



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 30 лв.
Редакция и администрация — Плъвенъ.

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

ДЪРЖАНИЕ: 1) Предстоящия XV Лозарски конгресъ; 2) Неоправдано — Д. Б.; 3) Нашиятъ гроздоизносъ — Георгиевъ; 4) Лозарството въ Гърция — проф. Недѣлчевъ; 5) Приложение на изкуствения студъ и пр. — Георгиевъ; 6) За избора и съхранението на лозовия посадоченъ материалъ — П. Костовъ; 7) Продължително запазване на десертни грозда и пр. — Л. Ценовъ; 8) Наложителна работа въ избата презъ зимата — Ив. Добревъ; 9) Изъ практиката и новости; 10) Пропаганда на виното; 11) Положението на пазара; 12) Хроника.

Предстоящия XV Лозарски конгресъ.

Отъ наредбитъ на властта по организирането на професиитъ се вижда, че Българския лозарски съюзъ ще бжде запазенъ и подпомогнатъ, като обща организация на българскитъ лозари. Навѣрно до края на м. януари 1935 г. ще бжде уредено положението му и презъ февруари свиканъ конгреса.

Българския лозаръ едва пониса настоящата криза въ виненото производство, но така, както усилено и безсистемно върви засаждането на десертнитъ лозя, не ще е далечъ деня, въ който ще имаме надпроизводство на десертно грозде. Затова тази годишния конгресъ има да се занимае и изкаже по много важни въпроси, засегащи бждащето на лозарството, като: ползата и спънкитъ отъ монопола на спирта и пр., ограничение безразборното засаждане на нови лозя, регламентирание на търговията съ грозде, организиране на вътрешнитъ пазари и намиране на нови външни, уреждане и гарантиране на транспорта на гроздето и др. въпроси, които обуславятъ доброто бждаще на лозарството като масовъ народенъ поминъкъ.

Затова, лозари, гответе се за конгреса, като сгъститъ редоветъ си, проучите въпроситъ и се явите масово на конгреса, за да защитите и подтикнете къмъ напредъкъ поминъка си.

Г.

Д. Б.

Неоправдано.

На 25 до 28 октомври т. г. се състоя въ *Безие* (Франция) вториятъ конгресъ на медикитѣ, приятели на виното. Конгресътъ е билъ подъ почетното председателство на Гас. Думергъ — министъръ-председателъ и бившъ председателъ на французката република и действителното такова на министра на земледѣлието m-g Queuille.

Сжществената работа на конгреса, споредъ издадената за целта програма е била:

Презъ първия день разни съобщения отъ французки и чуждестранни професори и презъ втория день, въ медицинския факултетъ на Монпелийския университетъ, конферирание върху непознатитѣ сили на виното — слънчево могъщество, радио-активностъ, витамини и пр.

На конгреса бѣха поканени отъ България, секретарътъ на Централния комитетъ за гроздето и гроздовия сокъ, този на Централния комитетъ за виното, проф. Недѣлчевъ, секретарътъ на Българския лозарски съюзъ и др.

Всички поканени лица нѣмаха възможностъ да се отзоватъ на поканата. Отъ друга страна, голѣмата важностъ на въпроситѣ за разглеждане налагаше България да участвува на конгреса чрезъ свои представители.

По тази именно причина, още презъ м. юли се опредѣлиха членоветѣ отъ лѣкарската група при комитета за виното, г. г. д-ръ П. Костовъ и д-ръ Маноловъ да взематъ участие въ конгреса.

Тѣй като д-ръ Костовъ направи предварителни съобщения върху действието на гроздето и виното, които учредителния комитетъ на конгреса е добре преценилъ, той и д-ръ Маноловъ получиха отъ Парижъ лични билети за пътуване до *Безие* и обратно.

Благодарение постѣпкитѣ на Дирекцията на земледѣлието при Министерството на народното стопанство, подъ чийто патронажъ сж поменатитѣ два централни комитета (за гроздето и виното), на делегатитѣ се издадоха паспорти по съкратената процедура, Б. Н. Банка имъ даде нуждната чужда валута и д-ръ Маноловъ получи отъ Дирекцията на труда, подъ чието ведомство е на служба, нуждния задграниченъ отпускъ.

Като участъковъ лѣкаръ на с. Бояна, д-ръ П. Костовъ трѣбваше да получи разрешение за отпускъ отъ Главната дирекция на народното здраве. За голѣма изненада последната му съобщава чрезъ областния лѣкаръ, че такъвъ не му се разрешава. Личнитѣ и подробни обяснения на д-ръ Костовъ предъ директора на народното здраве, отъ кого се свиква конгреса, каква е задачата му, защо именно той и

д-ръ Маноловъ сж опредѣлени отъ централнитѣ комитети за гроздето и за виното да взематъ участие въ този конгресъ и пр. не измѣниха първото решение на Дирекцията на народното здраве. Безрезултатни останаха и постѣпките на Българския лозарски съюзъ предъ министра на вътрешнитѣ работи и народното здраве за по-обективно разрешение на въпроса за отпуска на д-ръ Костовъ.

Изглежда, че въ Дирекцията на народното здраве се много боятъ отъ всѣки конгресъ, въ който има да се изнасятъ наблюдения и проучвания върху виното и др. спиртни напитки, щомъ не изхождатъ отъ въздържателни срѣди.

Боятъ се дори отъ обективната работа на единъ конгресъ, подъ председателството дори на единъ Думергъ, който е носилъ и носѣ до преди нѣколко дена тяжеститѣ на управлението на своя великъ народъ и винаги е ималъ високото съзнание за отговорността за дѣлата си.

Боятъ се отъ научната работа на свои колеги, чиято целъ е да хвърлятъ свѣтлина върху единъ въпросъ, съ който тѣй много се злоупотрѣбвява.

Лозаритѣ отъ толкова години насамъ слушатъ да имъ се говори, че произвеждатъ отрова за себе си и за близкитѣ си.

Тѣ искатъ да знаятъ, дали това е наистина така, или тѣхното производство е противоотрова, когато се употрѣбвява правилно. Искатъ да знаятъ, дали тѣ съ своя непосилень, но тѣй слабо възнаграденъ трудъ сж наистина престѣпници или скромни труженици за икономическото благосъстояние на страната.

Защо имъ се отнема тази възможность? Защо не се разреши на единъ медикъ, който силно се интересува отъ въпроса, да присѣтствува на конгреса на други медици отъ много други страни и да чуе резултата отъ тѣхнитѣ наблюдения и проучвания?

Най-после, това не интересува само лозаритѣ, то трѣбва да интересува най-много ония, които смѣтатъ, че сж призвани да бдятъ за здравето народно.

Науката не е казала още последната си дума. Никога до сега лѣкарски конгресъ не се е произнесълъ противъ употрѣбата на виното. Не е ни най-малко оправдателно тогава, на този тѣй важенъ за народното стопанство въпросъ да се гледа съ предубеждение.

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 упѣтвания да се искатъ отъ „Коопер. Централна на лозаритѣ въ България“, „Ст. Караджа“ № 7 — София.

Ив. Георгиевъ

Гл и-ръ и председ. на Върх. контр. комисия по износа на грозде, овоция и зеленчуци при М-вото на нар. ст-во

Нашиятъ гроздоизнось.

Между хигиениститѣ владѣе пълно единодушие върху високитѣ качества на гроздето, като ценна и диетична храна. Пропаганда за увеличаване консумацията на този превъзхо дѣнь плодъ се върши въ всички страни, лозарски и не. Имаме всички основания да разчитаме, че тази пропаганда ще успѣва, тъй като, за сега, консумацията на гроздето въ голѣмитѣ държави е още слаба. На глава годишно въ Франция е 2 кгр., въ Германия — 3 кгр., въ Англия — 4 кгр., въ Италия — 12 кгр., въ С.Щати — 14 кгр., въ България — 20 и т. н.

България притежава, щастливо съчетани, необходимитѣ условия да произвежда най-доброкачествено грозде за износь. Това обстоятелство обръща вниманието на всички среди, и налага целесъобразни мѣрки, за да стане този износь единъ траенъ фактъ въ нашата национална икономия.

Благодарение на благоприятнитѣ природни условия и на своевременно взетитѣ държавни мѣрки, нашиятъ гроздоизнось отъ година на година прави значителни скокове. Неговиятъ развой се вижда отъ следнитѣ таблици:

Развой на българския износь на грозде

Години	Вагоии	Килограми	Лева
1926	32	155,468	—
1927	102	562,336	—
1928	170	952,133	—
1929	352	2,112,486	—
1930	452	2,714,150	—
1931	1,298	8,305,088	31,110,880
1932	1,556	9,057,144	58,798,269
1933	2,012	12,072,000	132,792,000
1934	3,740	21,509,230	200,000,000

Износь на грозде въ вагоии презъ 1931, 1932, 1933 и 1934 години по производителни пунктове

	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.		1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.
Пловдивъ	35	114	169	210	София	2	—	—	1
Кричимъ	67	213	448	775	Ръждавица	1	—	—	—
Пазарджикъ	3	6	5	13	Кюстендилъ	2	—	—	—
Ст.-Загора	4	4	38	50	Видинъ	17	11	51	34
Н.-Загора	2	16	—	58	Ломъ	2	—	6	1
Асеновградъ	9	18	54	32	Бойчиновци	4	—	5	—
Чирпанъ	3	52	111	130	Видболъ	1	3	4	6
Стралджа	2	—	—	—	Ребърково	1	—	—	—
Сливенъ	5	—	2	25	Черв.-брѣгъ	4	1	22	67
Сарамбей	1	1	5	9	Плѣвенъ	20	56	195	295
Керменли	1	—	—	—	Левски	1	1	1	18
Драгоманъ	1	20	—	—	Свищовъ	11	15	48	55

Павликени	29	72	149	268	Ихтиманъ	—	4	—	—
Лесичери	2	—	—	6	Мездра	—	1	—	—
Ресенъ	4	26	52	115	Каспичанъ	—	1	—	5
Г.-Орѣхов.	38	12	79	200	Бѣлово	—	—	1	—
Лѣсковецъ	169	16	158	290	Ловечъ	—	—	3	11
Русе	50	79	94	197	Соколово	—	—	2	4
Дебелецъ	4	—	5	9	Джамбазито	—	—	4	—
Търговище	5	17	1	23	Казанлъкъ	—	—	1	—
Шуменъ	4	12	4	136	Попово	—	—	1	—
Козаревецъ	7	—	6	11	Фердинандъ	—	—	5	—
Преславъ	43	221	136	231	Орѣхово	—	—	4	31
Варна	94	177	89	205	Враца	—	—	3	—
Свиленград	—	1	2	—	Боровци	—	—	1	—
Гурково	—	3	5	13	Дупница	—	—	1	—
Катуница	—	2	—	4	Сухиндолъ	—	—	—	1
Марица	—	1	—	—	Борисовгр.	—	—	—	4
Тръмбешъ	—	4	7	10	Поликрайще	—	—	—	14
Камено	—	1	—	—	Шишковци	—	—	—	1
Черв.-вода	—	36	1	2	Бѣлене	—	—	—	3
Бургасъ	—	36	—	32	Хасково	—	—	—	4
Свсбода	—	2	8	1	Пордимъ	—	—	—	3
Бѣла	—	1	2	3	Книжовник	—	—	—	2
Стражица	—	13	20	31	Ямболъ	—	—	—	9
Иваново	—	1	—	1	Дрѣново	—	—	—	1
Папазлий	—	1	—	—	Николаево	—	—	—	2
Две-могили	—	2	—	3	Разградъ	—	—	—	3
Айтось	—	7	—	5	Осмаръ	—	—	—	4
Провадия	—	2	—	—	Търново	—	—	—	1
Состичене	—	1	—	—	Разни	—	—	—	53
Д.-Чифликъ	—	13	—	9					
					Всичко	649	1262	2012	3740

Износъ на грозде по консумативни пунктове за последнитѣ четири години. — Вагоны

	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.		1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.
Германия					Касель	—	—	2	6
Боденбахъ	25	390	222	586	Бишоцель	—	—	1	—
Подмоклий	11	1	219	235	Рифелдъ	—	—	1	—
Лайпцигъ	25	41	129	228	Полклофъ	—	—	1	—
Берлинъ	143	182	123	550	Фолкнофъ	—	—	1	—
Бреслау	17	36	84	135	Бикстофези	—	—	1	—
Мюнхенъ	4	14	82	254	Балбергъ	—	—	1	—
Дрезденъ	26	43	82	215	Дюселдорф	—	—	1	14
Хамбургъ	18	41	65	92	Есень	—	—	1	—
Кьолнъ	—	12	35	47	Кандарцинъ	—	—	1	—
Хемницъ	4	15	23	41	Плауенъ	—	—	6	4
Пасау	—	—	3	20	Одербергъ	—	26	4	1
Щетинъ	—	—	14	37	Халле	—	—	—	19
Франкфуртъ	1	—	10	46	Брауншваиг	—	—	—	5
Кьонигсберг	—	—	11	17	Салцбургъ	—	—	—	23
Карлсруе	—	—	7	10	Фолкенау	—	—	—	2
Щутгардъ	—	2	10	25	Ерфуртъ	—	—	—	6
Зеербруке	—	—	9	42	Вуперталь	—	—	—	3
ХанOVERъ	—	—	7	16	Дортмундъ	—	—	—	3
Магдебургъ	—	—	7	26	Хинденбург	—	—	—	2
Кьолбергъ	—	—	6	—	Опелнъ	—	—	—	7
Бременъ	—	—	5	16	Теплецъ	—	—	—	3
Гьорлинцъ	—	—	5	—	Ербетфенъ	—	—	—	1
Нюринберг	—	—	4	—	Цвикау	—	—	5	2
Данцингъ	—	—	4	13					
Манхаймъ	—	—	1	—					
						275	803	1,192	2,751

Австрия.					Полша.				
Виена	285	321	378	395	Варшава	43	23	67	96
Салцбургъ	2	—	8	—	Катовица	—	—	31	18
Линцъ	—	—	1	—	Лвовъ	—	—	25	—
Вилахъ	—	—	2	—	Лодзъ	2	1	15	6
	287	321	389	395	Краковъ	—	—	2	7
					Гдиня	—	—	—	2
Англия.					45 24 140 129				
Лондонъ	—	—	2	5	Белгия.				
Чехия.					Брюксель	—	—	6	13
Прага	35	66	74	155	Отправени за разни страни	—	—	—	53
Бърно	—	—	5	12	Всичко.	649	1262	2012	3740
Пилзенъ	—	—	4	4	Забележка. Отъ показанитѣ данни за 1934 год. износътъ въ хладилни вагони, включенъ въ тѣхъ, се разпредѣля:				
Злинъ	—	—	1	—	а) Хладилни вагони „Алтекъ“.				
Тетшенъ	—	—	13	—	За Берлинъ	4	вагона	—	77,000 кгр.
Бохумникъ	5	—	4	22	За Зеебруке	2	„	—	34,858 „
Парконъ	—	—	—	1	б) Въ обикновени хладилни вагони				
	40	66	101	194	За Виена	1	вагонъ	—	10,800 кгр.
Швейцария.					За Подмокли	1	„	—	10,210 кгр.
Буксъ	1	2	145	157	За Мюнхенъ	1	„	—	10,000 кгр.
Цюрихъ	1	14	22	40					
Базелъ	—	31	11	1					
Бернъ	—	—	4	1					
Женева	—	—	—	1					
	2	47	182	200					

Отъ статистическитѣ данни, изложени до тукъ, всѣкиму става очебийно бързото разрастване на нашия гроздоизносъ въ всѣко отношение. Това трѣбва да ни радва, но същевременно трѣбва да ни наложи повелителния дългъ да направимъ една щателна преценка на факторитѣ, играещи роля при нашия гроздоизносъ, за да предвидимъ възможното му увеличаване и да вземемъ своевременно всички мѣрки за постигането му.

(Следва).

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Лозарството въ Гърция.

(Продължение отъ кн. 8 и край).

Известно усъвършенствуване представлява бетонирането на площадкитѣ. Гроздето, разстлано върху цимента, се запазва чисто и съхне по-бързо.

Сушенето на слънце може да стане като гроздето се постави въ плитки сандъчета съ дъна отъ телена мрежа, обикновено съ крачка Тѣзи отворени сандъчета иматъ размѣри, напр. 0.70 м. на 1.50 м.. Презъ време на сушенето работницитѣ, съ помощта на гребла ронкатъ гроздоветѣ, изхвърлятъ чепкитѣ и обръщатъ зърната. Щомъ стафидитѣ сж готови, тѣ се пресѣватъ презъ решето, за да се прочистятъ отъ опашкитѣ и полѣпналата по тѣхъ прѣстъ, следъ което

се поставятъ въ торби или се складиратъ на купъ въ нѣкое помѣщение, кждето отъ време на време ги обръщатъ.

Най добритъ стафиди се получаватъ при сушенето на сѣнка. Този именно начинъ се препоръчва на производителитъ и все повече се възприема. Сушеното на сѣнка грозде добива хубавъ, абаносово-черенъ цвѣтъ, запазва еластичността си и аромата си.

Този начинъ на сушене става или подъ покриви, въ силно провѣтриви мѣста, като гроздето се поставя въ касички, които се нареждатъ на нѣколко етажи или на специално построени етажерки, надъ бетонирани площадки. Етажеркитъ сж широки 3—4 метра, съ различна дължина. Презъ всѣки 30 см. сж опънати хоризонтално телове, които сж отдалечени единъ отъ другъ 3 см. и образуватъ етажи. По теловетъ се окачватъ гроздетъ за сушене на сѣнка. Покривтъ е направенъ отъ нагъната на улеи ламарина. Отстрани има завеси отъ мушамы, които при добро време сж събрани, а въ случай на дъждъ се разпъватъ и предпазватъ гроздето отъ измокряне. Поставеното на сѣнка грозде съхне въ продължение на около 20 дни. Следъ изсъхването, стафидитъ се отнасятъ въ антрепозититъ за сортиране. Така сушеното грозде се цени по-скъпо отъ това, сушено на слънце.

Единъ килограмъ стафиди се получава отъ 3—4 кгч. прѣсно грозде.

Сушенето на гроздето отъ сорта Султанина става по сжщия начинъ, само че предварително прѣсното грозде се държи въ основенъ разтворъ, за да се умъртви ципата и по този начинъ да се улесни изпарението. Алкалниятъ разтворъ се приготвя отъ калиевъ карбонатъ (въ Гърция продаватъ за целта единъ специалитетъ). Гжстотата на разтвора трѣбва да бже 7° Боме. Гроздето се държи въ този разтворъ около 3 минути. Алкалниятъ разтворъ се поставя въ чебуръ. Гроздето се насипва въ специални металически кофи, които се втапятъ въ чебура. Кофата се оставя да се отцеди, следъ което гроздето се нарежда.

Полученитъ отъ Султанина стафиди се отнасятъ отъ производителитъ въ специални антрепозити, каквито има въ всѣки производителенъ центъръ. Тамъ тѣ се подлагатъ на различни манипулации. Стафидитъ се прекарватъ най-напредъ презъ машини, които ги промиватъ съ вода. Мокритъ стафиди се поставятъ въ специални камари, кждето ги подлагатъ на сѣренъ двуокисъ, който ги избѣлва и въ сжщото време стерилизира. Така третиранитъ стафиди се прочистватъ на ржка, опаковатъ се въ касички и се разпрачатъ въ търговията.

Единъ декарь Султанина въ с. Киато дава до 1000 кгч. стафиди, които пресмѣтнати по днешната стойностъ на стафидитъ правятъ 12,000 драхми бруто доходъ. Единъ декарь лозе съ Султанина на плодъ се продава въ с. Киато къмъ 30,000 драхми.

Културата на десертнитѣ грозда е развита главно въ о-въ Критъ и околноститѣ на гр. Патрасъ. Въ самата Гърция гроздето се консумира въ голѣмъ размѣръ, както е и у насъ. Въ Волосъ, напр. се предлагаше Султанина на дребно по 6 драхми (по-малко отъ 6 лева) стара ока. При такава низка цена, естествено е, че ще се пласира грозде въ голѣмо количество.

Гърция прави редовно и износъ на грозде за чужбина. До 1928 год. износътъ е билъ насоченъ главно за Египетъ и то предимно отъ о-въ Критъ. Този о-въ изнася едно грозде на име *тахтасъ*, което наподобявало Афузъ-Али, обаче, въ стара Гърция не можахъ да го видя. Отъ 1928 год. Гърция започва да прави опити да изнася грозде за централна Европа, на сѣщитѣ пазари, кждето изнасяме и ние. Въпрѣки, че тя е поставена при по-неблагоприятни условия отъ насъ, нейниятъ износъ прогрессира.

Афузъ-Али въ Гърция узрѣва презъ втората половина на м. августъ, следователно износътъ съвпада съ голѣмитѣ горещини. Разстоянието отъ износнитѣ пунктове, Патрасъ и други, до пазаритѣ на централна Европа е по-голѣмо отъ това на нашитѣ износни пунктове. Друго едно неудобство се състои въ това, че желѣзопѣтнитѣ линии въ Пелопонезъ не сѣ нормални, а сѣ по-гѣсни. Не е за чудене, че грѣцкитѣ грозда, при подобни условия даватъ по-голѣма авария отъ нашитѣ. На самото мѣсто, обаче, по вънкашность грѣцкото Афузъ-Али съперничн съ нашето. Грѣцката държава е взела мѣрки да достави хладилни вагони за износъ на грозде. Държавата полага голѣми грижи за увеличаване на износа, като самата Земледѣлска банка изнася сѣщо грозде, едновременно съ частнитѣ износители.

Самиятъ износъ става съ приспособени вагони, като опаковката се извършва въ холандски щайги, направени отъ чамово дърво. Подборътъ на гроздето е много строгъ. Избира се само екстра качество, като се изхвърля голѣмъ шкартъ. Голѣмиятъ шкартъ се дължи и на повредитѣ на гроздовия молецъ, който тамъ прави голѣми пакости.

Презъ 1929 год. износътъ на трозде само за централна Европа (значи безъ Египетъ) е възлизалъ на 54,399 кгр. на стойность 207,650 драхми.

Презъ 1933 год. общиятъ износъ на грозде отъ Гърция е билъ 14,082,004 кгр. за 37,987,489 драхми, отъ които 9,090,753 кгр. на стойность 16,445.993 драхми е билъ за Египетъ, а останалото — 4,991,251 кгр. на стойность 21,541,494 драхми, е било отправено за централна Европа и Англия. Износътъ е билъ разпредѣленъ по следния начинъ.

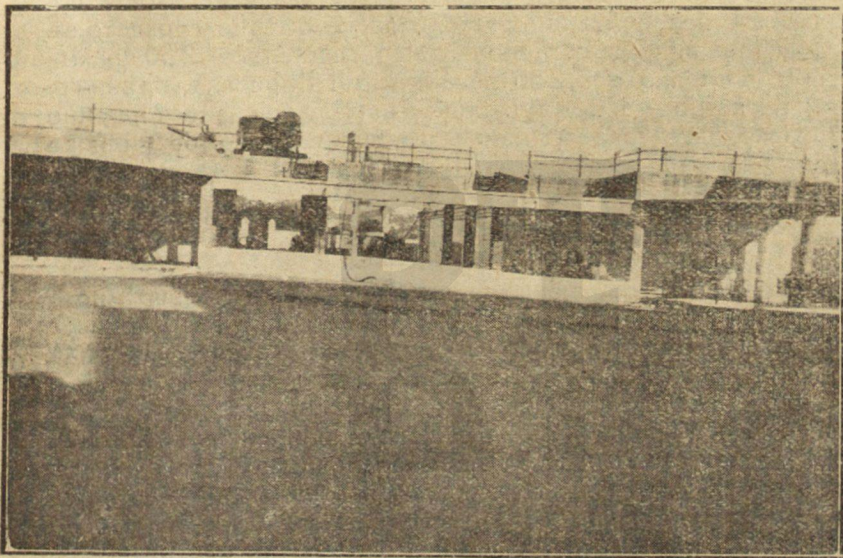
За Германия — 1,066,230 кгр. за 6,071,032 драхми. За Австрия — 1,793,703 кгр. за 7,346,489 драхми. За други страни (Чехия, Полша, Швейцария и пр.) 2,116,073 кгр. за 7,818,071 др.

По сортове е било изнесено:

Афузъ-Али — 70%, Султанина — 10% и Тахтасъ 15%.

Като се има предвидъ, че производственитѣ разноси по отглеждането на десертнитѣ грозда въ Гърция сж по-низки отъ тѣзи у насъ, тъй като тамъ лозята се садятъ по старому, отъ пръчки и не се заравятъ, близко е до ума, че по производствени цени Гърция има предимство предъ насъ. Отъ друга страна гърцитѣ сж известни като много добри организатори и търговци. Ето защо, гръцката конкуренция не бива да се подценява.

Гръцкото винарство е поставено въ техническо и търговско отношение на много високо стъпало. Въ Гърция сж много близко до идеала, къмъ който всѣка лозарска страна трѣбва да се стреми: дребниятъ лозаръ да не бжде винарь, а да



(Фиг. 1).

внеся гроздето си за преработка въ голѣми обществени изби. Това е почти постигнато въ Гърция. Въ Гърция има две дружества, които сж построили десетки грамадни, модерно наредени изби, които събиратъ гроздата на лозаритѣ въ градове и села. Тѣзи дружества сж: „Гръцко дружество за вина и спиртни питиета“ и „Централно бюро за коринтското грозде“. Първото дружество има изби за 80 милиона литри вино. При всѣка почти гара или пристанище има по една грамадна изба. Тѣзи изби сж изключително съ железобетонни сждове, като размѣритѣ на единъ сждъ достигатъ до 100 хиляди литри. Централното бюро за коринтско грозде, следъ обстойно проучване, се е спрѣло на единъ общъ планъ, който се приближава до южно-френския, но опростенъ до невѣроятност и струващъ много евтино, къмъ 4 драхми на литъръ вмѣстимостъ, заедно съ постройката и машинарията.

До като южно-френскитѣ изби иматъ покриви, грѣцкитѣ нѣматъ дори и покривъ (фиг. 1). Тѣ представляватъ наредени надъ земята желѣзобетонни резервоари отъ по 100 хиляди литри, въ които става ферментацията и съхранението на виното. Избитѣ иматъ два приемателни трапа съ мачкачки помпи, които механически мачкатъ и изкачватъ гроздовата каша въ желѣзобетоннитѣ резервоари. Избитѣ сж снабдени съ хладилници, които действуватъ презъ време на ферментацията. Избитѣ сж напълно механизирани. Колкото за качеството на виното, достатъчно е да се спомене, че въ по-голѣмата си частъ то се изнася за чужбина — Франция, Австрия, Германия и другаде. Износътъ става съ транспортни бурета. Пълното механизирание и опростяване на избата позволява съ незначителни разходи да се обърне гроздето въ вино и това вино да се предлага на низки цени — 2.50 драхми литъръ, по-малко отъ 2.50 лева литъръ! Гърция, въпрѣки голѣмитѣ спѣнки на международнитѣ пазари за износа на вино успѣва при все това да изнася годишно около 60 милиона литри, а по-рано е изнасяла много повече.

Организационниятъ и търговски духъ на гърцитѣ проличава най-добре въ виненото производство. Има какво да се научи въ Гърция, въ това отношение.

Лозарското опитно дѣло въ Гърция е поставено много добре. Най-голѣмата опитна лозарска станция въ Гърция е тази на Централното бюро на коринтското грозде. Тя е била основана презъ 1928 год. съ единъ много широкъ замахъ и не е още напълно довършена. Тя има обширно опитно лозе, където се извършватъ опити по селектиране на мѣстнитѣ сортове лози, производство на вкоренени лози за нуждитѣ на лозаритѣ (понеже тамъ не се присажда), опити по торенето, рѣзигбата и др. подобни. Въпросътъ съ сушенето на гроздето се изучава най-подробно. Построени сж разни видове сушилни за грозде. Централното здание е модерно наредено съ фитопатологическа секция за анализъ на грозде и вино. Сега се строи грамадна опитна изба. Тази опитна станция прави честь на грѣцкото лозарство. Тя се завежда отъ г. Русопулосъ, сравнително младъ, но енергиченъ директоръ.

Въ заключение ще кажа, че грѣцкото лозарство и винарство се развиватъ подъ непрекъснатитѣ грижи на държавата, която не се спира предъ никакви жертви за преуспѣването му. Всички мѣроприятия въ тази областъ сж обмислени, проучвани и прилагани съ голѣмо постоянство. Въ всички мѣроприятия въ тази областъ има последователностъ и единство и затова резултатитѣ не се дължатъ на случайностъ, а на умно управлявана лозарска политика.

Ив. Георгиевъ

гл. ин-ръ М-вото на нар стопанство.

Приложение на изкуствения студъ при обработката на вината.

Голѣмитѣ винарски предприятия въ чужбина, главно въ Франция и въ Италия, въ последнитѣ тридесетъ години използватъ все повече и повече изкуствения студъ за избистряне на младитѣ вина и ускоряване тѣхната готовностъ за наливане въ бутилки за по-удобенъ пласментъ.

Естествениятъ зименъ студъ предизвиква, както се знае, утайване на намиращи се въ разтворено състояние материи въ виното, като: виненъ камъкъ, калциевъ тартаратъ, пектинови вещества, танинъ и др. Това бавно преминаване отъ разтворено въ твърдо състояние на казанитѣ вещества предизвиква размжване на виното, което трае до момента на относително пълното стабилизиране на течността.

При естествени условия на съхранение, обаче, това се постига трудно и следъ губене на много време, а не е изключенъ и рискътъ за заболяване на виното.

Обработката на виното съ изкуственъ студъ се налага, прочее, при разумното упражнение на винарството. Тя цели предизвикването въ удобния моментъ, избранъ отъ стопанина, утаяването на излишнитѣ соли, пектинови материи и др. въ винена маса, по начинъ такъвъ, че промѣнитѣ на температурата въ срѣдата да не причиняватъ нататъкъ размжване, следствие нови утаечни процеси.

Въ голѣмитѣ консумативни центрове на западъ, като Парижъ, Лионъ, Марсилия, Милано и др., продажбата на вино се извършва въ бутилки и малки дамджанки. Тамъ тѣзи стѣклени съдове сж крайно евтини и отиватъ почти даромъ съ виното и пласментътъ му е твърде много улесненъ.

Предлаганитѣ млади бутилкови вина притежаватъ безукоризненъ външенъ видъ и отличенъ естественъ съставъ. Тѣхната бистрота е окончателна, а съхранението имъ гарантирано, благодарение обработката имъ съ икуственъ студъ преди наливанетоъ въ бутилки.

Техниката на тази обработка предполага усвършенствувана машинария. Избитѣ, кждето пристигатъ младитѣ вина сж съ капацитетъ около 4,000,000 литри (Марсилия, Парижъ). Тѣ сж двуетажни: горниятъ етажъ съхранява грубото вино, а долниятъ служи за извършване на купажирането.

Една показателна таблица, подобна на ония при електрическитѣ централи, позволява да се извършватъ всички прехвърляния на виното съ помощта само на единъ работникъ. Когато грубото вино е купажирано (смѣсено) съответно, то се изпраща въ хладилното помѣщение. Тамъ то е охладено чрезъ разливане върху охладителнитѣ батерии, а

следъ това се прибира въ изотермични бъчви, въ специална батерия, побираща 1,000,000 литри, кждето бива охладено къмъ 5°C .

Въ тѣзи бъчви виното утаява всички излишни материи. Следъ нѣколко дневно престояване, бистрата течность се декантира. Нататъкъ следва филтруване съ студени филтри въ специални апарати. Тѣзи филтри притежаватъ малка излъчвателна повърхность, за да се намали загубата на студа, а голѣма филтруваща повърхность, позволяваща да се филтруватъ последователно серия бъчви. Подхранването става съ една помпа, а филтрите се промиватъ механически, посредствомъ специално приспособление.

Следъ филтруването, виното минава въ рекуператора, кждето се стопля, изстудявайки грубото вино, циркулиращо въ обратенъ пжтъ. Най-после, виното се изграща въ резервнитѣ и разпредѣлителни бъчви, за да бжде налѣто въ бутилки съ помощьга на автоматически машини.

Главната цель, по накратко описаната обработка на виното, е да се предизвика утайването на излишнитѣ соли и материи, което става спонтанно презъ зимата. Опититѣ показватъ, че разтворимостьта на солитѣ, намиращи се въ виното, зависи отъ скоростьта на охладяването и че едно вино, охладено на даденъ градусъ, може наново да се размжти, охладявайки го пакъ на сжщия температуренъ градусъ.

Едно охладено вино утайва веднага кристали, но такива оставатъ въ течностьта въ плаващо състояние, поради микроскопическата имъ величина, и обикновения филтъръ не може да ги задържи.

За да се улесни наедряването на кристалитѣ чрезъ съединяване, трѣбва да се съблюдава познатото правило: оставяне въ пълень покой охладеното вино.

Утайването на дребнитѣ микроскопически кристалчета е значително подпомогнато, поради коагулацията на гуменинитѣ материи, съдържачи се въ излишъкъ у младитѣ вина, която е особено улеснена отъ охладяването.

Последицитѣ отъ така рационализираното охладяване сж отъ сжществено значение. Виното става трайно и устойчиво на физически промѣни; то е кристално бистро; то е оздравено, поради коагулацията на пектиновитѣ материи и всички зародиши; то е узрѣло и придобило известенъ букетъ, поради окислителнитѣ процеси. Действително, при низки температури, разтворимостьта на кислорода е увеличена, а неговото присжтствие въ винената маса улеснява процеситѣ на естерификация, на която се дължатъ специалнитѣ букети на разнитѣ типове вина.

Най-накрая, нека отбележимъ, че виното, чрезъ обработка съ изкуственъ студъ, е освободено отъ часть отъ желѣзнитѣ си соли. Тѣ, въ състояние феро-соли, се намиратъ разтворени въ виното. При поглѣщане на кислородъ,

при ниска температура, феро-солитѣ се окисляватъ въ ферисоли, и се утайватъ. Следниятъ опитъ доказва това:

Проби	Желѣзо въ мгр. на литъръ			Намаление на желѣзото
	Грубо вино	Охладено вино	Охладено и провѣтр. вино	
№ 1	17.—	17.—	13.5	20.6 %
№ 2	13.—	12.—	8.5	34.6 %
№ 3	19.5	17.—	14.—	28.—%

Намаление концентрацията на желѣзнитѣ соли въ виното посрѣдствомъ изкуствено охлаждаване придружено съ провѣтряване е една придобивка отъ първостепенно значение за винарската техника. Познати сж загубитѣ на стопанитѣ отъ така нареченитѣ желѣзни пресичания (синьо — феританатно, и бѣло — ферифосфатно), предметъ на голѣми изследвания въ всички страни.

Студтъ — изкуствениятъ студъ — посрѣдствомъ модернизиранията техника, независимо отъ всички придобивки за винарството, премахва по единъ най-хигиениченъ и резултатенъ начинъ причинитѣ за желѣзнитѣ пресичания въ вината.

Отъ друга страна, чрезъ методични анализи е доказано, че енологическитѣ норми не сж засѣгнати въ охладенитѣ вина. А това позволява преследване на имитациитѣ и фалшификациитѣ и на охладенитѣ вина, безъ да е необходимо допълнително проучване.

Все пакъ, отъ тази гледна точка налага се избѣгването обработката на вина съ ненормаленъ съставъ. Такива трѣбва предварително и съответно да се купажирайтъ.

Отъ горнитѣ редове може да имаме една бѣгла представа за напредъка на еотехниката въ голѣмитѣ лозарски страни, наши конкурентки на международнитѣ пазари. Българското винарство тепърва ще се механизира, чрезъ създаването на голѣмитѣ изби на Б. З. банка. Създаването на една винарска централа на тия изби въ София, кждето да се въведатъ всички технически новости, включая и хладилнитѣ инсталации, се налага, ако България претендира да излѣзе на международния пазаръ съ свои здрави и добре обработени вина. А това се налага.

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

Петъръ Костовъ

Агрономъ Л. О. Станция — Плевенъ.

За избора и съхранението на лозовия посадоченъ материялъ.

Едно отъ важнитѣ условия за силата, плодородието и трайността на лозето е избора на посадочния материялъ. Лозата за посаждане може да се разглежда като семето при житнитѣ и др. растения и поговорката „каквото посѣнешъ, това ще пожънешъ“ е въ сила и тукъ. До като при старото лозарство културата на лозата се изразяваше съ поговорката „бодни пръчка — пий вино“ — следъ филуксерното нашествие и това на оидиума, манѣта и др. неприятели и болести — горната максима се замѣсти съ друга: „или ме копай или ще те закопая“ казва днешното лозе, като подѣ *копане* се разбиратъ всички нови грижи трудъ и срѣдства, които лозаря дава на лозата. Лозата не е едногодишна култура, която при неудача се замѣня съ друга. Посадената лоза стои на една ограничена площъ съ десетки години и съ задължението да дава грозде *ежегодно*. Несполучливия изборъ на посадочния материялъ или посаждането на недобракачественъ такъвъ носи сигурни загуби на лозаря.

Безъ да описвамъ подробно условията, на които трѣбва да отговаря материяла за посаждане, подчертавамъ, че единствената гаранция за сега си остава *контролата* отъ страна на държавата, респ. агрономитѣ при Министерството на нар. стопанство. Преди и при посаждане на ново лозе, лозаритѣ да се обръщатъ за съветъ и услуга къмъ тѣхъ, защото тѣ сж длъжни по служба, а и съ удоволствие ще се отзоватъ.

Знае се, че лозата, до като дойде на постоянно мѣсто у лозето прекарва две години при специаленъ режимъ, първата година се отгледва изходния материялъ (рѣзници и калемѣ), втората година облагородената лозичка се поставя въ укоренилището за доотглеждане. Отъ голѣмо значение е запазването *презъ зимата*, както на дивячкитѣ (рѣзницитѣ) и калемитѣ, така и на облагороденитѣ лози.

Рѣзницитѣ трѣбва да стоятъ въ маточника до момента на тѣхната употреба. При този начинъ на съхранение ще се направи една сигурна сортировка на материяла като нездорѣлия и *лошо гледанъ* такъвъ нѣма да влѣзе въ употребление — както това става при есенното му събиране. Отъ друга страна ще се спестятъ разходитѣ за изкопаване трапове, превозване пѣсъкъ и пр. Не е основателно възражението, че времето презъ пролѣтѣта е недостатъчно за нарѣзването и разпращането на рѣзницитѣ. Практиката на Варненския общински разсадникъ ми дава достатъчно основание да подържамъ горното становище. Мотива, че есенното прибиране на рѣзницитѣ се налагало поради кражба на материяла, е сжщо неоснователенъ, защото смѣтамъ, че днеш-

ната власт е въ положение да се справи съ досегашнитѣ аномалии въ това отношение.

Въпроса за пролѣтната беритба на рѣзниците нѣма да се разреши само съ писане, пожелания и увещаване, а — по законодателенъ редъ. И време е Министерството на народното стопанство да се намѣси, защото лозарството стана поминъченъ отрасълъ на голѣма частъ отъ населението, а въ нѣкои райони, то е единствения източникъ за препитание.

За предпочитане е брането и на *калемитѣ* да става презъ пролѣтта, но поради опасностъ отъ измръзване, налага се тѣхното събиране да става есенъ. Въ райони, където нѣма опасностъ отъ измръзване излишно е събирането имъ презъ есенъта. Съхранението на калемитѣ става по много начини. Най-результатенъ, обаче, се е указалъ следния: Набранитѣ калеми се навързватъ въ снопчета по 50 броя и се поставятъ въ помѣщение, дето не мръзне, (изби, землянки) като се заровятъ въ чистъ пѣськъ само основитѣ до 10—15 см. Презъ зимата отъ време на време калемитѣ се оросватъ, за да не изсъхнатъ.

Запазването на *облагороденитѣ лози* презъ зимата става по различни начини. Не всички сж за препоръчване; нѣщо повече — мнозинството сж нерационални и носятъ загуби и на лозаря и на пепиниериста.

Практиката е показала, че най-лошото съхранение на лозитѣ е поставянето имъ въ трапове години по редъ и заравянето имъ съ едни и сѣщи материали. Не се препоръчва въобщо зазимването на лозитѣ на открито, където температурата спада подъ нулата и особено лоша е практиката да се покрива *слабо* частъта надъ спойката. Мѣстото не позволява, а и излишно е да съобщавамъ всички начини на съхранение и недостатъцитѣ имъ.

Азъ смѣло препоръчвамъ практиката на пепиниериститѣ въ с. Типченица, Врачанско, която познавамъ отъ 1924 год. Главния поминъкъ на населението е пепиниерство, където влагатъ труда си около 300 семейства.

Лозитѣ се съхраняватъ въ избитѣ подъ жилищата. Избитѣ не сж вкопани никакъ дълбоко въ земята, а малко въ брѣгга, понеже селото е разположено върху склонове. Споменавамъ за устройството на избитѣ въ това село, за да подчертая, че другаде има по-удобни помѣщения за запазване на лозитѣ презъ зимата.

Снопчетата се нареждатъ върху пластъ пѣськъ (*най-малко 10 см.*), на редове, така като че ли сж засадени. Коренитѣ се покриватъ съ пѣськъ, а подложкитѣ се заравятъ около 5—8 см. Така съхраненитѣ лози се поръсватъ съ вода нѣколко пѣти презъ зимата посрѣдствомъ лозова прѣскачка.

Най-важната грижа тукъ е температурата да не спада подъ нулата и да се поддържа умѣрена влага.

Практиката тукъ ще бжде най-добрия учителъ.

Любенъ Ценовъ

Агрономъ-специалистъ при Областниятъ инспекторатъ по земледѣлието въ София.

Продължително запазване

на десертни грозда, плодове и зеленчуци и добиване на натурални концентрати отъ гроздовъ сокъ и вина, съ помощта на низки температури.

Въ началото на м. августъ т. г. по инициативата на Министерството на народното стопанство, респ. Дирекцията на земледѣлието и съ ценното съдействие на столичната община, Българското земледѣлско дружество и Общия съюзъ на българскитѣ земледѣлски кооперации, се организира първиятъ опитъ у насъ съ масово и продължително съхранение въ хладилникъ на всички десертни грозда и поценнитѣ плодове и зеленчуци, произходящи отъ различнитѣ производителни райони въ страната.

Следъ това, къмъ срѣдата на м. октомврий т. г. се изведе и опита съ избистряне и сгъстяване на натураленъ гроздовъ сокъ и подсилване на слаби вина, чрезъ нѣколко последователни замразявания и изцеждания, съ помощта на генератора за приготвление на изкуственъ ледъ и специална центрофуга.

Полученитѣ резултати до сега отъ тѣзи опити, дадоха едно ценно указание за възможноститѣ и пжтищата, по които ще трѣбва да се насочатъ усилията и срѣствата на частнитѣ лица, кооперациитѣ и държавата за бързото преуспѣване и разрастване на нашето лозарство, овощарство и градинарство.

Отъ изследванитѣ 60 сорта десертни и винени грозда, произхождащи отъ Северна и Южна България, до сега можа да се установи една максимална издържливостъ отъ 1—3 месеца за отдѣлнитѣ партиди. Изключение направиха сортоветѣ Афузъ-Али, Димятъ и Резакия, които издържаха 3½ месеца и опита съ тѣхъ продължава.

При плодоветѣ, продължителността на съхранението имъ е следната:

- 1) За крушитѣ отъ 60—110 дни, като опита съ нѣкои сортове продължава.
- 2) За прасковитѣ до 80 дни.
- 3) За 15 сорта ябълки, съхранявани въ продължение на 110 дни, като опита продължава.

При зеленчуцитѣ издържливостта е следната:

- 1) За 10 сорта рани и късни домати, внесени въ пълна зрѣлостъ отъ 45—70 дни.
- 2) За зеленитѣ пиперки отъ 60—70 дни.
- 3) За пиперь-камби до 90 дни.
- 4) За зелето 100 дни, като опита продължава.

Всички гореспоменати опитни партиди грозда, плодове и зеленчуци се съхраняваха опаковани въ щайги отъ 8—12 кгр. бруто при температури отъ 0.5 до 1.5 градуса Ц., 80—88% относителна влажностъ на въздуха и редовно провѣтряне на хладилната камера.

Внасянето и изнасянето на опитнитѣ партиди въ хладилника ставаше съ предварително постепенно сваляне или покачване температурата на продуктитѣ, съ цель да се гарантира една по-голъма издържливостъ на последнитѣ при съхранението или следъ изнасянето имъ на пазаря.

Гореспоменатитѣ цифри, относно издържливостта на нашитѣ прѣсни грозда, плодове и зеленчуци при продължителното имъ съхранение, съ помощта на изкуственъ студъ, сж много насърчителни и даватъ една пълна ориентировка за възможноститѣ да се разполага съ тѣзи така важни хранителни продукти презъ по-голъмата часть отъ годината.

Опититѣ съ избистряне и сгжстяване на натураленъ гроздовъ сокъ и вина, чрезъ замразяване и центрофужиране, даде следнитѣ резултати:

1) Натураленъ гроздовъ сокъ се избистря напълно въ продължение на 30—48 часа при температура 0.5—1 градуса Ц.

2) Така избистрения гроздовъ сокъ съ 10% захарностъ, чрезъ 3—4 последователни замразявания при температури 8—12 градуса Ц. и изцеждания съ специална центрофуга се намалява обемно въ отношение 1 къмъ 2.6—3, а захарното му съдържание се увеличава на 45—55% по Фелингъ.

При този процесъ на сгжстяване, претърпяватъ промѣни така сжщо киселинитѣ и другитѣ съставни части на гроздовия сокъ, които, обаче, не сж много голѣми и отъ естество да повредятъ вкусовитѣ качества на крайниятъ продуктъ. Така получениятъ концентратъ има цвѣта, вкуса и аромата на обикновения гроздовъ сокъ, каго е съ три пжти по-голъма сладостъ. Последния има продължителна издържливостъ при температура отъ 12—18 градуса Ц., което се дължи на консервиращето действие на голѣмиятъ процентъ захарь. Отъ получения сгжстенъ гроздовъ сокъ чрезъ разреждане съ вода въ отношение 1 къмъ 3 се получава веднага изходния натураленъ гроздовъ сокъ, но съ по-сладки вкусови качества поради липсата на часть отъ танина и киселинитѣ.

3) Съ огледъ да се получи единъ напълно траенъ концентратъ при температура надъ 20—25 градуса Ц., така получениятъ концентратъ съ 55% захарно съдържание се извари въ продължение на 1 часъ въ вакуумъ при температура 40—45 градуса Ц. до намаляване обема на изходния продуктъ съ 40—50% и увеличаване захарността 75—80% по Фелингъ. Така получениятъ концентратъ е съ напълно запазени цвѣтъ и ароматъ на обикновения гроздовъ сокъ, има много голѣма гжстота и съ гарантирана трайностъ при оби-

кновена температура. Чрезъ прибавката на малко желатинъ или луга отъ изварени дюли се получи отлично гроздово пелте, което може да се съхранява както обикновено сладко.

4) При концентриране на вината чрезъ нѣколко последователни замразявания и центрофужирания се постигна едно увеличаване съ 6—8 градуси алкохолното съдържание на последнитѣ.

При тази преработка претърпяха промѣни и другитѣ съставни части на вината, а именно утаяване на винения камъкъ, намаляване на винената киселина и отдѣляне на грубитѣ материи, съ което се благоприятствува избистрянето и увеличава трайността на виното. Чрезъ 2—4 змръзвания и измѣнение обема на първоначалната партида вино въ отношение 1 къмъ 2:2 алкохолното съдържание се увеличава съ 40—50%.

Отъ резултата на направенитѣ опити съ съхранението на прѣсно грозде и преработката на гроздовъ сокъ и вина се подчертава значението на изкуствения студъ въ лозарската технология и благодатната роля, която би могълъ да изиграе последния за преуспѣването на нашето лозарско производство.

Стопанската криза, подъ знака на която живѣемъ отъ 1929 год. насамъ, се отрази много неблагоприятно върху нашето земеделско производство и пласимента на нѣкои продукти отъ растителенъ и животински произходъ, които бѣха важни износни артикули. Това принуди по-големата частъ отъ земеделскитѣ стопани-производители да насочатъ своитѣ усилия къмъ нови обекти за добиване на доходи, на които до скоро не се обръщаше достатъчно внимание.

Известно е на всички, че благодарение грижитѣ, които се полагатъ за подобрене на производството и търсене на пазари за нашитѣ прѣсни грозде, плодове и зеленчуци презъ последнитѣ 2—3 години експорта на тѣзи продукти се е увеличилъ нѣколко пѣти.

Видове плодове и зеленчуци	Износъ въ килограми			
	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г. *)
Грозде	3,111,088	6,533,144	12,072,000	21,223,030
Сливи	4,336,000	1,536,000	320,000	1,965,164
Ябълки	130,000	70,000	370,000	75,500
Орѣхи	410,000	720,000	1,760,000	1,174,000
Сушени сливи .	—	—	—	1,500,000
Зеленчуци . .	318,000	198,000	330,000	587,668

*) Сведенията за 1934 год. сж непълни и се отнасятъ до 20. XI-сжщата година.

Предъ наличността на благоприятната пазарна конюнктура за нашитѣ грозда, плодове и зеленчуци, както на вътрешния, така сжщо и на външния пазари, и отличнитѣ почвени и климатически условия въ страната за преуспѣването на тѣзи земледѣлски отрасли, налага се вземането на бързи и навременни мѣрки въ тази насока отъ съответнитѣ стопански институти и деятели. Дейността на последнитѣ ще се изрази въ работата по подобриенето и усъвършенствуването техниката при беритбата, сортировката, опаковката, съхранението, транспорта и преработката на тѣзи така важни и отъ първостепенно значение хранителни продукти. Въ това отношение у насъ е направено твърде малко, а последиствията при така бързо увеличаващитѣ се производство и експортъ могатъ да бждатъ катастрофални предъ наличността на голѣмата конкуренция и възискателността на европейския консуматоръ.

Само чрезъ полагагане на навременни грижи при производството и пласимента на нашитѣ прѣсни и преработени грозда, плодове и зеленчуци, последнитѣ въ едно близко бъдаще ще станатъ неизчерпаеми източници на блага за народното ни стопанство, които отдавна е имало възможность да бждатъ използувани.

Организирането на едно правилно и масово съхранение на нашитѣ прѣсни грозда, плодове и зеленчуци, а така сжщо добиването на гроздови концентрати сж много важни задачи, съ правилното и навременно разрешеніе на които ще се спасяватъ ежегодно отъ развала грамадни количества растителни продукти гроздовъ сокъ и вина. При днешната усъвършенствуванa хладилна техника, като главна предпоставка за разрешаването на горнитѣ въпроси се явява масовото и планомерно прилагане на изкуственния студъ при съхранението и транспорта на нашитѣ грозда, плодове и зеленчуци.

Чрезъ създаването на хладилни антрепозити на всички голѣми експортни гари, голѣми хладилни депозити въ София и Бургасъ, хладилни складове при плодово-зеленчуковитѣ борси, хладилни инсталации при голѣмитѣ винарски изби и доставката на достатъчно количество хладилни вагони ще се подсигури единъ редовенъ и по-голѣмъ износъ на тѣзи нетрайни растителни продукти, а така сжщо ще се способствува за получаването по-високи цени на последнитѣ.

За рентабилността при съхранението на гроздата и сгъстяването на гроздовия сокъ и вината, съ помощта на низки температури, ще следватъ още нѣколко статии въ списанието.

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плѣвнѣ

Належащи работи въ избата презъ зимата.

Продължителната топла есенъ даде възможность на вината да довършатъ своята втора ферментация, която толкова по добре е станала, колкото виното е било на време отдѣлено отъ грубата калъ. Болестнитѣ микроорганизми, както и самитѣ ферменти сж били въ активно състояние. Сега, съ настѣпването на зимата, тѣхната активность намалява. Въ нашъ интересъ е щото съ настѣпването на зимата да спремъ активността на всички микроорганизми, нахождящи се въ виното, да улеснимъ неговото естествено бистрене въ още останалитѣ мжтни вина и когато презъ зимата ферментитѣ като неактивни се преобърнатъ на спори, то съ настѣпването на пролѣтѣта да ги отдѣлимъ посрѣдствомъ едно претакане.

Налага се единъ по-строгъ контролъ на вината преди настѣпването на зимата. Преди всичко, е необходимо, да ги преточимъ, за да ги отдѣлимъ отъ калѣта, ако има такава; защото се предполага, че тѣ сж отдѣлени отъ последната преди единъ месецъ. При това претакане, бѣчвитѣ трѣбва силно да се насимпуратъ или да поставимъ 6 до 8 гр. калиевъ метабисулфидъ на всѣки 100 литри. По този начинъ действието на ферментитѣ и микроорганизмитѣ спира и виното добива въ кжсо време идеална бистрота.

При вината, които сж болни или показватъ признаци на заболѣли вина, какъвто е случая съ провлѣченитѣ или съ преобърнатитѣ вина, ще трѣбва да ги излѣкуваме и да ги избистримъ единъ или два пжти. При нѣкой случай, виното ще трѣбва да се филтрира, та по този начинъ да отстранимъ всички микроорганизми отъ него. На преобърнатитѣ вина ще трѣбва едновременно да имъ се увеличи танина и винената киселина, за да ги направимъ по-трайни.

Онѣзи вина, които сж останали съ слаба сладка жилка ще трѣбва чрезъ често насимпурване, поне два три пжти презъ зимата, да се насимпуратъ, за да могатъ да се запазатъ отъ втора ферментация. Ако това не се постигне и виното си остава все мжтно, ще трѣбва чрезъ нова ферментация да се превърне и останалата непреферментирала захаръ въ спиртъ.

Презъ време на зимнитѣ студове ще трѣбва да се погрижимъ щото всичкитѣ ни вина да добиятъ идеална бистрота и да бждатъ отдѣлени отъ тѣхъ всички микроорганизми, защото ако това не се постигне сега презъ зимата, то това по-късно става; много трудно, а понѣкога и невъзможно.

Сега презъ зимата ще трѣбва да използваме свободното си време и свободната ефтина ржка, за да можемъ да поставимъ всичкитѣ вина въ едно добро и сигурно състояние. Нека не се забравя, че виното първитѣ 6 месеца отъ своето съществуване е много промѣнливо и ненавременнитѣ грижи се отразяватъ много лошо върху неговото бждаще състояние и качество.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Н. Хр. Мънковъ

Директоръ Лозар. Училище
Плѣвенъ.

Опредѣляне болеститѣ по вината.

Въпрѣки мъркитѣ, които се взематъ за правилно винарствуване и въ най-добре обзаведенитѣ изби се случва, кога по-вече, кога по-малко, да заболѣватъ нѣкои вина. Това, обаче, не е голѣма беда, ако винаря съ своята бдителностъ о време констатира всѣка промѣна и бързо установи съ какво има да се справя.

Лѣкаритѣ казватъ: „правилната и навременна диагноза на болестта се равнява на половинъ излѣкуване“.

Това бихме могли да кажемъ и за болеститѣ по вината. На време забелѣзана и точно установена промѣната на дадено вино може да улесни винаря да разпознае какво заболяване се започва и бързо да прибѣгне до съответни мърки за предпазване или лѣкуване.

Пропуснатитѣ моменти често струватъ скъпо, тъй като виното е деликатенъ продуктъ и всѣко закъснѣване да се поправи се отразява зле на вкуса и трайността му.

Винарската наука и техника сж отишли доста напредъ, но въпрѣки това, голѣма частъ отъ нашитѣ винари сж съвсемъ неориентирани и безпомощни при най-обикновенитѣ случаи на болестни прояви по вината имъ.

Много винари се ужасяватъ щомъ забележатъ и най-слаба провлачностъ или незначително потъмняване на нѣкое стъъ вината имъ и бързатъ да ги продадѣтъ, па макаръ и на безценица.

Безспорно, нашитѣ винари, въ голѣмотос и мнозинство, иматъ ограничени познания по болеститѣ на вината и, вследствие на това, понасятъ неизмѣрни загуби всѣка година.

За напжтване и ржководство при опредѣляне болеститѣ по вината може да послужи следващата спомагателна таблица.

За лѣкуване на открититѣ болести трѣбва да се прибѣгва бързо до справочни книги и ржководства по винарството, или до специалиститѣ лозари-винари при околийскитѣ агрономства.

СПОМАГАТЕЛНА за опредѣляне боле-

Име на болестъта	Бистрота	Цвѣтъ (боя)
Цвѣтясване	Нормална, понѣкога съ слаба мжтнота	Нормаленъ
Вкисване	Нормална, случва се едно слабо потъмване	Нормаленъ
Млѣчно вкисване	Слабо млѣчно потъмване	Нормаленъ
Провлачане	Почти всѣкога слабо помжтено	Нормаленъ
Вгорчаване (на червениятъ вина)	Недостатъчна, често помжтено съ кафява материя	Въ началото намалена боя, по-късно кафявничаво
Превръщане или пресичане	Очертано помжтване	Нормаленъ или тъменъ
Маинитна ферментация	Понѣкога леко помжтване	Нормаленъ
Черно (тъмно) пресичане	Мастилена	Синкавъ до възчеръ, по-късно тъмно черъ-синкавъ
Кафяво пресичане (потъмняване)	Слабо или по-силно помжтване	Лошъ, червеникаво-кафявъ до кафявъ
Сѣроводородно разваляне (Böckser)	Нормална	Нормаленъ
Мишино разваляне (Mäuseln)	Нормална	Нормаленъ

ТАБЛИЦА

СТИТЪ НА ВИНАТА

Миризма	Вкусъ	Характерни белези
Нормална, при напреднало заболяване — плеснява	Въ началото мекъ, после — блюдавъ, тжпъ, воднявъ	Повърхността на виното въ бъчвата покрита съ жълтеникава зърнеста покривка
На оцетъ, оцетна киселина или оцетовъ етеръ	Неприятно кисель	Повърхността на виното въ сѣда е почти всѣкога покрита съ една съвсемъ тънка, нѣжна, почти прозрачна белезникава ципица
Най-често нормална, въ напредналь стадий на гранясало масло	Слабогорчивъ, специфично възкисель или остро кисель	—
Нормална	Мекъ, особенъ, подобенъ на гумовъ разтворъ, понѣкога сладникавъ	Провлачно, лигаво при изливане се протака
Почти всѣкога нормална	Първоначално нехармониченъ, блюдкавъ, по-късно горчивъ, често мастилень	Отлагатъ се разложени багрилни вещества, като кафяви, хумозни утайки
Нормална	Въ начало мекъ, но нечистъ, по-късно съвсемъ нехармониченъ и блюдкавъ	—
Нечиста, често на оцетна киселина (вкисната)	Сладникавъ, пълень, обаче не гладкъ	Химическата анализа дава забележително високо съдържание на екстрактъ
Най-често нормална	Най-често нормаленъ понѣкога възгорчивъ	Оставено на въздухъ виното често става тъмно като мастило
Съ нечистъ тонъ (ненормална)	Особенъ, напомнящъ на сушени овощия	При червенитѣ вина намаление на боята и очертано кафяво помжване
На развалени яйца (сѣрководородъ)	Неприятенъ, отвратителенъ	Сѣрно-оловена реакция
Особенъ, отвратителна, на миша урина напомняща	Отвратително и характерно усещане следъ вкусването	—

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Д-ръ Ив. Маноловъ.

Виното отъ гледище на медицината и хигиената.

За да можемъ обективно да се произнесемъ за действието на виното върху човѣшкия организъмъ, като съществено условие се явява, основното познаване на неговия химически съставъ и естеството на всички съставляващи го елементи. Въ такъвъ случай нека имаме предвидъ и мнението на химицитѣ, споредъ които виното е една твърде сложна течность, която анализирана съдържа толкова разнообразни елементи, че намъ е невъзможно да се впускаме тукъ подробно да описваме и изброяваме. Нека споменемъ и цитираме най-важнитѣ отъ тѣхъ:

1. Вода въ една голѣма пропорция.
2. Етиловъ алкохолъ въ пропорция сръдно 10⁰/о.
3. Глицеринъ 4—13 грама въ литъръ.
4. Една серия отъ етерни материи, които опредѣлятъ неговия букетъ — миризма различна за всѣки сортъ вино.
5. Киселини, карбонена, оцетна, лимонена и др.
6. Една доста значителна пропорция отъ танинъ, повече въ червенитѣ по-малко въ бѣлитѣ вина.
7. Виненъ камъкъ въ пропорция 1—3 грама за литъръ.
8. Различни соли, фосфати, карбонати.
9. Частица отъ йодъ, желѣзо, манганъ, магнезий и др.
10. Витамини. — Мадамъ Лучия Рандоанъ и г. г. Лесне и Клементъ откриха въ гроздето и виното така наречения анти-скорботиченъ витаминъ С; доказа се също и присѣтствието на единъ витаминъ В, който изглежда да играе значителна роль при възбуждането на апетита и правилната функция на храносмилателнитѣ органи,

Ще се постараямъ да предадемъ на кратко значението на тѣзи отдѣлни елементи въ виното за храненето и подържането на човѣшкия организъмъ, най-вече действието на алкохола въ виното, поради които виното е най-често атакувано и отричано като храна и по този начинъ да можемъ да отговоримъ на най-същественитѣ въпроси, които ни интересуватъ въ случая, а именно влиянието на виното върху човѣшкия организъмъ и съществува ли едно здравословно пиене на вино, оправдано отъ гледище на медицината и хигиената.

Нея дазгледаме най-първо въпроса за алкохола дали то е само времененъ възбудителъ на нашата нервна система, или е отрова много или малко опасна за организма или пъкъ е укрѣпяващо сръдство и храна. Мненията бѣха дълго време, па и още сега сж различни. Първиятъ бѣше прочутиятъ германски химикъ Либихъ, който се произнесе, че алкохола аналогично на захарта

е една храна, която изгаря въ нашия организъмъ. Това мнение на Либикъ бѣше общо възприето до 1860 година, когато се опори отъ известно число изследователи.

Людигеръ, Лалемандъ, Дюрой, Маурицъ Перенъ излѣзоха съ твърдението, че алкохолътъ не се декомпозира въ нашия организъмъ, че не взема никакво участие като храна и чрезъ него-вата само временна фиксация въ нервнитѣ центрове, той предизвиква само интоксикация и рушение. Въпрѣки твърдението на тѣзи изследователи, мнението по действието на алкохола върху човѣшкия организъмъ остана раздвоено. На едната страна сж ученитѣ медици, и то не по-малкото: Лузана, Лаудеръ, Брюнтонъ, Дежерденъ, Бенаметцъ, Бухардатъ и други твърдятъ като Либикъ, че алкохолътъ изгаря въ нашия организъмъ и дава известна енергия; на противоположната страна останаха Хопе, Сайлеръ, Херманъ, Волфбергъ, твърдейки че алкохолътъ преминава презъ нашия организъмъ безъ да се декомпозира и взема участие като храна.

Този интересенъ и отъ първостепенно значение въпросъ бѣ наново подетъ и преразрешенъ отъ ученитѣ-медици — Бинцъ, Бодланяръ, Албертони, Страсманъ и професоръ Хедонъ отъ Монтпелийския университетъ. Въ 1901 година професоръ Chaveau, въ 1902 год. двама учени американци-медици Atwater и Bénédict отъ Вашингтонъ се занимаваха твърде усърдно съ тази проблема и констатираха, че алкохолътъ, употребенъ въ умѣрена доза, представлява храна и предизвиква топлина въ организма, която не би могла да се получи при обикновено хранене безъ алкохолъ. Употрѣбата на алкохола, безспорно, не е една фактическа необходимостъ, безъ която да не може, той е само прибавка къмъ обикновеното хранене.

Професоръ Armand Gautier твърди, че както маслото и захарта, алкохолътъ полпомага организма било при работа, било въ почивка противъ изтощението вследствие всички житейски функции, но само при условие да бжде вземанъ въ умѣрено количество. Споредъ сжщия алкохолътъ представлява една истинска храна, ако не надминава дневната доза 1 грамъ за 1 килограмъ живо тегло.

Многобройни опити сж показали, че алкохолътъ взема участие въ храненето на организма и добре изгаря. Единъ грамъ алкохолъ дава при своето изгаряне 7 калорий, 100 грама алкохолъ или 1 литъръ вино сж калорийно равни на 170 грама захаръ, 75 грама масло, на повече отъ 700 грама картофи, 800 грама говеждо месо и 270 грама хлѣбъ.

М. Е. Сиеу, професоръ по физиология, въ своя учебникъ пише: алкохолътъ е изворъ на енергия за организма, такъвъ какъвто представляватъ въглехидратитѣ и мазнинитѣ. Въ малки дози алкохолътъ изгаря въ организма подобно на дървото въ огъня и дава известно количество топлина и тази топлина е кеобходима както за мозъка, който мисли, така и за мускулитѣ, които работятъ. Алкохолътъ е впрочемъ единъ производителъ на енергия

както и другитѣ хранителни продукти, които консумираме. Днесъ голѣма часть медици възприематъ това становище.

Важно е да опоменемъ, че алкохола, съдържащъ се въ виното, действува по-малко брутално върху организма, отколкото сжщото количество, употребено като дестилиранъ алкохолъ. И известни професори като Richet, Couchardat твърдятъ, че естественото вино употребено въ умѣрено количество не предизвиква алкохолизъмъ, и алкохолизмътъ се срѣща най-вече при пиячитѣ на дестилирания алкохолъ.

Друга важна съставна часть на виното, и то въ значително количество сж фосфатитѣ — калциевъ, натриевъ, магнезиевъ и желѣзенъ фосфетъ. Пастъроръ е първия, който изтъкна значителната роля на фосфатитѣ при алкохолната ферментация.

Отъ всички минерали, фосфорътъ, следъ калция е единъ отъ най-важнитѣ съставни части на организма. Той се срѣща въ значително количество при всички клетки и органи на животинското па и растително царство. И съ право професоръ Bouchardat твърди, че безъ фосфоръ е невъзможно образуването и сществуването на клетката.

Изследванията на Flechter, Hopkins, Hill и Mayrhoft установиха образуването на млѣчна и фосфорна киселини при мускулна работа въ организмъ. Калцевия фосфатъ се намира и то въ една голѣма доза въ скелета на организма; натриевия фосфатъ се срѣща въ нашата нервна система и мозъкъ, магнезиевия фосфатъ се констатира въ мускулитѣ; желѣзния фосфатъ доминира въ червенитѣ кръвни тѣлца на нашата кръвъ.

Употрѣбата на виното дава на организма една значителна пропорция фосфати, които сж твърде необходими за организма, и сж главна негова съставна часть, както вече по-горе видѣхме.

Сжщото е и съ желѣзото въ виното. Единъ литъръ вино съдържа отъ 8 милиграма до 5 сантиграма желѣзо. Като имаме предвидъ изследванията на професоръ Lariéque, споредъ които се установява, че човѣкътъ приема за 24 часа отъ различнитѣ храни, при обикновено хранене, всичко на всичко около 0.15 грама желѣзо, та не бихме могли да пренебрѣгнемъ и виното като храна, която може да даде на организма единъ значителенъ процентъ желѣзо.

Твърде интереснитѣ изследвания на Bertraud професоръ отъ Сорбоната показаха значението на мангана за нашия организмъ. Този елементъ има едно значение за оксидиращитѣ ферменти, чието действие е необходимо за клетъчната протоплазма.

Танина — друга съставна часть на виното, чието действие е известно на всички лѣкари. Отъ тукъ следва и доброто действие на червеното вино при нѣкой стомашно-чревни разстройства и захарната болестъ.

Въ последнитѣ години професоръ Armand Gautier доказа присъствието на йодъ въ червеното вино. Че този елементъ играе една сщественна роля при функциитѣ въ нашия организмъ е известно на всички лѣкари. Изследователитѣ Baumann

Ross, d'Östwald, професоритъ Gley, Gaunrith Bourcet откриха присъствието на иодъ въ организма — тироидната жлъза, паратироидната жлъза, нормалната кръвъ, менструалната кръвъ, кожата, ноктитъ и коститъ съдържатъ известна частъ иодъ.

Миризмата на виното дължаща се на етерни материи, упражнява безъ съмнение едно благотворно влияние върху стомашната секреция и на това се дължи действието на виното като възбудител и регулаторъ на апетита. Тукъ нека опоменемъ за изследванията на Garin, Froment, Anic и Delon, които доказаха, че ароматичнитъ вещества възбудятъ стомашната секреция.

Обичая да се пие малко вино следъ супата е медицински напълно оправдано.

Нека споменемъ и за великия Пастъръ, който отвори пътя на модерната медицина и обесмърти името си съ изследванията върху ферментацията, като и изтъкна хигиеничното значение на виното.

Споредъ другъ ученъ — Ponchet, умърената употреба на виното предизвиква при хората благотворна възбуда и улеснява храносмилането. Виното стимулира твърде добре сърдцето, усилява кръвообръщението и мозъчната дейность.

Ученитъ Martinet и Fissinger твърдятъ, че е по голъма вѣроятността да се достигне стогодишна възраст при една умѣрена употреба на вино. И не е чудно, гдето наблюдаваме твърде често хора на 80—90 годишна възраст, които въпърки употребата на умѣрено количество вино, се чувстватъ още съвършено здрави. Известни учени-медици даже твърдятъ, че тѣзи, които умѣрено употребяватъ вино, носятъ палмовото клонче на дълголѣтието. Zegrand твърди, че срѣдната продължителность на живота при алкохолицитъ е 53 години, при въздържателитъ 59 години, а тѣзи, които пиятъ умѣрено вино достигатъ срѣдно до 63 години. Явява се въпросътъ, кое е количеството вино, което може да се употреби, безъ да има опасность отъ алкохолизъмъ? И на този въпросъ ученитъ се постараха още навреме да отговорятъ. Общо е възприето, че 700 грама вино за 24 часа, при единъ срѣдно тегло човѣкъ, може да се употреби безъ да има опасность отъ алкохолизъмъ. Това е, разбира се, общо казано. Има хора, които въобще не могатъ да понасятъ даже и вино, а други пъкъ, които надхвърлятъ това количество безъ каквато да бжде вреда за организма,

Известно ни е приложението на виното при лѣчението на нѣкои заболѣвания.

Въ началото на XIX вѣкъ голѣмитъ учени-медици Zaënes, Chomel, Petit, Pinel, и английскитъ прочути лѣкари Graves, Stokes, Todd сж прилагали виното при лѣчението на старческата пневмония и противъ изтощение при коремнъ тифъ.

Още въ 1856 година Glande Bernard е констатиралъ, че виното въ малки количества възбужда стомашната секреция и улеснява храносмилането. Прочутия руски физиологъ Павловъ е повторилъ опититъ въ лабораторията си въ Смолни и е дошълъ до сжитъ резултати.

Албертъ Мартини, единъ отъ най-прочутитѣ лѣкари по стомашно чревнитѣ заболѣвания пише въ своята книга, че хората съ стомашни болки и разстройства сж твърде склони да употребяватъ при болки дестилирани спиртни напитки; - за да ги отвикнемъ отъ този навикъ, можемъ да имъ позволимъ да употребяватъ бѣло вино въ малка доза, разрежено съ вода.

Заслужаватъ внимание и изследванията на професоръ Zosser отъ Парижкия медицински факултетъ върху действието на виното при жлъчната секреция. Виното, споредъ сжщия, вследствие на съдържащия се въ него алкохолъ и алкални цитрати е единъ отличенъ медикаментъ за жлъчнитѣ клетки, които улеснява най-вече жлъчната секреция; обаче виното е и опасно за черния дробъ, когато се употребява прекалено, защото може да руши черния дробъ и доведе до опасното страдание — чернодробна цирроза — болестъ при алкохолицитѣ.

Zegendre и Martinet, известни лѣкари, позволяватъ бѣло или червено вино въ малки количества при жлъчни камани.

Че виното е чисто отъ бактерии и най-вече отъ колибацели така често срѣщащи се въ водата това е известно на всички лѣкари.

Професоръ Пикъ отъ Виена и професоръ Sabrazes отъ Бордо доказаха, че виното убива тифознитѣ бактерии.

Alberi Matiew и Fissingер доказаха доброто действие на виното при случаи отъ стомашна ленивость.

При нѣкой заболявания въ пикочнитѣ пѣтища, каквато е колибацилозата, дължаща се на колибацели въ урината, които се развиватъ най-вече при алкохолна урина — умѣрената употреба на виното е дала отлични лѣчебни резултати.

Дълга е листата на знаменити учени-медици, които макаръ и да иматъ ясна представа за вредитѣ отъ алкохолизма, не отричатъ хигиеничната и медицинска стойностъ на виното.

И така е въ живота, всичко което поддържа този животъ и служи за храна на организма, употребено неразумно и прекалено, може да го вреди и руши. Нѣма идеална храна, която при каквито да било условия да не вреди организма.

По въпроса за виното сжщо трѣбва да бждемъ наясно, че една умѣрена употреба на вино указва благотворно влияние върху организма въ това нѣма никакво съмнение. Най-сжщественото пакъ остава да иквърши индивида, отъ чиято воля зависи да използва виното като една истинска полезна прибавка къмъ обикновеното хранене или прекали съ неговата употреба и причини само вреди и рушения на своя организъмъ.

Така, че ако искаме да бждемъ обективни, ние лѣкаритѣ колкото и да сме противъ алкохола, като имаме предвидъ и всички изследвания, които сж извършени въ това направление, не ще да можемъ, специално виното да наредимъ къмъ ония чисто алкохолни напитки, на които отричаме каквато да била хранителна стойностъ и полза за организма и смѣтаме като важни фактори за алкохолизма.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Съ приближаването на празниците се забелъзва едно по голъмо раздвижване на мѣстнитѣ пазари, безъ да се повлиява съ това общото затыгане на международния пазаръ. Има известно раздвижване въ дипломатическитѣ кръгове за установяване търговски договори, митнически тарифи и облекчения, които ще внесатъ известни обмекчения въ търговията съ вината. Въ тоя моментъ Австрия е въ преговори съ Унгария, отъ друга съ Италия за единъ контингентъ споредъ който да се внесатъ опредѣлени количества вина по намалени тарифи,

Франция и Белгия разглеждатъ митнически договоръ.

Холандия и севернитѣ страни сж склонни да позволятъ вноса на опредѣлено количество вино на компенсационни начала.

Въ отдѣлнитѣ винарски страни положението е следното:

Австрия. Положението на пазаря спокойно. Опасяватъ се отъ намалението на консумацията.

Унгария. Сдѣлките, сключвани за износъ на вина сж ограничени. Пазаря е спокоенъ.

Чехославия. Забелъзва се силно спадане на ценитѣ поради голъмото предлагане.

Ромъния. Ценитѣ непрекъснато спадатъ, особено за обикновенитѣ вина.

Германия. Пазаря спокоенъ, ценитѣ доста високи, а консумацията силно намалена.

Италия. Въ известни области се забелъзва едно усилено раздвижване на пазаря, особено въ Сицилия. Ценитѣ на вината се подържатъ въ очакване единъ по-голъмъ износъ, а сжщо и на вътрешнитѣ пазари за едно по-усилено търсене.

Франция. Въпрѣки редица законоположения, които се приематъ за намаление на кризата между винарското съсловие, положението на пазаря е много отекчено. Сдѣлките сж незначителни.

Испания, Пазаря е спокоенъ. За сега нѣма никакъвъ износъ,

България.

Пласмента на вината отъ тазгодишната реколта отива доста трудно. Забелъзва се напоследъкъ едно по-голъмо раздвижване и търсене за предстоящитѣ празници. Закупуватъ се вина въ по-голъми количества отъ кооперациитѣ, докато частнитѣ производители се въздържатъ и изчакватъ по добри цени. Въ нѣкои райони тази година има, за съжаление, значително количество вина прекарали неправилна ферментация и заболѣли впоследствие отъ превръщане, потъмняване и пр.

Ценитѣ, по които се закупуватъ вината се движатъ между 4—5 лв. за северо-българскитѣ вина и 5—7 лв. за южно-българскитѣ обикновени вина.

ХРОНИКА.

Износителитѣ на грозде, плодове и зеленчуци бѣха свикани на 10 до 12 декемврий т. г. отъ Дирекцията на търговията, индустрията и занаятитѣ при Министерството на народното стопанство на конференция, на която бѣха сложени за разглеждане всички въпроси,

свързани съ износа на грозде, плодове и зеленчуци, а по-обстойно следнитѣ такива:

1. Констатираче недостатъцитѣ на износа въ страната и въ чужбина и мѣрки за отстраняването имъ.

2. Нуждата отъ засилване контрола върху износнитѣ предмети.

3. Нуждата отъ създаване на осведомително-разпредѣлителни бюра въ чужбина.

4. Мѣрките, които трѣбва да се взематъ за редовното изплащане на получаемитѣ отъ продажбата на гроздето и другитѣ земеделски произведения суми въ странство.

5. Начинъ за организиране износната ни търговия съ тѣзи предмети, съ огледъ да се получатъ възможно най-голямъ резултати отъ последната и

6. Разни.

По желание на Министерството на народното стопанство, конференцията не взема никакви решения. Изказанитѣ мнения се само протоколираха отъ отдѣлни комисии и при изработване на една бъдеща наредба-законъ за търговията съ поменатитѣ произведения, протоколитѣ ще се иматъ предвидѣ.

Търговията съ грозде и специално износа на десертното грозде е отъ твърде голѣмо значение за българскитѣ лозари, особено пъкъ като се има предвидѣ:

1. Че пространството на десертнитѣ лозя възлиза крѣгло на 138000 декара, отъ които 42,000 съ Афузъ Али и разликата Димятъ и други десертни сортове.

2. Че при пълно плододаване на всички тия лозя ще се получава при нормална реколта, срѣдно по около 80—85 милиона кгр. грозде годишно.

3. Че тенденцията е за увеличаване пространството на десертнитѣ лозя.

Поради това, въпроса за търговията съ десертното грозде трѣбва да бѣде предметъ на обстойно проучаване отъ страна на всички лозарски дружества, а особено на ония, въ районитѣ на които отгледането на десертнитѣ сортове е застѣлено въ по-голямъ размѣръ.

Сжщиятъ този въпросъ ще бѣде разглежданъ въ скоро време отъ Управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ и отъ този на Кооперативна централа на лозаритѣ въ България, а вѣроятно ще се повдигне и на предстоящия петнадесети редовенъ лозарски конгресъ.

Лозарскитѣ дружества да изпратятъ най-късно до 15 януари 1935 г. въ канцеларията на Българския лозарски съюзъ мотивира-

нитѣ си временни решения по тсчкитѣ, съдържащи се въ дневния редъ на поменатата конференция.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България ще достави презъ идущата пролѣтъ едно *големо количество сичъ камъкъ* за задоволяване нуждитѣ на лозаритѣ

Подробности относно качеството, изплащане, цена и пр. ще бждатъ оповестени въ скоро време. До тогава лозаритѣ и лозарскитѣ организации да не даватъ поржчкитѣ си комуто и да било.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България въпрѣки краткия си периодъ на сществуване и ограничения крѣгъ на дейность, приключва годината съ добъръ активъ.

Лозари, станете чрезъ вашитѣ организации колективни членове на Централата, съ което ще дадете възможность да разшири тя своята дейность и се намѣси осезателно и благотворно въ лозарската ни икономика.

Подробности и образци отъ заявления за членуване искайте отъ канцеларията на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, ул. „Ст. Караджа“ № 7. — София.

Поправка. Въ статията на Ив. Георгиевъ *„Върху възможности-та за производство на виненъ камъкъ у насъ“*, помѣстена въ брой 8 на списанието, да се направятъ следнитѣ поправки:

На стр. 221, редъ 25 отъ горе думата *алкохолни* да се чете *алкални*.

На сжщата стр., редъ 3 отъ долу думата *калиевъ* да се чете *калиевъ*.

Книжка 10 -- последна отъ т. г. (XIX) ще излѣзе въ началото на м. февруари 1935 г. и ще бѣде изпратена само на изплатилитѣ абонамента си,

По случай встѣпването въ XX-та годишнина на списание „Лозарски прегледъ“ редакцията ще издаде юбилейна книжка, въ която ще даде кратъкъ прегледъ за дей-

ността на списанието и Лозарския съюз, от основаването имъ 1911 година и до днесъ. И за споменъ и морална награда ще помѣсти портретитъ на всички досегашни председатели на съюза, редактори и сътрудници на списанието.

За това умоляватъ се всички досегашни председатели, редактори и сътрудници (на покойнитъ, близкитъ имъ) да изпратятъ на редакцията въ Плъвенъ най-късно до 15 януарий 1935 г. портретитъ за да бждатъ помѣстени.

Министерството на народното стопанство е направило всички необходими разпореджания да се продължи работата по установяване нормитъ на българскитъ вина. Събиратъ се проби вина отъ т. г. реколта, които ще се изследватъ както това се направи за пробитъ отъ реколти 1932 и 1933 години въ Лозарския институтъ при университета и въ Лозаро-Опитната станция въ гр. Плъвенъ. Следъ приключване на т. г. изследвателитъ, М-ството ще разполага съ данни върху три последователни години, които ще послужатъ за основа при изработка на правилника за нормитъ, на които трѣбва да отговорятъ нашитъ вина, разгледани по райони. Съ това ще се тури начало на ефикасна защита на вината отъ фалшификации и отъ злоупотрѣблениа съ произхода имъ.

Произведени сж т. г. въ България 10,904,169 облагорсдени вкоренени лози.

Решено е по принципъ да се създаде при Дирекцията на монопола фондъ за подобрене на лозарството и винарството за която целъ ще се отдѣля ежегодна една частъ отъ печалбитъ на Дирекцията. Учредяването на фонда ще стане съ приемане бюджета на Д. М. за идущата 1935 год.

Изразходването на сумитъ по фонда ще става по решение на дирекционния съветъ, въ който ще влиза и представителъ на Б. Л. С. съ съвещателенъ гласъ.

Създаването на фонда за подобрене на лозарството и винарството може да се смѣта, като едно отъ доказателствата, че законътъ за монопола на спирта и сливовата ракия

не е чисто фискаленъ законъ, но преследва и стопански цели. То отговаря на исканията на Съюза още при акцизната система — частъ отъ това, което българското лозарство плаща на държавата, да се отдѣля за подобрене на сжщото.

На 17 того, въ 9 часа сутринта въ Министерството на външнитъ работи въ Парижъ, се състоя редовно заседание на изпълнителния комитетъ на международната винарска служба, съ следния дневенъ редъ:

1) Рапортъ на Директора по бюджето-проекта за приходитъ и разходите за 1935 година.

2) Рапортъ на Директора за дейността на службата по винарство презъ втората половина на 1934 год.

3) Рапортъ на г. L. Garcia de Los Salmones върху употреблението на хладилницитъ при запазване на виното и гроздето.

4) Рапортъ на г. M. Ginestet върху проекта за проагитиране на виното въ Съединенитъ щати.

5) Изложение на г. Louis Dop върху организирането на една дипломатическа конференция за уеднаквяване методитъ по изследване на вината.

6) Рапортъ на Директора а) върху медицинската пропаганда на виното.

б) полученитъ резултати отъ конференцията въ Beziers.

в) приготвление на международния лозаро винарски конгресъ въ Лозана.

7) Рапортъ на Директора върху пропагандата за увеличаване консумацията на десертно грозде и гроздовъ сокъ. Опредѣляне датата и седалището на Международния конгресъ за гроздето.

8) Размѣна на мисли между странитъ, износители на вина, за да се реализира едно съглашение за завладѣване нови пазари за вината — докладва г. A. Marescalchi, държавенъ подсекретаръ за земедѣлието въ Италия.

9) Погледъ върху международното състояние на лозарството — докладва г. M. Samarakis, гръцки делегатъ.

България се е представлява отъ нашия пълномощенъ министъръ въ Парижъ. Ив. Г.

Забелѣзана печатна грѣшка. На стр. 280, редъ 6 отдолу да се чете: Нека разгледаме най-първо въпроса за алкохола дали той е

Лозари,
Гответе се за предстоящия лозарски конгресъ. Датата и дневния редъ ще бждатъ съобщени въ кн. 10.

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

РЕДАКЦИЯТА,

Лозари, изпълнете *дългътъ си* къмъ върховната си професионална организация —

Българския Лозарски съюзъ.

Колективнитѣ 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 всѣки съзнателенъ български лозаръ трѣбва да станатъ членове на

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България.

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

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

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плѣвекъ

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