

22/26

23,638

05



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ И КООПЕРАТИВНАТА ЦЕНТРАЛА НА ЛОЗАРИТЕ ВЪ БЪЛГАРИЯ — СОФИЯ.

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

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

Редакторъ:
Георги К. Червенковъ.



ГОДИНА XXIII (1938)

КНИЖКА 1.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ГР. ПЛЕВЕНЪ.

280.82

Сп. „Лозарски прегледъ“, съ настоящата си 1-ва книжка започва XXIII — 1938 година.

Книжка 2-ра отъ новата XXIII — 1938 год. ще се изпрати само на изплатилитѣ абонамента си.

Подкрепете списанието, като се издължите чрезъ приложената тукъ вносна бележка по наша пощ. чекова с-ка № 878.

Улеснете редакцията!

Настоящата книжка 1-ва, XXIII — 1938 година се изпраща на издължилитѣ се абонати за миналата година.

Тая година ще се изпрати кн. 2-ра и следващитѣ само на тия абонати, които предплатятъ абонамента си.

Затова, съ получаването на тая (1-ва) книжка всѣки абонатъ трѣбва да издължи абонамента си, като предаде на пощата 48 лв. плюсъ 2 лв. такса, по наша пощ. чекова смѣтка № 878 съ приложената тукъ *вносна бележка*. Ако не желае да го изплати, да върне веднага книжката, като зачеркне съ тънка линия адреса си (за да се чете) и напише подъ адреса си: „*Обратно редакцията — Плевенъ*“, безъ да лепи марка и я предаде въ пощата.

Умоляватъ се членоветѣ на Просвѣтната колегия къмъ Българския лозарски съюзъ, кореспондентитѣ на сжщия съюзъ и кореспондентитѣ и настоятелитѣ на списанието, да засилятъ дейността си по организиране на лозаритѣ, активизиране организиранитѣ и проагитиране и записване абонати за списание „Лозарски прегледъ“.

Сжщо да изпращатъ на редакцията на 15 и 30 число всѣки месецъ сведения за състоянието на лозята, ценитѣ на вината, ракиитѣ и лозитѣ.

Най-удобно и евтино е изплащането на абонамента да става чрезъ пощенската ни чекова смѣтка № 878.



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

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

Редакторъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Мънковъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, В. Стрибърни и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ — Р.; 2) Багрилни сортове — Н. Н.; 3) Необходимо междуведомст. съгласуване — Ив. Г.; 4) Къмъ коопер. производство — Б. Ив. Б.; 5) Нашето лозарство трѣбва да бжде организирано — Ат. Б.; 6) Есенна рѣзитба — К. Ив.; 7) Трѣбва ли вни. коопер. да плащатъ данѣкъ дохода — Ст. Ст.; 8) Да торимъ овощнитѣ дървета — Л. П.; 9) Лозарската екскурзия — Ив. Л.; 10) Изъ практиката и новости: 11) Съюзни и кооперативни; 12) Положението на пазаря; 13) Хроника.

Къмъ абонатитѣ.

Списание „Лозарски прегледъ“ встъпва въ XXIII (23) — 1938 годишнина, ще излиза редовно и ще просвѣщава и ржководи лозаря въ тежката му борба за поминъкъ.

Малкия му абонаментъ позволява да се получава отъ всѣки лозаръ.

Безъ просвѣта и борба за защита на общитѣ интереси на българското лозарство, лозаря не ще успѣе да запази поминъка си.

Дългъ и въ интересъ е на всѣки лозаръ да го получава, чете, заплаща и проагитира.

Български лозари,

Подкрепете просвѣтителя и защитника си сп. „Лозарски прегледъ“, като предплатите веднага абонамента си чрезъ приложената тукъ вносна бележка. 40898

РЕДАКЦИЯТА.



ЛОЗАР. КООПЕРАЦИЯ

„АФУЗЪ“

№ 246

Плѣвень

телеф. № 125.

До Г-нъ Министъра на Земедѣ-
лието и Българския лозарски съюзъ
София и
Земедѣл. стопанска обл. дирекция
Плѣвень.

П. Г.

Отъ 5 т. м. въ гр. Плѣвень и до днесъ ваятъ проливни и непрекъснато дъждове, които окончателно и изцѣло повредиха десертното грозде „Болгаръ“ — Афузъ и го направиха негодно за износъ. Такова грозде иматъ плѣвенскитѣ лозари на главинитѣ въ лозята надъ 1,500,000 (единъ милионъ петстотинъ хиляди) кгр, което не може да се използва за нищо друго освенъ за *изваряване на ракия*, като се смели и насипи въ каци и резервуари за да ферментира и после извари. Това положение постави масата плѣвенски лозари въ бедствено положение, защото това имъ е главния поминъкъ и ако не имъ се помогне ще мизерствуватъ.

Обаче съгласно *закона за акцизитѣ* кашата отъ това грозде, за да се оползотвори поне отчасти, като се извари на ракия трѣбва да заплати, съгл. чл. 222 буква „д“ и чл. 231 алинея III. за 45% отъ нея по 50 ст. на кгр. (литъръ) и за остатъкъ 55%, смѣтано за вино по 30 ст. като вино и още по 1.50 лв. за изваряване на ракия, или сръдно на 100 литри каша 121.50 лв., отъ които 100 литри каша ще се получи при сегашната 12—16% захарност, сръдно 14% захарностъ 7 литри 100% спиртъ, който ще може да се продаде при търсене максимумъ 40 ст. градуса или за 7-тѣ литри ще получи лозаря бруто 280 лв. максимумъ.

За бране, превозъ, наемъ на сждоветѣ, наемъ на казана за изваряване, дърва и изобщо всички разходи до пласиране на ракията ще намѣрятъ — стигнатъ най-ниско 130 лв. на 100 литри каша, *или лозаря при горнитѣ максимални изчисления и благоприятенъ пазаръ за ракията ще получи максимумъ по 1.50* (единъ лв. петдесетъ ст.) за кгр грозде, което не покрива и 40% отъ *производствениитѣ му разходи за „Афуза“*.

Явно е, че лозаря при това акцизно облагане, ще понесе голѣма загуба и хвърли въ мизерия.

Акциза на джибритѣ и вината е косвенъ данъкъ и търси, отъ материалитѣ изварявани на ракия, да обложи процента — получения спиртъ зтова съгл. чл. 248 рандемана за джибритѣ е 6%, за винената калъ 7%, на които се взима по 50 ст на литъръ, ето рандемана и на тая гроздова каша отъ „Афузъ“ е макс. 7%, тогава несправедливо е кашата да заплаща сръдно по 1.215 лв. на литъръ и най-важно е че е непоносимо.

Затова молимъ, при *това изключително и бедствено положение* да се направи и издействува отъ *правителството* чакъ по-скоро да *облекчи поне отчасти лозаря*, като намали за случая *акциза на кашата „Афузъ“* каквато е на винената калъ и джибритѣ по 50 ст. на л.

гр. Плѣвень, 14 октомврий 1937 година.

СЪ ПОЧИТАНИЕ:

Секр.-касиеръ :
Юрд. Дрънговски

Председателъ :
Г. К. Червенковъ.

Б. Р. Подобни изложения сж направени отъ много райони и трѣбва да се направи отъ всички лозарски райони и селища.

Н. Недѣлчевъ.

Багрилни сортове.

Нашитъ червени вина, съ малки изключения, сж слабо обагрени. Багрилната материя, доколкото я има, не е много стабилна. Известно е, че памидовитъ вина, следъ една година почти се обезцвѣтвяватъ. Причината за слабото задържане на боята е главно въ самия начинъ на ферментация, който става често безъ употребата на калиевъ метабисулфитъ.

Самата багрилна материя, която се намира въ гроздето е била проучвана отъ различни автори. Много отдавна е забелѣзано, че винената боя се засилва отъ прибавката на киселини и става зеленикава, когато се прибавятъ алкални вещества. Готие, който се е занимавалъ по-подробно съ багрилнитъ материи на гроздето, е намѣрилъ, че тѣ могатъ да се раздѣлятъ на четири групи: червена багрилна материя, неразтворима въ вода, сжщо червена багрилна материя, обаче разтворима въ вода (напр. боята на френскитъ грозда Аликантъ Буше, Гранъ ноаръ и др.), една боя, която има въ състава си азотъ или желѣзо и най-после, една жълта боя, която противостои на окислението.

Карпене е успѣлъ да екстрахира боята отъ ферментирани джибри и е получилъ една течность съ виолетово-червенъ цвѣтъ, съ киселъ и трѣпчивъ вкусъ, която нарекълъ *еноцианинъ*.

Лабордъ е открилъ, че ако се смачка зелено грозде, листа или лѣтораста и се загрѣятъ въ автоклава при 120°, следъ като имъ се прибави 2% солна киселина, образува се червена боя. Сжщото нѣщо става съ нѣкои танини и отъ тамъ се смѣта, че багрилната материя е сродна съ танинитъ. Въ природата, червената боя въ гроздето се явява отъ действието на ензимъ или катализаторъ, който действува подобно на солната киселина въ автоклава.

Въ последно време, багрилнитъ материи въ гроздето сж били проучени и установени отъ Вилцетеръ. Червенитъ багрилни материи спадатъ къмъ антоцианитъ, а жълтитъ къмъ антоксантинитъ. Този авторъ ги е нарекълъ *енинъ*, *енидинъ* и пр.

Боята, която се намира въ ципитъ на зърната, не се разтваря въ околната течность, ако клеткитъ не се умъртвятъ. Ето защо, третирането съ сѣренъ двуокисъ на гроздовата каша, като умъртвява клеткитъ на ципата, улеснява дифузирането на боята.

Червеното вино е по ценно, когато е обагрено съ хубавъ рубиновъ цвѣтъ. Ето защо, когато се приготвява червено вино отъ слабо обагрени сортове, като памидъ, червенъ и други подобни, примѣсватъ се и по-силно обагрени сортове, като напр. маврудъ. Маврудътъ, обаче, не е силно ба-

гриленъ сортъ. Неговата боя се намира само въ ципата на зърното, но не и въ сока. Има една група сортове, повечето хибриди, които иматъ обагрень сокъ. Тъзи сортове носятъ името *багрилни*. Такива сж френскитъ сортове Аликантъ Буше, Гранъ ноаръ, Пти Буше и др.

Сортътъ Аликантъ Буше е най разпространениятъ у насъ багриленъ сортъ. Той носи въ Сливенъ погрѣшното име Гранъ ноаръ. Разпространението му, въ подбалканския и приморския райони, е разрешено въ рамкитъ на закона за ограниечение засаждането на лозята.

Аликантъ Буше е хибридъ между Пти Буше и гренашъ (аликантъ), полученъ презъ 1855 год. отъ Луи и Ханри Буше. Белезитъ му сж следнитъ: Напжпването е силно мѣхнато, обагрено карминово. Младитъ листа сж силно мѣхнати отдолу, отгоре слабо мѣхнати, съ карминова окрайнина. Листътъ е петолапестъ, но слабо нарѣзанъ. Опашниятъ връзъ е затворень. Зжбитъ сж широки, жглести. Листътъ отдолу е мѣхнатъ, неравенъ. Периферията е обърната надолу. Нервътъ сж ясно-зелени, изпъкнали. Филизитъ сж сръдносилни, почти цилиндрични, слабо рѣбести, съ паеджиновиденъ мѣхъ и съ надлъжни, маслиновинени чърти. Пржчкитъ съ съ кжси междувъзлия и изпъкнали възли. Кората е жълтеникава. Цвѣта нормалень. Гроздътъ е кжсъ, коничень, крилатъ. Зърното е валчесто, сръдно едро, много сочно, безъ особень вкусъ, съ обагрень сокъ. Ципата е черна, опрашена. Аликантъ Буше е пренесень отъ Южна Франция, кждето заема доста голѣма площъ. Той е родовитъ сортъ. Гроздето му, примѣсено къмъ гроздето на други винени сортове служи да подобри цвѣта. Нѣкои винари намиратъ, че Аликантъ Буше влошава отчасти качеството на виното, когато се прибави въ по-значително количество,

Още въ 1923 год., у насъ правихме опити, за да кръстосаме този сортъ съ нѣкои мѣстни винени сортове, като гъмза, памидъ и шевка. Кръстоскитъ правихме, пишуция тия редове и г. Иванъ Георгиевъ, въ Опитното лозе въ гр. Ломъ. Впоследствие получихме кръстоски, които отгледахме въ Опитното лозе въ с. Сараньово, кждето ги проучваме отъ нѣколко години.

Презъ настоящата година, нашитъ багрилни сортове бѣха обрани на различни дати, отъ всѣки единъ приготвихме по отдѣлно вино. Върху това вино направихме нѣкои опредѣления, като главно внимание обърнахме на *силата на цвѣта* и на киселинността, като смѣтаме, че багрилнитъ сортове трѣбва да се препоржчатъ главно въ районитъ на памидата, който е слабъ на боя и на киселини.

Предаваме по-долу резултатитъ отъ тазгодишнитъ анализи:

Сортъ	Интензитет на цвѣта	Алкохолъ	Обща ки- селина	Летлива кислота	Екстрактъ	З А Б Е Л Е Ж К А
IV 10	375	6·6	6·—	0·30	18·31	Киселѣе тръпчиво
V 14	526	7·9	5·60	0·90	23·23	Киселѣе, меко, приятно
IV 19	137	7·2	5·80	0·49	21·45	Киселѣе, нѣма добъръ вкусъ
II 1	133	9·6	5·39	0·90	23·73	Има плодовъ ароматъ
III 13	200	9·6	6·37	0·80	26·91	Нѣма добъръ вкусъ
III 15	140	9·9	5·53	0·70	28·68	Нѣма добъръ вкусъ
IV 13	117	10·4	6·07	0·80	33·20	Силенъ плодовъ ароматъ
X 14	622	9·2	7·10	0·60	34·39	Тръпчиво, гъсто
Алик. Буше	255	8·4	5·09	0·56	27·67	Киселѣе, не особено приятно

Интензитетътъ на цвѣта е пресмѣтнатъ, като всѣко вино е сравнявано, съ помощта на колориметъра, съ разтворъ едно на хиляда отъ Червена бордошка боя, чийто интензитетъ (сила) е взетъ за 100.

Алкохолниятъ градусъ на първитѣ три вина е слабъ, понеже гроздето е брано рано — на 9.IX. т. г. Последнитѣ петъ сорта сж брани на 16.IX, а Аликантъ Буше на 27.IX. т. г.

Отъ анализираниѣ сортове, най-добри за целта сж се показали номерата V 14 и X 14, които иматъ извънредно силенъ цвѣтъ, особно последниятъ, който е богатъ и на киселини и екстрактъ. Високиятъ екстрактъ на нѣкои отъ сортоветѣ се дължи вѣроятно и на непреврѣла захаръ, която не е анализирана отдѣлно.

За сега е разрешенъ като багрилень сортъ за подбалканския и приморския райони, само Аликантъ Буше, обаче, въ бъдаще, вѣроятно ще се наложи да бждатъ разрешени и нѣкои отъ посоченитѣ по-горе багрилни хибриди, особно въ рилородопск-я районъ, кждето преобладава памидата.

Налага се, въ районитѣ, кждето се получаватъ слабо оцвѣтени червени вина, да се засадятъ опитни лозя за изпитване багрилнитѣ хибриди на Лозарския институтъ.

Въ книжка 2-ра ще бжде изнесено тазгодишното лозарско тегло.

Очаквайте я.

Ив. Георгиевъ

Инж.-агрономъ.

Необходимо междуведомствено съгласуване.

Отъ даннитѣ, събрани въ Министерството на финанситѣ, се установи, че производството на вино, презъ последнитѣ шестъ години се е движило, въ кржгли цифри, както следва:

	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.	1936 г.
Милиона литри	130	140	150	160	200	80

откъдето срѣдното годишно производство, за отбелѣзанитѣ години, се изчислява на 140 милиона литри.



Като се има предъ видъ, че общиятъ годишенъ оборотъ на вътрешната търговия съ вино възлиза на 100 милиона литри, става ясно, че нашата страна, отъ началото на това десетилѣтие насамъ, е влѣзла въ единъ периодъ на свѣрхпроизводство на вино по отношение на вътрешния пазаръ.

Свѣрхпроизводството се дължи на две причини: отъ една страна, постоянно нарастващата площъ съ винени лозя презъ разгледания периодъ време и отъ друга, вследствие липсата на пропорционално съ казаното нарастване, увеличение на консумацията на вино.

Това несѣответствие наруши равновесието между производствената стойностъ и пласментна цена на виното, и поставя въ затруднение лозаритѣ-стопани. Действително, къмъ 1935 и първата половина на 1936 год., кризисното положение бѣ стигнало своя върхъ, вследствие прѣкомѣрното спадане ценитѣ на вината и ракиитѣ.

Малкитѣ придобивки, които бѣха въ ходъ чрезъ прокарания презъ 1932 год. Законъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, съ цель да се въздействува косвено върху силитѣ, усложняващи винарската криза, бѣха чрезмѣрно незначителни. поради галопиращия процесъ на кризата.

Отговори се благосклонно на всеобщия повикъ на лозаритѣ-стопани, да се забрани временно по-нататѣшното засаждане на винени лозя, докато се смегчи кризисното положение. Това стана презъ 1935 год. съ специалния „Законъ

за уреждане засаждането на нови лозя“. *Лозаритѣ-стопани, както въ всички други лозарски страни, така и у насъ сами наложиха ограничение на обекта на стопанската си деятелност, за да заздравятъ икономическото си състояние.*

Въ това отношение, видимо — поне за ония, които на стопанския фронтъ сж съ лозунга „колкото по-зле, толкова по-добре“ — реколта 1936 год. донесе известно прояснение. Но то не внесе очакваното подобрене, защото нито природнитѣ фактори пропорционално нанесоха „поправкитѣ“, нито пъкъ случайното намаление на производството може да се смѣта за добре дошелъ корективъ.

Междувременно, следъ закона отъ 1935 год. никакъвъ особенъ фактъ отъ решающе значение не може да се отбележи, който да зарадва лозаритѣ въ усилията имъ да се справятъ съ кризисното положение.

Преди всичко, очакваше се да се внесе бързо едно системно подобрене на винопроизводството, съ огледъ да се произвежда максимално количество здравъ продуктъ и то съ възможно *най-малки разходи*; да се създадатъ технически условия за единъ износъ на вина, чрезъ крайгранични антрепозити за купажиране; да се опростятъ формалноститѣ при търговията съ вино и пр.

Особено силно биде наблегнато върху нуждата да се поевтини производството, чрезъ намаление на производственитѣ разноси, които, доказано е, гълтатъ лъвския пай отъ реализираната цена на виното. Още повече, като се знае, че конкурентната цена ще играе роля не само въ износа на виното, но, главно въ разширението на вътрешната консумация на сжщото. А това значи да се тури начало на изваждане лозарството отъ омагьосания кръгъ, въ който се намира, като се слѣзе до международния паритетъ въ ценитѣ, при относителна най-голѣма изгода за стопанина-лозаръ.

Не само, че подобна система отъ мърки все още остава едно пожелание, но има признаци, какво слабата реколта на вино презъ 1936 год. да се използва, за да се засегне лозарството по единъ чувствителенъ начинъ. Такъвъ е случаятъ съ пущане на меласовъ спиртъ за консумация.

Подъ претекстъ, че на пазаря липсва плодовъ спиртъ, Министерството на финанситѣ пусна на пазаря презъ м. августъ т. г. 150,000 литри меласовъ спиртъ. Това то стори, въпрѣки молбитѣ на Българския лозарски съюзъ и въпрѣки изричната забрана на чл. 29 отъ Закона за вината, спиритнитѣ напитки и оцета. И като че ли се желае, индустриалнитѣ спиртъ да се въведе наново въ консумацията, съ огледъ, чрезъ периодичното му явяване да се нивелиратъ ценитѣ на спирта подъ 50 стотинки градуса.

Само тази мърка на Министерств. на финанситѣ показва, колко противоречиви сж действията на това ведомство къмъ досегашнитѣ усилия и на Министерството на земедѣлието и на Българския лозарски съюзъ, да се подобрятъ ценитѣ на

гроздовитѣ продукти: вино и спиртъ. Действия отъ подобенъ родъ идатъ да подронятъ основитѣ на създадения Законъ за уреждане засаждането на нови лозя, чрезъ грубата намѣса на пазаря на единъ чуждъ за лозарството продуктъ, какъвто е меласовия спиртъ, а отъ тамъ и изкуственото нарушаване на създаденото по естественъ пѣтъ равновесие по линията на закона за търсенето и предлагането.

Въ реда на тѣзи мисли, безъ да привеждаме повече примѣри на отложени мѣрки и несъобразности, дължимъ да напомнимъ необходимостта отъ съгласуване на отношенията на държавнитѣ институти къмъ лозарскитѣ въпроси, въ духа на решенията на Съвета по винарство, взети въ заседанията му презъ декемврий м. г.

Нека не се забравя, че винопроизводството си остава основата на нашето лозарско стопанство, а неговото правилно и своевременно организиране — първата задача на деятелитѣ за подобрене на лозарския поминѣкъ у насъ.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

инж.-агрономъ

Къмъ кооперативното производство

При единъ статистически погледъ върху разпредѣлението на поземлената собственостъ у насъ, виждаме че притежанията до 5 декари лозя съставляватъ 85% отъ цѣлата площъ засадена съ лозя. Явно е, прочее, че лозарството въ страната се характеризира като дребно собствено. При тази наша действителностъ много усилия на скромни пионери въ пѣтя на стопанския прогресъ оставатъ безрезултатни. Дребното производство отъ една страна и оскѣднитѣ сръдства на стопанитѣ отъ друга, сж упоритата спирачка за стопанския възходъ на нашето винопроизводство, за развитието на което имаме отлични природни условия. Модернизирането на производственитѣ условия до положение да се създадатъ най-пригоднитѣ технически възможности за преработка, като сжщевременно се подсигури и съхраняванието на виното до она моментъ, когато ще се изчакатъ най-изгодни продажни цени — сж възможни постижения за насъ само чрезъ кооперативното винопроизводство.

Голѣмитѣ предимства и стопански изгоди, които съчетаватъ кооперативнитѣ винарски изби, особено демонстративно изпъкватъ за условията при които работятъ нашитѣ дребни производители—лозари на селото. И наистина, при кооперативната изба:

1. За стопанина кооператоръ, грижитѣ за гроздобера сж съвсемъ намалени. Той нѣма какво да се тревожи за пазене и поддръжка на винарскитѣ сждове, за подреждане на гроздовата реколта, да се грижи за младитѣ вина и непрекъснато да бди за здравното състояние на цѣлото си про-

изводство въ избата. Кооперативната изба освобождава напълно стопанина—земледѣлецъ, който остава съ развързани ржце и спокоенъ умъ да се грижи и подрежда останалитѣ си работи и култури въ полето и стопанството;

2. Въ добре обзаведената и правилно организирана кооперативна изба, прибирането и подреждането на реколтата става много по-икономично за единица килограмъ грозде въ сравнение съ разходитѣ на дребния производителъ, ако последния си пресмѣтне работнитѣ часове, ангажирани за сжщото производство при примитивното стопанисване въ отдѣлното домакинство;

3. Благодарение на модернитѣ технически приспособления и изгоди както и на правилното изпълнение въ проведенето манипулационната работа при преработката на гроздето, рандемана на използваеми материали отъ дадено количество грозде, подложено на преработка е винаги по-голямъ въ кооперативната изба, въ сравнение съ преработката за сжщото количество грозде — при частното селско домакинство;

4. Виното на кооператора се продава винаги по-сжпо, отколкото онова на изолирания дребенъ селски стопанинъ, тъй като:

а) условията при които се винарствува въ кооперативната изба сж винаги по-добри,

б) производственитѣ разноски тамъ могатъ да бждатъ намалени до минимумъ,

в) избенитѣ помѣщения тамъ сж пригодени за съхраняване на виното напълно здраво и така последното да изкачва до най-добритѣ за района пазарни възможности;

г) въ кооперативнитѣ изби се изготвятъ винаги по-големи партиди еднообразна стока, която може да задоволи направо и то презъ продължителенъ периодъ време, клиентитѣ-консуматори, безъ да става нужда отъ допълнително купажиране или специална преработка на вината;

5. При създадена кооперативна изба, количеството на лошокачественитѣ вина въ района на последната, предлагани на пазаря отъ дребнитѣ производители, значително намаляватъ, а това безспорно чувствително облекчава нивото на ценитѣ на пазаря;

6. Дребнитѣ производители, — които нѣматъ избени помѣщения и сждове или иматъ недостатъчно такива и сж принудени до гроздоберъ да предлагатъ виненитѣ грозда, а наскоро следъ гроздобера съвсемъ груби още незозрѣли, млади вина на много низки цени, често пжти на безценица — сж напълно защитени на пазаря;

7. Солидарната отоворностъ на кооператоритѣ дава възможностъ на отдѣлния стопанинъ да се сдобие съ кредитъ много по-лесно и въ много по-голямъ размѣръ, отколкото изолираниятъ дребенъ производителъ;

8. Скромнитѣ селски жилища се освобождаватъ отъ винарскитѣ сждове и инвентаръ и домакинството се улеснява за по-удобно и по-хигиенично обзавеждане. Съ кооперативнитѣ изби хигиената въ селата значително се подобрява, тъй като виненото производство на селото се прибира въ опредѣленъ и специално нагоденъ дворъ на кооперативното предприятие;

9. Голѣмото производство, което се концентрира въ кооперативната изба, дава възможность да се постави на чело на предприятието подготвенъ специалистъ-винарь, издѣлката на който не е по силитѣ на отдѣлното дребно стопанство;

10. Материалната солидарна отговорность при кооперативното винопроизводство закрепва извънредно много моралнитѣ ценности и професионалнитѣ връзки, които трѣбва да обединяватъ всички производители.

При всички тѣзи крайно увлѣкателни предимства на кооперативното винопроизводство, създаването на една кооперативна винарска изба не е така проста и лесна работа, както на пръвъ погледъ може да се представи. Само по желание и инициатива на отдѣлни личности или срѣди въ дадено селище, както това ставаше въ миналото, не трѣбва въ никой случай да се допуска днесъ изграждането на нови кооперативни изби. Живота ни показа многократно, че създаденитѣ така набързо кооперативни винарски предприятия скоро рухвать, като сграда, която се гради на несигурни основи, а заедно съ това пропадатъ и стопанитѣ-кооператори, погребва се за дълго и самата кооперативна идея. *Всѣка инициатива, прочее, отъ кждето и да иде тя за строежъ на кооперативна винарска изба, трѣбва да бжде предварително още обектъ на едно най-основно проучване отъ страна на компетентнитѣ органи на Министерството на Земеделието и на Българската земеделска и кооперативна банка.* За да се подсигури единъ нормаленъ животъ и добро развитие на кооперативното винарско предприятие, безусловно необходимо е то да бжде изградено върху следнитѣ напълно установени принципи начала:

а) Да има действително на лице стопанско-културни и производствени възможности въ района за това производство;

б) да се направи най-щателенъ подборъ на мѣстото за строежа, съ огледъ то да бжде най-близо до стопанския центъръ на района, както и да бжде най-добре пригодено за всестраннитѣ технически предпоставки;

в) да има на лице здрава организационна постановка и дееспособенъ ръководенъ кадъръ въ съвета на кооперативната управа и

г) да бжде най-правилно разрешенъ избора на подходящия за района типъ и оптималенъ капацитетъ на избата:

Ат. Бойчиновъ

Агрономъ.

Нашето лозарство трѣбва да бжде организирано.

Много пжти въ страницитѣ на сп. „Лозарски прегледъ“ сме подчертавали, че нашето лозарство не е добре организирано. Действително, повечето хора у насъ, които не се вдълбочаватъ много въ нѣщата намиратъ, че нашето лозарство е много напреднало и развито и че отъ него нищо повече не би могло да се желае и очаква. Това е една много погрѣшна мисълъ, която е била само пакостна за правилното развитие на българското лозарство. Тази мисълъ и това развитие сж най-вредни за това, че тѣ ни приспиватъ и държатъ въ едно положение на осждително бездействие, което сигурно и неизбѣжно води нашето лозарство къмъ една тежка криза.

Вѣрно е, че до днесъ нашето лозарство не се е развивало спонтанно и безъ грижи отъ страна на държавата, но това, което е постигнато не е достатъчно и задоволително.

Отъ даннитѣ, съ които разполагаме може да се каже, че едва въ текущата година ние сме достигнали онази площъ съ лозя, които имаме преди филоксерното нашествие. Следъ филоксерното нашествие, което унищожи нашитѣ стари лозя, държавата и лозаритѣ имаха само грижа да се възстановятъ унищоженитѣ отъ филоксерата стари лозя. Действително, това бѣ една тежка, но въ повечето случаи една чисто стопанско-техническа задача.

Известни сж на всички грижитѣ и начина, по който нашата държава и нашитѣ лозари се справиха съ филоксарата. Важно е, обаче, да подчертаемъ, че до скоро, преди балканската война (1910 год.) у насъ се внасяха французки вина, при все че масово и повсемѣстно въ страната се приготвяха петиоти (втори вина) отъ вода и цвеклова захаръ. Това положение продължаваше и следъ голѣмата война. Разбира се, вноса на французкитѣ вина бѣ ограниченъ, благодарение на високитѣ мита, но петиота се приготвяваше все пакъ доста широко до 1923 год. въпрѣки преследванята отъ закона за акцизитѣ. До 1929 год. може да се каже, че нашето лозарство намираще задоволителенъ пласментъ на произвежданитѣ вина на задоволителни цени, и затова се развиваше нормално. Малко по-късно, обаче, пазаря на нашитѣ вина постепенно се ограничаваше, за да дойдемъ до 1935 г., когато вината бѣха напълно обезценени. Така, въ 1935 г. имаше райони, дето виненото грозде по гроздоберъ се даваше по 0'80 лв. кгр. и то на кредитъ. Презъ пролѣтъта и лѣтото на следната година обикновенитѣ вина се даваха по 1'80 до 2'20 лв. литѣра, а виненитѣ и плодови ракии, все по сжщото време се продаваха по 22 до 30 ст. за спиртовъ градусъ. Тѣзи цени

бѣха явно незадоволителни за лозаря и по-долу отъ неговитѣ производствени разходи. При тѣзи цени на вината и плодовиѣ ракии, нашето лозарство явно бѣ осждено на упадѣкъ и пълно разорение. За щастие или нещастие на лозаря, не може точно да се каже, но гроздовата реколта въ 1936 год. бѣ срѣдно съ 50—60% унищожена отъ пероноспората и по този начинъ лозарската криза бѣ временно разрешена, или по-скоро отложена за 1—2 години.

Отъ това следва, че нашето лозарство е изправено предъ угрозитѣ на една тежка стопанска криза, която налага незабавно по законодателенъ пѣтъ да се регламентира лозарския поминѣкъ и да се запази отъ упадѣкъ и разорение.

Въ това отношение ние имаме вече едно добро начало, поставено съ Закона за вината и Закона за новитѣ лозови насаждения. Това начало ние ще трѣбва да разширимъ, допълнимъ и усъвършенствуваме по начинъ, щото да се осигури едно трайно и прогресивно развитие на нашето национално лозарство, което е масовъ и народенъ поминѣкъ.

Нашето лозарство е единъ клонъ отъ нашето общо земедѣлско стопанство, който има най-добри условия и изгледи за развитие. Това развитие, обаче, е необходимо да се насочи правилно и канализира по законодателенъ пѣтъ, за да може нашето лозарство да достигне ония оптимални граници и размѣри, при които то ще дава най-голямъ националенъ доходъ и ще бѣде отъ най-гольма полза за отдѣлния лозаръ стопанинъ.

Изоставено спонтанно, само на себе си да се развива нашето лозарство никога нѣма да постигне това най-благоприятно и оптимално за нашето народно стопанство развитие. Ето защо напълно оправдано и смислено е, да разгледаме много накратко основнитѣ начала, върху които трѣбва да се гради единъ законъ, който цели да регламентира нашето лозарство.

Имайки предвидъ, че въ изтеката 1936 год. площта на лозята у насъ достига около 1,150,005 дек., отъ които 220,000 декара сж десертни лозя и 930,000 дек. винени. Отъ даннитѣ на аквизитнѣ власти се вижда, че срѣдно годишно за последнитѣ години е измѣрено следното вино и материали за варене на ракия, разпредѣлани както следва:

	вино	матер. за ракия
1933 год.	198 мил. литри	95 мил. литри
1934 год.	151 " "	93 " "
1935 год.	202 " "	104 " "
1936 год.	89 " "	— " "

Срѣдно, обаче, консумацията на вино у насъ се движи отъ 120 до 140 милиона литри. Отъ това следва, че при една нормална гроздова реколта ние редовно вече ще имаме едно свѣрхпроизводство на вино, което неизбѣжно води къмъ понижение ценитѣ на сжщото. Даннитѣ за 1936 год. не вземаме

подъ внимание, понеже реколтата на гроздето бѣ силно повредена и унищожена отъ пероноспората.

До 1935 год. производството и пласимента на нашитѣ десертни грозда е вървѣлъ почти нормално, но съ една сигурна тенденция къмъ свърхпроизводство и обезценяване. Така, въ 1926 год. ние за пръвъ пѣтъ изнесохме 150,000 кгр. десертно грозде. Само десетъ години по-късно, въ 1935 год. нашия износъ на десертно грозде достига 38 милиона кгр., или се е увеличилъ близо 253 пѣти. Този темпъ на развитие е много усиленъ и неизбежно води къмъ изненади.

Въ заключение трѣбва категорично да подчертаемъ, че при нормални години и при днешната площъ на нашитѣ лозя ние винаги ще имаме едно свърхпроизводство на вино и десертно грозде, което само ще разстройва и вреди на нашето лозарство. Отъ тукъ следва, че площта на лозята не трѣбва да се увеличава, а най-много да се подържа на това постоянно ниво. Ето защо нови лозя ще могатъ да засаждатъ само тѣзи стопани, които изкоренетъ стари и изтощени такива.

Отъ сжщата тази констатация следва и другъ изводъ. Ние трѣбва вече да обърнемъ сериозно внимание и да подобримъ качеството на нашето гроздово и винено производство. Отъ изнесенитѣ данни се вижда, че въпроса за количеството на производството, при днешнитѣ пазарни условия е задоволително задоволенъ. Остава сега, чрезъ законодателни мѣрки прѣко и косвено да бжде насърчено качествено производството на грозда и вина. Тѣзи мѣрки конкретно могатъ да се изразятъ и приложатъ въ най-различна форма:

1. Въвеждане на норми при десертнитѣ грозда за износъ.
2. Насърчение на качествено производство съ прѣки и косвени премии.
3. Въвеждане диференциаленъ данъкъ или облогъ на долнокачественото гроздово производство (въведено въ Италия отъ 1928 год.) и пр.

Изобщо, има много и най-различни начини да бжде насърчено качествено производството на десертни и други грозда, на вина и пр. Важно е, обаче, това начало да бжде прокарано въ закона за лозовитѣ насаждения по единъ ясенъ и категориченъ начинъ. Земедѣлското стопанство се гради бавно и постепенно въ течение на много години. Ето защо закона, който цели да регламентира нашето лозарство трѣбва да постави *едни трайни и постоянни насоки въ развитието на нашето лозарство.*

Така ние ще трѣбва да насърдимъ абсолютнитѣ лозарски райони, въ които естественитѣ условия сж най-пригодни за културата на лозата и дето тя дава винаги едно висококачествено производство. Ние всички, много пѣти и при много случаи сме констатирани, че лозята въ Сливенско, Карловско, Сунгурларско и пр. чисто лозарски райони сж въ упадъкъ и се изоставятъ. Тѣхната площъ постоянно се на-

малява, а населението имъ обеднява и мизерствува. Отъ друга страна ние всички знаемъ и се възмущаваме, че лозя се засаждатъ на оризища и други силни и не лозарски почви, където се произвеждатъ голъми реколти отъ евтино и долнокачествено грозде, което конкурира и унищожава лозята въ абсолютно лозарскитъ райони. Ние всички знаемъ, че лозата е култура на сухия климатъ и сухитъ почви, но нищо на правимъ да я районираме въ нейнитъ естествени райони по високитъ и стръмни склонове, дето нищо друго се не ражда и да я изгонимъ отъ земитъ, които се напояватъ и сж пригодни за градински и други по-доходни култури.

Въ повечето райони на Южна-Франция е забранено напояването на лозята, въ името на висококачественото производство. У насъ въ това отношение нъма никакво ограничение. Ние искаме да вземаме голъми реколти — по 2000 кгр. отъ декарь, напояваме до късно и се чудимъ, защо гроздето е зелено, безвкусно, не издържа транспортъ и се разваля!

Когато става въпросъ да се подобри качеството на гроздовото и винено производство, неизбъжно се налага да се подобри и лозовия сортиментъ. За това ще тръбва да се въведатъ нови сортове лози, които даватъ едно по качествено производство. Това обаче не може да стане само съ препоръжки и пожелания. Ето защо, всички ценни винени и десертни сортове лози, които желаемъ да въведемъ и по-широко застъпимъ въ нашитъ лозя, тръбва да бждатъ пръко и косвено насърчени. Това може да стане по много и най-различни начини. За тъзи сортове лози нъма да има ограничения да се произвеждатъ и засаждатъ, разбира се само въ лозарскитъ райони и мѣстности. Лозята, засадени съ тъзи сортове лози може да се освободятъ за известенъ периодъ време отъ данъци и обратно — другитъ да се обложатъ. По този начинъ ние много бързо бихме въвели новитъ сортове лози и бихме подобрили производството на нашитъ вина и десертни грозда.

Важно е да подчертаемъ по единъ ясенъ и категориченъ начинъ, че нашето национално лозарство може и тръбва да се организира. Оставено, естествено, свободно и произволно да се развива, то ни носи много ценни и изненади, които ще бждатъ гибелни за отдѣлнитъ лозари и цѣли лозарски райони, а въ края на крайщата и за цѣлото ни народно стопанство.

Въ заключение тръбва да кажемъ, че нашитъ лозари, като просвѣтени и разумни стопани, водими отъ своитъ частни и общи интереси, тръбва организирано да наложатъ единъ прогресивенъ, разуменъ и траенъ режимъ въ лозарското производство, който единственъ ще бжде въ състояние да запази дребния лозарски поминъкъ отъ упадъкъ и разорение.

К. Ивановъ

Плѣвенъ

Есенна рѣзитба на лозята.

Една отъ най-важнитѣ работи, които лозаря извършва при отглеждане на лозята си — това е рѣзитбата имъ.

Безъ рѣзитба на лозята нѣма редовно и качествено плодородие. Отъ рѣзитбата зависи дълголѣтието на главинитѣ, количеството и качеството на реколтата.

Въ зависимостъ отъ климатическитѣ, почвени и др. условия имаме и различнитѣ видове и системи рѣзитби, а въ зависимостъ отъ времето презъ което се извършва рѣзитбата имаме: 1) Ранна есенна 2) Късна есенна 3) Рана пролѣтна и 4) Късна пролѣтна рѣзитби.

Ако се ржководимъ само отъ физиологията на лозата то рѣзитбата ѝ трѣбва да извършваме само рано напролѣтъ преди плакането, обаче не всѣкога така можемъ да постъпваме, защото има още много други фактори, които ни заставятъ да рѣжемъ лозята било рано наесень, късно наесень и пр., а това сж климатическитѣ, почвени, икономическитѣ и др. условия.

За да имаме добре подредени, правилно развити и редовно плодородни лозя, трѣбва още отъ началото на засаждането имъ да се грижимъ за правилното имъ порѣзване.

Като ржководно начало при рѣзитбата на лозитѣ ни служи: сорта на лозитѣ и силата имъ.

Рѣзитба на виненитѣ сортове.

Всички винени сортове, поради климатическитѣ почвени и икономически условия, които имаме въ насъ, пѣкъ и другаде, се рѣжатъ по-така наречената низкоглавинеста чашовидна форма.

Кратко описание на образуването и подреждането ѝ

При посаждането на лозитѣ на постоянно се порѣзватъ на една видима пжпка (око). Презъ лѣтото отъ така порѣзаната и засадена пржчка (лоза) изкарватъ единъ или два лѣтораста. Наесень, следъ осланяване или окапване на листата, лозитѣ се порѣзватъ, като тия, които сж изкарали само единъ лѣторастъ се главяватъ т. е. рѣжатъ се на спяща пжпка, а тия, които сж изкарали презъ лѣтото два или три лѣтораста се порѣзватъ на чепчета съ по една видима пжпка. Порѣзване на тритѣ ластара на чепчета става само тогава, когато сж разположени единъ срещу другъ и образуватъ нѣщо като триножникъ. Въ противенъ случай тоя отъ лѣтораститѣ, който изкарва отъ едно и сжщо око и при развитието си прѣчи на другиятъ се премахва, като се гладко отрѣзва.

Така порѣзанитѣ лози се загрибатъ.

Ако порѣзването имъ не може да стане презъ късна

есень, то тя се извършва рано на пролѣтъ преди плакането, като лозитѣ се отгрибватъ, порѣзватъ и наново се загрибватъ, само, че съ по-малко прѣстъ.

Презъ пролѣтъта на втората година лозитѣ се развиватъ. Рѣзанитѣ на спяща пжпка (главенитѣ) лози ще дадатъ по 3—4 лѣтораста, които изкарватъ отъ една височина на малкиятъ кютукъ и сж разположени въ правилень кржгъ. Тия, които сж порѣзани на чепчета съ по една пжпка—сжщо ще дадатъ една правилно разклонена корона, а въ основата ще изкара още нѣкоя издѣнка и при порѣзване на младата главинка въ края на втората година рѣзача ще бжде улесненъ и безъ особени затруднения ще може да порѣже правилно лозата, като се ржководи отъ силата ѝ. Порѣзването става като оставя 2 — 3 или 4 чепчета по на две видими пжпки. Презъ лѣтото порѣзанитѣ лози ще дадатъ лѣтораста, като пжпкитѣ, оставени по чепчетата се развиватъ, а още има да изкаратъ и пжпки спящи отъ кютука. Такива ластари, които изкарватъ отъ кютука се грижливо запазватъ, тѣ ще послужатъ за образуване на нови чепчета и рамена. Рѣзитбата на лозитѣ въ началото на третата година става, като ластаритѣ, които изкарватъ отъ горната пжпка на чепчето съ частъ отъ самото чепче се гладко изрѣзватъ, а ластара изкарващъ отъ долната пжпка на чепчето се рѣже на 2 или 3 пжпки въ зависимостъ отъ сорта.

Така порѣзвани лозитѣ въ края на третата година образуватъ глава (кютукъ), която по-нататкъ се разширява и надебелява, чепчетата отъ първата и втора година надебеляватъ и образуватъ рамената, върху които се намиратъ едногодишнитѣ чепчета.

Образуванъ кютука съ нужнитѣ рамене и чепчета всѣка година се правилно порѣзва и загриба за да се предпази отъ измразяване.

Порѣзване на главинитѣ следъ третата година.

Преди да пристѣпимъ къмъ порѣзването на една стара главина, трѣбва да се справимъ най-напредъ съ силата на главината и сорта ѝ. Виненитѣ лози иматъ междувѣзлията сж си по-кжси, а десертнитѣ — по дълги. Силата на главината преценяваме по броятъ, дебелината и дължината на пржкнитѣ.

Да допуснемъ че имаме да порѣжемъ една главина отъ сорта „Димятъ“, която има петъ добре развити рамена съ петъ чепчета отъ които сж изкарали по две пржчки а сжщо така сж изкарали отъ кютука и три добре развити издѣнки или всичко сж изкарали тринадесетъ доста дебели пржчки.

Такава главина е силна. Ще я порѣжемъ като ѝ оставимъ петтѣхъ рамена съ по единъ чепъ по на две или три пжпки, а две отъ издѣнкитѣ ще порѣжемъ по на една пжпка

съ цель да създадемъ нови две рамена или пъкъ нѣкое отъ тѣхъ ще ни послужи по-после за замѣняване на нѣкое издигнато рамо. Значи ще оставимъ по чепчетата не тринадесетъ пжпки, колкото пржчки ни е дала главината, а съ нѣколко повече.

По такъвъ начинъ ще уреголираме силата на главината, ще разширимъ още повече кютука. Ако тая сжщата главина следъ известно число години отслабне и почне да ни дава тънки и кжси пржчки, нѣкой отъ чепчетата не се развиватъ, то при порѣзването ѝ ще намалимъ броя на рамената и чепчетата за да може да се засили главината.

При порѣзване на лозитѣ по чашовидната форма всѣкога се спазва щото рамената и чепчетата да бждатъ разположени въ видъ на кръгъ и да образуватъ колкото се може по-правилна форма на чаша. Чепчетата се достатъчно отдалечаватъ. Ластаритѣ да не си прѣчатъ при развитието си. Гроздето се провѣтрява и добре опржсква. Главината е по-провѣтрива и гроздето по-лесно се запазва отъ криптогамически и др. болести.

Рѣзитба на десертнитѣ сортове (Афузъ и др). Образоване и подържане на смѣсената рѣзитба.

При посаждане на постоянно мѣсто лозитѣ се порѣзватъ по на две видими пжпки. Прѣзъ лѣтото отъ така порѣзанитѣ и посадени лози се развиватъ единъ, два или три лѣтораста. Можемъ да имаме следнитѣ случаи на развитие:

1. Да не се развиятъ пжпкитѣ по чепчето, а да изкаратъ лѣтораста отъ спящи пжпки.
2. Да се развие само втората пжпка отъ чепчето.
3. Да се развие само първата пжпка отъ чепчето.
4. Да се развиятъ и дветѣ пжпки по чепчето.

Кжсно наесень, следъ ослабяване или окапване на листата, извършваме рѣзитбата на младитѣ лози. Тия, които сж дали достатъно дебели лѣтораста (колкото моливъ) се порѣзватъ, а тия, които сж слаби се провѣрватъ, за да се види дали не страдатъ отъ нѣщо. Ако се констатира, че сж болни, наранени и пр. се унищожаватъ, ако сж здрави, порѣзватъ се само на една видима пжпка. При останилитѣ случаи рѣжемъ така:

При първия случай, когато имаме изкарали издѣнки, ако е една — рѣжемъ я на две пжпки. Ако сж две или три — рѣжемъ ги по на една видима пжпка.

При втория случай, когато се развива само втората пжпка отъ чепчето, рѣжемъ, като главяваме лозата. Лѣтораста съ часть отъ чепчето се отрѣзватъ и впоследствие изкарватъ спящитѣ пжпки.

При третия случай, когато се е развила само първата пжпка отъ чепчето, рѣжемъ, като сухата часть отъ чепчето се премахва, а лѣтораста рѣжемъ за чепче съ две пжпки.

При четвъртия случай, когато сж развити и дветѣ пжпки на чепчето рѣжемъ, като по-горния лѣторастъ съ часть отъ чепчето премахваме, а по-долния рѣжемъ на чепче съ две пжпки. Така порѣзани лозитѣ, се загрибать. На пролѣтъ се отгрибать. Ако рѣзитбата не успѣемъ да извършимъ есень, то напролѣтъ рано, преди да започнатъ да плачатъ лозитѣ се отгрибать, порѣзватъ и наново загрибать, само че съ помалко прѣстъ.

Презъ пролѣтъта на втората година ше имаме сжщитѣ случаи на покарване и развитие на лѣтораститѣ, както при образуване на чашовидната форма на виненитѣ сортове. Тукъ ше се стремимъ да образуваме кютукъ съ 3 до 4 рамена.

Практиката да се пускатъ десертнитѣ лози (Афузъ и др.) въ третата година на плодъ има своитѣ неудобства, т. е. отразява се зле върху образуването на правилната форма на главината. Когато имаме главина съ три и повече добре развити и правилно разположени лѣтораста, можемъ да оставимъ дълга плодна пржчка, а другитѣ да порѣжемъ на 2 или 3 чепчета съ по една или две пжпки. Дългата плодна пржчка не бива да се оставя на повече отъ 6—8 пжпки.

Обаче, когато имаме лоза съ два само лѣтораста, врѣдно е да ѝ се оставя дълга плодна пржчка и едно чепче на две пжпки. Такъвъ случай — едно чепче и дълга плодна пржчка представлява лоза, порѣзана по системата Гюйо (французка), която въ миналото горещо препоржчваха, обаче, въ последствие се оказа непригодна за нашитѣ условия. Лозитѣ, рѣзани строго по нея система лесно се оголватъ, засъхватъ, издигатъ се високо надъ земята и мжно се загрибать и не образувать кютукъ, който е много важенъ, както при виненатѣ, така сжщо и при десертнитѣ сортове. Кютука служи като резервоаръ, въ който се натрупватъ резервнитѣ храни, отъ кждето презъ пролѣтнитѣ облачни дни младитѣ лѣтораста и реси черпятъ храната си. При рѣзитбата на Гюйо такъвъ кютукъ нѣма.

И така, въ края на третата година ше имаме образувана формата на главината, а тя ше бжде сжщо както при виненитѣ сортове, т. е. чашовидна форма, съ тая само незначителна разлика, че рамената ше бждатъ най-много четири и то по възможность. развити само въ две направления (по посоката на теловетѣ) и дълга плодна пржчка. Такава рѣзитба наричаме *смѣсена*. Плодната пржчка оставяме на чепче, което може да се премахне, безъ да се разваля формата на главината. Дължината на плодната пржчка зависи отъ силата на главината. Пжккитѣ биватъ на брой отъ 8 до 16.

Рѣзитбата на лози следъ третата година се извършва така. И тукъ, както и при рѣзитбата на виненитѣ лози преди да пристъпимъ къмъ порѣзване на главината се ржководимъ отъ силата ѝ. Най-напредъ рѣзача преценява коя пржчка ше остави за дълга плодна. А за такава се оставя тая която е срѣдно дебела, изкарваща отъ най-горната пжпка на едно-

годишното чепче и най-лесно би могла да се положи на земята и се загребе. Избрана така дългата плодна пржчка се поръзва на 8—12 очи въ зависимостъ отъ силата на главината, а останалитѣ нѣколко пржчки се рѣжатъ на чепчета съ едно две и три очи. Чепчето поръзано на три очи има предназначение да даде лѣторастъ, който да замѣни при понататашната рѣзитба дългата плодна пржчка, а чепчетата да поддържатъ правилното развитие на кютука и служатъ за резервъ. Развитието на лѣтораста въ кютука е врѣдно. Затова десертнитѣ лози се филизатъ редовно всѣка пролѣтъ.

Когато се оставатъ да се развиватъ много повече лѣтораста отъ необходимитѣ по кютука се нарушава равновесието въ главината, плодната пржчка не се храни достатъчно и гроздето бива по-долнокачествено.

Преимуществото на смѣсената рѣзитба предъ доскоро практикуващата се Гюйо сж голѣми.

1) Имаме добре развитъ кютукъ, който е живъ и съ зарастнали рани, служи за натрупване на резервни храни, дава лесно издѣнки, които служатъ за подновяване на рамена и чепчета, плодната пржчка се редува единъ пжтъ отъ едната, другъ пжтъ отъ другата страна на кютука, обстоятелство, което е важно за правилното развитие на главината.

2) При ранна пролѣтна градушка плодната пржчка се отрѣзва, лѣтораститѣ сжщо и до есенята лозитѣ се възстановяватъ съ новопокаралитѣ и отгледани лѣтораста.

3) При изтощаване на лозитѣ отъ претоварване съ плодъ, лесно се преминава къмъ чашовидната форма и се получава задоволителна реколта и качественъ плодъ.

4) Лозята засадени върху 41-в, 1202, 101¹⁴ и др. въ бедни и сухи почви лесно могатъ да се порѣжатъ по чашовидната форма.

Всички тия преимущества липсватъ при рѣзитбата Гюйо.

Време на рѣзитбата.

Както споменахъ въ началото различаваме четири момента на рѣзане.

1) Ранна есенна, която се съвпада веднага следъ гроздоберъ.

2) Кжсна есенна — следъ окапване на листата.

3) Ранна пролѣтна — преди започване сокодвигението.

4) Кжсна пролѣтна — следъ като сж се развили пжпкитѣ.

Следъ гроздобера се рѣжатъ буйнитѣ лозя, засаденитѣ въ богати почви, които поради буйността си изрисяватъ. Порѣзани веднага следъ гроздоберъ, съ пржкитѣ и листата се премахватъ часть отъ хранитѣ, които още не сж се натрупали въ кютука и коренитѣ, лозата отслабва и на другата година се развива по умѣрено и не изрисява.

Следъ окапване на листата — кжсно на есенъ се рѣжатъ — старитѣ лозя, които сж отслабнали поради изтоще-

ние и пр. Поръзани кжсно наесень лозитѣ рано се развиватъ, не плачатъ и се достатъчно усилватъ. Плодътъ имъ е доброкачественъ.

Рано напролѣтъ — преди скодвижението се рѣжатъ сжщо слабитѣ лозя. Между тоя моментъ и кжсната есенна рѣзитба нѣма сжществена разлика.

Кжсно напролѣтъ се рѣжатъ буйнитѣ лозя, засадени въ богати и низки почви и изложени на чести пролѣтни слани.

Тѣ се развиватъ по-кжсно, цвѣтятъ въ по-благоприятно време и се получава богата реколта, която отслабва лозитѣ. Кжсната есенна и ранната пролѣтни рѣзитби сж мжчно приложими при нашитѣ условия особено тамъ кждето лозитѣ се загрибатъ. Ако оставимъ лозитѣ непорѣзани и чакаме да пожълтеятъ и окапятъ листата, че тогава да ги порѣжемъ и загребемъ ще бждемъ изложени на голѣми рискове. Рѣдко пжти това ще ни се отдаде особено за Северна България. Листата ако не ги ослани сланата стоятъ до кжсна есенъ. Ето защо въ мнозинството отъ лозарскитѣ райони рѣзитбата и загрибането на лозята става веднага следъ гроздобера, моментъ, които се съвпада съ ранната есенна рѣзитба, която не е за препоржчане особено за слабитѣ лозя.

Ето защо препоржчително е при извършване на рѣзитбата следъ гроздоберъ да се направи така да се каже половинъ рѣзитба, като се отрѣже само дългата плодна пржчка и се почистятъ сухитѣ чепове и рамена. Бждащата плодна пржчка съ другитѣ пржчки се внимателно полагатъ и загрибатъ, а голѣма часть отъ върховетѣ имъ се оставятъ незагребани. Така тѣ вегетиратъ до кжсна есенъ, всички храни се натрупватъ въ кютука и коренитѣ. Напролѣтъ, рано преди плакането лозитѣ се отгрибатъ и се порѣзватъ окончателно. При тия случаи имаме нѣколко запазени пржчки и ако пржчката, която сме имали предвидъ за плодна е счупена при загрибането се замѣнява съ друга. Нѣкой лозари практикуватъ като оставятъ по две дълги плодни пржчки. Това не е препоржчително. Десертнитѣ сортове особено Афуза страда отъ много плодъ, но не и отъ липса на плодъ. Оставени две дълги пржчки бързо изтощаватъ главината и развалятъ формата ѝ. Две пржчки могатъ да се оставятъ на много рѣдко засаденитѣ лози и въ богатитѣ и влажни почви при условие, че пжпкитѣ въ основата на дългитѣ пржчки ще се премахнатъ и останатъ само тия къмъ крайщата. При такъвъ случай могатъ да се оставятъ пржккитѣ дълги и съ по 12—14 пжпки, като се кръстосватъ едната въ една, а другата въ друга посока.

Извършването на рѣзитбата става съ добре изострени ножици. Отрѣзитѣ се правятъ близо и гладко до кютука или рамото. Чепчетата се порѣзватъ колкото се може по-високо надъ пжпката особено при есенното порѣзване. Дебелитѣ рамена се отрѣзватъ съ специални ножици или трионъ, оба-

че отръза направенъ отъ трионъ трѣбва да се заглажда съ остро ножче. Отръзитѣ, които се правятъ въ срѣдата на кютука и рамената трѣбва да представляватъ правилень кржгъ, а не елипса. Всички сухи части, чепове и др. се грижливо отстраняватъ. Не е лошо голѣмитѣ рани следъ като се загладятъ съ остро ножче да се замазватъ съ овоцарски восъкъ (мехлемъ). Отръзитѣ по чепчетата да се правятъ всѣкога наведени на противната на пжпката страна за да се предпазятъ пжпкитѣ отъ обливане при плакането. Препоръчително е старата кора по кютука да се олющва поне по единъ пжтъ въ 2 — 3 години

Извършени всички тия работи съ достатъчна сериозностъ ще се получи доброкачествена реколта и дълготрайни лозя, което е само отъ полза за лозаря.

Стефанъ Стателовъ

председ. Район. лоз.-овощарска
коопер „Пчела“—Лѣсковецъ.

Трѣбва ли винарскитѣ кооперации да плащатъ данъкъ върху оборота?

Министерството на финансиитѣ, отдѣление прѣки данъци, нарежда щото винарскитѣ кооперации, които иматъ изби да бждатъ облагани като индустриални предприятия съ данъкъ върху оборота съгласно новата наредба законъ за данъкъ върху приходитѣ.

Това предписание на Министерството почиващо на мъгължитѣ и неясни постановления на закона, е споредъ насъ неправилно и незаконно на следнитѣ основания:

1. Министерството съвсемъ неправилно тълкува, че въ една винарска изба ставало индустриално преработване на гроздето. До като частния лозаръ си изтисква гроздето съ тъпкане съ крака или съ преса, сжщото то се върши въ кооперативната изба. Било изтъпкано гроздето съ крака, било то съ преса, то не претърпява никаква трансформация а се изцежда все сока на гроздето, който е единъ и сжщъ, независимо отъ тови какъ си го изцедилъ

Изцеждането на гроздовия сокъ е единъ чистъ физически процесъ, безъ да става каквато и да било промѣна на веществото. Какво става по нататъкъ съ така изцедения сокъ. Той се препраща въ бѣчвитѣ и тамъ започва врението или ферментитѣ разлагатъ захарята на спиртъ. Не става ли сжщото и въ избата на единичния частень лозаръ и въ кооперативната изба?

Е добре, щомъ като това е така, защо тогава отдѣлния лозаръ се освобождава отъ плащане на данъка, съгласно чл. 2 п. 5 отъ закона, а кооперацията се облага? Явно е следователно, че тукъ има нарушение на законността отъ страна на финансовата властъ.

Не допускаме въ никой случай законодателя да е изпаднал въ такъвъ абсурдъ щото единичния лозаръ да бжде освободенъ отъ данъкъ а кооперирания да бжде обложенъ. Такова неравенство не може да се създава между българскитѣ граждани, които ще пласиратъ производството си все на единъ и сщци пазаръ и все при еднакви условия.

Съ какво прочее се подобрява виното изтискано съ пресата и пренесено въ бѣчвата съ помпата отъ това, изтѣпкано съ крака и пренесено съ маркуча или съ котела? Сведующитѣ по въпроса веднага ще кажатъ, че никакво значение нѣма и, че доброкачествеността на виното зависи отъ други фактори и условия, но не и отъ тѣзи. Още повече, както казахме по горе и частнитѣ лозари иматъ сщцитѣ „машини“ и уреди. Защо прочее кооперацията ще бжде поставена при по-неблагоприятно положение (отъ единичния стопанинъ)? Не се ли руши по този начинъ една форма, на стопанска организация, която е призвана да изиграе спасителна роля на дребнитѣ стопани и която стопанска форма, е призната отъ напредничевитѣ умове на свѣта?

Какъ ще накараме лозаритѣ да се организиратъ, да се коопериратъ, за да си взаимно помагатъ, когато този който е въ кооперацията плаща единъ тежъкъ данъкъ отъ 15%⁰⁰ върху стойността на продаденото му вино, а свободния е свободенъ и не плаща нищо? Че кой доброволно ще си тури самъ хомотя на врата? Тѣй че, отъ никаква гледна точка не издържа облагането на кооперациитѣ съ този новъ данъкъ, следъ като това производство е толкозъ много обложено! Поземленъ данъкъ, падарщина, акцизъ върху виното, акцизъ върху джибритѣ, фактури и пр. и пр. не сж ли достатѣчни, че трѣбва да се трупа още?

2. Като ни третира почитаемото Министерство на финанситѣ за индустриално предприятие, то обаче нарушава чл. 14 отъ закона за данъкъ върху приходитѣ; тѣй като не се съобразява съ постановленията на този членъ, който изисква щото индустриалното предприятие да има машини на обща стойностъ надъ 500,000 лева и да си служи презъ годината най-малко 6 месеца съ 10 души работници. Нито една изба не отговаря на тия условия, тѣй като нито такива скжпи машини иматъ, нито лѣкъ използватъ най-малко 6 месеца 10 души работници.

Прочее явно е, отъ всичко изложено до тукъ, че въ никакъвъ скучай винарскитѣ кооперации не следва да плащатъ данъкъ върху обороти. Часъ по скоро трѣбва Министерството на финанситѣ да се коригира като престане да руши и спжва кооперативното дѣло въ България. Ако закона е неясенъ за органитѣ на това министерство, нека отговорнитѣ фактори го изяснятъ а не да се оставя едно положение на беззаконие и мжка. Стига!

Л. Петковъ

Трѣбва да торимъ овощнитѣ дървета

Нѣкои отъ нашитѣ земеделски стопани сж навикнали да гледатъ на земята като на неизчерпаемъ източникъ на хранителни елементи, който може вѣчно да задоволява нуждитѣ на култивиранитѣ върху нея растения. По сжщия начинъ разсждаватъ мнозина стопани овощари, чийто грижи за дърветата свършватъ следъ обирание на плода. Ония пъкъ, които полагатъ известни грижи малко се интересуватъ отъ качеството на тоя плодъ.

Една отъ много важнитѣ работи въ овощарството, отъ които зависи редовното плодородие е торенето. Съ торенето на овощнитѣ дървета се осигурява плодородието и подобрява качеството на плода.

Отъ търговско гледище, стопанския интересъ на производителя му налага той да има по-доброкачествени плодове защото пазарната цена на сто килограма плодове, които тежатъ по 150 гр. не е еднаква съ ония, които тежатъ по 50 гр. единиятъ плодъ. Нѣщо повече производството на по едри и доброкачествени плодове изтощава по-малко почвата отъ колкото дребнитѣ плодове; защото въ 100 кгр. дребни плодове има по-голѣмо тегло семена (костилки и ядки) отъ колкото въ 100 кгр. едри плодове, а нека се има предвидъ, че костилкитѣ и семеннитѣ ядра изразходватъ по-вече минерални елементи. Това е отъ значение за всички плодове, а особено за костилковитѣ.

Не мислимъ, че е необходимо да се изяснява основно нуждата отъ торене на земята, за да се увеличи и подобри реколтата. Трѣбва да се отбележи, обаче, че ако за полскитѣ култури това е отъ значение, за овощнитѣ дървета и други трайни култури торенето е отъ още по-голѣмо значение, защото тия култури оставайки дълго време все на едно и сжщо мѣсто изчерпватъ отъ почвата хранителнитѣ елементи, които имъ сж необходими и нѣматъ възможность да ползватъ подобренията на сеидбооборота, както при полскитѣ култури.

Всички растения изчерпватъ отъ почвата главно следнитѣ хранителни елементи, чието влияние върху развитието имъ не е еднакво.

Азотътъ е необходимъ елементъ за образуване на растителна клетка и растенията се нуждаятъ отъ него, особено въ началото на вегетационния периодъ, за изграждане на стъбло, листа и плодове. Ако вегетацията е буйна, да се намали торенето съ азотъ и засили калия и фосфора. Азотнитѣ торове възстановяватъ добре слабитѣ, болни и стари дървета, но употребени въ по-голѣмо количество—въ излишекъ, тѣ причиняватъ, абортиране на цвѣтоветѣ и безплодие.

Фосфорната киселина благоприятствува за оплодяването

на цвѣтоветъ и действува противъ изресавянето, особено когато то се дължи на излишекъ на азотъ и липса на фосфоръ въ почвата. Фосфора влиза като съставна частъ на ядрото въ клеткитъ и се намира въ голѣмъ процентъ въ тичинковия прашецъ, и затова овощнитъ дървета и лозата трѣбва да го намиратъ презъ време на цвѣтежа и зрѣнието на плода. Той действува също за узрѣването на клонкитъ и плодетъ.

Калия е необходимъ въ значително количество въ всички възрасти на дървото и лозата. Той осигурява втвърдяването на дървесния приръстъ и увеличава не само едрината и количеството на плода, но и качеството му. Калия осигурява захарта, сочността и аромата на плодетъ. Тси прави дърветата и лозата по устойчиви на мразове и растителни паразити, като лишей, мъхове, гъби, стропяване, крушева ржда и др. болести, които нападатъ овощнитъ дървета. Калия подпомага образуването на семкитъ въ лозата и костилкитъ въ плодетъ и се противопоставя на предвариелното опадване на плода отъ овощнитъ дървета. Общо взето обаче въ повечето случаи калия се намира въ достатъчно количество въ нашитъ почви и само въ малко по-варовититъ почви той е недостатъченъ и трѣбва да се внесе и поправи състава и структурата на почвата.

Варъта освенъ, че е единъ хранителенъ елементъ за овощнитъ дървета, но тя играе особено важна роля за подобрене на почвата. Тя разпада сбититъ почви, прави по свързани лекитъ и наносни почви и благоприятства разлагането на органическитъ материи—интрификацията на органическия азотъ. Въ почви, бедни на варъ, прибавката на такава е необходима, ако искаме торенето да произведе подобъръ ефектъ. Имайки предвидъ горното нека да видимъ по каквъ начинъ да внесемъ въ почвата тия хранителни за растенията елементи.

Оборския торъ и други органически торове съдържатъ азотъ, калий и фосфоръ и разлагайки се бавно иматъ преимуцеството да доставятъ на лозата и овощнитъ дървета, хранит. елементи съобразно съ нуждитъ имъ. Благодарение на влагата, която оборския торъ задържа въ почвата, запирането развитието на плодетъ презъ горещи лѣта е порѣдко явление. Понеже оборския торъ не съдържа всъкога въ желаната пропорция и процентъ онзи хранит. елементъ, който искаме, ние можемъ въ зависимостъ отъ торенопотрѣбността на почвата и нуждитъ на растението да прибавимъ къмъ оборския торъ и химически торове и съ това да подсилимъ действието на оборския торъ.

Добре разложения оборски торъ, съ какъвто ние разполагаме доста, може да улесни въ много мѣста работата ни по възстановяване плодотворността на земята, като се нанася всѣки две—три години по 2000—4000 кгр. на декаръ. Тамъ където оборския торъ липсва въ достатъчно

количество може да действуваме по метода на последователното торене. Първата година се разхвърля 800 кгр. оборски торъ, а втората година се добавя 40—60 кгр. суперфосфатъ (съдържащ 14—16% фосф. киселина), 40 кгр. калиевъ фосфатъ и 40—45 кгр. натриевъ нитратъ. Що се касае за начина на поставяне на тора мисля че е понятно и неще изясняваме въ подробности. Оборски торъ се разхвърля на повърхността на земята и после се заорава 15—20 см. съ дълбока оранъ.

Изкуственитъ торове се разпръсватъ по повърхността на почвата и се заравятъ чрезъ завличане. брануване или оранъ съ култиваторъ.

Ако почвата е суха да се заравятъ по-дълбоко.

За овощни дървета тора се разхвърля въ кръгъ около дърветата, като се внимава на разстояние 1 м. до стеблото да не се оставя торъ, напротивъ да се разстиля повече тамъ кждето е периферията на короната. За леки почви тора се разхвърля дори по-навънъ отъ периферията, защото коренитъ власинки сж именно тамъ. За сбититъ почви обратно — по-навътре отъ периферията.

Разхвърлянето на оборския торъ започва следъ обирането на плодоветъ и продължава до края на есенята. Подсилването — допълнително торене може да се извърши и презъ вегетационния периодъ отъ началото на пролътята най-късно до м. юний — юлий.

Не е възможно да се даде една точка формула за торене, приложима въ всички случай и за всички почви. Съ настоящето ние целимъ да обърнемъ вниманието на нашитъ стопани и засилимъ интереса къмъ необходимостта отъ торене. За правилно разрешение на въпроса за торенето — за вида и количеството, който би трѣбвало да употрѣбимъ при дадени условия нека заинтересования стопанинъ се отнесе за съветъ къмъ агрономическия персоналъ въ съответния районъ, съ чиято помощъ тоя въпросъ би се разрешилъ най-сполучливо

Ив. Лѣвичаровъ,

Лозарската екскурзия.

Следъ обиколката на Северна Франция, кжето нашитъ лозари — участващи въ екскурзията, уредена отъ Българския лозарски съюзъ, имаха възможность да разгледатъ, както прочутитъ винарски изби, предназначени специално за приготвяне на шампанско, а така сжщо да видятъ непосредствено самата обработка и начина на отглеждане лозята, тѣ посетиха и Южна Франция, кждето лозарството е главния и единственъ поминъкъ на населението.

Отъ Парижъ презъ Дижонъ и Лионъ се отправихме за Тарасконъ, отъ кждето започватъ пространнитъ лозови посадки,

Отъ Тарасконъ се отклонихме за Монпелие, за да посетимъ единственото по рода си въ Франция лозарско училище. Това училище е основано отъ бащата на лозарството, починалия преди една година, уважаванъ отъ всички просвѣтени лозари въ свѣта, проф. Равацъ. При сжщото има и опитно лозарско поле, въ което сж застжпени за изследване (2500) две хиляди и петстотинъ сорта американски и европейски лози. Тази колекция отъ сортове лози е единствената най-богата такава въ свѣта. Училището разполага съ голѣмъ арсеналъ отъ орждия и машини, обслужващи лозарството, съ които сж правени и правятъ опити и даватъ указания за пригодността отъ въвеждането имъ въ лозарството. Тамъ видѣхме трактори за обработване на лозя, машини за прѣскане на лозя (возими, съ автоматични помпи и носими на грѣбъ отъ коне), съ които дневно могатъ да се напрѣскаатъ отъ 20—40 декара лозя. Видѣхме сжщо десетки видове култиватори, плугове, мотики и много още орждия, ползвачи лозаря.

При училището има и добре обзаведена опитна станция за изследване болеститѣ и неприятелитѣ по лозята, болеститѣ и недостатѣцитѣ на вината, анализа на почвитѣ, произвеждане лозови хибриди и много и много още нѣща, които интересуватъ и могатъ да ползватъ лозаря.

Близко до Монпелие е и селото Марсиаргъ, наброяващо 615 домакинства. Самото село е отлично благоустроено, съ асфалтирани и павирани улици. За отбелѣзване е, че въ Франция не само въ градоветѣ и въ селата, но и междуградскитѣ и селски пжтища, както и тия между лозята полски пжтища сж асфалтирани (поне въ тая областъ, кждето бѣхме).

Въ с. Марсиаргъ има построена въ 1913 год. една отъ най-голѣмитѣ винарски изби въ Франция, съ капацитетъ 13,400,000 литри вино. Въ тази изба ежегодно се събира къмъ 10,000,000 литри вино. Тя е кооперативна. За кооперативния строежъ на винарски изби въ Франция ще се повърна по-долу.

Самата изба е снабдена съ единъ 20-тоненъ кантаръ, който мѣри колата, както си е запрегната пълна и празна. За всѣка измѣрена кола се издаватъ двойни картончета, на които се отбелѣзва брутото тегло, тарата и нетото тегло, процента, захарността на докараното грозде и името на лозаря, който е докаралъ гроздето.

Премѣреното грозде отива предъ фуло-помпитѣ. Въ два срещуположни навеси, построени непосредствено до избата, въ самия ѝ дворъ, има инсталирани по осемъ фуло-помпи въ всѣки навесъ. Едната помпа има дебитъ 20,000 кгр. грозде въ часъ. Помпитѣ отъ една навесъ сж съединени посрѣдствомъ тржби съ една обща тржба съ ширина 20 см. въ диаметръ. Посрѣдствомъ широката тржба се изтиква смлѣното грозде въ циментови резервуари, въ които ферментира. Всѣка фуло-помпа е снабдена се отдѣленъ електромоторъ за привеждане въ движение.

Комплектъ фуло-помпата съ електромотора струва 13,000 франка. Посрѣдствомъ тия помпи дневно въ избата може да се приеме къмъ 950,000 кгр. грозде.

Избата представлява комбинация подземна и надземна. Има четири резервуара по 900,000 литри единия, служещи за оттачане и купажиране. Освѣнъ тѣхъ има и други по 30—500,000 литри, построени на 5 етажи, единъ върху другъ. Всички резервуари сж измазани отвътре съ винена киселина и сж съединени съ тръби за смѣсане на виното (купажиране). Въ тази изба дървени сѣдове нѣма.

Избата е снабдена съ много електропомпи за обслужване и съ много преси за пресуване на джибритѣ.

Самата изба има собственъ електромоторъ отъ 150 конски сили, който да я обслужва въ случай на нужда и да служи като регулаторъ на цената, защото избата купува енергията си отъ електрическитѣ централи.

Гроздето въ това село е изключително отъ сорта Арамонъ. Добивътъ отъ 1 декаръ е 1250 литри вино.

Виното въ избата претакатъ два пѣти презъ годината. Първи пѣтъ въ края на ноемврий и началото на декемврий и втори пѣтъ презъ мартъ. Употрѣбватъ теченъ метабисулфитъ, обаче, при претакането пушатъ съ специаленъ кюкюртъ, който при горенето не капе, а изгаря напълно.

Презъ време на гроздобера поставятъ по 10 гр. калиевъ метабисулфитъ на 100 литри вино. Избата се обслужва презъ годината отъ 5 души постоянни работници.

Избата е кооперативна, обаче, кооперативната форма тукъ се различава коренно отъ нашата. Така напримѣръ, тамъ всѣки кооператоръ при записването си за членъ на избата заявява, каква вмѣстимостъ въ хектолитри ангажира отъ избата. Премѣтанетъ се базира, че отъ 135 кгр. грозде се получаватъ 100 литри вино. Въ случай, че той не внесе и не запълни ангажираната вмѣстимостъ длъженъ е да плати на избата припадащата се частъ отъ общитѣ разходи. По такъвъ начинъ избата не носи риска да загуби въ случай на неурожай или отказъ да внесе даденъ кооператоръ гроздето си.

Изработеното вино е единъ типъ. Кооператорътъ е господаръ на преработеното му вино и може да си го продава на свободния пазаръ или да предостави кооперацията да го продава. Той не плаща нищо за прераборката. Избата покрива разходитѣ по манипулацията и другитѣ общи разходи отъ разликата въ повече отъ полученото вино, защото на всѣки 135 кгр. грозде на партидата на лозаря се записватъ 100 литри вино, а фактически обаче, при така машинизираното преработване, отъ 123 кгр. грозде се получаватъ 100 литри вино, (това е само за сорта „Арамонъ“). Разликата отъ 123 до 135 кгр. грозде — 8 кгр. плюсъ джибритѣ и винената калъ сж собственостъ на избата, и отъ тѣхъ тя покрива разходитѣ си. Въ години на добри пазари, когато избата следъ приключването на смѣткитѣ си реализира го-

лѣми печалба, тѣ се разхвърлятъ процентно на кооператоритѣ, въ зависимостъ отъ внесеното количество грозде и произведеното вино. Висшиятъ винарски институтъ у насъ, въ заседанието си презъ декемврий 1930 год. възприе една подобна комбинация за бъдащъ строежъ на винарски изби, по типа на французскитѣ надземни изби.

Отъ 615 тѣ лозарски домакинствъ въ село Марсиаргъ — Моннелийско, 600 членуватъ въ избата и само 15 не.

Лозята въ Южна Франция, вследствие на това, че климата е доста топълъ и че нѣма лоша зима, не се загрибватъ, застжпена е срѣдната кюгучна форма, като кютука е високъ 50 см. надъ земята. Прѣзъ лѣтото лозитѣ не се вързватъ и не се кършатъ. Не се вързватъ лозитѣ, за да засѣнчватъ почвата, а съ това се намаляватъ изпаренията. Сжщевременно и опасността отъ слънчевъ пригоръ до голѣма степенъ се избѣгва. Лозитѣ не се кършатъ, защото сж слаборастящи.

Обработката до известна степенъ е машинизирана. Оратъ сж култиватори и прѣскаатъ съ конски (повечето носими) прѣскачки. По този начинъ сж намалили до минимумъ производственитѣ разходи.

Следва статия за други нѣкои винарски изби.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Ив. Добревъ.

Грижи за младитѣ вина.

Младото вино изисква на време опредѣлени грижи, защото то съдържа микроорганизми въ активна форма, поради което всѣка манипулация: отдѣлянето отъ джибритѣ, отдѣлянето на бѣлото вино отъ калъта, както и претаканията да станатъ точно въ даденъ моментъ. Всѣко закъснение влѣче следъ себе си коренни промѣни въ състава на виното, които сж отъ голѣмо значение, както върху качеството му, така сжщо и върху неговата трайностъ.

Оттакането или отдѣлянето на прѣсното вино отъ джибритѣ е въ зависимостъ отъ сорта на гроздето, отъ типа на виното, а сжщо и отъ температурата. Въ нѣкои райони на Северна България — Ломско и Видинско, следъ като преври виното съ джибритѣ (пращинитѣ), бѣчвата се долива до горе, замазва се капака на бѣчвата съ глина и се посяпва съ пепель, за да се прекъсне всѣки достъп на въздухътъ съ виното. Тази практика е осждителна. Младото вино като наситено съ вжглена киселина и въ отсъствието на въздуха е запазено, наистина, отъ развала, но това вино не може да добие качества на добъръ продуктъ. Оттакането на червеното вино отъ сорта гъмза трѣбва да стане 3—4 дни следъ силната ферментация. Ако гроздето е здраво, то

може да престои 5—6 дни съ пращинитѣ. Престояването се удължава сжщо и когато температурата презъ време на ферментацията е била по-низка и мъстѣта има по-голямъ промилъ киселина. Оттакането трѣбва да се извърши така щото младото вино да погълне колкото се може повече въздухъ, като едновременно се освобождава отъ въглената киселина, за да се активизиратъ виненитѣ ферменти, та да могатъ да разложатъ и последнитѣ останки на захарѣта въ него. Когато приготвяваме червено вино отъ памидъ или отъ маврудъ, то съ памидъ може да престои 8—12 дни, а съ мавруда 18—20 дни, въ това положение виното се изтака съвършено бистро.

Претакането на бѣлитѣ вина — самотоцитѣ става 15—20 дни следъ силната ферментация, най-много единъ месецъ. Чрезъ това претакане се гони целѣта да погълне виното, колкото се може повече въздухъ. Съ претакането ние отдѣляме калѣта отъ виното. Безполезно е да стои виното по дълго време въ контактъ съ ферментитѣ, следъ като последнитѣ сж разложили захарѣта.

Отъ бурната ферментация до претакането на виното, трѣбва да се наблюдава редовно: 1) Да се държи бѣвата винаги пълна, за да се избѣгне кисването или цафтясването на виното; 2) Да се опитва на вкусъ, за да не се появи сѣководородъ (неприятенъ вкусъ). Ферментитѣ сж богати на бѣлтѣчни материй, щомъ престанатъ да работятъ, почватъ както всички организми да се разпадатъ и сжщевременно други микроорганизми почватъ да се развиватъ и да се появатъ нежелателни промѣни. Когато виното стои дълго време върху калѣта неговата киселина намалява значително, особено когато времето е топло и виното като бедно на киселина става предразположено на потъмняване.

При отдѣлянето на червеното вино отъ джибритѣ, както и при отдѣлянето на бѣлото вино отъ калѣта, както казахме, се стремимъ да дойде виното въ по-големо съприкосновение съ въздухѣтъ, като направимъ виното да пада върху нѣкоя дѣска и се разлива на малки струи. При всички други претакания, които се налагатъ по-късно вече се избѣгва това провѣтряване, дори виното отива въ бѣчви силно насимпурени.

По-къснитѣ претакания иматъ за целъ да отдѣлятъ виното отъ всички микроорганизми, които като неактивни се преобрѣща на спори и се отдѣлятъ заедно съ калѣта.

Който желеае да има по-рано вино годно за пускане въ продажба той трѣбва по-редовно да извършва претаканията.

Лозари,

Четете и разпространявайте сп. „Лозарски прегледъ“ — единствения вашъ просвѣтителъ и защитникъ.

СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 419
24.VIII.1937 година.
СОФИЯ

До Господина
Министра на земледѣлието и
държавнитѣ имоти.
ТУКЪ.

ИЗЛОЖЕНИЕ отъ Българския Лозарски съюзъ.

Господинъ Министре,

Последнитѣ промѣни въ повѣреното Ви министерство за-сегнаха най-важнитѣ лозарски институти на нашата страна. Главниятъ инспекторъ по лозарството въ Министерството и държавната лозарска опитна станция въ гр. Плѣвень.

Главниятъ инспекторъ по лозарството при министерството има за предназначение да дирижира лозарството и винарството въ страната и да взема необходимитѣ мѣрки за тѣхното подобрене. Начело на инспектората трѣбва да стои лице, което да притежава солидна подготовка, да има инициатива и здрави разбираня по лозарскитѣ въпроси. Всички тѣзи качества притежава досегашния главенъ инспекторъ по лозарството. Г-нъ Иванъ Георгиевъ, който откакъ е на тази длъжностъ, разви голѣма дейностъ, която българския лозарски съюзъ цени извънредно много. На него много се дължи изработването на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета; законътъ за ограничаването засажданията на лозята: правилникъ за контролъ на лозовия материалъ; изработване нормитѣ на нашитѣ вина и редъ други мѣроприятия, частъ отъ които не сж още реализирани не по негова вина. Г-нъ Георгиевъ се ползува съ авторитетъ, както между агрономитѣ-специалисти въ страната, така и между лозаритѣ, а сжщо лозарско научнитѣ срѣди въ чужбина. Той продължаваше да развива голѣма дейностъ и постоянното присѣствие на българския лозарски съюзъ бѣ неприятно изненадано, когато научи за неговото смѣняване отъ поста главенъ инспекторъ при министерството.

Постоянното присѣствие смѣта, че интереситѣ на българското лозарство налагатъ неговото възстановяване на сжщата длъжностъ, която той съ достоинство заемаше досега и Ви моли да отмѣните заповѣдта, съ която г. Георгиевъ се назначава агрономъ-специалистъ. Тази последна длъжностъ може да бжде изпълнявана и отъ други лица, обаче, за главенъ инспекторъ тѣкмо той е най-подходящъ.

Съ сжщата заповѣдъ е смѣненъ и директорътъ на държавната лозарска опитна станция въ гр. Плѣвень г. Ат. Войчиновъ. Сжщия обещаваше много като директоръ на единствената българска лозарска станция и излазянето му би разстроило работитѣ на тази станция. Ние молимъ той да бжде сжщо възстановенъ на предишната си длъжностъ-директоръ на станцията.

Българският лозарски съюзъ, на който не е безразлично кому ще бъде позволено ржководството и вървежа на нашето лозарство, иска да върва, Господинъ министре, че Вие ще въстановите на предишнитъ мѣста г. г. Иванъ Георгиевъ и Ат. Бойчиновъ, като имъ дадете Вашето ценно съдействие за провеждане редица наченати вече мѣрки за подобрене на нашето лозарство и винарство.

Съ почитъ:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секр.: *Ив. Львичаровъ* Председ.: *Ив. П. Бързаковъ*

На № 25316

До Министерството на земедѣ-
лието и държавнитѣ имоти
(Отдѣление земедѣлско)

Тукъ.

Въ отговоръ на писмото Ви подъ насрещния номеръ. Българския лозарски съюзъ има честь да Ви събщи, че той е на мнение да не се разреша въ никакъвъ случай подсилването на гроздовата каша и мѣстъ съ цвеклова захаръ.

Това си становище Българския лозарски съюзъ основава на система отъ мѣрки, които се взематъ въ течение на последнитѣ 2—3 години, за да се подобри икономическото състояние на лозаритѣ-производители.

Действително, съ специаленъ законъ за уреждане засаждането на нови лозя отъ 1935 год., по искане на Българския лозарски съюзъ се забрани създаването на нови лозя съ винени сортове. Това се направи съ цель да се ограничи производството на вино въ сегашнитѣ му размѣри, за да не се усилва повече кризата на винарството.

Отъ друга страна, Съветътъ по винарството, който заседава презъ м. декемврий м. г. въ разширенъ съставъ и изчерпателно разгледа въпроситѣ за нашето винаро-производство, изготви проектъ за измѣнение и допълнение на Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета отъ 1932 год. Въ този проектъ, чл. 6 отъ цитирания законъ, който засяга подсилването на гроздовата каша и мѣстъ, е измѣненъ въ смисълъ, да се забрани всѣ какво подсилване съ цвеклова захаръ.

Най-после, въ точка 3-та на резолюцията на XVII конгресъ на Българския лозарски съюзъ до Г-на Министра на земедѣлието и държ. имоти, която резолюция своевременно Ви е представена надлежно, изрично се моли да не се допуска въ никой случай прибавката на цвеклова захаръ въ гроздовата каша и мѣстъ, тъй като това причинява задържането на лозята въ неподходящи мѣста.

Предъ видъ на всичко това, Българския лозарски съюзъ намира, че текстътъ на чл. 6 отъ сега действащия Законъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, който дава право на М-вото факултативно да разрешава подсилването съ цвеклова или трѣс-

тена захарь е вече остарѣлъ и не отговаря на сегашнитѣ нужди на лозарството и моли Почитаемото Министерство да не разрешава въ никой случай въпросното подсилване.

Последното става безпредметно, не само поради формални причини, изброени по-горе, а и вследствие на факта, че въ България сжществуватъ достатъченъ брой вакумни инсталации, които биха могли да се пригодятъ за производство на сгжстена гроздова мъсть за подсилване на слабата реколта.

Българския лозарски съюзъ се ползува отъ случая, за да помоли сжщо Министерството, да нареди да се узакони по-скоро проекта за измѣнение и допълнение на Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, за да се разрешатъ по радикаленъ и системенъ начинъ всички висящи въпроси на винопроизводството.

Приложение: резолюцията.

Съ почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

№ 422.

31 августъ 1937 год.

СОФИЯ.

*До Господина
Министра на земедѣлнето и овр-
жавнитѣ имоти*

(Отдѣление — земедѣлие)

Тукъ.

Господине Министре,

Въ съюза ни пристигатъ оплаквания, че недобросъвѣстни търговци на вино и питеепродавци, използвайки повишената цена на виното и ракиитѣ и липсата на контрола върху сжщиятъ, прибѣгватъ до прибавяне на вода, лѣкуване на развалени вина, които пускатъ въ продажба за консумация, а така сжщо и фабрикуване на изкуствени ракии отъ меласовъ спиртъ, практика забранена отъ закона за вината.

Всички тѣзи фалшификации внасятъ смущение между добросъвѣстнитѣ производители на вина и ракии и разстройватъ пазаря и отдалечаватъ консуматоритѣ отъ виното и ракиитѣ въ полза на бирата и други сурогати.

Понеже приложението на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, който предвижда строгъ контролъ върху горнитѣ продукти, е отъ ресора на почитаемото Ви Министерство, то ние Ви молимъ, да вземете необходимитѣ мѣрки за организиране ефикасенъ контролъ върху вината и ракиитѣ, като наредите на подведомственитѣ си органи да предприематъ ревизия на питейнитѣ заведения, да събератъ проби и ги изпратятъ за анализа на Плъвенската опитна лозарска станция и винарския отдѣлъ при Централния земедѣлски изпитателенъ институтъ — София.

Уаѣрени, че молбата ни ще бжде удовлетворена, оставаме

съ отлични къмъ Васъ почитания:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

№ 453
21. IX, 1937 г.
СОФИЯ

До г-на Министра на Финансиитѣ
(Отдѣление Акцизи)
Копие: Г-на Министра на Земледѣ-
лието и д. имоти. (Отдѣл. земледѣлие)
Копие: Г-на Министра на Търговия-
та, пром. и труда.

ТУКЪ.

Господине Министре,

Българскитѣ лозари наново сж смутени отъ исканието на питиепродавцитѣ да се пусне на пазара меласовия спиртъ по цената на монополния такъвъ.

Съ писмено изложение № 425 отъ 1 септемврий т. г. Ви писахме, какво на пазара има достатъчно количество спиртъ и ракии, както у производители и кооперативи, така и въ питиепродавци-ангросисти, като Ви посочвахме и конкретно въ кои райони какви количества има.

Отъ провѣрката, която направихме тукъ въ София се указа, че голѣмото мнозинство отъ складоветѣ иматъ достатъчно спиртъ до нова реколта, изключение праватъ само нѣкои отъ тѣхъ, които за нещастие на лозаритѣ сж членове на управителния съветъ на питиепродавцитѣ, които използватъ положението си като такива и правятъ искане предъ отговорнитѣ фактори отъ името и за смѣтка на организацията имъ.

Ние продължаваме да твърдимъ, че на пазаря има достатъчно количество както спиртъ, така и ракии и че съ пускането на новъ меласовъ спиртъ сега преди гроздоберната кампания ще се нанесе страшенъ ударъ на лозаря, защото 80% стойността на гроздето и гроздовия продуктъ е въ зависимостъ отъ стойността на спирта. Пускането вече на 150-тѣ хиляди литри меласовъ спиртъ се отрази върху цената на виното и ракиитѣ и ние имаме едно спадане на цената на виното и едно задържане тая на ракията.

Въ по-раншното си изложение ние молихме почитаемото министерство да разреши отпечатването на казанитѣ и изваряването на негодното за прѣка консумация вино, защото такова има въ голѣми количества и тя вина ще продължаватъ да смуцаватъ пазаря и за въ бъдаще. Освенъ това, ако не се разреши изваряването имъ, лозаритѣ пъкъ и питиепродавцитѣ, които иматъ такива вина ще ги подправятъ съ химикали, ще ги прекаратъ презъ джибритѣ и ще ги поднесатъ на консуматора, нѣщо, което не е въ интереса на народното здраве, а освенъ това и държавата ще се лиши отъ допълнителния акцизъ за изваряването имъ по 1.50 лв. на литъръ съгласно закона за акцизитѣ, чл. 222, буква „г“. Изваряването, обаче, на вината ще може да стане, когато цената на спирта не е 50 ст., а повече, за да покрие разхода, да плати допълнителния акцизъ и да обезщети лозаря за виното.

Освенъ горнитѣ мотиви и съображения, има и единъ по-

новъ, а именно: вследствие падналитѣ напоследъкъ проливни дъждове, положението на лозаря се извънредно много влоши, поради това, че гроздовата реколта въ много лозарски райони, особено въ Северна България е до голѣма степенъ компрометирано—гроздето мухлясва и загнива. Поради този фактъ лозаритѣ сж принудени да бератъ разваленото грозде преждевременно, неузрѣло, което е болно и нѣма достатъчно захарь и не ще може да даде вино, което по алкохолно съдържание да отговаря на закона за вината, а ще трѣбва да се извари на ракия.

Всичко това като се има предвидъ е ясно, че пускането сега преди гроздобера на меласовия спиртъ ще донесе само вреда на родното лозарство и ще постави лозаря въ все по-голѣма мизерия, поради обезценяването на неговото производство.

Ние молимъ почитаемото Министерство да не дава вѣра на нагласенитѣ искания на нѣкой питеепродавци, за да не се нанесатъ този ударъ на хилядитѣ лозари-производители, които съ непосилень трудъ, ангажирали цѣлата си челядь се борятъ съ природнитѣ стихии за изкарване парче хлѣбъ.

Ако ще трѣбва да се жертвуватъ интереситѣ на нѣколко личности, на които целта е печалба, то нека се жертвуватъ тѣ предъ тия на хилядитѣ лозари въ името на спокойствието на страната.

Ние сме увѣрени, Господине Министре, че на Васъ еднакво сж скъпи, както интереситѣ на фиска, така и интереситѣ на българския лозарь и тогава, когато сте изправени предъ дилемата да защитите фиска заедно съ нѣколцина ангросисти-продавачи на спиртъ или интереса на цѣлокупното лозарство, обединяващо усилията на повече отъ 150,000 лозарски семейства, че ще предпочетете запазване интереситѣ на производителитѣ-данъкоплатци.

Увѣрени, че молбата ни ще бжде чута и на пазаря не ще се пуска повече меласовъ спиртъ и че ще разрешите отпечатването на казанитѣ за изваряването на негоднитѣ и развалени вина, като по такъвъ начинъ ще разрешите илюзорната криза за спиртъ, оставаме съ отлични къмъ Васъ почитания:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

№ 454
21. IX. 1937 год.
СОФИЯ

До господина
Министра на земедѣлието и дър-
жавнитѣ имоти
(Отдѣление земедѣлско)

Тукъ.

Господинъ Министре,

Известно Ви е, че Б. З. и К. банка построи 9 (деветъ) винарски изби, които дава за използуване на сжществуващитѣ винарски кооперации или пъкъ на новоосновани такива. Строежа на избата не се е диктувалъ отъ исканията и възможноститѣ на даденъ винарски районъ, поради което и капацитетата на из-

бата е биль опредѣлянъ стъ специалистъ при банката, съ огледъ задоволяване нуждитъ на даденъ районъ.

Първитъ години на организиране и пълнене съ вина е съпроводено отъ единъ известенъ страхъ у лозаритъ и винаги голѣмото мнозинство се е страхувало да членува въ избата, като е изчаквало да види резултатитъ и тогава да членува въ избата, още повече, като се има предвидъ, че въ миналото много отъ винарскитъ кооперации бѣха извънредно твърде зле и се дойде до положението да се облекчаватъ съ специаленъ законъ.

Всичко това даде основание на Б. З. и К. банка, която кредитира и контролира живота на тия винарски кооперации, да имъ препоръча, въ първитъ години на своя организационенъ животъ и вербуване на кооператори, да събиратъ грозде и отъ нечленове на кооперацията, *но на авансови, а не на твърди цени, за тѣхна смѣтка, рискъ и отговорностъ.*

Съ това се цели да се запълни оптималния капацитетъ на избата, за да се намалятъ до минимумъ производственитъ разходи на литъръ вино.

Това положение, обаче, отъ страна на Министерството на финанситъ се тълкува, че това не е кооперация въ истинския смисълъ на закона и ги таксува като търговски предприятия, като ги задължава да вадятъ патентъ за право търгуване съ спиртни питиета, снабдяване съ складова книга и всичко онова, което се изисква отъ единъ търговецъ на спиртни напитки.

Това, споредъ нашето разбиране е едно неправилно тълкуване на закона за акцизитъ и страшно много затруднява правилния и добъръ животъ на производителнитъ винарски кооперации.

Внисаното грозде стъ дребния лозаръ-производителъ въ кооперацията на авансови цени при подписана декларация, че ще обработва и продава за негова смѣтка и рискъ и ще му се отчита по редъ, както се отчита на редовнитъ членове на кооперацията не може и не бива да се смѣта като търговия. Това е едно скващане и разбиране на Министерството на финанситъ и следва да се коригира.

Друга една голѣма несправедливостъ, която се прилага по отношение производителнитъ винарски кооперации е третирането имъ като индустриални предприятия и задължението имъ да плащатъ данъкъ върху оборота и данъкъ занятие.

По силата на чл. 2 пунктъ 5 отъ наредба-законъ за данъкъ върху приходитъ, се освобождаватъ млѣкарскитъ, скотовъднитъ и горовладѣлскитъ кооперации, а се изключватъ производителнитъ винарски кооперации.

Мотивитъ за изключването отъ рубриката на освободенитъ е че винарскитъ кооперации не обработвали гроздето на самата кооперация, а това на членоветъ и като така, тя ще трѣбва да плаща патентъ или данъкъ върху оборота, тогава, когато млѣкарскитъ и други освободени кооперативи сжщо така обработватъ производството на членоветъ, но не и на самата кооперация. Нито една млѣкарска кооперация нѣма свое стадо

овци или черда крави, а тѣ сж притежание на групата [кооператори и внасятъ млѣкото за преработка, сжщо така, както и кооператоритѣ на производителнитѣ винарски кооперации внасятъ гроздето си за преработка и продажба. Това положение, което привилегирова едни кооперативи, а затруднява други е неоправдано съ нищо, още повече като се иматъ предвидъ условията за пласимента на едното производство и другото.

Всичко това се изнесе въ детайлность въ заседанието на Висшия винарски съветъ и той реши да се свика междуведомствената комисия, която да разгледа тия въпроси, да ги изясни и да помоли за уреждането и узаконяване решенията ѝ.

Такава комисия, обаче, и до днесъ не е назначена, а ето че сме изправени предъ гроздовата кампания и кооперациитѣ на ново ще понесатъ несправедливитѣ тяжести на закона.

Нашата молба, г-нъ Министре, е: Предвидъ на това, че Висшия винарски съветъ заседава по инициативата на Почитаемото Ви Министерство и че повдигнатитѣ въпроси сж отъ интересъ и защита на лозаря-производителъ, да наредите свикването на тая междуведомствена комисия съ участието на заинтересованитѣ кооперативи и представители на двата съюза — Лозарския и Питеипродавския, която да се занимае съ решенията на Висшия винарски съветъ.

Увѣрени, че молбата ни ще бжде удовлетворена, като часъ по-скоро се даде едно правилно разрешение на въпроса, оставаме съ отлично къмъ Васъ

Почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

№ 461
6. X. 1937 год.
СОФИЯ

До Господина
Министра на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Тукъ.

Господинъ Министре,

Отъ редъ години Държавното сръдно лозаро-винарско и градинарско училище въ гр. Плѣвнѣ се ръководи отъ директоръ—специалистъ-агрономъ. Това обстоятелство намира своето оправдание отъ разрастването на специалнитѣ отрасли по земедѣлието, които придобиватъ все по-голъмо значение за народното ни стопанство. Ние сме свидетели на отрадното явление, че продуктитѣ отъ тѣзи отрасли заематъ все по-предно мѣсто въ износната ни търговия. Сжщитѣ лозарството и градинарството за нашето трудово стопанство сж отъ значение тъй като при тѣхъ имаме най-добро използване на наличнитѣ работни сили и създаване поминѣкъ; чрезъ тѣхъ се твърде много допринася за разрешение на социалната проблема.

Изненадани сме твърде много отъ факта, че на мѣстото на досегашния директоръ на гореказаното училище, който е специалистъ-агрономъ се назначава агрономъ съ обща подготовка. За насъ добре сж известни резултатитѣ отъ опититѣ, правени

въ по-далечно минало, когато сж ставали промѣни отъ подобно естество. Винаги следъ всѣка такава една промѣна, въпросно-то училище се е отдалечавало отъ прѣкото му назначение.

Вънъ отъ всичко по-гореизложено, ние считаме за дългъ да изтъкнемъ предъ Васъ, Господинъ Министре, особенитѣ грижи полагаани, въ продълженле на нѣколко години, отъ сегашния директоръ на Плѣвенското училище г. Никола Хр. Мънковъ.

Това още повече, като имате предвидъ, че свързаната съ прѣкитѣ му задължения извънъ училищна дейность въ областъта на кооперативното дѣло, го поставила на едно отъ първитѣ мѣста на ратницитѣ отъ тази областъ.

Въ лозаро-винарскитѣ срѣди г. Мънковъ е добре известень и ценень. Неговнтѣ заслуги за закрепването на първата българска лозаро винарска кооперация „Гъмза“ въ Сухиндолъ, която изигра тѣй голѣма роля за създаването и изграждането на лозаро винарскитѣ кооперации у насъ, твърде много се ценя отъ хилядитѣ лозари.

Единствено той направи първия у насъ опитъ за създаването на ученическа лозаро винарска кооперация.

Поради тази си широка дейность г. Мънковъ можа да заеме едно отъ първитѣ мѣста въ живота и дейността на Българския лозарски съюзъ.

И ето защо, съюзътъ ни ценейки заслугитѣ, които е принесло училището за българското лозарство и градинарство и усилията на досегашния му директоръ да го стабилизира, запази и доразвие като срѣдно учебно заведение и предъ видъ необходимостта отъ неговото и по-нататъшно ценно съдействие за развитието на нашето лозарство, Ви моли най-настойтелно, Господинъ министре, да възстановите установеното положение за ръководството на училището и да оставите на мѣстото си досегашния директоръ на сжщото.

Като Ви увѣрваме, Г-нъ Министре, че по тоя начинъ ще задоволите искането на българскитѣ лозари, ние Ви молимъ да приемете и увѣренията ни за отличното ни къмъ Васъ почитание.

Съ почитание :

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

ПРОФЕСИОНАЛНО
ПРОСВ. ДРУЖЕСТВО

„ЛОЗАР“

№ 30

4 VIII 1937 г

ЧИРПАНЪ

До Господина

Министъръ-Председателя, — София.

КОПИЕ: Г. Г. Министра на Земледѣието, Търговията и Финанситѣ, Българския Лозарски Съюзъ, Общъ Съюзъ Б. З. Кооперации, Д-во Българскитѣ Агрономи и Редакция сп. Лозарски Прегледъ.

Господинъ Министре,

На Васъ добре е известно значението на лозарството като поминъкъ на много хиляди земл, стопанства и др. дребни сжществувания и общо за страната. Сжщо вѣрваме, че още по добре Ви е известно тежкото положение въ което се намира този отраслъ.

Надпроизводството при виненитѣ сортове сведе цената на сжщитѣ презъ последнитѣ години подъ костуемата такава. По-вишената цена на виното презъ настоящата година е временно явление дължаще се на неурожая вследствие пероноспората отъ миналата година.

Надпроизводството, което се очертава и за десертнитѣ сортове ще дойде да влоши още повече положението на виненитѣ.

При ограниченитѣ възможности за пласиентъ на вино само на вхтрешния пазаръ ние ясно виждаме гибелта на лозарството, загубенъ поминъкъ за хиляди домакинства, безработица и загуба за държавата.

Едничкия изходъ е *правилно организирано винопроизводство*. Последното е възможно само съ широка намѣса на държавата чрезъ подходяще законодателство. Подобрене винотехниката съ огледъ типизиране на производството, поефтиняване на сжщото и получаване продуктъ годенъ за експортъ е възможно само при наличността на подходящи изби и др. технически съоружения.

Ако възможноститѣ за износъ на нашето грозде въ прѣсно състояние сж ограничени, то при типово производство на вино и съ ефгини производствени разноски ще можемъ да получимъ своя дѣлъ отъ чуждитѣ пазаря и по този начинъ да закрѣпимъ този голѣмъ народенъ поминъкъ.

Въ интереса на българското Лозарство *молимъ и настояваме* за по скорошното гласуване на наредба-законъ за измѣнение и допълнение закона за вината въ духа на препоржитѣ на *висшия съветъ по викарство*, даденъ отъ заседанието му презъ м. февруарий т. г.

Отъ дружеството.

Свѣтовна консумация на вино и прѣсно грозде.

Въ най-новото официално известие на международния комитетъ за виното намираме следнитѣ много интересни данни за консумацията на вино и прѣсно грозде въ различнитѣ държави. Въ Франция годишно на глава се пада 145.9 литра вино. Италия—107.5 л. Испания—80 л. Алжиръ—75.5 л. причината за което е голѣмото производство на вино тамъ. Португалия консумира 70.7 лт. на глава. Прави впечатление Чили съ 61.1 лт. Въ Швейцария има едно увеличение на 38.7 лт. вследствие голѣмото число гости чужденци. Следва Унгария съ сравнително доста ниско количество 37.8 лт. после, Ромъния съ 31.4 лт. Югославия 28.4 лт., Аржентина и Урагвай—20.3 лт., Австрия 17.8 лт. чиято консумация въ по-голѣмата си частъ може да се запише и за смѣката на чуждитѣ гости. Следующето мѣсто заема България съ 16.2 лт., което за една винарска страна е много малко. На Германия, кждето се консумира прединмо бирата, се падатъ само 2.5 лт., Англия и Норвегия 1.3 лт., Холандия 1.2 лт. и Дания 0.9 лт. Въ Япония всичко на всичко се пада на глава 1 децилитъръ консумация вино, поляка пие годишно 0.04 лт., а най-накрая идватъ руситѣ съ 0.03 лт. годишно на глава.

Много по-интересни сж даннитѣ за консумацията на прѣсно грозде, На първо мѣсто стои България, кждето годишно се пада 20 кгр. Следъ това следва С. А. Щати съ 14.5 кгр., Италия 10.6 кгр. Испания 9.5 кгр. Отъ реда на другитѣ европейски държави взиматъ участие Гърция съ 6.9 кгр. и Холандия съ 3.8 кгр., Англия 3.6, Турция 3.2 кгр. Унгария 2.7, Австрия 2.4 кгр. Германия 2 кгр. Най-накрая стои лозарска Франция съ 1.9 кгр. годишно на глава.

Положението на пазаря.

Въ чужбина.

АВСТРИЯ. Реколтата се указа много по-слаба отъ това, което се очакваше. Държавата бѣше опредѣлила една минимална цена подъ която не можеше да се купува гроздето, сжщата мърка бѣше приложена тази година и въ Германия.

УНГАРИЯ. Гроздобера е на привършване. Въ всички райони се констатира, че реколтата е по-слаба отъ миналата година, но по качествена. Изнесени сж 61 вагона съ мръсъ за Германия и за Белгия. Цената на виното се затвърди.

ЧЕХОСЛАВИЯ. Реколтата се указа много по-слаба отъ това, което се очакваше. Голѣма частъ се унищожи отъ гроздовата плесень.

ЮГОСЛАВИЯ. Новата реколта донесе много изненади отъ това, което се очакваше. Съ изключение на Далмация и Стара Сърбия, гдето тя е сравнително по-добра, въ другитѣ райони тя е слаба. Гроздовата плесень нанесе много загуби, както миналата година пероноспората. Цената на вината се покачи.

РОМЪНИЯ. Само въ известни райони реколтата е по-добра отъ миналата година, въ останалитѣ реколтата е много слаба. Цената на вината се покачва.

ГЕРМАНИЯ. Червенитѣ грозда дадоха извънредно много слаба реколта. Качествено реколтата е добра, но много слаба. Цената на вината се затвърди.

ИТАЛИЯ. Гроздобера е вече къмъ привършване. Реколтата въ южнитѣ райони се указа много слаба. Запаситѣ отъ старитѣ вина сж на изчерпване. Цената на вината е твърда.

ФРАНЦИЯ. Въ Бордо реколтата на червенитѣ грозда е слаба. По качество вината ще бждатъ много добри, въ сравнение съ миналата година. Въ Бургундия червенитѣ вина ще бждатъ сжщо качественни, но не по-много отъ миналата година. Въ Южна Франция търговцитѣ се въздържатъ отъ покупки, защото производителитѣ сж много настойчиви въ ценитѣ. Въ Алжирия и Тунисъ пазаря е спокоенъ, реколтата е нормална.

У насъ.

Предварителнитѣ преценки на реколтата се указаха недействителни, тъй като се смѣташе, че реколтата въ нѣкои райони е добре запазена. Наистина реколтата на десертнитѣ грозда, за която се влагатъ много грижи бѣше сравнително запазена доста добре, но виненитѣ сортове дадоха много малко количествена реколта отъ това което се очакваше. Така въ началото ценитѣ на гроздата въ нѣкой южни райони бѣха низки и веднага бѣха закупени голѣми количества грозда отъ предвидливитѣ. По-късно се указа, че винената реколта е слаба и ценитѣ се покачиха. Днесъ цената се движи между 3—3.50 лв кгр., а въ района на гара Павликени цената се движеше между 4—5 лв. за литъръ шира.

Окончателни преценки на износа на десертното грозде и общо тазгодишното тегло на лозаря ще направимъ въ кн. 2-ра.

Износа на десертнитѣ грозда започна при една голѣма депресия на цената 4—5 лв., защото всѣкой искаше да изнесе, отъ страхъ, че има много вагони да се изнасятъ, но когато цената се покачи, времето стана дъждовно и едва може да се разчита въ бждеще да се изнесе поне 20—30% отъ това, което остана.

Производството на посадоченъ лозовъ материалъ презъ 1937 година отъ частнитъ пеликнеристи въ страната

ОКОЛИЯ	Воставенъ на укореняване присаденъ лозовъ материалъ презъ 1937 година.						Продол. произв. на глэд. матер.-ръзница						
	Присад. върху Шасла х Берландиери 41-6 съ присадн.		Присаденъ върху Монти-кола съ присадникъ				Монтиколз	Шасла х Берланд. 01-6	Муведаръ х Рутестрисъ 1202	Вичко рвз.			
	Димитър	Памидъ	Гъмза	Афузъ	Димитър	Памидъ					Гъмза	Въратно про-изв. на л-во кл. прсв. лозн. кое-то ще се получи	
Сливенска	2093166	1292807	293872	714138	420319	25460	3276544	8116306	50%	1500000	4500000	2500000	8500000
Ст.-Загорска	107442	235079	116885	—	—	—	139930	599336	50	39730	7388400	614100	3399800
Н.-Загорска	1416320	1018370	217500	81518	37000	5100	138740	2914610	60	78800	2891100	302800	3272600
Търновска	161710	122540	3800	1681900	1432520	86110	171755	3610335	60	2205900	536000	958300	3000200
Севлиеvsка	261542	207100	1500	400	2127869	1631594	451814	4689031	60	4100370	1023100	804600	5917970
Г.-Орѣховска	190980	230340	1900	14430	—	—	32500	470150	50	954600	476600	41000	1579800
Ловешка	91200	32050	—	38750	—	—	4150	166150	50	200000	140000	78000	418000
Дупнишка	25000	—	250000	10000	—	35000	20000	378000	50	16000	16000	13000	45000
Карловска	111550	25000	10000	54250	11900	2500	432100	659400	50	210000	90000	40300	340000
Чирпанска	492000	727500	142000	—	—	—	92000	1452500	50	210000	2476000	—	2476000
Карнобатска	160000	110000	4000	68000	44000	—	7200	952700	50	108000	100000	—	208000
Ямболска	1000	2000	—	—	—	—	13000	16000	50	—	—	—	—
Пазарджишка	10000	30000	10000	20000	—	2000	73500	145500	50	—	—	—	—
Берковска	4800	3000	1800	63090	22300	7600	40000	142500	50	60000	50000	4000	114000
Плѣвненска	15900	2000	—	84428	9812	—	6080	135480	50	60000	6500	—	66500
Пловдивска	605600	126620	96900	828785	88500	14500	1074520	2836425	60	347850	177760	254700	780210
Врачанска	14150	3350	1120	592360	128679	58340	535237	1333236	50	1740500	46950	60200	1847650
Бургаска	2000	2000	—	1000	21000	—	26300	51600	50	—	—	—	—
Поморийска	3300	35000	1200	—	29300	—	53950	115000	50	—	—	—	—
Проватидйска	—	—	—	—	—	—	10500	42000	50	—	—	—	—
Ботевградска	—	—	—	10000	10150	2150	3250	32000	50	—	—	—	—
Пеищерска	12500	2400	10300	10500	1200	5000	16000	56000	50	—	—	—	—
Разградска	4000	10500	—	7000	8000	—	28000	42000	50	19000	17000	1500	37500
Айтоска	16000	14000	—	—	—	—	43000	88000	60	—	—	—	—
Котленска	—	—	—	31000	3200	—	11000	11000	70	20000	50000	5000	120000
Орѣховска	5806660	4257650	1153977	59380	6385810	3899474	6704220	29281609	55%	109503320	15588410	2522200	37160230

Афузъ за вино.

Както отъ всички грозда, така сжщо и отъ Афуза може да се приготви вино. Захаръта му е достатъчна за да се получи вино съ достатъченъ спиртъ, но киселината е недостатъчна. Така въ 1929 г. Афузъ е далъ виносъ 11 8% спиртъ и 36 промила киселина. Отъ Афуза трѣбва да се приготви виното по следния начинъ. Да се смачка гроздето колкото се може по-добре и следъ това да се оточи мѣстъта. Ако разполагаме съ преса могатъ да се пресуватъ пращинитѣ, но сока трѣбва да ферментира самостоятелно безъ пращинитѣ. Виното на Афуза е богато на бѣлтъчни материи и презъ цѣлата година не може да се избистри. По тази причина трѣбва на два пѣти да му се прибави по 10 гр. танинъ на вѣки 100 литра, за да се подпомогне неговото бистрене, и при нужда виното трѣбва да се филтрира. Отъ Афуза може да се получи доста качествено вино, като една частъ отъ неговата мѣстъ се сгъсти и съ нея се подсили или се смѣси наполовина съ гъмза.

Афуза тази година при които се прибира реколтата ще даде вино по-доброкачествено отъ това което дава въ нормална година. Повредата (загнилостта) на Афуза се дължи на една гъба (плесень) наречена гроздова плѣсенъ (*Botrytes cinerea*). Сжщата гъба е изучена подъ формата, въ която се проявява върху повреденитѣ изсъхнали зърна — форма въ която прекарва зимата и подъ склероти и е получила името *Sclerotinia Fuckeliana*. После се е констатирало, че това е една и сжща гъба. Тази гроздова плесень напада презъ лѣтото листата на младитѣ лѣтораста на лозата, а често и опашчицитѣ на зърната, но въ тази си форма никога не наниса голѣми повреди. Презъ зимата понѣкога въ хранилището напада узрѣлитѣ лозови прѣчки. Когато се развие върху узрѣлитѣ зърна, тя консумира киселината и по малко захаръта на гроздовия сокъ. При известни условия тя може да намали до 2% захаръта на мѣстъта, а киселината до 30 — 40%, когато е при най-благоприятни условия. При известни условия тя обаче се явява полезна и въ тази си проява тя е получила името си *благо родно гъмене*. Това е обаче при известни условия на даденъ климатъ, почва и сортъ грозде. Когато почвитѣ сж каменисти и пѣськкливи които не могатъ да задържавъ много влага и на високи провѣтриви мѣста и когато атмосферния въздухъ има една сравнителна влажностъ, тя се развива бавно върху люспата на зърната, разкъсва клеткитѣ и по този начинъ подпомага едно изпаряване на гроздовия сокъ презъ деня и причинява едно увеличение на захаръта. По този начинъ по брѣговетѣ на Рейнъ и по крайбрѣжието на Атлантическия океанъ въ Франция тя помага да се създадатъ най-реномиранитѣ десертни вина Сотернъ. Въ нѣкои години обаче въ сжщитѣ тѣзи мѣста тя намалява много реколтата и не може да се прояви въ този си видъ, а причинява вреди. При благородната си форма тя измѣня вкуса на виното и му придава много по добъръ бухетъ.

Гъбата (плесеньта) отдѣля една диастаза (наречена оксидаза), която окислява боята на виното, за това черни грозда, нападнати отъ плесень не могатъ да дадатъ червени вина. Сжщата гъба преобръща частъ отъ захаръта въ едно вещество близко до декстрина въ пихтиобразна маса, която плува въ виното, така че гроздата нападнати отъ тази плѣсенъ даватъ вина, които мжно се бистрятъ.

Отъ всичко това става ясно, че тази година отъ Афуза не могатъ да се добиятъ качествени вина. При днешнитѣ условия, както гъбата, така и механически водата, разреди захаръта въ гроздето, и вмѣсто 20% захаръ ние ше имаме 14 — 18%. Въ този случай добре е развалено гроздето да се използва за варене на ракия. Да се използва за приготвянето на вино отъ Афуза само здраво грозде, върху което болестята е само въ своето начало.

Лозаритѣ биха понесли по-леко това бедствие въ Плевенъ, ако всички бѣха членове на кооперация „Афузъ“ и на кооперация „Гъмза“ и ако тази последната използва вакумната инсталация на г-нъ Партовъ за

сгъстяване на мъстѣта. Защото опититѣ потвърдиха, че съ концентрирана мъстѣ може да се получи много качествено вино отъ Афуза,

Срѣдство противъ тази болестъ до сега нѣма. Въпроса е много деликатенъ, защото не само че гроздето трѣбва да се запази да не се прояви по него болестѣта, но то трѣбва едновременно да бжде годно за консумация, да не се вреди на неговия вкусъ.

Констатирано е, че не всички грозда сж еднакво чувствителни на тази болестъ — едни отъ тѣхъ болестѣта поврежда напълно, като Фурмата, Резлинга, Гъмзата, а други които не се напукватъ оставатъ здрави, като Кокоркото, Бѣлата брѣза и др. Най издрѣжливо на тази болестъ се указа сорта Гласие. Констатирано е сжщо съ опитъ, че колкото лозитѣ сж посадени по на гжсто, толкова гроздето по-лесно загнива. Въ Лоз. опитна станция отъ редъ години се правятъ опити съ различни срѣдства, но да сега не сж се получили задоволителни резултати. Опитани сж повече отъ 60 срѣдства, както и газове за запазване гроздето въ шайги.

Б. Р. Поради късното получаване на настоящата статия, затова я помѣстваме на това мѣсто Ив. Д.

Х Р О Н И К А

Гроздовата седмица. Централният комитетъ въ Ссфия за пропаганда на гроздето и гроздовия сокъ, начело на който стои Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти и тази година организира и проведе изъ цѣлата страна традиционната вече у насъ гроздова седмица за провеждане и агитация въ полза на гроздето и гроздовият сокъ.

Гроздовата седмица почна на 27 септемврий и свърши на 3 октомврий т. г. Отъ страна на Централният комитетъ се издадоха голѣми брои печатни издания, състоящи отъ голѣми рекламни афиши и хвърчащи листове съ най-разнообразно съдържание въ полза на гроздето и гроздовия сокъ. Всички печатни издания сж разпратени изъ цѣлата страна до околийскитѣ комитети за пропаганда, на чело на които стоятъ стопанския директоръ и околийският агрономъ. Паралелно въ печатната пропаганда, презъ гроздовата седмица се изнесоха масово въ страната сказки и беседи въ училищата и между възрастното население, въ които се проагитираха голѣмата хранителностъ и лѣчебнитѣ качества на гроздето и гроздовия сокъ, както и голѣмото стопанско значение на българското лозарство за материалнитѣ устои на земедѣлска България.

Дружеството на българскитѣ експортѣри въ София, по случай гроздовата седмица отпущна на Централният комитетъ за пропаганда въ София единъ вагонъ грозде отъ 5 тона, който бѣ раздаденъ презъ седмицата за пропаганда на децата въ столичнитѣ училища.

По заповѣдъ на г-на Министра на финанситѣ, на 27 септемврий т. г. е заседавала, въ М-вото на финанситѣ една комисия, подъ председателството на г. Н-ка на акцизитѣ и съ участието на представителите на Лозарския съюзъ и Съюза на питейнопродавцитѣ. Комисията е разгледала въпроса за ново пущане на пазара на меласовъ спиртъ. Представителитѣ на Съюза г. г. проф. Н. Недѣлчевъ и Ив. Георгиевъ (поради отсъствието на г. г. председателя и секретаря, които сж били въ провинцията) сж защитили енергично становището на Съюза да не се пуща меласовъ спиртъ на пазара.

Изложба на грозде. Седмицата на гроздето бѣ приключена въ София съ една голѣма изложба на грозда, която се откри на 3 октомврий н. г. и трая до 5 с. м. включително. Изложбата бѣ уредена въ голѣмата зала на винарската лаборатория при Лозарският институтъ въ Агрономическият факултетъ. На изложбата бѣха представени повече отъ 20 сорта грозда — мѣстни и чуждестранни. Уредникъ на излож-

бата бѣ професора по лозарство при Агрономическия факултетъ г. Н. Недѣлчевъ, при сълрудничеството на Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти.

Изложбениятъ материалъ отъ грозда бѣ набавенъ отъ университетското лозе на Агрономическия факултетъ при гара Сараньово и при участието на гроздовия сортиментъ отъ опитното лозе на Лозарската станция въ гр. Плѣвень.

Изложбата бѣ много добре подредена и масово посетена отъ офиянци и учаци се.

Установяване на единъ задължителенъ типъ захаромѣръ при търговията съ гроздовата мѣстъ. Известно е, че търговията съ гроздова мѣстъ става предимно на базата на захарния градусъ. Измѣрването на този градусъ се извършва съ специални уреди — захаромѣри. Досега, обаче, у насъ не се употребява единъ установенъ типъ захаромѣръ, а най-разнообразни такива, поради което резултатитѣ отъ измѣрванията съ тѣхъ даватъ на една и сѣща мѣстъ често пѣти най-разнообразни резултати. Отъ тукъ и честитѣ спорове между производители-лозари и търговци-крѣчмари.

Ето защо, за да могатъ да се отстранятъ тия спорове, Русенската Т. И. Камара е подновила миналогодишнитѣ си постѣпки предъ Министерството на земедѣлието и Централната служба по мѣрките и теглитѣ при Министерството на търговията, отъ които е поискала установяването на единъ единственъ задължителенъ типъ захаромѣръ за определяне процента на захарността на гроздовата мѣстъ. Предъ видъ настѣпващия гроздоберъ настояхме за бързото разрешение на въпроса, за да може евентуалнитѣ спорове да бждатъ отстранени още тази година.

Ромѣния засилва своя износъ на вина. Въ продължение вече на една година Ромѣния прави всичко възможно, за да увеличи своя износъ на вино. Това се илюстрира най-добре отъ съобщението на ромѣнския министеръ Негура, че износа на пшеница за Австрия, Германия и Чехославия ще бжде разрешенъ при условия, че за всѣки 1,000 вагони изнесени пшеница въ тѣзи страни се съгласятъ да внесетъ отъ Ромѣния по 200 вагона вино.

Свѣтовната винена реколта.

Споредъ изчисленията на международния земедѣлски институтъ въ Римъ се очаква, че тазгодишната гроздова реколта ще бжде около 175,000,000 хектолитри вино, срещу 145,000,000 за миналата година. Тази преценка бѣше преди падането на последнитѣ октомврийски дѣждове, които бѣха повсемѣстно за цѣла Европа, така че съ положителност може да се каже какво тазгодишната реколта ще надвишава съ много малко миналогодишната реколта.

Нареждане на Министерството на земедѣлието въ връзка съ предстоящитѣ проучвания на лозарството, винарството и овощарството. За да се разпредѣли по правилно работата между отдѣлнитѣ опитни институти, които работятъ за подобрене на лозарството, винарството и овощарството, та по този начинъ да се отстранятъ излишнитѣ повторения и претрупването на нѣкои институти съ много задачи, М-вото на земедѣлието е наредило щото овощарскитѣ и лозарскитѣ опитни институти да насочатъ усилията си къмъ.

Опитно изследователската дейность. За цельта се нарежда: проучване културната техника въ рѣзсадницитѣ въ овощнитѣ градини, размножаване на овощнитѣ видове, създаване на нови сортове съ подобри стопански качества, съхранение на овощнитѣ плодове, изучаване различнитѣ видове сушилни и др.

За печелене време и за по-добро използване малкото научни работилници и оскѣднитѣ материални срдѣства, общитѣ задачи на проучването и повдигането на нашето овощарство се разпредѣлятъ по

взаимно съгласие между градинарския отдѣлъ на Земледѣлския изпитателен институтъ въ София и Овощарската опитна станция въ Дръново, при сътрудничеството на Агрономо лесовѣдния факултетъ, който отъ своя страна се поставя на разположение за това що се отнася до подобрене и развитие на нашето овощарство.

Поставятъ се следнитѣ по важни,

Задачи за опитно-изследователската работа по лозарство. Извършване подборъ и селекция на по-важнитѣ наши винени и десертни лози (афузъ, димятъ, памидъ и гъмза), подобрене на винения сортъ гъмза, като се кръстоса съ хамбургския мискетъ, изваждане методични наблюдения върху развитие на маната. Намиране сръдства за опростяване и поевтиняване борбата съ пероноспората. Тия задачи се възлагатъ на Лозаро винарската опитна станция въ Плъвень.

Обръща се доста внимание и за подобрене винарството у насъ, като се предвиждатъ проучвания на нашитѣ чисти типови вина, за получаване на винарската технология и нормитѣ на натуралнитѣ български вина, разпредѣлени по райони въ цѣлата страна, за да се установятъ отдѣлнитѣ винарски райони; проучване нормитѣ на виненитѣ джиброви, плодови и др. ракии, натуралнитѣ винени оцети; контрола и преследване фалшификацията на нашитѣ натурални вина, ракии, оцети и пр. Тия изучвания се възлагатъ на института по винарство при Агрономическия факултетъ въ София и винарския отдѣлъ при Земледѣлския изпитателен институтъ въ София, които работятъ съвмѣстно, а останалитѣ — на Лозаро-винарската опитна станция въ Плъвень.

(Окръжно на Министерството на земедѣлието № 17092.)

Югославия — Въвеждането на нови лозови пръчки.

Съюзътъ на производителитѣ на вино въ Оршацъ, който си е поставилъ за целъ да подоб и сортоветѣ въ своята областъ ще въведе въ опитната си градина за първи пѣтъ прочутитѣ лозови пръчки „Бувиѣ“. Очаква се, че последнитѣ ще се пригодятъ добре къмъ климатичнитѣ и почвени условия на южния Банатъ. За целта сж доставени 2000 пръчки отъ тоя сортъ.

Б. Р. Лозарскиятъ Съюзъ е помолилъ г. проф. Недѣлчевъ да проучи обстойно горния сортъ лози и възможността за застѣпването му у насъ.

Югославия — Фабрика за синь камъкъ.

Централата на Кооперативнитѣ съюзи въ Югославия е започнала една голѣма акция за учредяването на една фабрика за синь камъкъ, въ която ще взематъ участие и Кооперативнитѣ съюзи на България и Ромъния. Тая фабрика ще покрие отчасти нуждата отъ синь камъкъ за балканскитѣ държави. Фабриката ще се строи въ Югославия, тъй като тая страна разполага съ достатъчни количества медъ като суровъ материалъ.

Б. Р. Кооперативната Централата на лозаритѣ въ България проучва въпроса за участието ѝ, като членъ — кооператоръ въ тази фабрика

КНИЖНИНА.

„**ЛЕТЕЦЪ**“ — издание на Дирекцията на въздухоплаването, единственото наше списание за въздухоплаване и противовъздушна и противогозова защита, *открива подписка на абонати за шестата си годишнина*, която почва отъ 1-ви октомврий т. г.

Абонамента за 10 голѣми книжки по 2 коли съ художествени корици и ценни приложения е 40 лева, изпратени по пощенска чекова сѣлка 1454 до Дирекцията на въздухоплаването, ул. Московска № 13, Администрацията на „**ЛЕТЕЦЪ**“.

Всѣки българинъ трѣбва да получава „**ЛЕТЕЦЪ**“.

Книжка 2-ра отъ XXIII — (23) 1938
год. ще се изпрати само на издъл-
жилитѣ се абонати.

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България СОФИЯ

ул. „Ст. Караджа“ 7, телефонъ 2, 68-58.
Телегр. адресъ „Лозентралъ“ — София.

Пощенска чекова сметка № 878.

Има на складъ и продава при най-износни цени и условия:

СИНЪ КАМЪКЪ
РАФИЯ екстра Маджунга
СЪРА на прахъ.

„Колинъ“ арсениковъ препаратъ

„Бария“ сѣро-бариевъ препаратъ за борба
съ оидиума (кюллемето) по лози-
тѣ и брашнеститѣ мани по ябълкитѣ, прасковитѣ, ро-
зитѣ и други.

ХИМИКАЛИ И ПРЕПАРАТИ — употребявани въ винар-
ството, като калиевъ метаби-
сулфидъ, бензоатъ, танинъ, откислители и други.

Гумени маркучи — винарски, градински, за лозо-
прѣскачки, вакумни и строител-
ни помпи отъ всички видове, гладки, армирани външно
съ телена спирала и вътрешни спирали.

КЛАПИ ЗА ЛОЗОПРѢСКАЧКИ отъ всички качества.

Прѣскачки за лозя и овощни дръвчета

Колцувачи, ножчета, ножици и триончета
„КУНДЕ“, както и всички машини и мате-
риали за лозаро-винарски стопанства.

НЕ НАТРАПВАМЕ никому списанието, затова тия, които не желаятъ да го заплатятъ, да повърнатъ веднага настоящата (1-ва) книжка, като безъ да лепятъ марка подъ адреса си напишатъ следното:

„Обратно редакцията“ — Плѣвень.

Подкрепете редакцията

РЕДАКЦИЯТА.

Лозари абонати.

Изплатете абонамента си, като попълните приложената тукъ вносна бележка и я предадете въ пощенската станция заедно съ 48 лева и 2 лева такса — всичко 50 лева.

Лозари, изпълнете *дългътъ* си като станете членове на мѣстното си лозарско д-во и чрезъ него на

Българския Лозарски Съюзъ.

Колективнитѣ и лични членове, които не сж внесли членския си вносъ по 1 лв. на декарь, да го внесатъ.

Адреса е: Български Лозарски съюзъ ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 2, 68-58.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и др., да се изпраща на адресъ:

СП. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - ПЛѢВЕНЪ

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения сжщо 50 лева.

За записани и предплатени надъ 5 абонамента се прави на всички 20% отстъпъ.