



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп.
центра на лозаритѣ въ България — София.

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

LOZARSKI PRÉGLÈDE (Revue de l'Union viticole et de la centrale coope-
PLEVNA — Bulgarie. rative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie).

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbun-
PLEWEN — Bulgarien. des und der Kooperativzentrale der Weinbauer in
Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣл-
чевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Реколтата — Ч.; 2) Облагорождаване на спяща пшпка — А. Б.; 3) Под-
кисляване на памидовото вино и пр. — Н. Н. и М. К.; 4) Ронкане на гроздето — И. Д.;
5) Винарствуване съ селекц. ферменти — А. Б.; 6) За контрола на посад. материалъ —
П. К.; 7) Изъ практиката и новости; 8) Пропаганда на виното; 9) Съюзни дружествени
10) Акциз. прегледъ; 11) Положението на пазаря; 12) Въпроси и отговори; 13) Хроника.

Реколтата.

Реколтата ни тая година, както на виненитѣ лозя, така и на десертнитѣ е по-голѣма и много по-качествена.

Наличниитѣ вина до винобера ще се пласиратъ, затова се очакватъ по-високи цени на гроздето отъ миналата година.

Съ отмѣнението на монопола на спирта и ракиитѣ, за да се засили пласмента, държавата намали продажната цена почти наполовина, но остави стария високъ акцизъ на джибритѣ, поради което нѣма смѣтка да се изваряватъ и ще понесатъ загуба не само лозаря, но и фиска.

Пивоваритѣ продължаватъ нахално да настояватъ за облекчения, но ако организирания лозаръ е на поста си, не ще успѣятъ.

Износа на десертнитѣ грозда почна на 12 августъ съ Чауша, следва Афузъ-Али и Димятъ. Очакватъ се надъ 5,000 вагона производство.

Върѣчки всички усилия на държавата, поради разнообразнитѣ и промѣнливи режими за вносъ, държавитѣ наши консулаторки създаватъ толкозъ прѣчки и неизвестности, че лозаря основателно се страхува за пласмента на десертнитѣ грозда.

Дано бждемъ щастливи съ износа, както миналата година.

Ат. Бойчиновъ
Агрономъ.

Облагородяване на спяща пжпка при лозата.

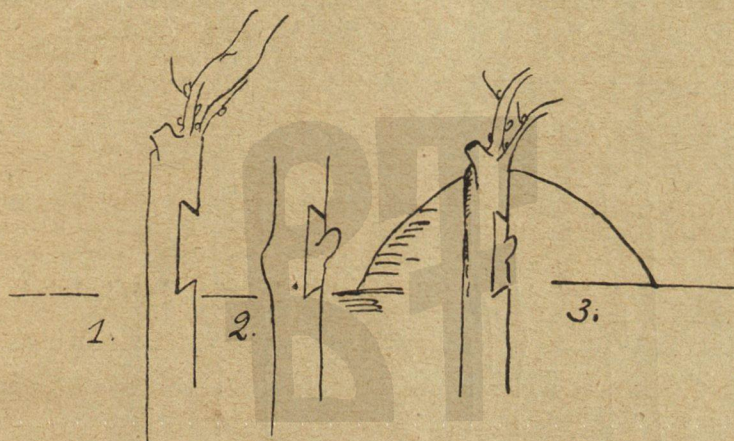
Най-добрия начинъ за облагородяване въ овощарството си остава облагородяването на спяща пжпка. Затова то се практикува най-широко и дава много добри резултати. Това облагородяване е най-лесно, много удобно за извършване, образува малки рани и дава много хубава спойка (срастване). Обратно, въ лозарството облагородяването на спяща пжпка до сега се много рѣдко практикуваше и е напълно непознато за голѣмия брой лозари. Ето защо е необходимо да се спремъ на него и да запознаемъ нашитѣ лозари съ сжщото, което може най-широко да се използва при облагородяването на виненитѣ лози въ десертни, което се желае отъ много лозари днесъ. Освенъ това, сжщото облагородяване може съ полза да се практикува за преоблагородяване на лози, които не раждатъ и изресяватъ, на нежелателни сортове, които случайно сж попаднали въ лозето, каквито избилствуватъ въ нашитѣ лозя, и които лозаря обработва безъ особена полза.

Облагородяването на спяща пжпка при лозата ще може да се извърши, когато ще имаме вече зрѣло грозде и зрѣли калеми, а това обикновено става презъ втората половина на месецъ августъ и, при хубаво време, презъ цѣлия месецъ септемврий.

Начинитѣ, които се практикуватъ отъ нашитѣ лозари при облагородяването на лозата, било на зрѣло рано на пролѣтъ, било на зелено, иматъ това голѣмо неудобство, че закъсняватъ много развитието на лозата и сжщата, поради това отслабва и боледува. Освенъ това, облагородяването на разцепъ образува голѣми рани, дава лоша спойка и намалява дълготрайността на лозата, при това ангажира лозаря съ много грижи и много работа презъ цѣлото лѣто. При облагородяването на спяща пжпка всички тѣзи неудобства сж отстранени и ние ще имаме само добри резултати. При това облагородяване се правятъ малки рани и лозата е въ активна вегетация, поради което ги лесно и бързо заздравява. Ако случайно, при това облагородяване, нѣкои лози не се прихванатъ, сжщитѣ могатъ да се облагородятъ на разцепъ презъ пролѣтъта. По този начинъ лозето хубаво се зарежда още отъ началото безъ да има много празни мѣста, отслабени и неприхванати лози, както е при обикновеното облагородяване било на разцепъ, било на зелено.

Казахме, че самото облагородяване най-често става въ втората половина на августъ или презъ цѣлия месецъ септемврий, т. е. тогава когато имаме зрѣло грозде и зрѣли калеми. По този начинъ ще може да събираме и използваме

калеми само отъ избрани и родовити лози, плодородието на които ще бжде на лице. Следъ като имаме калемитѣ, ние извършваме облагородяването съ специална ножица¹⁾. Съ тази машинка наравно (на нивото) на земята се прави отръзъ на дивачката, който има форма показана въ точка първа на приложената фигура I. После съ същитѣ ножици правимъ отръзъ на калема, който има същата форма (точка втора) така отръзания калемъ, който има същата форма на отръза на подложката се поставя и намѣства върху подложката безъ да има нужда даже и да се вързва и замазва съ каквото и да било. Така поставения калемъ се държи и не пада, но за по сигурно може и да се привърже съ обикновена рафия. Следъ това облагородената дивачка се закрива съ свежа пръстъ въ форма на купчинка, както е показано въ точка



Фиг. 1.

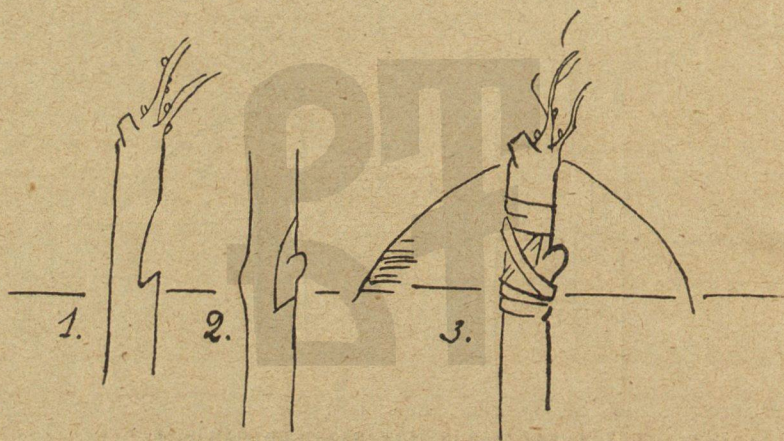
Облагородяване Майоркенъ съ машинка.

трета на приложената фигура. Следъ 10—15 дни при топло време, понеже дивачката е запазила всички надземни пръчки и листа то вегетира и поставения калемъ съ благородна пжпка се храни и бързо зараства. Така облагородената лоза зарината хубаво се оставя презъ цѣлата зима. Презъ пролѣтъта преди да почне вегетацията на лозата разкриваме купчинкитѣ и изрѣзваме дивачката надъ поставения презъ есенъта калемъ. Следъ това на ново слабо зариваме лозата и ще чистимъ всичко диво, което би изкарало отъ подложката, презъ течение на цѣлия сезонъ. Понеже благородната пжпка е поставена и зарастнала още презъ есенъта, тя се развива веднага и винаги има достатъчно време да израсте хубаво и да узрѣе презъ течение на лѣтото. Така облагородената лоза още въ вторета година е напълно развита и въ много случаи дава вече плодъ. Това облагородяване се

¹⁾ Машинката за това облагородяване, което на френски се казва „Майоркенъ“ струва 200 франка.

практикува много широко въ южна Франция, Испания, Минорка, Алжиръ и Мароко. Единъ добъръ работникъ и когато си служи съ горната машинка, може за единъ день да облагороди до осемстотинъ лози на спяща пжпка.

Когато не разполагаме съ специални ножици за облагородяване на спяща пжпка, то може да си послужимъ и съ обикновено лозарско ножче. При това положение, обаче, отрѣзитѣ се правятъ както е показано въ фигура втора и е необходимо калема да се превърже хубаво съ рафия. Следъ това облагородената лоза, както и въ първия случай, се зарива съ свежа земя въ форма на купчинка, както при засаждането на ново лозе. Обикновено надъ калема се остава 8 до 10 см. земя, въ зависимостъ отъ влагата на почвата. Почвата трѣбва да бѣде свежа, така калема образува по лесно калусъ и по-бързо срства.



Фиг. 2.

Облагородяване Майоркенъ съ лозарско ножче.

Това облагородяване има голѣми преимущества, защото се правятъ много малки рани и лозата се намира въ периодъ на вегетация, поради което бързо ги зараства. Сжщото дава винаги по-добъръ процентъ на прихващане, по-добра спойка и лозитѣ биватъ по-дълготрайни. Освенъ това, облагородяването става въ време, когато лозаря е по-свободенъ и сравнително по-спокойно, може да прави голѣмъ изборъ на калема, като самъ лично ще прецени плодородието и качеството на лозитѣ.

Това облагородяване се практикува най-широко при подбора и селекцията на лозитѣ, защото още на втората година ние ще имаме силни, развити и редовно плодящи лози. Така ние най-бързо можемъ да проверимъ качествата на известна лоза, а следъ това сжщата най-бързо да размножимъ и използваме широко въ практиката. Нашитѣ лозари почти не познаватъ и не си служатъ съ това облагородя-

ване, което може да имъ укаже голѣма услуга при облагородяването на виненитѣ и други не желани сортове въ десертни и редовно плодящи лози. Освенъ това, сжщото облагородяване ще може най-широко и съ полза да се практикува при подбора и селекцията на нашитѣ лози. Известно е до сега у насъ, понеже липсваха калеми, то лозара се задоволяваше само да има сортъ (Афузъ-Али или др.), безъ обаче да се интересува отъ неговитѣ добри или лоши вариетети. Затова днесъ ние имаме много лозя, които слабо плодятъ, или даватъ зелени, безвкусни, сбити и нетрайни грозда, които не се ценятъ и взематъ отъ търговцитѣ.

Общо взето всички наши лозя, не само десертнитѣ но и виненитѣ сж слабо доходни, защото при тѣхъ не е правенъ почти никакъвъ подборъ. Почти въ всѣко лозе у насъ ще намѣрите 10 до 15 процента лози, които не плодятъ и изресяватъ, и които лозаря отглежда безъ всѣкаква полза. Точно въ тѣзи случаи ще трѣбва да си послужимъ съ облагородяването на спяща пжпка (Майоркенъ), за да подобримъ както плодородието, така и качеството на нашитѣ грозда.

Проф Н. Недѣлчевъ
и М. Кондаревъ.

Подкисляване на памидово вино съ винена и лимонена киселина.

Киселинитѣ играятъ много голѣма роль за правилното ферментиране на мѣстята и съхранението на виното. Вина, получени отъ мѣстъ съ слаба киселинностъ, сж нетрайни. Такива сж червенитѣ южнобългарски вина отъ сорта памидъ. Въпрѣки, че въ повечето случаи тѣ съдържатъ доста голѣмъ процентъ алкохолъ, тѣ лесно се развалятъ, следствие развитието на бактерията — *Bacterium tartarophthorum*, причиняваща болестта „повдигане“. Киселинитѣ действуватъ бактерицидно, понеже болестнитѣ микроби сж много чувствителни и не могатъ да понасятъ голѣми дози отъ тѣхъ, каквито лесно се понасятъ отъ виненитѣ ферменти. Тѣ играятъ, при съхранението на виното, по-голѣма роль отъ алкохола.

Безъ да се спираме върху онѣя голѣма роль, която киселинитѣ указватъ и върху другитѣ качества на виното, ще подчертаемъ само, че е невъзможно едно червено вино да запази добритѣ си качества, ако нѣма достатъчно киселини. Общо взето, гроздето за червено вино трѣбва да има толкова по-голѣма киселинностъ, колкото е по-богато на багрилна материя и е отъ сортове, даващи по-сладки грозда.

Понеже, у насъ по-голѣмата частъ отъ червенитѣ вина се приготвяватъ отъ сорта памидъ, тѣ мжчно се съхраняватъ. Докато виненото производство е било малко, не е имало никакво неудобство, тъй като виното се е консуми-

рало докато е било още младо. Днесъ, следствие на голѣмата криза въ винарството, не всѣкога производителитѣ могатъ да продадатъ виното си докато е още младо и затова сж принудени да го запазятъ за по-дълго време. Ето защо, налага се, съ по-голѣма настойчивостъ, проучването въпроса, по какъвъ начинъ бихме могли да увеличимъ киселинността на памидовитѣ вина, за да ги направимъ по-трайни.

Тѣй като, отъ опититѣ на единъ отъ насъ, се указа, че при приготвянето на червенитѣ вина, подкисляването на мѣстѣта съ винена киселина — 150 грама на 100 кгр. гроздова каша, преди ферментацията, дава много слабъ ефектъ, ние продължихме опититѣ съ подкисляването на готовия вече продуктъ — виното.

За тази целъ, взехме едно памидово вино, отъ с. Сараново — Пазарджишко, ксето подкислихме съ винена и лимонена киселина.

Виното, взето за опитъ, се характеризира съ високъ процентъ алкохолъ и слаба обща киселинностъ. Летливата му киселинностъ е почти нормална, но въ всѣки случай, може да се допусне, че има единъ слабъ зачатъкъ отъ повдигане.

Най-характерниятъ белегъ на това вино е високата пропорция на общъ калий, който силно надвишава общата винена киселина. Тартаровиятъ му показателъ

$$\left(\frac{\text{обща винена киселина въ виненъ камъкъ}}{\text{общъ калий въ виненъ камъкъ}} \right)$$

е само 0.22³, когато при вино съ хармониченъ химически съставъ, показателтъ трѣбва да се приближава до единица.

Всички, прочемъ памидови вина, се отличаватъ съ високи дози отъ общъ калий.

Олититѣ съ подкисляването на въпросното вино се извършиха по следната схема.

1. На 10.XII 1934 год. поставихме въ 7 стѣкла по 200 куб. см. вино. На 3 отъ тѣхъ прибавихме респективно по 1, 2 и 3 грама винена киселина, пресмѣтнато на литъръ, а въ другитѣ три — 1, 2 и 3 грама лимонена киселина на литъръ. Едното стѣкло оставихме за контрола (безъ прибавка).

Следъ три дни извършихме анализтъ на тартарнитѣ съединения и общия калий (вижъ табл. I).

2. Напълнихме отъ сжщото вино 7 бутилки, съ вмѣстимостъ 750 куб. см. Виното третирахме го сжщия начинъ, както въ първия случай, съ една само разлика, че анализа извършихме нѣколко месеца по-късно — на 1.III.1935 год. (вижъ табл. II).

Бутилкитѣ, добре затапени, бѣха оставени въ стая да презимуватъ при обикновена температура.

Табл. I показва какви промѣни сж станали въ виното, въ единъ периодъ отъ три дни, следъ прибавянето на разнитѣ дози киселини.

Общата киселинностъ на виното се е увеличила и при дветѣ киселини — винена и лимонена.

ТАБЛИЦА I.

Дата на подкисля- ването.	Дата на анализа	Начинъ на третира- не на виното	Алкохолъ по обемъ %	Грамове въ единъ литъръ					Тартаровъ показателъ	Загуба на прибавена- та киселина въ %
				Въ H ₂ SO ₄		Въ виненъ камъкъ				
				Обща кислота	Летлива кислота	Виненъ камъкъ	Обща винена киселина	Сбщъ калий		
10.XII.1934 г.	13.XII.1934 г.	Контрола	13.49	2744	0.8428	1.79885	1.98695	8.6645	0.22932	
		Подкислено съ 1 грамъ винена киселина	—	3.038	—	2.55125	2.73935	8.19425	0.3343	40
		Подкислено съ 2 грама винена киселина	—	3.185	—	2.36315	2.55125	6.736475	0.37872	78
		Подкислено съ 3 грама винена киселина	—	3.577	—	2.36315	2.73935	5.93705	0.46139	80
		Подкислено съ 1 грамъ лимонена киселина	—	3.185	—	1.98695	1.98695	8.38235	0.23703	37
		Подкислено съ 2 грама лимонена киселина	—	3.724	—	—	—	8.57045	0.25927	30
		Подкислено съ 3 грама лимонена киселина	—	4.312	—	—	—	8.57045	0.26475	25

ТАБЛИЦА II.

Дата на подкисля- ването	Дата на анализа	Начинъ на третира- не на виното	Алкохолъ по обемъ %	Грамове въ единъ литъръ					Тартаровъ показателъ	Загуба на прибавена- та киселина въ %
				Въ H ₂ SO ₄		Въ виненъ камъкъ				
				Обща кислота	Летлива кислота	Виненъ камъкъ	Обща винена киселина	Общъ калий		
10.XII.1934 г.	1.III.1935 г.	Контрола	13.58	2.499	0.8918	1.5167	1.9399	8.6645	0.2239	100
		Подкислено съ 1 грамъ винена киселина	—	2.646	—	1.4697	1.5637	7.2537	0.2156	100
		Подкислено съ 2 грама винена киселина	—	2.891	—	1.3286	1.6107	6.2192	0.2590	100
		Подкислено съ 3 грама винена киселина	—	3.136	—	1.4697	1.7988	5.3727	0.3348	100
		Подкислено съ 1 грамъ лимонена киселина	—	2.733	—	1.5167	1.7048	8.4764	0.2011	74
		Подкислено съ 2 грама лимонена киселина	—	3.381	—	1.7048	—	8.3823	0.2258	65
		Подкислено съ 3 грама лимонена киселина	—	3.871	—	2.081	—	8.3823	0.1565	54

Увеличението на общата винена киселина не е станало пропорционално на прибавенитѣ дози отъ 1, 2 и 3 грама на литъръ. Последната графа показва каква е била загубата отъ прибавената винена киселина. Тази загуба е пропорционално по-голъма при по-високитѣ дози отъ винена киселина.

На какво се дължи тази голъма загуба, която е достигнала до 80% отъ прибавената винена киселина?

Това е лесно обяснимо, като се има предъ видъ, че виното е богато на калий, свързанъ съ всички почти органически и минерални соли, намиращи съ въ виното. Само оцетната киселина, като най-слаба органическа киселина, се намира почти винаги въ свободно състояние.

Прибавената свободна винена киселина не може да измѣсти калия отъ солитѣ на минералнитѣ киселини, които сж силни киселини, обаче измѣства този отъ съединенията му съ разнитѣ органически киселини, като ябълчна, млѣчна и др., обаче не напълно, а пропорционално на тѣхната действителна киселинностъ. До като солитѣ на калия съ другитѣ органически киселини сж разтворими въ виното, свързаниятъ калий съ винената киселина, подъ форма на киселъ калиевъ тартаратъ (виненъ камъкъ, тиргия) представлява слабо разтворима соль, която се утаява. По този начинъ. голъма частъ отъ прибавената винена киселина е загубена за виното. На нейно мѣсто се освобождаватъ органически киселини, по-слаби отъ винената. Ето защо, увеличението на общата киселинностъ сжщо не е пропорционално на прибавената винена киселина.

Загубата на прибавената винена киселина, въ нашия случай, достига до 80%, при доза отъ 3 грама на литъръ и то въ единъ периодъ отъ три дни.

На пръвъ погледъ, отъ горнитѣ данни може да се заключи, че тази прибавка е безпредметна и само обременява винаря съ разходи. Въпросътъ стои малко по-другояче. Прибавката на винена киселина, макаръ загубена въ по-голъмата си частъ, все има известенъ положителенъ ефектъ. Последниятъ ефектъ се изразява въ намалението на общия калий, респ. увеличение на тартаровия показателъ. Изследванията на чужди и наши автори сж показали, че виното е толкова по-устойчиво на превръщането, колкото тартаровиятъ му показателъ е по-високъ. При едно трайно вино, тартаровиятъ показателъ е 1. Това съотношение ние не можахме да получимъ даже като увеличихме съ три грама на литъръ киселинността на въпросното вино.

Чрезъ прибавката на лимонена киселина, общата киселинностъ на виното се увеличава по-чувствително, тъй като въ този случай загубата е по-малка, отколкото при винената киселина. Лимонената киселина, обаче, е по-слаба отъ винената (тя има по-малка действителна киселинностъ). Тя не увеличава въ значителна степенъ устойчивостъ на виното спрѣмо бактериитѣ.

Какво става съ подкиселенитѣ вина следъ единъ периодъ на съхранение отъ три месеци?

Табл. II показва, че прибавената винена киселина се утайва напълно презъ посочения периодъ. Тартаровия показател на подкиселенитѣ вина почти се изразнява съ този на контролата. Загубитѣ отъ прибавената лимонена киселина се увеличаватъ (достигатъ до 74%). Ефектътъ отъ прибавенитѣ киселини почти се заличава въ единъ периодъ отъ 3 месеци.

Въ заключение ще кажемъ, че въ случая съ памидови вина, бедни на киселини, съ голѣмъ процентъ общъ калий, подсилването съ винена и лимонена киселини дава слабъ и то времененъ ефектъ. Разходитѣ, направени за покупка на киселината далечъ не оправдаватъ резултатитѣ, получени по форма на подобрене на виното. Подсилването съ винена и лимонена киселини, въ случая съ памидовото вино, не е рационално срѣдство за увеличение трайността му. Въ друга статия ще посочимъ пътя за получаване на трайно памидово вино.

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плевенъ

Ронкане на гроздето.

(за добиване на червени вина)

При днешната винарска криза, която съществува въ всички винарски страни, вследствие намаление консумативната способностъ на работнитѣ маси, виното се продава на много ниска цена. За да може да се улесни неговата продажба, естествено е, че винаря трѣбва да се стреми да получи отъ гроздето единъ по-доброкачественъ продуктъ, като използва всички практики и познания за добиването на вкусно и трайно вино. Една подобна практика е *ронкането* на гроздето при приготвяне на червенитѣ вина.

Напоследѣкъ се разпространиха много бърже почти въ всички райони, гдето се приготвяватъ вина за масова консумация ронкачкитѣ, особено тѣзи, които работятъ съ голѣмъ дебитъ — мелачкитѣ-ронкачки, които едновременно съ мащането на гроздето отстраняватъ и чепкитѣ на същото.

Безъ да се спускаме въ подробности и да изброяваме какво съдържатъ разнитѣ съставни части на гроздето: люспитѣ, сѣмкитѣ и сока на зърното, чепкитѣ (зелената частъ) на гроздето съдържатъ нѣща, които нѣматъ голѣмо значение за качеството на виното. Тѣ съдържатъ най-много растителна вода, следъ това танинъ отъ 2 до 3.5%, много малко киселини и почти никаква захаръ — само следи, следователно като останатъ въ ферментационата каша съ своята вода разреждатъ виното, а въ згмѣна на това спирта отъ виното влиза въ чепкитѣ и само чрезъ дестилация може да се получи. Количеството на чепкитѣ отъ общото количество

на гроздето възлиза въ зависимостъ отъ сортоветъ грозда отъ 3—6%. Виното може да си набави танина, както отъ съмкитъ, така и отъ люспитъ на зърната. При това, чепкитъ съдържатъ неприятенъ вкусъ, който често прави виното невъзможно за консумация, освенъ следъ едно по-дълго съхранение. Съ иремахването на чепкитъ се намалява значително обема на гроздовата каша.

Ронканата каша има по-плътенъ обемъ, тя ферментира по бавно и за това е необходимо презъ време на ферментацията едно по-правилно раздухване — провѣтриване. Отъ направенитъ опити въ Л. О. Станция е констатирано, че ферментацията и въ ронканата и неронканата каша започва едновременно, само че въ ронканата ферментацията продължава по-дълго време. Това се обяснява, че съ своето присъствие чепкитъ правятъ гроздовата каша по-шуплеста, въздуха по-лесно циркулира, ферментитъ биватъ по-активни и ферментацията завършва съ 1 до 3 дни по рано отъ ронканата каша. Това иде да ни покаже въ случая, когато прибѣгнемъ къмъ ронкането на гроздето, то се налага едно по-правилно провѣтриване на гроздовата каша. Шапката която се образува при ферментирането на гроздовата каша при ронканото грозде бива по-плътна, не позволява правилното циркулиране на въздуха и за това, ако не се взематъ мѣрки за едно по-добро провѣтриване, почти винаги, въ младото вино остава една значителна частъ непреферментирала захаръ.

Трѣбва да се отбележи че пресуването на гроздовата каша на ронканото грозде е малко по-трудна работа, защото чепкитъ представляватъ канали, които улесняватъ отдѣлянето на течността при пресуването. Въ този случай може да се подпомогне съ поставяне на тънки прѣчки или слама върху поставената гроздова каша на пресата.

Съставътъ на виното получено отъ ронканото грозде е значително различенъ отъ това получено отъ неронкано грозде. Той е, обаче, въ зависимостъ отъ състоянието на чепкитъ (гроздето). Колкото чепкитъ на гроздата сж по зелени, толкова виното получено отъ ронкано грозде има по-добро качество.

Спирта на виното получено отъ ронкано грозде е винаги повече. Тази разлика обикновено се движи около 1%, защото чепкитъ съ своето присъствие донасятъ вода въ виното. Тѣ съдържатъ отъ 50 до 80%. По този начинъ съ водата на чепкитъ се разрежда състава на виното и полученото вино отъ неронкано грозде има не само по-малко спиртъ, но по-малко киселини и по-малко екстрактъ. Като отстъпятъ своята вода, чепкитъ въ замѣна на това поглъщатъ образувания спиртъ въ виното и последния отъ тѣхъ може да се получи само чрезъ дестилация. Тѣ не даватъ никаква захаръ, а въ послѣдствие биватъ богати на спиртъ.

Отъ полученитѣ резултати при заложенитѣ опити съ ронкано и неронкано грозде при Л. О. С. въ Плѣвненѣ сж получени следнитѣ резултати за алкохола отъ сорта Гъмза:

		1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	
Черв. вино	ронкано	11:170 12:22		12:78	13:24	10:26	14:39	13:20	14:58	12:33	12:03	12:80
	неронкано	9: 35	11:44	12:08	16:04	9:04	14:20	12:70	14:48	16:04	11:23	11:80

Отъ така изложенитѣ резултати се вижда, че вината получени отъ ронкано грозде вина иматъ повече спиртъ съ изключение на годинитѣ 1927 и 1932 год., когато виното отъ неронканото грозде имаше повече спиртъ. Това е свързано съ сорта Гъмза, който въ изключителни години като горнитѣ се преобрѣща на стафиди и изсъхналитѣ зърна се отдѣлятъ заедно съ чепкитѣ, а тѣ съдържатъ повече захаръ, вследствие на което полученото вино отъ ронкано грозде, като се лишава отъ тѣхъ, естествено е, че ще остане по-бедно на спиртъ.

Общата киселина на виното чрезъ ронкането се слабо увеличава, но това нѣма голѣмо значение. Въ замѣна на това летливитѣ киселини сж винаги повече въ вината, получени отъ неронкано грозде, тъй като тѣ образуватъ една по-шуплеста материя, която улеснява вкисляването, следователно, чрезъ ронкането се получава едно здраво вино.

Екстрактта въ неронканитѣ вина е почти винаги малко повече, защото презъ време на ферментавията отъ действието на по-високата температура и по-добрата циркулация на мъстѣта става едно по-добро екстрактиране, но въ замѣна на това виното отъ ронканото грозде бива по-богато на захаръ и бива сжщо плътно, богато на екстрактъ.

Танина въ неронканото грозде бива винаги въ повече отъ този въ ронканото и по тази причина то има единъ неприятенъ вкусъ, особено когато чепкитѣ сж зелени. Разликата е много слаба, когато чепкитѣ сж по-узрѣли или сухи.

Боята на вината съ ронкано грозде е по-интензивна, виното има по-ярка боя. Като се оставатъ вината на старѣне, се констатира, че боята на виното получено отъ ронкано грозде се по-лесно пресича (утайва) и по този начинъ това вино има нужда отъ едно бистрене, за да се отдѣли окислената боя, но боята, която остава има силно интензивенъ цвѣтъ. Танина на чепкитѣ изглежда запазва по-добре боята на виното и тая, която е лесно окислява.

По вкусъ, обаче, разликата между виното получено отъ ронкано и неронкано грозде е най-значителна и въ случая най-важна за винаря. Виното получено отъ ронкано грозде е годно за пиене единъ месецъ следъ ферментацията, тогава, когато виното получено отъ неронкано грозде е годно едва следъ 6 месеца. Виното отъ ронканото грозде има не

само добъръ вкусъ, но и по-добъръ букетъ, което виното отъ неронкано грозде не може никога да развие, макаръ и то да има по-късно доста добъръ букетъ. Макаръ и получени отъ едно и също грозде, дветъ вина се много рѣзко различаватъ по своитѣ качества и винаги въ полза на виното отъ ронкано грозде. Виното отъ ронкано грозде следъ като се избистри и се отстрани отъ него частъ отъ окислената му боя е вече готово за наливане въ бутилки.

Като заключение за виното получено отъ ронкано грозде отъ сорта Гъмза може да се каже следното:

1) Съ ронкането се добива винаги по-богато вино на спиртъ, освенъ въ години, когато гроздето е преобърнато на стафиди и когато ползата отъ ронкането е не само никакви, но и негативна.

2. Резултата отъ ронкането е толкова по-добъръ, колкото гроздето е по-слабо на захаръ и съ по-зелени чепки.

3. Съ ронкането се получаватъ вина, които сж годни за консумация въ много късо време и тѣзи вина много бърже узрѣватъ и добиватъ трайни и постоянни качества.

Следователно, съ ронкането, което не струва много и може дв се извърши посрѣдствомъ една поцинкована мрѣжа, следъ като гроздето е смачкано, или посрѣдствомъ машина се получава вино съ повече спиртъ и съ добри и трайни качества. Затова ронкането трѣбва да стане една повсемѣстна практика при получаването на червенитѣ вина.

Ат. Бойчиновъ
агрономъ.

Винарствуване съ селекционирани ферменти.

Най-важната работа за получаване на добро и трайно вино е да се произвде една правилна и чиста ферментация на гроздовата шира. Това може да стане, когато винаря работи било се приготвена естествена винена мая, или още по-хубаво съ селекционирани ферменти. Известно е, че още Пастьоръ, който пръвъ правилно проучи и обясни винената ферментация установи, че има много и различни раси спиртни ферменти, които предаватъ едни или други качества на ферментиращата течность, респ. на виното. Пастьоръ сжщо установи, че има раси ферменти, които произвеждатъ единъ процентъ алкохолъ отъ 17 грама захаръ и други раси, които произвеждатъ сжщия процентъ алкохолъ отъ 23 грама гроздова захаръ за литъръ шира. Отъ тукъ е лесно да се разбере, че не е безъ значение за винаря съ какви ферменти ще работи, защото виното, колкото евтино да бжде, все пакъ се цени по своето алкохолно съдържание, и обикновено се заплаща по 40 до 50 стотинки за градусъ. Така че за всѣки

1000 литри вино, ако има единъ градусъ повече, то значи да имаме 400—500 лева повече стойностъ. Това за дребния и небреженъ лозаръ може да се види безинтересно и да го отмине безъ внимание, но голѣмитѣ винари и кооперативни изби, които обикновено преработватъ голѣми количества вино, да работятъ съ квасъ или ферменти, значи да реализиратъ голѣми преимущества и печалби.

Отъ опитъ е установено, че при една добре изведена ферментация може да се получи 0.5 до 1% повече алкохолъ и обратно, при лошо изведена ферментация може да имаме 1 до 2% процента по-малко. Отъ тукъ е лесно да се разбере, че ежегодно и общо взето нашитѣ лозари губятъ много милиони само отъ крепкостта на произведеното вино. Но освенъ алкохола селектиранитѣ ферменти правятъ виното по-бързо да се бистри, да бжде по-трайно, по-пивко и му предаватъ още други добри качества, които безспорно правятъ сжщото много по-ценно и по-търсено.

Ежегодно у насъ се развалятъ маса вина и загубитѣ отъ качеството на виното не сж по-малко отъ първитѣ, и безъ преувеличение можемъ да кажемъ, че достигатъ до милиони. Не само това, но лошо приготвеното вино, което подлежи на развала винаги се предлага по-евтино на пазаря и нелоялно конкурира и понижава ценитѣ на добритѣ вина и изобщо излага името на виното като добро и хигиенично питие, поради което се ограничава консумацията на сжщото.

Нека добавимъ, че нашия лозаръ влага много трудъ и грижи и цѣло лѣто на открито изложенъ на всички рискове той обработва своитѣ лозя, отъ които действително получава отлични по качество грозда, но за съжаление често пжти поради набързо и небрежно извършенъ гроздоберъ, само въ нѣколко дена се просто прахосва и унищожава всичко придобито съ тежкия трудъ за цѣло лѣто. Ето защо необходимо е всѣки лозаръ предварително и на време да се приготи и преработи съ ферменти правилно своето грозде, за да добие добро и трайно вино. Това не ангажирва много трудъ, нито много срѣдства, стига да има добра воля и желание, всѣки лозаръ ще намѣри възможностъ да го направи въ своя собственъ интересъ и въ интереса на всички.

Петъръ Костовъ—агрономъ

учитель с Върбовка — Севлиевско.

За контрола на лозовия посадоченъ материалъ

За нашата страна лозарството е било и остава важенъ поминъченъ отрасълъ. Излишно е да се подчертава неговото значение сега, когато продуктитѣ на лозата иматъ външенъ пазаръ и донасятъ годишно надъ 200 милиона лева въ чужда валута.

Следъ филоксерната криза възобновяването на лозата по отношение избора на сортоветъ е вървѣло безъ предварително изработенъ планъ отъ страна на държавата и ако грѣшкитъ при избора на *сортаветъ* не сж много голѣми, това се дължи на лозаритъ, които просто по интуиция сж чертаели пжтя на новото лозарство. Първитъ лозя на американскитъ подложки сж били съ винени сортове и понеже пазаря на виното е билъ широкъ, лозаритъ сж се спрѣли на родозититъ сортове — Гъмза, Виненка (ромънка), Берковски саралъкъ, Димятъ, Винта, Памидъ и др.

Това за времето е било оправдано и благодарение ориентацията на лозаритъ къмъ поменатитъ сортове ние сме избѣгнали сждбата на Ромъния и Австрия, кждето директнитъ и чужди (предимно френски) сортове грозда сж играели и играятъ първостепенна рѫля при възобновяване на лозята имъ, въпрѣки взетитъ въ послѣдствие строги мѣрки отъ страна на държавата, особено спрямо директнитъ сортове.

Наредъ, обаче, съ споменатитъ сортове нашитъ лозя изобилствуватъ съ такива, които нѣматъ стопанска стойност и лозаря прави излишни разходи въ трудъ и срѣдства за тѣхъ. За голѣмо съжаление тѣхния процентъ е често отъ 10—40%.

Въ последно време стопанско-иконсмическитъ и консумативнитъ условия се измѣниха и се даде превѣсъ на десертнитъ сортове грозда: Афузъ Али, Димятъ, Чаушъ, Хамбургски мискетъ и др. ранни сортове.

Въпрѣки добре организираната агрономическа служба % на примѣситъ и при новозасаденитъ лозя е голѣмъ.

Въпроситъ, които отдавна чакатъ своето разрешение сж: регламентиране *производството и търговията* съ лозовия материалъ; установяване ефикасенъ *контроль* върху ежегодно произвеждания такъвъ.

По понятни причини азъ нѣма да засегна първитъ два въпроси нито тѣзи за райониране винопроизводството и опредѣляне максимума декари, които единъ стопанинъ може да сѣди, а ще се спра само на тоя за *контрола на лозовия материалъ*.

Въпроса за контрола на лозовия материалъ се смѣта уреденъ съ Закона за Подсѣрение земледѣлското производство и опазване полскитъ имоти (П. З. П. О. П. И.) създаденъ 1922 год. — Държавенъ вестникъ бр. 231. Членъ 50 отъ този законъ гласи: всѣки продавачъ на лози и овощни дръвчета е длъженъ да пусне въ продажба само *доброкачествени* и отъ *автентични* сортове материяли, както по отношение на подложката, така и това на присадника. Въ чл. 179 сж изброени санкциитъ на нарушителитъ на чл. 50. Съ този законъ контрола на произвеждания въ страната лозовъ материалъ се поема отъ държавата, респективно агрономическата служба при Министерството на народното стопанство, бивше Министерство на земледѣлието.

За приложение на Закона се издаде едва въ 1931 год. правилникъ за контрола на лозовия материалъ, публикуванъ въ Държавенъ вестникъ бр. 47. Този контролъ се отнасяше само за материала, предназначень за износъ. За вътрешността контрола бѣ факултативенъ, което значи никакъвъ. На следната година този правилникъ бѣ замѣненъ съ другъ — Държавенъ вестникъ бр. 20 отъ 1932 година. Съ последния правилникъ, контролътъ бѣше задължителенъ и за материала продаванъ въ вътрешността. Въпрѣки известни дефекти, които изпъкнаха при приложението му този правилникъ имаше голѣми преимущества и представляваше решителна крачка напредъ за приложение чл. 50 отъ Закона за П. З. П. О. П. имоти. Този правилникъ следъ като се прилага само две години бѣ замѣненъ съ трети вече (Държавенъ вестникъ бр. 56 отъ 1934 год.) който е въ сила и сега. Съ този правилникъ за контрола на лозовия материалъ се направи единъ повратъ назадъ и смѣло може да се каже, че за сега нѣмаме контролъ върху произвеждания въ страната лозовъ материалъ. Макаръ, че сж прозрачни причинитѣ, които наложиха измѣнение на правилника отъ 1932 година, азъ нѣма да влизамъ въ подробното имъ излагане *Ще спомена само, че когато държавата се отказва отъ едно свое право, тя не трѣбва да обдикира отъ поети задължения.*

(Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Ат. Бойчиновъ

Приготовление на гроздовъ сокъ

Гроздето е най хубавия плодъ съ който е надарена нашата земя. Гроздовия сокъ и гроздовата захаръ се асимилиратъ направо отъ организма, и действатъ силно укрепително върху сжщия. Ето защо необходимо е да насърдимъ масовата консумация ва гроздовия сокъ, а това ще стане като научимъ лозаритѣ да го приготвяватъ евтино и въ голѣми количества.

Най евтино и въ голѣми количества може да се приготви гроздовъ сокъ, чрезъ натриевия бензоатъ.

За да имаме добри резултати, обаче, необходимо е предварително гроздовата мжстъ да бѣде хубаво избистрена, и следъ това да се прибави необходимото количество натриевъ бензоатъ. За тази цель гроздето отъ което ще правиме гроздовъ сокъ трѣбва да е здраво и да го наберемъ по възможностъ сутринъ рано, докато е още хладно. Така получаваме изстудена гроздова шира, на която прибавяме до 10 грама метебисулфидъ за 100 литри и я оставаме 10—12 часа спокойно за да се избистри и огаи грубата калъ и примѣси. Ако времето е топло и виждаме, че ширата ще заври, то прибавяме още въ началото вмѣсто 10 до 20 грама метебисулфидъ за 100 литри шира.

Следъ като имаме вече ширата хубаво избистрена то я оттачае въ хубаво изчистенъ сждъ и после вземаме за всѣки литъръ шира по 0.8 до 1 грамъ натриевъ бензоатъ разтворяме го въ малко чиста вода и следъ това го прибавяме въ сжда съ отточената шира, като силно разбъркваме последната. Това има за целъ натриевия бензоатъ да се правилно разпредѣли въ сб-щата маса на ширата.

Понеже натриевия бензоатъ действува въ кисела срѣда, то гроздовия сокъ трѣбва да се пригавя отъ по зеленото грозде, което да има най-малко 16—17% захаръ. Ако гроздето е много презрѣло и бедно на киселини, то е хубаво на получения гроздовъ сокъ да се прибави по $\frac{1}{2}$ грамъ винена киселина за всѣки литъръ.

Когато имаме дъждовно време и гроздето е малко или много изпукано, а по-развалено то и изпукано грозде винаги има много микроорганизми, то бистренето на ширата само съ метабисулфидъ е трудно, и рисковано. За това още въ началото на не бистрата шира прибавяме по 0.6 грама натриевъ бензоатъ за всѣки литъръ шира, като сжция предварително го разтваряме въ малко чиста вода. Следъ това ширата се разбърква за да се правилно разпредѣли натриевия бензоатъ въ общото количество на ширата.

Следъ нѣколко (4—5) дена когато ширата се хубаво обистри то оттачае бистрата частъ въ отдѣленъ и чистъ сждъ, като по сжция начинъ наново прибавяме за всѣки литъръ бистра шира още по 0.4 грама натриевъ бензоатъ. По този начинъ натриевъ бензоатъ се приготвява най-лесно и най-евтино гроздовъ сокъ.

Другъ единъ способъ за приготвление на гроздовъ сокъ е чрезъ пастъризиране.

За тая целъ могатъ да се използватъ всички стѣкла съ които разполагаме и които не сж по-малки отъ $\frac{3}{4}$ литъръ. Най-първо всички стѣкла се хубаво измиватъ и отцеждатъ. Следъ това ги напълваме съ предварително избистрена съ метабисулфидъ шира, както е казано по-рано и ги оставаме до $\frac{1}{5}$ частъ празни. Това се прави, за да не изкипятъ при загрѣването. После затуляме всички пълни стѣкла съ обикновенъ чистъ памукъ. Отгоре върху памука се поставя чиста книга, която се свива и въ долния край на гушката на стѣклото се завързва съ парче рафия или канапъ. Това се прави, за да се запази памука отъ замърсяване.

Така поставения памукъ играе ролята на филтъръ. Той позволява обмѣната на въздуха при загрѣването на бутилкитъ, било отъ вънъ на вътре или въ обратна посока, но сжщевременно задържа въ себе си всички микробиални зародиши и спори, които евентуално биха попаднали въ бутилкитъ и биха причинили разваляне на ширата.

Така приотвѣнитъ и пълни бутилки се нареждатъ въ единъ сждъ съ вода, на дѣното на който има поставено надупчено лѣжливо дѣно отъ дѣски, за да не опиратъ стѣклата направо о дѣ-

ното на казна и се изпукатъ при загрѣването. Въ една бутилка напълнена съ вода и безъ да е затулена съ памукъ поставяме единъ 100° термометъръ и сжщата поставяме въ казна между другитъ бутилки. Следъ това почваме да загрѣваме казна до тогава, докато поствения въ бутилката термометъръ покаже 80° С, следъ което изгасяме огъня и оставяме бугилкитъ съ ширата да изстинатъ, а после ги нареждаме въ чисто и хладно помѣщение.

Тукъ бутилкитъ оставатъ 10—15 дни и поради загрѣването отдѣлятъ една утайка на дъното. Ето защо, налага се, чрезъ едно малко маркуче да отдѣлимъ бистрата шира, после да измиемъ бутилкитъ, да ги напълнимъ наново и пастьоризираме втори пѣтъ по сжщия начинъ, само че сега ще ги загрѣемъ до 75°С. Така съ избѣгва образуването на нова утайка или сжщата ще бѣде най-малка. Така загрѣтитъ втори пѣтъ бутилки се нареждатъ въ хладно и чисто помѣщение и се пазятъ до момента на тѣхната консумация. Този начинъ за приготвление на гроздовъ сокъ е много простъ и може да се използва въ всѣко домакинство за получаването на пастьоризиранъ гроздовъ сокъ.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Витаминитъ въ гроздето и др. продукти.

Въ кн. 10, Д-ръ Из. Маноловъ разгледа доста подробно въпросътъ съ различнитъ витамини — А, В, С, D и Е, тѣхното значение за организма на човѣка и животнитъ, както и болеститъ, които липсата имъ поражда въ организма. Тукъ ще припомнимъ само, че витаминътъ А е необходимъ за растенето и отсѣтствието му въ храната причинява заболяване на очнитъ роговици; витаминътъ В е антиневритиченъ, който въ сжщото време спомага за използването на захаритъ и нищетето. Този витаминъ е много важенъ, както за децата, така и за възрастнитъ; витаминътъ С е антискорбутиченъ. Липсата му въ храната на човѣка причинява болестта скорбутъ, която може да завърши съ смъртъ; витаминътъ D е противорахитиченъ; витаминътъ Е е витаминътъ на размножението. Липсата на витаминъ Е води къмъ безплодие. Най-после, има още единъ витаминъ — Р, липсата на който причинява болестта „пелагра“. Тази болестъ е много тежка и се проявява най-напредъ въ заболяване на кожата. Витаминитъ С, В и Р сж разтворими въ вода и сѣдържатъ азотъ. Витаминитъ А, D и Е сж свързани съ маснитѣ вещества, следователно тѣ не се срѣщатъ въ гроздето.

J. G. Dennler е търсилъ различнитъ видове витамини въ най-разпространенитъ плодове и зеленчуци и изработилъ една таблица за присѣтствието имъ, като количеството имъ е означено съ цифритъ 1 до 5. Споредъ сжщия авторъ, 1 отговаря на

много малко количество витаминъ; 2 отговаря на по голѣмо количество, но недостатъчно за организма; 3 означава, че количеството е едва достатъчно; 4 отговаря на доста голѣмо количество и 5 означава, че витаминътъ се намира въ изобилие.

Его и самата таблица:

Храни отъ растителенъ и животински произходъ.

Вита м и н и							Вита м и н и						
Плодове	A	B	P	C	D	E	Зеленчуци	A	B	P	C	D	E
Бадемъ	1	2	1	—	—	3	Салата	1	1	1	3	—	4
Грозде	—	1	1	2	—	—	Цвѣтно зеле	1	2	—	3	—	—
Слива	2	2	—	1	—	—	Доматъ	3	2	1	4	—	—
Праскова	1	1	—	3	—	—	Чесънъ	—	2	1	3	—	—
Ягода	1	—	—	2	—	—	Шпагезъ	—	1	—	3	—	1
Смокина	4	2	—	1	1	—	Цвекло	3	1	1	1	—	—
Лимонъ	2	2	1	5	—	—	Разни						
Ябълка	—	2	1	1	—	—	Сурово млѣко	2	2	4	1	1	1
Портокалъ	3	2	1	4	—	—	Мурун. масло	4	—	—	—	5	1
Мушмула	—	—	—	1	—	—	Масло	4	—	—	—	1	1
Орѣхъ	1	2	1	—	—	2	Мазно сирене	3	1	1	—	1	1
Круша	—	2	1	1	—	—	Варена мая	—	5	5	—	—	—
							Оцетъ	—	1	—	—	—	—
							Вино	—	1	1	—	—	—

Д-ръ Ив. Маноловъ
специалистъ вътрешни
болести.

Гроздолѣчение.

Въ днешно време, въпрѣки голѣмия напредѣкъ на лѣкарствената индустрия, ежедневно откритие на все нови и нови, така наречени специалитети за лѣкуване на най разнообразни болести, медицинската наука се правилно ориентира, като отдава заслужено внимание на естественитъ срѣдства и начини за поддържането и укрепването на здравия организъмъ и лѣчението на болния такъвъ.

Природолѣчението вече не се препорѣчва само отъ лайци — хора незапознати съ научната медицина, но то съставлява единъ важенъ и даже най важенъ отдѣлъ отъ съвременната медицинска наука.

Съвременниятъ лѣкаръ макаръ все още да не се е отървалъ отъ аналогичното, останало му по традиция предписване на химически лѣкарства на нѣкои отъ които отдавна да е отречено каквото и да било лѣчебно действие или друго значение за болния и здравъ организъмъ, той вече ясно вижда, че съ естествениятъ срѣдства, като, целесъобразно хранене, правилно проведенъ спортъ, гимнастика, туризъмъ, подходящи бани, се постига много повече при лѣчението и закрепването на организма, отколкото съ каквито да било химическия медикаменти.

Всеобщиятъ повикъ, назадъ къмъ природата, отъ тамъ да

черпимъ направо всички източници за здраве и благоденствие, се явява като твърде добре научно обосновавъ и целесъобразенъ.

Съ настоящата статия ще се постарая да запозная читателитъ съ хранителнитъ и най-вече лѣчебни свойства на гроздето, този великолепенъ плодъ, съ който ни е така щедро надарила нашата благородна земя, за щастие на нашия беденъ, но добъръ и трудолюбивъ народъ.

Плодътъ на лозата *vitis vinifera*, подъ което име е била известна на старитъ римляни, па и много още преди тѣхъ се е употребявалъ като лѣчебно сръдство.

Основанитъ въ наше време гроздолѣчебни станции, каквито има отъ години вече въ нѣкои французки, италиански и германски градове, развиватъ една похвална дейность и постигатъ отлични резултати. Подетата инициатива и отъ нашето министерство на народното стопанство да основе и у насъ такива гроздолѣчебни станции, каквито ги има вече отдавна, би довело до добри резултати, ако се ръководи съ по-голъма компетентность.

Гроздето има ценни лѣчебни свойства, които всестранно трѣбва да се използватъ.

Върху физико-химическия съставъ криещъ въ себе си цѣлебното за едно обикновено гроздово зърно, така както ние всички го виждаме, състоящо се отъ ципа-обвивка, месеста частъ и сѣмка, може много да се каже. Тукъ ще се задоволимъ да изтъкнемъ най-сжщественото.

Обвивката на гроздовото зърно представляваща процентно 9—11 отъ общото тегло на зърното, съдържа най-вече танинъ, пелулоза, минерални соли, като натриевъ фосфатъ, магнезиевъ фосфатъ, желязо, частици отъ йодъ, манганъ и при оцвѣтеното грозде багрилни материи, които даватъ цвѣтътъ на виното.

Месестата частъ на гроздовото зърно, която е и най-важна неговата частъ съдържа процентно общо взето:

Вода	до 79 92
Захари	до 23 51
Кремотарторъ	„ 0'52
Свободна вискена киселина	„ 0 29
Други киселини	„ 0'29
Азотни материи	„ 0'38
Минерални соли	„ 0 15
Неразтворима целулоза	„ 0'43

Сѣмката на гроздовото зърно, която нѣма онова значение както другитъ две съставни части, съдържа най-вече дървесина, значителенъ процентъ танинъ и отчасти смолисти материи, които не се срѣщатъ въ обвивката и месестата частъ.

Общо казано, обвивката на зърното се характеризира съ своя богатъ съставъ на танинъ, органически киселини и минерални соли, когато месестата частъ съдържа различнитъ захари, гликоза, лавулоза, дулсидъ, маланитъ и отчасти соли и киселини, които се срѣщатъ и въ другитъ части на гроздовото зърно.

Освинъ това, гроздето е богато отъ къмъ водноразтвори-

митъ витамини С, В₁ и В₂, които бѣха предметъ на отдѣлна наша статия и чието значение за храненето и лѣчението на нѣкои заболявания е безспорно.

Всички тѣзи съставни части на гроздовото зърно оказватъ своето благотворно, хранително и лѣчебно действие върху организма.

На първо мѣсто е гроздовата захарь. Тя, освенъ че представлява отлична храна, кондензирана енергия за организма, действува и диуретично, т. е., подпомагане отдѣлянето на урината, пречиства кръвта, действува противоотровно и е необходима за нормалната функция на чернодробната клетка.

Комплексътъ отъ различнитъ органически соли, съдържащи се въ гроздето, се предлага на организма, чрезъ ядене на грозде, въ най-лесно асимилираща се форма.

Поради това, че гроздето съдържа витаминъ С и то въ количество почти равняващо се на другитъ богати отъ къмъ витамини плодове, като лимона, портокала, доматиътъ, то се явява едно отлично сръдство противъ скорбута при изкуствено хранене на деца съ стерилизирано млѣко. Даването на кърмачета чистъ, прѣсенъ гроздовъ сокъ ги предпазва отъ скорбутично заболяване и подпомага развитието на тѣхната костна система.

Гроздето, понеже съдържа витаминъ В, а отсъствието на този витаминъ предизвиква липсата на апетитъ и храносмилателни смущения, то се явява като отлично сръдство при подобни страдания.

Оскъдността на гроздето отъ къмъ албумини — бѣлтѣчни вещества, позволява да можа да се яде въ значителни количества, безъ да се излагаме на опасността отъ претрупване на организма съ остатъченъ азотъ, който представлява известна опасностъ за здравето, както е случая при прекалената употреба на бѣлтѣчни храни, каквито сж яйцата, месото и др.

Целулозата, която е главна съставна часть на обвивката на гроздовото зърно, е необходима да дразни червата, да предизвиква контракция, за да стане по този начинъ по-лесното имъ изпразване.

Най-после и поради това, че гроздето не съдържа натриевъ хлоридъ — готварска соль, се явява като отлична храна при всички ония болезнени състояния, кждето се налага да бжде приложена една безсолна диета, каквато много се препоръчва при нѣкои туберкулозни заболявания.

Като храна и медикаментъ гроздето упражнява едно благотворно влияние върху обмяната въ организма, което се отразява почти въ всички органи.

Гроздолѣчението намира приложение при най-разнообразни заболявания. Като по-важни тукъ ще изтъкнемъ 5 групи отъ заболявания съ тѣхнитъ подраздѣления, при които е особено препоръчително приложението на едно гроздолѣчение, а именно това сж: 1. Бжбречнитъ заболявания; 2. Болеститъ на сърдцето и кръвоноснитъ сждове; 3. Болеститъ на червата; 4. Болести на черния дробъ и 5. Болести на общото хранене.

При болеститѣ на бжбрецитѣ, прѣсното грозде и прѣсния гроздовъ сокъ, поради това, че не съдържатъ почти никакъ готварска солъ и сж бедни отъ къмъ бѣлтъчни вещества, които не се понасятъ отъ болния бжбрекъ, тѣ представляватъ едно отлично лѣкарство, като сжщевременно усилватъ отдѣлянето на урината и премахватъ по този начинъ различнитѣ отоци въ организма вследствие на тѣзи заболявания.

При бжбречни камъни сжщо може да се постигнатъ отлични резултати, при единичното условие само, камънитѣ да не сж отъ алкаличенъ произходъ.

При гисйнитѣ възпаления на бжбречното легенче и пикочния мехуръ, чрезъ гроздолѣчение може да се постигне отлично обеззаразяване и пречистване.

Болеститѣ на сърдцето и кръвоноснитѣ сждове дължащи се често на разстройства отъ страна на бжбрецитѣ и черния дробъ се сжщо отлично влияятъ чрезъ едно гроздолѣчение. Тукъ гроздето действува отъ една страна, чрезъ предизвикване увеличено отдѣляне на урина и облекчение по този начинъ на цѣлото кръвообрѣщение, отъ друга чрезъ гроздовата захаръ, която е отлична храна и лѣчебно сръдство за сърдечния мускулъ.

Отъ всички други заболявания на червата най-вече хроническия запекъ се лѣкува твърде успѣшно чрезъ грозде. Тукъ оказва своето лѣчебно действие обвивката на гроздовото зърно, която е богата отъ къмъ целулоза.

При чревни заболявания, които сж придружени съ едно възпаление на слюзестата ципа на червата, както и при нѣкои хронически диарий придружени съ болезнени колики е по-подходящо да се употрѣбява гроздовия сокъ, очистенъ отъ твърдитѣ части на зърното.

Има редица страдания, като различни кожни обриви, хронически сърбежи, които се дължатъ на неправилно гниене въ червата. Гроздето видоизмѣня червната флора, пречиства червата отъ токсинни материи образували се при подобно неправилно гниене, и по този начинъ се явява отлично лѣчебно сръдство и при подобни страдания.

Гроздето като сръдство, което улеснява и усилва отдѣлянето на жлъчката чрезъ своя съставъ отъ кремотарторъ, различнитѣ органически киселини и гроздовата захаръ намира широко приложение при лѣчението на най-разнообразни чернодробни заболявания.

При една група отъ болести дължащи се на неправилната задръжка отъ организма на пикочна киселина, каквито сж подаграта, ревматизма, чрезъ правилно проведено гроздолѣчение се постигатъ отлични резултати.

Чрезъ гроздолѣчение се лѣкува сжщо успѣшно болезненото затлъстяване.

При една друга група болести дължащи се главно на липсата отъ витамини, каквито сж английската болестъ — рахитиса при децата, скорбута, пелаграта и др., гроздолѣчението сжщо действува отлично.

Върху начина на самото гроздолъчение т. е. какъ да го проведемъ има следното да се отбележи:

1. Гроздето преди ядене трѣбва да бѣде добре измито и очистено отъ всички излишни и не хранителни части, като гнили гроздови зърна и др.

2. Винаги при едно гроздолъчение трѣбва да употребяваме добре узрѣло грозде.

3. Само при нѣкои страдания на храносмилателния каналъ е за препоръчване да се изхвърлятъ сѣмките и обвивките на гроздовитѣ зърна, но общо взето гроздето трѣбва да се яде заедно съ тѣхъ.

4. Ежедневната гроздова дажба варира между 500 грама и 3 килограма, която само въ рѣдки случаи може да се надхвърли. Целесъобразно е да се започва съ по малки дажби, които постепенно да увеличаваме.

5. Продължителността на едно гроздолъчение неможе гочно да се фиксира, тя зависи отъ състоянието на болестъта и какъ ще реагира организма.

6. Не е необходимо да ядемъ само грозде безъ никаква друга храна за да постигнемъ известни лѣчебни резултати. Или пъкъ, ако се подложимъ на такава чисто гроздова диета, тя трѣбва да бѣде само за кратко време.

7. Обикновеното гроздолъчение можемъ да замѣнимъ при известни положения съ прѣсенъ гроздовъ сокъ, които би ни далъ сжщитѣ резултати.

8. Къмъ едно гроздолъчение подхожда и едно целесъобразно движение на организма, но не и прѣкомѣрна физическа и умствена работа.

Като се иматъ предвидъ индивидуалнитѣ особености на организма и различния вървежъ на отдѣлнитѣ болести, то за правилното и успѣшно провеждане на гроздолъчението е необходимо пакъ компетентното мнение на лѣкарътъ.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 190

23 юлий 1935 год.

СОФИЯ

До М-вото на народното
стопанство

(Дирекция на земледѣлието)

ТУКЪ.

Новата болестна проява по лозитѣ — чернилката — задига голѣми грижи и на производителитѣ на лозовъ материалъ и на купувачитѣ на такъвъ.

Макаръ, че се намираме въ периода на нейното проучване относно причинитѣ и срѣдствата за борба, мислимъ, че има вече на лице известни данни, които да послужатъ като основа за едно упжтване за предпазване отъ тази болестна проява.

За това именно, молимъ Почитаемото Министерство на на-

родното стопанство да издаде такова упътване, за да се внесе известно успокоение и възможна яснота по въпроса.

Съ отлично почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь: Д. Бъчваровъ.

Председатель: Ив. П. Бързаковъ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 195.

24 юлий 1935 год.

СОФИЯ.

**До Министерството на
народното стопанство**

ТУКЪ.

Управителниятъ съветъ на Съюза ни въ заседанието си 10 т. м. разгледа, между другото и правилника за организиране и контролъ на износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние и, като взема предвидъ:

Безспорната нужда и належаща необходимостъ отъ целесъобразното организиране и продължаване контрола върху нашия износъ на гроздето, овощията и др., ролята, която кооперативнитъ сдружения играятъ и ще играятъ въ случая и пр., реши да замоли Почитаемото Министерство на народното стопанство да направи следнитъ измѣнения и допълнения на правилника:

По чл. 3, буква „в“, удостоверенията за познания и опитностъ по износа на произведенията да се издаватъ отъ търговско индустриалнитъ камари, възъ основа на сведения или удостоверения отъ съответния агрономъ.

По буква „г“ отъ сжия членъ, удостоверението за редовно членуване на сдружението на износителитъ на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние да не е задължително за кооперативнитъ земледѣлски сдружения.

По буква „е“ отъ сжия членъ задължението за изнасяне презъ настоящата година на опредѣления минимумъ вагони грозде да не се отнася до кооперативнитъ земледѣлски сдружения.

По чл. 11, отдѣлъ „грозде“, точка „а“ при опредѣляне характернитъ черти на узрѣлото грозде да се взема подъ внимание мѣстността и годината.

По буква „д“ отъ сжия членъ да се изясни, какво трѣбва да се разбира подъ думата „завѣхнало“.

Съюзътъ ни смѣта, че е необходимо нужно да се уеднаквятъ и методитъ за контрола, за която цель преди гроздоизноса да се свикатъ въ пункта, кждето най-рано ще почне износа, агрономитъ, натоварени съ контрола на гроздето на 2—3 дневенъ курсъ.

Съ отлично почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь:

Д. Бъчваровъ

Председатель:

Ив. П. Бързаковъ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 194

24 юлий 1934 год.

СОФИЯ.

До Министерството на на-
родното стопанство
(Отдѣление за Земледѣлието)

ТУКЪ.

Качеството и автентичността на присадения лозовъ ма-
териалъ, употребяванъ за създаване на нови лозя е отъ твърде
голъмо значение за тяхната дълготрайностъ и плодоношение.

Производството на действително доброкачественъ и автен-
тиченъ посадоченъ лозовъ материалъ изисква и известна прак-
тическа и теоритична подготовка на лицата, които се занма-
ватъ съ такова производство и съзнание за материалната и мо-
рална отговорностъ предъ българското лозарство.

Напълно убедено въ това и въ пояснение на чл. чл. 49 и
50 отъ закона за П. З. О. П. И, Почитаемото Министерство съз-
даде и правилника за контрола върху производството и търго-
вията съ лозовъ материалъ отъ 25 априль 1934 год., измѣненъ
на 12 юний с. год. (Държавенъ вестникъ брой 56)

За по пълно постиганне на зададената целъ, по голѣма си-
гурностъ на лозаритѣ при снабдяването си съ лозовъ материалъ
и повече обективностъ, Съюзътъ ни моли Поч. Министерство да
допълни и измѣни правилника въ смисълъ, да се маркира всички
лозовъ материалъ, предназначенъ за продажъ, било зи мѣстни
нужди, било за износъ, безъ да се дѣли страната на райони,
като се плембиратъ само здравитѣ лози (чл 6 отъ правилника).

За въ бъдеще да се позволява производството на лозовъ
материалъ за търгуване само на лица, които сж завършили поне
практическо или срѣдно земледѣлско училище. Да се позволява
и на лица безъ такава подготовка, ако предприятията имъ се
ръководятъ отъ лица съ споменатото образование.

Съ отлично почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь: Д. Бъчваровъ

Председатель: Ив. П. Бързаковъ

ОТЧЕТЪ

отъ управителния съветъ на Коопер. централа на лоза-
ритѣ въ България за дейността му презъ 1934 година.

(Продължение отъ кн. 5 и край).

Обзавеждане.

Както Ви е известно, Кооперативната централа на лоза-
ритѣ въ България, като рожба на Българския Лозарски съюзъ,
за да се допълнятъ взаимно за резултатна и широка дейностъ
въ областта на нашето лозарство и винарство, се помѣщава въ
дома на последния и презъ отчетната година се обслужва отъ
персонала и пособията му. Поради това и поради повелителната
нужда отъ голѣми икономии, макаръ и да е взето решение за
обзавеждането ѝ съ нуждитѣ мебели и пр., такива не се доста-
виха, съ изключение на три картонети, на стойностъ 3,312 лева.

Отъ ликвидаторитѣ на бившия сѣюзъ на българскитѣ лозаро-винари, Българския Лозарски сѣюзъ е билъ, обаче задълженъ съ покупната стойность на едно писалищно бюро, три етажерки, една стара пишуща машина, 4 стола и една закачалка на сума 8,010 лв. За улесняване на ликвидацията, наложи се тази сума да бжде внесена отъ задължената организация. Но тъй като не сѣюзътъ, а Централата ще получи фондоветѣ (резервентъ, културентъ и сѣюзентъ домъ) на бившия сѣюзъ на българскитѣ лозаро-винари, следъ предстоящия ликвидационентъ конгресъ, които фондове заедно съ лихвитѣ възлизатъ на 85,491 лв., поменатитѣ мебели се поеха отъ Централата. Въ края на отчетната година по-голѣмата частъ отъ тѣхъ, като напълно изхабени, се обезцениха съвършено, други — бюрото и етажеркитѣ — отчасти.

Помощи.

Презъ отчетната година, при изложенитѣ вече условия и положения на сдружението ни, бѣше още много рано да прояви то оная културна дейность, която устава повелява и нуждитѣ налагатъ. Все пакъ кооперативната централа на лозаритѣ въ България не можеше да се абстрахира отъ живота и нуждитѣ на сп. „Лозарски прегледъ“, което е и неинъ органъ. И тъй като, по причини, изложени въ отчета на редакторъ-уредника на поменатото списание предъ току що закрылия се петнадесети редовентъ лозарски конгресъ, списанието се намираше въ твърде голѣмо мвтериално затруднение и редовното му излизане бѣше станало проблематично, управителниятъ сѣветъ се счете задълженъ да го подпомогне съ една помощъ отъ 10,000 лв.

Освенъ това, Управителниятъ сѣветъ опредѣли и отпусна на д-ръ Н. Костовъ единъ хонораръ отъ 5,000 лв. за труда му: „Гроздето като лѣчебно срѣдство“, въ който той обстойно и научно разглежда хранителната стойность на гроздето и начина на употребата му, като лѣчебно срѣдство.

Това е, почитаемо събрание, дейността на сдружението ни презъ първата година отъ своето съществуване. Управителниятъ сѣветъ смѣта, че въпрѣки неблагоприятнитѣ условия, при които е билъ принудентъ да работи, е оправдалъ вашето довѣрие. Разгледайте направеното отъ него най-обективно, дайте си преценката и ония директиви за бждаща дейность, които нуждата и здравия умъ ви подсказватъ.

София, 31. XII. 1934 год.

Председателъ: (п.) *Ив. П. Бързаконъ*

Подпредседателъ: (п.) *М. Иванчевъ*

Секретаръ: (п.) *Д. Бѣваровъ*

Членове: (п.) *П. Алтъновъ, Ив. Джелеповъ, Т. Икономовъ, Кр. Наневъ, Р. Панайотовъ, Д. Бѣровъ, Г. Костовъ, Ив. Машаловъ, Т. Байчевъ и Б. Дачевъ.*

Акцизенъ прегледъ

Въ връзка съ измѣненията на закона за акцизитъ и пр. за които дадохме известни пояснения въ миналата книжка, нѣкои данъчни управления, било отъ престараване или недобро проучване на въпроситѣ, сж извършили действия, съ които сж ошетили маса лозари.

Неправилно се тълкува § 15.в^а отъ закона за акцизитъ и пр. (измѣнението му публикувано въ Д. В. брой 10/933 год.) относно недоимъцитѣ на вина у производителитѣ,

Както пояснява М вото на финанситѣ (отдѣление за Д. п. и акцизитѣ) въ окръжно № 11610/933 год., публ. въ Д. В. брой 29/933 год. до влизане въ сила на това измѣнение на закона за акцизитъ и пр. не сж били предвидени наказателни санкции на производителитѣ за оказали се недоимъци. Това е било така поради обстоятелството, че не на всѣки производител се откриваше партия въ книгата за лозаритѣ обр. № 7 (партии се откриваха само на лицата, които извършваха продажби), а вънъ отъ това, закона не предвиждаше съответнитѣ толеранси, а количеството на виното, поради много причини, показва винаги известна разлика.

Понеже тия празноти на закона се попълниха, наложи се една провѣрка на наличността у производителитѣ, резултата отъ която да се впише въ партидната книга обр. № 7 и се открие партия на всѣки лозаръ производител, следъ което да се държи вече смѣтка за движението на вината у производителитѣ. По този поводъ отдѣлението за Д. п. и акцизитѣ издаде окр. № 22050 отъ 1.IX.1933 год., въ което дава подробни наставления, какъ да се постѣпя съ вината отъ реколтитѣ преди 1933 г., намиращи се на лице у производителитѣ.

Както казахме по-горе, нѣкои отъ г. г. данъчнитѣ началници сж изтълкували неправилно горнитѣ нареждания на М вото, като сж сравнили намѣрената наличностъ съ тая по декларациитѣ обр. № 1 (по общото измѣрване) и понеже сж констатирани голѣми разлики, задължили сж лозаритѣ наново съ акцизъ, базирайки се на § 15.в^а отъ горния законъ.

Тия действия на данъчнитѣ органи сж неправилни и незакономѣрни, поради това, че законитѣ отъ материаленъ характеръ не могатъ да иматъ обратна сила и че горнитѣ измѣнения на закона се отнасятъ само за недоимъчатѣ, оказали се следъ извършване действията по окр. № 22050/923 год. и за реколтитѣ следващи отъ 1933 год.

Поради това, ония лозари, които сж задължени повторно съ акцизъ на вина отъ стари реколти, оказали се въ недоимъкъ при провѣрката презъ есенъта на 1933 год., да поискатъ съ заявление да бжде отмѣненъ тоя имъ акцизъ, мотивирайки се, че за недоимъци на вина отъ стари реколти не следва да плащатъ повторно акцизъ.]

Положението на пазаря.

Чужбина.

Лозята до сега бѣха спрѣли на много мѣста своята вегетация по причина на сушата, но последнитѣ дъждове, подобриха положението и се очаква една добра реколта.

Австрия. Раннитѣ грозда се явиха на пазаря къмъ 10—12 августъ. Тѣхниятъ вносъ отъ странство тази година е по-слабъ, така че мѣстнитѣ се продаватъ на задоволителна цена. Пероноспората и оидиума се явиха, но чрезъ редовно прѣскане тѣхното действие се ограничи и реколтата е запазена.

Унгария. Поради голѣмата суша десертнитѣ грозда тази година ще дадатъ слаба реколта. Последнитѣ дни паднаха изобилни дъждове. Ценитѣ на вината сж твърди, особено на слабитѣ на спиртъ. Пероноспората се е появила доста, но бѣше спрѣна въ своето развитие отъ сушата.

Югославия. Въ северна Югославия реколтата е слаба, незадоволителна, когато въ южната частъ реколтата изглежда повече отъ задоволителна. Пероноспората се е развила въ голѣми размѣри.

Италия. Изгледитѣ за една добра реколта сж на лице, вследствие на което има една тенденция на спадане. Пероноспората не е нанесла никакви вреди. Реколтата въ нѣкои райони изглежда да е недостатъчна, но е здрава.

Франция. На много мѣста сушата е причинила единъ застои въ развитието на лозята. Паднали сж презъ последнитѣ дни изобилни дъждове, но само въ южнитѣ райони. Въ Бордо сушата още продължава. Има едно спадане въ ценитѣ на виното, които временно се бѣше покачила. Това се дължи на обстоятелството, че следъ 20 дни ще започне гроздобера и трѣбва да се изпразнятъ съדותѣ.

Пероноспората се е появила въ доста голѣми размѣри въ по-севернитѣ части. Презъ миналата седмица на много мѣста въ южна и юго-западна Франция сж паднали проливни дъждове, въ нѣкои райони придружени съ опустошителна градушка. Поради тази и други причини има едно затвърдяване въ ценитѣ на вината.

Въ Алжирия се очаква не само количеството, но и качеството на миналогодишната реколта.

Положението у насъ.

Лозята почнаха да страдатъ отъ продължителното топло и сухо време. Последнитѣ дъждове, макаръ и слаби подпомагатъ едно по-правилно развитие на лозитѣ. На много мѣста пероноспората е намалила значителна частъ отъ реколтата. Износа на Афузъ Али се очаква тази година да започне къмъ 10 септемврий въ Плѣвень и други райони на северна България.

Въ южна България се очаква сжщо добра реколта по качество и количество; износа на Чауша почна на 12 августъ, следва къмъ 1 септемврий Афузъ Али и винени.

Цената на вината е твърда — за северна България 5—6 лв., а за южна — 6 — 7 лева за литъра.

ПРАВИЛНИКЪ на плодовото бюро — Плѣвень.

§ 1. Образува се при Плѣвенската градска община бюро за пропаганда и подпомагане пласиранieto на десертнитѣ грозда и всички овошни и зеленчукови плодове, произвеждани въ гр. Плѣвень, подъ наименование „Плодово бюро — Плѣвень“.

§ 3. Целта на бюрото е:

а) да съдействува за обединение на всички Плѣвенски лозари,

овощари и градинари, производители на плодове въ съответни организации и кооперации;

б) да съдействува за организиране продажбата на вътрешните и външни пазари на производството имъ;

в) да регистрира въ общината станалитъ продажби, по общоприета практика на продажбитъ, или по специални договори, установени отъ бюрото, съ цель да се гарантира изплащането имъ отъ купувачитъ и изпълнението отъ продавачитъ;

г) да организира и разгласява информация за положението, перспективитъ и ценитъ на плодоветъ въ страната и странство;

д) да си създаде имоти, като шопрони и др. за общо ползуване манипулацията и износа на плодоветъ;

е) да подпомага и произвежда просветна дейность по производството, ръководена отъ съответните държавни органи и да защитава изобщо интереситъ на Плъвенскитъ производители на плодове.

§ 3. Бюрото набира нужните си срѣдства отъ вноски отъ производители: до 5 стотинки на килограмъ изнесенъ плодъ.

§ 4. Членове на бюрото се считатъ всички Плъвенски лозари, овощари и градинари, които произвеждатъ и продаватъ такива на вътрешните и чуждитъ пазари.

§ 5. Управлението на бюрото се състои отъ представители на Плъвенската градска община, Земледѣлско-стопанската дирекция, Българската Земледѣлска и Коопер. банка — Плъвень, Популярната банка Плъвень, Русенската търговско-индустриална камара, Лозарското дружество „Плъвенска гъмза“, Лозаро-винарската кооперация „Плъвенска гъмза“, Лозарската кооперация „Афузъ Али“ — Плъвень, градинарското дружество и образували се въ последствие лозарски, овощарски и градинарски организации и кооперации.

§ 6. Управителния съветъ излъчва отъ срѣдата си трима членове, отъ които единъ се избира за касиеръ на бюрото, заедно съ назначенъ технически секретаръ, които съставляватъ постоянното присъствие, което администрира и провежда въ изпълнение решенията на управителния съветъ.

§ 7. Всички разходи по службата на бюрото се извършватъ по решение на сжщото.

§ 8. Създаденитъ имоти отъ бюрото се записватъ на името на общината и се управляватъ отъ бюрото. Въ случай на ликвидация всички имоти оставатъ на съхранение при Плъвенската градска община до образуване на ново такова.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

Отговоръ на П. Владовъ отъ с Бѣла, Варненско.

Срѣдства за борба съ сивия хоботникъ (севирицата) по лозята. *Othorynchus Sulcatus*.

Този и много още други подобни хоботници се срѣщатъ у насъ по лозата и по овощните градини и въ нѣкои години нанасятъ голѣми загуби на гроздовата и овощна реколта. Така, тази пролѣтъ сивия хоботникъ се бѣше появилъ масово въ нѣкой лозя на Бургасъ, Поморие и др. райони, където нанесе голѣми загуби на реколтата.

Обикновено този хоботникъ денемъ се крие и нощемъ излиза и напада току-що набѣбналитъ пжпки на лозята. Ето защо неговото събиране и унищожаване трѣбва да става сутринъ рано преди изгрѣвъ на слънце, защото като нагрѣе слънцето той бѣга и се крие. Въ повечето случай този пжпкоядъ не се вѣди въ лозата, а идва тукъ отъ съседнитъ овощни градини, овощни дървета и др. храсти. За това хубаво е сутринъ рано чрезъ трѣскане да се събиратъ всички хоботници и отъ близкитъ до лозята дървета и да се унищожаватъ. Ларвата на този хоботникъ се развива главно въ неработната земя на близкитъ синури, слокове и пр. Сжщата и бръмбарътъ заедно биватъ унищожавани и отъ птицитъ и кокошкитъ, които могатъ да укажатъ голѣма услуга на ло-

заря и да го подпомогнатъ въ унищожаването на сивия хоботникъ.

Противъ сщия хоботникъ е хубаво да се пръскатъ лозята съ тютюневъ екстрактъ, съ агрия, съ екстрактъ отъ алое и пр. Всички тѣзи препарати действатъ инсектефужно и прогонватъ бръмбаритѣ.

Освенъ това нападнатитѣ лозя трѣбва да се пръскатъ съ разтворъ отъ натриевъ арсениатъ 0.2 кгр. за 100 литри вода или съ разтворъ отъ парижка зеленина 150—200 гр. за 100 литри вода. Когато пжпкояда се храни съ така напръсканитѣ пжпки и зелени части на лозата се отравя и умира. Пръскането съ парижка зеленина и арсениатъ трѣбва да се извърши внимателно, като се приготви добре разтвора, за да не се причини изгаряне на пжпкитѣ и зеленитѣ части на лозата.

Х Р О Н И К А.

Следъ осемъ месечно приложение на монополния режимъ за спирта и сливовата ракия, правителството намѣри за целесъобразно да го отмѣни. Съгласно наредбата законъ за ликвидацията на този монополъ отъ 1 августъ т. г., сливовитѣ, гроздовитѣ и другитѣ плодови ракии, годни за консумация и непредадени отъ притежателитѣ на държавата, оставатъ у тѣхъ и заплащатъ данъкъ по 20 ст. на градусъ. Ако акциза и общ. налогъ върху материалитѣ, отъ които сж изварени ракиитѣ е билъ заплатенъ, тѣ се приспадатъ отъ данъка 20 ст. на градусъ. Заплатеното монополно право въ размѣръ по-голямъ отъ 20 ст. не подлежи на връщане. Срока за доброволното изплащане на данъка е до края на м. септемврий т. г.

Следъ изплащането на данъка, притежателитѣ на ракиитѣ сж свободни да ги продаватъ на търговцитѣ. Ако, обаче, той не е изплатенъ, продажбата става само по наряди, давани отъ М-вото на финанситѣ.

Осоленитѣ сливови и джиброви ракии не събрани до отмѣняване на закона за монопола на спирта и сливовата ракия, трѣбва да се събератъ до 15 августъ отъ спиртоварницитѣ за преваряване, но могатъ да бждатъ задържани и за собствено упстрѣбление, като се заплати и данъка отъ 20 ст.

Отмѣняване на наредбата-законъ за монопола на спирта и сливовата ракия налагаше измѣнението и допълнението на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата, по-право възстановяването му по отношение акциза върху материалитѣ, отъ които се вари ракия.

Споредъ наредбата законъ за това измѣнение отъ 31 юлий, материалитѣ, отъ които се вари ракия ще се облагатъ съ по единъ левъ въ банкноти на литъръ, а виното за изваряване въ ракия — съ по 2 лева на литъръ, като общинския налогъ, съ който се облагахъ по-рано се отмѣнява.

Така, кашата отъ джибри, съгласно измѣнението на закона за акцизитѣ и пр. отъ 1933 год. се облагаше съ 30 ст. на литъръ акцизъ и 40 ст. общински налогъ, всичко 70 ст., винената каша и каша отъ сливи тоже съ 70 ст., виното за изваряване съ 1.35 лева. Споредъ наредбата-законъ отъ 31 юлий т. г.; облога възлиза, както се каза, на 1 левъ, респективно 2 лв. (за виното) на литъръ.

Споредъ съобщения на вестницитѣ, правителството е схванало, че при този високъ облогъ върху материалитѣ за ракия, голѣма частъ отъ кашитѣ (плодови и джиброви) може да бждатъ изхвърлени, което би било една голѣма загуба за народното стопанство. Затова именно акциза е намаленъ на 50 ст. на литъръ, а за кашата отъ ябълки, круши, лѣтни сливи и пр. на 40 ст.

Искаме да върваме, че ще последва намаление и на облога върху виното за изваряване въ ракия или спиртъ.

Съ Министерско постановление отъ 9 августъ т. г. продажната цена на сливовата и джиброва ракии отъ държавнитѣ складове

се определя на 45 ст. на единъ градусъ. Поржките трѣбва да бждатъ най-малко за 5 литри обикновенъ градусъ наведнѣжъ и се изпълняватъ по наряди, давани отъ Министерството на финанситѣ.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България тази година ще се намѣси въ износа на десертно грозде, като ще закупува на авансови цени, въ краенъ случай и на твърди цени.

Съгласно чл. 10 отъ наредбата-законъ за данъчните облекчения отъ 20 юлий т. г. дължимитѣ отъ лозаритѣ и овощаритѣ до 31 декемврий 1932 год. недобори отъ акцизъ на вината, данъка на материалитѣ за варене на ракия и общински налогъ на сжитѣ се събира съ 50% намаление, безъ глоби и лихви, ако бждатъ изплатени, както следва:

а) недоборитѣ до 2000 лева най-късно до 31 декемврий 1935 год. включително;

б) недоборитѣ до 4000 лева на два пѣти: половината до 31 декемврий 1935 год. и другата половина до 31 мартъ 1936 год.

в) недоборитѣ отъ 4000 лв. нагоре на четири пѣти по равни части, а именно: до 31 декемврий 1935 год., до 31 мартъ и 31 юлий 1936 год. и до 1 януарий 1937 год.

Въ случай, че се пропусне една вноска намаленитѣ остатъци се събиратъ велната екекутивно.

Забележка. Недоборитѣ до 1000 лева включително се опрощаватъ Открититѣ партиди за сжитѣ се заличаватъ служебно.

По превоза на коловетѣ за лозя. На постѣпките, направени отъ страна на Лозарския съюзъ, Главната дирекция на желѣзницитѣ е разпоредила щото коловетѣ чийто диаметъръ не е по-големъ отъ 10 см. следва да се таксуватъ по кл. 22, такситѣ на която сж поевтини отъ тѣзи на изключителната тарифа № 54, по която се таксува строителния материалъ за лозя, и по която до сега сж таксуваха коловетѣ.

Така напр. за едно разстояние отъ 300 километра по кл. 22 за 100 кл. ще се плаща по 25 лв., когато по изключителната тарифа № 54 се плащаше по 38 лева,

IV Международенъ конгресъ по лозарство и винарство. Отъ 26 до 31 т. м. ще се състои въ Лозана, Швейцария, IV-ия международенъ конгресъ по лозарство и винарство.

Първитѣ три дни ще бждатъ посветени на дневния редъ, въ който влиза разглеждането на следнитѣ точки:

I. Лозарство.

1) Критично, технично и практическо изследване на виненитѣ и десертни сортове лози. Правила, които трѣбва да се следватъ при селекцията имъ.

2) Критично изследване грижитѣ по отглеждането имъ, отъ техническа гледна точка.

3) Борба срещу неприятелитѣ и болеститѣ по лозата.

II. Винарство.

4) Критично изследване на техниката при винопроизводството и при използуване на отпадѣцитѣ.

5) Направени опити и добити резултати съ сгжстена мѣстъ и съ гроздовъ сокъ.

III. Лозаро-винарска икономия.

6) Критично, научно, техническо и икономическо изследване на елементитѣ на производствената стойностъ на гроздето, на преобрѣщането му въ вино и на разпредѣлението на виното и на гроздето въ потрѣблението имъ.

Забележка: Елементи на производствената стойностъ въ лозарството сж: 1) Стойностъ на земята, на хектаръ; 2) Лихви и амортизация на разходитѣ по засаждането, на хектаръ; 3) Лихви на заетия капиталъ, на хектаръ; 4) Разходи на работна ржка, на хектаръ (срѣдна

цена за годинитъ 1931, 1932 и 1933); 5) Торове употребени на хектаръ; 6) Инсектисидни и фунгисидни сръдства, на хектаръ; 7) Разходи за попълване на лозето и подпори, на хектаръ; 8) Общи разходи и данъци на хектаръ.

IV. Техника на организацията.

7) Критично изследване на разнитъ форми на техническа и на икономическа организация на лозаритъ.

V. Пропаганда.

8) Гроздожитъ станции, националнитъ празници на виното и гроздето. Резултати отъ тѣхъ,

9) Медицински и научни трудовъ върху биологичната и терапевтична стойностъ на виното и на гроздето,

Отъ страна на България въ бюрото на конгреса сж представени доклади върху:

1) Изследване върху техниката на винарствуването и използването на отпадъцитъ въ винарството отъ Ив. Георгиевъ.

2) Критично, техническо и практическо изследване на виненитъ и дасертни сортове лози. Правила, които трѣбва да се следватъ при селекцията имъ, отъ проф. Н. Недѣлчевъ.

3) Изследване на разнитъ форми на техническа и икономическа организация на лозаритъ — Д. Бъчваровъ.

4) Изследване върху производствената стойностъ на гроздето въ България за 1933/1934 година отъ Н. К. Кондовъ.

5) Гроздето въ хранага на българския народъ отъ д-ръ П. Костовъ.

I-ниятъ Международенъ конгресъ на лѣкаритъ прияти на виното. Едновременно съ IV Международенъ конгресъ по лозарството и винарството ще заседава пакъ въ Лозана.

Програмата на конгреса се състои отъ следнитъ три въпроса:

1) Витаминитъ въ виното — проф. Baglioni отъ Римъ.

2) Виното въ болеститъ на храненето отъ д-ръ Weissenboch отъ Парижъ.

3) Виното въ психиатрията отъ д-ръ Anglade отъ Бордо.

Ще взематъ участие въ конгреса отъ страна на България г. г. д-ръ П. Костовъ, пом. главенъ секретаръ на международния наученъ лѣкарски комитетъ за пропаганда на виното и гроздето и д-ръ Ив. Маноловъ, членъ отъ езекутивата на Българския наученъ лѣкарски комитетъ за пропаганда на гроздето и виното.

България ще бжде представлявана отъ проф. Н. Недѣлчевъ, Дим. Кушевъ, Д. Овчаровъ, д-ръ П. Костовъ и д-ръ Ив. Маноловъ.

Изъ чуждия печатъ.

Италиянскитъ експортъ на прѣсно грозде за ядене.

Презъ 1931 год. италиянскитъ износъ на десертно грозде е отбелязалъ намаление, въ сравнение съ предшествуващитъ две години — 1932 и 1933. Така, той презъ 1932 год. е билъ 36.9 милиона кгр., презъ 1933 год. — 32 милиона кгр., а презъ 1934 г. — само 22.5 милиона кгр.

На стойностъ, изнесената презъ 1932 год. грозде е било 40 милиона лирети, презъ 1933 год. — 29.3 милиона лирети, а презъ 1934 год. — 21.8 милиона лирети.

Италиянскитъ износъ на грозде въ Германия е намалявалъ по следния начинъ: 1932 год. — 25.8 милиона кгр., презъ 1933 год. — 19.6 милиона кгр. и презъ 1934 год. — 16.8 милиона кгр.

Износътъ отъ сжщата страна отбелязва намаление сжщо и въ Швейцария (отъ 9.900,000 кгр. презъ 1933 г. на 4.300,000 кгр. презъ 1934 год.) и Австрия (2,100,000 кгр. презъ 1932 г., 1,500,000 кгр. презъ 1933 г. и 800,000 кгр. презъ 1934 год.)

Италиянскитъ износъ на грозде въ Англия е отбелязалъ слабоувеличение — 130,000 кгр. презъ 1933 год. и 180,000 кгр. презъ 1934 год.