



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“
„VEINBAU REVUE“
à Pleven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 30 лв.
Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.
Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Н. Х. Мжиковъ и В. Стрибърин.

СЪРЖАНИЕ: 1) Беритбата: 2) Монопола на спирта — М.; 3) Належащи реформи въ нашето винарство; — Ив. Добревъ; 4) Алкохолнитѣ ферменти въ винарството—проф. Н. Недѣлчевъ; 5) За плодородието на нашитѣ донѣ грозда; 6) Изъ практиката и новости: а) Грижи за вината презъ лѣтото — Ив. Добревъ! б) Единъ добръ начинъ за пренасяне гроздето и пр. — К. Печевъ; 7) Пропаганда на виното и гроздето; а) Гроздето като лѣкъ и пр. — К. Печевъ; 8) Съюзни и дружествени; 10 Положението на пазара; 11) Хроника.

БЕРИТБАТА.

Беридбата на виненитѣ и десертнитѣ грозда приближава, но лозаря вмѣсто съ радостъ, посреща я и тая година съ страхъ и при пълна неизвестностъ. Миналогодишнитѣ вина и ракии, продавани макаръ и на подпроизводствени цени, $\frac{2}{3}$ стоятъ непродадени. Основателната молба на лозаритѣ да се разреши изваряването на слабитѣ и болни вина на ракия безъ акцизъ още не е удовлетворена. Явно е, че имаме намалена консумация, увеличено производство и въ резултатъ надпроизводство на вина и ракии — криза, на която края не се вижда,

Не бива повече да продължава тази анархия въ лозарството, а да се mine къмъ решителни мѣрки, както отъ страна на лозаря, така и отъ страна на държавата. Виненитѣ лозя иматъ ограниченъ стопански обектъ, да се използватъ баиритѣ и да задоволятъ действителнитѣ нужди на страната отъ вино и ракии. Затова, трѣбаа да се спре засаждането на нови винени лозя, а на сегашнитѣ въ равнинитѣ да се даде срокъ за минавание по баиритѣ; да се mine решително къмъ качествено и типово производство, да се намалятъ данъцитѣ и акцизитѣ на лозаря и пиетепродавеца.

Съ десертнитѣ грозда сме по-добре, защото производството имъ още не е голѣмо, имаме за сега добри пазари вънъ и при полагаанитѣ грижи за износа му, главно отъ държавата, особено днешното правителство, Търговскитѣ камари, Бѣлг. Лозарски съюзъ, износителитѣ кооперативи и търговци и самитѣ лозари, пласмента е осигуренъ.

Но това благоприятно положение на десертнитѣ грозда не ще отиде далечъ, ако въреме не се взематъ мѣрки за контрола върху масовитѣ засаждания въ неподходящи мѣста и райони и не е далечъ деня, въ който десертнитѣ грозда ще изпаднатъ въ положение на непоправима криза.

Надѣваме се, че новоустроената ни държава, ще постави въ прави пѣтища развитието на родното лозарство.

М.

Монополъ на спирта.

Въ програмата си новото правителство, следъ 19 май, набеляза и въвеждането на монополната система на облагане за нѣкой артикули. На първо мѣсто се взематъ предъ видъ спирта и ракиитѣ.

Очевидно, грижата се отнася до едно подсигуряване на фиска въ тия тежки за страната години съ по-редовни и по-голѣми доходи. Едновременно, обаче, се открива въпросътъ кои съсловия ще бждатъ засѣгнати и какъ именно.

Ще се засѣгнатъ ли поминѣчнитѣ условия и възможности на широкиятъ народни маси, или само на отдѣлни предприятия.

То се знае, спиртовия монополъ засяга на първо мѣсто лозаритѣ и овощаритѣ, а следъ това и спиртофабрикантитѣ.

Повече отъ 600,000 души българи граждани, намѣрили своя поминѣкъ въ лозарството, чакатъ съ притаенъ дѣхъ и съ трепетъ да видятъ какви нови възможности ще се създадѣтъ за единствения имъ поминѣкъ и дали въ везнитѣ на държавническитѣ съображения не ще натегнатъ повече аргументитѣ на оная шепа пиво и спиртофабриканти, които въ всѣко време сж били толерирани и ценени, като по-предни и по-важни фактори въ стопанско-икономическия животъ на страната. Като че ли, излишечитѣ отъ зърненитѣ храни сж толкова много, че преработката имъ въ пиво и спиртъ е едва ли не една държавна необходимостъ. Като че ли нѣма възможности за по-разумно използване на зърненитѣ храни въ страната, като че ли млѣчния ни добитѣкъ е презобенъ и преситенъ.

За честъта на страната ни, имало е въ миналото държавници, които правилно сж преценявали значението на лозарството и не сж позволявали да се нанасятъ смъртоносни удари на този масовъ и народенъ поминѣченъ отрасълъ.

Какъ ще се погледне сега е рано още да се произнесемъ, обаче отъ сведенията, които проникватъ между лозарскитѣ срѣди има единъ смутъ, една несигурностъ за утрешния день.

Нѣкои мѣродавни срѣди никакъ не държели смѣтка за лозаря. Споредъ лансиранъ проектъ, подсигурявала се частъта, която подъ форма на монополно право отива за държавното съкровище, никаква гаранция не се давало, обаче, за единъ задоволителенъ остатѣкъ отъ продажната цена за въ полза на лозаря. Дано това да сж само проекти, които тепърва има да се корегиратъ и доизглаждатъ.

Убеденъ съмъ, че натоваренитѣ съ изработката на законопроекта за спиртовия монополъ ще се справятъ съ съществуващи вече подобни закони въ другитѣ страни и, на мѣстна почва, ще се нагоди за нашитѣ условия нѣщо под-

ходящо, законъ, който да не убива, а да насърчава лозарското производство.

Данъчното облагане на лозята въ Германия, напимѣръ, не се различава отъ облагането на другитѣ земледѣлски култури. Данъка върху виното, ширата и върху приготвенитѣ отъ тѣхъ и подобни на тѣхъ питиета е премахнатъ съ изтичането на 1925/26 финансова година.

Спирта е монополъ на държавата. Произведеното, или внесено количество спиртъ се изземва отъ управлението на спиртния монополъ (Reichs monopolverwaltung), подъ чиято контрола става производството, продажбата и употребата му.

Монополното управление заплаща на производителитѣ опредѣлена по спиртното съдържание въ хектолитри цена. Продажбата на спирта въ всѣкакво състояние става въ монополното управление пакъ по опредѣлени цени, които сж по-високи отъ ценитѣ на изземването и въ разликата си представяватъ данъка върху спирта.

Защо да се не нареди нѣщо подобно и у насъ? На лозаря защо да не може да се гарантира поне една цена покриваща производственитѣ разноси и оправдаваща безмѣрния трудъ вложенъ въ това производство?

По ли е смислено и разумно отъ държавническо гледище, чрезъ едно несправедливо и пренебрежително отношение да се застави лозаря да изхвърля неоползотворени второстепеннитѣ лозарски остатъци: джибри, калъ и пр., а да се насърчава производството на спирта отъ зърнени храни при едно постало наше говедовѣдство и неразвито свиневѣдство?

Но каквито и да сж перспективитѣ и, бихъ казалъ, колкото и да сж застрашителни въздействията на нѣколко капиталистически предприятия, каузата на българското лозарство не може да се не вземе подъ внимание, защото се кае не за подсигураване на печалби, а за гарантиране оня минимумъ отъ блага, който съ право се пада на отрудения лозарь.

Ето и тоя пжтъ се налага да се обърнемъ съ апелъ къмъ българскитѣ лозари да приобщатъ усилията си въ редоветѣ на Българския лозарски съюзъ и къмъ Лозарската Кооперативна Централа.

Гласътъ на българскитѣ лозари е гласъ за хлѣбъ, не за спекула, но той трѣбва да е по-могъщъ отъ тоя на пискиливитѣ свирки на нѣколко капиталистически предприятия, за да бжде чутъ.

Трѣбва най-сетне да се разбере отъ всички, голѣми и малки фактори въ тая страна, че въпроса за българското лозарство е единъ голѣмъ социаленъ въпросъ и всѣка реформа ще трѣбва да държи смѣтка за него.

Въ лозарството ни е вложенъ единъ капиталъ отъ 13 милиарда лева, а ежегодно използванитѣ въ него надници възлизатъ на 700 милиона лева.

Статистиката за 1926 год. ни казва, че въ цѣлото земледѣлско производство на страната, въ което се включва и лозарство, сж заети 2,491,351 лица (мжже и жени), отъ които само 176,174 сж лица отъ земледѣлски градове, а всички останали — 2,315,204 души сж селяни и селянки.

Този фактъ не бива да се подценява.

Лозаритѣ очакватъ съ въвеждането на спиртовия монополъ да имъ се създадѣтъ условия за по-сносно просъществуване. Тѣ се надѣватъ, че интереситѣ на народния поминѣкъ ще бждатъ по-добре поставени и преценени отъ тия на единичнитѣ капиталистически предприятия.

Силата на организацията е обаче, която ще трѣбва да внуши това въ срѣдитѣ, дето разбирането е по-друго.

Ив. Добревъ

Належащи реформи за нашето винарство

За лозарството следъ филоксерната криза се взеха редица мѣрки: подържане на държавни разсадници, даване премии за произведени рѣзници и облагородени лози и освобождаване отъ данѣкъ на новопосаденитѣ американски лозя за шестъ години. Всичко това помогна и вече ние достигаме сжщото заето пространство лозя, каквото България е имала преди филоксерата. Нашитѣ лозя се гледатъ съ подходящи грижи и ние вече имаме отлично десертно грозде, което държи първенство на европейския пазаръ. Нашия износъ на десертно грозде бърже се усилва и миналата година изнесохме 12,072,000 кгр. грозде на стойностъ 132,792,000 лева. Това е задоволителенъ резултатъ. Отъ тѣзи мѣрки днесъ остана само освобождението отъ данѣкъ, другитѣ се премахнаха своевременно, като безполезни.

Въ винарско отношение ние сме много зле. Гърция изнася вина въ Франция и срѣдна Европа, Югославия изнася сжщо за срѣдна Европа, така сжщо и Ромъния въ последнитѣ години. Унгария, която е при много по-неблагоприятенъ климатъ отъ насъ, прави единъ значителенъ и редовенъ износъ на вина. Българскитѣ вина поради стекли се обстоятелства се изнесоха въ незначителни количества презъ 1927 и 1928 година и следъ това нашия износъ на вина престана.

Ние имаме всички благоприятни условия да изнасяме вино — отличенъ климатъ и нашитѣ вина държатъ рекордъ по качество. Нещастieto се състои въ това, че лозарството въ насъ е много раздробено и всѣки лозаръ е едновременно и винарь. Отъ статистическитѣ данни за Бургаска и Горно-Орѣховска околии изнесени отъ г. А. Бойчиновъ въ „Известия на Бургаската търговска камара“, като взема произведеното количество вино и количеството на сждоветѣ въ

въ които е поставено, срѣдно голѣмината на винарскитѣ сждове се движи между 350 за едната околия и 500 литри за другата. При тѣзи услови за всѣки е ясно, че у насъ е невъзможно да сжществува едно рационално винарствуване, способно да даде добъръ и евтинъ продуктъ.

За да се постигнатъ въ късо време добри резултати налага се да се взематъ следнитѣ законодателни мѣрки:

1. Планомѣрно подпомагане образуването на винарски кооперативни изби. Днешнитѣ кооперативни изби не сж дали резултати, защото тѣхното производство е скжпо, поради голѣмия капиталъ вложенъ въ тѣхъ: въ здания, бѣчви и излишенъ интетаръ, безъ да е постигнато едно достатѣчно рационално преработване на гроздето въ вино. Днесъ тѣ изнемогватъ отъ задѣлжения. За тая цель трѣбва да се създадѣтъ само голѣми кооперативни районни изби съ производство надъ единъ милионъ литри за градоветѣ и голѣмитѣ лозарски райони. Избитѣ да се строятъ само подъ контрола на държавата.

Сжществуващитѣ днесъ винарски кооперации да се подпомогнатъ, като имъ се дадатъ едновременно насоки, въ които трѣбва да се модернизиратъ и да се подпомогнатъ по сжщия начинъ, по койго се строятъ новитѣ винарски изби.

2. Освобождаване на винарскитѣ кооперации отъ акцизъ презъ първитѣ 10 години. Това освобождение да бжде фиктивно. Дължимия акцизъ кооперацията ще го внесе срещу отпуснатия капиталъ безъ лихва отъ държавата, за построяването на избата и нейния инвентаръ. Съ този внесенъ акцизъ държавата ще подпомогне образуването на нови кооперативни изби, така че държавата, следъ като отдѣли известни милиони за постройката на тѣзи изби, нѣма да отдѣля допълнително никакви други капитали и най-после ще си прибере отпуснатитѣ милиони.

3. Да се разреши подсилването на вината съ захаръ. Всѣка година за известни мѣстности, поради бѣдствия, градушка, пероноспора и др. причини, гроздето не може да даде добъръ продуктъ, а нашия винарь въ началото трѣбва да се научи да приготвява само отлично вино. Захарьта, която се употребява за подсилването на вината да плати половината отъ акциза на държавата. Пълно освобождение да става само когато вината се изнасятъ вънъ отъ страната.

4. Да се разреши изваряването на болнитѣ вина съ разрешение отъ агрономството безъ да се плаща допълнителенъ акцизъ.

Съ това ще се създадѣтъ условия да се изнася на пазаря само добро вино. Лошото вино въ този случай нѣма да може да подбива цената на доброто вино и закона за вината ще може да се прилага по-строго. Каква смисълъ има винаря да пази разваленитѣ си вина, да се стреми да ги подправя незаконно, да ги смѣсва съ другитѣ си вина и

по този начинъ да пуска на пазаря вино, което е предразположено на развала, тогава, когато трѣбва да привикне да цени доброто вино

Това, което се стремимъ да постигнемъ съ закона за вината — да има на пазаря само добро вино, ние отъ друга страна, като не разрешаваме безакцизното варене на болнитѣ вина, ние подпомагаме лошитѣ вина да се промъкнатъ на пазаря. И чудно ли е че не се постигатъ резултати?

Тази година има много провлѣчени и преобърнати вина, за които лозаря трѣбва да направи доста разходи, за да ги направи годни за консумация, безъ да е сигуренъ, че винаги ще постигне желания резултатъ. Ако можеше да ги извари безъ допълнителенъ акцизъ, никога не би се стремилъ да ги лѣкува.

5. Получения спиртъ отъ изваряването на болнитѣ вина да се и употребява за подсилване на вината презъ време на ферментацията съ разрешение на агрономическата властъ. Този виненъ спиртъ да се изнася въ странство безъ заплащане на мито, какъвто тази година Германия внесе въ голѣмо количество отъ Унгария, за да подсилва своитѣ вина. По този начинъ ще има едно облекчение на винения пазаръ.

6. Всѣки винарь да има право $\frac{1}{10}$ отъ своето производство да изварява на ракия (спиртъ) съ което да има право да подсилва своитѣ вина.

Безъ да се впускамѣ въ подробни обяснения, за ползата отъ тѣзи реформи, ще кажемъ че българския винарь по този начинъ ще може да се приучи да приготвява добро и трайно вино, което ще може да издържа по-дълго време; консуматора ще има възможность да пие продуктъ, който винаги ще го задоволи и по този начинъ консумацията на виното постепенно ще става редовна необходимостъ въ храната на населението.

По стария пѣтъ не може и не бива да се върви. Нека се разбере, че другитѣ народи въ това направление сж отишли много напредъ, завоюватъ пазари и всѣко наше стоене на едно мѣсто, ни остава въ едно положение отъ което и да получимъ по-късно резултати, то тѣзи последнитѣ ще останатъ безъ значение, защото другитѣ народи сж завладяли и завладяватъ все по-нови и по-нови пазари за пласирането на тѣхното производство.

Професионалнитѣ съюзи и кооперативнитѣ центриали ще играятъ вече решителна роля при разрешението на стопанскитѣ въпроси. Затова лозаритѣ трѣбва да се наредятъ въ своя Лозарски съюзъ и новообразуваната Кооперативна Централа на лозаритѣ въ България.

Сведения и упътвания да се искатъ отъ „Кооперативна Централа на лозаритѣ въ България“. ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Алкохолнитѣ ферменти въ винарството.

(Продължение отъ книжка 4)

Гроздовата каша или мъсть, когато сж поставени въ голѣмъ сждъ, слабо се влияятъ отъ промѣнитѣ въ температурата на външната срѣда; напротивъ, малкиятъ сждъ побързо изстива, ако въ ферментационното отдѣление е студено. Ето защо, когато гроздето се внася съ по-висока температура въ ферментационнитѣ сждове отъ температурата въ избата, то изстива въ малкитѣ сждове и ферментацията може да се забави. Въ такъвъ случай трѣбва да се прибѣгне до затопляне на помѣщението. При голѣмитѣ сждове това неудобство не сжществува.

Върху привикването на виненитѣ ферменти спрѣмо серния двуокисъ се е доста спорило. Доказано е, че ферментитѣ могатъ да привикнатъ къмъ високи дози отъ известни антисептични вещества, ако последнитѣ се вкарватъ последователно въ все по-голѣмъ размѣръ при всѣка нова култура. Получаватъ се по този начинъ поколѣния отъ ферменти, които работятъ при такива дози отъ антисептични вещества, които биха ги убили въ началото. Това важи обаче за антисептичните вещества, които сж стабилни. При сѣрниятъ двуокисъ случаятъ е различенъ. Вкаранъ въ известна доза въ мъстѣта, той стѣпва веднага въ комбинация, тъй че действието му върху ферментитѣ е кратковременно и тукъ не може да става въпросъ за привикване.

Въ всѣки случай елиптическиятъ виненъ ферментъ може да изтрае на сравнително високи дози отъ сѣренъ двуокисъ — 50 мгр. на литъръ и дори по-вече.

Синиятъ камъкъ, въпрѣки че представлява отрова за виненитѣ ферменти, въ тази доза, въ която се вкарва полепналъ по гроздата, следствие прѣскането, практически е безвреденъ.

За винениятъ ферментъ гроздовата мъсть е идеалната срѣда за размножение. Мъстѣта съдържатъ въ достатъчно количество всички елементи, необходими за развитието на фермента. Това може да се констатира като се сравнятъ резултатитѣ отъ анализа на единъ литъръ мъсть съ 17% захарностъ и съответното количество—2,2 грама изсушени ферменти, образувани отъ ферментацията на единъ литъръ мъсть.

Съставъ на мъстѣта Съставъ на ферм.

Захари	170 грама	—
Общъ азотъ	0,400 — 0,800	0,132
Амоникаленъ азотъ	0,700 — 0,120	—
Фосфорна киселина	0,200 — 0,400	0,060
Калиевъ окисъ	0,750 — 2,000	0,058
Магнезиевъ окисъ	0,100 — 0,200	0,006
Калциевъ окисъ	0,080 — 0,200	0,003

Различнитѣ раси винени ферменти, поставени въ проби отъ една и сѣща мѣстъ, се отнасятъ различно. Вкусътъ, както и химическиятъ съставъ на вина, получени отъ различни раси ферменти, работили въ еднаква срѣда, сѣ различни. Между срѣдата и расата ферменти сѣществува известенъ афинитетъ. Една и сѣща раса не ще даде добри резултати въ всички случаи и съ всички сортове.

Ето защо не може предварително да се предвиди за дадени условия коя раса би била най-подходяща. Необходими сѣ опити, които да установятъ оптималната раса за даденъ типиченъ районъ.

Всѣка раса се характеризира съ известни качества, изразени въ химическия съставъ на виното, букета и пр. Вантръ е правилъ опити съ нѣколко раси винени ферменти и установилъ, че нѣкой отъ тѣхъ използватъ много рационално захаръта, други даватъ малко летлива кислота, трети даватъ по-вече естери и пр.

Ябълчната и лимонената киселини се поддаватъ най-лесно на разлагане отъ всичкитѣ ферменти. Известни раси ферменти унищожаватъ по-голѣма пропорция отъ тѣзи две киселини. Освобождава се въ такъвъ случай калий, който свързва частъ отъ винената киселина въ форма на кисель калиевъ тартаратъ, който се утайва, отъ което последва силно понижение на общата кислота.

Сѣрниятъ двуокисъ предпазва до известна степенъ поменатитѣ киселини отъ унищожаване.

Вкусовитѣ качества на полученитѣ вина сѣ сѣщо въ зависимостъ отъ раситѣ ферменти, които сѣ взели участие при ферментацията. Случва се понѣкога виното, получено отъ спонтанна ферментация да превъзхожда това отъ чиститѣ ферменти, до като е още младо. Впоследствие, обаче, последното развива своитѣ качества и далечъ надминава виното отъ спонтанната ферментация.

Въ всѣки случай вината, получени съ селектирани ферменти, сѣ винаги по-доброкачествени и по-трайни отъ тѣзи, получени по обикновенъ начинъ.

Приложението на селектиранитѣ ферменти въ винарството не би било практически възможно, ако не се прибѣгнеше до стерилизация на гроздовата срѣда посрѣдствомъ сѣренъ двуокисъ. Стерилизацията чрезъ нагрѣване е толкова скѣпа, че не би се компенсирала отъ увеличеното качество на виното. Сѣрниятъ двуокисъ, подъ формата на втеченъ сѣренъ двуокисъ или калиевъ метабисулфитъ е необходима предпоставка при работене съ селектирани ферменти.

Селектиранитѣ ферменти се предлагатъ подъ различни форми: разрѣдени ферменти, концентрирани ферменти такива, култивирани върху желатинъ и изсушени.

Най-често се употребяватъ разреденитѣ ферменти, т. е. ферменти, заедно съ срѣдата, въ която сѣ били размножени.

Най-добритѣ ферменти сж тѣзи, които се продаватъ въ активно състояние. Остарѣлитѣ ферменти се събуждатъ много трудно.

Чистотата и активността на селектиранитѣ ферменти могатъ да бждатъ лесно провѣрени. Преглеждането подъ микроскопа позволява да се види дали културата не е замърсена. Колкото за активността, последната може лабораторно да се провѣри, като се засѣе мъсть и се следи отдѣлянето на въгледвуокиса.

Впрочемъ, по силата на закона за вината, спирнитѣ напитки и оцетъ, продаванитѣ въ страната чисти ферменти подлежатъ на контролъ отъ винарскитѣ лаборатории.

Селектиранитѣ ферменти, които винарътъ може да си достави, сж въ ограничено количество. Засѣването на голѣма маса отъ гроздова каша или мъсть съ малко количество ферменти, макаръ и чисти, не дава резултати. Селектиранитѣ ферменти трѣбва най-напредъ да послужатъ за приготвянето на квасъ, който ще се употреби по-нататкъ за предизвикване на ферментация въ гроздовата каша или мъсть.

За да се постигнатъ добри резултати, пропорцията на кваса трѣбва да бжде спрѣмо гроздовата каша 2 до 3%.

Приготвянето на кваса, обаче, е твърде деликатна работа и не е по силитѣ на дребния лозаръ. Така може да се обясни защо до сега тази най-модерна и най-ефикасна метода за получаване на здрави вина не си е пробила пѣтъ у насъ. Би трѣбвало, за нашитѣ условия, да се организира приложението на селектиранитѣ ферменти по такъвъ начинъ, щото винарътъ да получи, вмѣсто едно малко шишенце съ селектирани ферменти, които той не е въ положение да размножи правилно, направо необходимото количество квасъ, отъ който има нужда за своята реколта. (Следва).

П. Костовъ

Агрономъ лоз. оп. станция

За плодородието на нашитѣ десертни грозда

Лозата е единственото между овощнитѣ растения, напълно подчинена на човѣшката воля по отношение редовността на плодородието. До като овощнитѣ дървета раждатъ обикновено презъ година, а често презъ две и повече години, лозата ни предлага ежегодно въ изобилие грозде. Тази редовностъ въ плодородието е постигната съ редица културни практики, които се прилагатъ при нейното отглеждане. Чрезъ тѣзи практики ние сме отдалечили твърде много лозата отъ естествената обстановка, при която тя е расла нѣкога; ние сме доста изнасилили нейната природа, за да се дойде до днешнитѣ сортове грозда, които очудватъ и сж-

щевременно пленяватъ човѣка съ изобилието, съ едрината, аромата и богатството имъ на хранителни материи (Афузъ-Али и безсеменнитѣ сортове сж вънеца на творческия лозарски гений).

Обаче, едностранчивото изтолзуване на лозата отъ една страна и безполовия начинъ на размножение (чрезъ рѣзници) отъ друга — сж отслабили нейната съпротивителна сила спрямо болестни, климатически и др. несгоди. Чрезъ *рѣзницата* и *ограничената площъ*, върху която е принудена да расте и ражда грозде, ние сме направили отъ лозата-исполнитъ едно джудже, което обикновено товаримъ не по силитъ му. Лозата не трѣбва да се претрупва съ грозде, защото ще се изтощи лесно. Едно свърхплодородие се отразява зле не само презъ годината на изобилието, като дава недоброкачествени продукти, но неговитъ лоши послѣдствия ще се чувствуватъ и презъ последующитъ години. Често явление е едно претоварване да реши сѣдбата на лозето. Умѣреното плодородие се налага, както отъ антагонизма между качество и количество, така сѣщо и отъ чисто економически причини. *Количество и качество*, това сж два непримирими врага. Днесъ ние трѣбва да дадемъ превесъ на *качеството*.

При днешнитъ невъзможни цени на виненитъ грозда, а така сѣщо и виното; при намалената консумативна способностъ на маситъ, абсурдно е да се увеличава количеството грозде отъ декарь. Дори при изгледи за евентуаленъ износъ на вино, пакъ качеството ще бжде показателя за цената му. Що се отнася до Афузъ-Али, чийто износъ насърдчи масовото му засаждане презъ последнитъ години, принципа е сѣщия.

Ние се самоприспиваме, ако смѣтаме, че Афузъ-Али успѣва само у насъ и че на външния пазаръ ще останемъ безъ конкуренти. Отъ сведенията, съ които разполагаме е явно, че сорта Афузъ-Али е разпространенъ въ всички лозарски страни, макаръ въ ограничени размѣри. Известно е сѣщо, че нашитъ съседи усилено засаждатъ Афузъ-Али. И ако ние искаме да се задържимъ на европейския пазаръ, то ще е възможно само ако сме конкурентноспособни, а това ще рече да отглеждаме и изнасяме само доброкачествено и евтино грозде. Доброкачествеността се определя отъ *умѣреното плодородие*, а цената — отъ намаление производственитъ разноски.

Утешаваме се съ изобилието на работна рѣка у насъ и съ високата интелигентностъ на нашия лозаръ. Това сж действителни преимущества, но и сѣсeditъ сж въ диритъ ни.

Понеже е ясно, че плодородието е въ зависимостъ отъ човѣшката воля, явява се въпроса, колко грозде да дадемъ на лозитъ, за да бжде то доброкачествено и достатъчно.

Трѣбва да се подчертае, че всѣки сортъ не понася еднакво количество грозде, т. е. че силата на главината зависи отъ *сорта*, независимо отъ почвени и др. условия. (Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Ив. Добревъ.

Грижи за вината презъ лѣтото.

Всички знаятъ, че миналата година гроздата останаха недозрѣли и сщевременно съ гроздобера се почна доста късно. По тази причина доста отъ вината неможаха да преферментиратъ правилно, въ голѣма частъ отъ тѣхъ ферментацията продължи и тази пролѣтъ. Много отъ тѣхъ бѣха дълго време мжтни, а нѣкои и до сега сж такива. Нѣкои се избистриха и следъ това отново се размжтиха, безъ да сж ферментирали. Въ доста вина се появи болестъта *провлачностъ*, а въ една малка частъ отъ тѣхъ се появи и болестъта *преобръщане*. Независимо отъ тѣзи болести, много отъ миналогодишнитѣ вина страдатъ отъ недостатъкъ *пресичане* — окисдазно или обикновенно пресичане, за което трѣбваше да се държи смѣтка и винаги преди да се претачатъ, трѣбваше да получатъ по 5—6 гр. метабесулфидъ на 100 литри.

Това което може да изненада винара, то е че тази година провлачността се появи и въ червенитѣ вина. Нѣщо което е изключително за практиката. Защото правилото е, че провлачността се появява само въ вина въ които е останала малко непреферментирала захаръ и вина бѣдни на танинъ. При червенитѣ вина чепкитѣ сж донесли танинъ, но люспитѣ (кожицитѣ) на зърната сж много богати на бѣлтѣчни материи, особено тази година; вследствие на което голѣма частъ отъ танина е съединенъ съ тѣхъ и се отайва, та по този начинъ виното остава пакъ бедно на такъвъ и не може да се избистри достатъчно. Тазъ година имавме случай, когато димятово вино приготвено отъ самотокъ остана бистро, когато това приготвено съ прашинитѣ — остана дълго време мжтно и трѣбваше да се избистри изкуствено.

Чрезъ филтриране нѣкой вина бѣха добили една задоволителна бистрота, но вследствие на продължителното действие на въздуха, тѣзи вина отново се размжтиха. Това всичко показва, че ние имаме вина добити при изключително неблагоприятни условия и за това трѣбва да полагаме по-добри грижи. При всѣко претакане бѣлитѣ вина трѣбва да получатъ по малко тининъ и винаги вината да се претакатъ въ добре насимпурени бѣчви. Нѣкои отъ тѣхъ трѣбва да се бистрятъ дори два пжти, за да бждатъ задоволително бистри.

Преобръщането като болестъ, която мжно се лѣкува, освенъ въ началото, ще унищожи голѣма частъ отъ болнитѣ вина.

Провлачността, която се е проявила въ достатъчно вина не е опасна за вината, стига на време виното да се преточи така, че да погълне повече въздухъ и сщевременно виното да получи по 10 гр. танинъ на всѣки сто литри вино. Следъ като виното престане да се впачи, тогава се пристѣпва къмъ него-

вото бистрене или филтриране, като предварително му се поставя по 10 гр. метабисулфидъ за да се улесни бистренето или филтрирането.

Преобърнатитъ вина, както казахме, се лѣкуватъ само въ началото на болестъта. На тѣхъ трѣбва да се постави двойна доза танинъ 20—25 гр. на сто литри, да имъ се прибави по 10 метабисулфидъ и ако ама нужда по 25—50 до 100 гр. винена киселина на всѣки сто литри вино. Нека добре да се запомни, че всички онѣзи вина които сж престояли дълго време върху калъта сж предразположени на тази опасна болестъ. За да станатъ достатъчно бистри ще трѣбва да се бистрятъ или филтриратъ единъ или два пжти. Това има за целъ да се отстранятъ съ отайката всички микроорганизми и по този начинъ да запазимъ виното отъ развала.

Вѣрно е, че презъ лѣтото топлината на избата е висока, на ако вината се претакатъ въ добре насимпурени бѣчви, то нѣма голѣма опасностъ отъ повреди.

К. Печевъ

Лоз. Оп. Станция—Плѣвнѣ

Единъ много добъръ начинъ за пренасяне на гроздето отъ лозето до избата за преработка (Винификация)

Въпрѣки че не сж сортирани нашитѣ лозя тѣ даватъ винаги доброкачествено грозде, което може при брането да се сортира и подбере за приготвянето на висококачествени бѣли и червени вина. Неоспоримъ фактъ е, че въ лозарско отношение, въ отглеждането и обработката на лозята, нашия лозаръ съ нищо не отстъпва на тѣзи отъ голѣмитѣ лозарски страни, но неоспоримъ фактъ е още, че и по отношение на винарството стоимъ много назадъ.

Начинитѣ на приготвяне и съхранение на вината у насъ сж примитивни, не отговарящи на днешнитѣ изисквания.

Въ винарско отношение една голѣма крачка напредъ се прави съ кооперативнитѣ винарски изби и винарскитѣ изби на Б. З. Б., въ които винарството се индустриализира и ще се скѣса съ рутината.

У насъ вината се лошо приготвяватъ още отъ самото начало, затова немогатъ да се съхраняватъ дълго време. Голѣма частъ още съ приготвяването се развалятъ, малко вина дочакватъ лѣтото, затова нѣмаме стари вина.

За доброчакственостъта на вината иматъ голѣмо значение редица условия, едно отъ много важнитѣ е — начина на пренасяне гроздето.

Пренасянето на гроздето въ повечето лозарски райони у насъ сега става съ пѣстави (шарпани, кораби) или каци, въ които гроздето се полусмачква още на лозето, за да се хване по-голѣмо количество грозде. Една голѣма грѣшка, която много лозари въ

последствие заплащатъ скъпо. Поставитъ така товарени събиратъ 600—1000 кгр. грозде. Като се има предвидъ, че на день се бере единъ поставъ, който стои презъ цѣлия день на лозето, полусмачканото грозде въ него започва да ферментира още на лозето при напълно неподходящи условия—разваля се още отъ самото начало. Отъ друга страна поставитъ сж много тежки 300—500 кгр. следователно голѣма часть отъ силитъ на добитѣка отиватъ за тѣхното теглене. Отъ друга страна разтоварването на поставитъ е бавно, трудно и свързано съ голѣми разходи. Качеството на гроздето въ постава неможе да се провѣри и още много други неудобства представлява този начинъ на пренасяне.

Пренасянето на гроздето съ постави е подходящо само за тѣзи, които съ крака смачкватъ гроздето при винификацията т. е. тѣзи които неупотрѣбаватъ гроздомелачки при винификацията.

Този начинъ на пренасянето трѣбва напълно да се изостави отъ винарскитѣ кооперации, винарскитѣ изби на Б. З. Б. и винаритъ, които употребяватъ при преработката на гроздето, гроздомелачки или др. машини за преработка.

На две три мѣста у насъ напр. въ Видинско и отъ части въ Ломско, пренасянето на гроздето става съ помощта на плетени отъ върбови прѣчки кошове, събиращи 40—50 кгр. единия.

На дълги кола подпълнени отъ долу съ снопове отъ царевични стебла или лозови прѣчки се товарятъ по 18—20 коша, носящи 800—1000 кгр. грозде, толкова колкото 1 поставъ. Изплетени кошоветъ отъ самитѣ стопани нѣма да имъ струватъ нищо, купени отъ пазаря готови тѣ струватъ 10—15 лв. единия, ако се пазятъ тѣ ще служатъ за горната цель редица години.

Снопитъ отъ царевичнитѣ стебла или лозови прѣчки, които се употребяватъ за подпълване на колата пружиниратъ и гроздето се пренася до избата въ свършено здраво състояние, тука контролата въ всѣко отношение ще бжде ефикасна. Въ такъвъ случай специалиста—винарь нѣма да приеме ферментираща мѣстъ, както е при пренасянето съ постави, нѣма да се чуди що да прави, а ще пристѣпи веднага къмъ рационално преработване на гроздето. Съ този начинъ на пренасяне ще се пресече пѣтя на недобросъвѣстницитѣ, да донасятъ лошо грозде подъ формата на каша, да оттачатъ часть отъ мѣстѣта за домашни нужди и вкарватъ въ кооп. изба джибри, да хвърлятъ въ постава прѣстъ за да увеличатъ гжстотата на мѣстѣта и теглото на гроздето и много други фалшификации, които въ последствие се заплащатъ скъпо и прескъпо и компрометиратъ цѣлото винено производство.

Отъ друга страна разтоварването става бързо и чисто, достатѣчни сж двама работника да взематъ коша съ гроздето и го изсипятъ направо въ гроздо—мелачката или пресата.

Съ въвеждането на този начинъ на пренасяне на гроздето (съ кошове) сигурно ще се направи една голѣма крачка напредъ за подобрението на винарството ни, най-много ще се допринесе за гарантиране здравословността на кооперативнитѣ вина.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

К. Печевъ

Л. Оп. Станция — Плѣвнѣ

Гроздето като храна и лѣкъ, гроздови курорти и режими

Нимфата на есенята е гроздето. Гроздето този красивъ и сладкъ плодъ „Царя на плодоветъ“, обичанъ и жадуванъ отъ всички. Тази обичъ къмъ гроздето съвсемъ не е отъ ново време, тя е отъ коле, така е било въ старо време, въ древността, така е и днесъ.

Достатъчно е да се види съ каква сладостъ, съ какъвъ апетитъ стари и млади, съ една дума, какъ всички ядатъ гроздето за да се разбере неугасващата обичъ къмъ него. Тази обичъ на народитѣ къмъ гроздето, обаче, се дължи не само на хубостта му, като плодъ, не само на това, че то е отъ последнитѣ плодове, а главно на това че то е една здрава питателна и лека храна. И това отнасяне къмъ гроздето не е случайно—народитѣ сж схванали това въ течение на дълги годишни наблюдения и отъ многото лични опити.

Че гроздето е една богата и питателна храна се вижда отъ неговия съставъ: 1.5 до 4⁰/₁₀ чепки и 1.5 до 4⁰/₁₀ сѣмена или общо 3 до 8⁰/₁₀ материи които не се използватъ отъ организма, когато 92 до 97⁰/₁₀ сж използваеми отъ организма материи, отъ тѣхъ 75 до 82⁰/₁₀ е кристално чиста (растителна) вода, която служи като превозно сръдство за хранитѣ въ организма, Останалитѣ 17 до 22⁰/₁₀ е гроздова захаръ (въглехидрати) най-важната съставна частъ на гроздето, готовата храна за организма.

Че гроздето е най-ценния и по съдържание плодъ се вижда отъ следното: отъ всички мѣстни плодове никой другъ не съдържа толкова плодова захаръ колкото гроздето; напр. Крушата съдържа до 6⁰/₁₀, динитѣ и прасковитѣ до 7⁰/₁₀, черешитѣ до 8⁰/₁₀, ябълкитѣ до 9⁰/₁₀, сливитѣ до 12⁰/₁₀, когато гроздето съдържа сръдно 20⁰/₁₀, а въ много благоприятни години ⁰/₁₀ захаръ достига и 29⁰/₁₀.

Освенъ съ външния си приятенъ изгледъ гроздето дразни погледа и апетита, плодовитѣ киселини на гроздето подбуждатъ къмъ по-богато отдѣляне на слюнка, стомашенъ и червенъ сокъ, съ което подпомагатъ храносмилането. Затова се препоръчва да се взима преди ядене по малко грозде.

Органическитѣ киселини, чийто значение както видѣхме е огромно съставляватъ 0.5—0 ⁹/₁₀. Не отъ по малко значение е и пѣстрия брой минерални вещества и витамини въ гроздето. Ако къмъ гроздето се прибави храна, която съдържа бѣлтѣчни напр. хлѣбъ и сирене (кашкавалъ) получава се за организма пълна храна, която напълно задоволява всичкитѣ нужди и функции на организма. Лозаритѣ инстинктивно сж схванали, че

най-добрата и пълна храна презъ гроздобера е грозде, хлѣбъ и сирене. За потвърждаване на горното още по-убедителни сж следнитѣ числа: единъ кгр. грозде развива 774 калории и отговаря на 1190 гр. картсфи, 1105 гр. млѣко, 386 гр. месо, 297 гр. хлѣбъ.

Следователно гроздето е много подходяща храна за организми, които изразходватъ много енергия напр. за хората на тежкия физически трудъ, спорта, туризма и др.

При днешнитѣ общо достъпни цени гроздето трѣбва да стане любимата храна на всички, особено за болнитѣ, старцитѣ и децата.

Лѣчебнитѣ свойства на гроздето сж били познати много добре още на древнитѣ жители на Египетъ и Вавилония. За гроздолѣчението е писано въ съчиненията на тогавашнитѣ писатели. Сжщо и въ срѣднитѣ вѣкове е писано много, обаче едва въ последния вѣкъ то е било проучено основно въ физиологическо и терапевтично отношение. Гроздето като лѣкъ притежава единственото и незаменимо качество, което никой другъ лѣкъ не може да даде, а именно, то е единственото, което може да бжде прието почти отъ всички болни. Като лѣкъ гроздето действа върху организма усилвателно и хранително, пичогоно и разлабително, то намалява киселината на пикочьта, а сжщо така намалява червнитѣ ферментации. Неговото употребление дава отлични резултати при болеститѣ на пикочнитѣ органи, кждето гроздето извършва едно истинско промиване.

Гроздето действа лѣчено върху болеститѣ на черния дробъ, бѣбрецитѣ, червата, стомаха.

Въ много страни въ Европа гроздолѣчението е организирано въ подходящи за цельта мѣста, наречени гроздолѣчебни станции (гроздови курорти). Такива има въ голѣмъ брой по рѣката Рейнъ въ Германия, на много мѣста въ Швейцария, Франция, Австрия и др. страни. Болнитѣ, които се подлагатъ на гроздолѣчение живѣятъ въ самитѣ лозя или близо до лозята, закупуватъ гроздето на известенъ брой главини за да могатъ въ всѣко време да бератъ и ядѣтъ прѣсно грозде. За такива гроздолѣчебни станции и у насъ на много мѣста имаме отлични условия, благодарение добрия климатъ, мѣстоположението, изобилното е евтимо грозде. Приморскитѣ и прибалкански лозарски градове сж подходящи, напримѣръ: Варна, Бургасъ, Карлово, Кюстендилъ, Берковица и нѣкой др. Въ гроздолѣчебнитѣ станции пациентитѣ се подлагатъ на гроздовъ режимъ, като се предпочитатъ за цельта сортовитѣ грозда, чийто зърно е обвито съ тънка ципа и има малко семки. Отъ разпространенитѣ у насъ сортове най-подходящи за горната цель ож: Памидъ, Ч. Мискетъ, Гъмза и др. Гроздовия режимъ трае, обикновено месецъ, месецъ и половина. Първоначално се почва съ малка дневна дажба $\frac{1}{4}$ кгр. като дажбата постепенно се увеличава и може да се стигне до 3—4 кгр.

При това дневната дажба се раздѣля най-малко на три дѣла, първия дѣлъ се изяжда 1 часъ преди закуска, единъ часъ

преди обѣдъ се яде втория дѣлъ и единъ часъ преди вечеря се изяжда третия дѣлъ. Следъ яденето на грозде да се прави лѣка разходка съ цель да се усили дишането. Презъ време траенето на гроздовия режимъ не трѣбва да се употребява за храна месото, като се избѣгватъ и животинскитѣ мазнини.

За съжаление много хора още немогатъ да оценятъ богатството и голѣмата полза, която може да се извлѣче отъ гроздето. Ясно е, че гроздето не е само приятенъ десертъ, а е въ пълния смисълъ на думата лека питателна храна и отличенъ лѣкъ.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

На състоялото се на 26 юлий т. г. въ помѣщението на Б. Л. С. — София събрание на представителитѣ на производителнитѣ кооперации: „Плѣвенска Гѣмза“ въ Плѣвень, „Шевка“ въ Сливень, „Гѣмза“ въ Сухиндолъ, „Лоза“ въ Ст. Загора и „Мискетъ“ въ Ямболъ е билъ разгледанъ въпроса за твърде тежкото финансово положение, въ което сж изпаднали тия и др. кооперативни изби.

Когато преди десетина години условията за развитието на нашето лозарство бѣха сравнително много добри, тия изби направили отъ Българската Земледѣлска Банка и отъ други кредитни учреждения заеми за постройка на избени помѣщения, за набавяне сѣдове, машинария и др. При цена 4—5 лв. на кгр. грозде, каквато бѣше тогава, лихвитѣ на направенитѣ задължения се посрещаша лесно, защото съставляваха само 15—20% отъ стойността на преработваното годишно въ отдѣлнитѣ изби грозде. Освенъ лихвитѣ, избитѣ можаха да погасяватъ и частъ отъ задълженията.

Бързото и силно спадане ценитѣ на гроздето и гроздовитѣ произведения постави тия кооперативни изби въ положение да не могатъ да посрещатъ задълженията си. При цена 2 лв. на кгр. грозде, само лихвитѣ съставляватъ вече около 50% отъ стойността на преработваното годишно грозде. Съ остатъка отъ 50% е невъзможно да се посрещатъ всички останали разходи.

Нѣма абсолютно никакви изгледи за едно близко подобрене на ценитѣ. Напротивъ, наличнитѣ условия ни сочатъ едно още по-голѣмо падане на ценитѣ презъ предстоящия гроздоберъ. Гибелнитѣ послѣдствия отъ това за кооперативнитѣ изби съ по-голѣми задължения сж очевидни. Поради това, напълно основателна е голѣмата загриженостъ на самитѣ изби и на всички ония, които правилно схващатъ тѣхното голѣмо значение за нашето лозарство и насѣщната нужда отъ тѣхното съществуване. Основателни сж били следователно и нѣколкократнитѣ досегашни постѣпки предъ Б. З. Банка да се притече въ тия критически моменти въ помощъ на тия изби. Наистина, банката винаги е обещавала да разреши въ положителна смисълъ въпроса

при първа възможност и конкретно за всѣка отдѣлна изба, обаче и до сега на дѣло нѣма още нищо.

Искането на избитѣ се състои въ намаляване лихвения процентъ на задълженията имъ къмъ банката и др. кредитни учреждения и удѣлжаване срока за окончателното изплащане на тия задължения, или пъкъ изкупуване и дообзавеждане на избитѣ и даването имъ за използване на сжитѣ кооперативни сдружения, срещу поносимъ наемъ. Съ други думи тѣ молятъ за паритетъ съ постронитѣ и строящитѣ се отъ Б. З. Банка районни винарски изби. И щомъ банката и министерството на народното стопанство, чрезъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета сж установили, че рационализирането и модернизирането на нашето винарство е възможно само чрезъ по-голѣми районни изби въ по-важнитѣ лозарски центрове, за постройката и обзавеждането на които трѣбва да се вложатъ по-голѣми срѣдства, твърде умѣстно е да се включатъ въ числото на тия изби и кооперативнитѣ такива, които сж тоже въ голѣми лозарски центрове и сж дали вече доказателства за своята дееспособностъ.

Изключителнитѣ времена налагатъ изключителни срѣдства и колкото по-скоро се приложатъ тия срѣдства, толкова по-добъръ ще бѣде резултата.

Искаме да вѣрваме, че нѣма да се оставятъ да загинатъ предприятия съ такова голѣмо значение за нашето лозарство. Вѣрваме и въ даденото обещание отъ страна на Б. З. Банка на делегацията да удовлетвори справедливото искане на помонатитѣ изби, а сжщо и въ това на министерството на народното стопанство да съдействува за по-скорошното изпълнение на това обещание.

Управителниятъ и контролниятъ съвети на К. Ц. Л. Б. сж имали на 10 и 11 юли т. г. съвмѣстно заседание, на което е разгледанъ между другото и въпроса за вътрешния и външенъ пласментъ на гроздето презъ настоящия сезонъ и участието на сдружението ни въ събирането и продажбата на сжщото. Поради наличността на много фирми, които ще участвуватъ въ пласмента, нуждата отъ повече парични срѣдства за едно непосредствено участие въ събирането и продажбата, съ каквито сдружението не разполага, риска отъ такава намѣса и пр., *реши се*, за предстоящия сезонъ намѣсата на К. Ц. Л. Б. да бѣде само косвена, въ смисълъ да препорѣча при нужда на мѣстни и чужди фирми лица, които сж въведени въ бранша, като агенти за събиране, почистване, опаковане и предаване на стоката.

*

Професионалнитѣ просвѣтни лозарски д-ва, които искатъ да бждатъ приети за колективни членове на К. Ц. Л. Б. трѣбва къмъ заявленията си за целта (по даденъ образецъ) да прилагатъ преписъ отъ устава си, преписъ отъ протокола на общото събрание, въ което изрично да е решено д-вото да членува на Централата и съ колко дѣла (най-малко три) и преписъ отъ удо-

стовърението отъ окръжния съдъ, че д-вото е регистрирано като юридическо лице, съгласно закона за юридическите лица, обнародванъ въ бр. 13 отъ 20 априлъ 1933 г. на Държ. вестникъ.

Уставътъ на д-вото трѣбва да е нагоденъ споредъ последния типовъ такъвъ, който е отпечатанъ отъ Б. Л. С. и се изпраща при поискване. Споредъ този образецъ за уставъ, въ целитъ на д-вото между другото трѣбва да се предвиди, че то посрѣднички при задружни доставки на разни инвентарни предмети и материали, нуждни за членоветъ му, както и при продажбата на лозови произведения на сжщитъ.

Въ гл. трета — сръдства — трѣбва да се предвиди, че всѣки членъ отговѣря солидарно съ другитъ членове въ петоренъ размѣръ на дѣловетъ, които д-вото има или ще има отъ К. Ц. Л. Б. при евентуално последвали загуби.

Ония д-ва, които сж пропуснали срока за подаване заявление за регистрирането имъ въ списъка на юридическите лица, следва да свикатъ учредително събрание за приемане на устава и пр. и следъ това да се явятъ предъ съда като новоосновани такива.

*

Следъ наредбата за професионалнитъ сдружения на държавнитъ служители, която е обнародвана въ брой 95 отъ 20 юли т. г. на Държавенъ вестникъ, сигурно ще последва друга за свободнитъ съсловни професионални сдружения и за кооперативнитъ такива, каквито сж Българския Лозарски съюзъ и Кооперативната Централа на Лозаритъ въ България.

Преди изработването на тази наредба ще бжде сигурно сложенъ на разглеждане въпроса, кои отъ сжществующитъ сдружения да останатъ и за напредъ и кои отъ тѣхъ ще се слѣятъ съ други.

Безспорно, лозарското съсловие е едно отъ най-многобройнитъ и отъ значение за нашето стопанство. Дветъ негови организации — професионалната и икономическата — трѣбва да останатъ и за напредъ като самостоятелни такива, за да проучватъ нуждитъ на лозарското съсловие и сръдствата за подобрене на лозарството и винарството, като важни стопански отрасли, да работятъ за запазване интереситъ на лозаритъ и пр. Но първото и най-важно условие за това е лозарското съсловие да даде осезателни доказателства за своето сжществуване и жизнеспособност. Ако остане да се сжди за неговата жизнеспособност отъ сегашното положение на сжществующитъ две негови организации, трудно би се убедила властта въ това.

По тази именно причина наложително е повече отъ когато и да било другъ пжтъ лозаритъ въ отдѣлнитъ селища да се обединятъ на първо време въ просвѣтно-професионално лозарски д-ва, а впоследствие и въ кооперативни такива. Всички тия д-ва отъ своя страна пжкъ да се обединятъ въ професионално отношение въ Б. Л. С., а въ икономическо въ К. Ц. Л. Б.

Ако се сжди по усвоеното отъ властта начало, трѣбва да се подразбира, че членуването на лозаритъ въ мѣстнитъ д-ва

и на последнитѣ въ Б. Л. С. ще бжде задължително или най-малкото ще бжде задължително внасянето на съответния членски вносъ.

При това положение, сжествуващитѣ лозарски д-ва трѣбва да стегнатъ своитѣ редове и да се подготвятъ за по голѣма дѣлова работа, която ще имъ бжде възложена. Тия, които не сж още членове на Б. Л. С. да побързатъ да станатъ такива, а които не сж уредили членуването си, да го уредятъ.

На дейнитѣ и съзнателни лозари се налага дългътъ да действуватъ за основаването на лозарски д-ва тамъ, кждето нѣма да положатъ грижи за записване повече членове на К. Ц. Л. Б. Предстоящия сезонъ за продажба на грозде за вътрешния пазаръ и за износъ, както и гроздобера сж благоприятни моменти за целта.

На работа лозари, докато е време.

*

До повечето отъ лозарскитѣ д-ва управата на Б. Л. С. е отпредила следното писмо:

Молимъ имайте добрината да ни съобщите:

1. Каква ще бжде реколтата отъ лозята тази година въ качествено отношение въ сравнение съ нормата и въ микалата 1933 год. и колко кгр. срѣдно отъ декаръ се очаква.

2. Каква ще бжде реколтата въ количествено отношение въ сравнение нормата и съ миналата 1933 год. (чистота, едри-на на зърната, захарностъ).

3. Имало ли е презъ годината атмосферни повреди (градушка и др.), какви и $\%$ на повреждане.

4. Имало ли е повреди отъ животински и растителни неприятели (гроздовъ молецъ, пероноспора, оидиумъ) и $\%$ на повреждане.

5. Каква частъ отъ вината стоятъ още непродадени въ производителитѣ и каква е продажната имъ цена на едро засега.

6. Кога предполагате да има узрѣло грозде за мѣстния пазаръ, кога за износъ и кога приблизително ще настѣпи гроздобера.

Положението да се прецени следъ по-щателна обиколка на лозята въ разнитѣ мѣстности на района Ви и разпитъ на вино-производителитѣ.

Съ цель за една по-навременна информация, молимъ Ви най-настойтелно да ни съобщавате редовно:

1. Движението ценитѣ на гроздето за вътрешния пазаръ и на това за износъ, презъ време на кампанията.

2. Презъ гроздобера цената на гроздето, за вино, или на мъстѣта, въ зависимостъ отъ начина на продаването.

Отъ тукъ ние сжщо ще Ви съобщаваме редовно ценитѣ на гроздето за вътрешния пазаръ и за износъ въ разнитѣ товарни пунктове и тия на чуждитѣ пазари, кждето се изнася и продава наше грозде.

Съобщенията Ви да бждатъ кратки и въ следната форма:
За вътрешния пазаръ: Чаушъ лв, Памидъ лв,
Хамбургски мискетъ лв., Резекия лева.

За износъ: Чаушъ лв, Афузъ Али лв., Димяты
. . . . лв., Търсене (задоволително, усилено, слабо).

Презъ гроздоберъ: Търсене (задоволително, добро,
слабо), сключени сдѣлки по лв. кгр. или по лв. ли-
търъ, захарностъ отъ до

Сведенията да се даватъ ежедневно и възъ основа на тѣхъ
Съюзътъ ще съставя своя бюлетинъ и ще Ви го изпраща тоже
ежедневно.

Отъ редовностъ и отъ точността на сведенията, които ще
получаваме отъ отдѣлнитъ райони, ще зависи редовността и
точността на бюлетина, който Съюзътъ ще издава и разпраща.

Затова бждете редовни въ съобщенията си и давайте дан-
ни, добре провѣрени и отговорящи на действителността.

Съ поздравъ:

Български Лозарски Съюзъ

Случайно пропуснатитъ д-ва нека да го иматъ предвидъ и
направятъ всичко възможно за точното му изпълнение. Касае
се за събиране на по-точни предварителни данни за реколтата
отъ лозята непосредствено отъ самитъ лозари и за сериозенъ
опитъ по уреждане на една информационна служба, която ще
бжде отъ голѣма полза за лозаритъ.

*

Съюзната управа е получила единъ екземпляръ отъ изгот-
вения отъ М-вото на финанситъ законопроектъ за монопола на
спирта и ракиитъ, който е билъ разгледанъ обстойно и е пред-
ставила въ сжщото М-тво следното свое мнение по него:

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
9.VII.1933 год.
СОФИЯ

ПРЕПИСЪ.

До Господина Министра на
финансиритъ.

ТУКЪ.

Изложение отъ Българския Лозарски Съюзъ.

Господине Министре,

Българскиятъ лозаръ е следилъ и следи съ голѣмъ инте-
ресъ законоположенията за режима на спирта и ракиитъ въ
страната, отъ който режимъ зависи тѣй много сждбата на на-
шето лозарство.

Всѣко измѣнение на сега сжществующитъ закони за този
режимъ, като държи смѣтка за фискалнитъ интереси на стра-
ната, трѣбва едновременно да държи смѣтка и за интереситъ
на производителното лозарско население. Едно измѣнение на
този режимъ, което би увеличило прихода на лозаря отъ мате-
риалитъ въ винарството, ще бжде посрещнато съ облекчение
отъ лозарското население. Но едно влошаване на и безъ това

крайно влошеното положение на българския лозаръ, ще бжде пагубно за него, пагубно за общото народно стопанство, пагубно и за фиска.

Предлаганиятъ законопроектъ за монопола на спирта и ракиитъ, по наша преценка, общо взето, преследва едностранчивата цел да осигури на държавното съкровище възможно по-голъми постъпления, като не държи смѣтка за стопанската страна на въпроса. Интереситъ на българскитъ лозари сж напълно пренебрегнати, а чрезъ запазване интереситъ на лозаритъ се осигуряватъ и по-голъми постъпления на фиска.

Поради горното и поради извънредно голъмия интересъ у лозарското съсловие къмъ предлагания законопроектъ, молимъ Ви, господине министри, да наредите законопроектътъ да бжде разгледанъ наново отъ членоветъ на комисията, която го е изработила, съвмѣстно съ представителитъ на заинтересуванитъ съсловия, за да се нагоди съобразно стопанскитъ интереси на страната и да бжде въ форма такава, че да стане практически лесно приложимъ.

Управителниятъ съветъ на Българския Лозарски Съюзъ изхождайки отъ интереситъ на нашето лозарство и тия на фиска, въ подкрепа на горната мисълъ, тукъ на кратко Ви излага очебиющитъ дефекти и несъобразности на въпросния законопроектъ, които вѣрваме ще Ви убедятъ въ необходимостта отъ неговото преработване.

1. Законопроектътъ предвижда положения, които действително ще ограничатъ контрабандата, която е еднакво вредна и за фиска и за лоялнитъ производители и да осигури събирането на монополното право. Дирекцията на монопола, обаче, споредъ законопроекта, се дезинтересира отъ осигуряване пласимента на ракиитъ и плодския спиртъ. Тя принуждава производителитъ сами да търсятъ купувачи за произведенитъ отъ тѣхъ количества и да ги водятъ при нея за сключване на сдѣлки.

Ако законопроектътъ стане законъ, вследствие покачване цената на ракиитъ и плодския спиртъ отъ увеличаване на монополното право и поради усложнения начинъ въ продажбата, неминуемо ще последва едно намаление на консумацията до степенъ, да направи безпредметно използването на материалитъ въ винарството.

Другъ би билъ въпроса, ако Дирекцията на монопола събираше въ свои складове добитата ракия срещу заплащане на износна за производителя цена и сама се грижише за пласирането ѝ. *Излишъка отъ ракия и плодъвъ спиртъ, който консумацията не може да погълне, би трѣбвало да отиде въ състава на родното течнo гориво. Евентуалната загуба, която би последвала, трѣбва да се покрие отъ монополното право или отъ митото върху внасянитъ горивни материали, както това е узаконено въ Франция.*

2. Техниката по изваряване ракиитъ трѣбва да бжде такава, че да гарантира възможно по-малка загуба на алкохолъ,

намаляване на производственитѣ разноси (работна рѣка и гориво) и получаването на по-доброкачественъ продуктъ (съ по-малко фузели).

Изхвърлянето на модернитѣ казани, снабдени съ ретификатори и използването само на „домашнитѣ“, примитивнитѣ малки казани, не постига даже преследваната въ законопроекта целъ — получаване ракия съ по малко отъ 50 градуса съдържание, тъй като и съ тѣхъ може да се получи ракия по-силна отъ 50 градуса.

Предлагания начинъ е въ пълно противоречие съ рационализацията на винарството.

3. Снабдяването на „домашнитѣ“ казани съ контролни апарати е нерационално, поради високата цена на същитѣ и технически мѣчно приложимо.

4. Сложността на контрола, който ще се упражнява върху ракеджийницитѣ, би наложило многоброенъ контроленъ персоналъ, което би посжипило стойността на добититѣ продукти.

5. Въ законопроекта не е отдадено нужното внимание на изваряването на частъ отъ вината презъ години на изобилна реколта, като срѣдство за регулиране цената на доброкачественитѣ вина и отдушникъ въ години на лозарска криза.

Отъ казаното до тукъ Вие виждате, господинъ министре, колко е наложително основното преработване на въпросния законопроектъ въ смисълъ да даде едно правилно направление на постѣпленията отъ фиска и едно регламентиране на производството и пласмента му отъ толкова голѣмо значение за народното ни стопанство и увѣрени въ желанието Ви съ увеличение постѣпленията на фиска да се преследва и развитието на нашето лозарство и винарство, оставаме

Съ отлично почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Председателъ : *Ив. П. Бързаковъ.*

Секретаръ : *Д. Бъчваровъ.*

Решението на търговско-индустриалнитѣ камари, събрани на специална за целта конференция въ София, по законопроекта за монопола на спирта и ракиитѣ е сходно съ това на Б. Л. С. Такова е и решението на съюза на питейнопродавцитѣ, само че въ втората точка на това решение е казано :

„Ако въ скоро време не се намѣри подходяща формула за реколтата 1934 год., да се замѣни акциза на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия, съ данѣкъ върху лозята и овощнитѣ градини на декаръ и въ поносими размѣри или най-просто се запази сегашната акцизна система, като размѣра на акциза се установи приблизително споредъ срѣдното алкохолно съдържание на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия“.

По въпроса за акциза върху виното становището на Б. Л. С. е да се премахне, защото при днешнитѣ пазарни цени на гроздето и гроздовитѣ произведения той не може да се понася.

Съ своето решение да се замѣни акциза на виното съ данъкъ върху лозята, съюзътъ на питиепродавцитѣ иска да се освободи отъ него, защото, макаръ и формално само, но споредъ последното измѣнение на закона за акцизитѣ и пр. този акцизъ следва да се заплаща отъ купувача, т. е., отъ питиепродавеца.

Питиепродавцитѣ знаятъ добре да защищаватъ интереситѣ си като такива. Положението на изтощения финансово лозаръ никога не ги е интересувало, не ги интересува и сега, макаръ тѣхния съюзъ да обича да се представлява и като такъвъ на лозаритѣ наредъ съ гостилничари, бакали, хотелджии и кафеджии.

Допирната точка на лозаритѣ съ питиепродавцитѣ е само въ това, че последнитѣ се явяватъ за сега като пласьори на производството на първитѣ, но това не значи, че интереситѣ имъ сж винаги еднакви, за да бждатъ въ една и сжца професионална организация.

Колкото се отнася до другитѣ съсловия — гостилничари, бакали, хотелджии и кафеджии като чисти такива, застанали подъ егидата на питиепродавцитѣ, тѣ нѣматъ дори и тази допирна точка съ лозаритѣ и още по-неумѣстно е да се поставятъ последнитѣ въ една и сжца професионална организация съ тѣхъ.

Лозаритѣ си иматъ своя професионална организация и вънъ отъ нея тѣ не признаватъ друга.

Относно предварителното измѣрване срѣдното алкохолно съдържание на виното и материалитѣ за ракия и съобразно съ това да се опредѣля акциза, остава на министерството на финанситѣ да прецени до колко то е физически възможно и отъ значение при опредѣляне размѣра на акциза.

По вноса на десертно грозде „Афузъ-Али“ въ Англия.

(Изложение на Лондонската експортна кжща „Миниаръ, Мундай и Милеръ Лт.“).

Лондонската кжща Minday & Miller Ltd, Floral Hall Coven Garden е внесла презъ 1933 г. нѣколко вагона съ българското десертно грозде „Афузъ-Али“, опаковано въ щайги, холандски типъ по 5 и 10 кгр. Голѣми и малки чепки били наредени смѣсено въ щайгитѣ, покрити отгоре само съ листъ хартия, прикрепена съ връвъ. Праткитѣ били изпращани съ обикновени вагони безъ хладилници директно за Зеебрюге, безъ прехвърляне. Въ Зеебрюге гроздето било претоваряно въ други вагони и изпращано направо за Лондонъ. Като се вземе предвидъ дългия пътъ и продължителното време отъ 10 дни за превоза, може да се каже, че гроздето е пристигнало въ сравнително добро състояние.

Отначало кжщата е препоръчвала да се опакова гроздето въ щайги отъ по 5 кгр., предполагайки, че въ по-малки щайги гроздето ще пристига въ по-добро състояние; но опита показалъ, че въ това отношение опаковката въ щайги отъ 10 кгр. дава

сжщо добри резултати. Английскитѣ купувачи отбѣгватъ изобщо да купуватъ грозде въ малки опаковки, защото се опасаватъ, че ще бждатъ ошетени по отношение нетното тегло. Изобщо въ Лондонъ се купува гроздето не на тегло, а по щайги, а 10 килограмови щайги сж познати на пазаря. Ето защо се препоръчва да се употребяватъ щайги само отъ 10 кгр.

Препоръчително е да се влагатъ въ щайгитѣ по-голѣми чепки грозде; малкитѣ чепки намаляватъ цената на общата пратка и като се взематъ предвидъ голѣмитѣ разноси по транспорта, изгодно е да се изпращатъ само най-хубавитѣ и голѣми чепки грозде.

Относно количеството десертно грозде, което лондонскитѣ пазаръ може да поеме, мжно може да се даде опредѣленъ отговоръ. Изглежда, че това е повече въпросъ на постоянство и на възбуждане интересъ къмъ търсене това грозде.

Отъ наблюдението на кжщата върху търговията съ плодове, изпращани отъ различнитѣ страни излиза, че тази търговия е по-оживена, когато ценитѣ и на гроздето и на прѣснитѣ плодове на Лондонския пазаръ сж високи. Когато този пазаръ се наводни, ценитѣ спадатъ. А когато ценитѣ сж низки и доставчицитѣ не изпращатъ стоки, тогава ценитѣ се покачватъ бързо. Възъ основа на дългогодишния опитъ се извлича заключението, че стока трѣбва да се изпраща редовно безъ огледъ на това, дали конюнктурата на пазаря е благоприятна или не.

Фирмата проявява желание да търгува и въ бждаще съ прѣсни български плодове, но това се отекчавало съ дългия и скжпъ желѣзопжтенъ транспортъ. За преодоляване тия затруднения, пренасянето на гроздето се пропърчва да става отъ хладилни вагони по Черно-море отъ Варна до Лондонъ.

Заинтересуванитѣ български експортѣори могатъ да се обърнатъ за по-нататъшни информации къмъ горепосочената фирма, като ѝ пишатъ на английски, френски, нѣмски или италиански езикъ.

За морския транспортъ ще има нужда да се наематъ специални параходи съ охладителни инсталации. Такива параходи има на разположение, напр. на транспортната компания West-coff & Laurance, Ltd., 5 и 6 Billiter Avenue. E, C. 3. Морски транспорти на прѣсни плодове сж извършвани отъ Гърция, напримеръ съ парахода „Мурино“. За една пратка отъ 33,734 щайги по 5 кгр. е заплатено навло до Лондонъ 2000 лири стерлинги, при 4 дни свободни за разтоварване на стоката или съ парахода „Гурко“, за една пратка отъ 11,700 щайги по 5 кгр. като е заплатено навло 800 лири стерлинги.

Ако се възприеме морския транспортъ на гроздето, препоръчително е опаковката да се извършва въ затворени кутии (санджета) съ размѣри 45×25 см. Въ тѣзи санджета да се влагатъ най-хубавитѣ и голѣми чепки, като всѣка чепка бжде обита съ двойна мека хартия. Чепкитѣ да бждатъ положени върху надиплена мукава, поставена на дъното на санджето, колкото се може по-свободно и следъ това да се покрятъ пакъ

съ надипленъ картонъ и едва тогава да се постави капака. На двата края на всѣко сандъче да се заковава по една тънка дъсчица, та когато се нареждатъ сандъчетата да остава малко празно пространство между тѣхъ. Двата края на сандъчетата да се свързватъ съ тель, защото заковаването само на капака е недостатъчно. Въ параходитѣ обикновено има отдѣление съ поставки, въ които могатъ да се нареждатъ щайгитѣ. Нуждния за това дървенъ материалъ може да се достави отъ самото параходно дружество при сключването на договоръ за транспорта.

Споредъ капацитета на пазаря и въ зависимостъ отъ пристигането на параходитѣ, фирмата ще нареди начина на разпредѣлението на пристигащото грозде по различнитѣ пазари въ Англия или по искането на износителя ще остава известенъ брой щайги въ магазинажъ въ хпадилници въ Лондонъ.

Проектъ за правилникъ за регулиране на вносъ на грозде, овощия и зеленчуци въ Германия,

(Изпратенъ отъ бѣлг. вицеконсулъ въ Прага, Д-ръ Парлапановъ).

1. Урежда се въ гр. Лайпцигъ централа, ръководена отъ Д-ръ П. съ активни сътрудници всички бѣлгари секретари на нашитѣ генерални консулства въ ония градове, гдето се изпращатъ цѣли вагони за съответенъ пласьоръ, гдето всѣки досегашенъ износителъ си има свой *пласьоръ*.

2. Всѣки износителъ съобщава на централата адреситѣ на своитѣ пласьори въ всички *гросмарктхалета* и работи съ тѣхъ, тъй като че ли централата не съществува.

3. Всѣки *износителъ* съобщава на своя пласьоръ, че бѣлгарскитѣ експортъори иматъ своя централа за контрола въ Лайпцигъ за цѣлия германски пазаръ съ следнитѣ права спрямо пласьора.

а) Може да постави едно лице — обязательно бѣлгаринъ, на щанда на комисионера-пласьоръ, за да помага при продажбата, та по този начинъ по-бързо да се справи съ реда на продажбата.

б) Да преглежда всѣки цетлелъ за продадени щийги.

в) Да бди, за да се спазватъ опредѣленитѣ партидни цени за бѣлгарското грозде въ едно Гросмарктхале и тутакси да постави своето вето при случай на подбивание на цена.

4. Всѣки износителъ съобщава на пласьора си, че той нѣма право да продава цѣлъ вагонъ, безъ съгласието на централата въ другъ градъ на Германия.

5. Опредѣля се отъ М-вото едно мѣсто, длъжностно лице отъ гара Драгманъ, което всѣкидневно ще телеграфира въ Лайпцигъ, когато замине влакъ съ колко вагона за Германия.

6. Когато настѣпи време дъждовно или влажно, че не се бере грозде, трѣбва да се съобщава пакъ въ Лайпцигъ, за да се подържатъ ценитѣ и ако е сгодно да се повишатъ.

7. Централата се задължава ежедневно отъ сутринъ къмъ

6 часа да говори съ определенитѣ германски гранични пунктове гдето ще имаме тоже натоварено лице отъ ж. п. станция да ни дава сведение колко вагона сж дошли или колко вагона има по всѣка вѣроятност да пристигнатъ утре. Тия сведения веднага се предаватъ на активнитѣ сътрудници въ другитѣ градове, като при това се избѣгне всѣко ненормално натрупване на вагони въ единъ пунктъ.

Забележка: Когато се случи, че въ гранични пунктъ ще пристигнатъ отъ разни износители сравнително голѣмо количество вагони на разни пласьори отъ разни износители, то централата има право да направи измѣнение на нѣкои предписания на износителя, като дирижира нѣкой вагонъ при дадения случай въ другъ градъ, на пласьоръ, който има съответния износител. За да има справедливостъ, ще се тегли жребие, за да се установи кои вагони ще трѣбва да се изпращатъ въ другъ градъ направо отъ границата. Това измѣнение се съобщава незабавно на двамата пласьори на износителя: онзи, който нѣма да получи вагона и онзи, който ще получи вагона.

8. Отчитания и плащания извършва всѣки пласьоръ направо съ износителя.

9. Деянията на централата въ Лайпцигъ стоятъ подъ контролата на Министерството на стопанството или на Търговската камара, или на комитетъ, който ще се образува съ съгласието на всички износители.

10. Централата, наедно съ всичкитѣ ѝ активни сътрудници, както е поменато въ точка 1 се издържа отъ икономитѣ, които ще се постигнатъ отъ комисионна, която *новата организация* ще наложи на всички досегашни и бѣдащи пласьори.

Една четвъртъ отъ тия икономии наедно съ известни субсидии, които българскитѣ власти могатъ да опредѣлятъ, ще образуватъ фондъ за *пропаганда на българското грозде въ Германия.*

Положението на пазаря.

Чужбина.

Тази година лозарската култура се намира отново въ едно изключително състояние. Докато миналата година иммахме закъснение въ реколтата съ единъ месецъ, тази година имаме единъ бързъ преходъ отъ зимата къмъ лѣтото и атмосфернитѣ условия ускориха вегетацията изобщо съ 3—4 седмици. Настъпилото общо засушаване, което причини загуби при другитѣ култури, за лозата се отрази благоприятно и въ почти всички лозарски страни състоянието на лозята и гроздето се намира въ много добро състояние.

Условията за развитието на пероноспората сжщо не бѣха благоприятни и нанесенитѣ досега поражения отъ нея сж незначителни.

Загуби доста чувствителни сж нанесени отъ градушка, особено въ нѣкои области на Франция и северна Италия, които се изчисляватъ къмъ 20—25 милиона франка. Изобщо състоянието на гроздовата реколта се намира досега въ добро състояние и предвижданията за получаване на доброкачествени вина и десертни грозда сж благоприятни.

Поради общото засушаване, очаква се качествена реколта въ почти всички лозарски страни. Раннитѣ сортове грозда започватъ да се

явяват на европейскитѣ пазари. Унгария вече изнася на Виенския пазаръ и ценитѣ на гроздето започватъ бързо да спадатъ поради усилената конкуренция, която Югославия прави съ износа на ранни сортове грозда въ Виена.

Въ отдѣлнитѣ лозарски страни положението е следното:

Австрия. Очаква се добра реколта въ качествено отношение. Поради голѣмата суша презъ време на вегетацията предполага се, че ще има едно намаление въ количеството отъ 20—25% въ сравнение съ миналата реколта. Поради топлинѣ и слънчеви дни напоследъкъ узрѣването напредва и при едно минимално поражение отъ криптогамически болести, реколтата ще бѣде добра и качествена. На пазаря положението е спокойно и стагнацията се усилва още повече поради последнитѣ политически събития. Това положение изглежда, че нѣма да се измѣни до новата реколта.

Унгария. Условиата за развитието на лозята сж били благоприятни, благодарение на доброто време главно презъ периода на цѣтенето. Паразити по лозята сж причинили локални шети и не ще иматъ голѣмо влияние върху реколтата, за която се очертаватъ добри перспективи. Гроздата бързо отиватъ къмъ узрѣване и на пазаря се изнасятъ вече ранни сортове, една частъ отъ които отива за Виенския пазаръ. Едно продължително затишие се забелѣзва въ сдѣлките съ вината; запаситѣ сж изчерпани и производителитѣ сж наклонни да се освободятъ отъ наличнитѣ количества вина, като иматъ предвидъ очакваната благоприятна реколта.

Югославия сжщо очаква една добра реколта, както въ количествено, така и въ качествено отношение. Поражения отъ градушки и бури, както и отъ разни болести има само въ Далматинската областъ, които нѣма да укажатъ голѣмо влияние върху общото добро състояние на реколтата. Запаситѣ на вина отъ миналогодишната реколта сж значителни, а при това раздвижването на пазара е много слабо. Консумацията въ страната е силно намалена, изгледитѣ за износъ сж неблагоприятни и поради това производителитѣ сж наклонни да продаватъ и на по-ниска цена, за да могатъ да се освободятъ отъ наличнитѣ количества вина.

Ромъния. Положението е сжщото. Има голѣмо количество непродадени вина, очакванията за реколтата сж благоприятни и ценитѣ на вината падатъ при много слабо търсене.

Гърция. Реколтата въ количествено отношение е подъ нормалната, обаче по качество ще бѣде много добра.

Чехославия ще разчита на една намалена реколта поради сухата и други неблагоприятни климатически условия, особено въ Подкарпатска Русия, кждето неуспѣшно се борятъ съ разширения Оидиумъ.

Русия разполага съ по-голѣми количества миналогодишни вина.

Германия. Климатическитѣ условия сж благоприятни въ всѣко отношение. Изгледитѣ за реколтата сж много добри. Пазаря е спокоенъ при доста твърди цени. Сдѣлки ставатъ слаби. Запаситѣ отъ миналогодишнитѣ вина сж намалени.

Франция. Пазаря е спокоенъ и ценитѣ сж спаднали. Новата реколта тукъ бѣ засегната чувствително отъ бури, градушки, проливни дъждове и благоприятно развитие на пероноспората, затова може да се каже, че добивътъ ще бѣде срѣденъ. Загубитѣ се изчисляватъ общо за около 10—12 милиона франка и се очаква, че Франция ще излѣзе на свѣтовния пазаръ съ 75—80 милиона хектолитра вино.

Италия. Опустошенията отъ градушки и тука сж доста значителни и общо загубитѣ отъ тѣхъ и други неблагоприятни атмосферни влияния както и разни болести се изчисляватъ на около 10—12 милиона лири. Пораженията въ различни области не сж еднакви, но общо може да се разчита на една приблизително срѣдна реколта, която ще бѣде по-голѣма отъ миналогодишната. Запаситѣ отъ стари вина сж почти изчерпани. Ценитѣ сж постоянни, съ тенденция за покачване.

Испания. Може да се нареди между странитѣ, кждето всички условия сж били благоприятни за правилното развитие на лозата. Малки загуби сж причинени отъ пероноспората и градушки, обаче, нанесенитѣ повреди сж локални и не се отразяватъ върху добрия добивъ и състояние на реколтата, която може да се класифицира като много добра въ количествено и отлична въ качествено отношение. Пазаря е твърде спокоенъ, което обстоятелство е характерно за сезона. Малкото останали запаси продължаватъ да се изчерпватъ и ценитѣ подържани отъ производителитѣ започватъ да спадатъ.

Макаръ и да не може окончателно да се опредѣли реколтата за тази година въ количествено и качествено отношение, но като се иматъ предвидъ климатическитѣ особености, които благоприятствуваха развитието на лозата, съ голѣма положителностъ може да се твърди, че ще имаме почти въ всички лозарски страни една много добра по качество реколта. Хубавитѣ слънчеви дни ускориha узрѣването на гроздето и навсѣкжде гроздобера ще бжде много по рано въ сравнение съ миналата година.

България.

Състоянието на реколтата и изгледитѣ за износъ.

Състоянието на лозята у насъ тази година е отлично. Лозята преживуваха много добре, сушата не се отрази пагубно върху развитието имъ, освенъ на нѣкои мѣста при новопосаденитѣ лозя. Пероноспората почти не можа да се развие, а следъ последнитѣ паднали дждове се появи въ малкѣ размѣри загниване. Загубитѣ, нанесени отъ градушки се изчисляватъ къмъ 10—15%. Изобщо, реколтата е много добра въ количествено и качествено отношение и нанесенитѣ повреди се попълватъ съ новитѣ насаждения, така че, въ сравнение съ миналата година ще имаме много по-голѣмъ добивъ.

Узрѣването на гроздата отива правилно, съ едно изпреварване отъ 3—4 седмици и състоянието, както на виненитѣ, така и на десертнитѣ грозда е отлично. Раннитѣ сортове грозда, като Перлъ де Ксаба, Жоаненъ, Шасла, Чаушъ и др. се изнасятъ на мѣстния пазаръ и намиратъ пласментъ при първоначални цени отъ 12 до 4 лева къмъ днешна дата. Очаква се тази година увеличенъ износъ, за който Министерството на народното стопанство полага голѣми грижи, що се отнася до организирането на единъ правилненъ износъ, така и за намиране пазари за пласментъ на нашитѣ десертни грозда. Изработена е наредба за амбалажа на десертнитѣ грозда, съ която се препорѣчватъ холандския и италиански типъ шайги, като се даватъ подробно размѣритѣ и направата, за да се получи по-голѣма издържливостъ при транспорта и по-добро запазване на гроздето. Опредѣлятъ се сжщо и пунктoветѣ, кждето ще се извършва контрола на изнесенитѣ вагони съ грозде, като се даватъ най-строги наредби за доброкачествеността на изнасяния материалъ.

Първата пратка за Берлинъ отъ сорта Чаушъ е бжде натоварена тия дни отъ Пловдивъ. Гроздето ще пътува въ хладиленъ вагонъ.

Предвижда се, че ценитѣ на гроздето, което ще намѣри пласментъ на европейскитѣ пазари не ще бждатъ високи. Първитѣ пратки Италианско и Французко грозде отъ сорта „Шасла“ на берлинския пазаръ се е продавало първия день 19—20 лева, а втория и третия день пада на 15—16 лева.

Пазаритѣ кждето ще намѣри пласментъ българското грозде оставатъ пакъ миналогодишнитѣ. Англия се интересува отъ сорта „Афузъ-Али“ и една лондонска къща, която миналата година е внесла нѣколко вагона „Афузъ-Али“ въ холански типъ шайги отъ 5 и 10 кгр. е останала доволна отъ сравнително доброто състояние на пристигналото грозде, въпрѣки дългия транспортъ отъ 10 дена.

Сжщата фирма изявява желание да търгува и за въ бждаще съ прѣсни български плодове. Англия представлява много добъръ пазаръ за българското грозде и плодове. Праткитѣ се придружаватъ само отъ свидетелство за произходъ и не сжществуватъ никакви ограничения за

количеството на вноса. Мѣстното производство е незначително въ сравнение съ грамадния вносъ, и ако положението на България като вносителка въ Англия не бѣше отегчено отъ дългия транспортъ, този пазаръ би могълъ да погълне голѣмо количество отъ нашия износъ на десертно грозде.

Между другитъ пазари, по-интересенъ ще бѣде за насъ Пражкия, тъй като стопанско-икономическото и политическо положение на Чехославия за сега е най-добре урегулирано въ сравнение съ това на съседнитъ страни — Германия и Австрия.

Най-голѣмата конкуренция на Пражкия пазаръ за нашето грозде ще бѣде отъ страна на Югославия, съ по-низкитъ цени, които тѣ ще предлагатъ. Обаче, като имаме предвидъ, че изнасяния сортъ „Смедеревка“ не може да съперничи съ нашето „Афузъ-Али“, остава само да се конкурира цената, но не и качеството.

Останалитъ вносители на този пазаръ не представляватъ голѣмъ интересъ, тъй като Италия и Унгария нѣматъ голѣми контингенти съ Чехославия за вносъ на грозде, а Гърция, която отскоро се явява на Пражкия пазаръ и ще внася грозде на компенсационни начала, не може да конкурира на низки цени поради дългия и скъпъ транспортъ.

Въ Чехославия вносътъ на грозде е подведенъ подъ режима на предварително разрешение при всѣка отдѣлна сдѣлка, но тази формалностъ не затруднява вноса и поне за вносъ отъ България не е отказвано подобно разрешение. Уговорения размѣръ на вносна контингентъ, споредъ търговския договоръ между България и Чехославия е за 700,000 кгр.

Полша също представлява ежегодно все по-голѣмъ интересъ за вноса на нашитъ грозда и тази година пазаря ще поеме по-голѣмо количество, поради добрия приемъ, който миналата година намѣри нашето грозде тамъ. Вносътъ на десертно грозде въ Полша е подведенъ също подъ режима на специални разрешения, издавани отъ Министерството на финанситъ. Вносното мито е намалено на 45 злоти за 100 кгр. презъ времето отъ 15 юли до 30 ноември. Общъ контингентъ нѣма да бѣде опредѣленъ и вноса ще се допусне въ неограничено количество, при условие да бѣде компенсиранъ съ износъ на полски стоки за България.

Вносътъ на десертно грозде въ Швейцария е контингентиранъ. Митото за грозде въ пощенски колетѣ до 5 кгр. е 155 лева за 100 кгр. Въ други пратки 310 лева за 100 кгр.

Австрия ще внася десертно грозде отъ България при стария режимъ за вносъ на стоки отъ България до сключването на нова клирингова спогодба.

Вносътъ е контингентиранъ въ рамкитъ на опредѣлени контингенти за всѣка държава. Улеснения се правятъ при вноса на компенсационни начала. Очаква се единъ по голѣмъ пласиментъ отъ миналата година.

Вносътъ на десертно грозде и други плодове въ Германия не ще бѣде ограниченъ. Заплащането на вноса ще става по клиринга между Б. Н. Б. и Райхсбанкъ. Разрешения за заплащане български вносъ по клиринга се даватъ и ще се даватъ съ особено предпочитание за България, като се позволяватъ стокови плащания по 50 на сто отъ основнитъ девизни контингенти. Този размѣръ може да се увеличи ако стане нужда.

Очакватъ се първитъ пратки отъ нашитъ десертни грозда съ голѣмъ интересъ, благодарение доброто реноме, което си спечелиха съ миналия износъ. Тази година пласимента на грозде и други прѣсни или сушени плодове отъ България се очаква да бѣде много добъръ.

ВИНО.

Значителни количества отъ миналогодишнитъ вина не сж продани. Всички по-голѣми лозари и кооперации, които успѣха да приготвятъ доброкачествени вина се въздържаха да продаватъ, изчаквайки облекчение на пазаря и по-високи цени. Търсенето за сега е незначително и сдѣлки ставатъ за по-малки количества. Ценитъ за Северна

България се движатъ между 3°00—4°50 лв., а за Южна България 4—5 лева и 5—7 лв. за по-качествени вина отъ Сливенско и Т.-Пазарджишко. Още по-тежко е положението съгроздовия сокъ отъ който миналата година се приготви въ по-голъмо количество и задава голъма грижа въ настоящия моментъ на всички производители.

РАКИИ: Продаватъ се по 30—32 стот. градуса при слабо търсене. St.

ХРОНИКА

Г-нъ Проф. Недѣлчевъ ще посети презъ м. августъ т. г. Гърция, където ще проучи гръцкитъ десертни сортове грозда и приготвляването на стафиди.

Селекционирани ферменти ще бждатъ раздадени отъ лозарския институтъ и презъ предстоящия гроздоберъ. Министерството на народното стопанство ще организира приготвляването и раздаването на квасъ на лозаритъ.

Поправка. Въ миналия брой (4) на списанието сж допуснати нѣколко грѣшки въ статията на професоръ Недѣлчевъ: „Алкохолнитъ ферменти въ винарството“. На стр. 100, редъ 30, отгоре надолу, следъ „грама захаръ“ е пропуснато и трѣбва да се прибави: „насторианусъ изразходва 20,03 грама захаръ, а елипсоидеусъ само 17,58 грама“. На стр. 101, редъ 20, отгоре надолу, вмѣсто „време“ да се чете „време“. На сжщата страница, редъ 4, отдолу нагоре, вмѣсто „инвентрирана“ да се чете „инвертирана“. На стр. 102, редъ 6, отгоре надолу, вмѣсто оценката да се чете „оцетната“. На сжщата страница, редъ 24, отгоре надолу, следъ „доза отъ“ да се прибави „50 mgr.“. На сжщата страница, редъ 9, отдолу нагоре, фразата: „Това и пр.“ да се чете така: „Това се обяснява съ разпредѣлението на антисептичното сръдство между голъмъ брой ферменти. При ниска температура действието на сѣрния двуокисъ сѣ прибавя къмъ действието на студа и пр.“.

На стр. 122, въ: „Състояние на лозата“, вмѣсто м юний, да се чете м. юлий.

Сведения къмъ 1 априлъ за количествата вина, съ алкохолно съдържание подъ 9 градуса, отъ миналогодишната реколта, въ литри по околии:

Шуменъ — 42,000; Преславъ — 243,000; Ески Джумая — 250,000; Попово — 20,000; Нови Пазаръ 12,000; Панагюрище — 150,000; Пазарджикъ — 25,000; Бургасъ — 35,000; Анхиало — 20,000; Враца — 70,000; Орѣхово — 50,000; Фердинандъ — 120,000; Берковица — 20,000; Бѣла Слатина — 40,000; Неврокопъ — 6,500; Плѣвенъ — 50,000; Никополъ — 700,000; Ловечъ — 300,000; Луковитъ — 5,000; Търново — 1,200,000; Горна Орѣховица — 200,000; Дръново — 400,000; Свищовъ — 340,000; Севлиево — 1,200,000; Варна — 90,000; Провадия — 20,000; Кюстендилъ — 300,000; Дупница — 250,000; Новоселци — 8,000; Бѣлоградчикъ — 200,000 или всичко 6,816,500 литри.

По поводъ проекта на Министерството на финанситъ за въвеждане монополъ на спирта и ракиитъ получиха се почти отъ всички лозарски селища начело съ Сухиндолъ изложения, съ които посочвайки тежкото положение на лозаря подчертаватъ, че така проектирания монополъ нѣма да донесе по-голъми приходи на държавата и да подпомогне лозаря. Изказватъ се за проекта — изложението на Българския Лозарски Съюзъ.

Бѣлоградчикитъ лозари начело съ своето общинско управление сж отправили основателна молба до Директора на Храноизноса да се допълни чл. 2 отъ наредба 45 отъ 29 юний т. г. за да се допуска продажба (замѣна) на зърнени храни и съ лозарски произведения, както е уредено съ градинартия.

Плѣвенското лозарско д-во полага голъми усилия при съдействието на агрономството, общината и Популарната банка за създаване улеснения на износителитъ и лозаритъ по предстоящия износъ на

десертни грозда. Изработило е свой правилникъ по брането, опаковането и изобщо поупитиѣ. Общината усилено поправя всички полски пжтища, а Популярната банка кредитира постройката на голѣмъ шопронъ на гарата за стоварване на гроздето, като лозаритѣ за всѣки килограмъ грозде ще заплащатъ по 5 ст. за изплащане на шопрона. Реколтата е отлична и се очаква да се изнесатъ надъ 300 вагона грозде.

Държавното Срднѣно Лозарско Винарско и Градинарско училище въ Плѣвенъ е закрито едновременно съ другитѣ две срднѣни земледѣлски училища въ Садово и Образцовъ чифликъ и Девическото такова въ Айтосъ.

Каквито и да сж съображенията за премахването на срднѣнитѣ земледѣлски училища, закриваието на единственното специално лозарско-винарско и градинарско училище въ моментъ, когато тия отрасли сж въ периодъ на силно разрастване, ще се почувствува твърде болезнено въ страната.

Нуждата отъ интелигентни винари-техници, лозари и овощари, пепиниеристи, градинари и пр. за частнитѣ и общественни стопанства не ще може да се задоволи само отъ нишитѣ практически училища и агрономическия факултетъ, понеже

първитѣ пускатъ хора съ недостатъчна обща култура, а агрономическия факултетъ дава питомци безъ достатъчна практическа подготовка, годни предимно за научна работа.

Върваме, че макаръ и съ една основно промѣнена програма, Плѣвненското училище ще се възстанови наново.

Тазигодишната сесия на съвета по винарството се състоя между 5 и 20 юний Съ заповѣдь № 1448 отъ 3 юли, г. Министерътъ на нар. стопанство нареди да се събере съветътъ подъ председателството на г. Ив. Николовъ, директоръ на земледѣлието и въ съставъ, определенъ въ § 27 отъ правилника за приложение на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

Съветътъ заседава отъ 5 до 20 юни т. г. при дневенъ редъ: 1) Измѣнение и допълнение на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета и правилника за приложението му; 2) Прегледъ на извършената работа по установяване нормитѣ на българскитѣ вина; 3) Приемане международнитѣ методи за изследване на вината, съгласно решението на експертитѣ въ Римъ; 4) Координиране на дейността на контролнитѣ органи отъ разнитѣ ведомства.

Съветътъ е протоколиралъ решенията си и ги е представилъ на г-на Министра за одобрение.

СПИСЪКЪ

на фирмитѣ — износители на грозде, овощия и зеленчуци презъ 1934 год., регистрирани до 1 августъ с. г.

1. Общъ съюзъ на Бѣлг. землед. кооперации, София — Раковски 99.
2. „Дамятъ“ експортно д-во, София — ул. Царь Самуилъ 50.
3. „Гроздь“ О. О. д-во за търговия, София — ул. Позитано 3.
4. Атанасъ Н. Галановъ & С-ие, търговци отъ Пловдивъ.
5. Трифонъ Боевъ, с. Врабево, Троянско.
6. Поповъ & С-ие Джабарски отъ гр. Ловечъ.
7. „Задруга“ О. О. д-во при Съюза на популярнитѣ банки, София — пл. Славейковъ № 7.
8. Иванъ Банчевъ Казанджиевъ, София — ул. Ст. Караджа № 16.
9. „Агефа“ — А. Д. за външна търговия, София — ул. Враба 10.
10. Никола П. Ковачевъ, търговия и представителство, София. бул. Дондуковъ № 75.
11. Давидъ М. Леви и Синъ, София, ул. Царь Симеонъ 73.
12. Никола С. Мариновъ, София, ул. Бр. Миладинови 12.
13. П. Майнарди & С-ие, София, ул. Орландовска № 4.
14. „Пиринъ“, А. Д. за търговия, индустрия и представителство, София, ул. Три уши № 1.

(Следватъ въ кн. 6(.

Почитаеми господине,

Настоятелно Ви молимъ, издължете абонамента си за тая година, като ни изпратите сумата 50 лв., чрезъ приложената въ II-ра книжка внос на бележка за наша пощенска смѣтка № 878 (такива можете да получите и отъ пощенската станция) пощенски записъ или препор. писмо.

РЕДАКЦИЯТА.

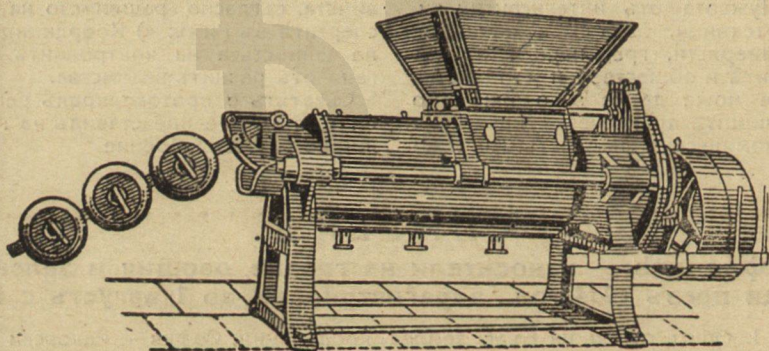
VERMOUTH DE TURIN ТУРИНСКИ ВЕРМУТЪ

Ще получите вермутъ подобенъ на най-прочутитѣ италиянски вермути като употребите

„АРОМАТИЧЕНЪ ПРАХЪ ЗА ТУРИНСКИ ВЕРМУТЪ“
на фирмата (основана презъ 1900 год.)

G. NORZI — TURIN (Italie), 7, Piazza Bodoni

Търсятъ се деятелни представители, които да купуватъ за тѣхна смѣтка.



Лозари и винари,

Ако щадите интереситѣ си и държите да получите доброкачествени вина, набавете си за предстоящия сезонъ

ВИНТОВИ ГРОЗДОВИ ПРЕСИ

съ непрекъснато действие и

РОНКАЧКИ МЕЛАЧКИ

отъ ИВ. СИМЕОНОВЪ, КАПОНОВЪ & С-ие

МАШИННА ФАБРИКА И ЖЕЛЪЗОЛЪЯРНА

Телефонъ 87.

ПЛЪВЕНЪ.

За телегр. „Мелница“.