



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв. Редакция и администрация—Плѣвень

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

Losarski Pregled (Zeitschrift — Organ des Bulgarischen Weinbaubundes und der Genossenschaftszentrale der Winzer in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).
PĚEVEN—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: Нѣколко бележки—Г. Ч. Износа на вино—Ив. Лѣвичаровъ. Закона за подобрене цената на виното отъ реколтата 1938 год. и неговото приложение—Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ. Приготовление на сушено грозде—проф. Н. Недѣлчевъ. Борбата съ пероноспората—Ат. Бойчиновъ. Получаване на червено вино отъ гроздова каша съ нарушено равновесие между соктъ и джибрата—К. Печевъ. Изгаряне на лозитѣ при прѣскането имъ противъ маната—Ат. Бойчиновъ. Положението на пазаря. Хроника и др.

Нѣколко бележки

До сегашното развитие на лозята, както на виненитѣ, така и на десертнитѣ, върви много добре; имаме по-рано развитие отъ миналата година съ 10 дни, което, ако продължи така, ще даде по-рана беридба и добра реколтата.

Относно виненитѣ ще поменемъ само, че като се продължи правилната и навременна обработка, остава да се подготвимъ да преработимъ гроздето въ типови и качествени вина за да сж годни, не само за вътрешния пазаръ, а евентуално и за износъ, каквѣто успѣшно се направи тая година при доста поуки, които трѣбва да приложимъ.

Но относно десертнитѣ, специално за сорта Болгаръ, има да се кажатъ и извършатъ много работи, за да не изпаднеме, както миналата година, въ плачевно положение. Така, както

върви развитето на Болгара, съ 10 дни по-рано отъ миналата година, ако продължи ще имаме узрѣване, беридба и износъ на грозде за Южна България къмъ 20—25 Августъ, а за Северна найкъсно 1 Септемврий, което време ще настъпи незабелязано много скоро, затова налага се да се подготвимъ всестрано за пласимента—износа му.

Подготовката изисква планомѣрни и опредѣлени грижи отъ властитѣ, респективно Експортния институтъ, Държавнитѣ желѣзници, Българска народна банка, Минстерството на земедѣлието и самитѣ лозари производители.

Имаме право да очакваме отъ властитѣ, тая година по-справедлива защита интереситѣ на производителя-лозарь, следъ сериознитѣ обсъждения и преоценки на възможноститѣ, както отъ страна на властитѣ и парламента, така и отъ страна на стопанската обществена мисълъ: да се положатъ действително и навреме грижи, които да използватъ всички възможности на държавата и стопанството, за да се изнесе възможно повече грозде и на по-високи цени.

Затова, нека оставимъ свободно на тѣхъ да уредятъ това, а ний лозаритѣ по свой починъ да си спомнимъ задълженията и при едно съзнание ги изпълнимъ, за да улеснимъ властитѣ въ тая имъ трудна задача, особено при днешното затруднено международно положение на външната търговия.

Известно е, че консумацията на грозде въ нелозарскитѣ страни-вносителки на такова, отъ 10—15 години не се увеличава и нашиятъ голѣмъ успѣхъ въ последнитѣ десетина години се дължи на качествено ни грозде и сравнително низката му цена. Ограниченията, които всѣка година увеличаватъ вносителскитѣ държави на вноса на грозде, организирани на нови лозарски страни да изнесатъ и тѣ и засилване производството на грозде, макаръ и искусствено, въ самитѣ вносителки, ни даватъ ясни указания, че ще срещаме ежегодно засилваща се конкуренция, както по качество, така и по цени. Ето тая година и Испания ще се яви съ грозде на сжитѣ пазари.

Явно е, че ще си затвърди и продължи пласимента, само тая държава производителка, която дава грозде съ установени високи качества. Това за насъ е най-възможно, защото имаме на лице отлични климатически и почвени условия, свободна и подготвена работна ръка, остава най-сетне да произвеждаме само по-качествено грозде. Нека си спомнимъ първитѣ години на нашия износъ, какъвъ едъръ и качественъ Афузъ, сега преименованъ на Болгаръ, произвеждахме и изнисахме. Поради поскъпване обработването на лозята и ежегодното спадане ценитѣ на Болгара, въ стремежа си лозаритѣ да добиятъ блиско сжития тогавашенъ

чистъ доходъ, оставатъ повече плодъ, а нѣкои въ Южна България поливатъ обилно лозята и въ резултатъ се получава грозде съ срѣдно качество и недостатъчно издържливо на дългия транспортъ, което често пристига развалено—аварира ло на пазаритѣ, не си покрива даже транспорта и става причина да се понижи общо паричния добивъ отъ цѣлия износъ. Това служи на търговеца износителя за основание при покупката на гроздето отъ производителя да слага въ цената 1—2 лв. на клг. за рискъ — за евентуална авария. Отъ тая лоша последица не успѣ да се освободи и кооперативния износъ, който изпълнявайки благородната стопанска роль, да не позволява по-голѣма спекула съ ценитѣ, не е успѣлъ общо за страната да даде нѣкаква голѣма разлика въ цената.

Установената и провеждана, съ недостатъчно твърдостъ и еднаквостъ за всички райони и фирми, държавна контрола, по отношение на качеството на изнесеното грозде, дава основание на много производители на по-качествено грозде да се смѣтатъ за „будали—наивници“, щомъ като и тѣхното грозде се заплаща еднакво съ другото. Това не позволява да се проведе положителна дейность отъ агрономитѣ за повишение качеството на гроздето, затруднява контролата и понижава общото реноме на българското грозде; не е нужно да посочвамъ примѣри, стига да си спомнимъ неудачната ни работа миналата година въ Англия и по-отдалеченитѣ северни пазари.

Властѣта не е и не ще може да наложи по-строга контрола при износа на всички земеделски продукти, щомъ масовото производство е съ срѣдно качество, необходимо е предварително, точно това време за гроздето, да опредѣли и оповести нормитѣ, по голѣмина-тяжестъ и съдържание, главно захарѣта му, което ще се допуща за износъ и да ги приложи, безъ да обръща внимание на каквито и да е ходатайства и молби. Такава твърдостъ и последователность ще затвърди реномето на властѣта, ще поощри и затвърди производството само на по-едро и вкусно грозде, ще се възнаградятъ добритѣ стопани лозари и на края повиши реномето на българското грозде на западнитѣ пазари. Не е нужно и отъ полза за народното стопанство да посочваме голѣми цифри на изнесенни вагони и килограми, а да получимъ възможно по голѣмъ доходъ. При това явно ежегодно увеличава се производство, безъ изгледи за пласимента му, не е ли по разумно и справедливо да предлагаме само това, което може да погълни пазара, като съобразно съ възможния пласиментъ направляваме количеството и паралелно увеличаваме качеството се дойде до опредѣлено количество на деткаръ допустимо за износъ, съ което необходимата жертва ще се разпредѣли върху всички лозари; ето до кжде неизбежно ще се стигне, така както става съ кафето, памука и

др. въ голѣмитѣ страни и както се е прилагано и съ гроздето въ Испания и Калифорния. Какъ да се запазатъ ценитѣ, по тоя така поставенъ въпросъ, желателно е да се изкажатъ икономиститѣ ни. Дирижиране на посадданията, съ цель за ограничения, не ще могатъ у насъ да се приложи и да дадатъ резултати; издаденитѣ до сега закони резултати не дадоха, обратно засилиха засажданията.

Проблема за запазване рентабилността на засаденитѣ вече площи лозя и изобщо запазване производството на десертнитѣ грозда като поминѣкъ е комплечиранъ-сложенъ и не лесно при нашета структура на земеделското стопанство ще се мине къмъ разрешение.

Мислимъ че съ палиативитѣ, съ които се върви до сега ще преливаме само пусто въ праздно и ще имаме винаги недоволни лозари и критикувана властъ, безъ полза за стопанството и мирѣтъ въ държавата.

Сега да видимъ какво може и трѣбва да направимъ-ние лозаритѣ по свой починъ и съзнание за тая годишната реколта.

Лозята прецѣвтѣха и показватъ добро плодородие — много грозде чепки на главинитѣ. Знае се, че лозата при каквито и благоприятни условия да е поставена има една максимална възможность да отгледа споредъ силата си дадено количество грозде; всѣко претоварване ще е въ вреда на качеството—едрината, вкусътъ и издръжливостта му за необходимия дългъ до пазаритѣ транспортъ. Независимо отъ това, самата лоза отслабва за идущата година, ще боледува и даже при често претоварване ще отива къмъ загниване. Налага се всѣки лозаръ да разбере тая истина и да възприеме и приложи препоржкитѣ на лозарската наука, потвърдена отъ практиката. Затова, ще си позволимъ бѣгло да споменемъ нѣкой по важни препоржки.

Съ изключение на малко райони, борбата до сега съ маната е изведена успѣшно, остава да се обърне по-голѣмо внимание за запазване на егоридата — гроздето отъ предстоящитѣ атаки на маната, като се направи поне едно специално прѣскане—обливане на всѣка чепка поотдѣлно съ прѣскачъ № 1, за което държавната предпазна служба даде наставления. Прѣскането на чепкитѣ следъ наедряването имъ не е за препоржчване, защото се замърсява гроздето. Превързване на лѣтораститѣ да продължава, като едновременно се съкратяватъ — кършатъ колтуцитѣ — страничнитѣ лѣтораста надъ 3—4 листа отъ основата имъ за да се даде свободенъ достѣпъ за провѣтривание и слабо огрѣване отъ слънчевитѣ лъчи; най-добре се обагрятъ грозде, което се намира въ шарена сѣнка. Друга важна работа е да се отстраняватъ плевелитѣ, да се поддържа почвата въ рохкаво състояние, като се копае или плитко оре поне 2 пжти презъ лѣтото и

следъ всѣки буренъ дъждъ, съ което се запазва влагата и подържа храненето. А лозя, които се напояватъ да се поливатъ само при засушаване и то най късно 15—20 дни преди бра-нето. Тия лѣтни работи извършени навреме и правилно осигуряватъ правилно развитие на лозата, достатъчно хране-не, наедряване и узрѣване на гроздето. Една отъ най-важ-нитѣ работи е да се остави толкова грозде на главината, колкото може тя да изхрани и даде въ качествено състояние, годно за износъ, като излишното се премахне. Тая операция се извършва веднага следъ прецѣвтяването и оформяване на гроздетѣ, като всички излишни, неправилно развити, низ-костящи до земята чепки се премахватъ. Намаляването на гроздето и даже прорезждането може да продължи до поч-ване на узрѣването—омекването на гроздето. Възражението че е грѣхота да се маща грозде, защото „Господъ го е далъ“ и запазването за евентуална градушка, сж несериозни и хитрувания, които носятъ само загуба за лозаря и понижение общото качество на гроздето.

Съ по-малко грозде, но едро, достатъчно узрѣло, оба-грено и вкусно винаги се получава по-голямъ доходъ, запаз-ва се редовното плододаване на лозитѣ за повече години и най-важното ще увеличимъ и затвърдимъ реномето на гро-здето въ странство, съ което въ края на краищата ще имаме по-сигуренъ пласиментъ и редовенъ доходъ отъ де-сертнитѣ лозя.

Сега е времето да намалимъ гроздето.

Апелираме къмъ българскитѣ лозари да извършатъ то-ва по своя инициатива, при съзнанието че запазватъ преди всичко своитѣ интереси и лозарството като стабиленъ поминъкъ.

А властитѣ иматъ националния дългъ навреме да опре-дѣлатъ нормитѣ, да ги оповѣстятъ съ подчертано предупре-ждение че ще се приложатъ спрямо всички, безъ разлика и безъ отстъпки.

Това сж малкото бележки, които правимъ, нека лозари и власти изпълнятъ навреме и безъ принуда дълга си къмъ лозарския поминъкъ.

Г. Ч.

Списание „Лозарски прегледъ“, книжка 9-та ще излѣзе въ началото на м. септемврий, а 10-та презъ м. октомврий, съ което ще се при-ключи XXIV—(1939) годишнина.

Ив. Лѣвичаровъ

Секрет. на Бълг. Лоз. сѣюзъ

Износа на вино

Колкото и песимистични да бѣха предвижданията на нѣкои срѣди и специалисти, относно нашия износъ на вина за Германия, днесъ той е свършенъ фактъ.

Легендата, че у насъ нѣма типови вина и че вината ни не отговарятъ на вкусовитѣ изисквания на западно-европейския консуматоръ пропаднаха. Трѣбваше да дойде добрата реколта 1938 год. и да се породи интересъ и амбиция въ отговорнитѣ фактори у насъ, за да можемъ днесъ да говоримъ съ по-голѣма положителностъ и конкретни данни за възможноститѣ на износъ и качествата на нашитѣ вина. Експертитѣ винари отъ Германия ни казаха за наши вина онова, което ние безъ основание и добри проучвания отричахме, а именно, че нашитѣ вина като първиченъ материалъ сж отлични. Налага се, обаче, по голѣма осторожностъ и познания при манипулацията презъ време на гроздобера и следъ него. Това е достатъчно указание за насъ да вземемъ поука отъ казаното и отъ онова, което се наблюдава у насъ отъ три месеца насамъ, за да си теглимъ правилното заключение и насочимъ нашето винопроизводство съ огледъ вкусовитѣ и пазарни изисквания на външния пазаръ. Нашиятъ производителъ и износителъ доказаха многократно, че сж достатъчно находчиви и предприемчиви, за да се справятъ умѣло съ тия изисквания.

Героични усилия се изискваха тия нѣколко месеца, отъ мартъ насамъ, за да се приготвятъ-типизиратъ вината, съобразно изискванията на купувачитѣ. При липса на удобни помѣщения и сждове, при липса на голѣми количества типизирано вино, нашия износителъ направи цѣлъ подвигъ съ бързото си ориентиране къмъ онова, което се изисква отъ него. Може би всичко не бѣ така гладко, но това е начало, а всѣко начало е трудно.

Дългъ се налага на отговорнитѣ фактори, респ. Министерството на земеделѣието и Експортния институтъ, да направятъ една преоценка на ценноститѣ и извадятъ поука отъ тазгодишния износъ, като дадатъ директиви на нашия производителъ-лозаръ и износителъ-винарь къмъ какво и какъ трѣбва да насочатъ своето производство, за да можемъ да затвърдимъ и разширимъ нашия пазаръ отъ една страна и осигуримъ и разширимъ пласимента отъ друга, както и да направятъ необходимитѣ проучвания и постѣпки за защита интереситѣ ни. Интересъ къмъ нашитѣ вина проявяватъ много страни-вносителки. Трѣбва, обаче, правилна ориенти-

ровка за възможноститѣ на външнитѣ пазари, добра подготовка и преработка на производството вътре въ страната и законна защита на производството. Наложително необходимо е, Министерството на земедѣлието да изпрати нѣколко специалисти-винари въ Германия, които да специализиратъ нѣколко месеца, като работятъ въ нѣкои винарски изби, като се завърнатъ преди гроздобера и дадатъ указание какво именно трѣбва да се направи, за да се нагодимъ къмъ изискванията на външния пазаръ.

Тазгодишния износъ се проведе подъ знака на една не добра ориентировка, както отъ страна на купувачитѣ, така и отъ страна на нашитѣ износители. Транспортътъ съставляваше най-голѣмата трудностъ при износа. Липсата на достатъчно цистерни бѣ единъ голѣмъ тормозъ за нашия износитель. Ненавременото отчитане отъ страна на вносителитѣ сжщо затруднява износа. Необходимо е включването на виното въ търговскитѣ договори.

Въпрѣки тѣзи трудности до 12 юний 1939 г. сж изнесени 13,209,292 литри, отъ които по Дунава 981,073 литри, по море 969,844 литри и остатъка 11,267,375 литри презъ Драгоманъ. Износътъ продължава усилено и до края на месеца сигурно ще се успѣе да се ликвидира. Тия цифри достатъчно красноречиво говорятъ и опровергаватъ твърдението на нѣкои заинтересовани страни, че износъ нѣма да стане или, ако стане, ще е много незначителенъ.

За българското лозарство се открива ново дебуше за пласимента. Нашъ дългъ е да го пазимъ добре, защото затвърдени на външнитѣ пазари, ние сме спасени, загубимъ ли пазаря, тежка криза ни очаква.

Най-добре подготвени за износъ се указаха голѣмитѣ кооперативни винарски изби. Бждещето на износа е тѣхно.

За да се затвърдимъ, обаче, наредъ съ грижитѣ, които се изискватъ отъ българския лозаръ, налага се и една система отъ строежъ на винарски изби, които да обхванатъ всички лозарски райони и рационализираме нашето производство. Безъ това ние ще кретае още дълги години безрезультатно.

Необходимо е да се проучи добре отъ страна на Министерството на земедѣлието и подобрението на сортовия съставъ на нѣкои наши лозарски райони, за да се затвърдятъ като износни райони.

Въпрочемъ, съ повече грижи къмъ производството и пласимента, можемъ да гарантираме по-добри дни на нашия лозаръ-производителъ.

Бълчо Ив. Бълчевъ

инж. агрономъ

Закона за подобрене цената на виното отъ реколта 1938 год. и неговото приложение

Отдавна българското лозарско стопанство не е чувствало така близо до сърдцето си майчинскитъ грижи на държавата, както това изживява то днесъ подъ закрилата на този законъ. Всички които стоятъ близо до земеделското ни стопанство и живѣятъ съ радоститъ и неволитъ на нашия лозаръ, сж свидетели на страшната суматоха, само преди 2—3 месеци, която бѣ овладѣла всички стопански срѣди у насъ, поради необикновената стагнация настъпила въ винения пазаръ, вследствие голѣмото производство отъ реколтата 1938 год. на винени грозда, което производство надхвърли въ значителна степенъ нормалния националенъ капацитетъ. Смѣлата инициатива на Министера на земеделието, съ прокарването, при удивителна спешность, презъ камарата на настоящия законъ, се справи бързо много навреме и по единъ радикаленъ начинъ съ, иначе безизходното положение на българския лозаръ.

По силата на този законъ, отъ 30 до 50 мил. литри вино трѣбва да бждатъ измъкнати за смѣтка на държавата, отъ задръстенитъ ни пазари, да се изварятъ въ числъ 95 градусовъ спиртътъ и този последниятъ да бжде блокиранъ на складъ въ спиртнитъ фабрики за да изчаква тамъ по-благоприятни дни.

Публикуванъ въ Държавенъ вестникъ бр. 4 отъ 5. I. т. г. законътъ бързо прояви благотворителното си въздействие върху стопанския животъ, още отъ 1. II. т. г. отъ която дата производителитъ лозари почнаха да декларираатъ предлаганитъ си на държавата вина. Още презъ месецитъ февруарий и мартъ т. г. Българската земеделска и кооперативна банка раздѣде по силата на този законъ за смѣтка на държавата къмъ 35 мил. лева безлихвени аванси, (по 2 лв. срещу деклариранъ литъръ вино) и осезателно подпомогна всички нуждающи се лозари.

Масовото предлагане на вината се извърши до края на м. февруарий, до която дата се предложиха на държавата къмъ 23 милиона и 500 хиляди литри вино; презъ месецъ мартъ се предложиха едва къмъ 2,000,000 литри, а презъ месецъ априлъ — само около 500,000 литри. До 1 май, прочие, всички предложени на държавата вина се окръглиха къмъ 26,000,000 литри.

Своевременнитъ и осезателни улеснения, които направи държавата съ отпущането на безлихвинитъ аванси за всички нуждающи се лозари, бързо разгониха чернитъ облаци, които зловещо се бяха нахвърлили надъ нашия стопански животъ. Здравиятъ смисълъ и бързото привеждане въ изпълнение на закона, предотврати катастрофата за този националенъ поминъкъ, която катастрофа щеше неизбъжно да настъпи вследствие пълното обезценяване на виненото производство.

Приложението на закона бѣ така нагодено, че следъ като се улесниха стопанитѣ и се затвърди на пазара една минимална продажна цена за виното, на лозаритѣ се даде всичката възможность да могатъ, презъ единъ доста дълъгъ периодъ време, да търсятъ на свободния пазаръ една по-добра цена за своето вино. И, наистина, около 3,000,000 литри вино, което бѣ авансирано вече, отъ държавата по 2 лв. на литъръ, се продаде отъ стопанитѣ пакъ на свободния пазаръ, но вече безъ принуда, при пълно успокоена атмосфера, на значително по-добра цена, като всички улеснени стопани върнаха следъ това даденитѣ имъ отъ Банката аванси.

Законътъ за подобрене цената на виното отъ реколта 1933 год. постигна съ единъ магистраленъ успѣхъ поставената си цель. Следъ като спаси отъ разорение хиляди лозарски семейства, предимно сръдни и дребни стопани, той предизвика едно раздвижване на пазара и бързо покачване на ценитъ, които се затвърдиха на едно задоволително ниво. Съ непосредственото приложение на закона, се внесе, за пръвъ пѣтъ у насъ, една регламентация въ винения пазаръ, като се постави една базисна продажна цена къмъ 3-5 лв. за литъръ вино. При тази основна цена, мъчно можеше да се яви вече между лозаритѣ првизводители, закупувачъ на вина, който да склучи здѣлка подъ нея.

Но паралелно съ регламентирането на вътрешния пазаръ, този законъ упражни особено ценно въздействие и върху курса на подетата кампания по износа на вина за Германия.

Базисната закупна цена, 30 стотинки на спиртенъ градусъ, която лежи въ основата на този законъ, послужи като изходна точка въ преговоритѣ, които се изведоха съ германскитѣ фирми купувачи на вина у насъ. И, наистина, ако фирмитѣ износителки не бяха поставени предъ лицето на единъ действащъ и прилагащъ се законъ, голъма е вѣроятността, че тѣ щѣха да упражнятъ натискъ върху ценитъ и едва ли би се успѣло тогава да се извоюватъ полученитѣ днесъ цени за вината, които се изнисатъ тази година за Германия.

Мандаторка на държавата по прилагането на настоящия законъ е Българската земеделска и кооперативна банка, на която законодателя възложи да изкупи направо отъ производителитъ това голъмо количество вино, което да извари въ чистъ 95 градусовъ спиртъ. Обекта набелязанъ въ текста на закона е свършено ясно опредѣленъ. Непосрѣдственото привеждане въ изпълнение, на практика, работата по изваряването на вината въ чистъ 95 градусовъ спиртъ, се оказа, обаче, неизбежно свързано съ една доста дълга организационна и подготвителна работа, за провеждането на това голъмо стопанско мѣроприятие на държавата. Цѣлиятъ процесъ на работа, отъ изземането на виното отъ производителитъ до предаването на чистия 95 градусовъ спиртъ отъ спиртнитъ фабрики, трѣбваше да се нагоди и съобрази съ установения въ правилника къмъ този законъ редъ, който редъ въ своята сжщина обгръща всички формалности по закона за акцизитъ и този за бюджета на отчетността и предприятията.

Най-важниятъ етапъ въ работата бѣ декларирането на предлаганитъ за изваряване количества вино за да се авансиратъ нуждающитъ се. Следъ като се анализира една системна връзка между производители лозари, общини, акцизни управления, данъчни власти и кловетъ Б. з. к. банка, трѣбваше да се изчака единъ минималенъ периодъ време, което бѣ необходимо за Б. з. к. банка за да се ориентира върху една закржглена цифра отъ реалното количество вино, за изваряването на което можеше да влѣзе вече въ непосредствени преговори съ спиртоварницитъ и спиртнитъ фабрики въ страната. *Голъмиятъ притокъ на декларации се приключи както споменахъ по-горе едва къмъ 1 априлъ т. г.* Най-много време, обаче, отнѣха междувременнитъ положения по организирането на *апаратурата, поемни условия, търгове и пр. по непосредственото ексукутиране обекта за изваряването на вината*, при участието на всички спиртовари и спиртни фабрики въ страната, кждето трѣбваше да се приобцатъ голѣмитъ противоречия на кръстосани интереси, отъ една страна на частнитъ стопани лозари и отъ друга на предприемачитъ спиртовари и спиртни фабрики, интереситъ на държавата и фиска, както и оскжднитъ технически възможности при нашитъ стопански условия.

Така къмъ 10 май се подписаха най-после договоритъ съ спиртоваритъ и се приключи съ организационната работа по непосредственото техническо изпълнение на изземването на вината отъ производителитъ лозари и внасянето имъ за изваряване въ спиртоварницитъ и спиртнитъ фабрики.

До 1 май, при кловетъ на Б. З. К. Банка въ цѣлата страна сж декларирани общо къмъ 26,000,000 литри вино. Отъ цѣлото декларирано количество, обаче, на свободния пазаръ е продадено до тази дата къмъ 3,000,000 литри. Къмъ

1 май, прочие, ззкупено, на лице за изземване вино остана около 23,000,0000 литри.

Съгласно окончателния спазарителен протоколъ на специалната комисия при Б. З. К. Банка, удобренъ на 20 априлъ т. г. отъ Министра на финанситъ и Управителния съветъ на Б. З. и К. Банка, изваряването на закупенитъ за сметка на държавата вина се възложи както следва:

1. Закупенитъ отъ бургаския районъ около 1,500,000 литри вино ще се изварятъ въ брутовъ спиртъ (50—60°) отъ Коста Т. Керемидчиевъ отъ гр. Бургасъ, въ спиртоварницата му която ще работи въ гр. Бургасъ;

2. Закупенитъ отъ поморийския районъ около 4,000,000 литри вино ще се изварятъ въ брутовъ спиртъ отъ двамата спиртовари:

а) Кооперация „Димятъ“, на която се възлага да извари около 2,500,000 литри вино въ спиртоварницата ѝ, която ще работи въ района на кооперативната изба и

б) Вълчо Алтъновъ отъ с. Сухиндолъ, на когото се възложи да извари около 1,500,000 литри вино, въ спиртоварницата му която той ще монтира въ гр. Поморие;

4. Закупенитъ отъ чирпанския районъ около 600,000 литри вино ще се изварятъ въ брутовъ спиртъ отъ Районната коопер. банка въ гр. Чирпанъ, въ спиртоварницата си, която ще работи въ района на коопер. изба.

4. Закупенитъ отъ старо-загорския районъ около 2,000,000 литри вино ще се изварятъ въ брутовъ спиртъ отъ двамата спиртовари:

а) Кооперация „Лоза“ отъ гр. Ст. Загора, на която се възлага да извари около 1,000,000 литри вино въ спиртоварницата си, която ще работи въ района на коопер. винарска изба,

б) Бр. Матееви отъ гр. Ст. Загора, на които се възложи изваряването на около 1,000,000 литри вино въ спиртоварницитъ имъ, които ще работятъ въ гр. Ст. Загора.

5. Закупенитъ отъ видинския районъ около 570,000 литри вино ще се изварятъ въ чистъ 95 градусовъ спиртъ отъ дружеството „Бждеще“ София въ спиртоварницата му която ще работи въ гр. Видинъ;

6. Закупенитъ отъ павликенския районъ около 2,700,000 литри вино, ще се извари въ брутовъ спиртъ отъ двамата спиртовари:

а) Кооперация „Защита“ отъ с. Бъла черква (Търновско) на която се възложи изваряването на около 1,800,000 литри вино, въ спиртоварницата ѝ, която ще работи въ с. Бъла черква;

б) Дружеството „Напредъ“ въ с. Павликени, на което се възложи да извари около 900,000 литри вино, въ спиртоварницата му, която ще работи на гара Павликени;

7. Закупенитѣ отъ севлиевския районъ около 2,200,000 литри вино ще се изварятъ въ брутовъ спиртъ отъ двамата спиртовари:

а) Кооперация „Гъмза“ отъ с. Сухиндолъ, на която се възложи да извари около 1,200,000 литри вино въ спиртоварницата ѝ, която ще работи въ с. Сухиндолъ;

б) Дружество „Успѣхъ“ въ с. Сухиндолъ, на което се възложи изваряването на около 1,000,000 литри вино въ спиртоварницата му която ще работи въ с. Сухиндолъ;

8. Закупенитѣ отъ районитѣ на банковитѣ клонове въ Царево и М. Търново вина ще се изварятъ въ организиранитѣ направо отъ банковитѣ клонове, въ сътрудничеството и подѣ контрола на акцизнитѣ власти, ракиджийници.

Всички спиртоварници, съ изключение на тази въ гр. Видинъ, както е видно отъ гореизложеното, ще изварятъ вината само въ брутовъ спиртъ т. е. въ ракия съ крепкостъ 50°—60° Получениятъ брутовъ спиртъ ще бжде изпращанъ отъ спиртоварницитѣ въ спиртнитѣ фабрики, кждето ще бжде ректифициранъ въ чистъ 95° спиртъ. Макаръ че нѣкои отъ горепосоченитѣ спиртоварници могатъ да изварятъ брутовия спиртъ въ чистъ 95 градусовъ такъвъ, възприетия начинъ на изваряване се наложи отъ обстоятелството, че спиртнитѣ фабрики, които единствени разполагатъ съ депозитни сждове за съхраняване на чистия 95 градусовъ спиртъ, се съгласиха да дадатъ тѣзи последнитѣ подѣ наемъ на държавата при условие, че ще имъ се даде правото да извършатъ въ своитѣ дистилерии ректифицирането на брутовия спиртъ.

9. На спиртната фабрика въ гр. Г. Орѣховица се възложи изваряването направо въ чистъ 95 градусовъ спиртъ, на закупенитѣ вина отъ следнитѣ банки райони: гр. Бѣла, Търново, Г. Орѣховица, Казанлъкъ, Котелъ, Левски, Н. Пазаръ, Попово, Раднево, Русе, Свищовъ, Сливенъ, Търговище, Шуменъ, Варна, Айгосъ, Дрѣново, Елена, Карнобатъ, Кубратъ, Н. Загора, П. Тръмбешъ, Провадия, Разградъ, Свиленградъ, Симеоновградъ, Стражица, Харманлий и Ямболъ, отъ които райони общо сж декларирани около 6,470,000 литри вино. Виното което ще се изварява въ фабриката направо въ чистъ 95 градусовъ спиртъ, ще се приема отъ производителитѣ лозари на съответнитѣ товарни гари, съгласно указанията дадени въ § 35 отъ правилника за приложението на този законъ.

10. На спиртната фабрика Т. Балабановъ на гара Мездра се възложи изваряването въ чистъ 95 градусовъ спиртъ, на:

а) Произведеното количество брутовъ спиртъ въ района на клона Севлиево, както е посочено по-горе въ т. 7, който ще се получи отъ изваряването на около 2,200,000 литри вино,

б) На закупеното отъ Банката вино въ следнитъ райони: Асеновградъ, Борисовградъ, Бѣлоградчикъ, Враца, Ихтиманъ, Кнежа, Луковитъ, Пазарджикъ, Пловдивъ, Плѣвенъ, Берковица, Брезово, Бѣла Слатина, Г. Конаре, Карлово, Ломъ, Никополъ, Панагюрище, Ч. Брѣгъ и Преславъ. отъ които райони е декларирано общо около 4 мил. 124 хил. литри. Виното, което ще се изварява направо въ чистъ 95 градусовъ спиртъ фабриката ще приема отъ производителитъ на съответнитъ товарни гари, като се упомена въ т. 9 за спиртната фабрика въ Г. Орѣховица.

11. На спиртната фабрика „Ив. Спасовъ“ въ с. Княжево (Софийско), се възложи изваряването въ чистъ 95 градусовъ спиртъ, на брутовия спиртъ, който ще се получи отъ спиртоварницитъ въ Бургасъ, Чирпанъ, Павликени, Поморие, Ст. Загора, М. Търново и Царево, кждето общо ще бжде изварено около 11,063,000 литри вино.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Приготовление на сушено грозде

България е слаба консоматорка на стафиди. У насъ стафидитъ сж луксозенъ артикулъ, който има много ограничена употреба. Известно е, че стафидитъ се търсятъ у насъ само срещу Великдень, за приготовление на козунаци и отвреме на време за прибавка въ нѣкои яденета. Въ много други страни не е така и тамъ консомацията е много голѣма.

Даже страни, които не сж производителки и нѣматъ въобще условия за производство на стафиди консумиратъ голѣми количества отъ тѣхъ.

България внася годишно 40—50 хиляди килограма стафиди, докато Холандия, напр., внася около 20 милиона килограма годишно. Една отъ причинитъ за слабата консомация на стафидитъ у насъ е високата имъ цена, която ги прави недостѣпни за голѣмата маса отъ консуматори.

Една отъ задачитъ, които си поставя Българския Лозарски Съюзъ е да търси по всички посоки дебушета за гроздовото производство. Едно отъ тѣзи дебушета е производството на сушеното грозде и пласирането му на вътрешния пазаръ. Известно е, че съхранението на прѣсното грозде е трудно и скъпо. Приготовлението на стафиди, обаче, може да се организира лесно и по тоя начинъ, всѣко лозарско семейство ще се снабди съ известно количество стафиди, които сж превъзходенъ десертъ и богата храна, за малки и голѣми. Не

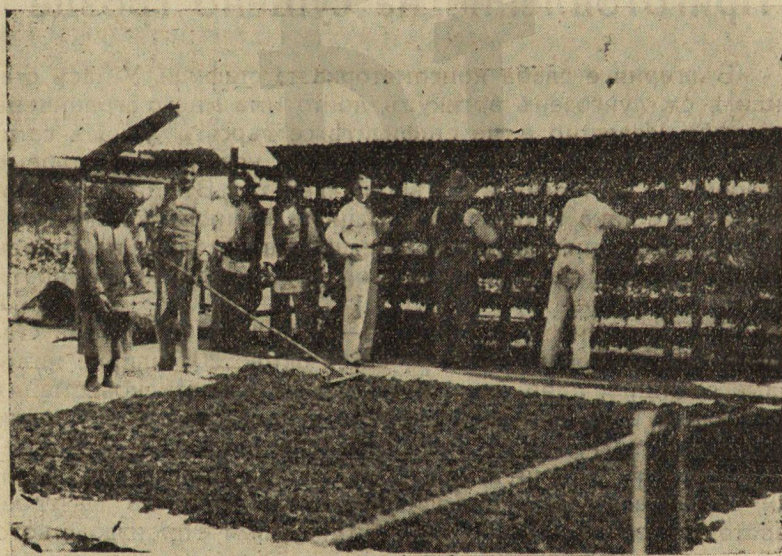
Тръбва да се смущаваме отъ това, че нашитѣ сортове грозда сж съ семки. Много страни произвеждатъ стафиди съ семки и правятъ голѣмъ износъ отъ тѣхъ. Испания, напр., произвежда около 20 милиона кгр. стафиди съ семки отъ сорта александрийски мискетъ.

Сушеното грозде има следния съставъ:

Захаръ	65.74%
Бѣлтѣчни вещества	2.04 „
Мазнини	0.61 „
Киселини и солитѣ имъ	1.52 „
Безазотни вещества	6.57 „
Минерални вещества	1.64 „
Целулоза и др.	1.75 „
Вода	20.12 „

Единъ кгр. стафиди развива, въ организѣма на човѣка, около 2400 калории, което е приблизително нуждата отъ калории на възрастень индивидъ за 24 часа.

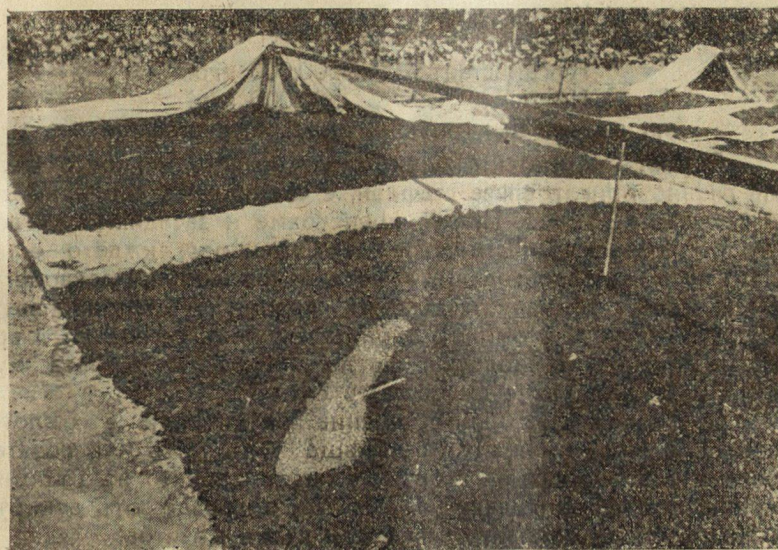
Излишно е да изтъкваме ползата отъ превършането на частъ отъ гроздовата реколта въ стафиди, особено, на грозде



Фиг. 1. Сушене на гроздето, на открито, въ Гърция

отъ сорта афузъ, а именно тѣзи количества, които оставатъ при износа, понеже сж презрѣли или сж съ по дребни зърна

Износъ на български стафиди едва ли може да се очаква, тъй като на външнитѣ пазари се търсятъ стафиди отъ специални сортове грозда, сортове, които у насъ не сж разпространени, а освенъ това, липсватъ и благоприятни условия за успѣшното имъ вирѣне.



Фиг. 1а Сушене на гроздето на открито въ Гърция

Стафидитѣ си приготвяватъ, обикновено, отъ следнитѣ сортове: коринтско черно, султанина, (безъ семки) и александрийски мискетъ. Въ Турция приготвяватъ малки количества стафиди и отъ афузъ.

Странитѣ, които сж се отдали на това производство, сж страни съ юженъ климатъ, където гроздата зрѣятъ рано презъ августъ, въ горещо и сухо време, което позволява сушенето при естествени условия.

По-долу даваме данни за срѣдното годишно производство на стафиди, по видъ и по държави.

1. Стафиди отъ черно коринтско грозде

Гърция	140 милиона кгр.
Австралия	16 милиона кгр.

2. Стафиди отъ султанина (бѣло безъ семе) и др.

Калифорния	200 милиона кгр.
Австралия	45 " "

Турция	45	„	„
Персия	40	„	„
Испания	22	„	„
Гърция	20	„	„
Южна Африка	5	„	„
Русия	5	„	„
Кипъръ	5	„	„
Сицилия	5	„	„
Афганистанъ		500,000	кгр.
Чили		500,000	кгр.

или всичко 549 милиона килограма стафиди.

Сортътъ коринтско черно, отъ гроздето на което Гърция главно приготвя стафиди, е специаленъ сортъ, който не се срѣща у насъ. Ние го пренесохме и засадохме въ лозето на Лозарския институтъ въ с. Сараново, кждето е на плодъ отъ нѣколко години. У насъ ражда добре. Гроздето му сж малки, а зърната съвсемъ дребни и наподобяватъ изретенъ памидъ (момици). Зърната сж безъ семки. Въ Гърция, този сортъ се колцува, за да наедрѣятъ зърната му, които безъ колцуване сж съвсемъ ситни.

Другъ сортъ за приготвление на стафиди е бѣлото безъ семе (султанина). Той се срѣща тукъ тамъ изъ лозята, обаче е слабо родовитъ сортъ у насъ, докато въ Гърция, Турция, Калифорния, дава надъ 1000 кгр. грозде отъ декаръ. У насъ е слабо родовитъ, даже при дълга рѣзитба.

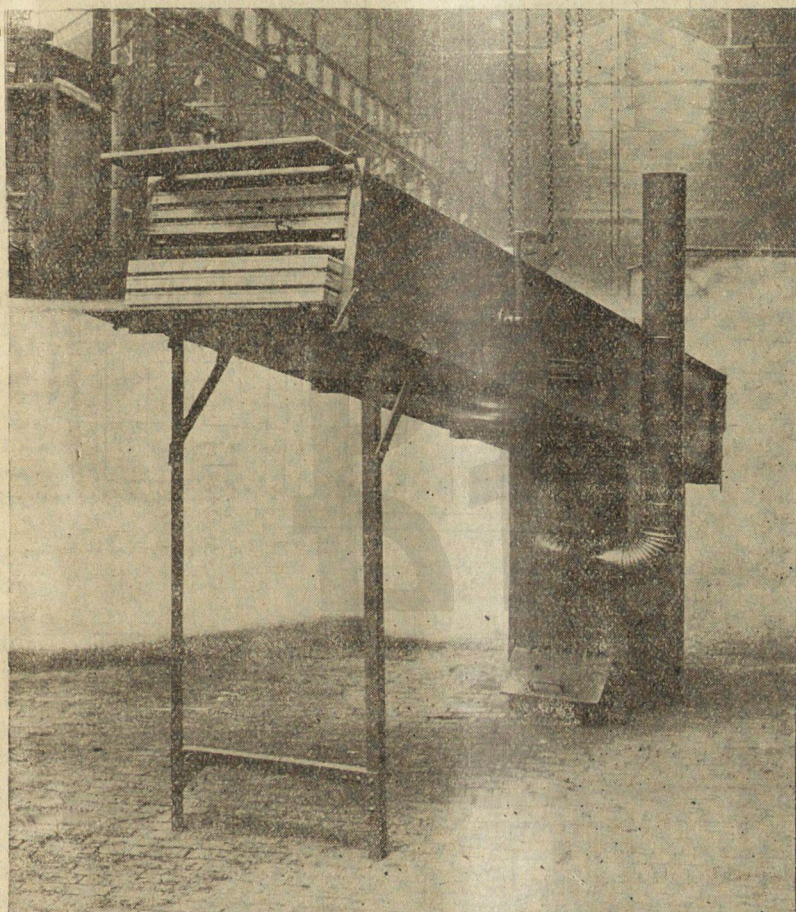
Другъ единъ безсеменъ сортъ, нареченъ „султана моската“, който пренесохме отъ Италия, сжщо е опитанъ отъ насъ въ Сараново. Резултатитъ и отъ него не сж задоволителни. Всички тия безсеменни сорторе би трѣбвало да бждатъ опитани въ южнитъ краища на страната, въ Свети Врачко, кждето ще могатъ да се водятъ въ форма на хасмалъци.

Тукъ ще се ограничимъ по-специално съ използване гроздето на Афуза за сушене, тъй като този сортъ е вече твърде много застѣпенъ и е една голѣма частъ отъ гроздето му остава въ страната, безъ да може да се изнесе. Излишъкътъ отъ Афузъ се използва, за сега, за приготвление на бѣло вино, на гроздовъ сокъ, ракия и мармеладъ. Съ голѣмъ успѣхъ, една частъ може сжщо да се превърне въ стафиди за вжтрешна консомация.

Идеята да се приготвяватъ стафиди отъ афузъ не е нова. Подобни стафиди се приготвяватъ тукъ-тамъ изъ страната. Такива се изкарватъ и на пазара. Никжде, обаче, въ страната нѣма организирано сушене въ по-голѣмъ размѣръ, кждето да става приготвлението на масови количества стафиди, по единъ рационаленъ начинъ.

Опититъ съ сушене, въ обикновенитъ сушилни за плодове, не даватъ задоволителни резултати.

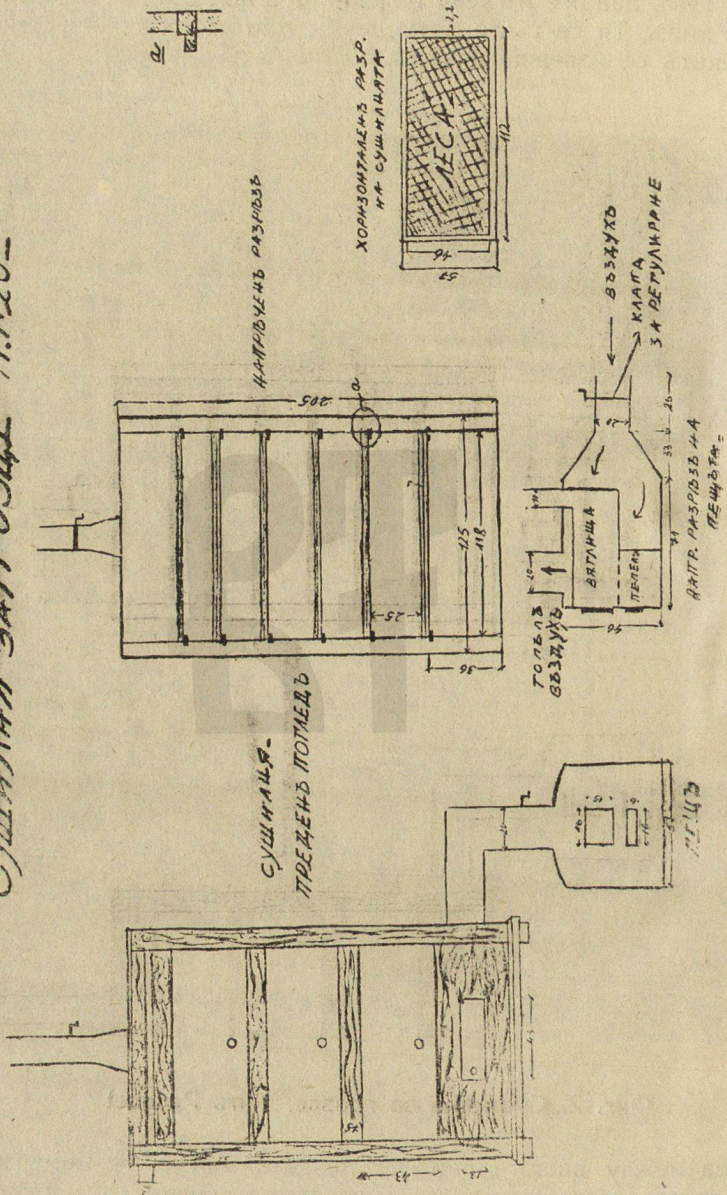
Сушенето на гроздето, у насъ, трѣбва да става въ специални сушилни, които ще могатъ да служатъ и за други цели. Тукъ даваме изгледа на една сушилна за грозде, француски типъ. Тя се състои отъ печка, която е съ двойни стени. Пусекътъ се извежда навънъ, а топлиятъ въздухъ, който се



Фиг. 2. Сушилна за грозде, типъ Рескует

сгрѣва между дветѣ стени на печката, влиза въ камарата, където се поставятъ рамки съ грозде за сушене. Камарата е наклонена, за да става течение на топлия въздухъ, отдолу нагоре. Сушилнитѣ се правятъ въ различни голѣмини. Така, напр., фирмата Рескует строи сушилни отъ различни номера.

СУШИЛКА ЗА ГРОЗДЕ № 1:20



Фиг. 3 Планъ на сушилка за грозде, капацитетъ 100 кгр.

№ V има капацитетъ 3000 кгр. грозде и струва къмъ 100000 лв
Сжщата фирма строи голъми сушилни и отъ тѣй наре-
чения типъ съ „Тунелъ“, въ който рамкитѣ съ грозде се

вкарватъ съ вагонетки и сж снабдени съ вентилатори за бързо движение на въздуха.

За гориво се употрѣбаватъ, обикновено, камени въглища, като по-економични.

Въ Лозарския институтъ е въ действие една малка сушилна за грозде, която е построена по наши указания. Съ нея се суши 120 кгр. грозде за около два и половина дни. На сжщия принципъ могатъ да бждатъ построени и по-голямми пещи. Тукъ даваме подробниятъ ѝ планъ. Принципътъ на работене е сжщиятъ, който по-горе посочихме. Тя се състои отъ една желѣзна пещъ, която служи за затопляне на въздуха, въ двойната обвивка на пещта. Въздухътъ влиза презъ единъ отворъ и течението му може да се регулира. Затоплениятъ въздухъ, по прекривена желѣзна трѣба, влиза въ долния край на една камара, направена отъ дъски и облечена, отвътре, съ цинкова ламарина. Въ вътрешността на камарата сж наредени рамки съ телена мрежа, по които се поставя прѣсното грозде.

На горния край на камарата се намира отворъ-куминъ, презъ който излиза топлиятъ въздухъ, следъ като е преминалъ презъ рамкитѣ съ грозде и е отнесълъ часть отъ влагата. Отпредъ камарата има отвори, които се затварятъ съ капаци. Има и два термометри, горе и долу, които показватъ температурата на загрѣването.

Сушенето се извършва по следния начинъ: събранитѣ гроздове се нарѣзватъ на малки парчета съ ножици. Приготвя се разтворъ отъ 600 гр. калиевъ карбонатъ въ 10 л. вода, който се поставя въ сждъ и се загрѣва на огъня. Щомъ разтворътъ започне да ври, поставя се грозде въ мрежа, която се втапя за нѣколко секунди въ врѣлия разтворъ и веднага се изкарва. Гроздето се оставя да се оцеди, следъ което се нарежда върху мрежата на рамкитѣ. Рамкитѣ се вкарватъ въ камарата, затваря се последната и огънятъ се запалва. Суши се най-напредъ при температура около 60 градуса. На втория день, температурата се засилва до 70 градуса. Изсушаването продължава, докато зърната се изсушатъ, но не и да изсѣхнатъ прекомѣрно. Сушенето продължава два и половина до три дни. Следъ изсушаването, огънятъ се изгасва, гроздето се изкарва и се оронватъ зърната, като чепкитѣ се изхвърлятъ. Стафидитѣ се разтилатъ въ сухо помѣщение, за да вѣтрѣятъ 1 — 2 дни, следъ което се опаковатъ и сж готови за продажба. Добре е да се подложатъ на действието на сѣренъ двуокисъ, за избѣлването имъ, но това не е необходимо.

Ат. Бойчиновъ
агрономъ

Борбата съ пероноспората

Най-важната и скъпа работа за лозаря при новитѣ лозя е да води правилно борбата съ пероноспората. Важно е да се знае, че пероноспората напада всички зелени части на лозата листа, реси, чепки и лѣтораста. При това всички тѣзи зелени части сж толкова по лесно уязвими и атакувани отъ болестъта, колкото сж по-млади, нѣжни, сочни и богати на вода (влага). Заедно съ остаряването на зеленитѣ части на лозата, сжщитѣ ставатъ по устойчиви на атакитѣ и пораженията на пероноспората и когато настъпи прошарването на гроздето, то болесъта не го напада вече.

Много важно е да се отбележи че борбата съ пероноспората по лозитѣ е само предпазна и прѣскането съ бордолездовъ растворъ ги само предпазва отъ атакитѣ на болесъта, но не ги лѣкува. Веднажъ болесъта проникнала въ зеленитѣ тъкани на лозата, тя ги поврежда безъ да можемъ чрезъ едно прѣскане съ бордолездовъ растворъ да спреме нейното развитие следъ като сжщата е проникнала вжтре въ тъканиитѣ на лозата. За това много пжти всички лозари сж наблюдавали върху явно на-прѣскани лозови листа да се появятъ масленитѣ петна на пероноспората и сжщитѣ се свиватъ, повреждатъ и изсѣхватъ. Това показва само едно, че прѣскането на лозитѣ е извършено късно, следъ като болесъта е била вече проникнала вжтре въ зеленитѣ тъкани на лозата.

Отъ това е лесно да се разбере, че прѣскането на лозята противъ пероноспората трѣбва да се извърши правилно и своевременно за да имаме добри резултати. За всѣко отдѣлно прѣскане има единъ критиченъ моментъ въ който ако се извърши сжщото, ще ни даде желанитѣ резултати и обратно, ако този моментъ бжде пропуснатъ при сжщитѣ разходи на материали и работна ржка ползата отъ прѣскането ще бжде по-малка, или незначителна, ако прѣскането е извършено много късно. Отъ всичко това следва, че момента (времето) за всѣко отдѣлно прѣскане противъ пероноспората има едно решително значение за неговата полза и ефикасность.

Времето (момента) за всѣко отдѣлно прѣскане при лозата ще се опредѣля отъ развитието на лозата (приемника върху който се развива болесъта). Отъ развитието на болесъта (пероноспората) и отъ метериологичнитѣ фактори (влага и топлина) за района, които едновременно влияятъ еднакво върху развитието на лозата (приемника) и пероно-

спората (болестъта). Практически това значи, колкото лозата се намира въ периодъ на буенъ растежъ и развитие и колкото по-голѣмъ ежедневенъ приръстъ дава, толкова по наскоро (по често) ще трѣбва да се прѣска противъ маната за да не се излага на рискове отъ пероноспорни поражения и повреди. Развитието на лозата зависи преди всичко отъ влагата и, топлината, сорта на подложката и присадника (калема), изложението, възрастата на лозето, начина на рѣзитбата (дълга — чепова) пр. общото състояние на лозето, времето на рѣзитбата и отриването и пр. нѣща които трѣбва да се иматъ предвидъ при опредѣлянето момента (времето) на всѣко отдѣлно прѣскане противъ маната.

Развитието и силата на болестъта (маната) се опредѣля по размѣра и характера на нейнитѣ поражения върху зеленитѣ части на лозата. Така когато маната (пероноспората) се появи по реситѣ и чепкитѣ това показва, че има вече много благоприятни условия за нейното развитие. Когато се констатира пероноспора по лѣтораститѣ и мустацитѣ на лозата това показва изключително благоприятни условия за развитието на маната (пероноспората) при които се налага да се взематъ сериозни мѣрки за да се запази гроздовата реколта отъ пероноспорни поражения.

Тази година, поради честитѣ превалаявания, изглежда въ много райони на страната има благоприятни условия за развитието на маната, която на много мѣста е констатирана по листата и реситѣ. *При това положение, за да имаме по-добри резултати и за да запазиме по-сигурно гроздовата реколта отъ повредитѣ на маната не е излишно да се извършватъ—едно или две специални прѣскания само на гроздовигѣ реси. Тѣзи специални прѣскания се извършватъ съ най-ситния обикновенъ (гладъкъ) прѣскачъ № 1, който свободно се провира безъ да се закачва въ лозовитѣ лѣтораста. Извития (вермореловъ) прѣскачъ които е снабденъ съ прожинка за чистене на отвора не е одобенъ, понеже се закачва въ лѣтораститѣ на лозата и не може да проникне до реситѣ които сж разположени въ вътрешността на лозата.*

При тѣзи специални прѣскания на реситѣ, които се извършватъ въ повече и независимо отъ общитѣ такива на лозето се разходва по 200 литри растворъ за 4 — 5 декара лозе, което се нарѣсва за единъ день отъ единъ работникъ. Такова едно прѣскане на ресата ще струва сръдно 15 — 20 лева за единъ декаръ лозе, но въ замѣна на това ще повиши значително сигурността на лозаря да запази добре своята гроздова реколта. Тѣзи специални въ повече извършени прѣскания е най-хубаво да се проведатъ по едно преди или при самия цѣвтежъ на лозата и едно веднага следъ прецѣвтяването на сжщата. По това време зърната на ягоридата сж още много дребни и това позволява да се напрѣскатъ

хубаво гроздовитъ чепки (дръжки), презъ които най-често прониква пероноспората и други зарази въ грозда.

Тъзи пръскания трѣбва да се извършватъ отдѣлно и не зависимо отъ общитѣ пръскания на лозата и не въ единъ и същи день съ тѣхъ, защото това пречи на тѣхното правилно извършване.

Отъ наблюдения, които сж вършени върху растежа и развитието на лозитѣ у насъ се знае, че най-бързо се развива и расте лозата при нашия климатъ отъ втората половина на месецъ май до края на месецъ юний. Отъ това следва, че презъ това време лозата ще трѣбва да се пръска най-редовно и най-правилно. Често пжти за това време лозитѣ достигатъ една височина отъ 1'40 — 2'20 метра, въ зависимостъ отъ своята сила и общо състояние. Ако ние редовно пръскаме и запазиме листата на тази височина, тя е достатъчна да гарантира изхранването и озрѣването на гроздовата реколта до есенята. Имайки предвидъ още, че листата могатъ да изкарватъ презъ цѣлото лѣто и до есенята, и че ресата редовно се образува само въ началото на годината и ако бжде унищожена отъ пероноспората е изгубена реколтата за цѣлата година. За това е наложително и много полезно, за лозара да се извършватъ тѣзи две специални пръскания за ресата и ягоридата въ повече отъ общитѣ такива. По този начинъ лозаря ще може съ по-голъма сигурностъ да запази своята гроздова реколта отъ повредитѣ на маната. Известно е на всички че изобщо листата на лозата растатъ и се развиватъ по-рано и до края на м. юний нужната листна повърхностъ е почти окончателно израсла оформена за да гарантира изхранването и озрѣването на гроздовата реколта. Противно на това растежа и развитието на ягоридата започва по-късно приблизително отъ 10 юний и се оформява до къмъ 15—20 юлий. По това време тя е много чувствителна на пероноспорнитѣ атаки и поражения.

За това много пжти има случай първитѣ пръскания съ бордолездовъ растворъ да запазятъ достатъчно листата на лозата, но ягоридата която расте и се оформя по късно, да бжде унищожена и гроздовата реколта изгубена.

Поради тѣзи съображения винаги ще бжде голезно и умѣстно да се извършватъ въ зависимостъ отъ времето по 1—2 специални пръскания въ повече отъ общитѣ такива само за току що оформената и още въ силенъ растежъ ягоридата.

Пръскането на ресата и ягоридата се извършва съ обикновенъ бордолездовъ растворъ приготвенъ съ 1 или 1'5% синъ камъкъ съ прибавката на рѣдко размито вариво млѣко за да се получи една много финна (ситна, плаваема) отайка, която има по-голъма лепливостъ, и се разпредѣля по-правилно по всички части на ягоридата и чепката. Прибавката на варевото млѣко се измѣрва съ фенол-фталинова или

лакмусова книга, до като се получи слабо алкаленъ (основенъ) бордолездовъ растворъ. На така приготвения бордолездовъ растворъ при възможность може да се прибави и по 1% меласа, или 1% смолисъ сапунъ. Това прави раствора по-мокръемъ, разпространимъ и лепливъ.

Важно е да се отбележи че лозята у насъ се опушатъ и нападатъ отъ пероноспората по жътва, когато по липса на работна ръка се забавя пръскането. Ягоридата понеже закъснѣва въ своето развитие, е по-сочна, и е по-чувствителна и се напада до късно отъ маната (15—20 юлий). За това е наложително да се пръска грижливо.

К. Печевъ

Агр.—Лоз. Оп. Станция—Плѣвенъ

Получаване на червено вино отъ гроздова каша съ нарушено равновесие между сока и джибрата

Получаването на доброкачествено и трайно вино е въ зависимостъ отъ една редица условия, едни отъ най-важнитѣ сж: първичния материалъ т. е. сортоветѣ грозда, състоянието въ което ще се дадатъ за преработка последнитѣ и начинътъ на самата преработка.

Нашитѣ винени лозя въ повечето случай представляватъ една пѣстра смѣсица отъ грозда, който недостатъкъ би могълъ да се намали поне отъ части съ сортирането и подбирането на гроздето по време на гроздобера, за съжаление това у насъ не се прави.

Гроздоберътъ е единъ отъ най-важнитѣ моменти ето защо, сжщиятъ трѣбва да се направи най-грижливо съ което ще се допринесе много за получаването на доброкачествени и трайни вина. Абсолютно необходимо е да се подбира гроздето т. е да се отдѣля годното за вино отъ негодното. Отъ др. страна гроздето трѣбва да се сортира на: а) грозда за червено вино; б) грозда за бѣло вино; и в) грозда отъ Директни сортове кждето сж разпространени последнитѣ. Освенъ това, гроздето трѣбва да се дава въ подходяща форма за преработка, а това може да стане само чрезъ подходящъ начинъ за пренасяне на гроздето отъ лозето до мѣстото за преработка.

Докато странитѣ съ прочути лозаро-винарски райони и съ реномирани вина, държатъ извънредно много на подбора и сортировката по групи отъ грозда съ точно опре-

дѣлено предназначение, държатъ и на начина на пренасяне, то у насъ най-леко се гледа на тѣзи отъ капитално значение въпроси, поради което единъ много високъ % отъ нашитѣ вина претърпяватъ развала още отъ самото начало.

Пренасяно гроздето съ постави, (шарпани, кораби) последното се смачква още на лозето, започва да ферментира при много лоши условия, отъ др. страна въ постава се поставя, годно и негодно грозде и отъ тамъ развала още отъ самия гроздоберъ. Въ това отношение въ много райони по край поставитѣ се използватъ за пренасяне на гроздето, зелевитѣ каци, буретата служащи за приготвяне на бордолездовия растворъ и др. съоразения несъвмѣстими съ винопроизводството. Най-важното е, че у насъ още нѣмаме установенъ начинъ за преработка на гроздето по райони. Въ това отношение нашето винопроизводство е въ безпжтица, обаче, за да се установятъ начини на преработка по райони е необходимо преди всичко гроздата да се подбиратъ и сортиратъ по групи за което по горе поменахъ.

На много мѣста у насъ отъ едно и сжщо грозде се получаватъ бѣли и червени вина, като отъ смачканото грозде се отдѣля самотока за бѣло вино, а джибрата се оставя да ферментира следъ което се оттака и червено вино. Тази практика на приготвяне бѣли и червени вина е широко разпространена у насъ и има силно отражение върху качеството на червенитѣ вина.

Да се получи доброкачествено червено вино, съставнитѣ части на кашата трѣбва да бждатъ въ известно равновесие—хармония т. е да не преобладаватъ твърдитѣ части—чепкитѣ.

Винопроизводителя съ своитѣ познания и съ съответни съоразения може да внесе подобрения като наруши равновесието между каша и сокъ, но това трѣбва да става само въ полза на сока—виното, като се ронка гроздето било изцѣло или отъ части, най-малкото като не се оттака сокъ и за бѣло вино. За голѣмо съжаление болшинството винопроизводители у насъ правятъ точно противното т. е нарушаватъ и то много силно равновесието между сокъ и джибра въ вреда на червеното вино, като отдѣлятъ самотока за бѣло вино. Това се прави по навикъ и по необходимостъ, защото отъ едно и сжщо грозде винопроизводителя получава бѣло и червено вино.

Чрезъ подходящъ начинъ за пренасяне на гроздето, позволяващъ лесно неговото подбиране и сортиране по групи въ зависимостъ и предназначението на гроздето ще може да се ликвидира съ поменатия неподходящъ начинъ за приготвянето на червенитѣ вина съ което ще се внесе и голѣмо подобрене по отношение вкусовитѣ качества на последнитѣ.

Да изяснимъ този отъ капитално значение въпросъ. Презъ гроздобера на 1937 год. отъ получената джибра въ три каци отъ 8000 л. вмѣстимостъ, отточихме 4000 л. червено вино, което разпредѣлихме по реда на отакането въ две бѣтъчви отъ по 2000 л.

Джибрата е отъ черни и бѣли грозда, която получихме съ помощта на обикновена (винтова) преса, като мѣста се използва за получаването на бѣли сортови и др. опитни вина. По този начинъ именно се получаватъ на много мѣста у насъ червенитѣ вина.

Вината оттачахме следъ бурната ферментация, въ момента когато гъстотата паднѣше на 1000, който моментъ настѣпваше обикновено презъ третия или четвъртия день следъ започване ферментацията.

Съ този опитъ целехме преди всичко да установимъ ще може ли да се получи хармонично по вкусъ и съставъ червено вино.

Трѣбва да отбележимъ и подчертаваме, че полученото вино по този начинъ отъ самото начало и до сега има подчертанъ и неприятно грубъ чепковъ вкусъ. По отношение на химическия съставъ, виното е поскоро нормално. Не е обаче, само химическия съставъ, при случая съ виното; отъ по-голямо значение е вкусътъ на последното.

Отъ направения кратъкъ хим. анализъ презъ 1938 год. на поменатото вино, получихме следния съставъ по отношение на:

	I-то вино	II-то вино
1. Алкохолъ по Solleran	10°5 ₀ л.	11°2 ₀ л.
2. Обща киселина въ H ₂ SO ₄	3°8 ₀ л.	3°17 ₀ л.
3. Летлива кис. въ C ₂ H ₄ O ₂	1°36 ₀ л.	1°00 ₀ л.

При пълния хим. анализъ презъ 1939 год. получихме следния резултатъ, а именно:

	I-то вино	II-то вино
1. Относително тегло съ Пикнометра	9971	9970
2. Алкохолъ	10°61 ₀	11°23 ₀
3. Екстрактъ	27°1 ₀	29°2 ₀
4. Обща кисил. въ H ₂ SO ₄	4°9 ₀	3°43 ₀
5. Летл. кис. въ C ₂ H ₄ O ₂	1°52 ₀	1°32 ₀
6. Захаръ	1°47 ₀	1°67 ₀
7. Глицеринъ	5°33 ₀	7°94 ₀
8. Обща вин. кис.	1°54 ₀	1°50 ₀
9. Вин. камъкъ	1°39 ₀	1°43 ₀
10. Общъ калий	2°93 ₀	2°92 ₀
11. Тарторовъ показателъ	0°47 ₀	0°45 ₀

Въпрѣки редовнитѣ грижи по-време съхранението на вината съ ежеседмичното доливане и навременното претака-не на последнитѣ, то летливата киселина бавно но сигурно се увеличава. отъ друга страна въпреки третирането на джи-брата съ по 25 гр. $K_2S_2O_5$ на 100 л. по време на гроздобера, то вината пресичаха диастазично, което обстоятелство, ни нало-жи преди първото претакане на виното да го третираме още съ по 10 гр. $K_2S_2O_5$ на 100 л, за да го предпазимъ и очистимъ отъ диастазичното пресичане. Това е така, защото съ джи-брата се внесе голѣмо количество обикновена плесень В. Сінегеа.

Бистротата при тѣзи вина настѣпваше сравнително нор-мално.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Получаването на червени вина отъ гро-здова каша съ нарушено равновесие въ полза на чепката по отношение вкусовитѣ качества сж много груби—лоши.

Този начинъ на приготвления на червеното вино е една отъ лошитѣ практики които съществуватъ у насъ. По-следната е намѣрила мѣсто и въ нѣкои винарски коопера-ции и се практикува ежегодно, съ което се допринася за намаление качествата на кооперативнитѣ вина.

Получаването на червено вино отъ каша съ нарушено равновесие въ полза на чепката, като практика у насъ трѣ-бва на всѣка цена да се изостави както отъ винарскитѣ кооперации така сжщо и отъ отдѣлнитѣ и многобройни ви-но-производители.

Да се получатъ, обаче, напълно задоволителни резулта-ти, трѣбва да се подобри начинътъ на пренасяне на грозде-то, който да позволи подбора и сортирането по групи на гроздата споредъ тѣхното предназначение: а) грозда за бѣли вина; б) грозда за червени вина и в) грозда отъ директни сортове.

Върху начинътъ и срѣдствата за пренасяне на гроздето ще се повърна съ друга специална статия.

Лозари,

четете и проагетирайте

сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

—единствения Ви защитникъ

Ат. Бойчиновъ

(агрономъ)

Изгаряне на лозитѣ при прѣскането имъ противъ маната

Много пжти при прѣскането на лозята, особено на дертнитѣ такива отъ сорта афузъ съ бордолезовъ разтворъ се пречиняватъ изгарянето на младитѣ листа и върхове. Това се обяснява по най-различенъ начинъ, едни го отдаваха на пригоръ отъ силното слънце, други го отдаваха на бордолезовия разтворъ, било че е много силенъ, било че е кисель, алкаленъ, и пр.

За да се обясни правилно причината на това явление въ Лоз. Опитна Станция въ Плѣвенъ, бѣха извършени редица опити въ 1937 год. като се прѣскаха различни сортове лози съ различни разтвори и въ различно време, по обѣдъ въ най-голѣмитѣ горѣщени и вечеръ преди залѣзъ слънце. По обѣдъ прѣсканитѣ лози изсъхваха за 20 — 25 минути, а вечеръ преди залѣзъ слънце за 2 — 2:30 часа. Даннитѣ отъ тѣзи опити, макаръ и не окончателни могатъ отъ части да ни обяснятъ причинитѣ на изгарянето.

Опити при прѣскането на лозитѣ съ различни разтвори (12 V 1937 год.—14 V 1937 г.)

Видъ на раствора	‰	Сортъ на лозитѣ			
		Афузъ	Перла	Димятъ	Гъмза
1. Прѣсно огас. варъ	0.5‰	—	—	—	—
2. " "	1‰	—	—	—	—
3. " "	2‰	—	—	—	—
4. Синъ камъкъ	0.5‰	+	—	—	—
5. " "	1‰	++	+	—	—
6. " "	2‰	++	++	+	+
7. Бороолезд. раст.	1‰	—	—	—	—
8. " "	2‰	+	—	—	—
9. " "	5‰	+	+	—	—
10. Бор. рас. съ 1‰ м.	2‰	—	—	—	—
11. " "	5‰	—	—	—	—
12. Контрола (прѣс- кано само съ вода)		—	—	—	—

+ Много слабо изгаряне на нѣжнитѣ връхни листенца съ диаметъръ 2—3 см.

++ Слабо почерняване и изгаряне само на връхнитѣ листове съ диаметъръ 4—5 см., като се явяватъ черни точки (пригори безъ да се поврежда цѣлиятъ листъ) безъ значение за практиката.

Отъ даннитѣ на приложената таблица се вижда, че изоб-що изгарянето се причинява главно отъ киселитѣ раствори, и че не се дължи на излишъкъ отъ варь, както въ повечето случай се отдаваше. Изгарянето сжщо не се дължи на спън-цето (високата температура) нито на силния разтворъ (по голѣмото количество % синь камъкъ). Отъ тѣзи опити се установява, че изобщо на изгаряне е предразположенъ преди всичко сорта афузъ и другитѣ такива съ гладки листа. Ос-венъ това важно е да се подчертае, че и сорта афузъ въ вси-чки случай не реагира еднакво, а проявява една особена и силна индивидуалностъ, която се състои въ следното:

Сорта афузъ, когато се намира въ бѣдни, високи, съ южно изложение, отцедни почви, когато лозето е старо, из-тощено, когато прѣскането се извършва въ топло и сухо време съ обикновенъ слабо алкаленъ (основенъ) бордоле-зовъ разтворъ, то почти никога не се пречинява изгаряне. Изобщо всички фактори, които пречатъ на едно силно и буй-но развитие на лозата правятъ сжщото много по-устойчива на изгарянето пречинявано при прѣскането.

Противно на това всички фактори, които спомагатъ на едно силно и буйно развитие на лозата, при което нейнитѣ листа и лѣтораста сж по-нѣжни, сочни и богати на вода улесняватъ появата на изгаряне при прѣскането. За това вси-чки млади лозя отъ сорта афузъ засадени въ силни равни мѣста съ свежа и влажна почва, които се развиватъ буйно и даватъ листа и лѣтораста свежи, силни съ нѣжни и богати на вода тъкани сж повече разположени на изгаряне при прѣскането. Освенъ това всички лозя отъ сорта афузъ, които сж засадени въ студени и влажни почви, които жълтеятъ и иматъ единъ хлоротиченъ изгледъ страдатъ при равни ус-ловия много повече отъ изгаряне при прѣскането съ бордо-лездовъ разтворъ.

При равни условия, когато прѣскането на лозето се извършва въ студено, влажно, дъждовно време, сутринъ ра-но или вечеръ късно поради което раствора бавно съхне и действа по-продължително време върху младитѣ и нежни лозови тъкани се пречинява повече изгаряне на лозитѣ и обратно.

За да намалиме повредитѣ отъ изгаряне на лозитѣ отъ сорта афузъ при прѣскането противъ маната, трѣбва да си служиме съ неутраленъ, или слабо алкаленъ бордолездовъ разтворъ. При лозя, които сж силно предразположени на из-гаряне е хубаво да се поставя по 1% меласа въ раствора и прѣскането да се извършва въ топло и сухо време, при кое-то раствора бързо изсъхва (20—25 минути), и по малко вре-ме престоява върху лозовитѣ тъкани и не пречинява изгаря-не на нежнитѣ листа и върхове.

Лозята които иматъ единъ умѣренъ растежъ и развитие при който лозовитѣ тъкани своевременно заякватъ (загрубяватъ) и се изпичатъ отъ слънцето, почти не страдатъ отъ изгаряне при прѣскането съ бордозеловъ растворъ. Противно на това младитѣ лозя които иматъ буенъ растежъ, и които сж засадени въ свежи, силни и хладни почви поради което иматъ свѣжи, нѣжни листа и върхове страдатъ повече отъ изгаряне при прѣскането. Въ сухо и топло време изгарянията сж по-редко явление и обратно, въ студено и дъждовно време изгарянето на лозитѣ отъ сорта афузъ се случва по-често и въ по-голѣмъ размѣръ. Най-чувствителенъ на изгарянето е сорта риби мехуръ, болгаръ, перла, фурма и др.

Износната ни търговия съ овощия и зеленчуци

съобщение на министерството на търговията

М-вото на търговията съобщава следното: Съвмѣстното заседание на тритѣ парламентарни комисии — по търговията, финанситѣ и земедѣлието приключи вчера къмъ 2 часа следъ обѣдъ. Презъ време на тринедвнитѣ заседания бидоха освѣтлени поставенитѣ въпроси, въ връзка съ предстоящия износъ на българскитѣ овощия и зеленчуци и вагонната криза.

Въ разискванията взеха участие много отъ народнитѣ представители, между които: Петъръ Стояновъ, Рашко Маджаровъ, Сирко Станчевъ, Никола Василевъ, Григоръ Василевъ, д-ръ Никола Сакаровъ, Никола Търкалановъ, проф. Петко Стояновъ, Димитъръ Кушевъ, Димитъръ Гичевъ и др. На заседанието присѣтствуваха министритѣ г. г. Божиловъ и Кожухаровъ, директорътъ на Експортния институтъ г. Георги Каназирски, директоритѣ на Б. Д. желѣзници г. г. инж. Г. Згуревъ и д-ръ Иосифъ Петковъ, както и началникътъ на движението г. инж. Г. Георгиевъ.

Конференцията започна съ едно обстойно изложение на г. Каназирски за воденитѣ напоследъкъ преговори съ германскитѣ стопански власти върху развитието на нашия износъ и задачитѣ на нашата експортна търговия за предстоящата износна кампания.

Почти всички оратори изтъкнаха обстоятелството, че износа на нашитѣ овощия и зеленчуци се развива извънредно бързо, вследствие на което Българскитѣ държавни желѣзници съ голѣми усилия едва успѣватъ да се справятъ съ ежегодното растящитѣ за тѣхъ задачи. Това положение на нѣщата създава често мъжноти и за износа и налага вземането на бързи мѣрки за увеличение на вагонния паркъ съ обикновени и специални вагони.

На второ място се изтъква и това се особено подчерта отъ директора на Експортния институтъ, че ако до сега нашите излишеци отъ овощия и зеленчуци сж намирали безпрепятственъ пласментъ въ чужбина, то за нѣкои отъ тѣхъ чуждите пазари скоро ще бждатъ наситени и че е наложително да се взематъ мѣрки за едно съобразяване на производството съ възможноститъ на тѣзи чужди пазари. Тукъ спадатъ: гроздето, ягодитъ, доматитъ, ментата и розовото масло. Налага се сжщо едно сериозно проучване на възможноститъ за райониране на известни производства съ огледъ тѣ да се развиятъ само въ най-подходящитъ мѣстности.

Докато срещу разтяшето производство при нѣкои земеделски култури единственото сръдство е ограничението и даже намалението на културитъ, при други, както това е при гроздето, единъ отдушникъ може още да се намѣри въ увеличение на вътрешната консумация.

Нашата вътрешна търговия предстои да бжде реорганизирана, за да се избѣгне, щото понѣкога въ нѣкои райони продуктитъ да се предлагатъ на безценица, докато въ други тѣ сж скъпи и недостъпни за широката маса. Организирането пѣкъ на тѣржища въ важнитъ производствени пунктове на овощия и зеленчуци и въвеждането на задължително регистриране на сдѣлките ще допринесе за едно правилно образуване на ценитъ и за една борба срещу спекулата.

Нѣкои отъ ораторитъ поискаха освѣтление относно слуховѣтъ на нѣкакви опити за създаване на монополни положения, за зеленичарство при ягодитъ и др. Отъ освѣтленията, които дадоха г. г. министритъ Божиловъ и Кожухаровъ и директорътъ на Експортния институтъ г. Каназирски, както и нѣкои народни представители, стана ясно, че се касае за злонамѣрени слухове и недостатъчна осведоменостъ.

Въпроси за превръщане на износителитъ въ агенти на Експортния институтъ не сж повдигани и решавани. По законъ Експортниятъ институтъ не върши търговия и, следователно, не може да има каквито и да било агенти за търговия.

Разискванията приключиха съ общото убеждение, че всичкитъ въпроси около нашия предстоящъ износъ на овощия и зеленчуци сж подробно освѣтлени и че правителството подготвя известенъ брой мѣропрятия, целещи улесняването на така бързо растящия нашъ износъ. Тукъ спадатъ: енергичното и дисциплинирано проникване въ неразработенитъ още чужди пазари, застраховка на експортнитъ кредити, разширение кредитирнето при износа, учредяване на възможния най-голямъ брой тѣржища въ страната, осигуряване на транспортнитъ сръдства и др.

Положението на пазаря

Благодарение на умѣренитѣ дъждове презъ тази година лозята се развиватъ много добре. Пероноспората се появи много рано, особено въ Франция въ края на м. априль. Положението на външния пазаръ е спокойно. Консумацията е намалѣла. Само въ Германия се отбелезва едно по чувствително търсене на вина.

Германия. Презъ пролѣтѣта макаръ че имаше доста хладни дни, не сж отбелезани никакви повреди отъ измръзвания. Лозята се развиватъ много добре. Борбата съ пероноспората започна презъ втората половина на май.

Италия. Лозята за сега се развиватъ много добре. Не се отбелезватъ никакви повреди. Реколтата за сега изглежда срѣдна.

Франция. Падналитѣ презъ последнитѣ седмици голѣми дъждове въ нѣкой отъ винарскитѣ райони на страната сж затруднили борбата съ пероноспората. Въ началото пероноспората се е появила слабо, но въ послѣдствие тя се е увеличила значително въ нѣкой райони.

Югославия. Лозята се развиватъ добре. Има изгледа че тази година ще има добра реколта.

Положението у насъ

Лозята се развиватъ добре. Пероноспората се появи тази година доста рано, но въ много слабъ размѣръ тъй както първитѣ, както и вторитѣ заразявания произхождаха отъ зимнитѣ спори. За сега тя се е появила почти въ всички райони, но въ много слаби размѣри. Опасността отъ нея не е преминала. Лозаритѣ могатъ да бждатъ спокойни следъ Петровитѣ горѣщини.

Поради хладното време цвѣтенето по лозята продължи доста много отъ 25 май до 20 юний. Въ началото особено въ севернитѣ мѣста по Дамята и др. сортове, както и по Болгаръ има голѣмо изрисяване. Болгаръ е изресилъ доста върху подложката монтикола, но това ще спомогне за добиване на грозда съ по-едри зърна за износъ. Изобщо може да се каже че лозитѣ тази година иматъ много чепки, които сж много по-голѣми отъ други години.

Цената на вината се задържатъ и то само благодарение на износа и на закупенитѣ количества отъ Б. З. Банка, но търсенето е слабо.

Четвъртото прѣскане противъ пероноспората е вече почти привършено отъ всички лозари. Нѣкои вече започнаха да прѣскаатъ за пети пѣтъ.

Х Р О Н И К А

Г-нъ Министъръ Багряновъ въ своитѣ чести обиколки изъ лозарскитѣ райони е ималъ случая да чуе непосредствено отъ самитѣ лозаритѣ тѣхнитѣ справедливи молби и да види тежкото положение въ което се намиратъ; винаги отзовчивъ къмъ лозарскитѣ нужди обещалъ е да ги удовлетвори.

За главенъ секретаръ на Министерството на земедѣлието е назначенъ, на мѣстото на досегашния такъвъ М. Михайловъ г. Тодоръ Н. Торбовъ, агрономъ и общественикъ. Г-нъ М. Михайловъ е назначенъ началникъ на стопанска служба въ Б. З. и К. Банка.

За главенъ инспекторъ по лозарството, при Мин. на земедѣлието е назначенъ г. Ив. Георгиевъ, а досегашния такъвъ Ат. Бойчиновъ се връща Началникъ на Плѣвенската Държ. лозарско опитна станция. Пожелаваме имъ координирана работа въ областта на лозарството и винарството.

Износътъ на вино отъ Италия, за първитѣ три месеца на настоящата година възлиза на 37,797,400 литри, срѣщу 45,662,300 литри. Стойноста на неизмѣреното вино презъ първото тримесечие на 1939 г. възлиза на 82,446,000 литри.

Едмундъ Дилъ, председателъ на Съюза на германскитѣ лозари се очаква да дойде въ България въ края на м. юний, т. г.. Сжщия ще бжде посрѣщнатъ отъ представители на Българския лозарски съюзъ, Експортниятъ институтъ и Дружеството на износителитѣ и ще бжде разведенъ въ по-главнитѣ лозарски центрове на страната

Почналъ е Жюль Вантеръ, професоръ по винарство въ Националното Више земедѣлско училище въ Монтелие (Франция). Вантеръ е билъ преподавателъ на всички почти наши агрономи, завършили въ Монпилие. Той бѣ най-голъмия капацитетъ по винарство. Оставилъ е много научни трудове и едно ржководство по винарство, въ три тома.