



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 — Bulgarie.

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Скъпа поука — Ч; 2) За лозарската криза — Ив. Л; 3) Вносътъ на вина въ Германия — Н. Н.; 4) Кризата въ родното лозарство и пр. — Б. И. Б. 5) За организация на опитното дѣло у насъ — П. К.; 6) Съхранение на гроздето въ прѣсно състояние — Ат. Б.; 7) Пренасяне гроздето отъ лезото до избата — К. П.; 8) Производство на добро вино и пр. — Ат. Б.; 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзни и дружествени; 11) Акцизненъ прегледъ; 12) Положението на пазара; 13) Хроника.

Скъпа поука.

Гроздобера и гроздоизноса на десертнитѣ грозда почна съ Чауша и продължава съ Афуза и Димята. Срещу очакванитѣ 8—10 хиляди вагона, едва ще се догонятъ 5—6 хиляди. Загубата за лозаря и народното стопанство е голѣма. Безспорно, че тази година е изключителна по благоприятнитѣ си условия за развитието на маната, но ако имаме уредена предупредителна служба въ лозарскитѣ райони за навременна и правилна борба съ маната, нѣмаше да се дойде до тоя печаленъ край. Тая година дава доста добъръ урокъ на държавнитѣ фактори и лозаритѣ и всички получаватъ поука, но много скъпа.

Също и виненитѣ лозя, поради изоставане и маната едва ще дадатъ половината отъ нормалната реколта, но въ прѣки това, поради голѣмия миналогодишенъ остатъкъ отъ вина едва ли ще се добиятъ сносни цени за гроздето.

Много има още да се работи, особено отъ лозаритѣ, до като се стабилизира и гарантира срѣдния редовенъ доходъ на тоя голѣмъ народенъ поминъкъ — лозарството.

Ив. Лъвичаровъ

Секр. Бълг. лозарски сѣюзъ

За лозарската криза.

Тежката стопанска криза, която шестува редица години подъ редъ у насъ, притиска най много производителнитѣ стопански слоеве.

Отъ всички производителни слоеве най-силно днесъ е засегнатъ отъ кризата лозаря. Причината идва отъ обстоятелството, че лозата е трайна култура и лозаря не може да нагажда своето стопанство, респективно своето производство съ промѣнливитѣ изисквания на пазара, така, както това може да става и става съ другитѣ стопански отрасли.

Преди години лозаря бѣ относително добре и лозовата култура бѣ обектъ на внимание не само на лозаря, но и отъ много други, чиито главенъ обектъ не бѣ и не е лозарството. Отъ нѣколко години подъ редъ, обаче, кризата въ лозарството се усилва и лозаря е принуденъ да понася жестокиятъ ѝ удари. Лозарството днесъ не само, че не донася никакви доходи (речь е за виненитѣ сортове), но вече изяда и спестения капиталъ, инвестиранъ въ винарството и лозарството, като стремглаво тика лозаря къмъ израждане отъ недояждане и пълно пролетаризиране.

Тази година кризата за лозаря е най-страшна. Нито лозаря, нито кое и да е друго съсловие сж изживѣвали подобна криза. Производственитѣ, както и данъчнитѣ тяжести бидоха увеличени, безъ да се има каквато и да е възможность да се увеличи стойността на произведения продуктъ — виното, а обратното, систематически цената му спадна. Свърхпроизводството отъ една страна, намаление покупателната способность на консуматора отъ друга, противоалкохолната агитация отъ трета, доведоха положението до тамъ, че лозаря днесъ е изоставенъ и обреченъ на гладъ.

Държавата, посрѣдствомъ нейнитѣ органи, макаръ и обѣдняла наравно съ своето население, намѣри сили въ себе си и съ малки срѣдства се притече въ помощъ на редица стопански отрасли и не позволи катастрофата да дойде дотамъ. Тази инициатива на държавата е повече отъ похвална и не бива да се отминава неотбелязана и неоценена. Едничъкъ, обаче, лозаря остана неподкрепенъ — изоставенъ на произвола на сѣдбата, съ увеличени данъчни тяжести и съ непласиранъ произведенъ продуктъ да изживѣва въ страшна немотия тежката криза.

Днесъ повече отъ всѣки другъ пжтъ се налага интервенцията на държавата. Ако днесъ не му помогне, то утре ще бжде вече късно.

Държавата нѣма интересъ едно 800,000 население, пре-

питаващо се само отъ лозарството да бжде игнорирано и оставено на произвола безъ подкрепа, за да се хвърли въ лапитѣ на беднотията и да се превърне въ проводникъ и разсадникъ на бунтарски разбирания и неподчинение, защото глада е най-лошия съветникъ и съветва само къмъ това.

Години подъ редъ лозаря, като добъръ българинъ, подъ формата на поземленъ данъкъ, падарщина, акцизи и допълнителни данъци е плащаль и допринесълъ за напредъка стопански и културенъ на своята родина. И днесъ лозаря е културтрегера на селото, той посрѣдствомъ добре отгледанитѣ си десертни лозя разнася славата на българгарския производителъ въ Европа. Той доказа, че е добъръ и находчивъ работникъ, винарската криза, обаче го сломи и обезвѣри въ успѣха на утрешния день.

Свещенъ дългъ се налага на държавата да му се притече на помощъ. Помощта дадена днесъ, може утре да бжде възвѣрната двойно, но днесъ се налага да му се помогне.

Жеста на правителството да намали увеличения акцизъ на виното се оцени като добра мѣрка за спасяването и облекчаването на лозаря, но това далечъ не може да подобри влошеното положение на лозаря.

Идеята да откупи Б. З. К. банка до 200,000 хектолитри вино, да го преработи, щандартизира и изнесе на външния пазаръ, като по такъвъ начинъ облекчи вътрешния пазаръ, стопли сърдцата на лозаритѣ и ги озари съ вѣрата за подобри дни, но това не бива да бжде само идея, а трѣбва да стане дѣло. Днесъ на пазаря има непласирано кржгло къмъ 70,000,000 литри вино, което ще остане да души пазаря и за въ бждаще. Ако не се изкупи това вино и не се освободи пазара отъ него, то следъ два месеца ще имаме нова реколта, която ще бжда обезценена по простата причина, че стоятъ непродадени старитѣ вина. Положението на лозаря ще бжде по-страшно и отъ тази година. Това макаръ и съ жертви отъ страна на държавата трѣбва да стане. Съ изкупването на вината и пласирането имъ на външни пазари се постига и друга важна придобивка, а тя е, че търсимъ да намѣримъ и завладѣемъ външни пазари, така както е разрешена кризата въ Гърция и Унгария, а то е именно, което ще може да спаси нашето лозарство. Наредъ съ всички други износни артикули, може да се нареди и виното.

Печаленъ е и единъ другъ фактъ, а той е че нашето винарство е поставено на много лоши начала. Нашия лозаръ, се указа добъръ и находчивъ къмъ отглеждането на лозята, но лошъ и неподготвенъ винарь. Винарството е наука. То изисква не само капиталъ, но и обширни познания по винарска химия и техника, нѣщо, което липсва на нашия лозаръ-производителъ. Милиони литри вино ежегодно се прахосватъ поради своитѣ дефекти и негодностьъ за прѣвка

консумация. Тукъ именно трѣбва да му се притече на помощъ държавата, като се организиратъ и построятъ евтини модерни винарски изби, кждето при минимални производствени разноси ще могатъ да се приготвяватъ типови и щандартизирани вина.

Прокарването на Закона за акциза, щото до 30% отъ него да отива за подобрене и рационализирание винарството и поощрение износа е една мѣрка, която ако се постави на предварително добре обмисленъ стопански планъ, може да изиграе именно тази роля. Българскиятъ лозаръ е готовъ дори да понесе едно увеличение на акциза, но това увеличение да не отива за други цели, а само за подобрене на производството и поощрение износа на вината. По този начинъ ежегодно десетки милиона лева, които излизатъ подъ формата на акцизъ изъ джоба на лозаря, ще могатъ да допринесатъ за подобрене на винарството, щандартизиратъ производството, ще го нагодятъ къмъ изискванията на чуждитѣ пазари, и гарантиратъ пласиментъ на производството, защото лозаря днесъ страда не отъ липса на производство, а отъ свѣрхъ производство.

Закона за акцизитѣ трѣбва да претърпи чувствително измѣнение въ смисълъ да се премахнатъ убийственитѣ формалности и прекаленитѣ строгости, защото страшно много измѣчватъ и затрудняватъ пласимента на виното.

Наредъ съ тия мѣрки и Закона за лозарството трѣбва да претърпи едно измѣнение, а именно: по законодателенъ редъ, въ продължение на нѣколко години, всички лозя, въ низкитѣ и богати почви съ виненитѣ сортове да изчезнатъ. Тамъ могатъ успѣшно да вирѣятъ и много други интензивни култури, които иматъ сигуренъ пласментъ, а за винената лоза да останатъ високитѣ хълмисти мѣста, които даватъ качественъ плодъ и не сж годни за други култури.

Това сж едни отъ многото мѣрки, които трѣбва да легнатъ въ законодателството на нашата страна, ако искаме да се помогне на едно 800,000 население и се спаси отъ катастрофата, която го очаква.

Обеднялъ народъ — застрашена държава.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София ул. „Ст. Караджа“, 7 ще изниси грозде на кооперативни начала при високъ и твърдъ авансъ и гарантирано заплащане.

Условията изпраща безплатно на всички интересующи се кооперации и лозарски дружества.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Вносътъ на вина въ Германия.

Германия е една отъ главнитѣ вносителки на вина. Тя, въ сщщото време, е и производителка. Германия се намира на крайната граница, кждето може да вирѣе лозата. Въ такива страни се произвеждатъ най-вече бѣли вина.

Въ следната таблица е дадено пространството на лозята и производството на вино въ тази страна, презъ последнитѣ три години:

	декари	произведено вино	на декаръ
1933 год.	719,470	179,850,000 лт.	250 лт.
1934 год.	720,935	452,480,000 лт.	620 лт.
1935 год.	716,830	414,550,000 лт.	578 лт.

За нуждитѣ на вътрешната консумация, Германия внася, както обикновени вина, така и за индустриални цели — главно за добиване вермутъ, конякъ и оцетъ.

Въ следната таблица даваме сведения за вноса на различни видове вина въ Германия, презъ последнитѣ петъ години, както и за произхода на внесениитѣ вина. Цифритѣ изразяватъ хиляди хектолитри.

ВИДОВЕ ВИНА	Г О Д И Н И				
	1931	1932	1933	1934	1935
За коняци	31·8	54·4	89·6	141·4	144·2
„ оцетъ	34·8	36·6	26·4	32·8	33·0
„ шампанско	2·1	0·5	2·4	7·6	3·8
„ вермутъ	72·5	138·5	127·4	190·0	165·8
Вина въ бѣчви	457·6	391·3	374·6	435·0	444·6
„ въ бутилки					
„ шампански	0·3	0·2	0·1	0·2	0·1
„ обикновени	0·6	0·5	0·4	0·5	0·8
Общо	599·7	622·0	620·9	807·5	792·3
По произходъ отъ:					
Испания	283·1	249·	219·4	262·9	242·9
Франция	60·	52·3	54·7	44·0	22·0
Гърция	115·5	61·8	59·9	85·3	139·9
Италия	64·5	145·1	174·8	280·4	230·6
Португалия	13·5	12·7	14·7	22·0	31·2
Унгария	12·5	11·9	27·5	68·0	89·6
Чили	8·9	9·4	10·9	17·1	24·1
Русия	13·6	34·9	25·3	12·7	0·7
Югославия	14·	28·5	18·9	10·0	5·3

Таблицата показва, че вносътъ на вина въ Германия, презъ последнитѣ години се е движилъ между 60 и 80 милиона литри. Отъ внесениитѣ вина, първо мѣсто държатъ обикновенитѣ вина. Голѣми количества вина сжщо се внасятъ за приготвление на вермути и коняци.

Измежду странитѣ вносителки, най-важни сж: Испания, Италия и Гърция. Унгария постепенно се настанява на германския пазаръ и презъ 1935 година е внесла близо 9 милиона литри вино.

Вносътъ на вина въ Германия среща известни трудности, тъй като всѣки видъ вино трѣбва да отговаря на опредѣленъ химически съставъ. Странитѣ вносителки на вина въ Германия сж приспособили тѣхното винарство къмъ нормитѣ, изисквани отъ митницитѣ при вноса. По-право казано, известна страни, съ специални сортове грозда, които даватъ вина съ особенъ съставъ, сж единъ видъ монополизирали вноса на вина, като нормитѣ на тѣхнитѣ вина сж взети като официални отъ германскитѣ митници. Новитѣ страни, които правятъ опитъ за вносъ на вина въ Германия се натъкватъ на норми, далечъ различни отъ нормитѣ на тѣхнитѣ вина.

Ето съставътъ, който трѣбва да иматъ разнитѣ видове вина, за да бждатъ допуснати въ Германия.

1. За фабрикуване на вермути:

Алкохолъ — 22⁰/₀

Инвертна захарь — 10⁰ Боме

Екстрактъ — 30⁰/₀₀

Пепель — надъ 25⁰/₀₀

Обща киселина въ вината по-голѣма отъ 5⁰/₀

2. Вино, предназначено за оцетъ:

Алкохолъ — 20—22⁰/₀

Екстрактъ — 28⁰/₀₀

Пепель — 25⁰/₀₀

3. Обикновени вина за пиене:

Алкохолъ до 15⁰/₀

Екстрактъ — надъ 28⁰/₀₀

Пепель — надъ 25⁰/₀₀

Захарь инвертна до 3⁰/₀.

Ако направимъ едно сравнение между нормитѣ на нашитѣ текущи вина и тѣзи, които се изискватъ за внасянитѣ въ Германия вина, ще дойдемъ до заключението, че много малкъ процентъ български вина отговарятъ на германскитѣ митнически норми за екстракта и пепельта. Колкото за алкохола и инвертната захарь, тѣ могатъ да се добавятъ изкуствено за индустриалнитѣ вина.

Въ всѣки случай, различнитѣ страни, вносителки на ликьорни вина, предназначени за вермутъ, сж приспособени къмъ даденъ типъ вино съ строго опредѣленъ съставъ. Ето този съставъ:

Цвѣтъ — тъмно-жълто-кафявъ.

Ароматъ и вкусъ — сладкъ, винентъ, приятенъ, съ букетъ.

Алкохолъ — 22.06⁰/₀.

Общъ екстрактъ, изчисленъ 274.90 грама

Намаленъ екстрактъ 30.10 "

Редуктивна захарь 245.80 "

Обща киселинностъ (въ винена) .	4 30	„
Летлива киселинностъ (въ винена)	0 58	„
Пепель	2 94	„
Фосфорна киселина	0 48	„
Обща сѣрна киселина	0 13	„
Алкалностъ на пепельта, въ к. см.		
нормална основа, на литъръ	26 20	„

За да станемъ износители на вина за Германия, трѣбва или да искаме отъ германското правителство да се съобрази съ срѣдния съставъ на българскитѣ натурални вина и съобразно съ тѣхъ да изработи норми, различни отъ сегашнитѣ или да приспособимъ нашето винарство къмъ получаване вина съ високъ процентъ пепель и екстрактъ. Това предполага, обаче, въвеждането на нови сортове грозда, на нови методи на винарствуване и пр.

Доколкото ни е известно, правени сж постѣпки предъ германското пвавителство, да промѣни нормитѣ по отншение на българскитѣ вина, предназначени за вносъ въ Германия, но резултатитѣ отъ тѣзи постѣпки не сж още известни.

Нашиятъ износъ на вина страда и отъ други недѣзи. Законътъ за насърчение на вината съдържа още много формалности, които спѣватъ манипулациитѣ съ вината, предназначени за износъ. Държавнитѣ органи гледатъ на цѣлата тази работа около износа твърде бюрократично и не даватъ онова съдействие, на което износителитѣ въ другитѣ страни се радватъ. Гърция напр., прави извънредно голѣми жертви, за да подѣржа своя износъ на вина. Цѣлото крайбрежие на Пелопонесъ е усѣяно съ грамадни изби, където се приготвя вино за износъ. На пристанището Пирея има винени депозити, където виното се приготвява специално за износъ при най голѣми удобства. Тамъ има широки дворове, където сж натъркаляни хиляди бурета съ вино, което се оставя на слънце, за да добие необходимия букетъ за приготвление на вермутъ.

Приспособяването на нашитѣ вина къмъ изискването на външнитѣ пазари не е така лесно, както мнозина си представяватъ. Ако ние харесваме на вкусъ нѣкое наше вино, отъ това не следва, че и чужденцитѣ ще го харесватъ и купятъ. Тукъ играе роля химическия съставъ, издържливостъ, на заболяване, цвѣтъ, букетъ и т. н.

Ако държавата мисли сериозно да направи и отъ България страна износителка на вино, трѣбва да проучи това, което се върши въ другитѣ страни износителки на вино и да трѣгне по сжитѣ пѣтища. Ще се наложи, може би, построяването въ износнитѣ пунктове, на държавни складове за вина съ всички модерни съоръжения, за да получи виното оня видъ, който се търси на чуждия пазаръ. Съ днешнитѣ наши вина, приготвени за задоволяване на вътрешната ни консумация, за износъ въ широкъ мащабъ не може да се говори.

Бълчо Ив. Бълчевъ

инж. агрономъ

Кризата въ родното лозарство и грижи за нейното отстраняване.

(Продължение отъ кн. 6 и край).

Другитѣ сортове въ разрешената за Ст.-Загорска околия колекция сж :

Тамянка. Този сортъ въ Ст.-Загорска околия се намира тукъ-тамъ изъ лозята въ единични главини. Следствие сухитѣ климатически условия, обаче, лозитѣ много бързо заслабватъ и западатъ; по плододаване лозитѣ сж много слабо родовити; самото грозде зрѣе значително по-рано отъ другитѣ винени сортове, много бързо се спарушва, омеква и бързо завѣхва по самитѣ главини. Поради съвсемъ незадозолителната рентабилностъ, която е известна на лозаритѣ тукъ, разпространяването на Тамянката не може да се очаква въ Ст.-Загорско.

Държаница. Намира се съвсемъ на рѣдко по нѣкой екземпляръ. Населението въ Ст. Загорско никакъ не го познава, тъй че едва ли би се увлѣкло въ неговото разпространение.

Димятъ. Отличенъ десертенъ и виненъ сортъ. Отива сравнително добре, обаче само въ по-свежитѣ почви, или тамъ, гдето може да се напоятъ, въобщо въ почвитѣ за десертни посадки. Въ почвитѣ, които страдатъ отъ суша, каквито сж въ голѣмото си мнозинство теренитѣ въ Ст.-Загорска околия, посаденията съ Димятъ почнаха да разочароватъ лозаритѣ, защото въ сравнително млада още възраст главинитѣ заслабватъ и заклевяватъ.

Червенъ мискетъ. Познатъ мѣстенъ сортъ, който при старото лозарство бѣше доста застѣпенъ въ смѣсъ изъ лозята. Неговото мѣсто бѣше отредено по високитѣ мѣста, гдето гроздата добиватъ съ обогрѣнъ червенъ цвѣтъ зърна, на прѣскани съ бѣли капчици и силно ароматизирани. Следъ филоксерната криза, обаче, съ въвеждането на присаждането, той се намира въ значително орѣдено състояние, плододаването му не е така редовно. Захарността на *Червениятъ мискетъ* е значително по-слаба отъ тази на *Памида*, а общата киселинностъ на неговата мѣстъ е сжщо слаба като памидовата. Посаденията съ Червенъ мискетъ ще трѣбва и за въ бждаще да се препорчатъ по баирскитѣ мѣста. Въ полскитѣ мѣстности Червениятъ мискетъ не ще оправдае надеждитѣ. Все пакъ, този сортъ е напълно познатъ на лозаритѣ въ цѣлия Ст.-Загорски районъ и при повикътъ за ароматизиране на младитѣ вина, може да се очаква разрастване

на неговитѣ посадки до положението да бжде застъпенъ въ известенъ процентъ отъ посаденията на всѣко домакинство.

Явно е, прочее, че *Памида* може и трѣбва да си остане въ единъ значителенъ процентъ отъ посаденията въ Ст.-Загорския лозарски районъ, за да бжде като центъръ на гроздовата маса, както за бѣли, така и евентуално за червени вина и около този центъръ да се приобщатъ други сортове, съ огледъ на едно допълнение въ липсващитѣ съставни части на мъстѣта, за да се купажира една по-закръглена гроздова маса, съ огледъ да се получатъ по-доброкачествени и по-трайни вина. Ако ще трѣбва да се желае едно отстраняване на *Памида* отъ посаденията, то това ще трѣбва да се очаква постепенно следъ като се изнесатъ на лице масово, въ широката практика, при непосредственитѣ стопанско-културни условия новитѣ сортове, съ които *Памида* може да бжде замѣненъ и то не само отъ гледището на специалиста-винарь, но и отъ гледището на стопанската икономика въ стопанството. А до тогава, отъ добре разбранитѣ народо-стопански интереси се налага прочее, правилника да бжде коригиранъ въ тази именно смисълъ — като се позволи засаждането на *Памидъ* съ ограничение, напримѣръ до степенъ на 50% отъ разрешената за засаждане площъ. Паралелно съ предписанията на така коригиранъ правилникъ, за да се стимулира провеждането на нови сортове съ ценни енологически качества въ райони като Ст.-Загорска и Ново-Загорска околии, където населението не ги познава и не имъ се довѣрва — добре ще бжде, ако по законодателенъ пътъ се възбуди известна заинтересованостъ, като напримѣръ, посаденията съ тѣзи сортове да се освобождаватъ отъ поземленъ данѣкъ, или пъкъ стопанитѣ на такива посадки да плащатъ намаленъ акцизъ на виното. Такова едно привилегировано положение може да се подържа поне временно, докато се засадятъ по-комплектни пространства, които ще изиграятъ една демонстративна роль.

Наблюденията въ живота, прочее, сж давали всѣкога много ценни указания. Тѣ винаги сж посочвали, че дълбокитѣ стопанско-културни реформи, колкото и да сж желани, за да бждатъ проведени безъ сътресение, трѣбва да идватъ постепенно и то не шаблонно, а природосъобразно, нагаждайки се къмъ стопанско-културниятъ характеръ на различнитѣ производителни райони.

Най-новата книжка: „Запазване гроздето въ прѣсно състояние“ отъ Липо Грънчаровъ, — гр. Орѣхово, може да се достави срещу 20 лева отъ редакцията или автора

Петъръ Костовъ

агрономъ. с. Върбовка, Севлиево.

За организацията на опитното дѣло по лозарството у насъ.

За нашата страна лозарството е важенъ поминъченъ отрасълъ, който за нѣкои райони е главенъ и дори единственъ източникъ за препитание. До като при старото лозарство отгледването на лозата не е представлявало никаква трудностъ и можеше да се резюмира съ поговорката „Бодни пръчка, пий вино“, следъ нашествието на филоксерата, маната, гроздовия молецъ и др. болести и неприятели, лозовата култура стана една отъ доста скъптитъ и труднитъ. И не току-така случайно е излѣзла поговорката за днешната лоза, която казва на стопанина „Или ме копай, или ще те закопая“.

За да подпомогне стопанитѣ при възобновяването на лозята върху *американски подложки* държавата се активно намѣси, като откри маса разсадници, отъ които доставяше евтинъ и автентиченъ посадоченъ материалъ. Наредъ съ това тя пое грижата да се популяризиратъ новитѣ културни практики, които се налагаха при отглеждането на така нареченитѣ американски лозя.

Върху държавата остана и задължението да разрешава на мѣстна почва лозарскитѣ проблеми отъ стопанско-икономическо и научно естество (сортове, подложки, рѣзитби, разстояния, подпорни конструкции, афиниция, адаптация, борба съ болести и неприятели и пр.). За да отговори на последнитѣ нужди държавата откри една *Лозарска опитна станция съ едно опитно поле (лозе) въ гр. Плѣвенъ*.

Поради естеството на проблемитѣ, поставени за разрешение, опитната станция *съ едно опитно поле* не бѣ и не е въ състояние да отговори на всички нужди на новото лозарство, въпрѣки неоспоримитѣ ѝ заслуги къмъ лозарството въ Плѣвенска областъ въ частностъ и за лозарска България въобщо. Тукъ нѣма да се изброяватъ заслугитѣ на станцията, защото това сториха *неотдавна* самитѣ лозари, въ лицето на своята професионална организация, борейки се за независимостта на станцията.

Преди да спра вниманието на лозаритѣ върху въпроситѣ, свързани съ организацията на Лозарската опитна станция, ще си позволя едно малко отклонение, което смѣтамъ за необходима предпоставка при тѣхното разглеждане.

Возобновяването на лозята върху американски дивачки тръгна съ усиленъ темпъ, защото първитѣ лозари сж учителитѣ, свещеницитѣ и интелигентни стопани. Понеже тѣ нѣмаха свой опитъ, тѣ слушаха и безусловно изпълняваха съветитѣ на държавнитѣ органи, натоварени съ проагитиране

новитѣ практики при отглеждане на лозата. Впоследствие, благодарение добрия пазаръ на продуктитѣ отъ лозата, сносното съчетание на почвени и климатически условия, а сжщо така и голѣмото плодородие на сортоветѣ, съ които се извършваше възобновяването, всички останаха съ убеждението, че културата на лозата е една отъ доста леснитѣ — неизискваща особени познания. Създаде се убеждението, не — а психозата, че ние българитѣ сме много добри лозари. Не се пропускаше случай, кждето да не се подчертава горната мисль (при писане книги и статии по лозарство, при тържествени случаи и пр.). За насъ като че ли всички лозарски проблеми бѣха разрешени и стигнахме до тамъ, че се закри единствената опитна лозарска станция и то при министъръ на земедѣлието агрономъ.

Едно нещастно стечение на обстоятелствата дойде да ни подкаже, че ние сме отишли много далечъ въ своята самоувѣреностъ. въ своитѣ увлѣчения. Пораженията на *маната* тази година сж единъ урокъ много скжпо платенъ. Отговорността е обща, но данъка платиха само лозаритѣ. Макаръ че компетентнитѣ по лозарство бѣха съ убеждението, че лозаритѣ сж се били *фамиляризирали* съ практикитѣ, свързани съ културата на лозата, тазгодишния урокъ опроверга това оптимистично твърдение. Тазгодишната катастрофа дойде да подчертае, че и практикитѣ, съ които сж се фамиляризирали лозаритѣ, не сж добре и навреме прилагани.

Има доста лозарски проблеми, които чакатъ своето разрешение. Единствена държавата, въ лицето на своитѣ институти може да ги разреши. Тѣзи институти сж *лозарската опитна станция съ своитѣ опитни полета*.

Подчертавамъ, че днешнитѣ нужди на лозарството не могатъ да се задоволяватъ съ едно опитно поле при опитната станция, независимо отъ нейната досегашна и утрешна организация.

1. Лозата трѣбва да се изучава тамъ, кждето има оптимални условия за нейното плододаване.

Лозата може да вирѣе въ цѣла България, но да плододаетъ и узрѣва редовно, районитѣ ѝ сж доста ограничени; тѣ не сж повече отъ десетина. При това въ всѣки районъ преобладаватъ два-три, рѣдко повече сортове. Сортоветѣ сж се наложили въ дадени райони благодарение качествата, които притежаватъ и, защото тѣ тамъ сж намѣрили оптимални условия за плододаване. Не така случайно Димята се е наложилъ въ Варненско и Шуменско, Шевката — въ Сливенско, Гъмзата — въ Плъвенско и т. н.

Покрай своитѣ добри качества сортоветѣ съ широка употреба иматъ и недостатъци, които трѣбва да се отстранятъ или коригиратъ по пжтя на *селекцията, хибридизацията, чрезъ въвеждане на нови подложки и т. н.*

Въпроса за *селекцията* на нашенскитѣ сортове стои отъ

критъ и чака своето разрешение. Едно опитно поле въ гр. Плѣвень не може да разреши тази проблема за южно българските сортове. Материалитъ отъ *хбридизацията* на мѣстни сортове пропаднаха по лигса на мѣсто въ опитното поле въ гр. Плѣвень. Съ въвеждането на американскитъ подложки (дивачки) при възобновяването на лозята, проблемитъ за афинията и адаптацията останаха открити. Макаръ, че Монтиколата и 41-6 да минаватъ за универсални подложки за нашитъ мѣстни сортове лози, тѣ не сж последната дума на лозарската наука и техника. Създадени сж и се създаватъ подложки, които за известни почви далече ги превъзхождатъ. До сега нови подложки не сж проучвани у насъ, въпрѣки че има внесени и се разпространяватъ. Проучванията на подложкитъ не може да се извърши въ едно опитно поле, защото последното, колкото и на подходяще мѣсто да е поставено, то не може да съчетава всички почвени и климатически условия, подходящи за успѣшното вирѣене на всички подложки и за плододаването на всички сортове.

Познавайки нашитъ нрави и влиянието на модата и авторитета, лесно можемъ да се увлѣчемъ и извършимъ грѣшки. Достатъчно е нѣкои заинтересовани или авторитетни люде да изкажатъ известна похвала за нѣкой сортъ или подложка, за да бждатъ разграбени и посадени често на неподходящи мѣста. При несполука последствията ще тегли опитното дѣло.

2. *Лозата е едно отъ културнитѣ растения, много податлива на болести и неприятели.* При това много отъ болеститъ и неприятелитъ сж локализиращи въ опредѣлени райони. Така напримѣръ, докато гроздовия молецъ е голѣмъ вредителъ на лозята въ южна България, за северна България, поне за сега той не представя никаква опасностъ; нѣщо повече, молеца е дори непознатъ за северобългарскитѣ лозари. Въ опитното поле въ Плѣвень проблемата за борба съ молеца не може да се поставя на разрешение.

Оидиума е болестъ почти непозната за Плѣвенската и почти всички северо-български области, а за лозарскитѣ райони край Черно море тя е напасть, съ която лозаритъ сж принудени да се борятъ ежегодно. Сжщото се отнася и за така наречената „нова болестъ“ или „чернилка“ по лозята. До като за крайбрежието на Черно море чернилката е непозната, за другитѣ лозарски райони тя е едно голѣмо зло. Сжщото може да се каже и за *листната филоксера*¹⁾, която е една голѣма напасть за подложкитѣ Монтикола, 101¹⁴ Порталисъ и др. Значи до като за южна България този въпросъ не сжествува поне за сега при употреба предимно на 41-6, за лозаритѣ въ северна България той е повече отъ актуеленъ.

¹⁾ За листната филоксера ще се изкажа въ отдѣлна статия.

(Следва).

Д-р. Бойчиновъ
Агрономъ.

Съхранение на гроздето въ прѣсно състояние.

(Продължение отъ кн. 5 и край.)

Съхранение на гроздето съ суха чепка може да се практикува масово и въ голѣмъ размѣръ, защото е ангажирано съ по-малки разходи. На единъ кв. м. площъ въ хладилното помѣщение ще могатъ да се поставятъ свободно 200 кгр. грозде, а въ известни случаи и повече. Благодарение на това съхранение, ще може да се удължи, най-малко съ единъ месецъ и повече, износната кампания на прѣсно грозде, а това вече е отъ голѣмо значение за нашето лозарство.

Да се запазва гроздето съ суха чепка при добри условия може да продължи съ сигурностъ до 3 и повече месеца. Обаче ще е необходимо всѣки 30 - 40 дена да се преглежда и почиства отъ разваленитѣ зърна. Това разбира се ще повиши стойността на съхранението, която не бива да продължи по-късно отъ 10 декемврий. Въ края на декемврий и януарий, когато на европейския пазаръ излизатъ и се предлагатъ южнитѣ плодове, то гроздето макаръ и хубаво запазено не може да получи задоволителни цени и нѣма да има голѣмъ пласиментъ.

Съхранението на гроздето съ свѣжа чепка се практикуваше въ много лозарски страни. Този начинъ е по-скѣпъ, защото ангажира повече мѣсто и специални за целта съоръжения, повече трудъ и повече грижи. Всичко, което се казва за качеството на гроздето за съхранение съ суха чепка важи и въ случая за съхранение съ свежа чепка. Гроздето за дълго съхранение въ хладилника или въ друго помѣщение е необходимо още презъ лѣтото да се остави при специаленъ режимъ на отглеждане, както се каза и по-рано.

Много важно е, гроздето да не е страдало отъ болести, да е грижливо и хубаво запазено отъ повреди, било на насѣкоми, пригоръ, вѣтрове и пр. За запазване на гроздето съ свежа чепка гроздовѣ се отрѣзватъ заедно съ прѣчката. Следъ това се нареждатъ въ плитки кошници или други сѣдове и само въ единъ редъ и така се пренасятъ въ закрити помѣщения, където се почистватъ всички дребни и повредени зърна. Следъ това отрѣза на прѣчката отъ долната страна се подновява и то подъ вода. После прѣчкитѣ се потопяватъ въ специални стѣклени и др. сѣдове съ вода, въ която сж поставени дървени вжглища или денатуриранъ спиртъ, за да не се разваля. Тѣзи сѣдове сж прикрепени на специално направени за целта етажерки. Отъ начало охлаждането на помѣщението става постепенно. Гроздето се държи 6 - 8 дена при температура 10 - 12° С. Първитѣ 6 - 8 дена помѣщението трѣбва да се провѣтрява най-малко 2 пжти въ 24 часа. Следъ

това температурата се поддържа отъ 2—4° надъ нулата до края на съхранението. Преди изваждането на гроздето отъ хладилния депозитъ сжщото се поставя 24 часа при температура отъ 10—12 град., т. е. затоплянето му да става постепенно и последователно. При нашия опитъ за първитѣ 30 дена гроздето така съхранявано е дало сбщо фира и шкартъ 5° 0. Това съхранение може да продължава дълго време 5—6 месеца, като гроздето се запазва хубаво съ свежа и зелена чепка, съ естественъ вкусъ и сладина. При нашия опитъ си служихме съ специално приготвени трижгълни кутии отъ цинкова ламарина, които сж закрити, но иматъ специални отвори, въ които се поставятъ пржчкитѣ, носящи гроздоветѣ. Кутиитѣ сж съ плоски дъна и се нареждатъ на етажерки, като въ всѣка една кутия може да се поставятъ 20 пржчки съ най-малко 20 грозда или 10—12 кгр. грозде въ всѣка кутия. На 1 кв. м. площъ помѣщение ще може да се наредатъ и запазятъ 60—80 кгр. грозде съ свежа чепка, при една височина на помѣщението отъ 3 метра. Нужно е да подчертаемъ, че при нашия опитъ, при който гроздето се постави на 10 октомврий м. г. въ хладилната камера и до 20 февруари т. г. за 130 дена съхранение, благодарение на изкуствения студъ гроздето е запазено напълно свежо, сладко и съ естественъ вкусъ. Процеситѣ на отолизата сж до минимумъ намалени и не сж причинили никакви промѣни въ вкуса на гроздето.

Много важно е, гроздето, което ще се съхранява въ хладиленъ депозитъ, да бжде предварително и много грижливо *отгледано още презъ лѣтото въ самото лозе*. Гроздето трѣбва да бжде идеално запазено отъ механически повреди, болести и неприятели. Всички рани, било по чепката или по зърната могатъ да станатъ причина да се повреди цѣлия гроздъ. Особено важно е да се запази отъ повреди чепката, защото ранитѣ, които сж образувани по чепката се много лесно нападатъ отъ разни плесени и ставатъ причина да се изсуши чепката и грозда да изгуби свежия си видъ.

Грижитѣ по запазването на чепката и гроздето започватъ още отъ рано, когато гроздето е въ видъ на реса и ягоридата. Точно сега чепката е по открита и би трѣбвало хубаво да се наръсва съ бордолезовъ разтворъ, защото покъсно, когато зърната наедрѣятъ, не ще бжде възможно да се пръска и предпазва чепката отъ повреди. Ранитѣ по чепката сж много вредни, защото презъ тѣхъ минава заразата и поврежда зърната на цѣлия гроздъ.

Презъ м. юли, когато настѣпятъ голѣмитѣ горещини, хубаво е гроздоветѣ да се поставятъ въ специални книжни пликосе, които ги предпазватъ отъ прѣкото действие на слънчевитѣ лжчи, които могатъ да причинятъ слънчевъ пригоръ по гроздовитѣ зърна. Зърната, които сж страдали отъ слънчевъ пригоръ много по-лесно се повреждатъ и развалятъ, за

това гроздето за съхранение въ хладиленъ депозитъ трѣбва да се предпази отъ слънчевия пригоръ.

Брането и пренасянето на гроздето до хладилното помещение трѣбва да става най грижливо, за да се избѣгнатъ каквито и да било механически повреди и натъртване на зърната. Восъчния прашецъ по зърната трѣбва да се пази отъ изтриване, защото той държи зърното по-свежо и по-красиво.

Всички тия условия изцѣло спазени, ще ни гарантиратъ едно сполучливо и сигурно запазване на гроздето за доста дълго време.

К. Печевъ

Спец - агрономъ — Вгѳва

Пренасяне на гроздето отъ лозето до избата.

Виненитѣ лозя у насъ не сж сортирани, но въпрѣки това тѣ даватъ винаги добро грозде, което може при брането да се сортира и подбере, съ което ще се осигурятъ приготвлението на висококачествени, трайни, бѣли и червени



Праздни манипулационни сандѣчета

вина. По отношение отгледването и обработката на лозята, нашиятъ лозаръ не отстъпва на тѣзи отъ прочутитѣ лозарски страни, но по отношение винарството, за сравнение малко може да се говори.

Начинитѣ на приготвление и съхранение на вината у насъ сж примитивни и не отговарятъ на днешнитѣ изисквания. Въ винарско отношение една голѣма крачка напредъ се

прави чрезъ кооперативнитѣ винарски изби и избитѣ на Б. З. и К. банка и малкото голѣми и добре организирани частни, акционерни и др. винарски кжщи, въ които винарството отчасти се индустриализира и се скъсва съ примитивността — рутината.

За доброкачествеността на виното иматъ голѣмо значение редица условия. Едно отъ важнитѣ е начина на пренасяне първичния продуктъ — гроздето отъ лозето до избата за преработка.

Пренасянето на гроздето въ първата по лозарство и винарство страна — Франция, става съ компорти, подлини, тенаци, събиращи 30—40 кгр. грозде, безъ последното да се смачква. Въ Германия — Рейнската областъ, прочута съ своитѣ бѣли (резлингови) рейнски вина, гроздето се пренася съ щайги, събиращи 10—15 килограма.



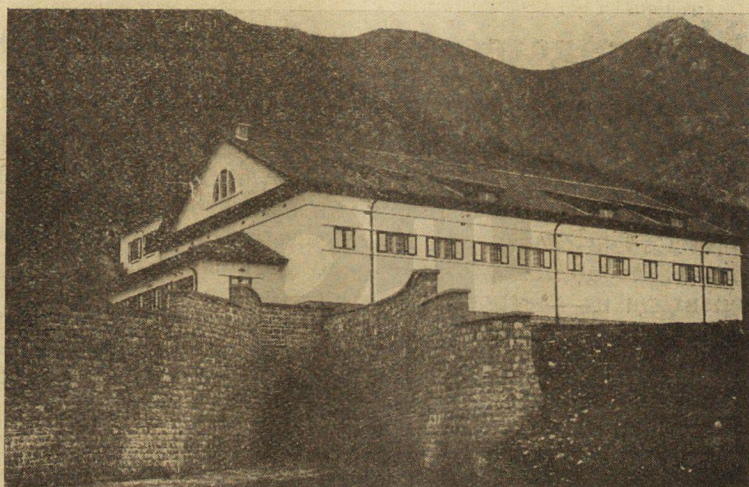
Сандъчета съ грозде, натоварени на кола

Пренасянето на гроздето у насъ, съ малки изключения, става съ постави (шарпани) или каци, въ които гроздето се полусмачква още на лозето. Съ смачкването на гроздето на самото лозе се прави една грамадна грѣшка, която въ последствие скжпо се заплаща.

Сортиране и подбиране на гроздето не се прави и не може да се направи при този начинъ на пренасяне. Въ постава се поставя бѣло и боялия, здраво и развалено грозде. Смачкано още при самото бране, то започва да ферментира при неподходящи условия, обагря се и вмѣсто чисти бѣли, получаватъ се розови вина, съ една речъ, развала още отъ самото начало. Отъ друга страна, разтоварването на гроздето е трудно и свързано съ голѣми разходи и време. Качеството на гроздето при кооперативната преработка не може

да се провѣри и недобросъвѣстнитѣ кооператори, които за жалость сж още много, оттачатъ часть отъ ширата за домашно употрѣбление и вкарватъ въ избата джибритѣ, а нѣкой отиватъ до тамъ, че хвърлятъ въ постава прѣстъ, за да увеличатъ гжстотата на мъстѣта и теглото на гроздовата каша и още какви ли не фалшификации се измислятъ и практикуватъ отъ несъзнателнитѣ и недобросъвѣстни кооператори.

Пренасянето на гроздето съ постави е начинъ на пренасяне отреченъ отъ времето и затова трѣбва да се изостави напълно, особено отъ винарскитѣ кооперации и голѣмитѣ винарски кѣщи, съ което ще се направи още една сигурна крачка напредъ въ родното лозарство.



Лозаро-винарска кооперация „Веслецъ“ — Враца

Въ Видинско и отчасти въ Ломско, лозаритѣ пренасятъ гроздето си съ помощта на плетени отъ върбови прѣчки кошове, събиращи 30—40 кгр. единия, съ приблизителни размѣри — диаметръ на дъното 40—45 см., височина на коша 35—40 см., диаметръ на отворената (горната) страна на коша 50—55 см. На дълги кола, послани отдолу съ снопове отъ царевични стебла, едра слама или снопове отъ лозови прѣчки се товарятъ 18—20 коша. *Идеаленъ начинъ на пренасяне, при който сортировката и подбора ще бже най-ефикасна е пренасянето съ манипулационни сандѣчета, събиращи 20—25 кгр. грозде. Опитътъ презъ последния гроздоберъ на кооперация „Веслецъ“ въ гр. Враца напълно потвърди очакванитѣ добри резултати.*

Пренасянето на гроздето съ манипулационни сандѣчета, набавени отъ кооперацията улесни стократно, както самитѣ лозари, така и работата при манипулацията на гроздето въ избата. Лозаритѣ, които упорито се противопоставяха на пре-

насянето на гроздето съ манипулационни сандъчета, сега сж най-добритъ пропагандатори на сжщото.

Впрочемъ, въ една винарска изба, въ която сж вложени 3—4 милиона лева за построяване и обзавеждане, нѣма да обременятъ ни най-малко производството даденитъ 50—60000 лева за набавяне 5 до 6 хиляди манипулационни сандъчета, съ което се улеснява стократно работата и на лозари, и въ избата, съ което се пресича и пжтя на недобросъвѣстността и се гарантира качествността на виното и гроздовия сокъ

Ат. Бойчиновъ
агрономъ

Производство на добро вино по методата „Superquatре“.

Отъ изучванията, които сж направени върху винената ферментация е установено, че развитието на разнитъ микроорганизми и винени ферменти въ врящата винена шира е въ голѣма зависимостъ отъ ‰ на съдържащия се въ нея алкохолъ. Това обстоятелство е било успѣшно използвано отъ директора на лозарската опитна станция въ Нарбонъ, Sémichon, за произвеждането на една правилна и чиста ферментация. По този начинъ той изучава и установява така наречената метода „Superquatре“ за производството на доброкачествено вино.

Sémichon въ своитъ наблюдения е установилъ, че когато първоначално въ врящата гроздова шира се постави най-малко 4‰ по обемъ обикновенъ виненъ спиртъ, т. е. винената ферментация да започне при едно съдържание на 4‰ алкохолъ, то се произвежда единъ естественъ подборъ въ микроорганизмитъ, които естествено населяватъ врящата гроздова шира.

При съдържание на 4‰ алкохолъ въ врящата гроздова шира, повечето отъ вреднитъ за винаря ферменти и микроорганизми биватъ елеминирани и отстранени, като взематъ надмощие и преднина най-добритъ благородни винени ферменти отъ елиптичната раса. При 4‰ алкохолъ въ врящата гроздова шира всички зародиши на гжби и плесени и дивитъ алкохолни ферменти не могатъ да се развиватъ и даватъ преднина на най-полезнитъ за винаря елптически винени ферменти. При така изведената ферментация, на подбрани чрезъ алкохолъ ферменти се получаватъ винаги доброкачествени пивки и букетни вана, които иматъ свежъ и приятенъ вкусъ и биватъ годни за едно дълго и трайно консервиране.

Практически този методъ на винифициране може да се изпълни по следния начинъ: гроздовата шира, която желаемъ

да преработимъ въ вино, следъ като бжде предварително сулфитирана и откалена, на сжщата ще се прибави толкова литри хубаво старо вино, колкото да се получи една смѣсь съ 4⁰/₀ алкохолъ. Много важно е прибавеното *старо вино да бжде здраво и запазено отъ всѣкакви болести*, особено оцетно вкисване. Следъ като прибавимъ виното на откалената шира, за да получимъ една смѣсь съ 4⁰/₀ алкохолъ, то ако разполагаме съ *активенъ квасъ отъ селектирани* ферменти, прибавяме и отъ него по 2—5 литри за всѣки 100 литри смѣсь отъ шира и вино съ 4⁰/₀ алкохолъ. Така приготвената гроздова мѣсть се оставя да ферментира свободно, като се спазватъ всѣчки необходими условия за една правилна винена ферментация. При този начинъ на работа винената ферментация трѣбва винаги много правилно и въ зависимостъ отъ условията завършва за 2—3 дни. Това ново младо вино, получено по горния начинъ ще ни послужи за смѣсване съ нова шира и почване наново ферментацията по метода „Superquatre“. Така ще продължаваме до привършване на гроздобера.

Отъ многото опити, които е правилъ въ това отношение, Sémichon идва до заключение, че по този начинъ преработена гроздовата шира дава много добри резултати. Произведената ферментация бива чиста и полученото вино е здраво, съ чистъ и приятенъ виненъ вкусъ. При този начинъ на врение не може да се повиши така високо температурата на ширата и се избѣгва лошия вкусъ дължащъ се на лошитѣ ферменти. Освенъ това отъ сравнителни опити е установено, че при „Superquatre“ се получава по голѣмъ рандеманъ на спиртъ, който достига отъ 0.5 до 1.2⁰/₀ по обемъ. Сжщо така постояннитѣ киселини на виното се запазватъ по-добре и виното има по-свежъ и по-приятенъ вкусъ.

Този начинъ на преработване на гроздовата шира въ вино предлага много изгоди за вината и ние трѣбва да го използваме най-широко въ нашата практика. Особено това е важно за предстоящата винена реколта, гроздето отъ която е силно повредено отъ пероноспора, а такава грозде трѣбва по-грижливо да се преработи, за да даде добри и здрави вина.

Когато искаме да приготвимъ червено вино по метода на Sémichon, трѣбва да отдѣлимъ повече гроздова шира отъ джибритъ, чрезъ пресоване или отцеждане. Отдѣлената по този начинъ шира ще подложимъ на ферментация по горния начинъ. Съ полученото младо вино ще залѣемъ отцеденитѣ или пресовани джибри и така ще получимъ червено вино. Въ отцеденитѣ джибри остава много малко захаръ за ферментиране. Затова, следъ като бждатъ заляни и потопени съ младо вино получено по описания методъ, ние можемъ да разчитаме на една чиста ферментация. При една редовно организирана работа, ще имаме сждове, въ които ще поставяме отцеденитѣ джибри, като ги сулфитираме достатъчно, за да не почне спонтанна ферментация.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Никола Хр. Бакърджиевъ
учителъ-винарь Държ. вин.-град. у-ще
Плѣвенъ.

Почистване и съхранение на винарскитѣ сждове

Винарството, макаръ че като поминѣкъ се намира въ голѣмъ упадѣкъ, все пакъ, въ формата си, въ каквато го виждаме при нашето дребно стопанство, си остава интересно, тъй като при днешнитѣ икономически и стопански разбирания на стопанина тая форма се налага още. Между многото причини, независящи напълно отъ стопанина, които увеличаватъ загубитѣ на стопанството, срѣщаме и такива, които сж рожба само на нехайството и липсата на достатъчно просвѣта. Една отъ тѣхъ е тази, че въ малката и лишена отъ условия за разумна работа изба не се поддържа достатъчно чистота. Причината, че плодътъ, полученъ съ толкова трудъ и грижи загубва стойността си като стока, е тази, че въ сждоветѣ, въ които става ферментацията и после съхранението на вината се поддържатъ много лошо. Състоянието на сжда указва голѣмо влияние върху съхранението и качеството на виното, затова почистването на винарскитѣ сждове трѣбва да бжде една постоянна грижа на стопанина.

До скоро въ нашето винарство познавахме само дървенитѣ сждове съ различна голѣмина и форма, а днесъ новото винарство наложи употребата на циментовитѣ сждове, които отговарятъ по-сполучливо на нуждитѣ на по-голѣмитѣ частни или кооперативни винарски предприятия, икономисвайки мѣсто, па дори и срѣдства, като поддържатъ качеството на вината, ако не погоре, то поне наравно съ дървенитѣ сждове.

Поддържането на чистотата, както при еднитѣ, така и при другитѣ се налага, нѣщо, което се вижда отъ даннитѣ, които ще приведа, отъ една анкета, направена между плѣвенскитѣ дребни стопани.

Като заведующъ Държавната училищна изба въ Плѣвенъ, за съветъ при менъ сж дошли въ продължение на три месеца 49 стопани, като сж ми донесли за провѣрка 66 вина, бѣли и червени, отъ които 53 заболяли отъ най-различни болести (превръщане, кисване, провлачане) и 24 отъ тѣхъ съ чужди на виното вкусове и дѣхъ, произходящи единствено отъ лошо почиствани сждове. Като потвърждение на това имамъ и констатацията, която съмъ направилъ, посещавайки малкитѣ покрайни кръчми, па дори и нѣкои реномирани локали, кждето се продаватъ почти само вина съ дефекти. Тази търговия намира и друго — икономическо обяснение, нѣщо, което е въ вреда не само на отдѣлни стопани, но влияе косвено общо върху и безъ това лошия виненъ пазаръ. Целта на всѣки лозаръ и винарь трѣбва да бжде производството на колкото се може по-качественъ продуктъ, като задоволи вискателния консуматоръ и издигне реномето на производството.

Посочвайки голѣмитѣ загуби, които търпи стопанина, като резултатъ отъ лошото почистване на сждоветѣ, ще опиша на читателя ония практически начини за подържане и почистване на сждоветѣ, които не ангажирватъ много сръдства, а само малко трудъ и повече прилежание.

При изпразването на каквѣто и да било сждъ, необходимо е да се почисти. Всички остатъци отъ виното, полепени по стенитѣ на сжда подлежатъ на разлагане, последното се предава на самото дърво и сждътъ добива дефекти, които вече мъчно се отстраняватъ. Почистването на здравитѣ сждове, въ които е съхранявано здраво и безъ дефекти вино, се извършва веднага следъ оттачането на виното, като се измиватъ добре отъ калѣта, която е наслоена по джгитѣ. Следъ измиването, което може да се направи съ студена вода, сждътъ трѣбва да се просуши, като се обърне съ враната надолу, за да може да се отцеди водата. Ако сждътъ е престоаялъ известно време съ калѣта, която доста бързо засъхва, тогава, за да бждемъ сигурни въ почистването, при малкитѣ сждове си служимъ съ една верига, която при разклащането изтърква джгитѣ отвътре. Въ такъвъ случай си служимъ съ врѣла вода, която по-бързо и по-лесно измива засъхналитѣ остатъци по стенитѣ на сжда.

Ако сждътъ е голѣмъ, или се издѣва за да се изтърка съ четка, или ако има врата, работника влиза вътре и съ помощта на четката изтърква най-старателно всѣка джа по отдѣлно.

Голѣмитѣ сждове, премѣшването на които е неудобно, се пресушаватъ, като презъ вратата се вкарва единъ тѣсенъ мангалъ съ разгорени въглища.

Следъ просушаването сждътъ се затваря и напушва добре съ сѣра. Понеже съ течение на времето сѣрния димъ се губи, необходимо е, особено въ влажни изби, където сждоветѣ по-лесно плесенясватъ, да се напушватъ редовно всѣки месецъ.

Нѣкъде практикуватъ, като следъ изпразването на сждътъ оставятъ 2—3 литри вино на дъното, затапватъ добре и така го оставятъ до ново употрѣбление. Това е една много лоша практика, защото останалото вино най-често се вкисва, провлача или превръща. Такъвъ сждъ става ваче опасенъ за съхранение на вино и почистването му е затруднено.

По причина на току що описаната наша практика за съхранение на празднитѣ сждове или по други причини, сждоветѣ много лесно се вкисватъ. Малкитѣ количества вино, които напояватъ джгитѣ на сждътъ биватъ атакувани отъ бактера на вкисването, който се намира въ много добри условия за работа, получава се оцетъ и сждътъ не само мерише на вкиснато, а е богато населенъ съ тѣзи вредни за виното микроорганизми, които ще проявятъ активенъ животъ при новото напълване на сждътъ съ вино.

Вкисването е единъ отъ най-честитѣ недостатъци въ българската изба. За почистването на такива сждове е необходимо да се прибѣгне до следния много евтинъ и лесенъ начинъ на работа: сждътъ се измива добре съ 10⁰/₀ разтворъ отъ сода за

дъски (натриевъ карбонатъ), като изплакването става по продължително време, обръща се ту на едното, ту на другото дъно, така че разтвора да облѣе добре цѣлата вътрешность.

Съ тази операция се постигатъ две цели: първо, неутрализиране наслоената оцетна киселина, като премахваме дъхътъ на вкиснато и второ, убиваме всѣчки микроорганизми, главно бактера на вкисването.

Следъ содовия разтворъ сждътъ се измива съ топла вода единъ-два пжти, следъ това съ студена вода, просушава се, напушва се и може съ сигурность наново да бжде използванъ.

Често пжти, непочистенитъ на време или недобре просушени сждове, а сжщо така и нередовно напушванитъ, ставатъ жертва на плесенитъ. Опасностьта въ такива случаи е, че последнитъ отлжчватъ специфичния за тѣхъ мирисъ на мухълъ, който напоява джитъ и се предава много лесно на виното. Плесенитъ сж особено опасни, когато сж застарѣли, позеленѣли и миризмата имъ е проникнала дълбоко въ дървото. До като плесенята е още млада съ сивъ цвѣтъ, почистването е възможно, но като застарѣе и получи зеленъ отенѣкъ, тя е дълбоко проникнала въ дървото и такива сждове често пжти не могатъ да послужатъ за друго, освенъ за огънь.

За почистване на плесенявали сждове се постпва по следния начинъ: сждътъ се измива съ 10% разтворъ отъ сода, като се изтърква много старателно съ четка за дъски; следъ това се измива добре съ 10% разтворъ отъ сърна киселина (при приготвлението на този разтворъ да се поставя киселината въ водата, а не обратното). За да получимъ желанния резултатъ необходимо е да се спазва и редътъ на измиването, като първо употребимъ содата, а после киселината.

Другъ добъръ начинъ за почистване на плесенявали сждове е съ помощта на калиевъ перманганатъ въ размѣръ 4—5% разтворъ, като се добре облѣятъ стенитъ на сжда. Перманганата обгаря добре вътрешностьта и отнема миризмата на мухълъ.

Както при работата съ разтворъ отъ сърна киселина, тѣй и съ калиевия перманганатъ е необходимо да бждемъ много внимателни, защото попаднали върху органическа материя (дрехитъ, кожата по ржцетъ и пр.) правятъ обгаряне.

Следъ употребата на единия или другия начинъ се налага едно старателно измиване съ топла и студена вода, сждътъ се просушава, напушва и е готовъ за ново употребление.

Двойното измиване съ 10% содовъ разтворъ и 10% разтворъ отъ сърна киселина успѣшно помага и при почистване на сждове, които дълго време сж стояли праздни и сж добили дъхъ на сухо дърво, който е много неприятенъ и се предава много лесно на виното.

При случай на вмирисане на сждътъ вследствие разлагане на застояла калъ или вследствие загниване на нѣкоя джа, се постпва по следния начинъ: взема се 5% разтворъ отъ калиевъ хлоридъ въ размѣръ 5 литри на хектолитъръ вмѣстимостъ,

налива се въ сждътъ, полива се съ 10% разтворъ отъ сърна киселина, затапва се и се разклаща добре. Настъпва отдѣляне на хлоръ, който напоява джгитъ и унищожавя лошия дъхъ. Сждътъ се измива добре, следъ което се проплаква съ нѣколко литри чистъ и бистъръ оцетъ. Приятния оцетенъ дъхъ покрива остатъцитъ отъ лошата миризма и следъ това сждътъ се отцежда и напушва, така че да убиемъ случайно попадналитъ съ оцета микроорганизми.

Освенъ тѣзи начини за почистване на сждоветъ отъ посоченитъ недостатъци, има и други, чиято ефикасность ще бжде въ зависимостъ отъ това, дали случайния недостатъкъ е въ силна или по-слаба форма.

Въ началото споменахъ, че освенъ дървенитъ сждове въ винарството днесъ се използватъ въ доста широкъ мащабъ желѣзобетоннитъ сждове, които се указаха въ много случая много по-пригодни за по-голѣмитъ винарски предприятия.

При използването на циментовитъ сждове, първата мисълъ, която ангажира винаря е тази, дали стенитъ нѣма да бждатъ атакувани отъ киселинитъ на виното. Това е, което предшества практика и което отговаря на действителността. Циментовитъ стени съдържатъ предимно калциеви соли, които бързо влизатъ въ реакция съ свободнитъ киселини на виното, отъ което следва разяждането на цимента и намаление киселинитъ на съхраняваното вино. Освенъ това, често пжти цимента съдържа чувствителни количества желѣзо, което разтворено въ виното, по-късно става причина да се получи синьото пресичане. Отстраняването на което предполага освенъ намѣсата на специалистъ-винарь, но и значителни разходи.

Ето защо, при използването на циментовитъ сждове трѣбва да се положатъ грижи за изолирането на стенитъ, съ което ще се увеличи трайността на сжда и ще се запази качеството и състава на виното.

За изолирането на циментовитъ сждове се практикуватъ много начини, но азъ ще спомена само тѣзи, които сж намѣрили най-широка приложимостъ. Най-лесния и практически начинъ е, следъ като новия сждъ е билъ добре измитъ на нѣколко пжти съ студена вода и следъ като е просъхналъ добре, да се измаже съ 10% разтворъ отъ винена киселина. Това измазване, което става съ помощта на четка, се извършва 2—3 пжти, като между всѣко мазане има еданъ интервалъ отъ 2—3 дни, така че стенитъ да могатъ добре да просъхнатъ. Направа се смѣтка, че при измазването, на всѣки квадратенъ метъръ да се изразходватъ 40 гр. винена киселина. Следъ като сждътъ е просъхналъ добре, проплаква се съ студена вода и е готовъ за използване. При това мазане се получава една глазура на стенитъ, образувана отъ неразтворимъ калциевъ тартратъ, която изолира цимента отъ виното.

Изолиране може да се получа, като по сжщия начинъ измажемъ сждътъ съ 10% разтворъ отъ сърна киселина, така че на всѣки квадратенъ метъръ да се падне по 10 гр. отъ сжщата,

Когато работимъ съ слаби дози сѣренъ двуокисъ тѣзи два начина на изолация сж много добри, като предпочетемъ първия, т. е., чрезъ винена киселина, но когато използваме сждтъ съ материалъ, който съдържа по високи дози сѣренъ двуокисъ, който е въ възможность да разяде глазурата, тогава се прибѣгва до изолирането съ помощта на натриевъ силикатъ (или калиевъ — водно стъкло) като първото мазане се извършва съ 25% топълъ разтворъ. Следъ това мазане се извършва едно промиване на стенитѣ съ вода и се оставатъ да просъхнатъ добре. Нѣколко дена по-късно се предприема второ мазане съ 50% разтворъ, следъ като следва пакъ промиване, за да се отстрани излишъкътъ отъ силикатъ.

Напоследъкъ нѣкжде препорчатъ, вмѣсто обикновеното водно стъкло, магнезиевия флуосиликатъ.

Изолирането съ силикати или флуосиликати е по-скъпо отъ това съ винена или сѣрна киселина, но за смѣтка на това е много по-свършено и по-сигурно.

Въ миналото сж правили изолация на циментовитѣ сждове съ помощта на стъклени плочи, но този начинъ е изоставенъ като сравнително доста скъпъ и представлявашъ редъ недостатъци.

Изолация на цимента може да стане и съ парафинъ, топящъ се при 60°, но понеже оперирането съ него изисква голѣмо умение и често пжти се олющва, е изоставенъ.

Върпки че бетоненитѣ сждове сж построени отъ материя, която мжно се подава на развала, все пакъ при съхранението имъ, особено когато сж празни, се налагатъ постоянни грижи. Следъ изпразването на сждтъ, сжщия трѣбва да се измие добре, да се просуши и за да се избѣгне плесеняването му, да се напуши добре.

Въ по-топлиятъ райони, кждето вследствие различната способность на разширение между желѣзото и цимента рискува да се появятъ пукнатини, сждтъ се налива съ вода до $\frac{1}{15}$ отъ цѣлия обемъ и се прибава отъ 30 до 400 грама метабисулфидъ за всѣки 100 литри вода. Една частъ отъ отдѣления сѣренъ двуокисъ запълва празното пространство на сжда и го предпазва отъ плесеняване.

Ат. Бойчиновъ

Облагородяване на спяща пжпка при лозата.

Облагородяването и преоблагородяването винаги е интересно лозаря и въ много случай му се е налагало като една необходима работа. При все това, обаче, тази практика не е системно и опитно проучена, и за това не винаги бива успѣшно извършвана. По тѣзи причини намираме за много интересно и умѣстно да посочимъ нѣкои наблюдения въ това отношение, които сж получени отъ опити на нѣкои частни лозари. Тѣзи опити сж интересни за това, че сж извършени въ голѣмъ мащабъ и въ една естествена лозарска обстановка,

Облагородяването на спяща пжпка, описано въ книжка 6 на сп. „Лозарски црегледъ“ отъ 1935 год. възбуди голѣмъ интересъ у лозаритѣ и за това, най-напредъ ще се спремъ на него.

По този начинъ се облагородиха нѣколко хиляди млади едногодишни лози въ лозето на Г. Ч., Ив. Ч., И. И. и други въ гр. Плѣвенъ. Облагородяването се извърши въ началото на м. септемврий съ обикновено лозарско ножче. Облагороденитѣ лози се превързваха съ обикновена рафия и се зариватъ съ свежа земя. Единъ работникъ съ лозарско ножче за единъ день облагородява отъ 150 до 200 лози. Облагороденитѣ лози бѣха младодостатъчно буйни и отъ сорта Монтикола (*Rupestris du Lot*).

Прихващането при описания случай бѣ много добро и процента на покаралитѣ облагородени лози презъ пролѣтѣта достигна до 95⁰/₀ и дори 100⁰/₀. Много важно е веднага следъ покарването презъ пролѣтѣта на благородния лѣторастъ, сжщия да се превърже за поставения колѣ, защото, лѣтораста се развива много бързо и буйно и при единъ най-слабъ вѣтъръ може да бжде *изчеснатъ*, И действително прихващането при облагородяването на пжпка е много сполучливо, но важно е навреме да се поставятъ колове и грижливо да се превързватъ новопокаралитѣ благородни лѣтораста, защото една буря може да изчесни много отъ тѣхъ и да намали много процента на прихващането. По отношение на спйката не може още много положително да се произнесемъ, но по всичко изглежда, че не ще бжде по-лоша отъ спйката, която се образува при облагородяването на разцѣпъ.

Важно е да подчертаемъ, че това облагородяване ще намери голѣмо приложение при облагородяването на Монтиколата (*Rupestris du Lot*), защото точно при нея пролѣтното облагородяване на разцѣпъ и копулация не дава добри резултати и въ много случаи зависи отъ характера на времето презъ пролѣтѣта. Ако пролѣтѣта бжде топла и суха има добъръ процентъ на прихващане и обратно.

Облагородяването на спяща пжпка може да се приложи и за старитѣ лози. Въ това отношение миналогодишния опитъ не е много насърчителенъ. Поради много сухата есенъ, която имаме миналата година почти 50⁰/₀ отъ поставенитѣ пжпки не се прихванаха. Това се дължи на много сухата прѣстъ, съ която бѣха заринати облагороденитѣ лози, при който случай не бѣ възможно да се образува калозъ и да стане срастване на облагородената пжпка съ подложката. Миналата година работихме само съ обикновено лозарско ножче. Тази година лозарската кооперация „Афузъ“ — Плѣвенъ, изписа специалната за облагородяване на спяща пжпка машина и ще се направятъ опити съ нея. Резултата отъ тѣзи опити ще сподѣлимъ своевременно съ читателитѣ на „Лозарски прегледъ“.

Лѣкуване на виното съ фeroцеанидъ.

Въ Академията по медицина въ Парижъ се е разглеждалъ въпроса за употрѣбата на калиевия фeroцеанидъ въ винарството. Комисията, натоварена съ проучване на въпроса, е дала мнение, че може да се допусне употрѣбата на фeroцеанида противъ желѣзното пресичане на вината при условиѣ, че ще се упражнява най-строга контрола, за да не се увреди на общественото здраве.

Въ развитиѣ се дебати мнението на комисията било подложено на строга критика и отхвърлено по следнитѣ съображения:

Ако се допусне поправянето и бистренето на виното съ калиевъ фeroцеанидъ, то значи да се улеснява и насърждава производството на долнокачествени вина, което нито е нужно, нито е полезно за общественото здраве и за лозаритѣ.

Имайки предвидъ свръхпроизводството на вино и следъ развитиѣ се дебати съвета дава заключение, при поправката и подобриенето на виното да не се допуска прибавката на чужди за естествения съставъ на виното вещества и химикали.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

ИСКАНИЯ НА ЛОЗАРИТѢ

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 313
15 юли 1936 год.
СОФИЯ

До Господина
Министра на земледѣлието и
държавнитѣ имоти.
ТУКЪ.

Господинъ Министре,

Отъ редъ години положението на българския лозарь систематически се влошава и води къмъ пълно обедняване.

Съ редица конгресни резолюции и отдѣлни искания сме обръщали вниманието на отговорнитѣ фактори на настѣпващата криза и молили да се взематъ мѣрки за спасението на лозаря.

За излишно смѣтаме предъ Васъ да описваме бедственото положение на лозаря и катастрофата, която го очаква, понеже сме увѣрени, че Вие сте добре информирани по тия въпроси.

Нашъ дългъ, като ржководни органи на Българскиятъ Лозарски Съюзъ е, обаче, да доведемъ до знанието Ви редицата искания, които сж отправяни и да молимъ за правилното имъ разрешение на ония, които сж отъ Вашиятъ ресоръ и за смѣлото Ви застъпничество за ония, които сж въ зависимостъ отъ други.

НАШИТѢ ИСКАНИЯ СЖ :

1. Българскиятъ лозарь ценѣйки грамадната полза, донасяна отъ Опитната станция въ Плѣвень за родното лозарство, ре-

дица години подъ редъ сж отправяли искания щото да се открие и една такава за Южна България въ гр. Стара Загора.

Вмѣсто това и едничката такава въ Плѣвненъ биде звкрита и наредено инвентара ѝ да бжде пренесенъ въ нелозарска Ссфия.

Българскиятъ Лозарски Съюзъ своевременно реагира противъ тази неправда, обаче, не бѣ чутъ.

Въ Вашето лице ние виждаме единъ защитникъ на интереситѣ на лозара и се осмѣляваме да *Ви помолимъ да възстановите Опитната станция въ Плѣвненъ* и да откриете при първа възможность такава и въ Стара Загора.

2. У насъ сжществуватъ десетки разни срѣдни специални училища, а нито едно срѣдно лозаро-овощарско-градинарско училище.

Нашиятъ народъ е ученолюбивъ и голѣмъ е устрема му къмъ по-голѣмо образование. Липсата на срѣдно специално лозаро-овощарско и градинарско училище принуждава синоветѣ на добри лозари, овощари и градинари да се отклоняватъ отъ стопанството на родителитѣ си и да отиватъ да следватъ въ други училища.

Нуждата отъ вещото ржководство на добъръ стопанинъ лозаро-овощаръ е въпиюща. Борбата за животъ и модернизиране на стопанството налага щото стопанинътъ да е добре просвѣтенъ. Това училище, именно ще даде единъ добре подготвенъ кадъръ, който съ личнитѣ си действия ще служи за примѣръ на околнитѣ.

Допълнителнитѣ земеделски училища и нишето такова въ Плѣвненъ не могатъ да задоволятъ научнитѣ стремежи на подрастващото поколѣние и липсата на срѣдно училище ги тика къмъ други училища.

Земеделска и лозарска България нѣма срѣдно земеделско и лозарско училище.

Ние молимъ най-настоятелно, срѣдното лозаро-овощарско и градинарско училище да бжде възстановено, за да могатъ и синоветѣ на българскитѣ лозари да намѣратъ мѣсто за добра подготовка и солидно образование.

3. Бившиятъ Министъръ на земеделието, г. проф. Атанасовъ закри института гл. инспекторъ по лозарството и винарството. Ние смѣтаме, че това му действие не е оправдано съ нищо, а само влошава положението на лозарството.

Днесъ повече отъ всѣки другъ пжть лозарството и винарството иматъ нужда отъ правилна ориентировка и непрестанни грижи. Почитаемото Министерство посрѣдствомъ тоя институтъ ще изиграе именно тая роля. Сега, когато имаме да прилагаме единъ законъ за ограничєние засаждането на лозята и единъ законъ за вината, инспекторския институтъ се явява една необходимость.

4. Понеже се чувствува голѣма нужда отъ добре подготвени майстори-техници винаѣи за кооперативитѣ и по-голѣми частни винарски изби, налага се преди гроздобера да се устрой-

единъ курсъ отъ свършилитѣ срѣдно лозарско-винарско училище — Плѣвенъ и вишисти агрономи, работили по специалността, за подготовката имъ за целта.

5. Винения и тоя на ракиитѣ пазаръ е страшно много влошенъ. Пазарната стойностъ на това производство е доведена до подь костюмата имъ стойностъ и застрашава сществуването на лозаря.

Ние молимъ да направите всичко възможно, за да се облекчатъ винения и ракиения пазари.

6. Въ проекто закона за ликвидирание съ монопола на спирта има една празднота и много кооперативи стоятъ открити съ начети и положението ги страшно измжчва. Ето защо ние молимъ да се вмъкне въ закона :

„Членъ единственъ — за ликвидирание начетитѣ по закона за монопола на спиртоварници, противъ които нѣма актове за контрабанда и нарушение по закона“.

Освенъ това кооперативитѣ въ Ст. Загора, Ловечъ и Поморие инсталираха и спиртоварници. Закона за ликвидирание съ монопола ги свари съ налични количества ракии неизварени, които въ последствие бѣха иззети отъ тѣхъ и продадени безъ да се изваряватъ.

За тѣхъ кооперативитѣ сж платили за превозъ, съхранение и подържали персоналъ къмъ 3 ст. на градусъ, а оставаше само изваряване. До днесъ обаче, Дирекцията още не е платила уемното имъ право. Справедливо е на тѣзи кооперативи, понеже само не сж изварили ракиитѣ, а всички други разходи сж направени, да имъ се плати уема по 3 ст. на градусъ.

Понеже кооперативитѣ сж въ затруднено материално положение, ние молимъ застъпничеството Ви, часъ по-скоро да се заплати.

Познавайки Ви добре, ние сме убедени, Господине Министре, какво, че ще се вслушате въ справедливитѣ ни искания и ще дадете едно правилно разрешение на повдигнатитѣ отъ насъ въпроси и зарадвате лозаритѣ.

Съ почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

ПО АКЦИЗИТЪ

№ 227.

28 май 1936 год.

До Г. Г. Министра на финан-
ситѣ и Министра на земедѣ-
лнето и държавнитѣ имоти.

СОФИЯ.

Господине Министре,

Похвална е инициативата да се унифициратъ всички акцизни закони, заедно съ това да се дадатъ възможнитѣ облекчения на затрудненитѣ стопански съсловия. Едно отъ най-зле поставенитѣ, поради редица причини, стопанско съсловие е лозарското съсловие.

Съ унификацията на акцизнитѣ закони, обаче, ние не виждаме да се прави едно облекчение на лозаря-производител, но обратното, много отъ санкциитѣ сж засилени и много постановления на закона затрудняватъ пласмента на виното и плодовиѣ ракии, като по такъвъ начинъ се отразяватъ зле върху стойността имъ.

Ние ще се осмѣлимъ да Ви помолимъ за нѣкои поправки, които сж безъ особено голѣмо значение за фиска, но които ще се отразятъ благотворно върху пласмента на виното и плодовиѣ ракии. Това се налага да стане поради крѣщащата нужда да се помогне на лозаря, който е предъ прага на пълно протетаризиране и ще бѣде хвърленъ въ лапйтѣ на немотията.

Малкитѣ жертви, които ще направи държавата, ще бждатъ добре оценени отъ неуморния работникъ, бѣлгарски лозарь — и въ даденъ моментъ, той ще е готовъ да даде всичко за преуспѣването на родината си.

Нашитѣ искания сж :

Въ чл. 97: Плодовия спиртъ да се облага съ 8 лв. на литъръ 100%.

Мотиви: Днесъ на пазара, консумацията на плодovia спиртъ е толкозъ намаляла, че продажната цена на градусъ плодovъ спиртъ е сведена до екзистенцъ минимумъ — по 20 ст. на градусъ. Плащането 10 ст. на градусъ е доста много, за да не остави на производителя почти нищо, защото 6 ст. на градусъ се плаща за изварка, а има и 5%₀ фира.

Въ чл. 114: Толеранситѣ да се увеличатъ на 5%.

Мотиви: Измѣрването на сждоветѣ става метрически. Много отъ сждоветѣ на нашия производител сж стари и неправилно изработени. Даватъ чувствителни разлики, а освенъ това имаме и фيري отъ изпарения и разливане.

Въ чл. 129: Да се измѣни въ следния смисълъ :

„Лозаритѣ, чийто вино се вкисне отъ само себе си могатъ да го използватъ, по изключение, като оцетъ, било за свои нужди, било за продажба отъ домоветѣ си, или отъ собственитѣ си заведения, безъ опредѣленъ киселиненъ градусъ.

Този оцетъ се освобождава отъ допълнителенъ акцизъ и други бери.

Продажбата на сжщия се позволява, следъ като бѣде обявенъ по количество предъ съответния акцизенъ (данъченъ) началникъ и следъ като бѣде провѣренъ отъ акцизната (данъчна) власть“.

Мотиви: Вкиснато вино е една беда за лозаря. Оцета не представлява едно завидно дебуше на виното, а е една необходимостъ, следъ като се е вкиснало. Продажната цена на оцета, далечъ не може да задоволи производителя, камо ли да може да понеса нови утежнения съ плащането на допълнителенъ акцизъ.

Той трѣбва да се продава безъ опредѣленъ киселиненъ

градусъ, защото вкиснато отъ самосебе си вино, въ никой случай не може да достигне $4\frac{1}{10}$ киселина, толкозъ колкото изисква закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

Сега съществующия законъ за оцета почти запрещава продажбата на оцетъ отъ производителя лозарь (видно е и отъ постъпленията на акциза въ Финансовото министерство), а лозари е задълженъ на безценица да си продава закиселеното вино въ оцетни фабрики (10—15 ст. алкохолень градусъ).

Чл. 142, ал. 2: Да се заличи.

Мотиви: Поради обстоятелството, че е неприложимъ при нашитѣ условия, У насъ нѣма много лаборатории за бърза анализа на киселинитѣ, а самия процесъ на вкисването продължава и киселината нѣма да бжде постоянна. Отъ датата на взимането проба до датата на продажбата, ще имаме значителна промѣна въ плюсъ или минусъ.

Чл. 22: Акциза на разнитѣ каши трѣбва да се изравни:

- а) 50 ст. да си остане 50 ст.
- б) 70 ст. да се замѣни на 50 ст.
- в) 70 ст. да се замѣни съ 50 ст.
- г) Каша отъ медъ да се заличи.
- д) 2 лв. да се замѣни съ 80 ст.

Мотиви: Сливитѣ могатъ да се консумиратъ въ прѣсно състояние, сушени и да бждатъ изварявани на мармелади. Не бива съ намалението на акциза да се поощрява изваряването имъ на ракии, тогазъ когато могатъ въ прѣсно и изсушено състояние да бждатъ и сж обектъ на нашия износъ. Съ отпадъцитѣ на джибритѣ въпроса стои съвсемъ друго. Тѣ не могатъ да служатъ за нищо друго, освенъ да се изваратъ или пресоватъ.

Намалението на акциза се налага отъ общото спадане цената на плодовитѣ ракии.

Днесъ продажната цена на градусъ джиброва ракия е 20 ст. градуса. Отъ тѣхъ при база 6 градуса отъ килограмъ джибра и при 70 ст. акцизъ на килограмъ джибра на единъ градусъ се пада по 12 ст. акцизъ, плаща се по 6 ст. за изваряване, а за производителя оставатъ 2 ст. на градусъ, отъ които ще трѣбва да понесе и фирата.

Видно е, че акциза е доста претоваренъ и се налага едно намаление поне съ 20 ст. на килограмъ джибри.

Намалението на акциза на литъръ вино по 0·80 лв. се налага, за да може произволителя при изваряването да получи поне 1·80 лв. за литъръ вино. Базата ни е следната:

За да получимъ 1 литъръ 50 градусова винена ракия ще изваримъ 5 литри вино. На тия 5 литри вино лозаря ще плати по 30 ст. на литъръ акцизъ, или 150 лв. Освенъ това и ще плати по 0·80 лв. на литъръ допълнителенъ акцизъ равняващо се на 4 лв., за изваряването ще плати 20 ст. или всичко 5·70 лв. Отъ получения продуктъ 1 литъръ 50 градусова ракия по пазарна цена 25 ст. градуса ще получа 12·50 лв., като извадимъ акциза и разхода по изваряването 5·70 лв. ще останатъ 6·80 лв.

раздѣлени на 5 литри ще получи по 1'30 лв. на литъръ или въ най-добрия случай ракията да бжде продадена по 30 ст. градуса ще получи по 180 на литъръ вино. Съ това нѣма да поощримъ изваряването на доброкачественитѣ вина, защото тѣ могатъ да намѣрятъ пласментъ и по-добра цена като вино, а ще се намѣри едно дебуше на разваленитѣ и негодни за прѣка консумация вина.

Кашата отъ медъ да се заличи, защото меда намира добъръ пласментъ като храна и не бива да поощряваме производството на вино и ракии и отъ него. Това противоречи и на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

Чл. 223: Пасажа: „На разни прѣсни плодове и на медъ“ да се заличи.

Мотиви: Днесъ производството на вино надхвърля консумацията у насъ и съставлява сериозни грижи, както на лозаря така и за държавата. Не бива да се дава възможность на производство на други вина.

Чл. 224: 40,5 ст. да се замѣни съ 30 ст.

Мотиви: Пазарната цена на виното е сведена до обезценяване. Всѣко утежнение върху него се отразява зле върху пласмента. Виното е народно пиетие и трѣбва да бжде освобождено отъ много тяжести, за да се увеличи консумацията му.

Чл. 231, ал. 3: 45% да се замѣни съ 40%.

Мотиви: Много отъ нашитѣ производителни кооперативи при прецизно пресмѣтане сж дошли до заключението, че виното съставлява 60% отъ обема, а джибрата 40%.

Чл. 248: Да се увеличи добива отъ 100 литри джибри на 7 литри 100% ракии.

Мотиви: Напоследъкъ вследствие климатическитѣ условия въ почти цѣла Южна България, па и въ Северна, гроздата узрѣватъ много добре, като въ нѣкои райони достигатъ до 24%—26% па и 28% захарность. Добития алкохолъ отъ кгр. такава джибра често надминава 6° и достига къмъ 7 градуса, па нѣкъде и повече.

За да се избѣгнатъ нежелателни преследвания отъ страна на закона, спрѣмо непросвѣтени и непознаващи добре закона, но добросовѣстни производители, добре ще е да се увеличи добива на алкохолния градусъ отъ килограмъ джибра до 7 градуса.

Чл. 251: Производителнитѣ кооперации да бждатъ освобождени отъ предварително плащане акциза. Тѣ сж производители и трѣбва да бждатъ освобождени на общо основание като производителъ.

Чл. 253: Толеранса да бжде 5% за първата година и по 4% за всѣка следующа.

Мотиви: Измѣрването на сждоветѣ у насъ става метрически. При не добре подготвенитѣ сждове и при деформирани сждове, явяватъ се разлики не по вина ни производителя и той не трѣбва да изпитва тежеститѣ на санкциитѣ на закона, освенъ

това при не добритѣ и силно загрѣващитѣ се изби отъ една страна и не особено здравитѣ и подходящи сѣдове отъ друга, явяватъ се много изпарения и увеличаватъ толеранса.

Чл. 254: За толерансъ да се приеме 5%.

Чл. 256: 6 бутилки да се замѣни въ 30.

Мотивъ: Съдържанието на 30 бутилки се равнява на 20 литри, толкозъ, колкото и закона позволява. Ние трѣбва да се стремимъ къмъ бутилково производство, което ще постави на известна висота нашето виноно производство, въобще.

Чл. 301: Да се измѣни така: „Допускатъ се разлики при пренасянето на спиртнитѣ напитки до 5% въ повече или въ по-малко въ количествено отношение и до 1 градусъ въ повече и 2 градуса въ по-малко въ сила“.

Мотиви: Съображенията ни сж, че измѣрването става метрически и се явяватъ често разлики, които подвеждатъ и най-добросвѣстния подъ отговорность.

Чл. 305: Да се допълни, като производителнитѣ кооперации, които произвеждатъ подсладени ракии и си служатъ съ дестилация, бждатъ освободени отъ исканитѣ гаранции или въ противенъ случай гаранцията имъ се намали на 10—20000 лева.

Мотиви: Обществения, публиченъ и социаленъ характеръ на кооперацията не ѝ позволява да се занимава съ контрабанда. Въ уставитѣ на всички произвоителни кооперации е залегнала борбата за контрабандата и фалшификациитѣ. Производителнитѣ кооперации въ случая ще се явятъ като помощници на акцизната власть въ преследването на контрабандата.

Чл. 313, ал. 3: 6 бутилки да се замѣни съ 30.

Чл. 330: 6 кутилки да се замѣни съ 30.

Чл. 331: Да се допусне нѣдоимъкъ до 5% и излишъкъ до 3%. „Следъ приключване отъ данѣчната власть“ — да се добави: „Включително наличността, намѣрена при това приключване“.

Мотиви: Поради начина на измѣрването (метрическо) често пжти и следъ приключването се явява налично количество.

Чл. 397: Да се допусне размѣсването съ вино.

Мотиви: Много често въ оцетнитѣ фабрики отиватъ за приготвление на оцетъ вина съ високъ алкохоленъ градусъ. Така напримѣръ 10—12 градуси. Отъ 1 градусъ алкохолъ се получава 0.8% киселина, и не е рѣдко, когато въ фабриката имаме 9—10% киселини. За да се достигне до позволения 6% — се разрежда често пжти съ 40% вода. Въмѣсто съ вода, отлично би се използвало виното.

Такова вино не бива да плаща допълнителенъ акцизъ, защото и безъ това е много обезценено, а оцета полученъ по така разреденъ начинъ ще изгуби парливия си вкусъ, ще се естерифицира и стане по-приятенъ за консумация. Освенъ това ще имаме едно голѣмо дебуше за виното.

Фиска съ нищо нѣма да бжде оцетенъ, защото той и безъ това нищо не получава отъ водата, съ която се разрежда оцета, а виното си е платило основния акцизъ.

Чл. 407: Минимума отъ 300,000 литри да се намали на 150,000 литри.

Чл. 440: Санкциитѣ да се намалятъ отъ 500 — 100 лева.

Мотиви: Недекларирането става най-често отъ простия — непросвѣтенъ лозаръ, безъ да има за това зиа умисълъ. Обикновенно унесенъ въ своята ежедневна работа, пролуска срока.

Чл. 441: Да се заличи.

Мотиви: Щомъ като веднѣжъ той е ималъ съзнанието да декларира материалитѣ си, то нѣма основание умишлено да ги укрива. Това (непоказването) става много често поради отсъствие отъ кѣщи, когато стопанина е по полето на работа.

Запазването (съхраняването) на разпискитѣ до две години е излишно и въ голѣма тежестъ за хората. Нека се има въ предвидъ, че въ голѣмото си мнозинство лозаря е непригответенъ да може да съхранява архива, по липса и на мѣста. Не бива заради това да му се налагатъ санкции.

Чл. 443: Санкцията да се намали 100—500 лева.

Мотиви: Щомъ като е речъ за декларирани, описани и измерени материали, то умисълъ за укриване и контрабанда, не може да има, поради което и санкциитѣ трѣбва да бждатъ наиздателни.

Чл. 456: Срока да се увеличи на 15 дни, а глобата да се намали отъ 500—200 лева.

Мотиви: Често пѣти стопанина лозаръ отсъствува отъ селото си за повече отъ 5 дни, а оставенитѣ да изваряватъ ракията нѣматъ компетенцията да изчислятъ процентитѣ — обстоятелство, което води къмъ санкции.

Голѣмото мнозинство лозари, нѣматъ тая компетенция да си направатъ изчислението сами и да видатъ иматъ ли въ повече или не, за да знаятъ какво именно трѣбва да деклариратъ допълнително.

Нѣма да бжде безрезултатно, ако въ нѣкой правилникъ легне едно постановление, по силата на което общинската власть да е длѣжна при покана отъ стопанина да отиде до градира и намѣри количеството и му даде нужднитѣ упжтвания.

Увѣрени, че ще се вслушате въ нашитѣ така малки искания и съ това допринесете за преуспѣването и закрепването на родното лозарство, оставаме съ отлично къмъ Васъ

Почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь:

Председатель:

Ив. Львичаровъ.

Ив. П. Бързаковъ.

Акцизенъ прегледъ

Срокове за плащане акциза

За вината.

а) Лозаритѣ плащатъ акциза на вината при всѣка продажба — за произденото количество.

б) За вината, които при провѣрка отъ акцизната власть, въ избата се укажатъ че липсватъ (изконсумирани, фири и пр.) акцизи имъ подлежи на принудително събиране, ако не бжде запластенъ доброволно.

в) На вината, които се намиратъ на лице въ избата на производителя, безразлично отъ коя реколта сж, акциза не подлежи на събиране.

За материалитѣ.

а) Данъка на лѣтнитѣ материали (ябълки, круши и кумбoли) се заплаща най-късно до 30 септемврий на производната година.

б) Данъка на всички други материали се заплаща: $\frac{1}{2}$ най-късно до 31 януарий включително, а останалата $\frac{1}{2}$ най-късно до 30 юний включително на следната година. (За н. г. срока е продълженъ до 30 августъ н. г.).

Акциза на вината и данъка върху материалитѣ, подлежащи на събиране, не носятъ глоби и лихви. Нѣкъде данъчнитѣ бирници считатъ че неплатенитѣ въ горнитѣ срокове акцизъ и данъкъ сж закжснѣли и подлежатъ на глоба—лихва. Тсва разбиране е погрѣшно и лозаритѣ трѣбва да отказватъ плащането на глоби—лихви върху неплатенъ акцизъ или данъкъ.

Изваряване на материалитѣ.

Предъ видъ настжпилия сезонъ на изваряване материалитѣ, лозаритѣ трѣбва да знаятъ следното:

а) Приготвенитѣ за изваряване материали трѣбва да бждатъ предварително декларирани и то писмено съ специална декларация обр. 1 отъ кочанъ. При изваряването, дадената имъ кочанна разписка за измѣренитѣ материали, трѣбва да се представи на казаноприитежателя за завѣрка.

б) Преди изваряването необходимо е да се подаде друга декларация, съ която да се обяви деня и часа на започване и свършване варенето, както и на кой казанъ ще става то.

в) Получената, отъ изваряването ракия, веднага се декларира по количество и крепкостъ, съ специална декларация обр. 4. Изварената ракия не трѣбва да бжде съ крепкостъ по-голѣма отъ 50°. Въ противенъ случай тя се смѣта за плодовъ спиртъ и подлежи на допълнително облагане съ 10 лева.

г) Закона за акцизитѣ и пр. предвижда добивъ отъ 100 литри лѣтни плодове 4 литри 100° ракия и отъ 100 литри каша

отъ джибри, зимни сливи, винена калъ и пр. — 6 литри 100⁰ ракия. Ако поради подобрението качеството на материалитъ, доброто имъ запазване и пр. се получи по голъмъ $\%$ ракия, сжщата трѣбва да бжде декларирана толкова, колкото е въ действителностъ, въ какъвто случай, производителя ще бжде задълженъ съ данъка на получената въ по-вече разлика, безъ да му се съставя актъ. Въ противенъ случай, при провѣрка, тя разлика ще се счита, че се дължи на изварени неизмѣрени материали и производителя рискува да понесе една твърде чувствителна глоба. Действително, че нито единъ отъ акцизнитъ закони не предвижда облагане алкохолното съдържание на материалитъ и че горнитъ $\%$ $\%$ сж норми, предвидени въ закона само за случайтъ, когато се касае да се опредѣли количеството на материалитъ, отъ които сж добити изнесени за странство ракии за да се върне на износителя данъка. Министерството на финанситъ, обаче счита че тия $\%$ $\%$ следва да служатъ и за облагане излишъка, на ракиитъ, явилъ се при добиването имъ. Поради това и лозаритъ следва да се съобразятъ съ това разбирање за да не бждатъ преследвани.

д) Продажбата на ракиитъ, добити отъ уемъ, става съ специаленъ патентъ и то само на едро. За да се установи, че ракията е добита отъ уемъ, казаноприетателя трѣбва да поиска писмено отъ съответната акцизна властъ, да му прошнурова и завѣри специална тетрадка, въ която ще се вписва получения уемъ. Размѣра на патента е 15 лева златни т. е. 300 лева въ банкноти за полугодие. При снабдяването съ такъвъ патентъ, казаноприетателя не представя документи, освенъ бирническо удостовѣрение. S.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Тазгодишната лозарска реколта е намелена почти въ всички лозарски страни отъ перноспората, която особено въ южнитъ райони е нанесла голъми повреди. Въ Германия реколтата е количествено доста добра, но качествено е слаба, въ Австрия е срѣдна, а въ Ромъния сжщо доста задоволителна по количество. Гражданската война изключва Испания отъ експортъ на грозде, така че десертнитъ грозда тази година ще получатъ достатъчна цена.

Австрия. Въ последнитъ седмици времето позволява, щото качеството на реколтата да се подобри значително. Количествено реколтата въ Австрия минава за срѣдна. Въ долна Австрия реколтата е добра отколкото въ Бургенландъ, гдето е намалена съ $\frac{1}{3}$ до $\frac{2}{3}$ отъ миналогодишната. Цената на виното се движи между 45 до 50 гроша за литъра. т. е. 9'5 до 10 лева литъра.

Унгария. Противно на по-раншитъ предвиждания, които предричаха една слаба реколта, защото въ нѣкои райони имаше голъми загуби, въ Унгария за сега се очаква една добра реколта. Благодарение на добрата житна и овошна реколта, очаква се сжщо, че цената на виното ще се увеличи отъ по-голѣмата консумация.

Чехославия. Времето позволи лозитѣ да пострадатъ доста, но при все това, очаква се една срѣдна, дори добра реколта. Ценитѣ на пазаря сж твърди, поради липса на испанско вино.

Югославия. Реколтата, която презъ пролѣтѣта се показа много добра, сега е много слаба, особено, въ южнитѣ лозарски райони. Въ Словения реколтата е съ 75% унищожена. Въ Хърватско и Банатъ съ 50%. Само въ стара Сърбия, особено въ Неготинския районъ реколтата е въ добро състояние

Ромъния. Реколтата е добра, но голѣмитѣ запаси отекчаватъ положението на пазаря

Германия. Положението на лозята е много добро. Счаква се количествено добра реколта и се чувства липса на сѣдове поради това че има достатъчно запаси. По качество реколтата е слаба, понеже мѣстѣта е доста бедна на захарь.

Италия. Гроздобера вече започна въ Сицилия и южнитѣ райони. Времето позволява едно правилно зрѣние и мѣстѣта въ кѣсо време увеличила своята захарностъ. Въ замѣна на това количествено реколтата е много слаба. Търсенето на пазаря е доста оживено. Слабитѣ вина, съгласно нарежденето на управлението се изваряватъ редовно на ракия. Износа на грозде се извършва главно за Германия, северна Африка и Швейцария.

Франция. Предложенията на пазаря сж повече отколкото търсенията, защото гроздобера започва къмъ 10—15 септемврий. Времето се е значително подобрило и лозитѣ се развиватъ много правилно. Перноспората поради честитѣ валежи още не е спрѣла своето разрушително действие. Реколтата въ най-голѣмитѣ лозарски департаменти се очертава като такава: Въ Херолта е съ 3.0% въ по-малко отъ миналата година, въ департамента Гардъ е доста добра, а въ департаментитѣ Одъ и източнитѣ Пиренеи съ 40% въ по-малко. Цената на виното сега се движи около 9 фр. франка за хектолитровъ градусъ.

Алжирия. Гроздобера започна. Ценитѣ на пазаря сж твърди между 9—9.5 фр. франка хектолитровъ градусъ.

У насъ.

Реколтата на лозята е доста незадоволителна. Само около Кричимъ и по брѣга на Дунава лозарскитѣ райони могатъ да иматъ едно по-голѣмо количество грозде, добро въ качествено отношение. Общо взето такава слаба реколта България едва е запомнила, защото никога не е имало по-благоприятна година за развитието на перноспората. Смѣта се че виненитѣ грозда сж съ 7.0% повредена реколта, а десертнитѣ съ 35—40%. По причина на това че има доста запасъ отъ вино, цената на виното макаръ да се е покачила не е достигнала оная която отговаря на действителността. Вината се продаватъ 4'5 до 5 лева литъра. Макаръ че имаме законъ за виното, поради изваряването неприлагане на пазаря за сега сж наводнили лоши вина, които прѣчатъ на една достатъчна консумация, каквато би трѣбвало да има като послѣдствие на добрата реколта на житнитѣ растения, царавицата и слънчогледа. Прѣчкитѣ и мжнотитѣ които спиратъ изваряването на слабитѣ и лоши вина сега най-ясно се чувстватъ че прѣчатъ за едно по-добро възнаграждение на добрия и съвѣстенъ производителъ на добро вино. Износътъ на Чауша започна, а къмъ 1—10 септемврий започва износа на Афуза. Тази година ще могатъ да се изнесатъ едва миналогодишнитѣ количества, макаръ че площѣта съ нови лозя е много увеличена.

Интереса къмъ нашитѣ десертни грозда е голѣмъ, особено отъ страна на Англия.

ХРОНИКА.

За подобрене на винопроизводството и насърчение износа на вината, въ бждащитѣ бюджети на Министерството на земедѣлието ще се вписва за разходъ часть отъ сумата, предвидена да постѣпи като акцизъ. Това положение е узаконено съ „Наредба-законъ за измѣнение и допълнение на Наредбата-законъ за насърчение износа на вината, гроздовата каша, мѣстъ, спиртниѣ напитки“. (Държавен вестникъ, бр. 172 отъ 3 августъ т. г.).

Изготвенъ е проектъ за Наредба законъ за измѣнение на чл. 179 отъ Закона за подобрене на земед. производство и опазване полскитѣ имоти. Чрезъ това измѣнение се унищожават забележката къмъ този членъ, а процедурата по конфискуването и унищожаването на недоброкачественя и неавтентиченъ лозевъ посадоченъ материалъ се опростява.

Правилникътъ за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ ще се измѣни и допълни. Проектътъ е готовъ и неговото узаконяване е предстояще. Ще се въведе наново задъжителното пломбиране на лозовия посадоченъ материалъ. Предвижда се цензъ за пепиниериститѣ, а контролътъ върху търговцитѣ на лозовъ материалъ се засилва. Внасятъ се и редица други подобрения.

Изготвениятъ въ края на м. юлий проектъ за „Наредба-законъ за откупуване отъ Б. З. К. Банка на 100,000 хектолитри вино, реколта 1935 год.“ още не е одобренъ отъ Министерския съветъ.

Същото се отнася и до проекта „Наредба-законъ за допълнение на закона за вината, спиртниѣ напитки и оцета“, чрезъ който се разширява главата „Мѣрки за рационално винарствуване“ на поменатия законъ, въ смисълъ, че се поощрява бутилковото винопроизводство. Поощрението се състои въ внось на бутилки безъ мито и др. такси и бери: даване специаленъ кредитъ на лозаритѣ; районитѣ, където се произвежда бутилково вино и др.

Същото се отнася и до проекта „Наредба-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществуящитѣ“, чрезъ който се предвиждатъ санкции за нарушителитѣ на чл. 2, а чл. 3, точка б), ал. II; се измѣня въ смисълъ, че ново лозе не може да се сади върху старо, ако мѣстото на старото лозе е негодно за отглеждане на лози.

Министерскиятъ съветъ одобри Международната конвенция за уеднаквяване методитѣ за анализъ на вината, а самата конвенция е обнародвана въ Държавенъ вестникъ, бр. 170 отъ 31 юли т. г. Плодъ на дългогодишни усилия на Международната винарска служба въ Парижъ, тази конвенция е вече ратифицирана отъ всички лозарски страни. Нашата страна въ това отношение е напълно въ хода на времето.

Централниятъ комитетъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ — междуведомствена организация, съ седалище при Министерството на земедѣлието и подъ покровителството на г-на Министра на земедѣлието и държавнитѣ имоти, тази година за пети поредъ пѣтъ, организира День на гроздето и седмица на гроздето и гроздовия сокъ. Програмата обнародваме отдѣлно въ настоящата книжка.

Тримесеченъ практически курсъ по винарство за специалисти при държавнитѣ агрономства урежда Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти. Преписи отъ заповѣдитѣ на г-на Министра на земедѣлието и държавнитѣ имоти и на програмата на курса помѣстваме на отдѣлно мѣсто въ настоящата книжка.

Международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ ще състои отъ 18 до 23 октомври т. г. въ гр. Тунисъ. Конгресътъ се организира отъ Международната постоянна комисия по лозарството.

и отъ Международната винарска служба. Единъ отъ главнитѣ докладчици на този конгресъ ще бжде и г. Ив Георгиевъ, главенъ инспекторъ по лозарството. Ще докладва въпроса за „Приготовление на гроздовъ сокъ и развитие на неговото потрѣбление въ свѣта“. г. Георгиевъ е изготвилъ вече, възъ основа на отдѣлнитѣ национални рапорти своя докладъ и го е изпратилъ за отпечатване. Гласность не може да му се даде, преди разискването му въ конгреса.

Дневниятъ редъ на конгреса е :

1. **Десертни сортове лози** — докладва г. Шапазъ, главенъ инспекторъ по лозарството въ Франция.

2. **Прѣсно грозде** — докладва г. Мераскалки, сенаторъ, бившъ министъръ на земедѣлието въ Италия.

3. **Коринтски грозда, сиропи, желета, сладка** — докладва г. Кримпасъ, професоръ по лозарството при Вишето земедѣлско училище въ Атина, Гърция.

4. **Сухо грозде** — докладва г. Луи Гарсиа де лосъ Салмонесъ, началникъ на агрономическитѣ служби въ Мадридската провинция, Испания.

5. **Гроздовъ сокъ** — докладва г. Ив Георгиевъ, гл. инспекторъ по лозарството въ България

6. **Сгжстена мѣстъ** — докладва г. Борде, председателъ на лозарскитѣ дружества въ Мароко.

7. **Медицинска и терапевтическа стойностъ на гроздето** — докладва г. Марсель Лабе, професоръ по медицина, подпредседателъ на медицинската академия въ Франция.

8. **Гроздолѣчебни станции** — докладва г. Гаваресъ да Силва, професоръ въ вишия агрономически институтъ въ Лисабонъ, Португалия.

9. **Износъ на десертно грозде** — докладва г. Лирона, председателъ на Гроздовата камара въ Алмерия, Испания.

Всички ж п. администрации, мореплавателни дружества и аеропланни агенции сж предвидили специални намаления за конгресиститѣ.

Първи конгресъ на сръдноевропейскитѣ и дунавски страни ще заседава въ Виена отъ 3 до 8 септември т, г., съ следния дневенъ редъ :

1. Уеднаквяване на законодателството по лозарство.

2. Уеднаквяване законодателството по винарство.

3. Износъ на грозде, гроздови продукти, вина и спиртни напитки.

Главенъ докладчикъ по точка трета е г. Дим, Кушевъ, членъ на управ. съветъ на Бѣлк лозарски съюзъ и подпредседателъ на Международната постоянна комисиия по лозарството.

Лозаро-винарската опитна станция и сръдното лозаро-винар.-градинарско училище въ гр. Плѣвнъ сж възстановени, заедно съ всички сръдни земедѣлски училища и земед. опитни станции, които бѣха закрити следъ 19 май 1934 год и по-специално — съ бюджета за текущата финансова година,

Югославия. Нови искания на винопроизводителитѣ.

На събранието на агрономитѣ отъ приморекитѣ области, състояло се на 16 юли т. г. въ Сплитъ е било взето едно решение съ следнитѣ искания: премахване на данъка върху консумацията на вино; законно установени минимални цени за виното въ всички области, кждето тая култура се явява като преобладаваща; опредѣляне ценитѣ на виното отъ държавата (както е случаятъ съ пшеницата); разрешение за складиране безъ мито на всички пристанища. Искане се още създаването на законъ за засилване на винарството, лозарството и овощарството. Взема се становище срещу вноса на гръцки стафиди. Агрономитѣ искатъ най-после да излѣзе наредбата за земедѣлскитѣ камари въ Югославия.

Кредити за винарскитѣ кооперации. Споредъ съобщения на привилегированата земедѣлска банка въ Бѣлградъ, сжщата ще раздаде презъ есенята кредити въ размѣръ на 4 до 5 милиона динара на винарскитѣ кооперации, съ които преди всичко ще се попрѣчи на при-

нудителнитѣ продажби на производителитѣ и въобще ще се подпомогнатъ затрудненитѣ производители. Досега земеделската банка е раздала заеми за 500,000 динара на членоветѣ на кооперациитѣ.

Унгария. Пласментъ на излишъци отъ вино. Търговската и индустриална камара въ Будапеща е представила подробни предложения на стопанскитѣ министерства, Народната банка и експортния институтъ относно продажбитѣ на унгарскитѣ запаси отъ вино.

Първото предложение застъга увеличението на мѣстната консумация на грозде и неговия износъ за чужбина, като особено за износа се искатъ редица улеснения. *Иска се после, щото армията да бжде редовно снабдявана съ вино, което би правило едно увеличение отъ 40,000 хектолитри въ пласмента на виното. Иска се още, единъ по-голямъ процентъ вино да се преработва въ конякъ и ракии. Камарата иска кредити въ широкъ размѣръ за износа на вино, още повече, че кредититѣ за износъ на плодове и зеленчуци, не сж били използвани напълно.*

Централенъ комитетъ за гроздето и гроздовия сокъ при Министерството на земеделието и държавнитѣ имоти.

ПРОГРАМА

за провеждане „Денъ на гроздето и гроздовия сокъ“, последванъ отъ обща агитационна гроздова седмица.

I. Опредѣляне датата на „Денътъ на гроздето и гроздовата седмица“.

Денъ на гроздето — Кръстовъ-денъ — 27 септември.

Седмица на гроздето отъ 27 септември до 4 октомври включително.

II. Пропаганда:

а) печатна :

1. Издания — лозунги	50,000 броя
цвѣтенъ плакатъ	10,000 „
типъ сказки	10,000 „

2. Преса: отпечатване въ ежедневната и седмична преса на статии, съобщения и лозунги.

3. Пощенско клеймо въ Софийската телеграфо-пощенска станция на цѣлата входяща и изходяща кореспонденция — „Яжте грозде, пийте гроздовъ сокъ“.

4. Плакати въ видъ на платнени ленти по главнитѣ улици и пунктове на града.

б) устна :

1. Повсемѣстни сказки презъ седмицата и специално въ деня на гроздето отъ: всички санитарни органи на Дирекцията на Народното здраве, органитѣ на Министерството на земеделието и държ. имоти, амвонитѣ на църквитѣ, училищата, казармитѣ и трудовитѣ части. На всички ведомства ще бждатъ разпратени отъ брошури, съдържащи типъ-сказка, плаката, лозунгитѣ и др.

2. Радио-сказки: 1. Недѣля, 27 септември — Денъ на гроздето и гроздовия сокъ, речъ отъ г. Ради Василевъ, министъръ на земеделието и държ. имоти; 2. Вторникъ, 29 септември, д-ръ З. Захариевъ говори: „Гроздето и здравето“; 3. Петъкъ, 2 октомври, проф. Н. Недѣлчевъ говори: „Гроздето и стопанството“; 4. Недѣля, 4 октомври, д-ръ П. Костовъ говори: „Гроздолъчebни станции“.

в) предметна :

1. Тамъ, кждето позволяватъ условията, ще бждатъ организирани демонстрации, манифестации, общи народни трапези и пр.
2. Гроздови изложби въ всички гроздови центрове. Въ София ще се организира сжщо такава въ Агрономическия факултетъ.
3. Проектиране на специаленъ филмъ за пропаганда на гроздето въ Софийскитъ и провинциални кина.

III. Практически задачи:

1. Постъпки предъ Б. Д. Ж за максимални улеснения на превоза и намаление тарифитъ презъ време на гроздобера.
2. Организиране масовъ евтинъ пласментъ на грозде презъ сезона.
3. Организиране евтина доставка на грозде, особено за нелозарскитъ центрове.
4. Засилване дажбитъ отъ грозде презъ сезона и особено презъ седмицата въ всички войскови и трудовашки части, затвори, приюти и пр.
5. Безплатно масово раздаване на грозде въ училищата, трапезариитъ и пр.

IV. Организация;

1. Провеждането на акцията става отъ Изпълнителния комитетъ при Министерството на земедѣлието.
2. Сжщиятъ комитетъ съставя специални инструкции за провеждане на акцията въ цѣлата страна, чрезъ мѣстнитъ комитети при Държавнитъ агрономства.

София, 15. VIII. 1936 г.

ОТЪ КОМИТЕТА.

КНИЖНИНА.

Излъзла е отъ печатъ книжката „Запазване на гроздето“, отъ Липо Т. Грънчаровъ (лозаръ) гр. Орѣхово.

Книжката е написана кратко, ясно и дава много ценни данни, добити отъ личенъ опитъ и наблюдения на автора. Все пакъ намираме, че безъ хладил о помѣщение, за едно масово съхранение на грозде въ голѣмъ мащабъ ще бжде рисковано. Дървениятъ коритца, които автора препоръчва не сж много пригодни. По-удобно би било сжщитъ да се замѣнятъ съ специалнитъ за цѣльта кутии отъ цинкова ламарина, които ще сж малко по-скъпи, но въ замѣна на това сж по-практични, по-прибрани (съ своя малкъ обемъ), по-леки, по-трайни и пр.

На стр. 19 и 36 автора препоръчва, за успѣшното съхраняване на гроздето сжщото да се напрѣска *3 седмици преди беритбата* съ 1.5% тутокилъ или 1% синь камѣкъ. За сведение трѣбва да съобщимъ, че съгласно закона за санитарния контролъ въ Германия отъ 17 юли 1934 г. е забранено следъ 10 августъ да се прѣска гроздето съ вредни и отровни препарати. Сжщото се отнася и за Англия, и затова трѣбва да се има предвидъ, въ случаетъ, когато ще се съхранява десертно грозде за износъ да не се прѣска съ вредни за здравето препарати по-късно отъ 10 августъ.

Общо взето, книжката съдържа много полезни данни и я препоръчаме на лозаритъ. Цената ѝ е 20 лева. Ат. Б.

ПОПРАВКА. Въ кн. 6 на сп. „Лозарски прегледъ“, въ статията „Прѣскане противъ гроздовия молецъ“, на стр. 205, редъ 28 отгоре надолу, вмѣсто действията на арсеновитъ съединения презъ време на най-силното появяване на молецовитъ пеперуди или малко по-късно, да се чете: „действието на арсеновитъ съединения се задържа за по-дълго време. Затова първото прѣскане съ арсенови съединения да се извършва презъ време на най-силното появяване на молецовитъ пеперуди или малко по-късно“.