

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ  
на Българския Лозарски Съюзъ  
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв.  
Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: Проф. Н. Недѣлчевъ, Ст. Икономовъ, Н. Мжиковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Тѣхната цель — Д. Бъчваровъ; 2) Новитѣ насоки на нашето лозарско производство — Бълчо Бълчевъ; 3) Да погледаме — Н. Мжиковъ; 4) Синия камък и възможности за неговото производство въ България — В. Чакъровъ; 5) Шаренъ гроздовъ молецъ — проф. Н. Недѣлчевъ; 6) Кога и какъ да кършимъ лозята — Ст. Икономовъ; 7) Изкуствено опрашване на лозитѣ — К. Ивановъ; 8) Оидиума — Бълчо Ив. Бълчевъ; 9) Прорѣждане плодетъ въ овощарството — В. В. Стрибърни; 10) Единъ недостатъкъ на вината и пр. — М. Ефанова; 11) Лозарскитѣ и винарски проблеми и пр. — Ив. Георгиевъ; 12) Пропаганда на виното и гроздето; 13) Съюзни и дружествени; 14) Положението на пазара; 15) Хроника; 16) Книжнина.

Д. Бъчваровъ

## Тѣхната цель.

Българскитѣ лозари сж опредѣлили вече своето становище: всичко нужно за лозарството да си го доставятъ чрезъ своитѣ организации, защото само така ще могатъ да го иматъ на най-износна цена, най-доброкачествено и подходяще за предназначението му. Пласимента на произведенията имъ да става сжщо чрезъ тѣхнитѣ организации за добиване максимумъ облаги. Съзнанието на лозаритѣ е доста повишено, а и ценитѣ на гроздето и гроздовитѣ продукти сж такива, че не може и не трѣбва да има мѣсто за посрѣдника, който и да билъ той.

Единъ отъ най-важнитѣ артикули за лозаря е синия камъкъ. Смѣло може да се каже, че деветъ десети отъ употрѣбаваня въ страната такъвъ отива за прѣскане на лозята главно противъ пероноспората. Борбата съ този растителенъ неприятель е една необходимостъ, съзната отъ всички лозари. Тя е една отъ най-големитѣ имъ грижи и за нея тѣ иждивяватъ много трудъ и срѣдства. При днешната понижена цена до подъ производната такава на гроздето, лозарьтъ е принуденъ да държи смѣтка и за стотинката. За него 40—50 стотинки или единъ левъ въ повече или по-малко на



кгр. синь камъкъ е отъ голѣмо значение. Най после, ако той трѣбва да плати синия камъкъ малко по-скжпо, отколкото струва, разликата трѣбва да остане за лозарскитѣ организации, за общи мѣроприятия по редица въпроси, които засѣгатъ неговия поминъкъ.

Тази проста истина като че не може да бжде достатъчно добре разбрана отъ Българската Земледѣлска банка.

Следъ 1931 година, която ще остане паметна по безбожната спекула съ синия камъкъ, банката бѣше принудена да възобнови по-раншната практика да доставя достатъчно синь камъкъ, за да регулира цената му. Тя, обаче, предложи пласирането на Общия съюзъ на българскитѣ земледѣлски кооперации, като му даде пълната си подкрепа. Това пласиране миналата година бѣше много доходно за Общия съюзъ и членоветѣ му — районни съюзи и кредитни кооперации. Реализира се добра печалба, която компенсира загуби отъ несполучливи сдѣлки.

И тази година Българската Земледѣлска банка предложи на сжщия съюзъ пласимента на синия камъкъ. Предварително се отстрани всѣка конкуренция, като се доби единъ видъ монополъ за единственъ доставчикъ, съ цель да не се излагатъ лозаритѣ на експлоатацията на частнитѣ търговци и сжщевременно да може доставката да стане на компенсационни начала срещу тютюнъ и розово масло. За получаване на този монополъ много спомогна и Лозарския съюзъ. Никой другъ следователно нѣма по-голѣмо основание да получи правото за пласиране на доставения отъ банката синь камъкъ. Въпрѣки това, банката едва следъ дълги настоявания се съгласи да му даде известно количество за задоволяване нуждитѣ на лозари и земледѣлци, обединени въ членуващи къмъ Съюза лозарски дружества и кооперации. Това си съгласие тя даде съ условие, Лозарския съюзъ да уговори предварително съ много толерирания отъ нея Общъ съюзъ на българскитѣ земледѣлски кооперации, начина на отпушането и пр.

Колкото и не основателно, това условие се прие отъ Лозарския съюзъ и се постигна известно споразумение. Общиятъ съюзъ, обаче, само следъ нѣколко дена отказа това споразумение и заява на банката, че е разпродалъ вече всичкия синь камъкъ и не може да даде нищо на Българския лозарски съюзъ. До като три дни по-рано той се показваше загриженъ дали ще пласира даденитѣ му три милиона кгр. и докато въ сжщото време той отпусна на Синдикалната централа доста голѣмо количество за продаване, а районни съюзи въ провинцията продаваха на бакалски кооперации, попритиснатъ малко отъ банката, той се мъчи да я постави при свършенъ фактъ. Жалъ му бѣше да се лиши макаръ само и отъ една шеста отъ дадената му твърде изгодна за него сдѣлка.



Не е мъчно да си обяснимъ това поведение на Общия съюзъ. Той вижда въ лицето на Българския лозарски съюзъ и особено въ това на новооснованата кооперативна централа на лозаритѣ въ България единъ свой съперникъ, който въ стремежа си да защитава материалнитѣ интереси на лозаритѣ, съ компетенцията си по въпроситѣ отъ лозарско-винарски характеръ, съ добития си авторитетъ ще го измѣсти въ лозарската икономика. Именно за това този съюзъ и тази кооперация трѣбва да бждатъ унищожени, чрезъ подбиване авторитета имъ предъ българскитѣ лозари. Че ще бждатъ оставени безъ синъ камъкъ хиляди лозари въ най-важния моментъ, че десетки хиляди декара лозя ще бждатъ изгорени отъ пероноспората и ще бждатъ обречени на мизерия толкова лозари — това за хората отъ този съюзъ като че нѣма никакво значение.

Ние не го криемъ, пъкъ и въ самия уставъ на Кооперативната централа е ясно казано какви сж целитѣ ѝ и срѣдствата. Ние сме за едно целесъобразно разпредѣление на работата — за една специализация. Лозарското съсловие въ страната брой надъ 100,000 семейства и е вложило надъ десетъ милиарда лева капиталъ въ лозята си. То не може да се приютява подъ продѣнения щитъ на Общия съюзъ. Претоварена кола съ протрити ости рискува всѣки моментъ да се строши.

Цельта на Общия съюзъ стана ясна за лозаритѣ още когато се основаваше Кооперативната централа, само че тѣ не можаха да допуснатъ, че ще се употрѣбятъ подобни срѣдства.

Отказътъ да се даде на Българския лозарски съюзъ съобщения отъ банката синъ камъкъ тъкмо въ последния и най-критични моментъ, безспорно засѣга много чувствително българскитѣ лозари, но затова именно въ мнозинството отъ тѣхъ още повече се засилва съзнанието и решението за една самостояйна и успѣшна работа въ областта на лозарската икономика. Единъ фрапантенъ случай за пренебрежение тѣхнитѣ жизнени интереси възбужда повече желание и енергия за самопомощъ. Тѣ нѣма да отстъпятъ отъ начертания пътъ, защото самия животъ имъ го налага. Временно колебание може да се появи въ нѣкои по-слаби духомъ, но то ще мине бързо. Общиятъ устремъ ще ги повлѣче и постижението на предначертаната цель е сигурно.

Намъ е необяснимо поведението на Българската Земледѣлска банка по този въпросъ, особено презъ последнитѣ две седмици. Държането ѝ може да се опиричи на калайдоскопъ, поставенъ въ централното помѣщение, въ който се виждатъ смѣняющи се всѣки день, понѣкога и два пжти на день, фигури, показващи ту „не“, ту „да“.

Управителтъ на банката г. Сакаровъ на 22 май вечертъ каза, че двама отъ администраторитѣ му го саботи-



рали. На следния день той самия изглежда се е присъединилъ къмъ тѣхъ, самосаботиралъ се е. Ние го познаваме за сериозенъ и като човѣкъ на поста си. Той много пжти е изказалъ хубавитѣ си разбирания по запазване на лозарството и подобрене винарството въ страната и дава добри доказателства за това.

Не разбираме по кои причини не е настоялъ за изпълнени: на даденото обещание и запазване интереситѣ на толкова лозари.

Бълчо Ив. Бълчевъ  
инж. агрономъ

## Новитѣ насоки на нашето лозаро-винарско производство.

(продължение отъ книжка втора и край)

**Вториятъ голѣмъ обектъ за стопанска обнова, това е нашето винено производство.**

Колкото и да е голѣмо значението на десертнитѣ сортове грозда за преуспѣването на нашето земледѣлско стопанство, все пакъ, главниятъ отдушникъ за пласимента на лозарското ни производство си остава виното. И въ тази пространна стопанска областъ именно, намъ предстоятъ голѣми усилия и много работа. Докато, отъ стопанско-културно гледище, въ областъта на лозарството се направи една голѣма крачка напредъ и днесъ сме констатирали голѣми културни придобивки въ широкитѣ производителни слоеве — въ областъта на винарството ние сме останали още много назадъ. Когато хвърлимъ погледъ върху цѣлокупното винено производство у насъ, отъ филоксерната криза насамъ, ние не виждаме почти никаква промѣна нито по видъ, нито по съдържание. Нашето винарство си е все още примитивно и българскитѣ вина, съ малки изключения, сж все още груби, безхарактерни и въ мнозинството си не сж трайни, бързо се развалятъ. У насъ презъ последнитѣ години много темпераметно почна да се говори и желае за изнисането българскитѣ вина на международнитѣ винени пазари. Ние, обаче, фактически не сме дорасли още да видимъ едно регулиране, едно стабилно канализиране на мѣстнитѣ винени пазари преди всичко. Причинитѣ за това състояние на нашето винарско домакинство трѣбва да търсимъ. преди всичко, въ дребно-особенния характеръ на нашето стопанство, което много се подава на рационализиране. И, наистина, всѣко техническо подобрене въ винарското домакинство е свързано съ разходи, които дребното стопанство, особено при настъпващата криза, мжчно може да понесе. Така напримѣръ, за грамадното мнозинство лозаро-винарски домакинства, гроздо-



вата каша (джибритъ) не се пресува. Като така единъ значителенъ процентъ отъ 10 до 15% отъ гроздовата мжстъ или вино остава въ джибритъ за да се изварява на ракия. А да се изварява здраво вино на ракия при съществуващия акцизъ, при голъмитъ разходи за изваряването и при днешнитъ низки цени на ракията, това значи, че значителенъ процентъ отъ реколтата ежегодно се пласира на безценица, при явна загуба за стопанството. Но само преса ли липсва на дребното стопанство? Липсва му и най-необходимия инвентаръ, липсва му удобно избено помѣщение, липсватъ му достатъчно и удобни сждове за да си прибере и подреди реколтата, липсватъ му и оборотни парични срѣдства. Но рутината въ нашето винарство се крие до голъма степенъ и въ слабата професионална култура на нашия стопанинъ винарь, въ отсъствието на професионално съзнание. И когато говоримъ днесъ за масово подобрене на винарството въ цѣлокупното народно стопанство, нека имаме предвидъ всичко гореизложено и не си правимъ илюзии, че можемъ и трѣбва да искаме да видимъ като по чудо голъми и много бързи резултати въ подобрене качеството и рентабилността на българското вино въобще. И все пакъ, българскиятъ агродеятелъ днесъ има вече единъ много цененъ сътрудникъ въ своята стопанско културна работа — това е новиятъ законъ за вината, който тъй отдавна се желаше отъ всички добросъвестни производители-лозари. При една планс-мърна, системна работа, ние можемъ смѣло да очакваме за бждащото една решителна крачка напредъ въ останалото назадъ родно винарствуване. Съ новиятъ законъ за вината се тури най-после началото на една системна работа за рационализиране на виненото производство у насъ и за регулиране пжтя на неговия пласиментъ. Сега вече всички агродеятели у насъ, безъ разлика на образование или специалностъ, трѣбва да се проникнатъ отъ съзнанието за голъмото стопанско значение на българското вино, като главенъ отдушникъ за пласимента на националното лозарско производство. За да доживѣемъ едно масово подобрене въ техническитъ условия на винарствуване за широкитъ производителни маси, сж необходими колективнитъ усилия на всички стопански деятели. Въ подкрепа на културно-просвѣтната си работа, агродеятеля днесъ има на ржка най-разнообразни възможности и санкции прокарани въ новия законъ за вината. Когато ще искаме всѣки стопанинъ лозарь винарь и кръчмарь да познава постановленията на този законъ, то колко повече това трѣбва да се съзнае отъ всѣки стопански радетелъ. Всѣки агродеятелъ, прочее, трѣбва основно да се опознае съ самия законъ и съ пояснителния къмъ него правилникъ. Давайки тълкование на постановленията и санкциитъ на закона, агродеятелитъ и по-специално ония, натоварени съ ролята на контролни органи, би трѣбвало да прибѣгнатъ къмъ последнитъ не съ огледъ на облаги за



фиска, но като се иматъ предъ очи голѣмитѣ народостопански цели и задачи, които сж легнали въ основитѣ на закона. И така, фактическия бюлститель днесъ на закона за вината у насъ си остава агронома. Той трѣбва, обаче, да се яви между производителитѣ, като истински тълкувателъ на благороднитѣ замисли, които сж извикали закона на животъ, а не облѣченъ въ стражарски мундиръ, за да стане закона досаденъ на населението, а агронома да падне въ очитѣ на производителитѣ и изгуби всичкиятъ си мораленъ капиталъ на довѣрие, тъй необходимъ за неговото професионално призвание. Нека не се забравя, че агродеятели и лозари цѣли 20 години се бориха въ името на добре разбранитѣ народостопански интереси за създаването на днешниятъ законъ; че има маса тъмни сили въ страната, които двадесетъ години прѣчиха и правиха всичко възможно за да не излѣзе той на бѣлъ свѣтъ; че сжщитѣ тѣзи тъмни фактори днесъ ще се помжчатъ да саботиратъ неговото приложение. Ето защо, закона трѣбва да стане преди всичко широко популяренъ за производителното лозаро-винарско население. Каузата за специаленъ законъ за виното се пледира още отъ 1912 година на лозарския конгресъ въ Стара-Загора. *Голѣма и сждбоносна грѣшка ще бжде, ако се заловимъ, обаче, за най-строгото и пълно приложение на този законъ още първата година съ влизането му въ сила.* Грубата Българска действителностъ, съ нейнитѣ напластени традиции на вѣковна рутина ще се преобразятъ само съ постепенно и планомерно провеждане на закона. Вниманието днесъ на всички контролни органи по приложението на закона би трѣбвало да се изрази главно въ прегледъ на заваренитѣ днесъ условия на производството и съобразно съ фактически възможното да се даватъ належащитѣ препорѣки и ултимативни предупреждения. И, наистина, ако искаме да положимъ трайни основи и проведемъ ценни за народното стопанство постижения, къмъ глобяването на производителя би трѣбвало да се прибѣгва като къмъ последно сръдство, следъ като всички пжтица на безболезнено въздействие сж изминати и агродеятеля съзре явна омисълъ на противодействие и немарливостъ. Закона както казахъ, трѣбва да бжде провежданъ постепенно, внимателно, преди всичко съ апостолското просвѣтително слово на агродеятеля, а не чрезъ червенитѣ листове на финансовитѣ органи.

И все пакъ, както казахъ въ началото на темата си, познавайки основнитѣ неджзи на дребното наше стопанство, главната мисълъ на всички агродеятели и стопански радетели въ страната трѣбва да бжде насочена къмъ кооперативнитѣ инициативи. И, действително, кооперативнитѣ изби сж единствения изходъ за насъ пжтъ по който ще можемъ да се измъкнемъ масово отъ рутината и използваме широко мѣстнитѣ и чуждестранни пазари. И тукъ, обаче, стопански-



тѣ радетели и държавни инициативи трѣбва да бждатъ предпазливи. Не е достатъчно само да се изрази желание у нѣкои производители въ дадено лозарско селище, за да се бърза съ създаването на кооперативна изба тамъ. Дългогодишниятъ опитъ въ живота ни явно доказва, че първото и основно условие за преуспѣването на винарската кооперация е да има на лице едно дееспособно управително тѣло, готово за лични матер. жертви преди всичко. Когато това условие липсва, когато отсѣтствуватъ енергични идеалисти работници, стопанскитѣ радетели не бива да си губятъ ума да създаватъ винарска кооперация тамъ само за да я има на лице. Жалкото е, наистина, че понѣкога при такива именно кооперации се намира нѣкой влиятеленъ общественикъ, който безогледно използва своето влияние за да ангажира и срѣдствата на държавата. Тукъ именно е сждбоносното разковниче, което замедлява правилния развой на българската национална винарска проблема и трѣбва смѣло да се реагира отъ отговорнитѣ мѣста. И днесъ, когато се отпочна една благодатна за винарство въ страната творческа стопанска политика отъ страна на Българска Земледѣлска Банка, ще трѣбва най-после да се тури край и на онѣзи безразсждни порядки въ миналото, когато въ райони като Карлово, гдето лозарството е четвърта и петостепенна култура, се хвърлиха оскжднитѣ държавни срѣдства да се строи модерна държавна винарска изба, а се игнорираха първостепенни лозарски райони, гдето лозарството е главенъ стопански отрасълъ. Здравиятъ разумъ и истинскитѣ народостопански интереси налагатъ щото за въ бждаще, преди да се мисли за каквато и да било нова строителна работа, грижитѣ на държавата трѣбва да бждатъ насочени къмъ закрепването и реорганизирането на създаденитѣ вече и функциониращи винарски кооперации въ страната, чиито изживѣни години сж закалили кооперативното съзнание и опитностъ на управителнитѣ тѣла. Тѣзи последнитѣ имено трѣбва да станатъ централенъ обектъ за работа и стопанско строителство на всички стопански радетели у насъ, тѣ трѣбва да бждатъ и крайжгълниятъ камъкъ на предстоящата за дълги години конкретна стопанска политика и на държавата. При така ясно очертана цель, прочее, къмъ техническо съвършенство и стопанско икономически просперитетъ преди всичко на сществуващитѣ винарски кооперации въ страната, наистина, ние ще догонимъ най-бързо всички стопански и пазарни постижения за цѣлокупното лозарство въ страната.

---

Умоляватъ се всички лозарски д-ва, кооперации и по-интелигентни производители, да пращатъ редовно въ редакцията на „Лозарски прегледъ“ сведения за положението на пазаря и цената на вината отъ тѣхния районъ. Сжщо да донасятъ за покупко-продажитѣ на вина, както и колко непродадени такива има въ района. Горнитѣ сведения сж извънредно необходими за съставяне редовнитѣ бюлетини за пазара на вината.



**Н. Хр. Мънковъ**

Дир. Винар. у-ще — Плѣвень

## Да прогледаме.

Щомъ се заговори за нашитѣ кооперации, на пръвъ планъ става дума за неуспѣхитѣ, за неджитѣ, за гробището имъ. Симптоматично е, че това става въ рѣдки случаи съ загриженостъ, а по-често съ одумки, на подбивъ.

Макаръ че има нѣщо общо въ условията, които спъватъ развоя на всички предприятия — кооперативни, акционерни, частни или обществени, но на това малцина се спиратъ.

Нѣма, казватъ, у насъ условия за кооперативно строителство. Хубаво цвѣте, но нито почвата, нито климата отговарятъ да го засадимъ въ нашата градина. То е за европейцитѣ, за напредналитѣ народи.

И колко смѣшно и глупаво е, когато кооперацията, поради дефекти не въ принципната ѝ постановка, а въ ржководството, се разпъва на кръсть, тъкмо отъ оная срѣда, за която тя е създадена.

Разбирамъ, единъ винарь-търговецъ, заинтересованъ да лови въ мжтна вода повечко риба, да работи съ всички срѣдства за разединяване на дребнитѣ стопани-лозари, но не мога да проумѣя, какъ така въ днешно време, когато съ прокарването и на специаленъ законъ за виното се слагатъ толкова много изисквания за модерно винарствуване, хората на дребната собственостъ, малкитѣ лозари, да горятъ юргана заради бълхата и да отричатъ удобствата, които ни носи лозарската кооперация.

Разочарованията еднакво въ кооперативнитѣ и не кооперативни стопански предприятия идатъ най-често отъ лошото ржководство, изразено, преди всичко, въ липсата на похватъ и умѣние да се подбира техническия и служебенъ персоналъ и на второ мѣсто поради липса на строгъ и редовенъ контролъ.

На западъ, дори когато се приема на работа единъ простъ, неквалифициранъ работникъ, става въпросъ за референции. Искане се документално да се установятъ всички качества, които притежава лицето-кандидатъ за служба.

У насъ тоя въпросъ почти не съществува. Вратитѣ сж отворени едва ли не за всѣки, който самъ се препоржча.

Най-голѣмъ данѣкъ, обаче, ние плащаме на свойщината.

Ново предприятие се основало. Ехъ, защо ще се блъскаме много да му диримъ майстора, докато може да се настани единъ „нашъ“, „близѣкъ“, „сродникъ“. Като омагьосани, хората, които правятъ стѣпка да поставятъ на добри начала едно производство, идейно чисти и не порочни, попадатъ още въ първия си замахъ въ грѣшки.



Какъ може, напримѣръ, да се допустне една лозарска кооперация, да се ръководи отъ едно лице, което не е дало никакви доказателства за почтенностъ, не познава сжщността и техниката на винарството и нѣмащо понятие отъ търговия, въобще. И всичко това да стане заради приятелски, партийни, родственни или други връзки.

Като е дума за Лозарскитѣ кооперации, бихъ казалъ, че до 90% отъ неуспѣхитѣ тамъ се дължатъ на лошия подборъ на служебния имъ персоналъ.

Едва ли ще има нѣкоя отъ тѣхъ да не е изпитала щастieto си съ откриване клонове въ най-голѣмиятъ ни консумативенъ центъръ — въ София. Отидоха съ реклама, съ шумъ и въ голѣмата си частъ, бързо ликвидираха и се прибраха въ черупката си, между два дни, както се казва. Основната причина за това трѣбва да се дири въ липсата на идеализъмъ, почтенностъ и опитностъ на служебнитѣ имъ лица, а на второ мѣсто въ недостатъчния и неефикасенъ контролъ. Понятието за цената на брашното и трицитѣ се обърква въ много случаи. Контролата, водена отъ централата, струва скжпо: пжтни, дневни, отиване, връщане на контролнитѣ органи, де ще му иде края!

При това ясно е и за слѣпцитѣ, че следъ войнитѣ преживяваме една нова епоха, епоха на егоизъмъ и грубъ материализъмъ, епоха на лудъ стремежъ за бързо забогатяване.

Преуспѣватъ само ония предприятия, надъ които бди стопанското око на собственика.

Вземете най-популярния примѣръ: „Когато притежателятъ на файтона дреме, само едното колело се търкаля за него, а тритѣ за файтонджията“.

Щастлива е оная лозарска кооперация, която по единъ сполучливъ начинъ съчетае идеализма и опитността на своя персоналъ съ една редовна и прецизна контрола.

Безъ да посочваме имена, такива имаме въ нашата страна. Дано се запазятъ и закрепнатъ тѣ за примѣръ и показъ и за гордостъ на отечеството ни.

Да се винарствува днесъ безъ помпа, безъ филтъръ и други малки и голѣми машини и прибори е немислимо. И щомъ като набавянето на такъвъ инвентаръ надхвърля силитѣ и срѣдствата на дребния стопанинъ, пжтътъ на лозаря остава само единъ — кооперирането.

Необходимо е, обаче, да се съзнае напълно тая неизбежна повеля на новото време и не да се хули безогледно и безполезно системата, а да се съзре отъ де иде злото и съ всички срѣдства да се заработи за отстраняването му.

Необходимо е да се прогледне.

---



Инж. В. Чакъровъ

Лоз. оп. станция — Плъвенъ

## Синия камъкъ и възможности за неговото производство въ България.

Вървѣки всичко синия камъкъ, респективно приготвяния отъ него Бордолезовъ разтворъ си остава главно предпазно срдѣство противъ пероноспората по лозята.

При наличността на около единъ милионъ декара лозя, които сж съ постоянна тенденция къмъ увеличение, годишната употреба на синъ камъкъ ще се равнява вече на 4-5 милиона кгр. въ зависимост отъ климатическитѣ и вегетационни условия<sup>1)</sup>. Като се вземе сжщо предъ видъ че напоследъкъ се засаждатъ предимно десертни сортове, за отглеждането на които се изисква много повече грижи и по-често прѣскане съ бордолезовъ разтворъ може смѣло да се твърди че следващитѣ години употреба на синъ камъкъ ще превиши и цифрата 5 милиона кгр.

Днесъ когато въ интереса на националното ни стопанство е да спестяваме всѣки излишенъ златенъ левъ даденъ за вноса на чуждестранни стоки, трѣбва много сериозно да се постави на разглеждане въпроса не може ли да се организира производството на синъ камъкъ отъ нашитѣ медни руди, като съ това ще се спестява ежегодно износа на около 50 милиона лв. въ чужда валута, независимо отъ многобройнитѣ други облекчения.

Този въпросъ става още повече актуеленъ като се вземе предъ видъ че синия камъкъ обикновенно доставяме отъ Англия, една страна спрямо която имаме пасивенъ търговски балансъ т. е. отъ която само купуваме безъ да можемъ тамъ да внасяме достатъчно наши продукти.

Нѣщо повече щомъ като вноса на синия камъкъ е фактически монополъ на английския консорциумъ за синъ камъкъ (германскитѣ, италиянски и унгарски фабрики нѣматъ възможность да задоволятъ напълно нашитѣ нужди) ние всѣкога ще бждемъ изложени да плащаме нереални цени като последица отъ желанието на самитѣ фабрики или на тѣхнитѣ пласьори у насъ да спекулиратъ съ цената.

Близкия примѣръ отъ 1931 година, когато производителя вмѣсто борсова цена около 15 лв. за кгр. синъ камъкъ трѣбваше на мѣста да заплаща по 30—35 лв. за кгр. е най-красноречиво доказателство за това.

При горното положение, най-правилното разрешение на въпроса за запазване интереситѣ на българското стопанство и на лозаря производителъ, е като се направятъ всички усилия и възможни жертви да се използва евентуално получаваната медь отъ нашитѣ мини въ Плакалница, Бургасъ и др (които за сега не работятъ), за производство на синъ камъкъ.

<sup>1)</sup> Презъ 1932 г. е внесено въ страната 4.600,000 кгр. синъ камъкъ.



Доколкото ни се простиратъ сведенията притежателитѣ на мина Плакалница и тѣзи въ Бургаска околия, за да възобновятъ работата въ горнитѣ мини сж съгласни и направили вече официални постъпки въ Мин. на търговията при дадена концесия отъ страна на държавата да построятъ специална инсталация при гара Елисейна за производство на синь камъкъ отъ българскитѣ медни руди.

Общото годишно производство на чиста медь отъ нашитѣ руди достига къмъ 1500 тона, отъ които следъ съответна преработка би се получило къмъ 6,000,000 кгр. синь камъкъ, т. е. едно количество предостатъчно да задоволява както сега така и въ далечно бъдаще мѣстнитѣ нужди.

Подобна инсталация за производство у насъ на синь камъкъ е отъ голѣма полза за българския лозарь, тъй като тогава, подъ контролата на нашитѣ власти ще може всѣкога да се урегулирва цената на синия камъкъ, ще се избѣгнатъ досегашнитѣ външни влияния при вноса, както възможнитѣ колебания и спекула съ самата цена на синия камъкъ.

Независимо отъ това общото ни народно стопанство ще има следнитѣ облаги:

Ще се даде поминъкъ на 10—15,000 работници, отъ и безъ това бедния врачански край, съ подновяване работата въ меднитѣ руди, инсталацията за синь камъкъ и свързаниитѣ съ това предприятия, канцеларии и др.

Ще се реализира едно значително увеличение консумацията на мѣстнитѣ камени вжглища, извънредно по усиленъ превозъ по Б. Д. Ж. на вжглища, руди, материали и пр.

Реализирванитѣ приходи отъ меднитѣ руди дълги години ще оставатъ въ България за разширяване и модернизирване на новото предприятие, къмъ което неминуемо ще последва инсталирането на фабрика и за производство на сѣрна киселина. Нѣма защо да изтъкваме голѣмото значение отъ мѣстно производство на сѣрна киселина, за земледѣлското ни стопанство (производство на изкуствени торове — Суперфосфатъ), военни и индустриални цели.

Исканитѣ облаги отъ фирмитѣ за постройка на инсталацията за синь камъкъ, сж поносими въ сравнение съ гореложениитѣ преимущества и облекчения, които ще получи държавата, народното ни стопанство и лозаря производител.

Нѣколкото лева вносно мито съ което ще трѣбва да се привилегирова на първо време новото мѣстно производство на синь камъкъ не само че сжществуватъ и днесъ, но напротивъ при цена 7.50—8 лв. на едро франко Бургасъ виждаме лозаря да плаща фактически и сега за синия камъкъ надъ 14 лв. за кгр. т. е. една разлика отъ 6 лв. за кгр. което при едно мѣстно производство ще бжде изключено, независимо отъ многобройнитѣ други облекчения за които говорихме по-горе.



Проф. Н. Недѣлчевъ.

## Шаренъ гроздовъ молецъ.

(*Polychrosis botrana* Schjff).

По лозата у насъ сж констатирани четири вида молци: пиралиса и минирациятъ молецъ, които повреждатъ само листата; еднопоясниятъ и шарениятъ гроздови молци, които нападатъ само гроздето. До сега, обаче, само последниятъ, шарениятъ гроздовъ молецъ, се е оказалъ опасенъ. Той именно ще бжде разгледанъ въ настоящата статия.

Ежегодно, кога по-вече, кога по-малко, гроздовиятъ молецъ причинява голѣми опустошения, почти изключително въ южно-българскитѣ лозя — Анхиалско, Бургаско, Ямболско, Старо-загорско, Станимашко и Пловдивско. Въ северна България за сега е ограниченъ въ Търновско.

Гроздовиятъ молецъ представлява голѣма напасть за българскитѣ лозари и борбата срещу него трѣбва да се води най-сериозно. Презъ миналата година третата генерация нанесе голѣми щети и на мѣста намали реколтата съ 30 до 40%. Понеже есенята бѣше сушава, повреденитѣ зърна се обърнаха отчасти въ стафиди. Мжстѣта, получена отъ подобно грозде, бѣше въ малко количество, но необикновено сладка (до 32% въ Ямболъ). Друго неудобство, понеже вината не можеха да превратъ правилно, останаха сладки и голѣма частъ отъ тѣхъ се киснаха. Загубитѣ, които претърпѣха лозаритѣ, сж огромни.

Мжно може да се предвиди въ какъвъ размѣръ ще се развие молеца презъ настоящата година, тъй като голѣмъ брой отъ какавидитѣ загиватъ презъ зимата отъ разни причини. Една предварителна оценка може да се направи напролѣтъ, преди развитието на лозата, като се обѣли старата кора на главинитѣ и се преброятъ живитѣ и мъртви какавиди. Понеже третата генерация миналата година бѣше силно развита, трѣбва да се предполага, че много отъ червеитѣ сж какавидирани, но трѣбва да се види какъвъ процентъ отъ тѣхъ сж останали живи. Ето защо, налага се известна организация отъ специалисти, която да следи развитието на молеца и да предвижда нашествията, не само първото, но и последующитѣ две, като посочва най-благоприятнитѣ моменти за прѣскане.

Живота на шарения гроздовъ молецъ е проученъ вече доста подробно. Известно е, че той има у насъ три поколения. Той прекарва зимата подъ формата на какавида, зачита въ пашкулъ. Последниятъ се намира най-често подъ старата кора на стebelото, въ долната му частъ.

Напролѣтъ, въ зависимостъ отъ климатическитѣ условия на годината, къмъ края на месецъ априлъ и началото на м. май, отъ какавидитѣ излизатъ дребни пеперудки, които

Б. Р. — Помѣстваме II-ра статия за гроздовия (шарения) молецъ, поради голѣмия интересъ къмъ тоя голѣмъ лозовъ неприятель.



хвърчатъ главно вечеръ и следъ съвокуплението, женскитѣ снасятъ яйцата си върху реситѣ. Пеперудката на гроздовия молецъ е много дребна, едва 6 м. м. дълга. Мнозина отъ лозаритѣ не сж виждали тѣзи пеперуди и погрѣшно ги смѣсватъ съ други по-едри.

Би трѣбвало всѣко агрономство да притежава колекция отъ гжсенички, пеперудки и пашкули отъ този молецъ, за да се запознаятъ лозаритѣ съ различнитѣ стадии отъ развитието му, като съ това ще се избѣгнатъ грубитѣ грѣшки.

Отъ снесенитѣ яйца се излюпватъ гжсенички отъ първо поколѣние, които нападатъ ресата. Тѣ замотаватъ съ паяджина кичурчета отъ ресата и се хранятъ отъ вътрешността на цвѣтнитѣ пжпки. Тѣзи гжсенички, които въ продължение на около единъ месецъ се хранятъ съ реса, нанасятъ голѣми опустошения. По една реса могатъ да се наброятъ множество червеи, които се криятъ въ намотанитѣ съ паяджини цвѣтни пжпки.

Гжсеничкитѣ на гроздовия молецъ сж дребни и много подвижни. Когато достигнатъ пълното си развитие, дължината имъ достига едва 10 м. м. Следъ това тѣ се обръщатъ въ какавиди и въ това състояние прекарватъ около половинъ месецъ. Отъ какавидитѣ излизатъ пеперуди отъ второ поколѣние, които снасятъ яйца и развитието се повтаря по посочения по-горе начинъ, за второто и трето поколѣния. Това, което е за отбележаване, то е, че гжсеничкитѣ отъ второто поколѣние вършатъ своитѣ опустошения презъ цѣлия месецъ юлий, но вече върху ягоридата. Тѣ пробиватъ ципата на зърното, влазятъ въ вътрешността му, изгризватъ месото, следъ което минаватъ въ друго зърно.

Гжсеничкитѣ отъ третото поколѣние нападатъ вече шареното и узрѣло грозде.

*Борбата* противъ шарения гроздовъ молецъ може да се води като се унищожаватъ различнитѣ форми отъ него вото развитие: яйца, гжсеница, какавида и пеперуда. Обикновено въ практиката борбата е насочена главно срещу гжсеницата, която е най-уязвима. Тукъ ще разгледаме именно начинитѣ за унищожение на гжсеничкитѣ.

Преди всичко, отъ голѣмо значение е при воденето на борбата опредѣляне най-благоприятния моментъ за третирането. И тукъ борбата е най-ефикасна, когато е по-скоро предпазителна, отколкото лѣчебна. Ето защо, този моментъ е важенъ и би трѣбвало да се проследи и спази. Той е веднага следъ най-усиленото хвъркане на пеперудитѣ.

Въ другитѣ страни, за опредѣляне на този моментъ, си служатъ съ специални капани за ловене на пеперуди. Тѣзи капани се състоятъ отъ стѣклени или прѣстени чаши, съ специална сладка течность (10% захаренъ разтворъ + 5% винена калъ), провѣсени въ срѣдата на главината. Пеперудитѣ сж привлѣчени отъ течността, която ферментира и се удавятъ. Всѣки день се преброяватъ хванатитѣ пеперуди и по тѣхния брой се сжди за най-усиленото имъ хвъркане.



Пръсканията, значи, трѣбва да бждатъ три и да предшествоватъ явяването на гжсеничкитѣ отъ всѣко поколѣние.

За икономия на работната ржка, пръсканията противъ молеца се извършватъ съ разтвори, които действуватъ едновременно и противъ пероноспората.

Много срѣдства се опитаха у насъ за борба противъ гроздовия молецъ — тутокилъ, носпразенъ, гралитѣ, парижка зеленина, специалитета урания грюнъ, арзола, арзоколъ, перунъ, агри-токсъ и пр. и пр. Презъ последнитѣ години се оформяватъ като най-икономични и ефикасни парижката зеленина (както и специалитета урания грюнъ) и арзола. Два-та препарата представляватъ арсенови съединения.

Тукъ ще опишемъ тѣхното приготвление и начинъ на прилагане.

Парижката зеленина представлява съединение на меденъ арсенитъ (куприарсенитъ) съ меденъ ацетатъ, ( $\text{Cu} [\text{CH}_3\text{COO}]_2$ ,  $3 \text{Cu} [\text{AsO}_2]_2$ ). Тя е неразтворима въ вода, а се само разлива въ нея. Впрочемъ арсеновитѣ съединения, които сж разтворими въ вода, не се употрѣбаватъ за пръскане на лозитѣ, понеже причиняватъ изгаряния по зеленитѣ части. Урания грюнъ е специалитетъ, който представлява преработена парижка зеленина, съ съдържание 56—58%  $\text{As}_2\text{O}_3$  и 30—32%  $\text{CuO}$ .

Парижката зеленина, както и урания грюнъ, се прибавятъ обикновено въ готовия бордошки разтворъ. За първото пръскане се употрѣбва 150 грама парижка зеленина, а за последующитѣ — 200 грама за 100 литра разтворъ. Предварително парижката зеленина се приготвя по следния начинъ. Взема се въ единъ малъкъ сждъ 500 грама гасена варъ. Върху нея се сипва 150 грама (за първото пръскане) или 200 грама (за последующитѣ) парижка зеленина или урания зеленина, постепенно, като се бърка за да се получи зелена кашица. Тази кашица се размива съ малко вода или бордошки разтворъ. Ако се пръска само съ зеленина, размива се съ вода до 100 литра. Ако се приготвя разтворъ едновременно срещу пероноспората и гроздовия молецъ, което става най-често, тогава размитата кашица се налива въ бордошкия разтворъ, като се разбърква добре.

Вмѣсто зеленина може да се употрѣби препаратъ *арзола*, който има това преимущество, че не се разбърква предварително съ варъ. Той се употрѣбва въ размѣръ 250 грама на 100 литра бордошки разтворъ. Арзола е бѣлъ арсеновъ препаратъ съ 45%  $\text{As}_2\text{O}_3$ . Той се размива лесно въ вода и въ бордошки разтворъ. Употрѣблението му е много лесно. Въ приготвения бордошки разтворъ се прибавя нужното количество арзола и се разбърква. Арзола се продава въ пломбирани кутии отъ по 1 кгр., заедно съ упжтване за употрѣблението му.

Третото пръскане съ арсеновитѣ препарати върху десертнитѣ грозда е опасно, особно при раннитѣ сортове. То



би трѣбвало да се замѣни съ такова, направено съ безвредни за човѣка препарати. Тъкмо такива препарати сж тѣзи, приготвени съ пиретъръ, като напр. агри-токсъ и др. За съжаление, препаратитѣ, които иматъ за основа пиретрума, сж много скъпи. Тѣ иматъ това преимущество, че унищожаватъ насѣкомитѣ (съ студена кръвь), а сж безвредни за човѣка (съ топла кръвь). Тѣзи препарати се добиватъ отъ едно растение, наречено далматински пиретрумъ, цвѣтоветѣ на което се сушатъ и служатъ за приготвление на препаратитѣ. Това растение вирѣе и въ България. За приготвление на 100 литра разтворъ сж достатѣчни цвѣтоветѣ на растения, засадени върху 15 кв. метра площъ.

Всѣки лозаръ може самъ да си произведе нужното количество цвѣтъ за приготвление на разтворитѣ за прѣскане, както това се практикува въ Швейцария.

Цвѣтоветѣ се сушатъ на сѣнка, следъ което се пазятъ въ херметически затворени металически кутии. Тѣзи изсушени цвѣтове се счукватъ и отъ тѣхъ може да се приготви разтворъ за прѣскане по следния начинъ. 25 кгр. счукани или смлѣни цвѣтове се заливатъ съ 10 литра гореща вода. Следъ изстиването се прибавя разтворъ отъ 2 кгр. бѣлъ сапунъ въ 40 литра вода. Тази смѣсъ се оставя три дни, като се бърка отъ време на време. Въ момента на употрѣбението се прибавя нужната вода до 100 литра, като въ нея се прибавя 2 литра алкохолъ.

Прѣскането противъ гроздовия молецъ трѣбва да става много грижливо. Всички реси трѣбва добре да се намокрятъ. За да не се хаби много разтворъ, разпрѣсквача трѣбва да бжде снабденъ съ прекъсвачъ.

Борбата противъ гроздовия молецъ може да бжде успѣшна само ако се води грижливо и упорито.

*Забележка.* Когато прѣскането става съ арсенови препарати, прѣскачитѣ трѣбва да бждатъ много внимателни, тъй като тѣзи препарати сж силни отрови. Самитѣ препарати трѣбва да се пазятъ въ нѣкой шкафъ, който се заключва. При прѣскането не бива да се пуши, нито да се яде. Преди ядене лицето и ржцетѣ трѣбва грижливо да се измиватъ съ сапунъ. Дори и дрехитѣ, съ които работника е прѣскалъ, следъ привършване на работата, трѣбва да се отдѣлятъ и затворятъ въ специално помѣщение.

---

### Ст. Икономовъ

Дир. лоз. оп. станция — Плѣвенъ,

## Кога и какъ да кършимъ лозята.

Не веднѣжъ въпроса съ кършенето на лозята е биль предметъ на обширни статии изъ страницитѣ на това списание. Не ще бждатъ и последни тѣзи редове, защото въпрѣки че мнозина съзнателни и събудени лозари възпри-



матъ препоржкитѣ на компетентнитѣ лица, има още много други, които, било поради неосведоменостъ, било поради незаинтересованостъ, било най-сетне поради различни зависящи или независящи отъ тѣхъ причини, не сж имали досега възможностъ да се възползуватъ отъ тѣзи препоржки. Вѣрно е че и самиятъ въпросъ не е билъ изнасянъ винаги съ нуждната яснота, пъкъ и различнитѣ мѣстни условия не винаги сж подхождали за възприемането или изоставянето на дадена културна операция. Въ това отношение сж ценни изследванията на лозарската опитна станция въ Плѣвень, засѣгащи различни сортове, различни подложки, различни почви, изложения, възраст на лозитѣ, различни моменти и различни начини на кършенето, извършени въ продължение на редица години.

Заклучението отъ тѣзи изследвания е:

1) *кършенето е полезно само тогава, когато се извърши веднага следъ цвѣтенето, като се премахнатъ само младитѣ връхчета на лѣтораститѣ.*

Така че, въ сжщностъ кършенето се свежда до едно слабо пензиране, веднага следъ цвѣтенето, ползата отъ което се изразява въ чувствителното увеличение на реколтата (до 40%) и засилването на лозата, безъ да се почувствува намаление въ качеството на гроздето: захарь, киселини, вкусъ, цвѣтъ, едрина, рѣхавостъ и пр.

2) Всички сортове съ нормални цвѣтове, не изрѣсващи отъ прекалена буйностъ, трѣбва да се покършватъ 2—3 пжти презъ лѣтото, надъ 10-я—12-я листъ, а независимо отъ това, при рѣзитбата трѣбва да имъ се оставятъ 1—2 плодни пржчки (бикове). Такива сортове сж: Бѣлъ мискетъ, Урумъ Юзюмю, Бѣло безъ семе, Бѣли орлови нокти, Риби мехуръ, Цигански памидъ и пр.

3) Младитѣ 2—3 годишни лозя не трѣбва да се кършатъ, нито прищипватъ, за да се засилатъ и дадѣтъ добре оформени пржчки за рѣзитбата.

4) Кършенето не принася никаква полза за по-доброто плододаване у сортоветѣ съ ненормални цвѣтове, каквито сж: Фоча, Гарванъ, Бѣла дебела, Червена лисича опашка, Синя бодлива, Черна резекия и др., освенъ ако главинитѣ сж буйнорастящи и наедряването на завързалитѣ зърна е възпрепятствувано отъ това. Тукъ кършенето се явява полезно само когато е предшествувано отъ изкуственото опрашване.

Некършенитѣ лѣтораста се съединяватъ отъ една главина съ друга или, ако лозитѣ се отглеждатъ върху телена конструкция, повеждатъ се върховетѣ имъ по най-високата тель. Отъ така създадената полусѣнка се ползва гроздето презъ лѣтнитѣ горещини, обстоятелство отъ особено значение за сорта Афузъ Али, върху чието грозде силното слънце лесно причинява потъмняване на кожицата и създава така условия за загиването му.



К. Ивановъ

Лоз. опит. станц. — Плевенъ.

## Изкуствено опрашване на лозитѣ.

Въ лозарството се срѣщатъ множество сортове, които, както и да ги рѣжемъ, не даватъ достатъчно грозде. Освенъ това полученитѣ гроздове отъ такива лози биватъ съ дребни и едри зърна, рѣдки и съ непривлекателна външностъ.

Причината за това е лошото оплодяване, поради неправилнитѣ цвѣтове на тия лози.

Цвѣтоветѣ на лозитѣ биватъ следнитѣ нѣколко вида: мъжки, женски, правилни или хермафродитни и неправилни.

Мъжки цвѣтове имаме въ нѣкои дивачки, каквато е Aramon x Rupestris Ganzin № 1. Тая лоза цвѣти, но никога не дава плодъ, защото цвѣтоветѣ ѝ иматъ само тичинки, а пестика е недоразвитъ. Пестиковиятъ прашецъ на тая лоза е много активенъ и се използва при изкуственото опрашване.

Женски цвѣтове иматъ лозитѣ: Чаушъ, Черна резекия, Фоча, Бѣла дебела, Синя Бодлива, Гарванъ, Червена лисича опашка и много още други. При тия лози, макаръ че цвѣтоветѣ имъ да носятъ добре оформени тичинки и пестикъ, наричатъ се женски (неправилни) поради това, че тичинковиятъ прашецъ е слабо активенъ и затова още, че веднага следъ отваряне на цвѣтътъ, тичинкитѣ се обръщатъ надолу и немогатъ да достигнатъ близалцето на пестика, за да попадне прашецъ отъ тичинкитѣ и да стане по-нататкъ оплодяването. Такива лози раждатъ грозде само ако опрашването стане кръстосано, било по изкуственъ или естественъ начинъ. Правилни или хермафродитни цвѣтове наричаме тия, които иматъ добре развитъ пестикъ и тичинки съ активенъ тичинковъ прашецъ.

Мнозинството отъ европейскитѣ (нашенскитѣ) сортове сж съ такива цвѣтове (Гъмза, Памидъ, Димятъ, Афузъ Али и хиляди други). Тѣ служатъ за кръстосано опрашване на лозитѣ, които иматъ женски неправилни цвѣтове.

Като представител на лозитѣ съ неправилни цвѣтове можемъ да вземемъ французкия сортъ Гаме. Цвѣтоветѣ на тоя сортъ сж неправилни, защото тичинкитѣ сж сраснали съ листенцата, които образуватъ калпачето и отварянето на цвѣта, което става отгоре, тичинкитѣ заедно съ листенцата на калпачето (чашката) сѣ обръщатъ надолу и не могатъ да достигнатъ близалцето на плодника за да го опрашатъ. Лози съ такива цвѣтове, за да дадѣтъ грозде, сжщо трѣбва да се опрашватъ изкуствено.

Изкуственото кръстосано опрашване най-лесно се извършва по следния начинъ.

Следи се кога сорта, който има ненормални цвѣтове и изресява е напълно разцвѣналь, това се познава по опадването на около три четвърти отъ калпачетата на цвѣтоветѣ,



Настъпи ли тоя моментъ, лозаря събира реси отъ сжщо така добре разцвѣтѣли лози съ активенъ тичинковъ прашецъ, натрива ржцетѣ си съ събранитѣ реси, тичинковиятъ прашецъ се полепва по ржцетѣ и тѣ пожълтяватъ отъ него. Следъ това почваме да гладимъ разцвѣналитѣ чепки на изресливата лоза. Това гладене става така, че да могатъ всички пестици да се допратъ до нашата ржка и да се полепи по близалцата имъ отъ тичинковиятъ прашецъ, които предварително сме сложили върху ржцетѣ си.

Така гладени чепкитѣ се опрашватъ кръстосано и понататѣкъ става оплождането и завръзването. Освенъ съ ржце, изкуственото опрашване може да стане, като се откъсватъ разцвѣтѣлитѣ чепки отъ лозитѣ, отъ които искаме да вземемъ прашецъ и съ самитѣ чепки, чешемъ чепкитѣ, които искаме да опрашимъ. И въ тоя случай се получаватъ добри резултати, обаче се разпилява повече отъ тичинковия прашецъ.

За целта се употребяватъ още и специални четки, които сж сжщо като тия, съ които децата рисуватъ съ водни бои въ училище, обаче съ тѣхъ работата се извършва по-бавно и не е за масови опрашвания.

За да излѣзе опрашването сполучливо, трѣбва да се внимава, щото чепкитѣ, които ще опрашваме да бждатъ точно въ момента на пълното разцвѣтяване и лозитѣ, отъ които ще вземемъ тичинковия прашецъ за опрашването да бждатъ сжщо въ момента на разцвѣтяването. Защото ако вземемъ чепки, които сж вече отдавна прецвѣтѣли и прашецъ имъ опадаль вече или измитъ отъ дѣжда, то въ такъвъ случай опрашването, което ще извършимъ, нѣма да ни даде добри резултати.

За да избѣгнемъ унищожаването на чепкитѣ отъ европейскитѣ сортове за опрашването, поради това, че съ вземането на такива унищожаваме частъ отъ реколтата, препоржчително е да се употребява прашецъ отъ американскитѣ лози Арамонъ × Рупестрисъ Ганзенъ № 1 Мурведъръ × Рупестрисъ 1202. Тичинковиятъ прашецъ и на тия две лози е силно активенъ и опрашването извършено съ прашецъ отъ тѣхъ, дава отлични резултати. Неудобство може да бжде само това, че цвѣтението на лозитѣ, които подлежатъ на изкуствено опрашване не се съвпада съ цвѣтението на дветѣ американски лози. Въ такъвъ случай, можемъ да съберемъ прашецъ отъ дивачкитѣ и да го запазимъ въ книжна кисия на сухо и сѣнчесто мѣсто, до като се разцвѣнатъ лозитѣ, които искаме да опрашимъ. Това става, като се взима една гладка голѣма бѣла хартия и върху нея се изтрѣскаватъ добре разцвѣналитѣ се реси. Прашецътъ пада върху книгата и следъ това се събира въ кисия, която, както казахъ, се пази на сухо и сѣнчесто мѣсто до като ни потрѣбва. Така събранъ прашецътъ може да се запази и употребѣи чакъ следъ 1 месецъ. Изкуственото опрашване сме



го практикували въ опитното лозе на станцията, върху сортовете Чаушъ и Червена лисича опашка. Резултатитѣ сж били винаги отлични. Сорта Червена лисича опашка, който дава дълги рѣдки изресли чепки съ дребни и едри зърна, опрашени съ прашецъ отъ Арамонъ × Рупестрисъ Ганзенъ № 1, даде чепки набити съ едри и еднакви зърна и стигна до 2½ кгр. тегло на единъ гроздъ.

Препоръчвамъ на лозаритѣ да направятъ опитъ и се увѣрять че действително ще получатъ достатъчно грозде отъ лозитѣ, които до сега сж показвали хубава реса, а грозде не даватъ.

Такива лози съ ненормални цвѣтове, за да се избѣгне до известна степенъ изкуственото опрашване, се препоръчва да се засаждатъ размѣсено на редове между лози съ правилни и мъжки цвѣтове, за да може опрашването да стане кръстосано по естественъ начинъ чрезъ вѣтъра, обаче не при всички сортове и не всѣкога се успѣва.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ  
Инж. агрономъ

## Оидиумъ (пепелница, кюллеме).

Тази болестъ по лозята се причинява отъ една микроскопическа гъбичка, наречена латински *Erysiphe (Oidium) Tuckeri*, която, както и пероноспората, напада всичкитѣ зелени части на лозата: листа, ластари и плода отъ зачатieto на ресата до момента на прошарването на гроздето, когато зърното изгубва своятъ хлорофилъ (зеленината си) и болестъта става отъ тогава безопасна за него. Характерното въ развитието на тази болестъ и което я отличава отъ пероноспората е, че мицелтътъ на тази гъба се развива само въ епидермисътъ (повърхностниятъ пластъ) отъ нападнатитѣ зелени части, докато при пероноспората мицелтътъ на гъбата прониква дълбоко въ втрешността на нападнатитѣ зелени органи на това растение.

Нападнатитѣ отъ оидиума зелени части се характеризиратъ съ едни петна, покрити съ сива брашнеста материя прилична на пепель, отъ гдето и болестъта е получила името си — пепелница. Тази брашнеста материя фактически е съставена отъ едно голѣмо множество нежни влакна по които се носятъ лѣтнитѣ спори (семена) на болестъта. Когато опитае да изтриемъ съ прѣста на ржката този сивъ прашецъ, ще видимъ, че пепела лесно пада, но подъ нея се откриватъ едни черникави петна, като да е замърсено мѣстото отъ саждивъ пушекъ. Ако се опитае да избършимъ тѣзи саждиви петна ще видимъ че последнитѣ не се изтриватъ колкото и да търкаме съ ржка. Тѣзи саждиви петна криватъ именно мицелтътъ (коренилището) на гъбата, който е набитъ въ самата тъканъ на повърхностниятъ пластъ, чийто жизнени сокове се изсмукватъ. Нападнатитѣ лис-



та изгубвѣтъ ясно зелениятъ си цвѣтъ, изглеждатъ като опущени, ставатъ твърди и се чупятъ като юфки когато ги подгънемъ. Лѣтораститѣ се покриватъ съ сжщитѣ такива петна и мжно могатъ тогава да добиятъ една пълна, нормална зрѣлостъ. Когато болестъта се появи върху ресата, плода изсхва и пада. Най голѣми повреди у насъ обикновено *оидиума* нанася върху ягоридата. Нападнатата ягорида има мирисъ на развалена риба. Кожицата на гроздовитѣ зърна се силно втвърдява и ако зърната сж по-едри, вследствие вътрешното растежно напрежение последва напукване на зърната, сжщо както кога последнитѣ сж бити отъ градушка.

За развитието на болестъта *оидиумъ* сж необходими атмосферна влага и топлина. Въ България оидиумътъ е разпространенъ най-вече въ Варненско и Бургаско (Черноморскитѣ лозарски райони), гдето въздуха на крайморското крайбрѣжие е винаги наситенъ съ влага и има винаги благоприятни условия за развитието на тази болестъ. Но въ известни по кишави лѣта оидиума го виждаме да се явява кжде повече, кжде по малко почти изъ цѣлата страна.

### Борба съ оидиума.

За развитието на тази болестъ особено благоприятствува задушната атмосфера между лозитѣ. Засѣненитѣ лозя и хасмалъци навредъ у насъ ежегодно страдатъ кои повече, кои по-малко отъ пепелницата. Ето защо, преди да се прибѣгва до химическитѣ сръдства за непосредствена борба съ *оидиума*, лозаря трѣбва да има грижата да направи всичко зависящо отъ него за да отстрани условията, които въ последствие ще благоприятствуватъ за развитието на тази болестъ. Така, още при засаждането на лозето, той трѣбва да отбѣгва гжститѣ лозови посаждения винаги, когато ще се има опасностъ отъ появата на тази болестъ въ даденъ лозарски районъ. Разстоянието между лозитѣ трѣбва да бжде таково, че да се подсигури максимумъ провѣтряване и въздушно течение между лозитѣ. Въ райони съ по-късъ растеженъ периодъ, лозя да се засаждатъ само въ припекливитѣ баирски мѣстности.

Непосръдствената борба съ химически сръдства и противъ *оидиума* е двойка: *превантивна (предвардителна)*, когато лозата и нейния плодъ се предпазватъ напълно отъ появата на болестъта и *лѣчебна борба*, когато болестъта се е вече появила и лозарьтъ трѣбва първо да унищожи появилата се паразитна гжба и следъ това да се погрижи за предпазване по нататъкъ на лозата отъ повторната поява на болестъта.

**Превантивна борба.** Най ефикасното химическо сръдство за предпазване лозата отъ тази болестъ е сѣрниятъ прахъ. Сѣрата действува било чрезъ непосредствено допирание на това химическо сръдство до растителнитѣ органи на гжбата, било чрезъ сѣрнитѣ пари, които отдѣля, било пъкъ чрезъ сѣрниятъ двуокисъ, който се излчва отъ направената сѣра. На пазаря



сърниятъ прахъ се явява въ два вида: единиятъ е полученъ отъ сърни мелници, а другиятъ, нареченъ сърненъ цвѣтъ е полученъ чрезъ фабрично охлаждаване на сърни пари. Този последниятъ, нареченъ сублимирана сѣра е по-ситенъ и въ практиката трѣбва да се предпочита.

Прѣскането на сърниятъ прахъ става обикновенно съ специални духалки. Последнитѣ сж два вида — малки ржчи и други голѣми за грѣбъ, по подобие на обикновенитѣ лозови прѣскачки.

За райони, които страдатъ отъ тази болестъ трѣбва ежегодно да се извършватъ три прашения съ сърненъ прахъ.

Първото прашене съ сѣра трѣбва да се извърши рано на пролѣтъ, преди цвѣтенето на лозитѣ, щомъ филизитѣ стигнатъ 10—15 см. дължина.

Второто прашене се извършва въ самото цвѣтене и третото прашене се извършва въ ягоридата, обикновенно единъ месецъ преди прошарването. Когато, обаче, условията благоприятствуватъ за развитието на *оидиума* налага се въ промежутъка между второто и третото прашене да се направи още едно, а понѣкога и две допълнителни духания съ сѣра.

Прашението на сѣрата трѣбва да се извършва презъ хубаво топло време. Въ много горещото време презъ деня, обаче, (отъ 11 часа преди обѣдъ до 3 часа следъ обѣдъ) трѣбва да се преустановява работата, за да се избѣгнатъ повреди отъ изгаряния. Сутринъ прашението трѣбва да се почва следъ вдигане на росата. Презъ дъждовно време прашението сжщо не бива да се извършва, за да се избѣгва натрупването сѣрата на бучки и купчинки. За по-равномѣрното разпрѣскване на сърния прахъ и главно за да се избѣгнатъ пригоритѣ по напрѣсканитѣ части сърния прахъ не бива да се прѣска въ чисто състояние. Преди да се сложи въ духалкитѣ за разпрѣскване, сърниятъ прахъ се разрѣдява, като се размѣсва съ другъ инертенъ прахъ като *талькъ*, *гипсъ* или *пресѣта пепель* въ пропорция 2 къмъ 1 т. е. две части сърненъ прахъ и една часть гипсъ или пресѣта пепель. Смѣсъта се прекарва единъ два пжти презъ сито за да се получи по хомогенна маса и се сипва въ сѣродухалкитѣ. Ако следъ извършване на сѣропрашението падне пороенъ дъждъ, последниятъ измива значителна часть отъ сърниятъ прахъ, прашението трѣбва да се поднови.

За превантивната борба противъ *оидиума* се разходва обикновено 8—10 кгр. сърненъ прахъ на декарь, като за първото прашене споредъ ръста на лозитѣ се разходва единъ — два килограма, за второто 3—4 кгр. и за третото 4—5 кгр. сърненъ прахъ на декарь. Като много добро химическо сръдство за превантивната борба противъ *оидиума* може да бжде използванъ сърниятъ продуктъ, който напоследъкъ се изнесе у насъ, италианскиятъ фабрикатъ *сѣрата „Саимъ — Рамато“*. Този продуктъ съдържа освенъ сѣра, единъ значителенъ процентъ прахъ отъ колоидална глина, която го прави много лепливъ, като при това изключва каквѣто и да било пригоръ по зеленитѣ части отъ сѣрата. Употрѣбвява се въ сжщитѣ количества на декарь, както и сърния прахъ.



Често пжти въ превантивната борба противъ *оидиума* се използва колоидална сѣра, която се прѣска по лозитѣ не на прахъ, а въ водни разтвори съ обикновенитѣ лозови прѣскачки. *Колоидалната сѣра* е сжщо ефикасна въ превантивната борба съ *оидиума*. Тя има и това преимущество, че нейното прѣскане може да се извърши съвмѣстно съ прѣскането на бордолезовия разтворъ противъ пероноспората. Такъвъ сѣренъ препаратъ на пазаря днесъ намираме въ лицето на „*Сулфарола*“, отъ който е достатъчно въ повечето случаи прибавянето на половинъ килограмъ отъ него за 100 литри бордолезовъ разтворъ. Сулфарола, обаче, може да се прѣска въ воденъ разтворъ и самостоятелно само противъ *оидиума*. Най добре е обаче при силно застрашенитѣ отъ *оидиума* райони, сулфарола да се използва при съвмѣстнитѣ противъ пероноспората прѣскания, а промеждутъчно да се направятъ поне две напрашвания съ сѣренъ прахъ или сѣрния продуктъ „*Саимъ — Рамато*“.

**Лѣчебната борба противъ оидиума.** За препоръчване е винаги, лозарятъ да прибѣгва къмъ превантивната борба, която е по евтина и по-сигурна. Понѣкога, обаче, се създаватъ неочаквано особено благоприятни атмосферни условия за развитието на *оидиума* и последния се разраства бързо въ силна форма като спира нормалното развитие на зеленитѣ органи на лозата, особено на ягоридата. Въ такъвъ случай преди да се действува съ сѣренъ прахъ или колоидална сѣра трѣбва всички нападнати органи да се измиятъ най-грижливо съ разтворъ отъ *калиевъ перманганатъ* въ процентъ за 100 литри вода — 125 грама калиевъ перманганатъ, къмъ който разтворъ се прибавя и половинъ до 1 кгр. гасена варъ.

Разтворътъ отъ калиевъ перманганатъ извършва въ своето действие едно тѣчко повърхностно обгаряне, при което мицелътъ (коренилището) на гжбата паразитъ се унищожавя. Следъ изсъхване на напрѣжкнитѣ части, обаче, трѣбва веднага да се действува въ превантивнитѣ сѣрни напрашвания или прѣскания, за да се предотврати повторната поява на болестта. При приготвлението на разтвора отъ калиевъ перманганатъ, трѣбва да се има предвидъ, че последниятъ много бързо се окислява и губи своята сила. Действието на разтвора отъ калиевъ перманганатъ се бързо обезсилва сжщо така отъ допирането на последния съ органическа материя, каквото е дървото. Ето защо разтворътъ отъ перманганатътъ трѣбва да се приготвя на части, по малки количества, които да се прѣскаатъ набързо. Въ никой случай такъвъ разтворъ да не се приготвя отъ сутринта за презъ цѣлия день. Освенъ това, за приготвлението на последния трѣбва да се избѣгва употреблението на дървенитѣ качета и сждове въ които силата на разтвора бързо се убива. Така че, за дребното наше стопанство най-добре е за перманганатовитѣ разтвори да се приготви отъ по-рано въ стъкло или дамажана концентриранъ разтворъ отъ калиевъ перманганатъ, който на лозето да се разрѣжда направо въ прѣскачкитѣ съ съответното количество вода и се прѣскаатъ заболѣлитѣ лози.



В. В. Стрибърни.

## Прорѣдяване на плодоветъ въ овощарството.

Месецъ юний е единъ интересенъ и важенъ периодъ въ овощнитѣ градини. Шомъ като изобилния съ цвѣтъ месецъ май е миналъ благополучно, при едно време благоприятно за правилния оплодотворителенъ процесъ и не е имало слани, които да повредятъ цвѣтоветъ, сега презъ юний вече се очертава напълно бждащето плодородие. Много често, особено при нѣкои сортове, рожбата е така изобилна, че дори и този който не познава сжществото на работитѣ въ една градина задава въпроса, да ли дървото е въ състояние да изхрани тази маса отъ плодове. Поставеното запитване е напълно умѣстно, защо всѣко дърво може да изхрани и да ни даде само опредѣлено количество напълно развити плодове. При едно претоварване, общата маса отъ плодове страда отъ недостатъчно изхранване и въ много случаи, като краенъ резултатъ се получаватъ много по брой, но дребни и негодни като търговска стока плодове. Струпанитѣ на цѣли кичури плодове могатъ много по-лесно да пострадатъ отъ всевъзможни болести и неприятели. Много силното плодородие е свързано и съ едно силно изтощение на дървото, последицията отъ които сж обща слаба устойчивостъ къмъ болести и неприятели и неблагоприятни атмосферни влияния, нѣща които влѣчатъ следъ себе си преждевременна смъртъ, а това е тъкмо противното, което ние желаемъ. Нашата целъ е да имаме здрави и съ дълъгъ животъ дървета, които съ години подъ редъ да ни радватъ съ добро плодородие отъ доброкачественни плодове. Постигане на едно подобно положение лежи напълно въ нашитѣ рѣце. Много е по-разумно прѣкомѣрното плодородие чрезъ съотвѣтното прорѣждане на плодоветъ да бжде намалено, отколкото да се възхищаваме отъ него и да не предприемемъ нищо. Не бива да забравяме още, че претрупанитѣ съ плодове дървета вследствие на силното изтощение, не сж въ състояние да формиратъ нови плодни органи и въ резултатъ следната година обикновенно нѣмаме нищо, което сжщо така не бива да бжде наша целъ. Идеала въ овощарството трѣбва да бжде умѣрени, но ежегодни качествени реколти, а за неговото постигане, навременното прорѣдяване на плодоветъ допринася твърде много. Това е една работа, която както при ядковитѣ, така и при костилковитѣ овощия е не само възможна, но и отъ казаното до тукъ е ясно, че тя е необходима. Въ формовото овощарство, дето имаме работа съ разни низки и лесно досегаеми форми, като кордони, палмети, пирамиди и пр., прорѣद्याването е редовна и сравнително лесно приложима операция. Малко по-труденъ е въпроса при старитѣ и голѣми високостебленни или срднестебленни дървета, но при добро желание и тукъ може да се направи нѣщо. Въ много случаи вѣтроветѣ тукъ изпълняватъ една благотворна роля, а при липса на та-



кива въ необходимия моментъ, чрезъ едно леко претръскване на дърветата може да добиемъ сжция резултатъ. Това трѣбва да стане по възможность по рано, за да може остатъка още отъ начало да почне нормално да се развива.

Прорѣдяването на плодоветъ е важно не само при възрастни дървета, но то е още отъ по голѣмо значение при младитѣ такива, а особено въ първитѣ нѣколко години следъ тѣхното посаждане на постоянно мѣсто, още повече че тукъ тази работа може много по-лесно да бжде изпълнена. Обикновенно явление е да се възхищаваме отъ отрупанитѣ съ плодове млади дървета, когато именно тукъ въ първитѣ 2—3 години следъ посаждането, тѣ трѣбва напълно и на време да бждатъ отстранявани. Въ първитѣ години отъ своето сжществуване за дървото и за насъ е важно да се развие една правилна и съ здрави основчи клоне корона. Въ последствие може вече да се оставя по нѣщо, но и тукъ трѣбва да бждемъ пестеливи. Рецепта, до кжде трѣбва да стигне прорѣдяването, мжчно може да се даде. Специално при млади дървета, следъ отстраняването на излишнитѣ плодове, у насъ трѣбва да наддѣлява усета, че сме оставили дори по-малко, отколкото дървото би могло да изхрани.

Изобщо размѣра на прорѣдяването зависи отъ общото състояние и развитие на дървото и отъ сорта. При дървета, развиващи се добре ще оставяме повече плодове и обратно. Що се отнася до сорта, то винаги раннитѣ сортове раждатъ повече и сж въ състояние да изхранятъ повече плодове, защото следъ прибиране на реколтата, дървото освободено отъ плодоветъ има достатъчно време да събере нови сили и да формира плодни пжпки за идущата година. Съ това изобщо може и да си обяснимъ защо раннитѣ сортове сж по-редовни въ своето плодородие.

**М. Стефанова**

Плѣвень

## Единъ недостатъкъ на вината отъ тазгодишната реколта.

Климатическитѣ условия тази година благоприятствуваха за една много добра реколта.

Въ почти всички райони се получи мжсть съ много висока захарность, но незадоволителна киселиность.

Вината отъ тазгодишната реколта се отличаватъ съ високото си съдържание на алкоголь, по-голѣмъ екстрактъ и плътность, но съ една сравнително ниска киселиность.

Киселинитѣ въ тѣзи вина, намалени още презъ време на зрѣнето, било чрезъ неутрализиране съ солитѣ отъ почвата, чрезъ разпадане или вжтрешно изгаряне сж съвършено недостатъчни, за да имаме едно добро и сигурно консервиране на вината.

Отъ друга страна високата захарность, натрупването



на по-голъмо количество азотни минерални и багрилни вещества, образуваха единъ нехармониченъ комплектъ за правилна и съвършенна ферментация.

Много отъ вината не можаха да преферментиратъ окончателно и останаха повече или по малко сладки.

Първото впечатление при дегустирането на подобни вина, особено ако наличното количество захаръ се покрива отъ по-високъ процентъ алкохолъ и задоволителна киселинност, е благоприятно. Чувствува се една приятна мекота, плътност и закржгленост.

Присъствието обаче на едно по-голъмо количество захаръ е много опасно за доброто запазване на виното.

При първото още затопляне на времето или при едно провѣтряване на виното, започва допълнителна ферментация и доразлагане на захарята. Въжглеродния двуокисъ, който се отдѣля при този процесъ размжтва виното съ постоянно си движение въ видъ на малки мехурчета, стремящи се къмъ повърхността на виното.

Често пжти тази наново събудена ферментация минава безболезнено; захарята постепенно се доразлага и виното възстановява своето нормално състояние.

Не винаги обаче допълнителната ферментация минава гладко.

Множеството микроорганизми, намиращи се въ винената калъ сжщо започватъ да се размножаватъ макаръ и много по-бавно отъ виненитѣ ферменти, но съ едно неблагоприятно отражение върху състава на виното. Увеличаването на летливитѣ киселини, млѣчната киселина, разлагането на винената киселина, винения камъкъ, глицерина, разпадането на багрилнитѣ материи, сж резултатъ отъ дейността на тѣзи болестни микроорганизми.

Да се отстраняватъ отстатъцитѣ отъ непреферментиралата захаръ е едно много важно условие, за да имаме необходимата гаранция за доброкачествени и трайни вина.

Сжщевременно, третирането на подобни вина е една много деликатна манипулация, която трѣбва да се състои на първо време въ осигуряване всички срѣдства на една допълнителна ферментация, за да дадемъ възможност на виненитѣ ферменти да доразложатъ непреферментиралата захаръ. Навременото претакане, подходяща температура въ избеното помѣщение, както и прибавянето на активни винени ферменти въ виното ще предизвикатъ пълна и правилна ферментация на виното.

Отдѣлянето следъ това на разнитѣ микроорганизми било чрезъ желатиниране или филтруване и допълнително сулфитиране помагатъ за запазване виното отъ бждещи дефекти и болести, които би могли да последватъ отъ евентуално останалата макаръ и въ малки количества недоферментирала захаръ.



Ив. Георгиевъ

Глав. инсп. по лозарството.

## Лозарскитѣ и винарски проблеми подѣ освѣтлението на III международенъ конгресъ по лозарство и винарство въ Римъ, отъ 23 до 26 октомврий 1932 година.

(рефератъ, четенъ на XIII. лоз. конгресъ 19.II.1933 год.)

(Продължение отъ кн. 3).

Проф. Paris доказва, че активността на даденъ ферментъ се влияе отъ сжществуването и живѣнето въ сжщата срѣда на другъ, дори не родственъ ферментъ. И подържа, че трѣбва да се осжда единъ ферментативенъ зародишъ, само защото е фалшивъ сахаромецетъ или микрококъ; такива микроорганизми при единъ и сжщъ типъ вино, трѣбва да бждатъ проучени самостоятелно, както и заедно: отрицателнитѣ характери на даденъ индивидъ могатъ да се промѣнятъ, ако се промѣни съставътъ на ферментативния субстратъ, или пъкъ ако вземе участие преобладаващата активностъ на нѣкой другъ зародишъ.

Проф. Парисъ намира, че следъ много важнитѣ изследвания на Müller-Thurgau винарската техника е останала много ограничена, затворена и не е направила нито една стѣпка напредъ. Спореди личнитѣ негови изследвания и наблюдения, типичнитѣ характери на финесъ на виното сж резултатъ на една сложна деятелностъ, въ която доминира деятелността на специфичната раса ферменти, но въ която не е чужда и деятелността на така нареченитѣ ферменти-сътрудници.

Проф. Парисъ и неговитѣ последователи сж категорично за пълното отстранение на сѣрния двуокисъ отъ винарството. Тѣ препорчватъ замѣстването му съ въвеждане употребата на *изкуствения студъ въ винарството*: преди ферментацията, мжстѣта или гроздовата каша се изстудява. Студътъ предотвратява всѣка ферментация, като избистря мжстѣта и частично я стерилизира. Особенно добро срдѣство представлява студътъ при безцветна мжстъ, на която се прибавя преди изстудяването удобна доза танинъ, съ цель да се утаятъ излишнитѣ количества протеини, и главно желѣзото. Съ утайката се свличатъ голѣма часть отъ всички зародиши, донесени съ гроздето.

Отъ друга страна, проф. Paulsen, сжщо италиянецъ, за отстраняване на CO<sub>2</sub> отъ винарството, препорччва винопроизводството да се ориентира къмъ системата „Superquatre“ на L. Sémichon, директоръ на винарската опитна станция въ Narbonne (Франция). Тази система се основава възху физиологичния подборъ на ферментитѣ, посрдѣствомъ алкохола. Както се знае, този начинъ на винопроизводство се състои въ започване на алкохолната ферментация на мжстѣта при 4% алкохолъ, смѣтайки, че при тѣзи условия само различнитѣ раси отъ елиптическия сахаромецетъ ще могатъ да работятъ Алкохолниятъ градусъ надъ 4° въ срѣдата се добива чрезъ смѣсване съ старо или младо вино.



Проф. Paulsen, следъ 3 годишни изследвания въ широката практика, препоръчва системата на производство „Superquatre“ на Sémichon.

Втората група сръдства физическитѣ, химическитѣ, физико-химическитѣ — сж отъ по-разнообразно естество.

За подобрене качеството на виното Mestre Artigas препоръчва ронкването на гроздето, като чепкитѣ се отдѣлятъ отъ гроздовата каша. Наистина, чепкитѣ не съдържатъ захаръ и следователно не може да се използватъ при алкохолна ферментация. При съвмѣстна ферментация съ гроздова каша, чепкитѣ поглъщатъ алкохолъ чрезъ осмоза. Така, че алкохолниятъ градусъ на добитото вино е намаленъ. Отъ опититѣ на испанския енологъ Dampillonch се вижда, че ронкането може да предизвика увеличение на алкохолния градусъ съ цѣла единица. А това увеличава търговската стойностъ на виното.

Единъ въпросъ отъ капитална важностъ за доброкачествеността и съхранението на вината е киселинността на гроздовата каша. Този въпросъ интересува южнитѣ лозарски страни и специално България. Когато мъжътъ е бедна на киселинностъ, налага се прибавката на винена киселина преди ферментацията. Понеже тази киселина е скъпа, препоръчва се вмѣсто нея да се прибавятъ къмъ гроздовата каша пригроздцитѣ, които съставляватъ дребни зелени зрънца, чието развитие е закъснѣло и които, ако не се използватъ, сж загубени за лозаря. Прибавката на пригроздцитѣ ще внесе въ гроздовата каша твърде малки количества захаръ, но за това пъкъ ще увеличи киселинността ѝ, тъй като пригроздцитѣ сж богати на винена и ябълчена киселини, така че изкуственото подкисляване чрезъ прибавка на винена киселина би станало излишно, или пъкъ ще бжде въ помалка доза. Съ това би се направила една значителна икономия, като същевременно се получи едно подобрене въ качеството на виното.

Проф. J.-H. Fabre е на мнение, че всѣкога, когато гроздовата каша, преди ферментацията, притежава киселинностъ подъ 4 грама на литъръ, изразена въ сѣрна киселина, трѣбва да се прибавя киселина изкуствено, за да се покачи концентрацията на общата киселинностъ до цитирания минимумъ. Тази цифра, обаче, не може да се вземе като база за всички лозарски райони и за всички случаи. Въ самата Франция, кждето по този въпросъ е много работено, въ разни случаи, при разни сортове, минимумътъ киселинностъ е различенъ. При това, варирането на киселинността причинява измѣнение на вкусовитѣ характеристики на виното. Налага се, прочее, внимание, и целесъобразни опити въ самата практика, за установяване минималната киселинностъ, що гроздовата каша на отдѣлнитѣ лозарски райони трѣбва да притежава, за да се добиятъ най-добри резултати, както въ вкуса, така и въ здравословно отношение за самото вино.

Идваме най-после на най-важната глава въ модерното винарство — употрѣбата на сѣрния двуокисъ въ винопроизводството.



Сърниятъ двуокисъ, внесенъ въ гроздовата каша или мжсть по различни начини — като калиевъ метабисулфидъ, като газъ, като сърната киселина и пр. — притежава свойството да парализира дейността на всички болестни зародиши, намиращи се въ гроздовата мжсть, като предизвика утайване на грубата материя и единъ подборъ на добритѣ алкохолни ферменти. Освенъ това важно преимущество отъ биологично естество, сърниятъ двуокисъ действува чисто химически, като сърната киселина, като разтваря багрилна материя въ сухиѣ части на гроздовата каша и я поставя на разположение на младото вино, а увеличава и екстрактътъ му, поради свойствата му на разтворитель.

Като се има предвидъ неоспоримата полза отъ въвеждането въ употрѣба на сърния двуокисъ при приготвянето на вината, категоричното предложение на проф. Paris за изхвърляне изцѣло на сърния двуокисъ при винарствуването предизвика недоумение въ мнозинството конгресисти въ Римъ. Още повече, че проф. Fabre отъ Алжиръ, намира сърния двуокисъ като най добриятъ помощникъ на винопроизводителя въ южнитѣ топли лозарски страни, и като производственъ елементъ, който допринася за индустриализирането на винарството. Така, Fabre намира, че при доза 1 гр. сърненъ двуокисъ на литъръ мжсть, ще се добива пресѣчена мжсть, която ще може дълго да се съхранява въ затворени сждове — каквито за сега още не сж намѣрени, тъй като сърния двуокисъ разтваря желѣзото — и ще се прави на вино, споредъ нуждитѣ на консумацията. Така ще ни доведе къмъ пълната индустриализация на винарството и стандартизация на неговитѣ продукти.

Естествено, крайнитѣ схващания на Paris и Fabre страдатъ отъ липса на правилна мѣрка за възможноститѣ на винарството при днешнитѣ стопанско-икономически и вкусови условия. Съ пълното индустриализиране на винарството, ако то е възможно въобщо, би пострадало много разнообразието на качеството и характерноститѣ на вината, а естественитѣ привилегии на дадени мѣстности биха загубили всѣко значение. Проф. Paris е на правъ пжтъ, като иска да запази производството на типовитѣ вина, съ огледъ да се засили консумацията на вътрешнитѣ пазари и облекчи лозарската криза. Той грѣши, обаче, като иска да отстрани сърния двуокисъ отъ винопроизводството. На всѣки случай, въ специалната комисия, излъчена отъ конгреса се възприе като полезна употрѣбата на сърния двуокисъ въ винарството, безъ преувеличаване въ дозитѣ, а по възможность да се ограничава до полезния минимумъ.

Физико-химическитѣ срѣдства представляватъ специална категория, и тѣхното влияние върху запазване характерноститѣ на вината и върху намаление производственитѣ разноски на виното биде разгледана отъ голѣмия италиански енологъ, проф. Casale.

(Следва).



## ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Бълчо Ив. Бълчевъ  
инж. агрономъ

### Виното за народното стопанство и народното здраве.

Изживяха се цѣли 13 години подъ обаянието на „сухиятъ режимъ“ въ Америка. Съ такъвъ химериченъ експериментъ можеше да се заематъ само общественици съ болни амбиции за новаторство и реформаторство, каквито роди земята на небостъргачитѣ. За единъ творчески размахъ въ такъвъ колосаленъ мащабъ трѣбвахъ милиарди, съ каквито разполагаше само страната на доларитѣ. Презъ цѣли 13 години тамъ се хвърляха неразумно баснословни суми за извеждането на единъ авантюристиченъ опитъ, който въ основата си бѣ отдавна осъденъ отъ вѣковнитѣ наблюдения и здравия разумъ на милиони минали поколения. „Сухиятъ режимъ“, казватъ финансиститѣ, струва на Америка повече отъ всичкитѣ ѝ разходи за свѣтовната война. Опитътъ съ възбраната въ задоканската велика държава ще остане, прочее, уникумъ въ свѣтовната история. Но затова пкъ толкова по-цененъ е той отъ социално и народостопанско гледище, защото съ цената на безразсдно пропиляни милиарди и богатство се подчерта за лишенъ пжтъ възвестената максима, *че не се гаси това що не гасне*. Официалнитѣ табели на възбраната въ Америка се захвърлятъ вече въ огнището на живота, въ пепелта на което ще се крие споменътъ за тѣхъ. И, наистина, какъвъ смисълъ имаше американцитѣ да продължаватъ повече да се самозалгватъ, когато въпрѣки оглушителния шумъ на „новаторитѣ“ цѣлъ свѣтъ виждаше, че „сухиятъ режимъ“ на американцитѣ бѣше само на книга; че фактически той се изрази въ една оригинална трагикомедия, въ която ролята на артиститѣ се изпълняваше отъ цѣлото население на Североамериканскитѣ щати. Контрабандата на всѣкакви спиртни напитки при „сухиятъ режимъ“ тамъ стигна нечувани въ историята размѣри и отъ нея се създадохъ огромни търговски предприятия за най безчестна и неморална търговия, въ която се влагаха стотици милиони.

Безспорно, свѣтътъ единодушно признава голѣмата хранителностъ и целебни качества на гроздовия сокъ. Повелителенъ дългъ налага на всѣки културенъ човѣкъ да бжде въ услуга на пропагандата за неговата широка консумация. Въ една лозарска България гроздовиятъ сокъ подъ най-разнообразни форми трѣбва да влѣзе въ ежедневната дажба отъ хранителни комбинации на всѣка кухня; той трѣбва да бжде предпочетенъ предъ всички други безалкохолни напитки. Но . . . колкото и да работимъ за засилване неговото производство и разширение на неговата консумация, престъпление е да се демагогствува, че гроздовиятъ сокъ може нѣкога да измѣсти една отхранвана съ вѣкове обществена нужда отъ естественото вино. Въпрѣки истеричнитѣ крѣсъци и камбанниятъ шумъ, презъ цѣлиятъ 13 годишенъ



„сухъ периодъ“, животътъ се оказва главоломно по-силенъ отъ упорството на утопиститъ, въпреки бодливитъ милувки на въздържателната диктатура. И, наистина, животътъ и въковнитъ наблюдения на милиони поколѣния отъ всички човѣшки раси и народности въ свѣта установяватъ, че въ своитъ консумативни нужди човѣкъ не приема хранителнитъ материи изключително само за изграждане на живи тъкани. Често пжти той ги търси за образуването на топлинна енергия; за изпитаното тѣхно фирмако-динамическо въздействие върху организма или пъкъ за приятнитъ чувства, които тѣ му доставятъ чрезъ вкуса или чрезъ аромата си. Търсенето на такива материи е така универсално, че тѣ отговарятъ на една реална физиологическа нужда за човѣка. Между материтъ въ които човѣкъ е намѣрилъ едно хармонично съчетание на вещества съ разнообразно полезно въздействие за организма сж ферментиралитъ напитки, отъ които на първо мѣсто стои виното.

У всички народи, дори въ тѣзи съ съвсемъ първобитна цивилизация, други течности освенъ водата се предпочитатъ като питие. Едно слабо количество спиртъ и киселина придаватъ на течността въ най-виша степенъ качеството да произвежда приятнитъ чувства на вкуса, които той инстинктивно търси въ питието. И, действително, по всички крайща на земното кълбо, човѣкътъ е намѣрилъ срѣдство да се снабди съ ферментирани напитки, превръщайки въ такива хранителнитъ продукти, каквито е ималъ на разположение — като сокъ отъ плодове, житни зърна, които е каралъ предварително да кълнятъ, млѣко отъ разни животни и пр. Отъ всички тѣзи напитки, виното произведено отъ ферментацията на гроздовиятъ сокъ е безспорно най-съвършенното, както отъ гледна точка на неговата хранителна сила, така и по приятностъ на вкуса.

Въ своятъ сложенъ съставъ виното, било то бѣло, розово или червено съдържа една голѣма група екстсактивни вещества, образувани отъ желатинени материи, гума, цвѣтно вещество, разни бѣлтѣчни материи, органически киселини, глицеринъ, захаръ и една колекция отъ най-разнообразни минерални соли. Въ изпарямата си частъ виното съдържа разредени въ кристално чиста вода, слабъ процентъ етиловъ алкохолъ (който споредъ произхода на виното е различенъ), следи отъ изпаряеми киселини и следи отъ етеръ. Извънъ тази калорифична и фармакодинамична стойностъ на виното, маса опити и наблюдения на лѣкари и физиолози доказватъ ценното бактерисидно свойство на последното върху различни зародишни бацили и микроби, които попадатъ най-често въ червата на човѣшкиятъ организъмъ. Така че виното, консумирано при храненето било чисто или размѣсено съ вода, упражнява своето полезно предпазно въздействие при яденето на сурови плодове, зеленчуци или за дезинфекция на водата. Следствие на ферментитъ пъкъ които съдържа, виното е богато на витамини отъ типа В, които улесняватъ храносмилането.

(Следва).



## СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

### По доставката на синия камъкъ.

Като имаше предвидъ миналогодишнитъ нежелателни случаи съ раздаването на доставения отъ Българската Земледѣлска банка синъ камъкъ, при които лозаритъ отъ нѣкои райони го получиха на доста по-висока цена, отколкото трѣбваше, още на 26. XII. м. г. Българскиятъ Лозарски съюзъ поиска отъ банката да му даде за пласиране между членоветъ си поне 600—700 тона такъвъ отъ доставката за 1933 година.

Съюзътъ базираше своето искане на обстоятелството, че той ще може да даде синия камъкъ на членоветъ си най-бързо и на възможно най-ниска цена. Като гаранция за банката, че тя ще получи напълно стойността му, Съюзътъ ни предлагаше капарирани поржчки и предаването да стане чрезъ банковитъ клонове срещу заплащане. Опасностъ за непласиране на поменатото количество не съществуваше, понеже при едно употребление отъ три милиона кгр. срѣдно годишно въ страната, Съюзътъ ни не може да не пласира поне една пета отъ него. Ако банката иска да бжде още по-сигурна, предлагаше ѝ се да даде поменатото количество синъ камъкъ въ форма на кредитъ, отпуснатъ на една опредѣлена винарска кооперация, съ добра кредитоспособностъ, която има доста дѣловъ капиталъ и нѣма задължения.

На това наше искане Б. З. Б. отказа подъ предлогъ, че цѣлата доставка е възложена на Общия съюзъ на Б. з. кооперации.

Следъ дадената декларация отъ представителя на банката предъ XIII редовенъ лозарски конгресъ по въпроса и решението на самия конгресъ, Б. З. Б. да достави синъ камъкъ и др. чрезъ Б. Л. съюзъ и то по възможностъ на компенсационни начала срещу гроздови продукти, постоянното присѣствие повторно настоя предъ банката да даде на съюза ни поне 700,000 кгр. синъ камъкъ за задоволяване нуждитъ на лозаритъ, обединени въ мѣстни лозарски дружества, негови колективни членове. Този пѣтъ банката съ писмо № 9000 отъ 11. IV. даде съгласието си съ уговорка да се влѣзе въ връзка съ общия съюзъ за опредѣляне начина на отпусчането и комисионата за пласирането. Постѣпката на съюза ни да се видоизмѣни това решение въ смисълъ той да бжде поставенъ на равни начала съ другия съюзъ се намѣри отъ почти всички г. г. администратори на банката за умѣстна и единъ отъ тѣхъ взема грижата да внесе въпроса за оформяване. Трѣбваше да чакаме доста време до като ни се съобщи отъ сѣщия този администраторъ, че остава въ сила първото решение.

На 5. V. веднага следъ като се опредѣли базистната цена на синия камъкъ, въз основа на данни, представени отъ общия съюзъ, при последния се явиха председателя и секретаря на Съюза ни и уговориха условията, за които се говори въ пис-



мото на банката. Тъй като часа бѣше вече 7—7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> следъ пладне и следнитѣ два дена бѣха неприсѣтствени, писмото за условията трѣбваше да се приготви на 8 того въ понеделникъ, за да бѣде потвърдено отъ Сюза ни и представенъ списъка на организациитѣ за удовлетворяване. Едва въ срѣда на 10 того и то следъ много настоявания, Общия съюзъ започна изготвянето на писмото, въ което искаше да вмъкне условия, съвсемъ различни отъ уговоренитѣ. Той просто отказваше главнитѣ постановления на постигнатото споразумение. Възмутено отъ тази негова постѣпка, постоянното присѣтствие поиска интервенцията на банката и настана тя да го застави да изпълни уговоренитѣ условия или пъкъ да нареди да ни се даде нужното количество синь камъкъ по действително костуемата цена въ Варна и Бургасъ, за да го разпратимъ до нашитѣ организации и предадемъ чрезъ банковитѣ клонове. Това писмено изложение банката изпрати на Общия съюзъ за обяснение, което обяснение трѣбваше да се даде още сѣщия денъ, тъй като времето напредваше. Въмѣсто обяснение този съюзъ заяви на банката, какво всичкия синь камъкъ билъ вече пласиранъ и че на Лозарския съюзъ не може да се даде нищо, Администраторътъ г. Божковъ, комуто службата налагаше да разреши въпроса, се задоволи да направи упрѣкъ на Общия съюзъ, че не устоялъ на поетото задължение и не е изпълнилъ нареждането на банката, която е поела ангажиментъ да даде на Сюза ни синь камъкъ.

Постоянното присѣтствие не остана доволно отъ този начинъ на действие отъ страна на г. администратора и не смѣтна въпроса за разрешенъ. То го отнесе до г. Министра на земледѣлието и г. Управителя на банката. Въ резултатъ на това, управителътъ на банката натовари администраторитѣ г. г. Зографски и Дочевъ да уредятъ въпроса веднага по начинъ, да се задоволи напълно Сюза ни, следъ което замина въ обиколка. Въ наше присѣтствие и въ това на представителя на Общия съюзъ горнитѣ г. г. администратори съобщиха становището и желанието на управителя на банката, както и тѣхното становище и желание и заявиха на Общия съюзъ, че той трѣбва да го изпълни. За целта се изготвилъ единъ дневенъ редъ (протоколно решение) въ смисълъ, да се даде на Българския Лозарски съюзъ 352 тона синь камъкъ отъ тази годишна доставка за задоволяване на лозарскитѣ дружества и кооперации, поопредѣлената базистна цена франко вагонъ най-близката до съответния банковъ клонъ гара. Предаването да стане отъ съответнитѣ клонове, като се вземе отъ наличното въ тѣхъ количество, или като се взематъ мѣрки да имъ се достави исканото количество преди почване на първото прѣскане.

Отъ даденитѣ на Сюза ни порѣчки бѣхме заставени да изоставимъ ония, които Лозаритѣ бѣха дали чрезъ мѣстнитѣ популярни банки и които бѣха доста много.

Този дневенъ редъ, подписанъ отъ поменатитѣ двама г. г. администратори, трѣбваше да се подпише и отъ администратора



г. Кямилевъ и да се приведе въ изпълнение. Тъй като въпроса се смѣташе за напълно уреденъ, на постоянното присѣдствие се каза отъ банката, че може вече да се пише на организациитѣ да отидатъ да получатъ синия камъкъ отъ клоноветѣ, на които въ най скоро време ще се даде нареждане за целта. Следъ тази декларация на банката, писмата се разпратиха.

Дневния редъ, обаче, не е билъ подписанъ отъ администратора г. Кямилевъ въ качеството му замѣстникъ управителъ на банката и нареждане до клоноветѣ не се даде,

Съ болка на душата и съ обтѣгнати до скжване нерви съюзниятъ секретаръ посрѣщаше телеграфнитѣ и по телефона съобщения отъ организациитѣ, че банковитѣ клонове нѣматъ още нареждане за отпущане на синия камъкъ, че е време за първо прѣскане на лозята и да се настоява предъ централата да даде часъ по-скоро своето нареждане. Безспорно, настоявания отъ страна на председателя и на секретаря и устно и по телефона се правеха постоянно. Нищо, обаче, не помогна. Пре-небрѣгна се дори и настояването на г. главния секретаръ на министерството на земледѣлието и на самия г. министръ.

Когато на 22 того управителтъ на банката г. Сакаровъ се завърна и се поиска отъ него да съобщи причината за това бавене, той предъ председателя, секретаря и членъ отъ управителния съветъ нервно заяви, че е останалъ изненаданъ, когато сутрината му било докладвано, какво неговото нареждане не било още изпълнено. Имало саботаждъ отъ страна на двама отъ администраторитѣ, конфликтъ въ съвета и че на другия день въпроса ще се разгледа.

Дали действително е разгледанъ или не, до 27 вечерята въ съюза ни нѣмаше известие. Отъ многото телеграфни запитвания, оплаквания и протести, които се получаватъ въ съюзната канцелария, се вижда, че изготвения въ банката дневенъ редъ и одобренъ по-рано отъ управителя и двамата администратори е замѣненъ съ другъ. Това гласятъ добититѣ по частенъ редъ сведения.

Излагаме въпроса безъ коментари. Нека лозаритѣ сами си направятъ заключението.

Изживѣхме всичкитѣ перипетии съ голѣма болка и скърбимъ твърде много, че цѣли райони останаха безъ синъ камъкъ и сж принудени да го дирятъ отъ другаде и да го плащатъ на една сравнително много по-висока цена, отколкото трѣбваше,

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

Председателъ: *Ив. П. Бързаковъ.*

Подпредседателъ: *Др. Ас. Дянковъ.*

Секретаръ: *Д. Бъчваровъ.*



Лозарско дружество

„РОМЪЩИНА“

№

7.V.1933 г.

с. Церова-Курия

До Г-на М-ра на финанситъ, М-ра  
на Земледѣлието, Председателя на Н.  
Събрание, г. г. Народнитъ представи-  
тели, Редакция „Лозарски прегледъ“.

Днесъ 7. V. т. г. лозарското дружество „Ромъщина“ въ с. Церова-Курия, В.-Търновско има събрание, на което присъствуваха всички лозари отъ селото и се разгледаха следнитъ въпроси:

1. Застраховката на лозята отъ градушка.
2. Новитъ данъци и акцизи върху ракиитъ, синия камъкъ и оцета.

Следъ станалитъ разисквания събранието взе следната

## РЕЗОЛЮЦИЯ:

1. Застраховката на лозята противъ градушка е спасението на лозаря въ време на стихийни нещастия. За да може да изиграе спасителна роля, трѣбва да стане задължителна и съ малки премии.

Единствената причина да не се застраховатъ всички лозя сж високитъ премии на декаръ лозе.

2. Съ налагане на допълнителенъ данъкъ на ракиитъ по лева на литъръ сто градусенъ спиртъ се нанася смъртенъ ударъ на лозарството. Презъ есенята, при измѣрване джибритъ е платено на литъръ материалъ по 80 ст., заедно съ общинския налогъ върху тѣхъ, което прави на литъръ 50 градусна ракия по 8 лева. Прибавено къмъ тая сума новия допълнителенъ налогъ отъ 7.50 лв. на литъръ отъ 50 гр. дава всичко данъкъ 15.50 лв. на литъръ ракия. Пазарната цена на градусъ спиртъ е 35—40 ст., което дава на литъръ 50 гр. ракия 7.50 до 20 лева на литъръ, за лозаря остава отъ 2.50 до 4 лв. на единъ литъръ. Съ тая сума кои разходи да оправдае: за обработка, синъ камъкъ, превозъ или изваряване. Нашето най-сериозно убеждение е, че тукъ има грѣшка. Тукъ данъчното бреме съставлява 80% отъ продажната цена на продукта. Кжде другаде облагането стига до тия размѣри?

3. Съ новото мито на синия камъкъ, който не е луксъ въ лозарството, а необходимостъ, отъ 8 лв. на пристанище, Б. З. Б. го продава франко гара 16 лева, а догде дойде до лозаря нѣма да е по-малко отъ 20 лв. килограма.

Всѣкому е известно, че лозарството презъ последнитъ две години до толкова понижи прихода си, особено виненитъ сортове, та лозаря вмѣсто приходи понася загуби.

Въ насъ за обработката на единъ декаръ лозе отива:

Застраховки	.	.	.	120
3 пжти копанъ, отгряване и заряване отиватъ 7 надници	.	.	.	
по 40 лв.	.	.	.	280
За прѣскане презъ сезона 10 к. гр. синъ камъкъ по 17 лв.	.	.	.	170
Превозъ на вода и варъ за 4 прѣсканета	.	.	.	120
4 надници на прѣскачъ по 60 лв.	.	.	.	240



Два пхти вързани и 2 кършенета — 4 надници по 30 лв.	120
1/2 кгр. лико за вързането	20
Всѣка година смѣняване по 200 кола (отъ 600) по 1 лв.	200
4 надници за беридба-гроздоберъ по 20 лв.	80
Единъ корабчия за превозъ на гроздето	120
Една надница за рѣзване и една за набиване коловетѣ	80
Акцизъ на 300 литра джибри по 80 ст. на литъръ каша съ общински налогъ	240
Допълнит. акцизъ на полученитѣ 30 л. ракия по 7 1/2 лв.	225
На 400 литри вино акцизъ по 30 ст. на литъръ	120

Всичко годишенъ разходъ лв. 2135

Срещу тоя разходъ имаме приходъ:

Отъ продажбата на 30 литри ракия по 20 лв. л.	600
Отъ прод. на 360 л. вино (10% отайка) по 2 5/6 лв.	1260

Всичко приходъ лв. 1860

За амортизация на вложенъ капиталъ, лихви и пр. дума не става.

Горния приходъ е за добри (плодовити) години, а при лоши, разхода си отива, а прихода е въ надеждата за друга година.

Показаната смѣтка отъ къмъ разходната страна може да се провѣри при всѣки държавенъ агрономъ или специалистъ лозаръ и ще се види че е показано въ по-малко, а прихода е показанъ въ повече защото малко сж лозята, на които декаръ да даде 700 кгр. грозде и при все това лозаря има загуби и защото има загуба налага се съ акцизъ на *единъ декаръ да плаща по 580 (петстотичъ осемдесетъ) лева*. Коя промишленостъ, отъ който и да е видъ при загуби е обложена съ такъвъ данъкъ.

Съ закона за *оцета* се налага нова тежестъ на лозаря. На вкиснатото си вино трѣбва да плаща втори данъкъ, а съ закона за народното здраве, не дай Боже да се намѣри, че въ оцета му има единъ градусъ необърнатъ спиртъ въ оцетъ, тежко му, — глобитъ сж неизбѣжни.

Лозарското съсловие е едно отъ тия, което най-редовно си е плащало данѣцитѣ. Никой не мисли да не плаща данѣци, но нека данѣчното бреме да бжде определено на тѣхъ по общо-приетитѣ норми за другитѣ промишлености. Тежкото, не по силитѣ имъ бреме ще ги смаже и следъ това не ще бждатъ годни и за по-леко.

Като Ви поднасяме горното изложение г да министри, ние сме дълбоко убедени, че съ тѣзи нови облози на лозарството е станало грѣшка, а всѣка грѣшка, стига да има добро желание, може да се изправи.

Председателъ: *Ц. Поповъ*

Секретаръ: *Г. Арабджиевъ.*



## Положението на пазаря.

### Износът на овощия и зеленчуци

Резолюцията на Сдружението на търговците-износители на овощия, зеленчуци и др. земеделски произведения.

Сдружението на износителите на овощия и зеленчуци, въ общото си годишно събрание, посетено от по голъмата част от дружествените членове от столицата и провинцията, като взе предвид:

1. Че по всичко изглежда, какво тая година износът на овощия и зеленчуци ще бъде спънат от голъмитъ ограничения въ международната търговия, на която сме свидетели и които се предприемат почти от всички държави, вносителки на тия артикули от разни страни, включително и България;

2. Че за да бждат превъзможнати тия спънки, които износът на овощия и зеленчуци има да среща през тая година, ще трѣбва Министерството на външните работи и на търговията, промишлеността и труда да вземе още от сега нужните мѣрки, за да влѣзе въ споразумение съ меродавните власти на тия страни, известни съ своя спечелен вече пазаръ на българските овощия и се знае съ време, *на какво може да разчита българския износ* на тия артикули;

3. Че овощията и зеленчуците, като лесно разаляеми артикули, не търпят да се отлага и не стане тѣхния износ за чужбина, нито въ страната има фабрични условия, та чрезъ консервно производство, да се преобърнатъ масовъ въ трайни предмети за бъдеща консумация. Още повече, като се има предвидъ, какво тѣхния сезонъ не продължава повече отъ 60—70 дни;

4. Че предвидъ на *мжчотиятъ зг износната търговия съ овощия и зеленчуци*, производителите и износители на сжците ще трѣбва да бждатъ подкрепени повече отъ всѣки другъ пѣтъ: първите да сж въ състояние, следъ като получатъ задоволителни цени за произведенята си, каквито конюктурата на международния пазаръ днесъ позволява, да дадѣтъ грижливо отбрана стока, добре сортирана и подбрана за износъ, вторите, задоволявайки се съ най-минималната печалба, каквато настоящето време обуславя, да положатъ максимални усилия за изнасяне на повече стока отъ България, засилвайки по тоя начинъ притока на девизи за страната ни, *намира*:

1. Българската Народна банка ще трѣбва да направи всички улеснения за износа на овощията и зеленчуците, като разреши свободните компенсационни сдѣлки съ тѣхъ, безъ да се прилагатъ ограниченията на наредба № 7 на Б. Н. Б. Тия компенсационни сдѣлки да бждатъ разрешени за износители, които сж регистрирани предъ Върховната контролна комisia при М-вото на земледѣлието и държ. имоти;

2. Да се възпрепятствува *смуцването и дезорганизирането на вътрешния пазаръ* на овощията и зеленчуците отъ разни случайни търговци, чиято редовна търговска дейность не е износа на овощия и зеленчуци, а другъ търговски браншъ. Такива фирми да не се допускатъ до регистриране предъ Върховната контролна комisia при М-вото на земледѣлието и държавните имоти;

3. Да се приближатъ въ името на общите си интереси, организациите на производителите и търговците една къмъ друга и по пѣтя на прѣки споразумения да се достигнатъ *възможните най-високи цени* за стоката на производителя, а износителя да бжде осигуренъ, че ще получи редовна търговска стока, която би намѣрила лесно пласментъ на чуждите пазари, дето конкуренцията днесъ е твърде изострена;

4. Апелира къмъ М-вата на земледѣлието и държавните имоти, на търговията, промишлеността и труда, на желѣзниците и къмъ търговско-индустриалните камари, да не пожелаятъ трудъ и срдства и още



отъ сега да се взематъ всички мѣрки, целящи засилването на износа на овоци и зеленчуци и презъ настоящата година, съ което ще се подпомогне твърде много лозарството и засилващитѣ се овощарство и градинарство въ България.

Председателъ: Стоянъ С. Тевекелиевъ

Секретаръ: Борисъ Г. Димитровъ.

## Положението на пазаря у насъ.

Съ постановленията на новия законъ за акциза, прокаранъ вече отъ Министерството на финанситѣ, се разстрои още повече пазаря на вината и ракиитѣ въ цѣлата страна.

Тѣй като при новото положение, вината които се дестилирватъ заплащатъ допълнителенъ акцизъ около 1'50 лв. на лт., то тѣхната цена трѣбва да бѣде подъ 2 лв. лт., за да може да се рентира дестилирането, при положение, че цената на 94° виненъ дестилатъ е къмъ 50 лв. лт. Това значи, лозаря да не може да си покрива вече и производствени-тѣ разноски.

Къмъ това трѣбва да прибавимъ, че съ новитѣ измѣнения на сжщия законъ, засѣгащи производството на виненъ оцетъ, фактически производителя-лозаръ не само че не може да приготвя оцетъ, но и слабитѣ бѣли и розови вина, каквито преобладаватъ особено въ северна България, въпрѣки низката си цена не представляватъ вече обектъ за оцетно производство.

Всичко това е наложило пълно затишие въ винения пазаръ, като ценитѣ сж съ тенденция къмъ спадане.

Има известно търсение само на по-доброкачественитѣ вина и то преимуществено отъ южна България, които се консумиратъ главно въ София. Дори има случаи, когато евтини южно-български (Пловдивски, Анхиалски и др.) вина се продаватъ въ нѣкои северо-български балкански околии.

Ценитѣ на обикновенитѣ здрави вина отъ Сухиндолъ, Бѣла Черква, се предлагатъ вече по 2'80—3 лв лт. На такава цена могатъ да се закупятъ и Анхиалски вина.

За около 3'50—3'80 лв. лт. се предлагатъ голѣми количества вина отъ цѣлия Пловдивски районъ (Брѣстовица, Перущица и пр.)

Отъ 4—5'50 лв. лт. се предлагатъ вината отъ Чирпанъ, Ст.-Загора, Търновско, Плѣвненъ, Станимака, Видинъ и пр.

Отъ 5—6'50 лв. се заплаща само за доброкачественитѣ вина отъ Сливенъ, Ямболъ, Маврудовитѣ отъ Станимака, Карнобатъ и др.

Тѣй като коняка, ликьора и др. подобни напитки сжщо се облагатъ съ нови непоносими налози, то тѣхното производство и пласментъ е намалено до минимумъ, а това се отразява неблагоприятно върху търсенето на виненъ дестилатъ, производството на който за сега е сведено до минимумъ.

При това положение може съ сигурность да се твърди, че една голѣма частъ отъ и безъ това значителнитѣ налични количества вина ще остане непродадена безъ изгледи за пласиране въ каквато и да било форма.

Налага се своевременно поправяне на неправдитѣ, сторени съ новия законъ за акцизитѣ, за да не се разори окончателно, и безъ това едва свързващия двата края, български лозаръ.

**Ракии.** И тѣхната цена се движи между 0'35—0'40 лв. градуса, безъ особено търсене. Има още голѣми количества налична сливова и джиброва ракия, за които сжщо нѣма изгледи за пласментъ.



## Какво очаква българския лозаръ отъ търговския ни договоръ съ Чехославия.

За редовното събиране на нови данъци, акцизи и пр., особено отъ лозарскитѣ продукти у насъ се полагатъ отъ всички министерства и учреждения неимовѣрни грижи и престараваня, обаче да се подсигури правилень пласментъ при изгодни условия, вносни мита, намалень превозъ и пр. на гроздето, вината, овощията и тѣхнитѣ отпадъци, това до сега като че ли се забравяше.

А въ сѣщото време нашитѣ конкуренти вече се настаниха съ своитѣ продукти тамъ кждето имаше условия, и ние сега ще трѣбва да полагаме неимовѣрни усилия и жертви за задоволяване на и безъ това малкото благоприятни пазари, кждето бихме могли да пласирваме нашето грозде и вина.

Такъвъ единъ благоприятень пазаръ представлява Чехославия, кждето ежегодно още се внасятъ повече отъ 15 милиона литра вина и по нѣколко милиона кгр. десертно грозде, пресни и сухи сливи, орѣхи и пр.

Нека се има предъ видъ, че единствена може би въ срѣдна Европа Чехославия за сега изживява сравнително по-безболезнено общата икономическа криза, което ясно се очертава между другото и въ консумацията и вноса на вино, овощия, грозде и пр., които, въпрѣки че се смѣтатъ за луксозни продукти се внасятъ и консумиратъ тамъ почти наравно както презъ последнитѣ нѣколко години.

Това положение много добре е използувано отъ Югославия, която своевременно направи търговски договоръ съ Чехославия и реализирва за сега главния внось на грозде и вина.

Сега, когато въ настоящия моментъ най-после следъ неоснователни и безпричинни протакания въ София се водятъ вече официални преговори за сключване на търговски договоръ между България и Чехославия, трѣбва отъ наша страна да се взематъ всички мѣрки за осъществяване достатъчни контингенти, при намалени договорни мита и др. облекчения за внось на българско грозде, овощия и вина.

Тѣй като отъ стопанскитѣ съсловия у насъ не се иска предварително мнение (една много лоша практика) по изработване на търговскитѣ договори, то смѣтаме че въ конкретния случай, по отношение на нашия внось на грозде, овощия и вина въ Чехославия трѣбва да се има предъ видъ следното:

### Десертно грозде

Чехославия има значително собствено производство на обикновено грозде за консумация въ Подкарпатска Русия и Словенско, което на достъпни цени се предлага въ масови количества въ всички консумативни центрове.

При наличността на така евтино мѣстно грозде, внось отъ чужбина е възможенъ само на по-доброкачествени сортове, които само съ своето превъзходство въ качеството могатъ и при по-висока цена да конкуриратъ съ евинитѣ мѣстни сортове.

Именно въ това отношение Афузь-Али нѣма конкурентъ на чехския пазаръ, което доказа миналогодишната практика, когато за пръвъ пѣтъ при по-добра подготовка отъ наша страна внесохме въ Чехия около 350,000 кгр. наше грозде, преимуществено Афузь-Али.

Независимо отъ осигуряването на единъ редовень контингентъ за внось на около 150 вагона грозде, ние трѣбва да издействуваме увеличеното мито за внось на грозде, което се събира отъ 15 ноември (предвидено за зимното испанско грозде) да се събира отъ 1 декември тѣй като много често нашия внось (както миналата година) продължава и до 1 декември. При това положение и добра организация отъ наша страна, ние въпрѣки всичко можемъ да пласирваме на Чехския пазаръ редовно отъ 600—800000 кгр. грозде преимуществено Афузь-Али.



## Вино

Чехославия е една от малкото страни, където още има условия за внос на известни макаръ и не особено голъми количества наши вина.

Отъ проучванията, които вече сме правили се оказа, че притежавате значителни количества наши вина, отговарящи за чехословашкия пазар, а сщцо ценитъ конвениратъ при условия, че ще изнасяме както Югославия, т. е. при вноса на нашитъ вина да се заплаща договорното мито 2·10 крони за кг. (а сега се плаща 4·20 крони).

Щомъ като Югославия съ помощта на своитъ многобройни винарски ресторанти и пр. пласирва редовно въ Чехославия по 6—8 милиона лт. вина, и ние имаме всички условия, поставени при сщция режимъ на намалени мита и др. облекчения да пласираме значителни количества български вина.

По този начинъ ще получимъ едно постоянно раздвижване въ пазара на нашитъ вина, отъ което като естествена последица ще бжде и известно покачване на ценитъ.

Въ Чехославия сщцо така редовно можемъ да намираме пласментъ на значителни количества пръсни сливи, сухи сливи, оръхи и евентуално концентрирана мъсть.

В. Чакървъ.

## ХРОНИКА.

### Основани сж следнитъ лозарски дружества:

- 1) Културно просвѣтно лозарско дружество „Брѣстовецъ“ с. Бутанъ — Орѣховско.
- 2) Лозарско дружество „Виненка“ с. Баниска — Бѣленско.
- 3) Лозарско дружество „Димятъ“ с. Бежъ — Бѣленско.
- 4) Лозарско дружество „Гъмза“ с. Балабанлий, Бѣленско.

**Синия камъкъ** доставенъ отъ Българската Земледѣлска Банка пристигна и се раздава на лозаритъ само чрезъ Общия съюзъ на Българскитъ Земледѣлски кооперации; Бъл-

гарски лозарски съюзъ не ще може да достави такъвъ на лозаритъ и двата по причини, изнесени въ изложението на постоянното присъствие, помѣстено въ отдѣла „Съюзни“ на настояща книжка.

**Починали** сж лозаритъ, съюзни членове, дейци и кооператори;

**Найденъ** Хр. Сукнарвъ — Ст. Загора на 16 т. м. и

**Спасъ** Х. Павловъ с. Брѣстовица (Пловдивско) на 24 априль.

Нашитъ съболезнования къмъ близкитъ имъ. Богъ да ги прости, миръ на праха имъ!

## КНИЖНИНА.

### Преценяване зрѣлостта на експортния сортъ —

**Димятъ**, статия, печатана въ годишника на Агрономическия факултетъ, 1933 год., отъ проф. Н. Недѣлчевъ. Автора следъ многобройни анализи на незрѣли и добре узрѣли гроздове отъ сорта Димятъ предлага преценяването зрѣлостта на Димята да става възъ основа отношението  $\frac{\text{захарни}}{\text{обща кислота}}$ , което за този сортъ трѣбва да бжде най-малко 3·6.

**Върху родовитостта на пжпкитъ у Афузъ Али**, статия, печатана въ сщция годишникъ, отъ проф. Н. Недѣлчевъ. Възъ основа на обстойни изчисления, автора посочва степенъта на родовитостъ на пжпкитъ у Афузъ Али споредъ разположението имъ по плодната пръчка, както теглото и размѣра на гроздоветъ, произходящи отъ разнитъ пжпки.



Читал. "Съгласие" - Гр. Плъвенъ

П. Г.

Ако не сте издължили абонамента си, умолявате се да сторите това най-късно до 15 юний т. г., като изпратите по пощенска чекова смѣтка 878 сумата 50 лева чрезъ вносна бележка, приложена къмъ кн. 3 или поискате такава отъ пощата.

За села, където нѣма пощенска станция съ такава служба, да се изпратятъ съ препоръчано писмо.

Най-удобно и евтино е абонамента и други суми, изпращани на редакцията да става чрезъ откритата ни пощенска чекова смѣтка № 878.

РЕДАКЦИЯТА.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и др., да се изпраща на адресъ:

## сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плъвенъ

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения сжщо 50 лева.

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

## Българския Лозарски Съюзъ -- София,

като членски вносъ (по 2 лева на декарь), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ

секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ  
ул. „Гурко“ № 12 — София.

№ 97. Кооп. печатница и книговезница „Изгрѣвъ“ — Плъвенъ.