



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) — **PLEVNA** — *Bulgarie*, *revue des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie*.

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

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакц. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ат. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Помогнете му — Ч.; 2) Мърки аа борба съ лоз. криза и пр.—Н. Н. 3) Лозарството и винарството въ Турция—И. Г.; 4) Междунар. винена търговия и България — И. Г.; 5) Селекцията въ лозарството — Н. Хр. М.; 6) Обработка на почвата въ лозето—Ив. Д.; 7) Опити съ памиди като виненъ сортъ — Н. Н.; 8) Бѣлото гниене — Г. Хр. Ч.; 9) Нашитѣ винени сортове — Ив. Д.; 10) Лозаро-винарството въ Враца — К. П.; 11) Съюзни и дружествени; 12) Якизиснѣ прегледи; 13) Въпроси и отговори; 14) Положението на пазаря; 15) Хроника

Помогнете му!

Пролѣтъта настъпи, нова реколта иде, а миналогодишнитѣ вина, въпрѣки предлаганията имъ на подкостуеми цени, стоятъ въ избитѣ, като водениченъ камъкъ на гърдитѣ на лозаря.

Много срѣди писаха, проби вземаха и щедро обещаваха, че всичко ще се направи, че износъ на вино ще се уреди, обаче и до днесъ нищо сериозно не се направи и за това и тая надежда пропадна.

Положението на българския лозаръ е непоносимо, защото, лишенъ отъ хлѣбъ и срѣдства да продължи обработването на лозята си, той неминуемо се тика къмъ отчаяние.

XVI-ия лозарски конгресъ посочи мъркитѣ; има какво и може да се помогне на лозаря, но не се желае, или по-право, помага се щедро на тия, които сж добре.

Най-сетне, държавата да закупи 20—30 милиона литри вино, да го изляе на земята, но да помогне на лозаря, до като не е станало късно.

Мъркитъ за борба съ лозарската криза въ разнитъ страни.

(Доклади, представени на IV-тия международенъ лозарски конгресъ въ гр. Лозана, четени отъ проф. Н. Недѣлчевъ предъ XVI конгресъ на Българския лозарски сюзъ).

Френскиятъ делегатъ, г-нь Бартъ, разви въпросътъ съ надпроизводството, което характеризира следъ военния периодъ. Това надпроизводство засѣга не само лозарскитъ продукти, но и други земледѣлски произведения. Въ конгреса се изнесоха потресающи данни, отъ които се вижда, че за да се задържатъ ценитъ на известно ниво, сж унищожавани голѣми количества земледѣлски произведения.

Така напримѣръ, въ Канада, ечемикътъ е билъ употребяванъ за гориво. Въ Съединенитъ Щати, въ Флорида, ⁴/₁₀ отъ реколтата на моркови е била върната отъ комисионеритъ на производителитъ, за да бжде унищожена. 7,700,000 торби съ кафе сж били унищожени въ Бразилия, отъ м. мартъ до м. декемврий 1934 год. Въ Съединенитъ Щати сж били избити и изгорени 6,200,000 мъжки и 220,000 женски свини. Въ Лосъ Анжелосъ, 200,000 литри млѣко ежедневно сж били изливани, а въ Хартфортъ — 20,000 литри дневно. За да се намали производството на млѣко и масло 600,000 крави сж били заклани. Въ Калифорния, презъ м. августъ 1933 год. 1,500,000 портокали сж били оставени да изгниятъ, 80,000 праскови сж били изкоренени. Въ Орегонъ, въ долината la Roque, половината отъ реколтата на круши е била унищожена. Съ стотици хиляди овце сж били избити и оставени на ястребитъ. Въ Съединенитъ Щати 100,000 декари ягоди сж били оставени да изгниятъ на коренитъ. Най-после въ Цейлонъ 30,000,000 кгр. чай е билъ хвърленъ въ морето.

Подобни унищожения на блага е имало и въ миналото. Въ 77 г. пр. Христа, Плиний пише, че лозаритъ сж изливали старото вино, за да направятъ мѣсто за новото. Сжщиятъ авторъ разправя, че край Римъ рѣжели лозята си презъ година, защото виното е било много евтино.

Римскиятъ императоръ Домицианъ, 92 години следъ Христа, издалъ заповѣдь за изкореняване половината отъ лозята въ римскитъ провинции и забранилъ засаждането на нови лозя въ Италия.

Върѣвки закона за търсенето и предлагането, работитъ се развиватъ по-нѣкога така, че ако правителствата не се намѣсятъ и поставятъ известенъ редъ, идва се до катастрофа и разорения въ известни браншове.

Постепенно всички лозарски страни стигнаха съ своето производство до положението да спратъ засажданията на нови лозя, а нѣкоя прибѣгнаха до изкореняване на сжществуващитъ такива.

Френската колония Тунисъ най напредъ прибѣгна до изкореняването на 80 до 100,000 декари лозя. Следъ нея

Германия, Ромъния, Португалия, Франция и др. страни озакониха редица мърки, за запазване качеството на вината и ограничаване на производството.

Днесъ, едва ли има лозарска страна, която да не бжде изправена предъ голъми мъчнотии по отношение пласимента на своитъ вина. Естествено е, че тежкото положение на винопроизводителитъ се обсъжда въ всички страни, взематъ се редица мърки, който, съобразно съ особеноститъ на страната, се изразяватъ по единъ или другъ начинъ. Въ всъки случай, пжтищата, за да се дойде до катастрофалното спадане на ценитъ, сж едни и сжщи въ разнитъ страни.

Ако предидущата винена реколта не се изконсумира, остатъкътъ остава да тежи върху новата реколта, затруднява прибирането ѝ и нарушава равновесието между предлагането и търсенето. Лозаритъ сж обвзети отъ паника. Въ такъвъ случай тъ предлагатъ вината си, конкуриратъ се взаимно и се идва до тъзи низки цени на виното, които сж добре известни и у насъ

При тъзи условия, никакво колебание не трѣбва да съществува. Необходимата мърка, която трѣбва да се вземе, е да се установи равновесие между производството и консумацията.

При борбата съ лозарската криза, правителствата винаги сж сбърквали, когато сж прибѣгвали до полумърки.

Франция е страна, която е търсила, чрезъ различни мърки, да ограничи отъ една страна количеството на произведеното вино и отъ друга — да увеличи качеството.

Първиятъ принципъ, легналъ въ нейнитъ закони по тази материя, е поставянето на специаленъ облогъ върху произведеното вино, когато то надминава 800 литри на декарь. Облогътъ се изразходва за пропаганда на виното. По този начинъ се търси подобрене на качеството.

Вториятъ принципъ е ограничаване на засажданията. Демократична и републиканска Франция наложи на своитъ земледѣлци да не разполагатъ съ земята си свободно.

Франция установи минимални градуси за вината си, които сж различни въ различнитъ лозарски райони. За Алжирия той е 10°.

Въ началото, за да се справи съ излишъцитъ, Франция прибѣгна до блокирането на частъ отъ винената реколта, т. е., тя забрани на своитъ лозари да продаватъ известенъ процентъ отъ своето вино. Този процентъ вино трѣбваше да се държи въ избитъ до второ разпореждане. Тази мърка се указа неефикасна, защото блокираното вино, макаръ, че не се изкарваше на пазаря, съ съществуването си въ избитъ влияеше на винения пазаръ.

Презъ 1934 г. френското лозарство се изправи предъ голъми мъчнотии. Поради голъмата реколта отъ 1934 г., въ страната се събраха 103 милиона хектолитри вино, когато годишната консумация едва достига 70 милиона хектолитри. На всъка цена 20,000,000 хектолитри вино т. е., 2 милиарда

литри вино е трѣбвало да бждатъ изтеглени отъ пазаря, за да се установи известно равновесие между производството и консумацията. И действително, лозаритѣ, пропорционално на реколтата, сж били принудени да изваряватъ часть отъ вината си, като получениятъ спиртъ е билъ откупенъ отъ държавата, но при толкова низки цени, щото лозаритѣ сж получили отъ 55 стот. до 1·10 лв. за литъръ изварено вино.

Днесъ съ законъ отъ 1 августъ 1935 год., подъ името: Законъ за защита пазаря на вината и за стопанския режимъ на алкохола въ Франция, се регулира производството и пазаря на вината, за да се избѣгне лозарската катастрофа, която бѣше неизбѣжна, ако нѣщата бѣха оставени да се развиватъ по своя естественъ пжтъ.

Този законъ е доста сложенъ. Тукъ накратко ще отбележа сжщественото, което той съдържа.

Защита на качеството — минималенъ градусъ на виното, който задължава лозарьтъ да смѣнява родовититѣ сортове съ помалко родовити, но доброкачествени грозда; да чака гроздето да узрѣе и тогава да бере; да рѣжелозата тача за да роди по-малко, но по-сладко грозде и пр. Голѣмитѣ добиви на декарь сж обложени съ допълнителни такси. Така напр., ако отъ 1 декарь лозе се получава отъ 800 до 1250 литри вино, това вино се облага допълнително съ 27·50 стотинки на литъръ. Облогътъ се увеличава пропорционално съ нарастването на добива.

Законътъ, освенъ това, предвижда, че когато годишната реколта на вино превишава 70 до 75 милиона хектолитри, излишекътъ ще се премахне отъ пазаря. Този излишекъ трѣбва да се унищожи. Той се изварява задължително на спиртъ, който държавата откупува. Но тъй като лозята, всѣка година, даватъ надъ 70 милиона хектолитри, държавата се вижда изправена предъ необходимостта да изкупува грамadni количества спиртъ, който носи загуби и за лозаря и за съкровището. Ето защо, сжщиятъ законъ предвижда изкореняване на часть отъ лозята. Вместо да се унищожаватъ виното, унищожаватъ се лозята. Законътъ предвижда срещу всѣки изкорененъ декарь лозе, като земята се запазва за стопанина, държавата да заплати до 3,750 лева.

Но докато се намали площта на лозята, какво да се прави съ спирта, полученъ отъ дестилацията на виното? И това е предвидено въ закона. Държавата купува спирта 22 лв. литъръ отъ производителя, а го продава за гориво 6·85 до 8·25 лв. литѣра и по този начинъ реализира една загуба отъ 13·75 до 15·15 лв. на литъръ. Държавата покрива тази загуба отъ допълнителенъ акцизъ върху внасяния бензинъ отъ чужбина — по 55 стотинки на литъръ.

Ето въ общи черти, какъ една богата държава, като Франция, е уредила положението на своитѣ лозари. За да ги спаси отъ разорение, тя товари други артикули, като бензина, въ полза на лозаритѣ.

Да минемъ къмъ *Италия*. Италианскиятъ делегатъ Капри Кручиани направи своето изложение за положението въ Италия, което е твърде различно отъ френското. Италия, казва той, е предимно планинска страна, където лозята сж по баири, следователно производството е слабо и качеството добро. И тукъ е определенъ минималенъ градусъ за виното. Въ Италия, населението е гжсто и консумира голъмо количество вино. Италия не смъта, че тръбва да прибъгне до ограничаване засаждането на лозя, защото, ако презъ известни години производството надвишава консумативния капацитетъ на населението, презъ други години се явява недоимъкъ. За регулиране на ценитъ, лозаритъ сж организирани по провинции, въ корпорации, които носятъ името „Консорции“. Тъзи консорции сж построили районни складове на вина, наречени „енополи“, където се блокиратъ излишнитъ вина. Лозаритъ получаватъ, срещу складираниитъ въ енополитъ вина, варантни заеми, до продажбата. Такива енополи има построени до сега 120.

(Следва)

Лозарството и винарството въ Турция

(Преводъ отъ сп. „La Turquie Kemaliste“, бр. 8 отъ 1935 г.).

(Продължение отъ кн. 2 и край).

Броятъ на сортоветъ грозда, които се отглеждатъ въ Турция възлиза на стотици. Между тѣхъ тръбва да споменемъ: Измирскиятъ: Султание; Тракийскиятъ: Чаушъ; сортоветъ Алтанташъ; Тилкикуйру, Кабакюзюму — около Бруса; Димритъ, Гюлюзюму, Караяпинджакъ — около Новшехиръ; хубавитъ сортове, изсушавани на гроздове — въ областитъ Малатая, Марашъ и Адана; жълтитъ грозда, които по качество достигатъ знаменититъ Сарагоски грозда и, най-последно, ароматнитъ и разнообразни, като цвѣтя, сортове, отглеждани около Коня, Фиутапъ и Диарбекиръ, каквито не се срещатъ никжде другаде.

Всичкитъ тѣзи сортове, разпредѣлени на десертни грозда, сортове за производство на стафиди и такива за производство на петмезъ, даватъ продукти, изнасяни отчасти въ чужбина като консервирани плодове. Освенъ това, правени сж и опити за производство на вино. Вина, произведени въ разни области и особено въ Тракия, сж били изнасяни.

Но тия вина, приготвени безсистемно, представляващи най-разнообразни по качество продукти не сж могли да добиятъ завидно реноме. Въ 1913 год. отъ Измирското пристанище сж изнесени 3,000,000 литри вино. Отъ Турция презъ сжщата година сж изнесени общо 75,000,000 литри. По-голъмата частъ отъ тия вина сж били употребявани въ чужбина за купажиране.

Но ако преди 7 години винарството у насъ бѣ още твърде примитивно, безъ особени грижи, тръбва да се признае, че днесъ държавния монополъ, който има отдѣли за

тютюна, солта, спирта, барута, експлозивнитѣ материали и е обзаведенъ напълно модерно за разнообразнитѣ функции, които изпълнява, полага всички грижи за производството на доброкачествени вина, било отъ свои предприятия, било отъ частни контролирани и насърдавани предприятия.

Монополтъ има на служба чужди специалисти и компетентни турски химици, които работятъ въ добре обзаведени лаборатории. Въ Текирдагъ бѣ построена модерна винарска изба; а въ главнитѣ лозарски области на страната бѣха организирани научни екскурзии. Чужденцитѣ-специалисти, участвуващи въ тѣзи екскурзии, констатираха, че турскитѣ вина не отстъпватъ въ нищо на най-реномиранитѣ чужди марки. Проучванията направени впоследствие изясниха тѣзи въпроси. Установени бѣха три области: Егейска, Тракийска и Мармарска, за които бѣ изработена една програма на дейностъ за бждащето развитие на винарскитѣ предприятия. Като последствие отъ тия проучвания бѣ установено на първо мѣсто, че за Егейската областъ най-добре се подаватъ на винификация сортоветѣ Султание и резекия. После идватъ сортоветѣ отъ областъта Борнова, отъ които годишно се произвеждатъ 250—300,000 кгр. Тѣзи мискетови сортове, ароматни и богати на захаръ даватъ много добри вина — сжщо така добри вина се получаватъ въ Измирската областъ отъ сортоветѣ Димритъ (съ оцвѣтена мъсть) и черното грозде Токмакъ — едрозърнесто, което дава безцвѣтна мъсть. Следъ 1930 година стана известно, че най-добро вино въ Турция може да се получи отъ сорта Султание, безъ семе. Винифициранъ, тоя сортъ дава единъ продуктъ съ 12—13⁰ алкохолъ, 4—45 гр. киселини на литъръ, съ жълто-зеленикавъ, рѣдко получаващъ се цвѣтъ и пивъкъ лекъ вкусъ. Благодарение на хармонията между съставнитѣ му части, това вино се подава на старѣне.

Сортътъ резекия има едри зърна, съ дебела ципа. Понася дългитѣ транспорти и лесно се запазва дълго време. Дава силно вино (12—13⁰ спиртъ и 3 грама киселини на литъръ) съ силно златожълтъ цвѣтъ. Тѣзи два сорта даватъ добри, силни вина. Отъ сорта Султание се получаватъ ликьорни вина, подобни на вината Порто и Мадейра, съ 15—16⁰ спиртъ и 100—150 гр. захаръ на литъръ. Но все пакъ най-добритѣ сладки, финни и ароматни измирски вина се получаватъ отъ сорта Измирски мискетъ. Тѣзи вина сж не само най-добритѣ за прѣвка консумация, но и най-годни за получаване на мистели за купажиране.

Червенитѣ Измирски вина сж десертни вина съ 14—15⁰ спиртъ и голѣмо съдържание на танинъ.

Макаръ, че Тракийската областъ притежава по-малко лозя отъ Измирската областъ, количеството на полученото вино, както и рандемана тамъ сж по-голѣми. Рандемана на мъсть стига въ Тракия до 85%. Докато измирскитѣ грозда се изнасятъ като стафиди, тракийскитѣ и мармарски грозда

се консумиратъ въ прѣсно състояние отчасти, и служатъ за приготвление на вино въ по-голѣмата си частъ.

Другъ единъ сортъ, нареченъ Папазкараси, се отглежда въ околноститѣ на Къркларели и Узункюпрю. Тѣзи грозда, отдавна употребявани за производство на вино, даватъ червено вино, съ чудесенъ вкусъ и ароматъ, съ срѣдно съдържание на киселини. Бѣлитѣ вина, получени отъ тоя сортъ сж богати на спиртъ.

Най-добритѣ винени сортове въ Мармарската областъ се отглеждатъ между Цариградъ и Джелиболу — това е бѣлиятъ сортъ „Япинджакъ“ култивиранъ въ Силиврия, Текирдагъ и Мюрефте. Дирекцията на монопола получава отъ тия грозда разкошни вина, твърде търсени, както на вжтрешния, така и на външния пазари. Сортътъ „Каралахна“, отглежданъ около Мюрефте дава една мѣстъ богата на захаръ, гжста, безцвѣтна; отъ тоя сортъ се получава вино съ рубиновъ цвѣтъ, много търсено за купажиране и което ще земе първо мѣсто между изнасянитѣ отъ Турция вина. Сортътъ Адакараси — отглежданъ въ островчето Авша, близо до островъ Мармара, дава много хубаво вино. Въ сжщата областъ се намиратъ лозята около Лапсеки и Чанаккале, които произвеждатъ всеизвестнитѣ грозда Япинджакъ, Чаушъ и Карасакъзъ. Огъ тѣхъ се получаватъ бѣли и червени вина, но бѣлитѣ сж по-добри. Въ острова Боскаада се отглеждатъ сортоветѣ Чаушъ и Аунтра; морскитѣ вѣтрове изсушаватъ гроздето и спомагатъ за концентриране на захарята въ зърната. Огъ сорта Кунтра се получава вино съ 15—16° спиртъ, съ приятенъ вкусъ и рубиновъ цвѣтъ. Специалниятъ му букетъ го прави годно за получаване на ликьорно вино.

Увѣнчанитѣ съ успѣхъ усилия на Монопола за намиране вжтрешни и външни пазари доказватъ, че турскитѣ вина могатъ да станатъ толкова известни въ свѣта, колкото сж и турскитѣ тютюни. Така, ония които сж свикнали да смѣтатъ за несъвмѣстими понятията „турско“ и „вино“ не ще закъснѣятъ да оценятъ качествата на вината Султане, Мискетъ и на измирскитѣ ликьорни вино, не по-малко ценни отъ свѣтовно реномиранитѣ стафиди съ сжщитѣ имена, — както и на тракийскитѣ и мармарски десертни вина.

Отличнитѣ почвени и климатически условия, къмъ които се прибавятъ усилията на турскитѣ лозари и на Монопола не ще закъснѣятъ да направятъ отъ винарството единъ стопански клонъ съ не по-малка важность отъ културата на тютюна.

Образцовитѣ лозя и винарската изба въ Текирдагъ, съз дадени отъ Монопола, не отстѣпватъ въ нищо на подобни предприятия въ Европа и сж едни отъ най-цвѣтушитѣ предприятия въ Турция. Тѣхнитѣ червени и бѣли вина презъ последнитѣ три години зарегистрираха голѣми успѣхи. Изнесени въ Европа тѣ сж били добре оценени въ изложбитѣ отъ чуждата клиентела.

И. Г.

Ив. Георгиевъ

главенъ инспекторъ по лозарство

Международната винена търговия и България

На всѣки международенъ земеделски или търговски конгресъ, на икономическитѣ конференции на Обществото на народитѣ, на свѣтовната стопанска конференция въ Лондонъ, на всѣки отъ международнитѣ конгреси за виното и лозата, е билъ слаганъ на разглеждане въпросътъ за международната търговия съ вино. Може да се каже, че винаги тамъ сж били представяни великолепно доклади и че сж взимали много хубави резолюции, особено следъ 1928 год. — дата на основаването на Международната винарска служба.

За нещастие положението се влошава непрестанно. Митническитѣ прегради, контингентирането и всички сръдства на стопанската война се развиватъ отъ година на година, като че ли се иска да се нанесе смъртенъ ударъ на износа на вино, който за нѣкои страни — производителки, особено за Франция, Италия и Испания, е жизненъ елементъ отъ народното стопанство. Не бива да се забравя сжщо тѣй, че и други страни, като Португалия, Гърция, Ромъния, България, Унгария, Югославия, и отъ нѣколко години, Южно-африканскиятъ съюзъ, Австралия, Аржентина и Чили, иматъ всичкиятъ интересъ да запазятъ тѣхното лозаро-винарство, което за нѣкои отъ тѣхъ представлява половината отъ общата стойностъ на външната имъ търговия.

Трѣбва, прочее, да не се ограничаваме съ едно повърхностно проучване на въпроса. Трѣбва де се постареемъ да намѣримъ, следъ обективно изложение на кризата въ международната търговия съ вино, най подходящитѣ сръдства, за да се намали и излѣкува злото, което дълбоко е засѣгнало свѣтовната обмѣна на виното.

I. Упадъкъ на износната търговия съ вино.

Намалението на износа на вино въ свѣта и една отъ характернитѣ черти на лозарската криза, която понастоящемъ бушува навсѣкжде Наистина, малко сж странитѣ, отъ които износа на вино да се е увеличилъ. Такива сж само: Германия, Чили и Унгария.

Страни износителки	В Ъ Х Е К Т О Л И Т Р И										
	Сръдно 1900 до 1913 год.	1925 год.	1926 год.	1927 год.	1928 год.	1929 год.	1930 год.	1931 год.	1932 год.	1933 год.	1934 год.
Германия	190000	—	—	33000	—	43000	51000	52000	43000	40000	53000
Чили	—	6100	—	—	55000	—	—	46000	—	—	60000
Унгария	—	23000	39000	55000	110000	282000	280000	217000	179000	198000	185000

Прогресивното увеличаване на чилския износъ се дължи единствено на дърминта, упражняванъ отъ Чилското правителство, даващо една премия отъ 95 франц. франка на хектолитъръ изнесено вино (около 5 лв. на литъръ), намалена сега на 15 франц. франка за хектолитъръ.

Увеличаване се сѣщо износътъ на вина отъ Австралия и Южно-африканския съюзъ, но това се дължи изключително на привилегията, съ които се ползуватъ на английския пазаръ, където вносниятъ тарифи за тѣхъ сѣ намалени наполовина въ сравнение съ ония на вината отъ другъ произходъ.

Износъ на вино въ хектолитри отъ Австралия и Южна Африка.

СТРАННА	З А Б Е Л Ж К А									
	1927 ГОД.	1928 ГОД.	1929 ГОД.	1930 ГОД.	1931 ГОД.	1932 ГОД.	1933 ГОД.	1934 ГОД.		
Австралия	102000	122000	64000	83000	138000	141000	147000	Почти дѣлото това количе- ство се изнася на Англий- ския пазаръ		
Южна Африка	21000	20000	31000	—	44000	40000	56000			

Въ всички други страни се констатира едно голѣмо намаление на износа на вина.

СТРАННА	В Ъ Р Ъ									
	Срѣдно преди войната ГОД.	1926 ГОД.	1927 ГОД.	1928 ГОД.	1929 ГОД.	1930 ГОД.	1931 ГОД.	1932 ГОД.	1933 ГОД.	1934 ГОД.
Португалия	1000000	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Гърция	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Испания	Въ 1913 г. 3842000	срѣдно отъ 1926 до 1929 г. 1200000	5000000	5000000	3487000	814000	752000	753000	764000	739000
Испания	1500000, 1053000	—	5000000	5000000	3487000	581000	408000	393000	684000	355000
Испания	1873—4000; 1900—1190 г.	1053000	1038000	924000	941000	3487000	3349000	1975000	2503000	1554000
Франция	срѣдно 2000000 1913 г. — 1700000	—	—	1375000	1875000	1004000	818000	701000	723000	725000

Франция, която до филоксерното нашествие е първата страна износителка на вино въ свѣта и която отъ 1900 до 1929 г. заема второ мѣсто, следъ Испания, минава вече на четвърто мѣсто, следъ Испания, Италия и Португалия, въпреки репутацията на нейнитѣ луксозни вина и въпреки изобилното производство на вино за масова консумация, заедно съ Алжирия надвишава производството на Испания, Италия и Португалия, взети заедно.

Тѣзи констатации сж печални, още повече, че статистиката за винената търговия презъ първото тримесечие на 1935 год. показва едно ново намаление, особено за Испания и Гърция.

Следващата таблица представлява положението на свѣтовната винарска търговия:

Износъ на вино отъ главнитѣ страни износителки въ хектолитри.

Страни износителки	1900 год	Срѣдно 1904-1913 год.	Срѣдно 1924-1933 год.	1934 год.
Германия	216000	184000	39000	53000
Австралия	32000	39000	98000	136000
Чили	1000	2000	36000	60000
Кипъръ	69000	50000	63000	65000
Испания	3416000	2980000	3588000	1554000
Франция	1905000	2128000	1202000	725000
Гърция	305000	485000	798000	355000
Унгария	760000	930000	149000	185000
Италия	1871000	1272000	1249000	995000
Португалия	829000	1042000	882000	739000
Южно-африкански съюзъ .	200	300	800	52000
Алжирия	2457000	6559000	9810000	11659000
Тунизия	17000	154000	403000	625000
Всичко .	11878000	15825000	18317000	17203000

Ако вземемъ само общия сборъ на външната търговия съ вино, ще видимъ, че за главнитѣ страни-износителки, които сж малко на брой и представляватъ 95% отъ общата винена търговия, цифритѣ се видимо увеличаватъ отъ 12,000,000 хектолири кръгло въ 1900 г. на повече отъ 17,000,000 хектолитри въ 1934 г., следъ като достигатъ 16,000,000 хектолитри презъ периода 1904—1913 г. и 18,000,000 хектолитри презъ периода 1923—1933 год.

(Слѣдва),

Н Хр. Мънковъ

Д-ръ Винар. у-ще — Плъвенъ.

Селекцията въ лозарството.

(Продължение отъ кн. 2.)

Въ посадките отъ сорта Клеретъ (Кримъ) имало лози съ кичести цвѣтове, които следъ прецвѣтяването оставали постоянно безплодни. Всички безплодни лози се отличаватъ съ силно развитие и съ външността си заблуждаватъ лозаря да ги размножава.

Въ резултатъ на все силно и по-силно размножаване на безплодни лози, общото плодородие на лозята се силно понижава.

Освенъ това, въ всички сортирани лозя има примѣси отъ други сортове, съвършено нежелателни за дадения районъ, малодоходни, неедновременно зрѣющи, които понижаватъ качеството на общото производство.

Необходимо е да се набележатъ и изкоренятъ или преоблагородятъ въ всички лозя безплодните лози, а сжщо и примѣсите отъ долнокачествени сортове, т. е. да се проведе *масова селекция по отрицателнитѣ качества*, за да имаме гаранция, че за новитѣ посадки ще се събира само подобренъ материалъ, безъ да се взематъ калеми отъ безплодни лози и отъ нежелани сортове.

При прегледа на всѣко лозе може да се отбелязватъ сжщо така и лозитѣ съ голѣмо плодородие въ течение на три години. Такъвъ подборъ се именува *масова селекция по положителнитѣ качества*.

Полученитѣ отъ тѣхъ присадници ще дадатъ голѣмо плодородие и сигурна автентичностъ на сорта. Поради това масовата селекция по положителнитѣ качества е особено ценна. Калемитѣ отъ плодови лози се отличаватъ съ нормална зрѣлостъ, силенъ ръстъ и други желателни качества.

Въ Германия сж правени твърде интересни опити съ калеми отъ лози съ различна плодовитостъ. Въ едно лозе сж посадени цѣли отдѣлни редове съ лози, облагородени съ калеми отъ безплодни лози, такива облагородени съ малоплодни и други съ калеми отъ много плодови лози. Нагледно се установява, че калемитѣ отъ безплодни лози даватъ безплодни растения, тия отъ малоплоднитѣ лози — малоплодни растения и калемитѣ отъ плодови лози — плодови екземпляри.

Отъ опититѣ съ селекцията на едногодишнитѣ култури може да се направятъ редъ изводи, че дори единъ простъ подборъ на семената по величина и тегло дава повишение на плодородието.

Тукъ, въ лозарството, при селекцията по положителнитѣ качества, присадниците се отбиратъ не само по величината имъ, но и по плодородието на лозитѣ, затова тѣ да-

ватъ цененъ присадоченъ материалъ, който внася рѣзко подобрене на плодовитостта и другитѣ качества.

Безспорно, да се проведе тази сложна работа съ индивидуално проследяване лозитѣ въ отдѣлнитѣ стопанства е трудно, затова е необходимо организационната служба да се ръководи отъ съответнитѣ държавни институти.

Организацията и провеждането на масовата селекция се прилага сега изъ всички лозарски области въ Русия като първостепенна ударна работа.

Държавнитѣ институти сами не ще смогнатъ да извършатъ всичко, поради това е необходима координирана дейностъ на всички агрономства и подобрани по-будни частни лозари.

Времето не чака. Разходитѣ по обработка на лозята, а особено на виненитѣ, сж вече едва поносими. Наложително е да не се пропусчатъ моментитѣ и още тази година, предъ гроздоберъ да се започне съ масовата селекция.

Трѣбва да се помни, че лозята се садятъ презъ 40–60 години и ако допуснемъ при това, дори само 10% безплодни лози, то съ това не само ще се понижи общото плодородие, но ще се земе непроизводително площта и ще се пропилятъ срѣдства.

Освенъ това безплоднитѣ лози ставатъ разсадникъ на новъ безплоденъ посадоченъ материалъ.

Съ цель да се постигне едно бързо повишение плодоношението на лозата и за организиране производството на подобренъ, чистосортенъ посадоченъ материалъ се препоръчватъ следнитѣ три метода; 1) масова селекция по отрицателнитѣ качества; 2) масова селекция по положителнитѣ качества и 3) индивидуална селекция.

1. Масова селекция по отрицателнитѣ качества.

Тя се състои, както се каза, въ отбелѣзване на безплоднитѣ главини въ продължение на три години (на едно и сжщо лозе) за да се изкоренятъ или преоблагородятъ ония отъ тѣхъ, които презъ всичкото време сж били безплодни. Дори и простото изкореняване на отдѣлна безплодна лоза, каквото нѣкои лозари вършатъ, дава възможностъ за по-добро развитие и повишение плодовитостта на останалитѣ съседни лози. Освенъ това, премахвайки безплоднитѣ лози ние сме гарантирани, че присадниците отъ подобни не ще попаднатъ въ новитѣ посадки.

Отбелязването може да става съ металически пръстени по раменетѣ на безплоднитѣ главини, или чрезъ скициране на парцелитѣ, редоветѣ и №№ на лозитѣ.

Техниката на масовата селекция се състои въ това, че единъ или нѣколко по-интелигентни работници преминаватъ презъ редоветѣ на лозето и отбелязватъ всички безплодни главини.

Желателно е да се нанесатъ бележки за отбелязанитѣ лози въ специална контролна тетрадка въ следующия редъ:

Мѣстность Парцела Сорть

№ № на редъ	№ № на главината	1936 год.		1937 год.		1938 год.		За изкореняване или за преоблагородяване	Забележка
		Дата	Отрицат. качества	Дата	Отрицат. качества	Дата	Отрицат. качества		

Книгата трѣбва да е достатъчна за тригодишни наблюдения. Следъ като се нанесатъ бележитѣ за всичкото време, въ графата „за изкореняване“ се отбелязва „за изкореняване“ или „за преоблагородяване“.

За удобство бележитѣ въ тетрадката може да се правятъ съ съкратени знаци: бп. — безплоденъ, хл. — хлорозенъ, пр. — примѣсъ, мп. — малкоплодна, сл. — слаба и пр.

Лицата, които ще провеждатъ масовата селекция трѣбва да бждатъ предварително подготвени.

(Следва).

Ив. Добревъ
инженеръ-агрономъ.

Обработка на почвата въ лозето.

Преди всичко, трѣбва да се прави разлика между млади и стари лозя. При младитѣ лозя, лозитѣ сж съ слабо развити корени или почти никакви. Следъ засаждането на младото лозе, ако почвата не е много претѣпкана, може да се почака известно време, обаче, налага се една копань или орань, за да се разрохка почвата и се попрѣчи на нейното бързо изсушаване. Презъ първитѣ три години ние гонимъ целта, да се разрохка колкото се може по-дълбоко почвата, за да се улесни развитието на коренитѣ. Първитѣ корени, които лозата развива сж долу въ основата или, както ги наричатъ *стѣпални*. Тѣ сж на долния край на младата лоза, дълбоко отъ позърхността на почвата, затова е необходимо да се копае колкото се може по-дълбоко, защото развитието на младитѣ корени изисква присѣтѣтието на повече въздухъ. Едновременно трѣбва да се стремимъ да запазимъ почвата чиста отъ бурени, защото тѣзи последнитѣ много лесно се разпространяватъ въ младото лозе, тъй като младитѣ лози не могатъ да се противопоставятъ, както това е при старитѣ лози. Въ младото лозе не бива да се посаждатъ никакви култури, особено дини, както правятъ нѣкои, защото съ това се причинява много голѣма вреда, сравнително очакваната полза. Могатъ да се посадятъ само култури, които се пре-

махватъ рано презъ лѣтото, като лукъ или бобъ. Колкото лозитѣ по-правилно се развиватъ първитѣ години, безъ да страдатъ, толкова по-заякватъ и ставатъ устойчиви на болеститѣ. По тази причина почвата на младото лозе трѣбва да се копае по-често, тъй като младитѣ лози сж много чувствителни и къмъ лошата обработка на почвата. Ако лозитѣ страдатъ въ първитѣ години на своето развитие, тѣ оставатъ слаби презъ всичкото време на своето съществуване.

При лозитѣ на плодъ имаме съвършено различно нѣщо. Лозата има вече добре развити своитѣ главни корени и се храни посрѣдствомъ своитѣ влакнести корени, които сж съвършено нѣжни, въ видъ на тънки нишки и се намиратъ въ своето мнозинство близко до повърхността на почвата, гдето изобилствуватъ най-много хранителнитѣ вещества въ лесно разтворима форма за растенията. При старитѣ лоза първата ни грижа е да запазимъ влагата въ почвата. Влагата е превъзходното срѣдство, чрезъ което хранителнитѣ материи отъ почвата преминаватъ въ растението — лозата. Ето защо, колкото една почва е по-влажна, толкова тя е по-годна за развитието на всѣка култура и обратното, колкото последната е по-суха, толкова тя минава за по-бедна — слаба. Запазването на влагата се постига съ *премахването на плѣвелитѣ*. Колкото една почва е покрита съ повече плѣвели, толкова по-лесно изгубва своята влага. Плѣвелитѣ не сж опасни съ това, че отниматъ хранителнитѣ материи отъ почвата, защото като ги премахнемъ тѣ пакъ се възвръщатъ при тѣхното изгниване; но това е влагата, която отниматъ, следователно колкото времето е по-благоприятно за развитието на плѣвелитѣ, толкова по-често ще трѣбва да се обработва почвата. И най-устойчивитѣ плѣвели, като пирея (тросъка) чрезъ честата обработка не могатъ да си набавятъ хранителни материи чрезъ листата и загиватъ отъ изтощение, коренището измръзва презъ зимата. Дълбоката копань презъ есенъта позволява да се улесни поглъщането на всичката вода, която пада презъ зимата, а пролѣтната дълбока копань позволява да се премахне слѣгането (притжпкването) на почвата и сжщевременно при тази копань, както и при есенната, трѣбва земята да се копае на буци. Буцитѣ по-лесно изсхватъ и не позволяватъ на семената на буренитѣ да покълнатъ рано на пролѣтъ. Тѣзи буци постепенно се разпадатъ и отъ майскитѣ дъждове съвършено изчезватъ. Презъ това време, до м. юний, на насъ не ни трѣбва влага за лозата. На лозата на плодъ най-много влага е потрѣбна презъ м. *юлий, августъ и септемврий*, защото лозата тогава има грозде, въ което трѣбва да натрупа захарь, а това става чрезъ едно достатъчно количество влага въ почвата. Ето защо, тамъ кждето е възможно презъ това време, лозитѣ се напояватъ.

Запазването на влагата се постига едновременно и съ *разрохкването* на горния слой на почвата. Съ *разрохкването*

на горния слой на почвата ние премахваме капилярнитѣ цевички, чрезъ които влагата (водата) отъ долнитѣ слоеве на почвата се изкачва на повърхността и се изпарява. Следователно, когато почвата е притжпкана отъ работницитѣ или отъ продължителни дъждове, ние ще трѣбва да премахнемъ образувалата се кора и да разрохкаме горния слой на почвата. Отъ опити е доказано, че колкото горния слой на почвата е по-добре разрохканъ и сухъ, толкова по-добре се запазва влагата въ почвата. Ето защо, при лѣтнитѣ копани ние трѣбва да копаемъ съвършено плитко — 2—5 см., за да подържаме винаги единъ сухъ и рохкавъ слой и споредъ нуждата това трѣбва да става по-често. Да се копае дълбоко презъ лѣтото е голѣма грѣшка, защото излагаме долнитѣ влажни слоеве на почвата и тѣхната влага се губи. Дълбоката лѣтна копанъ може да се извърши само въ много тежки глинести почви, които се напукватъ отъ сушата и които иматъ възможностъ да задържатъ най-добре влагата въ почвата.

Чрезъ обработката, освенъ запазването на влагата се улеснява и нитрификацията, т. е. улесняваме да се извършва въ почвата единъ процесъ, който црави щото неразтворенитѣ хранителни материи въ почвата да станатъ въ разворима форма, особено органическия азотъ да се преобърне въ минерална форма, единствена въ която азота може да бжде приетъ отъ растенията и лозата. Нитрификацията става само презъ лѣтото, когато е топло и при подходяща влага. Така и съ честата обработка ние едновременно като че ли торимъ почвата — следователно усилваме силата на лозитѣ.

Чрезъ обработката на почвата се улеснява развитието, т. е. образуването на влакнеститѣ корени, които при добри условия продължаватъ да се образуватъ дори презъ есенята. Изтощенитѣ влакнести коренчета въ лозата загиватъ, а новитѣ оставатъ и продължаватъ да хранятъ лозата чакъ на следната година. Само чрезъ честа и плитка обработка, като позволяваме на влакнеститѣ корени да използватъ най-горнитѣ слоеве на почвата безъ да ги премахваме — ние позволяваме на лозата да използва най-богатата частъ на почвата, така че ние създаваме най-добри условия за развитието на нашитѣ лозя. Само чрезъ честа и плитка обработка на почвата ние можемъ да подържаме една силна вегетация, която е възможна само съ торене, а ние това постигаме безъ никакъвъ торъ. Прочее, който иска да има силни лози, нека обработва колкото се може по-плитко почвата на лозето си презъ лѣтото и колкото се може по-често, т. е. винаги следъ като последната по една или друга причина е претѣпкана.

Очаквайте съ книжка 4-та наставлението за правилното отглеждане на десертнитѣ лозя отъ проф. Н. Недѣлчевъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Опити съ памида, като виненъ сортъ.

(Продължение отъ кн. 1 и край).

Анализъ на пробитъ.

№ по редъ	Видъ на пробата	Алкохолъ	Обща кислота въ сърна	Летлива кислота въ сърна	Безахаренъ екстрактъ	Обща винена киселина въ виненъ камъкъ	Общъ калий въ виненъ камъкъ	Захаръ	Дата на анализа
1	Ронкано	12.5	3.41	0.93	22.03	1.58	8.08	1.91	6.11. 936 г.
2	Неронкано (контрола)	12.5	2.84	0.31	22.15	1.69	8.37	1.79	„ „
3	Нерон. съ 3 гр. вин. кис.	12.3	3.77	0.23	20.51	1.96	5.12	1.99	„ „
4	Нерон. съ 30 гр. к. мет.	12.5	3.01	0.27	22.11	1.39	8.32	1.83	„ „

Анализитъ показватъ, че виното отъ ронканъ памидъ има по-вече обща кислота отъ това на неронкания памидъ, а това е едно преимущество. Виното отъ неронкано грозде е най-слабо на киселини. Екстрактътъ е най-низъкъ при пробата съ винена киселина. Общата винена киселина и въ четиритъ проби е ниска. Отъ прибавената 3 грама винена киселина почти нищо не е останало. Тя се е свързала съ калия и се е утаила подъ формата на виненъ камъкъ. При общиятъ калий имаме едно намаление съ около три грама, изразено въ виненъ камъкъ, при пробата съ винена киселина.

Би трѣбвало да се очаква ронканото грозде да даде вино съ по-високъ алкохоленъ градусъ, обаче тукъ, при този опитъ, нѣма практическа разлика въ алкохолния градусъ между четиритъ проби.

Летливата кислота, при пробата съ ронкано грозде, е най-висока, което показва, че ферментацията не е станала много правилно. Когато гроздето е съ чепкитъ, ферментацията става по-бързо.

Общиятъ калий и въ четиритъ проби е много високъ и далечъ надвишава общата винена киселина, което значи, че вината сж предразположени на заболяване отъ превръщане.

Заклучението, което може да се извади отъ тѣзи опити е, че памидътъ, преработенъ въ вино по различни начини, целящи, увеличаване кислотата, не може да даде трайно вино. Прибавката на винена киселина внася известно подобрене, което далечъ не се компенсира отъ направения разходъ. Ронкането и прибавката на калиевъ метабисулфитъ сжщо сж за препоръчване, но и тѣ не разрешаватъ въпроса съ кислотата и издръжливостта на виното срещу болести.

Налага се примѣсването на грозде отъ другъ сортъ, съ висока кислота, за да се увеличи трайността на виното. Въ тази насока трѣбва да се правятъ за въ бъдаще новитъ опити.

Г. Хр Чалъковъ
учитель 3. У — Садово.

Бѣлото гниене (Rot blanc).

(Продължение отъ кн. 2 и край).

Всички сортове лози не сж еднакво чувствителни на болестъта. Наблюденията показватъ, че бѣлото гниене се среща по-често по гроздето на бѣлитѣ и ранни сортове. Чаушътъ и Перлъ де Ксаба сж най-чувствителни. Другитѣ бѣли сортове сж по-устойчиви, но все пакъ, димятътъ, бѣлата бреза и резекиитѣ търпятъ доста голѣми позреди. По пржкитѣ обаче, на споменатитѣ сортове, бѣлото гниене, се съвсемъ рѣдко среща. Най-чувствителни сж пржкитѣ на морведъра и червения мискетъ, по които сортове болестъта се намира почти всѣка година, щомъ сж засадени въ низки и влажни мѣста. Въ училищното лозе, миналата година, отъ броенитѣ 100 лози червенъ мискетъ, 9 имаха по една болна пржчка, 13 по две и три, и 2 по повече болни пржчки. По другитѣ сортове: памидъ, димятъ, зейнелъ, чаушъ, сензо, резекии, преслава и др., намираха се тукъ-тамъ заболѣли пржчки. Въ селскитѣ маврудови лозя, процента на заболяване бѣ още по-голѣмъ: 15% болни лози съ по две и три заразени пржчки, 11% съ по една болна пржчка и 4% съ повече отъ три. По размѣсенитѣ тукъ-таме изъ тѣхъ лози отъ памидъ, болестъта не можѣ да се констатира. Отъ американскитѣ сортове, най-лесно се напада *rupestris du Lot* (монтикола).

Срѣдства противъ болестъта.

Мицелиятъ на бѣлото гниене е много издържливъ на синиятъ камъкъ, когато споритѣ рискуватъ да изгубятъ кълняемата си способностъ въ синъ камъченъ разтворъ 1 на 1000. Обикновения бордошки разтворъ, употрѣбяванъ съ успѣхъ противъ пероноспората, тукъ, макаръ и да нѣма сжщото влияние, намалява до голѣма степенъ развитието на болестъта. Противъ бѣлото гниене бордошкия разтворъ трѣбва да бжде силенъ 2—4% и да се прѣска веднага следъ градушката. Отворенитѣ рани по пржкитѣ, чепкитѣ и зърната, чрезъ които става заразяването, трѣбва на време да бждатъ покрити съ синъ камъкъ, за да убиятъ споритѣ още преди да сж покълнали. Споредъ Jstwanffy, по-добри резултати отъ бордошкия разтворъ дава прѣскането съ разтворъ отъ калциевъ бисулфитъ 2.5% съ прибавка на малко сѣрна киселина или пѣкъ 3 процентовъ разтворъ отъ магнезиевъ бисулфитъ.

За да бждатъ резултатитѣ добри, прѣскането трѣбва да става грижливо и да се внимава щото освенъ зърната и чепкитѣ, да се прѣскаатъ и пржкитѣ, особено до основитѣ имъ, близо до кютюка. Добро срѣдство противъ болестъта е събирането и изгарянето на болнитѣ органи отъ лозата — зърна, чепки, пржчки. Борбата съ гроздовия молецъ и дру-

гитѣ неприятели, пероноспора и пр., които винаги причиняватъ ранички по лозовитѣ части, е и борба противъ бѣлото гниене. Добрата и грижлива обработка, безъ да се нараняватъ лозитѣ, редовното привързване на лѣтораститѣ, даване по-висока форма при рѣзитбата и пр., сж сигурни предпазни срѣдства противъ тази болестъ. Най-после, за да не страдатъ лозитѣ отъ болести, при посаждането на нови лозя, да се избѣгватъ низкитѣ, непрозвѣтриви. съ голѣма атмосферна и подпочвена влага мѣста.

Ив. Добревъ
инженеръ-агрономъ

Нашитѣ винени сортове.

(Продължение отъ кн. 2)

Маврудъ. Черно грозде. Разпространенъ най-много въ станимашо, следъ това идва чирпанско, старо-загорско и около Ямболъ. Въ станимашко и селата, обаче, той е запазенъ още отъ старитѣ лозя, засадени въ пѣсъкливи мѣста, гдето подпочвената вода е близко, особено въ селата Садово, Крумово, Кукленъ, Караачъ, Катарлий и др. Присаденъ не отива добре, освенъ на Рипария Портелисъ. Отива сжщо добре върху 420 А и Riparia × Teleki № 8b. Той образува голѣми бруки. Както въ южна, така и въ северна България, този сортъ се развива най-късно презъ пролѣтта. По горнитѣ причини, този сортъ постепенно е намалѣлъ, макаръ че той е единствения виненъ сортъ у насъ, отъ който се приготвява най-реномираното тъмно-червено, почти черно маврудово вино.

Приготовлението на неговото вино става по единъ съвършено особенъ начинъ. Гроздето се поставя въ голѣми линове четвъртити или продълговати, може и въ каци, и следъ като престои 2—3 дни и по повърхността се покаже пѣна отъ слаба ферментация, влизатъ мжже, облѣчени само съ гащи, мачкатъ гроздето, като потжватъ въ него до поясъ. Това мачкане продължава 5—6 дни безъ прекъсване, докато трае силната ферментация, а следъ това всѣки день се разбутва образувалата се топка отъ пращинитѣ съ едно дървено гребло. По тоя начинъ следъ 10—12 дни оставатъ само сѣмкитѣ по повърхността на сжда, а пращинитѣ падатъ на дъното. Следъ 18—20 дни виното добива бистрота и има тъмно-червенъ цвѣтъ. То е богато на танинъ и вслѣствие на бавната ферментация остава съ слабо сладкъ вкусъ, който у насъ представлява типичното маврудово вино. Съ продължителното мачкане гроздовата каша се провѣтрява и сжщевременно се спомага за по-лесното отдѣляне на вжглената киселина. Така ферментацията се улеснява. Но малкото количество захаръ, което остава, често улеснява

вкисването на виното. За да се получи по-добро вино, полезно ще е да се направят линоветъ по-плитки, за да може по-добре да става ферментацията или пъкъ презъ време на ферментацията виното да се преточи единъ два пѣти.

Като се разгледатъ анализитъ на тукъ приложената таблица и се сравнятъ анализитъ на всички до сега дадени вина, се вижда, че маврудовото вино е най богато на обща киселина и най-богато на екстрактъ (29.5), това което не се случва при другитъ сортове. Маврудовото вино е типъ на европейско реномирано вино съ плътностъ (тегло) и приятенъ вкусъ. Това е типично вино на южния климатъ съ което чрезъ купажиране могатъ да се поправятъ слабитъ и бедни на екстрактъ вина отъ северния климатъ.

Този сортъ е типиченъ виненъ сортъ, оставенъ отъ древнитъ тракийци и който е служилъ за реноме на нашитъ вина, но днесъ за днесъ, намалява постепенно.

Пренесенъ въ северна България, той дава сравнително добра реколта, но понеже е късенъ сортъ, чувствителенъ е много на пероноспората и често реколтата е сведена до минимумъ. Въ северна България, поради неотговарящи условия, неговото вино не може никога да добие ония качества, който този сортъ дава въ южна България и не само че остава виното слабо мжтно, но и съ единъ ясно недоразвитъ вкусъ.

Този сортъ заслужава да се проучва въ опитни полета въ южна България, защото може да ни даде, както червено вино, така сжщо и бѣло вино съ рѣдки качества, каквито малко винени сортове дори въ странство могатъ да проявятъ.

ТИПЪ ВИНО	Година	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ	Обща кисел. (въ сѣрна)	Летл. к ^в сел. (въ сѣрна)	Екстрактъ	Глицеринъ	Захаръ	Минерални вещества
Маврудъ (червено вино)	1929	0.9989	12.14	4.4	0.9	36.7	9.44	3.75	2.71
	1928	0.9959	12.50	4.7	1.1	31.0	6.95	1.48	2.52
	1928	0.9939	12.62	3.9	1.0	27.1	7.26	1.63	2.14
	1927	0.9977	13.06	3.0	0.2	32.8	7.33	3.72	2.88
	1930	0.9946	11.50	4.4	0.9	24.8	7.80	1.79	1.70
	1934	0.9962	12.05	3.67	1.10	27.6	9.80	2.50	—
	1932	0.9958	12.50	5.0	0.79	30.0	12.22	2.66	2.30
	1933	0.9971	9.66	5.25	0.42	26.1	6.58	2.11	—
		0.9977	12.00	4.29	0.79	29.5	7.04	2.45	1.69

(Следва)

Константинъ Печевъ

спец.-агрономъ — Враца

Лозаро-винарството въ гр. Враца

Повече отъ 1660 домакинства въ гр. Враца се занимаватъ съ лозарство. Съ лозарство сж заети около 8,000 дек., отъ които една много малка частъ съ десертни лози; на домакинство се падатъ срѣдно 4.5 декара лозе. Като изключение лозаро-винарството въ гр. Враца е изостанало много назадъ отъ техническа гледна точка. Маса чисто технически въпроси въ областта на лозарството, като напр. обработка, рѣзитба, филизене, кършене и пр. чакатъ тука правилно разрешение.

Направиха се опити чрезъ лозарското дружество въ града да се дадатъ на лозаритѣ познания относно отглеждането на лозата. За голѣмо съжаление, обаче, знания по лозарство не се търсятъ и направенитѣ опити въ тази насока останаха почти безъ резултатъ. Грѣшкитѣ, които правятъ врачанскитѣ лозари при отглеждането на лозата сж много и сжщитѣ допринасятъ извънредно много за намаление до минимумъ на реколтата и отъ тамъ доходността отъ лозата. Реколтата на 1935 година, която се смѣта за много добра отъ врачанския лозарь, е подъ 250 кгр. на декарь.

Отъ друга страна напоследъкъ наблюдаваме едно голѣмо увлѣчение къмъ засаждането на „Афузъ“, сжщия се сади навсѣкжде, да не кажа, безогледно.

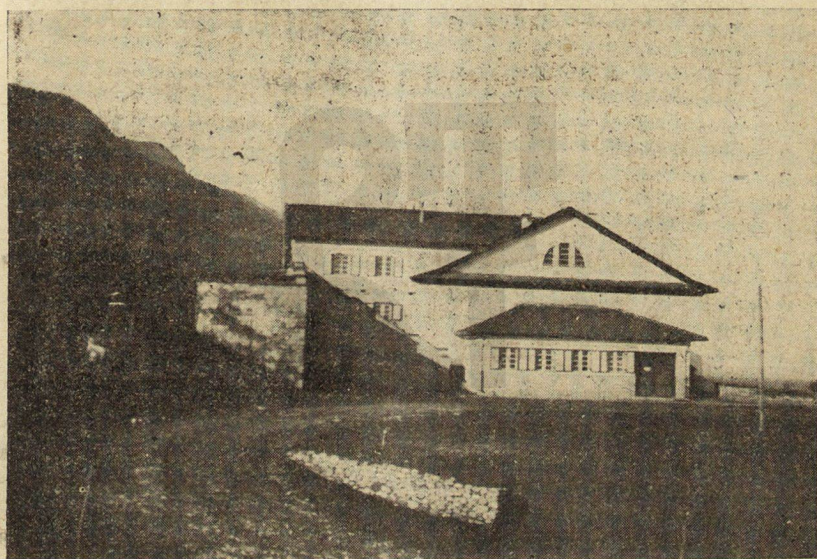
Грѣшкитѣ, които се правятъ въ лозарството, се правятъ и въ винарството, като се има предъ видъ, че виненото производство е нераздѣлно свързано съ лозарския поминъкъ и че лозарството и винарството сж началото и края на единъ и сжщи процесъ, на вниманието на врачанския лозарь се налага за разрешение въпроса за стабилизирането на лозарския поминъкъ и организирането на виненото производство и търговия.

По единично така поставенитѣ въпроси не могатъ да се разрешаватъ, затова, защото не сж по силитѣ на отдѣлния врачански лозарь. Организирани, обаче, сжщитѣ сж въ състояние и могатъ много лесно да разрешатъ поставенитѣ имъ въпроси. Чрезъ лозарското дружество ще се получатъ знанията, необходими при отглеждането на лозата, а чрезъ лозаро-винарската кооперация, която има на разположение модерната изба на Б. З. К. банка ще се осмисли поминъка имъ. Да не бжда обвиненъ въ голословие ще си послужи съ даннитѣ за винопроизводителитѣ и произведеното вино презъ 1935 година взети отъ акцизното управление въ града. Съ винарство се занимаватъ 1422 домакинства, вклучая лозаро-винарската кооперация и 2—3 по-голѣми винарски къщи въ града. Произведени сж въ града 1,390,691 литра вино въ 2,606 бѣчви, на домакинство се падатъ около 900 литри вино,

а на бѣчва около 500 литри вино. Като се има предъ видъ, че грижитѣ по подготовка на бѣचितѣ и налетото вино въ дребния лозарь-винарь почти липсватъ, то заключението ще бжде — колкото бѣчви, толкова типа вино сжществуватъ въ града. Едно малко сравнение пакъ отъ даннитѣ на акцизното управление — винарската кооперация е преработила 200,000 кгр. грозде, отъ което е получила 169,718 литра вино само въ два типа — бѣло и червено.

Сжщото е преработено въ 23 бѣчви, срѣдно на бѣчва се пада 7,378 литри, въ сравнение съ отдѣлния лозарь-винарь отношението е 1:14.

Колкото се отнася за хигиеническитѣ условия при които сж преработени и спазватъ вината при кооперацията и тѣзи



Лозаро-винарската кооперативна изба „Веслецъ“ въ гр. Враца при отдѣлния лозаро-винарь и дума за сравнение не може да става, достатъчно е интересувация се да надзърне въ зимника на който и да е винопроизводител въ града, та да си направи самъ заключението.

Ако се изключеше кооперацията съ 169,718 литри вино и толкова преработени въ по-голѣмитѣ две-три винарски кжци въ града, то на домакинство сигурно биха се паднали не повече отъ 450 литри вино. Последното поставено въ бурета-черупки съ срѣдна голѣмина отъ по 200 до 300 литри, всѣко съ своя недостатъкъ.

Кжде е изхода отъ това плачевно състояние на лозаро-винарството за лозарска Враца? — изходътъ отъ това положение е въ приобщаване усилията на отдѣлния врачански лозарь въ културно-просвѣтното лозарско дружество и ло-

заро-винарската кооперация, затова защото, освенъ чисто техническитѣ преимущества, сжщитѣ иматъ и голѣми стопански такива. На разположение на врачанскитѣ лозари могатъ да бждатъ винаги органитѣ на агрономическата властъ въ града при едничкото условие, последнитѣ да бждатъ организирани въ своята професионална организация. На разположението на сжщитѣ е и модерната винарска изба на Б. З. К. банка, въ която е инвентиранъ единъ капиталъ отъ 6 до 7 милиона лева и е съ капацитетъ близо 900,000 литри. За очудване на цѣла лозарска България и за голѣма изненада и на сторонниците за нейното построяване сжщата отъ три години стои почти празна, като че ли за печаленъ примѣръ на стопанско строителство за пунктоветѣ съ слабо стопанско и кооперативно чувство.

Положението на застоялость не бива да продължава поне тукъ, кждето има наличнитѣ условия за скжсване съ примитивността — рутината.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

О Т Ч Е Т Ъ

отъ управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ
за 1935 година.

(Даденъ предъ XVI-я Лозарски конгресъ на 1 мартъ 1936 год.).

Общи положения.

Господа делегати,

Дейността на Управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ презъ отчетната 1935 год. се развива подъ знака на наследената отъ предшествующитѣ години остра стопанско-икономическа криза и особено на кризата въ родното лозарство, а сжщо и на едно неустановено стопанско положение. Тая дейность се развива при едно небивало до сега изобилие на законоположения, които засягаха прѣко или косвено поминъка на българския лозаръ и при една силно подчертана нова ориентировка на нашето лозарство. Понѣкога изневиделица се явяваха много важни въпроси, разрешени при предпоставки неотговарящи на фактическото положение и на гонимата целъ, което пкъ налагаше една по-голѣма бдителность, отколкото всѣки другъ пжтъ и съответни напрежения и мѣрки.

Приемайки довѣрието, съ което бѣше облеченъ отъ миналия конгресъ и, съ съзнанието за поетитѣ задължения, управителниятъ съветъ е действувалъ, като се е ржководилъ отъ даденитѣ му въ резолюциитѣ на петнадесетия конгресъ препоржки, наличнитѣ общи условия и даденитѣ му срѣдства.

И вие, Господа делегати, които се явявате за 16 пжтъ да преценявате дейността на управителния съветъ и положението на смѣткитѣ ще имате това предвидъ.

Промѣна въ режима на рачиитѣ и данъчни облагания

Започваме отчета си съ този въпросъ, защото при сегашното положение на нѣщата, той указва твърде голѣмо влияние върху рентабилността и съществуването на лозарството въ страната.

Решението на миналогодишниятъ редовенъ лозарски конгресъ по закона за монопола на спирта и сливовата ракия бѣше да се направятъ въ него поправки и службата да се реорганизира съответно до преминаване къмъ една по-сполучлива система на облагане. Този въпросъ правителството разреши съ закона отъ 8 юлий 1935 год. (Д. В. брой 126), съ който се отмѣнява и спира временно закона за монопола, а на 1 августъ излъзе вече и закона за ликвидацията на монопола за спирта и сливовата ракия.



Делегатитѣ на XVI лозарски конгресъ въ София.

Въ него процентитѣ на недоимъцитѣ се различаватъ отъ тѣзи въ закона отъ 1934 год., поради което при ликвидационнитѣ ревизии въ много коопер. спиртоварница се явиха значителни липси и голѣми начети, а нѣкъде и актове за глоба. Многократнитѣ действия на Българския лозарски съюзъ за правилно уреждане на този въпросъ и едно безболезнено ликвидирание съ монопола за спирта и сливовата ракия, не сж дали още своя резултатъ.

Отмѣняването на закона за монопола на спирта и ракиитѣ налагаше и опредѣляне облога на материалитѣ, отъ които се вари ракия и затова съ Наредба-законъ отъ 31 юлий 1935 год. се извърши измѣнението и допълнението на закона за акцизитѣ и патентовия сборъ (Д. В. брой 169), споредъ който всички тия

материали се облагатъ съ единъ левъ въ банкноти на литъръ акцизъ, а виното съ 2 лв. на литъръ, наличнитѣ ракии съ 20 ст. на градусъ и пр.

Този облогъ бѣше сравнително много високъ и последицитѣ бяха били твърде лоши за нашето лозарство и овощарство, както и за държавното съкровище и народното стопанство. Поради това, следъ единъ месецъ — на 30 августъ, акцизътъ на джибритѣ, плодови каши и винена калъ, се намали на 70 ст. на литъръ.

Акцизътъ на виното си остана опредѣления съ закона отъ 13 априлъ 1933 год., т. е. 30 ст. въ банкноти на литъръ.

Съ единъ новъ законъ, обнародванъ точно въ края на отчетната година (Д. В., брой 295 отъ 30 юлий), съ който се измѣняха и допълняха законитѣ за засилване държавнитѣ приходи, за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата и за общинския налогъ, акцизътъ на мѣстното вино отъ прѣсно грозде се увеличаваше отъ 2 на 4 зл. ст. на литъръ, т. е. 60 ст. въ банкноти (§ 10). Този допълнителенъ акцизъ отъ 30 ст. съгласно § 11 отъ поменатия законъ трѣбваше да се заплати най-късно до 15 мартъ 1936 г., въ противенъ случай се събира принудително съ 50% увеличение. Същевременно пѣкъ акцизътъ на пивото се намалява отъ 36 ст. зл. на литъръ (5·25 лв. банкноти) на 25 стот., а общинския налогъ отъ 10 ст. зл. на 5 ст. (1 лв.) (§ § 12 и 20).

Като се има предвидъ продажната цена на виното при производителитѣ, която е по-ниска отъ производната, връзката между винопроизводството и пивопроизводството въ страната по отношение на цена и консумация и най-после рентабилността и стопанско-икономическото и социално значение на едното и на другото, лесно е да се разбере голѣмата загриженостъ и тревога, които поменатия законъ внесе въ лозарскитѣ срѣди.

Известни ви сж, голѣмитѣ усилия на Управителниятъ съветъ и на цѣлото лозарско съсловие, за да се премахне една неправда и да се поправи до известна степенъ сторената грѣшка.

Като става дума за данъчни облагания, нужно е да се спомене за промѣната въ поземления данъкъ, който съгласно Наредбата — законъ 25 май 1935 год. (Д. В., брой 115) минава върху общинитѣ и се опредѣля, както и до сега, всѣки 5 години. Размѣра на поземления данъкъ на всички полски имоти, следователно и на лозята е въ зависимостъ отъ групата и качеството. На лозята той се движи между единъ минимумъ отъ 14—16 лв. на декаръ за третокачествени лозя въ балканскитѣ населени мѣста и единъ максимумъ отъ 22—24 лв. за първокачествени лозя въ полски населени мѣста, съ една връхнина отъ 5% за фонда „Подпомагане пострадалитѣ отъ обществени бедствия“.

Управителниятъ съветъ съ задоволство констатира данъчнитѣ облекчения по М-вото на Финанситѣ и това на народното

стопанство и особено тия по закона за акцизитѣ и по този за общинския налогъ, прокарани съ законъ отъ 20 юлий 1935 год. (Д. В., брой 160).

По силата на този законъ глобитѣ по закона за акцизитѣ и за облагане материалитѣ за ракия до 5000 лв. включително се намаляватъ съ 100%, отъ 5000 до 50,000 — съ 50% и отъ 50,000 нагоре съ 20%

Дължимитѣ пѣкъ отъ лозаритѣ и овощаритѣ до 31 декемврий 1932 год. недобори по сжщитѣ два закони и по този за общинския налогъ до 1000 лв. се опрощаватъ, а тия отъ 1001 нагоре се намаляватъ съ 50% като не се събиратъ наложени глоби и лихви, стига тия недобори да се изплатятъ въ дадени срокове,

Успоредно съ мѣрkitѣ за подобрене, типизиране и поевтиняване до краенъ предѣлъ на винопроизводството въ страната, съ цель да се задоволятъ изискванията на мѣстнитѣ потрѣбители и увеличи вжтрешната консумация на виното, по-наложително е да се взематъ такива и за улесняване износа на наши вина на чуждитѣ пазари. Това наложи създаването на закона за насърчение износа на вината, гроздова каша и мѣстъ и спиртнитѣ напитки отъ 7 августъ 1932 год (Д В, брой 175). Този законъ е едно значително подобрене на она отъ 18 януарий 1928 г. (Д В, брой 236), който бѣше обремененъ съ мжчно изпълними постановления, но той е още далече да отговаря на едно истинско подпомагане на износа.

Акцизенъ прегледъ

По акциза на виното

Всѣка данъчна система трѣбва да бжде гъвкава за да се приспособява лесно, къмъ бързоменяващитѣ се стопански условия. Това се налага особено днесъ, когато народното ни стопанство е въ положение на постоянни промѣни. Отъ тѣй честитѣ измѣнения на фискалнитѣ закони у насъ проличава, че нашитѣ държавници чувствуватъ тияменяващи се условия. Това обаче не е достатъчно. Необходимо е и едно основно познаване на положението въ което се намира всѣки отрасълъ отъ нашето стопанство, за да се схванатъ добре нуждитѣ му, съобразно които трѣбва да се действува. Това обаче е изключено. Най-добре осведоменитѣ по тия въпроси, икономисти, стопански деятели, политици и държавници, едва ли биха могли да проникнатъ въ детайлитѣ на всячки въпроси. А това е необходимо да се направи за да се направи една правилна оценка. Тукъ се явява нуждата отъ сътрудничество на отдѣлнитѣ стопански организации, всѣка отъ които разполага съ изобиленъ материалъ за положенето въ стопанствата на своитѣ членове.

Политика безъ това сътрудничество днесъ е осждена на пропадане.

За да подкрепимъ тази си мисълъ ще се спремъ кратко на въпроса за увеличение акциза на виното, който вече нѣколко месеци тревожи нашитѣ лозари.

Бъше време, когато нашето лозарство даваше добри доходи на лозаритѣ. Въ тия добри години и държавното съкровище получаваше отъ лозаря своето право, по 75 ст. на литъръ вино и по 1 30 лв. на литъръ джиброва каша. Лозаритѣ бѣха доволни и плащаха редовно своитѣ акцизи и държавната хазна бѣше доволна, защото получаваше достатъчно и своевременно своитѣ доходи. Това благосъстояние на лозаритѣ ги подтикна къмъ масово засаждане на лозя.

Нашитѣ държавници, които трѣбваше да иматъ още и качеството — далновидностъ, не съзираха приближаващата катастрофа. Тѣ се интересуваха отъ лозарството дотолкова, доколкото имъ бѣше нуженъ неговия продуктъ, като обектъ на фискално облагане. Кризата обаче настъпи стихийно въ всички отрасли на нашето стопанство, като не пощади и лозаритѣ. Налагаше се държавата да се намѣси бързо като регламентира засаждането на лозя и облекчи самитѣ стопани-лозари въ данъчнитѣ имъ тяжести. Тя обаче остана само зрителка и чувствувайки, че хазната ѝ всѣка година остава по празна, продължи да дири своитѣ доходи по сжщитѣ начини и въ сжщитѣ размѣри. Това отегчи още и безъ туй тежкото положение на лозаритѣ.

Българския лозарски сѣюзъ, бидейки най-близо до интереситѣ на лозаритѣ, нададе тревожни сигнали. Той се бори, изнасяйки тжжни картини отъ загиването на едно голѣмо съсловие. Неговитѣ доводи обаче се смѣтаха за субективни, благодарение на което за дълго се продължи сжщата политика. Невъзможността на българския лозаръ да понесе тѣй високитѣ акцизи, принуди най-после държавата да намали акциза на виното на 30 ст., а данъка на джибритѣ на 70 ст. Това намаление обаче не се почувствува облекчително отъ нашитѣ лозари, защото то дойде късно и не отговаря на днешнитѣ доходи на лозаря. Поради това лозаритѣ поискаха да бждатъ освободени отъ акцизъ. Въмѣсто това, тѣ бѣха изненадани отъ двойно увеличение акциза на виното и то въ момента, когато се чудѣха отъ къде да намѣрятъ сръдства за да заплатятъ първоначалния акцизъ. Това увеличение бѣше явна провокация къмъ българския лозаръ, който е единъ отъ истинскитѣ творци на нашето народно стопанство. Удара бѣше много тежъкъ, защото наредъ съ увеличение акциза на виното, съ сжщия законъ се намали тоя на пивото при запазване старитѣ му продажни цени. Не стигна това, но явиха се и заинтересовани лица, които пуснаха слухове за голѣми печалби на лозаритѣ и се осмѣлиха да твърдятъ, че виното сега може да понесе 1 левъ на литъръ акцизъ.

Българския лозарски сѣюзъ даде неоспорими данни на отговорнитѣ мѣста, съ което доказа бедственото положение на 175 хиляди лозарски семейства. Неговия гласъ бѣ чутъ, защото той изхожда отъ гладнитѣ гърла на тия 175 хиляди трудолюбиви и добри български семейства. Исканията му обаче не бѣха на-

пълно удовлетворени. Въмсто да бжде изцѣло премахнатъ акциза на виното и се възстанови акциза на пивото, намъ се подхвърли само една троха, която заседна на гърлото ни и която ще продължава да ни души, ако не положимъ нови усилия да я премахнемъ. Ние не сме се помирили съ положението, както нѣкой мислягъ. Ние ще продължимъ борбата въ рамкитѣ на законитѣ въ нашата страна, защото тази борба е необходимостъ за съществуването на една голѣма частъ трудолюбиви български граждани. За неведущатѣ ние ще дадемъ нѣколко числа, които даватъ свѣтлина за истинското положение на нашия лозарь. Въ България има оксло 1 милионъ декари лозя. При най-добъръ случай за обработването на 1 декарь сж необходими 600 лева годишно, т. е., за 1 милионъ декари — 600 милиона лева

Споредъ статистикитѣ на отдѣлението на акцизитѣ, годишно се измѣрватъ у насъ 150,000,000 литри вино, а се бере всичко 300,000,000 килограма грозде. Гроздето се продава срѣдно 1*59 лв. за кгр., т. е., получаватъ се 450,000,000 лв. доходъ срещу изразходвани по обработването 600,000,000 лв. Не е необходимо да посочваме каквъ капиталъ е инвентиранъ въ лозя за да потърсимъ рентата му. При тия цифри, които сж взети отъ официалнитѣ статистики, кой здравъ разумъ може да допусне, че това производство може да понесе нови тяжести. Другата версия, че виното би могло да понесе единъ допълнителенъ акцизъ при внасянето му въ избата на купувача и то за смѣтка на последния, е сжщо илюзорна.

Въ страната имаме 2000 кръчми, които консумиратъ 100 милиона литри вино, т. е., срѣдно една кръчма консумира годишно 5000 литри вино, а дневно 15 литри. При положение, че на литъръ ще се спечели срѣдно 5 лева, следва, че дневно печалбата на 15 литри е 75 лева. Сравнете тая печалба съ разходитѣ за да намѣрите има ли мѣсто за таквъ облогъ. Вънъ отъ това, акциза се плаща винаги отъ производителя-лозарь, макаръ и сега въ закона за акцизитѣ да е предвидено заплащането му да става отъ купувача, защото при всѣка продажба първия въпросъ, който се поставя отъ купувача е „кой ще плати акциза?“.

Българскитѣ лозари сж единни по тая въпросъ. Тѣ не ше забравятъ дългѣтъ къмъ себе си и семейството си и ще подкрепятъ всѣка инициатива за осществяване исканията имъ за съразмѣрностъ и справедливостъ въ облагането.

Ентузиазма въ конгреса по тия въпроси трѣбва да бжде подържанъ и долу въ дружествата. Исканията не трѣбва да останатъ на книга. Тѣ сж изковани отъ повелителнитѣ нужди на българския лозарь, затова трѣбва да бждатъ облѣчени въ законна форма, за да станатъ действителностъ.

Дайте ни възможностъ да активизираме стопанството за да изградимъ нашето благосъстояние, да повдигнемъ духа на нашитѣ стопански труженици и да създадемъ приходоизточници на държавата.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ. Имамъ въ лозето си около 130 дюлеви дръвчета, млади, 8 годишни. Тази (1935) година сж нападнати отъ единъ бѣлъ червей подъ кората на стѣлото, който яде дървесината, кората се подува, сѣхне и цѣлото дръвче вѣхне и рискува да ги унищожи. Моля, посочете ми лѣкарство. Презъ сжщата година почти всички плодове на дюлитѣ бѣха червиви.

гр. Бургасъ,

Стоянъ Пеневъ

Отговоръ. Дюлята е овоцень видъ, който сравнително другитѣ наши овощни видове се засѣга най-малко отъ разни животински неприятели. При това положение на нѣщата Вашето съобщение, макаръ и непълно, е много интересно. За да се посочатъ обаче, съответнитѣ мѣрки за борба, трѣбва най-напредъ да се установи неприятеля, а отъ това, което Вие съобщавате не е възможно да се дадатъ положителни заключения. Повредитѣ по дървото могатъ да бждатъ причинени или отъ ларвитѣ на така наречената смолеста завивачка (*Grapholitha woerberiana*) или отъ гжсеницата на малкия дървоядъ (*Zenzera aesculi*) или най-после отъ нѣкакви ликояди, а не е изключена и възможността това да бжде и ларвата на нѣкой агрилусъ.

Това, което за сега може да ви препоръчаме до едно точно установяване на неприятеля е намазване стѣлата и по-дебелитѣ клони съ по-гжста варова каша, грижлива обработка на почвата и силно наторяване съ добре угнилъ оборски торъ.

Сжщо е и положението съ червивостта на плодоветѣ. И тукъ причинителитѣ могатъ да бждатъ различни, но все пакъ съ голѣма вѣроятность, да запазите Вашитѣ плодове, ще трѣбва да прѣскате дърветата съ 80—100 грама парижка зеленина на 100 литри вода. Първото прѣскане трѣбва да се извърши веднага следъ прецвѣтяването, а по-нататъкъ презъ лѣтото трѣбва да се прѣска още 2—3 пжти.

За точно установяване на неприятелитѣ, ние Ви препоръчваме да се отнесете до Земледѣлската опитна станция—отдѣлъ растителна защита — София. Въ случая най-важното нѣщо е да изпратите повредени части съ намиращитѣ се въ тѣхъ неприятели.

В. С.

**ЛОЗАРИ, набавете си
„РЪКОВОДСТВО ПО ЛОЗАРСТВО“**

отъ проф. Н. НЕДѢЛЧЕВЪ

ЦЕНА 100 ЛЕВА

Доставя се отъ книжарница ЧИПЕВЪ — София.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Лозята, общо взето, въ всички страни сж преминали зимата безъ никакви повреди отъ студоветъ. Рѣзитбата е почти на привършване. Тази година по всичко изглежда че лозитъ ще се развиятъ съ около 15—20 дни по-рано отъ нормалното имъ развитие.

Австрия. Въ долна Австрия пазаря е много спокоенъ. Производителитъ сж разположени да продаватъ на твърдитъ досегашни цени. Ставатъ само изолирани продажби, за да могатъ да се покриятъ едnodневнитъ нужди на консумацията. Въ производителитъ за сега има само половината отъ реколтата. Въ Бургенландъ пазаря сжщо е спокоенъ. Търговцитъ сж закупили напоследъкъ само нѣколко вагона. Ценитъ сж непромѣнливи. Производителитъ се въздържатъ да продаватъ преди да се разбере какъ ще се очертае новата реколта отъ развитието на лозата. Ценитъ се движатъ между 50—30 гроша за литъръ т. е. 8—9 лева литъръ

Унгария. Предлагането отъ производителитъ на вината става все по-голъмо, обаче търговцитъ купуватъ само за покриване на изнесенитъ количества. Липсата на пазаря се чувства. Дребнитъ производители предлагатъ вината си между 2'1 и 2'3 филера за градуса на литъръ т. е. 2'80 до 3'20 лева. Но доброкачественитъ и реномирани вина иматъ високи цени. Износа на вина става изключително само за Германия.

Югославия. Пазаря се характеризира съ голъмо затишие. Само за ракиитъ има едно добро търсене.

Ромъния. Подъ влиянието на политическото положение пазаря е много слабъ. Пазаря страда много отъ предлагането на селскитъ вина, които се продаватъ почти на безценица. Очаква се отпускането на кредитъ на дребнитъ производители за да се спасятъ отъ спекулацията, която става въ този моментъ съ вината.

Италия. Очакватъ се още нарежданията на властята по изваряването на ракията. Пазаря е твърде спокоенъ. Правителството се е погрижило на време съ доставката на синъ камъкъ за лозаритъ. Въ страната се отварятъ курсове 3—4 дневни за една по-правилна борба срещу переноспората, за да може да се създаде една по-добра защита.

Франция. Пазаря е слабъ. Вината се продаватъ между 7'50 до 7'25 франка за хектолитровъ градусъ т. е. 4—4'50 лева за литъръ на обикновенитъ вина за обща консумация, Лозята сж вече започнали своята вегетация и първитъ слани вече сж нанесли слаби повреди.

*

Отъ долната таблица ясно личи развитието и доходността на дунавскитъ лозарски страни.

	Засадено пространство въ декари	Производство въ литри
Чехославия	190,000 дек.	40,000,000
Австрия	310,000 "	90,000,000
Унгария	2,150,000 "	370,000,000
България	980,000 "	150,000,000
Югославия	1,900,000 "	400,000,000
Ромъния	2,750,000 "	700,000,000

България

Рѣзитбата по лозята въ южна България е привършена отдавна, а въ северна, сега е въ своя разгаръ. Лозята почнаха да плачатъ въ северна България къмъ 25 мартъ. Студоветъ повредиха извънредно много пжпкитъ на зарзалиитъ (кайситъ) и последнитъ едва иматъ нѣкои запазени пжпки за да вегетиратъ — всичко останало е почернѣло

като че ли е изгорено. Посаждането на новитѣ лозя върви най-усилено.

Пазаря на вината показва едно слабо съживяване, тъй като полскитѣ работи започнаха, а това създава едно голѣмо пласиране на работната ржка. Цената се движи между 2'50—4'50 лева за доброкачественитѣ вина, но за нѣкои райони тя е много ниска 2—3 лева литъра. Ако общата реколта се запази, каквато изглежда за сега, то се очаква едно значително подобрене въ консумацията на вината.

Ив. Д.

Гара Кричимъ производство отъ 1935 година, изнесено за София, провинцията и чужбина

(Анкета отъ Ив. Шабановъ, председател на Кричимското районно градинарско д-во „Освобождение“).

Производство	КОЛЕТИ съ				ВАГОНИ за				Всичко вагони	Всичко кгр.
	Гол. бърз.		Мал. бърз.		София		Чужбина			
Грозде	161	8462	930	21302	487	8101407	1432	7788627	1919	15920798
Домати	674	21376	5877	177963	52	760459	138	874107	190	1833905
Ягоди	3513	64671	2564	34581	104	782300	21	109800	125	991352
Зеленчуци	—	—	991	39663	65	883820	—	—	65	923483
Овощия	—	—	384	9175	26	250000	—	—	26	259175
Зел. фасуль	135	6659	145	6724	19	230000	—	—	19	243383
Дини	—	—	—	—	12	121683	—	—	12	121683
Ябълки	—	—	367	16955	5	33045	10	69000	15	119030
Орѣхи	—	—	175	26975	—	—	—	—	—	26975
Вино	—	—	207	110455	152	1404451	—	—	152	1514906
										21954690

Изъ в. „Български градинаръ“ бр. 4 отъ 14.III.1936 г

ХРОНИКА.

На 30 мартъ т. г. се е състояла въ Министерството на търговията конференция, която е разгледала проекто-правилника за уредбата на тържищата за плодове и зеленчуци.

На тази конференция е присъствувалъ и Българския лозарски съюзъ съ свой представителъ.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България е закупила синь камъкъ за нуждитѣ на лозаритѣ. Нека лозарскитѣ кооперации и дружества побързатъ съ поржкитѣ си, за да иматъ синия камъкъ на време.

За центъ да се отнесатъ до Кооперативна централа, ул. „Ст. Караджа“ № 7, София.

Закупената безмитна поцинкована тель за нуждитѣ на лозаритѣ пристига и се разпраца на ангажиралитѣ си.

Кооперативната централа на лозаритѣ разполага съ ограничено количество. Нуждающитѣ се лозари нека побързатъ съ поржкитѣ си.

Районна лозарска конференция. По инициавата на Лозарското дружество „Памидъ“ съ Виноградецъ, Пазарджишко, на 19 априль т. г. се свиква районна лозарска конференция, на която ще бждатъ четени реферати и обсъждана лозарската криза, изхода отъ нея и постановленията на наредба-закона за възбрана засажданията на лозя.

На тази конференция сж поканени да присъствуватъ: представителъ на Лозарския съюзъ, г. проф. Недѣлчевъ, Главния инспекторъ по лозарството г. Ив. Георгиевъ, Околийския агрономъ — Пазарджикъ Желателно е, примѣра съ такива конференции да бжде последванъ и отъ други лозарски райони. Когато стопанскитѣ въпроси се разискватъ непосредствено отъ стопанитѣ и бждатъ разясненн, има гаранция, че може да се доберемъ до по-реални резултати.

Виала Пьеръ е починалъ въ Парижъ на 77 години. Погребението му е било извършено на 14 февруари т. г. Виала е единъ отъ най-заслужилитѣ на лозарството учени. Той бѣше професоръ по лозарство въ Агрономическия институтъ въ Парижъ. Презъ 1896 година е идвалъ въ България, поканенъ отъ българското правителство, за да даде своитѣ съвети за възобновяване на лозята. Богъ да го прости!

Вносътъ на вина въ Чехославия. Презъ 1935 година сж внесени 8,400,000 литри вино на стойность 23,324,000 ч. крони срещу 7,500,000 литри презъ 1934 година на стойность 21,387,009 крони. Главния вносител е била Италия съ 3,900,000 литри, съ 70,000 литри по-малко отъ предната година. Вноса отъ Испания се е покачилъ отъ 900,000 лт. на 1,300,000. Вноса отъ Гърция е 1,000,000 литри на стойность 2,280,000 крони. Вноса отъ Унгария се е покачилъ отъ 600,000 на 900,000 литри, на стойность 2,959,000 крони. Франция е увеличила сжщо своя вносъ отъ 80,000 на 500,000 литри. Отъ Югославия сж внесени 450,000, а отъ Германия 80,000 литри.

Международна конвенция за уеднаквяване на аналитичнитѣ методи на вината въ международната търговия. На Международната стопанска конференция въ гр. Лондонъ презъ 1933 година е взета резолюция да се свика международна дипломатическа конференция, която да изработи и приеме една конвенция за уеднаквяване на аналитичнитѣ методи на вината въ международната търговия. Аналитичнитѣ методи на вината сж били изработени отъ комисиия отъ експерти отъ различнитѣ лозарски страни.

Презъ м. юний 1935 година се е състояла въ гр. Римъ, дипломатическата конференция, която е изработила и приела конвенцията и предложениитѣ ѝ аналитични методи. Конвенцията е изпратена на българското правителство за ратифициране.

Следъ ратифицирането ѝ, конвенцията ще бжде публикувана въ Държавенъ вестникъ. Това ще стане тѣзи дни.

Първи международенъ конгресъ за десертното грозде въ Тунисъ ще заседава отъ 11 до 16 августъ т. г.. България, като членка на международната винарска служба въ Парижъ, е поканена да участвува. Поради финансови затруднения на държавата, нѣма да вземаме официално участие на този важенъ конгресъ. Министертъ на земедѣлието е натоварилъ г. г. Ив. Георгиевъ, проф. Недѣлчевъ и д-ръ П. Костовъ да изработятъ доклади за официалното българско гледище по въпроситѣ, сложени на дневенъ редъ на този конгресъ. Докладитѣ ще бждатъ въ скоро време готови и изпратени, копия отъ тѣхъ ще бждатъ публикувани въ „Лозарски прегледъ“.

Сръдноевропейския винарски конгресъ се проектира да се събере въ Виена презъ м. септемврий наст. година. България, чрезъ Министерството на земедѣлието, е поканена да вземе участие.

Лозарски и винарски празненства се проектиратъ презъ 1937 година въ Парижъ, по време на всемирното изложение и извънредния международенъ винарски конгресъ, свикванъ отъ международната винарска служба. Поканена е България, чрезъ българския делегатъ инспектора Ив. Георгиевъ, да организира народното участие на България за тѣзи празненства. Ще се подбератъ групи младежи отъ двата пола, съ национални носии, които да взематъ участие въ мани-

фестациитъ и игритъ Храна и квартира сж осигурени бесплатно за престоая имъ въ Парижъ. Пътуването ще стане съ намалени тарифи по всички ж. п. администрации. Проектира се голъма лозарска екскурзия изъ Франция, Испания, Австрия и Унгария.

Законъ за забрана на нови засаждания на лозя е прокаранъ въ Австрия на 21. II. т. г.

Законъ за изваряване на една часть отъ реколтата на вино отъ 1935 година е прокаранъ въ Италия, съ дата 9. I. 1936 година.

Министерството на земледѣлието и държавиитъ имоти е съставило една подробна инструкция по приложение на закона за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществуващитъ. Въ нея, освенъ другитъ препоръжки и разпореджания, е дадено кратко, практическо описание на сортоветъ, които ще бждатъ разпространявани за въ бждаще.

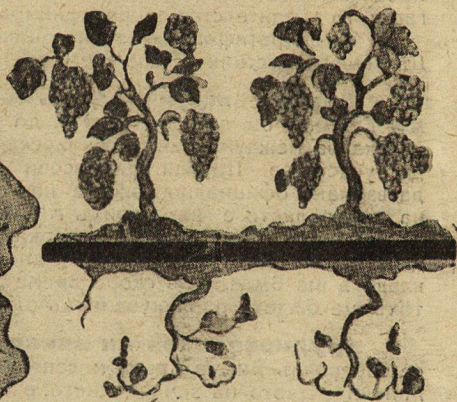
Инструкцията е адресирана до агрономствата. Тя ще се отпечати тѣзи дни въ отдѣленъ брой на „Известия“ на М. З. Д. И.

Изпълнителната комисиия на просвѣтната колегия при Българския лозарски съюзъ, съ председателъ г. проф. Недѣлчевъ и секретари г. г. Ив. Георгиевъ и Крумъ Христовъ, е отправила до всички специалисти по лозарство на държавна служба специална покана да се запишатъ за редовни членове на колегията.

Къмъ книжка 4-та на списанието ще се приложатъ бесплатно притуркитъ: 1) Торене на растенията съ изкуственитъ торове Нитрофокси ИГ. 2) Научни и практически постижения отъ торенето на растенията съ изкуственъ торъ Варова селитра ИГ и 3) Лойнафосъ ИГ. Всички отъ инж.-химика Борисъ Дучевски.

Веселъ съмъ и получавамъ добъръ плодъ отъ лозето си, защото получавамъ, чета и заплащамъ сп. „Лозарски прегледъ“.

ОБЪРНИ!



Не получавахъ и не четохъ сп. „Лозарски прегледъ“ но ето жалкото положение на лозето ми.