



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“
„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. Мликовъ, В. Чакъровъ и В. Стрибъринъ.

ЪРЖАНИЕ: 1) Спасете тазгодишната гроздова реколта; 2) Гръшки при измѣрване на вината и джибритъ; носъ на десертнитъ грозда и пр.—Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ; 4) Ръзнитбата на Афузъ-Али —проф. Н. Недѣлчевъ; толо борбата съ новатъ болестъ — Ст. Икономовъ; 6) Есената рѣзнитба на десертнитъ грозда — Ст. Иконо-; 7) Селекц. винени ферменти — М. Стефанова; 8) Единъ новъ сортъ (Л. О. С. № 3-2) — Ст. Икономовъ; пазване гроздето презъ зимата въ рѣсно състояние — П. Минковски; 10) Лозарскитъ и вин. проблеми и пр. — Ив. Георгиевъ; 11) Пропаганда на гроздето и виното; 12) Положението на пазара; 13) Хроника.

Спасете тазгодишната гроздова реколта.

Гроздето, както десертното, така и виненото тая година не ще узрѣе достатъчно и беме.

По отношение на десертното грозде правителството стори всичко възможно за осигуряване на износа му, за което лозаритъ сж благодарни, но поради закъснѣние на узрѣването ще сж нуждни повече вагони, за да се изнесе въ по-кратко време, съ каквито Б. Д. не разполагатъ; следва да се приспособятъ навреме такива.

Виненитъ грозда, въпреки отлагане на брането имъ съ три седмици, останаха помлени и не ще достигнатъ минималната необходима захарностъ 18%, за да получатъ ви и трайни вина. Затова, налага се не само да се разреши подсилването на мъстата % цвеклова захаръ, а и тая захаръ да се даде на лозаритъ безъ акцизъ, защото ако се дава по-пазарни цени, първо лозаря ще е въ невъзможностъ да я купи и второ, при външнитъ ниски цени на виното, нѣма смѣтка да подсилва.

Отъ разрешението да се отпусне безъ акцизъ захаръ ще спечели преди всичко натово ни стопанство, защото ще се пласиратъ надъ 3,100,000 кгр. захаръ и ще се спаси довата реколта, която ще е надъ 200,000,000 кгр. Възражението, че фиска (държавата) загуби следващия се акцизъ е несериозно и неоснователно, защото захаръ съ акцизъ нѣма да употреби и следователно акциза нѣма да постъпи.

Годината е изключителна, и въпреки досегашното становище на лозаритъ да не се позволява подсилването, налага се, съгласно закона за вината да се разреши подсилването съ захаръ безъ акцизъ, за да се спаси реколтата и даде възможностъ на лозаря, макаръ и ниски цени да осребри гроздето (виното), иначе катастрофата е неизбежна.

РЕДАКЦИЯТА.

Гръшки при измърване на вината и джибритъ

Наредъ съ острата стопанска криза, която години вече души всички съсловия, като не пощади и лозарското, създадох се много формалности, отнасящи се до контролиране производството на лозари и овощари. Всички съсловия чувствуватъ затрудненото положение на държавното съкровище и затова, почти мълкомъ, понасятъ наложенитъ имъ тяжести, желяйки заедно съ цѣлия български народъ да видятъ, добре устроена и поставена на здрави основи българската държава. Има обаче известни граници, които държавата, като суверенъ, е длъжна да съблюдава, защото допусне ли се прехвърлянето имъ, резултатитъ ще бждатъ еднакво гибелни, както за частнитъ стопанства, така и за самата държава.

Намираме се въ сезона, когато се извършватъ общитъ провѣрки на старитъ вина и ракии у производителитъ. Предстои ни скоро и общото измърване на вината и материалитъ. Време е да спремъ вниманието на Министерството на финанситъ, респективно отдѣлението за държавнитъ привилегии и акцизитъ, върху една несъобразностъ, която съществува отъ редъ години и която, особено сега, съ последнитъ измѣнения на закона за акцизитъ и пр. може да донесе лоши послѣдствия за лозарското и овощарско съсловие. Отъ много години сж въ приложение ржководството и таблицитъ за измърване вмѣстимостъта на сждове, стига която на които, както въ миналото така и сега, се извършва измърването на вината и материалитъ, при общото и частично измърване и при всички случаи на провѣрки, извършвани отъ органитъ на акцизната власть. Закона за облагане съ акцизъ вината, тоя за материалитъ отъ които се вари ракия, както и закона за акцизитъ и пр., предвиждатъ облагането да става на литъръ. Това значи, че е безразлично по какъвъ начинъ ще се дойде до крайния резултатъ, за да се опредѣли точното число литри на известно питие, стига тоя начинъ да ни даде положителни цифри. Щомъ това е така и понеже ржководството и таблицитъ за които говоримъ по-горе сж въ общо употребление отъ акцизнитъ органи, налага се една провѣрка на това ржководство. Тая провѣрка е отъ голѣмо значение, защото обхваща интереситъ на нѣколко голѣми съсловия. И при тая провѣрка ние намираме, че действително, въ самото ржководство има една, твърде груба грѣшка, която отъ примѣра, който ще посочимъ по-долу ще се убедимъ, че съществува и трѣбва да се корегира, още по-вече, че корекцията е съвсемъ малка, почива на математическата наука и може да стане съ една обикновена наредба.

Ржководството, въ упжтванията, които дава за начина по който трѣбва да се изчисляватъ непълни бѣчви повелява,

щото при изчисленията по II таблица да се вземе числото, което показва височината на материала, което като умножимъ на 100, полученото да дѣлимъ на срѣдния диаметъръ, полученъ отъ сбора на диаметра на дъното и два пжти диаметра при враната, раздѣленъ на 3 и дириемъ каква цифра съответствува въ II таблица, на така полученото число и т. н. Грѣшката се състои въ това, че дѣлителъ не следва да бжде срѣдния диаметъръ, а диаметра при враната. Примеръ: Ако измѣримъ единъ сждъ — бѣчва, който има следнитѣ размѣри: дъно — 100 см., дължина — 140 см. и врана 120 см. то съгласно ржководството и геометрическитѣ правила, като изчислимъ вмѣстимостта му, ще намѣримъ, че съдържа 1404 литри. Ако вземемъ сщия сждъ, при положение, че не е пълень, а височината на материалитѣ въ него е = 60 см. т. е. $\frac{1}{2}$, то като работимъ по I и II таблици отъ ржководството, ще получимъ, че въ сжда има 759 литри. Или, когато бѣчвата е пълна има 1404 литри и половината ѝ следва да бжде 702 литри, а по ржководството ние намираме 759 литри т. е. съ 57 литри повече, което е явна грѣшка. Ако изчислимъ бѣчвата по геометрическитѣ правила, както това посочихме по-горе, ще получимъ числото 702 литри, т. е. толкова, колкото е въ действителностъ, половината съдържание на горната бѣчва. Нарочно, въ примера си послужихме съ бѣчва, имаща съдържание само до половината, за да бждатъ цифритѣ нагледни. Дължимъ да подчертаемъ, обаче, че тая разлика се явява не само когато бѣчвата има съдържание до половина, но и при всички случаи, когато не е пълна, безразлично каква е височината на материалитѣ. Като се има предъ видъ, че такава разлика се явява при една бѣчва отъ 1400 литри, то при по-голѣмитѣ бѣчви, а особено при производителнитѣ кооперации, кждето сждоветѣ сж обикновено голѣми и много на брой, разликата е чувствителна и наказанията ще последватъ неминуемо, безъ всѣка вина отъ страна на производителитѣ. Независимо отъ това, измѣрването на вината, всѣка година, се извършва въ момента на бурната ферментация или малко следъ нея, благодарение на което, въ този периодъ, сждоветѣ сж недопълнени и измѣрването имъ става по таблица II, като по този начинъ се явява едно чувствително претоварване на производителитѣ, а при провѣркитѣ, които се извършватъ, съгласно последнитѣ измѣнения на закона за акцизитѣ и пр., въ края на производната година ще се яви неоправданъ (макаръ фиктивенъ) недоимъкъ и на производителитѣ ще трѣбва да се съставятъ актове. Наказанията предвидени въ акцизнитѣ закони сж за контрабандиститѣ, но тѣ въ никой случай не трѣбва да засѣгатъ редовнитѣ и добросъвестни данъкоплагци. Държавата, особено днесъ, трѣбва да държи смѣтка за интереситѣ на стопанскитѣ съсловия, които сж основата, на която се крепи самата тя.

Бълчо Ив. Бълчевъ

инж. агрономъ

Износъ на десертнитѣ ни грозда на международнитѣ пазари

Цѣлиятъ стопански животъ въ страната е замрълъ днесъ. Устоитѣ на земледѣлското стопанство изъ основи се рушатъ поради обезценяването на земледѣлскитѣ произведения. Лозарството у насъ, единъ отъ голѣмитѣ стопански отрасли на земледѣлска България, което не много отдавна все още бѣше рентабилно, днесъ вече бързо се повлича главоломно отъ общото рушително течение и мжчително се огъва подъ непосилното напрежение на тежката стопанско-икономическа криза.

Гроздата и всички гроздови произведения на мѣстния пазаръ се продаватъ почти на безценица. Лозарьтъ едва ли може да събере направенитѣ производствени разходи. При това крайно обезпокоително положение за народното стопанство, погледитѣ на всички надежди сж обърнати къмъ по-богатитѣ западно-европейски консуматори, къмъ широкитѣ международни пазари — за износъ на български вина и грозда. Бесспорно, че главниятъ отдушникъ за пласмента на свѣтовното лозарско производство това е виното. И само когато успѣемъ да хвърлимъ на международнитѣ пазари една по-значителна партида български вина, само тогава осезателно ще облекчимъ мѣстния пазаръ и ще създадемъ единъ енергиченъ стимулъ за новъ подема въ този отраслъ. Но, износътъ на българскитѣ вина е свързанъ съ една сравнително по-мжчно осжществима предпоставка. За успѣшния експортъ на нашитѣ вина е необходимо да се създаде масово въ страната едно качествено типизирано производство. За целта е необходимо създаването и обзавеждането на голѣми винарски изби съ необходимиятъ инвентаръ, гдето да може напълно да се приложи въ широкъ мащабъ модерната винарска техника. Такова едно положение, бесспорно, съ течение на времето, постепенно ще се създаде и у насъ. Днесъ, обаче, когато всички по-голѣми капитали бѣгатъ къмъ по-рентабилни предприятия, инвестирането на частни срѣдства въ голѣми винарски предприятия у насъ, за дълго време ще си остане още само пожелание. Единствена смѣла надежда въ тази насока днесъ можемъ да възлагаме само на новата стопанска политика на Б. З. Банка въ отпочнатит системенъ строежъ и обзавеждане на такива именно изби, били тѣ собственост на държавата или пъкъ на винарскитѣ кооперации. И така, при това фактическо положение на българската действителностъ, презъ мрачнитѣ хоризонти на загриженото бждаще, днесъ виждаме най-бързо постижими само изгодитѣ на западно-европейскитѣ гроздови пазари. И, наистина, безъ да се самооблъщаваме за нѣкакви необятни

простори въ износа на десертни грозда, все пакъ за днешното тежко стопанско икономическо положение въ страната, задграничния износъ на български грозда открива една много ценна съживителна струя, както за консолидиране държавната валута, така и за стимулиране живота на този народенъ поминъкъ.

Условията за да засилимъ и консолидираме износа на нашитъ грозда сж много по-лесно осъществими отъ ония за износа на нашитъ вина. Най-сжщественото разковниче за успѣха въ експорта на нашитъ грозда се крие въ качеството на продадената стока, каквато действително се цени и търси на голѣмитъ европейски пазари. А качествена стока отъ установенитъ вече за износъ сортове грозда „Димятъ“ и „Афузъ-Али“ можемъ да гарантираме, безъ да има и най-дребния стопанинъ у насъ нужда отъ голѣмъ капиталъ. При най-скромната стопанска обстановка днесъ, както въ града, така и въ селото, можемъ да произведемъ и да дадемъ за нашия експортъ напълно желаното качество; необходимо е само съзнание за работа и повече трудъ отъ производителя.

Но, колкото е лесно за българската земя и климатъ да произведе, толкозъ пъкъ е трудно при грубитъ ни още нрави и слаба обща култура на нашия производител и износител да се оферира и държи за това качество. Въ природата на нашия производител си е все още, да може между по-хубавата стока да прикрие и прокара и по малко недоброкаствена. А и самитъ ни търговци-износители въ ламтежа си за повече печалба, въ много случаи, не сж достатъчно вискателни при приемането и амбалирането на гроздата, особено когато последнитъ сж закупени отъ производителя по на смѣтка. Единъ много голѣмъ дефектъ въ досегашната работа по нашия износъ е и отсъствието на стегнатостъ и експедитивностъ въ износната кампания. Мнозинството отъ износителитъ държатъ хлабово работата си и товаренето на единъ вагонъ грозде се протака често пѣти три и четири дни. Много хубави при брането грозда, следъ дългия престой изгубватъ приятния си и съблазнителенъ видъ още тукъ преди потегляне на вагона отъ износния пунктъ, а колко повече като му се прибави 4—7 дни пътуване, докато стигне и излѣзе на международния пазаръ. Налага се, прочее, износителтъ първо да организира здраво и стегнато своята работа преди да нареди да се почне брането на ангажираното отъ него грозде — съ разчетъ въ 24 часа отъ почване на брането, вагона съ грозде да бжде експедиранъ за мѣстоназначението.

Прочее, ключа на нашиятъ националенъ успѣхъ се крие главно въ съзнанието на българскиятъ производител и износител. Много надежди и хубави перспективи могатъ бързо да бждатъ помрачени и стремглаво да се подхлъзнемъ отъ тъй ценнитъ позиции, спечелени на нѣколко вече международни пазари. За успѣха на нашата национална

кауза въ тази област, всички трѣбва зорко да бдимъ и пазимъ като зеницата на нашитѣ очи довѣрието на голѣмитѣ международни търговци, като имъ оферираме едно твърдо гарантирано и постоянно качество.

Преценявайки много добре грамадното значение на тази сжществена предпоставка за затвърдяване и засилване износа на българскитѣ грозда, държавата организира една мрежа отъ свои органи въ лицето на районнитѣ контролни комисии, които, въ рамкитѣ на издадени вече специални за целта правилници и наредби, контролиратъ за безусловното провеждане на търсенето качество и опаковка.

Въ всички лозарски райони имаме вече къде повече къде по малко отлични „Димятъ“ и „Афузъ Али“, които сж установения вече обектъ на нашия експортъ. Производителтъ, обаче, трѣбва самъ да разбере и съзнае вече, че всичкото грозде „Димятъ“ или „Афузъ-Али“ отъ лозето му не може да пълни щайги за Виена. И не само, че не бива да се сърди, какво гроздето му нѣкога не се приема или пъкъ, че частъ отъ него се шкартира на приемателния пунктъ, но трѣбва напротивъ да почерпи най-последна поука отъ новото положение и се помжчи да се нагоди къмъ нуждитѣ на новото време. Наистина, днесъ процента на шкартираното грозде е сравнително по-голѣмъ, защото нашиятъ производител не влага нищо повече за културнитѣ нужди на лозята съ десертни посадения отъ ония съ виненитѣ сортове. Когато, обаче, нашиятъ производител съзнае необходимостта да отбѣгва товаренето на лозитѣ съ много плодъ и свикне съ манипулациитѣ по обработката и оформяването на гроздоветѣ презъ самия растеженъ периодъ на лозитѣ—тогава при предаването на гроздето въ приемателния износенъ пунктъ шкарто нѣма да има или ако има, неговиятъ процентъ ще бжде нищоженъ.

И така, колкото по-строги и взискателни сж органитъ на провѣрителнитѣ комисии по износа на гроздата, толкозъ по-смѣло ще бждатъ защитени добре разбранитѣ стопанско-икономически интереси на държавата и българския производител-лозарь.

Лозари!

Искайте телеграфно отъ министритѣ да разрешатъ подсилването на мѣстътa съ 3⁰/₀ захарь, отпусната безъ акцизъ!

Лозарския съюзъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Рѣзитбата на Афузъ-Али.

Афузъ-Али е единъ отъ десертнитѣ сортове, който, общо взето, изисква рѣзитба съ дълга прѣчка. Кжсата рѣзитба при Афузъ-Али е оправдателна само тамъ, кждето почвата е бедна, суха и при дългата рѣзитба гроздето му би останало дребно, негодно за пазаря. Това е при нашитѣ условия.

Системата на рѣзане, обаче, зависи главно отъ това, какъ сж разположени плоднитѣ пжпки по прѣчката. Трѣбва веднага да отбележимъ, че образуването на плоднитѣ пжпки у единъ и сжщи сортъ е различно, въ зависимост отъ климатическитѣ условия. До като „Бѣло безъ семе“, при чашовидна рѣзитба у насъ е почти безплодно, на югъ, въ Гърция, то е силно родовито. Афузъ-Али следва сжщото правило — въ южна Италия е родовитъ при чашовидната рѣзитба, както и въ нѣкои топли изложения у насъ. При похладенъ климатъ и при буенъ растежъ, когато не може да стане правилно натрупване на вжглехидратитѣ въ прѣчката, а отъ друга страна пропорцията на азота е голѣма, образуването на плоднитѣ пжпки е затруднено.

Така може да се обясни, защо даденъ сортъ не е еднакво родовитъ, поставенъ при различни условия.

Ето защо, върху степенята на родовитостъ на Афузъ-Али нѣма единодушие, както между различнитѣ автори, чужди и наши, така и между лозаритѣ.

Въ северна България, отчасти и въ южна, кждето почвитѣ сж свежи и сравнително богати, Афузъ-Али, при кжса рѣзитба дава незадоволителна реколта. Нѣщо повече, дори при рѣзитба Гюйо лозаритѣ сж недоволни и ние не веднѣжъ сме слушали, какво че този сортъ не е родовитъ.

За да се изясни въпроса съ родовитостята на сорта Афузъ-Али, съ огледъ да се препорѣча най-рационалната система за рѣзанато му, налагаше се едно системно проучване на очитѣ по плодната прѣчка.

Такова проучване се направи презъ 1932 год. въ опитното лозе на Лозарския институтъ въ Сарамбей, кждето има засадена една парцела съ Афузъ-Али отъ 6 декара, специално за проучване на разнитѣ рѣзитби.

Лозитѣ бѣха рѣзани по системата просто Гюйо, като се оставяха дълги плодни прѣчки, по на 15—20 очи.

Почвата на лозето е глинесто-пѣсъклива, съ голѣмъ процентъ пѣсъкъ, каквито сж почвито съ течението на р. Марица. Подложката е 1202. Главинитѣ сж засадени въ правоѣгълникъ, при разстояния 1·80×1·50 м. Напоявани сж два пжти — на 5 юлий и на 31 августъ. Събирането на гроздето е извършено отъ 3 до 14 ноемврий. Отбелѣзани бѣха покаралитѣ и непокаралитѣ очи, броя на плоднитѣ очи отъ изкаралитѣ такива, броя на гроздетѣ отъ всѣки лѣторастъ и

око (известно е, че отъ едно око понѣкога покарватъ по 2—3 лѣтораста), теглото по отдѣлно на гроздоветъ и тѣхната дължина. Събранитѣ данни се преработиха и резултатитѣ се изразиха въ таблици.

Въ зависимостъ отъ положението на окоето по плодната пржчка, т. е. дали то е въ основата ѝ на 1-о, 2-о, 3-о колѣно и т. н., шанса да покара напролѣтъ, да даде по-малкъ или по-голямъ брой гроздове, е различенъ. Сжщо така, теглото и размѣритѣ на гроздоветъ, излѣзли отъ очи, заемащи различни положения по плодната пржчка сж различни.

Безъ да се впускате въ голѣми подробности, ще отбележимъ, че при рѣзубата Гюйо, долнитѣ очи на плодната пржчка често не покарватъ, което се обяснява съ стремлението на лозата да развива върховетъ си, особеностъ, която носи името „полярностъ“. Следователно, често ще забележимъ основата на плодната пржчка съ рѣдки лѣтораста.

Лѣтораститѣ, излѣзли отъ разнитѣ очи сж безплодни, повече или по малко плодоносни, сжщо въ зависимостъ отъ положението, което заематъ по плодната пржчка.

Общо взето, броятъ на плоднитѣ лѣтораста процентно се увеличава при отдалечаване отъ основата на плодната пржчка. Високо разположенитѣ очи, освенъ че покарватъ въ по-голямъ брой, но сж и по-родовити.

Срѣдниятъ брой гроздове, излѣзли отъ различно разположенитѣ очи, представлява голѣмъ интересъ. Той е изчисленъ и предаденъ въ по-долната таблица:

Отъ черното око —	1·53	Отъ 11-о око —	1·79
„ 1-о „ —	1·37	„ 12-о „ —	1·85
„ 2-о „ —	1·38	„ 13-о „ —	1·88
„ 3-о „ —	1·54	„ 14-о „ —	2·15
„ 4-о „ —	1·53	„ 15-о „ —	1·84
„ 5-о „ —	1·56	„ 16-о „ —	1·76
„ 6-о „ —	1·47	„ 17-о „ —	1·80
„ 7-о „ —	1·65	„ 18-о „ —	1·96
„ 8-о „ —	1·76	„ 19-о „ —	1·74
„ 9-о „ —	1·71	„ 20-о „ —	2·18
„ 10 о „ —	1·64		

Тѣзи цифри показватъ, че броя на гроздоветъ по лѣтораститѣ, общо взето, се увеличава, когато се отива отъ основата на пржката къмъ 20-о око.

За практиката има най-голямъ значение действително произведеното грозде по протечение на плодната пржчка.

Претегленото грозде, излѣзло отъ очитѣ, разположени по плоднитѣ пржчки показва, че долнитѣ 5—6 очи даватъ слаба реколта. Плодородието на очитѣ се увеличава до къмъ 20-о око. Следователно очитѣ, които даватъ най-много плодъ сж разположени отъ 5-о до 6-о очи нататъкъ.

Най-тежкитѣ и най-добре оформени гроздове сжщо излизатъ отъ по-високо разположенитѣ по пржката очи. Ко-

гато лозарътъ остава чепове или кжси плодни пржчки, той запазва очи, които сж най-ненадеждни, а изхвърля най-плоднитѣ.

Практическия изводъ отъ тѣзи опити се свежда до намиране на целесъобразенъ начинъ за рѣзване на Афузъ-Али, като се запазятъ най-плоднитѣ очи.

Целта би се постигнала отчасти, ако плоднитѣ пржчки се оставятъ на 15 очи, но въ такъвъ случай, основага на пржката е почти безъ грозде и мѣстото по теловетѣ остава неизползувано. Теоритически, най-добри резултати трѣбва да даде рѣзитбата *Карантъ*, която се състои въ оставане на две плодни пржчки (двоенъ Гюйо), само че пржчкитѣ се кръстосватъ една срещу друга; дѣсната плодна пржчка се извива въ лѣво, а лѣвата — въ дѣсно. Напролѣтъ, при филизенето се премахватъ лѣтораститѣ на долнитѣ 5—6 очи, при основата на плодната пржчка.

Тази рѣзитба е на изпитание въ лозето на Лозарския институтъ. Добре е да се опита и отъ по-интелигентнитѣ лозари въ малъкъ размѣръ.

Ст. Икономовъ

Дир. лоз. оп. станция — Плѣвенъ.

Около борбата съ новата болестъ по лозитѣ.

Известни сж повредитѣ, които причинява новооткритата болестъ по лозитѣ у насъ. Единъ значителенъ процентъ отъ новопосаденитѣ лози изсѣхватъ още първата година следъ тѣхното посаждане, друга частъ оставатъ слабо развити, пожълтяватъ и втората или третата година пропадатъ. Не рѣдко се срѣщатъ и стари главини, рамената на които кривятъ подъ кората си широки черни петна отъ мъртва тъканъ, подготвящи отслабването и смъртта на главината.

Резултатитѣ отъ досегашнитѣ проучвания върху болестта сж помѣстени въ кн. 7, 8, 9 и 10 на списание „Лозарски прегледъ“ отъ 1932 год. Тукъ ще опишемъ накратко начина за борба съ нея, който до този моментъ е далъ най-добри резултати.

Преди всичко, налага се голѣмо внимание при покупката на посадоченъ материялъ, защото често пжти чернитѣ петна подъ кората на подложката минаватъ незабелѣзани при контролата и пломбирането на последния. Добре е неосведоменитѣ лозари да се отнесатъ до специалиститѣ, натоварени съ контролата на лозовия материялъ.

Гладкитѣ рѣзници могатъ сжщо да бждатъ нападнати отъ болестта; ето защо трѣбва да се внимава върху качеството и здравословното състояние на рѣзницитѣ преди облагородяването имъ.

Възрастнитѣ лози се лѣкуватъ по следния начинъ:

Порѣзватъ се *есенно време* лозитѣ и веднага следъ това ранитѣ и отрѣзитѣ отъ рѣзитбата се намазватъ съ единъ разтворъ, съставенъ отъ 40% желѣзенъ сулфатъ (зеленъ камъкъ), подкиселенъ съ 1% разрѣдена сѣрна киселина (витриолъ) т. е. въ 10 литра вода, подкиселена съ около 1/2 литъръ еднопроцентовъ разтворъ отъ сѣрна киселина (последния се взема готовъ отъ дрогериитѣ и аптекитѣ) се разтвоятъ 4 гр. зеленъ камъкъ (купува се отъ бакалницитѣ). Разтвора се прави въ дървенъ сѣдъ или въ гърне отъ глина. Посрѣдствомъ една малка четка или парцалъ навитъ на една дървена дръжка се намазватъ всички нови и стари отрѣзи по кютюка и въобще всичко, което представлява наранено, порѣзано или открито за инфекции мѣсто. Презъ есенята лозата има способността да поема презъ ранитѣ различни течности, които, ако действуватъ убийствено върху болестнитѣ зародиши, какъвто е случая съ поменатия разтворъ, обеззаразватъ тъканитѣ, презъ които минаватъ.

Този начинъ на борба трѣбва да се прилага върху всички главини въ лозето, независимо отъ това че има и здрави измежду тѣхъ, защото разтвора върху болнитѣ лози действува лѣчено, а върху здравитѣ предпазно.

Ползата отъ употрѣбяването на този разтворъ проличава още първата година, но за пълното излѣкуване на лозитѣ необходимо е това намазване да се повтори две, три или повече години.

Разносикитѣ за това не сж голѣми, защото половинъ буре (100 литри) разтворъ е достатъчно за намазване на 7—8 декара лозе. Мнозина отъ по-първитѣ лозари въ Плъвенъ усвоиха този начинъ на борба съ новата болестъ и сж доволни отъ полученитѣ резултати.

Ст. Икономовъ.

Есенната рѣзитба на десертнитѣ грозда.

Най-подходящето време за извършване на есенната рѣзитба е периода следъ падането на листата. Не бива лозитѣ да се порѣзватъ веднага следъ гроздобера и да се загрибватъ, защото пжпкитѣ сж още богати съ влага и лесно може да загниятъ въ прѣстѣта, а освенъ това, презъ пролѣтъта покарватъ късно и лѣтораститѣ се развиватъ по-слабо.

За десертнитѣ грозда и по-специално за сорта Афузъ-Али, най-подходяща се оказа рѣзитбата „Гюйо“, докато за Димята по-целесъобразна е нискоглавинестата чепова рѣзитба (чашовидна форма).

При рѣзитбата Гюйо ще се премахне дългата плодна пржчка до основата ѝ, а отъ дветѣ пржчки покарвали отъ чепата по-низката ще се порѣже на две пжпки, а по-високата

(ако е добре развита) ще се остави на 7—10 пжпки, споредъ силата на главината. Да не се оставятъ много дълги плод-днитѣ пржчки, защото това се отразява зле върху силата на лозата и едрината на гроздето, а освенъ това, презъ про-лѣтѣта всички пжпки не покарватъ еднакво добре и коли-чеството на реколтата чувствително намалява.

Понѣкога отъ чепа е покарала само едната пжпка, дол-ната или горната и имаме само 1 пржчка. Тогава тя се по-рѣзва на две пжпки, а за дълга плодна пржчка оставаме онзи лѣторастъ, който е покаралъ отъ най-долната пжпка на ста-рата плодна пржчка и следователно стои най-близко до ней-ната основа. Въ такъвъ случай старата плодна пржчка ще се отрѣже до оставения лѣторастъ.

Случва се понѣкога, че както пжпкитѣ на чепа, така и първитѣ нѣколко пжпки отъ плодната пржчка не покарватъ. Налага се тогава старата плодна пржчка да не се премахва, а да се порѣжатъ изкаралитѣ отъ нея пржчки по на 2 очи и да се премине така отъ Гюйо къмъ системата кордонъ Роя, до тогава, докато нѣкоя спяща пжпка отъ кютюка не се раз-вие за да даде добре развита пржчка, която ще порѣжемъ на две пжпки, та по такъвъ начинъ отъ нея да получимъ на следующата година новата плодна пржчка и новия чепъ, а кордона да премахнемъ изцѣло.

При чеповата рѣзитба да се обрѣща по-голѣмо внима-ние на силата на главината, която трѣбва да бжде изразена въ броя на рамената и чепчетата. Дължината на чепчетата зависи отъ сорта. Кютюка се почиства старателно, премах-ватъ се всички сухи части. Чепчетата трѣбва да бждатъ раз-положени въ видъ на кръгъ, за да може провѣтряването да бжде правилно и се избѣгне загниването на гроздето. Ранитѣ, направени при рѣзитбата, трѣбва да се заглаждатъ съ остро ножче и се намазватъ съ разтворъ отъ зеленъ камъкъ 40⁰/₀.

М. Стефанова

Лозарска опитна станция—Плѣвенъ

Селекционираниѣ винени ферменти и приложението имъ въ практиката

Употрѣбата на селекционираниѣ винени ферменти на-мира все по-широко приложение въ винарството.

Върху тънкия пластъ отъ восъчна материя, който за-почва да покрива гроздето отъ прошарването, се полепватъ и задържатъ множество микроорганизми, между които се намиратъ винени ферменти, разни плесени и бактерии.

Всички тѣзи микроорганизми идватъ въ мѣстѣта съ гроздето и само при нормални условия виненитѣ ферменти могатъ да взематъ надмощие и предизвикатъ правилна ферментация.

Много често, особено при загнило и плесенясало грозде, се явява една неправилностъ въ ферментациония процесъ и се получаватъ болни и недоброкачествени вина.

Съ употрѣбата на селектиранитѣ винени ферменти ние даваме възможностъ за една енергична дейностъ само на чиститѣ винени ферменти, които спиратъ дейността на разнитѣ болестни бактерии и микроорганизми.

Селектиранитѣ винени ферменти сж получени лабораторно, като се преразмножаватъ въ подходяща срѣда отъ една само клетка, взета и изолирана отъ гроздето между множеството микроорганизми, които покриватъ повърхността му.

Въ послѣдствие пакъ лабораторно тѣ се приспособяватъ да понасятъ присѣтствието на сѣренъ двуокисъ, който се внася въ мъстѣта посрѣдствомъ калиевия метабисулфитъ.

Приспособяването имъ започва отъ минимални дози докато се стигне допустимата граница.

Начинъ на употрѣблението.

Преди да обяснимъ начина, по който става употрѣблението на селектиранитѣ винени ферменти при преработката на мъстѣта, необходимо е да се обърне вниманието за необходимостта отъ грижливото почистване и дезинфекциране на всички сждове, които служатъ за събиране, превозване и смачкване на гроздето, така сжщо и на цѣлото ферментационно и избено помѣщение.

Почистване на всички сждове и пособия се извършватъ най-добре съ силенъ разтворъ отъ сода и гореща вода, а помѣщението чрезъ напушване съ сѣра и измиване.

Образцовата чистота е първото условие, за да имаме добро вино.

При преработката на мъстѣта постѣпваме по следния начинъ:

4—5 дена преди гроздобера се приготвя отъ чисто и здраво грозде около 6—10 литри бистра мъстъ, която ще ни послужи за мая.

Тази мъстъ се вари 15—20 минути въ добре калайдисанъ или емайлиранъ сждъ, за да унищожимъ всички микроорганизми, намиращи се въ мъстѣта, захлупва се и се остава да изтине до 20—25 С° въ чисто и запазено отъ прахъ помѣщение, кждѣто може да се подържа сжщата температура.

Сждѣтъ не трѣбва да се препълва, а да се остави съ $\frac{1}{3}$ отъ обѣма си празенъ.

Въ охладената мъстъ се налива съдържанието на стъклото съ ферментитѣ като се разклаща предварително и следъ това промива нѣколко пѣти съ сжщата мъстъ.

Така си приготвяваме мая, която можемъ при наличността на повече грозде да увеличимъ и по този начинъ да преработимъ произволно количество мъстъ.

Въ приготвената по-този начинъ мая следъ 3—4 дена настѣпва бурна ферментация и въ това си състояние фер-

ментитѣ сж най-пригодни да предизвикатъ правилна ферментация въ прѣсния гроздовъ сокъ. Действието на така приготвената мая отъ селектирани ферменти може да бжде ефикасно, когато се прибави къмъ прѣсната мѣсть преди да е настѣпила произволната ферментация.

Затова трѣбва веднага следъ изпресуването или измачкването на гроздето да прибавимъ приготвената отъ преди 4—5 дена мая.

При бѣлитѣ и розови вина постѣпваме така:

Мѣстѣта веднага следъ изпресуването ѝ се поставя въ каци, като ѝ се прибавя 20 грама калиевъ метабисулфитъ на всѣки 100 литри. Желателно е така стерилизираната мѣсть да се остави въ покой около 24 часа, за да се отдѣлятъ нечистотиитѣ къмъ дъното и мѣстѣта да се избистри.

Бистрата мѣсть се прелива внимателно въ другъ чистъ сждъ, кждѣто ще ферментира. Веднага следъ това се влива въ избистрената мѣсть приготвената предварително мая, както е обяснено по-горе. Около една трета частъ отъ ферментацияния сждъ се оставя праздна, за да не се прелива мѣстѣта впоследствие при силното врене.

При червентѣ вина постѣпваме по следния начинъ:

За предпочитане е гроздето изпърво да се ронка т. е. да се отстрани отъ чепкитѣ. Изронканото и смачкано грозде се поставя въ ферментационитѣ каци като се посипва съ добре счуканъ калиевъ метабисулфитъ въ размѣръ 15 гр. на 100 кгр. грозде. Приготвената мая се налива постепенно съ насипването на гроздето въ ферментационитѣ сждове.

Селектираниитѣ ферменти при тѣзи условия взематъ бърже надмоща надъ всички микроорганизми, намиращи се въ гроздовата мѣсть и ферментацияния процесъ отива правилно.

Съ прибавянето на чиста култура вишени ферменти, прекипяването на вината става за много по-кратко време и полученитѣ вина иматъ много по-чистъ хармониченъ вкусъ и приятенъ ароматъ, постига се много по-свършена бистрота и по-голъма сигурность въ консервирането на вината.

Вината приготвяни съ селектирани ферменти трѣбва да се претакатъ по-рано, защото се избистрятъ и узрѣватъ много по-рано отъ вината получени при естествената ферментация.

Забележка I: Често пжти може да се случи забавяне ферментацията на мѣстѣта.

Причинитѣ за това могатъ да бждатъ, отъ една страна низката температура въ избеното помѣщение, а отъ друга страна по-голъмото количество на прибавения калиевъ метабисулфитъ.

Въ първия случай си помагаме, като затоплимъ избеното помѣщение къмъ 17—20 С°, а въ втория — като изгонимъ чрезъ провѣтряване на мѣстѣта излишния сѣренъ двуокисъ, който забавя ферментацията.

Забележка II: За преработката на 1000 литри мъсть си приготвяваме 6—9 литри мая съ една доза ферменти. При по-голямо количество мъсть за преработване, увеличаваме маята съразмърно количеството, като преразмножаваме ферментитъ отъ първоначалната мая.

Стефанъ Икономовъ
Дир. лоз. оп. станция, Плъвенъ

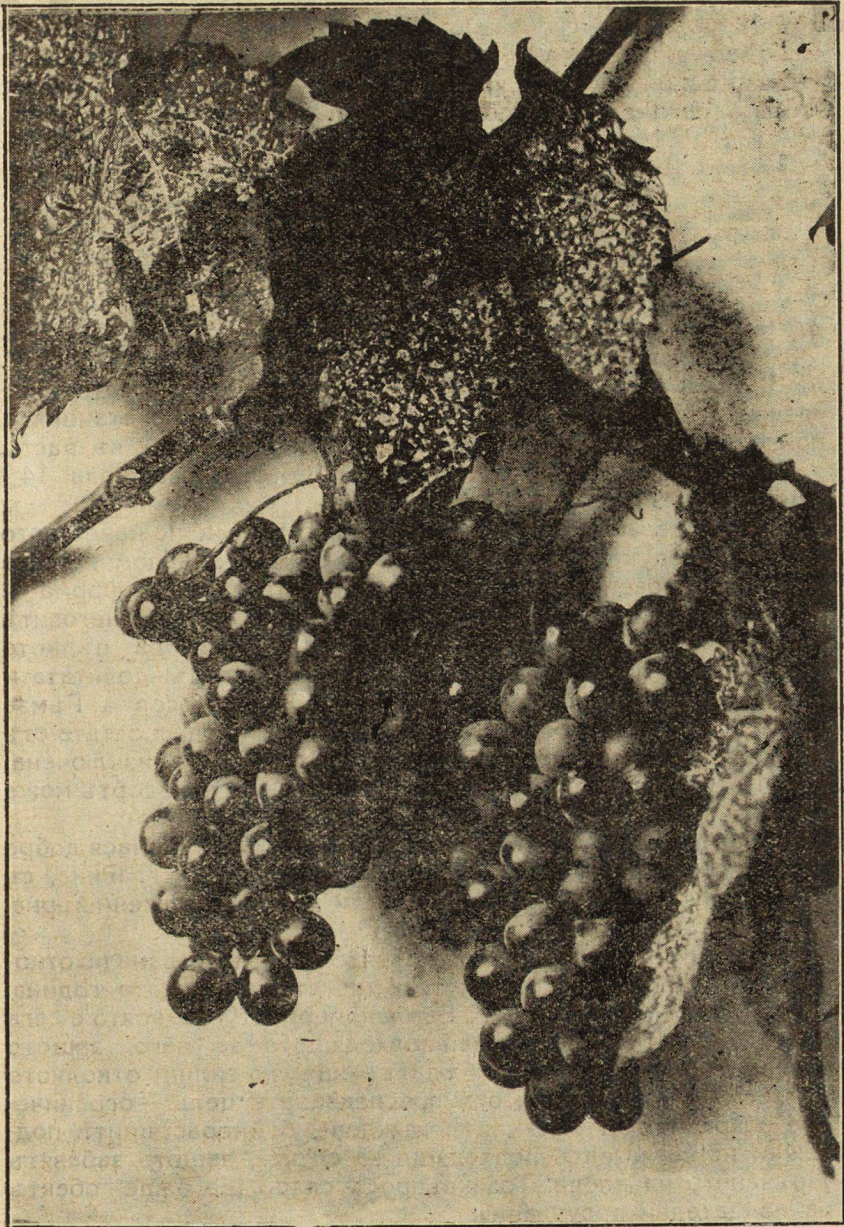
Единъ новъ сортъ — подобрена Гъмза Л. О. С. № 3—2.

Въ лозарската опитна станция — Плъвенъ отъ нѣколко години насамъ се работи върху подобрене качествата на нѣкои мѣстни сортове лози, съ огледъ на плодородието, трайността на гроздето, на по-ранната или по-късна зрѣлост, устойчивостъ на Пероноспората и др. Въ резултатъ отъ многобройнитѣ кръстоски, за родители на които сж служили различни сортове лози, получи се между другитѣ и единъ новъ сортъ, съчетаващъ качествата на своитѣ родители: Плъвенска Гъмза и Хамбургски мискетъ по такъвъ начинъ, че известни недостатъци у единия сж корегирани отъ съответнитѣ преимущества у другия.

Получения метисъ е добитъ въ 1926 год., отъ родители поменати по-горе, първия отъ които е служилъ за майка, а втория за баща, въпрѣки слабата активностъ на неговия тичинковъ прашецъ. Съ кръстосванетоъ на тѣзи два сорта се целѣше увеличение трайността на гроздето на сорта Гъмза, като му се придаде по-дебела люспа, която да го предпазва отъ напукване и загиване вследствие на раннитѣ есенни дъждове.

Отъ друга страна, по-ранното узрѣване на гроздето при Хамбургския мискетъ е качество, което, придадено напълно или отчасти на сорта Гъмза, е тоже отъ естество да намали повредитѣ отъ раннитѣ есенни дъждове. И най-сетне, изрѣсяването у Хамбургския мискетъ и неговото ограничение посрѣдствомъ хибридацията, съставляваше сжщо така цель при кръстосванетоъ на двата сорта.

Новия сортъ Л. О. С. № 3—2 прилича доста много на Гъмза по своето обилно плодородие, по сбититѣ си почти цилиндрични чепки съ слабо развито странично крило и по тъмно синитѣ си зърна, но наподобяващи по своята форма тѣзи на Хамбургския мискетъ, макаръ и по-едри отъ неговитѣ. Мискетова арома не се чувства, а люспата е по-дебела отъ тази на Гъмзата. Това обстоятелство отъ една страна и много по-ранното узрѣване отъ друга, приблизително около 3 седмици преди това на обикновената Плъвенска Гъмза, сочатъ на едно предимство на този новъ сортъ въ сравнение съ обикновената Гъмза, отнасящо се до повредитѣ що причиняватъ върху последната раннитѣ есенни дъждове. И на-



„Л О С № 3 — 2“.

истина, при едно ускоряване на зрѣлостта съ около 3 седмици, вѣроятността отъ напукване и загниване на гроздето е много по-малка, независимо отъ това че по-дебелата люспа е втора гаранция за по-добрата издържливостъ на плесенитѣ,

На 31 августъ т. г. анализата на срѣдни проби грозде отъ обикновена и подобрена Гъмза дава следнитѣ резултати:

Обикновена Гъмза	Подобрена Гъмза (Л. О. С. № 3—2)
Захарь = 10·40	12·21
Обща титр. кисел=15·8 ⁰ / ₁₀₀	13·95 (въ винена)

Тази година, на 15 септемврий гроздето отъ Л. О. С. № 3—2 бѣ напълно узрѣло и готово за бране, когато обикновената Плъвенска Гъмза отъ опитното лозе на станцията, при еднакви почвени и климатически условия, възраст, подложка и пр., на 20 септемврий т. г. съдържа едва 14·9 захарь и 10·94 гр. ⁰/₁₀₀ общи киселини.

Въобще, по изобилното си плодородие и по качеството на своя продуктъ, новия сортъ Л. О. С. № 3—2 напомня доста много обикновената мѣстна Гъмза. Листата му по форма и цвѣтъ наподобяватъ нѣщо срѣдно между тѣзи на неговитѣ родители. Тази година, при общото закъснение на пълното узрѣване съ около 20 дни — последица отъ дъждовитата и студена пролѣтъ, зрѣлостта на подобрениятъ сортъ Гъмза настѣпи на 15 септемврий, което ще рече, че опасността отъ раннитѣ есенни дъждове може да се смѣта за изключена.

По отношение културнитѣ качества на този сортъ може да се каже за сега следното:

Порѣзанъ по системата просто Гюйо, той понася добре тази рѣзитба, като дава по 3—4 кгр. грозде на главина, съ едри цилиндрични чепки и обемисти слабо удължени зърна, богати на захарь и съ вкусъ на Гъмза.

Низкоглавинестата чепова рѣзитба не е изпитвана по отношение на въпросния сортъ; това ще стане идущата година.

Подложката Шасла X Берландиери 416, на която е сега присаденъ, като че не е най-подходящата за него, защото главинитѣ биха могли да бждатъ още по-силни отколкото сж сега, но изхождайки отъ преследваната цель — ограничение повредитѣ отъ есеннитѣ дъждове, буйнорастящитѣ подложки не се явяватъ подходящи за случая, защото забавятъ узрѣването на плода. Този въпросъ сжщо ще бжде обектъ на по-щателни проучвания.

Въобще, преимуществата на новия сортъ сж отъ естество да внесатъ едно значително подобрене въ добива отъ декаръ при културата на виненитѣ грозда. Ако по-нататъшнитѣ проучвания потвърдятъ предимствата на този сортъ по начинъ положителенъ и категориченъ, Станцията ще обмисли въпроса за неговото разпространение тамъ, където той се окаже най-подходящъ.

П. Минковски

Специалистъ — Катедрата — Плевенъ.

Запазване гроздето презъ зимата въ прѣсно състояние.

Отъ съществуването на лозарството като стопански отрасъл се е появилъ и въпроса за запазването на тоя божественъ плодъ за по дълго време въ прѣсно състояние, защото така то запазва не само своя чаръ, но и всичкитѣ си хранителни и лѣчебни свойства.

Начини за запазване — устно разправяни и писмени трудове има много. Задълженъ съмъ предъ организиранитѣ въ Лозарския съюзъ лозари да имъ опиша единъ начинъ, който може да се използвава отъ всѣкиго.

1. Не всички грозда могатъ да се съхраняватъ. Твърдо ципеститѣ сортове съдържащи по-малкъ процентъ вода сж по-добри за съхранение. Такива сж: Афузъ-Али, Димятъ, Зейнелъ, Бѣлитъ резекии и Шасла-доре. Бѣлитъ грозда се съхраняватъ много по-добре отъ чернитѣ.

2. Гроздата за съхранение трѣбва да се бератъ отъ стари и не буйни лозя, съ южно, юго-източно и юго-западно изложение и то отъ лози, които иматъ малко плодъ, защото само тия грозда сж напълно узрѣли.

3. Не сж добри за съхранение грозда, добити отъ градобитни, пероноспорни или нападнати отъ други гъбни болести лозя, както и отъ лозя въ низки, влажни мѣста, защото сж недохранени и незрѣли, съдържатъ много вегетативна вода.

4. За съхранение да се избиратъ само рехави чепки. Сбититѣ не сж добри, понеже отъ притискане често зърната се спукватъ, загиватъ и съ това могатъ да загинятъ цѣлитѣ чепки.

5. Само добре узрѣлитѣ грозда, но не и презрѣлитѣ. Презрѣлото грозде има обгорѣла ципица, която лесно се разкъсва, е освенъ това външния видъ на презрѣлитѣ грозда е много неапетитенъ. Не сж добри и осланенитѣ грозда.

6. Брането на грозде за съхранение да става само въ сухо време сутринъ, кога нѣма роса или вечеръ при захладяване.

7. Следъ дъждъ или въ време на дъждъ по никои начинъ да не се бере грозде, защото то съдържа излишна вода, която ще причини пукане на зърната и загиване.

8. Брането да се извършва внимателно, само съ специални за гроздоберъ ножички. Гроздътъ да не се държи за зърната, а само за чепката.

9. Пренасянето на гроздето отъ лозето до гроздохранището да става на рже или кобилица и въ плитки—разлати кошнички съ 2—3 реда грозде.

10. За да имаме добъръ резултатъ, необходимо е всички работи да се вършатъ отъ стопанина, който е прѣко заинтересованъ, или отъ преданъ, съвестенъ и интелигентенъ работникъ. Най-дребната немарливостъ и незначително неспазване на гореизложенитѣ операции и необходими влѣкатъ голѣми загуби.

Единъ най-лекъ и достъпенъ начинъ, който би могълъ да се използва отъ всѣки дребенъ лозаръ е следния:

Въ обикновена изба не по-дълбока отъ 1 м. въ земята се прегражда отдѣление съ печени тухли. Подъ се циментира, стенитъ и тавана се измазватъ съ варъ и пѣськъ. Поставятъ се солидни дебели врати, затварящи се плътно. Ако има прозорецъ, трѣбва да се зазида или да се затули съ човалче слама, въобще помѣщението да се стѣга като че ще държи вода. Изби съ подпочвенна вода и такива, които се наводняватъ не сж добри. Да се избиратъ само сухи изби или отдѣлни стаи на повърхността на земята, и съ северно изложение.

Въ приготвеното помѣщение за гроздохранилище поставяме етажерки, като тия при храненето на бубитѣ, високъ I-вия етажъ 80 см. до 1 м. отъ пода, а останалитѣ етажи на 40 см. единъ надъ другъ и широки 60 до 70 см., за по-лека работа.

Леситѣ сж изплетени отъ канапъ или рафия — ситна плетка, като се постави грозда, да не минаватъ зърната. Щомъ приготвимъ етажеркитѣ, пристѣпяме къмъ нареждане на гроздоветѣ. Хащаме внимателно грозда за чепката, оглеждаме го отъ всички страни; всѣко повредено, спукано, наранено при транспорта зърно отстраняваме. На дрѣжката на грозда забождаме по едно малко (колкото дребенъ орѣхъ) картофче и полагаме внимателно грозда легналь върху лесата на етажерката. До него поставяме втори, трети и т. н. докато се напълни етажерката безъ да се допиратъ. По сжщия начинъ се нареждатъ всичкитѣ етажерки. Следъ попълване на етажеркитѣ, въ жлитѣ (кюшетата) на помѣщението поставяме по нѣколко парчета негасена варъ (за 30 м.³ — 15 кгр. варъ). Въ праздната частъ на хранилището поставяме тенекиенъ или глиненъ мангалъ съ огънь. Върху огъня поставяме сѣрни фитили, чието изгаряне би наситило цѣлата етая съ SO₂ (обикновено на 10 куб. м. се изгарятъ 10 гр. сѣренъ фитиль). Затваряме много добре вратитѣ да не излиза серния димъ. Следъ всѣки 20—25 дни отваряме и преглеждаме гроздето. Ако се констатирагъ загнили зърна или чепки, отстраняваме ги. Напушваме помѣщението пакъ изобилно съ сѣренъ димъ и затваряме плътно вратитѣ.

До м. февруарий дрѣжката на гроздето е зелена, после почва да засѣхва, но гроздето се запазва съвършенно свежо чакъ до края на м. априль.

Вмѣсто хоризонталнитѣ етажерки, при които гроздоветѣ лежатъ, могатъ да се направятъ етажерки отъ летви, върху които се закачатъ гроздоветѣ, а именно:

Върху станокъ (скеле) се наковаватъ летви. По тѣхъ на разстояние 20—25 см. се наковаватъ дребни пирончета. Съ рафия или канапъ се превръзва добре почистения, както въ горния случай гроздь (съ забучено картофче) и се закачва за едно пиронче. Тѣй се нареждатъ и другитѣ гроздове по всички летви, като се избѣгва допирането на гроздоветѣ единъ до другъ. Поставяме негасена варъ. Напушваме съ сѣренъ димъ. Затваряме

плътно вратитѣ и всѣки 20—25 дни провѣрjаваме и наново силно напушваме съ сѣренъ димъ.

Тукъ най-голѣмо значение играе помѣщението. Изби, по чиито стени презъ зимата тече вода не сж годни за гроздохранилища. Ако желаемъ да си построимъ специално помѣщение, избираме сухо мѣсто. Изкопѣтъ да не бжде повече отъ 1 метъръ въ земята. Стенитѣ-зидове да бждатъ дебели, отъ вънъ каменни, а вътре обязательно да се облицоватъ съ добре изпечени тухли. Хранилищата не бива да иматъ голѣми размѣри. Максимумъ да бждатъ 3 на 5 и високи $2\frac{1}{2}$ м. Прозорцитѣ да сж зазидани или да сж пригодени така, че презъ зимата да могатъ да се запушватъ плътно съ човалчета съ добре набита слама, а вратитѣ да бждатъ двойни, за да се изолира външната промѣна на въздуха.

Въ съхранилището, когато имаме грозде не бива да влиза слънчева свѣтлина. Презъ зимата, когато влизаме въ помѣщението, вратитѣ да бждатъ отворени най-много 8—10 минути, за да се опрѣсни въздуха. Провѣтрjаването трѣбва да става само въ сухо и не много студено време и то само презъ вратитѣ.

Колкото температурата въ плодохранилището е по-постоянна, толкова ще имаме по-добъръ резултатъ — гроздето ще запази своята свежестъ. Високата температура е по-опасна отъ низката, защото причинjава силно изпарение и сбръчкване ципицитѣ на зърната. Температурата подъ 0° е сжщо опасна, защото ще предизвика замръзване на гроздовия сокъ, а това ще причини разквсване на гроздовитѣ ципици, което води къмъ пълно загиване. Най-добра е температурата отъ 1 до 8° С. При нея гроздето се запазва напълно свежо. Такава t° се запазва по естественъ пѣтъ въ нашитѣ хранилища презъ зимата. Вънъ може да имаме студъ 25° С., обаче дебелитѣ стени, плътно затворенитѣ прозорци и двойнитѣ врати на плодохранилището не позволяватъ тоя студъ да премине вътре, ждето температурата едва може да стане $+1^{\circ}$ С. Презъ горещитѣ дни имаме сжщото нѣщо. Температурата вънъ може да бжде надъ $+20^{\circ}$ С, но вътре, благодарение стенитѣ и северното изложение температурата не може да се дигне надъ $6-7^{\circ}$ С.

Влагата при съхранението на гроздето оказва голѣмо влияние. Голѣмата влага е по-опасна отъ температурнитѣ промѣни, защото тя причинjава пълно загиване на гроздето. Ако въздуха е пкъ много сухъ — предизвиква се спарване, увехване и засъхване на гроздето. Най-добрата влажностъ е 70 до $75\frac{0}{10}$ по хигрометъра.

Най-лесно се провѣрjава влажността на плодохранилището по следния начинъ: Остава се малко готварска солъ да престои 24 часа въ приготвеното плодохранилище. Ако следъ това солта е влажна, показва че имаме излишна влага, която трѣбва да се премахне. Това се постига съ „хлорна варъ“, която се поставя въ нѣкой разлатъ глиненъ сждъ да погълне излишната влага. Ако нѣмаме такава варъ, послужваме си съ обикновенна негасена варъ, като я поставимъ по пода на помѣщението така, че на 1 куб. м. да се постави най-много $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ кгр. варъ.

Презъ лѣтото, когато гроздохранилището е праздно — вратитѣ му трѣбва да сж отворени, за да се подсуши. Добре е дори да се постави горящъ мангалъ, да подсуши добре помѣщението.

Чистотата на помѣщението е сжщо отъ значение. Никакви съестни продукти, нито такива отъ растителенъ произходъ не бива да се помѣщаватъ въ гроздохранилището, не презъ зимата, но дори и презъ лѣтото, когато хранилището е праздно, защото тѣ оставятъ миризми, които впоследствие се предаватъ на гроздето.

Дре седмици преди брането на гроздето пристѣпваме къмъ подреждане и дезинфекциране на помѣщението. Всички стени и таванътъ се замазватъ съ варъ. Етажеркитѣ, полици, летви и вратитѣ се измиватъ съ гореща вода вѣнъ отъ плодохранилището. Следъ нареждането на етажеркитѣ, 5—6 дни преди нареждане на гроздето напрѣскваме цѣлата вжтрешностъ — стени, таванъ, подъ, врати, летви и др. съ 3% синъ камъченъ разтворъ

Съхранение на гроздето въ бурета.

Тоя начинъ има по голѣмо стопанско значение отъ описанитѣ по горе начини. При него сигурността въ добрия резултатъ е много по-голѣма, а освенъ това, може да се направи въ по-голѣмъ мащабъ. Помѣщението за хранилище е сжщо, както описаното по-горе. Къмъ постройка на ново помѣщение не е необходимо да се прибѣгва. За такова могатъ да се приспособятъ неизползувани стаи отъ жилището, мазето или тавана при условие, че тамъ не замръзва.

Тоя начинъ се използва въ Берковска околия, специално въ с. Гаганица отъ 5—7 години и дава отлични резултати. Родоначалника на тоя начинъ е младия лозаръ Колю Цѣнковъ отъ отъ с. Гаганица. Къмъ неговитѣ постижения азъ прибавихъ научнитѣ придобивки и начина доби по-свършенъ видъ.

За целта могатъ да се използватъ всички плътни дървени сждове-сѣндѣци, но най-добри се оказаха буретата, особено тия, които сж държали синъ камъкъ. Могатъ да се приготвятъ и специални качета, но да не бждатъ отъ чамовъ материалъ, а отъ сухъ джбовъ, защото чамътъ придива миризма на гроздето. Ширината на качетата може да бжде различна, но не бива да бждатъ по-високи отъ 1 м. за може по-удобно да се работи. За тия сждове си пригавяме по 3 ялови дѣна. При буре или каче съ 1 м. височина раздѣляме вжтрешната частъ на 4 равни части. На 25 см. отъ дѣното нагоре забиваме отъ 3 страни на бурето — отвжтре по едно пиронче, върху което ще се постави яловото дѣно. 25 см. надъ него поставяме втсро ялово дѣно, а 25 см. надъ второто — трето. Тия ялови (подвижни) дѣна се правятъ сжщо отъ тънки джбови дѣски и сж надупчени съ свределъ (маткапъ). Всѣко дѣно въ срѣдата си има изрѣзана 6 см. дупка, а най-горния капакъ е отъ ламарича изрѣзанъ като връшникъ надъ бурето. За всѣко буре се пригавя по една ламаринена трѣба съ

диаметъръ 5 см. и съ 10 см. по дълга отъ дълбочината на бурето. Тази тржба ще се постави въ срѣдата на бурето преди да почнемъ реденето на гроздето. Оная частъ отъ тржбата, която ще бжде въ бурето се надупчва предварително ситно съ пиронче, а частъта, която ще остане надъ бурето — 10 см. не е надупчена и за отвора ѝ има приготвенъ капакъ за плътно запушване. Презъ тая тржба ще се вкарва посрѣдствомъ винената пушалка SO_2 — сѣренъ димъ въ бурето.

Освенъ дървени, могатъ да се приготвятъ и циментови сждове, чиято ширина и височина не бива да надминаватъ 1 м., а дължината имъ е произволна, колкото ни позволява мѣстото — 3, 4, 5 метра. Ако помѣщението ни е бетонирано, отливаме отъ бетонъ една стена, успоредна на другата на разстояние 1 м. и висока 1 м. Ще получимъ сандъкъ-паралелопипедъ отворенъ отгоре и отъ едната страна съ отворъ за влизане. Направата на бетонния сждъ трѣбва да стане рано презъ лѣтото, та до есенъта да може да изсъхне добре. При почване работата въ бетонния сждъ, отвътре предварително се нареждатъ плътно дъски да се закрие напълно бетона и се избѣгне излишната влага, която би причинила развала на гроздето. Цѣлия бетоненъ сждъ раздѣляме на малки сандъци — по 80 см. дълги и 1 м. широки. Тия малки подѣления се раздѣлятъ вертикално съ по 3 ялови (подвижни) дъна на 4 равни части. За всѣко отдѣлно подѣление се приготвя по една тржба за пушене. Раздѣлната преграда между подѣленията е дървена и надупчена съ свределъ.

Втора необходимостъ за запазването — това сж дървенитѣ стѣрготини джбови или букови. Избиратъ се съвършено ситни, като трици. Изсушаватъ се на слънце, но най-добре е да ги изсушимъ въ фурната. Следъ изваждане на хлѣба, въ тенекиенъ сждъ слагаме стѣрготинитѣ да изсъхнатъ добре, за да имъ се изгуби миризмата.

Когато имаме буретата приготвени, тржбитѣ поставени въ срѣдата имъ, трицитѣ добре изсушени и гроздето узрѣло, пристъпваме къмъ работа.

Донесеното грозде нареждаме върху слама или мека постеля въ хранилището или въ мѣстото, кждето ще става нареждането. Отъ внимателни работници грозда се хваща за дрѣжката, оглежда се отъ всички страни и съ специални ножички се премахватъ всички наранки и напукани зърна. Следъ почистването върху дрѣжката на всѣки гроздъ се набучва по едно малко картофче. Другъ работникъ взема гроздоветѣ и ги нарежда въ сждоветѣ. На дъното на бурето се оставатъ добре пребѣхтени 2 см. стѣрготини. Върху тѣхъ се нареждатъ редъ гроздове единъ до другъ. Върху гроздето се порѣсватъ стѣрготини да покриятъ добре гроздето, следъ това се реди пакъ грозде и т. н. докато се стигне до пирончетата, върху които ще се постави първото подвижно дъно. Взема се негасена варъ колкото яйце, увива се въ чисто тънко платно и се поставя подъ всѣко дъно. Следъ

поставяне на първото дъно, почва наново редене — стърготини, грозде, подъ което пакъ се поставя увита въ кърпа негасена варь. Следъ това ново нареждане, докато се напълни бурето. Поставя се капака отъ ламарина, като подъ него пластътъ отъ стърготини е сжщо дебелъ, както при долното дъно. Капакатрѣбва да се затвори много плътно, което се постига съ червенъ воскъ, дзифъ или друго залепително сръдство. Тржбата сжщо трѣбва да се спои силно и плътно въ горното дъно, за да нѣма никакъвъ достъпъ външния въздухъ въ бурето, нито обротно. Като се запечата бурето, пристѣпва се къмъ вкарване на сѣренъ димъ (SO_2) презъ тржбата въ бурето, което се извършва съ пушалката за пушене на винарски сждове, като усиливаме горенето на сярата съ помощта на пчеларскитѣ пушалки. Следъ напушването, върху тржбата се поставя капаче, което сжщо трѣбва херметически да се спои съ тржбата, за да не излиза SO_2 отъ бурето. Така се пълнятъ всички дървени сждове. По сжщия начинъ се напълватъ и циментовитѣ. Нареждането имъ става последователно, като следъ нареждане на последното подѣление отвора се зазидва съ печени тухли и замазва, а предъ тухлитѣ до гроздето се оставятъ пакъ дъски. Следъ това горната страна се затваря съ ламаринени капаци, надъ които стърчатъ по 10 см. отъ тржбитѣ, презъ които ще вкараме SO_2 въ сждоветѣ.

Следъ пригатоване на дървениятъ сждове — бурета — нареждаме ги въ гроздохранилището. Подлагаме дървени постаменти — 15—20 см. надъ пода, върху които поставяме буретата.

Въ жлитѣ на гроздохранилището поставяме буци негасена варь, а добре е и самия циментовъ подъ да се покрие съ слаба покривка негасена варь. Следъ това поставяме мангалче съ огънь, върху което оставяме сѣрни фитили да горятъ, така че цѣлата стая да е добре насимпурена.

Следъ 1 месецъ отваряме гроздохранилището, отваряме капачетата на тржбитѣ и наново вкарваме SO_2 . Това се повтаря всѣки месецъ. Следъ вжтрешното симпурене, прави се и външно. Вратитѣ се затварятъ много добре, сжщо и прозорцитѣ, за да не излиза сѣрния димъ навънъ, а се запази въ хранилището. Тѣй запазеното грозде може да се изнесе на пазаря чакъ по Великденъ и да се продаде на значително висока цена.

Абонати,

Заплатихте ли абонамента си? Ако не сте, изпратете веднага сумата 50 лева на адресъ: „Лозарски прегледъ“ — Плѣвенъ; улеснете редакцията, изпълнете дълга си!

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. 6).

Референцицитѣ препоръчватъ за производство на гроздовъ сокъ за домакински цели използването на метода чрезъ пастьоризация, и за индустриални цели — Е. К. филтри.

Сгжстияването на гроздовия сокъ представлява втори сигуренъ начинъ за запазването му.

Ако сгжстияването се върши надъ 45° С, настѣпва разпадане на витаминитѣ и размѣстване на химическитѣ комбинации, по начинъ да се образува вкусъ на варено или на карамелъ.

Опититѣ въ Унгария показватъ, че не трѣбва да се надхвърля 38° С при сгжстияването, за да се не накърнява вкусътъ. Най-добри резултати се получаватъ при температура на загрѣване 33—35° и състояние до 25—27° В.

Колкото по-ниска е температурата на сгжстияването, толкова по-добъръ продуктъ се получава. При температура на сгжстияването 60—65° продуктътъ, надлежно разреденъ и ферментиралъ, дава всичко друго, но не и вино.

За да се получи сгжстияване при ниска температура, трѣбва да се загрева при намалено налягане, съ вакумъ апарати. Модели най-различни се срѣщатъ.

Най-после референцицитѣ споменаватъ метода за сгжстияване на гроздовия сокъ чрезъ замразяване. Този методъ дава най-добри резултати по вкусъ на продукта и би се предпочиталъ надъ всички други, ако приложението му на день днешенъ не струва много скъпо.

На тема трета:

Върху използването на подпродуктитѣ на лозата реферираха проф. Ventre (Франция), G. Fridmann (Италия), R. Odobestiano (Ромъния), E. Vermorel (Франция), Carpentieri, Tocchi, Garuti, Santacana, G.-Canina (Италия).

При днешнитѣ икономически условия, отъ съществено значение е стопанинътъ-лозаръ да потърси, вънъ отъ виното, източници на други, макаръ и по-малки доходи. Такива източници представляватъ известно число отпадѣци на винената индустрия, като тиргията, винената калъ, джибритѣ и гроздовитѣ сѣмки.

Тиргията, винената калъ и джибритѣ се използватъ за добиване на виненъ камъкъ или на калциевъ тартаратъ. Тѣзи два продукта сж първична материя на индустрията на винената киселина. Гроздовитѣ сѣмки пъкъ се използватъ за добиване на масло. Отпадѣцитѣ, най-после, отъ тѣзи винарски подиндустрии, даватъ материали, които разумно оползотворени, сж много добъръ торъ за лозята.

Особено голѣмъ интересъ представлява използването на джибритѣ. Въ голѣмитѣ кооперативни дестилерии въ Франция и Италия, цѣлостното използване на джибритѣ дава единъ доходъ на кооператоритѣ, който достига до 38'80 фр. франка за 100 кгр. джибри за Франция и до 34 итал. лирети за 100 кгр. джибри за Италия. Това значи, че поменатитѣ лозари-кооператори получаватъ за кгр. джибри по около 1'50—2 лева български. Това намалява производственитѣ разноси на литъръ вино, които и безъ това сж минимални въ тѣзи страни, поради механизираното винарствуване тамъ и здравата винарско стопанска политика на съответнитѣ държави.

Като необходима предпоставка къмъ пристъпване използване на отпадъцитѣ на винарството е що-годе индустрализираното и крупно винарство.

Материали за съевременно проучване на този въпросъ събиратъ и систематизиратъ, за да можемъ, заедно съ индустрализирането на българското винарство, да го нагаждаме къмъ евентуално използване на отпадъцитѣ му, съ което ще облекчимъ икономическото положение на нашия стопанинъ-лозаръ, като намалимъ производствената стойностъ на литъръ вино, а съ това направимъ нашето вино конкурентоспособно.

Четвърта тема :

Разпредѣление на пазаритѣ между лозарскитѣ страни.

Реферираха: депутатътъ Gervasio, Folonari, Viola (Италия), Jean Prats (Франция).

Референциитѣ намиратъ, че кризата въ лозарството се дължи на 3 причини :

1. Общата икономическа криза,
2. Увеличаване на производството.
3. Намаление на консумацията, независимо отъ икономическия факторъ.

За облекчение на лозарската криза Gervasio намира единъ изходъ въ разпредѣлението на износа между държавитѣ производителки, като за целта се създаде единъ *Международенъ лозаро-винарски консорциумъ*, който да групира всички лозаро-винарски съюзи и централи въ свѣта и регулира, както производството, така и пласимента на виното.

На много конгресисти тази идея на Gervasio се видя утопична. Все пакъ се взе решение да се проучи отъ Н. В. С. въ Парижъ и да се подложи на разискване въ всички лозарски държави, които, на една специална лозарско-икономическа конференция съпълни права на делегатитѣ, да взематъ конкретно решение.

Пета тема :

Влиянието на адаптацията и на афинитета върху развитието, плододаването и успѣха на лозята.

Реферираха Н. Faès (Швейцария), Prospera, Casella, Petri, Azzi (Италия), L. Rives (Франция), Billeau (Ромъния).

Модерното лозарство, особено следъ неуспѣха на директ-

нитѣ сортове и тѣхното отстранение въ практиката е основано върху употребата на американски видове, вариетети и хибриди като подложки.

Ето защо, всички проблеми относно успѣха на новитѣ лозя се свеждатъ само до една, а тя е: разуменъ подборъ на подложкитѣ по отношение адаптацията имъ въ дадена почва и на афинитета имъ съ европейски сортъ лоза.

Въ разискванията на така поставената проблема, референцицитѣ поставятъ на разглеждане факторитѣ: почва, подложка и калемъ.

Почти въ всички лозарски страни, проблемата за подложкитѣ е вече правилно разрешена, безъ разбира се това да прѣчи за извършване на нови опити за правилно практическо разрешение на въпроса.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

М. Стефанова

Лоз. оп. станция — Плѣвенъ

Гроздето като храна и лѣкъ.

Между всички плодове на земята, най-широко разпространения е гроздето.

Между всички плодове, най-познатия още отъ древността е гроздето.

Въ цѣлия свѣтъ е познато гроздето, всѣкой яде и се възхищава отъ него. Неговата голѣма популярностъ не се дължи само на неговия външенъ изгледъ, не само защото е последния отъ плодоветѣ, които ни поднася красивата есенъ, а защото той е царьтъ на плодоветѣ по своята хранителна стойностъ.

Нѣма другъ плодъ, който да превъзхожда гроздето по своята красота и богато съдържание на хранителни вещества.

Всички народи, още отъ предисторията сж схванали това и сж проявявали най-голѣмо внимание къмъ него, което е достигало до обожание и култъ. Природата е вложила най-щедро въ него всички свои богатства, съ които пленява и изхранва човѣчеството. Храната е първия въпросъ, който е занимавалъ винаги човѣшкия умъ и първата необходимостъ, за да бжде възможно неговото сжществуване.

Ние трѣбва да приемаме храна, за да изграждаме растежа на своето тѣло, да ядемъ, за да наваксаме енергията, която нашето тѣло изразходва, да ядемъ за да подържаме топлинната, енергия на нашето тѣло.

Всички храни, които нашето тѣло приема, не могатъ да отговарятъ и задоволяватъ напълно нуждитѣ на човѣшкия организъмъ. Затова и разнообразната храна е не само повеля на гастронимството, а инстинктивна нужда на нашия организъмъ да навакса по всевъзможни пжтища своитѣ нужди за градивенъ, топлиненъ и енергитиченъ материалъ.

Всѣка храна, която човѣкъ приема, има известенъ съставъ и може да бжде по-вече или по-малко полезна за нашия организъмъ.

Гроздето, обаче, по едно щастливо съчетание притежава всички качества на една пълна храна, отъ която се нуждае човѣшкия организъмъ.

Кои сж необходимитѣ вещества, които организъмътъ ни търси въ храната?

На първо мѣсто това сж *бѣлтѣчнитѣ вещества*, следъ това *тлѣстинитѣ*, *вжглехидратитѣ* (захаритѣ), които сж главния двигателъ на мускулитѣ и произвеждатъ енергия и сила, *минералнитѣ вещества* — разнитѣ калиеви, натриеви желѣзни соли, солитѣ на фосфорната, сѣрната и вжглената киселина, влизащи като главна съставна часть при строежа на коститѣ, нервната система и кръвта. *Вода*, която е необходима да разрежда хранитѣ, да промива клеткитѣ и чрезъ потенето, дишането и пикочоотдѣлянето да изхвърля навънъ всички останали вредни вещества въ организъма.

Освенъ изброенитѣ вещества, най-новата наука за храненето е открила и други необходими субстанции отъ много голѣмо жизнено значение — витаминитѣ.

Една напълно идеална храна, обаче, не сществува и всѣка една има по-малко или по-голѣмо значение, колкото повече се приближава по своя съставъ до биологичнитѣ нужди на нашия организъмъ.

Гроздето и гроздовия сокъ представляватъ въ случая една храна, която е най-близко до идеалтѣ-храна за човѣшкия организъмъ и съдържа всички вещества отъ които се нуждаемъ, и то въ голѣми количества.

На първо мѣсто е захарта, отъ 18—22%, а много често и повече. Гроздовата захаръ е бързо и въ една съвършенна форма използувана въ нашия организъмъ, отъ една страна по своята специална композиция, а отъ друга, поради веществата, които я придружаватъ и благоприятствуватъ нейното асимилиране.

Тѣзи сустанции сж на първо мѣсто органическитѣ киселини, една голѣма часть отъ които сж свързани съ калия въ форма на тартаратъ, които спомагатъ за повишението използуемата реална стойностъ на гроздовата захаръ. Отъ друга страна тартаратитѣ намаляватъ киселинния ефектъ на гроздовия сокъ и сжщевременно гроздето, като плодъ богатъ на органически киселини, въздействието му върху организма е алкалическо, поради разпадането и изгарянето на киселинитѣ въ организъма. Въ случая неговото действие е идентично съ действието на прочутитѣ минерални извори въ Франция — Виши, кдето се лѣкуватъ болеститѣ на бѣбрецитѣ, злѣчката, черния дробъ и пр.

Въ мѣстѣта на гроздето има сжщо *азотни вещества*, респ. бѣлтѣчни материи, които иматъ висока хранителна стойностъ, понеже сж свързани съ фосфорната киселина и желѣзото.

Гроздето е богато сжщо на минерални вещества, на първо

мѣсто калия, калция, фосфора, магнезия. Въ единъ литъръ гроздовъ сокъ има отъ 2'50—4'50 гр. минерални вещества, които, както казахме, сж градивния материалъ за костната, нервната и кръвоносната системи. То съдържа освенъ това багрилни вещества (люспитѣ), маслени вещества (сѣмкитѣ) и танинъ.

Накрай ще споменемъ сжщо, че гроздето е богато на витамини и ензими, които споредъ последнитѣ изследвания на науката въ областта на храненето сж най-сжществената частъ въ храната. Въ гроздето се срѣщатъ въ достатъчно количество всички ония витамини, които подпомагатъ растежа и възбуждатъ всички жлези съ храносмилателна функция. Гроздовия сокъ съдържа и вода около 60—70⁰/₁₀, споредъ сорта, която е чиста, стерилна и утолява благоприятно жаждата.

Освенъ като храна, гроздето е познато отъ най древнитѣ времена като сигуренъ лѣкъ противъ много болести. Препоръчва се главно при малокръвие, туберкулозни предразположения, подагра, затлъстяване на сърдцето, ревматични болки, бъбречни, злъчни и др. болести. То е единъ отличенъ пикочоотдѣлителъ и разслабителъ.

Признавайки всички негови превъзходни качества, почти въ всички европейски държави-производителки на грозде се уреждатъ гроздови курорти, кждето съ успѣхъ се лѣкуватъ разни заболѣвания. Тази година и у насъ се открива първата гроздова лѣчебница въ Варна — курорта „св. Константинъ“.

Нека се надяваме, че бързо ще увеличимъ тѣхния брой и гроздето ще стане съ пълно съзнаване неговитѣ качества една необходима храна и лѣкъ за всички.

Положението на пазаря.

Вина.

Пазаря на вината отбелѣзва напоследъкъ едно по-голѣмо раздвижване. Търсятъ се добри вина за консумация и се купуватъ на сравнително по-високи цени.

Почти всички запаси въ отдѣлнитѣ производители сж на изчерпване или въ изчакване за по-високи цени се пазятъ останалитѣ непродадени количества.

Търсятъ се усилено кооперативнитѣ вина. Плѣвенската кооперация „Гъмза“ презъ последнитѣ дни отбелѣзва една усилена продажба — дневно 3—4 хиляди литри.

Бѣлитѣ ѝ вина сж съвършено изчерпани, а останалитѣ червени намиратъ много добъръ пласментъ на задоволителна цена — 6—6'50 лв. и вѣроятно ще бждатъ продадени всички запаси до новата реколта.

Кооперация „Шевка“ въ Сливенъ има непродадени около 100,000 литри бѣли и червени вина и се въздържа за по-високи цени, които вѣроятно ще получи, поради доброкачествеността на вината.

Едно изгодно положение въ търговията съ вината се явява и обстоятелството, което се създаде съ закъснѣването изобщо на новата реколта.

Сега, когато пазаря не се чувствува претрупанъ, останалитѣ доброкачествени вина ще получатъ задоволителни цени, поради по-усиленото търсене за каквото се открива единъ по-голѣмъ интервалъ до застигането на новата реколта.

Ракии.

Търсенето на ракии — сливова и джиброва е много слабо. Реколтата на сливи тази година е слаба и затова цената на сливовицата отбелъзва едно повишение — 40—46 ст. градуса.
Лжибровата — 28—33 ст. градуса.
Дестилатъ 94° — 0'50—55 ст.

Грозде

Реколтата на грозде тази година е задоволителна по количество и качество.

Въпрѣки закъснението, съ което се развиваха тази година лозята, нѣкакви чувствителни загуби и последствия за реколтата едва ли ще има и се очаква, особено за десертнитѣ ни грозда много добри изгледи за износъ

Необходимо е да се подсили мѣстата съ 3% захаръ безъ акцизъ. Износътъ на десертно грозде е започналъ.

Министерството на земледѣлието е дало най-строги нареждания на районнитѣ контроли комисии да не се допуска въ никой случай товаренето на недобре узрѣло грозде и предупреждава експортъоритѣ да не се бърза съ износа на грозде, което не е дозрѣло.

Пазаритѣ, къмъ които ще бжде насоченъ нашия износъ оставатъ Австрия, Германия, Чехославия и Полша.

Вносътъ въ останалитѣ европейски страни, (Англия, Дания, Швейцария и пр.), поради сѣществуващитѣ контингенти, високи вносни мита и девизни прѣчки, поне за сега е помалко удобенъ.

Австрия. Нашия вносъ въ Австрия е контингентиранъ и можемъ да внесемъ 75% отъ внесеното презъ 1931 год. грозде.

Австрийския пазаръ за насъ е единъ отъ най-ценнитѣ, обаче, покупателната способностъ изглежда ще бжде по-малка и ценитѣ, които се получаватъ отбелъзватъ едно намаление въ сравнение съ другитѣ пазари и поради голѣмия напливъ на плодове, който обикновено се централизира тукъ.

Германия е една отъ най-голѣмитѣ вносителки на прѣсни плодове следъ Англия. Изглежда, че германския пазаръ тази година представлява голѣмъ интересъ и всички страни-вносителки сж насочили вниманието си главно тамъ.

Голѣмо оживление още има, обаче, се очаква едно общо намаление въ ценитѣ, поради много добрата реколта на всички овощия тукъ, които поради своитѣ ниски цени подбиватъ ценитѣ на внасянитѣ чуждестранни плодове.

Тукъ се практикува неограничения вносъ, обаче, девизи се отпусчатъ въ размѣръ само 50% отъ вноса за 1931 год. Въпрѣки свободния вносъ, изненадитѣ не сж изключени, като се има предъ видъ своеобразната политика на новото правителство на което главния девизъ е „самозадоволяване“. Примѣрътъ съ повишението митото на яйцата и напоследъкъ на прѣснитѣ сини сливи отъ 16 на 30 марки за 100 кгр. е много прѣсенъ, (16 августъ 1933 г.) за да бждемъ напълно сигурни съ вносътъ на едно голѣмо количество десертно грозде, каквото може да погълне германския пазаръ.

Отъ друга страна при по малката покупателна способностъ на германския консуматоръ и голѣмата безработица, ще се предпочитатъ естивно предлаганитѣ грозда и овощия, които започватъ да наводняватъ германския пазаръ и допринесятъ за формирането ценитѣ на доброкачественото грозде.

За сега вноса на грозде въ Берлинъ и Дрезденъ е главно отъ Италия, което намира добъръ пласментъ при цена 40—46 р. марки за 100 кгр. бруто. Пристига въ много добра опаковка и разпредѣлено на малки количества.

Доброразлично грозде, подобно на нашето Афузъ-Али е намѣрило пласментъ при цена 54—60 р. марки къмъ 30.VIII т. г.

Гърция прави голѣми усилия да си пробие пжтъ на германскитѣ пазари и се явява за пръвъ пжтъ съ масовъ износъ на десертно грозде надминаващо по качество италианското, въ много добра опаковка. Открито е специално отдѣление за износъ на прѣсни плодове при Гръцката земеделска банка и въ съдействие съ гръцкитѣ експортѣори, които банката подкрепя и финансира, усилено се работи за извоюването на нови пазари на гръцкитѣ десертни грозда.

Гръцкото грозде, което се изнася, подхожда по изгледъ и вкусови качества на нашитѣ Афузъ-Али и Резекия и каго имаме предъ видъ низкия курсъ на драхмата и обстоятелството, че гръцкитѣ производители получаватъ много по-низки цени за гроздето предназначено о за износъ, опасността отъ Гърция като конкурентъ е доста голѣма.

Единственото благоприятно за насъ положение е дългия жельзопжтенъ и воденъ транспортъ, при който става преразтоварване, тъй като голѣмата частъ десертни грозда Гърция изнася отъ своитѣ острови.

Освенъ гръцко и италианско грозде на германскитѣ пазари пристига унгарско и турско грозде. Турското грозде „Султание“ и друго, подобно на нашия Афузъ-Али е намѣрило добъръ пласментъ.

Българското грозде, което по своитѣ качества надминава всички до сега изнасяни на германския пазаръ грозда се очаква съ голѣмъ интересъ, безъ да може да се предвиди цената, която ще получи. Желателно е изпращанията да не ставатъ въ голѣми количества, а да се разпредѣля вноса равномерно, за да се подържатъ поне съществуващитѣ за сега цени.

Турското грозде „Султание“ е продадено 26 р. марки, а сорта подобенъ на нашия Афузъ-Али — 32 р. марки. Споредъ мнение на тамошни търговци, нашия Димякъ би получилъ цена къмъ 28 р. м. а Афузъ-Али къмъ 32 р. марки за 50 кгр. бруто.

Чехославия се очертава напоследъкъ като една отъ главнитѣ страни вносителки на българско десертно грозде. Тази година имаме възможность да увеличимъ вноса на десертно грозде въ Чехия на задоволителни цени. За сега тамъ пристига гръцко грозде, подобно на нашата Резекия и се предлага по 6—6.20 крони на едро, италианското грозде 5.80—6.20 крони, а югославянско обикновено 4.50—5 крони за кгр.

Понеже реколтата на десертно грозде въ Чехия, Унгария и Югославия тази година е по-слаба въ качествено и количествено отношение, имаме голѣма надежда да рализираме единъ вносъ отъ около 1 милионъ кгр. грозде.

Полша е единъ новъ пазаръ за нашитѣ десертни грозда. Вносътъ е на компенсационни начала и много сериозни фирми се интересуватъ за вноса на нашъ грозде на полския пазаръ.

Въобщо реколтата и изгледитѣ за износъ на десертно грозде тази година сж благоприятни и при една добра организация може да се рализира едно задоволително пласиране на нашитѣ грозда.

Не трѣбва да си правимъ, обаче много голѣми илюзии и да мислимъ, че нашето грозде нѣма равенъ конкурентъ, а да следимъ внимателно всички усилия, които се правятъ отъ заинтересованитѣ страни, за да ни измѣстятъ на по-голѣмитѣ пазари.

St.

Състояние на европейския гроздовъ пазаръ и изгледи за износъ на български десертни грозда.

Гроздовата реколта въ Югославия е твърде слаба; тази въ Франция, следствие на голѣми наводнения, е повредена и негодна за износъ. Реколтата на гроздата за износъ въ Италия приближава къмъ своя край. Унгарскитѣ грозда сж неблагокачествени. Единствена Гърция изнася за сега доброразлични грозда.

При това положение, изгледитѣ за благоприятенъ пласментъ на българскитѣ грозда се засилватъ. При слънчева и суха есенъ нашитѣ десертни грозда ще добиятъ необходимата зрѣлостъ и качество, което при благоприятнитѣ условия на гроздовия пазаръ на западъ, ще осигури единъ масовъ износъ на сжитѣ.

Х Р О Н И К А.

Не издължилите абонамента си за тази година се умоляватъ да сторятъ това най-късно до 1 ноемврий т. г., като изпратятъ сумата 50 лв. на наша пощ. смѣтка № 878, или съ препоръчано писмо или пощенски записъ.

Не сме въ положение повече да отлагаме изплащане задълженията къмъ печатари и книжари, затова всѣки който го получава да изпълни дълга си.

Умоляватъ се колективнитѣ и индивидуални членове на Съюза да уравнятъ смѣтката си съ Съюзната каса, като изплатятъ членския си вносъ за настоящата 1933 г.

Съюзътъ има належаща нужда отъ парични сръдства и изплащането на членския вносъ ще улесни доста работитѣ му.

Гроздовата изложба въ София, уредена въ и отъ Агрономическия факултетъ (лозарския институтъ), при съдействието на Министерството на земледѣлието, Български лозарски съюзъ и Софийската земледѣлска катедра се състоя отъ 1 до 5 т м.

Изложбата бѣше много добре подредена и представени всички наши и чужди сортове.

По нея по-подробно ще се пише въ идната книжка.

Обзавеждането на закупения преди около единъ месецъ Съюзенъ домъ е една необходимостъ. Споредъ направеното изчисление това обзавеждане ще струва доста пари. Постъпленията отъ членски вносъ сж съвсемъ недостатъчни, за да може да се отдѣли нѣщо отъ тѣхъ за целта. Поради това, очакваме съюзнитѣ членове да подпомогнатъ въ случая съюзната управа, като подарятъ нѣщо за новия лозарски домъ.

Тѣй като всѣка стая, ще бжде обзаведена споредъ предназначението

и съ подходящи предмети въ даденъ стилъ, за предпочитане е подарѣнитѣ да бждатъ парични. Закупенитѣ съ сумата отъ даденъ членъ или група членове предмети ще се отбележатъ изрично въ инвентарната книжка, отъ кого сж подарени и чрезъ съюзния органъ ще се оповести кой какво е подарилъ и каква е покупната цена на предмета.

Комиснитѣ по § 21 отъ правилника за приложение на закона за вината провятъ въ надвечерието на гроздобера усилената дейностъ, за да успѣятъ да прегледатъ избитѣ на всички винопроизводители и да дѣтъ нужнитѣ наставления за едно по-правилно винарствуване.

Този прегледъ е отъ голѣма полза за мнозинството отъ нашитѣ лозаро-винари, тѣй като ще чуятъ всѣки по отдѣлно мнението на специалиста какъ трѣбва да работи, за да приготви и запази по-добро вино, което да продаде на по-износна цена.

Всѣки винопроизводителъ трѣбва да си вземе по една ревизионна книжка. Не само защото въ нея комисията трѣбва да запише констатираното, даденитѣ улѣтвения и пр., но и за да проучи по-добре закона за вината и правилника за приложение му и да се предпазва отъ нарушения и съответнитѣ наказания.

Работата по изработване нормитѣ на вината продължава усилено. Събранитѣ проби чисти натурални вина реколта 1932 год. отъ разнитѣ лозарски пунктове въ страната се изследватъ най-грижливо въ химическитѣ лаборатории на Опитната лозарска станция въ Плъвенъ и Лозарския институтъ при Софийския университетъ. Навсѣкжде лозаритѣ сж указали своето съдействие на специалитѣтѣ винари, натоварени съ събиране на пробитѣ, като сж давали такива отъ собственото си

производство и вѣрни сведения за попълване на анкетнитѣ листове

Българският Лозарски Съюзъ е увѣренъ, че винопроизводителитѣ и за напредъ ще указватъ драговошно съдействието си, тъй като работата ще продължи нѣколко години. Нека тѣ не правятъ въпросъ отъ единъ, два или три литра вино, което даватъ за проба и не предявятъ искане да имъ се заплаща, както е имало нѣкъде случай. Касае се за една много важна работа, която е въ интереса на нашето лозарство, на всички лозари и всѣки е длъженъ да направи една нищожна жертва.

Късната пролѣтъ и сравнително хладното и дъждовно лѣто тази година причини едно голѣмо закъсняване въ узрѣване на гроздето. Ако времето се държи ясно и по-топло и гроздобера се извърши следъ срѣдата на м. октомврий, гроздето ще може да достигне една нормална зрѣлостъ. Въ противенъ случай ще се яви нужда отъ подсилване на мъстѣта. Въ всѣки случай, съюзътъ направи постъпки предъ Министерството на Земледѣлието да разреши въ всички лозарски пунктове подсилването съ захаръ.

Съгласно § 15 отъ закона за изменение на закона за акцизитѣ и пр. всѣки производител-лозаръ или ово-

щаръ трѣбва да си има акцизна данъчна книжка, въ която се записва пространството на притежаванитѣ отъ него лозя или овощни градини, произведеното количество вино или материали за варене на ракия и чистата сума, която дължи за акцизъ, за данъкъ и общински налогъ.

Такива книжки сж вече отпечатани отъ Министерството на финанситѣ и разпратени до акцизнитѣ (данъчни) управления, а дето нѣма такива, до общинскитѣ управления, за раздаване на производителитѣ срещу разписка.

Всѣки производител е длъженъ при всѣка продажба на вино или ракия да представя книжката си въ мѣстното акцизно (данъчно) или общинско управление, за да се забележи продаденото количество и заплатенитѣ данъци.

Несъобразилитѣ се съ това се наказватъ съ глоба отъ 200 до 10,000 лева за всѣки отдѣленъ случай.

Лозаритѣ да иматъ предвидъ горното, да се снабдятъ съ данъчни акцизни книжки, да ги пазятъ добре и винаги следъ продажбата на вино или ракия да отиватъ въ акцизното управление, за спадане на продаденото количество.

Платете си абонамента!

Пълно рѣководство по винарството

отъ Хр. С. Георгиевъ II издание, 34 печатни коли, 170 клишета въ текста — 150 лева.

Пъленъ курсъ по винарството

отъ проф. Н. Недѣлчевъ, 33 печ. коли, 165 клишета — 130 лв.

Практическо лозарство

отъ Ив. Добревъ, IV издание — 50 лева.

Пълно рѣководство по лозарството

отъ Ив. Добревъ, II издание 23—24 печатни коли, (подъ печатъ), излиза къмъ края на октомври.

Книгоиздателство **КОСТА МОТАВЧИЕВЪ** -- Плѣвекъ.

П. Г.

Ако не сте издължили абонамента си, умолявате се да сторите това най-късно до 1 ноемврий 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 също 50 лева.

НОВИЯ АДРЕСЪ НА БЪЛГ. ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
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 новия адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ

секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ
ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.