

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишенъ абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по обявенитъ цени. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, ул. „Раковски“ № 119.

* * *

С Ъ Д Ъ Р Ж А Н И Е:

1. Впечатления отъ Лозарския съборъ въ Плѣвенъ — М. М. 2. Лозарско безгрижие — И. Б. 3. Положението на лозарството, пречки за неговото развитие и средства за отстраняването имъ — Д. Бъчваровъ. 4. Резолюции взети въ събора въ Плѣвенъ. 5. Виното като хигиенично питие — К. Н. Христовичъ. 6. Разнитъ сортове грозда — П. Тодоровъ. 7. Напрѣстяване (колцоване) — Н. Кирмидчи. 8. Чистата култура. Селекционирани ферменти въ винарската практика — Д-ръ В. Марковъ. 9. Кооперативни винарски изби — Н. Недѣлчевъ. 10. Сведения за състоянието на лозята. 11. Хроника. 12. Спомоществуватели. 13. Фондъ. 14. Покана и правилникъ за посмъртна каса.

М. М

Впечатления отъ лозарския съборъ въ гр. Плевенъ.

Той се състоя на 7 и 8 септември н. г. Не бѣ многолюденъ и шуменъ; даже не бѣха представени всички лозарски центрове. Нѣмаше масово стичане на лозаритъ. Дори липсуваха представители отъ нѣкои отъ ония центрове, отъ които излѣзна идеята за събора. Но макаръ и да не бѣ така многочисленъ съборътъ, както се очакваше, все пакъ въ него лозарското население бѣ задоволително представено. Всички голѣми лозарски центрове имаха свои представители. Прочетоха се реферати: 1. отъ г. Д. Бъчваровъ — „Върху положението на лозарството ни, пречкитъ за неговото развитие и средствата за премахването имъ“ и 2. отъ г. Г. Марковъ — „Данъчната политика на държавата къмъ лозарството ни и нуждата отъ една здрава професионална организация за лозаритъ“. Разискванията по рефератитъ правѣха впечатление. Лозаритъ се вдѣлбочаватъ въ грижата за бъдещето на своя поминѣкъ. Съборътъ не търсѣше външни ефекти. Спокойно и съ загриженостъ се обсъждаха причинитъ за нерадостното положение на лозарството ни, като поминѣкъ и се търсѣха

средствата за предотвратяване на лозарската криза, която така бързо и застрашително настъпва. Словоборството, тъй характерно за българина въ публичните събрания, липсваше. Ръководното начало при разискванията бѣ: — да се постави върна диагноза на болката, за да се намѣри и сигурно лѣкарство противъ нея. И действително, диагнозата на болното българско лозарство се установи. Тя е сжщата оная, противъ която отдавна се говори и противъ, която се приканватъ лозаритѣ на борба. Лозарството ни, както вече многократно се изтъкна, се изтощава и убива отъ фалшификацията на вината и виненитѣ продукти, неорганизирания пазаръ на гроздовитѣ продукти, съ което се дава възможностъ на хиляди посредници да спекулиратъ съ тѣхъ; отъ конкуренцията на бирата и спирта и най-после, отъ данъчната политика на държавата къмъ лозарството; то е обложено прекомѣрно съ данъци, непоносими при приходитѣ, които то дава днесъ.

Противъ така установенитѣ причини за лошото положение на лозарството ни съборътъ въ своитѣ резолюции намира, че грозещата лозарството ни криза ще може да се избѣгне:

1. Като се унищожи фалшификацията на виното. За тази цель се моли Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти да създаде нужния законъ.

2. Да се организиратъ лозаритѣ въ дружества за обща преработка и продажба на гроздето и продуктитѣ отъ него съ цель да се изкаратъ на пазаря продукти отъ по високо качество и се избѣгне спекулата на посрѣдницитѣ.

3. Лозаритѣ да бждатъ обложени съ единъ единенъ поземленъ данъкъ. Той да бжде справедливъ съобразно дохода отъ лозята. Последниятъ да се установи чрезъ проучване презъ всѣки три години.

4. Да се премахнатъ всички фискални и акцизни привилегии на биреното и спиртно производства, които сж въ ущърбъ на лозарството и винарството.

Съборътъ, обаче, е съ съзнанието, че не е достатъчно да се констатиратъ причинитѣ за лошото положение на лозарството ни, да се предявятъ къмъ държавата искания целящи премахване една частъ отъ тѣзи причини. Съборътъ не си прави иллюзия, че щомъ се вржатъ неговитѣ решения на отговорнитѣ фактори и тѣ веднага ще ги възприематъ, ще

ги удовлетворяятъ. Знае се, че не предявяватъ искания само лозаритѣ, че правителство и парламентъ сж отрупани съ множество искания, противоположни едни на други, дори изключващи се едни други. Следователно предявенитѣ искания трѣбва да се отстояватъ, да се наложатъ. И логически съборътъ още дойде до заключението, че всички негови решения не ще допринесатъ нищо за подобрене положението на лозарството ни, ако не се създадатъ мѣстни лозарски сдружавания, които да се обединятъ въ единъ мощенъ съюзъ, който да поеме защитата интереситѣ на лозарското население. Само единъ съюзъ на сдружавания може да издействува по-благоприятни условия за развитието на лозарството ни. Затова той препоръчва на интелигенцията всредъ лозаритѣ да изпълнятъ своя граждански и професионаленъ дългъ. Да покриятъ страната съ лозарски и винарски кооперативни дружества, да организиратъ обща преработка и продажба на гроздето и продуктитѣ отъ него, да се поведе борба противъ спекулата и фалшификацията и чрезъ мѣстнитѣ дружества да се засили съюза на лозаритѣ и му се даде възможность да работи за защита и преуспѣването на родното ни лозарство.

Всички констатации на събора подчертаватъ сериозността на положението, въ което се намира лозарството ни, а решенията сж разумни, умѣстни и тѣхното реализиране е абсолютна необходимость, за да се запази лозарството ни отъ похищенне.

Такива констатации, обаче сж правени и други пътъ, а така сжщо подобни решения сж вземани и по-рано, безъ да е имало воля всредъ лозаритѣ съ необходимата упоритость да заработятъ за реализирането решенията си. Но днешниятъ моментъ е другъ. Злото, което преди години се само прозираше въ далечината като нещо мъгливо, което можеше да не бжде така страшно и черно, както се представляваше, днесъ настѣпва като великанъ въ победенъ маршъ, простира ржцетѣ си върху нашия поминѣкъ и съ жестокость отнема залъка на нашитѣ семейства, опропастява домоветѣ ни и ни сочи за убѣжище бездомничеството сиромашията и глада. Трѣбва човѣкъ да бжде безъ разумъ, безъ очи, безъ уши, за да не чуе, да не види, да не разбере, що става съ неговия поминѣкъ, трѣбва да бжде безчувствена тварь, за да

се не стресне, да съзнае всичкия ужасъ, който днесъ и утре ще се стовари върху него и семейството му.

Началото на злото е вече у насъ. Нѣй лозаритѣ го виждаме, чувствуваме го, то ни придружава навсѣкжде, измъчва насъ и семействата ни, скарва ни, смущава ни съня, прави ни страхливи, поставя ни въ безпомощностъ къмъ бирника и кредитора. Но това е началото. Краятъ е още по-страшенъ и ни носи зашеметяване на съзнанието, отчаяние, окончателно пропадане на лозарството, а съ това на всички ония лозарски центрове, които по естествено-исторически и икономически причини сж заставени да бждатъ изключително лозарски.

Народната мъдростъ казва: нуждата е най-добъръ учителъ. Но каква по-голъма нужда за лозаритѣ? Огньтъ се гаси преди да е унищожилъ сградата. Сградата на лозаритѣ гори отдавна. Трѣбва да се гаси, докато не е изгорѣла. Защото изгори ли, мъчно ще се възобнови. Лозарството ни расте по площъ, доходитѣ отъ него намаляватъ. Съотношението между прихода и разхода не съответствува на положения капиталъ и трудъ и на риска, на който сж тѣ изложени — кризата въ лозарството ни е вече фактъ. Тя е въ началото си, но настѣпва съ решителностъ и упоритостъ. Спирането ѝ е възможно само съ общитѣ усилия на лозаритѣ. Злото е общо и голѣмо. Днесъ сломява по-слабитѣ, утре ще унищожи всички. Единици не могатъ да му се противопоставятъ. Интересътъ на лозаритѣ тукъ е общъ. Премахнати причинитѣ, създаващи лошия пазаръ за лозарството и винарството, премахва се лозарската криза, гарантира се труда на лозаря. Да се не чвка повече. Трѣбва да се работи отъ всички за премахване причинитѣ на лозарската криза. Интелигентнитѣ лозари, хората съ по-високо гражданско и професионално съзнание, трѣбва да поематъ ръководството. Нека се покрие страната съ лозарски дружества, да се организира кооперативната преработка и продажба на гроздето и виното, да се засили съюза на лозаритѣ. Така лозаритѣ ще могатъ да се справятъ съ тежкото положение на своя поминѣкъ.

Дано народната мъдростъ, че „нуждата е най-добрия учителъ“ и този пътъ излезне права. Дано!

И. Б.

Лозарско безгрижие.

Управителния Съветъ на Лозарския Съюзъ бѣ свикалъ Лозарски съборъ въ гр. Плѣвенъ и съвмѣстно съ Плѣвен. лозарско д-во бѣ уредили лозарска изложба въ днитѣ 7, 8 и 9 септември т. г. Избрани бѣха тия именно дни отъ месеца, преди гроздобера, за да могатъ лозаритѣ да посѣтятъ масово съборътъ и изложбата.

Лозарския съборъ, следъ изслушване на три реферата, имаше да се произнесе по редъ актуелни въпроси, правилното разрешение на които би обезпечило една по друга участъ на нашето лозарство.

Много основателно Управителния Съветъ на Съюза очакваше събора и изложбата да бждатъ масово посетени. Той очакваше това, защото знаеше, че лозаритѣ изпитваха вече тяжеститѣ на лозарската криза, че още не бѣ забравена борбата противъ домогванията за прѣкомѣрно увеличение акциза върху вината и върху материалитѣ за варене на ракия, че лозаритѣ бѣха нѣкакъ си измамани съ закона за патентовия сборъ върху питиетата като за основа при облагане съ патентъ се взема бирата, а не виното, и за продажба на вино патента се удвоява; че на среща си тѣ (лозаритѣ) виждатъ единъ сериозенъ противникъ — едриятъ капиталъ на бирени и спиртни фабриканти, който посѣга съ здравитѣ си ржцѣ да покоси лозарството — това народно производство; че тѣ (лозаритѣ) лозарствуватъ безъ система, безъ необходимата економика и произвеждатъ скъпо своя продуктъ, който на пазаря среща организиранитѣ търговци, които му даватъ нищожни цѣни; че тѣ (лозаритѣ) съзнаватъ, че не сж въ правия пжтъ на своето производство, че тѣ се още лутатъ и не могатъ да намерятъ пжтя, по който трѣбва да вървятъ, за да иматъ безпрепятствуванъ пазаръ на своя продуктъ (грозде и вино) и пр. и пр. Всичко това, казвамъ, даваще основание на Управителния Съветъ на Лозарския Съюзъ да очаква да види своитѣ лозари стекли се масово въ лозарския Плѣвенъ.

Но уви! какво разочорование! Повече отъ 100,000 лозарски сѣмейства изпратиха около 200 — 250 души лозари или по единъ на всѣки 500 лозарски сѣмейства отъ разнитѣ крайща на страната. Отъ лозарския Плѣвенъ при лозарско д-во, бѣха

дошли на събора въ Плъвенъ само 4—5 души. Съ тия 200—250 души ние трѣбваше да манифестираме предъ Власть и предъ съсловия нашата сила, нашата сплотеностъ за отстояване на съсловни интереси. Лозарска България съ тия 200 души лозари, които на втория день останаха само стотина, на третия—още по-малко, искаше да даде сила и смѣлостъ на Властта да намали данъчния товаръ на лозаря, като сложи на плещитѣ му такъвъ, какъвто той ще може да носи!

Това безгрижие на лозаритѣ внесе безгрижие и въсредъ спиртнитѣ и бирени фабриканти. То имъ даде куражъ да работятъ още по смѣло за прѣмахване отъ пазаря производството на лозаря. Задаваме си въпроса: на какво се дължи тази престојпна незаинтересованостъ на българския лозаръ къмъ неговото производство, къмъ собственото му положение и търсимъ отговора, но не го намираме. Да предпологае, че той не вижда злото, което го угрожава или да върваме, че у него липсува съзнание за нуждата отъ отстояване на интереситѣ си, може би че ще се излжемъ. Да мислимъ, че лозаритѣ не отдаватъ значение на домогванията на противника да ги лиши отъ насъщния, пакъ ще селжемъ. Едно остава да предпологае, че недошлитѣ на събора лозари сж се поскъпили да направятъ по единъ малкъ разходъ, за да отидатъ да Плъвенъ, ако и при намаление 50% по желѣзницитѣ, като всѣки отъ тѣхъ се е надѣвалъ, че „и безъ него ще се свърши“, че всички други ще бждатъ тамъ и каквото решение да се вземе то отъ него ще бжде прието, защото ще бжде отъ общъ интересъ за лозарството въ страната, а като така — и отъ частенъ неговъ интересъ. И така да е, оправдано ли е? Не! и не!

Българския лозаръ трѣбва да съзнае, че крайно врѣме е той да се взре въ сегашното си положение и се замисли за своето бждеще. Той трѣбва да съзнае, че интереситѣ на отдѣлнитѣ съсловия си вече противоречатъ и че този ще задържи положението, който излѣзе победителъ отъ борбата. Държавата притисната отъ репарационни задължения търси средства отъ народа и ще ги вземе, безогледъ на податнитѣ сили, отъ оноза съсловие, което се укаже слабо да защити интереситѣ си. Ние всички се горещимъ отъ данъчнитѣ неправди и шумно протестираме по кръчми и кафенета, но когато дойде редъ да се протестира мощно, общо и по захо-

ненъ пжтъ — тамъ ни няма. Ние, очакваме борбата да се изнесе отъ друго и даже безъ каквито и да би било средства отъ наша страна и намъ да ни бжде добре. Ние виждаме, какъ се гаврятъ търговцитъ винари съ нашето производство и мълкомъ пренасяме всичко. Противника се здружава за борба, харчи и смѣло дѣйствува по законни и незаконни пжтища да ни смаже, — ние продължаваме да бждемъ неми свидетели на всичко, що става съ нашитъ интереси. Имаме Съюзъ, на комуто възлагаме много и всичко очакваме отъ него, но нищо не му даваме. Той отъ насъ не получава нито морална нито материална подкрепа.

При такава незаинтересованостъ естествено е, че и работата на Събора бѣше анемична. Маса въпроси, чакащи своето разрешение, не се даже подложиха на разискване въ Събора, защото председателството на Събора виждаше какъ отъ часъ на часъ редоветъ на съборянитъ се разреждаха и останалитъ настояваха за сжкратяване на работата, за да си отидатъ по домоветъ.

Отъ всичко това ние вадимъ нещастното заключение, че интереситъ на лозаритъ въ страната дълго врѣме още ще бждатъ въ ржцетъ на търговцитъ и че лозаритъ тепърва ще има да бждатъ облагани съ още по-непосилни данѣци и тогава чакъ „когато опре ножа до кокала“ ние, лозаритъ, ще се подиримъ единъ съ други за общо действие, но дали нѣма да е късно! . . .

Д. Бѣчваровъ

Положението на лозарството, пречки за неговото развитие и средства за отстраняването имъ¹⁾

П. Г.

Не за пръвъ пжтъ се говори на лозарски съборъ за състоянието на лозарството въ страната, за пречкитъ за неговото развитие и средствата за отстраняването имъ. Колкото пжти е имало лозарски съборъ у насъ, винаги този въпросъ е билъ подлаганъ на разискване и сж вземали съответни решения. Ако и този пжтъ сжщия въпросъ се подлага на разглеждане, то е защото той е отъ голѣма важностъ, защото

¹⁾ Рефератъ четенъ на събора въ г. Плѣвенъ презъ м. септември 1924 г.

се налага отъ обстоятелствата, защото устоитѣ на лозарството като поминѣкъ сж разклатени.

Не желая да Ви утекчавамъ и ще бжда кратѣкъ.

Прочие на въпроса.

Бѣше време, когато въ Бѣлгария имаше много лозя; толкова, че страната минаваше за 5-а по редъ лозарска държава въ Европа. Тия лозя нѣкжде се отглеждаха доста добре, другаде по-лошо, но общо взето лозарството у насъ бѣше първобитно. При все това лозаритѣ бѣха доволни отъ поминѣка си. Лозето даваше повече доходъ, отколкото нивата съ царевица, картофи или даже съ тютюнъ.

Една страшна напасть, която преди 50—60 год. застрашила сѣществуванието на лозарството въ Франция, Италия и други лозарки Западноевропейски страни, като унищожила твърде голѣма частъ отъ лозята, презъ 1884 г. е било констатирана и у насъ. Това бѣше филоксерата. Известно е на всички какъ това твърде дребно насекомо въ сравнително кратко време причини голѣми загуби и въ Бѣлгария и бързо обхващаше нови райони съ цвѣтущи лозя. Следъ около 30 год. отъ появяването ѝ въ Бѣлгария филоксерата не остави незаразени лозя и неунищожени такива, съ изключение на ония, поставени при специални почвени условия.

Отъ Франция, отъ кждето филоксерната зараза се прѣсна по цѣла Европа, се подсказа и най-сигурното средство противъ злото — устойчивитѣ на филоксерата американски лози. Това средство се възприе и въ Бѣлгария.

Възобновяването на унищоженитѣ у насъ лозя съ присадени върху американска подложка лози отначало е вървѣло много бавно и боязливо и затова пространството на лозята въ страната постоянно е намалѣвало. Презъ 1902 г. напримеръ, унищоженитѣ отъ филоксерата, а сѣщо и отъ пероноспората лозя сж биле около 208,887 дек., а възобновенитѣ върху американска подложка — само около 4586.

Съ течение на времето резултатитѣ отъ новозасаденитѣ американски лозя сж ставали по-явни и сѣщевременно по-насърдчителни, затова и пространството на ежегодно засажданитѣ такива почнало да се увеличава.

Въ следната таблица е показано пространството на лозята въ страната презъ годинитѣ 1910 до 1920 включително.

година	мѣстни лозя въ декари			върху американска подложка въ декари			Всичко лозя въ България
	млади	възрастни	всичко	млади	възрастни	всичко	
1910	53246·9	673869·1	727160·0	20779·4	46158·2	65937·6	794053·6
1911	47392·2	549664·5	597056·7	28820·7	52841·5	81662·2	678718·9
1912	45139·6	472108·9	517248·5	32211·5	65578·0	97789·5	615038·0
1913	31779·3	405886·6	437665·9	34357·3	76540·8	100898·1	538564·3
1914	27192·9	379925·3	407118·2	21296·9	90737·6	112134·5	519252·7
1915	22637·0	330473·9	353610·9	24045·3	96565·7	120310·7	473921·6
1916	18107·7	285823·1	303931·6	22034·7	107236·7	129271·4	433203·0
1717	27001·4	265095·2	292096·6	27909·8	119794·5	147704·5	439800·9
1918	30659·5	235065·3	265724·8	22674·0	136913·0	164587·0	428311·8
1919	35446·3	232933·7	268380·0	22913·4	142889·5	165812·0	434182·9
1920	52925·9	072702·9	260196·8	31799·6	151628·6	183528·0	443724·8

Сведенията въ горната таблица сж взети отъ изданията на главната дирекция на статистиката — Земледѣлска статистика за 1913 до 1920 г. Изразяватъ ли тѣ действителното положение — трудно е да се каже.

Като сждимъ, обаче, по тия сведения, трѣбва да заключимъ;

1. Въ България и до сега продължаватъ да засаждатъ доста много нови лозя отъ мѣстни лози, но понеже пространството на годишно унищожаванитѣ такива е по-голѣмо отъ това на новозасаденитѣ, общата площъ на мѣстнитѣ лозя постепенно намалява и отъ около 1,150,000 дек., колкото сж биле презъ 1897 г., презъ 1920 г. тѣ сж останали само около 260,196·8 дек., т. е. около 22·6%.

2. Презъ десетолѣтието 1900—1910 г. сж възобновени върху американска подложка всичко 65,936 дек. лозя т. е. само около 15·83% отъ разликата между пространството на лозята презъ 1897 г. и това презъ 1910 г.

3. Презъ следното десетолѣтие 1910—1920 г. сж възобновени върху американска подложка други 116,590 дек. или срѣдно годишно е засаждано по 11,659 дек.

4. Общото пространство на лозята въ страната презъ 1920 г. е било 443,724·8 дек., което съставлява 38·58% отъ онова презъ 1897 г.

Статистическите сведения на лозята за последните години не сж още преработени и публикувани. Ако, обаче, се сжди по количеството на произведения въ страната присаденъ и укорененъ лозовъ материалъ презъ годините 1920 до 1923 включит., който, както се знае, е пласиранъ почти изключително въ страната и само една малка частъ отъ него е изнесена въ съседните държави, главно въ Гърция, може съ положителност да се каже, че презъ годините 1921 до пролѣтѣта на настоящата 1924 сж засаждани по около 20—25,000 дек. нови лозя върху американска подложка. Въ такъвъ случай пространството на тия лозя презъ настоящата година възлиза на около 268,528 дек. Ако къмъ това се прибави и пространството на лозята отъ мѣстна лоза, което, ако се сжди по намапелението презъ последните петъ години, сж останали около 185,468 дек., излиза, че общата площъ на лозята въ България днесъ е около 453,996 дек. Това пространство съставлява 39.47% отъ нормалното такова отъ преди появяването на филуксерната зараза у насъ.

Ако приемемъ, че възобновяването на лозята въ България е започнато презъ 1900 г., макаръ че още отъ 1895 г. е започнато да се внасятъ американски лози отъ странство, излиза че презъ този периодъ отъ 24 години е засаждано срѣдно годишно по около 3,352 дек. нови лозя върху американска подложка и съ мѣстни неприсадени пръчки, като не се държи смѣтка за засажданите, но изкоренявани по една или друга причина лозя. Това пространство е твърде малко. То показва, че има нѣщо, което е пречило на лозарството, което е спъвало правилния му развой. Ако работите по възобновяването на лозята у насъ бѣха се развивали нормално, срѣдно годишно трѣбваше да се засаждатъ поне двойно повече лозя и общотн имъ пространство днесъ да е къмъ 800 хиляди дек.

Спънките за правилния развой на лозарството у насъ сж доста много, но щесе спра на по-важните, а тѣ сж:

1. Фалшификацията.
2. Конкуренцията.
3. Неуредения пазаръ.

Фалшификацията на виното е отдавна позната. Тя е съществувала въ всички лозарски страни, де повече, де по-малко. Чрезъ нея се цели да се направи вино безъ да имаме

грозде или отъ малко грозде много вино или най-после да се наподоби по изкуственъ начинъ дадено вино на друго съ по-ценни качества и свойствено само на опредѣлени мѣстности и на специаленъ начинъ на приготвяне, изобщо да се подправи и наподоби истинското вино и да се измами купувача или консуматора.

До филексерната криза въ България, до когато се произвеждаше едно сравнително голѣмо количество чисти натурални вина, които се продаваха сравнително много ефтино. Никой у насъ не е мислѣлъ да фалшифицира, нито пъкъ е ималъ смѣтка въ това. Следъ като филексерата унищожи голѣма частъ отъ лозята въ страната и следователно следъ като количеството на произведеното грозде намалѣ, а цената на виното се повиши, създадоха се условията за фалшифициране на вината. И почна се едно лудо надпреварване кой повече да фалшифицира. Фалшифициреше производителътъ, фалшифицираше търговецътъ — винарь, фалшифицираше кръчмарътъ. Не би се сбърквало, ако се каже, че бѣше настанало време, когато мъчно можеше да се намери чисто вино въ страната.

Чрезъ фалшификацията, по изкуственъ начинъ се увеличаваше количеството на виното и въпреки сравнително твърде ограниченото пространство на лозята, пазарътъ се засищаше съ вино. Сравнително ниската цена на последното и не толкова сигурната му продажба не насърчаваше лозаритѣ къмъ по-устлено засаждане на нови лозя.

Пакостното влияние на фалшификацията се дължеше и дължи не толкова на изкуственото увеличаване количества то на вината, колкото на обстоятелството, че тя отврати хората отъ виното или най-малко накара ги да се въздържатъ отъ употребяването му.

Вѣрно е, че най-главния начинъ за фалшифициране у насъ е петиотизирането, като за озахаряване на разтвора се употребява обикновената — цвеклената захаръ, а понѣкога и пчелния медъ. Полученитѣ чрезъ петиотизиране вина, стига да сж приготвени добре, по вкусъ, химически съставъ и физиологично действие не се различаватъ отъ обикновенитѣ натурални вина. Много пжти, обаче, се фалшифицира твърде грубо. Освенъ това, за подправа се употребяватъ и вредни за здравето вещества. Полученитѣ по такъвъ начинъ питиета,

на които се дава името „вино“ само сж наподобавали вкуса на истинското вино, а освенъ това, причиняватъ и по-силно или по-слабо тѣлесно разстройство. Поради това, у хората се бѣше сложило убеждението, че всички вина сж фалшиви и следователно вреди за здравето и се въздържаха отъ употребяване. Това убеждение и до днесъ не е още разсѣяно.

Конкуренцията. Когато лозята въ страната бѣга много, годишното производство на виното възлизаше на около 200 250 милиона литра. Всичко това вино се консумираше вътре въ страната. Така на глава срѣдно годишно се падаше по 40—50 lt. Имало е даже години, когато е ставало нужда и да се внесе вино отъ странство. Така, презъ 1898 г., когато производството е възлизало на около 220 милиона lt, е внесено 3427825 lt. вино отъ вънъ. Всичко произведено и внесено презъ въпросната година е консумирано 223437825 lt., т. е. по 215 lt. срѣдно на глава.

Днесъ производството на вино въ страната е далекъ по-малко отколкото преди филоксерната криза. Така, презъ 1921 г. то е било 53,486,509 lt., презъ 1922 — 55,865,557, и презъ миналата 1923—71,567,394 lt. т. е. отъ 10·7 до 14 3 lt. срѣдно на глава. Това твърде малко количество презъ нѣкоя година се консумира доста охотно, презъ други то не може да се консумира. Голѣма частъ отъ виното напримеръ отъ миналогодишната реколта стои още непредаено, а това безспорно се отразява върху цената на гроздето презъ настоящата година и следователно ще се отрази и върху пространството на лозята, които ще се засадятъ презъ есенъта на настоящата и пролѣтъта на идущата 1925 г.

Безспорно слабата консумация на вино се дължи твърде много на намаление доходитѣ на голѣма частъ отъ населението, на лошото икономическо състояние на широкитѣ народни маси. Много занаятчии, чиновници, работници и дребни търговци препечалватъ твърде малко и едва достатъчно за набавяне абсолютно необходимото за преживяване. Твърде естествено, че при това положение, на хората не е възможно да отдѣлятъ нѣщо и за предмети, които не сж отъ първа необходимостъ, каквото е виното. Има, обаче, и друга важна причина за слабото консумиране на виното. Това е конкуренцията, която другитѣ спиртни напитки и разхладителни такива правятъ на виното. Особено внимание въ това отношение заслу-

жава бирата. Производството на последната по-рано е било твърде слабо — едва ли е надминавало 700—800 хиляди lt. на годината. Съ намаляване производството на виното въ страната, увеличава се тоза на бирата, която бавно но сигурно измѣства виното. Презъ 1922 г. това производство е било 17855100 lt., а презъ следната 1923 — 22168425 lt. Ако и въ бъдаще се изнасятъ на пазаря вина като сегашнитѣ и по начинъ които сегашния, вѣроятността да се увеличи още повече консумацаята на бирата за смѣтка на виното е твърде голѣма.

Третата важна причина, която спъва правилния развой на лозарството въ страната е, както се каза, не уредения пазаръ.

Когато даденъ продуктъ съставлява предметъ на обмена, не е достатъчно само да умѣешъ да го произведешъ. По-важното е да уредишъ пазаря му, т. е. да представишъ произведението въ консумативнитѣ центрове въ възможно добро състояние и да го предложимъ на консуматора въ добъръ вѣкъ и на по-евтина цена.

Е ли така уреденъ пазаря на виното у насъ?

Между производителя и консуматора има редъ посредници, всѣки отъ които иска за себе си възможно по-голѣма печалба. Следъ като излезе виното отъ производителя, минавайки презъ посредниците, то достига до консуматора на двойна и тройна цена и въ твърде изменено състояние. Много естествено е, че виното съ тѣй много повишена цена и съ съмнителни качества не се консумира охотно. Производителътъ продава виното по 9—14 леви литара, съ 9·5% алкохолъ, а на консуматора се предлага по 16—28 л. и то примѣсено съ... вода, възкиснато, помжтено или съ дѣхъ на плесень. Скъпо и недоброкачествено вино не намира много консуматори, защото въ края на краищата хората иматъ вкусъ и ценятъ паритѣ си.

Пакъ поради посредниците и гроздето не се консумира толкова, колкото би трѣбвало и колкото би могло. Презъ настоящата есенъ производителътъ продава гроздето отъ чаушъ и хамбурски мискетъ по 5—8 л., а това отъ памита по 3—5 л. Сѣщото това грозде се предлага на консуматора въ София по 12—18 и 10—12 лева килограма, защото продавачътъ на едро иска да печели и печели 100—120%, а този на дребно по

50—80%. Посредничитѣ използватъ значи и производителя и консуматора и въ резултатъ имаме една ограничена консумация на този толкова цененъ плодъ.

* * *

Казани на кратко по-важнитѣ причини за неправилния развой на лозарството въ страната, нека видимъ сега има ли нѣкакви средства за отстранението на тези пречки и кои сж тѣ.

На първия въпросъ, т. е. на въпроса има ли средства за отстраняване пречкитѣ за развитието на лозарството, трѣбва да се отговори положително. Тези средства ще разгледаме на бързо.

Фалшификацията на вината, както се каза и по рано, е сжществувала въ всѣка лозарска страна, де повече, де по-малко. Съзнавайки голѣмото зло отъ тази фалшификация за лозарството, за поминѣка на една значителна частъ отъ населението, за здравето и за морала на хората, всѣка държава е взела на времето нуждитѣ мерки за изкореняването ѝ. Въ всички тия страни има създадени специални и твърде сигурни закони противъ фалшификацията. Ако не е съвършено искоренена фалшификацията въ тия страни, тя е поне ограничена до минимумъ и то толкова повече, колкото страната е по-културна и съзнанието у хората по-силно развито.

Въ България и до сега нѣма специаленъ законъ противъ фалшификацията на виното и другитѣ гроздови продукти. Само въ закона за облагане съ акцизъ вината отъ 19 XI 1918 г. е споменато нѣщо противъ фалшификацията. Въ чл. 1 на споменатия законъ се опредѣля какво нѣщо е вино, а чл. чл. 3 и 4 забраняватъ приготвянето на вино чрезъ доливане джибритѣ съ вода или захарни разтвори, отъ сухо грозде, захарно цвекло и пр. Този законъ, обаче, не даде почти никакви резултати, защото на засѣга всичкитѣ начини на подправяне и имитиране на вината и защото се прилага отъ хора, които гледатъ на въпроса отъ чисто фискална страна и освенъ това, не могатъ да опредѣлетъ дали дадено вино е фалшифицирано или е чисто.

Нуждно е значи да се създаде специаленъ законъ противъ фалшификацията на вината, който да опредѣля точно какво нѣщо е вино, кои манипулации и прибавки се смѣтатъ за рационални и хигиенични и се позволяватъ и кои не и най-после който да предвижда твърде строги наказанит за нару-

шителитѣ. Не е достатъчно само създаването на такъвъ законъ. За да се постигне гонимата целъ, такъвъ единъ законъ трѣбва да се прилага напълно и съ всичката му строгостъ. Ако това се остави изключително на органитѣ на публичната властъ, резултатитѣ не може да бждатъ много добри, поради особеното естество на въпроса. Трѣбва сами лозаритѣ да се явяватъ охотно въ помощъ на органитѣ на властѣта и да показватъ ония, които въпреки наличността на закона, съ целъ за голѣми и лесни печалби, прибежаватъ до фалшификацията и подкопаватъ устоитѣ на българското лозарство. Самоконтролата въ случая би дала най-добри резултати.

Отстрани ли се фалшификацията или ограничи ли се тя до минимумъ, ще се примахне изкуственото увеличение количеството на виното въ страната, нѣма да се явяватъ на пазаря фалшиви вина и ще се вдѣхне у хората вѣра въ виното.

За отстраняване конкуренцията на *бирата*, нужно е преди всичко да се постави винарството у насъ на рационални начала и после добре приготвенитѣ и запазени вина да се предлагатъ на консуматора по начинъ, който да привлича, да съблазнява и да задоволява.

Всѣки знае, че въ България условията за вирѣнето на лозата сж твърде благоприятни. Отъ гроздето, което се получава, би могло да се приготвятъ вина съ твърде ценни качества. За жалость българския лозаръ още не се е научилъ да засажда сортирани лозя, нито пъкъ умѣе да си подбира сортоветѣ. Болшинството отъ българскитѣ лозя сж една смѣсница отъ сортове, всѣки отъ които взетъ по отдѣлно има своитѣ добри качества, но отъ гроздето на които, смѣсено еъ неопредѣлена и всѣка година различна пропорция, не може да се приготвятъ вина съ установени качества. Независимо отъ това, начина, по който става приготвянето на вината е твърде първобитенъ. Първобитенъ е сжщо начина за приработка и съхранение на вината. Въ резултатъ отъ всиико това българскитѣ вина сж повечето пжти съ незакржгленъ съставъ и вкрсъ, съ неустановена и непостоянна окраска, съ чуждъ дѣхъ и предразположени къмъ болести.

Вследствие неподходящитѣ изби, несвоевременното и неумѣло претакане, нередовно допълване и пр. още отъ началото на пролѣтѣта много вина почватъ да се развлятъ и смело може да се каже, че много малко такива се запазватъ здрави

до новата реколта. Такива вина не могат да печелятъ много консуматори даже и измежду по-нискитѣ невзискателни слоеве на обществото, за които се мисли, че иматъ затѣпенъ вкусъ. Следъ като виното излѣзе отъ избата на производителя или на търговеца — ангросистъ и отиде въ продавача на дребно, то е изложено на още по-голѣма развала, защото се поставя въ неподходяще помѣщение и не се взематъ никакви мѣрки за запазването му. Повечето пжти то се поднася на консуматора въ груби и непочистени чаши. полувкисното, полупревърнато и помжтено. Даже голѣми производители у насъ, които продаватъ частъ отъ вината си на дребно въ София, даватъ на клиентитѣ си понѣкога полувкиснатото вино. — Естествено такива вина и предложени по такъвъ начинъ каратъ хората да се въздържатъ отъ употребата изобщо на вино. Предпочита се бирата, макаръ и сравнително по-скъпа, защото се продава въ по-приветливи локали, поднася се добре, има приятенъ видъ и е почти винаги здрава, ако и не всѣкога отлежала.

Крайно време е лозарството въ България да се постави на по-разумни начала, да се опредѣли де, какви и кой сортове да се застъпватъ и да се подобри отгледването на лозята, за да се подобри качеството на плода и същевременно да се увеличи производството отъ единица площъ. Крайно време е да се обърне еособено внимание върху приготвянето, приработка и запазване на вината, съ цель да се добиватъ възможно най-доброкачествени такива, които да достигатъ до консуматоръ въ най-добро състояние и най-приятенъ видъ.

Рационалното винарствуване предполага подходяща изба, по усъвършенствувани и достатъчно уреди и машини, а също и добро-познаване на винарската наука. Всичко това не е по-силитѣ на отдѣлнитѣ лозари, болшинството отъ които сж дребни такива. Отъ тукъ и належащата нужда отъ коопериране, отъ основаване на кооперативни изби. Само чрезъ добре ръководена и съ вещь технически директоръ — винаръ кооперативна винарска изба нашиятъ лозаръ ще бжде въ състояние да приготи възможно най-добри вина и да ги предложи на консуматора въ състояние и въ видъ, които привличатъ и задоволяватъ.

Така само ще се отстрани конкуренцията на бирата, а също и на другитѣ спиртни и разхладителни напитки и виното ще стане насъща нужда за бедни и богати.

Пазарътъ на дадено произведение се смѣта за толкова по-уреденъ, колкото по-близко до консуматора то се доставя и колкото на по-износна цена му се предлага.

Въ България питиепродавниците сж твърде на гжсто, тѣ сж много повече, отколкото е нужно; така че първото условие за уреденъ пазаръ на виното е на лице. Цо се отнася до второто условие, каза се, че вследствие веригата посредници виното достига до консуматора на двойно и тройно по-висока цена и изобщо на много не износна такава. Нужно е значи да се отстранятъ посредниците, нужно е производителътъ да предлага виното направо на консуматора. Всѣки лозаръ, обаче, не може да бжде и питиепродавецъ, кактс не може да бжде и добъръ винарь. Налага се значи кооперативния начинъ на продажба. Само въ кооперативното производство на вината и въ кооперативната имъ продажба лежи спасението на българското лозарство.

Кооперативнитѣ изби трѣбва да откриватъ свои складове и свои питеини заведения въ по-голѣмитѣ консумативни центрове, за да бждатъ въ непосредственъ контактъ съ консуматора и съ питиепродавцитѣ въ по-малкитѣ консумативни центрове. За да се отстрани, обаче, евентуалната конкуренция, която кооперативнитѣ изби биха си правили една на друга и главно, за да се намалятъ разносцитѣ по подържане на складоветѣ и на питеинитѣ заведения, кооперациитѣ трѣбва да се синдикиратъ.

Не по-малко внимание трѣбва да се обърне и на продажбата на гроздето. Единъ медикъ, добъръ популяризиторъ на здравната наука у насъ — Д-ръ Вл. Руменовъ — недавна пишаше въ единъ вестникъ, че гроздето е най-важния и най-добрия отъ плодоветѣ, като храна и лечебно средство. че съ умѣло и рационално използване на тоя приятенъ и богатъ даръ на природата може да се подобри храненето на хората и много болести и страдания да се намалятъ и премахнатъ. Следъ като описва състава на гроздето, неговото физиологично действие и чародейно лечебно свойство, г. Руменовъ пожелава „дано стане гроздето по-ефтино, за да може да ядатъ богати и бедни и повечко отъ него“.

Отъ лозаритѣ зависи да се снабдява ли за въ бждаще пазаря съ достатъчно и на износна цена грозде за ядене; отъ лозаритѣ зависи да имаме ли за въ бждаще по-добри вина,

на които консумацията да се разпростре между всичкитѣ слоеве на обществото. И азъ вѣрвамъ въ съзнанието на българския лозаръ; азъ вѣрвамъ, че съ дружни сили той ще отбие грозящата го опасностъ, ще запази своя поминѣкъ и ще изгради собственото си благоденствие.

Резолюция I:

Днесъ, 8 септемврий 1924 г., Събора на българскитѣ лозари, състоялъ се въ гр. Плѣвенъ, следъ като изслуша реферата на г. Д. Бъчваровъ върху състоянието на лозарството въ страната, пречкитѣ за правилния му развой и средствата за отстранението имъ и като взема предвидъ:

1-о Че лозарството въ страната се развива твърде бавно.

2-о Че главнитѣ причини за това сж: фалшификацията на гроздовитѣ продукти, конкуренцията на бирата и другитѣ спиртни и разхладителни напитки и неуредения пазаръ на виното

Р ъ ш и:

Да се замоли Министерството на Земледѣлието и Държ. имоти да изработи и внесе за приемане въ най-близката сесия на Народното Събрание специаленъ законъ противъ фалшификацията на вичата и другитѣ гроздови продукти.

Да се дѣйствува предъ Министерството на Финансиитѣ и Народното Събрание за премахне привилигированото фискално положение на бирата и спирта, което пречи за нормалния развой на лозарството и винарството.

Резолюция II.

Съборътъ на българскитѣ лозари и винари въ Плѣвенъ днесъ, 7 септември 1924 г., следъ разискване въпросътъ за данъчната политика на държавата къмъ лозарството, като взе предвидъ:

1) Многобройнитѣ и прекомѣрни данъчни тяжести, несѣответствуващи съ податнитѣ сили на лозаритѣ и правящи невъзможно точното изчисление на данъчния товаръ върху лозята и поставянето му въ пропорция съ другитѣ производства и занаяти.

2) Преимуществото на поземления налогъ като мѣрка при опредѣляне данѣка върху лозаритѣ, предвидъ неподготвеностѣта на финансовата администрация, както и мѣжната опредѣляемостъ и събираемостъ на данѣка върху общия доходъ.

3) Привилигированото фискално третиране на биреното и спиртно производство въ ущърбъ на лозарското

Р Ъ Ш И:

1) Иска премахването на всички данѣци и врѣхнини, които тежатъ върху лозарството и замѣняването имъ съ единъ единственъ поземленъ данѣкъ върху лозята, опредѣлянь на основание изучаването на дохода отъ лозята презъ всѣки 3 години.

2) Премахването на всички фискални и акцизни привилегии на биренитѣ и спиртни производства, които сж явно въ ущърбъ на лозарството и винарството.

Резолюция III.

Съборътъ на българскитѣ лозари и винари-производители, свиканъ отъ Лозарския Съюзъ на 7 и 8 септември 1924 г. въ гр. Плѣвнѣ, като изслуша прочетения рефератъ по положението на лозарската организация и станалитѣ по него разисквания, констатира, че сегашната организация на Лозарския Съюзъ неотговаря напълно на съвременнитѣ нужди на лозаритѣ и лозарството въ страната, че при тази си организация и положение той неможе друго, освенъ да води една чисто културно-просветна дейность, която неможе да удовлетвори напълно нито културнитѣ, нито материалнитѣ нужди на българскитѣ лозари. Че оставенъ той да съществува при такова положение, ще бжде винаги безъ материални средства, ще разрѣждава още повече редоветѣ си и ще води, както и до сега, единъ анемиченъ животъ.

Събора намира, че организацията на Лозарския съюзъ трѣбва да бжде такава, че да може да обедини всички лозари въ страната. А това ще се постигне когато се застъпятъ и материалнитѣ имъ интереси.

Предвидъ на това Събора

Р Ъ Ш И:

1. Препоръчва на първия следъ Събора Лозарски Конгресъ да вмени въ дългъ на членоветѣ си да заработятъ

между лозаритѣ въ лозарскитѣ села и градове за образуването изъ страната на лозарско-винарски производителни кооперации. Да се апелира за сжщото и къмъ интелегентнитѣ сили въ лозарскитѣ села и градове кждето Съюза нѣма членове, да се заематъ съ основаването на такива кооперации.

Лозарско-винарскитѣ производителни кооперации да се обединятъ въ Лозарско-винарски кооперативни централи.

Събора препоръчва на Конгреса да натовари Управителния Съветъ на Съюза да намери вещи кооператори и имъ възложи да приготвятъ единъ общъ проекто-уставъ, който, следъ като бжде одобрено отъ Централата на Българската Земледѣл. Банка, да бжде распратенъ за ръководство при основаване на споменатитѣ кооперации.

2. За да се засили дейността на Съюза, който трѣбва да остане една чисто културно-просветна организация, както за привличане на повече членове и постигане на културно-просветнитѣ си задачи, така и да съдействува чрезъ плащани пропагандатори-кооператори за образуване на лозарско-винарски производителни кооперации, чрезъ плащани секретаръ, редактори и пр. да подържа духъ на сплотеностъ между лозаритѣ и чрезъ печата да се води борба за защита интереситѣ на лозаритѣ, Съюза трѣбва да разполага съ материални средства. Такива да се създадатъ чрезъ: а) Еднократна помощъ отъ членове и нечленове на Съюза по 5 лв. на всѣки декарь лозе и б) Редовенъ годишенъ членски вносъ по 2 лв. на декарь лозе.

Събора вмениява въ дългъ на лозаритѣ въ лозарскитѣ пунктове да избератъ изпомежду си лица, които да влезатъ въ връзка съ Съюза и да се грижатъ за събиране помощитѣ, членскитѣ вноски и абонаменти на списанието.

3. Събора намира, че едно отъ средствата за популяризиране идейтѣ на Съюза е списанието „Лозарски Прегледъ“ и брошурната популярна литература. Той моли най-наистинно интелегентнитѣ лозари да подпомогнатъ подобренieto и най-широкото разпространение на списанието „Лозарски Прегледъ“, като единствено и най-сигурно средство за постигане целитѣ на Съюза и подържане връзка между всичкитѣ лозари въ страната.

К. Н. Христовичъ.

Виното като хигиенично питие.

Въпреки голѣмитѣ нападки, на които е изложено всѣкидневно виното отъ страна на едно малцинство лъжехигиенисти и своенравни въздържатели, продължава и за въ бъдаще да се счита отъ цѣлия свѣтъ, като едно отъ най-хигиеничните питиета. Съ напредъка на благосъстоянието си и подобрене на хигиената си, всички народи до сега сж прибѣгвали къмъ употреблението на виното. Така отъ всички културни страни, Франция държи за сега първенство по консумацията на виното. Следъ нея идатъ останалитѣ латински страни, като Италия, Испания, Португалия, Южно-американскитѣ републики, кжпето производството и консумацията на виното се увеличава все повече и отъ година на година.

Отъ преди шестнадесетъ години, Италия, която едвамъ успѣваше да намѣри пазаръ на вината си, днесъ, обаче тя едвамъ успѣва да задоволи нарастващата си консумация и то, при едно все по-лоялно увеличение на производството.

За човешкия организъмъ, виното не е само едно хигиенично питие, но още и една полезна храна. Доказано е научно, че, върху нервната система, виното има благоприятно стимулираще действие. Последнитѣ открития на медицинската химия въ Франция потвърждаватъ тези факти по единъ категориченъ начинъ. Благодарение на тѣзи именно хигиенични свойства, виното се явява като най-ефикасно средство противъ алкохолизма въобще. Така напр. неуспоримъ фактъ е, че севернитѣ части на Европа, а особено тамъ, гдето употреблението на виното се счита за луксъ, алкохолизма е най-разпространенъ и най-пакостенъ за мѣстнитѣ населенія. Въ чисто лозарскитѣ страни до скоро време алкохолизма бѣше слабо развитъ и трѣбваше да дойде филоксерата да изкорени лозята и пресуши виното и съ това да докара и увеличи до ужасающи размѣри употреблението на индустриалния спиртъ, въ видъ на разни напитки—богато наситени съ най-вредни за човѣшкия организъмъ отровни есенции и бои. За щастие, обаче, въ сжщитѣ тѣзи страни, упутошенитѣ лозя почнаха бърже да се възобновяватъ и появилото се чисто натурално вино почна бързо да изтласква все по къмъ

студения северъ загнѣздили се до скоро алкохолизъмъ.

Неуспоримостта на този очебиющъ фактъ, се доказва най-добре отъ предприетитѣ и извършени анкети и статистики, публикувани напоследъкъ отъ капацитети — учени французи върху хигиеничността на виното въобще.

Това социално значение на виното се поддържа изключително отъ щастливото съчетанне на неговитѣ съставни елементи, които не търпятъ никакво искусствено видоизмѣнение, а най-вече фалшифициране. Ний не познаваме никакво друго питие, което да притежава незамѣнитѣ качества на истинско натурално гроздово вино, чиито съставни елементи си оставятъ до край неизмѣними въ тѣхното съдържание и пропорция.

За жалостъ, обаче неприятели на виното се явяватъ днесъ не само известнитѣ вече намъ лъжехигиенисти и въздържатели, но и голѣма частъ отъ нашитѣ невежи винопроизводители. Така презъ последнитѣ години особено, имитацията и фалшификацията на вината у насъ стигна своя апогей. Подъ названието вино се продава и пие навсѣкжде въ страната, нѣкакво си питие, което може всичко друго да се нарече но не и вино. Колкото и добри писани наредби и закони да имаме, или да създаваме нови и за напредъ — щомъ като нашия винарь и търговецъ си оставя съ сжщия егоизъмъ, невежество и слабо професионално съзнание, винаги ще имаме лошо приготвени и имитирани вина, и на края все по-грозна и по-грозна лозаро-винарска криза.

Време е вече, да се взематъ мѣрки и то радикални мѣрки, за изкореняване на гнилото и за мръсното въ нашия културно стопански животъ. Време е вече и народъ и държава да се проникнатъ отъ истинско съзнание на дългъ и законностъ — изоставяйки опасния пѣтъ на демагогията, невежеството и лицемерieto. Време е най-после щото ний лозари и винари, чийто занаятъ, поминѣкъ и държава сж застрашени днесъ отъ криза, а утре сигурно и отъ катастрофа, да престанемъ да диримъ неприятели на себе си, на кжщата ни и на бждащето ни, а, съ всички сили да поемемъ безъ колебание спасителния пѣтъ на здравата просвета, разума и дълга.

П. Тодоровъ.

Разнитѣ сортове грозда

(Продължение отъ кн. 7—8).

Памидъ. Това е сортъ заслужено любимъ отъ всички лозари. И има защо. Памидътъ е буйнорастящъ сортъ, изобилно родовитъ, съ сладъкъ и приятенъ вкусъ, минава и като дисертенъ сортъ, затова се много търси и има добра цена. Есенно време софийския пазаръ е преситенъ отъ него. Зърната му сж твърди, съ тънка ципа и малко семена. Това го прави да бжде и сортъ за ядене. Процентното му съдържание на захаръ не е много голѣмо; рѣдко надвишава 20%; обикновено достига до 18—19, а тази година, благодарение ненавременнитѣ дъждове и изобилна реколта бѣше едва 16%. Ако, при все това на вкусъ е сладъкъ, то е защото киселината му не е повече отъ 6%.

Памидътъ вирѣе на всѣкакъвъ климатъ и почва, но въ по-южнитѣ страни % на захаръ е по-високъ; развива правилна корона, лѣтораслитѣ се държатъ право нагорѣ, винаги дебели и сочни. Макаръ и да изкарва издѣнки, но тѣ не сж така много, както въ други нѣкои сортове, като: ризлинга, гранд-ноара, арамона и пр. Постаенъ на кордонъ развива всички пжпки. Въобще годенъ е за всѣкаква форма на резитба. Къмъ пероноспората е доста чувствителенъ, но поради изобилната си родовитостъ, пакъ задоволява лозаря съ своя приходъ. Напада се и отъ оидиума, но по рѣдко.

Има нѣколко вариетета памидъ. Най-добъръ е пазарджикския. Той е тъмночервенъ, едъръ и рохкави грозда. Другъ има единъ съ по-светла боя и сбити зърна. Най-после има и трети, който изресява, зърната му сж ситни и гроздоветѣ рѣдки. Мисля, че него наричатъ циганския памидъ.

При всичкитѣ му добри качества, памидътъ, като всѣки сортъ, не е съвсемъ безъ недостагъци. Вино приготвено само отъ памида не е трайно. Благодарение слабия процентъ на киселина се лесно разваля. Съдържа много белтъчни вещества и мжно се бистри. Зърната му се слабо държатъ за чепкитѣ и при прехвърляне отъ единъ сждъ въ другъ оставатъ много зърна. Въ дъждовни години гние, макаръ и не колкото гъмзата. Оситѣ го много нападатъ. Дава повече джибри отъ вино. Общото заключение е, че поради многото

свои добри качества и главно заради неговия пазаръ заслужва широко разпространение.

Маврудъ. Ето единъ сортъ, който не е добре оцененъ у насъ, а той заслужва по-голъмо внимание. Отъ него има два вида: едрозърнестъ и дребнозърнестъ. Ще говоря само за последния, който имамъ. Мавруда е сжшо така буйно растящъ сортъ, съ много голъми и разклонени грозда. Отгледанъ на кордони дава изобиленъ родъ — ежегодно отъ 1500—1700 кгр. грозде на декаръ. Зърното му не е така меcesto, както на памида, и съдържа повече сокъ, затова отъ него се получава до 60% сокъ и 40% джибри, безъ да се подлага на преса.

За ядене маврудътъ не е годенъ, но виното му е отлично, особено ако е врѣло съ прашинитъ. То е гжсто, съ приятенъ вкусъ и особенъ ароматъ при пиенето. Процента на захарта е високъ. Тази година достигна до 23%, мѣренъ по Бабовия сахарометръ. Благодарение на голъмото количество танинъ, що съдържа, виното му е трайно и издържливо.

Едно добро качество има, че не се напада отъ оситъ и не гние, поради което може да се остави да узрѣе добре и бере до късна есень. Единствения му недостатъкъ е, че късно се развива и късно зрѣе. При сушави години остава още по-дребенъ.

За приготвление на черни и червени вина маврудътъ е незаменимъ, отъ него се приготвяватъ и хубави бѣли вина. Споредъ описанието на Хр. Георгиевъ въ неговото ръководство по винарството, той е сроденъ съ сивия бургундеръ, отъ който се приготвяватъ шампански вина. Моето заключение е, че който иска да има трайни и отлични черни вина, да не се колебае и развъжда мавруда.

Гарванъ (Кара-папазъ). Отъ този сортъ, макаръ и да имамъ цѣла табла, но само отъ него вино не съмъ приготвявалъ. Обърна ми вниманието голъмия % на захаръ, що съдържа. Никоя година, съ изключение 1919, не е билъ по-малкъ отъ 20%. Тази година достигна до 24% при киселина 11%. Извънредно буйно растящъ сортъ, затова и клони къмъ изресяване. Отгледванъ на кордонъ дава изобиленъ родъ; не се изтощава лесно, както гъмзата, ризлинга и др. сортове. Гроздето му е много здраво, не гние при най-дъждовна есень; оситъ че го закачатъ — кожената обвивка на

зърната е дебела. Къмъ балсарата чувствителенъ. Нуждни сж по-дълги наблюдения.

Отъ французкитѣ черни грозда наблюдения ммамъ върху португизата (Portougaise bleu), много ранъ сортъ. Шаръ у него се появява преди Петровденъ и до 15 августъ най-късно трѣбва да се обере. Остане ли съ другия гроздоберъ, оситѣ го изпиватъ и оставатъ само люспитѣ и семето. И този сортъ е буйно растящъ и ражда задоволително — средно по 1500 кгр. отъ декарь. Гроздето му не е много вкусно, съ много семки, затова макаръ и ранъ сортъ не се много търси на пазаря. Мжстѣта му съдържа захаръ 20—21%. Виното му е доста пивко и си има своя специфиченъ ароматъ. Ако се остави да ври съ прѣщината, добива единъ моравъ неприятенъ на гледъ цвѣтъ, а и вкуса му става неособено приятенъ. Повече дава комина отколкото вино, За бѣло вино не е годенъ. На перноспората устойчивъ.

Макаръ и професоръ Строевъ да го нарича „Прекраснии сортъ Портогизеръ“, ние не можемъ да го препорѣчаме, не защото има голѣми недостатѣци, а защото имаме нашенски сортове много по-добри, които ще го замѣстятъ. Като ранъ сортъ може за Русия да е цененъ.

Каринянъ (Carignan). Сжщо французки сортъ, прилича много на нашата гъмза, но не обладава нейнитѣ качества. Пренесенъ е въ България преди 30 г., когато се въведе у насъ американската подложка, но съ него не е направенъ сполучливъ изборъ. Не е буйно растящъ сортъ, късно зрѣе и ако есеньта бжде късна недозрѣва. Захарния % не е малкъ. Тази година го брахъ най-послѣ и достигна до 22%, но за да бжде така киселъ на вкусъ, причината е голѣмия % на киселина — 14‰. Добритѣ качества му сж, че е много родовитъ — до 1500—1700 кгр. на декарь. Най-чувствителенъ е на оидиума. Не гние, не го нападатъ оситѣ и може да се държи до късно да дозрѣе, ако благоприятствува времето. За него може да се каже сжщото, както за Португизата. Годенъ за приготвление бѣло вино.

Арамонъ (Aramon) Напраздно нашитѣ лозари и търговци гледатъ съ такова лошо око на този сортъ. Всичката му вина, че съдържа малкъ % захаръ. Вѣрно е, че въ лоши години процента на захара спада до 14% и 13%. Но при добри години достига 18%. Тази година даде 19%. Наистина, че догде

е още младъ е много слабъ на захаръ, даже зърната му не успѣватъ да почернѣятъ добре. Последнитѣ години, като почнахъ да го есеня, филизия и отстранявамъ една частъ отъ ресата, качеството му се значително подобри. Не му давамъ да ражда повече отъ 1900—2000 кгр. на декаръ. Оставенъ на свобода, родovitостъта му достига до 2800 кгр. на декаръ. Той е слаборастящъ сортъ, лесно се изтощава, иска торене или най-малко, филизене. Чрезъ пресуване дава 85% вино и само 15% джибри. Зърната му сж много едри и често се явява на Софийския пазаръ като дисертенъ сортъ. Благодарение малкия % на киселина — 7%₀₀, на вкусъ е доста сладъкъ, разбира се, кога е добре узрѣлъ. Напада се отъ бѣлото гниене. Сжщо и отъ перноспората. За кордонна резидба не е годенъ, но за чеповетъ е много пригоденъ — развива правилна корона. Отъ него може да се приготви и бѣло вино.

Сорта арамонъ е най-родовития отъ всички познати у насъ нашенски и французки сортове. Има нѣкои мѣста въ Южна Франция, като напр. департамента Еро, гдѣто армона заема 85% отъ цѣлото пространство лозя, а нѣкъде изключително само той. Тамъ той е измѣстилъ много ценни сортове само заради своята извънмѣрна родovitостъ. Въ околността Монпелие (Франция), пише Г-нъ И. Хранковъ има нѣколко винарски изби, въ които се приготвява 10 милиона lt. вино и то главно отъ Армонъ. У насъ търговцитѣ на вина избѣгватъ да купуватъ армонъ, като предпочитатъ да купятъ хубаво грозде, а после разреждатъ съ вода и притурятъ разни боклуци и изкарватъ на пазаря фалшифицирани вина, за да реализиратъ голѣми печалби. По моемо мнение по-добре е да се развъжда армона и приготвяватъ по-пивки вина съ 9—10% спиртъ, отколкото разнитѣ петиотизирани и фалшивицирани вина, които само по име сж вина, но не и по съставъ.

Грандъ ноаръ (Grand noir). Въ първитѣ години отъ възобновяването на лозята, този сортъ се много търсѣше отъ кръчмаритѣ, заради своя аленъ, като кръвъ сокъ, защото имъ помагаше да приготвяватъ съ него голѣмо количество фалшифицирано вино. Днесъ, когато се търсятъ само бѣли вина, този сортъ изгуби това значение. Не е буйно растящъ сортъ, расте много неправилно, изкарва много издънки и напуска чеповетъ, мжчно се подава на правилна рѣзидба. Рано

зрѣе, не гние много, но дава много изсѣхнали зърна и цѣли гроздове. Лесно се изтощава. Дава повече вино отъ джибри; ражда доста — до 1700 кгр. на декаръ. Захарния % не е много голѣмъ, Мѣренъ толкова години подъ редъ едва достига 20% даже и да презрѣе. Обикновено 18%—19%. На перноспората и студа чувствителенъ. Изисква непременно филизиране. Оставанъ да ври съ прашинитѣ виното му става много черно—непрозрачно. Поради това, заслужава да се има въ лозето за чешитѣ и поправка на изгубили боята си вино.

Н. Кирмидчи

Напрѣстяване (колцованіе)

Напрѣстяване на лозата, както е извѣстно, състои въ това, че на летораста подъ най-долния гроздъ или въ основата на плодната прѣчка се обелва единъ прѣстенъ кора чакъ до дървесината, благодарение на което, споредъ мнѣнието на г. Фоекса, се явява отслабване на вегетацията на опериранитѣ части, което до извѣстна степенъ представлява благоприятно условие за оплодотворение и увеличение на плода.

Съ напрѣстяването се преследва двойна цѣль: намаление опасността отъ изресяването и повдигане качествата на плода. Напрѣстяването се прави широко 2—6 милиметра, въ зависимостъ отъ времето, когато ще се прави и отъ силата на главината, съ сметка раната на летораста да умѣе да зарасте къмъ края на вегетационния периодъ. Ако напрѣстяването се прави преди цвѣтеното съ цѣль да се намали изресяването и при това на силни главини, разбира се, то трябва да бжде по-широко съ цѣль това напрѣстяване да окаже своето дѣйствие и върху подобрене на плода. Когато пъкъ напрѣстяването ще се прави само съ цѣль за повдигане качеството на плода и по ранното му узреване на 8—15 дня, то може да се прави по-тесно. Като общо правило напрѣстяването трябва да се прави догдето кората лесно се отдѣля, т. е. близо до 1 юли и при това на летораста, които при идущата резитба могатъ да се махатъ.

Ние не сме съгласни съ мнѣнията на нѣкои специалисти, че напрѣстяването е работа повече градинарска, отколкото за

масово лозарство. Нашитѣ опити, произведени по предложението на доцента по лозарство г-нъ Н. Недѣлчевъ презъ сезона 1924 г. въ опитното лозе при Ломския разсадникъ, показваха, че напрѣстяването може да бѣде съгдно за масово лозарство, особено въ нашия умѣренъ климатъ, дето изрѣсяването се среща доста често и дето има сметка да получимъ узрело десертно грозде на 8—15 дня по-рано или да развъждаме лозя въ по-високите мѣста, дето при естествени условия гроздето не би могло добре да узрѣе, разбира се като имаме въ предвидъ да не изтощаваме лозето съ големо плодородие.

Самата работа — напрѣстяването съ клещи — ножици Фолнея безъ дръжки върви доста бързо. Въ нашето опитно лозе единъ не много опитенъ работникъ можеше спокойно да напрѣсти до 400 главини за день и при това по 3—4 лотораста на всека главина. Напрѣстяването беше извършено на сортовете: Шасла-дорѣ — 300 главини, Португалския — 300 гл., Мискетъ Атанель — 70 гл., Чаушъ — 10 гл., Хора — 10 гл. Резултатитѣ отъ тази операция бѣха великолеппи и това може да потвърди г-нъ Ив. Бжрзаковъ, който е посѣтилъ лозето въ началото узреването на гроздето. При влизането въ напрѣстените редове правеше силно впечатление голѣмата разлика между гроздовете на напрѣстените и на не напрѣстените лоторасти. Гроздоветѣ на напрѣстенитѣ лоторасти бѣха по-голѣми, по-добре формирани, по-сбити, съ по-едри зърна и по-рано узрели сравнително съ тези на не напрѣстенитѣ лоторасти. За съжаление, по независящи отъ насъ причини, ние не можахме навреме да направимъ анализа и да прослѣдимъ хода, узреването на гроздето на напрѣстенитѣ и на не напрѣстенитѣ лоторасти, обаче успѣхме да направимъ анализа на мжстъ на 21 августъ у Шасла-дорѣ и Португалския. Резултатитѣ сж слѣднитѣ: (вижъ таблицата на стр. 289).

Цифритѣ, които дава анализа на Шасла-дорѣ показватъ истинската роль на напрѣстяването, т. е. по-скоро узреване гроздето на напрѣстенитѣ лоторасти, обаче цифритѣ на Португалския показватъ, че анализа на този сортъ е билъ извършенъ късно, когато гроздето на не напрѣстенитѣ лоторасти вече успѣе да узрѣе, а както е извѣстно напрѣстяването не увеличава захарѣта, а само помага за по-ранното му узреване и тъкмо обратно гроздето на не напрѣстенитѣ лоторасти

Наименование на сорта	Напръстени леторасты			Не напръстени леторасты		
	Гъсто-та при 15° С	Захаръ	Общи ки-селини (въ винена)	Гъсто-та при 15° С	Захаръ	Общи ки-селини (въ винени)
Шасла-доре	1.0664	146	0.7681%	1.0604	131	0.7937
Португалския	1.0804	181	0.5889	1.0864	196	0.5548

въ момента на неговото пълно узреване показва по-големо количество захаръ отколкото гроздето на напръстенитъ леторасты, това което, се доказва, както посочва А. А. Потенбня, съ цифри, получени въ винарската станция на Верморелъ въ Вилфраншъ, а именно :

	Не напръстени	Напръстени
Количество захаръ на 23 августъ	85	96
„ „ „ 7 септември	143	158
„ „ „ 15 „	145	160

Опита напръстяването съ цѣлъ да получимъ по-рано узреване на гроздето ни даде още едно заключение, което ние не срещаме въ извѣстната намъ лозарска литература и ето даннитъ за това наше заключение.

Работника напръстявалъ опредѣлени редове, безъ да прави разлика, дали летораститъ иматъ по единъ, два или три грозда. Ефекта се получи различенъ. Тамъ дето имаше по единъ гроздъ, този се развиваше великолѣпно. Тамъ дето имаше по два грозда и двата се развиваха добре, обаче горния винаги по-добре. Тамъ дето имаше по три грозда, най-горния се развиваше добре, средния сравнително добре, както и у не напръстенитъ леторасты, а най-долния се развиваше много слабо: гроздоветъ бѣха рѣжави съ едни дребни некрасиви зърна, бързо се спарушваха и не можеха добре да узреятъ. За провѣрка качеството на гроздето на 26 августъ произведохъ слѣднитъ анализи: (вижъ таблицата на стр. 290).

Оъ тези анализи, а така сжщо и отъ наблюденията, които направихме въ опитното лозе, става ясно, че при напръстяването се получаватъ най-добри резултати, когато то е

Название на сорта	Не напръстено			Напръстено горнитъ гроздове			Напръстено долнитъ гроздове		
	Гжстота при 15°С	Захаръ	Общи киселини (въ винени)	Гжстота при 15°С	Захаръ	Общи киселини (въ винени)	Гжстота при 15°С	Захаръ	Общи киселини (въ винени)
Шасла-дорѣ	1.0675	14.87	0.5804‰	1.0815	18.37	0.4950	1.0625	13.6	1.041

извършено по леторасти съ по единъ гроздъ и при това отъ южната страна на главината. Може да се допуска напръстяването на леторасти съ по два грозда, обаче никога не трѣбва да се напръстватъ леторасти съ по три грозда, защото най-долния е сигурна загуба за лозаря.

Презъ миналия сезонъ произведохме също опитъ съ напръстяване на леторасти преди цвѣтенето, както и опити съ частично кършене и отстраняване на листата близо до ресата преди цвѣтенето съ цѣлъ да намалимъ изресяването у силно изресяващи сортове „Гарванъ“ и „Фоча“, обаче тази година е била много сгодна за отглеждане и ние не можахме да забележимъ разлика между гроздоветъ на опериранитъ главини и контролнитъ. На всичкитъ главини гроздоветъ бѣха добре формиране.

Д-ръ В. Марковъ

Чистата култура селекционирани ферменти въ винарската практика

Въ систематиката на микробиологията възбудителитъ на сжщинската алкохолна ферментация заематъ едно по-високо положение отъ бактериитъ. Тѣ спадатъ къмъ фамилията на сахаромикетитъ. На практика въ микологическата технология тѣ се раздѣлятъ на благородни или културни ферменти и не-културни или диви. Къмъ първитъ принадлежатъ възбудителитъ на благородното врение—бирата, спирта, виното и пр. когато пъкъ къмъ вторитъ спадатъ агентитъ, предизвикващи болеститъ на суровитъ земледѣлски продукти и готови техно-

логически фабрикатъ. Въ първия случай тѣ преобразуватъ захарта въ алкохолъ, а въ втория — въ въгледвуокисъ и др. киселини. По устройството еднитѣ и другитѣ сж прости едноклетъчни организми, които се размножаватъ чрезъ пжпкуване. Следователно и при тѣхъ, както и при бактериитѣ, животинскитѣ имъ функции сж централизирани въ самата протоплазма на клетката въ протрвоположностъ на висшитѣ многоклетъчни организми снаряжени съ специални органи.

Характеристиката на разнитѣ видове ферменти става възъ основа на тѣхнитѣ морфологични и биологични свойства: голѣмина, изгледъ, форма, начинъ на размножаване, постоянни и вегетативни форми, по-нататъкъ способността да преобразуватъ овощията и други захари въ алкохолъ и кислини. Освенъ това при опредѣляне характера на расата въ технологията се обръща внимание и на другитѣ тѣхни способности, които се наблюдаватъ презъ време на прекото имъ приложение въ индустрията — напр. предизвикано горно или дълбоко врение, бързината на избистряне на ферментиращата течностъ, предаване особенъ вкусъ, ароматъ и пр.

Касателно разпространението на благороднитѣ ферменти трѣбва да кажемъ, че тѣ не се срещатъ като свободни — развиващитѣ се въ природата организми, макаръ че тѣхния произходъ води началото си отъ некултурнитѣ ферменти. Съ течение на вѣковетѣ и продължително култивиране въ една насока, тѣ сж придобили свойства, които сж имъ предали наследственъ характеръ на съвършенно самостоятелни вариети и раси. Не е тъй обаче съ некултурнитѣ ферменти. Тѣхъ ги срещае всжде разпространени, особено тамъ гдето се намиратъ лесно разложими захари, като узрели плодове грозде и т. н.

Това обстоятелство за винарското производство е отъ особено значение, понеже изследванията показватъ, че гроздето още като плодъ на лозата съдържа твърде разнообразна бактериална флора: благородни и некултурни ферменти, плесени, мукори, оцетни и млѣчно кисели биктерии и т. н. Понеже всички тѣзи могатъ да се явятъ като конкуренти въ живота на благороднитѣ ферменти презъ време на ферментацията, понятно е, че тѣ могатъ да станатъ сериозна причина за получаването на единъ ненормаленъ продуктъ. Въ това отношение като особена заслуга сж изследванията на Ханзенъ, който съ помощта на микроскопа успѣ да получи чиста кул-

тура отъ ферменти и правилно да прецени тѣхното значение въ пивоварството, спиртоварението, добиването на вино и т. н.

Понятието чиста култура въ микологията се разбира онази раса микроорганизми, която произхожда отъ единъ единственъ индивидъ. Следователно, културата отъ една чиста раса притежава всички индивидуални качества и особености на първоначално изолираната клетка. Отъ това явствува, че само този е единствениятъ строго наученъ методъ, чрезъ който се доказва, че въ рода си сахаромикетитѣ огбръщатъ въ себе си всевъзможни раси, подраси и пр., въ които наследственитѣ качества сж постоянни, придобиватъ се постепенно или внезапно (наследствени модификации) презъ време на живота. Едва съ тази придобивка въ микробиологията се постави началото на новата ера въ систематиката на ферментитѣ и пр., чрезъ което се дойде до опознаване процеситѣ на преобразуването на органическитѣ материи, метода, по които става естественото и изкуствено селекциониране на ферментитѣ, по-нататъкъ тѣхното аклиматизиране и пр.

За насъ, обаче, откритието на Ханзена е отъ голѣма важностъ поради това, че съ чистата култура се изучиха ония свойства на ферментитѣ, които ги правятъ тъй ценни въ производството на алкохоличнитѣ напитки. Тѣй е и съ въпроса за участието на дрождето при вриенето на виното. Както е известно последното е преобразуванъ продуктъ на гроздовия сокъ подъ влиянието на ферментитѣ — следователно и неговото качество ще бжде въ зввисимостъ отъ състава на суровия продуктъ — мъстѣта и второ отъ качеството и активността на участващитѣ въ процеса на преобразуването организми.

Природата, както знаемъ, се е сама погрижила следъ озряването на гроздето да го снабди съ ферменти, които да могатъ да го преобразуватъ по-нататъкъ. Тя обаче не държи смѣтка за тѣхното качество и количество, благодарение на което често пжти виждаме при отлична реколта на грозде да се получава вино съ не добъръ вкусъ и съ слабо алкохолно съдържание. При това положение явствува, въпрочемъ, каква ще бжде ползата въ винарската индустрия, ако несигурнитѣ ферменти и други не желани въ мъстѣта микроорганизми се заменятъ съ изкуствени селекционирани ферменти, на които свойствата сж напълно лабораторно изучени. Следователно,

модерното винарствуване днесъ изисква най-широко приложение на селектираниятъ раси винени ферменти, защото само чрезъ тѣхъ може да се осигури една нормална ферментация. За да се получи, следователно, едно доброкачествено и дълготрайно вино, сж нужни дееспособни и богати съ гликогенъ раси ферменти, които да сж способни да превъзможаватъ конкуренцията на всички развиващи се въ гроздовия сокъ нежелани микроби, които сж причината на цвѣтяването, кисването, превръщането на виното и т. н.

Преимущества на метода за добиване на вино чрезъ селектирани ферменти, която е вече напълно приета въ Франция, Германия, Италия, Унгария, Русия и пр. дава следнитѣ изгоди на винаря:

1. Ферментацията преминава правилно и по-бързо, като при това става разлагане на всичката захаръ въ мъстѣта.
2. Избистрюването на вината се ускорява съ месеци. Така напр., едни отъ вината, които бѣха приготвени съ селек. ферменти въ Опитната лозарска станция въ Плевенъ и Държавната изба, се бѣха обистрили на 23-я день, значи за 3 седмици.
3. Макарь и 1—2 месечни вина въ тѣхъ се явно чувствуватъ букетни вещества и липса на каквито и да е сладини.
4. Селектираниятъ ферменти ускоряватъ процеситѣ на зрението на вината и то само въ благоприятна смисълъ.
5. Високиятъ $\%$ алкохолъ, който се образува отъ селектираниятъ ферменти отъ захарѣта презъ време на ферментацията, не позволява развитието на останалитѣ вредни микроорганизми (оцетни бактерии, лимоновидни ферменти плесени, мухали и др.) въ младото вино — т. е. действува консервирующъ.
6. Селектираното дрожде може да атакува захарѣта въ гроздовия сокъ и когато последния е консервиранъ съ сѣренъ двуокись.
7. Сжщо, тъй селекционнитѣ ферменти могатъ да действуватъ при високо съдържание на захаръ, танинъ, дори и алкохолъ, стига тѣ вече да сж били подготвени лабораторно за целѣта.

8. Сжщо, тъй тѣ сж готови по-рано за пълнене въ бугилки

За подробноститѣ по приложение на чистата култура селектирани винени ферменти на практика — вижъ приложенитѣ наставления.

Наставления

за приложение на селектиранитѣ винени раси — ферменти на практика.

I. Методъ за добиване на вино чрезъ селектирани ферменти.

За да се получи ароматично, скорозреюще и дълготрайно вино, се изискватъ: подходящи за сорта на гроздето и мѣстността подобрани селектирани ферменти. Тѣхното култивиране става въ стерилиа мжстѣ. Освенъ това тѣ сж приспособени да работятъ въ среда съ сравнително високо съдържание на сѣренъ двуокисъ (сѣрни ферменти). Следователно, такива ферменти сж пригодни да атакуютъ и превръщатъ захарѣта на гроздовия сокъ въ алкохолъ, дори и тогава, когато на мжстѣта е действовано въ сѣренъ двуокисъ. Цѣлѣта, която се преследва съ осимпурияването на гроздовия сокъ чрезъ прибавка на калиевъ метакисулфитъ, (10 до 20 грама на 100 литри мжстѣ) е да се унищожатъ или да се спре развитието на онѣзи микроорганизми въ гроздето, които се явяватъ като възбудители на болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината.

Въ практиката културитѣ се даватъ въ стерилни стѣкла, като течни култури или пѣкъ за по-удобенъ транспортъ въ концентрирано състояние въ памукъ.

Тѣхното отваряне трѣбва да става само въ момента на използването имъ и то тѣй, че обвивната книжка върху гърлото на стѣклото да не се отстранява отъ самата памучна запушалка. Въ случай, че стѣклото е съ ферменти въ памукъ, тогава последния се изважда съ помощѣта на единъ закривенъ тель и се поставя въ мжстѣта предназначена за ферментация.

Култури, които не се използватъ веднага се съхраняватъ на хладно и тъмно мѣсто. Обикновено следъ изтичането на 2 седмици отъ тѣхното приготвление, тѣ започватъ да намаляватъ активността си. За това културитѣ съ подобрнитѣ ферменти трѣбва да сж въ ржцетѣ на производителя—винарь своевременно, преди гроздобера.

Количеството на подобрнитѣ ферменти се опредѣля отъ общото количество мжстѣ, предназначено за приготвление на виното и отъ съдържанието на захарѣта въ нея.

Методи на приложение.

а) *Директенъ*. Съдържанието на стъклото се присмесва направо въ такова количество мжстъ, каквото е означено на етикета, или пъкъ следъ отвърянето на културата съ памука въ стъклото се поставя сварена и изстудена до 20° мжстъ до $\frac{1}{3}$ отъ обема му, и то тъй, че безъ да се измокря външността му. Следъ това активнитъ ферменти се оставятъ на покойствие при 20-25° С. до настъпването на бурната ферментация. Това вече активно ферментираше дрожде заедно съ памука се прибавя въ мжстъта за изработване на виното.

б) *Чрезъ размножаване*. Тоя методъ се прилага, когато има да се работи съ по-голъми количества мжстъ. За тази цѣль съдържанието на стъклото съ активнитъ ферменти се размножава въ мжстъ, колкото е нужна за възбуждане ферментацията на цѣлата раколта гроздовъ сокъ. Обикновено, нѣколко дни преди гроздобера се приготвя отъ здраво, зрѣло грозде толкова мжстъ, колкото ние нужна въ случая. Мжстъта се вари 3 до 5 минути въ чистъ емайлиранъ съдъ, за хлупва се и се оставя да изтине до 20° — 25° С. въ нѣкое затоплено и чисто помещение. Въ така охладената мжстъ се изсипва съдържанието на стъклото заедно съ памука (безразлично дали културата съ подобранитъ ферменти е била предварително активирана или не).

Обикновено на първиятъ до третия день настъпва бурната ферментация, която продължава още 2-3 дни. Едва тогава ферментиращето дрожде е вече готово (пригодно) да предизвика правилна и буйна ферментация.

За мжстъ съ до 17° гроздова захаръ се пресмѣта:

$1\frac{1}{2}$ л.	размножено	ферментираше	дрожде	за	500 л.	гроздовъ	сокъ
4	"	"	"	"	1000	"	"
8	"	"	"	"	2000	"	"
16	"	"	"	"	4000	"	"
20	"	"	"	"	5000	"	"

За мжстъ съ по-високо захарното съдържание се взима:

3 л.	размножено	ферментираше	дрожде	за	500 л.	гроздовъ	сокъ
6	"	"	"	"	1000	"	"
12	"	"	"	"	2000	"	"
24	"	"	"	"	4000	"	"
50	"	"	"	"	5000	"	"

Действието на подобранитѣ ферменти се проявява само когато мъстѣта не е захванала самоволно да ври. За това тѣ трѣбва да се прибавятъ непосредствено следъ добиването на гроздовия сокъ, или се поставятъ направи въ гроздовата каша и то въ момента на пълненето на кацитѣ или бѣчвитѣ. Това е отъ особено значение при получаването на червенитѣ вина.

Забележка: При приготвление на вино съ сѣренъ двуокисъ гроздовия сокъ трѣбва да се осимпурава следъ като сѣрнитѣ ферменти сж предизвикали ферментацията. Чрезъ сѣрния двуокисъ отначало врението се замедлява, впоследствие, обаче, бързо се съвзима. (Методъ на проф. Майееръ). Въ Плевенската изба и Опитната лозарска станция се спазва при приготвление на бѣлитѣ вина следния редъ:

Следъ изпресуването на гроздето и поставянето на мъстѣта въ голѣми подлини, се прибавя опредѣлено количество калиевъ матабисулфитъ. 10—12 часа следъ това утаената мъстъ се предпазливо прелива въ ферментационнитѣ бѣчви, въ които тутакси се поставятъ сѣрнитѣ ферменти.

Понеже съ прибавянето на чиститѣ подобрани култури се изисква ферментацията да премине по равномерно и правилно, се налага температурата въ ферментационното помещение да не е по-ниска отъ 15° С. и по-висока отъ 20° С. При това трѣбва да се наблюдаватъ кацитѣ съ ферментиращата мъстъ да не се пълнятъ повече отъ $\frac{2}{3}$.

Вина, които сж приготвени съ чисти култури селекционирани ферменти, трѣбва да се претакатъ по-рано, защото тѣ се избистрятъ и зрѣятъ по-рано отъ самоволно ферментиралитѣ. Това се отнася особено за слабитѣ вина.

II. Възбуждане на прекъсната ферментация въ младитѣ вина чрезъ селекционирани ферменти.

За да се постигне възбуждане на една спрѣна ферментация на млади вина чрезъ подобрани винени ферменти се изисква:

1) Своевременно да се откриятъ причинитѣ за спирането на врението.

2) Да се прибави на непреврялото вино по възможность по-рано пригодени за работа при високо алкохолно съдържание дрожде.

Като причини за прекъсване процеситѣ на ферментацията въ младитѣ вина сж:

1) Спадание на температурата на ферментиращата течност, вследствие охлаждане на помещението и пр. Въ такъв случай, ферментитъ изпадатъ въ едно спяще състояние и не сж способни да преобразуватъ по-нататъкъ гроздовата захаръ въ алкохолъ.

2) Прекомерното повишаване на температурата на врящето вино, вследствие самосгорещяването отъ разлагането на гроздовата захаръ въ алкохолъ.

3) Най-благоприятната температура за развитието на ферментитъ е въобще 25° — 35° С. При една температура отъ 40° С. ферментитъ изгубватъ постепенно активността си, а при продължително култивиране надъ 50° С. тѣ биватъ съвършено разрушавани.

Отъ практика се знае, че най-благоприятната температура за врението на бѣлитъ вина е между 15° — 18° С., а за червенитъ 18° — 20° С., защото презъ време на самия процесъ на ферментацията температурата се повишава средно съ около 10° С. или гроздовия сокъ, който започва да ври при 10° С. се самозагрива до около 21° С. Искане ли се, следователно, началната температура при врението да е 30° С. това ще рече, че още въ първитъ часове на ферментацията да се развие въ врящето вино една температура отъ 40 — 50° С., която сигурно ще убие всички активни ферменти.

Отъ това може да се направи общо заключение, че топлината която се развива презъ време на ферментацията, трѣбва да бжде подъ постояненъ контролъ, особено за тежкитъ подсладени съ захаръ ферментиращи течности. Тя не трѣбва да падне и подъ 15° С. защото тогава действието на дрождето въ последния периодъ на врението ще се замедли поради липса на хранителни материи и образувания алкохолъ. Затова, обикновено, ако въ края на ферментацията мъстът се макаръ и слабо охлади, тя се спира и виното остава сладко. Ето, защо трѣбва началната температура на врящата мъст за бѣлитъ вина да е 15° — 18° С. а за червенитъ 18° — 20° С.

4. Образуванитъ обмѣни продукти отъ страна на вреднитъ бактерии и ферменти (оцетнитъ бактерии лимоновиднитъ сахаромикети), оцетна и меравчева киселини, които възпиратъ развитието на благородното дрожде.

5. Липсата на азотни и други хранителни материи. Това предизвиква израждане и дегенериране на виненитъ ферменти,

6. Присжствието на каквито и да сж дезинфекциозни средства напр. (натревъ и калиевия бисулфатъ, сѣрния двуокись и пр.) въ гроздовия сокъ. Докато, липсата на азотни соли предизвикватъ само едно изтощаване на ферментитѣ, всѣко присжствие на повечето отъ химическитѣ съединения, предизвиква тѣхното разрушаване

Чисти подобрани ферменти, които ще се използватъ за възбуждане на една спрѣна ферментация при млади вина (останали сладки) се налага предварително културата да се размножи.

Методи на приложение.

Размножаването (обогатяването) на ферментитѣ отъ чистата култура става по следния начинъ.

На 10 литри отъ виното което ще се подложи на ферментация се прибавя 1 клг. захаръ и се оставя въ единъ добре изчистенъ емайловъ сждъ за варене на слабъ равномѣренъ огнь. Следъ кипването на виното при отворенъ сждъ, (безъ капакъ) се оставя да ври още за 20 минути. Това се прави съ цель да отлети алкохола отъ него. Тѣй свареното вино въ сжда следъ като се захлупи добре съ капака се оставя за охлаждане до 20°C. (Температурата се проверява съ термометъръ).

Въ така охладеното вино се изсипва съдържанието на стъклото съ културата подобрани ферменти заедно съ памука (изваждането му става съ помощта на единъ закривенъ тель).

Обикновено нѣколко дена, следъ това свареното вино почва да ври, обаче не съ такава сила, каквато това се наблюдава при приготвянето на вина отъ гроздовъ сокъ съ чиста култура. Размноженитѣ по този начинъ ферменти могатъ вече да се използватъ за възбуждане на ферментацията на непреврялото вино, като се пресмѣта за 100 литра вино 2 литра размножено ферментараще дрожде или 10-тѣхъ литра размножено дрожде се прибавя на 50 литра вино. При това, размноженото ферментираще дрожде трѣбва винаги преди да се примеси въ виното, да се разбърква съ чиста дървена пръчка.

За прфеementиране на по-голѣми количества непревряли вина, културата трѣбва да се размножава въ 50 литра захаръ съдържаще, не обаче сварявано вино (въ една малка

чиста бѣчва), като за цѣлѣта въ бурето се прибави 10 литра размножено ферментираще дрожде приготвено, както вече по-горе се съобщи, И тукъ, обикновено, ферментацията на подсладеното, не обаче, варено вино настѣпва следъ нѣколко дни.

2 литра отъ това ферментираще вино е вече достатъчно да възбуди врението на 100 литри вино. Една култура отъ чиститѣ подобрани ферменти трѣбва да се пресмята за пре-работването, максимумъ, на 100 литра непреферментирало вино.

Обстоятелството, че подобранитѣ ферменти въ този случай се поставятъ за работв при най-неблагоприятни условия за работа, поради това, че подлежащото за преферментирване вино съдържа достатъчно много алкохолъ, понѣкога оцетна киселина, сѣренъ двуокисъ, а отъ друга страна му липсва голѣма частъ отъ азотнитѣ хранителни матери, се налага преди всичко (вижъ по-горе) виното да се загрѣе до 15° С. Това се постига, като за цѣлѣта се загрѣва самото помещение до 30°, или пѣкъ се вземе частъ отъ виното, загрѣе се при 45°, 50° С. и се примеси къмъ другата частъ за да се получи исканата 15° С. температура.

Забележка;

1. При всичкитѣ случай, гдѣто се цели възбуждане на една прекъсната ферментация се изисква прехвърлянето на виното да става въ чисти (не осимпуравани съдове).

2. Когато ферментацията на виното е прекъсната поради голѣмо съдържание на сѣренъ двуокисъ, тогава се пред-приема провѣряване на виното съ целъ да отлети събрания двуокисъ и претакване въ бѣчва, която не е осимпуравана. Въ други случай виното не трѣбва да се провѣрява.

Възбуждане на ферментацията на такива вина е възможна само съ сярни ферменти.

3) Само слабо прокиснатитѣ вина (бѣлитѣ до 12 гр., а червенитѣ до 16 гр. на литъръ оцетна киселина) могатъ да се подлагатъ на допълнително префермитиране и то при условие, ако виното се загрѣе при 62° С.

4) Количеството на ферментиращето дрожде при случаите упоменати въ забележката е минимумъ 2½ литри.

5) На беднитѣ на азотни соли плодови вина се прибавя 20—30 амониевъ фосфатъ.

Н. Недѣлчевъ.

Кооперативни винарски изби.

Въпросътъ за земледѣлското кооперативното дѣло и частно за кооперативнитѣ винарски изби може да бѣде разгледанъ отъ различни страни: отъ чисто кооперативно гледище, отъ юридическо гледище и техническо гледище. Тукъ азъ ще застъпя предимно последната точка.

Сегашното положение на лозарството у насъ. За да се ориентираме върху сегашното положение на лозарството у насъ, което ще ни бѣде ръководно начало при всѣко мѣроприятие въ тази областъ, необходимо е да хвърлимъ единъ бѣгълъ погледъ върху развитието на нашето лозарство и производството на вино поне за единъ периодъ, за който разполагаме съ статистически данни.

Презъ 1897 година въ България е имало най-много лозя — 1,142,830 декара. Отъ тогава сведенията показватъ, че общото пространство на лозята постепенно намалява вследствие унищожаването имъ отъ филоксерата; презъ 1919 год това намаление е достигнало до 434,180 дек. и едва последнитѣ 4 години се забелезва известно увеличение на общата площъ. Това увеличение, което се дължи на възобновяване съ присадени лози, обаче, върви бавно. Възобновяването на унищожениѣ лозя съ американски подложки е започнало още отъ 1895 година — преди 29 години. За единъ такъвъ голѣмъ периодъ, обаче ние сме възобновили до 1922 година едва 207,711 декара, т. е. $\frac{1}{5}$ отъ общото пространство презъ 1897 годна. Днесъ България има около 450,060 декара лозя, отъ които само половината сж възобновени, останалитѣ сж неприсадени и пространството имъ ежегодно намалява, вследствие филоксерата. Трѣбва да се подчертае факта, че днесъ ние имаме 3 пѣти по-малко лозя отколкото сме имали презъ 1897 год.

Възобновяването на лозята е вървѣло, върви и днесъ бавно защото е съпроводено съ голѣми разходи. До като старото лозарство се нуждаеше отъ повече трудъ, а малко капиталъ, днешното ново лозарство изисква влагане на голѣми капитали. Държави съ едри стопанства като напр. Франция бърже възобновиха лозята си, благодарение именно на личността на капитали. Ние сме дребнестопанствена страна.

Презъ 1908 година ние сме имали 328,648 лозови притежания, пръснати въ 630,252 парчета лозя. Едва 0.68% отъ притежателитѣ иматъ повече отъ 20 декара лозя. Това показва доколко у насъ лозята сж раздробени на малки парчета. Този фактъ е достатъченъ да ни убеди, че у насъ нѣмаме промишлено лозарство въ пълната смисълъ на думата и че отдѣлния лозаръ у насъ е една незначителна единица, безсилна да предприеме едно по-крупно модернизиране било въ отглеждането на лозята си, а особено въ съграждане и обзавеждане модерна винарска изба. Производството на виното е намалено значително презъ последнитѣ години вследствие намаление общото пространство на лозята. Така напр. презъ 1908 год. то е било 1,643,258 хектолитри, а презъ 1921 год. само 608,603.

Положението на нашето винарство. Нашето винарство е останало много назадъ. Ние не можемъ да се похвалимъ съ доброкачествени и трайни вина, които съ достоинство да се мѣрятъ съ чуждестраннитѣ. Причината затова не е въ нашитѣ грозда. Когато южно-французскитѣ вина иматъ 8° — 9° спиртъ, нашитѣ вина иматъ 12° — 13° спиртъ. Това показва, че българскитѣ сортове грозда и българския климатъ представляватъ отлични условия за добиване на най-доброкачествени грозда. Другаде трѣбва да потърсимъ причинитѣ за недостатъцитѣ на нашитѣ вина. Тѣ се криятъ главно въ липсата на удобни помѣщения за добиването и съхранението на вината и липсата на умение у винаритѣ да приготвятъ и подържатъ вината си. Достатъчно е да надникне човѣкъ въ една българска изба за да си състави понятие за българското винарство. Преди всичко у насъ ние приспособяваме мазето си за винарска изба. Това мазе служи и за други цели, освенъ за вино. Тѣзи приспособени изби не отговарятъ на най-елементарнитѣ условия за едно добро винарствуване — презъ зимата виното едва ли не замръзва въ бъчвитѣ. Тази година, ако сведенията ми сж вѣрни на много мѣста е имало замръзнали вина; презъ лѣтото съ положителностъ може да се очаква виното да се повдигне отъ горещинитѣ. Кадузитѣ и бъчвитѣ сж съ съмнителна чистота, голѣмъ брой отъ тѣхъ иматъ различни недостатъци — мухълъ и др. Науката препоръчва изпразнената бъчва да се запази, като се измие добре съ вряла вода и сода и следъ

това да се изсуши, затвори и напуши съ сѣра. Напушването съ сѣра се извършва всѣки месецъ. А какво прави българкия винарь? той оставя на дъното на бѣчвата малко вино, което като се вкисне предпазва бѣчвата отъ мухълъ и той смѣта, че върши рационално винарство. Ще излѣза вънъ отъ рамкитѣ на разгледваната тема, ако се впусна да посочвамъ дефектитѣ на нашето винарство. Тѣ сж толкова много, че трѣбва цѣлата система да се измѣни коренно. Достатъчно е да изтъкна факта, че обикновенно у насъ по-старото вино се цени по-ниско, което показва, че то се разваля презъ лѣтото и колкото лѣта е минало, толкова болести е прекарало, когато другаде то се цени споредъ годинитѣ и се търси, като лѣкарство. Благодарение на нашето невежо винарство до такава степенъ сме промѣнили вкуса на консоматора, че той харесва петиота предъ натуралното вино и болното предъ здравото. Единъ француски професоръ по лозарство, Viala, който е обиколилъ цѣла България, е писалъ, че българския селенинъ харесвалъ виното следъ като се повдигнело и вкиснело; той е дошелъ до това заключение, като е виделъ какво вино се продава въ селскитѣ кръчми.

Винарството е наука. Днесъ модерното винарство е цѣла наука основана върху химията, микробиологията и механиката. Въ напредналитѣ страни това е една индустрия, каквото е спиртоварната е пивоварната. Днесъ изискванията на пазара не сж сжщитѣ каквито сж били преди 30 години. Пазаря е възискателенъ — той иска типове вина, добре приготвени, бистри и трайни. Може ли отдѣлния нашъ винарь да изпълни всичкитѣ условия, които се изискватъ за едно модерно винарствуване? Тѣзи условия сж много: специална изба съ постоянна температура, снабдена съ всички необходими машинарии за най-свършено използване на реколтата, сѣдове и добъръ специалистъ винарь, запознатъ съ модернитѣ способности за получаване и съхранение на вината. Този специалистъ трѣбва да разбира винарска химия, той трѣбва да манипулира и съ различнитѣ машини, които се намиратъ въ избата. Нашия дребенъ лозаръ, а даже и този, който у насъ минава за едъръ, не е и въ състояние да реализира всички условия за получаване на доброкачественъ продуктъ. Къде е тогава изхода отъ сегашното положение? Изхода е тамъ, където сж го намѣрили и другитѣ лозари —

въ задружното преработване на гроздето въ изби, построени на кооперативни начала.

Назрѣли ли сж у насъ условията за основаване на кооперативни изби? Докато вниманието на лозаритѣ до сега бѣ обърнато изключително въ възобновяването на унищожениятъ отъ филуксерата лозя, не оставаше време да се мисли какъ по-добре ще се използва бъдещата реколта. Днесъ, обаче, когато голѣма частъ отъ лозята е възобновена и дава плодъ, мисля, че е крайно време всѣки да се загрижи по-какъвъ начинъ най-добре той ще използва този плодъ. Голѣма частъ отъ днешнитѣ лозари сж нови. Тѣ нѣматъ нито подходяще помещение, нито пъкъ сждове за наливане на виното. Тѣзи лозари сж поставени предъ една дилема — или трѣбва да си продадатъ гроздето всѣка година на цѣна каквато намѣрятъ, или да наематъ чужди изби, или пъкъ да си строятъ собствени изби съ всичкитѣ необходими сждове.

Не всѣкога, обаче, лозаря може да намѣри купувачи, които да му купятъ гроздето на сносна цена — въ повечето случаи той става жертва на търговцитѣ и кръчмаритѣ, които взематъ гроздето на безценица и на кредитъ. Пазарътъ на гроздето е много не сигуренъ и на него не може да разчита. Наемането на частни изби е едно главоболие, което скоро отчайва човѣка а на тѣзи години човѣкъ да си прави собствена изба, да купува сждове и пр. е една работа съпроводена съ голѣми разходи и не по силитѣ на всѣкиго. Всички лозари, които нѣматъ изби, иматъ интересъ да влѣзатъ въ една кооперативна изба, която ще преработва гроздето имъ. Онези лозари, които наливатъ виното си въ собствени сждове и изби не сж по-добре поставени. Преди всичко тѣ немогатъ да иматъ онези технически удобства, които да имъ дадатъ възможностъ да използватъ най-добре реколтата си. При нашето примитивно винарство ние получаваме 60% вино отъ гроздето. Ако разполагаме съ преси, ние ще изкарваме не 50 и 60%, а до 75% вино отъ 100 кгр. грозде. Въ една модерна изба ще използваме по-добре джибритѣ и винената калъ, а напредналитѣ страни сж отишли до тамъ, че използватъ и семкитѣ, отъ които изкарватъ масло за ядене. Но за да бъдатъ използвани тѣзи второстепенни продукти, тѣ трѣбва да бъдатъ въ голѣмо количество. Тѣхното използване е невъзможно при сегашния

начинъ на единично винарствуване. Всѣкому отъ насъ е известно колко много вина се развалятъ, вкисватъ и повдигатъ. Нашия винарь нѣма възможность да долива редовно вината си презъ лѣтото и тѣ безъ друго се вкисватъ. Отъ развалянето на вината нашитѣ лозари търпятъ ежегодно грамадни загуби. — Ако лозаря внесе гроздето си въ общата изба, неговитѣ грижи и рискове преставатъ. Кооперативното движение, обаче се заражда тогава, когато въ продажбата на вината настѣпва известенъ застои. Опасността отъ кризата е, която ще застави лозаря да влѣзе въ кооперацията. Констатирано е, че една отъ причинитѣ за обезценяване на виното е неговото предлагане поради липса на удобни помѣщения за съхранението му и липсата на достатѣчни средства у лозаря за да може да чака благоприятенъ моментъ. Всѣки лозарь бърза да продаде новото си вино и усиленото предлагане хвърля на пазаря изведнажъ много вина, отъ което последния така да се каже се задрѣства. Ако тѣзи вина се складираатъ и на пазаря се изнасятъ само толкова, колкото задоволяватъ консомацията, виното ще запази сравнително задоволителна цена. Това е една отъ голѣмитѣ задачи не бждащитѣ кооперативни изби — регулиране пазаря за винаги. Стигнали ли сме до това положение на застои въ винарския пазарь? Да, ще отговоря азъ. Отдѣлния лозарь чувствува вече това неблагоприятно — положение и той е длъженъ да размисли върху него и да търси изходно положение. Само тогава, когато лозаритѣ се групиратъ въ винарски кооперации, ще могатъ избѣгнати винарскитѣ кризи, които се дължатъ на голѣмото количество вино предлагано на пазаря. Въ години на плодородие една частъ отъ реколтата ще бжде запазено за други неблагоприятни години, и нѣма да повлияе върху ценитѣ на виното.

Друга една причина за понижението на ценитѣ на виното това е фабрикуването на фалшиви вина — петиоти. У насъ ние нѣмаме специаленъ законъ противъ фалшификацията на виното. Два законопроекта бѣха изработени, но и двата постигна сжщата участъ. Втория законопроектъ бѣше внесенъ миналата година отъ земледѣлското правителство въ камарата, но неможа да дочака да мине по реда си. Но даже и да имаме специаленъ законъ, пита се кой ще го прилага. Контролата върху вината е извънредно трудна, а фал-

шификаторитѣ сж много. Петиота се прави, както въ градоветѣ, така и въ селата. Фалшификацията е дѣло на личенъ егоизъмъ, за бързо забогатяване, за смѣтка на хиляди честни производители, които изнемогватъ отъ конкуренцията на фалшивитѣ вина. Тя предизвика и недовѣрие у консуматора, който става подозрителенъ и дѣйствува по-такъвъ начинъ пагубно върху консомацията на виното за смѣтка на другитѣ питиета: бира, лимонади и пр. Създава се убеждението, че навсѣкждѣ се продава фалшиво вино вредно за здравето. Фалшификацията убива престижа на виното, като питие и го изтиква отъ трапезата на консуматора. На винарскитѣ кооперации предстои да върнатъ реномето на натуралното вино, съ всичкитѣ му хигиенични качества и като го предложатъ направо на консуматора да кажатъ: „това е чистъ гроздовъ сокъ, пий безъ страхъ и съмнение“.

Виното се препоръчваше отъ лѣкаритѣ, като най-доброто лѣкарство за засилване на слабитѣ организми. Днесъ, обаче, на много мѣста продаватъ вмѣсто вино, отрова, съ различни изкуствени бои и салицилъ. Премахването на посрѣдницитѣ — това е една отъ крайнитѣ задачи на винарскитѣ кооперации.

Тѣ сж, които покачватъ цѣнитѣ на виното до такава степенъ, че го правятъ недостъпно за широкитѣ народни маси, за които главно то е предназначено. Най-добрия примѣръ ни дава София, която е най-голѣмия пазаръ за вината у насъ. Тя купува виното по 10 лева литѣра, а го продава по 30 лева. Безъ да визирамъ, когото и да било, азъ твърдя, че голѣмата частъ отъ посрѣдницитѣ не продаватъ виното така, както го купуватъ. Чувалъ съмъ отъ много лозари, които сж продали вино въ София да казватъ, че като сж отишли да го опитатъ тамъ, не сж могли да го познаятъ — толкова много посрѣдницитѣ го промѣнили. Идеята за снабдявана съ натурални вина консоматора направо отъ производителя се обсъжда сериозно отъ ржководителитѣ на съществующитѣ у насъ винарски кооперации. Проектира се образуването на една централа, която ще има седалище въ София. Тази централа ще има собственъ складъ, кждето ще се прибиратъ излишѣцитѣ на кооперативнитѣ изби и ще се търси пазаръ за тѣхъ. Тази централа ще продава на едро, но тя ще се стреми да влѣзе

въ контактъ и съ самия консуматоръ, чрезъ откриване на квартални кръчми въ София, където ще се продава кооперативно вино. Това, което централата ще направи за София, винарските кооперации ще направятъ за провинциялните градове. Идеала ще бжде да се образува цѣла мрежа отъ кооперации и кооперативни кръчми. Въ една скорашна срѣща на управителния съветъ на лозарския съюзъ съ финансовия министъръ, по случай новия законопроектъ за акциза на вината, министра обеща да отпустне една значителна сума за реализирането на тази идея, въ която той намира спасението на дребния лозаръ.

Когато старитѣ лозя бѣха унищожени отъ филуксерата, държавата се притече на помощъ и съ рзлични закони и премии поощряваше възобновяването. Лозарското производство бѣ поставено подъ известно покровителство отъ държавата. Това привилигирано положение, което отчасти и днесъ продължава съ известни облекчения за младитѣ лозя, забраната на вноса на чужди вина, акциза върху бирата и спирта, трѣбва да продължи докато нашето лозарство излѣзе отъ филуксерната криза. Това покровителство, обаче, не трѣбва да ни приспива и то не може да продължава вѣчно. Българския лозаръ трѣбва да се организира и да бжде готовъ всѣки моментъ да се бори противъ опасноститѣ, които го заплашватъ. Такива опасности висятъ отъ много страни. Отъ една страна фашификацията, която подбива пазаря на натуралното вино, отъ друга — конкуренцията на фабричните питиета — бирата и индустриалния спиртъ, отъ трета вноса на чужди вина. Самъ лозаря не е въ състояние да предвиди всички тѣзи злини, които могатъ да дойдатъ като изъ невидело, а камо ли да се бори съ тѣхъ. Ако иска той да съществува като икономически факторъ въ тази страна, той трѣбва да се сдружи, за да запази професионалнитѣ си интереси. Неговия залогъ е застрашенъ и той трѣбва да бжде готовъ да го защити. Само низкокултурния човѣкъ мисли за днешния день. Интелегентния човѣкъ трѣбва да помисли и а утрешния день — той трѣбва да бжде предвидливъ, иначе ще бжде задушенъ икономически отъ своитѣ конкуренти.

Тази грижа за въ бждаще ще легне върху кооперативнитѣ изби. Чрезъ тѣхъ ще се добива отъ гроздовата реколта повече и по-доброкачествено вино, съ по-малко раз-

ходи, което ще позволи да се продава то на по ниска цена. Когато плодородието е голѣмо, частъ за реколтата ще се съхрани за годинитѣ на неорожай. България трѣбва да произвежда вино, което по цена и качество да не отстъпва на чуждото. Това ще се постигне, като се усъвършенства обработката на лозята и се създадатъ кооперативнитѣ изби. Нашата страна не може да се огради съ китайски стени за да се запази отъ конкуренцията на външното вино. Ние трѣбва да издигнемъ нашето лозарство и винарство на онази висота, на която то стои въ чужбина. Ние трѣбва да произвеждаме вино въ изобилие и на достъпни цени за да може отрудения работникъ или селянинъ да подкрепи силитѣ си; то не трѣбва да липсва отъ трапезата на българина както това е било нѣкога.

Тѣзи крайни цели на нашето лозарство могатъ да се постигнатъ единствено чрезъ кооперирането.

Винарството и антиалкохолизъмъ. Нѣкои се опасаватъ за бъдещето на лозарството отъ пропагандата на въздържателитѣ — антиалкохолиститѣ. Историята ни показва, че тѣзи идеи не сж нови — тѣ сж толкова стари, колкото и самото употребление на виното. Преди Христа, сегашна Ромжния се е населявала отъ дакитѣ. Тѣхния жрецъ Декеней е убеждавалъ народа да не пие вино. Ние всички знаемъ законитѣ на царъ Крумъ, който е заповѣдалъ да изкоренятъ лозята за да не се напива народа. Противоалкохолното движение днесъ е обаче едно израждане на борбата противъ пиянството. Ние удобряваме борбата противъ алкохолизма, но не можемъ да се съгласимъ съ крайнитѣ течения, че виното даже въ малка доза действа отровно. Напротивъ, животътъ ни показва, че виното е най-доброто укрепително средство, особено за тѣзи, които работятъ физически. Наша длъжностъ е да пропагандираме умѣреното употребление на виното. Въздържателитѣ ни съвѣтватъ да преработваме гроздето въ безалкохолни продукти — безалколно вино, мармалади и петмези. Това е добра идея, но тя щѣше да намѣри до сега приложение, ако икономическитѣ условия позволяваха. Гроздето е скъпъ плодъ. При наличността на по евтини плодове, гроздовитѣ продукти ще струватъ много скъпо и нѣма да намѣрятъ пазаръ. При все това, пакъ винарскитѣ кооперации сж, които първий ще навлѣзатъ въ този пжтъ и ще направятъ първитѣ опити. Без-

алкохолното производство е индустрия, която се нуждае от големи средства за инсталации. Винарската кооперация „Гъмза“ в Сухиндолъ е доставила вече нужните машини и от идната година по всяка вероятност ще започне покрай другото и производство на безалкохолно вино.

Какви пречки съществуват за разширение на кооперативното движение в България? — Преди всичко у някои се е сложило убеждението, че българинът по темпераментъ мъчно се подава на кооперативната идея, и че той е мнителенъ и не обича дисциплината. Тъзи качества, или по-скоро недостатъци въ характера на българина не сж свойствени само на нашето племе. Ето какво пише Gervais за Франция: „общо взето французинътъ е слабо наклоненъ къмъ коопериране и даже къмъ сдружаване, но не се знае дали това се дължи изключително на неговия темпераментъ или нуждата отъ коопериране не се е почувствала, или пъкъ най-после, че законодателя не го улеснява въ тази насока“.

Просвѣта не липсва у нашия лозаръ, особено въ града. Не е низкото културно ниво, което пречи на нашия лозаръ да се сдружи. Възможно е темперамента на българина да не се подава лесно на сдружаване — най-главната причина обаче за забавянето въ основаване на кооперативните изби е икономическа — лозаритъ бѣха до сега сравнително добре и не чувстваха неотложна нужда отъ коопериране. — „Когато известна промишленостъ върви добре, казва графъ Rocquigny“, индивидуализма е нѣщо естествено за хората, на които тя осигурява съществуването. Дохождатъ, обаче, изпитанията и ползата отъ сдружението веднага се чувства, защото само то дава на отдѣлния човѣкъ необходимата мощъ за да се обори и победи“. Тези изпитания сж вече настъпили за нашия лозаръ и нуждите отъ коопериране сж достатъчно наръбли.

Не е достатъчно, обаче, само съзнанието, че кооперацията се налага отъ икономическите изисквания на времето. Трѣбва да се преодолѣе този индивидуалистиченъ менталитетъ, това подозрение у отдѣлния лозаръ, настроенъ скептично къмъ всяко сдружение и кооперация. Тукъ именно ще трѣбва да се намѣсятъ силни авторитетни личности. За основаване на кооперация сж нужни енергични, преданни и честни дѣятели, които да застанатъ на чело и съ постоян-

ство да заработятъ за осъществяването на кооперативнитѣ идеи. Безъ такива хора, които да жертватъ спокойствието си и съ себеотрицание да се отдадатъ на обществена работа, кооперацията е невъзможна. Кооперацията има стойностъ до толкова, до колкото струватъ хората, които сж начело. Тѣзи строители на кооперацията сж изложени на жестоки критики, но тѣ трѣбва да бждатъ достатъчно силни за да следватъ неуклонно начертания пѣтъ, увѣрени, че служатъ на едно високо хуманно дѣло.

Тѣ трѣбва да срещнатъ подкрѣпата на просвѣтителнитѣ лозари, които сж убедени, че кооперативната изба е единствения изходъ за дребния лозаръ.

Единъ отъ най-труднитѣ въпроси при основаването на кооперативната изба е намирането средства за предприятието. За да се улесни тази задача, въ кооперацията още въ самото начало трѣбва да влизатъ едри лозари, които съ дѣловия капиталъ, а главно съ кредита си ще финансиратъ предприятието. Държавата отпуска суми на кооперациитѣ, но срещу гаранции, ето защо началото на кооперативната изба трѣбва да се постави отъ просвѣтителитѣ и по възможностъ заможни лозари. Впоследствие кооперацията постепенно ще привлече всички останали лозари. Държавата съ своята намѣса даде силенъ тласкъ на кооперативното движение. Земледѣлската банка е отворила широко своитѣ каси за винарскитѣ кооперации. Тя кредитира всички почти земеделски кооперации у насъ и то съ значителни суми. Така напримеръ, Сухиндолската винарска кооперация презъ 1923 г. е била съ откритъ кредитъ въ размѣръ три милиона и половина лева. Сливенската кооперативна изба можа да бжде построена благодарение заемитѣ, сключени отъ сжщата банка. Държавата е разположена да съдейства всячески основаването и подържането на кооперативнитѣ изби; разширението на кооперативното дѣло влиза въ програмата на днешното правителство. Държавата отпуска заеми на кооперации и срещу залогъ на вино. Отдѣлния лозаръ мжно може да намѣри кредитъ и често пѣти нуждата го заставя да плаща извънредно голѣми лихви. Като членъ отъ кооперацията, той ще има право да се ползува отъ отпуснатитѣ държавни кредити срещу внесеното отъ него грозде. Като задоволява по такъвъ начинъ съ аванси нуждитѣ на своитѣ членове, избата

може да задържи виното и да чака благоприятния моментъ за продажбата му.

Преимуществото на кооперативното добиване и продаване на виното предъ единичното винарствуване сж многобройни и очевидни. Освенъ материалнитъ блага, които кооперацията носи, тя указва и морално въздействие върху членоветъ. Честото общуване помага за просвѣщаване на лозаря, за подобрене лозята, съ една дума — повдига културния му уровень.

Кооперативни изби въ странство и у насъ. По напредналитъ отъ насъ държави наброяватъ вече съ стотици кооперативни изби. Германия, макаръ че не е лозарска страна тъй като лозарството тамъ е разтито само на западната ѝ граница — главно край р. Рейнъ, е дала животъ на първата кооперативна изба презъ 1868 г. въ Mayschoz. Въ 1900 г. въ Германия е имало вече 92 кооперативни изби, а по-късно тѣ сж стигнали до 140. Въ Италия, споредъ последнитъ статистики, се наброяватъ 170 кооперативни изби, отъ които най-голѣмата е въ Монтебекария, съ вмѣстимостъ повече отъ 1,500,000 литра вино. Франция притежава сравнително малко на брой кооперативни изби — около 60 презъ 1912 г., но тѣ сж много добре обзаведени и съ голѣма вмѣстимостъ, нѣкои побиратъ 4 милиона литри. Десетина голѣми кооперативни изби сж основани и въ Алжиря.

Въ България кооперативното винарско движение е още въ началото си. Най старата кооперативна изба е Сухиндолската, „Гжмза“, основана презъ 1909 г. Тя има голѣма собствена изба съ усьвършенствувани машини. Презъ 1922 година 252 члена сж внесли повече отъ 1 милионъ килограма грозде. Тя пласира виното си главно чрезъ клоноветъ си въ София, Русе и Варна.

Втората кооперативна изба у насъ е Сливенската „Шевка“, която е основана презъ 1920 г., съ своя собствена изба, построена съ разчетъ да побере 1 милионъ кгр. грозде.

Неотдавна сж основани още 5 винарски кооперации — една въ Вратца, „Веслецъ“, една въ Ловечъ, една въ Станимака и две въ Чирпанъ. Последнитъ петъ кооперации нѣматъ още собствени изби, но при все това преработватъ гроздето на членоветъ си въ изби, наети отъ частни лица,

Предстои основването на множество кооперативни изби въ други лозарски центрове на България, кждето условията позволяватъ. Сухиндолъ се е обърналъ на мѣсто за поклонение; тамъ отиватъ множество делегации да проучатъ на мѣстото какъ е организирана кооперативната изба.

Организация и управление на кооперативнитѣ изби. Изложението ми нѣма да бжде пълно, ако не кажа нѣколко думи върху организирането и управлението на кооперативнитѣ изби.

Въ Франция сщществуватъ два вида кооперативни изби — едниѣ сж само за обща продажба, а другитѣ за обща преработка и продажба. У насъ е възприетъ последная типъ, тѣй като съ кооперипането се цели главно подобрене на винарската техника. Въ устава на всѣка кооперация сж предвидени особни положения, въ зависимостъ отъ условията, при които се развива. Затова срещаме извѣстни различия въ организацията и управлението на избитѣ въ чужбина и у насъ. Винарскитѣ кооперации почиватъ на началата на взаимността съ солидарна отговорностъ, която е или неограничена, или въ известенъ само размѣръ. За предпочитане е неограничената солидарна отговорностъ.

Капиталътъ на сдружението е двигателния лостъ на предприятието. Той се състои главно отъ дѣловетѣ на членоветѣ. Сливенската кооперация задължава всѣки членъ да внесе най-малко 5 дѣла по 100 лева на декарь лозе. Други кооперации опредѣлятъ основенъ дѣлъ и допълнителни дѣлове на декарь. Струва ми се, че сливенската кооперация най-справедливо е опредѣлила начина за събиране на дружествения капиталъ. Дѣловия капиталъ носи дивидентъ, който обикновено не надминава 8%. Събира се встѣпителна вноска отъ всѣки новозаписанъ членъ. Тази вноска е малка — 10—20 лева.

За увеличение на капитала си, кооперацията прибѣгва до приемане на влогове отъ членоветѣ си или отъ частни лица и сключва заеми. Заемитѣ биватъ лични, ипотекарни или варантни.

Всѣка кооперативна изба по начало трѣбва да си построи своя собствена изба, по надлежно изработенъ планъ съ огледъ на цѣлитѣ, които тя си е задала. Винарска кооперация, която работи при сжщитѣ неудобства и технически

грѣшки, както частнитѣ лозари, нѣма смисълъ да съществуватъ. Първата грижа на сдружението ще бѣде да си построи и уреди собствена изба. За това сж потрѣбни голѣми разходи, за които капитала на сдружението е крайно недостатъченъ и се явява нужда да се прибѣгне до съдействието на държавата — респективно Земледѣлската банка.

Органитѣ на сдружението сж: общото събрание, управителния и контролния съвети и директора. Членоветѣ въ общото събрание на нашитѣ кооперации иматъ право само на единъ гласъ. Нѣкои французки устави допускатъ единъ членъ да има право на повече отъ единъ гласъ споредъ количеството на внесеното грозде.

Управителния съветъ се избира отъ общото събрание. Той е натоваренъ съ общото управление на кооперацията и има най-широки права. Членоветѣ му служатъ безплатно или срещу известно възнаграждение предвидено отъ печалбитѣ. Управителния съветъ може да делегира правата си на директоръ съ заплата по бюджетъ. Директорътъ се назначава отъ управителния съветъ и привежда въ изпълнение решенията на общото събрание, управителния и контролния съвети. Излишно е да се изброяватъ качествата на които трѣбва да отговаря лицето за директоръ. Отъ него зависи успѣха на предприятието. Въ по-малкитѣ изби длѣжността директоръ и специалистъ винарь се сливатъ. Въ по-голѣмитѣ обаче, трѣбва да има отдѣлно лице, специалистъ, който да се грижи изключително за техническото ръководство на предприятието — съ други думи да бѣде технически директоръ.

Споредъ нуждитѣ, въ кооперацията се предвиждатъ различни длѣжности — счетоводители, касиери, домакини, работници и пр., които се назначаватъ отъ управителния съветъ.

Снабдяването на кооперацията съ инвентаръ трѣбва да става по предварително изработенъ планъ въ зависимостъ отъ задачитѣ, които тя си поставя — производството, на повече бѣли и червени вина, бутилкови вина и т. н. Самиятъ планъ на избата е въ връзка и съ избора на машинарията. Ето защо още при изработване на плана трѣбва да се състави списъкъ на уредитѣ, които ще сж нужни за избата. Пренасянето на гроздето въ ферментаци-

онитѣ каци съставлява най-голѣмата трудностъ. Както сухиндолската, така и сливенската изби нѣматъ приспособления за пренасяне гроздето, а всичко става на грѣбъ съ футии.

За нашитѣ условия, при които гроздобера се извършва съ кораби, този въпросъ ще се разреши най-лесно съ рампа, която може да бѣде естествена, ако мѣстото е наклонено и искусствена, ако то е равно. За препочитане сж, обаче наклонитѣ.

Въобще самия планъ и вида на машинитѣ и уредитѣ, които ще бждатъ необходими, трѣбва най-грижливо да бждатъ проучени съвмѣстно отъ инженеръ и специалистъ винарь.

Другъ единъ въпросъ, който е отъ голѣма важностъ и засяга всички членове, — това е приемането и оценяването гроздето на членоветѣ.

Въ всички кооперации гроздето се претегля и следъ това се измѣрва захарния процентъ. Въ българскитѣ кооперативни изби основата за преценката на гроздето е захарния процентъ. Всѣка изба установява ежегоденъ процентъ. Когато гроздобера се приключи, взема се срѣдната пазарна цена на 1 кгр. грозде, раздѣля се на срѣдния процентъ и така се получава оценката на 1 процентъ захарностъ. Ако гроздето е имало по-високъ отъ средния процентъ, цената на кгр. грозде се увеличава — въ противенъ случай тя се намалява въ зависимостъ отъ захарното съдържание. Всички членове сж задължени да донасятъ само здраво грозде. Има обаче дребни грозда, които пускатъ по малко мѣстъ и затова въ сливенската кооперация гроздата при приемането се раздѣлятъ на категории.

Въ францускитѣ изби ние срещаме друга база за преценяване — на хектолитъръ вино съ предполагаемъ градусъ спиртъ. Винарската кооперация въ Lausargue постѣпва по следния начинъ: Опредѣля се срѣдния предполагаемъ градусъ на бждащото вино чрезъ изчисление отъ захарния процентъ на гроздето. Гроздето се приема, като се вписва въ партидата на всѣки членъ 100 литри вино за 150 кгр. прието грозде. За всѣка десета частъ отъ градуса — въ повече отъ срѣдния се увеличава 100-тѣ литри съ $\frac{1}{2}$ литъръ, а въ по-малко се намалява съ $\frac{1}{2}$ литъръ. Ако кооперацията успѣе съ усъвършенствани машини да изкара отъ

150 кгр. грозде повече отъ 100 л. вино излишека е въ ней-на полза, и служи за покриване на разходитѣ.

При приемането на гроздето на членоветѣ се раздаватъ аванси. Тѣзи аванси сж обикновено безлихвени, а въ нѣкои кооперативни изби за тѣхъ се плащатъ и лихви.

Всички тѣзи подробности ще бждатъ уредени отъ специаленъ правилникъ по единъ най-справедливъ начинъ.

Заклучение. Това сж, въ общи черти, мотивитѣ за създаването на кооперативнитѣ изби и тѣхното организиране съ огледъ на мѣстнитѣ нужди и условия.

Кооперативнитѣ изби сж се родили подъ натиска на икономическитѣ условия за защита на дребнитѣ собственици лозари, които по другъ начинъ не могатъ да се ползватъ отъ облагитѣ на напредналата винарска техника.

Тѣ сж едно убежище за икономически слабитѣ, които въ тѣзи ненормални времена сж изложени на икономически бедствия.

Основаването на кооперативнитѣ изби днесъ е възможно благодарение мощната материална подкрепа, която държавата, въ лицето на Българска земледѣлска банка указва.

При тѣзи хубави родовити лозя, за които съществуватъ най-благоприятни условия, чрезъ кооперативно преработване на вината си нашитѣ лозари ще могатъ да имъ създадатъ име, което ще имъ спомогне да намиратъ винаги пазаръ въ голѣмитѣ центрове, а даже и въ чужбина. Доброто плодородие на нашитѣ лозя ще позволи бързото амортизиране на разходитѣ по постройката и обзавеждането на бждащата изба. Азъ не се съмнявамъ, че това, което днесъ е мечта за мнозина, утре ще стане една действителностъ. Моето искрено желание е настоящата ми книжка да допринесе нѣщо за по-скорошното основаване на кооперативни винарски изби въ нашата хубава страна.

Сведения за състоянието на лозята, маточниците и вкоренилищата.

Бургасъ, 8 октомври 1924 г. Както всъка година, така и тази година датата на гроздобера бѣ опрѣделена отъ лозарското ни дружество и предложена на общината ни за обявяване. За дата на гроздобера бе обявено 29 септември. Фактически обаче гроздобера започна една седмица по-рано. Констатира се, че гроздето бе узрѣло по-рано отколкото се предполагаше, Освенъ това, забелязаното въ нѣкои лозя гниене на гроздето накара лозаритѣ да псбързатъ съ гроздобера.

Реколтата на гроздето се оказа съ 50% въ по-малко отъ миналогодишната. Лѣтото въ Бургасъ бѣ сухо, и гроздето не можа да се налѣе така както трѣбваше. Затова и рандемана на ширата която се получи отъ гроздето бе отъ 45—50%. Въ качествено отношение гроздето бе много добро. Захарността на ширата се движеше отъ 20—22—23 градуса. Силната захарностъ на ширата и хубавото и сухо врѣме презъ което се извърши гроздобера предполагатъ да се получи тая година въ Бургасъ силни и доброкачествени вина.

Сделки на грозде станаха малко. Първитѣ сделки на гроздето започнаха съ 3.80—3.95, скоро обаче цѣната се покачи на 4.20—4.25 лв. Станаха сделки и по 4.50—4.80, обаче включително наема на бѣчви и изби. Тукъ цената се разбира за *кгр. грозде*, доставено франко сллада или вагона на търговеца.

На пазаря, гроздето на дребно се продава 10—12 лв. кгр.

Старо вино се намира въ ограничено количество. Една отъ причинитѣ за ниската цена на гроздето бе старото вино. Другата причина е че повечето отъ лозаритѣ нѣматъ собствени сждове и изби.

Надниците по гроздобера бѣха: за берачи мъже 45 лв., жени 30—40 лв., носачи 60—70 лв., за превозъ, за кола отъ 800—1500 кгр., отъ 60—100 лв. кгр.

Съобщава Д-ръ Ивановъ.

Варна, 8 октомврий 1924 год. Времето презъ м. септемврий бѣ постоянно сухо и топло. Слабъ валежъ отъ 1.1 lit. на м² е имало само на 5-ий с. м.

Състоянието на лозята въ началото на м. септемврий значително се бѣ влошило, вследствие създалитѣ се благо-

приятни условия, като последица от падналия на 29-ий август пороевъ дъждъ, придруженъ отъ силенъ вѣтъръ, а въ с. Аджемлеръ и отъ градушка за появянето на бѣлото гниене, което почти вредомъ масово атакува гроздето, като нейде нанесе поврѣди до 70%, а срѣдно взето поврѣдата е около 30%. Пострада най-много гъмзата, а памида и въобще чернитѣ грозда, следъ това. Всичко това стана причина за преждевременното започване на гроздобера, негде даже и на 10 септемврий при срѣдна захарность у мъсть 15%. Гроздоберътъ, обаче, бѣ въ разгара си къмъ 25 септемврий и продължи до 6 октомврий. Срѣдното производство отъ декаръ бѣше около 500 кг. грозде при срѣдна захарность 17%. Случаитѣ, презъ време разгара гроздобера, на 15.5% захарность бѣха доста чести, а тия съ 22% само нѣколко такива.

Благодарение решението на питиепродавския еснафъ, на първо време липсваха всѣкакви купувачи на грозде. Само нѣкои агенти на тоя еснафъ обикаляха лозаритѣ подшушваха плахо за нѣкаква си цена отъ 2—3 лв. безъ обаче да станатъ нѣкакви сдѣлки, тъй като лозаритѣ почнаха да си наливатъ мѣстата, като лесно намираха — заимствуваха бѣвши. Всичко това, обаче, стресна питиепродавцитѣ и то дребнитѣ, които почнаха да схващатъ че тѣ ставатъ орждия, на алчнитѣ за голѣми печалби, търговци на едро. Започнаха да се сключватъ сдѣлки първоначално по 6 лв. кг, грозде, за да достигне скоро по 7 лв. Само нѣколко случаи има да се е продало грозде и то лошокачествено, по 5.20—5.50 лв. Памида и червения марашъ, по избрани чепки, които презъ време гроздобера се продаваха по 7 лв., а димята по 9 лв. на 7 октомврий се продаваха тоже на едро първитѣ по 9 лв., а димята по 11 лв. при едно твърде голѣмо търсене. Вино ново на едро се продава 12—14, а на дребно 18—20 лв., а м. г. вино на дребно 20—24, а въ по-добритѣ локали и до 36 лв. литѣра. Ракията — 0.90—1 лв. градуса на едро при слабо търсене тъй като т. г. имаше небивала реколтата на овоция, особено сливи, които се използваха изключително за добиване на ракия.

Състоянието на маточницитѣ е отлично, особено тия на пространния Варненски общински лозовъ разсадникъ, гдето падналата на 16 юлий т. г., извънредно слаба градушка, не

е можала да причини абсолютно никакви поврѣди. Пълното узрѣване изобщо на матриала е обезпечено. Вкоринилищата въ по-голѣмата си частъ сж въ много добро състояние, а останалитѣ сж силно атакувани отъ пероноспората и безлистени.

Реголването на мѣста за нови лозя, особено въ г. Варна се извършва въ голѣмъ размѣръ.

Заслужава да се отбележи отрадния фактъ, че т. г. въ гр. Варна и варненско много лозари-винари за прѣвъ пѣтъ употрѣбиха калиевия метабисулфатъ.

Съобщава: *П. Г. Антоновъ*

Пазарджикъ, 3 X. 1924 г. Тазгодишниятъ гроздоберъ въ пазарджишко почна твърде рано още отъ 20 септември и сега е вече къмъ своя край.

Реколтата на гроздето общо взето е задоволителна по качество и количество. Старитѣ филоксерови лозя, поради тазгодишната голѣма суша дадоха много малко грозде, като повечето отъ тѣхъ не можаха и разносцитѣ по отгледването си да платятъ.

Криптогамически (убни) болести тази година нѣмахме, обаче сушата и градушкитѣ презъ лѣтото компрометираха много лозя; а сега пъкъ при гроздобера, доста низки, полски и непровѣтриви лозя станаха жертва на мухала и бѣлото гниене.

Ценитѣ на гроздята навредъ въ околията сж задоволителни и твърде високи (двойно и тройно) сравнително тѣзи отъ северна България напр. Така полскитѣ лозя отъ Пазарджикъ, Чангърлии, Ковачево, Сараньово, Ели-дере, Бѣлово, Д. Конаре и пр. съ 14—18% захарностъ; намѣриха 4—6 лв. на кгр. франко лозето, когато прочутия първокласенъ изпеченъ памидъ отъ лозарската яка: Згарлий, Бошуля, Кара Бунаръ, Кара-Мусалъ, Калугерово, Лѣсичево, Вѣтрень и пр. съ 20—26% захаръ Ваво, се продадоха по 7—8 лева кгр.

Прочутитѣ сжщо мавруди отъ Целапица, Ново село и Куртово Конаре намериха даже високи цени отъ 6 до 8 и и повече лева за килограмъ.

Единъ примѣръ: маврудово грозде отъ мѣстността *каила* (Куртово-Конарско) съ необикновено високия си % захаръ, — 25% се даде по 8 лв. килограма.

Мераклии винари за маврудъ тази година като никога друга, бѣха дошли даже и отъ Северна България. Нека отбележимъ мимоходомъ, че мавруда, който се търси тукъ много, се слави като първостепененъ виненъ сортъ, богатъ на боя, танинъ, киселини и екстракти, и служи за подсилване и подправка най-вече за полския памидъ и слабитъ гроздя въобще.

Поради изостаналитъ голѣми количества вина отъ миналогодишната реколта и сравнително ефтината цена на гроздето, петиотизирани вина тукъ нѣма смисълъ да се произвеждатъ, а ще има случай на усилвани съ захаръ на извѣстни слаби и развалени грозда.

Цѣната на новитъ вина още отъ сега се очертава между 13—20 лв. литъра на едро.

Съобщава: К. Н. Христовичъ.

Русе, 10 октомври 1924 г. Както съобщихъ миналия месецъ лозарството въ тоя край прекара тази година една голѣма криза. Реколтата, която изглеждаше до края на юли отлична и задоволяваща лозаритъ, бѣ въ скоро време компроментирана. Маната по гроздето, наречена още *бело гниене*, поради честитъ и голѣми дъждове, отнесе повече отъ половината грозде, което опада или изгни на лозята. *Сивото гниене* (*Ботритисъ*) отъ друга страна помогна сжщо много на гроздовата поврѣда; загубата отъ гниенето, общо взето, възлиза на около 25% отъ тоя на маната. Пероноспората бѣше толкова силна, щото има случаи, кждето се заразиха и лѣтораститъ на много лози, които изсъхнаха на самата главина.

Гроздобера тази година въ русенско съвсемъ не бѣ отъ веселитъ. Брането на гроздето, може да се каже, почна отъ 15 юли и привърши къмъ 15 септември. Лозаритъ бѣха принудени да бератъ на нѣколко пѣти заразеното и капяще грозде, което туряха въ качета за варене на ракия, обаче по причина, че това оманено грозде беше зелено; отъ 100 л. такава каша се получаваше 5—6 лит. ракия отъ 45 гррдуса, работа която не покриваше разноска само за акциза. По тази причина гроздобера стана преждевременно и набраното полуздраво грозде бѣше незрѣло — съ 12—14° на сто захарностъ. Вследствие на това получената мжстъ и вино сж долнокачествени отъ една страна, а отъ друга сж нездрави; тѣ сж изложени на *пресичане* и *проточностъ*.

Пазаръ за грозде и мжстъ бѣше много слабъ. По причина на маната, ненаврименния гроздоберъ, а отъ друга страна повишението на патента, кръчмаритѣ се въздържаха да купуватъ грозде и мжстъ. Може да се каже, че продажбата на грозде предназначено за пазаръ не достигна до 50 на сто. Цената на гроздето за вино бѣ отъ 5.50 до 6.50 лв. кгр., а на това за ядене (десертното) стъ 6—7¹/₂ лв. кгр. Мастъта се продаваше отъ 6—7 лв. л. Тоза неопредѣлено положение принуди много лозари да налѣятъ вината си отколкото да ги продаватъ на ничтожна цѣна. Общо казано днесъ за днесъ пазаръ на лозовитѣ продукти нѣмаме — прекъсваме едно сънливо неопредѣлено състояние.

Не тѣрде розово е положението и на коренилищата и маточницитѣ. Много отъ коренилищата, които бѣха по р. Ломъ и други нѣкои мѣста бѣха залѣти и завлечени отъ пороища и наводнения, отъ друга страна маната ги силно нападна та лозитѣ ще останатъ зелени. По маточницитѣ се яви въ голѣмъ размѣръ бѣлото гниене, а поради дъждоветѣ и ненавременното обработване резницитѣ ще останатъ недоузрѣли. Особено, въ ония мѣста, положени въ нисинитѣ.

Съобщава: И. Христовъ,

ХРОНИКА

Въ брой 222 отъ 17.XI. т. г. на в. „Свободна речъ“ четемъ, че „Министрътъ на финансиитѣ възнамерявалъ да привлече вниманието на народнитѣ представители върху нѣкои държавни приходи между, които сж и акцизитѣ върху кашитѣ за ракия, виното и пр.“ Така, че лозаритѣ трѣбва да се готвятъ за нови изненади. Нека бждатъ готови за да отбиятъ всѣко несправедливо увеличение на акциза върху виното и кашитѣ за ракия.

Поради заболяване редакторътъ на списанието г-нъ Недѣлчевъ, забави се отпечатването на книжка 9-10. Просимъ извинение отъ г. г. читателитѣ.

Въ статията на Д-ръ В. Марковъ кн. 7-8 на списанието отъ т. г. „По въпроса за селектиранитѣ винени ферменти на практика“, отговоръ на г. Хранковъ (вижъ в. „Кооператоръ“ отъ 1924 г.) сж допуснати печатни грѣшки и опущения по смисълъ отъ печатницата.

По искането на Съюза, съгласно съобщението въ кн. 7-8 Министерството на финансите (отделение за държавните привилегии и акцизите) съ писмо № 22341 отъ 24.IX. н. г. съобщава, на Съюза, че е наредило съ окръжна телеграма до органите си въ Царството да бдятъ най-строго за преследване на петиотните вина съ следното съдържание:

До всички акцизни
началници въ Царството.

Министерството има положителни сведения, че въ повечето отъ лозарските центрове сж складира ни голъми количества захаръ за приготвление на петиотно вино. Понеже произвеждането на такова вино е забранено, то като Ви напомнямъ, че окръжната телеграма

№ 19307 отъ 13 септември 1920 год. е въ сила, предлагамъ Ви веднага да вземете най-строги мърки за да се предотврати приготвлението на гореказаните вина. Преписи отъ заповѣдите които ще издадете по поводъ на настоящата, представете веднага въ Министерството. 21601 отъ 18.IX. 1924 г. За министъръ: (подписа не се чете)

Отъ Сливенъ ни съобщаватъ, че група сливенски пепиниеристи сж основали пепиниерска кооперация „Американска лоза“, която има за цѣль задружната продажба лозовия материалъ и облагородените лози на членовете. Сжщата кооперация ще се стреми да намѣри пазаръ на българските лози вънъ отъ България.

Спомоществуватели

за 1924 г., които сж събирали и препращали абонаменти въ редакцията:

Петръ Вълкановъ, гр. Стара-Загора.

Анастасъ Д. Вангеловъ, с. Синделъ (Провадийско).

Георги Димитровъ, гр. Берковица.

Никола Савовъ, с. Бѣкиловци (Берковско).

Фондъ

за закрепване съюза и постигане задачите, които той си е задалъ. Съюза апелира къмъ лозарите да го подкрепятъ.

Преносъ отъ кн. 7—8 . . . 24,998 40 лв.

Министерството на Земледѣлието и Държ. имоти 30,000.— „

Окол. лозарски Синдикатъ, гр. Разградъ 500.— „

Лозар. кооператив. Д-во „Памидъ“. с. Змѣево

(Ст. Загорско)

1,200.— лв.

Кооператив. Производ. Винарска Изба „Шевка“,	
гр. Сливенъ	1,000.— лв.
Димитръ П. Сжселовъ, гр. София	50.— ”
Хар. Велевъ, с. Падарево (Н. Загорско)	100.— ”
Маринъ Дончевъ, с. Мерданя (Търновско)	300.— ”
Ив. Драгиенчевъ, гр. Разградъ	100.— ”
Иванъ Бързаковъ, гр. София	100.— ”
Стеф. П. Стояновъ, гр. Ловечъ	100.— ”
Ат. Кръстевъ, гр. Вратца	100.— ”
Петръ Вълкановъ?	50.— ”
Ал. Раевъ, гр. Ловечъ	100.— ”
К. Кротковъ?	100.— ”
Ил. Петровъ, гр. Т. Пазарджикъ	100.— ”
Ст. Станевъ, гр. Ст. Загора	100.— ”
Марко Ивановъ, с. Елхово (Казанлъшко)	50.— ”
Н. Сукнаровъ, гр. Ст. Загора	200.— ”
Върб. Календжиевъ, гр. Лясковецъ	200.— ”
Методи х. Янковъ, с. Брестовица (Пловдивско)	100.— ”
Н. Найденовъ, с. Гигенъ (Никополско)	50.— ”
И. Кочевъ	50.— ”
Енчо Козлевъ, гр. Лясковецъ	100.— ”
Ас. Витановъ, с. Перушица (Пловдивско)	100.— ”
Петръ Тончевъ, гр. Видинъ	50.— ”
Нетко Ганчевъ, с. Кестамболъ (Търновско)	50.— ”
К. Тодоровъ, с. Змѣево (Ст. Загорско)	100.— ”
Ст. Дерменджиевъ, гр. Сливенъ	100.— ”
Ан. Беровъ, гр. Лясковецъ	50.— ”
Иорд. Лишковъ, с. Бобошево (Дупнишко)	50.— ”
Ник. Захариевъ	200.— ”
Димитръ Ранковъ гр. Дупница	50.— ”
Ат. Славовъ. гр. Сливенъ	200.— ”
Лозар, винар. Д-во „Св. Трифонъ“, гр. Анхиало	100.— ”
Георги Хлѣбаровъ, гр. Анхиало	50.— ”
Жел. Димитровъ	50.— ”
Хр. Цвѣтковъ	50.— ”
Лозарското Д-во, с. Типченица (Вратчанско)	200.— ”
П. Геновъ, гр. Плевенъ	150.— ”
Янакиевъ, с. Комарево (Плевенско)	50.— ”
Д. Поповъ, с. Габровница (Фердинандско)	50.— ”
Мих. Славовъ, гр. Ст. Загора	50.— ”

Ив. Стратиевъ, г. Ласковецъ	50' — лв
Т. Христовъ, гр. Ст. Загора	50' — „
Ник. Пролановъ, с. Килифаревъ (Търновско)	50' — „
Ган. Зарбовъ „ „	50' — „
Н. Дековъ, гр. Плевенъ	100' — „
Петръ Моновъ „	200' — „
Ат. И. Хинчовъ „	50' — „
Алекси Серафимовъ, гр. Ловечъ	200' — „
Н. Ив. Дачевъ, гр. Плевенъ	100' — „
Анг. Митовъ „	100' — „
Георги Марковъ „	100' — „
Колю Стефановъ гр. Ст. Загора	100' — „
Нейко Колювъ „	50' — „
Досю Мануиловъ, с. Сухиндолъ (Севлиево)	100' — „
Петръ Генчовъ, гр. Ст. Загора	60' — „
Тодоръ Кировъ, гр. Плѣвень	50' — „
Г. Костовъ, гр. София	100' — „
Георги Мирчевъ, с. Сухиндолъ (Севлиево)	100' — „
Ат. Гитевъ „ „	200' — „
Георги Шиваровъ, с. Орѣховица (Ст. Загорско)	100' — „
Косто Манговъ, гр. Плѣвень	50' — „
Тодоръ Червенковъ „	50' — „
Панталея Владовъ „	30' — „
Юрданъ Русиновъ „	20' — „
Дончо Лишовъ „	40' — „
Христо К. Стойковъ „	100' — „
Господинъ Андрѣевъ, с. Муселиево (Никополско)	50' — „
Г. Ив. Сарживановъ, гр. Сливенъ	1,355' — „
Александръ Драгневъ „	200' — „
Семовъ Мундровъ „	100' — „
Иванъ Измиревъ „	100' — „
Иванъ В. Докторовъ „	100' — „
Димитръ Егаровъ „	100' — „
Никола Ив. Сарживановъ „	400' — „
Захария Поповъ „	500' — „
Сава Кондаковъ „	100' — „
Юрданъ К. Бъчваровъ „	200' — „
Тодоръ Егаровъ „	200' — „
Михалъ Топаловъ „	100' — „
Никола Хайверовъ „	150' — „

Стефанъ Поповъ	Сливенъ	200.—	лв.
Падаровъ Йорговъ	„	100.—	„
Василь Шиникчиевъ	„	100.—	„
Стоянъ Димиревъ	„	100.—	„
Стефанъ Русевъ	„	200.—	„
Върбанъ Бояджиевъ	„	100.—	„
Иванъ Николовъ Юрдановъ	„	200.—	„
Славъ Нидѣлчевъ	„	50.—	„
Нидѣлковъ Д. Топаловъ	„	50.—	„
Петръ Краваревъ	„	50.—	„
Захария Кондаковъ	„	50.—	„
Юрданъ Т. Кебеджиевъ	„	50.—	„
Симеонъ Мариновъ	„	50.—	„
Никола Х. Ивановъ	„	50.—	„
Иосифъ Асса	„	25.—	„
Тодоръ Вълчевъ	„	20.—	„
Град. Лозар. Д-во „Съединенне“, гр. Лясковецъ		500.—	„
Д. Георгиевъ, с. Коруджа-Еречъ (Гор. Орѣховско)		18'90	„
Димитръ Д. Семовъ, гр. Сливенъ		6'70	„
Иванъ Томовъ, с. Бокиловци (Берковско)		20.—	„
Салтиръ Томовъ	„	20.—	„
Никола Савовъ	„	20.—	„
Димитръ Тодоровъ	„	10.—	„
Петръ Филиповъ	„	10.—	„
Младенъ Филиповъ	„	10.—	„
Никола Ивановъ	„	10.—	„
Димитръ Андрѣевъ	„	10.—	„
Иванъ Димитровъ	„	10.—	„
Атанасъ Г. Костовъ	„	10.—	„
Миронъ Тодоровъ	„	10.—	„
Цв. Иванъ Симеоновъ	„	10.—	„
Луканъ Методиевъ	„	10.—	„
Иоакимъ Савовъ	„	10.—	„
Тома Алексовъ	„	10.—	„
Димитръ Петровъ	„	10.—	„
Тодоръ Илиевъ	„	20.—	„
Димитръ Иванчовъ	„	10.—	„
Прокопъ Георгиевъ	„	10.—	„
Иванъ Герасимовъ	„	10.—	„
Георги Генковъ	„	10.—	„

Иванъ Б. Манчовъ, с. Бокиловци (Берковско)	5.— лв.
Върба Кръстева	5.— „
Митаръ Алексевъ	5.— „
Михалъ Михайловъ	5.— „
Гено Георгиевъ	5.— „
Първанъ Маноиловъ	5.— „
Ангелъ Григоровъ	5.— „
Никодимъ Ивановъ	5.— „
Анания Генковъ	5.— „
Иванъ Петровъ	6.— „
Георги Христовъ, с. Балювица	20.— „
Георги Каменовъ, с. Бокиловци	10.— „
Григория П. Ивановъ	10.— „
Тр. Ил. Тончевъ	20.— „
Тодоръ Т. Славчовъ гр. Г.-Орѣховица	25.— „

Всичко 69,610.— лв.

ЛОЗАРИ И ВИНАРИ!

Искате ли да добиете **най-високи** цени за Вашето производство, възложете продажбата на

Търговското посредническо О. О. Д-во „Комердѹнионъ“

София, ул. „Царъ Симеонъ“ № 67.

Условня най-либерални.

2—3

ВСИЧКИ ЛОЗАРСКИ МАШИНИ:

Помпи за вино, роначки, пръскачки, пушачки, виномѣри, захаромѣри, филтри, сѣра, калиевъ метоби сулфидъ и всичко друго **потрѣбно** за лозари и винари ще намерите на **ефтини** цени при:

Търговско Посредническо О. О. Д-во
„КОМЕРЦЮНИОНЪ“

София, ул. Царъ Симеонъ, 67

11—3

ГОЛЪМО КОЛИЧЕСТВО РЕЗНИЦИ

отъ всички сортове, отъ мой собственъ маточникъ въ градъ

Плѣвень продавамъ на износни цени.

Сжщо имамъ черни, червени и бѣли вина.

ПЕТЮ КОЛЕВЪ

улица 70, VIII кв., № 8 — Плѣвень

1—1

Въ редакцията на списанието „Лозарски Прегледъ“

се намира за проданъ книгата

„РЪКОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“

отъ И. И. Хранковъ, II-ро поправено и допжлнено издание.

ЦЕНА 33 ЛВ. СЪ ПОЩ. РАЗНОСКИ ВЪ ПРЕДПЛАТА.

ИЗДАНИЕТО Е НА СЪЮЗА.

ЛОЗАРСКА ЛИТЕРАТУРА

Въ редакцията на сп. „Лозарски Прегледъ“ се намиратъ за проданъ следнитѣ книги по лозарство и винарство:

1. Върху афинитета на нѣколко български сортове лози съ дивитѣ лози подложки, отъ Н. Недѣлчевъ — Цена 5 лв.
 2. Посаждане и отгледване на ново възобновенитѣ лозя съ американски лози, отъ Цв. Пеневъ. Цена 100 лв.
 3. Американскитѣ лози и възобновление на лозята, IV издание, отъ В. П. Мариновъ. Цена 60 лева.
 4. Практически наставления за отгледване и обработване на американскитѣ лозя, отъ Ил. Христовъ, цена 5 лева.
 5. Практически наставления за правене на добри и ефтини американски лозя, отъ Ил. Христовъ, 2-о преработено издание. Цена 5 лева (изчерпана, подъ печатъ).
 6. Посаждане и отгледване на ново възобновенитѣ лозя съ американски лози, отъ Лозарска библиотека „Нова лоза“ № 11, отъ Цв. Пеневъ. Цена 25 лв. (изчерпана)
 7. Практически наставления по резитбата на лозята, отъ Ил. Христовъ. Цена 4 лева.
 8. Присаждане и взаимобразното влияние между подложката и присадника, отъ В. П. Мариновъ. Цена 6 лева.
 9. Пълно ръководство по винарство, за изучаване начинитѣ по приготвянето, обработването и церенето на разнитѣ видове вина и ракии, отъ Хр. С. Георгиевъ. Цена 100 лв.
 10. Практически наставления за правене на добри и трайни вина, отъ Ил. Христовъ. Ц. 8 лв. (изчерпана, подъ печатъ)
 11. Практическо ръководство за приготвяне на разни ракии, отъ Ил. Христовъ. Цена 15 лева.
 12. Модерно винарствуване отъ Ив. Добревъ, началникъ на Лозарската Опитна Станция въ гр. Плевенъ. Цена 6 лв.
 13. Какъ да си направя ново лозе? — III-о издание, преработено съ извадки отъ Закона за подобрене земеделското производство, отъ Н. Недѣлчевъ. Цена 5 лв.
 14. Какъ се приготвява добро и трайно вино? отъ Н. Недѣлчевъ. — Цена 5 лв.
 15. Приготвяне на ракии, коняци, вермути и ликйори отъ Н. Недѣлчевъ. — Цена 5 лв.
 16. Какъ се поправятъ развалени вина? отъ Д. Овчаровъ. — Цена 4 лв.
 17. Резитбана лозята (съ 20 ф. въ текста). Д. Бъчваровъ Ц. 6 50 л.
 18. Пероноспората (маната) по лозята и борбата съ нея отъ М. Иванчевъ. — Цена 4'80 (изчерпана, подъ печатъ).
 19. Изборъ на пръчки за ново лозе и засаждането имъ, Д. Бъчваровъ Цена 5 лв.
 20. Резитба на лозитѣ, пероноспората и изресяване на лозитѣ, отъ Алекси Кузовъ. Цена 30 лв
- Съ стенната карта за резитбата на лозитѣ. Отъ същия Ц. 50 л.
21. Пълно ръководство по лозарство отъ Иванъ Добревъ. Цена 100 лева

Когато горнитѣ книги се пращатъ въ провинцията, къмъ ценитѣ имъ се прибавятъ пощенски разноски, които сж за препоръчано изпращане: 2'30 лева за № № 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 и 19; 3'80 лв. за № 9; 4'10 лв. за № 2; 2'90 лв. за № 3; 2'60 лв. за № 20 и 3'20 лв. за № 21.

ПОКАНА

за записване абонати на сп. „Лозарски Прегледъ“

Органъ на Съюза на българските лозари-винари — година X.

Абонаментът на списанието е 55 лева за година и 10 лева за право участие въ посмъртната каса при съюза „Лазарски прегледъ“. Всѣкой абонатъ е и членъ на посмъртната каса.

На записалитѣ отъ 5 до 10 абонати се прави отстъпка 10%, отъ 11-20 абонати 15%, на повече отъ 20 абонати 20 %. Отстъпката е само върху абонамента на списанието — 55 лв. и то за предплатилитѣ абонати.

Умоляват се г. г. настоятелите да събират веднага абонамента съгласно записването. Сумите да се изпращат на адрес: Администрация на сп. „Лозарски Преглед“ — София.

Преди изпращане на сумитъ, всеки настоятел да си удържи следуюмата се отстъпка. Умоляватъ се абонатитъ да вписватъ точния си и пъленъ адресъ.

№ по редъ	Име и презиме	Мѣстожител- ство (с. или гр.) улица и №	Околия	Сума лева ст.
			Всичко . . .	
			Отстъпка . . .	
			Остава за изпр.	

Сумата : { абонаментъ } лв. е изпр. съ пош. зап. №
 { „ посмъртна каса } отъ 192 г.

ПОСМЪРТНА КАСА

при Съюза на българските лозари.

Съюзът на българските лозари водимъ отъ желанието да подпомогне семействата на своитъ членове и на тѣзи на абонатитъ на сп. „Лозарски прегледъ“, реши да основе „посмъртна каса“ за подпомагането имъ въ случай на смъртъ. Фондътъ на посмъртната каса се образува, като се отдѣля 10 лева отъ абонамента. Касата се урежда отъ следния правилникъ:

1. Всѣкой абонатъ, който е предплатилъ списанието за една година, се счита презъ абонаментната година членъ на посмъртната каса „Лозарски прегледъ“ при съюза на българските лозари. Осигуровката е за всиски смъртни случаи (болестъ, убийство, самоубийство).

2. Отъ предплатенъ абонаментъ се отдѣля по 10 лв. Така събранитъ суми се внасятъ за уползотворение въ Б. Ц. К. Банка подъ название „Посмъртна каса Лозарски прегледъ“. Тѣзи средства се използватъ само за помощъ при смъртни случаи и за никакви други цели.

3. Събраната презъ годината сума, следъ като се спаднатъ разходите по управлението на касата 5%, се разпредѣля по равно на правоимеющитъ наследници на починалитъ презъ абонаментната година абонати. Преинята не може да надмината сумата 10,000 лева.

4. На бедни семейства, нуждающи се отъ средства за погребение на починалия абонатъ, по поискване, отпуска се авансъ въ размѣръ, опредѣленъ отъ постоянното присѣствие на съюза.

5. Разпредѣлението и разходването на събраната сума става съ протоколно решение на управителния съветъ най-късно до края на м-цъ януарий следващата година и се публикува въ февруарската книжка на списанието „Лозарски прегледъ“ за следната година.

6. Ако въ срокъ на 6 месеца следъ изтичане на абонаментната година, наследниците на починалия не подирятъ следващата имъ се премия, последната остава въ полза на фонда.

7. Абоната има право на премия (помощъ), ако е предплатилъ абонамента си чрезъ пощенски записъ, или въ препоръчено писмо поне 30 дена преди дена на смъртта. Въ противенъ случай наследниците се лишаватъ отъ право на премия.

8. Ако абонатътъ не е посочилъ изрично, при абонирането си, кому да се даде премията (помощта), право на нея иматъ: съпругата и децата, или ако нѣма такива, бащата и майката, или ако и такива нѣма, малолетнитъ братя и сестри.

9. Наследниците на починалия абонатъ най-късно 20 дена следъ смъртта заявяватъ въ съюза на българските лозари за смъртта на абоната и най-късно до 10.1. следната година представятъ въ съюза при зявление следнитъ документи: 1. Преписъ отъ смъртния актъ. 2. Удостоверение за правото на наследство. 3. Разписка за получаване на сумата, подписа на която да е нотариално заверенъ. Когато наследниците сж повече отъ единъ сумата се предава на уполномощено отъ тѣхъ по нотариаленъ редъ лице.