

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITIKULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

д-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мънковъ. В. Чакър овъ и В. Стрибърна.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Незнание или зла воля — Д. Бъчваровъ; 2) Новъ ударъ върху българското лозарство — Н. Мънковъ; 3) Върху естеството на новата болестъ по лозитѣ у насъ — Ст. Икономовъ; 4) Натураленъ видъ оцетъ — Иж. М. Стефанова—Христова; 5) Изъ практиката и новости: Работа въ овощната градина и пр. — В. Стрибърни; Отговоръ на едно отворено писмо — Л. Ив Великовъ; 6) Пропаганда на гроздето и виното Гроздолѣчение — Д-ръ П. Костовъ; 7) III международенъ лозарски и винарски конгресъ въ гр. Римъ; 8) Положението на пазаря; 9) Хроника.

Д. Бъчваровъ.

Незнание или зла воля?

Все по-ясно се очертава голѣмото значение на гроздовия сокъ за българското лозарство.

Отъ една страна, за сравнително кратко време се постигна значително подобрене въ производството на този продуктъ. Изнесениятъ на пазара гроздовъ сокъ отъ последната реколта и този, който наскоро ще бжде пуснатъ въ продажба, сж очевидно доказателство за това. Между многото партии отъ различни производители има такива, които пленяватъ съ своя вкусъ и външенъ видъ. Следъ една-две години, сигурно науката и техниката ще ни дадатъ още по-съвършенъ продуктъ.

Отъ друга страна, употребата на гроздовия сокъ се засилва тъй бързо, че за мнозина това е една изненада — приятна или неприятна — не е важно. Важното е, че гроздовиятъ сокъ е вече едно дебуше за нашето лозарство. Затова именно е толкова необходимо да се създадатъ всички условия за преуспѣване на това ново производство, ново за България, ново и за много други лозарски страни, макаръ, че отъ нѣколко години насамъ се пише и говори за него.

Едно отъ първитѣ условия за целта е освобождаването на гроздовия сокъ отъ данъчни тяжести и свързанитѣ съ събирането имъ формалности.

Следъ упорито настояване отъ Българския лозарски съюзъ и други заинтересовани предъ мѣродавнитѣ фактори за това освобождаване, освѣтлявайки въпроса отъ всѣка страна, почна се разчистването на пѣтя за създаването и засилването на това производство. Най-напредъ се започна съ разграничаване на понятието за безалкохолното вино отъ това за обикновеното вино въ облагателна смисълъ и прехвърлянето му въ категорията на плодовитѣ сокове, за да бжде освободено отъ акцизъ. Това освобождаване по административенъ начинъ се потвърди после по законодателенъ редъ съ закона отъ 2 януари т. г. едновременно съ освобождаването му отъ патентъ за правопродаване. Следъ това се премина къмъ задължителната продажба на гроздовия сокъ отъ всѣка питейнопродавница, сладкарница, кафене, ресторантъ и пр.

Единъ единственъ въпросъ бѣше останалъ още неразрешенъ — този за общинския налогъ. Въ сжщностъ и той бѣше разрешенъ по принципъ въ положителенъ смисълъ, защото здравия разумъ не може да допусне нормалното вино да плаща 30 ст. на литъръ въ форма на акцизъ, а гроздовия сокъ, чието производство трѣбва да бжде засилено до максимумъ, да плаща 40 ст. въ форма на общински налогъ. По технически причини не можело, обаче, да се измѣни само чл. 2, респективно чл. 12 отъ закона за общинския налогъ и затова освобождаването на гроздовия сокъ отъ общински налогъ се отложи да стане съ новия прословутъ вече законопроектъ за косвенитѣ данъци, въ който има предвидено специаленъ членъ за целта.

Мина м. февруарий, закри се и първата редовна сесия на XXIII-то Народно събрание, но законопроектътъ не се внесе на разглеждане, както бѣше обещано.

Временнитѣ облекчения по акциза върху виното и джибритъ съ закона отъ 2. I. т. г. трѣбваше да бждатъ пролонгирани съ нужнитѣ измѣнения още преди започване на тазгодишния гроздоберъ. Поради това и вследствие силни настоявания, министерскиятъ съветъ най-после на 4. X. разглежда тия въпроси. Направиха се изявления, настѣпи едно малко успокоение между лозаритѣ и едно съответно повишение въ цената на гроздето и мѣстѣта. Възъ основа на тия изявления, нѣкои официални учреждения побързаха да разгласятъ между другото, че гроздовиятъ сокъ се освобождава отъ общински налогъ и че всѣки е свободенъ да го произвежда и продава безъ каквито и да било предварително формалности. Когато, обаче, излѣзе XV-тото постановление на Министерския съветъ отъ 4. X. видѣ се, че гроздовиятъ сокъ

се освобождава отъ акцизъ и отъ патентъ за правопродаване, но не и отъ *общински налогъ*.

Министерскиятъ съветъ значи е решилъ туй, което Народното събрание бѣше вече гласувало и изразило въ § 3, алинея 8 на закона отъ 2. I. т. г. и което нѣмаше абсолютно никаква нужда да бѣде наново решавано. Грѣшката се дължи на погрѣшния докладъ отъ Министерството на финанситѣ, тя изхожда отъ тамъ, кждето най-добре трѣбва да познаватъ закона за акцизитѣ съ най-новитѣ му измѣнения.

Какъ е допусната тая грѣшка? Отъ незнание ли, отъ заблуждение или отъ зла воля?

Не искаме да допустнемъ, че е станало отъ зла воля. Всѣки случай съ право министъръ на земледѣлието г. Д. Гичевъ е изразилъ възмущението си предъ конгреса на Б. З. Н. С. отъ тази грѣшка, защото последствията ѝ за българското лозарство сж много лоши. На първо мѣсто съставени сж доста много актове на производители, които, имайки предъ видъ писаното въ вестниците и разгласата отъ официални учреждения, сж произвели гроздовъ сокъ безъ предварително деклариране. На второ мѣсто има загуби отъ забраната да се изнася гроздовия сокъ отъ избитѣ на производителитѣ следъ 28. IX. и преди да е минала общата измѣрвателна комисия и на трето мѣсто загуба отъ депозиране на общинския налогъ за преждевременно дигнатъ деклариранъ гроздовъ сокъ.

Тѣй като нѣколко въпроса отъ фискаленъ характеръ чакатъ своего бързо разрешение, министрътъ на финанситѣ г. Стефановъ въ чиего отсъствие Министерскиятъ съветъ е заседавалъ на 4. X. е изготвилъ специаленъ, много краткъ законопроектъ за цельта. Въ него има специаленъ членъ за общинския налогъ на гроздовия сокъ. Той постановява, че налогътъ се премахва, заплатенитѣ и депозирани суми за такъвъ на гроздовия сокъ отъ реколтата 1932 год. ще бждатъ върнати и че съставенитѣ актове ще бждатъ анулирани.

Надяваме се, че даденото категорично обещание, какво законопроекта ще бѣде разгледанъ отъ Народното събрание въ най-скоро време, ще бѣде изпълнено.

Не допускаме сжщо, че и Министерството на земледѣлието ще настоява на желанието си да се нормира цената на гроздовия сокъ, поне до тогава, докато не се констатира голѣма спекула съ него отъ страна на търговцитѣ.

Така само ще може да смѣтаме, че едно отъ условията за преуспѣване на това производсво е вече напълно постигнато и да се заработи усилено за подобрене на качеството и да се направи гроздовиятъ сокъ единъ важенъ износенъ артикулъ.

Н Хр. Мънковъ

Дир. лоз. у-ще — Плѣвнѣ.

Новъ удъръ върху българското лозарство.

Още не минали три години отъ вотирането на закона за народното здраве, ето Ви новъ проектъ да се измѣнява сѣщия. Ето Ви и новъ случай амбициозни и фанатизирани сектанти-въздържатели, между тѣхъ и лѣкари, да посѣгнатъ на коравия залькъ на българския лозарь.

На лѣкарския конгресъ, състоялъ се преди нѣколко дни въ София, този новъ законопроектъ е билъ разгледанъ и относно питейнитѣ заведения е взето следното становище: „Питейнитѣ заведения се отварятъ отъ 8—12 и отъ 14—18 ч. (2—6 ч.). Въ празнични дни сж затворени. Тамъ небива да работятъ младежи подъ 20 години. Никакви дългове, направени за спиртни питиета, следъ влизането въ сила на настоящия законъ не се признаватъ. Всѣки питее-продавецъ и всѣко лице, което е дало нѣкому да се опие, отговарятъ за всички вреди и щети сторени отъ пияния на когото и да било. Питейно заведение не може да се отваря на името на жена и на името на осжденъ въ углавно престѣпление“

Последнитѣ пасажии на това постановление засѣгатъ повече правата и задълженията на питеепродавцитѣ и преди да се прокаратъ сигурно ще претърпятъ чувствителни измѣнения. Съ другитѣ постановления на така възприетото становище на г. г. лѣкаритѣ, обаче, се засѣгатъ отблизо и твърде чувствително интереситѣ на българския лозарь. Да се отварятъ питейнитѣ заведения само отъ 8—12 и отъ 14—18 (2—6 ч.), когато всички работоспособни граждани сж заети въ работа по учреждения, работилници и пр., а да се затварятъ тъкмо когато сжщитѣ сж свободни, въ неработнитѣ дни и часове, това е равносилно на забрана на спиртнитѣ питиета, едно негласно въвеждане на сухия режимъ въ България.

Жалко, че селска България дава общественици, които живѣятъ и се проявяватъ като чужденци за бита на стопанството, за нуждитѣ и болкитѣ на срѣдитѣ, отъ които и тѣ самитѣ изхождатъ. Ако ли тѣхъ не ги интересува основния поминѣкъ на българскитѣ граждани, ако тѣ не искатъ да знаятъ, че не за удоволствие българския лозарь оросява съ кървава потъ най-безплоднитѣ родни чукари за да ги използва съ единствено възможната за тѣхъ лозова култура, ако тѣ не държатъ смѣтка, че спиртната ферментация на голѣмитѣ запаси отъ винено грозде е една жизнена и неизбежна необходимостъ днесъ и още за дълго време въ нашата страна, ако тѣ по нататѣкъ, не желаятъ да съзнаятъ, че е невъзможно да се консумира и изнесе българското гроз-

де въ прѣсно състояние, ако въобще всички охолни съсловия въ страната изхождатъ само отъ тѣсни себични интереси въ своята работа, не се ли оправдава тоя лудъ набѣгъ къмъ чиновничество, какъвто се забелѣзва отъ известно време у насъ.

Щомъ българския лозаръ се спѣва въ пласмента на произведенията, които, повтарямъ, не за удоволствие, а по силата на неизбежната необходимостъ изготвя, защо младитѣ потомци на тия лозари да останатъ при бащината си земя?

Въ България се произвежда годишно 400 милиона кгр. грозде, отъ което при голѣми усилия, следъ като удвоихме и утроихме износа и следъ като напрегнахме всички сили, използвахме налични вагони, трафикъ и пр. до възможния размѣръ, едва успѣхме да изнесеме 7 милиона кгр.. Отъ 400 мил. кгр. производство изнесохме само едва $\frac{1}{55}$ часть. Щомъ е така, за разумнитѣ хора е понятно, че, дори, когато успѣме да удесеторимъ износното количество, пакъ въ страната ще има да се пласира за вътрешна консумация подъ форма на разни продукти надъ 300 мил. кгр. грозде. Е добре, може ли това количество грозде да се консумира вътре въ страната въ прѣсно състояние или подъ формата на безалкохолни продукти? За фанатизираниитѣ нѣма полесна работа отъ тая. Тукъ, обаче, не помагатъ илюзорнитѣ смѣтки на сектантитѣ — въздържатели, нито добритѣ пожелания. Ето, безалкохолно вино, чистъ гроздовъ сокъ, се предлага навредъ и въ кафенета, и въ гостилници, и въ бозаджийници, но азъ неவிждамъ една масова консумация, дори, когато цената му е изравнена съ тая на бозата.

Да допустнемъ, че подрастващитѣ синове на лозаритѣ престанатъ да повтарятъ грѣшкитѣ на родителитѣ си и се устремятъ къмъ други свободни професии и чиновничество, като престанатъ да посаждатъ нови лозя, ние за десетки години още не ще можемъ да разчитаме само на единъ изключителенъ пласментъ на сурово грозде и гроздовъ сокъ.

Ферментацията за дълго още ще ни улеснява за консервиране на гроздовия сокъ подъ формата на спиртно пите. При най-добъръ случай надъ 200 мил. кгр. грозде ще бжде преработвано на вино.

Като така, не е ли дългъ на всѣки общественикъ да държи смѣтка за това положение.

Нима само у насъ има лѣкари, просвѣтени и издигнати до степенъ, че да съзиратъ нѣкаква алкохолна опасностъ!

Въ културнитѣ лозарски страни: Италия, Франция и др. всички обществени срѣди благоговѣятъ, когато по единъ или другъ начинъ се засѣгне основния поминѣкъ на населението имъ. Виното тамъ се смѣта като национално пите. На много мѣста въ ресторантитѣ то се сервира включително въ менюто и на консуматоритѣ се предоставя свобода да го употребяватъ или не.

Но, тамъ се толерира свободна и волева личностъ, а насъ се поощрява сектанството и фанатизма. И още друго. Тамъ хората, които, облежнати на по-добро състояние, сж се издигнали на по-високо общественно стжпало, не гледатъ да черноработящия като на наказанъ отъ Бога несретникъ, а го ценятъ като равноправенъ гражданинъ. Поминъчния въпросъ е жизнененъ за просвѣтния европейски общественикъ, а българския ученъ, та билъ той лѣкаръ, юристъ или какъвто и да било и тогазъ, когато до двадесетата си година е мъкналь цървулитъ, щомъ се качи по-височко се забравя. Той почва да сече клона на който седи.

Не е ли време и г. г. лѣкаритъ да схванатъ, че неможе да има благоденствие и траенъ миръ въ една страна дето основния поминъкъ е въ упадъкъ.

А лозаритъ нека се готвятъ да дадатъ отпоръ на готвящия се новъ удъръ върху българското лозарство. Главътъ на шестотинъ хиляди български лозари е по-мощенъ и по-мъродавенъ отъ тоя на шепа щастливци.

Лозари, на поста си!

Ст. Икономовъ

Директоръ на Лоз. оп. станция

Върху естеството на новата болестъ по лозитъ у насъ.

(продължение отъ кн 7).

Презъ пролѣтъта на 1932 год. голѣма частъ отъ изложения на пазаря въ Плѣвенъ лозовъ материялъ представляваше сжщитъ черни петна, въпрѣки че лозитъ произхождаха отъ най-различни крайща на страната и една значителна частъ отъ него бѣ даже пломбиранъ, т. е. намѣренъ отъ агрономичната властъ за доброкачественъ въ момента на пломбирането му. Въ действителностъ, това последното обстоятелство не трѣбва да очудва никого, защото есенно време, при изваждането на материяла отъ укоренилището и поставянето на пломбитъ, чернитъ петна едва личатъ и само предупреденото око може да ги открие подъ кората на подложкитъ.

Презъ пролѣтъта, следъ изваждането на материяла отъ съхранилището, чернитъ петна ясно се очертаватъ върху бѣлата дървесина на подложката, по-широки къмъ областта на спойката и по-тѣсни къмъ коренитъ, а понѣкога обхващатъ цѣлия калемъ или цѣлата горна половина на подложката. И тукъ обаче е необходима предварителна осведоменостъ, защото никакви характерни външни признаци не издаватъ присжтствието на чернитъ петна подъ кората въ тази възраст на лозитъ, независимо отъ това, че както размѣ-

ритъ, така и мѣстоположението на петната могат да бждатъ най-различни.

Проучванията на станцията се резюмиратъ въ следнитъ нѣколко точки;

1. Микроскопично изследване.

Заболѣлитъ млади облагородени лози, предназначени за посаждане, носятъ следнитъ външни характерни белези:

Когато болестъта е въ своето начало, т. е. когато чернитъ петна сж едва видими, всички органи на растението сж нормално развити, съ естественъ цвѣтъ, свѣжи, безъ всѣкакви признакъ на болезнено състояние. Посадени на постоянно мѣсто, тѣзи лози се развиватъ добре и чернитъ петна по подложката, още малки и повърхностни, се отдѣлятъ при надебеляването на подложката, изолиратъ се отъ живата дървесина и ставатъ безвредни за растението. Условиата, при които се извършва това изолиране на петната сж изложени по-долу.

Когато, обаче, петната сж по-дълбоки и съ по-голѣми размѣри, общия външенъ изгледъ на растението се измѣня. Въ зависимостъ отъ размѣритъ и дълбочината на петната, лѣтораститъ сж по-слабо или по-силно развити, като добиватъ единъ по-свѣтълъ цвѣтъ и зигзагообразно направление. Понѣкога лѣтораститъ, било всички, било нѣкои отъ тѣхъ, оставатъ зелени до късна есенъ, защото узрѣването имъ е затруднено. Листата на младитъ лози оставатъ бледи, биватъ по-сухи и петурата имъ образува остъръ жгълъ съ опашката, което ги прави да бждатъ обърнати съ горната си повърхностъ къмъ земята. Бледия цвѣтъ това неестествено положение на листата сж сигурни характерни признаци, които издаватъ присѣтствието на петна по подложката и ясно се отличаватъ измежду другитъ лози въ лозето. Опашкитъ на листата сж сжщо така бледо-зелени и твърди, което имъ придава особенъ аспектъ, обаче по-лесно се отдѣлятъ отъ колѣното на лѣтораста, отколкото нормалнитъ листа на здравитъ лози.

Калема (сухото чепче) представлява отъ едната си страна по-широка или по-тѣсна ивица отъ засъхнала тъканъ, която при нѣкои лози спира до спойката, преминава и въ подложката и понѣкога стига чакъ до коренитъ. Въ други случаи калема е здравъ, а петната се срѣщатъ само по подложката, около ранитъ причинени при изрѣзването на пжкитъ, а често пжти и въ срѣдата на междувъзлията, кждето не се забелѣзватъ никакви рани. Особено ясно изпъкватъ тѣзи петна когато се обѣли кората. Върху бѣлата дървесина ясно се очертаватъ контуритъ на тъмнитъ петна, по-широки къмъ областъта на спойката и по-тѣсни къмъ коренитъ, а понѣкога обхващащи цѣлия калемъ или цѣлата горна половина на подложката.

Въ зависимостъ отъ мѣстото презъ което е проникнала болестъта, различни части на лозата могатъ да бждатъ засегнати. Има случаи, когато калема е свършено сухъ до спойката, заедно съ лѣтораста който изхожда отъ него. При други случаи засъхването е преминало спойката и засегнало голѣма частъ и отъ подложката. При трети случаи петната се простиратъ около нѣкое колѣно на подложката или водятъ началото си, което е по-рѣдко, отъ отрѣзитѣ на коренитѣ. Характерното е, че при всички случаи петната иматъ своето начало отъ нѣкой отрѣзъ, било този на сухото чепче отъ калема, било отъ премахнатитѣ пжпки и култуци по колѣната на подложката, било най-сетне отъ отрѣзитѣ на съкратенитѣ корени. Петната, които често пжти се забелѣзватъ само по междувъзлието и на гледъ да нѣматъ никаква връзка съ калема или колѣната на подложката, водятъ въ действителностъ своето начало тоже отъ нѣкой отрѣзъ или рана, което лесно се установява чрезъ проследяване съ разрѣзи тѣхния произходъ. Срѣщатъ се най-сетне и случаи, когато калема е засъхналъ до спойката, а по подложката не се забелѣзватъ никакви външни петна, обаче подъ ликото и подъ външнитѣ нѣколко пласта клетки отъ дървесината, въ областъта на проводящитѣ тъкани (цевитѣ) личатъ ясно дълги тъмни ивици — повреденитѣ клетки заграждащи цевитѣ.

Коренитѣ, когато сж засѣгнати отъ болестъта, почерняватъ и изсъхватъ. По тѣхъ не се срѣщатъ петна или тъмни ивици, вѣроятно поради особеното имъ анатомично устройство и самото имъ положение. Въ болшинството отъ случаитѣ, коренитѣ и долната половина на подложката засъхватъ последни.

При възрастнитѣ лози, засадени въ лозето, болестъта се проявява подъ две форми: лека и тежка. Леката форма е е по-скоро единъ времененъ дефектъ на подложката, която представлява тѣсни и слабо хлътнали вдлбнатини, състоящи се отъ мъртви клетки и заградени съ прѣстеневидни надебелявания, които се стремятъ да ги покрятъ. Отъ досегашнитѣ наблюдения, така покрититѣ петна не сж се отразили зле върху развитието, силата и плодородието на главинитѣ. Последнитѣ се развиватъ напълно нормално и въ продължение на 3 години не проявяватъ никакви признаци на болезнено състояние. Дали въ действителностъ тѣзи скрити петна оставатъ безвредни за лозата, по-нататъшнитѣ наблюдения ще го покажатъ. (следва).

Вреденъ ли е натриевия бензоатъ за здравето? —
Отговаряме смѣло: НЕ. Изследванията на лѣкари сж показали, че едва 4 грама дневно почватъ да вредятъ на червата, а до 1 грамъ дневно не указва никакво лошо действие на организма. По 1 до 1½ грама на день лѣкаритѣ го предписватъ противъ кашлица и презъ зимата безалкохолното вино съ натриевъ бензоатъ ще ви предпазва и лѣкува при простуда.

Д-ръ Р. Геновъ (въздържателъ).

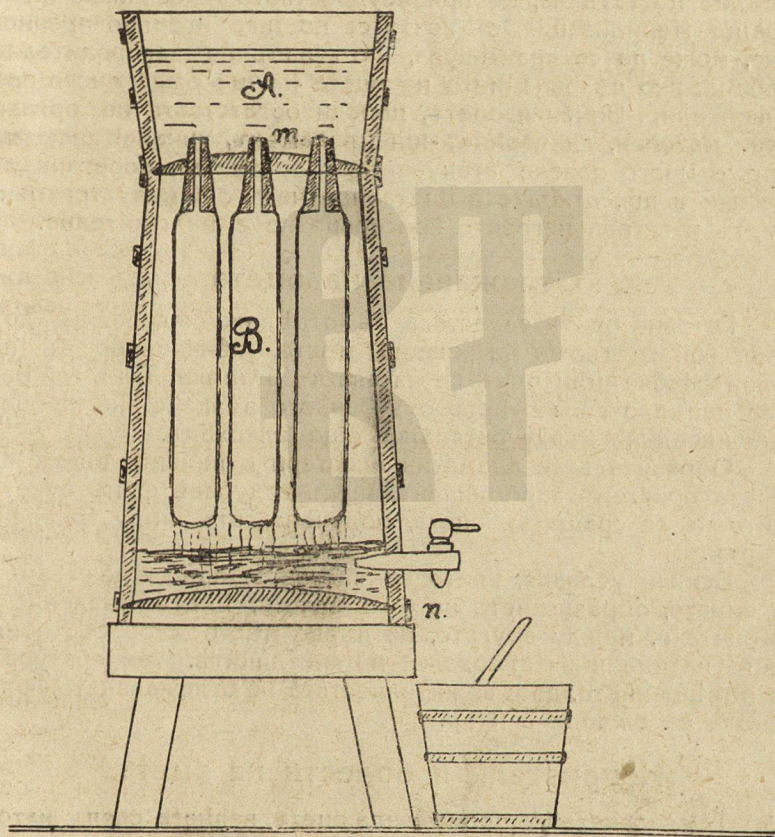
М. Стефанова-Христова
Плѣвенъ

Натураленъ виненъ оцетъ.

(продължение отъ кн. 7).

Филтруване на оцета.

Получения оцетъ обикновено има недостатъчна бистрота и отъ голѣмо значение за хубавия му изгледъ е да се филтрува. За тази целъ най-подходящи сж филтрите Seitz, специално приготвени за тази целъ и нагодени да не се повреждатъ отъ действието на оцетната киселина.



Холандски филтъръ.

За по-малки количества много добре подхожда и холандския филтъръ, чиято направа е много проста и може да се приготви лесно, като се приспособи за тази целъ една обикновена по-малка бѣчва, въ която се окачватъ обикновени филтрачни торби. Всички части на този филтъръ сж дървени:

А — резервоаръ за наливане калния оцетъ, В — двойни филтрачни торби, п — канелка за изтачане на бистрия оцетъ.

Много по съвършенна бистрота се постига, ако предварително се избистри съ желатинъ и следъ това се филтрува.

Обикновено се взема за 100 литри оцетъ 15 гр. желатинъ и като при виното се разтопява въ топла вода, разбива се на пѣна, следъ което се прибавя къмъ оцета.

Филтруването е една много необходима техническа манипулация, понеже чрезъ нея отстраняваме много отъ причинитѣ, които въ послѣдствие биха попрѣчили за по-продължителното консервиране на оцета. Разбира се, че тя не е напълно достатъчна, но при неудобството и по-скъпо коштуваща стерилизация, съ която се постига идеално пречистване, може да се практикува, като напълно удовлетворителна, особено, ако съхранението на оцета не ще бѣде много продължително. Винения оцетъ, поради богатството на органически материи, глицеринъ, виненъ камъкъ, винена киселина и пр. е много повече атакуванъ отъ разни микроорганизми, плесени и др., отколкото оцета, полученъ отъ индустриаленъ спиртъ и затова неговото консервиране е наложително.

Отлежаване на оцета.

Готовия оцетъ се остава въ отдѣлни сждове да доузре. Той се държи на хладно мѣсто, обикновено въ помалки сждове или пъкъ се изтача въ бутилки. Тукъ той развива напълно своя букетъ отъ бавното въздействие на оцетната киселина върху останалия още алкохолъ.

Образуватъ се ароматични естери и винения оцетъ получава приятенъ, хармониченъ вкусъ и хубавъ финъ букетъ, който не се среща въ оцета, полученъ отъ индустриаленъ спиртъ.

Всички условия, които се спазватъ при отлежаването на вината, образуването на букета имъ, иматъ значение и за оцета и, между другото, на първо мѣсто стои съотношението на наличния алкохолъ и киселинитѣ, температурата на помѣщението, продължителността на отлежаването, голѣмината на сждоветѣ и пр.

Неприятели и болести на оцета.

Тамъ кждето се произвежда оцетъ, веднага следъ като е започната работата на есенъ може да се забележи присѣтствието на два вида мушици; по-голѣмата *Drosophila funebris*, помалката *Drosophila fenestrarum*. Вредата, която нанасятъ се състои главно въ обстоятелството, че служатъ като преносвачи на дивитѣ оцетни бактерии и бактеритѣ на цвѣтисването. Противъ отстранението имъ не остава друго, освенъ да се пази въ помѣщението чистота, за да не се дава възможность на яйцата имъ да се развиватъ по нататъкъ.

Други неприятели, които при недостатъчна чистота могат да се размножаватъ сж разни червеи, които се загнѣзватъ по стениѣ на бѣчвигѣ, откъдето често пжти попадатъ въ оцета.

Най-много, обаче, оцета е нападанъ и значително поврежданъ отъ оцетната змиорка (*Auguillula aceti*). Оцетната змиорка е малко нишковидно червейче отъ рода на *Nematoden*. Размѣритѣ, въ зависимостъ отъ срѣдата въ която се развиватъ биватъ различни. Мжжката достига 0'02—1 мм. въ дължина, а въ ширина 0'04 мм. Женскитѣ биватъ по-дълги 1'4—2 мм., тѣ сж видими и съ просто око. Опасни сж за оцета, не само че се развиватъ при едни и сжщи условия на животъ съ оцетнитѣ бактерии, но освенъ това за храна имъ служатъ главно тѣзи последнитѣ. Понеже се размножаватъ съ ужасна бързина, (отъ една само змиорка следъ месецъ се размножаватъ съ стотици и всѣка може да преживѣе повече отъ година), тѣ сж въ състояние да намалятъ вървежа на работата значително. Освенъ че се хранятъ главно съ оцетнитѣ бактерии, но и съ постоянното си движение спжватъ образуването на оцетната майка.

Алкохола въ вината не имъ действува, умиратъ само при 20—22% алкохолъ. Оцетната киселина имъ действува повече. При по-високъ процентъ (12%) не се размножаватъ и следъ месецъ—два умиратъ.

Обаче 4—9 процентовия оцетъ, какъвто обикновено се търси на пазаря представлява много добра срѣда и въ него се размножаватъ много бързо. Температурата надъ 45° С. ги убива, а най-удобната за развитието имъ е отъ 27—30° С. При липса на въздухъ сжщо умиратъ. Предполага се, че за човѣшкия организъмъ змиорката е безвредна, поради високата температура и алкална реакция въ червата, която ги убива. Обаче подобенъ оцетъ, нападнатъ отъ змиорки нѣма добъръ изгледъ, бива мжтенъ и неапетитенъ, особено за употребяването му въ салати.

Най-често срѣщанитѣ болести въ оцета сж разнитѣ пресичания. Както и при виното, тѣ причиняватъ голѣми промѣни, отразяващи се най-много върху цвѣта и бистротата. Изложенъ въ съприкосновение съ въздуха, подобенъ оцетъ потъмнява, размѣтва се и отдѣля утайка, по-голѣма или по-малка, споредъ степенята на заболяването, която пада къмъ дъното на сжда, въ който се съхранява.

Подъ влиянието на кислорода отъ въздуха става окисляване и настѣпватъ измѣнения и нарушения между съставнитѣ части на оцета, което се отразява върху неговото качество и букетъ.

Както при вината и тукъ имаме често срѣщанитѣ бѣло, кафяво и черно пресичане, които могатъ да иматъ своя произходъ отъ желѣзни соли, или пкъ отъ специални ензими, идващи още съ гроздето.

Желѣзното пресичане е по-често срѣщано, поради възможността да се разтворятъ много лесно желѣзни соли отъ високата киселинностъ на оцета. Достатъчно е съприкосновението съ гвоздей, желѣзенъ обръчъ и пр., за да се почне една бавна реакция и въвеждането на едно по-голѣмо количество желѣзни соли въ оцета, които съ разтворения въ него танинъ образуватъ съединения, които повече или по-малко измѣняватъ цвѣта на оцета.

Независимо отъ присѣтствието на танина въ оцета и самитѣ желѣзни соли въ форма на желѣзни фосфати при съприкосновение съ въздуха се окисляватъ и даватъ съединения, които сжщо причиняватъ размѣтане.

Колкото наличността на желѣзо или желѣзни соли въ оцета е по-голѣма, толкова и пресичането е по-интензивно и продължително.

Лѣкуването на подобно пресичане се състои въ силното провѣтряване и окисляване на желѣзнитѣ соли, които минаватъ въ неразтворими форми и съ помощта на разтворенъ и разбитъ на пѣна въ хладка вода желатинъ улеснимъ тѣхното свличане къмъ дъното, следъ което се прехвърля оцета въ другъ сждъ. Много по-голѣма ефикасностъ се постига чрезъ филтруване.

Това пресичане има характеръ чисто химически, докато оксидазното се причинява отъ ензимитѣ диастизата.

Често пжти за оцета се употребяватъ болни отъ това пресичане вина, въ които има голѣмо количество отъ тази диастаза дошла въ виното отъ ненормално узрѣли грозда или нападнати отъ специални плесени, представляващи първопричината на болестята. (следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

В. В. Стрибърни.

Работи въ овощната градина въ началото на зимата.

Всички хубави дни въ края на есенята и началото на зимата може да се използватъ за извършване на доста работи отъ които зависи правилното развитие и плодоношение на овощнитѣ дървета.

На първо мѣсто трѣбва да помислимъ за младитѣ още и новопосаденитѣ, намиращи се изъ полето дървета. Главната опасностъ на която сж изложени всички млади овощни насаждения въ първитѣ години на своето сществуване, презъ зимнитѣ месеци сж *зайцитѣ*.

Колко е жалка картината и какво е разочароването на стопанина, когато на пролѣтта той види своитѣ млади пи-

томци, които презъ изтеклото лѣто сж го радвали съ своя буенъ растежъ, огризани отъ тѣзи пакостни гризачи.

Огризанитѣ дървета или изсѣхватъ или започватъ да боледуватъ. Ако огризването е станало надъ облагородената частъ ще си помогнемъ, като изрѣжемъ дърветата низко, за да имъ дадемъ възможность отъ останалата незасегната благородна частъ да изкаратъ ново стебло. Съ това, разбира се, ний се връщаме година и повече назадъ.

Всички тѣзи неприятности могатъ да се избѣгнатъ ако преди настѣпването на студовѣтѣ, обвинемъ всѣко младо стебло съ по нѣколко царевични или слънчогледови стебла или съ други подобни материали.

При взаимно помагане двама души могатъ да извържатъ за день 150—200 дървета. Това е най-простия и най-сигурния начинъ, който всѣки стопанинъ може да приложи за да запази своитѣ млади дървета отъ зайци. Отъ подобна охрана дърветата се нуждаятъ въ първитѣ 4—5 години. Въ послѣдствие, когато стеблата заякнатъ опасността не е вече така голѣма.

Друга важна работа около младитѣ дървета, особено ново-посаденитѣ, е направата около всѣко дърво вѣнецъ съ диаметръ около 1 метръ. Този вѣнецъ ще служи за по-добро събиране и задържане на влагата отъ дъждовѣтѣ и снѣговетѣ. Сжщия отъ вжтре трѣбва да се настеле съ 5—10 см. дебелъ пластъ полупрегорѣлъ сламѣстъ оборски торъ. Тази покривка освенъ че обогатява почвата на хранителни материи, но и запазва почвата, дето сж разположени коренитѣ, при голѣми студове отъ замръзване.

По нататкъ следватъ работи около по възрастнитѣ овощни дървета.

Тука трѣбва да прочистимъ всички засѣхнали и изпочупени клони, следъ това да почистимъ стеблата и по дебелитѣ основни клони отъ старата напукана кора и разни лисаи и мѣхове, ако такива има.

Всички почистени части трѣбва да се намажатъ съ рѣдка варова каша, въ която прибавяме малко прѣсни кравшки лайна. За по добро дезинфекционно действие, не е лошо на 100 литри варово млѣко да прибавяме по 8 кгр. караболинеумъ или 3—4 кгр. зеленъ камъкъ.

Следъ окапването на листата, въ много случаи, по върховетѣ на оголенитѣ вече дървета ще забелѣжимъ кичури отъ свити по нѣколко засѣхнали листа. Това сж гнѣзда въ които зимуватъ опасни за овощнитѣ дървета гжсеници и сега е най-удобния моментъ сжщитѣ да се събиратъ и изгарятъ.

По оголенитѣ дървета често пжти ще видимъ повече или по малко засѣхнали и збрѣчкани изгнили плодове. Всички тѣзи трѣбва да се отстраняватъ и изгарятъ, защото тукъ се криятъ зародиши на маса болести и неприятели. Сжщото може да се каже и за окапалитѣ подъ дърветата листа.

Други важни работи, които трѣбва да бждатъ извършени презъ есенъта или началото на зимата сж обработката на почвата и торенето.

Въ овошнитѣ градини, които сж по-голѣми, извършваме обща дълбока оранъ на цѣлото мѣсто, а ако градинитѣ сж по малки, мѣстото се обръща съ лопата.

Общо правило за по единично стоящитѣ дървета е окололовръстна обработка до кждето се простира периферията на короната.

Торенето е особено важно за онѣзи градини които сж на плодъ и редовно торение следъ всѣка плодородна година трѣбва да смѣтаме като правило.

Най-доброто наторяване може да стане съ добре запазенъ въ торището полуугнилъ оборски торъ. За наторяването на декаръ възрастна градина сж потрѣбни 3—4 хиляди килограма. Следъ изнасянето на тора въ градината сжщия не бива да се оставя да стои на купчини, а веднага трѣбва да се разпрѣсне равномерно по цѣлата площъ и да се заоре.

Поставянето на тора около самия дънеръ на дадено дърво, нѣщо което у насъ много често може да видимъ, не е отъ особено голѣмо значение и е една лоша практика. За да укаже поставения торъ своето благотворно действие той трѣбва да бжде по въ страни, защото влакнеститѣ коренчета, които възприематъ хранителнитѣ материи отъ земята сж разположени не около самия дънеръ, а къмъ краищата на кореннитѣ разклонения.

Люб. Ив. Великовъ

Агрономъ, Държ. лоз. оп. станция — Плѣвень.

Отговоръ на едно отворено писмо.

Въ рекламния листъ „Лозозащита“, който по-право би било да се нарича „Саймзащита“ г. Франческо Рикарди ми отправя едно отворено писмо, по поводъ статията ми: „Съ какви препарати можемъ да третираме лозата противъ пероноспората тая година“—помѣстена въ брой 3 на сп. „Лозарски прегледъ“ отъ т. г.

Отъ тая статия г-нъ Рикарди се е почувствувалъ изглежда много засегнатъ и въ отправеното до менъ писмо се мжчи да заобиколи фактитѣ и цифритѣ, както и да опорочи изведения опитъ, за да може по тоя начинъ да защити представения отъ него препаратъ „Saim“ Ramato 10%.

Преди да отговоря на поставения ми въпроси, смѣтамъ за необходимо да заявя на г. Рикарди, че опититѣ отъ които се ползувамъ въ статията си, не сж лично мои, а сж такива на Държавната лозарска опитна станция, поставени и изведени миналата година и за резултатитѣ отъ които има съставенъ протоколъ.

Опититѣ съмъ извелъ азъ, до толкова, до колкото би ги извелъ всѣки единъ агрономъ работящъ въ станцията.

Нека се има предвидъ още и това, че при извеждане на тия опити лозарската опитна станция, както и азъ лично, не сме се ръководили отъ търговскитѣ интереси на никоя фирма представителка на който и да било отъ изпитванитѣ препарати, а отъ чисто наученъ интересъ, чрезъ който да се дойде до едно ясно и категорично разрѣшение на въпроса съ поставенитѣ на изпитване препарати.

Г-нъ Рикарди се хваща въ описанието на цвѣта на сѣрата Saim Ramato 10% и отъ тамъ изхожда, за да дойде до заключението, че съмъ изпитвалъ погрѣшенъ препаратъ.

Преди всичко, нѣмамъ претенциитѣ за добъръ познавачъ на цвѣтоветѣ, но ми се струва, че сиво жълто и жълто зелено, не се различаватъ много едно отъ друго, тъй като при смѣсането на жълто съ сиво или синьо се получава зеленикъвъ отенѣкъ на цвѣта. Така, че по тоя въпросъ нѣма да споря, а ще се съглася съ г. Рикарди че цвѣтътъ на сѣрата Saim Ramato 10% е жълто зеленъ, като смѣтамъ, че съ това нѣма да се навреди на фактитѣ и цифритѣ на които азъ обръщамъ по голѣмо внимание.

Основна грѣшка е било, че съмъ прашилъ съ препаратъ по роса и че съмъ прѣскалъ съ чиста вода преди да праша.

Това съмъ правилъ за по сигурно задържане на препаратъ върху листата и азъ моля г-нъ Рикарди да ми обясни, какви химически промѣни ставатъ съ препаратъ, когато той се намокри? Какъ се уврежда неговата ефикасность и ако тя съ това се уврежда, неможе ли да се тегли още отъ началото заключение че препаратъ е неефикасенъ?

Знае ли г. Рикарди, че за да се развие пероноспората е необходима влага и то като капка и може ли ми обясни той, при това положение какъ ще действува ефикасно тая препаратъ, щомъ като водата го поврежда?

Азъ трѣбва да заявя и това, че за да се дойде до положението да се праша по роса или да се прѣска съ чиста вода преди прашенето, третирането се е извършвало споредъ даденитѣ наставления, но резултата отъ лепливостъта е билъ незадоволителенъ, ето защо тая година възприехме прашенето по роса, което се практикува и при другитѣ изпитвани по-рано препарати — прахове.

На упрѣка му, че съмъ излѣзълъ съ резултати добити само отъ една година ще отговаря, че това не е вѣрно, тъй като опититѣ съ Saim Ramato 10% се водятъ въ Станцията отъ 1929 год. и следователно тоя е билъ третия подъ редъ опитъ съ еднакъвъ резултатъ.

Азъ казахъ, че за резултатитѣ има съставенъ официаленъ протоколъ, който е и валидна такъвъ сега въ станцията за ефикасностьта на Saim Ramato 10%, а не оня, който ми дава г. Рикарди въ рекламния листъ, отъ който самитѣ колеги, които сж го надписвали сж се отказали.

Азъ държа на разположение на всѣки, който се интересува, резултатитѣ и начина на водене на опита. За мене е важенъ езика на цифритѣ и фактитѣ, отколкото голѣмитѣ препоръки и реклами на г. Рикарди.

За ефикасността на сѣрата Saim Ramato 10% говорятъ още и десетки официални писма, получени въ станцията отъ повечето агрономства, които напълно отричатъ тоя препаратъ и който при нужда мога да изнеса.

Моитѣ почитания къмъ г. Рикарди, за усърдието му да вкара едно нововъведение у насъ, но нека той въ подкрепа на своя препаратъ не излиза само съ реклами и случайни препоръки, а излѣзе съ научни данни, добити отъ нѣкои опитни институти, па били тѣ въ насъ или въ странство.

Това е моя отговоръ!

Следъ него г. Рикарди може да си тегли заключението и подири какъвто иска начинъ за възмездие.

*) Вижъ статията на К. Ивановъ въ сп. „Лозарски прегледъ“ кн. 10 и 11 отъ 1 и 15 IX 1931 г.

ПРОПАГАНДА НА ГРОЗДЕТО И ВИНОТО

Д-ръ Петъръ Костовъ,

Секр. на Центр. комитетъ по пласмента на гроздето и грозд. сокъ при М-вото на земледѣлието.

Гроздолѣчение.

България произвежда годишно около 400 милиона килограма грозде, а само една частъ отъ него — едва 10% се консумира въ прѣсно състояние. Въ интереса на самитѣ производители въ България и на населението е, щото консумацията на прѣсно грозде трѣбва да се улесни и поощри по всевъзможни начини. Преди всичко, трѣбва цената на този превъзходенъ плодъ да бѣде достъпна за всички. За съжаление, вътрешната търговия съ гроздето, както въобще съ всички плодове, е много зле поставена, така, че докато въ производителнитѣ лозарски центрове цената на гроздето е много ниска (дори непокриваща разносцитѣ по производството) — въ София, единъ отъ най-важнитѣ консумативни центрове, тя е два и три пѣти по-висока. Тукъ се крие най-главната сѣжнка за едно масово употребление на прѣсно грозде презъ сезона на зрѣнието му.

Отъ друга страна, населението трѣбва да привикне да търси гроздето не само като десертъ, но и като храна.

Но гроздето не е обикновена храна, то е парекселансъ, сръдство за лѣчение, дори едно отъ най-приятнитѣ. То, гроздовото лѣчение (ампелотерапия) не е нѣщо ново. За него споменаватъ още древнитѣ лѣкари и историци, като Хипокритъ, Галиенъ, Плиний, Диоскоритъ и др.

Въ последно време модерната медицина е направила по-то-

чни изследвания и днесъ гроздето се използва успѣшно въ терапията на много болести.

То (гроздовото лѣчение) се препорѣчва отъ една страна при обща слабостъ, анемия, катаръ на червата, отъ друга страна, при затлъстяването, болести на черния дробъ, хрониченъ запекъ, хемороиди, катаръ на бронхитъ, възпаление на горнитъ пикочни пѣтища (бжбречнитъ легенчета), бжбречни камъни, екземи и пр. Действително въ много случаи отъ гореизброенитъ болести чрезъ гроздолѣчение се помага, когато друго лѣчение е останало безъ резултатъ.

Но, за да се получи желанія резултатъ при различнитъ болести трѣбва, разбира се, да се прилага гроздолѣчението по разни начини. Всѣки случай, биха могли поне два главни начина да се деференциратъ.

1. Гроздолѣчението, като допълнение на диетата при храненето (или за пълнѣне).

Анемични, слаби хора, които нѣматъ апетитъ, особено реконвалесцентни (оздравяващи) отъ тежки болести, като пневмония, дизентерия, коремнъ тифъ и пр. Малокръвни момичета, които не могатъ да понасятъ при лѣчение желѣзни препарати (при сезона на гроздето — августъ, септемврий и октомврий) имъ се препорѣчва толкова грозде да консумиратъ между закуска, обѣдъ и вечеря, колкото могатъ да понасятъ. Количество може да бѣже отъ $\frac{1}{2}$ до 2 кгр. Най-подходяше време е, единъ часъ преди закуска и посрѣдата между закуската и обѣда. Отъ началото пациентътъ почва съ $\frac{1}{8}$ кгр. и постепенно прогресивно отива до $\frac{1}{2}$ кгр. и повече на веднажъ. Лѣчението трѣбва да се продължи недѣли дълго — разбира се, ако пациентътъ може да го понася.

2. Гроздолѣчението, като отслабващо срдѣство: при това лѣчение се касае изключително, или почти изключително за гроздово хранене. Тлъститъ, и тѣзи, които страдатъ отъ хемороиди, апоплектици (артериосклеротици), на които се препорѣчва, трѣбва седмици дълго да ядатъ нищо друго, освенъ грозде, бѣлъ хлѣбъ и вода. Тъ трѣбва да ядатъ за закуска $\frac{1}{2}$ кгр. грозде съ 50 до 100 грама бѣлъ хлѣбъ, на обѣдъ отъ 1—2 кгр. грозде съ 100 гр. бѣлъ хлѣбъ, на вечеря — $\frac{1}{2}$ —2 кгр. грозде и 50 гр. бѣлъ хлѣбъ, а между това да пиятъ леко алкалични води (каквато е Горно-Банската) Дневното количество да се показедо, което се консумира отъ такива болни, може да бѣже покачено до 3, 4 — даже и 6 кгр.

Това, което като хранителни материали се приема, се вижда отъ следната таблица:

Зрѣло грозде съдържа срдѣдно на килограмъ:

Гроздова захаръ	около 175—250 грама.
Бѣлтѣчни вещества	7 ”
Декстринъ	35 ”
Гума	2 ”
Калциумъ, калциумъ и фосфоръ	12.5 ”
Магнезиумъ и желѣзо	3 ”
Вода	700 ”

Главно отъ тѣзи материали, които идватъ въ съображение, като горивни и развиватъ калоритетъ сж *захаритъ (количидрати)* и *бѣлтѣка*. Действието на останалитѣ соли е главно диуретично (мочогенно) особено, поради присѣтствието на соли отъ киселината на винения камъкъ. Витаминитѣ сж сжщо богато застъпени.

Като срѣдно лѣчение между първитѣ два начина може да се вземе:

3. Гроздолѣчението, като промиващо срѣдство. Въ случая бронхитици, болни на бжбречни камъни и ония, които страдатъ отъ екзема, могатъ като приложение къмъ обикновеното хранене да употребяватъ между закуската, обѣда и вечерята, такива количества грозде, колкото да се получи едно пикочно увеличение и улеснение при испражненията. Благоприятното действие се манифестира едва къмъ третата, четвъртата седмица, ако разбира се, лѣчението се понася.

Много по-лесно е да се започне едно гроздолѣчение, отколкото да се изкара до край, особено, когато се касае за лѣчение № 2, т. е. отслабване, въ какъвто случай се явяватъ редица смущения, които правятъ лѣчението неприятно, мъчително дори и невъзможно: явяватъ се болки въ жбитѣ, ранички въ устата, запекъ, диария и пр. Тѣзи страдания могатъ при едно правилно лѣчение да се отстранятъ. За да бжде едно лѣчение правилно проведено, трѣбва преди всичко пациентътъ да не го прави покрай ежедневноото си занимание въ дома, а най-добре, за определено време, по препорѣка на лѣкарь, посети нѣкоя лозарска област или още по-добре, минераленъ изворъ съ алкална вода въ близостъ съ лозарска област. По-нататъкъ е сжщо отъ значение да се прави и изборъ на гроздето. Гроздата, които трѣбва да се избиратъ, трѣбва да сж добре узрѣли, съ тънки ципи и по възможностъ безъ или съ малко семки — чаушъ, памидъ.

За лѣчение № 1, т. е. пълнѣне, се препорѣчватъ грозда по-богати на захари и месести, а за лѣчение № 2 отслабване и № 3 промиване, повече кисели грозда, но зависи твърде много отъ избора и реколтата.

Важно е да се знае, че пациентътъ трѣбва добре да дъвчи зърната, като изплюва сѣмкитѣ и обивката на зърното, като едновременно се препорѣчва и да пие гроздовъ сокъ, но особено тукъ трѣбва да се внимава, че въпрѣки грижитѣ, които се полагатъ за подържане чистотата въ устата се явяватъ гореизброенитѣ смущения, особено, ако по голѣмо количество изведнажъ се вземе, причинява *стомашно разстройство*.

Затова е добре да се взема на всѣки половинъ часъ по една чаша. За гроздовия сокъ може да се каже, че днесъ има начинъ, по който се консервира за по-дълго време... и лѣчението съ него може да става и вънъ отъ времето, когато гроздето излезне отъ пазаря.

Гореизброенитѣ нарушения, обикновено, когато се явятъ

при едно гроздово лѣчение, сж признакъ, че предварително още жбитъ, стомѣха и червата не сж били въ редъ.

При лѣчение № 2 и 3 трѣбва обезателно да се прави движение на чистъ въздухъ, а при лѣчение № 1, наложително е необходимо спокойствие, а движение само по съвети. Обикновено настѣпващия запекъ въ началото на лѣчението сж продължението му, следъ нѣколко дена изчезва. Иначе, сж леко очистително се идва до урегулиране. При едно лѣчение, което се понася отъ пациента, се идва до твърде фрапантенъ резултатъ, по отношение урегулиране на органитъ отъ храносмилателната система (тѣхната функция) и тѣзи на пикочната такава. Чувството на тежестъ въ областъта на стомаха, виене на свѣтъ, възбуда, безсъние, отъ които нѣкои пациенти въ началото на гроздолѣчението се оплакватъ, изчезватъ още въ края на първата седмица отъ лѣчението. Колкото по бавно пациентътъ яде грозде, толкова по-слабо се изразяватъ нарушенията. Едно гроздолѣчение трѣбва най-малко въ продължение на 4—6 седмици да бжде прилагано, за да се получи очаквания резултатъ

Въ други страни, въ това отношение сж отишли отдавна по-далечъ, и иматъ уредени гроздови курорти, каквито сж въ Италия—Мерано, Баденъ Баденъ въ Германия, въ Швейцария и Франция.

Желателно е, и у насъ, при наличностъ дори и на превъзхождащи условия, да се уредятъ такива гроздови курорти, което, се надяваме да бжде въ най-скоро време реализирано.

III международенъ лозарски и винарски конгресъ — 23—26.X.1932 год. въ гр. Римъ.

Работитъ на конгреса се развиха по следния дневенъ редъ:

ПЪРВА ТЕМА:

„Намаление производителната стойностъ на гроздето и на виното“

Тази тема бѣ раздѣлена на три части:

а) „Технически сръдства: сортове и грижи по обработката, за да се намали цената на издръжката, сжщевременно се подобри качеството на продукта“.

По този важенъ въпросъ реферираха г. г. проф. Дж. Далмасе (Италия) и проф. А. Лонго (Италия).

б) „Енологически сръдства, физико-химически сръдства и механически сръдства за намаление стойността на винопроизводството, като едновременно се увеличи и качеството на продукта“.

По тази частъ на тема първа реферираха г. г. проф. Паритъ (Италия), проф. Фабръ (Франция), проф. Artigas (Испания) и проф. Казале (Италия).

в) „Най-добритъ начини да се рационализира търговията съ вина, сж огледъ да се намали разхода по доставката на продукта на консуматоритъ“.

По тази много важна частъ реферираха г. г. ф. ънъ Басерманъ (Юрданъ) (Германия), Клавди Марани (Италия) и В. Брауншвайгъ (Германия). Следъ изчерпателно разискване по тема първа, конгресътъ взе следната резолюция:

КОНГРЕСЪТЪ

намирайки, че намалението производствената стойностъ на гроздето и на виното съставлява нѣй-важния факторъ за увеличѣние консумацията на виното, доколкото позволява изравняване продажнитѣ цени при вариращитѣ условия на търговско консумативнитѣ пазари, и да подси-гури по такъвъ начинъ производителитѣ отъ всички страни,

СМЪТА,

1. Че доколкото се отнася до намалението на производствената стойностъ на гроздето, това трѣбва да се реализира посредствомъ една по-рационална техника, отговаряща на изискванията на модерното лозарство:

а) като се намалятъ разходите по засаждането на нови лозя, посредствомъ широко използване на механически сръдства за приготвянето на почвитѣ и посредствомъ подбора на икономични системи на отглеждане, особено по отношение на подпоритѣ, торенето и пр ;

б) като се намалятъ горнитѣ разходи по отглеждането лозята, посредствомъ употребата на по-ефикасни сръдства, отдѣляйки съответното мѣсто на растения, отглеждани едно до друго съ лозата, провеждайки една по-рационална икономична борба противъ болеститѣ и неприятелитѣ на лозата;

в) като се увеличи производството на лозята безъ вреда върху качеството, употребявайки ценни и селекционирани сортове лози и подхождащи грижи.

2. Че доколкото се отнася до намаление производствената стойностъ на виното, това трѣбва да се постигне:

а) като се преобрази постепенно дребната селска винарска индустрия, съ чисто индивидуаленъ и полски характеръ, въ една истинска индустрия, съ биологиченъ характеръ и по възможностъ на кооперативни начала, която ще дава възможностъ да се усвоятъ всички сръдства, що техниката и науката сж въ степенъ да посочатъ;

б) като се изтъкнатъ специалнитѣ качества на типичнитѣ вина на разнитѣ лозарски райони на европейскитѣ страни, посредствомъ по-рационална техника, основана върху използването амбиентнитѣ условия, опредѣлени било отъ специфичната първична материя, било отъ естественото дрожде, що тя съдържа, било, накрая, отъ благоприятното въздействие на други биологични фактори.

в) като се избѣгва да се развали съ нерационални механически сръдства било на виното, било неговата физиологическа стойностъ.

Специално, доколкото се отнася до употребата на сѣрния двуокисъ, конгресътъ изказва пожелание да се продължатъ проучванията отнасящи се до влиянието на сѣрния двуокисъ върху винопроизводството, и неговото употребление да се намали до минимумъ, като се държи смѣтка за амбиентнитѣ условия, било при ферментацията, било при съхранението, било доколкото се отнася до присѣтствието му въ готовитѣ вина.

Като послѣдствие отъ горесцитиранитѣ съображения, конгресътъ, като признава основното значение на усъвършенствуването на лозаро-винарската техника,

РЕШИ:

1. Правителствата на странитѣ производителки и лозаро-винарскитѣ дружества да благоволятъ да поощрятъ съ еднакви сръдства изследванията въ лозарството и винарството въ връзка съ горепосоченитѣ принципи;

2. Едно съглашение да се установи между научнитѣ и опитни институти и специалнитѣ комисии, натоварени съ такива проучвания въ разнитѣ винарски страни, за размѣна на научнитѣ издания;

3. Международната винарска служба да бжде натоварена да събере и координира документацията по лозаро-винарската материя, по начинъ да се извличатъ предложения съ конкретни мѣрки.

ВТОРА ТЕМА:

„Прѣко употрѣбление на гроздето при храненето“.

Тази тема сжщо бѣ раздѣлена на три части:

а) „Най-добри технически и търговски начини, за да се добие по-голъма консумация на грозда, досега предназначавани за винопроизводство“.

По този въпросъ реферира г. Чинчинато да Коста (Испания).

б) „Отглеждане, консумация и оценка на десертни грозда отъ селекционирани сортове“.

По този въпросъ реферира г. Русопулосъ (Гърция).

в) „Технически и търговски начини за подобрене производството и консумацията на безалкохолнитѣ продукти“.

Реферира г. Дисетни (Унгария).

Следъ изчерпателно разискване по всички въпроси на тема втора

КОНГРЕСЪТЪ РЕШИ:

1. Въ всички лозарски страни да се засили пропагандата въ полза на прѣката консумация на гроздето и безалкохолнитѣ му продукти, основавайки се специално на съветитѣ и внушенията на медицински авторитети;

2. Производството и продажбата на десертнитѣ грозда и на безалкохолнитѣ гроздови продукти да бждатъ улеснени съ всички сръдства отъ правителствата на заинтересованитѣ страни;

3. Всички лозарски организации на странитѣ производителки по-скоро да се споразумѣятъ, съ цель да извършатъ активна пропаганда въ полза на консумацията на грозде и безалкохолни продукти въ странитѣ, които не произвеждатъ такива;

4. Международната постоянна лозарска комисия (Парижъ) да събере и координира всички документи върху най-модернитѣ технически сръдства за производство, запазване и амбалажъ на гроздата;

5. Международната винарска служба (Парижъ) да се натовари съ организирането въ всички лозарски страни на „День на гроздето и виното“ въ цѣлия свѣтъ;

6. Правителствата да благоволятъ и прокаратъ една серия отъ изследвания въ съответнитѣ институти по физиология и клиникитѣ, съ които да се опредѣли точно и научно хранителната и терапевтическата стойностъ на гроздето и гроздовия сокъ, за да се възприематъ подобри начини и по-подходящи наставления за практическото употрѣбление на гроздето и на другитѣ безалкохолни гроздови продукти.

ТРЕТА ТЕМА:

„Използуване продуктитѣ (отпадѣцитѣ) на лозарството“.

Тази тема бѣ раздѣлена на три части:

а) „Цѣлостно използване на джибритъ и винената калъ“.

Реферира г. проф. Ж. Винтьръ Франция).

б) „Използуване на лозовитѣ прѣчки“.

Реферира г. Одобестиано (Ромжния),

в) „Валоризация на винения дистилятъ“.

Реферира г. проф. Ж. Винтьръ (Франция). Следъ изчерпателно разискване

КОНГРЕСЪТЪ

а) като има предъ видъ, че използването на отпадѣцитѣ въ лозарството влияе значително върху цената на гроздето и на виното;

б) като има предъ видъ, че дистиляцията на здравитѣ вина може да представлява едно удобно дебуше за свѣрхъ изобилни производствени години;

в) предъ видъ на това, че въпрѣки намаленото употрѣбление, алкохолното производство представлява въ лозарството основно значение и че то е обектъ за връзки отъ всѣкакъвъ родъ;

г) като се присъединява напълно къмъ решенията на международната конференция за виното въ Парижъ,

РЕШИ:

1. Да се насърди цѣлостното употрѣбление на отпадъцитѣ при винопроизводството, специално посрѣдствомъ кооперативното организиране.

2. Странитѣ винопроизводителки да възприематъ, въ кръга на възможното, една алкохолна политика, която да му позволи нови приложения, специално въ областта на неговото употрѣбление като индустриаленъ алкохолъ, съ цель да се остави за винения алкохолъ едно по-широко употрѣбление като алкохолъ за консумация, като му се даде сжщо възможностъ да намѣри нови дебушета за въ полза на лозарската икономия.

ТЕМА ЧЕТВЪРТА:

„Проектъ, целящъ една по-добра координация на международната винена търговия отъ страна на странитѣ производителки, съ огледъ да се постигне, щото въ всички търговски договори съ странитѣ консуматорки, равностилни контингенти да бждатъ запазени за вината и гроздата, а освенъ това, *да се опита установяването на едно разпредѣляне на пазаритѣ между разнитѣ страни-производителки*, чрезъ взаимни отстъпки. Тѣзи страни ще грѣбва, освенъ това, да се разбиратъ помежду си, за да завладѣятъ за обща полза на лозарството и съ общи усилия, нови пазари, между онѣзи, кждето виното до сега не е познато или едва достъпно“.

Реферираха г. г. Флонари (Италия, Жанъ Пратсъ (Франция), депутатътъ Б. Джервазно (Италия) и Джовани Виола (Италия).

Конгресътъ, следъ много живи дебати, които отбелѣзаха две крайни схващания — за и противъ разпредѣлението на пазаритѣ.

Като има предъ видъ, че е необходимо да се дойде до една координация между разнитѣ винаропроизводителки и консуматорки на вино страни съ цель да облагодиятствува международната винена обмѣна, която днесъ е много стѣснена,

РЕШИ:

1. Да се възприеме едно рационално вътрешно разпредѣление на виненото производство за характернитѣ продукти на всѣка страна, съ цель особено да се улеснятъ международнитѣ обмѣни.

2. Съединението на усилията между разнитѣ винарски страни се смѣта абсолютно необходимо за да се създаде единенъ фронтъ противъ държавитѣ, поддържащи напълно или отчасти възбраната;

3. Крайно необходимо е сжщо едно споразумѣние между винарскитѣ държави *за борба противъ имитациитѣ и фалшификациитѣ*, съ огледъ особено да се улесни свободното циркулиране на виното между разнитѣ страни.

4. Съ цель да се постигне едно практическо разрешение на набѣлѣзанитѣ въпроси, Международната винарска служба се натоварва съ организирането на една *международна конференция, съ цель да спомогне сключането между заинтересуванитѣ страни на споразумѣния съ благоприятни митнически тарифи за виното, за гроздето и за всички гроздови и лозови продукти*.

5. Накрай конгресътъ *препорѣчва, особено на заинтересованитѣ правителства, да влѣзатъ въ контактъ, за горната цель, въ бждащитѣ международни икономически конференции, именно въ онази, която ще се състои въ Лондонъ презъ идущия февруарий*.

ТЕМА ПЕТА:

„Влиянието на адаптацията и афинитета върху издръжката, плододаването и просперитета на лозата“.

Реферираха г. г. Фаесъ (Швейцария) и Проспери (Италия).

III МЕЖДУНАРОДЕНЪ КОНГРЕСЪ,

като има предъ видъ, следъ 30 годишенъ опитъ, че европейскитъ лози присадени върху американски, америко американски и френско-американски сж отговорили общо взето на очакванията за възобновяване на лозата въ цѣлия свѣтъ.

Схващайки, че даже, ако и въ по-голѣмата частъ отъ случаитъ, тѣхното траене не може да стигне онова на неприсаденитъ лози - това траене все пакъ осигурява едно нормално икономично използване.

Отбелѣзва, че общитъ проучвания, съвестни и дълготрайни, извършени въ лозарскитъ страни, засегнати отъ филоксерата, позволяватъ да се опредѣлятъ днесъ сжщественитъ качества, както и главнитъ недостатѣци на много подложки. Такива наблюдения служатъ за практическото възобновяване въ всички лозарски райони. Но адаптацията и афинитета сж сложни въпроси, тѣсно свързани съ срѣдата, въ която се развива присадената лоза. Опититъ въ всѣка страна сж, прочее, абсолютно необходими, защото възобновяването трѣбва да бжде проучено навсѣкжде въ връзка съ почвитъ, съ растението и съ климата: една единствена подложка неможе да осигури възобновяването на всички лозя въ свѣта.

Ето защо, конгресътъ гласува пожелание:

а) проучванията върху подложкитъ да се правятъ въ всички страни и резултатитъ да се публикуватъ въ бюлетина на Международната винарска служба, за да се осигури необходимата документация за всички лозарски области;

б) едно точно наименование на хибридитъ подложки, както америко-американски, така и франко-американски, да бжде установено и съблюдавано.

ТЕМА ШЕСТА:

„Уеднаквяване на методитъ за анализъ на виното“.

Реферира г. Л. Семишонъ (Франция).

КОНГРЕСЪТЪ

като изслуша доклада на г. проф. Семишонъ, както и допълненията на делегатитъ на всички страни, особено на италианския делегатъ д-ръ Вани, като взе предъ видъ спѣшната необходимостъ да бждатъ елиминирани неудобствата, произходящи отъ разнитъ официални методи за анализъ на вината, възприети отъ разнитъ страни, и още повече отъ различната интерпретация на резултатитъ на анализитъ отъ носно сжденето за здравословностъ и автентичностъ на вината,

РЕШИ:

1. Да се създаде въ най-скоро време една международна комисия, натоварена да постигне едно съглашение върху уеднаквяване за аналитичнитъ методи за вината, поне за по-главнитъ опредѣления, като: алкохолъ, екстрактъ, киселинностъ (обща, постоянна и летлива), обща винена киселина, общъ калий, алкалностъ на пепелъта, срѣденъ дву-окисъ и глицеринъ.

2. Да се установятъ еднакви критерии за интерпретацията на резултатитъ отъ анализа, относно здравословността и автентичността на вината.

3. Да се препорѣча, между другото, взаимното признаване на декларациитъ, издадени отъ отговорнитъ лаборатории на страната отъ кждето произхожда виното, като се запазва правото на държавитъ да контролиратъ точността на изложенитъ аналитични резултати.

Да се препоръча, щото, посредствомъ Международната винарска служба, разнитъ държави да съобщатъ основитъ, върху които собственитъ имъ лаборатории базиратъ тълкуването на аналитичнитъ резултати.

4. Да се възприеме единъ общъ задължителенъ изразъ за аналитичнитъ резултати, наредъ съ оня възприетъ въ отдѣлната страна.

ТЕМА СЕДМА

„Виното въ хигиената и терапевтиката“.

Реферира г. проф. Балиони (директоръ на института по физиология при медицинския факултетъ въ Римъ).

КОНГРЕСЪТЪ РЕШИ:

1. Всички страни производителки и консуматорки на вино и алкохолни напитки да поощрятъ по удобенъ тѣмъ начинъ, една серия опити въ научнитъ и опитни институти и теоретични разисквания, съ които да се разгледатъ ясно и открито аргументитъ за и противъ употребата на алкохолни питиета, тѣхната хранителна, физиологична и терапевтическа стойностъ и тѣхното действие по отношение различнитъ болести и по отношение активността и добродетелитъ на индивида и на расата.

2. Къмъ Международната лозарска комисия се учредява единъ комитетъ за пропаганда въ полза на виното върху медицински и хигиенични основи, по предложение на Д-ръ Ейло, главенъ секретаръ на лѣкаритъ, приятели на френскитъ вина.

Международния медицински комитетъ е съставенъ както следва :

Председателъ: проф. Балиони (Италия)

Подпредседатели: 1. проф. Дегрефъ (Испания)

2. проф. Портанъ (Франция)

и по единъ ромънецъ и грѣкъ

Главенъ секретаръ: Д-ръ Ейло (Франция)

Пом. главенъ секретаръ: Д-ръ Костовъ (България)

и по единъ италианецъ и португалецъ.

Делегатъ за пропагандата: лѣкаръ отъ Унгария.

Седалището на комитета е въ страната на Президента. То ще бжде подновявано въ бждещитъ международни конгреси по лозарство и винарство, като се дава на страната, където ще се състои конгреса.

Другитъ членове на комитета могатъ да оставатъ или да бждатъ замѣнявани съ нови лица, споредъ нуждата.

Членоветъ на комитета ще създадатъ въ собственитъ си страни дружества на лѣкаритъ приятели на виното.

Всички ще адресиратъ на Главния секретаръ кореспонденцията, вестникарскитъ статии и внушения; последниятъ, следъ представянето имъ за одобрение отъ Президента, ще се грижи за публикуването имъ въ Бюлетина на Международната винарска служба. Дружествата въ разнитъ страни ще се събиратъ на международнитъ конгреси по лозарство и винарство, за да работятъ въ сътрудничество и паралелно. Всѣко дружество може да организира подготвителни национални конгреси.

Върху кооператизма

КОНГРЕСЪТЪ

убеденъ, че кооператизмътъ между земледѣлцитъ въ лозаро-винарската областъ може да донесе значителни и трайни преимущества за свѣтовното лозарство и винарство, било поради намаление разходите по винопроизводството, било поради подобрието на производството, било най-после, поради увеличение на ценитъ въ полза на производителя и по поради намаление ценитъ въ полза на консуматора,

РЕШИ:

въ всички лозарски страни посредствомъ дейността на Правителствата, на земеделски сдружения и на такива на техници, да се даде тласък и развитие на лозаро-винарския кооператизъмъ за прогреса на свѣтовното лозарство и винарство.

Върху употребата на арсенови препарати

КОНГРЕСЪТЪ РЕШИ:

1. Да се взематъ мѣрки, за да се дисциплинира употребата на арсенови препарати въ лозарството;

2. Да се опредѣли точно крайния срокъ за употребата на арсеновите препарати.

Преди да се закрие, конгресътъ единодушно реши IV международен конгресъ по лозарство и винарство да се състои въ Лозана (Швейцария), презъ 1933 година.

Положението на пазара.**Износъ на десертно грозде въ чужбина.**

Обществото у насъ следи съ много голѣмъ интересъ износа на грозде и въ повечето случаи се изказватъ похвали за добрия резултатъ. Търговски и стопански деятели сж спрѣли внимание върху тоя износъ, защото той открива нови перспективи на нашето лозарство и въ него участвува държавата, като прилага контролъ въведенъ съ специаленъ законъ. Тазгодишната кампания се привърши. Можемъ да кажемъ вече съ по голѣми линии какво сме направили. Следъ като организирахме ефикасенъ контролъ чрезъ районни контролни комисии, състоящи се отъ агродеятелите и вещи лица по лозарството и търговско съсловие, ние издадохме необходимитъ наредби за условията, на които трѣбва да отговаря гроздето и опаковачния материалъ. Всички износители на грозде се регистрираха въ Министерството на земедѣлието при върховната контролна комисия, като влагахъ своя залогъ. Износа започна при много голѣма строгостъ и внимание отъ контролнитъ органи! Всички съзнаваха каква голѣма отговорност носятъ къмъ лозари, търговци и въобще къмъ българското национално стопанство. Сега вече можемъ спокойно да излъземъ предъ обществото и кажемъ — благодарение голѣмитъ усилия на експортѣори, лозари, желѣзопѣтни власти и контролни органи, българското грозде има успѣхъ. Въпрѣки крайно неблагоприятнитъ пазарни конюнктюри, въпрѣки страшнитъ ограничения въ чужбина въ валута и контингенти, ние изнесохме 1262 вагона грозде, ние удвоихме миналогодишния износъ!

Българското грозде е добре известно въ чужбина, то разшири своя пазаръ и въ Швейцария. Нашата специална опаковка се харесва отъ всички и надминава по спретнатостъ конкуренцията. По признание на чужденци, нашата опаковка и качеството на гроздето държатъ първо мѣсто. Миналата година изнесохме 3,100,000 кгр. грозде, тази година 6,000,000, а следващитъ години обещаваатъ по-голѣмъ успѣхъ, защото износа на грозде се постави на здрави основи. Площта на хубавитъ десертни лозя се увеличаватъ и нашата задача е да дадемъ 20 мил. кгр. хубаво десертно грозде за износъ. Тоя успѣхъ ще се реализира, защото всички предпоставки сж на лице. Остава сега да се осигурятъ съответнитъ пазари съ договори и Б. Д. Ж. да набавятъ необходимитъ вагони, защото съ 310 вагони не може да се прави такъвъ голѣмъ износъ.

Голѣмата частъ отъ нашето грозде се изнесе аъ Германия, обаче пазаря не бѣше особено благоприятенъ, тамъ ценитъ варираха силно и следствие претрупване нашитъ търговци губѣха презъ най-усиления износъ.

Много стабиленъ и съ постоянни цени се оказа виенския пазаръ. Тамъ се пласира около 300 вагона. Увеличение на износа имаме въ Чехия, а най-радостно е, че се явихме на новъ пазаръ — Швейцария, за гдето се отправиха около 30 вагона.

Износа на нашето грозде ще се увеличи много бързо, ние ще стигнемъ въ Белгия, Англия и другаде още презъ следващитъ години, обаче трѣбва да извършимъ всичко необходимо за осигуряване на пазаритъ и обзаведемъ парка на желѣзницитъ, за да изпълнимъ поставената задача.

Д. Кушевъ.

Реколтата въ всички страни е вече прибрана и може да се каже че свѣтовното производство тази година ще бѣде далеко по неблагоприятно въ количествено отношение. Атмосфернитъ условия сж били почти навсѣкждѣ по лоши за едно успѣшно развитие на лозата и сж подпомагали развитието на много паразити и болести, които сж причинявали значителни повреди, почти навсѣкждѣ въ гроздовата реколта.

Това което липсва въ количеството допълва по-голѣмата качественостъ на реколтата и изобщо може да се каже, че реколтата отъ 1932 година ще даде по малко количество вина, но съ по-високо качество.

Силното спадане въ ценитъ къмъ края на миналата реколта предизвика едно силно повишение въ консумацията и изчерпване на запаситъ.

При липсата на значителни количества стари вина и при очакваната качествена тазгодишна реколта може да се надяваме за едно повишение въ ценитъ на тазгодишнитъ вина.

Тежко е, обаче, съ положителностъ да се предвижда това обстоятелство и, като се има предъ видъ економическитъ условия, почти на всѣкжде трѣбва да се пазимъ отъ голѣмъ оптимизъмъ.

Положението въ отдѣлнитъ страни е следното:

БЪЛГАРИЯ

Тази годишната реколта е сравнително по-слаба въ количествено отношение, качествеността обаче въ много райони като Ямболъ, Сливенъ, Т. Пазарджикъ, Чирпанъ е отлична по отношение захарното съдържание, но слаба на киселини.

Продължителността на сухата и слънчева есенъ помогна за едно силно изпарение на гроздовия сокъ и много голѣма частъ отъ гроздето се винифицира, съ примѣсъ отъ стафиди.

Липсата на достатъчна киселинностъ закъсни твърде много изби-стрянето на вината и ферментацията не е ставала напълно правилно.

Деклариратъ се вече много случаи на болни вина, като последствие отъ нехармоничния съставъ на мъстята. Главно липсата на достатъчна киселинностъ много захаръ и екстрактъ докарватъ неправи-ленъ ходъ на ферментацията.

Подсилването съ прибавка на винена киселина, въпрѣки че е много наложително за нашитъ вина и позволено съ новия законъ за вината, не намира широко приложение въ винарската техника у насъ.

Въобще тази годишната реколта може да даде много добри вина при една умѣла манипулация.

Запаситъ отъ стари вина сж изчерпани.

Изгледитъ за едно повишение въ ценитъ на новитъ вина не се забелязва и въобще съществува едно голѣмо въздържане въ сключване на търговски сдѣлки.

Безалкохолни вина има приготвени въ доста голѣми количества, обаче не може да става още дума за единъ радостенъ и обещаващъ пласиментъ, въпрѣки задължителното имъ продаване въ сладкарници, бозаджийници и кръчми.

Текущата година ще покаже изгледитъ за пласимента на този безалкохоленъ продуктъ.

Гроздето се предлагаше по 1:20 до 2 лева за Северна България и до 2:50 за Южна.

Вината се предлагат литъра на едро 4—5 лева за северна и 6 за южна България.

Ракии.

Старитъ ракии сж на изчерпване, а новитъ джибри още не сж изварени.

Десертнитъ грозда.

Десертнитъ грозда бѣха много качествени и благоприятното време позволи да продължи брането и износа до 20 ноемврий. Цената за Афузъ Али се движеше отъ 6—9 лв., а за Димятъ 3—5 лв. Презъ ноемврий въ Преславско, Шуменско и Варненско Димята стигна до 12 лв. кгр.

ВЪ ЧУЖБИНА.

Франция.

Предвижданията за тазгодишната реколта сж на лице и може да се каже, че това е една отъ неблагоприятнитъ реколти, особено за южна Франция, кждето не се очаква повече отъ 20 милиона хектолитра вино. Въ другитъ области на Франция се очаква срѣдна по количество и добра по качество реколта.

Алжиръ.

Мжстѣта богата на захаръ и се очаква една добра по качество реколта, но която не може да достигне количеството на миналогодишната

Италия.

Резултатитъ, които се очакватъ тукъ сж различни въ отдѣлнитъ области. Докато въ известни райони се очаква срѣдна по количество и по-низко качество реколта, въ други райони поради навременнитъ валежи, се очаква едно повишение съ 20—30% отъ миналогодишната. Старитъ запаси сж силно намалѣли, ценитъ за сега показватъ една тенденция къмъ повишение.

Испания.

Поради много неблагоприятнитъ климатически условия, както и много паразитни болести по лозята, очакваната реколта въ сравнение съ миналогодишната е почти наполовина по-малко.

Въ качествено отношение изгледитъ сж сжщо недобри въ сравнение съ миналогодишната реколта.

Общия добивъ се очаква да бжде около 20—30 мил. хектолитри.

Швейцария.

И тукъ атмосфернитъ влияния сж минавали отъ една крайность въ друга.

Въ началото е имало едно чувствително закъснение въ вегетационния периодъ на лозата и голѣмитъ суши въ послѣдствие не сж позволили наедряването и нормалното развитие на гроздето.

Изобщо реколтата е съ 40% по-слаба отъ миналогодишната, а въ качествено отношение срѣдна.

Унгария.

Общата реколта се изчислява на $2\frac{1}{2}$ —3 милиона хектолитри. Качеството е добро, обаче количеството, поради продължителното засушаване е по-слаба.

Германия.

И Германия е сполетѣна отъ общото зло — продължителна суша, много и различни болести, главно лозовия молецъ.

Реколтата е чувствително намалена, а качеството изобщо по-до-

бро. Въ нѣкои райони мжстѣта е богата на захаръ и цената ѝ достига едно увеличение около 40—50% по-високо отъ миналогодишната.

Ценитѣ на старитѣ запаси на вина се държатъ твърдо съ една тенденция къмъ повишение.

Австрия.

Сушата и тукъ попрѣчила за по-голѣма реколта. Липсата на дъждъ е значителна и общия добивъ се изчислява на 800,000 хектолитри срещу 1 милионъ и 400,000 миналата 1931 година.

Качеството на мжстѣта е добро съ високъ процентъ захарностъ и по слаба киселинностъ.

На пазаря се очаква едно повишение въ ценитѣ.

Югославия.

Въ Югославия се отбелязва една срѣдна по количество и въ нѣкои райони и срѣдна по качество реколта, поради сушата и поврнди причинени отъ неприятели и болести по лозата.

Въпрѣки неблагоприятната реколта сжествува едно доста голѣмо безпокойствие въ пазаря, поради непласирания доста голѣмъ запасъ отъ стари вина.

Работи се усилено за реализиране единъ контингентъ съ Франция за вноса на 200,000 хектолитри.

Отъ друга страна, за засилване износа въ Югославия се прокарватъ наново експортни премии подъ една или друга форма.

Ромъния.

И тукъ изгледитѣ за качествена реколта сж по-добри, докато количеството е съ 40% по-малко отъ предшествуващата година.

St.

Въ Чехославия.

На пазаря се предлага преимуществено българско грозде, отчасти гръцко и съвсемъ малки случайни пратки югославянска „Смедеревка“.

До днесъ сме внесли около 35 вагона българско грозде равно на около 200,000 кгр. (а презъ миналата година общо сме внесли само 150,000 кгр.) Тѣй като за сега почти нѣма конкуренция за нашето грозде, ежедневно се пласиратъ вече по два три вагона българско грозде и имаме всички изгледи до къмъ 10—12 ноемврий, до когато се предполага да продължи нашия износъ, да внесемъ още поне 200,000 кгр. българско грозде, или всичко ще стане тази година надъ 400,000 кгр., т. е. около 3 пѣти повече отколкото вноса презъ миналата година. За целта имаме вече разрешенъ и необходимия контингентъ за вносъ, равенъ общо на 500,000 кгр. грозде, т. е. количество съвършено достатъчно за та и година. Може съ положителностъ вече да се твърди, че тазгодишниятъ нашъ вносъ на грозде въ Чехия се развива много благоприятно и при задоволителни цени.

Прѣсни сливи.

Тазигодишниятъ износъ отъ насъ бѣше незначителенъ, поради това, че реколтата, както въ Югославия така въ Чехия, Германия и пр. бѣше много добра и ценитѣ така ниски, че едва отговаряха много пѣти даже на превознитѣ разности, митата и другитѣ данѣци. Въ Чехия сме внесли само три вагона прѣсни сливи.

Сухи сливи.

Годишно Чехия внася около 5 милиона кгр. сухи сливи, главно отъ Америка и Югославия. Ние имаме всички условия да реализираме значителенъ вносъ на сухи сливи, разбира се, ако се съобразяваме съ международнитѣ цени. Тази година Югославия има много голѣмо производство на сухи сливи, като последнитѣ качества се предлагатъ франко югославянска гара 5 до 5.50 лева кгр. Нашитѣ сухи сливи, макаръ и по-дребни, би се предпочитали отъ тукашнитѣ фирми, тѣй като сж добре изсушени (но да не сж пресушени) и съдържатъ повече захаръ.

Тъй като тазигодишното американско производство на сухи сливи е по-малко от нормалното, има известна надежда за малко повишение въ ценитъ на сухитъ сливи, но разбира се по-късно. Все пакъ най-добре е, ако у насъ се съобразяватъ съ ценитъ въ Югославия и предлагатъ вече за износъ при сжщитъ условия и цени. Югославия има контингентъ за вносъ на 200 вагона сухи сливи въ Чехия съ срокъ до Нова година. При нужда и ние съ сигурностъ ще получимъ необходимия контингентъ, ако на време бждатъ изпълнени необходимитъ за това формалности.

Вино.

Тазигодишната гроздова реколта въ Чехия общо бѣше срѣдна т. е. много по-малка от нормалната. Като се има предъ видъ, че консумацията на вино въ Чехия се увеличава напоследъкъ за смѣта на бирата, има всички изгледи вноса на вино презъ настоящия сезонъ да бжде по-голямъ отколкото тоя презъ миналата година. Миналата 1931, година Чехия при много добра реколта е внесла 15 милиона литри вино, главно отъ Югославия, Гърция, Италия и Испания, а презъ 1930 год. вноса на вино е билъ 27 милиона литра. Тази година се очаква сжщо значителенъ вносъ, и то при благоприятни цени.

Така че при това положение, ако вземемъ на време мѣрки и подготвимъ въпроса както трѣбва и кждето трѣбва, можемъ съ сигурностъ да пласираме известна частъ и български вина. Разбира се за да бждемъ конкурентно способни, трѣбва между другото да избѣгнемъ известни излишни голѣми посрѣднически фирми, които само посжжпватъ продукта и затрудняватъ вноса. Трѣбва да постжпваме така както сж организирани югославянитъ своя вносъ на вино. Необходимия контингентъ за вносъ на първо време, поне на 1 милионъ литри вино, при специално намалено вносно (договорно) мито равно на 2.10 крони на литъра, смѣтамъ, че, следъ надлежна подготовка, навременни и подходящи постжпки, ще може да се получи.

Последно нѣщо друго, докато само въ Прага сжществуватъ и работятъ много добре около 20 югославянски специални винарски ресторанти и ние имаме сжщитъ условия, при гарантиранъ добъръ успѣхъ, да уредимъ поне единъ български винарски ресторантъ. Въ него не само ще се пласиратъ голѣми количества наши вина, но, чрезъ подходяща реклама и пр., ще можемъ да ги въведемъ на пражкия пазаръ.

Този въпросъ, както ми се потвърждава тука отъ много страни заслужава своевременно основно проучване и реализиране.

Положението на пазаря днесъ, 25.X., е както следва:

българско „Афузъ-Али“	5'60—5'70	кр	кг
„Димятъ“	4'60—4'80	„	„
югославско „Смедеревка“	4'40—4'60	„	„
гръцко „Афузъ-Али“	5'80—6	„	„

Прага, 25.X.1932 г.

Инж. В. Чакъровъ.

700 акта въ едно село

Господине редакторе, моля дайте мѣсто на настоящето ми въ почитаемия Ви вестникъ тъй като не намирамъ другъ начинъ по който по осезателно бихме доказали на съответнитъ власти, и че по този начинъ не се подпомага на народа.

Кметъ съмъ на с. Бѣла Черква В. Търновска околия, село което съ право носи името лозарско; тъй като главниятъ поминъкъ на населението е лозарството. Отъ нѣколко години насамъ този поминъкъ е въ упадъкъ, следствие на което и населението изпадна въ мизерия. Въ продължение на редъ години въ резо-

люции, телеграми, протести искахме отъ съответнитѣ органи да помогнатъ на населението чрезъ отмиъняване на нѣкон строгости и формалности въ закона за акцизитѣ. И действително когато въпроса се отнесе до нѣкой министръ, министра винаги биваше склоненъ да помогне, но за съжаление, когато министра се консултира съ своя вишь чиновникъ, последния винаги ще намири формални причини за да убеди своя шефъ, че това е невъзможно.

Преди десетина дни четохме по вестницитѣ, че по предложение на министера на земледѣлието Д. Гичевъ, министерския съветъ решилъ да отмиъни патента замѣняющъ общинския налогъ за правопроизвеждане и правопродаване на безалкохолно вино. Възъ основа на горното съобщение на вестницитѣ, всички производители въ селото ми произведоха безалкохолно вино. Но ето, че днесъ чиновника натоваренъ да измѣрва виното и джибритѣ въ селото ни получава окръжно отъ Търновското окръжно данъчно управление подъ № 15264 отъ 18 X 932 год. за да състави актове на всички производители на безалкохолни вина.

Разгласихъ съ барабана горното окръжно и поканихъ всички производители да се явятъ въ общинското управление за да се снабдятъ съ патенти. Въ резултатъ нека Ви съобща, че мене ми стана невъзможно да остана по-вече въ селото си, защото като че ли въ моето лице производителитѣ виждаха всичкото зло заради бедственото си положение.

Ето защо, дойдохъ въ София дано нѣкакъ се срещна съ хората, отъ които зависи горното, това обаче не ще ми се удаде, той като всѣки си ималъ работа, та решихъ да излѣза въ пресата, смѣтайки че по този начинъ ще стана изразителъ на болката не само на Бѣлочерковскитѣ лозари, но и на цѣла лозарска България.

Бѣлочерковски общин. кметъ: Тодоръ Панайотовъ.

Х Р О Н И К А.

Лозарскитѣ дружества и кооперации, както и всички индивидуални членове се умоляватъ да издѣлжатъ членския си вносъ къмъ Съюза, за 932 год.

Сумитѣ да се изпращатъ на адресъ: Българския лозарски съюзъ — София ул. Гурко № 12.

Всичко отнасяще се до сп. „Лозарски прегледъ“ да се изпраща въ гр. Плѣвень.

Отъ съюза.

Главното комисарство по прехраната, по искане на Министерството на Земледѣлието, е приготовило докладъ до Министерския съветъ за нормиране цената на гроздовия сокъ.

Опредѣленитѣ цени на едро и на дребно сж сравнително много ниски. Българскиятъ Лозарски Съюзъ намира, че нормировката е преждевременна и би се отразила много лошо върху едно производство, което е още въ своето начало и върху което се възлагатъ голѣми надежди. Затова той направи постъпки да не се нормира гроздовия сокъ поне до тогава, до като не се кон-

статира, че действително се върши спекула. Такава за сега отъ страна на производителитъ и търговцитъ на едро нѣма, защото цената на едро въ София, която решава и тази на дребно е 5.50 до 6 лв. на литъръ.

Главниятъ секретаръ на Министерството на финанситъ г. Недѣлевъ, е заявилъ предъ делегатитъ на Съюза Ив. П. Бързаковъ и Д. Бъчваровъ, че краткия законопроектъ на сжщото М-во, въ който има специаленъ членъ и за общинския налогъ на гроздовия сокъ, ще бжде внесенъ въ най скоро време за разглеждане въ Народното събрание. Споредъ законопроекта, гроздовиятъ сокъ се освобождава отъ патентовъ абонаментъ, замѣняющъ общинския налогъ, събранитъ суми за такъвъ за времето отъ I VII до края на 1932 год. ще бждатъ върнати, а съставенитъ актове за нарушение на закона за общинския налогъ относно производството на гроздовия сокъ — анулирани.

Последната алинея се постави по настояване на съюзнитъ делегати за по-голъма сигурностъ, че производителитъ, които не сж декларирали предварително, че произвеждатъ гроздовъ сокъ, нѣма да бждатъ наказани.

Министерството на Земледѣлието е свикало комисия за преглеждане правилника за прилагане на закона за вината, спиртнитъ напитки и оцета. До 22.XII т. г., когато законътъ ще влѣзе въ сила, правилникътъ ще бжде готовъ и утвърденъ.

Българскиятъ Лозарски Съюзъ ще доставя гладка поцинкована тель и Т жельзо за телени конструкции на десертни лозя. Интересующитъ се да поискатъ цени и условия отъ канцеларията на Съюза, София ул. „Гурко“ № 12.

На третата международна конференция по лозарството, състояла се въ Римъ отъ 28.X до 1.XI т. г. сж участвували като делегати на България г. г. З. Айрановъ, инспекторъ при Министерството на Земледѣлието и Ив. Георгиевъ, асистентъ по лозарство при Агрономическия факултетъ. Решенията на конференцията предаваме въ тази книжка на списанието.

Плановѣтъ за кооперативнитъ винарски изби, които Б. З. Б. ще строи въ Анхиало, Карабунаръ, Перущица, Лѣсковецъ и другаде сж работятъ усилено. Банката смѣта идущата пролѣтъ да почне строежа имъ. Избитъ въ с. Рупци и Враца се строятъ и вѣроятно идущата година ще бждатъ готови.

Организирането на отдѣлнитъ съсловия на професионални начала е една необходимостъ.

Организациитъ трѣбва да разчитатъ на пълната подкрепа на своитъ членове и да разполагатъ съ достатъчно материални срѣдства, за да развиятъ максимумъ дейностъ.

Лозари,

Подкрепете вашата върховна организация — Българския лозарски съюзъ.

Работете преданно за затягане на сжществующитъ лозарски дружества и за създаване на нови такива тамъ, кждето нѣма.

Плащайте редовно годишнитъ си членски вноски.

Абонирайте се и заплащайте навреме съюзния органъ: „Лозарски Прегледъ“ — Плѣзень.

Лозари и винари!

Произвеждаме I-во качество

Винена киселина

(Лимонтозу, лимонова соль)

ЗА

ВИНАРСКИ ЦЕЛИ

Намира се за продажъ у всички колониялни магазини въ страната. Купуваме всѣкакъвъ видъ

ТИРГИЯ

(ВИНЕНЪ КАМЪКЪ)

ФАБРИКА ЗА ВИНЕНА КИСЕЛИНА

(лимонтозу, лимонена киселина)

ИОСИФЪ АРОНОВЪ & С-ие

ул. Клементина № 11 — СОФИЯ.

Не пропускайте да запазите вината си отъ всѣкакви заболявания. Най-положителното сръдство противъ всѣкакви болести на вината е **винената киселина**.

Прѣснотата, свежестъта и трайността на вината, необходими качества на хубаво вино, се държатъ на винената киселина.

Доказано и общоизвестно е, че реномиранитѣ стари вина иматъ голѣма киселинностъ.

Най-голѣмия врагъ на всички болестни бактерии на вината е **винената киселина**.

Блудкавостъта въ вината се дължи на липса на киселинностъ. Експортъ на вина съ слаба киселинностъ, е невъзможенъ.

Мжстъ бедна на **КИСЕЛИНА** дава винаги нетрайно вино **какъвто и да бѣде алкохолния процентъ**.

Алкохолния градусъ има второстепенно значение за трайността на виното и вкуса. Киселинността обуславя трайностъ и вкусъ. **ВИНЕНАТА КИСЕЛИНА** съставлява прѣчка за развитието на оцетния ферментъ. Превръщанието—повдиганieto на вината се дължи изключително на слабата киселинностъ. Синйото и бѣлото пресичание, се дължи само на слаба киселинностъ. Вина съ достатъчна киселинностъ, издържатъ всѣкаква температура, безъ да се повредатъ.

ВИНЕНАТА КИСЕЛИНА е едничкото консервирующе сръдство което запазва вината.

И. А.