

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Новости въ лозарството и винарството — Н. Недѣлчевъ.
2. Изборъ на мѣста за лозя — П. Тодоровъ.
3. Захарьта и лозарството — Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ.
4. Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ винената калъ и чорбата въ казанитѣ — Никола Петковъ.
5. Изъ практиката. Борбата противъ пероноспората.
6. Съюзенъ животъ.
7. Хроника.

Н. Недѣлчевъ

Новости въ лозарството и винарството

(Рефератъ, четенъ на конгреса на Съюза на Българскитѣ лозари, състоялъ се въ гр. София, на 27 февруарий 1926 г.).

(Продължение отъ кн. 5).

Десертни сортове

Върху отглеждането на десертнитѣ сортове и европейския имъ пазаръ азъ вече писахъ въ януарския брой на сп. „Лозарски Прегледъ“ и ще избѣгна да повтарямъ сжщитѣ мисли. Въ Франция мога да твърдя, че десертнитѣ сортове сж рѣдкостъ. Почти единствения десертенъ сортъ, който тамъ се отглежда за вътрешна консомация и износъ е Шасла доре. Вие знаете, че у насъ този сортъ при наличността на други наши по-ценни сортове не е на голѣма почитъ. Други десертни сортове, които тамъ се отглеждатъ сж кжсния сортъ Servant и то въ много ограничено количество. Нашия Афузъ Али или Dattier de Beyrouth е голѣма рѣдкостъ. На пазаря продаватъ и обикновени винени грозда, като Clairette, които тукъ надали нѣкой би ялъ. Хамбургския мискетъ минава тамъ за голѣмъ луксъ и се продава три пати по-скъпо отъ Шасла доре.

Италия, Испания и Португалия изглежда да произвеждатъ добри десертни грозда различни отъ нашитѣ. Азъ ви-

дѣхъ испански и португалски грозда съ голѣми, красиви гроздове и едри, корави зърна. Впрочемъ, тѣзи две държави продоволстватъ главно английския пазаръ.

Шаслата се отглежда главно въ южната частъ на Франция. Тя се бере презъ м. августъ и се изнася за Парижъ, Германия, Швейцария и другаде. Опаковката за Парижъ става въ малки плетени кошнички, които събиратъ около 4 кгр. За Германия Шаслата се опакова въ сандъчета, които събиратъ около 18 кгр. грозде съ форма на пресеченъ конусъ. Тѣзи сандъчета се нареждатъ едно върху друго въ вагони, така че въ единъ вагонъ се вмѣстятъ 10,000 кгр. грозде. Кошничкитѣ за Парижъ се нареждатъ грижливо на скели, поставени въ вагона.

Посредникитѣ купуватъ гроздето отъ производителитѣ на цена около 7 лв. кгр., следъ това тѣ го сортиратъ, опаковатъ и изпращатъ.

Обработката на Шаслата става безъ особенни грижи. Главинитѣ сж на 1 м. 50, рѣжатъ се ниско на 1—2 очи, отглеждатъ се безъ колове. Лозето не се копае, а се оре съ коне. Подложката е главно Riparia. Съхранението на гроздето става по два начина: на самата главина, въ такива случаи гроздето се запазва до нова година. Беритбата започва отъ 10 ноемврий и при първата слана, останалитѣ гроздове се събиратъ и съхраняватъ по начина съ суха чепка. Върху главинитѣ гроздето се съхранява като всѣки гроздъ се поставя въ книжна кесия.

По интересно е съхранението на гроздето въ специални съхранилища. Тукъ трѣбва да отбележа, че секретъ по съхранението на гроздето презъ зимата се пази грижливо отъ французкитѣ производители. Общитѣ черти обаче на устройството на съхранилищата сж известни. Остава да се направятъ опити съ наши сортове за да се добие нужната опитностъ. Българинътъ е възприемчивъ и азъ съмъ убеденъ, че той самъ ще усвършенства метода. Нашитѣ лепиниеристи не получаватъ ли по добри резултати при стратифицирането на лозитѣ отъ своитѣ учители — французитѣ?

Най-после ще кажа нѣколко думи за интензивната обработка на лозята, при която се обръща внимание главно на количеството на реколтата. Тя е въведена най-напредъ въ стопанството Maroger, близо до Нимъ (Южна Франция) което

посетихъ миналата есенъ и днесъ намира множество последователи въ Южна Франция и другаде. Средното производство на декаръ за последнитѣ седемнадесетъ години е 1347·6 литра. Интензивната обработка на Maroger почива върху следнитѣ начала. Преди всичко той избира най-родовититѣ сортове и най-силнитѣ подложки. Като присадници, той отглежда Aramon noir, Aramon gris. Като най-подходяща подложка, която може да изхрани грамадни реколти безъ да отслабне, той се е спрелъ на Rupestris du Lot. Върху тази подложка той е получилъ въ парцелата си „Fanabregue“ повече отъ 4,000 литра вино на декаръ, когато съ Riparia Gloire максималната реколта е била 2,000 л. на декаръ. За да може да ражда много главината, тя трѣбва да разполага съ достатъчно земя. Maroger е партизанинъ на голѣмитѣ разстояния. Новитѣ му лозя сж засадени на разстояния 2 м. 25×1 м 50. Най-интересната страна на интензивната култура на Maroger е рѣзидбата и обработката на почвата. Лозитѣ сж вдигнати на телена конструкция съ 6 и 8 реда тель. Рѣзидбата, която се извършва въ това стопанство, се отличава отъ всички други рѣзидби по простотата си. Избиратъ се върху главината 6 или 8 отъ най-добритѣ прѣчки, безъ да се гледа отъ кжде излизатъ и се завързватъ отъ дветѣ страни на главината по долнитѣ телове. Всичко друго се премахва. Главината нѣма никаква форма, нито стари рамена, нито чепчета. Обработката на почвата става непрекъснато зиме и лете на дълбочина, която не надминава 7 см. — изключително плитка обработка. Тя се извършва съ различни орждия, специално нагодени за целта, съ коне и съ тракторъ. Тракторътъ е отъ марката Cletrac, 12 конски сили, гжсениченъ тракторъ, широкъ 80 см. Той разрохква междуредието съ едно минаване и дневно оре при 6—7 см. дълбочина 50 декара. Споредъ изчислението на Maroger прекопаването на 1 декаръ лозе съ тракторъ възлиза на 1 фр. 70 или наши пари 12 лева. Сжщиятъ тракторъ влаци и машинитѣ за прѣскане. При интензивното обработване на почвата лозата почти не се нуждае отъ торене, както това е показалъ Maroger. Благодарение на интензивната обработка, коштуемата цена на 1 литъръ вино е много ниска. Прилагането на тази метода, обаче, е възможно само въ равни, богати почви и при голѣмо пространство лозя — най-малко 300 декара.

Рамкитѣ на реферата не ми позволяватъ да се простирамъ по надълго върху въпроситѣ изъ областъта на лозарството, затова преминавамъ къмъ втората частъ.

Винарство

Преди всичко, трѣбва да направя едно разграничение между добиването на обикновенитѣ вина и луксознитѣ. При получаването на обикновенитѣ вина техниката е намѣрила широко приложение и устройството на избитѣ е опростено.

Съ малки изключения, голѣмитѣ Южно-Французки изби сж специализирани за приготвяне само на единъ типъ вино — бѣло, червено или розово. Тѣ сж винаги построени надъ земята, съ стени изградени съ камъне, безъ отдѣления. Тѣ нѣматъ никакви дървени сждове, а желѣзобетонни резервоари съ вмѣстимостъ около 40,000 литра, на единъ или два етажа. Преработването на гроздето става механически. Машинитѣ, които се употребяватъ въ избитѣ за червено вино сж обикновено гроздова мелница съ помпа за изкачване гроздовата каша, която по трѣби пада въ желѣзобетонния резервоаръ. За претачене на виното има канализация отъ тржби, които довеждатъ виното въ единъ трапъ, отъ кждѣто помпитѣ го препращатъ въ други сждове. Джибритѣ се пресуватъ съ хидравлически преси, следъ което се занасятъ навънъ отъ избата въ специални фабрики за дестилране. Виното се съхранява въ сжитѣ сждове, кждѣто е врѣло.

Болшинството отъ избитѣ сж кооперативни.

Французката държава прави голѣми улеснения на кооператоритѣ за построяване и обзавеждане на кооперативнитѣ изби

Тѣзи улеснения се състоятъ въ 1) Изработване безплатно плана на избата отъ държавни архитекти специалисти. 2) Даване субсидия безвъзмездно, равна на $\frac{1}{6}$ отъ общата стойностъ на избата. 3) Дългосроченъ евтинъ заемъ, съ 2 % лихва за 25 години, равенъ на 6 пжти капитала на членоветѣ внесени въ пари или въ натура (по законитѣ отъ 5 августъ 1920 и отъ 9 II.1921 год).

Благодарение на тѣзи улеснения, французкитѣ лозари сж построили чудесно обзаведени изби, кждѣто всичко се движи съ електричество.

Избитъ за бѣло вино иматъ подобно устройство, пакъ съ желѣзобетонни резервоари, но вмѣсто хидравлически преси иматъ камари за оцеждане на мжстѣта и винтови преси за по слабо налѣгане съ голѣма повърхность. Бѣлитѣ вина се приготвяватъ отъ бѣли грозда. Най-после избитъ за розови вина иматъ инсталация, подобна на тѣзи за бѣло вино, но приготвянето на виното става отъ черни грозда.

Работната ржка въ избитѣ е сведена до минимумъ. Сжщо така е сведена до минимумъ работата на специалиста. Следъ като виното въ желѣзобетоннитѣ резервоари намали обема си отъ изстиването и се допълнятъ сждоветѣ, тѣ вече не се допиватъ, понеже не става изпарение, както въ дървенитѣ бѣчви. Гроздобера трае 15—20 дена. Ферментацията на гроздовата каша не трае по вече отъ три дена, следъ което виното се отдѣля, джибритѣ се пресоватъ. Ракия не се вари въ избата. Виното обикновено се продава сжщата година, но въ нѣкои случаи остава да престои още една година, въ сжщитѣ желѣзобетонни резервоари надъ земята.

Южно Французкото червено вино е слабо на спиртъ — средно 8°. Въпреки това, то е трайно, защото се обработва съ нужната чистота, а и винаги съ помощта на сѣрния двуокись.

Метабисулфита презъ последнитѣ години е измѣстенъ почти напълно отъ така нарѣченитѣ „хранителни сѣрнисти разтвори“. Причината за това е че отъ една страна французкия законъ ограничава прибавянето на метабисулфита до 20 гр. на 100 л., а отъ друга употребението на сѣрнистия разтворъ е по-удобно. Тѣзи разтвори се продаватъ въ дамджани, къмъ всѣка отъ които има металическа чаша за мѣрка. Тѣ съдържатъ разтворенъ сѣренъ двуокись, а сжщевременно и амониевъ фосфатъ, който служи за храна на ферментитѣ. Последниятъ играе и друга роля въ разтвора. Ако вода се насити съ сѣренъ двуокись, разтворътъ ще ще бжде слабъ — едва 8%. Щомъ обаче, предварително се разтвори въ водата амониевъ фосфатъ, така приготвения разтворъ може да погълне 20—25% сѣренъ двуокись. По този начинъ се получаватъ хранителнитѣ сѣрнисти разтвори.

Вмѣсто метабисулфитъ, въ гроздовата каша или мжстъ за бѣло вино се прибавя съответната доза сѣристъ разтворъ. Това е всичкото, което прибавятъ болшинството отъ

избитъ. Преди петнадесетина години, прибавката на сѣренъ двуокисъ се последваше отъ засѣване на квасъ. При обиколката ми на голѣмитъ Южно французки изби презъ последния гроздоберъ една на десетъ прилагаха селекционираниѣ ферменти. Какъ да се обясни изоставя-ето на една практика, която теоритически би трѣбвало да даде най-добри резултати? Преди всичко за приготвянето на вината сѣрния двуокисъ играе по-голѣма роль отъ селекционираниѣ ферменти. На него се дължи по-силния и траенъ цвѣтъ на червеното вино, по-голѣмия екстрактъ, липсата на болестни микроби, предотвратяване на потъмняването.

Увеличението на алкохолния градусъ и придаването на специални букети отъ селекционираниѣ ферменти е преувеличение, което практиката опроверга. Селекционираниѣ ферменти въ винарството, кждѣто първичната материя не се стерилизира, играятъ второстепенна роль. Единъ день, когато се реализира технически възможността евтино да се стерилизира гроздовата каша, употребението на селекционираниѣ ферменти ще се наложи като необходимостъ. Днесъ обаче, приложението имъ е съпроводено съ трудности и усложнения, които често пжти не оправдаватъ полученитъ резултати.

Приготвянето на бутилковитъ вина — черни, бѣли и ликьорни става споредъ мѣстнитъ начини, които сж се запазили отъ дълго време по традиция. Измѣнението начинитъ на производството тамъ става съ голѣми предпазливости, за да се запази характерния типъ на виното. Най-добритъ бѣли сладки вина се получаватъ въ мѣстността Sauternes, близо до Бордо. Тѣхното приготвяние става по единъ начинъ, който ние бихме нарекли доста примитивенъ. Тамъ не се употребяватъ селектирани ферменти, които може би, биха измѣнили типа на виното. Букета, който се цени въ това вино, се дължи на благородното гниене на гроздето. Съхранението на виното става въ малки бѣчви въ изби сжщо надъ земята.

Въ Южна Франция има едно село, на име Frontignan, което произвежда прочути сладки бѣли вина отъ сорта фронтинянски мискетъ, който се приближава до нашъта Тамянка. Характерното при приготвянето на това вино, е че то се оставя въ малки бѣчви на слънце въ продължение

на три лѣта. За да не се вкисне, то се подсилва съ спиртъ. Така използватъ французитѣ своитѣ ценни сортове и заплащатъ единия кгр. 20 лева, когато Арамона се продава 2—3 лева единия килограмъ.

Приготвянето на шампанското вино става по известния шампански способъ. Презъ последнитѣ години въ Франция сж инсталирани нѣколко фабрики, кждѣто получаването на шампанско става по способа Charmat. Той се състои въ замѣстване бутилкитѣ при получаване на налѣгането съ голѣми резервоари. Следъ това готовото шампанизирано вино се налива въ бутилки и се продава.

При обиколката си се интересувахъ отъ безалкохолното производство. Въ Австрия, споредъ г-на директора на Клостернойбургското Лозарско училище се позволява приготвянето на безалкохолно вино чрезъ пресичане на мжстѣта съ натриевъ бензоатъ, при условия да бжде продавано съ обозначение. Впрочемъ сжщия продуктъ е позволенъ и въ Съединенитѣ Щати.

Въ Италия конферирахъ по този въпросъ съ проф. Санино, въ Алба. Споредъ неговитѣ думи, за сега въ Италия има една фабрика за концентриране на мжстъ. Предназначението на концентрираната мжстъ, обаче, не е да задоволява нуждитѣ на въздържателитѣ, а за подсилване слабата на захаръ мжстъ при приготвянето на вино. Сжщиятъ ми показва две проби концентрирана мжстъ—една червена, друга бѣла.

Въ Франция, най-голѣмата производителка на грозде не сжществува никаква фабрика за безалкохолни продукти отъ грозде. Никждѣ въ Франция не приготвяватъ или консумиратъ безалкохолно вино. Съ проучването на въпроса за използване гроздето за безалкохолни продукти се занимава специално, incens, директоръ на Винарската Станция въ Тулуза.

Нему е била възложена задачата да намѣри способъ за превръщане частъ отъ гроздовата реколта на департамента Жирондъ въ безалкохолни продукти за износъ въ Съединенитѣ Щати. Той е препоръчалъ приготвянето на сиропи отъ мжстъ, като е изобретилъ и известни апарати за целта.

Основало се е дружество за приготвяние на подобни продукти въ Бордо, но е фалирало.

Безалкохолното вино, което е въ сжщностъ стерилизирана съ топлина или по другъ начинъ мжстъ, е питие, което не може да се консумира въ такъвъ размъръ, както виното. Ако мжстътъ е пресечена съ сѣренъ двуокисъ или други антисептични вещества, тя не е съвсемъ безвредна за организма. Ако е пресечена съ топлина, тя изгубва много отъ своитѣ качества, следствие унищожението на витаминитѣ и диастазитѣ.

Прочее, производство на безалкохолно вино въ първитѣ две лозарски страни въ света, Франция и Италия, не съществува. Тѣзи, които възлагатъ голѣми надежди на безалкохолното преработване на гроздето за разрѣшаване на лозарската криза си създаватъ напразно илюзии,

Други сж пжтищата, по които трѣбва да се търси изхода отъ затрудненото положение на лозаритѣ производители.

Тамъ, кждето се преработва голѣмо количество грозде въпроса съ рационалното използване на всички отпадаци при приготвянето на виното добива първостепенно значение. Джибритѣ, които следъ повърхностно изваряване въ джиброва ракия изхвърляме на боклука, съдържатъ известни ценни материали, които при пълно използване биха увеличили доходността отъ лозята. Преди всичко при останалия у насъ обичай джибритѣ да не се пресоватъ, а да се изваряватъ въ ракия, губи се частъ отъ виното, което зле се използва като ракия, вмѣсто да се извлече и продаде като вино. Джибритѣ съдържатъ алкохолъ, който съ малкитѣ казани не може напълно да се извлече.

Голѣмъ интересъ представляватъ коперативнитѣ дистилерии които напоследъкъ сж основани въ много лозарски центрове въ Франция. Тѣ представляватъ сжщински фабрики, кждето джибритѣ се използватъ напълно. Типъ на такава дистилерия е „La Catalane“ въ гр. Перпинянъ. Тя преработва годишно 7 милиона килограма джибри, отъ които получава 300000 литра чистъ виненъ спиртъ 86°, 275000 кгр. калциевъ тартаратъ и 60—75 хиляди кгр. масло отъ семкитѣ отъ което сжщата фабрика приготвява сапунъ. Кюспето се употребява за торъ, а чепкитѣ за гориво въ печитѣ на фабриката.

Тѣзи сж, господа, по важнитѣ новости изъ областта

на лозарството и винарството, които азъ бѣгло изложихъ предъ Васъ. Като напредничава страна, България трѣбва да се стреми да догони прогреса, направенъ отъ западнитѣ страни, до колкото мѣстнитѣ икономически условия позволяватъ. За това сж необходими координиранитѣ усилия на държава, сдружения и отдѣлнитѣ лица. Азъ предлагамъ, въ духа на реферата, конгреса да вземе следнитѣ резолюции:

1. Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти да постави на изпитание въ своитѣ опитни институти и училища новитѣ американски подложки и директни хибриди.

2. Сжщото Министерство да проучи чрезъ своитѣ органи опаковката на гроздето и неговото съхранение презъ зимата.

3. Сжщото Министерство да изработи специаленъ законъ, подобенъ на французския, за улеснение съграждането и обзавеждането на винарскитѣ кооперативни изби.

4. Подканва производителитѣ на десертни грозда да взематъ инициативата и организиратъ опити за износъ на десертни грозда въ страни, които внасятъ такива.

П. Тодоровъ

Изборъ на мѣста за лозя

Въ последнитѣ 4—5 години се забелѣзва единъ голѣмъ стремежъ за посаждане нови лозя. Лозовитѣ разсадници едвамъ успѣватъ да смогнатъ съ приготвление на готовъ лозовъ материалъ. Облагороденитѣ лози бѣха достигнали виненитѣ сортове до 5, а десертнитѣ до 8—10 лв. прѣчката.

На избора на мѣстото не се обръщаше нужното внимание. Садѣше се по високитѣ варовити баири и по низки тѣ и мочорливи мѣста. Кой кждѣто завърне тамъ сади. Едни садѣха облагородени лози други нашенски. Нѣкъдѣ даже и не реголватъ. Цѣлѣта е явно спекулативна. Да може въ скоро време да се получатъ голѣми приходи. Въ Видинско въ всичкитѣ села по край Дунава чакъ до устието на Тимока обърнаха нивитѣ и ливадитѣ на лозя. До преди 10—15 години тамъ не бѣха засадени повече отъ 100 декара лозя. Днесъ представлява море отъ облагородени, директни и нашенски лози. Преди това, тѣзи мѣста даваха най-

добра царевица, която достигаше до 25 и повече крини на декаръ. И при най-голѣмата суша, благодарение влажната почва и близостта на Дунава, реколтата на царевицата бѣше предостатъчна. Днесъ какво е? По такива мѣста, дето почвата е блатиста, песъклива, лозята страдатъ много отъ криптогамическитѣ болести; гроздето неузрѣва добре, особено въ влажнитѣ мѣста. каквото бѣше презъ 1924 год., обиколихъ нея година нѣкои отъ тия лозя и забелѣзахъ голѣма частъ отъ гроздето изгнило, земята се поринала съ гнили зърна и отъ изпаренията се чувствуваше единъ неприятенъ дѣхъ на гнило и мухълъ. Нѣкои главини бѣха заринати отъ дъждоветѣ, а тукъ таме въ по-нискитѣ мѣста изъ лозето и локви. Не стигаше само това. но и лозята бѣха почти само гъмза. Добре сж ги научили нашитѣ специалисти, че гъмзата е единъ много цененъ сортъ, особено за Сѣверна България, но трѣбваше да имъ обяснятъ, че гъмзата дава отлични резултати само по високитѣ, оцедни и песъкливи почви, но не и въ разливищата около Дунава.

Това не е само до Видинския край. Сжщото се забелѣзва и въ други градове. Даже съмъ забелѣзалъ и въ Южна България по течението на Марица и по низкитѣ мѣста около линията София—Пловдивъ.

Резултатитѣ отъ такова безразборно садене е, че се получаватъ слаби вина, които неиздържатъ лѣтнитѣ горещини, а още презъ пролѣтътъ заболяватъ и се трѣгва по разнитѣ министерства съ ходатайства и молби да се разреши изваряването на болнитѣ вина въ ракия. И това се повтаря ежегодно и сега се настоява това да се узакони.

Въ консуматоритѣ на гроздовитѣ питиета убеждението е едно: чисти натурални вина въ България, да не кажемъ че нѣма, сж рѣдкостъ. За да издържатъ вината и за презъ лѣтото, винаритѣ имъ прибавятъ ли спиртъ, или засилватъ мжстѣта съ захаръ. За това когато пиете вино, особено въ Софийскитѣ локали, ще забележите, че виното е много бистро, силно на спиртъ, но съ единъ парливъ вкусъ и нѣма оная гъстота, ароматъ и вкусъ на чисто гроздово вино. Разбира се, че тукъ важна роля играе и фалшификацията на вината.

Благодарение на това, за Сѣверно-българскитѣ вина изобщо и най-много за Видинскитѣ вина, купувачитѣ

иматъ много долно мнение, когато по високитѣ бърда около Видинъ и селата се получава шира 26° и често съмъ слушалъ търговци отъ вънъ да твърдятъ, че намѣрили вина съ 14% спиртъ, даже повече. И тѣзи вина се обиратъ много рано. До гдето не се продадатъ тѣ, другитѣ немогатъ да се похарчатъ.

Какво трѣбва да се направи? Населението само неможе се вразуми. За това е още рано. Най-добре ще бжде, ако Министерството забрани съ законъ да се засаждатъ лозя на неподходящи мѣста, кждето могатъ да виреятъ други съответсвующи култури, както това четохъ, че сж направили другитѣ лозарски страни и както дѣ жавата постжпи съ тютюнопроизводителитѣ, които бѣха трѣгнали да садятъ тютюнъ около блатата, за да добиятъ по-голъмо количество, като несмѣтаха, че съ това се подбива реномето на нашитѣ тютюни на Европейския пазаръ.

Благодарение на това безразсѣдно садение и изведнажъ въ голѣмъ размѣръ, напоследъкъ взе да се чувствува винарска криза. Вината стоятъ непродадени. Тоя викъ се чува отвредѣ. Не е казватъ сврѣхпроизводството причина за винарската криза, защото ний не сме възобновили нито половината лозя отъ старитѣ. Да, но преди филоксерата у всѣка кжща се пиеше вино, а сега се консумира само отъ работниците и несъстоятелнитѣ, защото живота стана скжпъ и виното стана луксъ, престана да бжде народно пипие. Нестига това, но се появиа въздържателни дружества и отъ всѣкаде викъ противъ спиртнитѣ напитки. Като противовесъ на това, мнозина започнаха да садятъ само десертни грозда, но азъ мисля, че кризата нѣма да избѣгнатъ, защото десертното грозде иска веднага пазаръ. Въ единъ месецъ отгоре трѣбва да се продаде. Всѣки може да си представи какво ще настжпи при една дѣждовна есенъ съ десертнитѣ грозда и ако всѣки отгледва само такива. Пазаря ще се пресити, а стоката не издържа и най-кжсия транспортъ и за вино неподхожда — слабо на захаръ.

Цѣра е: да се садятъ лозя само на подходящи мѣста и преимуществено ценни винени сортове, които даватъ фини вина и десертно грозде. Намаление данѣцитѣ и премахване акциза.

Бълчо Ив. Бълчевъ

Захарьта и лозарството

Въ миналата книжка на списанието, подъ горното заглавие, плъвенският лозарь Георги Червенковъ изнася за обсъждане единъ въпросъ отъ жизнено значение за българското винарство. Въпросътъ за допущане цвѣкляната или тръстикова захарь въ избата на винаря е особно деликатен ; той е въ интимни допирни точки съ голѣмиятъ въпросъ за фалшификацията на вината. Сега, когато предстои разглеждане отъ Камарата на внесения законопроектъ за опазване на вината отъ фалшификация и имитация, той трѣбва да бжде съвършенно изясненъ: *положението трѣбва да се кристализира и въ една ясно определена форма да бжде възприето преди всичко отъ болшинството лозари.* Нека се знае, обаче, че разрешението на горния въпросъ въ единъ или другъ смисълъ, ще начертае въ ярки линии характера на бждащия развой на нашето винарство.

Когато е въпросъ да черпимъ поука отъ по напредналитѣ страни, наложително е да се гледа критически на нѣщата, да се изучаватъ основно всички причини, които сж предизвикали създаденитѣ днесъ положения въ тѣзи страни и не изпускайки предвидъ нашитѣ стопанско-икономически условия и социални отношения, да извлечемъ известни принципи начала за нашата страна. Нѣма по голѣма беда за нещастие отъ тази, че ние сме свикнали безогледно да копираме чуждото, ние винаги сме се отличавали съ буквално подражание на виденото и чутото въ по-напредналитѣ страни и не веднажъ сме скъпо заплащали горчиви разочарования.

Ако се вгледаме въ нашитѣ винени сортове грозда, ще видимъ, че въ болшинството сж такива, които могатъ да развиятъ единъ високъ процентъ отъ 22-24%, захарь. Съ тѣзи ценни винени сортове грозда, още отъ преди филоксерната криза, сж биле залесени предимно беднитѣ баирски склонове а като преобладающъ колоритъ на културната система е практикувано отъ незапомнени времена ниската главеста форма съ къси чепове.

Възобновяването на пропадналитѣ отъ филоксера лозя повлече много лозари въ погрѣшни пжтища. Поради особ-

ния физически съставъ на почвитѣ — чакълести, каменисти, варовити и пр. — баирскитѣ склонове на първо време се поизоставиха. Въ началото на възобновителната вълна, лозаритѣ се нахвърлиха върху по богатитѣ и лесно обработваеми почви. Богатитѣ почви, силнитѣ лози и съблазнителнитѣ цени на гроздата и вината, породиха алчни желанія у много наши лозари за голѣмо производство. Възприеха се системи резидби, които дадоха неестественно за сортovitѣ грозда надпроизводство на декарь. На много мѣста, особено въ северна и източна България, производството на декарь се засили толкозъ много, че естествената захарност на гроздовия сокъ бѣ поразително намалена. Захарността намалѣ до размѣри непознати при старото лозарство, освенъ при крайно изключителни бедствени години, каквито може би е имало въ далечното минало.

Стремежа да се възобновятъ пропадналитѣ отъ филоксера лозя въ цѣлата страна продължаваше съ жаръ. Съ течение на годинитѣ, възобновяването на лозята, бързо се разпростря и по баирскитѣ склонове, които поради естеството на почвата далечъ не бѣха рентабилни съ други култури. Баирскитѣ склонове, обаче, — които характеризиратъ лозарскитѣ почви въ България — при ниската кютючна форма ни даватъ едно сръдно годишно производство отъ 400-500 клгр. грозде на декарь. При това производство, ние получаваме грозда съ 22-24% захаръ. При старото лозарство сръдната алкохолна сила на болшинството български вина се е движила отъ 12 до 13 градуса. *Това сж естествениитѣ български условия: почвениитѣ и климатически условия и винениитѣ сортове грозда ни говорятъ за качествено производство, каквото за нещастие не е било оценено въ съвсемъ примитивното наше минало. Бъдащето на лозарска България, обаче, е само въ това направление. Обществениитѣ и икономичеки отношения у насъ се така измѣниха, че ние трѣбва упорито да заработимъ въ тази насока.* Качественото производство съответствува на валутата на държави съ солидно финансово положение, съответствува на звонковата монета.

Тѣзи отъ лозаритѣ, които поради силата на почвата и възприетия системъ резидба, бератъ голѣмо число килограми грозде на декарь, това последното естествено ще бжде повече или по-малко слабо на захаръ. При хаотичното

положение, въ което се намира днесъ захарниятъ въпросъ у насъ, ако производителитѣ не подсилятъ гроздовата мжстъ съ захаръ, тази практика непременно се извършва отъ търговците закупувачи на грозде. При едно изяснение на положението чрезъ законъ, безусловно да се иматъ предъ очи нравитѣ и общественитѣ отношения у насъ. За математическо, процентно увеличение захарността на гроздовия сокъ и дума неможе да става. У насъ съ захарта се манипулира въ безконтролни дози. Това окуражава спекулата и днесъ на много мѣста въ България имаме неестественно за българскитѣ условия свърхпроизводство на декаръ. Това е действителното положение. Страхътъ предъ бѣдащето е голъмъ. Чрезъ узаконяване употреблението на цвѣкловата или тръстичкова захаръ, за подсилване мжстѣта на по слабитѣ грозда, съществуващието на болшинството български лозари е предъ прага на бездѣнна пропастъ. Всички лозари въ страната, особено тѣзи въ южна България, чиито лозя сж засадени по слабитѣ баирски склонове — а такива сж тригѣ четвърти отъ лозаритѣ въ страната — ще бждатъ поставени предъ невъзможността да живѣятъ. При слабото производство на декаръ единичката надежда, която ги крепи, е високитъ процентъ захаръ, кого по тѣ получаватъ. При високитъ алкохолень градусъ и богатото разнообразие на елементитѣ, които съставляватъ екстрактивнитѣ вещества, слабитѣ баирски склонове ни даватъ вина, които винаги получаватъ по високи цени на пазаря. Тогозъ, когато ще се развържатъ съ законъ ржцетъ за употреблението на цвѣкловата захаръ — тази надежда се изпразва, тя става фиктивна. Неизмѣрими сж размѣритѣ на самоизмамата за тѣзи, които си въобразяватъ, че при едно строго опредѣлено въ закона процентно увеличение, злинитѣ отъ употреблението на захарта нѣма да бждатъ така пагубни за нашето винарство. Двадесетъ години вече се вглеждаме въ грубата българска действителность. Достатъчно е у насъ едно малко прозорче, за да се промѣкнатъ цели влакове съ цвѣклова захаръ.

Безспорно, че може да се допусне, като форсъ мажоръ като рѣдко изключение при бедственни години за даденъ районъ. Но питамъ азъ, каква нужда изисква подсилването съ цвѣклова захаръ мжстѣта, каквато за голъмъ брой лозари е 16-18% и се получаватъ вина съ 10° — 10.5° градуса алкохолна

сила? Тогазъ когато производството на цѣла южна Франция отъ гроздето „Арамонъ“ дава 75° — 8° градусово вино? Не е ли съ явна целъ да се спекулира, за да се крадатъ по хубавитѣ цени на 12° — 12.5° градусовитѣ вина, каквито баирскитѣ склонове даватъ само 200 — 300 литри на декаръ?

Тѣзи, които се вглеждатъ въ порядкитѣ на чуждитѣ страни, не бива да бждатъ повърхностни зрители. Обстоятелството, че въ Франция е узаконено подсилването съ захаръ, далечъ не значи, че и ние трѣбва да сторимъ същото. За всѣки, който проследи отъ близо развоя на французкото лозарство-винарство, ще види, че именно безконтролната и разюгдана свобода въ възобновяването на французкото лозарство е докарала страната до положението на „задѣнена улица“ отъ където друго спасение нѣма. Но, нали трѣбва именно отукъ да извлечемъ известна поука?

Франция, честичко преживява, кога по-остри, кога по-мекки стопанскоикономически кризи въ лозарството. Като сигурно спасително средство, всички трезви французски лозари, които не изхождатъ отъ егоистични лични побуждения високо крещатъ, за да се чуе отъ вредъ, че спасението на страната ще дойде, само когато се изкоренятъ лозята, които даватъ голѣмото производство долноакчествено грозде. Ние не сме още така дълбоко, така непоправимо загазили. Възобновяването на лозятъ у насъ далечъ не е стигнало своя край за да искаме корененето. Днесъ сме, обаче, на опасенъ кръстопѣтъ. Крайно време е, за да не бжде късно утрѣ, каквото е днесъ положението въ Франция — държавата сериозно трѣбва да се заеме за изясняване, за кристализиране на положението, което ще наложи и едно опомчяне и на самитѣ лозари. Грешкитѣ и отклоненията, които времето наложи въ изтеклото минало, безусловно трѣбва да се корегиратъ. Подсилването на гроздовата мжстъ за увеличение захарната сила на гроздовия сокъ по принципъ трѣбва да се забрани на всѣка цена. Само така ще се пресекатъ краката на алчнитѣ за голѣмо производство. Дебелитѣ почви, годни за зърнено производство и викокитѣ хасмовидни резидби, които товарятъ лозитѣ съ плодѣ, могатъ да се запазятъ прѣимуществено за десертнитѣ сортови грозда, за които новото време открива широки и розови перспективи. Оня, обаче, който иска високъ процентъ захаръ, високъ алкохолень градусъ, нека избере подходяща почва, сортове грозда и система ре-

зидба. Само така ще спасимъ залесенитѣ лозови гори по баирскитѣ склонове отъ грозящата ги катастрофа, само така ще живѣемъ съ надеждитѣ, че ще можемъ да излеземъ нѣкога и ние на чуждитѣ пазари и издигнемъ простижа на България.

Безспорно, въ страната ще имаме и слаби на захаръ грозда, отъ тѣхъ ще се получатъ и слаби на алкохоленъ градусъ вина; тѣ трѣбва да излизатъ на пазаря въ естествена си форма и да се харчатъ сравнително по евтино. Крайно време, обаче е, да се изгони ламтежа за чрезмерно увеличение производството на декаръ, който ламтежъ бѣше отишълъ до тамъ, че нашиятъ „димятъ“, „розовиятъ памидъ“ и др. много родовити сортове грозда не ни задоволяваха, а на последъкъ се явиха горещи партизани да се внесатъ отъ Франция хибриди директни сортове които се широко рекламиратъ отъ тѣхнитѣ разпространители, за огромното имъ плододаване.

Доста се е спекулирало и съ въпроса за съхраняването на вината. Производителитѣ лозари трѣбва най-после да разбератъ че не чрезъ спиртъ, салицилова киселина и голѣми дози метабилсулфитъ се съхраняватъ вината, а сж необходими модерни винарски изби, винарска наука, винарска техника

Прочие за подсилването съ захаръ на естествения гроздовъ сокъ, въ България могатъ да се явятъ привърженици, само закупвачитѣ на грозда и кръчмаритѣ, за широкитѣ кръгове производители лозари, обаче, които мильятъ за процътяването на българското винарство, захарта по принципъ трѣбва да бжде далечъ отъ винарската изба. Не отъ захаръ, но отъ модернизирание питае въпнюща нужда нашието винопроизводство. Тамъ трѣбва да бждатъ вцентрени погледитѣ на всички български лозари-винари производители, защото той е единствениятъ спасителенъ за лозарска България пжтъ.

Никола Петковъ

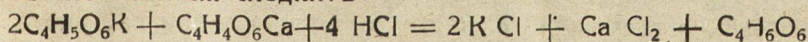
Извличане на винената киселина и нейнитѣ съединения отъ винената калъ и чорбата въ казанитѣ*)

По втория начинъ винения камъкъ се извлича като джибритѣ се варятъ въ продължение на 4 часа съ 3 пкти по-вече вода, която растворя всичкия виненъ камъкъ на джибритѣ. Понеже съ продължителното варене вжглехидратитѣ и азотнитѣ материи се пресичатъ, то получения по тоя начинъ виненъ камъкъ бива по чистъ.

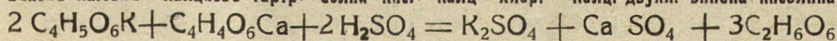
Отдѣлената вода отъ наикисването на джибритѣ се налива въ плитки дървени каци за кристализиране на винения камъкъ, както въ първия случай. Понеже за кристализирането на винения камъкъ сж нуждни голѣми инсталации съ много каци и понеже презъ време на кристализирането може да се появятъ микроорганизми, които разлагатъ винения камъкъ, то се предпочита преобръщането на винения камъкъ въ нерастворимъ калциенъ тартратъ, продажбата на който е винаги гарантирана, защото служи за първична материя при добиването на винената (тартарната) киселина. Въ тоя случай се използватъ и нерастворимитѣ соли на винената киселина, които се намиратъ въ джибритѣ и които при промиването или наикисването на джибритѣ съ горѣща вода се губятъ въ време на кристализирането.

За извличането на всичкитѣ съединения на винената киселина, употребяватъ се солна и сѣрна киселини, които измѣстватъ винената киселина отъ съединенията ѝ, като се съединяватъ съ калий и калций. Всичката винена киселина остава въ промивната вода, отъ която се отдѣля следъ като се преобрне въ нерастворимъ калциевъ тартратъ.

Произведенитѣ реакции при употреблението на казани-тѣ киселини сж следнитѣ:



Виненъ камъкъ Калциевъ тартр. Солна кис. Калц. хлор. Калц. двухл. винена киселина



Сѣрна кис. Кал. сулфатъ Калц. сулф.

*) Продължение отъ кн. 5, год. XI, стр. 110.

При употреблението на солната киселина се получаватъ по-чисти кристали отъ калциевъ тартратъ, вследствие на което тая киселина се предпочита предъ сѣрната киселина. Джибритъ се промиватъ съ подкиселена вода въ размѣръ 2% за сѣрната и 4% за солната киселина, преди да се подложатъ на дестилиране. Гжстотата на солната киселина трѣбва да бжде 20—21° В, а на сѣрната киселина — 52° В. Подкиселената вода се употрѣбвява въ размѣръ 1 обемъ за единица тежина отъ джибритъ.

Така отдѣлената отъ джибритъ винена киселина се свързва съ калциевъ карбонатъ, който я преобрѣща на калциевъ тартратъ. Последната солъ е нерастворима и пада върху дъното на сждоветъ, гдето се намира раствора на винената киселина. Чрезъ анализиране на тоя растворъ може да се опредѣли точното количество на калциевия карбонатъ за свързването на всичката винена киселина. Слѣдъ утаяването на калциевия тартратъ, водата отъ поливането на джибритъ се отдѣля и дестилира чрезъ казанъ съ ректификаторъ за добиване на ракия, а утайката се събира и изсушава при температура не по-висока отъ 100° С, следъ което се поставя въ торби и изпраща на фабриктъ за добиване на винена киселина.

Количеството на калъта, която се отдѣля отъ младитѣ вина въ бѣчвата, е въ зависимостъ отъ естеството на гроздето и отъ траенето на ферментацията при червенитѣ вина. Отъ опитъ се знае, че гроздата, които сж богати на лигави и пектични материи, даватъ повече калъ, както и че при червенитѣ вина калъта е по-малко, когато отдѣлянето имъ отъ джибритъ е забавено, защото последнитѣ действуватъ като филтъръ и задържатъ калъта у себе си.

Трѣбва да се прави разлика между калъта, която се получава при претакането на младитѣ вина и оная, която се отдѣля при избистрюването на вината. За добиване на винена крбелина и съединенията ѝ може да послужи само първата калъ, т. е. калъта, която се получава при претакането на младитѣ вина, защото тя съдържа, освенъ ферменти, лигави и пектични материи, още съединенията на винената киселина, които сж се отдѣлили отъ виното вследствие увеличаването на спирта и изстудяването му, а калъта, която се отдѣля при бистренето на вината се състои отъ употрѣ-

бения бистрителъ, съединенъ съ танина на виното подъ форма на желатиненъ или албуминенъ танатъ.

Обикновено калъта съставлява 2% отъ обема на виното. Когато се работи съ преса, особено съ такава за непрекъснато действие, тогава количеството на калъта е 6%, па даже и повече. Относно количеството на винената киселина въ калъта, може да се каже, че то е промѣнливо и зависи отъ произхода на калъта, състава на гроздето, метода за приготвяването на виното и начина за спазването на последното. Знае се, че при равни условия, калъта отъ известни лозарски центрове е по-богата на тартарати, отъ колкото калъта на други лозарски центрове, както и че състава на гроздето има най-голѣмо влияние въ случая. Въ години, когато гроздето е богато на калий, калъта съдържа повече тартарати, защото винената киселина се съединява съ излишъка отъ калий и дава виненъ камъкъ, който се утаква съ понижаването на температурата и увеличаването на алкохола.

Въ прѣсно състояние калъта съдържа 60 до 70% вино, както и 8 до 12½% виненъ камъкъ и 1 до 2½% калциевъ тартаратъ. (Когато при приготвянето на виното се употрѣблява гипсъ или калциевъ фосфатъ, тогава калциевия тартаратъ се увеличава за смѣтка на винения камъкъ). Поради това калъта може да се използва както за добиване на ракия, така и за получаването на солитъ отъ винената киселина.

При дестилирането на калъта за получаване на ракия трѣбва да се внимава, щото тя да не пригори, защото иначе ракията придобива лошъ вкусъ. Препорѣчително е калъта да се размѣси предварително съ достатъчно вода и да се дестилира съ аламбици, снабдени съ разбърквачи или още по-добре, загрѣването да става съ пара, а не съ прекъснатъ огънь.

Извлечение отъ Progrès agricole et viticole.

София, 29/V 1926 г.

Следва

Изъ практиката

Борбата противъ пероноспората

Пролѣтъта почти навсѣкжде се указа презъ тази година дъждовита и трѣбва да се очаква, че пероноспората по лозата ще вземе застрашителни размѣри, ако лозаритѣ не взематъ навременни мѣрки. Първото заразяване на лозата напролѣтъ става отъ зимното яйце. У насъ настѣпватъ благоприятни условия за първото появяване на пероноспората малко преди цвѣтенето, когато се явяватъ първитѣ петна по листата. Първото заразяване само по себе си не е много опасно, защото то засѣга тукъ тамъ по нѣкои отъ долнитѣ листове. Отъ него, обаче, започва разсейването на лѣтнитѣ спори съ милиони и милиарди. Ако лозата не е напрѣскана до появяване на първитѣ петна въ лозето, всѣки дъждъ е вече опасенъ и лозето може да пламне отъ зараза. Времето за последующитѣ прѣскания може да се определи точно, ако се следи заразяването и живота на пероноспората, но това е работа на специални станции. Лозарѣтъ може да предпази лозето си ако извършва по чести прѣскания тогава, когато ваятъ чести дъждове и когато лозата расте най-бързо. Критическия периодъ е презъ мѣсець юний, когато лозата расте бързо и цвѣти. Тогава прѣсканията трѣбва да бждатъ най-чести, за да се предпазятъ новообразуванитѣ листа и завързалитѣ зърна. Гроздоветѣ трѣбва винаги да се рѣсатъ най-изобилно, защото лозата постоянно пуска нови листа, но веднажъ въ годината дава реса.

Прѣсканията винаги сж предпазителни. Никой не трѣбва да си прави илюзия, че съ прѣскане ще може да си излекува лозето. Гава което е заразено е загубено. Прѣскането преди дъжда е ефикасно, но веднага следъ дъжда не помага нищо, тъй като, ако е имало условия за пероноспората, заразата е станала вече, макаръ че първия или втория день следъ дъжда не личи, а петната се явяватъ едва следъ седемъ дена. Болестъта има скритъ периодъ, нареченъ инкубационенъ, както много болести и по човѣка, които се явяватъ нѣколко дена следъ заразяването, а не веднага. Малкитѣ дъждове, когато едва преросява и капкитѣ

бърже се изпаряватъ не сж опасни. Всѣки дъждъ, обаче, капкигѣ отъ който се задържатъ най-малко два часа по листата на лозата, причинява заразяване. Заразяването става бързо презъ лѣтото — въ около два часа. Немислимо е лозаря да предпази лозето си отъ заразяване следъ дъжда колкото и да бърза. Ето защото, когато дъжда вали, капкигѣ трѣбва да намѣрятъ по листата синъ камъкъ за да станатъ отровни за паразита. Когато често преваляватъ дъждове, лозаря не трѣбва да чака да минатъ дъждовнитѣ дни, та когато се оправи времето да отиде да прѣска. Той може да бжде сигуренъ, че ако чака да се засуши времето, та тогава да прѣска, ще изпусне лозето и ще остане безъ грозде. Той, напротивъ, въ кишаво време трѣбва да има постоянно готовъ разтворъ и да дебне съ прѣскачката. Щомъ прекрати дъжда, да започне прѣскането, като използува всички промеждутъци, когато не вали дъждъ. Разтворътъ се разрежда, измива се отъ дъжда, но заразяването се избѣгва.

За всички прѣскания трѣбва да се употрѣбява 2% борделезовъ разтворъ. Синия камъкъ може да се намали, но тогава трѣбва по-често да се прѣска и икономията отива за работна ржка.

Напоследъкъ се разпространиха доста много специалитети противъ пероноспората — носпералъ, перозанъ, вердолъ и пр. едни за разтвори, други за ръсене въ форма на прахъ. Въ редакцията се получаватъ запитвания дали тѣзи средства сж ефикасни противъ болестъта. За това трѣбва да си кажатъ думата нашитѣ опитни станции.

Предпазването на лозата отъ пероноспората само съ прахове, обаче, е рисковано. Праховетѣ иматъ смисълъ като допълнение на прѣскането и то специално за гроздоветѣ въ мѣстности, кждѣто ваятъ чести дъждове и лозята сж силно изложени на пероноспора.

Н. Недѣлчевъ.

Съюзенъ животъ

Ямболъ. Лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“ съобщава, че членоветъ сж взели решение на годишното събрание, кооперацията да влѣзе като колективенъ членъ въ Съюза на Българскитъ лозари. Сжщата е записала абонати за списание „Лозарски Прегледъ“. Постоянното присѣствие на Съюза изказва своето задоволство отъ взетото решение и пожелава на другитъ кооперации, не членове, да последватъ примѣра на ямболската винарска кооперация.

Перушица. Кореспондентътъ г. А. Андреевъ съобщава, че на 2 май т. г. посетилъ съседното на гр. Перушица село Устина, кждето е основалъ Лозарско дружество съ 40 члена. Сжщиятъ е посетилъ и с. Кричимъ, кждето лозаритъ сж били наклонни за образуване лозарско дружество. Постоян-присѣствие благодари на г. Андреева за усърдията, положени за организиране на лозаритъ въ дружества.

Кореспонденти отъ различни краища на България се оплакватъ отъ голѣмата незаинтересованостъ на болшинството отъ лозаритъ, които подъ различни претексти от казватъ да се абониратъ за списанието или да посещаватъ събранията и да образуватъ дружества. Това нехайство къмъ общитъ интереси ще доведе лозарството до професия отритната и изоставена, за която нито държавата, нито обществото ще се интересуватъ.

ХРОНИКА

Съобщаватъ ни отъ гр. Враца, че на 19-ий априлъ т. г. е починалъ скоропостижно тамошния лозаро-винарь *Стефанъ Кръскиевъ*, потомецъ на знатната Кръскю Хаджи Васи-лиева фамилия. Покойния се отличаваше съ своя благъ характеръ и бѣше единъ отъ най-любознателнитъ лозаро-винари; той бѣше членъ на Вра-

чанското Лозарско дружество и на Българския Лозарски Съюзъ. Миръ на прахътъ му. Изказваме нашитъ съболезнования на опечаленото му семейство.

Паднали градушки. Тази година се характеризира въ началото съ чести градушки които нанесоха въ нѣкои лозарски центрове значителни за-

губи. По важнитѣ мѣстности кждето е паднала градушка сж следнитѣ:

На 6 май Созополъ, Шуменъ.

На 7 май — Садовецъ (Луковитско), с. Буковъ лжкъ.

На 20 май — Плѣвень (10%), с. с. Крушовица, Петърница, Бъркачъ, Садовецъ, Ракита.

На 24 май — Торосъ (Луковитско).

На 4 юний — Ломъ, с. с. Пудрия, Г. Бабино, Криводолъ, Ракево, Вълчедърма. (Ломско), Бѣла Слагина, Кнежа, Рахово, Долни Дъбникъ, Плѣвень, Габрово, Тръвна, Елена, Свишовъ, Балбунаръ, Кеманларъ, Карлово, Османъ Пазаръ, Върбица, Шуменъ и с. Тича.

Държавнитѣ изпити за специалиститѣ по лозарство и градинарство съ висше, полувисше и средно образование се състояха въ гр. Плѣвень отъ 25 май. По кжсно сж произведени изпититѣ на ученицитѣ при Плѣвенското лозарско училище и тѣзи на полувияшия курсъ.

Парижска зеленина може да се вземе, само отъ дрогерии и аптеки споредъ нареждането, на Дирекцията на Народното Здраве. Въ София дрогерия Бернщайн доставя такава срещу удостовѣрения отъ агрономи, че просителя е лозаръ.

Постоянното присѣствие на Българския Лозарски съюзъ е разпратило следното окръжно № 837 отъ 12 юний т. г. до лозарскитѣ и винарски кооперации и дѣятели въ страната:

П. Г

Отъ редица години говоримъ за тежкото положение на лозаря и търсимъ изходъ отъ него. Покрай другитѣ средства за облекчение положението на лозарското население е и съкратяване пжтя между производителя и консуматора, за да се избѣгне посредничеството на търговцитѣ. Голѣмата разлика въ ценитѣ на гроздето и другитѣ плодове въ производителнитѣ и консумативнитѣ центрове е единъ поразителенъ фактъ. Поради голѣмитѣ печалби на посредниците изложени сж на експлоатация, както производителитѣ, тъй и консуматоритѣ. Първитѣ не могатъ да получатъ задоволително възнаграждение за труда си, а вторитѣ — купуватъ много скжпо и ограничаватъ консумацията си. Интересътъ на лозаритѣ е да получатъ по-добро възнаграждение за труда си и да разширятъ пазаря за произведенията си. Голѣмитѣ посреднически печалби трѣбва да се премахнатъ. Лозаритѣ чрезъ свои организации трѣбва да изнесатъ про-

дуктитѣ си въ голѣмитѣ консумативни центрове и влезатъ въ непосредственъ контактъ съ консуматоритѣ, или най-малко да съ ратятъ пѣтя до последния. Примерътъ съ кооперативния пазаръ на производителнитѣ занаятчийски кооперации и кооперативнитѣ изби е очебиенъ и насърдителенъ. Ето защо трѣбва да се скжса съ досегашната пасивностъ. Наложително е лозаритѣ да се орга-изиратъ за обща продажба на произведенията си и заработятъ енергично за търсене на пазари. Това може да се започне в първо време поне съ грозде и плодове. Най подходяща организация за тази цель намираме че е дружеството съ ограничена отговорностъ, чийто седалище да бжде въ София, като най-голѣмъ консумативенъ центръ. Управлението на съюза обсъди този въпросъ и намери, че такова дружество може да се образува и заработи първо въ София, а по-късно и въ други градове, като непрестанно работи за намиране пазари и въ чужбина.

Приложения проекто уставъ-договоръ се изработи въ духа на закона за сдруженията съ ограничена отговорностъ и по уставъ-договора на подобно дружество при съюза на популярнитѣ банки.

Членове на дружеството могатъ да бждатъ всички земеделѣлски кооперативни дружества, които биха се заели съ общата продажба на грозде и др плодове, отдѣлни лозари и група лозари обединени въ събирателно дружество. Тамъ където нѣма кооперативно дружество, най добре е да се сгрупиратъ лозаритѣ въ едно събирателно дружество, за да бждатъ улеснени въ изплащането на дѣловия капиталъ и да могатъ да събиратъ по-голѣми количества грозде и плодове.

На 27 юний т. г. въ София се свиква събрание за обсъждане на въпроса и евентуално за учредяването на дружеството. По този поводъ поканятъ се кооперациитѣ да изпратятъ делегати избрани въ общо събрание и снабдени съ редовни пълномощия. Събирателнитѣ дружества могатъ да работятъ подъ името на единъ отъ членоветѣ; той или неговъ пълномощникъ, упълномощенъ по нотариаленъ редъ, могатъ да представляватъ дружеството.

Въ очакване, че ще дадете подкрепата си за поставянето на началото за една по-системна работа въ организирането позаря,

Поздравяваме Ви.