



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).

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

Редакторъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Мънковъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, В. Стрибърни и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Тазгодишниятъ гроздоизносъ — Ч.; 2) Стопанско и социално значение на лозарството — И. П. Б.; 3) Нашето лозарство въ пѣтя на дирижиранитѣ стопанства. Б. Ив. Б.; 4) Пораженията отъ пероноспорогата въ с. Сухиндолъ — Н. Н.; 5) Виното и студътъ — Ив. Г.; 6) Берлиндииери х Рипариа Коберъ 5 бб — Ив. Д.; 7) Лозарската екскурзия — Ив. Л.; 8) Конференция на винар. кооперации; 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзни и кооперативни; 11) Акдизенъ прегледъ; 12) Положението на пазаря; 13) Хроника.

Тазгодишниятъ гроздоизносъ.

Износа на десертнитѣ грозда завърши съ 7,700 вагонъ, отъ които за Германия 6,140 Англия 700 и останалитѣ за Австрия, Чехославия, Полша, Швейцария, Даня, Белгия и Египетъ.

Имайки предъ очи постигнатия повидимому добъръ резултатъ, можемъ бѣгло да изредимъ преодолимитѣ спѣнки, които намалиха аначително възможния чистъ добивъ, както за лозаря, така и за народното стопанство. Неоправдана бѣше забраната за райони, които имаха узрѣло грозде, да почнатъ по-рано. Късното уреждане отношенията съ най-голѣмия купувачъ — Германия, ни постави въ неблагоприятно положение и затова, въпрѣки че бѣха опредѣлени ценитѣ по дати франко Драгоманъ, не се спазваха, а се промѣняха произволно. Сжщо и късното отхвърляне опита на Германия да наложи транспорта да се извършва отъ една фирма забави и затрудни износа.

Знаемъ, че нѣмаме достатъчно вагони, но недоимъка се нае много късно отъ други държави.

Контингентирането на износа по държави би дало по-добри

результати, ако не се контингентираше, и то доста неправилно, по фирми, а по райони на производството. Така ще се разпределят и понасят по-съразмерно евентуално наложените жертви на лозарите при такъв дерижиран износ, който цели да регулира прекомерното предлагане и натрупване на грозде на един пазар и евентуално понижаване на цените. Така направляван износ по райони, съразмерно производството, ще се получава по-свободното състезание на износителите и ако се споразумяват във вреда на производителя, тогава кооперативите ще изнесат определеното за района.

Независимо от големите загуби — повреди, които причиниха на гроздето продължителните дъждове, лозаря понесе не малки загуби и от честото понижаване на цените.

Поуката е на лице, но скъпа за лозаря и народното стопанство, затова нека преди всички лозаря навреме работи организирано за премахване възможните за идущата година по-големи затруднения. Ще се повърнем

ч.

По помъстване портретите на сътрудниците.

През 1935 год. редакцията ни, съгласието на Българския лозарски съюз реши да издаде юбилейна книжка по случай двадесет годишнината на списанието; събран е материал и портретите на всички сътрудници от основанието му, но въ последствие се пререша да се издаде книжката съ почване на двадесет и пет годишнината.

По желание на много абонати редакцията възприе под ред да помъства портретите въ тазгодишните книжки на всички сегашни сътрудници на списанието, като първи помъсти въ кн. 9—10. год. 1937 (XXII) на г-н Професоръ Н. Недѣлчевъ, въ кн. 1, 1938 (XXIII) на г-нъ Иванъ Георгиевъ и въ тая кн. на г-нъ Ив. П. Бързаковъ и г-нъ Б. Ив. Бѣлчевъ.

Помъстване на портретите стана безъ съгласието на сътрудниците, за което се извиняваме.

Апелираме къмъ тяхъ да не се противопоставатъ, защото става по желание на абонатите и преценка на редакцията, че е заслужено и полезно да знаят читателите на сп. „Лозарски прегледъ“ кои агрономи-специалисти подпомагатъ и защитаватъ поминъка на лозарите и напредъка на Българското лозарство.

Въ кн. 3 та ще се помъсти статия за произведените тая година гроздовъ медъ и гроздовъ мармеладъ.

РЕДАКЦИЯТА.

Стопанското и социално значение на лозарството.

(Сказка, държана по радиото на 28 октомври т. г. отъ Ив. П. Бързаковъ.)

България е земеделска страна и такава ще си остане. Споредъ последното преброяване, тя има 6,092,215 души население, отъ което само 1,308,178 души (21.48%) е градско и 4,782,036 души (78.52%) е селско, живуще въ 5752 селища (села и градове). Частъ отъ споменатото градско население, особено това въ малкитѣ градове, между другитѣ си заня-



тия се занимава и съ нѣкой отрасль отъ земеделското стопанство, така че броятъ на занимаващото се съ земеделіе население е по-голѣмъ отъ токущо споменатия. Изобщо, може да се каже, че земеделското население съставлява 82% отъ общото население.

Броятъ на земеделскитѣ стопанства въ страната е 750,613, отъ които 82,222 сж градски и 668,391 сж селски земеделски стопанства, следователно, градскитѣ земеделски стопанства съставляватъ едва 1.1% отъ общия брой на селскитѣ земеделски стопанства.

Земеделскитѣ стопанства (селски и градски) притежаватъ една площъ отъ 42,910,816, крѣгло 43 милиона декари, отъ които обработваемата съставлява 38,382,400 декари. Изчислено срѣдно на едно градско земеделско стопанство се пада по 26.7 декари, а на едно селско 60.9 декари, а общо на селско и градско земеделско стопанство се пада срѣдно по 51.1 декари. Обработваемата площъ е въ 9,947,726 отдѣлни парчета, така, че срѣдно на парче се пада по 3.86 декари.

Обработваемата площъ се използва, като ежегодно подъ посѣва се намиратъ: съ зърнени храни 26,178,000 декари, съ индустриални растения крѣгло 1,870,000 декари, съ варива, бостани, зеленчуци 1,420,680 декари, съ трайни култури 1,225,820 декари и останалото съ зърненъ фуражъ, естествени, изкуствени ливади и черна угаръ.

40898

Като преценимъ отъ една страна работата, която се влага за отгледването и прибиране реколтата на земеделскитѣ култури споредъ тѣхнитѣ изисквания, отъ друга броя на работоспособното население, което влага трудътъ си въ селското стопанство и числото на работнитѣ дни презъ годината, позволяващи полска работа, дохождеме до заключение, че 2,493,500 души, взимащи участие въ земеделското производство, даватъ годишно 374 милиона надници. Обработваната и използувана съ различни култури, безъ лозата, площъ поглъща кржгло 264 милиона надници или оставатъ неизползувани или слабо изплзувани около 110 милиона, които могатъ да се дадатъ отъ около 700,000 души работоспособно население. Разбира се, всички тѣзи 700,000 души не стоятъ безъ работа, тѣ пакъ се използуватъ въ селското стопанство, обаче, не пълно, защото работата въ дадено селско стопанство, която може да се извърши напр. отъ трима души — тя сега се извършва отъ петъ души, като трудътъ на тѣзи петъ души оставяме напълно използуванъ и не добре възнагаденъ. Това поражда незадоволство и излишнитѣ хора напускатъ селскитѣ стопанства и отиватъ въ градоветѣ да търсятъ приложение на своя трудъ, а съ това тѣ увеличаватъ още повече безработицата и отекаватъ положението въ градоветѣ. Жалкото е, че селскитѣ стопанства се напускатъ отъ по-интелигентнитѣ членове на семейството, чрезъ които по-лесно би се внесло подобрене въ стопанството.

Горнитѣ данни ни подсказватъ, че изходътъ отъ социалната криза — безработицата е само въ трансформирането на нашето земеделіе въ по-интензивно, т. е. въвеждане на по-интензивни и по доходни култури, за да се създаде работа съ по-добре платенъ трудъ на безработнитѣ. И действително, за щастие ние виждаме отъ нѣколко години насамъ нашето полевѣдство да се ориентира все повече и повече къмъ индустриалнитѣ растения, които създаватъ и ще продължаватъ да създаватъ родната ни земеделска индустрия.

Нуждно бѣше да спомена горнитѣ данни, за да се види и прецени значението на лозарството за народното ни стопанство и колко то допринася за разрешението на социалната проблема — намаляване на безработицата въ селата и въ земеделскитѣ градове.

Поради своитѣ естествено-исторически и стопанско-икономически условия, лозарството въ страната ни заема първо мѣсто следъ зърненото земеделіе и скотовѣдството. До преди появата на филоксерната зараза (1888 год.), страната ни имаше 1,600,000 декари лозя, разпрѣснати въ всички селища, въ землищата на които можеше да вирѣе лозата и между всички стопани. Обработвахъ се само отъ стопанитѣ си и продукта (грозде и вино) се използуваше отъ тѣхъ. Много малко бѣха по-лозарскитѣ райони, които произвеждаха повече и пласираха произведеното въ градоветѣ и не-лозарскитѣ райони. Тогава страната ни съ едно население

само отъ 3¹/₂ милиона жители, не можеше да се задоволи отъ мѣстното производство и трѣбваше да внася вино въ бурета и бутилки отъ Гърция и гръцкитѣ острови, отъ Италия и Южна Франция, а ракия се фабрикуваше по студень начинъ отъ фабриченъ (житень) спиртъ.

Унищожението на лозята отъ филоксерата даде просторъ да се развие пивоварната индустрия. Скоро, обаче, българския лозаръ се съвзе и благодарение на неговата интелигентностъ и на наши специалисти агрономи, лозята ни въ скоро време бѣха възстановени, като лозарството се групира въ по-малко рѣце и достигна до положението да има днесъ 1,149,478 декари, отъ които 929,363 винени и 220,115, десертни, групирани въ 130,000 стопанства, а не въ 600,000 както преди филоксерата и благодарение на вложената техника въ лозарството и винарството ние имаме вече производство, което въ години съ нормална реколта не само задоволява нуждата отъ грозде и вино въ страната, но имаме вече и единъ излишекъ за износъ на грозде и вино въ чужбина.

При една нормална реколта, ние имаме около 400 милиона кгр. грозде отъ виненитѣ сортове. Около 120 милиона килограма отъ това количество се консумира вътре въ страната въ прѣсно състояние, а отъ останалото около 280 милиона кгр. се произвежда около 150—160 милиона литри вино. Вътрешната консумация е около 110 до 120 милиона литри, следователно остава за следната година или за износъ единъ излишекъ отъ около 40 милиона литри вино. По употреблението на вино, България заема предпоследно мѣсто въ таблицата на държавитѣ въ Европа.

Миналата и тази година реколтата на лозята бѣше слаба и можемъ да очакваме едно производство на вино подъ 100 милиона литри, следователно, единъ недостигъ за задоволяване на вътрешната консумация.

Десертно грозде ние започнахме да изнасяме за чужбина отъ 1926 год., когато изнесохме само 32 вагони, за да достигнемъ тази година до днесъ, при всичкитѣ несгоди и създавани прѣчки отъ странитѣ вносителки рекордното число 7700 вагони (около 45 милиона кгр.), или за 12 години да увеличимъ нашия износъ 245 пѣти. До днесъ, презъ тазгодишната кампания ние изнесохме за Германия 5967 вагони, за Англия 699, за Швеция 72, за Норвегия 52, за Финландия 9, за Австрия 351, за Чехия 167, за Полша 116, за Швейцария 55, за Египетъ 6, за Белгия 5 и за Дания 1 вагонъ и остана неизнесено — повредено отъ дъждоветѣ около 800 вагони, частъ отъ което се преработва въ гроздовъ мармеладъ отъ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, друга частъ ще се употреби за изваряване на ракия и частъ пропадна.

Като имаме предвидъ, че странитѣ вносителки могатъ да поематъ годишно около 160 милиона кгр. десертно грозде,

колкото до сега се е внасяло отъ странитѣ-производителки, безъ да смѣтаме, че маситѣ из бедняватъ и консумацията отъ година на година се намалява, ние вече взимаме 30% отъ този вносъ. Това не може да не безпокси странитѣ конкурентки и тѣ взиматъ енергични мѣрки да ни се противопоставятъ на чуждитѣ пазари. Трѣбва да бждемъ готови да водимъ борба за запазване на спечеленитѣ пазари, а дори и да ги увеличимъ и разширимъ, а това ще постигнемъ съ качествена стока и конкурентни цени.

Отъ какво голѣмо стопанско и социално значение за страната ни е лозарството се вижда отъ следното:

1. За обработката на 1,149,478 декари лозя отиватъ годишно 23 милиона надници, за които се плаща надъ 1 милиардъ и 34 милиона лева.

2. За прибиране реколтата отъ виненитѣ сортове, превозъ на продукта и преработването му въ вино и ракия отиватъ около 4 милиона надници, за които се заплащатъ 18¹/₂ милиона лева.

3. За акцизъ и поземленъ данѣкъ се заплаща 140 милиона лева.

4. За манипулиране на гроздето за износъ тази година сж употребени 900,000 надници, за които е платено около 27 милиона лева.

5. За превозъ на гроздето до товарнитѣ гари заплатено минимумъ 4¹/₂ милиона лева.

6. За платено навло на Б. Д. Желѣзници около 30 милиона лева.

7. Употрѣбени 5 милиона щайги, за които е заплатено съ превода около 25 милиона лева.

И така, лозарството ни миналитѣ години и тази година и въ бждаще ще поглѣща минимумъ по около 30 милиона надници, съ които се е твърде много допринесло и допринася за намаление на безработицата въ селата и дава възможность на единъ добре платенъ трудъ. За тѣзи 30 милиона надници е заплатено надъ 1 милиардъ и 80 милиона лева.

И така лозарството ни и миналитѣ години и тази година е заплащало на бедното безработно, предимно планинско население, а на държавата около 1,272,000,000 лева.

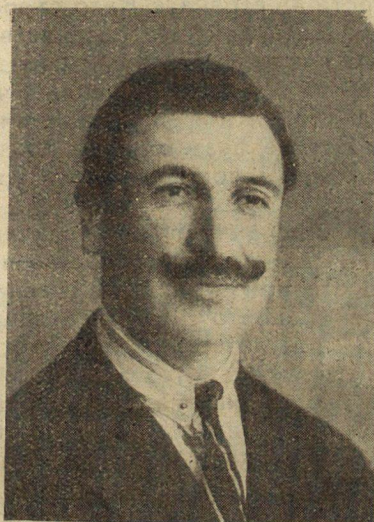
Въ лозарството и винарството ни е инвестиранъ единъ националенъ капиталъ отъ около 10 милиарда лева. То дава прехрана на едно население отъ 650,000 души. Само отъ износъ на грозде се внасятъ въ страната ни надъ 300 милиона лева въ чужди девизи, което не малко подпомага нашата индустрия и търговия.

Отъ всичко това се вижда, какво голѣмо внимание заслужава тази отрасль отъ земеделското ни стопанство отъ страна на държавника и общественика.

Бълчо Ив. Бълчевъ
инж.-агрономъ

Нашето лозарство въ пжтя на дирижиранитѣ стопанства.

Въ статията подъ горното заглавие, печатана въ кн. 7 год XXII на списанието, азъ набелѣзахъ предъ читателитѣ на „Лозарски прегледъ“ сжществуващитѣ мотиви и причини, които извикаха на животъ наредбата законъ, регламентираща засаждането на новитѣ лозя. Въ увода на статията си азъ подчертахъ обстоятелството че презъ едногодишно приложение на този законъ, известни срѣди у насъ поддържатъ единъ духъ на саботаждъ, таксувайкия казания законъ за резултатъ на едно преходно увлѣчение къмъ лозарството, и че съвсемъ ненужно ще отнематъ стопанската свобода на лозаря производителъ



Тѣзи срѣди, едни отъ които сж засѣгнати непосредствено отъ законъ, а другитѣ пъкъ — приковани въ рамкитѣ на шаблонни технически познания, все още продължаватъ да упорствуватъ въ усилията си да задържатъ омаломощенитѣ отъ живота [позиции на стопанския либерализъмъ у

насъ. Така въ броятъ отъ 13 октомври т. г. въ в. „Миръ“ и г. В. П. Мариновъ съ статията си „Нашитѣ възобновени лозя“ се явява изразителъ на тѣзи безплодни усилия. Съ героиченъ патосъ г. Мариновъ твърди, че следъ филоксерната криза възобновяването на лозята у насъ се е развивало много правилно, че ржководна линия, която да се следва, не е липсвала, тѣй като засаждането на лозята е ставало винаги подъ ржководството и съветитѣ на агрономитѣ (въ редицата на които се числи и г. Мариновъ), че никой отъ лозаритѣ не е хвърлил паритѣ си да засажда лозя безогледно, съ какви да е сортове, безъ да държи смѣтка на вложениитѣ материални срѣдства, и че препоръчаната система на дирижирано лозарство не ще допринесе нищо за облекчение на лозарската криза въ страната и като така учредяването на последната е съвсемъ ненужно.

Много вѣрно е, че следъ филоксерната криза и презъ цѣлиятъ възстановителенъ периодъ, зсаждането на лозята у насъ се движеше подъ знака на стимула „смѣтка“ и „пе-

Чалба“ за личнитѣ интереси на отдѣлния стопанинъ. Това е безспорна истина. Но, именно това е най характерното за стопанския либерализъмъ въ досегашния развой на нашето лозарство. И, наистина, никой не може да отрече, че производството у насъ се направлява отъ тѣсно егоистичнитѣ индивидуални или групови интереси. Ръководната мисль въ производството е била само рентата и то до максималнитѣ възможности на ангажиранитѣ въ спекулата материални срѣдства. При стопанския либерализъмъ въ нашето лозарство отдѣлната дичность винаги се е дезинтересирала напълно отъ общественитѣ, отъ националнитѣ интереси за този отрасль. И като така, по естествената логика на нѣщата при пълната стопанска свобода, сж се облагодетелствували и продължаватъ да бждатъ облагодетелствувани само единъ привилегированъ кръгъ селища или отдѣлни личности въ страната. Като съвременникъ отъ самото начало на процеса, който се развива въ възобновяването на лозята у насъ следъ филоксерната криза и до днесъ, не мога да не подчертая съ дебели линии, че повикътъ днесъ за повратъ къмъ стопанския либерализъмъ въ нашето лозарство, трѣбва да остане безъ отзвукъ, по силата на еволуиралитѣ стопански нужди и социална структура на нашата страна.

Движейки се по линията на индивидуалната спекула, при стопанския либерализъмъ у насъ, нашето лозарство въ своето развитие следъ филоксерната криза вървѣше сравнително нормално до онова положение, което съответствуваше на едно сравнително изравняване въ пазарнитѣ цени; отъ този моментъ, обаче, възходътъ на последното се отклони отъ указанията на националната икономика, на общонароднитѣ интереси и се насочи по пжтя на слабата линия на съпротивление, по пжтя на по-малкитѣ рискове и на по-сигурната рента за индивидуалния инте-есъ.

И, действително, обективнитѣ впечатления на всички родолюбиви стопановеди сж единодушни днесъ, че, ако стопанскиятъ животъ продължи да си тече при системата на пълния либерализъмъ, нашето лозарство ще остане рентабилно само за по-дебелитѣ и силни почви, за райони съ по-угоденъ климатъ, за райони съ повече валежи презъ лѣтото или пкъъ такива съ изобилни течаци и подпочвени води за напояване, както и за хората, които щедро разполагатъ съ материални срѣдства и възможности или съ една речъ лозарството ще остане рентабиленъ поминкъ само за привилегировани въ страната условия, поднесени било отъ самата природна обстановка, било отъ материалнитѣ възможности на хората.

При тази очебиеща констатация днесъ, колкото и гениални изводи да правятъ сторонницитѣ на стопанския либерализъмъ, тѣхнитѣ заключения ще сж теглени на софистическа основа, защото съ голословие не може да се измѣсти фактическото положение днесъ:

1. Че лозовитѣ посадки сѣ винени и особено тѣзи сѣ десертни сортове, изоставятъ беднитѣ и сухи баирски склонове и сѣ свличатъ къмъ по-дебелитѣ, по-богатитѣ почви на полето и че при системата на пълната стопанска свобода абсурдъ е да се мисли, че този процесъ може да спре само отъ любовъ къмъ качеството на плода, безъ смелата и решителна намѣса на държавата, чрезъ изравнителенъ за рента на земята диференциаленъ данъкъ.

2. Че всѣки, който има възможность да напоява, върши това еднакво сѣ виненитѣ и десертни посадки и, необезпокояванъ отъ никого, напоява винаги прѣкомѣрно, почти до самия гроздоберъ и бере отъ декарь лозе тройно и четворно повече грозде въ сравнение сѣ реколтата на нещастнитѣ поселища, кждето населението разчита само на оскъждната дъждовна вода; че тази нелоялна конкуренция ще бжде парижана само когато по законодателенъ редъ се забрани по принципъ напояването на лозята, а тамъ, кждето това се наложи, напояванитѣ декари да понесатъ единъ диференциаленъ данъкъ, който да регламентира положението на привилегированитѣ.

3. Че при системата на пълната стопанска свобода, у насъ се дойде до едностранчиви сортови крайности, какъвто е случая сѣ сорта „памидъ“, който въ нѣкои южно-български райони заемаше 95% отъ цѣлата площъ, засадена сѣ лозя; че дългогодишнитѣ наблюдения на специалисти и опитни институти у насъ единодушно установиха, какво чиститѣ памидови вина, особено бѣлитѣ такива, въпрѣки полаганитѣ грижи за тѣхното съхранение, си оставатъ нестабилни и лесно заболѣватъ; че за възхода на нашето винарство не сѣ достатъчни само грижи и усилия къмъ съвършенство на избения инвентаръ и винарската техника; а се налага да се проведе масово една дълбока корекция въ сортовия съставъ на виненитѣ ни грозда, като засаждането на нѣкои сортове се ограничи, а се поощри разпространението на други наши и чужди такива сѣ ценни енологически и стопански качества и че въ тази насока се налага една системна работа, каквата може да бжде проведена само по законодателенъ пжтъ.

4. Че нашето кооперативно винопроизводство се роди и рвзвива при едни шаблонни кооперативни увлѣчения, а не сѣ реалнитѣ стопански условия и възможности на различнитѣ производителни райони; че много кооперативни изби изникнаха прибързано при несигурно още гроздово производство, други се изградиха на неподходящи мѣста, трети създадени при голѣмъ кооперативенъ ентузиазъмъ, произволно се напущаха отъ кооператори и оставатъ избата несъразмѣрно обременена сѣ производствени разноски, четвърти не бѣха правилно ориентирани сѣ подходящъ за района типъ на избата, пети не се съобразиха сѣ материалнитѣ възможности на кооперацията и т. н.; че безъ да се отрича

крачката напредъ отъ пълната рутина, кждето бѣхме до скоро за нашето кооперативно винопроизводство има още много, много да се желае отъ гледището на общонароднитѣ интереси и националната икономика; че при стопанския либерализъмъ нашитѣ винарски кооперации сж осждени да тжпчатъ самобитно на едно мѣсто въ тжмата на стопанската безпжтица; че винопроизводнитѣ кооперации у насъ ще изиграятъ своята историческа мисия за възхода на българското лозарство само по пжтя на дирижираното стопанство, кждето по законодателенъ редъ може да се осигури една стабилна материална покрепа за тѣхъ, а живота има да се защитенира организационно и технически чрезъ уставъ, който императивно да се прилага.

5. Че пазаря на вината у насъ се развива при пълненъ безпорядъкъ, който наново убива всѣка надежда за по-справедлива цена на производството, че пласимента на виненото производство за вжтрешността може да бжде регулиранъ само по законодателенъ редъ.

6. Че дори при години на неурожай за народното стопанство, доброкачественитѣ вина у насъ не сж още справедливо оценени за производителя; че пазарътъ на вината въ вжтрешността до голѣма степенъ е все още наводненъ отъ болни и лошокачествени вина негодни за прѣка консумация; че у насъ се спекулира при пълна разюзданостъ съ квалитетнитѣ райони и онова което се консумира като „сонгуларско“, „карабунарско“ и пр., едва ли съдържа една дасета произходящо отъ самитѣ квалитетни райони; че нелоялната конкуренция потиска всички възможности за стопански възходъ и преуспѣване и че е крайно време да се *проведе по-енергично приложението на сжществуващия законъ за вината, за да бждатъ защитени най-после интереситѣ на производителя-лозаря и консуматора отъ нелоялната търговия.*

Оглеждайки така нѣщаща отъ високо, обективния наблюдател непоколебимо ще потвърди, че при волния стопански либерализъмъ, грамадното мнозинство производители-лозари у насъ сж оставени да просжществуваатъ при крайно трудни стопанско-икономически възможности. И тѣкмо тукъ, на този пиедесталъ въ нашия стопански животъ, трѣбва да застанатъ нашитѣ общественици по стопанскитѣ вжпроси и отговорнитѣ служители на народнитѣ интереси, когато ще вцентрътъ мисълта си въ строежа на държавната ни стопанска политика. Тази последната, за нашето лозарство, ще трѣбва да следва една линия, по която да се съгласуватъ до максимумъ всички основни противоречия въ стопанския ни животъ, кждето личнитѣ интереси на гражданитѣ тѣй много се преплитатъ.

Прочее, за възхода на нашето лозарство има само една възможность — да се трѣгне по пжтя на дирижираното сто-

панство. Нашето стопанскзи аконодателство трѣбва смѣло да обгърне напълно всестраннитѣ нужди на всички подѣления на този голѣмъ националенъ поминѣкъ, за да организира и насочи правилно неговото правилно развитие, съ огледъ на общо-народнитѣ и националнитѣ ни интереси.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Пораженията отъ пероноспората въ с. Сухиндолъ.

„Когато колата се катурне, пжтища много“, казва на-родната пословица. Не бихъ се занимавалъ по това време да коментирамъ случая съ пероноспорнитѣ поражения въ сухиндолскитѣ лозя и да правя гадания, какъ щѣли да се развиятъ нѣщата въ Сухиндолъ, вко лозаритѣ бѣха прѣска-кали на тѣзи или онѣзи дати; но статиитѣ на г. П. Костовъ, който бѣ презъ изтеклата година агрономъ въ с. Сухин-долъ, публикувани въ в. „Сухиндолъ“, броеве 138 и 139, ме заставятъ да дамъ известни освѣтления.

Полза отъ тѣзи полемики за сухиндолскитѣ лозари нѣма, защото точно такава година, каквато бѣше тази го-дина нѣма да се повтори.

Важни сж принципнитѣ разбирания около борбата съ пероноспората, защото тѣ ще ни бждатъ нуждни и въ бждаще.

Статиитѣ на г. Костовъ сж написани по поводъ една моя статия въ сжщия вестникъ, бр. 137 отъ т. г., която азъ дадохъ въ редакцията следъ отиването ми въ Сухиндолъ, къмъ края на м. юлий. Тогвва прегледахъ засѣгнатитѣ лозя и се осведомихъ на самото мѣсто за загубитѣ отъ маната.

Отговорността на службата и агронома би била тежка, ако се касаеше до запазването на даденъ обектъ, чиято от-брана е въ възможноститѣ на отговорното лице или инсти-тутъ. Въ случая се касае до въздействието, което може да упражни службата чрезъ съвети и подканяния къмъ лоза-ритѣ. Следователно, по-важни сж разбиранията по борбата и, естествено, усърдието, съ която е била проведена бор-бата. Г-нъ Костовъ, несъмнено, е положилъ трудъ при про-аждането на борбата, обаче той не е ималъ разбиранията и не е следилъ нарежданията на службата за борба съ пе-роноспората. Той е ималъ свои разбирания, въ разрѣзъ съ разбиранията на службата и нито той, нито сухиндолскитѣ лозари, общо взето, сж спазвали каквито и да е нарежда-ния отъ горе. Всѣки е действувалъ по свой маниеръ.

Че това е така, се вижда отъ статията писана отъ г-нъ Костовъ въ в. „Сухиндолъ“, бр. 134 отъ м. май т. г. Цити-рамъ единъ пасажъ отъ статията: „Лозата е най-уязвима презъ време на усиления растежъ, а най-вече презъ време на цвѣтенето. Тази година усиления растежъ на лозята за-

почна отъ 15 май. *Критическиятъ моментъ още не е настъпилъ* (подчертано отъ насъ). Той почва отъ 24 май и съвпада обикновено съ черешовитѣ валежи и ечемяна жетва, затова бдението ни трѣбва да бѣде удвоено. Прѣскането ще става *всѣки 7 дни, независимо отъ времето* (подчертано отъ насъ). Понеже ресата е най-незащитената и най-важната за насъ, затова, при чести валежи, тя ще се прѣска 1—2 пжти въ повече. Досегашнитѣ аларми и престаравания бѣха излишни“.

Отъ този пасажъ явствува, че г. Костовъ е игнориралъ напълно службата. Отъ друга страна, разбиранияте му, че критическиятъ периодъ за маната не билъ още настъпилъ, когато въ рапортитѣ си по службата донася, че въ мѣстността Търешъ, още на 3 май сж били намѣрени повредени листа и лѣтораста, че на 9 и 12 май сж били намѣрени повредени лѣтораста отъ мана, че къмъ 15 май сж били констатирани характерни маслени петна въ всички мѣстности, а известно е, че при благоприятни условия, лѣтнитѣ спори могатъ да се явятъ 12 часа следъ явяване масленитѣ петна и при единъ дъждъ могатъ да причинятъ масови заразявания на листа и реси — всичко това не можемъ да асимилираме. При описаното положение да се твърди, че критичния периодъ „не билъ настъпилъ и че ще настъпи следъ 24 май“, съ това не само че не можемъ да се съгласимъ, но трѣбва да подчертаемъ, че е една фатална грѣшка.

Ние продължаваме да твърдимъ, че масово унищожениетѣ реси въ сухиндолскитѣ лозя се дължатъ на ранни заразявания. Тѣзи заразявания сж били възможни, защото реситѣ не сж били напрѣскани.

Кога сж били дадени раннитѣ прѣскания, за които говори г. Костовъ, какъ е прѣскано, за насъ не е важно, важното е, че за да се заразятъ масово реситѣ, тѣ не сж били напрѣскани съ разтворъ, защото е невъзможно напрѣскана реса да бѣде заражена.

Ние сме залагали много опити и на основание на тѣхъ можемъ да твърдимъ, че заразяването на грозда следъ цвѣтенето, ако до цвѣтенето е билъ прѣсканъ нѣколко пжти, интересува отдѣлни зърна, но нѣма за последствие унищожението на цѣлия гроздь и загубата е незначителна.

Тази година, парцелата „Афузъ“, въ лозето на Лозарския институтъ, бѣ прѣскана 5 пжти, на следнитѣ дати: 10. V., 21. V., 31. V., 10. VI и 29. VI. Гроздето бѣ напълно запазено. По една главина на редъ бѣ прѣскана само първитѣ два пжти, на 10. V и 21. V. и следъ това, оставени непрѣскани. По 4 главини бѣха прѣскани 3 пжти — на 10. V., 21. V. и 31. V., следъ това не бѣха повече прѣскани. Цвѣтението е почнало на 4. VI., следователно, тритѣ прѣскания сж дадени преди цвѣтенето. Следъ последното отъ тритѣ прѣскания сж валили дъждове, както следва:

4.VI.—0·600 м.м.	22.VI.—1·100	1.VII.—38 800	9.VII.— 0·200
16.VI.—1·400 „	25.VI.—3·760	2.VII.—15·900	10.VII.— 2·500
17.VI.—0·400 „	27.VI.—0·900	5.VII.— 1·600	12.VII.— 1·500
18.VI.—5 100 „	30.VI.—0·200	6.VII.— 0·400	27.VII.—18·700
			28.VII.—33·260
			7.VIII.— 1.700

Лозитѣ, които бѣха прѣскани само 2 пѣти (на 10 и 21.V), имаха на 11 августъ, когато сж взети бележкитѣ, само отдѣлни зърна заразени и общо взето, дадоха реколтата, но съ порехави гроздове. Лозитѣ прѣскани три пѣти преди цвѣтенето, нѣмаха по гроздето никакви следи отъ пероноспора и по отношение на реколтата не се различаваха отъ тѣзи, които бѣха прѣскани още два пѣти презъ юний, въпрѣки че следъ последното прѣскане сж валѣли доста дъждове, както се вижда отъ таблицата за валежитѣ. Нѣщо повече, реси прѣскани само до цвѣтенето три пѣти и то съ слабъ бордолезовъ разтворъ, 0·200 кгр. синь камъкъ на 100 литри, запазиха здрави гроздетѣ си. Тѣзи опити сж били показани на самия г. Костовъ и сухиндолскитѣ лозари-екскурзиянти, посетили опитното лозе въ Сараньово.

При провеждане борбата съ пероноспората имаме да се справимъ съ две задачи: запазване на листата и запазване на реситѣ. Запазването на листатѣ, теоритически, е по-трудно отъ запазването на реситѣ, защото следъ като се появятъ едната или дветѣ реси на лѣтораста, нови не се явяватъ, следователно, тукъ работата е по-проста. Касае се да се запазятъ реситѣ, които сж най-уязвими преди цвѣтенето. Следователно, раннитѣ прѣскания, дадени веднага следъ явяването на реситѣ ни гарантиратъ 90% отъ реколтата. Съ идеалното запазване на листата работата е много по-трудна, защото почти всѣки день, при усиления растежъ на лозата, се явява новъ листъ, който само чака да бжде атакуванъ отъ маната. Тукъ процентитѣ на синия камъкъ не играятъ почти никаква роль, тъй като прѣскането и съ 5% синь камъкъ нѣма да спаси отъ заразяване новия лѣстъ, който, естествено, не е покритъ съ разтворъ. Единъ интервалъ по-дълъгъ отъ 4—5 дни между две прѣскания, напролѣтъ, може да има за последствие заразяване на единъ два етажа отъ листа, но това нѣма гибелни послѣствия за реколтата и може да се търпи.

При запазване на листата, обаче, имаме друго преимущество, а то е, че можемъ да спремъ рано прѣсканията. При афуза, напр., лѣтораститѣ надминаватъ най-горния телъ и започватъ да се кършатъ преди цвѣтенето. Следователно, борбата съ запазването на листата може да бжде прекратена безъ особени послѣствия до момента на цвѣтенето. Теорията, че дъждовитѣ впоследствие измивали синия камъкъ и че напрѣскания листъ може да се зарази впоследствие, не издържа критика. Напрѣсканитѣ до цвѣтенето листа съ 1% бордолезовъ разтворъ сж гарантирани до есенята.

Следъ цъвтенето, известно е, че калпачетата на цвѣтоветъ падатъ. Плодницитъ се оголватъ и се явяватъ открити мѣста, презъ кждето маната може да проникне. Опасността, обаче, не е много голъма. Масови опустошения на гроздоветъ следъ цъвтенето не може да има. Тѣй наречения ротъ брѣонъ се явява най-често не отъ прѣко заразяване на зърната, а отъ заразяване на чепката, която *преди цъвтенето* вече е била заражена, а самата зараза минава презъ дупчицата на зърното. Тя пжтува по чепката. Заразата въ зърното може да се яви много късно, но при взимателно преглеждане може да се види, че основата на зърното най-напредъ се заразява, което ясно сочи произхода на заразата.

Младитъ реси, преди цъвтенето, особено следъ отдѣлянето си отъ филиза, когато не сж получили още бордолезовъ разтворъ, сж извънредно чувствителни на маната. Ако тѣ не се заразяватъ винаги масово напролѣтъ, причината е, че липсватъ наблизо спори. Ако, обаче, се появи пероноспорно огнище наоколо, ненапрѣсканитъ реси биватъ страшно опустосени. Това сме забелѣзали да става много рано още въ началото на м. май.

Лозаритъ трѣбва да запомнятъ добре, че *критическия моментъ* въ борбата съ пероноспората е още при покарването на лозата — при отдѣлянето на реситъ. Отдѣлнитъ реси трѣбва веднага да бждатъ напръскани, иначе, реколтата се излага на рискъ. Ако всѣка година тя не бива унищожена, това се дължи на климатически причини. Понеже борбата е *предпзна*, осигурителна, не трѣбва да съжаляваме, че други лозари, които не сж прѣскали рано, сж си запазили реколтата. Това запазване на реколтата се е дължало на щастлива случайностъ. Добриятъ лозаръ не трѣбва да разчита на случайността.

Г-нъ Костовъ твърди, че климатическитъ условия въ Сухиндолъ сж били изключителни презъ 1937 година, че е имало много роса, мъгли и пр. По въпроса, дали сутрешната роса може да причини заразяване, трѣбва да се направятъ голъми резерви. Ако бѣше така, борбата съ пероноспората не би била възможна. Въ Сараньово, до сега, не сме наблюдавали заразяване отъ сутринна роса. Росата е конденсация на водна пара по частитъ на лозата. При конденсирането, воднитъ частици задържатъ и прахъ, който се намира въ атмосферата, а известно е, че кълненето на конидиитъ става въ абсолютно чиста вода. За да се предизвика кълнене на споритъ лабораторно, трѣбва да се работи съ дестилирана вода, единъ пжтъ, даже два пжти.

Климатическитъ условия въ Сухиндолъ презъ 1937 г., колкото и да сж били неблагоприятни, не оправдаватъ такъвъ голъмъ брой прѣскания и такава голъма загуба.

Презъ 1936 год., Опитното лозе въ Сараньово бѣ запа-

зено съ 4 пръскания. Валежитъ, сравнени съ Сухиндолскитъ презъ 1937 год., кждето е пръскано до 12 пжти, сж както следва :

Дъждове въ литри :

Сухиндолъ 1937 г. май — 168·7; юний — 94·0; юлий $\frac{1}{2}$ м. — 26·7
Сараньово 1936 г. „ — 93·3; „ — 81·4; „ „ „ — 15·3

Дъждовни дни :

Сухиндолъ 1937 г. май — 13; юний — 7; юлий — 6

Сараньово 1936 г. „ — 13; „ — 13; „ — 5

Даннитъ за Сухиндолъ сж взети отъ Ц. М. Станция, София.

Отъ даннитъ се вижда, че по дъждовни дни, годината 1936 въ Сараньово не отстжпва на 1937 г. въ Сухиндолъ. Валежитъ, обаче, по количество, превишаватъ за Сухиндолъ.

Даннитъ за пръскане, опредѣлени отъ службата за борба съ пероноспората презъ настоящата година не бѣха диктувани изключително отъ метеорологическитъ данни, Ако бѣше така, за всѣки пунктъ трѣбваше да се даватъ различни дати, което впрочемъ не се върши съ такива подробности отъ никоя предупредителна служба. Датитъ се даватъ съ огледъ на моментитъ отъ развитието на лозата и болестъта, така че пръсканията можеха да бждатъ приложени съ достатъченъ успѣхъ навсѣкжде. Въ Чирпанъ, напр., сж се указали повечето пръскания излишни, понеже е могло да мине и съ 2—3 пръскания, но да не се забравя, че този сшавъ сезонъ за Чирпанъ не можеше да се предвиди, а службата дава нареждане за всѣкаква евентуалностъ. Има единъ минимумъ отъ пръскания, които, каквато и да се случи годината, трѣбва да бждатъ дадени.

Въ Сухиннолъ азъ писахъ, добре е било да се дадатъ допълнително 1—2 пръскания само на реситъ; това го писахъ, не защото гк смѣтахъ за необходими, като добавкъкъ на петътъ пръскания, а защото съмъ сигуренъ, че реситъ въ Сухиндолъ, при обикновенитъ пръскания, не се пръскатъ както трѣбва — не се обливатъ. Иначе е необяснимо пръскани реси да бждатъ унищожени.

Въ заключение трѣбва да се подчертае, че мнозина лозари, а и специалисти, не сж напълно на ясно съ методиката при воденето на борбата съ пероноспората. Това е извинително, защото тѣ нѣматъ възможностъ да правятъ систематически опити. Не е извинително, обаче, да се построяватъ теории върху повърхностни наблюдения и да се постоянствува върху тѣзи теории, нѣщо, което става причина да се ощетява лозарството съ милиони лева.

Ив. Георгиевъ

Инж.-агрономъ.

Виното и студътъ.

Виното, като течность съ твърде сложенъ съставъ, отъ момента на изтачането му отъ ферментационнитѣ сждове нататкъ търпи непрекъснати промѣни. Тѣзи промѣни благоприятствуватъ за рафинирането на продуктѣ, стига да сж добре разбрани и правилно насочени.

Температурата е главния факторъ отъ физическо естество, чието вариране се предава на виното, било като причинява увеличение или намаление на обема му, било като засѣга интимното съотношение на съставнитѣ му части, поради достигане точката на насищане и утайването на нѣкои отъ тѣхъ. А всѣко утайване причинява измѣнение на равновесието въ срѣдата.

Знае се, че обикновеното вино се рафинира и облагодорява следъ като прекара зимата. Сжществената роля въ подобрене общитѣ качества на младото вино играе студътъ. Влиянието на студа не се проявява само върху една съставна часть на виното, а засѣга всички негови вкусови характери и го стабилизира — прави го трайно и устойчиво на вредни промѣни. Стара истина е, че зимниятъ студъ причинява утайване на виненъ камъкъ, вследствие на което общата киселинность намалява. Това явление, обаче, отъ гледище на физикохимичнитѣ теории, не може да се разгледа откъснато, отдѣлно. Споредъ казанитѣ теории, всѣко намаление или увеличение на коя да е киселинна съставна часть на виното внася едно общо смущение на винената маса, едно размѣстване на отдѣлнитѣ йонизирани съставни части. Смущението трае до премахването на причината, като се създава ново съотношение на съставнитѣ части. Студътъ — продължителниятъ зименъ студъ — причинява непрекъснато отдѣляне на виненъ камъкъ, а отъ тамъ и едно непрекъснато движение на равновеснитѣ процеси на виното.

Отъ техническо гледище, най-важната роля, която студътъ играе, това е ролята на *бистрителъ*. Съ студа се добиватъ всички резултати на бистренето и на филтрирането, като се изключатъ недостатъцитѣ на тѣзи две винарски практики. Бистрителното действие на студа не може да избѣгне отъ погледитѣ и на най-недосетливия винарь, който вижда че презъ зимнитѣ студове виното наслоява въ сждоветѣ голѣми количества калъ. За отбелѣзване е, че червенитѣ вина сж по-чувствителни на действието на студа, тъй като тѣ съставятъ по-сложни течности и нѣкои отъ съставнитѣ имъ части стигатъ по-лесно до точката на насищането (минаване отъ разтворено въ твърдо състояние). Материитѣ, които най-вече се отдѣлятъ и наслояватъ въ сждоветѣ сж: винениятъ камъкъ, багрилната материя и танинътъ.

Промънитъ, които зимниятъ студъ извършва въ виното могат да се възпроизведатъ съ по силенъ интензитетъ и продължителностъ по изкуственъ начинъ, като се прибѣгне до изкуствено охлаждане. За целта бѣчвитъ се обличатъ съ изолираща материя (коркъ и др.), а вжтре въ виното се вкарва специална змиеобразна инсталация, въ която циркулира незамръзваема течностъ. Има и други по-модерни способности за приложение на хладотехниката въ винарството, които ще посочимъ въ отдѣлна статия.

За да може действието на студа да бжде ефикасно, необходимо е да бжде придружено съ провѣтряване. Презъ време на охлаждането, виното трѣбва да се обогати на чистъ въздухъ, или пѣкъ смѣсь отъ кислородъ и азотъ, въ която азотътъ да преобладава. Разтворимостта на кислорода при ниска температура се увеличава, но присѣтствието на азота я значително смекчава. Ето защо, виното не придобива неестественъ вкусъ, но претърпява едно бавно и леко окислително действие, чрезъ което багрилната материя и танинътъ леко се окисляватъ въ неразтворими вещества и се утаяватъ. Колоидитъ и криалоидитъ претърпяватъ сжщо измѣнения, допринасящи за изтънчването вкусовитъ качества на виното.

Общо взето, съ понижение температурата, разтворимостта на тѣлата намалява. Повече или по-малко тѣ минаватъ въ твърдо състояние и се утаяватъ. Крайниятъ резултатъ отъ това явление е отдѣлянето по дъното и стенитъ на винарскитъ сждове на една значителна маса неразтворими вещества, въ които сж представени всички съставни части на екстракта на виното, включително и всички микроорганизми, намиращи се по-рано въ виното.

Явно е, прочее, какво студътъ, освенъ че подобрява състава на виното посрѣдствомъ масово пречистване, но той извършва една много важна работа, именно — стерилизира до голѣма степенъ винената маса. Всички болестни и алкохолни ферменти минаватъ въ калта. Едно прехвърляние на виното въ чистъ, асептизиранъ сждъ следъ студоветъ, гарантира неговото запазване.

За да може да се постигне благотворното действие на студа, необходимо е низкитъ температури да се подържатъ бавно и дълго. Крайната температура отъ минусъ 2° до минусъ 3° трѣбва да се достигне бавно — въ 48 до 60 часа. Следъ това, виното при тази температура се оставя толкова дни, колкото е необходимо за неговото съвършено избистряне. После виното се прехвърля. Ако действието на студа е било достатъчно дълго и особено, ако то е било придружено съ провѣтряване, стабилизирането (трайността) на виното е гарантирана.

Освенъ че придобива едча отлична бистрота, виното се подобрява вкусово, тъй като се лишава отъ плуващи въ него бактерии, които дразнятъ вкусовитъ органи и прѣчатъ на възприемането на приятнитъ усѣщания, що виното е въ възможностъ да произведе.

Страхътъ, че отъ действието на студа киселинността на виното ще намалѣе, е неоснователенъ. Върно е, че общото количество киселини, изразени въ грамове, намалява, но това намаление е по-скоро количествено, отколкото качествено, тъй като киселиятъ вкусъ на дадена течность зависи само отъ йонизираното състояние на киселиннитѣ й съставни части. А колкото се отнася до виното, доказано е, че утайването на винения камъкъ създава равновесни процеси отъ естество да увеличатъ свободнитѣ водородни йони въ виното, следователно да увеличатъ действителната му киселинность. Не е за чудене тогава, гдето винаритѣ казватъ: „да пиешъ пазарджишко вино въ Самоковъ“. Въ това направление се налагатъ системни приложно научни изследвания.

Ето защо, когато се говори за намаление на киселинността въ виното, вследствие на дълго действие на студа, налага се изчерпателно пояснение, за да не изпадаме въ противоречие съ здравия разумъ. Студътъ свлича и отдѣля отъ виното грубитѣ материали и микроорганизми, които замедляватъ образуването на аромата и букета на виното. Ето защо, изложенитѣ на студа вина старѣятъ по-бързо.

Бистренето на виното съ студъ дава несравнено подобри резултати отъ онова съ желатинъ, бѣлткъ отъ яйце и др., както и отъ филтруването. Въ областта на хладилното дѣло въ винарството има да се направятъ голѣми постижения, които ще внесатъ коренна промѣна въ схващанията на винаритѣ за устройството на винарската изба. Наистина, въ модерно време, когато човѣкътъ е господаръ на топлината и на студа, вследствие напредъка на техниката, да се дълбае земята, за да се дири низката температура би било едно безмислие.

Трѣбва да вървимъ въ съгласие съ постиженията на науката и на техниката въ винарството, за да осъществимъ онази рационализация, която ще направи българското вино да бжде конкурентноспособно на всички пазари, за да се дойде до едно свободно развиващо се и цвѣтущо лозарство у насъ.

Ив Добревъ.

Берландиери x Рипария Коберъ 5 ^{Б. Б} (Berlandieri x Riparia selection Kober 5 ^{Б. В.}),

Това е новата лозова подложка, която се разпространява презъ последнитѣ години у насъ, за която е писано доста откъслечно, а ние смѣтаме, че е необходимо да се пише повече, защото тя е за сега въ първитѣ години на използване, а при това първитѣ впечатления (резултати) сж много добри.

Тя е разпространена въ Австрия и Унгария, гдето рано бѣха въведени въ практиката хибридитѣ на Berlandieri x Riparia Teleki — хибриди, произведени отъ Sigmund Teleki, който бѣше принесълъ 40,000 семки отъ Берландиери. Хибридитѣ на Teleki, обаче, не бѣха получени отъ строга селекция, а отъ масова такава. Той бѣше пусналъ въ търговията подъ името Berlandieri x Riparia Teleki № 4, 5, 6, 7 и 8 и други, които приличатъ на Rupestris подъ името Rupestris x Berlandieri Teleki № 9 и 10. Като най-качествени отъ всички тѣзи хибриди на Teleki останаха най-после Berlandieri x Riparia Teleki № 5 А и Berlandieri x Riparia Teleki № 8 В.

Следъ европейската война, Коберъ, отъ лозарското училище при Виена, Нусбергъ (Neustadt), дава гласностъ чрезъ пресата на сорта Berlandieri x Riparia № 5 Б. Б. Този сортъ имѣ голѣмо разпространение поради явнитѣ и отлични резултати. Явява се споръ отъ наследницитѣ на Телеки, които претендиратъ, че това е тѣхния Berlandieri x Riparia № 5 А, защото наистина Коберъ е поискалъ лози отъ Телеки въ 1904 год., като сж му били изпратени по отдѣлно отъ нѣкои сортове по нѣколко главини, опаковани самостоятелно, макаръ лозитѣ да сж били дълги по 6 метра. За да се тури край на спора, назначава се една комисия отъ сдружението на производителитѣ на лозовъ материалъ въ Австрия, която туря край на спора, като се произнася, че новата лоза трѣбва да се нарича; Berlandieri x Riparia sélection Kober 5 Б. Б.

Описание: Младитѣ лѣторасты сж червеникави, гладки, лѣскави и рѣбести. Напжпване червеникаво. Листа не е сгънати, по-широко отколкото дълъгъ, съ силно мрежеста нерватура, грапавъ. Женска лоза. Лозовитѣ прѣчки узрѣватъ винаги добре, дори и въ влажни, северни изложения. Дава много добъръ процентъ на прихващане, по-добъръ отъ всички хибриди на Рипария съ Берландиери, почти като чистата Рипария. Корена на тази подложка отива дълбоко въ почвата, така че тя не страда никога отъ суша. По тази причина лесно отива въ каменисти, бедни почви. Тази подложка придава на калема сжщитѣ свойства, както Рипарията. Лозитѣ раждатъ много, гроздето узрѣва винаги добре, дори и въ влажни северни мѣста. Тази лоза минава за сега за най-добрата подложка въ Австрия, дори е много разпространена сега и въ Далмация. Издържа 75% варъ.

По своята буйностъ тази лоза почти нѣма равна на себе си, като сжщевременно предава тази буйностъ и на облагоденитѣ лози, които винаги даватъ изобилна реколта, безъ да изрѣсаватъ. Препорѣчваме я на лозаритѣ.

Като маточникъ, за производство на рѣзници, тя се развива извънредно буйно. Първата година достига височина надъ единъ метъръ, а втората година развива такива добри рѣзници, че по нищо не отстѣпва на единъ редовенъ маточникъ.

Ив. Лъвничаровъ.

Лозарската екскурзия.

Следъ обиколката на Северна Франция, кждето екскурзиянтитъ посѣтиха изби за приготвението на шампанското вино и лозята въ Мерсиеръ, Монпелийско (Южна Франция), въ която областъ сж голѣмитъ пространства лозя за приготвение на типово — народно вино, въ надземни винарски изби, заслужава да се отбележи и посѣщението на с. Фронтениянъ — Монпелийско, кждето е царството на хубавия фронтянски мискетъ и отъ който сортъ приготвяватъ ликьорното вино, известно подъ сщщото име (фронтениянски мискетъ).

Отъ Монпелие се качихме на отобуси и се отправихме за с. Фронтениянъ, което отстои на около 25 км. отъ Монпелие. По асфалтирано шосе, покрай лазурния брѣгъ на Сръдиземно море, при величествена гледка, незабелъзано пристигнахме въ с. Фронтениянъ. Първитъ ни впечатления бѣха отлични. Селото е подредено съ своитъ асфалтирани улици, кокетни кщци, добре уредени магазини, представляващо малко, но извънредно красиво градче. Въ това село има добре наредена винарска кооперативна изба, която приготвява изключително ликьорното вино, „фронтениянски мискетъ“.

За закрепването и напредването на кооперативата, ней по законодателенъ редъ сж дадени редица облекчения, при поети задължения. Като главно облекчение е позволяването свободно да подсила съ чистъ виненъ спиртъ, а главното задължение да не се приема грозде въ избата по слабо отъ 23% захарностъ. Това именно задължение е измѣстило лозята въ естественя имъ теренъ — високитъ мѣста и е допринесло за унищожение на ония въ низкитъ мѣста.

Гроздето идва въ избата, носено съ чебори несмачкано (за да не се оцѣти мѣстата). Чеборитъ се измѣрватъ на кантара и исипватъ въ единъ резервуаръ — отъ кждето се взима посрѣдствомъ елеватори, исипва се въ една машина, кждето се ронка, отдѣлятъ се чепкитъ, а зърната смачкватъ. Така смачкани (смлѣни) зърната се исипватъ въ отцедвачки, направени отъ дървени летви. Отцедената мѣсть (самотока) минава по канали и посрѣдствомъ помпа се налива въ циментови резервуари, кждето я оставатъ да ферментира до 5⁰ алкохолъ. На така ферментираната мѣсть се прибавя по 10⁰ чистъ виненъ спиртъ (95—96⁰) на литъръ. Виното остава сладко отъ недоферментираната гроздова захаръ. Така подсиленото вино стои въ циментовитъ резервуари една година. На втората година се прехвърля въ голѣми дървени сждове (бѣчви). Тамъ престожава сщщо една година. На третата година се изтака въ малки дървени бурета съ вмѣстимостъ къмъ 200 литри едното. Налято така въ бурета отъ 200 литри престожава нови три години, като се правятъ чести претакания. Следъ тригодишното престояване на буретата или следъ петгодишното старѣне (узрѣване), то е вече годно за наливане въ бутилки и проданъ.

За по-бързото остаряване на виното, вмѣсто да стои три години въ буретата, при недоимъкъ за пазара и търсене, ускоряватъ остаряването, като прекарватъ виното презъ единъ апаратъ, който прави 15,000 оборота въ минута. Този апаратъ е направенъ така, че се докарва виното въ силно съприкосновение съ въздуха. По този начинъ виното остарява. Съ тази машина може да се остарѣятъ (5000) петъ хиляди литри за единъ день, като става годно за пълнене въ бутилки и проданъ.

Презъ време на ферментацията максималната температура на ферментиращата мѣстъ достига до 32° С. Служатъ си съ калиевъ метабисулфитъ, като преди ферментацията поставятъ по 20 грама на 100 литри мѣстъ или 10 гр. течень сѣренъ двуокись.

Отцеденото грозде се остава въ дървенитѣ цедилки по цѣль день за отцеждане и следъ това се изсипва въ обикновени (не непрерывни) преси, кждето се пресова. Веднѣжъ пресовани джибритѣ се разбъркватъ и наново пресоватъ. При първото пресоване чакатъ 3—4 часа, за да се изцеди мѣстътъ, а при второто само $\frac{3}{4}$ часъ.

Приематъ, въ избата грозде съ най-малка захарностъ, което и по-горе се спомена 23—24%, като на грозде съ по-голѣмъ % захарностъ плащатъ на всѣки градусъ по 30 франка (130 лева) на 100 кгр. По този начинъ поощряватъ качественото производство.

Въ избата преработватъ годишно около 200,000 литри вино, като отъ 150—160 кгр. грозде се добива 100 литри вино, а добива отъ единъ декаръ е 250 литри вино.

Избата е снабдена съ специална машина за измиване на бутилкитѣ. Виното преди да се налива въ бутилкитѣ, заълждтелно трѣбва да се филтрира. Избата е снабдена сжщо съ автоматична машина за пълнене на бутилкитѣ, която за единъ часъ и 15 минути пълни 800 бутилки; машина за запушване на бутилкитѣ и машина за поставяне капсулитѣ.

Бутилкитѣ, въ които се налива виното, сж луксозна изработка. Това вино се продава по-скжпо и отъ шампанското. Докато шампанското се продава въ избата по 15 франка (75 лева наши пари) бутилката, това се продава сжщо отъ избата по 17 франка (85 лева) бутилката.

Следъ посѣщението и на този винарски районъ отъ Южна Франция презъ Марсилия и французката ривьера съ отбивъ и престой въ Ница и Монтекарло, потеглихме за Италия. Следъ еднодневенъ престой въ Милано, кждето имахме възможностъ да разгледаме забележителноститѣ на града и прочутитѣ „Миланска скала“ и гробищата, отпжтувахме въ приказната и мечтана отъ мнозина Венеция. Венеции, града на удоволствията и търговията сега видимо е замрѣлъ и обеднѣлъ. Чувствува се лѣха на мизерията и нищетата, но личи и миналото величие на този старъ търговски градъ и центъръ на култура.

Презъ двудневния престой въ Венеция посѣтихме и Конелияно, кждето сж най-добре нареденитѣ лозарско училище, опитна лозарска станция и опитно лозе на Италия.

Тамъ бѣхме посрѣщнати отъ голѣмия ученъ лозаръ на Италия, г. професоръ Далмасио, който бѣ така любезенъ да ни разведе изъ опитната станция и училището.

Дългъ ми се налага да призная изрядната чистота, отлично обзаведената и многото удобства, съ които разполага тази станция. Всѣки отдѣлъ въ нея има своя специалистъ шефъ. Всѣки отъ тѣхъ бѣ на постъ, посрещна ни най-любезно, като ни запознаваше съ своята работа. Личи упоритъ трудъ, системна и планомерна работа върху лозарството и винарството въ Италия, доказателство и добра гаранция за възхода на лозарството тамъ. Тази опитна станция по обзавеждане далечъ надминава онази въ Монпелие — Франция. Тя прави честь на своя директоръ г. професоръ Далмасио.

Посѣтихме и опитното поле. За разлика отъ онова, което видѣхме въ опитното лозе въ Монпелие — Франция, където лозята бѣха доста занемарени, необработени добре и нападнати отъ болести, тукъ впечатленията бѣха тѣкмо обратни. Личи че не сж скѣпени сръдствата и че на опитното дѣло се държи извънредно много защото лозята бѣха добре подредени, обработени и отлично запазени.

Следъ двудневния престой въ Венеция, презъ Триестъ, където останахме нѣколко часа, потеглихме за Бѣлградъ. Въ Бѣлградъ бѣхме посрѣщнати отъ професора по лозарство г. М. Иосифовичъ и съ когото на другия день отпътувахме за Смедеро, където има голѣма винарска изба и която приготвява прочутото въ Югославия „Смедеревско вино“.

Тукъ бѣхме посрѣщнати отъ председателя на избата, отъ директора и нѣкои членове на управителния съветъ. Видохме разведени изъ избата, запознати съ устройството ѝ и манипулацията на виното. Искрено трѣбва да признаемъ, че най-топълъ и радушенъ приемъ намѣрихме тукъ. Братската славянска кръвъ даде избликъ на най-добри чувства. Даде ни се закуска, пи се наздравица и при топлото „Живио“ и възторжено „Ура“ се подчерта истинското народно сближение и желано сътрудничество между двата братски славянски народи. Когато човѣкъ се намира въ такава сръда и чувствува какъ лѣха топлота и искреностъ, той не може да остане равнодушенъ. Тогава се пробужда въ него непринудена радостъ и искрено желание да дири и вѣчно приятелство.

Като заключение ще изкажа голѣмото си задоволство, че можахъ да удовлетвори единъ отдавнашенъ мой блѣнъ да отида въ Европа, а още повече, че можахъ да посѣтя най-голѣмитѣ лозарски райони, да се опозная съ винарството и лозарството тамъ и да дамъ обетъ на себе си, че ще се мжча и старая да бжда еднакво полезенъ, както на себе си, така и на лозаритѣ у насъ въобще, за изграждане и преуспѣване на родното лозарство.

Конференция на винарскитѣ кооперация.

Конференцията на представителитѣ на винарскитѣ кооперации, изби и винарски отдѣли при популярнитѣ банки, свикана отъ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, съвмѣстно съ Българския лозарски съюзъ, въ заседанията си на 21 и 22 ноемврий т. г. предавава следнитѣ искания:

1. Предъ Министерството на финанситѣ.

1. Да не се пуца на пазаря меласовъ спиртъ за приготвление, по студенъ начинъ, на разни напитки — конякъ, мастика, сливова ракия, ликьори и др., тъй като:

а) Употрѣбението на меласовия спиртъ е забранено по чл. 29 отъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета и чл. 99 отъ закона за акцизитѣ;

б) Голѣма частъ отъ т. г. гроздова реколта — винена и десертна въ много райони, било поради изобилнитѣ дъждове или поради раннитѣ есенни слани биде обрана преждевременно при слабъ % захарностъ, по която причина не можа да се използва за приготвлението на доброкачествени вина, а ще бжде изварена на ракия, за което Министерството на финанситѣ си даде съгласието;

в) Много отъ наличнитѣ вина, реколта 1934 и 1935 год. сж негодни за всѣка консумация и вмѣсто да се поправятъ съ химикали и поднасятъ на консуматора, което не е въ интереса на народното здраве, следва да се изварятъ и превърнатъ на виненъ спиртъ;

г) Пускането сега на пазаря на меласовия спиртъ, по цената на монополния таквъ, ще предизвика едно изкуствено спадане цената на джибровитѣ ракии и сжщитѣ ще бждатъ закупени на низки цени отъ лозаро-производителитѣ, за да бждатъ пустнати наново на пазаря вече на извънредно високи цени — обстоятелство, което ще облагодетелствува шепа агросисти;

д) Не пускането на меласовия спиртъ на пазаря, което отговаря на искането на българскитѣ лозари, намѣрило изразъ въ множество протестни телеграми, ще даде възможностъ да се компенсиратъ до известна степенъ голѣмитѣ загуби, които лозаритѣ понесоха презъ последнитѣ две години, причинени на лозята имъ отъ природни стихии. Едновременно това ще успокои духоветѣ на стотицитѣ хиляди добри български граждани — лозари.

2. Съ Наредбата законъ за данѣка върху приходитѣ и последвалитѣ я изменения лозаро-винарскитѣ кооперативи сж изключени отъ чл. 2 п. 5, поради което се облагатъ съ данѣкъ занятие (оборотно или патентно). Мотивитѣ на Министерството да не включи лозаро-винарскитѣ кооперативи въ горещитѣ чл. 2 наравно съ млѣкарскитѣ, скотовѣднитѣ и др. кооперативи е, че лозята не сж собственостъ на кооперациитѣ, а такива на отдѣлнитѣ стопани, членуващи въ сжщитѣ. Горнитѣ мотиви не

сж издържани отъ гледището на единната стопанска сжщност на кооперацията, защото отношението на лозаро-винарскитѣ кооперативи е идентично съ това на горепоменатитѣ такива. Причисляването на лозаро-винарскитѣ кооперативи къмъ горната група кооперации е актъ на справедливостъ.

3. Да се разреши на лозаро-винарскитѣ кооперативи да издаватъ сами преносителни свидетелства. Това е наложително, поради обстоятелството, че много отъ избитѣ, особено районитѣ винарски изби строени отъ Б. З. К. банка, се находжатъ по на нѣколко километри внѣ отъ населенитѣ мѣста, какъвто е случая въ Поморие, Перушица, Виноградецъ и др. Неоправдано е еднаквото третиране на лозаро-винарскитѣ кооперативи съ частнитѣ пътиепродавци; тѣй като едната отъ целитѣ на кооперациитѣ е, да преследва контрабандата и тѣхния общественъ моралъ не имъ позволява да си служатъ съ непочтени сръдства. Удовлетворението на горнитѣ имъ искания ще улесни твърде много правилното имъ функциониране, като ще ги избави и отъ излишни разходи.

4. Измѣрването на вината и материалитѣ за варене на ракии въ лозаро-винарскитѣ кооперативи да става по наливенъ начинъ, като измѣренитѣ веднѣжъ сждове щемпелуватъ съ държавна марка — обстоятелство, което напълно гарантира еднакво за фиска и кооперативата правилно и бързо измѣрване.

5. Да се увеличи общинския налогъ върху бирата, както това бѣше до неотдавна, за да не се явява като конкурентъ на вината.

6. Да се увеличи цената на меласовия спиртъ, продаванъ въ аптекиитѣ, дрогерииитѣ и парфюмериитѣ на 75 лв. литъра, като едновременно се следи да не се изпѣлзува за приготвяването на конякъ, мастика, ликьори и др.

7. Да бждатъ обещетени всички ония винарски кооперации, на които по силата на закона за монопола на спирта, бѣ възложено изваряването на ракии и които инвестираха собствени и банкови грамадни сръдства не по тѣхна сила и поради бързото и внезапно отмѣняване на закона, спиртоварницитѣ имъ повече отъ две гедини стоятъ запечатани, а инвестирания капиталъ е лихвоносенъ и въ страшна тежестъ на кооперативитѣ.

2. Предъ Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти.

1. Измѣненията на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета да се прокаратъ въ най близки дни, понеже условията налагатъ щото винопроизводството у насъ да се развива по единъ нормаленъ и строго опредѣленъ стопански планъ.

2. Да се прилага най-строго закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, като органитѣ на Министерството правятъ почести и внезапни ревизии на винарскитѣ складове и питейни заведения, понеже качеството на продаванитѣ вина и напитки е силно понижено. Много често на консуматоритѣ се поднасятъ лоши качества вина и напитки, съ което се подбива цената на доброкачественитѣ такива.

3. Да не се забранява вноса на рафията и монополизира употребата на конопената прежда, тъй като правенитъ до сега въ това отношение опити отъ частнитъ лица и държавнитъ институти, не сж дали задоволителни резултати за въ полза на конопената прежда, а тъкмо обратното. При употреблението на конопената прежда разходитъ около отглеждането на лозята се увеличаватъ, губи се време, безъ да се получи качествена работа.

4. Министерството да се погрижи да подготви добри специалисти за винарскитъ кооперативни изби.

3. Предъ управата на Българската земеделска и кооперативна банка.

1. Да се уеднакви положението на всички кооперативни и винарски изби, строени съ частни сръдства, съ това на строенитъ отъ Б. З. К. банка.

2. Похвалната дейность на Б. З. К. Банка по отношение строежа на винарски изби да следва и за бждеще като и въ останалитъ лозарски райони се построятъ изби. Сжщо така да се построятъ два голъми антрипозита, по единъ за Северна и Южна България, въ които антрепозити въ години на изобилни реколти да се складирватъ излишецитъ съ цель подържане на нормални цени.

3. Избеното помъщение на банковото здание въ Павлово да се нагоди и бжде предадено на Кооперативната централа на лозаритъ, за да бжде използвано като антрепозитенъ складъ на вината и спиртнитъ напитки, произвеждани отъ винарскитъ кооперации.

4. Да се дадатъ облекчения по задълженията на затрудненитъ винарски кооперации.

5. Да се уеднакви практиката по отношение обгербване договоритъ при отпущане на вариантни заеми отъ клоноветъ на Б. З. К. банка.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

М. Златаревъ.

Новитъ вина.

Тазгодишниятъ гроздоберъ се извърши при извънредно неблагоприятни условия. Падналитъ изобилни дъждове точно преди пълното узрване на гроздето предизвикаха напукването на зърната и бързо загиване отъ появилитъ се по тѣхъ зародиши на гроздовата плесень и др. Това предизвика силно понижение на качеството и количеството на гроздовата реколта.

Повредено отъ плесени, недозрѣло и съ слабъ захаренъ процентъ грозде, неблагоприятнитъ условия за правилна ферментация, следствие низката температура — ето при какви условия се

извърши тазгодишниятъ гроздоберъ и приготвление на вината. При това положение повечето отъ вината ще сж съ твърде слабъ процентъ спиртъ, червенитъ вина не добре оцвѣтени и съ посиленъ или слабъ мирисъ на плѣсень, а най-важно, че почти всички сж предразположени на пресичания.

Трѣбва да се знае отъ всѣки винарь, че вина, получени отъ грозде нападнато отъ гроздова плѣсень, сж предразположени на преобръщане и сигурно на пресичане.

Добре приготвеното вино е относително стабилно. Въ такъвъ случай то представлява една срѣда, неблагоприятна за развитието на болестнитѣ ферменти. Лошо приготвеното вино, обратно, е една течностъ въ голѣма степенъ предразположена на развала.

Загнилото и нападнато отъ Пероноспора, Оидиумъ, Гроздова плесень и др. грозде предизвиква преобръщане, кисване и различнитѣ пресичания (бѣло, синьо и кафяво). Най-неприятното отъ тѣхъ е тѣй нареченото кафяво или шоколадено пресичане на червенитѣ вина — масово явление на новитѣ вина.

Шоколаденото пресичане не трѣбва да се смѣсва съ другитѣ пресичания на вината, имайки и то за резултатъ повредата на боята. Това пресичане се предизвиква отъ една диастаза, донесена въ загнилото грозде отъ гроздовата плѣсень. При него боята на виното се окислява, пожелтява и се отлага, както и танина, алкохола, етеритѣ, киселинитѣ, които се промѣнятъ основно. То получава извѣтралъ вкусъ на старо и карамелизирано вино. При това пресичане образуваната утайка не може да се разтвори съ прибавка на лимонова киселина. Това е едно срѣдство, за да се различи отъ бѣлото пресичане.

Характеристика. Виното не показва никакви признаци на повреда въ бѣчвата, но се размѣтва щомъ се изложи на въздуха въ продължение на нѣколко часа, ако болестта е въ силна форма. Въ такъвъ случай боята се отлага веднага подъ форма на калъ съ цвѣтъ на сажди или шоколадъ, тогава когато виното е по-слабо нападнато, промѣната става по бавно.

Въ зависимостъ отъ сорта на гроздето и силата на боята може да се получи най-после въ тежкитѣ случаи течностъ прилична на сокъ отъ славии или мастило. То изгубва своя парфюмъ и вкусъ на вино, като го замѣства съ такъвъ на мадейра и вкусъ на варено, даващъ признаци на едно бързо окисляване и преждевременно остаряване.

Предпазителни мѣрки. Първото условие за да получимъ доброкачествено и здраво вино е да отстраняваме загнилото и повредено грозде. Ако гниенето е много разпространено и е невъзможно да се премахне, то отъ него трѣбва да се приготвятъ бѣли вина, като се взематъ всички предпазителни мѣрки.

Сулфатирането (поставянето на калиевъ метабисулфидъ) на мѣстата играе голѣма предпазителна роль. Въ такъвъ случай е добре да се стерилизира полученото вино. Такава стерилизация (пасторизиране при 70° С) е трудно да се извърши отъ дребнитѣ винари.

Лѣкуване. Вино, болно отъ кѣфяво пресичане не трѣбва никога да се претака преди да се третира съответно, защото действието на въздуха засилва този недостатъкъ. Преди това необходимо е да се разтвори отъ 5 до 10 грама калиевъ метабисулфидъ за всѣки 100 литра вино. За целта той се поставя въ малка платняна торбичка, която вързана съ конецъ, се спуща до срѣдата на бѣчвата. Следъ като се стопи, разбърква се добре виното съ чисто дърво, но така, че да не идва въ допиръ съ въздуха. Чака се 3--4 дни, за да се извърши унищожаване на диастазата. Следъ това се прави силно провѣтряване чрезъ претакане на ржка или вкарване на въздухъ чрезъ помпа. Това провѣтряване причинява пресичане на диастраната.

Ако виното следъ това не се избистри добре, необходимо е да му се прибави 15 до 20 грама танинъ за всѣки 100 литра вино, за да се улесни бистренето. Следъ обистрянето се претака на откритъ въздухъ и се прехвърля въ насимпурена бѣчва. Две бистрения въ разстояние на два месеца време едно следъ друго сж сигурно срѣдство за излѣкуване на едно вино страдащо отъ кѣфяво пресичане.

За да се провѣри дали едно вино е пресечено, то се излага на въздухъ въ една чаша. Въ такъвъ случай трѣбва да се чака 48 часа, за да се разпознае дали то се промѣня на въздуха, поставя се на топло, за да стане по-бърже проявата (пресичането).

Въобще тази година вината ще сж предразположени на заболявания и затова трѣбва да бждемъ много внимателни при различнитѣ манипулации съ тѣхъ.

Претакането на вината.

Правилното претакане на виното е ползено, защото се способствува за по-бързото му избистряне и узрѣване и сжщото става годно по-скоро за консумация. Погрѣшно е останало убеждението, че виното колкото стои по-дълго на калъта, бива по-силно. Вината трѣбва да се претакатъ, съ цель да се отдѣли калъта, която се е образувала въ сжда. Тази утайка се състои отъ виненъ камъкъ, прѣстъ, зародиши отъ вредни микроорганизми и неактивни ферменти, които не сж вече полезни, а обратно, отдѣлятъ азотни (бѣлтѣчни) материи и благоприятствуватъ развитието на болестнитѣ зародиши. Сжщитѣ се намиратъ въ утайката, заедно съ остарѣлитѣ вече ферменти, които сж донесени съ повреденитѣ грозда и които и при най-внимателна работа не могатъ да се премахнатъ. Сега, когато тѣ не сж ограничавани вече отъ ферментацията, тѣ намиратъ една срѣда благоприятна за тѣхното развитие и затова тѣ трѣбва да се премахнатъ.

Време за претакане. Главно три претакания трѣбва да се извършатъ презъ годината за червенитѣ вина.

Първото претакане се извършва към втората половина на м. ноемврий, съ което се премахва голъмата каль. Полезно е първото претакане да се извърши малко по-рано. Второто претакане трѣбва да се извърши преди края на зимата или края на м. мартъ, преди започване на сокодвижението при лозитѣ. Това претакане позволява да се отдѣли кальта отъ виното, която студа е отдѣлилъ и се премахнатъ вреднитѣ ферменти, които следъ затоплянето на времето рискуватъ да станатъ активни.

Ако виното остане до м. августъ, то трѣбва да се преточи още веднѣжъ.

Веднага следъ претакането виното изглежда слабо и праздно, следствие на отдѣлилиятъ се въглероденъ двуокисъ, следъ известно време, обаче, следствие на активизирането на виненитѣ ферменти се образува такъвъ и то става по-силно и трайно. Виното трѣбва да се употребява за консумация поне две — три седмици следъ претакането. При всѣко претакане да се избира ясно и тихо време. Това е необходимо, за да се избѣгне подигането на утайката

Практиката при претакането. Три седмици или единъ месецъ следъ отгакането, трѣбва да се осигурятъ чрезъ едно излагане на въздуха въ продължение на 48 часа, дали виното не страда отъ пресичане. Първото претакане се извършва въ присѣствие на въздуха. Провѣтряването е отъ полза за виното. То трѣбва да се пусне да тече презъ канелата въ единъ чепуръ и отъ тамъ да се изпраца въ друга бѣчва на рѣжа, съ помощта на помпа. Виното трѣбва да се пуска отгоре на връната, за да се срѣща съ въздуха до като стигне дъното.

Другитѣ претакания трѣбва да се извършватъ въ отсъствие на въздуха, защото едно силно провѣтряване ще бѣде тогава вредно. За да се избѣгне силното провѣтряване, трѣбва да си послужимъ съ каучукова трѣба, ако бѣчвата която ще пълнимъ е по низка отъ тази, отъ която се претака, иначе трѣбва да си послужимъ съ помпа, на която единия край се поставя направо на канелата посрѣдствомъ специално приспособление, а другиятъ край — до дъното, или най-малко да бѣде потопенъ въ виното.

Бѣчва, която получава за втори или трети пѣтъ вино, трѣбва да бѣде насимпурена. Виното, което се излива, изтиква постепенно сѣрния двуокисъ и по такъвъ начинъ претакането се извършва въ отсъствие на въздуха.

Претакането на бѣлитѣ вина трѣбва да се извършва често до като се избистрятъ окончателно, и то винаги въ насимпурена бѣчва, което улеснява избистряното му.

Когато избистрянето на бѣлитѣ вина върви бавно, наложително е да се извърши изкуствено бистрене.

Плодоветъ като храна

Всички плодове сж полезна храна за организъма. Въ стомаха^{ти} червата сокътъ имъ регулира процеса на храносмилането, освежава човъка, а презъ време на топлитъ лѣтни дни намалява горещината. Овощията съдържатъ повече витамини въ своитъ кори, отколкото въ месестата частъ на плода, и за това служатъ като лѣкарства противъ различни болести.

Плодоветъ сж полезни за ядене, когато узрѣятъ. Не узрѣлитъ такива мѣчно се смилатъ въ стомаха, а често пѣти причиняватъ разстройство, треска и др. Тѣ се употребяватъ по-вече като варива, за сладко, компотъ и др.

Преди ядене, плодоветъ винаги трѣбва да се измиватъ, защото по тѣхъ има винаги прахъ, а може би и бактерии, които постоянно се носятъ изъ въздуха и попадатъ на различни предмети, фрукти и др.

Ако стомахътъ е редовенъ и здравъ, плодоветъ не трѣбва да се избѣлватъ при ядене, ако не — да се обѣлватъ, но много тънко.

Овощията да се сдѣкватъ добре, защото не раздробени въ стомаха мѣчно се смилатъ. И винаги да се ядатъ прѣсни, защото сж по сочни. Да не се подсладяватъ, понеже собствениятъ имъ сокъ е по-полезенъ за стомаха и червата, когато не е примѣсенъ съ други нѣкакви подправки.

Костилкитъ отъ череши, вишни, кайсии, сливи и др. не трѣбва да се поглѣщатъ, защото сж несмилаеми и може да задрѣсятъ червата. Тѣ обаче никога не могатъ да причинятъ възпаление на слѣпото черво (апендикса). Това до днесъ не е констатирано отъ медицината.

Никога да не се пие вода веднага преди и следъ ядене на плодове, защото отъ водата тѣ силно набѣбватъ въ стомаха, което затруднява тѣхното смилане. А отъ това може да се предизвика катаръ въ червата.

Въ видъ на консерви, овощията сж по-малко витаминозни, но все пакъ сж една питателна и здрава храна, защото съдържатъ повече захаръ която е отъ голѣмо значение за човѣшкия организъмъ и здравето.

(Отъ в. „Здрава раса“).

СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 495
10. XI. 1937 година.
СОФИЯ

До Почитаемата
Българска земеделска и коопера-
тивна банка
ТУКЪ.

П. Г.

Въ грамадното си мнозинство българскитъ лозари сж длъжници на почитаемата банка, чийто задължения сж направени за поддържане и обработване на лозята.

Падежитъ на тѣхнитъ плащания ож както винаги презъ месецитъ октомврий и ноември, когато се предполага, че лозаря е прибралъ своето производство, продалъ го е и ще следва да си уреди задълженията, за да може напролѣтъ да заема нови кредити.

Тази година, както и миналогодишната сж изключителни по своя неурожай за лозаря. Като се има предъ видъ производството отъ 1935 година, която година е една отъ добритъ за лозаря, въ която година е измѣрено надъ 200 милиона литри

вино и като се вземе подъ съображение тазгодишната реколта, която нѣма да надмине 100 милиона литри, става явно, че реколтата е компрометирана повече отъ 60%.

Като се има сжщо предъ видъ отъ друга страна, че липсватъ запаси отъ стари вина, има се пълното основание да се очаква едно повишение въ цената на виното, поне до началото на месецъ май.

Имайки предъ видъ горното, ние се осмѣляваме да помолимъ почитаемата банка да нареди до съответнитѣ клонове, да отложатъ събиранията на вземанията си отъ лозаритѣ, та по такъвъ начинъ лозаря, не стѣсняванъ отъ задълженията си да може да изчака повишението цената на виното, като малка компенсация на голѣмата загуба, нанесена му отъ природнитѣ стихии (болести, градъ и дъждове). Не стори ли се това, то лозаря притиснатъ отъ задълженията ще бжде принуденъ да продава на безценица и повишението цената на виното ще се използва единствено отъ голѣмитѣ ангросисти-питиепродавци, както бѣ презъ миналата година.

Ние сме убедени, какво почитаемата банка върна на своята стопанска и кредитна политика да защитава интереситѣ на производителя и този пжтъ, безъ да носи каквито и да било рискове ще се притече на помощъ, като нареди отлагането на плащанията до м. май на ония лозари-производители, които сж налѣли вино въ кжщитѣ си, а тѣзи, които продадатъ по-рано производството си платятъ задълженията си своевременно.

Убедени, че молбата ни ще бжде удовлетворена, оставаме съ почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

До Господина Министра на финанситѣ
(Отдѣление акцизи)

На № 496.
10. XI. 1937 г.

Копие Министра на земедѣлието

ТУКЪ.

Господине Министре,

Осмѣляваме се наново да повдигнемъ и изяснимъ предъ Васъ въпроса за пускането на пазара на фабриченъ — меласовъ спиртъ за консумация (приготовление коняци, ликьори, сливовъ ракия и др.) въпрѣки това, че многократно вече сме Ви занимавали съ него.

Поводъ да повдигнемъ наново въпроса е настойчивото искане на питьепродавцитѣ да се пусне на пазаря меласовия спиртъ, чийто главенъ мотивъ е липсата на пазаря въобще на спиртъ и голѣмата спекула съ него и твърдението на нѣкои заинтересовани страни, какво Българския лозарски съюзъ нѣмалъ нищо противъ, ако сега следъ гроздобера до нова година се пусне меласовия спиртъ.

Твърдението на питьепродавцитѣ, че на пазара нѣма спиртъ и че Българския лозарски съюзъ билъ склоненъ да даде съгла-

сието си е невѣрно и тенденциозно. Ние отхвърляме това твърдение най-категорично и продължаваме да стоимъ на становището, че по никакъвъ начинъ и подъ никакъвъ предлогъ не бива да се пуска меласовия спиртъ, още повече, като се има предвидъ, че неговото употребление за консумация се забранява съ два закона, а именно: съ закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, чл. 30 и закона за акцизитѣ чл. 90, Държавенъ вестникъ, брой 196 отъ 1 септемврий 1936 год.

Дължимъ да Ви уведомимъ, Господине Министре, какво тазгодишната, както винена, така и десертна реколта въ много райони, било поради многото и изобилни дъждове, било поради рано падналата слана биде до голѣма степенъ компроментирана. Винената реколта на лозята въ нѣкой райони биде преждевременно обрана, захарността ѝ бѣ доста слаба и не може да стане на вино, а ще трѣбва да се извари на ракия, а десертнитѣ пъкъ грозда поради дъждоветѣ и сланата се компроментираха, не можаха да се изнесатъ, насипаха се и сжщо ще трѣбва да се изварятъ на ракия. За горната целъ съ писмо № 468 отъ 15 октомврий т. г. Ви помолнихме да възприемете щото наляното десертно грозде да се обложи като каша и извари на ракия, което се възприе отъ почитаемото Министерство.

Като се иматъ предвидъ всички тия предпоставки, явно е, че предполагаемия страхъ отъ липса и гладъ на пазаря отъ плодовъ спиртъ е неоснователенъ и тенденциозенъ.

Всичко това цели и ще нанесе страшенъ ударъ на родното лозарство.

Българскиятъ лозарски съюзъ, преценявайки добре нѣщата и давайки си добра смѣтка за перспективитѣ и възможноститѣ на нашето лозарство се осмѣлява да Ви помоли, Господине Министре, вмѣсто да се пуска меласовъ спиртъ, да се разреши частъ по-скоро преваряването на ракийтѣ и изваряването на негоднитѣ за прѣка консумация вина. По този начинъ ще се задоволи пазаря съ спиртъ и ще излѣзатъ отъ консумация болнитѣ и негодни вина, нѣщо, което е и въ интересъ и полза за народното здраве.

Убедени, че ще се вслушате въ нашитѣ справедливи искания и не ще позволите повече да бжде смущаванъ лозаря съ пускането на меласовия спиртъ, оставаме

Съ почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секр.: *Ив. Львичаровъ*. Председ.: *Ив. П. Бързаковъ*

ЛОЗИ — **облагородени и укоренени и само укоренени** — **дивачки**, специално подбрани за просаждане и I-во класни за редовно засаждане на подложки Монтикола и Коберъ 5, б. б. (най-новата и добрата подложка). Присадени съ „Болгаръ-Афузъ“, „Италия“, „Хамбургски мискетъ“, „Врачански мискетъ“ и др.

Сжщо I-во и II-ро класни рѣзници отъ Рипария х Берландиери Коберъ (селекция) — 5 б. б.

Продава: Коста Ивановъ, агрономъ — Плѣвенъ, ул. Скобелевъ № 3.

М. Ф.
Отдѣление за държавн.
привил. и акцизитѣ
№ 35200
19. XI. 1937 год.
СОФИЯ.

До г. г. Акцизитѣ и Данъчни начал-
ници. До г. г. Кметовѣтъ и Км. намѣст-
ници. До Бълг. земедел. и кооперативна
банка — отдѣление с. ст. кооперации.
ТУКЪ.

До Българския лозарски сѣюзъ
ТУКЪ.

Българската земеделска и кооперативна банка кредитира и контролира всички лозаро-винарски кооперативни сдружения и въ първитѣ години на тѣхния организационенъ животъ и за вербуване на кооператори имъ препоръча да събиратъ грозде и отъ нечленове на кооперациитѣ на авансови, но не и на твърди цени, за тѣхна смѣтка, рискъ и отговорностъ. Съ това се цели да се запълнятъ капацитетитѣ на избитѣ имъ, да се намалятъ до минимумъ производственитѣ разходи на литъръ вино, да се обслужи на дребнитѣ и малоимотни лозари, които нѣматъ възможностъ да обзаведатъ собствени изби, да приготвятъ типови и штандартизирана вина, годни за вътрешна консумация и за износъ и да бждатъ регулатори на пазаря на грозде и вино.

Сжщото е и положението на отдѣлитѣ при популярнитѣ банки, при синдикатитѣ и пр., които отдѣли се състоятъ отъ сжщо такива лозари.

Внасянето на гроздето отъ лозаря-производителъ въ кооперацията на авансови цени, при подписване декларация, че ще се обработва и продава за негова смѣтка и рискъ и ще отчита гроздето на консигнаторитѣ въ зависимостъ отъ цената получена отъ виното по реда, по който се отчита на редовнитѣ членове на кооперацията, не може да измѣни характера на кооперацията — не може да се приеме, че кооперацията върши дейностъ (търговия) различна отъ тая по устава ѝ и несъобразна съ Закона за държавнитѣ привилегии, акцизитѣ и патентитѣ, за да се третира тя не като кооперация-производителъ, състояща се отъ лозари, по смисъла на сжщия законъ.

Предъ видъ на това и на основание чл. 336 отъ Закона за д. п. а. и патентитѣ, отъ облагатѣ по чл. чл. 227, 250 ал. II и чл. 334 отъ сжщия законъ, иматъ право да се ползуватъ и кооперациитѣ-производители, които се състоятъ отъ лозари, по смисъла на казания законъ, макаръ сжщитѣ кооперации да събиратъ или приематъ гроздето и на нечленове на кооперациитѣ, но на авансови цени (не твърди), за тѣхна (на нечленове) смѣтка, рискъ и отговорностъ.

При това, такива нечленове — консигнати на кооперацията трѣбва да сж лозари по смисъла на Закона за д. п. а. и патентитѣ.

При тия именно две условия ще могатъ да се ползуватъ отъ въпроснитѣ облаги кооперациитѣ, които приематъ гроздето на лозари-нечленове на кооперациитѣ.

При сжщитѣ две условия и съ сжщитѣ облаги ще се пол-

зுவать и отдѣлитъ при популярнитѣ банкѣ, при синдикатитѣ и пр., които отдѣли се състоятъ отъ лозари по смисъла на Закона за държ. прив. акцизитѣ и патентитѣ и приематъ гроздето и на лозари нечленове на сжщитѣ отдѣли.

Въпроснитѣ облаги сж следнитѣ :

По чл. 227 — освобождаватъ се отъ акцизъ, за домашно употребление по 150 литри вино отъ собствено производство за всѣко лозарско домакинство.

По чл. 250 ал. II — за вината и ракиитѣ, които се продаватъ и вдигатъ отъ складоветѣ на производителитѣ, следующия се акцизъ на вината и на материалитѣ, отъ които сж добити ракиитѣ, се плащатъ задължително отъ купувачитѣ, преди вдигането на питиетата.

По чл. 334 — да продаватъ безъ патентъ на едро изъ избитѣ си (респективно отъ кооперацията) спиртнитѣ си питиета, собствено производство, при изпълнение на всички за случая условия по Закона за държавнитѣ привилегии, акцизитѣ и патентитѣ и на наредбитѣ по приложението му.

Министъръ : (п.) *К. Гуневъ*

Началникъ на отдѣлението : (п.) *Т. Ив. Алексиевъ*

Вѣрно, за началникъ отдѣлението : (п.) *В. Вълковъ*

М. Ф.

Служебенъ преписъ.

Отдѣление за Държав.
привил. и за акцизитѣ
№ 33310.
2 ноемврий 1937 г.
СОФИЯ.

*До г. г. Акцизнитѣ и Данъчни
Началници.*

Предъ видъ на това, че лошото време (непрестаннитѣ превалявания) е влошило качеството на неизнесеното за чужбина десертно грозде и последното не може се употребѣи за нищо друго освенъ да се извари на ракия и за оа не понесатъ голѣма загуба лозаритѣ разрешавамъ, това развалено десертно грозде да се извари на ракия, като цѣлата добита отъ сжщото каша се обложи като материали (джибри) за варене на ракия съ 0.50 лв. на литъръ.

Комисиитѣ по общото измѣрване, както и акцизнитѣ (данъчнитѣ) и общ. органи на които е възложена контролата по изваряването на материалитѣ еа провѣрватъ да не би въ каша отъ горепеменатото десертно грозде да се слага доброкачествено вино, което сжщо да се изварява на ракия.

Министъръ : (п.) *А. Гуневъ*

Началникъ на отдѣлението : (п.) *Т. Ив. Алексиевъ*

Вѣрно,

за началникъ на отдѣлението : (п.) *Гр. Тотевъ*

ПРОИЗВОДСТВО

на посадоченъ лозовъ материалъ презъ 1937 год. отъ частни пелиниеристи въ страната
 (Допълнително съобщение къмъ таблицата, печатана въ издълзлата кн. 1 на списанието, стр. 40 — 1938 г.).

ОКОЛИЯ	Поставенъ на укореняване присаденъ лозовъ материалъ презъ 1937 година.								Предпол. произв. на глад. матер.-ръзници						
	Присад. върху Шасла х Берландиери 41-б съ присадн.				Присаденъ върху Монти-кола съ присадникъ				Всичко постав. на укореняване присаденъ лоз. материалъ	Възрадно произв. на л-во кл. прис. лозн, кое-то ще се получи	Монтиколаз	Шасла х Берланд. 41-б	Мурведаръ х Рупестрисъ 1202	Всичко рвз-ници	
	Афузъ	Димяръ	Памидъ	Гъмаз	Афузъ	Димяръ	Памидъ	Гъмаз							
Варненска	5450	801800	11300	12000	43500	33500	—	—	46180	1002830	50%	192000	1963000	38000	2193000
Русенска	—	—	—	—	251000	2320	—	—	4200	257520	50 "	30000	—	—	30000
Преславска	43100	183400	—	—	5400	96820	—	—	9100	337820	50 "	1393000	690200	500	830000
Разградска	850	4200	—	—	3850	5250	—	—	3050	17200	50 "	12000	7500	1000	20500
Поповска	3000	2000	—	—	—	—	—	—	—	5000	50 "	10000	15000	—	25000
Всичко	101500	991400	11300	12000	303700	137890	—	—	62530	1620370	50%	383300	2675700	39500	3098500

Акцизень прегледъ.

Продажбата вина и ракии на дребно отъ лозаритѣ.

Закона за акцизитѣ и пр. дава дефиниция на понятието „търговия“, когато се касае до търговия съ спиртни питиета. Споредъ този законъ да търгувашъ, значи да продавашъ спиртни питиета, или съ други думи широкия смисълъ на понятието „търговия“, въ което сж включени, елементитѣ за покупка и продажба, въ случая нѣма приложение. Поради това и на лозаритѣ, които сж производители на спиртни питиета (а не закупчици) закона дава право да продаватъ (търгуватъ) съ спиртнитѣ си питиета, добити отъ собствени лозя или овощни градини, само на едро безъ патентъ. Продажбата на дребно, безъ патентъ отъ лозаритѣ, се счита по закона за безпатентна търговия и нарушителитѣ подлежатъ на наказание, съ глоба равна на петорния размѣръ на следуемия се патентъ. Затова всѣки лозаръ, пазейки добре интереситѣ си, не трѣбва да продава на дребно отъ производителната си изба, спиртни питиета, иначе рискува да понесе едно много тежко наказание. Освенъ това лозаритѣ, трѣбва да свикнатъ да продаватъ само на едро спиртнитѣ си питиета, знаейки, че продажбата имъ на дребно, направо на консуматора имъ носи не само риска за който споменахме погоре, но тя разстройва и пазаря на спиртнитѣ питиета, като подбива цената на едро, която особено сега трѣбва да се пази. Надяваме се, че опита, който има вече нашия лозаръ и високото професионално съзнание до което той се издигна, ще му дадатъ възможность да прецени по-добре своитѣ интереси за да може правилно да направлява своята дейность.

Вкиснати вина.

Задачата и стремежа на редакцията и съюза ни сж били и си оставатъ, щото наредъ съ защита интереситѣ на лозаритѣ, последнитѣ да бждатъ теоретически и практическя подготвени не само за правилното отглеждане и стопанисване на лозята но и да станатъ добри винари, да приготвяватъ колкото е възможно най-доброкачествени вина, въ какъто случай само ще бжде добре възнаградень труда имъ. Държавата, чрезъ своето законодателство, сжщо така е дала да се разбере, че българския лозаръ, трѣбва да бжде само добъръ винарь но не и оцетаръ. Поради това, закона за акцизитѣ предвижда, че производството на оцетъ за широката консумация, може да става само въ специални за това фабрики. По изключение, допуска се, щото и лозаритѣ да могатъ да иматъ оцетъ отъ вкиснато вино, при условие обаче, това вино да се е вкиснало отъ само себе си. Това значи, че е забранено на лозаритѣ да приготвяватъ домашень оцетъ, като по изкуственъ начинъ вкисватъ вината си. Оцета, добитъ отъ вкиснатитѣ вина на лозаритѣ, подлежи на деклариране предъ акцизната власть, която го измѣрва, и следъ като констатира, че е готовъ оцетъ, облага го съ 30 ст.

на литъръ акцизъ, независимо отъ акциза, който е платенъ или ще се плати на виното отъ което е добитъ оцета. Едва следъ изпълнение на тия формалности и заплащане на акциза, така добития оцетъ е свободенъ за домашно употрѣбление на лозаря. Такъвъ оцетъ може сжщо да се продава, но лично отъ лозаря и то направо на консуматора на дребно. Продажбата може да става както отъ домътъ — избата на лозаря, така и отъ собственото му заведение, ако има такава. Оцетъ, произведенъ отъ вкиснато вино на лозарь, неможе да се продава на разностъ, нито пъкъ въ каквито и да било заведения, освенъ горното изключение. Въ питейнитѣ заведения е забранено продажбата на оцетъ билъ той фабриченъ или произведенъ отъ лозарь — производителъ.

Х.

Положението на пазаря.

Въ чужбина.

Реколтата тази година почти въ всички винарски страни е незадоволителна количествено, но и предшествуещата бѣше сжщо слаба реколтата и понеже запаситѣ сж на изчерпване, то отъ всичко личи, че цената на вината, макаръ и слаба за сега, ще отива постепенно къмъ едно покачване.

Върху положението на пазаря за разнитѣ лозарски страни може да се каже следното:

АВСТРИЯ. Производителитѣ се въздържатъ отъ продажби, защото сж твърдо убедени, че това е периода презъ който цената на вината е най-низка, а се знае съ положителностъ, че липсватъ запаси. Продажитѣ сж доста слаби, но при все това, се забележава едно покачване въ ценитѣ — отъ 33 на 36 гроша за литъръ.

УНГАРИЯ. Продажбата на вината още не е започнала. Отъ различнитѣ райони, обаче, се оплакватъ, че търговцитѣ даватъ много низка цена. Производителитѣ смѣтатъ, че държавата ще се намѣси, за да стане едно увеличение на цената. Виното се продава отъ дребнитѣ стопани отъ 1 до 1'3 филера на градусъ. При по-големитѣ стопанства вината се продаватъ отъ 1'3 до 1'4 филера, или срѣдната цена на виното е 16—17 филера на литъръ (3'20 до 3'50 лв.).

ЧЕХОСЛАВИЯ. Върѣки слабо покачване на ценитѣ се забележава едно голѣмо съживяване на пазаря, понеже за приближаващитѣ празници търговцитѣ се стремятъ да се запасятъ съ вино.

ЮГОСЛАВИЯ. Нѣма никаква промѣна на пазаря. Ценитѣ сж твърди макаръ, че въ нѣкои райони реколтата да е била доста голѣма. Нѣма промѣни, защото общо реколтата е по-слаба отъ миналата година и ценитѣ сж твърди.

РОМЪНИЯ. Това сж дребнитѣ търговци, които закупуватъ вина на низка цена. Едрата търговия се въздържа отъ покупки и очаква да се констатира състоянието на младитѣ вина, които по приценка не сж лоши. На пазаря ценитѣ сж твърди.

ГЕРМАНИЯ. Количеството на тазгодишната реколтата е явно надъ срѣдната годишна. Качествено реколтата е по-добра. Ценитѣ отиватъ бавно, но сигурно къмъ едно покачване.

ФРАНЦИЯ. Цената на обикновенитѣ вина се движи между 16—17 франка за хектолитровъ градусъ, т. е., отъ 5 до 5'50 лева за литъръ. При все това, държавата не пуска голѣми партии на пазаря, за да се повиши още цената на виното, съответно поскъпването на другитѣ продукти отъ първа необходимостъ.

ИТАЛИЯ. Презъ последнитѣ седмици пазаря на вината става все по оживенъ въ севернитѣ части на страната, въ южнитѣ райони, обратно, е по-спокоенъ. Производителитѣ, обаче, държатъ на по-високи цени.

АЛЖИРИЯ. Отъ полученитѣ сведения за новата реколта става явно, че тя е съ $\frac{1}{12}$ по-голъма отъ миналата година. Цената на виното се движи между 132—134 фр. фр. за хектолитъръ.

У насъ.

При все, че се очакваше една по-добра реколта отъ миналата година, понеже въ първитѣ месеци на пролѣтъта лозитѣ се развиха много добре, то по причина на пероноспората и гроздовата плесень, голъма частъ отъ реколтата бѣше уинчожена и така тѣ спадна на 85,000,000 литри. Тѣй като запаситѣ отъ миналата година сѣ почти на изчерпване, то неминуамо цената на вината отива къмъ едно сигурно покачване.

Манаръ че не можаха да се изнесатъ 10,000 вагона десертно грозде, то изнесенитѣ 7686 вагона сѣ рекордна цифра отъ миналитѣ години, за изнесеното количество грозде.

Х Р О Н И К А.

По оплакванията срещу износителитѣ съгласно чл. 5 точка 2 отъ правилника за организиране и контролъ на износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, Експортниятъ институтъ може да откаже издаването или подновяването на разрешителнитѣ за износъ, ако, следъ провѣрка, се установи, че даденъ износителъ не се е издължилъ къмъ производителитѣ за закупената стока за износъ презъ предшествуващата износна кампания. Оплакванията въ това отношение се взематъ подъ внимание, ако сѣ направени най-късно два месеца следъ свършване на износната кампания за даденитѣ произведения.

Възъ основа на горното, Експортниятъ институтъ съобщава, че казанитъ двумесеченъ срокъ за тазгодишната кампания започва да тече отъ 15 ноемврий т. г. и изтича на 14 януарий 1938 год., отъ която дата нататъкъ постъпилитѣ оплаквания нѣма да се взематъ подъ внимание.

Къмъ оплакванията следва да се приложатъ за доказателства покупнитѣ бележки, издадени отъ фирмата износителка. На оплаквания, непридружени отъ доказателства, Институтътъ не ще дава ходъ.

Всѣко заявление се обгербва съ 5 лв. Колективнитѣ заявления се обгербватъ споредъ броя на заявителитѣ, като за всѣки заявитель се поставя 5 лв. гербова марка.

Службата за защита на растенията, ул. „Драганъ Цанковъ“ № 4 — София съобщава, че изпраща безплатно на всички интересующи се овощари ПЕЧАТНИ упътвания за борба съ вредителитѣ и болеститѣ по овощнитѣ дръвчета.

Гърция — Доставка на вино за Чехословашко.

Една гръцка делегация е пристигнала въ Прага за да поднови преговоритѣ за сключването на една нова търговска и клирингова спогодба, въ която ще заематъ видно мѣсто доставки на вино и грозде. Износътъ на гръцкивина за Чехословашко, съ падането на испанския износъ, добиватъ по-голъми изгледи да се наложатъ на чехословашкия пазаръ. Износътъ на вина отъ Гърция за Чехословашко се е увеличавалъ и безъ това презъ последнитѣ години. Презъ 1935 година сѣ били изнесени 10,500 хектолитри за 2,261,000 чехски крони, презъ 1936 година — 12,000 хектолитри за 2,756,000 ч. крони; презъ първото тримесечие на 1937 година — 3700 хектолитри за 800,000 чехски крони.

Ромъния — Вина за Германия.

Единъ германски финансовъ консорциумъ, който разполага въ Ромъния съ значителни замръзнали вземания, е направилъ следнитѣ предложения на ромънското министерство на търговията: понеже кон-

корсиумът не може да преведе девизи за Германия, сжщиятъ възна-мърява да основе въ Ромъния 5 дружества, които ще иматъ задачата, вмѣсто девизитѣ, да изнесатъ храни за Германия. Министерството на търговията по начало е подобрило плана, но то поставя между другитѣ условия и искането за износа на 500 вагона ромънски вина за Германия.

Ромънскиятъ Експортенъ институтъ е започналь да изплаща премиитъ [за ромънскитѣ вина, изнасяни за Чехословашко. Премията възлиза на 489'90 леи на хектолитъръ.

Италия — Кооперативнитѣ винарски изби.

Въ Италия напоследкъъ се полагаат голѣми грижи отъ правителството за повдигане на лозарството и винарството. Особено внимание се отдѣля за производството на вино. За целта е изработенъ и специаленъ законъ. Важно мѣсто въ закона е отдѣлено за кооперативнитѣ и общи винарски изби. Кооперативнитѣ винарски изби ше трѣбва да иматъ приспособления, кждето чрезъ съответно техническо ръководство по стопански начинъ, следователно съ по-малко сръдства, ше се добиватъ по-добри продукти отколкото при дребнитѣ производства. Сжщевременно съ това се дава възможность на всички свършили винарскитѣ училища, които не сж успѣли да намѣрятъ приложения на познанията си, да бждатъ използувани. Успѣхи въ тая областъ се отбѣлзватъ вече, напримѣръ въ района Модена. Тамъ сж били произведжани първоначално вина, които не сж били особено търсени отъ торговцитѣ. Но преди нѣколко години се отриватъ въ този край около 50 кооперативни изби и производството до толкова се подобрява, че вината започватъ да се ценятъ и търсятъ отъ торговцитѣ.

Възъ основа на влѣзлата въ сила на 9 май т. г., износна тарифа за желѣзопътни транспорти за првоза на вината по желѣзницитѣ се предвижда едно намаление отъ 30%.

Шасла Бувие. Въ кн. 1 на сп. „Лозарски прегледъ“, т. г. стр. 44 се споменава за единъ новъ сортъ „Бувие“, който щѣль да бжде опитанъ въ Оршацъ (Югославия). Въпросиятъ сортъ не е нищо друго, освенъ нѣкакъвъ сортететъ на шаслата. Той се нарича „шасла Бувие“. Носи името на единъ едъръ лозаръ — Клотаръ Бувие, който има стопанство въ Гор. Радгана, Долна Щирия (Словения, Югославия).

На винената изложба въ Парижъ, т. г., е било изложено вино реколта 1931 година, отъ въпросния сортъ, съ следния съставъ:

Алкохолъ 12°	обща винена киселина 1'8
Обща кислота въ винена	92 пепель 2'6
Летлива кислота (въ оцетна)	1'5 Глицеринъ 13'8
Екстрактъ	13'53
Инвертна захаръ	9'44

Този сортъ е новъ за Югославия. Той не се намира още въ най-пълния югославянски сортиментъ, въ Неготинъ. Твърде е вѣроятно, че това е ранъ сортъ, който ще бжде пригоденъ за по-северни райони, обаче за българскитѣ условия не ще представлява голѣмъ интересъ.
Н. Н.

Втори международенъ конгресъ на гроздето и мъстята.

Отъ 19 априль до 23 априль 1938 год.. въ Мароко ше се състои Вториятъ Международенъ конгресъ на гроздето и гроздвия сокъ. Дневниятъ редъ е вече окончателно установенъ. Най-важниятъ въпросъ отъ дневния редъ е въпроса за десертното грозде, който ше бжде изнесенъ отъ български рапортьоръ. Съ това на България се прави голѣма честь, като е поставена на първо мѣсто въ дневния редъ.

Дневниятъ редъ на конгреса е следния:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Десертни сортове грозде | — България. |
| 1 ^b . Сортове за две цели — за вино и десертъ | — Италия. |
| 1 ^c . Мѣстни сортове отъ мюсулмански страни | — Мароко. |
| 2. Регламентация на нормитѣ на узрѣлото грозде | — Франция. |
| 3. Развитие на производството и съхранение на стафидитѣ, главно въ мюсулманскитѣ страни | — Гърция. |

4. Начини и апарати за концентрацията на мъстата — Унгария.
5. Популяризиране между мюсюлманското население консумацията на хранителните продукти, получени от гроздето — Алжирия.
6. Фабрикация на гроздовъ сокъ — Германия.
7. Хранителна, хигиенна и терапевтична стойност на гроздето и гроздовия сокъ — Италия.
8. Гроздолъчение и гроздолъчебници — Ромъния.
9. Съхранение, стандартизация и транспортът на гроздето, концентрираната мъстъ и гроздовия сокъ — Испания.
10. Развитие на международната търговия на лозовитѣ продукти, безъ виното — Португалия.

Конгресътъ ще заседава въ нѣколко града въ Мароко. На 19 априль ще бжде предварителното заседание въ Мехнесъ. На 20 априль конгресиститѣ ще отпътуватъ въ гр. Раба, кждето, на 21 априль, ще се открие тържествено конгреса. Последниятъ ще продължи и ще се зарие въ гр. Казабланка, на 23 априль.

Конгресътъ съвпада съ католическия великденъ.

За отиването до Мароко, организационниятъ комитетъ е предвидилъ петъ възможности. Пътуванията могатъ да ставатъ отъ Марсилия Мароко и обратно, отъ Бордо до Мароко и обратно и отъ Тулуза до до Мароко и обратно. За пътуването, както и за хотелитѣ и храната, при престояването въ Мароко се заплаща една глобална сума, която е различна, споредъ класата на пътуването, хотела и пр.

Така напр., за пътуване съ параходъ отъ Марсилия и престояване въ Мароко 11 дни, съ връщане въ Марсилия, се заплаща 1,600 до 3,000 франка, споредъ класата. Пътътъ отъ България до Марсилия и обратно е отдѣлно.

Предвидени сж сщцо факултативни екскурзии въ Мароко.

Презъ време на конгреса ще има множество приеми и банкети, както и обиколки.

Н. Н.

Българския лозарски съюзъ е направилъ постъпки предъ Министерството на земедѣлието да се продължи срока за подаване заявление за засаждане на нови лозя отъ „края на Августъ“ на „края на Мартъ“. Отговорено е, че ще се уважи молбата.

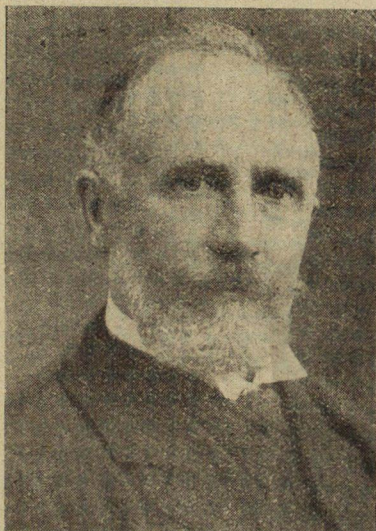
Препоръки къмъ лозаро-винарскитѣ кооперации. За да може Кооперативната централа на лозаритѣ да застъпи по-чувствително въ своята дейность и винарството, препоръчва се на лозаро-винарскитѣ кооперации и популярни банки съ винарски отдѣли не членуващи въ Централата, часъ по-скоро да зачленуватъ въ последната и редовно да я информиратъ относно нуждитѣ си, разполагаемитѣ количества вина, цената на вината въ районитѣ имъ и пр. А централата ще търси пазари вътрешни и външни за вината и чрезъ месеченъ или двумесеченъ бюлетинъ ще информира кооперациитѣ относно пазаритѣ и пр. на вината.

Овощенъ разсадникъ на Стаменко Стоименовъ & Тодоръ Златановъ гр. Кюстендилъ. Продаватъ присадени и отгледани овощни дървета за посаждане на постоянно мѣсто: ябълки и круши високостеблени и нискостеблени, праскови, кайсии и зарзали.

Асортиментъ и автентичность гарантирани.



СКРЪБНА ВЕСТЬ



Българския лозарски съюзъ съ голѣма тѣга известява, че неговия бившъ председателъ и почетенъ такъвъ

Георги В. Шиваровъ

роденъ презъ 1859 год. въ с. Орѣховица — Ст.-Загорско

почина на 5 того въ родното си село.

Откърменъ въ епохата на българското духовно и политическо възраждане, следъ освобож-

дението на България застава на чело на всички общественни инициативи въ Ст.-Загорска околия, като дългогодишенъ народенъ представителъ и председателъ на окръжния съветъ и на много по-голѣми такива.

Отъ тия мѣста той беззавѣтно е работилъ за модернизиранието и преуспѣването на българското земедѣлие и лозарство, като самъ е билъ културагеръ въ това направление.

Съ неговата смъртъ Българския лозарски съюзъ губи единъ отъ първитѣ си основатели, а родното лозарство единъ отъ най-голѣмитѣ си ратници за неговото преуспѣване.

Вѣчна му память!

гр. София, 5 ноемврий 1937 год.

Отъ управителния съветъ.