



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Орган на Българския лозарски съюз 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).

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) На слики — Ч.; 2) Чрезъ организация къмъ успѣхъ — Ив. (Л.); 3) Върху възможноститѣ за развитие на лозарството и пр. — И. Г.; 4) Есенна рѣзатба на лозата — Ат. Б.; 5) Изъ практиката и новости; 6) Правилникъ за контрола върху производството и търговията на лоз. материалъ; 7) Съюзни и дружествени; 8) Акцизентъ прегледъ; 9) Положението на пазаря; 10) Хроника.

На слики.

Тазгодишния ни износъ на десертнитѣ грозда почна при голѣми надежди за редовенъ пласиментъ и добри цени, но ето, завършва съ разочарование, въпрѣки отсъствието на Испания отъ пазаря и сръдната, дори лоша реколта въ всички страни износителки, включая и нашата.

Кои сж причинитѣ? — Никой не ги казва!

Производителя-лозарь, мѣрейки съ своя аршинъ и поощренъ отъ безотговорни сведения и слухове, често пѣти настояваше на по-високи цени отъ възможнитѣ, за да предллага следъ това на много низки.

Търговцитѣ-износителки, въ стремежъ за по-голѣма печалба и объркана конкуренция, даваха цени високи и низки, но несъответни на пазаритѣ и затова създадоха убеждението, че спекулиратъ безгранично.

Експортния институтъ не даваше ясни освѣтления за действителното положение на пазаритѣ и затова остана убеждението, че закрила само търговцитѣ.

Кооперативитѣ, които изнискать грозде, сжщо не освѣтлиха положението, за да се внесе спокойствие, толкова необходимо за навременното изнисане на гроздето. При такава мъгла неизбѣжно се дойде до недоверие и вражда между всички фактори на износа и затова при малкото грозде, което имаме тая година (4—5000 вагона), не успѣхме да го изнесемъ на време и на по-добри цени.

Какво ще се прави идущата година, ако не се създадатъ условия за една търпимостъ и лоялностъ между производителки и износителки, при която, като получава всѣки наградата за труда си, да се подсигури износа и извлѣкатъ максимумъ блага за всички участвуещи, включая и общото ни народно стопанство.

Да се мисли и заработи отъ сега, за да не я караме на слики. Ч.

Ив. Лъвичаровъ

Секр. Бълг. лозарски съюзъ

Чрезъ организация къмъ успѣхъ.

Тежко е бремето, носено отъ всѣки стопанинъ по отдѣлно въ тѣзи неуравновесени времена. Производителя на стопанскитѣ блага, борещъ се съ майката земя, впрегващъ природнитѣ сили и урегулирващъ ги за стопански придобивки — конвулсира предъ страшна нѣмотия и неизвестность за утрешния день. Производството му, изтръгнато отъ природнитѣ стихии като изъ лапитѣ на хищникъ е обектъ на спекула отъ страна на всички.

Индустриалнитѣ произведения по цена далечъ още не сж приравнени съ тия на земеделското производство и ние виждаме производителя, въпрѣки увеличеното си производство, да не може да свърже двата края.

Данъчното време и то е една тежка несправедливостъ, защото за производителнитѣ земеделски слоеве нѣма основа за облагане. Тогава, когато имашъ най-добро плодородие си еднакво обложенъ, както и когато суша, градъ, болестъ или нѣкакъвъ другъ неурожай те е сполетѣлъ и нѣмашъ доходи за изхранване и на семейството си.

За едно чиновническо семейство, кждето само единъ взема участие съ труда си, има единъ минимумъ отъ 18,000 лв. необлагаеми, тогава, когато чистия доходъ на едно срѣдно земеделско стопанство отъ 30—40 декара, каквито сж грамадната частъ отъ нашето земеделско население и кждето въ стопанството взематъ участие всички отъ 5 годишна възраст нагоре, не може да бжде 18,000 лева, то плаща и при урожай и при неурожай еднакво, както поземеленъ данкъ и пждарщина, а ако е лозарско семейство, освенъ горнитѣ данъци ще плати на насипаното грозде акцизъ на виното, акцизъ на джибритѣ, акцизъ на винената калъ, па ако му се развали виното и ще трѣбва да го продава за оцетъ или да го извари на ракия, ще плати и допълнително припадающитѣ му се допълнителни акцизи.

Всичко това обременява дребното стопанство и прави сжществуването му почти невъзможно.

Статистическитѣ данни показватъ, колко много напоследкъ у насъ, е взела застрашителни размѣри въ селата жълтата гостенка — туберкулозата. Това сведочи, че нашиятъ селянинъ е недобре нахраненъ, обеднялъ и живѣе въ крайно нехигиенични жилища.

Отдавна минаха времената, когато се говорѣше, че нашия селянинъ е добре, днесъ той изнемогва — бедствува.

Българския лозаръ, който и днесъ се сочи отъ „компетентнитѣ“, че е добре материално, изживѣва страшна криза.

Неговото производство — гроздето и продуктитѣ отъ него, сж почти обезценени и далечъ не могатъ да покриятъ

производственитѣ разходи. Даннитѣ показватъ, какво лозаря отъ виненото производство систематически губи и обеднява.

Производството на десертни грозда у насъ отъ нѣколко години е обектъ на по-голѣмо внимание и задоволява относително нашия лозарь. Напоследъкъ, обаче, ние сме свидетели на „не така обещаваща кампания и лозаря да е изпрѣченъ пакъ предъ много неизвестности.

Износа на грозде съставлява едно доста голѣмо перо за нашия износъ. То може да бжде още засилено, но се иска повече предвидливостъ и повече настойчивостъ отъ страна на ржководителитѣ на нашия износъ. Не бива да се допуска да бждемъ изненадвани съ нормиране на ценитѣ, така както го направи германското правителство тази година. Отъ сведенията на Експортния институтъ е видно, че цената на нашето грозде въ Берлинъ е 60 марки, тогава, когато се купува франко гранична гара само 25 марки. Една разлика отъ 35 марки, далечъ по-голѣма отъ платенитѣ разходи по превозъ, мита, комисиони и други. Лъвския пай отъ нашия трудъ отива другаде. Това трѣбва да служи за урокъ на онѣзи, които дирижиратъ нашия износъ и на онѣзи, които дирижиратъ въобще нашата стопанска политика. Нека черпимъ поука отъ тѣхъ.

Българския лозарь, оня неуморенъ работникъ, който отъ ранна заранъ до късна вечерь съ непосилень трудъ обработва лозята и се грижи да произведе повече и по-качественъ продуктъ не бива да изчаква събитията съ скръстени ржце, не бива съ християнското примирение „Така Богъ далъ“ и „Така е Богу угодно“, всичко да оправдава. „Богъ дава, но въ кошара не вкарва“ и „Помогни си самъ, за да ти помогне и Богъ“ е отговора на горнитѣ мждри християнски слова.

Българския лозарь е, който съ своето производство прослави българското име — разнесе го изъ цѣль свѣтъ, но той нѣма представителъ въ Експортния институтъ и работитѣ се развиватъ, безъ той да знае нѣщо. Тия нѣща допуснаха да се породи конфликта между производители и износители. Ако, обаче, лозаря участвуваше чрезъ свой представителъ въ съвета на Експортния институтъ, сигурно тоя конфликтъ не би се породилъ.

До тогава, обаче, докато лозаря не се осъзнае, не се пробуди и не проумѣе, че трѣбва да се организира, бори и защитава интереситѣ си, до тогава за него по-добри дни нѣма да дойдатъ.

Колкото и голѣми да сж желанята на държавата и отдѣлнитѣ институции да подобрятъ положението на лозаря — тѣ не могатъ да сторятъ това по простата причина, че тѣ не познаватъ добре болката и поради това, че тѣ не защитаватъ интереси само на лозаря.

Ако нашия лозарь се осъзнае, ако той проумѣе и се организира, така както подобава на ръстътъ на съсловието, то смѣло можемъ да кажемъ, че неговата дума ще се чува и по-ясно и по-силно.

Колкото и голѣма да е моралната сила на организацията ни, праздни ли сж редицитѣ ѝ, нѣма ли стройни кадри, ще е хилава и не може да всѣва респектъ и тя ще трѣбва много и много да хленчи за нѣща, които могатъ да ѝ бждатъ дадени и безъ молба.

Тази година ние сме свидетели, какъ отдѣлни съсловия, по-малобройни отъ насъ и съ по-слабъ общественъ кредитъ — но организирани и дисциплинирани — излѣзли закони да отмѣнятъ и такива да спиратъ.

Това трѣбва да ни служи за примѣръ и поука.

Опомнимъ ли се, организирани ли сме, станемъ ли единни, дисциплинирани, можемъ да очакваме за успѣхъ и подобри дни. Не сторимъ ли това, то никому не трѣбва да се сърдимъ, а ще трѣбва безропотно да си носимъ хомота и да чакаме други да редятъ собственото ни стопанство.

Всѣки народъ си заслужава участъта и ние нашата.

Българския лозарски сѣюзъ бие тревога и Ви кани къмъ организиране въ защита интереситѣ си. Той не Ви кани къмъ бунтъ и неподчинение, но чрезъ организиране и просвѣта, къмъ извоюване повече права, облекчаване тежкото положение и равноправно третиране въ тази страна.

Ив. Георгиевъ

Гл. инспекторъ по лозарството

Върху възможноститѣ за развитие на лозарството на базата на едно индустриализирано винарство*).

Нашето лозарство е развито за производство предимно на винени грозда. Десертнитѣ сортове сж застѣпени само въ ограничени райони, кждето природнитѣ и икономически условия благоприятствуватъ за това. Така, споредъ последнитѣ сведения на Министерството на земледѣлието, площта на десертнитѣ сортове лозя въ страната, къмъ 31. XII. 1935 год., е къмъ 150,000 декари, когато онази на виненитѣ възлиза на 900,000 декари кржгло.

Грижитѣ на държавата за успѣха на лозарството, имащи за обектъ производството на десертно грозде, сж значителни и даватъ своитѣ добри резултати. Успоредно съ тѣхъ, обаче, не трѣбва да бжде отслабено, а — напротивъ — засилено вниманието къмъ виненото лозарство, което, както на всички е известно, преживѣва една мжчителна стопанска криза.

Низкитѣ цени на виненитѣ грозда, размѣрътъ на които

*) Тази статия е въ връзка съ онази подъ заглавие „Международната винена търговия и България“, напечатана въ предидущата книжка на „Лозарски прегледъ“.

не покрива дори производственитѣ имъ разноски, поставятъ въ положение на погресивенъ упадъкъ цвѣтущи до преди десетъ години лозарски райони. Известно повишение на ценитѣ на виненитѣ грозда би се постигнало при една добра организация на винарството ни, както въ техническо, така и въ стопанско отношение, по начинъ да се намалятъ производственитѣ разноски при преработката на гроздето въ вино, така че добититѣ икономии да се разхвърлятъ като премия върху гроздето. Това предполага изграждане на евтени изби, стопанисване отъ добре организирани лозарски кооперативни сдружения.

Действително, една голѣма празнота въ развитието на българското лозарство е липсата на подходящи изби за приготвление и запазване вината. На тази липса се дължи първобитния характеръ на нашето винарство и ежегоднитѣ грамадни загуби, които понася народното стопанство, вследствие развалата на голѣми количества вина.

При нашето дребно лозарство, въ което притежанията до 5 декари съставляватъ 86·8% отъ цѣлата площъ лозя, отдѣлнитѣ лозаръ се намира въ невъзможностъ да преработи самостоятелно гроздето си въ доброкачествено и евтино вино, тъй като не може да си създаде технически удобства.

Поради тази причина кооператизмътъ въ лозарството ни отдавна си е пробилъ пътъ, а взема бързо развитие следъ голѣмата война. Липсата на добре проучени и прилагани съ постоянство мѣроприятия въ тази областъ, обаче, докара съществуването на досегашнитѣ винарски кооперации до пълна катастрофа.

Днесъ фигуриратъ на книга около 60 винарски производителни кооперации, отъ които само 10 притежаватъ свои изби и инвентаръ, но работятъ доста първобитно, съ общо годишно производство около 3,000,000 литри.

Вънъ отъ тѣхъ имаме 9 винарски изби, построени съ срѣдствата на Б. З. К. банка, съ вмѣстимостъ кржгло 7 милиона литри.

Нашето винено производство, въ добри години, достига, обаче, 170 милиона литри. Така че, следъ като всички банкови изби започнатъ да работятъ, ние ще имаме що годе добри удобства за винарствуване едва на една петнадесета частъ отъ нашето грозде.

При низкитѣ цени, които получаватъ въ последнитѣ години нашитѣ винени грозда, ако се построятъ у насъ евтени винарски изби, по подобие на онѣзи въ Гърция, Италия и Франция, и се механизира винопроизводството ни, би могло да се надѣваме за износъ на наши вина. Това би повишило интереса на лозаритѣ къмъ полагане повече грижи при отглеждане на лозята и увеличаване добива отъ декаръ, а съ това би се постигнало едно допълнително намаление на производственитѣ разходи за единица обемъ вино.

Отъ виненитѣ грозда, отгледжани у насъ, памидътъ за-

ема около 50% отъ общото пространство. Въ много лозарски райони този сортъ се отглежда въ пропорция надъ 90%. Той указва, следователно, подавялюще влияние върху качеството на нашитѣ вина. Поради слабата киселинностъ на гроздето му, нашитѣ вина, въ голѣмата си частъ, не сж годни за старѣне. Тѣ трѣбва да се продаватъ въ прѣсно състояние, за текущо потрѣбление. Производственитѣ имъ разноси, следователно, трѣбва да се сведатъ до възможния минимумъ.

Посоченитѣ съображения диктуватъ да възприемемъ единъ типъ модерна изба, съ механизирано производство, какъвто е типътъ изба, възприетъ отъ Френското министерство на земледѣлието, и въведенъ въ Франция, Италия и Гърция.

Въпросния типъ изба се строи, съ огледъ наследенитѣ принципи:

1. Икономия въ постройката и сждоветѣ, като за целта се използватъ желѣзобетоннитѣ резервуари, които заематъ сравнително малка площъ, лесно се поддържатъ и улесняватъ извънредно много работата.

2. Използуване на усъвършенствувани машини, съ които работата върви бързо, леко и работната ржка се използва разумно, вследствие на което производственитѣ разноси сж много малки.

Благодарение на въвеждането на посочения типъ евина вина избя, разносикитѣ при винопроизводството въ Франция, Италия, Гърция сж сведени до възможния минимумъ. Поради това ценитѣ на вината имъ сж относително низки и, следователно, сжщитѣ вина намиратъ добъръ пласиментъ на чуждитѣ пазари.

Знае се, че производствената (костуемата) стойностъ на виното е съставена отъ два елемента: производствена стойностъ на гроздето плусъ производственитѣ разноси на виното. Докато въ странитѣ съ индустриализирано винарство производственитѣ разноси на виното съставляватъ срдѣно 30 на сто отъ производствената му стойностъ (справка „IV-ème Congrès International de la Vigne et du Vin 1935 — Rapports présentés par les Comités Nationaux“ — Томъ I) у насъ производственитѣ разноси на виното сж по-голѣми — съставляватъ най-малко 100% отъ производствената му стойностъ.

Отъ това следва, че българското вино е обременено съ високи производствени разноси, вследствие на което конкурентноспособността му е много слаба. И, ако въ известни моменти то се продава на низки цени, това е преди всичко за смѣтка на лозаря, чието грозде се отчита съ голѣми загуби.

Отъ едни предварителни (още необнародвани) проучвания върху винарскитѣ кооперации у насъ се вижда, че производственитѣ разноси на литъръ вино започватъ отъ

1 левъ и достигатъ до 4'20 лв. При това положение и при низкитѣ цени на виното, безспорно, лозарьтъ — производител на винени грозда ще работи при явни загуби и ще самоизяжда стопанството си.

Другъ би билъ въпроса, ако се възприеме изработениятъ въ Министерството на земледѣлието планъ за индустриализирането на винопроизводството ни, който предвижда изграждането на евтини изби.

Споредъ направенитѣ подробни проучвания, производственитѣ разноси на литъръ вино въ проектиранитѣ изби ще се движатъ отъ 24 стотинки до 48 стотинки, съобразно вмѣстимостьта на избитѣ, т. е. ще бждатъ намалени 3—4 пжти. Това ще даде възможность да се осребри по-добре гроздето на лозаря, безъ да се увеличава цената на виното до степенъ да бжде последното неконкурентноспособно на външнитѣ пазари.

Основния въпросъ за закрепване на лозарството ни остава, прочее, правилното организиране на винарството. За осществяването на това сж необходими не само голѣми парични суми, но и цѣлостенъ планъ, който да се възприеме отъ всички срѣди и фактори, имащи допирь съ въпроса.

Взети сж необходимитѣ мѣрки, този важенъ въпросъ да добие необходимата популярность и да заинтересува лицата и мѣстата, чието безрезервно съдействие е необходимо, за да бжде той разрешенъ най-правилно.

Д-р. Бойчиновъ

агрономъ

Есенна рѣзитба на лозата

(Общи правила).

Много лозари у насъ практикуватъ есенното порѣзване на лозята. Ето защо, необходимо е да дадемъ известни общи упжтвания, за да може по-правилно да се извърши есенната рѣзитба.

Важно е да отбелѣжимъ, че есенната рѣзитба на лозята у насъ се практикува много широко и често пжти безъ нужда. Общо взето лозаритѣ сж съ едно предубеждение, че есенно време порѣзани лозитѣ винаги се засилватъ. Въ сжщность това не е всѣкога вѣрно и не винаги е нужно. Необходимо е да подчертаемъ, че порѣзанитѣ презъ есенята лозя сж много по-чувствителни на повреди отъ студа презъ зимата. Ето защо, есенно време ще рѣжемъ старитѣ, слаби и изтощени лозя и тѣзи, които сж разположени по високитѣ, стрѣмни и бедни почви. Тамъ, кждето десертнитѣ лозя сж изложени на измръзване и трѣбва да се зариватъ презъ зимата, сжщо трѣбва да се порѣжатъ презъ есенята, за да могатъ по-удобно и по-лесно да се заринатъ. Лозята, които сж млади, силни, засадени въ низко разположени мѣста е по-добре да се рѣжатъ презъ пролѣтъта.

Важно е за лозаря да знае, че преди опадването на листата, всички хранителни материи, които се намиратъ въ тѣхъ се всмукватъ и натрупватъ като резервъ въ коренитѣ, стеблото и пржчкитѣ на лозата. Природата работи най-икономично и не допуска да се разпиляватъ резервитѣ на растението. Ето защо, зеленитѣ листа преди опадването пожълтватъ, защото всички ценни хранителни материи у тѣхъ сж изсмукани и преминали въ стеблото и корена на растението.

За това, ако ние рано следъ гроздобера порѣжемъ нашитѣ лози, по този начинъ сваляме преждевременно и зелени тѣхнитѣ листа, то значи да лишаваме лозата отъ известни резерви и да попрѣчимъ на нейното зазимяване. Най-добре е есенната рѣзитба на лозята да почне следъ падането на листата или най-малкото следъ тѣхното пожълтяване. Пожълтяването на листата показва, че лозата е привършила своето развитие и ние можемъ да почнемъ рѣзитбата ѝ. Разбира се, лозаря трѣбва да се съобрази съ времето, почвата и общото състояние на лозето.

Поменахме вече, че лозаря у насъ е съ едно предубеждение, че порѣзаното есенъ лозе се засилва. Водими отъ това разбиране, лозаритѣ се стремятъ, колкото се може повече лозя да си есенятъ. И ние виждаме почти редовно младитѣ едно, две и три годишни лозя да се есенятъ. Известно е на всички, че младото лозе вегетира до кжсно и поради това не узрѣва добре и е чувствително на студъ и измръзване. Затова по правило младитѣ лозя не е нужно, нито е полезно да се есенятъ. Младитѣ едногодишни, двегодишни и тригодишни лозя, *особено когато сж посадени въ низки, свежи и силни мѣста* ще гледаме на време и добре да ги заринемъ съ суха земя, а пролѣтъта ще ги порѣжемъ. Действително много отъ десертнитѣ лозя още на третата година се рѣжатъ на дълга плодна пржчка, която не зарината може да измръзне и лозаря да изгуби реколтата

Но това още не значи, че ние трѣбва да порѣжемъ младото лозе още есенъта. Ние можемъ много лесно да свалимъ и заринемъ необходимата за плодъ дълга пржчка, безъ да има нужда да рѣжемъ цѣлата лоза. Това може да стане не само при младитѣ десертни лози, но и при старитѣ такива. Когато лозето е буйно въ свежа земя засадено не е нужно да го рѣжемъ есенъта. Следъ гроздобера ще изрѣжемъ само дългитѣ плодни пржчки (биковетѣ), ще свалимъ и заринемъ по две други подходящи да служатъ за плодни такива презъ иднатата година, зариваме и останалитѣ пржчки по обикновенному съ висока къртица и така лозето е готово за зимуване. Това трѣбва да стане всѣки пжтъ, когато лозето, било поради времето, болести, естество на почвата и пр. причини пржчкитѣ не сж добре узрѣли. Въ такива случаи лозитѣ ще трѣбва, обаче добре да се заринатъ съ повече земя за да се избѣгнатъ повреди отъ студъ презъ зимата. Тази

година, поради повредитѣ на маната, градушката и ранната есенъ, лозитѣ ще трѣбва добре да се заринатъ, за да ги запазимъ отъ повреди.

Независимо отъ горното, всѣка една лоза трѣбва да се порѣже спорти *своята сила и развитие*. Ако порѣжемъ една слаба лоза много високо, като ѝ поставимъ много пжпки (очи) то значи да ѝ дадемъ много плодъ и пржчки, които лозата нѣма да изхрани и лозаря нѣма да има полза. Обратно. ако една силна лоза при рѣзитбата бжде ослѣпена, като ѝ оставимъ по-малко пжпки, то значи да я отслабимъ и да не използваме правилно силата ѝ. Ето защо, преди рѣзитбата лозаря трѣбва да прецени силата на самата лоза, а това е много лесно за всѣки опитенъ работникъ. Силата на лозата се мѣри съ броя на нейнитѣ пржчки, съ дължината и дебелината на сжщитѣ. Ако една лоза е имала 10—12 срѣдно развити пржчки, това показва, че при рѣзитбата на сжщата ще трѣбва да ѝ оставимъ 12—15 пжпки (очи) т. е. 3—4 повече, за да имаме единъ резервъ въ повече, защото презъ зимата често пжти нѣкои пжпки (очи) се повреждатъ. Когато една лоза има 3—4 слабо развити пржчки, това показва, че при рѣзитбата трѣбва да ѝ оставимъ 3—4 пжпки, защото безполезно ще бжде да ѝ оставяме повече, които и безъ това нѣма да се развиятъ. На такива слаби лози не бива да се оставя плодъ. Обратно, когато имаме една лоза съ 10—12, но дълги, дебели пржчки, което показва, че лозата е много силна, то при рѣзитбата ще ѝ поставимъ 15—18 и повече пжпки (очи) за да може правилно да използваме силата на лозата въ едно добро плодородие. Такава силна лоза, порѣзана низко и ослѣпена ще даде още по-буйно развитие и нѣма да има плодъ. Точно такива силни лози трѣбва да се рѣжатъ по-високо и на дълга плодна пржчка.

Независимо отъ това, дали лозата ще се рѣже на чепова или система Гюйо (съ дълга плодна пржчка) тѣ винаги на лозата ще се оставятъ по толкова пжпки, колкото позволява нейната сила и развитие.

У насъ е прието десертнитѣ лозя (Афуза), да се рѣжатъ съ дълга плодна пржчка. Трѣбва да подчертаемъ, че дългата плодна пржчка подхожда само за силни, млади лозя, за свежи и силни почви. Така че погрѣшно ще бжде на стари, изтощени лози, въ сухи и бедни почви да оставяме дълга плодна пржчка. Действително, така рѣзани лозитѣ даватъ много грозде, но сжщото остава дребно, спечено, страда отъ пригоръ и суша. Такива случаи имаме много отъ миналата 1935 год. и настоящата 1936 год. Ние имаме Афузъ, който поради многото плодъ е останалъ по-дребенъ и по-долнокачественъ отъ Димята. Това е погрѣшно и не бива да се допуска. Поради дългата рѣзитба и многото плодъ нашитѣ десертни лозя въ сухитѣ и бедни почви се бързо изтощаватъ, а това е само въ вреда на лозаря. Единъ декарь де-

сертно лозе, докато дойде на плодъ струва на лозаря най-малко 6—8000 лв. и той има всички интересъ да го запази силно и доходно за повече години.

Ето защо наложително е да се поправи рѣзитбата на десертнитѣ лозя, като всички стари, слаби, засадени въ високи, стрѣмни, сухи и бедни почви лозя да се рѣжатъ на чепова рѣзитба. При тѣзи почви и тази рѣзитба лозаря ще има една умѣренъ, но доброкачествена реколта.

Не разумно и погрѣшно е, въ сухи, бедни почви Афуза да се рѣже съ дълга плодна прѣчка. Сжщата ще се запази само за младитѣ, буйни лози въ свежи и низки мѣста, гдето не страдатъ отъ суша и липса на влага. Ние имаме много винени, гжсто засадени лозя, които сж преоблагородени и превърнати въ десертни такива. Тѣзи лозя при дългата рѣзитба винаги ще страдатъ отъ суша и гладъ и ще даватъ дребно и долнокачествено грозде. Такива десертни лозя ще трѣбва сжщо така да се рѣжатъ на чепова рѣзитба. При тази рѣзитба ще оставяме съобразно развитието на лозата 1 до 2 чепа по на 2 очи за подновяване и 2 до 3 чепа по на 3 очи, които ще бждатъ за плодъ.

Въ лозето на Държвзната опитна станция — Плѣвненъ има опити въ това отношение, които сж много положителни и насърчителни. За проучване на системитѣ рѣзитби има парцели съ Афузъ, облагородени върху 41-б и Монтикола (Rupestris du Lot). Тѣзи парцели се рѣжатъ на чепова рѣзитба на 2 очи, чепова на 3 очи, съ дълга прѣчка и кордонъ Роя. Тѣзи опити се водятъ въ течение на 6 години, като ежегодно набраното грозде и прѣчки отъ всѣка парцела се измѣрватъ, като на гроздето се прави преценка на качеството и механически анализъ. Даннитѣ отъ тѣзи опити показватъ, че срѣдно за 6 години. Афуза, рѣзанъ на чепова рѣзитба на 2 и 3 пжпки е далъ отъ 400—800 кгр. грозде на декаръ, а въ добри случаи отъ 800 до 1000 кгр. Има дори случаи при благоприятни години, Афузъ рѣзанъ на 3 очи и върху 41-б да даде и до 1200 кгр грозде отъ 1 декаръ площъ. Важно е при това да отбелѣжимъ, че Афуза, полученъ отъ чеповата рѣзитба е съ по-едри зърна и по-доброкачественъ, като десертно грозде.

Имайки предвидъ всичко това, ние безъ страхъ и рискове можемъ да въведемъ чеповата рѣзитба за Афуза, когато е засаденъ въ сухи, стрѣмни и бедни почви. Това всѣки лозаръ може да изпита и ще бжде доволенъ отъ получения резултатъ. Нека не забравяме, че износа на нашитѣ десертни грозда ще има успѣхъ само при доброкачествено грозде.

Това сж накратко общи правила при рѣзитбата, които могатъ да ни ржководятъ при всички системи рѣзитби, които се практикуватъ у насъ.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Ят. Бойчиновъ

Грижи за доброто ферментирание на виното

Тази година лозаря бѣ изложенъ на голѣмо изпитание. Перноспората унищожи голѣма частъ отъ резултата, а следъ нея на много мѣста и райони, бури и градушки унищожиха и това малко количество грозде, което бѣ запазено отъ пораженията на маната. Следъ всички тѣзи бедствия, изглежда и времето за гроздобера не ще бѣде много благоприятно. Есенъта настѣпи рано, времето е дъждовно и студено и не благоприятно за едно правилно прибиране и преработване на гроздовата реколта.

При такава хладно време винената ферментация бавно трѣгва, върви полека и мжчително, което се отразява лошо върху качеството на бѣдащето вино. Ето защо, налага се на лозаря да положи повече грижи, за да може правилно да преработи своето грозде въ доброкачествено и трайно вино.

За това е необходимо своевременно лозаря да си приготви активна винена мая, било отъ селектирани ферменти, или по обикновенъ начинъ, отъ чисто и здраво грозде. Тази работа нито е много мжчна, нито е трудно изпълнима. Нуждно е само желание и добра воля. Следъ като имаме приготвена винена мая, другата работа е много полесна за изпълнение.

За бѣлитѣ вина винаги е полезно да бѣдатъ предварително откалени съ калиевъ метабисулфидъ. Поради хладното време това откаляване ще се извърши съ 8—12 грама метабисулфидъ за 100 литри шира. Поради хладното време гроздовата шира се лесно бистри и откалява, понеже е студена 10—12°C, но по сжщитѣ причини, дори да ѝ прибавимъ мая, ферментацията бавно трѣгва и се протака съ десетки дни.

Въ такъвъ случай трѣбва да си помогнемъ по следния начинъ. За да почне и правилно да се развива винената ферментация, гроздовата шира трѣбва да има 18 до 20°C. Ето защо, преди да поставимъ активната винена мая въ откалената студена мѣсть, необходимо е сжщата да се загрѣе и затопли до 18—20°C. За тази цель една частъ отъ гроздовата мѣсть се загрѣва до завиране и се изсипва въ общото количество, до като се получи нуждното затопляне на последната. Така, ако имаме 1000 литри шира на 10°C, за да я затоплимъ до 20°C ще е необходимо да затоплимъ 100 литри отъ студената шира до завиране, т. е. до 100°C и да я изсипемъ въ общото количество. Тѣзи 100 литри, загрѣти до 100°C ще внесатъ въ общото количество 10,000°C топлина (10000 Cal.), които ще затоплятъ общото количество шира до 20°C. Следъ като така е затоплена откалената мѣсть, приба-

вяме ѝ по 2—5 литри активна винена мая за всѣки 100 литри шира и тогава ще бждемъ сигурни, че ферментацията веднага ще почне и правилно ще се развие.

Най-благоприятна температура за развитието на виненитѣ ферменти е 20 до 25°C. Ето защо, за да премине добре и напълно врението на младото вино, необходимо е да се поддържа тази температура въ помѣщението, дето става врението на вината.

За приготвянето на червено вино винаги е за предпочитане да ронкаме гроздето. Обикновено червенитѣ вина, благодарение на джибритѣ, въ които има много ферменти и по-бързо започватъ да врятъ. При хладно време и когато ферментацията трѣбва бавно не е излишно да се подпомогне врението, като предварително се загрѣе една частъ отъ ширата до завиране (100°C), както посочихме по-горе и съ нея да се залѣятъ джибритѣ. Следъ това, на така предварително затопленитѣ джибри добре е да се прибави отъ 2—5 литри активна винена мая за всѣки 100 литри гроздова каша.

Когато лозаря работи по този начинъ, винаги ще има добри резултати. Това се налага още повече за настоящата година, защото гроздето е повредено отъ мана, молецъ, градушка, не е хубаво узрѣло, а освенъ това есенъта настъпи рано и гроздобера изглежда ще мине въ едно студено и не много благоприятно време. Въ замѣна на това лозаря има всичката възможностъ, като положи повече грижи и старание да преработи своето грозде въ вино при по-благоприятни условия, които може да се постигнатъ въ избата.

Важно е да подчертаемъ, че правилно изведената и чистата винена ферментация сж дветѣ най-главни условия за получаването на пивко, трайно и хармонично вино.

Д-ръ Ил. Цоневъ.

1. Алкохолна ферментация.

Възбудители на алкохолната ферментация се явяватъ ензимитѣ, които се отдѣлятъ отъ ферменти.

Дрождето представлява едноклетъчни гъбички, които се отнасятъ къмъ семейството захаромицети. При обикновени условия на хранене, въ захарна срѣда, дрождето подъ микроскопа има видъ на кръгли или овални клетки съ 8 — 10 микрона въ диаметъръ (микронъ се равнява на $\frac{1}{1000}$ отъ м. м.). При обикновени условия, дрождето се размножава чрезъ дѣление. Това дѣление става като на повърхността на дрождевата клетка се появи пжпка, която постепенно се увеличава докато достигне величината на дрождевата клетка отъ която се образува и която се нарича маторипонна клетка. По-нататък, новополучената клетка дава пжпка и се образува нова клетка. Съ постепенно размножение и растение на дрожовитѣ клетки, тѣ се отдѣлятъ една отъ друга и започватъ самостоятелно да съществуватъ но,

понѣкога, тѣ оставатъ съединени една съ друга и образуватъ нѣщо като бройница. Способността къмъ размножение на дрождевитѣ клетки е голѣма. При благоприятни условия, въ продължение на единъ часъ, отъ всѣка клетка се образуватъ две, така че, въ продължение на 24 часа изъ всѣка клетка теоритически би трѣбвало да се получатъ 4096 клетки. Въ сжщностъ, това не става, защото дрождитѣ, както и всѣки другъ организъмъ, изискватъ за своето сжществуване особени условия, безъ които тѣ загиватъ, а тѣзи именно условия не всѣкога могатъ да се намиратъ въ ферментационата срѣда.

За своето развитие, дрождито изисква наличностъ отъ хранителни материални соли. Гроздовата мѣстъ и бирената малцова варка съдържатъ въ себе си всички тѣзи вещества и затова дрождето се развива въ тѣхъ напълно благоприятно. Що се отнася до количеството на захарта въ тѣзи сокове, необходимо е щото ферментитѣ да могатъ да преработватъ тази захаръ въ спиртъ и вжглена киселина. Тукъ сжществува известенъ предѣлъ, а именно: ферментацията протича най-лесно и благоприятно тогава, когато въ ферментационната течностъ се съдържа отъ 15—25% захаръ; при по-голѣми количества, ферментацията се забавя и само нѣкои видове или както казватъ „раси“ ферменти могатъ да преработатъ разтвори съдържащи до 25% и повече захаръ. Това е едно важно обстоятелство на което трѣбва да се обърне особено внимание. При спиртовата ферментация, напр. при приготвянето на вино, отъ 2 части захаръ въ гроздова мѣстъ се получава приблизително 1 часть спиртъ, следователно ако гроздовата мѣстъ съдържа 25% захаръ, то полученото вино ще съдържа 12—13% спиртъ. Това е именно нормалното количество на спирта, който трѣбва да съдържа нормалното вино; само въ много рѣдки случаи виното може да съдържа 15% спиртъ. Вина, които съдържатъ повече отъ указаниятъ предѣлъ спиртъ сж съ изкуствено прибавенъ такъвъ. Високото съдържание на захарта вреди за жизнената деятелностъ не само на спиртнитѣ ферменти но и на другитѣ микроорганизми. По такъвъ начинъ захарта се явява до известна степенъ консервираще срдѣство и на това именно нейно свойство се основава приготвленията на разнитѣ сладка и захарни консерви. Тѣзи продукти, при съдържание на 50—75% захаръ, се явяватъ много постоянни, не плѣсенеясватъ, въ тѣхъ не се развиватъ различнитѣ микроорганизми и за това могатъ да се съхраняватъ дълго време безъ особена опаковка.

Независимо отъ необходимата за сжществуването на дрождитѣ подходяща хранителна срѣда тѣ се нуждаятъ отъ кислородъ и изискватъ опредѣлена температура. Често пжти дрождитѣ прекратяватъ ферментационнитѣ процеси, но следъ вкарване на въздухъ, тѣ започватъ отново своята деятелностъ. Температурнитѣ условия за различнитѣ дрожди, както ще видимъ по нататъкъ, не сж еднакви, но въобще тѣ могатъ да понасятъ 30—35° С, а следъ това тѣхната жизнена деятелностъ се забавя.

При 0° ферментацията много закъснява, но дрождитѣ не умиратъ и при още по-ниска температура. Така напр., въ почвата на лозята дрождитѣ понасятъ и много студени зими.

Условията за храненето на дрождето т. е. известна привычка къмъ тази питателна срѣда въ която живѣятъ дрождитѣ, температурнитѣ условия и пр. сж за многото раси ферменти различни. Сжществуватъ напримѣръ винени дрождеви ферменти и бирени за ниска ферментация, бирени за висока ферментация, диви ферменти и т. н. Въ пивоварнитѣ фабрики въ Русия и Германия използватъ дрождето за ниска ферментация, които работятъ при 3—5° С, а въ Англия и Дания работятъ съ ферменти на висока ферментация при 20—24° С. По-рано сж мислили, че по вънкашенъ видъ, подъ микроскопа, може да се опредѣли видътъ на дрождитѣ, обаче, по подробнитѣ изследвания сж показали, че напримѣръ овалната форма на виневитѣ ферменти при известни условия може да се измѣни въ видъ на дълга жица (продълговатата форма).

Установено е, че само при нормални условия на своята жизнена деятелностъ, дрождитѣ притежаватъ свойствената имъ форма. При изследване на дрождитѣ и тѣхната класификация по раси, е направилъ много покойниятъ знаменитъ датски ученъ К. Х. Ханзенъ. Ние нѣма да описваме свойствата на различнитѣ раси дрожди, а само ще укажемъ на най характернитѣ тѣхни форми, каквито сж сахаромицисъ церевизе (*Saccharomyces Cerevisiae*) дрождитѣ, които причиняватъ ферментацията на гроздовата мъстъ. Тѣзи дрожди се намиратъ по зрѣлото грозде и предзвиватъ ферментацията на гроздовата мъстъ. Както се вече каза, тѣ презимуватъ въ почвата на лозята, а следъ това, чрезъ насѣкомитѣ, се пренасятъ на гроздето, когато последното узрѣе и насѣкомитѣ, особено пчелитѣ, започватъ да взематъ сладъкъ сокъ отъ него. Много интересно е наблюдението, направено въ старо време, относително връзката между количеството на пчелитѣ въ известни години и степенъта на ферментацията на гроздовата мъстъ, а именно: въ тази година, когато се роятъ пчелитѣ добре, виното ферментира бързо и силно.

Както вече казахме, ферментитѣ се размножаватъ посрѣдствомъ пжпкуване; обаче, при известни температурни условия и хранителна срѣда, въ която тѣ се намиратъ, дрождитѣ могатъ да се размножаватъ съ помощта на така нареченитѣ спори. Спорообразуването се заключава въ това, че вътре въ дрождовата клетка се появяватъ една или две преградки, които постоянно надобеляватъ, а следъ това дрождитѣ се разпадатъ въ тѣзи две преградки на две или повече части.

Въ плодоветѣ на ягодитѣ се срѣща видъ дрожди, наречени *Saccharomyces apiculatus*. Увеличени подъ микроскопа, тѣзи дрожди иматъ характерна лимонообразна форма. При ферментацията на плодовитѣ и ягоднитѣ сокове, ферментацията се предзвива именно отъ тѣзи дрожди. Обаче, при лоша ферментация, тѣ даватъ вино съ съдържание не повече отъ 5% спиртъ. При това се получава продуктъ, съ неприятенъ и горчивъ вкусъ.

Затова, за получаването на добро вино отъ ягоденъ или фруктово сокъ, не трѣбва да се остави ферментацията на тѣзи дрожди, а трѣбва да се предизвика правилна ферментация посрѣдствомъ заквасване съ чисти винени ферменти. За тази цель използватъ тѣй нареченитѣ дрожди чиста култура, които се получаватъ въ различни лаборатории устроени специално за тази цель. Що се отнася до способитѣ за получаване чисти култури дрожди, на кратко, тѣ се основаватъ на следното. Взема се добро младо вино и съ помощта на особенъ начинъ се отдѣлятъ отъ него дрождевитѣ клетки безъ примѣса на други бактерии. Тѣзи дрождови клетки се поставятъ съ особено внимание въ варена и охладена гроздова мъсть, кждето тѣ се размножаватъ и въ такъвъ видъ се разнасятъ за продажъ на всички желаючи съ наставления какъ да се употребватъ на практика. Изгодата отъ употребата на чисти културни дрожди е голѣма: изъ единъ пѣтъ се възбужда силна ферментация и другитѣ микроорганизми биватъ изпреварени и преоблагодени.

Микроорганизмитѣ сж разпространени на всѣкжде: тѣ се срещатъ въ водата и въ въздуха, плодоветѣ, гроздовия сокъ и т. н. Микроорганизмитѣ сж разнообразни и всѣки отъ тѣхъ се старае да живѣе и оправдае своето сществуване. Въ гроздовия и фруктово сокъ сществуваатъ освенъ дрожди и плѣсенови гъбички и бактериитѣ на оцетната и млѣчна ферментация. Дрождитѣ се стараятъ да използватъ захарта на гроздовия сокъ за да произведатъ спиртъ, бактериитѣ на оцетната ферментация — да изработятъ оцетна киселина, бактериитѣ на млѣчно киселата ферментация — млѣчна киселина, плѣсенитѣ да превърнатъ захарта въ газообразни продукти и т. н. Въ такива именно условия сж принудени да работятъ дрождитѣ при естественото спонтано ферментиране на гроздовата мъсть, затова тѣ водятъ своята работа извънредно трудно. Това е все едно, когато една работа се остави на работници добри и прилежни, но не специалисти. Съ въвеждането на чиста култура ферменти въ ферментационната течность се вкарватъ само силни и опитни специалисти, които веднага се залавятъ за работа и наддѣляватъ надъ всичкитѣ останали видове ферментации и разложения зависящи отъ другитѣ микроорганизми. Въ резултатъ на това се получава добре ферментирало вино. Въ пивоварството и винарството, чиститѣ култури дрожди се използватъ вече отдавна навсѣкжде. Тамъ се заразяватъ съ чисти културни дрожди преварената и охладена мъсть т. е. чиститѣ култури, които се развиватъ въ тази мъсть, ще бждатъ тамъ единственитѣ микроорганизми, тѣй като всичкитѣ други микроорганизми сж убити при предварителното варене мъстята.

Предъ видъ на добритѣ резултати, получени при употребата на чиста раса дрожди, последнитѣ отдавна сж въведени въ употребѣ въ винарството, хлѣбарството и пивоварството. Въ винарството, обаче, тѣ не единъ пѣтъ сж получили симпатиитѣ на винаритѣ, защото гроздовия или фруктово сокъ предварител-

но не се е варилъ, тъй като при варенето той се лишава отъ свойственитѣ му ароматични вещества, които предаватъ на бждщето вино известенъ букетъ. Обаче скоро и лозаритѣ сж се убедили на практика, че и безъ варене на мъстѣта чиститѣ култури оказватъ грамадна полза. Както вече казахме, въ мъстѣта се вкарватъ изведнѣжъ активни дрождови ферменти, които взематъ надмощие надъ другитѣ микроорганизми.

Н. Марковъ.

Подборъ на лозитѣ за калеми.

Подборътъ въ лозарството е упражняванъ отъ както въ човѣка се е явило съзнанието да засади лозата за да използва плодътъ ѝ. Съ повишение културниятъ уровеньъ, съ разширение на познанията и изискванията му, начинитѣ на подбиране сж се измѣняли. До скоро подборътъ е билъ насоченъ предимно до избиране на подходящъ за съответни условия сортъ и до неговата автентичность. По късно се обръща внимание и на обстоятелството, че всички главини отъ и сжщи сортъ не сж еднакво родовити и съ еднакво качество на плода. Всѣки лозаръ при заглядване на отдѣлнитѣ главини въ лозето си, е забелязалъ голѣми различия между отдѣлнитѣ главини отъ единъ и сжщи сортъ. Покрай лозитѣ съ много добре развити гроздове и кръвени зърна, се срѣщатъ и лози безъ грозде или родили слабо и при това дребни и неизхранени добре гроздове и зърна.

При присаждане на лозитѣ, калема запазва качества на лозата отъ която е взетъ.

Днесъ, когато по вече отъ всѣки другъ пжтъ условията налагатъ да се произвежда по-доброкачествено и по-евтино, трѣбва да се отдаде по-вече внимание на стопанскитѣ качества на лозитѣ отъ които ще се взематъ калеми.

За да се взематъ калеми отъ една лоза отъ известенъ сортъ, трѣбва да сме я наблюдавали и да познаваме качества ѝ.

1) Тя трѣбва да дава доброкачествено и въ достатъчно количество грозде.

2) Да има добъръ растежъ.

3) Да е сравнително устойчива на сушата, на болести и неприятели.

Лози съ слабо развити лѣтораста, съ скъсени междувѣзлия и съ каквито и да било признаци на слабъ растежъ и родовитость, трѣбва да се избѣгватъ.

Въ зависимостъ отъ метеорологичнитѣ явления, отъ болести и неприятели, качеството и количеството на плода презъ различнитѣ години се мѣни, макаръ лозата да е при еднакви културни условия. За това, за да бждемъ сигурни въ сжщността на качества на една лоза, трѣбва да я наблюдаваме по-вече години. Смѣта се, че 4—5 години сж достатъчни. Винаги, обаче, трѣбва да се избѣгва вземането на калеми отъ лози съ неизвестни качества.

Презъ есенята, когато лозитѣ сж съ гроздето, могатъ да бждатъ преценени най-правилно. Тогава всѣки лозарь трѣбва да избере и отбележи най-добритѣ главини отъ отдѣлнитѣ сортове въ лозето си и при нужда да взема калеми само отъ тѣхъ.

Д-ръ Н. Христовъ.

Масло отъ гроздови семки.

Новъ експортенъ артикулъ на народното ни стопанство.

(Специална кореспонденция отъ Берлинъ).

По нареждане на Министерството на народното стопанство въ Германия, бѣха направени опити за добиване на масло отъ гроздови семки, които до сега почти въ всички държави за нищо не се използваха, освенъ за торене или горене и то въ ограничени размѣри.

Направенитѣ опити сж дали неочаквани резултати, при които сж получени отъ 13 до 15 процента доброкачествено масло, което освенъ за храна, намира широко приложение и въ медицината, индустрията и пр.

Въ връзка съ така полученитѣ резултати е дадено нареждане, презъ настоящата година да се събиратъ най-щателно гроздовитѣ семки, които следъ обикновено промиване и изсушаване ще се предаватъ на фабричнитѣ заведения, за по-нататъшно преработване, срещу опредѣлена цена отъ 120 до 150 лева за сто килограма.

При наличността на тия важни проучвания, които представяватъ голѣмъ интересъ и за насъ като земеделска страна, кждето гроздовитѣ семки не се използватъ дори и за торъ, желателно е и у насъ да се направятъ съответнитѣ нареждания, за събиране на гроздовитѣ семки, които ако не се преработватъ (въ масло) могатъ да станатъ единъ новъ експортенъ артикулъ за народното ни стопанство, чрезъ който въ задоволителни размѣри ще може да се подобри доходътъ на нашитѣ лозари.

При новосъздаденото положение трѣбва да се очаква, че въ скоро време ще последватъ запитвания за износа на гроздови семки, при което ние не само че не ще бждемъ готови, но може би и мнозина у насъ ще останатъ изненадани отъ търсението на единъ продуктъ, който у насъ абсолютно за нищо не се употребява и цени.

Най-новата книжка: „Запазване гроздето въ прѣсно състояние“ отъ Липо Грънчаровъ, — гр. Орѣхово, може да се достави срещу 20 лева отъ редакцията или автора.

ПРАВИЛНИКЪ

за контрола върху производството и търговията на лозовъ материалъ.

(Публикуванъ въ „Държ. вестникъ“, бр. 202 отъ 8. IX. 1936 год.).

Чл. 1. Производството и търговията съ лозовъ материалъ въ страната, се поставя, съгласно чл. чл. 49 и 50 отъ закона за подобрене земледѣлското производство и опазване полскитѣ имоти, подъ контрола на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Чл. 2. Съ производство на лозовъ материалъ за проданъ иматъ право да се занимаватъ само лица, завършили съ успѣхъ земледѣлско училище.

Ония лица, които нѣматъ тоя цензъ, а желаятъ да откриятъ лозовъ разсадникъ, сж длъжни да наематъ за ръководител на разсадника си лице, което има необходимия цензъ, посоченъ въ предидущата алинея.

Лицата, които, до влизането въ сила на настоящия правилникъ се занимаватъ съ производство на лозовъ посадоченъ материалъ, а нѣматъ необходимия цензъ, могатъ да запазятъ правото и за въ бъдеще да произвеждатъ лозовъ посадоченъ материалъ, при условие, че ще положатъ изпитъ още на първата сесия, насрочена отъ съответната земеделско-стопанска дирекция.

Чл. 3. Съ търговия на лозовъ посадоченъ материалъ иматъ право да се занимаватъ производителитѣ на такъвъ, отговарящи на условията, предвидени въ предшествуващия членъ, както и упълномощени отъ тѣхъ лица-посрѣдници.

Посрѣдниците трѣбва да притежаватъ въ всѣко време на дейността си, като такива, нотариално завѣрено пълномощно отъ респективния производителъ.

Отговорността за нарушенията носятъ упълномощителитѣ; тѣмъ се налагатъ и предвиденитѣ за случая санкции.

Чл. 4. Забранява се амбулантната търговия съ лозовъ материалъ

Чл. 5. Контрольтъ се отнася до качеството и автентичността на произведения за проданъ лозовъ материалъ. Той се упражнява задължително за пепиниериститѣ, които произвеждатъ лозовъ материалъ за проданъ.

Чл. 6. Производителитѣ на лозовъ материалъ сж длъжни да отглеждатъ и съхраняватъ последния по начинитѣ, определени отъ агрономическата власть. Въ противенъ случай, последната може да откаже пломбирането на материала.

Чл. 7. Задължителниятъ контролъ се извършва:

а) за гладкия лозовъ материалъ — на два пжти: 1) въ мачточника презъ м. августъ и 2) при свързването му на снопове

б) за вкорененитѣ и облагороденитѣ вкоренени лози — на три пжти: 1) въ вкоренилището презъ м. августъ; 2) сжщо въ вкоренилището презъ м. септемврий и 3) при свързване на снопчетата.

Чл. 8. Контролирането на лозовия материалъ се извършва отъ респективното агрономство.

Чл. 9. Всѣки пепиниеристъ, който подлежи на контрола, най-късно до 1 юлий всѣка година, дава заявление до съответното околийско агрономство, придружено съ надлежно попълненъ формуляръ по приложения обр. № 1, въ който посочва подробно числото и размѣра на маточниците, които притежава; мѣстнитѣ, въ които тѣ се намиратъ; възрастта и броя на главинитѣ отъ всѣки сортъ и вѣроятното количество рѣзници по сортове, които разчита да получи, както и надлежно попълненъ формуляръ по приложения обр. № 2, въ който пепиниеристътъ дава точна спецификация на вкорененитѣ дивачки и облагородени лози въ вкоренилището си по сортове и подложки, като прилага скица на сжщото, съ означение на мѣстносттата, кждето то се намира.

Околийскиятъ агрономъ, най-късно до 1 августъ изпраща въ министерството сведение въ таблици за лозовия материалъ, който ще се произведе въ района му.

Чл. 10. Натоваренитѣ съ контрола на лозовия материалъ лица обикалятъ маточницитѣ и провѣряватъ дали сортоветѣ отговарятъ на тѣзи посочени въ заявленията на пепиниериститѣ.

Маточницитѣ трѣбва да бждатъ съвършено чисти отъ примѣсъ.

Чл. 11. Следъ прибирането на материала, пепиниеристътъ е длъженъ да уведоми агрономството, поне 10 дни преди датата, когато ще стане сортировката и свързането на снопове, за да присъствува контроленъ органъ на министерството. Последниятъ поставя на всѣки одобренъ снопъ етикетъ съ пломба. На етикета е отбелѣзанъ сортътъ, а на пломбата единъ номеръ, който е различенъ за всѣки пепиниеристъ. Контролниятъ органъ провѣрява, освенъ автентичността, още и качеството на лозовия материалъ — зрѣлостъ, липса на рани и липса на следи отъ болести.

Гладкиятъ материалъ се сортира, като въ първата класа влизатъ рѣзницитѣ съ диаметръ при върха най-малко 6 м. м. Първокласнитѣ рѣзници биватъ метрови, съ дължина най-малко 115 см., или обикновени, съ дължина най-малко 35 см. Второкласнитѣ рѣзници биватъ съ дължина 40 см. Всички рѣзници се навързватъ на снопове до 200 броя.

Чл. 12. Контролнитѣ органи извършватъ провѣрка на вкорененія и облагороденъ лозовъ материалъ по следния начинъ: тѣ правятъ презъ м. августъ първа провѣрка на вкоренилищата, кждето различнитѣ сортове трѣбва да бждатъ обозначени съ етикети. Стопанитѣ, въ чиито вкоренилища примѣсътъ надминава 5% се лишаватъ отъ правото да продаватъ своето производство. Ако примѣсътъ е по-малкъ отъ 5%, пепиниеристътъ се задължава да унищожи примѣсенитѣ лози до втората провѣрка. Агрономството извършва втората провѣрка на вкорени-

лицата презъ м. септемврий. Ако пепинеристътъ не е унищожилъ примѣсенитѣ лози, той се лишава отъ правото да продава лози.

Чл. 13. Следъ изваждането отъ вкоренилицата, пепинеристътъ сортира лозитѣ на първа и втора класа. Вкорененитѣ дизачки отъ първа класа трѣбва да иматъ добре развити стжпални корени и зрѣлъ лѣторастъ, дълъгъ поне 15 см. Облагороденитѣ вкоренени лози отъ първа класа трѣбва да иматъ добре развити стжпални корени, здрава подложка, съвършена спойка и зрѣлъ лѣторастъ, дълъгъ поне 15 см.

Първокласнитѣ лози отъ двата вида се навързватъ на снопчета по 15, привързани на три мѣста съ тель, отдѣлятъ се по сортове, следъ което пепинеристътъ уведомява агрономството, че материалътъ е готовъ за прегледъ и пломбиране.

Чл. 14. Контролниятъ органъ, изпратенъ отъ агрономството, провѣрява качеството и автентичността на първокасниятъ материалъ и, ако установи, че материалътъ е годенъ за пломбиране, извършва пломбирането по реда указанъ въ чл. 11, алинея първа на този правилникъ.

Чл. 15. Необходимитѣ за целта пломби и етикети се доставятъ отъ пепинериститѣ.

Чл. 16. Етикетитѣ трѣбва да бждатъ месингови, а надписитѣ върху тѣхъ да бждатъ вдлъбнати, чрезъ пресоване.

Чл. 17. Контролътъ, етикетирането и пломбирането се извършва само върху първокласниятъ материалъ. Търговията съ второкласенъ материалъ се забранява. Последниятъ подлежи на превкореняване, или пѣкъ, по желание на пепинеристътъ се унищожаватъ.

Провѣрката при единия и другия случай се извършва по даннитѣ на сведение обр. № 4, а самото превкореняване или унищожаване става съ актъ и въ присѣствието на контроленъ органъ, изпратенъ отъ агрономството.

Чл. 18. Забранява се покупко продажба на лозовъ материалъ отъ сортове, чието засаждане не е позволено въ района на селището, по силата на наредба-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сѣществуващитѣ и на правилника за приложението ѝ.

Поради това, забранява се вносътъ на лозовъ материалъ въ дадено селище, околия или лозарски районъ отъ сортове, които не се числятъ къмъ опредѣления въ правилника за приложение на поменатия законъ сортиментъ.

Чл. 19. Търговията на лозовъ материалъ отъ сандѣкъ се забранява.

Чл. 20. Всѣки производителъ на лозовъ материалъ за продажъ е длъженъ да води специални книги, опредѣлени отъ министерството и завѣрени отъ мѣстния агрономъ. Въ тѣхъ производителътъ записва, кога, кому, колко и какви лози е продадъ. Тѣзи книги се държатъ на разположение на контролнитѣ органи, които се разписватъ следъ всѣки прегледъ.

Чл. 21. Лозовиятъ материалъ може да се пренася отъ едно мѣсто на друго само, ако е придруженъ отъ преносително свидетелство обр. № 6, издадено отъ съответния държавенъ агрономъ, а кждето нѣма таквъ отъ съответното общинско управление. Сжщото важи и за превозване по Българскитѣ държавни желѣзници.

Преносителното се издава въ деня на пренасянето и е валидно само за едно пренасяне.

чл. 32. Нарушителитѣ на постановленията на настоящия правилникъ се наказватъ по чл. 179 отъ закона за подобрене земедѣлското производство и опазване полскитѣ имоти.

Чл. 23. Настоящия правилникъ отмѣня напълно правилника за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ, обнародванъ въ „Държавенъ вестникъ“, брой 56 отъ 12 юний 1934 година, и влиза въ сила следъ обнародването му въ „Държавенъ вестникъ“.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 364
28 августъ 1936 год.
СОФИЯ

До Господина
Директора на Експортния ин-
ститутъ
ТУКЪ.

Господине Директоре,

Като Ви благодаримъ още веднѣжъ за указания ни приемъ на 25 т. м. и за направенитѣ подробни освѣтления за положението на пазаря вънъ, за неизлишно смѣтаме да Ви помолимъ още веднѣжъ и настояимъ за следното:

1. Да настоеите предъ отговорнитѣ фактори, щото даденитѣ ни лимитни цени 25 марки за 100 кгр. грозде „Афузъ“ франко гранична гара да бждатъ увеличени, като крайно незадоволителни за нашия производителъ.

2. Предвидъ на не така качествената реколта за тази година, то изпращанитѣ грозда за централна Европа и по специално за германския пазаръ, контролата да не е така прецизна и да позволи пускането и на срѣдно едритѣ зърна, като за лондонския и севернитѣ пазари се изпраща най-хубавото грозде.

3. Да се свика въ единъ отъ голѣмитѣ износни пунктове конференция на контролнитѣ органи по износа за уеднаквяване разбиранията за контролата. По този начинъ ще се улесни и централната контролна комисия и нѣма да се явяватъ често прецеденти между контролни органи, производители и експортъори,

Убедени, че ще изпълните даденитѣ ни обещания за правилното разрешение на нашитѣ искания, оставаме.

Съ Почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 394

2 октомврий 1935 год.
СОФИЯ.До Лозарскитъ дружества,
Лозаро-винарскитъ кооперации и кореспондентитъ на Лозарския съюзъ.

Др. Лозари,

Следъ така тежко изживѣното лѣто въ непрестанна борба съ болести и природни стихии, идва време, когато ще трѣбва да съберемъ плода на нашия трудъ — *гроздето*.

Тази година ще бжде една отъ най-тежкитъ за нашия лозаръ, защото въпрѣки направенитъ всички разходи по обработка и борба съ болеститъ, гроздето не е така опасно и имаме райони, където реколтата е компрометирана отъ 50% до 100%.

Общо реколтата за винени грозда е компрометирана повече отъ 60% и има изгледи, въпрѣки общата стопанска криза, която изживѣхме, гроздето да добие по добра цена.

Това, обаче, може да бжде компрометирано отъ недобросъвъстници и контрабандисти. Въ нѣкой райони, където гроздето е много малко, а цената му се повиши чувствително, има се опасност, алчнитъ за забогатяване да правятъ *питиотъ*. И въ единъ моментъ, когато лозаря очаква за малкото си производство да получи по-добра цена, то да излѣзе обратното, т. е. фабрикантитъ на захаръ да спечелятъ отъ лошата гроздова реколта.

По законъ у насъ е абсолютно забранено производството на *питиотъ*. По време на гроздобера е забранено въ лозарска къща да има повече отъ 10 кгр. захаръ, камо ли да се допуска приготвянето на *питиотъ*.

Ето защо и въ Вашъ интересъ ние Ви канимъ къмъ следното:

Свикайте незабавно публични събрания, разяснете въпроса добре, обмислете го и ако намирате, че се има опасностъ въ Вашия районъ да се приготвява *питиотъ*, то наредете така, щото вие лозаритъ да сте си сами пазачи. По време на гроздобера организирайте лозарска полиция, която да е въ контактъ съ общинската такава и денонощно подъ дежурство бдете какво влиза и излиза отъ селото Ви и въ складоветъ на търговци и лозари. Въ миналото много лозари, неразбирайки интереситъ си, сами услужаха на питиотаджитъ, като имъ превозватъ и топятъ захаръта. *Тая свежена простота трѣбва да Ви напустне и да знаете, че всѣки литъръ питиотъ намалява цената на Вашето грозде и вино.*

Не сторите ли това, т. е. не станете ли сами пазачи на собственитъ си интереси, то другъ нѣма кой да Ви помогне. Държавнитъ органи нѣматъ физическата възможностъ да обхождатъ всички села и всѣки складъ по отдѣлно. Това можете и трѣбва Вие да свършите, като за открити нарушения своевременно съобщавайте на общинскитъ и акцизни власти.

Убедени, че ще осъзнаете грамадната опасностъ, ако се

допустне питиотизирането и че ще вземете всички мърки да предпазите Васъ и лозаритѣ отъ цѣла България, оставаме съ

Лозарски поздравъ :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

Секретарь : Председатель :
Ив. Лѣвчаровъ Ив. П. Бързаковъ.

Акцизенъ прегледъ.

Новия Законъ за държавнитѣ привилегии и пр. въ връзка съ предстоящото измѣрване на виното и пр.

Съ кодифицирането на акцизнитѣ закони у насъ, което стана въ близкото минало, трѣбваше да се приспособяватъ нѣкои отъ старитѣ законоположения, съобразно измѣнитѣ се стопански условия. Само така би могло да се получи една сравнително по-голяма трайностъ на самия законъ. Това, обаче не стана, поради което още не отпечатанъ въ брошура закона и последваха нови измѣнения. Новия законъ, съ малки изключения е копие на стария такъвъ. Дори по отношение формалноститѣ, положението на засегнатитѣ стопански съсловия е отегчено. Прокарани сж и законоположения нагледъ целящи да облагодетелствуватъ лозаритѣ, фактическия, обаче, даватъ обратни резултати. Напримѣръ: допуска се на всѣко лозарско семейство да произведе за домашнитѣ си нужди 500 литри питиотно вино, необлагаемо съ акцизъ, безъ да се държи смѣтка, че въ нашата страна има 150,000 лозарски домакинства, които, ако се възползуватъ отъ това си право да произведатъ по 500 литри вино питио, бихме отегчили пазаря съ нови 75,000,000 литри, което макаръ и непозволено за продажба, ще окаже грамадно влияние на ценитѣ. А днесъ пазаря е преситенъ отъ вино и като изключимъ настоящата реколта, всѣка година лозаритѣ продаватъ на безценица производството си, а въ повечето случаи не могатъ да намѣрятъ дори пазаръ.

Имайки предъ видъ постановленията на новия законъ, ние ще се ограничимъ да ги изяснимъ на лозаритѣ, за да ги предвидимъ отъ глобя и неприятности.

1. Всѣки лозаръ, който при гроздобера остави въ домътъ си вино или материали за варене на ракия, длъженъ е да ги декларира предъ мѣстната акцизна власть, а гдето нѣма такава — предъ общинската. Декларирането става само писмено и то върху кочанна декларация, издание на М-вото на финанситѣ. Декларирането по списъци, съ заявления и пр. е незаконно и наказуемо. Декларирането трѣбва да стане въ срока, опредѣленъ съ заповѣдь отъ акцизната власть, кждето има такава, а за селата отъ общинския кметъ.

2. Желателно е при измѣрване вината и материалитѣ отъ комисиятѣ, виното да бжде отдѣлено отъ джибритѣ, за да стане измѣрването имъ по отдѣлно и се опредѣли точното количество,

имащо голѣмо значение при облагането, както и при евентуалнитѣ провѣрки, които впоследствие би извършила акц. власть. При измѣрване на смѣсь отъ вино и джибри, съгласно закона изчислява се 45% за джибри върху цѣлото измѣрено количество на виното и джибритѣ. Този % е далечъ отъ действителността, поради което е възможно, препоръчва се на лозаритѣ да отдѣлятъ предварително виното отъ джибритѣ.

3. Комисиитѣ по измѣрванетоъ сж длъжни да извършатъ изчислението на измѣренитѣ количества и да раздадатъ kocаннитѣ разписки на производителитѣ, на самото мѣсто, веднага следъ измѣрванетоъ. Лозаритѣ-производители пъкъ сж длъжни, следъ като получатъ разписката за измѣренитѣ имъ вина и материали, ако констатираатъ неправилно измѣрване на нѣкой сждъ, дължащо се, било на грѣшка при изчислението, погрѣшно вземане размѣритѣ на сжда и пр., да направятъ незабавно своитѣ възражения предъ комисията, която е длъжна да ги провѣри веднага. Констатируни грѣшки, следъ привършване измѣрванетоъ отъ първоначалната комисия, се изправятъ само отъ контролната такава. За тая целъ заинтересованитѣ лозари подаватъ мотивирана писмена молба, чрезъ съответния акцизенъ (данъченъ) началникъ, който отъ своя страна я препраща на контролната комисия.

Разписката, която производителя получава за измѣренитѣ му количества вина и материали, се съхранява най-малко една година, въ противенъ случай закона предвижда глоба до 500 лв.

5. Деклариранитѣ и измѣрени вина и материали плащатъ акцизъ, макаръ и да не сж изварени на ракии.

Джибритѣ, макаръ и измѣрени, се освобождаватъ отъ акцизъ, ако бждатъ унищожени или пресовани отъ комисията по общото измѣрване и то следъ предварително разрешение на мѣстната акцизна, респективно общинска власть.

При пресоване на джибритѣ, което ще се извършва по начинъ опредѣленъ отъ съответния акцизенъ началникъ, производителя се задължава съ количеството на добитото, при пресоването, вино, което неможе да бжде по-малко отъ 45% изчислено отъ обема на джибритѣ преди пресоването имъ.

6. Лозаритѣ, които иматъ стари вина, нуждающи се отъ поправка, могатъ да ги прекаратъ презъ нови джибри, безъ да плащатъ наново акцизъ, ако за цельта взематъ разрешение отъ съответната акцизна власть.

7. Лозаритѣ, които иматъ вина и ракии отъ стари реколти, длъжни сж да ги деклариратъ едновременно съ новитѣ вина, обаче съ отдѣлни декларации, специаленъ образецъ, съ каквито ще се снабдятъ бесплатно, отъ съответното акцизно, респективно общинско управление.

8. Новия законъ освобождава лозаритѣ — производители да подаватъ декларации обр. 4 за откриване партиди въ книгата за лозаритѣ обр. 7. Това откриване занапредъ ще се извършва служебно.

9. Преди изваряване материалитѣ необходимо е да се подаде друга декларация, въ която се вписва количеството и вида на материалитѣ, които ще се изваряватъ, по коя декларация сж измѣрени, въ кои казанъ ще стане изваряването, деня и часа на започване и свършване изваряването.

10. Закона предвижда 90% 100⁰ ракия, която следва да се получи отъ 100 литри материали, а именно: 100 литри ябълки, круши и кумбули — 5 литри 100⁰ ракия; 100 литри джибри — 6 литри 100⁰; 100 литри зимни сливи, всѣкакви други прѣсни плодове и винена калъ — 7 литри 100⁰ и 100 литри вино — 10 литри 100⁰ ракия. Изваряването на вино е забранено до второ нареждане.

Трѣбва да се поясни, че следъ изваряването на материалитѣ на ракия, последната трѣбва да бжде съ крепкостъ подъ 50⁰ при t 15⁰ С. Ракия съ по-висока крепкостъ, се смѣта плодотъ спиртъ и производителитѣ на такова подлежатъ на наказание.

11. Следъ изваряването на материалитѣ, добитата ракия следва да се декларира предъ акцизното респек. общинско управление. Това деклариране е отъ интересъ, както за лозаря така и за фиска и при него добитата ракия трѣбва да се посочи толкова колкото е въ действителность, а не по нормитѣ предвидени въ закона или въ такива опредѣлени, по неофициаленъ начинъ отъ общинскитѣ власти въ много населени мѣста. Така декларирани и измѣрени ракиитѣ ще предвядятъ лозаря отъ евентуално преследване за излишекъ ракия, какъвто може да се получи не само отъ изваряване неизмѣрени материали, а на подобро качество на материалитѣ, по доброто имъ запазване и пр. при какъвто случай 100 литри джибри даватъ не винаги 6 литри 100⁰ ракия, но често 7 литри и повече. За разликитѣ надъ %/о %/о посоченитѣ въ п. 10 отъ настоящата, закона предвижда допълнително облагане съ акцизъ, изчисленъ на сжщата база.

12. Ако следъ извършване на всичкитѣ формалности, изброени до тукъ, при една провѣрка на ракиитѣ се яви разлика за да бжде тя оправдана, закона допуска толерансъ за ракиитѣ: недоимкъ 2% за първата година и по 1% за всѣка последующа, а излишекъ 1%; за виното, недоимкъ 3% за първата година и по 2% за всѣка последующа, а излишекъ 2%. Разликитѣ надъ тия толеранси сж наказуеми когато питиетата сж въ излишекъ, а когато последнитѣ сж въ недоимкъ не сж наказуеми, освенъ въ случаитѣ, когато се установи, че недоимъна се дължи на незаконна продажба на спиртнитѣ питиета или други подобни причини.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Австрия. Гроздобера е към своя край. Тази година не се забелязва голямо оживление — напротивъ, едно въздържане отъ страна на големитъ винарски къщи. Киселината на мъстѣта въ последно време намалѣ. Реколтата е срѣдна по качество, мъстѣта съдържа 16—18% захарь.

Унгария. Въ почти всички райони гроздобера започна, обаче, поради лошото време трѣбваше да се прекъсне. Отъ много мѣста съобщаватъ за загниване на гроздето. Качеството на гроздето е по-лошо отъ миналата година, а количеството се показва по-малко отъ очакваното. Цената на мъстѣта, поради спадането на шв франкъ не можа да се покачи. Тя се движи отъ 15 до 24 ст. за градусъ на литъръ мъстѣ. Търсенето на старитъ вина се увеличава, запаситъ, обаче сж все още значителни. Цената се движи по 2 филера (48 ст.) за градуса. По причина на валутната несигурностъ, експорта на гроздето е въ застою. Реколтата се оценява на около 100,000,000 литри.

Чехославия. Общо взето, реколтата по качество е добра, по киселинностъ е по-добра отъ миналата година, но по количество доста слаба.

Югославия. По причина на лошото време и тукъ гроздобера е преустановенъ временно, Появила се е гроздовата плесень. При все че реколтата е добра по качество, по количество е много слаба. Ценитъ си оставатъ все низки.

Ромъния. Пазаря се очертава съ затвърдени цени, защото реколтата се очертава като слаба, а при това има доста запаси.

Германия. Цената на старитъ вина е доста добра, защото изгледитъ за добра реколта въ всички лозарски райони не сж еднакви. Въ всѣки случай е още рано да се потвърдятъ изгледитъ за новата реколта.

Италия. Гроздобера въ нѣкои райони е вече на привършване, а въ други сега започва. Общата оценка е, че гроздето по качество е добро, но реколтата е много слаба.

Франция. Последнитъ дни на м. септември подобриха качеството на реколтата, но въ замѣна на това тя е по-малка отъ нормалната. Младитъ вина се продаватъ по 13—14 франка хектолитровия градусъ т. е. по 5—5.40 лв. литѣра. Ценитъ на вината показватъ едно постоянно покачване, вследствие спадането на франка, Търговията е въ застою по причина на несигурното положение. Сдѣлките сж сведени до минимумъ.

У насъ.

Нашитъ предвиждания се оправдаха. Износа на десертнитъ гроздъ при наличността на доста нови посадки едва ще достигне 5000 вагона. Реколтата на виненитъ сортове е съ 40% по-слаба отъ нормалната. Отъ Рахово се изнесоха около 30 вагона вмѣсто 40 отъ миналата година. Отъ Ломъ 4 вмѣсто 9. Въ Видинъ износа на десертнитъ грозда продължава, до сега сж изнесени 716 вагона. Отъ Плевнѣ ще се изнесатъ около 250 вагона вмѣсто 55). Отъ Русе сж изнесени до сега 320 вагона. Износа е къмъ своя край. Миналата година сж изнесени 322 вагона. Афуза има напълно развити нормални зърна и чепки, Отъ Лѣсковецъ сж изнесени до сега около 200 вагона, износа продължава, но едва ще достигне до 350 вагона, вмѣсто 600 м. г. Износа на десертно грозде въ Варна започна на 11 т. м. Отъ Кричимъ изнесоха вече надъ 1000 вагона, износа обаче още продължава.

Въ другитъ райони на южна България износа на десертнитъ грозда е въ своето начало.

Въ началото ценитъ се движеха отъ 7.20 до 8 лв. за Афуза, съ изключение на Орѣхово и Ломъ, гдето първитъ вагони сж заплатени по

10 лв. за кгр. Афузъ. Въ другитѣ райони за Афузъ се заплаща 6—6.50 лв. кгр. Поради лошото време има сключени сдѣлки въ Варна по 5.50 лв. кгр. Афузъ. Димята се продава споредъ качеството отъ 4 до 5.50 лв.

Поради слабата реколта и лошото време гроздобера на виненитѣ сортове започна по късно.

Въ Бѣло-Слатинска и Орѣховска околии реколтата е много слаба, едва 20% отъ редовната. Въ Видинско тя е задоволителна. Гроздето се продава 2 лв. кгр. Въ Плъвень виненитѣ грозда получиха 15—20 ст. за градуса, като гроздето се продава на килограмъ. Въ Русе 20—25 ст. за градусъ мъсть, като пращинитѣ се даватъ даромъ. И.

Б Ю Л Е Т И Н Ъ

за състоянието на лозята по райони къмъ 1. IX. 1936 г., споредъ сведения отъ лозарски дружества, лоз-винарски кооперации и кореспонденти на Бѣлг. лозарски сѣюзъ.

1. Врачански районъ	ще има	20%	отъ н	ормалната	реколта
2. Берковски	„ „ „	20	„ „	„ „	„
3. Видински	„ „ „	60	„ „	„ „	„
4. Плъвень града	„ „ „	50	„ „	„ „	„
5. Плъвенски	„ „ „	35	„ „	„ „	„
6. Пазликенски	„ „ „	10—20	„ „	„ „	„
7. Лѣсковски	„ „ „	35	„ „	„ „	„
8. Г.-Орѣховски	„ „ „	35	„ „	„ „	„
9. В-Търновски	„ „ „	35	„ „	„ „	„
10. Преславски	„ „ „	задоволителна			„
11. Орѣховски	„ „ „	„			„
12. Русенски	„ „ „	„			„
13. Варненски	„ „ „	добра			„
14. Поморийски	„ „ „	„			„
15. Карнобатски	„ „ „	35%	отъ нормалната		„
15. Фердинандово, Карнобатъ,	ще има	50	„ „	„ „	„
Мокренъ и Чубра	„ „ „	30	„ „	„ „	„
17. Сливенски районъ	„ „ „	10	„ „	„ „	„
18. Ямболски	„ „ „	30	„ „	„ „	„
19. Н. Загорски	„ „ „	30	„ „	„ „	„
20. Ст. Загорски	„ „ „	30	„ „	„ „	„
21. Чирпански	„ „ „	30	„ „	„ „	„
22. Карловски	„ „ „	задоволителна			„
23. Пловдивски	„ „ „	добра			„
24. Пазарджишки	„ „ „	50%	отъ нормалната		„
25. Бобошевски	„ „ „	61	„	загуба	„
26. Мелнишки и Св. Врачъ	„ „ „	25	„	отъ нормалната	„

Или общото производство за 1936 год. може да бжде максимално отъ 70—80 милиона литри вино и къмъ 5000 вагона грозде за износъ. Годишната консумация на виното у насъ е отъ 120—130 милиона литри.

Къмъ 31 декемврий ще имаме единъ излишъкъ отъ реколта 1935 год. къмъ 40 милиона литри, което въ по-голѣмата си частъ не ще е годно за прѣка консумация.

Др. Лозари,

Ползуваме се отъ случай да Ви съобщимъ, какво благодарение непосилнитѣ усилия отъ страна на сѣюзното ржководство, бидоха получени известни придобивки за лозаря. Организираното и системно действие даде своитѣ резултати и тѣ сж на лице. Намалението на акциза на виното и джибрата; изравнение на акциза на сливовата каша съ тази на джибровата; възстановяването на Лозаро-винарското училище; възстановяването на Опитната станция въ Плъвень; откриването тримесечния курсъ на специалисти при избата въ Перущица и още редъ други по-малки и по-голѣми придобивки, все дѣло на организираната

и системна борба и на настойчивитѣ искания, отправяни отъ страна на Съюзното ржководство.

Всичко това, обаче, иска материални сръдства. Сръдствата си съюза черпи изключително отъ членския вносъ. И въ зависимостъ отъ Вашето съзнание и Вашата готовностъ да служите на организацията и да я подкрепвате материално ще зависи и успѣха нейнъ и на съсловието, което тя представлява.

За Васъ настѣпватъ по-добри дни Следъ като сте изразходвали всичко въ борба и обработка идватъ дни, когато ще съберете плода на Вашия трудъ.

Въ този именно моментъ ние се осмѣляваме и се обръщаме къмъ Васъ за подкрепа, като Ви подканяме да почнете отчитанието още отъ сега, а не да чакате предъ конгреса, защото съюза е безъ всъкакви сръдства и въ невъзможностъ да продължава работата Ако Вие откажете подкрепата си сега, то съюза ще живѣе единъ анемиченъ и хилавъ животъ.

Тази именно година доказва, че имаме нужда отъ силна организация и смѣла борба. Развилитѣ се събития напоследъкъ у насъ сж едно указание за успѣха на ония съсловия, които сж добре организирани и задружни въ действията си.

Едното левче на декарь, дадено на съюза, не ще Ви обедни, но то ще докаже, че у Васъ има съзнание за борба, а то ще бжде моралната отплата и благодарностъ спрямо съюзното ржководство за труда и усилията, които то полага въ защита интереситѣ на цѣлокупното лозарство.

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь: Председатель:
Ив. Лѣвичаровъ Ив. П. Бързаковъ.

Лозарството въ източна Европа и ориента.

(Отъ Чехословашкия вестникъ Weinzeitung № 5, годишнина 5., м. априль 1936 год. — впечатления отъ едно пътуване на унгарския видень пепиниеристъ Телеки.)

Презъ тази зима имахъ възможността да посетя нѣколко лозарски страни на изтокъ и въ източна Европа, за които желая да съобща на кжсо впечатленията си отъ обиколката си въ тѣзи страни.

Ромъния.

Въ тази страна действително иматъ свърхпроизводство и пласирането на излишека отъ виненото производство, въ последнитѣ години, е твърде много затруднено. Презъ 1935 година Ромъния е произвела около 10 милиона хектолитри вино и това е причинило твърде голѣма криза въ лозарството. Голѣма частъ отъ виното, особено слабитѣ вина, е почти изключено да бждатъ продадени. Цената на хубавитѣ вина е катастрофално паднала. Болниятъ въпросъ за лозарството въ Ромъния, е въпросътъ за директнитѣ сортове. Иматъ повече отъ 100,000 хектара лозя, засадени съ директни сортове, производството отъ които възлиза на 3-4 милиона хектолитри. На всѣкому е известно, че закрепването на лозарството въ Ромъния е възможно чрезъ бързото и енергично прилагане на закона за директнитѣ сортове лози. Провеждането на този законъ въ изпълнение среща почти непреодолими мжнотии, вследствие на политически съображения и демократичния характеръ на страната.

Въ заключение, ако ромънитѣ желаятъ да стабилизиратъ лозарството си, ще трѣбва да се движатъ по сжщитѣ пѣтица по които се движатъ и другитѣ страни.

Разгледахъ тѣхната земледѣлска академия въ Букурещъ, която е така добре обзаведена, че представлява гордостъ за Ромъния.

Живота въ Ромъния е извънредно евтинъ, особено съестнитѣ продукти, като се пресмѣтнатъ съ валутата на западнитѣ страни.

Виното въ всички ресторанти струва много евтино и се отличава съ своитѣ добри качества. Сжщо и шампанското вино, приготвено отъ фирмата Motl въ Букурещъ е твърде хубаво. Въ края на м. декемврий въ всички деликатесни магазини въ Букурещъ, може да се намѣри много хубаво десертно грозде (Хамбургски мискетъ и Афузъ), отлично запазено и се предлага на дребно на много низка цена (40 леи или 32 лева).

На моя въпросъ какъ е възможно по Коледа да се продава прѣсно грозде на такава евтина цена, обясниха ми, че голѣми количества грозде отъ най-добри десертни грозда, въ края на м. септемврий се поставятъ въ хладилни помѣщения и въ тѣхъ се съхранява при температура + 2 градуса. Така съхранено глоздето е възможно да се запази, дори до края на м. януарий.

Този начинъ на съхранение донася твърде голѣма полза на производителитѣ на десертни грозда, тъй като въ края на м. септемврий, тѣ могатъ да продадатъ гроздето най-скъпо 10 лв. (около 32 австрийски гроша или около 5 лв.), а пльзъ съхраненото въ хладилнитѣ помѣщения не струва повече отъ 2—3 леи (1'60 лв. до 2'40 лв.) за единъ килограмъ грозде на месецъ.

Бългaрия.

Тя срѣща сжщо много голѣми мжчнотии за пласиране на излишека отъ вино. Напротивъ производството на десертни сортове грозда е въ своя развѣтъ, особено въ голѣмо количество се произвежда и експортира грозде отъ сорта афузъ (Dattier de Beyrouth).

Благодарение на добрата организация на производителитѣ на десертни грозде и строгата контрола по отношение качеството и опаковката на гроздето при експорта, тѣзи хубави български грозда, намиратъ пласиментъ на европейскитѣ пазари и се посрѣщатъ съ голѣма охота.

Азъ посетихъ много добре обзаведения и модеренъ Агрономически факултетъ, кждето ме посрѣщна много радостно г-нъ проф. Недѣлчевъ. Съ него, председателя на Бълг. Лозарски съюзъ г. Ив. Бързаковъ и бившия главенъ секретаръ г. Кушевъ, прекарахме действително една хубава вечеръ въ единъ популяренъ български ресторантъ, кждето пихме чудно хубаво вино и ядохме твърде хубава храна, всичко костващо много евтино.

Въ избата на едно твърде голѣмо предприятие имахъ възможността да опитамъ чудно хубави български вина и вкусни ликьори.

Стопанската и политическа криза се понася тежко въ България, но изобщо страната има единъ хубавъ изгледъ и съ надежда, че кризата скоро ще се преодолѣе.

Турция.

Въ Турция лозарството е въ възходъ и се поощрява твърде много отъ държавата. Вследствие вдигането на възбраната върху алкохола и съответната митническа защита, турскитѣ вина се търсятъ твърде много и производителитѣ продаватъ вината си по цена, като тази въ Австрия, така че лозарството се смѣта като единъ отъ най-рентабилнитѣ клонове на земледѣлското стопанство.

Азъ посетихъ образцово обзаведеното голѣмо вкоренилище за лози въ Гьотцъ тепе, разположено не далечъ отъ началния пунктъ на анадолската желѣзница въ Хайдаръ Паша на азиатския брѣгъ. Тамъ се произвеждатъ повече отъ единъ милионъ облагородени вкоренени лози.

По нататъкъ благодарение на любезното придружаване отъ директора на вкоренилището г-нъ Бурханъ Бей, посетихъ новата помологическа станция, къмъ която се включватъ добре обзаведенитѣ оварсарско и лесовѣдско училища. Тѣзи училища сж модерно обзаведени

и се посещаватъ предимно отъ синоветъ на селянитъ. Повечето отъ преподавателитъ въ тия училища сж следвали въ европейскитъ университети. Турция се е напълно модернизирала и земеделскитъ стопанства организира по европейски образецъ. Въ всички области личатъ бързитъ крачки, които тя прави.

Въ сравнение съ Ромъния и България, живота въ Турция е твърде сжжпъ и цената на земеделскитъ продукти е двойно по-голъма отколкото въ балканскитъ страни. Следствие на това просперитета на земеделъието въ Турция е очевиденъ.

Засаждането на нови лозя и обзавеждането на по-старитъ такива, се извършва съ твърде голъмъ темпъ, като едновременно се поощряватъ и отъ държавата.

Гърция.

Гръцкото лозарство изживява сжщата криза, както тая въ балканскитъ страни, подъ знака на свръхпроизводството. Експорта е силно намалалъ, а вътрешната консумация не може да погълне цѣлото производство на вино.

По-голъмата частъ отъ гръцкитъ лозя не сж нападнати отъ филуксера. Само въ северната частъ на страната — Македония и Тесалия е разпространена филуксерата. Тамъ започва вече възобновяване на лозята. Въпрѣки забраната за внасяне на лози, поради опасността отъ филуксерна зараза, въ това отношение не сж могли да постигнатъ нищо. Филуксерата се разпространява въ тази страна сравнително бавно и споредъ гръцкитъ специалисти, съ които имахъ възможността да говоря, въ продължение на 30 години ще се наложи всички лозя да се възобновятъ върху американски подложки,

Търговията съ вино и експорта въ Гърция сж образцово организирани. Почти половината отъ произведеното вино въ Гърция се преработва отъ дружество Société Hellenique des vins et spiritueux.

Има години презъ които това дружество налива около 900,000 хектолитри вино и както ми заяви председателя на това дружество г-нъ Хариласъ понастоящемъ всѣка година наливатъ отъ 600,000 хектолитри до 700,000 хектолитри.

Сжщото дружество има фабрика за конякъ въ Атина. По качество коняка, който тѣ произвеждатъ, се приближава до француския конякъ. Тукъ имахъ възможността да видя едно модерно хладилно помѣщение, което струва твърде много. То се използва за узрѣване на виното, така сжщо и на коняка въ сравнително по-късо време. Предвождатъ отъ проф. Кримпасъ, азъ посетихъ Земеделската академия въ Атина, която притежава голъмо опитно лозе, въ което сж засадени нѣколко стотина винени и десертни сортове лози.

Въ Атина бѣхъ между Коледа и Нова година. Времето бѣше великолепно. Хубави слънчеви дни! Можеше да се ходи безъ горно палто само съ леко лѣтно облекло. Презъ това време овощнитъ магазини продаваха по смѣшно евтина цена, 1 килограмъ 30 гроша (около 5 лв.) прѣсно хубаво грозде отъ сорта разакии, който зрѣе твърде късно.

Животътъ въ Гърция въобще е твърде евтинъ и въ единъ добъръ ресторантъ може да получите 1 литъръ хубаво вино за 10 драхми (около 50 гроша или около 8 лева).

Палестина.

Тази малка държава притежава понастоящемъ около 2,000 хектара лозя. Въпрѣки това площта на лозята, може да се каже, по-скоро намалява отколкото да се увеличава, защото арабитъ не пиятъ никакво вино, а живущитъ тамъ 350,000 европейци, сж повечето евреи, не сж голъми консуматори на вино и експорта срѣща голъми прѣчки. Имахъ възможността да опитамъ доста палестински вина, които не могатъ да задоволятъ вкуса на консуматора.

Напротивъ азъ вкусихъ нѣкои твърде хубави десертни вина, наподобяващи вино Порто и единъ отличенъ вермутъ, произведени въ страната.

Производството на вино въ тази страна има слабо бъдаще. По-голям интересъ се забелъзва по отношение на десертнитъ сортове грозда, понеже институциитъ, които провеждатъ колонизацията, препоръчватъ засаждането на десертни сортове грозда. Нуждата отъ десертно грозде въ тази страна не е още задоволена, ето защо изгледитъ за увеличение на производството на десертни грозда сж благоприятни.

Египетъ.

Въпрѣки климатическитъ и почвени условия, които сж подобни на тия въ останалитъ Северо африкански страни, лозарството въ Египетъ е слабо развито. Доста голъмата нужда за вино и десертни грозда се покрива чрезъ внасяне на тия продукти отъ другитъ страни. По настоящемъ въ Египетъ има само едно голъмо лозарско стопанство, което е основано отъ известния фабрикантъ на цигари Жианаклисъ, отдалечено около 60 километра отъ Александрия. Това лозарско стопанство е около 400 хектара.

Развитието на лозитъ при този чуденъ климатъ е удивително. Засаденитъ лозя сж обикновенни необлагодородени пръчки презъ втората година даватъ плодъ, а презъ третата година лозитъ се развиватъ така силно, че може да се сравнятъ съ нашитъ 8—10 годишни лози. Азъ видѣхъ едно 15 годишно лозе, лозитъ на което бихъ могълъ да сравня съ дървета. (Следва)..

Х Р О Н И К А.

Гроздовата седмица тая година се отпразнува и проведе масово изъ цѣлата страна. Централния комитетъ за пропагандата на гроздето при Министерството на земедѣлието навреме взема мѣрки и независимо отъ многото сказки, които бѣха държани за ползата отъ гроздето въ всички училища, казарми, болници, села и градове, нареди и се раздава бесплатно въ всички лозарски селища грозде безплатно на децата и възрастнитъ.

Г-нъ Професоръ Н. Недѣлчевъ държа на 27 септемврий много подходяща речъ по радиото, слушана съ радостъ отъ всички въ страната.

Лозарския институтъ, при агрономическия факултетъ на Държавния университетъ, подъ вещото ржководство на г-нъ проф. Недѣлчевъ устрои на 4, 5 и 6 октомври т. г. въ София голъма изложба на асички български грозда, която бѣше посетена масово и съ добрата си уредба направи отлично впечатление на всички посетители.]

Увеличение на културата на лозята и свѣтовното производство на вино. Общата обработвана площ на лозята въ свѣта възлиза по настоящемъ на 83 милиона хектара въ Европа, Съветска Русия и Северна Америка. Отъ тѣхъ 94% или 78 милиона хектара сж били доходоносни. Съ лозя за десертно грозде и стафиди сж били засадени 11 милиона хектара. Производството на вино е било за 1927-31 180 милиона хектолитри; 1932—36 — 195 милиона, сега се очаква едно производство около 210 милиона хектолитри. Свѣтовното производство на десертно грозде и стафиди се е развило презъ последнитъ години, сравнително много силно. Обработваната площ на тия лозя се е увеличила презъ 1934/35 съ 20% въ сравнение съ сръдното число на 1926—31, въпрѣки значителното намаление на тая площъ въ Съединитъ щати. Особено се е засилило производството на десертнитъ грозда въ близкия Азиатски изтокъ, но сжщо и въ много европейски държави, като Франция, Испания, Ромъния, Гърция, Италия, България и Чехословашко. Въ сравнение съ това площъта на лозята за вино се е

увеличила по слабо, съ 9% за 1931/35 срещу 1927/31. Това се обяснява съ замѣняването на много мѣста на лозитѣ съ млади и по-устойчиви пржчки

Свѣтовната реколта на вино. Споредъ последнитѣ сведения на Международния земеделъски институтъ, свѣтовното производство на вино м. година се изчислява приблизително на 210 милиона хектолитри. Сжщото взето срѣдно за годинитѣ 1926 до 1931 е възлизало на 180 милиона хектолитри, а презъ годинитѣ 1931 до 1935 е било срѣдно 195 милиона хектолитри.

Сведения за декаритѣ лозя и производството на вино въ отдѣлнитѣ държави за 1935 г.

№ по редъ	ДЪРЖАВИ	Декари лозя	Производство вино	Срѣдно на декаръ литри вино
1	Чехославия	190,000	40,000,000	210,500
2	Австрия	310,000	90,000,000	290,300
3	Унгария	2,150,000	370,000,000	172,090
4	България	980,000	150,000,000	153,250
5	Югославия	1,900,000	400,000,000	210,500
6	Ромъния	2,750,000	700,000,000	250,450

Ромъния. Мърки за засилване износа на виното. Министерството на земеделіето се занимава понастоящемъ съ възможноститѣ за предстоящия износъ на вино. Тоя въпросъ е много назрѣлъ предъ видъ на много добрата реколта тая година, 7—8 милиона хектолитри вино и 3—4 милиона хектолитри запаси отъ минали години. Най-напредъ се замисля една широко организирана пропаганда въ Чехословашко, чрезъ изби за продажби на едро и дребно, пробни будки, откриване на ресторанти съ ромънски вина и др. Вънъ отъ това се прави всичко възможно за създаването на типизирани вина. Голѣми надежди се възлагатъ на основаването на едно съвмѣстно бюро отъ износителитѣ за продажби, къмъ които ще се числятъ, както отдѣлнитѣ търговци, така и кооперациитѣ.

Кредити за винопроизводителитѣ. Съ цель да се попрѣчи на прибрзанитѣ продажби на винопроизводителитѣ, централния съюзъ на лозарскитѣ синдикати е направилъ постъпки предъ Ромънската народна банка за отпусчане специаленъ кредитъ на производителитѣ. Банката се е съгласила да сkontoира подобни кредити, отпуснати отъ специално опълномощенитѣ за това банки, дадени само за 9 месеци.

Гърция. Правителствени мърки за лозарството. Преди известно време министъръ-председателя е направилъ изявления въ министерския съветъ за предстоящитѣ облекчителни мърки въ полза на особено затрудненитѣ гръцки лозари и винари. Мъркитѣ ще влѣзатъ веднага въ сила. Въпрѣки, че презъ последнитѣ години правителството е правило голѣми жертви, то сега пакъ ще закупи излишциитѣ отъ стафиди по ценитѣ отъ миналата година. Ще се създаде и една организация, която ще поеме въ съгласие съ производителитѣ, закупуванията и продажбитѣ на непродаденитѣ количества вино, за облекчение на пазаря и подобрене на ценитѣ. Облекчения се правятъ и за спиртоварителитѣ. Изявленията се правятъ по-рано, за да се внесе успокоение между земеделското население.