

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжиковъ, В. Чакъловъ и В. Стрибъринъ

ЪРЖАНИЕ: 1) Безумие ли? — Д. Б.; 2) Лозаритѣ пакъ застрашени — Ив. Бързаковъ; 3) Почтата отъ съзнето на гроздовъ пазари у насъ — П. Н. Антоновъ; 4) За гроздобера — Н. Бакърджиевъ; 5) Натураленъ оцетъ — Инж. М. Стефанова-Христова; 6) Изъ практиката и новости: Консервиране на гроздовата мѣстезволенн химически сръдства — В. Чакъровъ, Подготвителна работа въ избата — Н. Бакърджиевъ, Температурата при ферментацията — Ал. Тончевъ, Цвѣта у червенитѣ български вина — Д-ръ Н. Карамболовъ; 7) Ижението на пазаря; 8) Законъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета; 9) Мърки въ Гърция, срещу лозарската криза — Г. Симеоновъ; 10) Хроника; 11) Книжнина.

Безумие ли?

Отъ редъ години насамъ, а особено презъ последнитѣ две, българскитѣ лозари най-настойтелно искатъ премахването или намаляването до поносимия размѣръ на акциза върху виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия.

Най-елементарното понятие за справедливостъ при облагането на българскитѣ производители налага да бжде удовлетворено това тѣхно искане. Не може и не бива българския лозаръ, който губи сръдно по 600—1000 лева годишно отъ декаръ лозе и който плаща годишно по около 130 милиона лева поземленъ данѣкъ и пждарщина, да плаща и 220—250 милиона лева акцизъ.

Продажната цена на гроздето и гроздовитѣ продукти, която е подъ производната такава, не може да понесе този облогъ.

Това искане бѣше обективно приценено отъ обществото и мѣродавнитѣ фактори и едва съ закона за измѣнение и допълнение отъ закона за акцизитѣ и пр. отъ 2. I. т. г. бѣ отчасти удовлетворено.

Нещастieto е тамъ, че даденитѣ облекчения засегнаха въ най-важната си частъ само вината отъ реколтата 1931 година.

Трѣбваше да се внесе въ Народното събрание новъ законъ за данѣцитѣ, съ който да се опрости данѣчната система у насъ и облагането да става съобразно реалната податна сила на всѣки единъ. Туку трѣбваше да се уреди за по-дълго време и въпроса за облагането на нашето лозарство и винарство. Но това не стана.

Гроздоберътъ приближава. Положението на българския лозаръ е по-лошо отъ миналата година и той основателно се вълнува. Той иска поне тия малки облекчения, които му се дадоха съ законъ отъ 2. I. т. г. да останатъ въ сила и за реколтата отъ настоящата 1932 год. За това настояватъ известни мѣродавни фактори, чиято длъжностъ е да се грижатъ за българското земледѣлие, за българското лозарство.

Зловидѣха на това известни стопански сръди и надаватъ силенъ вой.

Безумие било, споредъ една бележка, помѣстена съ тлъсти букви на първата страница на Търговско-промишленъ гласъ отъ 25. VIII. т. г., премахването акиза на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия.

„За хатѣра на пияниците, държавата трѣбва да освободи ракията и виното съвсемъ отъ облози, та съвсемъ да се опиянчатъ и тѣ да залѣгатъ по улицитѣ за срамъ и позоръ и на управление и на нация“.

Тѣй се пише въ въпросната бележка.

Каква дързостъ, каква подигравка съ жизненитѣ интереси на една голѣма частъ отъ българското население, съ коравия залъкъ на нашия лозаръ.

Безумие било създаването на законоположения за запазване на единъ земледѣлски отрасълъ, който дава прехрана на около 600,000 български граждани и въ който е вложенъ единъ капиталъ отъ около 13 милиарда лева и само годишнитѣ надници надминаватъ 700 милиона лева, подъ брутото годишенъ приходъ едва 500 — 600 мил. лева.

Ние разбираме отъ кжде идатъ тия напоени съ злъчъ и отрова стрели. Тѣ и другъ пжтъ сж отправяни изъ засада срещу лозарското съсловие. Ние знаемъ чии интереси преследватъ. „Търговско-промишленъ гласъ“ е билъ винаги тѣхенъ проводникъ.

Българскитѣ лозари сж отминавали това съ презрение, защото сж били извънредно загрижени за своя халъ и защото сж били увѣрени въ правотата на своята кауза. Въ тѣхъ нуждата отъ изкарване на оскѣдната си прехрана чрезъ честенъ и усиленъ полски трудъ е била винаги съчетавана съ съзнанието за дългъ къмъ държавата.

Даватъ ли сжщото ония, чийто производство, съ което тоже може да се „опиянчатъ“ хората, имъ дава отъ 5 до 7 лева чиста печалба на литъръ, когато лозарътъ губи отъ своето?

Какво стопанско и социално значение има това производство, та да заслужава да бжде центъръ на внимание?

И други още въпроси би могло да се създадатъ, ако стане нужда.

Твърдимъ, че премахването акциза на виното и на материалитъ, отъ които се вари ракия, или най-малкото запазването и за предстоящата реколта на опредѣления такъвъ за 1931 година е една повелителна нужда.

Нуждни сж още редица мѣрки за запазване на българското лозарство.

Който задоволи тази нужда, върши ползотворна държавна работа; той е предвидливъ държавникъ.

Д. Б.

Ив. Бързаковъ.

Лозаритъ пакъ застрашени.

Бѣха времена, когато лозаря съ радостъ и нетърпение очакваше гроздобера за да види трудтъ си заплатенъ, даже и щедро възнаграденъ. Отъ нѣколко години насамъ той при приближаване на това време трепери предъ мисълта, че гроздоберъ идва. И тази година, както миналитъ нѣколко, ние посрѣщаме гроздобера умислени и загрижени: какво ще правимъ съ нашето грозде, което толкова скъпо ни коствува, а се продава на безценица? Нѣма да търсимъ причинитъ на това и не трѣбва унили да стоимъ съ скръстени ржце и да чакаме облекчението самò да дойде, защото това нѣма да дочакаме. На злото сами трѣбва лѣкъ да търсимъ. И можемъ да го намѣримъ ако искаме и ако работимъ за това. Да хленчимъ и да гледаме какъ нашето производство — грозде и вино отъ година на година се обезценява, какъ неговата продажна стойностъ ежегодно спада и е спаднала до 150—200%, безъ ни най-малко да сж намалѣли разходите по произвеждането му, е престъпно както отъ гледище на нашитъ лични лозарски интереси, така и отъ гледище на държавно стопанскитъ такива.

Ние, лозаритъ, сме най-интелегентната частъ отъ производителното земледѣлско население, но ние най-малко сме съзнали нуждата отъ отстояване и запазване на нашитъ интереси. Ние виждаме какъ, при сжществуващата стопанска и финансова криза, другитъ съсловия ни грабятъ хапката отъ устата и то на основание на закони, и наредби създадени по тѣхно настояване, и нѣмъемъ. Е, добре, не виждаме ли, че поминъка ни се изплъзва отъ ржцетъ, и че скоро нашитъ лозя трѣбва да запустѣятъ?

Не! ние трѣбва енергично да заработимъ. Още всичко не е изгубено. Но не трѣбва само да разчитаме на държавата и всичко да чакаме отъ нея, защото и тя нѣма. Ние трѣбва да искаме отъ държавата само да не дава съ закони

и разпоредби да бждемъ ограбвани за смѣтка на малцина капиталисти, защото 600 хилядното лозарско население държи на своето лозарство за да се прехрани, а не да трупá богатства.

Лани, по гроздобера, нашето грозде се продаде по 1 — 1·5 — 2 лв. килограма. По-късно виното ни се продаде по 4—4·5 литъра. Ние се увайкахме и си казахме: Не! Това не може да се търпи, трѣбва да му се намѣри срѣдството. Но дадохме ли възможностъ или съдействахме ли да се намѣри това срѣдство? Не. Годината изтече и ние сме предъ новъ гроздоберъ съ много по-лоши перспективи.

Имаме Лозарски съюзъ отъ години. Всѣка година се събираме на конгресъ и мждруваме, даваме си обещания, че горешо ще подкрепяме съюза си, чертаемъ му програми за дейностъ, избираме му управа и си отиваме, но плащаме ли си поне членския вносъ? Не. Имаме си органъ на съюза „Лозарски прегледъ“, който изтъква нашитѣ нужди и ни напѣтва за задоволяването имъ, четемъ го съ наслада, но подкрепяме ли го, разпространяваме ли го, плащаме ли си поне абонамента? Не.

На 14-й того, по инициативата на управата на Съюза, бѣше свикана въ София конференция, въ която да се обмислятъ начини за организиране и увеличение пласимента на гроздето на вътрешния пазаръ и износа му за чужбина. Поканени бѣха лозарскитѣ организации да участвуватъ съ свои делегати и частни лица по-заинтересовани лозари — всичко около 300 души. Нареди се пжтуването имъ да бжде съ 50% намаление по Б. Д. желѣзници. Но, о! Чудо! Лозарска България изпрати на тази конференция сравнително малко хора, които имаше да се произнесатъ по кардиналния въпросъ за лозаря — пласиране неговото производство. Е, при това положение, ние — лозаритѣ заслужаваме ли подруга участъ отъ тази, която изживяваме? Разбира се, че не.

Крайно време е да се стреснемъ и замислимъ за насъ си, — за поминѣка си и да направимъ всичко възможно за облекчение на участъта си, защото това облекчение нѣма самò да дойде, то трѣбва да се извоюва, да се създаде и то само отъ насъ.

Ние трѣбва да потърсимъ въ себе си необходимитѣ морални и материални сили за облекчение на положението си. Ние трѣбва да се групираме около Съюза си и да му дадемъ не обещания, а срѣдства, морални и материални, за да може той достойно да защити лозарска България. Безъ това сме загубени.

Предъ насъ е гроздоберъ. Реколтата, съ изключение на нещастнитѣ крайща, убити въ градушка, за които тоже трѣбва да помислимъ, е добра. Но кжде, какъ и на каква цена ще я пласираме? Ето голѣмия въпросъ, на който лозаритѣ трѣбваше да дадатъ отговоръ на току-що закрилата се конференция.

Докладва се отъ управата на Съюза въ споменатата конференция, че се е успѣло да се извоюватъ известни придобивки, които, нека го кажемъ, далече надминаватъ по размѣръ дадената и морална и материална подкрепа. Начертахъ се пжтища за по-лесно изживяване на лозарската криза и се спрѣ вниманието на присжтствующитѣ конкретно върху проектитѣ на управата на Съюза за предстоящия гроздоберъ, а именно: 1) Организиране вътрешния пазаръ на гроздето, за да се избѣгнатъ многото посрѣдници, които го ускжпяватъ и съ това намаляватъ до минимумъ покупната му цена и увеличаватъ до максимумъ продажната му такава, съ което то (гроздето) става луксъ, а не храна за широкитѣ маси, а съ това, разбира се, се намалява неговата консумация. Майка България дава разкошно грозде, но малцина го виждатъ; 2) Организиране на кооперативни начала износъ на грозде за чужбина съ цель да се канализира износа, да се корегиратъ ценитѣ и въ края на крайщата производителя да получи истинската цена на продукта си.

Проектитѣ на съюзната управа бѣха разгледани допълнени и одобрени отъ присжтствующитѣ делегати на организации и отдѣлнитѣ лозари-деятели. Остава сега да видимъ ще остане ли и този пжтъ българския лозаръ безучастенъ въ борбата за воюване на неговото економическо и морално спасение, или ще се отзове въ помощъ на Съюза за извоюване за себе си на едно по-сносно човѣшко съществувание.

Докладва се, че управата на съюза е успѣла съ съдействието на Министерството на земледѣлието да прокара щото въ дажбитѣ на войници, трудоваци, болницитѣ, сиротопиталищата и пр. общежития да се впише седмично поне по три пжти да ядатъ грозде презъ гроздовата кампания; Че тя е успѣла пакъ съ съдействието на същото министерство да организира пропаганда за гроздето чрезъ специаленъ комитетъ, на когото сж осигурени необходимитѣ материални срѣдства; че се е успѣло да се уреди „гроздова седмица“, съ съдействието на всички институти въ страната, които могатъ да бждатъ полезни въ случая, като м-вото на Просвѣтата, м-вото на Земледѣлието, дирекцията за Народното здраве, Лѣкарския съюзъ, въздържателнитѣ организации и пр. и пр. Че тя е успѣла да заинтересова отговорнитѣ фактори съ постройка на хладилници и вакумни инсталации за производство на гроздовъ сокъ; че е издействувала изпращането на опитни лица на чуждитѣ пазари за контрола при продажбата на гроздето отъ страна на чужденцитѣ-комисионери и пр. и пр. придобивки, които дано достойно се преценятъ отъ лозаритѣ и имъ се даде нуждната подкрепа.

Нека поне сега се надѣваме, че лозаритѣ ще погледнатъ по-сериозно на положението, въ което се намиратъ, и ще дадатъ своята подкрепа и довѣрие на Съюза си, за да може той по успѣшно да запази и отстои тѣхнитѣ интереси.

Ако и този път лозаритѣ не се проникнатъ отъ желанието да се спасяватъ и не се отърсятъ отъ своята инертностъ, ще трѣбва, за голѣмо съжаление, да заключимъ челипсата на съзнание за запазване на интереси още тормози лозаря и че той още не е платилъ достатъчно данѣкъ на своето безгрижие за съществуването си. Това би убило духътъ на досегашнитѣ дейци, нови не биха се явили и интереситѣ на лозаря биха били плячка въ ръцетѣ на похитителитѣ.

П. Н. Антоновъ — Варна.

Ползата отъ създаването на гроздови пазари у насъ.

Въпросътъ за организирането на нашитѣ вътрешни пазари за грозде отдавна занимава управата на нашия лозарски съюзъ. Съ тоя въпросъ се занима и конференцията свикана отъ сжщия съюзъ, на 14 августъ т. г. въ ст. София. Съ всичко това се цели да се съкрати пътя между производителя и консуматора. Дошло е време най-после лѣвскитѣ печалби на разнитѣ посрѣдници да се премахнатъ — нѣщо, което ще способствува щото производителя да получи по-добра цена за своето грозде, а консуматора да има по-евтино грозде. Отъ тукъ сама по себе си ще дойде засилената консумация на гроздата. Това е една отъ главнитѣ придобивки при организирането на вътрешнитѣ пазари. Обаче, за лозаритѣ съществуватъ и редица др. придобивки, често, особено за нѣкои лозари и отъ по-голѣмо значение. Преди всичко лозаря трѣбва да се освободи отъ тормоза, който упражняватъ върху него, голѣмия брой посрѣдници—матрапази, съ които нѣкои лозари, при желанието по-лесно да пласиратъ производството си, се обвързватъ докле гроздето е зелено. Трѣбва да се тури край на онова безжалостно и отчаяно положение, на което бива подхвърленъ лозаря, застаналъ смирено предъ дюкяна или сергията на тоя или она, да предлага гроздето си. Лозарьтъ не трѣбва да бжде измамванъ при тегленето на гроздето му. За сжщото той веднага трѣбва да получи стойността му. И най-после лозаря ще трѣбва да бжде въ непосредственъ контактъ съ самия консуматоръ, желанията и вкусоветѣ на който много лесно ще долови и не ще закъснѣе да се нагоди. Даже нѣщо повече, при тоя контактъ, за нѣкои лозари ще стане ясно, при бждещето разширение площта на лозята си, кои именно сортове грозда ще трѣбва да застѣпи и пр.

Всичко това най-лесно ще се отдаде на лозаритѣ, чрезъ специалнитѣ гроздови пазари. Инициативата, за уреждането на тия пазари, трѣбва да изхожда или отъ страна на по-

буднитъ лозари въ лозарскитъ центрове или пъкъ отъ управата на съществуващитъ лозарски дружества или кооперации. Необходимо е да се въздействува на постоянното присъствие на общинитъ (кметъ и помощници) и отдѣлни общ. съветници да приематъ, въ едно заседанията на общ. съвети, правилника за пазаря, който следва да се одобри отъ Министерството на търговията, промишлеността и труда.

По-главнитъ начала, на които е устроенъ гроздовия пазаръ напр. въ Варна сж: продажбо-покупкитъ, на количества по-голъми отъ 10 кгр. грозде, задължително ставатъ само въ пазаря гдето като купувачи могатъ да се явятъ сериозни бакали и консуматори. Изключения сж допуснати само по отношение гроздето, предназначено за външенъ износъ и за количества до 10 кгр. продавани отъ производителя направо на консуматора (поръчки за домоветъ). Опредѣлянето цената на гроздето за 1 кгр. става по взаимно споразумение между продавача и купувача. Тегленето става съ общински кантаръ и заплащането на самото пазарище. Следи се за качеството на гроздето отъ сан.-ветеринарнитъ власти. Пазарътъ въ Варна бѣ откритъ за пръвъ пътъ мим. 1931 г. Презъ него сж минали надъ 250,000 кгр. грозде. Не е имало нито единъ случай на оплакване отъ страна на лозаритъ за правенъ имъ отбивъ отъ купувачитъ по отношение спазарената цена, теглото, особено увеличението на дарата, незаплащане на време и пр. Съ стотици граждани ежедневно сж си купували грозде, съ което цената на последното се е увеличила за смѣтка печалбитъ на посрѣдницитъ. Така напр. цената на памида се е движела отъ 3'20 до 4'50 лв., на димята отъ 5'50 до 8 лв. и пр.—цени каквито варненскитъ лозари не биха получили въ никой случай при липсата на пазаря. Пазарътъ доста много наподобяваше на една изложба и мѣсто за среща на лозаритъ. Мнозина лозари следѣха не само ценитъ и качеството на гроздето, но сжщо така предпочитанието което се даваше на нѣкои сортове, вида на опаковката, размѣра на сжда и пр.

Направениятъ опитъ подсказа застѣпането на едно друго улеснение на лозаритъ. И за т. г. се възнамѣрява да се назначи отъ общината специално лице, посочено отъ лозарското д-во, което ще има грижата за продажбата на ония количества грозда, които се изпращатъ за продажба на пазаря отъ страна на нѣкои лозари, които лично нѣматъ физическата, възможностъ да присѣтствуватъ, или пъкъ смѣтатъ, че социалното имъ положение не имъ позволява това, а изпращатъ своитъ деца, работници и пр. Отчитането на така продаденитъ грозда ще става възъ основа бордерата, които се издаватъ отъ надзирателя на пазара. Отъ тия бордера е важно името и презимето на продавача и купувача, сорта на гроздето, произхождението (за градоветъ мѣстността), теглото (брутното, на дарата и нетното) и продажната цена. За това нововъведение мнозина лозари настояватъ.

Нека най-после да отбележа, че съ откриването на пазаря, случаитѣ на кражби на грозде, сж чувствително намалени, понеже много лесно може да се проследи при сергиджията или бакалина произхождението на каквото и да било количество грозде.

Желателно е лозаритѣ да обърнатъ повечко внимание и да проучатъ въпроса за откриването на гроздовитѣ пазари въ мѣстожителството си, ползата отъ които сж несъмнени. При наличността на нѣколко такива пазари, особено въ по-голѣмитѣ лозарски центрове у насъ, може вече да се организира тѣй желаната и отъ значенне информационна служба за ценитѣ, търсенето и пр. на гроздето.

Никола Бакърджиевъ

инж. агрономъ лозарска опитна
станция — Плевенъ

За гроздобера.

Денътъ за гроздобера, е день на радостъ и веселие за лозаря, защото въ него моментътъ той прибира реколтата си — плодъ на толкова трудъ, мжка и страхъ предъ неизвестността. Плюсъ всичкото веселие, самия гроздоберъ изисква и голѣма сериозностъ, защото често пжти грѣшкитѣ започватъ още отъ брането.

Гроздето трѣбва да се бере тогава, когато то е развило достатъчно всичкитѣ си качества, които ще осигурятъ получаването на качествено вино. Качеството на гроздето, като продуктъ за индустриални цели, се обуславя отъ дветѣ най-главни съставни части на мѣстътъ, а именно захарътъ и киселинитѣ. Гроздето трѣбва да се бере тогава, когато тѣзи две съставни части се намиратъ въ такова съотношение, че да гарантиратъ, както по-високъ алкохолень градусъ на виното, така и достатъчно промили киселини. Виното може да бжде достатъчно силно на алкохолъ, но бедно ли е на киселини, то винаги ще има една незакръгленостъ на вкуса и сжщевременно ще бжде лесноподатливо на различни заболявания. Това е именно причината, която кара лозаритѣ отъ по-южнитѣ страни да обръщатъ по-голѣмо внимание на количеството киселини въ гроздето, отколкото на захарътъ, при определянето деньтъ за гроздоберъ. Много естествено, трѣбва да се избѣгна положението, че гроздето да се бере зелено. Такова грозде ще даде вино бедно на алкохолъ и богато на киселини, което ще има низка търговска стойностъ.

Моментъ за гроздоберъ зависи много и отъ климатическитѣ условия на даденъ районъ. Ако областъта се характеризира съ ранна дъждовна есенъ, то често пжти се налага да пристѣпимъ къмъ брането на гроздето, преди то да е развило максималнитѣ си качества.

Брането на гроздето изисква спазването на редица условия. Първото нѣщо е, сортирането на гроздето, което

се налага при рационалното винарствуване. Това условие ще допринесе много за типизацията на вината и ще отвори по широкъ път за пазаритѣ. За постигане сортирането на гроздето, гроздобера трѣбва да се извърши на два или три пъти, като първо се бере най-узрѣлия сортъ и следъ това втория и третия.

Въ години, когато е паднало градушка или е имало поява на други неприятели на гроздето, които сж причинили загиване на частъ отъ реколтата, налага се да се пробира здравото грозде отъ гнилото. За целъта минаватъ две кошници на редъ (или на два), като въ едната се поставя здравото грозде, а въ другата повреденото. Загнилото грозде, ако не се отстранява, при нашитѣ примитивни условия на винарствуване непременно ще имаме тъмно пресичане на полученото вино. Потъмняването на вината може да се предотврати, само при условие, че употребимъ добре и на време калиевия метабисулфидъ.

При брането трѣбва да се спазва най-голѣма чистота. Сждоветѣ въ които се поставя гроздето не трѣбва да бждатъ желѣзни, защото последното се разяжда отъ киселинитѣ, нѣщо, което въ последствие може да бжде причина за синьото пресичане на виното. Всички сухи части на гроздето, както и сухитѣ листа трѣбва да се отстраняватъ, защото тѣ отъ една страна поглъщатъ частъ отъ мъстѣта, и отъ друга, могатъ да предадатъ лошъ дѣхъ на виното. Да се избѣгва сжщо да се поставятъ и парчета земя заедно съ гроздето, защото това ще има лоши послѣдствия за качеството на виното. Да се внимава сжщо, да не попада хлѣбъ въ кошницитѣ, който децата постоянно разнасятъ около берачитѣ. Това може да причини голѣма неприятностъ на винаря.

Всички берачи трѣбва да бждатъ снабдени съ ножчета за отрѣзване на гроздата. При кжсането съ ржка се причинява оронване на частъ отъ зърната, които или ще бждатъ оставени необрани, или ако се обератъ съ тѣхъ ще се внесе маса прѣстъ въ гроздето. Много справедливо се казва: че падналитѣ зърна по земята, сж печалбата на лозаря.

Въ случай, когато гроздето не може да бжде бързо пренесено за преработка, трѣбва да се избѣгва мачкането му, както въ футиитѣ, така и въ постава. Смачканото грозде, остане ли по-дълго време на топло, то започва да ферментира, което ще се отрази зле върху правилността на общата ферментация. Искаме ли да имаме добро и трайно вино, трѣбва да създадемъ условия за чиста и бърза ферментация.

За предпочитане е гроздобера да се извърши въ добро, ясно и сухо време. Трѣбва да се изостави обичая да се бере преди изгрѣвъ слънце, когато росата още не се е вдигнала, защото това намалява качеството на виното. Гроздето, брано презъ горещитѣ часове на деня, трѣбва бързо да бжде пренесено за преработка.

Инж. М. Стефанова-Христова
Плѣвнѣ.

Натураленъ виненъ оцетъ.

Продължение отъ кн. 5.

Бързъ методъ за производство на оцетъ.

Въ първата половина на миналото столѣтие германеца Schützenbach е изработилъ свой принципъ за бързо получаване на оцетъ отъ алкохолъ и вода, кждето поменатата метода е намирала най-вече своето приложение и качеството на получения оцетъ се е допълнително подобрявало съ разни подправки и есенции. Впоследствие намира приложение и за произвеждане на винения оцетъ.

За целта има приготвени специални апарати, въ които се дава възможность къмъ течността, отъ която ще се произвежда оцетъ да идва повече въздухъ въ съприкосновение съ оцетни ферменти. Такъвъ единъ апаратъ е долуозначения. Той представлява единъ цилиндриченъ съдъ състоящъ се отъ две камари — А, въ която се налива виното, В — ферментационна. Първата камара може да се намѣства точно върху втората, и има размѣръ въ горната си частъ 100 см. ширина, въ долната 92 см., а височина около 40 см. На дълбочина 30 см. има поставено фалшиво дъно (d_1), снабдено съ 6—7 м. м. отвори, въ които поставятъ често пжти канапъ, конци или житни класчета имащи за целъ да разнасятъ течността равномерно и бавно по капки върху горната повърхность на втората камара. Подъ фалшивото дъно има околоръсть 3 отвора— a_1 a_2 a_3 , които заедно съ куминътъ изкарватъ въздуха на вънъ.

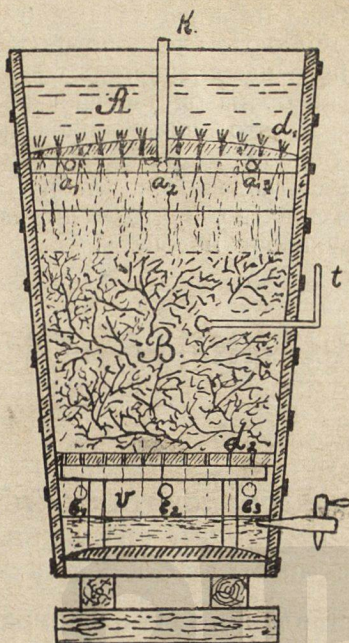
Ферментационната камара има около 130 см. височина, съ дъно 74 см. широко.

Въ нея се слага дървенъ кръстъ около 25 см. високъ, върху който е поставено второ фалшиво дъно (d_2). Подъ дъното сж поставени на разстоянието около 3 см. отъ себе си пакъ 3 отвора, полегато провъртяни, презъ които се вкарва въ камарата въздухъ; t е контроленъ топлотъръ.

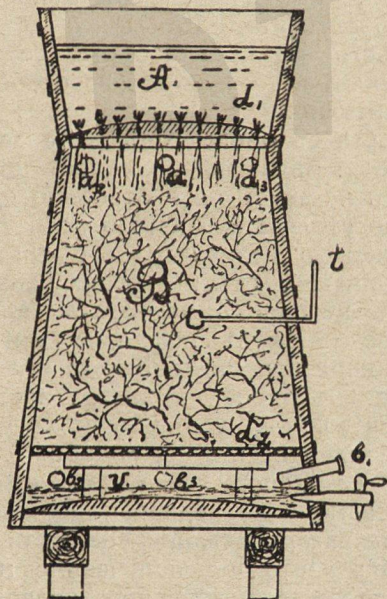
Той се отличава съ стѣснения си нагоре профилъ. Височината на ферментационната бчва е около 150 см.; въ горната си частъ има широчина около 80 см., въ долната 110 см. Горнитѣ отвори a_1 a_2 a_3 се намиратъ около 6—8 см. подъ горното фалшиво дъно и иматъ около 4 см. диаметръ. Дървения кръстъ V е високъ само 16 см. Вмѣсто долното фалшиво дъно употребява се такова отъ изплетени и избѣлени върбови клони, като се постига съ това по равномерно разпредѣление на въздуха.

Долнитѣ отвори b_1 , b_2 b_3 сж дървени тржбички, които могатъ да се затварятъ.

Всички части, отъ които сж направени двата апарати, сж дървени, а само отъ вънъ сж стегнати съ желѣзни обръчи



Втори типъ апаратъ е сжщо тука означения:



Така устроени апаратитъ действать както печка или куминъ. Ако затворимъ единъ отъ долнитъ отвори, въздушното течение ще бжде по-слабо; а затворимъ ли всички

долни отвори достъпа на въздуха ще бжде спрѣнъ, следствие на което и дейността на оцетнитѣ бактерии вжтрѣ намалена и топлината ще спадне.

Този начинъ на производство изисква значителна практическа опитностъ, защото окислителния процесъ се развива много интензивно поради богатата на хранителни вещества среда, каквато представлява виното и разнитѣ отпадъци при виненото производство, които евентуално могатъ да се използватъ за получаване на оцетъ. (следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Инж. В. Чакъровъ
началникъ отдѣла при Лозар. оп.
станция — Плѣвентъ

Консервиране на гроздовата мъсть съ позволени химически срѣдства.

(Извадки отъ отпечатаната вече книга подъ същото название).

Практически наставления за консервиране на гроздовата мъсть съ натриевъ бензоатъ.

Особенно подходяща за консервиране е мъстятъ отъ тѣзи сортове, които иматъ повече киселинностъ (Димятъ, Гъмза и пр.) и захарностъ къмъ 15—18%.

Подобна мъсть извънредно бърже се избистря, после на вкусъ е по-приятна, т. е. действува особено въ лѣтнитѣ горещини освежително.

Гжстата мъсть съ много голѣмъ % захарностъ, която има обикновенно и малка киселинностъ, не само че тежко се избистря, но и на вкусъ не е особено приятна тъй като лесно насища, не утолява жаждата и после при нейното пиене изпѣква макаръ и незначителното дразнене (дращение) на гърлото причинявано отъ натриевия бензоатъ.

Мъстятъ на негоднитѣ за износъ пригрозци, на десертнитѣ сортове — Афузъ-Али, Димятъ и др. която не е подходяща за винарски цели, тъй като има повече киселини, незадоволителенъ процентъ захаръ и въобще е по-лека (слаба на екстрактъ), може успѣшно да сѣ употребѣи за консервиране. Ако захарността на подобна мъсть е по-слаба отъ 15% тогава се препорѣчва, макаръ и следъ консервирането, да я смѣсваме съ консервирана памидова и др. мъсть, която е богата на захаръ и същевременно бедна на киселини.

Гроздето, отъ което ще получаваме мъсть за консервиране, трѣбва да бжде съвършено здраво. Загнилитѣ плѣсенясали и повредени грозда, даватъ гроздовъ сокъ, който не само че тежко се избистря и съхранява, но обикновено притежава лошъ дѣхъ на плѣсень.

Добре е гроздето, отъ което ще получаваме мъсть за консервиране, ако е замърсено, при възможностъ предварително да се измива съ малко вода, за да се отстрани пръстта, остатъците отъ бордолезовия разтворъ и пр.

Разбира се, че бѣлитъ и розови сортове сж за предпочитане тъй като даватъ чисто бѣла мъсть, която повече се търси.

Обагрената мъсть, получена отъ червени сортове, отчасти се обезцвѣтява чрезъ раздухване или съ прибавката на калиевъ метабисулфидъ, а най-съвършенно обезцвѣтяване получаваме при подходяще употребление на 40—70 гр. на 100 литра *енокarbonъ* или *епонитъ*.

Пренасянето, смачкването и пресуването на гроздето, както и предварителното избистряне на получената мъсть съ калиевъ метабисулфидъ или *бензоналъ I*, трѣбва да става още сжщия день въ който е извършвано брането. По този начинъ имаме известна гаранция, че *мъстта е съвършенно прѣсна и незапочнала още да се разлага отъ ферменти, плесени и бактерии*, което е главно условие за получаване на доброкачественъ и траенъ продуктъ — консервирана мъсть (безалкохолно вино).

Нѣма значение, дали мъстта за консервиране е сомотокъ или получена чрезъ преса, но важно е тя да бжде съвършенно прѣсна, т. е. да нѣма започване какваго и да било ферментация или друго разлагание отъ плѣсени и бактерии.

Сждове за съхранение на гроздовата мъсть.

Сждоветъ за манипулация при производството и съхранението на консервираната мъсть които обикновено сж дървени, трѣбва да бждатъ предварително много добре почистени съ вряща вода, въ която има прибавено до 8—10% сода, следъ което многократно се изплакватъ съ гореща вода и най-после съ чиста студена вода до тогава, до като водата не дава алкалическа реакция.

Сжщото почистване става веднага следъ всѣко изправяне на дървенъ сждъ въ който е стояло безалкохолно вино.

Това положение трѣбва да се помни и спазва при всѣки случай, тъй като сладката полепнала мъсть по стенигъ на сждовдгъ е извънредно благоприятна сръда за развитието на плѣсени и бактерии. Подобни бурета получаватъ дъхъ на плѣсень и ставатъ негодни за повторно съхранение на безалкохолно вино (гроздова мъсть), тъй като много лесно се придава и на него неприятния дъхъ на плѣсень.

Не е излишно ако добре измитигъ и изсушени праздни сждове за по-голѣма сигурностъ всѣкога се напушватъ и съ сѣренъ двуокисъ.

Избистряне и консервиране на мъстѣта.

Току що източената отъ кораба или пресата, по възможность студена и прѣсна мъстѣ, не започнала още да ферментира, се поставя въ нѣкой подлинъ или каца и се прибавя внимателно къмъ нея 20 гр. на 100 литри калиевъ метабисулфитъ, предварително разтворенъ въ 5—10 литри отъ сжщата мъстѣ. За по-бързо и сигурно избистряне на мъстѣта независимо отъ калиевия метабисулфитъ може едновременно да се постави и поне 100 грама испанска прѣстѣ или каолинъ на всѣки 100 литри, следъ поставянето на които мъстѣта се старателно разбърква.

А при значително обогрена мъстѣ, която искаме да обезцвѣтимъ, прибавяме още и 40—70 гр. на 100 литри (въ зависимость отъ интензивността на оцвѣтяването), енонитъ или енокарбонъ. Най-късно следъ 24 часа мъстѣта е много добре избистрена, и внимателно се претака само бистрата частъ въ предварително добре изчистена дървена бѣчва, като се предпочита сждоветъ да бждатъ поне $\frac{2}{3}$ пълни.

Останалата гжста утайка се отдѣля и поставя въ джибритъ, като се използва за приготвление на алкохолно вино или ракия.

При употрѣба на активнитъ вжглища „енокарбонъ“ или „епонитъ“ утаяването на вжглищата не може да става така бърже и за това следъ консервирането на мъстѣта т. е. следъ прибавката и на натриевия бензоатъ, ако мъстѣта притежава още черенъ отенъкъ, тя трѣбва обезателно да се филтрува. Така че ако нѣмаме на разположение филтъръ, трѣбва да бждемъ предпазливи при употрѣбата на енокарбона, епонита или др. активни вжглища за обезцвѣтяване на мъстѣта.

Само къмъ така избистрената вече мъстѣ се прибавя натриевия бензоатъ пресмѣтнатъ по 0.90—1 гр. на литъръ.

За по-голѣма сигурность трѣбва на първо време, докато се свикне съ правилното употрѣбление на натриевия бензоатъ, да се прибавя максималната доза т. е. 1 гр. на литъръ.

Точно претегленото количество натриезъ бензоатъ се разтваря предварително въ 5—10 литри отъ сжщата мъстѣ, къмъ която е добре да се прибави едновременно и 20—25 гр. винена киселина.

Следъ щателно разбиване и нѣколко часово престояване, така приготвения разтворъ отъ натриевъ бензоатъ се влива постепенно къмъ общата мъстѣ, която при това постоянно се разбърква.

По такъв начинъ постигаме едно относително най-правилно разтваряне на бензоата, и пълно консервиране на мъстѣта.

За предпочитане е презъ зимата да стане поне едно внимателно притакане т. е. отдѣляне само на горната бистра частъ на така приготвеното безалкохолно вино, отъ

евентуално образуваната на дъното утайка, съдържаща винен камък, пресъчени бѣлтъчни материи и пр.

Консервиране съ „бензоналъ“.

Тѣй като при работата само съ натриевъ бензоатъ независимо отъ другитѣ неудобства и възможни грѣшки въ зависимостъ отъ начина на изпълнението, имаме и значителни загуби (10—15 и даже 20%) отъ първоначалната мѣстъ, въ формата на гѣста утайка, която обикновено не може да се филтрува и остава въобще неизползваема, то се предлагатъ вече въ търговията разни пригодни комбинации (бензоналъ, микробинъ) отъ натриевъ бензоатъ, смѣсенъ въ подходящо съотношение съ позволени отъ закона бистрители, вина киселина и пр.

Съ употребата особено на „бензонала“ се избѣгватъ горнитѣ грѣшки, неудобства и загуби произтичащи отъ нежелателнитѣ утайки давани при консервирането на мѣстъта само съ натриевъ бензоатъ, както и се осигурява едно навременно и бързо освобождаване на свободната бензоена киселина, което обстоятелство е основата за гарантиране на едно бързо и съвършено консервиране каквото именно желаемъ.

Бензонала се предлага въ специални дози за консервиране на 50, 100, 500 и 1,000 литри мѣстъ.

Всѣка доза се състои отъ две пакетчета, *бензоналъ I* и *бензоналъ II*.

Бензоналъ I, това е бистрителя, който служи вмѣсто калиевъ метабисулфитъ, като се прибави къмъ току ще пресуваната, запазена, прѣсна и по възможностъ студена мѣстъ.

По-добре е *бензоналъ I* да се разтвори предварително въ 5—10 литри отъ сжщата мѣстъ и така разтворенъ внимателно, да се прибавя къмъ мѣстъта за консервиране, която сжщевременно много добре разбъркваме.

Следъ 24 часа, мѣстъта е вече съвършено бистра и се претака внимателно само бистрата частъ, въ специални добре изчистени дървени сѣдове напълнени до $\frac{2}{3}$ отъ съдържанието имъ. Останалата утайка се отдѣля и поставя въ джибритъ, като се използва за приготвление на алкохолно вино или ракия.

Къмъ така избистрената вече мѣстъ се прибавя второто пакетче *бензоналъ II*, и то по следния начинъ;

Въ 5—10 литра отъ сжщата мѣстъ се поставя *бензоналъ II* (второто пакетче), разбърква се добре и следъ нѣколко часа, този разтворъ се прибавя внимателно къмъ избистрената мѣстъ, която при това се добре разбърква за да се осигури бързото и пълно разтваряне на бензонала.

Така консервираната мѣстъ съ *бензоналъ* обикновено не дава почти никакви гѣсти утайки, представлява единъ траенъ, доброкачественъ и съ запазенъ естественъ вкусъ и съставъ — продуктъ.

Никола Бакърджиевъ
инж. агрономъ лозарска оп.
станция — Плѣвнѣ.

Подготвителни работи въ избата.

Винарството е такъвъ занаятъ, който изисква голѣма точностъ при извършването на отдѣлнитѣ работи. Всѣка небрежностъ влѣче следъ себе си лоши послѣдствия. Времето, което ни дѣли отъ гроздобера е доста малко, така че всѣки стопанинъ съ време трѣбва да се замисли за състоянието на винарския си инвентаръ. Редица работи предстоятъ на винаря да извърши, за да бжде готовъ за гроздобера.

Най-важното условие при винарствуването е *чистотата*. Тя лежи въ основата на винарството, защото нѣмаме ли чистота, нѣма да имаме чиста и правилна ферментация, полученото вино ще има редица недостатѣци, които ще го направятъ негодно за пазаря. Виното е такъвъ продуктъ, който много лесно се подава на развала. Затова именно, всички сѣдове съ които се манипулира презъ време на гроздобера и преработката на гроздето, трѣбва да бждатъ грижливо почистени. Първата работа на стопанина, е да провѣри дали сѣдоветъ му сж въ редъ. Всички бѣчви трѣбва добре да се провѣрятъ, притегнатъ и ако иматъ нужда отъ поправка, да бжде своевременно извършена. Следъ притягането следва миението на сѣдоветъ, което трѣбва да се извърши съ най-голѣма осторожностъ. Миенето на бѣчвитъ е най-леката работа, която се състои въ следното: да се измие съ содовъ разтворъ, който се приготвява като се разтвори единъ килограмъ сода за дѣски, въ десетъ литри вода. Ако бѣчвата е по-голѣма и съ врата, добре е да се влѣзе вжтре и съ една четка за дѣски, потапяна постоянно въ содовия разтворъ, да се изтъркатъ старателно джгитъ на бѣчвата. Ако сѣда е по-малкъ и безъ врата, излопчва се добре, обръща се на едното дѣно да постои известно време, после на другото дѣно и накрая содовата вода се излива. Непосрѣдствено следъ това бѣчвата се изплаква още единъ пѣтъ (най-малкото) съ топла вода, после дватри пѣти поне съ студена, докато последната започне да изтича съвършенно бистра. Бѣчвата се обръща съ враната надолу, за да се отцеди добре и да се просуши. Така измита и просушена бѣчвата се поставя на мѣстото ѝ и се напушва добре съ сѣра. Напушването да не се пропуска, защото една влажна бѣчва, не напушена, въ кжсо време плѣсенясва. Следъ напушването бѣчвата е готова за употребление. Една добре почистена бѣчва държи добро и трайно вино.

Тази операция — миенето съ сода, се прилага за всички дървени сѣдове, които употребяваме въ винарството. Содата убива всички микроорганизми, премахва киселото на сѣда, ако е билъ вкиснатъ и измива всички нечистотии. Поста-

витъ, фуниитъ, кофитъ, футиитъ и пр. сждове приготвени отъ дърво, трѣбва старателно да се измиватъ съ содовъ разтворъ.

Следъ почистването на дървениятъ сждове, се почистватъ съ топла вода всички не дървени сждове и прибори, като кофи, фунии, помпи, маркучи и пр.

Голѣма неприятностъ, е когато имаме работа съ плѣсенявали сждове. Ако плѣсеняването е въ началото, прибѣгва се до употребата на сѣрна киселина въ разтворъ съ вода (5%). Следъ измиването съ сѣрната киселина, сжда се измива съ 10% содовъ разтворъ и следъ това съ топла и студена вода.

Освенъ по този начинъ, плѣсенясалитъ бѣзви се измиватъ добре съ разтворъ отъ калиевъ перманганатъ, 1‰ (1 гр. на литъръ вода). Следъ употребата на перманганата, бѣзвата се измива добре съ вода. Ако това не помогне, остава да се приложи обгарянето на джгитъ и прѣстѣргването имъ.

Освенъ чистотата на сждоветъ, трѣбва да се обръща внимание на помѣщението, кждето ще стане ферментацията и кждето ще се съхранява виното. То трѣбва добре да се почисти, а стенитъ и тавана добре да се измажатъ съ варъ. По този начинъ помѣщението ще бжде дезинфектирано. Въ такива помѣщения не трѣбва никога да се оставятъ разни туршии, зеле и пр. зеленчуци. Ако помѣщението е влажно и плѣсенява, то при варосването се прибавя къмъ варовото млѣко и разтворъ отъ синъ камъкъ. Синия камъкъ убива плѣсенитъ.

Следъ като има добре почистени сждоветъ и помѣщението си, стопанина спокойно ще дочака гроздобера.

Ал. Тончевъ
винарско у-ще—Плѣвенъ

Температурата при ферментацията.

Предметъ на винарството, безспорно, е виното — продуктъ, който се образува отъ трансформирането на гроздовата захаръ въ мѣстѣта на алкоолъ и др. продукти, подъ действието на биохимически, химически, физически и физикохимически процеси, по-важнитъ отъ които се изразяватъ съ понятието алкоолна ферментация на гроздовия сокъ.

Последната се причинява отъ редъ микроорганизми, които само при дадени благоприятни условия извършватъ своята работа сполучливо. Една отъ тия причини, отъ която се обособява до голѣма степенъ качеството на добитото вино е температурата, която играе много важна роля за живота на микроорганизмитъ, а особено за ферментитъ.

Активността на ферментитъ, както и въобще навсички

живи същества, се включва между известни температурни граници. За единъ видъ ферменти тая температура представлява една крива, най-високата частъ на която отговаря на максимумъ активностъ, т. е. най-много захаръ разложена за единица време. Тия граници вариратъ споредъ видътъ и се движатъ за виненитѣ ферменти между 15—40° съ оптимална 20—25°. Две сж главнитѣ причини, обаче които обуславятъ височината на температурата при ферментацията, а именно:

I. Способността на ферментитѣ да се размножаватъ бърже при широкъ контактъ на въздуха II. Леснотата, съ което младитѣ ферменти се нагаждатъ къмъ известно намаление или увеличение на температурата. Така, опититѣ сж показали, че ферментитѣ могатъ да проявятъ една активностъ при 6°—40°¹⁾, както при обикновена температура, и обратно, да превършатъ захаръта на мъстъта при 42°.

При това трѣбва да се прибави, че при температура 6—40° ферментацията отива съ по-бавенъ темпъ, тогава когато при 42° тя е по-буйна и се констатира една загуба на алкоолъ близо 2%.

За биренитѣ ферменти е обикновено нѣщо да ферментиратъ при 2—30°, а има случаи когато тѣ проявяватъ активностъ и при минусъ 2—30°.

Значението на температурата обаче не се изчерпва само съ влиянието ѝ върху темпа на ферментацията т. е. дали тя по-рано или по-късно ще трансформира захаръта на мъстъта въ спиртъ.

Второстепенитѣ продукти, които се образуватъ при разлагане молекулата на захаръта безспорно вариратъ споредъ киселиността, хранителната сръда въ мъстъта, сѣрния двуокисъ и пр., обаче тѣ сж въ голѣма зависимостъ отъ температурата при която става алкоолната ферментация.

Отъ дълги опити е установено съ положителностъ, че вкусътъ, финността, букета и особеннитѣ качества, които характеризиратъ даденъ типъ вино сж толкова по-развити, колкото действието на ферментитѣ е ставало при по-низка температура.

Това е една отъ причинитѣ за гдето въ най-реномиранитѣ и съ всесвѣтска известностъ винарски шата (кжши) въ Франция ферментацията на бѣлитѣ имъ вина се извършва въ малки бѣчви отъ 200—250 литри, а за червенитѣ се довършва сжщо въ такива, кждето температурата не може да се повиши чувствително.

Ниската температура при алкоолната ферментация играе ролята отчасти и на антисептикъ. Въ мъстъта презъ гроздобера освенъ виненитѣ ферменти въ нея се намира цѣла

¹⁾ Въ Гаякъ шумящото вино добито по шампанската метода ферментира въ бутилки презъ зимата на вѣнъ при температура 4—5°, а Фонъ деръ Хайде е констатира съ спиртна ферментация при минусъ 2°.

микробияла флора отъ различни спори на плѣсени, зародиши на микроби принесени върху гроздето чрезъ вѣтъра, насѣкомитѣ и още много други вредни ферменти. Като оставимъ настрана нѣкои отъ тѣхъ, които сж активни и при 0°, по голѣмата частъ обаче, на чело съ зародишитѣ на цвѣтасването и вкисването се развиватъ при висока температура, т. е. надъ 15°, а бактериитѣ проявяватъ своя пълень активитетъ при 30°, при която температура действието на истинскитѣ ферменти се намалява за смѣтка на болестнитѣ такива.

Сѣрниятъ двуокисъ, който парализира или убива вредното влияние на тия ферменти намиращи се въ мѣстѣта, не може обаче да предпази последната отъ заразяването и чрезъ сѣдоветѣ и околната срѣда презъ процеса на ферментацията. Налага се сладователно като най сигурно срѣдство за извеждане на една правилна и здрава ферментация да подържаме по възможность една по-низка, благоприятна за живота на спиртнитѣ ферменти, температура.

Д-ръ Ник. Карамболовъ

Цвѣта у червенитѣ български вина.

Търговската стойность на червенитѣ вина е до известна степенъ въ зависимостъ отъ цвѣтния имъ интензитетъ отъ тѣхния по-тъменъ или по-ясенъ цвѣтъ. Едни отъ нашитѣ вина сж ценени и харесвани между другото и заради тѣхния цвѣтъ, наподобяващъ цвѣта на кръвта. Други сж ценени и предпочитани заради тъмния имъ цвѣтъ, благодарение на което тѣ подхождатъ за купажиране, за подсилване на нѣкои бедни откъмъ цвѣтъ вина.

Цвѣта на червенитѣ вина, както това на мнозина е известно, зависи предимно отъ сортоветѣ грозда, отъ степенъта на тѣхната зрѣлость, както и отъ начина на преработването имъ въ вино. Докато въ винопроизводителни райони на други лозарски страни, където сж застъпени само 2—3 сорта черни сортове грозда, произведения типъ, както и интензитета на цвѣта у червенитѣ вина е значително постоянъ, то у насъ това не можемъ да имаме. Голѣмата смѣсица отъ разни сортове грозда въ лозята на всички български райони, различната и не всѣкога умѣла преработка на гроздето е причина, загдето цвѣта на червенитѣ вина отъ който и да било районъ се колебае въ доста широки граници. Оттукъ ние не можемъ да говоримъ за строго опредѣленъ типъ червено вино, *„че неговия цвѣтъ отговаря на алкохолния му градусъ“* докдето достигатъ другаде, а можемъ да говоримъ само за срѣдна, характерна цвѣтность, обогрѣность на червенитѣ вина отъ даденъ районъ.

За нашата винарска търговия не е безъ интересъ да знае какъвъ е цвѣтния интензитетъ, багрената мощъ на червенитъ вина отъ по-главнитъ винарски райони на страната ни. Това би я подпомогнало при приготвянето на типови вина, при купажирането, при смѣсването на вината. Макаръ и само отъ реколта 1931 год. и нѣколко прсби отъ 1930 год., въ течение на годината изследвахъ известенъ брой проби червени вина, и то такива, отговарящи на характернитъ за района червени вина. Такива изследвания е по-трѣбно да се направятъ въ течение на нѣколко следващи години. Като *единици за сравнение*, като мѣрка за сравнение взехъ червения цвѣтъ на разтвора Roos, съдържащъ въ литъра 150 млг. калиевъ перманганатъ и 300 млгр. калиевъ бихроматъ. Сравнението цвѣта на изследванитъ вина съ този на мѣрката — еталонъ извършихъ посрѣдствомъ колориметъръ. Резултатитъ отъ сравнението сж изложени въ следващата таблица:

Цвѣта на разтвора Roos = 1.

Произходъ	% алкохолъ	Цвѣтния интензитетъ на изследваната проба сравненъ съ Roos,
Видинско		
1. Ново-село	11.3	1.17
2. Ново-село (само отъ Отело)	11.5	5.4
Плѣвень		
3. Станцията (само гъмза)	11.1	2.6
4. Кооперацията (смѣс. грозда)	11.6	1.43
5. " " "	11.6	1.35
Сухиндолъ		
6. Кооперацията	10.85	2.2
7. "	11.2	3.45
Горна-Орѣховица		
8. Кооперацията	11.1	0.76
9. "	11.3	0.95
10. "	11.35	1.4
Анхиало		
11. Ст. Таневъ	9.2	1.66
12. Кооперацията	9.8	1.25
13. "	8.9	5*)
14. Акц. д-во „Памидъ“	10.6	4*)
Бургазъ		
15. ?	9.5	0.65
16. В. Шоповъ	9.	1.7
17. Ст. Арш.	8.8	1.15

18. Карапетковъ	.	.	9:35	2:5*)
19. Карапетровъ	.	.	9:75	3*)

Сливенъ

20. Кооперацията рез. № 4	.	.	11:3	3
21. „ „ № 6	.	.	11:35	3
22. Бъчва № 2	.	.	11:5	4:2
23. Ив. Геновъ	.	.	12:05	3:2

Ямболъ

24. Кооперацията	.	.	11:3	2:7
25. „	.	.	11:4	2:1

Ст. Загора

26. Кооперацията б. № 2	.	.	11:5	0:38
27. „ б. № 4	.	.	11:8	0:34
28. „ б. № 22	.	.	10:6	2:2

Чирпанъ

29. Кооперацията рек. 1930 г.	.	.	9:3	2:35
30. „ „ 1931 г.	.	.	11:5	1:15
31. „ „ 1931 г.	.	.	11:7	1:30

Пловдивъ

32. Брѣст. Перушица (смѣсъ)	.	.	11:55	1:22
33. Брѣстовица	.	.	11:6	1:05

Пазаржишко

34. Кара-Мусалъ	.	.	12:4	0:8
35. „	.	.	12:6	0:85
36. Кара-Бунаръ	.	.	10:7	0:67
37. „	.	.	12:7	0.69

Станимашко

38. с. Караагачъ (Маврудъ)	.	.	11:9	4:1
39. „Бждеще“	.	.	11:6	5
40. Ив. Шишковъ	.	.	11:1	8
41. Стан. смѣсеца	.	.	11:45	2

Мелнишко

42. Слав. беседа	.	.	9:3	3.7
43. с. Мандрево Св. Вр.	.	.	10:5	3.65
44. с. Манжово	.	.	10:7	4.2
45. с. Хърсово	.	.	10:2	1.9
46. с. Деремислимъ Св. Вр.	.	.	9:65	1.85

При тѣзи изследвания бѣха за отбелязване следнитѣ особености:

1) Че червениятъ вина отъ Пазарджикски районъ иматъ единъ не чисто червенъ цвѣтъ, а сж съ възкафявъ оттенѣкъ.

*) Означенитѣ съ звездичка сж произведени отъ Гран-ноаръ, Памидъ, пти-буше.

2) Че съ подсилването съ киселини нѣкои червени вина засилватъ цвѣта си. Такова нѣщо бѣ отбелязано при сливенскитѣ вина. Така съ увеличение на общата киселинностъ отъ 3.75⁰/₁₀₀ на 6⁰/₁₀₀ едно вино увеличи цвѣта отъ 2.25 на 2.85; друго съ увеличение киселинността отъ 3.75⁰/₁₀₀ на 6⁰/₁₀₀ увеличи цвѣта си отъ 3.8 на 4.5; трето вино съ повишение киселинността отъ 4.25⁰/₁₀₀ на 6⁰/₁₀₀ увеличи цвѣта си отъ 2.7 на 3.7 единици. Това увеличение на киселинността може да се обясни по следния начинъ: виното е богато на багрилна материя, която, поради малкото киселини, не може изцѣло да мине въ йонизирано състояние, въ разтворъ. Подсилването съ киселини спомага за нейното доразтваряне.

3) Че вината отъ единъ и сжщъ районъ, но отъ различни реколти иматъ значително различенъ цвѣтенъ интензитетъ,

Положението на пазаря.

БЪЛГАРИЯ

Вина

Вследствие настѣпилитѣ горещини търсенето на вина напоследъкъ още повече намалѣ. Това се отразява и върху ценитѣ които вече вариратъ отъ 4.5—6 лв. л., въ зависимостъ качеството и произхода. По-голъми количества вина се намиратъ въ Бургазъ, Сливенъ, Плѣвенъ, Сухиндолъ и пр.

Все пакъ има изгледи презъ есенъта лозаря да се раздвижи, и поне доброкачественитѣ вина да намѣрятъ пласментъ.

Ракии

Тѣхното търсене е намалѣло значително като и цената имъ сстава непромѣнена или съ тенденция къмъ спадане.

Състоянието на лозята

Падналитѣ напоследъкъ градушки унижожиха на мѣста (Лѣсковецъ, Горна Орѣховица) съвършено гроздовата реколта, като другаде (Килифарево, Шуменъ и пр.) има загуби надъ 5 %

При това положение общо взето гроздовата реколта се намалява макаръ и съ незначителенъ процентъ.

Унижожаване реколтата въ Лѣсковецъ, Горна Орѣховица, обаче се отразява значително върху производството на десертно грозде.

Отъ този районъ се очакваше единъ износъ отъ 25 вагоны десертно грозде (25—30% отъ цѣлия износъ), което количество е загубено за износъ.

При това положение като по-важни износни центрове за десертно грозде оставатъ: Пловдивъ, Кричимъ, Плѣвенъ, Русе, Преславъ, Варна, Свищовъ, Павликени и др.

Все пакъ и при днешното положение, ако се превъзмогнатъ всички прѣчки, спжващи износа, ще можемъ да разполагаме съ едно количество отъ 600—700 вагона десертно грозде за износъ.

Овощни градини

Специално сливитѣ и орѣхитѣ обещаваатъ да дадатъ много добро плодородие. При подходящи условия имаме всички изгледи да из-

несемъ до 1,00) вагона прѣсни сливи, после известни количества ябълки, орѣхи и пр.

За гарантиране на единъ правиленъ и масовъ износъ Министерството на земледѣлието е взело всички необходими мѣрки.

Независимо отъ щателната контрола, която се упражнява у насъ, изпращатъ се въ странство и специални лица за организиране и контрола на нашия износъ тамъ на самитѣ пазари.

Всичко това говори колко присърдце Министерството на земледѣлието е взело въпроса за износа на нашитѣ грозда и овощия.

За сжщата цель участвуваме официално съ своя изложба и въ Виенския мостренъ панаиръ, който ще се състои отъ 4—11 септемврий.

W.

ЗАКОНЪ

за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

(Приетъ въ XXIII обикновено Нар. събрание съ указъ № 34
Държ. вестникъ бр. 63/1932 г.)

I. Общи постановления.

A. Вино и гроздовъ сокъ.

Чл. 1. Виното е питие, добито чрезъ алкохолна ферментация на прѣсно грозде или мъсть отъ прѣсно грозде.

Чл. 2. Гроздовъ сокъ е мъсть отъ прѣсно грозде, който може да съдържа до 20% алкохолъ по обемъ.

Разрешава се съхранението на гроздовия сокъ само чрезъ пастиоризиране, филтриране, охлаждане, симпурене, сгъстяване или прибавка на натриевъ бензоатъ.

Чл. 3. Задължаватъ се всички питиепродавци, гостилници, сладкарници, бозаджийници, кафенета и др. да държатъ на складъ и продаватъ гроздовъ сокъ, освенъ въ случай, когато на пазара не се предлага такъвъ.

Чл. 4. При производството, обработката и съхранението на вината, позволява се прибавянето на следнитѣ материали:

1. Сѣренъ двуокисъ, полученъ отъ горенето на чиста сѣра, или втеченъ сѣренъ двуокисъ или сѣрната киселина или калиевъ метабисулфидъ.

2. Калциевъ карбонатъ или неутраленъ калиевъ тартаратъ.

3. Танинъ.

4. Срѣдства за бистрене.

5. Срѣдства за обезцвѣтяване.

6. Чисто растително и вазелиново масло.

7. Винени ферменти.

8. Амониевъ фосфатъ.

9. Енологически специалитети и химикали, чието употрѣбление следъ предварително изследване е позволено отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

10. Чиста кристализирана винена или лимонова киселина.

Чл. 5. При производството, обработката и съхранението на мъстѣта и виното се позволяватъ следнитѣ манипулации:

1. Замръзване на виното, съ цель за сгъстяване.

2. Сгъстяване на мъстѣта.

3. Пастиоризация, филтриране, бистрене, претакане, въздействие чрезъ въздухъ, чрезъ чистъ въздухообразенъ кислородъ, чрезъ вжглероденъ двуокисъ, чрезъ озонъ.

4. Ускоряване процеса на зрѣнето на виното, посрѣдствомъ физически методи.

5. Обезцвѣтяване на розовитѣ вина

6. Купажиране.

Чл. 6. Всички прибавки на материали и извършване на манипулации, неупоменати въ предишните два члена, сж забранени.

Чл. 7. Позволява се подсилването на гроздовата мъсть или на гроздовата каша съ концентрирана мъсть.

Въ изключителни години, въ дадени лозарски райони, се допуска подсилването на гроздовата мъсть и на гроздовата каша съ максимумъ 3 кгр. рафинирана цвеклова или тръстена захаръ на 100 литри преди или презъ време на ферментацията. Министерството на земледѣлието ежегодно, преди гроздобера, опредѣля общинитѣ, на които се позволява подсилването съ тръстена или цвеклова захаръ.

Чл. 8. Позволява се прибавката въ гроздовата мъсть, каша или въ виното на чиста винена киселина до 2 грама, или на лимонова до 1 грамъ на литъръ.

Забранява се едновременно да се подсилва съ захаръ и да се прибавятъ киселини.

Чл. 9. Забранява се приготвянето и продажбата на вино отъ джибри и вода, отъ винена калъ, отъ сухо грозде, съ прибавка на вода, захаръ и други вещества.

Чл. 10. Забранява се производството, вносътъ и продажбата на екстракти и есенции, предназначени изключително за фалшификацията и имитацията на вината.

Б. Специални вина.

1. Р ѣ з н а к ъ.

Чл. 11. Рѣзнакъ е ферментиращъ гроздовъ сокъ, който съдържа надъ 2° алкохолъ по обемъ и е естествено наситенъ съ вжгледвуоиксь.

Чл. 12. Забранено е подсилването на рѣзнака съ захаръ и прибавянето на вода.

Чл. 13. Продажбата на рѣзнакъ се допуска само презъ периода на гроздобера и то най-късно до м. ноемврий.

2. П е л и н ъ.

Чл. 14. Пелинътъ е вино, ароматизирано съ настойка отъ растението пелинъ *Artemisia Absinthicum* и други безвредни ароматни вещества и плодове, съдържащъ или не вжгледвуоиксь.

Чл. 15. При приготвянето на пелина се забранява подслаждането съ захаръ, а се разрешава съ гроздовъ сокъ.

3. Сладки вина.

Чл. 16. Сладко вино е виното, което съдържа отъ 9--15° алкохолъ по обемни и непреферментирана захаръ, произходяща изключително отъ самото грозде, послужило за приготвянето.

Чл. 17. Забранява се приготвянето и продажба на сладко вино чрезъ подсилване съ захаръ или мъсть.

4. Шумящи вина.

Чл. 18. Шумящо вино е онова вино, което съдържа CO_2 , полученъ чрезъ допълнителна алкохолна ферментация или изкуствено газирание отчасти или изцѣло.

Произходътъ и начинътъ на производството се урежда съ правилника.

5. Ликьорни вина.

Чл. 19. Ликьорни вина сж тѣзи, които съдържатъ 15--20° алкохолъ по обемъ и максимумъ 200 грама захаръ на литъръ.

Чл. 20. Медицински вина сж обикновени или ликьорни вина, които съдържатъ и разни екстракти отъ медицински растения и други безвредни за здравето вещества.

Чл. 21. Вермутъ е ароматизирано и подсилено съ алкохолъ вино, подсладено или не съ обикновена захаръ, съдържащо най-малко 7% вино и най-малко 16% алкохолъ, оцѣтено съ карамелъ и съдържащо растителни екстракти.

Чл. 22. Ликьорнитѣ вина се добиватъ :

- а) чрезъ ферментация на презрѣло грозде;
- б) чрезъ прибавяне на концентриране гроздова мъсть къмъ виното;
- в) чрезъ пресичане на ферментиращата гроздова мъсть съ виненъ алкохолъ, въ размѣръ максимумъ 6%.

Чл. 23. Добиването на ликьорнитѣ, медицинскитѣ вина и вермута става следъ уведомяване на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Чл. 24. Ликьорнитѣ вина, добити въ България по методитѣ, практикувани въ съответнитѣ страни производителки, могатъ да носятъ наименованието, при условие, върху етикета да личи името на производителя и мѣстото на производството.

В. Експортни и импортни вина и спиртни напитки.

Чл. 25. Мъсть и вина, които сж предназначени за износъ, могатъ да бждатъ подложени на преработвания които не сж предвидени или разширени отъ този законъ, обаче сж разрешени отъ страната, кждето става износътъ имъ.

Чуждестраннитѣ вина и други питиета могатъ да бждатъ внесени въ нашата страна само ако отговарятъ на този законъ, съ изключение на ония, които сж уговорени въ търговски договори.

Вносътъ на вина и други произведения, които подлежатъ на контрола на този законъ, става само на основание на специална анализа, свидетелство за произходъ, като бждатъ plombирани отъ нашитѣ митнически власти.

Г. Плодови спиртни напитки, коняци, ликьори и ромъ.

Чл. 26. Подъ плодови напитки се разбиратъ всички продукти, получени отъ дестилацията на ферментирани плодове, както и питиета, получени отъ подобни дестилати, чрезъ прибавка на захаръ, ароматни вещества, есенции и спиртни настойки отъ плодове, тревн, корени и други.

1. Ракии.

Чл. 27. Гроздова ракия или джибровка е продуктъ, полученъ отъ дестилацията на ферментирани гроздови джибри.

Калена ракия е ракията, получена отъ винена каль.

Винена ракия, получена отъ дестилацията на вино.

Сливовъ ракия — продуктъ, полученъ отъ дестилацията на ферментирала каша отъ сливи.

Ракии, получени отъ ферментацията на каша или други плодове, освенъ гореизброенитѣ, носятъ името на съответния плодъ.

Плодовъ или виненъ дестилатъ е продуктъ на дестилиране съответнитѣ материали и има алкохолно съдържание повече отъ 90° обемни.

Чл. 28. Всички видове плодови ракии трѣбва да съдържатъ най-малко 25 градуса алкохолъ по обемъ. Границитѣ, въ които трѣбва да се движатъ съставнитѣ части на ракиитѣ, ще бждатъ опредѣлени въ правилника.

Чл. 29. Забранено е производството и продажбата на ракии отъ спиртъ, полученъ отъ меласа, зърнени храни, картофи и други подобни и есенци, прибавянето на такъвъ спиртъ въ плодови ракии, а сжщо и размѣсването на разнитѣ видове ракии помежду имъ.

Чл. 30. Всички ракии трѣбва да притежаватъ своя присжщъ вкусъ и мирисъ и да не съдържатъ минерални киселини, денатуриранъ спиртъ, алуминиеви соли, есенции, вещества, усилващи парливия имъ вкусъ,

тежки метали и други вредни за здравето вещества, освенъ следи отъ желязо и медъ отъ 30 милиграма и цинкъ до 10 милиграма на литъръ.

Тѣ могатъ да съдържатъ и следи отъ метилъ алкохолъ, мажиг-малнитѣ размѣри на които ще се опредѣлятъ отъ правилника.

Чл. 31. Забранява се боядисването на ракиитѣ, освенъ естествено оцвѣтяване, получено отъ сжда за съхранение.

Чл. 32. Ракии, добити отъ плодове съ костилки чрезъ настойка, могатъ да съдържатъ циановодородна киселина, чийто максималенъ размѣръ се опредѣля отъ правилника

Чл. 33. Допуска се запазване съ вода на джибритѣ и плодовитѣ каши, предназначени за изваряване.

2. Коняци и други спиртни напитки.

Чл. 34. Естествения конякъ е винена ракия, която чрезъ дълго старѣне въ джбови сждове развива характерния букетъ и цвѣтъ. Той трѣбва да съдържа най-малко 40% обемни алкохолъ и до 20 грама на литъръ захаръ.

Чл. 35. Естествениятъ коняци трѣбва да отговарятъ на нормитѣ, които ще бждатъ дадени въ правилника.

Чл. 36. Мѣстенъ конякъ е винена ракия, съдържаща най-малко 32% обемни алкохолъ, въ която е прибавена конячна есенция, карамель и захаръ.

Чл. 37. Яйченъ конякъ, е алкохолно питие, приготвено отъ конякъ и яйца, съдържащъ най-малко 18% по обемъ алкохолъ и поне 200 грама прѣснъ жълтъкъ.

Чл. 38. Разрешава се вносить отъ чужбина само на естествени коняци, придружени съ свидетелство за произходъ.

Чл. 39. Масиката е спиртно питие, приготвено отъ виненъ или плодовъ дестилатъ, било чрезъ приваряване съ анасонъ, било по студень начинъ — чрезъ прибавка на анетолъ и масично масло (отъ сакъзъ). Тя може да съдържа дѣвка и захаръ. Масиката трѣбва да съдържа най-малко 4 градуса алкохолъ по обемъ

Чл. 40. Естественъ ромъ е спиртно питие, добито отъ дестилация на ферментирала меласа отъ сока на трѣстената захаръ и други остатъци при фабрикацията на захарьта, съ алкохолно съдържание най-малко 50 градуса по обемъ. Внесения отъ чужбина ромъ трѣбва да бжде придруженъ съ свидетелство за произходъ.

Чл. 41. Мѣстенъ ромъ е спиртно питие, добито отъ виненъ или плодовъ дестилатъ съ прибавка на ромова есенция, захаръ, карамель или друга безвредна боя. Той трѣбва да съдържа най-малко 45% алкохолъ по обемъ.

3. Ликьори.

Чл. 42. Плодови ликьори сж спиртни напитки, приготвени отъ настойка на съответнитѣ плодове, съдържащи най-малко 160 грама захаръ на литъръ и надъ 32 градуса алкохолъ отъ виненъ или плодовъ дестилатъ.

Тѣ не трѣбва да съдържатъ гликоза, изкуствена боя, арабска гума и други сгжстители.

Чл. 43. Мѣстнитѣ ликьори сж спиртни напитки, приготвени отъ виненъ или плодовъ дестилатъ, вода, захаръ или гликоза, различни растителни екстракти, есенции и безвредни бои.

4. Подсладени ракии.

Чл. 44. Подсладени ракии сж тѣзи, приготвени отъ виненъ или плодовъ дестилатъ съ настойка отъ плодове или растителни части, подсладени съ захаръ или гликоза и съдържащи отъ 25—32% алкохолъ по обемъ, и боядисани съ безвредни вещества. Тѣ носятъ името на съответния плодъ или растение: малиновка, вишновка, гюловка, дюловка и др.

Чл. 45. Изкуствени подсладени ракии сж тѣзи, приготвени отъ плодовъ или виненъ дестилатъ, есенции, захаръ или гликоза и безвредна боя, съдържаща отъ 25 до 32% алкохолъ по обемъ. Тѣ носятъ съответни имена: изкуствена ментовка, вишновка, гюловка и пр.

Д. Оцетъ.

Чл. 46. Подъ названието оцетъ се разбира продуктътъ, полученъ при оцетната ферментация на алкохолни течности.

Чл. 47. Разнитѣ видове оцети трѣбва да се продаватъ подъ тѣхното истинско название и произхождение, виненъ или спиртовъ. Сжщитѣ трѣбва да притежаватъ нормаленъ, свойственъ вкусъ и миризма, да сж достатъчно бистри, незамърсени и да не съдържатъ оцетни змиорки, видими съ невъоръжено око.

Чл. 48. Подъ название виненъ оцетъ се разбира продуктъ, полученъ при оцетната ферментация на виното, безъ каквито и да е други прибавки. Той трѣбва да има обща киселеностъ най-малко 4%, изразена като оцетна киселина, както и всички други съставни части на виното. Нсрмитѣ на натуралния виненъ оцетъ ще бждатъ посочени въ правилника.

Чл. 49. Подъ название спиртовъ оцетъ се разбира продуктътъ, полученъ отъ оцетната ферментация на разреденъ алкохолъ.

Сжщия трѣбва да съдържа 8 градуса оцетна киселина и да бжде денатуриранъ съ (1.5%) прибавенъ натриевъ хлоридъ (солъ).

Чл. 50. Забранява се смѣшването на разнитѣ видове оцети.

Чл. 51. Забранява се производството и продажбата: 1) на оцетъ, добитъ чрезъ разредяване на оцетна киселина; 2) на оцетъ, добитъ отъ остатъци, получени отъ дестилацията на вино съ прибавка на спиртовъ оцетъ, както и държането на складъ на каквито и да е количества оцетна киселина у производителитѣ и у продавачитѣ на оцетъ.

Чл. 52. Забранява се боядисването на разнитѣ видове оцети, безразлично съ какви бои и материали.

Чл. 53. Забранява се употреблението на всички консумативни остатъци отъ вино, бира и други, за производство на оцетъ, както и употреблението на чужди органически и неорганически киселини, всѣ какви срѣдства за концентриране, за увеличаване екстракта, пепелта на оцета и други подобни.

Чл. 54. Ароматизирането на оцетитѣ се допуска, обаче последното трѣбва да се декларира.

Чл. 55. Допуска се единъ толерансъ отъ 0.3 въ процента на оцетната киселина, установенъ въ настоящия законъ за разнитѣ видове оцети.

II. Деклариране и етикиране.

Чл. 56. Сждоветѣ, съдържащи типови вина, трѣбва да носятъ надписъ, отъ който да се вижда името на виното, произходътъ му и годината на производството.

Чл. 57. Сждоветѣ и шишетата съ пелинъ, сладки вина, шумящи вина, ликьорни вина, медицински вина, вермутъ, плодови спиртни напитки, коняци, ракии, ромъ и оцетъ, трѣбва да носятъ надписи или етикети съ точното обозначение името на продукта, съгласно дефинициитѣ, дадени въ настоящия законъ, наименованието, подъ което той се пуца въ продажба, произхождението, годината на производството и името на производителя.

Чл. 58. Забранява се производството на червено вино въ нелозарскитѣ центрове.

Приготовлението на бѣли и розови вина въ тия центрове може да става съ предварително деклариране на мѣстъ.

Чл. 59. Пренасянето на мѣстѣта, вино, винена калъ и джибри може да става само съ позволително отъ данъчнитѣ власти при точно указание на употреблението.

Чл. 60. Презъ сезона на гроздобера — 10 септемврий — 15 ноемврий се забранява на винопроизводителитъ да държатъ за домашни нужди повече отъ 10 кгр. захаръ или гликоза. Превишенитъ количества трѣбва да се декларира въ общинската или данъчни власти.

Чл. 61. Винопроизводителитъ, купувачи на грозде и мѣстъ, нѣматъ право да държатъ въ избенитъ си помѣщения, въ постройкитъ имъ или близо до тѣхъ захаръ и гликоза.

III. Преценки и норми.

Чл. 62. Обикновенитъ натурални вина за консумация трѣбва да съдържатъ:

а) алкохолъ, най-малко 9 обемни проценти;

б) лѣтлива киселинностъ до 1.6 грама въ литъръ, изразена въ оцетна киселина за бѣлитъ и розови вина и до 2 грама на литъръ, изразена въ оцетна киселина за червенитъ вина;

в) общъ сѣренъ двуокисъ до 200 милиграма на литъръ, отъ който най-много 40 милиграма може да бѣде въ свободно състояние;

г) сѣрна киселина не повече отъ 2 грама на литъръ, изразена въ калиевъ сулфатъ.

Даннитъ върху нормитъ на български вина ще бждатъ обнародвани допълнително и ще съставляватъ нераздѣлна часть отъ настоящия законъ.

Чл. 63. Забранено е пуцането въ продажба за консумация на явно болни и развалени вина.

Подъ „болно“ или „развалено“ вино се разбира:

1. Повдигнато вино.

2. Провлачно вино.

3. Вкиснато вино, съ лѣтлива киселинностъ, пресмѣтната като оцетна киселина, надъ 1.6 грама на литъръ за бѣлитъ и розови вина и надъ 2 грама на литъръ за червенитъ вина.

4. Пресечени вина съ измѣненъ вкусъ и цвѣтъ.

5. Вина съ явенъ дѣхъ на мухълъ, или друга несвойствена на виното миризма.

Сждоветъ, съдържащи такива вина, трѣбва да носятъ надписъ: „развалено“ или „болно“ вино. Подобни вина могатъ да се употребяватъ само за индустриални цели.

Чл. 64. Забранено е да се продава едно вино, като типово, ако не отговаря на произхода си.

Съ специаленъ правилникъ ще се опредѣлятъ районитъ на типовитъ вина въ България.

Чл. 65. Вина, приготвени изключително или отчасти съ грозда отъ директни сортове, трѣбва да носятъ надписъ „вино отъ директни сортове“.

IV. Мѣрки за рационално винарствуване

Чл. 66. Учредява се при Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти инспекторатъ по винарство, който има за цель подобрене и рационализиране на винарското ни производство, както и грижата по приложението на настоящия законъ.

Чл. 67. Избенитъ помѣщения, сждоветъ и уредитъ на всѣки винопроизводител трѣбва да отговарятъ на единъ минимумъ отъ хигиенични условия, за да му се позволи да изнася за проданъ произведеното вино.

Правилникътъ за приложение настоящия законъ ще опредѣли тѣзи минимални и хигиенични условия.

Чл. 68. Въ по-важнитъ лозарски райони Бѣлг. земл. банка построява и обзавежда модерни винарски изби, ферментационни помѣщения, инсталации за сгъстенъ гроздовъ сокъ, които дава на използване на кооперациитъ срещу минималенъ наемъ.

Министерството на земледѣлието предвижда суми въ бюджета си за постройка или подпомагане модерни кооперативни дружествени или частни изби, фе ментационни помѣщения, инсталации за сгъстенъ гроздовъ сокъ и други подобни.

V. Контролни мѣрки.

Чл. 69. Изпълнението на настоящия законъ се възлага на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти, въ съгласие съ Дирекцията на народното здраве и Министерството на финанситѣ. Компетентността и правата на тия учреждения ще бждатъ уредени въ правилника за прилагане на настоящия законъ.

Чл. 70. Съ непосредствения надзоръ по прилагане на настоящия законъ се натоварватъ органитѣ на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти, окръжнитѣ, околийскитѣ и градски санитарни власти, акцизнитѣ и митнически такива, както и специални лица, назначени отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Всички тия органи и лица се подпомагатъ отъ винарскитѣ и лозарски сдружения

Чл. 71. Органитѣ на контролата на материалитѣ, предметъ на настоящия законъ, сж длъжни да правятъ редовенъ прегледъ на винарски изби и мѣстата за продажба. Тѣ иматъ право да влизатъ въ заведенята (изби, складове, магазини, дюкяни, кръчми и пр.) презъ официални часове, а презъ другитѣ, придружени отъ представителъ на общинската власть — съ целъ да се прегледатъ продуктитѣ дали сж натурални и доброкачествени въ смисъла на настоящия законъ и дали отговарятъ на действителнитѣ имъ наименования и произхождения.

Чл. 72. Органитѣ, натоварени съ контролата на вината, трѣбва да пазятъ въ тайна всички дадени сведения относно устройството на заведенята, търговскитѣ сдѣлки, употребяванитѣ методи при производството и изобщо всичкитѣ търговски и фабрични тайни.

Чл. 73. Когата при ревизията на избитѣ, фабрикитѣ, складоветѣ, магазинитѣ, дюкянитѣ, кръчмитѣ, кждето се приготвяватъ, складиратъ, излагатъ за продажъ или продаватъ мѣстъ, вина, спиртни напитки и оцетъ, органитѣ, натоварени съ контролата, се усъмнятъ въ чистотата и доброкачествеността на тия продукти, което следва да се установи чрезъ анализа, тѣ взематъ безплатно три еднакви проби, които се запечатватъ съ печата на притежателя и съ този на ревизирация.

Една отъ пробитѣ остава у притежателя.

Чл. 74. Съставения отъ контролнитѣ органи ревизионенъ актъ, ведно съ взетитѣ проби, се изпраща въ срокъ отъ 24 часа на най-близката лаборатория за изследване. Последната се задължава да запази една отъ пробитѣ за контролно изследване.

Правилникътъ по приложението на настоящия законъ ще опредѣли начина за запазване пробитѣ.

Чл. 75. Право да извършватъ анализа и изследване на вината, мѣстата, спиртнитѣ напитки и оцета, както и на енологическитѣ материали и химикали, употребявани въ винарството и да протоколиратъ заключения отъ аналитичнитѣ данни, иматъ контролнитѣ лаборатории въ страната.

Официалнитѣ аналитични методи, съ които ще се извършва изследването, ще бждатъ публикувани въ правилника по прилагане на настоящия законъ.

Чл. 76. Следъ изследването на продукта, което трѣбва да стане най-късно 7 дни отъ получаване на пробитѣ, заведующия лабораторията съставя протоколъ, въ който се вписватъ всички аналитични данни, като въ края се даде заключение, че продуктътъ е нормаленъ или фалшифициранъ, разваленъ, невѣрно обявенъ и пр. Преписъ отъ този протоколъ се изпраща на контролния органъ, който е изпратилъ пробитѣ за съставяне акта за нарушение, ако отъ даннитѣ въ протокола се вижда, че има извършено нарушение на закона.

Чл. 77. Нарушителят има право при подписване на акта за нарушението да иска от Министерството на земледелието изследване (експертиза).

Чл. 78. Експертизата се извършва въ триденевен срокъ отъ постъпване на молбата въ Министерството на земледелието и държавните имоти отъ експертна комисия, състояща се отъ единъ енологъ и единъ химикъ на държавна или общинска служба, назначени отъ Министерството на земледелието и държавните имоти.

При контролното изследване нарушителят има право да посочи единъ свой представител енологъ или химикъ, който да вземе участие въ изследването, безразлично дали е на държавна, общинска, окръжна служба или частна практика.

Министерството на земледелието и държавните имоти обявява въ „Наредби“ имената на лицата, признати за експерти.

Чл. 79. Контролната експертна комисия се назначава съ заповѣдь отъ министъра на земледелието и държавните имоти. Тя трѣбва въ 5 дневен срокъ отъ получаване заповѣдта за назначение да извърши експертизата.

Разносикътъ за контролното изследване сж за смѣтка на заинтересованото лице.

Друга административна експертиза не се позволява, освенъ съдебна.

Чл. 80. Лабораторните такси, въ случай на експертиза и други подобни, ще се опредѣлятъ въ правилника по приложение настоящия законъ.

Чл. 81. Вносимитъ отъ странство вина, спиртни питиета и други подобни се пропускатъ въ страната, следъ като бждатъ анализирани въ нѣкои отъ лабораториитъ при митниците и се укажатъ нормални и отговарящи на изискванията на настоящия законъ и на правилника за прилагането му. Въ случай на оспорване резултатитъ отъ анализа, извършва се експертиза, съгласно чл. 78 отъ настоящия законъ.

VI. Наказателни разпоредби.

а) Нарушения и наказанията имъ.

Чл. 82. Подъ фалшификация се разбира умишленото измѣнение състава на продуктитъ чрезъ :

а) разредяването имъ съ вода, подъ каквато и да било форма и прибавка на алкохолъ, неорганически киселини, глицеринъ, сгъстители и други подобни, за да се маскира разредяването;

б) прибавка на изкуствени бои и непозволенни отъ настоящия законъ енологически специалитети и химикали;

в) извършване при приготвянето и обработката имъ на непозволенни отъ настоящия законъ манипулации;

г) имитиране на продукта отчасти или изцѣло.

Чл. 83. Подъ развалени и болни продукти се разбира случайно то измѣнение на състава, вследствие на което се констатира:

а) мжтнота, нехарактеренъ вкусъ и миризма, пресичане, макаръ че тия измѣнения не сж довели съществени промѣни въ химическия имъ съставъ;

б) вкиснати вина, въ духа на настоящия законъ, както и заболѣли такива отъ други болести, придружени или не отъ вкисване, чиято лѣтлива киселинностъ е надъ допустимия максимумъ, съдържатъ обща винене киселина подъ допустимия минимумъ или амонякъ надъ допустимия максимумъ;

в) оцети, съдържащи оцетни змиорки, видими съ невѣоржжено око.

Чл. 84. Невѣрно е обявенъ единъ продуктъ, когато:

а) се продава вмѣсто другъ;

б) е така етикиранъ и деклариранъ, че купувачътъ може лесно да се измами за състава му;

в) не е обявенъ, съгласно постановленията на настоящия законъ;

Чл. 85. Не отговаря на нормитъ продуктъ: а) който не съдържа минималнитъ количества съставни части, допустими въ закона, както и онзи, който не отговаря на енологическитъ правила и отношения, възприети за съответния лозарски районъ или типъ; б) който прехвърля границата на позволенитъ отъ настоящия законъ прибавки и тѣхното несвоевременно извършване.

Чл. 86. Който чрезъ фалшификация на продуктитъ, търговия или употреба на не позволенни енологически материали и химикали наруши чл. чл. 2, 9, 10, 12, 29, 30, 31, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 50, 51, 52, 53 отъ настоящия законъ, наказва се съ глоба отъ 1,000 до 10,000 лв., като фалшифициранитъ продукти и не позволенитъ материали и химикали се конфискуватъ.

Чл. 87. Който чрезъ производство и търговия на развалени или невѣрно обявени продукти наруши чл. чл. 2, 18, 24, 40, 44, 45, 54, 56, 57, 63, 64, 65 отъ настоящия законъ, наказва се съ глоба отъ 500 до 5,000 лв., като разваленитъ или невѣрно обявени продукти се конфискуватъ.

Чл. 88. Който чрезъ производство и търговия на неотговарящи на нормитъ продукти наруши чл. чл. 2, 7, 8, 12, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 27, 28, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 55, 62 се наказва съ глоба отъ 200 до 2,000 лв.

Чл. 89. Който наруши чл. чл. 3, 13, 23, 25, 50, 55, 58, 59, 60, 61 и 67 отъ настоящия законъ по начинъ, непредвиденъ въ по-горнитъ членове, се наказва съ глоба отъ 500 до 5,000 лв.

Чл. 90. Органъ на властта, натоваренъ съ прилагането на настоящия законъ, който дава невѣрни аналитични данни, умишлено съставя актове за неизвършени нарушения, издава професионални, търговски тайни или по другъ начинъ умишлено отекчава положението на производители и търговци, наказва се по наказателния законъ.

Чл. 91. Всички други нарушения, които не се предвиждатъ въ настоящия законъ, се преследватъ и наказватъ по наказателния законъ.

б) констатиране и преследване на нарушенията.

Чл. 92. За всѣко нарушение на настоящия законъ се съставя актъ отъ органитъ, натоварени съ прилагането му.

Актътъ трѣбва да съдържа:

- а) дата и мѣсто на съставянето му;
- б) име, презиме и длъжностъ на съставителя;
- в) име, презиме и занятие на нарушителя;
- г) описание на извършеното нарушение;
- д) видъ и количество на задържанитъ материали;
- е) имената и адреситъ на присъстваващитъ при съставянето му лица.

Актътъ трѣбва да бѣде подписанъ отъ съставителя, нарушителя и поне двама свидетели. Отказътъ на нарушителя да подпише акта се завѣржава отъ кмета или замѣстника му и двама свидетели, които сж присъствували при отказа на нарушителя.

Чл. 93. Редовно съставенитъ актове съ протоколъ на анализата, ако има такъвъ, съставлятъ пълно доказателство предъ сѣда за констатираното съ тѣхъ нарушение, докато не се докаже тѣхната невѣрностъ.

Чл. 94. Актътъ за нарушението, заедно съ протокола на анализата, ако има такъвъ, се изпращатъ веднага отъ съставителя въ Министерството на земледѣлието за издаване наказателно постановление.

Чл. 95. Актове, които при провѣрката имъ се оказатъ явно не състоятелни, се оставятъ безъ послѣдствие съ мотивирана резолюция отъ длъжностното лице, натоварено съ издаването на постановленията,

Чл. 96. Размѣрътъ на глобата на наказателното постановление се определя въ зависимостъ:

- а) значителността на нарушението;
- б) наличността на умъсъл или небрежностъ;
- в) дали нарушението се извършва за пръвъ пътъ или се повтаря.

Чл. 97. При смекчаващи вината обстоятелства, глобата се определя като се отива отъ срѣдния къмъ най-малкия размѣръ, определенъ отъ закона за дадения видъ нарушение.

При отекчающе вината об тоятелства, глобата се определя като се отива отъ срѣдния къмъ голѣмия размѣръ, определенъ отъ закона за дадения видъ нарушение

Чл. 98. Преписъ отъ издаденото постановление се връчва на нарушителя срещу разписка чрезъ надлежния общински кметъ и въ двуседмиченъ срокъ отъ издаването на постановлението.

Чл. 99. Постановленията се обжалватъ въ двенедѣленъ срокъ отъ деня на връчването имъ съ апелативна жалба въ два екземпляра, подадена чрезъ министерството до съответния мирови или окръженъ съдъ по реда на чл. чл. 677 и 678 отъ закона за углавното сждопроизводство.

Чл. 100. Конфискуванитѣ материали, следъ влизане въ законна сила на издаденото постановление, ако може да бждатъ използвани чрезъ преработка, се продаватъ на публиченъ търгъ. Ония, които не може да се използватъ или съдържатъ вредни за здравето вещества, се унищожаватъ.

Чл. 101. Когато следъ влизане въ законна сила на постановлението, поставениятъ подъ възбрана материалъ не се окаже въ сжщото количество следъ спадане на възможната фира, или е въ съставъ промѣненъ по вина на обвиняемия, нарушителятъ заплаща стойността на липсалото количество материалъ.

Чл. 102. Глобитѣ, събрани по разнитѣ нарушения на настоящия законъ и стойността на конфискуванитѣ материали се внасятъ въ специаленъ фондъ „Културни мѣроприятия“ при Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти — смѣтка „винарство“.

Взети проби, които при анализа излѣзатъ нормални, се заплащатъ отъ срѣдствата на сжния фондъ.

Чл. 103. Въ случай на оправдаване, вдигнатитѣ материали се заплащатъ отъ държавата по мѣстнитѣ пазарни цени въ момента на турянето имъ подъ възбрана, като обвиняемиятъ нѣма право да дири каквито и да било други вреди и загуби.

Чл. 104. При оправдателна присжда предаването туренитѣ подъ възбрана материали става отъ органъ на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти въ присѣствието на представител на общината и едно вешо лице, посочено отъ общинската власть.

Ако притежателятъ изкаже претенции за обезщетение, поради разваляне на материалитѣ, съставената комисия дава заключение и оценка на материалитѣ, следъ химическата анализа, съгласно чл. чл. 79 до 81 включително отъ настоящия законъ.

Чл. 105. Нарушенията по настоящия законъ се покриватъ съ давностъ, по общия наказателенъ законъ.

Чл. 106. Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти се натоварва да издаде, въ съгласие съ онѣзи на финанситѣ и Дирекцията на народното здраве, правилникъ за приложението на настоящия законъ.

VII.

Чл. 107. Настоящиятъ законъ влиза въ сила шесть месеци следъ публикуването му и отмѣнява всички досега сжществуващи закони, правилници и наредби, които му противоречатъ.

Мърки въ Гърция срещу лозарската криза.

Гръцкото правителство съ цель да намали кризата въ лозарството е взело решение да увеличи консумацията на виното въ страната като намали такситъ и наложитъ, които остава да се събиратъ само отъ мѣста надминаващи 4000 жители.

И така върху цѣлото количество консумирано вино въ Гърция оставатъ 700,000 хектолитри да се облагатъ съ данѣкъ.

Другитъ мърки сж следнитъ:

1. Вземане една частъ отъ реколтата на коринтската пржчка за дисталация.

2. Запрещение засаждане на нови лозя, иначе се облагатъ тия които засаждатъ, съ данѣкъ въ полза на образуваната каса на лозаритъ. Това облагане достига до 33,000 франка на хектаръ.

3. Предвижда се премия за изкореняване, варираща; споредъ лозето, отъ 7—10 хиляди франка на хектаръ за изкоренено лозе, съ цель да стане замѣняване съ друга култура. Тази мърка е предизвикала изкореняване на 5000 хектара лозя или между 7 6% отъ засадената площъ лозя съ коринтска пржчка.

4. Запрещение на изваряване спиртъ отъ друго освенъ отъ винени материали.

5. Създаване специална организация за фаворизация продажбата на вина въ вътрешността и експортиране на табленитъ грозда и вина.

6. Построяване на необходимитъ инсталации за винификация и изваряване, за които е разходвано около 379 милиона франка. Една голѣма партия отъ тѣхъ принадлежи на кооперациитъ.

7. Намаление 20% отъ обложитъ за консумиране на ракията, изварена отъ вино и отъ 17—25% върху спирта отъ джибри.

Една Гърция, врѣзана вредъ отъ морета, когато има такава криза въ лозарството, ние какво да кажемъ за нашето лозарство! Благодарение, че поне повечето ние си го консумираме. Но не би било зле да се ограничи и у насъ поне временно засаждането на нови лозя за 1—2 години додето се оправи економическото положение въ Европа.

Изъ „ La vie agricole et rurale“ отъ юлий т. г.

Съобщава, Г. Симеоновъ.

ЛОЗАРИ И ВИНАРИ!

СНАБДЕТЕ СЕ СЪ

**Натриевъ бензоатъ, Ка-
лиевъ метабисулфитъ, Та-
нинъ, Глицеринъ и Кал-
циевъ карбонатъ**

отъ Сдружение на български химици
и дрогеристи А. Д-во

„Сердика“ 19 СОФИЯ Телефонъ 1629.

Х Р О Н И К А.

Лозарският дружества и кооперации, както и всички индивидуални членове се умоляват да издължат членския си вносъ къмъ Съюза.

Сумитъ да се изпращатъ на адресъ: Български лозарски съюзъ — София ул. Гурко № 12.

Отъ Съюза.

Българския Лозарски съюзъ **направи постъпки** предъ Министерството на Войната и това на Пжтищата, съобщенията и благоустройството за въвеждане гроздето въ дажбата на войниците и трудоваците.

Главниятъ интендантъ, както и директора на трудовата повиностъ сж се отзовали твърде благосклонно къмъ молбата на Съюза и сж възприели направеното предложение.

За София снабдяването на войсковитъ и трудовашкитъ части съ грозде ще става отъ Съюза, въ провинцията то трѣбва да става отъ лозарскитъ кооперации и дружества.

Директоритъ на кооперациитъ или председателитъ на лозарскитъ дружества трѣбва обязательно да се явятъ при домакинитъ на частитъ въ началото на м. септемврий, за да уговорятъ цената, количеството грозде за доставяне и пр. Най-настоятелно молимъ поменатитъ организации да направятъ най-големитъ улеснения на войсковитъ и трудовашки части, болници и сиропиталища при доставката на гроздето по отношение качеството, цената и пр. и въ никой случай да не допусчатъ доставката да мине въ ржцетъ на частни търговци.

Министерството на Земледелието съ обстоенъ докладъ до Министерския съветъ настоява да постанови:

1. Опредѣления въ параграфи 1 и 2 отъ закона за измѣнение закона

за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата и закона за облагане материалитъ отъ които се вари ракии отъ 2. I. т. г. акцизъ върху виното и прачинитъ и този върху виненета калъ и виното за преваряване остава и за реколтата 1932 год. като вината се облагатъ съ 30 ст. акцизъ на литъръ въ банкноти, а кашата отъ джибри (пращицата) съ 40 ст. на литъръ въ банкноти, безразлично дали сж на лозари и кооперации отъ собствено тѣхно грозде или не.

2. Въ духа на § 3 алинея 7 на поменатия законъ безалкохолнитъ вина (гроздовия сокъ) се освобождава отъ предвидения въ чл. 2 п. 18 на закона за общинския налогъ отъ 1.VII.1922 г. измѣненъ съ закона отъ 9.VIII.1924 г. общински налогъ и какъвто и да било патентовъ данѣкъ.

3. Предвиденото въ § 3 на поменатия законъ отъ 2. I. т. г. запечатване на казанитъ се отнася за тѣхнитъ капази, но не и за резервуаритъ имъ.

4. Крайния срокъ за изплащане на акциза върху материалитъ, отъ които се вари ракия, опредѣленъ съ закона отъ 25.VII.1903 г. и измѣнението му и този за облагане на вината съ акцизъ отъ 1918 г. и измѣнението му отъ 1.VII.1920 г., е 1. X. на следната година за първитъ и деня на продажбата — за вторитъ,

На 14 августъ въ салона на Софийската Търговско-индустриална камара се състои свиканата отъ управителния съветъ на Съюза лозарска конференция, на която се разглежда въпроса за пласимента на гроздето за ядене на вътрешния и външни пазари. Този въпросъ е отъ твърде голѣмо значение за българското лозарство. Той засѣга чувствително непосредственитъ интереси на нашитъ лозари въ момента и се очакваше конференцията да бжде добре посетена. Това щѣше да бжде най-малко едно манифестиране предъ обществото готовността на лозаритъ да предложатъ своето производство направо на консуматора и искането си предъ мѣродавнитъ фактори да

бждатъ подкрепени въ това си начинание.

Въпроса бѣше разискванъ по принципъ и въ подробности и се реши:

1. Да се възложи на Българския лозарски съюзъ, съ пълното съдействие на лозарскитѣ кооперации и дружества, събирането, изпращането и пласимента на гроздето за ядене на вътрешния и външнитѣ пазари на кооперативни начала.

2. Представителитѣ на разнитѣ кооперации и дружества съвмѣстно съ управителния съветъ на Съюза да изработятъ подробноститѣ за организиране събирането, опаковката и изпращането на гроздето и условията за пласиране.

Тия условия се изработиха и ще се изпратятъ до съответнитѣ организации за преглеждане и даване съгласието си за участие въ работата.

Назначената отъ Министерството на Земледѣлнето комисиия за обсъждане мѣрkitѣ за пласимента на българското вино е имала своето първо заседание на 25.VI. т. г. подъ председателството на главния секретаръ на същото министерство, г. Юр. Илийчевъ. Въ комисията сж участвували представители на Министерството на Финансиитѣ, на Търговията, на Софийската Търговско-индустриална камара, на Агрономическия факултетъ, на Лозарския съюзъ, Питиепродавския съюзъ, Българската Земледѣлска банка. Българската централна кооперативна банка и др.

Следъ разилитѣ се дебати, се е решило комисията да се занимае изобщо съ пласимента на гроздето и на всички гроздови продукти, а не само на виното. За по-голяма експедитивностъ избрана е била една подкомисиия отъ нѣколко лица, която да проучи въпроситѣ и въ друго едно заседание да докладва предъ общата комисиия.

Подкомисията е направила своя докладъ въ заседанията на общата комисиия на 25.VII. и 13.VIII. т. г. както следва:

1. Данъчни, акцизни, превозни и др. тяжести върху лозарството и гроздовитѣ продукти отъ Д-ръ Ас. Дянковъ.

2. Пласимента на виново на вътрешния пазаръ отъ г. Ив. Георгиевъ.

3. Вътрешния и външния пазари на гроздето отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ.

4. Гроздовъ сокъ (обикновенъ и концентриранъ), вътрешенъ и външенъ пазаръ отъ Д. Бъчваровъ.

5. Виненъ оцетъ въ връзка съ безмитния вносъ на калциевия тартратъ отъ г. Ив. Георгиевъ.

6. Виненъ дестилатъ — г. Д-ръ Ас. Дянковъ.

7. Бирата, бозата и др. алкохолни и безалкохолни напитки — конкуренти на виното и др. гроздови продукти отъ г. Д. Бъчваровъ.

8. Ограничаване засаждането на нови лозя отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ.

9. Въздържателното движение отъ г. Илия Тодоровъ.

10. Търговски договори, контингенти, компенсационни сдѣлки и защита на гроздовитѣ продукти отъ г. Д-ръ Ас. Дянковъ.

11. Производство на обикновени и специални вина, коняци и др. и начина на поднасянето имъ на консумацията отъ г. Ил. Тодоровъ.

12. Образоване комитетъ за пропаганда на вино и др. гроздови продукти отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ.

13. Кредита въ нашето лозарство и винарство отъ г. Ив. П. Бързакъ.

Следъ кратки дебати по направенитѣ доклади, комисията е възприела да препоръча следнитѣ мѣрки:

По първия отчетъ: Пълно премахване на поземления данъкъ върху лозята; определянето размѣра на пждарщината да става отъ прѣко заинтересованитѣ лозари; премахване акциза върху вината, ако остане да бжде изравненъ за лозари и купувачи, да не превишава размѣра за реколтата 1931 г. и събраната сума да послужи изключително за образуване на фондъ за рационализиране на винарството и подпомагане износа на виното: премахване неправилно установения патентъ за продажба на гроздови сокъ; акциза върху джибритъ и винената каль да не превишава този за реколтата 1931 год. и да бжде еднакъвъ за лозари и купувачи; пълно премахване допълнителния акцизъ и общинския налогъ за изваряване на вината; намаляване патентитѣ за право преваряване ракия, за производство на спиртни на-

питки по студенъ начинъ, както и за търговията съ спиртни питиета и съгласуванъ съ финансовитъ полугодия, т. с. отъ I.IV до I.X и отъ I.X до I.IV; намаление превознитъ такси по Българскитъ държавни желѣзници на вино, ракия, гроздовъ сокъ и транспортни бурета; премахване вносното мито върху синия камъкъ и митото върху буретата въ които се внася синия камъкъ; намаление наема на питейнитъ заведения и данъцитъ на питее-продавцитъ, които въ сегашния размъръ сж много голъми; крайния срокъ 30.IX за плащане акциза на непродаденитъ вина и ракии да се продължи безъ глоба до продаванетоъ имъ.

По втория отчетъ: Да се основе една винена централа съ седалище София, на която Българската Земледѣлска банка да построи голъмъ интрепозитъ на сжщитъ начала, на които ще се строятъ районнитъ винарски изби въ провинцията, въ антрепозита да се събератъ вината на кооперациитъ за продажба на мѣстния и външния пазари: да се регламентира кръчмарството, като всѣки, който желае да отвори кръчма, да бжде задълженъ да се снабди съ майсторско свидетелство по установения редъ; да се организира разнасянето на виното въ частнитъ кжщи, като се издействува безмитенъ вносъ на дамаджани и бутилки за целта; да се поощри производството на слаби на алкохолъ, но здрави и съ хармониченъ съставъ вина за редовна консумация при храненето.

По третия докладъ: Да се започне усиленa пропаганда на гроздето чрезъ афиши, плакади, пресafilми, въвеждане на гроздова седмица съ праздненства и пазаръ на грозде; въвеждане на опростена и евтина колетна служба за грозде и продажба на такова по гаритъ; въвеждане дажба отъ грозде въ казармитъ, болницитъ, затворитъ, трудовашкитъ команди и др.; основаване на гроздови курорти; постройка на хранилища за грозде; сключване търговски договори, добиване контингенти и уреждане въпроса съ валутата; осигуряване бързъ и евтинъ превозъ по Българскитъ държавни желѣзници за гроздето; износъ на грозде на кооперативни

начала съ подкрепата на Българската Земледѣлска банка.

По четвъртия докладъ: Да се опредѣли своевременно максималната доза натриевъ бензоатъ за пресичане на гроздовия сокъ; да се освободи гроздовия сокъ отъ общински налози и патентовъ данъкъ; да се популяризира най-добриятъ начинъ за приготвяне и запазване на гроздовия сокъ съ натриевъ бензоатъ; да се проагитира най-широко употребата на гроздовия сокъ; Българската Земледѣлска банка да построи и обзаведе въ най-скоро време две инсталации за сгъстенъ гроздовъ сокъ, по една въ Южна и Северна България.

По петия докладъ: Да се въведе употребата на винения оцетъ въ армията и трудовашкитъ команди вмѣсто винената киселина; при търговски спогодби и конвенции да се има предвидъ винения оцетъ, особено за Германия, Турция и Русия; да се спре безмитния вносъ на калциевия тартратъ, за да бжде използванъ мѣстния такъвъ.

По шестия докладъ: ще съобщимъ допълнително.

По седмия докладъ: Да се увеличи акциза на бирата отъ 27 на 57 зл. ст. на литръ; да се обложи бозита съ акцизъ и общински налогъ; да се освободи гроздовата лимонада отъ общински налогъ и вжглородния двуокисъ за приготвяне на гроздова лимонада и газиране на гроздовия сокъ отъ акцизъ.

По осмия докладъ: Всички новозасадени лозя да се облагатъ съ 3000 лева еднократенъ облогъ на декаръ, като изключение да се допускатъ безъ облогъ до 3 декара лозе на стопанинъ върху собствено мѣсто; засаждането на лозя съ Афузъ Али да бжде освободено отъ облогъ при условие мѣстото предварително да бжде прегледано и одобрено отъ агрономната властъ; попълването на сжществующитъ лозя да се разрешава само когато празднитъ мѣста не превишаватъ 25%, това попълване въ никой случай не може да става съ лози отъ директни сортове; за всѣки лозарски центъръ Министерството на земледѣлието и държавнитъ имоти опредѣля какви винени сортове може да се засажда.

По осмия, деветия, десетия и единадесетия доклади ще съобщимъ допълнително.

По дванадесетия докладъ: Да се образуватъ два комитета подъ покровителството на Министерството на Земледѣлието и държавнитѣ имоти Единиятъ да бжде за пропаганда на виното и др. гроздови спиртни напитки, другиятъ за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ.

Останалитѣ три доклада, поради напреднало време, не е могло да бждатъ четени и разисквани. Решенията на подкомисията по тѣхъ сж вържени на Министерството на земледѣлието.

Така, комисията даде на Министерството всичко онова, което днешнитѣ условия налагатъ да се извърши за осигуряване пласимента на гроздето и гроздовитѣ продукти и следователно за гарантиране на лозаря задоволителна цена за неговото производство.

На 15. VIII. се формираха следнитѣ два комитета:

1. За пропаганда консумацията на виното и другитѣ гроздови алкохолни питиета въ съставъ: председателъ—представителъ на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти, респективно главн. инспекторъ Д. Кушевъ, секретаръ г. Ив. Георгиевъ и членове по единъ представителъ на Българската земледѣлска банка и Българската централна кооперативна банка, на Министерството на търговията, на Лозарския съюзъ, на Съюза на питейнопродавцитѣ, д-ръ Костовъ и др.

2. За пропаганда консумацията на гроздето и гроздовия сокъ подъ председателството тоже на представителъ на Министерството на земледѣлието, секретаръ Д-ръ Костовъ и членове по единъ представителъ на Гл. дирекция на народното здраве, на Лѣкарския съюзъ, на Министерството на просвѣтата, на Лозарския съюзъ, на въздържателната федерация и др.

Комитетитѣ сж имали вече своитѣ първи заседания и сж начертали програмата си за работа.

Въ провинцията ще се образуватъ подкомитети. Повелителенъ дългъ е на всѣки лозаръ да даде пълното си и безрезервно съдействие, както на централнитѣ комитети, тъй и на подкомитетитѣ.

Нашия постояненъ сътрудникъ, д-ръ инж. Ник. Карамболовъ, е напусналъ университета и се установява на частна практика въ Бургазъ.

Лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“ въ гр. Ямболъ, за участието ѝ въ международната изложба въ гр. Бари (Италия) и за изложенитѣ отъ нея доброкачествени вина, е била награждена съ „Дипломъ за отличие“. Това е втора награда, следъ получения златенъ медалъ отъ Солунската международна изложба.

Ще успѣва въ бждеше въ винарството само този, който работи разумно. Искайте съвети, набавете си и най-подходящи и най-доброкачествени химикали за предстоящия гроздоберъ отъ търг. кантора на д-ръ Никола Карамболовъ инженеръ химикъ Бургазъ. Дългогодишната работа на г. Карамболовъ на полето на практиката и науката сж гаранция че ще бждете най-добре обслужени.

Джиброва ракия, мастика, конякъ, бѣли и червени вина съ намалени цени продава кооперация „Мискетъ“ — Ямболъ.

КНИЖНИНА

Консервиране на гроздовата мѣстъ съ позволени химически сръдства отъ инженеръ В. Чакъровъ.

Запазването на гроздовия сокъ не трѣбва да се смѣта като самоцель. То е едно отъ сръдствата за увеличаване консумацията на лозовия плодъ и следователно за смекчаване на острата лозарска криза въ страната. Запазването на гроздовия сокъ въ по-голямъ количество, за да бжде предложенъ на пазара въ възможно по-добро качество, иде да отговори на наложената отъ условията голѣма нужда отъ разнообразяване на производството, на растящата тенденция къмъ въздържане отъ спиртни напитки и най-после — да се даде на населението една здрава, вкусна и питателна храна на сравнително износна цена.

Гроздовия сокъ въ сгъстенъ видъ 30—32° Боме представлява добъръ обектъ за външна обмѣна, и е най-

рационалното сръдство за подсилване на вината, когато се яви нужда отъ такова.

Прѣката употреба на гроздовия сокъ до сега е била много ограничена у насъ. Тя трѣбва тепърва да се разшири до възможния максимумъ. Първото и най-важно условие за постигане на тази цель е да се даде на пазара още въ началото доброкачественъ продуктъ. Не стане ли това, рискува се да се компрометира едно отъ най-важнитѣ производства, да се изгуби преди да се е спечелило едно отъ ония дебушета, на които нашето лозарство възлага твърде голѣми надежди.

Но нека се знае, че запазването на гроздовия сокъ въ истинската смисълъ на думата не е тъй лесно, както обикновено се мисли. Много по-мъчно е технически да се запази гроздовия сокъ съ непромѣненъ химически съставъ, въ добъръ видъ и за по-дълго време, отколкото да се приготви, обработи и запази доброкачествено вино. На това се дължи и сравнително много слабо то производство на тъй нареченото безалкохолно вино, не само у насъ, но въ цѣлия свѣтъ.

Възприемането на химическитѣ сръдства за запазване на гроздовия сокъ, безспорно, улеснява твърде много това производство, но и тукъ сж необходими познания и голѣмо внимание.

Особенно пъкъ като се има предвидъ, че лошо запазенъ гроздовъ сокъ влѣче следъ себе си материални загуби, защото той не може да бжде използванъ за други цели, освенъ за преваряване на ракия и то ако се успѣе да се възбуди въ него една пълна алкохолна ферментация.

Който възнамѣрява да произвежда безалкохолно вино по химически начинъ, трѣбва обезателно да се запознае добре предварително съ техническата страна на въпроса. Това е особено важно за ония дребни производители, които нѣматъ и най-елементарнитѣ познания по приложна биология. Нека тѣ не се впусчатъ изведнѣжъ въ голѣмо производство, а да вървятъ бавно, отначало съ малко и съ усвояване на техниката да го увеличаватъ, като се съобразяватъ и съ пазара.

Нашата винарска литература е съвсемъ бедна отъ къмъ напѣждане по запазването на гроздовия сокъ. Това се дължи на обстоятелството, че въпросътъ не е можалъ да добие особено стопанско значение, поради сложността и нерентабилността на известнитѣ до сега биологични и физически начини за запазване, а химическитѣ начини е трѣбвало да бждатъ добре проучени, особено въ физиологично и гигиенично отношение.

Следъ установяване на положителнитѣ резултати отъ тия проучвания и възприемането напоследъкъ у насъ на натриевия бензоатъ, като сръдство за запазване на гроздовия сокъ, въпроса става вече актуеленъ.

Даденитѣ по законодателенъ редъ улеснения за засилване на това производство и голѣмиятъ интересъ, проявяванъ отъ нашитѣ производители лозари, наложиха нуждата отъ специални напѣжвания по запазването на гроздовия сокъ.

Брошурата на г. инж. В. Чакъровъ, подъ горното заглавие, идва тъкмо на време да отговори на тази нужда. Тя е сравнително малка — отъ около две коли, но достатъчна да даде най-необходимитѣ познания на широката маса лозари. Въ нея се споменаватъ разнитѣ начини за консервиране на гроздовата мѣстъ — чрезъ пастеризиране, филтроване и електричество и се застъпватъ главно антисептично действующитѣ химически сръдства и специално натриевия бензоатъ.

Поради системното разглеждане на материята и хубавия езикъ, на който е написана, брошурата заслужава да бжде прочетена отъ тия, които се интересуватъ отъ въпроса. Ние я препорѣчваме на нашитѣ лозари, които ще почерпять голѣма поука за правилното запазване на гроздовия сокъ. Въ нея тѣ ще намѣрятъ обяснение за много нѣща, за които иматъ смѣтно понятие.

Дано въ скоро време излѣзатъ други по-обширни брошури или пълно ръководство по запазване на гроздовия сокъ съ практически резултати отъ заложи опити и проучване по въпроса на мѣстна почва.

Д. Б.

Получиха се въ редакцията следните две навременни брошури: 1) „Консервиране на гроздовата мѣстъ съ позволени сръдства“ отъ инженеръ В. Чакъровъ. Цена 10 лева; 2) „Натураленъ виненъ оцетъ, неговото прсизводство, качество и съставъ“ отъ инженеръ Мара Ст. Христова. Цена 10 лева.

Дветѣ брошури сж извънредно интересни и трѣба да си ги набави всѣки по-интелигентенъ лозаръ, който иска да си приготви презъ сезона безалкохолно вино или виненъ оцетъ, отговарящи съгласно нѣвия законъ за вината.

Получиха се въ редакцията: 1) „Упжтване за съхранение на грозде“ отъ Л. Ив. Даскаловъ, агрономъ цена 5 лева

Книгата дава практически упжтвания за съхранение на грозде по

най-добритѣ и евтини начини съ цель да се продоволства пазаря и домакинството за дълго време съ хубаво прѣсно и евтино грозде. Достава се отъ автора — Лозарското училище — Плѣвенъ

Излѣзла е отъ печатъ книгата „Практическо ржководство за приготвление на безалкохолно вино“, отъ Л. Ив. Даскаловъ, агрономъ—Плѣвенъ. Цена 5 лв., доставя се отъ автора. Препоржпваме я.

Излѣзла е отъ печатъ книгата, „Приготвление безалкохолно вино съ натриевъ бензоатъ“, отъ Ал. Тончевъ, инж.-агрономъ винарското училище — Плѣвенъ. Книгата третира изчерпателно горния въпросъ и е написана съ огледъ за широко практическо приложение. Препоржчваме я на лозаритѣ.

Лозари,

побързайте да си набавите за гроздобера
НА НАЙ-ИЗНОСНИ ЦЕНИ
най-доброкачествени материали:

Калиевъ метабисулфитъ
Натриевъ бензоатъ
Енокарбонъ
Сулфофосфатъ

отлични раси селекционирани ферменти ТА-НИНЪ, както и всички други винарски артикули
отъ търговската кантора на

Д-ръ Никола Карамболовъ
БУРГАЗЪ.

Чит. "Съгласие" гр. Плѣвень.

ВИНАРИ, ПОДСИЛВАЙТЕ СЪ ВИНЕНА КИСЕЛИНА!

ПОВЕЧЕ КИСЕЛИНА ДАВА
трайность

държаливость

свежестъ

бистрота

хубавъ цвѣтъ

на виното.

Доставя: **АРОНОВЪ & С-о**

Фабрика за винена киселина
Булевардъ „Сливница“ № 191 — София

Лозари,

употрѣбвайте за запазване на

**ГРОЗДОВЪ СОКЪ САМО
БЕНЗОНАЛЪ,**

безвредно, сигурно и евтино срѣдство, практикувано въ чужбина, изследвано у насъ отъ Лозарската опитна станция въ Плѣвень и разрешено съ писмо № 12406 отъ 26. VIII. 1932 г. на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Продава се въ всички дрогерии, аптеки и магазини за винарски артикули.

На запитвания веднага се отговаря.

Генераленъ представителъ и депозитъ за България:

ХИМИЧЕСКА ЛАБОРАТОРИЯ

„Илия Тодоровъ“

С О Ф И Я, ул. „Алабинска“, № 3.

№ 141. Кооп. печатница и книговезница „Изгрѣвъ“—Плѣвень