

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, Н. Х. Мжиковъ и В. Стрибърия.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Кооперативната централа; 2) Качество и количество — Н. Хр. Мънковъ; 3) Колцуване и раз-
риване на зърната — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Пръскане на лозата и пр. — М. Кондаревъ; 5) Пероноспората
(мнлата) и борбата противъ нея — Ив. Добревъ; 6) Лозарската криза и монопола на спирта и ракиитъ — д-ръ
М. Стойковъ; 7) Лозарството въ Ромъния и мърките, които се взематъ за неговото подобрене — М. Стефа-
нова; 8) Изъ практиката и новости: а) Сивитъ червей като неприятелъ на лозата — К. Печевъ; б) Конференция
за уеднавяване методитъ за анализъ на вината — проф. Н. Недѣлчевъ; в) Грижи за вината отъ миналогодиш-
ната реколта — Ив. Добревъ; 8) Положението на пазаря; 13) Хроника.

Кооперативната централа на лозаритъ въ България — ул. „Ст.
Караджа“ 7, София, вече функционира и продава английски синь камъкъ,
рафия, лозови пръскачки и мн. др. лозарски и винарски артикули и машини.

Лозаро-винарскитъ кооперации, лозарскитъ дружества и всички съ-
знателни лозари трѣбва да подържатъ и подкрепятъ централата, като ста-
натъ нейни членове и всички нуждни имъ лозарски и винарски артикули
и машини си доставятъ само чрезъ нея.

Кооперативната централа тепърва ще има да играе голѣма роля въ
подпомагане на лозаря, само ако тя бжде реално и навреме подкрепена
отъ него.

Вноснитъ бележки, приложени къмъ кн. 2 следъ като абонатитъ
си попълнятъ адреса, да ги отнесатъ въ пощенската станция заедно съ 50
лева — абонамента за 1934 година.

Н. Хр. Мънковъ
Дир. Лоз. у-ще — Плѣвентъ.

Качество и количество.

За единъ сравнително късъ периодъ българското лозарство изживѣ твърде разнообразни лжкатушения. Картината на произвежданото грозде въ качествено и количествено отношение, за единъ малкъ интервалъ отъ време е била така пѣстра, така колеблива, че се налага да спремъ погледъ и внимание върху нея.

Нашитъ стари лозя заемаха предимно, а на мѣста, дори, изключително абсолютнитъ лозарски мѣстности, голитъ и негодни за никаква друга култура ридове и склонове. Поговорката „Баххусъ обича баиритъ“ като че ли е била меродавна за старото лозарство. Ржководното начало е било, да се добие колкото е възможно по-високо качество плодъ.

Въ по-ново време, откато основата на лозарството се измѣсти върху изкуството на облагородяването, лозята слѣзоха и по низкитъ, по богатитъ равнини.

Въ Рейнско лозята по баиритъ се наричатъ лозови баири (Weinberge), а тия по равнинитъ — лозови градини (Weingärten).

Виното отъ лозовитъ баири се продава едва ли не на мускаль, а другото — отъ равнинитъ само за масова консумация, ефтино, за народа, като обикновено вино (Tischwein).

Въпроса за качественото и количествено лозарско производство не е новъ, но е твърде интересенъ. Тукъ ще се опитамъ да хвърля малко свѣтлина по него.

Имахъ възможность да надзърна въ нѣкои лозарски области и въ Франция. Докато въ Бургундия лозята, разположени повече по склонове, даватъ малки количества висококачествени вина, обработвани въ специални малки варелчета за бутилкови, въ околността на Монтпелие, въ южна Франция, виждаме равнини съ десетки километри на дължъ и на ширъ, безбрѣжно море отъ лозя, което дава грамадни количества 8—10 градусови обикновени вина, наливани предимно въ голѣми бетонови резервоари или въ голѣми бѣчви.

Като единъ характеренъ етапъ въ развитието на нашето лозарство въ десетилѣтието преди войнитъ трѣбва да отбележимъ едно бързо разрастване площта на лозята, но едновременно и едно бързо заемане на почви не напълно пригодени за лозовата култура. Поради високитъ цени на виното тоя периодъ се удължи и презъ войнитъ. Помня добре какъ се закупуваха масово, съ вагони вина, само следъ едно изпробване на вкусъ, чрезъ дегустация, както се казва научно.

Веднага следъ войнитъ, обаче, като новостъ и за изненада на лозаритъ у насъ, търговцитъ винари почнаха да се явяватъ съ апарати за измѣрване на спиртното съдържание, наречени Еболескопи. Най-меродавния елементъ за оценка на виното, това бѣше неговото спиртно съдържание, неговата

крепкостъ. Това се оправдаваше до известна степен съ възможността виното безъ особени затруднения да се дестилира и превръща въ чистъ спиртъ.

Сега пъкъ, отъ нѣколко години, условията за лозарствуване и винарствуване наново се бързо измѣниха. Ценитѣ на лозарскитѣ произведения спаднаха до едно ниво невѣроятнo ниско. За качеството на виното се сѣди не само по висотата на алкохолнитѣ градуси, а още по вкуса, обуславянъ така силно отъ другитѣ му съставни части: киселини, екстракти и пр. Вънъ отъ това съ законъ се означаватъ нормитѣ, на които трѣбва да отговаря едно добро вино.

Българското лозарство навлиза, следователно, въ единъ новъ завои. Става вече наложителна една ориентировка къмъ качественото производство. И съ огледъ на това буднитѣ и отзивчиви лозари проявяватъ силенъ интересъ, бързатъ да ги не изпревари времето. Констатира се вече едно отбѣгване на равнинитѣ. Отъ година-две се чува сѣщо повикъ за едно измѣнение на рѣзитбата, като се изоставятъ плоднитѣ прѣчки за виненитѣ грозда.

Нѣма съмнение, интелигентния български лозаръ бързо ще се ориентира къмъ новитѣ изисквания.

Дължа, обаче, дебело да подчертая, че освенъ почвата и климатичнитѣ условия, подбора на сортоветѣ за отдѣлнитѣ мѣстности има извънредно голѣмо значение за достигане голѣмитѣ цели на българското лозарство.

Въ България се очертаватъ цѣли мѣстности, да не кажа области, дето преодоляващето застѣпване на нѣкои сортове охарактеризирва качеството на произведенитѣ вина. Нека спремъ вниманието си на Димятовитѣ вина въ Варна, на памидовитѣ въ Пазарджикъ, на мискетовитѣ въ Сунгурларе и Карлово, на гъмзовитѣ въ Плѣвенъ и пр.

Една преоценка на условията и едно по-строга райониране на лозарскитѣ области, съ огледъ на подходящитѣ сортове грозда е повече отъ наложително, съ целъ да се подобри качеството на производството. Въ Карлово, на примѣръ, следъ западането на розопроизводството се очертава единъ стремежъ за ориентиране къмъ по-силно засаждане на червенъ мискетъ. Избата на Б. З. банка, която на първо време не е могла да се използва напълно, днесъ съ капацитета си става недостатъчна да побере производството на кооперирани лозари отъ района. Отъ реколта 1933 г. е внесено 253,600 кгр. грозде. Сръдната продажна цена на виното е 7—8 лева за литъръ.

Като е дума за качеството на нашитѣ вина, заслужава да се отбележи значението на единъ сортъ, който едва ли не е изчезналъ отъ българскитѣ лозя. Това е сорта Кокорко. Въ Северна България той заемаше, преди филоксерната напасть, на мѣста до 20% отъ старитѣ лозя. Обаче, въ новитѣ лозя той се почти окончателно изостави. Както вече се по-

мена, облагороденитъ лозя на първо време се разположиха въ равни и силни почви, дето кокоркото, който и безъ това е чувствителенъ къмъ изрисяване, даваше буйни и безплодни главини.

Като че ли по едно недоразумение, тоя сортъ не се оцени достатъчно и съ една лекота се изхвърли отъ лозята. Високото качество на неговото вино почти не бѣше известно, понеже той никжде не се отгледваше въ чисто състояние, непримѣсенъ съ други сортове. Само тукъ-тамъ въ държавнитъ стопанства, кокорко се отглеждаше самостоятелно и виното му се ценеше наравно съ Рейнскитъ ризлингови вина.

Високото реноме на кокорковото вино въ Плѣвенската държавна винарска изба е известно още отъ първитъ години на оснозаването ѝ. Вънъ отъ това, убеждението, че отличното качество на предишнитъ Сев.-Български вина се дължеше до голѣма степенъ на значителния примѣсъ на лозята отъ Кокорко и червенъ Мискетъ, се затвърдява все повече и повече въ лозарскитъ срѣди.

Съпоставени резултатитъ отъ анализата на плѣвенското бѣло вино, реколта 1929 и 1930 г. отъ *Кокорко* и *Димятъ*, който замѣства първия въ новитъ лозя, даватъ за по-важнитъ съставни части следната картина:

Бѣло вино	Обемъ % алкохолъ	ГРАМОВЕ ВЪ 1 ЛИТЪРЪ				
		Екстрактъ	Общи ки- селини	Летливи киселини	Глицеринъ	Минерални вещества
КОКОРКО	12·60	19·7	4·14	0·53	7·09	2·42
ДИМЯТЪ	11·62	17·5	5·72	0·51	6·40	1·55

Годишниятъ добивъ отъ декаръ Кокорко върху 41-б въ училищното лозе възлиза срѣдно на 600 кгр. грозде.

Дребниятъ Кокорко, нареченъ още „Мокри брада“ или „Птиче грозде“ е сжщо особено цененъ сортъ. Той има много добъръ афинитетъ съ повечето американски подложки. Нѣкои пепиниеристи облагородяваха охотно отъ него въ примѣсъ, за да достигнатъ голѣмъ % първокласни лози и по-идеални спойки, но бързаха да го продаватъ подъ друго име, на случайни купувачи. Спомнямъ си, какъ изхитрени дребни лозари съ самодоволство разказваха за пласирани лози отъ сорта „Птиче грозде“ нѣкжде далече въ полето, какъ сдѣлката се е приключвала съ почерпване, а почерпването съпроводено съ алегоричната пѣсенъ: „Птичка хвъркна по полето“, т. е. птичето грозде отправено къмъ полето.

Едва сега се оценява, че това пренебрежително отнасяне къмъ сорта Кокорко е значителна грѣшка съ пакостни последици за лозаритѣ. Интересътъ, който сега наново се появява за по-широкото му въвеждане е по моето схващане единъ отраденъ фактъ. Българскиятъ ризлингъ ще заеме пакъ старото си мѣсто.

Въ чисто състояние той ще ни даде разкошнитѣ плътни и ароматични, въззеленикави бѣли вина, а въ примѣсъ съ гъмзата и други ще внесе едно подобрение, ще възвърне предишното реноме на българското вино.

И така, българскитѣ лозари разполагатъ съ сигурни срѣдства да регулиратъ качеството и количеството на своето производство, чрезъ подборъ на подходящи почви и отговарящи на условията по-ценни сортове, чрезъ една подходяща и разумна рѣзитба. Не се спирамъ тукъ на филизенето — ключътъ за регулиране количеството и качеството на гроздето, нито пъкъ на други културни операции, които сжщо иматъ голѣмо значение.

Пласментнитѣ затруднения трѣбва да ни отворятъ очитѣ. Не съ количеството, а съ качеството на лозарскитѣ си произведения трѣбва да спечелимъ теренъ въ тия трудни времена.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Колцуване и разрѣждане на зърната.

Лозарътъ, който отглежда десертно грозде за износъ или за пазаря, трѣбва да се стреми да произведе доброкачествено грозде, съ добре оформени, едри зърна. Получаването по-рано на узрѣло грозде отъ даденъ сортъ е сжщо отъ значение, тъй като ранното грозде добива по-добри цени. Тѣзи две цели се постигатъ много сполучливо чрезъ колцуването, а още по-сигурно чрезъ комбинирането на колцуването и прореждането на зърната.

Колцуването (напрѣстяването) се състои въ отнемане на единъ прѣстенъ отъ кората, било на стѣблото или рамото, както това се практикува въ Гърция за стафидовитѣ сортове, било на плодната пржчка или на зеления лѣто-растъ.

Известно е, че суровитѣ сокове, които идатъ отъ коренитѣ на лозата, се изкачватъ по цевитѣ на дървесината, която се намира подъ кората. Напротивъ, обработенитѣ отъ зеленитѣ листа сокове се връщатъ обратно по кората (цевитѣ на ликото), като се движатъ отъ горе на долу. Ако се отнеме единъ вѣнецъ отъ кората на пржчката или старото дърво, пресича се пжтя на обработенитѣ сокове, които се разпредѣлятъ между частитѣ, останали надъ колцуването мѣсто. Въ случая се възползуватъ най-вече гроздетѣ. Съ

колцуването ние единъ видъ отнемаме частъ отъ хранитѣ (главно захарѣта), предназначени за главината и коренитѣ, като ги заставяме да отиватъ въ гроздето.

Колцуването се практикува най-често при ценнитѣ десертни грозда, като напр. Чаушъ и Афузъ-Али. То може да се извърши, както вече споменахъ, върху плодната пржчка или върху зеления лѣторастъ. Въ първия случай то се извършва въ основата на плодната пржчка, презъ междувъзлиято. Въ втория случай колцуването се извършва презъ междувъзлиято, което се намира непосредствено подъ най-долниятъ гроздъ.

При колцуването се отнема единъ пръстенъ отъ кората, широкъ около 3 милиметра. Ако пръстенътъ е по-широкъ, сжществува опасностъ да почервенѣятъ или пожълтѣятъ листата надъ колцуваното мѣсто. Ако пръстенътъ е по-тъсенъ, нараства много бързо, соковетъ започватъ наново да се движатъ и очакванитѣ резултати не се постигатъ. По-неже колцуването съ ножче е трудно, изобретени сж били специални инструменти за колцуване, съ които работата върви доста бързо и правилно. Тѣзи инструменти носятъ името *колцувачи*. Отъ тѣхъ има множество модели, но най-добриятъ е Bodet, французка фабрикация. Другъ моделъ е този на Favier. Колцувачитѣ струватъ въ Франция 50—60 лв. парчето. Тѣ ще могатъ да се работятъ и въ България.

Колцуването може да се извърши малко преди цвѣтенето. Тогава то има за ефектъ по-добро завързване на зърната. За обикновенитѣ десертни сортове, като Афузъ-Али и Димятъ, които завързватъ и безъ това добре, колцуването преди цвѣтенето не е за препоръчване. Колцуването се практикува обикновено следъ завързването, тогава, когато зърната сж достигнали голѣмината на грахъ. Тогава резултатътъ се изразява въ наедряване на зърната и по-ранно узрѣване. Афузъ-Али узрѣва десетина дни по-рано отъ нормалното време. Този периодъ отъ време е отъ значение за износа. Ускоряване на узрѣването се констатира въ всички сортове, обаче наедряването не винаги е чувствително.

Когато гроздоветъ сж сбити, колцуването трѣбва да се придружава отъ разреждане на зърната. Разреждането на зърната е много полезна работа, обаче струва много скъпо и може да се препоръча само въ случаитѣ, когато лозарътъ самъ съ семейството си го извършва.

Разреждането се състои въ премахване, когато гроздоветъ сж станали годни за колцуване, известенъ процентъ отъ зърната, обикновено 50—60%. Премахването става съ ножички, като се гледа да не се пипатъ съ ржце зърната. За целта на западъ си служатъ съ дървени щипци. Премахватъ се предимно зърната, които сж въ вътрешността на грозда и тѣзи, които сж близко едно до друго. По този начинъ прореденитѣ зърна се развиватъ безъ да си пре-

чатъ и притискатъ, ставатъ по-едри, приблизително еднакви и по-рано узрѣватъ. Ефектитъ отъ колцуването и прореждането се събиратъ.

Афузъ-Али дава обикновено рѣхави гроздове и при него колцуването дава много добри резултати. Колцуванитъ гроздове рѣзко се отличаватъ отъ останалитъ. Зърната имъ се обагрятъ съ приятенъ, жълтъ цвѣтъ.

Колцуването има значение тогава, когато лозарьтъ има интересъ да изкара по-рано узрѣло грозде. Ако колцуванитъ и неколцувани гроздове се бератъ късно, захарността се изравнява, дори неколцуванитъ гроздове могатъ да станатъ по-сладки, понеже сж съ по-дребни зърна.

Колцуването, въобще, е една практика, която нѣма да обремени много лозаритъ, обаче ще имъ даде възможность да изкаратъ по-рано грозде за износъ и това грозде ще бѣде по-едро и по-красиво.

М. Кондаревъ — асистентъ.

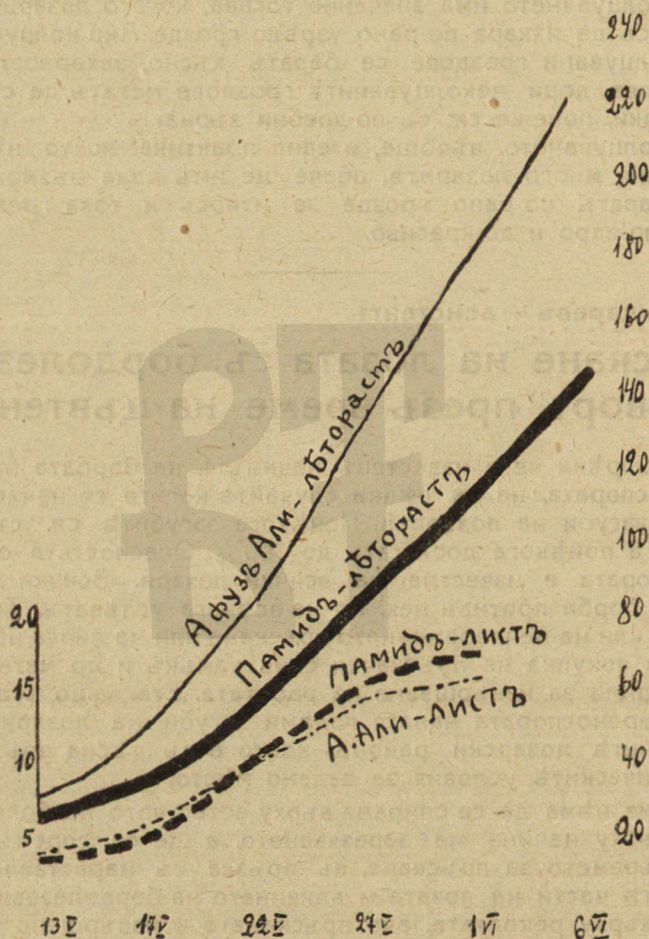
Пръскане на лозата съ бордолезовъ разтворъ презъ време на цвѣтенето.

Въпрѣки че е известенъ начинътъ на борбата противъ пероноспората, не сж рѣдки случайтъ когато тя нанася грамадни загуби на лозаритъ. Понѣкога загубитъ сж съвсемъ малки, а понѣкога достигатъ до 100%. Опасността отъ пероноспората е известна на всички лозари. Всички лозари водятъ борба противъ нея, но не всѣкога успѣватъ. Това се дължи или на ненавременното пръскане или на липса на срѣдства за покупка на пръскачки, синь камъкъ и др. материали, необходими за извършване на работата. Ето защо всѣка година пероноспората нанася голѣми загуби на лозаритъ, въ различнитъ лозарски райони, което е въ тѣсна връзка съ климатическитъ условия за дадено мѣсто.

Ние нѣма да се спираме върху естеството на болестта, нито върху начина на заразяването, а ще се спремъ само върху времето за пръскане, въ връзка съ нарастването на зеленитъ части на лозата и влиянието на бордолезовия разтворъ върху реколтата, ако пръскането е извършено презъ време на цвѣтенето. За тази целъ извършихме нѣкои наблюдения презъ 1932 и 1933 год. въ опитното лозе на агрономическия факултетъ при гара Сарамбей. Резултатитъ отъ наблюденията презъ 1932 год., по отношение растежа на лѣтораститъ и листата при сортоветъ лози, Памидъ и Афузъ Али сж изразени чрезъ диаграма (вижъ фигура I).

Въ диаграмата сж дадени дължината на лѣтораститъ и листата въ сантиметри. Отъ нея се вижда, че лѣтораститъ се развиватъ при нормални условия най-буйно презъ втората

половина на м. май и първата на м. юний. Що се отнася до листитѣ, ясно е отъ диаграмата, че има намаление на растежа имъ въ последнитѣ 5 дни — отъ 28.V до 1.VI. Това се дължи на възрастта на листътъ, който въ сравнение съ лѣтораста, достиги нормалното си развитие въ по-късъ периодъ. Нарастването при лѣтораститѣ сѣщо не е безконе-



Фигура 1.

чно, обаче, ние се задоволихме да измѣримъ само тази частъ, израстнала до момента на кършенето, тъй като само тя е обектъ на нашитѣ наблюдения.

Отъ сжщата се вижда, че презъ втората половина на м. май и първата на м. юний, въ продължение на единъ периодъ отъ 10 дни, при нормални условия, лѣтораститѣ нарастватъ съ повече отъ 50 см. при сорта Памидъ, а при

Афузъ Али повече отъ 80 см. Листата сжщо увеличаватъ дължината си повече отъ 50% въ единъ периодъ отъ 10 дни, когато още не сж достигнали пълното си развитие. Листата нарастватъ не само на дължина, но и на ширина. Върху нарастването на реситѣ не сме правили измѣрвания, но и тѣ въ този периодъ отъ време се развиватъ много бързо.

Това показва, че интервала отъ момента на едно прѣскане до друго, при благоприятни условия за пероноспорни атаки, е рисковано да бжде повече отъ 10 дни, тъй като може да има доста голѣма повърхность (листата, лѣтораста и реси) ненапрѣскана, вследствие на което при благоприятни условия за пероноспорни атаки, може да бжде заражена.

Тъй като до сега у насъ е препорѣчвано да се избѣгва презъ време на цѣвтенето прѣскането съ бордолезовъ разтворъ, ние презъ 1933 година извършихме нѣкои наблюдения за да провѣримъ до колко има смисълъ тази предпазливостъ. Наблюденията извършихме върху 10 главини отъ сорта Афузъ Али, порѣзани на плодна прѣчка — система Гюйо. Набелязанитѣ главини прѣскахме всѣкидневено съ 1 $\frac{1}{2}$ % бордолезовъ разтворъ, отъ началото на цѣвтенето до момента на прецѣвтяването. Този периодъ отъ време продължи отъ 15.VI до 30.VI включително т. е. 16 дни. Листата около реситѣ и самитѣ реси бѣха покрити съ бордолезовъ разтворъ. Прѣскането извършихме по едно и сжщо време презъ деня, въ два часа следъ обѣдъ. Отъ наблюдаванитѣ 85 грозда, разпредѣлени на 10 лози, се указа, че всичкитѣ лози иматъ нормално развити гроздове.

На фигура II се виждатъ нормално развити гроздове, разположени на една лоза, прѣскана всѣки денъ презъ време на цѣвтенето. Всички гроздове на лозитѣ, прѣскани презъ време на цѣвтенето, имаха нормално развити зърна, добре оплодени, съдържащи добре развити семки. Тъй като нѣмаше абсолютно никаква разлика между гроздоветѣ на лозитѣ непрѣскани презъ време на цѣвтенето и тия, които сж прѣскани, ние намѣрихме за излишно да фотографираме гроздове разположени на лози, непрѣскани презъ време на цѣвтенето.

На 27.XII 1933 год. изпитахме кълняемостъта на прашеца отъ сорта Арамонъ $\times$ Рупестрисъ Ганзенъ № 1, третиранъ съ бордолезовъ разтворъ. Указа се, че прашецътъ изложенъ на слънце въ продължение на 27 минути кълни добре. Третиранъ сжщиятъ съ 1.5% бордолезовъ разтворъ, изсушенъ на слънце за 27 минути, а на сѣнка въ продължение на 1 часъ — нѣма никаква кълняемостъ. Явно е, че прашеца е убитъ отъ бордолезовия разтворъ. Прашеецътъ, оставенъ за контрола прояви добра кълняемостъ.

Отъ изложението може да се заключи, че въпрѣки убийственото действие отъ страна на бордолезовия разтворъ върху кълняемостъта на прашеца, ние сме получили нормално развити гроздове, съ добре оплодени зърна. Въ случая завързването при нашитѣ опити може да се отдаде и

на факта, че при лозата често става самоопрашване, дори на цвѣта, тъй че прѣскането не засѣга въ случая тичинковиятъ прашецъ и рилцето. Дали при честото прѣскане нормални гроздове, които се дължатъ само на самоопрашване подъ калпачето или оплождането е станало отъ прашецъ отъ съседнитѣ непрѣскани лози, това ще провѣримъ по-нататъкъ.

Ако оплождането е станало съ прашецъ отъ непрѣскани лози, въ такъвъ случай твърдението, да не се прѣска лозата съ бордолезовъ разтворъ презъ време на цвѣтенето, за да не се предизвика изрисяване — не почива на факти; защото всѣкога ще се намѣри достатъчно прашецъ незасегнатъ отъ бордолезовия разтворъ, който ще оплоди неопло-



Фигура II.

денитѣ още цвѣтове, тъй като разпукването на цвѣтнитѣ пжпки неставатъ едновременно.

Отъ казаното до тукъ следва, че въ борбата противъ пероноспората ще трѣбва да се има предвидъ голѣмината на нарастналитѣ, непрѣскани зелени части на лозата, като не се изключватъ и други условия, спомагащи за развитието на болестъта. Поради това не трѣбва никога да се изчаква какво ще бжде времето утре и да оставяме всичко на случайността, а трѣбва винаги да бждемъ готови да посрещнемъ всички изненади отъ страна на една пероноспорна атака, като имаме предвидъ каква частъ отъ лозата е изложена на заразяване и условията за разпространение на болестъта. По такъвъ начинъ лозаритѣ нѣма никога да бждатъ изненадани, а всѣкога ще бждатъ сигурни въ борбата противъ пероноспората.

Ив. Добревъ.

Пероноспората (маната) и борбата противъ нея.

Най-опасната болестъ на лозята, която отнема 50 до 90 дори до 100% отъ реколтата е *пероноспората*. У насъ, обикновено, всѣка година тя редовно унищожава отъ 30 до 50% отъ гроздето. Като знаемъ, че годишно реколтата възлиза на 300—400 милиона кгр. грозде, това ще каже, че годишно пероноспората редовно намалява реколтата съ 100 милиона кгр. или една загуба отъ 200—400 милиона лева. Въ нѣкои години загубата се удвоява. Тази загуба, често не се забелязва; защото много пжти лозата запазва своитѣ листа, а изгубва съвършено или голѣмъ процентъ отъ гроздето. Лозаря е свикналъ да вижда загубата само, когато лозата е изгубила своитѣ листа, а това е при загуба 70—100%. Въ първия случай отдава загубата на изрѣсването на гроздето.

Лозаря е заставенъ редовно да се бори противъ тая болестъ, защото тя винаги може да се яви и въ зависимостъ отъ годишното време да му отнеме всичкия плодъ. Не е обаче само това загубата. Тя е двойна. Пострадалитѣ лози отъ перноспората отслабватъ и на следната година реколтата е сжщо слаба. Ако това се повтори и на следната година, тогава много лози могатъ съвършено да отслабнатъ и да изчезнатъ отъ лозето.

Лозаря не знае да се бори съ нея, особено, селския стопанинъ и често дохожда до заключение, че не винаги разтвора отъ синия камъкъ е достатъчно ефикасенъ или слабо лѣпливъ, та търси други препарати. Въ действителностъ, срѣдството — бордолезовия разтворъ (синия камъкъ и варьта) е отличенъ и онзи лозарь, които се бори правилно противъ тая болестъ, винаги запазва своитѣ лозя и въ най-дъждовни години.

Има известни факти за които лозаря трѣбва да държи смѣтка, когато се бори противъ пероноспората, а тѣ сж:

1. Първото заразяване презъ пролѣтъта става, обикновено късно, защото не е необходимо само топлина за развитието на перноспората, необходимо е влага, водни капки дори и влажна почва. Първоначално е необходимо влажна почва, за да покълнатъ зимнитѣ спори въ почвата, останали отъ изгниването на листата презъ зимата.

2. Въ единъ периодъ отъ 20 години бѣлитѣ петна по листата (конидиофоритѣ) у насъ сж се появявали между 24 май и 15 юний. Тазъ година сме съ 20 дни по-рано, но въ замена на това съ дъждоветѣ сме много закъснѣли.

3. Силнитѣ дъждове не сж опасни, а това сж слабитѣ дъждове, особено преваляванията, при които водната капка остава по дълги време върху листата.

4. Най опасния периодъ за появяването на перноспората

е отъ 24 май до 20 юлий. Съ пръскането, обаче, трѣбва да започнемъ отъ 20 май. Презъ този периодъ лозата трѣбва да се пръска всѣки 8—10 дена. Ако времето е сухо и топло, отъ едно пръскане до друго да нѣма повече отъ 10—12 дни, защото презъ това време лозата расте най-бързо и се образуватъ нови листа. Тѣ трѣбва винаги да сж покрити съ разтворъ, защото болестъта не се лѣкува. Синия камъкъ и варъта само предпазватъ лозата.

5. Пероноспората се развива въ чепкитѣ презъ пролѣтѣта много добре, безъ да се спира нейното развитие отъ сухото време, както това е при листата, защото чепкитѣ съдържатъ съ 10—20% повече влага отъ листата. Ето защо, понѣкога чепкитѣ изчезватъ, а листата оставатъ здрави.

6. За да се запазятъ чепкитѣ, трѣба при първото и второто пръскане най-внимателно тѣ да бждатъ покрити съ разтворъ. Това е лесно, защото презъ това време тѣ сж на открито. Следъ прецвѣтяването на реситѣ, чашката на цвѣта е паднала, зърното (плода) остава откритъ. По тази причина трѣбва да се стремимъ, щото едно отъ пръсканията да съвпадне съ прецвѣтяването.

7. Топлия и сухъ въздухъ, когато температурата е надъ 30 градуса унищожава споритѣ и предпазва лозата по-добре отъ синия камъкъ. У насъ това време въ Плѣвенъ настѣпва къмъ 5 юлий, когато става опасно да се копае лозето, за да не се причини изгаряне на чепкитѣ. Така че, въ Плѣвенъ опасния периодъ, въ който се проявява пероноспората е по-малкъ.

8. Въ заразенитѣ лиса болестъта, следъ като ги е заразила, може да остане дълго време безъ да се забележи, когато времето е сухо и топло. Когато листата закоравѣятъ, времето стане сухо, петната, които се образуватъ отъ пероноспората оставатъ много малки — не могатъ да преминатъ и най-малкитѣ нерви на листа. Така че презъ есенъта старитѣ листа могатъ да бждатъ заразени и по на 50 мѣста, да страдатъ, но съ тѣхъ лозата пакъ може да си служи. Следователно, винаги трѣбва да се грижимъ да покриваме младитѣ листа съ разтворъ, защото не само че тѣ ще пострадатъ, но тѣ ще изсипатъ милиони спори върху старитѣ листа и върху чепкитѣ.

9. Когато гроздето почне да зрѣе т. е. да се боядисва то не се напада отъ пероноспората. Късното пръскане на гроздето е вредно за здравето и безполезно. Гроздето може да капе постепенно, когато е узрѣло, но то е било заразено по-рано и вследствие на пероноспората изсъхва.

10. Росата е сжщо опасна, както слабитѣ дъждове. Тя улеснява заразяването на листата. Въ низкитѣ и влажни мѣста, въ лозята, въ които има трева, влагата остава по дълго време и за това въ тѣзи случай трѣбва да се пръска по-често.

Като знаемъ горнитѣ нѣща нека да ги използваме като ржководно начало въ борбата противъ пероноспората.

Лозарската криза и монопола на спирта и ракиитъ

(Рефератъ, четенъ отъ д-ръ Ал. Стойковъ на XIV редовенъ лозарски конгресъ на 4.III.1934 год.)

(Продължение отъ кн. 2 и край).

Какво ще стане съ малкитъ сливарски производелни пунктове, разхвърлени изъ балканскитъ мѣста по малки общини и колиби? Моето мнение, е че тѣзи райони, кждето вирѣятъ най-доброкачествени и трайни зимни плодове, би било най-добре да се забрани всѣко производство на спиртови каши и да се насърди облагороденото овощарство. Но ако това не може да стане, то пъкъ мжнотията не е непреодолима и малкитъ ржчни преси съ капацитетъ отъ 200 до 500 кгр. въ часъ могатъ да разрешатъ въпроса. Колкото за подвоза на готовата каша, колкото и труденъ да бжде, производителя ще го извърши на драго сърдце, щомъ като е сигуренъ, че труда му ще бжде задоволително награденъ.

Спиртоварницитъ

За спиртоварницитъ могатъ да бждатъ наети съществуващитъ въ страната спиртни фабрики и откупени голѣмитъ дестилационни казани, които се намиратъ въ страната и които ще бждатъ достатъчни за нуждитъ. Спиртоварницитъ ще произвеждатъ два вида спиртъ — 86 градусовъ за конякъ и др. специални напитки и 95 градусовъ за обикновенни напитки и за горене.

Разходитъ по изваряването, включително наеми, погашения и др., не ще надминатъ 5 лева на 100 градуса спиртъ включително и наема на депозититъ. На производителя ще се заплати 30 до 40 лева за 100 градуса. Общо спирта въ държавната спиртоварница ще струва около 40 лева. Продажната цена може да се установи близко до сегашната т. е. къмъ 75 лева, а дори и 80, което за единъ артикулъ на прищѣвка не е много. Следователно, при срѣдна консумация отъ 10 милиона литри държавата ще реализира първоначално единъ доходъ къмъ 350, до 400 милиона лева, който доходъ ежегодно ще нараства.

Относно консумацията на спиртъ въ страната предвиждането за 10 милиона литри не е пресилено. Макарь и да нѣма точни статистически данни азъ ще се позова на следнитъ констатации: презъ 1914 год., когато спирта се произвеждаше почти изключително въ спиртнитъ фабрики, консумацията е достигнала 8,709,000 литри 9 градусовъ при население отъ 4,828,000 жители. Днесъ населението е значително нараснало, а отъ друга страна нараснало е и индустриалното приложение на спирта. Цената на спирта днесъ, като се държи смѣтка за валута и индексъ на ценитъ, не само не е по-висока отъ тази презъ 1914 г., но е значително подъ нея. Благодарение на това, че ракията днесъ е най-ефтиното спиртно питие консумацията е по скоро увеличена отколкото намалена.

Моторния спиртъ, който рано или късно ще се въведе у насъ, би прибавилъ нѣколко милиона литра къмъ общата кон-

сумация на спирта. Азъ не се спирамъ на този въпросъ, защото при настоящата цена на сжщия немислимо е той да бжде произвежданъ отъ плодови материали.

Предимствата отъ този режимъ за производителя сж следнитѣ. Примѣръ: производителъ, който има 20,000 литри материали за изваряване. Съ малкия му казанъ, вмѣстимостъ 250-300 литри за изваряването имъ ще сж нуждни 30 до 40 дня, свързани съ трудъ и разходи по гориво. Презъ това време материалитѣ, отчасти извѣтриватъ, отчасти се вкисватъ и рандеманата имъ се намалява съ 20 до 30%. При низката продажна цена и следъ заплащането на акциза у производителя не остава почти нищо. При монополния режимъ неговитѣ джибри ще бждатъ пресовани за 2-3 дни. Сждоветъ му ще се освободятъ, ще добие 7 до 8,000 литри вино, което съ 10 бѣчви ще прекара до спиртоварната и ще се освободи отъ по-нататѣшни грижи. Ще му се заплати чисто по 30 стотинки за градусъ и понеже нѣма да има никаква фира вмѣсто 4% ще вземе 6-7% спиртъ, съ което реалния му приходъ ще се увеличи още повече.

Монополния режимъ ще даде за държавата още и следнитѣ предимства. Измѣрването на вината и материалитѣ става излишно. При голѣмия доходъ, който държавата ще реализира отъ спирта, виното може да бжде освободено отъ акцизъ за да се улесни търговията съ него и засили пласмента му. Редовното постѣпление на приходитѣ отъ спирта ще бжде завинаги осигурено.

Понеже количеството на материалитѣ за изваряване въ страната е твърде голѣмо, то за да се гарантира тѣхния пласментъ и не се ощетява производителя, необходимо е на първо време производството на спиртъ отъ всѣкакви други материали, освенъ фруктовитѣ каши, да бжде спрѣно. За горене ще се продава пѣкъ фруктовъ спиртъ, като отъ него държавата ще се откаже да търси печалба или пѣкъ ще заплаща на по-низка цена сливовитѣ материали, като такива чието производство е свързано съ по-малко разходи за производителя. Това е необходимо да се направи, защото една отъ първитѣ задачи на монополния режимъ трѣбва да бжде рационализирането на нашето лозарство и изваждането му отъ сегашната тежка криза, по пѣтя на безболезнени съкращения на засѣтата съ лозя площъ и насочване на лозарството къмъ единствения правъ пѣтъ — производство на доброкачествени вина и грозда за мѣстна консумация и за износъ, а не на материали за спиртно производство. Редомъ съ постепенното осществяване на тази задача ще върви и изоставянето на скжпитѣ фруктови каши като материалъ за спиртно производство и ще се дойде до много по-евтино производство на меласовъ спиртъ и на спиртъ отъ зърнени храни. Съ въвеждането на това производство, доходътъ на държавата отъ спиртния монополъ ще се удвои и достигне близо 1 милиардъ лева, а производителитѣ лозари и овощари ще се научатъ да ценятъ по-добре продуктитѣ на своя тежъкъ трудъ.

И така монополния режимъ на спиртното производство ще освободи лозаря отъ грижата за изваряване на материалитъ и ще му даде единъ доходъ отъ тѣзи материали положителенъ и несравнено по голѣмъ отъ този който получава сега и който както видѣхме по-рано се свежда фактически къмъ загуба,

Съ въвеждането монополния режимъ за производството на спирта ще стане възможно освобождаването на виното отъ всѣкакви формалности по пренасянето му, съ което ще се подобри, както неговия пласментъ, така и неговата цена.

Лозаря производителъ ще се освободи отъ неприятности и рискове за глоби, свързани съ измѣрването, пренасянето и съхраняването на виното и ракията при сегашния режимъ. Това сж непосредствениѣ облаги за производителя отъ въвеждането на монополния режимъ. Косвенитѣ облаги отъ въвеждането на този режимъ, обаче, могатъ да бждатъ много по-ценни и по-дълготрайни. За това е достатъчно щото въ самия законъ за монопола да се включи и постановлението, че 20% отъ чистия приходъ по монопола ще се внася въ Б. З. Банка въ единъ фондъ за подпомагане на земледѣлското производство и по специално на лозарството. Това е справедливо защото държавата, посѣгайки върху свободата на едно производство, е длъжна да обезщети тѣзи отъ които го изземва. Ако това стане, то отъ ежегоднитѣ постъпления въ този фондъ, които ще бждатъ още отъ самото начало къмъ 100 милиона лева, ще бждатъ на лице необходимитѣ срѣдства: 1) за обезщетяване на собственицитѣ и ограничаване засѣтата площъ лозя съ неподходящи сортове и въ непригодни за лозовата култура мѣста; 2) за построяване на модерни инсталации за концентриране сокове отъ грозде и плодове по най-модерни методи, даващи възможностъ да се запазятъ всички вкусови и лечебни предимства на прѣсния плодъ, което ще осигури широкъ пласментъ на това производство; 3) за снабдяване съ модеренъ винарски инвентаръ районнитѣ винарски изби и 4) за построяване хладилни за плодове и други продукти за износъ и хранилища за запазване прѣснн плодове презъ зимата. И най-после за разрешаване голѣмия и отдавна чакащъ разрешаването си въпросъ за искусствено напоиване на страната ни съ което ще се извърши превратъ въ доходността изобозъ на нашето земледѣлско стопанство. Предъ тѣзи перспективи всички възражения, които биха се повдигнали срещу монополния режимъ, предъ видъ установени традиции и обичаи между населението въ сярзка съ свободното варене на ракиитѣ, сж отъ сантименталенъ характеръ и трѣбва да отстѣпятъ предъ голѣмитѣ интереси на държавата и на народното стопанство. Накрая, за да бжде по-ясна представата относно организацията на производството на монополния режимъ, давамъ схема за необходимитѣ инсталации въ два отъ най-голѣмитѣ производствени райони: Видинския и Пловдивския.

Видински районъ. Този районъ обхваща по доклада на г.

- Овчаровъ отъ Б. З. Б. три производствени центра, отстоящи на 5—15 км. максимумъ отъ засадената площъ.

1. Центъръ с. Кошава съ засадена площъ 4850 декара. Общо производство около 2,500,000 кгр. Отъ него материалъ за изваряване около 1,500,000 литри или 600,000 литри пресовано вино.

2) Центъръ Ново Село, съ засадени 9000 декара лозя. 5 милиона кгр. грозде. Материали за изваряване около 2,500,000 литри или 1 милионъ литри пресовано вино.

3) Центъръ с. Рупци. Засадена площъ 11,000 декара, Грозде около 6 милиона кгр. Материали за изваряване 2.700,000 литри или 1,100,000 литри пресовано вино.

Общото производство около 6,700,000 кгр. материали за изваряване въ горнитѣ 3 центъра е разхвърлено въ около 26 села или срѣдно на село около 260,000 литри. За преработка на тѣзи материали ще бждатъ следователно необходими около 26 преси съ срѣденъ дебитъ 2000 кгр. въ часъ, съ които при работенъ день 10 часа, пресоването ще бжде свършено въ 15 дни, а при денонощна работа за една седмица. За изваряване на пресованото вино ще сж нуждни 6 казана съ непрекъснато действие, инсталирани въ с. с. Рупци, Ново Село и Кошава. При срѣденъ дебитъ на казанитѣ по 10,000 л. вино въ денонощие всичко вино около 2,700,000 литри ще бжде изварено за 2 месеца. Получения спиртъ 270,000 литри ще бжде изпращанъ на складъ въ спиртната фабрика въ Мездра и Видинъ.

Въ Пловдивския районъ, съ общо засадена площъ отъ около 50,000 декара, при нормална година се получава едно производство отъ около 25 милиона кгр. грозде, отъ което 2 милиона се консумира за ядене.

Материалитѣ за изваряване сж около 9 милиона или къмъ 3.5—4 милиона литри вино за изваряване. Всички производствени пунктове сж близко до Пловдивъ и могатъ да подвозватъ вината си въ Пловдивската спиртна фабрика. Като се има предъ видъ капацитета ѝ 5,000 литра спиртъ дневно и депозитнитѣ ѝ сждове надъ 500,000 литра, ще извари и складира производството въ по-малко отъ 2 месеца.

Въ Пловдивския районъ има още 2 спиртни фабрики въ Катунца и Станимака. Последната е собственостъ на държавата. Инсталациитѣ отъ тѣзи 2 фабрики може да бждатъ откупени и пренесени въ Анхяло и въ Бургасъ. Въ всички почти голѣми производителни райони се намиратъ спиртни или бирени фабрики, които не работятъ и които биха могли да бждатъ наети за нуждитѣ на държавния монополъ.

Смѣтамъ, че всички условия сж на лице за въвеждане на монополния режимъ у насъ и прилагането му още тази година.

Свършвамъ съ заключението:

Монопола може да бжде източникъ на сигурни доходи за

държавата и частния стопанинъ. Чрезъ приходитѣ отъ монопола може да се създаде сигурно благоденствие въ много области на нашето стопанство. Монопола на спирта трѣбва да бѣде въведенъ у насъ за да се тури край на безумното прахосничество на държавни и частни сръдства въ единъ моментъ когато тежката криза налага да се държи смѣтка и за най-нищожнитѣ разходи.

Вънъ отъ материалнитѣ облаги, които монопола може да даде за страната ни, поставянето производството на спирта подъ прѣкия контролъ на държавата може да има решително значение за изкореняването на единъ безспорно лошъ навикъ да се прекалява съ пиенето на чистия алкохолъ. Чрезъ една разумна фискална политика държавата може и трѣбва да насочи пласмента на спирта главно къмъ индустриалнитѣ му приложения и ограничи неговата консумация като концентрирано питие, безспорно вредно за народното здраве. Въ замѣна на това ще се разшири пласмента на умѣрено алкохолнитѣ питиета и главно на виното.

Вѣрно е, че една толкова годишна традиция като тази всѣкой да вари ракия въ собственото си казанче е трудна за измѣстване, но тъй като днесъ най-много се говори за героични мѣрки, момента е тъкмо подходящъ за да се действува решително и като се тури край на една безспорно вредна практика, да се отиде смѣло къмъ разумна защита на интереситѣ, както на производителя и на фиска, така и на голѣмитѣ стопански и здравни интереси на нашата нация.

М Стефанова.

Лозарството въ Ромъния и мѣрkitѣ, които се взематъ за неговото подобрене

Презъ и. юний м. г. персонала по опитното дѣло, благодарение инициативата на г. Пройчевъ — директоръ на Земледѣлската опитна станция въ Образцовъ чифликъ и съдействието на г. началника на Земледѣлското отдѣление г. д-ръ Куруджиевъ и гл. инспекторъ г. Ботевъ, можахъ да взема участие въ една много добре организирана и ржководена екскурзия до Ромъния.

Възползувахъ се отъ случая да опозная положението, въ което се намира за сега лозарството въ Ромъния и дейността на цѣлия държавенъ апаратъ, работящъ за преуспѣването на този клонъ отъ народното стопанство.

Любезността на г. И. Теодореско, гл. директоръ по лозарство и винарство при Министерството на земледѣлието и същевременно професоръ при Земледѣлската академия въ Букурещъ, бѣше много голѣма и съ особена признателность изказвамъ благодарността си за охотата, съ която ми даде всички сведения, твърде интересни и за нашитѣ лозарски сръди.

Културата на лозата въ Ромъния води своето начало твърде отдавна. Лозата, гроздето и виното сж свързани, споредъ археологическитѣ сведения съ много традиции и религиозни обряди на старото население на Ромъния и споредъ мнението на нѣкои ромънски и руски автори още 500—600 година преди Христа, може да се смѣта за дата, когато е била въведена лозовата култура.

Факта, че днесъ въ девственитѣ гори на Ромъния лозата се среща въ диво състояние, подобно на лианитѣ, обвиняща стѣблата на високитѣ дървета, създава убеждението въ ботаницитѣ, че лозата съставлява частъ отъ първичната флора на страната.

Културнитѣ операции, разнитѣ методи на обработка и винификация, както и многоброинитѣ сортове, които днесъ сжществуватъ, сж заимствувани отъ съседнитѣ народи съ по-висока и напреднала цивилизация, които се колонизирали тукъ привлѣчени отъ плодороднитѣ и широки полета.

Гърцитѣ, въ първичната си колонизация — около 5—600 год. преди Христа, се смѣтатъ като родоначалници на лозовата култура и въ Одисеята на Омира се срѣщатъ пасажии, които говорятъ за Добруджа като земя отредена да се отдѣлятъ тамъ въ своята безсмъртностъ античнитѣ герои и избраницитѣ на боговетѣ — „Земя, която ражда жито, ечмикъ и грозде безъ всѣ какви грижи отъ земледѣлеца“.

Въобще, всички предания, исторически и археологически данни говорятъ за важната роля, която се е падала на лозарството и виното, като артикулъ отъ първостепенна важностъ въ стопанския животъ на древна Ромъния.

Днесъ лозата се отглежда почти въ цѣла Ромъния, съ изключение на Буковина и нѣкои планински райони въ Трансилвания. Споредъ последната статистика отъ 1927 год. Ромъния притежава 281,388 хектари земя, разпредѣлена така:

Стара Ромъния	.	.	126678 хк.
Бесарабия	.	.	107861 „
Трансилвания	.	.	46839 „
Общо			281388 хк.

До 1932 год. общо за всички райони площта на засаденитѣ лозя се увеличава на 328,400 хектари.

Между отдѣлнитѣ области първо мѣсто по заета съ лозя площъ заема Безарабия, следъ нея Стара Ромъния и последно мѣсто Трансилвания. Общия добивъ за 1932 год. е 7,100,632 хектолитри вино.

Характера на лозарското стопанство е много дребно — срѣдно се пада на стопанинъ 558 кв. м. Споредъ статистиката отъ 1927 г., която засѣга само облагоустроенитѣ лозя, 119,393 хк. сж разпредѣлени между 154,522 собственици по следния начинъ:

Пространство лозя	Стара Ромъния		Бесарабия		Трансилвания		Ромъния общо	
	Собстве- ници	Хектари	Собстве- ници	Хектари	Собстве- ници	Хектари	Собстве- ници	Хектари
До 1 хектаръ	37733	19979	10629	7083	80268	27945	128630	55007
Отъ 1 до 2 хк.	5884	8305	2012	3192	6359	6967	14255	18484
„ 2 до 5 „	3020	8647	1158	4058	1777	3775	5955	16480
„ 5 до 20 „	1288	9884	397	3420	477	2665	2162	15969
„ 20 до 50 „	164	4405	83	2551	198	833	445	7839
Надъ 50 хектара	44	3033	28	2475	3	176	75	5684
Общо	48133	54253	14307	22779	89082	42411	151522	119393

Значителна частъ отъ лозовитѣ насаждения се пада на десертнитѣ сортове, които сж много разпространени въ Ромъния и заематъ около 40⁰/₁₀ отъ общата засадена площъ. По области директнитѣ сортове сж разпространени най-много въ Бесарабия и въ съотношение съ благороденитѣ лози сж двойно повече. Въ стара Ромъния сж по равно, а Трансилвания има петъ пжти повече облагородени лозя.

Новитѣ насаждения направени презъ последнитѣ години въ по-голѣмата си частъ сж директни сортове и сж почти два пжти повече отъ новозасаденитѣ облагородени лозя.

Цѣлата площъ отъ лозя е засадена по следния начинъ:

Насаждения на лозя съ американски лози	119374	хект.
„ „ „ съ директни хибриди	109016	„
„ „ „ съ мѣстни необлаг. лози	45283	„
„ „ „ съ американски подложки	7715	„

Общо 281388 хект.

Този специфиченъ характеръ на лозарството въ Ромъния, особено въ Бесарабия, споредъ мнението на компетентни лица има своето начало отъ прокараната земледѣлска реформа, когато огромнитѣ чокойски земи се раздадохъ на безимотнитѣ селяни. Новитѣ собственици веднага се заематъ да се снабдятъ съ лозя и всичко етино, което имъ попадне на ржка, безъ особенъ подборъ, намира своето мѣсто въ новостопанисанитѣ земи. Голѣмитѣ реклами, които се правятъ за директнитѣ сортове, по-слабия добивъ и рентабилностъ на облагороденитѣ американски лози отъ друга страна, подмамватъ непросвѣтенитѣ ромънски селяни и се създава едно мжчно за бързо поправка на положение, което дава отражение на общото лозарство въ Ромъния.

Разпространението на директнитѣ сортове, въпрѣки мъркитѣ, които се взематъ напоследъкъ се увеличава, особено въ равнинитѣ, т. е. земитѣ разпарцелирани между дребнитѣ стопани. Независимо отъ непросвѣтеностъта на лозари и прекаленитѣ ре-

клами за тия недоброкачествени сортове, друго много важно обстоятелство, което спомага за широко разширение на директните сортове и недостатъчното количество облагородени лози, които Ромъния произвежда.

Последните статистически сведения ни дават следното положение за производство на облагородени лози:

а) 391 частни разсадници, оторизирани и контролирани от държавата сж произвели за 1927 г. общо около	11250000 лози
б) Производители пепиниеристи	3000000 „
в) Държавни разсадници	1290000 „
г) Внесени облагородени лози	4490396 „
д) Кооперативни селски разсадници	255000 „

Общото годишно производство е било 20286293 лози

Това число е съвършено недостатъчно, за да може да поддържа сществуващите лозя и още повече да послужи за нови насаждения.

За това държавата се е принудила да открие 16 нови разсадници, които отъ една страна увеличават числото на облагородените лози, а отъ друга иматъ демонстративен характер, като насърчаватъ частните разсадници и подпомагатъ сществуването на кооперативните селски разсадници, създадени да задоволяватъ нуждите на дребните стопани.

Климатъ и почва.

Културата на лозата въ Ромъния спада къмъ две климатически зони:

I. Умърена климатическа зона.

Тукъ принадлежатъ по-голямата частъ отъ лозята на Ромъния. Застъпени сж множество сортове, между които и хубави десертни грозда.

Вегетационния периодъ трае 180 — 200 дни. Валежите сж правилно разпределени 500 — 550 м. м. за годината. Есента е продължително слънчева и суха, а сланиите закъсняватъ. Лозята не се загреватъ презъ зимата. Получените вина сж доброкачествени, а червените иматъ интензивен и хубав цвятъ. Въ благоприятни години се получаватъ сладки ликьорни вина

II. По-студена климатическа зона.

Лозята тукъ, поради суровата зима не могатъ да иззимуватъ незагребани. Често пакти дори и загребваните лозя измръзватъ, какъвто е билъ случая презъ 1927 година.

Тукъ се практикува още отъ старо време една особена система ръзидба наречена „молдавска“, която се състои въ запазване на нѣкои рамене, на които се оставятъ дълги плодни пръчки съ помощта на колове, разпънати въ форма на чадъръ. Поради неблагоприятните пролѣтни и есенни сезони, които биватъ студени и дъждовни, култивиратъ се малко на брой сортове грозда и подложки, повечето ранозрѣющи. Мискета, който е разпространенъ има приятенъ и силенъ ароматъ.

Получаватъ се повече бѣли, леки вина съ приятенъ вкусъ, но много често съ по-голяма киселинностъ. Вегетациония периодъ трае 160 — 170 дена.

Почвата на лозята е твърде разнообразна въ зависимостъ отъ първичнитѣ скали отъ които произхождатъ и климатическитѣ влияния, които сж помогнали за тѣхното създаване. Преобладаватъ повече лекитѣ глинесто-пѣськливитѣ почви, черноземъ съ повече или по малко примѣсъ отъ варъ.

Сортове грозда и подложки.

Преди направенитѣ опустшения на филоксерата, въ старитѣ ромънски лозя сж били застъпени по-малко на брой сортове, обаче е съществувало едно по-системно разграничение на сортоветѣ по райони.

Днесъ, обаче, нововъзобновенитѣ лозя представляватъ една голѣма смѣсица отъ най-разнообразни сортове, внесени отъ различни страни, или пѣкъ смѣсени съ мѣстни запазени сортове. Да се говори за разграничение на районитѣ по сортове грозда е невъзможно, тъй като при днешното положение всѣки районъ представлява ампелографическа колекция.

Исклучение правятъ нѣкои голѣми собственици, които сж се ограничили съ 3—4 сорта култивирани въ отдѣлни парцели.

Между виненитѣ сортове преобладаващи съ по-голямо значение сж следнитѣ:

Welch Riesling	Feleasca royale
Chasselas blanc	Pinot-grus
Gablena	Muscat
Selection Carrière	Sauvignon
Muscat Otonel	Rhein Riesling
Feteasca Alba	Cinsault
Aligoté	Grasa
Furmint	Slankamenka
Honigler	Traminer
Plavaia	Muskat ne Frontignan
Gordan	Cramposia и пр.

Между десертнитѣ грозда по-широко разпространение иматъ следнитѣ:

Chasselas doré de Fontenebleau	Ferdinand de Lesseps
Chasselas rouge royal	Madelein royale Aleppo
Muskat Perle de Czaba	Muscat of Alexandrie
Coarna neagra	Ceaus (Чаушъ)
Chasselas Napoleon	Razachia
Millenium	Raisin de Calabre и пр.

Всичкитѣ тия сортове сж присадени върху 6 различни подложки въ следното съотношение:

Върху Riparia Gloire	53.03%
„ Riparia X Rupestris 3309	36.84%
„ Aramon и Rupestris Gansin № 1	5.16%

„ Riparia × Berlandieri 420-A и Teleky	4·49%
„ Rupestris du Lot	0·30%
„ Mourvèdre × Rupestris 1202	0·10%

Обработка и системи резидби.

Всѣкой районъ, що се отнася до обработката и прилага- нитѣ рѣзидби има по специаленъ характеръ. Въ това отношение се очертаватъ 4 главни райони.

Трансилвания: Тукъ лозята се засаждатъ доста сгъстено 700—1000 лози на декаръ; прилага се кръгова рѣзидба и всички рамена сж издигнати на колове.

Олтения: Лозята сж засадени по 700 лози на декаръ; упо- трѣбяваната рѣзидба е смѣсена, приближаваща се до Гюйо, или пъкъ кжса чепова въ пѣськливитѣ мѣста по край Дунавъ.

Мунтения и Добруджа: Културнитѣ операции на лозята тукъ сж малко по-различни отъ първитѣ две области. Засажда- нията тукъ сж по рѣдки — 400 — 500 лози на декаръ изпънати върху телове въ 3 реда. Рѣзидбата е смѣсена, подобна на Гюйо. Оставатъ се 2—4 плодни прѣчки съ 8 — 12 очи върху всѣка и 1 — 2 чепъ. За известни сортове се прилага и чиста кордонна резидба.

Молдавия и Бесарабия: Употрѣбватъ много типична рѣ- зидба известна подъ името „Молдавска.“ Лозитѣ тукъ се заса- ждатъ рѣдко—80—120—300 на декаръ поради особеностъта на рѣзидбата, при която оставенитѣ на главинитѣ 5 — 6 рамене, високи 70 см. — 1 м. даватъ дълги плодни прѣчки подържани отъ нѣколко кола въ форма на чадъръ съ 12 — 16 очи всѣка. Почвата тукъ е богата на хумусъ. (Слѣдва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

К. Печевъ

Лоз. Вин. Опит. Станция.

Сивитѣ червеи (*Agrotis*) като неприятели на лозата.

Съ напредъка на земледѣлието, химията и физиката, срѣд- ствата за борба съ неприятелитѣ и болеститѣ по културнитѣ растения се усъвършенствуватъ и на пръвъ погледъ би трѣбвало неприятелитѣ и болеститѣ да намаляватъ, обаче, следствие усъ- вършенствуването на съобщителнитѣ срѣдства въ последнитѣ 20 — 30 години и пренасянето на пратки отъ растения или части отъ растения на голѣми разстояния, и, отъ друга страна заема- нето на все по-голѣма площъ отъ и вестна култура презъ единъ по-дълъгъ периодъ отъ време, върху едно и сжщо мѣсто по- зволява тѣхното бързо разпространение. Следствие и на това, че само една много малка частъ стопани взематъ навременни

мърки, отъ година на година броя на неприятелитѣ и болеститѣ по растенията се увеличава.

Въ голѣмия брой неприятели по лозата сж и нощнитѣ пеперуди, респективно тѣхнитѣ червеи — сиви червеи (гжсеници) отъ голѣмата група — *Agrotis*.

Не една година сивитѣ червеи сж правили голѣми пакости по лозята, особено по младитѣ лозя. Затова нужно е лозаритѣ да иматъ познания върху живота на тѣзи неприятели за да могатъ да прилагатъ по-правилно и на време едно или друго срѣдство за борба.

Нощнитѣ пеперуди наброяватъ близо 2000 вида, които сж раздѣлени въ нѣколко групи, отъ които групата — *Agrotis* представява видове, които нападатъ много земледѣлски култури — пшеница, цвекло и много други, като не щадятъ и културата на лозата т. е. тѣ сж *Polyphages*.

Червейтѣ на нощнитѣ пеперуди живѣятъ за смѣтка на коренитѣ, пжпкитѣ, зеленитѣ лѣторасты и листата.

Най-често по лозата се срещатъ: *Agrotis Segetum*, *Agrotis Crassa*, *Agrotis Exclamationis*, *Agrotis Pronuba* и др.

Пеперудитѣ сж 2 до 2.5 см. дълги, разперени тѣ достигатъ отъ 3 до 6 см. горнитѣ имъ крила сж тъмно сиви и изпѣстриени съ червени петна въ различна форма, а долнитѣ крила обикновено биватъ свѣтли.

Пеперудитѣ се явяватъ презъ м. юлий и августъ. Почватъ да хвърчатъ вечеръ, 1—2 часа преди залѣзъ слънце до пукването на зората, хвъркатъ много живо, като се спиратъ мигновено върху низкостеблени земледѣлски култури, главно по полскитѣ трѣви, кждето снасятъ по 100—150 яйца. Две-три седмици следъ снасянето на яйцата се излюпватъ сивитѣ гжсенички (червеи). Казватъ се сиви червеи, защото сж винаги привити.

Излѣзлитѣ червейчета нападатъ нежнитѣ и крехки части на всичкитѣ есенни култури до настѣпването на голѣмитѣ зимни студове. Презъ зимата червейчетата се заравятъ въ земята, кждето прекарватъ студениятъ месеци.

На пролѣтта, презъ м. априль или май, съ събуждането на растителността и червейтѣ излизатъ на повърхността на земята и започватъ своята опустошителна работа.

На лозата изгризватъ пжпкитѣ и крехкитѣ лозови лѣторастчета. Сивитѣ червеи пасятъ само презъ нощта, тѣ сж толкова лакоми че огризватъ често пжти и спящитѣ пжпки чакъ до дървесината. Съ пукването на зората червейтѣ се свиватъ на обръчъ и падатъ на земята, кждето се заравятъ плитко въ рохката прѣстъ или се скриватъ подъ нѣкоя буца прѣстъ, кждето прекарватъ необезпокоявани презъ деньтъ. Следъ като червейтѣ наедреятъ до 4—5 см., и иматъ необходимата възраст, обикновено въ първитѣ дни на юний тѣ се заравятъ на 15—20 см. въ земята за да какавидиратъ и презъ м. юлий или августъ изхвъркватъ пеперудитѣ.

Борбата противъ сивитъ червей. Както всички животни така и сивитъ червей си иматъ своитъ естествени неприятели, обаче лозаритъ, ако искатъ да иматъ успѣхъ, трѣбва да действуватъ така; се едно че не съществуватъ естествениятъ неприятели на сивитъ червей.

Борбата не трѣбва да се води само срещу самитъ вредители—сивитъ червей, но и противъ тѣхнитъ разпространители, тѣхнитъ майки — пеперудитъ, които хвъркатъ отъ растение на растение, отъ лоза на лоза, отъ едно мѣсто на друго и снасятъ яйцата си.

Ето защо, ако лозаритъ и земледѣлцитъ, искатъ да поведатъ ефикасна борба противъ тѣзи голѣми пакостници, които често пѣти не позволяватъ на лозята да пократъ и тѣ загиватъ; така сѣщо, ако искатъ борбата имъ да бѣде ефикасна и противъ много други болести и неприятели, то тя трѣбва да бѣде масово проведена отъ всички. Изолираната борба ще даде откъслечни резултати, чийто ефектъ ще бѣде незначителенъ понеже паразита ще се развива въ съседното лозе и на другия денъ още ще премине пакъ въ лозето на този, който е положилъ усилия и изразходвалъ срѣдства за неговото унищожаване.

Само общо подетата борба може да доведе до масово унищожение и максималното ограничаване на сивитъ червей и на много други неприятели на земледѣлскитъ култури.

За да се получатъ максимални резултати, борбата трѣбва да се води презъ цѣлата година, както срещу гжсеницата (червей) така сѣщо и срещу пеперудитъ и какавидитъ.

Срѣдства за борба.

Тѣ биватъ: механически, физически, химически и др.

а) **Събирането на сивитъ червей** — съ рѣка е единъ отъ най-примитивнитъ начини, който изисква много време, трудъ и срѣдства, защото събирането трѣбва да се извърши презъ нощта съ фенеръ, когато червейтъ сѣ излѣзъл отъ скривалищата си. По-добре бяха извършили тази работа децата презъ денъ, разравяйки рохката прѣстъ около главинитъ да събиратъ и унищожаватъ намѣренитъ сиви червей и другитъ вредни наѣждоци.

б) **Примамливитъ растения** — между редовитъ вечеръ 1—2 часа преди залѣзъ слънце съ поставятъ зелени растения, които служатъ за храна презъ нощта, а презъ денъ за скривалища, сѣщитъ на сутринта се събиратъ, намѣренитъ червей наоколо въ земята и въ самитъ растения се унищожаватъ.

в) **Изкуствени скривалища.** Около главинитъ се правятъ съ бастунъ 2—3 дупки, червейтъ на сутринта се прибиратъ въ тѣхъ, на сутринта минавайки съ бастуна скрилитъ се червей се избиватъ.

г) **Огънятъ** — е много добро срѣдство противъ пеперудитъ на сивитъ червей. Лозаритъ трѣбва презъ тъмнитъ нощи на

лѣтото — между 10 юлий и 20 августъ да палятъ по лозята огньове. Пеперудитѣ идватъ и изгарятъ въ пламъцитѣ на огъня.

д) *При обработката* — всички намѣрени червеи трѣбва да бждатъ събирани и унищожавани.

е) *Домашни птици* — кокошкитѣ и пуйкитѣ сж едни отъ най-добритѣ изтрѣбители на многото вредни насѣкоми, така сжщо и на сивитѣ червеи. Кокошкитѣ и пуйкитѣ не правятъ никаква пакостъ на гроздето до неговото прошарване, затова тѣ трѣбва да се пускатъ да ходятъ свободно изъ лозето, така тѣ постоянно се щуратъ между главинитѣ, ровятъ прѣстѣта и изаждатъ всѣко червейче, брѣмбарче, пеперудка и др.

При събирането на насѣкомитѣ и червейтѣ въ лозето стопанинътъ много пжти неможе да стори онова, на което е годна птицата съ нейния вроденъ инстинктъ. Предъ зоркото птиче око инсектитѣ и гжсеницитѣ немогатъ да се укриватъ. Кой не е виждалъ какъ грижливата ковачка безспирно рови прѣстѣта и при всѣка нова плячка, червей, брѣмбаръ или друго, свиква поколѣнието си и го привиква по този начинъ да си търси прехраната. Съ подвижни дѣсчени кокошарници, птицитѣ (квачкитѣ) лѣсно могатъ да бждатъ закарани на лозето.

ж) *Химически срѣдства*. — Къмъ тѣхъ трѣбва да се прибѣгне като последно срѣдство. Парижката зеленина 200—300 гр. на 100 литри разтворъ умъртвява гжсеницитѣ, които ядѣтъ напрѣсканитѣ части.

Заклучение. — Неприятелитѣ по културнитѣ растения въ страната нанасятъ ежегодно огромни загуби. Кой не знае за вредитѣ отъ рапичния брѣмбаръ, отъ гроздовия молецъ въ Южна България и др. още много паразити?

Затова борба отъ всички съ всички познати срѣдства противъ всички паразити на земледѣлскитѣ култури.

Н. Недѣлчевъ

Конференция за уеднаквяване на методитѣ за анализъ на виното.

Лондонската икономическа и монетарна конференция взе, между другитѣ резолюции и следната: „Препоръчва се свикването на една международна конференция, въ която всѣка заинтересувана страна ще бжде представена отъ двама квалифицирани химици — енолози, които заедно ще изработятъ окончателно единъ текстъ за методитѣ, предназначени за установяване качествата на вината и тѣхнитѣ фалшификации, както и изразяване на резултатитѣ отъ анализитѣ“.

Международното Винарско Бюро, предъ видъ важноста, която винарството представлява за известни страни, е поискало да изпратятъ експерти викари следнитѣ страни: Германия, Алжирия, Аржентина, Австралия, Австрия, Бразилия, България, Чили, Кипъръ, Испания, Съединенитѣ Щати, Франция, Гърция,

Унгария, Италия, Португалия, Тунисъ, Ромъния, Швейцария, Южноафриканскитѣ съюзени държавици, Русия, Чехославия и Югославия.

Конференцията бѣ свикана за 9 априлъ т. г. въ гр. Римъ. Отъ България не е имало делегати, понеже не сж били отпущени необходимитѣ срѣдства за отиването имъ до Римъ.

Конференцията въ Римъ е взела следнитѣ решения:

1) Да се изразяватъ резултатитѣ отъ анализитѣ на вината въ всички страни съобразно установенитѣ правила отъ Международната конвенция за уеднаквяване резултатитѣ отъ анализитѣ, подписана въ Парижъ презъ м. октомврий 1912 год., като се поканятъ всички страни да се присъединятъ къмъ поменатата конвенция.

2. Да се възприеме бързъ и краткъ аналитиченъ методъ, който да позволява на контролнитѣ митнически лаборатории да извършватъ първото селекциониране.

3. Да се възприеме подробенъ методъ за анализиране, къмъ който трѣбва да се прибѣгва въ съмнителни, ограничени случаи и чието прилагане ще бжде задължително при констатации.

4. Да се извърши отъ страна на Международното винарско бюро една анкета, върху начинитѣ, въ употребление по настоящемъ, за опредѣлението на различнитѣ органически киселини.

5. Да се възприеме едно пожелание щото при текуцитѣ анализи на вината аналитичнитѣ бюлетени да отбелязватъ цифритѣ до втория десетиченъ знакъ.

6. Да се свика по-късно друга комисия отъ експерти, която да се занимае специално съ установяване методи за опредѣлението на чуждитѣ вещества въ виното, като антисептични и подсладителни вещества.

Горната резолюция е била взета отъ делегатитѣ — експерти на следнитѣ страни: Италия, Франция, Алжирия, Испания, Швейцария, Унгария, Гърция, Чили, Кипъръ и Съедин. Щати.

Ив. Добревъ.

Грижи за вината отъ миналогодишната реколта.

Тазъ година вината, както е известно, сж пс-бедни на спиртъ. Нѣкои лозари, обаче ги подсилиха. Независимо отъ процента спиртъ които съдържатъ, понеже гроздето остана недо-зрѣло, тѣ сж богати на бѣлтѣчни материй и мжно се бистрятъ, макаръ и сравнително да сж по здрави отъ друга година, благодарение на киселината, която съдържатъ. Понеже ферментацията стана много късно, настѣпиха студоветѣ, които спрѣха последната, така че въ много отъ тѣхъ не можа да преферментира захарѣта. По тази причина, сега съ настѣпването на горещинитѣ въ нѣкои отъ тѣхъ се появи нова ферментация, която ги размѣти или най-малко имъ пречи да се избистрятъ. По тази причина се явява належаща нужда отъ едно претакане, за

да се улесни тази втора ферментация, като се свърши въ по-късо време. Ако виното следъ това не се избистри естествено, то трѣбва да се подпомогне по изкуственъ начинъ или чрезъ филтриране или чрезъ изкуствено бистрене посрѣдствомъ желатинъ или съ бѣлткъ отъ яйца.

Поради горната причина тазгодишниятъ вина сж наситени съ вжглена киселина, вследствие на късната ферментация, макаръ и преточени, защото претаканията улесняватъ ферментацията, а тази последната, макаръ и много бавна става и при ниска температура 8 — 10 градуса. Ето защо, едно трето претакане се налага.

Когато виното е силно на спиртъ или когато е богато на танинъ, то може да мине съ помалко претакания; то може да остане по-дълго време на калъта; макаръ и да съдържа и известна частъ непреферментирала захаръ и пакъ да бѣде бистро, защото ферментитъ въ него биватъ слабо активни. Когато виното е победно на спиртъ и ферментацията е била продължителна, то ферментитъ въ него сж предразположени да разлагатъ захаръта, стига да има такава въ него, щомъ като се явятъ по-добри условия за ферментация.

Прочее, ако искаме слабитъ вина да останатъ бистри и здрави, трѣбва да ги преточимъ трети пътъ преди настъпване на лѣтото.

Положението на пазаря.

Свѣтовната винена търговия.

Изтеклата винена кампания се е приключила съ чувствително подобрене спрямо предишната (1931-1932). Това се вижда отъ размѣра на международната обмѣна на вина, която се е увеличила съ 23% въ сравнение съ тази отъ 1931-1932 г.

Ако се вземе за сравнение, обаче, срѣдната годишна цифра за петилѣтието 1926-27 до 1930-31, ние сме още съ $\frac{1}{3}$ долу.

За да дадемъ една представа за движението на вноса на вино, ще трѣбва да припомнимъ, че годишно въ главнитъ страни вносителки влизатъ общо около 8 милиона хектолитри вино. Изразено по-точно, презъ последното петилѣтие, отъ 1926-27 до 1930-31, срѣдното число е било 7,948,000 хектолитра, съ максимумъ отъ 9,243,000 презъ 1927-28 г. и минимумъ — презъ 1929-30 г., съ 6,082,000 хектолитри.

Кампанията 1931-32 отбелѣза силно намаление, а именно 4,410,000 хектолитри, когато изтеклата 1932-33 е отбелѣзала увеличение — 5,499,000 хектолитри. Трѣбва веднага да отбелѣжимъ, че това подобрене се дължи до голѣма степенъ отъ увеличението на вноса на вино въ Франция, който е миналъ отъ 908,000 хектолитра презъ 1931-22 на 2,212,000 хектолитра презъ 1932-33. Трѣбва да се прибави, че този вносъ не отговаря на естественитъ нужди на французкия пазаръ, а се дължи на единъ комплексъ отъ икономически фактори (разлика въ ценитъ, митнически тарифи и др.) Този вносъ е сжщо въ зависимостъ отъ търговската политика на Франция, като увеличението на контингентитъ за вносъ, направено за нѣколко страни (Италия, Испания, Гърция и Португалия).

Неевропейскитъ страни иматъ една обмѣна на вино, която се изчислява годишно на около единъ милионъ хектолитра. Всички останали страни, взети глобално, сж намалили тѣхния вносъ на вино. И наистина, лозарскитъ страни, на които собственото производство на вино е недостатъчно за задоволяване мѣстнитъ нужди, сж намалили вноса отъ

2,317,000 на 2,114,000 хектолитра (Швейцария, Германия, Френско Мароко, Чехославия и Австрия). Непроодуктивните европейски и сръдиземноморски страни (Англия и Ирландия, Белгия, Египетъ, Холандия, Швеция, Дания, Норвегия и Полша), сж намалили вноса (съ изключение на Белгия), отъ 1,185,000 на 1,173,000 хектолитра, въ сравнение съ кампанията 1931-32 год

Взети отдѣлно, всички тѣзи страни сж зарегистрирали намаление на вноса, съ изключение на Белгия, която е внесла 297,000 хектолитра срещу 2/3,000 презъ 1931-32, и на Англия, която изглежда е увеличила своята вътрешна консумация и е внесла 416,000 отъ чужди държави и 174,000 отъ английски страни, срещу 396,000 и 148,000 хектолитра презъ кампанията 1931-32.

На увеличението вноса на чуждестранни вина въ Англия съответствува едно увеличение на износа отъ Португалия и Гърция, предназначень за други страни, освенъ Франция, когато този отъ Испания и Франция е въ намаление. Английскитъ пазаръ е погълналъ повече ликьорни вина, а по-малко трапезни

Италия се е възползувала предимно отъ увеличението търсене на швейцарския пазаръ. Унгария, противно на Югославия и Германия, чийто износъ е въ намаление, все повече се затвърдява, като привилегированъ доставчикъ на централна и дунавска Европа.

Прегледа на статистическитъ данни, които се отнасятъ до винения износъ на главнитъ страни износителки, показва намаление на пропорцията отъ реколтата, която годишно тѣзи страни успѣватъ да изнесатъ. Върху една сръдна глобална реколта (петилѣтие 1926-27 до 1930-31) отъ 89,114,000 хектол. на странитъ износителки отъ северното полукуълбо, съ изключение на Франция, сръдниятъ процентъ на изнесеното вино възлиза на 6.70%. За кампанията 1931-32, отъ произведенитъ 89,759,000 хкл. е изнесено 4.4%, а презъ последующата кампания — 1932-33, отъ произведенитъ 103,227,000 износа е 3.5%.

Като се включи и Франция, отъ сръдното за петилѣтието производство 142,074,000 хкл., износътъ се покачва на 6.5%; върху производството отъ 1931-32 — 149,090,000 хкл. износътъ е 3.3%, а върху 153,047,000 хкл. отъ 1932-33 — 4.2%. Тѣзи цифри потвърждаватъ значението на французкия пазаръ.

Като се включи и южното полукуълбо, пропорцията на износа се изчислява на 5.9%.

Статистическитъ данни показватъ, че пласирането на реколтата 1932 е ставало трудно въ голѣмитъ лозарски страни (Италия, Испания, Португалия, Франция и Алжирия), защото е отбелъзано намаление на дебушетата въ чужбина и въ вътрешността. За последнитъ две страни се прибавя и увеличението на производството.

До като Гърция, съ своето слабо производство презъ 1932 г. е почувствувала облагитъ отъ износа, Ромъния, Югославия и другитъ дунавски страни сж изпитали криза отъ свърхпроизводство. Винаро-лозарската криза въпрочемъ, продължава въ цѣлото северно полукуълбо.

Следъ краткия прегледъ на статистическитъ сведения досежно свѣтовната винена обмѣна, умѣстно е да се извлѣчатъ следнитъ заключения:

„Въпрѣки, че нѣкои вносни пазари, като французкитъ, швейцарскитъ и белгийскитъ, сж погълнали едно по-големо количество вино, въпрѣки че въ известни страни се отбелъзва едно увеличение на консумацията, по-големата частъ отъ дебушетата иматъ тенденция къмъ ограничание, било поради намаление на консумацията въ повечето страни, било поради увеличеното производство на странитъ вносителки.

Подобриенето, констатирано презъ изтеклата кампания, макаръ и доста чувствително, се дължи до голѣма степенъ на странични причини, като напр. временни търговски спогодби, сключени между Франция и разни страни, голѣми износителки на вино.

Напоследъкъ се възлагатъ голѣми надежди за пласиране на вина въ Съединенитъ Щати. Бждащото ще покаже дали тѣзи надежди ще се оправдаятъ.

Н. Недѣлчевъ.

Положението на пазаря у насъ.

Вината въ дребнитъ производители сж почти на изчерпване. Забелъзва се едно по-голѣмо търсене на доброкачественитъ вина при повишени цени. Всички недобре приготвени и неподсилени вина сж обречени на разваляне. Освенъ това се забелъзва тази година и едно широко разпространение на оксидазното потъмняване въ всички вина, получени отъ грозда брани следъ дъждоветъ и не третирани съ достатъчно количество кал. митабисулфитъ презъ време на винифицирането. Съ положителностъ може да се очаква едно чувствително облекчение на пазаря презъ следващитъ месеци и повишение на ценитъ за доброкачественитъ вина.

Почти всички кооперативни вина сж добре запазени и продажбитъ сж по-ограничени поради изчакването за по-високи цени. По изключение Районата банка въ Чирпанъ е успѣла да пласира едно значително количество — 200.000 литри на задоволителна цена 5'40—5'50 лева за литъръ.

Въ отдѣлнитъ винарски райони ценитъ и качеството на вината се намиратъ въ следното положение:

Плѣвень. Алкохолъ 10—12% срѣдно въ неподсилванитъ вина. Подсилванитъ сж сжстена мѣстъ или захаръ къмъ 12—12'50% алкохолъ. Ценитъ сж срѣдно между 4—4'50 лева литъръ. Кооперация „Плѣвенска гъмза“ разполага съ едно голѣмо количество доброкачествени бѣли и червени вина къмъ 700.000 литри, отъ които е продала незначително количество по цена между 4'70—5 лева литъръ.

Ловечъ. Почти всички по-голѣми винари сж подсилвали съ 2—3% захаръ. Алкохолното съдържание е къмъ 10—11%. Ценитъ се движатъ между 4—4'50 лева. Кооперация „Ловчанска гъмза“ има доброкачествени вина — особено червенитъ — отъ които продава въ ограниченъ размѣръ. Има и нѣколко винарски фирми, които разполагатъ съ много добри вина.

Търново, Севлиево, Сухиндолъ, Бѣла Черкова. Подсилването съ захаръ е практикувано почти между всички по-елри винари и кооперациитъ, както въ Сухиндолъ, така въ Севлиево и с. Вѣрбовка. Въ този районъ има въ наличностъ голѣмо количество вина, една частъ отъ които сж предразположени на потъмняване. Срѣдно алкохолното имъ съдържание е между 10—11'50% въ подсилванитъ вина. Ценитъ сж между 3—3'50 лева за литъръ.

Русе. Винарската кооперация, която заема грамадното помѣщение на бирената фабрика има произведени тази година великолеппи бѣли леки вина съ 11—12% алкохолъ, подсилвани съ захаръ. Ценитъ за доброкачественитъ вино тукъ сж 6—7 лева литъръ.

Варна. По-голѣма частъ отъ вината сж бѣли, леки — димятови вина. Отличаватъ се тази година съ по-високъ процентъ киселиностъ. Алкохолъ срѣдно къмъ 10—11'50%.

Ахнало—Бургасъ. Количеството на реколтата бѣ съ 40—50% по ниска и подържанитъ цени тази година сж изобщо по-високи въ сравнение съ други години. Срѣдно 4'50 лева литъръ.

Карнобать. Ценитъ на вината отъ този районъ тази година сж между 7'50—7 лева. Произведенитъ вина сж въ по-малко количество съ около 40—50% отъ нормалното производство.

Сливень. И тукъ количеството на реколтата е съ 30% по-малко. Ценитъ на доброкачественитъ вина сж между 7—8'50 лева. Кооперация „Шевка“ има въ наличностъ около 250.000 литри, много добри бѣли и червени вина.

Ямболъ. Ценитъ на вината тукъ сж къмъ 6—7 лева лт. споредъ качеството и степенята на подсилването. Кооперация „Мискеть“ разполага съ много добри бѣли и червени вина съ алкохолъ 12%.

Ст.-Загора. Памидовитѣ вина на този районъ иматъ тази година преимущество, че поради по-високия имъ процентъ киселинностъ иматъ по-хармониченъ вкусъ и съставъ. Подсилванитѣ съ захаръ вина се отличаватъ съ своята доброкачественостъ.

Ценитѣ се движатъ между 4'50—5'50 лева. Кооперация „Лоза“ разполага съ 230,000 литри доброкачествени бѣли вина.

Чирпанъ. Получени сж въ този районъ доброкачествени вина, които се продаватъ 5—5'60 лева литъра.

Карлово. Бѣлитѣ мискетови вина на Карлово и околнитѣ села се продаватъ, споредъ качеството между 5'50—8 лева лт.

Кооперация „Мискетъ“ продава на едро по 7'60 лв. литъра.

Т.-Пазарджикъ, Кара-Мусалъ. Кара Бунаръ, Лесичево и пр. иматъ тази година задоволителна по количество и качество реколта. Обикновени вина се продаватъ 4'50—6'50 лева, а доброкачественитѣ — по 7—8 лева литъра.

Състоянието на лозята въ цѣлата страна е много добро и развитието имъ до сега отива много правилно. Въпрѣки продължителната зима не сж забелѣзани почти никжде измръзвания.

St.

Състоянието на лозята въ Южна България къмъ 10 май т. г.

Лозята се развиватъ много добре. Измръзвания почти нѣма. Продължителната суша не се е отразила върху лозитѣ. Започналитѣ отъ една седмица дъждове засилиха растежа. Къмъ 20 май вѣроятно ще започне цвѣтенето. Дългата пролѣтна суша ще забави и появяването на пероноспората, която, както е известно, зависи отъ дъждоветѣ. Първото заразяване отъ зимнитѣ спори вѣроятно е станало при първитѣ по-силни дъждове и можемъ да очакваме първи петна отъ пероноспората къмъ 15—17 май. Следъ тази дата вече се създаватъ условия за по-опасни заразявания, ето защо, трѣбва да се започне съ първото прѣскане. Молецътъ не се е още проявилъ.

Десертнитѣ сортове иматъ изобилна реса. Започнато е филизенето имъ.

Новозасаденитѣ лози, поради сушата, бѣха застрашени, но съ падналитѣ дъждове ще се съвзематъ. Маточницитѣ се развиватъ буйно. Започнато е филизенето имъ.

Ив. Г.

ХРОНИКА.

Министерството на земледѣлието работи върху измѣненieto на нѣкои членове отъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

Износъ на вино и грозде отъ Италия презъ 1933 год., въ сравнение съ този отъ 1932 год. е билъ следниятъ. Износътъ на обикновено вино въ бѣчви е билъ по количество съ 26'7% въ повече, а по стойностъ съ 14% въ повече.

Българската земледѣлска банка продължава усилено строежа на винарскитѣ изби. Скоро ще бжде обявенъ търгъ за доставка на сѣдове за сжщитѣ изби, които ще бждатъ готови едва презъ идната година.

Министерството на земледѣлието ще вземе участие чрезъ свои представители на Международния земледѣлски конгресъ въ Будапеща, който ще се състои отъ 13 до 20 юний т. г. Въ програмата на конгреса има лоз.-винарска секция.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Взети сж мърки да бждатъ подведени подъ углавна отговорность (чл. 371 отъ Наказ. Законъ и чл. 43 отъ З. за Търг. И. Марки), тѣзи недобросъвестни продавачи, които поставятъ долнокачественъ синъ камъкъ въ английски варели и заблуждаватъ лозаря.

Пазете се отъ подобни долнокачествени фалшификации! Търсете навсѣкжде надписитѣ

„МАКЕХНИ“ и „МОНДЪ“

Неправете опити съ непознатитѣ марки!

УНИВЕРСАЛНА ПРЪСКАЧКА

„А. и Е. Воденичарови“

за пръскане на лозя, овошни дървета и всѣкакви др. култури

Серия № 1 съ единъ цилиндъръ и една помпа

Серия № 2 съ два цилиндра и една помпа

Серия № 3 съ два цилиндра и две помпи

Работа свършена — направа солидна

Всички резервени части на складъ при

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, София

ул. Ст. Караджа № 7. — Оферти и упътвания при поискване.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България

доставя тази марка английски синъ камъкъ



„МАКЕХНИ“

(Върху бѣло емайлирано тенеке червенъ надпись).

Почитаеми господине,

Като нашъ абонатъ изпращаме Ви и книжка III-та отъ тая (XIX — 1934) година, съ апелъ да получавате списание-то, отъ което не само ще имате прѣка полза, но и косвено ще подкрепите лозарската просвета и борба за защита интереситъ на родното лозарство.

Ако не желаете да го получавате, молимъ Ви, веднага върнете тритѣ книжки, като напишете надъ адреса си „обратно редакцията“ — Плевенъ, безъ да лепите марка.

Увѣрени, че не само ще получавате списанието, а ще го и проагитирате, молимъ **УПЕСНЕТЕ РЕДАКЦИЯТА**, като веднага изпратите абонамента 50 лева съ **ПРИЛОЖЕНАТА** въ II-ра **КНИЖКА** **ВНОСНА БЕЛЕЖКА** за пощенска чекова с/ка № 878, пощенски записъ или препоръчано писмо.

РЕДАКЦИЯТА.

Английски синъ камъкъ притежава следнитѣ преимущества:

1. Има по голѣма лепливостъ на разтвора.
2. Не изгаря листата.
3. Кристалитѣ иматъ тъмно синъ, а не сивъ или зеленъ цвѣтъ.
4. Не съдържа свободна сѣрна киселина.
5. Гарантирана 98—99% чистота.
6. Съдържание 25% чиста медъ (бакъръ).
7. Едри кристали.
8. Здравъ амбалажъ, — джбови варели.
9. Точностъ въ изпълнението на поръчкитѣ.
10. Запазва, безъ да вреди на плода.

Поради това е ненадминатъ отъ конкуренцията и се предпочита изъ цѣлия свѣтъ въ борба съ болеститѣ по лозята, растенията въ земледѣлието и градинарството.

Пазете се отъ подправяния!



ЗАПОМНЕТЕ МАРКИТѢ!