

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

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

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакц. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ат. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрижарни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Бждащето—Ч.; 2) Недостатъчна лоз. и винарска просвѣта—И. П. Б.; 3) За сладкитѣ вина — Н. Н.; 4) Торене на лозята — А. Б.; 5) Нашиятъ аинени сортове — И. Д.; 6) Студътъ като срѣдство за подобър виното— Ч. П.; 7) Мѣрки за ограничав. лоз. криза въ Франция—А. Б.; 8) Домашно приготвяване на качеств. виненъ оцетъ—Г. Хр. Ч.; 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзи и дружествени; 11) Кооперативни; 12) Акцизентъ прегледъ; 13) Положението на пазара; 14) Хроника.

Бждащето.

Настоящото положение на българското винено производство, при ежегодното му увеличение, невъзможностъ за износъ и намалената консумацията е много тежко; явна е нерентабилността на виненитѣ лозя. Закона за вината и пр., отъ 1932 г. не даде очакванитѣ резултати.

Наредбата-законъ за уреждане засажданieto на нови лозя и пр. е непълна, неясна и съ мѣлки наказания за неизпълнителитѣ, затова едва ли ще постигне поставената ѝ цель. Тя е повечето едно сериозно предупреждение на лозаритѣ да престанатъ да саятъ нови винени и безразборно и безгранично десертни лозя.

Всички се радватъ на голѣмия ни гроздоизносъ, но малцина изтъкватъ факта, че паралелно съ ежегодното увеличение производство-то съ 5) — 80%, всѣка година спадатъ ценитѣ на гроздето съ 20 — 30% и се стигна, още тая година, производителя да получи 2 — 5 лв. за кгр. грозде, а за превозъ и пр. чуждитѣ желѣзопѣтни администрации и държави получиха 6 — 8 лева.

Даже и да успѣваме да изнисаме увеличаващото се производство, не ще ли се стигне до тамъ, че нашиятъ усилия да дадатъ евтино грозде на чужденеца, голѣми приходи на чуждитѣ желѣзници и пласьори а за Българския лозаръ и народното стопанство да оставатъ трохитѣ.

Ето единъ въпросъ, който трѣбва да се освѣтли всестранно и взематъ съответни мѣрки, ако искаме да оградимъ по добро бждаще поне на десертнитѣ лозя.

Ив. П. Бързаковъ.

Недостатъчна лозарска и винарска просвѣта.

Въ последнитѣ две десетилѣтия човѣчеството направи грамаденъ прогресъ въ техниката. Това се дължи на стремлението всѣка отдѣлна личностъ и държава да бжде колкото се може по-малко зависима отъ друга и придобивкитѣ да могатъ да задоволяватъ нарастналитѣ културни и материални нужди на съвремения човѣкъ и държава. Това особено се забелязва следъ свѣтовната война.

Усъвършенствуването на техниката, въ каквато и да било областъ не може да бжде постигнато безъ науката; ето защо културното човѣчество започна отъ тамъ, Несмѣтенъ брой жреци на науката се предадоха и вдълбочиха въ нея и чрезъ нея да постигнатъ разрешението на практическитѣ задачи за благото на човѣчеството. Въ която областъ и да погледнемъ ще видимъ, че новото преди 15—20 години днесъ е вече старо и само този може да се справи съ съвременнитѣ голѣми нужди, който владѣе и върви съ новото.

И малката, природно богата България, трѣбва да върви въ този пжтъ. И нейнитѣ учени люде трѣбва да творатъ и творатъ за Отечеството ни, а ние — хората на практиката — трѣбва да използваме тѣхнитѣ постижения и препоръки и ги прилагаме въ практиката.

Съ болка на сърдцето си, обаче, трѣбва да признаемъ, че както общо въ земледѣлието, така и частно въ лозарството и винарството у насъ твърде малко е направено въ това отношение, както отъ страна на нашитѣ учени, така и отъ страна на нашитѣ практики. Потърсимъ ли причинитѣ на това ще ги намѣримъ преди всичко у насъ — практицитѣ, а следъ това въ нашитѣ учени. Ние изобщо не четемъ това, което би обогатило нашитѣ знания и приложено, би увеличило нашитѣ доходи. Ние съ удоволствие четемъ сензационнитѣ новини, които нищо добро не ни носятъ, а само неусетно измѣкватъ левчетата отъ джобоветѣ ни, а нашитѣ учени, ненамиращи материалната ни подкрепа, не даватъ гласностъ на своитѣ научни придобивки и последнитѣ оставатъ известни само тѣмъ. Официалнитѣ издания, въ които се помѣстватъ нѣкои отъ тѣзи нови открития сж недостъпни за широката маса практики.

Време е вече ние — практицитѣ да привикнемъ да четемъ това, което ще допринесе за поминѣка ни, а и нашитѣ учени да започнатъ да ни даватъ практичното и възможното, не отвлѣченото. Тогава и ние ще бждемъ обогатени съ знания и тѣ ще бждатъ насърдени.

Не е ли куриозно, да не употребимъ по-тежка дума въ лозарска България, която има надъ сто хиляди лозарски

стопанства да не могат да намѣратъ пласиментъ само нѣколко ржководства по лозарството и винарството и единственото лозарско-винарско списание „Лозарски прегледъ“, последното поне въ 10,000 екземпляри, което за голѣмо съжаление сега се пласира само въ 2—3,000 екземпляри. Списание, което дава най-необходимитѣ познания на лозаря по неговото занятие, което се бѣри и отстоява неговитѣ интереси, като органъ на Българския лозарски съюзъ, се чете значи едва 2% отъ лозаритѣ стопани. Е, не трѣбва ли да си зададемъ въпроса: — на кжде отиваме? Ако имаме и други лозарски списания и много ржководства по лозарството и винарството — въобще ако се радвахме на една голѣма лозарска литература то иди-доди, но когато имаме само нѣколко ржководства (2—3) по лозарството и винарството по споменатитѣ горе причини и тѣ стоятъ у авторитѣ имъ непласирани и по книжарницитѣ, то неполучаването отъ всѣки лозаръ на единственото лозарско винарско списание е осждително. Извинението, че лозаря въ тази криза не може да отдѣли по 50 лева годишно за абонаментъ на това списание е неоправдателно. Петдесетъ лева — продажната цена на 15—20 кгр. грозде — всѣки можа да отдѣли и внесе. Всѣки лозаръ може да отдѣли още стотина лева годишно за да си набави излѣзлитѣ ценни ржководства по занятието му,

Новото време наложи шото държавата да взима бързи и смѣли културни и фискални мѣрки въ областъта на всички поминѣчни отрасли. Лозаря трѣбва да знае тия мѣрки и, като добъръ гражданинъ, да се съобразява съ тѣхъ за да не бжде изненаданъ. Е, отъ кжде другаде ще ги узнае той, ако не отъ своето списание, въ което, за хвала, той ще намѣри всичко, което го интересува по лозарството и винарството.

Новитѣ пжтища въ отгледване на лозята и вината за да се получи отличенъ продуктъ при най малки разходи, новитѣ изисквания на чуждия и мѣстния пазари налагатъ нова ориентировка на лозарството и винарството ни. Това трѣбва да се знае поне отъ по-интелигентнитѣ лозари, каквито за щастие сж повечето. А това тѣ, при сегашното положение, отъ никжде другаде нѣма да го научатъ, освенъ чрезъ списанието „Лозарски прегледъ“ и малкото ржководства, излѣзли до сега по тоя стопанска отраслъ.

Прочее, ние апелираме къмъ нашитѣ лозари и винари всички, които могат да четатъ да си доставятъ лозарска литература и да побързатъ да се абониратъ за списание „Лозарски прегледъ“.

Само чрезъ редовно следене лозарската и винарската литература и нейното използване ние ще бждемъ отлични лозари и много добри граждани на Отечеството си.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

За сладкитѣ вина.

У насъ, презъ нѣколко години се повтаря едно нежелателно явление презъ време на винената ферментация, а именно — пресичане на ферментацията и получаване на сладки вина, често пжти сжщевременно болни.

Преждевременното спиране на ферментацията се случва изключително при неблагоприятни климатически условия, главно въ горещо време презъ гроздобера.

Виното, преди пълното разлагане на захаръта, спира да ферментира, остава мжтно и покрай по-малката или по-голяма доза алкохолъ (9° до 13°), съдържа захари въ различенъ размѣръ. Нарѣдко това вино се запазва напълно здраво. Най-често въ него започватъ болестни ферментации — на вкисването и превръщането. Въ нѣкои рѣдки случаи се явява и манитна ферментация, която е съпжтница на винената ферментация въ южнитѣ страни — Испания, Алжирия и др.

Миналата година въ Лозарския институтъ на Агрономическия факултетъ, бѣха анализирани болни вина, съдържащи безспорно манитъ. Преди нѣколко години, г. В. Таушановъ сжщо е открилъ манитъ въ българскитѣ вина. Покрай превръщането, не е изключено да се яви въ нашитѣ вина клеева или манитна ферментация. Манитътъ е особенъ алкохолъ (шестовалентенъ), който произлиза отъ левулозата, благодарение на редукцията ѝ отъ особни, манитни ферменти. Въ сжщото време се образуватъ и летливи киселини, главно оцетна киселина, вследствие на което виното едновременно сладни (отъ манита) и киселѣе (отъ летливитѣ киселини). Манитнитѣ вина се характеризиратъ съ увеличенъ екстрактъ.

Когато виното е здраво, не съдържа манитъ, а само не-превърѣла захаръ, възможно е лѣкуването му, ако се взематъ специални мѣрки, за да се предизвика нова алкохолна ферментация, която да довърши останалата захаръ.

Ето какъ трѣбва да се постжпи въ подобенъ случай, споредъ италианскитѣ автори. Да предположимъ, че имаме да лекуваме 10,000 литри сладниво вино.

1) Възваряватъ се 30 литри отъ виното въ калаисанъ сждъ, докато останатъ 20 литри¹⁾.

2) Възвареното вино се налива въ дървенъ сждъ да изстине до 21°C , следъ което се засѣва съ селектирани ферменти.

3) Въ това време, въ другото вино, което ще се лѣкува, се прибавя изкуствена храна за ферментитѣ (10—20 грама амониевъ фосфатъ на 100 литри вино).

1) Вѣроятно за да излети алкохола.

4) Когато, следъ около 36 часа, възвареното вино започне да ферментира, то се налива въ буре отъ 500—600 литри и се долива съ 100 литри сладниво вино.

5) Чака се виното въ бурето да заври, следъ което вътре се сипватъ още 350—450 литри вино (сладниво), така че бурето почти да се напълни.

6) Когато бурето е въ пълна ферментация, съдържащото му се прехвърля въ бѣчва съ вмѣстимостъ 2,500 до 3,500 литри, като се допълни съ 2,000 до 3,000 сладниво вино.

7) Най после, когато виното въ бѣчвата заври, то се размѣсва съ останалото сладниво вино, като всичкото се обѣрка добре.

Да не се забравя, че за да се поддържа ферментацията температурата на виното не бива да падне подъ 18—20°C.

Ако виното съдържа по-малко отъ 15—20 грама захаръ на литъръ, въ такъвъ случай кваса по точка 1 трѣбва да се приготви чрезъ прибавка на сгжстена мѣстъ.

Ат. Бойчиновъ
агрономъ.

Торене на лозята.

Благодарение на добритѣ цени, които иматъ десертнитѣ грозда, лозаритѣ се стремятъ да получаватъ по-високи добиви отъ десертнитѣ лозя. Този стремежъ къмъ по-голѣми реколти на десертно грозде бързо изтощава и отслабва десертнитѣ лозя, поради което е необходимо сжщитѣ да бждатъ редовно и правилно торени.

Безспорно, за торене на лозята у насъ най-широко се използва оборския торъ, който е най-евтинъ и се намира въ изобилие. Нужно е, обаче, да подчертаемъ, че оборския торъ по отношение тороветѣ нуждни на лозата, се явява едностранчивъ. Така, срѣдно взето оборския торъ съдържа 4—5% азотни материи, 1.5 до 2.5% фосфорна киселина и 5—6% калиеви съединения. Общо взето оборския торъ прави лозата да се развива по-буйно, закѣснява нейното узрѣване и понижава качеството на реколтата.

Това се обяснява съ следнитѣ причини. Обикновено лозята се засаждатъ въ сухи и слаби почви, които сж бедни на хумозни материи и за това сж слабо активни. Точно за това лозата торена съ оборски торъ силно реагира и винаги дава очебиющи резултати. Ето защо, необходимо е при торенето на лозята съ оборски торъ да го практикуваме умѣрено и винаги съобразно нуждитѣ на лозата.

Трѣбва да подчертаемъ, че въ много случаи лозаритѣ, въ желанието си да получатъ по-голѣма реколта на грозде торятъ силно и изобилно своитѣ лозя. По тази причина качеството на произведеното десертно грозде се силно понижава.

Последното закъснява въ своето узрѣване, бива водно, безвкусно, не издържа на транспортъ и не може дълго да се запазва за консервиране. Такова грозде има лошъ външенъ изгледъ, бързо омеква и загнива. Приготвенитѣ вина отъ такова грозде бавно се бистрятъ, биватъ груби на вкусъ и сж предразположени на заболяване отъ превръщане и провлачностъ.

Имайки предвидъ всичко това, безъ да отричаме ползата отъ торенето на лозята съ оборски торъ, нужно е категорично да подчертаемъ, че то трѣбва да се практикува умѣрено и винаги съобразно нуждата на лозата.

Преди всичко, необходимо е да знаемъ, че лозя, на които не пожелтѣватъ листата есенъ, не узрѣватъ върховетѣ имъ, които иматъ много пръчки и съ дълги междувѣзлия, които сж склонни да изресѣватъ и пр., всичко това сж признаци, които показватъ, че тѣзи лозя сж буйни или достатъчно силни и нѣматъ нужда отъ торене. Да торимъ такива лозя съ оборски торъ е безполезно за лозитѣ и лозаря.

Обратно, лозя, които имъ пожелтѣватъ листата рано презъ есенъта (разбира се, това пожелтѣване не бива да се дължи на хлороза или други болезнени причини), когато сж изтощени и слаби, което се познава по слабия имъ ръстъ, лозитѣ иматъ тънки пръчки, съ кжси междувѣзлия и хубаво вдървени, листата почерняватъ (бронсъсра) и пр. Тѣзи признаци показватъ, че лозитѣ сж слаби и иматъ нужда отъ торене.

Освенъ състоянието на лозата при торенето, трѣбва да се вземе въ съображение, сжщо така, качеството и силата на почвата. Почви силни, свежи, на които расте заешка сѣнка (asparagus), вълча ябълка и пр. показва, че сжщата е бедна на варъ и не бива или много слабо трѣбва да се тори съ оборски торъ. Обратно, сухитѣ, бедни, варовити и пр. почви, се нуждаятъ отъ торене съ оборски торъ. Общо взето оборскиятъ и всички органически торове подобряватъ физическитѣ свойства на почвитѣ, увеличаватъ хумоса на сжщитѣ, увеличаватъ водния капацитетъ на почвата, сжщата по-добре задържа и запазва водата отъ валежитѣ, затова сухитѣ и бедни почви наторени съ оборски торъ повишаватъ силно вегетацията на лозата.

Необходимо е сжщо да знаемъ, че ежегодно и срѣдно взето лозата заедно съ реколтата отъ единъ декаръ земя отнема следнитѣ важни хранителни материи: азотни материи 4—5 кгр., фосфорни съединения 1.7 кгр., калий 5—6 кгр. и пр.

Имайки предъ видъ тѣзи общи положения, ние ще можемъ винаги добре да прецениме нуждата отъ торъ и торене на известно лозе и ще можемъ правилно да го извършваме.

Така, младитѣ буйно растящи лозя, засадени въ свежи силни почви, нѣма нужда да се торятъ. Обратно, лозя, които сж изтощени, слаби, засадени въ сухи и бедни почви ще

имъ хвърлимъ 3—4,000 кгр. оборски торъ на 1 декарь.

Оборскиятъ торъ се разлага бавно и постепенно, зато-ва торенето ще се извършва на 3—4 години по единъ пжтъ.

Лозя срѣдни по сила и развитие ще имъ хвърлиме най-много 2000—2500 кгр. оборски торъ за 1 декарь и то за единъ периодъ отъ 2 до 3 години.

Да ториме съ повече торъ и всѣка година лозята, както го практикуватъ много лозари у насъ, нито е нужно, нито е полезно.

При известни случаи и когато имаме възможность може да подобриме действието на оборския торъ, като го комбинираме съ минерални такива. Общо взето, минералнитѣ торове обратно на оборския торъ, ускоряватъ узрѣването и най-важно подобряватъ много качеството на гроздето, което бива трайно и издържа на транспортъ и дълго консервиране. Самата лоза става устойчива на болести, студъ, измръзване и всички други вредни влияния.

По-важнитѣ минерални торове, които могатъ да коригиратъ и подобрятъ действието на оборския торъ сж :

1) Дървената пепель, която се намира въ всѣко домакинство. Въ по-голъмо количество сжщата може да се събира отъ фурнитѣ, варницитѣ, казанитѣ, кждето се вари ракия и мѣста гдето се горятъ постоянно и много дърва. Дървената пепель е много богата на калий и фосфоръ, два елемента много необходими за всѣко растение. Специално при лозата тѣзи елементи силно влияятъ за подобрене качеството на гроздовата реколта. Въ обикновената дървена пепель се намиратъ 8—20% калиеви съединения и 5—11% фосфорни такива. За наторяване на единъ декарь лозе е достатъчно да хвърлиме 60—90 кгр. дървена пепель. Пепельта може да се хвърли презъ есенъта или пролѣтъта, въ зависимостъ отъ възможността на лозаря.

2. Действието на оборския торъ може да се допълни и подобри чрезъ прибавката къмъ него на суперфосфати и костено брашно. Суперъ фосфатитѣ сж бързо действащи торове и за това се поставятъ презъ пролѣтъта, като се хвърлятъ по 40 кгр. за 1 декарь лозе. Костеното брашно е по-бавно действащо и се поставя 40—50 кгр. за 1 декарь лозе и то още презъ есенъта.

3. Къмъ оборския торъ е хубаво сжщо да се прибави и богата на фосфоръ и калий нитрофоска, която съдържа 30% фосфорна киселина и до 45% калиеви съединения. Комбинирана съ оборския торъ, тази нитрофоска дава много добри резултати и влияе за подобрене качеството на гроздето. Хранителнитѣ елементи въ нитрофоската сж въ лесно приемлива за растенията форма и за това тя се хвърля по 30 кгр. за 1 декарь лозе и то рано презъ пролѣтъта. Всички по-горе изброени минерални торове сж концентрирани и леки, за това е важно да се хубаво и правилно разпредѣлятъ

при разхвърлянето въ лозето. При това е хубаво веднага следъ разхвърлянето, сжщитѣ да бждатъ заорани съ лозарското плугче или лозарския култиваторъ.

Въ заключение ще кажемъ, че оборския торъ може много добре да се използва при торението на лозята. Но неговата употреба да се ограничи само за старитѣ, изтощени лозя съ суха и бедна почва. Изобщо оборския торъ ще се дава умерено и само на лозя, които действително иматъ нужда отъ торене. При това винаги е хубаво да се допълни и подобри действието на оборския торъ съ изброенитѣ по-горе минерални торове. Трѣбва да се знае, че минералнитѣ торове подобряватъ преди всичко качеството на гроздето, което е много важно за десертнитѣ и таблени грозда. При това, минералнитѣ торове употребени заедно съ оборския торъ, даватъ винаги много добри резултати. Тѣ се взаимно допълватъ и комбинираното действие на сжщитѣ е много благоприятно за развитието, вегетацията и плодородието на лозата.

Виненитѣ джибри като торъ.

На много мѣста у насъ джибритѣ се пресоватъ и хвърлятъ въ лозето за торъ. При това, много наши лозари сж убедени, че джибритѣ сж единъ много хубавъ и силенъ торъ. Действително, виненитѣ джибри по своето съдържание на торни материи сж много близки и се равняватъ на обикновения оборския торъ. Така, срѣдно взето, джибритѣ съдържатъ 7—8% азотни материи, 1:3 до 2:5% фосфорна киселина и 5—6% калиеви съединения. Приблизително такова е съдържанието на главнитѣ торни елементи и въ оборския торъ.

Трѣбва, обаче, да подчертаемъ, че тъй, както се хвърлятъ джибритѣ въ нашитѣ лозя тѣ принасятъ малка полза. Изваренитѣ джибри сж много богати на органически киселини, които прѣчатъ на нитрификацията на почвата и вредятъ на културнитѣ растения.

Известно е, че въ прѣсно пресованитѣ джибри има 40—50% влага (вино). Поради това, така оставенитѣ джибри бързо се вкисватъ. Всички наблюдателни лозари сж имали случай да констатиратъ това при всички лозя торени съ джибри. Тѣзи именно киселини спиратъ нитрификацията въ почвата и вредятъ на лозята. Имайки предвидъ, че и безъ това лозарскитѣ почви сж слабо активни, то въ много случаи такова едно торене съ джибри вмѣсто полза носи вреда на лозаря.

Ето защо, необходимо е преди да се разхвърлятъ джибритѣ въ лозето да имъ се прибави по малко варъ. Варъта въ този случай има за целъ да неутрализира киселинитѣ и улесни разлагането на джибритѣ въ почвата.

При това ще знаемъ, че когато джибритѣ не сж изва-

рявани съдържатъ спиртъ и даватъ много повече киселини, затова е необходимо да имъ поставяме повече варъ. На не варенитъ джибри би трѣбвало да поставяме 40—50 кгр. варовъ прахъ за 1000 кгр. джибри, а за изваренитъ джибри ще поставяме по-малко отъ 10—15 кгр. за 1000 кгр. джибри. Поставената въ джибритъ варъ улеснява тѣхното разлагане и увеличава полезния ефектъ на торенето имъ.

Още по-хубаво би било, ако джибритъ предварително се преработятъ въ компосъ и следъ това да се употребятъ за торене. Това става по следния начинъ: Нарежда се единъ пластъ отъ 20—30 см джибри, на които е поставено предварително необходимото количество варъ. Следъ това се поставя единъ пластъ градинска пръстъ 5—8 см. дебелъ, после се поставятъ пакъ джибри и т. н. Така нареденитъ джибри редовно се оросяватъ, за да бждатъ влажни и по-бързо изгниятъ. Освенъ това тѣ се прехвърлятъ 2—3 пжти презъ годината, съ цель да се размѣсятъ, провѣтрятъ и по-хубаво разложатъ. Така предварително обработени джибритъ въ комостъ, даватъ по-голѣма полза при торенето на лозята.

Ив. Добревъ

Н-нъ отдѣлъ при Л. О. С. — Плѣвнень.

Нашитъ винени сортове.

Гъмзата, Памида, Димята, Мавруда, Мискета и Шевката минаватъ като единственитъ най-разпространени винени сортове у насъ. По малко разпространени сж: Кокоркото, Прославата (виненката), Винтата и Зарчина.

Безспорно е, че най-разпространения виненъ сортъ у насъ е Гъмзата въ Северна България, следъ това иде Памида, който завзема голѣмо пространство въ южнобългарскитъ вина и въ Сърбия е известенъ подъ името Пловдина. Димята въ последнитъ 10 години се отгледва почти въ цѣлата страна, но по-рано бѣше известенъ само въ Варненско и Старозагорско. Въ Южна България се среща Мавруда въ Чирпанско, Старозагорско и Асеновградско, а Шевката въ Ямболско и Сливенско.

Естествено е, че нашитъ винени сортове не могатъ при различнитъ условия при които се отгледватъ да даватъ вина съ еднакви качества. Освенъ сорта, качеството на виното е свързано съ почвата, изложението и редъ други климатически условия. По тѣзи причини единъ и сщъ сортъ не дава всѣка година еднакво качество вино.

Нашитъ лозя за вино, обаче, иматъ този недостатъкъ, че тѣ не сж строго сортирани — винаги ще срещнете единъ примѣсъ отъ 30—40% отъ една смѣсица, която обхваща много други сортове като: Бѣлъ Марашъ, Кокорко; Винта,

Сензо, Гарванъ, Червенъ Марашъ, Зарчинъ и др. Въ тази смѣсица отъ грозде 20% сж разни десертни сортове — Чаушъ, разни резакции, Фоча, Джелибеденъ и др. Всичко това прави не само че лозята не могат да бждатъ правилно порѣзани, но биватъ по чувствителни на пероноспората и др. болести, защото чувствителнитѣ сортове служатъ като огнища на заразата. Отъ статистиката се вижда, че срѣдния доходъ вино на декаръ у насъ се движи между 200—220 литри. Въ нѣкои лозарски райони гдѣто лозята сж отглеждани по грижливо, каквито сж Сухиндолъ, Бѣла-Черква и др. села, тамъ реколтата е доста голѣма, а това ни довежда до мисълта, че въ нѣкои райони прихода е много слабъ 50—100 литри на декаръ.

За насъ е важно да знаемъ огь всичкитѣ тия винени сортове, кой е най-подходящъ, при какви условия и при каква преработка — бѣло или червено вино би ни далъ най-добри резултати.

Отъ дългогодишнитѣ опити съ получаване на типови вина при Лозарската опитна станци при сорта Гъмза имаме следнитѣ данни отъ направенитѣ анализи:

ТАБЛИЦА I.

ТИПЪ ВИНО	Година	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ	Обща киселина (въ сѣрна)	Летливи кисели- ни (въ оцетна)	Екстрактъ	Глицеринъ	Захаръ	Минерални вещества
Гъмза бѣло вино	1925	0.9930	11.17	4.45	0.23	23.4	6.26	0.29	2.016
	1925	0.9917	12.96	4.09	0.24	25.	6.96	1.18	1.788
	1925	0.9917	12.12	3.90	0.27	22.4	7.23	0.69	1.644
	1926	0.9910	13.44	3.90	0.39	20.2	5.01	0.92	0.898
	1927	0.9920	15.26	4.59	0.85	23.9	7.81	2.80	1.332
	1928	0.9899	14.58	3.17	0.56	20.9	8.20	0.61	1.670
	1929	0.9916	13.06	3.90	0.45	21.9	7.30	1.70	1.670
	1930	0.9935	12.80	2.86	0.31	25.8	8.70	1.73	—
	1932	0.9904	16.04	3.55	0.43	26.1	10.30	—	—
	1933	0.9917	11.86	3.77	0.41	18.8	6.49	1.72	1.690
	1934	0.9945	12.23	3.67	0.54	26.9	12.67	1.89	—
Срѣдно		0.9919	13.23	3.81	0.43	23.2	7.9	1.35	1.588

ТАБЛИЦА II.

ТИПЪ ВИНО	Година	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ	Обща киселина (въ сѣрна)	Летливи кисели- ни (въ оцетна)	Екстрактъ	Глицеринъ	Захаръ	Минерални вещества
Гъмза червено вино	1925	0.9915	9.95	3.87	0.30	25.4	6.61	1.75	2.184
	1925	0.9942	11.14	3.30	0.38	26.5	6.44	—	1.862
	1926	0.9926	12.05	3.60	0.41	21.5	4.79	1.52	0.228
	1927	0.9989	16.04	4.30	0.93	32.6	9.60	3.54	1.540
	1928	—	—	—	—	—	—	—	—
	1929	0.9947	14.20	4.20	0.57	32.6	12.40	2.50	2.140
	1930	0.9941	12.70	3.06	0.39	26.6	9.80	2.10	—
	1931	1.0012	14.48	4.27	0.51	49.6	12.70	6.00	2.450
	1932	1.0004	14.68	2.94	0.81	40.6	12.86	7.04	3.410
	1933	0.9958	12.94	3.76	0.34	25.8	5.44	3.92	2.340
	1934	0.9993	11.41	3.33	0.83	36.4	11.48	5.50	—
Срѣдно		0.9963	12.59	3.66	0.55	31.8	9.21	3.76	2.020

Въ сравнение съ другитѣ винени сортове при Гъмзата се получаватъ най-плътни вина, както казватъ французитѣ, vin avec du corps, което ви изпълва устата, тогава когато другитѣ сортове даватъ леки вина, безъ плътнота, като ли че пиете нѣкаква разредена спиртна течность, Гъмзата като виненъ сортъ има и своитѣ недостатѣци. Въ влажни години въ продължение на една седмица може да се напука, да загние и да се изгуби реколтата, за която цѣла година сж полагани грижи. Тя е пригодна само за производителъ, който разполага съ свои наливни сждове, за да може въ този случай да я преработи веднага. Ако стопанина е задѣлженъ да чака купувачъ, тогава той изгубва всичкия си вложенъ трудъ.

Гъмзата е най-добрия сортъ у насъ за вино, но нека не се забравя, че въ 10 години ще даде само въ 2 години най-отлично вино, което може да съперничи на най-отличнитѣ вина, особено като червено. Въ други 3 години ще даде срѣдно качество, а въ останалитѣ 5 години ще даде вина безъ особени качества отъ които въ тѣхъ 2 не би могла да се използва за червено вино. И въ най-лошата година тя може да се преработи въ добро бѣло вино за про-

дажба, обаче, за износъ ще трѣбва обязательно да се подсили. Гъмзата не може да се преработва въ червено вино, когато е плѣсенясала (нападната отъ гроздовата плѣсень или повредена отъ пероноспората или градушка) и когато чепкитѣ сж зелени. Въ този случай червеното вино бива нетрайно и съ никакви качества. Зеленитѣ чепки (дрѣжки) му повреждатъ съвършено вкуса. Въ подобни години тя трѣбва да се преработва смѣсена съ други сортове или нейното вино да се купажира, или въ бѣло вино, което, за да бжде качествено ще трѣбва да се подсили. Въ този случай е най-умѣстно, ако чепкитѣ сж зелени, безъ да сж повредени зърната отъ плѣсень да се прибѣгне до ронкането на гроздето преди да се постави въ кацата да ферментира и ако е необходимо да се подсили мъстѣта преди ферментацията.

Когато чепкитѣ сж сухи, и зърната сухи или не, то гъмзата дава отлично червено вино, при което отдѣлянето на чепкитѣ е излишна работа, дори вредна, защото заедно съ чепкитѣ оставатъ сухитѣ зърна.

Въ заключение ще кажемъ, че като виненъ сортъ Гъмзата неможе напълно да ни гарантира всѣка година добро качество вино. Налага се нужда отъ съответни грижи: преработване на бѣло вино придружено съ подсилване въ лоши години. За червено вино, винаги ронкане съ изключение на 2 години въ 10, когато чепкитѣ сж съвършенно сухи тогава ронкането е вредно.

К. Печевъ

сп. агрономъ — Враца.

Студътъ като срѣдство за подобрене на виното при съхранението му.

Главната задача на винаря е да приготвява добросъ качества вина.

При доброкачествена първична материя (грозде) и при подходящи условия (изба, сѣдове и пр.), добре запознатия съ винарскитѣ принципи винарь успѣва въ своята задача. Често пжти, обаче, на винаря се налага презъ време на съхранението на виното да използва нѣкои срѣдства за подобрене на последното.

Позволенитѣ срѣдства отъ „Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета“ сж нѣколко. Едно отъ тѣхъ, което може да се използва почти отъ всички винопроизводители у насъ е студътъ т. е. низката температура.

Въ всички винарски страни много отдавна използватъ студътъ (низката температура) като срѣдство за подобрене и съхранение на виното, като за целта прибѣгватъ до създаване на специални инсталации за изкуствено изстудяване на последното. У насъ, кждето презъ годината повече отъ

4 месеца имаме ниска температура, тя може да бжде много добре използвана за горната целъ.

Преди всичко студътъ улеснява избистрянето на виното, съ което същевременно се извършва едно стерилизиране на последното. Студътъ отъ друга страна ускорява окисляването и може да замѣсти почти напълно озона въ винарството. Съ това се ускорява още и узрѣването на виното. Слабитъ произхождъ на алкохолъ, киселинностъ и екстрактъ вина чрезъ замръзването могатъ да бждатъ значително подобрени за смѣтка само на общата маса.

Следъ като е претърпѣло влиянието на ниската температура, виното избистрено и отдѣлено внимателно отъ утайката си, запазва за много дълго време бистротата си. Материитъ, които се утайватъ при изстудяването на вината сж предимно соли на винената киселина и нѣкои органически материи, като багрилна, пектинова и пр. Точно сега е време българския винопроизводителъ да прибѣгне до охлаждане на винарската изба до 1—2°C, съ което ще допринесе за доброто естествено избистряне на виното си, следъ което да оточи внимателно бистрото вино въ добре почистени бѣчви. Съ едно такова избистряне на виното се допринася много за изтрайването на последното по-късно на лѣтнитѣ горещини.

За слабитъ на алкохолъ вина, каквито изобилствуватъ тази година, може да се използва и замръзването. Наливатъ се въ по-малки сѣдове, изнасятъ се на студа и следъ смръзването на виното изтача се несмръзнатото вино, налива се въ чисти сѣдове въ избата, а замръзналата частъ—леда, се изважда и хвърля. Така може да се нямали количеството на виното съ 10—15%, а алкохола да са увеличи съ 1—2%.

Мѣрки за ограничаване на лозарската криза въ Франция.

Въ последнитѣ години производството на вино въ Франция далече надминава нейната консумация. Така миналата 1934 год. Франция заедно съ Алжиръ сж произвели повече отъ 97 милиона хектолитри вино. Въ сѣщото време търговската¹⁾ консумация на страната е било 48—52 милиона хектолитри годишно. Това свръхъ производство бѣ причина да се понижатъ силно ценитѣ на вината, което водеше лозарското стопанство къмъ обедняване и пълно разорение. За да се излѣзе отъ това тежко положение французското

¹⁾ Търговска или таксувана консумация е тази, която е извънъ лозарското домакинство и която е обектъ на винарска търговия.

правителство взе редица мърки и прокара специаленъ законъ отъ 30 юлий настоящата година, който има за цель да ограничи виненото производство.

Този законъ предвижда премии за всички онѣзи лозари, които пожелають сами да изкореняють часть отъ лозята си. По този начинъ се предвижда да се изкореняють най-малко 1⁵ милиона декара лозя, т. е. единъ и половина пжти повече отъ колкото всичкитѣ наши лозя.

Ако тази цифра не може да се постигне по доброволно съгласие, то закона предвижда задължително да я прокара въ тѣзи райони, гдето има свръхъ производство и гдето се произвеждатъ не лоялни и долнокачествени вина.

Премиитѣ биватъ два вида прѣки и косвени. Този лозаръ който изкорени часть отъ лозята си и се задължи въ течение на петъ години да не сади нови лозя, не получава прѣка премия, а само косвена такава, която предвижда известни облекчения за стопанина по закона отъ 1931 година. Така всѣки лозаръ въ Франция, който произведе надъ 10,000 кгр. вино е задълженъ съ закона отъ 4 юний 1931 год. и може да продава само $\frac{4}{10}$ отъ произведеното надъ 10,000 литри вино. Това е закона за блокажа и задължителното изваряване на часть отъ вината въ спиртъ. При първия случай се правяють именно облекчения за лозаря по този законъ, като му освобождаватъ малка или голѣма часть отъ вината отъ блокажъ. Това го решава специална комисия

Когато лозаря се съгласи да изкорени часть отъ лозята си, като се задължава въ течение на 30 години да не сади нови лозя. Сжщия може да получи парична премия. Тази премия въ *най-голѣмия си размѣръ* е опредѣлена отъ закона до 3,600 лева за 1 декаръ лозе. Освенъ тази парична премия и тукъ се предвиждатъ косвени облекчения по закона за блокажа, задължителното изваряване на вината и пр.

Размѣра на премията се опредѣля отъ специална комисия, която съобразно отдѣлния случай може да я комбинира, като даде едновременно и прѣки и косвени облекчения въ зависимостъ отъ нуждитѣ на лозаря.

Виждаме какви сериозни усилия и какви жертви прави държавата въ Франция за да се оздрави винения пазаръ и да се запази отъ разорение лозарския поминъкъ.

Това сж на кратко основнитѣ положения, легнали въ закона за лозарството отъ 30 юлий 1935 година. А. Б.

Обикновенната дървена пепель съдържа 8—20% калиевъ карбонатъ и отъ 5—10% фосфорни съединения. Ето защо, дървената пепель е единъ много хубавъ *материаленъ торъ* за лозя. Обикновено се хвърля отъ 60 до 80 кгр. пепель на декаръ, която хубаво да се разпредѣли и разхвърли въ лозето, защото въ голѣмо количество причинява изгаряне.

Георги Хр. Чалъковъ
Инженеръ-агрономъ — Садово

Домашно приготвление на качественъ виненъ оцетъ.

Оцетътъ влиза въ храната на човѣка още отъ най-стари времена. Днесъ употреблението му е твърде голѣмо у насъ. За неговото приготвление има различни начини и различни източници. Най-добриятъ и полезенъ за здравето е безпорно винениятъ оцетъ, поради което само той трѣбва да се употребява. Всѣки, който произвежда вино, може да произвежда и своя оцетъ за собствения си нужди. Има лозари, които често пѣти успѣватъ да получатъ доброкачественъ продуктъ и да задоволятъ дори и нуждитъ на съседи. Но повечето пѣти, това домашно приготвление не е съпроводено съ достатъчно грижи и получениятъ оцетъ е съвсемъ лошъ. Неуспѣхътъ се дължи или на недоброкачествено вино употребено за приготвлението на оцетътъ, или на лошия сждъ, или пъкъ на лошото извеждане на операцията.

Превръщането на алкохола въ оцетна киселина или на виното въ оцетъ, става подъ действието на оцетния ферментъ, нареченъ *micoderma aceti*. За да може последния за правилна оцетна ферментация, следователно, да се получи най-качественъ оцетъ, необходимо е подходящо вино, сносна температура и обиленъ достъпъ на въздуха.

Виното, което служи за изготвянето на оцета играе първостепенна роль. Грѣшка е да се мисли, че всѣко вино би дало качественъ продуктъ. Преди всичко, първичната материя — виното, трѣбва да отговаря на най-голѣма бистрота, да нѣма лошъ вкусъ и мирисъ, нито пъкъ да бѣде болно. Болното и мжтно вино предварително трѣбва да се изцѣри и избистри. По съставъ виното отъ което ще се прави оцетъ трѣбва да бѣде бедно на екстрактивни материи, богато на оцетна киселина, слабо на алкохолъ и съ свѣтълъ цвѣтъ (бедно на багрилни материи). Такъвъ съставъ се съчетава най-добре въ бѣлитъ и стари вина, поради което получениятъ отъ тѣхъ оцетъ е най-качественъ. Оцетния ферментъ се развива и работи най-добре въ срѣда, която има алкохолъ градусъ между 7 и 9, съдържаща оцетна киселина около 2%. Обикновено виното има повече отъ 9° алкохолъ, ето защо, то трѣбва да се разрежи съ вода (за предпочитане дъждовна) или по-добре чрезъ прибавка на виненъ оцетъ, като се докара алкохолното му съдържание между 7 и 9 градуса. Теоритически 46 грама алкохолъ трѣбва да дадатъ 60 грама оцетна киселина или вино отъ 9° съдържащо 72 грама алкохолъ на литъръ, трѣбва да даде оцетъ съдържащъ 94 грама оцетна киселина. Въ действителность, този теоритически рандеманъ никога не се достига и практически се смѣ-

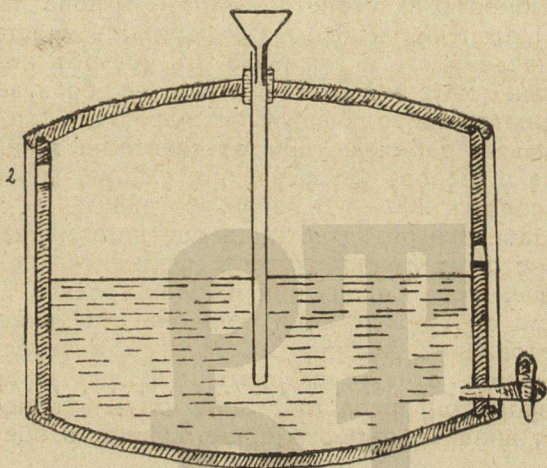
та, че вино съдържащо 7—9⁰ алкохолъ, дава съчетъ съдържащъ 5.6—7.2⁰/₁₀₀ оцетна киселина. Законътъ у насъ не позволява продажбата на оцетъ съдържащъ най-малко 7⁰/₁₀₀ киселина, съ търпимостъ до 0.3⁰/₁₀₀. Това като се знае, лесно е да се разбере, че виното отъ което ще се прави оцетъ за продажъ, трѣбва да има обемни проценти алкохолъ най-малко 8.5 и излишно е да сж надъ 10.

Температурата играе сжщо значителна роль върху активността на фермента и качествността на получения оцетъ. Между 27 и 35⁰C вкисването става най-бързо, но се губи значителна частъ отъ силата и букета, поради което получения оцетъ при такава висока температура е по-слабъ и по-малко ароматиченъ. При домашното приготвление, температурата, която трѣбва да се спазва е около 22⁰C и да не превишава значително 25 градуса. При такава сносна топлина, получениятъ продуктъ е винаги по-силенъ (по-киселъ), богато парфюмиранъ и съ приятенъ вкусъ. Не е желателно да се слазя и при температура по-ниска отъ 15⁰, тъй като действието на оцетния ферментъ намалява много и времето на вкисването се удължава.

Въздухътъ е третото условие, необходимо за правилното развитие на оцетния ферментъ. Колкото по-голѣмъ е неговиятъ достѣпъ до течността, толкова по-бързо и правилно ще стане вкисването. Ето защо, сждътъ, въ който ще се прави оцетъ, трѣбва да осигурява масимумъ провѣтряване.

При днешното приготвление на виненъ оцетъ, за задоволяване нуждитъ само на семейството, достатъчно е едно джбово буре отъ 25—40 литри, обвързано съ дървени обрѣчи. Ако се произвежда оцетъ за продажъ, вмѣстимостта на сжда може да бже по-голѣма — 200 до 400 литри. При още по-голѣмо производство могатъ да се инсталиратъ нѣколко такива сжда. Въ всѣко дѣно на бурето се пробива по една дупка съ диаметъръ около 4 см., като се следи щото дупката на предното дѣно да стои около 5 см. надъ срѣдата му, а тази на задното дѣно да стои по-високо — нѣколко сантиметра подъ ѣтора (вижъ фигурата). Върху дветѣ дупки чрезъ които ще става провѣтряването, се приковава по една много ситна телена мрежа, за да се възпрепятствува влизането на оцетнитѣ мухички. Въ вранката се прикрепя чрезъ коркова тапа, стѣклена тржба (може и дървена), предназначена за вливане на виното съ помощта на малка фунийка. Последната може да бже удължена и направо чрезъ каучукова тржба. Въ единия и другия случай, долния край на тржбата трѣбва да слиза достатъчно ниско въ сжда и да остава винаги потопена въ течността. Това се прави съ цель, щото при наливането на виното да не се разкъсва ципата — оцетната майка, образувала се върху повърхността на оцетътъ и съдържаща необходимитѣ зародиши на вкисването. Изтачането на оцета ще става чрезъ дървена канела, поставена ниско на дѣното.

Така приготвеното буре се оставя въ помѣщение, кждето температурата не слиза подъ 15°C и не надминава въ най-топлитѣ дни $25-30^{\circ}$. По възможность то трѣбва да стои далечъ отъ мѣстото, кждето се съхраняватъ вината. Въ сждътъ отъ $25-40$ литри, предварително измитъ и поставенъ на мѣстото си, се наливатъ $4-6$ литри затопленъ виненъ оцетъ до $30-35^{\circ}$. Следъ нѣколко дни се прибавя бистро вино до като бурето се напълни наполовина. Оставено така, вкисването става отъ само себе си, чрезъ оцетния ферментъ отъ въздухътъ. Отъ полза е, обаче, ако засѣването стане из-



куствено. За целта въ плитъкъ стъкленъ сждъ или калайдисана тава се налива вино, докарано на алкохолъ, чрезъ прибавка на чистъ виненъ оцетъ, до $5-6^{\circ}$ градуса. Покритъ съ платнена цедилка, този плитъкъ сждъ или тава, стои въ кухнята при температура 25° , докато на повърхността на течността се образува бѣло-сивкава ципица, съдържаща оцетнитѣ ферменти. Това става само за нѣколко дни. Съ помощта на лъжица, потопена на нѣколко пжти въ образуваната ципа се залива течността въ бурето. Следъ $15-30$ дни, споредъ това дали производството става лѣтно или зимно време, вкисването е станало и може да се източи $\frac{1}{3}$ отъ поставената течность хубавъ виненъ оцетъ. Следъ още $15-30$ дни се изтача пакъ толкова оцетъ и т. н. При всѣко изтачане, обаче, се налива такова количество вино, колкото и оцетъ е източенъ. Никога не трѣбва да се оставя пълното разлагане на алкохола въ срѣдата, защото ненамирайки него, оцетния ферментъ атакува оцетната киселина и я разлага на вода и вжглероденъ двуокисъ. Ето защо въ оцета винаги трѣбва да има или $1-2$ процента алкохолъ, или пъкъ да се пази добре запушенъ въ стъклені сждове, ако не желаемъ изгубването на неговата сила.

Ако сждътъ, въ който става вкисването е сполучливо нагласенъ и качеството на виното е подходящо за оцето-производство, получениятъ оцетъ е винаги доброкачественъ и бурето безъ всѣкакво измѣнение може да служи въ разстояние на повече години. Резултатътъ отъ описаното приготвление на оцетъ е винаги задоволителенъ щомъ не се даде достъпъ на оцетнитѣ мухички. Успѣятъ ли да влѣзатъ въ сжда, тѣ снасятъ яйчица, отъ които излизатъ малки ларвички. Последнитѣ образуватъ нечистотии върху повърхността, разкъсватъ оцетната ципа (майката) и я потапятъ. Отъ този моментъ вкисването спира и трѣбва да се почне отначало. Потопениятъ веднѣжъ ферментъ изоставя своята ползотворна дейность и заживява въ ущърбъ на хранителнитѣ резервни материи. Въ течността се образуватъ дебели лигави парцали, които значително нарастватъ и разгѣлятъ оцета. Щомъ се забележи присѣствието на такива, сждътъ се почиства и наново нагласява по сжщия начинъ. Когато сждътъ е голѣмъ 200—400 литри, тогава за да се попрѣчи на разкъсването и потапянето на оцетната майка, още преди засѣването на течността съ ферменти, се поставятъ една или две шепи букови или джбови трески.

За сега оцетътъ се цени по-добре отъ виното и неговото приготвление би било отъ голѣмъ интересъ. Изложени тукъ начинъ е най-подходящъ и лесенъ за дребния стопанинъ-лозаръ, при преработката на частъ отъ негоднитѣ за консумация вина въ първокачественъ виненъ оцетъ.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Ив. Добревъ

Тазгодишнитѣ вина.

По причина на продължителната суша гроздето не можа да узрѣе правилно — не можа да се образува нормалното количество захаръ, сжщо така и азотнитѣ материали не можаха отъ разтворима форма да преминатъ напълно въ нерастворима и по тази причина голѣма частъ отъ тазгодишнитѣ вина не могатъ да се избистрятъ въ кжсо време. Ще се избистрятъ рано само вината произходящи отъ леки, слабоваровити почви и лозя, гдето благодарение на добрата обработка, гроздето не е тѣй много страдало отъ сушата и тамъ, гдето лозитѣ не сж били претоварени съ грозде и последното е могло да има едно по-правилно узрѣване. Отъ друга страна, по причина на това, че поради неправилното узрѣване на гроздето гроздобера започна доста късно, особено гроздобера извършенъ, когато времето се силно захлади, то поради низката температура нѣкои отъ вината не можаха правилно да ферментиратъ и въ тѣхъ остана частъ непреферментирала захаръ, която тукъ-тамъ предизвика болестъта „провлачностъ“ у

последнитѣ. Така че тази година ще имаме да полагаме грижи за бистренето на вината.

Вината, въ които има захарь, обязательно трѣбва да се довърши тѣхната ферментация, защото като слаби на спиртъ ферментацията ще започне веднага съ настъпването на пролѣтѣта. Тѣзи вина ще трѣбва да се провѣтрятъ съ цель да ги освободимъ отъ вжглената киселина (CO_2), която ги е наситила и една частъ отъ тѣхъ да се загрѣе, за да можемъ да повдигнемъ тѣхната температура до $20-22^\circ\text{C}$. Загрѣването на помѣщението съ цель да се подпомогне ферментацията е неправилно, а трѣбва да се загрѣе самото вино въ бѣчвата. Въ продължение на 14—15 дни то ще преферментира. Ако това не може да направимъ, то тѣзи вина ще трѣбва да ги преточимъ и при претакането да насипуриимъ само бѣчвнтѣ, за да можемъ напълно да спремъ всѣка ферментация, да улеснимъ тѣхното бистрене и още презъ зимата да ги продадемъ за консумация. Сега съ настъпването на зимнитѣ студове, ако искаме да улеснимъ бистренето на нашитѣ вина, ще трѣбва да ги преточимъ като ги изложимъ на студа съ цель да спремъ всѣка ферментация и да улеснимъ утайването на частъ отъ нерастворимитѣ въ виното материи, следъ това съ бистрене, а най правилно съ едно филтриране да ги направимъ бистри. Филтрирането на вината следъ тѣхното излагане на студа, тази година ще трѣбва да се предприеме въ по голѣмъ мащабъ. За много мжтнитѣ вина ще бѣде необходимо следъ излагането имъ на студа да се избистратъ изкуствено и следъ това да се филтриратъ къмъ края на зимата.

Макаръ че тазгодишнитѣ вина сж бедни сравнително на спиртъ, тѣ могатъ да станатъ трайни вина, ако къмъ края на зимата можемъ напълно да отстранимъ отъ тѣхъ захарѣта било чрезъ купажиране или ферментация и следъ това ги направимъ бистри, като отстранимъ отъ тѣхъ всички микроорганизми.

Ат. Бойчиновъ.

Използуване на винената каль.

Винената каль у насъ не се използвава правилно. Най-много тя се изварява въ ракия, а въ много случаи се просто хвърля и прахосва. Срѣдно взето новото вино дава отъ 3—6% винена каль, а въ нѣкои случаи и повече. Следователно ежегодно у насъ се произвежда около 8—10 милиона килограма винена каль.

Винената каль е богата главно на вино 60—70% и виненъ камъкъ 2—5%. За това нейното използване трѣбва да се насочи въ тѣзи две направления. Виненото съдържание на кальта може да се използва, било като се извари на ракия, както най често се практикува у насъ, или да се отдѣли и използва като вино.

За тази цель винената каль се поставя въ малки торби, ушити отъ грубъ платъ и голѣми колкото цементови човалчета.

Така напълнени торбитѣ съ винена калъ се завързватъ хубаво и поставятъ на пресата за джибри, кждето се пресоватъ постепенно и леко, въ течение на 5—6 часа. По този начинъ виното се отцежда отъ винената калъ и сжщото може да се използва било за пиене или изваряване въ ракия. Така предварително пресовано и отцедено виното отъ винената калъ, като се извари дава по-финна ракия, която се цени по-високо.

Останалата въ торбичкитѣ гжста маса отъ винена калъ се разтила на тънко и изсушава, за да може лесно да се запазва отъ мухлясване. По този начинъ изсушената винена калъ се запазва за дълго време. Тя е много богата на виненъ камъкъ и се закупува отъ фабриктѣ за приготвление на винена киселина.

По правило така се използва масово произвежданата винена калъ.

Освенъ по този начинъ винената калъ може да се използва и за други цели.

Винената калъ е богата на винени ферменти, които сж много жадни за кислородъ и иматъ свойството да редуциратъ. Ето защо, особено калъта отъ бѣлитѣ вина, може много добре да се използва за горната цель.

Почти въ всѣка винарсма изба има много стари извѣтрели, празни и пр. вина, които не сж годни за консумация.

Тѣзи вина могатъ да се освежатъ и опрѣснатъ, като се подложатъ на действието на прѣсно извадена винена калъ. За тази цель поставяме по 4—6 литри винена калъ за всѣки 100 литри извѣтрѣло вино, което желаемъ да освежимъ. Поставаната калъ се размѣсва чрезъ едно претакане и се остава да стои 10—12 дена въ виното, следъ което сжщата се отдѣля чрезъ оттакане на виното.

Винаги, когато имаме винена калъ чиста и получена отъ хубави вина, може да я използваме да подобримъ качеството на лошитѣ си вина, като имъ предадемъ по добъръ вкусъ и букетъ.

Нужно е да подчертаемъ, че за горнитѣ цели може да се използва само чиста винена калъ получена отъ бѣли и винаги здрави доброкачествени вина.

Общо взето, винената калъ отъ здравитѣ бѣли вина може да се използва за освежаване вкуса на извѣтрѣли и празни вина, може да намали боята, тръпчивината, жълтиятъ цвѣтъ до битъ вследствие на раздухване и окисляване на вината. Сжщо намалява съдържанието на желѣзни и медни соли, влѣзли въ състава на виното, вследствие разнитѣ манипулации при преработката било на гроздето или виното и пр. Трѣбва пакъ да подчертаемъ, че за горната цель може да си служимъ само съ прѣсна винена калъ добита отъ здрави и чисти бѣли вина. Лошата винена калъ ще ни даде лоши резултати.

Иванъ Сп. Разсукановъ
специалистъ

Запазване гроздето въ българските хладилници — Бургасъ.

Акционерното дружество български хладилници въ Бургасъ, за да провѣри издръжливостта на гроздето, съхранено по студень начинъ и възможноститѣ на пласиране въ голѣмъ мащабъ, ме замоли да му съдействувамъ при извеждането на опита — залагане 5000 кгр. грозде Афузъ-Али въ едно отъ помѣщенията на тѣхнитѣ хладилници, въ гр. Бургасъ.

Съзнавайки, че нѣма по-полезенъ и навремененъ опитъ отъ настоящия, съ удоволствие приехъ поканата. На 23 октомврий започнахме съ нареждането на гроздето Афузъ Али отъ лозето на Стоянъ Пеневъ намираще съ въ Бургаскитѣ лозя. Нареждането се извършваше съ опитни работнички, които го почистваха и слагаха въ единъ само редъ въ холандски щайги.

Гроздето бѣше здраво, но поради претрупания плодъ по главинитѣ, всички грозда не бѣха достатъчно узрѣли и добили хубавъ млѣченъ или кехлибаренъ цвѣтъ. За да се сравни, обаче, издръжливостта на узрѣлото и по зеленикавого грозде, слагаше се и отъ двата вида. Следъ нареждането му, съ камионъ се пренесе въ хладилника. До като траеше манипулацията времето благоприятствуваше.

Помѣщението се дезинфекцира съ сѣра и провѣтри. Щайгитѣ се наредиха направо на циментения подъ, една върху друга въ 3 реда. Температурата, която се спазва е отъ 0 до 1 С надъ нулата и се поддържа 83% влага. При това положение гроздето се запази като не промѣни нито цвѣта нито лъскавината си. На 30 я день се извърши второ почистване при което се отстраниха 80 кгр. зърна, които се употрѣбиха отъ персонала при хладилницигѣ, понеже повредата се състоеше само въ едно слабо сбръчкване на ципата на зърната. Днесъ е 40 день. Гроздето е така сжщо свежо и добре запазено като че ли е сега прѣсно набрано. Зибелѣзва се, че добре узрѣлитѣ грозда сж си запазили чепкитѣ съ по зеленикавъ цвѣтъ, когато на зелено откъснатитѣ грозда чепкитѣ сж изсъхнали. Изглежда, че гроздето ще трае още дълго време, но опита за жалостъ ще бжде прекъснатъ поради продажбата му въ Германия. Акционерното дружество „Български хладилници“ ще го изпрати съ хладиленъ вагонъ, за да се поддържа еднаква температура до консумативния пунктъ. Продажбата му гарантира добра печалба за акционеритѣ, а главно добра перспектива за въ бъдеще, когато ще се слага само въ Българскитѣ хладилници въ Бургасъ 80—100 тона. Освенъ това има заложенъ опитъ — получаване гроздовъ сокъ по студень начинъ, който сжщо е много насърдителенъ. Тия два опита ще дадатъ две голѣми дебушета на нашето родно лозарство, което е вече тръгнало въ правия пжтъ.

Г. Икономовъ.

Какъ да си наглавимъ (попълнимъ) лозето

Мнозина наши лозари се мчатъ да си попълнятъ лозето, т. е. тамъ, гдето липсва главина (лоза), да я замѣсти съ друга. Много начини се препоръчватъ. Много опити се правятъ, но не се постига искания резултатъ. Едни се мчатъ: чрезъ отводи или отъ близка лоза се навежда лозинка (пръчка) и се заравя на исканото мѣсто. На следната година, като се прихване лозинката (пръчката), тя се отрѣзва отъ майката (старата лоза). Този начинъ не е сполучливъ, защото както се знае, това, което е надъ земята (калема) е нашенско и като така, скоро умира. Други поставятъ дивъ прѣтъ, на мѣстото, което ще попълватъ, и когато изкара лѣторастъ, тѣ го облагородяватъ (ашладисватъ) на зелено. И този начинъ не постига исканото, защото околнитѣ лози му правятъ сѣнка, задушаватъ го и то умра скоро. Всички тѣзи опити правихъ, но безрезултатно. Найпосле, взехъ принциптъ за посаждането на овсцнитѣ дръвчета и резултатъ е отличенъ. Мнозина лозари въ Ломъ и ломско, които посетиха лозето ми, се увѣриха въ това и като приложиха и прилагатъ и сега, останаха доволни. Този начинъ е много простъ, но дава отлични резултати. Така: тамъ, гдето липсва главина (лоза), ще изкопаемъ трапчинка съ казма (копачка лопата) — такава трапчинка, какъто правимъ, когато засаждаме ново лозе.

Взимаме облагорожена и вкоренена лоза — готова за посаждане. Ще отрѣжемъ малко отъ коренитѣ. Ще почистиме, гдето е спойката, но нѣма да рѣжеме лѣторастътъ, а ще го оставимъ цѣлъ, колкото и да е дълъгъ. Ще погопимъ коренитѣ и пръчката въ разредъ на гвезди лайца. Ще я поставимъ въ трапчинката така, както засаждаме ново лозе. Ще я заринемъ съ земя, колкото се може повече, за да може да се заринатъ, ако е възможно, всичкитѣ пжпки на лѣторастътъ. Така засадена пръчката, ще се поразрови презъ юци, за да се почисти отъ лѣжливитѣ корени, които се явяватъ около спойката и пакъ ще се зарови. Това може да се направи по-после и по често. Така заровена пръчката ще прекара лѣтото. Отъ лѣторастътъ ще изкаратъ листа и клонки. Тѣ сж въ състояние да се борятъ съ околнитѣ лози, понеже сж по високи отъ тѣхъ още отъ начало, а по-после се изравняватъ. Нѣма да се задушва новото, а свободно ще дѣша. На другата година, ще се отрине, и ще се рѣже, като новопосадено лозе. По този начинъ всѣкой ще си попълни лозето.

Сега, съ новото законоположение за попълване на лозята, счетохъ за добре да запозная нашитѣ лозаръ съ този начинъ, който практикувамъ отъ десетъ години насамъ и който дава отличенъ резултатъ. Много лозари въ Ломъ и Ломско, които видѣха това отъ мене, сториха го и тѣ, и сж доволни. Може би, това да е познато въ науката и да се практикува нейде, но у насъ никой не ни го препоръча. Азъ го препоръчамъ отъ опитъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Четвъртиятъ международенъ лозарски конгресъ

(Продължение отъ кн. 7).

При разискването по рапорта на Русопулосъ взе участие г. Андоръ Телеки, унгарецъ, отъ пепиниерската фирма Телеки. Сжщия изложи подробно резултатитъ, които сж дали въ разнитъ лозарски страни подложнитъ Телеки, най-добритъ отъ които сж: Берландиери $\times$ Рипария Телеки Коберъ 5, Б Б, Берл. $\times$ Рип. Телеки 8 Б, Берл. $\times$ Рип. Телеки 8 А и Берл. $\times$ Руп. 10 А. Споредъ Телеки, Коберъ 5 Б Б е селекция на Телеки 5 А.

Споредъ Телеки, въ Унгария днесъ възобновяването на лозята става главно съ подложнитъ Рипария и Телеки 8 Б, въ Австрия — съ Рипария, 8 Б и 5 Б Б, въ Чехославия съ последнитъ две подложки, въ Ромъния — Рипария, 8 Б 5 Б Б и 3309. Въ другитъ лозарски страни сжщо се забелязва тенденция къмъ увеличаване търсенето на Берл. $\times$ Рипария Телеки 8 Б и Коберъ 5 Б Б. Така напримѣръ, напоследъкъ въ Германия употребяватъ 70% подложки Телеки, 20% 3309 и 10% други подложки.

Следъ това г. Телеки направи прегледъ на кръстоскитъ, получени въ Унгария, между разни десертни сортове. Подбрани сж били тѣзи хибриди, които зрѣятъ рано и даватъ достатъчно плодъ.

Сжщиятъ бѣше донесълъ гроздове, отъ унгарски кръстоски, отгледани въ опитното лозе на Лозарската станция въ гр. Лозана. Измежду показанитъ сортове, по моя преценка, заслужаватъ внимание:

1. *Мадамъ Жанъ Матиасъ*, хибриди между Червена шасла и Мискетъ Отонелъ. Гроздътъ е доста голѣмъ, зърната подобни на тѣзи на Червенета шасла, съ мискетовъ ароматъ. Много родовитъ сортъ. Има значение за вътрешна консумация.

2. *Царица Елисавета*. Гроздетъ иматъ известна прилика съ тѣзи на сорта чаушъ, само че зърната сж по дългнест и завръзането е правилно. Рано зрѣе. Споредъ Телеки, този сортъ може лесно да се съхранява и да се пренася. Заслужава да бжде опитанъ за замѣстване на Чауша. Родовитъ сортъ.

Третиятъ общъ рефератъ бѣше този на проф. Равазъ, на тема: „Критически прегледъ на грижитъ около отглеждането на лозата, отъ техническа гледна точка“. По специално, г. проф. Равазъ разви по ограничената тема: „Факторитъ за качеството и работитъ по-отглеждането“. Тѣзи фактори сж главно: сортъ, климатъ, почва, работитъ въ лозето и пр.

Сортътъ дава главниятъ отпечатъкъ на виното. Кждето и да бжде отглежданъ, виното получено отъ него, напомня сорта. Разбира се, че почвата, климатътъ, начинътъ на приготвянето влияятъ върху виното.

Климатътъ е сжщо единъ важенъ факторъ. Той трѣбва да позволява на гроздето да узрѣе добре, но не и да презрѣе.

Хладниятъ климатъ позволява да се получатъ отъ сортоветъ, които тамъ могатъ да узрѣятъ, вина съ добъръ букетъ и финность.

Горещиятъ климатъ дава гъсти, богати на спиртъ, но блудкави вина. Къснитъ сортове, при такъвъ климатъ, ще дадатъ по-доброкачествени вина.

Почвата влияе върху качеството на виното, тъй като тя доставя храна на лозата и, благодарение на физическия си съставъ, цвѣта си, влияе върху развитието ѝ.

Въ хладнитъ мѣста почвата трѣбва да бжде лека, пропускалива, не много дълбока, когато въ горещитъ — обратното.

Различнитъ работи въ лозето, както и торенето, указватъ въ едно или друго направление ефектъ върху качеството на виното.

Водата при напояването действува подобно на тороветъ.

Начинътъ на рѣзитбата регулира производството и освѣтлението на гроздоветъ. Въ слънчевитъ мѣста, гроздето печели, ако е поставено на сѣнка и обратното.

Практическо заключение: Въ всѣка областъ има една или по-вече парцели лозя, които даватъ най-доброкачествено вино. Трѣбва да се нагоди обработката на другитъ лозя така, щото тѣхното вино да се приближи по качество до това на поменатитъ парцели.

Последующитъ петъ рапорта третираха въпроситъ за болеститъ и неприятелитъ по лозата. Тѣзи рапорти бѣха представени отъ Маркаръ (Франция), Маршалъ (Франция), Силвестри (Италия), Марсе (Франция) и Петри (Италия).

Рапортътъ на Маркаръ резюмира рапортитъ на националнитъ рапортйори. Посочени бѣха срѣдствата и начинитъ за борба съ болеститъ и неприятелитъ по лозата въ разнитъ страни. За Австрия бѣ казано, че за борба съ обикновеното гниене на гроздето се предприемало прѣскане съ бордошки разтворъ, съ прибавка на 200 грама мекъ сапунъ отъ памучно масло на 100 литри разтворъ. Нѣщо друго особено въ този рапортъ нѣма за отбелязване.

Марсе, асистентъ на проф. Виала, говори по специално върху нѣколко болести по лозата: апоплексията, закържевяването и форма. Нѣкой отъ тѣзи болести, като напримѣръ закържевяването, сж спорни.

Рапортътъ на Петри представляваше единъ прегледъ на днешното състояние на въпроситъ относно всички почти болести по лозата, които той разгледа една следъ друга. Въ рапорта сж предадени изследвания отъ разни автори върху болеститъ по лозата.

По предложение на г. Бартъ, вториятъ день отъ конгреса бѣ посвѣтенъ на единъ въпросъ, който не бѣ сложенъ на дневенъ редъ, а именно: „Мѣрки, взети отъ различнитъ държави, за да се справятъ съ свръхпроизводството“.

Представителитѣ на разнитѣ страни, между които и България, приготвиха своитѣ рапорти по повдигнатия въпросъ. За България по-специално се каза, че тя е възприела прибавката на натриевъ бензоатъ въ мѣстѣта за да облекчи виненото производство. Този въпросъ интересува представителятъ на Мароко, който пожела да получи по подробни сведения върху приготвянето на пресѣченъ гроздовъ сокъ въ България.

На вториятъ день следъ обѣдъ се докладваха нѣкои отъ останалитѣ доклади. Вантръ, професоръ по винарство въ Монпелие разгледа темата: „Критически прегледъ на винарската техника и използването на отпадѣцитѣ“. Вантръ настоява за употребението на сѣрния двуокисъ и селектиранитѣ ферменти при ферментацията. По този въпросъ станаха интересни разисквания между френскитѣ и италиански енолози. Луиджи Казале, директоръ на винарската станция въ Асти (Италия) поддържа, че сѣрниятъ двуокисъ има недостатѣцитѣ да унищожава отчасти букета на виното, да промѣня вкуса му и да действува вредно на организма. Като признава необходимостта отъ сѣренъ двуокисъ само при приготвянето на червено вино отъ плесениви грозда, Казале смѣта, че въ всички други случаи действието му може да бѣде замѣнено съ физически срдства — пастеризиране, провѣтряване и др. подобни

При бѣнитѣ вина, които потъмняватъ отъ кафяво (ензимно) пресичане, вмѣсто да се лѣкуватъ съ сѣренъ двуокисъ, могатъ да се лѣкуватъ споредъ сжщия авторъ, съ танинъ, който сжщо предпазва багрилната материя отъ окисляване, което тукъ се изразява не въ окисление на червената боя, както при червенитѣ вина, а въ мадеризиране, резинификация и пр.

Въ случая съ бѣлото и синьо пресичания, сѣрниятъ двуокисъ не допринася никаква полза.

Вантръ, по отношение на отпадѣцитѣ въ винарството — виненъ камѣкъ, алкохолъ отъ джибри и масло отъ семки, е на мнение, че поради свѣрхпроизводството на тѣзи или подобни тѣмъ продукти, добиването имъ не представлява оня интересъ, който е представлявало преди нѣколко години.

Други делегати, като напр. тѣзи отъ Испания и Гърция, се произнесоха благоприятно за употребата на сѣрния двуокисъ, безъ който производството на масови обикновени вина не може правилно да се извърши.

На третия день, Бенвененъ (Швейцария) направи първи своя рапортъ върху състоянието на мѣстѣта. Днесъ сжществуватъ усъвършенствуващи машини за получаване на сгжстенъ гроздовъ сокъ при 36° Боме, който може да се съхранява дълго време и следъ разреждане да даде по евтинъ гроздовъ сокъ отъ пастеризирания. Причината, поради която сгжстияването на мѣстѣта не е взела голѣми размѣри, е високата цена на концентратитѣ.

Телеки (Унгария) намира, че концентрирането на мѣстѣта може, въ години на изобилна реколта, да играе ролята на от-

душникъ, като една частъ отъ гроздето бжде концентрирана и се запази за години съ слаба реколта. При низки цени на гроздето, сгжстената мъсть сжщо ще струва евтино.

Хариласъ прибави, че въ Гърция концентриратъ доста голъми количества мъсть, една частъ отъ която се изнася за Англия въ металически сждове, отвжтре калайсани.

По въпросътъ за лозаро-винарската икономика, рапорти бъха представени отъ Пагани (Италия), Гарние (Франция), Оливерасъ (Испания), Теодореско (Ромъния), Панца (Италия) и др.

Рапортъоритъ разгледаха производственитъ разноси на декарь лозе, разходитъ по превръщането гроздето въ вино, печалбитъ и разходитъ на ангросиста и на детайлиста.

По отношение производствената стойностъ на единъ литъръ вино станаха дебати и нъкои конгресисти изказаха мнение, поради несъответствието на много цифри, смъткитъ да ставатъ подъ контрола на държавни органи.

По въпроса за организационната техника представиха рапорти Капри Кручиани (Италия) и Чинчинато да Коста (Португалия).

Капри Кручиани направи предложение лозаритъ отъ разнитъ страни да образуватъ единъ международенъ съюзъ за единенъ фронтъ, който ще устоява интереситъ на лозаритъ и ще върши пропаганда.

Последната точка на дневния редъ бѣше пропагандата. Рапортъоритъ бѣха Валентино (Италия) и Дуаршъ (Франция). Въ дебатитъ участвуваха още Чинчинато да Коста, Телеки, Бартъ и Самаракисъ.

Валентино изложи какъ е организиранъ гроздовия празникъ въ Италия. Въ Римъ, всѣка година, се конституира единъ Централенъ организационенъ комитетъ, въ който участвуватъ представители на Министерството на земледѣлието, на корпорациитъ, на съобщенията, на националнитъ лозарски организации, на търговцитъ на вина, на хотелиеритъ, рестораторитъ, кафеджии, бароветъ, лозарскитъ работници, журналисти и духовници.

Този централенъ комитетъ изработва директивитъ за всички общини, а всѣка община си има свой организационенъ комитетъ, председателствуванъ отъ кмета и представителитъ на района.

Префектътъ, въ всѣка провинция, следъ консултиране съ техническитъ лица, опредѣля датата и реда на манифестацията въ всѣка община, като има предъ видъ манифестацията въ най-голъмата градска лозарска община да стане една седмица следъ тѣзи на другитъ общини, това съ цель да могатъ да участвуватъ и малкитъ общини.

Голъми кервани отъ кола, украсени съ грозде минаватъ по улицитъ и раздаватъ грозде, а нъкои и вино.

Дуаршъ направи предложение да се узакони въ всички

страни това, което е прокарано въ Испания и Португалия — въ ресторантитъ, кждето се сбѣдва по „tab'le d'hôte“, виното да се включи въ цената на обѣда.

Освенъ това, презъ 1937 год., на международната изложба въ Парижъ, да се организира изложба на вина отъ всички страни. Най после, да се възприеме образуването на единъ международенъ фондъ за пропаганда на виното.

(Следва).

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

ИЗЯВЛЕНИЯ

направени предъ ежедневната преса отъ председателя на Българския лозарски съюзъ г. Ив. П. Бързаковъ.

— *Дозволни ли сте отъ тазгодишния износъ на десертно грозде?*

— Резултатитъ отъ тазгодишния износъ ни напълно задоволяватъ, при всичко че има още много да се желае за съвършенното урегулиране на гроздоизноса. Тази година българското лозарство даде 6540 вагони ($37\frac{1}{2}$ милиона кгр.) десертно грозде за износъ на една сума отъ около 265 милиона лева. Както виждате, гроздето, като износенъ артикулъ, заема вече трето мѣсто (следъ тютюна и яйцата) съ тенденция скоро да заеме второ мѣсто въ нашата износна търговия. Износътъ на грозде, въ продължение на 7—8 години постепенно завладяваше все нови и нови терени на чуждитъ пазари въ срѣдна Европа, благодарение на отличното качество на гроздето. Отъ 2—3 години насамъ, особено тази година, ние отидохме и на северъ — Дания, Англия, Швеция, Норвегия — кждето нашето грозде бѣше добре посрещнато и се надѣваме идущата година да спечелимъ и въ тия страни единъ добъръ пазаръ. Този ни успѣхъ, дължащъ се на нашитъ лозари и експортъори и на подкрепата, давана отъ страна на държавата, не можеше да не предизвика завистъ у нашитъ западни, южни и северни съседи и ние виждаме какъ енергично тѣ сж се заели да ни се явятъ конкуренти и ни измѣстятъ отъ спечеленитъ вече пазари. Това ни подсказва, че както отъ страна на лозаритъ и експортъоритъ, така и отъ страна на държавата се налагатъ голѣми грижи, да бждемъ за напредъ още по-добре подготвени да отбиемъ атакитъ и задържимъ и разширимъ спечеленитъ вече пазари.

— *Научихме, че Лозарската кооперативна централа е изнесла грозде, съхранявано въ хладилникъ. Кажете ни нѣщо по това.*

— Вѣрно е. Кооперативната централа на лозаритъ въ България, заедно съ лозарската кооперация „Афузъ-Али“ въ Плевенъ, изнесе въ края на м. ноемврий въ Берлинъ единъ вагонъ

грозде отъ сорта „Афузъ Али“, съхранявано около 50 дни въ хладилника на К. Пиртовъ. Гроздето, което бѣше изпратено въ обикновенъ вагонъ F., пристигна въ отлично състояние и се продаде на висока цена. Тѣзи дни ще бжде изпратенъ втори вагонъ отъ Бургасъ съ съхранявано сжщо въ хладилникъ грозде. Не се съмнявамъ, че и то ще пристигне въ добро състояние и ще се продаде на още по висока цена. Този опитъ ни показва отъ какво голѣмо значение е хладилното дѣло за износа на нашето земледѣлско производство и какви грижи заслужава то отъ страна на държавата и обществото. Частно за нашето лозарство то ще е отъ твърде голѣмо значение, защото ще можемъ да продължимъ износната кампания на 3—4 месеца при много добри изгледи за ценитѣ.

— *Какъ гледате на Експортния институтъ?*

— Експортния институтъ има да изиграе една грамадна благотворна роль за нашата износна търговия. Това пролича още тази година, макаръ че той не бѣше още напълно организиранъ. Сегъ, когато той се напълно организира и вѣрвамъ ще му се дадатъ достатъчно сръдства, той ще застане на подobaващата му се висота и учѣло ще направлява нашия износъ, отъ което само добро може да се очаква.

— *Какъ гледате на закона за ограничаване засажданията на лозя?*

— Наредбата-законъ за уреждане засажданията на нови лозя и попълване на сжществуващитѣ се създаде по исане на лозарския сѣюзъ, възъ основа на едно конгресно решение. Това се налагаше, за да се ограничи засаждането на нови лозя съ винени грозда и на неподходящи мѣста десертнитѣ, които не можаха да даватъ добъръ продуктъ, и отъ друга страна да се запазятъ новитѣ лозари отъ явни загуби. Държавно стопански интереси налагатъ да се произвежда само доброкачественъ продуктъ, съ който да конкурираме въ чужбина и даваме добра стока на мѣстния пазаръ.

— *Наредбата законъ за организиране земледѣлскитѣ сѣсловия, както знаете, вече е обнародвана въ Държавенъ вестникъ. Молимъ, кажете ни какво мислите по нея относно организиране на лозаритѣ?*

— Отъ прилагането на този наредба-законъ ние очакваме твърде много. Браншовитѣ сѣюзи, наречени въ наредбата „клонови сѣюзи“ има тепърва да изиграятъ една спасителна роль за сѣсловията си. Ние съ нетърпение чакаме да излѣзе общия уставъ, по който трѣбва да нагодимъ и тоя на лозарския сѣюзъ и тогава ще се предприеме организирането, околийскитѣ и областнитѣ задруги. Това ако стане скоро, предстоящия ни конгресъ ще бжде учредителенъ.

— *Вие сте председателъ и на Кооперативната централа на лозаритѣ. Кажете ни, молимъ, нѣщо за нейната предстояща дейность.*

— Кооперативната централа на лозаритѣ въ България и тази година ще достави за лозаритѣ синь камъкъ, рафия, изкуствени торове, прѣскачки и пр. лозарски инвентаръ. Тя води преговори да изнесе и продаде частъ отъ вината отъ тазгодишната реколта и облагороденъ лозовъ материалъ; ще достави гладка поцинкована тель за телена конструкция на десертнитѣ лозя, а на есень ще разшири дейността си за износъ десертното грозде на членоветѣ си кооперации и дружества.

Законъ за земеделѣлскитѣ стопански задруги.

Отъ специалнитѣ закони за организиране на седемѣтъ съсловия, изброени въ закона за професионалнитѣ организации, само този на земеделѣлскитѣ стопани не бѣше до скоро приетъ и обнародванъ въ Държавенъ вестникъ.

Тѣй като се касае за една голѣма реформа, искало се е вѣроятно да се опита най-напредъ съ организирането на помалкитѣ числено съсловия и тогава да се пристѣпи къмъ полагане основитѣ за организиране най-многочисленото въ страната съсловие, каквото е това на земеделѣлскитѣ стопани.

Съ наредбата-законъ за земеделѣлскитѣ стопански задруги, обнародванъ въ брой 263 отъ 22. XI. т. г. на Държавенъ вестникъ, се завършва законодателната дейность по съсловното организиране. Въ този законъ сж легнали основнитѣ положения на закона за професионалнитѣ организации отъ 13. IX. 1934 г. относно целитѣ и задачитѣ, които се преследватъ, членове, организационенъ строежъ, управление и пр.

Основната организация на съсловието е мѣстната земеделѣлска стопанска задруга — по една отъ всѣко населено мѣсто. Мѣстнитѣ земеделѣлски стопански задруги въ всѣка административна околия се обединяватъ въ околийски земеделѣлско стопански задруги, околийскитѣ отъ всѣка административна област — въ областни. Всички земеделѣлско стопански задруги — мѣстни, околийски и областни — образуватъ общия съюзъ на з. с. задруги въ България. Членуването не е задължително, но всѣки земеделѣлски стопанинъ (селянинъ), който работи въ областта на земеделѣлието и отраслитѣ му, плаща задължителна вноска въ мѣстната задруга въ размѣръ отъ 30 до 120 лева годишно.

Въ закона има доста неясни положения.

Въ чл. чл. 35 и 36 напримѣръ, е предвидено, че всѣки позажень на народното стопанство клонъ на земеделѣлското производство може да образува клоновъ съюзъ, който е единственъ и самостоятеленъ представител на своя отрасълъ. Въ клоновитѣ съюзи членуватъ самостоятелнитѣ стопани отъ различнитѣ клонове, посочени въ листата на министра на народното стопанство. Предвижда се сжщо, че съюзния уставъ ще опредѣли организационния строежъ на клоновитѣ съюзи, тѣхния кръгъ на дейность и правата и задълженията имъ.

Отъ горното се подразбира, че лозарството като важенъ земледѣлски отрасълъ може да има и ще има свой клоновъ сѣюзъ — Българския лозарски сѣюзъ, който ще бѣде вписанъ въ листата на клоновитѣ сѣюзи. Нужно е, обаче, да се поясни дали ония, които се смѣтатъ за лозари или за градинари и пр. и желаятъ да членуватъ на мѣстната лозарска или градинарска организации, сж длѣжни едновременно да членуватъ и въ Общата земледѣлско стопанска задруга.

Да се поясни какъ ще се издържатъ Общия сѣюзъ на з. с. задруги въ България и клоновитѣ сѣюзи. Отъ срѣдствата, които се събиратъ нѣма ли да се отдѣли известна частъ за общи проучвания въ областта на лозарството, винарството, градинарството и пр.

Правилникътъ или типовиятъ уставъ, който ще бѣде изготвенъ въ скоро време, ще поясни тия и други въпроси и ще уреди подробноститѣ.

КООПЕРАТИВНИ.

Изъ кооперативната селско стопанска дейность на с Върбовка. Севлиевска околия.

Освенъ сградитѣ на културно-просвѣтнитѣ институти, на държавното Допълнително земледѣлско училище и народното основно училище, се издига и кооперативния домъ на Популярната банка, центъръ на стопанския животъ на селото, обединила $\frac{3}{4}$ отъ населението и има $2\frac{1}{2}$ милиона лева капиталъ и фондове.

Презъ настоящата година се издигна и модерна винарска изба на Производителната лозаро-винарска кооперация „Гроздъ“. Изграждането на последната гордостъ за кооператоритѣ Върбовчани, защото е резултатъ на колективния трудъ на ентузиазирани дребни земледѣлски стопани, организирани въ лозарската кооперация. Очаровани сж оставали всички посетители на селото научавайки, че това голѣмо стопанско предприятие заемащо застроена площъ наедно съ подземieto надъ 1000 кв. метра е дѣло на съединени усилия на бедни български селяни, които чрезъ кооперацията сж дали материаленъ изразъ на девиза „Съединението прави силата“.

Нашитѣ кооператори, наедно съ синоветѣ си се явиха на стопанския фронтъ, организирани въ кооперацията и издигнаха само за една година единствено за селото най-голѣмо стопанско предприятие, което въ своето развитие освенъ гдето ще запази по справедлива цена за *гроздето* и освободи отъ експлоатация черно трудовия земледѣлски стопанинъ, ще бѣде живъ паметникъ за бѣдащитѣ поколения, символизиращо възможната колективна солидарность на днешниятъ отруденъ селянинъ.

Популярната банка и Производителната лозаро-винарска кооперация „Гроздъ“ се явиха за първа година като износители

на десертни грозда. До като презъ 1934 год. чрезъ частни търговци и общия съюзъ се изнесоха само 6 вагона съ грозде, презъ настоящата кампания се изнесоха на кооперативни начала 30 вагона съ 170000 кгр. десертно грозде и отъ търговци около 50000 кгр. или всичко 220000 кгр. Афузъ-Али и Димятъ. Използувайки опыта за въ бъдаще при планова подготовка на кооперативния гроздоизносъ, имайки насърчителенъ резултатъ стопанскитѣ организации върватъ, че догодина може да изнесатъ надъ 300000 кгр.

Настъпва винения гроздоберъ и лозарската кооперация има щастието на десетата гроздоберна година отъ извикването ѝ на животъ да извърши сѣщия въ новопостроена удобна изба. Преработката на внесено отъ кооператоритѣ надъ 500,000 кгр. грозде се извърши подъ вещото ръководство на агронома Петъръ Костовъ, специалистъ винарь, ръководител на допълнителното държавно земеделско училище. Освенъ прилагане постиженията на винарската техника се използваша мискетови грозда каквито кооператоритѣ отдѣлно предаваха за естествения приятенъ мирисъ и букетъ на вината. Получиха се найдоброкачествени 150000 литри бѣли вина, 50000 литри полинови и розови вина, 120000 литри тъмно червени вина и 30000 литри гроздовъ сокъ или общо 350000 литри вино.

Характерно въ преработката е приложението на работнически трудъ; както частния производител изпълнява трудътъ, така и въ кооперативната изба всѣки кооператоръ самъ отработва опредѣлено число надници, пропорционално на внесено количество грозде и по таквъ начинъ производството не се обременява съ разходи по преработването му. Почти всички сж убедени въ народополезното кооперативно дѣло и организирани и неорганизираны сж сбърнали погледъ къмъ развитието на винарската кооперация. Неорганизирания дребенъ лозаръ схваща, че първа причина за докарване до позорна безценица на гроздето, е виновникъ самъ той съ своето разединение.

Кооперацията изобщо трѣбва да прѣска свѣтлина, и дисциплинира членоветѣ си.

Българския селянинъ привикналъ на физическия трудъ презъ пролѣтътъ, лѣтото и есента му се налага неотемлена нужда да привикне презъ зимния сезонъ да се просвѣщава, обогатява съ знание, тъй необходими му въ живота въ поминъчно и всѣко отношение. Той трѣбва да се издига и усъвършенствува духовно за да е полезенъ, както за себе си, така и на кооперацията, която ще му даде сносно поминъчно сществуване.

Български дребни земеделски и лозарски стопани, станете просвѣтени и добри кооператори, извикайте на животъ лозаро-винарската кооперация или лоз.-винарски отдѣли при разнитѣ селски кооперации за да се освободите отъ безбожната експлоатация по гроздоберъ и гарантирате сносно поминъчно сществуване.

с. Върбовка.

Никола Ив. Тиховъ
Счет. попул. банка.

Акцизенъ прегледъ

Едно отъ последнитѣ измѣнения на Закона за акцизитѣ и пр. публикуванъ въ Държавенъ вестникъ брой 169 отъ 1935 г., измѣнено и допълнено наново съ наредба-законъ публикуванъ въ Държавенъ вестникъ, брой 194 отъ 1935 год., урежда въпроса за данъка съ който се облагатъ материалитѣ отъ които се вари ракия. Понеже тия измѣнения сж нови и засегатъ интереситѣ на лозаритѣ, ще дадемъ нѣкой уяснения по тѣхъ.

1. Измѣненията засегатъ само закона за облагане материалитѣ отъ които се вари ракия.

2. Материалитѣ отъ които се вари ракия ще се облагатъ, съгласно тия измѣнения както следва :

а) каши отъ ябълки, круши и кумболи (джанки) по 50 ст. въ банкноти на литъръ;

б) каша отъ зимни сливи, джибри изцедени отъ мѣстята, както и каша отъ всѣкакви други прѣсни плодове и винената каль — по 70 ст. въ банкноти на литъръ и

в) виното, предназначено за варене на ракия, съ 2 лева въ банкноти на литъръ.

3. Сжщитѣ материали и вина за варене на ракия не се облагатъ съ общински налогъ.

4. На производителитѣ не се прави никаква отстъпка отъ данъка.

5. Размѣра на данъка на материалитѣ, посочени въ буква „а“ на п. 2 отъ настоящата, се отнася само за материалитѣ реколта 1935 год. Така, че ония производители, които иматъ измѣрени такива материали отъ реколта 1935 год. ще заплащатъ данъка по тия размѣри. Разлика въ размѣра фактически нѣма. Това, което производителя плащаше отъ 1933 год. до сега, сжщото ще плаща и за материалитѣ си реколта 1935 год. Предъвидъ обаче на това, че до сега се плащаше 30 ст. данъкъ и 20 ст. общински налогъ (за литъръ лѣтни плодове и каши) и че това плащане ставаше отъ производителя направо въ Българската народна банка съ вносни листове, отдѣлно за данъка на държавенъ приходъ и отдѣлно за общинския налогъ въ форма „общински налогъ“ необходимо е да се подчертае, че за материалитѣ реколта 1935 год. данъка е единъ и следва да се внася съ единъ вносенъ листъ само на държавенъ приходъ.

6. Данъка ще се заплаща напълно, т. е. за цѣлото количество измѣрени материали, тѣй като отстъпката, отъ данъка на измѣренитѣ материали, която до сега се правеше на производителитѣ, е премахната.

7. Съгласно измѣнението на закона за акцизитѣ и пр. стъ 1933 год., срока за доброволно плащане данъка върху материалитѣ отъ производителитѣ бѣше премахнатъ. Данъка се събираше, при продажбата на спиртнитѣ питиета. Сега сж предвидени срокове за доброволно плащане на данъка. Тия срокове сж : данъка на лѣтнитѣ плодове (буква „а“ на п. 2 отъ настоя-

щето) се плаща най-късно до 30 септемврий включително на производната година, а за всички други видове материали, за едната половина най-късно до 31 януарий включително, а за другата половина най-късно до 30 юний включително на следната година. Ако не бъде заплатенъ въ тия срокове, данъка се събира принудително. Когато, обаче производителя продава ракията си преди горнитѣ срокове, той заплаща дължимия данъкъ при продажбата.

Отъ казаното до тукъ въ п. 7 е видно, че ако нѣкой производител не е продалъ ракиитѣ си, и не е внесълъ данъка имъ преди да изтекатъ сроковетѣ за доброволно внасяне на данъка, последния подлежи на събиране по принудителенъ редъ, обаче безъ глоби.

Запечатване на казанитѣ.

Съ окръжно подъ № 25260 отъ 14.XI т. г. обнародвано въ брой 260 на Държавенъ вестникъ, отдѣление за акцизитѣ при Министерството на финанситѣ дава на подведомственитѣ си органи — данъчни началници, общински кметове и кметски намѣстници — най-подробни упътвания за начина, по който трѣбва да бждатъ пломбирани казанитѣ за варене на ракия и спиртъ.

Споредъ тия упътвания на обикновенитѣ домашни казани трѣбва да се запечатва капака и лулата. На цариградскитѣ казани — капакътъ на котела, съединителната тръба, капакътъ на изстудилника и кранътъ, отъ кждето изтича ракията. На другитѣ усъвършенствувани казани „Егро“, „Дероа“ и др. съ непрекъснато действие — вратитѣ на пещитѣ и крановетѣ на тръбитѣ, презъ които минаватъ паритѣ и течноститѣ. На казанитѣ съ непрекъснато действие — вратата на пещъта, кранътъ на котела, отъ гдето се изхвърлятъ остатъцитѣ отъ варката, крановетѣ на тръбитѣ, въ които се движатъ алкохолнитѣ пари, крановетѣ на тръбитѣ, презъ които минаватъ алкохолнитѣ течности отъ резервуара въ дестилационната комана и кранътъ и епруветката, отъ кждето изтича ракията.

Общото впечатление отъ окръжното е какво то е работено подъ настроението, че повечето отъ тия, които иматъ казани за ракия и спиртъ използватъ и най-малката възможностъ за контрабандно варене.

Трѣбва да приемемъ, че акцизното отдѣление има достатъчно данни за това.

Интереситѣ на лозаритѣ диктуватъ да подпомагатъ винаги усилията на властѣта въ преследването на контрабандиститѣ, които разтройватъ пазара на ракиитѣ и трупатъ богатства за смѣтка на държавното съкровище и залъка на лоялнитѣ лозари.

Изглежда, обаче, че акцизното отдѣление отива много далече въ мѣрkitѣ си за преследване на контрабандата, като не

позволяваше употребата на подобреният казани, като „Егро“, „Пламък“, „Балканъ“ и др. подобни, снабдени съ дефлегматори.

Ние се надяваме, че то ще съзнае, какво съ тази мърка нѣма да може да постигне гонимата целъ и ще разреши използването на въпросния казани, които сж по-икономични по отношение на горивото и даватъ много по-доброкачественъ продуктъ.

НАРЕДБА — ЗАКОНЪ

за уреждане засаждането на нови лозя и попълването на сѣществующитѣ.

(Публикуванъ въ „Дър. вестникъ“, брой 265 отъ 25 ноември 1935 год.)

Чл. 1. Забранява се засаждането на нови лозя съ каквито и да било сортове, освенъ съ „Афузъ Али“, „Чаушъ“ и „Димятъ“.

Министерството на народното стопанство може да разреши засаждането на нови лозя и съ други десертни сортове, ако нуждитъ го налагатъ.

Чл. 2. Засаждането на нови лозя, както и попълването и преприсаждането на сѣществующитѣ лозя, става само съ разрешение на Министерството на народното стопанство, респективно на мѣстната агрономическа властъ.

Чл. 3 Органитѣ на Министерството на народното стопанство могатъ, като изключение, да разрешатъ засаждането на лозя съ опредѣлени отъ тѣхъ винени или десертни сортове въ следващитѣ случаи:

а) на домакинства, въ лозарски райони, които не притежаватъ лозя, до 2 декара лозе на собствено мѣсто;

б) възобновяване на сѣществующи лозя, които, по една или друга причина, сж недоходни. Не се разрешава възобновяване на лозя въ мѣста, които агрономическата властъ намира неподходящи за засаждане съ винени сортове.

Лозето, което ще се замѣни, трѣбва да имѣ, поне 50% отъ главинитѣ си запазени. Засаждането на ново лозе може да стане или на сѣщото мѣсто, следъ изкореняване на старото, или върху друго мѣсто, собственостъ на лозаря, съ повърхностъ не по-голяма отъ това на унищоженото лозе. Ако мѣстото е ново, то се преглежда отъ агрономическата властъ и засаждането му съ лози се допуска само, ако то подхожда за лозе:

в) попълване на липсващи главини на лозята, при условие празнитѣ мѣста да не сж повече отъ 25%.

Попълването на лозята съ „Афузъ-Али“, „Чаушъ“ и „Димятъ“, съ сѣщитѣ сортове, може да се извърши независимо отъ броя на пропадналитѣ главини.

Чл. 4. Преприсаждането на сѣществующи лозя, съ изключение на тѣзи съ „Афузъ-Али“, „Чаушъ“ и „Димятъ“, се допуска само съ сортове, препоржани отъ Министерството на народното стопанство. Преприсаждането на маточници може да става само съ „Афузъ-Али“, „Димятъ“ и „Чаушъ“.

Чл. 5. Възобновяването на лозя съ винени сортове, както и попълването имъ може да става съ сортове, препоръчани отъ Министерството на народното стопанство.

Министерството на народното стопанство изработва и публикува списъкъ на ония сортове лози, които могатъ да се засаждатъ въ отдѣлнитѣ лозарски райони.

Чл. 6. Ако новозасаденото, попълненото или преприсаденото лозе или маточникъ покаже примѣсъ отъ непозволени сортове, въ размѣръ по-големъ отъ 5%, собственикътъ се задължава въ срокъ отъ 2 години отъ засаждането или преприсаждането, да замѣни примѣсътъ съ сортове, разрешени за дадения районъ.

Чл. 7. Въ срокъ отъ три месеци отъ влизането въ сила на настоящия законъ, всѣки собственикъ на лозя е длъженъ да попълни и подаде декларация въ общината, въ чието землище се намиратъ лозята му, въ която да означа:

а) името, презимето и мѣстожителството си;

б) мѣстноститѣ, където се намиратъ лозята и имената на съседитѣ;

в) площта, засадена съ лозя;

г) засаденитѣ сортове лози, като се опомене, дали сж присадени, неприсадени (мѣстни) или директни сортове;

д) възраст на лозята;

е) процентъ на липсващитѣ главини, и

ж) процентъ на неплоднитѣ главини.

Декларацията трѣбва да носи подписътъ на собственика.

Чл. 8. Нарушителитѣ на чл. 1, 3 и 5 се наказватъ съ глоба отъ 1000 до 10,000 лева и задължително изкореняване на незаконно засаденитѣ площи.

Ако въ разстояние на една година отъ датата на връчване наказателната заповѣдъ, стопанинътъ не изкорени казаното засадено или преоблагородено лозе, изкореняването се извършва отъ общинската власть за негова смѣтка.

Чл. 9. Нарушителитѣ на чл. 4 се наказватъ съ глоба отъ 500 до 5000 лева.

Чл. 10. Нарушителитѣ на чл. 4, 6 и 7 се наказватъ съ глоба отъ 50 до 1500 лева.

Чл. 11. Право да съставятъ актове за нарушение по този законъ иматъ органитѣ на Министерството на народното стопанство и ония на общинскитѣ управления.

Чл. 12. Актътъ за нарушение трѣбва да бжде подписанъ отъ съставителя, нарушителя и отъ единъ свидетелъ.

Отказътъ на нарушителя да подпише акта се завѣржава отъ съставителя.

Чл. 13. Наказателнитѣ заповѣди за нарушение по чл. 8 се издаватъ отъ Министра на народното стопанство или отъ упълномощеното отъ него длъжностно лице, а по чл. 4, 6 и 7 отъ директоритѣ на областнитѣ земеделско-стопански дирекции.

Чл. 14. Настоящата наредба-законъ отмиънява всички закони, правилници и наредби, които ѝ противоречатъ.

За приложението ѝ Министерството на народното стопанство издава необходимитѣ правилници.

II. Изпълнението на настоящия указъ възлагамъ на Нашия Министъръ на народното стопанство.

Издаденъ въ Евксиноградъ на 14 ноемврий 1935 година.

На първообразния съ собствената на Негово Величество ржка написано:

„Борисъ III“.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Тазгодишната реколта, както бѣше предвидена, се указа въ действителностъ по-слаба отъ миналата година. Само въ нѣкои лозарски райони тя е по-голѣма, но въ замѣна на това тя не е тъй доброкачествена, особено въ източнитѣ страни на Европа.

Австрия. Забелязва се едно въздържане отъ страна на производителитѣ. Едрата търговия закупува преди праздниците, за да се използва доброто време, което улеснява транспорта. Въ Австрия се изработва законъ, който има за целъ да ограничи посаждането на лозя и да подобри качеството, като за целта се използватъ само най-подходящи почви, макаръ че една частъ отъ лозаритѣ сж противъ, понеже консумацията на вино е по-малка отъ колкото въ всички страни производители.

Унгария. Пазаря не отбелязва особно раздвижване, но при все това виното за сега има по-висока цена отъ миналата година по това време. Експорта на вината е много слабъ, както и износа на ракии за Германия. И тукъ се разглежда по настоящемъ въ парламента законъ за лозарството. Най-важния пунктъ, който се разисква е, какво да се прави съ свръхпроизводството. Въ парламента се изказватъ за изкореняване на всички директни сортове, сжщо така и за изваряване на частъ отъ вината въ ракия.

Германия. Отъ последнитѣ официални документи за пръвъ пътъ се дава една преценка. Отъ това се вижда, че сж консумирани 410 милиона литри, което означава че реколтата е съ 40 милиона литри или съ 9% по-малко отъ миналата година, която минаваше за рекордна по плодородие. Въ сравнение съ последнитѣ 9 години реколтата е съ 140 милиона литри или съ 35% по-голѣма. Въ разнитѣ райони реколтата е доста разнообразна. При бѣлитѣ вина на декарь се получава отъ 900 до 1000 литри при едно срѣдно производство за страната отъ 565 литри срещу 620 литри за миналата година.

Ромъния. Всичката търговия се концентрира тази година въ стара Ромъния, гдето реколтата бѣше извънредно голѣма. По липса на сждове, гроздето е било оставено върху лозитѣ. По тази причина съ законъ е забранено посаждането на нови лозя въ Ромъния за единъ срокъ отъ 5 години.

Италия. Тукъ пазаря е много спокоенъ. Къмъ слабитѣ вина интереса е много малкъ. За да се противопоставятъ на санкцитѣ, които биха се отразили зле върху народното стопанство, правителството изработва планъ за изваряване на по-слабитѣ вина.

Франция. Пазаря не показва особено оживление, но ценитѣ сж високи и достатъчни да гарантиратъ труда на производителя. Преди гроздобера градуса за хектолитъръ вино се заплащаше 4'50 до 4'75 франка, а сега се заплаща 5'50 до 6 франка, споредъ качеството на виното. Това подобрене въ ценитѣ на виното се дължи на блокирането имъ съгласно закона и на задължителното изваряване на частъ отъ него.

Предвидъ на това, че Франция произвежда 60—90 милиона хектолитри вино, а консумира срѣдно годишно 48 милиона хектолитри, то има едно свръхъ производство на вино, което тежи върху винения пазаръ и понижава ценитѣ на сжщото.

Ето защо съ законъ се наложи да се органичи засаждането на нови лозя, Съ законъ е забранено саденето на директнитѣ сортове отело, ноа, изабела, клинтонъ и пр. Съ закона отъ 30 юлий 1935 год. се предвижда временно и доброволно изкореняване на лозя за периодъ отъ 5 и 30 год., а сжщо задължително изкореняване на такива.

За всѣки районъ има специалио натоварена комисия, която ще опредѣли размѣра на премиитѣ, които ще получатъ стопанитѣ на изкорененитѣ лозя.

Алжиръ има близо 4 милиона декара лозя и е произвелъ въ 1934 год. 22 милиона хектолитра вино. Срѣдно на декаръ се пада 550 литри. Но има много райони и стопанства въ които това производство достига до 1200 литри на декаръ.

За да се облекчи винения пазаръ въ Алжиръ, повече отъ 260 милиона литри вино ще бждатъ изварени въ виненъ спиртъ. Този спиртъ се закупува и заплаща отъ държавата по цена 7 до 8'3 лв. за литъръ. Обикновено се изваряватъ вина, които сж по-слаби, болни и пр., които сж нелоялни отъ гледището на закона. Изварения спиртъ се употребява за горене, като задължително (по закона за националното гориво) се примѣсва по 15% въ бензина за камионитѣ и др. автомобили. За да се облекчи и заздрави винения пазаръ въ Франция държавата ще закупи близо 37'5 милиона литри виненъ спиртъ, който ще се използва за национално гориво.

По този начинъ ще бждатъ закупени и изварени повече отъ 470—500 милиона литри негодни отъ гледището на закона вина. Виното се заплаща на производителитѣ по 75 ст. за градусъ, а алкохола се заплаща по 30 лв. за литъръ.

Испания. Отъ последнитѣ резултати се вижда, че тазгодишната реколта на десертното грозде е 2,185,624 цента т. е 82'12% отъ миналогодишната реколта и 98'92% отъ срѣдната годишна за Испания. Тази реколта следователно минава като добра. Напротивъ, добива при гроздата за вино е съвършено слабъ. Реколтата на гроздето за вино е 16'4 милиона цента, едва $\frac{3}{4}$ отъ една нормална година. Много слабъ е добива въ Андалузия и Галиция, гдето е добито едва половината отъ една нормална реколта. Въ други райони добива е съ 30—40% по-долу отъ нормалния. Тази слаба реколта се дължи на лошата зима и по-къснитѣ градушки. Поради запаситѣ отъ миналата година, макаръ че има слаба реколта, покачване на ценитѣ не се очаква, защото младитѣ вина сж съ по-слабъ градусъ алкохолъ. При това консумацията въ страната не е достатъчна да повдигне цената, а при това тя изгуби пазаря въ Америка и Франция. Само силнитѣ вина надъ 13% се търсятъ за износъ.

Алжирия. Добритѣ вина иматъ твърда цена и се търсятъ, но въобще купувачитѣ не сж разположени да заплащатъ 6 франка градуса на хектолитъръ. По тази причина сдѣлжитѣ сж малобройни.

България

Тазгодишната реколта у насъ се очерта като реколта съ вина срѣдни по качество. Спирта се движи между 10—11% и много рѣдко има съ 11'5. Въ замѣна на това вината сж здрави, тъй като гроздето не пострада отъ никакви плѣсени, нито отъ пероноспората. Вина съ недостатъци почти нѣма, макаръ че бистренето имъ не е достатъчно, тъй като съ прибирането на реколтата се закѣснѣ, а и съ претакането на вината не всички сж свършили.

Продажбата на младитѣ вина за сега е незначителна, тъй като кръчмаритѣ иматъ запаси за първитѣ месеци следъ гроздобера. Очаква се едно слабо раздвижване съ настѣпване на празниците. Ценитѣ на памидовитѣ вина въ южна България се движатъ между 4'50—5'50 лева за литъра, а за останалитѣ вина цената е 3—4 лева. Въ северна Бъл-

гария цената на младитѣ вина се движи между 3—4 лв., но за добритѣ вина се заплаща до 4'50 лв. за литъра.

Току що се привърши съ измѣрването на вината и тия дни започна съ изсяряването на ракията, която се очаква тази година да има по-добра цена, тъй като голѣма частъ отъ сливитѣ се изпекоха.

Консумацията на виното у насъ и въ другитѣ страни.

„Виното е най-здравословното и хигиенично питие“, казва великия Пастьоръ, бащата на бактериологията, стига да се консумира умѣрено и когато се хранимъ. Виното улеснява храносмилането.

Отъ долната таблица се вижда, че винената консумация на другитѣ народи е много по-голѣма отъ колкото у насъ. Особено голѣма е консумацията на виното въ лозарскитѣ страни. Въ страни не лозарски, като Германия, Чехия, Дания и пр. се консумира пропорционално повече бира отколкото вино въ лозарскитѣ страни.

	годишна консумация	на глава
Франция	5,500,000,000 литри	140 литри
Италия	3,700,000,000 „	95 „
Испания	1,700,000,000 „	80 „
Португалия	400,000,000 „	71 „
Швейцария	160,000,000 „	39 „
Унгария	260,000,000 „	37 „
Ромъния	620,000,000 „	34 „
Югославия	270,000,000 „	28 „
Гърция	85,000,000 „	27 „
България	130,000,000 „	22 „
Австрия	110,000,000 „	18 „

Ив.

Х Р О Н И К А.

Книжка 10 — последна на списанието ще излѣзе презъ месецъ февруари идущата година

Министерството на народното стопанство се подѣли на две: 1) на земледѣлието и 2) на търговията.

Министъръ на земледѣлнето е г. Атанасовъ, професоръ по фитопатология при Държавния университетъ, агрономо-лесовѣдния факултетъ.

Въ IV-ти Международенъ конгресъ по лозарство и винарство, който се състои тази година въ гр. Лозана — Швейцария е решилъ да се образува единъ международенъ фондъ отъ всички лозарски страни, съ срѣдствата на който да се работи за пропаганда въ полза на винената и гроздова консумация въ странитѣ вносителки.

Всички държави, членове на Международния земледѣлски институтъ въ Римъ сж поканени да взематъ участие на първия Международенъ конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ, който ще се състои въ гр. Тунисъ — Африка презъ м. октомврий на 1936 година.

Миналата 1934 год. е рекордна съ своето винено производство, което общо за всички лозарски страни въ свѣта достига цифрата 210 милиона хектолитри. Срѣдното свѣтовно производство на вино за периода 1901/910 година е било 140 милиона хектолитри, за периода 1910/920 година 161 милиона хектолитри, и 175 милиона хектолитри за последнитѣ 10 години.

Въ най-скоро време ще се свика една конференция съ представители от всички лозарски страни въ Парижъ, където ще се изработи единъ типъ за организиране на пропагандата и насърчение консумацията на гроздето и на всички продукти на лозата.

По случай Международното общо изложение, което ще стане въ Парижъ презъ 1937 година ще се организира една голъма изложба на всички лозови продукти, а именно: прѣсно и сушено грозде, вино, гроздовъ сокъ, гроздовъ медъ и пр. Освенъ това ще се уреди една грамадна изложба на лозарски и винарски машини.

Миналата година само Франция и Алжиръ заедно сж произведи 97 милиона хектолитри вино, тогава когато срѣдно годишно пазара на Франция поглъща до 48 милиона хектолитра, а общо въ страната се консумира до 65 милиона хектолитри. Отъ тукъ се вижда, че само Франция съ Алжиръ произвежда почти двойно повече вино отъ колкото общо тѣхния пазаръ може да консумира.

Следъ премахване на сухия режимъ въ Америка, съ закона отъ 5 декемврий 1933 г., съ който се унищожи чл. 18 отъ техната конституция, който забраняваше производството, търговията и консумацията на алкохолни питиета въ Съединенитѣ Щати, търговията съ спиртни питиета тамъ е вече свободна и съ нея сж ангажирани къмъ 1 априль 1935 год. 1271 фирми на едро, повече отъ 200,000 питиепродавници на дребно и около 1700 ресторанти и гостилници.

Най-много вино въ Съединенитѣ Щати произвежда Калифорния. Нейното производство срѣдно годишно достига до 2.4 мил. хектолитри. Внасятъ се главно луксозни вина въ бутилки около 28 милиона литри. Освенъ това се внасятъ още около 25 милиона литри ликьори, коняци, разни ракии и пр. Освенъ това въ Америка срѣдно годишно се произвежда въ домакинствата и консумира безъ да бжде таксувано около 2 милиона хектолитри вино.

Презъ према на сухия режимъ (възбраната) 1920—1929 год. производството и консумацията на вино е достигала отъ 12 до 44 милиона литри годишно.

Производството на алкохолъ въ Франция за 1934 год. е било общо 5.8 милиона хектолитри, или по точно 580 милиона литри. Това производство се разпредѣля така:

Произведено отъ вино	93 мил. литри
Отъ винена калъ и джибри	34 „ „
Отъ ябълки и сидъръ	45 „ „
Отъ разни плодове	9 „ „
Отъ меласа	107 „ „
Отъ цвекло	289 „ „

Общо произведено 577 мил. литри

Износътъ на грозде. Тазгодишната гроздоизносна кампания е вече привършена.

Съгласно даннитѣ на Експортния институтъ, които не сж окончателни, до 20 XI. т. г. е изнесено всичко 6538 вагона прѣсно десертно грозде, съ бруто тегло 37,176,725 кгр.

Износа е разпредѣленъ както следва:

1. За Германия	вагони 4491	кгр. 25,974,771
2. „ Англия	707	3,679,259
3. „ Австрия	492	2,817,844
4. „ Полша	309	1,675,374
5. „ Чехославия	261	1,509,835
6. „ Швейцария	104	560,858
7. „ Швеция	99	552,160
8. „ Белгия	38	182,826
9. „ Дания	26	158,848
10. „ Норвегия	11	64,950

Въ сравнение съ миналата година износътъ е почти два пѣти по-голямъ.

Въ следната книжка ще се дадатъ окончателнитъ данни по износа, като се покаже и числото на вагонитъ отъ всѣка износна гара.

Лозарскитъ коперации въ Карнобатския алчакъ сж произвели презъ настоящата година общо надъ 1,300,000 литри отлични мискетови вина. Ценитъ на едро се движатъ отъ 4'80—5 лв. за литъръ.

Въ Алжиръ лозята сж се увеличавали извънредно бързо. Така,

въ 1885 година сж били	600,000 декара
„ 1907 „ ставатъ	1,470,000 „
„ 1924 „ „	1,830,000 „
„ 1931 „ „	2,701,000 „
„ 1934 „ „	3,880,000 „

Следъ вдигане на възбраната въ Америка предполагаша, че само отъ мито на внасянитъ спиртни напитки държавата ще има приходи надъ 500 милиона долара. Въ действителностъ за 1934 година фиска въ Америка е получилъ много по-малко, а именно около 300 милидна долара или наши пари 24 милиарда лева.

Консумацията на виното въ Англия презъ първитъ 9 месеца по настоящата година се вижда отъ вноса. Виното е внесено въ бѣчви, бутилки и шампанско кржгло 41,500,000 литри съ 1,500,000 повече отъ миналата година за сжщото време.

Най-важния доставчикъ е Португалия съ вино въ бѣчви съ кржгло 10,000,000 литра, следва Австралия съ 8,500,000 и приблизително съ толкова идва Испания, Бутилкови вина идатъ отъ Франция около 700,000 литри, Шампанско отъ Франция 1,500,000 литри. Въ края на септември въ митницитъ е имало общо 32,500,000 литри отъ които кржгло 10,000,000 сж били австралийски вина, 9,000,000 португалски и 5,000,000 испански.

Италия е изнесла презъ първитъ осемъ месеци на настоящата 1935 година кржгло около 50,400,000 литри вино въ следнитъ страни, както следва въ :

Швейцария	17,438,600 литри
Германия	11,791,000 „
Австрия	2,465,200 „
Либия	1,857,800 „
Чехославия	1,086,600 „
Франция	690,500 „
Бразилия	508,300 „
Аржентина	129,700 „
Други страни	14,416,000 „

Всички у насъ живятъ съ убеждението, че нашето десертно грозде е най-хубавото и се продава на най-високи цени въ странство. Въ сжщностъ белгийското и холандското грозде се продава презъ този сезонъ по 120 до 130 R. м. за 100 кгр., а нашето отъ 52 до 60 R. м. за 100 кгр. Нашето десертно грозде *може и трѣбва да бжде най-хубавото*. Ето защо лозаря трѣбва да има амбицията да произвежда преди всичко качествено грозде,

КНИЖНИНА. Получи се въ редакцията: **Списание „Земя и трудъ“** год. I. Редакторъ Д-ръ Мих. Геновски. Годишенъ абонаментъ 50 лева. Адресъ: ул. „Клементина“ 15 — София.

Българска книга. Седмичникъ за литература, изкуство, критика и общественъ животъ. Редакторъ Ал. Гиргиновъ, съредаторъ Антонъ Страшимировъ, год. II. Абонаментъ 60 лева за година. Адресъ: ул. „Денкоглу“ 28 — София.

ПОКАНА

До колективните и индивидуални членове на българския лозарски съюзъ.

Съгласно чл.чл. 15, 18 и 19 на съюзния уставъ и решението на Управителния съветъ, взето въ заседанието му на 22 януарий 1936 година, протоколъ № 9, шеснадесетия редовенъ лозарски конгресъ се свиква на 1 мартъ 1936 год. въ София съ следния дневенъ редъ :

1. Откриване.
2. Изборъ на бюро.
3. Поздравления (писмени).
4. Изборъ на комисии за провѣрка на пълномощията и за резолюциитъ.
5. Приемане правилника на вътрешния редъ.
6. Отчетъ на Управителния съветъ за дейността му презъ 1935 год. и на редактора на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и докладъ на контролния съветъ.
7. Приемане на отчетитъ и доклада и освобождаване отъ оговоростъ на Управителния и Контролния съвети и редактора на списанието.
8. Краткъ отчетъ за работата и решенията на четвъртия международенъ конгресъ на лозата и виното въ Лозана презъ 1935 година.
9. Гласуване на резолюциитъ.
10. Гласуване бюджета за 1936 година.
11. Изборъ на новъ Управителенъ и Контроленъ съвети.
12. Закриване на конгреса.

Лозарскитъ дружества и лозаро-винарскитъ кооперации, членове на съюза, да свикатъ своевременно общо събрание за избираме делегати за конгреса.

Преписъ отъ протокола на общото събрание, заедно съ списъкъ на членоветъ на дружеството или кооперацията съ обозначение притежаваното отъ всѣки единъ пространство лозя да се изпрати на съюзната канцелария най-късно до 25 февруарий т. г.

Неотчетенитъ за изтеклата 1935 год. и предидущитъ нѣма да получатъ увѣрения за идване на конгреса и вземането участие въ сщия.

Датата и дневния редъ на конгреса подлежатъ на измѣнение, ако непреодолими и непредвидени обстоятелствата го наложатъ.

Управителенъ съветъ:

Председателъ: (п. *Ив. П. Бързаковъ*).

Подпредседатели: (п.) *проф. Н. Недѣлчевъ* и *Д-ръ Ас. Дянковъ*.

Секретаръ: (п.) *Д. Бъчваровъ*

Членове: (п. п.) *Георги К. Червенковъ, Д. Бъровъ, Д. Кушевъ, Ив. Желеповъ, Ив. Варадиновъ, Кр. Наневъ, Н. Мънковъ и Юр. Поповъ*.

ПОКАНА

до колективните и лични членове на Кооперативната централа на лозарите в България

Съгласно чл. чл. 31, 33 и 38 от устава на служението и решението на Управителния съвет, взето в заседанието му на 29 януарий т. г., протокол № 19, второто редовно годишно събрание на Кооперативната Централа на лозарите в България се свиква в София на 3 март т. год. при следния дневен ред:

1. Откриване.
2. Избор на секретари и свидетели за подписване на протоколите.
3. Избор на комисията за проверка на пълномощията.
4. Отчет на Управителния съвет за дейността му през 1935 година и доклад на Контролния съвет върху операциите и сметките, годишния баланс, както и разпределението на печалбите и загубите за отчетната година.
5. Доклад на комисията за пълномощията.
6. Освобождаване от отговорност членовете на Управителния и контролния съвети за делата на управлението.
7. Избиране:
 - а) Пет члена на управителния съвет на мястото на излезлите: Д. Бъров, Т. Алънов, Д. Бъчваров, Ив. П. Бързаков и Гав. Костов.
 - б) Трина члена на Контролния съвет.
 - в) Трина запасни члена на Управителния съвет.
 - г) Двама запасни члена на Контролния съвет.
8. Определяне размера на заемите, които сдружението може да сключва през годината.
9. Гласуване бюджета за 1936 години.
10. Даване директиви за дейността на сдружението и за тази на членовете му.
12. Разглеждане оплакванията на членовете против Управителния и Контролния съвети, ако се явят такива, съгласно устава.
12. Даване тълкувание на някои от членовете на устава.
13. Записване Централата за член на Института за Българо-Съветска кооперативна взаимност и на Сдружението на износители на овоците и зеленчуци.
14. Закриване.

Ако в 10 часа на 3 март т. г. не се явят нужното число членове, заседанието ще се отложи за 11 часа същия ден и ще се счита за редовно, колкото и членове да присъствуват.

Колективните членове да изпратят най-късно до 22 февруарий т. г. извлечения от протоколите за избор на делегатите си.

Местото на заседанието ще се определи допълнително чрез известие залепено на вратата на съюзното помъщение.

Датата и дневният ред на Общото събрание подлежат на изменение, ако непредвидени и непреодолими обстоятелства наложат това.

София, 1 февруарий 1936 год.

Председател: Ив. П. Бързаков.

Секретар: Д. Бъчваров.