



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes und der Genossenschaftzentrale der Weinbauer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).
PLEWEN — 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) Изъ кой пжтъ? — Ч.: 2) Покана за конгреса; 3) Конгресътъ — Ив. Л.; 4) Нашиятъ гроздоизносъ — Ив. Г.; 5) Нашето лозарство трѣбва да се гради и развива върху здрави основи — Ат. Б. 6) Гроздовъ мармелалъ, гроздовъ сокъ и гроздовъ медъ — Ив. Д.; 7) Изъ практиката и новости: 8) Съюзни и кооперативни; 9) Хроника.

Изъ кой пжтъ?

Българското лозарство, въ последнитѣ години бърже увеличи площта си и постигна голѣми успѣхи, особено съ десертното грозде. При ограниченитѣ възможности за доходенъ пласиментъ на виното въ страната и гроздето въ странство, явно е, че сме въ надпроизводство и лозарството се намира на кръстопжтъ. Сложенъ е на разглеждане въпросътъ, да се продължи ли досегашното масово и нержководено засаждане на нови лозя или да се ограничи и планово ржководи за да се запази поне доходността на сегашнитѣ лозя.

Ограничението иде само по себе си по икономическата повеля, че при близко настѣпващитѣ надпроизводство и недоходностъ, сами лозаритѣ ще престанатъ да засаждатъ лозя, но загубитѣ за самитѣ лозари и народното стопанство ще сж голѣми, и носятъ непоправими стопански и социални поражения.

Затова дългъ е на организираниитѣ лозари да съдействуватъ на държаватъ въ решителнитѣ мѣрки, които почна да прилага съ закона за ограничение на засажданията и тия, които следва да вземе.

Сжществующия законъ ограничава виненитѣ, но остави свободно засаждането на десертнитѣ, а новия проектъ обратното; разрешава

винени, а забранява десертни. Препоржките давани отъ лозаритѣ по райони носятъ неджа, че застѣпватъ локалнитѣ интереси на райони, мѣстности и дори на личности.

Тогава кой ще извлѣче лозарството отъ кръстопѣтя. Безспорно държавата, като мине къмъ дѣлови мѣрки, съобразени съ лозарската и винарска науки, икономиката и особеноститѣ на лозарскитѣ райони, за да се запази поне доходността на сегашнитѣ посадки и подъ планъ продължи успѣха на лозарството, като народенъ поминѣкъ на масата стопани и работници лозари.

Ч.

БѢЛГ. Лозарски сѣюзъ

№ 8.

11 януарий 1938 год.

СОФИЯ.

**До Лозарскитѣ дружества,
лозаро-винарскитѣ кооперации
и кореспонденти на БѢлгарския
Лозарски Сѣюзъ.**

ПОКАНА

Др. лозари,

Съгласно чл. 15 отъ устава на Сѣюза, Управителния сѣветъ въ заседанието си на 5 януарий т. г., протоколъ № 1 реши щото осемнадесети редовенъ конгресъ да стане на 20 февруарий 1938 год. въ София при следния дневенъ редъ:

- 1) Откриване на конгреса.
- 2) Изборъ на бюро.
- 3) Поздравления.
- 4) Изборъ на комисии по провѣрка на пълномощията и за резолюциитѣ.
- 5) Приемане правилника за вжтрешния редъ.
- 6) Отчетъ на Управителния сѣветъ за дейността му презъ 1937 год. и на редактора на сѣюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и докладъ на Контролния сѣветъ.
- 7) Приемане на отчета и доклада и освобождаването отъ отговорность Управителния и Контролния сѣвети и редактора на списанието.
- 8) Докладъ отъ г. Ив. П. Бързаковъ върху износа на гроздето презъ 1937 год. и докладъ върху новоститѣ въ лозарството и винарството отъ проф. Н. Недѣлчевъ.
- 9) Гласуване резолюциитѣ.
- 10) Гласуване бюджетъ за 1938 година.
- 11) Изборъ на новъ Управителенъ и Контроленъ сѣвети.
- 12) Закриване на конгреса.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ.

Секретаръ: Ив. Лѣвичаровъ.

Ив. Лъвичаровъ.

Секр. на Българ. Лозарски сѣюзъ.

Конгресътъ.

На 20 февруари т. г. е свиканъ 18 редовенъ конгресъ на Българския лозарски сѣюзъ.

Изминатия едногодишенъ стопански животъ отъ миналогодичния конгресъ до днесъ не донесе нищо радостно за родното лозарство. И тази година, както и миналата, ще останатъ

паметни по своя неурожай, болести и неприятели по лозята и страшно много изненадващи за организацията по износа и пласимента.

На българскитъ лозари, като че ли съдбата имъ е отредила да водятъ вѣчна борба, еднакво, както противъ природнитъ стихии, болести и неприятели по лозята, така и въ полето на стопанскитъ придобивки.

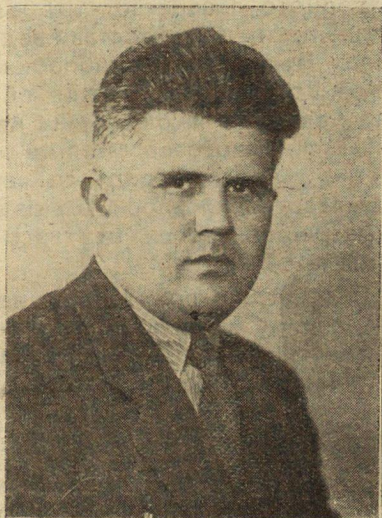
Противоречивитъ интереси на отдѣлнитъ съсловия, преплитащи се съ интереситъ на родното лозарство изострятъ апетититъ на едни и налагатъ все по-голѣма

и по-голѣма предпазливостъ въ защита на собственитъ си интереси у други. Днесъ въ живота побеждава онзи, който по-умѣло действува и онзи, който по-добре е съзналъ интереситъ си и се е организиралъ да ги брани.

Борбата на Лозарския сѣюзъ противъ попълзновенията на питеепродавския сѣюзъ за пускането на фабричния — меласовъ спиртъ, която борба бѣ цѣль подвигъ и въ която Лозарския сѣюзъ излѣзе победителъ, доказа колко много още има да се желае отъ страна на лозаритъ, за да представлява Лозарския сѣюзъ онова, което по право му се пада въ лозарска България

За голѣмо съжаление, обаче, ще трѣбва да констатираме какво лозаритъ, въ голѣмото си мнозинство, продължаватъ да сж нѣми зрители и индиферентни къмъ повика и молбата на ония, които редица години по редъ, съ рѣдъкъ стоицизъмъ и небивалъ ентузиазъмъ апелиратъ къмъ тѣхъ за организиране и подкрепа въ защита интереситъ на цѣлокупното лозарство.

И тазигодишната износна кампания мина, безъ да има представител на лозаритъ-производители въ състава на съ-



вета на Експортния институтъ. И тази година насъ ни смѣтнаха за излишни, ние, които въ продължение само на едно десетилѣтие достигнахме до положението да дадемъ едно производство, съ което да можемъ да завладѣемъ една трета отъ пазаритѣ на централна Европа и да се очертаемъ като първи въ качествено и количествено производство между всички износителки, много по-стари отъ насъ, лозарски страни.

Редица сж въпроситѣ, които чакатъ своитѣ разрешения и кждето лозаритѣ отъ всички краища на България ще трѣбва да кажатъ своята дума. Въпроса съ гроздоизноса, който всѣка година носи изненади на родното лозарство, трѣбва да намѣри своето правилно разрешение и да се постави веднѣжъ за винаги на здрави начала. Въпроса съ винопроизводството и виненото лозарство сжщо трѣбва да бжде обмисленъ добре и му се даде една правилна насока, за да не изпадаме въ изненади и грѣшки. Тия и много още общи и локални, за дадени лозарски райони, въпроси, наредъ съ генералната линия за политика на Българския лозарски съюзъ чакатъ и трѣбва да намѣратъ разрешението си въ тазгодишния конгресъ.

Наредъ съ критиката за дейността и политиката на управителния съветъ въ отстояването му защитата на родното лозарство и провеждане политиката на Съюза ще трѣбва да се начертаятъ пжтищата на бждаща дейность и дадатъ директиви на новата управа.

Лозари отъ всички краища на родната земя, елате масово на конгреса, за да докажете, че сте едно съсловие, което е проумѣло и се е осъзнало да брани своитѣ интереси; за да накараме да прогледнатъ и прочуять ония, които продължаватъ да подържатъ, че Съюза на лозаритѣ е една малка организация, съ котерийни интереси на нѣколко лозари. Елате да манифестираме нашето единство и мощь по отношение голѣмитѣ лозарски въпроси и докажемъ, че сме масова организация, заслужаваща по-друга участь въ нашата страна. Елате съ Вашия вѣренъ усѣтъ къмъ нѣщата и прозорливъ умъ да начертаемъ пжтя на нашето лозарство и дадемъ разрешение на редица въпроси, засѣгащи лозарството и винарството — едникия нашъ поминѣкъ.

До виждане на конгреса.

Измѣнения въ правилника за лозовитѣ посадки.

Въ връзка съ предписанието на чл. 14, ал. II отъ наредбата-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълването на сжществуващитѣ и на §§ 1 и 2 отъ правилника за приложение на сжщата наредба, Министра на земедѣлието е подписалъ заповѣдь, съ която срока за подаване на заявление отъ стопанитѣ до агрономствата, както и срокътъ за издаване на разрешителни отъ агронома за засаждането на нови лозя -- се продължава отъ 1. IX. до 30. IV. следващата година.

Ив. Георгиевъ

Инж.-агрономъ.

Нашиятъ гроздоизнось.

На това мѣсто, за четвърти пжтъ, въ началото на всѣ-жа отъ последнитѣ години, правимъ прегледъ и преценка на износа на прѣсно десертно грозде отъ България¹⁾. Стремими сме се да обхванемъ, посрѣдствомъ обстойна документация, въпросътъ за търговията съ прѣсно десертно грозде въ неговия свѣтовенъ мащабъ и то, посрѣдствомъ сравнителни проучвания на автентични статистически данни²⁾, и съ огледъ да хвърлимъ свѣтлина върху състоянието и бждащето на износа на българското десертно грозде.

Производството на десертно грозде, разгледано по континенти на земното кълбо, се раздѣля между Европа и Америка, съ 1 и 1½ милиарда килограма респективно. Останалитѣ континенти иматъ относително слабо производство, общо кржгло 180 милиона килограма. Благодарение на сезоннитѣ промѣни, обаче, гроздето въ Америка узрѣва презъ м. мартъ, вследствие на което конкуренцията му за европейскитѣ грозда е избѣгната. Ето защо, колкото се отнася до прѣсното десертно грозде, Европа, съ нейнитѣ пазари и производство, представлява практически една независима отъ другитѣ континенти икономическа единица. По тази причина, позволяваме си по-горе да смѣтаме, че разглеждаме въпроса за гроздоизноса въ неговия свѣтовенъ мащабъ.

Общиятъ внось на грозде въ Европейскитѣ държави, отъ 1930 до 1937 год варира отъ 116 милиона до 150 милиона килограма. Той е показанъ въ следващата таблица I.

ТАБЛИЦА I.

Внось на десертни грозда въ отдѣлнитѣ европейски държави въ хиляди килограми.

	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936 *)	1937 *)
Германия	70264	68863	56959	46854	60542	67767	48894	63982
Австрия *)	12504	11789	8274	6196	6518	6476	6540	7134
Чехославия	3299	1938	1641	2240	2240	2174	1113	1481
Полша	6630	5210	3263	2963	4611	5310	3483	4320
Швейцария	12394	12743	12049	14501	12242	8825	9453	10625
Англия	34765	47213	48096	39137	45388	42156	42638	36240
Белгия	550	1259	701	352	466	308	1418	954
Холандия	110	847	273	171	86	65	52	56
Дания	1236	1343	889	793	975	866	478	—
Швеция	1845	2164	1968	1946	2217	4814	6006	3479
Норвегия	1703	1577	1864	1456	1869	1688	1087	1088
Литвания	—	—	—	4	—	—	—	—
Всичко	145300	154946	734987	116923	137154	150449	120162	130314

¹⁾ Справка сп. „Лозарски прегледъ“ кн. кн. 9 и 10 (1935 г.), кн. 1 (1936 г.), кн. 2 (1937 г.) и кн. кн. 2, 3 и 4 (1935 год.).

²⁾ Статистическитѣ данни сж взети отъ *търговскитѣ годишници* и отъ *мѣсечнитѣ търговски бюлетени* на посоченитѣ въ статията страни (библ. на Гл. Дир. на Статистиката).

*) До края на м. ноемврий.

Отъ даннитѣ на горната таблица се вижда, че пазарътъ на грозде въ европейскитѣ страни по количество е доста постоянна величина. Не може, при това да се твърди, че консумацията на грозде тамъ се разширява и увеличава. Варирането на вноса се дължи по-скоро на външни причини, т. е. такива създадени отъ неравномерното производство и предлагане въ странитѣ износителки. Вънъ отъ това, въпросното вариране прогресира въ възходяща линия, а зигзагообразно.

При тази обстановка на международния пазаръ на десертното грозде, българското производство, начиная отъ 1926 г., започва да си пробива пътъ. Началото е ознаменувано съ блѣскавъ възходъ, извършенъ презъ последнитѣ дванадесетъ години. Въ следващата таблица II е показанъ развоя на износа на българско грозде.

ТАБЛИЦА II.

Години	вагони	килограми ¹⁾	добита сума лева	срѣдна цена на едннь кгр. лева ²⁾
1926	32	155459	132,578	8'54
1927	102	562336	7694006	13'69
1928	107	952155	13625751	14'31
1929	352	2112486	31759534	14'36
1930	452	2714150	32209875	11'87
1931	649	3111088	34594369	11'12
1932	1262	6533144	54540698	8'35
1933	2012	12072000	84390692	7'03
1934	3740	21509230	139794608	6'49
1935	6620	38041158	248456203	6'53
1936	4666	26570158	190930566	7'15
1937	7799	40772660	238283639	5'85

Показанитѣ въ предидущата таблица количества сж били изнесени отъ общо 88 товарни гари, разпредѣлени по години, начиная отъ 1931 год. както следва: презъ 1931 г. — 33 товарни гари; презъ 1932 г. — нови 20; презъ 1933 г. — нови 11; 1934 г. — нови 15; 1935 г. — нови 6; 1936 г. — нови

¹⁾ Бруто — грозде и щайги.

²⁾ Изчислена е, като добитата сума отъ всичкия износъ за година-та е раздѣлена съ брутното тегло на сжщия износъ.

Добитата сума отъ всичкия износъ по години е взета отъ Гл. Дир. на Статистиката. За добита сума се смѣта онази франко Драгоманъ, като се спадатъ отъ нея сумитѣ, произхождащи отъ евентуални аварии. Добитата сума фактически е по-голяма отъ показанитѣ въ горната таблица, защото къмъ нея трѣбва да се прибави валутната премия. Това изисква специални и доста трудни изчисления.

Ето защо, посоченитѣ срѣдни цени за кгр. трѣбва да се смѣтатъ приблизителни. Размѣрътъ имъ се различава отъ оная, който дава Гл. Дир. на Статистиката, която го изчислява върху нетото грозде, макаръ че се знае, какво щайгитѣ (амбалажа) се плаща въ чужбина по тегло като грозде.

Въпросътъ за ценитѣ оставяме безъ коментари. Той ще бжде предметъ на отдѣлна статия.

2; 1937 г. — нова 1 товарна гара. Всѣка товарна гара при- тежава единъ свой експортенъ районъ на лозя. Голѣмъ брой отъ 88-тѣ товарни гари инцидентно сж се явили, а следъ тоза вече не сж показани като товарни на грозде за износъ. Тога показва, че лозарскитѣ имъ районъ не произвежда продуктъ съ нуждното качество.

По-главнитѣ товарни гари сж: Кричимъ, Пловдивъ, Чирпанъ, Видинъ, Плѣвненъ, Свищовъ, Павликени, Ресенъ, Г. Орѣховица, Лѣсковецъ, Русе, Шуменъ, Прѣславъ и Варна. Впрочемъ, всички товарни гари, по хронологиченъ редъ на явяването имъ въ процеса на гроздоизноса, сж дадени въ следната таблица III.

ТАБЛИЦА III

Товарни гари и брой на отправенитѣ отъ тѣхъ за чужбина вагони грозде по години¹⁾.

	1935	1936	1937		1935	1936	1937
Пловдивъ	441	506	750	Търговище	42	6	23
Кричимъ	1419	1549	2291	Шуменъ	104	85	215
Пазарджикъ	25	17	6	Козаревецъ	38	16	44
Ст. Загора	45	31	23	Преславъ	584	263	656
Нова Загора	43	8	20	Варна	291	220	297
Асеновградъ	34	42	34	Свиленградъ	—	—	—
Чирпанъ	191	156	354	Гурково	34	54	17
Стралджа	—	—	—	Катуница	—	—	—
Сливенъ	22	—	3	Марица	—	—	2
Сараньово	23	20	25	Тръмбешъ	33	—	45
Керменли	—	—	—	Камено	—	—	—
София	2	—	—	Червена вода	9	—	—
Рждавица	1	5	3	Бургасъ	20	8	—
Кюстендилъ	—	5	—	Свобода	—	—	—
Видинъ	82	127	81	Бѣла	9	11	8
Ломъ	7	13	—	Стражица	45	23	47
Бойчиновци	—	2	—	Иваново	5	—	1
Видболъ	8	—	16	Поповица	—	3	2
Ребърково	—	—	—	Две могили	6	1	7
Червенъ бръгъ	12	—	—	Айтосъ	12	4	—
Плѣвненъ	543	274	495	Провадия	—	—	—
Левски	52	9	27	Самоводене	31	1	—
Свищовъ	104	69	166	Д. Чифликъ	16	23	49
Павликени	606	78	438	Ихтиманъ	—	—	—
Лесичери	29	4	16	Мездра	6	—	—
Ресенъ	199	73	238	Каспичанъ	15	5	15
Г. Орѣховица	339	116	235	Бѣлово	—	—	—
Лѣсковецъ	667	273	511	Ловечъ	24	4	11
Русе	322	395	303	Соколово	4	3	5
Дебелецъ	52	35	19	Джамбазито	—	—	—

¹⁾ Товарни гари, за които нѣма показано число вагони въ горната таблица, сж били зарегистрирани презъ 1935 год.

	1935	1935	1937		1935	1936	1937
Казанлъкъ	—	—	—	Ямболъ	1	—	—
Попово	3	—	—	Дръново	7	1	—
Фердинандъ	2	1	—	Николаево	3	—	—
Орѣхово	44	30	36	Разградъ	4	—	2
Враца	5	—	—	Търново	6	—	—
Боровци	—	7	—	Гол. Конаре	1	11	8
Дупница	—	—	—	Джулюница	3	—	1
Борисовградъ	—	—	—	Куцина	8	35	—
Поликрайще	—	25	26	Каменець	1	—	—
Шишковци	5	12	24	Типченица	1	—	—
Бѣлене	—	—	—	Коиловци	1	3	1
Хасково	—	—	6	Бреница	—	2	23
Пордимъ	—	—	—	Карлово	—	2	2
Книжовникъ	—	—	6	Акчаръ	—	—	1

Износътъ на грозде презъ 1937 год., освенъ това, е даденъ по товарни гари, вагони въ брой, сортове и килограми въ следващитѣ две таблици IV и V.

ТАБЛИЦА IV. А. Южна България.

Товарни гари	Вагони брой	Х. миск. и Резек.	Афузъ				Всичко
			К	И	Л	О Г Р А М И	
Кричимъ	2291	12206	11369	465	177182	631921	12190779
Пловдивъ	750	—	3658	123	109196	324037	4091356
Чирпанъ	354	579	7935	30	1064090	5596	1863995
Асеновградъ	34	—	184007		319	—	184326
Шишковци	24	—	57870		90075	—	147345
Ст.-Загора	23	—	61730		66022	—	127752
Сараньово	25	—	123554		1203	—	124757
Нова-Загора	20	—	62443		45247	—	107690
Гол. Конаре	8	—	41337		1310	—	42647
Хасково	6	—	3604		28295	—	31899
Пазарджикъ	6	—	30768		—	—	30778
Книжовникъ	6	—	4087		26187	—	30274
Сливенъ	3	—	14540		2249	—	16789
Рждавица	3	—	404		10096	—	15000
Марица	2	—	13420		—	—	13420
Карлово	2	—	12000		—	—	12000
Поповци	2	—	10850		—	—	10850
Копиловци	1	—	450		4450	—	4900
	3560	12785	16446682		1625936	961754	19047147

ТАБЛИЦА V. Б. Северна България

№	Товарни гари	Вагони брой	Афузъ	Димятъ	Чаушъ Резекии и Фоча	Хамб. мискетъ	Всичко
1	Преславъ	656	914068	2743189	—	—	3657257
2	Лъсковецъ	511	1730769	976629	16099	1359	2724856
3	Плѣвнень	495	2671774	26736	1573	—	2700083
4	Павликени	438	1155955	1122256	1014	3594	2282819
5	Русе	303	1547223	48422	10300	—	1605945
6	Варна	297	42750	1412438	—	—	1455168
7	Г.-Орѣховица	235	934460	301796	—	—	1236256
8	Ресенъ	238	795958	435557	—	—	1231515
9	Шуменъ	215	281309	887056	1126	3505	1172979
10	Свищовъ	166	862690	2202	—	—	864892
11	Видинъ	81	322759	87943	7116	1046	418864
12	Козаревецъ	44	236751	24842	—	—	261593
13	Стражица	47	127442	130387	—	—	257829
14	Д. Чифликъ	49	—	243702	—	—	243702
15	П. Гръмбешъ	45	229579	3150	—	—	232729
16	Орѣхово	36	196255	371	—	—	196626
17	Поликрайще	26	109942	39760	—	—	149702
18	Левски	27	140322	15066	—	—	155388
19	Търговище	23	42598	77548	—	—	120146
20	Бреница	23	115338	—	—	—	115388
21	Търново	2	8774	2751	—	—	11525
22	Дебелецъ	19	80070	27117	—	—	107187
23	Видболъ	16	82250	—	—	—	82250
24	Каспичанъ	15	16525	65685	—	—	82210
25	Гурковъ	17	79720	—	—	—	79720
26	Ловечъ	11	70619	8253	—	—	70872
27	Лесичери	16	68271	7845	—	—	76116
28	Бѣла	8	40009	2801	—	—	42810
29	Две могили	7	38123	140	—	—	38263
30	Соколово	5	22964	2586	—	—	25550
31	Акчаръ	1	6785	—	—	—	6785
32	Иваново	1	2908	2180	—	—	5088
33	Джудлюница	1	5000	—	—	—	5000
		4239	12980011	8698388	37228	9504	21725513

Рекапитуляция:

А. Северна България 4239 вагона 21725513 кгр.

Б. Южна България 3560 „ 19047147 „

Всичко 7799 вагона 40872660 кгр.

Отъ горнитѣ таблици IV. и V. се вижда, че изнесеното общо количество грозде отъ Северна България, къмъ онова на Южна България запазва съотношението на миналитѣ години — 1:1. Сжщо, че Северна България си остава страната както на Димята, така и на Афуза, когато южна България — предимно на Афуза.

Колкото се отнася, обаче, до съотношението на тия два сорта по количеството на изнесеното отъ тѣхъ грозде, сжществува тенденция количеството на Афуза да се увеличава въ по-голъма пропорция отъ онова на Димята.

Така, докато въ 1935 год. съотношението Афузъ : Димятъ = 2:1 приблизително; презъ 1936 година то е 3:2, а презъ 1937 година то е 3:1.

Това е много естествено, както ще видимъ по-нататкъ, тъй като българскитъ износъ на грозде се развива по линията на *измѣстването* на чужди грозда, както споменахме, а това може да става за въ бждеще само съ Афуза.

Даннитъ на таблица II. показватъ, че износътъ на грозде, презъ последнитъ нѣколко години, е станалъ много важно икономическо явление въ нашата страна. Въ таблицата на износенитъ наши стоки въ чужбина, гроздето самостоятелно заема четвъртото мѣсто по добитата отъ него сума. Успоредно съ увеличаващето се стопанско значение на гроздето, грижитъ за износа му отнеха голѣма частъ отъ вниманието на обществото, а и не липсватъ вече по голѣми или по-малки публикации, издадени съ задача да допринесатъ за правилното развитие на въпроса.

Безспоренъ е фактътъ, че възможноститъ за опазаряване на българско десертно грозде на чуждитъ пазари стимулиратъ износа, а чрезъ него и производството респ. увеличаване на засаденитъ площи. *Трѣбва дебело да се подчертае, обаче, че за българското грозде не сж били открити никакви нови пазари, чрезъ разширяване обема на съществуващи такива или чрезъ откриване на девствени такива, а чисто и просто казаното грозде, поради своето високо качество, е измѣствало, и продължава да измѣства отъ чуждитъ пазари по-долнокачествени отъ него грозда отъ други произходи.* Това измѣстване, въ общи линии, е дадено въ следващата таблица VI.

ТАБЛИЦА VI.

каква частъ изразена процентно, се пада на нашето грозде отъ общото количество грозде, внесено въ Европейскитъ страни.

1930 година	— 1·80%	1934 година	— 16·47%
1931 „	— 2·07%	1935 „	— 28·38%
1932 „	— 5·01%	1936 „	— 19·38%
1933 „	— 10·50%	1937 „	— 31·69%

Показанитъ по-горе проценти, съпоставени съ съответстващитъ имъ количества по табл. I., даватъ представа за силата на качеството на българското грозде и опредѣлятъ степента на измѣствателния процесъ хронологически, както и ролята на фактора *качество* за успѣха на нашия гроздоизносъ.

Развитието на българския гроздоизносъ по линията на *измѣстването* е една наша гордостъ, но то съставлява и слабата страна на въпроса, защото *измѣстването* само по себе си е единъ мѣнящъ се факторъ, доколкото производственитъ способности могатъ да се нагаждатъ и приспособяватъ съ огледъ на една конкуренция, безъ при това, да вземаме подъ внимание влиянието на търговската политика на държавитъ. Успоредно съ измѣстването, ще трѣбва да се направятъ усилия за *разширяване обема* на гроздовитъ пазари, а главно — търсене на нови такива. Но за това ще говоримъ по-нататкъ.

Българското грозде намира пазаръ въ странитѣ на Сръдна и Северна Европа. Разпредѣлението му е показано въ следващата таблица VII.

ТАБЛИЦА VII.

Разпредѣление на изнесеното отъ България грозде по години и по страни вносителки, въ проценти.

Страни вноси- телки	1931 %	1932 %	1933 %	1934 %	1935 %	1936 %	1937 %
Германия	48.3	84.8	61.3	75.2	73.3	74.3	79.15
Австрия	45.8	2.6	16.7	9.2	5.9	1.8	4.84
Чехославия	5.1	5.9	6.4	4.0	3.1	1.5	2.10
Швейцария	0.8	4.5	8.3	4.2	0.9	1.2	0.90
Полша	—	2.2	7.2	6.0	4.8	2.1	1.70
Англия	—	—	0.1	1.4	8.9	14.3	8.62
Сканд. стр. *)	—	—	—	—	2.9	4.6	1.70
Белгия **)	—	—	—	—	0.2	0.2	0.09
Египетъ	—	—	—	—	—	—	0.90
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.00

*) Швеция, Норвегия, Дания и Финландия, за 1937 година — само първитѣ две.

**) Презъ 1931, 1932, 1933, 1934, 1935 г. внесла незначителни количества.

Показанитѣ по-горе проценти, съпоставени съ съответствуващитѣ имъ количества по табл. II, даватъ представа за значението на отдѣлнитѣ чужди пазари за нашето грозде, респ. за нашето лозарско стопанство.

Отъ даннитѣ на табл. VII, наистина се вижда, че пазарътъ на българското десертно грозде е много еднообразенъ, тъй като 75% кржгло и сръдно отива само въ Германия. По надежденъ, следъ Германия, е Английскиятъ пазаръ. Останалитѣ и по обемъ, и по вискателностъ на сортоветѣ, както ще видимъ по нататъкъ, сж второстепенни и безъ надеждни перспективи за разширяване.

Възможността за износъ на десертно грозде отъ България даде силенъ тласкъ на развитието за лозарството у насъ, въ направление къмъ десертнитѣ — експортни сортове Афузъ и Димятъ. Площта само на Афуза, отъ 1933 до 1936 год. включително нарастна отъ 40 хиляди на 90 хиляди декари, въ кржгли цифри, т. е. съ около 120 на сто, а онази на Димята отъ 77 хиляди на 105 хиляди декари, въ кржгли цифри, или около 35 на сто. Това нарастване още продължава, въпрѣки всеобщия повикъ за ограничение.

Тъй като износътъ на грозде самъ по себе си не може да бжде целъ, а сръдство за подобрене и повдигане на десертното лозарство, нека разгледаме развитието на този важенъ за България земеделски производственъ клонъ, извършено подъ прѣкото въздействие на чуждитѣ пазари.

Въ таблица VIII, която следва, предаваме площта въ декари на двата експортни сорта — Афузъ и Димятъ на ония

лозя, които сж били на плодъ презъ последнитѣ три години и резултатътъ на износа, сведенъ въ килограми на декарь лозе:

ТАБЛИЦА VIII.

	Площ на лозята на плодъ въ декари			Изнесено въ чужбина грозде въ хиляди килограми*)			Отъ изнес. количество на декарь се пада килограми**)			Срѣдно изнесено отъ декарь кгр. (1935-36-37)
	1935	1936	1937	1935	1936	1937	1935	1936	1937	
	Засадено до									
	1932 г.			1933 г.			1934 г.			
Афузъ	31098	41618	56283	23569	15671	29427	760	376	524	553
Димятъ	65066	77048	87291	13479	9704	10324	224	127	118	156

*) Бруто — грозде и щайги.

**) Безспорно добивътъ отъ декарь е равенъ или по-голямъ отъ показанитѣ количества изнесено грозде. Сведущитѣ знатъ, обаче, че гроздето Димятъ служи и за добиване на вино.

Горната таблица VIII показва, че износимото количество грозде, пресмѣтнато на декарь, *намалѣва*. Това показва, че съ нарастване на засадената и влизаща на плодъ площъ лозя, значителни количества грозде, които стопанитѣ сж смѣтали да изнесатъ, сж останали неизнесени. Така, базисната цифра за Афуза отъ 760 за 1935 г. пада на 376 презъ 1936 г. и на 524 за 1937 г., а за Димята: 224, 127 и 118 респективно. Вѣрно е, че това се дължи на лошитѣ две последни реколти, обаче, и при добри такива, както ще видимъ по-нататъкъ, сегашнитѣ пазари като че ли вече сж наситени.

Ако приложимъ изчисленитѣ въ таблица VIII базисни цифри за бждещитѣ три кампании, като допустнемъ съразмѣрно оставане на частъ отъ реколтата, поради природни причини, или пазарни затруднения, какъвъ би билъ износа на грозде презъ 1938, 1939 и 1940 години? На тоя въпросъ дава отговоръ следващата

ТАБЛИЦА IX.

	Площ на лозята въ декари, която ще бжде на плодъ презъ			Приблизително количество грозде въ кгр., което би се изнесло при базисни цифри 553 кгр. отъ Афуза и 156 кгр. отъ Димята презъ		
	1938	1939	1940	1938	1939	1940
	Засадено вкл. до					
	1935 г.		1936 г.		1937 г.	
Афузъ	72561	90995	113295	40126233	50320235	62652135
Димятъ	96582	105209	117080	15066792	16412604	18164489
	Всичко			55193025	66732839	80816615

Горната таблица IX показва, че презъ 1938, 1939 и 1940 години, *при неблагоприятни условия, съставляващи срѣдната величина отъ 1935, 1936 и 1937 години*, бихме имали готово грозде за износъ въ следнитѣ количества: 1938 г. — 55 милиона кгр., 1939 г. — 66 милиона кгр., а 1940 — 80 милиона кгр., въ закржглени цифри.

(Следва).

Д-р. Бойчиновъ

Нашето лозарство трѣбва да се гради и развива върху здрави основи.

Лозата е многогодишна култура, която ангажира много трудъ и поглъща много сръдства. Ето защо лозарството трѣбва да се развива въ едни проучени насоки за да дава постоянни и сигурни доходи.



Лозята у насъ заематъ близо 1,150,000 декари, отъ които 220,000 дк. сж десертни лозя и около 950,000 сж заети съ винени сортове. За посаждането и отглеждането на единъ декаръ лозе до третата година, когато ще почне да плододава сж нуждни 5 до 8000 лв. Общо въ нашитѣ лозя сж вложени повече отъ 6—8 милиярда лв. народни спестявания предимно на дребни земледѣлски стопани. Точно за това е наложително по законодателенъ пжтъ да се направи всичко необходимо за да се насочи правилно развитието на нашето лозарство, което

е народенъ поминѣкъ и дава препитание на повече отъ 150,000 земеделски домакинства.

Въ последнитѣ години производството на нашитѣ лозя е било както следва :

№	Година	Милиони литри вино	Милиони литри материалъ за ракия	Изнесено десертно грозде въ тонове
1	1930	108.6	106.5	2,714
2	1931	132.6	94.1	3,111
3	1932	141.6	127.1	6,533
4	1933	198.6	95.0	12,072
5	1934	152.0	103.7	21,509
6	1935	202.3	113.1	38,041
7	1936	85.0	70.0	26,570
8	1937	90.0	—	44,030

Имайки предвидъ, че консумацията на вино у насъ се движи сръдно годишно отъ 100—120 милиона литри и че

нашия износъ на десертно грозде въ чужбина при най-благоприятни условия, едва ли би достигналъ повече отъ 50 до 60 милиона килограма. Тогава, при една нормална гроздова реколта ние винаги ще имаме свръхъ производство на вино и десертно грозде, което ще понижава ценитѣ на сжщитѣ и ще води нашето лозарство къмъ упадъкъ и разорение. При тѣзи условия всѣки нашъ лозаръ и общественикъ е длжително да се замисли и намѣри изходъ отъ така създаденото положение.

Действително почвентѣ, климатически, стопански и социални условия у насъ сж много благоприятни за развитието на едно образцово и доходно лозарство. Но ние трѣбва да насочиме това развитие и тази култура въ ония почви и райони и до ония оптимални размѣри при които ще да дава най-голѣмъ националенъ доходъ за народнитѣ стопанства и за отдѣлния стопанинъ — лозаръ. Това, разбира се, не би могло да се постигне при едно спонтано развитие на нашето лозарство безъ грижи и намѣса отъ страна на държавата и на лозарскитѣ организации. Дългъ е на организираната лозарска професия да промишлява върху лозарскитѣ проблеми и да работи за правилното стопанско и просвѣтно (научно) организиране на лозарския поминъкъ и производство. Отъ изнесенитѣ по-горе данни се вижда, че при нормални гроздови реколти у насъ, винаги ще имаме свръхъ производство на вино и десертно грозде, което се дължи на произвежданитѣ по-голѣми количества, които наличния пазаръ не е въ състояние да погълне и заплати. Ето защо поразумно би било вмѣсто голѣмитѣ количества, които ще смущаватъ и разстройватъ пазаря, като провалятъ ценитѣ на виното и гроздето, да намалимъ количеството, като подобримъ качеството на произведенитѣ лозови продукти. Голѣмитѣ реколти на грозде отъ силнитѣ и напоявани земи, винаги ще даватъ едно долнокачествено производство на вино и десертно грозде, което ще се дава на безценица и общо ще понижава ценитѣ и на едното и на другото.

Безспорно този стремежъ къмъ високо качество не ще да дойде случайно и отъ само себе си, или ако пожелаеме това да стане така по естественъ пжтъ и развитие, то ще постигнеме целта много късно може би, следъ много лутане, преживѣни разочорования и голѣми материални загуби. Днесъ въ вѣка на модерната техника, на радиото и аероплана не е нужно да се чака много, защото може да стане и излишно да създаваме качество, когато вече сме изгубили пазаритѣ, или сме обезценили и разстроили самото производство, задушено отъ свръхъ предлагане, низки цени и липса на пазари.

Когато познаваме добре миналото и настоящето развитие на нашето лозарство, не е мжчно да се правятъ предвиждания и оценки за неговитѣ близки перспективи и възможности.

Ето защо като една първа и най-належаща необходимост се явява нуждата отъ въвеждането на известни норми при износа на десертнитъ грозда, за да може всичкото долнокачествено, зелено, безвкусно, дребно и пр. грозде да бжде отстранено отъ пазаря, за да не конкурира и понижава ценитъ на добритъ грозда. Голъмитъ реколти отъ незрели меки и долнокачествени грозда, сж най-вредни и гибелни за правилното развитие на нашето лозарство. Тъзи зелени десертни грозда излагатъ името на българскитъ десертни грозда на чуждитъ пазари, а вътре въ страната разстроятъ производството, пазаря и провалятъ общо ценитъ на всички грозда. Единъ вагонъ съ долнокачествено десертно грозде, изнесенъ въ чужбина, проваля ценитъ и отнѣма възможността да се пласиратъ 5—10 вагона доброкачествено грозде.]

Точно за това девиза на нашия лозаръ, трѣбва да бжде вече само висококачествено производство, което единствено ще ни осигури по-добри пазари, и по-голѣми възможности за износъ на по-голѣми количества и при по-добри цени.

Следъ филоксерната криза, нашитъ лозя постоянно сж спаднали отъ високитъ изложения и бедни лозарски почви, къмъ по-силнитъ низки и често напоявани земи. Така днесъ при една най-груба преценка повече отъ 2 милиона декари, бедни лозарски почви сж не използвани, изоставени, като пустеюща земи, защото сж не доходни за отглеждането на други земледѣлски култури. Сжщитъ тѣзи почви, могатъ да дадатъ грозде за отлични ликьорни и други специални вина, сушено грозде и пр. и да създадатъ поминъкъ на десетки хиляди земеделски стопанства. Днесъ често се говори за производството и подсилването на известни вина съ гроздовъ медъ, добитъ въ вакумнитъ инсталации, но това е излишно и по-скжпо, отъ колкото да добиеме, тѣзи вина поестественъ пжтъ, въ тѣхнитъ естествени райони. Тамъ гдето гроздето просто презрѣва, като се полуизсушва и концентрира, благодарение на слънчевата топлина и свѣтлина, като добива единъ естественъ, приятенъ и специфиченъ карамеловъ вкусъ. Но тѣзи естествени (абсолютно) лозарски райони трѣбва да бждатъ запазени отъ неравната конкуренция на силитъ и напоявани не лозарски земи. Това разбира се отъ само себе си не ще дойде, но то ще може да се постигне, като по прѣкъ и косвенъ начинъ бждатъ насърчени лозаритъ отъ тѣзи лозарски райони. Така ще се създадатъ нови обекти за нашето лозарско производство, които трѣбва да бждатъ разработени и завладени.

Срѣдно дълготрайността на нашитъ американски лозя е отъ 30 до 35 години, следователно, ежегодно у насъ остарѣватъ и трѣбва да се подновяватъ около 25—30,000 декари лозя. За ремонта и подновяването на тѣзи стари лозя, ще сж нуждни ежегодно по 12—15 милиона първокласни обла-

городени лози. Важно е обаче при подновяването на лозята да застъпиме по ценни сортове лози, които ще ни даватъ по-доброкачествени вина и десертни грозда. По този начинъ ще се запази и осигури едно по-правилно развитие на пепиниерския поминъкъ у насъ, който дава доходъ и препитание на 4—5,000 земеделски домакинства. Този поминъкъ и кадъръ отъ добри пепиниеристи е създаденъ въ течение на повече отъ 30 години и погрѣшно ще бжде да го задушимъ и прибрзано унищожимъ.

Много е говорено и писано за рѣйонирането на нашето лозарско производство, по подобие на тютюневото такова. Случая обаче, не е напълно аналогиченъ и ще бжде много погрѣшно, шаблонно да се приложи. Ние имаме повече отъ 900,000 земеделски домакинства, отъ които само 160,090 предимно градски такива иматъ собствени лозя. Отъ това се вижда, че само около 18% отъ нашитѣ земеделски стопани иматъ лозя. Повечето наши селски стопани нѣматъ лозя и възможность да произвеждатъ вино и грозде за собственитѣ си семейства. Нашитѣ селски стопани сж бѣдни и въ повечето случаи се самозадоволяватъ, ако тѣ сами не могатъ да си произведатъ грозде и вино, тѣ се лишаватъ отъ сжщитѣ, защото не разполагатъ съ пари за да ги купятъ. Така, че погрѣшно и несправедливо ще е да се лишава голѣмата маса отъ нашето селско население само да си произведе вино и грозде за нуждитѣ на семейството си.

Такива дребни и изолирани стопани съ по 1—2 декара лозе не могатъ да произвеждатъ грозде и вино за пазаря и сж *решително безъ значение за пласимента на виненото и гроздозо производство на голѣмитѣ лозарски райони.*

Въ заключение трѣбва да подчертаемъ, че нашето производство на вино и десертни грозда е вече достатъчно голѣмо, но разполага съ единъ ограниченъ вътрешенъ и не сигуренъ външенъ пазаръ. При това положение напраздни ще бждатъ нашитѣ усилия да произведеме, когато не ще имаме възможность да пласираме и осребримъ полученитѣ отъ лозята продукти. Нека всички лозари си припомнятъ зимата на 1935 година и пролѣтъта на 1936 година, когато вината се даваха 2.5 до 3 лева литѣра и ракията безъ всѣкакво търсене се предлагаше отъ 25—31 стотинки на градусъ. Лозаря имаше пълни бѣчви съ вино, но нѣмаше пари и възможность да посрещне своитѣ належащи нужди, нито да обработва своитѣ лозя. Тѣзи цени сж по-долу отъ производственитѣ разходи на лозаря и тѣ сигурно водиха нашето лозарство къмъ упадъкъ и разорение. Всичко това неизбежно налага да се организира и подобри производството и пласимента за да се запазятъ и разширятъ пазаритѣ, като се подобрятъ ценитѣ на вината и десертнитѣ грозда.

Много наивно ще бжде да чакаме всичко да дойде

отъ само себе си и случайно, безъ да промишляваме и работимъ за това разумно, организирано и непрестанно.

Въ това отношение най-добри резултати ще постигнемъ чрезъ провеждането на една обмислена лозарска политика отъ страна на държавата съ най-близкото сътрудничество на всички лозарски организации и институти. За тази целъ ще трѣбва съгласувано да се изготвятъ, приложатъ стопанскитѣ закони, които, отблизо засѣгатъ нашето лозарство. Тѣзи закони сж :

1) Закона за ограничаване на лозовитѣ посадки, съ които ще подобримъ качеството на нашето винено и гроздово производство, като насочимъ лозарството къмъ абсолютно лозарскитѣ почви и райони; като подобримъ сортовия съставъ на нашитѣ лозя и създадемъ нови обекти за завладяване отъ нашето лозарство.

2) Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцетъ, който ще отстрани отъ пазаря всички болни, развалени, лошо подслонени и ненормални вина, които нелоялно конкуриратъ добритѣ вина. Излагатъ виното като здравословно и хигиенично питие и ограничаватъ винената консумация. Ще се насърдчи модернизиранието на нашето винарство, като се насърдчатъ голѣмитѣ частни и кооперативни изби, които ще ни дадатъ едно евтино и най-свършено използване на гроздовия плодъ. Санитарната, стопанска и фискална контрола на тѣзи голѣми изби ще бжде много по-лесно и по-резултатна.

3) Закона за контролата и износа, трѣбва да въведе норми при износа на десертнитѣ грозда, за да защити и насърдчи качественото производство на такива.

Изброенитѣ по-горе три закона разумно и съгласувано прилагани ще осигурятъ едно правилно развитие на нашето национално лозарство. Откъснатия, изолиранъ въ своята дейностъ лозаръ, самъ съ своя непосилень трудъ и прилежание ще получи само една нищожна и незначителна частъ отъ производството на своитѣ лозя, ако съ общи законодателни мѣрки не бжде справедливо защитено и запазено лозарското производство и лозарския поминъкъ.

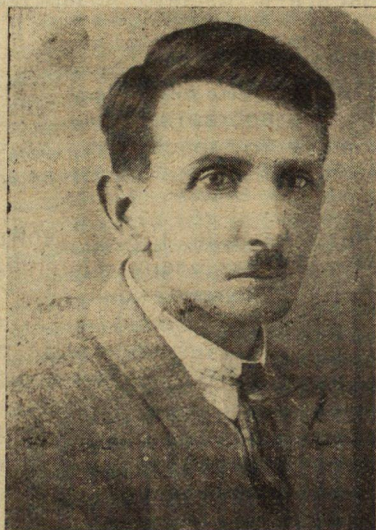
Подъ печатъ е книгата: Ампелография, отъ проф. Н. Недѣлчевъ. Книгата ще излѣзе въ 10 коли и ще обгрѣща описанието на американскитѣ лози -- подложки, директни сортове, по-главнитѣ български сортове лози и нѣколко важни чужди винени и десертни сортове. Книгата ще бжде богато илюстрирана.

Лешници, добре вкоренени и сортирани -- цариградски (крѣгли), трапезунски (продълговати), ранни и други сортове предлага на износни цени Б. Н. Антоновъ - земеделческо бюро „Съячъ“, ул. Владиславъ № 20 гр. Варна.

Ив. Добревъ

Гроздовъ мармаладъ, гроздовъ сокъ и гроздовъ медъ

Поради лошото използване на шкартото, което се получава при почистването на гроздето за износъ, което често се вкисва, поради мъжното му съхраняване, макаръ и временно, то се породи мисълта за по-доброто използване на последното като отъ него се приготви мармаладъ.



Презъ настоящата година Коопер. централа на лозаритъ взема инициативата за приготвяването му като за целта използва вакумната инсталация на Партовъ въ Плъвенъ и две вакумни инсталации въ южна България, Кричимъ и Пловдивъ.

Поради лошата дъждовна есенъ едно голъмо количество отъ гроздето стана негодно за износъ, голъма частъ отъ него се преработи въ мармаладъ, друга се използва за добиване на ракия и

много малко отъ него се преработи въ вино.

Приготовлението на гроздовия мармаладъ става почти еднакво както подготовлението на доматеното пюре, шкартото пристига въ щайги, сжщитъ съ които гроздето се изнася въ странство, защото то трѣбва да бжде добре запазено безъ да бжде смачкано. Гроздето се изсипва върху единъ апаратъ, който е снабденъ съ безконечна лента която се движи непрекъснато и върху него пада струя вода, за да се измие напълно отъ калъта и всички нечистотии, които по една случайностъ сж го замърсили. Промитото грозде отива въ мелачката гдето напълно се раздробява (смила) безъ да се повреждатъ семкитъ, като се отдѣлятъ чепкитъ. Отъ тамъ посрѣдствомъ тржба, получената гроздова каша отива въ *пасирмашината*, която има за целъ да отдѣли люспитъ и семкитъ. Тя се състои отъ единъ ситно надупченъ цилиндъръ, прикрепенъ на една остъ съ вътрешни слабо наклонени бъркачи, които се движатъ съ голъма бързина. Сокътъ се процежда презъ надупчения цилиндъръ и отива въ една порцеланова вана отъ кждето се препраща въ вакумъ апарата, кждето се извършва сгъстяването.

Влизането на мъстътa въ апарата става чрезъ вакумъ

т. е. като се разрежи въздуха, течността влиза по причина на слабото налягане. Врението на точността въ началото започва при 45—50 градуса, обаче по-късно то става по-трудно поради което температурата на течността се покачва на 65. Щомъ се сгъсти течността, то отново се вкарва нова течност до тогава до като се получи желаната гъстота. Процеса на сгъстяването продължава обикновено 3—4 часа, за мармалада повече, а за гроздовия сокъ по-малко. Следъ като се постигне необходимата гъстота вакума се изпразва. Получената каша, като гореща е по-ръдка, а като изстине става по-гъста, така че като гореща съ нея по-лесно може да се манипулира, пресипва въ съдове. По тази причина, когато мармалада е налетъ въ отворени съдове, той изстива и не може да се налива, особено въ кутий, за тази целъ той се прекарва презъ специаленъ апаратъ, гдето става подгръването му къмъ 65—70 градуса и по този начинъ по-лесно се насипва въ съдове.

Отъ това, което казахме до сега става ясно, че при получаването на гроздовия мармаладъ се взиматъ всички мърки, щото гроздето да се омие съвършено добре — да бжде идеално чисто и следъ това да се преработи въ мармаладъ. Отъ всичко става ясно, че гроздовия мармаладъ има най-добритъ качества не само за това, че е приготвенъ отъ най-добрия плодъ, но защото при неговото приготвление се спазва и най-голямата чистота. Отъ 45—5 кгр, грозде се получава 1 кгр. мармаладъ.

Гроздовъ сокъ. Получаването на сгъстенъ гроздозъ сокъ се предприе тази година отъ Лозарската опитна станция — Плѣвненъ чрезъ вакумъ, съ целъ да се концентрира мъстятъ, въ смисълъ поради голъмата си гъстота, да може да се запази безъ да ферментира и по този начинъ преди употреблението му да се разрежда, съ което се избѣгва нуждата отъ прибавка на разни химикалии, като натриевъ бензоатъ или салицилова киселина и др. и второ, да се получи продуктъ, който да служи за подсилване на мъстятъ преди ферментацията, съ целъ да се получатъ доброкачествени вина и при най-лоши реколти.

Гроздовъ сокъ е получаванъ въ Америка (Калифорния) по студень начинъ, за да се използва презъ времето на забраната на употреблението на спиртъ за получаване на вино. Такъвъ е получаванъ въ Италия и въ Франция, но като много скъпъ не е могълъ да си пробие употребление, както всички безалкохолни продукти.

За получаването на доброкачественъ сгъстенъ гроздовъ сокъ гроздето трѣбва да се смачка предварително, да се пресуватъ следъ това джибритъ (пращинитъ), да се задържи временно 24—48 часа мъста да не ферментира по-срѣдствомъ прибавка на калиевъ метабисулфитъ, за да може мъстятъ да се вкара въ вакума сравнително или почти бистра.

Гроздовия сокъ може да се сгъсти до 70—80% захарностъ при това състояние той не може да ферментира. Въ станцията получения такъвъ съдържа 68% захаръ. Целта бѣше като по рѣдкъ да може по-лесно да се манипулира съ него, макаръ, че той може да се получи доста сгъстенъ. По студень начинъ въ Калифорния той може да се получи съвършено гъстъ въ състояние да се рѣже и да се обвива въ хартия. Неудобствата при по-слабо сгъстения гроздовъ сокъ сж въ това, че той не може да се съхранява въ дървени сждове, както меласата, а трѣбва или въ дамаджани или въ бетонни резервуари. Подъ 65% захарностъ; той ферментира, макаръ и слабо и съ това губи огъ своята стойностъ, макаръ тази ферментация да не може да продължава. (Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Б. Б.

Подобрения въ производството на нашитѣ вина.

Паралелно съ грижитѣ за стопанско — културенъ възходъ въ производството на десертнитѣ ни грозда, Министерството на земедѣлието презъ последнитѣ години полага голѣми усилия за реорганизиране на виненото производство въ страната, за да се догонятъ по осезателни подобрения въ качеството на нашитѣ вина. Така ежегодно, въ навечерието на гроздоберната кампания за виненитѣ грозда, агрономическитѣ служби въ страната, особено тѣзи въ лозарскитѣ райони, организиратъ оживена агитационна пропаганда и активно непосредствено участие въ стопанствата на производителитѣ винари и по-специално въ тѣзи на вино производителнитѣ кооперации. Усилията да агродеятелитѣ сж насочени: Първо къмъ подготовката на избениятъ инвентаръ, нагаждайки порядкитѣ въ стопанствата къмъ изискванията на винарската хигиена, а презъ време траенето на самия гроздоберъ пкъ се полагатъ упорито усилия за приучване винопроизводителитѣ къмъ практиката на всички технически и манипулационни постижения, които се сочатъ отъ винарската наука и напредкъ.

Като безспорна стѣпка напредъ въ възхода, макаръ и бавенъ, на нашето винено производство, трѣбва да се отбележи употребата на калиевиятъ метабисулфидъ, чието приложение презъ гроздобера е вече масово явление въ винипроизводна България. Въ страната се пласира вече между лозиритѣ ежегодно отъ 4,000 до 5,000 кгр. калиевъ метабисулфитъ. Една маса отъ около 20 милиона литри гроздова мѣстъ въ страната се третира вече съ това извънредно полезно за правилната винена ферментация, химическо сръдство.

Но заедно съ тази масово пробила си пжтъ вече практи-

ка, единъ безспорно голѣмъ напредѣкъ въ винарството у насъ би било едновремената употрѣба на селекционирани (подобрена раса) винени ферменти. Така, презъ изтеклата винопроизводна кампания, по нареждане на Министерството на земедѣлието се произведоха при опитнитѣ лозарски институти въ Плѣвенъ и София, значителни дози мая отъ селекционирани винени ферменти отъ подобрани чуждестранни винени раси, които въ активно състояние се разнесоха отъ специалисти направо до агрономическитѣ служби въ по-главнитѣ лозарски райони. Всѣка служба, която получи селекционирани ферменти бѣ организираща предварително при частни и кооперативни винарски изби условия за размножаване на ферментитѣ и обслужване така съ прѣсни партиди на единъ широкъ кръгъ кооперативни изби или частни тикава на по-интелигентни винари. Така презъ изтеклата гроздоберна кампания на рекоптата отъ 1937 година въ страната се приготвиха съ селекционирани винени ферменти около 10 милиона литри вино.

Руси Вълчевъ — агрономъ.

Внимание при претакането на вината, възможни сж изненади! ¹⁾

Честитѣ валежи тая есенъ докараха масово загиване на гроздето причинено отъ гжбата *Botrytis cinirea*. Особенно силно бѣха засѣгнати разпространенитѣ у насъ винени сортове грозда: гъмза, памидъ, маврудъ и др. Плесенитѣ въобще, пъкъ и специално тая плесень отдѣлятъ окислителни диастази, които въ присѣтствието на въздуха окисляватъ боята на виното, като я превръщатъ въ неразтворими танини. Сжцитѣ започватъ да се отаявятъ, размѣтватъ виното и измѣнятъ цвѣта му, като по тая начинъ се предизвиква тѣй нареченото кафяво пресичане.

Тия диастази ги има и въ нормални години отдѣлени като продуктъ на гроздовитѣ клетки, тѣхното количество обаче се явява недостатъчно тогава за да предизвика горепоменатитѣ проявления. Когато въ години като тая, имаме едно доста голѣмо загиване по гроздето, което нѣкъде се разви до степенъ на страшното онова загиване, което се яви въ 1932 год. въпрѣки взетитѣ предохранителни мѣрки съ употрѣбата на сѣрния двуокисъ при ферментацията на гроздовата каша, опасността не винаги е избѣгната и ние ще трѣбва да сме готови за евентуални изненади.

Независимо отъ това, честитѣ валежи ни докараха още една вреда. — Тѣ причиниха напрѣскването на гроздето съ много прѣстъ и калъ, съ които се внесоха доста желѣзни съединения въ виното. Тия желѣзни съединения отначало разтворими после въ присѣтствие на въздуха се превръщатъ на ферисъединения, които се свързватъ съ боята и даватъ неразтворими

¹⁾ Б. Р. Препоръчваме да се има предъ очи и статията въ кн. 2 т. г. стр. 72 и 73 по сжщия въпросъ.

танати при вина съ по слаба киселинностъ. Боята започва да се отайва, вината се размътватъ. Така идва другото — синьото пресичане.

Засѣгнатитѣ, както отъ първата, така и отъ втората повреда вината измѣнятъ не само външния си видъ, но още вкуса и букета си и ставатъ негодни за консумация като вина.

Това като се има предвидъ, намъ се налага особена предвидливостъ и осторожностъ за да се избѣгнатъ неприятнитѣ изненади, които могатъ да се случатъ при претакането на вината. Една предварителна провѣрка, като се изложатъ проби отъ вината на въздуха, се явява повече отъ наложителна. И въ случай че се забележатъ такива проявления ще трѣбва да се започне съ лѣкуването на виното преди неговото претакане, което лѣкуване въ тоя моментъ става не особено трудно отъ специалиста винарь. Така ще може да се спаси отъ явна загуба единъ капиталъ, придобитъ съ не малко трудъ и срѣдства.

М. Златаровъ

Чужди вкусове на виното.

Трѣбва винаги да знаемъ, че виното е една течностъ крайно чувствителна, която поглъща твърде лесно всѣкакви миризми. Тѣзи недостатъци, които често сж неизличими могатъ да се избѣгватъ, изолирайки избенитѣ помѣщения отъ лошитѣ миризми, на : катранъ, креозотъ, петролъ, бензинъ, торъ и др., както и не трѣбва да се държатъ при виното други продукти, кѣто : сирене, кисело зеле, труший и пр. продукти, чийто миризми лесно се поглъщатъ отъ сжщото.

Често пжти при неправилна манипулация и лопи сждове се констатираватъ нѣкой недостатъци на вината, по-важни отъ които сж :

Вкусъ на бѣчва. Вкусъ на дърво се придава на виното отъ новитѣ джги на винарскитѣ сждове. Дървото съдържа стипчиви материй, танинъ, различни органически продукти, които сж способни да предаватъ на виното единъ специфиченъ вкусъ на бѣчва. Единъ подобенъ вкусъ може да се добие и когато виното остане въ бѣчви не добре измити, или въ която калъта отъ виното е стояла дълго време и се е разложила.

Подобно вино се третира съ растително масло. За да получимъ добри резултати при лѣкуването, много важно е да си послужимъ съ прѣсно масло. Маслиновото масло е по-сжкпо и по-непригодно за цѣльта. Най-подходящо е памуковото, което е и по-евтино.

При лѣкуването трѣбва да се направи опитъ въ малки количества, напримѣръ върху 100 литри вино. То се налива въ малко буре въ което се поставя и $\frac{1}{4}$ литъръ масло, като се разбива енергично, за да стане на дребни капчици. Следъ това се оставя да стои 48 часа и се опитва, за да се види дали лошиятъ вкусъ е изчезналъ. Ако не е изчезналъ, то се при-

бавя още $\frac{1}{4}$ литъръ масло и се продължава до тогава до като изчезне лошия дъхъ. Когато се опредѣли дозата на необходимото масло, то се поставя опредѣлено количество масло за всичкото вино. Маслото изкача на повърхността, като се чука по стенитѣ на сжда съ дървенъ чукъ.

Вкусъ на плѣсень (мухаль). Вкусъ на плѣсень може да се получи при приготвянето на вино отъ мухливо грозде, или отъ лошо измити сждове. Пѣкуването на мухливитѣ вина е сждо, както тѣзи съ вкусъ на дърво, преди тоав сбаче, трѣбва да се прехвърли въ чистъ сждъ.

Употрѣбвява се въ нѣкои случай вмѣсто масло, брашно отъ горчица (хардаль) като количеството, което трѣбва да се употрѣби за цѣлѣта се изпитва постепенно, както това се върши при употрѣблението на маслото.

Брашното отъ горчица трѣбва да бжде прѣсно и необезмаслено, защото то действува само чрезъ маслото си. Но ако не се работи съ него предпазливо, рискува се виното да получи вкусъ на горчица. Следъ употрѣбата тя се утайва на дъното заедно съ калѣта, следъ това е несбходимо да се преточи виното следъ третирането му.

Най сигурното срѣдство за да се избѣгне вкусътъ на дърво и мухълъ е да се измиватъ добре всички иови и се почистватъ добре употрѣбванитѣ вече сждове, защото отстраняването на лошитѣ вкусове не винаги се постига.

Вкусъ на калъ. Когато една бѣчва е останала дълго време неупотрѣбена и не е била измита на време калѣта, която е останала се разлага и може да предаде единъ особенъ вкусъ.

Този недостатъкъ може да се намали чрезъ бистрене и претакане на виното. Преди това обаче трѣбва да се прелѣе виното въ другъ сждъ, които предварително да е насимпуренъ.

Металически вкусъ. Твърде рѣдко се срѣща, при приготвянето му съ металически сждове и инструменти. Желѣзото, когато е въ допиръ съ виното, предизвиква желѣзно (синьо) пресичане на последното. Вкусътъ на желѣзо изчезва малко по-малко, когато виното се претака.

Вкусъ на бакъръ е твърде рѣдко явление и се получава, когато виното е стояло дълго време въ съприкосновение съ бакърени сждове и други такива. Но тоз случай е много опасенъ за здравето на хората, отколкото първиятъ. За да се излѣкува вино съ вкусъ на бакъръ, необходимо е да се вземе мнението на химикъ, който следъ като опредѣли количеството му, ще опредѣли количеството на калиевия сулфидъ, която трѣбва да се постави.

Медѣта произходяща отъ прѣскането на лозята съ синъ камъкъ не се намира рѣзтворена въ виното. Тя се утаява винаги заедно съ калѣта.

Вкусъ на цинкъ. Цинкътъ се срѣща твърде рѣдко въ вината кждето той причинява единъ неприятенъ вкусъ. Отъ действието на киселинитѣ на виното и цинкътъ се образуватъ

отровни соли. Ето защо не трѣбва да се употребяватъ поцинковани сѣдове и прибори при приготвянето на вината.

Вина съ вкусъ на сѣрководородъ или развалени яйца. Вкусъ на чесънъ. Тѣзи два недостатъка се причиняватъ, когато при ферментацията на вината има много сѣра, следствие късното пухане на гроздето противъ оидиума съ сѣренъ цвѣтъ, или пъкъ по-големото количество употребенъ калиевъ метабисулфидъ или сѣренъ двуокисъ, особено ако виното не се претака въ началото на ферментацията. Разтопената сѣра, която пада на дъното при напушването на бѣчвитѣ сѣщо може да причини този недостатъкъ. При напушването на бѣчвитѣ трѣбва да се употребяватъ напълно изгарящи сѣрни фитили. Тѣзи миризми изчезватъ твърде лесно чрезъ раздухване, като се претака така, че виното да пада върху бакъренъ капакъ, казанъ или бакърена плоча.

П. Теодоровъ — Видинъ.

Отъ що загиватъ нѣкои главини.

Нѣма лозе, особено въ по-старитѣ, гдето да нѣма, кжде повече, кжде по-малко праздни мѣста на загинали лози. Нѣкжде тоя процентъ досига до 20—25%. Въ по-новитѣ лозя, особено десертнитѣ, благодарение ценнитѣ упжтвани, които нашитѣ агрономи чрезъ органа на Съюза ни — „Лозарски прегледъ“ ни даватъ, тоя % е нищоженъ, но не е чудно да се случи сѣщото и при тѣхъ, ако продължаваме да гонимъ количество и дългата рѣзитба, по системата Гюйо.

Отъ дълги наблюдения сме намѣрили, че главинитѣ пропадатъ отъ :

1. Още при посаждането, вмѣсто да се постави пржчката на 1—2 см. подъ повърхносѣта, оставя се надъ хоризонта. Трѣбва да се взема подъ внимание, че съ време отъ дѣждоветѣ и обработката, земята, като риголвана се притжпква и пржчката остава да стърчи навънъ. Щомъ настѣпятъ горещинитѣ и слънцето почне да нагрѣва подложката, влагата се по-лесно изпарява и лозата загива. Презъ втората и трета година този процентъ е по-малкъ, но все го има. И на старитѣ, вече закрепнали главини не имъ е добре и не вирѣятъ добре. Наблюдавалъ съмъ маса лозя дълго време та не съмъ се излъгалъ.

2. Почти всички стари лозари, дори и нѣкои специалисти препорчватъ ежегодно смѣняване на рамената и чеповетѣ. Това е убийствено за лозата. И тя иска да си има корона, както дърветата. Ежегодното смѣняване на чеповетѣ донася голѣми рани, които не могатъ да залѣятъ, умъртвява се частъ отъ главината и съ време образува кюкукъ. Ежегодно лѣтораститѣ изтъняватъ докато кюкука умре. Или ако се поддържа съ инъекции, дава малко плодъ. Главина съ корона силна, силенъ е и коренътъ,

намира повече храна, понася, или изхранва повече грозде и е по-дълголетна. Това се най много потвърждава отъ дърветата, на които ежегодно се рѣжатъ клонетъ, за да даватъ хубави листе за буби. Тѣ сжщо образуватъ кютукъ, вмѣсто главина и следъ време умиратъ.

3. Отъ желание да се подмлади главината и изрѣжатъ сухитѣ части, мнозина (или по-право всички) рѣжатъ презъ су-ровата още частъ и съ това нанасятъ много и голѣми рани, които лозата не е въ състояние да залѣе. Главината почва да съхне надолу, отслабва и до края води единъ анемиченъ животъ. Трѣбва да се вземе за правило: ножъ презъ жива клетка да не минава.

4. Въ беднитѣ почви лозата се храни повече отъ роснитѣ корени. Ако нѣмаме възможность да торимъ дълбоко, по-добре е да оставимъ филоксерата да изяде роснитѣ корени, което ще трае години, отколкото ние да ги махнемъ за една година. Въ всѣки случай, това е въпросъ на схващане, кой какъ разбира.

5. Не малко загуби носи и мотиката при отриването, особено при младитѣ лозя. Трѣбва да се набавятъ мотики безъ рокове.

6. Прѣкомѣрния плодъ и ежегодно, безъ да се държи смѣтка за силата на лозата я изтощава и тя загива преждевременно.

Има и други причини за загиване на главинитѣ, като: студъ, мана и пр. Но ние изложихме горнитѣ, като по-често повтарящи се и по-добре наблюдавани.

Какъ се попълватъ празнитѣ мѣста писахъ преди години, т смѣтамъ за излишно тукъ да повтарямъ.

СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

БАЛАНСЪ

на Българския лозарски съюзъ

балансъ къмъ 31. XII. 1937 год.

Каса	1507	Капиталъ	235629
Движими имоти	15355	Ипотеченъ заемъ	80233
Недвижими имоти	335000	Кредитори	36000
	<hr/>		<hr/>
	351862		351862

София, 31 декемврий 1937 година.

Счетоводителъ: *Д. Т. Даракчиевъ* Секретаръ: *Ив. Лѣвичаровъ*.

ПОКАНА

До членоветъ на Кооперативната централа на лозаритъ въ България.

Съгласно чл. чл. 31, 33 и 38 отъ устава на сдружение-то и решението на управителния съветъ, взето въ заседа-нието му на 21 до 23 януарий включително т. г., протоколъ № 3, четвъртото редовно годишно събрание на Кооператив-ната централа на лозаритъ въ България се свиква въ София на 22 февруарий т. г., съ следния дневенъ редъ:

1. *Откриване.*
2. Изборъ на секретаръ и свидетели за подписване на протоколитъ.
3. Изборъ на комисия за провѣрка на пълномощията.
4. Отчетъ на управителния съветъ за дейността му презъ 1937 година и докладъ на контролния съветъ върху операциитъ и смѣткитъ, годишния балансъ, както и разпре-дѣлението на печалбитъ и загубитъ за отчетната година.
5. Докладъ на комисията за пълномощията.
6. Освобождаване отъ отговорност членоветъ на упра-вителния и контролния съвети за дѣлата на управлението.
7. Даване мнздатъ на управителния съветъ за открива-не на централенъ магазинъ въ София.
8. Гласуване бюджета за 1938 година и помощи.
9. *Избиране:*
 - а) Шесъ члена на управителния съветъ на мѣстото на излѣзливъ по редъ: Ив. Джелеповъ, Кр. Наневъ, Мих. Иван-чевъ, Ал. Серафимовъ и К. Панайотовъ и на Дим. Панчевъ, поради подаване оставка.
 - б) Трима запасни членове на управителния съветъ.
 - в) Трима членове на контролния съветъ.
 - г. Двама запасни членове на контролния съветъ.
10. Опредѣляне вида и размѣра на заемитъ, които сдру-жението може да сключва презъ годината.
11. *Закриване.*

Събранието ще се състои въ помѣщението на Центра-лата — София, ул. Ст. Караджа № 7.

Ако въ 10¹/₂ часа на 22 февруарий т. г. не се явятъ нуждното число членове, заседанието ще се отложи за 11 часа сжщия день и въ сжщото помѣщение и ще се счита за законно, независимо отъ числото на представенитъ членове.

Колективнитъ членове да изпратятъ извлѣчение отъ про-токола за изборъ на делегатитъ си съ разчетъ да постж-пятъ въ канцеларията най късно до 19 февруарий т. г.

София, 24 януарий 1938 год.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ

Секретаръ: Д. Бъчваровъ

БАЛАНСЪ

на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София. ул. „Ст. Караджа“ 7,

АКТИВЪ

Каса	4994
Стоки	471061
Стоки на консигнация	11272
Съдружественни стоки	414807
Материали	136346
Б. З. и К. Банка — влогова смѣтка	12642
Съюзъ на Популярнитѣ банки	4493
Съюзъ на Народнитѣ коопер банки	50498
Пощенска чекова смѣтка	18973
Гаранционни влогове	211060
Дебитори	1966416
Движими имоти	94983
Съдебни вземания	25289
Протестиранни полици	6077
Преходни активи	4537
Активни статистически смѣтки	2418487
	5851935

Счетоводителъ: Д. Т. Даракчиевъ

КОНТРОЛЕНЪ СЪВЕТЪ:

Председателъ: Г. К. Червенковъ
 Секретарь: Мих. Бабулковъ
 Членъ: Н. Хр. Мънковъ.

ПАСИВЪ

Дѣловъ капиталъ	88000
Резервенъ фондъ	58905
Културенъ фондъ	57190
Фондъ „Кооп. домъ и винар. изба“	294074
Фондъ „Амортизация“	24099
Кооперативна централа „Напредъ“	475906
Кредитори	408014
Б. З. и К. Банка по износъ грозде	1876719
Б. З. и К. Банка — „Колинъ“	15965
Преходни пасиви	7758
Пасивни статистически смѣтки	2418487
Чиста печалба	126743
	5851935

УПРАВИТЕЛЕНЪ СЪВЕТЪ:

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ
 Секретарь: Д. Бъчваровъ
 Директоръ: П. Н. Антоновъ
 Членове: Т. Икономовъ, Иочо Ив. Икономовъ, Кр. Наневъ,
 Р. Панайотовъ, Т. Алтъновъ, Ив. Машаловъ, К. Панайо-
 товъ, А. Серафимовъ и Ив. Джелеповъ.

Смѣтка ЗАГУ

на Кооперативната Централа на лозаритѣ
ЗАГУБИ съставена на 31 де

1. Загуби отъ стоки:		
а) химикали въ лозарството	961	
б) лозарски инвентаръ и инструменти	215	
в) материали въ лозарството	90	
г) гладка поцинкована тель	157973	
д) гроздовъ мармеладъ	17068	
е) торове въ лозарството	5238	
ж) търговски разходи за вино	1566	183111
2. Загуби отъ съдруж. стоки		
а) рафия „Маджунга“ отъ преценка		24153
3. Лихви		143977
4. Обезценки:		
а) движими имоти	9350	
б) др. предмети	115	
в) постройка въ с. Перущица	4560	14025
5. Реклами и пропаганда		4247
6. Застраховки		1065
7. Калкулационни разлики		467
8. Общи разходи :		
а) заплати	276524	
б) командировки (пѣтни и дневни)	65993	
в) представителни	1894	
г) данъци	33568	
д) канцеларски разходи	18906	
е) порто и гербъ	6794	
ж) отопление и освѣтление	5921	
з) помощи	43070	
и) такси, телеф. и телеграми	8617	
к) библиотека и списания	2329	
л) разни разходи	9975	473591
9. Чиста печалба		126743
		971379

гр. София, 31 декемврий 1937 год.

Счетоводитель: Д. Т. Даракчиевъ

КОНТРОЛЕНЪ СЪВЕТЪ:

Председатель: Г. К. Червенковъ

Секретарь: Мих. Бабулковъ

Членъ: Н. Хр. Мънковъ.

БИ и ПЕЧАЛБИ

— София, ул. „Ст. Караджа“ № 7.
кември 1937 година

ПЕЧАЛБИ

1. Печалби отъ стоки :		
а) химикали отъ лозарството	10760	
б) лозар. инвентаръ и инструменти	26105	
в) материали въ лозарството	16093	
г) бодлива тель и скоби	1080	
д) гроздовъ мармеладъ	157472	
е) лозарска литература	25	211535
2. Печалби отъ съдруж. стоки:		
а) рафия „Маджунга“	42104	
б) синь камъкъ „Саксония“	87297	
в) синь камъкъ „Монтекатили“	566128	495529
3. Печалба отъ износъ грозде:		
а) комисионна и др.		150893
4. Лихви		113420
		971579

УПРАВИТЕЛЕНЪ СЪВЕТЪ:

Председателъ : **Ив. П. Бързаковъ**

Секретарь : **Д. Бъчваровъ**

Директоръ : **П. Н. Антоновъ.**

ЧЛЕНОВЕ : **Т. Икономовъ, Иочо Ив. Икономовъ, Кр. Наневъ, Р. Панайотовъ, Я. Серафимовъ, Ив. Джелеповъ, Т. Алтъновъ, Ив. Манасиевъ, К. Панайотовъ.**

Б Ю Д Ж Е Т Ъ

на Българския Лозарски Съюзъ за 1937 година

РАЗХОДЪ

§	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРИХОДА	Предвидено да постъпни	Постъпи- ло за 1937 год.	Сума на разли- ката		§	НАИМЕНОВАНИЕ НА РАЗХОДА	Предви- дено да се израз- ходва	Израз- ходвано презъ 1937 г.	Сума на разли- ката	
				+	-					+	-
1	Касова наличност	2544	2554	+	10	1	Канцеларски	5000	2317	+	2683
2	Членска вносъ <i>Помощь:</i> а) разни лица и организации б) отъ К. Ц. Лозар. в) лих. отъ влогове. <i>Непредвидени:</i> а) реклами б) отъ брошурата	110000	54399	-	55601	2	Отопление осветлен. <i>Заплати:</i> а) на секр.-касиеръ б) на чиновникъ Пжтни и дневни Обзавеж. Съюз. домъ Данаци и съж. разходи Ипотечно задължение Дългове отъ мин. год. Помощь на сп. Л. Прег. Брошури позиви и др. Конгреси и конферен. Непредвидени Библиотечни Наличностъ 31XII 1937 г.	2000	—	-	2000
3		30000 40000 500	5593 20000 40	-	24407 20000 460	3		48000	32000	-	16000
		5456	17990	+	12534	4		10000	—	-	10000
						5		2000	2907	-	17093
						6		5000	90	-	1910
						7		18000	4365	-	635
						8		36000	16680	-	1320
						9		10000	16000	-	20000
						10		12000	—	-	10000
						11		5000	15343	+	3343
						12		13500	3543	-	1457
						13		2000	5714	-	7786
						14		—	110	-	1890
		188500	100576	-	87924			188500	100576	+	1507
										-	87924

София, 31 декемврий 1937 година.

Счетоводителъ: Д. Т. Даракчиевъ.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ.
Секретарь: Ив. Лъвчицаровъ.

ЛОЗАРСКА КООПЕРАЦИЯ „АФУЗЪ“ — ПЛЪВЕНЪ

Годишна равностѣтка

на 31 декемврий 1937 година.

АКТИВЪ:

1. Каса	3794
2. Стоки	63879
3. Текущи смѣтки	251666
4. Дебитори и кредитори	36607
5. Движими имоти	118949
6. Дѣл. въ Поп. банка и Кооп. ц-ла л.	10500
	<hr/>
Всичко	485395

ПАСИВЪ:

1. Производители	36234
2. Временни смѣтки	150637
3. Дѣловъ капиталъ	208650
4. Фондове	73330
5. Фондъ амортизация	16544
	<hr/>
Всичко	485395

ВЕДОМОСТЪ

за загубитѣ и печалбитѣ на 31 декемврий 1937 година.

ЗАГУБИ:

1. Отопление и освѣтление	4750
2. Комадировки и заседателни	9802
3. Канцеларски разноски	6829
4. Наемъ помѣщение	8934
5. Заплати	34430
6. Порто и гербъ	9389
7. Разни разходи	3704
8. Намаление ценитѣ на стокитѣ	22410
9. Данъци	1093
10. Фондъ амортиз. на движ. имоти	11374
11. Чиста печалба	47056
	<hr/>
Всичко	159771

ПЕЧАЛБИ:

1. Отъ стоки и общи преработки	135554
2. Отъ лихви и комисионни	24217
	<hr/>
Всичко	159771

Председателъ : Г. К. Червенковъ

Подпредседателъ : Д-ръ Г. Маринчевъ

Секр.-касиеръ : Юрд. Дръновски

Членове : П. Андровъ и Ал. Хр. Базиргяновъ

Х Р О Н И К А.

XVIII — 18-тия Лозарски конгресъ ще се състои на 20 и 21 февруарий т. г. въ София.

Удостоверения и карти за пътувания по Б. Д. Ж. съ намаление, да се изискватъ отъ Лозарския съюзъ, ул. Ст. Караджата 7 — София.

Въ брой 268 на „Държ. вестникъ“ отъ 3. XII. 1937 год. е отпечатана Наредбата относно производството на плодовия спиртъ.

Производството на облагородени овощни дръвчета отъ държавнитъ разсадници за настоящата година възлиза общо на около 826,000 броя. Овощния материалъ, произведенъ отъ държавнитъ разсадници ще се раздава само за комплектни овощни градини.

Англия внася ежегодно срѣдно до 80,000 вагона съ таблени сортове ябълки.

Най-много ябълки се внасятъ въ Англия отъ Канада, която е най-голъмата производителка въ свѣта на ябълки.

Презъ 1936 година въ страната сж построени 18 голъми консервни фабрики, които разполагатъ съ повече отъ 24 вакуумъ апарати за производство на домати и други плодови пюрета. Сжити фабрики могатъ отлично да преработятъ негодното за износъ грозде въ много цененъ гроздовъ медъ и гроздовъ мармеладъ. Тази година Коонер-центра на оларитъзнаправи много сполучливи опити въ това отношение, като произведе около 60,000 кгр. гроздовъ мармеладъ.

Лозарската опитна станция въ Плъвенъ е направила сполучливи опити, като е преработила негодното за износъ грозде (шкарто) въ отличенъ гроздовъ медъ, който ще намъри голъмо приложение въ сладкарската, бонбонена и др. индустрии. Отъ анализитъ въ Лозарско опитната станция въ Плъвенъ се вижда, че гроздовия медъ съдържа повече отъ 76—78% гроздова и овощна захаръ и може да бжде една отлична и много силна храна.

За последнитъ три години Министерството на земедѣлието е раздало следнитъ количества семена отъ подобрени сортове зеленчуци произведени отъ Земедѣлската опитна станция въ гр. Пловдивъ. Семе отъ домати — 236 кгр., отъ пиперь 415 кгр., отъ разни зеленчуци 690 кгр. Съ тѣзи подобрени семена сж били произведени разсади и засадени повече отъ 36,400 декара зеленчукови градини.

Отъ 1927 година до сега сж засадени близо 200,000 декара комплектни овощни градини. Презъ изтеклата Година сж засадени около 40,000 декара нови комплектни овощни градини.

Презъ миналата 1936 година сж изнесени 267 тона дюли и зарзалии, на обща стойность 2 милиона лева, или по срѣдна цена отъ 5—7 лева за единъ килограмъ.

ЛОЗИ — облагородени, укоренени и само укоренени
.. Дивачки, специално подобрени за просаждане и I-во класни за редовно засаждане на подложки Монтикола и Коберь 5, б. б. (най-новата и добрата подложка). Присадени съ „Болгаръ-Афузъ“, „Италия“ „Хамбургски мискетъ“, „Врачански мискетъ“ и др.

Сжщо I-во и II-ро класни рѣзници отъ Рипария х Берландиери Коберь (селекц.) -- 5 б. б.

Продава: Коста Ивановъ, агрономъ — Плъвенъ, ул. Скобелевъ № 3.