

2756

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ И КООПЕРАТИВНАТА ЦЕНТРАЛА НА ЛОЗАРИТЪ ВЪ БЪЛГАРИЯ — СОФИЯ.

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

**LOSARSKI PREGLED** PLEWEN  
Bulgarien.  
(Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauverbundes und der Genossenschaftzentrale der Winzer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакторъ-уредникъ  
Георги К. Червенковъ.

ГОДИНА XXII (1937)

КН. 1, 2 и 3.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ГР. ПЛЪВЕНЪ.

Книжка б-та ще излѣзе къмъ срѣдната на м. май и ще се изпрати само на издължилитѣ се абонати.

**Кооперативната централа  
на лозаритѣ въ България  
СОФИЯ**

ул. „Ст. Караджа“ 7, телефонъ 2, 68-58.  
Телегр. адресъ „Лозцентралъ“ — София.  
Пощенска чекова сметка № 26.58.

Има на складъ и продава при най-износни цени и условия:

**СИНЬ КАМЪКЪ**  
**РАФИЯ** екстра Мажунга  
**ТЕЛЪ** гладка поцинкована  
**Химически торове**  
„КОЛИНЪ“ арсениковъ препаратъ за борба съ гризящитѣ насекоми.

Пръскачки за лозя и овощни дръвчета  
**СЪРОПУХАЛКИ** грѣбни

Колцовачи, нончета, ножици и триончета „КУНДЕ“, всички машини и материали за лозаро-винарски стопанства.



638.1  
A149



# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп. централа на лозаритѣ въ Българіа — 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).

**LOSARSKI PREGLED** (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbau- und der Genossenschaftszentrale der Weinbauer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиев, Н. Мъяковъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, Ат. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ, В. Таушанов, В. В. Стрибърни и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ — Р.; 2) Пожелания за 1937 г. — Ив. П. Б.; 3) Новогодишни мисли — Н. Н.; 4) Течниятъ съренъ двуокисъ въ винарството — Н. Н.; 5) Належачи проблеми въ нашето лозарство — Ат. Б.; 6) Въ защита на квалит. лоз. райони у насъ — В. Т.; 7) Съветѣтъ по винарството. 8) Сезонни работи въ лозето и избата. 9) Пропаганда на гроздето и виното. 10) Съюзни и кооперативни; 11) Акцизенъ прегледъ. 12) Положението на пазара 13) Хроника. 14) Произв. на лозовъ матер. 1936 г.

## Къмъ абонатитѣ.

Списание „Лозарски прегледъ“ встѣпва въ своята XXII — 1937 година, ще излиза редовно и ще продължава да просвѣщава и ръководи българския лозаръ въ тежката му борба за поминѣкъ.

Малкиятъ му абонаментъ позволява да се получава и отъ най-бедния лозаръ.

Безъ просвѣта и борба за защита на общитѣ интереси на българското лозарство, отдѣлния лозаръ не ще успѣва.

Затова, дългъ и въ интересъ е на всѣки лозаръ да го получава, чете, заплаща и проагитира.

Книжка 2-ра, съ много интересенъ материалъ ще излъже къмъ 10 февруари т. г. и ще се изпрати само на тия абонати, които издѣлжатъ абонамента си до тогава.

36213

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч.-ЩЕ  
Г. ДИМИТРОВ\* - Плевен  
БИБЛИОТЕКА

Р.

Ив. П. Бързаковъ  
Председателъ на Б. Л. Съюзъ.

## Пожелания за новата 1937 година.

Изтеклата година бѣше неблагоприятна за лозарството. Лозаря получи одъ 50% отъ нормална реколта. Произведеното вино по количество едва ще задоволи мѣстната консумация. Това увеличи цената на вината, но то стана тогава, когато виното вече бѣше излѣзло отъ избитѣ на производителя и още въ тия на търговеца.

Презъ сжщата година площта на лозята се увеличи, особено съ нови посадки на десертни лозя, съ надъ 80,000 екари. Изнесоха се 4674 вагони десертно грозде срещу 2 презъ 1935 год., т. е съ 2028 вагона по малко.

Презъ тази година се премахна несправедливото увеличение на акциза. Тя се ознаменува и съ ефикасната подкрепа отъ страна на Б. З. К. банка на затрудненитѣ лозаро-винарски кооперации.

Въ края на годината се свика за първи пѣтъ Висшия съветъ по винарството и взема решения, съ приложението на които винарството ще бжде добре напжтено.

Презъ сжщата година, по искане на Лозарския съюзъ, се откри закритата Лозаро-винарска опитна станция въ Плъвенъ и срѣдното лозаро-винарско и градинарско училище въ сжщия градъ

Нека се надѣваме, че новата 1937 година ще ни донесе една отлична гроздова реколта, голѣмъ износъ на грозде и вино за чужбина при добри цени, нови лозаро-винарски кооперации и лозарски дружества, отдѣление за специалнитѣ отрасли по земедѣлието при Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти, още по-голѣма сплотеностъ и интересъ на лозаритѣ къмъ своя Съюзъ и къмъ своята Лозарска кооперативна централа, повече абонати на съюзното списание „Лозарски прегледъ“ и по-голѣми постижения въ областта на лозарското законодателство.

Съ тия надежди, ние честитимъ на лозаритѣ новата 1937 година и имъ пожелаваме здраве и сила да работятъ сѣ съ такава енергия и себеотрицание за постигане преуспѣването на българското лозарство и благоденствието на стопанска България.

Честита нова година!

Проф. Н. Недѣлчевъ.

## Новогодишни мисли.

Изтече старата година и започна новата, съ благопожелания и надежди за по-щастливи бжднини. Благопожеланията, обаче, ще останатъ праздни думи, ако ние сами не се постараемъ да станемъ ковачи на нашата сждба.

1936 година ще бжде отбелязана като една отъ най-нещастнитѣ лозарски години. Тя започна съ катастрофално ниски цени на вината и завърши съ много слаба гроздова реколта. Съ износа на десертнитѣ грозда, за първи пжтъ ние отстжпваме назадъ съ повече отъ 2000 вагона.

Върху лозята се изсипаха природни стихии и болести, които, на много мѣста, сведоха реколтата до нула.

Отговорността за днешното трагично положение на лозаря стои, отчасти, вънъ отъ него. Ако се вдълбочимъ въ нѣщата, въ събитията презъ годината, ще видимъ, обаче, че той е можаль, до голѣма степенъ, да предотврати известни загуби, било отъ природенъ, било отъ икономически характеръ, и, следователно, самиятъ той носи частъ отъ отговорността за днешното състояние.

Убеждението, че нашиятъ лозарь е просвѣтенъ, грижливъ, че умѣло гледа своята работа, като че се разколеба.

Голѣмитѣ загуби, които той понесе отъ пероноспората, както и загубитѣ, които търпи сега отъ не добре пригответни вина, показватъ, че той има още да се учи. Не може да има съмнение, че нашиятъ лозарь още грѣши и често грѣши.

Той още не е свикналъ да чете лозарски книги и да следи периодическия печатъ. въ лицето на тъй добре списвания органъ на Българския лозарски съюзъ — „Лозарски прегледъ“.

Първото условие. за да стане България редовна износителка на десертно грозде и на вино, е—да има просвѣтени лозари-производители. Всѣки лозарь трѣбва да изясни, за себе си, много нѣща, които не разбира или криво е схващаль. Слава Богу, у насъ има вече достатъчно подробни ръководства по лозарство и винарство, както и списанието „Лозарски прегледъ“, което много навреме е поставяло важни въпроси за изяснение въ своитѣ колони.

Презъ изтеклата година можемъ да отбелѣжимъ нѣколко доста крупни мѣроприятия изъ областята на лозарството. Презъ м. май миналата година влѣзе въ сила Закона за ограничение засажданията на нови лозя. Ако този законъ се приложи съ всичката строгостъ и добросъвѣстностъ, както отъ страна на държавнитѣ органи, така и отъ страна на самитѣ лозари, можемъ да се надѣваме, че въ бждаще ще се избѣгнатъ катастрофи, като тази отъ 1935 год., когато кил로그램ъ грозде се продаваше 60 ст.!

Възобновяването на лозята, въ бждаще, не ще става

безразборно, съ какви да е сортове, а само съ тикива, посочени за всъки районъ отъ Министерството на земедѣлието.

Правилника за контрола на лозовия материалъ се измени, въ смисълъ, че подлежи на пломбиране всичкиятъ, одобренъ отъ агрономическитѣ власти, материалъ. Бъ бждеще, право на производство на лозовъ материалъ ще иматъ само тѣзи, които сж завършили земедѣлски училища, а не и случайни, неподготвени лица, които не могатъ да различатъ най-обикновенитѣ подложки и сортове.

Г-нъ Министра на земедѣлието има голѣмата заслуга да прокара законоположение, щото частъ отъ акциза на вината да бжде употребена за подобрене на винарството.

Трѣбва да поменемъ и за голѣмата винарска конференция, състояла се презъ м. декемврий, която начерта плана за бждещата постройка на кооперативни изби, посочи измененията, които трѣбва да легнатъ въ закона за вината и др.

Нашето лозарство-винарство е на добъръ пжтъ, но, за да се заздрави то, като поминѣкъ, необходимо е да се взематъ още редица мѣрки.

Миналогодишниятъ износъ на грозде показва, че липсва още координация и довѣрие между Експортенъ институтъ, съюзъ на експортѣритѣ и производители-лозари. Тази координация трѣбва да се установи въ най-скоро време.

По отношение правилното организиране борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ на лозата, сжщо трѣбва да се взематъ мѣрки, за да не се повтаря печалния случай отъ миналата година, който разори много стопани.

Винарството, постепенно, трѣбва да премине отъ индивидуалистично и примитивно къмъ кооперативно и модерно, като всички по-голѣми лозарски райони бждатъ снабдени съ кооперативни изби.

За да се запази и разшири производството на типови доброкачествени вина, млади и стари вина, трѣбва да се прибѣгне до използване на бутилкитѣ. За сега, гарантирането произхода на дадени вина, отъ типа на карабунарското, сунгуларското, мзлниското и др., може да стане само като тѣ бждатъ поднасяни на консуматора въ запечатани бутилки. За това, обаче, сж нуждни евтини, доброкачествени бутилки, каквито, понастоящемъ, могатъ да се доставятъ само отъ чужбина. Докато на Западъ бутилката е толкова евтина, че консуматора следъ като я изпраздни, я захвърля, у насъ тя струва три пжти по-скжпо отъ виното, което съдържа. Интереситѣ на нашата мѣстна индустрия се поставятъ често пжти, надъ интереситѣ на производителя-земедѣлецъ и, въ много случаи, развитието на даденъ земедѣлски отрасълъ е бивало спъвано отъ силно протезираната мѣстна индустрия. Известно е, че усилията на М-вото на земедѣлието да улесни доставката на евтини стѣкла отъ чужбина пропадна, а съ това се забави и развитието на нашето бутилково производство.

Ако бутилкигѣ въ винената търговия се въведатъ въ широкъ мащабъ, може да се разшири пласимента на вината. Азъ ще припомня тукъ, че въ Турция всички бакалници иматъ право, безъ допълнителенъ патентъ, да продаватъ вино въ бутилки отъ различна вмѣстимостъ.

У насъ се наблюдава напоследъкъ засилване консумацията на вино въ семейството, както това е на западъ. Въ Франция, напр., виното се консумира главно въ семейството, а не въ питейнитѣ заведения. Впрочемъ, вие нѣ имате питейни заведения тамъ има много малко. Кафенетата сж. които продаватъ алкохолни напитки и то аперативи — специалитети.

За да се разшири консумацията на виното у насъ, трѣбва последното да влѣзе решително въ употребление въ семейството и, въ такъвъ случай, продажбата въ бутилки ще изиграе голѣма роля, независимо отъ това, по какъвъ пжтъ семейството ще си набави нужното вино.

По отношение износа на вино, безъ да отричамъ възможноститѣ да се изнасятъ обикновени вина, смѣтамъ, че интереситѣ на лозаритѣ-производители диктуватъ да се изнасятъ по-цени продукти, като напр. вина за вермути и специални вина, които въ бждеще ще трѣбва да се създаватъ. Както Унгария е създала своето прочуто Токайско вино, известно въ цѣль свѣтъ, така и България може да създаде свои специални вина.

За да може нашето винарство да напредва, то трѣбва да се развива въ известна атмосфера на свобода. За сега тази свобода липсва, поради сжществующия акцизенъ режимъ, който държи смѣтка за фискалнитѣ приходи.

Акцизниятъ режимъ трѣбва така да бжде нагоденъ, че да не пречи за най-рационално използване на гроздовитѣ продукти. Днесъ, напротивъ, сме свидетели на изхвърляне неизварени джибри на боклука, на изхвърляне на развалени вина, вмѣсто да бждатъ използвани за спиртъ, на обръщане на ракиени казани въ примитивни и много други аномалии.

На края, трѣбва да подчертаемъ още веднѣжъ това, което много пжти е било писано въ страницитѣ на това списание. Изолираниятъ лозаръ не може да очаква благоденствие, докато, край него, всички съсловия се организирватъ за да бранятъ задружно своитѣ интереси, често пжти въ разрѣзъ съ неговитѣ. Не бива всичко да се чака отъ официалнитѣ лица, които по служебно положение сж поставени да се грижатъ за интереса на производителитѣ. Безъ неговата помощ, често пжти тѣ не могатъ да наложатъ тамъ, където трѣбва, своитѣ разбирания. Ето защо, задъ всѣко справедливо искане трѣбва да стои цѣлокупното лозарско съсловие, въ лицето на своя мощенъ Лозарски съюзъ. Само тогава искането добива сила и може да се надѣваме за удовлетворението му.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

## Течниятъ сѣренъ двуокисъ въ винарството.

Настоящата статия има за целъ да изтъкне голѣмата роля на сѣрния двуокисъ въ винарството. Немислимо е модерно винарствуване безъ сѣренъ двуокисъ, особено въ южнитѣ страни. Тукъ ще посочимъ най рационалниятъ начинъ за вкарване сѣрния двуокисъ въ мъстѣта или виното.

Сѣрниятъ двуокисъ може да бжде употребенъ подъ формата на газъ, като сѣрниста течность, като теченъ сѣренъ двуокисъ или подъ формата на соли, които, вкарани въ мъстѣта или виното, отдѣлятъ въпросния газъ. До сега, въ България, при приготвление на виното сме си служили почти изключително съ последната форма, респективно съ калиевия метабисулфитъ. Той отдѣля приблизително 50% отъ теглото си сѣренъ двуокисъ, тъй че дозировката е много лесна и приложението не представлява нѣкакви особени трудности. При това, цената на метабисулфита е доста ниска и употребата му не покачва чувствително производственитѣ разходи на виното.

Калиевиятъ метабисулфитъ е соль на сѣрнистата киселина, съ формула  $K_2 O_5$ . Съ него, следователно, се вкарва въ виното калий. Последниятъ се свързва, отчасти, съ сѣрната киселина, която се образува при окислението на сѣрния двуокисъ, за да увеличи сулфатитѣ и отчасти се свързва съ свободнитѣ органически киселини, като съ винената киселина дава виненъ камъкъ, който се утайва. До като сѣрниятъ двуокисъ действува като увеличава общата, а което е по-важно, действителната киселинность на виното, понеже е силна киселина, калиятъ, напротивъ, действува за намаление на киселинностьта. Въ края на краищата, при работенето съ калиевъ метабисулфитъ се постига известно увеличение на общата киселинность, но това увеличение би било значително по-голѣмо въ случая, когато би се работило съ чистъ сѣренъ двуокисъ

Ето защо, тамъ, където това е възможно, винаги се прибѣгва до чистия сѣренъ двуокисъ, а именно, до течния такъвъ, който днесъ се фабрикува на ниски цени. подобно на вжледвуокиса.

У насъ, сжщо така, се налага винарскитѣ кооперации и едритѣ винари да преминатъ постепенно къмъ употребата на течния сѣренъ двуокисъ, като съ това ще увеличатъ още по-вече трайностьта на своето вино. При употребата на течния сѣренъ двуокисъ могатъ да се вкаратъ високи дози, отговарящи на 40 до 80 грама калиевъ метабисулфитъ, безъ страхъ, че ще се вкара въ голѣмъ размѣръ въ виното.

Течния сѣренъ двуокисъ се продава въ стоманени бомби, отъ различна вмѣстимостъ. Втечняването на сѣрния



двуокись може да стане при температура  $15^{\circ}$ , като се положи на 3 атмосфери налягане или при обикновено налягане, но температура —  $15^{\circ}$ . Ври при минусъ  $10^{\circ}$ . Относителното му тегло е 1,396, при  $15^{\circ}$ . Единъ литъръ течность дава 500 литри газъ при  $0^{\circ}$ , като при това последва силно понижение на температурата. Единъ килограмъ течень съренъ двуокись заема 800 куб. см. обемъ.

За винарски цели, течниятъ съренъ двуокись се продава въ бомби, съдържащи 25—50 или 100 кгр. течность. Цилиндригъ наподобяватъ тѣзи, съдържащи вжгледвускись. На горния край тѣ иматъ винтъ, койго, като се отвори, позволява на газа да изляза презъ една странична тръбица, (А). На тая тръбица се поставя каучуковъ маркучъ, краятъ на който се вкарва въ мъстѣта или гроздовата каша, която ще се сулфитира. Ако цилиндрътъ се постави на паланца, може да се следи, по намалението на теглото, количеството газъ, който ще влѣзе въ течностьта или кашата.

Много важно е да се знае, че бомбата не трѣбва да бже поставена изправена върху паланцата, а легнала, въ хоризонтално положение, съ отвора надолу, както е показано

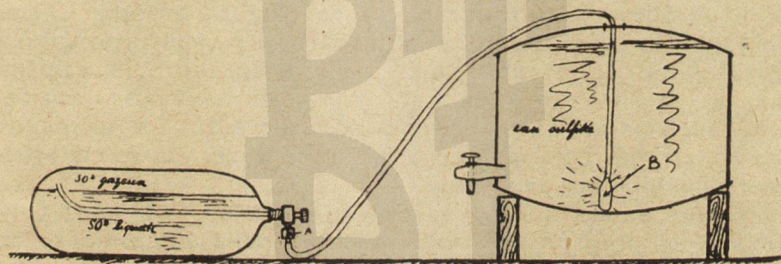


FIGURE 1

на фигурата, клише. Сърниятъ двуокись, само въ това положение, изляза въ газообразно състояние. Това е така, защото въ вжтрешностьта на цилиндръта се намира една прекривена тръба, която е свързана съ отвора. При положението, което посочихме по-горе, краятъ на тръбата изляза надъ течния съренъ двуокись и, естествено, изтича презъ отвора газъ, а не течность. Ако положението на цилиндръта е обратно или той се изправи, въ такъвъ случай, изляза течень съренъ двуокись, който се обръща бързо въ газообразень и часть отъ него не може да бже погълната и се губи въ въздуха.

Течниятъ съренъ двуокись, напр. въ Алжирия, е три пжти по евтинъ отъ калиевия метабисулфигъ.

Има нѣколко начини за сулфитиране на мъстѣта или гроздовата каша съ течень съренъ двуокись. Единиятъ отъ тѣзи начини, който се състои въ директно вкарване на газа въ ферментациония съдъ, като се следи вкараното количество посрѣдствомъ паланца, вече посочихме. Въ този случай, ако се касае до желѣзобетонень резервуаръ, въ който

се сипва гроздова каша, краятъ на маркуча се привързва отпредъ така, както се прави при претакането, следъ което се вкарва въ сжда. Вкарването на газа се извършва постепенно, съ пълненето на сжда. Започва се тогата, когато въ сжда се постави пластъ каша единъ метъръ висока, като краятъ на маркуча се вкарва на дъното. Постепенно, съ пълненето на сжда, се вкарва газъ и въ по-горнитѣ пластове, като маркуча се мѣсти въ страни и нагоре, за да проникне равномерно сѣрниятъ двуокисъ. Отдѣлениятъ газъ трѣбва да премине каша, поне единъ метъръ дълбока, за да може да бжде погълнатъ, иначе частъ отъ него би излѣзла на повърхността и би се изгубила.

Вмѣсто да се вкарва течниятъ сѣренъ двуокисъ отъ цилиндъра направо въ ферментационния сждъ, може да се постигни другояче, като, въ специаленъ сждъ, се отмѣри нужното количество теченъ сѣренъ двуокисъ и, впоследствие, сулфитирането стане отъ този сждъ.

Тѣзи мѣрителни сждове сж стъквени, градуирани и цилиндри, снабдени отдолу съ отворъ и отстрани съ по три крана. Тѣ сж съ различна вмѣстимостъ: 150—180 гр., 500 гр., 1 кгр. и пр. За пълненето имъ, цилиндърътъ се поставя съ отвора нагоре и сулфитометъра се свързва съ отвора. Следъ напълването, крановетѣ се затварятъ и сулфитометъра се отнася при сжда, въ който ще става вкарването на сѣрния двуокисъ. Вкарването става посредствомъ каучукова тржба, както посочихме вече по-горе. Количеството на вкарания теченъ газъ се отмѣрва лесно, по дѣленията, които сж отбѣзани по цилиндъра.

Другъ единъ начинъ за сулфитиране се състои въ приготвяне, най-първо, на силно сулфитирана вода, която се вкарва въ гроздовата каша или мѣстъ.

За всѣки хектолитъръ гроздова каша се пресмѣта единъ литъръ вода, която са сулфитира до желаната доза. Ако, напр., трѣбва да се сулфитира съ 15 грама сѣренъ двуокисъ на хектолитъръ, въ водата се вкарва 15 грама газъ на литъръ. Литъра на сулфитираната вода може да се провѣри, като се измѣри относителното ѣ тегло съ обикновения захаромѣръ на Дюжарденъ или Ексле. Ако показанията на Ексле се умножатъ на две, полученото число ще даде грамоветѣ сѣренъ двуокисъ на литъръ. Напр., ако Ексле показва 12, значи, че въ водата има 24 грама сѣренъ двуокисъ на литъръ.

Водниятъ разтворъ отъ сѣренъ двуокисъ се окислява много бързо и титъра му намалява бързо. Ето защо, той трѣбва да се приготвя всѣки день, за да бжде прѣсенъ.

Течниятъ сѣренъ двуокисъ трѣбва, въ едно близко бждеще, да замѣни, въ голѣмитѣ изби, калиевиятъ метаби-сулфитъ. Доставянето му може да стане съ посредничеството на Кооперативната Лозарска централа, само че за това трѣбва да се взематъ мѣрки навреме.

Д-р. Бойчиновъ  
Агрономъ.

## Належащи проблеми за нашето лозарство.

Всички у насъ живѣятъ съ едно предубеждение, че нашето лозарство е много напреднало и развито, и че е постигнало всичко онова, което би могло да се желае отъ него. Въ сжщностъ това е една погрѣшна мисль, която много пжти се е писала и казвала и, която привидно задоволява всички. Такъвъ единъ възгледъ за нашето лозарство е билъ само пакостенъ и е спъвалъ развитието на сжщото. За да подкрепя това свое твърдение, азъ ще си послужа съ нѣкои цифрови данни. Така, известно е, че у насъ лозята заематъ единъ милионъ декари площъ, Срѣдно годишно акцизнитѣ власти у насъ измѣрватъ отъ 140 до 160 милиона литри вино, или, срѣдно взето, отъ декаръ лозе се получава у насъ 180 до 200 литри вино. Безъ да говоримъ за качеството на произведеното вино, трѣбва да подчертаемъ, че полученото количество отъ декаръ площъ е много малко и не може достотѣчно да възнагради труда на лозаря. Това се вижда много ясно, като се сравни съ нѣкои други лозарски страни.

Така напримѣръ, Франция има близо 15 милиона декара лозя и въ 1934 год. акцизнитѣ власти тамъ сж измѣрили 75 милиона хектолитри вино, което прави срѣдно по 500 литри вино отъ декаръ лозе. Въ Алжиръ има 3,800,000 декара лозя и въ сжщата 1934 година тамъ е измѣрено 22 милиона хектолитра вино, или срѣдно на декаръ е получено повече отъ 550 литри. Важно е да подчертаемъ, че това сж срѣдни числа и че има отдѣлни райони, както въ Франция, така а въ Алжиръ. гдето се добиватъ 1500 и до 2000 литри вино отъ декаръ лозе.

Отъ приведенитѣ данни е лесно да се разбере, че нашето лозарство не е много напреднало, и че тѣзи малки срѣдни добиви се дължатъ на многото грѣшки, които нашия лозаръ прави при отгледването на лозята. Тѣзи грѣшки сж много и е невъзможно да ги изброяваме, но трѣбва да подчертаемъ, че не е правено подборъ по отношение на качеството, нѣма изборъ на подходящи сортове, правилна обработка, борбата съ перноспората и другитѣ криптогамически болести, не се води съ нуждното умение и разбирање. Ежегодно у насъ перноспората унищожава 20 до 30% отъ гроздовата реколта, а въ дъждовни и силно пероноспорни години, както бѣше 1933 и изтеклата 1936 година, въ много райони гроздовата реколта бѣ унищожена отъ 50 до 80%. Загубитѣ отъ тѣзи повреди, изчислени въ пари, достигатъ отъ 150 до 300 милиона лева годишно. За борба съ перноспората има много сигурни срѣдства. Нуждно е, обаче, на-

шитѣ лозари да се запознаятъ съ тѣхъ и да ги използватъ правилно, за да избѣгнатъ голѣмитѣ поражения отъ перноспората въ своитѣ лозя.

Нашето винарство е много дребно и разпокжсано и се води най-примитивно, поради което не се използва разумно и правилно гроздовия плодъ. Много пжти лозаря, които цѣло лѣто, изложенъ на открито на всички природни стихии, обработва прилежно своитѣ лозя, само въ нѣколко дена по време на единъ прибръзано и небрѣжно извършенъ гроздоберъ, унищожава и прахосва всичко добито съ тежкия трудъ на цѣло лѣто.

За да получимъ качествени вина, много важно е да произведемъ пълна и правилна ферментация на гроздовата шира. За това е винаги полезно да се работи съ винена мая и селекционирани ферменти. Още Пастъроръ установи, че има много и най-различни раси ферменти. По-късно датския пивовар Ханзенъ изучи повече отъ 500 такива раси. Знае се, че при една правилно извършена ферментация, може да се получи отъ 0.5 до 1% повече алкохолъ, по-пивко и по-трайно вино. Обратно, при една небрѣжно водена ферментация може да имаме отъ 1 до 2% по малко алкохолъ и вино отъ по-долно качество. Виното, колкото и евтино да бжде, все пакъ то се цени по своето спиртно съдържание, като се заплаща по 60 до 80 ст. на градусъ. Имайки предъ видъ условията и начинътъ, по който се винарствува у насъ, то лесно е да се разбере, че ежегодно нашитѣ винари само отъ загуба въ крепкостта и качеството на произведенитѣ вина, губятъ десетки милиона лева. Освенъ това, всѣка година въ всички лозарски райони у насъ се развалятъ маса количества вина, които се просто хвърлятъ и прахосватъ. Не само това, но и лошо приготвенитѣ и подлежащи на развала вина, се предлагатъ винаги на безценица, а това подбива ценитѣ общо на всички вина.

По този начинъ болнитѣ и лошо подслонени вина, винаги сж били една тежестъ за винения пазаръ, като нелоялно сж конкорирали добритѣ вина. Отъ това загубитѣ на лозаря сж грамадни въ пари и стойностъ, но освенъ това, *тази дезорганизация на винения пазаръ морално гнети и води лозарския юминъкъ къмъ разорение.*

Използуването на второстепеннитѣ продукти при нашето винарство почти не се практикува. Тогава, когато въ Южна Франция, по правило, дохода, който взема лозаря само отъ джибритѣ, покрива всичкитѣ му разходи направени по преработването и запазването на неговото вино.

Виненитѣ джибри у насъ се преработватъ разпокжсано и примитивно, въ малки и стари ракиени казани, които даватъ слабъ рандеманъ и лошо качество ракия. Джибритѣ се съхраняватъ много лошо, въ случайни и малки съдове, поради което, докато дойде време за тѣхното измѣрване и изваряване, тѣ извѣтряватъ и губятъ отъ 20 до 30% отъ свое-

то спиртно съдържание. Освенъ това, много пжти тѣ се запарватъ, вкисватъ, мухлясватъ и пр. и не даватъ нищо, или мухлясала, кисела и най-долнокачествена ракия.

Имайки предъ видъ още, че закона за акциза у насъ облага съ акцизъ измѣренитѣ джибри, независимо отъ това, колко и каква ракия, респективно виненъ спиртъ ще дадатъ. Сжщия законъ забранява, при варенето на ракия, производителитѣ да си служатъ съ рактификатори, което значи задължително да се поддържа рутината на това производство. Поради тѣзи причини, главно, голѣма частъ отъ нашитѣ лозари пресоватъ и масово хвърлятъ своитѣ джибри. Така, годишно у насъ се хвърля срѣдно до 50 и повече % отъ произведенитѣ джибри, безъ никаква полза за фиска и лозаря. Тѣзи 50% джибри се равняватъ на повече отъ 20 милиона кгр, които обложени съ акцизъ ще дадатъ 10 милиона лева за фиска. Освенъ това, 20 милиона кгр джибри ще дадатъ най-малко 1 милионъ литри чистъ спиртъ, който, за гориво да се употреби, ще струва 6 до 8 милиона лева.

За да се изповзуватъ разумно и правилно джибритѣ, необходимо е да се облагатъ не джибритѣ, а изварения и добитѣ дестилатъ. Това ще позволи изваряването на джибритѣ да се специализира въ отдѣленъ браншъ търговци — спиртовари, които ще закупуватъ джибритѣ на цѣли лозарски райони. Така въ голѣмитѣ и модерно уредени дестилерии ще може най-пълно и съвършено да се използватъ виненитѣ джибри. Така е организирано това производство въ Южна Франция. Тамъ джибритѣ, по правило, два пжти се пресоватъ и при все това се изваряватъ на спиртъ. Знае се, че и най-силно пресованитѣ джибри, все пакъ съдържатъ до 50% влага отъ вино, и погрѣшно е да се хвърлятъ, безъ да бждатъ изварени. Въ голѣм тѣ спиртоварници първо джибритѣ се изваряватъ и добиватъ спиртъ, следъ това се добива виненъ камъкъ, после се триориратъ и отдѣлятъ семкитѣ, които се продаватъ на маслобойнитѣ фабрики за добиване на масло и силни органически торове. Самитѣ люспи се меласиратъ и подсладжитъ за храна на добитѣка, или се използватъ сжщо за органически торове.

Отъ произведенитѣ у насъ вина годишно се добива отъ 8 до 10 милиона литри винена калъ, която въ най-добрия случай се изварява на ракия. Много пжти сжщата се хвърля безъ да бжде използвана. Знае се, че винената калъ е много богата на виненъ камъкъ, който служи за добиване на винена киселина и струва 20 до 30 лв. на кгр. Така ежегодно у насъ се хвърлятъ стотици хиляди килограми виненъ камъкъ. Сжщевременно такъвъ се прави отъ Франция и Италия за нуждитѣ на нашата индустрия за винена киселина.

Другъ единъ второстепененъ продуктъ при нашето лозарство, който се масово произвежда и който въ повечето случаи не се добре използва, сж лозовитѣ пржчки. Ежегодно отъ лозята у насъ се добиватъ 250 до 300 милиона

кгр. лозови пржчки Сжщитѣ се използватъ главно за горене, за печене на тухли и варь, а въ много случаи се прахосватъ и изгниватъ по лозята. Лозовитѣ пржчки сж богати на скробяла, варь и пр. хранителни материали, затова въ много страни сж направени опити за тѣхното използване. Тѣ сж подлагани на суха дестилация за добиване на свѣтиленъ газъ. Правени сж опити за добиване на виненъ спиртъ, книжна каша и пр. Най-сполучливо би могло, обаче, да се използватъ като фуражъ за работния добитѣкъ

Известно е, че лозата най-добре вирѣе и е силно разпространена въ сухитѣ климати. Точно при тѣзи климати фуража слабо вирѣе и винаги е липсвалъ и се е ценѣлъ високо. За да се използватъ пржкитѣ, като храна за добитѣка, предварително се подлагатъ на преработка, съ-цель да станатъ по приемливи и лесно смилаеми за добитѣка. Така предварително преработени и пригответени, лозовитѣ пржчки по хранителна стойностъ се равняватъ на хубаво ливадно сѣно. Едно машинно преработване и ансилуване на лозовитѣ пржчки, за да станатъ годни за храна на добитѣка, ще струва 30 ст. за кгр. Имайки предѣ видѣ, че обикновено сѣното у насъ струва отъ 70 ст. до 120 лв. за кгр., то много умѣстно е да се направятъ опити и да се използватъ лозовитѣ пржчки като фуражъ за работния добитѣкъ.

По този начинъ ще се оползотворятъ и разумно използватъ една голѣма частъ отъ лозовитѣ пржчки, които днесъ безъ полза изгниватъ по лозята. Отъ друга страна, ще се улесни изхранването на работния добитѣкъ презъ зимата съ евтинъ и сравнително доброкачественъ фуражъ.

Отъ всичко гореизложено се вижда, че нашето лозарство има още много обекти неизползувани, отъ които може значително да повиши своитѣ доходи. При една най-грубо направена смѣтка, приведени въ стойностъ загубитѣ, които ежегодно нашето лозарство търпи, поради неправилна обработка на лозята, поради лошото и непълно използване на гроздовия плодъ, второстепенни продукти и пр. възлизатъ на повече отъ 300 до 500 милиона лева. Действително, това е едно голѣмо и невѣроятнo число, предѣ което всѣки лозаръ и стопански деятелъ трѣбва да се замисли. Достатъчно е да подчяртаемъ, че годишния износъ на десертнитѣ грозда, който събира възторга на всички, едва достига 180 до 220 милиона лева годишно. Сравнени горнитѣ две числа, ни показветъ, че ежегодно нашето лозарство губи доходи два пѣти по-голѣми, отъ тѣзи, които получава отъ износа на десертнитѣ грозда.

Ето защо, необходимо е да се работи за едно пълно и съвършено използване на лозовитѣ продукти. Да се повиши срднния добивъ отъ лозовата култура, а сжщо така да се подобри качеството на лозарското и винено производство. Така ще може да се увеличи дохода на отдѣлния лозаръ и

да се закрепят дребният лозарски поминък, който е в криза и упадък. За да се организират стопански и направят доходни тѣзи обекти за нашето лозарство, необходимо е, преди всичко, да се промишлява върху тѣх и по законодателен ред да се насърди частната и обществена инициатива в това отношение.

**В. Таушановъ.**

## **Въ защита на квалитетнитѣ лозаро-винарски райони у насъ.**

Остротата на кризата въ винарството постави императивно много болезнени проблеми, които отдавна чакаха и чакатъ своето благоприятно разрешение. Ако държавата би се намѣсила своевременно и планомерно, може би не биха се преживѣли моменти за лозаро-винарството у насъ, равни на стопанска катастрофа. Неприятнитѣ изненади фатално ще придружаватъ лозаря до тогава, докато у насъ не се разруши и ликвидира съ създаденото убеждение въ политиката по отношение на този стопански отрасъл, че той не може да бжде обектъ на облагане и че не е Финансовото министерство, което трѣбва да разрешава и опредѣля лозаро-винарскитѣ проблеми.

Благодарение борбитѣ на лозаритѣ и съдействието на отговорни лица въ Министерството на земедѣлието, направиха се пробиви, които трѣбва да бждатъ разширени и затвърдени. Въ законодателнитѣ мѣрки за стабилизиране на българското лозаро-винарство, обаче, особенъ стопански и социаленъ интересъ представлява регламентирането на квалитетнитѣ лозарски райони.

Никой не би могълъ да отрече, че отъ времето, когато чужденцитѣ официално донасяха, че българина обича, наредъ съ киселото зеле, туршията, киселото млѣко и пр. и киселото вино, до днесъ е направено голѣма крачка въ издигане вкусовото ниво на консуматора. Наредъ съ промѣнитѣ и усъвършенствуванията въ лозаро-винарската техника сж се промѣнили и повишили изискванията на консуматора по отношение на виното. Къмъ тѣзи изисквания на пазаря трѣбва бързо да се приспособява производителя, като намѣри най-благоприятнитѣ форми и начини, за да постигне това. Консуматора търси вече не само винена чорба, но той иска качество и произходъ. Тукъ вече ние се натъкваме на скандални злоупотреби съ имената на реномиранитѣ винарски райони. Интереситѣ на лозаря и консуматора въ случая не сж защитени достатъчно. Не е ли странно, че въ голѣмитѣ консумативни центрове се предлагатъ вина отъ реномирани райони, въ размѣри многократно по-голѣми, от-

колкото тѣ биха могли да дадатъ фактически и при най-благоприятни години. Такъвъ е случая съ вината отъ Сунгуларе, Карабунаръ, Карамусаль и др.

Законодателнитѣ мѣрки въ защита на качественитѣ райони трѣбва да се изразятъ по начинъ такъвъ, че да отстранятъ съ сигурностъ тази дразнѣща злоупотреба съ името на реномиранитѣ винарски райони и се защитятъ интереситѣ на производителя и консуматора.

Обаче, качественото производство у насъ не се ограничава само въ онѣзи райони, които сж си извоювали име въ голѣмитѣ консумативни центрове. Имаме още твърде много райони съ висококачествени продукти, за които трѣбва да се направи нѣщо отъ страна на държавата. Въ случая не се касае само да се приложатъ известни административни мѣрки, но по-скоро се цели едно стопанско въздействие, което догонва и чисто социални задачи. Моята мисль е да се обърне особено внимание въ лозаро-винарската политика на държавата за онѣзи райони, които се очертаватъ като абсолютно лозови, т. е. единствената възможностъ за използуването на тия площи е културата на лозата. Тъкмо тѣзи абсолютно лозови площи по южнитѣ склонове на планинитѣ се изоставятъ и обръщатъ въ пушинаци. Тѣзи естествени мѣста за винената лоза, характерни най-вече съ висококачествена продукция, не могатъ да не спратъ вниманието на стопановеда. Касае се не за едно частично проявление, а за една масова и неизбѣжна необходимостъ при настоящитѣ грижи на държавата. И още нѣщо — изоставени тѣзи мѣста се обръщатъ въ обезлесени пасища и се подготвятъ условията за порои и сипеи. Трѣбва да се подчертае, че безъ активната намѣса на държавата този процесъ ще продължава. Поради обстоятелството, че лозарството у насъ до преди нѣколко месеци се развиваше стихийно и безконтролно, че стопанската ржководна и контролна ржка на държавата липсваше изобщо, че винарската търговия не е регламентирана, фалшификацията съ вината и произхода имъ е възможна, че не се прави разлика въ търговията по отношение качеството на виното, че само цената е опредѣлящия факторъ и пр., лозаря бѣ поставенъ на изпитание. Той трѣбваше да потърси самъ пжтища за разрешаване на винарската криза. И тя се разрешавашо така, че лозаря подготвяше още по-сигурни условия за собствената си стопанска гибель. Слизането въ равнината, механизирането на работата, използуването на водата и пр. имаше за целъ преди всичко високата реколта, безъ да се държи смѣтка за качеството. Резултата е на лице. Мѣстата за лозя пустѣятъ, а то се шири тамъ, кждето нѣкога се е заемало отъ зърненитѣ култури. Заедно съ това, обаче, се стигна до една сврх-продукция, която съвпаднаше съ обедняването на народа и кризата за насъ и другитѣ страни изобщо. Ние достигнахме производство, което надхвърля консумативнитѣ възможности



на нашия народъ, безъ да сме се погрижили за пласимента на виното вънъ отъ предѣлитъ на България. Това състояние ще продължава дълго да спъва нашето лозаро-винарство.

Едно типично укаание за стопанската и социална трагедия, която преживяватъ лозаритъ въ мѣстата, кждето лозата заема абсолютнитъ лозови площи, е Сливенския районъ. При единъ срѣденъ доходъ отъ 200 до 300 кгр. грозде на декаръ и при сжществуващитъ цени, лозарството е невъзможно. Ето защо, една площъ отъ около 15,000 декара, която нѣкога е била заемана отъ китни лозя е напълно изоставена. Тукъ ефекта е не само стопански, но и социаленъ, защото не по-малко отъ 80,000 работнически надници сж изхвърлени по силата на обстоятелствата, които описахме.

Райони, които естесвено-историческитъ условия отъ хилядилѣтия сж очертани като винарски, се самопогребватъ като такиве, по силата на стопанската слѣпота, въ която се развива нашето лозарство. На цѣли райони, цвѣтущи въ недавнашното минало, населението се гърчи въ стопанска и социална мизерия, защото основата на поминъка имъ е разрушена.

Но, заедно съ това, изпъква още една проблема, която не може да бжде чужда на държавата особено днесъ, когато търсимъ и облагородяваме нови площи земя, за да пласираме излишния трудъ на нашето безземелно население. Не може да се говори у насъ за оземляване на населението ни съ свободни земи до тогава, докато не намѣримъ срѣдства и начини да закрепимъ културата на лозата и оползотворимъ труда на човѣка по ония райони, които сж годни само за културата на лозата. Това е отъ твърде голѣмо значение особено, като се взема подъ внимание, че примѣрътъ съ Сливенъ е едно масово явление. Поземелната проблема и мѣркитъ за нейното разрешение не може да бжде откъсната отъ проблемата за защита на абсолютнитъ лозови площи. Задържането културата на лозата въ тия райони е едно важно условие и мѣрка отъ страна на държавата, не само за запазване високото качество на българското вино, но и ефикасно срѣдство за борба съ свѣрхпродукция, която изобщо отекчава сжществуването на лозаря.

Ето защо, крайно необходимо е една специална система отъ мѣроприятия за защита на тѣзи абсолютни лозови площи. Въ какво трѣбва да се изразятъ тѣзи мѣрки отъ страна на държавата, ще разгледаме следующия пжтъ.

---

**XVII.ти Лозарски конгресъ се свиква на 28 февруари т. г. въ София.**

**Подробноститъ по него ще дадемъ въ кн. 2 на списанието.**

---

## Съветътъ по винарството. (ПРОТОКОЛЪ)

На 21, 22, 23 и 24 декемрий 1936 година, Съветътъ по винарство, свиканъ съ заповѣь № 3,600 отъ 8 с. м. на г. Министра на земедѣлието и държавнитѣ имоти, се събра на заседание, подъ председателството на началника на отдѣление за земедѣлието — Т. Бъкърджиевъ, въ съставъ: Ив. Георгиевъ, гл. инспектаръ, и В. Вѣлчевъ, инспекторъ-инструкторъ при сщото отдѣление; Н. Недѣлчевъ, проф. при Агрономическия факултетъ, Ст. Калайджиевъ, представителъ на Б. З. и К. банка; И. Тотевъ, представителъ на Министерството на финанситѣ; Имре Хителовъ, представителъ на Министерството на търговията, промишлеността и труда; Г. Радевъ, представителъ на Главната Дирекция на народното здраве; Г. Владимировъ, представителъ на Експортния институтъ; Ив. Лѣвичаровъ, представителъ на Българския лозарски съюзъ; Ил. Тодоровъ, представителъ на Питие-продавския съюзъ; Ат. Бойчиновъ, директоръ на Лозарската опитна станция въ Плѣвенъ; Н. Мънковъ, директоръ на лозарското училище въ Плѣвенъ; Г. Гатевъ, агрономъ — специалистъ при Земедѣлския изпитателенъ институтъ; Димо Овчаровъ, експертъ по винарство при Б. З. и К. банка; Еню Балтаджиевъ, експертъ по винарство при Б. З. и К. банка; Ст. Генковъ, началникъ на Архитектурната служба при Б. З. и К. банка; Ив. Бързаковъ, Ат. Гитевъ и Дончо Бъчваровъ отъ София; Г. К. Червенковъ отъ Плѣвенъ; Кр. Нановъ, представителъ на кооперация „Мискетъ“ — Сунгуларе; Ив. Радуловъ, представителъ на кооперация „Възраждане“ — Фердинандово; Ив. Мариновъ, представителъ на кооперация „Съгласие“ — Грозденъ; Кр. Нановъ, представителъ на кооперация „Лоза“ — Ст. Загора; Н. Савовъ, представителъ на кооперация „Мискетъ“ — Ямболъ; Н. Иордановъ, представителъ на кооперация „Димятъ“ — Варна; Г. Гичевъ, представителъ на кооперация „Успѣхъ“ — Перушица; Желю Даковъ, представителъ на районната банка — Чирпанъ; Б. Стояновъ, представителъ на кооперация „Мискегъ“ — Карлово; Ст. Попски, представителъ на кооперация „Памидъ“ — Савлиево; К. Печевъ, представителъ на кооперация „Веслецъ“ — Враца; Ст. Стателовъ, представителъ на коопер. „Пчела“ — Лѣсковецъ; Н. Генковъ, представителъ на кооперация „Гъмза“ — Сухиндолъ; Ал. Тончевъ, представителъ на кооперация „Плѣвенска гъмза“ — Плѣвенъ и М. Стоилчевъ, представителъ на Винарската кооперация — Виногррдець. Отсутствуваха: Хр. Михайловъ, юристконсултъ по Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти; Д. Кушевъ — София; представителъ на кооп. „Шевка“ — Сливенъ; представителъ на кооперация „Гроздь“ — Върбовка и представителъ на кооперация „Гъмза“ — Видинъ.

*Точка първа отъ дневния редъ:*

### „Организация на винопроизводството“.

Комисия, натоварена да изработи проекта за резолюция:

проф. Н. Недѣлчевъ, Д. Овчаровъ, Ат. Гитевъ, Ив. Лѣвичаровъ и Ив. Георгиевъ.

### РЕЗОЛЮЦИЯ:

Съветътъ по винарство, въ пълния си разширенъ съставъ, като изслуша доклада на Ив. Георгиевъ върху организацията на винопроизводството, и като има предъ видъ мненията, изказани при разискванията, реши единодушно да се взематъ следнитѣ мѣрки за правилната организация на винопроизводството:

#### А. Технически мѣрки.

1. Да се възприеме френскиятъ типъ надземна винарска изба съ желѣзобетонни резервуари за всички лозарски райони у насъ съ масово производство на едногодишни обикновени вина.
2. Подземни изби съ желѣзобетонни резервуари и дървени сѣдове да се строятъ само въ райони, където виното, оставено за по дълго време (повече отъ една година), се подобрява.
3. Да се построятъ въ Варна, Бургасъ, Видинъ и Свищовъ складове за вина отъ желѣзобетонни резервуарий, където да се извършва подсилването на вината, предназначени за износъ. Тѣзи складове да притежаватъ достатъчно широки дворове и необходимия брой бурета за излагане виното на слънце.

#### Б. Кредитни, уставни и общи мѣрки.

Да се прокаратъ въ най скоро време, като частъ отъ Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета (гл. IV — мѣрки за рационално винопроизводство) следнитѣ положения:

- 1) Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти улеснява построяването и обзавеждането на кооперативни винарски изби въ лозарскитѣ райони, като отпуска помощъ въ размѣръ 50% отъ стойността на постройка и обзавеждане на избата.
- 2) Българската земедѣлска и кооперативна банка отпуска ипотеченъ заемъ, въ размѣръ на 50% отъ сѣщата стойностъ, следъ туряне покрива на изба. Заемътъ е платимъ въ срокъ отъ 30 години при 5% годишна лихва.
- 3) Право да получатъ помощъ отъ Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти и кредитъ отъ Б. З. и К. банка, предвидени по-горе иматъ съществуващи или новоосновани кооперативни сдружения:
  - а) чийто уставъ е одобренъ отъ М. З. Д. Имоти;
  - б) които иматъ събранъ въ пари или въ натура или се задължатъ да събератъ дѣловъ капиталъ въ размѣръ на 25% отъ стойността за постройката и обзавеждането на избата, въ срокъ отъ 10 години, начиная отъ годината на започване използването на избата, при равни анюитети, като събиранитѣ ежегодно суми се върнатъ на държавното съкровище.
  - в) които се подчинятъ на условията, посочени въ следващитѣ две точки.
- 4) Изборътъ на мѣсто за изба, опредѣляне типа на избата и най-подходящиятъ и оптималенъ размѣръ, става отъ комисия, назначена отъ Министра на земедѣлието и държавнитѣ имоти,

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЩЕ

Г. ДИМИТРОВ-Плевен

36213

5) Проектитѣ за избата се изработватъ отъ държавна архитектурна служба, въ съгласие съ М. З. Д. И. и Б. З. и К. банка, и се ръководятъ отъ сжщата.

*Точка втора отъ дневния редъ.*

**„Прегледъ и преценка на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета и правилника за приложението му“.**

Комисия, натоварена да изработи проекта за резолюция: Б. Ив. Бѣлчевъ, Д. Бъчваровъ, Г. Гатевъ, Ат. Бойчиновъ, Г. Радевъ и Ил. Тодоровъ.

Съветътъ по винарство, въ пълния си разширенъ съставъ, като изслуша доклада на Б. Ив. Бѣлчевъ и следъ станалитѣ по принципъ разисквания, прие четения членъ по членъ отъ докладчика проектъ за измѣнение и допълнение на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета наредба-законъ, който е нераздѣлна часть отъ настоящия протоколъ.

*Точка трета отъ дневния редъ.*

**„Прегледъ и преценка на извършената работа по изработване нормитѣ на вината и спиртнитѣ напитки“.**

Съветътъ по винарство изслуша доклада на проф. Н. Недѣлчевъ по тази точка на дневния редъ. Отъ този докладъ се установи, че следъ извършенитѣ изследвания, по предварително избрани методи и програмата, на проби вина отъ реколти 1932, 1933, 1934 и 1935 год. съществува възможность за създаване норми на българскитѣ вина, препоръчва това да стане въ специаленъ правилникъ, както законътъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета повелява, и то въ най-скоро време.

*Точка четвърта отъ дневния редъ.*

**„Координиране дейността на контролн. органи по прилагане закона за вината и спиртнитѣ напитки и оцета“.**

Съветътъ по винарство, като изслуша доклада на Иванъ Георгиевъ, съ нойто се установи, че приложението на закона междуведомствено, (чл. 69 М. З. Д. И. Министерството на финанситѣ, Главн. Дир. Н. Здраве) се извършва бавно и не дава желанитѣ резултати, препоръчва за въ бъдаще това приложение да се възложи изцяло и единствено на М. вото на земедѣлието и държ. имоти. За цельта да се направятъ съответнитѣ измѣнения на закона.

*Точка пета отъ дневния редъ: „Разни“.*

Съветътъ по винарство, като изслуша: Ил. Тодоровъ, Ат. Бойчиновъ, И. Тотевъ и Ив. Лѣвичаровъ относно облозитѣ на вината, спиртнитѣ напитки и оцета и прѣчкитѣ, създадени при търговията съ тѣхъ отъ фискалнитѣ закони, препоръчва да се свика въ най-скоро време една комисия, съ представители на Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти, Министерството на финанситѣ, Българскитѣ лозарски сѣюзъ и Сѣюза на питейнопродавцитѣ, която да се занимае съ въпроса за

облагането съ акцизъ на изброенитѣ продукти и да внесе необходимитѣ подобрения въ законодателството по него.

II Съветътъ по лозарство, като изслуша Ив. Лѣвичаровъ, секретарь на Лозарския съюзъ, Ж. Даковъ и Котаровъ, реши да препоръча :

1) Лозаровинарскитѣ кооперации да бждатъ освободени отъ данъкъ върху оборота, както сж освободени млѣкарскитѣ, риболвнитѣ и др. подобни кооперации.

2) Да се разшири въ самостоятелно отдѣление службата за специалнитѣ отрасли при М. З. Д. Имоти, поради твърде разрастналата работа по мѣроприятията на тия отрасли, въ връзка съ преустройството на земеделско стопанската дирекция.

ДОКЛАДЧИЦИ: (подписали) Ив. Георгиавъ, проф. Н. Недѣлчевъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, Д. Овчаровъ, Г. Д. Гатевъ, Ат. Войчиновъ, Ат. Гитевъ, Ив. Лѣвичаровъ, Ил. Тодоровъ, Д. Бѣчваровъ. Вѣрно, при Министерството на земедѣлието,

Началникъ на отдѣлението за земедѣлие :

Ст. Духовниковъ.

## СЕЗОННИ РАБОТИ ВЪ ЛОЗЕТО И ИЗБАТА

### Зимна обработка на лозето.

На практика у насъ, още презъ есенъта, следъ заряването на лозята, сжщитѣ биватъ изоравани дълбоко съ лозарското плугче. Действително, това е една много добра практика, защото изораната на груби бразди лозарска почва измръзва отъ зимнитѣ студове, разлага се и обогатява на хранителни материи. Поглъща изобилнитѣ зимни валежи и се запасява на дълбоко съ изобилна влага.

По-древнитѣ лозари, които не разполагатъ съ лозарско плугче, разкопаватъ междуредията на лозята дълбоко съ права лопата.

Важно е всѣки лозарь да знае, че колкото лозитѣ сж засадени по-нагъсто, толкова коренитѣ имъ сж по-плитко разположени. Ето защо, по-гъсто засаденитѣ лози (на 1'30 и 1'40 м.) не трѣбва да се разораватъ много дълбоко, защото се изрѣзватъ много корени на лозитѣ и сжщитѣ отслабватъ. Изобщо, плуга трѣбва да се нагласи така, че да не засѣга и реже много отъ голѣмитѣ корени на лозитѣ. Дълбоко ще се изораватъ само тѣзи лозя, въ които лозитѣ сж засадени на по-голѣми разстояния и при които голѣмитѣ корени не се засѣгатъ и рѣжатъ отъ плуга,

### Торене на лозята.

Есенно време, преди и следъ гроздобера, лозаря трѣбва да прегледа своитѣ лозя и да прецени тѣхната сила и развитие. Важно е да се отбележи общото състояние на лозето. Така ще знаемъ, че всички лози, на които преждевременно пожълтяватъ

листата или сжщитѣ сж свити, страдатъ отъ суша (пригорѣ) и броносора (иматъ черно-кафяви петна). Това показва, че тѣзи лози сж силно изтощени и отслабнали и е нужно да бждатъ наторени изобилно съ оборски и други торове.

Обратно, лозитѣ, които до късно презъ есенъта запазватъ свежи и зелени своитѣ листа, показва, че сжщитѣ сж силни. Такива лози трѣбва да се режатъ по-високо, за да се използва тѣхната сила въ едно по-изобилно плодородие. Тѣ нѣматъ нужда отъ торене, или могатъ да се торятъ съ минерални торове, които спомагатъ за по-доброто плодородие и узрѣване на гроздето.

Слабитѣ и изтощени лозя е хубаво да се наторятъ съ оборски или други органически торове. Тѣзи торове се разлагатъ бавно и постепенно и затова трѣбва да се разхвърлятъ още презъ есенъта, веднага следъ гроздобера въ лозето, като се заораватъ съ лозарското плугче, за да се размѣсятъ съ почвата. Сжщитѣ торове при нужда могатъ да се разхвърлятъ и презъ цѣлата зима въ лозето, като рано напролѣтъ се заораватъ съ лозарско плугче.

Органическитѣ торове (оборски и др.) подобряватъ физическитѣ свойства на почвата и увеличаватъ водниятъ ѝ капацитетъ. Тѣзи торове сж много полезни за беднитѣ, сухи почви, въ които нѣма хумосъ, а микробиалния животъ е много слабъ.

Обратно на органическитѣ торове, минералнитѣ такива сж бързо действащи и сж по-подходящи за свежитѣ и силни почви. Тѣзи торове ускоряватъ узрѣването на гроздето и подобряватъ неговото качество. Сжщо така правятъ лозата по-устойчива на студъ и други вредни външни влияния, на криптогамическитѣ болести и пр.

По важни минерални торове, които могатъ да иматъ приложение при лозата у насъ сж: Суперъ фосфатитѣ, които се разхвърлятъ 40—50 кгр. за 1 декаръ лозе, Томасовото брашно, Канита, Силвенията и пр., които сжщо могатъ да се разхвърлятъ още презъ есенъта.

Много хубавъ минераленъ торъ за лозята е богатата на калии и фосфоръ нитрофоска, която се разхвърля по 30—40 кгр. за 1 декаръ лозе. Единъ много полезенъ торъ за нашитѣ лозя може да бжде обикновената дървена пепель. Въ зависимостъ на горивото, отъ което е получена, дървената пепель може да съдържа 8—25% калиеви съединения и 4—12% фосфорни съединения.

Презъ зимата всѣки лозаръ може да използва буретата за пръскане за събиране на дървена пепель. Въ голѣми количества дървена пепель може да се събере при фурнитѣ, казанитѣ за варене на ракия, варницитѣ, тухларницитѣ и други мѣста, гдето се горятъ много дърва.

Дървената пепель се разхвърля рано презъ пролѣтъта въ лозето, като се разпрѣсква равномерно въ междуредията, Поставена въ голѣмо количество и близо до лозитѣ, може да причини изгаряне. За единъ декаръ лозе може да се хвърли 80—100 кгр. пепель, а може безъ вреда да се хвърли и до 150 кгр. Лозята, торени съ пепель винаги даватъ очебиющи резултати.

## Грижи за вината и сждоветъ.

Виното има свой особенъ животъ и грижитъ за него отъ страна на стопанина не трѣбва да преставатъ, щомъ той иска да запази своя продуктъ въ добро състояние. На пазаря все още се продаватъ вина отъ миналогодишната реколта, затова тия, които искатъ да получатъ по-добра цена за настоящата реколта вниманието и грижитъ имъ трѣбва да бждатъ непрекъснати.

1. *Вина напълно преферментирали и здрави* сж отдавна обистрени. Тъ трѣбва да бждатъ веднага преточени. Настъпването на студоветъ е ускорило тѣхното бистрене и задържането имъ върху калъта носи само загуба за стопанина. Винари, които ще задържатъ виното по-късно за продажба, не трѣбва да отлагатъ претачането, щомъ искатъ да запазятъ виното си здраво и подобрятъ неговото качество.

2. *Слабитъ на спиртъ вина*, напълно преферментирали и обистрени, които се продаватъ непосредствено отъ бѣчвата за пиене могатъ да се задържатъ непреточени само до като траятъ студениятъ месеци. Задържането на тия вина има оправданието си въ обстоятелството, че погълнатия отъ младото вино вжглероденъ двуокисъ му предава плътностъ и рязъ, което създава илюзията въ консуматора, че виното е силно. Това може да се приложи по отношение на вина, които сж преточени веднажъ отъ групата калъ, преработени сж били съ селектирани ферменти и виното не е получило дѣхъ на калъ. Искаме ли, обаче, да запазимъ тия вина за по-дълго време и особено за презъ лѣтото, трѣбва да бждатъ часъ по-скоро преточени.

3. *Вина необистрени* по една или друга причина и искаме да ги подготвиме по-скоро за продажба, трѣбва да бждатъ изложени на студа. Низката температура подпомага утайването на винения камъкъ, който въ случая действува като бистрителъ на виното. Прибавката на 5 до 10 гр. танинъ на 100 литра за бѣлитъ вина (ако не е прибавено такъвъ) и 5—10 гр. калиевъ метабисулфитъ ще ускорятъ процеса на обистрянето.

4. *Вина непреферментирали* изискватъ специални грижи, особено ако присъствието на захаръ се дължи не на високото спиртно съдържание, а на неправилна ферментация. За такива вина е необходимо повече топлина и въздухъ. Затопляне помѣщението на избата поне до 15—18 гр. и раздухането на виното сж необходими условия за пълното преферментирание на захаръта.

5. *Доливането на вината* трѣбва да се извършва най-редовно поне 2 пкти месечно. Празното пространство въ бѣчвата, особено при по-затоплени избени помѣщения, създава условия за цвѣтяване на виното, а следъ това идватъ и всички останали болести, които причиняватъ разваляне на вината. Доливането трѣбва да става съ бистро и здраво вино.

*Бѣчви, които сж полупълни* трѣбва празното пространство отъ време на време да се напушва съ сѣренъ двуокисъ, като използваме за целта винарската пушалка. Освенъ това препоръчва се смѣсъ отъ лимонена киселина (не лимонтузу) и

калиевъ метабисулфитъ въ отношение 1 къмъ 2. Смѣсътa се счуква, размѣсва се добре, поставя се въ торбичка, връзка се съ конецъ и се пуца въ бѣчвата. Първоначално се втапя въ виното да се намокри добре следъ което се оставя да виси 10—15 см. надъ виното. Развива се реакция, при която се отдѣля бавно сѣренъ двуокисъ и изпълва празното пространство въ бѣчвата. Последната трѣбва да бжде добре запушена.

Желателно е за всѣки 100 литри празно пространство да се поставя около 10 грама калиевъ метабисулфидъ и 5 грама лимонена киселина.

*Съхранението на празнитѣ бѣчви* трѣбва да става най-грижливо. Налага се всѣки месецъ редовно да бждатъ напушвани съ сѣренъ двуокисъ, защото бѣчвата, особено въ влажнитѣ изби е изложена на плесенясване.

*Грижитѣ и за пълнитѣ винарски сждове* сж отъ не помалко значение. Тѣ трѣбва да бждатъ подържани въ абсолютно чисто състояние. Всѣко сълзене отъ тѣхъ трѣбва своевременно да бжде отстранявано, защото то е единъ отъ изворитѣ за разваляне на вината.

*Грижитѣ за избеното помѣщение* не трѣбва да преставатъ и презъ този сезонъ. Наредъ съ необходимата чистота, която трѣбва да се пази, винаря трѣбва да вземе мѣрки да се избѣгнатъ рѣзкитѣ колебания въ температурата на избеното помѣщение, защото това причинява движение на виното въ бѣчвата. Последното често пжти води до размѣтане на вината. Ето защо, избеното помѣщение трѣбва да бжде добре изолирано. Провѣтряването на избата може да става само презъ по-мекитѣ дни, когато температурата вънъ и вжтре въ избата не се различава много.

---

## ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

---

Д-ръ Петъръ Костовъ.

**Становището на българскитѣ лѣкари по въпросътъ за виното отъ медицинска гледна точка, като питие и лѣкарство.**

Презъ м. априлъ 1936 год., като секретаръ на Българския лѣкарски комитетъ за изучаване на гроздето и виното, по инициатива на г. Главния секретаръ на Международния лѣкарски комитетъ за изучаване на гроздето и виното — *Д-ръ Ейло*, предприехъ анкета за становището на българскитѣ лѣкари по въпроса за виното отъ медицинска гледна точка, като питие, храна и лѣкарство.

Споредъ официалнитѣ сведения на нашата Главна Дирекция на Народното здраве, въ България има около 3,000 лѣкари, отъ които само въ София около 800. Приблизително половината отъ тѣхъ сж на обществена служба, като органи на Главната



диресция, при фондъ О. О., общински лѣкари, военни лѣкари и др. Тѣй като анкетата предпразеъ на мои собствени сръдства, сътъ финансови съображения, ми бѣше невъзможно да обхвана цѣлокупното число на лѣкаритѣ у насъ, затова се ограничихъ да отпечатамъ и изпратя въпросникъ само на 1000 души лѣкари. Постарахъ се, обаче, при изборътъ на лѣкаритѣ да обхване отъ различни възрасти, отъ градове и села, на служба и свободно практикуващи. така, че 1000 то лѣкари да дадатъ една представа, която да бжде сръдното типично, по мненията имъ.

Въпрѣки, че улеснихъ отговоритѣ на поставенитѣ въпроси, като отпечатахъ и изпратихъ формуляри, по приложения образецъ, въ който трѣбваше да се дадатъ само отговори, дължа да събелѣжа, че голѣма частъ отъ г. г. лѣкаритѣ, въобще, не отговориха, като се има предъ видъ, че бѣхъ облепиль формуляритѣ съ пощенски марки за отиване и връщане. Получихъ отговори отъ всичко 324 души лѣкари; останалитѣ 676 въобще не повърнаха въпросника. По мое мнение, за да не се дадатъ отговори по въпросника отъ тѣзи лѣкари, причинитѣ сж две. Първата е тази, че поменатитѣ лѣкари, въобще се боятъ да изкажатъ открито мнението си по въпроса за виното и втората причина може да се търси въ това, че сжщо една голѣма частъ отъ българскитѣ лѣкари по въпроса за виното и произнасяне по него сж съвършено индиферентни, и именно поради това не сж въ състояние да се произнесатъ, както за, така и противъ виното. За забелѣзване е, че ония лѣкари, които сж познати у насъ като убедени въздържатели и противници на виното, които сжщо включихъ въ числото на 1000-то запитани лѣкари, дадоха най прецизни и изчерпателни сведения.

Въ моя въпросникъ отправихъ до колежитѣ следнитѣ въпроси:

- 1) Смѣтате ли виното за едно обикновено, необходимо, полезно и хранително питие?
- 2) Какво е Вашето мнение за винопиенето (винизъмъ) и алкохолизъмъ?
- 3) Одобрявате ли употребата на вино ежедневно, умѣрено и понѣкога?
- 4) Смѣтате ли, че една медицинска пропаганда за винопиенето би била полезна отъ социална, хигиенична и стопанска гледна точка?
- 5) Вие самъ въздържател ли сте отъ вино и алкохолъ?
- 6) Имате ли отъ Ваша страна нѣкаква идея или предложение по въпроса за виното?

По отдѣлно правя следнитѣ бележки по горе поставенитѣ въпроси?

На въпросъ 1-ви: 126 лѣкари отговарятъ по принципъ, че сж за, като 119 смѣтатъ виното само като полезно и хранително питие, а само 6 лѣкари го смѣтатъ и за необходимо. Останалитѣ 198 лѣкари отричатъ на виното каквато и да е стойностъ отъ медицинска гледна точка.

На въпросъ 2-ри : Отъ 324-тѣхъ отговори, естествено всички лѣкари безусловно потвърждаватъ, че алкохолътъ представлява едно голѣмо социално зло за народното здраве, но по умереното винопиене мненията имъ се раздвояватъ. 182 лѣкари са противъ винопиенето въ каквато и да е форма и количество, които идентифициратъ винопиене съ алкохолизъмъ, респективно смѣтатъ винопиенето като предпоставка къмъ алкохолизма. Останалитѣ 142 лѣкари разграничаватъ винопиенето отъ алкохолизма, като смѣтатъ, че алкохолизма е едно паталогическо състояние, къмъ което не води умереното винопиене.

На въпросъ 3-ти : отъ 142-та лѣкари, които и по въпросъ 2-ри се изказаха за едно умерено винопиене, 118 отъ тѣхъ одобряватъ ежедневно умерено винопиене, а 24 лѣкари не одобряватъ ежедневно винопиене, но не сж и противъ умеренотъ, отъ време на време.

На въпросъ 4-ти : 235 лѣкари се изказаха противъ каквато и да е пропаганда за виното отъ медицинска гледна точка. 89 лѣкари сж по принципъ за една пропаганда на виното, но при изключителната предпоставка, че пропагандата ще бжде строго и обективно научна.

На въпросъ 5-ти : 78 лѣкари се обявяватъ като абсолютни въздържатели, а 246 консумиратъ лично вино въ умерени количества.

На въпросъ 6-ти : едно голѣмо число отъ лѣкаритѣ изказа изричното пожелание, че приготвлението на виното трѣбва да става подъ прѣкия надзоръ на медицинскитѣ власти, за да се избѣгватъ всевъзможни фалшификати, които увреждатъ народното здраве. Други лѣкари изказватъ мнение {да бждатъ консумирани безалкохолни гроздовитѣ продукти (това сж преди всичко въздържателитѣ сжщо и други, които по отдѣлне нѣкои отъ тѣхъ признаватъ на виното известни лѣчебни свойства при особени случаи). Едно голѣмо число отъ лѣкаритѣ признаватъ на общо основание благоприятни свойства на виното, като тонично сръдство, стимулиращо храносмилането, като хранително питие и пр.

Въ заключение отъ въпросника се добива впечатление, че българскитѣ лѣкари по отношение на виното се раздѣлятъ на две групи. Моето лично убеждение е, че по-нататъкъ трѣбва чрезъ печатъ и пр. да бжде поставенъ въ ясностъ въпроса за виното като питие, храна и лѣчебно сръдство, като за целта се набави и съответната медицинска литература на български езикъ по този въпросъ.

Една отъ задачитѣ на българскитѣ комитетъ ще бжде и тази, съвмѣстно съ колежитѣ отъ Международниятъ комитетъ, да полагатъ грижи за разпространението на нашитѣ идеи отъ строго научна и обективна гледна точка.

# СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

## РЕЗОЛЮЦИЯ

Събранитѣ на 17 януари 1937 година, въ салона на Ст.-Загорското общинско управление, 350 лозаря отъ гр. Ст.-Загора и околията, на околийско събрание, следъ като изслушаха рефератитѣ :

1. „Лозарството и регламентиране лозовитѣ посадки на Старо Загорско“ и 2) „Лозаритѣ и акцизнитѣ закони“, по които станаха обширни разисквания и като взе предъ видъ :

а) Че целта на закона за уреждане посадането на нови лозя и правилника къмъ него е, да ограничи саденето на винени сортове грозда и да насърдчи и подобри засаждането на десертни сортове за смѣтка на виненитѣ, безъ да сж взети подъ сериозно внимание стопанскитѣ, почвени, климатически и др. условия, при разпредѣлянето на лозарскитѣ райони и опредѣлянето за посадане въ тѣхъ сортове грозда.

б) Че се забранява да се посадатъ въ Ст. Загорска околия лозя стъ сорта „Памидъ“, който сортъ отъ незапомнени времена е заемалъ 70—90% отъ лозята на сжщата околия, която въ старото лозарство е била най-лозарската въ България, а и сега е една отъ първитѣ лозарски околии.

в) Че при новото лозарство този сортъ заема надъ 80% отъ лозята въ Ст. Загорско, а десертнитѣ, поради неблагоприятнитѣ за тѣхъ условия въ околията, заематъ едва 5—10%.

г) Че порада забраната да се посажда сорта „Памидъ“ отъ Ст.-Загорско се нанася смъртенъ ударъ на неговото лозарство, което е главенъ поминъкъ на голѣма частъ на населението въ града и околията му.

д) Че правилника за приложение на закона за уреждане посадането на нови лозя, задължава лозаритѣ да подаватъ най-късно до 1 августъ заявление за разрешение да посадатъ лозя, до която дата тѣ, по много причини, не могатъ да знаятъ дали ще садятъ лозя, за да дадатъ такова заявление и, пропуснали срока, оставатъ безъ лозя, а пригответия посадоченъ материалъ — неизпелзуванъ, унищоженъ.

е) Макаръ, че за лозя трѣбва да се използватъ само ония бедни и не-одни за други по-подходни земеделски култури почви, които даватъ доброкачественъ гроздовъ плодъ, при опредѣляне районитѣ за посадане на лозя сж допуснати грѣшки, поради не еднакво разбиране и прилагане на закона въ различнитѣ селища, като е допуснато саденето на лозя въ селища на такива мѣста, въ каквито на други селища е забранено, което породи негодование въ онеправданитѣ лозари.

ж) Че заедно съ подобренито и насърдението на лозарството, съ огледъ за износъ на грозде, трѣбва едновременно да се подобри и насърдчи винарството сжщо съ огледъ за износъ на вино, за което е нужно голѣми подобрени и ржководени отъ

добри специалисти-винари, винарски изби, въ които да се пре-работва гроздето на беднитъ и безъ винарски сждове и позна-ния лозари;

з) Че съ позволяването на всѣко лозарско домакинство да си прави по 500 литри петиотно вино се дава възможностъ на спекулантитъ да произвеждатъ голѣми количества такива вина, които извънредно много подценяватъ натуралнитъ вина,

### Р Е Ш И :

Най-настоятелно да се иска отъ Министритъ на Земе-дѣ-лието и държавнитъ имоти и на Финанситъ, следното:

1. Да се позволя посаждането на сорта грозде „Памидъ“ въ Ст. Загорска околия;

2. Да се отмѣни срока за удобряване мѣстото за посаж-дане нови лозя, като то става презъ цѣлата година;

3. Да се провѣрятъ плановетъ за районизирането лозовитъ посаждения и се поправятъ грѣшкитъ;

4. Да се разшири и подобри кооперативната винарска изба „Лоза“ въ гр. Ст. Загора съ държавни срѣдства, или съ такива на Б. З. К. Банка, както това е направено за други винарски райони и

5. Да се забрани абсолютно приготвлението на петиотно вино,

## Акцизенъ прегледъ.

### Изваряване на материалитъ.

Реколтата отъ 1936 год. бѣше една отъ най-слабитъ. По-ради това, почти всички производители извариха материалитъ си на ракия. Изваряването става въ рамкитъ на наредбата-за-конъ за държавнитъ привилегии, акцизитъ и патентитъ, въ сила отъ 1, IX 1936 год. Формалноститъ по изваряването бѣха много и въпрѣки това българския лозаръ ги понесе търпеливо. Има, обаче, нѣща, които съответнитъ органи ще трѣбва да разгледатъ въ тѣхната сжщина, за да нагодятъ наредбитъ си съ огледъ на това, че, наредъ съ интереситъ на държавното съкровище, да запазятъ и тия на производителитъ. Касае се до времетраенето на варката, която се опредѣля отъ акцизната, респективно об-щинската властъ, на основание вмѣстимостъта на казана, съ който ще става изваряването, количеството на материалитъ, които ще се изваряватъ и удостовѣрението за капацитета на казана.

Какви сж обективнитъ данни въ случая?

1. Вмѣстимостъта на всѣки казанъ е опредѣлена отъ орга-нитъ на бюрата за мѣркитъ и теглитъ и то по начмнъ, като се измѣрва съдържанието на казана, като да е пълень.

2. При изваряване на материалитъ, казана никога не се пълни до мѣрката, до кждето е измѣрена вмѣстимостъта.

3 При изваряване на джибрия или винена калъ, въ казана се поставя винаги едно голъмо количество вода, за да не стане загаряне, а отъ това следва, че не всичко, което е въ казана е материали.

4. Джибритъ се измърватъ винаги въ състояние силно притиснати, а при поставянето имъ въ казана за изваряване тъ сж въ рѣхаво състояние.

5. На много мѣста въ страната, капацитета на казанитъ е опредѣленъ, безъ да се взема подъ внимание времегубенето за подклаждане и измиване на казана и пр.

Всички тия причини поставятъ производителя въ положение да не може спокойно и добросъвестно да извари материалитъ си и, имайки предвидъ санкциитъ на закона, да трѣгне предъ угрозата на едно фискално преследване, не по негова вина.

Безъ да анализираме и коментираме лошитъ последици отъ гореизложенитъ безспорни несъобразности, ние, подчертавайки ги, молимъ съответнитъ мѣста и лица да ги съпоставятъ съ действителността я, преценявайки ги, да направятъ нуждното за изправлението имъ. Ние не търсимъ изходъ, за да избѣгнемъ плащането на законни облози, обаче, плащайки ги, желаемъ да бъдемъ обезпечени отъ несъобразности.

## Положението на пазаря.

### Чужбина.

Макаръ да се чувствува доста недостигъ отъ вина въ нѣкои страни, по липса на пари у маситъ, консумацията не се увеличава, за да може ви ото да получи една по-добра цена.

**Австрия.** Въ редъ години правило е, презъ този периодъ консумацията да се увеличи презъ времето на празниците, но тази година това не стана. Приближаването на карнавала въ Западна Европа сжцо не отбелзва никакво увеличение на консумацията. Покупкитъ сж доста малки. Въ всѣки случай, виното не се продава по-низко отъ 40 гроша за литъръ (8 лева). Има достатъчно запаси, както отъ нови, така и отъ стари вина.

**Унгария.** Положението на пазаря е много добро. Консумацията, която е доста увеличена, създава нужда отъ едно редовно попълване на запаситъ. Напоследъкъ се забелзва едно покачване близо съ единъ филеръ на градусъ. За по добритъ качества вина се заплаща около 51—61 филера на литъръ (12—14 лева).

**Чехославия.** Тазгодишната реколта е добра по качество и количество. Търсятъ се както новитъ, така и старитъ вина. Цената на младитъ вина се движи между 3.50 до 4.50 чехски крони (7.50 до 10 лева). При това положение много малка е вѣроятността Чехия да внася отъ вѣнъ

**Ромъния.** Вината сж добри. Продаватъ се отъ 6 до 8 лей за литъра. Положението се подобри, следъ като се остраниха вината отъ директнитъ сортове.

**Италия.** Есенята и зимата бѣха достатъчно топли. Производителитъ се въздържатъ да продаватъ, понеже очакватъ по-добри цени. На пазаря ценитъ сж твърди.

**Германия.** Времето позволи да се извърши едно повсемѣстно и правилно наторяване на лозитѣ. Тазгодишнитѣ вина сж добри, защото преферментираха на време, само че, поради липса на студове, бистрето на вината се забави.

**Франция.** Времето позволи презъ цѣлата зима да се извършва рѣзитбата и торенето на лозята.

Отъ Франция ще се изнасятъ вина за Полша и Германия. Сжвремененно се водятъ преговори за внасане на унгарски вина. Пазаря е спокоенъ. Очаква се едно покачване на ценитѣ. Сега обикновенитѣ вина се продаватъ до 14—15 франка хектолитровъ градусъ (6—7 лева за литъръ). Въ всѣки случай Франция чувствува нужда отъ вина за обща продажба.

### У насъ.

По всичко изглежда, че вината отъ тази година не сж достатѣчни и едва ще стигнатъ да зидолятъ нуждитѣ на страната. Цената за вината върви постоянно къмъ едно макаръ слабо, но сигурно покачване. Добритѣ вина се продаватъ между 6—7 лева, а обикновенитѣ 5—6 лева.

Въ Южна-България имаме сжщитѣ цени на вината за черноморското крайбрѣжие. Само вината отъ Пазарджишко, Асеновградско, Ст.-Загорско и Сливенско сж по-сжжи — 7—9 лв. литъра. И, Д,

## Х Р О Н И К А.

*Иванъ П. Бързаковъ*

*Председатель на Бълг. лозарски сѣюзъ  
и Кооперативната лозарска централа.*

Благодаря искрено Вамъ и на членоветѣ на Сѣюза за любезнитѣ поздравии и благопожелания по случай на новата година, която честитя и Вамъ.

ЦАРЬТЪ.

*Двореца, Негово Величество Царъ Борисъ III.*

Организиранитѣ лозари въ своя Лозарски сѣюзъ, но случай новата 1937 година поднасятъ на любимиятъ си Почетень Председатель — Ваше Величество искрени честитки и сърдечни пожелания Вамъ и на Царското семейство за здраве, щастие и сили да ржководите Отечеството все така мждро къмъ постигане благоденствие, преуспѣване народното стопанство и преуспѣване народнитѣ ни идеали.

**Иванъ П. Бързаковъ**

Председатель на Българския лозарски сѣюзъ  
и Кооперативната лозарска централа.

**Министерството на земедѣлието,** въ връзка съ приложението на чл. 2 отъ Правилника за контролъ на производството и търговията съ лозовъ материалъ е наредило, че всички пепиниеристи, които сж следвали специалнитѣ практически курсове по новото лозарство и по присаждането на лозовъ материалъ, уреждани въ миналото отъ Министерството на земедѣлието и притежаватъ нуждното свидетелство, издадено отъ съответната изпитна комисия, се освобождаватъ отъ задълженията, предвидени въ ал. 2 и 3 отъ чл. 2 на горниятъ правилникъ.

**Конспектъ на материята, върху която ще се пронавеждатъ изпититѣ на пепиниериститѣ.** Министерството на земедѣлието е разпратило до Областнитѣ земедѣлско-стопански дирекции конспектъ на материята, върху която ще бждатъ подложени на изпитъ кандидатитѣ за добиване правоспособность да се занимаватъ съ пронавеждане на посадочень лозовъ материалъ.

**Членът на редакционния комитетъ,** г. Ив. Георгиевъ, гл. инспекторъ по лозарство въ М. З. Д. И., въ качеството му на официаленъ делегатъ на М. З. Д. И. на I-ия Международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ въ гр. Тунисъ (18 — 23 X 1936 г.) и подпредседателъ на конгресното бюро, е билъ удостоенъ отъ Н. В. Беятъ на Тунизия съ командирския орденъ „Нишанъ Ифгикаръ“ втора степенъ.

**Наржчикъ за пепинириститъ, които ще се явяватъ на изпитъ за добиване правоспособностъ да упражняватъ професията си.** Редакцията на списание „Лозарски прегледъ“, органъ на Съюза на българските лозари е събрала, съобразно дадениятъ отъ Министерството на земедѣлието конспектъ и е отпечатала въ отдѣлна притурка материала, по който ще бждатъ изпитвани кандидатитъ за добиване правоспособностъ да произвеждатъ посадоченъ лозовъ материалъ. Брошурата ще се раздава чрезъ мѣстнитъ агрономства безплатно на записалитъ се за абонати на списанието.

**Контроль на посадочения овоцень материалъ.** Въ връзка съ приложение на правилника за контроль на производството и търговията на посадочния лозовъ материалъ, обнародванъ въ Държавенъ вестникъ, брой 202 отъ 8.IX. м. г. Министерството на земедѣлието е замолило Дирекцията на Б. Д. Ж. и тая на автомобилнитъ съобщения въ страната, да се направятъ съответни разпореджания, шото при приемане на пратки съ гладки лозови рѣзници или присадени лози, да се изискватъ безусловно, товарителницитъ да бждатъ придружени, съгласно § 21 отъ поменатия правилникъ, отъ преносителното свидетелство, издадено отъ съответниятъ държавенъ агрономъ.

**Задължителна дажба вино на войницитъ.** Французкото военно министерство отпуснало 150 милиона франка, които ще се изразходватъ за вино на войницитъ. Занапредъ французкитъ войници всѣкидневно ще получаватъ по половинъ литъръ вино, като добавка къмъ храната. Тая мѣрка била взета, за да се подпомогне винарството въ Франция.

**Министерството на земедѣлието** е наредило до Областнитъ земедѣлко-стопанскитъ дирекции, че за да се опрости процедурата по установяване правото на пепинириститъ да бждатъ допуснати на изпитъ, да се съобщи на околийскитъ служби, че чл 3 отъ правилника за произвеждане изпититъ се измѣня така:

„За установяване правото за явяване на изпитъ, производителитъ на посадоченъ лозовъ материалъ е длъженъ да подаде заявление до директора на съответната областна земедѣлко-стопанска дирекция, преди деня на изпита, като приложи къмъ него едно удостовѣрение, издадено отъ околийскитъ агрономъ, въ чийто районъ работи, отъ което да е видно, че лицето е упражнявало тази професия презъ единъ периодъ отъ 3 години.

## ИНСТРУКЦИЯ

**по закона за лозовитъ посадкиния и производството на лозовъ материалъ.**

Въ връзка съ провеждането работата по правилницитъ: за „новитъ лозови посадкиния“, за „контроль на производството и търговията на лозовъ материалъ“ и тоя за „произвеждане изпититъ на пепинириститъ“, Министерството на земедѣлието е разпратило до областнитъ стопански дирекции следната инструкция:

**1. По правилника, който регламентира новитъ лозови посадкиния:**

а) По § 2 Агрономътъ трѣбва да вмѣни въ дългъ на всички кметове въ околията си. подъ страхъ на санкции, шото последнитъ чрезъ

полската си полиция, да изискватъ безусловно отъ стопанитѣ още при започване риголването на мѣстата за лозя — позволително отъ агронома.

б) Всеѣки пепиниеристъ е длъженъ при продажбата на лози да се разписва на гърба на позволителното, издадено отъ агронома, като отбележи точно какви сортове лози е продалъ.

## 2 По правилника за производство и търговия съ лозовъ материалъ:

а) По § 2. Цензътъ *завършили съ успѣхъ земеделски училища*, включва и питомцитѣ на допълнителнитѣ земеделски училища.

б) По § 11. Срокъ за пломбирането на лозовия материалъ нѣма. Последното може да се извършва презъ есенята (веднага следъ изваждането на лозитѣ), презъ зимата, или пъкъ на пролѣтъ, споредъ условията и нуждитѣ на пазаря.

в) По § 18. Забранява се покупко-продажбата на присаденъ лозовъ материалъ отъ сортове, чието засаждане не е позволено въ райони на селището. Производството на такив, обаче, за проданъ въ други райони, гдето тѣ сж разрешени — е позволено.

г) По § 19. Забранена е търговията съ отоплени лози (отъ сандъкъ). Производството на такива, обаче, за собствено употребление, е позволено. Това трѣбва да става винаги съ знанието на мѣстния агрономъ, до когото стопанина подава своевременно заявление.

д) По § 21. Позволителното за преносъ на лозовъ материалъ се дава отъ околийскиятъ агрономъ, следъ като контролниятъ органъ провѣри на самото мѣсто, че материалътъ е добре опакованъ за експедиция и че предписанията на § 11, 12, 13, 14, 16 и 17 отъ Правилника за контролъ на лозовиятъ материалъ, сж напълно изпълнени. Плътуването на лозовиятъ материалъ по Б. Д. Ж., съ каруци или съ автомобилъ трѣбва винаги да бжде придружено отъ надлежното позволително на агронома.

## 3, По правилника за произвеждане изпититѣ за пепиниериститѣ

а) По чл. 1. Собственицитѣ на лозови маточници се освобождаватъ отъ задълженията, предвидени въ чл. 2 отъ правилника за контролъ на производството и търговията съ лозовъ материалъ.

б) По чл. 3. Правото за явяване до изпитъ се смѣта три годишна практика по производство на посадоченъ присаденъ лозовъ материалъ.

# КНИЖНИНА.

„НАРОДНО ЗДРАВЕ“ — здравенъ вестникъ за народа — година 1, брой 1—2, издание на Д-та за народно здраве, редакторъ д-ръ Захарий Захариевъ. Съдържа много статии по здравни въпроси и здравна медицина, „Какво не трѣбва да се прави“, здравни разкази, много иллюстрации, карикатури, снимки и др. Годишенъ абонаментъ 20 лв. Адресъ: Главна дирекция на народното здраве — София.

Гответе се за XVII-ия редовенъ лозарски конгресъ, който се свиква на 28 февруари т. г. въ София.



ПРОИЗВЕДЕНЪ ЛОЗОВЪ ПОСАДОЧЕНЪ МАТЕРИАЛЪ ПРЕЗЪ 1936 ГОДИНА  
1. РЪЗНИЦИ.

О К О Л И Я	Шасла х Берланд. 41-6	Мурведъръ х Рупестр.	Монтикола	Рипария х Рупестр. 10 <sup>114</sup>	Арамонъ Ганзенъ	Рипария х Берланд. 420 А	Други	ВСИЧКО
Стара-Загора	5324800	522000	497500	—	—	—	—	6344300
Нова-Загора	986000	22300	111000	6000	4000	—	—	1129300
Сливенъ	2775200	2040500	625750	137400	—	131000	190000	5899850
Бѣла	—	—	13500	—	—	—	—	13500
Севлиево	—	—	—	—	—	—	—	2200000
Горна-Орѣховица	533600	52500	804000	400	—	—	32000	1422500
Орѣхово	200	—	10000	1000	—	—	—	11200
Чирпанъ	1680000	—	—	—	—	—	—	1680000
Дупница	—	—	—	—	—	—	—	—
Ловечъ	24450	39000	137000	12000	—	500	—	212950
Ботевградъ	6000	—	35000	6000	—	—	—	47000
Берковица	41600	6400	34000	200	1000	—	3000	86700
<b>Всичко</b>	<b>11371400</b>	<b>2682700</b>	<b>2268250</b>	<b>163000</b>	<b>5000</b>	<b>131500</b>	<b>225000</b>	<b>18047300</b>

## 2. ОБЛАГОРОДЕНИ ЛОЗИ

ОКОЛИЯ	Афузъ	Димятъ	Чашъ	Ламидъ	Хамб. мискетъ	Шевка	Виненка	Мискетъ	Сензо	Шасла	Перль де Ksaba	Гъза	Шир. Мелн. лоза	Алекс. миск.	Таманка	Султанина	Кокорко	Разни	ВСИЧКО
Ст.-Загора	292020	249300	—	172700	9500	6500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25000	728020
Н.-Загора	1398170	549910	13400	430845	—	24780	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26000	2443785
Сливенъ	2042274	937367	48890	1836745	64798	176438	10049	15005	19640	60397	48732	—	—	—	—	—	—	32755	5364679
Бѣла	2500	2000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	500	—	—	—	—	—	—	5000
Севлиево	1912912	810640	—	228708	106337	—	—	1000	31582	161	10400	34645	—	1150	1100	2600	200	600	3151035
Орѣхово	56400	8100	230	2257	4600	—	—	—	4038	—	—	2250	—	—	100	200	—	234	26827
Г.-Орѣхов.	166100	103150	—	—	22550	21650	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7420	323120
Чирланъ	468400	459200	24700	177400	14750	38500	—	—	4000	—	27100	—	—	—	—	—	—	—	1200050
Дулиница	28315	5405	10215	98270	12100	—	—	—	—	—	—	—	18050	—	—	—	—	22770	187925
Ловечъ	78590	23700	—	11130	3160	—	—	—	—	—	—	26430	—	—	—	—	—	3600	146510
Ботевградъ	28500	12000	2000	10500	4000	—	—	—	4500	3000	—	—	—	—	—	—	—	—	64500
Берковица	53150	18222	8650	2630	—	—	—	—	—	—	—	650	—	—	277	—	—	210	103820
Всичко	6536331	3182714	104085	3013735	240895	246218	10049	16005	63760	63558	86232	64675	18050	1150	4327	2800	200	109759	13795271