

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 Bulgarien, Sofia — Bulgarien).
PLEWEN — Bulgarien.

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Следъ гроздобера—4; 2) Свѣтлина — Н. Хр. М.; 3) Четвъртъ вънъ кооперация „Гъмза“—Н. Хр. М.; 4) Какъ да организира правилното изпольз. на джибритъ—А. Б.; 5) Мърки за избѣгване чернитѣ петна по посад. материалъ—П. К.; 6) Правилна рѣзѣтка на лозата—А. Б.; 7) За контрола на посадоч. материалъ — П. К.; 8) Изв. практиката и новости; 9) Акцизенъ прегледъ; 10) Положението на пазаря; 11) Хроника.

Следъ гроздобера.

Реколтата на виненитѣ лозя тая година изненада всички съ голѣмото си количество и затова цената на гроздето въ нѣкои райони падна до 60 ст. кгр. Явна е загубата на лозаря, но въпрѣки това продължаватъ да се засаждатъ нови лозя. Разрешението и отпусканieto на безакцизна захаръ за засилване на ширата, въпрѣки че не е въ интересъ на лозарството, се даде късно и то само за нѣкои райони, безъ провѣрени данни за нуждата имъ отъ такава.

Съ брането и износа на десертнитѣ грозда почти се привършва, и въпрѣки голѣмата суша, износа ще надмине 6000 вагона, следва идущата година да очакваме 8—9000 вагона.

Колкото и да е радостно, че производството се увеличава ежегодно съ 50%, и че завладяваме нови пазари, като Лондонъ, съ надъ 600 вагона; толкозъ повече се налага една вѣрна приценка на бъдащитѣ възможности за пласментъ, защото не е изключена изненадата за близъкъ неуспѣхъ въ пласирането.

Налага се, паралелно съ увеличение на количеството, да подобряваме качеството и подсигуряваме транспорта и пласмента, иначе неминуемо ще се дойде до катастрофа.

Н. Хр. Мънковъ

Д-ръ Винар. у-ще — Плъвенъ.

Свѣтлина.

Радостта на лозаритѣ е голѣма. Въ възторгъ сж отъ вестѣта, че издържливия, соченъ и прекрасенъ нашъ Афузъ-Али проникна дори въ предѣлитѣ на далечнитѣ Скандинавски държави. Въ Великобритания той печели теренъ. Бързо и сигурно съ него ние измѣстваме отъ европейскитѣ пазари лозарски страни, отъ които сме възприели и учили новото лозарство. Обаче, колко бихме се заблудили, ако съ това широко и далечно проникване бихме помислили, че сме достигнали върха на съвършенството като лозари.

Познавамъ лозарски поселища, които още не сж въвели най-елементарнитѣ технически операции за качествено подобрене на производството. Филизенето, прореждането на гроздето, се практикуватъ само тукъ-таме изъ лозарскитѣ райони. Да не говоримъ за селекцията. По нея тепърва има да се работи. Ние още не сме установили точно кои вариетети отъ Афузъ-Али и Димятъ заслужаватъ широко разпространение. Нѣмаме маточни лозя отъ изпитани, подобрани европейски лози за присадници. Съ торенето на лозята сме много изостанали. Разчитаме още на дѣйствиетѣ сили на почвата. Връзката и съотношението на скотовѣдството съ лозарството не сж установени. Въ полето на лозарската практика стоятъ още много проблеми неразрешени. Следъ като наблюдаваме да стигнемъ възможния максимумъ съ производство на десертни грозда, наложително става о време да се постави на добра основа подбора и културата на виненитѣ такива. Кои винени сортове за разнитѣ райони трѣбва да препоръчаме, съ огледъ да се подготви материалъ за висококачествени вина? Кои ароматични сортове да разпространимъ, за да можемъ да излѣземъ постепенно съ бутилкови (Muskateleer) вина?

Едни задачи сж още неизяснени, а други, отдавна известни, чакатъ своето широко приложение.

Какво да кажемъ пъкъ за нашето винарство. Правятъ се голѣми усилия дя се подобри то чрезъ построяване на голѣми винарски изби, чрезъ въвеждане на модерни технически приѣми, селекционирани ферменти и пр. но, можемъ ли да кажемъ, че по единъ удовлетворителенъ начинъ се винарствува въ нашата страна?

Широки, много широки хоризонти стоятъ неразкрити за насъ и въ областѣта на нашето градинарство.

Овощарството и зеленчарството ни е въ възходъ. Правятъ се сигурни стѣпки напредъ и тъкмо сега се разкрива широко поле за работа, еднакво за практика-собственикъ, за ръководителя-общественикъ и държавнитѣ органи. Какво е декоративното ни градинарство?

Така много възпѣваната наша природа ни открива дивни прелести; земята ни е богата и пребогата на минерални извори, но какво сме вложили за разхубавяването на нашитѣ курорти и за отбелязване, че страната ни се обитава отъ едно културно и съ добъръ естетически вкусъ племе?

Видѣхъ прославенъ курортъ, съ европейска известностъ, посещаванъ отъ чужденци, както се казва, отъ оня край на свѣта, а околността дива, озжбена като за присмѣхъ, буренясала. Вили и ресторанти кокетни, а по тѣхъ надписи: „природа“, „първа природа“, „втора природа“, „трета природа“, съ което наистина се подчертава, че тѣнатъ въ околността, каквато природата е могла да сервира. Вила „Швейцария“, шиказна, величествена. Предъ нея се откриватъ въ далечината чаровни гледки, по-хубави и омайни, дори отъ швейцарскитѣ, но да не сте смѣяли да сведете погледа си къмъ близката околността. О, тамъ е ужасно, пущинакъ, дивотия... „природа“!

Прибѣгва тамъ презъ пролѣтѣта вешъ градинарь отъ съседенъ другъ курортъ, посажда цвѣтя, но нали на затворници се повѣрва гледането имъ, въ единъ прекрасенъ день хубавитѣ цвѣтя се поливатъ съ гореща банска вода и ето ви... чисто нашенска картина!

Само въ по-голѣмитѣ градове и въ 2—3 курортни мѣста благоукасатa е повѣрена въ ржцетѣ на специалисти-градинари. Ако река да назова съ имената имъ бихъ могълъ да изброя множество наши дилетантски уреждани и благоукасявани курорти. Но да надникнемъ въ голѣмитѣ села и градове. Бетонова плочка — „Дансингъ“, вече въ много села, а наоколо? ... магарешки бодилъ!

Съ благоустройството си отидохме въ последно време твърде напредъ. По села и градове се издигатъ кокетни училищни и др. обществени сгради, а около тѣхъ? Тамъ още зѣятъ трапове обрасли съ бѣзакъ и бурени. Зв единъ постояненъ градинарь срѣдства нѣмало!

Просвѣтени дейци ни трѣбватъ въ областѣта на лозарството, винарството и градинарството.

Това трѣбва да се съзнае най-сетне и да се разбере, че всѣко нѣщо си иска майстора или, както нѣмцитѣ се изразяватъ, *Jeder bleibe bei seinem Leisten*.

И тукъ е необходимо да се издигне въ култъ компетентността. Школувани и вещи винари въ винарскитѣ изби, просвѣтени лозари собственици, обучени градинари въ нашитѣ курорти, въ селскитѣ и градски градини сж необходими.

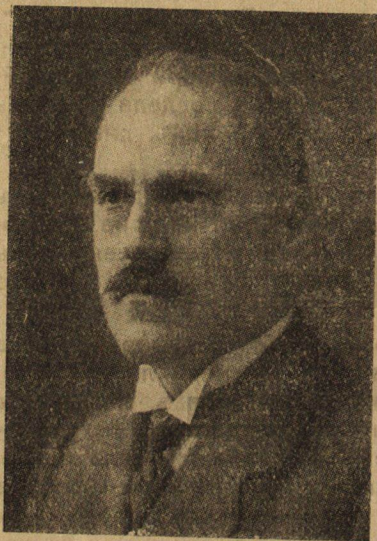
Още свѣтлина и просвѣта сж потрѣбни на нашата страна.

Н. Хр. Мънковъ

Дир. Винар. у-ще — Плѣвень и
Председ. Упр. съветъ на коопер.
„Гъмза“ — Сухиндолъ

1/4 вѣкъ кооперация „Гъмза“

Предстои наскоро да се отпразднува юбилей за 1/4 вѣковна дейность на първата лозарска кооперация въ страната — „Гъмза“ въ Сухиндолъ. Това ще бжде едновременно едно тържество на българските лозари и една забележителна дата за нашето лозарство.

**М. К. Вачковъ**

Изживѣла перипетиитѣ на най-разнообразни вътрешни затруднения, минавайки единъ неизвестенъ, труденъ пълень съ стрѣмнини и завой пжтъ, надвѣсвайки се на нѣколко пжти надъ страшни пропасти, „Гъмза“ прекара юношескитѣ си години, израстна, укрепна здраво и представлява днесъ една стабилна кооперативна стопанска организация, първа отъ този родъ не само по основаване, ами още по голѣмина и размахъ, въ Балканския полуостровъ.

Създадена въ дни на тежки изпитания за българското лозарство презъ 1909 год. отъ 40 родолюбиви и будни обществени деятели, во главе съ бившия учителъ и пчеларъ

М. К. Вачковъ, тя обединява днесъ 200 дребни и срѣдни лозари съ около 2000 дек. лозя и преработва въ избитѣ си годишно по 1 милионъ литри пиво, чисто натурално вино по най-модеренъ начинъ. Рано, още въ първитѣ години следъ основаването на кооперацията, се въведе ронкането на гроздето, като срѣдство за добиване на пивки качествени вина, а днесъ обработката е така усъвършенствуванa и механизирана, че заслужава да се види отъ всѣки лозаръ. Много първобитното мачкане на гроздето съ крака тукъ вече е замѣнено съ работата на мелачки, преси и помпи, движени съ електрическа енергия.

Чудесно красива е гледката на гроздобера при „Гъмза“. Равномѣрно брѣмчатъ пуснатитѣ въ ходъ машини, а околнитѣхъ като роякъ бързо и безспирно припкатъ трудолюбивитѣ лозари, пренасяйки благословения плодъ. По пжтя на братското примирение и благородно съревнование се кове благоденствието на лозаря кооператоръ.

Прошито отъ ви. окъ идеализъмъ и съзнание за ролята, която има да изиграе кооперацията въ тия тежки времена, съ едно необикновено себеотрицание, замислени повече за благоденствието на иднитъ поколѣния, ето въ $\frac{1}{4}$ вѣкъ само, група лозари съ труда си изградиха едно грандиозно дѣло. Кооперацията днесъ разполага съ избени помѣщения, сждове и машини на стойностъ надъ 10 милиона лева, дѣловъ капиталъ 1,260,000 лева, оборотенъ капиталъ 550,900 лева, фондове 900,000 лева.

Базирайки и уповавайки се изключително на собственитъ си сили и срѣдства и спазвайки свето голѣмитъ кооперативни принципи на взаимопомощта и самопомощта, „Гъмза“ бързаше да изплати своитъ задължения. За 7—8 години тя сведе дългътъ си къмъ Б. З. и К. Банка отъ 6 милиона лева на $1\frac{1}{2}$ милиона. Само въ последната година, когато всички лозарски кооперации очакваха облекчения, тя внесе погашение на Б. З. и К. Банка въ размѣръ на 714,000 л.

Необходимо е, обаче, тази редовностъ да бѣде насърдена, като се запази „Гъмза“ отъ конкуренцията на нейнитъ посестрими, ползуващи се сега съ извънредни облекчения. Лихвеното бреме се е чувствувало извънредно тягостно отъ основаването на кооперацията и до сега.

Презъ 1921 год. посетихъ нѣколко голѣми лозарски кооперации въ южна Франция, между тѣхъ една имаше капацитетъ за 10 милиона кгр. грозде. Тамъ лозаритъ кооператори сж били задължени да събератъ едната половина отъ необходимия имъ за строежъ и обзавеждане капиталъ, а втората половина имъ се поставя на разположение отъ държавата срещу една минимална лихва отъ 2 $\frac{1}{2}$ %.

За нашата страна трѣбва дебело да се подчертае, че не сж само материалнитъ изгоди, които ще подсигуриятъ кооперативнитъ организации. Това се схваща най-добре отъ Б. З. и К. Банка, която вече на много мѣста въ страната, съ специални свои избени сгради, създаде удобства за кооперативно винарствуване, обаче, въпрѣки това, все още липсватъ здрави лозарски кооперации, които да се възползуватъ. Избитъ оприличавамъ на тѣло, а кооперативнитъ дружества на душа. А за голѣмо съжаление душата лесно не се създава, а дето я има боледува. Голѣми кооперативи се огъватъ и въ обществото, поради това, се чуватъ гласове, дори за отричане кооперативното творчество на мѣстна почва.

Като наблюдавамъ отъ години нашата действителностъ, ръстътъ и подготовката на българския производител, позволявамъ си да отбележа, че не е свободата на кооперативитъ единствения и най-важенъ факторъ за преуспѣването имъ. Държа много за кооперативната просвѣта въ школската и надшколска възраст и на инструктивната и контролна дейностъ на органитъ на Б. З. и К. Банка.

Грижата на тия последнитъ за установяване кредитоспособността на кооперативитъ и дали въ последствие взе-

манията на банката сж сигурни, трѣбва да излѣзатъ отъ рамкитѣ на чиститѣ фискални обязанности, за да се превърнатъ въ едно идейно ръководство. Затова, обаче, е необходимо тия органи да бждатъ изпитани, предани кооператори, готови да се отдадатъ съ себеотрицание на една апостолска дейность. Дейность, която да свърже неразривно тѣлото съ душата, да регулира и насочва стопанския и културенъ животъ на кооперациитѣ, а на борбитѣ въ тѣхъ, които нѣматъ идейна подкладка, да умѣе да тури край.

Кооперативнитѣ дружества ще се закрепятъ, ще процъвтатъ само, ако се изградятъ на здрава основа, пропита, импрегнирана отъ елементитѣ на почтеността и компетентността. Персоналниятъ въпросъ е единъ отъ най-жизненитѣ, бихъ казалъ, въпросъ надъ въпроситѣ за кооперативнитѣ предприятия. Гъмза преживя $\frac{1}{4}$ вѣкъ.

Бихъ предвидѣлъ живота и сждбата ѝ до полувѣково сществуване и то съ голѣма положителность, ако се набележатъ приемницитѣ на ония безукорни, преданни малки и голѣми дейци, които въ продължение на години се отрекоха отъ личното си добруване и беззаветно служиха и служатъ за преуспѣването ѝ.

Въ единъ малкъ юбилеенъ сборникъ, по случай $\frac{1}{4}$ вѣковната дейность на „Гъмза“, покрай даннитѣ за развоя на дѣлото, тѣхнитѣ имена и ликове ще бждатъ отбелязани.

Нѣма лоши кооперации тамъ, дето има добри граждани, добри съзнателни кооператори.

Най-почтенитѣ и добри граждани въ всѣко поселище, ако съзнаватъ, че кооперативната система е единствено възможната и спасителна за нашето дребно селско стопанство, трѣбва да намѣрятъ своето мѣсто въ кооперацията. Отъ тѣхъ трѣбва да се формира челниятъ отрядъ, апостолскиятъ и пионерски кадъръ за кооперативно творчество.

Първата и най-голѣма грижа на всѣко управително тѣло на кооперациитѣ пкъ трѣбва да бжде въ подготовката на млади и достойни приемници изъ срѣдата на идейно живѣлитѣ и срастнали съ кооперацията членове.

Дано „Гъмза“ служила за примѣръ на всички основани следъ нея лозарски кооперации, да е щастлива да пребжде дълго време още за благо на лозаритѣ и за гордостъ на лозарска България.

Най-настоятелно молимъ абонатитѣ, които още не сж платили абонамента си да сторятъ това.

Аг. Бойчиновъ
агрономъ.

Какъ да се организира правилното използване на джибритъ

Джибритъ у насъ се използватъ най-примитивно, и въ много случаи се хвърлятъ, безъ да бждатъ изварявани. Това до голъма степенъ се дължи на дребното и разпокъсано ракийно производство, при което си служимъ съ малки и стари казани. Отъ друга страна нашитъ фискални закони, респективно закона за акциза, като че ли сж нагодени да подържатъ рутината въ това производство. Така, джибритъ у насъ се предварително измърватъ и облагатъ съ акцизъ, независимо отъ това, колко и каква ракия ще пуснатъ. Отъ друга страна по нареждане на акцизнитъ власти, на всички казани ректификаторитъ се отнематъ и е забранено на производителитъ да си служатъ съ тѣхъ. По този начинъ производителя е просто задълженъ да произвежда само долнокачествена ракия, защото знае се, че ректификатора има за целъ да отдѣли висшитъ паточни алкохоли отъ ракията и да направи сжщата по-фина и по-безвредна. Известно е на всички, че паточнитъ висши алкохоли сж вредни за здравето и затова е необходимо сжщитъ да се отдѣлятъ отъ ракията, но когато ракийнитъ казани сж безъ ректификаторъ, отдѣлянето на патокитъ е несъвършено и дори невъзможно.

Имайки предвидъ още, че джибритъ у насъ се съхраняватъ много примитивно, въ малки и случайни сждове, поради което, докато стане време за тѣхното измърване и изваряване тѣ извѣтряватъ, рандемана имъ бива много слабъ. Освенъ това, въ много случаи тѣ се кисватъ, запарватъ, нападатъ отъ плесени и даватъ кисела, мухлива и долнокачествена ракия, която е негодна за консумация. Поради тѣзи причини и поради това, че акциза се плаща върху измърнитъ джибри, а не върху получената ракия, респективно получения чистъ спиртъ, то много стопани у насъ пресоватъ джибритъ и ги хвърлятъ. Това въ нѣкои години се практикува масово и ежегодно се хвърлятъ много милиони килограми джибри безъ нѣкаква полза. При това трѣбва да се знае, че когато се пресоватъ джибритъ, дори и съ най-силна преса, въ тѣхъ все още остава така наречената капиларна вода, която неможе да се извлѣче и която при прѣсно пресованитъ неферментирали джибри достига отъ 50—70 и повече процента. Ето защо въ Франция въ много случаи и дори редовно джибритъ се пресоватъ два пжти, но при все това не се хвърлятъ, но се изваряватъ предварително на виненъ спиртъ

Използуването на джибритъ у насъ може да стане пълно само когато това производство се специализира и организира по начинъ, както е въ южна Франция. Така, въ Фран-

ция джибритъ не се облагатъ съ акцизъ, а се облага получения и изваренъ виненъ спиртъ. Този начинъ на акцизно облагане позволява да се използватъ и изварятъ на спиртъ и най-слабитъ винени джибри. При това тукъ по правило не само дребния, но и едрият лозаръ, дори и кооперативнитъ изби не се занимаватъ съ варене на ракия и не изваряватъ сами своитъ джибри, а ги продаватъ на районнитъ дестилерии и спиртоварници, които закупуватъ всичкитъ джибри въ малкъ районъ и ги преработватъ въ виненъ спиртъ.

Така лозаря е освободенъ отъ грижата да се разправя съ джибри, акцизъ и варене на ракия, а отъ друга страна джибритъ се използватъ масово и най-съвършено, понеже тѣхното преработване е специализирано въ голѣми и модерни дестилерии, гдето се работи съ пренагрета пара съ колонии и ректификатори.

Всѣка районна спиртоварница си има своитъ депозити (силози), въ които веднага следъ гроздобера събира и запазва джибритъ, закупени отъ лозаритъ на цѣлия районъ. Обикновено една такава спиртоварница събира джибритъ на нѣколко винарски села. Всѣка такава дестилерия има свой държавенъ контрольоръ, който ежедневно приема изварения спиртъ. По този начинъ се избѣгва измѣрването на джибритъ въ отдѣлнитъ лозарски домакинства и се събира акциза върху изварения и полученъ спиртъ. Така джибритъ на нѣколко села се събиратъ въ голѣми количества и по този начинъ се използватъ най-съвършено. Най-първо се изварява и добива отъ тѣхъ виненъ спиртъ, после добиватъ виненъ камъкъ, следъ това се триориратъ и отдѣлятъ сѣмкитъ за добиване на масло и силни органически азотни торове. Най-после самитъ люспи се озахаряватъ съ меласа и използватъ за храна на добитѣка или за приготвление на органически торове.

Обикновено тѣзи районни спиртоварници въ южна Франция събиратъ и изваряватъ по два и повече милиона килограма джибри. И тукъ се смѣта, че така съвършено използвани джибритъ покриватъ всички разходи на лозаря, ангажирани за преработване на винената му реколта. И действително, само за моментъ да съпоставимъ голѣмата районна спиртоварница на южна Франция съ своитъ два и повече милиона килограма, които преработва за сезонъ, въ сравнение съ нашитъ малки и примитивни казани, на които едва ли се пада да преработятъ 50 до 100,000 кгр. джибри за сезонъ и за насъ ще стане ясно, колко много трудъ и средства се пилѣятъ, при това се получава лошъ рандеманъ на спиртъ и долнокачествена ракия. Въ голѣмитъ силози на районнитъ спиртоварници, джибритъ се качватъ съ елеватори, трамбоватъ се хубаво и се съхраняватъ на сухо съ минимална загуба на спиртъ. У насъ обратно, тѣзи два милиона килограми джибри ще бждатъ съхранявани въ хиляди малки и най-различни сѣдове, и докато дойде време за ва-

ренето имъ, тѣ ще сж изгубили 30 и повече проценти отъ своето спиртно съдържание. Въ голѣмия силозъ на 1000 кгр. джибри се пада една нищожна повърхност на изпаряване и извѣтряване, а въ малкитѣ сждове тази повърхностъ често надминава 5—6 кв. м. за 1000 кгр. съхранени джибри.

Всичко това много ясно ни показва, че и у насъ трѣбва да се работи за правилното използване на джибритѣ, а това ще стане като се специализира ракиеното производство въ отдѣленъ браншъ — търговци спиртовари, които ще закупватъ джибритѣ отъ лозаря и ги изваряватъ за своя смѣтка. Освенъ това има възможностъ да се уредятъ и районни кооперативни спиртоварници, които да събиратъ и изваряватъ джибритѣ на даденъ лозарски районъ. Само така ние ще можемъ по-правилно и по съвършено да използваме джибритѣ, защото при днешното тѣхно примитивно съхраняване и изваряване, ежегодно нашия лозаръ губи много милиони въ качеството и количеството на добитата ракия, респ. винения спиртъ, а държавата губи акциза на много милиони килограми джибри, които сега се хвърлятъ безъ полза за лозаря и фиска. Само 15—20 голѣми районни спиртоварници биха били напълно достатъчни да замѣстятъ хилядитѣ малки и примитивни ракиени казани и да изварятъ по-голѣмата частъ отъ ежегодно произвежданитѣ у насъ джибри. При това ще имаме по добъръ рандеманъ, по-високо качество ракии, добити съ по-малко разходи и срѣдства.

Ето защо, необходимо е въ нашето фискално-акцизно законодателство да се вложатъ тенденции, които да улеснятъ специализирането и модернизирането на ракиеното производство, при което ще се използватъ напълно и съвършено виненитѣ джибри.

Петъръ Костовъ

агрономъ. с. Върбовка, Севлиево.

Мърки за избѣгване чернитѣ петна по лозовия посадоченъ материалъ.

Отъ нѣколко години насамъ лозаритѣ, а най-вече пепиниериститѣ сж подъ тормоза на една неизвестна напасть по лозовия материалъ, станала популярна подъ названията Чернилка, Чернота, Нова болестъ и пр.

Безпокойствието на засегнатитѣ съсловия се увеличи още повече, когато станаха известни проучванията на специално натоваренитѣ институти и лица, които сочеха чернилката като доста опасна болестъ. Нѣкои отъ тѣхъ отидоха толкова далечъ съ пророкуванетоъ си, че предрекоха на лозарското катастрофа много по-страшна отъ тая при филоксерното нашествие. Впрочемъ страхътъ на лозари и пепиниеристи е основателенъ, защото се засѣга изъ основа поминъка имъ.

Азъ нѣма да засѣгамъ естеството и характера на спороветъ около *причинителя на „новата болестъ“*, нито механизма на повреждане лозитѣ. Искамъ само да подчертая, че отъ резултатитѣ на залаганитѣ опити и правени наблюдения¹⁾ е видно, че *чернилката* не е никаква „нова болестъ“, а е едно обикновено повреждане на лозитѣ, причинено отъ съвмѣстното действие на излишна влага, прѣстъ или пѣсъкъ и низка колеблива температура.

Какво представляватъ чернитѣ петна? Това сж умъртвени тъкани съ прононсирано черенъ цвѣтъ, който се дължи на присъствието на вода или клетъченъ сокъ, които покриватъ умъртвенитѣ тъкани. Зараствалитѣ черни петна сж абсолютно идентични съ тия, причинени отъ градушката. Този фактъ е достатъченъ да убеди и най-несведущитѣ, че чернилката не е никаква болестъ, а чисто и просто едно умъртвяване на растителни тъкани.

Повреждатъ се *еднакво всички надземни части на лозата и при всички възрасти*, но лошитѣ послѣдствия отъ тѣзи повреди сж различни. Най-опасни сж повредитѣ при посадочния материалъ — облагородени лози, рѣзници и калеми — при млади 1—3 годишни лозя. Чернитѣ петна сж доста вредни и по лози, засадени въ *сухи, бедни и рохки почви*.

Обяснението на това различие въ пораженията е следното: младитѣ новопосадени лози трѣбва да изразходватъ резервнитѣ си храни за: а) развиване на *пжлките* въ лѣтораста, чиито листа почватъ да преработватъ хранителнитѣ сокове следъ съответно развитие; б) за израстване на *коренитѣ*, които ставатъ полезни за лозичката едва къмъ срѣдата на лѣтото; в) заздравяване на ранитѣ при съкратенитѣ корени и лѣтораста и г) най-после трѣбва да заздравяватъ ранитѣ, причинени отъ чернилката. Въ зависимостъ отъ натрупанитѣ запаси въ подложката, а така сжщо отъ броя и голѣмината на чернитѣ петна, лозичката ще успѣе да зазdravi петната, или въ прогивенъ слчай ще умре първата или последующи години.

Голѣмитѣ черни петна обикновено не могатъ да зарастватъ напълно; лози съ такива петна водятъ анемиченъ животъ и не даватъ доходи. При това голѣмитѣ петна се явяватъ обикновено близо до спойката и увеличаватъ препятствието за редовното преминаване на соковетѣ. Отъ друга страна известно е, че ранитѣ по американскитѣ дивачки мжчно зарастватъ. Още по-мжчно зарастватъ голѣмитѣ рани отъ черни петна.

Въ случая лозаритѣ и пепиниериститѣ ги интересуватъ радикални срѣдства за борба противъ чернилката.

¹⁾ Въ кн. 10 год. XIX и 1, 2, 3 и 5 год. XX на „Лозарски прегледъ“ сж помѣстени резултатитѣ на извадени опити и наблюдения подъ надсловъ: „За повредитѣ на посадочния материалъ и посадени лози“.

Такива сръдства не липсватъ. Тукъ азъ посочвамъ мъркитъ, които пепиниеристи и лозари трѣбва да взематъ, за да иматъ здравъ посадоченъ материалъ, лишень отъ петна.

Това се постига при условие пепиниериститъ и лозаритъ да измѣнятъ досегашнитъ практики при съхранение на лозовия посадоченъ материалъ.

Съхраняване на лозитъ вънъ на открито, въ трапове или направо заровени въ прѣстъ или пѣськъ, *да не се практикува*, защото тъкмо при тѣзи практики се създаватъ условия, които благоприятствуватъ появата на чернитъ петна.

Въ кн. 9. отъ 1934 год. на „Лозарски прегледъ“¹⁾ азъ препоръчвахъ една практика, усвоена отъ пепиниериститъ на с. Типченица — Врачанско, като не споменавахъ кои сж съображенията ми. Съображенията сж вече известни. Остава пепиниеристи и лозари да приложатъ препоръчаната и провѣрена практика, ако искатъ да иматъ *здрави лози, лишени отъ петна*.

Ще повтора накратко този начинъ за съхранение на лозитъ. Въ помѣщение, гдето обикновено не мръзне презъ зимата (изба, землянка) се постила пластъ пѣськъ дебелъ 10 см. Върху пѣська се нареждатъ снопчетата въ редове и на разстояние 15 см. едно отъ друго и редъ отъ редъ т. е. въ квадратъ. Снопчетата се нареждатъ изправени като че ли сж садени. Върху коренитъ на всѣко снопче се поставя пѣськъ, който се здраво трамбова съ крака и при нужда съ ржце. Пѣськъ се поставя до като се покрятъ коренитъ и подложкитъ до половината. Трамбоването се налага за да се избѣгне загиването на коренитъ. Въ никой случай да не се покриватъ спойкитъ съ пѣськъ.

Страхътъ отъ изсъхване на лозитъ е неоснователенъ. При много сухо помѣщение между снопчетата може да се остави слама, която да се наръсва, но не често, защото отъ честото порѣсване и излишна влага могатъ да загниятъ пжпкитъ и коренитъ. Въ с. Типченица преди години орѣсваха лозитъ 3—4 пжти презъ зимата, но сега тази практика е изоставена.

Лозитъ могатъ да се съхранятъ и вънъ на открито, като се заринатъ въ пѣськъ подъ спойкитъ 5—6 см. и отгоре се затрупатъ добре съ царевични кочани и слама, но тази практика е поприложима за хасмитъ, които следъ като се заринатъ въ прѣстъ или пѣськъ, да се покрятъ съ горнитъ материали така, че да не прониква дъждовната вода.

Рвзницитъ да себератъ въ момента на облагородяването.

Калемитъ да се съхраняватъ въ землянка, като се заравятъ въ пѣськъ основитъ имъ. Това не се отнася за крайбрѣжието на Черно море и въ райони, кждето зиме тѣ не мръзнатъ.

Есенното посаждане на лозитъ не е за препоръчване.

¹⁾ За избора и съхранението на посадочния материалъ.

Който ще сади есенъ лози, трѣбва да поставя доста пѣськъ около спойката.*

Дълбокото загрибане есенъ много спомага да се намали опасността отъ появата на черни петна презъ зимата.

До като тази опасностъ е малка или никаква при лози, на които цѣлата подложка до спойката е била презъ цѣлото лѣто въ земя, вѣроятността да се появатъ петна при високо стоящи надъ земята главини е винаги на лице.

Презъ есенъта да се маркиратъ всички болни и анемични главини. За тѣхната сждба ще се съобщи своевременно въ сп. „Лозарски прегледъ“.

Ат. Бойчиновъ

Агрономъ.

Правилна рѣзитба на лозата

Рѣзитбата на лозата е една отъ най-важнитѣ работи която лозаря трѣбва да извърши навреме, правилно и съ нуждното разбиране, за да получи добри резултати. Чрезъ рѣзитбата на лозата, ние целимъ да урегулируме плодородието на сжщата и да подобримъ качеството на реколтата. Това е особено важно за десертнитѣ лозя, при които е отъ голѣмо значението да имаме по-добро качество грозде. Въ това отношение настоящата година е много поучителна, защото всички лози, които бѣха претоварени съ много плодъ, сжщия бѣ долнокачественъ и негоденъ за износъ. Много по-разумно би било да имаме по-малко но доброкачествено грозде, отколкото много но лошо качествено и негодно за износъ. Въ втория случай лозаря не само че не ще получи желания доходъ, но сжщевременно силно изтощава лозето си, което ще отслабне и загине преждевременно.

Независимо отъ това кога ще рѣжемъ есенъта или пролѣтъта, важно е рѣзитбата да се извърши правилно и съ нуждното разбиране. Обикновено есенната рѣзитба на лозата се практикува при по-старитѣ отслабнали лозя, засадени на високи и бедни почви. При младитѣ лозя и такива засадени въ низки, свѣжи мѣста, по хубаво е да се рѣжатъ рано напролѣтъ, а ако има рискове отъ пролѣтни слани, то ще се рѣжатъ късно презъ пролѣтъта. Много буйнитѣ лози, които не раждатъ и изресяватъ, сжщо ще трѣбва да се рѣжатъ късно на пролѣтъ.

Нашитѣ десертни лозя, които раждатъ при висока рѣзитба като Афузъ-али и др. трѣбва да ги рѣжемъ презъ есенъта. Така порѣзани лозитѣ се лесно и хубаво зариватъ и не рискуватъ измръзване презъ зимата. Най-хубаво е лозитѣ да се порѣжатъ следъ окапването на листата. При това положение лозата изсмуква много хранителни материи отъ листата, които натрупва, като резервъ, въ корена и стеблото.

и общо взето лозата се засилва. Разбира се, винаги не е нужно да чакаме естественото капане на листата, защото рискуваме да дойде студено, дъждовно и кално време, при което, въобще, не ще ни бжде възможно да поръжемъ и заринемъ лозитѣ. Ето защо, нужно е лозаря да се съобрази съ времето и въ зависимостъ отъ това, да реши кога точно да рѣже, преди или следъ падането на листата. Въ почви ниски, тежки, влажни, не може много да се чака, защото въ дъждовно време мжчно съхнатъ и трудно се работятъ. Обратно, въ високитѣ отцедни мѣста и леки почви може по-дълго и безъ никакъвъ рискъ да се чака падането на листата. Пожълтяването на листата е признакъ, че лозата е привършила своята вегетация и не е нужно повече да се чака падането на листата, а трѣбва да се рѣже и зарива лозето.

Казахме вече, че съ рѣзитбата се опредѣля качеството и количеството на гроздето, което трѣбва да даде всѣка една лоза. Ето защо, за да се порѣже една лоза правилно, необходимо е предварително и сполучливо да се прецени нейната сила. Само така, съобразно нейната сила, ще ѝ се даде плодъ и грозде, което да се развие добре и да бжде винаги достатъчно сладко и качествено.

Силата на една лоза се мѣри съ броя на пржчкитѣ, които е дала презъ годината, съ дебелината и дължината на сжщитѣ, съ твърдостъта на дървесината, дебелината на мушъка и пр. Така че, когато единъ опитенъ рѣзачъ застане предъ лозата, той веднага и бърже преценява какъ трѣбва да се порѣже известна лоза и колко плодъ да ѝ се остави. Ако напримѣръ една лоза има 9 срѣдно развити пржчки, това показва, че на тази лоза не бива да оставяме повече отъ 10—12 пжпки (очи) при рѣзитбата, защото не ще може да изхрани повече. Винаги се оставятъ 2—3 пжпки повече отъ колкото точно сж нуждни на лозата, това се прави съ цель да имаме единъ резервъ въ повече, понеже много често нѣкои пжпки се повреждатъ презъ зимата.

Ако лозата има 10—12, но дебели дълги и силно развити пржчки, това показва, че сжщата е буйна и въ такъвъ случай ще ѝ оставимъ 18—19 и повече пжпки (очи) съ цель да увеличимъ плода и гроздето и разумно да използваме силата на лозата, обратно, виждаме ли, че лозовитѣ пржчки на една лоза сж тънки, слаби не развити и пр., то ще намалимъ броя на чеповетѣ и пжкитѣ (очи) така, че да получимъ малко плодъ, но да засилимъ самата лоза за идната година. Колкото пржчки има една лоза това показва, че толкова пжпки (очи) може да изхрани. Разбира се винаги при рѣзитбата оставяме 2—3 пжпки въ повече за резервъ отъ евентуални повреди презъ зимата на нѣкои очи. Отдѣлно отъ това съобразно силата на пржчкитѣ ние ще увеличимъ или намалимъ броя на оставенитѣ пжпки (очи) Така практически се

лесно и сигурно преценява силата на лозата, а това е необходимо за да се поръже правилно сжщата.

Много важно е да подчертаемъ, че лозата не бива да се *ослѣпява*, т. е. да ѝ се оставятъ по-малко пжпки (очи) отъ колкото и сж нуждни. Това отслабва лозата, прави да избиватъ бързаци отъ кютука и намалява плодородието. Такова едно сваляне на лозитѣ може да се практикува при стари, задрѣли лози, които искаме да подмладимъ. Обратно на *ослѣпяването* е, когато оставимъ много повече чепове и пжпки (очи), отъ колкото може да изхрани лозата. Тогава лозата се втърничава, задушавя, дава много, но долнокачествено грозде, бързо се изтощава и загива преждевременно.

Добрия лозаръ трѣбва да знае, че първото и второто положение е вредно за лозата и че добри резултати ще имаме само когато рѣжемъ и товаримъ съ плодъ всѣка лоза съобразно нейната сила.

Имайки предвидъ това, ние ще оставяме винаги нуждното число чепове и пжпки (очи) за всѣка отдѣлна лоза съобразно нейната сила и развитие.

Това е едно общо правило, което важи при всички системи рѣзитби и би трѣбвало да се спазва отъ всички рѣзачи. По-специално, при десертнитѣ сортове Афузъ-Али, когато ги рѣжемъ по система „Д-ръ Гюйо“, ще знаемъ, че при дългото стебло (плодната пржчка) соковетѣ се движатъ по-бавно, лозата се храни по-слабо и страда по-силно отъ суша. Ето защо въ по-беднитѣ, по-сухи почви и по-слаби лозя плодната пржчка да се оставя по-къса и съобразно съ нуждата на 6—8 очи. При по-свѣжи и по-силни и богати почви, буйни и млади лозя и пр., плодната пржчка да се оставя по-дълга 10—12 и максимумъ 15—16 пжпки (очи). Разбира се, съ цифритѣ тукъ не можемъ да си служимъ шаблонно и за всѣки случай ще ги преценяваме по отдѣлно и съобразно силата на лозата, както е казано по-горе. Тѣзи цифри сж дадени само за ориентация и примѣрно.

Споменахме вече, че десертнитѣ грозда иматъ своитѣ плодни пжпки високо, и затова трѣбва да се рѣжатъ съ дълга плодна пржчка (система Гюйо). Освенъ това, всички десертни лози, и особено Афузъ-Али сж по-чувствителни на измръзване и за това трѣбва да се *рѣжатъ есенъ и хубаво зариватъ*. Най-подходящата система рѣзитба за десертнитѣ грозда при нашитѣ условия, гдето лозата трѣбва да се зарива, за да се запази отъ измръзване е „Гюйо“. При тази система имаме едно рамо съ една дълга плодна пржчка и единъ чепъ, който се рѣже на две очи. Дългата плодна пржчка дава плодъ, а чепъ, рѣзанъ на 2 очи има за целъ да развие два лѣтораства, по-горния отъ които ще даде дълга плодна пржчка за идната година, а низкия ще се рѣже на две очи и даде пржчки за следващата година. Тази система рѣзитба е много проста и лесна за водене. При нашитѣ условия, обаче, се

налага една малка корекция на сжщата. Така, вмѣсто единъ чепъ съ две очи за подновяване би трѣбвало да оставяме винаги най-малко два чепа съ по 2 очи (пжпки). По този начинъ ще имаме винаги пржчки за подновяване на дългата плодна пржчка. Известно е, че силата на лозата винаги бѣга въ дългата пржчка, която е по-високо и по-благоприятно поставена, отколкото чепа въ основата ѝ, който се рѣже на две очи, и който въ много случаи не се развива, и така рискуваме да останемъ безъ пржчки за подновяване на плодната такава.

Известно е, че при всички живи организми този органъ, който много работи и се упражнява се най-силно развива. За това при човѣка винаги дѣсната ржка е по-силна отъ лѣвата. По сжщия начинъ ще си обяснимъ защо при лозата силата на главината бѣга къмъ дългата плодна пржчка, и по този начинъ чепа за подновяване се много пжти не развива, или слабо развива. За да се избѣгне това положение вмѣсто единъ, хубаво е да поставяме два чепа за подновяване. Така се поддържа едно равновесие въ сокодвижението на лозата и ще осигуримъ развитието на чеповетѣ за подновяване и ще може да поддържаеме правилно системата на рѣзитбата. Това е необходимо за да не се удължава стеблото на лозата, защото храненето на гроздето става по-трудно и сжщото остава по-дребно, а сжщевременно високо дигнатото стебло затруднява хубавото зариване на лозата и по този начинъ сжщата бива изложена на повреди отъ студъ и измръзване презъ зимата.

По правило чеповетѣ за подновяване се поддържатъ винаги ниско и по-близо до корена. Така се избѣгва да се вдигне високо стеблото на лозата.

За плодна пржчка ще оставяме винаги срѣдно развита такава. Много дебелитъ и буйни пржчки, оставени за плодъ често пжти изресяватъ, отъ друга страна увличатъ силата на лозата въ една страна и не позволяватъ развитието на чеповетѣ за подновяване. Много слабата пржчка, оставена за плодъ, поради своитѣ слабо развити тъкани не може да изхрани добре плода, който е дала.

При рѣзитбата „Гюйо“, когато изрѣжемъ плоднитѣ пржчки се образуватъ голѣми рани, които засъхватъ, и винаги сж били една причина за отслабване, и преждевременно загиване на лозата. За това при чиста рѣзитба типъ „Гюйо“ често пжти лозитѣ загиватъ вследствие на голѣмитѣ рани. За това ние ще практикуваме подобро „Гюйо“, съ два, дори 3 чепа, при които сокодвижението въ лозата е по-правилно и плодната пржчка не се развива много буйно. Ето защо, по правило трѣбва да се стремимъ да правимъ отрѣзитъ така, че да не образуваме голѣми рани. При това, винаги е хубаво, особено *при есенната рѣзитба голѣмитѣ рани да се замазватъ съ катранъ*. Това улеснява тѣхното нарастване и

намалява лошия ефектъ отъ сжщитѣ. Отъ опити въ чужбина е положително установено, че тази практика дава много добри резултати.

Важно е още да споменемъ, че при полагането и зариването на дългитѣ плодни пръчки, сжщитѣ не бива да се много увиватъ и осукватъ, защото често става едно нахъсване на дървеснитѣ и други тъкани, които въ последствие калозиратъ или не, но прѣчатъ за правилното хранене на гроздето и при силна суша има случаи цѣлата плодна пръчка да изсъхне, както при апоплексия.

Порѣзанитѣ есенъ лозя сж винаги по-чувствителни на повреди отъ студъ (черни петна) и измръзване. Ето защо, необходимо е сжщитѣ хубаво да се заринатъ, като се прибере повече прѣстъ върху тѣхъ и се направятъ по-голѣми купчини земя (къртици). Така водата се отцежда по-лесно и дълбоко заровени лозитѣ по-добре издържатъ на зимнитѣ студове.

Петъръ Костовъ

агрономъ, с Върбовка — Севлиево.

За контрола на лозовия посадоченъ материалъ

(Продължение отъ кн. 6 и край).

Думата е за чл. 11 отъ правилника, който гласи: „Министерството на земледѣлието може да откаже пломбирането въ райони, засегнати отъ опасни болестни и мжчноизтрѣбими неприятели по лозовия материалъ (чл. 13 отъ закона за опазване растенията отъ болести и неприятели)“. Обаче, съгласно чл. 10 отъ сжщия законъ, стопанитѣ на нападнатитѣ растения (овощни дървета, лози, рози и пр.) се обезщетяватъ отъ държавата.

Тази непълнота на правилника — да не се обезщетяватъ стопанитѣ при отказъ да се пломбира материала имъ, като засегнатъ отъ мжчноизтрѣбими неприятели и опасни болести го прави неприложимъ, защото този материалъ не се унищожава, а мълкомъ отива на пазаря по-знайни и незнайни пжтища. Купувачи сж обикновено бедни наивни стопани, които теглятъ последствията отъ току-що споменатата непълнота на правилника.

Независимо отъ този отказъ, правилника има и други непълноти, които правятъ приложението му проблематично, дори невъзможно.

Така, съгласно правилника контролата се отнася само до първокласния лозовъ материалъ; за второкласния такъвъ нищо не се споменава — дали се унищожава или се преукорява. Този материалъ достига първи до купувача. И тъкмо второкласния материалъ подбива цената на първокласния контролиранъ такъвъ.

Съгласно чл. 12 отъ правилника при първа контрола въ укоренилищата, материалъ съ примѣсъ надъ 5% се изключва отъ контролата, като стопанитѣ му се лишаватъ отъ правото да го продаватъ. Не е казано какъ да се постъпи съ този материалъ. Ако лишаването се състои въ отказа на агронома да издаде преносително свидетелство (съгл. чл. 14 отъ правилника), това значи да се улесни и поощри недобросъвестността. Сжщата сждба има и материала съ примѣсъ 5%, който при втората контрола не е унищоженъ.

Материала съ примѣситѣ, заедно съ второкласния такъвъ понижаватъ ценитѣ на доброкачествения и чистия отъ примѣси.

Издаване или отказа да се издаватъ удостоверения (чл. 14 отъ правилника) или досегашната практика сж една формалностъ, която само улеснява недобросъвестни продавачи.

Макаръ че обещахъ да не засѣгамъ въпроса за *регламентиране търговията съ лозовия посадоченъ материалъ*, невъзможно е да премълча печалния фактъ, а именно: търговци на лози станаха всички други, но не и производителитѣ и тѣзи, които по призвание и подготовка трѣбва да поематъ въ ржцетѣ си пласмента на лозитѣ. Време е държавата да се интересува отъ този родъ търговия и си взема поне данъка.

Държавата ще издигне своя престижъ и тоя на органитѣ, натоварени да прилагатъ правилника за контрола на лозовия материалъ, като въведе отново *задължителното пломбиране на лозитѣ*. Двегодишния опитъ, вървамъ, е подсказалъ на работящитѣ въ тази областъ, какъ да коригиратъ грѣшкитѣ и запълнятъ празнотитѣ на по-рано действащия правилникъ, при който *пломбата* бѣ задължителна.

Дано бждемъ чути!

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

М. Кондаревъ
асистентъ

Опредѣляне датата на гроздобера въ връзка съ вървежа на киселинитѣ

(Извадки отъ годишника на Агрономо-лесовѣдския факултетъ томъ XIII 1934/1935 год.)

У насъ, гроздоберътъ се извършва презъ втората половина на м. септемврий, като се обръща внимание само на процента на захаръта въ мъстѣта. Опредѣлянето датата на гроздобера не става възъ основа на дългогодишни проучвания (защото липсватъ такива), а се опредѣлятъ въ зависимостъ отъ съображенията на мѣстнитѣ лозари. Естествено е, че когато не се държи смѣтка за качеството на мъстѣта, разочарованията и из-

ненадигътъ въ виненото производство не сж изключени. Ето защо необходимо е да се опредѣлятъ у насъ, за всѣки лозарски районъ, възъ основа на нѣколкогодишни наблюдения, качествата на мѣстѣта, отъ което ще може да се получи трайно и доброкачествено вино.

Професоръ Н. Недѣлчевъ казва: „за да се получи трайно вино, необходимо е общата киселинотъ въ мѣстѣта да бжде поне 8 гр. на литъръ, изразена въ винена“. Споредъ сжщия у насъ масовото заболяване на вината се дължи на това, че тѣ сж получени отъ мѣстъ съ слаба киселинотъ. А такива сж почти всички южнобългарски вина, получени отъ сорта памидъ.

Фактъ неоспоримъ е, че нѣма да имаме трайни вина, до като не дадемъ едно правилно разрешение на въпроса, по какъвъ начинъ и до какъвъ размѣръ трябва да се увеличи киселинотъ на мѣстѣта. Всички киселини отъ мѣстѣта не преминаватъ въ виното. Ето защо, отъ количеството на киселинитъ въ мѣстѣта не можемъ да правимъ сигурно заключение за бждащето имъ количество въ виното, тъй като тѣ сж подхвърлени на по голѣми или по малки промѣни, които се обуславятъ отъ отдѣлянето на виненъ камъкъ, отъ действието на бактериитъ, естерификацията и др. Въпрѣки това, необходимо е, чрезъ редица опити, да се установи въ мѣстѣта едно минимално общо количество киселини, гарантиращи получаването на трайни и доброкачествени вина.

За разрешаването на тази голѣма проблема за виненото производство, необходимо е да се направи:

1) проучване на киселинитъ въ връзка съ зрѣнето на гроздето, при различнитъ сортове грозда, имащи голѣмо значение за винената индустрия.

2) паралелно проучване киселинотъ на вино, получено отъ мѣстъ, съ дадена естествена киселинотъ и тази на вина получени отъ сжщата мѣстъ, подкиселена по изкуственъ пътъ, преди ферментацията.

1. Измѣнение на киселинотъ въ свръзка съ зрѣнето на гроздето при сорта памидъ.

Понеже сортътъ памидъ е най-разпространенъ у насъ и отъ него се получава мѣстъ съ слаба киселинотъ, ние се спрѣхме на него, за да провѣримъ, дали чрезъ ускоряване датата на гроздобера или чрезъ прибавяне на винена киселина по изкуственъ начинъ, бихме могли да получимъ вино съ по голѣма киселинотъ, която да гарантира неговата трайностъ.

За да проследимъ вървежа на киселинотъ, въ връзка съ зрѣнето на гроздето, ние започнахме периодически анализа, следъ пълното развитие и обагряне на гроздето, когато процентътъ на захарта бѣше вече доста високъ. Това направихме, като имахме предъ видъ, че гроздоберътъ не трѣбва въ никой случай, да се препоръчва много рано, защото вината ще бждатъ много слаби на алкохолъ, а алкохолътъ е ценна съставна частъ

на доброкачественитѣ вина. Събирането на пробитѣ ставаше презъ периодъ отъ 5—10 дни. Пробитѣ взехме отъ лозя, засадени въ низки мѣста и отъ такива, разположени на високи мѣста. Първитѣ сж отъ землището на с. Сараньово, мѣстността „Гробищата“, а вторитѣ отъ землището на с. Виноградецъ (Кара Мусалъ), мѣстността „Хала-тепе“ — пазарджишко. Всѣка проба се състоеше отъ 45 до 55 кгр. грозде, събрано отъ нѣколко главини. Следъ пресоване на гроздето съ ржчна преса, ние отдѣлихме около 300 см. мѣстъ, необходима за кратъкъ химически анализъ. Остатъкътъ отъ твърди части и мѣстъ, раздѣлихме по на две равни части. Въ едната частъ прибавихме по 1.5 грама винена киселина, пресмѣтнато за 1 килограмъ гроздова каша, а другата частъ ни служеше за контрола. Дветѣ части — контролата и подкиселената съ винена киселина гроздова каша, оставяхме да ферментиратъ въ стѣклени цилиндри, при еднакви условия.

Отъ анализитѣ на мѣстътъ се вижда, че общата титруема киселинностъ въ гроздето намалява презъ време на зрѣнето. Тя е най-голѣма въ една проба, въ която процента на захаръта е най-малъкъ — 14.66%. Следъ това става едно общо спадане, отъ 3.430 грама на литъръ, изразена въ сѣрна киселина, на 2.646 грама, за пробитѣ отъ с. Сараньово, а за тия отъ с. Виноградецъ, спадането е по голѣмо отъ 3.038 грама, на 1.960 грама на литъръ. Бързото спадане на киселинността се дължи на изразходването, въ процеса на дишането, на ябълчната киселина, която преминава въ вода и въгледвуокись,

Общо взето, намалението на киселинността се дължи не само на изразходването при дишането, но и вследствие неутрализирането отъ основитѣ, всмуквани отъ коренитѣ на лозата. Като последица отъ този процесъ на неутрализиране въ винената киселина, последната се среща въ гроздето, предадено въ форма на виненъ камъкъ (киселъ калиевъ търтаратъ). Винената, киселина въ свободно състояние, въ добре узрѣлото грозде, се среща въ незначително количество.

Следъ като общата титруема киселинностъ въ гроздето спадне до единъ минимумъ, при известна степенъ на зрѣлостъ, по-нататъкъ, ако гроздето остане по главината, намаляването става бавно и незначително, тъй като голѣмитѣ резерви отъ ябълчна киселина сж намалени значително. *Въпрѣки, че става едно постепенно намаление на киселинността въ гроздето, дължащо се, отъ една страна, на изразходването имъ въ процеса на дишането, и отъ друга страна — на неутрализирането имъ отъ основитѣ, всмукващи се отъ коренитѣ на лозата, при тѣхъ не се забелязва намаление, вследствие на това, че водата отъ гроздето се изпарява и тѣхното количество процентно се увеличава. Имаме значи, два противопоставящи се процеса — отъ една страна — абсолютното количество на киселинитѣ намалява, вследствие на дишането, а отъ друга страна — става увеличение на сжитѣ, вследствие на*

изпарението. Тия два процеса като че ли се компенсиратъ. Само така може да се обясни липсата на чувствително намаление на общата кислота въ пробитъ, взети следъ 21.VIII. за нѣжкитъ мѣста и следъ 26.VIII. — за високитъ.

Това, обаче, което трѣбва да се подчертае, че и при 14°66⁰⁰, захаръ, киселинността въ мѣстата отъ сорта памидъ е по-малка отъ 6 гр. на литъръ, изразена въ винена киселина или значително по-малка отъ максимума, който професоръ Н. Недѣлчевъ допуска за получаване на трайно вино.

Количеството на захарта се увеличава непрекъснато и достига при презрѣлото грозде, значително голѣмъ процентъ (26.98⁰⁰). Това привидно натрупване на захарта следъ пълното узрѣване се дължи на изпарението на водата отъ гроздето, тъй като абсолютното количество захаръ би трѣбвало да намалѣе следъ момента на пълно узрѣване, при процеса на дишането на гроздето, което впрочемъ, презъ този периодъ е незначително.

Отъ казаното до тукъ може да се извади заключението, че при сорта памидъ, чрезъ ускоряване датата на гроздобера, не можемъ да имаме мѣстъ съ достатъчна киселинностъ, за получаване на трайно вино, тъй като памидътъ е въобще сортъ съ слаба киселинностъ, която спада до много малки размѣри, при сравнително нѣжкъ процентъ захаръ. Ето защо, за предпочитане би било гроздето да се остави на главината, дори и следъ пълното узрѣване, ако времето позволява. По тоя начинъ ще се получатъ вина богати на алкохолъ и съ почти сжщата киселинностъ, както при по ранъ гроздоберъ, а не трѣбва да се забравя, че и алкохолътъ е ценна съставка на виното.

Общата титруема киселинностъ въ гроздето, следъ спадане до известенъ минимумъ, по-нататкъ се задържа, ако то се остави на главината. Сжщото нѣщо става и съ общата винена киселина, отъ която зависи киселинността на мѣстата и която оказва най-голѣмо влияние въ съхранение на вината, тъй като ябълчната киселина се лесно изхажва. Ето защо, гроздоберътъ трѣбва да се опредѣли въ зависимостъ отъ процента на захарта и състоянието на гроздето, отъ което може да се получи въ достатъчно количество доброкачествено вино.

Що се отнася за лозята, засадени по високи мѣста, какъвто е случаятъ съ тия въ мѣстността „Хала — тепе“, с. Вяноградецъ, би трѣбвало гроздоберътъ да се извърши тогава (ако времето позволява), когато гроздето натрупа повече отъ 27⁰⁰ захаръ и отъ такива грозда да се приготвятъ мѣстни типови ликьорни вина.

2. Промѣна въ киселинността на мѣстата следъ ферментацията.

Следъ завършване на бурната ферментация на гроздовата каша, поставена въ стѣклени цилиндри, ние отдѣлихме чрезъ

пресуване, съ ръчна преса, виното отъ джибритъ. Едновременно извършихме всички манипулации и по единъ и сѣщи начинъ третирахме контролата и подкиселената съ винена киселина частъ. Отъ анализитъ на вината се вижда, че разликата между общата кислота на пробитъ вина, подкисилени по изкуственъ пътъ съ винена киселина и тая на контролнитъ проби, е въ повечето случай незначителна. Загубата отъ прибавената винена киселина, дължаща се на утайването на виненъ камъкъ, варира отъ 44.70% — 85.30%, което прави нерентабилно подкисляването на мѣстѣта преди ферментацията съ винена киселина, тъй като тя се свързва съ катионитъ K, Ca и др. и образува мжчноразтворими съединения, които при известни условия, спомѣнати по горе, минаватъ въ неразтворимо състояние, вследствие нв което се утайватъ.

Общиятъ калий е въ по-малко количество въ пробитъ вина, получени отъ мѣстъ, подкислена съ винена киселина, отколкото въ контролнитъ проби, тъй като винената киселина е измѣстила калия отъ другитъ органически соли и въ форма на виненъ камъкъ се е утайла. Общо взето, общиятъ калий въ всички проби вина е въ значително голѣмо количество, което се дължи на преминаването на калия отъ твърдитъ части на виното, при процеса на ферментацията. Следователно, при мѣстъ, която е значително богата на калиеви соли, каквато е мѣстѣта отъ сорта памидъ, подкиселяването съ винена киселина, преди ферментацията, при приготвянето на червено вино е нерентабилно, защото отдѣлянето на винения камъкъ въ виното зависи не само отъ температурата и присѣствието на алкохола, но и отъ количеството на общия калий и винената киселина. Ето защо, случва се, въ сушави години, при повече винена киселина въ гроздето, да се отдѣли незначително количество виненъ камъкъ, тъй като въ гроздето има малко общъ калий.

Въпреки че всички проби вина сѣ получени отъ единъ и сѣщи сортъ, по единъ и сѣщи начинъ, тѣ се различаваха по интензитета на цвѣта. Вината получени отъ грозде, събрано отъ лозя, засадени въ мѣстността „Хала-тепе“, имаха винаги по-интензивенъ цвѣтъ, отколкото тѣзи, получени отъ грозде, събрано отъ мѣстността „Гробищата“. Това показва, че увеличението количеството на багрилната материя, е не само сортово качество, но е въ зависимостъ и отъ изложението на мѣстото, където сѣ засадени лозята. Тамъ, където гроздето има по-добро освѣтление, при равни други условия, багрилната материя въ него е по-голѣма.

Огъ казаното до тукъ явствава, че памидътъ е сортъ съ слаба киселинностъ. Следователно, за да се получатъ трайни вина, необходимо е памидовитъ вина да се купажираатъ съ вина отъ сортове съ по-голѣма киселинностъ, каквито сѣ сортоветъ маврудъ, рабозо ди пиаве (италиански сортъ) и др. подобни, съ висока киселинностъ.

Заклучение.

Отъ направениятъ кратъкъ химически анализъ, както на мѣстѣта, така и на полученитѣ отъ нея вина, ние дойдохме до заключение че :

1) Презъ периода на зрѣнето на гроздето отъ сорта памидъ, общата титруема киселинностъ намалява въ известень моментъ до единъ минимумъ, следъ който се задържа, ако гроздето остане по-нататъкъ на главината.

2) Чрезъ ускорение датата на гроздобера, не може да се увеличи общата киселинностъ на мѣстѣта отъ сорта памидъ, поради това че тя спада до минимални размѣри при сравнително низкъ процентъ захарь.

3) Процентътъ на захарьта въ гроздето непрекъснато се увеличава и следъ пълната зрѣлостъ. Това се дължи на изпарението на водата отъ гроздето.

4) Най-добре е гроздето да се остави на главината и следъ пълната зрѣлостъ, за да се получатъ по-доброкачествени вина.

5) Гроздето отъ лозя засадени въ мѣстността „Хала-тепе“, да се бере въ благоприятни години, тогава, когато натрупа повече отъ 27% захарь и отъ него да се приготви мѣстенъ типъ ликьорно вино.

6) Увеличението на общата титруема киселинностъ въ виното, въ сравнение съ тази на мѣстѣта, се дължи на образуването, въ процеса на ферментацията, на нови киселини — млѣчна, янтарна, оцетна и др.

7) Намалението на общата винена киселина, както въ вината, получени отъ мѣстъ, подкислена съ 1.5 гр. винена киселина на 1 кгр. гроздова каша, така и въ тия, получени отъ неподкислена мѣстъ се дължи на утайването ѝ въ форма на виненъ камъкъ и др.

8) Мѣстѣта отъ сорта памидъ е значително богата на общъ калий.

9) Понеже отъ твърдитѣ части, въ процеса на ферментацията, общиятъ калий преминава въ виното, ето защо, подкисляването на гроздовата каша преди ферментацията, при приготвянето на червено вино, е нерентабилно, тъй като прибавената винена киселина се свързва съ калия отъ другитѣ органически соли и се утайва въ форма на виненъ камъкъ.

10) Общиятъ калий въ контролнитѣ проби вина е въ по-големо количество, отколкото въ вината, получени отъ сѣщата мѣстъ, но подкислена съ 1.5 гр. винена киселина на 1 килограмъ гроздова каша.

Винения оцетъ и лозаритѣ.

Отъ нѣколко години наредъ Лозарския съюзъ чрезъ своитѣ конгресни резолюции успѣ да прокара да се произвежда оцетъ само отъ вино. Тая ценна придобивка дава своитѣ резултати и лозаритѣ не може да не сѣ благодарни.

Наредъ съ тая реформа, Министерството на финанситѣ про-
кара и една наредба за лозаритѣ, на които по една случайностъ
би имъ се вкиснало вино, да иматъ право да го продаватъ като
оцетъ *само на дребно*, следъ като му заплатятъ дощълнителенъ
акцизъ — 30 ст. на литъръ и ако отговаря на известенъ гра-
дусъ киселина. А на едро лозаритѣ нѣматъ право да продаватъ
своя виненъ оцетъ, освенъ на оцетнитѣ фабрики. Тая последна
„придобивка“, съ която Министерството на финанситѣ смѣта че
прави едно облекчение на лозаритѣ дава съвсемъ обратни ре-
зултати, тъй като въ едно лозарско селище е абсолютно невъз-
можно лозаря да продаде своя виненъ оцетъ на дребно, поради
простата причина, че въ всѣка къща има такъвъ. Остава само
единъ изходъ — производителя винарь да предложи своето вкис-
нато вино на оцетнитѣ фабрики. Тия последнитѣ, схващайки сми-
сѣла на закона и невъзможността производителя да пласира
своя виненъ оцетъ на дребно, или му предлагатъ низка цена,
или му отказватъ подъ благовиденъ предлогъ, че нѣматъ нужда
отъ вкиснати вина. Лозаря, притиснатъ отъ една страна отъ за-
кона и отъ друга отъ фабриканта, ще не-ще, или ще го хариже
на последния, или ще го хвърли. Следователно, облекчението,
което ужъ се прави на лозаря ще го използва фабриката. Ето
къде е противоречието на наредбата за вкиснатитѣ вина на ло-
заритѣ. Вмѣсто облекчение на производителя, гарантиратъ се
по голѣми печалби на фабрикитѣ.

Ако действително съ наредбата се цели да се подпомогне
лозаря, защо не му се разреши да продаде своя виненъ оцетъ
на едро направо на търговеца, както продава виното си на кръч-
маря, или сж нуждни и тукъ посрѣдници, за да бже ограбенъ.

И. Г.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Четвъртиятъ международенъ лозарски конгресъ

Въ гр. Лозана (Швейцария), се състоя, презъ времето отъ
26 до 31 августъ, т. г., четвъртиятъ международенъ лозарски
конгресъ. Отъ страна на България присъствуваха, като делега-
ти, пишущия тѣзи редове, представител на Софийския универ-
ситетъ, Д. Кушевъ представител на Българския лозарски съюзъ
и г-да лѣкаритѣ д-ръ Костовъ, д-ръ Маноловъ, като представи-
тели на Българския комитетъ на лѣкаритѣ — приятели на виното.
Последнитѣ взеха участие въ Първия международенъ конгресъ
на лѣкаритѣ, приятели на виното, който се състоя едновре-
менно съ този на лозаритѣ. За работитѣ на лѣкарския конгресъ
ще се дадатъ отдѣлно сведения. Тукъ ще изложа накратко какъ
сж се развили работитѣ въ Лозарския конгресъ и по-интересни-
тѣ впечатления, добити отъ тридневнитѣ екскурзии, направени
следъ привършване на конгреса, въ лозарскитѣ райони, на
Швейцария.

На 25 августъ, единъ день преди откриване на конгреса,

Постоянната международна комисия по лозарството се събра на пленарно заседание. На това заседание присъствуваха също българските делегати. Постоянната комисия по лозарството определи седалищата на международните лозарски конгреси и избира председател за периодъ отъ три години — отъ единъ конгресъ до другъ. Досегашниятъ председателъ, баронъ Ачербо, бѣ замѣненъ съ испанския делегатъ, Гарсиа де Лосъ Салмонесъ. За седалище на петия международенъ конгресъ бѣ избранъ гр. Лисабонъ (Португалия). Този конгресъ следва да се състои презъ 1938 година.

На 26 августъ, въ една отъ залитѣ на Лозанския университетъ, стана тържествено откриване на конгреса. Порше, държавенъ съветникъ, откри съ подходяща речъ конгреса отъ името на швейцарското правителство. Предавамъ нѣкои по-интересни пасажии отъ тази речъ. „Ние, въ кантона Во, каза г. Порше, произвеждаме, въ нормални години, 25 милиона литри вино, при срѣдно производство на декарь 700 литри. Тази година, предъ видъ на голѣмата реколта, се надѣваме да получимъ 40 милиона литри вино, при срѣденъ добивъ на декарь 1000 литри вино.“ Въ сѣщия кантонъ 860/0 отъ лозята сж присадени. Възобновяването на лозята е ставало съ материална подкрепа на швейцарската държава. И сега лозаритѣ, които правятъ нови лозя, получаватъ отъ държавата помощъ на декарь 5400 до 13,500 лева (0'20 до 0 50 швейцарски франка на квадратенъ метъръ), при условие да засаждатъ главинитѣ на разстояние 1'10 м. една отъ друга, да прокарватъ пжтища и пр.

Лозята въ кантонъ Во се обработватъ на ржка, съ конъ или моторъ. Единъ френски лозаръ се е произнесълъ, че швейцарскитѣ лозари не вършатъ лозарство, а лозарско градинарство, тъй като лозята имъ се обработватъ извънредно грижливо — като зеленчукови градини.

Порше се извини, че въ надвечерието на лозарския конгресъ, въздържателитѣ въ Лозана сж налепили по улицитѣ афиши съ цитати, насочени противъ виното.

Фаесъ, председателъ на организационния комитетъ на Четвъртия международенъ лозарски конгресъ, директоръ на Лозаро-овощарска опитна станция въ Лозана, подчерта важността на въпроситѣ, които ще се разглеждатъ отъ конгреса.

„Днесъ, каза той, икономическитѣ проблеми надхвърлятъ националнитѣ граници. Изглежда, че консумацията на виното е достигнала своята най-висока точка. Предстои да се разреши проблемата за нагаждане продуктитѣ къмъ вкуса на публиката. Производителитѣ на вино трѣбва да се занимаватъ съ използването на гроздовия сокъ, на концентрираната мѣсть и на десертнитѣ грозда. Конгресътъ ще се занимае също съ борбата противъ болеститѣ и неприятелитѣ на лозата“.

Д-ръ Портманъ, сенаторъ отъ бордошката областъ, професоръ въ Медицинския факултетъ въ Бордо, председателъ на международния конгресъ на лѣкаритѣ, приятели на виното, произ-

несе речъ, отъ името на своитѣ колеги. Въ тази своя речъ той изрази становището на лѣкаритѣ, приятели на виното.

Следъ това, пристъпи се къмъ приемане поздравленията на различнитѣ чуждестранни делегати Конгресътъ бѣ поздравенъ отъ германския делегатъ Шмитъ—Штаудернхаймъ, отъ австрийския делегатъ Барше, отъ испанския делегатъ Гарсиа да лосъ Салмонесъ, отъ българския делегатъ Димитъръ Кушевъ, отъ френския делегатъ Бартъ, депутатъ, председател на Международното винарско бюро въ Парижъ, отъ гръцкия делегатъ Росети, отъ унгарския делегатъ Дисанти, директоръ на Ампелологическия институтъ въ Будапеща, отъ италианския делегатъ Манго, отъ португалския делегатъ Лима Сантосъ, отъ ромънския делегатъ Кристи, отъ чехословакия делегатъ Блатни, отъ югославския делегатъ профъ Иосифовичъ, отъ люксембургския делегатъ Фаберъ и отъ мароканския делегатъ Борде.

Сжиятъ день, следъ пладне се пристъпи къмъ сжестве ната работа на конгреса — четене докладитѣ на главнитѣ докладчици.

Първиятъ въпросъ, сложенъ на дневенъ редъ, бѣ: „Критическо, техническо и практическо изследване на сортоветѣ лози, за производство на вино и за десертъ“ — докладчикъ Марескалки (Италия). Поради отсъствието на Марескалки, докладътъ бѣ направенъ отъ Делмасъ, директоръ на Лозарското училище въ Конеглиано.

Рапортътъ на Марескалки имаше нѣколко точки, които представляваха общъ интересъ. По отношение на директнитѣ сортове, рапортътъ бѣше въ неблагоприятна смисълъ — а именно, че тѣ не заслужаватъ да бждатъ разпространявани.

При подбора на сортоветѣ лози трѣбва да се предпочитатъ тѣзи, които иматъ известна устойчивостъ на криптогамическитѣ болести.

Измежду различнитѣ вариации на даденъ сортъ трѣбва да се подбератъ най-добритѣ и тѣ именно да се размножатъ.

Характернитѣ сортове на даденъ лозарски районъ, който произвежда типово вино, трѣбва да се запазятъ, ако е нужно, съ законъ.

Колкото се отнася до десертнитѣ грозда, мнението на автора е, че даденъ сортъ грозде може да бжде лесно измѣстенъ на пазаритѣ отъ другъ сортъ, съ по-добри качества. Отглеждането на десертнитѣ грозда е по-капризно и непостоянно отъ това на виненитѣ

Поради изобилието на грозде и вино, въ бждаще недоброкачествената стока не ще може да намѣри мѣсто на пазаритѣ.

Тукъ нѣма да разглеждамъ рапортитѣ, представени отъ разнитѣ страни по сжия въпросъ. Измежду тѣхъ имаше много интересни, но мѣстото не ни позволява да ги предадемъ дори накратко. Тѣ представляватъ една вѣрна картина на различнитѣ сортове грозда за вино и за ядене, отглеждани въ европейскитѣ лозарски страни — Испания, Италия и пр.

Испанския делегатъ, Гарсия, отправи предложение, за идния конгресъ, всѣка една страна да излъже съ описание на най-добритѣ си винени и десертни сортове лози, като се установятъ синонимитѣ. Това предложение, както ще видимъ, по-нататѣкъ, бѣ възприето въ резолюциитѣ.

Вториятъ общъ рапортъ бѣ този на Русопулосъ, директоръ на опитната лозарска станция въ гр. Пиргосъ (Гърция). Авторътъ на рапорта отсъствуваше и последниятъ бѣ резюмиранъ отъ единъ отъ грѣцкитѣ делегати. Темата на рапорта бѣ: „Правила, които трѣбва да се съблюдаватъ при подбора (селекцията) на сортоветѣ лози за ядене и за вино“. Въ този рапортъ се даватъ указания на какви условия трѣбва да отговаря десертното и винено грозде. Авторътъ препоръчва да се разглеждаватъ сортове, които могатъ да служатъ и за дветѣ цели. Въ края авторътъ дава заключение, което е помѣстено въ резолюциитѣ. (Следва).

За чернилката („новата болестъ“) по лозитѣ

Отъ редъ години насамъ пепиниеристи и лозари сж подъ тормоза и угрозата на една неизвестна напасть по лозитѣ, на която плащатъ данѣкъ милиони лева годишно.

Спороветѣ около причинителя на това зло не допринесоха почти нищо за разрешаване проблемата *за борбата* съ него, а само увеличиха безпокойството на лозари и пепиниеристи.

Последнитѣ се безпокоятъ съ основание, защото се засѣга изъ основа поминѣка имъ.

Въ страницитѣ на „Лозарски прегледъ“ сж печатани своевременно резултатитѣ отъ проучванията на лицата, занимаващи се съ проблемитѣ около чернилката.

Най-важния проблемъ, обаче, който интересува засѣгнатитѣ съсловия — лозари и пепиниеристи — е намиране ефикасни *средства и мѣрки за предпазване и борба противъ чернилката*.

Време е Министерството на народното стопанство да се заинтересува повечко отъ този въпросъ и ако последното не може да вземе становище по отношение въпроса за *причинитѣ на чернилката*, то може да даде гласностъ поне на онѣзи практически мѣрки, които иматъ най-голѣма вѣроятностъ да бждатъ ефикасни. Научаваме се, че Министерството готви едно упътване въ духа на изказанитѣ препорѣжки отъ специалисти, които сж се занимавали съ чернилката, но трѣбва да се побърза съ въпросното упътване, защото сезона за вадене и съхранение на лозитѣ настѣпи, а тъкмо посадочния материалъ е най-изложени на пораженията отъ чернилката.

Г.

Акцизенъ прегледъ

Съ § 15 отъ Закона за измѣнение и допълнение закона за акцизитъ и пр. (Д В. бр. 10/933 год.) се прокара задължението, лозаритъ да бждатъ снабдени съ специални книжки, наречени акцизни данъчни книжки.

При днесъ съществуващата система на облагане и събиране акциза на вината и данъка върху материалитъ, при която въ миналото сж допущани голѣми грѣшки на неправилно задължение и издължение акциза на лозаритъ, въвеждането на тия книжки се посрѣща като едно добро начало. Независимо отъ това, лозаритъ, които не сж снабдени съ такива книжки подлежатъ на наказание.

Имайки предъ видъ тоза, редакцията намира за необходимо да даде нѣкои упътвания на лозаритъ въ връзка съ снабдяване последнитъ съ акцизни данъчни книжки и значението имъ, а именно :

а) Акцизнитъ данъчни книжки сж задължителни за всички лозари-производители.

б) Сжщитъ се издаватъ отъ данъчнитъ управления, а въ населени мѣста, кждето нѣма такива, издаването имъ става отъ мѣстната община.

в) Тия книжки сж пригодени така, че ако бждатъ редовно и правилно водени ще дадатъ възможность на производителя-лозаръ винаги да има предъ себе си точни и ясни сведения за количеството и вида на описанитъ му вина и материали; за дължимитъ върху тѣхъ суми за акцизъ, данъкъ и общински налогъ; за изплатенитъ суми срещу сжщитъ данъци и за остатъка, който се дължи. Тия данни, съ които лозаря може да разполага всѣки моментъ, му спестяватъ време, срѣдства и неприятности по справки въ данъчнитъ управления, бирничества и общини за неправилни завѣро-задължения на смѣтката му.

г) Въпроснитъ книжки се завеждатъ и водятъ отъ данъчнитъ, респ. общинскитъ органи, а се съхраняватъ отъ притежателитъ-лозари.

д) Тѣй като лозаритъ-производители сж задължени да иматъ такива книжки, неснабденитъ съ такива до сега да се снабдятъ, като знаятъ, че ако не сторятъ това подлежатъ на глобяване отъ 200—1000 лева.

е) Една акцизна данъчна книжка се продава за 3 лева. Данъчнитъ и общинскитъ управления не могатъ да събиратъ други такси за нея.

ж) Когато мѣстната данъчна или общинска власть опише и иамѣри на даденъ лозаръ известно количество декларирани вина или материали, лозаря е длъженъ да представи книжката си, за да бждатъ вписани въ сжщата измѣренитъ му количества, а сжщо и следуюмтъ се акцизъ, данъкъ и общински налогъ.

з) Когато лозаря продаде отъ спиртнитѣ си питиета, длѣженъ е сжщо да представи книжката си и да поиска да бждатъ вписани въ нея № и датата на преносителното свидетелство, съ което сж изнесени спиртнитѣ питиета, количеството и вида на последнитѣ, внесената сума за акцизъ, данѣкъ и общински налогъ, а сжщо контролниятъ № и дата на вносниятъ листъ или бирническата квитанция, съ които е внесена последната.

и) Общинскитѣ бирници не могатъ да събиратъ акцизъ, данѣкъ или общински налогъ върху вината и материалитѣ, поради това лозарь, който внесе тѣмъ такива суми, се сѣмта че не е внесълъ акциза и данѣка и подлежи на наказание.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Неспокойствието, което съществува въ международнитѣ отношения се отразява зле върху износната винена търговия. Гроздобера е въ своя край. Реколтата ще бжде по-малка отъ миналата година, но въ замѣна на това здрава — липсватъ повреди отъ плесени по гроздето.

Австрия. Тукъ сж къмъ свършване на гроздобера. Благодарение на падналитѣ на време дъждове, гроздето можѣ да даде достатѣчно захарностъ. Тази година реколтата се отличава като здрава и достатѣчна.

Унгрия. Въ нѣкои райони гроздобера е на привършване, но въ много райони той е въ своя разгаръ. Вината иматъ срѣдно 11% спиртъ, Изпращането на десертно грозде за Австрия и Германия продължава.

Чехославия. Въ рускитѣ карпати гроздето не можѣ да узрѣе достатѣчно и дава срѣдно 9—12‰ киселина. Въ другитѣ райони положението е по-добро. Срѣдно захарността е 16—18‰ по Бабо, а нѣкжде е достигнала до 20‰.

Югославия. Реколтата се указа повече отъ това, което се очакваше. Вината се продаватъ отъ 2'50 до 3'50 динара за литъръ. Мѣстѣта за червени вина се продава отъ 100 до 110 динара за 100 литра, а за бѣло вино отъ 125 до 130 динара. Въ нѣкои райони гроздовата реколта тази година по количество държи рекордъ.

Германия. Тази година захарността на гроздето е по-голѣма отъ миналата. Реколтата по количество е срѣдна.

Италия. Тукъ гроздобера е въ своя разгаръ. Отъ последнитѣ дъждове количеството на реколтата се увеличи за сѣмтка на качеството и въ нѣкои райони захарността е недостатѣчна. Ценитѣ сж доста низки въ сравнение съ миналата година, както на гроздето, така и на мѣстѣта.

Франция. Гроздобера е къмъ своя край, затова низкитѣ цени изчезнаха отъ пазаря. Само въ южна Франция реколтата е по-голѣма отъ миналата година. Въ всички други райони реколтата е по-малка съ 20 до 25% отъ миналогодишната. Цената на вината показва едно увеличение, макаръ и слабо.

Алжирия. Реколтата е съ 10 до 12% по-слаба отъ миналата година. Пазаря е спокоенъ. Производителитѣ очакватъ едно покачване на ценитѣ.

България.

Поради извънредната и продължителна суша, тази година лозитѣ не можахъ правилно да вегетиратъ, тѣхното развитие бѣше въ застой и гроздето остана по-бедно на захаръ, но е здраво и се очакватъ добри вина, макаръ и съ по-слабъ градусъ алкохолъ.

СПИСЪКЪ

на произведенитъ въ страната отъ частни лепенеристи презъ настоящата година обогородени и вкоренени лози, проконтролирани отъ агрономическитъ служби, съгласно Правилника за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ.

ОКОЛИЯ	Фузъ-Али	Димитър	Памидъ	Гъмза	Шевка	Сензо	Хамбур. мискетъ	Чаушъ	Резекия	Перль де ксаба	Жоанентъ	Александар. мискетъ	Шасла доре	Мискетъ	ВСИЧКО	Ръзници
Сливенъ	1799000	1158600	859200	—	112700	31185	85653	500	25100	8360	—	21250	32878	—	4134000	—
Нова-Загора	905000	290400	420800	—	137100	7000	—	—	—	—	—	—	20000	—	1780000	1454700
Карлово	48900	7780	15675	—	—	—	730	—	—	—	—	—	—	222600	295700	190000
Ботевградъ	43500	5800	13000	—	—	4600	750	680	—	—	—	—	1075	—	75700	381000
Фердинандъ	5350	1300	2680	—	—	1000	1820	120	120	550	—	—	1400	—	14000	73700
Бъла	4500	2000	—	1600	—	—	600	—	—	—	—	—	—	—	8900	14000
Разградъ	3000	—	1600	4000	—	700	300	150	—	—	—	—	—	—	9700	12000
Севлиево	1000000	350000	240000	90000	—	50000	80000	—	—	2500	—	—	—	—	2206000	—
Варна	220000	532000	100000	—	—	—	80000	—	—	30000	—	—	20000	—	892000	2043000
Ломъ	50000	1000	—	—	—	8000	5000	—	1000	2000	—	—	—	—	118500	225000
Ст.-Загора	80000	75000	143000	—	6500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	325000	5054000
Чирпанъ	130000	144000	74000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	367700	1444000
Г.-Ореховица	118000	130300	28000	12000	—	—	8000	—	—	—	—	—	—	—	299000	1290000
Враца	566000	161000	502000	—	—	173000	95000	—	—	23000	1000	—	67000	—	1686000	2329000
	4973000	2857000	2309000	107600	256000	276000	352000	1450	26220	64400	1000	21250	142300	222600	12486000	14510000

Въ Видинъ реколтата е срѣдна и поради това цената на гроздето въ този районъ тази година не спадна ниско, както ставаше въ други години. Въ Ломъ и Враца реколтата е добра по качество и количество. Въ Бѣло-Слатинско и Орѣховско, поради градушката реколтата е почти незначителна. Въ Русе, Горна-Орѣховица и Лѣсковецъ, поради сушата гроздето остана слабо и не можа да добие голѣмъ процентъ захарностъ, но вината ще иматъ срѣдно 10—11% и повече спиртъ. Въ Варна реколтата е добра, но по-малка отъ миналата година. Въ Плѣвень реколтата на виненитѣ сортове се указа много повече отъ миналата година и съ достатѣчна захарностъ.

Въ южна България поради сушата, както и въ северна България, гроздето не можа да добие своята нормална захарностъ и въ много райони се яви нужда отъ подсилване на мъстѣта съ захаръ. По количество тя остана срѣдна.

Гроздето за износъ въ цѣлата страча остана по-дребно отъ нормалното му развитие, но въ замѣна на това бѣше по-издържливо на транспортъ.

На всѣкъде се изнесеха по-голѣми количества отъ миналата година, вследствие по-голѣмитѣ пространства засадени съ Афузъ-Али и, ако не бѣше сушата, реколтата на десертнитѣ грозда тая година щѣше да бже съ $\frac{1}{3}$ повече отъ колкото се изнесе.

Ценитѣ на виненитѣ сортове въ началото на гроздобера се движеха между 1'40 до 1'60 лв., но после спаднаха на 1 лв., а нѣкъде и 60 ст. за килограмъ — цена много ниска за производителя при една срѣдна реколта.

Цената на Афузъ-Али отъ 9 лева за първитѣ два вагона, изнесени отъ Рахово, спаднаха на 4'50—5 лева за килограмъ. За Димята отъ 2'50 до 3'50 лева за килограмъ. Едва сега, когато износа е къмъ своя край, цената му достигна 4—5 лева.

И.

Свѣтовното производство на вино презъ 1935 г.

Съгласно сведенията на Международното винарско бюро въ Парижъ — Франция, свѣтовното производство на вино ще бже съ близо 25 милиона хектолитри по-малко отколкото презъ изтеклата 1934 г., която е една рѣдка рекордна година съ своето винено производство, което достигна близо 210 милиона хектолитри, въ замѣна на това настоящата година ще даде около 185 милиона хектолитри вино. Макаръ и далечъ по-малко виненото производство презъ настоящата година въ сравнение съ изтеклата 1934 год. все пакъ, то е много по-голѣмо отъ отколкото срѣднитѣ свѣтовни реколти на вино за годинитѣ следъ войната, които се движатъ отъ 160 до 170 милиона хектолитри. Ето защо Международното винарско бюро въ Парижъ съ загриженостъ прави тази констатация и не очаква никакво облекчение за свѣтовния виненъ пазаръ, който е претрупанъ и задрѣстенъ отъ едно голѣмо свѣрхпроизводство на вино, за това сигурно не може да се очаква нѣкакво подобрене въ международнитѣ цени на виното.

Винарската криза, ще тежи още дълго време върху лозарското производство и поминѣкъ, ако не се взематъ сериозни и ефикасни мѣрки за ограничаване на това свѣрхпроизводство, което понижава ценитѣ на виното подъ производственитѣ му разноски сигурно води къмъ обедняване и пълно разорение на свѣтовното лозарско стопанство.

За Франция, заедно съ Алжиръ се очаква тази година да произведе 80 милиона хектолитри вино срещу 97 милиона хлт. за миналата година. Италия обратно, миналата година е произвела 30 милиона хектолитри вино, а тази година се очаква да има една много хубава реколта съ едно производство надъ 45 милиона хлт. Испания има до 20 милиона хлт., сжщо и Португалия не ще има значително намаление въ сравнение съ миналитѣ години и ще даде къмъ 10 милиона хектолитри за тази година.

Общо взето, държавитѣ на срѣдна Европа (Германия, Чехия, Австрия и Унгария) ще иматъ за тази година една винена реколта съ 3 милиона хлт. по-малка отъ колкото презъ миналата година. Швейцария има по-добра отъ миналата година реколта и ще даде около 1 милионъ хлт. вино. Ромъния ще даде близо 10 милиона хлт., балканскитѣ страни Югославия, България, Гърция и пр. ще иматъ съ малко повече или сжщата както миналогодишната реколта.

Южиа Африка ще има почти сжща, както миналата година реколта, но Калифорния и Америка ще иматъ повече.

Австралия ще има по-малка отъ миналогодишната реколта. Южно-Африканския съюзъ има 1 милионъ хлт., Тунисъ 1'5 милиона, Мароко 0'7 милиона хектолитра и пр.

А. Б.

ХРОНИКА.

Въ брой 226 отъ 8 октомврий на Държавенъ вестникъ е обнародвана наредбата-законъ за облекчение на винарскитѣ кооперативни сдружения въ Ст. Загора, Ямболъ, Сливенъ, Килифарево и Плѣвенъ.

Споредъ тази наредба, всички задължения на поменатитѣ сдружения зредно съ лихвитѣ се изплащатъ на кредиторитѣ отъ Б. З. К. Банка. Срещу това сдруженията прехвърлятъ собствеността на избенитѣ си сгради и свързанитѣ съ тѣхъ дворни мѣста върху Б. З. К. Банка по оценка.

Задълженията на сдруженията къмъ кредиторитѣ се изплащатъ отъ банката за смѣтка на държавата. Винарскитѣ сдружения отъ своя страна, следъ като прехвърлятъ собствеността на избенитѣ си помѣщения и дворни мѣста на банката, сключватъ съ нея договоръ за откупуване на имотитѣ си въ срокъ отъ 50 години по цена опредѣлена отъ банката и 5% лихва. Сжшитѣ сдружения се задължаватъ сжщо да върнатъ на държавата въ срокъ отъ 20 години сумитѣ, които тя чрезъ банката е изплатила на кредиторитѣ имъ, безъ да плащатъ каквито и да било лихви.

Както се вижда, въпроса за облекчение на по-старитѣ производителни винарски кооперации и поставянето имъ при еднакви условия съ новитѣ такива, на които сж отстъпени за ползуване построенитѣ и обзаведени отъ Б. З. К. Банка районни винарски изби и за който се е настоявало въ резолюциитѣ на последнитѣ три лозарски конгреси, е разрешенъ по единъ задоволителенъ начинъ.

Ние не се съмняваме, че въпроснитѣ петъ винарски сдружения, облекчени твърде чувствително отъ голѣмитѣ си задължения и разходи по тѣхъ, резултатъ на различнитѣ условия, при които сж почнали своята дейность, ще заработятъ съ още по-голѣма енергия и подходяща осторожность и ще постигнатъ напълно целитѣ и задачитѣ, които сж си поставили и които интереситѣ на производителитѣ-лозари имъ налагатъ.

Гроздоизносътъ е вече къмъ своя край. Както всѣка година, тѣй и презъ настоящата, най-късно започна износа въ Преславска и Варненска околии.

По количество изнесеното грозде далечъ надминава това презъ последната година. Цената общо взето е била малко по-низка отъ миналогодишната. Хладното и дъждовно време въ страната къмъ края на октомврий и това въ Германия стана причина за временно преустановяване на гроздоизноса и за чувствително понижаване на ценитѣ, особено въ Германия и въ Англия. За падане ценитѣ на последната държава указвало твърде голѣмо влияние и изобилнитѣ подвози отъ Испания.

Дирекцията на земедѣлето тази година за трети пѣтъ проведе рационално винарствуване въ следнитѣ лозарски центрове: Видинъ, Враца, Ломъ, Бѣла-Слатина, Орѣхово, Плѣвненъ, Горна Орѣховица, Търново, Русе, Варна, Поморие, Бургасъ, Айтосъ, Карнобатъ, Сливенъ, Ямболъ, Стара-Загора, Чирпанъ, Асеновградъ, Перушица, Брѣстовица, Пловдивъ, Пазарджикъ и Карлово. Разнесени бѣха отъ специалисти специални *подбрани ферменти*, отгледани въ лозарската опитна станция въ Плѣвненъ, които послужиха за приготвление на *квасъ*. Успоредна съ раздаване на кваса, службата при агрономствата даваха срещу заплащане съответнитѣ дози калиевъ метабисулфидъ. Работи се общо въ страната, върху около 30 милиона килограма грозде.

Лозаро-винарската опитна станция въ Плѣвненъ, освенъ на горнитѣ пуктове, е разпратила подбрани ферменти на голѣмъ брой стопани въ страната.

Поради слабата захарностъ на гроздата презъ настоящия гроздоберъ въ Севлиеvsка, Търновска, Г. Орѣховска, Русенска, Разградска, Кубратска, Провадийска, Прѣславска, Варненска, Търговищеска околий и гр. Орѣхово, Министерството на народното стопанство — Дирекция на земедѣлито, разреши да се подсилва въ поменатитѣ мѣста съ цвѣткова захаръ, съгласно чл. 7 отъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета. Разреши се подсилването само на грозда, чиято захарностъ е подъ 16 градуса.

По докладъ на г-на Министра на народното стопанство, захаръта за подсилване, по решение на Министерския съветъ, се отпусна безъ акцизъ и общински налогъ.

(Б. Р.) По това разрешение ще се повърнемъ.

На 27 септемврий тази година стана откриването на ново-построената отъ Б. З. и К. Банка районна кооперативна изба въ село Перушица.

На откриването сж присѣтствуваха представители на банката — Директора на Пловдивския клонъ г-нъ Мариновъ, на представителя на Министерството на народното стопанство — Главния инспекторъ Иванъ Георгиевъ, на председателя на Българския Лозарски Съюзъ Г-нъ Иванъ П. Бързаковъ, на професоръ Н. Недѣлчевъ и на членоветѣ на кооперацията „Успѣхъ“, която е поела използването на избата.

Избата е напълно обзаведена и работата въ нея е вече започната. Презъ настѣпилия вече гроздоберъ заработиха и районнитѣ кооперативни изби, построени и обзаведени отъ банката, въ гр. Лѣсковецъ и другаде.

Пожелаваме имъ добъръ успѣхъ.

Пивофабрикантитѣ постоянно настояватъ предъ правителството за намаление акциза на бирата.

Българскиятъ Лозарски Съюзъ е направилъ наново изложение по въпроса и е освѣтлилъ отдѣлнитѣ министерства върху липсата на каквото и да е основание на исканията на пивофабрикантитѣ отъ стопанска и финансова гледна точка.

Практическо рѣководство за приготвление на гроздовъ сокъ — второ преработено и допълнено издание 48 стр. цена 6 лв. 1933 год.

Доставя се отъ автора Л. Ив. Даскаловъ агрономъ гара Павликени.