



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв.
Редакция и администрация — Плѣвецъ.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.
Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Н. Хр. Мжиковъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Да изпълнимъ дългътъ си; 2) Гигиена за българското лозарство — Н. Хр. Мжиковъ; 3) Каква да бъде рѣзътката на Афузъ-Али — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Върху възможността за произв. на вино камъкъ у насъ — Ив. Георгиевъ; 5) Допуснати грѣшки въ ферментацията и пр. — М. Стефанова; 6) Промислеността у вината — Ив. Добревъ; 7) Лозарството въ Гърция — проф. Недѣлчевъ; 8) Ромѣнски лозари въ България; 9) Пропаганда на виното; 10) Съюзни и дружествени; 11) Положението на пазара; 12) Хроника.

Да изпълнимъ дългътъ си!

Българския лозаръ тая година ще приключи годината сравнително по-добре. Макаръ, че виненият лозя дадоха 40—50% по малка реколтата, но въпреки това, качеството на добитото вино е високо и ще се продава по-висока цена. Износа на десертниятъ грозда достигна 3685 вагона или 1,273,030 килограма — двойно повече отъ миналогодишния, благодарение на качеството на гроздето, грижитъ и контролата на държавата и кооперативните износители, които регулираха ценитъ и спасиха лозаря отъ спекулантите. Износителите-търговци сжщо подпомогнаха износа съ връзките си на западъ, а нѣкои отъ тяхъ сж си играли съ лозаритъ и даже не сж още изплатили за взетото имъ грозде. Необходимо е да се уреди търговията съ грозде.

Този успѣхъ, колкото ни радва, толкова повече трѣбва да ни подкаже, че за да се затвърди и увеличи, трѣбва да повишимъ качеството на нашето грозде и да се организира по-добре износа.

Колко сж още въпроситъ, правилното разрешение на които обуславятъ успехаване на винарската криза и стабилизиране износа на десертниятъ грозда и изобщо съществуването на лозарството като народенъ и масовъ поминѣкъ.

Това лозаритъ могатъ да постигнатъ само чрезъ просвѣта и масова организация. Да изпълнимъ дълга си къмъ поминѣка си — лозарството. Р.

Н. Хр. Мънковъ

Д-ръ Лоз.-овощ у-ще — Плѣвень.

Грижи за българското лозарство.

Докато идеалътъ на българскитѣ лозари бѣше да стигнатъ въ продължение на 2—3 десетилѣтия единъ годишенъ износъ отъ 20 милиона кгр. десертно грозде, за чудо, това количество се догони още въ деветата година.

Почти едновременно съ първитѣ опити за износъ на грозде се направи опитъ и съ виното.

Ако не бѣха затруднения произходящи отъ голѣмата ни отдалеченостъ отъ централна Европа, сжщо отъ конкуренцията на страни, които чрезъ рефакции и др. отстъпки отъ страна на съответнитѣ държави сж улеснени, ние можехме да имаме сега единъ по-широкъ износъ и на вино.

Затова, когато се констатира напредѣка въ разнитѣ поминѣчни отрасли въ нашата страна, справедливостта изисква да се подчертае, че и въ областта на лозарството се зарегистриратъ отъ година на година се по голѣми успѣхи. А тия успѣхи не дойдоха като резултатъ на благопожелания или случайно. Поговорката „Лозето не ще молитва, а мотика“ намира пълно оправдание.

Голѣмитѣ грижи за една прецизна опаковка и транспортъ, за едно нагаждане къмъ изискванията на европейския пазаръ сж предшествувани отъ неизброими усилия за пре създаване на българското лозарство.

Само съвременницитѣ и ония, които отблизо следятъ развоя на нашето лозарство ще знаятъ какви гигантски усилия сж вложени, колко и какви безмѣрно голѣми грижи сж пожертвувани за да се изправи на краката си преминалото презъ толкова огньове българско лозарство.

Наскоро, само нѣколко години следъ освобождението ни, родолюбиви и проникнати отъ стопански усетъ пионери на икономическия ни напредѣкъ, сложиха начало на едно лозарско-градинарско училище въ гр Плѣвень. Не мога да не спомена имената на известния и заслужилъ Плѣвенски общественикъ Г. Табаковъ и на неговия близъкъ съратникъ, починалъ презъ августъ т. г., Н. Емфеджиевъ, които ще останатъ нераздѣлно свързани съ историята на това първо и единствено и до днесъ за страната ни училище.

Хубава, плодовита е нашата земя, благословено и благодатно е българското слънце, но какво биха ни дали тѣ безъ усилията на редицата малки и голѣми труженици на икономическия напредѣкъ!

Афузъ-Али, гордостта и славата на българския лозаръ, сгушенъ въ единъ ограниченъ районъ въ Русенско, главно покрай устието на р. Ломъ, години по редъ красѣше само трапезата на по-отбрани Русенски граждани. Днесъ той,

грижливо отгледанъ, завладѣ пазаря на централна Европа. Това явление не изникна спонтанно, нито случайно.

Рано е още да се впускаме въ историята на едно ново дѣло, но ще си позволимъ на това мѣсто да подчертаемъ голѣмата роля, която изиграха първитѣ ратници на българското лозарство, въ центъра на които стоятъ питомцитѣ на Плевенското лозарско училище.

Спомнямъ си оная трескава дейность, проявена отъ органитѣ на Министерството на народното стопанство (тогава на земледѣлието и търговията). Съ какъвъ устремъ и съ колко жертва западналото българско лозарство се пресъздаде.

Лозовитѣ разсадници бѣха огнища за разпространяване не само на лозовъ материалъ, ами и за насаждане на лозарска просвѣта.

Една специална задача бѣ поставена на голѣмия лозарски деятель Цв. Пеневъ, въ качеството му управителъ на Ломския лозовъ разсадникъ, отъ капитално значение за българското лозарство. Той проучваше основно лозовитѣ сортове и остави следъ смъртта си ценни материали за българската ампелография.

Пепиниериститѣ образуваха свое сдружение, което съ изложби, конференции и пр. допринесе твърде много за издигане на българското лозарство.

По-късно то послужи за основа на Българския Лозарски съюзъ, а списанието му стана органъ на организираниитѣ лозари подъ названието „Лозарски прегледъ“.

Държава и частни стопани, ржка за ржка, отъ развалинитѣ на старото лозарство издигнаха единъ хубавъ поминъкъ, така пригоденъ и подходящъ за дребното българско стопанство.

Отъ преди нѣколко години, обаче настъпи една видима уплаха отъ едно свръхпроизводство на лозарски произведения. Яви се едно течение, лозарството да се предостави, колкото се отнася до посадочния материалъ, на частната инициатива. Това стана причина да се закриятъ държавнитѣ лозови разсадници.

Тукъ вече се нареждатъ години на една по-слаба заинтересованостъ къмъ лозарския поминъкъ. Посадочния материалъ се произвеждаше почти безконтролно отъ всѣки, който пожелаеше.

При наличността на доста много питомци на срѣднитѣ ни и практически училища, фундаменталната работа на новото лозарство се остави на произвола и на случайността.

За най-незначителнитѣ занаятчии се искаше цензъ, за пепиниериститѣ не. При това нека се знае, че пепиниерството бѣше твърде доходно занятие презъ този периодъ време.

Убеденъ съмъ, че мнозина отъ свършилитѣ земледѣлски училища не биха подирили чиновническа служба, ако имъ

бъха запазени привилегии въ производството и пласмента на лозовъ материалъ.

Лозята, по размѣра на площъта, която заематъ, приближиха оня максимумъ, който имаме преди филуксерната криза, а ценитѣ на лозарскитѣ произведения въ последнитѣ нѣколко години спаднаха твърде много. Може би това стана причина да се замисли и заговори, тъй както това стана и въ други лозарски страни, не вече за разширение, а за ограничѣние на лозовата площъ.

Това отъ една страна, а отъ друга — първитѣ опити да се явимъ съ лозарски произведения на чуждия пазаръ, постави еднакво и държава и частни стопани предъ нови перспективи, но едновременно и предъ съвсемъ други грижи. Бихъ казалъ, грижитѣ за количественното развитие се замѣстиха съ такива за качественността на лозарскитѣ произведения.

Още първитѣ опити съ износа на грозде и вино да доведоха поводъ на мѣрдаватнитѣ фактори наново да обърнатъ погледитѣ си къмъ лозарскитѣ поминѣкъ.

Заговори се за типизиране на българското вино, като срѣдство да се нагоди то за външния пазаръ. Незабавно се подири и начерта планъ за по-съвършено винарствуване. Б. З. Банка, сега вече Б. З. К. Банка, пое най-тежката задача, да улесни лозаритѣ съ модерно уредени винарски изби, да подпомогне съ кредити и напътване съществующитѣ лозарски кооперации.

Съ специални закони пепиниерството и винарството се вече регламентиратъ.

Погледитѣ на всички, които се интересуватъ отъ българското лозарство, еднакво на стопани и правителство, сж насочени сега къмъ подобрене производството ни въ качествено отношение.

Нови, не по-маловажни проблеми се изпрѣчватъ предъ стопанскитѣ деятели на днешното време. Да запазимъ и разширимъ реномето на българското грозде, да развиемъ и подобримъ качеството му, да подобримъ виненото производство за вътрешния пазаръ, да установимъ норми и типове за вината и да проникнемъ съ тѣхъ постепенно въ чужбина.

За достигането на тѣзи цели имаме да се справяме съ твърде много мжнотии, имаме да преодоляваме прѣчки отъ най-разнообразно естество.

Обаче, надъ всичкитѣ грижи ще трѣбва да се постави тая за вербуване на единъ голѣмъ кадъръ интеллигентни и опитни млади стопани, проникнати отъ съзнанието за изискванията на новото време и закалени въ творческа работа.

Ето защо, за просвѣтнитѣ институти въ страната се открива една нова и важна задача.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Каква трѣбва да бжде рѣзитбата на Афузъ-Али?

Афузъ-Али е буенъ сортъ, който се развива и вирѣе добре само въ почви съ достатъчно влага. Почвитѣ, които сж изложени на сушата не му подхождатъ, освенъ тѣзи, които се напояватъ. Известно е, че почвитѣ, които съдържатъ значително количество глина, задържатъ влага и подобни почви сж издържливи на засушаването. Въ подобни почви Афузъ-Али може да мине безъ напояване. Въ чакълеститѣ и пѣськливи почви, обаче, напояването се явява наложително. Въ почви, изложени на сушата, Афузъ-Али въобще не трѣбва да се сади. Ако е направена, обаче, тази грѣшка, две мнения нѣма относно рѣзитбата, на която трѣбва да бжде подложенъ — това е чашовидната рѣзитба на две—три очи. При тази рѣзитба Афузъ-Али дава слаба реколта, която криво-лѣво успѣва да изхрани.

Тамъ, кждето Афузъ-Али е на мѣстото си, кждето се развива силно, той трѣбва, за да бжде доходенъ, задължително да бжде рѣзанъ съ плодна пржчка.

Отъ редъ години въ лозето на Агрономическия факултетъ изпитваме върху Афузъ-Али различни начини на рѣзане: на едно, две и три очи (при чашовидна рѣзитба), на кордонъ Роая, обикновенъ Гюйо, Каснавъ, Силвосъ и рѣзитбата Карантъ. При рѣзитба на едно и две очи, Афузъ-Али не дава почти нищо. При рѣзитбата на три очи реколтата е незадоволителна. При кордона Роая реколтата е добра, обаче този кордонъ много трудно се заравя наесень, а освенъ това не е много траенъ. Причинитѣ за това се изследватъ и надявамъ се, че ще бждатъ изяснени. При рѣзитбата Каснавъ и Силвосъ се получава голѣма реколта, обаче лѣтораста и гроздове така сж претрупани, че става нужда отъ масово чистене, а вънъ отъ това самитѣ рѣзитби сж сложни, заравянето на главинитѣ наесень се затруднява много.

Остава рѣзитбата Карантъ, за която миналата есень споменахъ въ страницитѣ на сжщото това списание. Тази рѣзитба е доста лесно изпълнима и нашитѣ лозари ще направятъ добре да я опитатъ още тази година въ малъкъ размѣръ. Тази рѣзитба не е нищо друго освенъ двоенъ Гюйо съ по една плодна пржчка и единъ чепъ отъ дветѣ страни на главината. Тукъ плоднитѣ пржчки се кръстосватъ, когато напролѣтъ се връзватъ на тела. Лѣвата се привързва въ дѣсно, а дѣсната въ лѣво. Въ срѣдата на главината сж двата чепа, рѣзани на по две очи, отъ които ще излѣзатъ пржчки за замѣстване за следната година.

Рѣзитбата Карантъ може да се приложи при лозя, вдигнати на телена конструкция. Разстоянието между главинитѣ по реда трѣбва да бжде поне 1'50 м. По-добре е ако това раз-

стояние е 1'80 м. Разстоянието между редоветъ трѣбва сѣщо да бѣде най-малко 1'50 м., а още по-добре 180 до 2 метра.

Преимуществото на рѣзитбата Карантъ се състои въ следното. При нея напролѣтъ, следъ като дветъ плодни прѣчки се кръстосатъ и привѣржатъ, използвава се цѣлото протегание отъ телената конструкция и то по единъ много рационаленъ начинъ. Щомъ като очитѣ отъ плодната прѣчка покаратъ, тѣзи отъ основата, които се намиратъ отъ точката на кръстосването надолу се премахватъ. Оставатъ значи само очитѣ по плодната прѣчка, които сѣ разположени отъ точката на кръстосването до върха на прѣчката. Тѣзи прѣчки сѣ най-родовититѣ. Тѣ даватъ най-тежкитѣ гроздове. При телената конструкция (сѣ плодна прѣчка) гроздоветѣ сѣ по-рѣхави отъ тѣзи при чашовидната система, което е едно преимущество.

При рѣзитбата Карантъ реколтата е винаги въ излишекъ. Ето защо, налага се едно първо прореждане още при филизенето, като се премахнатъ една частъ отъ плоднитѣ лѣторасты, преди цѣтването. Следъ завързването се предприема наново премахване на вече завързали чепки. Най-добре е да се махне единиятъ отъ двата грозда на плодния лѣторастъ. Остава се по-голѣмия или по-рѣхавия.

При тази рѣзитба гроздове отъ по единъ килограмъ и нагоре не сѣ рѣдкостъ. За наедряването на зърната, което особено много интересува експортѣоритѣ, тѣй като тѣ винаги търсятъ най-едрозърнестия Афузъ Али, трѣбва да се прибѣгва до колцуването или прореждането. И тукъ има какво да се каже на основание опититѣ, които въ продължение на две години сѣ правени въ лозето на факултета, но това е отдѣленъ въпросъ, сѣ който ще занимаемъ читателитѣ при другъ случай.

Ив. Георгиевъ

Гл. ин-рѣ М-вото на нар. стопанство.

Върху възможноститѣ за производство на виненъ камъкъ у насъ.

(Продължение отъ кн. 7).

Технологични и държавно-стопански съображения.

Следъ като, въ предишнитѣ две статии, схематизирахъ даннитѣ стѣ извършенитѣ у насъ изследвания, предстои ми да дамъ мнение върху пѣтищата, по които най-лесно и най-бързо би се стигнало до производството на мѣстенъ виненъ камъкъ.

Касае се за разумното използване на джибритѣ, като отпадѣкъ на нашето винарство. Проблемата е колкото *технологична*, толкова и *държавно-стопанска*. Технологична, защото е неразривно свързана сѣ индустриализирането на на-

шето винарство, въ темпа на развитието на което трѣбва да се взематъ предъ видъ *всички* технически нововъведения за цѣлостното и рентабилно използване на гроздето. Държавно-стопанска, защото продуктитѣ на винарството и на неговитѣ подиндустрии сж важенъ източникъ на приходи за държавното съкровище, което обстоятелство допуща едностранчивото третиране и уреждане на материята, за голѣми загуби на народното ни стопанство въобще.

Съображения отъ технологиченъ характеръ

Засѣгатъ: 1. първичната материя — джибритѣ и 2. техниката за извличането на тартарнитѣ съединения.

1. *Джибри*. Одно предприятие за извличане на винения камъкъ отъ джибри би било рентабилно, само ако джибритѣ, които сж му подъ ржка (при нашитѣ условия — на районъ 20 клм. максимумъ) съдържатъ достатъчна доза, *наслоенъ* върху тѣхъ чрезъ утайване, виненъ камъкъ срѣдно около 2%.

За да имаме на лице това условие, играятъ роля съставътъ на гроздето и метода на винопроизводство: когато гроздето, при индустриална зрѣлостъ, е богато на винена киселина; когато младото вино лагерува дълго надъ джибритѣ и се изтача студено.

Знае се, че разтворимостъта на винения камъкъ е обратно пропорционална на алкохолния градусъ въ разтворителя, а зависи още и отъ сбора на органическитѣ киселини (безъ винената) и отъ количеството алкохолни и алкалоземни материи. Така че, едни джибри биха били толкова по-богати на наслоенъ върху тѣхъ калиевъ битартратъ, колкото по-силни на алкохолъ сж били вината, отъ които произхождатъ и когато последнитѣ сж били източени студени; когато произхождатъ отъ подкислявана съ винена киселина гроздова каша (тъй като тази киселина причинява силно утайване на виненъ камъкъ) и най-после, когато периодътъ на узрѣването на гроздето съвпада съ дъждовно време, при който случай съставътъ на гроздето показва силна доза основи, главно калиева.

Напротивъ, джибритѣ биха били бедни на калиевъ битартратъ, когато младитѣ вина се изтачатъ топли; когато сж били бедни на алкохолъ; когато произхождатъ отъ силно сулфитирана гроздова каша (въ този случай разтворимостъта на винения камъкъ бива увеличена, а утайването му се извършва едва следъ изтачането му и при по-сетнешно лагеруване), или най-после, когато гроздето, презъ периода на узрѣването, е претърпѣло голѣма суша, която става причина за по-слаба салификация на винената киселина.

Освенъ калиевъ битартратъ, джибритѣ съдържатъ и известна доза калиевъ тартаратъ, който се образува за смѣтка на първия, презъ време на кисненето на джибритѣ и осмотичнитѣ явления, съпровождащи последното.

До като способитѣ за извличане на тартарнитѣ съединения, практикувани въ напредналитѣ винарски страни, целѣха събирането само на калиевия битартратъ (виненъ камъкъ). Тенденцията днесъ, при индустриализираното винарство, е да се извлѣчатъ всички соли на винената киселина.

2. *Техника на извличането на тартарнитѣ съединения.* Тя е интимно свързана съ практикуваната дестилация на джибритѣ.

Най-примитивната техника се състои въ събирането на чорбата (изварката) отъ дестилационнитѣ казани още докато е гореща и въ поставянето ѝ при благоприятни условия, позволяващи на калиевия битартратъ, който се намира разтворенъ въ нея, да изкристализира. Това става най-добре при бавно изстудяване на чорбата.

Този простъ способъ дава възможность да се извлѣче само една малка частъ отъ винения камъкъ, тъй като презъ време на дестилацията остава малко количество въ допиръ съ джибритѣ. А знае се, че калиевиятъ битартратъ е слабо разтворимъ въ вода: 100 литри вряща вода е едва достатъчна да разтвори 6 кгр. виненъ камъкъ. Този коефициентъ на разтворимостъ практически е по-малъкъ, тъй като изварката е наситена съ албуминоиди, вжглехидрати и др. подобни, разтворени презъ време на печенето на джибритѣ. Освенъ това, този способъ може да се приложи само при дестилация на правъ огънь, но той става невъзможенъ, когато дестилира съ помощта на водни пари.

За да извлѣчемъ, прочее, всичкиятъ виненъ камъкъ, съ което ще направимъ предприятието рентабилно, трѣбва, веднага следъ дестилацията на спирта, да хвърлимъ върху изваренитѣ джибри вода въ достатъчно количество, за да дадемъ възможность на всичкия виненъ камъкъ да се разтвори. Следъ това трѣбва да прибѣгнемъ къмъ *варене* на джибритѣ, което, при *неаполитанския способъ* продължава 4 часа, а количеството прибавена вода е въ пропорция 300 литри за 100 кгр. джибри. Дава се възможность по този начинъ да се установи пълна обмѣна между водата и клетъчния сокъ на джибритѣ, така щото разтваря се и се оползотворява не само винения камъкъ, утаенъ върху джибритѣ, но и оня, който се намира като съставна частъ на джибровитѣ чепки и ципи.

Чрезъ този способъ се получаватъ винаги чисти кристали, тъй като дългото врѣние на джибритѣ причинява коагулация и частична утайване на вжглехидратитѣ, албуминоидитѣ, пектиновитѣ материи и др.

Водата, послужила за изваряването, наситена съ тартарни соли, се събира още докато е съвсемъ горѣща, въ дървени или желѣзобетонни сѣдове, кждето чрезъ бавно изстудяване, казанитѣ соли изкристализирватъ. За да се ускори образуването на кристалитѣ, спущатъ се въ течността дървени рамки съ металически мрежи, вжжета, прѣти и др.

Въ Италия и Франция, кждето развитието на тартарната индустрия е взело голѣми размѣри и отъ използването на отпадъцитѣ на винарството се покриватъ всички разходи по приготвянето на виното, се намиратъ въ употребление специални инсталации, които позволяватъ извличането на винения камъкъ, успоредно съ дестилирането на спирта. По-дробности за устройството и работата на нѣкои модели отъ казанитѣ инсталации ще дадемъ въ отдѣлни статии.

Тартарната индустрия не е спрѣла, обаче, до тукъ. Въ последно време сж направени научни и технически нововъведения, целящи да увеличатъ рандемана, като извлѣкатъ всичката винена киселина, намираща се въ джибритѣ.

Най-разпространениятъ способъ, къмъ който се прибѣгва въ кооперативнитѣ дестилерии въ Италия и Франция е този, който си служи съ подкислена съ солна киселина вода при обработката на джибритѣ. Подъ действието на подкислената вода, солитѣ на винената киселина сж разложени, а тази киселина остава въ свободно състояние. Наситенитѣ съ винена киселина води се събиратъ и подлагатъ на една обработка съ варъ или, по-добре, съ калциевъ карбонатъ, до неутрализиране. Презъ това време калциевия тартратъ се утайва.

Употрѣбената солна киселина трѣбва да има гжстота 20 до 21° Боме, а концентрацията ѝ въ водата трѣбва да бжде около 20%. Обемътъ на водата, която ще се употребѣи, трѣбва да отговаря приблизително на теглото на джибритѣ, които ще се обработватъ, когато последнитѣ съдържатъ около 30% тартарати.

Неутрализирането се извършва въ специални корита, снабдени съ бъркачки.

Количеството калциевъ карбонатъ, необходимъ за неутрализирането, се опредѣля лабораторно, върху проби джибри. Добритѣ работници знаятъ и безъ това, обаче, да опредѣлятъ точно и на око момента на неутрализацията.

Следъ неутрализирането, течността се събира въ каци, кждето, чрезъ почивка на масата, се утайватъ кристалитѣ калциевъ тартаратъ, а отгоре имъ остава бистра течность.

Калциевиятъ тартаратъ най-после се събира, прецежда се и се суши. При сушенето не трѣбва да се достигатъ високи температури, тъй като бихме лишили калциевия тартаратъ отъ една частъ отъ кристалната му вода; а това би предизвикало, при контактъ съ влаженъ въздухъ, събирането му на буци.

(Следва).

Професионалнитѣ съюзи и кооперативнитѣ централи ще играятъ вече решителна роля при разрешението на стопанскитѣ въпроси. За това лозаритѣ трѣбва да се наредятъ въ своя Лозарски съюзъ и новообразуваната Кооперативна Централна на лозаритѣ въ България.

Сведения и упътвания да се искатъ отъ „Кооперативна Централна на лозаритѣ въ България“, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

М. Стефанова
Лоз. оп. станция — Плѣвѣнъ

Допуснати грѣшки при ферментацията на тазгодишнитѣ вина

Климатическитѣ условия тази година благоприятствуваха за една доброкачествена реколта.

Въ всички винарски райони на северна и южна България се получи мжстѣ съ високо захарно съдържание и качество на виното се очаква да бѣде едно отъ най-добритѣ за последнитѣ нѣколко години; още повече че гроздето отъ тази реколта бѣше напълно запазено отъ загиване, пероноспорни атаки и други криптогамически болести.

Съ съжаление, обаче, е констатира факта, че въпрѣки отличния материалъ съ който се разполагаше за винифициране, мнозина производители не можаха да изведатъ правилно ферментациония процесъ и доста вина останаха съ налично количество непреферментирала захаръ, представляваща една опасностъ за трайността и доброто консервиране на виното по нататѣкъ.

Между многото причини, които указватъ по-голѣмо или по-малко влияние при ферментацията за получаването на доброкачествени вина, на първо мѣсто е спазване на подходяща температура. Мнозина, обаче, непознавайки огромното влияние на това обстоятелство, пренебрегватъ и омаловажаватъ ролята, която температурата презъ време на ферментацията упражнява за доброкачествеността на вината.

А тя е голѣмия регулаторъ за правилната дейностъ на виненитѣ ферменти, на които предстои да разложатъ гроздовата захаръ и да я превърнатъ въ алкохолъ. Критичната температура, при която дейността на виненитѣ ферменти спира, е около 37°5' С.

Както низката така и високата температура спжватъ правилната дейностъ на виненитѣ ферменти.

При низката температура се подпомага успѣшното развитие на дивитѣ винени ферменти (*Sacharomycetes appiculatus*), които засилватъ своята дейностъ за смѣтка на благороднитѣ винени ферменти (*Sach. ellipsoidesu*). Тѣзи ферменти, които идватъ въ мжстѣта съ гроздето, чиято повърхностъ покриватъ въ огромно количество не могатъ да довършатъ окончателно ферментацията, защото алкохола, който се образува до известень градусъ — 8—9% — спира тѣхната дейностъ. Вина, въ които дивитѣ ферменти сж взели надмощие иматъ неприятенъ вкусъ, лесно се вкисватъ, избистрянето имъ става много мжчно и представляватъ богата почва за разни болестни микроорганизми,

Високата температура презъ време на ферментацията имъ сжщо много опасни послѣдствия. Реакцията, която става при разлагането на захарѣта и образуването на алкохолъ е

съпроводена съ отдѣлянето на топлина. Тази топлина загрѣва ферментиращата мжстъ, и тя увеличава силно първоначалната си температура.

Увеличаването на температурата се намира въ зависимостъ: отъ а) *количеството захарь*. — Колкото по-високъ е захарния процентъ на мжстѣта, толкова по-силно ще се загрѣе и ферментиращата мжстъ). б) *Степенѣта на загрѣването на гроздето*, което ще се винифицира и с) *обемѣтъ на ферментиращата маса*. При горещи и слънчеви дни презъ време на гроздобера, не сж рѣдки случаитѣ, когато получената мжстъ има начална температура къмъ 25° С. Тия случаи сж свързани съ опасността отъ бързо повишаване температурата на ферментиращата мжстъ, която при захарностъ 20—23% може да се загрѣе и надъ 40° С.

Това положение е критическо за дейността на виненитѣ ферменти, които оставатъ инертни, спиратъ своето размножаване или пъкъ тѣхната болезнена активностъ се проявява въ отдѣляне на повече лѣтливи киселини и глицеринъ и ферментациония процесъ измѣнява своя нормаленъ ходъ. Въ винарската практика това е единъ много опасенъ моментъ, защото недоразложената захарь и високата температура сж много удобни за усиляване дейността на болестнитѣ микроорганизми и много често вината заболѣватъ още презъ време на ферментацията. Тази година имахме много случаи на вина, прекарвали неправилна ферментация съ значително количество неразложена захарь, заболѣли отъ превръщане, провлачностъ и вкисване. Горещитѣ дни презъ време на гроздобера, високата захарностъ на мжстѣта предизвикаха една много усилена дейностъ на виненитѣ ферменти въ началото на ферментацията и вследствие развитата се висока температура, дейността имъ да доразложатъ до край гроздовата захарь се спѣва.

Ферментацията се прекъсва или пъкъ продължава много бавно и вината оставатъ съ сладка жилка, неизбистрени, поради постоянното отдѣляне на вжгледвуокиса, който измѣства въздуха и се спира по-нататѣшната ферментация.

Такива вина не могатъ да се съхраняватъ и ако се получи избистряне съ застудяване на времето, то не е постоянно, защото веднага съ първото затопляне презъ пролѣтѣта отново почва размжтване отъ събудената дейностъ на виненитѣ ферменти и други микроорганизми. Ако виното е било напълно здраво и не е имало въ калѣта вредни микроорганизми допълнителната ферментация може да мине леко и виното да се избистри напълно следъ като се доразложи останалата захарь; обаче вѣроятността за присжствието на болестни микроорганизми въ нашитѣ вина е много голѣма и тогава виното при допълнителната ферментация заболѣва.

Затова е необходимо да се обърне сериозно внимание още въ началото, за да не остане въ виното неразложена захарь, която въ повечето случаи е опасна за запазването му.

Щомъ се забележи, че ферментацията отслабва, а захарта остава неразложена, трѣбва съ често раздухване, провѣтряване и преливане на виното да вкараме повече въздухъ за да подбудимъ дейността на ферментитѣ. Добре е въ такива случаи когато сжщевременно съ селектирани активни винени ферменти подготвимъ мая и засѣмъ на повърхността въ сѣда. Когато се усили ферментацията въ горнитѣ пластове, съ постепенно преливане смѣсваме долнитѣ пластове на виното, за да дадемъ възможность на ферментитѣ да дойдатъ въ постепенно съприкосновение съ течността и доразложатъ останалата захарь.

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плѣвевъ.

Провлачностъ у вината.

Това е болестъта на виното съ която то ставъ плтно и се точи (влачи) (като зелева чорба, която се явява много пжти съвършено неочаквано. Никога тази болестъ не се появява презъ време на ферментацията, а веднага следъ нея или пъкъ следъ 5—6 месеца отъ ферментацията, понѣкога чакъ къмъ края на първата година. Появява се сжщо, когато виното е налѣно много рано въ бутилкитѣ.

За да се появи провлачността въ едно вино, като главни причини сж следнитѣ две: 1) Виното съдържа много бѣлтъчни материи, когато гроздето е незозрѣло или нападнато отъ перноспората, вследствие на което не е могло да узрѣе и 2) Когато младото вино не е могло добре да преферментира и въ него е останала неразложена захарь. Тѣзи причини се подпомагатъ и болестъта се появява по-рано; обаче само една отъ тѣзи причини е достатъчна да направи виното провлачно.

По рано се мислише, че болестъта се причиняваше само отъ единъ опредѣленъ микроорганизмъ, а сега се знае, че тази болестъ може да се причини отъ различни микроорганизми — отъ бацили и отъ микрококи.

По-рано тази болестъ минаваше като специална болестъ само на бѣлитѣ вина, които сж бѣдни на танинъ и че много рѣдко се появява въ червения вина, но днесъ, особено у насъ, гдѣто вината сж бѣдни на винена киселина, тя се констатира и въ червения вина, които сж престояли въ продължение на 10—12 дни въ прашинитѣ, каквито сж памидовитѣ вина и вината получени отъ грозде нападнато отъ гроздовата плѣсень.

По-рано Неслеръ и др. подържаха, че тази болестъ се появява като предпочита слабитѣ вина на спиртъ и че не може да се появи въ вина, които иматъ надъ 11% спиртъ. Опититѣ, обаче показаха, че тази болестъ може да се прояви

въ вина, които сж съвършено богати на спиртъ. Въ станцията е констатирано вино съ 16·8% спиртъ, което се провѣтче поради това, че съдържае много непреферментирала захарь.

Когато провлачността се дължи на бѣлтъчни материи виното не е така плътно, но когато провлачността се дължи на непреферментирала захарь, тогава виното бива много плътно и тече като дървено масло.

Киселината на виното оказва едно слабо значение върху развитието на проявената болестъ, обаче, тя предпазва доста добре виното, това е танина, който спира развитието на болестъта; но и този последния действува по добре, като предпазва виното отъ провлачностъ, отколкото върху самитѣ микроорганизми.

За да се излѣкува едно провлачно вино необходимо е да се направятъ следнитѣ нѣща: 1) Да се преточи виното съ цель да се отдѣли отъ калъта, като сжщевременно претакането да стане по начинъ такъвъ, който да позволи едно силно провѣтряване на виното, за да може то да погълне колкото се може повече въздухъ. За тази цель виното се прекарва презъ снопъ отъ лозови прѣчки или презъ черно тръне, за да може да пада на тънки струи или презъ надупчено дъно на казанъ. Кислорода на въздуха действува убийствено върху тѣзи микроорганизми. 2) На виното трѣбва веднага да се прибави танинъ, който действува върху бѣлтъчнитѣ материи и тѣ се пресичатъ и по този начинъ, микроорганизмитѣ които причиняватъ тази болестъ оставатъ безъ храна. Действието на танина трѣбва да бжде подпомогнато, като на виното се постави отъ 6 до 10 гр. калиевъ метабисулфидъ. По късно, ако се укаже нужда виното трѣбва да се избистри посрѣдствомъ желатинъ, за да стане и бистро и се отстранатъ микроорганизмитѣ, който сж причинили болестъта. За тази цель винаги се поставя една по-голѣма доза танинъ 15—20 гр. и по 10 гр. желатинъ на всѣки 100 литри вино, желатина да бжде винаги по-малко отъ танина, за да остане винаги въ виното една свободна часть отъ танина.

Да не се забравя, че тази болестъ е много прилепчива и винаги следъ като сме лѣкували едно вино да почистимъ добре сждоветѣ съ разтворъ отъ калиевъ метабисулфидъ 1% или съ калиевъ перманганатъ разтворимъ въ вода по 1 гр. на литъръ. Провлачността у вината е лесно изцерима болестъ стига на време да се взематъ мѣрки.

Платете си абонамента — единствения приходаизточникъ на списанието, за да осигурите редовното му излизане.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Лозарството въ Гърция.

(Продължение отъ кн. 7).

Грамадното мнозинство отъ лозята сж засадени съ сорта „черно коринтско“, който дава грозде безъ семки. Този сортъ е неизвестенъ у насъ. Той дава малки гроздчета съ дребни зърна и на пръвъ погледъ има видъ на изресенъ памидъ. Историята на този сортъ е интересна. Той е известенъ отъ срѣдата на тринадесетия вѣкъ, когато Пелопонезъ е билъ подъ венецианско владичество. Тогава коринтското грозде е растѣло около древния градъ Коринтъ въ диво състояние, като е давало и тогава дребно, сладко грозде безъ семки. Венецианцитѣ сж схванали бързо ползата, която може да се извлѣче отъ този сортъ и сж сушили плода му. Още въ петнадесетия вѣкъ венецианцитѣ сж правили значителенъ износъ на стафиди, главно въ Англия, кждето и сега гърцитѣ изнасятъ по-голѣмата частъ отъ производството си.

Коринтското грозде заема въ Пелопонезъ 530,000 декара. То се отглежда сжщо въ островитѣ Закинтосъ, Кефалония и други. То съставлява главниятъ поминѣкъ на тамошното население и, както ще видимъ по-нататѣкъ, грѣцката държава полага съответни на стопанското му значение грижи, на които нашитѣ лозари биха завидили. Нѣкога, когато износната търговия на стафидитѣ е била много оживена, почти всичкото произведено грозде се е сушило. Днесъ, поради намаления износъ, държавата контингентира сушенето, като излишекътъ задължително се обръща въ вино, още докато гроздето е въ прѣсно състояние.

Известно време грѣцкитѣ лозари сж били оставени въ ржцетѣ на спекуланти-търговци на стафиди и вина, до като държавата имъ се притекла на помощъ и е създадала съ законъ единъ институтъ, полудържавенъ, нареченъ „Централно бюро на Коринтското грозде“, съ инициали С. С. С.

Този институтъ не се занимава съ търговия, обаче, той опредѣля количеството грозде, което ще се суши, това, което ще се превръща въ вино, опредѣля и цената на ока стафиди, които експортѣоритѣ купуватъ, като се иматъ предъ видъ интереситѣ на производителитѣ. Бюрото заплаща данѣцитѣ на лозаритѣ.

Благодарение любезното съдействие на г. Антонопулосъ, който е председател на бюрото и въ сжщото време инспекторъ въ Министерството на земледѣлието и управителъ на лозовия разсадникъ въ Ливкоризи, бѣхъ снабденъ съ препоржки до официални лица, които заематъ ржководни длѣжности въ различни клонове на Коринтското бюро.

Отправихъ се прочее отъ гр. Атина за въ гр. Коринтъ, който, впрочемъ, не е главенъ центъръ на производството на сушено грозде. Следъ кратко престояване въ Коринтъ,

градъ, станалъ прочутъ съ пробиването на коринтския каналъ, отправихъ се въ едно село, на име Киато, заобиколено съ море отъ лозя. Тамъ бѣхъ разведенъ отъ директора на антрепозититъ на стафиди, г. Гравасъ. Съ сжщиятъ направихме най-напредъ една обиколка изъ лозята, които заобикалятъ селото. Лозята сж засадени въ равнина. Почвата е глинесто-пѣсъклива, съ бѣлезникавъ цвѣтъ. Подпочвената вода е много близо, къмъ 70 см., следствие на което лозитѣ сж доста буйни и не страдатъ отъ сушата. Лозитѣ сж засадени на разстояние 2 м. $\times$ 1 м. 80. Отглеждатъ се безъ колове, обаче стъблото е високо 60—70 см. Рѣзитбата е въ зависимостъ отъ сорта. Тамъ не видѣхъ голѣмо разнообразие на сортове. Мнозинството отъ лозята сж засадени съ коринтско черно, а останалитѣ съ бѣло безъ семе (Султанина), *Керино* (розаки), Родитесь и Фраула. Голѣмо бѣше моето очудване, когато намѣрихъ тукъ, въ това село, около 3,000 декара Афузъ-али подъ името *Керино* (восъчно грозде). Гроздето, което Гърция изнася подъ името Розаки не е нищо друго, освенъ Афузъ-али и то Афузъ али пренесенъ не отъ България, тъй като вносьтъ на лози въ стара Гърция е забраненъ, но сжществувашъ кой знае отъ кога. Като имахъ това предъ видъ и като знаехъ, че Италия изнася подъ името *Перолоне* отъ южната си частъ пакъ Афузъ-ли и то тѣхенъ, италиански, питахъ се, не е ли време да поправимъ грѣшката съ забраната на облагородени лози отъ Афузъ-али и съ това да улеснимъ износа на лозовия материалъ.

Всѣко стъбло отъ Афузъ-али горе се разклонява на четири кжси рамена. Всѣко рамо завършва съ два чепа, рѣзани на две видими очи. Лѣтораститѣ се кършатъ дълбоко (надъ четвъртия листъ надъ горния гроздъ). Въпрѣки кжсата рѣзитба, на която е подложенъ Афузъ-али, той дава изобилна реколта отъ голѣми гроздове. Лѣтораститѣ сж прикрепени понѣкога съ трѣстика. Къмъ 20 августъ Афузъ-али бѣше напълно узрѣлъ за износъ.

Сортътъ Бѣло безъ семе сжщо има високо стъбло, което завършва съ четири рамена, обаче всѣко рамо представлява отъ себе си система Гюйо, съ чепъ и плодна пржчка на 6—7 очи. Рамената сж подпрѣни съ тънки колчета. Това, което е за отбелѣзване, то е, че плодната пржчка е колцувана въ основата си съ специаленъ колцувачъ, който прави само нарѣзъ, безъ да отнема прѣстенъ отъ кората. Колцуването се извършва следъ завързването, до като зърното е дребно. Практикува се кършене на нѣколко пжти и то дълбоко. При тази рѣзитба Султанина дава тамъ до 3,000 кгр. грозде на декаръ. Гроздоветъ ставатъ голѣми, зърната доста едри, обагрени восъчно-жълто.

Черното коринтско грозде се рѣже подобно на Афузъ-али, т. е. на чепове. То сжщо се колцува.

Родитесь е сортъ, който по цвѣта на гроздето наподобя

быва държеницата — розово, съ по-едри, обаче, зърна. Той се употребява за вътрешна консумация.

Къмъ 20 августъ сушенето бѣше вече въ разгара си. Гроздето се бере въ футии, които се товарятъ на катѣри. Футиитѣ сж поставени на дѣски.

Сушенето става по различни начини, въ зависимостъ отъ сортоветѣ. До като черното коринтско грозде се суши направо, безъ предварително третиране, бѣло безъ семе се подлага предварително на втапяне въ единъ лугавъ разтворъ.

Сушенето на коринтското грозде става направо на слънце или на сѣнка. Практикуватъ се нѣколко начини за сушене на гроздето. Понеже зърната на коринтското грозде сж дребни, сушенето става сравнително бързо.

Единъ отъ начинитѣ се състои въ отрѣзване узрѣлитѣ гроздове и окачването имъ по прѣчкитѣ на самата главина, кждето тѣ изсхватъ и впоследствие ги събиратъ. Понеже презъ този периодъ почти не ваятъ дъждове, гроздето изсхва въ 10—12 дни.

Най-стариятъ начинъ за сушене е този, при който гроздето се разстила върху специално приготвени площадки. Тѣзи площадки се приготвятъ било на самото лозе, било въ дворищата. Площадката има обикновено размѣри: дължина 10 м. и широчина 3 м. Почвата се прибѣхтя и се замазва съ червеникава глина, следъ което е готова за сушене на гроздето. По срѣдата, надлъжъ, сж набити колове, високи надъ земята 60—70 см., върху които надлъжъ е прикована греда. Въ случай на дъждъ чрезъ гредата се премѣта мушама, на която краищата се привързватъ о набити покрай площадката колчета, така че гроздето се предпазва отъ намокряне.

(Следва).

Ромънскитѣ лозари въ България

Една научна екскурзия

Нашиятъ ръководителъ, г. Теодореску — Яшъ е билъ интервюиранъ отъ кореспондента на в. „Универсулъ“ и той помѣства въ брой 262 отъ 25 септемврий т. г. следното: Докато бѣхъ доста скептиченъ въ началото, толкова повече останахъ доволенъ, както отъ приемането, сжщо и отъ всичко видѣно. Навсѣкжде бѣхме посрещнати великолепно. Желанието на българския народъ е да бжде въ пълна хармония съ насъ, ромънитѣ. На всѣкжде бѣхме посрещнати съ симпатии, устройвахъ ни се задушевни (прочувствени) манифестации, както отъ страна на властитѣ, сжщо тѣй и отъ страна на българското население.

Посетихме едни отъ най-голѣмитѣ овощарски и лозарски мѣстности, станции за амбалиране (опаковане) на плодоветѣ и за износъ, мѣстноститѣ, кждето се обработва интензивно ориза, памука, тютюня и розитѣ. Всичко е въ пълна офанзива на ин-

тензивна продукция и валорифициране посрѣдствомъ износа, който е много добре организиранъ. Посетихме сжщо тъй различни опитни станции, лаборатории и винарски изби.

Презъ цѣлото време бѣхме съпроводени отъ специаленъ пратеникъ на Министерството на земледѣлието, инспектора Айрянъвъ, единъ много симпатиченъ и интелигентенъ младежъ, имаме и единъ специаленъ вагонъ втора класа на разположение. Кжде ходихме? — въ кокетната Варна, съ право наречена Черноморска царица и нейнитѣ околности, лѣтната резиденция на царъ Борисъ III — палата Евксиноградъ.

Горна-Орѣховица и Лѣсковецъ; тукъ видѣхме фруктовата борса и кооперативнитѣ винарски изби. Видѣхме много лозя засадени изключително съ Афузъ Али (Гроздана) Отъ тукъ преминахме презъ сърдцето на Балкана (Стара-планина), който величественъ и могщъ, завилъ съ своитѣ недра пейзажната стара столица на България — Велико Търново и следъ него се редятъ Тръвна, Плачковица, Царева ливада, Кръстецъ, ж. л. като осморка всѣки моментъ ни откриваше все нови и нови чудно прекрасни пейзажи, за да ни отведе въ гр. Сливенъ, центъра на текстилната индустрия. Посрещнати тукъ грандиозно, и крайно задушевно, хвала на сливенската гостсприемность. Общината на чело съ кмета г. Захариевъ бѣ крайно, дори повече отъ възможното щедъръ. Тукъ не изкаха да ни пушатъ да си отиваме.

Прегазихме сливенската долина, ходихме въ много села, видѣхме много лозови разсадници собственостъ на дребни стопани селяни, кооперацията „Шевка“, прочутитѣ сливенски бани, мѣтната Тунжа прегазихме и се отправихме вечеръта, раздѣляйки се крайно трогнати съ сливенскитѣ си приятели и приятели къмъ величествения Пловдивъ презъ много плодородното и прочуто старозагорско поле.

Мощенъ и кокетно горделивия Пловдивъ, сегашната втора столица на България, застаналъ величествено срѣдъ пловдивското поле, прорѣзано отъ легендарната р. Марица, а въ крайщата запазенъ отъ Балкана и Родопитѣ, ни изпълни сърдцата съ радостъ и характерното професионално достойнство на всичко що видѣхме, което колегитѣ отъ пловдавската областъ, начело съ своя областенъ директоръ на земедѣлието ни показаха. Наистина като че ли тукъ имаше само приказни работи, голѣми постижения, просто невѣроятни. Вечеръта, отъ Сахатъ тепе, можаме да се наслаждаваме и да видимъ какъ почти цѣла южна България е освѣтена отъ мощната електрическа енергия, прѣскана отъ грамадната електрическа централа Вжча.

Тукъ, може да е райската градина на българскитѣ агрономи. Въпрѣки нежеланието ни, но трѣбваше да отпътуваме за София.

Кокетно и крайно спретнатата София се усмихва въ подножието на Витоша. Прие ни радостно, за да ни изпрати вече трогнати и много зачудени отъ всичко, що видѣхме.

Професоръ Недѣлчевъ, единъ отъ виновницитѣ за екскур-

зията, ни посрещна, разведе ни изъ храма (Агрономическия факултетъ), кждето той се е посвѣтилъ и просвѣщава всички ония дейци, които може, кой знае какъ, за чудото на вѣка, ще сторятъ отъ България.

Официалнитѣ визити минаха сжщо така приятно. Тукъ видѣхме и посетихме Земледѣлската банка, стѣлбтъ и главния подкрепникъ на българското земледѣлие и неговитѣ отрасли. Софийската кланица, последната дума на науката и техниката, посетихме още много други държавни стабилменти, навсѣкжде останаме много доволни и съжелявахме, че не разполагахме съ повече време, за да видимъ още.

Плѣвненъ, родоначалника и единъ отъ основнитѣ възпитаници на младитѣ лозари и овощари, пази въ себе си свито останкитѣ на падналитѣ герои за освобождението на България. Нѣщата видѣни, и думитѣ казани тукъ, ни просълзиха, трогнаха ни и ни озадачиха! Дали ще престанемъ ние хората на сегашния вѣкъ да враждуваме още помежду си?

Тукъ видѣхме и прочутия конезаводъ „Клементина“, който въ сжщность е едно закржглено земеделско стопанство съ всичкитѣ му отрасли. Стопанството има около 4 килаяди хектара земя

Всичко що видѣхме и постиженията направени тукъ, ще се задоволимъ да кажемъ само „хвала на творцитѣ му“.

Тукъ ръководителитѣ на земедѣлието и всички агрономи и граждани бѣха много ласкави, съпровождаха ни на всѣкжде, обясняваха ни всичко, а въ с. Пордимъ ни показаха съ свѣтостъ пазенитѣ музеи отъ освободителната война. Показаха ни още училищата, читалището, театралния си салонъ и Домакинското училище, кждето девицитѣ на селото закржглятъ домакинското си възпитание.

Отъ тукъ презъ гр. Русе, съ малкото пжтничко параходче преплывахме тихия и бѣлъ Дунавъ, за да стжпимъ на наша земя.

Влака префуча отъ Гюргево до шумния Букурещъ и ни остави зашеметени насъ 25 участници въ научната екскурзия изъ България, за да се прѣснемъ скоро всѣки по своитѣ домове.

Група екскурзиянти.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Д-ръ И. Маноловъ,

Конгреса на французското лѣкарско сдружение „Приятели на виното и гроздето“ въ гр. Безие.

Отъ 25 до 28 октомврий т. г. се състоя втория националенъ конгресъ на французскитѣ лѣкари „Приятели на виното и гроздето“ въ гр. Безие, Южна Франция.

Благодарение твърде любезната покана на прсф. Диалофе отъ медицинския факултетъ въ Тулуза и председателъ на кон-

греса, както и улесненията, които ни се направиха, по паспортните формалности, отъ почитаемото Министерство на народното стопанство, можахъ да присъствавамъ на този конгресъ, като официаленъ делегатъ на нашия националенъ лѣкарски комитетъ „за гроздето и неговитѣ продукти“.

Като не се спирамъ подробно да описвамъ градъ Безие и другитѣ мѣста и градове, които можахме да посетимъ; като не описвамъ гостоприемството и любезността на организаторитѣ на конгреса, които бѣха направили всичко възможно за най-доброто посрѣщане и настаняване на делегатитѣ, свойствени, може би, само на французитѣ, които действително затрогватъ и каратъ човѣка да се чувства свободенъ като очакванъ и желанъ гостъ — ще се постарая въ тази си статия да изтъкна най-вече научната работа на конгреса, която вѣрвамъ представлява интересъ за нашитѣ лозари и винари па и за просвѣтеното лѣкарско общество.

Отъ лицата, които влизаха въ президиума на конгреса, пѣкъ и отъ цѣлата тази лѣкарска организация, която се поставя вече на интернационална основа, ясно се вижда какво голѣмо значение се е отдало на самия конгресъ и съ какъвъ голѣмъ интересъ се гледа въ Франция и други страни вече на въпроса за виното и гроздето. Конгреса бѣ подъ почетното председателство на г. Гастонъ Думергъ, бившъ председателъ на французската република и доскорошенъ Министъръ-председателъ на Франция. Въ президиума на конгреса влизаха още Дръ Кей — министъръ на земледѣлието на Франция, проф. Портманъ, отъ медицинския факултетъ въ Бордо, сенаторъ въ Жирондата и председателъ на французското лѣкарско сдружение „Приатели на виното“, проф. Диалофе, отъ медицинския факултетъ въ Тулуза и председателъ на секция (Лангедокъ и Русийонъ) отъ французското лѣкарско сдружение — „Приателитѣ на виното“, Проф. Жиро, отъ медицинския факултетъ на Монтпелие, професоритѣ Делмасъ, Бардие, Виръ и други знаменити и известни професори на медицинския свѣтъ.

На конгреса бѣха представени официални делегати: отъ Дания, Холандия Швеция, Гърция, Белгия, Ромъния, Италия, Унгария, Португалия, Испания, включително и България.

Градъ Безие е малъкъ, чистъ, благоустроенъ, съ около 50—60000 жители, съ великолепни паркове, стара библиотека, основана още презъ 1637 год., богатъ естествено исторически музей, старъ градски домъ, красиви алеи носещи името на Павелъ Рике, съ неговата статуя паметникъ; обграденъ отъ всѣкъде съ лозя, градини и носещъ заслужено името столица на виното и цвѣтитя — имаше празниченъ видъ. Хотели, частни вили, па и много кжщи бѣха запълнени отъ конгресисти. Всички се надпреварватъ да ви обслужватъ, любезничатъ, обясняватъ, като че ли цѣлия градъ бѣ въ пълна услуга на конгреса.

Тържественото откриване на конгреса стана на 25.X следъ обѣдъ въ градския театъръ, сжщо едно доста забележително и голѣмо здание, въ присъствието на повече отъ 1500 лѣкари,

дошли отъ всички крайща на Франция, отъ които най-малко 100 души отъ Парижъ, специално за конгреса.

Следъ кратка привѣтствена речъ къмъ гоститѣ лѣкари и чуждестраннитѣ делегати отъ проф. Диалофе се пристъпи веднага къмъ четене научнитѣ доклади и реферати.

Този день се четоха следнитѣ по-важни реферати :

1. Значението на виното въ медицината, отъ Д-ръ Парсъ.
2. Виното, като антисептично сръдство — Д-ръ Клингъ отъ Парижъ.

3. Виното при болни отъ туберкулоза — Д-ръ Бербие.

4. Виното и хигиеничното хранене — проф. Пасарини.

5. Лечението съ грозде — Д-ръ Жарси.

6. Проектъ за винотерапевтиченъ кодексъ — Д-ръ Айло.

Вечеръта, сщия день, имаше официаленъ банкетъ, председателствуванъ отъ прсф. Портманъ, на който чуждестраннитѣ делегати изказаха поздравленията си отъ името на своитѣ национални комитети и правителства.

Въ качеството ми — делегатъ на Българския лѣкарски комитетъ „за гроздето и неговитѣ продукти“, се падна на менъ честта да поздравя и азъ отъ името на нашия комитетъ французското лѣкарско сдружение; изказахъ своя ентузиазъмъ отъ широката имъ и благородна инициатива, като упоменахъ, че българското лѣкарско съсловие и общество се интересуватъ сщщо отъ въпроса за виното и неговото употребление. Като похвалихъ на края французкия народъ въ смисълъ, че той, който е стоялъ винаги на чело на всички благородни обществени инициативи и прояви и тукъ по въпроса за виното неговитѣ лѣкари първи слагатъ винопиенето на научна медицинска база. Всрѣдъ бурни одобрения на всички присѣтствующи и възгласи „да живѣе България“, „да живѣе Франция“, получихъ любезнитѣ поздравии на цѣлия президиумъ на конгреса. На другия день речта ми излѣзе почти цѣла отпечатана въ мѣстнитѣ французски вестници.

На 26 октомврий, една часть отъ делегатитѣ съ влака, други съ автомобили, а президиума и чуждестраннитѣ делегати съ 10 елегантни отокари съ развѣващи се французски знамена, по тоя начинъ цѣлия конгресъ се пренесе въ медицинския факултетъ на гр. Монпелие. Известенъ градъ съ своя старъ медицински факултетъ, още отъ дванадесети вѣкъ, кждѣто сж завършили и мнозина наши лѣкари. Разстоянието между Безие и Монпелие е около 30 клм, пѣтя минава все презъ лозя и градоветѣ Фронтинанъ, известенъ винарски центъръ съ своитѣ червени вина и оживения пристанищенъ градъ Сетъ — известенъ съ своитѣ вермути, амери, малага, порто, мускатъ и други. Особенна заслуга ще да е на французскитѣ колеги, приятели на виното, че за проагитиране на своята акция сж съумѣли да ангажиратъ и единъ отъ най прочутитѣ медицински факултети, какъвто е факултета въ Монпелие.

При тържествено заседание въ главната зала и въ пристъпствието на всички професори отъ факултета рефератитѣ и

разискванията се откриха съ лекция отъ проф. Диолафе върху „Виното и гроздето“. Четоха се този день още следниятъ реферати:

1. Значението на виното въ медицината отъ проф. Бекеръ — Брюкселъ.

2. Предпазване отъ алкохолизъмъ чрезъ виното — проф. Лурайро — Лисабонъ.

3. Виното като носителъ на витамини, отъ проф. Делмасъ.

4. Виното като храна и единъ особенъ видъ гръцко вино, отъ проф. Донтасъ — Атина.

Въ предварително отпечатанитъ реферати за конгреса стоеше и една статия върху виното и гроздето въ България и тѣхната употреба, но поради отсъствието на автора ѝ въобще отъ конгреса и поради липса на време не се прочете отъ трибуната на конгреса; сжщо и други много реферати отъ делегатитъ на различнитъ нации останаха непрочетени, а излѣзоха само отпечатани.

При свършване на рефератитъ се раздадоха на чуждестраннитъ делегати възпоменателни медали отъ името на факултета.

На връщане отъ Монпелие на пжтъ за Безие конгреса се представи въ кметствата на Фронтинанъ и Сетъ, кждето при тържествени заседания на общинскитъ управления съ приветствени речи на кметоветъ се пи наздравица за преуспѣване на дѣлото на лѣкаритъ-приятели на гроздето и виното. Късно вечерята — къмъ 12 часътъ се завърнахме отново въ Безие.

На 27 октомврий цѣлия конгресъ направи излетъ презъ лозарскитъ и винарски градове, покрай сръдиземноморското крайбрѣжие — Нарбонъ, Залцъ, Перпинянъ, Колюръ, Портвандъръ, До Банюль-Суръ-Меръ, почти на Француско Испанската граница въ подножието на Пиринеитъ. По своето разнообразие този бѣ най-хубавия день на конгреса. Приятенъ слънчевъ день, пжтя лжкатуши всрѣдъ лозя и овощни градини, покрай Сръдиземно море, ту се изкачваше на по високи мѣста, отъ кждето се откриваха великолепни пейзажи на морето, ту минаваше покрай самото море, тогава испжкваше картината отъ къмъ-сушата — лозя, градини и красиво накацали кжщи. Скоро се забелѣзаха въ далечината замъгленитъ върхове на Пиринеитъ.

Банюилъ, това е названието на виното — секъ, което се произвежда отъ лозята му, известно съ своята минимална съдържжмость на алкохолъ, наподобяващо прочутитъ вина Мадера и Ксере. Баниль е не само лозарски центъръ, но по своето слънчево разположение, запазенъ отъ вѣтроветъ, съ своя мекъ климатъ и хубави морски бани е сжщо отлична балнеоложка и климатическа станция. Въ него се намира и прочутата лаборатория на проф. Арго отъ Парижкия университетъ; това е по право единъ аквариумъ на повечето видове сръдиземноморски риби, раци и животни.

Вечерята късно се завърнахме въ Безие, като по пжтя бѣхме представени въ общинитъ на Нарбонъ и Залцъ, посрещнати съ приветствени речи отъ кметоветъ.

На 21 октомврий се откриха отново заседанията въ театъра на Безие, кждето се четеха следнитѣ реферати:

1. Виното и лѣкаритѣ въ 17 столѣтие, проф. Малашовски отъ Парижъ.

2. Виното като носителъ на енергия, отъ проф. Сула — Тулуза.

3. Екзема и вертиго, болести при въздържателитѣ, проф. Ескать — Тулуза.

4. Гроздово лѣчение на ревматизма, д-ръ Вайсенбахъ — Парижъ.

5. Употрѣблението на виното следъ операции, проф. Диолафе.

6. Радиоактивностъ на виното, отъ Медай.

7. Витаминитѣ въ гроздето и вииното, отъ М-мъ Лучия Рауденъ — директорка на научното хигиеническо д-во за хигиенично хранене.

Вечерята на 28 октомврий се даде прощаленъ банкетъ, стана закриване на конгреса и разотиване на делегатитѣ.

Най-сжщественото, което се изтъкна на конгреса бѣше, че въ всички горепоменати реферати, възъ основа на сериозни проучвания, опити и наблюдения се доказва, че виното по своя съставъ на витамини, захаръ, соли, киселини е единъ отличенъ хранителенъ продуктъ. Алкохола съдържащъ се въ виното сравнително въ малко количество при едно нормално вино съ нищо не уврежда хранителната му стойностъ и най-малко сжществува опасностъ отъ алкохолизъмъ при една нормална употреба на вино. Друго, което ясно се подчерта на конгреса е, че виното е отлично лѣчебно и укрепяващо сръдство при слаби, анемични, изтощени и предразположени на заболяване организми и превъзхожда много други медикаменти, които се употребяватъ за сжщата цель.

Никой не говори и защитява прекаленото употребление на виното. Споредъ схващанията на конгреса вреди отъ прекалена употреба може да следватъ за организма, както отъ виното така и отъ всичко което служи за храна, па дори отъ зеленчуковата храна, млѣкото и водата, които се смѣтатъ за най-идеални като храна на човѣка.

Въ конгреса не се разисква върху ликьори, коняци, ракии и др. по силни спиртни напитки.

Относно самата тази интернационална организация по виното може да се каже Франция, като лозаро-винарска страна стояща, единъ видъ, на чело на това движение има може би всичкия интересъ да проагатира най-вече употребата на французскитѣ вина, но и ние сжщо като страна, въ която лозарството и винарството се развиватъ съ бързи крачки и виното става стопански артикулъ отъ грамадно значение; най-вече ние лѣкаритѣ и отъ наученъ интересъ, тамъ кждето знаменититѣ французски и другостранни учени-медици продължаватъ да правятъ сериозни проучвания отъ гледна точка на медицината и излизатъ съ компетентно мнение по въпроса за виното — не трѣбва да стоимъ на страна отъ това движение.

Такава е точно интернационалната трибуна, отъ кждето ще може да се запознае обществото съ качества и на нашитѣ вииа, ще може нѣщо да се научи и за тѣхното по-финно приготвление и се допринесе по този начинъ за евентуалния имъ износъ. По този начинъ бихме допринесли и ние лѣкаритѣ нѣщо за стопанския животъ на нашата страна безъ да влизаме въ разрѣзъ съ научнитѣ си медицински разбирания. Най после обществото трѣбва да бжде и правилно освѣтлено по въпроса за виното. Ние лѣкаритѣ сме компетентнитѣ по този въпрсъ и сме длъжни не отъ икономическо или историческо гледище, а отъ чисто научно-медицинско да покажемъ какво влияние упражнява виното върху здравето на неговитѣ консуматори.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

РЕЗОЛЮЦИЯ

на лозаритѣ въ с. Сухиндолъ, Севлиевска околия.

Днесъ, 4 ноември 1934 год., лозаритѣ въ Сухиндолъ, свикани отъ мѣстното лозарско дружество, имаха общо събрание въ салона на читалището за обсъждане на положението, създадено отъ неимовѣрното обезценяване на лозовитѣ продукти, намалената консумация и монополния режимъ на спирта и ракията.

Събранието бѣ посетено масово отъ всички лозари въ селото, а имаше такива и отъ околността, дошли да чуятъ и кажатъ мнението си по поставенитѣ въпроси, които тѣй много ги засѣгатъ и не единъ пътъ сж търсили разрешението имъ.

Следъ изслушване доклада на председателя по положението въобще на лозарството въ страната въ връзка съ монопола на спирта и ракията и станалитѣ разисквания, събранието констатира;

1. Общата стопанска криза най-зле се отрази въ лозовото производство, цената на което е спаднала подъ производната и лозаритѣ търпятъ вече редъ години загуби и лишения. Причинитѣ, които влошаватъ положението още сжществуватъ и не се полагатъ достатъчно грижи за премахването имъ,

2. Това положение още повече се влошава отъ безразсждната, копирана отъ странство и покровителствуванa отъ държавата пропаганда на така нареченитѣ въздържатели, които несмислено се обявиха въобще противъ спиртнитѣ питиета, следствие на което консумацията значително намалѣ, безъ обаче да има нѣкакви резултати, да се намалятъ злинитѣ въ страната, а напротивъ днесъ вижгаме повече алкохолици, лъжа, кражба, убийства, поквара въ всички области на живота и пр.

3. Очакванията на лозаритѣ, че съ монополния режимъ ще се подобри отчасти положението имъ, не се оправдаха. Монополътъ на спирта и ракията, тѣй както се прилага днесъ, пре-

следва само фискални цели, въпрѣки усилията на нѣкои лица да му даватъ и стопански характеръ.

Опредѣлената цена на ракията по двадесетъ и петъ стотинки градусъ, а като се спаднатъ наемътъ и разносикътъ по изваряването по 6 (шестъ) стотинки на градусъ, оставатъ чисти за производителя 19 стотинки или 9 50 лева литъра, е оная мизерна цена, която бѣше и преди монопола. Тази мизерностъ сега се усилюва въ узаконяването ѝ. Въ основата си монополътъ на спирта и ракията е добъръ, обаче въ приложението му става лошъ и ще трѣбва да се премахнатъ всички ония незгоди, които раждатъ различията.

4. Държавата като организирана сила трѣбва да се стреми да регулира положението съ целесъобразни закони и наредби за еднакво третиране и понасяне мжнотийтъ, а не да се върши обратното — да се създаватъ закони и наредби, които целятъ да доставятъ само приходи на държавата безъ да се мисли отъ къде и какъ тѣ ще се взематъ.

5. Несъответствието въ ценитѣ на земеделскитѣ произведения и индустриалнитѣ стоки, което е едно отъ главнитѣ причини за влошаването на положението и отдалечаване на производителното население отъ другитѣ съсловия, е още на лице и по него нищо не се прави.

Предвидъ на всичко това събранието единодушно

РЕШИ:

1. Да се замоли правителството да се загрижи по—сериозно за лозарското население, което тѣй много е давало и дава на държавата, като сега чрезъ монопола на спирта и ракията подобри цената на лозовитѣ продукти, нѣщо което се очакваше. Монополниятъ режимъ, както сега се прилага не оправда очакванията на лозаритѣ. Определената цена на ракията е ниска—подъ производната. Тя не бива да бжде по долу отъ 30 стотинки на градусъ чисто за производителя при продажбата ѝ отъ държавата по 72 до 78 стотинки градусъ. Освенъ това нека и джибровата ракия бжде предметъ на консумацията. Не е справедливо и разумно да се каратъ производителитѣ на джиброва ракия да купуватъ за нуждитѣ на домътъ си чуждо производство и на цена петъ пжти по голѣма.

2. Да се премахне акциза на виното и се улесни търговията му, като се премахнатъ всички мѣрки, които я притѣсняватъ; да се намали навлото на превоза му по Б. Д. Ж. и му се отреди мѣсто въ живота, като народно питие, а не отрова, наречено така отъ неуравновесени агитатори.

3. На въздържателната пропаганда да се даде направление и да ѝ се внуши, че нейната работа е въ премахването на лошото въ народа, а не да се опълчва противъ поминъка му, който ги храни.

4. Да се направи нуждното, щото ценитѣ на земеделскитѣ произведения да съответствуватъ на индустриалнитѣ, за да

се премахне незадоволството и установи еднакво третиране между всички граждани.

5. Предвидъ напредналото време и неуреденитъ още казанджийници да се разреши за тази година изваряването на джибритъ да стане както е било до сега.

6 Настоящата резолюция да се изпрати до Министъръ Председателя, Министра на финанситъ, Министра на народното стопанство, Дирекцията на монопола на спирта и ракията, Българския лозарски съюзъ и Лозарски прегледъ.

Сухиндолъ, 4 ноемврий 1934 год.

Председателъ: Т. Алтъновъ

Секретаръ: (не се чете).

НАРЕДБА — ЗАКОНЪ

за монопола на спирта и сливовата ракия

(Продължение отъ кн. 7 и край).

Чл. 46. Който прибавя каквито и да било вещества въ смѣсенитъ съ безводенъ спиртъ минерални масла или отдѣля спирта отъ тѣхъ, се наказва съ глоба отъ 1,000 до 5,000 лева, като минералнитъ масла се отнематъ.

Съ сжщото наказание се наказва и оня, който не смѣсва лекитъ минерални масла съ безводенъ спиртъ, въ сроковетъ и по начина опредѣленъ отъ Д. М.

Чл. 47. Вносителъ и производителъ на леки минерални масла, който въ опредѣления отъ закона срокъ не постави при складоветъ си въ района на митницитъ и при фабриката си здрави, чисти и сухи резервуари за смѣсване на маслата съ безводенъ спиртъ, се наказва съ глоба до 50,000 лева.

Чл. 48. Който произвежда ракия вѣнъ отъ ракиджийнитъ на Д. М. заплаща тройното монополно право като на спиртъ за заловената ракия и се наказва съ глоба отъ 1000 до 5000 лева. Ракията заедно съ казана се отнема.

Ако ли ракията е произведена отъ забранени материали, наказанието се удвоява.

Чл. 49. Който не декларира материалитъ за варене на ракия въ опредѣления срокъ се наказва съ глоба отъ 1000 до 10,000 лева и материалитъ се отнематъ.

Чл. 50. Всѣки притежателъ или наемателъ на дестилационенъ уредъ или домашенъ казанъ, съ който може да се добива ракия или спиртъ, ако не ги обяви, съгласно чл. 34 отъ настоящия законъ, се наказва съ глоба отъ 500 до 5000 лева, а уредътъ или казанътъ се отнема. На сжщото наказание подлежи и лицето, което не обяви казанитъ и уредитъ, упоменати въ забележката къмъ чл. 34.

Чл. 51. Наказва се съ глоба отъ 1000 до 10,000 лева, независимо отъ углавната отговорностъ, ракиджия, който:

1) по каквѣто и да било начинъ преправи поставенитъ.

провѣрителни уреди, за да показватъ произведената спиртна течность въ по малко количество;

2) поврежда или сменя самоволно печати, пломби или други предохранителни знаци, поставени отъ органитѣ на Д. М. върху провѣрителнитѣ уреди, сждове и на мѣста, кждето това е било нужно за сигурността на надзора върху производството, и

3) поставя тржби или други приспособления така, че ракията да не минава презъ провѣрителния уредъ.

Чл. 52. Който не обяви наличнитѣ спиртни питиета или спиртъ при влизането въ сила на настоящия законъ въ срока, опредѣленъ отъ Д. М., заплаща следуемото се монополно право и се наказва съ глоба равна на сждото.

З а б е л е ж к а. Питиепродавцитѣ на едро сж отговорни за нарушенията по този законъ, извършени въ тѣхнитѣ заведение, отъ лицата, които сж на служба при тѣхъ.

Чл. 54. Когато подлежащитѣ на отнемане предмети липсватъ, нарушителя заплаща стойността имъ, опредѣлена отъ монополната власть, съ огледъ на пазарнитѣ цени по време на съставянето на акта.

Чл. 55. Съ спиртъ или спиртни питиета повече отъ 1 литъръ, прекарани безъ разрешение презъ границата, се постжпва съгласно закона за митницитѣ; освенъ това притежателятъ или преносителятъ имъ плаща монополно право въ троенъ размѣръ и глоба отъ 5000 до 20,000 лева.

Ако спиртътъ или спиртнитѣ питиета бждатъ обявени въ въ митницата съ името на спиртни течности за които се плаща по-малко монополно право или въ количество по малко отъ действителното, освенъ наказанията, предвидени въ закона за митницитѣ, виновния плаща монополно право на неправилно обявенитѣ спиртни течности въ петоренъ размѣръ.

Въ двата посочени по горе случаи виновното лице заплаща и следуемото се монополно право.

Чл. 56. За нарушенията по настоящия законъ за които нѣма предвидени наказания въ сждця, се налага глоба отъ 200 до 1000 лв.

Чл. 57. Констатиране на нарушенията, издаването и изпълнението постановленията по тоя законъ става по реда, предвиденъ въ отдѣлъ VII отъ закона за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата съ тая разлика, че постановленията се издаватъ отъ Директора на монополитѣ, или упълномощенитѣ отъ него лица и жалбитѣ се подаватъ чрезъ Д. М.

Чл. 58. Този законъ наредба влиза въ сила 15 дни следъ публикуването му въ „Държавенъ вестникъ“ и отмѣнява разпорежданията на всички общи и специални закони, които му противоречатъ. За прилагането му ще се издаде специална наредба.

Изпълнението на настоящия указъ възлагаме на Нашия Министъръ на финанситѣ.

Издаденъ въ Евксиноградъ на 4 септемврий 1934 г.

На първообразния съ собствена на Негово Величество ржка написано:

„БОРИСЪ III“.

Приподписахъ.

Председателъ на Министерския съветъ и Министъръ на правосъдието:

К. Георгиевъ.

Първообразниятъ указъ е облѣченъ съ държавния печатъ и зарегистрированъ подъ № 3701 на 6 септемврий 1934 година.

Пазителъ на държавния печатъ,

Председателъ на Министерския съветъ и Министъръ на правосъдието:

К. Георгиевъ.

Вноса на български вина въ Чехославия

Най-после, следъ толкова усилия и трудъ българскитѣ вина се продаватъ съ успѣхъ, макаръ и въ ограничено количество, но въ натурално състояние и оригиналенъ видъ въ центъра на Европа — Прага.

Откритъ е вече единствения въ чужбина български рекламенъ винарски ресторантъ, където се предлагатъ на публиката натурални български вина подъ своето собствено име, заедно съ подходяща българска кухня и скара. Това бѣше и е единствения пѣтъ, по който за сега можемъ да убедимъ западно-европейската публика, че действително притежаваме и качествени вина, издържащи транспортъ и отговарящи на вкуса и изискванията на тукашния консуматоръ.

Опититѣ отъ преди 6—7 години съ износъ на български вина за Австрия на можаха да иматъ такъвъ успѣхъ между другото и за това, че нашитѣ вина се вземаха като полуфабрикатъ за купажъ на мѣстнитѣ слаби на алкохолъ и много кисели австрийски и др. вина и консуматорътъ не можеше да знае, че му предлагатъ и български вина.

Естествено, че и за въ бъдаще ще изнасяме евтини вина за купажъ, но трѣбва едновременно, макаръ и съ голѣми жертви да гледаме да се заведемъ на пазаря и съ нѣколко типа известни натурални български вина. Само чрезъ подобни рекламни български ресторанти, открити въ по-голѣмитѣ европейски центрове, ще можемъ да поставимъ началото, поне да се говори за нашитѣ доброкачествени натурални вина, а останалото ще дойде отъ само себе си.

Тѣй като откриването на подобни ресторанти е свързано съ грамадни разходи и на първо време всѣкога подобни предприятия (за да поддържатъ достѣпни цени и качествена стока) ще има дефицитъ, то се налага обезателно държавната материална подкрепа въ каквато и да било форма, поне за тѣзи вина, предназначени за рекламнитѣ ресторанти, при условие разбира се че и самитѣ ресторанти ще се подложатъ на известна държавна контрола, за да се гарантира доброто име и качество на нашитѣ продукти.

Че действително притежаваме подходящи натурални вина, отговарящи напълно на вкуса на чуждестранния консуматоръ, говори сравнително добрия приемъ и успѣхъ, който има нашиятъ винарски ресторантъ на име „България“ въ Прага, (адресъ Vinarna „Bulgaria“, Narodni tr. 30, Praha II).

Тамъ се предлагетъ въ натураленъ видъ и съ собствени имена следнитѣ български вина, бѣли: Гъмза, Сунгуларъ, Чирпанъ, Ямболъ' червени: Гъмза, Маврудъ, Ямболъ и Памидъ. Въ скоро време ще има Пазарджишко червено и Мелнишко черно вина.

Горнитѣ наши вина, предлагани на достѣпна цена съ подходяща българска кухня, скара, кашкавалъ и пр., действително намиратъ много добъръ приемъ отъ пражката публика.

Тукъ му е мѣстото да изтъкнемъ, че за откриването на първия български рекламенъ винаренъ ресторантъ въ Прага, трѣбва да благо-

даримъ, независимо отъ грижитъ на инициаторитъ, още и на официалнитъ чехски кржгове, които ни подкрепиха всестранно и особено на нашата Народна банка, която навреме съ подходящо свое решение улесни българския поданикъ, съдружникъ въ ресторанта, да може да получи тука необходимия кредитъ въ чехски крони.

Това, което нашитъ стопански институти и следъ толкова съвѣщания и конференции не можаха да схванатъ и разрешатъ, Б. Н. Б. съ своиственитъ си експедитивностъ и отзивчивостъ къмъ всички на-временни стопански инициативи, го разреши само за нѣколко дни.

Разбира се, че съ откриването на нѣколко ресторанта въ чужбина, не се разрешава голѣмия въпросъ, за по масовъ износъ на нашитъ вина.

Но нека се знае, че въобще е илюзия да се мисли въ настоящия моментъ, безъ ефикасната държавна подкрепа, за значителенъ износъ на вина. Ценитъ на нашитъ що годе добри вина сж много повисоки отъ срѣднитъ по качество югославянски и унгарски вина, плусъ това ние сме въ значително по-неблагоприятно положение и тнсно продължителния и по-скъпъ транспортъ.

Възможности за известенъ вносъ на наши вина, специално въ Чехия, биха съществували, но само следъ ефикасната намѣса и подкрепа на държавата, изразени въ транспортни рефакции, експортна премия и др. облекчения. Иска ми се да вѣрвамъ, че Б. Н. Б. би могла пакъ най-лесно и бързо да разреши този въпросъ, съ даването на нѣкои нови по-специални високи облаги, за експортъоритъ на вина.

Сега сме предъ търсенето пласментъ на новата винена реколта, затова облекченията и улесненията трѣбва да се взематъ всегично за да имаме практически резултати.

Прага, 17 XI. 1934 г.

Инж. В. Чакъровъ

Положението на пазаря.

Чужбина.

Реколтата въ всички страни тази година е много добра въ качествено отношение. Полученитъ вина се отличаватъ съ високъ алкохолень градусъ и плътностъ. Въ отдѣлнитъ винарски страни положението е следното :

Франция. Реколтата въ Франция тази година е изключително добра не само по качество, но и по количество. Отъ дълги години не се помни тукъ толкова голѣмо и качествено плодородие. Не само въ Франция, но и колонииитъ Алжиръ и Тунисъ реколтата е много добра. Общото количество вино, съ което ще разполага тази година Франция се отгатва на 90 мил. хектолитра, отъ които само Франция ще произведе къмъ 68 милиона хектолитра и Алжиръ къмъ 20. Останалото е отъ Тунисъ и вина блокирани отъ миналата година.

Чувствува се едно голѣмо безпокойство въ всички стопански кржгове за пласмента на това голѣмо количество вино и, като се знае, че възможността на Франция за износъ не може да погълне много отъ наличното вино, търсятъ се редица срѣдства и начини, за да може да се облекчи положението вътре въ страната. Държавата ще блокира тази година повече отъ 12 милиона хектолитри, ще се въведе задължителното дестилиране и опредѣляне на минималень градусъ, при който ще могатъ да се пускатъ като вина за консумация. Тази мѣрка ще се отнася предимно за вината отъ Алжиръ и южна Франция.

Италия. Реколтата тази година се изчислява на 30 милиона хектолитри срещу 32.9 милиона отъ миналата година, следователно по-малка по количество. Качеството е различно въ отдѣлнитъ райони и по-слабо въ ония райони, които сж били засегнати отъ пероноспора, градушка и други повреди. Ценитъ на вината сж добри, тъй като всички вина отъ миналата реколта сж изчерпани и произведенитъ тази година вина ще намѣрятъ при добри цени пласментъ и въ самата страна, безъ

да се създават грижи за износъ. Италия, обаче, не желае да пропусне пазаритъ, където италианскитъ вина се търсятъ много и вѣроятно ще има износъ, главно за Швейцария. Очакватъ се много добри цени.

Испания. Реколтата тази година е много добра и въ сравнение съ миналата година има едно увеличение отъ 15%. Общата цифра на полученото вино се отгавта на 22 милиона хектолитри. Вината сж много добри и напълно здрави.

Положеието на Испания на чуждитъ пазари тази година ще бжде малко отекчено. Франция, която е главна вносителка на испанскитъ вина, тази година е претоварена съ свое собствено производство и вноса на испанскитъ вина тукъ ще бжде проблематиченъ още повече, че Франция ще се старее да се наложи и измѣсти Испания отъ Белгийския пазаръ. Германия, която е сжщо главенъ консуматоръ на испанскитъ вина не ще може да погълне голѣмо количество, а Швейцария, по силата на заключения контингентъ ще бжде незначителенъ отдушникъ за пласмента на тазгодишното испанско производство. Ценитъ не сж окончателно установени, обаче предполага се, че голѣма разлика не ще има отъ миналата година и ще има по-скоро известно спадане на вътрешния пазаръ отъ колкото покачване.

Австрия. Очакванията за една изобилна реколта за каквато имаше изгледъ въ началото на сезона не се оправдаха, поради неблагоприятнитъ климатически условия къмъ края на августъ и началото на септемврий. Причиненитъ загуби отъ градушка и пр. се отразиха върху общото количество на реколтата и рандемана тази година се изчислява на 780,000 хектолитри. Качеството на полученитъ вина не е особено, поради обстоятелството, че гроздата се обраха рано и само въ райони, където гроздобера позволяваше едно закъснение се получиха по-доброкачествени вина.

Ценитъ иматъ тенденция по-скоро къмъ покачване поради слабата реколта, което не е много насърдително, защото несъмнено това положение ще създаде значително намаление на консумацията. Затова стопанскитъ кржгове се стараятъ на всѣка цена да попрѣчатъ на едно покачване въ ценитъ на виното.

При това положение за износъ на австрийски вина не може да се говори и по-скоро Австрия ще има нужда отъ вносъ на вина. За сега се водятъ преговоди съ Унгария за да се улесни вноса на унгарски вина въ Австрия.

Унгария. Климатическиятъ условия тукъ както и общия рандеманъ по количество сж аналогични съ тия на Австрия. Общото налично вино заедно съ запаситъ отъ миналата година се изчислява на 2 милиона хектолитри кржгло.

Качеството е много добро и ценитъ на качественитъ вина ще бждатъ високи, поради което това количество не ще може да се пласира на вътрешния пазаръ (по невъзможностъ на консуматора да плаща), затова Унгария се интересува за износа на своитъ вина. Старитъ пазари — каквито представляватъ Швейцария и Германия — не ще могатъ да приематъ голѣми количества и остава само Австрия като главенъ купувачъ на Унгарскитъ вина за чийто вносъ се уговарятъ митническитъ намаления при вноса.

Югославия. Въ количествено отношение реколтата е незадоволителна, обаче, качеството на вината е много добро.

Вината сж прекарали добре ферментацията и обѣщаватъ да бждатъ много добри по качество. Забелѣзва се покачване на ценитъ. Отъ миналата година сжществ ватъ запаси отъ вина и едно покачване на ценитъ може да отекчи положението вътре въ страната. Голѣми усилия се полагатъ въ Югославия за засилване износа на десертното грозде и резултатитъ сж задоволителни. Изобщо положението на пазаря за сега е спокойно и нѣма изгледи да се изясни скоро.

Гърция. Реколтата тукъ е както и въ по-горе поменатитъ страни по-слаба по количество, но много добра по качество. Резерви отъ миналогодишни вина почти нѣма,

Гърция прави голѣми усилия за износа на десертно грозде и тази година е изнесла голѣмо количество главно за Швейцария. Сжщо се полагаат грижи да се осигури износа на вина, но Франция, която е главна вносителка, изглежда че тази година не ще отвори границата си за вносъ на грѣцки вина а и Германия се резервира за сега. Грѣцкитѣ вина особено тѣзи отъ островъ Самосъ иматъ добро реноме и въпрѣки неблагоприятнитѣ стопански условия на странитѣ вносителки все ще намѣрятъ макаръ и по ограниченъ пласиментъ.

Германия Реколтата въ Германия е изключително добра по качество и количество и общия добивъ се отгавта на 2'8—3 милиона хектолитри. Тази изобилна реколта, придружена отъ добро качество оугетява въ голѣма степенъ усилията на странитѣ вносителки, които много разчитатъ на германския пазаръ.

България

Реколтата въ страната тази година е отлична по качество и задоволителна по количество. Гроздето бѣше напълно здраво, запазено и мѣстѣта имаше високо захарно съдържание. Полученитѣ вина тази година се отличаватъ съ по-голѣма плътностъ, силенъ градусъ и хармониченъ съставъ. Общото количество налично вино се изчислява надъ 100 милиона литри споредъ предварителни сведения. Алкохолния градусъ почти навсѣкжде е надъ 12°, а не сж изключени вина и съ 15—16°.

Ферментацията навсѣкжде при по-голѣмитѣ стопани и кооперативни изби е преминала нормално и вината иматъ хубавъ букетъ. Тукъ-тамъ между дребнитѣ производители, особено по селата се срѣщатъ заболѣли вина поради неправилно преферментиране, обаче и тамъ съ навремени мѣрки ще могатъ да се поправятъ. Сдѣлки не се сключватъ въ значителенъ мащабъ и ценитѣ не сж окончателно оформени, поради слабо то тѣсене. Предполага се, обаче, да бждатъ къмъ 4—6 лева за северобългарскитѣ вина и къмъ 7—8 лева за качественитѣ южнобългарски вина.

Плѣвненската кооперация „Гъмза“ е произвела тази година надъ 220,000 литри отлични вина съ 14% спиртъ, отъ които 70—80 хиляди литри червени, останалитѣ розови и бѣли. Иматъ предложения за закупуване на по-голѣми количества вина по цени около 5 лева.

Усилията на държавата тази година бѣха насочени изключително за износа на десертно грозде, който достигна 3687 вагона — количество двойно повече отъ миналогодишното. За организиране износа на вина не се правятъ отъ страна на държавата постѣпки, и пакъ ще остане проблематиченъ. По частна инициатива се очаква единъ въроятенъ износъ на наши вина за Чехославия.

St

Пазаря на грозде въ Чехославия.

Тазгодишниятъ вносъ на грозде (българско) въ Чехославия по количество надминава всички очаквания, обаче ценитѣ бѣха едва задоволителни, като общо взето нашитѣ фирми ако не сж реализирали загуби, то едва сж покрили своитѣ разноси.

Сезона е вече къмъ своя край, като досега е внесено около 1,000,000 кгр. българско грозде т. е. три пжти повече отколкото миналата година. При това положение вноса на българското грозде съставлява къмъ 75% отъ общия вносъ на чуждестранно грозде. Това е единъ много голѣмъ успѣхъ за насъ, като имаме предъ видъ, че дъ миналата година Югославия внасяше въ Чехославия 60—70% отъ общио вносъ на грозде.

Следъ българското грозде следва югославянското (Смедеровка) каквото се внесе най-много, къмъ 200,000 кгр. и още около 80—100,000 кгр. грѣцко грозде. Италия и Унгария въобще не сж внесли тази година свое грозде въ Чехославия. За испанското грозде (Агметия), което се внася презъ зимата не говоримъ,

Тъй като Чехославия е единъ сравнително ограниченъ пазаръ на грозде, концентриращо се главно въ Прага, то за въ бъдаще се налага отъ наша страна, макаръ и съ държавна намѣса, известно урегулиране на изпращанитѣ вагони, съ цель избѣгване честитѣ препълвания на пазаря съ грозде и следващото отъ тоя неестествено спадане на ценитѣ, което влѣче само загуби, както на експортьори, така и на народното ни стопанство въобще. Сега, когато износа на овоция достигна вече такива голѣми размѣри у насъ, въпроса за урегулиране на изпращанитѣ вагони съ грозде за всички чуждестранни пазари е за насъ отъ огромно значение и трѣбва на време отъ официално мѣсто у насъ да се взематъ необходимитѣ мѣрки за избѣгване на честитѣ неравномѣрни претрупвания чуждитѣ пазари съ наше грозде, което влѣче само загуби на общото народно стопанство.

По отношение качество на изпращаното грозде, опаковката и пр. вече нѣмаме конкуренция, така че имаме всички условия напълно да завладеемъ за въ бъдаще, почти цѣлия чехословашки пазаръ на десертни грозда.

В. Ч.

Х Р О Н И К А.

Презъ 1934 г. до 18 ноември сж изнесени за странство следнитѣ количества грозде, овоция и зеленчуци:

а) грозде 3687 вагони съ 21,273,030 килограми;

б) прѣсни сливи 197 вагони съ 1,765,164 кгр.;

в) ябълки 8 вагони съ 75,500 кгр.;

г) зеленчуци 86 вагони съ 587,668 килограма;

д) орѣхи 96 вагона съ 1,227,980 кгр.

е) сушени сливи — вагонни и парходни пратки общо 1,500,009 кгр.

Продължава усилено износа на орѣхитѣ и сушенитѣ сливи.

Въ държавнитѣ овощни разсадници сж произведени презъ 1934 г. всичко 366,372 броя оформени овощни дръвчета отъ разни видове и сортове, а сж поискани отъ стопани чрезъ околийскитѣ агрономи всичко 628,768 броя. Следователно нуждитѣ отъ овощень материалъ сж задоволени чрезъ държ. овощни разсадници съ 58.2%.

Наличнитѣ количества вина къмъ 5 ноември т. г. въ цѣлата страна сж следнитѣ:

а) стари вина: 3,493,800 литри бѣли и 6,839,934 червени;

б) млади вина: 34,501,390 литри бѣли и 47,963,101 литри червени.

На 15 т. м. се е състояла среща между Директора на монопола за спирта и сливовата ракия г. Д-ръ Н. Карамболовъ и председателя и секретаря на Бълг. лозарски сѣюзъ. Конферирано е върху приложението

на закона за монопола и пречкитѣ, които се срѣщатъ, премахване на контрабандата, стопанската страна на закона, фондъ за подобрене на лозарството и пр.

Г-нь Директорътъ е заявилъ, че ще взема винаги подъ внимание мнението на Бълг. лозарски сѣюзъ по сжщественитѣ въпроси въ връзка съ приложение на закона за монопола и че той гледа на този законъ не само като на фискаленъ, че чрезъ него ще се цели да се подобри възможно повече положението на българския лозаръ.

Тъй като такава е разбирането и на Българския лозарски сѣюзъ по монопола на спирта и сливовата ракия, представителитѣ му сж благодарили на г-нь Директора за горното и сж му обещали съдействието на сѣюзната управа за по-результатна работа въ интереса на народното ни стопанство.

Мнозина лозари отъ страната се оплакватъ, че нѣкои търговци износители още не сж имъ изплатили гроздето, като се извинявали, че имъ се бавели преводитѣ и пр. Даже въ Варна не било заплатено и на работницитѣ, които почиствали и опаковали гроздето за износъ. Желателно е властитѣ да провърятъ оплакванията и удовлетворятъ онеправданитѣ.

Въ гр. Плевенъ е взета инициативата отъ попул. банка и общината за образуване на лозарска кооперация „Афузъ-Али“. Ще се повърнемъ.

П. Г,

Ако не сте издължили абонамента си за т. г., умоляват се за последен път, да потърсите сами пощенския раздавач, получите изпратената квитанция, като му броят 50 лева. Ако и след това улеснение не се издължите, длъжни сте да ни повърнете изпратеният Ви досега съ настоящата 8 книжки.

Редакцията.

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

РЕДАКЦИЯТА,

Лозари, изпълнете дългътъ си къмъ върховната си професионална организация —

Българския Лозарски съюзъ.

Колективнитъ и лични членове, които не сж си внесли членския вносъ за минали години, да побързатъ да го внесатъ. Изплатете си членския вносъ и за настоящата 1934 г.

Адреса е: Български Лозарски съюзъ ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 68,58.

Всички лозарски д-ва и кооперации и всъки съзнателенъ български лозаръ трѣбва да станатъ членове на

Кооперативната централа на лозаритъ въ България.

Това сдружение ще изиграе голѣма роля въ лозарската икономика, само когато обедини всички лозари въ страната.

Адреса е: Кооперативна централа на лозаритъ въ България, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плѣвненъ

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