



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 — Bnlgarie.

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. Стрибънни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Следъ монопола — Г.; 2) Борбата противъ пероноспората — Н. Н.; 3) Селекцията въ лозарството — Н. Хр. М.; 4) Колцуване при лозата — Н. Н.; 5) Лѣтната обработка на почвата въ лозето — И. Д.; 6) Лозарството въ Бургаска областъ — А. Б.; 7) Реферати на XV лоз. конгресъ; 8) Изъ практиката и новости; 9) Съюзи и дружествени; 10) Положението на пазаря; 11) Хроника.

Следъ монопола.

Най-новото за лозаря е, че монопола на спирта и сливовата ракия е отмѣненъ. Ако при въвеждането му бѣха взети подъ внимание препоржкитѣ на лозаритѣ, нѣмаше да се дойде до отмѣна, която не особено радва лозаря-производителъ. Кѣмъ каква нова акцизна система ще се мине не се знае, защото и тя ще се построи, както и монопола, на чисто фискални смѣтки, безъ да се иматъ предъ видъ податнитѣ сили на лозаря. Старата акцизна система трѣбва да се измѣни коренно, защото тя съ своитѣ прекомѣрни налози и формалности само потискаше производителя и консуматора, безъ да отстрани контрабандата и да прибира опредѣленитѣ приходи за държавата.

Така ще отиватъ работитѣ у насъ, докато отъ канцелариитѣ чиновници ги редатъ и докато най-заинтересования — лозаря стои неорганизиранъ. Дано най-новото време донесе координиране интереситѣ на държавата съ тия на стопанството, за да се дохожда до по-търпими системи. Г.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Борбата противъ пероноспората

Лозарьтъ е заставенъ, всѣка година, да се справя съ пероноспората, която се явява въ по-слаба или по-силна форма, въ зависимостъ отъ климатическитѣ условия.

Въ това списание много пжти е писано върху болестъта пероноспора и условията, при които се развива гжбата, която я причинява. Понеже развитието на гжбата е подчинено главно на климатическитѣ условия, които не сж еднакви въ разнитѣ лозарски райони, нѣщо по-вече, дори въ единъ и сжщи районъ. ето защо, не може да се даде единъ шаблоненъ планъ, който да бжде препоръчанъ за всички случаи.

Общо взето, пероноспората е опасна главно въ районитѣ, кждето валятъ чести дъждове и тамъ, кждето водата и влагата се задържатъ дълго време, т. е. въ низкитѣ равни мѣста, съ непропусклива почва.

Напротивъ, лозята по баиритѣ, въ леки, пропускливи почви, изложени на течения, най-малко страдатъ отъ пероноспора.

Метеорологическата наука не може още да предвижда каква ще бжде годината; тя не може дори да предвиди съ положителностъ какво ще бжде времето, напр., следъ нѣколко дни. Отъ друга страна, като се има предъ видъ, че пероноспората не може да се лѣкува, а може само да се предотвратява, борбата ще се състои по-скоро въ прѣскания, които иматъ характеръ на осигуровки.

Ето защо, тамъ, кждето пероноспората се проявява често и е опасна, три основни прѣскания на лозето сж необходимими като единъ минимумъ. Тѣзи прѣскания, споредъ нашитѣ наблюдения, трѣбва да се дадатъ въ периода на усиления растежъ на лозата — месецитѣ май и юний.

Първото прѣскане би трѣбвало да се даде тогава, когато условията за развитието на пероноспората станатъ благоприятни. Отъ голѣмо значение е да се следятъ дъждоветѣ и момента на прѣскането да се отсрочи колкото се може по-вече. Въ всѣки случай, отсрочването му следъ 24 май (Св. Кирилъ и Методий) е рискувано. Имало е години, когато пероноспорнитѣ петна сж били забелязани вече на 15 май, което значи, че заразяването е станало още преди 10 май.

Промежутъцитѣ отъ време между първото, второто и трето прѣскане сжщо сж важни. Понеже презъ това време лозата расте бърже, прѣсканията трѣбва да се даватъ презъ 12—14 дни. Прѣскането презъ време на цвѣтенето не е опасно, както нашитѣ опити въ лозето на Агрономическия факултетъ показва.

Въ нѣкои лозя две основни прѣскания сж достатѣчни. Това сж лозята по баиритѣ, въ пропускливи почви.

Освенъ основнитѣ прѣскания, въ дъждовни години се налагатъ и допълнителни прѣскания, въ зависимостъ отъ растежа на лозата. Добре напрѣсканитѣ листа, които сж достигнали въ момента на прѣскането нормалната си голѣмина, не сж изложени вече на заразяване. Заразяватъ се нови части или такива, които сж били прѣскани, когато сж били много малки.

Прѣскани лозя, които, преди да изсъхне разтворъ, сж били измити отъ дъждоветѣ, трѣбва обязательно да бждатъ повторени.

Съ каквъ процентъ разтворъ да се прѣскатъ лозята? Чувствителнитѣ сортове, като Афузъ-Али и други, съ толи листа, трѣбва да се прѣскатъ съ 1.5% бордошки разтворъ. При тази концентрация пакъ се забелязватъ изгаряния, но да се слѣзе подъ 1.5% е рискувано.

Изгарянията се дължатъ на това, че въ бордошкиятъ разтворъ, макаръ и неутраленъ, има разтворени съединения, които разяждатъ тъканитѣ на лозата. Колкото по-вече време се задържа разтворъ по листата, толкова по-голѣми изгаряния се получаватъ. При сухо, слънчево време, изпарението става бързо, следствие на което изгарянията сж по-слаби.

При другитѣ сортове първото прѣскане трѣбва да стане съ 1.5%, а последующитѣ — съ 2% разтворъ.

Носпиралтъ, който не гори листата при 1.5%, съдържа въроятнo медни соли, неразтворими въ водата и затова е безопасенъ. Опитанъ отъ насъ, той се показва добъръ, поне при условията на гара Сараньово.

Напоследъкъ, въ Франция препоръчватъ едно ново срѣдство противъ пероноспората — меденъ сулфитъ. Опититѣ, правени съ него въ Монпелие, сж дали добри резултати.

Бордошкиятъ разтворъ има недостатъкътъ да съдържа медни соли, които много трудно се разтварятъ въ дъждовната вода и не действуватъ винаги активно противъ гжбата, причиняваща пероноспората. Медниятъ сулфитъ има това свойство, че, веднъжъ напрѣсканъ върху лозата, при сухо време не е активенъ, но при влажно време се окислява и дава съединения, които сж разтворими и действуватъ ефикасно. Ефикасността на този разтворъ е още по-голѣма, ако се прибави и ванадиевъ петоокисъ, който увеличава окисляемостта.

Ето каква рецепта се препоръчва противъ пероноспората:

Меденъ сулфитъ, на каша	—	0.300 грама (изразено въ метална медь)
Синь камъкъ	100	„ („ „ „ „ „)
Ванадиевъ петоокисъ	1	„
Вода		100 литри.

До колко това ново срѣдство ще оправдае надеждитѣ, ще видимъ. Въ всѣки случай, сегашнитѣ срѣдства за борба не сж още напълно задоволителни. Търсятъ се нови срѣдства, които, обаче, до като не се изпитатъ добре, не бива да се препоръчватъ въ широката практика.

Н. Хр. Мънковъ

Директоръ Лоз. у-ще — Плѣвнѣ.

Селекцията въ лозарството.

Селекцията (подбора) се явява за днешното време като мощно сръдство за подобрене производителнитѣ сили на земледѣлското стопанство.

Чрезъ нея се постигатъ все по-широки и трайни прибавки за увеличение добивътъ количествено, както и за качествено му подобрене.

Само въ сръдата на българскитѣ лозари малко е известенъ този, бихъ казалъ, чародеенъ методъ за издигане плодородието и, въобще, за постигане желани резултати за повишение рентабилността на лозарството.

Площта на лозята ежегодно се увеличава, единични лозя даватъ 800—1000 кгр. плодъ на декаръ, а сръдниятъ добивъ на декаръ за цѣлата страна, за чудо, не надминава 400 кгр. На какво се дължи това? Кои сж причинитѣ за това понижение на сръдното годишно плодоношение? Малцина си задаватъ тоя въпросъ. Малцина съглеждатъ, че $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{4}$ отъ лозитѣ посадени, гледани и обработвани съ такова старание и при прекомѣрни разходи, сж малоплодни или съвсемъ безплодни, че, следователно, $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{4}$ отъ общата площъ на лозята се обработва почти напраздно и, че се правятъ разходи безъ да се разчита на съответни доходи.

Знае се само едно, че начина усвоенъ въ широката практика за размножаване на лозата чрезъ рѣзници и облагородяване подсигурява сравнително добре една константностъ въ качествата на размножаванитѣ растения, обаче, кой отъ лозаритѣ се е спиралъ на индивидуалнитѣ качества на отдѣлнитѣ лози, отъ които се взема посадочния материалъ? Не е ли било насочено вниманието почти всѣкога и изключително върху автентичността на сортоветѣ? Не е ли поглъщано изцѣло вниманието на лозаря, калемитѣ отъ Афузъ. Али да сж действително отъ сжщиятъ сортъ, калемитѣ отъ Димята да сж наистина Димятови? Кои отъ лозаритѣ до сега, знаейки, че чрезъ облагородяването качествата на лозитѣ се предаватъ задоволително добре, трайно, си е задалъ грижата да събере калеми отъ най-плодороднитѣ главини? И още, има ли лозари, които предварително да сж извеждали точни и редовни наблюдения за индивидуалнитѣ качества на отдѣлнитѣ лози? Известно е, че нѣкой лозари изкореняватъ лози, които редъ години оставатъ безплодни. Това, обаче, не се прави възъ основа на системни наблюдения, нито се води повсемѣстно.

Събиратъ се калеми отъ малоплодни и безплодни лози, размножаватъ се и разпространяватъ хиляди и милиони не-доходни и слабодоходни лози, пропиляватъ се на пусто много сръдства и това продължава днесъ още, когато смѣтаме,

че въ лозарството сме стигнали едва ли не най-високото стъпало за развитие, когато съ разрешението на филуксерната и пероносерна проблеми и съ налучкването най-добрия десертенъ сортъ, мислимъ, че е разчистенъ пътя на лозарския напредъкъ

Нашето лозарство преживѣва тежка, небивала криза, търсятъ се срѣдства за изходъ отъ голѣмото затруднение. И, когато за свѣтовния пазаръ ние сме малка прашина, когато срѣдствата ни да съперничимъ и влияемъ тамъ се разбиватъ въ непреодолими препятствия, вниманието ни се насочва пакъ на мърките за намаление на производственитѣ разноски. Е добре, какъ ще стигнемъ до това намаление, когато продължаваме да садимъ и отгледваме малодоходни и недоходни лози, да ги прѣскаме, окопаваме, отгрибаме, загрибаме и пр.?

Наложително е незабавно да се мине къмъ една масова селекция въ всички лозарски райони.

Мѣродавнитѣ органи въ страната ще трѣбва незабавно да създадатъ една широка организация за тая цель.

Русия, която не минава за лозарска страна, но има много повече лозя отъ насъ, отъ 1931 год. провежда една система на масова селекция въ лозарството, каквато може съ успѣхъ да се проведе и у насъ.

Това е така наречената *масова селекция по отрицателнитѣ качества*. По единъ строго опредѣленъ планъ, особено въ лозята, отъ които се взематъ посадочни материали, се водятъ точни наблюдения на всички лози въ продължение на 3 години, като се отбелѣзватъ на особена скица и въ самото лозе съ трайни знаци безплоднитѣ и малоплодни лози. Следъ приключване на наблюденията, всички нерентабилни лози се изкореняватъ и замѣстватъ съ подбранъ материалъ. По такъвъ начинъ възможността да се размножаватъ недоходни лози се отстранява, обработването и отгледването на недоходни индивиди престава.

Селекцията (подбора) по положителнитѣ качества е по-трудна и за нашитѣ условия неприложима. Тя се състои въ системно набелязване на най-плодороднитѣ и въобще ценни лози въ отдѣлнитѣ лозя въ продължение пакъ на 3 години съ цель да се запазятъ тѣ и служатъ за посадоченъ материалъ, за вземане присадници.

Българското лозарство е исправено днесъ и предъ другъ единъ много важенъ проблемъ. Споръ нѣма, че Афузъ Али и Димята сж сортоветѣ, чрезъ които се разлѣ по свѣта славата и величието на българското лозарство. Но, знаятъ ли лозаритѣ, че Афузътъ, както и Димятътъ се отгледватъ въ нѣколко вариетети. Че има Афузъ-Али съ рѣхави и продълговати зърна и такъвъ съ овални и по-сбити. Че има Димятъ съ по-рѣхави, по-кехлибарези зърна, известенъ на мѣста подъ името *смедеревка* и другъ съ по-сбити и по-овални зърна.

Не е ли време системно и основно да се проучатъ тия вариетети и по пжтя на селекцията да се разпространяватъ най-ценнитѣ, най-издържливитѣ на транспортъ, най-плодовититѣ и пр.?

Въ Плѣвенската лозарска опитна станция се водятъ вече наблюдения и тая година за пръвъ пжтъ се облагородиха лози съ калемѣ отъ разни вариетети на най-ценнитѣ наши сортови лози.

Желателно е въпросътъ за селекцията въ лозарството да се подеме по широко и да се постави на правилна основа за широката лозарска практика.

Българскитѣ лозари практически могатъ да навлѣзатъ въ разрешението на тази важна задача, като още отъ сега заведатъ системни наблюдения, особено върху лозя, които се използватъ за присадници.

Площта на лозята може и трѣбва да се намали, особено за виненитѣ сортове, обаче, доходността на единица площъ съ всички срѣдства трѣбва да се повиши.

Тази целъ може да се постигне съ провеждане на една масова селекция на лозитѣ по отрицателнитѣ имъ качества.

Селекцията проведена и следвана правилно може да увеличи съ милиони приходитѣ отъ българското лозарство.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Колцуването при лозата

Колцуването е практика, известна много отдавна. Тя се състои въ отнемане единъ пръстенъ отъ кората на стеблото, рамото, зрѣлата пржчка или зеления лѣторастъ подъ плода. Този пръстенъ се отнема било съ ножче, било съ специаленъ инструментъ, нареченъ колцувачъ. Широчината на отнетия пръстенъ е 3—5 милиметра.

Съ отнемането на пръстена се пресича пжтя на обработенитѣ материали, които слизатъ отъ листата къмъ коренитѣ. По този начинъ, обработенитѣ материали се натрупватъ въ гроздето и пржчката надъ колцуваното мѣсто. Пржчката надебелява, узрѣва по-рано и по-добре надъ отнетия пръстенъ, а което е най-важно, гроздето наедрява и зрѣе сжщо по-рано.

Колцуването е много разпространена практика въ Гърция, кждето, близо 600,000 декари лозя сж колцувани ежегодно, съ специални инструменти, твърде много опростени, които могатъ да бждатъ изработени и въ България и не ще струватъ повече отъ 20 лева. Тѣзи инструменти не отнематъ пръстенъ отъ кората, а правятъ само наръзъ. Тѣ ще бждатъ опитани тази година въ лозето на Агрономическия факултетъ и следъ това ще бждатъ препоржчани. Съ тѣхъ ще стане нужда, може би, колцуването да се повтори следъ 20

дни, тъй като зарастването ще стане много по бързо, отколкото зарастването на раната, причинена отъ порѣзването на пръстена.

Колцуването дава много добри резултати въ Гърция, където се прилага върху сорта черно коринтско грозде, който служи за приготвяне на стафиди. Въпросниятъ сортъ дава много дребни зърна, които, чрезъ колцуване, увеличаватъ своятъ обемъ 3—4 пѣти, а сѣщо зрѣятъ по-рано, което е отъ значение за приготвянето на стафидитѣ. Въ Гърция сушенето става на слънце и колкото по-рано се почне сушенето, толкова по-бързо изсъхватъ зърната.

Въ други страни колцуването се извършва върху десертнитѣ грозда, обаче, въ ограниченъ размѣръ, повече като любителско развлѣчение. Въ Югозападна Франция, колцуването се практикува въ широкъ мащабъ, главно при гроздата, предназначени за съхранилището.

Най-добритѣ колцувачи, за сега сѣ тѣзи отъ системата „Bodel“, фабрикувани въ Франция¹⁾.

Какво можемъ да очакваме отъ колцуването за подобрене качеството на нашето десертно грозде?

Опититѣ, извършени отъ насъ въ Сараньово върху сорта Афузъ-Али, който най-вече ни интересува, показаха, че колцуването заслужава да спре нашето внимание.

Резултатитѣ отъ колцуването сѣ въ зависимостъ отъ времето, когато то е извършено. Преди всичко, трѣбва да се каже, че колцуването върху зеленитѣ лѣторасты не е за препорѣчване, тъй като голѣма частъ отъ тѣхъ се пречупватъ и изсъхватъ. То трѣбва да стане въ основата на плодната прѣчка, при системата Гюйо.

Максимумъ ускоряване на узрѣването се получава тогава, когато колцуването се извърши следъ заврѣзването на плода. За по-точно опредѣляне на датата, може да се прибави, че колцуването трѣбва да се извърши въ момента, когато срѣдната дължина на зърната е достигнала 8—10 м.м.

Колкото за наедряването на зърната, то не е така очебиющо, както при нѣкои сортове съ дребни зърна. При нашитѣ опиты постигнахме наедряване съ около 10%. Едно важно преимущество на колцуванитѣ гроздове е и това, че наедряването на зърната е по-равномѣрно, отколкото въ контролата.

¹⁾ Могатъ да бждатъ доставени отъ магазинитѣ: Aux dames de France, Bordeaux — France.

Всѣки български лозаръ трѣбва да получава и заплаща единственото у насъ лозарско списание „Лозарски прегледъ“.

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плъавень.

Лѣтната обработка на почвата въ лозето.

(Продължение отъ кн. 3 и край).

Това става, понеже като се допре работника до гроздето, било съ ржка, съ дрѣхата си, съ мотиката или плуга, той отнима растителния воскъ отъ покривката му и като падне върху гроздето прахъ отъ почвата, клетките на гроздето бърже губятъ своята влага и изгарятъ. Това въ никой случай не може да стане, ако гроздето е запазило своя прашецъ. За потвърждение на горното може да ни послужи гроздето на лозитъ край пжтищата, гдето минаватъ често автомобили. То бива съвършено много покрито съ прахъ, но не изгаря. Ето защо, съ машинната обработка може да се работи и презъ най топлитѣ часове на деня и да не се причинява никакво изгаряне. Въ противенъ случай трѣбва да се копае сутринъ до 10 часа и следъ обѣдъ следъ 5 часа или да се избиратъ вѣтровити и облачни дни за лѣтната копань презъ месецитѣ юлий и августъ.

Втората лѣтна копань трѣбва да се извърши въ края на м. юний или въ началото на м. юлий, когато гроздето почва да се прошарва, а когато времето следъ единъ или два дъжда почва да се захладява извършваме третата копань. Съ тази копань ние попрѣчваме на буренитѣ да се развиватъ и едновременно улесняваме почвата по-лесно да погълне дъждовната вода при вѣроятнитѣ есенни дъждове.

Презъ лѣтото, почти всѣка година, лозитѣ у насъ страдатъ отъ суша, понеже почвата губи своята влага, още повече, ако има и бурени (трева). По тази причина ние прекопаваме лозето, за да намалимъ изпарението и премахнемъ буренитѣ. Ето защо, споредъ годината ние извършваме по-често лѣтнитѣ копани.

Единъ месецъ преди гроздобера, въ срѣдата или къмъ края на августъ, обязательно трѣбва да се извърши още една лѣтна копань, която спомага да се запази влагата въ почвата и съ това улеснява правилното зрѣне и наедряване на гроздето. Съ тази копань ние можемъ да увеличимъ съ 100 кгр най малко гроздето на декаръ въ сравнение съ едно оставено безъ копань лозе поради това че нѣма трева.

Лозата развива по своитѣ тънки коренчета всѣка година влакнести коренчета, чрезъ които черпи храната отъ почвата. Колкото почвата е по-разработена, толкова развитието на влакнеститѣ корени става по-лесно и продължава чакъ до есенята. Късно образуванитѣ влакнести коренчета оставатъ на лозата и хранятъ последната на следната година, презъ време на цвѣтенето, тъй като всички други влакнести

коренчета изчезватъ и на тѣхно мѣсто се образуватъ нови на следната година. По тази причина късно копанитѣ презъ есенъта лозя на следната пролѣтъ се развиватъ много силно, а не копанитѣ се развиватъ съвършено бавно.

Въз основа на всичко горказано, който желае да има доходно лозе, нека не икономисва съ намаляванията на лѣтнитѣ копани, но напротивъ, да ги увеличи, като се стреми да ги извърши машинно съ прашачи, които наведнѣжъ разрохкватъ цѣлия интервалъ между два реда лози и съ това едновременно поддържа силни и плодни лозя.

Презъ лѣтото и презъ есенъта растежа на лозата става много правиленъ и съ това се спомага за образуването на плодни пжпки въ лозата. Една лѣтна копанъ се равнява на единъ на вземе падналъ дъждъ или на едно наторяване на лозето.

Ат. Бойчиновъ.

Лозарството въ Бургаска областъ.

По своето лозарско производство Бургаската областъ стои на второ мѣсто въ България следъ Пловдивската, която заема първо мѣсто. Споредъ най-новитѣ данни, съ които разполагаме, лозовата култура заема въ Бургаската областъ, приблизително 140,000 декари, отъ които около 18,000 дек. се падатъ на десертнитѣ грозда, главно „Димята“, който заема близо 16,500 декари и останалитѣ 1,500 дек. за другитѣ десертни сортове, „Афузъ Али“, „Резекия“ и др. По-голѣмата частъ отъ лозарската площъ се заема отъ виненитѣ грозда, които заематъ близо 120,000 декара площъ. При нормални години, срѣдното производство на грозде за областъта достига до 35 мил. кгр., отъ което се добива срѣдно 20 до 22 милиона литри вино. Общо срѣдния доходъ отъ лозовата култура достига при днешнитѣ цени 80—90 милиона лева. Главно окръгга е известенъ съ своето винено производство и по-малко съ износа на десертни грозда. Най-много десертно грозде отъ областъта е изнесено презъ 1932 година, около 300,000 кгр. и то главно „Димята“ и около 15,000 кгр. „Афузъ Али“. При добра реколта и добри цени отъ областъта лесно би могло да се подбере и изнесе до 1,000,000 кгр. десертно грозде, разбира се, предимно „Димята“. Най-много десертно грозде въ областъта се произвежда въ Поморие, Бургасъ, Несебъръ, Орлово, Сливенъ и пр. Лозарската площъ въ областъта се разпредѣля по околии така: Най-много лозя има въ Сливенска околия, гдето кржгло достига до 30,000 декара. Следъ това на второ мѣсто идва Поморие съ близо 28,000 декара лозя, после Карнобатъ съ 19,700 дек., Ямболъ съ 19,600 дек., Бургасъ съ 19,000 дек., Елхово има около 11,300 дек., Орлово — 6,700 дек., Котелъ

— 1,800 дек., Сръдецъ — 3,250 дек., М.-Търново съ 1,400 дек. и Царевска околия около 650 декара.

За отбелъзване е, че въ Бургаска областъ сж застъпени райони въ които се произвеждатъ най-хубави и реномирани вина, каквито сж Сливенскитъ, Карнобатскитъ, Ямболскитъ и пр., а сжщо така тукъ има и райони, въ които се произвеждатъ масово и много вина за текуща консумация, както е Поморие, Созополъ, Бургасъ, Св. Никола и пр. Нужно е още да добавиме че лозарството въ Бургаска областъ, особено въ Бургаско, Поморие, Сливенъ и пр. е сравнително по-едро въ сравнение съ лозарството на другитъ наши райони. Общо въ Бургаска областъ има около 36,000 домакинства, които се занимаватъ съ лозарство и произвеждатъ вино. Срѣдно тукъ се пада на едно лозарско домакинство да притежава отъ 3·8 до 4 дек. лозе, и да произвежда 950 кгр. грозде, което преработва и получава срѣдно до 600 литри вино. Разбира се, това сж срѣдни числа, взети отъ даннитъ на акцизнитъ власти по измѣрване на материалитъ. Все пакъ, тѣ сж най-достовѣрни и най-близки до действителното положение и ни даватъ една много ясна представа за структурата и размѣра на лозовитъ притежания въ областта.

Видѣхме какъ е разпредѣлена лозарската площъ по околии и че най-много лозя има въ Сливенско, Поморийско, Карнобатско, Ямболско и пр. При все това, обаче, най-много вина се произвеждатъ въ Поморие, после Бургасъ и чакъ на трето мѣсто идва Сливенско и последователно другитъ. При нормална година, срѣдното производство на вино се разпредѣля така: Най-много вино произвежда Поморие, срѣдно до 5·5 мил. лит. вино, срѣдно за декарь лозе тукъ се получава 420 литри вино. После идва Бургаска околия съ едно производство отъ 4·5 милиона литри и срѣдно отъ дек. лозе се добива до 380 литри вино. На трето мѣсто идва Сливенска околия, която при нормална реколта дава 3·2 милиона литри вино, или срѣдно отъ дек. тукъ се получава 120 до 130 литри вино. Ямболска околия произвежда срѣдно до 3 милиона литри вино и срѣдно отъ дек. лозе се добива 180 до 200 литри вино. Карнобатска околия произвежда нормално 2·5 милиона литри вино, съ едно срѣдно производство за декарь отъ 120 до 150 литри вино и т. н. Отъ тукъ е лесно да се разбере, че добива отъ декарь лозе за Сливенска, Ямболска и Карнобатска околии е много по-малкъ, отколкото за околиитъ — Поморие и Бургасъ. За смѣтка на това, обаче, добитото вино въ първитъ три околии е отъ много по-високо качество и винаги се продава на една по-висока цена. Така както е дадено отъ горнитъ данни, се вижда, че изобщо срѣдното производство на грозде и вино при нормална година за декарь лозе е много малко, което явно говори за една много назадна лозарска техника. Въ това отношение ще трѣбва да се обърне по-голѣмо внимание върху борбата

съ болеститѣ и неприятелитѣ на лозовата култура. Така, само за сведение ще съобщимъ, че въ 1933 год. пероноспората въ Бургасъ и Поморие бѣ унищожила съ 60 процента гроздовата реколта, а това се равнява на десетки милиони лева загуби.

Отъ друга страна ще трѣбва да се обърне сжщо така повече внимание върху обработката на почвата, главно съ цель да се запази и използва по-добре почвената влага. У насъ главно се оратъ лозята съ плугъ, който работи на доста голѣма дълбочина и причинява загуба на почвената влага презъ лѣтото, когато земята се оре и обръща. Съ плугчета въ лозето би било хубаво да се работи само презъ зимната обработка на лозята, или рано презъ пролѣтѣта. Презъ лѣтото трѣбва да се извършватъ само плитки прашенета съ канадски или другъ култиваторъ. Така въ Южна Франция и Алжиръ, Калифорния и пр., гдето климата е по-сухъ отъ нашия и гдето въ много случаи почвитѣ сж победни отъ нашитѣ се работи по този начинъ. Презъ зимата се извършва дълбока обработка, а презъ лѣтото се извършватъ само повърхности прашенета съ култиваторъ на дълбочина отъ 6—8 см., и които се повтарятъ въ зависимост отъ нуждата и презъ единъ сезонъ могатъ да достигнатъ до 30 последователни плитки прашенета съ култиваторъ, главно съ цель да се запазва почвената влага. Това е само една констатация, която давамъ мимоходомъ и за сведение, безъ много подробности, защото това може да бжде предметъ на отдѣленъ рефератъ или разглеждане. Все пакъ трѣбва да подчертаемъ, че лозарската техника у насъ въ много случаи трѣбва да се поправи и подобри, за да се повиши дохода отъ лозата, а сжщевременно и да се подобри качеството на сжщата. Така само за сведение, ще посочимъ, че въ района на Бордо, кждето презъ лѣтото падатъ много и последователно дъждове, тамъ лозаритѣ често пжти сж принудени да пръскатъ презъ единъ сезонъ 10—12 пжти, било съ бордолезовъ разтворъ, или да прашатъ съ сулфостититни прахове, но тѣ успѣватъ да запазятъ своята реколта, когато у насъ при една дъждовна година, както бѣ 1933 год. по-голѣмата частъ отъ реколтата бѣ унищожена отъ пероноспората. За сведение пакъ ще съобщиме, че въ Южна Франция има райони като този на Бокеръ, Тарасконъ, или равнинитѣ на Царбонъ, гдето се получаватъ грамадни реколти и които има случай да достигнатъ до 4000 литри отъ декарь. Така въ 1929 година имаше случаи да констатираме отдѣлни лози отъ сорта „Арамонъ“ въ долината на Рона, които бѣха дали отъ 19—26 кгр. грозде за отдѣлна лоза. Разбира се това сж райони, въ които се произвеждатъ масово обикновени вина за текуща консумация и които обикновено иматъ едно спиртно съдържание отъ 7—8‰.

Винарството въ Бургаска областъ

Общо установено е, че нашето лозарство е много дребно, поради което и нашето винарство е много останало назадъ и примитивно. Отъ друга страна всички признаватъ, че винарството като занаятъ и поминъкъ не подхожда за дребния и беденъ стопанинъ. Това е още по-вѣрно за нашитѣ лозари, които въ болшинството си сж изключително дребни стопани и за които лозарството въ повечето случаи е допълнително занятие.* По тѣзи причини нашето винарство се води много примитивно и въ много случаи вмѣсто правилно и разумно да се използва гроздовия плодъ, като се преработи въ хубаво и трайно вино, то просто се прахосва гроздето, като се получаватъ най-долнокачествени вина съ много дефекти, които често отблъсватъ консуматора и излагатъ името на виното, като здравословно и хигиенично питие. Въ последнитѣ години много пжти се лансира идеята за износъ на българско вино въ чужбина, обаче, това все още си остава само идея, въпрѣки, че нашитѣ винени грозда сж много хубави, но поради лошото и примитивно винарствуване се получаватъ вина, които сж негодни да излѣзатъ на чуждитѣ пазари. Не само това, но нашитѣ вина сж много разнообразни и нетипизирани, което е голѣмо неудобство и прѣчка за износа на вината, защото тенденцията на чуждитѣ пазари днесъ е къмъ стандартизиране на всички продукти, включително и виното.

При днешнитѣ, обаче, условия на винарствуване, това е почти невъзможно и немислимо. Не само, че лозаритѣ сж дребни, че работятъ изолирано и примитивно и всѣки си преработва гроздето по свой маниеръ и разбирање, но освенъ това, всѣки единъ държи своето малко винено производство въ по-нѣколко най-различни и често случайно пригодени сждове. За да пояснимъ казаното, ще си послужимъ съ единъ примѣръ. Отъ даннитѣ, съ които разполагаме за Бургаска околия за 1932 год., се вижда, че е произведено 4,937,000 литри вино, което принадлежи на 6,196 производители и е поставено и пазено въ 15,666 отдѣлни сждове (бъчви). Отъ тѣзи данни се вижда, че срѣдно на производителъ се пада да има 802 литри вино, разположено, обикновено въ два или три сжда, или срѣдно се пада на сждъ по 315 литри вино. Необходимо е при това, да подчертаемъ, че Бургаска околия се характеризира съ едно общо взето по-едро лозарство въ сравнение съ другитѣ наши лозарски райони.

За да се илюстрираме по-добре ще вземемъ и даннитѣ на Г. Орѣховска околия, за една срѣдно нормална година, каквато бѣше 1931 год. Тамъ е измѣрено 5,454,000 литри вино, принадлежащо на 7,993 производители лозари и разпредѣлено въ 18,405 сжда (бъчви). Отъ тукъ е лесно да се разбере, че срѣдно за всѣки производителъ се пада да има по 681 литра вино, разположено въ 2—3 сжда, т. е., срѣдно за

всѣки сждъ се пада да има по 296 литри вино. Тѣзи данни сж много ясни и не се нуждаятъ отъ много пояснения, още повече, че се отнасятъ за два голѣми лозарски райони, каквито сж Бургаския и Г.Орѣховския. Въ другитѣ лозарски центрове положението е почти сжщото, ако ли не по-лошо и по-раздробено.

Отъ горното се вижда, че срѣдната голѣмина на винарскитѣ сждове у насъ е около 300—350 литри; при това рѣдко може да намѣрите между два сжда да има еднакви по вкусъ и качества вина. Обикновено всѣки отдѣленъ сждъ си има своя специфиченъ вкусъ, който се предава на виното, което се съхранява въ него. Това е много характерно за нашето лозарство и ние трѣбва да направимъ всичко, за да се намалятъ лошитѣ ефекти и последици отъ такова едно на дребно вършено винарство. Такова винарство не издържа критика отъ техническа и търговска гледна точка, и трѣбва чрезъ една разумна винарска политика да се насочи, групира и обедини въ по-голѣми, било частни или кооперативни винарски изби и предприятия. Само така ще може да се получатъ трайни, хубави, типови вина и да се използватъ разумно и напълно продуктитѣ и отпадѣцитѣ при винарската индустрия.

Отъ всичко това, ние виждаме, че тѣзи два голѣми за насъ винаро-лозарски райони произвеждатъ общо толкова вино, колкото действително произвежда една срѣденъ типъ кооперативна изба въ Южна Франция. Всичкото това вино тамъ би се преработило и съхранявало въ не повече отъ 160 до 200 желѣзобетонни сждове, отъ по 30—40,000 литри вмѣстимостъ. Излишно е туку да изтъквамъ преимуществата на голѣмитѣ винарски предприятия и грѣшкитѣ съ дребнитѣ такива. На кратко тѣ сж: много ефтина и съвършенна преработка на гроздето, хубаво качество, голѣми партии отъ еднообразенъ типъ вино, икономия на трудъ, срѣдства и инвентаръ, повече сигурностъ при съхранението, спокойно предлагане и търговия, или общо всичко се свежда до по-доброкачественъ продуктъ, добитъ съ по-малко общи разходи и трудъ. Достатъчно е само за моментъ да сравнимъ онѣзи 18,000 сждове въ които се преработва и пази виното на Г. Орѣховска околия съ малобройнитѣ такива (160—200) въ които сжщото количество вино би се преработило и пазило въ една кооперативна изба, за насъ ще стане много ясно, колко голѣми сж преимуществата на кооперативната винарска изба, въ сравнение съ винарствуването, което се води изолирано отъ дребния стопанинъ-лозарь.

Давайки това сравнение, ние не си правимъ илюзия, че ще можемъ лесно да обединимъ и спечелимъ всички отдѣлни лозари да влѣзатъ въ кооперативнитѣ изби и общо да преработватъ своето гроздово производство. Това, макаръ и много мжно постижимо, би било идеалното и къмъ него трѣбва да се стремимъ. Това положение трѣбва да бжде

основното и ръководно начало въ нашата винарска политика, защото винарството не е вече единъ обикновенъ занаятъ, както го смѣтатъ у насъ, а обратно — една модерна индустрия, която единствено може да спаси и запази днесъ дребния лозарски поминъкъ. Добре организираното и обзаведено винарство, единствено би могло да гарантира и осигури добри перспективи за нашето дребно лозарство, което днесъ преживява тежка криза и се намира въ упадъкъ.

Винарските кооперации въ Бургаска областъ.

Винарските кооперации могатъ да допринесатъ най-много за подобрието и заздравяването на лозарския поминъкъ. Нужно е, обаче, да подчертаемъ, че изобщо винарските кооперации у насъ сж слабо застъпени, лошо организирани, поради което повечето отъ тѣхъ се намиратъ въ голѣми затруднения. По сжщитѣ причини тѣ не можаха да изиграятъ, поне до сега, онази спасителна роля, която имъ се възлагаше.

Общо въ Бургаската областъ имаме всичко 9 винарски кооперации, отъ които две се намиратъ въ ликвидация и не работятъ въ настоящия моментъ. Останалитѣ 7 винарски кооперации обединяватъ всичко 985 лозари-производители тогава, когато общо въ областта имаме приблизително 36 хиляди домакинства, които се занимаватъ и съ лозарство. Дѣловия капиталъ на тѣзи 7 лозаро-винарски кооперации, възлиза на кржглата сума отъ 3,400,000 лева. Разнитѣ фондове на сжщитѣ достигатъ до 1,400,000 лева. Общо на всичкитѣ тия кооперации е разрешенъ единъ кредитъ при Б. З. и К. банка отъ 7,200,000 лева, отъ сжщия кооперациитѣ сж използвали до 1933 год. 6,300,000 лева. Освенъ това въ нѣкои кооперации има ангажирани и влогове на свои членове, които общо достигатъ до 2,500,000 лева. Обикновено при една добра реколта, тѣзи 7 кооперации, преработватъ общо до 1,400,000 литри кооперативно вино, или общо въ винарскитѣ кооперации на областта се преработва $\frac{1}{14}$ до $\frac{1}{12}$ отъ всичкото грозде, добито въ сжщата. Въ тѣзи 7 кооперации е ангажиранъ и мобилизиранъ общо 13,600,000 лева, или кржгло 14 милиона лева капиталъ. И срѣдно за преработването на 1 литъръ вино въ кооперациитѣ се пада имобилизира отъ 8—12 лева капиталъ, вложенъ въ постройки, сждове, машини и пр. По-този начинъ само лихвитѣ на вложения капиталъ достигатъ отъ 80 стотинки до 1-20 лева за всѣки литъръ преработено вино. Отъ тѣзи данни е лесно да се разбере, че изобщо въ нашитѣ винарски кооперации е вложенъ много капиталъ, поради което тѣхното производство е претоварено съ голѣми лихви и общитѣ разходи за преработката на всѣки литъръ вино достигатъ отъ 1-20 често до 2 лева. Разбира се, при такива високи общи разходи и при днешното обезценяване на виното, винарскитѣ кооперации, не могатъ да бждатъ добре. Най-голѣмата грѣшка

на нашитѣ винарски кооперации, е, че тѣ сж ангажирали голѣми сръдства и капитали въ постройката на скъпи избени помѣщения, сждове и другъ инвентаръ. Отъ друга страна сжщитѣ кооперации сж използвали голѣми кредити съ скъпа лихва, което е увеличило общитѣ разходи и ги товари съ постоянни и голѣми разноски. При това, трѣбва да добавимъ, че общо взето всички наши винарски кооперации сж лошо организирани, нѣматъ една модерна, съвремена и съвършена преработка и използване на гроздовия продуктъ, поради което не винаги оправдаватъ своето предназначение. Кооперацията не значи, както обикновено у насъ се разбира, само сборъ на голѣми количества, това е погрѣшно. Събранитѣ голѣми количества, обезателно трѣбва да се организиратъ по новъ маниеръ, като сжщевременно измѣнятъ преработката и качеството на получения продуктъ. Освенъ това, нашитѣ кооперации, въ повечето случай нѣматъ едно съвременно и отговарящо на нуждитѣ винарско смѣтководство. Имайки предвидъ всичко това и следъ като накратко характеризирахме лозарството и изолираното частно и кооперативно винарство въ областта, ние ще се спремъ по-подробно на начина по който трѣбва да бждатъ организирани занаяпредъ винарскитѣ кооперации, за да могатъ сжщитѣ да отговарятъ на своето предназначение и нужда и най-важното да спомогнатъ за подобренieto и запазването на дребния лозарски поминѣкъ у насъ.

Ив. Георгиевъ

Производство и износъ на десертно грозде.

(Рефератъ четенъ на 24.II. т. г. въ XV лозарски конгресъ — София
(Продължение отъ кн. 3 и край).)

Не можемъ да се надѣваме на този пазаръ, освенъ при крайно низки цени на нашето грозде — 1 левъ на Димята и 4 лева на Афузъ-Али.

6. Белгия.

Капацитетъ 100 вагона и то Афузъ Али, при положението, че тѣхната реколта (въ парницитѣ) е слаба.

Цени добри. Да се внася тамъ най-доброкачественъ Афузъ-Али.

7. Англия.

Вносътъ неограниченъ. Мито 10% отъ стойността на внесеното грозде. Добъръ пазаръ и можемъ да пласираме количества наше грозде, при условие:

1. Да внасяме тамъ най-доброкачествено грозде Афузъ-Али.
2. Да калкулираме продажни, респ. покупни цени на килограмъ около 5 лева; при тѣзи цени, бихме измѣстили испанското грозде отчасти и

3. Уреждане на транспорта: да се поставят на разположение достатъчно число вагони .О.

Голѣмъ пазаръ на Афузъ-Али. Изисква, обаче, правилно разрешение на транспортния въпросъ и понижение въ цената на нашия Афузъ къмъ 4—5 лв. килограма, т. е. приближаването къмъ цената на испанското грозде.

8. Египетъ.

Може да се разчита на вносъ на 4—5 вагона седмично, само при набавяне на хладилни параходи за английския пазаръ, които да разтоварватъ въ Египетъ частъ отъ гроздето, споредъ нуждитъ на момента.

Отъ направения разборъ се заключава, че на първо време можемъ да се надѣваме на едно увеличение износа ни съ 10 милиона кгр. равно на 30 милиона килограма

Като се иматъ предвидъ изтъкнатитъ пазарни възможности въ главнитъ вносителки на грозде въ Европа, за да се работи системно и безъ рискъ на несполуки и загуби, наложително е да се координира производството на десертни грозда у насъ съ възможноститъ за тѣхния пласментъ на чуждитъ пазари, като същевременно се взематъ мѣрки, за да се намалятъ производственитъ разноски, а отъ тамъ и покупната и пласментни цени.

При разбора на пазаритъ, ние видѣхме действително, че за да може българското грозде да продължи измѣстването на чуждитъ грозда на международнитъ пазари, трѣбва неговитъ пласиментни цени да слѣзатъ къмъ 5 лв за Афузъ Али и къмъ 3 лева за Димятъ.

Да видимъ на какви количества възлиза производството на десертни грозда у насъ.

Споредъ сведенията, събрани въ Министерството на народното стопанство чрезъ агрономствата въ страната, въ края на 1933 година въ нашата страна площта, заета съ лозя възлиза крѣгло къмъ 1 милионъ декари, отъ които

1) Десертни:

а) Афузъ-Али	41,346 дек.
б) Димятъ	75,784 „
в) Други	17,603 „

Всичко декари . 134,732 . 134 733 дек.

2) Винени: 860,070 „

Общо . . . 994,803 „

До 1931 година вкл. въ страната е имало засадена съ Афузъ Али площъ 21,575 декари, а съ Димятъ — 60,000 хиляди дкари. Точно тѣзи площи ще влѣзатъ въ редовно производство презъ настоящата година. При срѣдно производство отъ 600 кгр. на декаръ, презъ 1935 година можемъ да се надѣваме на една реколта на десертни грозда за износъ къмъ 40 милиона кило-

грами. Това производство ежегодно ще се увеличава, за да достигне, къмъ 1937 год. на около 70 милиона килограма, изчислено върху базата на засадената площъ презъ 1933 година.

А отъ 1933 год. насамъ площъта на десертнитъ экспортни лозя прогресивно се увеличава, съ тенденция следъ 1937 г. да догонимъ въ късо време едно производство на грозде само за износъ къмъ 100 милиона килограма.

А пазарнитъ възможности, доколкото сега може да се предвиди, сж ограничени.

Ето защо, въ основата на всички мѣроприятия на държавата, съ огледъ за стабилизирането на нашия гроздоизносъ, трѣбва да легнатъ две положения:

1) Забрана да се засажда Афузъ-Али въ неподходящи мѣстности и

2. Поевтиняване на гроздето, чрезъ разумни общи усилия, за да засилимъ неговата конкурентноспособностъ.

Само така можемъ да осигуримъ едно висококачествено производство, което да измѣства, съ относително низкитъ си цени, гроздата на другитъ лозарски страни въ международнитъ пазари.

Посоченитъ две належащи мѣроприятия, допълнени съ:

1) Ефикасния контролъ, който се упражнява отъ 3 години насамъ отъ земледѣлското отдѣление при Министерството на народното стопанство.

2) Съ бързо уреждане на транспорта и

3) Съ отдаване необходимото внимание отъ страна на мѣродавнитъ мѣста и лица на гроздето при уреждане на търговскитъ договори и споразумения и при нагаждане на девизната политика на Българската народна банка, ще дадатъ безспорно добри резултати и ще подсилятъ възхода на нашия гроздоизносъ.

Нека не се забравя, че, поради острата икономическа криза, консумацията на гроздето не прогресира, както въ близкото минало. Цифровитъ данни и диаграмитъ, които разгледахме днесъ, показватъ, че вносътъ на гроздето е въ застой.

Изхождайки отъ тази констатация, при тенденцията да разширяваме нашия гроздоизносъ, ние трѣбва да разберемъ, че това ще можемъ да постигнемъ главно ако изпълнимъ дветъ условия:

1) Високо качество на нашитъ грозда и

2) Низки покупни цени на сжщитъ.

Ето защо, азъ поддържамъ, че дѣлото на нашия гроздоизносъ лежи почти изключително въ ржцетъ на българскитъ лозари, които трѣбва все повече и повече да се усъвършенствуватъ, за да произвеждатъ *хубаво грозде и ефтино грозде.*

Проф. Н. Недѣлчевъ

Бждащитѣ насоки на лозарството и винарството въ България.

Рефератъ, четенъ на XV лозарски конгресъ въ София
(Продължение отъ кн. 3).

Спиртовиятъ въпросъ представлява за насъ и другъ голѣмъ интересъ. Много пжти е изтъквано, че дестилацията е единъ отдушникъ за винарството. Човѣкъ не може да застави лозата да ражда еднакво всѣка година; има климатически условия, на които той не е господаръ. Докато реколтата варира споредъ годинитѣ въ голѣми граници, консумацията се поддържа горе долу на едно ниво. Въ известни случаи, при голѣми реколти, се явява излишекъ отъ вино, което причинява по-голѣми или по малки винарски кризи, вследствие задрѣстването на пазаря. Винениятъ пазаръ у насъ, както ще изтъкна по-нататѣкъ, е затворенъ. За сега той не може да разчита на износъ. Нашето винарство може да бжде оприличено на една парна машина. Както всѣка парна машина е снабдена съ регулатори и отдушници, съ които машиниста манипулира, за да я държи въ порядѣкъ, така и нашето лозарство и винарство иматъ нужда отъ единъ добъръ ръководителъ, който да го направлява и при затруднения да пуска въ ходъ различни регулатори и отдушници, а такива ни липсватъ. Въмѣсто това, лозаритѣ до сега сж били оставяни често да се пържатъ въ собственото си масло и грижата за нареждане на работитѣ се е предоставяла на времето, разбира се, съ грамадни жертви за тѣхна смѣтка.

Днесъ положението въ лозарството е такова, че трѣбва да се прибѣгне до най-разнородни мѣрки за да се спаси лозаря отъ бедственото положение. Дестилацията на частъ отъ вината е най-ефикасната въ случая мѣрка. Къмъ нея прибѣгватъ въ другитѣ винарски страни, като Франция, Унгария и пр., за регулиране на винения пазаръ.

Несведущи хора често ни правятъ упреци, че не сме били способни да приготвимъ хубави типови вина за износъ и че ако сме подобрѣли качеството на нашитѣ вина и сме се организирали, щѣли сме да можемъ да изнесемъ излишното вино и да рѣзрешимъ винарската криза. Износътъ на вино презъ минатитѣ години, когато виненото производство въ Европа бѣше по-малко и благосѣстоянието на народитѣ по-добро, е представлявало действително известенъ интересъ. Днесъ, износътъ на обикновени вина означава чиста загуба за стопанството. Презъ последнитѣ нѣколко години, износътъ на вино е намалялъ значително; за Испания, отъ 1928 год. до 1932 год. намалението е 67%, за Франция то е 48% и за Гърция — 70%. Гърция изнася днесъ вино, макаръ съ загуба, за да печели отъ стафидитѣ, тъй като виното и стафидитѣ тамъ се приготвяватъ отъ единъ и сщъ сортъ грозде. Понеже Гърция има единъ видъ монопола на стафидовия пазаръ, за да запази високи цени на стафидитѣ, обръща

часть отъ гроздето въ вино и го продава на безценица. Днесъ всички лозарски страни страдатъ отъ свърхпроизводство на вино.

Разбира се, това не значи, че не трѣбва да работимъ за модернизиране на нашето винарство, за да го подобримъ главно въ качествено отношение. Държавата трѣбва да си изработи една ясно опредѣлена лозарска политика и да я следва неуклонно. Идеалътъ, къмъ който трѣбва да се стремимъ е да построимъ и обзаведемъ кооперативни изби, въ които да съберемъ гроздето на лозаритѣ и да го преработимъ въ доброкачествено вино. Това е почти постигнато въ Гърция, кждето лозята сж събрани въ известни райони и тази цель е била по-леко реализирана. У насъ, ако не всичкото грозде, по 60 до 70% ще може да бжде събрано въ обществени изби. Министерството на народното стопанство е изработило единъ много подробенъ планъ за постройка на бждащи кооперативни изби, който, ако бжде реализиранъ, ще снабди лозаритѣ въ страната, въ единъ периодъ отъ 5 години съ модерни винарски изби.

Въ този планъ не се визиратъ сега съществуващитѣ изби, които се намиратъ въ най-добритѣ лозарски райони, като Плѣвень, Сливень, Стара-Загора и др. Тѣзи изби, поради стечение обстоятелствата, скжпи строежи, спадане ценитѣ на винатъ и пр. се намиратъ въ много тежко положение, при това тѣ сж изиграли и ще играятъ за въ бждаще много голѣма роля за закрепването на винарството и следва да бждатъ и тѣ подпомогнати отъ държавата.

По отношение пласмента на виното въ оцетната индустрия нѣма повече какво да се желае. Днесъ винениятъ оцетъ, съ законъ, напълно е измѣстилъ спиртниятъ. Въ десетина оцетни фабрики въ страната се пласира годишно около 4 до 5 милиона литри вино. Количеството не е голѣмо, но все е отъ полза за лозарството.

Въ областта на безалкохолнитѣ продукти се направиха сериозни опити. Известно време си правихме илюзии, че въздържателитѣ ще бждатъ добри консуматори на нашитѣ безалкохолни продукти. Искахме да измѣстимъ отчасти лимонадитѣ, сайдеритѣ, бозата и др. подобни съ гроздовъ сокъ, като задъжихме всички бозаджийници, питиепродавници и кафенета да продаватъ гроздовъ сокъ. Този опитъ не даде очакванитѣ резултати. Вината е може би въ натриевия бензоатъ, съ който се приготвя гроздовия сокъ. Азъ мисля, обаче, че дори ако се приготвише пастьоризиранъ гроздовъ сокъ, консумацията му би била слаба, първо, защото ще бжде скжпъ и второ, защото гроздовиятъ сокъ нѣма качествата на разхладително питие. Бозаджиитѣ пакъ ще си продаватъ боза и лимонаденитѣ фабрики ще приготвятъ лимонада. Спомнямъ си, че презъ 1933 г. XIII. лозарски конгресъ взе резолюция да се обложи бозата, пивокваса и др. безалкохолни питиета съ акцизъ, но това не се възприе отъ правителството.

Съ сгжстения гроздовъ сокъ не сме по-добре, защото е по-скжпъ отъ захарта и целитѣ, за които може да бжде употреб-

бенъ сж много ограничени. Както и да е, по отношение това дебуше не бива да си правимъ голѣми илюзии и да разчитаме на единъ пласментъ, по-голѣмъ отъ 4—5 милиона литри мжстъ, която отива пакъ за алкохолното производство, главно въ пелина. Презъ 1932 год. е произведенъ 6 милиона литри гроздовъ сокъ, презъ 1933 г. — 10 милиона, обаче, презъ последната реколта производството е значително по-малко.

Остава износътъ на гроздето. Тамъ сме много добре и можемъ да се гордѣемъ съ постигнатото. Нашиятъ гроздоизносъ е една свѣтла страница въ развитието на българското лозарство. Понеже той ще бжде предметъ на специална сказка, не ще го разглеждамъ тукъ. По този случай искамъ само да ви прочета писаното отъ единъ квалифициранъ чужденецъ, директорътъ на Международното винарско бюро въ Парижъ, г-нъ Дуаршъ, въ бюлетина на сжщото бюро отъ м. януари т. г.: „България е страната, кждето консумацията на грозде е най-голѣма. Тя отдѣля голѣми грижи за отглеждането на подбрани сортове десертни грозда, главно Афузъ-Али и Димятъ, гроздето на които се ценятъ не само въ България, но и въ чужбина. *Напредѣкътъ на българскиятъ износъ на грозде е грамаденъ.* Презъ последната 1934 год., сж изнесени общо 21,200,000 кгр. десертно грозде, докато износа на Франция презъ сжщата година достига едва 5 милиона кгр. Производителитѣ сж направили чувствителенъ напредѣкъ въ отглеждането на гроздата; тѣ сж образували сдружения и мѣстни контролни комисии, които бдятъ за срогия подборъ на изнасяното въ чужбина грозде. Отъ друга страна, българската държава е взела всичкитѣ необходими мѣрки, за да осигури бързия превозъ, както въ България, така и по чуждитѣ желѣзници и да направи по-евтинъ транспорта. Най-после, износителятѣ сж усъвършенствували начина на опаковането, както и опаковката, което е отъ значение за запазване и увеличаване чуждестранната клиентела.

България е създавала на Черно море, при Варненския морски курортъ, гроздова станция за пропагандиране консумацията на грозде. Всички тия мѣрки могатъ да бждатъ взети за примѣръ отъ други страни, съ цель да се развие свѣтовната консумация на грозде“.

Това е мнението на чужденцитѣ за нашия износъ.

Повдига се въпросътъ, дали не е дошло време да се иска спирането на засажданията съ десертни грозда, главно съ Афузъ-Али. Правятъ се предвиждания, че това, което до сега е засадено е достатъчно да ни даде едно производство, за да задоволимъ оня максимумъ износъ отъ 30—40 милиона кгр. грозде, на който въ бждаще ще можемъ да разчитаме. Ако, следователно, продължаваме да засаждаме съ досегашния темпъ, ще надхвърлимъ възможноститѣ за износъ, следователно ще настѣпн едно голѣмо обезценяване на десертното грозде.

Г-да, на пръвъ погледъ, тѣзи опасения изглеждатъ оправдани, но не забравийте, че не сме само ние износители на гроз-

де, следователно, наивно е да се мисли, че ако ние спремъ да увеличаваме производството на десертно грозде, ценитѣ на международния пазаръ ще се покачатъ. Гроздовиятъ пазаръ на западъ е една арена, кждето се борятъ десетина страни износителки. Всѣка отъ тѣзи страни се стреми да произвежда по възможностъ най-доброкачествено грозде и да иска най-низки цени. На прогресъ може да разчита тази страна, която излъзе най-конкурентноспособна. Изключено е при ограничение на засажданията на десертни грозда ние да биемъ по качество и цени нашитѣ конкуренти, които не спятъ, а правятъ най-големъ усилия, за да се борятъ съ насъ, като съ опасни съперници. Не забравяйте, че Гърц-я, започнала да прави износъ на грозде презъ 1928 год., съ едно нищожно количество, презъ 1933 г. е надминала 4 милиона килограма. А тя изнася почти изключително Афузъ Али, както и ние, Г-да, ние сме се хванали вече на този международенъ мащъ и ще караме до край, докато проличи ясно до кжде ще спре нашата сила. Ето защо, това, което ни предстои въ тази посока, не е за спирането засажданията, а полагане всички грижи за да гарантираме максимумъ качество и най-низки производствени цени на десертното грозде, съ една дума регламентирани на това производство при най-подходящи условия.

Въ това отношение, отъ най-големъ полза е създаването въ износнитѣ гроздови райони, лозарски кооперации, по типа на тази въ Плѣвненъ, подъ името „Афузъ Али“, която преследва между другото задачитѣ, която изброихъ. Въ бъдаще, ще се наложи вѣроятно, да се изнесе за чужбина само частъ отъ произведеното десертно грозде и то най-хубавото. Това се практикува вече въ Испания. Тамъ износътъ се регулира отъ специаленъ законъ, който имамъ тукъ подъ ржка. Следователно, ако Испания подбира само единъ малъкъ процентъ десертно грозде за износъ отъ това, което произвежда, ние не можемъ да разчитаме на голѣмъ износъ, ако смѣтаме да ограничимъ производството си съ огледъ да изнасяме всичко, което произвеждаме.

Въпрѣки че по консумация на прѣсното грозде, споредъ чуждитѣ статистики. България държи първо мѣсто въ свѣта, трѣбва да се работи за още по-големъто увеличение на тази консумация. Гроздето трѣбва да стане истински националенъ плодъ и да не липсва отъ трапезата на българина презъ есенния сезонъ. Нѣщо повече, чрезъ подходящо съхранение, било въ специални съхранилища, било въ хладилни помѣщения, консумацията му може да бжде удължена съ още два до три месеци и по този начинъ, по-големъ количества отъ нашитѣ грозда да бждатъ употребени за ядене, вмѣсто да бждатъ обърнати въ вино, както сега става.

Тукъ ще се спра на още едно евентуално производство отъ лозята, което ще има тепърва да се създаде. То е приготвянето на стафиди за нуждитѣ на вътрешния пазаръ. За сега стафидитѣ се внасятъ отъ чужбина и понеже сж обложени съ високи мита, цената имъ въ България е на дребно 100 лв. еди-

ния килограмъ. Поради високата цена, консумацията имъ за сега е малка, но при по низки цени, може да се очаква повишена консумация и по този начинъ, нѣколко милиона килограма грозде ще попълнятъ тази нужда. Следъ подбиране на гроздето отъ сорта Афузъ Али за износъ, оставатъ още доста голѣми количества грозде съ по-дребни зърна; това шкарто може да бжде изсушено и да бжде по рационално използвано въ такъвъ видъ, отколкото ако бжде обърнато въ вино. Въ това направление сж направени опити, които сж дали насърчителни резултати. Ако се построятъ за целта специални сушилни, тъй като обикновенитѣ сушилни за плодове не сж пригодни, резултатитѣ ще бждатъ несравнено по-добри. Тази инициатива трѣбва да се подеме отъ лозарскитѣ кооперации или сдружения. За да се получатъ стафиди, подобни на тѣзи, които идватъ отъ чужбина, необходимо е да се разпространи културата на бѣлото грозде безъ семе — Султанина. Вмѣсто да се засаждатъ нови лозя съ този сортъ, може да се прибѣгне до преприсаждане на съществуващитѣ лозя съ винени сортове. Въпросниятъ сортъ при дълга рѣзитба, дава достатъчно грозде, обаче сушенето трѣбва обязательно въ сушилни, а не на открито, както това се практикува въ южнитѣ страни.

Отъ гореизложеното се вижда, че нашето лозарство се е развивало следъ филуксерната криза безъ планъ и система, спжавано отъ различни фискални закони, които сж го тласкали въ една или друга посока. Въ винарско отношение сме зле, защото винарството ни е дребно и прѣснато. Кооперативнитѣ изби, колкото ги има, сж създадени съ голѣми лишения и безъ достатъчно подкрепа отъ страна на държавата. Въ винарско отношение сме изпреварени отъ други страни, които сж организирали много добре, както своето винено производство, така сжщо и винения пазаръ. На свѣтовния виненъ пазаръ има излишъци отъ вина и безсмислено би било да ги увеличаваме.

Нашето лозарство, порастнало съ брѣзъ темпъ, брои вече надъ 1 милионъ декари лозя, съ сръдно годишно производство на вино, за последнитѣ нѣколко години, 140 милиона литри. Възможнитѣ дебушета за виното въ страната сж заети и нѣма повече мѣсто за разширяване. На износа на вина не може да се разчита, а и вътрешната консумация е затруднена, вследствие стѣсненото положение на населението.

По-горе препорѣчахъ, като единствена бърза мѣрка за облекчение винения пазаръ, превръщането на частъ отъ вината въ спиртъ.

По-важно е, обаче, да се посочатъ директивитѣ, по които да се движи въ бждаще нашето лозарство и винарство, за да не се дойде до провалянето му като поминѣкъ.

(Следва).

Д-ръ Ив. Маноловъ

Виното като храна отъ гледище на медицината и хигиената

(Рефератъ четенъ на XV лозарски конгресъ въ гр. София)

(Продължение отъ кн. 3).

Този интересенъ и отъ първостепенно значение въпросъ бѣше наново подетъ и преразрешенъ отъ ученитѣ — медици: Бинцъ, Ботланжръ, Албертони, Страсманъ и професоръ Хедонъ, знаменития физиологъ отъ Монтпелийския университетъ. Така сжщо, въ 1901 година прсфесоръ Chaveau, въ 1902 год. двама учени американци Atwater и Bénédict се занимаваха твърде усърдно съ тази проблема и всички тѣ констатираха, че алкохолътъ употребенъ въ умѣрена доза, представлява храна и предизвиква топлина въ организма, която не би могла да се получи при обикновено хранене, безъ алкохолъ.

Професоръ Armand Gautier твърди, че както маслото и захаръта, така сжщо алкохолътъ подпомага организма било при работа, било въ почивка, противъ изтощението, което настъпва вследствие всички житейски функций, но само при условие да бжде вземанъ въ умѣрено количество. Споредъ сжщия ученъ алкохолътъ представлява една истинска храна, ако не надминава дневната доза, 1 грамъ за 1 килограмъ живо тегло.

Многобройни опити и научни наблюдения сж показали, че алкохолътъ взема участие при храненето на организма и добре изгаря.

Единъ грамъ алкохолъ дава при своето изгаряне 7 калорий, 100 грама алкохолъ или 1 литъръ вино сж по калорий равни на 170 грама захаръ, 75 грама масло, на повече отъ 700 грама картофи, 800 грама говеждо месо и 270 грама хлѣбъ.

Cley, професоръ по физиология, въ своя учебникъ пише: алкохолътъ е изворъ на енергия за организма, такъвъ какъвто представляватъ въглехидратитѣ и мазнинитѣ. Въ малки дози алкохолътъ изгаря въ организма и дава известно количество топлина и тази топлина е необходима, както за мозъка, който мисли, така и за мускулитѣ, които работятъ. Алкохолътъ, употребенъ въ умѣрено количество е впрочемъ единъ производителъ на енергия, както и другитѣ хранителни продукти, които консумираме. Днесъ голѣма частъ учени възприематъ това становище.

При това установено е съ положителностъ, че алкохолътъ, съдържащъ се въ виното, действува по-малко брутално върху организма, отколкото сжщото количество употребено като дестилиранъ алкохолъ.

Знаменити учени — професори, като Richet, Bouchardat открито твърдятъ, че естественото вино употребено въ умѣрено количество, не предизвиква алкохолизъмъ и алкохолизма се срѣща най-вече при пиячитѣ на дестилирания алкохолъ.

Друга важна съставна частъ на виното и то въ значително количество, сж фосфатитѣ — калциевия, натриевия и магнезиевия фосфатъ,

Отъ всички минерали, фосфорътъ, следъ калция е една отъ най важнитѣ съставни части на организма. Той се срѣща въ значително количество при всички клетки и органи на животинското, и на растително царство.

И съ право професоръ Bouchardat твърди, че безъ фосфоръ е невъзможно образуването и съществуването на клетката.

Калциевия фосфатъ се намира и то въ една голѣма доза въ скелета на организма; натриевия фосфатъ се срѣща въ нашата нервна система и мозъкъ, магнезиевия фосфатъ се констатира въ мускулитѣ; желязния фосфатъ преобладава въ червенитѣ кръвни тѣлца на нашата кръвъ.

Употрѣбата на вино дава на организма едно значително количество фосфати, които сж твърде необходими и сж главна съставна частъ на организма, както вече казахме.

Сжщото е и съ желязото въ виното. Единъ литъръ вино съдържа отъ 8 милиграма до 5 сантиграма желязо. Като имаме предвидъ изследванията на професоръ Zarique, споредъ който се установява, че човѣкътъ приема обикновено за 24 часа отъ различнитѣ храни, при обикновено хранене, всичко на всичко около 0.15 грама желязо, то при такъвъ случай не бѣхме могли да пренебрегнемъ и виното като храна, която може да даде на организма едно значително количество желязо.

Твърде интереснитѣ изследвания на Bertrana, професоръ отъ Сорбоната, показаха значението на мангана за нашия организъмъ. Този елементъ, както опоменахме се съдържа сжщо въ виното. Танина — друга една важна съставна частъ на виното, чието добро действие при стомашно чревни разстройства и захарната болестъ е известно на всички лѣкари.

Въ последнитѣ години професоръ Armand Gautier доказа присъствието на йодъ въ червеното вино. Че и този елементъ сжщо играе една сжществена роля за правилнитѣ функции на нашия организъмъ е известно на всички лѣкари.

Миризмата на виното, дължаща се на миризливи — стерни материй, упражнява безъ съмнение, едно благотворно влияние върху стомашната акреция и на това обстоятелство се дължи действието на виното като възбудител и регулаторъ на апетита.

Споредъ много учени, умѣрената употребя на виното предизвиква при хората благотворна възбуда и улеснява храносмилането. Виното подкрепя твърде добре сърдцето, усилва кръвообръщението и мозъчната дейность.

Учени, като Martinet и Fissinger твърдятъ, че е по-голѣма вѣроятността да се достигне стогодишна възраст при една умѣрена употребя на вино. И не е чудно, гдето наблюдаваме твърде често, хора на 80—90 годишна възраст, които при редовна, умѣрена употребя на вино, се чувствуватъ още съвършено здрави. Знаменити учени-медици дори твърдятъ, че тѣзи, които умѣрено употребяватъ вино, тѣ носятъ палмовото клонче на дълголѣтието.

Legrand, известенъ ученъ твърди, че срѣдната продължителность на живота при алкохолицитѣ е 53 години, при въздър-

жатели 59 години, а при тѣзи, които пиятъ умѣрено вино срѣдната продължителностъ на живота достига до 63 години.

Явява съ въпросътъ, кое е количеството вино, което може да се употребѣи безъ да има опасностъ отъ алкохолизъмъ? И на този въпросъ ученитѣ се постараха още на времето да отговорятъ.

Общо е възприето, че 700 грама вино за 24 часа, при срѣдно тегло организмъ, може да се употребѣи, безъ да се явява каквато и да било минимална опасностъ отъ алкохолизъмъ. Разбира се, има люде, които не могатъ да понасятъ каквото и да било количество спиртни напитки, па дори и вино. На такива нѣма нужда да препоръчваме да пиятъ, но има и такива, които значително да надхвърлятъ това количество, безъ никаква особена вреда за организма.

На насъ лѣкаритѣ е известно отъ историята на медицината, че виното още отъ старо време е намирало приложение при лѣчението на нѣкои болести. Въ началото още на 19 вѣкъ голѣмитѣ учени-медици Laénec, Chomel, Petit, Pinel и английскитѣ прочути лѣкари Graves Stockes, Todd сж прилагали виното при лѣчението на старческата пневмония и противъ изтощението на организма, което се явява при дълго траещи болести, каквато е напримѣръ коремния тифусъ.

Въ 1856 година Geand Bernard, знаменитъ ученъ е констатиралъ, че виното въ малки количества възбужда стомашния сокъ и улеснява храносмилането. Прочутиятъ руски физиологъ Павловъ е повторилъ този опитъ въ института Смолни и е дошелъ до сжщитѣ резултати.

Албертъ Мартини, единъ отъ най-прочутитѣ лѣкари по стомашно-чревнитѣ заболявания пише въ своята книга, че хората съ стомашни болки и разстройства сж твърде склонни да употребяватъ дестилирани алкохолни пития, като ракия, конякъ, ликьоръ и други. За да ги предвардимъ отъ този навикъ, можемъ да имъ позволимъ да употребяватъ бѣло вино въ малки количества, разрежено съ вода.

Нека споменемъ още и за изследванията на професоръ Лоерер отъ Парижкия медицински факултетъ, върху действието на виното при жлъчната секреция т. е. отдѣлянето на жлъчката. Виното, споредъ този професоръ, поради това, че то съдържа въ малки количества алкохолъ и различни други органически киселини, е единъ отличенъ медикаментъ за чернодробнитѣ клетки, като улеснява отдѣлянето на жлъчката и предпазва организма отъ евентуални заболявания на черния дробъ и жлъчнитѣ пжтища.

Не трѣбва разбира се да забравяме, че виното може да бжде и отъ вреда за черния дробъ, ако съ употребява прекалено и безъ мѣрка. Тогава то руши черния дробъ и води до опасното заболяване — чернодробна цироза, болестъ, която се срѣща при алкохолицитѣ.

Доказано е, че виното е чисто отъ бактерий и най-вече отъ така нареченитѣ коли-бацили, които се срѣщатъ твърде често

въ водата и сж причина за нѣкои доста сериозни стомашно-чревни страдания.

Професоритѣ Пикъ и Сабрацесъ доказаха, че виното убива тифознитѣ бацили.

Много лѣкари съобщаватъ за доброто действие на виното при ленивостъ на стомаха и червата.

При заболявания на пикочнитѣ пѣтища, каквато е колибакилозата — едно доста сериозно страдание, умѣрената употреба на виното е дала отлични резултати.

Дълга е листата на знаменити учени медици, които макаръ да иматъ ясна прѣдстава за вредитѣ отъ алкохолизма, не отричатъ хигиеничното и медицинско значение на виното.

И така е, господа конгресисти, въобще въ живота. Всичко, което поддържа този животъ и служи за храна на организма, употребено неразумно и прекалено, може да вреди на живота и руши организма. Нѣма идеална храна, която да не вреди организма при каквито да било условия.

По въпросътъ за виното сжщо трѣбва да бждемъ на ясно, че една умѣрена употреба на вино указва благотворно влияние върху организма, въ това нѣма никакво съмнение. Най-важното пакъ остава да зависи отъ отдѣлната личностъ, отъ чиято воля зависи, да използва ли виното като една действително полезна прибавка къмъ обикновеното хранене, или пъкъ да прекали съ него и да причини само вреди и рушение на своя организъмъ.

Така, че ако искаме да бждемъ обективни, ние лѣкаритѣ, колкото и да сме противъ алкохола, не ще можемъ, специално виното да го отречемъ като храна и да го причислимъ къмъ ония чисто алкохолни напитки, на които отричаме каквито да било хранителни качества и смѣтаме като важни фактори за алкохолизма.

(Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

В. В. Стрибърни.

Листни въшки

Между многото животински неприятели по нашитѣ овощни дървета и други културни растения, като дини, пжпеша, рози, хризантеми и пр., сж и така нареченитѣ *листни въшки*. Тѣзи малки и нѣжни, обикновенно съ зеленъ, черенъ или сиво-пепелявъ цвѣтъ насѣкоми, образуватъ едно много богато на видове семейство отъ разряда на полукрилитѣ (Hemiptera). Тѣзи неприятели върлуватъ изъ нашитѣ градини презъ цѣлото лѣто и ние ги срѣщаме често въ голѣми маси, главно по върховетѣ на младитѣ и крѣпки лѣтораста. Повредата, която тѣ причиняватъ се състои въ това, че тѣ впити въ нѣжнитѣ растителни части, съ своитѣ устни органи изсмукватъ жизненитѣ сокове отъ тъканитѣ на растението и въ резултатъ на това се предизвиква едно ненор-

мално нарастване и деформиране на нападнатитѣ части — изкривяване на клончетата, сгърчване на листата, образуване на отоци и пр. Независимо отъ това, изпражненията на листнитѣ въшки съдържатъ голѣмо количество захарни вещества. Изпражненията се трупатъ по листата и клончетата и образуватъ така наречената *медова роса*. Тя запущва поритѣ на листата и сщевременно е една благоприятна срѣда за развитието на разни гъби, които образуватъ характерната болестъ чернилка по листата, които изглеждатъ като да сж посипани съ сажди. Покрититѣ съ този черенъ повлакъ листа не могатъ да изпълняватъ своитѣ функции правилно и растенията страдатъ.

Сладката течность привлича много насѣкоми, между които на първо мѣсто се явяватъ мравкитѣ и пчелитѣ. Мравкитѣ ядатъ това вещество не само отъ листата, но и направо отъ самитѣ въшки, които прекрасно умѣятъ да използватъ като дойни крави, но въ замѣна на това пѣкъ тѣ ги пазятъ отъ тѣхнитѣ естествени неприятели, като ларвитѣ на калинката, златосчицата и др. Движението на мравки по стеблата и клонитѣ на дадено растение е обикновенно признакъ за присѣтствието на листни въшки.

Опасността отъ листнитѣ въшки се крие въ тѣхната силна размножителна способность. Появилитѣ се въ началото на вегетационния периодъ първи въшки представляватъ отъ себе си безкрили женски, които се размножаватъ безъ оплодяване (партеногетично), като раждатъ 50 — 60 и повече живи малки или снасятъ яйца. Младото поколѣние следъ 8 — 10 — 15 дни е напълно развито, за да даде по сщия начинъ ново поколѣние. При това положение, въ течение на едно лѣто, може да имаме 10 — 15 генерации и потомството на нѣколко само десетки въшки — родоначалници, може да достигне астрономическо число. Между следващитѣ едни следъ други генерации, отъ време на време се явяватъ крилати индивиди, които съдействуватъ за разпространението на вида. Къмъ края на лѣтото се явяватъ напълно оформени мъжки и женски екземпляри. Следъ оплодяването женскитѣ снасятъ ограниченъ брой зимни яйца. Тѣ зимуватъ или още сжщата година се излюхватъ безкрили женски, родоначалници на бъдащитѣ поколѣния за идната година.

За борба съ листнитѣ въшки има много препарати. Най-голѣмо значение въ случая иматъ никотинозитѣ препарати за прѣскане. Най-простия отъ тѣхъ който всѣки може да си приготви е *тютюневата отвара*. Тя се приготвява отъ тютюнева фурда. Взема се 600—800 грама фурда и се на кисва за 2—3 дена въ 10 литра вода. Следъ това се вари 2—3 часа, прецежда се и получената бистра течность се разрѣдва въ 20—30 литри вода. Къмъ всичко това може да се прибави 50—100 гр. сапунъ и препаратъ е готовъ за прѣскане.

Въ последно време добро име си е извоювалъ препаратъ „Агриа“. Това е мѣстенъ патентованъ препаратъ на фирмата Радоеви — Агро-химическа индустрия — Пловдивъ, Парчевичъ 3.

Освенъ препаратъ Агриа други ефикасни препарати сж: Афидонъ, Морфабинъ, Агри-токсъ, Венетанъ и др. Последнитѣ че-

тири препарати нѣматъ тежката миризма на тютюнъ и затова, макаръ и по скъпи, сж за препорѣчване за борба съ листнитѣ въшки по цвѣтата и декоративнитѣ дървета и храсти въ домашнитѣ и общественни окрасни градини.

При прѣскането трѣбва да имаме предвидъ, че листнитѣ въшки се намиратъ винаги по долната частъ на листата. Борбата трѣбва да почне навреме, преди още листата да сж се навили и сгърчили. При това положение и при най внимателно прѣскане голѣма частъ отъ въшкитѣ не могатъ да бждатъ засегнати отъ препаратъ и оставатъ живи. Ако растенията сж помалки може да ги потапяме цѣли или отдѣлнитѣ клончета въ изброенитѣ препарати, начина на чието употребление е означено на опаковкитѣ имъ.

Прѣскането не бива да се върши при вѣтровито време и голѣма жегъ. Ако съ едно прѣскане не бждатъ унищожени, то трѣбва споредъ нуждата да се повтори и потрети въ промеждутци отъ 8—10 дни.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 128

17 май 1935 год.

СОФИЯ

До Господина

Министра на финанситѣ

ТУКЪ.

Многоуважаеми Господине Министре,

Режимътъ за извѣряване на ракиитѣ и продажната цена на последнитѣ, отъ което до голѣма степенъ зависи рентабилността на нашето лозарство, интересува твърде много българския лозаръ-производителъ.

Порѣди това и въ духа на резолюцията на петнадесетия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ и въ допълнение на устното ни изложение отъ 23 т. м., честъ ни е, Господине министре, да донесемъ до просвѣтеното Ви внимание следното :

Досегашното, макаръ и сравнително кратко приложение на наредбата-законъ за спирта и сливовата ракия, въ сила отъ 23 септемврий 1934 г., не даде очакванитѣ резултати въ фискално, стопанско и социално отношение.

Главнитѣ причини за това, по наша преценка, сж следнитѣ:

1. Извънредно късия периодъ отъ време за организиране на една такава сложна работа, каквато е приложението на единъ пълненъ монополенъ режимъ за производството на плодови ракии и плодови спиртъ и за търговия съ тѣхъ и то при инвестиране на незначителни материални сръдства за цельта отъ страна на държавата.

2. Непълния и дефектенъ наредба-законъ, който неорганизира производството на ракии, който не организира търговията съ тяхъ, изхвърля отъ пазаря гроздовата ракия и съ противоречията си прави невъзможно приложението на сжция.

3. Сравнително високитъ продажни цени на плодовиъ спиртъ и сливовата ракия.

4. Сведената до минимумъ консумативна способностъ на населението.

За постигане на по-добри резултати отъ сегашната монополна система на спирта и плодовиъ ракии, Българскиятъ лозарски съюзъ си позволява да препоръча следното:

1. Съответна служба или една специална комисия още отъ сега да започне една сериозна работа за организиране на ракиджийницитъ по начинъ, че контрабандата да бжде премахната или най-малко ограничена до възможния минимумъ, безъ да се отекаватъ много производителитъ.

2. Да се намали още сега продажната цена на плодовиъ ракии и спирта, която да не надвишава 60 ст. на алкохоленъ градусъ. Намалението да бжде до 1 октомври т. г. — до началото на новата реколта, до когато ще се пласира едно значително количество. Останалото ще е отъ реализираната печалба. До тогава да се изплатятъ и всички ракии, добити отъ материали отъ 1934 година.

3. Да се допусне на пазара гроздовата ракия, а на производителитъ да се оставя за домашно употребление по 30 — 40 литри на домакинство.

4. Да се поощри износа на гроздето и виното, на прѣсни и сушени сливи и производството на мармаладъ за вътрешна консумация и за износъ.

За ракия да се изповзуватъ само отпадъцитъ.

6. Да се създаде наредба-законъ за ограничаване и регламентиране на лозовитъ и овощни насаждения. Проектъ за цельта, Съюзътъ ни е депозиралъ преди известно време въ Министерството на народното стопанство.

6. Производството на спиртъ да става само отъ плодови ракии въ спиртоварници при контенгиентиране.

7. Известенъ процентъ отъ постъпленията отъ облога на плодовиъ ракии и на спиртъ да се употребѣи за прокарване на горепрепоръчанитъ мѣроприятия — износъ на вино, на грозде, на сливи, както и да позволи на държавата да интервенира въ подържането ценитъ на плодовиъ ракии.

8. Съответната фискална администрация да се реорганизира така, че да бжде по-гъвкава и експедитивна.

Приемете, Господине министри, увѣренията [ни въ отличнитъ ни къмъ Васъ почитания.

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретаръ:

Д. Бъчваровъ.

Председателъ:

Ив. П. Бързаконъ.

ОТЧЕТЪ

отъ управителния съветъ на Кооперативната централа
на лозаритѣ въ България за дейността му
презъ 1934 година.

Основаване и цели.

Почитаеми Господа,

Основаването на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България се наложи отъ твърде голѣмата и съзната вече нужда отъ материална самопомощъ.

Стойността на ежегодно нужднитѣ материали, като синь камъкъ, варъ, рафия, тель, колци, лози и пр. и пр. уреди и машини надвишава 120 милиона лева, а тази на произвежданото срѣдно годишно грозде — единъ милиардъ лева.

Материалитѣ, като изключимъ частъ отъ посадочния лозовъ материалъ, уредитѣ и машинитѣ, лозарьтъ си доставя чрезъ частни търговци и сдружения съ свои собствени търговски цели на сравнително високи цени.

Отъ друга страна, частъ отъ лозаритѣ сж и винари — тѣ сами всѣкой по свой начинъ приготвятъ вино отъ добитото грозде. Другата частъ, поради липса на помѣщения и сждове, сж принудени да продаватъ гроздето си презъ гроздоберъ на кръчмари и сравнително малкото уредени складове и то на безценица.

Преработваното въ кооперативнитѣ изби грозде съставлява единъ незначителенъ процентъ.

При тази анархия въ винопроизводството и винения пазаръ не можемъ да имаме и да очакваме едно рационализиране на нашето винарство, добиването на ония качествени вина, които превъзходната първична материя позволява. Не може да се очаква единъ по лесенъ пласиментъ на вината на задоволителни за производителя — лозарь цена.

Презъ нормалнитѣ въ стопанско-икономическо отношение години, когато гроздето и гроздовитѣ произведения се заплащаха на по-добра цена, лозарьтъ, както изобщо всички земеделски стопани, бѣше доволенъ отъ получаваната отъ стопанството си рента и не обръщаше внимание дали даденъ материалъ купува съ 1—2 или 5 лв. по-скъпо, отколкото трѣбва, или че продава гроздето и виното по цена по-ниска, отколкото би могълъ да получи.

„Има за менъ, нека и други спечелятъ повече“. Така той разсждаваше.

При задълбочилата се и тъй голѣма криза, която нашиятъ стопанинъ лозаръ преживява, заедно съ цѣлия български народъ, при ежегоднитѣ загуби, които търпи отъ лозята си, той вече не може и не бива да бжде тъй нехаенъ къмъ собственитѣ си интереси. Той е заставенъ да подири начини за поевтиняване на производството, за рационализиране на винарството, за регу-

лиране на пазара съ максимумъ за себе си облаги. Иначе той е загубенъ като лозаръ.

Нѣколкото опити за обща доставка на най необходимитѣ за лозаря материали, направени отъ Българскитѣ лозарски сѣюзъ, показаха твърде нагледно, какво при съзнание и общи усилия може да се постигне голѣма икономия въ разходите за нуждитѣ на лозарството материали и следователно да се допринесе значително за поевтиняване на производството.

Но Българскитѣ лозарски сѣюзъ е една професионална организация, която по форма не може да представлява центъръ за икономическото обединение на лозаритѣ. Неговитѣ цели и сръдства сж насочени къмъ културното повдигане на лозарското население, къмъ обективното проучване нуждитѣ на нашето лозарство и винарство и излагането имъ предъ мѣродавни и други фактори, къмъ отстояване интереситѣ на лозарското сѣсловие въ страната.

Тогава се пороли идеята за основаване на нова лозарска организация на чисто материално-икономическа основа. Породи се въ управата на Българскитѣ лозарски сѣюзъ, въ която нуждитѣ и неволитѣ на лозаря се съсрѣдоточаваха като лжчи въ фокусъ и бѣше проагитирана въ надвечерието на XIII редовенъ лозарски конгресъ.

Спомняте си, г. г. делегати и членове, когато на 23. II. 1933 год. следъ закриване на конгреса, сравнително малкъ брой лозари, представители на лозарски дружества и кооперации или действующи отъ свое име, се събраха на учредително събрание. Съ пълно съзнание за значението на великото дѣло, на което се поставя началото съ подобающа сериозност и разумни разсждения изработения уставъ на кооперативната централа на лозаритѣ въ България се прие съ малки измѣнения.

На всички Ви сж известни целитѣ, които сдружението ни си задава и сръдствата съ които ще си служи за постигането имъ. На кратко тѣ се изразяватъ въ следното:

1. Чрезъ взаимна подкрепа, чрезъ материална самопомощъ, чрезъ духовно единение и братска обичъ, българскитѣ лозари да доставятъ всички ония машини, орждия, материали и препарати, отъ които се нуждае лозарското стопанство.

Въ случая сдружението ни се явява единъ видъ като потребителна кооперация. Отъ тукъ започва и неговата дейностъ.

2. Централата да се намѣси активно и непосредствено въ събирането и пласимента на гроздето и гроздовитѣ произведения на мѣстния и чуждитѣ пазари съ тенденция да обхване за въ бъдеще цѣлия пласиментъ на продуктитѣ на нашето лозарство, за да може да налага цени и условия.

Това може да стане, когато кооперативния духъ вникне въ съзнанието на масата лозари, когато самосъзнанието се внедри дълбоко въ душата имъ и когато не останатъ лозари внѣ отъ нашата организация.

3. Да обхване цѣлата преработка на гроздето въ вино и

други продукти, като си служи съ най-усъвършенствувани начини и сръдства, за да усъвършенствува производството въ всѣко отношение.

За постигане на това сж нуждни между другото и твърде голѣми материални сръдства, помощта и съдействието на държавата.

За резултатното осъществяване пѣкъ на всички тия цели, е необходимо нужно преданностъ къмъ дѣлото и компетенция. Само лозарското съсловие може да даде и едното и другото, защото има добъръ запасъ отъ сили и защото е непосредствено заинтересувано.

Известно Ви е, Господа, колко усилия се употребиха и колко енергия се изхаби до като организацията се легализира и добие право на съществуване.

Едва на 5 мартъ миналата година Софийския окръженъ съдъ съ опредѣление № 513 утвърди устава на сдружението ни и на 17 с. м. се публикува въ Държавенъ вестникъ, брой 282.

Управление и съставъ.

Избрания въ учредителното заседание управителенъ съветъ на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България имаше следния съставъ:

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ, подпредседателъ: Мих. Иванчевъ, секретаръ: Д. Бъчваровъ, членъ делегатъ: Гав. Костовъ и членове: Д. Бървовъ, Ив. Джелеповъ, Кр. Наневъ, Ив. Машаловъ, Т. Алтъновъ, Т. Байчевъ, В. Дончевъ, Р. Панайотовъ, Мих. Карапановъ, К. Нефтяновъ и П. Монева.

Последния си подаде оставката и биде замѣненъ съ първия по редъ отъ запаснитѣ членове г. Т. Икономовъ (ал. 3 на чл. 41).

Г. г. К. Нефтяновъ и Мих. Карапановъ, поради неуредено членуване къмъ централата трѣбваше да излѣзатъ отъ управителния съветъ.

Управителниятъ съветъ имѣ първото си заседание презъ отчетната година на 6 мартъ, а до края на годината други три заседания.

Текущитѣ работи на сдружението сж ръководени отъ постоянното присѣствие въ съставъ председателя, подпредседателя, членъ делегата и секретаря.

То е имало презъ годината (29) двадесетъ и деветъ заседания.]

Контроленъ съветъ.

Контролниятъ съветъ се състоеше отъ Н. Хр. Мънковъ — председателъ, П. Н. Антоновъ — секретаръ, Г. К. Червенковъ — членъ.

Той е ималъ презъ годината три заседания и е извършилъ два пжти провѣрка на книгитѣ, касата и смѣткитѣ на сдружението.

(Следва).

Положението на пазаря.

Чужбина.

Австрия. Продажбата на вината е доста намалена, защото запаситѣ на производителитѣ сж на изчерпване. По тази причина последнитѣ искатъ едно значително повишение. Изгледитѣ за новата реколта сж благоприятни. Паднала е градушка, но въ много малки райони.

Унгария. Тукъ сщо има едно въздържане и твърди цени. Износа на вина престана, понеже бъдещата реколта не вдъхва довѣрие, че ще бжде голѣма, а при това по настоящемъ се чувствува голѣма нужда отъ вина.

Югославия. Пролѣтнитѣ слани сж нанесли повреди по лозята отъ 20 до 30% въ района на Мариборъ, но въ нѣкои мѣста повредитѣ възлизатъ до 90%. Продажната цена на виното въ цѣлата страна показва едно увеличение.

Италия. Изгледитѣ за новата реколта сж добри. Лозитѣ отдавна почнаха да цвѣтятъ. Пазаря показва твърди цени.

Испания. Поради многото дъждове, времето се захлади и тази година вегетацията закъснѣ. До 28 май лозата още не е почнала да цвѣти.

Франция. Поради дъждоветѣ имаше доста слани, но повредитѣ не сж отъ значение да намалятъ значително реколтата. Поради многото бури има голѣма вѣроятностъ да се появи пероноспората, но до днесъ нѣма още никакви петна. Положението на външния пазаръ е много неясно, защото има много неизвестности: голѣмъ запасъ отъ миналата година, добри изгледи за една добра реколта. При все това ценитѣ на вината сж твърди, съ едно слабо покачване.

България.

По причина на студеното време вегетацията на лозата закъснѣ, но поради настъпилитѣ напоследѣкъ верещини, лозитѣ се развиватъ доста добре и вегетацията е съ 15 дни въ закъснение отъ миналата година. Падналитѣ градушки въ нѣкои мѣста нанесоха голѣми повреди, но не сж засегнали голѣма площъ.

Цвѣтението на лозитѣ започна на 28 май. Пероноспората се появи доста рано — на 26 май имаше вече бѣли петна въ много ограничени размѣри. На 28 май се намираха вече доста маслени петна. Заразяването вѣроятно е станало на 18 и 19 май — два последователни дъждовни дни.

Изгледитѣ за новата реколта сж добри. Афузъ-Али има повече отъ достатъчно чепки. Въ Плѣвень лозаритѣ полагатъ голѣми грижи. Лозята сж вече изфилизени и се прѣскатъ вече втори пѣтъ.

Пазаря на вината напоследѣкъ стана по-оживенъ. Цената на виното се покачи на 3'50—5 лева за северна България, а за южна България се движи отъ 5 до 6'50 лв. литъра.

Вноса на грозде въ Чехославия.

Чехославия може да бжде единъ постояненъ и значителенъ консуматоръ на нашето грозде и различни овощия. Като се взематъ предъ видъ изискванията на пазаря, общата консумация, износа презъ последнитѣ години за всѣки отдѣленъ видъ овощия трѣбва да се изтъкне следното:

Десертни грозда:

Въ Словенски и Подкарпатска Русия има значително производство на обикновенни грозда, които по качество и изгледъ далече не могатъ да се сравняватъ съ нашитѣ експортни сортове, обаче, поради своята ниска цена (понеже сж запазени спрѣмо чуждата конкуренция

съ вносно мито) намиратъ широкъ пласиментъ въ прѣсно състояние въ цѣлата страна.

Вследствие на това и вноса на десертни грозда въ Чехославия не е много голѣмъ и се движи срѣдно надъ 2 милиона кгр. както следва:

1930 г. 3,246,400 кгр.	{	Югославия	695,500	кгр.
		Унгария	155,000	„
		Испания	440,000	„
		Италия	381,000	„
1931 г. 1,891,800 кгр.	{	България	32,200	„
		Югославия	796,900	„
		Испания	461,100	„
		Италия	177,000	„
1932 г. 1,628,700 кгр.	{	България	152,300	„
		Югославия	512,400	„
		България	301,100	„
		Гърция	296,600	„
1933 г. 2,410,300 кгр.	{	Италия	169,400	„
		Гърция	807,400	„
		България	400,700	„
		Испания	370,500	„
1934 г. 2,169,000 кгр. (за 11 месеци)	{	Югославия	320,600	„
		България	900,000	„
		Югославия, Гърция, Испания всѣка по около	300,000	кгр.

Значи при единъ срѣденъ вносъ въ Чехославия презъ последнитѣ години надъ 2 мил. кгр. нашия вносъ се е увеличилъ, както следва: за 1930 г. — 32,200 кгр. 1931 — 152,300 кгр. 1932 — 301,100 кгр. 1933 — 400,700 кгр. 1934 — г. (безъ 1 мѣсець) — 900,000 кгр.

Само за нѣколко години измѣстихме отъ тукашния пазаръ напълно Унгария и Италия, като оставатъ да ни конкуриратъ фактически само Югославия и Гърция, тъй като Испания внася само зимно грозде — Алмерия, което идва тука следъ декемврий.

Югославия предлага само сорта Смедеревка, подобенъ на нашия Димятъ, той въ никой случай при равни цени и условия не може да конкурира съ Афузъ-Али.

Гърция предлага главно Афузъ-Али, който по нищо не отстъпва на нашия, напротивъ често пжти бива по-едъръ и по привлекателенъ на видъ. Освенъ това Гърция може да изнася грозде презъ по-дълъгъ периодъ отъ време, което е едно не малко преимущество. Тѣхното грозде има, обаче, следния недостатъкъ, заради което избѣгватъ дребнитѣ прекупчици и пласьори.

Тъй като превоза отъ Гърция трае отъ 6 — 8 дни и се извършва съ хладилни вагони, то пристигналото грозде, изнесено на нормална температура не може да изтрае повече отъ 1 — 2 дни, тъй като умъртвенитѣ отъ студа клетки на люспитѣ почерняватъ и грозда загива.

При това положение имаме всички условия да разширимъ още повече нашия вносъ на грозде въ Чехия, стига само ценитѣ да сж поне отъ части примерени.

Трѣбва да се признае, че нашето грозде си извоюва вече много добро име на чехския пазаръ, благодарение на доброто си качество и изрядната опаковка.

Тъй като вноското мито за вносъ на грозде въ Чехославия е много голѣмо (къмъ 5 лева за кгр.) то цената му е обикновено недостатъчна за голѣмата маса отъ консуматори.

Общитѣ разноски — превозъ, комисионъ, мито, данѣци и пр. отъ Драгоманъ до Прага сж около 10 лв за кгр. Това е твърде много, за това трѣбва нашето правителство да намѣри начинъ за намаление на горнитѣ разноски, съ което ще се увеличи значително мѣстната консумация, а съ това и вноса.

При това положение срѣднитѣ нето цени, които реализираха ми-

налата година нашитѣ експортѣори франко Драгоманъ бѣха отъ 2'60—3 крони за Афузъ-Али и отъ 1'70—2 крони за Димята.

Не бѣха рѣдко случаиѣ, специално за Димята, когато поради претрупване на пазаря и не добре пристигнала стока се реализираха цени едва по 3—4 лева за килограмъ.

Главния дефектъ при износа на българското грозде за всички страни се състои въ това, че липсва организация на изпращанията и предлаганията на опредѣлени пазари. Тѣй като ценитѣ на даденъ пазаръ ежедневно се опредѣлятъ отъ предлаганията, то естествено е, че при прекомѣрно предлагане ценитѣ автоматически спадатъ. Не бѣха рѣдки случаиѣ когато въ Прага пристигаха по 8—10 вагона чуждо грозде, отъ които 5—6 отъ български произходъ, а пазаря може да погълне само половината. При такива положения имавме едно задрѣстване на пазаря съ излишна стока и неимовѣрно спадане на ценитѣ, а отъ това страдатъ не само експортѣоритѣ, а естествено и народното ни стопанство. Въ това направление трѣбва да се взематъ мѣрки отъ Министерството на народното стопанство, респ. Върховната контролна комисия, щото за въ бъдеще да имаме едно правилно разпредѣление — изпращанията на отдѣлнитѣ пазари да зависятъ отъ капацитета на последнитѣ, предлаганията на конкуренцията, ценитѣ и климатическитѣ условия.

На края нека напомнимъ, че за предпочитане е въ Чехия да се изпраща само Афузъ-Али, понеже има по-добра цена и сигуренъ плащментъ. Най-много може въ нѣкой вагонъ съ Афузъ Али да се поставятъ по 50—100 шайги Димята и 20—30 шайги Червена резекія. При подобна комбинация може да се пласиратъ и известни количества Димята и малко Червена резекія.

Инж. В. Чакъровъ — Прага.

Разхода на лозята

Плѣвенската Земледѣлско-стопанска дирекция е дала на Областното данѣчно управление, за ръководство при облагане на лозаритѣ съ данѣкъ върху дохода следнитѣ производствени разноски за единъ декарь лозе съ Афузъ Али, Димята и винени сортове:

При посаждане

	Афузъ-Али	Димята	Винени
1) Единъ декарь мѣсто	2000	2000	2000 лв.
2) За риголване	500	500	500 „
3) За прѣчки: 470 Афузъ-Али $\times$ 3 лева	1410	—	— „
540 Димята $\times$ 1'50 лева	—	810	— „
540 винени $\times$ 1'50 „	—	—	810 „
4) Насаждане 3 надници	85	85	85 „
5) Маркиране 1/2 надница	15	15	15 „
Всичко	4010	3410	3410 лв.

Разходи презъ първата година

6) Два пѣти разравяне за росни корени и червей отъ 1—2 надници на дек. по 20 лева	40	40	40 „
7) Четири копанета по 1 надница = 4 надници по 30 лева	120	120	120 „
8) Рѣсене 1 надница общо за презъ цѣлото лѣто $\times$ 50 лева	50	50	50 „
за докарване на едно буре вода	10	10	10 „
синь камѣкъ на 1 буре вода 1—2 кгр.	22	22	22 „
варъ 4 кгр. на едно буре вода	4	4	4 „
9) Рѣзѣтка и загрибане 1 надница $\times$ 40 лева	40	40	40 „
Всичко презъ 1-та год.	4296	3696	3696 лв.

Разходи презъ втората година.

10. Отгрибване 1 надница на декарь 30 лв.	30	30	30 лв.
11. Колчета само за 1 год. 448 броя по 0.50 = 222 лева следъ това употребени за горене	120	120	120 "
12. Забиване на колчетата 1 надница по 30 лв.	30	30	30 "
13. Копане 4 пкти по 1 надница по 30 лева	120	120	120 "
14. Вързване 3—2 пкти по 1 надница по 20 лв.	60	40	40 "
15. Рафия 1/2 кгр. за декарь	22	22	22 "
16. Ръсене най-малко 4 пкти презъ лътото по 1 буре на дек. приблизително 3 бурета За изпръскване на 3 бурета 1 1/2 над. по 50 лв. Синь камък за 3 бурета по 2 кгр. = 6 кгр. по 11 лв.	75	75	75 "
За докарване на 3 бурета вода по 10 лв.	30	30	30 "
Варъ за 3 бурета по 4 кгр. 12 кгр. по 1 лв.	12	12	12 "
17. Ръзитба 1 над. на дек. по 50 лв.	50	50	50 "
18. Загрибване 1 над. по 30 лв.	30	30	30 "
19. За оране на декарь по 20 лв.	20	20	— "
Всичко за II год.	4959	4339	4319 лв.

Разходи презъ третата година.

20. Отгрибване 1 дек. по 30 лв.; и 25 лв.	30	25	25 лв.
21. 20 директа за дек. по 20 лв. при трайность 10 години — амортизация за 1 год.	40	—	— "
22. Срѣдни тънки колове 100 бр. по 4 лв. = 400 при трайность 8 год. за амортизиране	50	—	— "
23. За димята и винени 512 колове по 1.50 при трайность 5 год. за амортизиране	—	160	160 "
24. За 85 кгр. тель за 1 дек. по 10.20 лв. 867 лв. при трайность 10 год. за амортизиране	87	—	— "
25. За обтежки 200 метра или 10 кгр. по 10.40 лв.	104	—	— "
26. За забиване на директитъ, срѣднитъ колове и опъване на тельта 4 над. по 35 лв.	140	—	— "
27. Ръсене 4 пкти презъ лътото X 1 буре на де- карь 4 бурета. За докарване на 4 бурета вода Синь камък за 4 бурета — 8 кгр. X 11.00 Варъ 16 кгр. X 1 лв. Ръсачи за 4 бурета 2 надници X 50 лв.	40 88 16 100	40 88 16 100	40 88 16 100 "
28. Вързване 4 пкти X 1 надница за Афуза и 3 пкти за Димята и виненото	100	75	75 "
29. Рафия за вързване 1 кгр. на декарь	40	40	40 "
30. Филизене 1 надница за декарь	40	40	40 "
31. Ръзитба, сваляне, изнасяне на лѣтораститъ, по- чистване на старата кора, заглаждане на ра- нитъ, мазане съ зеленъ камък и др.	80	60	60 "
32. За зеленъ камък 2 кгр. на декарь X 7 лв.	14	14	— "
33. Копане 4 пкти презъ лътото по 1 надн.	120	120	120 "
34. Загрибване 2 надници за Афузъ Али X 30 лв. и 1 надница за Димята и виненитъ	60	30	30 "
Всичко презъ III год.	6108	5147	5113 лв.

Разходи на декарь презъ една плододавна година.

35. Отгрибване за Афузъ Али — 2 над. X 30 лв. за Димята и виненитъ 1 надница	60	—	— лв.
36. Преопъване на тельта и ремонт. на коловетъ	40	30	30 "
37. Вързване на плоднитъ пръчки 1 надница	25	—	— "
38. Рафия за вързване на пръчките 1/4 кгр. на дек.	10	—	— "

39. Филизене 1 надн. на декарь Афузъ и $\frac{1}{2}$ за Димятъ и винени	30	15	15 „
40. За копане 5 надници $\times 30$ лв. и 4 = 30 лв.	150	120	120 „
41. Вързване 4 над. $\times 3$ и 2 $\times 30$	120	60	60 „
42. Ръсене 5 пжти листата и 2 пжти гроздето 10 бурета вода	100	50	50 „
43. Синь камъкъ за 10 бурета при Афузъ-Али 20 кгр. по 10 = 40 кгр.	208	104	104 „
44. Варъ 20 кгр. по 1 левъ	20	10	10 „
45. Ръсачи 5 надници и $2\frac{1}{2}$ надници	250	125	125 „
46. Рафия за вързване $1\frac{1}{2}$ кгр. и 1 кгр.	60	40	40 „
47. Подготовка на гроздето презъ време на зрѣенето—прореждане, обезлистяване и др. 3 над. при Афузъ-Али и 1 над. при Димятъ и виненитъ	75	25	25 „
48. Беритба при виненитъ на 1 дек.			100 „
Беритба при Афузъ-Али и Димятъ I беритба	30	30	— „
„ „ „ „ „ II „	30	30	— „
„ „ „ „ „ III „	30	—	— „
49. Ръзитба, сваляне и изнасяне на лѣтораститъ, почистване на старата кора и рамената, заглаждане на ранитъ и мазане съ зеленъ камъкъ и др. 3 над. 2 нед. и $1\frac{1}{2}$ надница	150	100	75 „
50. Зеленъ камъкъ $2\frac{1}{2}$ кгр. по 6 дв.	15	15	— „
51. Загрибане 4 надници по 30 лв. и 2 по 30 лв.	120	60	60 „
52. За оране на 1 декарь	20	20	— „
Всичко текущи минимални разходи	1543	864	844 лв.
53. Къмъ тази смѣтка да се прибави $\frac{1}{20}$ отъ стойността на 1 дек. лозе до плододаването	305	257	255 „
54. Амортизация на лозарския инвентаръ	100	50	50 „
55. За колиба на декарь	20	20	20 „
56. За подържане на колибата (год. ремонтъ)	20	20	80 „
57. Разноски за пазачъ и храната му на декарь	250	250	— „
58. За торене	200	100	100 „
Всичко производствени разноски	2438	1561	1289 лв.

Х Р О Н И К А.

Въ брой 109 отъ 17 май т. г. на „Държавенъ вестникъ“ е обнародвана следната наредба-законъ за допълнение на наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла:

Членъ единственъ. Следъ п. 7 на чл. 3 отъ наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла се прибавя следната

Забележка: Въ такъвъ случай притежателитъ на спиртни-тъ фабрики и спиртоварницитъ се снабдяватъ предварително съ 6 месеченъ патентъ, равенъ на годишния патентъ, предвиденъ по таблица втора къмъ закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата.

Шестмесечията се броятъ отъ 1 януарий и отъ 1 юлий на календарната година.

Настоящето влиза въ сила отъ 1 януарий 1935 година.

Съ тази наредба-законъ спиртоварницитъ не се освобождаватъ отъ патентъ за правоварене на спиртъ, както го изисква справедливостта и както е искано отъ последния лозарски конгресъ. Все пакъ

поправя се една несъобразност, споредъ която спиртоварниците, открити следъ закона за монопола, не се подвеждаха като спиртни фабрики, а като заведения за произвеждане на спиртни напитки и се облагаха съ патентъ по таблица четвърта отъ закона за акцизита. Патента въ случая е въ зависимостъ отъ мѣстонахождението на казана (на заведението) и на вмѣстимостта му. Казани съ 3 — 4 хиляди литра вмѣстимостъ, каквито си доставиха нѣкой кооперативни спиртоварници. За икономия на време и гориво, по таблица четвърта трѣбваше да заплатятъ една сума почти равна на уема отъ изваренитѣ презъ сезона ракии. Това пъкъ би значило явна и чувствителна загуба за спиртоварницата, която въ случая не е нищо друго, освенъ органъ на Дирекцията на монопола.

Не е справедливо шестмесечния патентъ, съ който по последната наредба-законъ се облагатъ спиртоварниците, да е въ размѣръ на едногодишния по таблица втора, но нека се надяваме, че тази несправедливостъ, както и други ще бждатъ премахнати и изобщо при едно скорошно преглеждане на закона за монопола на спирта, сливовата ракия и пр. той ще бжде измѣненъ, поправенъ и допълненъ така, че да стане единъ ефикасенъ стопански и фискаленъ законъ.

* * *

Министрътъ на финанситѣ г. М. Рясковъ на 23 май т. г. е приелъ една делегация отъ Българския лозарски съюзъ на чело на председателя на сщия г. Ив. П. Бързаковъ, която му е изложила становището си по:

1. Закона за монопола на спирта и сливовата ракия.
2. Пласимента на виното и бирата въ страната.
3. Недоборитѣ отъ акцизи и глоби.
4. Доставянето на синь камъкъ за нуждитѣ на лозаритѣ.

Г. Министрътъ е изслушалъ делегацията, приелъ е писменнитѣ изложения по нѣкои отъ горнитѣ въпроси, а по останалитѣ е поискалъ да му бждатъ представени такива на следния присѣстителенъ день.

Той е заявилъ, че всички тия въпроси представляватъ за него голѣмъ интересъ, ще ги проучи подробно и ще направи зависящото отъ него за по-бързото имъ и правилно разрешаване.

Четвърти международенъ конгресъ на лозата и виното. Четвъртиятъ международенъ конгресъ на лозата и виното ще се състои въ Лозана, отъ 26 до 31 августъ 1935 г. Той ще се председателствува отъ Ачербо, бившъ министръ на Народното стопанство въ Италия, председател на Международната лозарска комисия.

Първитѣ три дни ще бждатъ посветени на заседанията.

Следнитѣ въпроси сж поставени въ дневния редъ:

1. **Лозарство.** — Практическо, техническо и критично изследване на сортоветѣ грозда за вино и десертъ. Правила за следване, при тѣхния подборъ. — Критично изследване на грижитѣ по отглеждането. — Борба съ неприятелитѣ и болеститѣ по лозата. — Генетика.

Главни докладчици: г-да Марескалки (Италия); Русопулосъ (Гърция); Равазъ (Франция); Маршалъ (Франция); Силвестри (Италия); Виала (Франция); Петри (Италия); Гарсиа де Лосъ Салмонесъ (Испания).

2. **Винарство.** — Винарска техника и използването на отпадѣцитѣ. Опити съ концентриране на мъст и приготвяне на гроздовъ сокъ, извършени въ разни страни.

Главни докладчици: г-да Вантръ (Франция); Вестре-Артигасъ (Испания); Гаваресъ да Силва (Португалия); Бенвененъ (Швейцария); Клазенъ (Люксембургъ).

3. **Лозаро-винарска икономика.** — Научно и стопанско проучване на производствената стойностъ на гроздето, на превръщането на гроздето въ вино и на разпредѣлянето на гроздето и виното между консуматоритѣ.

Главни докладчици: г-да Бризи (Италия); Гарние (Франция); Гарсия де Босъ Салмонесъ (Испания); Пагани (Италия); Теодореско (Ромъния).

4 Организационна техника. Критично изследване на различните форми и техническата и стопанска организация на лозаритѣ.

Главенъ докладчикъ: г. Дунчесь (Германия).

5. Пропаганда: гроздолѣбниците, народните гроздови и винени празници. Тѣхните резултати.

Главни докладчици: г-дѣ Дуаршъ (Франция); Манго (Италия).

Главенъ докладчикъ на конгреса: Дуаршъ.

Предвидени сж лозарски екскурзии въ Швейцария.

Н. Н.

Монопола на спирта, сливовата ракия и др. — е отмѣненъ. Министерътъ на финанситѣ Г. Рясковъ на 2 юний е направилъ следните изявления: „Министерския съветъ реши и отмѣни монопола на спирта и сливовата ракия, като разгледа причините и целите по които е създаденъ, дойде до следното заключение:

Монополната система за спирта и ракиите не отговаря на нашите условия. Фискалните и стопански резултати сж обезкуражителни.

Производителитѣ не получаватъ цената на продукта си, която получаваха въ предмонополния режимъ. Държавата имъ взема стоката и поради липса на срѣдства и досега не е изплатила около половината иззети ракии. Даде се на консуматора да пие ракия долнокачественъ — разреденъ съ вода, спиртъ, докато населението отъ въкове бѣше свикнало да пие джиброва ракия, мастика, сливова.

Въобще съ замѣняването наведнѣжъ и безъ всѣкакъвъ преходъ на свободната система на ракиваренето съ тежката и неудобна система на монопола се накърниха най-болезнено, както интереситѣ, така и навицитѣ на народа ни, безъ добъръ резултатъ въ фискално и стопанско отношение.

Недоволството на производителитѣ се подсилваше и по следните причини:

1. Голѣмитѣ неудобства за производителитѣ, съ които е свързано изваряването на материалитѣ на ракия въ монополните ракиджийници, при което материалитѣ често пѣти сж били превозвани презъ нѣколко села отъ далечни разстояния и то въ най-лошото време на годината.

2. Голѣмия уемъ за изваряването на ракиитѣ отъ по 6 ст. на градусъ, въ сравнение съ незначителния уемъ на старата система.

3. Негудованието срещу притежателитѣ на ракиджийници и групирани казани все поради голѣмия уемъ. Ощетяването на производителитѣ отъ недобростъвѣстни ракиджии.

4. Ненавременното плащане на ракиитѣ отъ страна на монопола, поради липса на срѣдства и поради това че е свързано съ голѣми формалности.

5. Скъпата цена, на която производителя купува сливовата ракия — 76 лв. стоградусова или 30 лв. четиридесетградусовата, докато нему тя се плаща крѣгло по 9 лв. за литъръ.

Правителството, като имаше предвидъ всичко това реши да отмѣни монополната система и да я замѣни съ друга такава, по-свободна, отговаряща на битовитѣ условия у насъ. Тази система, добре проучена, ще се въведе постепенно и съ една последователностъ по такъвъ начинъ, че да не отива въ разрѣзъ съ интереситѣ на производителитѣ, безъ да има за държавата опасностъ, каквато тя носѣше при монополната система.

Това сж причинитѣ, поради които се отмѣни спиртниятъ монополъ.

Тарифьорски институтъ. Къмъ Соф. Тѣрг. Инд. Камара се основава тарифьорски институтъ, който ще има специалната задача да изчислява точно навлата по нашитѣ и чужди желѣзници, Дунава, Черно море, за всичкитѣ наши износни артикули и по този начинъ избави

нашия износител отъ непознаването на международнитѣ тарифи и неточна колкулация, която често влѣче следъ себе си загуби. Така напр. установено е, че само отъ разлика въ навлата презъ 1934 год. по износа на грозда, нац. стопанство е понесло една загуба отъ 30 мил. лв., които не биха били загубени, ако съществуваше създадения отъ Соф. Търг. Камара съ общо съдействие на останалитѣ камари тарифьорски институти.

Плѣзенскитѣ лозари по инициативата на лозарската кооперация „Афузъ-Али“ — Плѣвень, въведоха прибавяние на меласа въ бордолезовия разтворъ при прѣскане на лозята противъ пероноспората. Явна е ползата отъ меласата, която увеличава лепливостта на раствора, не се измива отъ дъждоветѣ, прави го по ефикасенъ и необгарятъ върховетѣ на „Афузъ-Али“. За меласа интересующитѣ се да се отнесатъ до Кооперативната централа на лозаритѣ — София.

Къмъ кн. 3 се прибавиха отдѣлно стр. 121 и 122 — статията „Повредитѣ по лозитѣ отъ пролѣтнитѣ слани“ отъ Б. Ив. Бѣлчевъ.

Изгѣзла е отъ печатъ брошурата „Борба противъ пероноспората (маната)“ отъ Ив. Добревъ. Издание на Държ. Лозаро-винарската опитна и контролна станция. Разпратена е безплатно изъ цѣлата страна.

Погрѣшно е казано въ кн. 1, че члена отъ управ. съветъ на Лозарския съюзъ Ив. Вардиновъ и члена отъ контролния съветъ Юрд. Пауновъ сж отъ с. Перушица. Тѣ и двамата сж отъ с. Брѣстовица, Пловдивско.

ПОПРАВКА. Допуснати сж въ кн. 3, въ статията на Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ следнитѣ грѣшки:

На стр. 88, редъ 12 отдолу: е изпусната мисълъ следъ думата пораженията. Да се чете . . . пораженията *на чернилката засягатъ оная именно частъ отъ подложката, която се открива* следъ 15 августъ . . .

На стр. 89, редъ 3 отгоре: 5. Главниятъ лозовъ материалъ да се чете: 5. *Гладкиятъ лозовъ материалъ* . . .

На сжщата стр. редъ 15 е изпусната следъ думата чернилката мисълъта: *до като материала добитъ отъ маточници по припекливи баирски мѣста, съхраненъ при равни условия е несправено по-устойчивъ на чернилката.* Гладкъ . . .

На стр. 90, втория редъ отгоре напечатано: съхраняване на лозитѣ презъ първия сезонъ . . . да се чете: *съхраняването на лозитѣ презъ мъртвия сезонъ и то главно презъ про-*

На сжщата стр. 3 редъ отдолу напечатано: сортирането още да се поливатъ хубаво . . . думата *поливатъ* да се чете *измиятъ*.

На стр. 91 предпоследния редъ отъ статията: *заливането на пѣска се разрешаватъ* . . . да се чете *разравятъ*.

Лозари, изплатете си абонамента чрезъ приложената въ книжка 2-ра вносна бележка.