



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп.
центра 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 — Bulgarie.

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Лозарския конгресъ — Ив. Л.; 2) Борба съ пероноспората — Н. Н.; 3) Предпазна служба за борба съ пероноспората п грозд. молецъ — Ат. Б.; 4) Опитни лоз.-винарски станции и пр. — М. К.; 5) Филизепе. пензиране и кършене на лозята — К. Ив.; 6) Необхисимостъ отъ подобрене качества на бордол. разтворъ — П. Н. Ан.; 7) Каберне Совиньонъ — Ив. Д.; 8) Загуби при преработката на гроздето и пр — Н. (р. Б. и К. П.); 9) Рѣзбата на прѣсковата — М. З.; 10) Изъ практиката и новости; 11) Съюзни и кооперативни; 12) Положението на пазара; 13) Хроника.

Лозарския конгресъ.

На 10 априлъ т. г. бѣ свиканъ 18-ия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ. Въпрѣки извънредното работно време, конгресътъ бѣ масово посетенъ. Надъ седемстотинъ делегати и гости, отъ всички краища на родната земя, се явиха като войници на дълга, да взематъ участие въ разрешаването на голѣмитъ лозарски въпроси, засѣгащи поминъка имъ и чакащи разрешението си. Това е признакъ на повишено професионално съзнание и проявенъ съюзенъ дългъ.

Конгресътъ бѣ поздравенъ отъ Министерството на земедѣлието, Б. З. К. Банка, Общия съюзъ на З. кооперации, Дружеството на българскитъ агрономи, Градинарския съюзъ, Съюза на консервопроизводителитъ и отъ много други съ писменни привѣтствия и пожелания.

Отчетътъ на управителния съветъ, този на редактора на списанието и доклада на контролния съветъ бѣха единодушно одобрени и поздравени за проявена дейность.

По всички въпроси конгресътъ бѣ единодушенъ и проявяваше нуждната загриженостъ, съ пълното съзнание и чувство на отговорность за голѣмитъ задачи, които му предстоятъ за разрешение, пжтищата, които следва да посочи за

правилното организиране на гроздоизноса и винопроизводството и тежките моменти, които преживяваме. Както дебатитѣ, така и решенията на конгреса се живо следѣха отъ всички срѣди у насъ.

Решенията, взети по всички въпроси, легнали въ конгресната резолюция, сведочатъ за мъдростта на лозаря и върния му усетъ къмъ нѣщата.

Единствено разногласие се получи по въроса за ограничението на засажданията съ лозя. Този въпросъ като че ли не се изясни достатъчно добре, или пъкъ не се разбра добре отъ нѣкои, та стана причина да се вдигне доста шумъ и да се достигне до нежелани инциденти.

Въпросътъ е извънредно много важенъ и изисква спокойна атмосфера за правилното му разрешение.

Този въпросъ, колкото и парливо да е, трѣбва да намѣри едно що годє справедливо разрешение. Не бива той да се остави въ положение, че да може да се използва отъ нѣкои за създаване раздвоение или пъкъ разслабване единството на организацията ни, така необходимо днесъ.

Проследявайки живота на съюза редица години, азъ жиѣя съ пълната въра въ успѣха на организацията ни. Задачитѣ, които си е поставила организацията за разрешение сж благородни, така, както трудътъ на самия лозарь е благороденъ. Да бранишъ интереситѣ на хиляди борящи се съ майката земя р произвеждащи единъ отъ най-ценнитѣ плодове — гроздето, безъ да се увреждатъ интереситѣ на когото и да било, е задача благородна, заслужаваща похвала и подкрепа.

Организацията на българскитѣ лозари не е създадена, пазейки свойтѣ интереси, да прѣчи и погубва други съсловия, борящи се еднакво като нея за повече справедливостъ, за по снесенъ животъ, но да отстоява справедливитѣ искания на българскитѣ лозари, да бжде полезенъ съветникъ на държавата въ нейното законодателство и да брани професията отъ чужди попълзновения.

Нашата организация протяга братски ръката си на ония, които желаятъ взаимно зачитание и честно сътрудничество въ полето на производство и пласиментъ. Но, тя еднакво смѣло ще се бори съ всичкитѣ ония, които искатъ на гърба на отрудения лозарь или за негова смѣтка да градятъ благоденствието си безъ да държатъ смѣтка за живота и труда на лозаря.

Нашата декларация къмъ всички ония, които иматъ допиръ съ лозаря и търсятъ неговото сътрудничество, е: четѣ винаги ще намѣрятъ въ лицето на нашата организация единъ добъръ помощникъ, честенъ и лояленъ сътрудникъ въ изграждането на цѣлокупното народно стопанство.

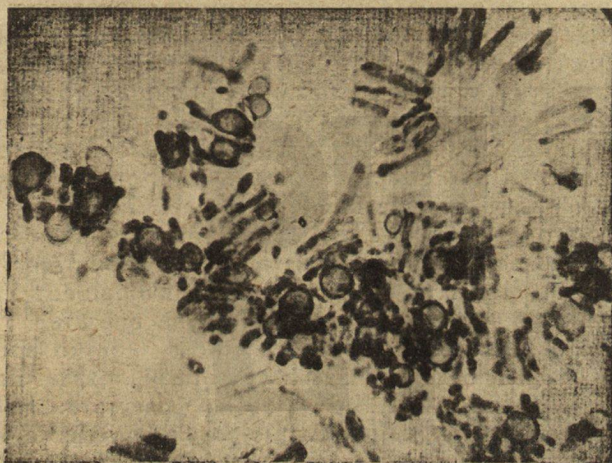
Ив. Лѣвичаровъ.

Секр. на Българ. Лозарски съюзъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Борба съ пероноспората.

Много е писано за пероноспората на лозата и трѣбва да се признае, че по много важни моменти отъ живота на гъбата и воденето борбата съ нея липсва единадушие. Ако проследи човѣкъ това, което се пише около тази болестъ у насъ и въ чужбина, ще остане съ впечатлението, че самитѣ ръководители не сж много правилно ориентирани. Много опити за борба съ пероноспората сж били залагани, но не всичкитѣ сж извеждани правилно, отъ тамъ и известни заблуди, които продължаватъ да иматъ курсъ на неопровержими факти, въпрѣки, че по-точни наблюдения ги отхвърлятъ.



Зимни спори, намѣрени въ листа отъ лозето на Лозарския институтъ въ Сараново

Нашитѣ многогодишни опити, залагани съ целъ да се установятъ най-благоприятнитѣ моменти за прѣскане и най-подходящитѣ разтвори, ни даватъ основания да поддържаме известни становища, които ще изложимъ по-долу.

Накратко, тукъ ще споменемъ, че напролѣтъ, първото заразяване идва отъ зимнитѣ спори, които се намиратъ въ изгнилитѣ листа, на земята, въ лозето. Тѣзи зимни спори, при сравнително низка температура, кълнатъ напролѣтъ и заразяватъ долнитѣ листа на младитѣ филизи. Кълнението на зимнитѣ спори може да стане много рано, каквото бѣше случая миналата година, когато първитѣ заразявания станаха въ края на м. априль.

Веднѣжъ, щомъ се появятъ първитѣ петна отъ болестта по листата, заразяванията ставатъ вече почти изключително отъ лѣтнитѣ спори, които се явяватъ отъ долната страна на листата.

Напролътъ, първитѣ заразявания могатъ да засѣгнатъ направо младитѣ филизи. Първитѣ заразявания обикновено минаватъ незабелязано. Когато се явятъ по-вече петна и това се констатира вече отъ самитѣ лозари, имаме работа съ второ, а може би и трето заразяване. Заразяванията не могатъ да се наблюдаватъ, но тѣ могатъ да се следятъ по различни начини.

Заразяването е последвано, следъ известенъ периодъ отъ време, нареченъ инкубационенъ, отъ появяването на петна по листата, реситѣ или филизитѣ, които сж вече видими. Инкубационниятъ периодъ трае обикновено отъ 7—9 дни. Точни наблюдения върху продължителността на инкубационния периодъ у насъ не сж правени. По реситѣ той е малко по-дълъгъ.

Заразяването, което се състои въ кълненето на спората и проникването на зародиша презъ устицата на листа или нѣкоя друга частъ на лозата, може да стане, само ако има капка вода, въ която да се развие зародиша. Ето защо, дъждоветѣ сж необходими за да може да стане заразяването. Температурата е винаги достатъчна, за да стане заразяване презъ време на растежа на лозата. Напролътъ, споритѣ на маната сж малко и заразяванията сж ограничени въ огнища, но презъ втората половина на м. май, обикновено, ставатъ масови заразявания, ако условията сж благоприятни, т. е., ако има чести дъждове. За появата на бѣлия прашецъ, по долната страна на листата, благоприятствува влагата.

Самото заразяване става въ много кратко време. Достатъчни сж около 2 часа за да се зарази лозата. Една седмица изтича, безъ да се прояви болестъта. Ако пръскането е станало презъ инкубационния периодъ, то не може да попрѣчи за явяването на заразата. Петната се явяватъ по напръсканитѣ листа, нѣщо, което кара лозаря да смѣта, ако не е просвѣтенъ, че синиятъ камъкъ не е доброкачественъ.

Когато се явятъ петната, при влажно време, тѣ се покриватъ съ прашецъ, който е образуванъ отъ милиони спори, разнасяни отъ вѣтра. При дъждъ, тѣ причиняватъ нови заразявания по непръсканитѣ части на лозата.

Презъ време на вегетацията на лозата, можемъ да имаме голѣмъ брой заразявания, 15—20 и по-вече. Първитѣ заразявания не сж масови; тѣ засѣгатъ ограниченъ брой лози, като атакуватъ и реситѣ. Тѣ сж опасни, защото, докато се констатираатъ и взематъ мѣрки, често извършватъ голѣми опустошения. Многобройнитѣ петна въ лозето, презъ време на силния растежъ и цвѣтенето, сж много опасни и мжчно може, въ такъвъ случай да се ограничи заразата. Ето защо, раннитѣ пръскания противъ пероноспората, въпрѣки че нагледъ не сж масови, сж много опасни и трѣбва да се предвардятъ. Тѣ сж често пжти фатални за реситѣ. Две години наредъ, презъ 1936 и 1937 год., ние сме свидетели на ранни атаки на пероноспората по ресата. Загубитѣ и презъ дветѣ

години бѣха огромни. Първитѣ две прѣскания, дадени рано, сж осигурителни. Възможно е, въ известни години, да се мине и безъ тѣхъ, но и много рисковано е тѣ да не се дадатъ. Често пжти ние вземаме чадъръ, безъ да сме напълно сигурни, че ще вали дѣждъ; сжщото е и съ раннитѣ прѣскания. Тѣ сж една застраховка, още по-вече, че тѣ не струватъ сжщо.

Първото прѣскане би трѣбвало да се даде щомъ се отдѣлятъ реситѣ. То ще бжде насочено главно за тѣхното предпазване. По-нататкъ, второто и последующитѣ прѣскания ще се дадатъ съобразно разтежа на лозата и времето. При дѣждовно време, прѣсканията ще се сгжстятъ — презъ 5 до 7 дни, а при хубаво време, ще се разреждатъ. И въ най-слабо пероноспорна година, обаче, трѣбва да се даватъ три основни прѣскания, които ще ни предпазятъ отъ изнеми, каквито, за жалость, често се случватъ.

При наличността на предупредителна служба за пероноспората, трѣбва да се следятъ нейнитѣ нареждания. Тѣзи нареждания трѣбва да бждатъ строго опредѣлени, категорични и да не удѣлжаватъ много периода на прѣскането. Лозарьтъ трѣбва така да се организира че да може да привърши дадено прѣскане въ 2—3 дни, на всичкитѣ си лозя, разбира се въ най-подходящъ моментъ. По-голѣмитѣ лозарски стопанства трѣбва да се замислятъ да си доставятъ голѣми прѣскачки, товарни или возими, които дневно напрѣсватъ 50 и по-вече декари лозя.

Твърде много се спори какъвъ трѣбва да бжде процента на синия камъкъ въ бордолезовия разтворъ. Нѣкои смѣтатъ, че ако се слага по-вече синъ камъкъ въ разтвора, прѣсканията могатъ да се даватъ на по-голѣми интервали т. е. по нарѣдко, което е съвсемъ погрѣшно. Тенденцията, днесъ е да се прѣска съ по-слабъ разтворъ. Като база може да се вземе за всички прѣскания 1% синъ камъкъ, т. е. 1 кгр. синъ камъкъ на 100 литри вода. Гасена варъ отива обикновено толкова, колкото тежи синия камъкъ, а негасена, наполовина на синия камъкъ. Добре е, обаче, да се следи неутрализирането съ лакмусова или фенолфталенова книга.

Бордолезовиятъ разтворъ има достатъчна лепливостъ и достатъчна мокреюмостъ, за да не става нужда да му се прибавятъ разни вещества, за да полепва по-добре върху лозата. Важното е разтворътъ да излазя на много ситни капчици и тѣзи капчици, попаднали, напр. по листа, да не се събиратъ на голѣми капки, които да изтичатъ на земята, а да оставатъ отдѣлени и да си изсѣхватъ на сами листъ. Колкото за реситѣ, тѣ трѣбва да бждатъ обливани отъ всички страни.

Нашитѣ опити за увеличаване лепливостята на разтвора чрезъ прибавка на меласа не доказаха нѣкакво предимство на тѣзи разтвори предъ обикновенитѣ.

Сжщо така, употребата на вещества за увеличаване мокреюмостята на разтворитѣ нѣма нѣкакви особни преи-

мущества. Върно е, че напръсканитѣ листа изглеждаха равномерно покрити съ разтворъ, като да сж били мазани съ четка, а не пръскани, обаче, сравнени съ контролнитѣ лози, не дадоха никаква разлика, напротивъ, при тѣхъ се забелязваха по-вече пригаряния.

Азъ смѣтамъ, че допълнителнитѣ третирания съ медни прахове противъ перноспората сж излишни. Пръскането съ разтвори е ефикасно и достатъчно сръдство за борба съ перноспората.

Бордолезовиятъ разтворъ, макаръ въ слабъ процентъ, причинява по-малкъ или по-голѣмъ пригоръ по младитѣ листа, главно при първитѣ две-три пръскания. Ако е смѣсенъ съ парижка зеленина, изгарянията сж много по-чувствително. Пригорътъ се явява въ голѣмъ размѣръ особено при голитѣ сортове, като напр. Афуза, Фурмата и пр. Смѣта се, че колкото разтворътъ е по-основенъ, т. е., съдържа повече варъ, повече гори. Въ сжщностъ, колкото разтворътъ съдържа повече медни соли въ разтворено състояние, толкова той гори повече. Отъ значение е сжщо продължителността на времето, презъ което действува разтвора върху тъканитѣ на растението. Въ сухо и горещо време, разтворътъ бързо се изпарява и пригорътъ е незначителенъ. Напротивъ, при облачно време, разтворътъ съхне бавно, действува по-дълго време и причинява голѣми поражения. Въ Швейцария приготвяватъ тѣй наречения обратенъ разтворъ отъ варъ и въ него се сипва синкамъчния разтворъ. Обратниятъ разтворъ гори по-малко. Миналата година опитахме този разтворъ върху Афуза и действително, изгарянията отъ него бѣха незначителни.

Въ заключение ще кажемъ, че не бива да се пропускатъ раннитѣ пръскания, съ 1% синъ камъкъ, безразлично английски, германски или италиански. Пръсканията трѣбва да се извършватъ отъ добросъвестни работници.

Ат. Бойчиновъ.

Агрономъ.

Предпазна служба за борба съ пероноспората и гроздовия молецъ.

Въ много лозарски страни въ свѣта, много отдавна има организирани (предпазни служби за борба съ пероноспората. Действително, пероноспората е много добре проучена и за борба противъ нея има много сигурни сръдства, но при все това много пжти тази болестъ по лозята взема голѣми размѣри и нанася страшни поражения на гроздовата реколта и голѣми загуби на лозаритѣ. Задачитѣ на предпазната служба сж, да внесе по-голѣма сигурностъ въ борбата съ пероноспората и да ограничи до възможния минимумъ броя на пръсканията.

Лозаря винаги може да запази своитѣ лозя отъ повредитѣ на пероноспората, ако правилно и на време пръска своитѣ лозя съ бордолезовъ разтворъ.

Важно е тукъ да отбележимъ, че правилното пръскане може да се изучи и извърши отъ всѣки единъ лозарь. Правилното пръскане обхваща главно две нѣща: 1. Приготовление на бордолезовия разтворъ и 2. Извършване на самото пръскане. И дветѣ тѣзи нѣща сж шаблонни, работи се съ дадени постоянни норми, които не е мжчно да се изучатъ отъ всѣки единъ лозарь. Тѣзи норми се почти повтарятъ при всѣко отдѣлно пръскане и всѣка година по единъ и сжи начинъ и безъ измѣнение.

Споменахме вече, че за да бжде борбата съ пероноспората ефикасна, пръскането трѣбва да се извърши на време. Ако ние пропустнемъ благоприятниятъ моментъ за пръскане, който е критически за запазване на лозата отъ пероноспорнитѣ поражения, то въпрѣки направенитѣ разходи, резултата отъ пръскането е нищоженъ, или много слабъ. Ето защо, много важно е да се избере добре момента за пръскането, за да имаме максимални резултати отъ всѣко едно пръскане. Така, ефекта отъ всѣко едно пръскане ще бжде увеличенъ и общо резултата отъ борбата подобренъ. Важно е още да отбележимъ, че бордолезовия разтворъ действува само предпазно, и че той не може да лѣкува нападнатата и повредена вече отъ пероноспората лоза. Всичко това още повече подчертава важността и голѣмото значение на обстоятелството, момента и времето на пръскането да бждатъ много сполучливо избрани.

Избора, обаче, на времето за пръскане зависи отъ много причини и фактори, които за разнитѣ години и различни райони се най-различно измѣнятъ и вариратъ, въ една или друга степенъ. Тъкмо за това отдѣлния лозарь нѣма възможность да прави тѣзи наблюдения, нито има уреди за тѣзи измѣрвания и за това самъ не може да опредѣли момента и времето, когато трѣбва да се извършатъ различнитѣ пръскания на лозята.

За да може правилно да се избере времето за всѣко отдѣлно пръскане на лозята, важно е да се водятъ три вида наблюдения :

1. Метеорологически наблюдения за времето, валежитѣ, температурата, вѣтъра, роситѣ, влажността и пр. данни.

2. Трѣбва да се правятъ наблюдения и биометрични измѣрвания върху растежа и развитието на лозата — приемника, върху който ще се фиксири и развива пероноспората. Тѣзи наблюдения сж много важни, защото лозата — приемника въ различнитѣ моменти на своето развитие най-различно реагира на пероноспорната зараза и поражения.

3. Трѣбва да се правятъ наблюдения върху развитието и на самата болестъ — пероноспората. Така, когато имаме всички тѣзи наблюдения добре изведени, то въ зависимостъ

отъ тѣхъ ще може правилно и сполучливо да се избере времето, когато ще трѣбва да се прѣскатъ лозята.

Много лесно е да се разбира, че всички тѣзи наблюдения се измѣнятъ въ най-различна степенъ и че въ тѣхъ има много иеизвестни величини, които налагатъ голѣма съобразителностъ и опитностъ отъ страна на ржководителитѣ на тази служба. Много често, въ зависимостъ отъ времето, мѣстото, района и пр. случайни причини, които не могатъ да се предвидятъ и които, като се намѣсвятъ, измѣнятъ, напълно хода и развитието на пероноспорната зараза. Колкото по-голѣмъ районъ на действие има предпазната служба, толкова по-голѣми грѣшки може да се допуснатъ при опредѣляне момента на прѣсканията, защото толкова повече неизвѣстни влизатъ въ игра и толкова по-голѣми сж рисковетѣ, че не ще се опредѣли правилно момента на различнитѣ прѣскания. Затова, въ повечето лозарски страни предпазната служба има локаленъ характеръ и обслужва отдѣленъ специфиченъ лозарски районъ. Все пакъ, организирането на предпазна служба за борба съ пероноспората е едно добро начало, което въ процеса на своето развитие постепенно ще се усъвършенствува и подобрява, за да бжде въ истинска услуга на нашето лозарство. Една такава служба винаги ще държи будно вниманието на лозаритѣ, за да следятъ развитието на лозята и пероноспората, за да прѣскатъ редовно своитѣ лозя, за да ги запазятъ отъ пораженията на маната.

По сжщия начинъ може и трѣбва да се организира предпазна служба за борба съ гроздовия молецъ. И тукъ е много важно да се опредѣли правилно времето на прѣскането, за да бжде сжщо ефикасно. За това е необходимо да се правятъ наблюдения върху развитието на самото насекомо и въ зависимостъ отъ това, да се опредѣли и избере най-подходящия моментъ, когато прѣскането противъ гроздовия молецъ ще бжде най-ефикасно.

Всѣка година, въ зависимостъ отъ метеорологическитѣ условия на времето, топлина, влага, валежи, вѣтрове и пр., появата и количеството на пеперудитѣ на гроздовия молецъ бива най-различно и въ най-различно време се явяватъ. Така че не може шаблонно да се установяватъ известни постоянни дати, когато прѣскането противъ молеца трѣбва да бжде извършено.

Ето защо, за да се избере правилно времето за прѣскане противъ молеца, ще трѣбва да се изведатъ известни метеорологически и други наблюдения, а това не е по силитѣ на отдѣлния лозаръ, защото ще му ангажира много време, много срѣдства и му сж нуждни известни специални познания. Отдѣлния лозаръ може много добре да се изучи да извърши самото прѣскане, да си приготви отдѣлнитѣ разтвори, защото тукъ се работи съ едни постоянни и установени величини и норми. Но, ако лозаря не извърши на време прѣскането противъ молеца, то сжщото може да не даде резултати, или да се укаже слабо, или никакъ не ефикасно.

Действително, че развитието на гроздовия молецъ не става така правилно и че отдѣлнитѣ генерации малко или много закѣсняватъ въ своята еволюция, при все това пакъ има единъ известенъ моментъ, единъ периодъ отъ време, въ който ще се съвпадне излюпването на повечето снесени яйца на молеца и, ако ние извършимъ прѣскането въ този моментъ или въ това време, то ще *унищожимъ най-много гжсенички и обратно*. Важно е да подчертаемъ, че и тукъ има единъ критически моментъ, въ който, ако се извърши прѣскането, ще даде по-добри резултати и ще бжде много по-ефикасно. За тази целъ въ много лозарски страни има устроена такава служба, която е така опростена, че отдѣлни по-голямши лозари подържатъ частни служби въ своитѣ лозя.

Това не ангажирва много разходи и увеличава многократно ефекта на извършеното навреме прѣскане противъ молеца.

Известно е, че веднага следъ излитането, пеперудитѣ на гроздовия молецъ, следъ съвокуплението си снасятъ около 80 яйца за 4—5 дена, предимно по реситѣ на лозитѣ. Въ зависимостъ отъ времето, отъ яйцата за петъ дни се излюпватъ малкитѣ гжсенички на молеца, които пробиватъ цвѣта и се хранятъ съ тичинкитѣ на сжция. Колкото гжсеничкитѣ сж по-млади, толкова сж по-чувствителни и по-лесно биватъ унищожавани отъ действието на стомашнитѣ или контактни отрови. Имайки предвидъ това, въ отдѣлни лозя се поставятъ сждове съ сладка течность (разредена меласа или други сладки ферментиращи течности), които служатъ за улавяне на пеперудитѣ на молеца. Така поставени по 20—30 саксийки за 10 декара лозе, на колове, на височина на лозитѣ служатъ за улавяна пеперудитѣ на молеца. Всѣка сутринъ се преброяватъ и изхвърлятъ уловенитѣ пеперуди. Това продължава презъ цѣлия сезонъ на развитието на молеца. Така може да се установи и предвиди времето на най-голѣмото нашествие на гжсеницитѣ на молеца за всѣка генерация и ако въ това време се извърши прѣскането, било съ контактни или стомашни отрови биха унищожили най-много гжсенички на молеца и биха дали най-голѣмъ полезенъ ефектъ за лозаря. Установено е, че 10 дни следъ най-усиленото летене на пеперудитѣ на молеца, въ зависимостъ отъ времето, ще имаме най-много излюпени гжсенички и за това по това време ще трѣбва да се извърши самото прѣскане. Споменахме вече, че колкото гжсеничкитѣ на гроздовия молецъ сж по-млади и нежни, сж по-чувствителни и по-лесно биватъ унищожавани отъ действието на разнитѣ разтвори.

Така уредени тѣзи две предпазни служби, колкото и несвършенни да бждатъ въ начало, все пакъ ще внесатъ по-голѣма сигурность и ще направятъ по-ефикасна борбата съ пероноспората и гроздовия молецъ. Това е една придобивка за нашето лозарство и ние трѣбва да вѣрваме, че тя ще бжде отъ голѣма полза за сжщото.

М. Кондаревъ
асистентъ

Опитни лозаро-винарски станции, винарски изби и винарски лаборатории

Въ Италия има две опитни станции: едната въ областта Пиемонте — винарската станция въ гр. Асти, а другата въ областта Венеция — лозаро-винарската станция въ гр. Конелиано. И дветѣ станции сж обзаведени много добре. Разполагатъ съ достатъчно сръдства за разрешаване на научнитѣ и практическите лозаро-винарски въпроси. Въ тѣхъ сж застъпени всички отдѣли въ областта на лозарството и винарството. Сжщитѣ се занимаватъ и съ контрола на вината. Винарската станция въ гр. Асти разполага съ всички усъвършенствувани модерни апарати за изследване физико-химическитѣ процеси въ виното. И дветѣ станции разполагатъ съ достатъчно апарати, необходими за извършване химически анализъ на сжщото.

На тѣхъ е възложена задачата за проучване на сортоветѣ грозда, които трѣбва да се застъпятъ въ различнитѣ лозарски райони въ Италия. За тази целъ лозаро-винарската станция въ гр. Конелиано е произвела преди нѣколко години облагородени вкоренени лози отъ различни винени сортове грозда върху различни американски подложки, които тѣ считатъ, че трѣбва да бждатъ застъпени въ областта Венеция, за получаване на доброкачествени вина. Произведенитѣ лози сж раздадени на стопанитѣ безплатно. Стопанитѣ се задължаватъ само да засадятъ и отглеждатъ лозитѣ споредъ упътванията на лозарската станция. Всички разходи за засаждане и отглеждане на лозитѣ сж за смѣтка на стопанитѣ. Развитието на лозитѣ се следи отъ специалиститѣ при лозарската станция, като нанасятъ въ специални за целта книги, резултатитѣ отъ наблюденията, даннитѣ отъ анализитѣ на мъстѣта и т. н. По тоя начинъ лозаро-винарската станция въ гр. Конелиано е основала около 200 опитни участъкови лозя, издръжката на които пада изключително върху самитѣ лозари. Опитнитѣ участъкови лозя сж прѣснати въ различни пунктове въ венецианската областъ, на по-голѣмо или по-малко разстояние едно отъ друго, въ зависимостъ отъ целта, която си е поставила станцията за изследване.

Всѣка година въ сжщата станция се анализиратъ около 2,000 проби мъстъ, получена отъ опитнитѣ участъкови лозя.

Благодарение на тия опитни участъкови лозя, лозаро-винарската станция въ гр. Конелиано, ще може да установи възъ основа на заложенитѣ опити, най-подходящитѣ сортове грозда и американски подложки за различнитѣ лозарски райони.

Освенъ опитнитѣ участъкови лозя, лозарскиятъ консорциумъ въ Италия е основалъ земеделски стопанства въ различнитѣ области. Такива земеделски стопанства има четири въ венецианската областъ. Тия стопанства сж подъ ржководството на лица съ земеделско образование. Въ тѣхъ се отглеждатъ различни земеделски култури, застъпени въ съответния районъ.

Всѣко стопанство разполага съ около 100 декара земя. Часть отъ площъта на тия земеделски стопанства се използва за произвеждане на гладъкъ лозовъ материалъ отъ американски подложки и облагородени вкоренени лози. Полученитѣ облагородени вкоренени лози се продаватъ отъ консорциумътъ на частни стопани. Въ тия стопанства, лозаро-винарската станция въ гр. Конелиано сжщо залага различни опити въ свързка проучването на сортоветѣ грозда.

При срѣдното лозаро-винарско училище въ гр. Алба има уреденъ многа богатъ лозовъ сортиментъ. Въ този сортиментъ се отглеждатъ около 6,000 различни сортове винени и десертни грозда. Отъ всѣки сортъ има засадени по две лози. При сжщото училище има отдѣлни парцели засадени съ винени сортове грозда, които сж най-много разпространени въ гр. Алба и съседнитѣ села. Освенъ наблюденията, които се вършатъ върху различнитѣ сортове грозда, при сжщото лозаро-винарско училище има и винарска изба. Въ нея се приготвяватъ различни типове вина, като въ сжщото време се правятъ проучвания на методитѣ на винарствуване за получаване на доброкачествени вина.

Общо взето въ Италия иматъ цѣла мрежа отъ опитни участъкови лозя, необходими за извършване на проучвания, важни за съответнитѣ лозарски райони, относно качествата на различнитѣ сортове грозда, начинъ на отглеждане и т. н.

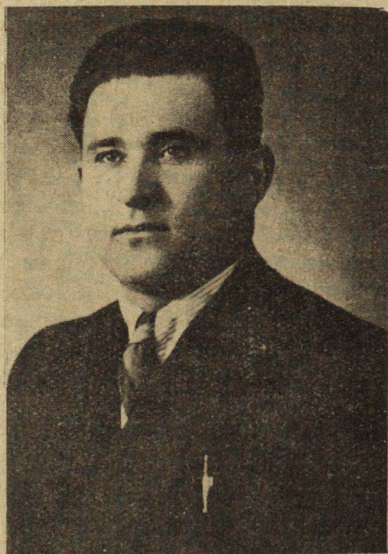
Освенъ лозаро-винарскитѣ станции, опитнитѣ участъкови лозя, земеделскитѣ стопанства подъ ржководството на лозарския консорциумъ, опитнитѣ лозя при съответнитѣ специални лозаро-винарски училища (такива има четири) въ Италия има и петъ опитни винарски изби. Опитнитѣ винарски изби иматъ за цель, да установятъ най-подходящитѣ манипулации за приготвление на доброкачествени вина отъ мѣстнитѣ сортове грозда. Тѣ сж построени въ различни лозарски области, а именно: 1) гр. Арцео — Тоскана, 2) гр. Велетри — Лацио, 3) гр. Барлета — Пулия, 4) гр. Милано, гр. Ното — островъ Сицилия.

Винарскитѣ лаборатории, които се занимаватъ съ анализъ на вина и контролиране на виненитѣ продукти, се намиратъ въ градоветѣ Генуа, Пескара и Рипосто.

К. Ивановъ
Плѣвень.

Филизене, пензиране и кършене на лозята.

Три културни работи, които разумния лозаръ вече редовно трѣбва да прилага въ обработката на лозето си. Имайки предвидъ масовото засаждане на Афузъ (Болгаръ) и ограни-



чениятъ пласиментъ на странитѣ-вносителки, дошелъ е вече момента, когато ще се изнася само най-доброкачествено грозде. Следователно, на лозаря-стопанинъ се налага да употреби максимумъ усилия, за да произведе висококачествено грозде за износъ, а сжщо така и за произвеждане на висококачествени вина. Това ще се постигне, като наредъ съ другитѣ работи, които извършваме въ лозето, извършваме редовно филизенето, пензирането и кършенето.

Филизене (премахване на ненуждни лѣторастаи).

Филизенето е работа, съ която се цели да се премахнатъ всички излишни лѣторастаи, да се корегира и подготви бждащата рѣзитба на лозата и се урегулира развитието на лѣтораститѣ по главината.

Известно е на всѣки лозаръ, че когато се рѣже лозата, се разчита на известни пжпки, които въ бждаще се развиватъ. Обаче, не всѣкога развитието на оставенитѣ пжпки по чепчетата и плодната пржчка става точно така, както рѣзача си е правилъ смѣтката. Развиватъ се и много други видими и невидими пжпки, нѣкои отъ които сж плодни, а други безплодни, които ако бждатъ оставени да се развиватъ по-нататъкъ ще отнематъ отъ храната, която би се използвала само отъ ластаритѣ, на които сме разчитали и отъ които очакваме плодъ. Главината би била много зашумена, ластаритѣ ще си прѣчатъ единъ на другъ, асимилацията не става правилно, провѣтряването сжщо, опрѣскването на листата и гроздето сжщо не става правилно, а въ влажна есенъ гроздето загнива.

Ето защо, имайки предвидъ гореказаното, на разумния

Лозарь-стопанинъ се налага да извършва филизенето. Това е особено необходимо за буйнорастящитъ лози и десертнитъ сортове — Афузъ и др. Извършване на филизенето става следъ като ластаритъ сж достигнали 25—30 см. дължина и ресата по тѣхъ е ясно очертана. Въ тоя моментъ ластаритъ сж най-крехки и много лесно се събарятъ, ранитъ, които се правятъ лесно зарастватъ.

1. Премахватъ се всички безплодни ластари, които сж изкарали въ срѣдата на кютука, рамената и чепчетата. Изключение се прави само за лѣтораститъ, които сж необходими за запълване, подновяване или снишаване на нѣкое чепче или рамо.

2. Премахватъ се ластаритъ, които сж изкарали въ основата на дългата плодна пржчка и които въ много случаи, особено при Афуза сж безплодни.

3. Премахватъ се всички втори ластари, които сж изкарали отъ едно и сжщо колѣно, било по чепчетата или по дългата плодна пржчка.

Оставя се само единъ ластаръ и то тоя, който е по-плоденъ. Изключение се прави само тогава, когато виждаме, че ресата по главината е малко. Напр. имаме 4—5 реси по лѣтораститъ, които по правило би трѣбвало да оставимъ, а имаме и 2—3 реси, намиращи се по ластари, които по правило трѣбва да премахнемъ. Въ такъвъ случай правимъ изключение отъ правилото и оставяме и ластаритъ съ реситъ, които би трѣбвало да премахнемъ. Защото крайната целъ е да получимъ достатъчно плодъ. Така филизени лозята се развиватъ правилно, подгатвя се бждащата имъ рѣзитба, борбата съ болести и неприятели се извършва правилно и въ резултатъ имаме висококачествена реколта, на която въ бждащия износъ ще се държи много.

Филизенето, обаче, ще трѣбва да се извършва на време и то отъ опитни работници. Който не разбира отъ правилна рѣзитба, не може да бжде добъръ филизачъ. Тукъ се изисква и добросъвѣстность. Въ противенъ случай стопанина носи риска и, вмѣсто изписване на веждитъ, ще му извадятъ очитъ.

Лозари, филизете лозята си, за да получите доброкачественъ плодъ.

Пензиране (прещипване върховетъ на ластаритъ).

Практика, която въ старото лозарствуване отчасти се практикуваше. По череши лозаритъ извършвали едно слабо кършене на така нареченитъ ластари *бързащи*, т. е. ластаритъ, които при развитието си сж значително надминали другитъ, се слабо прекършватъ (прещипватъ съ нокти). Съ това временно се спира нарастването имъ на височина а другитъ ластари ги настигатъ изравняватъ се и по-нататкъ се развиватъ заедно.

Тая практика макаръ и много стара и до днесъ не се прилага отъ всички лозари.

Нуждно е обаче, за въ бъдаще да ѝ се укаже необходимото внимание, тъй като при десертното производство особено при сорта Афузъ тя би допринесла много за осигуряване на плодородието.

Чести сж случайтѣ, когато лозя Афузъ, присадени върху буйнорастящи подложки каквато е *Rupestris du Lot* (Монтикола) още следъ показване на ресата преди още реситѣ да сж се разклонили и нараснали — почвата поляка да опадватъ и въ края на крайщата дръжките имъ се превръщатъ въ мустакъ, т. е. на чужди езикъ казано лозитѣ абортиратъ — преждевременно хвърлятъ бъдащиятъ плодъ. Това хвърляне на плода нѣма нищо общо съ изрисяването (окапване на неоплоденитѣ и слабо оплодени зрънца следъ прецвѣтяването).

За да се попрѣчи на така нареченото абортирване, което е физиологическо явление и свързано съ неправилното хранене и асимилирине на лозата, ще си послужимъ съ пензирането.

Нарастнатъ ли ластаритѣ около 30—40 см. покажатъ ли си добре ресата, лозя които сж наклонени къмъ абортирване, имъ се прещипватъ върховетѣ на ластаритѣ. Съ това временно спираме нарастването на върховетѣ, храната отива въ реситѣ охранва ги по-добре, тѣ нарастватъ оформяватъ се, разклоняватъ се и въ резултатъ не окапватъ, не се превръщатъ въ мустакъ т. е. задържатъ се и се развиватъ понататъкъ въ правилни чепки и гроздове.

Пензирането е наложително, особено за буйно развиващитѣ се сортове, присадени на буйно развиващи се подложки, а така сжщо за буйно развиващи се отдѣлни ластари на една и сжща главина.

Прилагайки пензирането, ластаритѣ по главината се изравняватъ въ развитието си, силата на главината се урегулирва и като резултатъ ще получимъ качественъ плодъ и запазена главина съ нормално развити и еднакви лѣтораста.

Пензирането обикновенно се извършва около Св. св. Кирилъ и Методий, нѣкой пжти по-рано или по-късно, въ зависимостъ отъ настѣпването на пролѣтъта.

Пензирането не бива да се смѣсва съ кършенето. Полезно е както за виненитѣ, така сжщо и за десертнитѣ сортове, особено за Афуза.

Кършене.

Практика широко разпространена у насъ съ преследване на различни цели.

Кършенето се прилага отъ незапомнени времена. Особено въ старото лозарство се е практикувало безогледно. Тогава се е правило за да се намали боятъ (височината) на главината за да не се слагатъ подпори и второ да се получатъ пригрозци.

Други нѣкакви цели не сж били преследвани.

Следъ появяването на перноспората и филоксерата, и следъ възобновяване на лозята съ американски подложки съ кършенето се цели да се намали повърхността на главината за да се израходва по-малко разворъ, да се избигне подпирането на лозята и да се получатъ пригрозци. И въ единия, и въ другия случай малко се е държало смѣтка за физиологията на лозата и никой не е подозиралъ, че съ такова кършене, каквото се е практикувало, пъкъ и сега го практикуватъ въ много лозарски райони, се само вреди на лозата. Кършене при което се премахватъ по метъръ и повече дълги лѣторасты е вредно за лозата. Листата сж бѣлитѣ дробове за лозата и растенията. Премахване на частъ отъ листата съ кършенето има граници. Тия граници не бива да се преминаватъ. Полезното кършене се състои въ следното.

Лозя буйно растящи, присадени върху буйнорастящи подложки, наклонени да изресяватъ се налага да се кършатъ. Такива лозя се покършватъ преди цвѣтенето и то като се премахватъ само врѣхчетата на ластаритѣ съ 2—3 листенца. Това кършене се извършва 2—3 дни преди цвѣтението а може и въ момента на цвѣтението. Цели се да се спре развитието на върховетѣ и храната да се използва за чепкитѣ, тѣй като въ момента на цвѣтенето, чепкитѣ се нуждаятъ най-много отъ храна. Чепкитѣ се добре развиватъ, прецвѣтватъ, оплодяватъ се правилно и изресяването е намалено до минимумъ. Следъ това най-горната пжпка наново се развива и лѣтораста продължава развитието си. Това кършене както казахъ се извършва много слабо и по-скоро се приближава до пензирането. Истинското кършене, което е по-чувствително се извършва презъ втората половина на м. юлий и началото на августъ и се съвпада съ прошарване на гроздето. Съ него се цели да се намали листната повърхность, за да се намали изпарението на вода отъ почвата, която е много необходима особено въ сушави години и сухи мѣстности и да се подпомогне по-правилното оформяване и охранване на пжпкитѣ по бждащитѣ чепчета и плодни пржчки. Гроздето наедрява повече и по-бързо узрява. Тѣзи резултати ще получимъ, когато кършенето сме извършили правилно т. е. кършили сме най-малко на 10—12 листа надъ най-горния гроздъ. Кършимъ ли по-низко или пъкъ съ сърпъ или ножица изрѣжемъ наполовинъ лѣтораститѣ и главинитѣ добиятъ 80 см. до 1'20 височина, ще има вреда отъ такова кършене, — гроздето остава незрѣло, пржкитѣ и пжпкитѣ оставатъ зелени, силата на главината намалява — резултата лошъ. За жалостъ обаче въ болшинството лозарски райони се кърши така.

Въ влажни години, каквато бѣше 1937 година може да се извършатъ нѣколко кършената, като просто се орѣз-

ватъ, (остригватъ) всички новопокарали следъ кършенето презъ августъ лѣтораста. Съ това се цели да се даде по-голъма провѣтривостъ въ лозето и да се ограничи отчасти загиванете на гроздето.

Значи полза отъ кършенето ще имаме само тогава когато го извършваме на време и съ нуждната вещина. Въ всички други случаи ще имаме вреда. Особено при много низкото кършене, и въ случаитѣ, когато искаме да употрѣбимъ по-малко разтворъ за опръскване и да отглеждаме лозето безъ подпори.

Срѣдно растящитѣ, застарѣли лозя въ бедни почви могатъ да минатъ и безъ особено кършене освенъ кършенето презъ време на цвѣтението или преди това. Кършенето сжщо трѣбва да се извършва отъ опитни работници. Особено при второ кършене, когато ще има да се отстраняватъ и култуци (странични лѣтораста) трѣбва да се внимава за да не се изложи ягоридата на слънце и бжде ожарена. Култуцитѣ се кършатъ, като се оставятъ на 3—4 листа за да пазятъ сѣнка на гроздоветѣ.

П. Н. Антоновъ

Необходимостта отъ подобрене качествата на бордолезовия разтворъ.

И миналата година загубитѣ, които понесоха лозаритѣ не бѣха малки. Въ нѣкои райони реколтата бѣ почти компроментирана, въ навечерието или презъ време траенето на гроздобера. Причината за тия загуби бѣ болестъта сивата плесень (*Bortritis Cinerea*). Тази болестъ, особено въ нѣкои райони, отъ 5—6 години е почти постояненъ гостъ. За появата и бързото ѣ разпространение благоприятствуватъ влагата и топлината по време гроздобера. Изчезването на едно отъ тия условия има за последствие ограничение разпространението на сивата плесень. Това последното, особено въ лозята разположени на мѣста по-провѣтриви, високи и пр.

Сигурни лѣчебни срѣдства противъ сивата плесень за сега още нѣма. Отъ важно значение при тази болестъ, която атакува мъртвитѣ тъкани, сж предпазнитѣ срѣдства. Неправилната борба съ болестъта оидиумъ (кюллеме) презъ лѣтото, чрезъ напрашване съ сѣра; слънчевия пригоръ, а най-главно повредитѣ, нанесени на самия скелетъ на чепкитѣ, както и на опашчицитѣ на отдѣлнитѣ гроздови зърна отъ пероноспората, подготвятъ почвата за появяването и бързото разпространение, при наличността на достатъчна влага и температура 18—20°C, на плесеньта.

По-голъмиятъ брой наши лозари мислятъ, че лозето имъ е запазено отъ пероноспората, щомъ сж съумѣли да запа-

зять лозовитѣ листа. Не се обръща сериозно внимание за предпазване на плода още отъ начало, отъ появата на рясата и да се следва по-нататъкъ. При единъ по-старателенъ прегледъ на чепкитѣ, следитѣ и отъ по-слабитѣ пероноспорни атаки могатъ да се доловятъ. Презъ миналата година ми се отдаде възможность да посетя презъ м. м. септември и октомври много лозарски райони у насъ. Имаше случая да бседвамъ съ много лозари. Виденото, обаче, въ нѣкои райони като напр. Русе, Ломъ и др., кждето пораженията отъ сивата плесень бѣха твърде голѣми, не ще да забравя. На седмичнитѣ пазари въ Русе, особено на тоя на ул. „Николаевска“, стотици селянки и селяни отъ близкитѣ села, предлагаша на безценица грозде въ значителна степенъ повредено отъ сивото гниене. Правеха впечатление яснитѣ признаци на пораженията, нанесени отъ пероноспората на скелета на чепкитѣ и опашчицитѣ на зърната, разликата въ повредата отъ сивата плесень, сравнена съ степенъта на пораженията отъ пероноспората, личеше. Тази разлика, следъ освѣтление, се схващаше отъ мнозина лозари, дошли на пазаря да продаватъ гроздето си.

Въ това безспорно ще се убедятъ почти всички лозари, но разбира се, съ течение на времето и за смѣтка на мъчно поносими загуби. Старанията, да се предпази самия плодъ и отъ най-слабитѣ атаки на пероноспората, не ще да закъснѣятъ. *Това, обаче, не лесно ще се отдаде безъ подобрене качествата на бордолезовия (варо-синкамъчния) разтворъ.* Бордолезовиятъ разтворъ има този недостатъкъ, че не може да се задържа добре по чепкитѣ и лесно се измива отъ дъждоветѣ. Последното, особено при честитѣ дъждове, когато опасността отъ поява на пероноспората е най-голѣма. *Нѣкои прибавки, особено пѣкъ на смолистъ сапунъ, увеличаватъ значително лепливостъта на бордолезовия разтворъ.* Лепливото вещество прѣчи на капчицитѣ да се сливатъ въ по-голѣми капки. Стичането на тия капки по долнитѣ краища на листата или гроздоветѣ и отъ тамъ падането имъ на земята, е преодолѣно до голѣма степенъ. По-сигурното предпазване на всички зелени части на лозата отъ пероноспората е на лице. Това е отъ особено значение за градобитни лозя, за такива, разположени на непровѣтриви мѣста, буйни лози и пр. Всичко това се отдава на лозаря лесно и евтино. Нуждниятъ смолистъ сапунъ всѣки лозаръ самъ може да си приготви. За приготвлението на десетъ литри сапунъ сж нуждни 500 (петстотинъ) грама ситно счуканъ чамъ сакъзъ, 150 (сто и петдесетъ) грама сода каустикъ и 125 (сто двадесетъ и петъ) грама слънчогледово масло (олио). Самото приготвление на смолистия сапунъ става, като въ газена тенекя, напълнена до срѣдата съ вода и поставена на огънь, се прибавя гореказаното количество сода каустикъ. Започне ли вренето на водата, прибавя се чамъ сакъзъ и се разбърква

добре, следъ което се налива слънчогледовото масло. При постоянно бъркане, следъ 15 минути врене, сапунътъ е готовъ. Желателно е да се държи смѣтка за изврѣлата вода и да се долѣе. Отъ така приготвения сапунъ, на 100 литри бордолезовъ разтворъ се прибавя 2—2.5 литра. Отъ прибавката на сапуна бордолезовия разтворъ слабо позеленява.

Желателно е всички читатели на сп. „Лозарски прегледъ“ да последватъ примѣра на едно мнозинство лозари, които вече редовно практикуватъ подобрене качеството на бордолезовия разтворъ. Нуждно е, обаче, да се съблюдава правилото, да не се употребява смолистая сапунъ следъ 12 юлий, защото съществува опасностъ отъ замърсяване на гроздето, предназначено за износъ.

Ив. Добревъ.

Каберне Совиньонъ

Следъ дълги проучвания на нашитѣ най-разпространени винени сортове грозда, така също и на онѣзи, които сж разпространени въ по-ограничени райони, както е случая съ Мавруда, Кокоркото и Шевката се дойде до заключение, че нашитѣ винени сортове не всѣка година могатъ да ни дадатъ добри вина, макаръ че когато годината е благоприятна за нѣкои отъ тѣхъ, както Гъмзата, ни даватъ вино, което може да съперничи на най прочутитѣ вина на Европа. Единствения виненъ сортъ за червено вино съ които можемъ да се гордеемъ това е Мавруда, но той за съжаление е на изчезване поради лошата афиниция съ нѣкои отъ американскитѣ подложки и болшинството за сега отъ маврудовитѣ лозя сж още старитѣ лози запазени поради благоприятни условия отъ филоксерата. За този сортъ трѣбва да се положатъ повече грижи и да се подбере по добра подложка, за да бжде не само запазенъ, но и увеличенъ. Прибавенъ въ размѣръ на 20% съ Памида той придава отлично качество на неговитѣ вина. Следъ Мавруда идва Кокоркото и Гъмзата.

По тази причина се наложи въвеждането въ нашия виненъ сортиментъ на чужди винени сортове, годни да подобрятъ качествата на нашитѣ вина. Това въвеждане става съ една предпазливостъ, за да не изпаднемъ въ грѣшки, но за съжаление не стана чрезъ една конференция на хората които боравятъ съ тази материя.

Каберне Савиньонъ. — Това е сорта заедно съ Черното Пино, които даватъ най-добритѣ вина на Европа. Кабернето дава най-отличнитѣ червени вина, а Пиното се употребява повечето за бѣли вина, макаръ че и двата сорта съ черни грозда. И двата сорта сж разпространени въ всички винарски страни дори и извънъ Европа. Кабернето се отгледва въ Алжирия, Америка, Австралия, Кримъ, Аржентина и въ Кали-

форния. Сорта Каберне Совиньонъ е най-стария сортъ на Бордо, поради неговитѣ отлични качества, че дава добро вино и издържа много на дъждовни времена. Той е най-разпространения сортъ на департамента Жирондъ, гдето падатъ извънредно много дъждове, тамъ той съставлява $\frac{3}{4}$ отъ другитѣ сортове за вина, както е случая въ района на Бордо, Той е нареченъ „царя на чернитѣ винени сортове“ или „гроздето безъ недостатъци“.

Дава срѣдно голѣми чепки, по-малки отъ тия на Гъмзата. Зърната сж по дребни отъ тия на Гъмзата, но разликата е много малка. Ражда при висока рѣзидба, само при много беднитѣ почви може да пониса чашовидната рѣзидба. Рѣже се на двойно Гюйо, като на дългитѣ пръчки се оставатъ само първитѣ 6—7 пжпки, а къмъ върха пжпкитѣ се ослепяватъ. Плоднитѣ пръчки като дълги се завръзватъ въ коловетѣ и се поставятъ въ наведено положение. Гроздето зрѣе доста рано, но зрѣнето върви доста бавно и не равномернo (едновременно) узрѣватъ всички грозда, така че той минава за къснозрѣющъ сортъ. Това, може би, е причината щото този сортъ, както у насъ въ Лозарската опитна станция така сжщо и въ стопанството на Братя Харитови — „Минкова-махала“ се е указалъ като най устойчивъ на гроздовата плесень. Той е доста буенъ сортъ и понася кършенето, издържа както на сушата така сжщо и на пригоръ.

Дава отлично тъмно червено вино, макаръ че сока на гроздето му е безцвѣтенъ както и на Мавруда, тъй като люспитѣ на гроздето му сж много богати на боя. Виното му развива много добъръ вкусъ (арома). И най неопитния пиячъ на вино, когато вкуси виното отъ Каберне забелезва, че то се отличава отъ другитѣ вина. Мъстѣта му съдържа доста захаръ 20—21% и доста киселина 8—9 гр. на литъръ. Спирта на виното въ добри години може да достигне до 13—14%. Единъ сортъ които съ сигурность ще допринесе много за подобряването качествата на нашитѣ вина, люспитѣ на гроздето съдържатъ много танинъ и по тази причина въ първитѣ месеци виното изглежда на вкусъ много тръпчиво, но следъ това развива много приятна арома (букетъ), който е мжчно да се опредѣли — приближава се къмъ теменугата. Виното е богато едновременно на екстрактъ, като се пие сгрѣва уста-та — въобще качества каквито развива виното на Мавруда само че въ много по силна форма.

Този сортъ се отличава съ своето редовно плодородие, но понеже гроздата сж по дребни отъ тия на Гъмзата, естествено, е че ще даде по-малко плодъ на декарь. За да се избѣгне това той ще трѣбва да се посажда на по-малко разстояние 1'30 между редоветѣ и 1 до 0'80 м. между лозитѣ въ реда. Ще се стремимъ да поставимъ отъ 800 до 1000 лози на декарь. При тѣзи условия ще можемъ да получимъ достатъчно голѣма реколта. Въ Бордо той сжщо се отгледва

по 1000 лози на декаръ. Нѣма никаква опасностъ отъ посядението на малки разстояния, макаръ че въ насъ климата е по сухъ, тъй като този сортъ издържа на сушата и при малкитѣ разстояния нѣма да страда отъ гроздовата плесень. Тази година при най-благоприятнитѣ условия за гроздовата плесень, когато пострадаха всички винени сортове той, остана съвършено здравъ както въ станцията така и въ стопанството на Минкова махала.

Ето защо, не съ сигурностъ, а съ голѣма вѣра трѣбва да започне отгледването на този сортъ отъ нашитѣ лозари.

Н. Хр. Бакърджиевъ
у-ль по винарство въ Вин у-ще
Плѣвенъ.

К. Печевъ
зав. вин. отдѣлъ при Лоз. оп.
станция — Плѣвенъ.

Загуби при преработката на гроздето и презъ време на ферментацията

(Продължение отъ кн. 5).

Б. Загуби по време на ферментацията.

При алкохолната ферментация на гроздовиятъ сокъ или гроздовата каша, настѣпватъ голѣми промѣни подъ влиянието на алкохолнитѣ ферменти — захаритѣ се преработватъ въ алкохолъ, вжгледвуокисъ и други продукти, количеството на които е въ зависимостъ отъ правилното протичане на ферментацията и отъ чистотата на сжщата.

Гроздовиятъ сокъ и гроздовата каша действително претърпяватъ коренна промѣна, която засѣга, както химическиятъ съставъ, така и първоначалниятъ обемъ и тегло.

На опредѣлено количество сокъ теглото намалява презъ време на ферментацията, което се обяснява съ разлагането на захаритѣ, които иматъ по-голѣмо тегло отъ това на образуванитѣ алкохолъ, на вжгледвуокисътъ и др. Отъ друга страна, отъ високата температура, която се развива по време на ферментацията частъ отъ алкохолътъ и водата се изпаряватъ. Като резултатъ отъ казанитѣ промѣни, настѣпва изменение на обема на ферментиращиятъ материалъ. Промѣнитѣ, обемни и тегловни, зависятъ отъ редица условия. Споредъ изследванията, които направихме, сждътъ, въ който става ферментацията указва влияние, както съ обемътъ си, така и съ естеството на материалътъ, отъ който е направенъ. За установяване на загубитѣ презъ време на ферментацията, по отношение обемътъ и теглото на гроздовиятъ сокъ, направихме опити въ сждове отъ различенъ материалъ: въ дамаджани отъ по 65 литри и въ бурета отъ по 30, 50 и 100 литри.

Загубитѣ въ тегло при всички случаи сж почти еднакви но загубитѣ по обемъ се различаватъ, и то чувствително. Докато при опититѣ съ дамаджанитѣ загубитѣ по обемъ се свеждаха почти до минимумъ, то при опититѣ въ дървенитѣ

сждове, последнитъ сж доста високи и вариратъ въ зависи-
мость отъ редица условия. Фактътъ се обяснява съ това, че
изпаренията презъ стъклото сж невъзможни, освенъ презъ
гърлото на дамаджаната, когато при дървенитъ сждове загу-
битъ идватъ отъ изпарението не само презъ враната, но и
презъ джигитъ, които играятъ ролята на сунгеръ, който отъ
едната страна еѣ намокря, а отъ другата изпарява. Паритъ,
който биха излетяли отъ ферментиращата маса въ дамаджа-
ната се охлаждаатъ по стениитъ и се връщатъ обратно.

Загубитъ отъ изпарението на вода и алкохолъ презъ
време на ферментацията се констатираатъ практически много
лесно, като затапимъ отворитъ на сждоветъ, въ които става
вренето съ малко памукъ, който се оросява и почти измокря
отъ охладенитъ пари, които сж успѣли да излѣзатъ до него
и еѣ кондензираатъ подъ влиянието на по-низката темпера-
тура на околната срѣда.

Крайната целъ на нашитъ опити и наблюдения сж да
да се установятъ обемнитъ разлики, които се получаватъ
следъ ферментацията. За тази целъ ние поставихме следнитъ
опити: четири бурета, отъ които дветъ съ по 30 литри, ед-
ното съ обемъ 50 литри и друго съ обемъ отъ 100 литри;
всички бурета наляхме съ откаленъ гроздовъ сокъ съ 25 гр.
калиевъ метабисулфитъ на хектолитъръ отъ сорта Димятъ.
Буретата предварително добре напоени съ гроздовъ сокъ и
добре оцедени претеглихме. Първитъ две бурета, № 1 и № 2,
отъ по 30 литри бѣха налѣти съ по 25 литри гроздовъ сокъ,
къмъ който прибавихме по половинъ литъръ мая отъ селек-
ционирани ферменти. Третото буре отъ 50 литри налѣхме съ
45 литри отъ сжщиятъ гроздовъ сокъ и къмъ него приба-
вихме единъ литъръ мая; четвъртото буре отъ 100 литри на-
лѣхме съ 80 литри гроздовъ сокъ, шестъ литри ракия и два
литри мая. Така налятитъ бурета измѣрвахме тегловно и ос-
тавяхме на ферментация въ ферментационното отдѣление при
срѣдна дневна температура 18°C.

Опита е заложенъ на 24 октомври 1937 год. Следъ като
се увѣрихме, че ферментацията е напълно привършена, на
22 ноември с. г. претеглихме наново буретата съ полученото
вече вино, измѣрихме обемтътъ на виното, следъ което добре
изцеденитъ бурета измѣрвахме праздни.

За превършване на опита избрахме момента следъ
пълната ферментация, за да избѣгнемъ евентуалнитъ по-
нататъшни загуби, които засѣгатъ въпростътъ съ фиритъ при
съхранението на вината.

Използваниятъ гроздовъ сокъ отъ сорта Димятъ за
опита имаше следниятъ съставъ: 19.1% захарность по вест-
фаловитъ везни и 6.1‰ киселини, опредѣлени титриметри-
чески съ трето нормална натриева основа, изразена въ ви-
нена киселина. Следъ ферментацията полученото вино има-
ше следния съставъ: алкохолъ 11.2° по ебулиоскоптъ Dujardin
и киселинность 6.4‰.

Трѣбва да отбележимъ, че презъ време на ферментацията провѣтряване не сме правили, за да избѣгнемъ загубитѣ отъ изпарението и евентуални разливки при раздуването.

Въ резултатъ на така поставениятъ опитъ получихме следнитѣ данни:

Буре или дамаджана	Първоначаленъ обемъ въ литри	Обемъ следъ ферментацията въ литри	Разлика въ литри	Загуби въ %	Първоначално тегло въ кгр	Тегло следъ ферментацията въ кгр.	Разлика въ кгр.	Загуби въ %	Забележка
буре № 1	25·500	24·541	0·954	3·74	26·950	24·280	2·670	9·90	Димятъ
„ № 2	25·200	24·267	1·233	4·83	27·110	24·110	3·000	11·07	„
„ № 3	46·000	44·171	1·829	3·97	48·650	43·600	5·050	10·38	„
„ № 4	88·000	85·440	2·560	2·99	94·450	85·200	9·250	9·79	„
дамадж. № 1	50·000	49·900	0·100	0·20	54·730	50·130	4·600	8·37	Кокорно
„ № 2	50·000	49·750	0·250	0·5	54·950	49·660	5·290	9·62	Памидъ

Отъ горнитѣ данни се вижда процента на загубитѣ презъ време на ферментацията, които за опитътъ съ буретата по обемъ варира практически между 3 и 5. Логично заключение по отношение загубитѣ е, че последнитѣ биха били по-голъми при ферментацията на червенитѣ вина, която става обикновенно въ открити каци. Такива наблюдения сж правени и отъ професоръ Ventre въ Франция, даннитѣ отъ които ни показватъ сжщитѣ процентни загуби изразени въ долната таблица.

100 кгр. арамонъ — преработенъ въ червено вино	{	1907 г. загуби	5·8 ⁰ ·0 ¹)
		1908 г. „	5·— ⁰ / ₀
100 кгр. аликантѣ — преработенъ въ червено вино	{	1907 г. загуби	6·8 ⁰ / ₀
		1908 г. „	5·4 ⁰ / ₀

Въ Франция сж правени наблюдения въ нѣколко кооперативни изби, кждето се преработватъ по-голъми количества грозда въ вино и даватъ следнитѣ данни по отношение загубитѣ по време на ферментацията.

Коопер. Marsillargue	дава загуби	6·01 ⁰ / ₀ ²)
„ Frontignan	„	11·46 ⁰ / ₀
„ Lansargue	„	6·37 ⁰ / ₀
„ Bompas	„	5·36 ⁰ / ₀

Посоченитѣ данни идватъ безспорно да потвърдятъ резултатитѣ отъ нашитѣ опити и ни даватъ пълна възможность да извлѣчемъ практически заключения, които ще иматъ значение при изчисляване рандемана на вино отъ опредѣлени количества гроздовъ сокъ.

1) Traité de Vinification pratique et rationnelle. J. Ventre.

2) Traité de Vinification pratique et rationnelle. J. Ventre

Михаилъ Златаровъ.

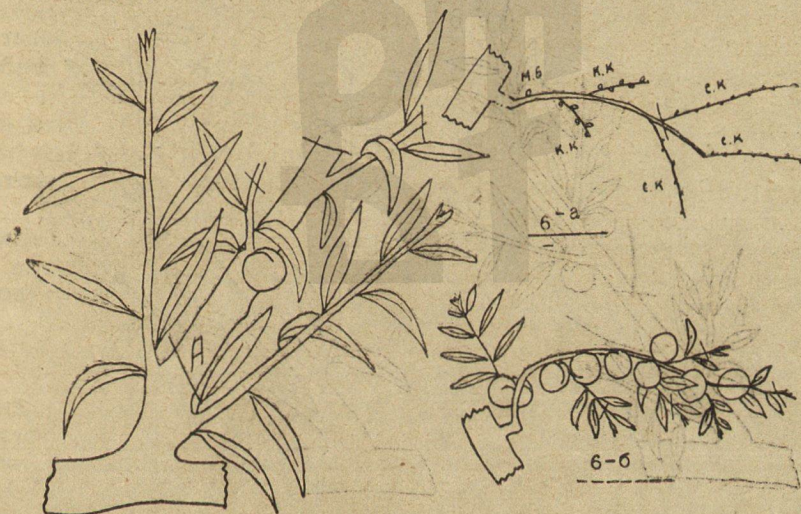
Ръзитбата на прасковата.

(Продължение отъ кн. 5 и край).

Изключения отъ принципитѣ за ръзитбата на прасковата.

Спомена се, че клонкитѣ на едно дърво и особено това на прасковата, трѣбва да бждатъ кжси и прости (не разклонени). Този принципъ не е неизмѣненъ между това и е подчиненъ на максималното плодородие и силата на дървото.

Въ отдѣлнитѣ случаи при прасковата се срѣща често, че въ отсъствие на всѣкакви лѣтни операции, макаръ, че долнитѣ клонки се оставятъ по-дълги отъ горнитѣ такива, то силата (соковетѣ) се стремятъ главно къмъ върха на стеблото. Долнитѣ клонки, лишени отъ достатъчно храни за смѣтка на горнитѣ плодни пжпки, развиватъ нередовно тѣхнитѣ дървени пжпки и особено тѣзи при основата, които



Фиг. 6.

трѣбва да ни дадѣтъ клонки за замѣстване (фиг. 6) „А“. Сжщо така напримѣръ, дветѣ или тритѣ крайни дървени пжпки могатъ да дадатъ смѣсени клонки, тогава когато долнитѣ ще се преобърнатъ на обикновенни майски букетчета, или не ще покаратъ. Въ такъвъ случай ще може да се рѣже на първата (най-долната) смѣсена (с. к.) клонка, която ще се остави цѣла, премахвайки излишния плодъ на букетнитѣ вейки. Така клонката не ще бжде единствена носяща 5 или 6 цвѣта, но сборъ отъ клонки върху едно и сжщо едногодишно клонче.

На следующата година ръзитбата ще се ржководи по

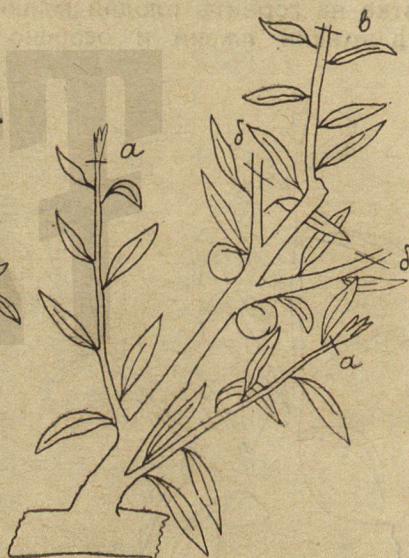
указанитѣ теоретични принципи (проста клонка и възможно по близко до стеблото), като се грижимъ сщевременно да получимъ една изобилна реколта. Горнитѣ клонки имайки тенденция да привлекатъ силно соковетѣ, ще трѣбва да се рѣжатъ кжсо и чрезъ пензиране и лѣтна рѣзитба извършвана между това, ще отблъснатъ соковетѣ къмъ дръвнитѣ пжпки при основата и ще осигурятъ ежегодния растежъ.

Лѣтна рѣзитба.

Различнитѣ операции презъ лѣтото иматъ за цель да допълнятъ преашествуващата зимна рѣзитба и преди всичко да осигурятъ едно правилно разпредѣление на соковетѣ между различнитѣ части на дървото. Тѣ трѣбва сжщо да облагодприятствуватъ максималното развитие на плодетѣ и клонкитѣ за замѣстване, като позволятъ запазването на достатъчно количество резервни храни.



Фиг. 7.



Фиг. 8.

Премахване на излишнитѣ клонки. То се състои въ премахване въ началото на тѣхното развитие всички безполезни клонки (фиг. 7).

Изобщо при премахването на излишнитѣ филизи ще се запазятъ два такива намиращи се въ основата на клонката и предназначени да осигурятъ необходимитѣ клонки за рѣзидбата на идущата година (фиг. 7) А. А. При извършването на тази работа ще се запазятъ и тѣзи млади филизи, които иматъ по единъ плодъ въ основата (фиг. 7) Б Б, за да гарантиратъ по възможность най добре тѣхното изхранване и най после, ако клонката е разположена низко долу на стеблото (мѣсто което лесно получаза храни), ще може

да се остави и крайната клонка (В), опредѣлена за привличане соковетѣ. Върху една високо поставена клонка излишно е да се остави лѣторасче за привличане на соковетѣ. Колкото за другитѣ лѣтораста, тѣ могатъ да бждатъ изцѣло премахнати, понеже тѣ не ще бждатъ необходими нито за изхранването на плодоветѣ, нито за осигуряване на замѣстващи клонки.

Очевидно е, че за да бжде наистина ефикасна тази операция, трѣбва да се извърши колкото е възможно по-рано. Колкото по-рано се премахнатъ лѣтораститѣ, толкова по-малко храни ще се изчерпатъ общо отъ дървото и толкова резултатитѣ ще сж по-добри.

Пензиране. То има за целъ преди всичко да регулира развитието на едногодишнитѣ клонки. Ако вземемъ за примѣръ клонетѣ, върху които вече сме премахнали излишнитѣ клонки, ето какъ би трѣбвало да постѣпимъ въ дадания случай (фиг. 8) Върху горнитѣ клони замѣняващитѣ клонки могатъ да бждатъ пензирани надъ седмия листъ (фиг. 8) а. е. Върху по долнитѣ клони на дървото тѣ ще трѣбва да се оставятъ не пензирани. Въ всички случаи голѣмото число запазени листа ще позволятъ нормалното изхранване и едно добро развитие на всички клонки.

Клонкитѣ, на които има плодове ще се пензиратъ на два или три листа най-много (фиг. 8) б б., преди всичко при раннитѣ сортове, чийто плодове се развиватъ както и лѣтораститѣ за смѣтка на резервнитѣ храни.

Врѣхната клонка ще се рѣже надъ четвъртия или петиия листъ (фиг. 8) в. Скъсяването на тѣзи лѣтораста спира моментално тѣхното развитие и улеснява достѣпа на соковетѣ къмъ долнитѣ лѣтораста и плодѣтъ.

Колкото се отнася до клонкитѣ за продължението, тѣ ще трѣбва да се пензирватъ на 25—30 см. дължина.

Лѣтна рѣзидба. Тази операция е едно допълнение на пензирането и улеснява значително зимната рѣзидба. Тя се състои въ рѣзидба на клонитѣ отъ миналата година презъ време на вегетацията. Фиг. 9 ни показва какъ се извършва това изрѣзване, като се отрѣже сжщата въ (А). Не се запазва прочее друго освенъ клонкитѣ за замѣняване по начинъ, че зимната рѣзидба се почти опростява или става излишна.

Тази операция, която премахва голѣма частъ отъ листата, отслабва много дърветата и трѣбва да се практикува по-рано, когато сжщитѣ сж въ силно сокодвигание, тъй да се каже, когато иматъ достатъчно резерви. Но по-добре е преди да се извърши рѣзидбата да се почака дървото да възстанови резервитѣ си и да не се рѣже до началото на м. августъ, или още по-добре малко преди падането на листата. Въ всички случаи, съ изключение само съ неплоднитѣ клонки, тази операция се извършва следъ обирването на плодоветѣ.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Л. Д. П.

Лѣтно прѣскане на овощнитѣ дървета.

Тая година, съ чести превалявания създава извънредно много благоприятни условия за развитие на гъбнитѣ болести по овощнитѣ дървета и особено на „Монилия“ и „Струпясването“ на плодоветѣ, кждрясването на листата на прасковитѣ и др. Промѣнливото време благоприятствува развитието на листни въшки и др. животински неприятели. Това налага да се изведе борбата по овощнитѣ дървета съ по-голѣмо постоянство, както и при лозята.

Прѣскането на овощнитѣ дървета, у насъ още не е въприето, като сръдство за усигуряване на реколтата, макаръ че често се пише и даватъ указание, кога, какъ и съ какви различни сръдства да се води борбата съ разнитѣ болести и неприятели на овощнитѣ дървета. Въпрѣки изложеното, у насъ все още има земеделски стопани, които нито сж чували да се говори, че овощнитѣ дървета трѣбва да се прѣскатъ. Това обстоятелство ни кара да пишемъ за прѣскането макаръ, че по тоя въпросъ е писано много и обстойно. Ние ще се задоволимъ да дадемъ кратки и практически указания за извеждане на лѣтното прѣскане.

Следъ привѣршване на пролѣтното прѣскане, което запира преди цвѣтежа на дърветата и има за целъ да унищожи развиващите се зародиши на болеститѣ и събудили се вече неприятели, започва лѣтното.

Лѣтното прѣскане трѣбва да започне веднага следъ опадването на венечнитѣ листа на цвѣтоветѣ и цели да предотврати и спре разпространението на болеститѣ и унищожи животинскитѣ неприятели, които не сме унищожили съ зимното и пролѣтно прѣскане.

Въпрѣки многото болести и животински неприятели, и сложността на водене борбата при овощнитѣ дървета все пакъ би се направило крачка напредъ и постигнали значителни резултати, ако се проведе борбата — прѣскането по следния начинъ:

1. Първото лѣтно прѣскане да се направи веднага следъ цвѣтежа, както поменахме по горе.
- 2) Второто лѣтно прѣскане да се направи щомъ се оформятъ плодоветѣ, т. е. следъ като започнатъ да капатъ бледитѣ плодове, които не сж правилно оплодени.
- 3) Третото лѣтно прѣскане ставъ, когато плодоветѣ наедреятъ и станатъ като лешници: неоплоденитѣ плодове — лошия завръзъ е вече изкапалъ.
- 4) Четвъртото прѣскане се извърше, когато плодоветѣ наедреятъ, като голѣми орѣхи.
- 5) Петото лѣтно прѣскане става къмъ края на юий, когато плодоветѣ добиятъ пълно развитие, и за по-къснитѣ сортове ябълки и круши трѣбва да се направи и шесто прѣскане къмъ 10

августъ, което е отъ голѣмо значение за предпазване на плодоветъ отъ гниене — „Монилия“ и втората генерация на плодовия червей, отъ които по това време плодоветъ сж атакувани най-много.

За черешитъ можемъ да се задоволимъ само съ две пръскания, най-много съ три, а за кайсиитъ, зарзалитъ и раннитъ сортове ябълки и круши съ четиритъ първи пръскания.

За всички поменати пръскания може да се употреби следния комбиниранъ разтворъ: бордолезовъ разтворъ 1%, съ прибавка на 250 гр. „Колинъ“ или „Арзола“ за 100 л. вода. При случай, че имаме да се справимъ съ листни въшки или червясване на черешитъ и сливитъ, следъ цъвтежа, къмъ сжщия разтворъ можемъ да прибавимъ 400—500 гр. отъ никотиновия препаратъ „Агрня“. Сжщия препаратъ — „Агрня“ 0.50% може да се употреби и самостоятелно за борба противъ листни въшки въ всички случаи, когато е необходимо. Ако „Агрня“ не може да се намѣри, приготвяваме си тютюневъ извлекъ по следния начинъ. Десетъ килограма тютюнева форда се залива съ двадесетъ литра гореща вода въ едно буре. Следъ 12—24 часа извлека се прецежда и се прибавя къмъ разтвора, приготвенъ по посочения по-горе начинъ, само че вмѣсто да се налѣятъ 100 литри вода, наливатъ се 80 л., къмъ които се доливатъ 20 л. отъ тютюневия извлекъ.

За да се направи разтвора по лепливъ, къмъ приготвения разтворъ се прибавятъ лепливи вещества: меласа 1%, или 2% бито млѣко, или 2% смолистъ сапунъ и т. н. за подробности се справете кн. 5 та 1937 год. на сп. „Лозарски прегледъ“.

Посочения начинъ за пръскане на овощни дървета може да ни даде задоволителни резултати и запази реколтата и дървета, срещу по възникитъ болестя и неприятели, които се срѣщатъ у насъ, но за по специални случаи привиквайте да се отнасятъ за съвети къмъ съответнитъ агрономически власти.

Дѣлението на клеткитъ въ растенията, въ образуване на коренчета, споредъ най-новитъ схващания, се дължи на присъствието на вещества, наречени „Фитохормони“ или „Оксини“. Нѣкои фирми, като напр. Байеръ, приготвяватъ препарати, които иматъ свойството да улесняватъ пускането на корени. Правени сж били опити съ цвѣта и тѣзи опити сж дали добри резултати.

Опити правени отъ Vidal, презъ изтеклата зима, сж показали, че натопенитъ въ разтворъ отъ оксини 1.50%, въ продължение на 192 часа, съ долнитъ крайща лозови пръчки, сж пуснали по-рано и по-добри корени. Опити съ подобни специалитети ще бждатъ направени и у насъ.

Какъ пропагандира Франция виното си Изразходвани кредити презъ 1937 година.

Известно е на всички голѣмата пропаганда, която напоследѣиъ се развива въ полза на виното. Малцина, обаче, знаятъ какво точно се харчи за тази целъ. Касае се за една само частъ отъ бюджета на известното *Френско национално бюро за пропаганда на виното*, което е въ центъра и двигателъ на цѣлата международна организация за сжщата целъ

Предвидени бѣха за 1937 год., както следва: 100,000 фр. франка за пропаганда по случай традиционната ежегодна мотоциклетна обиколка на Франция: „Шампионитѣ въ тѣзи състезания трѣбва да станатъ истински приятели на френското вино“; 800,000 фр. франка за пропаганда чрезъ специаленъ вгакъ-изложба на вина; 20,000 фр. франка за пропаганда на термалнитѣ станции; 32,000 фр. франка субсидия за специаленъ театъръ за малкитѣ — за представяне на пиеси въ полза на виното; 500,000 фр. франка за пропаганда на виното, като лѣкъ (известнитѣ „лѣкари-приятели на виното“); 30,000 фр. франка за празника на виното въ Рига; 500,000 фр. франка за пропаганда на виното въ Финландия; 100,000 фр. франка за сжщото въ Холандия; 25,000 фр. франка за сжщото въ Швеция и най сетне 1,000,000 франц. франка за организиране международния празникъ за пропаганда на виното въ Парижкото изложение презъ 1937 година.

Виното убива бацилитѣ.

Хигиеническиятъ институтъ при Берлинскитѣ университетъ е изрършилъ неотдавна опити за да установи какво влияние указва виното на разнитѣ бацили, които предизвикватъ болеститѣ. Установило се, че чистото вино убива бацилитѣ на всячки заразителни болести.

Въ лозарскитѣ центрове напрімѣръ, тифусътъ билъ съсемъ непознато явление. Червеното вино влияе по-добре, отколкото бѣлото. Зѣ убиване на бацъла не играе роль алкохола, който виното съдържа, а киселината, която виното има въ достатъчно количество. Виното, прочее, въ редовно, но умѣрано количество предпазва човѣка отъ иногo заразителни болести, на първо мѣсто тифуса.

РАФИЯ — Пристигнала е на Кооперативната централа на лозаритѣ неосукана рафия Маджунга, екстра-прима, съ дължина на влакната 120—130 см. и осукана (на плитки) ананалавъ, съ дължина на влакната 110—180 см. Продажба на бали.

СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ РЕЗОЛЮЦИЯ

на

Осемнадесети редовенъ конгресъ на Български Лозарски Съюзъ

Осемнадесетиятъ редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ, състоялъ се на 10 и 11 априль 1938 година, въ гр. София, следъ изслушване отчета на управителния съветъ, този на редактора на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и доклада на контролната комисия, както и рефератитѣ: „Нововъведения въ лозарството и винарството“, отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ и „Износътъ на гроздето презъ 1937 год“, отъ г. Иванъ Бързаковъ и следъ станалитѣ по тѣхъ разисквания, като взема предъ видъ:

1. Че лозя отъ десертни сортове се засаждатъ усилено, вследствие на което съществува опасностъ да имаме надпроизводство и много низки цени на десертнитѣ грозда,
2. Че производството на вино напълно задоволява нуждитѣ на страната и увеличението му би имало за послѣдствие проваляне ценитѣ на виното,
3. Че подсилването на гроздовата каша и мѣстъ съ захаръ задържа лозята въ неподходящи мѣста,
4. Че следъ въвеждане на правилника за контрола на производството и продажбата на гладкия и облагороденъ лозовъ материалъ, забележката къмъ чл. 179 отъ закона П. З. П. О. П. И., относно качеството, става излишна и пакостна,
5. Че при изработването на законопроекти, засягащи лозарскиятъ поминъкъ, становището на Български Лозарски Съюзъ е било често пренебрегвано,
6. Че за съществуващитѣ винарски кооперации липсватъ достатъчно подготвени техници винари,
7. Че загубитѣ отъ болеститѣ и неприятелитѣ на лозовата култура сж твърде голѣми,
8. Че единствената въ страната Лозарска Опитна Станция въ Плѣвенъ, поради климатически и почвени условия, не може да разреши всички въпроси относно правилното отглеждане на различнитѣ сортове грозда, застъпени въ различнитѣ лозарски райони,
9. Че е необходимо да се създадатъ у насъ подходящи инсталации и складове за вина за подготовка на виното за износъ,
10. Че нуждата отъ евтени колове за лозята е твърде голѣма,
11. Че контролтѣ върху вината у насъ е твърде слабъ,

12. Че пригответиятъ отъ Висшия съветъ по винарство проектъ за измѣнение закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета още не е прокаранъ,

13. Че сега съществуващата система за застраховка на лозята отъ градушка е твърде скъпа,

14. Че за запазване на доброто име на нашитѣ десертни грозда, предназначени за износъ, е необходимъ по голѣмъ контролъ,

15. Че въпросътъ съ преработването на грозде въ без-алкохолни продукти не е проученъ отъ нашитѣ държавни институти,

16. Че е отъ голѣма полза нашитѣ лозари и винари да се запознаятъ непосредствено съ напредѣка въ областта на лозарството и винарството въ западнитѣ страни,

РЕШИ:

Да помоли г-на Министра на Земледѣлието и Държ. Имоти да нареди:

1. Да се забрани засаждането на нови площи лозя съ каквито и да било сортове, десертни или винени, освенъ въ качественитѣ райони и то въ лозарскитѣ мѣстности, съ винени сортове лози, посочени въ сега действащия Законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на съществуващитѣ.

Квалитетнитѣ райони и лозарскитѣ мѣстности въ тѣхъ се опредѣлятъ отъ комисия, състояща се отъ компетентни лица, съ представителитѣ на Българския Лозарски Съюзъ, назначена отъ Министерството на Земледѣлието.

Максимумътъ отъ лозя, който въ бѣдаще ще се възобновява и новозасажда въ качественитѣ райони да бѣде до 40 декара за домакинство, чието главно занаятие е земедѣлие. Максимумътъ отъ лозя, който въ бѣдаще ще се възобновятъ въ обикновенитѣ лозарски райони да бѣде за същата категория домакинство до 20 декари.

На домакинствата въ качественитѣ и обикновенитѣ райони, чийто главно занаятие не е лозарство, да се допускатъ до двойно по-малкъ размѣръ лозя, отъ посоченитѣ по-горе.

2. Да не се допуска въ никой случай прибавката на цвеклова захаръ въ гроздовата каша или мѣстъ.

3. Да се изхвърли бележката къмъ чл. 179 отъ закона за П. З. О. П. И., относно отговорността на качеството.

4. Българскиятъ Лозарски Съюзъ да бѣде поканванъ да взема участие чрезъ свой представителъ при изработване законопроекти, засягащи лозарството.

5. Да се устрой курсъ за подготвяне на техници винари за нуждитѣ на винарскитѣ изби.

6. Да се взематъ мѣрки навреме за организиране борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ по лозята.

7. Да се основе и въ Южна България една лозарска опитна станция.

8. Българската Земледѣлска и Кооперативна Банка да построи въ най-важнитѣ пунктове за износъ на десертно грозде инсталации за предварително охлаждаване на хладилнитѣ вагони, а така сжщо и складове за вина въ Варна, Бургасъ, Видинъ, Свищовъ и Русе, кждето да се извършватъ манипулациитѣ съ вината, предназначени за износъ.

9. Да се освободятъ отъ държавни и общински такси коловетѣ, предназначени за лозарството.

10. Да се премахнатъ всички формалности по закона за горитѣ по експлоатацията на акациевы гори, посадени за нуждитѣ на лозарството, намиращи се подъ режима на Закона за подобрене на земледѣлското производство.

11. Да се приложи съ всичката строгостъ Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

12. Да се прокара въ най-скоро време изработениятъ отъ Висшия съветъ по винарството прсектъ за измѣнение Закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

13. Да се въведе задължителна застраховка на лозята, при възможно най-низка премия.

14. Да се засили контролата на гроздето, предназначено за износъ, въ товарнитѣ гари и манипулационнитѣ пунктове.

15. Да се проучи преработването на гроздето въ различни безалкохолни продукти.

16. Да се устройватъ ежегодно конференции за оеднаквяване методитѣ за контролъ на гроздето, предназначено за износъ.

17. Да се изключатъ лозята отъ обектитѣ на развѣднитѣ ловни райони.

18. Да се подпомогне Българскиятъ Лозарски Съюзъ да организира една екскурзия съ лозари и винари въ чужбина.

19. Построяването на бждациитѣ кооперативни изби да става по плана, изработенъ и възприетъ отъ Висшия винарски съветъ.

20. Да се даде облекчение на затрудненитѣ лозаро-винарски кооперации, за да се изравнятъ въ развитието си съ облекчениитѣ такива.

Б.

1. Че Българскиятъ Лозарски Съюзъ не е представенъ въ съвета на Експортния институтъ, вследствие на което се явяватъ редица недоразумѣния между експортѣори и производители,

2. Че износътъ на грозде заема вече едно отъ първитѣ мѣста въ нашия общъ износъ, вследствие на което изисква непрекъснати грижи отъ страна на държавата,

3. Че завладѣнитѣ чужди пазари ще трѣбва да се запазятъ и разширатъ,

4. Че вземанията на производителитѣ срещу продаденото за износъ десертно грозде не сж достатъчно гарантирани,

5. Че мѣстнитѣ кооперативи не сж достатъчно свободни да изнасятъ гроздето на своитѣ членове,

6. Че Експортниятъ институтъ е отъ голѣмо значение за запазване интереситѣ на лозаритѣ-производители.

РЕШИ:

Да помоли г-нъ Министра на търговията и промишлеността да нареди:

1. Българскиятъ Лозарски Съюзъ да участвува съ свой представител въ съвета на Експортния институтъ.

2. Мѣстнитѣ кооперативи, които биха искали сами да изнасятъ грозде отъ своя районъ, да се освободятъ отъ задължението да членуватъ въ сдружението на експортъоритѣ и отъ задължението да изнасятъ единъ минимумъ брой отъ вагони. Контингентирането да става по произведено количество и по райони.

3. Определената отъ мѣстната агрономическа власть дата за започване износа на грозде да не подлежи на отмѣняване отъ Експортния институтъ.

4. Въпросътъ съ контингентирането на износа на грозде въ странитѣ вносителки да се урежда на време.

5. Да се взематъ всички мѣрки за запазване на сегашнитѣ пазари на десертни грозда въ чужбина, за разширяването имъ и завладяването на нови такива.

6. Да се подсигурятъ вземанията на производителитѣ за произведеното отъ тѣхъ грозде за износъ, като се изиска отъ фирмитѣ-износителки солидна гаранция.

7. Да се побърза съ сключването на търговски договори съ странитѣ-вносителки на вино и грозде, при клаузата на най-облагодприятствуваната страна.

8. Да се разреши на лозаритѣ-производители на вино, да ставатъ питеепродавци, безъ ограничение за продажба на собственото имъ производство.

9. Българскиятъ Лозарски Съюзъ, заедно съ лозарскитѣ дружества и занаяредъ да остане свободна и самостоятелна професионални организация.

10. Да се поиска отъ германското правителство да промѣни нормитѣ на вината, допуснати до вносъ, като се съобрази съ нормитѣ на натуралнитѣ български вина.

11. Да се запази и разшири дейността на Експортния институтъ, като се направи автономенъ и се подчини направо на Министерския съветъ.

В.

1. Че износътъ често пжти се затруднява поради обстоятелството, че не сж гарантирани клирингово превеждане на авоаритѣ и курса на марката, отъ изнесеното за Германия грозде.

2. Че не е определенъ минималния курсъ при компенсацията на свободни девизи: Швейцарски, Чехски и др.

3. Че дадениятъ срокъ за изваряване на джибритъ и времетраенето на изваряването съ казанитъ е недостатъченъ.

4. Че се облага съ акцизъ вкиснатото вино за оцетъ и се забранява свободната му продажба.

5. Че се забранява вноса на безмитни бутилки за нуждитъ на винарството.

6. Че се ограничава вноса на безмитна цинкована тель за нуждитъ на десертнитъ лозя.

7. Че се намалява акциза на бирата и общинския ѝ налогъ, а на виното не.

8. Че лозаро-винарскитъ кооперации се третираатъ като търговски предприятия и се облагатъ съ данъкъ върху оборота.

РЕШИ:

Да помоли г-нъ министра на финанситъ да нареди:

1. Б. Н. Банка да гарантира клирингово превеждане авоаритъ отъ изнесеното грозде въ Германия и да гарантира курса на марката.

2. Б. Н. Банка да опредѣли минималния курсъ при компенсациитъ на свободни девизи: Швейцарски, Чехски и др.

3. Да се продължи срока за изваряване на джибритъ, а времетраенето на варенето съ казанитъ да не се ограничава.

4. Да се възстановятъ дефлагматоритъ на ракиенитъ казани.

5. Да се освободи отъ акцизъ добиваниятъ отъ производителя оцетъ и да се разреши свободната му продажба.

6. Да се разреши безмитенъ вносъ на винени битилки.

7. Да се разреши безмитенъ вносъ на желъзо за циментови колове на лозята и възстанови безмитния вносъ на гладка цинкована тель.

8. Да се премахне акциза на виното и да се възстанови предишния акцизъ и общински налогъ върху бирата.

9. Лозаро-винарскитъ кооперативи да бждатъ третирани като производители, а не като търговски предприятия и да не се облагатъ съ данъкъ върху оборота.

10. Да се разреши изваряването безъ допълнителенъ акцизъ на слабитъ и болни вина.

11. Плащането на акциза на джибритъ да става въ момента на продажбата и вдигането на ракията (както при виното).

12. Недоимъка на вино у производителя, произхождащъ отъ фира, разливане и пр. да не се преследва, тъй като това количество веднажъ е било обложено.

13. Да не се разрешава за въ бждаще произвеждането на индустриаленъ спиртъ.

14. Да се запази сегашния начинъ за изваряване на вината безъ ограничение системата на казанитъ.

15. Да се разреши изваряването въ ракия шкартото отъ гроздето за износъ, като не се държи на добива 60% алкохолъ, както е при джибритъ.

16. Да се зличатъ на лозаритѣ недоборитѣ отъ старитѣ данъци и глоби.

17. Да се увеличи количеството беззацизно вино за домашна консумация на 500 литри и 300 кгр. джибри.

Г.

Да се помоли г-нъ Министра на Желѣзницитѣ да нареди:

1. Да бждатъ гарантирани поне досегашнитѣ два конкурентни пхтища, презъ Югославия и Ромъния и да се построи фарибота при Русе.

2. Да се проучи въпроса за доставяне бързоходни хладилни шлепове за износъ на грозде по Дунава.

3. Да се уреди бръзъ сигуренъ и евтинъ превозъ въ вжтрешността на страната, за износъ на гроздето.

4. Да се намалатъ тарифитѣ за превозъ на грозде и вино въ вжтрешността.

5. Делегатитѣ лозари, при бждашитѣ конгреси, да пхтуватъ съ 75% намаление, вмѣсто съ 30% както е сега.

Д.

Да се помоли г-нъ Министра на правосждието да нареди:

1. Да се осигури на лозарскитѣ семейства челяденъ-имотъ въ размѣръ на 15 декара лозя.

Е.

Разглеждайки наредба-законъ за държавенъ надзоръ върху дружествата и сдруженията и легналитѣ въ него законоположения, а именно, че съ тѣхъ се засѣгатъ всички видове дружества и сдружения и тѣхнитѣ поддѣления съ идеална или съ стопанска цель; че съ този законъ се посяга върху автономията на сжитѣ и ограничава въ бждеще свободното организиране на гражданитѣ въ дружества и сдружения; че на сществуващитѣ се посяга върху тѣхната автономия и свободното развитие, следъ като веднажъ сж признати отъ сждебнитѣ и отъ административни власти въ страната, съгласно сществуващитѣ закони за юридическитѣ лица, кооперативенъ, търговски и пр.; че съгласно закона за конституцията, гражданитѣ въ страна сж свободни да се организиратъ въ организации, а съ разглеждания законъ се ограничава и спхва това право на гражданитѣ и то отъ административнитѣ, а не отъ сждебнитѣ власти, съ което може да се злоупотрѣбва, затова конгресътъ

РЕШИ:

Да помоли почитаемото Правителство, въ лицето на г-нъ Министъръ Председателя да отмѣни наредба-законъ за държавния надзоръ върху дружествата и сдруженията.

Отъ бюрото на конгреса.

Консервното производство въ българското земедѣлско стопанство.

Паралелно съ производството и пласмента на грозде, плодове и зеленчуци въ прѣсно състояние, въ страната се създадоха вече условия за пласирането на тѣзи производства въ консервирано състояние.

Така, производството на гроздовъ сокъ, мармаладъ, сушени плодове, консервирани грозда, плодове, зеленчуци и пр. сж обектъ на стабилни стопански предприятия и тѣхното развитие ежегодно крепне и се разраства,

Долната таблица дава представа какъ тѣзи производства сж представени презъ 1937 година по области и общо за страната.

ОБЛАСТИ	Сушилни		Консервирани		Плодо-Хранил.						
	Хавелки брой	Други брой	Зеленчуци кгр.	Плодове кгр.	За грозде брой	За овощия брой					
Бургаска	416817	55755	4720	17930	6	4	326615	3166	15	—	3
Врачанска	748000	42850	3650	7300	164	7	308911	45020	19	2	7
Ст.-Загорска	614731	55227	9930	20380	90	7	523700	2849	7	1	—
Плѣвенска	706250	146770	67000	135150	4637	3228	1218080	25438	12	5	5
Софийска	101013	4880	77380	248210	317	519	521532	21255	34	1	21
Пловдивска	654803	13800	4830	14300	117	28	445000	59900	7	4	56
Шуменска	560249	179350	32450	12400	27	151	562538	28687	13	8	4
Всичко въ страната :	3801863	499632	199900	455670	5356	3944	3906376	186321	107	21	96

за произведенитѣ количества гроздовъ сокъ, мармаладъ, сушени сливи и плодове, консервирани зеленчуци, плодове и др. въ страната презъ 1937 год.

ТАБЛИЦА

Положението на пазаря.

Въ чужбина.

Пазаря на вината за сега е спокоенъ. Това се дължи на периода, въ който се намираме, защото лозитѣ сж изложени на опасностъ. Всѣки желеае предварително да предвиди реколтата и тогава да купува или да продава.

Германия. Съ положителностъ може да се потвърди, че лозитѣ сж прекарали зимата много добре, рѣзитбата се извърши на време, както и всички пролѣтни работи. Виното се радва на една добра цена. Германия е закупила 7,200,000 литри бѣло вино отъ Австрия предназначено специално за производството на вермутъ, производство който се радва на едно цвѣтущо за момента развитие. Напоследъкъ въ Германия се прави специална пропаганда на австрийското вино и всѣко желание да вкуси отъ него, така че за сега виното въ Австрия има добра цена.

Унгария На пазаря е настъпило пълно затишие. Само въ нѣкои райони поупкитѣ сж по съживени, но само за обикновенитѣ вина, а прочутитѣ реномирани вина като Токайското почти не се закупува. Лозята сж прекарали добре зимата. Сезонитѣ работи въ лозята сж вече привършени.

Ромъния. Пазаря на вината е много слабъ. Консумацията презъ настоящата година е по малка отъ 1937. Цената на вината е много низка. Движи се между 3 до 5 лв. за литъръ.

Югославия. Въ стара Сърбия вината иматъ много твърди цени. Вината отъ директнитѣ сортове се сжщо търсятъ за получаване на спиртъ и се заплащатъ 3—4 лв. литъра Въ Банатъ, както и въ другитѣ винарски райони цената на вината се покачва. Запаситѣ отъ червени вина сж на изчерпване.

Италия. Тукъ споредъ областитѣ положението на пазаря е много различно. Въ всѣки случай, не се отбелезватъ голѣми продажби, И тука търсенето на специалнитѣ вина като Марсала и др. е много слабо. Забелезва се едно по живо търсене на розовитѣ вина.

Франция. Търсенето на вината е много оживено, особено следъ първитѣ известия, когато на 11 и 12 априль е паднала слана и температурата въ южнитѣ области на Франция е паднала на 6 и 7 градуса подъ нулата. Повредитѣ, особено въ низкитѣ мѣста се изчисляватъ на 90%. Много рѣдко има лози и то само по върховетъ, гдето лозитѣ сж пострадали сравнително слабо. Въ департаментна на Жирондъ повредитѣ се изчисляватъ на 40—50%, само крайбрежието на морето е запазено отъ повреди. Още отъ сега се вижда че бждещата реколта ще бжде значителна намалена. Много отъ продавачитѣ сж се отказали да продаватъ своитѣ вина.

Алжирия. Тука сланитѣ сж нанесли щети само въ известни райони, като този на Аяже.

Положението у насъ.

Както отбелезахме въ последната книжка, цената на вината, която отиваше постоянно къмъ покачване отбелеза едно сравнително слабо спадане и това спадане ще се задържи доста дълго време, понеже консумацията на виното е намалѣла значително.

При всичко че падна снѣгъ и слана, понеже бѣше доста рано до сега отъ никжде не се оплакватъ отъ повреди, тъй като вегетацията на лозата не бѣше напреднала и температурата не бѣше по долу отъ —2 градуса. Повреди има само по кайсийтѣ. Сливитѣ изглежда ще дадатъ добра реколта. Цената на ракията спадна доста. За сега се движи между 55—60 ст. градуса на литъръ.

И. Д.

Унгария — Нови винарски изби. Правителството е учредило въ страната редица обществени винарски изби, съ цель поддържането на ценитъ на виното. Тъй като тия изби сж съ указали отъ голъма полза, решено е било да се построятъ нови такива за още 100,000 хектолитра вина.

Италия — Благоприятенъ развой на търговията съ вино. Презъ 1937 год. Италия е изнесла вина на стойность 800,000,000 лв. Увеличението на италиянския износъ на вина е: съ 30% по обемъ и съ 56% по стойность въ сравнение съ 1936 год.

Унгария — Премии за доброкачествени вина. Унгарското Министерство на земледелието е започнало преговори съ ржководнитъ кржгове на организациитъ за търговия съ вино, съ цель закупуване на по-голъми количества доброкачествени вина. Правителството и до сега е поощрявало закупуването на такива вина чрезъ премии; сега се съобщава, че освенъ съ успѣхъ закупуването отъ страна на търговцитъ на 100,000 хектолитра доброкачествени вина.

Франция — Винарскитъ кооперации, кооперативнитъ изби и сдружения за преработване на виното сж на брой 1025, отъ които винарски — 11, изби — 653 и за варене на спиртъ — 361.

ХРОНИКА

Йорданъ Поповъ

Председателъ конгреса на Българския лозарски съюзъ, Ст. Караджа № 7

Двореца София

Благодаря сърдечно вамъ и на лозаритъ членове на съюза ви за любезнитъ поздрави и благопожелания които ми изпращате по случай конгреса ви

ЦАРЬТЪ

Двореца София

Негово Величество Царя на българитъ

Осемнадесетия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ еднодушно ме натовари съ високата честь да поднеса на Ваше Величество нашия любимъ почетенъ председателъ и пръвъ лозаръ, сърдечнитъ поздрави и искрени пожелания на организираното лозарство. Да живѣе Ваше Величество и Августейшиото Царско семейство щастливо за дълги години за благото на стопанска България

Председателъ Лозарския конгресъ

Йорданъ Поповъ

Управителенъ съветъ на Български лозарски съюзъ, избранъ отъ XVIII-ия редовенъ лозарски конгресъ на 10 и 11 априль 1938 година въ София.

Председателъ: Проф. Н. Недѣлчевъ — София

Подпредседатели. { 1. Иванъ Желеповъ — Бургасъ
2. Иванъ Георгиевъ — София

Секретарь: Иванъ Лѣвичаровъ — Винноградецъ, Пазарджишко

Редакторъ: Георги К. Червенковъ — Плѣвенъ

1. Иванъ Бързаковъ — София

2. Кръстю Наневъ — Стара Загора

3. Иванъ Мариновъ — Грозденъ, Карнобатско

Членове: 4. Любенъ Даскаловъ — Павликени

5. Свещ. Михайловъ — Осмаръ, Преславско

6. Иончо Икономовъ — Орѣхово

7. Димитъръ Айвазовъ — Перущица, Пловдивско

Контроленъ съветъ;

1. Иванъ Дуконъ — Сухиндолъ
2. Христо п. Цвѣтановъ — Поморие
3. Иванъ Варациновъ — Брѣстовица, Пловдивско

Кооперативна лозарска централа. Годишното събрание на Кооперативната Централа на лозаритѣ въ България се състоя. Взето се е решение да се засили дейността на Централата, като се приематъ повече мѣроприятия въ услуга на лозарството и винарството. За целта сж гласувани и нужднитѣ кредити.

Избрания новъ управителенъ съветъ се конституиралъ, както следва: Председателъ и членъ-делегатъ — Ив. П. Бързаковъ, Подпредседателъ — Иочно Икономовъ, Секретаръ — Дончо Бъчваровъ и членове: Ив. Джелеповъ — Бургасъ; Кр. Наневъ — Ст. Загора; Мих. Иванчевъ — София; Руси Панайотовъ — Търговище; Димитъръ Бървовъ — Свищовъ; Тодоръ Икономовъ — Ломъ; Ив. Машаловъ — Сухиндолъ; Алекси Серафимовъ — Ловечъ; Коста Панайотовъ — Варна; Стефанъ Вълнарвовъ — Свищовъ; Тодоръ Алтъновъ — Сухиндолъ и Петъръ Н. Антоновъ — Варна, комуто се възлага и длъжността Директоръ на Централата.

Контролниятъ съветъ се конституиралъ както следва: Председателъ Никола Мжиковъ; членове: Михаилъ Бабулковъ и Николай С. Тодоровъ.

Конгресното бюро на XVIII-я редовенъ лозарски конгресъ, състоялъ се на 10 и 11 априль т. г. въ София.

Председателъ на конгреса: Йорданъ Поповъ — Сливенъ

Подпредседатели: { 1. Йончо Икономовъ — Орѣхово
2. Кръстю Велчевъ — с. Калугерово Пазардж.

Секретари: { 1. Стоиль Машевъ — Пазарджикъ
2. Георги Дюлгеровъ — Пловдивъ

Ограничение засажданията на лозя въ Югославия. Министерството на земледѣлието въ западната ни съседка — Югославия е изготвило наредба за ограничение засажданията на лозя въ равнинитѣ. Това ограничение ще се проведе чрезъ облагане съ голѣми данъци лозята, засадени въ равнинитѣ. Тази наредба е щѣла да влѣзе въ сила още м. г. но поради слабата реколта на лозята и покачване ценитѣ на вината, не е билъ удобенъ психологически моментъ за това. Предполага се, обаче, че тази година ще влѣзе наредбата въ сила.

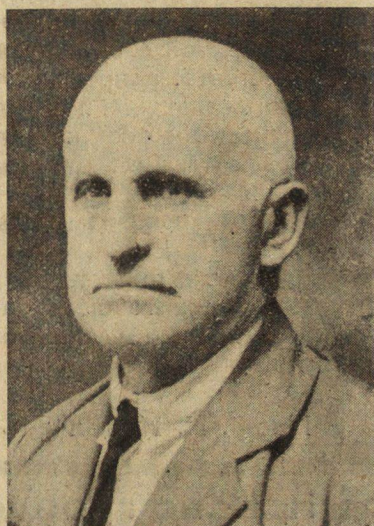
Унгария насърдава износа на вина. Унгарското правителство е решило да даде премии на търговци купувачи на вино за износъ. Предвижда се да се премира т. г. закупуването на 10,000 хектолитри вино отъ най-реномиранитѣ винарски области, като сж определени и покупнитѣ цени отъ 35 до 50 пенгъо (630 до 900 лв. за хектолитръ). При закупуването вината за износъ за качеството имъ ще се произнася специаленъ комитетъ отъ вещи лица.

Съобщава Й. П. Б.

Синъ камъкъ — Доставениятъ отъ кооперативната централа на лозаритѣ въ България синъ камъкъ е стоварекъ вече на всички наши черноморски и дунавски пристанища. При анализитѣ, направени отъ Изпитателния земледѣлски институтъ въ София, на всѣка партида по отдѣлно, намѣрено е, че синиятъ камъкъ е отъ най-доброто качество и по нищо не отстъпва на английския. Сжщиятъ се продава отъ Централата на най-износни цени. На лозарскитѣ и винарскитѣ организации специално намалени цени. Направенитѣ поръчки сж изпълняватъ бързо и най-добросъвѣстно.

† Стефанъ Гудевъ

На 29 III т. г. въ София, почина още единъ отъ ратниците за създаване на новото българско лозарство. Съвременникъ на опустошението на старитѣ лозя отъ филоксера и пероноспора, той, единъ отъ малцинатата отава специалисти — лозари, е допринесълъ твърде много за правилното организиране на възобновяването на лозята и популяризиране борбата срещу най-опасната болестъ по лозата — пероноспората.



г. Стефанъ Гудевъ е роденъ презъ м. декемврий, 1868 г. въ с. Градецъ (Котленско). Следъ като завършилъ II кл. въ родното си село, той постъпилъ, презъ 1885 г., въ сръдното земледѣлско училище въ Садово, което завършилъ съ отличие презъ 1888 год. Директоръ на училището, презъ онова време е билъ Фетваджиевъ.

Още същата година той е билъ назначенъ за инспекторъ по филоксерата въ гр. Видинъ. Прякъ началникъ му е билъ хърватина Йоанъ Беле, завършилъ училището въ Клостернайбургъ. Работата на г. Гудева се е състояла въ това да следи, съ помощта на десетина

стражари, да не се минава отъ филоксернитѣ лозя въ нефилоксернитѣ, за да не се пренесе заразата въ здравитѣ лозя.

Образованието, което е ималъ, не го е задоволявало и той жадувалъ да отиде на западъ, където да долучи више образование. Сръдства, обаче, му липсвали. Влиятелни хора, които сж познавали способнитѣ му, се застъпили предъ Нейно Височество княгиня Клементина и му издействували стипендия за следване въ лозаро-овощарското училище въ Клостернайбургъ (при Виена). Презъ 1890 год. той завършва курса на училището и се завръща на почивка въ родното си село Градецъ, където престоява три месеца. По-късно, той наново се завръща въ Австро-Унгария, за да специализира. За целта той избира прочутото на времето училище въ Санъ Микеле, въ Южния Тиролъ, директоръ на което е билъ Махъ. Той постъпва на работа въ винарската лаборатория, завеждана отъ Портеле, Тамъ той е работилъ върху анализа на вината. Презъ 1891 год. той заминава за Гайзенхаймъ

(Германия), кждето е посещавалъ специални курсове за селски учители и свещеници, по овощарство.

Отъ Германия, той се завръща въ Грацъ, кждето е работилъ въ една частна винарска фирма.

Следъ завръщането си въ България, презъ 1891 год., той е билъ назначенъ учителъ въ Садовското земледѣлско училище, като му е било възложено да завежда лозето и избата. По-нататъкъ, благодарение на способноститѣ си, той е авансиралъ бързо. Презъ 1894 год. е билъ назначенъ п. началникъ въ М-вото на земледѣлието, кждето е завеждалъ отдѣлитѣ лозарство и овощарство. Презъ това критично за лозарството време, той е издавалъ инструкции за борба съ пероноспората, поощрявалъ е основаването на овощни и лозови разсадници, спомогналъ твърде много за правилното възобновяване на лозята. Презъ 1899 год., той е билъ назначенъ за главенъ инспекторъ по лозарството, а презъ 1905 год. е заелъ отговорния постъ началникъ на отдѣла по земледѣлието. Три години по-късно, по партизански съображения, той е билъ уволненъ и огорченъ, се е оттеглилъ отъ държавната служба.

Написалъ е брошуритѣ: „Американскитѣ лози“ и „Овощарската изложба въ гр. Кюстендил“.

До края на живота си, покойниятъ не е преставалъ да се интересува и да следи развитието на новото лозарство. Съ своя благъ характеръ, той бѣ обичанъ и почитанъ отъ всички, които сж имали по-близъкъ контактъ съ него.

Богъ да го прости!

Проф. Н. Недѣлчевъ

Плодохранилища за прѣсно грозде.

Лозаро-овощарското стопанство на Илия Ганчевъ въ гр. В.-Търново. урежда и инсталира ПЛОДОХРАНИЛИЩА ЗА ПРѢСНО ГРОЗДЕ, за презъ цѣлата зима и пролѣтътъ по сухъ и мокъръ начинъ. Желящитѣ да се снабдятъ съ такива, да се отнесатъ писмено до стопанството.

КНИЖНИНА.

Получи се въ редакцията списание „АГРАРНИ ПРОБЛЕМИ“, год. I, кн. 1. Издава се отъ група общественици-агродеятели, подъ редакторството на инж.-агрономъ Ив. Георгиевъ. Главната задача на списанието е да поставя обективно земеделско-стопанскитѣ въпроси на вниманието на нашата общественост и да посочва начини за тѣхното възможно най-правилно разрешение. Препоръчваме го на читателитѣ си.

Годишенъ абонаментъ 50 лева,

Адресъ: Списание „Аграрни проблеми“, ул. „Чепино“ 3 — София.