



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп. централа на лозаритѣ въ България — София.

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

LOZARSKI PRÉGLÈDE (Revue de l'Union viticole et de la centrale cooperative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie).
PLEVNA — Bulgarie.

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes und der Kooperativzentrale der Weinbauer in PLEWEN — Bulgarien. Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Контрола върху производството — Ч.; 2) Думи и дѣла — Н. М.; 3) Кооп централа на лозаритѣ въ България — И. Б.; 4) Какъ Франция се справя съ лоз. криза — Н. Н.; 5) Повикътъ къмъ произв. на стафиди у насъ — Б. Ив. Б.; 6) За повредитѣ на посадочни материалъ — С. И. П.; 7) Пролѣтна обработка на лозето — И. Д.; 8) Насоки на лозарството въ Враца — К. П.; 9) Организация на вин. кооперации — Я. Б.; 10) Изъ практиката и новости; 11) Пропаганда на виното; 12) Съюзни и дружествени; 13) Положението на пазаря; 14) Въпроси и отговори; 15) Хроника

Контрола и върху производството.

Задължителната контрола върху износа на десертнитѣ грозда, която изпълни най-голѣмата роль за увеличението му, е недостатъчна при това масово и безразборно засаждане на десертни лозя. Неоснователни сж оплакванията на маса лозари отъ нея, защото безъ нея нашето грозде нѣмаше да добие това добро реноме на пазаритѣ и износа му да стигне отъ 160,000 кгр. 1926 г. до 21 милиона въ 1934 г. Известно е, че нашето грозде, особено въ Германия, измѣсти стари вносителки, и че тѣ се готвятъ да си възвърнатъ пазаритѣ.

Това се дължи на високото качество на нашето грозде и ние, не само за да запазимъ сегашнитѣ пазари, а и да ги удвоимъ, паралелно съ ежегодно удвояващето ни се производство, трѣбва да увеличаваме качеството на гроздето. Това ще постигнемъ, като обработваме правилно лозята и съобразно силата на главинитѣ и почвата регулираме — намаляваме и прореждаме гроздето. Колкото необходима и полезна е контролата на износа, дваждъ по-необходимо е да се въведе задължителна контрола-ръководство и на обработването на лозята, за да се добива само качествено и типово грозде.

Лозаритѣ нека разбератъ, че само съ високо качество на гроздето ще могатъ да преуспѣятъ.

Ч.

Н. Хр. Мънковъ

Д-ръ Лоз.-овощ.-Плѣвентъ.

Думи и дѣла.

Вестниците сж изпълнени всѣкидневно съ сведения за конгреситѣ на разни професионални организации. Подлага се на преценка дейността на управителнитѣ имъ тѣла, чертаятъ се директиви, съобразно съ новитѣ нужди и изисквания на времето и се редуватъ една следъ друга депутации, да представятъ, чрезъ здраво обсъдени резолюции, искания предъ управлението на страната.

Думи укорни, думи похвални, думи назидателни; вдѣхъ новени речи, словоизлияния отъ най-разнообразно естество, се прозасятъ обилно. Вече редъ години наблюдавамъ, какъкъ и въ нашитѣ лозарски конгреси ръководното бюро едвава смогва да се справи съ записвания за говорене и какъ честото се изморява въ спорове за дадена и не дадена дума.

Изминава конгреса, затихва постепенно ехото на възторжено произнесени речи, улисва се мнозинството въ всѣкидневнитѣ си грижи, охлажда се разгорещената атмосфера и така времето протича до „видовдень“, „до втората тръба“, както се изразяватъ.

Наистина, оправдано е, презъ течение на годината главаниятъ дѣлъ отъ работата, по-големиятъ товаръ, да се пререставя на управителнитѣ тѣла, макаръ, че службата имъ, е неплатена, почетна.

За да се мине, обаче, отъ думи къмъ дѣла, не сж додостатъчни усилията само на нѣколко души.

Потрѣбно е, всичко будно и годно за организационна работа, трайно да запази огъня на конгреснитѣ настроения и на дѣло да докаже, че милѣе за общитѣ лозарски интереси и за организацията.

За голѣмо съжаление, отъ години се наблюдава въ лозарскитѣ срѣди едно бързо понижаване на духътъ, едно лесно прекланяне предъ натискътъ на безразличието, на апатията.

Радостта, че следъ масовото посещение на лозарскитѣ конгреси, интересътъ къмъ организацията е повишенъ, че непременно това явление ще се последва отъ единъ голѣмъ приливъ на нови духовни сили и материални срѣдства, е била мимолѣтна.

Тази година конгресътъ ни се посети масово, както рѣдко е посещаванъ въ миналото. Дали да се заключи, че съответно е нарастнало съзнанието за приобщаване къмъ лозарскитѣ срѣди, за съгласяване редоветѣ на организираниятъ лозарски съюзъ, или това бѣше вълна отъ народнитѣ маси, или лишена отъ възможността да изхаби енергията си въ политически спорове и търсяща мѣсто и време да даде изразъ на мжкитѣ и страданията си, която вълна следъ тридневнитѣ разисквания се разлива по села и градове и губи всѣка връзка съ лозарската организация?

Дали това по-скоро не изразяваше единъ знакъ за настъпление на партийнитѣ кадри въ стопанскитѣ организации? Една дислокация, едно преливане, съобразно съ браншови и професионални тежнения, предзвикано отъ новитѣ насоки за професионално организиране?

Много естествено, отрудения български лозаръ, ако не може сега чрезъ партийнитѣ организации да отстоява своитѣ интереси, ще подири позволени пжтища да стори това.

По-интересно е, обаче, дали се идва съ високото съзнание за задълженията, които има да носи всѣки организиранъ лозаръ.

Ще последва ли едно масово записване на нови членове въ лозарскитѣ дружества, единъ приливъ на творчески сили? Въ това се съмнявамъ.

Съ рискъ да изпадна въ повторение на вече казани и писани нѣща, ще припомня за единъ масово посетенъ нашъ конгресъ отъ преди нѣколко години.

Залъ се презъ една година конгресната зала отъ маса лозари, гости на конгреса, и, поради силно настояване отъ тѣхна страна се разреши да се даде и тѣмъ думата, да бждатъ изслушани. Заредиха се оратори, единъ отъ други по-красноречиви, които даваха обилни препоржки и напжтствия за издигане на лозарския съюзъ.

Това бѣше въ следвоеннитѣ охолни години. Препълнени съ пари бѣха джебовецѣ на делегати и гости. Единъ отъ възторженитѣ оратори, между другото, следъ като изтъкна значението на единственото за страната лозарско списание „Лозарски прегледъ“, се обърна съ думитѣ: „Кой отъ Васъ не би могълъ да внесе само 60 лева за абонаментъ (сега абонамента е 50 лв.), кой не би успѣлъ да събере по 10 абонамати за сжщото списание измежду кржгътъ на своитѣ близки и познати?“ Повториха се и отъ други препоржки за стабилизиране на общата лозарска организация и за увеличаване тиража на списанието.

Но, каква комедия! Въ качеството си на членъ отъ ржководното бюро на сжщия конгресъ и председателствующъ сжщия въ момента, прекъснахъ единъ отъ разгорещенитѣ оратори и помолихъ да се даде единъ малъкъ знакъ, че не сме само хора на думитѣ, че може лесно съ сжщия жаръ да се мине къмъ дѣло, и наредихъ веднага касиера да застане до изходната врата и събере отъ всѣки лозаръ поне по единъ абонаментъ за „Лозарски прегледъ“, а отъ по-състоятелнитѣ по 10 абонамента, които тѣ сега да изплатятъ, а когато се разотидатъ да запишатъ изъ кржгътъ на свои близки и познати, както се препоржча отъ говорившитѣ.

За чудо, само въ нѣколко минути залата бѣ опразнена и касиерътъ дойде съ праздни ржце. Да оставимъ това, ами, което е по-интересно, не останаха хора за произвеждане на

избора, броя на избирателитѣ бѣше далечъ по-малъкъ отъ броя на подлежащитѣ на избирае членове на управ. тѣла.

Като говоря за минало време, иска ми се да вѣрвамъ, че сега вече поне една малка стѣпка е направена напредъ.

Лозаритѣ вече не идатъ на конгреситѣ за ураджилъкъ, както се казва, а съ сериозното намѣрение да се зачислятъ въ лозарската организация и да допринесътъ съ каквото могатъ за нейното закрепване.

Най-сетне да се не помисли, че въ следвоеннитѣ години само лозаритѣ въ организационния си животъ сж били на-задничави, ще приведа другъ примѣръ.

Въ едно общинско управление, въ стаята на кмета, се събира една внушителна група запасни подофицери, съ целль да основатъ свое дружество.

Както е редътъ, произнасятъ се речи, прочита се про-екто-устава, приема се сжщия съ акламации и почватъ бла-гопожеланията.

До тукъ всичко отива съ повишено настроение, но щомъ като управителното тѣло минава къмъ разясняване въпроса за набирането на дружественитѣ срѣдства и, че е необхо-димо всѣки членъ да внесе членския си вносъ, да си купи дружествения календаръ и пр. настроението мигновено се измѣня. Чуватъ се предложения за отлагане въпроса за срѣд-ствата, а стоящитѣ прави до съседнитѣ врати бавно и неза-белязано взематъ „задень ходъ“ и презъ съседнитѣ стааи излизатъ.

Членоветѣ на новоизбраното управително тѣло, оста-нали сами, се споглеждатъ и замислятъ, изоставени безъ всѣкакви срѣдства, каква дейность ще трѣбва да развиятъ, за да оправдаятъ даденото имъ довѣрие.

Една отъ най-сериознитѣ прѣчки да се развие по-ши-рока дейность въ разнитѣ наши организации е била всѣз-кога липсата на срѣдства.

Говори се за печатна борба и пропаганда, за лозарски ежедневникъ и пр. безъ да се държи смѣтка, че единстве-ното за страната лозарско списание „Лозарски прегледъ“ едва се държи на краката си, поради недостатъченъ тиражъ и нередовното му заплащане отъ абонатитѣ-лозари.

Конгреснитѣ благопожелания и препоръки безъ едно-съзнателно и активно участие въ организацията съ духовни и материални срѣдства, ще останатъ думи безъ съдържание, а управителнитѣ тѣла, както и до сега, ще се трудятъ да дадатъ това, което е възможно.

Планираната нова организация на стопанскитѣ съсло-вия, доколкото се разбира, ще черпи по-редовно по единитѣ установенъ редъ срѣдства и увѣренъ съмъ, че тогава ще имаме по друго съотношение на думитѣ и дѣлата.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България.

Доходитѣ отъ лозарството спаднаха до минимумъ. Разходитѣ, ако не се увеличаватъ, поне не се намаляватъ и лозаритѣ следъ гроздобера приключватъ съ загуба. Ако отъ отдѣлния лозаръ не зависи да увеличи цената на своя продуктъ до положение да не носи загуби, то напълно отъ него зависи да намали разходитѣ. Това той би отчасти постигналъ, като си достави на по-износна цена материалитѣ и инвентаря, потрѣбни въ стопанството му. Разбира се, че ако той бжде организиранъ и предложи своето производство заедно съ това на другитѣ лозари за обща продажба, то естествено е, ще получи по-добра цена, защото ще се избѣгнатъ много посредници между производителя и консуматора.

За да се разреши тази проблема за лозарството ни, съзнателни лозари основаха *Кооперативна централа на лозаритѣ въ България*. Това сдружение работи отъ една година насамъ и успѣ миналата година да достави на ниски цени за лозаритѣ синь камъкъ, рафия, прѣскачки и пр. А тази година достави за лозаритѣ синь камъкъ, гладка поцинкована тель и прѣскачки. На пжтъ е да достави: рафия, сѣра, ножици, ножчета, изкуствени торове и др. Не е изключена възможността презъ есенъта да направи нѣщо и по пласимента на гроздето на мѣстния и чужди пазари и по износа на вината.

Широки сж задачитѣ на тази Централа и тя би твърде много допринесла за облекчение на лозаря, ако той я подкрепи, още повече че тя е при Българския лозарски съюзъ и съ материалната си подкрепа му дава възможность да догонва зададенитѣ си цели — отстояване интереситѣ на българското лозарство.

Отъ казаното до тукъ се вижда каква голѣма полза ще извлѣче лозаря и лозарството отъ тази Централа и колко е необходимо да обедини тя лозаритѣ и лозарскитѣ организации въ страната ни за да бжде силна морално и материално, та да даде чувствителната си материална подкрепа и на Български лозарски съюзъ и да може тя да задоволи напълно нуждитѣ на лозаритѣ отъ инвентаръ и материали и постигне високи цени за тѣхното производство.

Членоветѣ, отдѣлни лозари, внасятъ стойността поне на 1 дѣлъ, лозарскитѣ дружества внасятъ — по на три дѣла, а кооперациитѣ — поне по на 10 дѣла плусъ по 500 лева встъпителна вноска за лозарскитѣ дружества и кооперации и по 100 лева встъпителна вноска. Стойността на 1 дѣлъ е 500 лева. Действително тия суми, при сегашното положение на нашитѣ лозари и лозарски организации, представлява една трудность, обаче, внасянето стойността на дѣловетѣ може да стане и на разсрочки, опредѣляни отъ управител-

ния съветъ на Централата. Внесения дѣловъ капиталъ многократно ще бжде повърнатъ на членоветъ чрезъ по-низкиѣ цени, на които ще получатъ доставенитъ имъ доброкачествени инвентаръ и материали.

Ето защо не трѣбва да се губи време, а часъ по-скоро лозарскитъ дружества и кооперации и съзнателнитъ лозари да подадатъ до Централата заявления за членуване. Съ това тѣ ще допринесатъ за запазване на личнитъ си интереси и тия общо на българското лозарство. Адреса на Централата е София, ул. „Стефанъ Караджа“, № 7. И. Б.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Какъ Франция се справя съ лозарската криза.

Франция, първата лозарска страна въ свѣта, е силно засегната отъ винарската криза. Миналата, 1934 год., Франция е имала изключителна по количество винена реколта. Споредъ изчисленията на Директора на косвенитъ данъци, количеството на виното въ Франция и Алжирия е, както следва:

Франция, нова реколта	7,514,362,200	литри
остатъци	363,171,700	„
Алжирия, нова реколта	2,204,276,800	„
остатъци	59,548,700	„

или всичко на лице, въ дветъ страни — 10,241,359,400 литри.

Тази грамадна реколта въ никой случай не би могла да бжде консумирана и това положение се е отразило върху ценитъ на виното, които сж спаднали подъ 3 лева литъра. Голѣмитъ излишъци отъ вина сж се отразили катастрофално върху ценитъ, следствие на което френското правителство е прибѣгнало до различни мѣрки, за да стабилизира и понижатъ ценитъ до едно сносно ниво. Тѣзи мѣрки сж били узаконени съ специаленъ законъ, отъ 24 декемврий 1934 год. Първата мѣрка се изразява въ премахване отъ пазаря излишъцитъ отъ вина, чрезъ изваряването имъ въ спиртъ. Така, по силата на този законъ, който има времененъ характеръ, всѣки лозаръ, който е произвелъ презъ 1934 г., 20,000 литри вино и надъ тази цифра (въ Франция всички лозари декларирайтъ производството си), е длъженъ да извари определенъ процентъ отъ произведеното вино. Получениятъ спиртъ ще бжде изкупенъ отъ държавата. Съ наредби отъ Министерския съветъ се опредѣлятъ срокове за изваряване, за предаване на спирта и за плащането.

Спиртътъ ще се предаде задължително на държавата, която ще го изплати въ срокъ отъ единъ месецъ отъ предаването, по следнитъ цени, обрънати въ левове (за 100% спиртъ, при 15°C):

22	стотинки град. за първитѣ	1,000	литри
19.25	„ „ „ частъта между	1,000 и 5000	„
16.5	„ „ „ „	5,000 и 15,000	„
13.75	„ „ „ „	15,000 и 30,000	„
11	„ „ „ „	надъ 30,000	литри.

Тѣзи цени се отнасятъ до пречистенъ спиртъ, поне 94°.

Предаването на спиртъ може да бжде замѣнено съ предаване вино на държавата, за нуждитѣ на войсковитѣ части.

Държавата, за да не подбие цената на спирта на свободния пазаръ, въ никой случай не ще го употреби за консумация, а за родно гориво.

Презъ 1933 год., всѣки автомобилъ въ Франция е употребилъ сръдно 1,670 литри бензинъ и 104 литрв спиртъ. Смѣта се, че моторитѣ ще могатъ да консумиратъ значително по-голямъ процентъ спиртъ.

За да се намали загубата на държавата, която тя ще понесе отъ спирта, виното се облага допълнително съ 27.50 стотинки на литъръ. Отъ друга страна, за да не заскпява виното въ голѣмитѣ консумативни центрове, намаляватъ се желѣзнопътнитѣ тарифи за транспорта на виното, като намалението за времето отъ 1 януарий до 31 мартъ 1931 год., ще бжде съ 33%, а отъ 1 априлъ до 1 юлий — съ 25%. Отъ това намаление ще последва за желѣзницитѣ една загуба около 330 милиона лева. Смѣта се, че за литъръ вино, поевтиняването отъ транспорта ще бжде около 33 стотинки.

Никакви нови засаждания на лозя не се разрешаватъ, освенъ, на лица въ департаменти, кждето площта на лозята не се е увеличила отъ 1920 год. и то до 10 декара.

Законътъ регулира пазаря на лозовия материалъ и опредѣля подходящитѣ за районитѣ сортове.

Лозари, които ще изкоренятъ частъ отъ лозята си, ще се ползватъ отъ привилегията да дестилиратъ съответната частъ отъ вината си.

Освенъ дестилацията, френското правителство прибѣгва и до тъй нареченото блокиране на частъ отъ реколтата, т. е. законътъ забранява на лозаря да продава известна частъ отъ виното си, за даденъ периодъ, за да не се наводнява пазаря съ вино. По този начинъ се избѣгва подбиване ценитѣ на виното. Частъта отъ вино, която лозарътъ трѣбва да държи блокирана, е въ зависимостъ отъ обема на реколтата на стопанина и добива отъ декарь. Процентитѣ сж следнитѣ:

22%	за реколта отъ	40,000 до 100,000	литри
26%	„ „ „	100,000 „ 300,000	и т. н. до
47%	„ „ „	надъ 5,000,000	литри

Горнитѣ проценти сж увеличени съ

10%	когато добивътъ отъ декарь е между	400 и 800 л.,
20%	„ „ „ „ „	810 и 1000 л.,
50%	„ „ „ „ „	1500 литри.

Количеството алкохолъ отъ вино, което лозарьтъ трѣбва да предаде до 31 май 1935 год., е следното:

1.2 литра 100% алкохолъ за 100 л. вино, при реколта 20,000 до 40,000 литри

1.5 „ „ „ „ „ л. вино, при реколта 40,100 до 100,000 л.

и пр. 4.5 литри „ „ „ надъ 5,000,000 лит.

Френското правителство е назначило една комисия, която ще се произнесе кои сортове лози ще трѣбва да се забраняватъ за засаждане. Тази комисия за сега е забранила продажбата на лозовъ материалъ и засаждането на следнитѣ директни сортове: ноа; отело, изабела, жакецъ, клентонъ и ербемонъ.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ
Инж. агрономъ.

Повикътъ къмъ производство на стафиди (сухо грозде) у насъ.

Подъ мжчителния гнетъ на бушуващата стопанска криза днесъ, въ унисонъ съ всеобщия възгласъ къмъ трансформация и нови насоки въ земледѣлското производство — виждаме на линия и повикътъ къмъ производство на стафиди у насъ. И, действително, отъ 100 кгр. грозде се получаватъ около 25 кгр. стафиди. Вземайки за изходна база една умѣрена цена отъ 30 лв. на кгр. стафиди, много стопански деятели виждатъ въ стафидопроизводството единъ реаленъ отдушникъ за лозарството въ страната, по който пжтъ за гроздето ще може да се догонятъ едни по-рентабилни цени. Наистина, отъ всички сортове грозда могатъ да се приготвятъ стафиди (сухо грозде). Колкото захарността въ гроздето е по-голяма, толкова по-доброкачественни стафиди се получаватъ. Колкото една страна е по-топла, толкова по-добри условия представлява за производство на стафиди. Въ това отношение нашитѣ съседи Гърция и Турция, особно изъ своитѣ територии по островитѣ, иматъ райони гдѣто вегетационниятъ периодъ е съ единъ и половина месеци по-дълъгъ отъ този на Южно-Българския у насъ и то при една несравнено много по-топла есенъ.

Въ нашата страна, макаръ, че климатътъ е по-умѣренъ, производството на стафиди, особно въ южна България, е напълно възможно. И, отраднo е, че това производство у насъ се вече постепенно създава. При стимулирането на неговото развитие, обаче, като се стремимъ да задоволимъ мѣстнитѣ нужди въ страната, за да не внасяме поне стафиди отъ вънъ, нека не се забравя, че разрастването на стафидопроизводството у насъ не трѣбва въ никой случай да надхвърля консумативния капацитетъ на мѣстния пазаръ. При всеобщиятъ повикъ днесъ къмъ нови насоки на земледѣлското производство, нека никой не се самооблащава, че и съ ста-

фидното производство можемъ да имаме успѣхъ на международнитѣ пазари, които завладѣхме съ беспорнитѣ качества на нашитѣ десертни сортови грозда, защото :

1. Всички наши сортове грозда сж съ много семчести зърна. Това обстоятелство е една отъ най-сжщественнитѣ прѣчки за бждащиятъ успѣхъ. И, действително, наличното вече мѣстно производство стафиди отъ разни сортове грозда, представлява единъ грубъ продуктъ, чиято консумация мжчно ще може да се разраства дори въ страната изъ позидигнатитѣ обществени срѣди, които фактически носятъ съзнанието за хранителността на сухото грозде ;

2. Въ територията на нашитѣ съседки — Гърция и Турция, се култивиратъ мѣстни бѣли сортове грозда, едро и дребнозърнести, които сж безъ семки или почти безъ семки, като „Султание“, „Коринтско“ и др., които грозда тамъ при единъ напълно установенъ растежъ, развиватъ една голѣма захарностъ и представляватъ най-доброкачествениятъ материалъ за производство на стафиди ;

3. За да се разчита на успѣхъ въ стафидопроизводството у насъ, трѣбва да очакваме, че ще се подеме една кампания на създаване и разрастване посадженията съ тѣзи именно сортове лози. Заработването въ тази насока, обаче, би представлявало единъ действително смисленъ обектъ само ако сме сигурни, че при разнообразнитѣ стопански културни условия у насъ ще можемъ да разчитаме на успѣшното развитие на тѣзи сортове присадници, както и на необходимата и дълготрайна тѣхна рентабилностъ. Налага се, прочее, опитнитѣ институти въ страната да излѣзатъ преди всичко тѣ съ нѣщо установено въ тази насока и само тогава да се заработи за единъ масовъ подемъ. Изборъ на подложката, подходящитѣ почви, система рѣзидба и пр. и пр. сж стопанско-културни условия, които трѣбва ясно и положително да бждатъ установени за нашата действителностъ. Сжществуването на единични главини тукъ и тамъ далечъ не бива да послужатъ като основание за една работа въ широкъ мащабъ. Безогледната работа може да докара гибелни разочарования. Дългогодишния опитъ отъ миналото ни показва, че много сортове присадници лози, които въ други страни се отглеждатъ въ отлично вегетационно състояние и лозитѣ много рентабилни, пренесени у насъ съ голѣма разпаленостъ и жаръ, се указаха поразително несполучливи на много мѣста и бързо се изоставиха, като останаха да просжществуватъ още само въ колекциитѣ на сортименти. Така бѣше съ присадниците отъ „Шасла доре“, „Хамбургски мискетъ“, „Меката тамянка“ и др., главинитѣ на които у насъ много бързо заклевяватъ и ставатъ съвсемъ нерентабилни ;

4. Нормалнитѣ климатически условия у нашитѣ съседки — Гърция и Турция, особено изъ южнитѣ имъ територии и по островитѣ, гдето есеньта е продължително топла, имъ позволяватъ едно много евтино производство на стафи-

ди, тъй като сушенето на гроздето тамъ става на открити хармани по земята. У насъ, обаче стафидопроизводството ще разчита само на печкосушилнитѣ т. е. на единъ неизбѣженъ разходъ за гориво.

Къмъ всички природни предимства у нашитѣ съседи, ще трѣбва да се има предвидъ и тѣхната въковна опитностъ у самото производително население, както и квалифициранитѣ работници при богатитѣ тамъ търговски кѣщи;

5. Отъ съвкупността на всички гореизложени обстоятелства е видно, прочее, че нашето стафидено производство мѣчно ще може да се нагоди да стане то конкурентноспособно за да разчитаме на успѣхъ по международнитѣ пазари.

При повикъта за засилване стафидопроизводството у насъ, било чрезъ преработка на мѣстнитѣ сортове грозде или пъкъ чрезъ разрастване площта на специални сортови посадки, ще трѣбва, прочее, да се нагаждаме къмъ консумативнитѣ нужди само на вътрешния ни пазаръ. И тъкмо тукъ именно се налага една предпазлива и разумна работа. Действително, когато хвърлимъ единъ погледъ върху даннитѣ, които ни дава Дирекцията на статистиката за количествата стафиди, които сж внасяни у насъ, главно отъ Гърция и Турция презъ последното десетилѣтие, ние констатираме следната печална действителностъ;

Вносъ на стафиди презъ последното десетилѣтие
1925—1934 год. по държави

Година	Турция		Гърция		Други държави		ВСИЧКО	
	кгp.	лева	кгp.	лева	кгp.	лева	кгp.	лева
1925	24385	803435	39428	1138430	743	21200	64556	1963065
1926	37841	1190137	18701	457187	8	280	56500	1647604
1927	21662	618613	7378	171454	895	26620	29935	919152
1928	33401	896880	5269	130290	662	29068	39332	1053790
1929	49144	1339370	13836	291228	4936	154500	67916	1785098
1930	20448	528048	817	14210	585	8100	21850	550350
1931	29323	912560	99	2810	4010	49900	32432	965270
1932	34642	837830	1	30	1302	26340	35945	864200
1933	9021	147060	2000	22000	1504	22200	12525	190260
1934	28565	437044	3170	29920	972	9600	32708	476564

Отъ горната таблица е видно, че срѣдно годишно у насъ се внасятъ едва около 40,000 кгp. стафиди, на които почти изключително разчита вътрешния пазаръ. Явно е, прочее, че консумацията на стафиди у насъ е още много слаба; че преди да се нахвърлимъ масово къмъ това производство, ние ще трѣбва да агитираме и приучимъ нашия народъ да свикне съ тѣхната масова консумация. Днешниятъ консумативенъ капацитетъ на вътрешния ни пазаръ на стафиди, обаче, се задоволява отъ производството само на около 250—300 декара лозя.

За повредитѣ на посадочния материалъ и посаденитѣ лози.

(продължение отъ кн. 1).

За да се установи изложеното въ кн. 10 отъ м. г. и 1 отъ т. г., въ продължение на 4 години сж залагани следнитѣ опити:

1. При нашенскитѣ сортове лози и американскитѣ дивачки есенъ се полага на земята по една пржчка отъ всѣка главина, като се прикрепя съ колчета, забити въ земята така, че пржчката да опира о земята.

2. При сжщитѣ сортове и дивачки се загрибать плитко на 5 см. по една пржчка.

3. На сжщитѣ сортове и дивачки се загриба по една пржчка на дълбочина 20—30 см., като края ѝ остава да се подава на повърхността на почвата, или ако е дълга пржчката, загриба се така, че срѣдата ѝ да излиза на повърхността, а върха ѝ се загриба пакъ на сжщата дълбочина.

4. При нашенскитѣ и чуждестраннитѣ сортове лози се оставя по една главина незагребана, една главина се загриба на обикновена дълбочина и една на по-голѣма дълбочина (отъ 25—40 см. по-дълбоко отъ обикновенното загрибане). Дълбокото загрибане се прилага едновременно при непорѣзани главини, при порѣзани чашовидно и при порѣзани съ дълга плодна пржчка.

5. При всички лози се загрибать по една главина цѣла съ пржчкитѣ.

6. Отъ всички сортове и дивачки се вземать рѣзници дълги 70 см., които се заравятъ: а) при самитѣ главини направо въ земята, едни полегнали — други вертикално положение; б) сжщо при главинитѣ, но заровени въ пѣськъ и после покрити съ прѣстъ; в) рѣзницитѣ се поставятъ въ трапъ и заравятъ въ пѣськъ, еднитѣ сж въ хоризонтално, а други — въ вертикално положение.

Заложени опити при посадочния материалъ

Облагородени лози на подложкитѣ: Монтикола, 1202, 41⁻⁶ и 101¹⁴ се съхраняватъ по следния начинъ: а) загрибать се въ лозето направо въ прѣстъ; б) заравятъ се въ лозето съ пѣськъ и после се загрибать съ прѣстъ; в) поставятъ се пржчкитѣ въ книжни кесии, които се допълватъ съ стерилизиранъ пѣськъ. Кесийтѣ се загрибать въ лозето направо въ прѣстъта или въ трапъ съ пѣськъ; г) заравятъ се лози въ трапъ съ пѣськъ до спойкитѣ, а отгоре се покриватъ съ царевични кочани или слама; д) посаждатъ се есенъ на постоянно мѣсто облагородени лози като се загрибать съответно 5 см. 15 см. 30 см. и 50 см. съ прѣстъ; е) заравятъ се вънъ на открито само въ пѣськъ на високо отцѣдно мѣсто, като се закриватъ отъ 5—50 см. надъ спойката.

Съхраняватъ се въ избата, като се заравятъ само коренитѣ и частъ отъ стеблото на височина 8—10 см. При този начинъ на съхранение лозитѣ се поставятъ върху пластъ пѣсъкъ дебелъ 10 см. Снопчетата се нареждатъ като че сж посадени и пѣсъка се много здраво пребѣхтва около коренитѣ, за да се избѣгне загниването на последнитѣ. *Хасмитѣ* се загрибватъ съ а) земя; б) съ пѣсъкъ, в) покриватъ съ слама или царевични стебла.

За резултата отъ заложенитѣ опити презъ 1934 год. и зимата на 1935 год. ще се съобщи въ следната книжка.

С. И. П.
(Следва)

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плѣвень.

Пролѣтната обработка на почвата въ лозето.

Пролѣтната обработка е отъ голѣмо значение за лозитѣ. Съ есенната дълбока обработка на почвата ние преследваме целта да дадемъ възможностъ на почвата, колкото може да погълне повече зимната влага и сжщевременно отъ действието на студа, сжщата да добие по-добра структура, като едновременно излагаме всички коренища (подземни стебла) на буритѣ и на студа, за да измръзнатъ. Съ пролѣтната обработка на почвата ние сжщо имаме за целъ да разрохкаме, колкото се може по-дълбоко почвата, вследствие на слѣгването, което е станало презъ зимата, да проникне въздухътъ по-дълбоко, за да може да се улесни нитрификацията на органическитѣ материи и да улесни развитието на влакнеститѣ корени, които лозата развива всѣка година и то толкова повече, колкото почвата е по рохка. Тѣзи коренчета всѣка година изчезватъ и на тѣхно мѣсто на следната година се появяватъ нови, и само тия които сж се образували кѣсно презъ есента оставатъ за следната година. Съ пролѣтната дълбока обработка ние създаваме единъ дебелъ слой рохкава земя, гдето фактически коренитѣ на лозата ще се развиятъ и използватъ този слой, който е най-богатъ на хранителни материи. Нека се знае, че не само при лозата, но и при овощнитѣ дръвчета, когато искаме тѣ да ни дадатъ добри доходи, че ползата отъ тѣхъ е пропорционална на разработването на почвата подъ тѣхъ, защото и при тѣхъ, това сж плиткитѣ корени, които снабдяватъ дървото съ хранителни материи. Дълбокитѣ корени въ действителностъ осигуряватъ само влага.

Съ дълбоката пролѣтна копанъ ние създаваме единъ дебелъ слой рохка почва, която не позволява на долнитѣ слоеве да изгубватъ своята влага и сжщевременно този слой

действува кате резервоаръ за по-лесно поглъщане и задържане на дъждовната вода презъ лѣтото. При старитѣ лозя, пъкъ и сега, много рѣдко се среща издигането на тирове между редоветѣ на лозитѣ. При тѣзи тирове всичката земя подъ кютуцитѣ се събираше въ срѣдата на редоветѣ на голѣми буци, коцто най-отгоре се покриваха съ ситната прѣстъ, която се остъргваше подъ самитѣ стебла на лозитѣ. Така натрупаната земя запазваше срѣдата на редоветѣ отъ изсъхване, гдето коренитѣ на лозитѣ сж най-изобилни.

Къмъ първата дълбока копанъ трѣбва да се пристъпи веднага следъ като се порѣже лозето и се забиятъ коловетѣ. Само когато лозето е много буренясало, то трѣбва да се прибърза съ нея. Най-добре е за тази целъ да се изоре лозето, ако разстоянието между редоветѣ позволява това. Въ нѣкои мѣста—Станимашко, Македония и др. лозарски мѣстности, първата копанъ се извършва съ дикели, което позволява да се разрохка почвата доста на дълбоко. При тази копанъ ние не се стремимъ да разрохкаме почвата, както при плиткитѣ копани, а колкото е възможно да проникнемъ по-дълбоко въ земята. По този начинъ семената на буренитѣ по-късно ще покаратъ, защото между буцитѣ въздуха циркулира и по-лесно ги изсушава. При тази копанъ ние не се грижимъ за запазване на влагата въ почвата, по причина на това, че лозата презъ този периодъ нѣма нужда отъ влага, понеже има много малка листна повърхность. При това голѣмата влага предизвиква силенъ растежъ и изрѣсване. Лозата чувствува най-голѣма нужда отъ влага презъ месецитѣ юлий и августъ, дори септември, когато тя е развила напълно своята листна повърхность и сжщевременно имаме най-висока температура. При това, колкото лозата има повече грозде, толкова тя е по-чувствителна на липсата на влага въ почвата; защото гроздето съдържа относително много вода въ сравнение съ листата. Презъ месецитѣ май и юний винаги ще паднатъ изобилни дъждове, които ни даватъ достатъчно влага, стига да можемъ да я задържимъ.

Съ първата дълбока копанъ, която трѣбва да се извърши въ края на м. априлъ и въ началото на м. май, като осигуримъ единъ дълбокъ рохкавъ слой, то лозата го използва достатъчно, за да може да си набави хранителни матери и този слой презъ лѣтото единствено е достатъченъ да осигури влага и храна на лозата. Нека се знае, че растенията иматъ способността да използватъ и най-малкото количество влага въ почвата. Този пластъ презъ цѣлата година представлява единъ сюнгеръ, който винаги има способността да поглъне влагата, която било въ форма на дъждъ или на роса се докосне до него. Миналата година може да ни послужи за примѣръ. Всички култури бѣха заплашени, едни дори пропаднаха отъ сушата, и това бѣше само лозата, която не бѣше засѣгната.

Лозата е едно растение доста устойчиво на сушата и само тогава, когато е на много сухи почви и не получи една правилна обработка на почвата, само тогава тя наистина може да страда отъ сушата.

Прочее, първата копанъ на лозата извършете колкото се може по-дълбоко, безъ да държите смѣтка за това, че една частъ отъ влагата на почвата може да се изгуби. За лѣтната обработка на почвата ще дадемъ статия въ следната книжка.

К. Печевъ

Специалистъ-агрономъ

Насока на лозарството въ Враца

Лозарството, за повечето отъ гражданитѣ на гр. Враца, както въ по-далечното минало, така и понастоящемъ, е главния поминѣкъ.

Съ лозя сж били и сега сж заети Веслешкитѣ и други възвишения на изтокъ и северо-изтокъ отъ Враца, площъ възлизаща на около 8,000 декара, които лозя въ по-големата си частъ подлежатъ на възобновяване и точно затова лозарьтъ преди да почне да риголва (обрѣща) за лозе трѣбва да си зададе и правилно разреши въпроситѣ, отнасящи се до отпочиването на почвата (за което става речъ въ статията „Да се насажда ли лозе следъ лозе“ сп. „Лозарски прегледъ“ кн. 10), подложката и сортоветѣ, които трѣбва да се застѣпятъ.

Нека не се изпуска отъ предвидъ още, че лозата е многогодишна култура, която се създава съ прѣкомѣрно много срѣдства и трудъ и че лозаря е обреченъ за единъ периодъ отъ 25—30 год. да следва волно-неволю веднѣжъ избрания пѣтъ. Ето защо трѣбва да се изясни много добре насоката къмъ която трѣбва да се ориентира лозарството въ този пунктъ, за да бжде то по-доходно.

Колкото и да се говори за недоходностъ, за криза въ лозарството, въпрѣки това заеманитѣ мѣста съ лозя досега, ще бждатъ превърнати въ такива и за напредъ, обаче, нека се избѣгнатъ допуснатитѣ отъ нѣкои грѣшки.

Лозарството въ Враца трѣбва да се насочи въ две направления:

1. За грозде за Софийския пазаръ отъ сортоветѣ: Памидъ и Шасла доре.

2. За вино и гроздовъ сокъ отъ сортоветѣ: Памидъ, Шасла доре и Сензо.

Градътъ има такова мѣстоположение, че малки сж изгледитѣ да се развие въ друго направление и затова лозарството ще си остане като главенъ поминѣкъ за мнозинството отъ населението. Откъснатъ отъ централния желѣзень

пътъ градътъ ще се развива бавно търговски и индустриално. Ето защо заслужава да се направятъ всички усилия да се запази поминъкътъ му, като при това се подобри и осмисли.

Да си правимъ илюзия, че Враца въ близко бъдаще може да се развие като прибалкански или гроздовъ курортъ или въ друго направление небива, защото липсватъ купъ условия затова. Настоявамъ за горното направление на лозарството, защото Софийския пазаръ отстои само на деветдесетъ клм.; той може да поглъща голъми количества грозде отъ горе-процитиранитъ сортозе, което се напълно потвърди отъ нѣколко годишнитъ опити съ износъ на грозде за тоя пазаръ.

Отъ друга страна Българската земледѣлска и кооперативна банка инвестира 6—7 милиона лева въ модерна винарска изба, въ която непласираното въ прѣсно състояние грозде ще се преработва при всичкитъ технически удобства въ доброкачествени и типови вина и гроздовъ сокъ. Последнитъ ще намиратъ своя пласментъ въ района на избата, на Софийския и евентуално на чуждитъ пазари.

За правилното разрешение, обаче, на така поставенитъ по-горе въпроси, необходимо е лозаритъ отъ градътъ да членуватъ въ Лозаро-винарската кооперация и Лозарското д-во, чрезъ които ще могатъ да пласиратъ и доставятъ при най-износни условия всички продукти и материали и ще бждатъ въ течение на всички въпроси отъ технически и икономически характеръ.

Ат. Бойчиновъ
агрономъ

Организация на винарскитъ кооперации.

Известно е на всички, че винарството като поминъкъ и занаятъ е много подходящо за едрия собственикъ и търговецъ, отколкото за дребния лозаръ-производителъ. И затова ние виждаме нашия стопанинъ, който е много трудолюбивъ и прилеженъ лозаръ, а лошъ винарь и много пжти, ако ли не въ повечето случаи, следъ като цѣло лѣто, съ непосиленъ трудъ, изложенъ на всички рискове отъ природнитъ бедствия е успѣлъ да произведе доброкачествено грозде, благодарение на своето неумение, липса на удобни помѣщения, сждове и машини, той въ повечето случаи получава долнокачествени вина, които продава на безценица и не се възнаграждава достатъчно добре неговия трудъ.

Имайки предвидъ още, че при дребното и изолирано винарство, е невъзможно да се приложи съвременната винарска техника, за да се получи едно доброкачествено типово и трайно вино и да се използватъ по-свършено второсте

пенитѣ продукти и отпадъцитѣ при виненото производство. Въ голѣмитѣ изби на южна Франция, доходитѣ, получени отъ второстепеннитѣ продукти и отпадъци, обикновено покриватъ всички разходи, направени за преработване. Отъ друга страна у насъ нѣма голѣми и добре обзаведени модерни частни, винарски индустриални предприятия, които да закупятъ и заплататъ гроздето на задоволителни цени, затова единствения пѣтъ за по-широко приложение на съвременната винарска техника, си остава създаването на голѣми *кооперативни винарски изби*, въ които да се подслони, преработи и запази гроздовото производство на повечето дребни лозари. Както въ всички случаи, така и тукъ, винарската кооперация, противно на частнитѣ и търговски предприятия, нѣма за целъ печалбата, нито спекулата, а по-скоро една чисто социална задача; да внесе редъ и организация въ стопанския животъ и да запази дребния стопанинъ-производител отъ една прекомѣрна експлоатация и разорение.

Известно е, че есенно време, при гроздобера, повечето лозари, било че нѣматъ сѣдове, било, че нѣматъ помѣщения въ които да преработятъ и запазятъ своето грозде, било че иматъ нужда отъ пари, за да посрещнатъ своитѣ належащи плащания, сѣж принудени и почти винаги отъ нужда продаватъ и предлагатъ своето гроздово производство. Точно поради това, че тѣ продаватъ своето грозде, защото сѣж притиснати отъ нужда за пари, тѣ винаги го предлагатъ на доволно низки цени и съ това изобщо подбиватъ курса на ценитѣ. По този начинъ дребнитѣ и онуждени лозари неволно и безъ да искатъ прѣчатъ на другитѣ лозари, защото, понижаватъ ценитѣ общо на виното и на всички винени произведения. Ето защо, винарската кооперация, ще бѣде отъ полза не само за дребнитѣ и бедни лозари, а за всички. Кооперацията ще отстрани това свръхпредлагане на грозде по време на гроздобера, което подбива и понижава ценитѣ. По този начинъ кооперацията ще регулира търсенето и предлагането и ще се подобрятъ ценитѣ на виненитѣ продукти.

Отъ друга страна, дори и когато лозаря, самъ преработи своето грозде за вино, въ много случай, пѣкъ било, поради неудобни помѣщения и сѣдове, той се страхува и рискува, че виното ще се развали и обезцени, било, най-после отъ нужда за пари, много пѣжти е принуденъ да моли и предлага своето винено производство. Такова едно предлагане отъ нужда за пари, винаги е отъ естество изобщо да понижи курса на ценитѣ, което е въ вреда на всички лозари производители. Една отъ главнитѣ задачи на винарската кооперация ще бѣде точно тази — да отстрани това свръхъ предлагане на грозде по време на гроздобера, или пѣкъ това нелоялно предлагане на лошо преработенитѣ и лошо подслоненитѣ вина. Следователно, само следъ като се отстрани това свръхъ предлагане на грозде и нелоялно предлагане на лошо приготвени вина, само тогава ще се

получатъ по-добри цени за вината. Само за сведение ще съобщимъ, че ежегодно, въ повечето лозарски райони, се развалятъ масови количества вина, които или се продаватъ на безценица, или се използватъ за преработване въ оцетъ, изваряване въ спиртъ и пр. Така само въ Поморие за миналата година е имало повече отъ 300000 литри развалени вина, което прави въ стойностъ повече отъ 1 милионъ лева загуба за лозаритъ. Въ едно голъмо винарско предприятие и една кооперативна изба ще се получатъ винаги по-добро-качествени вина, които много естествено ще се ценятъ по-високо, ще се търсятъ и пласиратъ по-лесно. Следъ това загубитъ отъ фира при претакането и другитъ манипулации на вината ще бждатъ сведени до минимумъ. Само за моментъ като си помислимъ, че вината произведени въ нашата околия сж поставени въ много хиляди малки и най-различни по видъ сждове, които въ много случаи текатъ, сълзятъ, просмукватъ и изпаряватъ, а всичко това ежедневно увеличава загубитъ на вино отъ изпарения, а сжщевременно развалянето и кисването на сжщото.

Ако сравнимъ единъ сждъ, който събира срѣдно отъ 300—400 литри вино, каквито сж въ повечето случаи сждоветъ на нашитъ лозари, съ единъ голъмъ желъзобетоненъ сждъ отъ 36—40,000 литри вино, ще видимъ, че докато при първия сждъ на 1000 литри вмѣстимостъ отговарятъ 9 кв. м. изпярема повърхностъ, която сжщо трѣбва да се мие и поддържа чисто, въ втория случай ние имаме за сжщитъ 1000 литри вмѣстимостъ само 1'3 до 1'5 кв. метра за чистене и подържане. При по-голѣмитъ сждове, каквито ги има въ кооперативнитъ изби отъ 50—60 и дори 100,000 литри това отношение се измѣня въ още по-благоприятна смисълъ, и има случаи, когато за 1000 литри вино, което се консервира и пази, отговаря по-малко отъ 1 кв. м. повърхностъ за чистене и подържане. Общо при голѣмото винарско предприятие, за единица преработено вино се ангажира много по-малко инвентаръ, материали, срѣдства и трудъ. При голѣмитъ винарски предприятия, ще могатъ много добре да се използватъ второстепенитъ продукти и отпадъци, каквито сж: джибритъ, винената калъ. винения камъкъ и пр. Общо взето, ако сравнимъ, какво реализиратъ винарскитъ кооперации въ Южна Франция, въ сравнение съ отдѣлния лозаръ производител, който работи изолирано и само за себе си, то се установява, че една добре организирана винарски кооперация въ Южна Франция, получава 1 лв. до 1'20 лева приходъ повече за всѣки литъръ преработено вино, въ сравнение съ отдѣлния лозаръ. При това, тукъ ще трѣбва да се изключатъ много рискове и неприятности, които отдѣлния лозаръ би ималъ, ако работѣше изолирано, да се разправя съ акцизни власти, да търси купувачи, да се разправя съ търговци и кръчмари, изобщо съ всички клиенти на своето производство.

За да могат винарските кооперации у насъ, да изпълнятъ своето предназначение, ще трѣбва да имъ се даде една по-нова организация отъ тази, която тѣ имаха до сега. Преди всичко кооперацията не бива да забравя своята прѣка социална задача, да запази дребния лозарь — производителъ отъ експлоатация и разорение. Тя не бива да се отклонява отъ своята прѣка задача, да се ангажира въ едно луксозно производство, да търгува и спекулира, защото всичко това носи голѣми рискове и може още въ самото начало да изложи нейното съществуване и да компрометира самата идея. Обратно, кооперацията ще се заеме да организира масовото преработване на гроздето, за получаване на обикновени вина за текуща консумация. За тази цель, кооперацията трѣбва, въ зависимостъ отъ условията, да реализира една пълна и свършена преработка на гроздето, като постигне възможността съ най-малко общи разходи и безъ да се ангажира съ излишни рискове. Само така, ако работи кооперацията, ще може да гарантира и да има сигурни преимущества надъ отдѣлния изолиранъ лозарь. И само по този начинъ, тя ще трѣбва до го привлече и задържи при себе си, като му гарантира сигурни предимства.

(Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

В. В. Стрибърни.

Нѣколко пролѣтни неприятели по младитѣ овощни дървета.

Още съ пукването на пролѣтътъ почти всички видове млади овощни дървета, а особено посадениятъ презъ сезона дървета, сж вече изложени на атакитѣ на едно почетно число животински неприятели. Особено опасни сж тѣзи, които засѣгатъ пжпкитѣ, които сж едни отъ най-важнитѣ органи при всѣко едно дърво. Въ пжпкитѣ се криятъ зародишитѣ на всички останали надземни органи — лѣтораста, листа и цвѣтове. Отъ тукъ нека всѣки вади заключение какви могатъ да бждатъ послѣдствията отъ пропадане на пжпкитѣ. Особено чувствителни въ това отношение сж младитѣ току-що насадени дървета, при които брся на хубаво развититѣ жизнеспособни пжпки, отъ които ние очакваме да се развиятъ младитѣ лѣтораста, чрезъ които да се осигури прихващането на дървото, е ограниченъ.

Главнитѣ неприятели, които повреждатъ пжпкитѣ при нашитѣ млади овощни дървета въ момента на тѣхното набѣждане сж следнитѣ три бръмбари:

1. Сивиятъ пжпкояденъ хоботникъ (*Sciaphobus squa-lidus*) Този бръмбаръ достига 6—7 м. м. дължина и 3—3.5 м. м. срѣдна ширина. Хобота му е кжсъ и при основата стѣсненъ.

Гръдниятъ щитъ, сравнително останалата частъ на тѣлото е малкъ, съ надлъжна черта по срѣдата. Твърдитъ покривни криле сж сраснали, иматъ яйцевидна форма и къмъ края сж заострени. Цвѣта е сивъ съ сребристо-меденъ отенъкъ. Ако крилата се поизтъркатъ тѣ ставатъ почти черни. По самитъ твърди крила има нѣколко надлъжни точести линии. Долнитъ ципести крила сж атрофирани. Краката му сж червеникави съ кафяво сиви люспи.

Бръмбаритъ се явяватъ рано на пролѣтъ. Миналата година въ Плѣвненъ тѣ се появиха още на 20 мартъ и почнаха своята опустошителна дейностъ отъ пжпкитъ на френското грозде, предпочитатъ, обаче, пжпкитъ на черешитъ, крушитъ и ябълкитъ, но не прощаватъ и на останалитъ овощни видове. Въ всѣка пжпка бръмбара изгризва голѣма неправилна дупка. Атаката обикновенно почва отъ най-горнитъ връхни пжпки на младитъ клонки. Това обстоятелство причинява една много голѣма неприятностъ, защото правилната формировка на младитъ корони щомъ връхнитъ и следващитъ подъ тѣхъ пжпки бждатъ унищожени, е невъзможна. Следъ като пжпкитъ се развиятъ и почне цвѣтежа, бръмбаритъ минаватъ по разтварящитъ се цвѣтове и изяждатъ предимно тичинкитъ и пестика, а следъ това започватъ да се хранятъ и съ листата. Къмъ срѣдата на апрѣлъ почва оплодяването и щомъ се развиятъ листата почва и снасянето на яйцата. Тѣхъ ги снасятъ подъ прегънатия край на листа или подъ загънатия му връхъ. Съ това загъване на листата се прави още една пакостъ.

Отъ снесенитъ яйца се излупватъ ларви, които веднага отиватъ въ земята на една доста голѣма дълбочина 40—50 см., като използватъ за тази целъ готови входове отъ други животни. Ларвата прекарва тука повече отъ година. Къмъ месецъ августъ сжщата година тя се превръща въ какавида, отъ която презъ септември се получава бръмбара. Младия бръмбаръ зимува въ земята и презъ пролѣтта на втората година излиза навнѣ.

Въ последнитъ години оплакванията отъ този неприятель, особено въ северна България, зачестиха доста.

При борбата съ този неприятель трѣбва да използваме обстоятелството, че той не хвърчи, а проиълзява по стеблото. Най-доброто срѣдство въ случая е като поставимъ около стеблото на 1 м. височина отъ земята така нареченитъ лѣпливи поясчета. Това сж 10—15 см. ивици отъ по-дебела гладка хартия, които се увиватъ нѣколко пжти около стеблото, закрепватъ се съ превръзки и следъ това хартията се натрива съ специално гжсенично лепило. При липса на такова, още щомъ пукне пролѣтта младитъ дървета трѣбва ежедневно, до развитието на пжпкитъ, всѣка сутринъ да се преглеждатъ и намиращитъ се по пжпкитъ имъ бръмбари чрезъ събиране или стрѣскване върху черги да се унищожаватъ.

2. Бронзова златка (Perotis lugubris). И този бръмбаръ може да причини сжщитъ повреда, както хоботниятъ пжп-

коядъ. Бронзовата златка е единъ красивъ, доста голѣмъ — 2—2.5 см, дълъгъ бръмбаръ. Отъ горе той има канеленъ цвѣтъ съ бакъренъ отенъкъ, а отдоле е бронзовъ съ златистъ блѣсъкъ. Външниятъ хитиновъ скелетъ на бръмбара се отличава съ своята здравина и твърдостъ. Живота на този неприятелъ не е добре изученъ. Освенъ съвършенното насѣкомо, което изгрива не само пжпкитѣ, но и кората на младитѣ лѣторасты, опасна е и неговата ларва, която живѣе въ стѣблата на овоцнитѣ дървета.

Подобна на тази е и Черната златка (*Capnodis tenebrionis*), която е още по-опасна отъ първата. Въ рана пролѣтъ бръмбаритѣ, които сж по-голѣми — 18—25 м. м. дълги и 1 см. широки и иматъ общо взето сиво черъ цвѣтъ съ слабъ металенъ блѣсъкъ, причиняватъ сжщата пакостъ както бронзовата златка, обаче въ последствие следъ оплодяването, снасятъ яйцата си по едно или нѣколко на дърво въ долниятъ край, около животниятъ възелъ. Нѣколко дни следъ снасянето на яйцето се излупва ларва, която се вмѣква подъ кората, храни се съ горнитѣ пластове на дървесината и постепенно слиза надолу въ коренитѣ. Тукъ прекарва два вегетационни периода за да се превърне въ какавида отъ която излиза съвършенното насѣкомо.

Черната златка снася яйцата си само въ млади дървета. Въ коренитѣ на всѣко дърво могатъ да се намѣрятъ 1—3—4 ларви. Тѣ изгриватъ коренитѣ до такава степенъ, че въ много случай сж причина за масово пропадане на младитѣ дървета въ овоцнитѣ разсадници.

Както бронзовата златка, така и черната, презъ деня се намиратъ прилепнали неподвижно по стеблото и то къмъ горниятъ край, дето почва короната. Ще ги намѣримъ сжщо и прилепнали по главнитѣ направляющи клонки.

Главното срѣдство противъ тѣзи два неприятели, отъ които по младитѣ дървета ще срещнемъ по-често първиятъ е внимателно оглеждане на дърветата и събиране на бръмбаритѣ съ ржце и то или направо или чрезъ стрѣскване върху постлали на земята чаршафи.

Специално противъ черната златка се препорѣчва и мазане долната частъ на стѣблото до самия животенъ възелъ съ смѣсъ отъ варно млѣко, глина и говежди извержения.

Както вече казахме въ началото, пжпкояднитѣ бръмбари сж особено опасни за младитѣ ново посадени и още неприхванати дървета и за това — внимание.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София, доставя: синъ камѣкъ, цинкована тель, рафия и всички други лозарски потрѣби.

К. Печевъ

Микроорганизмитъ въ винарство.

Въ най-отдалеченитъ години на историята — въ древно стѣта народитъ сж приготвявали спиртни питиета предимно вино. И въ всички случаи е констатирано най-напредъ едно повишение на температурата, размътване на течността и отдѣляне на гасъ, който придава врящъ видъ на течността въ трансформация. И днесъ оставайки гроздова каша или мжстъ при температура отъ 20°C, то последната следъ едно кжсо време започва да отдѣля мехурчета, при това мжстѣта силно се размътва, повишава температурата си и на пръвъ погледъ изглежда да ври.

Следъ 4 до 8 дена вренето отслабва, течността започва да се избистря, температурата почва да спада и при вкусване се констатира пълна промѣна въ вкусътъ на последната. Този процесъ известенъ още на най-старитъ народи, понеже Библията говори за него (опиването на Ной) се наричалъ врение, безъ да сж били известни тогава причинитъ, които го подбуждатъ. Едва въ по-ново време вренето е било изучено по-подробно и днесъ можемъ да кажемъ, че сж известни всички фактори, които влияятъ благоприятно или неблагоприятно върху неговия вървежъ. Врението отъ друга страна е отъ много голѣмо значение за прввилното и добро приготвление на виното. Преди всичко подъ думата врение или ферментация, трѣбва да разбираме не само спиртното врение, при което отъ разлагането на плодовата захаръ се образува алкохолъ и други тѣла, но и други видове врения като: млѣчно — киселото, оцетното и др.

Въобще подъ врение въ широкъ смисълъ на думата се разбира всѣко разлагане на органическо съединение, причинено отъ микроорганизми или отъ изработени отъ тѣхъ сокове — диастази. До като, обаче, естественитъ науки и химията не сж били достатъчно напреднали хората сж си обяснявали различно причинитъ на вренето (ферментацията). Напримѣръ — Щалъ презъ 1640 година се е опиталъ да даде обяснение на вренето съ своята теория за „Предаващото движение“, която се състои въ следното; „Микроорганизмътъ взема участие само за да предаде на течността своето движение, толкова силно, че успѣва да разкжса връзката въ сложнитъ съединения, като ги разпада на по-прости“. По-късно, въ 1680 год. Лъовекъ — констатиралъ подъ микроскопа присѣтствието на валчести и продълговати тѣла въ ферментиращата мжстъ безъ да подозира тѣхната роля. Презъ XVII. столѣтие Лавоазие е сполучилъ да установи съотношението, което сжществува между захарѣта отъ една страна и полученитъ отъ разлагането ѣ тѣла—спиртъ и вжгледвуокисъ които проучвания сж допринесли много за извличането на неговия прочутъ законъ. „Въ природата нищо не се губи и нищо не се създава — материята само се промѣня“.

Още по късно, въ началото на XVIII. столѣтие Гей Люсакъ се опита да изрази реакцията съ химическа формула — напр:

$C^{12}H^{24}O^{12} = 4C^2H^6O + 4CO^2$ безъ да държи смѣтка за малката разлика, която се явява въ самата формула на тръстената захаръ и полученитѣ тѣла. Въ сжщностъ явлението е много—по сложно защото при разлагането на захаръта е трѣбвало да се държи смѣтка и за ролята на микроорганизмитѣ. Отъ какво естество сж били микроорганизмитѣ, това е било съвсемъ неизвестно тогава. Единъ свѣтълъ лжчъ за изясняване на ферментационния процесъ е теорията на Фаброни—„Че следъ всѣка ферментация се утайва материя [съдържаща азотъ“. Презъ 1835 год. Каняръ Латуръ — Франция, Куцинкъ и Шванъ — Германия сж догадили ролята на микроорганизмитѣ при спиртната ферментация. Изследванията на Шванъ сж били по-пълни. Той оборилъ най-напредъ възгледа на Гей Люсака, който е виждалъ въ присжтствието на кислорода въ въздуха първопричината на ферментацията. Шванъ е показалъ, че е необходимо и друго нѣщо, че това нѣщо се намира въ въздуха, че топлината го унищожавя и че това е зародишъ отъ растително естество, на който развитието става за смѣтка на захаръта. Отпадъцитѣ отъ неговото сжществуване сж алкохола и вжгледуокиса. Това схващание е близко до нашитѣ съвременни разбирания за ферментацията, но не е било възприето тогава. Партизанитѣ, които сж смѣтали спиртната ферментация като чисто химически процесъ сж били болшинство начело съ Либихъ — ползуващъ се съ голѣмъ авторитетъ. Той не е допускалъ, че явленията при ферментацията сж причинени отъ живи сжщества. За него разлагането на захаръта се дължѣло на известно неустойчиво равновесие, което му е предадено отъ фермента, който сжщо е неустойчивъ, намиращъ се въ състояние на вѣчно разлагане т. е. подновяване теорията на Щалъ отъ 1864 година.

Изучванията на Пастьоръ идватъ да покажатъ истинскитѣ причини на спиртното врение. Въ своя мемоаръ отъ 1858 год. върху млѣчната ферментация Пастьоръ изказва мнението за специфичността на ферментитѣ — всѣко врение се причинява отъ специаленъ ферментъ. Той доказва, че отъ два или повече видове ферменти взема връхъ този, който е най-подходящъ за срѣдата въ която е поставенъ.

Въ своя мемоаръ отъ 1859 година върху подробното изучаване на спиртната ферментация Пастьоръ уясни и най-малкитѣ детайли на явленията. Той откри присжтствието на глицерина, янтърната киселина въ виното и други вещества; уясни ролята на бѣлтгчнитѣ вещества за ферментитѣ и пр. и пр.

Освенъ това той констатира и доказа, че е достатъчно да се прибавятъ съвсемъ малко зародиши въ мжстѣта за да се предизвика ферментацията.

Заключението на Пастьоръ върху причината на врението (ферментацията) остана класическо въ науката, а именно, че „Спиртното врение е тѣсно свързано съ живота на ферментитѣ и съ тѣхното клетъчно хранение“. Ферментацията е въ сжщностъ едно сложно явление, което се състои отъ нѣколко фази.

То бѣ уяснено окончателно съ откриването на цимазата (Зимазата) или спиртната диастаза отъ германския химикъ Бюхнеръ презъ 1879 година. Както Каняръ Латуръ, Куцинъ и Шванъ сж догадили ролята на микроорганизмитъ въ процеса на ферментацията, така Клодъ-Бернаръ е догадилъ сществуването на Цимазата но не е успѣлъ да я изолира. За уясняването на ферментационния процесъ сж работили още плеада учени. Въ най-ново време се доказа, че при всички спонтанни ферментации участвуатъ освенъ желанитъ ферменти и много други микроорганизми, които въ много случаи допринасятъ за развалата на продукта—напримѣръ въ винарството—виното въ пивоварството—бирата и пр.

Доказа се, че качеството на виното е въ пълна зависимостъ: 1) отъ състава и качеството на първичния продуктъ — гроздето; 2) отъ активността и участващитъ при ферментацията микроорганизми и тѣхното количество; 3) отъ начина на преработването; 4) отъ подходящитъ условия за преработка и 5) отъ начина на запазване на последното. Насъ въ случай ни интересува второто важно условие отъ което зависи качеството и здравословността на виното, а именно участващитъ при ферментацията микроорганизми. Отъ всѣко микроскопическо изследване върху неоткалена мжстъ или гроздова каша се констатира участието освенъ на алкохолнитъ ферменти, но и на едно множество други и въ повечето случаи болезнени за бъдещето вино микроорганизми, а именно тѣзи на цвѣтяването, кисването, превръщането и др. и още толкова зародиши на плесена.

Следователно качеството на виното е въ пълна зависимостъ отъ участващитъ при ферментацията микроорганизми. Въ изучаването на така поставения въпросъ Мюлеръ Тюргау е установилъ, че съ 100 здрави гроздови зърна се внасятъ 22,120,000 зародиши на болезнени за виното микроорганизми, 3,410,000 зародиши на плесени и само 100,000 алкохолни ферменти.

Сжщиятъ е намѣрилъ още, че съ 100 напукани гроздови зърна се внасятъ 870,500,000 болезнени за виното микроорганизми; 120,000,000 зародиши на плесени и само 7,500,000 алкохолни ферменти. Следователно желателнитъ въ случая алкохолни ферменти сж стотици пжти по-малко и въ двата случая при здравитъ и болни зърна и затова лесно обяснимо е защо при спонтанната ферментация въ много малко случаи се получаватъ сравнително добри вина, но не здрави и чисти отъ зародишитъ на болезненитъ микроорганизми. Затова у насъ вината презъ лѣтото обикновенно се развалятъ и затова още нѣмаме добри стари вина. Това, което изглежда парадоксално и което илюстрира неджитъ на нашето винарство, то е че виното на две години се продава почти въ всички случаи по-евтино отъ това на една година по простата причина, че е претърпяло развала презъ лѣтото. Анкетитъ въ това направление показватъ, че 90% отъ нашитъ вина сж болни или сж предразположени на разболяване — такова е състоянието днесъ на родното винарство. Приготовлението въобще на виното дълго време се е извършвало по

единъ най-примитивенъ начинъ. Едва въ края на XIX. столѣтие благодарение на химията и микробиологията винарството въ нѣкои страни се постави на строго научна основа. Вследствие на особения характеръ на тази земледѣлска индустрия тя и досега е останала много назадъ у насъ и малко се е възползувала отъ напредъка на другитѣ науки.

Спиртоварството, пивоварството и много други земледѣлски индустрии работятъ по строго наученъ методъ напримѣръ пастеризиратъ първичния продуктъ, работятъ само *съ селектирани ферменти* и при строго опредѣлени условия и затова получаватъ продукти съ постоянни качества. Винената индустрия поради дребнитѣ производства на първичната материя — гроздето късия периодъ на преработването разнообразността на гроздето въ химическо и микробиологическо отношение, невежеството и неорганизираността на лозаритѣ въ винарски кооперации или винарски кжщи е поставено при много неблагоприятни условия. Това положение на застоялостъ на винарската техника за нашия дребенъ лозаръ и винарь може и ще продължи още дълги години и почти всички придобивки на прогреса въ винарството ще останатъ чужди, ако държавата не се намѣси и разреши въпроса. *Само съ добри изби и усъвършенствуванни уреди и машини при добри условия за спазване на виното е възможно да се получи максимално количество и високо качество при минимални разходи, като при това се използватъ разумно и второстепеннитѣ продукти.*

Ясно е, че отдѣлния лозаръ винарь не е въ състояние за своето дребно производство да си построи изба, да отговаря на условията за добиване и съхраняване на доброкачественитѣ вина, нито да възползува усъвършенствуванитѣ уреди и машини за преработка на сжщото, нито знае да употреби правилно сѣрния двуокисъ (Калиевъ метабисулфитъ) и селектиранитѣ ферменти. Отъ друга страна невежия винарь не може да подобри мжстѣта, защото не познава нейния съставъ, сжщия не може да изведе ферментацията на добъръ край, защото не познава нейнитѣ причини и условията при които тя се извършва успѣшно.

Такова е винарството у насъ, ето защо усилията трѣбва да бждатъ насочени за индустриализиране на винарството въ голѣми кооперативни, акционерни или частни районни изби. И тогава най-съвършенната метода за приготвянето на вината т. е. съ сѣрния двуокисъ и селектиранитѣ ферменти ще се употребятъ съ което ще бжде направенъ единъ голѣмъ напредъкъ въ нашето винарство.

Лозари,

Изплатете си абонамента за т. год. чрезъ приложената къмъ настоящата книжка вносна бележка на наша пощ. чекова смѣтка № 878.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Д-ръ Ив. Маноловъ.

Радиевото действие на виното.

Отъ когато знаменититъ учени съпрузи M-me и M-r Curie откриха презъ 1898 година, че въ бариевитъ части на урановата руда сжществува единъ силно радиоактивенъ елементъ и въ последствие се добраха до откритието и на самия радий, отъ тогава и се въведе въ медицината единъ новъ начинъ за лѣчението на нѣкои болести — радиотерапията.

Днесъ лѣчението съ радий намира широко приложение; посредствомъ него има излѣкувани случай на заболявания отъ ракъ и други нѣкои болести, за които се смѣташе, че сж неизлѣчими.

Радиоактивнитъ елементи иматъ главно това свойство, че излъчватъ отъ себе си единъ видъ особени лъчи, които се различаватъ твърде много отъ слънчевитъ и топлинни такива. Всичко това, което се излъчва отъ радиевитъ елементи се нарича радиева еманация, тя упражнява и особено действие върху живитъ клетки и организма.

Елементи съ радиоактивни действия, макаръ и въ минимално количество, се срѣщатъ навсѣкжде въ природата. Човѣкътъ живѣе въ една срѣда до известна степенъ естествено радиоактивна. Въздухътъ, който дишаме, почвата, морската вода сж сжщо така, макаръ и минимално, радиоактивни.

Голѣмата лѣчебна стойностъ на различнитъ минерални води се отдава най-вече на това имъ свойство, че сж радиоактивни.

Ученитъ като Nodon, Cuvier, Canal, Medaille сж извършили въ последнитъ години твърде интересни изследвания върху радиоактивността на виното. Тѣ сж констатирали, че виното действително има радиоактивни свойства. И то новитъ вина сж по-силно радиоактивни, отколкото обикновената шира — гроздовъ сокъ, а старитъ вина сж по-слабо радиоактивни отколкото новитъ.

Така сжщо се е установило, че бѣлитъ вина сж по-силно радиоактивни отколкото сж червенитъ, радиоактивността обаче на тѣзи последнитъ е постоянна отъ тая въ бѣлитъ, при които тя е въ по-голѣма зависимостъ отъ времето, изтекло отъ производството имъ.

Установенъ фактъ е, че и при най-старитъ вина радиевото дѣйствие, макаръ и да отслабва, то съвършено не изчезва никога.

Отъ изследванията се е установило, че не сжществува нѣкаква зависимостъ между радиевото действие на виното

и другитѣ негови съставни части, каквито сж: алкохолътъ, захарътъ, различнитѣ киселини, соли и др.

Радиевото действие на виното остава за дълго запазено, въ противоположностъ това на минералнитѣ води, което трае само нѣколко месеца следъ изчерпването отъ извора, а нѣкой твърдятъ, че дори и толкова не трае.

Това обстоятелство за радиевото действие на виното може да се обясни като се приеме, че при виното радиоактивността не се дължи само на една радиева еманация — излъчване на радиоактивенъ газъ, но и на радиоактивни елементи, разтворени въ самото вино.

Произходътъ на радиоактивнитѣ елементи въ виното трѣбва да диримъ въ почвата и атмосферата, но отъ друга страна изглежда, че и слънцето упражнява известно действие за проникването на радиоактивни елементи въ гроздето и отъ тамъ въ виното.

Ако се приеме за доказана знаменитата теория на М. Parier за външния произходъ на радия, то лесно се обяснява образуването на радиоактивностъ въ растенията, въ такъвъ случай можемъ да приемемъ, че съществува радиевъ фосфоръ, радиевъ калций и др.

При виното е доказано, че има два вида радиоактивностъ — едната, която не е постоянна и се дължи на излъчването радиоактивенъ газъ, а другата, която е постоянна и се дължи на разтворенитѣ радиоактивни елементи въ самото вино.

Тази постоянна и временна съставляватъ общата радиоактивностъ на виното, която за нѣкои вина достига до 0'008 милиграма кюри — специална мѣрка за измѣрване радиоактивността.

Радиоактивността на новитѣ вина и ширата се колебае между 0'149 и 0'218 милиграма кюри, тази най-силна радиоактивностъ се запазва до 5—6 месеца следъ производството на виното и въ последствие отслабва между 0'044 и 0'10 милиграма кюри.

Тогава, когато радиоактивността на минералнитѣ води се колебае между 0'022 и 145'50 милиграма кюри за литъръ, тази на виното е отъ 0'040 до 0'280 м. м. к. Разликата не е твърде голѣма.

Проникването на радиевата еманация въ организма отъ виното става чрезъ храносмилателния каналъ, отъ тамъ чрезъ венознитѣ кръвоносни съдове презъ дѣсното сърдце се предава въ бѣлодробнитѣ капиляри; една частъ отива въ лѣвото сърдце и отъ тамъ чрезъ аортата се разнася по всички тъкани на организма.

Този процесъ не подлежи на никакво съмнение следъ изследванията на знаменититѣ учени Klemen, Neumann и Lazarus, които можаха да установятъ, че при приемане на радиева еманация чрезъ устата, тя се появява твърде скоро въ кръвта, слюнката, плацентата и майчиното млѣко.

Радиевата еманация напуска организма чрез бълитъ дробове и бжрецитъ.

Радиевата еманация, която се разнася по този начинъ отъ кръвта, прониква въ всички тъкани на организма и развива до най-виша степенъ своето биологично и животворно действие, което се и вижда отъ увеличението на нѣкои видове бѣли кръвни тѣлца, за които пѣкъ знаемъ, че тѣ сж стражаритъ на организма. Така, ние виждаме, че и по този начинъ виното действува противоотровно защото убива бактериитъ.

Безъ да преувеличаваме значението на радиоактивността на виното, ние смѣтаме, че и това негово свойство допринася твърде много, щото виното да бжде отлично укрепяващо и съживяващо срѣдство за отслабалия и гаснещъ организмъ, съ предпоставката само, разбира се, да бжде употребявано въ умѣрено количество.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

Откриване на XV лозарски конгресъ въ София

на 24. II. 1935 год. отъ председателя на Българския лозарски съюзъ г. Ив. Бързаковъ

(Продължение отъ кн. I и край).

По въпроса за износа ще имаме случай да чуемъ реферата на г-нъ Ив. Георгиевъ, главенъ инспекторъ при Министерството на народното стопанство, който основно ще ни запознае съ въпроса.

Господа делегати,

Съ увеличение износа на десертнитъ ни грозда се увеличава и засаждането на десертнитъ лозя. Това засаждане върви съ единъ усиленъ темпъ и вече се явява една загриженостъ дали разширението площта на десертнитъ сортове нѣма да надмине нуждата и да се яви едно надпроизводство, което отъ една страна не ще може да се погълне отъ мѣстния и чуждитъ пазари, а отъ друга — вагонниятъ ни паркъ да се окаже недостатъченъ да превезе навреме тѣзи количества, при което неминуемо ще се дойде до спадане на покупната цена. По този отъ твърде голѣма важностъ, въпросъ, между другото, ще има да ни занимае съ реферата си уважаеми г-нъ професоръ Н. Недѣлчевъ. Все таки мисля, че по това трѣбва да бждемъ повечко оптимисти.

И така, съ регламентиране производството отъ виненитъ сортове; съ подобрене на лозарската, особено на винарската, техника; съ откриване възможността за износъ на вина; съ уреждане предпоставкитъ за увеличение износа на нашитъ грозда; съ постройка на хладилнитъ антрепозити; съ насърчение

кооперативното винено производство; съ насърчение частния и кооперативенъ капиталъ въ производство на други артикули отъ гроздето и съ постигане справедливо облагане съ данъчни тѣжести, освободено отъ съпровождающитѣ го много формалности, лозарството и винарството ни ще могатъ да се доведатъ до положение не само да покриватъ разходите си и да не носятъ загуби, а да носятъ поне малки печалби до изживяване на кризата, каквито печалби, за жалостъ, отдавна вече не получаваме.

Като става дума за справедливо облагане съ данъчни тѣжести, позволете ми да добавя, че Държавата, респ. Министерството на финанситѣ, съ целъ да се премахне контрабандата, която значително увреждаше фиска и пакостеше твърде много на лозарството и още за да постигне едно справедливо облагане, което да донесе и по-голъми приходи на фиска издаде, както знаете, *Законъ за монопола на спирта и сливовата ракия*. Постановленията на този законъ ви сж известни, защото той вече се прилага. Известно ви е, че въ ланшия, XIV. редовенъ лозарски конгресъ въпроса за монопола бѣше изнесенъ съ специаленъ рефератъ отъ г-нъ д-ръ Ал. Стойковъ и по него станаха доста живи разисквания; следователно този въпросъ не е новъ за насъ лозаритѣ и не е изненада неговото прокарване. То стана, обаче, много на бързо, продиктувано отъ държавни икономически съображения. Като така кжсото време до приложението му не даде възможность да се създаде и подготви необходимата организация за приложението му, както и да бждатъ избѣгнати нѣкои дефекти въ постановленията му, които ясно проличаха при прилагането му. Желанието на Министерство на финанситѣ, респективно на Дирекцията на монопола е следъ завършването на кампанията да се изправятъ непълнотитѣ и се уреди организацията при прилагането му, да се разшири, той сж огледъ да се постигне не само премахването на контрабандата, която убива лозарството или увеличение приходитѣ на фиска, но още да преследва и стопански цели въ полза на лозарството и винарството. Нека се надѣваме, че държавата ще намѣри порентабилна употреба на добития спиртъ, та да може да увеличи и цената на градусъ алкохолъ, плащана на производителя.

Господа делегати,

Въ отчета на управителния съветъ и отъ рефератитѣ, които ще ви се прочетатъ, ще се изнесатъ още редъ въпроси по които вие ще трѣбва да се изкажете и да разрешите. Тогава картината, изразяваща положението на нашето лозарство, ще бжде по-пълна, ако и не радостна.

Азъ апелирамъ къмъ българския лозаръ да не се отчайва, да гледа по-надеждно на бждащото. Нека той потърси сили въ себе си за да изживѣе по-безболезнено тази криза. Групирани българскитѣ лозари около своя съюзъ по-лесно ще преодолеятъ несгодитѣ и спжнкитѣ. Новата безпартийна властъ обяви, че въ законодателствуването ще участвуватъ и организираниитѣ производителни стопански съсловия. Това ни обнадеждава, то ни дава

твърда вѣра, че интереситѣ на производителнитѣ слоеве въ това число и на лозаритѣ ще бждатъ запазени, че производителя, а не партизанина ще бжде факторъ, че вече нѣма да се допуска шепа организирани капиталисти да спъватъ поминѣка на едно милионно население; че нѣма вече българския лозаръ да виси предъ вратитѣ на влиятелния факторъ да моли справедливостъ, защото той сега ще я получи безъ молби отъ тамъ отъ гдето трѣбва и както трѣбва споредъ неговото социално положение въ страната.

Господа делегати,

Съ тази надежда за едно по-свѣтло бждаще на българското лозарство, обявявамъ XV редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ за откритъ, като му пожелавамъ сърдечно благодотворна дейность.

Нека българското лозарство да крепне и преуспѣва за напредѣка на стопанска България.

Нека за благото и преуспѣването на България живѣе за дълги щастливи години нашия почетенъ председателъ и първи лозаръ въ България *Негово Величество Царя на Българитѣ и Августейшето му семейство! Ура!*

Да живѣе благодатна България! Ура!

ОТЧЕТЪ.

на управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ за 1934 година.

Общи положения.

Господа делегати,

Безъ да е имало каквито и да било признаци за умекотяване на обладалата цѣлия свѣтъ стопанско-икономическа криза, все пакъ годината 1934 бѣ посрѣщната отъ българския лозаръ — съ известна надежда за подобрене на поминѣка му. Но и тя отлетя безвъзвратно въ вѣчността, подобно на много и много други, безъ да остави свѣтълъ лжчъ въ непрогледната тъмнина, при която се роди наследницата ѝ.

Тя бѣше, найстина много благоприятна за развитието на лозята и добитата реколта въ качествено отношение бѣше отлична, каквато отдавна не е имало. При все това ценитѣ на гроздето и гроздовитѣ продукти останаха все тѣй низки, както и по-рано. Тя ни донесе реформи въ режима на плодovia спиртъ и ракиитѣ отъ твърде голѣмо значение, реформи и въ съсловнитѣ организации, още по голѣмо и недостатъчно оправдано увеличение въ трансформиране на нашето лозарство, недостатъчна заинтересованостъ на голѣма частъ отъ лозаритѣ къмъ собствената си сждба и пр.

При тия условия е работила съюзната управа презъ отчетната година. И днесъ като се явявате да чуете годишния отчетъ на избрания миналата година Управителенъ съветъ, да

преценяват неговата дейност и положение на смѣтките, трѣбва да се иматъ предвидъ тия условия и срѣдствата, съ които се е разполагало.

Въ всѣки случай Управителниятъ съветъ въ свойтъ действия винаги е ималъ предвидъ повелителната нужда отъ създаване на условия за едно по-нормално развитие на лозарството въ страната, като се е съобразявалъ съ препоръките, дадени въ последния конгресъ и съ наличнитѣ общи условия и обстоятелствата.

Реформи въ режима на плодовия спиртъ и ракиитѣ.

Споредъ точка първа отъ резолюцията на миналогодишния конгресъ, на Управителния съветъ бѣше възложено да проучи пжтищата за отстраняване конкуренцията на свръхпроизводството и по-специално въпроса за въвеждане монопола на плодовия спиртъ и ракиитѣ, като срѣдство за рационализиране на лозарството и подобрене ценитѣ на гроздовитѣ продукти.

Тѣкмо въ момента на проучването, управителниятъ съветъ бѣше поставенъ предъ изработенъ вече отъ Министерството на финанситѣ законопроектъ за монопола на спирта и ракиитѣ и се искаше неговото мнение. Този проектъ бѣше едно приповторение на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ въ сила отъ 13 априль 1933 година.

Поради това, съ изложението си отъ 9 юлий до Министерството на финанситѣ, Управителниятъ съветъ помоли да се преработи законопроекта съ участие на представители отъ заинтересованитѣ съсловия, за да му се даде и стопански характеръ, а не само фискаленъ. Въ такъвъ духъ бѣше и мнението на конференцията, свикана отъ Соф. Т. Инд. Камара отъ представители на камаритѣ и заинтересованитѣ стопански съсловия.

Мотивирано изложение по сжщия въпросъ и по въпроса за изваряване на винената реколта 1933 г. бѣше представенъ на 17 августъ и до М-вото на народното стопанство.

Законопроекта се е преработилъ въ М-вото на финанситѣ е приетъ отъ Министерския съветъ се обнародва въ Държавенъ вестникъ, брой 130 отъ 8 септемврий. Въ общи линии, а на нѣкои и въ подробности този законъ Ви е известенъ.

Измѣненята и допълненята, които следва да се направятъ въ наредбата-законъ, за да постигне той стопанскитѣ си задачи и подсигурятъ интереситѣ на лозаритѣ се изложиха отъ Управителния съветъ десетина дена следъ обнародването му предъ Директора на монопола (письмо № 359 отъ 20 септемврий).

Поискано бѣше и едно увеличение покупната цена на ракиитѣ, опредѣлена съ шестото постановление на Министерския съветъ отъ 25 септемврий, протохолъ № 11 (письмо № 367 отъ 19 октомврий), обаче положението си остава неизмѣнено.

Управителния съветъ смѣта, че досегашното прилагане на наредбата-законъ за монопола на спирта и ракиитѣ е дало достатъчно указания на Дирекцията, че горнитѣ изложения сж

били резултатъ на обективно разглеждане на въпроситъ съ крайната целъ да се запазятъ интереситъ и на лозарскитъ стопанства и на фиска.

Налага се една преценка на условията, за да се види до колко тѣ сж подходящи за монополния режимъ на спирта.

Ако действително сжществуватъ такива, законътъ да се нагоди така, че да се добиятъ желанитъ резултати отъ стопанско-фискално и социално гледище. Не стане ли това, лозарътъ ще трѣбва да се прости съ получавания до сега доходъ отъ упадкитъ въ винарството.

Въ областта на данъчнитъ облагания единъ болезненъ въпросъ стои още не разрешенъ, а именно въпроса за недоборитъ по акцизитъ и общинския налогъ върху вината и материалитъ, отъ които се вари ракия, и глобитъ отъ закъснението. Той е проучванъ вече на нѣколко пѣти и съответната служба, възъ основа решенията на общата комисия, има своето положително становище по него, и е изготвенъ законопроектъ.

Съюзната управа подчертава още единъ пѣтъ настоятелната си молба да бжде разрешенъ въпроса на базата, на която се разреши и този за закъснѣлия поземленъ данѣкъ, като процента на намалението бжде поне 50 и се направятъ поне шестъ разсрочки, съвпадащи съ сроковетъ за доброволното изплащане на данѣцитъ, за изплащане на туй, което нѣма да бжде опростено. Скорошното и благоприятно разрешение на този въпросъ ще внесе справедливостъ и спокойствие въ лозарскитъ срѣди и желание за още по-усърденъ трудъ въ производството.

Трансформиране на нашето лозарство

Износа на нашето десертно грозде се засилва отъ година на година. Отъ кржгло 155,000 кгр презъ 1926 г. той достигна до 22 милиона кгр. презъ последната 1934 год.

Значението на този износъ общо за народното стопанство и особено за българското лозарство е твърде голѣмо. Поради по-добрия доходъ отъ лозята съ десертни сортове въ сравнение съ ония съ винени, които не се рентиратъ, има едно голѣмо увеличение въ създаване на нови посадѣния съ десертни сортове и преоблагородяване на виненитъ. Засаждатъ се лозя и тамъ, кждето условията не отговарятъ за добиване на доброкачествено произведение и въ мѣста годни за други артикули.

Средъ даннитъ на Мвото на народното стопанство, общото пространство на лозята презъ последнитъ петъ години се е увеличило съ 210,760 декари — отъ 806 099 презъ 1929 г., на 1,016,879 презъ 1934 г. т. е. съ 20%. Засаждането е срѣдно годишно по около 42,156 декари. Такова приблизително е било увеличението и презъ предишето петилѣтие, когато ценитъ на гроздето и гроздовитъ произведения бѣха сравнително много добри.

Но докато презъ 1929 г. десертнитъ сортове сж съставлявали 11.5% отъ общата площ лозя и 13% отъ тия съ виненитъ сортове, презъ 1934 г. тѣ вече съставляватъ 13%, респективно

15%. Лозята „Афузъ Али“ сж се увнличили презъ петилѣтието съ 29% тия на „Димятъ“ съ 33%.

Когато всички тия лозя бждатъ въ плододаване, ще се добива срѣдно годишно около 45,000,000 кгр. за износъ и надъ 160 милиона литри вино.

Като констатира горното, Управителния съветъ смѣта за свой дългъ да привлѣче Вашето внимание върху належащата и неотложна нужда за ограничение на лозовитѣ насаждения съ винени сортове и внимателенъ подборъ на мѣстата за такива съ десертни, съ цель да се добива доброкачествено грозде, годно за износъ, съ каквото само може да се запазятъ и разширятъ позициитѣ ни на чуждитѣ пазари.

Въздържането въ засаждане на нови лозя е една необюдимостъ, за да не се засилва и безъ това твърде острата криза въ лозарството.

Съюзната управа има основание да вѣрва, че това становище е усвоено отъ мѣродавнитѣ фактори и че въ скоро време ще излѣзе наредба-законъ за цельта, както и такъвъ за регламентиране търговията съ грозде.

Относно приравняването на съществующитѣ производително-винарски кооперации съ ония, които получаватъ за използване новостроящитѣ се и новопоостроени и обзаведени отъ Б. З. и К. Банка районни винарски изби или изобщо да бждатъ подпомогнати по другъ нѣкой начинъ, не е още разрешенъ, въпрѣки гѣколкократнитѣ постѣпки. Съюзната управа се надява, че декларираното напоследъкъ отъ управата на Банката, какво тя мисли по този въпросъ и ще го реши въ благоприятенъ смисълъ, це бжде изразено и на дѣло.

(Следва)

По въпроса за акциза и общинския налогъ на бирата.

По поводъ опита на биренитѣ фабрики да се намали на бжулата акциза и общинския налогъ е отправено отъ Българския Лозарски Съюзъ следното писмо:

До Господина

Министъръ Председателя и Министра на Войната — София.

Господине Министъръ Председателю,

Лозарството и винарството въ страната сж извънредно засѣгнати отъ общата стопанска криза. Ценитѣ на вината сж спаднали подъ тѣхната костуема стойностъ. Наложителни сж редица мѣрки за запазване на родното лозарство, въ което е вложенъ единъ капиталъ надъ десетъ милиярда лева и отъ което очакватъ оскждното си препитание надъ сто хиляди лозарски семейства съ надъ петстотинъ хиляди членове. За обработката на лозята (надъ единъ милионъ декари) се употрѣбаватъ надъ дванадесетъ милиона надници на обща сума надъ шестсто-

тинъ милиона лева—отъ тука и голѣмото значение на лозарството за пласимента на работната ржка на стотици хиляди работници.

Отъ приложената къмъ настоящето таблица съ автентични данни за разхода и прихода на известни бирени фабрики е явно, че на пивоваритѣ е осигурена една чиста печалба отъ 3—4 лв. на литъръ бира, тогава когато продажната цена на вината при производителя е бруто 3—4 лв. литъра.

Цената на бирата, споредъ приложената таблица, е изчислена франко заведението на купувача, а въ сжщностъ продажбитѣ ставатъ франко склада на фабриkitѣ, и затова разхода за издржка на превозни срѣдства — коне, моторни коли, колари и пр. следва да бжде намаленъ отъ общата цифра. Следва да бжде намаленъ и разхода за амортизация, тъй като фабриkitѣ сж стари и вече амортизирани, разхода за вода, който въ нѣкои фабрики не се извършва, разхода за непредвидени, навло и извънредна работа.

Съ това печалбата на литъръ бира се увеличава съ около единъ левъ и става общо 4—5 лева.

Ако преуспѣването на бирената индустрия у насъ не засѣгаше тъй чувствително интереситѣ на българското лозарство, не излагаше на карта оскждното препитание на голѣма частъ отъ българското население, Българскиятъ Лозарски Съюзъ не би си позволилъ да Ви занимава съ този въпросъ.

Но като се има предъ видъ:

1. че при днешната намалена до минимумъ консумативна способностъ на населението и най-малкото увеличение производството и консумацията на бирата става за смѣтка на виното;

2. че въ страната има само нѣколко бирени фабрики, отъ които работятъ четири фабрики, въ които е инвестиранъ нѣколко десетки милиона лева капиталъ, отдавна напълно амортизиранъ, и производството имъ не надвишава 50 милиона лева, когато въ лозарството и винарството инвестиция капиталъ е надъ десетъ милиярда лева и годишното производство е надъ единъ милиардъ лева;

3. че въ бирената индустрия сж ангажирани сезонно нѣколко стотинъ работници (около 300), а въ лозарството и винарството влагатъ своя трудъ надъ сто хиляди български семейства съ надъ петстотинъ хиляди членове;

4. че пивоваритѣ получаватъ рента надъ 100%, а българскиятъ лозаръ губи и на безценица влага своя трудъ въ лозето си, за да изкара коравия си залъкъ.

Българскиятъ Лозарски Съюзъ смѣта за свой дългъ да Ви представи въпроса въ истинското му положение и да Ви моли, Господине Министъръ Председателю, най-почтително и най-настоятелно да наредите да не се намалява акциза и общинския налогъ на бирата.

Съ почитание:

Председателъ: **Ив. П. Бързаковъ**
Секретаръ: **Д. Бъчваровъ**

ТАБЛИЦА

за разхода и прихода на една отъ биренинѣ фабрики при годишно производство

№		15,000 хектолитри		10,000 хектолитри	
		кол.	лв.	кол.	лв.
1	Ечмийъ по 22 кгр. за 1 хкл. пиво при 12 градуса Балингъ	330000	2-6	258000	220000
2	Хмелъ по 0.26 кгр. за 1 хкл. пиво	3900	20	78000	2600
3	Мая (квасъ) 50 кгр. за 8 месеци	100	120	12000	100
4	Камени вжглища по 55 тона дневно при 3 смѣни непрекъснатата работа	1500	200	300000	1000
5	Дървени вжглища за коначницата	2000	3	6000	1500
6	Коксъ за пещта и засмоляване бурета	3000	3-5	10500	2000
7	Амонякъ теченъ за компресора	100	150	15000	80
8	Готварска солъ за хладилната инсталация	2000	6	6000	1500
9	Смола и парафинъ за буретата	5000	20	100000	3000
10	Масло за машинитѣ	1000	15	15000	800
11	Градска вода за варикитѣ двойно количество	1000	3	15000	2000
12	Корки и шнурове за буретата	50000	0-25	12500	36000
13	Бензинъ за моторнитѣ коли	6000	12	72000	4000
14	Хрѣна за 10 кона (ечмийъ и сѣно)	—	—	100000	—
15	Електрическа енергия (80.0 лв. месечно)	—	—	96000	—
16	Поддръжане работилницата, машини, канцелария и амортизация	—	—	200000	—
17	Заплата на персонала — 65 души	—	65 д.	1400000	55 д.
18	Данѣкъ върху дружествата (общинска такса)	—	—	400000	—
19	Патентъ за пивоварене по закона за акцизѣ	—	—	100000	—
20	Акцизъ и общински наложъ 15000 хкл. по 725 лв.	—	—	10875000	—
21	Непредвидени, навло, извънредна работа и др.	—	—	200000	—
РАЗХОДЪ		Всичко	—	14871000	—
ПРИХОДЪ: а) 15000 хкл. бира по 1350 лв. хкл.		—	—	20250000	10000
б) Опалки — каша, цвѣтъ, квасъ и пр.		—	—	400000	—
Всичко		—	—	20650000	—
Чиста печалба		—	—	5779000	—
т. е. при 15,000 хкл. бира чистата печалба е		—	—	5779000	лева
а при 10,000 хкл. бира чистата печалба е		—	—	3662500	лева, или на единъ ли-
таръ бира печалбата се движи отъ 3-65—6-04 лева и нагоре.		—	—	—	—
		—	—	13800000	—
		—	—	—	3652590

Ив. Георгиевъ.

Производство и износъ на десертно грозде.

(Рефератъ четенъ на 24.II. т. г. въ XV лозарски конгресъ — София)

Плодътъ на лозата — гроздето, се консумира отъ човѣка подъ три главни форми: прѣсно грозде, сухо грозде и изпресуванъ сокъ, ферментиралъ или не.

Прѣсното грозде, за да бѣде консумирано, не изисква никаква специална предварителна преработка. Неговата консумация, обаче, подъ формата на сухо грозде или пѣкъ подъ форма на вино или гроздовъ сокъ, предполага съответна преработка. Последната се извършва близо до мѣстопроизводството на гроздето.

Когато прѣсни грозда се продаватъ на голѣми разстояния отъ мѣстопроизводството имъ, тѣ се отнасятъ къмъ категорията на така нареченитѣ таблени грозда, или както у насъ е добило гражданственостъ прозвището десертни грозда.

Отъ гледна точка на търговската техника, десертнитѣ грозда влизатъ въ групата на мекитѣ плодове, наредъ съ крушитѣ, сливитѣ, черешитѣ, кайсиитѣ и прасковитѣ. Тѣзи плодове се отличаватъ отъ другитѣ, главно отъ ябълкитѣ, портокалитѣ и мандаринитѣ, поради свойството имъ лесно да се развалятъ.

Навсѣкжде, кждето лозата се отглежда, се яде прѣсно грозде. Едва презъ втората половина на миналия вѣкъ, обаче, се създава, както при другитѣ плодове, едно производство на десертни грозда, надхвърлящо по количество търсенето имъ на мѣстопроизводството. До тази епоха, производството на грозде, силно разпространено презъ всички исторически времена, бѣше почти изключително предназначено за правене на вино, и отчасти на сухо грозде. Благодарение на виното, културата на лозата още преди Омира бѣше пренесена отъ срѣдна Азия по източнитѣ брѣгове на Срѣдиземно море и върху съседнитѣ на тия брѣгове земи, за да се разпростре полека-лека върху всички страни на срѣдиземноморския басейнъ. Поради леснотата, съ която можеше да се пренася виното, въ дървени сѣдове или въ тулуми, една международна търговия съ вино бѣше се създавала още въ стари времена. По-късно, мисионеритѣ-християни, въведоха лозарството въ севернитѣ страни, кждето то прѣсвѣтлува до създаването на модерни транспортни срѣдства.

Както въ европейскитѣ лозарски страни, така и въ зад-океанскитѣ, до срѣдата на миналия вѣкъ, производството на десертни грозда бѣше съвсемъ безъ значение. Около това време десертнитѣ грозда въ лозарскитѣ страни съставляваха малка частъ отъ гроздовата реколта, тъй като поглъщателната способностъ на съседнитѣ пазари бѣше твърде ограничена, а отъ друга страна, не можеше да се развие значителна търговия съ десертни грозда на по-голѣми разстояния, поради лошитѣ съобщителни срѣдства.

До срѣдата на миналия вѣкъ въ никоя лозарска областъ не съществуваше раздѣление на гроздопроизводството въ винено и въ десертно.

Усъвършенствуването на транспортните сръдства по суша и по море доведе до решителна промѣна въ производството и търговията на десертни грозда. Къмъ 1850 година последните се явиха на международния пазаръ, а отъ тогава насамъ тѣ сж му единъ постояненъ клиентъ. При все това, въпрѣки подобренитѣ транспортни сръдства, само въ относително малъкъ брой мѣста върху широката зона на лозата можѣ да се развие производството на десертни грозда. Този малъкъ брой мѣста попадатъ въ южната частъ на зоната за лозата, на югъ отъ линията, опредѣлена отъ Аппитѣ. Северната лозарска зона, въ която попадатъ: Сръдна и Северна Фрѣнция, Германия, Чехославия, Австрия, Унгария и Ромѣния, поради климатически причини: късни слани, късѣ вегетационенъ периодъ и есенни дъждове се е посветила почти изключително въ производството на вина, още повече, че въ тази зона сѣ произвеждатъ висококачествени вина. Най-прочутитѣ винени марки принадлежатъ на нея.

Само въ южнитѣ лозарски страни климатическитѣ условия сж благоприятни за отглеждане на десертни сортове грозда. Въ тѣхъ имаме ранна пролѣтъ, горещо лѣто и суха есенъ. Осигурено е узрѣването и на най-къснозрѣющия сортъ. Ето защо, отглеждането на десертни грозда въ благоприятствуванитѣ южни лозарски области е по-рентабилно, отколкото отглеждането на виненитѣ грозда.

Първитѣ опити да се мине отъ производство на винени грозда къмъ производство на десертни грозда, се направиха на южната граница на лозарската зона — въ Испания. Изходната точка на международната търговия съ десертни грозда биде испанската областъ Алмерия, разположена въ юго-източната частъ на Пиринейския полуостровъ. Тази областъ, благодарение на благоприятнитѣ климатически условия и близкия широкъ аиглийски пазаръ, играе първа роля въ международната търговия съ грозде.

Успоредно сѣ увеличаване на икономическото значение на гроздоизноса, производственитѣ форми се промѣнятъ. Подбиратъ се сортове съ хубавъ външенъ видъ, здрава кожа и устойчиви на дълъгъ транспортъ. Техниката на производството сжщо се промѣня. Въ своята цѣлокупность, културата на десертнитѣ грозда става най-интензивната форма на лозарството. А и самиятъ гроздоберъ на десертнитѣ лозя изисква много повече грижи, отколкото оня на виненитѣ. Тукъ човѣшкиятъ трудъ и човѣшката ржка сж извикани, за всички времена, да играятъ първата роля, незаменими отъ машината. Само тази социалъ икономическа страна да се вземе подъ съображение, би била достатъчно силенъ аргументъ въ ржцетѣ на общественика за повече грижи, за да се подсури разширяването кулурата на десертнитѣ грозда.

Естествено, отглеждането на десертни сортове грозда на югъ отъ южната граница, на северната, само винарска зона на лозата, не можеше да се създаде безъ наличността на близки пазари и удобни транспортни сръдства. Ето защо, първитѣ лозарски страни, износителки на грозде сж: Испания, Франция, Ита-

лия и отчасти Гърция. Странитѣ на Юго-източна Европа, между които и България, поради изостаналото назадъ състояние на своитѣ собствени превозни сръдства, поради отдалечеността имъ отъ голѣмитѣ пазари и, главно поради общото международното лошо състояние на транспортнитѣ сръдства, не можаха до преди 4—5 години да се явятъ въ голѣмъ мащабъ за международния гроздовъ пазаръ.

Увеличението на производството на десертнитѣ грозда се е особено засилило следъ войната, главно отъ 1925 година насамъ. То се дължи на две причини: 1) все повече увеличаваще се търсене на грозде на пазаря и 2) криза въ винената търговия, която отъ 1927 година е станала едно международно явление.

Изкореняването на виненитѣ лозя, създадени въ неблагоприятна сръда, както това редовно се върши въ голѣмитѣ лозарски страни, донася само едно временно подобрене. Ограниченията на нови засаждания, проведени съ законъ — сжщо. Изкореняването само по себе си не разрешава проблемата. Голата земя не храни. Затова, започна замѣняването на виненитѣ сортове съ десертни, което, ако не се върши разумо и методично, не само че не разрешава проблемата, а я отекава.

Нуждата отъ подсигуряване на реколтата, при липса на пазаръ за десертнитѣ грозда накарала лозаритѣ отъ всички страни да предпочитатъ при известни условия, така нареченитѣ сортове грозда съ смѣсени качества — едновременно десертни и винени. Тѣзи грозда, разбира се не се котиратъ за най-доброкачествени на международния пазаръ на десертни грозда. Тѣ, и второкачественитѣ чисто десертни грозда, като че ли губятъ теренъ на международния пазаръ, поради това, че биватъ измѣствани отъ висококачественитѣ десертни грозда.

Трудно е да се предскаже бждашето свѣтовно развитие за културата на десертнитѣ грозда, тъй като свѣтовната икономическа криза унищожи всѣка база, върху която би могло да се опремъ при разсждаването върху бждашето. Очевиденъ фактъ е, обаче, че затыгането на кризата въ винарството, тласка лозаритѣ къмъ разширяване културата на десертнитѣ грозда. Този процесъ, съ течение на времето ще предизвика автоматически спадането въ ценитѣ и на десертнитѣ грозда, както това се констатира у насъ и навсѣкжде презъ последнитѣ 2—3 години. Коя ще бжде границата на най-низката цена на разнитѣ сортове, за да бжде още тѣхното отглеждане рентабилно, има да се проучва. На края на краищата, все пакъ привилегированитѣ природни условия, осигуряващи най-хубавото качество, ще играятъ първенствующа рая.

Днешното състояние на културата на десертнитѣ грозда би се промѣнило, ако имяхме точни данни за производството на десертни грозда по държави и общо въ свѣта. Точни статистики за него, обаче, не се водятъ. Известна свѣтлина по въпроса хвърлятъ даннитѣ отъ анкетата, извършена отъ Международната винарска служба въ Парижъ. Споредъ тѣхъ, производството на десертно грозде е възлизало презъ 1932 год. както следва:

Европа.

Германия	10,000,000	кгр.
Белгия (оранжерийно производство)	5,000,000	„
България (13·5% отъ общата лоз. площъ Афузъ-Али, Дамятъ и Резекии)	100,000,000	„
Испания (4% отъ общата лоз. площъ)	247,000,000	„
Франция	100,000,000	„
Гърция	150,000,000	„
Унгария	36,900,000	„
Италия	383,000,000	„
Холандия	7,400,000	„
Португалия — наченки на производство		
Ромъния — „ „ „		
Швейцария — „ „ „		
Съветска Русия	1,020,000	„
Югославия	50,000,000	„

1,090,320,000 кгр.

Азия.

Кипъръ	5,700,000	кгр.
Палестина	8,300,000	„
Персия	21,500,000	„
Сирия и Ливанъ	92,400,000	„
	127,900,000	кгр

Африка.

Алжиръ	8,000,000	кгр.
Мароко	30,000,000	„
Тунисъ	6,000,000	„
Кирийейка и Триполи	1,700,000	„
	45,700,000	„

(Следва)

Положението на пазаря.**Чужбина.**

Поради последните събития въ Германия се създаде едно спираше — въздржане на международната търговия на вината.

Австрия. Производителитъ въ нѣкои райони почнаха да предлагатъ вината си на по ниски ценн. Има едно засилване на вноса отъ Унгария, а за италианскитъ вина се забелѣзва едно явно намаление. Отъ зимнитъ студове лозята нѣматъ никакви повреди.

Унгария. Съ настѣпването на пролѣтътъ пазаря почна да се съживява. Ценитъ сж твърди. Виното се продава отъ 4·20 до 4·80 за литъръ. Десертнитъ вина Токай и други обаче се продаватъ 12—14 лева литъръ на едро. Незагребанитъ лозя сж пострадали отъ зимнитъ студове.

Чехославия. Напоследъкъ пазаря почва да се съживява, особено се търси виното за центроветъ, гдето има курорти и бани. Внисатъ се гръцки вина на компенсационни начала. Ценитъ на вината се покачиха

въ края на м. мартъ съ 15—30 лв. за хектолитъръ. Зимнитѣ студове не сж причинили никакви вреди на лозята.

Югославия. Въ нѣкои райони вината се продаватъ надъ 350 лв. литъра. Хубавитѣ вина достигатъ 8—10 лв. литъра. Въ стара Сърбия могатъ да се намѣратъ много евтини вина до 280 лева.

Голѣма конкуренция вътре въ страната създаватъ банатскитѣ и далматинскитѣ вина. Тѣ се купуватъ въ голѣми количества въ Мариборъ. Интересно е да се отбележи че експорта на югославянскитѣ вина отбелѣзва голѣмо намаление Презъ 1934 година сж изнесени 126 вагона срещу 1702 въ 1931 година.

Ромъния. Като последствие на една невъзможностъ да се пласиратъ вината, за сега отбелѣзватъ едно спадане.

Германия. Въ Германия пазаря на вината не показва особена активностъ. Червенитѣ вина се търсятъ много малко. Изнасянето на вина напоследъкъ е доста намалено.

Италия. Въ Италия пазаря на вината показва доста твърди цени, защото реколтата не е била достатъчна, макаръ че консумацията не е увеличена. Представителитѣ на монопола въ Финландия водятъ преговори въ Римъ, за да взематъ вино и това е доста спомогнало въ нѣкои части на Италия да се отбелѣзва едно значително покачване на ценитѣ.

Франция. Пазаря показва едно затишие, защото собственицитѣ се въздържатъ отъ продажба. Дори нѣкъде се отбелѣзва едно покачване съ 10—15 лева за хектолитъра. Голѣмитѣ дъждове временно прекратиха полската работа. Въ Алжирия сжщо има едно затвърдяване на ценитѣ съ тенденция да се покачатъ.

България.

У насъ, съ приближаването на празниците, се очаква едно повишение съ 30 до 50 ст. на литъръ, което се отбелезва при станалитѣ напоследъкъ, макаръ и малко продажби. За сега цената се движи 450—5 лв. за северна България. Въ южна България цената се движи отъ 5 до 6 лева за литъръ за доброкачественитѣ вина.

Полша напоследъкъ се интересува за нашитѣ вина, а Германия е направила сондажи да изнесе наши вина на компенсационни начала срещу вносъ на автомобили.

Јв.

Производство на вино въ Италия.

Презъ последнитѣ три години, реколтата на вино въ Италия се е движила както следва:

1932 год. 4,541,218,000 литри

1933 год. 3,290,025,000 литри

1934 год. 3,250,000,000 литри (предварителни данни).

Количеството на консумираното грозде възлиза на 190,910,000 килограма, което прави около 5 кгр. грозде на глава годишно.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ. 1)

Въпросъ. — Следя „Лозарски прегледъ“ винаги, но това, което ме интересува не съмъ можалъ да срещна въ списанието. При всѣко прѣскане на лозето, забелѣзвамъ силно подгаряне на младитѣ листа, безъ да има повреда на гроздоветѣ. На какво се дължи това, не можемъ да си обяснимъ, макаръ че употрѣбихме всички начини на прѣскане. Молимъ Ви, ако обичате, дайте ни нѣкой съветъ чрезъ списанието, за което много ще Ви благодаримъ.

Атанасъ П. Хаджийски, гр. Ломъ.

1) По въпроса въ следующата кн. ще се даде специална статия.

Отговоръ. — Подгарянето на младитѣ листа, следъ прѣскането се дължи на синкамъния разтворъ. При най-добре приготвения бордошки разтворъ може да се яви подгаряне. Това подгаряне е особено силно при сортоветѣ съ голи листа, като напр. Афузъ-Али. То се явява въ по голѣмъ размѣръ, когато концентрацията на разтвора е по-голъма, напр. 2% и прѣскането е направено въ облачно и влажно време, когато разтворътъ съхне бавно.

Пълното избѣгване на подгарянето не може да се постигне, дори съ бордошки разтворъ 1%.

Единственото сръдство за прѣскане, при което изгарянето е намалено до минимумъ е специалитетъ „Носпералъ“, при 1½%. Той бѣ опитанъ въ лозето на агрономическия факултетъ въ Сараньово и даде добри резултати при прѣскането на сорта „Афузъ-Али“.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Х Р О Н И К А.

Международенъ лозарски конгресъ, по редъ четвърти, ще се състои отъ 25 до 31 августъ т. г. въ Лозана (Швейцария). Поканени сж да участвуватъ, отъ страна на Държавния университетъ проф. Недѣлчевъ и отъ страна на Министерството на народното стопанство — гл. инспекторъ Иванъ Георгиевъ.

Засажданията на нови лозя въ Мароко (френска колония), сж забранени съ законъ отъ 4 януарий 1935 год.

Подъ печатъ сж лекциитѣ по Лозарство на г. проф. Недѣлчевъ, които скоро ще излѣзатъ като издание на Държавния университетъ.

Юбилейната книжка, по случай встъпването въ XX-та си годишнина се приготвяла и ще се издаде къмъ края на м. юлий т. г. Тя ще съдържа ценни данни за развоя на лозарството и винарството у насъ отъ освобождението до днесъ, важни статии и надъ 150 портрети на дейцитѣ въ областта на лозарството.

На всички издѣлжили се абонати на списанието ще се даде съ 50% намаление отъ цената ѝ.

К Н И Ж Н И Н А.

Получи се въ редакцията книгата „**Практическо ръководство по рѣзитба на лозята**“ отъ инж.-агрономъ Ив. Добревъ — Плѣвентъ, III о преработено и допълнено издание. Разясняватъ се нагледно посрѣдствомъ рисунки всички видове рѣзитби. Цена 4 лева. На повече отъ 50 екземпляра 30% отстъпка. Доставка се отъ Кооперативна печатница „Изгрѣвъ“ — Плѣвентъ.

Препоръчваме я на лозаритѣ.

Излѣзла е отъ печатъ книгата „**Практическо ръководство по бѣчварство**“ отъ специалиста Тр. Каменополски. II-ро преработено издание. Книгата е пригодена за практическата работа на майстора бѣчваръ и за подготовка на калфи за изпитъ, а сжщо полезна е и за всѣки лозаръ и винарь. Цена 50 лева. Доставка се отъ сп. „Занаятчийска практика“, София, бул. „Фердинандъ“ 90.

Препоръчваме я на лозаритѣ и винаритѣ.