



# 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 Weinbauverbundes und der Genossenschaftszentrale der Weinbauer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).  
**PLEWEN — Bulgarien.**

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Дано бждемъ чути — Р.; 2) Конгресътъ — Ив. Л.; 3) Нужна е дисциплина и пр. — Ив. Г.; 4) Нашето и свѣтов. лозарство — Ат. Б.; 5) Мърки въ защита на квалитет. вин райони — В. Т.; 6) Качеството на вината и пр. — М. К. и Л. Ст.; 7) Кратко описание на разреш. у насъ сортове — И. Д.; 8) Производството на вино въ Германия — Ат. У. 9) Сезонни работи въ лозето и избата. 10) Съюзни и кооперативни. 11) Акцизень прегледъ. 12) Хроника.

## Дано бждемъ чути!

Българското лозарство, по-право новото лозарство, отъ въвеждането му, особено въ последнитѣ години, отбелѣза голѣмъ напредѣкъ.

Държавата, съ своитѣ специални институти и агрономическа дейность, подпомогната отъ напредничавитѣ стопани съ своя примѣръ, въ техническо отношение направи и прави много.

Обаче, това е недостатъчно, ако паралелно не се провежда една социално-икономическа дейность, която да защити тоя народенъ поминѣкъ отъ спекулата и претоварване, прѣко и косвено, съ данѣци и формалности при пласимента.

Но такава защита не трѣбва да се очаква на готово отъ държавата, при наличността на други по-организиранн съсловия, които на сочатъ дейността ѝ едностранично.

Реална защита на родното лозарство ще се изгради и проведе само, ако масата лозари, чрезъ своя лозарски съюзъ и кооперации, организирано подчертаятъ и настояятъ за това.

Ето, лозарския конгресъ ще заседава и решава на 28 февруари т. г. въ София. Тамъ, лозари, елате масово и следъ преценка на изминатия пѣтъ и редъ посочете мъркитѣ за стабилизиране на поминѣка си.

Дано бждемъ чути, преди всичко отъ лозаритѣ.



Ив. Лъвичаровъ.

Секр. на Българ. Лозарски съюзъ.

## Конгресътъ.

На 28 февруарий т. г. е свиканъ седемнадесети редовенъ конгресъ на българскитъ лозари.

За седемнадесети пжтъ лозаритъ отъ всички краища на България ще се събератъ да направятъ прегледъ на изминалата година, констатация за днешното положение и да дадатъ директиви за нова дейность.

Изминалата година ще остне паметна по своя неурожай за българския лозаръ, но сжщевременно тя донесе (макаръ и малкъ) единъ плюсъ въ придобивкитъ по законодателенъ пжтъ, като се постигнаха нъкои отъ исканията, легнали въ резолюцията на миналогодишния конгресъ.

Развиващитъ се стопански условия у насъ подказватъ за сетенъ пжтъ грамадната нужда отъ организиране стопанскитъ съсловия въ тхнитъ организации за системна и планомерна просвѣта и отстояване професионални и стопански интереси.

Съюзното ржководство, познаващо добре силата и мощьта на организираната борба и защита, не веднъжъ, и съ редица окржжни, изпращани до лозарски дружества, лозаровинарски кооперации и просвѣтени лозари, подканяше лозаритъ къмъ организиране и стъгане редоветъ на организацията.

Ако българския лозаръ разбере каква грамадна роль би могълъ да изиграе въ стопанския животъ и напредванее на нашата страна и какъ би могълъ да бжде полезенъ на нашето стопанско законодателство въ създаването на стопанскитъ закони, засъгащи и интересуващи поминъка му, когато е организирано, то той не би стоялъ нито единъ день извънъ редоветъ на собствената си организация, а би сгжсвилъ редицитъ ѝ за защита поминъка си и изграждане стопанския обликъ на родината.

Нека си признаемъ, обаче, за голъмо наше съжаление, въпръки това, че лозаря се смѣта като най интелигентния нашъ селянинъ, той още съ едно престопно безразличие сеe отнася къмъ организацията си и се проявява като крайноо консервативенъ къмъ организирането, като изчаква събитията да го увличатъ, безъ да чувствува нито желание, нитоо нужда да ги изпреварва или дирижира.

Наистина, напоследкъ се чувствува едно раздвижванее изъ лозарскитъ срѣди—едно осъзнаване къмъ организиране и просвѣта, което е радостно указание за пробуждане отъ летаргия, но е далечъ още да задоволи ония, които работятъ за неговото организиране и защита интереситъ му, познаващи добре ръста на съсловието и възможния подемъ.

Ако всички съ взаимни усилия заработимъ въ това нап-



правление, то за предстоящия конгресъ ще можемъ да се похвалимъ съ чувствителни успѣхи, а до година съ още по-голямъ.

Поради нерадостнитѣ перспективи за бъдещето на нашето лозарство, решенията на тазгодишния ни конгресъ ще бждатъ исторически и сждбоносни.

Отъ мъдритѣ и разумни решения на конгреса ще зависи до голѣма степенъ, какво би могло да се придобие за преуспѣването на родното лозарство.

Както винаги, така и тази година, ние сме убедени какво лозаря, съ своя прозорливъ умъ и вѣренъ усѣтъ къмъ нѣщата въ живота, ще направи добра преценка на стопанското положение и даде правилно разрешение на жизнено интересуващитѣ го въпроси.

Предвидъ на това, че наредъ съ общитѣ интереси на цѣлокупното лозарство у насъ има и локални — районни такива, желателно е всички райони безъ изключение да бждатъ представени на конгреса.

И така, поради историческото значение на предстоящия конгресъ, въпрѣки тежкото материално положение на лозаря, конгреса трѣбва да бжде посетенъ масово, за да се опознаемъ, чуемъ и дадемъ ценни директиви на бъдещия управителенъ съветъ за отстояване интереситѣ на родното лозарство.

### Ив. Георгиевъ

Гл. инспекторъ по лозарството

## Нуждна е дисциплина въ провеждане на мѣроприятията въ лозарството.

Презъ последното петилѣтие Министерството на земедѣлието се намѣси доста активно въ уредбата на лозарството. Негова заслуга най-напредъ е Законътъ за контрола на гроздето, овощията и зеленчуцитѣ, предназначени за износъ, отъ 1932 година, успоредно съ който се прокара Законътъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета. Последваха: Законътъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществуващитѣ, Правилникътъ за контрола върху производството и търговията съ лозовъ посадоченъ материалъ и др.

Безспорно, това сж мѣроприятия отъ чисто правенъ характеръ, способствуващи да се постави въ релси развитието на лозарството. Би трѣбвало тѣзи юридически мѣрки да бждатъ последвани отъ мѣроприятия съ вещественъ и градивенъ характеръ, като: най-сполучливо модернизиране на винопроизводството, подобрене на сортаментата въ виненитѣ лозя, използване на гроздето за приготвяне на други съестни продукти, освенъ виното и т. н. Тѣзи мѣрки, толкова желани отъ стопанитѣ, се очаква да бждатъ взети въ най-скоро време.



Онова, което е най-радостно въ макаръ и малкитѣ придобивки за лозарството, то е, че Министерство и професионална организация сж винаги вървѣли ржка за ржка прѣтѣхното издействуване. Въ това отношение Българскиятъ лозарски съюзъ има голѣми заслуги предѣ народното стопанство и неговото самостоятелно сжществуване е особено необходимо за правилното развитие и разрешение на държавнитѣ мѣропріятия по лозарството.

Но, ако всичко до сега се е редѣло въ пълно разбирателство между Министерство и Съюзъ, не така лесно взетитѣ законодателни и административни решения сж били правилно преценявани отъ лозаритѣ въ известни райони. Центробѣжни сили доста сж засѣгали въ сжщината имъ нѣкои основни положения за успѣшна работа.

А знае се, че драговолното сѣдействие на заинтересованитѣ стопани-производители е най-важното условие за успѣха на всѣка законодателна или административна мѣрка, взета по тѣхно искане и въ тѣхенъ интересъ.

Трѣбва да подчертаемъ, че Законътъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, толкова желанъ и очакванъ отъ лозарското сѣсловие, не намѣри спонтанната поддържка на лозаритѣ. Може би ни липсва още опитъ, но фактъ е, че този законъ все още чака едно системно и ефектно приложение.

Но особено силно изпѣква липсата на дисциплина всрѣдъ стопанитѣ, когато дойде редъ да се разглежда приложението на Закона за уреждане засаждането на нови лозя и допълване на сжществуващитѣ, както и правилника за контрола върху производството и търговията съ лозовъ посадоченъ материалъ. Частичнитѣ локални интереси наддѣлватъ надѣ общитѣ. Солидарността, проявена при искането да се направи нѣщо, се нарушава веднага, когато дойде редъ да се съблюдава законната норма. И всички начини за бюрократизиране на работи сж въ ходъ, за да се замедли и отсрочи мѣрката.

При прокарването на закона за уреждане засаждането на нови лозя, на всички бѣше известно, че лозовата култура у насъ още не е достигнала размѣра на всичката възможна мощъ, що нашата природа ѝ е отредила. Имаше се предѣ видъ и голѣмото обществено-икономическо значение на тази култура, характеризираща се съ висока трудопоглѣщателность.

Липсата на достатъчно пазари за нашитѣ вина, обаче, и ежегодно голѣмитѣ излишѣци на вина, поставиха нашето лозарство въ една хроническа криза, чийто край още не може да се съзре. При едно срѣдно годишно производство отъ около 180 милиона литри вино, вжтрешната консумация на страната поглѣща 100—120 милиона литри. Остатѣкътъ не може да се изнесе, тѣй като, отъ една страна, ценитѣ на



нашитъ вина сж високи въ сравнение съ международниятъ паритетъ, а отъ друга и когато тѣ, поради хаотичното състояние на пазаря вследствие на едно свърхпроизводство, сж низки и сж паднали далечъ подъ коштуемата си стойности, пакъ не може да се пласиратъ въ чужбина, поради редица причини отъ технически и административенъ характеръ.

При това умѣстно е да отбелѣжа, че нашитѣ винени лозя при сегашната имъ площъ, сж зле стопанисвани и не даватъ онова количество грозде, което биха могли да даватъ. При 930 хиляди декари винени лозя (къмъ 31.12.1936 г.), и при нормалната реколта на вино, която се очаква къмъ 180 милиона литри, добивътъ на вино отъ декаръ се изчислява къмъ 190 литри. Като се корегира тази цифра съ равностойността въ вино на изядено 120 милиона килограма грозде, би се получилъ единъ рандеманъ на вино отъ декаръ къмъ 270 литри. Този рандеманъ е значително по-низъкъ отъ рандемана на другитѣ лозарски страни, наши конкурентки, дори и на Германия.

Грижитѣ за подобрене на нашето лозарство трѣбва по-скоро да се ориентиратъ къмъ едно повишение на добива отъ декаръ, успоредно съ което би трѣбвало да се преустрои сортимента на лозята, като пропорцията на малоченнитѣ сортове се намали, а се увеличи онази на ценнитѣ винени сортове. Това се предвижда въ цитирания Законъ и сж въ ходъ всички административни разпоредения за целта,

По тия съображения намирамъ, че би било много прибързано и погрѣшно, както отъ нѣкои страни се правятъ постѣпки, да се засегне въ неговата съществена частъ казания Законъ — да се премахне ограничението за виненитѣ лозя — дори и за районитѣ съ производство на вина съ типични особености, намиращи относително лесенъ пласментъ на вътрешния пазаръ.

Сега действувачиятъ текстъ на Наредбата-законъ за уреждане засаждането на нови лозя дава възможность да се използва лозовата култура, *ако се касае да помогне на дребнитѣ и слаби икономически стопански категории въ страната.*

Членъ 3 отъ поменатата Наредба-законъ дава право на държавнитѣ агрономства да разрешаватъ засаждането на лозя съ винени сортове, въ размѣръ до 2 декари на домакинство, при условие, *че последното се намира въ лозарски районъ,* и не притежава лозя. За десертнитѣ, експортни сортове размѣрътъ пъкъ не е ограниченъ.

Като се има предъ видъ, че притежанията на лозя до 2 декари съставляватъ 53.2% отъ общия баой на лозята (статистика отъ 1931 година, чиято промѣна въ съотношенията при днешни данни едва ли е забелѣжима) и че грамадната частъ отъ лозарскитѣ стопанства попадатъ въ групата на дребнитѣ земеделски собственици, явно е, *че възможността да се засаждатъ лозя, особенно за дребнитѣ земеделски дома-*



кинства, е на лице и при сега и така действащата Наредба-законъ за уреждане засаждането на нови лозя.

Другъ е въпросътъ за лозарскитѣ селища и райони. Въ епохата на активната държавна намѣса за осигуряване ренабилитетъ на предприятията на различнитѣ стопански категории, въ времето на „преситенитѣ индустрии“, „закриляната дейностъ на търговци, занаятчи и индустриалци“, мислимъ, че сме напълно въ тактъ, като изхождаме отъ икономически предпоставки въ националенъ масштабъ, за да предизвикаме създаване на законодателна мѣрка за възвръщане рентабилитета — не!, а за опазване поминъка на лозаритѣ-стопани.

Но, дори, разглеждана отъ земеделско-техническо гледище, проблемата е правилно разрешена, тъй като при изработване лозарскитѣ планове по околии отъ държавнитѣ агрооомства е взетъ подъ съображение и принципа за възможността за успѣхъ на лозовата култура, въ сравнение съ други култури на района или мѣстността.

Ограничаване възможноститѣ да се засаждатъ нови лозя за единъ неопредѣленъ периодъ отъ време, презъ който ще се взематъ мѣрки за преустройството на лозовия сортиментъ на виненитѣ сортове, както и за техническото подобрене на винопроизводството, ще има за резултатъ едно общо икономическо подобрене на лозарството ни, което подобрене ще позволи да се започне едно методично отпущане на стѣснителнитѣ мѣрки по засаждането на нови площи съ лозя.

При така направляваното лозарство, особена роля ще играе Правилникътъ за контрола на лозовия посадоченъ материалъ, въ последната му редакция. Неговитѣ разпореждания сж въ интамна връзка съ задачитѣ на Закона за уреждане засаждането на нови лозя. Ето защо, строгото и добросъвѣстно прилагане на този Правилникъ е отъ съществено значение за успѣха на самия законъ.

Поради особенитѣ задачи, които се възлагатъ на помематия правилникъ, наложи се единъ подборъ на производителитѣ на лозовъ посадоченъ материалъ.

Добритѣ лозари-стопани, дори и когато тѣхната дейностъ временно е ограничена, би трѣбвало не само да не прѣчатъ, но и да даватъ доброволно съдействието си за добросъвѣстното приложение на лозарскитѣ закони и правилници, чрезъ което ще допринесатъ значително да се постави на разумни начала лозарството у насъ и да се осигурятъ максимумъ блага за производителитѣ-лозари.

Ние апелираме, прочее, за повече дисциплина всрѣдъ редоветѣ на лозарското съсловие, за да се добие въ по-късо време желаната яснота и редъ за изграждане основитѣ на едно цвѣтущо лозарство у насъ.

---



Ат. Бойчиновъ

Агрономъ.

## Нашето и свѣтовно лозарство.

Действително нашиятъ климатъ е много благоприятенъ за развитието на лозата, и нашето лозарство има всички необходими естествени условия за едно високо и качествено производство. Точно за това, много умѣстно би било да направимъ единъ прегледъ на лозарското развитие и производство въ другитѣ лозарски страни и да го съпоставиме съ нашето. Въ това отношение ние сме много улеснени отъ даннитѣ, които ни дава международната винарска служба въ Парижъ. Трѣбва да подчертаемъ, че тѣзи данни сж официални, дадени отъ съответнитѣ държави и можемъ да ги приемемъ за най-достовѣрни (вижъ таблицата).

## Свѣтовното лозарство въ цифри.

Наименование на страната	Засадена съ лозя площъ въ хект. за 1923 до 32 г.	Произведено вино въ хект. за 1923 до 31 г.	Срѣдно произвед. вино отъ дек. за 1923 до 31 г.
Бразилия	14000	975000	696 лит.
Алжиръ	218000	13307000	610 "
Аржентина	125000	5829000	399 "
Швейцария	14000	675000	482 "
Италия	1041000	38749000	272 "
Мароко	7600	202000	269 "
Франция	1498000	54406000	363 "
Чили	82000	2813000	343 "
Австрия	34000	1110000	326 "
Германия	72000	2231000	300 "
Ю. Африка	21000	629000	300 "
Ромъния	275000	7608000	274 "
Урагвай	12000	320000	266 "
Югославия	185000	4070000	220 "
Тунисъ	39000	846000	217 "
Гърция	122000	3590000	210 "
България	64000	1142000	170 "
Чехославия	17100	304000	187 "
Унгария	221000	3652000	165 "
Португалия	345000	5640000	163 "
Русия	200000	3200000	160 "
Испания	1378000	20035000	145 "
Австралия	46000	655000	140 "
Общо	608240	171076000	281 лит.

Отъ дадената таблица се вижда, че отъ общо 23 лозарски страни по своето винено производство за единъ декарь лозе България стои на 17 мѣсто, а като се вземе предъ видъ и Калифорния, която сжщо има по-голѣмо отъ насъ срѣдно



производство на вино за декарь лозе, ние ще дойдемъ на 18 мѣсто. Отъ сжщата таблица се вижда, че следъ насъ оставатъ само 5—6 други страни, така че ние не заемаме първитѣ мѣста, а обратно, сме на едно отъ последнитѣ такива. Прави впечатление и е важно да се отбележи, че ние сме по-назадъ отъ много други страни, въ които лозовата култура е малко или много чужда на тѣхния климатъ, но при все това иматъ срѣдно взето по-голъмо производство на декарь. Такива страни сж Швейцария, която е трета по редъ въ горната таблица и която има срѣдно производство отъ 482 литри вино отъ 1 декарь и стои на едно отъ първитѣ мѣста по своето образцово лозарство. Съ право се казва, че лозята въ Швейцария не сж обикновени лозя, а истински най-прилежно гледани градини. По-напредъ отъ насъ стоятъ още Германия, Австрия, Ромъния и пр. страни, които положително може да се каже, че иматъ по-малко благоприятенъ лозарски климатъ отъ нашия, но безспорно, лозовата култура тамъ е по-добре организирана и дава по-високи доходи. Това е само по отношение на количеството на производството, което не е достатъченъ критерий за правилна преценка на общото лозарско развитие. Ако съпоставиме и качеството на лозарското производство ние ще видиме, че и тамъ сжщо сме много назадъ. Даже при десертнитѣ лозя, за които всички у насъ сж съ убеждение, че ние стоиме на първо мѣсто по качество на десертнитѣ грозда, има страни като Белгия, Холандия и пр., които сж по-напредъ отъ насъ. Тѣхнитѣ десертни грозда сж едри, красиви и се продаватъ на двойно по-високи цени отъ нашитѣ. Лозата тамъ се отгледва въ оранжерии, като едно екзотично растение, но благодарение само на грижливата намѣса на холандския градинарь, тя може да дава много красиви и високо ценени грозда.

Това сравнение е необходимо, за да се види, че у насъ природата е, която ни дава доброто качество грозде. И ако нашиятъ лозаръ се намѣси съ повече грижи и разбирания при лозовата култура, ние бихме отишли много по-напредъ въ това отношение, отколкото сме днесъ.

Отъ гореизложеното ние идваме до заключение, че нашитѣ лозари допускатъ много грѣшки при отгледването на лозата. Много лозарски практики се извършватъ шаблонно, безъ нуждното знание и разбиране. И, като краенъ резултатъ на всичко това, следватъ малкитѣ срѣдни добиви отъ декарь лозе. Освенъ това самото лозарско производство е, сравнително взето, отъ по-долно качество. А долнокачественото производство винаги е било съпътникъ на по-слаба култура и назаднаостъ. Имайки предъ видъ горнитѣ данни трѣбва да подчертаемъ, че нашето лозарство е, сравнително взето, още назадъ. При все че лозаритѣ въ повечето случаи сж по-просвѣтени стопани, все {пакъ сж много инертни и



бавно се движатъ напредъ. Интересътъ къмъ лозарската литература и лозарската просвѣта е много слабъ. Ние виждаме отъ 150,000 домакинства, които се занимаватъ съ лозарство и пипиниерство у насъ, единственото лозарско списание — „Лозарски прегледъ“, — се пласира въ 5 до 6,000 екземпляри. Въ сжщото това време ежедневната и сензационна преса има огроменъ тиражъ въ стотици хиляди екземпляри дневно.

Ето защо, предъ просвѣтенитѣ деятели на нашето лозарство се слага една голѣма задача. Необходимо е, за всѣки лозарски районъ, конкретно да се проучатъ всички ония грѣшки, които правятъ нашитѣ лозари при отгледването на лозата. Тѣзи грѣшки трѣбва да бждатъ годчертани чрезъ сказки, беседи, курсове и съ популярни статии въ ежедневната преса да бждатъ изтъкнати и да се спре вниманието на лозаритѣ върху тѣхъ. Да се посочатъ съ цифри голѣмитѣ загуби, които следватъ отъ това за лозаря и народното стопанство. Следъ това, съ демонстрации и опити въ лозята на по-активнитѣ лозари да се посочи правилното извършване на всички лозарски практики. Така ще може да се създаде повече интересъ у лозаря къмъ собствения му поминѣмъ, да чете лозарскитѣ списания, да промишлява върху лозарскитѣ проблеми. Така лозаря ще се приучи да подобри лозарската техника и да влага повече разбирания въ своята работа.

**В. Таушановъ.**

## **Мѣрки за защита на квалитетнитѣ винарски райони у насъ.**

При какви условия е поставено да се развива нашето квалитетно винарство и по специално онова, чието производство идва отъ беднитѣ и високи баирски мѣста, разгледахме въ миналата статия. Сега ще се спремъ на мѣрките, които ще трѣбва да се взематъ отъ страна на всички ржководни и отговорни институти въ полза на тия райони, за да се постигнатъ известни резултати. Много естествено е, че посоченитѣ мѣрки не изчерпватъ въпроса, а само сж поводъ за тия, които непосредствено сж заинтересовани. Тази проблема добива особено значение въ навечерието на лозарския конгресъ, кждето ще се разискватъ основнитѣ лозаро-винирски проблеми и подготовката на законопроекта за вината. Въ свръзка съ тия въпроси, квалитетното производство у насъ трѣбва да намѣри едно справедливо разрешение при днешния стадий на развитие на нашето лозаро-винарство. Мѣрките въ това отношение, поради сжществото на самата материя, трѣбва да носятъ двустраненъ характеръ. Първо, да се защитятъ ония райони, вината на които сж завоювали



завидно мѣсто на пазаря, за което се плаща сравнително по-добра цена и се получават по-голъми доходи отъ декаръ и, второ, да се защитятъ сжщо така квалитетни райони съ слабо производство на декаръ, които не сж се наложили още на пазаря, но заематъ абсолютнитѣ лозови площи.

Мѣрките за първата група трѣбва да носятъ преди всичко засилването на контролата. Сегашното състояние и организация на инспектората по винарство не може да изпълни своята задача. Неговата административна и контролна роля много често е въ прѣко противоречие съ апостолско-пропагандаторската дейность, която тѣ вършатъ въ изпълнение провеждане на мѣроприятията на Министерството на земедѣлието. Въ туй отношение той не може да влиза въ разрѣзъ съ стопанитѣ, чието съдействие ще търси. Отъ друга страна, пжтя на качественото вино, отъ производителя до консуматора, е безконтроленъ и злоупотрѣбата е нѣщо систематично. Ето защо, налага се реорганизация на контролата, която ще проследява движението на вината отъ производителя, чрезъ търговеца, до консуматора. Стопанската агрономическа контрола трѣбва да бжде комбинирана съ акцизната и санитарна контрола. Тѣй като днесъ се знае точно движението на тютюна, тѣй както се провежда контролата въ производството и търговията съ животински продукти, така сжщо тия принципи трѣбва да бждатъ използвани въ организацията на контролата по отношение на квалитетното вино

Не само това, благоприятнитѣ възможности, които се очертаватъ за тѣзи райони, изискватъ още по-строгъ контролъ въ новитѣ лозови насаждения. Не трѣбва въ никой случай да се поощрява разширението на лозовитѣ насаждения въ тия райони, щомъ искаме да запазимъ стойността на тѣхното производство.

Много по-мжчно разрешима е проблемата за абсолютнитѣ лозови площи. Тукъ вече се налагатъ по-чувствителни жертви отъ страна на държавата. Начина по който се отзовава последната по отношение на горското население въ Родопитѣ, на розопроизводителнитѣ, конопопроизводителнитѣ и пр. райони, за да се подпомогнатъ главнитѣ поминѣци на съответното население е едно указание за мѣрките и жертвитѣ, които държавата трѣбва да направи за качественитѣ винопроизводителни райони. Тукъ винарството вече трѣбва да бжде укрепено на базата не толкова производство на вино за обикновена консумация, а като такава, предназначено за наливане въ бутилки. Следователно, грижитѣ трѣбва да се изразятъ, отъ една страна, да се създадатъ благоприятни условия за производство на бутилково вино и отъ друга страна, да се организира пазара на сжщото. Тази политика отъ страна на държавата по отношение на бутилковото вино се диктува отъ редица стопански и социални съображения:



1. Ще се закрѣпи лозовата култура въ абсолютнитѣ лозови площи.

2. Ще се създаде поминѣкъ, сравнително по-добъръ, за съответното население.

3. Ще се спре слизането на лозята въ равнинитѣ.

4. Излишѣцитѣ, които се явяватъ като резултатъ отъ изобилни реколти въ низкитѣ и плодородни мѣста, ще бждатъ намалени.

5. Ще се преобърнатъ въ културни площи много пустеющи мѣста.

6. Ще се ангажира изключително човѣшка работна рѣжа.

7. Ще се избѣгне съ вливането на виното въ бутилки злоупотребата съ произхода на виното.

8. Производството на бутилково вино ще бжде концентрирано само въ опредѣлени регламентирани райони.

9. Само предприятия обзаведени модерно съ съответния ржководенъ персоналъ ще се занимаватъ съ бутилково вино.

10. Ще се задоволи една нужда на възискателния консуматоръ, особено въ голѣмитѣ градски и курортни центрове.

11. Частъ отъ виното и то най-качественото, не ще отекчава пазаря на вината за масова консумация.

12. Ще се получатъ висококачествени вина, които евентуално, като бутилкови, биха могли да намѣрятъ пласиментъ и на чуждитѣ пазари.

Тѣзи общи придобивки налагатъ и оправдаватъ жертвитѣ, които държавата би трѣбвало да направи за производството на бутилково вино.

Мѣркитѣ, които бихме могли да препорѣчаме сж следнитѣ:

1. Безмитенъ вносъ на бутилки и всички материали, необходими при производството на бутилково вино. Въ пояснение на тоя пунктъ трѣбва да споменемъ, че бутилката отъ български произходъ се продава днесъ приблизително 10 лв., тогазъ, когато на германския и чехски пазари бутилкитѣ отъ германски и чехски произходъ се продаватъ между 2 и 3 лв. Това има особено голѣмо значение за предприятия, които се занимаватъ съ производството на бутилково вино. Напримѣръ, коопер. „Шевка“ — Сливенъ, която продава ежегодно между 10 и 20 хиляди бутилки, е принудена да инвентирѣ голѣми капитали специално за бутилки. Знае се, обаче, че както тя, така и другитѣ обществени винарски предприятия работятъ съ чужди капитали, за които плащатъ високи лихви. Има още едно сжществено основание да не се облага вноса на бутилки отъ чуждъ произходъ, а то е, че мѣстното производство не отговаря на изискванията. Въ това отношение коопер. „Шевка“, която работи отдавна съ бутилки отъ български произходъ е констатирала, че чупливостъта имъ достига до 10%. Сжщото нѣщо е констатирано въ практиката на Лозарската Опитна станция — Плѣвенъ. Освенъ това, самитѣ бутилки не сж добре изриботени. Всичко това



увеличава тежеститѣ на бутилковото вино и спѣва възможноститѣ за неговото разширение. Тия сжщитѣ съображения сж отъ значение, както за търговцитѣ, така и за притежателитѣ на питейни заведения. Ето защо, вноса на безмитни бутилки е необходимъ.

2. Бутилковото вино, за да намѣри поощрение, отъ страна на държавата по отношение на лозаря трѣбва да бжде освободено отъ акцизъ. Това перо не е безъ значение, както за лозаря, така и за винарското предприятие. Загубата на държавата ще бжде съвършено нищожна, въ сравнение съ стопанския ефектъ.

3. Предприятия, и особено винарскитѣ кооперации, които се занимаватъ съ производство на бутилково вино, трѣбва да се ползватъ съ крайно благоприятенъ кредитъ. Знае се, че едно вино, за да бжде налято въ бутилки, необходимо е да се остави да старѣе нѣколко години. Сжщо така е известно, че вината на нашитѣ кооперативни изби сж варантирани при Б. З. К. банка, При високитѣ лихви на гарантираното вино, голѣмитѣ фири, които то ще даде въ течение на нѣколко години до окончателното узрѣване на виното за наливане въ бутилки, налага се поне въ началото, за поощрение на бутилковото вино гарантирането да става безлихвено или съ много малкъ % лихва.

4. За да се даде възможность на бутилковото вино да проникне въ всички краища на нашата страна, необходими сж специални тарифни привилегии по Б. Д. Ж. за превозане на бутилковото вино отъ производителнитѣ до консумативнитѣ центрове, както и за връщане на амбалажнитѣ материали.

5. Да се освободятъ отъ всѣкакви общински и държавни тегоби баирскитѣ лазови мѣста, изоставянето на които и безъ това е единъ стопански минусъ за държава, община и стопанинъ.

6. Да се премира производството на бутилково вино поне въ началото, отъ страна на държавата, тъй както днесъ Министерството на земедѣлието раздава премии отъ редовния си бюджетъ за поощрение на частни и колективни инициативи въ областъта на различнитѣ клонове на земедѣлското стопанство.

7. Да се въведе задължителна продажба на бутилково вино въ всички питейни заведения, като се пълнятъ и  $\frac{1}{4}$  литрови бутилки и по този начинъ се разширятъ възможноститѣ за една по голѣма консумация.

8. Да се нормиратъ продажнитѣ цени въ консумативнитѣ заведения, като се държи смѣтка, както за покупната цена и транспортнитѣ разноски, така и за характера и разряда на питейното заведение, което ги продава. Това е абсолютно необходимо да се направи, ако не искаме бутилковото вино да остане като луксъ само за по-заможни хора.



които биха могли да си го позволят. У насъ има всички условия на лице за едно евтино бутилково вино.

9. Производството на бутилково вино да се предостави като привилегия само на ония винарски предприятия, които иматъ специални съоръжения за целта, както и подходящъ специалистъ за това производство.

10. Да се регламентиратъ строго районитѣ, които иматъ право да се занимаватъ съ производство и търговия на бутилково вино.

11. Вината, годни да се наливатъ въ бутилки, особено тия които се произвеждатъ отъ обществено винарски предприятия, да става по преценка на комисия съ участието на инспектора по винарство.

12. Да се създадатъ удобни пжтища въ високитѣ баирски мѣста. За целта трѣбва да се узакони съдействието на общината и държавата отъ трудоваци и сръдства. За лозаря е цѣла мжка по тия мѣста, когато трѣбва да се занесе вода за прѣскане, колове, торъ и пр. или да се превози плода до стопанския дворъ. Ако въ миналото при по-добритѣ цени на виното за лозаря бѣ възможно да отдѣля сръдства и трудъ за подържане на пжтищата, днесъ това е изключено. Тукъ трѣбва да се настоява да се подпомогне лозарството и другитѣ земеделски отрасли чрезъ трудовата повиность, тъй както за нуждитѣ на горското дѣло се отдѣля по законъ 30%. Въ това отношение стопанската роля на трудовата повиность може да се използва и по-нататъкъ въ благоустройството на нашитѣ лозя.

Водоснабдяването особено на високитѣ баирски мѣста е една необходимость. Въ другитѣ страни за нуждитѣ на лозарството въ най-големитѣ височини сж направени голѣми щерни за събирането на атмосфернитѣ осадъци, отъ кждето водата се пуша въ различни направления за нуждитѣ на лозаря, особено презъ сезона на прѣскането. По този начинъ ще се спестятъ много трудъ, тревоги и загуби. Грижитѣ за благоустройване на населенитѣ мѣста трѣбва да се съпжтстватъ съ грижи и на ония мѣста, отъ кждето идва поминъка на населението.

Това сж въ най-общи линии мѣрките, които трѣбва да се взематъ въ защита на квалитетнитѣ лозарски райони. Нека се надяваме, че тѣ не ще останатъ чужди на лозарския конгресъ и ще намѣрятъ понататъкъ утвърждение въ новиятъ законъ за вината, спиртнитѣ напитки, оцета и пр.

---

## Лозари,

**Посетете масово XVII лозарски конгресъ на 28 февруари т. г. въ София.**

---



**М. Кондаревъ**  
асистентъ

**Л. Стойнова**  
агрономъ

## Качествата на вината, които се продаватъ у насъ въ различнитъ питейни заведения.

(Продължение отъ кн. 2 и край).

Летливитъ киселини въ виното се образуватъ отъ различни организми.

### 1. Ферменти.

Ферментитъ презъ време на ферментацията образуватъ незначителни количества летливи киселини, обаче, ферментитъ *S. apiculatus* образуватъ по-вече летливи киселини. При неблагоприятни условия на ферментация (напримѣръ, мѣстъ съдържаща много захарь), се образуватъ по-вече летливи киселини. Освенъ това, презъ време на алкохолната ферментация, ферментитъ образуватъ твърде много мастни киселини.

### 2. Оцетни бактерии.

Оцетнитъ бактерии образуватъ летливи киселини отъ алкохола. Тѣ сж най-опаснитъ бактерии за разваляне на виното. До като повечето бактерии, въ противоположность на ферментитъ, не обичатъ кисела срѣда, напротивъ, предпочитатъ неутрална, даже слаба алкална срѣда, оцетнитъ бактерии понасятъ кисела, даже силно кисела срѣда.

### 3. Различни водове ферменти, които причиняватъ цвѣтяване въ присѣствие на въздухъ.

Тѣзи ферменти сжщо образуватъ доста летливи киселини, особено мастна и валерианова киселини, които споредъ изследванията на L. Steuber и W. Siefert, видѣтъ *Willia apomata*, който често се среща въ виното, образува оцетната киселина и оцетно кисель етиловъ естеръ.

### 4. Бактерии, причиняващи млѣчно кисване и манитна ферментация.

Млѣчнитъ бактерии: *Bacterium mannitopoeum*, *Bacterium gayoni*, *Bacterium intermedium* и *Bacterium gracile*, които много добре сж проучени отъ Müller — Thürgau и Osterwalder, образуватъ отъ плодоза захарь манитъ, млѣчна киселина и летливи киселини. Отъ останалитъ захари образуватъ само млѣчна киселина и летливи киселини (не образуватъ манитъ).

Тѣ сж причинители на манитната ферментация и млѣчното кисване, при които процеси се образуватъ значителни количества летливи киселини. Бактерийтъ отъ групитъ: *Micrococcus acidovorax* и *Micrococcus variococcus* не образуватъ манитъ. Тѣ образуватъ отъ гликозата и фруктозата повече



млѣчна киселина и сщевременно малко количество летливи киселини.

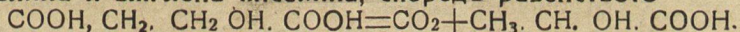
Описанитѣ бактерии отъ W. Seifert, *Micrococcus malolacticus* не атакуватъ фруктозата. Тѣ преобрѣщатъ гликозата въ летливи киселини, безъ да образуватъ млѣчна киселина.

Всички изброени бактерии сж опасни причинители за разваляне на вината. Тѣ се развиватъ най-добре въ слабо кисела срѣда. За вина, които сж богати на киселина, тѣ не представляватъ опасностъ. Вина, които не сж добре ферментирали, сжщо представляватъ благоприятна срѣда за развитие на различни болестни бактерии. Особено при неправилно извеждане на алкохолната ферментация, а сжщо така и при вторичното врение на вината, тѣзи бактерии се развиватъ много добре, понеже за тѣхъ има готова благоприятна температура за развитие, при която тѣ се развиватъ много бързо.

#### 5. Бактерии, които разлагатъ постоянни органически киселини, като въ сщщото време образуватъ летливи киселини.

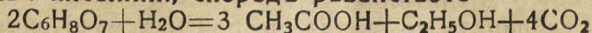
По-рано ние споменахме известни бактерии, които предизвикватъ млѣчно кисване въ вина, съдържащи захаръ, като едновременно съ това образуватъ и летливи киселини.

Нѣкои отъ тѣзи бактерии могатъ да се развиватъ и въ вина, несъдържащи захаръ. Къмъ тѣхъ спадатъ *Bacterium gracile* и *Bacterium infermedium*, така сжщо и *Micrococcus acidovorax* и *M. variococcus* и *M. malolacticus*. Тѣ атакуватъ предимно ябълчната киселина, като я разпадатъ на млѣчна киселина и вжглена киселина, споредъ равенството



При това тѣ произвеждатъ толкова малко летливи киселини, че едва могатъ да се констатиратъ по аналитиченъ пжтъ. Освенъ това, не се образуватъ никакви други вещества, които да действуватъ върху вкуса или обонянието. Ако виното, обаче, съдържа непреферментирала захаръ, тогава тѣ могатъ да го развалятъ.

Споредъ W. Seifert, лимонената киселина се разлага много лесно отъ пржчковидни бактерии, които образуватъ много летливи киселини, споредъ равенството



лимонена кис.                      оц. кис.                      алкохолъ

На сщщото мнение сж и изследователитѣ J. Bahrens, K. Windisch и Semichon.

H. Müller — Thörgau и A. Osterwalder доказаха, че лимонената киселина се разлага отъ *Bacterium mannitococcus* и *Bacterium gracile*, като въ сщщото време образуватъ млѣчна киселина, вжглена киселина и много летливи киселини. Ето защо, подкисляването на вината съ лимонена киселина трѣбва да се избѣгва.



## 6. Бактерии, които разлагатъ винената киселина.

Къмъ тѣхъ спада *Bacterium tartarophthorum*, който разлага винената киселина, като въ сжщото време се образуватъ много летливи киселини. Тѣзи бактерии особено много добре се развиватъ въ слабо кисела ферментираща гроздова каша, въ която температурата на времето е повече отъ 30°.

Отъ казаното до тукъ се вижда, че за да се предпази виното отъ вкисване, особено вина, получени отъ сортове съ слаба киселинностъ, трѣбва да се взематъ предъ видъ всички методи и начини, които модерната винарска наука ни посочва за получаване на здраво вино. Трѣбва да се разбере единъ пжтъ за винаги, че да отгледвашъ едно лозе и да произвеждашъ вино не е едно и сжщо нѣщо. До като лозята на нашитѣ стопани представляватъ китна градина, голѣмото количество продукти, които тѣ получаватъ отъ гроздето, а имеино виното, представлява продуктъ, който въ повечето случаи не издържа никаква критика. Дали въ случая вкиснатитѣ вина, които се продаватъ въ различни питейни заведения, се поднасятъ на консуматора поради това, че тѣ не разполагатъ съ здрави вина, или, преди да поднесатъ виното на консуматора, го смѣсватъ съ вкиснати вече остатъци отъ вино, това ние съ положителностъ не можемъ да твърдимъ, защото взетитѣ проби вина не сж отъ сждове, въ които се съхранява виното. Факта си е фактъ, че у насъ на консуматоритѣ се поднасятъ вкиснати вина. Това става не само въ провинцията, но и въ столицата, подъ носѣтъ на различни контролни органи. Докато у насъ консуматоритѣ на вино не станатъ по-взискателни по отношение вкуса на виното, по отношение начина, по който му се поднася, до като законътъ за вината и спиртнитѣ напитки не се приложи съ всичката му строгостъ по отношение на производители и продавачи на вино, до като у насъ не се създадѣтъ подходящи винарски изби, снабдени съ всички технически срдства за производство на здрави вина, до тогава у насъ ще се поднасятъ на консуматоритѣ най-различни вкиснати вина, притежаващи често дѣхъ на плѣсень и т. н.

Не трѣбва сжщо така да се забравя, че образуванитѣ летливи киселини въ виното не могатъ да се отстранятъ съ различни откислители.

Отъ таблицата се вижда, че почти всички вина съдържатъ достатъчно алкохолъ. Така че нашитѣ вина сж достатъчно крепки и силни.

Що се отнася до общата постоянна титруема киселинностъ, дѣлжимъ да отбележимъ, че съ изключение на пробитѣ вина № № 8, 19 и 20 отъ таблица II, тя е недостатъчна. Даже и общата постоянна титруема киселинностъ, която е отбелѣзана въ таблицитѣ I и II, макаръ и недостатъчни, за голѣмо съжаление, ние не можемъ да я считаме въ този случай само като произходяща отъ първичния продуктъ —



мъстѣта, тъй като ние не можемъ, отъ посоченитѣ данни да твърдимъ, каква частъ отъ общитѣ постоянни киселини е винена киселина (въ форма на виненъ камъкъ или свободна винена киселина) или ябълчна киселина. Самия фактъ, че повечето вина съдържатъ много летливи киселини, трѣбва съ положителностъ да приемемъ, че една частъ отъ постояннитѣ киселини въ посоченитѣ резултати, произхожда отъ по-късно образувани постоянни киселини, презъ време на ферментацията или при съхранение на виното.

Произхода на частъ отъ постояннитѣ киселини въ виното може да се дължи или на действието на ферментитѣ или на различни бактерий, въ зависимостъ отъ условията на ферментацията, или отъ начина на съхранението на виното. Такива сж напимѣръ янтърната и млѣчната киселина. Тѣ сж слаби киселини и сж безъ значение при съхранението на виното.

За да бждемъ по-кратки и да има една по ясна представа отъ наблюденията на утайкитѣ на различнитѣ вина подъ микроскопъ и на резултатитѣ отъ дегустацията имъ, ние ще направимъ само едно общо характеризирание, безъ да се спираме по отдѣлно за всѣко вино.

Общо взето, подъ микроскопа, въ утайката на всички вина (съ изключение на пробитѣ № 17, таблица II и № № 7, 10, 12 табл. I), се забелѣзваха различни бактерии на кисването или на превръщането, въ по-големо или по-малко количество и въ нѣкои вина съвсемъ рѣдко. Само въ нѣколко вина се забелѣзваха и размножаващи се ферменти. Това показва, че тѣзи вина не сж ферментирали правилно, вслѣствие на което е останала въ виното непреврѣла захарь.

Трѣбва да отбележимъ, че въ почти всички вина, които съдържахъ неприврѣла захарь и се намираха въ процесъ на вторична ферментация, въ утайкитѣ имъ се забелѣзваха и бактерии на превръщането и на кисването.

Въ пробитѣ вина № 13, 30 и 40 отъ таблица втора, констатирахме и бактерии (*Pediococcus Sarcina*). Тѣзи бактерии, рѣдко се срѣщатъ въ виното.

Отъ горното се вижда, че винаги въ виното се намиратъ болестни микроорганизми, които при слабо кисела срѣда, при благоприятни условия, като напимѣръ лошъ начинъ на съхранение, могатъ да се размножаватъ до такава степенъ, че да предизвикатъ разваляне на виното. Съ това именно може да се обясни, защо много отъ анализираниѣ вина съдържатъ голѣми количества летливи киселини.

Не се касае до качествата на вината, констатирани чрезъ дегустирание, тѣ сж твърде неблагоприятни. Отъ 32 вина, взети отъ питейнитѣ заведения въ София, само две вина се оказаха съ приятенъ вкусъ и безъ недостатъци. Не по-завидно е качеството на вината, взети отъ Южна България. Отъ 49 вина, само 7 вина се оказаха съ добри каче-



тва и то предимно тия, взети отъ едно голѣмо винарско предприятие, направо отъ сѣдоветѣ, въ които се съхранява виното.

### ТАБЛИЦА I

#### Анализъ на бѣли и червени вина отъ София

Цвѣтъ	Обща к-та	Постоянна кислота	Летливи киселини сѣрна	оцетна	Алкохолъ %
Червени	4 650	2.14	2.51	3 06	10.70
„	4.750	2.40	2.35	2 87	10.70
„	5.050	2 61	2.44	2.98	10.70
„	2.490	0 42	2.07	2.03	10 61
„	4.459	2 14	2.31	2 81	11.23
„	4 998	1 92	3.07	3.74	10.17
„	3 920	2 81	1 11	1.35	12.50
„	3 920	1 03	1 89	2 30	10.96
„	3 283	2 39	0.89	1 08	11.23
„	3 724	2 53	1.19	1.45	10.61
„	4.018	2.29	1.72	2 09	12.14
„	3.822	3 00	0.82	1 00	12.50
„	3 528	2.21	1 31	1.60	11 50
„	5.190	2.14	3.05	3.72	11.05
„	5.730	3.19	2.54	3.09	9 40
„	3 960	2.64	1.52	1.61	11.86
„	3.720	2 11	1.31	1.60	12.23
„	4 110	2 66	1 45	1.77	11 59
„	4 310	2 93	1.38	1 68	11.50
„	3.626	2 88	0 75	0 80	10.35
„	4 312	1 99	2.32	2.38	11.50
„	4 802	2.25	2.55	3.11	10.61
„	4.459	0.78	3.67	4.47	9 32
„	4 312	2.78	1.53	1.86	11 77
„	3 675	2.10	1.57	1.91	11 05
„	4 018	2.50	1 51	1.84	10 35
„	3 822	2.06	1.76	2.15	11.68
„	3.528	1.90	1.62	1.98	11.95
„	4 165	0.24	3.92	4.72	10.35
„	3.038	1.55	1.38	1.68	10.88
„	3.779	2.13	1.64	2 00	12.32
„	3.871	2.58	1.29	1 57	12.05

При дегустрирането, за различнитѣ вина, се забелѣзваха различни недостатѣци, а именно: слаба киселинность, мѣтани или полубистри съ неприятенъ вкусъ на вкисване, неприятенъ горчивъ вкусъ, безъ свежестъ, вкусъ на плесень или дървенъ сѣдъ, недостатѣчно плѣтни и т. н. Въ всички вина липсваше букетъ.

Това се отнася за тия вина, получени презъ години когато презъ време на гроздобера времето е топло, каквѣто бѣше случая презъ 1935 год.. Поради това, че температура-



та на виното се е повишила повече отъ 35° презъ време на ферментацията, много отъ вината не сж преврѣли правилно, а други сж се развалили. Така че ние трѣбва да насочимъ всичкото си внимание къмъ подобрене техниката на произ-

## ТАБЛИЦА II

### Анализъ на бѣли и червени вина отъ Южна България

Цвѣтъ	Обща киселина	Постоянна киселина	Летливи киселини сърна	оцетна	Алкохолъ %
Бѣли	3'479	2'679	0'80	0'98	12'97
"	3'381	2'701	0'68	0'83	12'59
"	3'087	2'967	1'12	1'36	10'88
"	3'870	3'070	0'80	0'98	11'50
"	2'842	2'162	0'68	0'83	12'50
"	3'283	2'433	0'85	1'04	13'25
"	3'038	2'238	0'80	0'98	12'78
"	4'750	3'610	1'14	1'94	11'23
"	4'312	3'283	1'03	1'26	11'59
"	4'430	2'540	0'89	1'98	10'96
"	3'234	2'484	0'75	0'90	13'91
"	5'194	2'654	2'54	3'10	12'14
"	3'136	2'256	0'88	1'07	15'16
"	7'252	1'652	5'60	6'83	10'52
"	3'430	2'250	1'18	1'44	10'79
"	3'820	2'410	1'41	1'72	10'35
"	3'185	2'285	0'90	1'09	13'06
Червени	4'557	3'127	1'43	1'74	12'05
"	5'684	4'484	1'20	1'46	11'41
"	5'537	3'887	1'65	2'01	11'23
"	4'361	3'221	1'14	1'49	11'41
"	4'361	2'501	1'86	2'26	12'05
"	6'566	3'196	3'37	4'07	12'05
"	3'871	2'151	1'72	2'09	10'70
"	4'214	2'570	1'64	2'00	12'05
"	4'018	2'808	1'21	1'47	10'79
"	4'165	2'840	1'32	1'61	11'68
"	4'018	2'938	2'08	2'53	11'14
"	3'283	2'283	1'00	1'22	16'69
"	4'312	2'612	1'70	2'07	11'50
"	4'263	2'853	1'41	1'72	12'14
"	4'704	2'804	1'90	2'32	10'61
"	4'214	2'204	2'01	2'23	10'61
"	4'752	3'113	1'64	2'00	10'70
"	4'165	3'045	1'12	1'37	10'35
"	5'145	3'015	2'13	2'60	11'14
"	3'185	2'455	0'73	0'89	13'53
"	3'528	2'518	1'01	1'23	13'16
"	7'007	2'407	4'60	5'61	10'17
"	4'216	2'576	1'64	2'00	11'86
"	2'891	2'021	0'87	1'06	10'88
"	4'312	3'382	1'93	2'35	10'70
"	3'773	2'163	1'61	1'96	11'77
"	3'920	2'310	1'61	1'96	12'14
"	3'283	2'323	0'96	1'17	10'43
"	3'969	2'609	1'36	1'66	11'32
"	4'214	9'304	3'91	4'77	11'50
"	5'194	2'614	2'58	3'15	11'05
"	4'214	2'044	2'17	2'65	11'50



водство на вино и спазване на всички условия при съхранението на сжщото. Нека ние не смѣтаме, че нашитѣ обикновени вина са по долнокачествени отъ обикновенитѣ вина, които се произвеждатъ въ Унгария и Германия.

Нашитѣ вина по качество, не отстъпватъ на масовитѣ вина въ изброенитѣ страни, но пакъ повтаряме, понеже производството на вино у насъ е повѣрено въ ржцетѣ на много дребни производители и случайни търговци, които нѣматъ нито познания, нито технически приспособления за производство на здраво вино, естествено при неблагоприятни климатически условия, презъ време на гроздобера, се получаватъ нетрайни вина. По-нататкъкъ тия вина, като по-евтини се закупватъ отъ кръчмаритѣ, които, въ повечето случай не разполагатъ съ приспособления за съхранение на виното, за единъ по-дълъгъ периодъ време.

Ето защо повечето отъ вината, които се продаватъ въ различнитѣ питейни заведения, иматъ едни или други недостатъци.

Отъ всичко казано до тукъ трѣбва най после да се разбере, че за произвеждане на здраво вино е необходимо да се вземе предъ видъ всичко това, което препоръчва модерната винарска наука за виненото производство. Създаването на голѣми винарски изби, безъ технически приспособления, съ които винаги ще може да се води борба противъ всички микроорганизми, причиняващи разваляне на виното, не сж гаранция не само за получаване на типови, но и на здрави вина. Естествено, че това не е по силитѣ на отдѣлни стопани, защото, за това сж необходими голѣми капитали, а сжщо така и познания, които не всѣкога отдѣлния стопанинъ може да притежава.

Въ това отношение винарскитѣ кооперации иматъ да играятъ голѣма роля. На тѣхъ се пада тази тежка задача. Тѣ могатъ най-лесно да се справятъ съ тая трудна задача като въ сжщото време се налага и държавата да имъ даде радикална помощъ, за да могатъ тѣ, като закрепнали добре икономически организации, да разрешаватъ всички въпроси относно производството на типови и здрави вина.

Като се има предъ видъ, че гр. София е най-голѣмия консумативенъ центъръ у насъ и че повечето питейни заведения нѣматъ и елементарни условия за съхранение на виното, за единъ по-дълъгъ периодъ, налага се обзавеждането на единъ депозитъ съ голѣмъ капацитетъ, въ който да се складиратъ вината, произведени отъ различни кооперативни изби, построени въ различнитѣ лозарски райони. По тоя начинъ ще може да се обзаведе една голѣма винарска изба съ всички технически сръдства, съ помощта на която ще се гарантира здравословното състояние на виното. Тамъ то ще може да се подложи на най-различни манипулации, чрезъ които ще се гарантира неговия постояненъ съставъ.

У насъ се произвежда грозде, което е твърде богато



на захарь. Отъ сжщото могатъ да се получатъ вина съ твърде голѣмъ алкохолень градусъ и твърде приятень вкусъ. Вѣрно е, че въ повечето случаи мъстѣта е бедна на киселини, но въпрѣки това, ако у насъ се създадѣтъ винарски предприятия, снабдени съ необходимитѣ технически приспособления за гарантиране правилното ферментиране на вината, ще могатъ да се получатъ доброкачествени и трайни вина.

За да се подобри виненото производство у насъ, трѣбва да се направи следното :

1. Подпомагане и поощрение на кооперативното винено производство отъ страна на държавата.

2. Построяване на винарски изби, снабдени съ всички необходими технически приспособления, за получаване на здрави и трайни вина.

3. Построяването на общъ кооперативень депозитъ въ София, въ който да се складиратъ вината на винарскитѣ кооперативни изби отъ различнитѣ лозарски райони.

4. Строго прилагане на закона за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществующитѣ.

5. Строго прилагане на закона за вината, за да се принудятъ дребнитѣ производители да преработватъ гроздето си чрезъ винарскитѣ кооперации, а притежателитѣ на питейни заведения, които нѣматъ подходящи условия за съхранение на вино, да бждатъ принудени да не държатъ голѣми количесва вино, които сж изложени на разваляне.

Ив. Добревъ

## Кратко практическо описание на разрешенитѣ у насъ винени сортове

### Черни винени сортове.

1. **Гъмза.** Най-разпространения сортъ въ Северна България. Лоза съ срдна буйность. Гроздата сж срдно голѣми съ тънка ципа. Дава много добра реколта и вина богати на спиртъ. Добъръ сортъ за вино. Като главень недостатъкъ се смѣта, че въ влажна година гроздето се напада отъ гроздовата плесень и се сплува за 4—8 дни. Рѣже се на две очи.

2. **Зарчинъ.** Черно грозде съ продълговати чепки. По люспата на гроздето има черни точки, както по Мискета. Зрѣе много късно. Дава добра реколта. *Гроздето не се пука отъ дъждоветѣ.* Това качество го прави необходимъ въ Северна България. Не дава по-силно на спиртъ вино отъ гъмзата, но дава по-плътно и по-боядисано отъ последната.

3. **Каберне Савиньонъ.** Французки сортъ, разпространень най-много около Бордо. Той е доста плодородень. Дава много трѣпчиви и силни на боя вина. Тоя сортъ влиза



като основа за приготвление на хубавитѣ Бордошки вина, примѣсенъ съ  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{6}$  отъ други сортове.

**4. Черно Пино.** Най-разпространенъ сортъ въ Шампаня и Бургундия. Гроздето зрѣе доста рано, дава отъ 25 до 28% захарностъ и е доста богатъ на киселини. Чепкитѣ сж много малки, съ дребни зърна. При низка чепова рѣзитба дава слаба реколта — 200—300 кгр. на декарь. Единствения виненъ сортъ, който трѣбва да се рѣже съ дълга пржчка 8—12 очи. Въ този случай можемъ да получимъ 800 до 1000 кгр. грозде на декарь, съ добра захарностъ.

**5. Памидъ.** Червено грозде. Най-много разпространенъ въ Южна България. Дълги гроздове съ срѣдни зърна. Цвѣта на гроздето е червенъ, отива до черъ. Най-добрия сортъ за ядене отъ виненитѣ сортове, понеже е беденъ на киселини. Самостоятелно въ Северна България не може да даде добро вино, а само въ смѣсъ съ други сортове. Много силна лоза. Рѣже се на 2—3 очи. При лоши почви лесно се изражда.

**6. Папазка.** Гроздъ дългъ. Зърната нееднакви, съ доста дебела ципа. Прилича външно по листата на Винтата, а по гроздето на Гарвана. Дава доброкачествено вино. Зрѣе по-рано отъ Винтата. Дава срѣдна реколта. Рѣже се на 2 очи.

**7. Боя.** Разпространено изключително въ Кюстендилско и Дупнишко. Грозда срѣдно голѣми, съ дребни зърна. Люспитѣ му съдържатъ много боя, а сока е розовъ. Трѣбва да се рѣже на 3—4 очи. Използува се главно за боята.

**8. Маврудъ.** Силна лоза, съ голѣми рехави гроздове съ дребни зърна. Ражда много. Гроздето не се пука. Отлично отивъ въ Южна България. Дава *най-плътно тъмно-червено вино*. Доста чувствителенъ на маната.

**9. Червенъ мискетъ.** Главина срѣдна, по-скоро слаба. Грозде слабо червеникаво отъ къмъ слънцето, съ точки по зърната. Има приятна миризма. Рѣже се на 2 очи. Добъръ вкусъ за сочни ароматични вина. Дава винаги бѣли вина, макаръ че е боядисанъ.

**10. Рабозо ди Пияве.** Грозда цилиндрични, често крилати, сбити, срѣдно голѣми, Зрѣе късно. Гроздето му съдържа доста захаръ и киселина. Дава доста боя. Да се използва за купажирлне съ Димята и Шевката.

**11. Шевка.** Черно грозде съ цилиндрични грозда, малко по-едро отъ Памида. Зърната иматъ твърда ципа и не се пукатъ. Ражда много. Въ Сливенскитѣ бедни почви ражда, като се рѣже на 2 очи. Въ всички други мѣста трѣбва да се рѣже по-високо и то на плодна пржчка. Зрѣе късно. Много добро грозде за ядене. За вино трѣбва да се смѣсва съ други сортове. Издържа на сушата.

**12. Широка Мелнишка лоза.** Срѣдно буйна лоза съ голѣми листа. подобни на слънчогледъ. Черно грозде, по-



дребно отъ гъмзата, срѣдно родовита. Трѣбва да се рѣже чашовидно, съ чепове на 3 очи. Рѣзана на 2 очи ражда слабо. Дава хубави хармонични вина.

**Аликантъ Буше.** Срѣдна по сила лоза, много родовита. Дава голѣми гроздове съ зърне подобни на Мавруда, съ *силно оцвѣтенъ сокъ*. Дава много хубави червени вина съ силно рубиновъ цвѣтъ. Рѣже се чашовидна рѣзитба съ чепове на 2 очи. Ражда много и затова бързо отслабва и се нуждае отъ торене. Обича провѣтриви изложения по склоноветѣ съ топли, но богати почви. Въ низкитѣ мѣста е чувствителна на измръзване и антракноза.

### Сортове за бѣли вина.

**1. Кокорко** (Птичо грозде, Мокри брада). Срѣдно силна лоза. Дава цилиндрични грозда, често разклонени. Зърната сж дребни, но гроздето не се пука и въ най-влажната година. Поради неправилната и кжса рѣзидба този сортъ е изоставенъ у насъ. Трѣбва да се рѣже на 3—4 очи. Дава много добро бѣло вино, което се бистри най-бърже — единъ месецъ следъ гроздобера. Всѣки може и при примитивни условия да получи отъ него добро вино. При добра рѣзидба върху 41-в е получено отъ него до 1200 кгр. на декаръ. Този сортъ заслужава най-голѣмо разпространение.

**2. Врачански мискетъ.** (Бѣла твърда тамянка). Теменуга, *Вражи мискатъ*. Съ срѣдни грозда и срѣдни зърна. Съ силенъ мискетовъ ароматъ. Съ жълто и рѣждиви петна отъ къмъ слънцето. Трѣбва да се рѣже на две очи и съ дълги пъртове. Гроздето има твърда ципа. Зрѣе сравнително по-рано.

**3 Тамянка.** (Бѣла мека тамянка) Теменуга (Muscat de Frontignan). Тя зрѣе малко по късно отъ първата. Дава срѣдно цилиндрични чепки, често рехнати, съ мека ципа. Лесно се спарушва. Напада се отъ оситѣ. За своето развитие изисква по-влажненъ балкански климатъ. Дава добро грозде за десертни вина, но изисква специални грижи. Въ Луковитско и Врачанско дава добра реколта при рѣзидба на две очи.

**4. Бѣла Брѣза.** (Царевича, Карацуда). Дава дълги цилиндрични грозда съ дребни зърна, отдето си носи името *царевича*. Този сортъ е сравнително издържливъ на гроздовата плесень. Зрѣе късно. Дава добро бѣло вино, но не е по-добро отъ Кокорковото. Рѣже се на 2 очи.

**5 Държеница.** Грозда срѣдни. Зърната сж по-малки, съ дебела кожица. Ражда срѣдно. Прилича на Прославата, но ражда по-малко и дава добро вино. Рѣже се на две очи.

**6. Нѣмски Ризлингъ.** Много плодородна лоза. Въ Германия дава най-прочутитѣ *Рейнски вина*. Дава много чеп-



ки, на половината отъ тѣзи на *Димята*. Зърната сж съ зеленъ цвѣтъ, малко по-малки отъ тѣзи на *Димята*. Страда много отъ гроздовата плѣсень. Да се остави само на южни икложения и на сухи бедни почви.

### Десертни сортове.

**1. Афузъ.** Най-добрия десертенъ бѣлъ сортъ и затова справедливо е нареченъ „*Царьтъ на българскитѣ десертни сортове*“. Сжщиятъ заслужава най-голѣмо разпространение, поради голѣмата му издържливостъ на транспортъ, голѣми и красиви гроздове, едри зърна и благороденъ вкусъ. На първо време следъ освобождението той е билъ локализиранъ въ гр. Русе, но отъ тукъ е разпространенъ въ всички краища на страната — предимно Пловдивско, (селата Брѣстовица и Перушица), Плѣвенъ, Лѣсковецъ, Горна Орѣховица, Русе, Видинъ и др. Подъ различни имена сжщиятъ се отглежда и въ много лозарски страни, като Франция, Италия, Ромъния, Гърция и др. Той е буйно растящъ сортъ и като така не трѣбва да се сади въ почви, които страдатъ отъ суша, освенъ ако тѣ ще се напояватъ. Къмъ изложението не е особено взискателенъ, тѣй като той спада къмъ срѣдно зрѣющитѣ сортове и успѣва да узрѣе дори и по севернитѣ леки склонове. Той има добъръ афинитетъ съ подложкитѣ. Присаденъ върху Монтикола дава рехави грозда съ едри зърна, когато върху Порталисъ, 101<sup>14</sup> и 41-6 дава голѣма реколта, но съ сбити грозда. Тамъ кждето почвата отговаря за него, да се предпочита. За да получимъ качествено грозде за износъ, при неговото отглеждане трѣбва да се спазватъ редица условия:

1) Разстоянието между лозитѣ и редоветѣ не трѣбва да бжде по-малко отъ 1'40 см. между главинитѣ и 1'70 см. между редоветѣ.

2) Да му се дави подходяща рѣзидба, а именно за сухитѣ и бедни почви — само чашовидна рѣзидба, а за по-севернитѣ и богати почви — смѣсена рѣзидба. Въ никой случай главинитѣ да не се претоварватъ съ повече отъ 8—10 грозда.

3) Кършенето да се извършва редовно и на нѣколко пжти, като първия пжтъ то се извърши следъ завързването на гроздето.

4) Да се прѣска по на често и по възможность по-рано. Интервала между прѣсканията да не бжде по-голѣмо отъ 8—10 дни, а гжстотата на разтвора 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

5) Да се прилага грижлива обработка, която може да бжде ржчна или за по-голѣма икономия и спрежна.

6) Паралелно съ обработката да се прилага и системно торение съ не повече отъ 3000 кгр. торъ на декарь, презъ всѣки три години.

7) За да се ускори наедряването на зърната му и не-



говото по-ранно узрѣване да се прибѣгва и до колцоването което трѣбва да се извършва съ специалнитѣ за целѣта колцовачи.

2. **Димяты.** Той е виненъ и десертенъ сортъ. Когато ще се отглежда по-специално за вино, той трѣбва да се сади по склонове съ южно изложение и въ чакълисти, отцедливи почви, когато обаче искаме да получимъ грозде за износъ почвата трѣбва да бжде по свежа и не много пропусклива. Въ всѣки случай за низкитѣ мѣста той трѣбва да се избѣгва да се сади, защото гроздето става едро, воднисто съ тънка ципа и не трайно, а понѣкога не успѣва и да узрѣе. Той има добъръ афинитетъ съ подложкитѣ монтикола, 1402 и 41 б много родовитъ сортъ е. При кжса рѣзидба той дава винаги достатъчна реколта. Плоднитѣ пржчки при него трѣбва на всѣка цена да се избѣгватъ. Особенно чувствителенъ е на оидиума и то по крайбрѣжието на Черно море. Гроздето му е устойчиво на гроздовата плѣсень но твърде много се напада отъ гроздовия молецъ. Димята въ нѣкои години много изресява и издребнява. Като виненъ сортъ той дава грозде съ достатъчно захаръ и киселина — само въ Варна и Южна България, обаче въ повечето райони на Северна България захарното му съдържание е незадоволително. Неговитѣ вина иматъ слабъ екстрактъ и затова той като виненъ сортъ трѣбва да се насажда само въ леки почви съ топли изложения. (следва).

## ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Ят. Узуновъ  
агрономъ

### Производството на вино въ Германия.

(Продължение отъ кн. 2 и край).

Презъ последнитѣ години, въ Германия се развива и търговията съ пастьоризиранъ гроздовъ сокъ. Споредъ неофициални данни, презъ 1935 година на вжтрешния пазаръ въ Германия сж продадени надъ 4,500,000 литри пастьоризиранъ гроздовъ сокъ, който е мѣстно производство.

Презъ есенята на 1935 година една значителна частъ отъ вината, произведени презъ 1934 година е била непродадена и поради това презъ сжщата година въ Германия е била предприета пропаганда въ полза на употребата на вино въ още по-широкъ размѣръ. За тази целъ се е прибѣгнало до услугитѣ на пресата, радиото, разпространени сж били голѣмъ брой афиши, плакати, хвърчащи листове и др. и сж изнесени концерти съ музикални произведения, посвѣтени на виното. Главната целъ на широко проведената пропаганда е била да се изтъкне необходимостта отъ подпомагане на кржгло единъ милионъ души,



засти въ различнитѣ клонове на производството на вино и грозде. Презъ време на пропагандата въ полза на виното се е изтъквало, че виното не е луксъ, а всѣкидневно питие и че Германия съ 3'03 до 3'80 литри употребено на глава и за година вино и въ сравнение съ това отъ 12'12 до 15'90 литри за Австрия, 59'83 литри за Швейцария, 99'97 литри за Италия и 143'71 литри за Франция, има най-малката консумация на вино.

Съ новии законъ ва мѣрките и теглилките, въ Германия се въведе шандартнатъ бутилка. Преди не съществуваше уеднаквена бутилка при продажбата на вино, бира и др. алкохолни питиета, а се употребяваха бутилки отъ най-разнообразни голѣмняни, което се изтъкваше като голѣмо неудобство въ търговията. Типовата бутилка се въведе и съ огледъ намалението на производственитѣ разходи. При въвеждането не същата се предвиди и единъ преходенъ периодъ, презъ който се предполага да изчезнатъ наличнитѣ разнообразни по голѣмина бутилки. Следъ истичането на преходния периодъ, се провежда употребата само на типови бутилки я поради съществуването само на 30—40 фабрики за бутилки въ Германия, прилагането на закона се очаква да бжде много лесно. При износъ на алкохолни питиета, допуска се употребяването на бутилки съ огледъ изискванията на съответнитѣ чуждестранни пазари. Внасящитѣ се въ Германия бутилки съ цель да бждатъ напълнени съ питиета за износъ, както и внасящитѣ се въ страната чуждестранни напитки се изключватъ отъ постановленията на дадения законъ. Отъ друга страна, внасящитѣ се отъ чужбина бутилки, за употребя на вътрешния пазаръ, въ всички случаи, когато такъвъ вносъ се допуска, трѣбва да отговарятъ на установения типъ.

Германия произвежда едно значително количество шумящи вина. Производството на същитѣ срѣщаше голѣми затруднения отъ свършването на войната до 1934 година.

Въ резултатъ на подетата пропаганда въ полза на употребата на виното въобще, имаме увеличение и въ консумацията на шумящи вина. Презъ месецъ декемврий на 1933 година се премахна таксата отъ 1 марка на бутилка на шумящо вино, като същевременно се настои щото и производителитѣ да намалятъ продажнитѣ цени. Съ това се постигна едно намаление въ размѣръ на кржгло 40% въ ценитѣ на дребно за шумящитѣ вина и последнитѣ станаха достъпни за по широкъ кржгъ потрѣбители. Употрѣбата на шумящи вина преди войната е била срѣдно 12,000,000 бутилки, презъ 1932 години същата е възлизала на 4,810,000 бутилки, презъ 1933 год. — 5,480,000 бутилки, презъ 1934 год. 10,270,000 бутилки, а презъ 1935 год. употребата на шумящи вина е възлизала на кржгло на 13,000,000 бутилки.

Съ въвеждането на бутилки съ съдържание отъ по 2 децилитра за шумящо вино, при единична цена отъ по 2 марки за такива бутилки, се допринесе твърде значително за увеличение на употребата на шумящи вина, Тѣзи вина се отварятъ



много лесно съ завъртване на запушалката и се много търсятъ въ всички ония случаи, когато сж необходими малки количества шумящо вино, като напр. за коктейль, медицински и други цели.

Пакъ съ цель да се увеличи продажбата на шумящи вина, въведе се за улеснение на консуматора, бутилки, виното въ които се изстудява безъ употребяването на ледъ. Такава бутилка е поставена въ сждъ, направенъ отъ особенъ изолационенъ материалъ и обвитъ отъ вътре въ парафинъ. Този изолационенъ сждъ съдържа особена соль, която следъ разреждането ѝ съ вода понижава температурата на съдържащото се въ бутилката шумящо вино, само за нѣколко минути, до 25° Фаренхайтъ, като изстудителното действие трае 15 минути. По този начинъ, се улеснява продажбата на шумящи вина за всички ония случаи, когато не се разполага съ ледъ за изстудяване.

Въ Германия се увеличи продажбата на шумящи вина особено отъ тѣй нареченитѣ „Хаусмаркенъ“. Пресмѣта се, че повече отъ половината отъ употребата на шумящи вина въ Германия се задоволява съ вина отъ този типъ. Тия вина се продаватъ почти изключително само по порчка на хотелитѣ и ресторантитѣ, като насятъ имената на последнитѣ и върху етикета липсва името на производителя. Шумящитѣ вина отъ типа Хаусмаркенъ сж по евтини въ сравнение съ общо известнитѣ въ страната произходи. Причината за това е по-евтиния изходенъ материалъ, по-краткото време презъ което се продаватъ и липсата на разходи за реклама.

До скоро малки винопроизводителни фирми, специализирали въ производството на така нареченитѣ Хаусмаркенъ вина имаха монополно положение въ тся родъ търговия, обаче, въ последно време тѣ срѣщатъ конкуренцията на фирмитѣ, произвеждащи доброкачествени вина, но застжили производството на вина отъ типа Хаусмаркенъ, като страниченъ клонъ.

Германски вина се изнасятъ само за ония страни, въ които има консуматори вече свикнали съ специфичния тѣхенъ вкусъ и букетъ. Износната търговия е повече или по-малко ограничена до продукти, произходящи отъ два локалитета — Райнландъ и Мозель, които сж известни въ всички чужди страни. Качественитѣ германски вина, които най-вече се изнасятъ въ чужбина, иматъ по-високи цени отъ срѣднитѣ такива за вината въ другитѣ страни, така че германската износна търговия съ вина е въпросъ на качество, а не на количество.

Износътъ на вино отъ Германия презъ 1935 година бѣше по-малкъ въ сравнение съ този презъ 1934 година. Най-чувствително е намалението въ вноса за вината въ бутилки Данни за изнесенитѣ количества вина отъ Германия за отдѣлнитѣ страни презъ годинитѣ 1934 и 1935 сж дадени въ долната таблица:

	1934 год.	1935 год.
	въ литри:	
Великобритания	1,273,980.8	1,422,622.1
Холандия	538,890.7	302,202.6



Швеция	249,384.6	178,367.7
Съед. Щати	1,306,361.2	319,297.5

Всичко: 5,368,616.7 1,222,489.9

Износътъ на вина за Съединенитѣ Щати презъ 1935 г. е претърпѣлъ най-голъмо намаление, но въпреки това Съединенитѣ щати си оставатъ вториятъ най-голъмъ консуматоръ на Германски вина следъ Англия.

Участието на отдѣлнитѣ страни при вноса на вино въ Германия презъ годинитѣ 1934 и 1935 се вижда отъ долната таблица.

	1934 год.	1935 год.
въ литри:		
Чили	1,521,995.3	2,142,305.9
Франция	3,890,385.1	1,938,186.6
Гърция	7,588,011.9	12,443,703.3
Италия	24,891,951.0	20,508,498.5
Португалия	1,957,879.0	2,764,570.0
Испания	23,223,777.5	21,585,900.0
Унгария	6,047,839.0	7,969,362.8

Франция е доставила презъ 1935 год. на Германия вино въ едно количество два пжти по-малко отъ доставеното презъ 1934 год. Чили се явява презъ 1935 година като доставчикъ на по-голъмо количество вино на германския пазаръ въ сравнение съ Франция. Презъ последнитѣ години е станало едно приспособяване на Германскитѣ консуматори къмъ вкуса на Чилскитѣ вина, вследствие на което е намалѣлъ вносътъ на доброкачественитѣ французски вина. Едно значително увеличение надъ 30% имаме въ вноса на гръцкитѣ вина презъ 1935 год. Увеличенъ е вносътъ презъ същата година и на Португалски и Унгарски вина, а е намалѣлъ вносътъ, освенъ на Французкитѣ, още и на Италианскитѣ и Испански вина.

Сведения за количествата отъ отдѣлнитѣ типове вина внесени въ Германия презъ периода 1931/1935 год., както и за общата стойностъ на вноса сж дадени въ долната таблица:

година	Въ сждовъ съ или по-голъмо отъ 50 литри съдържание				Въ бутилки и сждове съ съдържание по-малко отъ 50 литри		ВСИЧКО	
	За индустриални цели		За непосредствено употр.		количество въ литри	проц. отъ общото внесено количество	количество въ литри	стойностъ въ лева
	количество въ литри	проц. отъ общото внесено количество	количество въ литри	проц. отъ общото внесено количество				
1931	12705385	23.8	40717824	76.1	68166	0.1	53491375	850514000
1932	20506605	37.1	34613180	62.8	53018	0.1	55172803	684158000
1933	21809333	39.6	33211990	60.3	50414	0.1	55071737	667728760
1934	33011279	46.9	38714501	53.9	50414	0.1	71776194	759537800
1935	30913286	43.8	39514558	56.0	75740	0.2	70503584	592132250



Презъ дадения периодъ отъ време въ вноса на вина за индустриални цели — за приготвление на ракии, шумящи вина, вермутъ и оцетъ се забелѣзва една тенденция на увеличение. Както абсолютно, така и относително, вносътъ на вина за индустриални цели, въ сравнение съ отдѣлнитъ години на взетия промеждуткъ отъ време, е билъ най-голѣмъ презъ 1934 год., който съставя 46<sup>0</sup>/<sub>0</sub> отъ общото количество на внесени вина въ Германия презъ сжщата година.

Вината, внасяни въ Германия за непосредствено употребление, съставятъ най-голѣмо количество въ сравнение съ внесенитъ други типове вина. Докато презъ годинитъ 1932 и 1933 г. вносътъ на вина за непосредствено употребление, абсолютно взето, е намалялъ, сжщиятъ презъ годинитъ 1934 и 1935 се е наново увеличилъ; относително, обаче, вносътъ на вина за непосредствено употребление се стреми презъ времето отъ 1931 год. до 1935 г. къмъ намаление.

Вносътъ на вината за индустриални цели и на такива за непосредствено употребление става въ сждове отъ по 50 литри и въ такива съ по-голѣмо съдържание. Както се вижда отъ горната таблица, вината въ бутилки и въ сждове съ съдържание по-малко отъ 50 литра, внасяни сжщо съ цель за непосредствено употребление, съставятъ незначителна часть отъ общото количество на внесеното вино.

Докато презъ периода 1931—1935 година общиятъ вносъ на вино въ Германия показва увеличение, стойността на сжщия стремително намалява, поради падане на ценитъ на виното на чуждестраннитъ пазари.

Презъ 1931 год. напр., Германия е внесла общо 53,491,375 литра вино на стойность 850,514,000 лева, а презъ 1935 година внесенитъ 70,503,584 литра вино сж имали една стойность отъ 592,182,250 лева.

---

## СЕЗОННИ РАБОТИ ВЪ ЛОЗЕТО И ИЗБАТА.

### Изборъ на облагородени лози за ново лозе.

Една народна поговорка казва: „каквото е семето такава е и племето“. Нае ще добавимъ: „каквото лозе посадишь, такава лозе ще имашъ“. Ето защо, много важно е лозаря винаги да си купува и засажда само най-доброкачествени облагородени лози. Лозето се засажда единъ пжтъ за 30 — 40 години, и за това, ако желаемъ то да бже доходно и трайно, трѣбва да избираме и засаждаме само най-здрави и доброкачествени лози. Не бива за нищожни икономии, да купуваме евтини, слаби и долнокачествени лози. Такива лози засадени ще ни причиняватъ, въ последствие само загуби и неприятности, защото ще ги обработваме, а доходи нѣма да получаваме, или ще бждатъ малки и несигурни.



Много по-разумно е да се купятъ по-скъпи, но доброкачествени лози. Нека да направимъ повече разходи при посаждането на новото лозе, *отколкото по късно, ежегодно да правимъ разходи* и да обработваме едно болнаво, слабо, анемично лозе, което нѣма да ни дава доходи, същото бързо ще се прореди и ние ще се грижимъ и обработваме праздна земя.

Младитѣ облагородени лози, както и доброто семе трѣбва да бждатъ здрави и добре узрѣли. Най-важно е облагороденитѣ лози да иматъ гладка и отъ всички страни хубаво срасла спойка. Лѣтораста не е нужно да бжде много голѣмъ, (40 до 60 см.), но е важно да бжде хубаво изпеченъ, пълненъ и узрѣлъ. Подложката трѣбва да е гладка, чиста, безъ петна и рани, да бжде хубаво узрѣла, дървесината ѝ да има естествения, здравъ бѣлъ цвѣтъ, да не е градобитна и да произхожда отъ добре гледанъ на подпори маточникъ, който да не е страдалъ отъ пероноспора и други криптогамически болести, отъ суша, градъ или пригоръ. Накиснати въ вода лозитѣ (24 часа) като имъ се обѣли кората да нѣматъ черни петна и мрѣтви тъкани.

Стжпалнитѣ корени на облагороденитѣ лози да бждатъ добре развити и да изхождатъ най-малко отъ 3 страни на подложката (въ основата-петата). Коренитѣ да не сж почернѣли и изгнили, а като ги изрѣжемъ да иматъ свежъ и бѣлъ цвѣтъ. Лозитѣ може да бждатъ първокласни, но при все това, *само външния имъ изгледъ не е достатъченъ* да опредѣли тѣхното качество и здравина. Ето защо, необходимо е да се внимава, да се прегледа да не сж изсъхнали лозичкитѣ презъ време на дългия транспортъ и съхранение, да не сж измрѣзнали при лошата зима, да не сж почернѣли отъ излишната влага и пр.

Ако лозичкитѣ сж силно повѣхнали и спарушени при постоянното разнасяне по пазаритѣ изложени на слънце и вѣтъръ, безъ добъръ амбалажъ и грижливо запазване, то е необходимо преди да ги заровимъ въ пѣськъ, предварително да ги напомнимъ 10—12 часа въ чиста вода, за да се освежатъ и следъ това да ги запазваме въ пѣськъ до момента на тѣхното засаждане.

Ако лозитѣ сж били изложени на голѣмъ студъ 8—12° С и случайно сж замрѣзнали при пжтуването, ще ги оставимъ въ студенъ запазенъ отъ вѣтъра зимникъ бавно и постепенно да се размрѣзнатъ, следъ размрѣзването е хубаво да се зароятъ въ влаженъ пѣськъ дето се пазятъ до момента на засаждането.

## Общи правила при отглеждането на десертнитѣ грозда — Афуза.

### 1. Правилна рѣзидба на Афуза.

Интереса къмъ културата на десертнитѣ грозда у насъ е много голѣмъ и постоянно расте. Ето защо много умѣстно би било да се спремъ на известни грѣшки, които правятъ нашитѣ лозари при рѣзидбата на десертнитѣ грозда и специално на Афуза. Една отъ най-важнитѣ работи при отглеждането на лозата е



рѣзидбата, и за това лозаря трѣбва да знае правилно да я извърши. Общо прието е у насъ и всички лозари при всички случаи рѣжатъ Афуза на дълга плодна прѣчка. Това е погрѣшно и се дължи на едно предубждение, че Афуза не можель да ражда на низка чепова рѣзидба.

Отъ опити, които сж изведени въ течение на 7 години въ Лозар. опитна станция въ Плѣвенъ, е установено, че Афуза може да ражда и при низка чепова рѣзидба. Нѣщо повече, отъ тѣзи опити се вижда, че въ много случаи низката чепова рѣзидба при Афуза е за предпочитане, и ще ни даде задоволително количество, при това по-доброкачествено грозде.

Опита е заложенъ въ 1922 година, като сж засадени по 4 парцели отъ по близо 0 500 дек. съ сорта Афузъ, облагороденъ върху *Rupestrис du Lot* и 41-6 — дветѣ най разпространени подложки у насъ. Лозитѣ сж произведени въ Лозар. опитна станция. Били сж първокласни и строго автентични по отношение на калема и подложката. Засадени сж въ срдѣно пѣськливо-глинеста почва съ слабъ наклонъ. Предварително земята е риглована и е сравнително изравнена въ своята сила и физически свойства. Лозитѣ сж излѣзли на плодъ въ третата година (1930 год.). Въ тѣзи опити сж сложени за сравнително проучване следнитѣ четири рѣзидби :

1. Чепова рѣзидба на две очи.
2. Чепова рѣзидба на три очи.
3. Смѣсена рѣзидба (подоброено Гюйо).
4. Кордонъ Ройя (Въ 1934 год. замѣненъ съ Гюйо).

Даннитѣ отъ тѣзи опити показватъ, че Афуза, рѣзанъ на чепова рѣзидба е давалъ отъ 586 кгр. до 1108 кгр. грозде отъ декарь и срдѣно по 846 кгр. При това, полученото грозде е било винаги по-едро, по-свежо, по-захарно и по-качествено. Полученото грозде е отивало почти всичкото за износъ, като е давало много малко шкартъ — до 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Освенъ това лозитѣ сж запазили своята сила и иматъ едно напълно нормално развитие.

Лозитѣ, които сж рѣзани на дълга прѣчка (смѣсена и кордонъ Ройя) сж давали винаги по-голѣми реколти. Срдѣно взето, отъ опититѣ за 6 години дългата рѣзидба е дала 514 кгр. грозде въ повече за декарь, но сжщото грозде е било съ близо 10<sup>0</sup>/<sub>0</sub> по-слабо на захаръ, по-дребно и сж получени 77 кгр. по-малко прѣчки отъ декарь, което явно говори за едно чувствително отслабване на лозата. При дългата рѣзидба гроздоветѣ сж били по-сбити, съ по-дребни зърна, безвкусни, страдатъ отъ слнччевъ пригоръ и винаги сж давали по-голѣмъ <sup>0</sup>/<sub>0</sub> шкартъ — 20 до 30<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Освенъ това, беридбата е трѣбвало да се извърши постепенно на 3 до 4 пжти (3 до 4 ржце).

Общото състояние на тѣзи лози е явно по лошо. Тѣ сж отслабнали, изтощени, страдатъ отъ суша и пр. Рано презъ есенята пожълтяватъ, а въ известни случаи страдатъ силно отъ „Бронисюра“. (Листата се свиватъ и покриватъ съ кафяво-черни петна). Такива лози е необходимо да се наторятъ добре съ оборски и др. торове, да се обработватъ по-грижливо и пр.



Въ заключение на тѣзи опити може и трѣбва да препоръчаме. Всички десертни лозя отъ Афузъ, които сж засадени въ високи, сухи мѣста, стрѣмни и бедни почви, които сж изтощени и отслабнали, да се рѣжатъ на чашовидна рѣзидба съ чепове на 2 и 3 очи. При тѣзи условия, ние можемъ да разчитаме на една срѣдна реколта отъ 600 до 900 кгр. грозде отъ декарь, при това винаги по-едро, и отъ по-високо качество. Виненитѣ лозя, които сж пресблагородени въ десертни съ афузъ, понеже сж засадени на по-малки разстояния, страдатъ отъ суша и затова е по-разумно да се рѣжатъ на чашовидна чепова рѣзидба.

По правилно Афуза ще се рѣже съ дълга плодна пръчка, когато лозето е младо, силно, засадено въ равна, свежа силна земя и на по-голъми разстояния отъ 1.50 м. между лозитѣ и редоветѣ. (Да нѣма повече отъ 400 лози на декарь при нашитѣ условия) Само въ тѣзи случаи е разумно и полезно да прилагаме дългата рѣзидба на Афуза. Преди и следъ гроздобера лозаря е хубаво да прегледа всички свои парцели, засадени съ афузъ и да отбелѣжи състоянието на лозитѣ. Когато лозитѣ страдатъ отъ суша и пригорѣ, тѣ се познаватъ по свититѣ листа, дребното и прегорѣло грозде и пр. Когато листата преждевременно се спарушатъ, пожълтяватъ и страдатъ отъ „Бронисюра“ и пр., това показва, че тѣзи лози сж силно изтощени и е по-разумно да се рѣжатъ на чепова рѣзидба. Освенъ това още презъ есенъта, сжщитѣ лозя би било хубаво да се наторятъ съ оборски торъ — срѣдно до 3000 кгр. на декарь, като му се прибавятъ и минерални такива. Въ зависимостъ отъ случая 40 до 60 кгр. суперфосфатъ за декарь, или 30 до 40 кгр. силна на калии и фосфоръ нитрофоска, или 80 до 100 кгр. обикновена дървена пепель и пр. Това ще зависи съ кой отъ тѣзи торове ще можемъ да разполагаме и кой отъ тѣхъ ще бжде по износенъ да се употрѣби.

Освенъ това, такива изтощени лозя е необходимо да бждатъ по-грижливо гледани. Редовно и навреме да бждатъ прекопани, за да се запази почвената имъ влага и да не страдатъ отъ суша и гладъ.

Като имаме предъ видъ всичко по-горе казано, не е излишно да дадемъ известни конкретни норми за плодородието на лозата, съ огледъ да получаваме едно задоволително и високо качество грозде, като сжщевременно запазваме силата и дълготрайността на лозето. При всички по-горе изброени благоприятни условия, на сила и развитие на лозата, на почва, разстояние, влага и пр. на една добре развита лоза при тѣзи условия не бива да се оставатъ повече отъ 10 до 12 нормално развити грозда, и най-много до 14 такива.

При сухи, бедни, стрѣмни почви, слаби изтощени лози и пр. ще оставаме 6 до 8 нормално развити грозда. При тѣзи условия ние винаги ще разчитаме на *доброкачествено, едро, свежо и годно за износъ грозде.*



## 2. Коя подложка е по-добра за „Афуза“.

Много се спори у насъ, коя подложка е по добра за Афуза — *Rupestris du Lot* (Монтиколата), или *Ghssela Berlandieri* 41-б. По сжщностъ и дветѣ подложки сж много добри, обаче, всѣка отъ тѣхъ *трѣбва да бжде поставена въ подходяща почва и условия*. Отъ много опити и наблюдения, правени въ Опитната станция въ Плѣвенъ е установено, че при равни условия Афуза облагороденъ върху подложка Монтикола дава винаги по-малко грозде, но сжщото е по-едро, по-свежо, по-рѣхаво и, общо взето, по-качествено отъ Афуза, полученъ върху подложка 41-б.

Афуза, отгледванъ върху подложка 41-б е по-родовитъ и, срѣдно взето, винаги е давалъ 400—500 кгр. повече грозде отъ декаръ, сравняванъ, при равни условия, съ Афузъ върху Монтикола. Полученото грозде, обаче, е било винаги по-дребно, гроздоветѣ по-сбити и съ 0.5—1% по-слабо на захарь. Поради по-силното плодородие Афуза на подложка 41-б по-бързо се изтощава, отслабва и по-силно страда отъ броносюра. Обратно, Афуза облагороденъ върху Монтикола се е запазилъ по-силенъ, не страда отъ броносюра и изтощение.

Отъ всичко гореизложено, въ заключение трѣбва да кажемъ, че Афуза на подложка 41-б е по-родовитъ, страда повече отъ суша и по-бързо се изтощава. Ето защо, необходимо е чрезъ *една правилна рѣзитба, филизене и подстригване да намалимъ плодородието на лозата и да подобримъ качеството на гроздето*. Така че, не бива да има никакъвъ страхъ отъ подложката 41-б. Важно е само сжщата да бжде поставена въ подходящи дълбоки, рохки и пропускливи почви. При засаждането на нови десертни лозя върху подложка 41-б, важно е да я поставяме на подходящо разстояние, за да не страда отъ суша. Трѣбва да знаемъ, че при нашия сухъ климатъ не бива да има повече отъ 400 десертни лози въ 1 декаръ, още повече, ако сж на подложка 41-б.

При засаденитѣ вече стари десертни лозя върху подложка 41-б, и при които сж допуснати горнитѣ грѣшки (засадени много на гжсто), ще ги корегираме съ една по-правилна рѣзитба, филизене, обработка и торене. Изобщо, лошия ефектъ отъ подложката 41-б не се държи на неизбѣжни и неотстраними причини, а повече на нейното изобилно плодородие, което *може винаги да се корегира отъ лозаря*.

## Откисляване на вината,

*Естественото намаление на киселината въ виното е единъ нормаленъ процесъ, който се извършва винаги при узрѣването на вината*. Самото намаление на киселината се дължи на причини отъ химично биологично естество.

*Химичното намаляване на киселината се крие въ самия съставъ на виното*. Най-главнитѣ киселини, застѣпени въ състава на младото вино, сж винената и ябълчната. Подъ влиянието на образувания спиртъ голѣма частъ отъ винената киселина се свързва съ частъ отъ металитѣ и подъ формата на виненъ ка-



мѣкъ се утайва по бѣчвитѣ. Колкото е по-богато на спиртъ и при низка температура се съхранява, толкова повече винена киселина се утайва подъ формата на виненъ камѣкъ.

*Биологичното намаляване на киселината* се дължи на преминаването на ябълчната киселина въ млѣчна. Подъ влиянието на известни групи бактерии ябълчната киселина се разпада на въглероденъ двуокисъ и млѣчна киселина, която е много по-слаба като киселина и мека на вкусъ.

Биологичното разпадане на киселината се извършва непосредствено следъ ферментацията или по-късно презъ зимата, ако избата е топла или презъ пролѣтта или лѣтото, когато тя се затопли. Голѣмото количество спиртъ, високата киселинностъ, низката температура и срѣдния двуокисъ препятствуватъ на биологичното намаляване на киселината въ виното.

*Изкуствено намаляване на киселината* се налага тогазъ, когато по естественъ пѣтъ намалението на киселината не стигнало до тамъ, че виното по отношение на киселината, да се приеме охотно отъ консуматора. При нашитѣ климатически условия много рѣдко се случва да се намаляватъ киселинитѣ изкуствено, защото вината въ повечето случаи страдатъ отъ недостатъчно киселина. Това, което за севернитѣ страни е една редовна практика, у насъ се налага като изключение. Ако въ настоящия моментъ тоя въпросъ интересува винаритѣ, то е повече за намаляване киселината въ старитѣ вина. Въ последнитѣ, благодарение утайването на голѣма частъ отъ винения камѣкъ, ванената киселина много рѣзко проявява своя остъръ киселъ вкусъ въ виното, макаръ че общата киселинностъ на виното е значително по-малка отъ колкото въ периода на неговата младостъ. Както при младитѣ, така и при старитѣ вина къмъ откисляване трѣбва да се пристѣпва много внимателно.

*Опасности при изкуствено откисляване* на вината не сж изключени, особено за вина съ недостатъчна киселинностъ. Винаритѣ никога не трѣбва да забравя, че киселината, заедно съ спирта е най-сигурното консервиращо сръдство за ваното. Недостатъчната киселина отваря вратитѣ за най-разнообразни микробни заболявания на виното. Отстраняването на частъ отъ киселината въ много случаи предразполага виното къмъ пресичане, особено, когато въ него има разтворени повече метали. Не трѣбва да си прави илюзии винаритѣ, че съ откисляване, особено вкиснати вина, ще се получи значителенъ резултатъ. Откислителя най-напредъ премахва винената киселина, която е най-ценна и следъ това останалитѣ, въ това число и оцетната. Следователно, вина съ проявено оцетно вкисване ще се откисляватъ, ако летливата! (оцетна) киселина не е прехвърлила нормитѣ, които закона допуща 2 грама за червенитѣ, и 1.5 гр. на литъръ за бѣлитѣ вина. Нека изобщо подчертаемъ, че откисленитѣ вина не сж стабилни и тѣ трѣбва бързо да се продадѣтъ и консумиратъ.

*Размъритиѣ на откисляването* на едно вино се явява най-важната задача на стопанина, която той трѣбва да установи при възможно най-малки рискове. Колкото повече киселина искаме да премахнемъ, толкова повече откислителъ трѣбва да приба-



вимъ, но заедно съ това излагаме и виното на по-голяма опасност. Затова, където е възможно, нека се търси съдействието на специалисти въ съответното агрономство.

Когато стопанинътъ самъ ще откислява виното, постъпва се по следния начинъ. Предварително взема четири шишета по единъ литъръ вино, безъ обаче да ги напълва изцѣло. Въ всѣко шише поставя различно количество мраморенъ прахъ (калциевъ карбонатъ), който разтегля при възможностъ самъ или въ нѣкоя дрогерия или аптека, както следва:

№ 1	шише	поставя	точно	0·7	гр.	мраморенъ	прахъ
№ 2	”	”	”	1·0	”	”	”
№ 3	”	”	”	1·4	”	”	”
№ 4	”	”	”	1·7	”	”	”

Виното и карбоната въ бутилката се размѣсватъ доста силно, допълва се съдържанието съ вино до единъ литъръ и, следъ излитането на въглеродния двуокисъ, бутилката се затпява и остава въ избата. На следуюция день се разклаща пакъ и се оставя да стои една седмица. Обикновено винения камъкъ много бързо се утайва на дъното. Пристъпва се къмъ опитване на виното. Най-напредъ се опитва най-силно откисленото № 4 и най-после неоткисленото вино. Обикновено откисленото вино има блудкавъ вкусъ на картонъ, който при голѣмитъ количества не е прононсиранъ и скоро изчезва. Пробата, на която ще се спремъ, трѣбва да бжде изпитана не само по отношение на вкусъ, но и дали потъмнява. За тая целъ сжщата се оттача отчасти и се излага широко въ допиръ съ въздуха, като се разлива отъ една чаша въ друга. Ако виното следъ нѣколко часа не се пресѣче, можемъ спокойно въ сжщия размѣръ да откислимъ и голѣмото количество.

За да намалимъ киселината на виното съ единъ грамъ на литъръ, необходимо е 0·67 или кржгло 0·70 гр. калциевъ карбонатъ, за 1·5 гр. лт. сж нужни 1·00 гр., за 2·00 — 1·4 грама калциевъ карбонатъ и т. н.

Следователно, ако сме се спрѣли на първата проба, т. е., да се отнеме единъ грамъ отъ киселината на виното, (изразена въ винена киселина), необходимо е да се прибавятъ 70 грама калциевъ карбонатъ за всѣки 100 литри вино. Ако искаме да отнемемъ 1·5 гр. киселина ще прибавимъ съответно 100 грама калциевъ карбонатъ и т. н.

*Извършването на самото откисляване става* по следния начинъ. Набавяме си мраморенъ прахъ (калциевъ карбонатъ) съвършено чистъ, който се продава на дрогериятъ и аптекиятъ, понѣкога специално за винарски цели. Поставяме нуждното количество въ единъ сждъ и го заливаме съ десетъ до петнадесетъ пжти повече вода. Разбърква се добре смѣсата, оставя се да се утай карбоната и бистрата вода се излива внимателно. Това промиване може да се повтори. Така промития карбонатъ се размѣсва много добре и бързо съ малко вино и се влива въ бѣчвата, като се разбърква основно. Предварително изваждаме отъ бѣчвата частъ отъ виното, за да не изкипи при отдѣляне



на въглеродния двуокисъ. На следуюция денъ бѣвката се разбѣрка на ново, допѣлва се и следъ излитането на въглеродния двуокисъ се запушва. Най-много следъ десетина дни виното може да се отточн и ако е необходимо да се филтрува или бистри. Въ повечето случаи виното се бистри само.

Откисляването на виното може да стане съ алкални основи и карбонатни, но тѣ сж разтворими въ виното и не сж за препорѣчване. Нѣкой употребяватъ магнезиевъ карбонатъ. Магнезия е чуждъ елементъ въ състава на виното, затова сжщо така не е за препорѣчване.

Нека се знае, че откисленото вино е много по-лесно изложено на развала, затова бѣрзо трѣбва да се продаде и консумира.

### Работи въ овощната градина презъ м. мартъ.

Презъ м. мартъ се струпватъ за извършване много работи, но на първо време трѣбва да се избѣрзва и привѣршватъ окончателно ония работи, които сме закѣснѣли да свѣршимъ презъ изтеклия м. февруарий. Въ началото на мартъ трѣбва да сме привѣршили съ зимното прѣскане на овощнитѣ дървета, а сжщо така да се приключи и съ рѣзидбата на дърветата отъ всички ядкови и костилкови видове. Всички рани да се замажатъ съ овощарски мехлемъ. Оранята на почвата между редоветѣ, както и окопаване подъ дърветата, а сжщо така и съ торенето трѣбва да сж окончателно привѣршени, за да се знае, че всички зимни работи сж въ редъ. Съ засаждането на млади овощни дървета да се бѣрза и предъ видъ на пролѣтното засаждане да се взематъ мѣрки, които улесняватъ и благоприятствуватъ прихващането — грижливо изрѣзване на коренитѣ съ остъръ ножъ, потапянето имъ въ каша отъ говежда лайна и глина, а следъ засаждането покриване съ торъ или слама и поливане. Да се взематъ мѣрки за предпазване на цвѣтоветѣ на прасковитѣ, кайсиитѣ отъ студове и слани, защото къмъ края на месеца тия овощни видове сж доста напреднали въ развитието си, а въ нѣкой по-запазени мѣста, особено въ Южна България, дори съ цвѣтъ. Къмъ края на месеца, ако времето позволи, може да се започне преоблагородяване съ калемъ, главно на седло, на кози кракъ и на разцѣпъ или най-малкото пѣкъ да се направи подготовка на дърветата за преоблагородяване. Ако мѣзгата се раздвижи, облагородява се и подъ кора. Предъ видъ на многото диви дървета у насъ, които още не сж преоблагородени, на тази работа би трѣбвало да се обърне по-голъмо внимание. Ако нѣмаме събрани калемн да се поискатъ такива отъ соответнитѣ агрономства или държавни разсадници. Не запознатитѣ добре съ тая работа нека потърсятъ съвети отъ специалиста овощаръ, който ще ги опѣти най-добре безъ да пропусне да вземе предъ видъ всичко, отъ което зависи добрия резултатъ отъ работата. При всички неясни случаи изъ областта на овощарската или лозарска наука и техника се отнасятъ за съвети къмъ агрономитѣ специалисти.



# СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

## ОТЧЕТЪ

на Управителния съветъ за дейността му презъ 1936 г.

Съгласно чл. чл. 15 и 17 отъ устава и въ изпълнение повеленията на чл. 26, управителниятъ съветъ свика настоящия конгресъ да даде отчетъ за дейността си презъ изтеклата година и да представи отчета и дейността си на вашата безпристрастна преценка и критика.

Изминалата година, както нѣколкото подъ редъ, не бѣ радостна за българския лозаръ; напротивъ, тя бѣ една отъ най-тежките, която държа лозаря презъ цѣлата година подъ постояненъ страхъ и гнетъ.

Низко продаденитѣ грозда и вина отъ реколта 1935 год., отъ една страна, несправедливото увеличение на акциза, отъ друга, и опустошителнитѣ и масови размѣри на пероноспора и природни стихии, отъ трета, бѣха постоянния сплтникъ на нашия лозаръ и го доведоха до обедняване, което при така тежката стопанска криза мѣчно, ако не невъзможно, би се управляло.

Управителниятъ съветъ, съзнавайки тежката и голѣма отговорностъ, която носи като ръководенъ органъ на Съюза, презъ цѣлата година употребяваше максимумъ усилия да постигне по възможностъ повече отъ онова, което миналия конгресъ въ своитѣ резолюции му бѣ поставилъ за разрешение.

Нека ни бжде позволено тукъ, отъ това мѣсто, да заявимъ, че благодарение непосилнитѣ усилия на управителния съветъ и благодарение правилнитѣ разбирания на лозарскитѣ въпроси отъ Министра на земедѣлието, г-нъ Ради Василевъ, следъ заемането отъ него поста — Министръ на земедѣлието, редица опустошения, които бѣха направени отъ нѣкои негови предшественици въ областта на лозарството, бидоха коригирани и днесъ лозарска България може да бжде успокоена и обнадeждена.

Така напримѣръ, по искането на Съюза и благодарение на г-нъ Министра, едно отъ първитѣ постижения бѣ премахването крайно несправедливото увеличение на акциза.

Все така по искането на Съюза и правилното разбиране на г. Министра бѣ възобновено: Срѣдното лозарско училище — Плѣвенъ, възстанови се инспекторския институтъ по лозарство при Министерството, възстанови се Опытната лозарска станция въ Плѣвенъ, разреши се и организира тримесечния курсъ на специалиститѣ по винарство въ с. Перушица.

На всички Вамъ е известно тежкото положение, въ което бѣ изпадналъ лозаря-винарь въ началото на 1936 год., поради низкитѣ цени на виното. Едно отъ главнитѣ искания на миналогодишния конгресъ бѣ да се настои предъ правителството, държавата да закупи едно количество отъ около 20 милиона литри вино, което да извади изъ обръщение и облекчи лозаря. По настоячивото искане на Съюза, отъ Министерството на земедѣлието биде изработенъ законопроектъ, по силата на който



Б. З. К. банка, посредствомъ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, щѣше да изкупи 20 милиона лити вино и го приготви за износъ. Този законопроектъ биде изоставенъ поради страшнитѣ опустошения на пероноспората. Нашето становище, обаче, е било и е, че този законопроектъ трѣбва да се прокара, за да може Б. З. К. банка въ години на голѣма рѣколта и тежка криза съ развързани рѣце да се притича на помощъ на затрудненото лозарство.

Презъ годината биде свиканъ и висшия винарски съветъ, въ който съветъ съюзното рѣководство взема активно участие и можа да прокара много отъ своитѣ разбирания за защита на лозаря по въпроса за винопроизводството у насъ. Тукъ му е мѣстото да отбелѣжимъ, че въпроса съ винопроизводството е кардиналниятъ въпросъ, той е крайжгълния камъкъ и отъ негоюто правилно разрешение ще зависи до голѣма степенъ и разрешението на винарската криза у насъ. Нашето разбиране е, че винопроизводството трѣбва да остане въ рѣцетѣ на лозаря-производителъ. По тоя въпросъ конгреса ще има възможность да се изкаже при реферата на г. Георгиевъ, който ще чуе сега на конгреса.

Въ духа на взетитѣ решения отъ винарския съветъ, Министерството на земедѣлието е изготвило законопроектъ, който законопроектъ ние сме убедени, че ще стане законъ. Съ него се коригиратъ дефектитѣ на сега съществующия законъ за вино, спиртни напитки и оцета, изтѣквани многократно отъ Лозарския съюзъ, като се правятъ и нѣкои нововъведения, улесняващи пласмента имъ.

Съюза ни взема участие въ изготвяне правилника за тържищата на грозде, зеленчуци и др. плодове, като успѣ да прокара максимумъ постижения за защита интереситѣ на лозаропроизводителя.

Другъ боленъ въпросъ, който, въпреки нашитѣ усилия да добие разрешение не можа, това е въпроса за участието на Съюза въ Експортния съветъ. И съ право ние сме убедени и твърдимъ, че недоразуменията, които имаше при тазгодишната износна кампания между експортѣри и производители, се дължатъ на нашето неучастие въ този съветъ, би трѣбвало това добре да го разбератъ отговорнитѣ фактори и коригиратъ миналогодишната си грѣшка.

Наредъ съ всѣкидневната грижа за защита лозарскитѣ искания, легнали въ конгресната резолюция, рѣководството на Съюза е защитявалъ и отстоявалъ презъ годината и исканията на отдѣлни лозарски дружества, лозаро-винарски кооперации и отдѣлни лозари, като е подържалъ съ всички най-редовна кореспонденция и е билъ винаги отзивчивъ, като е давалъ на-временни отговори и напътвания.

### Организационни.

Въ организационно отношения Управителния съветъ сжщо така може да се похвали съ успѣхи, които отдавна не сж постигани, резултатъ на активна дейность и на нарастналото съзнание у лозаря.



Управителния съветъ на Съюза, разбиращъ добре грамадно-то значение отъ ръста на организацията и нейната стегнатостъ, не е изпускаръ случая да апелира къмъ лозарски дружества, лозаро, винарски кооперации и просвѣтени лозари, като за целта е издавалъ и специални окръжни за по-голѣма организационна дейностъ, и, като резултатъ на всичко това, ние предъ този конгресъ можемъ да се поздравимъ съ основаването и членуването къмъ Съюза на нови 37 организации. Тукъ му е мѣстото да благодаримъ на Г-да агрономитѣ-специалисти, които възприеха идеята за лозарско сдружаване и сътрудничиѣ на Съюза за организиране лозаритѣ въ отдѣлни дружества.

### Финансии.

Финансовото положение на Съюза, обаче, не е така радостно. Свикнали отъ миналото, лозарскитѣ дружества да се отчитатъ само предъ конгреса, презъ цѣлата година въ съюзната каса нѣма почти никакви постъпления, нѣщо, което извънредно много затруднява живота на организацията.

Действително, тази година е една отъ редкитѣ по своя неурожай за лозаря, нѣщо, което до известна степенъ може да оправдае нѣкой лозарски районъ. Но има и такива райони, които тази година бѣха облагодетелствувани отъ природата, къмъ които Съюза се обърна съ специална молба за подкрепа, но и отъ тѣхъ никакъвъ резултатъ, съ изключение на едно две дружества.

Тази система на отчитане би следвало да се измѣни и лозарскитѣ дружества да отчитатъ членоветѣ си следъ гроздобера, когато въобще лозаря има яри. Лозаро-винарскитѣ кооперации могатъ сѣщо така да одържатъ членския вносъ още при първото раздаване на аванса срещу гроздето и да се отчитатъ къмъ Съюза. Изглежда, че въобще на този въпросъ се гледа леко отъ всички срѣди, вследствие на което и Съюза едва крета.

Членскиятъ вносъ къмъ Съюза е едно левче (единъ вестникъ— $\frac{1}{2}$  кгр. грозде) на притежаванъ декаръ лозе. Сума, която въ никой случай не е голѣма, за да служи за оправдание на невнесенъ членски вносъ. Ако има малко повече съзнание у лозаря и ако има повече амбиция у ръководящитѣ дружествата, то набирането на срѣдства би се много улеснило.

Управителниятъ съветъ на Съюза има амбиция да развие по-голѣма просвѣтна дейностъ, посрѣдствомъ издаване лозарски вестникъ, отдѣлна специална литература, изнасяне реферати и организиране народни университети, но всичко това се спѣва отъ безпаричието, въ което е изпадналъ Съюза.

Въ изпълнение на това си разбиране, Съюза издаде едно окръжно до лозарскитѣ дружества, кооперации и кореспонденти, съ което ги подканяше да организиратъ презъ зимния сезонъ народни университети, вмѣсто да прекарватъ въ пушнитѣ кафенета. За целта той влѣзе въ разбирателство съ Министерствата на земедѣлието, Просвѣтата и Вътрешнитѣ работи, които помоли да укажатъ нуждното съдействие. Всички Министерства се отзоваха съ готовностъ и нѣкой лозарски дружества организираха такива университети.



Управителниятъ съветъ съ прискърбие констатира, обаче, небрежното отнасяне на повечето дружества къмъ този така важенъ за тѣхъ въпросъ — въпроса за повече просвѣта.

Бюджетнитѣ приходи, както и разходи презъ миналата отчетна година възлизатъ по на 105,770 лева — или въобще бюджета е реализиранъ въ по-малко съ 32,426 лева.

При разходния бюджетъ Вие ще видите, че има вмъкнати нови параграфи, които параграфи при гласуването на бюджета отъ миналогодишния конгресъ не сж предвидени и безъ които правилния организационенъ животъ на Съюза би се затруднилъ.

Управителниятъ съветъ, за да не спъне живота на Съюза, съ специално протоколно решение реши да се взематъ сумитѣ отъ свободнитѣ параграфи, като се прехвърлятъ къмъ новитѣ такива. По този начинъ общо, бюджета на Съюза не е превишенъ и работата на Съюза се улесни.

Така напримѣръ:

1. Разходитѣ по § 13 за конгреси и конференции, кждето сж изразходвани 4110 лева, сума, която съ протоколно решение на Управителния съветъ се взе отъ неизразходвания параграфъ 6, обзавеждане съюзното помѣщение.

2. Разходитѣ по § 12 — организационни, сж изразходвани 7066 лв., които съ протоколно решение на Управителния съветъ се взѣха отъ § 5 — пжтни и дневни на организатора.

На всички Ви е известно, че Съюза тази година разви по-голъма организационна дейность, като си служеше съ позиви, окржжни и др. чиито реаленъ резултатъ е на лице. За да може да прави тази си дейность, наложи се прехвърлянето отъ единия параграфъ къмъ другия.

3. Освенъ това, превишенъ е и параграфъ 10, пунктъ „б“ съ даденитѣ на Опитната станция — Плѣвенъ 4,546 лева. Изразходването на този параграфъ е станало, като Съюза за целта е поискалъ помощъ отъ Б. З. и К. Банка, която е отпуснала 5000 лв. и отъ тѣхъ сж дадени на Опитната станция — Плѣвенъ за разходитѣ по заложения опитъ въ хладилна инсталация за десертно грозде 4546 лв., който разходъ следва да се одобри отъ конгреса.

4. Превишенъ е и § 11 — непредвидени съ една сума отъ 84 лв. които да се взематъ отъ параграфъ 5 и сжщо съгласно решението на упр. съветъ.

Трѣбва да се отбелѣжи, обаче, че при изпълнение бюджета за 1936 г. § — заплати — е билъ недостатъченъ за посрѣщането нуждитѣ на Съюза въ това отношение, макаръ че е показано въ въ бюджета икономия отъ (7000) седемъ хиляди лева. Дължимия размѣръ за заплати възлиза на (57,000) петдесетъ и седемъ хиляди лева. Следователно, бюджета по този параграфъ е превишенъ съ (9000) деветъ хиляди лева, които следва да се одобратъ отъ конгреса. Управителниятъ съветъ съ протоколно решение реши тази сума да се покрие отъ параграфъ 4 — организатори. — Сумата отъ 16,000 лв. следва да се гласува като дългъ на бюджета 1936 г. въ бюджета за 1937 год. Тази сума е казана и въ пасива на баланса за 1936 год.



# Б Ю Д Ж Е Т Ъ

## на Българския лозарски съюз за 1936 година.

ПРИХОДЪ

РАЗХОДЪ

§	Наименование на прихода	Предвидено да постъпи	Постъпило	Разлика + -	Сума на разликата	§	Наименование на разхода	Предвидено да се изразходва	Изразходвано	Разлика + -	Сума на разликата
1	Касова наличност 1935 год.	24696	12696	-	12000	1	Канцеларски разходи	5000	3599	-	1401
2	Членски внос	50000	32663	-	17337	2	Отопление	3000	41000	-	3000
2	Помощи отъ разни лица	30000	13826	-	16174	3	Заплати	48000	7000	-	7000
						4	а) Б. З. и К. банка	5000	10000	-	10000
3	Помощь отъ Коопер. ц-ла на лозаригѣ въ България	30000	34500	+	4500	5	Организатори	10000	630	-	9370
						6	б) Разни лица	8826	8000	1567	-
4	Непредвидени	3000	12000	+	9000	7	Данъци и коопер. разходи	4500	1272	-	3228
						8	Ипотечни погашения	18000	17656	-	344
5	а) Отъ минали бюджетни упражнения	500	85	-	415	9	Дългове отъ минали години	20000	10000	-	10000
						10	а) сп. „Лоз. прегл.“ за 1935 г.	10000	14546	+	4546
5	б) Ляхзи отъ влогове	500	105770	-	32426	11	Дадени помощи на:	1696	1780	+	84
						12	а) сп. „Л. прегл.“ за 936—10000	10000	7066	+	7066
5	б) Ляхзи отъ влогове	500	105770	-	32426	13	б) Олит. стан., Плъвненъ	4546	4110	+	4110
						11	Непредвидени	1696	2544	+	2544
		138196	105770	-	32426			138196	105770	-	32426

София, 31 декември 1936 год.  
Счетоводителъ: Д. Т. Даракчиевъ

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ  
Секретаръ: Ив. Лъвничаровъ



## БАЛАНСЪ

### на Българския лозарски съюзъ — София

АКТИВЪ

ПАСИВЪ

Каса . . . . .	2544	Капиталъ . . . . .	226165
Движими имоти . . . . .	15355	Ипотечни заеми . . . . .	90734
Недвижими имоти . . . . .	335000	Кредитори . . . . .	36000
	352899		352899

София, 31 декември 1936 г.

Председателъ: **Ив. П. Бързаковъ**Счетоводителъ **Д. Т. Даракчиевъ**Секретаръ: **Ив. Лъвичаровъ**.

Правейки Ви достойно отчета за дейността си през настоящата година, бюджетното упражнение и баланса, ние ги представяме на вашата обективна и безпристрастна преценка.

София, 31 декември 1936 год.

Секретаръ: (п) *Ив. Лъвичаровъ* Председателъ: (п) *Ив. П. Бързаковъ*Подпредседатели: (п) *проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Джелеповъ*Членове: (п) *Кр. Нановъ, Георги Червенковъ, Йорд. Поповъ, Асень Накевъ, Д. Бървовъ, Ив. Варадиновъ, Дим. Кушевъ, Ан. Тимовъ.*

## Акцизенъ прегледъ.

1. **Акцизътъ е:** на литъръ вино 30 ст., на литъръ лѣтни плодове (кумболи, ябълки, круши) 30 ст. на литъръ джибри, зимни сливи и винена калъ 50 ст., материалитъ, отъ които се вари рекия не се задължаватъ съ общински налогъ.

2. **Срокове за плащане на акциза:** Акциза на вината и материалитъ, добити отъ производителитъ лозари и овощари, се плаща преди продажбата на спиртнитъ питиета. Акциза е дължимъ сжщо, когато, при провѣрката въ домътъ на производителя акцизната властъ констатира липса на спиртни питиета. Въ този случай дължимъ е акциза само на липсващитъ (консумиранитъ) спиртни питиета. Това означава, че спиртнитъ питиета, които се намиратъ на лице въ домътъ на лозаря производителъ, акциза не е дължимъ, т. е., нѣма срокове за плащането му.

Лозаритъ, които сж едновременно и питиепродавци, макаръ да не сж прекупили вина и ракия, сж длъжни да заплатятъ акциза на цѣлото производство, ако последното е внесено въ питейното имъ заведение, въ какъвто случай се снабдяватъ и съ преносително свидетелство. Сжщитъ, когато държатъ спиртнитъ питиета, добити отъ собствено и прекупено грозде, въ отдѣлни складове-депозити, плащатъ акциза си, когато настѣпятъ условията, цитирани по-горе въ настоящия пунктъ, а ако не изнесатъ спиртнитъ питиета отъ депозита си, плащитъ акциза на  $\frac{1}{2}$  отъ измѣренитъ имъ количества най-късно до 1. II. на след-производната година, а останалата  $\frac{1}{2}$  часть най-късно до 1. VII. с. година. Следъ изтичането на тия срокове, акциза подлежи на принудително събиране съ  $1\frac{0}{0}$  лихва месечно.

3. Добиването на ракия отъ лѣтни плодове, отъ зимни сливи или отъ други прѣсни плодове, се позволява само отъ



1. VII до 31 декемврий на производната година, а варенето на джибри и винена калъ се позволява отъ деня на привършване общото измърване до 1 априлъ на следната година.

4. Прекарването на стари вина, надлежно декларирани, описани и измърени, презъ нови джибри за поправка, е позволено съ разрешение и подъ контролата на акцизната власть Липсва ли такова разрешение, прекаранитъ вина, макаръ и стари, подлежатъ на облагане съ акцизъ.

5) **Добивъ отъ материалитъ.** Материалитъ за варене на ракия, съгласно акцизния законъ, даватъ добивъ, както следва: 100 литри каша отъ ябълки, круши и кумболи (джанки) — 5 литри 100 градусова ракия; 100 литри джибри 6 литри 100 градусова ракия; 100 литри зимни сливи, всъквакви други прѣсни плодове и винена калъ — 7 литри 100 градусова ракия. Ако следъ изваряване на материалитъ си, производителя установи че е получилъ по-голъмъ % ракия отъ тоя, предвиденъ въ закона, дълженъ е въ петъ дневенъ срокъ да декларира писмено разликата, предъ акцизна (общинска) власть, за да се дообложи съ акцизъ. Ако това не стане, производителя подлежи на наказание.

6. **Оцетъ отъ вкиснато вино.** Лозаритъ, чийто вина се вкисватъ отъ само себе си, могатъ да ги използватъ като оцетъ, било за свои нужди, било за продажба отъ домоветъ си, или отъ собственитъ си заведения, следъ като бжде обявенъ по количество предъ съответната акцизна власть, и следъ като се заплати следуемия се акцизъ по 30 ст. на литъръ. Вкиснатитъ вина, които се пренасятъ за оцетни фабрики за добиване на оцетъ, не се облагатъ съ тоя акцизъ.

7. (Лозаритъ сж длъжни), освенъ да изпълняватъ изложениитъ до тукъ задължения, а и още:

а) Да обявятъ съ писменна декларация количеството и вида на новитъ вина и материали, за да бждатъ измърени.

б) Да обявятъ съ писменна декларация деня и часа на изваряване измъренитъ материали, както и на чий казанъ и въ кое населено мѣсто ще става изваряването.

в) Да съхраняватъ поне една година разпискитъ отъ декларациитъ за измърване вината и материалитъ имъ, като ги представятъ, при поискване, за провѣрка отъ органитъ на властта.

г) Да добиватъ ракия съ крепкостъ надъ 50° при 15° т. С.

д) Да не изваряватъ материяли на ракия (макаръ и измърени) презъ преме 27. IX до окончателно привършване общото измърване въ населеното мѣсто.

е) Да не снематъ самоволно печатитъ, пломбитъ и пр., поставени върху казани за варене на ракия.

ж) Да не пренасятъ вина надъ 20 литри и ракия надъ 10 литри безъ преносително свидетелство, макаръ на сжщитъ питиета да е заплатенъ акциза.

з) Да се снабдятъ съ акцизна книжка, която да представятъ незабавно да бжде попълнена и впоследствие при всѣка продажба на спиртни питиета да се представя.



## Положението на пазаря.

### Чужбина.

Цѣлата международна търговия, доколкото може да се говори за такава, се концентрира върху червенитѣ вина. Докато интересътъ на странитѣ-консуматорки за бѣли вина е извънредно слабъ, за червенитѣ вина може да се установи едно живо търсене. Причината за това лежи въ липсата на испански вина, които сега съ голѣмъ трудъ могатъ да се доставятъ. Испанскитѣ вина, които сж на първо мѣсто като вина за смѣсане, се търсатъ отъ всички, могатъ едвамъ съ голѣми трудности да се замѣстятъ съ вина отъ други произходи. Къмъ това се прибавя и лошата реколта въ другитѣ производители на чървени вина. Нито Франция, нито Италия, нито Алжиръ могатъ да изнесатъ червени вина въ голѣми количества тази година. Също и Гърция не е въ състояние да изнесе голѣми количества тази година. Едно умѣрено замѣстване предлагатъ само вината на извъневропейскитѣ държави.

Отъ странитѣ-производителки на лице сж следнитѣ държави.

**Австрия.** Извънредно лошото време е повлияло неблагоприятно за посещението на купувачитѣ въ производителнитѣ области Освенъ това, производителитѣ сж били заети въ зимнитѣ си работи и не сж могли да следятъ за предлаганията на пазаря на виното. Винопродавцитѣ сж купували по-малко оживѣно отколкото презъ последнитѣ седмици. Тенденцията на ценитѣ е твърда. Производителитѣ предлагатъ съ 5 гроша на литъръ повече отъ миналия месецъ и търговията на едро ще се справи мѣчно съ това тѣхно предлагане, поради малко задоволителнитѣ продажби. Въ Бургенландъ запаситѣ сж намалѣли. По настоящемъ има на складъ около още 130,000 хектолитра. Въ Долна Австрия запаситѣ сж значителни, но се надѣватъ, че следъ кжсо време продажбата ще се оживи.

**Унгария.** Твърдата тенденция продължава на виненитѣ пазари. Често пжти производителитѣ не желаятъ да продаватъ по ценитѣ, които сж въ сила. Движението на старитѣ вина е по-голѣмо. Тѣ се продаватъ на сравнително добри цени, но запаситѣ сж минимални. Въ мѣстноститѣ съ качествени вина сж търсени вината съ по-тъмна боя и първокачественитѣ такива. Износа е също оживенъ.

**Чехославия.** Презъ отчетната седмица пазара е малко неспокоенъ. Следъ настѣпилото повишение въ началото на януари въ търговията на едро, продажбитѣ не сж така значителни. Изглежда, че търговцитѣ на едро сж си покрили нуждитѣ, и сега не сж принудени да се съгласяятъ на повишенитѣ цени. Отъ друга страна, производителитѣ сж възбудени и малко разположени за продаване, защото все повече упорити ставатъ слуховетѣ за намѣса отъ страна на държавата за подѣржане на ценитѣ на виното. Ако и не до единъ държавенъ монополъ, както при житото, то все пакъ се проектиратъ подобни мѣрки, като построяването на държавни складове за варантирани вина. По-нататъкъ би могло да се установятъ минимални цени за отдѣлнитѣ производителни мѣста. Преговоритѣ по тия въпроси не сж излѣзли, обаче, извънъ рамкитѣ на информацията, тѣй като търговията не може да одобри този планъ за принудително стопанство.

Вноса, главно отъ Италия, се натѣква все на голѣми мѣчнотии. И тука ценитѣ за червени и желти сладки вина, вермутъ и мускатови вина сж повишени съ 20 до 30 хелера на литъръ. Тѣй като това повишение не е въздействувало още на ценитѣ на дребно, консумацията е леко покачена. За страхуване е, обаче, да не би това повишение на ценитѣ на едро да причини намаление на консумацията на дребно.

**Югославия.** Продаждбата е слаба отъ продължително време, а консумацията на дребно е съвсемъ незадоволителна. Само търговията съ ракия е оживена, въ която сж превърнати последователно по-слабитѣ вина въ юженъ Банатъ.



**Германия.** Купува се умерено въ производителнитѣ мѣста. Ценитѣ сж, обаче, много твърди. Пазара се надѣва на новъ вносъ на гръцки вина. Говори се за възможности за компенсациона сдѣлка съ френски вина, но се отнасяла до малки количества.

**Италия.** Показва се оживление въ всички пазари, което взема голѣмъ размѣръ въ Апулия и Сицилия. Износа е продължително време оживѣнъ, главно за Германия и Швейцария. Ценитѣ сж повишени, което е изобщо една прѣчка за сключване на по-голѣми сдѣлки, защото търговцитѣ не се решаватъ на исканитѣ на вътрешния пазаръ по-високи цени.

**Франция** Продължителното въздържане на търговцитѣ, които не даваха повече отъ 15 франка за градусъ, доведе до едно съвсемъ леко отслабване на тенденцията. Чрезъ деблокиране на вината отъ реколтитѣ 1933, 1934 и 1935 година, които бѣха затворени за продажба, ше има за въ бждеще достатъчно вино на пазаря. Вноса на испански вина продължава. Въ нѣкои крѣгове има голѣмо недоволство, че се е при- нуждавало въ минало време свърхпроизводството да се унищожава, когато сега нѣма достатъчно количество и трѣбва да се внасятъ чужди вина.

**Алжиръ.** Купува се малко, тенденцията изглежда е на слабо повишение. Производителитѣ искатъ 15 франка на градусъ, а френскитѣ търговци даватъ 13'25—13'50.

### Положението у насъ.

При всичко, че се чувства липса на вина въ непроеизводителнитѣ центрове, въ производителнитѣ такива се въздържатъ да пускатъ добритѣ си вина въ продажба, като искатъ за тѣхъ много висока цена. На пазаря се срѣщатъ само слаби на градусъ вина.

Цената на вината се движи въ северна България между 6—7 лв., а не сж рѣдки продажбитѣ и по 8 лева за добритѣ вина.

Въ Южна България за сега сж пласирани вината на Сливенъ 8—9 лева, така сжщо и тѣзи на Сунгуларе.

Цената на ракията се бърже покачва — 50 ст. за градусъ, а сливовицата достига 72 ст. на градуса.

Ценитѣ на лозитѣ се покачватъ, отъ 2 лева въ началото на годината, сега цената имъ се движи отъ 3 до 3'25 лева за лоза.

### Площта засадена съ лозя до 31 декемврий 1936 год. (официални сведения на държавнитѣ агрономства).

Периодъ време	Д Е К Л Р И					
	Афузъ	Димягъ	Други десертни	Всичко десертни	Всичко винени	Общо десертни и винени
До 31. XII. 1934 год.	56,283	87,291	18,993	162,567	896,505	1,059,072
Презъ 1935 година	16,387	9,435	1,456	27,278	17,118	44,396
Презъ 1936 година	19,435	8,628	2,266	30,270	15,740	45,014
Всичко до 31. XII. 1936 г.	92,105	105,354	22,715	220,115	929,363	1,148,482



## Х Р О Н И К А

**Производството на ягоди въ страната.** Презъ 1936 год. въ страната е имало засадена площъ съ ягоди възлизаща общо на 6987 дек., отъ които голѣма часть млади посадения.

Реколтата на ягоди презъ сщщата година възлиза кржгло на 4,300,000 кгр.

**Мърки за подобрене на винопроизводството на страната.** Министерството на земелѣието и държавнитѣ имоти организира при известни държавни разсадници създаването на сортименти лозови посадения съ най-ценнитѣ у насъ винени сортове.

Къмъ тѣзи сортименти ще бждатъ създадени развѣдни пепиниери, отъ гдето всѣка година държавата ще раздава на населението строго автентични присадени лози, чието бждеще производство на грозде, купажирано отъ производството на сществуващитѣ стари насаждения, ще даде много по-доброкачествени вина, търсени както на мѣстнитѣ пазари, така и за износъ.

**По приложение на закона за лозовитѣ посадения.** Въ връзка съ произвеждането предстоящитѣ лозови посадения въ духа на новия законъ, всички стопански планове, изготвени отъ околийскитѣ агрономи, сж вече ревизирани отъ службитѣ при Министерството на земедѣието и повърнати надлежно утвърдени.

**Вследствие благоприятнитѣ условия** за развитието на овощарството у насъ и добритѣ пазари, които намиратъ овощията, търсенето на овощенъ посадоченъ материалъ отъ стопанитѣ презъ настоящата година е твърде голѣмо.

Въ Министерството на земедѣието сж постѣпили изкания за 994,570 броя овощни дръвчета за засаждане на комплектни овощни градини. Производството на овощнитѣ държавни разсадници, обаче, ще задоволи едвамъ 53% отъ искането.

**Произведено количество овощенъ и посадоченъ материалъ въ държавнитѣ овощни разсадници презъ есенята на 1936 год.** Въ държавнитѣ овощни разсадници подѣ ведомството на Министерството на земедѣието и държавнитѣ имоти е произведенъ следниятъ овощенъ посадоченъ материалъ, годенъ за засаждане на постоянно мѣсто:

Ябълки	228,455	дръвчета
Круши	80,742	„
Сливи	108,280	„
Кайсии	57,350	„
Праскови	68,079	„
Череши	57,773	„
Вишни	4,375	„
Мушмули	3,441	„
Орѣхи	23,278	„
Дюли	6,601	„
Бадеми	10,045	„
Лешници	2,615	„
Кестени	1,504	„

Всички 651,948 „

**Отъ отпуснатиятъ** отъ Министерството на земедѣието и държавнитѣ имоти овощенъ посадоченъ материалъ, възлизащъ на 530,851 дръвчета (ябълки, круши, сливи, череши, праскови, кайсии, орѣхи и др.), ще бждатъ засадени подѣ ръководството на агрономическитѣ служби въ страната около 50,000 декари комплектни овощни градини.



**„Сингуларски мискетъ“** — лозари-винарската кооперация въ с. Сунгуларе (Карнобатско), на „Заръзанъ“ освети новопостроената си модерна изба при голъмо тържество.

**Плѣвенското** Държ. лозаро-винарско и градинарско училище на „Заръзанъ“ освети своето знаме. По тоя случай присъствува на тържеството Министра на земедѣлието г. Р. Василевъ. Следъ заръзването, възпитаницитѣ на училището дадоха въ салона на „Съгласие“ заръзанско утро. Праздненството, посетено отъ масата гражданство и свършилитѣ това училище, мина много радушно.

**Производство на овоцень посадочень материалъ.** Освень производството на 600,000 дрѣвчета, кржгло, въ държавнитѣ овоцни разсадници, презъ миналата година сж произведени въ частнитѣ разсадници и проконтролирани отъ държавнитѣ агрономи следнитѣ дрѣвчета:

Ябълки — 116,656 брой, круши — 52,934 брой, сливи — 56,907 брой, череша, — 68,674 брой, вишни — 4,722 брой, кайсии — 181,154 брой, праскови — 207,607 брой, мушмоли — 14,077 брой, бадеми — 14,386 брой, дюли — 51,644 брой, или всичко 768,961 брой.

Така, общо въ страната сж произведени къмъ 1 милионъ и 400 хиляди овоцни дрѣвчета, часть отъ които сж засадени презъ есенята, а остатъкътъ ще бжде засаденъ презъ настоящата пролѣтъ.

Новитѣ насаждения ще възлизатъ кржгло къмъ 100 хиляди декари.

Интересътъ къмъ овоцарството е повицень. поради добрия пласиментъ на овоцнитѣ плодове на вжтрешния и вѣншнитѣ пазари.

**„Заръзанъ“** е отпразднуванъ въ всички лозарски селища тържествено, съ надежда за по-добра тазгодишна реколта.

## ПЕЧАТНИ ГРѢШКИ

Допуснати въ статията „Нашиятъ гроздоизносъ“ въ кн. 2 на списание „Лозарски прегледъ“.

На стр. 35, редъ 16, цифрата 18, да се чете 17,

На стр. 44, редъ 9, „34 на сто“, да се чете „32 на сто“.

На стр. 44, — текстъ повъ линия 1 (да се прехвърли на стр. 45.)

На стр. 45, редъ 9. „високото“, да се чете „всичкото“.

На стр. 45 — навсѣкжде „(таблица V)“ да се чете „(таб. VI)“.

На стр. 46 — навсѣкжде „(таблица V)“ да се чете „(табл. VI)“.

На стр. 47 — редъ 16 — „(табл. IV)“ да се чете „(табл. V)“.

На стр. 47, редъ 35 и 36 — „нанесени въ таблици VI и VII, да не се чете.

На стр. 49 — въ писаното подъ линия 1) — 25% да се чете 12%.

**Издължили се абонати,**

**Очаквайте много интересната книжка 4-та — следконгресна, която ще излѣзе въ началото на м. мартъ т г.**



BT  
BT

BT  
BT

BT  
BT

BT  
BT

BT  
BT