



# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Тревогата — Ч.; 2) Лоуки отъ борбата съ пероноспората — Н. Н.; 3) Организац. форми за иконом. защита и пр. — Ив. Г.; 4) Законопроекта за винарството и пр. — Л. Д.; 5) Предстоящата гроздоизносна кампания — П. Н. А.; 6) Сезонни работи въ лозето и избата; 7) Изъ практиката и новости; 8) Съюзни и кооперативни; 9) Акцизъ прегледъ; 10) Положението на пазаря; 11) Хроника.

## Тревогата.

Страшна тревога е обзело лозаритѣ, защото звани и самозвани фактори правятъ произволни изявления и преценки за вѣроятната гроздова реколта и пласимента ѝ. Ежедневната преса си остава неосведомена по стопанскитѣ въпроси, затова информира погрѣшно и често заинтересовано. Па и представители на институти и професионални организации правятъ преценки и предвиждания, безъ да иматъ положителни данни за действителното положение, съ което го отегчаватъ и пакостятъ.

Явно е тогава, кои създадоха тревогата, и докато властта публично не каже истинскитѣ причини, поради които тазгодишната гроздова реколта е изправена предъ неизвестностъ за нормаленъ пласиментъ, слуховетѣ ще се увеличаватъ, тревогата ще расте, ще продължатъ взаимнитѣ обвинения между власть, Експортенъ институтъ, търговци износители и производители.

Напримѣръ твърдението, че винената реколта била много добра е невѣрно. Тя е едва срѣдна, запаси отъ годни за консумация вина нѣма; има вина, но тѣ сж отъ реколти 1934 и 1935 год., които сж годни само за изваряране на ракия и за оцетъ, Тогава преждевременното спадане цената на вината, не е ли резултатъ на алармата и дѣло на спекулата. Свърхъ това дойде и пускането на 150,000 литри 95° меласовъ спиртъ на пазаря за ракии, което понижи цената имъ и прегради едннствената възможностъ за изваряването на останалитѣ вина на ракия, които ще тегнатъ и на новата реколта.

Ами какво става съ десертнитѣ грозда, когато дори представители на лозаритѣ алармираха, не само въ нашия печатъ, а и въ чуждия, че



сме щѣли да имаме най-малко 10,000 вагона грозде за износъ, при наличността на 7—7,500 вагона максимумъ. Чужденцитѣ знаятъ действителното положение, но ще използватъ алармата, за да ни притиснатъ и използватъ повече, отколкото сж мислили. Въ резултатъ ще имаме първо, ограбване на лозаря отъ чужденцитѣ, подпомагани отъ наши спекуланти и второ, голѣма загуба за народното стопанство.

Нека се знае, че успѣха на българското лозарство колкото е стопански въпросъ, двойно повече е социаленъ, и правилното му разрешение обуславя голѣмъ поминѣкъ и мирѣтъ въ страната. Поддържали сме, че властѣта, респ. Експортния институтъ полага голѣми грижи за пласимента на гроздето, но сега става напълно ясно че това е недостатъчно, защото той има възможността да урежда само техническата страна, а сжщността на въпроса се урежда отъ правителството съ търговскитѣ си договори чрезъ валутната политика на Б. Н. Банка, която за тая година изглежда е отдѣлила малко внимание за гроздето.

Колкото е вѣрно, че ние държимъ на Германия, като най-голѣмия ни купувачъ на земеделски продукти, двойно по-вѣрно е, че и Германия държи на тѣхъ, включая тая година и на жито, още повече получава ги срещу вносъ на машини и фабрикати, на които никой не се сѣща да постави максимални цени, както тя произволно налага на нашитѣ

Ако срещу тия услуги на Германия се покриватъ важни държавни и навѣрно повечето частни на индустрията нужди, нека се каже, за да се примиримъ. Да се даде свѣтлина за възможноститѣ на държавата, но разпредѣлени справедливо, за да разберемъ, че другъ изходъ нѣма, а така е наредилъ Богъ.

На управлението остава, преценявайки тежкото положение на лозарството и значението му като масовъ поминѣкъ при уреждане договоритѣ, особено съ Германия, да отреди достатъчно мѣсто и за лозарството, пласимента на десертнитѣ грозда.

На Експортния институтъ остава, следъ като подбере по-добре персонала си въ чужбина и у насъ, да засили дейността си и да не полемизира съ производителитѣ противъ правото имъ да иматъ и тѣ представители. Възражението че производителитѣ се представлявали отъ чиновницитѣ на Министерството на земедѣлието, следва и търговцитѣ да ги представлява само Мин. на търговията е несериозно и обидно. Въ интересъ на дейността на института е да участвуватъ и представители на производителитѣ въ съвета му за да узнаватъ непосредствено възможноститѣ и истината, та по-леко да понисатъ трудноститѣ и грѣшкитѣ, които накрая отиватъ все върху тѣхния гърбъ.

Търговцитѣ износители нека станатъ по-обществени, да отстранятъ нередовноститѣ и произволитѣ на нѣкои свои колеги и представители и при свѣтлина и кординарани действия съ производителитѣ и кооперативитѣ имъ да се дойде до отстраняване на настоящето взаимнообинение и недоувѣрие, което спѣва общата работа.

Затова, необходимо е властъ, експортенъ институтъ, търговци и производители да се сближатъ и при свѣтлина за истинитѣ да координиратъ дейността си за да използватъ максимумъ възможноститѣ на всички за пласимента при по-голѣма полза за народното стопанство.

Накрай, нека знаятъ лозаритѣ производители, че при разрешението въпроситѣ доминиратъ интереситѣ и ако тѣ не сж просвѣтени, масово и здраво организирани въ своитѣ лозарски дружества, съюзи и главно кооперации—кооперативи, не ще успѣватъ да защищаватъ правата и интереситѣ си и тия на лозарството.

Остава откритъ въпроса, какъ да се ограничи и стабилизира производството за да се не дава на безценица и дойде до катастрофа.

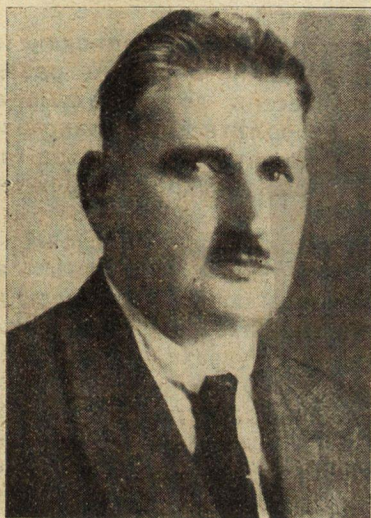
Тревогата е основателна и ще се премахне, само като се мине къмъ дѣло за запазване лозарството като поминѣкъ при търпимостъ и гарантирано довѣрие между всички участвующи въ управление, производство и пласиментъ



Проф. Н. Недѣлчевъ.

## Поуки отъ борбата съ пероноспората

Тази година, както на времето се оповести, Министерството на земедѣлието уреди, при Централния земедѣлски изпитателенъ институтъ въ София една „Предупредителна служба за борба съ пероноспората по лозитѣ“, на която се възложи да проведе организирана борба съ пероноспората въ Пловдивска, Плѣвенска и частъ отъ Врачанска и Старо-Загорска области. Опорни пунктове на службата бѣха лозята на Плѣвенската опитна станция и на Лозарския институтъ



въ Сараново. Даннитѣ за важежи и температура се вземаха ежедневно отъ Централната метеорологическа станция въ София. Въ всички лозарски пунктове въ района на службата, кждето има метеорологически станции, бѣха опредѣлени агрономи — служебни лица, за наблюдатели. Чрезъ тѣхъ се провеждаше службата. Сжщитѣ лица бѣха свикани предварително на конференции — една въ Северна България и друга — въ Южна, кждето имъ бѣ обяснено какво има да вършатъ.

Нареждания се даваха отъ Службата въ София, състояща се отъ единъ уредникъ и единъ помощникъ. Службата не е изразходвала почти никакви срѣдства, тъй като съобщенията по пощата и по телеграфа се предаваха безплатно. Дирекцията на пощитѣ не се съгласи да се водятъ безплатни телефонни разговори.

Службата за борба съ пероноспората държа постояненъ контактъ съ всички наблюдатели. Тя издаде 7 бюлетина, които се разпратиха за изпълнение отъ наблюдателитѣ. Бюлетинитѣ се оповестяваха чрезъ пресата и радио София. Освенъ това, службата е давала и нареждания по телеграфа.

Настоящата година се указа, за известни райони, силно пероноспорна, почти като миналогодишната. Въ други райони, като напр. чирпанския, пероноспората се яви късно и въ слабъ размѣръ.

Ако се сжди отъ докладитѣ на наблюдателитѣ, службата за борба съ пероноспората е била отъ полза за лозаритѣ, тъй като тя ги е държала на щрекъ, упжтвала ги е и имъ посочвала най-благоприятнитѣ моменти за прѣскане.

Първата година отъ функционирането на службата бѣ



пробна и отъ нея по-скоро трѣбва да се извлѣчатъ известни поуки. Прадпазителнитѣ служби въобще не могатъ да дадатъ 100% резултати, тъй като успѣхътъ имъ зависи отъ много странични фактори, като изключимъ климатичнитѣ, съ които по-лесно може да се справи една подобна служба.

Самата служба би трѣбвало да се организира съ повече персоналъ, като разшири района си на действие за цѣла България. Метеорологическитѣ данни, които се получаватъ ежедневно, ще могатъ тогава да се прегледатъ внимателно, да се прецемяватъ и нарежданията да се даватъ съобразно района, като не се обобщаватъ за всички наблюдатели, както бѣше тази година.

При опредѣлянето на първото и второ прѣсканета, доста сериозна прѣчка представляваше нееднаквото развитие на лозитѣ; до като рѣзанитѣ наесень лози имаха вече 15—20 см. лѣтостаъ, рѣзанитѣ напролѣтъ едва покарваха. Докато едни лози бѣха вече заразени отъ пероноспора (въ края на м. априлъ), други не бѣха още покарвали. По-късно растежътъ се изравни.

Въпрѣки че наблюдателитѣ, натоварени съ провеждане на службата, бѣха свикани на конференции, а освенъ това имаха подъ рѣчка печатно упжтване за борба съ болеститѣ по лозата, голѣма частъ отъ тѣхъ си имаха свои разбирания по пероноспората и неохотно се подчиняваха на нарежданията на службата. Трѣбва да се подчертае, че въ повечето случаи тѣхнитѣ своеобразни схващания сж черпени отъ чуждестранни източници, или се дължаха на тѣхни повърхостни наблюдения въ миналата имъ практика. Първото условие на единъ добъръ наблюдателъ е да има солидни, здрави разбирания по основнитѣ въпроси досежно етиологията на гжбата, начина, по който трѣбва да се води борбата, степенята на ефикасность на разнитѣ срѣдства и др. подобни.

Наблюдателъ, напр., който смѣта, че болестята се предава отъ една година на друга чрезъ мицелий, че инкубационния периодъ е 3—4 дни и др. подобни, той никога не ще може да проведе правилна борба, защото самата му база е погрѣшна. Заключениеята отъ повърхностни наблюдения или пъкъ такива, които се дължатъ на предположения, сж сжщо опасни и вкарватъ лозаритѣ въ излишни разходи. Такива сж напр., твърденията, че бордолезовиятъ разтворъ, за да бжде ефикасенъ, трѣбва да се приготви непременно съ английски синь камъкъ. Другъ подържа, че трѣбва да се прѣска най-малко съ 15 кгр. синь камъкъ, дори 3 кгр. на 100 л. вода.

Трети пишати дълги статии за ползата отъ прибавката на лепливи вещества — сапунъ съ чамъ сакъсъ и пр. подобни. Сжщитѣ, обаче, които съ препоржкитѣ си усложняватъ и заскжпяватъ борбата съ пероноспората, не сж водили системни опити съ всички тѣзи срѣдства. Лозарьтъ, на когото не е работа да изпитва всичко, каквото му се препоржчва, просто се намира въ чудо и не знае кого да слуша, за да не сбърка.



Трѣбва да се каже нѣщо и за самитѣ лозари-производители. Тѣ могатъ да бждатъ раздѣлени на нѣколко категории. Има бѣдни лозари, които и при желанието да се вслушатъ въ нарежданията на службата, не имъ е възможно, защото имъ липсватъ срѣдства за синь камъкъ и за прѣскачи за да напръскаатъ навреме.

Има други, които смѣтатъ, че дългата практика имъ дава основание да водятъ борбата така, както тѣ си разбиратъ. Тѣ сж самомнителни и смѣтатъ, че не тѣхъ трѣбва да упжтватъ, а обратното, тѣ да упжтватъ другитѣ. Тѣ си иматъ свой начинъ на борба, свой начинъ на приготвление на раствора, и не желаятъ да се отклоняватъ отъ традициитѣ.

Има една категория лозари, а това сж обикновено хора богати, на които лозарството е странично занятие, за които паритѣ нѣматъ значение. За тѣхъ лозарството е, тъй да се каже, спортъ. Тѣ напр., не желаятъ да правятъ тънки смѣтки, затова, колко игр. синь камъкъ ще поставятъ въ бурето и колко пжти ще прѣскаатъ лозето. Тѣ прѣскаатъ обикновено по 10—12 пжти и си гледатъ лозята като градини.

Службата за борба съ пероноспората има ясно опредѣлена задача: да запази здраво гроздето на лозята съ възможно най-малки разходи, като се ржководи отъ принципа, че въ борбата за завладяване на пазаритѣ ще оцѣлѣе този, който изкара при равни условия, най-евтино грозде. Създадена съ такъвъ обектъ, тази служба трѣбва да се запази и занаяпредъ.

Постепенно тя ще отстранн всички предрасждѣци и заблуждения около борбата съ пероноспората и лозаритѣ ще гледатъ на нея съ по-голѣмо довѣрие.

---

**Ив. Георгиевъ**

Инж.-агрономъ.

## **Организационни форми за икономическа защита на производителитѣ на винени грозда.**

Доказано е до очевидность нуждата отъ правилно организиране на винопроизводството, за да се подбри поминъка на лозаритѣ, които произвеждатъ винени грозда. А подъ правилно организиране на винопроизводството разбираме: подобрене на качеството на продукта — вино, при минимални разходи за произвеждането на този продуктъ, и възможенъ най-изгоденъ пласиментъ.

Правилното разрешение на задачата изисква да се взематъ подъ съображение известни основни положения, а именно:

1. Неразривната връзка между лозарството и винарството, които сж стопански дейности, представляващи началото и края на единъ и сжщи процесъ.



2. Основната задача въ всѣка стопанска дейность — да се добие високъ и траенъ доходъ, който въ нашия случай, ще се добие отъ изгодния пласментъ на виното.

3. Нуждата да се разбере, че поради прѣката зависимость отъ пазаря, трѣбва изискванията на винопроизводството, като цѣлостна стопанска дейность, да опредѣлятъ направиенето, което трѣбва да се даде на лозарството.

Действително, въ напредналитѣ днесъ въ земедѣлско и индустриално отношение лозарски страни, лозарството е уредено да снабдява винопроизводството, развито вече като земедѣлска индустрия съ голѣмо значение, съ първична материя — грозде, отъ ограниченъ брой и въ опредѣлено количество съотношение сортове, по начинъ да се създадатъ винени щандарти за опредѣлени пазари.

4. Нуждата да се приложи и въ винопроизводството принципътъ за едно правилно съгласуване на факторитѣ на производството, за да се реализира максималенъ доходъ съ най-малкъ разходъ.

Тукъ вече се касае за правилна техническа преценка, чрезъ която да се дойде до замѣняването на по-скжпитѣ фактори на производството съ по-евтини, сиречь — да се механизира винопроизводството, при условие, безспорно, да се намѣри най-подходящиятъ за дадени условия оптималенъ размѣръ на предприятието — *винарска изба*.

Виненото грозде не е сигурна търговска стока. То е лесно разваляемо, поради което изгодниятъ му пласментъ е поставенъ предъ голѣми рискове.

Ето защо, почти всички производители на винени грозда се стараятъ да си създадатъ избени помѣщения за приготвление и съхранение на вино. Това, разбира се, е най-примитивно и най-неправилно разрешение на въпроса, доколкото не се отнася до едри лозарски стопанства, и е въ пълно противоречие съ основнитѣ положения, цитирани по-горе. То, обаче, се е вършило и върши подъ натиска на една непосредствена нужда.

Поради това, че виненото грозде нѣма стойността на траенъ и сигуренъ пазаренъ артикулъ, създаването на винопроизводството на частно-капиталистична база и въ размѣри, задоволяващи едно национално лозарско стопанство е абсурдно. Това е доказано отъ вѣковна действителность и приема характеръ на свѣтовно явление.

Остава, следователно, лозаритѣ-стопани сами да си помогнатъ и чрезъ общи усилия да изградятъ, на добри основи и правилно винопроизводството си. Това може би, не е било една паляща проблема въ годинитѣ следъ войната, когато вътрешното производство на вино въ страната е било недостатъчно да задоволи нуждитѣ на потрѣблението. Но днесъ, когато площта на лозята достига онази на предфилоксерната епоха, и вътрешния пазаръ е преситенъ отъ предлагане, *става нужда да се дирятъ пазари на нашето вино и въ*



чужбина, вследствие на което проблемата да се съобразимъ съ организационнитѣ форми на другитѣ лозарски страни, за да се защитятъ интереситѣ на нашитѣ лозари става най-актуелна. И да се съобразимъ най-вече съ свършенната техника на нашитѣ конкуренти.

Дребнитѣ, примитивни изби на нашитѣ лозари сж далечъ отъ възможността да ни дадатъ търговски продуктъ въ модерния смисълъ на думата. Процесътъ на нашето винопроизводство може правилно да се гради, отсега нататъкъ, само прие една концентрация на производството. Тази концентрация е възможна само чрезъ кооперацията.

Мисълта за кооперация въ винопроизводството не е нова. Тя е отдавна живъ животъ. Но въ нашата страна винарската кооператива се развива откъснато и безъ едно планоно и ефикасно съдействие на държавнитѣ стопански институти. Усилията да се тури въ редъ тази материя, пропадатъ едно следъ друго, или най-малко, се пренебрѣгватъ.

Освенъ кооперативната форма за икономическа защита на лозаритѣ, производители на винени грозда, съществува въ Италия и друга една — консорциалната. Фашисткия режимъ въ Италия създаде, или, по-скоро, изтика на преденъ планъ една нова организационна форма за защита на земеделското производство, така нареченитѣ консорциуми, които биватъ: лозарски, горски, за мелорации, за напояване и пр. Отъ етимологично гледище думата „консорциумъ“ произлиза отъ латинския изразъ „consors“, а по-точно отъ думитѣ „cum“ и „sorte“. Още въ срѣднитѣ вѣкове консорциумитѣ сж възприели функции и юридическо значение като сдружаване на личности, имащи еднакви права и задължения за една определена целъ.

Сегашнитѣ лозарски консорциуми въ Италия сж създадени съ наредба-законъ. Има 66 консорциуми, колкото сж окръжитѣ въ тази страна. Всички сж обединени въ една „Национална федерация на лозарскитѣ консорциуми“. Приходитѣ на консорциумитѣ идватъ отъ единъ специаленъ облогъ (допълнителенъ данъкъ) на декаръ лозе, сумитѣ отъ който се събиратъ въ фондъ за подобрене на лозарството.

Съ сумитѣ отъ този фондъ, обаче, не се подпомагатъ кооперативнитѣ изби, а се създаватъ винени складове, така нареченитѣ енополи, където, презъ години на свѣрхпроизводство се събиратъ излишнитѣ количества готови вече вина на производителитѣ, за да се блокиратъ и да изчака по-благоприятенъ пласментъ, а сжщевременно да се облекчи вжтрешния пазаръ.

Кооперативната организационна форма въ винопроизводството е оставена на заденъ планъ и да се развива на собствени плещи. Отъ мѣродавни политически личности въ Италия, съ които имахъ случай да говоря презъ миналия м. октомври, научихъ, че у официалнитѣ лица въ тази страна



владѣе убеждението, че кооперативната форма на винопроизводството не задоволява нуждитѣ на лозарството.

Това мнение, обаче, не се сподѣля отъ провинциалнитѣ стопански деятели, особено отъ агрономитѣ, които, както и у насъ, сж идейнитѣ и административни ръководители на винопроизводителната кооперация. Една блѣскава защита на кооперативнитѣ изби е излѣзла подъ перото на председателя на Националната федерация на кооперативнитѣ винарски изби въ Италия, въ януарския брой на сп. „Cooperazione rurale“. Въ нея, следъ като се доказва по единъ безспоренъ начинъ съвършенствата на кооперативната форма на винопроизводство, основателно се критикува системата на *енополитѣ*, които самъ авторътъ нарича много умѣстно *клиники за вино*.

Наистина, доказано е, че винарската кооперация, освенъ защитата на интереситѣ на производителитѣ отъ търговско гледище, има за задача да подобри производството. Тѣкмо чрезъ подобрене на последното, може да се стигне лесно било до правилното съхранение на виното, било до изгодната му продажба.

Винарскитѣ енополи се явяватъ да закупуватъ вино въ години на катастрофално свѣрхпроизводство, явно е, че тѣ съвсемъ не допринасятъ за щандартизиране на виното, а поскоро представляватъ клиника на вина отъ най-различни типове и съ най-различни качества.

Впрочемъ, въпрѣки желанието ми да видя енолити, такива не ми се посочиха, презъ пребиваването ми тамъ, тъй като, изглежда, всичко бѣ още въ фазата на подготовка.

Ръководителитѣ на кооперативната мисль въ лозарскитѣ срѣди на Италия се стремятъ въ последно време да вмъкнатъ кооперативнитѣ изби като целъ на лозарскитѣ консорциуми, дори като първа целъ. Изглежда, че тѣ ще иматъ успѣхъ, защото самъ *Мусолини* се е вече резервиралъ върху необходимостта отъ енополитѣ и, подъ негово внушение, лозаро-винарската корпорация е взела резолюция въ полза на кооперативнитѣ изби. По всичко изглежда, че ще последва измѣнение на наредбата-законъ за енополитѣ, въ смисль да се даватъ суми за изграждане и на кооперативни изби.

Не бихъ разгледалъ въ подробности въпроса, ако и у насъ не сществувахе, макаръ и неоформено още, желание икономическитѣ форми за защита на земеделеца-стопанинъ да се изграждатъ на базата на „взаимопомощта“, нѣщо като консорциумъ. Безспорно, никой не би ималъ нѣщо противъ взаимното подпомагане, но то не трѣбва да изключва кооперацията и въ нашия случай винопроизводителната кооперация, като форма, която задоволява не само матераални нужди, но и насщни морални такива у човѣка, като поддържа неговото самочувство на двигателъ за напредѣка.



Л. Д.

## Законопроекта за винарството, изработенъ отъ висшия винарски съветъ, трѣбва да стане законъ.

Трагедията, която отъ редъ години изживява българския стопанинъ лозарь, неминуемо изпъква предъ перспективитѣ на предстоящата гроздова кампания.

Отъ ранна пролѣтъ до късна есенъ непрестаненъ черенъ трудъ и страхъ предъ капризитѣ на природата и още по-голѣмъ страхъ и разочарование предъ още по-грубата наша стопанска действителность.

Паметна е годината 1936, която донесе такива голѣми загуби за българското лозарство, но още по-паметни ще останатъ предшествашитѣ я години. Годината 1936 ще се забрави, защото едва ли ще се повтори скоро, но години като 1935 — на небивала гавра съ плодѣтъ на лозарския трудъ не само ще се повтарятъ, но ще настѣпятъ още по-тежки, ако не се взематъ своевременно мѣрки.

При сегашната анархия въ нашето винопроизводство и предъ страшната перспектива за утрешната сждба на нашето винено, а нека кажемъ и десертно производство, не се вижда кжде отиваме и кжде ще стигнемъ. Какво се прави или се мисли да се направи?

Жалка не, страшна и престѣпна е пасивностьта предъ грозящата пропастъ, защото пропастѣта, която ще поглъне лозарския поминѣкъ, ще повлѣче цѣлия общественъ животъ.

Виждаме ли пропастѣта, която заплашва нашето лозарско стопанство? *Да!* Най-доброто доказателство за това е голѣмата загриженостъ и зрѣлитѣ решения, които взе и препорѣча свикания неотдавна Висшъ винарски съветъ. Но ето че мина повече отъ половинъ година и нищо не се прави. Стопанитѣ лозари хвърлиха и последната си стотинка, заложиха на зелено очакваната реколта. И когато опасностьта отъ природнитѣ бедствия е почти преминала, надвесватъ се други, по-страшни бедствия: пазарѣтъ, цената, гаврата съ плодѣтъ на неговия трудъ.

Трѣпки побиватъ стопанитѣ-лозари; коментира се отъ всички, но не се върши нищо.

Кжде останаха препорѣжитѣ и решенията на Висшия винарски съветъ? Или това бѣха само приказки за залъгане общественото мнение?

Не! Ония, които бѣха тамъ, бѣха дълбоко загрижени и съ здрава мисль анализираха и чертаеха бждещитѣ перспективи на нашето лозарство-винарство, защото живѣятъ съ нуждитѣ, болкитѣ и стремежитѣ на нашето лозарско стопанство.

Но защо факторитѣ, отъ които зависи разрешението на



тия проблеми не взѣха поне малко актъ и не осъществиха поне малко отъ това, което съ такава загриженостъ препоръчаха компетентнитѣ по въпроса?

А истинитѣ, които сж констатирани и мѣрkitѣ, които сж препоръчани отъ Висшия винарски съветъ сж прости и конкретни, а именно: винопроизводството у насъ е крайно примитивно и почти въ анархия. Гроздето се взема на безценица отъ производителя. Стопанитѣ лозари сж предъ разорение. Ако не се взематъ мѣрки за спасяване лозарското стопанство, катастрофата е неизбѣжна и тя ще се отрази и върху цѣлия ни общественъ животъ. Лозарството трѣбва да се спаси, като между другото се взематъ енергични мѣрки за поставяне винопроизводството на здрави кооперативни основи. Стопанитѣ-лозари не биха могли само съ свои сръдства да реализиратъ препоръжитѣ. Нуждни сж помощи — намѣса на държавата и дългосроченъ и евтинъ кредитъ отъ Б. З. К. Банка.

Помощи да се дадатъ като се взематъ 10% отъ акциза върху гроздовитѣ продукти. Зачи 10% отъ това, което лозарството плаща, да се даде за спасяване на лозарския поминъкъ. Много ли е? Малко е! И нека ония, които казватъ, че е много, да се поогледатъ наоколо си за да видятъ какво други съсловия даватъ и какво взематъ отъ даденото. А нека се знае и това, че ако за закрепване на лозарския поминъкъ не се дадатъ тия 10%, не е далечъ времето, когато държавата и народното стопанство ще загубятъ не 10%, а 90%. Ония, които добре познаватъ положението, нѣма дори за моментъ да се усъмнятъ въ това твърдение.

За да не бжде късно, трѣбва да се действува енергично за спасяване лозарското стопанство.

Факторитѣ, отъ които зависи поставяне основитѣ за стабилизирането на нашето лозарство-винарство, не може да не разбератъ, че прокарване закона за вината, изработенъ отъ Висшия винарски съветъ, е една въпиюща нужда.

Трѣбва да се направи всичко, тоя въпросъ да излѣзе отъ канцелариитѣ и да се направи обществено достояние

П. Н. Антоновъ.

## Предъ гроздоизносната кампания.

Започването износа на гроздата отъ сортоветѣ Болгаръ (Афузъ) и Димятъ съ трепетъ се очаква отъ стотици хиляди стопани-лозари. Този въпросъ не малко интересува и лозаритѣ, които отглеждатъ само винени сортове грозда. Добриятъ износъ, особено на Димята оказва силно влияние и на останалитѣ винени грозда.

Въ тѣзи дни на очакване на гроздоизноса, които сж дни и на силно напрежение, до производителитѣ достигатъ всевъзможни слухове. Последнитѣ сж отъ естество да всѣ-



ятъ още по-голѣмъ страхъ, прибавенъ къмъ пснасяния такъвъ, години вече подъ редъ, произходящъ отъ недобросъвѣстността на нѣкои експортъори, а най-главното на тѣхнитѣ посрѣдници и др.

Най-голѣмата тревога, обаче, иде отъ слуха за контингиране на германския пазаръ, нѣщо за което експортъоритѣ настояватъ предъ Експортния институтъ. Действително имаме увѣренията на института, който разрешава въпроситѣ безъ участието на производителя, че не ще възприеме това искане на сдружението на износителитѣ. Но тия устни увѣрениа още не сж задоволителни. Ако Експортниятъ институтъ действително отхвърли това искане на експортъоритѣ ще даде едно доказателство, че сжщия не „плува въ въ водитѣ на последритѣ“, тѣй както се е създадо убеждение у по-голѣмъ брой производители. Сжществуватъ много пжтища, при които намѣсата на Експортния институтъ би улеснила гроздоизноса. Но, да се ограничаватъ самитѣ производители, които изнасятъ своето грозде чрезъ кооперативитѣ е едно небивало посѣгателство върху интереситѣ на лозаритѣ. Колкото ще и да сме въ възторгъ отъ добрата организация и широкитѣ връзки на нѣкои частни фирми, то гроздоизносната имъ търговска дейность трѣбва да се счита като временно явление. Следъ нѣколко години, както това бѣ съ други нѣкои износни артикули, голѣмия брой отъ тия фирми ще се ориентиратъ къмъ друга нѣкоя посока. Ще останатъ и тукъ почти изключително лозаритѣ да се справятъ съ износа на своето производство. А щомъ това ще бжде така, защо не се даде възможность на лозаритѣ да се справятъ съ всички мжчнотии, да черпятъ нуждната поука и подготвятъ за утрешния день. Защо се поставя преграда на стремежитѣ на лозаритѣ да засилватъ дейността на кооперативитѣ, които единствено даватъ възможность на производителитѣ да се ползватъ напълно отъ реализирането при продажбата на гроздето.

Ив. Добревъ.

## Приготовление на бѣли и червени вина. Грѣшкитѣ, които се правятъ.

Приготовлението на бѣлитѣ вина изисква специално бѣли грозда. То може да стане и отъ черно грозде, когато сока е бѣлъ, стига смачкването на гроздето да стане колкото се може по бърже и веднага сока да се отдѣли отъ гроздовата каша преди тя да почне да ферментира. Гроздето трѣбаа колкото се може да е добре узрѣло и е добре всички чепки, които сж явно повредени да се изхвърлятъ. Така въ много западни лозарски райони гроздето се бере на три пжти, за да може да се извърши единъ правиленъ подборъ. При получаването на бѣло вино смачкването на



гроздето трѣбва да стане колкото се може по-идеално, за да може да се получи по-голям количество шира.

Получената шира (мъсть) отъ чернитѣ грозда се слабо провѣтрява (раздухва) ако е слабо обагрена за да се предизвика окисляване на боята, да мине отъ разтворима въ неразтворима форма, това което се улеснява отъ диктазитѣ (оксидаза), която съдържа гроздето, особено когато гроздето е нападнато отъ гроздовата плѣсень. Следъ това на така получената шира се поставя отъ 10 до 15 гр. калиевъ метабисулфитѣ — при топло време и при богата мъсть на захарь до 20 гр. калиевъ метабисулфитѣ на 100 литри шира. Калиевия метабисулфитѣ временно спира ферментацията, мъстѣта се очиства и следъ това тя се претака, за да ферментира, следъ като се е отдѣлила отъ грубата калъ.

Така откалената мъсть, следъ като се постави въ другъ сждъ да ферментира, се размѣсва при едно слабо провѣтряне съ приготвената активна мая (квасъ) за ферментацията.

Въ края на първия день, следъ силната ферментация, гроздовия сокъ се провѣтрява, за да могатъ да се подпомогнатъ ферментитѣ въ едно по-правилно размножаване.

Ако мъстѣта спре да ферментира и въ нея се забелязва, че тя съдържа още захарността, което лесно може да се констатира чрезъ захаромѣра, а той трѣбва да показва 0 захарь, то се налага едно слабо провѣтряне, за да може и последнитѣ белези отъ захарь да се превърнатъ въ спиртъ.

Понеже при бѣлото вино се отдѣля доста калъ, то трѣбва да се наблюдава (следи) по-често. Ако се забележи вкусъ на сѣроводородъ (развалени яйца), веднага се налага отдѣлянето отъ калѣта и провѣтряването му. Това се явява винаги, когато времето презъ време на ферментацията е топло. Ако времето е студено, тази опасность е избѣгната.

При приготвлението на червенитѣ вина, трѣбва да се съблюдава следното: Ако при бѣлото вино трѣбва да се отстранява повреденото и гнило грозде, тукъ при червенитѣ вина, гдето гроздето трѣбва да престои съ младото вино 5--10 и повече дни, се налага много внимателенъ подборъ — всичко вкиснато и загнило грозде, трѣбва обезателно да се отдѣли. Последното може да се използва само за добиване на ракия.

Тукъ ферментацията се проявява много бърже. Ето защо, веднага съ наливането на кацата, мъстѣта се размѣсва, претака, като ѝ се постави 8—12 гр. калиевъ метабисулфитѣ на всѣки 100 литри и веднага се прибавя кваса за ферментацията. Понеже джибрилѣ размѣсени съ виното представляватъ шуплеста материя, ферментацията се появява много бърже. Тукъ при червенитѣ вина, трѣбва да се следи много внимателно джибрилѣ, като по-леки, да не изплаватъ на повърхностьта на гроздовата каша. При червенитѣ вина гроздето може да не бжде смачкано идеално, могатъ да оста-



натъ и много здрави зърна, това не прѣчи, обаче, винаги гроздовата каша да не се оставя да изплува на повърхността и да остане суха, а колкото се може да се мачка по-често, за да се държи влажна и да се улесни екстрактирането — извличането на боята и екстрактивнитѣ вещества на гроздето.

Колкото гроздето е по здраво и времето по-студено, толкова виното може да остане по-дълго съ пращинитѣ и обратното, колкото времето е по-топло и гроздето повредено (нападнато отъ мана, бѣло гниене, гроздова плесень и др.), толкова виното трѣбва да се отдѣли по рано отъ пращинитѣ. Дългото съприкосновение на джибритѣ съ виното, може да направи последното пк-трѣпчиво и по-лесно да се избистри, но то не може да увеличи боята на виното.

За получаването на добро вино важи: 1) доброто качество на гроздето, 2) прибавката на маята и 3) поставяне на време необходимото количество калиевъ метабисулфитъ. Твърдението на нѣкои винари, че калиевия метабисулфитъ придавалъ лошъ вкусъ и правелъ последното негодно за консумация, не почива на истината. Отдѣления сѣренъ двуокисъ отъ метабисулфита се съединява съ захарята и всичкия изчезва презъ време на ферментацията. Само когато се постави въ виното въ по-голъмо количество, само тогава горното е вѣрно. Напротивъ, въ всички винарски страни, като: Франция, Италия и Германия, приготвянето на вино, безъ прибавка на калиевъ метабисулфитъ е нѣщо недопустимо; но приложението му принася неоценима полза, само когато се прилага правилно.

## СЕЗОННИ РАБОТИ ВЪ ЛОЗЕТО И ИЗБАТА.

М. Кондаревъ  
асистентъ.

### Запазване и почистване на винарскитѣ сждове.

Сждоветѣ, въ които се извършва ферментацията, а също така и тия, въ които се съхранява виното, трѣбва да бждатъ абсолютно чисти и здрави, защото недостатъцитѣ на сждоветѣ могатъ да се предадатъ и върху качеството на виното, какъвто е случая съ мухлясалитѣ сждове, киснатитѣ и т. н. Като се има следователно преѣ видъ, че недостатъцитѣ и болеститѣ на виното сж въ известна зависимостъ отъ състоянието на сждоветѣ, трѣбва да се обърне на тѣхъ голѣмо внимание, при получаването и производството на вино.

#### 1. Подготвяне на нови сждове.

Новитѣ джбови сждове съдържатъ вещества, които могатъ да преминаватъ въ виното, вследствие на което то може да добие кафявъ цвѣтъ и неприятенъ вкусъ (вкусъ на дървенъ сждъ). За-



това тия вещества трѣбва да се отстранятъ преди употрѣблението на сждоветѣ. Най-добре е това да стане чрезъ вкарване на пара, която се получава въ специаленъ казанъ — паренъ котелъ.

Обръщатъ се сждоветѣ натолю съ враната и чрезъ специална трѣба се вкарва парата въ сжда. Парата се вкарва въ новия сждъ до тогава, докато течащата презъ враната кондензирана вода стане напълно безцвѣтна, безъ вкусъ и мирисъ. Остава се сжда да изстине и се промива основно съ чиста вода. Трѣбва сжщо така да се отбележи, че третирането на сждоветѣ съ пара трѣбва да става само тогава, когато това е безусловно необходимо.

При липса на паренъ котелъ подготвянето на такива сждове става по-бавно по следния начинъ:

а) Напълватъ се сждоветѣ съ вода и се оставятъ така 5 до 7 дни, като се смѣнява водата нѣколко пжти. После се измиватъ съ солена вода (2.5 кгр. соль на 100 литри вода), запарватъ се съ гореща вода, следъ което се промиватъ хубаво съ хладка вода.

б) Извличане на разтворенитѣ вещества съ подкислена вода. Извършватъ се следнитѣ манипулации:

1. Напълва се сжда съ вода, съдържаща 100 грама сѣрна киселина на 100 литри вода и се оставя да стои така 10—14 дни<sup>1)</sup>.

Следъ това се промиватъ съ чиста студена вода.

2. Измиватъ се съ 2% содовъ разтворъ (2 кгр. сода за миене на дъски на 100 литри вода).

Следъ това се измиватъ съ гореща вода.

3. Извличане на разтворителнитѣ вещества съ разредена сѣрна киселина, както по-горе въ продължение на 5—6 дни.

Промиване съ чиста вода.

Промиване съ гореща вода.

4. Извличане на разтворителнитѣ вещества въ продължение на много дни съ студена вода, следъ което се промиватъ съ студена вода докато водата, съ която се промива стане напълно безцвѣтна, безъ вкусъ и мирисъ.

Ако сждоветѣ сж желѣзобетонни, въ такъвъ случай се постъпва по следнитѣ нѣколко начини:

а) Напълва се сжда съ вода и се оставя така 2—3 дни. Следъ изтачането на водата, оставатъ се да поизсъхнатъ стѣнитѣ на сжда и съ помощта на четка се намазватъ съ 20% разтворъ отъ винена киселина (2 кгр. винена киселина на 10 литри вода). По-добре е, ако следъ засъхване на първото намазване да се повтори още веднѣжъ намазването съ сжщия разтворъ. По тоя начинъ новиятъ сждъ се покрива отъ една защителна обвивка, която не се атакува отъ виното. На всѣки квадратенъ метъръ отъ сжда трѣбва да се употрѣби по 40 гр. винена киселина. Следъ последното намазване и засъхване на разтвора, измива се вътрешността на сжда съ чиста вода.

<sup>1)</sup> Сѣрната киселина винаги трѣбва да се налива въ водата, а не обратно, защото има опасностъ отъ изгаряне, следствие на силно изпрѣскване,



б) Освенъ съ винена киселина, намазването може да се извърши съ 3—10% сърна киселина.

в) Нѣкои препоръчватъ намазването вътрешността на сжда да става съ парафинъ, който се топи при 60°. Трѣбва да се предпочитатъ горнитѣ два начина, защото парафинътъ се лющи.

г) Намазването вътрешността на сжда съ силикати — калиевъ силикатъ (водно стъкло), макаръ и по скъпъ, е за предпочитане, когато въ сжда ще се съхранява вино или мѣстъ, съдържащи голѣми дози сѣренъ двуокисъ.

Желѣзобетоннитѣ сждове, които отвътре сж покрити съ стъкло, нѣматъ никаква нужда отъ подготовка.

## II. Запазване на праздни сждове.

Следъ изтачането на виното, сждоветѣ трѣбва основно да се почистятъ.

Измиватъ се хубаво съ вода и се оставатъ около единъ день съ отворена врана или врата, за да изсѣхнатъ. Важното въ този случай е, да нѣма въ сжда вода. Следъ това се напушватъ съ сѣра, за да спре развитието на плесенята въ сждоветѣ. Пушенето трѣбва да се повтаря всѣки месецъ. Тази работа, която е отъ много голѣмо значение за запазване сждоветѣ, не е свързана съ почти никакви разходи. Достатъчно е само при всѣко напушване да се изгори 2—3 грама чиста сѣра или нѣколко сѣрни фитили, пресмѣтнато за 100 литри вмѣстимостъ. Количеството на сѣрнитѣ фитили е въ зависимостъ отъ дебелината имъ. Напушването трѣбва да се извършва съ помощта на фенери за пушене или други приспособления и то така, че да се избѣгне при горенето на сѣрата капане на разтопена сѣра или падане на недогорѣли остатѣци отъ сжщата въ сжда.

При желѣзобетоннитѣ сждове, които сж покрити съ стѣклени плочки, напушването трѣбва да се избѣгва. Следъ опразването имъ, трѣбва да се почистятъ основно. Измиватъ се съ вода. Отстранява се водата и се затварятъ долнитѣ врати, за да се запазятъ отъ засѣхване. Ако се оставятъ по-дълго време празни, следъ измиването съ вода, оставятъ се вратитѣ отворени, за да изсѣхне добре вътрешността на сжда. Следъ изсѣхването навлажняватъ се вътрешнитѣ стени на сжда съ 50% алкохолъ. Затваря се добре сжда и се оставя да стои така. При третирането на сжда съ алкохолъ, трѣбва да нѣма никакъвъ огънь на близо, поради опасностъ отъ запалване.

Въ случай, че изправенитѣ желѣзобетонни сждове сж изложени на прѣкото действие на горѣщитѣ и сухи вѣтрове, за да се запазятъ, налива се въ тѣхъ 50% вода, отъ общата вмѣстимостъ. За предпазване на водата отъ разваляне прибавя се въ нея 2% метабисулфитъ.

Трѣбва сжщо така да се отбележи, че макаръ винарскитѣ сждове, да не съдържатъ никакви микроорганизми представляващи опасностъ за виното, ако се запазватъ споредъ горе описанитѣ начини, изненадитѣ пакъ не сж изключени, ако въ винарската изба не се поддържа необходимата чистота и ако всички



уреди и сждове (шарпани, футий, маркучи, преси, помпи, ронкачки и т. н.) необходими при различнитѣ манипулации при производството на вино, не сж добре запазени. Следъ употребяването на каквито и да било прибори, тѣ трѣбва да се измиватъ и почистватъ много добре и винаги да се провѣрва тѣхното състояние преди употреблението имъ.

### III. Почистване на здрави сждове.

Сждоветѣ, които се използватъ, трѣбва следъ всѣко изпразване, особено следъ първото претачане, да се почистятъ и измиятъ много добре. Само измиването съ вода не е достатъчно.

Вжтрешността на сждоветѣ снабдени съ врата, трѣбва да се изтрие много добре съ четка, защото отдѣленитѣ отъ виното вещества (тиргията) прилепватъ силно върху стенитѣ на сжда. Тамъ кждето изтриването съ четка не е възможно, трѣбва вжтрешността да се изтрие съ специална желѣзна верига въ сжда, желѣзнитѣ части стържатъ стенитѣ и по тоя начинъ се премахватъ полепналитѣ части по тѣхъ. При липса на желѣзна верига, прибавя се заедно съ водата нѣколко кремъчни камъни или парчета отъ счупени стомни, гърнета и т. н., следъ което се разклаща силно сжда.

Въ всички случай промиването съ вода продължава до това, до като водата съ която се промива стане напълно бистра.

### IV. Почистването на сждове, които не сж използвани дълго време.

Ако сждоветѣ не сж използвани дълго време и сж напушвани редовно съ сѣра, частъ отъ образуваната газообразна сѣрнията киселина, отъ действието на въздуха постепенно преминава въ течна сѣрна киселина, която се събира на дъното на сжда и прониква дълбоко въ дървесината.

Въ такъвъ случай, за да се отдѣли сѣрната киселина, оято понѣкога може да бжде въ твърде голѣмо количество, постъпва се така: напълватъ се сждоветѣ съ студенъ содовъ разтворъ (200 грама кристална сода на 100 литри вода) и се оставятъ нѣколко дни да стоятъ така. Тапитѣ трѣбва да се поставятъ много хлабаво, защото се отдѣля вжглероденъ двуокисъ. После се замѣня содовия разтворъ съ чиста студена вода. Следъ 8 дни, се смѣня водата и пакъ се напълватъ сждоветѣ съ чиста студена вода, като се оставятъ да киснатъ още осемъ дни. Отдѣля се водата и ое изплакватъ хубаво сждоветѣ съ студената вода.

### V. Почистване на мухляви сждове.

Почистването на мухляви сждове е по-трудно и е въ известна зависимостъ отъ степенъта на проникването на плѣсенята въ дървесината. За това трѣбва редовно да се напушватъ сждоветѣ съ сѣра, която препятствува развитието на плѣсенитѣ.

При третирането на мухляви сждове може да имаме три случая:



1. Когато плъсенята не е проникнала дълбоко въ дървесината. Въ такъв случай се постъпва така: основно се изтриватъ сждоветъ съ четка най-напредъ на сухо, а после съ студена вода (сждоветъ, които нѣматъ врата, трѣбва да се разглобятъ). Следъ това се измиватъ хубаво сждоветъ съ 10% разтворъ отъ сѣрна киселина, а после съ 10% разтворъ отъ сода и се изплакватъ изобилно съ вода, до като промивната вода стане безъ цвѣтъ, безъ вкусъ и мирисъ.

2. Когато плъсенята е стара и проникнала дълбоко въ дървесината, тогава се постъпва така: ако сждоветъ сж безъ врата, напълватъ се до половината съ вода и се прибавя въ тѣхъ по 10 грама калиевъ перманганатъ за всѣки 100 литри вмѣстимостъ.

Разклащатъ се бѣчвитѣ за да се разтвори калиевия перманганатъ, допълнятъ се съ вода и съ оставятъ така 3—4 дни. После се изплакватъ изобилно съ вода.

Въ случай, че миризмата не е изчезнала, третирането на сжда се повтаря по сѣция начинъ, само че съ по-малко калиевъ перманганатъ — 2—3 грама за всѣки 100 литра вмѣстимостъ.

Ако сждоветъ иматъ врата, вмѣсто да се напълватъ съ перманганатовъ разтворъ, напрѣсква се вътрешността имъ съ 1% перманганатовъ разтворъ (като се смѣта 10 грама калиевъ перманганатъ за 100 литри вмѣстимостъ) съ помощта на лозова прѣскачка. При тоя начинъ на третиране да се има предъ видъ, че перманганата поврежда дрехитѣ и разяжда кожата.

Следъ третирането на сждоветъ съ калиевъ перманганатъ, трѣбва да се измиятъ хубаво съ чиста вода. Ако миризмата на плъсенята въ така третиранитѣ сждове не изчезне, разглобяватъ се и се издѣлва вътрешността имъ, до като се премахне дървесния пластъ въ който е проникнала плъсенята, следъ което се третиратъ съ разтворъ отъ сѣрна киселина, както въ първия случай.

3. Когато плъсенята е проникнала много дълбоко въ дървесината, такива сждове не могатъ да се употрѣбаватъ за съхранение на вино.

За предпазване отъ плъсеняване на сждоветъ за транспортъ, добре е да се парафиниратъ. Парафинътъ трѣбва да е безъ вкусъ и мирисъ и да се топи при повече отъ 50°. Въ парафиниранитѣ сждове, може да се появи плъсень, но тя не представлява опасностъ, понеже не може да проникне въ дървесината, ето защо може лесно да се отдѣли, само чрезъ измиване съ студена вода.

Напоследъкъ въ Германия парафинирането на сждоветъ е напълно замѣнено чрезъ импрегниране съ „Mammut-Ventur“.

Загрѣватъ се сждоветъ съ горѣщъ въздухъ и тогава се напрѣсква вътрешността на сжда съ разтопенъ „Mammut-Ventur“, който прониква дълбоко въ поритѣ на сжда и образува еднакво дебела покривка. Въ тѣхъ сждо може да се появи плѣ-



сень, но не може да проникне въ дървесината, ето защо може лесно да се отдѣли чрезъ промиване съ студена вода. Импрегниранитѣ сждове не сж много подходящи за съхранение на вино, защото виното въ тѣхъ старѣе по-бавно.

## VI. Почистване на вкиснати сждове.

При вкиснатитѣ сждове не е достатъчно само да се изтриватъ добре съ четка и да се измиватъ съ вода, но трѣбва да се убиятъ оцетнитѣ бактерии, които поради това, че сж много малки, проникватъ дълбоко въ всички пори и цепнатини на дървенитѣ сждове. За това се постъпва така: най-напредъ се изчиства сжда съ четка и студена вода, съдържаща 20 грама сода на 1 литъръ вода. После се промива съ студена вода, следъ което се нагрѣва съ пара, до като навсѣкжде отвѣнъ сжда стане горещъ и течащата кондензирана вода се избистри напълно. По тоя начинъ всички оцетни бактерии отъ топлината ще бждатъ унищожени.

Когато стопанитѣ не разполагатъ съ приспособления за нагрѣване съ пара, унищожението на бактериитѣ е свързано съ повече трудности и е по несигурно. Въ такъвъ случай по малкитѣ сждове се напълватъ съ 1% сѣрна киселина и се оставятъ така нѣколко дни. Проникващата въ дървесината сѣрна киселина убива бактериитѣ. За да се отстрани следъ това сѣрната киселина, сждоветѣ се третираатъ по сщия начинъ, както тия, които не сж използвани дълго време.

Ако стопанитѣ не разполагатъ съ сѣрна киселина, то тогава трѣбва колкото е възможно основно да се попарятъ сждоветѣ, отначало съ горещъ содовъ разтворъ (20 грама сода въ 1 литъръ вода), а после съ кипяща вода, следъ което се измиватъ съ студена вода, оставятъ се да изсѣхнатъ и се напушватъ съ сѣра, толкова колкото може да изгори. Тоя начинъ на третиране, ако се повтори нѣколко пжти въ продължение на много дни, може да се разчита съ известна сигурность, че сждоветѣ сж напълно подходящи за съхранение на вино.

Общо взето винаги когато се почистватъ сждове да се има предъ видъ: отначало да се промива съ студена вода, а после съ горѣща. Ако се направи обратното, т. е., ако се промива първомъ съ горѣща вода, а после съ студена дървесината се разширява, поритѣ се отварятъ, вследствие на което нечистотий и продукти отъ различни болести микроорганизми, проникватъ така дълбоко въ дървесината, че мжно се отстраняватъ.

При третирането на сждоветѣ съ содовъ разтворъ, трѣбва да се внимава да не се оставятъ дълго време съ тоя разтворъ, ако не сж пълни, понеже дървесината се силно атакува отъ содовия разтворъ, на мѣстото кждето е въ съприкосновение съ въздуха. Затова при третирането на сждоветѣ съ содовъ разтворъ, разтвора следъ промиването да се отстрани или да се напълни сжда съ вода.



## VII. Третиране на сждове въ които е съхранявано червено вино.

За да може сждоветъ въ които е съхранявано червено вино да се използватъ за съхранение на бѣло вино, трѣбва да се отстрани багрилната материя, която се е утайла върху вътрешността на сжда и е проникнала въ поритѣ на дървесината, защото въ противенъ случай бѣлото вино ще добие червена окраска. За отстранение на багрилната материя се постъпва така: за всѣки 100 литри вмѣстимостъ на сжда, се поставя по 10 литри кипяща вода, въ която се прибави  $\frac{1}{4}$  литри солна киселина ( $\frac{1}{4}$  литри солна киселина за 10 литри вода). Следъ наливане на разтвора, търкаля се бѣчвата 15—30 минути. Остава се солно-киселия разтворъ да изтече, измива се бѣчвата съ чиста вода и следъ това се промива съ 20% содовъ разтворъ. Най-сетне се промива изобилно съ чиста вода, до като последната започне да излиза бистра.

## ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Проф. Н. Недѣлчевъ

### Международниятъ лозарски конгресъ въ Парижъ

На 30 юний т. г., въ Парижъ се откри Международния лозарски конгресъ, който приключи работата си на 3 юлий с. г. Конгресътъ имаше специална задача, а именно, разглеждане въпроситѣ, засѣгащи вината съ наименование на произхода.

Въ конгреса, въ качеството на официаленъ делегатъ на България взе участие проф. Недѣлчевъ.

На 29 юний, преди откриването на конгреса, се състоя 20-а сесия на комисията при Международното винарско бюро, при следния дневенъ редъ:

1. Рапортъ на директора на международната винарска служба за финансовата 1936 година.

2. Рзпортъ на Контролната комисия за сжщата година.

3. Рапортъ на Директора върху дейността на Международна винарска служба презъ първитѣ 6 месеци на 1937 година.

4. Съобщение на Председателя върху направеното по рапортитѣ, представени отъ Гърция, Унгария, Италия и Португалия, отнасящи се до защитата на наименованията на произхода

5. Съобщение отъ Председателя върху положението на лозарството въ Мароко.

6. Съобщения на г. г. Насиве и Лима Сантосъ относно организирането, презъ 1938 г. на конгреситѣ въ Раба и Лисабонъ.

7. Съобщение отъ проф. Портманъ за резултатитѣ отъ Международния лѣкарски референдумъ, относно хранителната, хигиеничната и терапевтична стойностъ на виното.

8. Рапортъ отъ г. Капю върху организирането на лозаро-винарскитѣ тържества въ Международното изложение въ Парижъ,



9. Съобщение на Фаесъ върху подготовлението на Международен лозаро-винарски речникъ.

10. Отчетъ на Директора върху Лозарския отдѣлъ въ Международния земеделски конгресъ въ Хага.

11. Рапортъ на Директора върху направеното по резолюциитѣ на конгреса въ Тунисъ.

Тукъ ще предадемъ нѣкои по-важни извадки отъ изложенията по дневния редъ.

По точка 3 Директорътъ докладва, че Министерътъ на народното здраве въ Франция е далъ мѣсто на виното и плодовитѣ сокове въ Павилиона на хигиеничните питеета. Съ това Министерътъ на народното здраве причислява открито виното къмъ хигиеничните питеета.

По точка 6 се съобщава, че съгласно решението на Постоянната международна лозарска комисия отъ м. августъ 1935 г. въ Лисабонъ (Португалия) ще се състои и Международен лозарски конгресъ, презъ м. октомври 1938 година.

Въ едно друго заседание на сжщата комисия, състояло се на 3 юлий т. г. е била изработена програма за сжщия конгресъ, както следва:

**1-ва секция — лозарство**, главенъ докладчикъ—Унгария.

1. Установяване на обща метода относно ампелографскитѣ въпроси — Италия.
2. Локализирне и ограничение на насажденията—Испания.
3. Междинни и замѣнящи лозата култури — Ромъния.
4. Генетиката въ лозарството — Германия.

**2-ра секция — винарство**: главенъ докладчикъ — Австрия.

1. Ферментация на мъстѣта въ топлинѣ страни (Тунисъ, Алжирия, Мароко) — Северна Африка.
2. Употрѣбата на сѣрния двуокисъ отъ гледна точка на хигиеничните и вкусови качества — Франция.
3. Топлината и студѣтъ въ винарството — Гърция.
4. Индустрията на концентрираната мъстъ — Швейцария.
5. Проблема на ракиитѣ и алкохола. Влияние на тѣхния произходъ и тѣхния градусъ при подсилване на вината — Португалия.

**3-та секция — Лозаро-винарската организация въ разнитѣ страни отъ гледна точка на защитата на производството**; Общъ рапортъ — Югославия.

1. Кооперации — Люксембургъ и Франция.
2. Търговия — България.
3. Контроль на държавната власть и на професионалнитѣ организации върху вината, предназначени за износъ и улесненията, които трѣбва да се направятъ за тѣзи вина — Италия.

**4-та секция — Пропаганда подъ всички форми**; главенъ докладчикъ — Международната винарска служба.

1. Проучване организациитѣ и комитетитѣ за пропаганда, съществуващи по настоящемъ въ различнитѣ лозарски страни—Чехославия.



Дневниятъ редъ за втория Международенъ конгресъ на десертното грозде, който ще се състои въ Мароко, на Великденъ 1938 година, е следния:

1. Десертни сортове и сортово за вино и десертъ — Италия.
1. bis Мѣстни сортове въ мюсулманскитѣ страни — Мароко.
2. Регламентация на нормитѣ за зрѣлостта на гроздето — Франция.
3. Развитие на производството и съхранението на стафидитѣ — Гърция.
4. Начини и апарати за концентриране на мѣстта — Унгария.
5. Популяризиране на консумацията на хранителнитѣ продукти, получени отъ гроздето, въ мюсулманскитѣ страни — Алжиря.
6. Приготовление на гроздовъ сокъ — Германия.
7. Хранителна, хигиенична и терапевтична стойностъ на гроздето — България.
8. Гроздолѣчението и гроздовитѣ станции — Ромъния.
9. Съхранение, стандардизиране и транспортъ на гроздето, концентрираната мѣстъ и гроздовия сокъ — Испания.
10. Развитие на международната търговия съ другитѣ продукти на лозата, освенъ виното — Португалия.

При докладване бюджета на Постоянната международна лозарска комисия, се изтъкна, че се отдѣлятъ отъ бюджета 45,000 франка зв посрѣщане разходитѣ по участието на чуждитѣ делегации въ Международния гроздоберски празникъ, презъ м. септемврий т. г., въ Парижъ.

По точка 7, проф. д-ръ Портманъ докладва за резултатитѣ отъ Международния лѣкарски референдумъ върху хранителната, хигиенична и терапевтична стойностъ на виното.

По референдума сж взели участие 22 държави. Получени сж били 4,686 отговора, отъ които 956 сж били отъ лѣкари-въздръжатели. Полученитѣ отговори се разпредѣлятъ така: 411 (8.77%) лѣкари смѣтатъ виното като необходимо за човѣка; 3,526 (75.22%) го считатъ за полезно; 425 (9.07%) го считатъ за вредно; 2,667 (56.90%) го предписватъ; 491 (10.48%) го забраняватъ; 973 (20.70%) се задоволяватъ да го търпятъ; 1076 (22.95%) смѣсватъ пиенето на вино съ алкохолизма; 3,473 (74.11%) не правятъ това смѣсване; 2592 (55.31%) считатъ лѣкарската пропаганда за виното полезна; 1852 (39.53%) не сж привърженици на пропагандата.

Проф. Портманъ изтъкна, че отъ всички отговори, получени при анкетата, този на Дирекцията на мародното здраве отъ България е най-неблагоприятенъ и че становището на сжщата е ясно опредѣлено: противъ пропагандата за виното и напротивъ, насърчение чрезъ всички срдства пропагандата на въздръжателитѣ.

Общо взето, анкетата е показала, че 84.20% отъ лѣкаритѣ, които сж се отзовали на референдума, сж дали мнения, благоприятни за консумацията на виното, като го смѣтатъ за полезно и само 9.07% сж на мнение, че виното е вредно.

На 30 юний, въ залата за конференции при Земедѣлския



центъръ на изложението стана тържественото откриване на Международния лозарски конгресъ. Сщия денъ започна разглеждането на темитъ, предвидени въ дневния редъ. Вечерята се състоя приемъ на конгресиститъ въ павильона на френскитъ вина.

На 1 юлий продължи разглеждането на поставенитъ въпроси. На 2 юлий, преди пладне, се състоя обиколката съ отбуси на парижкитъ квартали Берси и виненитъ хали.

Въ Парижъ, търговията съ вина на едро може да става само въ двата квартала — Берси и Виненитъ хали. Тукъ иматъ свои изби и депозити винарскитъ търговски къщи. Берси е стариятъ виненъ кварталъ. Когато мѣстото се оказало недостатъчно, построени сж били Виненитъ хали. Парижъ внася годишно за нуждитъ си 1 милиардъ литри вино. Всичкото това вино минава презъ поменатитъ квартали. Тукъ всѣка фирма си има изба, приспособена за съхранение на голѣми количества вина. Отъ тукъ става разпредѣлението на виното за детайлиститъ. Избитъ на фирмитъ сж надъ земята и подъ земята. Снабдени сж съ циментови резервоари, филтри, бѣчви, машини за наливане бутилки и пр. Въ Берси посетихме фирмата Жонионъ, която пласира годишно въ Парижъ 10 милиони литри обикновенни и финни вина.

Въ Виненитъ хали посетихме фирмата Дело, която пласира годишно около 40 милиона литри вино.

Винената търговия на едро е събрана въ тѣзи два квартала, за удобство на финансовитъ власти и на службата за преследване фалшификацията на вината. Всѣка фирма е задължена да води книги за виното, това, което постъпва и това, което излиза. Контролътъ е много строгъ за вината, които иматъ наименование на произходъ, като Бордо и пр.

Фалшификацията на вината сжщо се преследва много строго. Само въ Парижъ има 85 агенти на държавна служба за преследване фалшификациятъ на вината. Вънъ отъ тѣхъ има агенти, издържани отъ лозарскитъ синдикати. Голѣмитъ винарски къщи, като Дубоне, Биръ и др. издържатъ свои частни агенти, които следятъ дали не се имитиратъ тѣхнитъ произведения.

Сщиятъ денъ, следъ пладне, се редактираха и приеха резолюциитъ на конгреса. Текстътъ на решенията е даденъ по-долу.

### Дефиниция на наименованието за произходъ.

Вино или винена ракия не може да носи наименование за произходъ, ако това последното не е санкционирано отъ традициитъ и безспорното реноме.

Това реноме трѣбва да произхожда отъ качествени белези, дължащи се на следнитъ фактори:

1. Естествени фактори, на които ролята е доминираща: климатъ, естество на почвата, единъ или повече опредѣлени сортове грозда, изложение. Тѣзи фактори позволяватъ да се опредѣли районъ на производството, който трѣбва да бжде разграниченъ.

2. Фактори, които се дължатъ на интервенцията на човѣка,



на който ролята е повече или по-малко важна; методи на обработката, на винарствуването и, за ракиитѣ, начинитѣ на дестилацията,

Никакъвъ лозарски продуктъ не може да се ползува отъ наименование за произходъ и за предимствата, които произтичатъ и отъ строго опредѣлени сортове грозда.

### Резолюция.

Считайки, че лозарскитѣ страни си налагатъ, отъ извес-тенъ брой години насамъ, строга регламентация на тѣхнитѣ вина и винени ракии съ наименование за произхода, опредѣляйки тѣхнитѣ технически качества.

Считайки, че тази дисциплина е необходима за осигурявано отличителнитѣ белези и качеството на продуктитѣ, които сж добили право на тѣзи наименования.

Считайки, че тази дисциплина позволява ефикасната защита на лозаритѣ, които се ползуватъ отъ тѣзи наименования като сщевременно се гарантиратъ интереситѣ и на консуматоритѣ.

Считайки, че тя е основата на международни споразумения и взаимното зачитане на наименованията и произхода.

Счатейки, че една международна документация е необходима, за да могатъ да се проучатъ различнитѣ наименования за произхода; Международниятъ лозарска конгресъ отъ 1937 година препоръчва:

Всички лозарски държави, които произвеждатъ вина или винени ракии, съ наименование за произхода, да изработятъ, подъ покровителството на Международната винарска служба, то-ченъ докладъ за тѣзи наименования.

Този докладъ ще съдържа за всѣко наименование, или споредъ случая, за всѣка група наименования:

1. История на наименованието.
2. Описание на ареала на производството, географиченъ и геологиченъ (климатъ, почва, подпочва, топография и пр.).
3. Изброяване на характернитѣ за наименованието сортове грозда съ тѣхнитѣ синоними, ако това е възможно.
4. Посочване начинитѣ на обработка, осветени отъ обичайтѣ и, особено, рѣзвитѣтѣ.
5. Описание на методитѣ на винарствуването, съобразно обичайтѣ, като се посочатъ, ако е нужно, препаратитѣ, на които прибавката е позволена, въз основа на тѣзи обичая.
6. Подробности върху органолептичнитѣ характери на вината или виненитѣ ракии, имащи право на наименование.
7. Точно изложение на членоветѣ отъ закона, ако има та-къвъ специаленъ въ законодателството въ сила.

Една таблица въ резюме на наименованията за произхода, представени въ доклада, ще придружава последния, като наименованията се разпредѣлятъ, ако е нужно, на областни, подобластни и локални.

Докладитѣ, установени отъ различнитѣ държави, ще трѣбва да бждатъ отправени до Международната винарска служба, преди юлската сесия на 1938 год. Тѣ ще бждатъ, впоследствие, въ зависимость отъ по-нататъшнитѣ проучвания въ всѣка страна.



Докладитѣ, предвидени въ горната резолюция, ще могатъ да послужатъ за установяване на Международенъ кодексъ за вината, които иматъ право на наименование за произходъ. Кодексътъ ще бѣде установенъ отъ комисия, съставена при Международната винарска служба.

Конгресътъ препоръчва на всички правителства, заинтересовани за подобрене качеството на вината и ракиитѣ, да дадатъ безъ отлагане ефикасна и практическа помощъ.

Сжщиятъ препоръчва на правителствата да съдействуватъ за прокарване на измѣнения въ законитѣ, митническитѣ тарифи и търговски спогодби, целящи подобрене на качеството и да подкрепятъ по-специално вината и ракиитѣ, съ наименования за произхода, отговарящи на условията, опредѣлени отъ комисията.

Той препоръчва, за да се стигне по-скоро до този резултатъ, да се подготви международна конвенция между странитѣ износителки и странитѣ вносителки на гроздови произведения съ наименование на произхода, съ цель да се уеднакви и интернационализира защитата,

Тази конвенция ще бѣде изработена отъ конференция отъ техници, свикани въ Международния земеделски институтъ въ Римъ, съ съдействието на Международната винарска служба.

Следъ завършване на конгреса, официалнитѣ делегати бѣха поканени да заминатъ за гр. Анже, кждето, на следния день, 4 юлий, предстоеше да се открие, отъ Председателя на френската република, г. *Любръонъ*, петия националенъ празникъ на френскитѣ вина.

Въ Франция е станало традиция, отъ нѣколко години насамъ, тържествено да се чествуватъ френскитѣ вина при участието на председателя на френската република, всѣка година, въ различни лозарски райони. Тази гдина е билъ редътъ на Анжевинската провинция.

На 5 юлий, преди пладне, въ гр. Анже, пристигна Председателя на френската република, придруженъ отъ Мръ Албертъ Саро и др. видни личности. Сжщиятъ день бѣ даденъ банкетъ съ 800 куверта, на който, освенъ горнитѣ лица, присѣтствува и френския Министъръ на земедѣлието, Моне. На банкета участвуваха чуждестранни делегати-лозари отъ 15 държави, вклучително и България.

На обѣда бѣха сервирани, отъ момичета, облѣчени въ национални носии, анжевински вина. Произнесени бѣха речи, отъ които най-интересни бѣхъ тѣзи на Председателя на републиката и на Баргъ, председател на Международното винарско бюро. Между другото, г. *Любръонъ* каза:

„Господа, ние пишемъ днесъ нова страница, и то не маловажна, върху златната книга, която Вашиятъ комитетъ е отворилъ, за прославата на френскитѣ вина. Както всѣка година, така и сега, азъ държахъ да се присѣдиня къмъ тази полезна манифестация, въ подкрепа на едно отъ най-сжщественитѣ народни богатства, виното, което допринася за доброто реноме на нашата страна“.



До като у насъ нѣкои се срамуватъ да кажатъ две добри думи въ полза на нашия вина, отъ страхъ да не бждатъ упръкнати, че се застѣпватъ за продуктъ, който е обявенъ въ въздържателятъ за отрова, въ Франция, хората, които стоятъ начело, съзнавайки голѣмото значение на този продуктъ за страната, открито председателствуватъ празднества въ негова честь.

Следъ пладне, предъ трибуната на Председателя на френската република, дефилира шествие, което алегорично представляваше разнитѣ лозарски провинции на Франция — Бордо, Бургундия, Шампания, Елзасъ, Провансъ и др. Колесници съ дами ескортирани отъ конници въ сръдновѣковни костюмъ, минаваха предъ многобройната публика. Праздненството продължи до късно съ танци и музика.

Инж. агр. Никола Фемелиди  
професоръ въ лозаро-кооперативното училище  
въ Вършацъ — Югославия

### Наблюдения направени върху лози за констатиране ефикасността на отдѣлнитѣ препарати съ цель за отстранение на болеститѣ и вредителитѣ презъ 1936 година.

(Продължение отъ кн. 7 и 8 и край).

Обикновено се препоръчва, при приготвяване на разтвора, предварително меласата да се измѣсва съ варевото млѣко и следъ това да се приготвява самиятъ разтворъ. При това, този начинъ на приготвление нѣма практично значение съ огледъ на консервиране на разтвора, защото обикновено лозаритѣ само на престоаятъ разтворъ прибавятъ нѣкой сръдства за консервиране. По това съображение разтвора е приготвенъ по тоя начинъ, като на вече готовиятъ разтворъ е прибавено меласа въ количество 1 кгр. на 100 литра разтворъ, а прѣскането е извършено следъ 24 часа следъ приготвянето.

Контролирани редове 17 и 36.

На седмия день следъ появяването на Конидия, е констатирано, че 5% отъ листата сж заразени отъ пероноспората, до като гроздето е съвършено здраво.

Въз основа на показаниятъ резултатъ ефикасността на този разтворъ е сжщата както на предидущиятъ.

### VII. Разтворъ отъ синь камъкъ — Германски начинъ неутраленъ съ прибавка на млѣко, употребенъ веднага следъ приготвлението, при концентрация 15%

Този разтворъ е изпитанъ съ огледъ на увеличение лепливостта при прѣскане гроздето, както и съ огледъ трайността на разтвора.

Контролирани редове 13 и 32.

По листата и гроздето нѣма пероноспора.

Въз основа на показаниятъ резултатъ разтвора е ефикасенъ и има отлично свойство на прилепване къмъ зърната.



### VIII. Разтворъ отъ синъ камъкъ — Германски начинъ, при концентрация 1.5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, разреждаване на концентриранъ разтворъ.

Изпитване на този разтворъ е правено за да се установи ефикасността му, въ случая когато се приготви гжстъ разтворъ, които следъ извършване на неутрализирането се разреждава съ вода. По тоя начинъ приготвяватъ разтворъ мнозина лозари, като пригатвятъ въ кщца гжстъ разтворъ, и го разреждатъ на самото лозе.

Контролирани редове 16 и 35.

На седмиятъ день следъ появяване на конидия е констатирано, че 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub> отъ листата сж заразени отъ пероноспора, а и гроздето е пострадало до известенъ размъръ.

Въз основа на показаниятъ резултатъ разтвора трѣбва да се счита неефикасенъ и неперпоржчаемъ за употребление.

#### Заклучителна таблица отъ контролнитѣ работи съ неутраленъ разтворъ отъ синъ камъкъ.

Контролни редове	Видъ разтворъ и <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	<sup>0</sup> / <sub>0</sub> на заразата		С р ъ д н о			
		листа	грозде	плодородие	<sup>0</sup> / <sub>0</sub> захарностъ	<sup>0</sup> / <sub>00</sub> вин. киселини	
9 и 28	Старъ начинъ 0.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	20	*	0.95	14.15	6.405	
10 и 29	" " 1.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	10	—	1.12	14.25	6.937	
11 и 30	" " 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	5	—	1.11	15.02	6.325	
12 и 31	" " 2.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.08	15.25	5.562	
1 и 20	Германски начинъ 0.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	10	*	1.10	14.9	6.521	
2 и 21	" " 1.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.20	16.7	6.309	
3 и 22	" " 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.29	17.2	6.225	
4 и 23	" " 2.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.18	17.2	6.787	
5 и 24	Американ. начинъ 0.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	15	*	1.00	15.2	6.487	
6 и 25	" " 1.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	10	—	1.04	15.35	6.097	
7 и 26	" " 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.05	15.3	6.487	
8 и 27	" " 2.0 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.04	16.—	6.077	
14 и 33	Германски начинъ 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	Употрѣбяване следъ 24 часа 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	15	**	0.9	14.75	6.337
15 и 34		Употрѣбяване следъ 24 ч. съ млѣко 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	5	—	1.01	15.65	6.600
17 и 36		Употрѣбяване следъ 24 ч. съ меласа 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	5	—	1.06	15.95	6.150
13 и 32		Съ млѣко употребяване веднага 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	—	—	1.18	16.15	6.675
16 и 35		Разреждане на концентр. разтворъ 1.5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	20	**	0.95	13.95	6.187
19 и 48	Контролирани редове —	95	**	0.94	13.40	5.925	

\*\*\* силно заразено грозде.

\*\* сръдно заразено грозде.

\* малко заразено грозде.

. . следи отъ пероноспора.



Следъ подреждане на даннитѣ за ефикасността на различнитѣ видове разтвори, получени при контролнитѣ работи презъ настоящата и минала години, могатъ да се извадятъ следнитѣ заключения :

1) Неефикасни за превантивна (предпазна) защита на лозата отъ пероноспората трѣбва да се считатъ следнитѣ разтвори: а) разтворъ отъ 0.5% приготвяванъ по който и да било начинъ; б) разтворъ, употребяванъ 24 часа следъ приготвянето, ако не се прибавятъ вещества за консервиране; в) разтворъ приготвяванъ чрезъ разреждане на концентриранъ такъвъ.

2) Недостатъчно ефикасенъ разтворъ трѣбва да се счита следниятъ: а) 1% разтворъ приготвенъ по стариятъ и американски начинъ.

3) Малко по-ефикасни, трѣбва да се считатъ киселитѣ и алкаличнитѣ (основни) разтвори, приготвени по който и да било начинъ.

4) Най-добъръ разтворъ, който би билъ достатъченъ за абсолютна защита на листата и гроздето, при концентрация, която би осигурила плодородието и узрѣването на гроздето презъ влажни години и презъ години на ненормална вегетация, трѣбва да считаме 1.5% неутраленъ разтворъ, приготвенъ по германски начинъ.

Въ години, когато пероноспората се явява въ по-малкъ размѣръ, достатъченъ е и 1% концентрация (гжстота) на разтвора.

Въз основа на показаниятъ резултатъ при контролнитѣ работи съ неутралнитѣ разтвори, сжитѣ могатъ да се подредятъ по ефикасностъ въ следниятъ редъ: 1) 1.5% разтворъ, приготвенъ по германски начинъ; 2) 1.5% разтворъ, приготвенъ по американски начинъ; 3) 2% разтворъ по стария начинъ.

5) Млѣкото и меласата трѣбва да считаме еднакво добри срѣдства за консервиране на разтвора.

6) Съ прибавяне млѣко на готовъ разтворъ се увеличава лепливостта на разтвора върху зърната, както и трайността на задържането му върху листата.

### Лозарска екскурзия.

На 26 юний т. г. Българскитѣ Лозарски съюзъ организира научна лозарска екскурзия до Парижъ съ задача обхождане лозарскитѣ центрове въ северна и южна Франция, Италия и Югославия.

За Парижъ и изложението има много писано и може би още много ще се пише, но за това що лозаритѣ екскурзиянти видѣха въ Парижъ и въ лозарскитѣ области, засѣгащо лозарството, винарството и поукитѣ, които извлѣкоха отъ тази екскурзия, не е писано и заслужава да се опише и доведе до знанието на българскитѣ лозари.

Въ града Парижъ, както има хали за месо и зеленчуци, тъй има и хали за вино. Единъ грамаденъ кварталъ, (нѣколко



километровъ), обграденъ съ стена, съ нѣколко входа, представлява винарскитѣ хали. Тамъ всички винарски кжщи, които търгуватъ на едро съ спиртни напитки и вино си иматъ своитѣ винарски изби.

Всичкото вино, което ще се пласира въ Парижъ, първо влиза въ тия винарски хали, тамъ му се плащатъ акциза и вси-



Лозаритѣ-екскурзианти преди заминаването чки други берии и следъ това може да излиза за проданъ изъ града, кждето се продава еднакво по хотели, кафенета, ресторанти, барове и др.

Превозването на виното отъ винарскитѣ центрове до Парижъ става съ специални дървени бѣчви на вагони цистерни по 10,000 литри едната. Има специални кжщи, които иматъ такива и си обслужватъ превоза на виното. Преди пълненето обязательно бѣчвитѣ се изпарватъ съ парни машини, измиватъ добре, дезинфектиратъ и тогазъ пълнатъ.



Вншнень изгледъ на избата Мерсие

Екскурзиянтитѣ посетиха градътъ Еперней северна Франция въ областъта Шампаня, кждето сж грамаднитѣ винарски изби за приготвление на прочутото шампанско вино. Тамъ биде посетена втората по голѣмина винарска изба „Мерсие“ съ капацитетъ 12,000,000 литри вино. Самата изба е изба — тунелъ



подъ земята, съ една главна галерия отъ 1,200 м. дължина и съ четири паралелни на нея и 47, които пресичатъ тия галерии съ дължина отъ 350—400 м., или общата дължина на избата е 19 км. тунелъ издълбана, безъ подпори въ варовникъ. Дълбочината на избата е отъ 7—49 м. подъ земята въ зависимост отъ терена. Цѣлата изба е безъ стѣпала—горизонтална. Презъ време на Европейската война, когато германцитѣ сж обстрелвали града Еперней, населението се е скрило въ тази изба—тунелъ.

Гроздобера тамъ почва въ края на септемврий и началото на октомврий. Лозаритѣ докарватъ въ избата гроздова мъсть (шира). Така докараната мъсть се налива въ бурета по 200 литри въкоито се остава да престои 6 месеца.



Общъ видъ на ферментационната зала,

Следъ 6 месечния престой въ буретата, се излива въ циментови резервуари, покрити отвжтре съ стѣкло. Тамъ става и прѣбавката на захаръ. Така копажирано и подсладено се налива въ бутилки и поставя въ избата за зрѣене. Бутилкитѣ внесени въ избата, въ началото се поставятъ въ хоризонтално положение на жельзъни станочи, въ което положение оставатъ 2 години.

Следъ две годишния престой въ хоризонтално положение се поставятъ въ наклонъ подъ  $45^{\circ}$  съ устата надолу. Въ това положение стоятъ още 1 година.

Въ продължение на 9 месеца, така поставенитѣ бутилки всѣки день единъ работникъ ги разклаща и завърта съ цель да падне утайката. Единъ работникъ разклаща дневно отъ 45—50,000 бутилки.

Следъ едногодишното престояване въ наклонно положение бутилкитѣ се поставятъ вертикално съ устията надолу, кждето стоятъ сжщо три години за старѣене.



Отъ избата се изнасятъ въ положението въ което сж (вертикално) и се поставятъ въ една машина за замръзване, като оставатъ да замръзне само долната частъ кждето е утайката и по такъвъ начинъ вадятъ лесно утайката. Следъ това посрѣдствомъ две машини прибавятъ на виното, споредъ вкусъ, ликьоръ приготвенъ отъ старо шампанско и двойно рафинирана захаръ, следъ което запущатъ бутилкитѣ посрѣдствомъ машина съ нова тапа, посрѣдствомъ друга машина поставятъ върху тапата металическа скоба и посрѣдствомъ трета машина поставятъ капсулата върху тапата.

Избата е снабдена съ :

1) Инсталация за напълване автоматично подсладената и недоферментирала мъсть въ бутилкитѣ, на принципа на скаче-



Зала за пълнене на бутилкитѣ.

нитѣ сждове. Метала, който е въ контактъ съ виното е посребренъ.

2) Машина за изчистване бутилкитѣ, която изчиства съ помощта на 4 жени 40,000 бутилки дневно.

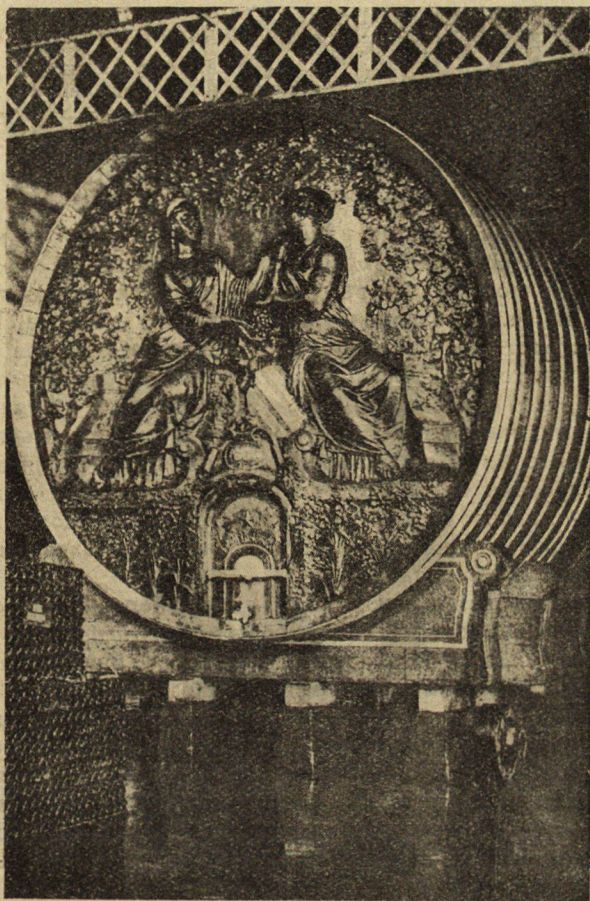
3) Машина за затапване на бутилкитѣ—15,000 бутилки въ часъ съ помощта само на единъ работникъ.

4) Машина за поставяне металически скоби за затапване на бутилкитѣ.

5) Машина за заковаване дървени каси, кждето се поставятъ бутилкитѣ, съ която единъ работникъ измѣства 14 души. Въ сжщата изба има направена една дървена бѣчва съ вмѣстимостъ 160,000 литри вино или 200,000 бутилки. Изработена специално за едно изложение въ Парижъ за кждето е завозена съ 12 чифта волове за 10 дни. Въ тази изба тунелъ има надъ 12,000,000 бутилки вино.



Лозята въ Шампания се отглеждатъ на телена конструкция съ кордонна рѣзидба и силно кършене презъ лѣтото, често оране съ култиватори теглени отъ коне. Екскурзиянтитѣ посетиха едно



Бъчвата, която събира 200,000 литри.

стопанство въ селото Ай край Еперней, кждето съ помощъта на четири коня и 4 копачи се обработва едно лозе отъ 300 декари.

За другитѣ лозарски центрове и винарски изби въ следваща статия.

**Ив. Лѣвичаровъ.**

Секретарь на Бѣлг. Лозар. Сюзь.

---

Кн. 1 отъ новата XXIII (23) — 1938 годишнина ще излѣзе въ края на м октомврий; предплатете абонамента, за да я получите.

---



## СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

### По меласовия спиртъ.

БЪЛГ. ЛОЗАР. СЪЮЗЪ

№ 420

24.VIII.1937 год.

София.

На № 25377.

До Г-на Министра на финанситѣ

(Отдѣление Акцизи)

Копие: Министра на Земеделіето и Д. имоти

ТУКЪ.

Господине Министре,

Извънредно неприятно изненадани останахме отъ мотивитѣ на почитаемото Ви Министерство, да се пустне въ продажба за консумация меласовия спиртъ, собственост на монопола.

Нека ни бжде позволено да Ви декларираме, че Почитаемото Министерство е въведено въ заблуждение по тоя въпросъ. Напротивъ, както въ търговцитѣ, така и въ производителитѣ и лозаро-винарскитѣ кооперации има още стотици хиляди литри плодови ракии, чийто пласиментъ следъ пускането въ продажба на меласовия спиртъ се свършено много затруднява. Пускането на меласовия спиртъ ще се отрази сжщо така извънредно эле и върху предстоящата гроздова кампания, защото цената на гроздето е въ голѣма, ако не въ изключителна, зависимост отъ тая на ракията и спирта.

Българскитѣ лозарски съюзъ води непосилни борби, докато извоюва по законодателенъ редъ *изключителната употреба на плодовъ спиртъ за консумация*. И едва още незакрепнало основно това положение, се прави пробивъ и проваля едно законоположение, което до известна степенъ облекчаваше производителя-лозаря. Ако ценитѣ на плодовитѣ ракии сж по-високи, достигащи нормалнитѣ, това се дължи на извънредно слабата реколта на грозде презъ 1936 година и тѣзи цени отчасти компенсиратъ загубитѣ на производителя, нанесени му отъ природни стихии, болести и неприятели по лозята презъ 1936 год. и низкитѣ цени на вината въ минали години.

Освенъ това има и много вина отъ реколта 1934/935 год., които въ голѣмото си мнозинство сж негодни за прѣка консумация. Голѣма частъ отъ тѣхъ ще се преработи въ виненъ оцетъ, а друга частъ може отлично да се превари на виненъ спиртъ и запълни недоимъка, ако евентуално би се явилъ такъвъ.

Съ пускането на меласовия спиртъ по ценитѣ на монополния такъвъ, веднага се очерта едно чувствително намаление на цената на плодовитѣ ракии и едно почти спиране продажбитѣ на вината. Това смути лозаря и той се пита, защо въ единъ толкозъ тежкъ за него моментъ, държавата се явява като неговъ конкурентъ и то непосредствено преди гроздобера, което ще се отрази и въ спадане цената на гроздето.

Отъ редъ години у насъ лозарската криза се задълбочава и води лозаря къмъ пълно обедняване. Схващайки нѣщата прав



ивилно и давайки си ясна сметка какво го очаква, лозаря по-лесно от правителството да интервенира, като по законодателен редъ се спре засаждането на винени сортове лозя и се забрани засаждането на ония мѣстности, където има количествено, но не и качествено производство. Въ 1935 год. Министерството на Земеделието, солидаризирайки се съ искането на Лозарския съюзъ, създаде Законъ наредба и въ последствие съ правилници уреди всичката тази материя, по силата на която се забранява увеличаването площта на виненитѣ сортове лозя.

Всичко това българскиятъ лозарь го върши съ върното предвиждане голѣмата катастрофа, която го очаква, целейки да може поне малко да я предварди, като задържи малко по-снисни цени за своето производство.

Напразни, обаче, му сж били надеждитѣ. Въ единъ моментъ, като днешния, когато лозаря, поради бедствие е получилъ една сравнително по-снисна цена, той получава страшенъ ударъ отъ страна на държавата съ пускането на меласовия спиртъ. Съ пускането на спирта, държавата несъзнателно увеличава печалбитѣ на голѣмитѣ ангросисти, продавачи на ракии, мастики и коняци въ вреда на цѣлокупното лозарство, което дава препитание на повече отъ 150,000 семейства съ надъ 750,000 гърла и поглѣща ежегодно надъ 20,000,000 надници по какъвто начинъ разрешава до голѣма степенъ социалния проблемъ за безработицата въ земеделѣското стопанство.

Като Ви излагаме горното, Господине Министре, въ интереса на спокойното развитие на народното стопанство, ние се осмѣляваме да Ви помолимъ за следното:

1. Да не се допуска въ никакъвъ случай на пазаря употребата за консумация на меласовия спиртъ и
2. Да се разреши отпечатването на казанитѣ за изваряването на негодното за прѣка консумация вино.

Горното си настоятелно искане ние основаваме на следното:

1. Нѣма да се наруши закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, по силата на който се повелява употребата за консумация само на плодовъ спиртъ, който има своето социално оправдание.
2. Съ изваряването на разваленитѣ и негодни за прѣка консумация вина ще се освободимъ отъ единъ баластъ, който иначе ще продължава да смуцава пазаря въ бъдаще, още повече, че идващата кампания се очертава като нормална и ще надхвърли нуждитѣ на страната отъ плодови ракии.

Горното като Ви излагаме, Господине Министре, ние се надѣваме, че ще се явите въ помощъ на българския лозарь, като не допустнете да се нанесе този тежъкъ ударъ на лозарството съ разрешаването и пускането на меласовия спиртъ, но че ще възприемете нашето предложение.

Съ отлично къмъ Васъ почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь: Ив. Лѣвичаровъ. Председателъ: Ив. П. Бързаковъ



## По Експортния институтъ

БЪЛГАРСКИ  
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ  
№ 392  
10 августъ 1937 год.  
СОФИЯ

До господина  
Директора на Експортния  
институтъ  
Тукъ.

Господине Директоре,

Предстояща е кампанията за износъ на грозде. Съ приближаване на кампанията расте и стръха отъ неизвестността у българския лозаръ, за пласимента на гроздето, плодъ на едногодишния му непосилень трудъ. Нѣколко години полъ редъ, той е изживявалъ тревоги и смущения, дължащи се до голѣма степенъ на пълното му неведение въ състоянието на пазаритѣ вънъ и вътре и до опититѣ на нѣкои експортни фирми да извлѣчатъ максимумъ облаги за себе си, безъ да се държи смѣтка за интереситѣ на производителитѣ.

Създаването на Експортния институтъ — като държавенъ органъ идваше да запълни една голѣма празнота у насъ и да се наложи като върховна контрола и арбитъръ между производителъ отъ една страна и като регулаторъ на пазаритѣ вънъ и вътре отъ друга. Тая надежда още не се е оправдала напълно. Въ Експортния институтъ българския производител до сега нѣма никакво мѣсто. Той е игнориранъ, той е пренебрегнатъ и като че ли съ право той гледа на Експортния институтъ като на институтъ само на експортъоритѣ, но не и такъвъ за общото стопанство. Производителя нѣма мѣсто нито въ Вишия експортенъ съветъ, нито въ Вината контролна комисия, той не участвува при разпредѣляне на контингентитѣ нито при одобряване или не на фирмитѣ — износителки. Всички тия права сж дадени на г. г. експортъоритѣ, а производителя е оставенъ да стои на страна. Значи той трѣбва да произведе и по нататъкъ да не се интересува за участъта на произведението си. А известно е, че несполукитѣ на нашия износъ въ края на крайщата се понесатъ отъ производителя. Когато пазаря на грозде вънъ бжде затворенъ, износителя бърже ще трансформира своята търговия, но естествено лозарата култура не позволява на лозаря да трансформира така лесно своето производство и той години подъ редъ ще носи тежеститѣ етъ неуспѣхитѣ на експортъоритѣ безъ да има за това каквато и да било вина, нито дѣлъ.

Излагайки Ви горното, ние се обръщаме къмъ Васъ, като къмъ председателъ на комисията, натоварена да изработи измѣнението на закона за Експортния институтъ, въ интереса на спокойното развитие на народното стопанство и неговото правилно извеждане, да предвидите въ измѣнението на закона по-широко участие на производителитѣ. Така ангажирани, тѣ ще могатъ да бждатъ по-полезни за самия институтъ съ своитѣ съвети и ще му бждатъ добри помощници за провеждане политиката на института долу между производителитѣ. Нашето желанье е да бждемъ застъпени съ право на решающъ гласъ, както



въ вишия експортенъ съветъ, така и въ вишата контролна комисия. Ние сме убедени, че това ще бжде само отъ полза за народното стопанство.

Втори единъ въпросъ, който интересува лозаритѣ е въпроса за участието на фирмитѣ въ износа. До колкото ни се простиратъ сведенията, броя на фирмитѣ износителки за предстоящата кампания билъ намаленъ почти на половина отъ миналогодишния. Ако това е вѣрно, то ние се осмеляваме да Ви помолимъ да увеличите до максимумъ контингентитѣ на кооперативитѣ, за да дадете по този начинъ на производителя самъ да вземе участие въ износа, като кооперативитѣ бждатъ освободени отъ задължението да сж членове на сдружението на износителитѣ и да изнесатъ минимумъ количество грозде, тогава, когато изнасятъ производството на своитѣ членове производители.

Трети въпросъ, който сжщо така много ни интересува е въпроса съ организиране на информацията по време на износната кампания. Тая служба трѣбва да бжде организирана така, че да може да ползва еднакво, както експортѣра, така и производителя. Освенъ ежедневиитѣ телеграфни съобщения до износнитѣ пунктове, добре ще е въ опредѣленъ часъ ежедневно да бжде използвано и родно радио, като се съобщаватъ най-обективно ценитѣ на гроздето на отдѣлнитѣ пазаря вънъ и вътре въ страната. По този начинъ, ще може лозаря да се информира добре и да знае както пазаря вънъ, така и пазаря вътре и ще се избѣгнатъ неприятноститѣ и недоразуменията отъ рода на миналогодишнитѣ.

Излагайки Ви горното, ние сме убедени, Господине Директоре, какво Вие ще прецените правилно нѣщата и ще дадете пълна възможностъ на българския лозаръ да вземе активно участие въ Експортния институтъ, като даде по такъвъ начинъ своята данъ за издигането на института и пласимента на производството поставено на добри и солидни начала.

Увѣрени въ горното, ние оставаме

съ отлични къмъ Васъ почитания :

Български Лозарски Съюзъ.

Секретарь: *Ив. Львичаровъ*. Председателъ: *Ив. П. Бързаковъ*.

## XVII-ия редовенъ конгресъ

(Продължение отъ кн. 6 и край).

Г-да делегати, този Законъ-наредба ни е добре известенъ, за да нѣма нужда да се впуснемъ въ подробното му разясняване. Споредъ него всички, работящи земята се организиратъ факултативно въ мѣстни и околийски земеделско-стопански задруги; всички, обаче, сж длъжни да плащатъ по 30—60 лв. членски вносъ, събиранъ едновременно съ прѣжитѣ данъци. Отъ тѣзи събрани срѣдства 60% отиватъ за застраховка и посмъртна каса на организиранитѣ членове въ задругата и останалитѣ 40% сума служи за издръжка на задругитѣ и за специаленъ фондъ.



Споредъ постигнатото разбирателство между отдѣлението за организиране на съсловията и Съюза ни още преди гласуване отъ конгреса на задругитѣ устава имъ и въ следствие прокарано и въ самия уставъ на задругитѣ, нашия Съюзъ остава да съществува, като *клоновъ Съюзъ* при Общия съюзъ на земеделско-стопанскитѣ задруги. Лозарскитѣ дружества, кждето има такива, ще съставляватъ *секции отъ мѣстнитѣ земеделско-стопански задруги*. Последнитѣ на общо основание ще внасятъ членскитѣ си вносы чрезъ бирницитѣ за смѣтка на Общия съюзъ, а ще членуватъ направо въ Лозарския Съюзъ. Тѣ пропорционално сж членове на мѣстната задруга ще изпращатъ делегати въ околийскитѣ задруги, а тия последнитѣ въ конгреситѣ на задругитѣ. Отъ събранитѣ срѣдства отъ членския вносъ, Общия съюзъ на задругитѣ, въ управлението на който ще участвуватъ чрезъ свои представители и нашия Съюзъ, се отдѣлятъ нуждитѣ срѣдства за издържане на Съюза ни въ размѣръ да може той да изпълни зададенитѣ си въ устава широки задачи. До тогава, обаче, т. е. до събирането на членския вносъ отъ бирницитѣ членове на Съюза ни трѣбва да се отчитатъ при него. Както виждате г. г. делегати, ако тази Наредба-законъ се приложи така лозарскитѣ дружества и Лозарския Съюзъ ще си живѣятъ отдѣлно въ своятъ миръ, ще догонватъ поставенитѣ си задачи, като ще съставляватъ отдѣленъ клонъ отъ общитѣ земеделско-стопански задруги. Това още единъ пжтъ ни подсказва, че въ интереса на българскитѣ лозари е тѣ да се организиратъ въ лозарски дружества и отъ тамъ въ своя Съюзъ и че не трѣбва нито едно селище съ лозя да остане безъ лозарско дружество, за да могатъ най-добре да се защитятъ интереситѣ на българското лозарство.

Отъ отчета вие виждате, Г-да делегати, че Съюза ни обединява всичкитѣ лозарски дружества въ страната ни, които за сега сж на брой около 200. Една лозарска България, която има надъ 2500 селища съ лозя, неоправдано е да има само 200 лозарски дружества, и 28 лозаро-винарски кооперации. Би трѣбвало да имаме поне 1500 лозарски дружества, за да признаемъ, че лозарската мисль е будна и бди за запазване интереса на лозаря и работи за неговото културно и материално издигане.

За да се подържа, обаче, лозарската мисль будна и за да се импулсира къмъ дейность, тя трѣбва да се държи въ течение относно живота на родното ни лозарство и тежненията, които то изпитва, за тази цель Съюза трѣбва да издава не само съюзното списание, но поне и седмиченъ вестникъ. Списанието да ржководи економиката, техниката и научнитѣ придобивки въ областта на лозарство, а вестника да държи лозаря въ течение на борбата, която се води по отстояване интереситѣ на лозарството и винарството, да бди и пази лозарството отъ домогванията на други съсловия съ противни нему интереси. Това е сега напълно възможно при наличността на собственъ Съюзенъ домъ и на отдѣленъ персоналъ. Тогава времето нѣма да изпреварва разрешението на въпроситѣ, засѣгащи така от-



близо лозарството ни. Всичко това обаче, предполага силна организация и материални сръдства, каквито за жалост още нѣмаме. Съюзното списание „Лозарски Прегледъ“ встѣпи вече въ 22-та си година и едва брой 3—4000 абонати отъ надъ сто хиляднитѣ лозарски стопанства. Това не особено ласкаво говори за нашето съзнание.

Господа делегати,

И сега ние не можемъ да се похвалимъ съ облекчение положението на лозаря. То отъ день на день се затруднява и ако частъ отъ причинитѣ за това лежатъ вънъ отъ нашия обсъгъ, то поне тази частъ отъ тѣхъ, премахването на които зависи отъ насъ, ние трѣбва да премахнемъ. Това ще го постигнемъ съ задружни сили, обединени, чрезъ лозарски дружества и лозарски кооперации въ нашия лозарски Съюзъ. Нека се надѣваме, че както въ миналото така и сега, Вие, Господа делегати, ще разгледате съ пълна компетентностъ, обективностъ и спокойствие сложенитѣ Ви за разглеждане въпроси, ще начертаете нови целесъобразни директиви на бъдещиятъ управителенъ съветъ, ще действувате щото той да бжде подпомогнатъ отъ вашитѣ организации, за да може да ги изпълни и съ това да се извоюва едно по-сносно положение за лозаря и преуспѣване на родното ни лозарство за благото на стопанска България.

Да живѣе нашия любимъ почетенъ председателъ и най-голямъ лозаръ **Н. В. Царъ Борисъ**.

Да крепне и преуспѣва родното ни лозарство!

Да живѣе България.

## Лозарско дружество — с. Осмаръ, преславско

### ПОЗИВЪ

#### Къмъ лозаритѣ стопани въ България

Драги лозари,

Въ тѣзи трудни времена на сѣществуване, въ които се огъватъ подъ икономическия гнетъ на бушуващата финансова и материална криза работницитѣ на българското лозе, които сж заангажирани цѣлия си наличенъ капиталъ до стотинка и сж ангажирани въ непосиленъ денонощенъ трудъ цѣлото си домоладие и венчкия си живъ и мъртавъ инвентаръ въ работа, за да изкаратъ само прехраната си, сж застрашени отъ една стопанска криза, която ще се яви вследствие липсата на недостатъчни пазари за нашитѣ грозда и произведенията имъ, вжтре и вънъ отъ страната ни.

Драги лозари,

Въ тѣзи трудни времена на стокообмѣнъ и недостатъчните пазари за нашето производство, ни дебне и друга опасностъ, а именно опасността нашето производство да премине на ничтожни цени въ ржцетѣ на търговцитѣ гроздоизносители, които



въ съгласие съ експортния институтъ готвятъ единъ правилникъ, основа на единъ утрешенъ законъ, съ който се цели да се контингентира гроздовата ни търговия и вжтре въ страната ни, като се даде правото на малко търговци гроздоизносители, само тѣ да изнасятъ грозде на чуждестранитѣ пазари и то строго опредѣлено, като предварително си разпредѣлятъ цѣлото гроздово производство на страната ни. Оластността драги лозари, че чуждестранния контингентъ далечъ не може да обхване нашето производство и контингента, който ще се създаде вжтре въ страната, по който търговцитѣ ще иматъ строго фиксирано по вагони правото на износъ, ще имъ даде (на търговцитѣ износители) възможността да се явятъ на вжтрешна пазаръ безъ конкуренция за да закупятъ отъ лозаря гроздето на безценица и следъ това се явятъ на чуждия пазаръ тоже безъ конкуренция. По тоя начинъ ще направятъ нашето производство недостжно за консумация за голѣмъ брой консуматори и убиятъ и безъ това малкото ни чуждестранни пазари.

Лозари производители, не е далечъ миналото, когато имаше свобода въ гроздовата ни търговия. Ние виждахме тогава какъ търговцитѣ износители се картелираха, за да не конкурентиратъ въ гроздопроизводителнитѣ райони и закупуваха производството на безценица. Днесъ когато имъ се дава възможността това да сторятъ свободно и то при производство далечъ надминаващо опредѣления чуждостраненъ консумативенъ контингентъ, можете си представи, каква ще бжде закупната цена на гроздето при единъ грамаденъ приливъ на предлагане.

Лозари стопани,

Всички съсловия сдружени и организирани въ задружна борба създаватъ закони и наредби за облекчаване на съществуването си. Само българския лозаръ почти нищо не е направилъ въ това отношение за себе си. Ако тукъ тамъ той се е организиралъ, това сж още слаби наченки за предстоящата му борба и за това продължава дз бжде играчка въ ржцетѣ на други, които се наслаждаватъ отъ неговата разпокжсаностъ и се подиграватъ съ неговия трудъ и производство. И когато стане нужда да се оплаче, никой не му обрѣща внимание.

Драги лозари стопани, производители,

Много прѣчки ни предстоятъ за преодоляване. Ние трѣбва да бждемъ много внимателни, тактични и умни за да преодолеемъ най напредъ най голѣмата, най-важната и най-лесно преодолимата прѣчка за да можемъ изведнѣжъ да стѣпимъ здраво на краката си и следъ това съ високъ полетъ на духа да можемъ да преодолѣемъ и останалитѣ прѣчки, за да разчистимъ трѣнливия си пътъ и създадемъ условия за преценка на труда ни.

Лозари! Може би ще се запитаме, коя е тая най голѣма и най-лесно преодолима прѣчка, която веднага ще ни изправи на крака. Това е организирането въ лозарски дружества, членуващи въ единъ лозарски съюзъ и кооперирането.

Чрезъ организиране въ една професионална организация — лозарска ние ще можемъ смѣло и ефикасно да обрѣнемъ вни-



мание на отговорнитѣ фактори за създаване закони, които да бранятъ интереситѣ ни, производството ни и да облекчатъ живота ни.

Чрезъ професионалното си коопериране ние ще можемъ сами да станемъ господари на собственото си производство като сами чрезъ собственитѣ си кооперации излѣземъ на чуждитѣ пазари и непосредствено потърсимъ ржката на консуматора. Така чрезъ премахване на посрѣдника — търговецъ между производителя и консуматора ще можемъ да подѣлимъ още 1—2 лева, които сега се даватъ на търговеца.

Премахналъ веднѣжъ посрѣдника, лозаря производителъ ще има възможността да получи истинската стойностъ на своя трудъ, а консуматора ще получи по-евтино плода за консумация. Полученъ по евтино плода за консумация ще стане обектъ на по-голямъ кръгъ консуматори и по тоя начинъ ще се разширатъ консумативнитѣ чужди пазари за българското грозде, въ които българския гроздопроизводителъ ще може да пласира своето производство, облекчи съществуванетоъ си, а на страната си да даде щастieto да има въ съкровището си „и“ повече чужди девизи.

Драги труженици на майката земя,

Станете господари на собствената си сѣдба и производство. Станете ковачи за да изковете утрешния свѣтъвъ день на собствената си страна. Приберете се въ една собствена организация, въ единъ собственъ лозарски сѣюзъ, като създадете навсѣкжде лозарски и винарски кооперации чрезъ които на кооперативни начала пласирате гроздовото си и винено производство.

Впрочемъ на добъръ часъ лозари. Нека Богъ благослови дѣлото ни свято.

с. Осмаръ 24. 8. 1937 год.

Председателъ: Свещ. Д. Михайловъ  
Секретаръ: П. Еневъ.

Сжщото дружество въ заседанието си на 21 августъ т. г. решило следното:

Настоятелно иска:

1) Да се даде пълна свобода на износъ на производителитѣ износители — кооперации и лозарски дружества, които сж се кооперирани за да си изнесатъ сами производството, като нѣмъ се опредѣлятъ количества на вагони.

2) Да се поощрятъ лозарскитѣ пунктове къмъ кооперативенъ износъ, като имъ се дадатъ всички улеснения на износъ.

3) На търговцитѣ износители да се контингентира оная частъ отъ вагони грозде за износъ, която нѣма да бѣде изнесена отъ производителя износитель.

4) На производителитѣ износители — кооперации и лозарски дружества, които изнесатъ само отъ единъ пунктъ, въ време на работа да имъ се даватъ нужнитѣ количества вагони, защото търговцитѣ работещи въ нѣколко пункта иматъ възможността да получатъ достатъчно вагони.



## По меласовия спиртъ<sup>1)</sup>.

Министър-председателя

Копия :

Министра финанситѣ

Министра земедѣлието

Министра войната

Бълг. лозарски сѣюзъ Караджа 7

СОФИЯ

Пуснатия въ пазаря 150,000 литри меласовъ спиртъ по-нижи цената на гроздовитѣ ракии и прегради единствената въз-можность да се оползотворятъ и пласиратъ останалатѣ голѣми количества вина реколти 1934 и 1935 години, които сж негодни за консумация и ще понижатъ катастрофално цената на новата реколта на гроздето.

Проекта за даване на спиртнитѣ фабрики да произвеждатъ меласовъ спиртъ тази година за консумация ще донесе катастрофа на тазгодишната гроздова реколта и унищожаване лозарството за въ полза на нѣколко фабрики. Успѣха на лозарството е преди всячко социаленъ въпросъ и унищожаванието му съ меласовия спиртъ ще хвърли масата лозари въ мизерия. Най-сетне, смилете се надъ тоя лозарски народъ, не го лишавайте отъ насжщния му хлѣбъ. Последицитѣ сж мизерия, недоволство и анархия въ духътъ и мирътъ на народа.

Плѣвенъ, 2 септември 1937 г.

Председателъ лозарското дружество

„Плѣвенска гѣмза“: П. Моновъ

## Акцизенъ прегледъ.

Периода следъ войнитѣ у насъ се характеризира между другото и съ това, че донесе едно безсистемно, бързомѣняващо се фискално законодателство. Въ годинитѣ, особено следъ 1929 г., когато настѣпи свѣтовната стопанска криза, финансовата политика на всички страни претърпѣ промѣни. Докато въ другитѣ страни тия промѣни ставаха планомерно и обмислено, у насъ се законодателствуваше съ хрумвания, като всѣки даваше препорѣки, а особено най малко сведущитѣ, поради което и държавата, за смѣтка на която ставаше това регистрираше, ежегодно голѣми дефицити. Опити ни учи, че всѣки старъ законъ дава по-добри резултати отъ всѣки новъ. Това се обяснява съ обстоятелството, че стария законъ е популяризиранъ и данѣкоплатеца, пѣкъ и самата данѣчна администрация, сж свикнали съ постановленията му, когато честитѣ измѣнения, особено когато се касае до фискални закони, носятъ разочарования въ маситѣ, поради това, че материята, която обхващатъ е твърде суха и

<sup>1)</sup> Б. Р. Подобни телеграми сж пратени отъ много лозарски д-ва и кооперации.



сложна, а най-често постановленията имъ сж съставени съ огледъ на „Фискални постижения“ но несъобразени съ специфичнитѣ условия, при които може най-добре да бждатъ обложени фискалнитѣ обекти.

Така спиртнитѣ питиета у насъ сж единъ отъ сжщественихъ обекти на акцизно облагане. При облагането имъ обаче, трѣбва да се отърсимъ отъ безогледния формализмъ, още повече, че по тия данъчни обекти никога неможеше да се постигне едно пълно облагане. Освенъ това нѣкой отъ спиртнитѣ питиета, съставляватъ елементарни нужди на голѣми маси отъ населението и затова едно тежко облагане не ще допустне задоволяването на тия нужди, а съвременното облагане трѣбва да има това предъ видъ, като се съобразява и съ обичаитѣ и привичкитѣ на народа, макаръ че отъ отдѣлни лица се злоупотрѣбява. Вънъ отъ това, производството на разпространенитѣ въ консумацията спиртни напитки е обикновено децентрализирано, като материалитѣ за него дава земледѣлието, въ което специално у насъ е ангажирана по-голѣмата частъ отъ населението. Ограничението консумацията на тѣхнитѣ артикули, означава стѣснение за самота производство. Не трѣбва да се допуша, че подържаме едно алкохолизиране на народнитѣ маси. Подържаме само, че тия популярни спиртни питиета трѣбва да бждатъ обложени масово, но умѣрено и то като се установятъ такива форми на облагане, които биха съкратили до минимумъ формалноститѣ и биха дали една проста и близка до разбиранията на производителитѣ облагателна система.

За да подкрепимъ тази си мисль, ще изнесемъ нѣкой несъобразни разпореджения на закона за Акцизитѣ, мжно приложими на практика, носящи неприятности за производителитѣ-лозари, като същевременно съ нищо не допринасятъ за облагодетелствуване на фиска.

Предстои ни скоро гроздоберъ. За лозаритѣ, периода на прибиране тѣхния ежегоденъ трудъ, е най-важния. До него моментъ лозаря изразходва маса материални сръдства и трудъ, чакайки съ нетърпение своето възнаграждение. Неговата задача обаче не се изчерпва до тукъ. Следъ прибиране плода той има още много грижи да го подреди въ добри сждове, да следи и направлява правилното ферментиране, да извари материалитѣ на ракия и пр и пр. И тогава когато е записанъ въ тази тѣй важна работа, той трѣбва да изпълни маса формалности по акцизнитѣ закони, често пжти неизпълними.

#### 1.

Лозарь, който желае да пресова джибритѣ си трѣбва да изпълни следното: Да подаде писмено заявление, до съответния акцизенъ началникъ (а въ селата до кмета). Унищожаването (пресоването) на джибритѣ трѣбва да стане въ присѣдството на комисията, назначена за измѣрването. Отъ количеството джибри, които ще се пресовятъ, комисията взема минимумъ 450/0 за вино и съ него задѣлжава партидата на производителя (чл. 235 ал. II и III отъ закона).



Възможно ли е това? Безспорно не, защото: пресоването става тогава, когато комисията още не сж назначени т. е. преди привършване на гроздобера и то обикновено така: следъ изцеждане мъстътa и прибиране ширата веднага се пресоватъ джибритъ и не е възможно, комисията да се конституира и присъствува. Освенъ това щомъ пресованитъ джибри е позволено да се даватъ за храна на добитъка и щомъ самото пресоване се счита за унищожение, би била достатъчна само една констатация отъ страна на сжщата комисия, че джибритъ сж пресовани, което гарантира фиска отъ укриване съ цель за изваряване. При обикновенитъ преси, съ които става пресоването никога не се достига 45% вино, а обикновено 25 и максимумъ 30% и то пакъ зависи отъ много други условия, като видъ на гроздето, сушава или кишава е била годината, какъ е стъпкано гроздето и др. Щомъ действителността е такава, ясно е че закона не може да я измъни, а отъ това следва че той тръбва да бжде нагоденъ така че да бжде въ хармония съ действителността

## II.

Изваряването на материалитъ става по предварително подадена декларация, въ която се опредѣля датата, часа на започване изваряването, както и кога ще се привърши. Времетраянето на варката се опредѣля отъ капацитета на казана въ който ще става изваряването. Тази мърка е оправдана, обаче и тя не подхожда на условията, защото: капацитета на казанитъ е опредѣленъ така, че не сж взети подъ съображение редица условия при изваряването (освенъ времетраянето на варката), като пълнене и изпразване на казана, измиването му, а най-вече обстоятелството, че въ казана никога не се поставятъ за изваряване тскова материали, колкото е вмѣстимостъта на казанъ, че материалитъ се измърватъ силно притиснати (слегнати), а изваряването имъ става като се насипватъ въ рехаво състояние и то силно разредени съ вода. Тия противоречия на закона съ действителността, спъватъ производството и поставятъ често въ конфликтъ производителя съ акцизната администрация. Поради това наложително е да се вникне добре въ сжществото на този въпросъ, който чака едно разрешение, съобразено съ неизбъжнитъ производствени условия.

## III.

Съ закона за акцизнитъ е дадена една привилегия на производителя—лозаръ да може да произвежда за нуждитъ на домакинството си до 500 литри петйотно вино, освободено отъ акцизъ. На пръвъ погледъ действително като че това е облага, дадена на лозаритъ — производители, ако обаче вникнемъ въ сжществото ѝ, ще дойдемъ до заключението че тя не е оправдана нито отъ интереситъ на лозаритъ, нито отъ тия на държавата като фиска, защото:

При една нормална година у насъ се произвежда 130—150,000,000 литри винс; че отъ това производство срѣдно 100,000,000 литри годишно се продава чрезъ кръчмитъ, следо-



вателно производителя консумира въ домакинството си натурално вино; че при това положение на пазаря никога не се е чувствувала нужда стъ недостигъ на вино; че ако тази „привилегия“ бжде проагитирана и използвана широко, то на 150,000 лозарски домакинства се дава възможностъ да произведатъ по 500 литри или  $150,000 \times 500 = 75,000,000$  литри петйотно вино т. е. приблизително толкова, колкото се изнася отъ производителитъ за вътрешния пазаръ, а това означава едно ненужно и неоправдано свърхпроизводство, което би подействувало катастрофално върху ценитъ на вината у насъ, безъ да донесе нищо за държавното съкровище. Държавата чрезъ намѣсата си въ стопанския животъ би била полезна на стопанството ако тая ѝ намѣса се изрази въ едно регулиране на производството и търговията.

Закона за акцизитъ (чл. 248) приема, че отъ изваряването на 100 литри каша отъ ябълки, круши, кумболи (джанки) се получаватъ 5 литри 100<sup>о</sup> ракия, отъ 100 литри джибри, изцедени отъ мъстѣта — 6 литри 100<sup>о</sup> ракия, отъ 100 литри други сливи (зимни), каша отъ всѣкакви други прѣсни плодове и отъ винена калъ — 7 литри 100<sup>о</sup> ракия и пр. и пр.

Тѣли норми, както се вижда отъ текста на самия законъ (чл. 248, 253 и 456) сж създадени:

а) Защото акциза, като косвенъ данѣкъ, се налага на добития спиртъ, чрезъ облагане на материалитъ.

б) За да има база, по която да става изчисление (превърщане) ракиитъ въ материали, при нужда да се връща акцизъ или да се налагатъ гатери.

Отъ текста на чл. 456 е видно, че за недоимѣкъ вино или ракия въ избитъ на производителя-лозаръ, акциза на липсващитъ количества се събира принудително. И понеже този текстъ отъ закона е въ наказателната частъ, то следва че наказание за недоимѣци въ домѣтъ на производителя не се налага, освенъ ако се констатиратъ нарушения, стоящи въ връзка съ недоимѣка, като: продажби на дребно безъ патентъ, контрабандно изваряване или преваряване и пр.

Трѣбва да подчертаемъ, че предвиденитъ  $\% \%$  добивъ на ракия отъ разнитъ видове материали не е задължителенъ т. е. при изваряването може да се добия ракия въ по-вече или въ по-малко отъ горнитъ  $\% \%$ . Въ такъвъ случай ако добива надвишава тия  $\% \%$  то по силата на чл. 456 отъ закона производителя има задължението, въ 5 дневенъ срокъ, отъ датата на последното изваряване (последния казанъ) да обяви разликата въ по-вече, за да бжде задълженъ съ акциза на материалитъ, съответствуващи на тази разлика. А ако добива отговаря на предвиденитъ въ закона  $\% \%$  или е въ по-малко, за производителя не сж предвидени нѣкакви задължения. Целѣта ни е да изяснимъ на производителитъ, че въ случай на по-малѣкъ добивъ тѣ не носятъ отговорностъ по закона, защото нѣкжде акцизнитъ власти сж счели че предвиденитъ въ закона  $\% \%$  сж задължителни и, че производители, които получатъ по-малѣкъ добивъ



следва да бждат наказани, като имъ се съставятъ актове. Това е погрѣшно разбиране на закона и ония производители, които бждатъ засегнати отъ подобни незаконни действия на акцизнитѣ власти, трѣбва незабавно да реагиратъ, като депозиратъ молба до Министерството на Финансите, съ която на горнитѣ основания да поискатъ актоветѣ да бждатъ оставени безъ ходъ, като несъстоятелни. X.

## Пушки за лозаритѣ.

Мнозина лозари запитваха дали могатъ да държатъ пушки на лозето си, освенъ при условия — то счехоме за добре да дадемъ изцѣло наредбата по този въпросъ. Вѣрваме, че лозаритѣ, които сж заинтересовани по този въпросъ, ще се улеснятъ.

Ето цѣлиятъ текстъ на окръжното:

М. В. Р. Н. З.  
О К Р Ж Ж Н О  
№ 16787

14 IX. 1935 година  
София

До Областнитѣ Директори,  
Околийски управители и пр.

Царството.

Мнозина притежатели на земл. и птицевѣдни станции нееднократно отпарваха настоятелни молби до Дирекцията на Полицията да имъ разреши да държатъ и употребяватъ въ стопанството си ловни пушки за ефикасна борба съ вреднитѣ за стопанствата имъ животни, безъ да бждатъ задължавани да се снабдяватъ съ ловни билети. За ограничение на браконерството до възможния минимумъ, М-вото съ окръжно № 10084 отъ 3. VII. 1933 год. *Забрани да се даватъ позволителни по чл. 17 отъ закона за огранич. на прест. противъ личната и общ. безопасностъ за носене на ловни пушки отъ лица непритежаващи ловни билети.* По сжщитѣ мотиви. Дирекцията на полицията нареди чрезъ окол. управители, съ окр. № 30435-1935 год. притежателитѣ на ловни пушки отъ всѣкакъвъ видъ и система, които нѣматъ ловни билети, да представятъ ловното си оржие въ съответното околийско управление за запечатване, за да не може незаконно да се използва.

За борба съ вредния за земеделието и птицевѣдн. стопанства дивечъ на първо мѣсто се препоръчва да се взематъ всички предпазни мѣрки, като организиране на хайки, разрушаване на гнѣздата на вреднитѣ птици и животни, направата въ стопанствата на огради, поставяне на капани и др. защитителни срдѣства, които биха дали задоволителни резултати въ борбата съ въпроснитѣ вредни животни.

М-вото обаче, въ желанието си да даде за този сезонъ едно по бързо, макаръ и неокончателно разрешение на повдигнатия въпросъ относно употребата на ловната пушка въ нѣкои стопанства, като изключително срдѣство, следъ като взе мнението на компетентни мѣста и органи и подложи въпроса на по-обстойно проучване, вземайки предъ видъ интереса на народното стопанство, нарежда:

По изключение, следъ щателна проверка за всѣки отдѣленъ случай да се позволи употребата на ловни пушки въ землед. и птиц. стопанства при условие, че има угроза за стопанството отъ сериозни вреди, причинявани отъ вредит. животни. Това разрешение се дава на:

1. Държавнитѣ стопанства, заводи и депа за добитѣка на земл. уща, разсадници и опитни станции и полета.
2. Притежателитѣ на земл. стопанства, по мнение на съотв.



държав. агрономъ и лесничей и то само въ тия отъ тѣхъ, чиито култури сж сериозно застрашени отъ вредителни животни.

При даване мнение отъ страна на агронома и лесничея за даденъ конкретенъ случай, ако възникне противорѣчие преимущество има мнението на агронома.

Агронома въ зависимостъ отъ мѣстнитѣ условия и нужди, определя за даденъ видъ земл. стопанство трѣбва ли да получи разрешение да държи ловна пушка и за презъ време на годината, като се избѣгва масовото и безпричинно снабдяване на земл. стопанства съ ловни пушки.

Презъ останалото време на годината, ловнитѣ пушки се запечатватъ отъ окол. управления съгласно нарежданията на окр. № 30435/35 г. на Дирекцията на полицията.

3. Държавнитѣ и частни птицевѣдни стопанства — възрастни птици надъ 150 броя.

Частнитѣ стопани удостоверяватъ броя на птицитѣ, нуждата отъ ловна пушка съ удостоверение отъ съответното агрономство.

За по ефикасна контрола прикладитѣ на всички ловни пушки които ще се използватъ за борба съ неприятелитѣ на земл. и птиц. стопанства трѣбва да бждатъ обезателно боядисани съ свѣтло жълта боя. Ловуването съ такива пушки се строго забранява, а нарушителитѣ ще бждатъ наказвани съгласно закона за лова и тоя за огран. на престѣпленията противъ личната и Обществена безопасностъ.

Позволителни за тази целъ при всички случаи ще се издаватъ отъ съответнитѣ окол. управители, заявленията на частнитѣ лица да се изпращатъ за мнения до надлежния лесничей и агрономъ.

Окол. управителъ като има предъ видъ мнението на агронома и лесничея и сведенията за политич. благонадежностъ на молителя, издава временно позволение за държане и носене на ловна пушка за борба съ неприятелитѣ на земл. и птиц. стопанства, безплатно на основание чл. 17 отъ Закона за Огр. прест. противъ личната и Общ. безопасностъ.

Позволителното се обгербува съ 7 лв. гербова марка и 2 лв. фондъ Общ. подпомагане Въ позволение то се вписва името на собственика на стопанството, лицата които могатъ да използватъ ловната пушка (като се държи сметка на кои лица закона за лова забранява да си служатъ съ ловни пушки) номера и системата на пушката, въ кое стопанство, мѣстонахождение. Ще се използва до времето до когато е валидно.

Вмѣнява се въ дългъ на полиц. и общинска властъ да упражнява контрола върху ония стопани на които е разрешено да носятъ ловни пушки.

За Министъръ, Главенъ Секретаръ: (п) Хр. Милковъ.

За Н-къ на Отдѣл.: (п) Л. Вълковъ.

## Положението на пазаря.

### Въ чужбина.

Лозята въ цѣла Европз се развиватъ много добре благодарение на редовнитѣ дъждове тази година, само въ Франция сушата е спрѣла правилния развой на лозитѣ. Има единъ застои въ продажбата на вината въ този моментъ, тъй като остава една приблизителна оценка на бждещата реколта, само въ Франция се забелезва едно покачване на ценитѣ на вината, безъ обаче пазаря да е оживенъ.

**Австрия.** Изгледитѣ за бждещата реколта сж добри. Гроздобера ще почне малко по-рано отъ обикновената дата за него.

**Унгария.** Реколтата изглежда да е добра. Правителството е разрешило безмитното вписане на винарски сждове. Цената на виното се



движи между 0·8—1·2 филера на градусъ за литъръ т. е. около 2 - 2·50 лв. литъра и по-високи цени за специалнитѣ типови вина. Износа на вина тази година е удвоенъ, особено за Германия.

**Чехославия.** Лозята се разви ватъдобре и зрѣлостта на гроздето става много правилно. Тукъ късно сж паднали градушки, но които не указватъ голѣмо значение върху количеството на бждещата реколта. Продажбата на вината е сведена до минимумъ -- защото търговцитѣ очакватъ по-евтини цени и по-доброкачествено грозде отъ бждещата реколта.

**Югославия.** Пероноспората е нанесла последнитѣ седмици доста голѣми вреди въ Далмация, въ Херцеговско, обаче положението на лозята е сравнително много добро. Въ Южния банатъ положението на пазаря е нерадостно, защото има много предлагания и малко купувачи, които даватъ много низки цени.

**Ромъния.** Като следствие на много добрата реколта и значителни запаси на вина, макаръ, че има доста търсения пазаря е слабъ. Цената на вината се движи между 4—5 леи за литъръ или 2·30—3 лева.

**Германия.** Благодарение на последнитѣ дъждове, положението на лозята се поправи, защото презъ юлий имаше суша. Пероноспората, оидиума и гроздовия молецъ сж се появили, но това е една нормална проява.

**Франция.** Общо въ Франция презъ последнитѣ седмици въ много райони сушата е запрѣла правилния развой на зрѣнето на гроздето. Ценитѣ на вината сж се покачили, макаръ че сдѣлките сж сведени до минимумъ. Отъ 13 фр. хектолитровия градусъ, той е достигналъ въ нѣкой случай до 17 фр. т. е. отъ 4 лева на 5·30 литъра.

**Италия.** Въ Сицилия гроздобера е започналъ частично само въ нѣкой райони; въ другитѣ райони на страната ще започне вѣроятно въ началото на м. септемврий. Износа на вина се развива нормално. Вносителитѣ се оплакватъ отъ спжнкитѣ, които имъ се правятъ отъ страна на германскитѣ власти.

**Алжирия.** Гроздобера започна. Очаква се срѣдна реколта по количество и качество.

## У наст.

Общо взето реколтата е срѣдна, но въ много околий тя остава подъ нормалната и съ грозде на което може да се пожелае по-добро качество. Околитѣ Ямболска, Н. Загорска, Ловченска, Карловска и Севлиевска сж останали съ една реколта подъ нормалната. Като околии съ добра реколта се очертаватъ Преславска, Шуменска, Чирпанска, Асѣновградска, Айтовска и Поморийска. Може съ положителност да се каже, че новата реколта се очертава между 100—120 милиона литри вино, и около 7,500 вагона десертно грозде за износъ. Десертнитѣ грозда се развиватъ много правилно, гроздето е достатъчно едро и България ще може да държи рекордъ съ качеството на своето десертно грозде, Пазаря отъ това ще се очертае, но спекуланта алармира съ голѣмо производство и готви низки цени за лозаря.

## ХРОНИКА

**Лозарскиятъ институтъ** и тази година ще раздава на винарскитѣ кооперации и желающитѣ винари чисти селекционирани ферменти, отъ раса „Риоха темпранило“. Получаването на ферментитѣ може да стане само въ Института по лозарство, при Агрономическия факултетъ — София. Ферменти не се изпращатъ по пощата.

**Асистентътъ** по лозарство при Агрономическия факултетъ, г. Минчо Кондаревъ, е заминалъ на специализация въ Италия, кждето ще престои до края на м. Януарий.



**Ценоразписъ** на продаваемитѣ стоки е издала Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София, ул. „Ст. Караджа“ № 7. Ценоразписътъ се изпраща на всички, при поискване.

**Калиевъ метабисулфитъ, натриевъ бензоатъ, танинъ, вжглища** (дървесни и животински) **енокарбонъ** и др. химикали, употребявани въ винарството за предстоящия гроздоберъ е набавила Кооперативната централа на лозаритѣ въ България. Всички химикали и употребявани въ лозарството артикули сж отъ най-доброто качество, а при това се доставятъ на най-износни цени.

**Кооперативенъ гроздоизносъ.** Неотдавна състоялото се съвмѣстно заседание на управителния и контролни съвети на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България е приело въ окончателна форма условията за гроздизноса, който презъ т. г. сжщата централа ще извършва. Решено е Централата да изнася грозде само на кооперативни начала.

Лозарскитѣ дружества и кооперации, участващи въ кооперативния гроздоизносъ, при желание могатъ да бъдатъ авансирани, въ зависимостъ стойността на предаденото количество грозде и за посрещане разходитѣ по манипулацията на гроздето. До сега множество лозарски организации сж изявили желание да изнасятъ гроздето на членоветѣ си на кооперативни начала, чрезъ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България. Създаденитѣ връзки отъ Централата съ най-солиднитѣ фирми въ чужбина сж гаранция за едно, тъй желано отъ производителитѣ по-добро отчитане на гроздето, което ще ползува изключително лозаря.

**Гроздомелачки и преси за грозде** съ различни вмѣстимости на кошоветѣ, европейска и мѣстна фабрикация, по цени най-износни, нуждающитѣ се могатъ да си набавятъ отъ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София, ул. Ст. Караджа № 7.

**Досегашния** гл. инспекторъ по лозарството при Мин. на земедѣлието г. Ив. Георгиевъ е преназначенъ за агрономъ специалистъ при Земед. изпитателенъ институтъ — София.

На негово мѣсто е назначенъ за и. д. Атанасъ Бойчиновъ, досегашенъ директоръ на Плѣв. Лоз. Оп. Станция, а на негово мѣсто е назначенъ Ив. Добревъ.

**Силата на гроздето** е заглавието на една току що излѣзла отъ печатъ брошура на известния у насъ д-ръ Н. Станчевъ. Брошурата е много навременна и представлява интересъ и за производители и за консуматори на грозде. Намира се за проданъ у автора: Д-ръ Никола Станчевъ, ул. Сердика № 18 — София. Цена 6 лева.

**Международни норми за вината.** На седемнадесетиятъ Международенъ земеделски конгресъ, състоялъ се въ Хага, отъ 16 до 24 юний т. г., Директорътъ на Международната винарска служба въ Парижъ, г. Леонъ Дуаршъ, е представилъ единъ рапортъ върху нормитѣ на вината. Съ този рапортъ се предлага. всѣка страна да проучи нормитѣ на своитѣ вина, по даденъ отъ Винарската служба образецъ. Впоследствие, една конференция отъ експерти ще изработи, при Международния земеделски институтъ въ Римъ проектъ за конвенция по този въпросъ. Тази конвенция ще бжде предложена за одобрение отъ дипломатическитѣ представители на заинтересованитѣ страни.

**Установяване статистически данни за лозята.** На Международния земеделски конгресъ въ Хага е билъ представенъ единъ рапортъ отъ г. Дуаршъ, подъ заглавие: „Статистическо проучване производствената стойнось на десертното грозде и виното въ разнитѣ страни“.

Въ този рапортъ се даватъ изчисления за френскитѣ лозя, поставени при различни условия.

Корресътъ, по този въпросъ, е взелъ следната резолюция:



„Лозарската секция на Международния земеделски конгресъ въ Хага, вземайки предъ видъ важноста отъ официална документация за установяване на статистически данни за производствената стойност на десертното грозде и вино, въ различнитъ страни, данни, които трѣбва да бждатъ установявани всѣка година, по инициативата и официалния контролъ на Министерството на земедѣлието на всѣка страна, пожелава:

Държавитѣ, представени на Хагския конгресъ да изработятъ, съ помощта на службитѣ си при Министерството на земедѣлието, статистически данни за производствената стойност на десертното грозде и виното по формуляръ, установенъ отъ Международната винарска служба и въ първитѣ три месеца на всѣка година, правителствата на лозарскитѣ страни да изпращатъ тѣзи сведения въ двойни екземпляри на Международния институтъ въ Римъ и Международната винарска служба въ Парижъ.

**Български Лозарски съюзъ**, мотивирано е поискалъ отъ Мин. на Земедѣлието да засили приложение на закона за вината, като навреме се преследватъ фалшификаторитѣ на вина, разреждаването и изобщо продажбата на развалени вина, което особено тая година се е засилило масово.

**Бълг. Възд. федерация** е имала конгресъ на 28 т. м. въ гр. Плъвенъ. Конгреса е билъ посетенъ масово и за разлика отъ другитѣ си конгреси проблема за въздържанието е билъ поставенъ на практическа база.

Нашия редакторъ е поздравилъ конгреса, като ясно е подчерталъ необходимостта отъ координирани действия за защита на лозарството, като поминъкъ, както и минавание къмъ създаване на производства отъ грозде за масова консумация.

**Унгария удвоява своя износъ на вино.** Въ първата половина на 1937 год. сж изнесени отъ Унгария 170000 хектолитри вино срещу 85000 хл. въ сжщото време за предната година. Стойността на износа се е увеличилъ отъ 2,285,000 пенгю на 3,385,000 пенгю (1 пенгю е равно на 18.5 лева). Главниятъ купувачъ (клиентъ) е Германия съ около 75000 хк. и съ около 8000 хк. повече отъ миналата година. На второ мѣсто е Швейцария съ 53000 хл. срещу 3000 за предната година. Франция въ първитѣ 6 месеца на тази година е надминала 14000 хл. срещу 100 хл. за предната година. Като новъ клиентъ се явява Белгия съ 9000 х. л., Люксембургъ съ 3000 хл. и Холандия съ 1000 хл. Поржкитѣ на Чехославия се увеличили отъ 6000 на 8200 метрически центри. Полша е внесла 4000 хл. и е показала едно намаление съ 1500 хл. Износътъ за Австрия е намаленъ съ 1000 хл. отъ цѣлия който е 5000. Износа на бутилкови вина не се е увеличилъ значително. Въ действителностъ отъ 750 хл. се е покачилъ на 1100 хл. — за Америка 600 и за Швейцария 200 хл.

### Промѣна името на „Афузъ“

#### ЕКСПОРТЕНЪ ИНСТИТУТЪ

##### ЗАПОВѢДЪ № 279

Възъ основа на чл. 2, буква в. и въ допълнение на чл. 6, т. 1 на правилника за организиране и контролъ на износа на грозде, овощия зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние и въ допълнение на заповѣдъ № 334 отъ 4 августъ 1936 година.

##### ЗАПОВѢДВАМЪ:

Да се допуска, гроздето „Афузъ“ за въ бждеще да се нарича „Болгаръ“, като следъ думата „Болгаръ“ въ скоби се поставя, до второ нареждане, и „Афузъ“.

София, 23 юний 1937 год.

Директоръ:  
(п) С. Калянджиевъ.

Вѣрно съ оригинала,  
Началникъ канцеларията: И. К. Димитровъ.



## „КОЛИНЪ“

Най-ефикасното, най-бързодействащо и най-евтино средство противъ гризачитѣ вредители на культурнитѣ растения.

„КОЛИНЪТЪ“ е изпитанъ, разрешенъ и препоръчанъ отъ Института за защита на растенията при Министерството на земедѣлието и държ. имоти съ контролни свидетелства № № 39 и 99 отъ 9 мартъ и 17 августъ 1936 година.

„КОЛИНЪТЪ“ е бѣлъ, много финъ и лекъ прахъ, неразтворимъ въ вода, но съ която лесно се смѣсва и образува млѣчно бѣла течность, която се полепя добре по прѣсканитѣ части на растенията. Неговата плаваемость е по-голѣма отъ тази на парижкитѣ зеленина, понеже е много по-лекъ.

„КОЛИНЪТЪ“ се произвежда въ фабриката за химически препарати „Растителна защита“ — София.

„КОЛИНЪТЪ“ се употребява въ водна смѣсь съ или безъ прибавка на варь.

### Начинъ на употребление:

Противъ Гроздовия молецъ (Polychrosis botrana Schiff). Взема се 200 — 250 гр. „КОЛИНЪ“, поставя се въ какъвъ да е малкъ сѣдъ и чрезъ прибавка на малко вода и бъркане съ дървена лопатка или клещица се образува гъста кашица, която се разрежда съ още малко вода, следъ което се изсипва въ дървенъ сѣдъ, въ който е налѣто 20 — 30 литри вода. Следъ това, къмъ разредената смѣсь отъ „КОЛИНЪ“ и водата се прибавя около 1 кгр. гасена варь, разбърква се добре и се прибавя още вода до 100 литри.

Когато прѣскането на лозитѣ противъ гроздовия молецъ се извършва едновременно съ това противъ перноспората, както обикновено се практикува, приготвената по казания начинъ разредѣна кашица отъ „КОЛИНЪ“ се размѣсва въ 100 литри бордолезовъ разтворъ, безъ прибавка на варь.

Сжщата доза „КОЛИНЪ“, примѣсена въ бордолезовия разтворъ, се употребява и противъ бѣлата овощна пеперуда, прѣстенотворката, златозадницата, сливовата и черешовата оси, ябълковия плодовъ червей и ддр. подобни вредители на овощнитѣ дървета.

„КОЛИНЪТЪ“ може да се смѣсва и съ сѣрваровия разтворъ за едновременно борба съ гъбни болести и гризачитѣ насекоми.

За борба противъ лавритѣ на рапичния брѣмбаръ (Entomoscelis aboupidis) се употребява 400 — 500 гр. „КОЛИНЪ“ на 100 литри вода, безъ прибавка на варь.

„КОЛИНЪТЪ“ не разяжда прѣскачкитѣ,

Винаги, преди напълване на прѣскачката, разтворѣтъ въ сѣда трѣбва да се разбърква добре. Сжщо така и когато се прѣска съ грѣбна прѣскачка, последниятъ трѣбва да се разклаща отъ време на време.

Давайте поръчкитѣ си за „КОЛИНЪ“ само на генералния представителъ за България и чужбина — Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София, ул. „Ст. Караджа“ 7.



Който получава и чете списание „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“ ще бже веселъ, защото ще получи добъръ плодъ тази година.

ОБЪРНИ И ПРОЧЕТИ!



ОБЪРНИ И ПРОЧЕТИ!

Който не получава и не чете списание „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“ така ще изглежда, защото няма да получи плодъ.

Лозари, изпълнете *дългътъ си* като станете членове на мѣстното си лозарско д-во и чрезъ него на

## Българския Лозарски Съюзъ.

Колективнитѣ и лични членове, които не сж внесли членския си вносъ по 1 лв. на декарь да го внесатъ.

Адреса е: Български Лозарски съюзъ ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 2, 68-58.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки ии др., да се изпраща на адресъ:

## СП. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плъвентъ

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.  
За читялица и учреждения сжще 50 лева.

За записани и предплатени надъ 5 абонамента се прави на всички 20% отстъпъ.

За лозарскитѣ д-ва и кооперации по специално споразумение.

Най-удобно и евтино е изплащането на абонамента да става чрезъ пощ. ни чекова с-ка № 878.

Кооп. печатница и книговезница „Изгрѣвъ“ — Плъвентъ № 56.