



# 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 Genossenschaftszentrale der Weinbauer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).  
**PLEWEN — Bulgarien.**

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

(СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ — Р.; 2) Все старата история ли. — Г. Ч.; 3) Зрѣне на гроздето — Ив. Г.; 4) Опредѣляне датата на гроздобера — Ат. Б.; 5) Улжване за използ. лозовата шума за фуражъ — Ив. Г.; 6) Бактериол. борба съ вреднитѣ насекоми — А. Ц. и П. Ив. П.; 7) Норми за гроздето — Ат. Б.; 8) Преработка на гроздето въ Италия — М. К.; 9) Гроздоберъ приближава — Д-ръ К. К.; 10) Пятни бележки — Ив. Л.; 11) Съюзни и кооперативни; 12) Анд. прегледъ; 13) Положението на пазара; 14) Хроника.

## Къмъ абонатитѣ.

Съ настоящата 10-та книжка, списание „Лозарски прегледъ“ приключва своята XXIII та (1938) годишнина.

Като благодаримъ на сътрудниците и всички настоятели и абонати за съдействието, което дадоха на редакцията презъ годината, за доброто списване и заплатено пласиране на списанието, надяваме се, че за въ бъдаще ще ни дадѣтъ същата подкрепа.

Новата — XXIV — 1939 годишнина ще започне презъ месецъ октомврий т. г.

Апелираме къмъ масата лозари да подкрепятъ и тая година единственото въ страната ни лозаро-винарско списание, коекото въ кржга на дадената му възможность, се стреми и уопсѣва да освѣтлява вѣрно лозарскитѣ въпроси и защищава интереситѣ на лозаря-производителъ.

Редакцията.

## Все старата история ли.

Нашето лозарство, отъ десетина години, расте явно въ по-голѣмъ размѣръ отъ възможноститѣ за пласимента на продуктитѣ му. Мнозина пишатъ, говорятъ и препоръчатъ мѣрки за подсигуруване доходността на лозята, даже създаде се законъ „за ограничение на засажданията“, а напоследѣкъ и законъ за „разграничение“ и все си остава старото положение — лозаря да копае, а други да използватъ.

Вестникъ „Питиепродавецъ“, органъ на питиепродавцитѣ, гостилничаритѣ, хотелиеритѣ и до скоро и на лозаритѣ, намира, че главната причина за недостатъчната консумация на виното е акцизнитѣ вериги, тяжеститѣ на които безспорно носятъ само лозаритѣ производители, но срамува се да признае, че една отъ голѣмитѣ причини е и продажбата отъ тѣхъ на лошокачествени, оводнени и развалени и винаги на много високи цени вина.

Мѣрkitѣ за запазване доходността отъ лозата сж посочвани винаги ясно и конкретно, но лозаря продължава да работи, а други да използватъ труда му, т. е. продължава си старата история на оплаквания и озаконена спекулация съ производството му. Тая година ще имаме добра винена реколта, но не е толкова голѣма, за да очаква „Питиепродавецъ“ да се продава на безценица. Налага се, Бълг. земедел. и кооп. банка да се притече на помощ на лозаря, за да го избави поне тая година отъ ограбване.

Относно десертнитѣ грозда можемъ да бждемъ по-спокойни, защото въпрѣки добрата имъ реколта у насъ, поради пролѣтнитѣ студове и незапомнената лѣтна суша въ цѣла Европа нѣма достатъчно плодове.

Взетитѣ мѣрки отъ Експортния институтъ, стига да се приложатъ еднакво и лоялно, както спрѣмо търговцитѣ-износители, така и спрѣмо производителитѣ-лозари и тѣхнитѣ кооперативи-износители, даватъ основание да вѣрваме, че ще имаме добри цени и редовенъ пласиментъ. Усилията и мѣрkitѣ на властитѣ трѣбва да целятъ преди всичко защита на производството.

Но нека не се забравя поговорката „Господъ дава, но въ кошара не вкарва“. затова лозаритѣ организирано да се просвѣщаватъ и борятъ за запазване доходността отъ лозята, защото това е препитанието имъ.

Българското лозарство и стопанина лозарь, въпрѣки всичко, ще пребже, за честь и полза на иародното стопанство и поминѣка на масата работници лозари.

Трудътъ всѣки е принуденъ да го дава, но права могатъ да се добиятъ и пазятъ само отъ просвѣтени и организирани граждани; който само хленчи и се оплаква не ще е никога признатъ за правъ, защото е слабъ.

Дано се упомнимъ и минемъ къмъ реална деятелность, като изоставимъ да повтаряме старата история, вѣчно да се оплакваме, безъ да се защитимъ.

Ив. Георгиевъ

## Зрѣне на гроздето.

Зеленото грозде функционира подобно на другитѣ зелени части на лозата: то съдържа хлорофилъ, който му позволява да играе ролята на листа. Едва следъ промѣната на цвѣта, или така нареченото *прошарване* (омекване на бѣлитѣ сортове грозда), гроздето става акумулативенъ органъ. При развитието му можемъ да различимъ следнитѣ три доста ясни периода: растене на зърното, зрѣне и презрѣване.

Растенето на зърното започва веднага следъ оплождането на цвѣта и свършва въ момента на омекването. Презъ това време зърното достига сръдновъзможния си диаметръ. Имигриращата отъ листата захарь не бива натрупвана, а служи изключително за строителство на клеткитѣ на зърното. Този периодъ се характеризира съ най-голѣмо киселинно съдържание, представено отъ винената и ябълчната киселини, докато захарното съдържание остава така нищожно, че може количествено да се сравни съ онова на самитѣ листа.

Периодътъ на зрѣнето, или на захарното натрупване, започва отъ омекване на зърното и съ паявата на багрилната материя при оцвѣтениетѣ грозда. Той свършва при пълното узрѣване на гроздето. Имигриращата отъ листата захарь презъ това време бива въ най-голѣмата си частъ натрупана въ зърното; само малка частъ изгаря. Захарното съдържание бавно, но постоянно се увеличава. Захаритѣ, които се намиратъ въ зърното, сж гликоза, или гроздова захарь, и левулоза, или овощна захарь. Въ началото преобладава гликозата; при пълна зрѣлостъ, обаче, двата вида захарь се намиратъ въ приблизително равни количества. Такава една смѣсь отъ равни количества гроздова и овощна захари е наречена инвертна захарь. Тя може да достигне 25 и повече процента въ нѣкои грозда.

Докато въ времезрѣнето захарното съдържание на зърното се увеличава, киселинното съдържание силно намалява. Въ гроздето се образуватъ главно две киселини: винена и ябълчна киселини. Въ края на времерастенето на зърното, тѣзи киселини отбелѣзватъ най-голѣмо изобилие, което, презъ периода на зрѣнето, бавно но постоянно намалява. Голѣма частъ отъ киселинитѣ биватъ изгаряни въ самото грозде съ помощта на кислорода и се губятъ въ видъ на вжглороденъ двуокисъ и вода. При възможность, тѣ се преобразяватъ въ други органически вещества. Друга една частъ отъ киселинитѣ бива свързана по химиченъ пжтъ съ основи, поради което преминава въ никакъ или слабокиселинно реагиращи соли. Основитѣ като: калций, калий, магнезий и др. първично сж подъ формата на неорганични соли (главно сулфати и фосфати), разтворени въ почвена вода и всмукани чрезъ лозовитѣ корени. Растението използва

сърната и фосфорна киселини главно за изработка на бъл-  
тъчни вещества; поради това се освобождаватъ основи слу-  
жащи за изхажване (неутрализиране) на винена и ябълчна  
киселини. Основитѣ се разпредѣлятъ между тѣзи киселини  
пропорционално на силата на последнитѣ, т. е. *пропорцио-  
нално на дисоциационнитѣ константи на тѣзи киселини*, про-  
тивно на старото допущане, че изпърво винената киселина  
напълно трѣбва да се неутрализира, а чакъ тогава да за-  
почне неутрализирането на ябълчната. Пропорционалността  
е наложена и обяснима, отъ силната разтворимостъ на вине-  
ния камъкъ (кисель калиевъ тартаратъ) и на калциевия тар-  
таратъ.

Поменатитѣ соли се отдѣлятъ отчасти, като неразтво-  
рими, още въ гроздовия сокъ, а при пресуването оставатъ  
въ джибритѣ. Една частъ отъ тѣзи соли, обаче стигатъ въ  
мъстѣта и се отдѣлятъ (утайватъ) едва презъ или следъ  
ферментацията.

Докато общата титруема киселинностъ на зърната въ  
началото на омекването може да надхвърли 40%/<sub>00</sub>, при пълна  
зрѣлостъ тя пада отъ 4 до 7%/<sub>00</sub>, съобразно сортоветѣ и ус-  
ловията, при които се отглеждатъ.

Моментътъ на пълната зрѣлостъ може доста ясно да  
се опредѣли\*). Но тя, до колкото това се отнася до опре-  
дѣляне датата (момента) на гроздобера, т. е. отъ винарска  
гледна точка, не може да се подчини на общи принципи за  
всички лозарски райони, а трѣбва да отговаря на опредѣлени  
винарско-индустриални цели. Оттамъ и понятието *индустри-  
ална зрѣлостъ*, въведено отъ френскитѣ енолози.

Оставимъ ли гроздето на главината следъ пълната зрѣ-  
лостъ, то отива къмъ презрѣване. Промѣнитѣ отъ сега на-  
татъкъ зависятъ изключително отъ доминиращото време.  
Връзката между зърното и главината е скъсана, вследствие  
на което промѣнитѣ, които се извършватъ въ зърното, сж на-  
пълно независими отъ главината. При продължително сухо  
време главното явление е изпарението. Изпарената вода не  
може да се навакса отъ главината, вследствие на което се  
добива едно естествено сгъстяване на сока и едновременно  
набръчкване на зърната, което може да достигне до пре-  
върщането имъ въ стафиди. Това явление се случва въ топ-  
литѣ страни, където то нарочно се благоприятствува  
чрезъ пречупване на гроздовитѣ дрѣжки. Въпрѣки тѣхното  
изсъхване, клеткитѣ на зърното все пакъ живѣятъ и извър-  
шватъ витални функции. Такава една функция е дишането.  
Изгарятъ преди всичко киселинитѣ, вследствие на което об-  
щата киселинностъ силно намалява. При влажно време се

\*) Пълнозрѣли сж зърната, когато настѣпи вдървесняване на  
чепковата дрѣжка и потъмняване на самата чепка. Като последиствие  
имаме изсъхване на проводящата тъканъ и прекъсване на сокодвиге-  
нието (вода, захаръ и др.) отъ главината къмъ зърната. Цвѣтътъ имъ  
се измѣня, съ тенденция на потъмняване.

разви́ва гжбата *Botrytis Cinerea*, която прави повече или по-малко негодно за винификация гроздето. Въ известни лозарски райони (Ренания, Бордожко, Токай и др.), обаче, тази гжба извършва благотворна работа, тъй като, поради мѣстни климатични условия, не причинява сиво гниене на гроздето, а благородно гниене, което подготвя гроздето за добиване на ценни вина.

Познаване процеса на зрѣнето на гроздето, а особено — опредѣлянето най-подходящия моментъ за гроздобера, е отъ голѣмо значение, както при виненитѣ, така и при десертнитѣ грозда. Експортниятъ институтъ, съ съдействието на М. З. Д. И. и на Българския Лозарски Съюзъ, тази година пристѣпва къмъ конкретна мѣрка за урегулиране на гроздобера на десертнитѣ грозда. Колкото се отнася до опредѣляне датата на гроздобера на виненитѣ грозда, стопанитѣ би трѣбвало да прибѣгватъ до услугитѣ на организираната държавна агрономическа помощъ, за да успѣятъ въ работата си.

Ят. Бойчиновъ  
агрономъ.

### Опредѣляне датата на гроздобера.

Гроздобера е една отъ най-важнитѣ работи за лозаря и той трѣбва да се подготви за нейното правилно извършване. Въ много случаи у насъ на гроздобера се гледа като на единъ *традиционенъ* празникъ, на който се събиратъ близки и познати не толкова да работятъ, а повече да се веселятъ. Такива едни случайни работници и при едно такова празнично настроение не могатъ да вършатъ доброкачествена работа.

Отъ правилното извършване на гроздобера зависи да се получи *доброкачествено и трайно вино, да се увеличи или намали дохода на лозара*. Ето защо, гроздобера трѣбва да се извърши съ нуждното разбиране, правилно и на време, за да имаме винаги добря резултати.

Много важно е да изберемъ добре момента, или времето на гроздобера. При нашитѣ климатически условия е нужно да прибираме гроздето при неговата пълна зрѣлостъ. Когато гроздето е напълно узрѣло се получаватъ по-силни, по доброкачествени, по-здрави и по трайни вина. Обратно, когато гроздето не е добре узрѣло се добиватъ слаби на спиртъ вина, които бавно се бистрятъ, не сж трайни и лесно се мхтятъ и развалятъ.

За да се опредѣли правилно датата на гроздобера, нужно е да се правятъ наблюдения въ лозята и измѣрвания въ зрѣнието и растежа на гроздето.

Гроздобера ще трѣбва да се извърши щомъ като абсолютно взето  $\frac{0}{100}$  на захаръта не се увеличава повече. Така ако има

влага въ почвата и необходимата топлина, то лозата асимилира (храни се) и увеличава обема (количеството) и качеството на своето грозде. Обратнo, ако времето бжде много топло, а почвата суха, то лозата не може да асимилира, но при все това  $\%_0$  на захарта се увеличава въ гроздето, понеже сжщото изпарява вода, намалява обема си и се увеличава концентрацията на захарта. При този случай захарта се само *относително увеличава, но не и абсолютно*. Това естествено полуизсушаване на гроздето може да се *практикува* въ много наши лозарски райони за получаването на специални силни и ликьорни вина (сливенско, карнобачко, преславско и пр.). При сжщитѣ условия се получаватъ и стафидитѣ (сушеното грозде) въ много лозарски страни.

Отъ всичко това е ясно да се разбере, че не е хубаво да да извършваме *преждевременно гроздобера*, понеже лозата асимилира, гроздето расте и ние ще изгубиме отъ качеството и количеството на реколтата. Не е сжщо хубаво *безъ нужда да се забавя много* до късно датата на гроздобера, защото рискуваме да се влоши времето, да се напука и повреди малка или голѣма частъ отъ гроздовата реколта. Не е сжщо хубаво да се извършва гроздобера всѣка година на известна опредѣлена дата, както се практикува въ много наши райони.

Въ така установенитѣ дати не винаги гроздето е достатъчно узрѣло и годно за бране. Ето защо всѣка година съобразно времето ще трѣбва да се избира и установява датата на гроздобера. Това най-правилно може да се извърши като се правятъ наблюдения въ лозята и измѣрвания въ зрѣлостта на гроздето.

Така, известно е на всички лозари, че есенно време, когато има продължителна суша и въ почвата нѣма достатъчно запаси отъ влага, то листата на лозитѣ започватъ да пожълтяватъ преждевременно, а въ много случаи долнитѣ листа на лозитѣ просто подгарятъ. Това показва, че лозата е привършила своята вегетация и не е нужно повече да се държи гроздето, понеже лозата не асимилира вече и нѣма едно абсолютно увеличение на захарта въ гроздето. Обратнo, ако лозитѣ сж още свежи и зелени, ако времето е благоприятно, то асимилацията (храненето) на лозитѣ може да продължава до късно и да се увеличава  $\%_0$  (количеството) на образуваната захарь. Това се вижда отъ приложената по долу таблица <sup>1)</sup>.

Отъ даннитѣ на приложената таблица се вижда какъ се *развивало* зрѣнето на гроздето и какъ се е увеличавалъ процента на захарта за двата наши сорта грозда — гъмзата и афуза. Първия отъ кеито е рѣзанъ на чепова рѣзитба, а втория на дълга рѣзитба система Дръ Гюьо. Отъ тѣзи данни се вижда, че за единъ периодъ отъ 30 дена гъмзата е дала едно увеличение въ  $\%_0$  на захарта отъ 3.8 до 6.2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> или срѣдно дневно захарта се е увеличавала отъ 0.1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> до 0.2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Обратнo, киселинитѣ сж се намалили за сжщия периодъ отъ време отъ 0.6<sup>0</sup>/<sub>0</sub> до 3.08<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

## Измърване % на захарта 1936 година

СОРТЪ	№ по редъ	Означение на разстоянието	Захаръ въ %				Общо кисел. въ ‰			
			18.IX. 1936	27.IX. 1936	8. X. 1936	17. X. 1936	18.IX. 1936	27.IX. 1936	8. X. 1936	17. X. 1936
ГЪМЗА	1	1 м.	18.8	20.42	21.3	25.0	6.23	5.9	4.8	4.8
	2	1.2 м.	19.64	21.83	23.2	23.6	5.4	5.2	5.1	5.1
	3	1.4 м.	18.1	22.02	22.7	21.7	6.9	5.6	5.9	5.9
	4	1.6 м.	19.1	18.82	21.8	21.8	7.35	5.7	6.4	6.2
	5	1.8 м.	19.1	19.93	22.7	22.8	7.88	6.0	5.9	6.4
	6	2.0 м.	19.9	20.23	22.4	22.6	7.88	6.6	6.4	6.4
АФУЗЪ	1	1 м.	17.5	20.58		20.0	5.25	5.0		4.7
	2	1.2 м.	16.76	18.82		18.5	4.84	5.0		5.0
	3	1.4 м.	17.2	18.57		18.5	6.08	4.60		5.4
	4	1.6 м.	15.6	18.57		19.8	6.90	4.9		5.2
	5	1.8 м.	17.2	20.23		19.4	6.9	5.9		5.4
	6	2.0 м.	16.4	19.66		18.5	7.35	5.5		5.9

При сорта афузъ зрѣнето на гроздето е вървело по-бавно (кѣто вѣроятно се дължи на по-големата реколта и дългата рѣзитба. Така за сжщия периодъ отъ време афуза е увеличилъ % на захарта съ 2.2‰ до 4.2‰ или срдно дневно ‰ на захарта при афуза се е увеличавала съ 0.07‰ до 0.14‰. Обратнo, общитѣ киселини сж се намалили за сжщия периодъ отъ време съ 0.1‰ до 1.15‰, което сжщо показва, че узрѣването на афуза върви по-бавно, (споменахме вече, че това вѣроятно се дължи на дългата рѣзитба и по-големото плодородие и специфичнитѣ качества на самия сортъ).

Отъ тия данни можахме да изведемъ следното заключение, че при гъмзата и при една срдно нормална година за 4—5 дена процента на захарта се увеличава съ 1‰, а при много благоприятни условия може да се увеличи съ повече. При афуза това увеличение върви по-бавно и за сжщото време 4—5 дена процента на захарта се увеличава съ 0.5‰, а при много благоприятно време и други условия може да се увеличи и съ 1‰. Освенъ това, важно е да отбележимъ, че отъ сжщия родъ наблюдения и измървания въ растежа и развитието на гроздето е установено, че при едно правилно хранене на лозата, не се увеличава само процента на захарта, но сжщевременно се увеличава и обема на гроздето (количеството на реколтата), което се дължи на ежедневния прирѣстъ на зърнатѣ. Имайки предвидъ това, ние положително можемъ да твърдимъ, че въ сжщность увеличението въ % на захарта, абсолютно взето е много по-големо отколкото ние го намираме въ посоченитѣ данни.

Отъ наблюдения и измѣрвания правени съ растежа на гроздето е установено, че сжщото при по-благоприятни условия на-раства ежедневно съ 0'6 до 1'40/0 отъ теглото си. Така че за единъ периодъ отъ 10 — 15 дена при добри условия на хранене за лозата реколтата може да се увеличи значително по обемъ и тегло отъ 10—150/0, което е отъ грамадно значение и полза за лозара.

Имайки предъ видъ всичко това, за насъ става много ясно, колко е важно правилно да се установи датата (времето) за извършване на гроздобера.

Практически, обаче работата може да се опрости по следния начинъ: важно е да се установи дали изобщо лозата се намира при благоприятни условия (влага и топлина) на растежъ, развитие и асимилация. Това може да се опредѣли съ обыкновенитѣ външни наблюдения. Така при суша въ почвата, при голѣми горещини, листата на лозата почватъ да пожълтяватъ и подгарятъ преждевременно, което говори, че сжщата почва да привършва своята асимилация и се готви за зимуване. При това положение не може да има асимилация и абсолютно увеличение въ 0/0 на захарьта, въ качеството и количеството на реколтата. Ето защо, не е разумно и смислено при такива условия да протакаме и много закъсняваме съ датата на гроздобера, понеже рискуваме да се влоши времето, което ще бжде само въ вреда на правилния гроздоберъ.

Обратно, когато лозата има свежи и зелени листа, когато времето е благоприятно за растежа и асимилацията на лозата, има смисълъ и полза да се изчака известно време въ повече до извършване на гроздобера, разбира се, до колкото не рискуваме едно влошаване на времето, при което може да се напука гроздето и повреди голѣма частъ отъ гроздовата реколта.

## Правилно извършване на гроздобера

Следъ като е избрано времето за гроздобера, то сжщия трѣбва да се подготви и правилно извърши. Важно е да подчертаемъ, че при самото извършване на гроздобера е необходимо да се прави единъ много грижливъ подборъ на гроздето. Особено при дъждовно време, когато имаме загнило, повредено и замърсено грозде, се нлага последното да бжде внимателно чистено и отдѣляно отъ общата маса на гроздето. Мухливото и развалено грозде само ще вреди върху общото качество на гроздето и затова е наложително още при беритбата да се отдѣля и отстранява. Отъ лошото грозде ще се получи само лошо вино. Затова е много погрѣшно сжщото да се бере общо съ здравето и доброкачествено грозде. Въ това отношение е много важно кооперативнитѣ изби да взематъ строги мѣрки, за сортирането и преглеждането на кооперативното грозде. Днесъ всички се стремимъ да постигнемъ по-високо качество въ производството. И много погрѣшно ще бжде при преработката на кооперативно-то или частно грозде да не се държи смѣтка за това. За това



кооперативнитѣ изби трѣбва да прибиратъ и преработватъ своето гроздово производство съобразно качеството на сжщото. Не-разумно е едно долнокачествено грозде да се смѣси съ едно доброкачествено за да понижи въ последствие общото качество на виното. За тази целъ би било умѣстно и полезно гроздобера въ кооперативнитѣ изби да се организира и извършва по мѣстности, съобразно качеството на гроздето, обаче винаги да се гарантира получаването на едно по-доброкачествено вино.

Гроздобера у насъ се извършва съ голѣми кораби или обикновени коли постлани съ специални мушамы. Този начинъ на беритба и превозъ на гроздето е много погрѣшенъ и много вреденъ за получаването на едно доброкачествено вино. При този начинъ на беритба гроздето се натрупва въ много голѣми (дебели) пластове поради което подъ влияние на своето собствено тегло се слѣга и измачква. Освенъ това въ много случаи и самитѣ стопани лозари практикуватъ така нареченото мѣстене на корабитѣ съ целъ да се събере повече грозде. Това е много погрѣшна практика, която не бива да се позволява отъ кооперативитѣ и трѣбва да се изостави напълно и отъ частнитѣ лозари.

При това мѣстене (мачкане) на гроздето въ корабитѣ, при топлото време по време на гроздобера гроздовата каша започва спонтанно и преждевременно да ферментира още въ самитѣ кораби, което не е желателно, защото въ такива случаи не може да се получи доброкачествено и трайно вино.

Най-разумно е гроздето да се бере здраво, да се поставя леко въ корабитѣ, по възможность на по-тънки пластове и въ никои случай да не се мачка гроздето и да не се мѣстятъ корабитѣ. Още по-добре би било гроздобера да не се извършва съ кораби, както това става у насъ, а съ помощта на специални сандѣчета (касички), които събиратъ отъ 20—25 кгр. хубаво избрано и здраво грозде. Така се извършва гроздобера въ всички напреднали лозарски страни.

Тѣзи сандѣчета иматъ формата на италиански щайги, само че тѣ сж по-голѣми, направени сж отъ по-дебело дърво за да бждатъ по-здрави. При тази форма празнитѣ каси влизатъ една въ друга, заематъ много малко мѣсто и лесно се пренасятъ.

Когато гроздобера се извършва въ такива касички, то гроздето не се измачква при пренасянето и винаги кооперативната изба, или винара, при преработването на сжщото може да провѣри неговото качество и пр. Този начинъ на гроздоберъ трѣбва обязательно да се въведе и използва отъ нашитѣ кооперативни изби и голѣми винарски кжщи. Това е едно необходимо условие за да се подобри качеството на произвежданитѣ у насъ вина.

При много топло време и голѣми горещини по време на гроздобера, което много често се случва у насъ, би било много хубаво гроздобера да се извършва сутринъ рано. Така рано набраното грозде е значително охладено, неговото преработване, откаляване и получаването на бѣли вина се много улеснява. Есенно време (презъ м. септември, октомври) макаръ и днитѣ

да бждатъ горещи, то ношитѣ сж доста хладни и гроздето презъ ношитѣ естествено и значително се охлаждава, което може и трѣбва да се използва при винарската техника за получаването на по трайни и по-доброкачествени вина. Особено това е важно при преработването на червени грозда (гъмза, памидъ и др.), отъ които желаемъ да получимъ чисто бѣли вина.

Тѣзи сж по-важнитѣ и общи правила, които трѣбва да се спазватъ при извършването на гроздобера, за да получимъ по-доброкачествени и по-трайни вина.

Така или иначе, добре или лошо (небрежно) извършенъ гроздобера, то разходитѣ за работна рѣка, материали и пр. сж все едни и сщи, но полученитѣ резултати ще сж различни. Ето защо, всѣки разуменъ лозарь, който желае да увеличи своя доходъ, трѣбва своевременно да се подготви за да извърши правилно беритбата на своитѣ лозя.

Инж. агр. Ив Георгиевъ

## У П Ж Т В А Н Е

### за използването на лозовата шума (лозовитѣ прѣчки съ листата) за фуражъ.

Тази практика датира отдавна, но се налага съ особена настойчивостъ въ години на икономическа криза и на липса на фуражъ, каквато е настоящата.

Въпросътъ е проученъ подрѣбно (научно и приложно) въ Франция, където лозовата шума, отъ 25 години насамъ, рационално се приготвя и използва за храна на добитъка.

Касае се за *остригване* на лозовитѣ прѣчки надъ пето или шесто колѣно въ периода между привършване на гроздобера и падането на първата слана (което ще рече, докато листата не сж окапали), тѣхното *смилане* и *ансилуване*. Така приготвената храна се яде съ голѣмъ апетитъ отъ конетѣ, овцетѣ и говедата.

Ансилуваната лозова шума има следния съставъ :

Протеинъ . . . . .	3 50
Мазнини . . . . .	1'65
Безазотни екстр. вещества . . . . .	18 65
Целулоза . . . . .	13 00
Минерални вещества . . . . .	4 82
Вода . . . . .	58'38
	<hr/>
	100'00

при следнитѣ коефициенти на смиланостъ :

Протеинъ . . . . .	40%
Мазнини . . . . .	60%
Безазотенъ екстрактъ . . . . .	58%
Целулоза . . . . .	32%

Броятъ на хранителнитѣ единици е 17. Сравненъ съ оня на същото, който е 34'75 (съно отъ Montfavet) вижда се, че 100 кгр. ансилувана лозова шума е равнозначаща на 50 кгр. съно.

## Приготвяне на фуражъ отъ лозова шума.

Тази работа обема следнитѣ последователни действия: събиране на лозовитѣ пръчки, смилането имъ и ансилането имъ.

### 1. Събиране на лозовитѣ пръчки.

То става догдето не сж опадали листата, т. е. отъ приключване на гроздобера до първата слана. Иначе пръчкитѣ биха се оголили, а обезлистенитѣ пръчки иматъ много низка хранителна стойностъ.

Общо казано, лозарътъ не разполага съ повече отъ 3 седмици, срѣдно взето, за събиране на шумата. Ето защо, той би трѣбвало добре да организира работитѣ си, за да не пропусне благоприятното време. При добра есенъ, безспорно, срокътъ за събиране може да се удължи.

Самото събиране на шумата се състои въ извършване на една предварителна рѣзитба, веднага следъ гроздобера, като се изрѣжатъ лозовитѣ пръчки на различна дължина, оставяйки обаче, въ основата поне 2—3 колѣна надъ пѣпката, която ще се запази при редовната рѣзитба.

Отъ опити, извършени въ Франция, се е установило, че единъ съвестенъ работникъ може да изрѣже по описания по-горе начинъ 1,500 до 2,000 главини на день, и че добивътъ отъ декаръ се движи отъ 240 до 260 кгр. шума, т. е. 600 до 650 грама отъ главина.

### 2. Смилане на шумата.

Събраната на снопове шума трѣбва предварително да се обработи, а следъ това да се ансилура. Тя не само трѣбва да бжде нарѣзана на ситни парченца, но сжщо трѣбва да бжде стрита и разпокжсана по начинъ по-лесно да се дѣвчи и смилатъ животнитѣ.

За смилането на шумата въ Франция си служатъ съ особени уреди, които ние можемъ да назовемъ шуморѣзачки. Такъвъ единъ уредъ е изобразенъ на следната фигура.

Шуморѣзачката е съставена отъ следнитѣ части:

а) отъ единъ улей Р, чрезъ който се подхранва уреда; този улей съ едната си страна е закрепенъ на тѣлото на самата сламорѣзачка, а съ другата върху два дървени крака;

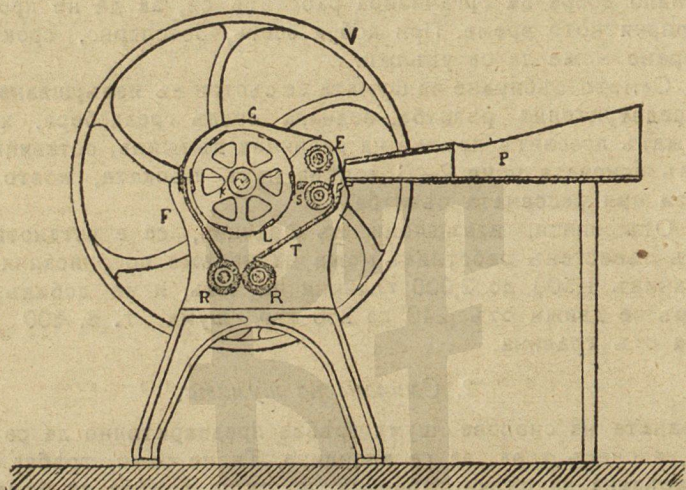
б) отъ два цилиндри хранопроводи Е, направени отъ чугунъ, отъ който единиятъ е снабденъ съ остри бразди, а другиятъ има гладка повърхностъ; тѣ се движатъ чрезъ главната ось и се управляватъ взаимно посредствомъ две малки скопчени зжбести колела;

в) отъ една стоманена плоча S, доближена отъ едната страна до гладкия долень цилиндъръ, а отъ другата до ножоветѣ. Краятъ, който е обрннатъ къмъ ножоветѣ е изрѣзанъ въ видъ на остъръ ржбъ;

г) отъ единъ кухъ цилиндъръ К, носещъ ножоветѣ L, които сж седемъ, направени отъ топена стомана и изкривени. Тѣ-

зи ножове, закрепени тангенциално, доближаватъ (почти се допиратъ) до стоманената плоча, която играе ролята на срещу-положно острие и позволява да се извършва рѣзането на шумата. Тѣй като хранопроводнитѣ цилиндри се въртятъ осемъ пжти по-бавно отъ цилиндра, за който сж закрепени ножоветѣ, ще имаме осемъ отрѣза при единъ относително слабъ ходъ, въ размѣръ на 50 милиметра. Отрѣзкитѣ на шумата ще иматъ, прочее, около 6 милиметра и половина дължина;

д) така нарѣзаната шума пада върху единъ мелниченъ кошъ Т, който я отвежда до цилиндритѣ-стривачи R, поставени отдолу;



е) отъ цилиндри стривачи R, отъ чугунъ, намиращи се надъното на коша, облицовани околевръсть съ заострени издадници; тѣзи цилиндри иматъ скорости въ отношение 7:11.

Всички описани действащи части сж поставени върху една чугунена подпора F, снабдена съ 4 крака и сж движени чрезъ едно дърво, носещо едно махово колело V и две макари —едната неподвижна, а другата свободна, предназначена за свързване съ каиша на мотора.

Ходътъ на този уредъ лесно се схваща; единъ работникъ, натоваренъ да храни машината, стои предъ улея, до който сж складирани лозовитѣ пръчки; той ги взема на малки връзии и ги втква къмъ хранопроводнитѣ цилиндри. Пръчкитѣ се сграбчватъ отъ машината и навлизатъ бавно; въ това време тѣ биватъ нарѣзвани, а частичкитѣ падатъ въ коша. Минали презъ първитѣ цилиндри, тѣ сж отчасти сплѣскани; въ това състояние тѣ се предвижватъ къмъ цилиндритѣ-стривачи подъ форма на парченца, дълги около 6 милиметра и половина и леко сплескани. Минавайки презъ цилиндритѣ-стривачи, тѣзи частички сж стрити и разпокжсани, поради съществуванетоъ върху тѣ-

зи цилиндри на заострени издаднини, наредени алтернативно, и поради факта, че въртящитъ се съ различна скоростъ цилиндри предизвикватъ скубене на материята, попаднала между тѣхъ.

Степенъта на стриването е прѣко зависима отъ разстоянието между цилиндриятъ-стривачи. Когато стриването се извърши добре, добива се буквално *мъхъ отъ лозова шума*.

Много важно е следъ това, по възможность въ най скоро време да се отстрани въздействието на въздуха върху така преработената шума. Действително, ако тя се остави на въздуха, кислородътъ му подпомага развитието на аеробниятъ ферменти, поради което настѣпва развала, вследствие на нежелана ферментация. За да се предотврати тя, прибѣгва се до *ансилиране* на смлѣната (нарѣзаната, стритата и разпокъсана) лозова шума.

Шуморѣзачкиятъ изискватъ около 6 киловата, при скоростъ на цилиндра, носещъ ножоветъ, отъ 200 завъртвания въ минута. При тия условия, въпроснитъ уреди сж способни да смелятъ дневно, при 10 часова работа, около 10,000 кгр. лозова шума.

### 3. Ансилиране и ферментация

Тази практика е много разпространена въ влажнитъ страни, гдето сушенето на зеления фуражъ е затруднено. Състои се въ натрупване на този влаженъ фуражъ, предназначень за запазване, и въ оставянето му сами на себе си за известно време.

Въ случая, който ни интересува, важно е, ако се желае добиването на добри резултати, да се *сmachка* здраво смлѣната лозова шума, излизаща отъ шуморѣзачката, по начинъ да се изгони съвършено въздухътъ, намиращъ се всрѣдъ материята ѝ, а накрая, да се изолиратъ купчинитъ отъ околния въздухъ, посредствомъ подходящи изолатори.

За целъта се прибѣгва до сждове, чиито стени сж добре затворени, за да не пропусчатъ въздухъ. Това е главното условие за успѣшно добиване на доброкачествовецъ ансилиранъ фуражъ; иначе се рискува на неуспѣхъ. Прибѣгва се до сандѣци или цементови резервуари.

Смлѣната лозова шума се вкарва въ така избранитъ сждове и, пластъ следъ пластъ, се machка съ крака или механически, докато се напълни сжда. Допуща се, че machкането е било добре извършено, ако гжстотата на масата е равна на 0'8, т. е. когато единъ кубически метъръ отъ нея тежи приблизително 800 кгр.

Така напълненъ сждътъ се покрива съ единъ пластъ слама, върху която се слага тежестъ (тежка прѣстъ, камани и др.) по начинъ да се добие едно налѣгане отъ 1,200 кгр. на квадратенъ метъръ повърхность.

Така надиплената и стегната материя скоро се затопля къмъ 50—60 гр. С., а сщевременно отдѣля газове. Презъ това време цвѣтътъ ѝ отъ зеленъ минава въ тъменъ.

Подъ двойното действие на топлината и на отдѣлящитъ се газове, добива се едно изпаряване на значителна часть вода, вследствие на което масата хлѣтва. Това трѣбва да се следи,

за да се премѣсти изолиращиятъ пластъ. Ако това не се стори, образуватъ се въздушни пространства вътре въ сжда, поради което фуражътъ ще се развали и нѣма да бжде годенъ за храна на добитъка.

Общо взето въ продължение на 6—7 седмици температурата пада и се извръня почти съ вѣншната (атмосферна) температура. Въ тоя моментъ фуражътъ е готовъ за хранене на добитъка.

Ако го оставимъ, обаче, въ допиръ съ въздуха, бързо се забелязва развала. Провѣтренитѣ повърхностни пластове мухлясватъ, а миризмата имъ отъ свежа и винена се измѣня въ такава на гранясало.

При ползуването на така ансилيرياция фуражъ, следователно, ще трѣбва да се внимава да се оставя въ допиръ съ въздуха една минимална повърхностъ отъ сжщия фуражъ. Трѣбва да се нареди така, че да се взема отъ него само споредъ нуждата безъ да се бърка на дълбочина. Въ тоя случай, наченатата повърхностна частъ бива изолирана относително добре отъ газоветъ, които продължаватъ да се отдѣлятъ и нѣма рискъ да се развали, ако остане гола отъ днесъ до утре.

И, действително, ако до сега нѣкои не сж успѣвали да си приготвятъ доброкачественъ фуражъ по описания начинъ, то се дължи на незнанието и на неспазването на посоченитѣ важни работи.

Впрочемъ, въпрѣки предохранителнитѣ мѣрки, препоръчани по-горе, все ще има известна загуба, вследствие на развала на частъ отъ повърхностния пластъ на силоса, било поради смѣсването на фуража съ изолиращата го отъ въздуха прѣстъ, било поради промѣни, вследствие на допиръ съ въздуха. Засегнатиятъ повърхностенъ пластъ, който не може да се употреби, поради развала, достига на дълбочина 20—25 см., споредъ времето, когато е отворенъ сжда, въ който е извършено ансилриането.

Освенъ това, по отношение началното тегло на шумата, загубата дължаща се на изпарението и освобождаването на въглероденъ двуокисъ, е около 3·5%. Тази загуба, прибавена къмъ онази, произтичаща отъ частичната развала на повърхностния пластъ, дава една обща липса стъ 10%, за която трѣбва да се държи смѣтка отъ една страна при пресмѣтането на количеството прѣсна шума за ансилриане, а отъ друга — при определяне на производствената стойностъ.

За да се осигури едно добро запазване на ансилيرياция фуражъ и да се направи той по-апетитенъ, прибавя му се още при ансилриането, пластъ следъ пластъ, денатурирана соль, въ размѣръ на 0·6 до 1%.

### Приготвяне на дажбитѣ.

Ансилрианата лозова шума се дава на добитъка въ смѣсъ съ други храни, особено съ триця и меласа, или съ паспаль.

Ансилрианата шума се слага въ единъ дървенъ сждъ, обложенъ отвътре съ тенекия, и се прибавятъ други храни. Раз-

бърква се внимателно всичката материя, по начинъ да стане еднообразна. Тази смѣсь се раздава на животнитѣ.

По начало, всички животни, на които тая храна се предлага, я приематъ лесно, но конетѣ я обичатъ много и я предпочитатъ, следъ кратко време, предъ сѣното. Изпърво нѣкое животно може да покаже известно колебание, но за 2—3 дни свиква съ тая храна.

Между всички животни, ония на които тая храна подхожда най добре сж еднокопитнитѣ животни (коне, мулета, магарета), защото тѣ дъвчатъ храната преди да я глътнатъ, вслѣствие на което случайно недобре смлѣнитѣ пръчки ще бждатъ сдвѣчени и нѣма да причиняватъ затруднения на храносмилателнитѣ органи. Не би било сжщото при преживнитѣ животни (говедата), защото тѣ глътатъ храната почти безъ да я дъвчатъ, а преживатъ отпосле. Въ тоя случай, ако лозовата шума не е добре смлѣна, известни парченца отъ нея може да причинятъ затруднения при храносмилането, а дори и продухване на корема на животното и пр.

Въ селото Кандиаргъ до Монпелие, отъ 25 години насамъ хранятъ конетѣ си съ ансилирана лозова шума, при следния съставъ на дажбата :

Ансилирана лозова шума	15 кгр.
Меласирани трици	5 „
Допълнения	1 „

Тази дажба се разпредѣля три пжти дневно и е установено, че добитъкътъ, храненъ така, се намира въ отлично състояние.

Казахме по-преди, че хранителната стойнотъ на този фуражъ е приблизително отъ онази на едно доброкачествено сѣно. Би следвало, въпросната дажба да не е достатъчна за редовното хранене на добитъка. Ансилирана шума, обаче, съдържа отъ 1-2 до 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> стоградусовъ алкохолъ, който увеличава хранителната стойнотъ на така приготвения фуражъ.

### Ансилираната лозова шума отъ здравно гледище за добитъка.

Тѣй като лозята се прѣскатъ редовно и понѣкога изобилно съ бордолезовъ разтворъ и други препарати, поставенъ е билъ отдавна и въпросътъ, дали този фуражъ, който неминуемо съдържа малки количества медъ и арсенъ, нѣма да вреди на здравето на животнитѣ.

Широкиятъ опитъ, проведенъ въ Франция, отговаря отрицателно. Знае се отдавна, че овцетѣ ядатъ лозовитѣ листа, прѣскани съ бордолезовъ разтворъ, безъ да почувствуватъ неудобства. Въ фермата на земеделското училище въ Монпелие сж били хранени овце съ зелени лозови пръчки, натопени въ бордолезовъ разтворъ, и не е било констатирано неудобство за овцетѣ.

Впрочемъ, знае се, че медъта често пжти се употрѣбвява въ ветеринарната терапия при лѣкуването на болести на храносмилателната система.

Безъ да отиваме по-далече, примѣрътъ съ храненето на конетѣ въ Кандиаргъ (до Монпелие) и добрия резултатъ отъ него представя неоспоримо доказателство, че този фуражъ, замѣстващ сѣното, причинява подобрене на здравето на животните. Коликитѣ и бѣлодробната емфизема, които се констатираха у старитѣ коне, хранени съ сѣно, не се срѣщатъ повече въ кавалерията на Кандиаргъ, благодарение на въвеждането на този лозовъ фуражъ.

## Влияние на ранната рѣзитба върху живота на лозитѣ

Отъ изложеното по-горе се вижда, че е доказана годността на лозовата шума за фуражъ. Стои, обаче, откритъ важниятъ въпросъ: съ ранната рѣзитба, която се причинява отъ събирането на зелената лозова шума за фуражъ, не се ли уврежда на лозята? По този въпросъ мненията сж раздѣлени. Действително, ранното премахване на листата въ известни случаи може да накръни жизнеспособността на лозята. Смята се, обаче, че при лозя съ добре узрѣли пржчки обирването на шумата за фуражъ нѣма да попрѣчи на бждщата правилна вегетация и плододаване.

Впрочемъ, при евентуалния рискъ да се ослаби лозето може да се прибѣгне къмъ сбиране на шумата по описания по-горе начинъ, чрезъ редуване: на парцели и презъ една или две години.

Видѣхме, че количеството ансилурана лозова шума, която може да влѣзе въ ежедневната дажба на единъ конь, възлиза на 15 кгр. Следователно, за задоволяване нуждитѣ на единъ конь презъ една цѣла година (365 дни), сж необходими около 5000 кгр. ансилуранъ фуражъ, т. е. около 6000 кгр. лозова шума. Тѣй като една лозова главина пуца 600 грама шума, необходима ще бждатъ, за единъ конь, 10,000 главини, т. е. около 20 декара лозе. За едно редуване на сбирането на шумата презъ годината, следователно, изхранването за цѣла година на единъ конь само съ ансилурана лозова шума изисква 40 декара лозе. Знае се, обаче, че презъ лѣтния сезонъ оборното хранене се замѣня до голѣма степенъ съ пасбишно, а отъ друга страна, известно време въ годината може да се използуватъ и други храни за коня, следователно, при нашитѣ условия, размѣръръ на площта лозе, което би снабдявало стопанина съ шума за фуражъ, за единъ конь и за една година, би трѣбвало *значително* да се намали.

## Лозовитѣ пржчки като изходенъ материалъ за постеля на добитѣка.

Следъ рѣзитбата, лозовитѣ пржчки у насъ се употрѣбватъ за горене. Тѣ биха могли, обаче, да замѣстятъ сламата, като постеля на добитѣка. Въ тоя случй се прибѣгва до тѣхното смилане по описания по-горе начинъ.



Така приготвената постеля отъ лозови пръчки е много по-ценна отъ самата слама, защото е по-богата на хранителни материали, а е и съ по-силна поглъщателна способностъ къмъ пикочъта и, следователно, извършва по-добре функциитъ на хигиенична постеля, и се обогатява съ теченъ торъ.

Сравнителниятъ анализъ на житна слама и смлѣни лозови пръчки, при еднаква влажностъ, показватъ следния съставъ:

	Слама	Пръчки
Азотъ %	0.48	0.54
Фосфорна киселина	0.22	0.28
Калий	0.63	0.82
Варь	0.27	0.80

Чрезъ употребата на лозови пръчки за постеля на добитъка, не само че се пести разходъ за слама, но се добива и по-богатъ оборски торъ, който връща на почвата въ лозето отнетитъ чрезъ пръчкитъ хранителни материали.

Горенето на лозовитъ пръчки е една голъма грѣшка на стопанството, защото, независимо отъ твърде рѣдкитъ случаи на използване пепелъта имъ за торене на лозето, губятъ се съ горенето ценни торови елементи.

Време е, нашитъ лозари да обърнатъ внимание на казаното въ тия бележки и да реализиратъ, тамъ където е възможно и изгодно, даденитъ препоръки, за да се прибави още единъ, макаръ и малъкъ плюсъ къмъ дохода на стопанствата имъ.

### Андрей Челищеровъ

инж. агр. на специализация въ  
лабор. P. Viala — Парижъ

### Първчо Ив. Пенчевъ

инж. агр. — на специализация въ  
лабор. P. Viala Парижъ и стопан.  
лозаръ с. Атанасово — Бургаско

## Бактериологическа борба съ вреднитъ насѣкми (инсекти)

Покойниятъ проф. Мечниковъ бѣ единъ отъ първитъ учени, що се бѣ заелъ съ изучаването на известни микроби, използвайки ги въ борба съ вреднитъ насекоми (инсекти). Следъ Мечниковъ, мнозина други учени като Föex и P. Viala въ Франция; Taxfer Forber и Suow въ Америка; Guienovsky и Krassilnitschin въ Русия сж търсили най-различни срѣдства и практични методи, за да стигнатъ до положителни твърди резултати, обаче, за съжаление гъбичкитъ онтомофити (*Antomohora auisophia*) на Мечниковъ изискватъ за своето пълно развитие специални условия, влага, оптимална температура и пр. нѣща които въ практиката сж мъчно приложими и до сега сж дали незадоволителни резултати.

Въ втората биологична метода, проучвана отъ близо 40 години, се цели да се използва антагонизма между единъ и други инсекти т. е. (използватъ инсектитъ *eutomophages*).

Тѣзи последнитъ, снасяйки яйцата си въ вътрешността на вреднитъ насѣкми по прѣкъ или непрѣкъ начинъ ги заравятъ и убиватъ ларвятъ имъ (на вреднитъ насѣкми).

Тази метода преобладава въ Америка кждето сж организирани специални лаборатории съ цель проучването и отглеждането имъ въ голѣми количества. Техниката на тази метода е извънредно много деликатна и костваща скъпо.

Третата метода, актуелната и най-приемливата е тази на г-нъ професоръ Металниковъ отъ Пастьоровия институтъ въ Парижъ, който основавайки се на факта, че вреднитѣ насѣкоми въ природата иматъ неприятели и че е възможно да се води борба чрезъ патогеннитѣ микроби на тия инсекти. Резултатитѣ досега отъ другитѣ методи не сж дали задоволителни резултати, понеже споредъ г-нъ професоръ Металниковъ всички въ своитѣ изследвания сж се адресирали само къмъ не спорогеннитѣ микроби, а знае се, че тѣ издържатъ эле къмъ климатическитѣ фактори, температура, слънчеви лъчи и пр.

Бактериологическата метода на г. Металниковъ се базира изключително върху учението за употрѣбата споритѣ на спорогеннитѣ микроби, като въ своята лаборатория е успѣлъ да ги изолира и изсуши въ пудрообразно състояние.

Тия спори сж извънредно много издрѣжливи, като не изгубватъ активитета си даже и при 110° С, и се запазватъ съ години. Тази пудра отъ тия зародиши може да се приложи вмѣсто безразлично кой да е другъ химически препаратъ за цельта.

Срѣдната доза е 2 до 10 грама за литъръ течность употрѣбена чрезъ пулверизиране или въ прахообразно състояние пакъ въ сщия процентъ въ смѣсъ съ неутрализирана пудра (съ сѣра или нѣкакво брашно вещество).

Г-нъ професоръ Металниковъ е сполучилъ да изолира цѣла серия отъ спорогенни микроби на гжсенични гнѣзда и други вредни за земеделieto бактериални нападатели.

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1) <i>Calleria mellonella</i> (пчеленъ молецъ)      |                            |
| 2) <i>Pyransta nubilalis</i> (параз. по царевицата) |                            |
| 3) <i>Ephestia hühnilla</i> (параз. по брашната)    |                            |
| 4) <i>Oenophytra pilyriana</i>                      | } паразити по лозята и пр. |
| 5) <i>Cochylis</i>                                  |                            |
| 6) <i>Endemis</i>                                   |                            |

Макаръ че изследванията, правени въ лабораторията при Пастьоровия институтъ въ Парижъ до сега сж дали най-положителни резултати, обаче г-нъ проф. Металниковъ, за да бжде по-сигуренъ въ практическото приложения на така получената серумъ прави опититѣ си при естествени условия т. е. на полето.

Първитѣ третираня въ борба съ пиралиса по лозята е правилъ вч. Ботаническата градина въ Загребъ (Югославия) съ сътрудничеството на г-нъ Vouk — директоръ на тази градина.

По това време още полученитѣ резултати сж възбудили интересъ въ областта на бактериологията.

Върху 217 растения препарирани съ препарати, 31 сж били атакувани върху които сж били намѣрени 46 лаври отъ *cochylis*. Сжщитѣ опити сж били подновени следующата година въ Унга-

рия въ Агрон, колежъ въ Kosethely отъ г-нъ д-ръ Chorine. Презъ течение на годинитѣ 1935 и 1936 г-нъ Металниковъ е ималъ случая да проучва множество нападения на тия паразити върху плоднитѣ дървета и градинарскитѣ насаждения въ кжщата Bousset-Bouscarde de Cavaillon до Авиньонъ (Франция). Резултатитѣ сж били неочаквани и споредъ доклада на г-нъ Bousset, 24 часа следъ пръскането на растенията съ серума Мсталниковъ (изсушени микроби) всички лаври сж измръзли.

Презъ течение на 1937 година г-нъ професора започна вече своитѣ проучвания изключително върху лозитѣ, атакувани отъ гроздовия молецъ, кошилиса и пр.

Опититѣ ся групиралъ главно въ 4 лозарски центрове:

1. Epernay (Еперне) мѣстноститѣ Бузи, Версене, Месниль сюръ Ожеръ и Граманъ.

2. Туръ — Сенъ Мишелъ сюръ Лоаръ — притежание на сенатора Жерменъ.

3. Бордо — Паниакъ въ именито Шато Мутонъ на Ротшилдъ.

4. Нарбонъ — св Валиеръ имение на г-нъ Кабанъ.

Въ нѣкои стѣ тия области, най-вече въ Нарбонъ, Бузи и Версене — опитнитѣ полета за Металниковъ сж били истински мѣста на поклонение отъ страна на заинтересовани лозари дошли да видатъ съ очитѣ си и си дадатъ смѣтка за ефикасността на откритието.

Давайки тукъ само малка информация, ще се помжчимъ да цитираме нѣкои по-важни реализирани резултати.

1. Въ Бузи — Еперне, Шампания, третирането се е правило съ минимална доза 1 грамъ серумъ на литъръ течность.

Върху 10 не оросени съ серумъ лозови пръчки и грозда сж намѣрени 2,244 ларви докато върху други 10 — оросени съ серума ларвитѣ сж вече само 262 — резултата е достатъчно намаление 91%

2. Въ Пойакъ, върху 100 грозда нетретирани, при контролата сж намѣрени 5227 наранени зърна, докато при сто третирани съ серума грозда, нараненитѣ върна сж вече само 416 или 92% намаление.

Разликата въ получената реколта при две еднакви парцела отъ които единия третиранъ, а другиятъ не е, както следва: I третиранъ съ серумъ далъ доброкачествено грозде 657 кгр. а другиятъ нетретиранъ далъ недоброкачествено и гнило грозде 320 килограма.

Г-нъ професоръ Металниковъ представи всичкитѣ си тия рапорти съ детайлноститѣ на 17 XI 1937 г. предъ специала комисия отъ Национална лига за бърба противъ инсектнитѣ болести въ Франция при съставъ:

1) г-нъ проф. Marechal отъ Агрон, институтъ Парижъ

2) г-нъ проф. P. Marsais отъ Агрон, институтъ Парижъ Ecol d' agriculture.

3) г-нъ Chapasse — главенъ инж. по Земедѣл. въ Франция.

4) г-нъ проф. Vessière поддиректоръ на Зоолог. музей въ Парижъ и

5) г-нъ инж. агр. Emil Moreau — техн. директоръ по Лозарството при къщата за Шампанскитѣ вина Moët et Chandon въ Еперне.

Резултатитѣ отъ 28 и 29 юни т. г. сж следнитѣ:

### 1. Контролиранъ парцелъ Бузи върху 5 кютука.

№ 1 — 118	пиралиса	и	0	кошилиса
№ 2 — 167	„	5	„	„
№ 3 — 118	„	2	„	„
№ 4 — 161	„	2	„	„
№ 5 — 165	„	1	„	„

Всичко за 5-тѣхъ 729 пиралиса и 10 кошилиса.

### Третирани съ сер. Металниковъ 2 г. за 1 lt. течность (основата)

№ 1 — 4	пиралиса	и	0	кошилиса
№ 2 — 32	„	1	„	„
№ 3 — 49	„	4	„	„
№ 4 — 13	„	1	„	„
№ 5 — 17	„	0	„	„

Всичко за 5-тѣхъ 115 пиралиса и 6 кошилиса.

### Третир. съ сер. Металниковъ 2 г. на 1 lt. течн (върховетѣ)

№ 6 — 32	пиралиса	и	1	кошилиса
№ 7 — 15	„	0	„	„
№ 8 — 49	„	0	„	„
№ 9 — 13	„	0	„	„
№ 10 — 17	„	0	„	„

Всичко за 5-тѣхъ 106 паралиса и 1 кошилиса.

### Третиране съ серума Металниковъ

За 5 главини В. (основа) съ 10%

За петтѣхъ 96 паралиса и 5 кошилиса.

За 5 главини В. (върхове).

За петтѣхъ 140 паралиса и 2 кошилиса.

Надѣваме се че близкото бждаще ще ни даде възможность, чрезъ модернизиране лозарството и търсене начини за борба да се възползуваме и у насъ отъ този серумъ, който би могълъ да се използва безъ страхъ презъ цѣлия вегитационенъ периодъ и до гроздоберъ, безъ страхъ, понеже не е отровенъ.

Лозари,

Очаквайте интересната книжка I-ва отъ новата XXIV-та (24) — 1939 годишнина.

А. Б.

## Норми за гроздето.

Презъ настоящия сезонъ Дирекцията на народното здраве ще въведе норми за качествата, на които трѣбва да отговаря гроздето предназначено за продажба и консумация въ прѣсно състояние.

Тѣзи норми изискватъ, щото гроздето продавано за консумация въ прѣсно състояние да бжде здраво и запазено отъ повреди на болести и неприятели, да бжде здраво, не смачкано и изпукано, да бжде чисто изобщо и специално да не бжде замърсено съ вредни за здравето вещества.

Освенъ това раннитѣ сортове грозда като: чаушъ, шасла, перлъ де ксабъ, портоге блъо и пр. трѣбва да иматъ *най-малко* 140/0 захаръ, а всички останали сортове грозда трѣбва да иматъ *най-малко* 150/0 захаръ.

Контролата ще се упражнява отъ санитарнитѣ власти, като всички спорни въпроси отнасящи за голѣми партиди грозде ще бждатъ разрешавани отъ специална контролна комисия при Дирекцията на народното здраве, въ която ще влиза представител на Министерството на земедѣлието, на търговскитѣ и кооперативни сдружения и на производителитѣ. Тази комисия ще опредѣля и начина по които ще бждатъ използвани конфискуванитѣ голѣми количества отъ грозде, което не отговаря на установенитѣ норми.

Тази контрола ще отстрани лошитѣ, зелени и долнокачествени грозда отъ пазаря, които нелоялно конкуриратъ и понижаватъ ценитѣ на добритѣ грозда, като ограничава изобщо консумацията на всички грозда.

Важно е всички лозари и търговци на прѣсно грозде за *директна консумация да иматъ предвидъ тѣзи норми, за да не бждатъ изложени на рискове и загуби.*

\* \* \*

*За износъ.* За да се избѣгнатъ спороветѣ между производителитѣ и търговцитѣ на десертно грозде за износъ, презъ текущата година и за напредъ, Експортния институтъ ще въведе обективно установени норми на които трѣбва да отговарятъ десертнитѣ грозда предназначени за износъ.

Така установени тѣзи норми ще улеснятъ контролнитѣ органи по износа и ще бждатъ отстранени всички спорове и неприятности, които се случваха въ миналото между производители, износители и контролнитѣ органи по износа на десертнитѣ грозда.

Тѣзи норми ще стандардизиратъ нашето десертно грозде за износъ и пр. и допринесатъ за запазването и завладяването на нови пазари за нашето десертно грозде.

За тази цель при Експортния институтъ се учредява една постоянна комисия, която въ зависимостъ отъ климатичнитѣ и други особености на годината, следъ проучване на качеството и количеството на гроздовата реколта въ страната и следъ ка-

то има предвидъ пазарнитѣ условия въ странитѣ вносителки ще опредѣли нормитѣ, на които трѣбва да отговарятъ нашитѣ десертни грозда за износъ. По този начинъ решенията на тази комисия ще бждатъ много гъвкави и еластични, като ще се нагаждатъ съобразно пазарнитѣ възможности на десертнитѣ грозда у насъ и въ чужбина.

Тази комисия е учредена при Експортния институтъ и въ нея има представителъ на Министерството на земедѣлието, на сдружението на износителитѣ и на Лозарския съюзъ. Тази комисия е имала вече три заседания, направила е вече своитѣ проучвания за нормитѣ на десертното грозде Чаушъ за тази година и нейнитѣ препорѣки ще бждатъ сформени въ надлежна заповѣдъ на Експортния институтъ.

По сѣщия начинъ тази постоянна комисия при Експортния институтъ ще работи и за десертното грозде Афузъ.

Нормитѣ на десертнитѣ грозда за износъ ще обхващатъ едрината на гроздовитѣ зърна, изразена въ грамове и ще установятъ единъ минималенъ  $\%$  на захарностъ, подъ които гроздето ще се счита зелено и не ще бжде допуснато за износъ.

Измѣрването на захарѣта ще става съ обикновенъ захаромѣръ или отъ доставенитѣ рефрактометри.

Съ въвеждането на такива обективни норми за десертнитѣ грозда предназначени за износъ ще се отстрани нелоялната конкуренция на зеленитѣ и долнокачествени десертни грозда, които прѣчтатъ на нашия износъ намалватъ консумацията на десертното грозде и общо понижаватъ ценитѣ на сѣщото. Само така ще се насърчи производството на доброкачествени десертни грозда у насъ и ще се увеличи износа на сѣщитѣ въ чужбина.

Тѣзи норми обективно установени и строго проведени ще стандардизиратъ нашето десертно грозде за износъ и ще увеличатъ неговия пласиментъ въ чужбина.

Само тѣзи норми ще ни позволятъ да увеличимъ нашия износъ на десертно грозде на вискателния английски пазаръ, който е обширенъ и заплаща нашето грозде съ злато. Сѣщото важи и за севернитѣ скандинавски държави.

За това всячки добри лозари трѣбва да работятъ и следятъ за строгото провеждане на тѣзи норми, за да не се допуска износа на зелено, дребно и долнокачествено грозде за износъ въ чужбина. Вѣжки лозаръ които *произвежда и продава зелено, дребно, долнокачествено десертно* грозде най-много вредя и прѣчи на цѣлокупния лозарски поминъкъ. Дългъ се налага на лозарскитѣ дружества и кооперации организирано и системно да работятъ въ това направление. Само съ по-добро качество на десертното грозде ще може да увеличимъ и запазимъ неговия износъ и пласирание въ чужбина.

Правилно установени нормитѣ на десертнитѣ грозда за износъ ще внесатъ организация и система еднакво въ производството и търговията съ сѣщитѣ. Зеленитѣ, дребни и долнокачествени десертни грозда, съ своитѣ низки цени, нелоялно кон-

куруратъ и разтройзатъ както производството тъй и търговията на сжщитѣ, за това всички добри лозари и търговци износители трѣба да желаятъ и работятъ за въвеждането на норми, за качеството на десертнитѣ грозда за износъ.

Тази практика на Експортния институтъ заслужава само похвала и ще даде само добри резултати.

М. Кондаровъ  
асистентъ

## Преработка на гроздето въ вино въ Италия.

Презъ м. юлий 1937 година заминахъ на специализация въ Италия, за да се опозная съ научнитѣ методи на работа въ опитнитѣ лозаро-винарски институти, а така сжщо и съ начина на винарствуване.

Накратко ще сподѣля съ читателитѣ моитѣ впечатления отъ една голѣма лозарска страна, спирайки се само на ония факти, които ще могатъ да ни дадатъ представа за една лозарска страна, която заема второ мѣсто по производство на вино въ свѣта.

Голѣма часть отъ виненото производство се намира въ ржцетѣ на дребни собственици, които често пжти не разполагатъ и съ най-елементарнитѣ технически приспособления за производство и съхранение на вино. Ето защо вината, които получаватъ дребнитѣ собственици сж въ голѣма зависимостъ отъ климатическитѣ условия, както презъ вегетационния периодъ на лозата, така и презъ време на гроздобера. Често тѣ получаватъ болни или съ недостатъци вина (съ неприятенъ вкусъ на плѣсень, бѣчви и т. н.), поради това че имъ липсватъ елементарни познания за разумно винарствуване или поради това, че не разполагатъ съ подходящи помѣщения, сждове и т. н. Съ това обаче не искаме да кажемъ, че вината получени отъ дребни производители сж винаги недоброкачествени. Ние само подчертаваме фактъ, че вината на дребнитѣ производители сж твърде разнообразни и често не представляватъ добра търговска стока. Понеже тѣ разполагатъ съ сортове грозда съдържащи достатъчно киселинностъ, тѣ винаги биха могли да получатъ здрави вина, стига да сж спазили елементарнитѣ условия на винарствуване.

Благодарение на службата за контрола на вината, всички вина болни или съ недостатъци въ по-голѣмитѣ консумативни центрове сж изключени отъ винената търговия. Такива вина се консумиратъ отъ собственицитѣ имъ. По този начинъ въ по-голѣмитѣ консумативни центрове винаги се намиратъ на пазаря доброкачествени здрави вина. Не трѣбва, обаче, да се забравя, че за това твърде много допринеся и възискателността на консуматоритѣ.

Обаче свѣтовната известностъ на италианскитѣ вина, се дължи на частната мощна винарска индустрия. Благодарение на

това че сж построили винарски изби, снабдени съ всички модерни технически приспособления, тѣ сж въ състояние да получаватъ винаги доброкачествени и здрави вина, а така сжщо да получаватъ и презъ най неблагоприятнитѣ години доброкачествени вина, които притежаватъ качества характерни за известень типъ вино.

За да може да имаме представа за добрата организация на частнитѣ винарски изби въ Италия, ще кажа само нѣколко думи за винарската изба „Калисано“ въ гр. Алба, въ която се приготвяватъ предимно обикновенни вина и въ по-малко количество специални вина (спуманте).

Тази винарска изба има капацитетъ около 4 милиона литри. Снабдена е съ хладилна инсталация, преси, пастъризатори, филтри, машини за концентриране на вино чрезъ замръзване споредъ метода на Монти и т. н. Всички технически приспособления сж споредъ последната дума на модерната винарска техника. Въ тази винарска изба специалистъ има възможность да приготи доброкачествено вино, отъ първична материя, която не винаги е подходяща за целта. Напрямѣръ може да се повиши алкохолния градусъ на виното чрезъ замръзване, иматъ всички технически приспособления за ускоряване старѣнето на виното и предпазване на сжщото отъ заболяване.

Всички типове вина, които дегустирахъ имаха отлични качества.

Частнитѣ винарски предприятия за специални типове вина въ с. Канели, не далечъ отъ гр. Асти, сжщо разполагатъ съ всички технически приспособления на модерната винарска техника. Винарската кжща Ганча въ с. Канели произвежда нѣколко типа вино, които иматъ отлични качества.

Общо взето трѣбва да подчертаемъ, че частната винарска индустрия въ Италия се намира на завидна висота. На нея именно се дължи свѣтовната известность на италианскитѣ вина.

Като не подценяваме значението на грамадния капиталъ инвестиранъ въ винарскитѣ предприятия, трѣбва да подчертаемъ сжщо така, че въ всички винарски предприятия работата се направлява отъ специалисти винари, които сж проучили много добре условията при които виното трѣбва да бжде поставено, за да развие добритѣ си качества. Благодарение на специалиститѣ, които подържа мощната частна винарска индустрия и на опитнитѣ винарски изби, построени въ различни лозарски райони, италианцитѣ сж успѣли да проучатъ всички условия при които трѣбва да бжде поставено виното, а така сжщо и манипулациитѣ на които то трѣбва да бжде подложено споредъ последната дума на винарската наука, за да може да развие добри качества и да се запази типътъ вино за съответния лозарски районъ.

Голѣмитѣ винарски кжщи, освенъ грижитѣ, които сж положили за получаване на типове вина или специалитети, иматъ сжщо така много добра търговска организация вжтре въ страната, а така и въ чуждитѣ страни за пласиране на произведеното отъ тѣхъ вино.



Освенъ добре обзаведенитѣ частни винарски изби, въ Италия има и винарски кооперативни изби, които произвеждатъ почти изключително обикновени вина, съответстващи на даденъ типъ вино, характеренъ за района. Винарскитѣ кооперативни изби иматъ за целъ да защитятъ дребнитѣ производители отъ спекулата на произведеното отъ тѣхъ грозде, а сжщо така да затвърдятъ мѣстния типъ вино и да осигурятъ една по-голяма печалба за производителитѣ. Понеже винарскитѣ кооперативни изби сж подпомогнати отчасти отъ държавата, (даване на безвъзмездни помощи, отпускане на капиталъ при лихва 2·5 — 3<sup>0</sup>/<sub>0</sub>), тѣ представляватъ винарски предприятия конкурентно способни. Напр. всичкитѣ винарски кооперативни изби, които ние посетихме въ гр. Конелиано, гр. Модена, с. Нонантола, с. Сорбара, с. Карпи и с. Канели, иматъ производствени разходи за 100 литри вино 6—7 литри или около 26—32 стинки на литъръ вино, т. е. много по-малко отколкото у насъ.

Напоследъкъ обаче италианското правителство, за да защити производителитѣ на грозде отъ спекулата презъ време на гроздобера и за да поддържа една сравнително по-висока цена на виното, а така сжщо и за да поддържа даденъ типъ вино за съответния районъ, създава нови винарски предприятия наречени Енополи (винарски складове), въ които се преработва гроздето на производителитѣ, безъ да носятъ тѣ нѣкаква отговорност за дейността на енопола. Държавата, респективно лозарския консорциумъ наема винарски изби за преработка на гроздето. Въ тѣхъ се преработва гроздето на производителитѣ, които не желаятъ да го продадатъ на частни търговци. Отначало имъ се плаща 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub> отъ срѣдната пазарна стойностъ на гроздето, а останалата частъ се отчита следъ продажбата на виното. Въ случай, че виното не се продаде до следващия гроздоберъ, консорциуматъ изплаща гроздето на стопанитѣ по цени, каквито е имало, когато стопанитѣ сж внесли гроздето въ енопола. Ако обаче се реализиратъ загуби, оставатъ за смѣтка на консорциума.

Внасянето на излишъцитѣ грозде въ енополитѣ се отразява косвено за повишение ценитѣ на гроздето.

Освенъ това самитѣ производители не носятъ никаква отговорност за дейността на енопола, какъвто е случая при винарскитѣ кооперативни изби.

Следъ нѣколко годишна работа въ винарски изби взети подъ наемъ, консорциумътъ презъ 1938 год си е поставилъ за целъ да построи около 200 енопола въ различнитѣ лозарски райони. Резултатитѣ отъ изпълнението на тоя грамаденъ планъ ще се види по-късно. По тоя начинъ държавата, респ. консорциумътъ навлиза непосредствено въ областъта на преработката на грозде, за да може да смекчи кризата въ винарството, която неминуемо следва презъ плодороднитѣ години и отъ друга страна да намали още производствени разходи на литъръ вино, като въ сжщото време се грижи и за запазване на типътъ вино за съответния районъ. Нѣщо повече, споредъ г-нъ Дирек-

торътъ на енополитъ въ гр. Асти, консорциумътъ си е поставилъ за целъ освенъ производството на обикновени типове вина, да премине въ реномиранитъ лозарски райони и къмъ производството на специални типове вина (асти спуманте и др.).

Тази нова форма на производство не се счита отъ всички специалисти, като много подходяща. Възможно е този скептицизмъ да се дължи на това, че до сега консорциумътъ работѣше въ наемни складове, кждето не всички разполагатъ съ технически приспособления, споредъ последната дума на винарската техника, въ което отношение кооперативнитъ изби, а най-вече едритъ частни винарски предприятия въ много отношения ги превъзхождатъ. Други противници на тази нова форма на производство, можеби иматъ чисто субективни побуди.

Не трѣбва обаче да се забравя, че кризата въ земедѣлското стопанство постави при твърде тежки условия търговията съ вино, следствие на което презъ последнитъ десетъ години почти не се основаватъ нови частни винарски предприятия. Ето защо, държавата, респективно лозарския консорциумъ въ моментъ на тежка земедѣлско-стопанска криза, пристѣпва къмъ изпълнение на единъ грамаденъ планъ, съ който се цели отъ една страна да защити интереситъ на производителитъ, а отъ друга да навлѣзе въ виненото производство, за да поддържа на завидна висота качеството на обикновенитъ италиански вина.

Дали новата консорциумна производствена форма ще продължи още да се разширява въ областта на преработка на грозде, ще ни покаже бъдащето.

Благодарение на правилната организация на частнитъ винарски предприятия, винарскитъ кооперативни изби и напоследкъ енополитъ на консорциума, производственитъ разходи за литъръ вино сж незначителни, вследствие на което се гарантира евтино обикновено доброкачествено вино за консуматоритъ на вътрешния пазаръ.

Така напр. 1 литъръ обикновено вино на дребно въ ресторантитъ се продаваше презъ 1937 год. отъ 9—12 лева, въпрѣки че цената на гроздето се движи отъ 2—5 лева. Цената на виното въ сравнение съ другитъ хранителни продукти е твърде низка. Напр. до като цената на литъръ обикновено вино се движи отъ 9—12 лева на дребно, единъ кгр. хлѣбъ струва около 9 лв. 1 кгр. говеждо месо отъ 38—52 лева и т. н. Низката цена на виното отчасти зависи и отъ голѣмата консумация на вино въ Италия. Консумацията на вино срѣдно за единъ човѣкъ, за една година достига около 100 литри. Какия почти не консумиратъ, понеже е много скъпа.

### Използуване на отпадъцитъ при преработката на грозде въ вино.

Дребнитъ производители на вино, частнитъ винарски предприятия, както и винарскитъ кооперативни изби и енополитъ, нѣматъ право да произвеждатъ ракия отъ джибритъ. Съ това право се ползуватъ само частнитъ дестилерии, каквито има по

една въ лозарскитѣ градски центрове или въ нѣкои лозарски села, които сж далечъ отъ градскитѣ центрове, но произвеждатъ голѣмо количество вино.

Всѣка дестилерия е организирана така, че въ кжсо време може да дестилира грамадно количество джибри. Напримѣръ кооперативната дестилерия въ гр. Модена, дневно може да дестилира 100,000 кгр, джибри. Всички дестилерии сж снабдени съ по нѣколко дестилационни казани и контролни апарати, за контролиране произведеното количество спиртъ.

Производителитѣ на вино продаватъ джибритѣ на тѣзи дестилерии. При всѣка дестилерия има грамадни циментови басейни за съхранение на джибритѣ. Практикува се съхранението по сухъ начинъ.

Всички дестилерии, които посетихъ въ гр. Модена, с. Канели и гр. Асти, иматъ приспособления за получаване на виненъ камъкъ, калциевъ тартаратъ и отдѣляне на семкитѣ отъ джибритѣ, следъ дестилиране на алкохола. Кооперативната дестилерия на гр. Модена, има машина за получаване и на масло отъ гроздови семки. За горивенъ материалъ необходимъ за движение на машинитѣ, както и за нагрѣване на джибритѣ при дестилиране на алкохола, се използва остатъка отъ джибритѣ — чепки и ципитѣ на зърнатъ.

Общо взето всичко се използва найрационално. Получениятъ виненъ камъкъ и калциевъ тартаратъ се изсушаватъ, поставятъ се въ торби и се продаватъ на фабрицитѣ за получаване на винена киселина. Гроздовитѣ семки сжщо се изсушаватъ и продаватъ на фабрицитѣ, които разполагатъ съ машини за получаване на масло отъ семки.

Дестилериятъ плащатъ на производителитѣ на вино, за всѣки 100 кгр. джибри, различни цени, въ различнитѣ лозарски райони. Ценитѣ вриратъ въ твърде широки граници отъ 35 лева до 60 лева за всѣки 100 кгр. джибри.

Производителитѣ на вино не плащатъ никакъвъ акцизъ, нито каквито и да било такси на консумраното отъ тѣхъ вино. Така се дава възможностъ на производителитѣ да консумиратъ евтино вино, не сж обременени съ никакви задължения отъ фискаленъ характеръ, за виното което съхраняватъ въ собственитѣ си избя. Измѣрване на гроздовата каша, на джибритѣ или виното, не се практикува. Обаче консуматоритѣ, респективно купувачитѣ на вино плащатъ твърде голѣма общинска такса на литъръ вино, която е различна за различнитѣ общини. Напр. въ гр. Конелиано плащатъ общинска такса 1.35 лева, а въ гр. Модена 1.8 лева на литъръ вино. Тия такси сж твърде голѣми за споменатитѣ лозарски райони, защото въ година съ изобалка гроздова реколта, общинската такса по размѣръ се равнява почти на цената на виното на едро.

Въпрѣки това, обикновенитѣ вина въ Италия, кждето общо взето хранителнитѣ продукти сж по-сжкпи отколкото въ България, сжщитѣ на дребно, въ ресторантитѣ, се продаватъ по цени по-низки отъ тия у насъ.

Д-ръ К. Кожухаровъ.

## Гроздоберътъ приближава!

Следъ дълъгъ трудъ и грижи, пакъ приближава гроздобера! Готови ли сме и тази година да приберемъ този чуденъ плодъ? Приготвили ли сме се за по-нататъшната му преработка? Знаемъ ли, че лозята ни представляватъ китни градини и могатъ да съперничатъ на такива отъ други по културни страни? Обаче, нашето винопроизводство все още не може да се избави отъ домашния си производственъ характеръ и отъ старитъ си навици.

За да се избѣгнаоу неуспѣхитъ при обикновеното алкохолно квасене (врение), необходимо е да си послужимъ съ придобивкитъ на винарската наука.

Всрѣдъ природата ставатъ най-разнообразни промѣни. Тѣ биватъ полезни и вредни. Причинителитъ сж дребни и невидими за човѣшкото око гъбички (микроорганизми, които наричаме квасинки (ферменти), плесени и бактерии. Едни отъ тѣхъ причиняватъ разни болести по хората, добитъка и растенията, а други сж полезни.

Въ всѣкидневниятъ ни животъ ние използваме може би и съвсемъ несъзнателно нѣкои отъ тѣзи гъбички (микроорганизми).

Тѣ сж причината за получаване на кисело зеле, за приготвление на оцета, пивото и спирта, за зрѣнето на сиренето и кашкавала, за получаване на кисело млѣко, добъръ хлѣбъ, козунаци и пр.

Ето защо, микроорганизмитъ се явяватъ като чистачи на природата, причинители на разни болести, но и подготвители на всички условия за животъ.

Върху восъчната материя, съ ксято е покрито зърното на гроздето сж полепени и се задържатъ множество микроорганизми желани или не и между които, при здраво грозде, сж предимно виненитъ квасинки (ферменти), наречени диви.

Въ по-голъмата си частъ, при много сухо и топло лѣто умиратъ отъ слънчевитъ лъчи, а при дъждовна есенъ се измиватъ. Влажна ли е есенъта, гроздето бива често развалено и съ него се внасятъ въ гроздовата каша 300 пжти повече болестни микроорганизми и 30 пжти — плесени, въ сравнение съ внесенитъ винени квасинки (ферменти).

Ето защо въ такива години се получаватъ недоброкачествени вина, или пъкъ привидно добритъ подлежатъ на разваляне. Тъй като не е все едно, дали само се е подквасило млѣкото, втасало гѣстото и пр., или е почквасене и втасало подъ действието на поставения отъ насъ квасъ (мая), така сжщо нѣма да бжде все едно гроздовата каша или мѣсть да преври (изкваси) отъ самосебе си, или отъ селектирани винени квасинки (ферменти).

Его защо, дълъгъ се налага на всѣки винарь да положи малко трудъ и усилия, като употреби квасъ, приготвенъ отъ селектирани винени квасинки (ферменти).

Селектиранитъ (подбранитъ) винени квасинки иматъ го.

лѣми преимущества надъ съществуващитѣ въ природата диви такива, защото получаваме вино съ по-голямъ  $\%$  алкохолъ отъ дивитѣ. Произведеното вино отъ селектирани винени квасинки е трайно и мѣчно заболява.

За доброкачествениятъ продуктъ конкуренция нѣма и пазаря е винаги по-сигуренъ, да дадемъ качествени вина на вжтрешния пазаръ, за да имъ се чуе името и задъ граница.

Въ стремежа на всѣки винарь да получи качествено вино му идватъ на помощъ селектиранитѣ квасинки (ферменти), които премахватъ несигурността, на която може да се изложи всѣки, който прояви нехайство и *не си послужи съ тяхъ*.

**Забележка:** За приготвяне на квасъ (мая) при поискване, отдѣлтъ по Микология при Държ. лозарска опитна станция въ гр. Плѣвенъ, раздава чисти селектирани винени квасинки (ферменти) и упжтвания за приготвление на квасъ (мая). За плаща се стойността на стѣклото и опаковката, която е по 6 лева за доза.

Ив. Лѣвичаровъ

сепр. на Бѣлг. лоз. сѣюзъ.

## Пѣтни бележки

На конгреса т. г. Българскиятъ лозарски сѣюзъ подигна въпроса за туряне началоте за създаване норми за нашия гроздоизносъ, целящи щандартизиране износа и гарантиращи все повече увеличаващия се пласиментъ. Експортниятъ институтъ възприе това искане на лозаритѣ и тази година се тури началото. При Експортния институтъ, съ заповѣдъ на г-нѣ Министра на търговията се учреди една постоянна комисия въ съставъ: представител на Експортния институтъ, на Министерството на земедѣлието, на Българския лозарски сѣюзъ и на Сдружението на износителитѣ.

Комисиита въ съставъ: Н. Дѣлевъ отъ Експортния институтъ, Ат. Бойчиновъ отъ Министерството на земедѣлието, Ив. Лѣвичаровъ отъ Лозарския сѣюзъ и Иванъ Пановъ отъ Сдружението на износителитѣ, посети лозарскитѣ райони: Кричимъ, Пловдивъ, Горна Орѣховица, Лѣсковецъ, Русе, Свищовъ и Плѣвенъ. Въ всички тия райони бядоха обходени лозята, както най-добритѣ, така и най-пострадалитѣ отъ сушата. Комисията имаше за задача да опредѣли минималнитѣ норми, на които трѣбва да отговаря гроздето за износъ, изразено въ  $\%$  захарностъ и едрина на 100 зърна. Целъта на така създаденитѣ норми е, да се подобри качеството на изнасяното грозде и да се уеднаквятъ разбиранията на контролнитѣ органи по износъ, за да се избѣгнатъ недоразуменията, които могатъ да изникнатъ по време на кампанията между контрола, представители и износители.

Обиколката имаше за цель да бждатъ посетени по-големитѣ износни пунктове, за да не се изпадне въ заблуждение.

Общо впечатлението ми отъ така направната сбиколка е.

че вследствие на сушата, въ много райони гроздето е останало по-дребно и че е пострадало доста много отъ слънчевъ пригоръ. Близо 30% отъ гроздето въ нѣкои райони не ще може да се изнесе, ще остане шкарто.

Съюзътъ ни въ началото на юлий т. г. издаде единъ позивъ, съ който даваше напѣтствия на лозаритѣ, какъ да се борятъ съ сушата и какъ да предпазятъ лозята отъ слънчевъ пригоръ. Въ нашия позивъ бѣ казано, че единственото сръдство противъ сушата (тамъ, кждето не се напоява) е честото плитко прашене (прекопаване), а единственото сръдство противъ пригора е, да не се кършатъ лозята въ силната горещина и да не се оголватъ грозדותѣ.

Отъ обиколката, която направихме и виденото е ясно, че въпрѣки голѣмитѣ усилия на лозаритѣ, сушата е нанесла своитѣ поражения. Въ зависимостъ отъ мѣстоположението и почвата, пораженията сж по-голѣми и по-малки. Така напримѣръ: въ Русе лозята на високитѣ мѣста сж по-добри отъ тѣзи въ низкитѣ. Обясненията сж, че въ низкитѣ мѣста не е имало въздушни течения, задържала се е по-дълго време омарата (топлия въздухъ) и е прѣчила извънредно много на развитието на лозята. Сжщото нѣщо се забеляза и въ Свищовъ. Въпрѣки това обаче, на лице е умѣлата и добра обработка. Имахме случай да наблюдаваме сѣседни лозя. Еднакви по почва и подложки. Различно, обаче, обработени и съ различенъ гроздовъ товаръ. Като че ли тази година извънредно много ще накаже ония стопани-лозари, които сж се полакомили и сж искали да взематъ голѣмъ доходъ. Лозя претоварони съ плодъ сж останали съ много дребно грозде и въ такива лозя повече отъ 50% ще остане шкарто.

Българскиятъ лозаръ трѣбва за сетенъ пжтъ да се убеди, че разумното лозарствуване ще му даде възможность да преуспѣва повече и да получи за по-дълги години добъръ доходъ. Спекулативното лозарство не всѣкога е доходно.

Направи ми силно впечатление и лозарствуването въ Лѣсковецъ и Плѣвенъ. Двата района се различаватъ коренно единъ отъ другъ. Докато въ Лѣсковецъ лозята сж превърнати въ овощни градини, въ Плѣвенъ — обратното. Тази година сушата е дала своитѣ указания и по този въпросъ. Не може отъ дадена площъ земя да се изхранватъ въ таква сушава година и овощни дръвчета и лозя. Това би било възможно само тасъ, кждето е полива. Тази смѣсена система се е отразила върху гроздето.

Не мога да не призная сжщевременно, че най-добре гледанитѣ лозя видѣхме въ Плѣвенъ. Тукъ лозарството е въ ржцетѣ на по интеллигентни лозари и подреждането на лозята е отлично. Почти всички лозя сж подредени като на парадъ. Обработени отлично и сушата като че ли не е дало толкозъ голѣми поражения, въ сравнения съ други райони.

Въ заключение може да се каже, че реколтата нѣма да

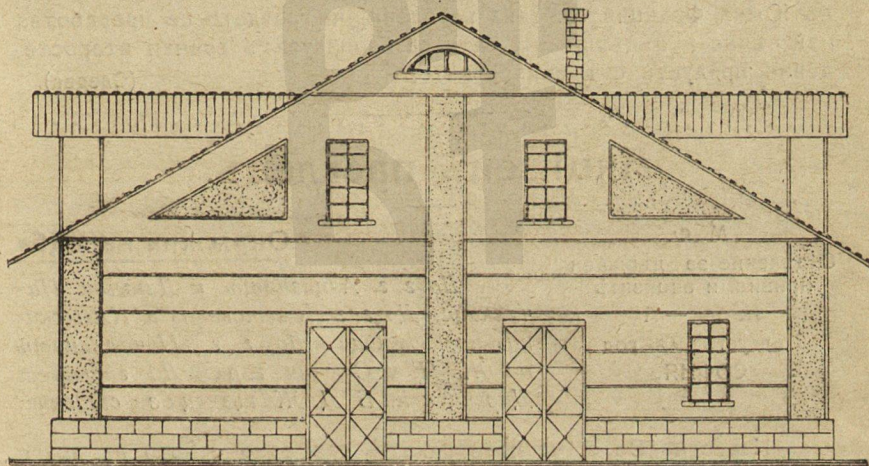
бжде толкозъ голъма, колкото се предвиждаше, защото ще има доста шаркато отъ дребнотата и слънчевъ пригоръ, но възмъна на това останалото е великолепно по качество и ще конкурира всички наши конкуренти на външния пазаръ.

## СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

### Организация и развитие на винарскитъ кооперации въ Южна Франция.

(Продължение стъ кн. 9).

Строежа и правилното обзавеждане на кооперативната винарска изба е отъ много голъмо значение за развитието и преуспъването на една кооперация. За това въ Франция този въпросъ е ангажиралъ самата държава въ лицето на нейнитъ компетентни служби при Министерството на земеделието, които по право и задължение участвуватъ въ неговото правилно разрешение за всъка отдълна кооперативна изба. Всъка лозарска коо-



Външенъ изгледъ на една надземна изба (южна фасада).

перация, която ще строи собствена винарска изба и ще ангажира въ нея свои и други обществени сръдства (заеми) е длжна да изпълни известни общоприети здължения, които се състоятъ въ следното :

Избата ще бжде построена по даденъ или одобренъ отъ службитъ на Министерството на земеделието планъ. Мъстото и капацитета на избата ще бждатъ съвмъстно изработени и опредълени съ представителъ отъ надлежната служба при Министерството на земеделието. Държавенъ и другъ общественъ кредитъ (отъ земедълско-кооперативнитъ каси) могатъ да получаватъ само тъзи кооперации, които сж изпълнили горнитъ минимални задължения по отношение строежа на винарската изба. Освенъ това,

винарската кооперативна изба, за да може да се ползува отъ вариантень или другъ кредитъ е длъжна да приеме и задължително въведе единъ вътрешень редъ въ кооперативната изба, койтд гарнтира нейното правилно развитие. Този вътрешень редъ е проведенъ съ известии основни разпоредби на типовия уставъ на винарскитѣ кооперации, който е одобренъ отъ Министерството на земедѣлието.

Строежа на винарската изба поглъща много срѣдства, които сж мрътви за много години (имобилизирани и могатъ да служатъ само за една цель). За това всѣка една винарска изба трѣбва да бжде издържана отъ гледище на *винарската наука и отъ стопанског ледище, да се рентирира и бжде доходна*. Тѣзи две условия сж идеално изпълненѣ и съчетани въ типовия планъ, по който се строятъ винарскитѣ кооперативни изби въ Южна Франция, който е изработенъ и въведенъ отъ надлежната служба при Министерството на земедѣлието.

Известно е на всички, че и най-добрия винарь, когато не разполага съ една подходяща изба и нужднитѣ удобства за работа не би могълъ да преработи добре гроздето и да получи доброкачествени и здрави вина. Кооперативнитѣ винарски изби въ Южна Франция сж така нагодени, че гроздето се преработва най-пълно и съвършенно, като се използватъ всички второстепенни продукти отъ винарството. (Следва).

## Акцизенъ прегледъ.

М. Ф.

Отдѣление за държавн.  
привил. и акцизитѣ  
№ 142 — А  
3 августъ 1938 год.  
СОФИЯ.

### Окржжна наредба

*До г. г. Акцизнитѣ и Данъчни Началници. До г. г. Кметоветѣ и Кметскитѣ намѣстници. До г. г. Началницитѣ на Ж. П. и Сточни гари. До главната Дирекция на Б. Д. Жельзници за сведение.*

Известно Ви е, че пренасянето отъ едно мѣсто на друго на спиртъ, ракии и други спиртни питиета, въ количества по-голъми отъ 10 литри, както и на вина въ количества по-голъми отъ 20 литри, а въ запечатени бутилки, въ количество по-голъмо отъ 20 бутилки, става съ преносително свидетелство, отъ което да се виждѣ, че спиртътъ, ракията и другитѣ спиртни питиета, включително и виното, сж изнесени отъ нѣкоя мѣстна фабрика отъ питиепродавница на едро, отъ избитѣ на производител или сж внесени отъ странство, по законерь редъ.

Значи, предвижването на спиртнитѣ питиета въ количества, указани по-горе, трѣбва да става обезателно съ преносително свидетелство—държавно издание, отъ кочанъ, съ серия, номеръ и държавенъ гербъ.

Като се има предъ видъ това разпореждане за Зак. за д



п. а. и патентитѣ, пита се въ случаетѣ, когато пренесенитѣ съ редовно приносително свидетелство спиртни питиета не бждатъ приети отъ купувача имъ, отъ адресанта, по кой редъ и съ кое приносително свидетелство ще стане връщането имъ на собственика имъ, на изпращача имъ.

Като се има предъ видъ, че съгласно чл. 250 отъ Зах. за д. п. а. и патентитѣ, издаденитѣ приносителни свидетелства за пренасянето на спиртни питиета, иматъ сила *само за едно пренасяне* и то по точно опредѣленъ срокъ, следва, че връщането на неприетитѣ спиртни питиета не може да стане съ сщщото приносително свидетелство, съ което сж получени, тъй като това приносително свидетелство е послужило само за транспорта. — „едно пренасяне“ — отъ мѣстовдигането до мѣстопредназначението имъ и срокътъ за пренасянето на сщжитѣ питиета, даденъ въ приносително свидетелство, е изтекълъ. Значи, за връщането на неприетитѣ спиртни питиета ще следва *да се поиска и издаде ново приносително свидетелство*, на общо основание, при спазване на долуизложеното:

1. Приносителни свидетелства за връщане на спиртнитѣ питиета ще се издадатъ отъ акцизното (данъчно) управление на мѣстопристигането на спиртнитѣ питиета, а ако нѣма такава — отъ общинското управление на мѣстопристигането на питиетата.

2. За тая цель, заинтересуванитѣ въ случая лица — продавачъ и купувачъ — сж длъжни да подадатъ заявление, подписано отъ двама, до мѣстното акцизно (данъчно) управление или, ако нѣма такава, до мѣстното общинско управление, съ което ще декларира, че се отказва отъ изпратенитѣ му спиртни питиета, като укаже причинитѣ на отказа и по кое приносително свидетелство се отнасятъ питиетата, а продавача — че приема върнатитѣ му спиртни питиета и че иска да му се издаде ново приносително свидетелство, за връщането имъ. Къмъ заявлението ще се прилага приносителното свидетелство за пристигналитѣ спиртни питиета.

3. Когето, обаче, продавача-изпращача на питиетата отсжтствува, допуска се заявлението за отказа да се получатъ питиетата да се подаде само отъ купувача имъ, адресанта и преносвача имъ.

4. Ако ли пъкъ купувача откаже да получи питиетата, възразявайки, че не е поржчвалъ такива и отказва да подаде за пельта заявление, такава ще подаде само продавача, изпращача, а при негово отсжтствие — преносвача на питиетата. Въ този случай мѣстната акцизна (данъчна) власть, а при нѣмане на такава, мѣстната общинска власть, ще провѣри чрезъ разпитъ на купувача, адресанта, за отказа да приеме питиетата и за причинитѣ на сщция.

Резултатътъ отъ провѣрката ще се укаже въ продължение на подаденото заявление, като едновременно съ това уведоми и продавача-изпращача на питиетата за неприемането имъ отъ купувача.

5. Ако въ подаденото заявление не е указано на кое друго лице—новъ купувачъ, новъ адресантъ— да се предадат от казанитѣ питиета, преносителното свидетелство, ксето ще се издаде за новото пренасяне, за връщането на сжщитѣ питиета, ще се издаде на името на продавача имъ, изпращача, като въ сжщото се укаже по кои причини се връщатъ спиртнитѣ питиета и по кое преносително свидетелство тѣ се отнасятъ (сж били пренесени и получени).

Къмъ кочана на така издаденото ново преносително свидетелство ще се прилага заявлението, подадено за случая, както и преносителното свидетелство, съ което върнатитѣ спиртни питиета сж били получени, като върху заявлението се укаже серията и датата на издаденото ново преносително свидетелство. Това последното ще се издаде на общо основание.

По сжщия начинъ ще се постъпва и когато продавача, изпращача на отказанитѣ спиртни питиета, укаже тѣ (питиетата) да се предадатъ на друго лице—новъ купувачъ, новъ адресантъ.

6. Когато отказанитѣ спиртни питиета се получатъ, съ новото преносително свидетелство, върнати на продавача имъ, изпращачъ, сжщия е длъженъ, на общо основание, въ срокъ по чл. 260, да го представи, заедно съ преносителното свидетелство, за провѣрка. Ако той е питиепродавецъ на едро длъженъ е да запише върнатитѣ спиртни питиета на приходъ въ складовата си книга, на общо оснсование, а ако е лозаръ или овощаръ—мѣстната акцизна, данъчна, респективно общинска власть, да ги запише на приходъ по партидата му, въ книгата за лозаритѣ и овощаритѣ обр. 7. Иначе, върнатитѣ спиртни питиета ще се явятъ като незаконенъ излишъкъ.

7. Когато питиетата сж изпратени по Б. Д. Желѣзници и купувача на питиетата адресанта, откаже да ги получи и вдигне отъ ж. п. магазия, ж. п. власти нѣма да позволяватъ да се върнатъ спиртнитѣ питиета на изпращача имъ, когато получатъ нареждане отъ сжщия, докато не се издаде за връщането имъ ново преносително свидетелство по редъ, предвиденъ въ настоящата окр. наредба. Въ такъвъ случай достатъчно е ж. п. власти да уведомятъ писмено мѣстната акцизна (данъчна) власть, респективно мѣстната общинска, за отказа на адресанта да получи питиетата, за да свършатъ провѣрките и да се издаде ново преносително свидетелство.

8. а) Когато купувача, адресанта, откаже да получи изпратенитѣ му спиртни питиета и макаръ сжщитѣ да не сж били за моментъ въ негово владение, държане, разпореджане, по силата на чл. 260 отъ Зак. за д. п. а. и патентитѣ, той е длъженъ да представи на мѣстната акцизна (данъчна), респективно общинска власть, предаденото му преносително свидетелство за извършване на съответнитѣ провѣрки.

б) Въ тоя случай, когато преносвача на питиетата е Б. Д. Желѣзници и адресанта не се яви да ги получи, нито да приеме преносителното свидетелство, достатъчно е, както се

каза, ж. п. власти да уведомятъ писмено мѣстната акцизна (данъчна) власть, респективно мѣстната общинска власть, за отказа да си получатъ питиетата. Провѣрката на тия питиета ще се извърши при издаването на ново преносително свидетелство съобразно съ настоящата окр. наредба.

в). Получи ли купувачътъ, адресантътъ, питиетата или преносително свидетелство за тѣхъ, отъ ж. п. власти, той е длъженъ, съгласно чл. 260 отъ Зак. за д. п. а. и патентитѣ въ срокъ по сщия чл. 260, безъ да отваря сждоветѣ имъ, да представи преносителното свидетелство на мѣстната акцизна (данъчна) власть, респективно общинска власть, за провѣрка на пристигналитѣ питиета, макаръ той да отказва да ги получи. Не стори ли това въ казания срокъ, ще следва да понесе наказанието на чл. 466 отъ Зак. за д. п. а. и патентитѣ.

9. Когато отказанитѣ спиртни питиета се продадатъ на новъ купувачъ, на новъ адресантъ и на сщия се издаде, съобразно съ настоящето ново преносително свидетелство, той е длъженъ да представи сщитѣ питиета и новото преносително свидетелство, въ срокъ по чл. 460 отъ Зак. за д. п. а. и патентитѣ, за провѣрка, съгласно сщия чл. 260.

10. Бждатъ ли върнати, предвижени отказанитѣ питиета безъ ново преносително свидетелство, следва, че тѣ сж пренесени безъ такива и нарушителитѣ подлежатъ на наказание по чл. 460 отъ Зак. за д. п. а. патентитѣ.

11. Въ разгледанитѣ съ настоящето случай акцизнитѣ (данъчнитѣ) общинскитѣ и ж. п. власти ще се ограничаватъ въ своята дейность само относно разпорежданията на Закона. за д. п. а. и патентитѣ и настоящата наредба, безъ да се вмѣсватъ въ отношенията между продавача и купувача на спиртнитѣ питиета, тѣй като тия отношения сж отъ частно правенъ характеръ. Акцизнитѣ (данъчнитѣ) и общински органи въ казанитѣ случаи ще следятъ за произхода на питиетата, за тѣхното пренасяне и продаване, съ огледъ разпорежданията на Зак. за д. п. а. и патентитѣ, но тѣ нѣма да приематъ или да се грижатъ за съхраняване на отказанитѣ спиртни питиета.

12. Въ случаитѣ, предметъ на настоящето, да се има предъ видъ разпорежданията на чл. 515 и 516 отъ Зак. за д. п. а. и патентитѣ, споредъ които длъжностното лице, което приеме или допустне да се приематъ за превозъ или съхраняване стоки и препрети, облагаеми съ акцизъ, носещи контролни знаци или непридружени отъ съответнитѣ документи (преносителни свидетелства, пжтни листове и позволителни) се наказва, за всѣки стдѣленъ случай, съ глоба отъ 500 до 1,000 лева, независимо отъ десциплинарната отговорность.

Подлежатъ на глоби отъ 500 до 1,000 лева чиновницитѣ и служащитѣ по Б. Д. Желѣзници по параходитѣ и по предприятията за пренасяне на хора и стоки, които не даватъ на акцизитѣ (данъчни) органи сведения, нуждни за откриване на

нарушения на Зак. за д. п. а. и патентитѣ, на правилника и наредбитѣ по приложението му, както и когато не донесатъ или донесатъ не своевременно на властѣта за всички незаконни случаи, каквито забелѣжатъ при извършване на превозната служба на стоки и предмети, подлежащи на облагане по казанія законъ.

Министъръ : (п) К. Гуневъ

Началникъ на отдѣла : (п) Т. Алексиевъ

Вѣрно, за началникъ на отдѣла : (п) В. Вълковъ

## РЕЗОЛЮЦИЯ МОЛБА

Лозаритѣ въ гр. Поморие, събрани на масово лозарско събрание въ салона на читалище „Просвѣта“, като взеха предвидъ катастрофалното спадане ценитѣ на вината, което до голѣма степенъ се дължи предимно на долнокачественитѣ вина, пуснати на пазаря отъ една страна, и отъ друга — изгледитѣ за една отлична реколта на лозята, спекулата, която става съ купуванитѣ на безценица вина отъ производителитѣ отъ страна на посрѣдници, търговци и питиепродавци, като сжщитѣ вина се даватъ разредени на тройната отъ покупната цена и увеличения пласиментъ на бирата, поради конкурентната ѣ цена, като привилегирована, съ намаленъ акцизъ и общински налогъ, лозарското събрание, считайки че лозарството, съставляващо главния поминѣкъ на 15,000 домакинства въ страната, при вложенъ капиталъ въ лозя и инвентаръ надъ 15 милииарда лева и че то — родното лозарство създава работа на хиляди безработни български граждани и че сравнение не може да става отъ биреното производство съ родното ни лозарство и е безъ значение въ стопанския народенъ поминѣкъ,

### РЕШИ:

1. Моли Министерството на финанситѣ да разреши изваряването на развалени вина съ обикновеннитѣ казани на производителитѣ, тъй като въ града и околияти ни нѣма спиртоварници, по който начинъ ще се повиши търсенето на доброкачественитѣ вина реколта 1937 година и се освободятъ сждоветѣ за предстоящата реколта, която се очертава изобилна.

2. Настоява да се възстанови предишния акцизъ и общински налогъ върху бирата, чрезъ която мѣрка ще се увеличи консумацията на виното.

3. Да се спре производството на бирата, за да се запазятъ суровитѣ материали — ечемика за фуражъ, необхо-

димъ за добитъка на родната ни армия и за изхранване на този на населението, поради слабата реколта на ечемика и въобще на фуража, рискуващ да измре.

4. Събранието моли да се доставятъ вакумни апарати, чрезъ българската земледѣлска кооперативна банка за кооперативнитѣ учреждения и изби, за приготвяване желанитѣ за чужбина хранителни продукти отъ гроздето.

5. Да се доставятъ на време хладилни вагони и построятъ обещанитѣ антрепозитни винарски складове и въобще да се направи всичко необходимо за да се изнесе едѣа частъ отъ виненото производство.

6. Моли Министерството на финанситѣ да изготви необходимитѣ за поощряването и закрепването на лозарството като народенъ поминъкъ законопроекти въ духа на взетитѣ конгресни резолюции на Българския лозарски съюзъ.

Отъ бюро̀то на събранието.

## Положението на пазаря.

Очакваната реколта на гроздето въ Европа е подъ знака на голѣмитѣ повреди отъ сланитѣ и на продължителната лѣтна суша. Запаситѣ отъ миналогодишната реколта сж намалени поради това, че частъ отъ вината, които бѣха отъ повредено грозде се извариха на спиртъ.

Германия и бивша Австрия. Реколтата се показва срѣдна. Въ стара Германия реколтата е различна, споредъ районитѣ. Въ Райнхесе, поради падналитѣ напоследъкъ дъждове, по гроздето се е появила гроздова плесень и, ако времето не се затвърди съ изобилно слънце, има голѣма опасносъ реколтата да се повреди. За сега гроздето е узрѣло и зърната сж нормални по голѣмина. Въ Мозелъ положението е подобно. Въ южнитѣ части: Саарската област, Баденъ и др. реколтата е добра, срѣдна количествено, но здрава, запазена отъ всички болести. Запаситѣ отъ вино сж доста намалени. Реколтата отъ 1936 година е напълно изчерпана.

Франция. Тукъ сжщо реколтата на гроздето е твърде различна, въ зависимостъ отъ разнитѣ райони. Въ Вердо реколтата е по-слаба, но въ замѣна на това е съвършено здрава. Лозята се развиватъ извънредно добре. Гроздобера ще започне къмъ 20 септември. Продажбата става на глина. Въ Медокъ лозята се развиватъ сжщо много добре. Гроздобера ще започне къмъ 10—15 септември. Въ Дорданъ реколтата ще бжде по-добра отъ миналата година. Въ Бургундия и по брѣговетѣ на Рона, реколтата ще бжде извънредно слаба по причина на пролѣтнитѣ повреди. Сжщото може да се каже и за Еласъ. Колкото за южнитѣ лозарски области на Франция, сушата оказа едно намаление въ качеството, но падналитѣ напоследъкъ дъждове даватъ пълна надежда, че положението ще се поправи.

Гроздето е здраво, нѣма нито Пероноспора, нито Оидиумъ. Запаситѣ отъ вино сж на привършване, Има едно слабо покачване въ ценитѣ на вината, тъй като се забелязва едно слабо въздържане отъ страна на производителитѣ. Виното се продава между 170—171 фр. франка за 100 литра, или отъ 5'45 до 5'60 лева литъра.

На пазаря се изнася най-много гроздето Шасла. Цената му на 23 августъ е била между 300—400 франка за 100 кгр. грозде, или 9—10 лв. наши пари.

**Алжирия.** Гроздобера започна. Поради сушата захарността на гроздето е слаба. Някои собственици прекратиха брането. По количество реколтата ще надмине тази отъ 1937 година.

**Тунисъ.** Продажбитъ ставатъ на база 11·25 фр. франка за хектолитъръ, или 3·60 до 4 лева, но има едно въздържане отъ страна на производителитъ Сушата е намалила количествено реколтата.

**Унгария.** Реколтата е напълно запазена. Тя обещава да бжде нормална. Сега се изнасятъ вина за Германия и Швейцария.

**Югославия.** Реколтата е нормална, но здрава, напълно запазена отъ всички болести и неприятели. Югославия е получила отъ Германия разрешение да внесе 1500 вагона вино, но вносътъ е зависимъ преди всичко отъ ценитъ въ саата Югославия, които въ последно време показватъ едно постоянно покачване.

**Италия.** Реколтата ще бжде подъ нормалната, около 38,000,000 хектолитри, но въ замѣна на това здрава. Пазаря е подъ знака на едно въздържане преди гроздобера. Италия развива усилена дейность за износа на своитъ вина въ всички важни центрове въ Европа.

**Гърция.** Сушата е причинила голѣми повреди, реколтата и намалена значително. Износа на вина продължава за сдѣлки, сключени отъ по-рано за Египетъ, Германия и Швейцария.

**Ромъния.** Пероноспората е нанесла значителни повреди. Оидиума сжщо се е появилъ въ доста значително пространство. Градушкитъ бѣха доста чести. Виното се продава между 4 и 5 лева литъръ; Най-добритъ вина не получаватъ повече отъ 7—8 лв. Производството на вино презъ 1937 год. е било 1,066,326,800 литри, на стойностъ 851,600,000 лева.

### У насъ.

По причина на сушата зрѣнето на гроздето тази година закѣснѣ съ 10—12 дни. Гроздето е по-дребно, особено тамъ, кждето лозитъ сж кършени низко, въ замѣ на на това е здраво, запазено отъ пероноспората. По крайбрѣжието на морето гроздето е по-качествено, отколкото въ вжтрешността на страната. Цената на виното спадна съ 1 левъ на литъръ. Това спадане се дължи на новата реколта, която се очертава като напълно задоволителна. На Софийския пазаръ цената на Памида на едро е 3·50 лв., а на дребно 5 лв; за Чаушъ, Болгаръ и Хам. мискетъ на дребно 8—10 лева.

Износа на Болгаръ започна и въ Северна България. Цената му за сега е добра. Ако времето се задържи и не паднатъ изобилни дъждове, които да попрѣчатъ на редовния гроздоберъ, възможно е цената му да се запази на една добра висота.

И. Д.

### Турция — Нова винарска изба

Презъ това лѣто турската дирекция на монопола ще строи въ околността на Смирна голѣма винарска изба, край морския брѣгъ, на шосето между Смирна и Борново. Избата, която се предвижда за едно годишно прдизводство отъ 5 милиона литра вино и ще бжде 3 пкти по-голѣма отъ монополната фабрика въ Текирдагъ, ще започне да действа още презъ настоящия винарски сезонъ. Следъ привършването ѝ, ще може да се подобри цената на турското доброкачествено монополно вино, чрезъ намалението на производственитъ разности. За учредяването на тая изба, както и за постройката на ракиената фабрика въ Пашабахчи край Цариградъ, сж били изразходвани общо 50 милиона лева. Чрезъ единъ законъ, който се представи наскоро предъ камарата, министърътъ на митницитъ и монополитъ се упълномощава да поеме задължения за изпълнението на тия строежи отъ идната финансова 1939 и 40 година.

**Италия — Десертни грозда.**

Презъ 1937 година Италия е произвела 109,400,000 кгр. десертни грозда срещу 103,900 000 кгр. презъ 1936 година.

**Производството на вино въ нѣкои държави:**

Производството на вино въ Португалия презъ 1937 година е възлизало на 7,762,450 хектолитра, въ Палестина — 23,040 хектолитра, въ Швейцария — на 515,890 хектолитра, въ Ромъния — на 10,663,518 хкл., въ Чехословашко — на 530,000 хкл, въ Калифорния — на 3,473,900 хкл.

**Ромъния — Съюзъ на овощарскитѣ и лозарски синдикати.**

Подъ председателството на проф. Антонеску се е състояло неотдавна събранието на Съюза на лозарскитѣ и овощарски синдикати. Голѣма часть отъ програмата на съюза обхваща организирането на износа на вино.

**Югославия. — Новиятъ сезонъ за износа на грозде.**

Презъ миналата година сж били изнесени отъ Югославия прѣсни плодове на стойност 110 милиона лева, отъ които само грозде за 17 милиона лева. Тая година изгледитѣ за износа на югославянско грозде сж много благоприятни. Германия е обещала да закупи голѣмо количество грозде, сжщо и съ Чехословашко се очакватъ добри сдѣлки. Има изгледи за износъ на грозде и за Англия, Полша и Швейцария. Първитѣ износни пратки съ грозде сж започнали отъ началото на августъ отъ Нови-Садъ и Смедерево.

**Италия. — Търсене нови пазари.**

По нареждане на националния фашистки институтъ за външна търговия, единъ отъ неговитѣ представители, д-ръ Скала, е предприелъ едно по-продължително пътуване изъ севернитѣ държави (Норвегия, Швеция, Финландия, Дания, Англия и Белгия), за да проучи на самото мѣсто изгледитѣ за износъ на италиански вина. Всѣки отъ горнитѣ пазари консумиралъ годишно срѣдно 1 до 2 милиона хектолитра вино.

За засилване на италианския износъ на вина за тия държави се препоръчва следното: по-усилена пропаганда, по-добри представителства, съблюдаване на индивидуалнитѣ изисквания на отдѣлнитѣ пазари и по-строгъ подборъ на експортнитѣ типови вина.

**Югославия. — Нова винарска изба.**

Презъ миналия месецъ се е започналь строежа на една грамадна изба въ Потомие, която ще служи за типизиране на тамошнитѣ вина. Споредъ проектитѣ, сградата ще бже висока 16 метра и дълга 38 м. Избата е собственост на лозарската кооперация „Дингачъ“. Избата може да поеме 40 до 80 вагона максимумъ. Тя е снабдена съ най-модерни инсталации,

---

## Х Р О Н И К А

---

**Книжка 1-ва** отъ новата XXIV — 1939 година ще излѣзе презъ м. октомври т. г.

**Изъ кооперативната лозарска централа.** Управителниятъ съветъ Централата въ заседанията си състояли се на 1, 2 и 3 августъ т. г. е одобрилъ условията за износа на гроздето на чисто кооперативни начала, който износъ сжщата Централа ще извърши и презъ н. г. Тѣзи условия сж разпратени на всички лозарски кооперации и дружества. Много организации сж заявили, че ще участвуватъ въ кооперативния гроздоизносъ извършванъ чрезъ гореказаната Централа.

Кооперативната централа на лозаритѣ е започнала износа на грозде на чисто кооперативни начала. На 22-ий августъ е изнесенъ първия вагонъ съ Чаушъ, произходящъ отъ с. Брѣстовица, Пловдивско, предназначень за Германия.

**На петия международен лозаро-винарски конгресъ,** който ще се състои въ гр. Лисабонъ (Португалия) отъ 15 — 20 октомврий т. г., главни докладчици отъ страна на България ще бъдатъ г. г. проф. Н. Недѣлчевъ и Ив. Георгиевъ. Първиятъ ще третира въпроса „Установяване на единъ общъ методъ за ампелографически проучвания“, а вториятъ — „Търговията съ десертно грозде въ свѣта“. Тѣзи доклади сж вече публикувани на френски езикъ и сж разпратени на делегатитѣ на конгреса за проучване и преценка.

Подробниятъ дневенъ редъ на поменатия конгресъ отпечатахме въ кн. 9 (1938) на списанието

**Международна служба по лозарство и винарство въ Парижъ** е основала още въ 1932 год. нѣколко награди за трудове изъ областта на лозарството и винарството. Тази година тя ще раздаде следнитѣ награди:

1. Една сума до 10,000 франка ще бжде раздадена между авторитѣ на най-добритѣ трудове върху виното, съ подчертана оригиналностъ.

2. Една сума до 10,000 франка ще бжде разпредѣлена между авторитѣ на най-добритѣ трудове по хигиенъ.

3. Една сума до 10,000 франка ще бжде разпредѣлена между авторитѣ на трудове по лозарска и винарска техника;

4. Една сума до 10,000 франка ще бжде разпредѣлена въ 5 награди по 2,000 франка за тези, третиращи хранителната, хигиенната и терапевтическа стойностъ на виното, гроздето и гроздовия сокъ, представени и поддържани предъ медицински факултети, аптекарски училища, академии и др.

5. Единъ авансъ отъ 20,000 франка, който ще се допълни до 100,000 франка и ще съставлява надградата, основана отъ Гърция, за да се възнагради откривателътъ на единъ индустриаленъ процесъ, чрезъ който да се произвежда отъ гроздова мъстъ една инвертна захаръ, годна да замѣсти захарозата въ най-широка мѣрка.

Наградитѣ ще се дадатъ само на автори на трудове, отпечатани презъ последнитѣ две години. Изпълнителниятъ комитетъ на Международната служба по лозарство и винарство ще разгледа представенитѣ трудове въ сесията си на 15 декемврий т. г., обаче до 1 ноемврий т. г. кандидатитѣ за награда трѣбва да представятъ искане въ сжщата служба за участието въ конкурса, придружено отъ 7 екземпляра на труда си, отпечатани или написани на пишуща машина, съ подрѣбно резюме на френски езикъ.

### Допуснати сж следнитѣ печатни грѣшки въ книжка 9:

Страница	Редъ	Отпечатано	Да се чете
315	2	лозарска	винарска
315	5	когого	който
316	3	манипулирането	монтирането
316	23	организация	кооперация
316	45	сериозна	сезонна
317	3	производителенъ	производственъ
317	21	производителни	производствени
317	30	3	2
317	33	производителенъ	производственъ
317	35	достига	довежда
317	40	Бломъ	Бланъ
318	20	консумативенъ	консумативнитѣ центрове