



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Съ надежда — Г.; 2) За изваряване на вината — Ив. Л.; 3) Здравното състояние и качеството на нашия присаденъ лозовъ материалъ — Б. Ив. Б.; 4) Необходими работи за извършване въ лозето презъ лѣтото — К. Ив.; 5) За восьмичния прашецъ по зърната на гроздето Афузъ — Н. М.; 6) Въвеждане на нови сортове грозда въ българския сортиментъ — П. Б.; 7) Загуби при преработката на гроздето и пр. — Н. (р. Б. и К. П.); 8) За листната филуксера — П. К.; 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзни и кооперативни; 12) Положението на пазара;

Съ надежда.

Българскиятъ лозаръ е въ трескава работа. Напласенъ отъ пероноспората презъ 1936 година, тази година той изпълнява препоржките, както на миналогодишната предпазна служба за „раннитѣ прѣскания“, така и тия на тазгодшната предпазна служба за „къснитѣ прѣскания“, или казано по-ясно: работи човѣка непрекъснато и дори безъ смѣтка, съ надежда, че ще настѣпятъ и за него по-добри дни.

Действително, при обилнитѣ увѣрения на властѣта, че тая година навреме сж взети мѣрки и полагаатъ грижи, за да се гарантира, не само износа на гроздето, но и по-стабилни и задоволителни цени, лозаря не може да не работи и живѣе съ надежда. При все това, не е излишно, следъ привършване на работитѣ, да отдѣли време и организирано да постави въпроситѣ, отъ правилното разрешение на които се обуславя пласимента на гроздето и съ награда за труда му. Иначе, може да не се сбъдне надеждата му. Дано тая година бжде по-щастлива за лозаря.

Г.

Иванъ Лѣвичаровъ

Секр. Бѣлг. лоз. сюзъ

За изваряването на вината.

Въ закона за акцизитѣ е казано, какво вината, които ще се изваряватъ на ракия доплащатъ по 1'50 лв. на литъръ допълнителенъ акцизъ, освенъ платения такъвъ като на вино. Въ закона, обаче, нѣма изриченъ текстъ, по силата на който да се забранява изваряването на вината въ обикновени казани, а това да става само въ казани съ непрекъснатото действие (спиртоварници).

Преди известно време спиртоваритѣ у насъ (които сж на брой 15) се събиратъ и въ желанието си да обсебятъ тази търговия (изваряване на вино), като я направятъ свой монополъ, решаватъ да поискатъ отъ Министерството на финанситѣ да забрани, изваряването на вината въ обикновени казани и задължи изваряването да става само въ спиртоварницитѣ, подъ благовидния предлогъ, че съ изваряването въ обикновенитѣ казани се допуска контрабанда.

Министерството на финанситѣ, ржководимо отъ желанието да ограничи до минимумъ контрабандата съ изваряването на виното и да си подсигури вземанията отъ допълнителния облогъ върху спирта, възприе това искане на спиртоваритѣ, като забрани съ едно окръжно изваряването въ обикновени казани.

Не бихме занимавали обществото съ този въпросъ, ако тази възбрана не се отразява извънредно много зле върху пласимента на виното и ако съ това не се узаконяваше единъ незаконенъ монополъ. Мотивъ да изнесемъ това е обстоятелството, че даденъ лозарь-производителъ, който има своя казанъ, въ когото е инвестиралъ своитѣ спестявания, ако му се развали едно вино, да кажемъ 500 или 1000 литри, ще трѣбва да чака благоволенieto на спиртовара да дойде да го купи и извари, защото самия лозарь да го кара на стотици километри и изварява на своя смѣтка е абсолютно невъзможно. Спиртоваритѣ използватъ стѣсненото положение на лозаря, поради даденото имъ монополно право за изваряване и купуватъ виното на безценица. Въ случай, че лозаря не го даде на спиртовари за изваряване, то това вино ще остане да смущава пазаря на здравето и хубаво вино.

Като последица на тази забрана ние имаме едно намаление цената на вината, защото на пазаря се предлагатъ на безценица болнитѣ и развалени вина, а съ това се убива цената и на хубавитѣ.

Ние повдигаме този въпросъ, защото това е единъ въпросъ отъ грамадно значение за насъ — лозаритѣ. Ние не желаемъ да бждемъ спѣвани въ търсенето на дебушета за гроздето и виното ни, още повече, че сме изправени

предъ една нова реколта, която обещава плодородие и която носи нови и голъми грижи на лозаря.

Десетки хиляди сж лозаритѣ, които иматъ собствени казани и които могатъ да си изваряватъ вината, като ги превърнатъ въ траенъ продуктъ и освободятъ пазаря отъ този баластъ — развалени и негодни за консумация вина.

Не бива, заради 15 спиртофабриканти и заради единъ неоправданъ страхъ отъ контрабанда, да се отнеме възможността на десетки хиляди лозари-производители да си изваряватъ вината въ собственитѣ си казани и да се отърватъ отъ развалени и болни вина. Въ интереса на народното стопанство и по-специално въ интереса на родното ни лозарство е, този въпросъ да се разреши чакъ по-скоро.

Ние имаме всичкото основание да се страхуваме, че господа спиртоваритѣ ще постигнатъ негласено разбирателство и ще използватъ нарежданията на Министерството на финанситѣ.

Ние не искаме да върваме, че Министерството, целейки да запази интереситѣ на фиска, ще подържа неволно единъ монополъ, който е въ ущърбъ изключително на производителя и отъ полза само на спиртоваритѣ.

Бълчо Ив. Бълчевъ

инж.-агрономъ.

Здравното състояние и качеството на нашия присаденъ лозовъ материалъ

Въ земеделска България има много райони, кждето поради особено благоприятнитѣ стопанско-културни условия може да се произвежда отличенъ присаденъ лозовъ материалъ. Благодарение на дългия растеженъ периодъ, на особено благоприятнитѣ почвени условия, на наличнитѣ води за напояване, на голъмия кадъръ отлично школувани вече специалисти въ това производство, благодарение и на обстоятелството, че у насъ частната лозова пепиниера е предимно въ категорията на дребнитѣ притежания, кждето се ангажира много малко чуждъ наеменъ трудъ и всички отговорни технически работи въ процеса на отглеждането на лозитѣ се извършватъ непосредствено отъ семейството на пениниериста, въ България могатъ да се произведатъ най-доброкачественитѣ облагородени лози, каквито въобщо могатъ да се получатъ.

Както много други стопански производства, въ периода на своята еволюция, пепиниерството у насъ, обаче, изживява днесъ единъ периодъ на упорити усилия, да се превъзмонатъ голъми несгоди и трудности въ професията, които презъ последнитѣ години поставиха на тежки изпитания качеството и здравното състояние, въобщо, на нашитѣ присадени лози,

И наистина, преди 4 — 5 години, производството на присадения лозовъ материалъ у насъ бѣше масово засегнато отъ пораженията на единъ гжбенъ паразитъ, нареченъ съ името „чернилка“, характеризиращо естеството на самата повреда.

Тази повреда нанесе на посадъчния лозовъ материалъ у насъ такива поражения, че голѣми количества материалъ бѣха изхвърлени, като съвършено негоденъ. А които лозари посадиха такива лози, следъ 2 — 3 години отъ посаждането, бѣха принудени да ги коренятъ. Така и пепинеристи и лозари преди 4 — 5 години понесоха голѣми материални щети. Производителитѣ на лозовъ материалъ и всички лозарски срѣди у насъ бѣха хвърлени въ голѣма тревога. Тревогата между населението се подхранваше отъ алармитѣ на нѣкои неопитни още млади наши теоритици специалисти, които съ лека ржка правеха тревожни съобщения и раздухваха уплахата съ голословни теористически твърдения за съществуването на нѣкаква вирусна болестъ, като подобно на шарката по сливитѣ предричаха карантинни ограничения за пепинерскитѣ райони, коренене на лозя и маточница и т. н. Спокойната и обективна преценка, обаче, на всички опитни стопани и по-сведущи специалисти у насъ, които имаха дългогодишна практическа осведоменостъ—бѣше единокласна, какво страхътъ отъ чернилката е много преувеличенъ и че дяволътъ не е толкова черенъ, както се рисуваше въ въображението на хората, които не сж го виждали никога. И действително многобройнитѣ наблюдения и анкети, които се правиха на времето въ най-широкъ мащабъ, засѣгайки производственитѣ условия въ всички пепинерски райони въ страната — потвърдиха още тогава по единъ безпоренъ начинъ, че „чернилката“ по присаденитѣ лози се причинява отъ гжбенъ паразитъ отъ рода на обикновенитѣ плѣсени и, че условията за поражения отъ нея се създаватъ презъ периода на съхраняването на лозовия материалъ презъ мъртвия сезонъ. Провѣрвайки най-щателно различнитѣ условия, при които се съхранява лозовиятъ материалъ въ различнитѣ пепинерски райони, съ една твърда последователностъ изпъкнаха и различнитѣ степени на поражения отъ чернилката. Така, отъ самото начало, когато у насъ се заговори за нея и до днесъ, най-силни сж били пораженията отъ чернилката, по ефектъ и разпространение въ ония пепинерски райони, където вкоренения лозовъ материалъ съ съхранява въ изкопанъ трапъ въ двора на пепинериста и лозитѣ сж заровени цѣли въ черноземна прѣстъ, богата на органически вещества. При тѣзи случаи цѣлитѣ лози сж били въ постояненъ непосредственъ контактъ, въ продължение на единъ периодъ отъ нѣколко месеци, съ една срѣда особено благоприятна за развитието на гжбнитѣ паразити отъ рода на плѣсенитѣ.

Много по-слабо разпространение на чернилката се констатира въ ония райони, където лозитѣ се съхраняваха въ чистъ кремъченъ пѣськъ, при това надъ земята, върху трам-

бовано мѣсто при който случай излишната вода въ пѣсѣка винаги се оцежда. И най-после, материалътъ се оказваше съвършено запазенъ отъ чернилката — тамъ кждето лозитѣ бѣха съхранявани подъ стрѣха (на сухо), надъ земята, въ съвършено чистъ (измитъ) кремъченъ пѣсѣкъ (при пълното отсъствие на органически вещества), като стопанитѣ проявяваха грижи да овлажняватъ отъ време на време само стжпалнитѣ части, кждето се намиратъ коренитѣ на лозитѣ.

При тѣзи демонстративни указания на широката практика, презъ последнитѣ две години бѣ отпочната една упорита работа на стопанскитѣ деятели въ силно засегнатитѣ отъ чернилката райони, съ надежда да се възстанови покрусениятъ престижъ на това производство въ качествено и здравно отношение. Стариятъ традиционенъ начинъ на съхраняване на открито въ трапъ, лозитѣ заровени съ прѣстъ—се атакува смѣло като пагубенъ. Съзнателнитѣ пепиниеристи бързо се ориентираха и възприеха пречоржкитѣ на агрономитѣ-специалисти — да се съхранява подъ стрѣха, безъ изкопъ, при заравяне лозитѣ въ съвършено чистъ пѣсѣкъ и овлажняване само стжпалнитѣ части на пѣсѣка, който покрива коренитѣ, за да се поддържа свѣжестъта на лозитѣ само чрезъ капилярнитѣ цевички на дървесината, горната половина на подложкитѣ, обаче, да си остава въ контактъ съ съвсемъ сухъ пѣсѣкъ или пѣкъ тази частъ отъ подложкитѣ да се остава съвсемъ открита.

Презъ м. априлъ т. г. направихъ най-щателна анкета на положението въ всички пепиниерски райони въ страната, като прегледахъ здравното състояние и качеството на наличния присаденъ лозовъ материалъ. Отъ личния прегледъ, който направихъ на лозовия материалъ въ гр. Пазарджикъ, с. с. Перушица и Брѣстовица (Пловдивско), гр. Чирпанъ и с. Свобода (чирпанско), гр. Ст. Загора и с. Змеево (Ст. Загорско), гр. Нова-Загора и с. Кортенъ (Н.-Загорско), гр. Ямболъ, гр. Сливенъ и с. Гаврилово (Сливенско), гр. В.-Търново и с. с. Павликени, Килифарово и Росица (Търновско), с. Сухиндолъ (Севлиево) и въ гр. Плѣвенъ, азъ констатирамъ, че въпрѣки много труднитѣ възможности при грубата българска действителностъ, можемъ да смѣтаме, че съ чернилката почти напълно сме се справили. Така, въ голѣми пепиниерски райони, кждето преди 5 години, 80% отъ производството бѣше поразено отъ чернилката, днесъ благодарение на масово възприетия тамъ новъ начинъ на съхраняване на лозитѣ на сухо, днесъ вече мжчно човѣкъ може да намѣри тамъ присѣтствието на тази повреда.

Наистина, все още въ страната се намиратъ тукъ тамъ присадени лози засегнати повече или по-малко отъ чернилка, това обаче, въ нищо не омаловажава общата преценка, тъй като случайтѣ кждето тази повреда се констатира сж вече единични, откъснати и се дължатъ на осждителна небреж-

ность на пепиниериста или пъкъ на отсъствието на контролна служба въ района.

При тази много радостна обща констатация за масовитѣ постижения у насъ, относно опазване на присадения ни лозовъ материалъ отъ чернилката, днесъ въ много лозарски сръди се надигатъ нови тревожни съмнения върху годността на всичкия оня присаденъ лозовъ материалъ, въ когото при направенъ отръзъ върху подложката, се констатира въ кафяви петна по старата дървесина. Една печална истина у насъ е, че и по въпроси отъ отговоренъ стопански характеръ, сведущи и несведущи лица, безотговорно бързатъ да изказватъ мнения, вдигатъ шумъ около своята компетентность и тревожатъ обществото, безъ да държатъ смѣтка за пакостнитѣ стопански смущения, които могатъ да последватъ отъ това. Такъвъ е случаятъ съ кафявитѣ петна, които се забелязватъ при отръзъ по старата дървесина на подложката въ присадения лозовъ материалъ. Така, за тѣзи кафяви петна едни твърдятъ, че се дължатъ на измръзване, други сж готови да видятъ въ тѣхъ пакъ нѣкакъвъ вирусъ, трети пъкъ ги отдаватъ на бактериални поражения и сж готови да обявятъ такъвъ материалъ, като негоденъ за посаждане и смѣтатъ, че последниятъ трѣбва да бжде конфискуванъ и унищоженъ. И понеже такъвъ материалъ има много, нѣкои отиватъ до манията да поддържатъ, че у насъ въобще не може да се произведе доброкачественъ присаденъ материалъ.

За честта на отличното производство на присадени лози, съ каквито може само да се гордѣе нашата страна, азъ дължа да заява, че този шумъ се вдига отъ съвсемъ несведущи лица, отъ лица, безъ никаква практика въ стопанския животъ. И така когато направимъ единъ напрѣченъ отръзъ върху подложката на една присадена лоза и виждаме ясно околорѣстъ на отръза единъ пъленъ бялъ прѣстенъ отъ чиста здрава растителна тъканъ, кафявитѣ петна, които се виждатъ по старата, дървесина не представляватъ абсолютно нищо обезпокоително, което може да подцени доброто качество на облагородената лоза. (Следва)

Б. Р. Пепиниериститѣ и лозаритѣ ще посрѣщнатъ съ облекчение и задоволство констатациитѣ на г. Бѣлчевъ по отношение „чернилката“, защото въ тѣзи констатации е отразено становището на специалистъ и върховенъ органъ на М-ството на земедѣлието. Въпроса за „Чернилката“ е третиранъ многократно въ колонитѣ на „Лозарски прегледъ“. Лозаритѣ и пепиниериститѣ не се интересуватъ толкова отъ спороветѣ около причинителя на чернилката, отколкото отъ сръдствата за борба съ нея. Тѣзи сръдства бѣха посочени още въ 1934 г. отъ агронома П. Костовъ чрезъ редица статии, а сжщо и въ брошурата му приурка на „Лозарски прегледъ“ кн. 2—1935 г. Пепиниериститѣ въ своето болшинство възприеха препоржчания отъ г. Костовъ начинъ за съхранение на лозовия материалъ зиме и резултатитѣ сж на лице. Тѣ сж констатирани отъ г. Бѣлчевъ.

К. Ивановъ
Плѣвенъ

Необходимии работи за извършване въ лозето презъ лѣтото.

Известно е вече на всички лозари, че въ производството на винени, пъкъ и на десертни грозда има вече свърхпроизводство. За виненитѣ сортове тая криза ще се чувствува при всѣка нормална реколта. При десертнитѣ — тя скоро ще настѣпи. Масовитѣ засаждания на „Афузъ“ и ограничениятъ пласиментъ на сѣщия показватъ това. Въпрѣки това, лозата е дълготрайна култура, вложенитѣ въ тѣхъ материални сръдства сж голѣми, лозарството е поминѣкъ и, воля-неволя столанитѣ имъ ще продължаватъ да ги обработватъ, дори и тогава, когато тѣ губятъ отъ тѣхъ.

За да можемъ при утрешния сждбоносенъ день да продадемъ произведеното десертно грозде, необходимо е то да бжде доброкачествено. Минаха времената, когато се търсеше и закупуваше десертно грозде за износъ само по име. За въ бждаще ще се търси и закупува само най-доброкачественото.

Ето защо, на лозаря се налага да употреби максимумъ усилия презъ време на обработката на лозето си, за да получи грозде съ високо качество. Това ще се постигне, като се използватъ всичкитѣ придобивки на лозарската наука и практика.

Между многото работи, които се извършватъ въ лозето, ще спомена за нѣколко още такива, съ извършването на които се допринася много за получаване на доброкачествена реколта.

Лѣтната обработка на почвата въ лозето.

Това е работата, отъ която изключетелно зависи получаването на доброкачественъ плодъ, особено при отглеждането на Афуза. Като имаме предвидъ, че въ лозята отъ сорта Афузъ почвата постоянно се тѣпчи, било съ рѣсенето, връзването, филизенето и многото още други работи, то можемъ да си представимъ, едно такова лозе на какво би заприличало, ако не се обработва почвата въ него.

Затова, наложително е презъ лѣтото почвата да се разрохква. Това разрохкване става, като лозето се прекопава съ мотика, или пъкъ се изорава съ плугъ или култиваторъ. Прекопаването съ мотики е най-добрия начинъ за разрохкване на почвата, обаче, и най-скѣпъ. Затова изораването съ плугъ или култиваторъ, особено тамъ, кждето липсва работна рѣка сж за предпочитане, тъй като изораването е по-евтино и побързо се извършва,

Лѣтната обработка на почвата въ лозето трѣбва да се извършва по възможностъ по-плитко, обикновенно отъ 10—12

см, Съвършено плитката обработка — отъ 5—8 см. е опасна, особено въ много отжпкано лозе. Обработката съ плугъ презъ лѣтото трѣбва да се извършва, като на плуга се махне отмѣтателната дъска. Извършена оранъта по тоя начинъ, почвата не се обръща, а само се разрохква и се запазва влагата. Съ култиватора сжщо така много добре се разрохква почвата, обаче, култиватора е само за добре разработени лозя, безъ плѣвели. Дълбочината на оранъта, както при обработката съ плуга, така и при култиватора не бива да бжде помалка отъ 8—10 см,

Броя на разрохване на почвата въ лозето зависи отъ количеството на валежитѣ презъ лѣтото. Препоръчително е следъ всѣки по-значителенъ дъждъ да става разрохване на почвата. Ако сме извършили нѣкоя оранъ или копанъ презъ лѣтото и е паднало дъждъ, можемъ да разрохкаме почвата като, минемъ между редоветѣ съ обикновенната брана (сжщата, съ което грапимъ угаритѣ и посѣвитѣ). Тамъ кждето лозитѣ сж на по-малко разстояние засадени може да се употреби само едната половина на грапата.

Лѣтната обработка на почвата има голѣмо значение. Съ извършването ѝ се запазва влагата въ почватв, която е тѣй необходима за правилното вегетиране на лозата и за получаване на едро и доброкачествено грозде. Запазвайки влагата въ почвата се подпомага разтварянето на минералнитѣ соли въ почвата и извършването на така наречения нитрофикационенъ процесъ т. е. да се образуватъ хранителни вещества, които лозата използва за развитието си. Независимо отъ гореказаното се унищожаватъ и плѣвелитѣ, които значително биха изсушили почвата.

Лѣтната обработка се извършва колкото се може по на равно. Презъ лѣтото е вредно да се копае или оре на високъ тиръ, защото се увеличава повърхността на изпарямата площъ. Изорани лозята съ плугъ или култиваторъ около лозитѣ се само окопаватъ съ малки мотики.

Копанъта може да се извършва презъ цѣлия лѣтенъ день при условие, че ще се пазятъ лозитѣ отъ допиране. Презъ горещинитѣ трѣбва да се пази допирането на гроздето (ягоридата) за да се избѣгне слънчевия пригоръ.

Връзване на лозята.

Както при виненитѣ така и при десертнитѣ лозя налага се да ги прикрепяме — връзваме. Връзването го правимъ за да предпазимъ ластаритѣ отъ счупване при буря, и да могатъ лозитѣ добре да се освѣтляватъ, провѣтряватъ правилно оръсватъ и се улеснява борбата съ криптогамическитѣ и др. болести.

Извършва се на нѣколко пжти — въ зависимостъ отъ буйността на лозето. За връзване се използватъ разни материали. Най-подходящъ и евтинъ материалъ е рафията.

При връзването на десертнитѣ сортове (Афузъ — Болгаръ) се внимава щото ластаритѣ, особено тия по дългата плодна пръчка да бждатъ повързани по-отдѣлно единъ отъ другъ. Така повързани гроздоветѣ не си пръчатъ — не се допиратъ, оръсването, провѣтряването, запазването имъ отъ загниване бива успѣшно. Самото повързване става, като рафията се нарѣзва на кжси парчета. Завързва се най-напредъ въ тельта и следъ това се завързва лѣтора, като се оставя хлабово за да не се врѣже ластаря при надебеляването си. Щомъ като надминатъ ластаритѣ най-горната тель — полагатъ се по нея и се хлабово привързватъ. Внимава се да не се завързватъ чепкитѣ и листата.

Оправяне на чепкитѣ.

Преди да започне цвѣтенето, пѣкъ и въ момента му, препоръчително е да се оправятъ чепкитѣ. Болшинството отъ чепкитѣ, особено на сорта „Афузъ“ иматъ по единъ страниченъ мустакъ, които въ повечето случаи се оплита — залавя било въ съседна чепка или въ нѣкой ластаръ. Чепкитѣ биватъ оплетени. Налага се да се оправятъ такива чепки, като се освободятъ отъ вплитация се въ тѣхъ мустакъ и имъ се даде насока въ която ще се развиватъ. Съ оправянето имъ се улеснява по-нататашното имъ развитие и оръсване. Чепкитѣ се излагатъ на свѣтлина, подпомага се правилното имъ опрашване, особено ако оправянето имъ стане презъ време на цвѣтението.

Оправянето можемъ да извършимъ на два пжти. Презъ време на цвѣтението и следъ прецвѣтяването. Разноскитѣ извършени по оправяне на чепкитѣ се покриватъ нѣколкократно отъ улеснената беритба на гроздето презъ време на гроздоберъ. На оправенитѣ гроздове при беритбата не се ронятъ зърна т. е. шкарта е намаленъ.

Оправянето, както споменахъ трѣбва да се извърши най-късно следъ прецвѣтяването — докато ягоридата е още дребна. По-късно — има опасностъ ако пипаме гроздоветѣ особено въ топълъ слънчевъ день да причинимъ слънчевъ пригоръ.

Намаляване броятъ на гроздоветѣ по главинитѣ.

Работа, която на първъ погледъ се вижда абсурдна, обаче, бавно но сигурно ще ни се наложи.

Казахъ, че за въ бждаще ще се търси само доброкачествено грозде т. е. голѣми гроздове съ едри и правилни зърна, добре узрѣли, красиво оцвѣтени и запазени отъ болести и неприятели. А такива гроздове ще се получатъ, само тогава, когато лозата не бжде претрупана съ плодъ. Не мислимо е да се получи качествено грозде отъ главина, на която сме оставили да се развиватъ по 15—20 а въ нѣкой случай и 30 гроздове.

Гроздетъ отъ такива главини нѣма да иматъ никаква търговски пѣкъ и друга стойностъ. Такова грозде бива дребно, недобре узрѣло, блюдкаво и водно. Закарѣта му е малко. Затова, налага ни се да намаляваме броя на чепкитѣ по главинитѣ. Ще се съобразяваме съ силата на главината и ще оставимъ толкова гроздове, колкото смѣтаме, че ще може да охрани главината. Една нормална главина не бива да ѝ оставяме повече отъ 8—12 правилно развити гроздове. Като имаме предвидъ, че срѣдното тегло на единъ гроздь отъ „Афузь“ е 0.400 кгр., то бихме получили срѣдно 2—3 кгр. грозде отъ главина, което е предостатъчно. Намаляването на гроздетъ става отъ опитни работници. Премахватъ се всички гроздове, които не сж правилно развити — биватъ малки, и тия, които сж изложени на замърсяване или повреждане при обработката на лозето. Сжщо така премахватъ се всички втори гроздове т. е. лѣтораста, които иматъ по два или три грозда, премахва се тоя отъ тѣхъ, който е по-малкъ, недоразвитъ. Премахването става следъ като ягоридата е станала колкото грахъ и периода на градушкитѣ е намаленъ. При премахването се има предвидъ и евентуални градушки и се оставятъ по 2—3 чепки въ повече, като преди прошарването на гроздето се минава втори пжтъ презъ лозето и се поправятъ сторенитѣ грѣшки т. е. премахва се окончателно всичко това, което при първия пжтъ е пропуснато.

Пригрозцитѣ се премахватъ, освенъ тогава, когато нѣмаме нормална реколта. Ползата отъ пригрозцитѣ е малка. Тѣ източаватъ много лозата, пѣкъ и въ качествено отношение стоятъ много по-долу отъ нормалното грозде. Отъ пригрозцитѣ повечето се губи, отъ колкото да се печели.

Подстригването на гроздетъ.

Сжщо така работа, за която само се слуша да се говори и пише. Обаче, ще се наложи въ бъдаще да извършваме и подстригване на чепкитѣ.

Самото подстригване се състои въ следното: На оставенитѣ гроздове, съ малки ножички (такива съ каквито се работи по нареждане на гроздето въ щайги) се остригватъ всички малки — не оплодени зърна. А въ нѣкой случай, когато чепкитѣ сж много сбити се остригватъ и правилно оплодени зърна. Това се прави за да се премахнатъ дребнитѣ зърна, да се разреди чепката т. е. да се направи грозда рехавъ и да се избѣгне есенното постригване по време на гроздоберъ, защото ранитѣ направени по време на гроздобера по чепкитѣ на гроздетъ служатъ за отвори, отъ кждето се изпарява вода и чепкитѣ бързо засъхватъ, а това се отразява лошо на свежестъта на гроздетъ.

Ако подстригването става по-рано, тия рани зарастватъ и изпарението на водата бива избѣгнато. Подстригани гроз-

доветъ ставатъ рехави, зърната не си прѣчатъ едно на друго, биватъ едри и правилни, грозда има хубавъ външенъ видъ, шкарта е намаленъ до минимумъ. Подстригването става следъ оформяването на ягоридата. Щомъ гроздоветъ наедреятъ и наближи прошарването трѣбва да се спре съ подстригването, защото има опасностъ да се повреди мѣхътъ (восъчния прашецъ) на зърната и тѣ да добиятъ излъсканъ видъ.

Тая работа макаръ и доста бавна е за незабавното и прилагане особено отъ стопани, които сами обработватъ лозята си, тъй като тѣ ще я извършатъ съ нужната сериозностъ и внимание.

Резултата отъ подстригването е всѣкога положителенъ. То е особено наложително за подложки, които даватъ сбити гроздове напр. Шасла берландиери 41^б. До като „Монтиколата“ дава по-рехави грозда. За тая целъ въ Италия сж изнамѣрили препаратъ, съ които въ видъ на разтворъ по време на цвѣтенето ржсятъ чепкитѣ за да убиятъ частъ отъ цвѣтоветъ (пестицитѣ) и по тоя начинъ да направятъ гроздоветъ по-рехави. На пръвъ погледъ сжщо така абсурдна работа, обаче и нея ще дочакаме.

Колцоване на гроздоветъ.

Колцоването се практикува отъ отдавна, обаче, не въ широки размѣри. При десертното производство има значение.

Сжщността на колцоването се състои въ следното:

На 5—6 см. подъ дръжката на грозда се прави прѣстенъ т. е. изрѣзва се ликото (кората) въ видъ на прѣстенъ широкъ 2—3 м. м. и изрѣзаната кора се обѣлва. Така образувалия се прѣстенъ прѣчи на обработенитѣ отъ листата сокове да се завършатъ въ кютука и коренитѣ а оставатъ въ гроздоветъ. Зърната бързо наедряватъ и узрѣватъ съ една до две седмици по-рано отъ не колцованото.

Не всички сортове се подаватъ на колцоване. „Перлъ де Ксаба“ почти не се различава колцованото отъ неколцованото. Докато при сорта „Жоаненъ“ разликата е срдно съ 10 дни. Значи колцованото узрѣва 10 дена по-рано отъ неколцованото.

Сорта „Афузъ“ се подава на колцоване

Обаче, трѣбва да се колцоватъ само лозя присадени на „Монтикола“ — присаденитѣ на 41в. и др. подложки, които иматъ сбити гроздове, следъ като се колцоватъ се получаватъ още по-сбити гроздове и зърната се обезформяватъ.

Най-подходящъ моментъ за колцоване е следъ като чепкитѣ сж прецвѣтели и зърната сж станали като ечемени зърна. Самото колцоване се извършва съ специални машинки, наречени колцовачи.

Може да се колцова не само отдѣлниятъ лѣторастъ но и цѣлата дълга плодна пржчка, като се гарантира на гла-

вината въ кютука единъ минимумъ отъ около 4—6 пръчки (ластари) които ще подържатъ вегетацията на кютука и ще набавятъ необходимата му храна.

Колцоването е препоръчително, обаче небива да се почне въ широкъ размъръ, докато не се направятъ предварителни опити за отдълнитъ райони.

Въ влажни години то бива по-успѣшно, отколкото въ сухи години. При суша колцованото грозде може преждевременно да омекне и стане негодно за износъ. Затова се препоръчва пръстенитъ да се правятъ съ остри колцовачи и по-тѣсни (1—2 м. м.) за да могатъ да зарастнатъ докато настъпи сушата. Колцована парцела отъ 5 декара Афузъ на подложка Монтикола презъ 1937 г. даде отлични резултати.

Ръсене на лозята.

Ръсенето е работа, отъ която зависи да имаме ли реколта или не. И макаръ че около 30—40 години, отъ като пероноспората (маната) е гостъ на нашето лозарство и рѣсимъ лозитъ противъ нея, все пакъ лозаря има много още да се учи, за да може съ сигурностъ да предпази лозята си отъ повредитъ, които ежегодно тя нанася.

Смѣло можемъ да кажемъ, че лозята у насъ се запазватъ отъ пероноспората само тогава, когато тя не се появя. Имамъ ли дъждовно лѣто, каквото бѣше това на 1936 год., маната нанася масови опустошения и, макаръ че лозаритъ рѣсвятъ, все пакъ въ края на краищата лозята биватъ оманени. Това показва, че на лозаритъ липсва нѣщо въ борбата имъ противъ маната — липсва имъ воля, умѣние и постоянство въ борбата имъ съ нея. Лозаритъ не рѣсвятъ правилно лозята си. Работниците рѣсачи не проявяватъ достатъчно умѣние и добросъвестностъ, за да извършатъ правилно прѣскането.

Маната е криптогамическа болестъ, която напада всички зелени части на лозата (листа, зелени лѣтораста, пжпкитъ и чепкитъ). Тя се развива обикновено отъ началото на м. май и продължава до късна есенъ. Условията за развитието ѝ съ влага и топлина.

За да запазимъ лозята отъ повредитъ, които тя нанася, трѣбва да рѣсимъ съ разтворъ отъ синъ камъкъ и варъ (бор-долезовъ разтворъ).

За първото и второ рѣсене разтвора трѣбва да бжде отъ 0.500 до 1 кгр. на сто литри вода и правилно неутрализиранъ съ гасена варъ. Предварително се разтопява синиятъ камъкъ. Мѣренето на варъта се кантаръ трѣбва да се премахне. Размива се неограничено количество гасена варъ, докато стане на млѣко и тогава се прибавя къмъ разтвора отъ синъ камъкъ, като се бърка енергично съ разбърквачка отъ дърво. Неутрализирането се изпитва съ фенолфталинова книжка, която е бѣла. Готовия разтворъ трѣбва да боядиса книгата въ розовъ цвѣтъ.

Щомъ като разтвора е готовъ, чака се 2—3 минути, следъ това пакъ се провѣрва съ фенолфталиновата книжка и, ако тя пакъ се боядисва въ розовъ цвѣтъ, това показва, че неутрализирането на разтвора е постоянно и може да се употреби. Ако ли пакъ книгата остава бѣла, то се прибавя още малко отъ варевото млѣко, докато бжде напълно неутрализиранъ.

Ръсенето става съ различни системи прѣскачки. Прѣскачкитѣ трѣбва да бждатъ въ исправность — лагери, гуми, тапи, (клапани), кранъ, цедка, разпрѣскачъ и др. части по прѣскачката предварително трѣбва да бждатъ провѣрени и дефектитѣ отстранени. Разпрѣскачкитѣ въ форма на клонъ сж най-практични. Помпенето трѣбва да става леко, за да бжде по-малко изморително. Тржбата, която завършва съ разпрѣскача трѣбва да бжде достатъчно дълга. Напоследъкъ започнаха да се работятъ такива. Старитѣ машини сж съ кжси тржби. Тѣ могатъ да се надатъ и станатъ достатъчно дълги. Дългитѣ тржби позволяватъ на ръсача свободно да достига основата на главината и да може правилно да нарѣси листата, които сж непосредствено до земята и които най-често се заразяватъ отъ маната.

Приготвенъ разтвора и приведена прѣскачката въ исправность, започва се ръсенето. Главнитѣ условия за правилно ръсене сж следнитѣ:

1. Струята да излиза въ видъ на мъгла, а това се постига, като ризпрѣскача е добъръ и помпенето енергично.
2. Ръсача да нарѣсва всички части на лозата — листа, лѣтораста и най-вече чепкитѣ.
3. Ръсача да се стреми, до колкото това е възможно, за да може да нарѣси листата отъ къмъ долната имъ страна, особено тия листа, които сж най-близо до земята.
4. Самото ръсене да става поне отъ 40 см. далечъ, за да се избѣгне обливането на листата.
5. Чепкитѣ трѣбва да се ръсятъ специално, като се обливатъ.

Броятъ на прѣсканията зависи отъ валежитѣ презъ лѣтото. Колкото лѣтото е по-влажно, толкова и прѣсканията ще бждатъ по-чести и обратното. Въ нѣкои лозарски райони, кждето климата е сухъ, лозята се ръсятъ два-три пжти. Има лозарски райони, напр. Плѣвенъ, кждето ръсенетата достигатъ до 8 дори и 10 пжти. Трѣбва на всѣки 7 дни да се ръси и то преди дъждъ. Всѣкога падналия дъждъ трѣбва да свари лозето нарѣсено. Чепкитѣ трѣбва да се ръсятъ отдѣлно отъ общата маса. Тѣ се ръсятъ три пжти. Първия пжтъ още щомъ като сж се разклонили. Втория пжтъ веднага следъ цвѣтението и третия пжтъ около Петровденъ — на ягоридата.

Ръсенето на останалата маса се извършва, както вече споменахъ: първото ръсене започва щомъ като се появятъ условия за маната и следъ това на всѣки 7 дни се

ръси. Разтворътъ за първото и второ ръсене се прави отъ 0:500 до 1 кгр. синь камъкъ за 100 литри вода. Всички останали пръскания се извършватъ съ 1/10 синь камъкъ. Само при последното ръсене може да се сложи 1:5 до 2% синь камъкъ. Това се отнася за десертнитѣ сортове (Афузъ). Виненитѣ сортове се ръсятъ, като за първото и второ пръскане се употрѣби разтворъ отъ 1 до 1:5%, а за следващитѣ ръсенета се направи съ 2%.

Ръсенето продължава обикновенно до края на м. юлий. Това се прави, не затова, че по-нататъкъ пероноспората не се развива, а защото до тоя моментъ лозята сж вече напълно развити, ръсени нѣколко пжти, гроздето сжщо напълно развито и макаръ че би имало зараза, то тя ще бжде по младитѣ лѣтораста, които сж вече безъ значение.

За предпазване отъ зараза сж необходими само следи отъ разтвора, затова се препоръчва по-слабъ разтворъ. Въ замѣна на това се правятъ по-чести пръсканета. За виненитѣ сортове 5—6 пръсканета, извършени правилно сж достатъчни. Повече не бива да се правятъ, защото нѣма да бжде икономично. Къмъ обикновения бордолезовъ разтворъ, тамъ където лозаря е принуденъ да се бори и съ други вредители, какъвто е гроздовия молецъ, къмъ раствора се прибавя парижка зеленина или други арсеникови препарати. Така приготвенъ разтворъ действува едновременно противъ маната и гжсеницитѣ.

Ръсенето се извършва презъ цѣлия день. Силното обѣдно слънце не прѣчи на ръсенето. Сжщо така слабия дъждъ или роса не бива да спиратъ ръсенето. Напротивъ, точно въ такъвъ моментъ то е необходимо, за да отрови водата която е необходима за извършване на заразата отъ пероноспората. Извършвайки гореказаното, особено като се вложи повече старание, ще можемъ и въ дъждовни години да запазимъ лозята отъ мана и ще избѣгнемъ грамаднитѣ загуби, които претърпяватъ лозаритѣ.

Предпазната служба, организирана за борба съ пероноспората и др. вредители, като начало е добра, обаче ще има още много да се желае, за да можемъ съ сигурностъ да се оставимъ напълно подъ нейното ржководство.

Днесъ въ Плѣвенъ съ барабанъ се съобщава че трѣбва да се започне третото ръсене, а въ сжщия моментъ нѣкои отъ лозаритѣ сж ръсили вече пети пжтъ, и при все това се намира доста мана и то повече по виненитѣ сортове.

Това показва, че ръсенето не е извършвано правилно. Необходимо е да се положатъ повече грижи отъ страна на държавата, респективно Министерството наземедѣлието и всѣка новостъ въ пръскането да бжде проучена и опитана у насъ. Напоследъкъ пкъ и много по-рано по различнитѣ прескуранти и други гледаме изобретени различни системи пръскачки, които действуватъ съ силно налягане (6 — 8 атмос-

фери). Обаче за жалость и до днесъ тѣ сж слабо застѣпени въ нашето лозарство затова, защото не е имало отговорни фактори, които да ги изпитатъ и препорѣчатъ на лозаритѣ.

Независимо отъ това, сж скѣпи и митото значително. А би трѣбвало такива прѣскачки да се внасятъ безъ мито. Напоследѣкъ има дѣли батерии, които се пълнятъ съ разни електрически или обикновени рѣчни помпи съ високо налягане, обаче, още слабо разпространени. Нуждно е М-вото на земледѣлието да закупи отъ тѣхъ въ по-голѣмо количество и раздаде на лозаритѣ въ различнитѣ лозарски райони за да се запознаятъ съ тѣхъ да видятъ отличната имъ работа и тогава лозаритѣ сами ще си купуватъ такива.

Това ще бжде само отъ полза за народното стопанство. Ще се спестятъ милиони кгр. грозде отъ унищожение.

Търсенето само на висококачествено грозде за износъ, особено за Англия, ще ни принуди да преминемъ къмъ всичко, само и само да произведемъ и изнесемъ гроздето си.

Н. Марковъ

За въсьчниятъ прашецъ по зърната на гроздето Афузъ.

Значението на запазване прашеца по зърната на гроздето доби широка известность у насъ, следъ засилване износа на десертнитѣ грозда. Известно е, че изтриването прашеца по зърната на гроздетъ, силно понижава качеството имъ.

Прашеца по зърната на гроздето (у насъ неправилно понѣкога наричанъ мѣхъ) започва да се образува още съ нарастването имъ, като достига максималното си развитие при узрѣването. При различнитѣ сортове не е еднакво развитъ. Така напр. при хамбургскитѣ мискетъ и Афуза се явява въ значително по-голѣма степенъ, отколкото при Димята.

Споредъ Seifert (по Д-ръ Vogt, Weinbalexikon — К. Müller 1930 г. стр. 897) той е смѣсь отъ сѣщински въськъ т. е. естери на мастнитѣ киселини съ висши алкохоли и едно смолородно вещество разтворимо въ алкохолъ, наречено витинъ. Споредъ Лазаревски, въсьчниятъ прашецъ играе роль на специална изолираща покривка, предазваща зърното отъ намокряне при валежи и предпазваща кожицата му отъ прокисване на гѣбни хифи.

При нѣкои културни практики, като: прореждане на гроздетъ, оправянето имъ и освобождаване отъ оплитане въ мустаци, листа или лѣтораста, евентуално при почистване на градобитни зърна, колкото и предпазливо да се работи, все се изтрива частъ отъ прашеца по зърната. Явяватъ

се въпроситъ: 1) Веднажъ изтрихъ прашеца по зърното, докато е още на лозата, може ли да се образува отново въ сжщиятъ размъръ. 2) Колко време преди узрѣването, ако изтриемъ прашеца, можемъ да разчитаме, че до узрѣването той ще се възстанови напълно.

За да отговоримъ на тия два въпроса, презъ 1937 г. въ една парцела засадена съ Афузъ, изтрихме на различни дати прашеца отъ зърната на половината отъ гроздоветъ по на три лози. При опредѣляне на гроздоветъ, които трѣбаше да се изтриятъ и да останатъ, се вземаше подъ внимание щото на всѣки изтрихъ гроздъ да съответствува и неизтрихъ такъвъ, съ еднаква голѣмина, изложение и изхранване. На всѣка дата се изтриваха 12—15 грозда. Изтриването ставаше съ дланъта или прѣститъ на ржката. Изтриваше се всичкиятъ прашецъ по зърната, така че следъ изтриването тѣ ставаха лъскави. За да се избѣгнатъ надрасквания на зърната, отъ задебѣли отъ работа ржце, изтриването се правеше отъ хора, които не се занимаватъ съ тежъкъ физически трудъ.

Лозитъ отъ сорта Афузъ започнаха да цвѣтятъ презъ тая (1937) година на 5 юний и прецвѣтяха къмъ срѣдата на месеца. Омекване на зърната (начало на зрѣнето) започна на 30 юлий. Дата на узрѣване опредѣлена чрезъ вкусане е отбелезана на 15 септемврий. Анализирана на сжщата дата срѣдна проба отъ парцелата показва 16·3% захаръ и 5·37% общи киселини (въ винена).

Времето отъ края на м. юний до края на м. октомврий презъ тая (1937) година може да се характеризира, като дъждовно, особено първата половина на м. октомврий. Така, презъ интересуващитъ ни месеци имаме следното число дъждовни дни.

Нормално за гр. Плъвенъ срѣдно отъ 30 годни. Дни съ валежъ надъ 1 м. м ¹)	Дъждовни дни презъ 1937 г.	
	Съ валежъ надъ 1 м. м.	Съ вал. 1 м. м. и подъ 1 м. м.
м. юлий	6·9	2
м. августъ	4·7	4
м. септемврий	5·4	3
м. октомврий	6·4	7

Направенитъ наблюдения ни довеждатъ до следнитъ изводи: (вижъ следващата таблица).

1) Прашеца по зърната на гроздето Афузъ веднажъ изтрихъ, мжно се образува отново.

2) Прашеца не само, че придава на зърното по-свѣжъ и апетитенъ видъ, но го предпазва отъ загниване.

3) Следъ датата на омекването на зърната и малко преди тая дата, пълно възстановяване на изтритиятъ прашецъ е невъзможно.

¹) К. Кировъ „Климатична скица на България“ 1929 г., стр. 31, таблица 13.

Прегледъ и преценка на изтрититѣ и неизтрититѣ зърна се направи на 12 септемврий и на 18 октомврий.

Резултатътъ е следния:

№ по редъ	Дата на изтриването	Състоянието на зърната	
		На 12 септемврий	На 18 октомврий
1	Контрола (неизтр.)	Всички зърна сж съ нормално развитъ прашецъ и общъ нормаленъ изгледъ и свежестъ	Всички зърна отъ гроздетѣ сж съ нормаленъ изгледъ, но 50% отъ тѣхъ съ започнало нагиване
2	30 юний	Прашеца възстановенъ. Нѣма разлика между зърната на изтрититѣ и неизтрититѣ гроздове. Всички еднакво свежи.	Сжщо
3	13 юлий	Сжщо	Сжщо
4	23 юлий	Прашеца възстановенъ, но не напълно. Гроздетѣ съ несвежъ изгледъ	Всички зърна отъ гроздетѣ съ започнало нагиване и отчасти покафеняване.
5	3 августъ	Сжщо	Сжщо
6	16 августъ	Прашеца възстановенъ слабо. Гроздетѣ съ полуизлъсканъ замърсенъ видъ. Отчасти покафеняване подъ кожата на зърната.	Гроздето напълно загнило, негодно за каквато и да било употреба.
7	13 септем.	—	Сжщо.

П. Бобевъ

Ст.-агр. Л. О. С.—Плѣвенъ.

Въвеждане на нови сортове грозда въ българския сортиментъ.

Нашето десертно грозде „Болгаръ“ днесъ навсѣкжде се предпочита, превзема единъ по единъ и най-взискателнитѣ западни пазари и радва сърдцето на всѣки българинъ. Въ сжщото време, обаче, едно друго явление убива изникващата радостъ. Достатъчно е да хвърлимъ само единъ погледъ върху българското вино — това вино, което възпѣватъ византийскитѣ лѣтописци, Ламартинъ и всички ония, които сж минали презъ България, за да разберемъ веднага, че то днесъ стои много низко по своята качественостъ. Нѣма да се спираме на причинитѣ за това печално явление. Искаме да разгледаме само въпроса за подобрене на производството ни чрезъ въвеждане на нѣкои нови сортове. Необходимостта отъ това е вече ясна на мнозина. Това личи отъ редицата законодателни мѣрки, които държавата взема и опредѣля за всѣки лозарски районъ сортоветѣ, които могатъ да се засаждатъ, а нѣкои отъ тѣхъ, като Каберне Совиньонъ, Черно Пино, Ризлингъ, Аликантъ Буше и др. сж отъ чуждъ произходъ и едва сега започватъ да се садятъ въ нашитѣ лозя. Въ сжщото време нашитѣ сортове, които иматъ голѣми недостатъци, се изхвърлятъ отъ употрѣба. Тази промѣна на сортимента ни се налага отъ факта, че болшинството отъ нашитѣ винени сортове не даватъ вина съ хармониченъ съставъ. Най-разпространениятъ сортъ у насъ е памидътъ — заема 44·6% отъ площта на лозята. При опититѣ въ Вин. оп. станция той показва срѣдно: алкохолъ 11·9°, киселина 3·03 гр. на литъръ (въ винена) и екстрактъ 22·7 гр. Прави особено впечатление слабата му киселинностъ, която за Южна България е още по-низка. Гъмзата, която заема 18·9% отъ площта на лозята показва срѣдно 13·46° спиртъ и 3·79 гр. (л.) киселина. Въ сжщото състояние сж повечето отъ останалитѣ наши грозда. Вината, получени отъ тѣхъ, сж съ високъ алкохолень градусъ (12°—14°), но съ недостатъчни киселини и екстрактъ. Тия недостатъци трѣбва да се поправятъ. За тая целъ отъ известно време се работи у насъ, да се намѣрятъ сортове, които да корегиратъ дефектитѣ на нашитѣ.

По сжщата причина въ Вин. оп. станция се залагатъ опити, за намиране на сортове, които иматъ търсенитѣ качества. Даваме резултатитѣ отъ анализата на вината на нѣколко грозда отъ реколтата на 1937 година.

Нѣкои отъ изброенитѣ въ таблицата сортове, Черно Пино, Аликантъ Буше и Каберне Совиньонъ сж вече въведени съ законъ въ известни райони въ страната. Преценявайки останалитѣ, вниманието ни спиратъ Морастелтъ и

№ по редъ	Наименование на сорта	Анализъ на мъстѣта 23.IX, 1937 г.		Анализъ на виното 15. XI. 1937 г.			ЗАБЕЛЕЖКА
		Захаръ %	Киселина (въ винена) ‰	Алкохолъ градуси	Киселина (въ винена) ‰	Екстрактъ гр. на лит.	
1	Морастель . . .	17.9	11.4	10.2	9.3	29.8	Тъмно череено, плът- но, възвисело вино.
2	Черно пино. . .	27.6	8.7	14.0	8.5	37.6	
3	Гранъ ноаръ . . .	18.9	5.0	11.2	7.2	25.6	Черв. обикновено Добре оцв. плътно
4	Гренашъ . . .	19.1	5.1	10.3	6.5	17.0	
5	Мурведъръ . . .	19.5	8.9	11.1	8.1	25.6	Черв. приятно вино
6	Пти буше . . .	16.9	12.4	9.9	10.7	30.1	
7	Аликантъ буше . . .	19.7	8.3	11.4	7.5	29.3	" "
8	Каб. совиньонъ . . .	20.1	7.9	10.7	6.2	23.6	
9	Каринянь . . .	17.1	6.9	10.3	7.9	23.2	Силно свежо б. вино
10	Бълъ клеретъ . . .	19.0	4.6	13.1	7.4	17.7	
11	Розовъ клеретъ . . .	20.2	7.5	13.2	6.0	21.4	" "
12	Юни бланъ . . .	20.7	6.5	12.6	7.6	18.3	

Юни бланъ, съ които искаме да запознаемъ читателя, като дадемъ кратки ампелографични бележки за всѣки отъ двата сорта и нѣкои тѣхни качества.

Морастель. Това е единъ старъ сортъ, произхождащъ вѣроятно отъ Испания, който сега се срѣща въ Франция (Languedoc и Източнитѣ Пиринеи). Преди нашествието на филоксерата е билъ много разпространенъ въ тая страна, обаче днесъ е измѣстенъ отъ Кариняна и хибридитѣ Буше, които, въпрѣки че даватъ по-лошо вино, сж по-доходни и повече се търсятъ.

Морастельтъ прилича много на Мурведѣра. Разликата се състои въ това, че прѣчките му сж по-изправени и листата му по-малко памучести. Младитѣ му листа сж възчервени и бронзови, докато тия на Мурведѣра сж покрити съ бълъ пухъ. Главинитѣ на Морастела сж силни, листата му сж срѣдно голѣми, съ опашенъ връзъзъ като лира. Гроздетѣ му сж голѣми и разклонени. Зърната му сж по-малки отъ срѣдни, сферични, черни, лъскави и съ хубавъ восъченъ налепъ.

Той обича почвитѣ на хълмоветѣ — предимно глинесто-варовити. Въ леки, влажни почви ражда малко. По хълмоветѣ, при силна или слаба почва, рандемантъ му е правиленъ — 400 до 500 литри вино на декаръ. Едно важно негово качество е, че не страда отъ суша, затова е много добъръ за срѣдиземноморскитѣ райони. Освенъ това напжването му е късно и го прави особено пригоденъ за мѣста

съ късни пролѣтни мразове. Като подложки при него употребяватъ *Riparia* и *Rupestris*. Изисква кжса рѣзидба (на две очи), понеже само долнитѣ пжпки сж плодни.

Гроздето на Морастела не страда отъ сивото гниене (*Vitrytis cinerea*). При преценката, която направихме въ Опитното поле, пораженията отъ него бѣха по-малко отъ 2%. Устойчивъ е сжщо така на Оидиума, но страда отъ пероноспората.

Виното, получено отъ него, има нѣколко ценни качества. То е съ *отличенъ тъмно-червенъ цвѣтъ, плътностъ и киселина*, обаче нѣма нужната нежностъ, затова се употребява като вино за купажъ. Въ Франция съ него се подобряватъ вината отъ Арамонъ и Каринянъ, а преди филоксерата е служилъ за приготовление на ликьорното вино „*Atagomme*“ изнасяно за Южна Америка.

За насъ виното на Морастела ще бжде особено ценно поради отличната му боя, съ която можемъ да оцвѣтимъ нашитѣ вина, и поради голѣмата му киселинностъ (до 9.3), съ която при единъ купажъ бихме премахнали най-голѣмия дефектъ на българското вино — недостига на киселина.

Юни бланъ. Произхождащъ въроятно отъ Италия, кждето се нарича *Trebbiano*, днесъ той е разпространенъ въ Южна Франция, кждето, смѣсенъ съ Бѣлия Клеретъ служи за приготовлението на бѣли вина, а съ Мурведѣра — за червенитѣ „*vins du Var*“. Въ Италия заема централната и южната ѳ часть и нѣкои отъ островитѣ.

Отглежда се по най-различни начини. Въ Провансъ, на примѣръ, се рѣже въ чашовидна форма, която обаче, е съвсемъ неподходяща са неговата буйностъ. Другаде върху му прилагатъ системата Гюйо, а въ Италия повеждатъ рамената му по дърветата, за да могатъ напълно да използватъ силата му. Като най-добра подложка пропоржчатъ *Atamon* x *Rupestris Ganzin 1*, обаче, въ дълбокитѣ почви предпочита *Riparia Gloire*, а въ сухи — *Rupestris du Lot*.

Почти всички почви му допадатъ и ражда задоволително дори въ съвсемъ бедни почви. Въ Провансъ, при срѣдни почвени условия дава до 1000 литри вино на декаръ, съ 10—11° алкохолъ.

Може да се каже, какво Юни бланъ не страда отъ сивото гниене — тая година въ Опитното лозе по него наблюдавахме повреди, по-малко отъ 1%. Отъ пероноспората сжщо така се слабо напада, но страда много отъ Оидиумъ. Напжпва късно — това го запазва отъ къснитѣ пролѣтни студове — и зрѣе късно.

Въ Франция служи за приготовление на вино, като го смѣсватъ съ други червени и бѣли вина, на които подобрява вкуса и импъ ридава повече финесъ и по-добра съхраняемостъ. Въ Италия, кждето виното му е съ 6.5 до 12° спиртъ, киселина отъ 5.5 до 6.7‰ и екстрактъ отъ 17 до 30 гр./л. се употребява сжщо така за подобрене на други вина. Въ Тоскана пжкъ служи за приготовление на „*Vini santi*“ — ликьорни и сламести вина за домашна употреба.

Юни бланъ има силни главини съ голѣми, добре нарѣзани, ясно зелени листа. Гроздетъ му сж дълги, цилиндрични, зърната сръдно голѣми, сферични, съ цвѣтъ, който варира въ зависимостъ отъ почвата — отъ зеленъ въ плодороднитѣ, дълбоки почви, до ясно жълтъ и дори червеникавъ на сухи и слънчеви хълмове.

Засаждането на този сортъ въ България може да бжде оправдано поради дветѣ му ценни качества, които вече изтъкнахме, а именно: *голъмото му плодородие и подобряващото действие*, което указва съ голѣмата си киселинност, финесъ и съхраняемостъ при купажиране съ други вина. Той би могълъ да намѣри разпространение въ беднитѣ хълмисти лозарски райони, кждето другитѣ сортове раждатъ малко и отглеждането имъ е нерентабилно. Стремежътъ напоследъкъ въ всички лозарски страни е да се ограничи културата на лозата въ такива именни райони. А тъкмо тамъ ще намѣри мѣсто Юни бланъ, който съ своитѣ винени качества и голѣми реколти ще осигури по-добри доходи на лозаритѣ-производители.

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

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

Загуби при преработката на гроздето и презъ време на ферментацията.

(Продължение отъ кн. 6 и край)

По сжщиятъ въпросъ сж правени наблюдения отъ инж. Н. Карамболовъ въ кооперативната изба „Шевка“ въ гр. Сливень, кждето за изясняване на спорни въпроси между акцизнитѣ власти и кооперацията е изнесълъ следнитѣ данни, резултатъ отъ четиригодишни наблюдения:

Реколтна година	Винено грозде въ кгр.	Получено вино въ литри	Получени прашини въ кгр.	Каль въ кгр.	Фира въ кгр.	Сръдно % на захарн. въ мъстѣта	Рандем. вино на 100 кгр. грозде	% на прашини и каль	% на фирата	Забележка
1924	508217	311721	126117	9831	60488	19·8	63·29	24·81	11·9	*)
1925	697476	429000	177585	5893	84998	18·5	61·35	25·46	12·19	
1926	631419	396652	143440	—	92317	21·2	62·7	22·66	14·62	
1927	458320	267400	136000	—	54543	22·1	58·34	19·97	11·67	Сушава година

*) Виджъ сп. „Лозарски прегледъ“, год. 1928, кн. 8 и 9.

Даннитѣ отъ горната таблица идватъ да потвърдятъ още веднажъ резултатитѣ отъ нашитѣ наблюдения, кждето срѣдната загуба се равнява на 13%.

За да дадемъ по-голъма подробностъ на опита, направихме наблюдения и въ 1.5 литрови еднообразни бутилки резултатитѣ отъ които даваме въ следващата таблица.

№ по редъ	Куб. см. мѣстъ яреда ферментацята	Прибавла мая куб. см.	Други прибавки въ куб. см.	Общъ обемъ въ куб. см.	Получено вино въ куб. см.	Разлика въ куб. см.	% фира	Захарностъ на мѣстѣта въ %	Киселини на мѣстѣта въ %/100 въ винена	Алкохолъ на полученото вино	Киселини на полученото вино въ винена
1	1300	100	—	1400	1385	15	1.07	17.6	5.5	9.3	5.5
2	1300	100	—	1400	1385	15	1.07	17.6	5.5	9.3	5.5
3	1300	100	—	1400	1382	18	1.28	17.6	5.5	9.3	5.5
4	1300	100	—	1400	1382	18	1.28	17.6	5.5	9.3	5.5
5	1200	100	100*)	1400	1385	15	1.07	—	—	11.8	6.0
6	1200	100	100**)	1400	1385	15	1.07	—	—	13.0	5.7

Както при оцита съ дамаджанитѣ така и тука процента на загубата е сведенъ до минимумъ дължащо се на непродупливостѣта на стениѣ на сждоветѣ — бутилките.

Загубитѣ, които претърпява гроздовата каша или сокъ, обемно и тегловно, зависятъ отъ естеството на материала отъ които сж направени сждоветѣ, отъ обемѣта на последнитѣ и отъ качеството на дървениятъ материалъ. Това е отъ голъмо значение за нашитѣ условия на винарствуване, тъй като на всѣкъжде, както въ дребнитѣ стопанства, така и въ по-голѣмитѣ и кооперативнитѣ, вината ферментиратъ предимно въ дървени сждове, които въ повечето случаи сж изработени отъ долнокачественъ и тънъкъ материалъ. Освенъ това, срѣдниятъ обемъ на винарскитѣ сждове е подъ 500 литри, което обстоятелство допринася за увеличение на изпаренията.

Напоследъкъ за икономия на срѣдства и мѣсто при голѣмитѣ винарски стопанства се въвеждатъ все повече въ употреба желѣзобетоннитѣ сждове, които действително, при масовото производство представляватъ известни преимущества. Въ връзка съ въпросѣта, който ни интересува, желѣзобетоннитѣ сждове представляватъ интересъ, защото при тѣхъ загубитѣ сж сведени до минимумъ, а малкитѣ такива идватъ само отъ изпаренията презъ враната и при провѣтряването на ферментиращата маса.

*) Гроздовъ сокъ съ 72% захарь — концентриранъ съ вакуумъ.

***) Гроздовъ медъ съ 78% захарь — " " " "

Като заключение отъ нашитѣ опити и наблюдения имаме че при опредѣляне на добива вино отъ опредѣлено количество грозде, респ. гроздовъ сокъ, необходимо е да се има предвидъ и загубата презъ време на ферментацията. Найлесното е да се пресмѣтне по досегашнитѣ разбрания, че колкото сокъ имаме, толкова и вино се получава но, когато се касае до точната смѣтка, каквато трѣбва да има, особено въ общественитѣ винарски предприятия, каквито сж кооперативнитѣ, за да се избѣгнатъ груби грѣшки, които влѣкатъ голѣми неприятности на ржководниятъ персоналъ, трѣбва винаги да се иматъ предвидъ, освенъ загубитѣ при преработката, и тѣзи при ферментацията, които, както виждаме, достигатъ въ нѣкои случаи надъ 5%.

Така изясненъ въпросътъ съ загубитѣ при преработката и ферментацията на вината е необходимо да се внесе въ съответнитѣ правилници и закони, съ което ще бждатъ улеснени, както тия, които се занимаватъ съ производството, така и ония, които се занимаватъ съ контролата на количеството.

П. Костовъ.

Агрономъ.

За листната филоксера.

Тукъ става дума за така наречената „кроста“ по дивачкитѣ, която не е нищо друго, освенъ „филоксерата“, която унищожи старитѣ или нашенски лозя и заедно съ пероноспората направиха лозарството най-мжчния и най-скжпия поминъченъ отраслъ.

Мѣстото не позволява да се опише въ подробности живота на това насѣкомо. Ще подчертая, обаче, че филоксерата е едно отъ тия животни (организми), чиято биология търпи бързи промѣни, които не сж отъ полза за лозаритѣ. Тя се приспособява къмъ мѣняшитѣ се климатични условия и особено къмъ хранителната срѣда, съ очудваща упоритостъ и жилавостъ.

За живота ѝ ще спомена само следното: Есень, зиме и презъ ранна пролѣтъ тя живѣе предимно по коренитѣ на дивачката Мурведъръ (1202), а сжщо и по роснитѣ корени на зле отгребани главини и по отводитѣ, съ които сж попълнени липсали главини.

Съ настжпване на лѣтнитѣ горещини, нѣкои отъ коренитѣ филоксери излизатъ изъ земята и щомъ попаднатъ на дивачкитѣ Монтикола, Порталисъ, $101/14$ и други американски хибриди, изкачватъ се по върховетѣ на лѣтораститѣ, пробиватъ горната страна на младитѣ листа и се настаняватъ тамъ.

На нараненото мѣсто листътъ се *подува надолу*, образува торбичка (брадавичка), въ която филоксерата живѣе, храни се съ изобилния сокъ, и безъ да бжде оплодена, снася

30—100 яйца. Следъ десетина дни отъ яйцата се излупватъ малки филоксери, които напускатъ майчината кжща (брадавичката), покатерватъ се къмъ върха и търсятъ млади листа. По такъвъ начинъ, презъ лѣтото една филоксера може да даде нѣколко поколѣния, които взети вкупомъ, могатъ да се наброятъ стотици хиляди, дори милиони.

Отъ листната филоксера най-много страда Монтиколата, която за сега е най-разпространената и най-търсената дивачка.

До сега никой не се е помжчилъ да потърси срѣдства за борба съ листната филоксера. Въ желанието си да бжда полезенъ на лозаритѣ, се обръщамъ къмъ тѣхъ съ следния съветъ: при чистене на дивачкитѣ, нека се внимава за появата на брадавичкитѣ. Тѣ се явяватъ точно въ този моментъ (срѣдата на м. юний). Най-добре е, всички заразени листа да се изжсатъ и заринатъ дълбоко въ земята или изгорятъ. Убеденъ съмъ, че тази мѣрка ще даде резултати — най-малкото, ще се отложи за десетина дни масовото заразяване на всички върхове. А съ това лѣтораститѣ ще се удължатъ съ 1 метъръ, ще бждатъ годни за проданъ и работа и материалътъ ще узрѣе по-добре.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

М. Златаровъ

Дегустриране (опитване) на вината.

Не съществува изкуство по-тънко, по-приятно и даващо по-пълно удоволствие отъ опитването на хубавитѣ и луксозни вина.

Единъ отъ забележителнитѣ енолози въ Франция е казалъ: „дегустрирането на едно вино е поставяне на преценка предъ единъ съждъ, съставенъ отъ трима съдии — тръ отъ нашитѣ чувства; зрението и обонянието подъ председателството на вкусътъ“.

Когато едно вино е подложено на преценка, първото нѣщо което ни удря въ очи е неговия цвѣтъ. Ние различаваме безъ мъка едно бѣло отъ едно червено вино. Срѣднатѣ такива между тѣхъ, като розови и др. могатъ да бждатъ числени като бѣли вина съ слабо оцвѣтяване. Но въ това оцвѣтяване обаче има две различни нѣща — отенъка и силата на оцвѣтяването.

Бележката за оцвѣтяването нѣма особена стойность, освенъ такава, каквата може да и се даде отъ дегустатора.

Младитѣ вина винаги сж съ синкавъ отенъкъ. Постепенно тѣ изгубзатъ синкавината си и получаватъ чисто червено-рубиновъ цвѣтъ на типичното съвършенно червено вино. Въ послѣдствие виното добива все повече и повече цвѣтътъ на луковата обвивка, като се увеличава жълтия цвѣтъ за смѣтка на червения такъвъ до като се получи карамелово жълтъ отенъкъ.

Синьото въ отенакъ, прочее, е белегъ за младостта, тогава когато пожълтяването показва остаряване на виното. Но трѣбва да знаемъ, че при вината старостта не зависи отъ числото на годинитѣ. На десетъ години известни вина сж още млади, тогава когато на шестъ месеца нѣкои такива сж вече остарѣли. Може да се каже прочее, че вината нѣматъ тази възраст на която изглеждатъ. Общо взето едногодишнитѣ вина иматъ повече отенъци. Всички нюанси на вината се обхващатъ отъ общата класификация на цѣтветѣ и изработенитѣ отъ нѣкои автори специални такива, може да се включатъ въ следнитѣ граници:

Червено виолетово

първо червено виолетово
второ червено виолетово
трето червено виолетово
четвърто червено виолетово
пето червено виолетово

Червено

първо червено
второ червено
трето червено

Тѣзи нюанси сравнително лесно могатъ да се възпроизведътъ и за целта има построени специални апарати, които позволяватъ лесно да се измѣрва силата на оцѣтяването при вината.

Чрезъ зрението се осведомяваме за бистротата на вината. Различаваме вина: кристални, свѣтли, бистри, прозрачни, подозрителни, мжтни и много мжтни. Тѣзи изрази се разбиратъ отъ само себе си. По отношение на бѣлитѣ вина гамата (стълбата) на оцѣтяването е още слабо проучена. Въ здравитѣ бѣли вина се срѣщатъ такива, които сж обезцѣтени като водата, други сж повече или по-малко жълто-зелени и отъ жълто-протокалови до жълто-лимонови. Истинската окраска на бѣлитѣ вина, обаче, трѣбва да бжде златно-жълта. Силата на оцѣтяването при бѣлитѣ вина нѣма, освенъ второстепенно значение. Не е все едно и сжщо обаче съ бистротата, която строго се изисква отъ всички вина за непосредствена консумация.

Его прочее едно общо указание получено чрезъ простото зрително изследване. Всички тѣзи данни обаче не даватъ въ точна степенъ и съ пълна увѣреностъ изследване. Но всички тѣзи, които ние получаваме сж полезни, че събуждатъ вниманието върху една опредѣлена точка на другитѣ сждии отъ сжда на дегустирането — обонянието и вкусътъ.

Въ дъното на носната кухина се намира мукозата, единствено способна да възприема обонятелнитѣ впечатления. За да може да се забележи една миризма, то трѣбва миризливиото тѣло да бжде въ въздухообразно състояние, кждето може би въ разтворѣ да бжде въ контактъ съ мукозата на носътъ. Ако една хрема попрѣчи този контактъ да се извърши, миризмата не може да се почувствува, или тя не е пълна.

Числото на миризливитѣ вещества, които съществуватъ въ виното е значително. Намиратъ се есенции, алкохоли, алдехиди, киселини, етери и др.. Повечето отъ тѣхъ, обаче, не се намиратъ, освенъ въ отношение безкрайно малки.

Отъ всички чувства това на вкусътъ е неоспоримо най-важното. Всички части на устата служатъ при дегустирането. Но най-чувствителнитѣ се намиратъ локализирани отдѣлно въ известни мѣста. Върхътъ на езика, гърбътъ на сжщиятъ въ срѣдната частъ, основата на езика, вътрешната повърхностъ на бузитѣ, небцето и по-специално частъта, която се допира до задната частъ на устната кухина и глътката, сж областитѣ най-чувствителни на вкусътъ. Между това е твърде мжно, когато действуватъ задната частъ на устата и фарингса да се различи, дали се чувствува чрезъ вкусътъ или чрезъ обонянието.

Всѣка областъ си има специална чувствителностъ за известна категория вкусове. Така върхътъ на езика е по опредѣлено чувствителенъ на киселия вкусъ, гърбътъ на езика — на сладкия вкусъ, основата — на соления вкусъ, на луга, сапуновъ и горчивия вкусъ. Бузитѣ сж чувствителни на стипчивия вкусъ. Преди всичко, обаче, въ основата на устата се изпитва тази сурова чувствителностъ.

Едно вещество не е вкусно, освенъ ако не е разтворено, или най малко не може да се разтвори въ течността на устата. Тогава, когато зрителнитѣ впечатления сж непосредствени, за вкусовитѣ е необходимо едно известно време, за да се проявятъ. Въ зависимостъ отъ веществото това време може да е отъ 1—2 до 8—10 секунди. Тѣзи впечатления сж повече или по-малко трайни и тѣхното траене изобщо не надминава 15—20 секунди до 1—2 минути. Вкусътъ на плѣсенъ, разложено и вгорчаване грубостъта имъ се чувствува по-дълго. Трайностъта на вкусовитѣ усѣщания се продължава по единъ неусѣтенъ начинъ по-дълго време. То е, което прави, щото вкусътъ на едно вещество да може да се измѣни, чрезъ този на друга материя абсорбирана по рано. Всички знаятъ, че червенитѣ вина напримеръ сж по неприятни за пиене следъ ядене на кисели плодове. Обратното следъ сирене могатъ да се харесатъ като добри вината, които на гладенъ стомахъ никой не би се поколебалъ да окачества като лоши. Нищо не е по-лошо отъ това да се яде сирене, когато има сериозно да се оценяватъ повече вина. Когато небцето е вече уморено, добре е да се изплакне съ вода. Може сжщо безъ неудобство да се изяде една хапка хлѣбъ.

Налива се една трета отъ виното, което ще се дегустира въ чаша, която трѣбва да има форма на лале, яйце или балонъ. Изследването на цвѣта и бистротата става на прозрачна и отразена свѣтлина. Навеждайки чашата, виното се наблюдава на различна дебелина, което позволява понѣкога да се различи и слабо смущение въ отенъка или бистротата.

По нѣкога при вина подсилени съ спиртъ, то оставя върху повърхностъта на чашата следъ разклащане една ивица безцвѣтна или слабо обогрена течностъ, отъ кждето се откъсватъ малки капчици падаща въ виното.

Следъ това чашата се поднася полъ носа и съ малки вдишвания презъ носа. кжси и отривисти се възприема миризмата, която виното освобождава.

Вкисването, миризмата на мухълъ, разложено, сѣра и развалени яйца започватъ да изпъкватъ. Разклащайки чашата било то да се обърне, или за да се раздруса по силно, букета още по добре се възприема, а сжщо и лошитѣ миризми.

Едно малко количество вино се поема въ предната частъ на устата и се раздвижва леко съ върха на езика, който възприема киселината повече или по малко изтъкваща се. Въ този моментъ главата се наклонява слабо, вдишва се полека въздухъ, който преминава презъ виното, като по този начинъ се произвежда единъ видъ дистилация, изпаряване, съ което се отдѣлятъ въздухообразнитѣ материи и които се възприематъ отъ дъното на устата, небцето и задната частъ на сжщата.

Вината, на които е прибавено спиртъ предизвикватъ едно приятно усѣщение на затопляне. При вина обаче наситени съ много спиртъ се изпитва чувство на парливостъ. Всички други ароматични (миризливи) материи, добри или лоши се констатирватъ сжщо, а понѣкога и съ по-гольма чистота, отколкото при помирисването на сжщото вино. Следъ това сжщото се изпраща върху гърба и основата на езика, кждето то остава две или три секунди и после се поставя въ контактъ съ бузитѣ. Въ такъвъ случай сладкитѣ вина или слабитѣ, плътнитѣ и стипчивитѣ се характеризирватъ съ особено, характерно чувствуване за което трѣбва време, за да се произведе.

Най-после и последното действие настѣпва. Полека виното се поглъща, устата се затварятъ безъ промѣна на позата, настѣпва моментъ при който трѣбва да се срѣдоточи вниманието върху това, което ще премине презъ задната частъ на устата.

Съ обикновенитѣ вина нищо друго не се прави, освенъ да се продължи изпитването, което вече е забележано въ другитѣ части на устата. Има вина, които при изпитване завършватъ кжсо или лошо. При луксознитѣ вина, обаче, задната частъ на устата се изпълва съ прекрасни усѣщания, които хармониратъ чудесно съ тѣзи, които оставятъ при усѣщанието на допиране съ меко кадифе.

Независимо отъ ценността на виното, то качеството е, което влияе несбикновенно много върху резултата отъ дегустирането.

Сжщо така действува и физическото състояние на дегустатора. Всѣки день той не може да бжде добре разположенъ за дегустиране. И при добро здраве много опитвачи констатирватъ понѣкога, безъ да могатъ да си го обяснатъ, че въ момента не се намиратъ въ пълнотата на своята способностъ. Нѣщо повече не е достатъчно да бжде добъръ дегустаторътъ, за да се даде правилна и здрава преценка на изпитванитѣ вина. Той трѣбва още да се постави на единъ строгъ хигиениченъ режимъ, така, че който извършва дегустирането да бжде въ момента на операцията въ пълната си способностъ. Всѣко телесно неразположение може да причини измѣнение на правилнитѣ решения, които дегустаторътъ е способенъ да даде, сжщо влияе

и неразположението на носнитѣ органи и зрението. Прочее, единъ дегустаторъ не може да даде една полезна преценка, когато самитѣ органи не се намиратъ въ съвършено добро състояние и когато тѣ не сж такива, сжщиятъ не трѣбва да се колебае и се извини, като каже, че не е въ този моментъ годенъ да прави преценка.

Най-добре е да се дегустира на гладенъ стомахъ, за да не остане следа отъ вкусъ на хранитѣ или друго върху езика или другитѣ части на устата, както и да не сж се задържали чужди миризми и вкусове по тѣхъ. Въ обикновенния животъ трѣбва да се избѣгва злоупотѣбата съ силнитѣ подправки на храната, или питиетата съ твърде силенъ вкусъ, за да не се затѣпятъ органитѣ на възприемането.

Най-после необходимо е да не се пуши, защото миризмата и вкусътъ на тютюна раздражняватъ лигавата ципа и намаляватъ осезателнитѣ свойства на папилитѣ на дегустирането, които ставатъ нечувствителни.

Сжщо така не е удобно да се поставятъ парфумирани долни и горни дрехи и каучукови такива.

Полезно е да се грижимъ съ внимание за органитѣ на дегустирането, както пѣвца се грижи за гърлото си, като се избѣгва всѣкаква преумора. (Следва)

Ив. Хр. Ковачевски
Агрономъ-фитопатологъ
Институтъ за защита на
растенията.

Сѣрата и оидиума.

Въпросътъ за оидиума по лозата, който доскоро интересуваше почти изключително лозарството по морското крайбрѣжие, презъ последнитѣ 2 години привлѣче вниманието на всички лозари, тъй като при влажнитѣ лѣта презъ 1936 и 1937 г. оидиума се яви въ силна форма почти навсѣкжде и въ вътрешността. За повечето отъ лозаритѣ тукъ болестъта бѣ нова и като така, предизвика у тѣхъ дори по голѣмъ страхъ, отколкото маната, съ която всички сж поне свикнали и при нормални години водятъ борбата напълно успѣшно. За голѣмия интересъ къмъ оидиума съидетелствуватъ и многото запитвания, които се отправятъ отъ лозари къмъ Института за защита на растенията и неговитѣ органи, относно борбата съ оидиума.

Борбата на оидиума и у насъ, както и навсѣкжде се води съ сѣра и сѣра съдържащи срдства, като главно се употребява прашенето съ сѣренъ прахъ, билъ той сѣренъ цвѣтъ (сублимирана сѣра) или смлѣта сѣра. Въпрѣки че ефикасността на сѣрния прахъ противъ оидиума е изпитана многократно и въ разни страни и сжщиятъ е, така да се каже, стандартното срдство за борба съ оидиума, все пакъ не може да се каже, че резултатитѣ отъ прашенето съ сѣра у насъ сж винаги удовлетелни. Независимо отъ неспазването на подходящитѣ моменти за извършване на прашенето, въ това отношение влияе въ го-

лѣма степенъ и качеството на употрѣбения сѣренъ прахъ — неговата ситностъ (финота). Получениятъ отъ сублимацията или смилането на сѣрата прахъ винаги се състои отъ различно едри частици. Обикновено той се подлага на сортиране по едринъ, било чрезъ пресѣване, било чрезъ превѣване (вентилация), при което отъ него се отдѣлятъ партиди сѣренъ прахъ, състоящи отъ еднакви по голѣмина, по-ситни или по-едри частици. Лабораторно, ситността на тѣзи партиди сѣра се опредѣля било чрезъ пробното имъ пресѣване презъ специални сита, било чрезъ така нареченая сулфуриметъръ на Шанселъ — градуиранъ стъкленъ цилиндъръ, въ който опредѣлено количество сѣра, размѣсено съ етеръ, се утайва споредъ ситността си до известно дѣление, което дѣление опредѣля Шанселовия градусъ (Ш°) на тази сѣра. Най-ситната сѣра има ситностъ надъ 90°Ш . Сѣрата съ ситностъ между 90 и 80°Ш се смѣта за много ситна, между 80 и 70°Ш — за ситна, а подъ $70 - 65^{\circ}\text{Ш}$, сѣрата почва да минава въ категорията на грубиятъ сѣри, като най-грубата стига до 40°Ш . Следователно, колкото по-високъ е Шанселовия градусъ на дадена сѣра, толкозъ по-ситна е тя, което значи, че 1 кгр. отъ сжщата ще има по-голѣмъ обемъ и по-голѣмъ брой частички, поради което съ нея ще се напраши по-голѣма площъ лозя. Така, при сравнителни опити е намѣрено, че за добро напрашване на единъ и сжщъ брой лози е отишло: при много ситна сѣра (85°Ш) — 174 кгр., при груба сѣра (50°Ш) — 428 кгр., а при твърде груба сѣра (42°Ш) — 704 кгр. Поради това, въпрѣки значително по-голѣмата цена за кгр. при ситната сѣра, разходътъ за напрашаване на лозята е билъ: при първата 030 марки, при втората — 056 марки и при третата — 084 марки. Ще рече, „евтината“ сѣра фактически е излѣзла на лозаря почти три пѣти по-скѣпа, отколкото най-скѣпата на кгр, ситна сѣра. Независимо отъ това, ситната сѣра поради по-дребнитѣ си частици се задържа и по-лесно по-лозитѣ, докато по-едрата се по-лесно отвѣва отъ вѣтъра и измива отъ дъжда, а сжщо така, по-ситната и много по-трудно причинява изгаряния отъ по-едрата.

У насъ търговцитѣ на сѣра, въ стремежа си да продаватъ по-евтина стока внасяха извънредно груба и недоброкачествена сѣра, съ ситностъ едва $40 - 50^{\circ}\text{Ш}$. На това трѣбва да се отдаде главно и толкозъ промѣнливия успѣхъ въ борбата съ оидиума у насъ чрезъ прашене съ сѣра, както и значителния разходъ на сѣра на единица площъ. За настоящата година, обаче, изпитателнитѣ институти при Министерството на земледѣлието взеха мѣрки, за да се спре внасянето на сѣра, която има ситностъ подъ $65 - 70^{\circ}\text{Ш}$. Благодарение на това, болшинството отъ сѣрата, която се внесе тази година, отговаря на горната норма, като мнозина отъ вносителятѣ внесоха дори много доброкачествена сѣра (надъ 80°Ш). Все пакъ, обаче, въ страната има значителни количества по-груба сѣра, предимно останала отъ миналата година. Тази по-груба сѣра, внесена на по-евтина цена, силно конкурира доброкачествената, която е закупена по-

сжпо, защото за лозаря и едната и другата е „съренч прахъ“ безъ да бжде той въ състояние да прецени голѣмитѣ предимства на по-ситната и по-сжпа сѣра.

Ето защо, лозарьтъ трѣбва да помчи, че между „сѣра“ и „сѣра“ има разлика и да дири качество въ сжщата. Това качество той може да провѣри по препяситѣ отъ контролнитѣ свидетелства, съ които се придружава дадена сѣра и съ които по правилникъ трѣбва да бжде снабденъ всѣки продавачъ на такава. За една качественa ситна сѣра съ 70—80°Ш, лозарьтъ винаги има смѣтка да плати 1—2 доръ 3 лв. на кгр. въ повече, отколкото за грубата, долнокачественa сѣра. (Следва).

Б. Р. Сѣра на прахъ двойно рафинирана, вентилирана 87°Ш е доставила неотдавна Кооперативната Централa на лозарьтѣ гр. София. Това е първата, внесена у насъ партида сѣра, съ такава голѣма финность. Централата има складирана тази сѣра въ Варна, Бургасъ и София.

А.

Нѣкои препарати за защита на растенията, които заслужаватъ употребление.

Ежегодно у насъ се пушатъ въ продажба разни препарати, употребявани за защита на растенията отъ болести и неприятели. Нѣкои отъ тия препарати сж наши—български, а други отъ чуждестраненъ приходъ. Едни отъ тия препарати се употребяватъ самостоятелно, а други комбинирани, когато трѣбва да се води едновременно борба съ нѣкои болести и неприятели на растенията или пъкъ едновременно съ две болести. Безспорно за предпочитане сж винаги ония (срѣдства за борба), които могатъ да се употребяватъ въ комбинация т. е. да се смѣсватъ за водене едновременно борба противъ две болести или неприятели на дадена култура.

Вънъ отъ горното качество необходимо е, когато се употребяватъ препарати въ прахове, сжщитѣ да бждатъ леки и при това фини, а не на бучки; да се смѣсватъ лесно съ водата, да притежаватъ голѣма плаваемость (да не се отаяватъ лесно) и да притежаватъ по-голѣма лепливость.

Отъ течнитѣ препарати се иска възможна най-голѣма концентрация.

Нѣкои препарати, какъвто е напр. оловния арсенатъ, причиняватъ отравяне при човѣка, когато се прѣска 2—3 пжти съ тѣхъ. Вследствие на прѣскането, по плодоветѣ се събира значителна отрова, която мжчно се отдѣля (измива). И най-после отъ сжщественно значение е употребявания препаратъ да бжде естинъ и да не причинява повреди (изгаряния) на прѣсканитѣ растения.

Мнозина добри стопани — лозари, овощари и др., които водятъ ежегодно борба съ болеститѣ и неприятелитѣ на растенията, възъ основа на опита сж ся установили кои препарати за-

служаватъ употребленіе. Голѣмиятъ брой, обаче, стопани все още се колебаятъ и най-често пострадватъ отъ скъпо набавянитѣ, не до тамъ качествени и ефикасни препарати.

Въ желанието си да бждемъ въ услуга на тия последнитѣ стопани, считаме за неизлишно да спремъ вниманието имъ върху нѣкои заслужаващи разпространение препарати, каквито сж *Колина*, *Арзола*, *Сулфарола* и *Танола*.

Колинътъ е български препаратъ и представлява отъ себе си калциевъ арсенатъ. Сжщиятъ е много финъ и лекъ бѣлъ прахъ, който лесно се смѣсва съ водата и има голѣма лепливостъ. Може да се комбинира съ борделезовия и сѣрваровия разтворъ.

Употрѣбява се противъ гроздовия молецъ — 200 грама за 100 литри разтворъ, а противъ вреднитѣ насѣкоми и гризачитѣ вредители на овощнитѣ дървета и др. растения отъ 100 до 150 литра разтворъ, въ зависимостъ отъ вида на растенията. Необходимо е да се прибавя на всѣки 100 литра вода и по 1 кгр. гасена варъ.

Арзолата (калциевъ арсенатъ) е унгарски препаратъ произвежданъ отъ фабриката „Хиноинъ“. Сжщия е бѣлъ финъ прахъ, който бързо се разтваря въ водата и не губи отъ силата, колкото и време да стои неупотрѣбенъ разтвора. Самото приготвление на разтвора е много лесно — въ отмѣреното количество вода се поставя съответното количество Арзола, разбърква се и разтвора е вече готовъ. Не е нужна прибавка на варъ. Може да се употребѣи и въ комбинация съ борделезовия (синкамъчния) разтворъ.

Употрѣбява се противъ гроздовия молецъ, както и противъ червясане на плодоветѣ, ябълковия молецъ и др. по 250 грама Арзола за 100 литра вода.

Сулфаролътъ е сѣренъ препаратъ отъ колоидална сѣра, въ форма на прахъ или паста. Употрѣбява се самостоятелно или въ комбинация съ борделезовия разтворъ. Много лесно се разтваря въ водата. Унищожавя гжбнитѣ болести по лозитѣ и по овощнитѣ дървета, запазва плодоветѣ отъ гниене и гроздето отъ оидиума (кюллемето, пепелницата). Единствено сулфаролътъ е най-сигурното срдѣство за предпазване и лѣкуване на гроздето отъ оидиума, особено презъ лѣтото. Досегашната практика — прашенето на лозитѣ съ сѣра презъ лѣтнитѣ горещини, трѣбва да се изостави, като крайно погрѣшна. Вследствие на прашенето съ сѣра гроздето пострадва отъ слнчевъ пригоръ, а съ това става по-чувствително по-лесно се атакува отъ сивото гниене. Препаратътъ Сулфаролъ, не само че съ успѣхъ замѣства сѣрата, но не причинява слнчевъ пригоръ, като се предпазва гроздето, както и по-горе се каза отъ сивото гниене, а така сжщо и отъ другитѣ плѣсени (черната, зелената и пр.)

За приготвлението на 100 литра разтворъ се употребяватъ 500 грама Сулфаролъ.

Танолътъ е течностъ. Въ разтворъ 1% (1 кгр. Танолъ на

100 литра вода) унищожава всички насѣкоми по овощнитѣ дървета, зеленчуцитѣ, бостанитѣ и пр., които смучатъ (негризятъ) храната си, каквито сж зеленитѣ листни въшки; противъ чернитѣ листни въшки, щитоноснитѣ въшки и голитѣ гжсеници се употребяватъ 2% а съ 3% разтворъ се унищожава кръвната въшка по младитѣ ябълкови клонки. Таноловиятъ разтворъ действува контактно т. е щомъ засѣгне насѣкомото го умъртвява, затова прѣскането трѣбва да се извърши преди листата да сж се свили (сгърчили).

П. Чорбаджиевъ.

По борбата срещу гроздовия молецъ и препарата „Колинъ“.

Културата на лозата у насъ презъ последнитѣ години заедна доста значителна площъ. А съ засилването износа на десертнитѣ грозда, лозата стана и много доходна култура. Обаче, добива на грозде отъ декаръ и качеството му далечъ още не сж на онова стѣпало, на което нашитѣ естествени условия позволяватъ да бждатъ. Това се дължи на неспазването на много условия, които изисква рационалното отглеждане на лозата, между които борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ на лозата заематъ твърде важно мѣсто. А чрезъ засилването на тази борба ще се увеличи значително не само количеството на добитото грозде отъ декаръ, но ще се подобри и неговото качество. Тукъ искаме да обърнемъ вниманието на лозаритѣ върху борбата срещу гроздовия молецъ, която макаръ, че отъ нѣколко години се води въ по-голѣмъ мащабъ, е все още се колебливи резултати. За отбелязване е, че този насѣкоменъ неприятель, сравненъ съ важнитѣ и съ почти всеобщо разпространенитѣ болести на лозата, каквато е напимѣръ пероноспората, у насъ има все още ограничено разпространение въ страната; засѣга отдѣлни области и не е толкова постояненъ Но въ сравнение съ другитѣ насѣкомни неприятели на лозата, обикновено периодични, на отдѣлни и много ограничени мѣстности появяващи се, гроздовиятъ молецъ изпква като твърде опасенъ и силно застрашаващъ лозарството неприятель, особено въ главнитѣ лозарски, предимно съ грозде за износъ области на Южна България. Събранитѣ презъ последнитѣ години сведения за този неприятель показватъ разширение площта на неговото разпространение, като при благоприятни за него години, въ силно нападнатитѣ мѣста, той е причинявалъ поражения върху гроздето до 80%. А неговото разпространение се благоприятствува и отъ обстоятелството, че нашето лозарство се ориентира все повече къмъ равнинитѣ, кждето той намира по-благоприятни условия, отколкото по стрѣмнитѣ и високи мѣста, изложени на по-силно въздушно течение. Ето защо въпроса за борбата съ гроздовия молецъ трѣбва да бжде напълно изясненъ на лозаритѣ.

За една рационална борба срещу гроздовия молецъ е не-

обходимо преди всичко да се освѣтли живота и развитието му при мѣстнитѣ условия. Презъ последнитѣ години върху биологията на гроздовия молецъ се направиха ценни изследвания. Моментитѣ на излетяване на пеперудкитѣ отъ различнитѣ поколѣния, въ връзка съ климатичнитѣ условия при различни години и въ различни области се доста опредѣлиха. А отъ тукъ вече ни ставатъ известни и моментитѣ, кога трѣбва да се прѣска срещу гжсеничкитѣ при отдѣлнитѣ поколѣния. Тѣзи моменти лесно се корегиратъ и чрезъ ловене на пеперудкитѣ съ помощта сладки течности поставени въ малки саксийки между лозитѣ на главнитѣ огнища, кждето молеца е най-много разпространенъ. Най-добре е да се употреби разредена меласа. Тѣзи скасийки трѣбва да се поставятъ по 10 — 15 на декаръ, на височина 50 см. надъ земята. По броя на улавянитѣ всѣкидневно пеперудки се заключава за хода на тѣхното излѣтяване и момента на максималния летежъ. За да се опредѣли правилно момента на прѣскането трѣбва да се вземе предъ видъ, че оплодяването на пеперудкитѣ настъпва следъ 2—3 дни отъ излѣтяването имъ, следъ което тѣ веднагъ снасятъ яйца, инкубационния периодъ на които трае около десетъ дни. Сжщо така, трѣбва да се има предъ видъ, че мъжкитѣ екземпляри се появяватъ нѣколко дни по-рано отъ женскитѣ. Въ Франция има специални станции, които иматъ за задача да опредѣлятъ моментитѣ на отдѣлнитѣ прѣскания срещу гроздовия молецъ. Моментата за първото прѣскане се намира между момента на максималния летежъ на пеперудкитѣ и появата на първитѣ гжсенички. Обикновено това прѣскане трѣбва да се извърши щомъ реситѣ се формиратъ добре, а цвѣтнитѣ пжпки сж предъ разцвѣтяване. Второто прѣскане трѣбва да се направи следъ около 12 — 15 дни отъ първото прѣскане. Съ него се изтрѣбватъ останалитѣ следъ първото прѣскане живи гжсенички на първото поколѣние. Третото прѣскане трѣбва да се направи срещу гжсеничкитѣ на второто поколѣние. Когато молеца има условия за разпространение и не е постигнато ограничение на гжсеницитѣ отъ първото му поколѣние, то второто поколѣние се появява чрезъ по-голямъ брой пеперуди, а това дава възможностъ за по-правилно опредѣляне времето на прѣскането срещу него. Времето за това прѣскане у насъ е приблизително между 1 и 15 юлий. То се извършва презъ времето, когато гжсеничкитѣ навлизатъ въ зърната, които тогава достигатъ на голѣмина колкото едно грахово зърно. Третото поколѣние на молеца (понѣкога частично у насъ) се появява, когато гроздето зрѣе. Тогава вече не трѣбва да се прѣска съ арсенени съединения. Въ нѣкои страни тогава употребяватъ никотинови препарати сждържащи никотинъ, но предпочитателно е срещу третото поколѣние да не се води борбата. При правилно извършване на борбата срещу гжсеницитѣ на второто и третото поколѣние нѣма да се появятъ, или ще се появятъ, само въ твърде незначителни количества.

Най-важенъ е въпросътъ съ какви срѣдства трѣбва да се води борбата срещу гроздовия молецъ.

Изтрѣблението на какавидитъ презъ зимата чрезъ отстраняване на старата кора не дава задоволителни резултати, защото отъ една страна не всички какариди зимуватъ подъ кората, а отъ друга, защото много трудно могатъ да се намѣрятъ ссички какавиди, намиращи се по главината. Много отъ тѣхъ сж скрити дълбоко изъ пукнатинитѣ, кждето е почти невъзможно да бждатъ достигнати и унищожени. Все пакъ изчистване на лозитѣ отъ старата кора трѣбва да се препоръчва и трѣбва да се прави винаги, когато има възможность за това.

Зимното третране на лозитѣ съ контактни срѣдства срещу какавидитѣ сжщо така не дава резултати, защото послѣднитѣ сж много добре защитени въ пашкулъ, който не може да се повреди и отъ най-силнитѣ контактни срѣдства. Най сигурния и възприетъ методъ за борба срещу гроздовия молецъ си остава само борбата срещу гжсеничкитѣ посрѣдствомъ химичнитѣ срѣдства, като стомашни отрови, а именно арсененитѣ съединения употребени въ водна смѣсъ, чрезъ напрѣскване на гроздето, или въ видъ на прахъ, въ смѣсъ съ други неактивни вещества, чрезъ напрашване. Втория начинъ малко се прилага, а при нашитѣ условия напрашването едва би трѣбвало да се препоръча. Отъ арсененитѣ съединения се употребяватъ главно: оловенъ арсенатъ (киселия, а не базичния, AsO_4PbH), калциевъ арсенитъ, калциевъ арсенатъ и парижка зеленина. Оловния арсенатъ макаръ, да има по-голъма ефикасность и да е съвсемъ безвреденъ за лозата, не би трѣбвало да се предпочете, защото той въ сравнение съ калциевитѣ соли на арсена и парижката зеленина е много скжпъ, а неговата висока инсектисидность за нежнитѣ гжсенички на молеца губи значението си. Отъ друга страна, поради неговата голъма лепливость и мжчното му отстраняване отъ гроздето, налага се прѣскането съ него да се ограничи само въ началото на борбата съ молеца, а всичко това го прави неудобенъ за борба срещу гроздовия молецъ.

Парижката зеленина, макаръ и като Урания грюнъ, има по-слаба лепливость и ефикасность, често поврежда листата и гроздето, много по-лесно се утаява отъ оловнитѣ и калциевитѣ арсенени съединения и затова тя е много неудобна за прѣскане срещу гроздовия молецъ. Отъ друга страна, тя е по-скжпа отъ калциевитѣ съединения на арсена. Всички тези недостатъци на парижката зеленина налагатъ тя да бжде замѣстена съ друго арсеново съединение. Като такива най-добри се явяватъ съединенията на калция съ арсена — калциевия арсенитъ и калциевия арсенатъ. И дветѣ иматъ почти сжщата ефикасность като оловния арсенатъ и почти не даватъ изгаряне на лозата, лепятъ се сжщо добре по гроздето, но не се задържатъ толкова дълго като оловния арсенатъ и най-главно, тѣ сж значително и по-евтини и отъ оловния арсенатъ и отъ парижката зеленина, е всичко това ги прави много удобни за употребление у насъ.

Презъ последнитѣ петъ години въ страната започна да се произвежда фабрично препаратъ „Колинъ“, активното вещество

на който е калциева соль на арсенистата киселина, именно калциевъ арсенитъ и съдържа 25% арсеновъ триокисъ, свързанъ съ калция. Той се продава като бѣлъ, много ситно смлѣнъ прахъ, смѣсимъ лесно съ вода въ млѣчна бѣла однородна течность, изъ която Колина плава добре и като лекъ се задържа изъ разтвора по дълго време отъ другитѣ арсенини съединения. А прѣсканъ по лозитѣ той се полѣпа добре по листата и гроздето. Преди две години този препаратъ се представи и удобри като срѣдство срещу гроздовия молецъ, употрѣбяванъ въ количество 200 – 250 грама на 100 литри вода съ прибавка 1 кг. гасена варъ. Тогава нѣкои изказаха съмнение за неговата ефикасность и безвредность за листата и гроздето. Допълнителнитѣ опити, които тогава направихме съ него въ Софийско потвърдиха напълно неговата безвредность за лозата. Презъ текущата година ние имаме възможность и го изпитвахме повторно върху всички сортове десертни лозя въ лозето на Държавното стопанство. Образцовъ чифликъ, презъ различни месеци на лѣтото, като употрѣбихме и значително по-голѣми дози (300 и 350 гр. Колинъ съ съответното количество варъ за 100 литри вода), отъ необходимитѣ за молеца. *При всички тѣзи опити не се забелезва никаква повреда, нито върху листата нито на гроздето.*

Друга добра страна на Колина, освенъ посоченитѣ е, че той е много удобенъ да се употрѣби въ смѣсъ съ бордолезовъ разтворъ, съ което се увеличава лепливостъта и на последния. Въ такъвъ случай, при съвмѣстно употрѣбление, е достатъчна само варъта необходима за приготвянето на бордолезовия разтворъ и не трѣбва да се взема възъ и за Колина. А едновременно водене на борба срещу пероноспората и гроздовия молецъ е едно голѣмо преимущество отъ икономична и практична гледна точка. При всички случаи, когато времето за прѣскане срещу гроздовия молецъ и срещу пероноспората приблизително съпадаютъ, трѣбва да се извършва само съвмѣстно прѣскане.

Отъ всичко до тукъ изложено става напълно ясно, че Колина се явява като едно отъ най-добритѣ срѣдства срещу гроздовия молецъ и ние силно го препоръчаме на всички лозари, чийто лозя се нападатъ и страдатъ отъ тѣзи вредителъ. А при едно по голѣмо и масово употрѣбление на Колина и то не само срещу гроздовия молецъ, но и срещу други гризящи насѣкоми по културнатѣ растения, неговата продажна цена ще може да падне значително, а съ това и борбата срещу молеца ще стане по-евтина и съ по-голѣма възможность за възприемане.

Лозари,

Произвеждайте само качествено грозде за износъ.

СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Д-р. Бойчиновъ
агрономъ.

Организация и развитие на винарскитѣ кооперации въ Южна Франция.

Събиране на дѣловъ капиталъ.

Общото преработване на гроздето въ кооперативни винарски изби въ Южна Франция започва къмъ 1910 година. По това време се основаватъ първитѣ винарски кооперации въ Южна Франция, обаче, тѣхното истинско развитие започва едва следъ голѣмата общо-европейска война и днесъ близо 33% отъ гроздето въ Южна Франция се преработва въ кооперативнитѣ винарски изби.

Важно е тукъ да отбележимъ, че винарскитѣ кооперации въ Южна Франция сж се развивали много правилно, безъ особени рискове и сътресения, а това се дължи преди всичко на тѣхната много правилна организация. Ако прегледаме типовитѣ устави още на първитѣ винарски кооперации, каквато е тази въ селото Марсиаргъ, до Монпелие, ще видимъ колко трезво и разумно сж постъпили първитѣ пионери на винарскитѣ кооперации въ Франция. За да имаме правилно, пълно, съвършено и сигурно преработване и използване на гроздовия плодъ, преди всичко е несходимо за винарската кооперация да разполага съ собствена модерно обзаведена винарска изба. За това още отъ начало, най-голѣмата грижа на всички кооператори винари е била какъ да се намѣрятъ нужнитѣ сръдства за построяване и обзавеждане на кооперативнитѣ изби.

Известно е на всички, че лозаря, както въ Франция, така и у насъ не разполага съ пари и много мжчно ще бжде, дори и да има такива, да ги внесе като дѣлове за единъ общъ строежъ на изба, свързанъ съ много рискове и неизвестни. Изобщо, земеделския стопанинъ хронически страда отъ безпаричие и за това, и когато има такива, не е наклоненъ да ги дава за дѣлове и за строежъ дори и на собствена кооперативна изба. Тази е била тежката за разрешение задача отъ първитѣ лозари-кооператори въ Франция, която тѣ сж преодолѣли по единъ много сполучливъ начинъ, който е гарантиралъ правилното развитие на винарскитѣ кооперации въ Южна Франция. Въ типовитѣ устави на тѣзи винарски кооперации е предвидено събирането на собствени сръдства въ натура по единъ много оригиналенъ начинъ, който е позволилъ на винарскитѣ кооперативни изби, въ срокъ отъ 10—15 години да амортизиратъ всички свои постройки и да изплатятъ всички свои задължения, а има кооперативни изби, които само въ 5—6 години сж изплатили всички свои задължения.

Въ уставитѣ на тѣзи кооперативни изби е предвидено, че на всѣки кооператоръ-лозаръ, срещу внесенитѣ отъ него 150 кгр. грозде се завѣрва смѣтката съ 100 литри чисто вино, съ

което той може да разполага като абсолютенъ собственикъ. Това, обаче, не е случайно и почива на следнитъ предварително и добре проучени данни. Обикновено, при една добра преработка на гроздето (Арамонъ) въ Южна Франция, отъ 150 кгр. грозде се получаватъ 120 литри вино, което дава сръдно 2'4 литри винена калъ, 1'6 литри фира и 16—20 кгр. джибри.

По правило, винарската кооперация е господаръ на тѣзи 16 литри вино и второстепеннитъ продукти — джибри, винена калъ, виненъ камъкъ и пр. и то до тогава, *докато се изплатятъ всички задължения* и заеми на избата. Тѣзи продукти кооперативната изба продава общо и съ полученитъ суми заплаща всички разходи по преработката, като работна ржка, постояненъ персоналъ, винарски материали, енергия и гориво за машинитъ, заплаща лихвитъ, амортизацияитъ и аюитетитъ по сключенитъ заеми. По този начинъ само съ тѣзи сръдства повечето кооперативни изби за 10—12 години покриватъ своитъ заеми и ставатъ пълни господари на построенитъ изби. Има много случаи, особено при по голѣмитъ кооперативни изби, когато само за 5—6 години сж изплатили всички свои разходи по постройката на избитъ си.

Споменахъ вече, че този начинъ на действие не е случаенъ, а почива на много опити и наблюдения и е дѣло на добре изпитани кооператори, които сж го приложили до сега въ стотици кооперативни изби въ Южна Франция и сж получени много добри резултати. Този начинъ на строежъ на кооперативни винарски изби е препоръчанъ отъ Съюза на винарскитъ кооперации и е почти всеобщо приетъ и узаконенъ въ Южна Франция. Той почива и се гради на следнитъ *реални и добре установени данни*:

1. За преработването на 150 кгр. грозде се ангажирватъ въ строежъ на помѣщения, сждове, машини и пр. отъ 243 до 320 лева, въ зависимостъ отъ района и голѣмината на избата.

2. За преработването на 150 кгр. грозде се разходва за постояненъ персоналъ, работна ржка, винарски материали, гориво, енергия, подържане и пр. отъ 25 до 30 лева.

3. За изплащането на ежегоднитъ аюитети (погашения), лихви и амортизация помѣщенията, сждветъ и машинитъ сж нуждни въ течение на 10—15 години по 19 до 21 лева за всѣки хектолитъръ преработено въ избата кооперативно вино.

Имайки предвидъ всичко това се вижда, че сръдно годишно всички общи разходи по преработката и съхранението на 1 хеклитъръ кооперативно вино се движатъ отъ 44 до 51 лева. Точно тѣзи разходи е необходимо управата на кооперативната изба да намѣри начини да ги плаща по единъ сигуренъ пжтъ. Това, разбира се, ще продължава до тогава, *докато задълженията на избата бждатъ изплатени*, а това при днешнитъ цени на вината въ Южна Франция става за 10—15 години. Известно е вече, че съгласно устава, отъ 150 кгр. внесено и преработено грозде избата си запазва и задържа сръдно 16 литри вино и всички останали второстепенни продукти. Тѣзи 16 литри вино, по сръдна цена отъ 3 лева за литъръ на едро сж напълно достатъчни да

посрѣщнатъ задълженията и разходитѣ на избата. Като се има предвидъ, че и отъ джибритѣ и винената калъ избата получава сръдно около 9—11 лева за всѣки 150 кгр. преработено грозде, то става ясно, защо много кооперативни изби сж изплатили своитѣ задължения и сж се амортизирали много по-рано отъ предвидения 12 годишенъ срокъ.

Много важно е тукъ да отбележимъ, че това сж реални данни за повече отъ 14 кооперативни изби, съ капацитетъ сръдно отъ 1.5 до 2.4 милиона литри вино годишно, взети отъ тѣхнитѣ отчети за последнитѣ 16 години.

До колко практиченъ и полезенъ *се е указалъ този начинъ за събиране на сръдства и строежъ* кооперативни винарски изби въ Южна Франция се вижда отъ следнитѣ данни:

До скоро (1929 год.) на винарскитѣ кооперации се даваха дългосрочни заеми съ 1.5—2⁰/₀ лихва за 20—30 години за строежъ и сбзавеждане на своитѣ изби. Отъ 1935 година тѣзи заеми се отпускатъ съ 3⁰/₀ лихва за срокъ отъ 15 години. При строежа на кооперативнитѣ изби днесъ се спазва следния редъ, който дава гаранция за правилното и успѣшно развитие на основаната винарска кооперация. Най-първо трѣбва да има обективни условия за основаването на кооперативна изба съ около единъ милионъ литри капацитетъ, което е отъ голѣмо значение за намаляване на общитѣ производствени разходи на произвежданото вино. Членоветѣ кооператори трѣбва да събератъ или запишатъ на своя лична смѣтка $\frac{1}{3}$ отъ нужния капиталъ за строежа на избата (или сръдно за всѣки 150 кгр. внесено грозде да се внесатъ 85 до 110 лева дѣловъ капиталъ). Останалитѣ $\frac{2}{3}$ отъ капитала кооперативната изба получава като заемъ отъ държавата съ 3⁰/₀ годишна лихва за срокъ отъ 15 години, съ съоветнитѣ годишни погашения. Ако основаната кооперация бжде построена по планъ, даденъ отъ Министерството на земедѣлието и се изпълнятъ всички други негови препоръки, получава една безвъзмездна помощ отъ 10⁰/₀ върху стойността на построената изба.

Много важно е и заслужава да отбележимъ, че този начинъ — да се събира въ натура дѣловия капиталъ на кооперативнитѣ изби въ Южна Франция не е само теоритиченъ, но той е вече на дѣло изпитанъ и приложенъ и е далъ добри резултати.

Нашитѣ земедѣлски стопани и лозари сж много по-бедни и много по-често страдатъ отъ безпаричие. Така че, при нашитѣ селско-стопански условия е по-мжно да се събира дѣловъ капиталъ въ пари за строежъ на кооперативни изби за обща преработка на гроздето. Ето защо, необходимо е и у насъ да се възприеме събирането на дѣловъ капиталъ въ натура. Това ще бжде особено полезно за кредитнитѣ кооперации и популярни банки, които сж основали и основаватъ винарски отдѣли за кооперативно преработване гроздето на своитѣ членове.

Повечето наши лозари и основани лозарски кооперации се лутатъ още въ безпхтица и чакатъ дано стане нѣкое чудо и държавата или Бѣлг. земед. и коопер. банка имъ построятъ съ

свои сръдства изби. Това, обаче, не може да бжде една добра и сигурна система за модернизиране на нашето винарство, която да се приложи масово и въ голѣмъ мащабъ. Ето защо, тамъ където има обективни възможности и при нашитѣ условия лозаритѣ ще могатъ само съ собствени сдружени усилия и сръдства да организиратъ кооперативни изби за преработване на своето грозде.

По правило, Съюза на винарскитѣ кооперации въ Южна Франция учи своитѣ членове винаги да работятъ и си служатъ съ собствени сръдства и да избѣгватъ и се ограничаватъ съ заемитѣ. Това е може би една отъ причинитѣ, дето французскитѣ винарски кооперации най-разумно и икономично сж използвали своитѣ сръдства, защото *сж били собствени*, и обратно у насъ, понеже имаме системата на заемитѣ, давани безъ система, стопански и компетентенъ надзоръ, тѣ сж просто разпилявани и доведоха десетки наши кооперативни изби до тежко и безизходно положение. Все пакъ, ние имаме едно преимущество, че сме въ началото на нашето кооперативно винарствуване и трѣбва своевременно да се отърсимъ отъ грѣшкитѣ на миналото, като използваме наша и чужди опити, за да насочимъ и организираме правилно нашитѣ лозарски кооперации. (Следва).

XVIII-ия редовенъ конгресъ.

При откриването на XVIII-ия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ, станало на 10 априль 1938 година, председателя му г. Иванъ П. Бързаковъ произнесе следната речъ:

Господа делегати,

По случай осемнадесети редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ, щастливъ се считамъ да Ви приветствувамъ съ „добре дошли“.

Господа делегати,

Следъ една рѣдка по плодородие и качество реколта въ 1935 година, българскиятъ лозаръ трѣбваше да понесе грамадитѣ загуби отъ последователно лошитѣ две реколти въ 1936 и 1937 години. Едва изживѣли тежкитѣ последици отъ лошата реколта въ 1936 год. лозаритѣ трѣбваше да понесатъ и носятъ и на миналата 1937 год. И ако лозарството бѣше едно чисто капиталистическо предприятие то неминуемо щѣше да бжде окончателно разорено. Благодарение, обаче, че то е трудово стопанство, въ което лозаря влага своя и не челядъта си непосиленъ трудъ, платенъ на безценица, то (лозарството) още може да съществува. Жалко е, че въ нѣкои обществени сръди, па дори и въ мѣродавни фактори, предъ видъ задоволителнитѣ до нѣкъде цени на вината и ракиитѣ, постигнати тази година, се е загнизило убеждението, че „лозаря е добре“ и, че за него вече нѣма нужда да се полагагъ грижи отъ държавата, защото ценитѣ на вината и ракиитѣ били „ненормално високи“. Тѣ забравятъ, че тѣзи цени не сж ненормално високи, а едва достигатъ до нормалнитѣ и четѣткното повишение се дължи единствено на мал-

кото производство отъ единица площъ, което едва съставлява 30% отъ една сръдно нормална реколта, следователно редуцирани тѣзи цени къмъ единица обработваема лозова площъ, тѣ не даватъ по-голямъ бруто доходъ отъ давания такъвъ презъ последнитѣ съ добра реколта години, когато цената на гроздето бѣше 0.80 до 1.20 лв. кгр.; мѣстѣта 0.80—1.50 на литъръ, виното 1.80—2.50 лв., при коштуема цена на гроздето 2.20—2.40 лв. за 1 кгр. и когато изобщо тѣзи години отъ всички се наричаха лоши за лозаря.

Не е по-радостно положението и на десертното лозарство. По причини, които ще имамя случая въ особенъ докладъ да изтъкна предъ Васъ, г-да делегати, Вие ще видите, че отъ една площъ на десертни лозя на плодъ отъ 146,500 декари въ страната се получи около 53,000,000 кгр. десертно грозде, отъ което можа да се изнесе за чужбина само 7799 вагони 40,779,009 кгр., по сръдни цени 4.5—6.5 лева на 1 кгр.

Като имате предъ видъ голѣмитъ разходи, съ които е съпроводено отгледването на десертнитѣ лозя, Вие виждате колко е слабо платенъ трудътъ на лозаря и какъ се рентира инвестирания въ лозарството и винарството капиталъ.

Лозаря положи непосиленъ трудъ, грижи и сръдства да запази реколтата на лозята си презъ миналата година, но природнитѣ стихии му се противопоставиха и той можа много малко да получи отъ съ право очакваното.

Безцелно намирамъ повече да Ви излагамъ тежкото положение на лозаря, защото вие сами и тя, които сж ви изпратили тукъ, го изживѣвате. Нужно бѣше само на кратко да го изнеса отъ тази трибуна въ отговоръ на онѣзи съсловия и фактори, които твърдятъ, „че лозаря е вече добре“ и нѣма нужда отъ повече подкрепа и че последната трѣбва, подъ друга форма да се дава другиму.

Господа делегати,

Тежкото положение на лозарството идва като испытание, да се опомнимъ и да намѣримъ пътя къмъ по-смислено лозарство. Вѣрвамъ, че нѣма да се намѣри българинъ, който да желае опростяването на лозарството — да се обърнатъ 1 милионъ и 200—300 хиляди декари, повечето негодни за други култури земи въ пустеющи; да загубятъ поминъка си около 1600,000 стопанства съ 600—700,000 население; да се лишатъ 150,000 души земледѣлски работници отъ наемна работа; да се унищожатъ единъ националенъ капиталъ отъ около 12 милиарда лева, вложенъ въ лозарството и винарството и пр. и пр.

За запазване на тия ценности първъ дългъ се налага на насъ — лозаритѣ здраво да се организираме и да опредѣлимъ единъ правиленъ пътъ на нашето лозарство и винарство, а вторъ дългъ се налага на държавата въ провежданата обща стопанска политика на страната, преценявайки стопанското и социално значение на лозарството, да полага по-голѣми грижи за него.

Господа делегати,

Въ миналогодишния ни (седемнадесети) редовенъ конгресъ, ние взехме решения, изпълнението на които биха твърде много допринесли за правилното ориентиране на нашето лозарство и облекчение положението на лозаря. Отъ отчета на управителния съветъ вие ще видите, че голъма частъ отъ тѣхъ е изпълнена, а другата частъ тепърва предстои да се изпълни, ако мѣстата отъ които зависи тѣхното изпълнение погледнатъ благосклонно на тѣхъ. Едно, обаче, трѣбва да знаемъ, че не е достатъчно само да се взематъ решения и да се ходи и тропа до вратитѣ, за удовлетворението имъ, а е нужно тѣзи решения да намѣратъ обществена подкрепа. А тѣ биха я намѣрили, ако се изнесѣха въ тѣхната сжщина предъ обществото.

Това би се постигнало само чрезъ издаване на нашъ вестникъ, органъ на Съюза ни, навремеността на когото нито една наша организация не отказъ при направеното допитване. Нѣщо повече, нѣкои отъ тѣхъ побързаха да внесатъ и абонамента за стотини абонати. Този въпросъ се повдига и въ отчета на управителния съветъ и азъ Ви моля да се спрете върху него и вземете съответното решение, като се има предъ видъ, че съсловия съ противни на лозаритѣ интереси провеждатъ борбата си противъ лозарството чрезъ тѣхни вестници и печалятъ обществената подкрепа, какъвто бѣше случая съ стремежътъ да се пустне на пазаря меласовия спиртъ въ предвечерието на последния гроздоберъ съ цель да се подбиятъ ценитѣ на гроздето, вината и ракиитѣ. Само чрезъ нашето списание „Лозарски прегледъ“ макаръ и толкова добре списвано, не може да се води борба и да се печалятъ победи, защото то се получава само отъ лозари, а тия въпроси трѣбва да се изнасятъ предъ обществото въ тѣхната широта. При разискване на този въпросъ ще имамъ случая да се изкажа по-подробно.

Господа делегати,

Спадане ценитѣ на гроздето и вината и пробива, които се направи съ нашитѣ десертни грозда на чуждитѣ пазари отъ 1926 год. насамъ ориентиратъ нашето винено лозарство къмъ десертно. Въ това има едно голъмо увлѣчение, което не може да нѣма лоши последици, още повече като се знае какви голъми сръдства се влагатъ въ десертното лозарство. Въ последнитѣ нѣколко години азъ не пропускахъ случая, при откриване на конгреситѣ да обръщамъ вниманието на лозаритѣ да се предпазватъ отъ тия увлѣчения. Въ редъ конгреси г. г. делегатитѣ взимаха решения въ тази смисълъ, обаче, за голъмо съжаление увлѣчението продължаваше и се наложи то да бжде възприпятствувано по законодателенъ редъ. Ще имате случая въ този конгресъ да се занимаете и съ този толкова важенъ въпросъ. Но азъ мисля, че само съ ограничение засажданията на нови (винени и десертни) лозя нѣма да се постигне премахването или поне облекчението на лозарската криза. Едновременно съ това трѣбва да се търсятъ и други *дебушета* за нѣшето грозде

вино. За облекчение на кризата ние ще трѣбва да ориентираме лозарството и винарството къмъ качествено производство. Досегашното добро качество на нашето грозде се дължи на отличнитѣ природни условия на които се радва страната ни, безъ ние — лозаритѣ да сме вложили нѣкаква по-съвършена техника и съ това да подпомогнемъ тия природни условия.

Нашето винено грозде е материалъ за отлично вино, което би задоволило и най-взискателния вкусъ, обаче, за винарствуването е нужно да създадемъ по-добри условия и по-съвършенна техника. Чрезъ построенитѣ модерни кооперативни изби въ страната, се постига първото условие. Трѣбва, обаче, постройката на такива изби да продължи по една система, продиктувана отъ нуждата, въ всички лозарски райони да имаме такива. Горното е съзнато отъ Б. З. К. Банка и последната следвайки своята стопанска политика ще продължава да строи модерни изби. Относно второто условие време е вече Министерството на Земелѣлието да вземе мѣрки да се приготвятъ добри техници-винари. Действително това М-тво устрои миналата година единъ 3-дневенъ курсъ по винарството при кооперативната изба „Успѣхъ“ въ Перущица, Курсиститѣ, обаче, бѣха специалисти при аграрномствата, които безспорно ще бждатъ полезни на нашето винарство съ своитѣ съвети, но тѣ нѣма да бждатъ активни работници въ избитѣ. Нужно е да се подготвятъ техници за непосредствена работа. Надѣвамъ се, че това ще бжде възприето отъ Министерството, защото вѣрвамъ, че то съзнава това. Ако кооперативнитѣ и частни изби иматъ добре школувани техници при качественото ни грозде, ние ще имаме вина, съ които можемъ смѣло да излѣземъ на външния и мѣстенъ пазаръ. При една отлична реколта ние ще можемъ да се явимъ тогава на чуждия пазаръ съ успѣхъ. Интересъ въ чужбина къмъ нашитѣ вина вече се появява.

Нашето десертно грозде вече започна да среща конкуренти на чуждитѣ пазари. Другитѣ лозарски страни ни завидѣха, организираха се и вече се явяватъ съ добри грозда на чуждитѣ пазари и понеже се намиратъ по-близко до Централна Европа, плащатъ по-малко навло и предлагатъ гроздето си на по-низки цени. На насъ остава да ги превъзхождаме съ качество. Ето защо налага се едно по-грижливо отгледване на десертнитѣ лозя, разреждане на гроздето и пр., по-строга контрола при износа по установени норми, грижливи манипулации, превозъ, товарене и пр.

И при произведено и изнесено отлично вино и при износъ на отлично десертно грозде ние, при добри реколти, пакъ ще имаме едно надпроизводство на грозде за което, както казахъ, трѣбва да търсимъ нови дебюшета. Това би се постигнало, когато поне у насъ — лозарска страна, на гроздето започне да се гледа като на храна, а не като на луксъ. А това ще стане, когато то се предложи на мѣстния консуматоръ на ниска цена, като, ако не се избѣгнатъ то поне се намалатъ посрѣдницитѣ между производителя и консуматора. Отъ гроздето се получава отличенъ гроздовъ мармаладъ.

(Следва).

ПРЕПИСЬ

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 358
11.V. 1938 година.
СОФИЯ.

До Господина
Министра на Финансите
(отдѣление акцизи)

ТУКЪ.

Господине Министре,

Принудени сме повторно да Ви занимаемъ по въпроса за изваряването на вината и да настоямъ най-енергично за неговото правилно разрешение.

Въ Закона за акцизитѣ нѣма изриченъ текстъ, по силата на който да се изиска изваряването на вината да става изключително въ спиртоварницитѣ. Въ закона е казано, че за да се извари едно вино на ракия необходимо е да се заплати допълнителенъ акцизъ по 1'50 лв. на литъръ.

Необяснимо за насъ, отдѣлението на акцизитѣ, базирайки се на една телеграма отъ времето на монопола, издаде окръжно, по силата на което изваряването на вино може да става само въ спиртоварницитѣ.

По този начинъ Министерството на финансите става неволенъ прокровителъ на единъ монополенъ за спиртоварницитѣ режимъ, като имъ дава тази привилегия, да изваряватъ само тѣ вината. Отдѣлния лозарь-производителъ, който има своя обикновенъ казанъ и комуто се е развалило виното, не може да си го извари и ще трѣбва да изчаква *благоволенieto* и милостта на спиртовара да дойде и да го закупи. Една търговия, обаче, когато е въ рѣцетѣ на нѣколко души, които могатъ да направятъ *негласенъ картелъ* и да сведатъ ценитѣ на такива вина до пълна безценица, е опасна и не бива да се покровителствува отъ почитаемото Министерство.

Опасенията на почитаемото Министерство, че съ това ще се спекулира и контрабандира сж неоправдани предъ голѣмото зло, което се нанася на лозаря-производителъ, още повече като се има предвидъ, че на казанитѣ сж премахнати дефлегматоритѣ и тѣ не произвеждатъ чиста ракия (спиртъ). Благодарение на този режимъ днесъ цената на такива вина падна къмъ 3—3'50 лв., а паралелно съ него и цената на нормалнитѣ вина спадна съ 1—1'50 лв. на литъръ.

Ние апелираме къмъ Васъ, Г-не Министре, да отмиѣните това нареждане, като дадете свобода за изваряването на вината и въ обикновенитѣ казани. По този начинъ лозаря ще се убеди, че почитаемото Министерство нѣма за задача да дава привилегии на нѣколкото спиртовари, а цели да даде широка възможностъ за препитание на хилядитѣ граждани — лозари, изнемогващи въ борбата за животъ и препитание на семейството си.

Убедени, че молбата ни ще бжде удовлетворена, оставаме.

Съ почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретарь;

Председателъ:

(п) *Ив. Львичаровъ* (п) *проф. Н. Недѣлчевъ*

Едно кооперативно тържество.

На 8 й май т. г. Районната производителна лозаро-винарска кооперация „Успѣхъ“ — с. Перушица бѣ свикала своето редовно годишно събрание.

За събранието бѣха поканени много гости, между които и постоянното присѣствие на Българския лозарски сѣюзъ.

Събранието бѣ посетено отъ почти всички членове на кооперацията, заедно съ женитѣ си, които се интересуватъ еднакво съ мъжетѣ си отъ живота на кооперацията, така както сътрудничатъ отъ ранна заранъ до късна доба въ полето на производството.

Кооператоритѣ бидоха поздравени отъ представителя на Б. З. К. Банка, отъ председателя на Лозарския сѣюзъ г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ, отъ секретяра на Сѣюза г-нъ Иванъ Лѣвичаровъ, който ги поздравя и като представител на Районна-производителна лозаро-винарска кооперация „Прогресъ“ — с. Виноградецъ (Кара-Мусалъ), Пазарджишко.

Отчетътъ на управителния сѣветъ, както и докладътъ на контролния сѣветъ бѣха удобрени съ абсолютно болшинство.

Бюджетътъ на кооперацията биде сѣщо така удобренъ, както бѣ предложенъ отъ управителния сѣветъ.

Изобщо дневния редъ мина подъ знака на кооперативното съзнание и редъкъ ентузиазъмъ,

Следъ изчерпването на дневния редъ бѣ сложена за кооператоритѣ и гоститѣ трапеза,

На трапезата пръвъ дигна наздравица председателя на кооперацията Димитъръ Айвазовъ (сѣщия е членъ отъ управителния сѣветъ на Бѣлг. лоз. сѣюзъ, който поздравя кооператоритѣ за голѣмото имъ кооперативно съзнание и дисциплина, женитѣ — за проявения интересъ къмъ живота на кооперацията, гоститѣ — че сж удостоили кооперацията съ голѣмата честъ да присѣствуватъ на годишното имъ събрание, — за преуспѣването на кооперативното дѣло, за Бѣлгария и за Върховния вождъ Н. В. Царя.

Подъ звучитѣ на „Шуми Марица“ и „Химна на Царя“ се разнесе мощното бѣлгарско „ура“.

Следъ председателя пи наздравица кмета на с. Перушица, които каза най-ласкави думи за кооперация „Успѣхъ“, като я нарече „бѣлия дробъ“ на село Перушица.

Следъ кмета пиха наздравица и поздравиха кооперацията председателя на Популярната банка въ с. Перушица д-ръ Кръстинъ, следъ него директора на популярната банка въ гара Кричимъ — г-нъ Халачевъ и подпредседателя на Бѣлгарския лозарски сѣюзъ — г-нъ Иванъ Георгиевъ.

На поздравленията отговори директора на избата г-нъ Ангелъ Тимовъ.

При голѣма задушевностъ, представляваща извънредно мила картина, при хора, пѣсни и музика, тържеството продължи

до късно. Следъ завършването на тържеството въ избата, която отстои на нѣколко клм. отъ селото, съ знамена и музика кооператоритѣ се отправиха за селото.

Голѣмата вѣра къмъ ръководството на кооперацията и кооп. дѣло, която окриля кооператоритѣ и силния духъ, който иматъ, даватъ гаранцията за преуспѣването на така любимата имъ кооперация.

И действително, макаръ и доста млада кооперация, тя вече е набрала много сръдства, спечелила беззаветното довѣрие на кооператоритѣ и днесъ имъ е единствената опора, надежда и стопански регулаторъ на винопроизводството въ Перущица.

Хвала на Перущенци. Желаетъ имъ все по-голѣми успѣхи.

Ив. Лѣвичаровъ.

Положението на пазаря.

Въ чужбина.

Въ Европа лозята се развиватъ добре, макаръ че въ началото на пролѣтѣта много пострадаха отъ сланитѣ. Реколтата се показва като изобилна, тамъ гдето студоветѣ не указаха своето пакостно влияние, но съ развитие десетъ дни по-късно отъ нормалнитѣ години.

Австрия. Противъ пероноспората борбата започна въ края на месецъ май. Реколтата обещава да бжде добра. Лозитѣ се развиватъ правилно.

Унгария. Доброто време благоприятствува за правилното развитие на лозитѣ. До сега по лозитѣ не сж се проявили никакви паразитни болести. Започна се съ първото прѣскане. Афуза, които се отгледва въ значителни размѣри, е извънредно пострадалъ отъ студоветѣ. Покарватъ само пжпкитѣ отъ основата на лозата.

Югославия. Цената на вината е доста висока и за единъ износъ за сега и дума не може да става. Ценитѣ сж доста високи и за вътрешната консумация. Търговцитѣ продаватъ безъ да се запасяватъ, като очакватъ очѣртаването на новата реколта, която по всичко изглежда, да бжде добра. Картела, който бѣше опредѣлилъ цената на синия камъкъ на 6'50 динара, се разпадна и сега цената е слѣзла по-долу.

Ромъния. Пазаря е слабъ, не се забелѣзва никаква промѣна въ ценитѣ. Като купувачитѣ, така и продавачитѣ се резервиратъ. Виното се продава 4'2—4'4 лв. за литъра.

Чехославия. Лозаритѣ отъ рускитѣ карпати полагатъ голѣми грижи за отгледването на десертни грозда. Искатъ отъ правителството да имъ гарантира известни права и да имъ се помогне отъ страна на държавата.

Италия. Повреди отъ сланитѣ сж констатирани само въ юго-западната частъ на Италия и то до 20—25%. За сега ценитѣ на вината сж високи, но пазаря е много слабъ, тъй като има голѣмо въздържане, преди да се очертае новата реколта.

Франция. Въ Северна Франция времето е било доста хладно, тогава когато въ Южна Франция обратно, то е било хубаво и твърде благоприятно за правилното прецѣвтяване на лозитѣ. Понеже лозитѣ сега цѣвятъ, не може още да се опредѣли каква ще бжде бждащата реколта. Въ много райони дъждъ не е валѣлъ отъ м. февруарий. Презъ последнитѣ дни обаче сж паднали такива, но не на всѣкъде и сравнително все още недостатъчни.

Положението у насъ.

Въ всички лозарски райони тазгодишната реколта се очертава като изобилна. Афуза особено даде много грозде (чепки). Времето презъ периода на цъфтежа на лозитѣ е било на всѣкжде извънредно благоприятно и отъ това се очаква една добра реколта.

Пероноспората се появи следъ първитѣ изобилни дъждове, които паднаха въ страната на 10 и 11 май т. г. Първитѣ петна отъ зимнитѣ спори на пероноспората бѣха констатирани на 19 и 20 май н. г. Вторитѣ петна (заразявания) се появиха на 31 май и 1 юний, като последиствие отъ благоприятнитѣ условия за развитието на пероноспората отъ силния дъждъ на 24 май т. г.

Цената на вината си остава все сжщата, безъ да може да отбележи нѣкакво повишение. Синия камъкъ на едро се продава по 10'30 лв. а на дребно отъ 11 до 11'50 лв. за килограмъ.

Грижитѣ въ Унгария за улеснение на винопроизводството.

Съюза на унгарскитѣ винопроизводители е поискалъ отъ Унгарската народна банка, да нареди до провинциалнитѣ банки за отпушане на гарантни заеми срещу на вино.

Повечето отъ последнитѣ сж дали съгласието си.

И Чехословашко прибѣгва до ограничение безразборното засаждане на нови лозя.

Новата наредба, изготвена отъ Министерството на земедѣлието въ Чехославакия относно регулиране производството на вино и изпратена за сведение и изпълнение на заинтересованитѣ срѣди, предвижда:

1) Да се зарегистриратъ точно всички лозя по-голѣми отъ 200 кв. метра или 200 главини;

2) Министерството на земедѣлието районира страната и опредѣли сортоветѣ лози, които ще се засаждатъ въ отдѣлнитѣ райони и сортоветѣ вина, които ще се произвеждатъ въ тия райони;

3) Засаждането на нови лозя ще става само съ разрешението на сжщото Министерство;

и 4) Заваренитѣ отъ закона лозя отъ сортове непозволенни въ даденитѣ райони подлежатъ на изоставяне или замѣнение съ позволенитѣ сортове въ единъ десетъ годишенъ срокъ отъ влизането на закона въ сила.

Свѣтовното винено производство въ хектолитри е било:

Презъ 1924—28 год. — 171 милиона; срѣдно презъ 1929—1933 г. — 176 милиона; презъ 1934 год. — 208 мил.; презъ 1935 г. — 219 мил.; 1936 год. — 157 мил. и 1937 год. — 175 милиона.

Най-голѣмо производство на вино въ свѣта въ последното десетилѣтие е било следователно презъ 1935 год., когато производството на вино и въ страната ни е било рекордно — 202,309,666 литри срещу 151,915,820 за 1934 год.; 82,512,686 литри за 1936 год. и 146,670,640 литри за 1937 година.

Всесъюзна селско-стопанска изложба на С. С. С. Р., въ Москва.

Изложбата се открива на 1 августъ 1938 год. и ще бжде построена върху 13600 декара—стотици павилиони, алеи, градини, плантации, площи и пр. Сжщата ще демонстрира постиженията на всички отрасли отъ селското стопанство въ С. С. С. Р., включая лозарство, винарство и овощарство, като ще се представятъ експонати отъ цѣлия Съветски съюзъ. Около всѣки отъ 18-тѣ общи (зонални) павилиони ще има по единъ обработенъ участъкъ, върху който ще бждатъ посадени растенията, които се демонстриратъ въ павилиона. Ще бждатъ показани образци почти на всички овощни дръвчета отъ цѣлия Съветски съюзъ, както и новосздаденитѣ видове отъ Мичуринъ и д-ръ Казю-

ринъ, устояващи на студъ плодни дръвчета, новитѣ видове круши, ябълки, сливи, вишни и ягоди.

Желающитѣ да посетятъ изложбата да се отнесатъ до представителството на „Интуристъ“ ул. „Кн. Борисъ“ 7—София.

Цената на екскурзията ще бжде приблизително 10,000 лева и включва: пътуване отъ Варна до Одеса—Харковъ—Москва и обратно презъ Киевъ—Трансполъ—Букурещъ съ престой 7 дни въ Москва. При желание може да се остане и повече дни, като се посетятъ и други градове и мѣста нѣщо, което трѣбва предварително (преди заминаването) да се опредѣли. Въ горната цена се включва сжщо и храната, хотелъ и разведжане.

Необходимо е предварително и то въ скоро време поискване разрешение отъ Москва, за която целъ се попълватъ три специални въпросници, изпращани отъ „Интуристъ“ — София за желающитѣ. Индивидуаленъ паспортъ „За Европа“ е необходимъ.

Заминаване въ първитѣ дни на м. августъ т. г. презъ Варна—Одеса.

Германия като вносителка на вино.

Срѣдната реколта на вино въ Германия за последнитѣ десетъ години е била 2,670,000 хектолитри. Миналогодишната реколта се изчислява на 2,520,000 хектолитри или съ около 150,000 хектолитри въ по-малко отъ срѣдната реколта. Като се има предвидъ, че Германия преди Аншлуса е броила едно население отъ около 70 милиона души, следва да се заключи, че отъ германското производство се пада годишно на глава само около 3½ литри вино. Ето защо Германия внася голѣми количества вино отъ лозарскитѣ страни (Италия, Гърция, Франция, Унгария и др.)

Миналата 1937 год. тя е внесла: а) вино за прѣка консумация 104,356,800 литри; б) за приготвление на виненъ дестилатъ 24,573,300 литри; в) за виненъ оцетъ 4,168,300; г) за приготвление на шампанско 755,400; д) за приготвление на вермутъ 20,752,600 или всичкото внесено количество възлиза на 154,606,400.

Отъ странитѣ вносителки първо мѣсто заема Италия, второ — Гърция, трето — Унгария, четвърто — Испания, която поради гражданската война е изгубила първото си мѣсто въ стълбицата на вносителкитѣ.

По-малки количества сж внесли: Чили, Югославия, Люксембургъ, България (21,000 литри) и т. н.

Отъ горното се вижда, че при едни по-изгодни търговски договори, при една изобилна реколта и при подкрепата въ премии отъ страна на държавата, както правятъ другитѣ държави — вносителки, ние ще можемъ да заемемъ едно по-добро мѣсто между странитѣ вносителки на вино въ Германия.

Съобщава: И. П. Б.

Югославия — Поощрение на лозарството.

Управата на Дунавското банство съ седалище Нови Садъ е изработила единъ планъ, споредъ който агрономитѣ-докладчици на отдѣлнитѣ окръжи се натоварватъ да подпомагатъ всячески земеделцитѣ, чрезъ съветъ и на дѣло. Тѣ ще трѣбва така сжщо да съветватъ лозаритѣ, да избѣгватъ засажданята на лозя въ равнинитѣ, да избѣгватъ и употребата на директни прѣчки, като препорѣчватъ сжщевременно засаждането на лозови сортове съ отлични качества. За образуването на образцови стопанства се отпуска на всѣки докладчикъ една площ отъ 10 катастрални йоха (около 6 хектара).

Югославия — Грижи за лозарството — кооперативни изби.

Неотдавна правителството чрезъ Министерството на земедѣлието е предприело една акция за повдигане на лозарството на кооперативна основа. Презъ изтеклата година Министерътъ на земедѣлието е вписалъ въ бюджета за тая целъ 6 милиона динари, а тая година — 4

милиона динари за учредяване на кооперативни винарски изби. Още миналата година сж били изразходвани надъ 6 милиона динари въ банката: Сава, Приморие, Зета, Дрина, Драва и др. Преди известно време Министерътъ на земедѣлието е обходилъ лозарскитѣ области, където е посетилъ нѣколко винарски кооперации, които поддържатъ модерни изби. Правителството разполага съ достатъчно сръдства за заздравяване на лозарството. За тая цель ще допринесе твърде много и новиятъ законъ за вината и винопроизводството.

Югославия — Износътъ на вино.

Износътъ на вино отъ Югославия, особено съ образуването на новата държава и включването въ нейнитѣ граници на важнитѣ винарски области Банатъ и Далмация, придобива ново значение. Износътъ се е насочвалъ предимно къмъ Германия, Австрия и Чехословашко. Най-високата си точка тоя износъ достига презъ 1931 год., презъ време, когато най-вече се е чувствувала свѣтовната стопанска криза. Изнесени сж били всичко презъ 1931 год. 1702 вагона. Само отъ Банатъ сж били изнесени стотици вагони по цени 45—50 пара за литъръ и при една износна премия отъ 80 пара на литъръ. Съ засилването на кризата, обаче, въ странитѣ вносителки, намалява постоянно и югославянския износъ. Така презъ 1932 год. сж били изнесени 932 вагона, презъ 1933 г. — 301 вагона, 1934 г. — 127 вагона и 1935 г. — 118 вагона. Едва презъ 1936 и 37 год. износътъ отново се покачва на 143—158 вагона респективно. Изгледитѣ за тая година сж доста благоприятни.

Югославия — Засаждане на нови лозя само въ чисто лозарски области.

На една среща на овощаритѣ и лозаритѣ за района Фруска-гора, състояла се въ градъ Сремски Карловацъ, се е говорило за положението на лозаритѣ и овощаритѣ въобще и по-специално за тая област. Сладъ това е била представена следната резолюция на съответния министеръ: 1) Да се намѣри начинъ въ най-скоро време за продажба на вината по цени надвишаващи производственитѣ разноски 2) *Засаждането на нови лозя да става само въ признатитѣ като чисто лозарски райони и области. Освенъ това, иска се още едно намаление на ценати на синия камъкъ, намаление на навлатата за дървени и строителни материали, предназначени за лозаровинарската индустрия, борба срещу фалшифициране на вината и засилване консумацията на вино въ войската.*

ПОПРАВКА: Въ статията „Рѣзитбата на прасковата“ печатана въ кн. 6 на стр. 229, редъ 14 отъ долу на горе — вмѣсто „фиг. 9“ да се чете „фиг. 8“.

Въ кн. 6, стр. 208, редъ 5 отъ долу на горе, вмѣсто „раннитѣ прѣскания“, да се чете „ранитѣ заразявания“.

Плодохранилища за прѣсно грозде.

Лозаро-овощарското стопанство на Илия Галчевъ въ гр. В. Търново, урежда и инсталира ПЛОДОХРАНИЛИЩА ЗА ПРѢСНО ГРОЗДЕ, за презъ цѣлата зима и пролѣтътъ по сухъ и мокъръ начинъ. Интересующитѣ се отъ такива, да се отнесатъ писменно.