

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

Годишенъ абонаментъ 65 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Всичко, което се отнася до списанието да се изпраща до редакцията — Плѣвень.

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ.

1) Къмъ абонатитѣ; 2) Беридбата; 3) Една опасна подложка — Мурведеръ х Руп. 1202 — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Влиянието на обезлистването върху зрѣнето и качеството на гроздето — И. И. Хранковъ; 5) Гроздоберъ и приготвяне на добро вино — Ив. Добревъ; 6) Отбранитѣ (селекционирани) ферменти на българска почва — И. И. Хранковъ; 7) Практически съвети и новости: Количествени загуби причинени отъ ферментацията — инж. хим. Н. Карамболовъ; Една нова придобивка въ винарството — Ив. Добревъ; Единъ начинъ за запазване въ прѣсно състояние на грозде и всѣкакви видове ополчни плодове — В. В. Стрибърни; Какъ може да се пренася грозде по пощата — Ил. Тошковъ; Най-ефикасно чистене на мухляви бѣчви; 8) Свободна трибуна: Даянчното облагане на лозарството — П. Моноу; 9) Съюзи, дружествени и кооперативни; 10) Въпроси и отговори; 11) Хроника.

Къмъ абонатитѣ.

Следъ ваканционнитѣ месеци юли и августъ редакцията започва да издава и останалитѣ кн. 7, 8, 9 и 10 отъ 1928 год.

Принудени сме въ всѣка книжка да замолваме абонатитѣ да изплатятъ абонамента си, защото списанието се издава само отъ абонамента и е въ затруднено парично положение.

Но въпрѣки това много и то видни „грамотни“ лозари отказаха да изплатятъ изпратенитѣ имъ квитанции чрезъ пощата, като безъ срамъ ги надписали „отказвамъ да платя“ безъ да каже защо до сега е задържалъ изпратенитѣ му шестъ книжки, съ което ни е вкаралъ въ излишни разходи — загуби. Тая недобросъвестностъ става причина да се спъва дейността на лозарския съюзъ и редовността на списанието — единствениятъ защитници на лозарството и, окуражава срѣдитѣ, които нѣматъ интересъ да крепне лозарската борба и защита.

Но въпрѣки всичко поради насъщната нужда на лозарството да съществува и крепне лозарската организация, дейността ни макаръ и съ прекъсвания ще продължава съ надеждата, че най-сетне лозаритѣ ще подкрепятъ съюза и списанието.

А на отказалитѣ да изплатятъ абонамента си правимъ последно предупреждение да заплатятъ 6-тѣхъ книжки — 40 лв. или да ги повърнатъ, иначе ще напечатимъ имената имъ и ще ги дадемъ въ сждъ.

РЕДАКЦИЯТА.

Беридбата.

Следъ много трудъ и разходи и тая година лозаря очаква гроздобера съ страхъ. При старото лозарство, когато работа, разходи, данъци и др. сж били малко, лозаря е очаквалъ гроздобера съ радостъ и го е прекарвалъ въ веселие.

Обаче днесъ работата и разходите сж грамадни, рисковетъ отъ стихии и болести ежедневни; свръхъ това данъцитъ на лозарството подъ разни имена сж непоносими и по размъръ достигатъ наполовина отъ доходитъ, безъ да знае лозаря дали ще има купувачъ на производството му и на каква цена ще го продаде. За това лозаря днесъ при новото лозарство посрѣща гроздобера съ страхъ и неизвестностъ; защото не знае негова гроздоберъ кому ще донесе полза; нему, на държавата или на търговеца.

Държавата налага и взема колкото пожелае, като изтъква ежедневно нарастващитъ си нужди и спокойно поддържа че голѣмитъ печалби на лозаря понисатъ тия данъци. Остава на лозаря да докаже непоносимостта на тия грамадни данъци, като посочи и докаже тежкото си положение. Сжщо държавата трѣбва не само да взема отъ лозарството, а и да разходва за подобрението и стабилизирането му — да полага грижи, така както полага за заплати, пенсии, индустрия и други професии. Опитното дѣло въ областта на лозарството и винарството, толкозъ необходимо за преуспѣването, е занемарено и единствената лозарска опитна станция въ Плѣвнѣ е лишена отъ срѣдства и подготвенъ персоналъ за практическа работа. Законоположение за вината и другитъ гроздови продукти запазващи ги отъ имитация нѣмаме и не се мисли да се създаватъ. При все това, лозаря успѣва да отглежда лозето си и произвежда добро грозде, а напоследъкъ и добри вина, но мѣстния пазаръ е вече наситенъ и ако не се открие външенъ пазаръ — износъ следъ сжществуващата криза, неизбежно ще настѣпи катастрофа за лозарството.

По износа на вината и гроздата се вдига голѣмъ шумъ отъ призвани и самозвани, но нищо сжщественно не е направено, както отъ официалнитъ институти, така сжщо и отъ търговци и производители.

Търговеца, билъ той българинъ или чужденецъ, си остава „търговецъ“ полезенъ факторъ въ размѣната, но той догонва преди всичко печалбата и би взелъ всичко отъ производителя, стига да го намѣри незащитенъ.

Пакъ на лозаря се пада да постави търговеца въ рамкитъ на нормалнитъ печалби и чрезъ своята лозарска организация и винарска кооперация да спжне и отстрани спекулата му.

Това неизвестно и нестабилно положение на лозаря ще продължава, до като той самъ не се организира като производител не само на грозде а и на вино и др. и до като не предяви обосновано нуждитъ и правата на българското лозарство.

Иначе все така съ страхъ ще посрѣща и съ недоволство и беднотия ще изпраща гроздобера, защото той — гроздобера носи на държавата и търговеца сигурни печалби, а нему трохитъ и праздни надежди.

Помогни си самъ за да ти помогие и Богъ!

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Една опасна подложка — Мурвед. х Руп. 1202.

Отъ три-четири години насамъ, въ нѣкои лозарски мѣстности, а именно Чирпанъ и Ямболъ, лозята върху 1202 слабѣятъ и постоянно чезнатъ. Азъ имахъ случая миналата година да прегледамъ западващитъ лозя въ Чирпанъ, а това лѣто — лозята въ Ямболъ и по признацитъ да установя, че 1202 е нападната силно отъ филоксерата и причинитъ на отслабването не трѣбва да се търсятъ нито въ качеството на гладкия материалъ, нито въ автентичността на подложката, нито пъкъ въ друга нѣкаква причина — суша, болестъ и т. н. Отъ прегледа на многобройнитъ лозя и анкетата, която направихъ се установи, че западатъ млади лозя, главно между 2 и 6 год., изключително върху 1202, а сжщо нѣколко случая и върху Ар. х Руп. Ганзенъ № 1. Белезитъ на заразяването и хода на западането отговаря на филоксерното опустошение при старитъ лозя. На втората година лозето е много буйно, лѣтораста по 2 метра. На третата година се появяватъ хармани по 20 — 30 отслабнали главини, безъ приръстъ. На четвъртата година цѣлото лозе остава слабо. Лѣтораститъ едва достигатъ 40 — 50 до 60 см., гроздето е въ слабо количество, дребно, обаче, жълтение обикновено не се явява. Понѣкога заразяването (харманитъ) се явяватъ по-късно, на 4-та, 5-та и даже 6-та година, въ зависимост отъ момента на заразяването. Възрастнитъ лозя върху 1202, обаче, се държатъ и не отслабватъ така както младитъ.

Отслабналитъ лозя не се поправятъ нито отъ добрата обработка, нито отъ торенето, по простата причина, че сж останали безъ активни корени. Ако се извади една западнала главина презъ лѣтото (юлий, августъ), когато филоксеритъ се размножаватъ бързо, ще се забележи, че лозата е останала почти безъ млади коренчета, които сж загинали. Ако има тукъ-тамъ по нѣкое коренче, то е подуто, безфор-

меню, по него се забелязватъ съ просто око, а по-ясно съ лупа, филоксери, като жълти въшки, които сж причината за унищожението на коренитѣ. Дебелитѣ корени сж изсъхнали, подути, грапави, вследствие на образувалитѣ се *туберозитети*. По пукнатинитѣ на дебелитѣ корени сжщо се намиратъ групи отъ филоксери. Ямболскитѣ лозя, напр., сж пламнали отъ филоксерно нашествие и почти всички млади лозя отъ 2 — 7 години сж заразени и западнали. Около 3,000 декара сж засегнати въ Ямболъ и около 1,000 декара въ Чирпанъ. Има случаи, когато половината лозе е засадено съ 1202, а другата половина съ друга подложка, напр. Монтикола. Границита между дветѣ парцели е дръпната като съ конецъ. Лозето върху Монтикола е като стена, а това върху 1202 — въ плачевно положение.

Подложкитѣ Мурв. х Руп. 1202 и Ар. х Руп. Панзень № 1 сж кръстосвания на европейската лоза съ Рупестрисъ, т. е. въ тѣхъ има европейска кръвъ. Вследствие на това, тѣ не сж напълно издръжливи на филоксерата, особно на млади години, до като не сж се засилили достатъчно, за да могатъ да се борятъ съ филоксерата. Тѣхната критическа възраст е до 7—8 год. и ако не западнатъ до тогава, филоксерата не може вече да ги надвие. Тукъ можемъ да си зададемъ въпроса: защо възрастнитѣ Ямболски или Чирпански лозя върху 1202, когато сж били млади, не западнали, а западатъ сега младитѣ отъ 3—4 години! На това може да се отговори, че или тогава тѣ не сж били заразени, както сега става заразяване (чрезъ хармани) или пъкъ че презъ последнитѣ години климатическитѣ условия сж много благоприятни за развитието на филоксерата — суша и горещини. А защо въ Ямболъ и Чирпанъ най-напредъ капитулира 1202, ще отговоря, че това се дължи на особно благоприятната за размножението на филоксерата почва—глинеста и глинесточерноземна, *силно напукваща се отъ сушата*. Мурв. Руп. 1202 въ пѣсъкливитѣ, дълбоки почви нѣма да западне, както не ще западне и въ влажнитѣ почви. Но тамъ, кждѣто почвата е подобна на Чирпанската и Ямболската, вѣроятнo е да се яви сжщото западане въ младитѣ лозя върху 1202 и А. х Р. Г. № 1.

(Следва).

Лозари?

Използуйте случая да си набавите книгата

„Нови пѣтица за използване на гроздето“

По най-новитѣ французки и др. методи.

Цена 40 лева

Отъ Асѣнъ М. Вачковъ — Сухиндолъ.

И. И. Хранковъ.

Влиянието на обезлистването върху зрѣнето и качеството на гроздето.

Въ Франция сжществува вѣковна лозарска практика — отстраняването на онѣзи листа, които се намиратъ около гроздето; туй отстранение се върши 2—3 седмици преди гроздобера. Тази лоша практика е била особено разпространена въ всичкитѣ лозя на юго-западна Франция.

Приложителитѣ на тази практика ѝ отдаватъ благотворно влияние върху зрѣнето на гроздето, което, по казването на старитѣ лозари-практици, би озрѣвало повече, следователно би давало по-силни на спиртъ вина. Въ подкрепа на това си мнение тѣ сочатъ на нейната вѣковност — предаването ѝ отъ поколѣние на поколѣние.

На пръвъ погледъ такава практика би заблудила човѣка, който не би размислилъ върху нея. Въ сжщностъ, обаче, тя е въ пълно противоречие съ сегашнитѣ установления за растителната физиология и специално тази за първитѣ листа, които, както е известно отдавна, изработватъ всичкитѣ съставни и хранителни материи на лозата и главно захарта, която се складава въ гроздето.

Горното положение е породило мисълта да се потърси, чрезъ сравнителни опити и данни, дали казаната стара лозарска практика е разумна или, напротивъ, тя не почива на нищо реално и полезно. Туй установление е било много интересно, както отъ практическа тѣй и отъ научна страна, защото сжщо е известно какво, въ чуждитѣ страни и у насъ, нѣкои земледѣлско-стопански работи се вършатъ само по традиция — защото сж предавани отъ бащи на синѣ, безъ да е провѣрявана тѣхната разумностъ и стойностъ.

Поради горнитѣ съображения още презъ 1895 г. г-нъ Мюнцъ, известенъ професоръ въ народния агрономически институтъ въ Парижъ, съ сравнителни опити въ лозата на Верьонъ и Болио въ окръга Жирондъ (Франция) е установилъ какво обезлистването, вършено особено въ онзи голѣмъ размѣръ, както сж правилили много лозари, е вредно за пълното узрѣване на гроздето, следователно е за осжждане.

По-после единъ отъ ученицитѣ на Мюнцъ, а именно г. Тришро съ лични опити върху френскитѣ сортове грозда Мерло и Каберне — Савиньонъ е потвърдилъ и подкрепилъ установеното. Той е направилъ обезлистване 15 дни преди гроздобера върху по 100 лози отъ двата сорта, а други 100 сж служили, безъ обезлистване, за сравнение. Въ резултатъ полученото вино отъ първия сортъ 1^о—4 повече спиртъ, а отъ втория 1^о—7 отъ необезлистениитѣ лози.

Въ връзка съ току-що посоченото, ние намираме за умѣстно да прибавимъ и следното: презъ годинитѣ 1911,

1912, 1914 и 1916 приложихме такива сравнителни опити въ Евксиноградскитѣ лозя (Двореца Евксиноградъ при Варна) върху сортоветѣ: бѣль Димятъ, червенъ Мискетъ, Памидъ и Гъмза и въ резултатъ въ полученитѣ вина имаме 1^о—2^о въ повече спиртъ отъ гроздето на необезлистениѣ лози. Тукъ трѣбва да се приложи и подчертае, че отгледването на едниѣ и другитѣ лози е ставало при едни и сѣщи условия и по еднакъвъ начинъ, както и приготвянето на виното.

Отъ горнитѣ необорими данни е очевидно, че обезлистването на лозитѣ е не само безполезно, но и вредно за гроздето и живота на самитѣ лози. И за осжждане е, гдето и у насъ на много мѣста и много лозари сѣ вършили и вършатъ крайно лошо обезлистване и кършене. Особено въ варненскитѣ лозя по-рано и до 1919 г. ние наблюдавахме какъ хората повсемѣстно вършеха тѣзи две работи, като мислѣха че по такъвъ начинъ се намаляватъ атакитѣ на грозната гроздова болестъ *Оидиумъ* (кюслема), която почти ежегодно въ онзи край, а и по цѣлото крайбрѣжие на Черно море е правила неимовѣрни опустошения. *

За съжаление, обаче, по нашитѣ наблюдения гореизтъкнатитѣ *неразумни* обезлиствания и кършения не сѣ намалявали злосторствата отъ тази болестъ — лозаритѣ на праздно се самозаблуждаватъ, а, може би, още се самозаблуждаватъ.

Ив. Добревъ.

Гроздоберъ и приготвление на добро вино.

Преди всичко, много е важенъ денътъ, въ който трѣбва да започнемъ гроздобера. Това е дата, която не може да бжде фиксирана предварително, защото е въ зависимостъ отъ времето на годината. Щомъ като въ гроздето спрѣ да се увеличава захарътъ, веднага трѣбва да почнемъ прибирането му. Най-добре е да правимъ анализъ на захарността на гроздето като вземемъ срѣдно проба грозде и щомъ забележимъ, че захарътъ не се увеличава, то трѣбва да започнемъ брането на гроздето. Практически това се познава, защото дръжкитѣ на зърната ставатъ твърди — узрѣватъ и най-важното е, че бърже цвѣтътъ на люспата на зърното отъ ясенъ става тъменъ. Това е признакъ, че киселината на гроздето е намалѣла т. е. е зрѣло. Излишно е да чакаме по-късно щомъ като престане да се увеличава захарътъ. Понѣкога, обаче, когато времето не е благоприятно, дъждовно, и гроздето се напуква и плесенясва, то сме заставени да беремъ по-рано съ рискъ да не изгубимъ голѣма частъ отъ реколтата, каквто е случая съ гъмзата и виненката.

При брането на самото грозде, ако то е здраво и чисто, всичкото отива въ постава, съ изключение на зеленитѣ чепки, ако тѣ сж въ голѣмо количество. Трѣбва да се отстранятъ: 1) чепки изцапани съ калъ, защото калъта намалява киселината на виното и внася много нечистотии (голѣмо количество микроорганизми; 2) да се премахнатъ всички сухи чепки, защото тѣ не ни даватъ сокъ, а поглъщатъ; 3) да се премахнатъ всички чепки покрити съ зелена плесень, защото тя предава мухливъ вкусъ на виното; 4) всички грозда на които зърната сж напукани и по тѣхъ се е появила кисела ферментация и 5) нападнатитѣ чепки отъ *сивата гроздова плесень* (*Botrytes cinerea*) когато приготвяваме червено вино. За бѣло вино това не пречи, напротивъ, плесеньта улеснява виното да получи по-добъръ, бѣль цвѣтъ.

Нека отстранимъ, когато има нужда, 40—100 кгр. грозде на декарь, за да получимъ по-добро вино, отколкото да развалимъ всичкото и да получимъ за него много низка цена. Отъ отстраненото грозде, споредъ случая, приготвяваме или вино, или го оставяме въ прашината за ракия.

При брането на гроздето, трѣбва да започваме гроздобера следъ като се е дигнала росата и да не беремъ гроздето много рано, когато времето е много студено, защото поради низката температура мжстѣта не може да ферментира правилно.

Добро и здраво ли е гроздето, чисти ли сж сждоветѣ и при малки усилия сме сигурни, че ще получимъ добро вино, ако разбира се, мжстѣта има необходимото количество захаръ и киселина. Отъ захарѣта се получава спиртъ, а спирта и киселината сж скелета на виното. За да имаме добро вино, (захарѣта) наистина, не трѣбва да бжде по-малко отъ 18°. Киселината на виното, обаче, има по-голѣмо значение за вкуса, цвѣта и трайността на виното. Нека се не забравя, че *почти всички вина у насъ сж развалятъ, поради липса на киселина въ мжстѣта*. Киселината спира развитието на много микроорганизми, тя пресича бѣлтѣчнитѣ материи, ферментацията става по-правилно, виното добива по-ясна и по-трайна боя; то става сжщевременно по-вкусно, защото киселината подпомага много повече неговия букетъ, отколкото спирта. Една мжстъ, преди да ферментира, не трѣбва да има по-малко отъ 6 гр. киселина на литъръ¹⁾. Киселината въ мжстѣта трѣбва да се движи отъ 6—9 гр. за литъръ. Тази киселина въ мжстѣта въ послѣдствие намалява съ $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$. Така че, ако въ мжстѣта имаше 6 гр. въ виното остава 4 гр. Да се стремимъ да имаме мжстъ съ 8 гр. Ако на мжстѣта липсва киселина, то можемъ да ѝ прибавимъ отъ 50 до 200 гр. на 100 литри. Постава се винена киселина, която се намира въ всѣки бакалинь, позната подъ името лимонтузу.

1) Киселината се смѣта изчислена въ винена.

Отъ действието на спирта, при ферментацията на червенитѣ вина, се екстрахира *танина* отъ семкитѣ, люспитѣ и чепкитѣ. Танина прави виното по-бистро, защото пресича всички бѣлтѣчни материи, които плуватъ. Червеното вино да не стои повече отъ 6—8 дни съ пращината. Ако виното престои повече неговата боя почва да потъмнява. При гъмзата да не престоива виното повече отъ 4 дни, а при памида може до 8 дни. Както се вижда, това е въ зависимостъ отъ сортоветѣ грозда.

Бѣлитѣ вина нѣматъ танинъ, понеже мжстѣта ври безъ пращинитѣ. *У насъ всички бѣли вина се развалятъ по липса на танинъ.* Ето защо, когато правимъ бѣло вино, то на мжстѣта трѣбва да се постави 10—15 гр. танинъ на всѣки 100 литра мжстъ. Танина се разтваря предварително въ една кофа мжстъ и тогава се поставя въ бѣчвата.

Бѣлитѣ вина трѣбва да се получаватъ изключително отъ бѣло грозде. Когато правимъ бѣло вино отъ черно грозде, най-добъръ успѣхъ се получава като мжстѣта отъ самотока и една частъ отъ пресата, се провѣтри до като се размжти силно. Резултата е отличенъ, когато гроздето е плесенясало (покрито съ обикновената гроздова плесень). Когато гроздето е здраво, когато времето е топло, една частъ отъ боята се разтваря отъ действието на киселината въ мжстѣта и топлината и така разтворена, тя не може да се окисли (пресече) и виното остава слабо розово. За да имаме свършено бѣло вино, необходимо е следъ провѣтряването, да поставимъ въ мжстъ отъ 40 до 60 гр. животонски костени вжглища¹⁾. Вжглищата се размѣсватъ предварително въ единъ подленъ и следъ това се изсипватъ така размѣсени въ бѣчвата. После поставяме необходимия метабисулфитъ. Този последния се оставя *винаги следъ провѣтряването* на мжстѣта. Неговото значение, както знаемъ, е да имаме почиста ферментация.

Като важно условие за добрата ферментация е, че щомъ започне виното да ври (ферментира) необходимо е, презъ време на силната ферментация червеното вино да се преточи — да се вземе виното отъ долния чепъ и да се влива отгоре върху пращинитѣ. Виното да се пуска отъ чепа да пада съ целъ да се разпрѣска и получи повече въздухъ. Винаги пращинитѣ на червеното вино трѣбва да сж потопени или да се натискатъ презъ време на ферментацията. Останатъ ли сухи ще сме сигурни, че по-късно ще имаме киснато вино.

При бѣлитѣ вина сжщо е необходимо едно претакане, защото по липса на пращини, които сж шуплеста материя, виното ферментира по-бавно. Колкото сжда е по-голѣмъ, толкова има нужда отъ претакане. Добре е, вината да се пре-

¹⁾ Костени вжглища, танинъ, винена киселина, метабисулфитъ и желатинъ се продаватъ въ дрогерията на Г. Бойчиновъ—Плѣвень.

точатъ втория и петия день презъ време на ферментацията, но както казахме, да гледаме колкото се може мжстѣта при излизането отъ чепа да се прѣска, за да получи повече въздухъ.

Сторете ли това, всичко гореказано — т. е., мжстѣта да има необходимата киселина, и необходимия танинъ, ако е за бѣло вино; да се претака своевременно и правилно презъ време на ферментацията, пращинитѣ на червеното вино да бждатъ винаги потиснати или влажни, то ще получимъ добро вино.

Да не се забравя, че е необходимо да се посгавя на мжстѣта отъ 5 до 8 гр. метабисулфитъ за всѣки 100 литра мжстъ при здраво грозде, а при напукано и плесенясало до 15 гр., преди тя да ферментира. Съ метабисулфита имате по-чиста ферментация и по-вкусно и бистро вино.

Следъ преминаване на бурната ферментация прибира се виното въ бжчвитѣ, като се допълватъ съ празнина 10—20 см. подъ враната, слагатъ се върху вранитѣ торбички напълнени съ пѣсѣкъ и така се оставатъ да продължатъ тихата ферментация. За бѣлитѣ вина е добре да се отстрани голѣмата калъ. Съ преминаване на тихата ферментация се доливатъ бжчвитѣ до горе и поставяме постояннитѣ запушалки.

Презъ ферментацията и работата въ избата се пази голѣма чистота, а съ привършването се почиства основно избата и редовно провѣтрява.

Спазвайте горното за да имате добри и трайни вина.

И. И. Хранковъ.

Отбранитѣ (селекционирани) ферменти на българска почва

Въпросътъ за употребяването на отбранитѣ ферменти при приготвянето на гроздовото вино е отдавна на сцената и ползата отъ тѣхъ е доказана научно и практически преди десетки години. И въ Европа, особено въ Франция, отдавна се стремятъ да направятъ възприеждането и използването на отбранитѣ ферменти даже и отъ дребнитѣ лозари. Въ това отношение особено голѣми заслуги има научния институтъ „Ла Клеръ“ въ Малзевилъ, близо до Нанси.

Въпрѣки това, обаче, налага се да се отбележи истинското сегашно положение по въпроса, а то е, че даже въ една Франция при много по-голѣма обща и специална култура на френския лозаръ спрямо тази на нашия — при наличността на всичко това, употребяването тамъ на отбранитѣ винени ферменти е далеко отъ онова широко възприемане за каквото се е мислило и допущало въ началото.

Въ връзка съ гореказаното и съ голѣмия шумъ, който отъ 4—5 години се подигна у насъ, смѣтаме за дългъ да припомнимъ по въпроса и нашето мнение.

Нашето мнение е: като имаме предъ видъ условията, културата, разбиранията на френскитѣ лозари и винари и направеното у тѣхъ по въпроса отъ една страна; отъ друга страна, като имаме предъ видъ условията, културата и разбиранията на българскитѣ лозари и отъ трета — като имаме на лице печалния фактъ какво и следъ повече отъ 30 години неимовѣрни усилия и проповѣди отъ агрономи, агрономи специалисти, земледѣлски училища, списания и пр. съ които и чрезъ които се е търсило да се накаратъ и приучатъ хората да винарствуватъ *разумно — съобразно винарската наука и техника*, — че, въпрѣки всичко това, и днесъ у насъ, съ малки изключения, *се работи примитивно при пѣрвобитни схващания и условия*, като знаемъ че всичко това е така ние и днесъ казваме: споръ за ползата отъ отбранитѣ ферменти нѣма и не може да има, но, по нашето разбиране — при гореизтъкнатитѣ условия, *неестествено и прибѣрзано* се говори тѣй „пламено“ у насъ за тѣзи ферменти. Зашото, за да се постигне отъ употребяването имъ желанія и възможния резултатъ, трѣбва да сме сигурни, *че може да имъ се приготви съвършено чиста и благоприятна почва (гроздова мжстъ) за успѣшната имъ работа*. Е добре, кой може да вѣрва и да говори, че такава работа е лека и възможна току тѣй, т. е. вѣрва ли нѣкой, че не болшинството български лозари, но макаръ едно малцинство отъ тѣхъ, включително и повечето сегашни кооперативно лозарско-винарски предприятия, *биха могли да подготвятъ чиста почва за отбранитѣ ферменти?*

Поради горнитѣ съображения и при нашата действителностъ намираме за *по-разумно и по-полезно* вмѣсто да се дига такъвъ шумъ около тѣзи ферменти и да се прави *напълно неумѣстенъ и неестественъ* скокъ отъ *пѣрвобитното* къмъ *идеалното* винарство, да се възприеме по-рано *подобрената* винена мая, възможна и приложима и отъ най-дребния лозаръ.

Приготвянето на тази мая се извършва по следния начинъ: преди започване на гроздобера, се набира 50, 100, 200 или повече килограма, въ зависимостъ приблизително отъ общото количество, което се очаква да се събере, отъ узрѣлото и здраво грозде. Това последното се смачква, по единъ или другъ начинъ, отдѣля се мжстътъ и се налива въ буре или бѣчва, като въ последната се налива (на сто литри) разтворъ отъ 8—10 гр. калиенъ метабисулфитъ. Ако времето е хладно, сждътъ съ мжстътъ се оставя въ помѣщение, гдето топлината може да се повиши до 20—25° освенъ ако мжстътъ се затопли предварително.

При казанитѣ условия, следъ като врението на мжстѣта започне, се започва общия гроздоберъ. Имено сега — при пълненето на бѣчвитѣ съ мжстѣ за бѣло вино и на кацитѣ за червено, се налива отъ врящата мая (квасъ); отъ тази може да се налива по 1—2 литри на сто, но, ако се налѣе по-вече, полезно е, а не вредно. По такъвъ начинъ, ако и другитѣ условия сѣ на лице за благоприятно врение, това започва много скоро вследствие на което се свършва правилно и напълно още презъ есеньта, което е отъ първостепенно значение за получаване по-доброкачествени вина отъ едни и сѣщи грозда, годни за по-скорошно пиене и за по-лесно, сигурно и дълго спазване.

Този начинъ за работене е възможенъ и лесно приложимъ при нашишѣ условия отъ всѣки желающъ и интересуващъ се, но, въпрѣки това, той се прилага отъ малцина при все че презъ последнитѣ години за него е писано и говорено не малко. А възприемането и прилагането му отъ всички е не само необходимо, но, при сѣществуващитѣ условия, работеното по него би било идеално за нашето винарство!

Ние работихме нѣколко години, въ голѣмъ размѣръ, по този начинъ съ отлични резултати и затова смѣло го препорѣчваме.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Инж. хим. Н. Карамболовъ

Количествени загуби, причинени отъ ферментацията.

Поводъ да напиша настоящата си статия ми даде възникналия презъ гроздобера на 1926 год. инцидентъ между кооперация „Шевка“ Сливенъ и данъчнитѣ власти. Работата се състоеше въ следущето, понеже кооперацията не разполагаше съ достатъчно помѣщения и сѣдове, за да прибере гроздето на своитѣ членове, то въ желанието си да спестимъ свободна вмѣстимостъ, поискахме по надлеженъ редъ да ни се разреши изваряването на пращинитѣ на ракия още презъ самия гроздоберъ преди още той да е привършенъ и преди още цѣлостно количеството произведено вино и пращини да бѣде измѣрено както въобщезаконата постановява. Тѣй като акцизнитѣ власти се опасяваха отъ злоупотреба, която у кооперациитѣ не може да става, то тѣ предложиха, да не измѣрватъ виното и джибритѣ, а по книгитѣ на кооперацията да взематъ отъ количеството на внесения отъ кооперацията грозде и съ съотношението 55% вино и 45% пращини да изчислятъ количеството на произведеното вино и джибри поотдѣлно. А тѣй като вѣроятността други да

еж изпадали въ същото положение е голѣма, то решихъ на тая тема да развия мисли въ списанието.

На малцина е знайно, че когато поставимъ да ферментиратъ 100 кгр. грозде или мжстъ, то отъ ферментацията количеството (въ кгр. а и въ литри) намалява. *Резултата е винаги въ по-малко* и въ никой случай еднакво. *Гроздето* е една комплексна смѣсь отъ чепки, люспи, зърна, мжстъ и др. всѣка отъ тия съставни части вниса вода, захаръ, киселини, багрилни материи, бѣлтѣчни вещества, соли и т. н. Ферментацията на която подпада гроздовата каша и мжстъ при преработката въ вино, е единъ още по-сложенъ и комплициранъ процесъ. Той е съпроводенъ съ изчезване на едни органически съставни части на гроздовата мжстъ и съ едновременно поява на други нови органически съединения. Алкохолната ферментация е процесъ на двойно унищожение и пресъздаване, или по-право, на трансформиране на нестабилнитѣ въ присѣствие на живи квасни гъбички органически съединения, каквато е гроздовата захаръ и др., въ трайни, стабилни като тая главна вътрешна промѣна се придружава *съ отдѣляне на въгледвуокисъ*, съ отдѣляне на топлина, съ утайване на други материи и съ разтваряне на трети подъ влияние на промѣната отъ алк. врене срѣда. Подложената на врене гроздова каша или мжстъ промѣня накрай основно своитѣ свойства, видъ, цвѣтъ, вкусъ и се получава *вино* нова течностъ, съвършено различна отъ първоначалната.

При алкохолната ферментация участвуватъ винаги квасни гъбички (ферменти) благодарение на които гроздовата захаръ преминава главно въ алкохолъ, и въгледвуокисъ, а частично въ глицеринъ, янтарна киселина и др. Багрилнитѣ материи и танина отъ ципитѣ, семената и чепкитѣ (при червенитѣ вина) се разтварятъ въ ферментиращата течностъ; една голѣма частъ отъ бѣлтѣчнитѣ и пектиновитѣ материи се *пресичатъ и утайватъ* следъ бурната ферментация наредъ съ механическитѣ примѣси на мжстѣта. Киселинността на срѣдата, обикновено намалява, въпрѣки образуването на нови несъдържащи се въ мжстѣта постоянни, трайни и летливи киселини. Цѣлостно взето екстрактното съдържание при прехода отъ мжстъ къмъ вино силно намалява, вследствие на което ние сме изправени следъ ферментацията предъ *количествени разлики, предъ теглови загуби*. Тия загуби интересуватъ и производителитѣ и данѣчнитѣ власти при ориентирание въ изчисленията, при издирване справедливостта при измѣрване на материалитѣ, за избѣгване на грѣшки и несправедливо облагане.

Както и по-горе се упомена *главния ефектъ* на алкохолната ферментация и трансформирането на гроздовата захаръ въ алкохолъ е подъ влияние на виненитѣ ферменти. Следователно гроздовата захаръ е тая съставна частъ отъ мжстѣта, която въ случая претърпява най-голѣми промѣни, (Следва

Иванъ Добревъ.

Една нова придобивка въ винарството.

Известни били вина изложени на въздуха, често безъ да подозираме се размжтватъ (потъмняватъ), вследствие на което купувача ги повръща.

Констатирано е, обаче, че тѣзи вина сж богати на желѣзни съединения и ако се премахне желѣзото отъ тѣхъ, тѣ оставатъ бистри. Какви химически действия ставатъ точно не сж познати, но факта си е фактъ. Ако се отнѣме желѣзото на виното, то остава за винаги бистро. Върху това нѣма споръ, нито между химици, нито между винари (енолози).

Много срѣдства сж били опитвани, но едно сигурно срѣдство, което ни позволява да премахнемъ желѣзото отъ виното, това е *калиевия фероцианидъ*. Това срѣдство е позволено отъ 8 ноемврий 1923 год., съ законъ въ Германия, а въ Франция то е на дневенъ редъ да се разреши. Понеже циановитѣ съединения сж отровни, за това въ Франция въ първо време сж били противъ него и сж писали следното: Една практика, която позволява да се постави една отрова е едно истинско престѣпление спрямо обществото. Но днесъ вече така не се мисли. Знае се, че калиевия желѣзенъ цианитъ взетъ на право не е отровенъ. Отъ най-сериозни документи това се вижда:

Bouis, въ своята книга *Traité élémentaire de chimie légale*, стр. 687 казва: Да прибавимъ, че жълтитѣ фероцианиди и червенитѣ фероцианиди не сж отровни, както проститѣ цианиди.

Biche въ книгата си *Manuel de chimie légale et pharmaceutique*, стр. 369 казва: Ако цианититѣ сж силни отрови, то калиевия желѣзенъ цианидъ не е никакъ отровенъ.

Споредъ медицинския речникъ на Littré et Gilbert, калиевия желѣзенъцианидъ се употребява въ медицината като *diurethique*.*) Употребявали сж по-рано калиевия фероцианидъ въ доза отъ 0.5 до 1 гр. нѣколко пжти на день, като слабъ диуретикъ, той не е отровенъ и може да служи като срѣдство противъ отравянето съ медни соли пише Gilkinet, професоръ отъ университета въ Лиежъ, на стр. 759, въ 2-то издание въ книжката си *Traité de chimie pharmaceutique*.

Отстраняването на желѣзото отъ виното става много лесно. Не е потрѣбно дори да се прави предварително анализъ на желѣзото въ виното. Желѣзото въ виното се намира въ дву и три валентна форта (феро и фери съединения) и сжщевременно съединено съ органическитѣ киселини, винена, лимонова и др. Изглежда, обаче, че калиевия фероцианидъ действува само върху желѣзото въ форма на ферисъединения. (Следва).

*) Срѣдство, което усилва пикането.

В. В. Стрибърни.

Единъ начинъ за запазване въ прѣсно състояние на грозде и всѣкакви видове овощни плодове.

Стойността на прѣснитѣ плодове като здравословна храна отъ день на день се признава все повече и повече. Усилващата се въ това направление пропаганда съ девиза: „Яжте повече плодове и вие ще бъдете здрави“ е добре дошла, както за производителъ, така и за търговеца на плодове. За голѣмо, обаче, съжаление по-голѣмата частъ отъ разнитѣ ценни плодове щомъ узрѣятъ подлежатъ на бърза развала и трѣбва бързо да се консумиратъ. Благодарение на това обстоятелство търговията съ прѣсни плодове е работа деликатна и въ много случаи рискована и това е наложило да се дирятъ начини за тѣхното запазване за по-дълго време. Единъ отъ най-сигурнитѣ начини, който днесъ се практикува за запазване плодоветѣ въ прѣсно състояние е тѣхното съхранение въ хладилни помѣщения. Това е, обаче, начинъ скъпъ и свързанъ съ доста много неудобства. Той има своето практическо значение главно при транспорта и запазване само на нѣкои отъ овощнитѣ видове — ябълки и круши, но и тукъ идеалното не е постигнато, защото изваденитѣ отъ хладилното помѣщение плодове много бързо се развалятъ или изгубватъ своитѣ ценни вкусови качества.

Така стои въпроса съ ябълкитѣ и крушитѣ, но за всички останали меки плодове, като грозде, сливи, череши, праскови и зарзали, до днесъ не разполагаме съ сигуренъ методъ за запазване, ето защо съобщението, което срѣщаме въ тази годишния брой № 2 на нѣмското списание „Zeitschrift fur Obst—Mein — und gartchbau“—Дрезденъ е доста интересно. Ако действително това, което се съобщава е приложимо въ широката практика, това ще значи общъ превратъ въ тази областъ. Въпросътъ се касае до изобретението на нѣкой си директоръ на голѣми хотелни предприятия, дето наличността на прѣсни плодове въ всѣки моментъ е отъ първостепенна важностъ. Отъ многобройнитѣ опити, които въпросния е правилъ се е спрѣлъ на следнитѣ два начина:

1. Начинъ чрезъ сухото консервирующе вещества „Рива“. Той се препоръчва главно за ябълки и круши. Достигнатъ ли плодоветѣ своята дървена зрѣлостъ тѣ се събиратъ внимателно и следъ като полежатъ известно време въ обикновени помѣщения за запазване и почти получатъ своитѣ пълни вкусови качества, тѣ просто се напращватъ съ въпросния препаратъ. Така напращени, макаръ и плодоветѣ да сж узрѣли, могатъ да изтраятъ цѣла година и преди употреблението просто се измиватъ съ чиста вода. Самата консервирующа маса е изследвана химически и не представлява никаква опасностъ за нашето здраве.

Единъ килограмъ отъ препаратъ е достатъчно за 50 кгр. плодове и струва 1'50 златни марки (около 50 наши лева).

2. Това е така наречения „Карменъ Силва“ начинъ. Той се състои въ това, че грозде и всички видове овощия въ пълно зрѣло състояние се потапятъ въ рѣдко разредена течна маса. Следъ като сжщата засъхне по повърхността на плода се образува тънка обвивка, която го изолира напълно отъ всички външни влияния, които могатъ да предизвикатъ развалянето и при това положение той може да изтрае, като запази всички свои ценни качества и две години. Преимуществото на този начинъ е това, че той е приложимъ не само за ябълки и круши, но и за всички меки плодове, включително и гроздето. И тукъ преди употрѣбление плодоветъ се измиватъ съ вода. Препаратъ е безвреденъ. За запазване на 50 кгр. е достатъчно 1 кгр. маса, която струва 3'50 златни марки. (120 наши лева).

Въ заключение ще кажемъ, че е желателно да се направятъ опити съ въпроснитъ препарати и у насъ. Тѣхното производство на фабрични начала, следъ вземане патента, е предстояще.

Ил. Тошковъ

т. п. чиновникъ — Плѣвенъ.

Какъ може да се пренася грозде по пощата.

Презъ 1927 година Държавната Лозарска Опитна Станция въ гр. Плѣвенъ, изпрати голѣмо количество колети, съдържащи десертни грозда, до земледѣлскитъ училища и агрономитъ въ царството съ цель да изучи издръжливостта на сортоветъ грозда. Следъ нѣколко дневно престояване въ мѣстото на получаването, сжщитъ колети съ сжщото грозде безъ да се отварятъ се поврѣщаха на станцията. Обаче повече отъ колетитъ се поврѣщаха съвършено развалени, гроздето бѣше вече негодно за употрѣбление, въпрѣки разкошната опаковка. Развалата се дължеше не отъ невниманието на пощенския персоналъ, а отъ начина на изпращанieto, защото подаванитъ колети се изпращатъ наедно съ всички колети, които колети се товарятъ общо въ една кола по 700—800 кгр. минимумъ, която кола гони тарифа отъ града до гарата *отиване 15 минути*.

Поставенитъ така колети съ грозде въ общото количество колети още въ първия етапъ на пренасянието отъ града до гарата се развалятъ, нѣкой притиснати отъ голѣми тежки кутии се изкривяваха, при бързото гонение на каруцата гроздето се изпуква и загиватъ целитъ колети.

За да пристигне изпращаното грозде въ добро състояние, необходимо нужно е да се спазатъ отъ изпращача следнитъ условия: 1) Да се прекарва гроздето въ каруца съ якове, напр.

обикновенитѣ каруци съ които се превозва сода, лимонада и др.
 2) Да се подаватъ колетитѣ, въ клоноветѣ при гаритѣ, сжщо да бждатъ получавани отъ гаритѣ, отъ кждѣто получателитѣ сжщо трѣбва да превозатъ съ бричка или содолимонaдена кола. Така превозено гроздето ще пристигне мѣстоназначението си безъ да има ни най-малка повреда, тѣй като то ще постѣпи въ здраво състояние въ пощенското купе, което е на яюве на I класна каруца. И накрай полученото грозде ще изтрае дълго време, докато се употреби като храна.

Най-ефикасно чистене на мухляви бѣчви.

Изважда се дъното на бѣчвата или бомбата. Взема се единъ килограмъ *сърна киселина* (зачия), чиста, безъ примѣси, въ сурово състояние, безъ вода. Бѣчвата трѣбва да бжде съвършено суха. Взема се единъ козеновъ парцалъ, който се хваща съ клещи и се намазва добре бѣчвата съ киселината. Следъ като изсъхне, съ другъ парцалъ намокренъ съ вода се намокря бѣчвата. Отъ водата се разпалва сярната киселина и се образува кипене. Намазва се тогава и изваденото дъно, спуща се въ бѣчвата и се напълва до горе съ вода, която се задържа 24 часа. Следъ като се изхвърли водата бѣчвата се изтърква съ четка за миене на дъски и измива добре съ чиста вода. По тоя начинъ ще имаме бѣчва съвършено очистена отъ мухълъ.

Съобщава: Киро Д. Бакърджиевъ.

СВОБОДНА ТРИБУНА

Данъчното облагане на лозарството.

(Продължение отъ кн. 6).

2. Абсурдъ е да се твърди, че акцизътъ билъ прогресивно-подоходенъ данъкъ. Прогресивоподоходенъ данъкъ е онзи данъкъ, който следъ като извади направенитѣ реални разходи при дадено производство, изважда разхода отъ brutото приходъ и облага чистата печалба. Така ли е съ акцизътъ? Акцизътъ облага brutото производство — вино, джибри и винена калъ, безъ да държи смѣтка за продажната имъ цена и реалната печалба. Въ акцизната система на облагане не само, че нѣма никаква прогресивностъ, ами е и една голѣма несправедливостъ.

3. Акцизътъ хармониралъ съ справедливостъта. Това е тоже едно несериозно твърдение. За каква социална справедливостъ може да се говори при днешната акцизна система на

облагане, когато мързят виното и джибритъ още не прекъпнали, когато не се приспадат никаква фира отъ виното и вода отъ джибритъ, когато на винената калъ се плаща двоенъ акцизъ; когато ако случайно ти се развали виното и искашъ да го преваришъ на ракия, ще трѣбва да платишъ още въ троенъ размъръ акцизъ; когато за да продадешъ 50 литри вино ще трѣбва да губишъ съ часове време за разни преносителни и пр. и когато следъ като ти измързятъ джибритъ и винената калъ и ти фиксиратъ количеството имъ, ако добиешъ при изваряването ѝ на ракия повече процентъ спиртъ отъ опредѣления въ закона за акцизитъ 5% за джибритъ и 6% за калъта, считатъ те контрабандистъ, не ти издаватъ пжтни листове за продажба и прилагатъ спрѣмо тебъ наказателнитъ клаузи на закона за контрабандата. Немога да си обясна, кжде намира почитаемата кооперация „Шевка“ справедливостта на акцизната данъчна система, та да иска нейното задържане предъ единния поземленъ данъкъ.

Ако ли справедливостта се състои въ това, че при акциза ще се плаща ако се получи приходъ, а при поземлената данъчна система ще се плаща и когато се получи доходъ и когато не се получи, то това твърдение тоже не издържа критика, защото ако направимъ една кжса смѣтка, какво плаща лозаря-винарь при сегашната акцизна система и какво ще плаща при поземлената данъчна, ще видимъ, че справедливостта тоже е изгубена.

Разхвърляна на декаръ лозе сумата, която плаща въ настоящия моментъ лозаря при акцизната система на облагане се равнява отъ 600 до 700 лева на декаръ годишно, когато, ако приемемъ на декаръ максимумъ до 150 лева, ще трѣбва да се случатъ най-малко последователно четири неплодородни години, за да платимъ данъкъ 600 лв на декаръ, това, което плащаме при акциза за една плодородна години, а това никога не се случва. Акцизната система на облагане е непрепоръчителна и лоша и затова, защото при нея съблъзнѣта, партизанството, отмжчението и контрабандата сж най-много възможни и често пжти нѣкои производители, които могатъ да се използватъ се поставатъ въ конкуретно положение спрѣмо честнитъ и почитащи закона производители.

И държавата има интересъ да премахне акцизната система на облагане и я замѣни съ поземлена, защото:

1. Ще се освободи отъ известенъ разходъ за чиновници по акциза и 2: Ще има единъ гарантиранъ доходъ и справедливъ данъкъ.

Известно е, че за издръжката на акцизния персоналъ държавата харчи ежегодно около 20,000,000 лева, а отъ акцизъ върху вината, джибритъ, винената калъ и кашата на сливитъ държавата получава срѣдно годишно отъ 100, до 130,000,000 лева. Ако приемемъ, че въ България има срѣдно 700,000 декара лозя стари и облагородени и се обложатъ по 150 лв. срѣд-

но на декаръ, то отъ тѣхъ въ форма на данѣкъ ще се получава годишно 105 милиона лева, като прибавимъ при този доходъ за държавата и около 40,000,000 добитъ отъ овощнитѣ градини, ще имаме крѣгло 145 милиона лева доходъ за държавата, когато при акциза, като извадимъ разхода за персонала, оставатъ чистъ доходъ на държавата 100 милиона лева.

Може би ще се зададе въпроса, какъ така при облагането съ акцизъ, което споредъ моето изчисление разхвърляно на декаръ е около 600 лв. държавата получава въ общата сума помалко, а при 150 лева на декаръ облагане при поземлената данъчна система се получава повече. Загадката е тамъ, че при акцизната система на облагане 30% отъ производителитѣ лозари и овощари по разни начини укриватъ частъ отъ производството си и плащатъ само честнитѣ и порядъчни граждани, а при поземлената данъчна система това е невъзможно. Държавата има интересъ да въведе поземленото облагане съ данѣкъ лозарството и затова, защото чрезъ него ще накара всички производители да плащатъ такъвъ, когато при акцизната система производителитѣ на десертни грозда, които се продаватъ на пазаря не плащатъ никакъвъ данѣкъ, а това е една несправедливостъ.

Мѣстото му е да спомена за да бѣда по възможностъ по изчерпателенъ, че най-справедливиятъ за лозарството ни данѣкъ е прогресивопоходниятъ, който ще облага реалнодобитата печалба, но при днешнитѣ политически и партизански нрави, при днешниятъ мораленъ манталитетъ на финансовитѣ органи, приложението му презъ последнитѣ нѣколко години даде отрицателни резултати и за това лозаритѣ и лозарскиятъ сѣюзъ го отхвърлиха. За него може да се повърна въ единъ отъ последующитѣ броеве на списанието, ако за това стане нужда.

Въ заключение, като преценимъ обективно всички видове данъчни системи, които сѣ прилагани спрѣмо лозарското производство до сега; като имаме предъ видъ, че голѣмия и непоносимъ данѣкъ е една сериозна пречка за правилното развитие и модернизирание на лозарството и винарството ни, дохождаме до заключението, че единствения и най-подходящъ за настоящия моментъ данѣкъ за лозарското производство е единния *поземленъ данѣкъ*, което е искание на лозарския ни сѣюзъ, който ще улесни лозаря въ модернизирание на производството му; ще докара по-сигуренъ и по-гарантиранъ доходъ на държавата; ще хармонира съ социалната справедливостъ, защото данъчното бреме ще се носи отъ всички производители, разбира се, ако той бѣде опредѣленъ въ размѣръ съобразно податнитѣ сили на лозарското стопанство.

П. Моновъ,

Плѣвненъ.

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „Лозарски Прегледъ“, единствения защитникъ на лозарството и интереситѣ ти.

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Съюзни.

Постояното присъствие на Българския лозарски съюзъ подканя всички лозарски дружества и винарски кооперации членове на Съюза да изпълнятъ чл. чл. 9 и 10 отъ устава като изпратятъ въ съюза преписъ отъ протокола на годишното си събрание, отчетъ за състоянието и дейността си и при списъкъ на членоветъ съ обозначение декаритъ на лозята имъ да изпратятъ най-късно до 15 октомврий т. г. членския вносъ по 2 лева на всѣки декаръ лозе.

Необходимо е да се използватъ предстоящитъ събрания въ свързка съ гроздобера за да се събере членския вносъ и абонамента на списание „Лозарски прегледъ“.

Секретарията.

Кооперативни.

Между Старозагорската кооперация „Лоза“ и Сухиндолската „Гъмза“ е сключенъ договоръ съ Виенската винарска фирма Клайнъ & Брандлъ за следното: кооперациитъ по дадени съобразно пазаря цени (лимитъ — най-високи) купува и дава своето производство грозде, шира и вино (на базата 18% захарностъ) за смѣтка на Кл. & Б-лъ, които ще се обработватъ и съхраняватъ въ избитъ и сждоветъ на кооперациитъ съ тѣхния персоналъ подъ ръководството на специалистъ на К. & Б. Съ приемане на гроздето и др. фирмата чрезъ Б. Землед. Банка веднага изплаща 80% отъ стойността, а остатъка следъ свършване на гроздобера. Ако кооперацията одобри ценитъ налива производството си за своя смѣтка. За налетото количество срещу наемъ и манипулация кооперацията получава възнаграждение за всѣки литъръ по 80 ст. и др. подробности. Преговоритъ сж водени чрезъ Б. З. Банка — София и договора е сключенъ подъ нейна гаранция.

Плѣвенската кооперация „Плѣвенска гъмза“ е въ преговори и ще сключи договоръ съ г-нъ Йозефъ В. Мура гр. Танъ (Франция) собственикъ на Контоаръ Виниколъ Воклюзиенъ за окончателна продажба на гроздето на членоветъ си и за покупка отъ нечленове за смѣтка на фирмата по дадени цени отъ нея. Цената на гроздето на членоветъ ще се опредѣли върху базата на срѣдната пазарна цена отъ гр. Русе, Горна-Орѣховица и Плѣвень, като при споръ ще бжде за арбитъръ Русенската търговска камара, която ще я опредѣли окончателно.

Заплащането става веднага въ размѣръ 80%, а останалитъ 20% следъ свършване на гроздобера. Обработка става отъ персонала на избата, но подъ ръководството и отговорността на

специалистъ на фирмата. За наемъ и манипулация фирмата ще заплати до 300,000 литри вино по 1 лв. на литъръ, а ако е надъ 300,000 литри по 80 ст. За закупено и складирано въ последствие вино ще се заплаща по 60 ст. на литъръ наемъ и др. подробности. Фирмата е направила предложение на кооперацията да ѝ допострой избата и направи циментни сждове, които кооперацията да изплаща въ 5 години чрезъ наема и възнаграждението което следва да ѝ се заплаща отъ фирмата.

Б. Ред. Тия здѣлки макаръ и нетолкозъ износни за кооперациитъ при коректностъ сж едно добро начало и отъ полза за лсзарството ни. Ще се повърнемъ.

Сливенската производителна изба „Шевка“ е свикала на 2 септемврий т. год. общо редовно годишно събрание съ печатана покана и подробно изложение за състоянието на кооперацията, отъ което даваме следнитъ извлечения:

Кооперацията е основана на 4 юлий 1920 год.

Животътъ на кооперацията отъ нейното основаване 1920 г. до отчетната 1927/28 г.

Години	Членове	Дѣловъ капиталъ	Член. влогове	Фондове	Внесено грозде	Произведено		Печалба
						вино	ракия	
1920/21	56	187820 —	—	9989'35	70445	46709	2306	34201'82
1921/22	56	263690 —	—	19373'90	122642	76379	4127	54382 —
1922/23	48	301090 —	2000	34313'90	71135	41978	2795	2737'63
1923/24	80	399382'20	230900	61197'28	265970	163881	8788	145761'12
1924/25	171	688824'80	592000	158376'86	508217	311721	—	338331'92
1925/26	179	1009745'50	1179497	181754'06	697476	429300	—	10107'20
1926/27	201	1138622'40	1667947	171754'06	631419	396652	20050	—
1927/28	184	1073994'40	1873147	171894'06	458320	329400	12937	210820'88

Така изложено развитието на Кооперацията въ горната таблица, остава на всѣки кооператоръ да си даде ясна представа за нейното напредване, като не изпуска предъ видъ случайнитъ лоши реколти.

Отъ реколтата 1927 г. се е получило 445,999 кгр. грозде съ срѣдна захарностъ 22'10% при срѣденъ рандеманъ на мъсть 76⁰%. Отъ преработката на гроздето се получило шира 2,693 литри, бѣло вино 20,159 литри, червено вино 276,548 литри и джибри и 104,377 литри или вино и шира 296,400 литри, което съставлява 65'78% отъ внесеното грозде. Пресувани сж джибри отъ които е получено 30,000 литри вино и пресуванитъ джибри сж изварени на ракия и сж получени 6,649 литри 100% ракия. Съ пресуването, макаръ и не напълно, защото пресата е ржчна сж реализирани една икономия — печалба 150,000 лева и съ доставената си електрическа преса, която ще може да пресува напълно джибри за да се хвърлятъ — за тая година ще направятъ нова печалба — икономия отъ акцизъ, гориво и работници 180,000 лева. Явна е ползата отъ пресуване на джибри.

При оценка гроздето 32 ст. на градусъ захарностъ и при всички разходи единъ литъръ вино коштува на кооперацията 11'02 лв., а градусъ ракия 52'38 ст. Гроздето на кооператоритъ

ще бжде заплатено по 7'07 до 8'96 лева килограма, когато на пазаря тамъ е било между 3'50 до 4 лева кгр.

Явна е ползата отъ кооперирането на лозаритѣ.

Не е продадено вино за износъ въпрѣки многото имъ предложения, защото кооперацията има складове въ София, Бургасъ, Казанлъкъ и Сливенъ и количеството едва стига за клиентитѣ имъ. Търсенето на виното имъ се дължи на много доброто му качество. Продаватъ стари вина на бутилки. Произвеждатъ и мастика и конякъ. Отличнитѣ резултати сж на лице.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ 10. Въ колетъ ви изпращамъ една въсеничка съ оранжевъ цвѣтъ и набраздена напрѣчно съ черни точкици образуващи линии, намѣрена по листата на лозата, но нѣма следи отъ повреди. Моля отговорете ми полезна ли е или вредна.

гр. Бѣлоградчикъ.

Влад. Арсеневъ.

Отговоръ: Въсеничката е какавида на калинката—божа кравица (*Coccinelida Septempunctata*). Тя не е вредна на лозата, а изобщо е полезна за растенията.

Въпросъ 11. Интересувамъ и нуждая се отъ стѣклени плочки за обелване на циментова бжчва, моля отговорете кжде има такива и цената имъ.

гара Стражица.

Ангелъ Т. Сапунджиевъ.

Отговоръ. Стѣклени плочки (*carreaux de verre, Rippglasplatten*) могатъ да се набавятъ отъ фирмата: Rostock & Bacrocher Klosterneuburg b/Vien — Osterreich.

Презъ 1925 г. цената имъ бѣ 111'60 лева за кв. метъръ. Най-пригодни сж плочкитѣ съ размѣри 24×32 см. *Както пода така и тавана и вътрешнитѣ стени* трѣбва да бждатъ покрити съ стѣклени плочки.

инж. Н. Карамболовъ—Сливенъ.

Въпросъ 12. Нуждая се отъ апарати за приготвление на безалкоолно вино, моля отговорете ми отъ кжде мога да си доставя такива.

с. Килифарево.

Тодоръ Н. Шарковъ.

Отговоръ. Производството на безалкоолно вино е индустриална работа, машинитѣ сж скъпи, а виното се слабо консумира. Всички кооперации особено Сухиндолската, които доставиха специални машини отъ странство не успѣха и загубиха.

Препоръчванитѣ подъ разни имена прахове сж все вредни за здравето. За малко количество чети рекламата въ настоящата книжка, последната страница. Рекламиранитѣ апарати се нуждаятъ отъ провѣрка, преди да се купятъ.

Въпросъ 13. Имамъ бъчва въ която три години съмъ държалъ виненъ оцетъ. Какъ може да се почисти отъ оцетния дъхъ за да се пълни съ вино или е невъзможно?

гр. Бургасъ.

Ст. Пеневъ.

Отговоръ. Почистване на такава бъчва е трудно и почти невъзможно, но опитайте съ гасенето въ нея на варъ и следъ това измийте я съ сѣрна киселина. Чети въ настоящата кн. 7 въ отдѣла практически съвети.

Х Р О Н И К А

Адресътъ на Лозарския съюзъ и секретаря му г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ се промѣня отъ ул. Воловъ 7 на ул. „Университетска“ № 1 — Долни лозенецъ — София. За въ бждеше всичко което се отнася до Лозарския съюзъ, като писма, протоколи и членски вносъ да се изпраща на горния адресъ.

Членскиятъ вносъ отъ 2 лв. на декарь лозе трѣбва да бжде изпратенъ на съюза отъ всички лозарски дружества и кооперации най-късно до 15 октомврий т. г.

Цената на вината напоследъкъ поради сушата и вѣроятната послаба гроздова реколта има покачвания, за южна България 10—14 лв. литъръ, а за северна отъ 9—12 лв. литѣра.

Ракиитъ сливова и пращинена иматъ голѣмо търсене поради предстоящата много лоша сливова реколта и цената имъ отъ 50 ст. градуса въ късо време стана 85—90 ст.

Реколтата на лозята въ цѣлия свѣтъ поради голѣмитъ зимъшни студове и голѣмата лѣтошна суша ще е подъ сръдна съ изключение за Италия кждето се очаква надъ сръдна.

Въ новия законъ за насърчение на мѣстната индустрия благодарение изложението и застъпничеството на Лозарския съюзъ (печатано въ кн. 1 стр. 17) е вписано въ ползващитъ се отъ облагитъ на закона и винарството. Точка 7 гла си: „Преработка на грозде и вино, обикновенно и шумящо, меди-

цинско, ликьорно, безалкоолно и производство на концентрирана мѣстъ“. Това законоположение дава възможность на зараждащата се млада винарска индустрия да закрепи и развие, което е само отъ полза за лозарството ни.

По анкетата за употребата на спиртни питиета. Врачанскиятъ окръженъ училищенъ инспекторъ за възстановяване истината се обяснява и моли да се даде мѣсто на следното:

Врачанската окръжна училищна инспекция направи анкета за употребата на спиртнитъ питиета отъ ученицитъ презъ 1926 г. м. ноемврий и даде събранитъ данни въ окръжно № 2477 отъ 10 мартъ 1927 година.

При анкетата инспекцията разпредѣли ученицитъ на три групи: 1) никакъ не пиятъ, 2) рѣдко пиятъ и 3) напивали се. Въ втората група (рѣдко пиятъ) сж поставени ученицитъ, които веднажъ или пъкъ нѣколко пѣти сж вкусували спиртни питиета. Тази група въ в. „Кубратъ“ и „Знаме“ е замѣнена съ група „редовно пиятъ“ и оттамъ произлизе цѣлиятъ шумъ **досежно въпросната анкета** Въ третата група „напиватъ се“ сж поставени ученицитъ, които нѣколко пѣти презъ живота си сж пили спиртни питиета въ размѣръ, какъвто тѣхниятъ организъмъ не може да понесе. Така че, въ втората група „рѣдко пиятъ“, която заключава въ себе си 64.71% отъ всичкитъ ученици въ окръжа, сж поставени децата, които съвсемъ случайно и съвсемъ рѣдко, при особени случай

само (сватби, годявки, честитявки, именни дни, особени тържества и пр.) сж вкусвали спиртни питиета: а въ третата група „напивали се“, сж поставени децата, които нѣколко пѣти презъ живота си сж пийвали повечко, вследствие на което сж дохождали въ сѣвсемъ весело настроение, безъ обаче да сж изгубили съзнание.

Положението на лозята въ България не е много добро. На много мѣста вследствие голѣмитѣ зимшни студове имаме измръзвания и слаба реса, особено за десертнитѣ. А сжщо и вследствие студената и дъждовна пролѣтъ имаме изресяване и закъснение на вегетацията — растежа. Сврѣхъ всичко това дойде и продължителната суша и голѣмитѣ горещини, което стана причина да се спъне правилното развитие на лозата и достатъчното наедряване на зърната.

Последнитѣ дъждове макаръ и слаби поосвежиха лозите, стига въ зрението да не се излѣятъ много дъждове за да предизвикатъ напукването и плесенясването особено за северна България.

Изобщо тая година реколтата ще е срѣдна, а на мѣста и лоша. Това не ни дава основание да приемемъ, че ценитѣ на гроздето ще бждатъ много високи, защото спекулата има сигурни срѣдства да натиска ценитѣ подъ нормалнитѣ. Всѣки случай, можемъ да предвидимъ, че ценитѣ ще сж доста твърди и да посъветваме лозаритѣ да се приготвятъ за изненади отъ низки цени.

Десертнитѣ грозда не сж въ изобилие и ще останатъ по-дребни, ценитѣ имъ особено на Афузъ-али ще сж доста добри. Износители има, остава да имъ се дава добра стока за да затвърдятъ пазаря имъ вънъ.

Съ увеличението на коефициента отъ 15 на 20 кн. лева за вноснитѣ мита акцизи и пр. следваше лозаритѣ за въ бждеще и за намѣренитѣ въ тѣхъ количества вина и ракии да заплатятъ съ 200% увеличение, но вследствие постѣпката на Лозарския съюзъ министерския съветъ реши, че акциза на виното и джибритѣ остава безъ увеличение:

Акцизътъ на джибритѣ и кашата отъ които се вари ракия ще се плаща задължително до 30 септемврий, както е и за виното, а не както бѣше до сега до 30 априль — значи продълженъ е срока съ измѣнение на закона.

Работи се законопроектъ въ Министерството на земледѣлието за даване износна премия на износителитѣ на вино до 500,000 литри по 50 ст., до 1 мил. по 60 ст., до 2 мил. по 70 ст., до 3 мил. по 80 ст., до 4 мил. по 90 ст. и до 5 мил. по 1 левъ на литъръ.

Върховниятъ касационенъ сждъ е ршилъ (№ 116 отъ 1. V. т. г.) че безалкоолнитѣ вина не подлежатъ на облагане съ акцизъ, а продавачитѣ на такива вина не следва да плащатъ патентъ за продажба на спиртни питиета, въпрѣки, че Министерството на финанситѣ е дало противно на настоящето решение мнение. Върховния касационенъ сждъ смѣта, че докато не бжде измѣненъ закона по законодателенъ редъ, съобразно съ тълкуването, което Министерството иска да му даде, продавачитѣ на безалкоолни питиета не може да бждатъ задължени да се снабдятъ съ обикновенъ патентъ за продажба на спиртни питиета.

Сухиятъ режимъ въ Америка Подначалникътъ при Министерството на вътрешнитѣ работи, г. Чилевъ, който бѣ въ командировка въ Америка, предава личнитѣ си наблюдения отъ сухия режимъ въ Америка:

„Сухиятъ режимъ е една басня. Въпрѣки федералната и мѣстна контрола, хората пиятъ и се напиватъ. Никакъ не е чудно да се види пиянъ човѣкъ по улицитѣ на Детройтъ, Клевеландъ или дори въ Чикаго и Нью-Йоркъ. Зависи изключително отъ „майора“ (нѣщо като околийски началникъ) къмъ коя партия принадлежи. Ако е „мокъръ“ контрабандата е просто разпасана. Ако ли майорътъ е „сухъ“, контрабандата е по-стегната, но все пакъ съществува.

Въ всѣко по-голѣмо кафене въ центъра на най-голѣмия градъ има и една задна вратичка, която води за пивницата“.

Лозари и винари!

Първокачествено трайно вино и други питиета ще имате само като миете и дезинфекцирате варелитѣ, бѣчвитѣ си съ новия специалитетъ

 **SOLANNDIN** 

той е най силното антисептично сръдство отъ познатитѣ до сега такива.

SOLANNDIN премахва веднага плесенявата, лисичевата и специфичната бѣчвена миризми и киселината отъ варелитѣ безъ да разяжда, разкалчищява дѣгитѣ за да прониква вино въ тѣхъ, да се вкисва, вмирисва и разваля цѣлото количество, както това става когато се употребяватъ разни соди, варъ и пр.

SOLANNDIN е абсолютно безвреденъ. Той не вреди даже и на ржцетѣ.

Държавната и особено кооперативната винарска изба „Гъмза“ въ Плѣвненъ го употребяватъ и сж въ възторгъ отъ неговото хубаво действие. Притежаваме стотини писмени насърчителни отзиви отъ много видни винари и крѣчмари. Ето една официална приценка:

Лозаро-винарска кооперация
„Плѣвненска гъмза“
№ 168.

Събирателно д-во Парашкевъ
Пенчевъ.

ТУКЪ.

Плѣвненъ, 4. IX. 1928.

По поводъ запитването Ви за резултата отъ употребения препарат „СОЛАНДИНЪ“ при измиването на бѣчи, съобщаваме Ви, че ний добихме сполучливъ резултатъ. Измититѣ съ него бѣчи се изчистиха много добре и се отстранаха всѣкакви миризми на плесень и други.

Съ почитание: Лозар. винарска кооперация „Плѣвненска гъмза“. Председателъ: Ал. Ганчевъ, за секретаръ: Д. Цанковъ.

Едина кутия е достатъчна за измиване на бѣчва отъ 1000—1500 литри. Съ опжтвания на български, срещу 30 лева, или най-малко 6 кутий по 20 лв., изпраща представителя за цела България.

**Събирателно д-во Парашкевъ Пенчевъ
— Плѣвненъ.**

Търсятъ се прѣдставители.

Безалкохолно вино

Уреди и части за приготвяне — евтини, прости, изпитани, швейцарски, отъ 2,500 лева и нагоре, и пълно ржководство за всички безалкохолни продукти — съ и безъ уреди — 30 лв. Доставка Българското противоалкохолна кооперация, София. Ул. „Царь Самуилъ“ 73.