



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв. Редакция и администрация — Плѣвенъ

Losarski Prèglède
PLEVEN — Bulgaria

(Ruvue de l' Union des viticulteurs Bulgares et de la Centrale cooperative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie)

Losarski Pregled
PLEVEN — Bulgarien

(Zeitschrift — Organ des Bulgarischen Weinbaubundes und der Genossenschaftszentrale der Winzer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Редакц. ком.: проф. Н. Недѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Георгиевъ, Ив. Добревъ, К. Печевъ, Б. Ив. Бѣлчевъ и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: Борба срещу пероноспората съ слаби разтвори — Проф. Н. Недѣлчевъ. Подобрене качеството на десертнитѣ грозда за износъ — Ат. Бойчиновъ. Състоянието на винопроизводството у насъ — К. Печевъ. Лѣтни рѣзидби на лозитѣ — М. Златаревъ. Колцоване на десертнитѣ лози — М. Златаревъ. Торене на вкоренилищата за благородни лози — Ив. Георгиевъ. Правилно напояване на лозята — Ат. Бойчиновъ. Ферментаций — К. Печевъ. Вториятъ международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ въ Мароко — проф. Н. Недѣлчевъ. Използване на гроздовитѣ семки — Ат. Бойчиновъ. Резолюция на втория международенъ конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ. Съюзи, положението, Хроника и Книжнина.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Борба срещу пероноспората, съ слаби разтвори

Лозата започна своя растежъ и настѣпватъ дни на усилена работа въ лозята. Една отъ най-важнитѣ работи е предпазването отъ пероноспората. Тя е и най-трудната работа, защото успѣхътъ ѝ зависи отъ много и разнообразни условия, които сж така преплетени, че могатъ да затруднятъ и най-компетентния по материята, специалистъ. При борбата съ пероноспората, въ практиката, има два елемента, които на пръвъ погледъ се изключватъ и въпрѣки това, трѣбва да се иматъ и двата предвидъ — ефикасна и евтина борба. Борбата срещу пероноспората е трудна, защото, при провеждането ѝ освенъ съ установени фактори, трѣбва да се справяме и съ

неизвестни такива. Кой може да предскаже каква ще бжде годината, благоприятна или неблагоприятна за пероноспората? Никой не може да го предскаже и ние се готвимъ за борба съ единъ неприятелъ, безъ да можемъ да предвидимъ условията, при които ще се прояви. Въ такъвъ случай се взематъ мѣрки, които изхождатъ отъ предположението, че годината ще бжде пероноспорна. Ако впоследствие се укаже обратното, толкова ло-добре.

Цельта на тази статия е да даде нѣкои напѣтствия на лозаритѣ за избѣгване на излишенъ трудъ и сръдства, въ борбата съ пероноспората.

Когато нѣкой лозаръ твърди съ самоувѣреностъ, че винаги запазва лозето си съ две-три прѣскания, съ такъвъ или инакъвъ процентъ синъ камѣкъ, той се заблуждава. Този, който изучи внимателно живота и развитието на гжбата която причинява болестъта мана и този, който отблизо познава живота на лозата, както и условията, при които става заразяването, не може да даде окончателна рецепта за практическото запазване отъ тази болестъ. 1. *Всяка една година има своитѣ особености* и съобразно тѣзи климатически особености трѣбва да се нагоди и начина на борбата. Разходитѣ, които може да понесе отдѣлниятъ лозаръ, за да предпази лозето си отъ манѣ, иматъ своя граница. Ако започнемъ да теоритизираме около предпазването отъ маната и се откажемъ отъ действителността, ние нѣма да допринесемъ абсолютно никаква полза на лозаря.

При борбата съ пероноспората, въ практиката, трѣбва да се стремимъ: 1) да запазимъ напълно гроздето и по възможностъ и листата, нуждни за изхранване на сжщото и 2) да извършимъ колкото се може по-малко прѣскания съ възможно най-низкъ процентъ синъ камѣкъ.

Ние сме изтъквали и другъ пжтъ, че при нашитѣ условия-дъждовна пролѣтъ, мжно може да се мине съ по-малко отъ три прѣскания. При пероноспорна година, петъ прѣскания сж необходими. Колкото за датитѣ, когато трѣбва да се дадатъ прѣсканията, нищо опредѣлено не може да се каже предвзрително. Трѣбва да се наблегне на факта, че раннитѣ прѣскания сж особено важни за запазване на гроздето. Да не се забравя, че заразявания на реси сж наблюдавани, презъ миналитѣ години, на 7 май. Датата 24 май, Св. Св. Кирилъ и Методий, като начална дата, споредъ нѣкои лозари, за прѣскането, може да се укаже фатална за реколтата, какъвто бѣше случая презъ 1936 год. Ето защо, първото прѣскане би трѣбвало, за сигурното запазване на гроздето, да бжде дадено около 10-15 май. Последующитѣ прѣскания ще трѣбва да бждатъ посочени отъ специалната предупредителна служба за борба съ пероноспората или отъ мѣстната агрономическа власть.

Тукъ искаме да спрѣмъ вниманието на нашитѣ лозари върху икономията, която може да се направи съ синия камъкъ.

Въ Франция е прието да се приготвява бордолезовия разтворъ съ 2, даже понѣкога 3 кгр. синъ камъкъ, за 100 литри разтворъ. Франция изразходва срѣдно годишно около 6.5 кгр. синъ камъкъ на декаръ. Въ Италия, Германия и Русия се употребяватъ еднопроцентови разтвори. Въ Италия, кждето една голѣма частъ отъ лозитѣ се катерятъ по дървета, лозаритѣ сж принудени да изразходватъ голѣми количества разтворъ. Напоследъкъ, въ тази страна, за да се постигне икономия въ синия камъкъ, се правятъ усилено опити за намаляване процента на синия камъкъ.

Така, директорътъ на Винарската опитна станция въ Асти (Италия), г. Казале, е правилъ въ лабораторията и въ лозята опити съ единъ новъ разтворъ, приготвенъ съ 200 гр. синъ камъкъ, известна доза, лимонена киселина и желѣзенъ хлоридъ, въ 100 л. вода. Получаватъ се медни съединения, въ колоидна форма. Когато този разтворъ изсъхне върху листата на лозата, при дъждъ, той разтваря въ дъждовната вода повече медъ, отколкото 1% бордолезовъ разтворъ, при сжщитѣ условия. Понеже се приема, че отровността спрѣмо пероноспорнитѣ зародиши на даденъ разтворъ, следъ изсъхването му върху листата, е въ зависимостъ отъ разтворимостта на меднитѣ соли въ дъждовната вода, трѣбва да се предполага, че колоидния меденъ разтворъ на Казале, въпрѣки че съдържа само 200 гр. синъ камъкъ на хектолитъръ, ще бжде по-ефикасенъ отъ 1% обикновенъ бордолезовъ разтворъ. Споредъ Казале, опититѣ, извършени въ Италия, сж потвърдили това теоритично предложение.

Нашитѣ опити, въ Сараньово, кждето този разтворъ бѣ опитанъ, паралелно съ контроленъ обикновенъ бордолезовъ разтворъ, приготвенъ съ сжщата доза синъ камъкъ 200 гр. на хектолитъръ, показаха, че той нѣма никакво преимущество предъ приготвения по обикновенъ начинъ бордолезовъ разтворъ.

И двата разтвора, макаръ слаби, можаха да запазятъ гроздето, а сжщо и листата отъ пероноспората, до гроздобера. Презъ есенята, обаче, следъ гроздобера, листата напрѣсканитѣ съ слаби разтвори лози се заразиха отъ пероноспората, докато листата на лозитѣ, прѣскани съ 1% бордолезовъ разтворъ, останаха, до окапването здрави.

Бордолезовиятъ разтворъ, съ 1% синъ камъкъ, е напълно достатъченъ за борба съ пероноспората, стига прѣсканията да бждатъ дадени навреме. Икономията, която ще се направи, като се възприеме 1 кгр. синъ камъкъ, вмѣсто 2 кгр. както се практикува отъ мнозина наши лозари, ще бжде значителна. Нѣкой смѣтатъ че когато прѣскатъ съ гжсти раз-

твори, могат да намалят броя на пръсканията, което е съвсемъ погрѣшно, защото всѣко последующо пръскане има за целъ почти изключително напръскване на новообразувани листа или открити непръскани части на ресата или грозда при развитието му. Новото пръскане нѣма за главна целъ да замѣни измития отъ дъжда бордолезовъ разтворъ. Ето защо, еднопроцентовия бордолезовъ разтворъ е напълно достатъченъ за практиката. Ние смѣтаме, че е достатъчна и дозата 750 гр. синь камъкъ на 100 литри разтворъ, обаче, за сега за всички пръскания, първо, второ и другитѣ, препоръчваме еднопроцентовия бордолезовъ разтворъ, като напълно сигуренъ.

Ат. Бойчиновъ—агрономъ

Подобрение качеството на десертнитѣ грозда за износъ.

Нашиятъ износъ на десертно грозде започна въ 1926 година съ 155 тона, за да достигне въ 1938 година бруто 64,000 тона, т. е. само за 12 години нишиятъ износъ на десертно грозде се увеличи около 400 пжти. Това е единъ много голѣмъ успѣхъ за нашето лозарство, който не може да не ни радва, но така бързо увсличение на производство и износа на десертно грозде крие голѣми изненади и опасности, защото десертното грозде е една сезонна стока, която подлежи на бърза развала. Имайки предвидъ всичко това наложително е нашия лозаръ да насочи своето виимание къмъ подобрене качеството на произвежданото десертно грозде.

Производството на десертно грозде у насъ се увеличава много по-бързо отколкото техническитѣ възможности за увеличение на неговия износъ и пласиментъ на чуждитѣ пазари; това неминуемо ще доведе до свѣрхпредлагане на сжщото и понижение на неговитѣ цени, което ще бжде вредно за лозаря—производителъ и общо за националното лозарство. Всичко това налага количеството на произвежданото десертно грозде у насъ да премине въ качество. Това е най-важния въпросъ, при организиранieto производството и търговията съ десертни грозде у насъ. Известно е на всички, че голѣмитѣ реколти отъ долнокачествено десертно грозде разтройватъ еднакво производството и търговията на сжщото. Голѣмитѣ реколти отъ долнокачествено десертно грозде винаги се предлага на по-низки цени, съ което еднакво се вреди на производителя и търговеца. *Затова долнокачественото десертно грозде, трѣбва да бжде изключено из-*

общо отъ предлагането и да не бжде обектъ на търговия, за да не смуцава пазаря и понижава ценитъ на доброкачествения десертни грозда.

Усилията на нашия лозаръ, трѣбва да бждатъ насочени къмъ производството на най-доброкачествено десертно грозде, което винаги ще намѣри по-добъръ пазаръ и ще се продава на по-добри цени. Действително нашия лозаръ най-грижливо обработва своитѣ лозя, но това не е основание, да ги претоварва съ много плодъ, както въ много случай се върши. Лозата при нашитѣ климатични и културни условия на отглеждане, както *всѣки живъ организъмъ има известни пзмѣрени възможности, които не могатъ да се пренебрегнатъ*. Известно е, че при нашитѣ условия на отглеждане на лозата било на дълга, или чепова рѣзитба, тя има опредѣлена листна повърхность, която може да поддържа и изхрани опредѣлено количество доброкачествено десертно грозде и ако ние оставимъ повече такова, то ще остане дребно и неизхранено. Отъ всичко това следва, че плодътъ, който се оставя на десертната лоза винаги трѣбва да бжде съобразенъ съ нейната сила и развитие. На силнитѣ лози ще се поставя дълга плодна прѣчка и повече плодъ, имаме ли слаби лози ще ги рѣжимъ на чашовидна форма и ще имъ оставяме по-малко плодъ.

Отъ много опити и наблюдения при нашитѣ условия е установено, че на една добре развита лоза отъ сорта Болгаръ не бива да се оставя повече отъ 10—12 добре развити грозда и то при условие, че лозитѣ ще бждатъ отгледани и поставени при най-благоприятни условия на развитие. Всички десертни лозя отъ сорта Болгаръ, които сж засадени на бедна и суха почва, които сж стари и изтощени, които сж засадени на малки разстояния, поради което страдатъ отъ суша и пр. не бива да се рѣжатъ на дълга плодна прѣчка, или да имъ се оставя повече отъ 6—8 грозда. Общо взето лозара има много срѣдства за подобрене качеството на произвежданитѣ десертни грозда. Въ това отношение най-добре трѣбва да се използватъ всички прийоми на така наречената зелена рѣзитба, която се извършва) когато лозата е въ вегетация. Зелената рѣзитба има за целъ да поправи всички грѣшки, които сж допуснати при есенната, или пролѣтната рѣзитба на зрѣло. Тя започва съ *филизенето, пензирането, кършенето, подстригването, колцоването и пр.* Тѣзи културни практики при лозата даватъ пълна възможность на лозаря винаги да получава едно доброкачествено и добре типизирано десертно грозде, което да отговаря безпогрѣшно на едни стандартно установени норми.

Рѣзитбата на зелено се извършва постепенно съ напредването на развитието на лозата и дава възможность на лозаря да използва и разпредѣля по-равномѣрно и правилно

разполагаемата работна ржка. Заслужава да се отбележи, че когато десертното грозде се остави безъ прочистване и подобрене презъ време на вегетацията въ голѣмо количество на лозитѣ, то става дребно, свито неизравнено и винаги при подготовката му за износъ се губи много време, много работна ржка и дава голѣмъ процентъ на шкарто (повредено грозде), което често достига до 30% отъ общо набраното такова. Това е погрѣшно, защото ако лозитѣ бѣха своевременно и правилно филизене, пензиране, кършени и гроздето подстригано, то бихме получили подготвено едро и здраво грозде, напълно годно за износъ,

Почистеното и разрежено десертно грозде винаги бива по-едро и по-тежко и съ сжщность *лозаря не губи много отъ количеството на полученото грозде, но сигурно печели въ неговото качество и стойность.* По разумно е вмѣсто да имаме много гроздове съ дребни сбити зърна, да ги намалимъ, почистимъ и разрежимъ, за да имаме по-малко на брой гроздове, съ по-едри зърна, по-рѣхави, които ще иматъ почти сжщото тегло, но съ красивъ външенъ изгледъ и съ по-високо вкусово качество. До колко добри могатъ да бждатъ резултатитѣ отъ правилното отглеждане на десертнитѣ грозда се вижда, отъ следното. Отъ опитъ е установено, че правилно отгледано десертно грозде Болгаръ, колцовано, постригано и разрежено, то дава гроздове съ зърна 10 до 12 грама, а сжщото оставено безъ филизене, постригването, кършене и пр. дава зърна съ тегло отъ 4 до 5 грама, изпълнени съ семки. *Отъ това е лесно да се разбере, че подобрене качеството на десертнитѣ грозда не винаги намалява тѣхното количество, но сигурно повишава тѣхнитѣ качества и търговска стойность.*

Зелената рѣзитба на лозата е едно сигурно срѣдство за подобрене качеството на произвежданитѣ у насъ десертни грозда. Затова нашия лозаръ трѣбва своевременно да се запознае съ нея, да я въведе и най-широко използва при отглеждането на десертнитѣ си грозда.

Лозари,

филизете, прѣскайте, намалете гроздето и навреме извършвайте всички лѣтни работи въ десертнитѣ си лозя, за да получатѣ високо качествено грозде, годно за износъ.

К. Печевъ—агрономъ
Лоз. оп. станция—Плѣвень

Състоянието на винопроизводството у насъ

Въпросътъ за винопроизводството у насъ е откритъ и се намира предъ завой, за да излѣзе отъ порочния, омагьосанъ кръгъ, въ който се намира отъ десетилѣтия. Организационно и технически, винопроизводството ни се намира въ плачевно състояние, но последното не е въ безисходностъ, необходими сж планувани усилия, за да се организира и заеме мѣстото, което наличнитѣ културно-стопански условия му отреждатъ. Съ нѣколко мисли, подкрѣпени съ съответни данни, ще се постарая да дамъ ясна представа, за това, което е днесъ нашето винопроизводство, за да си изработимъ едно разбиране, за онова, което трѣбва да бжде винопроизводството ни за въ бждаще.

Докато лозарството е възможно занаятие и доходенъ отраслъ за дребния български стопанинъ, то винопроизводството ни, ни най-малко не е посилитѣ му. За голѣмо съжаление винопроизводството у насъ е много разпокжсано, колкото винопроизводители не, а колкото бѣчви се използватъ за винопроизводството, толкова и типа вина сжществуватъ у насъ благодарение на което въ винарско отношение нѣмаме почти никакъвъ напредѣкъ и сме тамъ, кждето сме били преди десетки години. Докато всѣки лозарски районъ или пунктъ би трѣбвало да има два или най-много три типа вина — червено, бѣло и евентуално розово съ своитѣ характерни и отличителни белези, безъ особено отклонение отъ една до друга година, то у насъ сжествува това голѣмо разнообразие, за което вече споменахъ.

Че винопроизводството е страшно много разпокжсано се вижда отъ следнитѣ данни, резултатъ отъ една моя анкета, направена чрезъ акцизнитѣ власти въ страната, отъ които получихъ сведения за броя на винопроизводителитѣ, измѣренитѣ количества вина, джибри и др. материали и броя на използванитѣ винарски сждове за периода 1933/1937 год. включително, даннитѣ взети по малкитѣ ведомости, които последнитѣ съставляватъ следъ измѣрването. Ето какво говорятъ даннитѣ:

Година	Срѣдно на винопроизводителъ се падатъ:			
	бъчви броя	вино литри	бъчви броя	джибри литри
1933	1·4	416	1·3	221
1934	2·0	449	1·8	236
1935	2·0	494	1·6	281
1936	2·0	260	1·2	219
1937	2·0	376	1·0	208
Срѣдно	1·9	399	1·4	233

Че винопроизводството ни е силно разпокжсано и въ най производителнитѣ лозаро-винарски центрове, като: Поморие, Бургазъ, с. Сухиндолъ, с. Ново-село — Видинско и още 15 др. населени мѣста известни като винарски центрове се вижда отъ следнитѣ данни. Резултатъ отъ упоменатата вече анкета за периода 1933/1937 год.

Година	Срѣдно на винопроиз- водителъ се падатъ:	
	вино литри	джибри литри
1933	2,066	812
1934	2,241	1145
1935	3,225	1168
1936	1,855	864
1937	1,507	650
Срѣдно:	2,179	928

Като се има предвидъ, че всѣки винопроизводителъ винифицира и съхранява виното по своему въ повечето случаи при най-лоши условия. Голѣмото разнообразие и изобилство на дефектни и болни вина, е обяснимо, защо консумацията на вино у насъ е така слаба, а за траенъ износъ много малко може да се говори сега за сега.

Износътъ на вината се спъва още и поради високитѣ цени на нашитѣ вина, стигаме до парадокса, че при отлични природни условия за производството на грозде въ нашата страна, външнитѣ пазари за вината ни, да сж затворени; това се дължи пакъ на лошата организация на винопроизводството ни.

Въ това отношение, като искра въ мрака, играятъ незначителна още роля нѣколкото винарски кооперации и нѣколкото частни винарски кжщи.

Кооперативното винопроизводство у насъ има своето начало отъ 1909 год., обаче, порада много и много странни

причини, то и до днесъ е съ малки постижения и далече не отговаря на нуждитъ на лозарството ни.

Ето какво говорятъ даннитъ за кооперативното винопроизводство у насъ въ сравнение съ общото такова за периода 1925/937 год.

Години	Всичко произведено вино у насъ	Брой на винарски-тѣ кооперации	Произведено вино отъ винарски-тѣ кооперации у насъ	% отъ общото производ. на вино
1925	115,260,700	11	3,500,000	3.0
1926	125,595,000	14	3,524,500	2.3
1927	126,842,723	15	2,450,000	1.9
1928	126,029,514	16	3,311,000	2.6
1929	104,435,925	15	2,562,800	2.5
1930	108,618,482	18	3,355,000	3.9
1931	134,823,018	16	3,383,000	2.5
1932	141,549,148	18	3,476,000	2.4
1933	152,325,074	20	4,520,000	2.9
1934	151,052,978	22	3,545,000	2.3
1935	202,309,562	25	7,445,000	3.6
1936	82,512,686	24	4,128,000	5.0
1937	137,000,000	27	6,467,000	4.7
1938	224,000,000	31	12,877,660	5.74

Както е видно, кооперативното винопроизводство у насъ е още много слабо, то обема едва 5.74 отъ общото производство на вино, като при това срѣдно на кооперация се падатъ само 415407 литри вино за презъ 1938 год., годината съ най-високо, общо и кооперативно производство.

При днешното състояние на винаропроизводството у насъ не може и да се мисли за доброкачествено и типово производство, убива се вкусътъ къмъ виното, затруднява се вътрешната търговия, не се използватъ напълно и целесъобразно вторичнитѣ продукти, като производственитѣ разноски сж много високи.

Българското лозарство къмъ 1938 год. е въ ржцетѣ на 447,304 стопани, като срѣдното притижение е 2.4 дек., а винопроизводителитѣ къмъ сжщаза година сж 374,356 или 70.9% отъ лозаритѣ се занимаватъ и съ винопроизводство.

Поради това, че първичната материя е въ много хилядни притежатели, то частнитѣ винарски кжщи никога у насъ нѣма да вложатъ голѣми капитали за организация на винопроизводството на индустриални начала и затова, единствения начинъ за организация на последното може и ще стане само на кооперативни начала. За правилното и целесъобразно организиране на винопроизводството у насъ трѣбва, обаче да се създадатъ известни предпоставки, а то ще стане, като:

1. Се районира страната съ З. В. С. Н. и О., по подобие районирането на страната относно млѣкопреработвателнитѣ предприятия.

Районирана страната, опредѣлени центроветѣ, кждето ще може само да се построи винарска изба, точно опредѣлена и материалната помощъ отъ страна на държавата, ще се извика съревнование между районитѣ за по скорошното изграждане на една мрежа отъ винарски изби, построени и обзаведени, както изисква последната дума на винарската наука и техника. По този начинъ въ единъ непродължителенъ периодъ отъ време всѣки-районъ ще има своята модерна изба, съ капацитетъ въ никой случай не по-малкъ отъ 300,000 л. вмѣстимостъ, движещъ се до *няколко милиона литри*, защото колкото е по-голъма избата, толкова по ефтина е самата тя и толкова по иизки сж производственитѣ разноси на л. вино.

2. Необходимо е при изграждането на районитѣ винарски изби да се приобщатъ предварително усилията на болшинството лозари отъ опредѣленитѣ райони. Дѣловъ капиталъ освенъ въ пари да може да се записва на лозаритѣ следъ вложенъ трудъ, или представяне на строителенъ материалъ, като: камъни, пѣськъ, дървенъ материалъ и др. по време изграждането на избата.

3. Типътъ на избата, съоръженията и вмѣстимостъта да бждатъ най-обективно и внимателно опредѣлени, като нѣкои съоръжения се доставятъ отъ чужбина безъ мито, за да се отговори напълно на постиженията на винарската наука и практика и на нуждитѣ на лозаритѣ отъ района.

4. Да се уеднаквятъ уставитѣ на винарскитѣ кооперации, съ което да се гарантира добрия развой на последнитѣ.

5. Своевременно да се обзаведатъ антрепозити на вина въ София, Варна и Бургасъ.

6. Задължително изваряване на долнокачественитѣ и развалени вина въ спиртъ безъ допълнителенъ акцизъ.

7. Ефтини бутилки за българското винопроизводство, съ което да се гарантира типътъ и произхода.

8. Прилагане закона за вината и недопускане на пазаря да излизатъ долнокачествени и развалени вина, съ които се убива вкусътъ къмъ виното и се намалява много консумацията на последното.

9. Организацията на винопроизводството да бжде пълна отъ техническа и търговска гледна точка, за да се отговори на изискванието на времето.

Организирано цѣлостно винопроизводството ни ще бжде много по доходно, както за българския лозаръ, така сжщо и за фиска, Затова не сж необходими много пари, повече е необходимо планъ, стегната организация и единство въ прилагането му.

М. Златаровъ

Лѣтни рѣзитѣ на лозитѣ

Цельта на различнитѣ лѣтни операции върху зелениѣ части на лозата е да се прамахнатѣ излишнитѣ такива, за да могатѣ останалитѣ да се развиятъ по-добре и правилно, което само може да осигури получаване на достатѣчна и висококачествена реколта. Успѣхътѣ на различнитѣ лѣтни операции, които се извършватѣ въ лозята, е въ зависимостѣ отъ почвенитѣ, климатически и др. условия, както и отъ правилното имѣ и навременно извършване.

Филизене.

То е една практика, която всѣки лозаръ ежегодно трѣбва да извършва, ако желае да получава редовно и добро плодородие отъ лозето си.

Цельта на филизенето е да се отстранятѣ всички излишни и безполезни лѣторастѣ покарали отъ лозитѣ. Съ това се регулирва правилното развитие на отдѣлнитѣ лѣторастѣ отъ една страна и се улеснява рѣзитбата на лозитѣ за следущата година, подържането на формата и провѣтриването на главинитѣ. При рѣзитбата обикновено се оставя толкова пжпки, колкото да се осигури нормалното развитие и плодородие на лозитѣ. Много често обаче покарватѣ повече пжпки отъ колкото е необходимо и оставени сжщитѣ ще използватѣ частъ отъ хранителнитѣ материи предназначени за гроздето отъ една страна, а отъ друга ще предизвикатѣ едно зашумяване на главинитѣ, което ще затрудни правилното прецѣфтяване на лозитѣ и прѣскането на гроздато и листата, а трѣбва да се знае, че всички листа които сж претрупани и зашумени, не сж полезни за лозата.

Филизенето се практикува върху виненитѣ и десертни сортове, то обаче е особено необходимо да се извършва при десертнитѣ такива, при които подобрява твърде много качеството на гроздето имѣ, което става за смѣтка на безполезнитѣ лѣторастѣ.

Филизенето се извършва щомъ лѣтораститѣ достигнатѣ дължина около 20—30 с. м. и ресата ясно се очертае. Колкото по-рано се извърши то, толкова ще е по-добре, но не и преди показването на реситѣ, защото се рискува да се прамахнатѣ много плодни лѣторастѣ, съ което ще се намали чувствително реколтата. Много късното извършване на филизенето е неудобно, понеже лѣтораститѣ затвърдяватѣ и при отчекването имѣ се образуватѣ доста голѣми рани.

Самото филизене се извършва съ ржка, при което филизитѣ се изчесватѣ и не остава почти никаква рана. То

трѣбва да се извърши само отъ опитни хора, иначе ще има вреда вмѣсто полза, защото ще се премахнатъ и необходими за плодородието и рѣзитбата лѣтораста. За да може да се извърши филизенето правилно, необходимо е работника добре да познава рѣзидбата.

При филизенето се премахватъ: а) Всички безплодни лѣтораста отъ главината, които не сж необходими за подготовката и подържането на правилната форма на лозата. Изключение ще се направи само за безплоднитѣ лѣтораста при виненитѣ сортове за подновяване или запълване на нѣкое рамо на лозата. б) При десертнитѣ сортове (Болгаръ) специално се премахватъ лѣтораститѣ разположени въ основата и долната частъ на плодната пржчка (бикътъ), които сж безплодни или слабо развити. Лѣтораститѣ, разположени въ основата на плодната пржчка обикновено сж безплодни и сжжитѣ заглушаватъ и взиматъ надмощие надъ тѣзи покаралитѣ отъ чеповетѣ, които служатъ за подновяване на плодната пржчка, равновесието и правилната форма на лозата. Тѣзи лѣтораста, както и всички покаралитѣ безплодни такива по плодната пржчка, трѣбва да се премахнатъ, защото използватъ напразно необходимитѣ за други части хранителни материи отъ лозитѣ, тъй като при рѣзитбата плодната пржчка се премахва. в) Отъ една и сжща пржчка често покарватъ два или повече лѣтораста, които при развитието си си пречатъ. Въ този случай се оставя само най-добре развитиятъ и съ най-много реса таквъ, а другитѣ се премахватъ.

Пензиране.

Една необходима практика въ лозарството, особено при отглеждането на буйноразтяжнитѣ лози, каквито сж всички почти десертни сортове.

Цельта на пензировката е да се регулира правилно разстежа на лозитѣ. Когато се откъсне върхътъ на единъ лѣторастъ, то развитието му се забавя за известно време и хранитѣ, които сж били предназначени за развитието на върховетѣ, ще се разпредѣлятъ равномѣрно въ другитѣ части на лѣтораста, или въ по-слабитѣ такива и въ резултатъ ще се получи по-правилно разпредѣление на хранитѣ и разстежа въ буйноразтяжнитѣ лози. Винаги хранителнитѣ материи се стремятъ силно къмъ върховетѣ, а особено при буйноразвиващитѣ се лѣтораста. Тѣ ангажирватъ и обсебватъ почти всички готови храни и често поради липса на такива, реситѣ опадватъ и лозитѣ изресяватъ и не даватъ плодъ, За да предпазимъ лозитѣ отъ изресяване и да регулираме правилния разстежъ на сжжитѣ се предприема пензиране на силнитѣ лѣтораста. То е твърде много полезно за силнитѣ лози, особено за десертнитѣ сортове присадени на подложка Мон-

тикола, които се развиватъ много буйно и сж наклонни къмъ изрисяване. При тѣхъ много често още съ появяването на ресата и даже преди още да се е разклонила и наразстнала тя постепенно опадва, като дръжките на сжщата се превръщатъ на мустаци. Това преждевременно опадване на ресата се дължи обикновенно на недостатъчно хранене на сжщата, следствие на това че върховетъ използватъ по-голямата частъ отъ обработенитъ храни.

Ето защо се налага едно пензиране (прищъпване) на върховетъ на по-силнитъ лѣтораста, което ще причини едно забавяне въ развитието имъ и ще даде възможностъ на по-слабитъ да се засиятъ и изравнятъ съ по-силнитъ. Това пензиране е наложително за десертнитъ сортове, които обикновенно се рѣжатъ на дълга плодна прѣчка и всички лѣтораста разположено по плодната прѣчка сж фаворизирани и се развиватъ буйно. Ето защо за да се развиятъ лѣтораститъ и по оставенитъ къси чепове и съ това да се осигури правилното развитие и оформяване на главинитъ и достатъчно прѣчки за рѣзистбата презъ следующата година, налага се пензирането на силнитъ лѣтораста по плодната прѣчка.

Пензирането се извършва когато буйнитъ лѣтораста достигнатъ дължина около 30—40 с. м. и се очертаватъ добре реситъ преди цвѣтенето имъ. Този периодъ съвпада съ времето една седмица преди или следъ Св. св. Кирилъ и Методи и е въ зависимостъ отъ развитието на лозитъ. Пензирането се извършва съ рѣжа, като се прещъпватъ върховетъ на лѣтораститъ съ нокътъ.

Приложена на време и правилно тази лозарска практика е отъ полза както за виненитъ, така и за десертнитъ сортове лози.

Кършене.

Кършенето е практика широко въведена въ насъ, обаче твърде много грѣшки се правятъ при прилагането ѝ. Съ кършенето на лозитъ въ практиката преследватъ по-скоро целта да намалятъ голѣмата листна повърхностъ, съ което се постига икономия при прѣскането и вързането на лозитъ, като се улеснява и обработката и нуждата отъ по-високи подпори (колове) и пр. Резултатитъ отъ кършенето обаче сж по-многобройни и последствията най-различни за количеството и качеството на гроздовата реколта. За да може да се обяснатъ добре резултатитъ отъ кършенето, необходимо е да се подчертае, че суровитъ храни черпени чрезъ коренитъ се преработватъ при процеса на асимилацията въ листата и то предимно отъ развититъ и оформени такива, а върховетъ и неразвититъ листа по лѣтораститъ, които се развиватъ много силно се нуждаятъ отъ повече храни. Сжщитъ обаче

не асимилирватъ и сж единъ видъ паразити. И следователно ако при кършенето премахнемъ само върховетъ и неразвититъ още листа, които очертахме като паразитни и хранещи се за смѣтка на развититъ такива, то резултатитъ ще бждатъ благоприятни и ще имаме полза отъ кършенето. Обратното, ако кършимъ ниско и премахваме развититъ и едри листа, то притокътъ отъ храни ще се намали и вмѣсто полза ще има вреда, защото гроздето ще остане дребно, зелено, а лозитъ ще заслабнатъ. Стремежътъ на много лозари да кършатъ ниско лозята си е погрѣшенъ, защото съ ниското кършене се премахватъ едритъ и развити листа, които сж единъ видъ бѣлитъ дробове на лозитъ и тѣ сж които осигуряватъ правилното изхранване и узрѣване на гроздето. Когато лозитъ се кършатъ ниско, предизвиква се развитието на страничните пжпки, лозитъ по-късно продължаватъ да растятъ, гроздето остава по-дребно, узрѣва по-късно и реколтата се намалява така че вмѣсто полза, ще има вреда отъ кършенето.

При правилното извършване на кършенето хранитъ, които биха отишли за разстежа на върховетъ, ще се натрупватъ въ гроздето и другитъ части на лозитъ, то ще наедрѣе и ще имаме фактически увеличение на реколтата. При кършенето винаги реколтата се увеличава, понеже зърната наедрѣватъ. Съ това обаче се намалява качеството на гроздето, понеже захарта въ зърната се разпредѣля между по-голѣма маса. Ако обаче кършенето се извърши правилно и на време, то до есенъта гроздето може да узрѣе добре, тогава имаме увеличение на реколтата и подобрене сжщевременно и на качеството, стига да не се злоупотрѣбява съ него.

Иматъ нужда отъ кършене повече буйноразстящитъ лози присадени на силни подложки наклонни къмъ изресеане и повече десертнитъ сортове отколкото виненитъ такива.

Въ началото на развитието на лозитъ върховетъ, които сж паразити привличатъ силно обработенитъ храни и разстятъ много буйно. За да се предпазятъ отъ изресеване, особено силнитъ лози, то се налага да се извърши кършене на лѣтораститъ, като се премахнатъ около 8—12 с. м. отъ върховетъ. Това пензиране трѣбва да стане преди или въ началото на цвѣтенето. Въ такъвъ случай то ще спре развитието на върховетъ и храната ще се използва за правилното прецвѣтяване на цвѣтоветъ, които иматъ наиголѣма нужда презъ това време отъ храни. Кършенето преди цвѣтенето се налага да се извърши върху лози на силни почви и върху десертнитъ сортове, а особено въ години когато презъ време на цвѣтенето температурата е ниска, съ което ще се усигури доброто плѣдородие.

Истинското кършене се извършва обикновенно въ началото на м. юни и м. юлий, когато лозитъ достигнатъ височина надъ 1'20 м. Съ кършенето се цели да се намали

листната повърхност на лозитѣ и се ограничи изпарението на водата отъ почвата. Особено то е полезно въ по-сухитѣ месеци (юлий, августъ), когато лозитѣ почти спиратъ растежа си, поради липса на достатъчно влага, което е въ вреда на зрѣнието и наедрѣването на гроздето.

Младитѣ лози до три години, както и старитѣ заслабнали такива, не трѣбва да се кършатъ, понеже тѣ иматъ нужда отъ всичкитѣ си листа, за да се засилятъ.

Кършенето указва влияние само на лозитѣ, които сж на изправени колове. Падналитѣ лози, както и тѣзи които сж безъ колове, на които върховетѣ сж засукватъ, не се нуждаятъ отъ кършене, както и тѣзи които се привързватъ хоризонтално по теловетѣ, защото прегъването на лѣтораститѣ играе роля отчасти подобна на кършенето.

Ако кършенето се извърши въ началото, когато лозитѣ разстятъ много силно и паразитното пространство е по-голѣмо, то ефектътъ отъ кършенето ще е по-голѣмъ, отколкото при късното кършене на лозитѣ, когато сжщитѣ се развиватъ по-нормално и хранитѣ се разпредѣлятъ по-правилно.

За база при кършенето се взема върхътъ на лѣтораста и се премахватъ отъ горе на долу отъ 3 до 5 листа и то винаги не развититѣ и не оформени такива. Самото кършене трѣбва да се извърши най-добре съ ножици, за да не се правятъ голѣми рани. Въ влажни години при усиленъ растежъ може да се извършатъ нѣколко пжти кършене, като се премахнатъ всички новопокарали следъ кършенето лѣтораста.

Въобще кършенето ще трѣбва да се извършва само съ цель за намаление и урегулиране буйниятъ растежъ на лозитѣ и предпазване отъ изрѣсяване на нѣкой сортове, засадени въ силни почви и на буйни подложки. Всѣко премахване на части отъ напълно оформени лѣтораста се отразява зле върху силата на лозата, качеството и количеството на реколтата, особено това е отъ голѣмо значение за качеството на гроздето отъ десертнитѣ сортове.

Култучене.

При лозитѣ, които сж кършени следствие спиране на растежа на върховетѣ, по лѣтораститѣ се развиватъ най-горнитѣ пжпки и се явяватъ култуци. Сжщитѣ безполезно, отнематъ една частъ отъ хранитѣ предназначени за изхранване на гроздето и потрѣбнитѣ лѣтораста и зашумяватъ много главинитѣ.

Култученето се практикува при кършенитѣ лози и то върху такива отъ десертнитѣ сортове (Болгаръ). Култученето трѣбва да се извършва внимателно, за да не се оголятъ много лозитѣ и се изложи изведнажъ гроздето на слънце, защото то бърже обгаря и получава отъ страната на слънцето чер-

вено кафявъ цвѣтъ, който е твърде много нежеланъ за гроздето предназначено за износъ, на чието частъ отъ тъканята е мъртва и е извънредно много чувствителна на атакитъ на гроздовата плесень.

Ето защо културенето трѣбва да се извършва постепенно, или въ облачно време. За да не се развивагъ пжпки въ основата на култука и следователно да се избѣгне необходимостта отъ второ, трето и пр. културенета, то култука се прекъсва надъ 3 или 4 листъ. По този начинъ той почти не покарва, а отъ друга страна оставенитъ 3—4 листа отъ него способствуватъ за натрупване на повече храни, а сжщевременно и засѣнчватъ гроздето и го предпазватъ отъ пригоръ.

Премахване гроздове.

Премахване на гроздове се практикува само при отглеждането на десертнитъ сортове. Споредъ силата на лезитъ при рѣзитбата се остава и необходимиятъ брой пжпки и плодни пръчки. При благоприятни условия гроздоветъ отъ покаралитъ лѣтораста завързватъ много добре и тѣхниятъ брой е такъвъ, че за да се получатъ добре развити и узрѣли гроздове, лозата нѣма възможность да ги изхрани. Количеството на гроздето трѣбва да отговаря на силата на лозата, иначе гроздето обикновенно остава по-дребно и не може да узрѣе. Десертнитъ сортове и специално сорта „Болгаръ“, който се реже обикновенно въ форма „Подобрено Гюйо“, благодарение на плодната пръчка, винаги осигурява достатъченъ брой чепки и често се явява необходимостъ да се намалятъ частъ отъ тѣхъ. При този сортъ тежината на срѣдниятъ гроздь се движи между 400 и 500 грама и следователно на лоза не трѣбва да се оставятъ повече отъ 6 до 8 грозда. Премахването на излишнитъ гроздове се извършва следъ прецѣвтяването, когато се оформятъ зърната. Късното премахване на гроздоветъ изтощава безполезно лозата и не е въ състояние да подобри чувствително качеството на останалото грозде. Най-напредъ се отстраняватъ гроздоветъ по лѣтораститъ на къситъ чепове и въ основата на плодната пръчка, а следъ това и по-дребнитъ чепки, като се оставятъ само най-добре оформени такива. Съ намаление броя на гроздоветъ се дава възможность на останалитъ да наедрѣятъ и да узрѣятъ по-рано, съ което ще се получи чувствително увеличение на реколтата, подобрение на качеството на гроздето и ще се намали осезателно процента на негодното за продажба и износъ грозде; така че въ края ще се получи по-голямъ чистъ доходъ отъ декаръ лозе въ сравнение съ такова, на което не сж премахнати излишнитъ чепки.

Съ затрудненията, създадени при износа на десертнитъ грозда отъ голѣмата конкуренция на другитъ лозарски страни

износителки на грозде ще можемъ да се боримъ само, ако за въ бъдаще произвеждаме за износъ висококачествени грозда, а това само може да стане съ ограничаване преко-мърното плодородие на десертнитъ сортове, което винаги е било въ ущъръ на високото качество.

Прореждане на гроздове (подстригване)

Подстригването на гроздоветъ се състои въ отстраняване на една частъ отъ зърната и чепкитъ и то предимно неразвититъ такива, съ цель останалитъ части да наедрѣятъ и получатъ по-правилна форма. Прореждането на гроздоветъ се практикува само при десертнитъ сортове (Чаушъ, Болгаръ и др.), които трѣбва да отговарятъ на известни изисквания (норми). Подстриганитъ гроздове сж съ по-правилна форма, рехави чепки, едри и правилно развити зърна съ еднакъвъ цвѣтъ.

Подстригването става посредствомъ ножички, съ които се отрѣзватъ дребнитъ и недоразвити зърна, а сжщо и върхътъ на чепката, чийто зърна обикновенно сж по-слабо развити. Подстригването е добре да се извърши на 1—2 пжти. Първи пжтъ следъ прецвѣтяването и втори пжтъ следъ като зърната се оформятъ и наедрѣятъ колкото ечимичено зърно. Съ премахване на частъ отъ зърната, храната предназначена за тѣхъ се резпредѣля между останалитъ и тѣ ставатъ по-едри. Съ това теглото на гроздътъ не се намалява, а напротивъ често става по-тежъкъ отъ този, който не е прорежданъ.

Тази работа поглъща много трудъ и не би се заплатила при сегашнитъ цени на гроздето, освенъ при дребнитъ лозари които биха могли да използватъ своя и този на семейството си трудъ.

Мих. Златаровъ

КОЛЦОВАНЕ

По-раното узрѣване на гроздето е отъ голѣмо значение за по-високата му цена, както и за удължаване периода за износа на сжщото въ странство и вътрешния пазаръ. За ускоряване узрѣването на гроздето и следователно за по-ранното започване на износътъ на сжщото има нѣколко възможности, които приложени правилно и на време съобразно мѣстнитъ условия сигурно и безъ голѣми разходи ще позволятъ да се получатъ добре узрѣло, едро и съ хубавъ кехлибаренъ цвѣтъ такава 10 — 14 дни по-рано отъ обикновен-

ната дата на зрение. Освенъ намаляване на реколтата, разреждане на гроздетъ, подходящо изложение и подложки, правилна обработка и трене съ специални торове, които спомагатъ и улесняватъ зрѣнието на гроздето, като най-сигурно и ефикасно срѣдство, което може да ускори сжщото е колцоването (прѣстеноването).

Съ помоща на единъ малъкъ инструментъ нареченъ колцовачъ се обелва кората въ видъ на прѣстенъ на широчина отъ 1 до 3 м. м, и на дълбочина колкото да се обели само кората, безъ да се засѣгатъ чувствително дървеснитъ каналчета, които служатъ за пжтища по които преминаватъ суровитъ храни отъ коренитъ къмъ листата, съ разчетъ до есенъта да зарастнатъ двата края. Този прѣстенъ се прави обикновенно въ основата на дългата плодна прѣчка на лози рѣзани по системата „Гюйо“ или „Подобрена система Гюйо“. При случай, когато се режатъ лозитъ на чепова рѣзитба съ по 3—4 пжпки на всѣки чепъ (при по слабитъ лози и такива засадени въ победнитъ и сухи почви), то колцоването се извършва само на единъ или два отъ чеповетъ и то между второто и трето колено (лѣторастъ), за да може да се оставятъ прѣчки, покарали отъ долнитъ две пжпки за рѣзитбата на следющата година. При този случай ще се приложи рѣзитбата така, че да се намали броя на рамената отъ 2 до 4, като на всѣко рамо се оставя по две чепчета. Долното чепче ще се реже на 2 пжпки, а горното ще се реже за плодъ на 4 пжпки и следователно то е което ще се колцова.

Колцоването така практикувано забавя силното съобщение между корена и върха. То спира слизането на обработенитъ сокове къмъ коренитъ и другитъ части, чието съдържание се натрупва надъ направениятъ прѣстенъ и се поставя на разположение на чепкитъ (гроздето).

На следющата година рѣзитбата трѣбва да се извърши така, че да се премахнатъ колцованитъ вече плодни прѣчки, които както е и обикновенно се замѣнятъ съ други, така че винаги да се оставятъ чепове и плодни прѣчки покарали подъ направениятъ прѣстенъ.

На прѣстеноването мѣсто се образува едно задебелѣване (брука), което се дължи на не еднаквото удължаване и раздѣляне на дървесно-ликовитъ снопчета (тъкани) сжщитъ сж слабо развити подъ направениятъ прѣстенъ и много силно развити надъ него. Удължавайки се дървесно-ликовитъ снопчета (сждове) натискатъ върху кората, която противодействува и се образува едно неправилно дѣление на сжщитъ, така както се образува едно неравномѣрно надебелѣване при облагородяването. Това надебелѣване предизвиква едно друго по-слабо надебелѣване подъ направениятъ прѣстенъ по сжщиятъ начинъ, като и при горното такова. По-късно тѣ се съединяватъ както при присаждането и съб-

щението прекъснато между долната и горната част се възтановява, но не напълно и винаги съществува въ тази точка една преграда по-вече или по-малко слаба. Ако обаче не се съединят дветъ части, обикновенно върховетъ на лѣтораститъ почервяватъ, засъхватъ или пъкъ лошо изхранватъ плода (гроздето). Ето защо е необходимо да не се прави пръстенътъ по-широкъ отъ 3 м. м. и само за по-силнитъ лози малко по-широкъ, за да позволи свързаното и срастването на дветъ надебѣлявания. Колцоването осигурява изхранването на чепкитъ надъ направениятъ пръстенъ, като благоприятствува наедрѣването на зърната и ускорява тѣхното узрѣване. Следователно, за да се ускори узрѣването и наедрѣването на гроздето, необходимо е да се колцоватъ лозитѣ, като за целта се подбере най-подходящото време. Ако колцоването се извърши въ началото или малко време преди цътенето, то ще се предпазятъ отъ изресяване буйнитѣ и наклоннитѣ къмъ хвърляне на реситѣ си лози.

За да се получи наедрѣване на зърната и да се ускори узрѣването на гроздето, то трѣбва да се извърши следъ прецъвтяването на реситѣ и оформяването на зърната и то въ моментъ, когато тѣ достигнатъ на голѣмина близо до царевични или грахови зърна. Този периодъ въ развитието на зърната се съвпада между 15 и 20 юний и е въ зависимостъ отъ общото развитие на лозитѣ. Както много ранното, така и много късното колцаване не дава задоволителни резултати и следователно ще трѣбва да се избере най-подходящиятъ моментъ, който не всѣка година се съвпада по дати, а зависи отъ по-ранното или по-късно развитие на лозитѣ, което практически не е трудно да се установи.

Колцоването направено преди цътенето намалява изрѣсяването, а това направено следъ цътенето, когато се оформятъ вече зърната, има за ефектъ силното имъ наедрѣване и ускоряване на зрѣнието. Това ускорение на зрѣнието достига отъ 10 до 14 дни, а наедрѣването на зърната може да достигне до 50% увеличение, стига правилно и на време да се приложи то. Въ това отношение резултатитѣ сж безпорни и доказани многократно отъ залаганитѣ опити и отъ широката практика у насъ. За да се получи по-едро и по-ранно узрѣло грозде, колцоването трѣбва да се комбинира съ намаляване броя на гроздоветъ до размѣръ да могатъ да се изхранятъ правилно. Когато гроздоветъ сж много, то колцоването не може да даде голѣмъ ефектъ. Тази работа не изисква много трудъ, като се знае че единъ работникъ може да колцова за единъ день отъ 800 до 1000 лози. Трѣбва обаче да се подчертае, че е полезно да се колцоватъ само силнитѣ лози, засадени въ силни и свежи почви и лозя, които се торятъ и напояватъ. Слабитѣ лози и такива засадени въ бедни почви и високи и сухи мѣста бързо се изисъ

щаватъ и ефектътъ отъ колцоването е нищоженъ. Обикновено се колцоватъ въ редоветъ само силнитѣ лози, а слабитѣ, се изоставятъ. При ежегодно колцоване на лозитѣ въ лозето, необходимо е да се обработва почвата добре и се тори достатъчно съ цель да се подържа силата имъ, иначе се рискува да отслабнатъ постепенно.

Въведената въ насъ широко смѣсена рѣзитба (подобрена система Гюйо) при десертнитѣ сортове (Болгаръ) при която освенъ плодната пржчка (бика) се оставятъ и по 2 или 3 кжси чепчета съ по 2 пъпки е най-подходяща за прилагането на колцоването, защото покаралитѣ лѣтораста (пржчки) отъ къситѣ чепчета служатъ за изхранване на главината (корена), а тѣзи покарали отъ плодната пржчка ще хранятъ гроздето, безъ да се наруши чувствително равновесието при храненето и по този начинъ лозитѣ запазватъ своята сила.

Колцоването е широко разпространено въ много лозарски страни (Франция, Америка, Гърция и др.). То е разпространено вече и у насъ главно въ Пловдивско, резултатитѣ, отъ които до сега сж отлични.

Инструменти (колцовачи) има нѣколко вида французки (Боде, Фавие и др.), германски (Кунде) и гръцки. У насъ сж разпространени колцовачи подобни на французкия типъ „Боде“, а сжщо и гръцкия типъ. Французкия типъ Боде се препоржчва за по-силнитѣ лози. Въ зависимостъ отъ дебелината на плоднитѣ пржчки, които ще се колцоватъ се избира и колцовачъ съ съответно широкъ отрезъ. Като най-отговарящи такива за срѣдна дебелина на пржкитѣ се препоржчва колцовачъ съ ширина 2 м. м. или 3 м. м. За по-сухитѣ мѣста се препоржчва гръцкия типъ, който е съ едно острие.

Колцовачи се изработватъ въ мѣстнитѣ желѣзарски работилници и цената имъ е около 50 — 60 лв. броя. За Северна България се доставятъ такива отъ кооперация „Болгаръ“ гр. Плѣвенъ.

**Нека се знае, че само
качественото грозде е
годно и ще се допусне
за износъ.**

Ив. Георгиевъ

Торене на вкоренилищата за облагородени лози

Особено внимание изисква изборътъ на мѣсто за вкоренилище на облагородени лози, поради това, че тия лози сж крѣпки и деликатни, тъй като идватъ отъ стратификалната, кждето сж били поставени при изкуствени оптимални условия за развитие. Извадени на открито, за да бждатъ доотгледани до състоянието да бждатъ годни за посаждане на постоянно мѣсто, облагороденитѣ лози, за да се вкоренятъ по единъ безупреченъ начинъ, т. е. да развиятъ коренна система и лѣторастъ отговарящи на изискванията за първо-класенъ материалъ при минималенъ процентъ загуби по количество на лозитѣ, необходимо е да се избере подходящо мѣсто съ най-целесъобразенъ съставъ на почвата.

Мѣстото за вкоренилище трѣбва да бжде открито (не-засѣнчено) и подъ вода. Почвата трѣбва да бжде предварително добре подготвена чрезъ своевременно риголване и рохка. На тия условия отговарятъ лѣкиѣ, макаръ и бедни, сухи и пропускливи почви. Тѣ, освенъ че сж рохки, притежаватъ още и това преимущество, че не образуватъ кора отъ дъждоветѣ, която кора би попречила на покарването на младитѣ лозички. Отъ друга страна, лекитѣ почви могатъ редъ години да се използватъ за вкоренилище, когато тежкитѣ почви се сбиватъ отъ честото напояване, вследствие на което се налага смѣна на културата.

При всички гореказани преимущества, нѣкои отъ които представляватъ условие безъ което не може, почвитѣ за вкоренилища изискватъ само една сжществена допълнителна грижа—*торенето*. Действително, знае се, че облагороденитѣ лозички, излѣзли отъ стратификалната, сж слаби организми, изискващи не само добри физически удрѣства въ вкоренилището, но и добра хренителна срѣда въ него, за да могатъ да се хранятъ добре и да израстнатъ здрави и силни.

Въ последно време у насъ, както въ чужбина отдавна, все повече и повече си пробиватъ приложение изкуственитѣ торове. Успѣхитѣ на модерното земедѣлие, особено въ ценнитѣ култури, каквато е лозовата, се изграждатъ до голѣма степенъ чрезъ торенето съ изкуствени торове. Използуването на тия торове въ лозарството, а по специално въ пепиниерството, представлява интересъ за нашата страна, кждето ежегодно се произвеждатъ по 20—30 милиона облагородени лози.

Единъ опитъ съ торене на вкоренилище е билъ изведенъ презъ 1938 г. отъ агронома Ст. Тончевъ, бившъ директоръ



на Шуменската земедел. катедра, който заслужава да бжде оповестенъ. Наторено е било съ химическия торъ Лойнафосъ ИГ (съдържаща 19.5% азотъ и 20.0% фосфоръ) въ размъръ

на 40 кгр. за декарь въ вкоренилището на г. Маринъ Даневъ отъ с. Осмаръ, Преславско. Общиятъ видъ на лозитѣ презъ време на растежа имъ е билъ на лице, въ сравнение съ неторенитѣ вкоренилища на съседитѣ, което говори благоприятно за действието на тора. При вадене на лозитѣ е установено 86% прихващане 14% загуба въ количеството на вкорененитѣ лозички. Отъ прихванатитѣ, 80% сж били първокласни. Презмѣта се, чрезъ едно съ приблизителна точностъ изведено сравнение, че резултатътъ отъ торенето на г. М. Даневъ се изразява въ 1500 лози, добити въ повече, което изразено въ пари по 2 лв. лозата, прави едно увеличение на brutния доходъ съ 3,000 лв. отъ декарь, при единъ разходъ за торъ и торене отъ около 300 лв. На помѣстената къмъ тази статия снимка е показанъ ефекта отъ торенето съ химически торъ Лойнафосъ ИГ.

Ние сме поставили въ ходъ единъ обширенъ опитъ съ пролѣтно торене (най-подходящо за случая) на вкоренилища съ 40 кгр. Лойнафосъ ИГ на декарь, разхвърляна 5—15 дни преди вкореняването на лозитѣ, при които ще се спазятъ всички изисквания на методичното изследване, за да провѣримъ съ необходимата категоричностъ и документировка ефекта отъ торенето на вкоренилищата съ поменатия изкуственъ торъ. Още отъ сега, обаче, имайки на лице даннитѣ отъ опита въ с. Осмаръ, както и априорното заключение, че торенето на вкоренилищата може да бжде само положително резултатно за стопанитѣ, ние препоръчваме да се зложатъ опити отъ самитѣ пепиниерсти. Накрая, точната смѣтка ще ни подсказже въ какъвъ размѣръ (кгр. на декарь), при кои случаи (напоявано, колко и пр.) да торимъ вкоренилищата и т. н., за да се повиши доходътъ на стопанитѣ

По този въпросъ ще се повърнемъ следъ приключване на нашитѣ опити.

**Четете, заплащайте и
проагитирайте
сп. Лозарски прегледъ.**

Ат. Бойчиновъ—агрономъ

Правилно напояване на лозята

Лозата е култура на топлия и сухъ климатъ, затова съ нея се използватъ най-беднитѣ и недоходни за други култури почви. Почти 80% отъ лозята въ свѣта се намиратъ въ сухата срѣдиземноморска областъ на Европа, гдето валежитѣ се движатъ срѣдно около 400 литри на кв. м. за година. Най-много лозя има въ Испания, Южна Франция, Италия, Алжиръ, Гърция и др., гдето валежитѣ сж малко и безъ изкуствено напояване може да се отгледва лозата и маслината. Лозата е едно отъ културнитѣ растения, което най-много издържа на сушата и затова ефекта при напояването на лозата е много голѣмъ и силно повишава количеството на реколтата. като понижава качеството на сжщата. Поради тѣзи причини въ много страни и лозарски райони е забранено изкуственото напояване на лозята, понеже понижава качеството на произведанитѣ вина.

Напояването на лозята трѣбва да става много предпазливо само въ случай, *когато лозата явно почва да страда отъ суша*. Известно е, че при напояването земята много лесно се слегва, збива, вцѣлява, поради което изстива и влошава физическитѣ си свойства. Общо взето напояването действува точно обратно на обработката на почвата. Съ обработката на земята ние целиме да я разрохкаме, да я направимъ по провѣтрива и деятелна, да унищожиме буренитѣ и пр. При напояването, обратно ние вцѣляваме земята, улесняваме забуреняването на почвата, земята истива, поради което спира деятелността на коренитѣ и пр. За това съ напояването на лозята не бива да се злоупотрѣбвява. Силно напояванитѣ лозя удѣлжаватъ своята вегетация, гроздето става зелено и безвкусно. При напояванитѣ лозя анатомическата структура на лозовитѣ тъкани и гроздовитѣ зърна биватъ съ по-голѣми клетки, по-нѣжна обвивка и такива лозя сж повече изложени на криптогамическитѣ болести и всички други вредни влияния.

Напояването на лозята, трѣбва да се сведе до необходимия минимумъ отъ поливки, които да осигурятъ правилното развитие на лозата и пълното узрѣване на гроздето. Всѣко напояване слегка и збива почвата въ лозята, затова следъ всѣко поливане почвата въ лозята трѣбва да се разрохка съ култиваторъ, или обикновено плитко прашене на ржа.

Много наши лозари, които иматъ възможность да напояватъ своитѣ лозя, злоупотрѣбвяватъ съ водата и вмѣсто да обработватъ лозята, поливатъ сжщитѣ изобилно и често. Това е погрѣшно, защото обработката на почвата може да запази почвената влага и има всички преимущества на

напояването, безъ да има неговитѣ недостатъци. Затова въ топлитѣ страни казватъ, че едно прашене на лозята е равносилно на едно напояване на сжщото. Съ обработката на почвата ние запазваме влагата и *можемъ да избѣгнемъ напояването, но напояването не може да избѣгне обработката.* Така че голѣма грѣшка вършатъ онѣзи наши лозари, които като разполагатъ съ вода за напояване, вмѣсто да обработватъ 1—2 пжти повече своитѣ лозя, за да имъ запазятъ достатъчно влага за едно правилно развитие, тѣ напояватъ сжщитѣ отъ 4 до 5 и повече пжти, което е погрѣшно и дава само лоши резултати.

Заслужава да подчертаемъ, че при напояване на лозята има единъ критически моментъ, който ако се спази, ще имаме добри резултати и обратно, ако ние даваме излишно напояване, правимъ само разходи, безъ да постигнемъ желанитѣ резултати. Много пжти, това което лозарьтъ постига съ две разумно и на време дадени поливки, не може да постигне съ 4 или 5 такива дадени не на време и безъ нужда.

Лозата обича топлия климатъ и топлитѣ пропускливи почви съ добри физически свойства, ако ние чрезъ напояването вцѣляваме почвата, забуреняваме я, влошаваме физическия ѣ свойства, всичко това прѣчи и удѣлжава вегетацията на лозата, като въ резултатъ на което гроздето става зелено и долнокачествено. Затова напояването на лозята трѣбва да се попуска само въ такива случаи, когато сж изчерпани всички срѣдства, съ които обработката на почвата позволява да запазимъ почвената влага и когато лозата явно страда отъ суша, което се познава по спирането на разстежа и вегетацията. *Всѣко напояване на лозата, което е безъ нужда дадено е само вредно и влошава качеството на гроздовата реколта.*

Агр. К. Печевъ

Лоз. оп. станция—Плѣвенъ

Ферментации

Отъ ферментациония процесъ до голѣма степенъ зависи качествеността и трайността на вината.

Да се изясни окончателно въпроса относно ферментациония процесъ и отражението му върху качествеността и трайността на виното презъ 1936 и 1937 год. се заложиха и съответнитѣ опити въ винарския отдѣлъ при Лоз. оп. станция—Плѣвенъ, съ сортоветѣ гъмза, памидъ и димятъ винифициране въ бѣло вино както следва:

1. Мъста ферментира тъй както се получава отъ пре-
сата—спонтанна ферментация:

2. Мъста ферментира тъй както се получава отъ пре-
сата съ прибавката на калиевъ метабисулфитъ по 25 гр. на
100 литри—спонтано.

3. Мъста ферментира тъй както се получава отъ пре-
сата съ прибавки на калиевъ метабисулфитъ 25 гр. на 100
литри и съ прибавката на 2.5% мая отъ селектирани фер-
менти отъ расата „Риоха“ и

4. Мъста се предварително откали съ 25 гр. калиевъ
метабисулфитъ и следъ това ферментира засѣта съ 2.5% мая
отъ селектирани ферменти—расата „Риоха“.

Опититѣ презъ 1937 год. се заложиха на 5 октомврий
за гъмзата, 6 X за памидъ и Дамята въ бурета отъ по 100 л.
вмѣстимостъ, като първичната материя—мъстѣта имаше след-
ния съставъ:

1. Гъмза—24.2% захаръ по „Оксле“ и 7 гр. на литъръ
киселина въ винена.

2. Памида — 22.0% захаръ по „Оксле“ и 4.3 гр. на ли-
търъ киселина въ винена.

3. Димятъ — 21.2% захаръ по „Оксле“ и 7.8 гр. на ли-
търъ киселина въ винена:

Полученитѣ вина при пълната анализа презъ м. мартъ
1938 год. дадоха следнитѣ резултати:

Сортъ	№ на опита	Относително тегло	Алкохолъ	Екстрактъ	Обща кисел. въ винена	Лѣт. киселина въ отчетна	Захаръ	Глицеринъ	Обща вин. киселина	Виненъ ка- мѣкъ	Общъ калай
Гъмза	1	0.9917	12.50	26.3	5.92	0.78	2.91	10.12	3.74	2.59	3.57
	2	0.9942	12.69	26.0	8.25	1.42	2.83	11.17	3.38	2.66	4.36
	3	0.9948	12.69	27.9	7.64	0.76	2.98	10.08	3.64	2.26	4.06
	4	0.9946	12.69	28.4	7.19	0.62	3.08	10.12	3.23	2.55	3.87
Па- мидъ	1	0.9909	12.41	16.5	5.31	1.75	1.57	7.51	1.95	1.85	3.04
	2	0.9902	12.97	18.1	4.94	0.51	1.10	8.11	1.99	1.81	3.34
	3	0.9904	12.97	18.8	5.02	0.63	2.39	7.58	1.99	1.95	3.38
	4	0.9901	12.97	17.5	5.25	0.79	1.31	7.63	1.91	1.88	3.34
Ди- мятъ	1	0.9903	12.23	16.5	5.17	0.63	0.98	6.50	1.61	—	3.57
	2	0.9913	12.52	19.5	6.14	0.39	0.94	7.37	1.91	1.77	3.79
	3	0.9917	12.41	19.1	5.39	0.38	0.99	6.56	1.91	1.69	4.02
	4	0.9909	12.32	17.0	5.09	0.58	1.02	6.83	1.69	—	3.68
	5	0.9909	12.14	16.8	4.72	0.72	1.07	6.28	1.73	—	3.79

Характеристика на полученитѣ вина

Вината отъ гъмзата и памида още презъ м. ноемврий 1937 год. при първото претакане бѣха бистри, съ изключение на опититѣ съ спонтанна ферментация безъ сѣренъ двуокись, които останаха при това мътни чакъ до третото претакане презъ м. априль 1938 год. Отъ друга страна виното отъ опититѣ съ спонтанна ферментация безъ сѣренъ двуокись пресичаха—диастезично (кафяво). Голѣмата роля на сѣрния двуокись при тѣзи опити се подчертаваше дебело.

Вината отъ димята останаха до третото претакане опацириращи, като това съ спонтанна ферментация безъ сѣренъ двуокись, сжщо така като тѣзи отъ гъмзата и памида остана мътно и пресичаше диастазично — кафяво. По вкусъ—вината отъ спонтанната ферментация безъ сѣренъ двуокись бѣха сжщо така лоши. Виното отъ спонтанната ферментация съ сѣренъ двуокись и вината отъ неоткалена мѣстъ съ сѣренъ двуокись и съ мая отъ селектионирани ферменти се харектезираха като добри. Вината, обаче получени отъ откалена мѣстъ съ мая отъ селектионирани ферменти въ сравнение съ първитѣ бѣха отлични.

Сжщата характеристика до голѣма степенъ важи и по отношение на трайността. Както е видно ферментационния процесъ е отъ грамадно значение за вкусовитѣ и здравословни качества на вината. Опититѣ въ тази насока. отъ 1937 г. сж категорични и не двусмислени. За голѣмо съжаление ферментацията на вината у насъ въ повечето отъ 90%, отъ случаитѣ се прави безъ сѣренъ двуокись и безъ мая отъ селектионирани ферменти. Това е така, защото нашето винопроизводство е много разпокжсано—дребно и винопроизводителитѣ ни, ни най малко не ползватъ придобивкитѣ на винарската наука и практика. Въ години съ влажни есенни и мухливи грозда каквито сж 80% отъ реколтитѣ, употребата на сѣрния двуокись и маята отъ селектионирани ферменти е по-вече отъ наложително, за да се допричесе за получаването на доброкачествени и трайни вина. Въ години на отлични по качество реколти каквито сж 20%, употребата на сѣрния двуокись въ малка доза допринася за правелния ходъ на ферментационния процесъ, съ което се подсигурава качествеността и трайността на виното.

При голѣмата разпокжсаностъ на винаропроизводството у насъ, тѣзи подчертани изводи не за първи пжтъ ще останатъ може би неизползвани.

Да се винарства рационално сж необходими известни предпоставки. като: подходяща винарска изба, подходящи сж-оражения, знания и пр. каквито у насъ малцина винопроизводители притежаватъ. До като съ винопроизводството у насъ се занимаватъ близо 450,000 стопани, като срѣдното имъ

производство на вино не е по-голъмо отъ 500 л., то рационализация, щандартизация и пр. въ нашето винопроизводство не може да има.

Въ най-голъмо производственитъ райони и пунктове у насъ срѣдното производство за петилѣтието 1933 — 1937 год. е 2,179 л. вино и 928 л. джибри, факти категорични и недвусмислени, които говорятъ сами и не се нуждаятъ отъ дълги коментарии.

Заклучение—като първа и най-важна предпоставка за рационализация въ нашето винопроизводство е районизирането на страната въ винарско отношение, съ което да се набележатъ пунктовитъ, кждето за напредъ ще се строятъ районни винарски изби, съ капацитетъ не по-малкъ отъ 300,000 литри, като за постройката и обзавеждането се приобщатъ усилията и срѣдствата на лозаритъ отъ съответния районъ, при това като последнитъ се подпомогнатъ финансово и кредитно отъ държавата. Съ изграждането на една мрежа отъ райони винарски изби съответно съоразени и съ приложението на закона за вината, ще се издигне на подобающа висота и винаропроизводството у насъ, а то трѣбва да стане день по рано, планово и отмѣрено. Тогава ще могатъ да бждатъ приложени и на практика всички методи за правилно приготвление на вината, тогава само сѣрния двуокисъ и маята отъ селектирани ферменти, ще намѣратъ широко приложение въ винарството като резултатъ, на които ще се получаватъ доброкачествени и типови вина.

Ат. Бойчиновъ—агрономъ

Използуването на гроздовитъ семки за добиване на масло.

Общо взето второстепеннитъ продукти при нашето винарство като джибри, винена калъ, виненъ камъкъ, гроздови семки и пр. не се използватъ достатъчно добре. Това се дължи на нашето дребно и много разпокжсано винено производство, което затруднява събирането и пълното и съвършено използване на второстепеннитъ продукти при нашето винарство.

Отъ ланнитъ, съ които разполагаме за последнитъ пет години (1933 до 1937 год.) се вижда, че срѣдно годишно у насъ произвеждатъ и декларираатъ вино отъ 200 до 300000 стопани. Срѣдно взето на единъ нашъ стопанинъ—лозарь се пада да произвежда годишно около 650—900 литри вино и 300—350 кгр. джибри. Освенъ това виненитъ джибри у насъ

се съхраняватъ въ най-дребни и случайни сждове, като всѣки лозаръ по-отдѣлно изварява своитѣ джибри въ малки, стари и най-примитивни ракиени казани. Поради това главно гроздовитѣ семки у насъ се разпиляватъ и не използватъ.

Нашитѣ винени джибри се изваряватъ въ хиляди малки казани, които рѣдко преработватъ за единъ сезонъ повече отъ 20—30000 кгр. джибри, годишно. Въ южна Франция близо 75° 60° отъ всички измѣрени джибри се закупуватъ отъ лозаритѣ и изваряватъ въ голѣми и най-модерни дистирири, около 20% отъ джибритѣ се изваряватъ въ кооперативни дистирири и само 3—5 % се изваряватъ отъ самитѣ лозари

Срѣдно взето отъ 1 хектолитъръ преработено вино, въ зависимостъ отъ сорта и качеството на гроздето може да се получатъ отъ 3—5 кгр. семки. При нашитѣ сортове грозда, срѣдно може да се разчита да се получи за 1 хектолитъръ преработено вино около 3 кгр. гроздови семки. При, положение че у насъ се произвеждатъ срѣдно годишно отъ 150—200 милиона л. вино, то значи, че ние бихме могли да събереме 4—6 милиона кгр. гроздови семки. Имайки предвидъ още че отъ 100 кгр. гроздови семки може да се получи отъ 8—12 кгр. гроздово масло, то следва, че годишно ние можеме да произвеждаме 300—400000 кгр. масло отъ гроздови семки, което по цена 12 — 14 лева прави една сума 3—5 милиона лева.

Да допуснеме, че поради нашитѣ стопански условия бихме могли да събереме само половината отъ това количество гроздови семки, то все пакъ биха се спечелили за нашето народно стопанство 2—3 милиона лева, които сега се губятъ, безъ всѣкаква полза.

Използуването на гроздовитѣ семки за добиване на масло е познато и практикувано много отдавна. Така въ градъ Алби въ юго-западна Франция още въ 1780 год. е имало предприятия, които сж закупували гроздовитѣ семки и добивали масло отъ тѣхъ, което главно се е употрѣблявало за освѣтление. Тази индустрия въ последнитѣ години е въ упадъкъ и не на всѣкъде се използватъ гроздовитѣ семки за добиване на масло. Това се дължи главно на обстоятелството, че маслодайната индустрия разполага днесъ съ много по-евтини маслодаини семена, много по-богати на масло, поради което не намира достатъчно смѣтка въ използването на победнитѣ на мазнини семена като гроздовитѣ семки. Така когато слънчогледовото семе съдържа 25—30% масло и се закупува по 3 лв. кгр. то гроздовитѣ семки, които съдържатъ 8—12% масло, които се събиратъ и преработватъ по-малко не биха могли да се заплатятъ отъ индустриалцитѣ по-скъпо отъ 80 ст. и най-много до 1 лв. за кгр. При тѣзи цени лозаровинарскитѣ кооперации, които преработватъ по-голѣми коли-

чества грозде, биха намѣрили смѣтка да ги събиратъ и продаватъ на маслодайнитѣ фабрики. Ние имаме вече нѣколко кооперативни изби, които преработватъ надъ 500,000 литри вино, което значи че могатъ да събератъ къмъ 20 и повече хиляди кгр. гроздови семки, което прави една стойностъ отъ 16—20000 лева, която не е за пренебрегване.

Събирането на гроздовитѣ семки става съ специални триори и сита, които могатъ да се приготвятъ и у насъ. Такова едно сито съ дупки отъ 6 м. м., или 8 м. м. съ дължина 2.5 до 3 метра, поставено на рамка при слабъ наклонъ и скачено съ единъ електро-моторъ 1 конска сила, който му предава 200 до 250 удара въ 1 минута, може за 1 работенъ день да пресѣе до 25000 кгр. джибри като отдѣли 4—5000 кгр. семки. Виненитѣ джибри се пресѣватъ веднага следъ изваряването имъ или следъ пресоването имъ, ако не ще се изваряватъ на ракия.

Важно е да се отбележи, че веднага следъ пресѣването, полученитѣ гроздови семки съдържатъ около 40% вода, поради което мжно се съхраняватъ. Просушаването става въ закрити, или открити помѣщения, които се насипватъ на тънки пластове 12—15 см. дебели и се лопатиратъ 2—3 пжти на день. Така приготвенитѣ гроздови семки сж търговска стока и се закупуватъ отъ маслодайнитѣ фабрики.

Добиването на маслото отъ гроздовитѣ семена, става по 2 начина

1. Механически—чрезъ пресоване на топло.
2. Химически—чрезъ екстрахиране съ най-различни разтворители като сѣровжглеродъ ($C_2 S_2$), метиловъ четирихлоридъ (CCl_4), стиловъ трихлоридъ $C_2 H_3 Cl_3$ и пр. По механически начинъ се получава 6.7% масло, но бива по-свѣтло и може да се употреби и за ядене. По втория химически начинъ се получава повече масло отъ 8—12%, но сжщото може да се използва само за индустриални цели, за приготовление на сапунъ, освѣтление и пр. Маслото получено отъ гроздови семки лесно се окислява и клеясва за това не може да се използване за смазване на машини. По сжщитѣ причина гроздовитѣ семки, които сж преизсушени и дълго време стоели даватъ по-малкъ процентъ масло.

Полученото следъ пресоването кюспе отъ гроздови семки трѣбва да се изсуши до 8—10% влага за да не се разваля. Така изсушеното кюспе съдържа 50—52% целулоза и не става за храна на добитѣка, но може да се използва, като добъръ органически торъ, който съдържа до 2.8% азотъ, 0.6% фосфоръ и 0.8% калий.

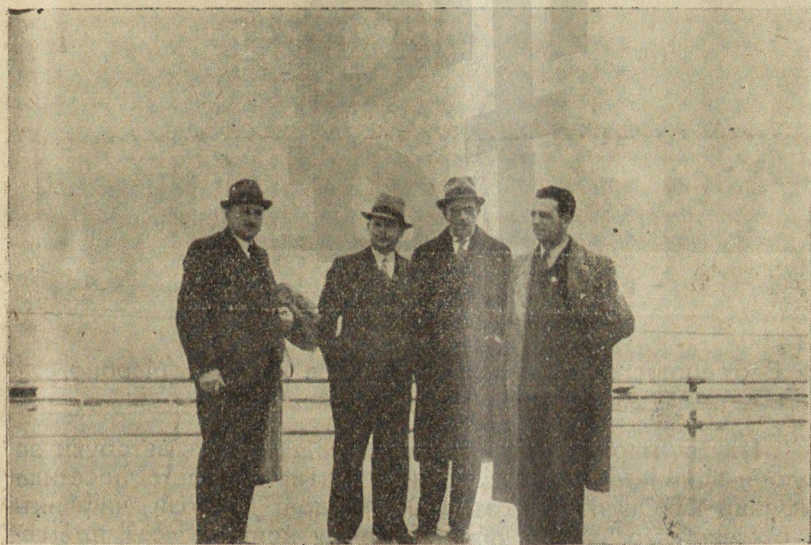
Отъ всичко това е лесно да се разбере, че добиването на масло отъ гроздовитѣ семки е свързано съ това отъ другитѣ маслодаини семена, като рапища, слънчогледъ, памукъ и пр., които се събиратъ лесно и въ голѣми количества. Това е може би причината, загдето маслодайната индустрия у насъ не се интересува отъ гроздовитѣ семки, не ги събира и не ги използва.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Вториятъ международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ въ Мароко

България бѣ представена, на този конгресъ, отъ г. г. проф. Недѣлчевъ и д-ръ Димитъръ Георгиевъ, представителъ на Експортния институтъ.

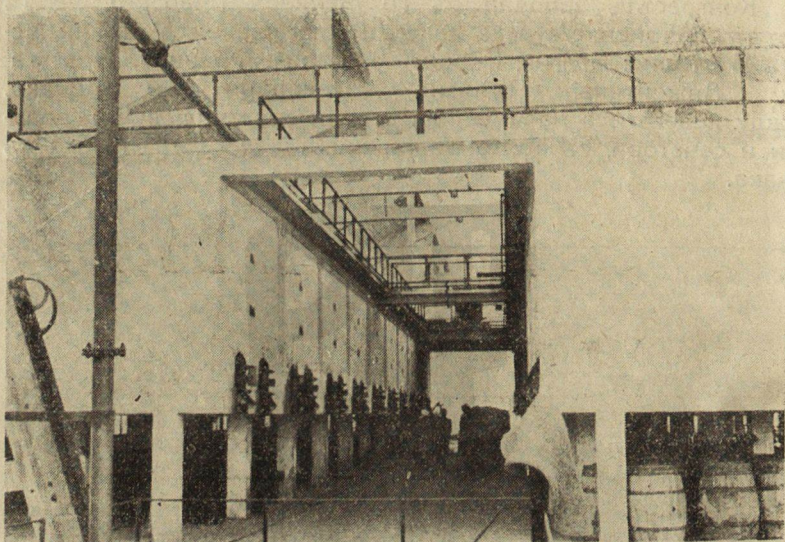
Конгресътъ започна въ гр. Мекнесъ (Мароко), на 14 мартъ т. г. присѣдствуваха делегати отъ следнитѣ страни, освенъ България: Белгия, Гърция, Алжирия, Франция, Португалия, Аржентина, Тунизия, Швейцария и Монако. Между делегатитѣ на Франция имаше десетина души депутати и сенатори, съ които българскитѣ делегати влѣзоха въ връзка.



Българскитѣ делегати (въ лѣво и дѣсно). По срѣдата сж: г-нъ д' Обонъ, секретаръ на конгреса и г. Куцомитопулосъ, делегатъ на Гърция.

Сжщия день се състоя ресепция отъ коменданта на областта, г. Ген. Оде и посещение на Земеделската камара, парка на камилскитѣ птици, конезавода и военното училище въ Даръ-Бейда. за офицери-туземци.

Следъ пладне се откри конгреса съ поздравления. Делегатътъ на Министерството на Земеделіето, г. проф. Недѣлчевъ поднесе поздравленията отъ страна на България. Въ сжщото заседание бѣха докладвани първитѣ три реферата отъ дневния редъ: 1) Регламентация на нормитѣ за зрѣлостта на гроздето, отъ проф. Марсе; 2) Развитие на производството и консумацията на стафидитѣ, по-специално въ мюсюлманскитѣ срѣди, отъ г. Куцомитопулосъ, делегатъ на Гърция; 3) Начини и апарати за концентрирането на мѣста, отъ г. Зомбори, делегатъ на Унгария.



Вжтрешность не една кооперативна изба въ Мароко, съ 10 милиона литри капацитетъ.

На 15 мартъ, конгресиститѣ потеглиха съ автобуси за колонизационния центъръ, Бени — М' Тиръ, кждето посетиха чифлика на Окутюрие, отъ 3,000 декари. Въ този чифликъ се отглежатъ различни култури, между които и лозя, примѣсени съ маслинови дървета. Лозитѣ сж главно отъ сорта Каринянь, неприсадени. Конгресиститѣ посетиха, следъ това, развалинитѣ на римския градъ Волюбилисъ и къмъ 1 часа следъ пладне, стигнаха въ гр. Мулай Идрисъ, свещенъ арабски градъ. Отъ тамъ, конгресиститѣ посетиха, на пжтъ за гр. Рабатъ, колонията Птижанъ, опитната станция за портокали въ Сиди Слиманъ, пристанището Лиотей, кждето се състоя приемъ отъ мѣстната търговска камара. Вечеръта, конгресиститѣ стигнаха въ гр. Рабатъ, който е административния центъ.

търъ на Мароко, съ седалище на Н. В. Султана и Резидента на френската република.

На 16 мартъ, въ гр. Робатъ, се състоя тържествено събрание на конгреса, подъ председателството на Резидента, генералъ Ногесъ, който съ голъма речъ поздрави конгресиститѣ, като отправи специаленъ поздравъ, поименно до чуждитѣ делегати. Следъ неговата речъ, поднесоха поздравления чуждитѣ делегати. Отъ страна на България говори, г. проф. Недѣлчевъ.

Преди обѣдъ бѣха докладвани и разисквани следнитѣ въпроси: 1) Приготовление на гроздовъ сокъ, д-ръ Жиродонъ; 2) Хранителна, хигиенна и терапевтична стойностъ на гроздето и гроздовия сокъ проф. Буле. Г-нь проф. Недѣлчевъ направи изложение върху приготвлението и употребата въ България, на гроздовия сокъ, пресеченъ съ натриевъ бензоатъ.

Следъ пладне, конгресиститѣ положиха цвѣтя на гроба на генералъ Лиотей, посетиха нѣкой старини, квартала Сале и Касбата на Удаа.

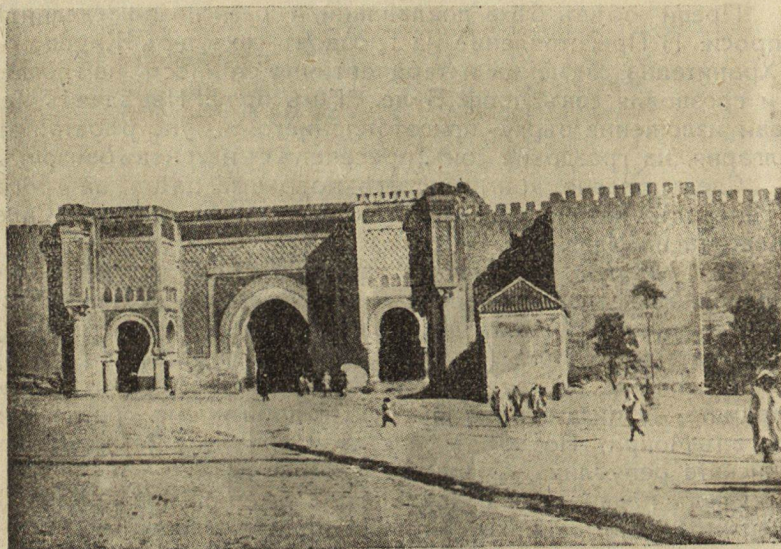
На 17 мартъ продължиха заседанията на конгреса. Докладвани бѣха следнитѣ реферати: 1) Гроздови и гроздолѣчебни станции (г. Хоменъ де Мело, португалски делегатъ) 2) Опаковка и транспортъ (г. Фаесъ, швейцарски делегатъ) и 3) Популяризиране, между мюсюлманското население, на консомацията, на питателнитѣ продукти, добити отъ грозде (Си Тами-ель-Мокри). По обѣдъ се състоя приемъ у Резидента на Френската република, г. Ногесъ.

Следъ пладне бѣха докладвани следнитѣ реферати: 1) Десертнитѣ сортове грозда (професоръ Недѣлчевъ): 2) Сортове грозда за ядене и за вино (проф. Шасанъ) и 3) Мѣстнитѣ сортове грозда въ мюсюлманскитѣ страни (Бей Розе).

Вечерята, г. Резидентътъ, генералъ Негесъ, даде банкетъ, въ честь на конгресиститѣ.

На 18 мартъ, конгресиститѣ отпътуваха, съ автобуси, за гр. Казабланка последния пунктъ. Въ този градъ се състоя последното заседание на конгреса, на което се прочете общия докладъ на секретаря на конгреса, г. Д'Обонъ. Прочетоха се и се приеха резолюциитѣ на конгреса. По точка 6-та отъ резолюцията—седалището на идния конгресъ, се докладва, че има предложения отъ страна на Турция, третиятъ конгресъ да се състои въ гр. Смирна и отъ Италия, да се състои въ Триполитания. Българскиятъ делегатъ г. проф. Недѣлчевъ, като заяви въ конгреса, че е упълномощенъ отъ г-нь министъра на Земедѣлието, г. Багряновъ, направи предложение, щото третия международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ да се състои въ София. Конгресиститѣ приеха съ ржкоплескания предложението на българския делегатъ. Изказа се пожеланието, идниятъ конгресъ да бжде едновременно конгресъ и за пропагандиране консума-

цията на гроздето и гроздовия сокъ, като се поканятъ делегати и отъ странитѣ непроизводителки на грозде. Изказа се желанието, сжщо, едновременно съ конгреса да се състои голѣма изложба на грозда, безалкохолни продукти и машини за добиване гроздовъ сокъ и концентрати по време на конгреса.



гр. Мекнесъ — Крепостна стена.

Следъ приключване на конгреса, на обѣдъ се състоя приемъ отъ Земеделската камара, Казабланка, на който г. проф. Недѣлчевъ бѣ натоваренъ отъ управата на конгреса, да поднесе поздравления отъ страна на чуждитѣ делегации.

Още сжщата вечеръ, конгресиститѣ потеглиха, съ електрически влакъ, обратно за Оранъ. Конгресиститѣ прекараха на 19 мартъ, въ гр. Фесъ на 20 мартъ въ градъ Тлемсенъ (Алжирия).

На 21 мартъ, конгресиститѣ пристигнаха въ пристанището Оранъ, кждето, съ параходъ, потеглиха за Марсилия.

Общо впечатление отъ Мароко, което можахъ да добия презъ време на краткото ми пребиваване е, че този френски протекторатъ, отъ земеделско гледище, е съ голѣмо бждаще. Почвата на Мароко е богата и има възможность да бжде отгаси напоявана, Мѣстното население, което възлиза на около 5,800,000 представлява, въ голѣмото си болшинство, бедна маса отъ земеделски работници съ крайно намалени нужди. Надницитѣ въ земеделието сж едва 4 фр. франка

(къмъ 12 лв.). безъ храна. Това население живѣе въ шатри и главната му храна е ечемиченъ хлѣбъ и маслини. Чифлицитѣ на колониститѣ сж пространни и обзаведени съ модерни земеделски машини. Благодарение на водитѣ, които се стичатъ отъ високитѣ планински върхове на Атласъ, напояване е възможно. Построени сж и баражи, електрически юзини, благодарение на което много райони сж електрифицирани. Електрифицирани сж и желѣзницитѣ, които сж двойни. Сжобщенията сж много удобни, благодарение на асфалтиранитѣ пѣтища, които свързватъ по-главнитѣ градове. Казабланка е голѣмо пристанище, кждето могатъ да акустиратъ най-голѣмитѣ презокеански параходи. Пристанището Лиотей е сжщо голѣмо.



фиг. 4 гр. Казабланка

Мекиятъ климатъ позволява отглеждането на най-разнообразни култури. Мароко произвежда въ излишѣкъ житни растения и вино. Особено внимание се обръща на отглеждането на разни зеленчуци и протокаки. Десертнитѣ грозда не сж застѣпени, освенъ отъ туземцитѣ, по-вече като хасмалци. Производство на ранни зеленчуци, обаче, може единъ день да застраши нашия износъ, тъй като това, което ние получаваме чрезъ форсиране, тамъ се получава презъ пролѣтѣта, на открито. Презъ нашето пребиваване (м. мартъ) се предлагаша на пазаря зелена бакла, тиквички, пиперки и др. зеленчуци.

Относно избирането на България, като седалище на третия международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ

азъ смѣтамъ, че това е единъ добъръ случай за насъ да пропагандираме предъ чужденцитѣ нашето производство, не само отъ гледище на лозарството, но въобще и отъ гледището на всички отрасли на земеделското производство.

Българскиятъ Лозарски Съюзъ, съ своитѣ кооперации и дружества, ще трѣбва да вземе живо участие въ проектирания конгресъ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на втория международенъ конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ

А.

Относно регламентацията на нормитѣ за зрѣлостта на гроздата:

1) Всѣка страна, производителка на десертно грозде да установи единъ стандартъ за сортоветѣ, които предлага на пазаря и този стандартъ да предвижда единъ минимумъ за зрѣлостъ.

2) Олитнитѣ лозарски институти, въ производителнитѣ области да бждатъ натоварени съ установяване на най-сигурната и най-практична метода, позволяваща да се опредѣли зрѣлостта.

3) Щомъ резултатитѣ бждатъ на лице, да се свика една международна конференция, подъ покровителството на международната винарска служба и на международния земеделски институтъ, за да уеднакви изработенитѣ методи.

Б.

Относно стафидитѣ:

1) Да се проведе и реализири едно споразумение между заинтересованитѣ страни и организации, за хармонизиране производството на стафиди съ нуждитѣ на консомацията въ разнитѣ страни.

2) Да се установи ефикасна защита за наименованията на произхода и разнитѣ типове продукти.

3) Да се направятъ общи условия за разширение пропагандата за консумацията на стафиди.

4) Да се извърши уеднаквяването на методитѣ за дезинфекцията на стафидитѣ и за строгото контролиране на тѣхното качество, съ цель да се отстрани отъ консомативнитѣ центрове лошото качество, което вреди на реномето ичъ.

В. Относно концентрираната мъсть:

1) Да бждатъ турнати въ действие всички сръдства, за да се разшири въ всички страни, отдалечени отъ производственитѣ центро-

ве, консомацията на концентрираната мѣстъ, която разредена съ вода въ момента на употребата, съставлява лѣчебно безалкохолно пиетие.

2) Армията и Северно африканскитѣ правителства да считатѣ концентрираната мѣстъ като храна отъ първостепенно значение, както поради костюемата ѣ стойностъ, на мѣстото на производството, така и поради енергитичната ѣ стойностъ при малкия ѣ обемъ и нейното преимущество за дълго складиране и съхранение, при съдържане на вода, подъ 33°/о.

Концентратитѣ съставляватъ, ако не изключителенъ хранителенъ продуктъ, поне много важна храна за временно замѣняне житнитѣ храни презъ периоди на недоимъкъ, следствие продължителни суши, въ крайния югъ.

Тѣ даватъ възможностъ, главно, за борба съ авитаминоза на житнитѣ продукти и съставляватъ смѣсенъ, евтинъ хранителенъ режимъ.

Г.

Конгресътъ, следъ дадената дефинация на гроздовия сокъ, като продуктъ, полученъ отъ изтискването на гроздето, лишенъ отъ алкохолъ, изказва пожеланието:

1) Консервирующитѣ химически сръдства да бждатъ замѣнени съ физически сръдства.

2) Общиятъ сръренъ двуокисъ въ гроздовия сокъ да не превишава, въ никой сличай, 100 милиграма на литъръ и една международна конференция да уеднакви законодателствата по тази материя, въ разнитѣ страни.

3) При приготвянето на гроздовия сокъ да се изключатъ всѣкакви химически сръдства, като срърния двуокисъ остане временно, по изключение, при по-горе посоченитѣ ограничения.

4) Гроздовиятъ сокъ, поради своитѣ тѣй особени качества, да послужи за база при приготвянето на множество примѣси отъ плодове и отъ зеленчукови сокове.

5) Да бждатъ поставени въ действие всички сръдства за разширение, посръдствомъ пропаганда, употреблението на гроздовия сокъ и за намаление на производственитѣ разходи.

Д.

Относно хранителната и терапевтична стойностъ на гроздето:

1) Дейността на международния медицински комитетъ за научното изследване на гроздето и неговитѣ произведения да бжде разширена съ създаването на национални комитети, въ всѣка страна.

2) Проучванията, трудовитѣ и рапортитѣ на лѣкаритѣ и хигиениститѣ, отъ всички страни, да бждатъ централизирани и оповестени отъ международната винарска служба.

3) Научнитѣ лабораторни изследвания да бждатъ насърчени съ субсидии.

4) Въ минералнитѣ бани и климатични станции да се въведе

гроздолъчението, като допълнение на водолъчението и другитѣ видове лъчения—морско, планинско и пр.

Е.

Относно опредѣлянето на мѣстото на бъдещия конгресъ

1) Третиия международенъ конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ да бъде свиканъ предпочително за есенъта 1940 год.

2) Мѣстото му се опредѣля въ София (България). Конгресътъ натоварва управителния комитетъ на международната винарска служба съ изработване подробноститѣ и дневния редъ на конгреса.

3) Идния международенъ конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ да свика, както предъставители на странитѣ-производителки, така и такива на странитѣ — консуматорки, съ цель да се покажатъ, на тѣзи последнитѣ, всички положени усилия, както и всички гаранции, които законодателствата даватъ относно качеството на продуктитѣ, предлагани на консуматоритѣ.

Ж. Относно пропагандата:

1) Популяризирането на консумацията на хранителнитѣ продукти, получени отъ гроздето, между мюсюлманското население, да бъде подкрепено чрезъ усиленна пропаганда.

2) Отдѣлтътъ, създаденъ при Алжирския земеделски институтъ, да установи чакъ по-скоро планъ за координиране винарскитѣ проучвания на Северна Африка.

3) Обиколки съ пропагандаторска цель да бъдатъ предприети въ всички мюсюлмански страни за популяризирание, въ едно и също време, хигиенитѣ и хранителни качества на Гроздето и гаранциитѣ, които законодателствата даватъ за чистотата и липсата на алкохолъ въ гроздовитѣ безалкохолни продукти.

4) Стандардизацията, опаковката, превоза и съхранението на гроздето да бъдатъ проучени въ всички страни — производителки, съ огледъ възприемане най-добритѣ методи, подъ контрола на официална гроздова камара, организирана официално отъ правителствата, съ съдействието на всички заинтересовани сдружения.

5) Да се направятъ всички усилия, за да се намалятъ до минимумъ разходите по производството, превоза и продажбата на гроздето и неговитѣ производни, съ цель да се увеличи тѣхната консумация въ традиционнитѣ консумационни центрове на този отличенъ плодъ, като се улесни бързото му проникване на нови пазари, за съгвайки нови слоеве отъ консуматори.

З. Относно прѣсното грозде:

1) Международната винарска служба да сезира Ампелографския технически комитетъ при Постоянната лозарска комисия съ проучването на три важни въпроса, за които единъ проектъ за международна конвенция ще трѣбва да бъде представенъ на Третия международенъ

конгресъ на гроздето и гроздовия сокъ. 2 Установяване на всѣка лозарска страна:

а) на единъ списъкъ отъ сортове, който впоследствие ще бжде прегледанъ сравненъ и всички Синоними ще бждатъ премахнати

б) на два отдѣлни списъци на сортове: чисто десертни и такива които служатъ и за ядене и за вино.

в) календари за зрѣлостта на главнитъ десертни грозда, по райони, съ подреждане, по време, на означенитъ десертни грозда, отъ м. мартъ за южното полукълбо, до м. декемврий, за северното.

2. Правителствата на лозарскитъ страни да бждатъ поканени да съобщатъ, преди 31 декемврий 1939 г., на международната винарска служби, мѣрkitъ взети за:

а) селектиране сортовитъ лози, отъ гледна точка на техниката и икономиката;

б) регламентиране зонитъ и условията за отглеждане, нагодени за качествено производство, като се поддържа стойността на производството въ граници, позволяващи популяризирането и пропагандирането консумацията на гроздето.

в) Подобрене засаждането на сортове за ядене и вино, за да се задоволятъ нуждитъ на работнитъ класи отъ здрава, питателна и евтина храна.

г) Отстранение на конкуренцията, вършена на десертното грозде съ виненото такова, което трѣбва да бжде употребявано единствано за приготвление на вино или гроздовъ и концентриранъ сокъ.

3. Въ мюсюлманскитъ страни да се поощри засаждането на мѣстни сортове лози, за да се разшири консумацията на евтино прѣсно грозде, между масата, на която религията забранява консумацията на виното.

Н. Н.

С Ъ Ю З Н И

О І Ч Е Т Ъ

на управ. съветъ на Бълг. лоз. съюзъ за дейността му презъ 1938 год.

Даденъ предъ XIX-я лозарски конгресъ на 26 II. т. г. въ София
(продължение отъ кн. 5 и край)

На Васъ навѣрно Ви е известно, че контингентътъ за вносъ на вино въ Германия е 5,260,000 марки, който се равнява на кржгло 170 милиона лева. Контингентътъ е разпредѣленъ между вина тъмни за купажъ, вина тъмно червени за прѣка консумация — типъ бордо, вина свѣтло памидови, бѣли вина за шампанизирани вина, вина за дестилационни цели и вина за оцетъ.

Не отдавна страната ни бѣ посетена отъ двама експерти винари, официални представители на Райлшелето, господа Консулъ Ридлъ и Рудолфъ Чермакъ, които сж и сами вносители на вина и които имаха за задача да прегледатъ вината, да опредѣлятъ типозетъ и ценитъ.

Господата бидоха разведени въ разнитъ винарски райони, кждето можаха да бждатъ запознати съ нашето винарствуване. За наша радостъ и успокоение вината въ много райони бѣха харесани и удобрени, като за нѣкои вина се произнесоха, че като първиченъ материалъ превъзхождатъ елитнитъ французки и италиански вина.

Преговоритъ, водени между тия господа и Експортния институтъ ведно съ секционния комитетъ, завършиха съ успѣхъ и ние можемъ да се надѣваме, че тази година ще можемъ да изнесемъ къмъ 20—25 милиона литри вино.

И тукъ дължимъ голѣма благодарностъ на Експортния институтъ, въ лицето на неговия директоръ, г-нъ Каназирски, чието умѣло ржководене на работата ни доведе до този успѣхъ.

По отношение организацията на износа въобще, както на гроздето, такъ и на виното и необходимитъ предпоставки за успѣшното имъ провеждане ще чуе повече отъ реферата на г-нъ Ив. Георгиевъ.

Наредъ съ тѣзи мѣрки, първата отъ които е временна (изваляване на виното) Управителниятъ съветъ на съюза не се е отказалъ да действа и за ония радикални мѣрки, легнали въ миналогодишната конгресна резолюция съ които мѣрки се цели да се регламентира и стаби изира лозарството, като последното стане поминѣкъ на ония, които търсятъ и намиратъ препитанието си отъ него. Не можемъ да скриемъ незадоволството си, че се измина цѣла година безъ да станатъ закони законопроекта за ограничение засажданята на лозята и този на вината, спиртнитъ напитки и оцета. Налага се настоящия конгресъ да поиска по-скорошното имъ узаконяване и поставяне лозарството на по-солидни основи и избавено отъ сътресение. Стига палеативи. Необходими сж разумни и трайни мѣрки. Освенъ тия два законопроекта, Вие ще имате възможностъ, отъ реферата на г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ, да чуе и необходимостта отъ други законоположения, все съ огледъ регламентирание и стабилизирането на лозарството и избѣгване лозарскитъ кризи, по които препоржки сжщо така ще имате възможностъ да се изкажете.

Освенъ посоченитъ по-горе постижения, които сж отъ грамадно значение за изхода отъ винарската криза, презъ настоящата година Управителниятъ съветъ не е изоставилъ и ежедневнитъ грижи, които трѣбва да се полагатъ за лозарството. Така напримѣръ, настойчиво сме отправяли нашитъ искания за даване безмитна тель за нуждитъ на десертното лозарство. За целта сме се явявали предъ респективния министъръ, предъ когото най-настойчиво сме искали този въпросъ да бжде разрешенъ въ полза на лозаря. До сега, обаче, въпросътъ не е уреденъ и наше право е да го повдигнемъ на ново и настойчиво да искаме по-скорошното му разрешение.

Освенъ за тельта повдигали сме въпросъ за облекчение дос-

тавката на синия камъкъ, съ отказване отъ страна на Б. Н. Банка отъ компенсационата премия, по който начинъ бихме имали сравнително по-евтинъ камъкъ.

Освенъ тия въпроси, Съюзътъ е бивалъ въ услуга на всички лозарски дружества и лозаро-винарски кооперации презъ цѣлата година, като се е стремѣлъ да имъ бжде полезенъ до толкова, до колкото позволяватъ условията.

Нека отбележимъ сжщо така за радостъ на българското лозарство, че Управителниятъ съветъ на Б. З. К. Банка е решилъ частъ отъ параграфа „стопански мѣроприятия“ да го вложи въ строежи на винарски изби. Действително това не отговаря на решенията на Висшия винарски съветъ, но до тогава, до когато ние не намѣримъ другъ начинъ за строежъ на винарски изби и не гарантираме сръдства за това, ние трѣбва да подкрепимъ всѣка инициатива, отъ кждето и да идва тя, щомъ е отъ полза за родното лозарство. Колкото по въпроса за ползата отъ винарскитѣ кооперации, ние смѣтаме, че тя е безпорна, за да се убеждаваме въ нея. На насъ не остава нищо повече, освенъ да благодаримъ на Управителния съветъ на Б. З. К. Банка за тази му готовностъ да строи изби и да го помолимъ колкото се може повече сръдства да бждатъ дадени въ строежа на винарски изби и въ антрепозити. Управителниятъ съветъ може сжщо така да се похвали, че както въ Експортния институтъ тази година бѣ зачетенъ и поканенъ да участвува въ две комисии — тази за опредѣляне нормитѣ за грозде за износъ и секционенъ комитетъ за виното, така и тукъ въ Б. З. К. Банка той е зачитанъ и участвува въ комисията по приложение правилника за изкупване и извряване на вината, сжщо така и въ комисията по опредѣляне, кжде да бждатъ строени бждашитѣ винарски изби и какъвъ типъ, както и въ комисията по обзавеждане на сжществуващитѣ банкови винарски изби.

Съ други думи тази година ние — организиранитѣ лозари, можемъ да се поздравимъ съ порастването на обществения престижъ на организацията ни и добиването на все по-голѣмъ и по-голѣмъ общественъ кредитъ.

О Р Г А Н И З А Ц И О Н Н И

Въ организационно отношение, обаче, Съюзътъ малко може да се похвали. Докато въ миналогодишнитѣ конгреси ние се поздравлявахме съ нови дружества, тази година това не можемъ сторити не по вина на Управителния съветъ, разбира се. Известно Ви е, че на 8-й априлъ 1938 год. излѣзе една наредба-законъ за контрола на дружествата. По силата на тази наредба трѣбваше, както Съюзътъ, така и всички лозарски дружества да се пререгистриратъ. Това нанесе една голѣма дезорганизация долу въ дружествата и едно смущение въ съюзнитѣ дейтели. Много отъ лозарскитѣ дружества даже не пожелаха да се пререгистриратъ.

Освенъ това, като гръмъ отъ ясно небе дойде, когато на 19-септемврий 1938 год. насъ ни съобщиха, че г-нъ Министра на въ-

решнитѣ работи, тогава, отказаль преутвърждаването на устава и съюза ни се обяви за разтуренъ. Страшно бѣ нашето положение — това ние Ви го не съобщихме, за да не Ви тревожимъ точно по време на усиления гроздоберъ но ние намѣрихме сили въ себе си да отстояваме каузата си и легитимното си право на съществуване.

Станалата министерска промѣна на 15 ноемврий и идването на министъръ на Вътрешнитѣ работи на г-нъ генераль Недевъ ни обнадежи. Направенитѣ постѣпки дадоха резултатъ и на 20 януарий 1939 год. уставътъ на съюза ни биде преутвърденъ и съюзътъ ни легализиранъ. Цѣли петъ месеца ние живѣхме подъ тормоза, че съюзътъ е разтуренъ, но нито за моментъ не отслабихме позициитѣ на съюза, нито пъкъ дезертирахме отъ поста за служба на лозаритѣ, Голѣмъ дѣлъ и заслуги за преутвърждаването на устава ни иматъ мнозина г-да депутати, които имаха правилното схващане отъ необходимостта на съюза ни и ни защитаваха тамъ, кждето ставаше нужда. Отъ това мѣсто отъ наше и отъ Ваше име за тѣхно морално удовлетворение имъ благодаримъ. Следъ утвърждаването устава на съюза, остава да бждатъ преутвърдени и уставитѣ на лозарскитѣ дружества, за което не се съмняваме, че ще стане. Напоследъкъ имаме образувани нѣколко нови дружества, но тѣ ще бждатъ показани въ отчетъ на 1939 година.

Известно Ви е, какво миналогодишния конгресъ реши, Съюзътъ да издава седмиченъ вестникъ, който вестникъ да отстоява каузата на българския лозаръ.

За цельта Управата на съюза, следъ конгреса, пушна едно окръжно съ което помоли лозарскитѣ дружества да запишатъ абонати и изпратятъ суми, за да почне издаването на вестника. Дружествата, обаче, съ изключение на едно две, замълчаха и не пожелаха да отговорятъ.

Съюзната управа безъ налични срѣдства не посмѣ да почне издаването на вестника. Този въпросъ стои откритъ и ние молимъ конгресътъ да се занимае съ него и намѣри начинъ и срѣдства за гарантиране издаването на единъ такъвъ вестникъ.

Презъ годината постоянното присѣствие е направило събрания въ следнитѣ мѣста: Поморие, Сунгуларе, Фердинандово и Грозденъ — Карнобагско, Лѣсковецъ, Червень-брѣгъ, Плѣвень, Пазарджикъ, Бреница — Бѣло-Слатинско, Ломъ и др.

Съобщаваме Ви, за сведение, че председателя на Съюза ни, г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ, официаленъ делегатъ на България въ Международния лозарски конгресъ въ Лисабонъ — Португалия презъ месецъ октомврий 1938 год., е представлявалъ и Българския Лозарски Съюзъ.

Ф И Н А Н С И

Финансовото положение на съюза още не е достатъчно добре уредено, но все пакъ тази година, благодарение помощта на кооперативитѣ, то е по-добро отъ миналитѣ години. Предвижданитѣ по-

стжпления отъ членски вносъ не постжпиха въ онзи размъръ, въ който бѣха предвидени да постжпять. Ние го отдаваме до известна степенъ на създаденото положение отъ закона за контрола на дружествата, но все има още много да се желае, докато нашиятъ лозаръ се убеди по единъ безпоренъ начинъ отъ нуждата на собствената си организация и доброволно и дръговолно да си внася членския вносъ. Общо постжпленията презъ 1938 год. сж повече отъ предвижданията по бюджета. Отъ напечатания въ съюзния органъ „Лозарски прегледъ“, кн. 2, бюджетъ е видно, че за 1938 год. бюджетнитѣ приходи и разходи възлизатъ на 192,527 лв. или съ едно увеличение отъ 10,527 лева

Постжпленията въ по-малко сж главно по две пера: едното е отъ членски вносъ, кждето е предвидено да постжпять 122,000, а сж постжпили 93,931 лв. или съ по-малко 28,068 лв. и отъ наема на съюзния домъ, кждето бѣ предвидено да постжпять 36,000 лв., а постжпиха само 22,760 лв. или въ по-малко съ 13,240 лв. Последното се дължи на това, че Кооп. централа на лозаритѣ, която се помѣщаваше въ съюзното помѣщение, отъ 1 юлий ни напустна, помѣщението стоя известно време праздно, безъ наемъ и следъ това бѣ дадено при по-низкъ наемъ.

Балансирането на бюджета и срѣдствата да се проведе борбата до край така успѣшно намѣрихме отъ лозаро-винарскитѣ кооперации. Кооперативитѣ се отзоваха съ готовност на апела на съюза и внесоха въ най-тежкия моментъ своята помощъ по половинъ стотинка на литъръ вино. Ние имъ изказваме нашата благодарностъ и ги молимъ и за въ бждаще да даватъ своята подрепа на съюза, който се бори еднакво и за защита на тѣхнитѣ интереси.

По отношение разходната частъ на бюджета вие ще видите, че имаме едно привишение по параграфа „обзавеждане“ отъ 981 лв., който преразходъ бѣхме принудени да направимъ, следъ като ни напустна Кооп. централа на лозаритѣ. Второто превишение имаме по параграфа „стари дългове“, по който параграфъ сме изплатили неизплатени заплати отъ 1937 год. — 16,000 и задължението на съюза къмъ Кооп. централа на лозаритѣ отъ 20 хиляди лева. Трето превишение е по параграфа „позиви и брошури“ отъ 1219 лева, четвърто по параграфа „конгреси и конф.“ отъ 211 лв. и пето — изразходването за съюзна значка отъ 11600 лв., отъ която значка съюзътъ е въ печалба съ нѣколко хиляди лева.

Направенитѣ преразходи по бюджета за 1938 год. по казенитѣ параграфи следва да се одобрятъ отъ конгреса. Ние Ви молимъ да ги одобрите.

Др. Делегати,

Правейки Ви достояние отчета на Управителния съветъ за 1938 год. и бюджетното упражнение, ние го предоставяме на Вашата

безпристрастна и обективна преценка и молимъ за ценнитѣ Ви директиви и насоки за бждаща дейность.

София, 31 XII 1938 г.

Управителенъ съветъ:

Председателъ: проф. Н. Недѣлчевъ

Подпредседатели: { Ив. Георгиевъ
Ив. Джелеповъ

Секретарь: Ив. Лѣвичаровъ

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Членове: { Кр. Наневъ
Ив. Мариновъ
Люб. Даскаловъ
Св. Д. Михайловъ
Дим. Айвазовъ
И. Икономовъ

Вѣрно, секретарь: Ив. Лѣвичаровъ

ПОЛОЖЕНИЕТО

Поради последнитѣ политически събития въ Европа, пазарътъ на вината презъ празниците е билъ много слабъ. Лозитѣ сж започнали да се развиватъ почти въ всички лозарски страни, но поради последното застудяване на времето развитието имъ е закѣснѣло доста. Рано е още да се предскаже каква ще бже бждащата реконта.

Германия. Запаситѣ отъ стари вина сж на изчерпване. Вината отъ миналата година се очертаватъ като добри и трайни. Въ Германия се чувствува нужда отъ вина, но вноса имъ върви доста бавно, поради последнитѣ политически усложнения.

Югославия. Пазаря на вината е слабъ поради низкитѣ цени и слабата консумация.

Ромжния. Реколтата отъ миналата година се изчислява на 10,500,000 хектолитри и е била малко по-слаба отъ тази презъ 1937 год., която е била 10,663,519 хектолитри. Пазаря на вината е слабъ.

Унгария. Производството презъ 1938 г. на виното се изчислява на 3,258,648 хектолитри. Износа на вина е значително засиленъ презъ настоящиятъ сезонъ, обаче липсватъ достатъчно добри такита за износъ.

Франция. Лозитѣ се развиватъ доста добре и на пръвъ погледъ изглежда, че бждащата реколта ще бжде добра. Опасностъ отъ сланитѣ за сега липсватъ, поради топлото време. Пазаря на вината е сравнително слабъ. Две трети отъ реколтата е още въ производителитѣ. Цената на вината се движи между 16 и 17 франка за хектолитровъ градусъ (4—4'5 лв. литъръ).

Алжирия. Много слаби здѣлки за вина.

У насъ. Поради станалата продажба на около 15 милиона литри вино за износъ въ Германия цената на вината се покачиха. Нашитѣ южни бѣли вина ще се използватъ за добиване на шумящи такива. Маврудовитѣ вина сж получили по 3 р. марки повече за 100 литри въ сравнение съ останалитѣ такива.

Цената на ракията отбелезва едно чувствително покачване, отива 30 до 40 ст. градуса.

Последнитѣ дъждове въ края на м. априль сж причинили едно понижение на температурата по течението на р. Росица, кждето сланата е причинила значителни загуби.

Вината закупени за износъ се товарятъ ежедневно. За целтъ пристигатъ вагони—цистерни отъ различни чуждестранни фирми—които изглежда Германия е взела подъ наемъ.

И. Д.

ХРОНИКА

Досегашния инспекторъ по лозарство и винарство при Министерството на земедѣлието **г. Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ** е назначенъ Експертъ-винарь при Бѣлг. Земедѣлска и Кооперативна Банка, централно управление—София.

Поправка. Въ статията Проблемата за винопроизводството у насъ трѣбва да намѣри своето разрешение и др., отъ Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ, кн. 5, стр. 161. първия редъ, въ началото думата „Своеобразно“ да се чете „Съобразно“.

Книжка 8, отъ списанието ще излезе презъ м. юний, а следващата 9-та въ началото на м. септемврий т. г.

Къмъ настоящата книжка сж прибавени квитанцийтѣ на всички издѣлжили се абонати направо въ редакцията и на настояелитѣ за общо внесениѣ суми.

ЗАКОНЪ

За допълнение на членъ 313 отъ закона за държавнитѣ привилегии, акцизитѣ и патентитѣ

Членъ единственъ.—Къмъ чл. 313 се прибавятъ следнитѣ нови алиней

„Лицата признати отъ Експертния Институтъ за износители на вина или други спиртни питиета, се освобождаватъ отъ патентъ за право търгуване съ спиртни питиета на едро, за закупуването на вина и други спиртни питиета и за продаването имъ за износъ въ чужбина.

ЗАКОНЪ

За освобождаване отъ акцизъ градобитния материалъ отъ реколтата 1938 година изваренъ, съгласно седмото постановление на Министерския съветъ, протоколъ № 124 отъ 15 IX. 1938 год.

Членъ единственъ.—Събрания и изваренъ на ракия, съгласно седмото постановление на Министерския Съветъ, протоколъ № 124 15 IX. 1938 год. Градобитенъ материалъ отъ реколтата 1938 год., се освобождава отъ заплащане на акциза по 50 стотинки на единъ литъръ.

„Разрешава се да се изкупятъ отъ Българската Земеделска и Кооперативна банка, за смѣтка на държавата, по 35 стотинки спиртниятъ градусъ, всички останали на леце въ избитѣ на лозаритѣ-производители ракии, получени при изваряването на градобитния материалъ отъ реколтата 1938 година“.

„Събрания акцизъ на продаденитѣ вече ракии, добита отъ изваряването на убитото отъ градушка грозде да се върне на продавачитѣ-лозари“.

„Лицата, които сж закупили убитъ отъ градушка гроздовъ материалъ, се освобождаватъ отъ заплащането на акциза на този материалъ, при условие, че половината отъ следуемия се акцизъ тѣ ще върнатъ на лозаритѣ-продавачи на материали. Ако пъкъ акциза за тия материали е вече платенъ, половината отъ него се връща на прекупчикътъ-търговецъ, а другата половина на продавачитѣ на материалитѣ чрезъ прекупчика“.

Препись.

До Господина
Министера на Финанситѣ
отдѣление акцизи
Тукъ.

Господине министре,

Известно Ви е. както тази година ще се изнесе около 20 милиона литри вино за странство. Съгласно наредба-закона за насърчение износа на вината, гроздовата каша и мѣстъ и спиртни напитки отъ 7 августъ 1935 год., членъ първи, изнесенитѣ вина се освобождаватъ отъ акцизъ.

Знаейки това, много лозари при продажбата на вината си на търговци-износитоли сж поели ангажиментъ да внесатъ самитъ тѣ акциза, разчитайки че този акцизъ ще имъ се повърне впоследствие.

За голѣма тѣхна изненада, кжсно презъ мартъ т. г. почитаемото Министерство издаде една наредба, по силата на която акциза ще се повърне на търговеца-износитрль, не и на производителя. Съ окржжна телеграма 54-а отъ 24 мартъ т. г. до акцизнитъ и данъчни власти почитаемото Министерство имъ нарежда да уведомятъ производителитъ, че акциза трѣбва да се плаща отъ купувача, защото ще се връща на купувача.

Горната телеграма сжщо така излѣзе извънредно кжсно. когато вече производителитъ сж подписали договорни писма, че акциза ще платятъ тѣ. Базирайки се на тия договорни писма, господа износителитъ заставитъ производителитъ да си внесавъ акциза и последствие да го получатъ износителитъ.

Това деяние на господа износителитъ не почива, нито на законъ, нито на наредбитъ, издадени отъ почитаемото Министерство, още повече, че вината сж закупувани на цени, които имъ позволяватъ да спечелятъ повече отъ два лева на литъръ, за да нѣматъ основание да претендиратъ и за тази принадлежна печелба отъ 30 ст. на литъръ, която по законъ и право се пада на производителя.

Излагайки Ви горното, ние Ви молимъ най-настоятелно. Господинъ Миинистре, да наредитъ, шото акциза да се повърне на онзи, който го е внесълъ, а не на купувача.

Прилагаме единъ екземпляръ отъ договорното писмо между производителъ и търговецъ-износителъ, отъ което е видно, че акциза се плаща отъ производителя.

Увѣрени, че ще удовлетворите молбата ни, оставаме съ отлично жѣмъ Васъ.

почитание:

Български Лозарски Съюзъ

Секретаръ:

Ив. Лѣвичаровъ

Председателъ:

Н. Недѣлчевъ

Министерство
на
ФИНАНСИИТЪ
отдѣл. акцизи
№ 10352
25 априлъ 1939 год,
София

До Управлението
на Български Лозарски Съюзъ
Тукъ.

На № 175/39 год.

Съ окржжна телеграма № 66-А отъ 15 т. м. Министерството нареди, шото, *когато акцизътъ на вината е заплатенъ отъ продавача имъ той се връща на сжщия, при спазване, обаче, на условията по чл. 27 отъ закона за насърчение пзноса на вината и пр., Д. в. бр. 175/1935 год.*

Началникъ на отдѣла: (п.) не се чете

Вѣрно, секретаръ: Ив. Лѣвичаровъ

Въпроси и отговори

Въпросъ на абоната Дѣлчо Геновъ с. Винарово, Чирпанско. Моля отговорете ми какъ става присаждане (ашладисване) орѣхъ на орѣхъ, въпросъ по който съмъ живо заинтересованъ.

Отговоръ. Облагородяване на орѣхитѣ се извършва редовно въ Франция, Америка и другаде. У насъ тази практика не е въведена още. Отъ 2—3 години се правятъ опити съ облагородяване на орѣхитѣ, съ целъ да се провѣри при мѣстнитѣ условия, кой начинъ е най-подходящъ и презъ кое време то дава най-добъръ резултатъ. Отъ досегашнитѣ резултати може съ положителностъ да се каже, че съ успѣхъ се облагородяватъ орѣхитѣ на разцепъ и подъ кора съ калеми едногодишни лѣторасты, събрани презъ м. февруарий. Върху млади дръвчета се присажда на разцепъ съ единъ или два присадника близо до земята презъ време отъ 15 мартъ до 15 априлъ. Подъ кора се облагородяватъ по-възрастнитѣ дървета съ запазени калеми върху по-тънцитѣ клони, следъ като сокодвиженито се засили и кората лесно се отлюпва обикновенно презъ време отъ 1 до 20 май. Направенитѣ рани добре се превързватъ и замазватъ съ овощарски мехлемъ. Другитѣ начини за облагородяване на овощнитѣ дървета (на пѣпка, свирка и др.), тукъ не даватъ задоволителни резултати.

Въ скоро време ще се публикуватъ въ списанието резултатитѣ отъ заложенитѣ опити съ облагородяване на орѣхитѣ.

М. З.

КНИЖНИНА

Предпазване на посѣвитѣ и градинитѣ отъ вреднитѣ насѣкоми, отъ проф. Петъръ Петковъ

Излѣзла е отъ печатъ книгата „Предпазване на посѣвитѣ и градинитѣ отъ вреднитѣ насѣкоми“, отъ Професоръ Петъръ Петковъ, библиотека „извори на знания“, книгоиздателство Хр. Г. Дановъ—София, цена 35 лева.

Книгата е съ 112 страници и много фигури, които нагледно показватъ всички насѣкоми и тѣхнитѣ прояви; подѣлена на отдѣли, като предпазни мѣрки за борба и изтрѣбителни мѣрки и много подотдѣли. Дава описание на неприятелитѣ по посѣвитѣ, по лозята и по овощнитѣ дървета. Навремена и необходима е, следва да се притежава и прочете отъ всѣки интелигентенъ агродеятелъ и стопанинъ.