



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
PLEVEN—Bulgarien

(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: Винопроизводството у насъ — една правилно разрешена задача — Ив. Лѣвичаровъ. Изресяване и момици — проф. Н. Недѣлчевъ. Поуки отъ тазгодишния износъ на вино въ чужбини — Ат. Бойчиновъ. Приготовление на бѣли и червени вина — Ив. Д. Сортиране, подбиране и пренасяне на гроздето предназначено за вино — К. Печевъ. Запазване гроздето въ прѣсно състояние за домашна употреба — К. Печевъ. Едмунд Дилъ, председателя на лозарския съюзъ въ Германия и Д-ръ Бартъ, неговия помощникъ, гости на Българскитѣ лозари — Ив. Лѣвичаровъ. Положението на пазара. Хроника и др.

Ив. Лѣвичаровъ

Секр. Бѣлг. Лозарски Съюзъ

Винопроизводството у насъ — една правилно разрешена задача

България заема едно отъ първитѣ мѣста отъ лозарскитѣ страни въ Европа. Нашиятъ лозаръ надхвърли всички предвиждания и надмина всички очаквания. Само за едно десетилѣтие той можа, благодарение на своя прозорливъ умъ, на безплодната си енергия и издържливостъ, да трансформира лозарството къмъ производството на десертнитѣ грозда и да нареди малката България въ челния отрядъ и знаменосецъ въ износа. Действително, че е подвигъ това, което можа да се постигне въ износа за такъвъ късъ периодъ и заслужава адмирация.

Не така стои, обаче, въпросът съ винопроизводството. До преди тази година виненатата ни търговия бѣ само вътрешна и се движеше въ единъ омагьосанъ кръгъ.

Тежката стопанска криза, която бушува у насъ отъ една страна, намалената покупателна способностъ на консуматора отъ друга, увеличенитѣ нужди на производителя отъ трета, затрудняваха и затрудняватъ ежегодно пласимента на виното, влошаваъ материалното положение на лозаря и ние сме безсилни свидетели на едно прогресивно обедняване и намаление на пласимента на виното, въ едно време на увеличаващо се производство.

Освенъ на горнитѣ причини намалението на пласимента се дължи сжщо така до голѣма степенъ и на една друга, не малка причина, а тя е нерационалната обработка и лошото съхранение на вината, поради която причина на пазаря, се явяватъ вина лошокачествени и консуматорътъ ги отбѣгва.

Колкото въ десертното производство сме напреднали, толкова въ винопроизводството си оставаме да тъпчемъ на сжщото мѣсто, съ малко изключение на модерното винарствуване отъ малкия брой винарски кооперативни изби.

Нашиятъ лозарь-притежателъ на виненитѣ лозя е беденъ стопанинъ. Повече отъ 80% притежанията на винени лозя сж въ собственици до 5 декара. Строежътъ на модерни винарски изби и снабдяването имъ съ модерни снаряжения изисква повече срѣдства и повече технически и химически познания.

Въпросътъ съ строежа на винарски изби, обаче, е актуеленъ—той е въпроса надъ въпроситѣ, и редица години въ конгреси, конференции и сбирки се повдигаше и чакаше своето немедленно разрешение. Частниятъ капиталъ, поради редица причини, не се пласира въ строежи на винарски изби. Едничкиятъ начинъ на строежъ остава кооперативния. Кооперациитѣ, обаче, се комплектуватъ отъ бедни стопани и на тѣхъ имъ е почти невъзможно да набиратъ предварително собствени срѣдства, за да строятъ изби.

Съ заеми по обикновената система сжщо така е невъзможно, защото винопроизводството не може да пониса краткосрочни и високолихвени заеми. Лихвитѣ, капитализирани на шестмесичие за нѣколко години надминаватъ майката и здушаватъ рожбата. Достатъчно е да се проследи развоя на петѣтъ облекчени кооперации, за да се убедимъ въ горното.

Поради тази именно причина се замисли отъ отговорнитѣ фактори да се намѣри начинъ и срѣдства, за да се построятъ повече, но системно, винарски изби, по начинъ такъвъ, че да даде възможностъ на кооперативата да прогресира, безъ опасности да бжде затруднена въ изплащането на задълженията.

Този начинъ най-после е уреденъ и голѣмия въпросъ разрешенъ

Съ наредба на Министра на Земеделіето, публикувана въ Д. В., брой 142 отъ 30 юний т. г., се урежда напълно и справедливо и този най-голѣмъ за българското лозарство въпросъ, въпросътъ за строежа на винарскитѣ изби.

Съгласно горната наредба, при Б. З. и К. Банка се учредява една специална комисия за строежъ и обзавеждане на модерни винарски изби, въ която участвуватъ представители на М. З. Д. И., М-вото на Общ. сгради, Б. З. и К. Банка. Института по лозарство при Университета, О. С. З. Ст. Задруги, Българския Лозарски Съюзъ и Кооп. централа на лозаритѣ. На тая комисия се възлага задачата да опредѣли лозарскитѣ райони, където трѣбва да се построятъ модерни винарски изби и да се установятъ седалищата имъ, както и типа и най-подходящия имъ оптималенъ капацитетъ. На същата комисия се възлага и надзора върху техническото изпълнение на строежа и обзавеждането на избитѣ.

За да има окончателно решение за строежъ на винарска изба, както и започването на самия строежъ, необходимо е, мѣстното лозаро-винарско кооп. сдружение, ако има основано такова, а ако нѣма (трѣбва да се основе), въ общо събрание да приеме типовия банковъ уставъ, който е нераздѣлна часть отъ тази наредба и да вземе решение за изплащане редовно годишнитѣ вноски до окончателното погасяване на вложената сума за построяване и обзавеждане на избата и направи надлежното искане отъ Б. З. и К. Банка.

Б. З. и К. Банка, следъ тѣзи формалности, пристѣпва незабавно къмъ строежа на избитѣ, по реда на постѣпилитѣ искания.

Постройката и обзавеждането се извършва въ възможно най-краткъ срокъ и се предава за ползване съ договоръ на съответното лозаро-винарско кооп. сдружение, по решение на Б. З. К. Банка. Погасяването на разходваната отъ Б. З. К. Банка сума, при лихвенъ процентъ половинъ на ‰ надъ сконтовия процентъ на Б. Н. Банка, става по следния начинъ:

1. Първитѣ 2 години, следъ приемането на избата, отъ кооперативата се плащатъ само лихвитѣ, като погасяването имъ се извършва отъ държавата, респективно М. Земеделіето и Д. имоти.

2. Отъ 3-та до 7-та година, включително, се извършва а) погашение на лихвитѣ отъ М. З. Д. имоти;

б) погашение на годишнитѣ вноски отъ съответното лозаро-винарско кооп. сдружение.

3. Отъ 8-та до 32-та година, включително, погашението, както на лихвитѣ, така и на годишнитѣ вноски се извършва само отъ лозаро-винарското кооп. сдружение.

4. Погашенията се извършватъ на 1-во число на м. януарий на съответната година. Приблизителниятъ имъ размѣръ е опредѣленъ въ специална таблица, приложена къмъ наредбата и размѣрътъ имъ е такъвъ, че да е лесно поносимъ отъ кооперативата.

Министерството на Земедѣлието предвижда въ бюджета си ежегодно сума, която става постоянна текуща смѣтка при централното управление на Б. З. и К. Банка и служи за погашение на лихвитѣ, предвидени въ горната наредба.

Избата се смѣта собственостъ на Б. З. и К. Банка до окончателното погасяване на стойността ѝ, следъ което се прехвърля отъ Б. З. и К. Банка на съответното кооп. сдружение.

Съ изработването и утвърждаването на тази наредба, Министерството на Земедѣлието тури началото на една система за строежъ на винарски изби и ние смѣемъ да вѣрваме, че въ единъ кжсъ периодъ на време, лозарска България ще бжде осеяна съ модерни и добре обезбедени винарски изби, които изби ще допринесатъ извънредно много за рационализацията въ винопроизводството и ще спомогнатъ за затвърдяването ни на външните пазари.

Тазгодишниятъ износъ доказва за лишенъ пжтъ, че ние имаме добъръ суровъ материалъ (грозде), но, че се налага по-рационално винарствуване и едно подобрене на сортавия съставъ.

Българскитѣ лозари могатъ съ спокойствие да изчакватъ утрешния день съ вѣрата, че надъ тѣхния поминѣкъ се полагатъ резултатни грижи и, че въ скоро време ще се създадатъ редица законоположения, уреждащи лозарския поминѣкъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Изресяване и момици

Както е известно, тази година се наблюдава масово изресяване на болгара, почти въ цѣлата страна. Много отъ гроздоветѣ сж рѣдки, съ малко на брой зърна, а други се състоятъ отъ многобройни зърна, обаче последнитѣ сж дребни и нѣматъ характерната на сорта форма—продълговата; валчести сж дребни, и не типични, като да сж отъ другъ нѣкакъвъ сортъ.

Това явление, естествено, е въ ущърбъ на реколтата, както въ количествено, така и въ качествено отношение. Гроздътъ, вмѣсто да бжде съ 80 — 100 зърна, има само 20 — 30 зърна, рѣдки, които, колкото и да наедрѣятъ, не ще могатъ да достигнатъ теглото на единъ нормаленъ гроздъ. Въ количествено отношение, реколтата ще бжде по-слаба, въ сравнение съ миналитѣ години. Гроздоветѣ съ дребни зърна не

ще бждат годни за износъ, а тѣзи, съ смѣсени едри и дребни зърна, ще трѣбва да бждатъ подложени на щателно чистене. Вѣрно е, че има доста нормално завързали гроздове, но все пакъ, общо взето, изрисяването е на лице.

При другитѣ сортове, като изключимъ чауша, завръзването е много добро, даже нѣкъде отлично.

Мнозина отъ лозаритѣ си задаватъ въпроса, на какво се дължи тазгодишното изрисяване и наблюдавайки различни случаи на завръзване и изрисяване, тълкуватъ всѣки по своему това явление.

При изрисяването различаваме две форми: 1) сжщинското изрисяване, когато цвѣтоветѣ окапятъ преди или следъ цвѣтенето и гроздътъ остане или рехавъ или пѣкъ—нищо по него не завръзва и въ такъвъ случай, цѣлата чепка изсъхва; такова изрисяване се наблюдава често при черната разакия и 2) Момици, когато зърната се задържатъ по грозда, обаче оставатъ дребни, недоразвити и въ вътрешността имъ липсватъ семки. Момицитѣ се срѣщатъ често при чауша. Тѣзи дребни зърна узрѣватъ подобно на нормалнитѣ.

Нѣкои отдаватъ изрисяването на дъждоветѣ, които валиха презъ време на цвѣтенето и допускатъ, че прашецътъ е билъ измитъ и опрашаването не е могло да стане, понеже е липсвалъ прашецъ. Това обяснение трѣбва да бжде отхвърлено. Въ опитното поле, въ Сараньово, поставяме реси, преди цвѣтенето, въ кесии кесии. Въ кеситѣ дъждътъ не прониква и въпрѣки това, гроздоветѣ завръзаха дребни зърна, безъ семки, когато други години, вкаранитѣ въ кесии реси даватъ нормални зърна, тъй като болгара има напълно активенъ прашецъ. При чауштѣ, случаятъ е съвсемъ другъ. Прашецътъ на чауша е безплоденъ и ако, въ момента на цвѣтенето, липсва чуждъ активенъ прашецъ, гроздътъ или изрисява или, дава момици.

Други предполагатъ, че изрисяването се дължи на изтощение на главинитѣ, тъй като реколтата на болгара презъ последнитѣ две години бѣше изобилна. И това предположение трѣбва да падне, тъй като лозя, които сж на трета година и следователно раждатъ за първи пжтъ, сжщо показватъ силно изрисяване.

Причинитѣ на изрисяването сж били изучавани отъ много учени. За сжщинското изрисяване е установено, че то се дължи на неоплождане или недостатъчно хранене на цвѣтитѣ пжпки. Изрисяването при сортове, като чауша, черната разакия, пармака—синя бодлива и други подобни сортове се дължи именно на яловия имъ прашецъ, който не е въ състояние да кълни и да извърши опрашаването. При сортове, обаче, съ активенъ прашецъ, какъвто е болгара, изрисяването вече се дължи на причини отъ физиологиченъ характеръ.

Въ години, когато времето е неблагоприятно за изра-

ботването на храни въ листата, ресата изгладнява и цвѣтнитѣ пжпки, а даже и зърната, окапватъ.

Причинитѣ на момичитѣ, обаче, не сж напълно изяснени. Най-често се приема, че това сж неоплодени зърна, които се задържатъ на главината, поради това, че получаватъ достатъчно храна отъ главината. Тази година, презъ време на цвѣтенето на болгара, много отъ калпачетата на цвѣтнитѣ пжпки се задържаха, безъ да падатъ, както нормално става. Цвѣтове, които задържатъ калпачетата си, даватъ неоплодени зърна, които оставатъ дребни. Явява се въпросътъ, защо калпачетата сж се задържали върху пестика и не сж окапвали. Трѣбва да се предположи, че храненето на цвѣтоветѣ презъ време на цвѣтенето е било недостатъчно, следствие неблагоприятни климатически условия — хладно, облачно време, презъ което листата не сж могли да изработватъ достатъчно храни. Въ подкрепа на това предположение иде факта, че на единъ и сжщъ плоденъ лѣторастъ, горниятъ гроздъ, който е по-близо до обработенитѣ отъ листата храни, идващи отъ горе надолу, е по-добре завързаль, защото е билъ по-добре храненъ. Гроздове, които сж цвѣнали по-късно, когато листната повърхность е била по-голѣма и времето по-топло, сж завързали много добре.

Защо дребнитѣ зърна, макаръ неоплодени, сж останали и продължаватъ да растатъ, макаръ и слабо, а не окапватъ? На този въпросъ трѣбва да се отговори сжщо съ предложение, тъй като авторитѣ, които сж се занимавали съ него, не сж единодушни. Нашитѣ опити, които въ миналото сме правили, сж показали, че цвѣтове, на които сж премахнати тичинкитѣ преди цвѣтенето, винаги окапватъ. Въ случая, тичинки и прашецъ е имало въ близость на близалцето. Трѣбва да се допусне, както нѣкои автори сж на мнение, че въпрѣки липсата на оплождане, имаме възбуждане, следствие близостта на цвѣтенъ прашецъ или даже проникване на тичинковия прашецъ въ пестика, безъ да е станало оплождане. Това частично проникване на прашинковата тръба въ стълбцето на пестика е било достатъчно да възбуди клеткитѣ на плодниковитѣ стени къмъ размножение и въ резултатъ се получаватъ дребни, безсеменни зърна.

Нѣщо подобно става при развитието на зърната на бѣло безъ семе, кждето не може да стане оплождане, поради дефектъ на женскитѣ органи, обаче прашинковата тръба прониква въ плодника. Въ резултатъ се получаватъ безсеменни зърна.

Изрисяването и момичитѣ при болгара се случватъ рѣдко. Явяването имъ не може да се предвиди, защото е свързано съ времето. Мъркитѣ, които се биха препоръчали, когато се забележи задържане на калпачетата, сж класическитѣ въ случая мърки за осигуряване достатъчно изхранване на ресата,

а именно — кършене на върховетъ и ранно колцуване.

Подложжитъ, въ случая, засилватъ или намаляватъ изресяването, но влиянието имъ не е очебиешо. Тази година, напр., се срѣща изресяване на болгара върху всички подложки, въ опитното лозе на Агрономическия факултетъ въ Сараново, а тѣ сж около 40. Рипарията, изглежда, най-малко предразполага болгара къмъ изресяване и момици.

Желателно е наблюдателнитъ лозари да съобщатъ своитъ впечатления и практически мнения по разгледания по горе въпросъ. Отъ различнитъ наблюдения ще могатъ да се извлекатъ полезни поуки и да се дойде до известно заключение, което да бжде отъ полза въ бъдаще.

Ат. Бойчиновъ

агрономъ

Поуки отъ тазгодишния износъ на вина въ чужбина

Презъ текущата година нашия износъ на вино достигна повече отъ 19 милиона литра. Това е единъ голѣмъ успѣхъ за нашето лозарство и винарство, който не може да не радва всички. Действително ние и другъ пѣтъ сме изнасяли вина въ чужбина, както бѣ въ 1927, 1928 и др. години, но въ този износъ винаги е имало нѣщо случайно, поради което ние не сме имали единъ редовенъ износъ на такива въ чужбина. Важно е да се отбележи, че нашето винарство е дребно, разпокъсано и се води много примитивно. У насъ много могагъ да се намѣрятъ голѣми партии отъ еднообразни, типизирани, здрави и доброкачествени вина за износъ. Това е може би една отъ главнитъ причини да нѣмаме единъ редовенъ износъ на вина въ чужбина. Много важно е да се отбележи, че нашитъ сортове грозда сж много доброкачествени и че при едно правилно преработване на сжитѣ ние винаги можемъ да получиме доброкачествени вина за износъ въ чужбина. Трѣбва обаче да се разбере, че винарството днесъ е една истинска модерна индустрия, която не е по силитъ на изолирания дребенъ и беденъ лозаръ. За това трѣбва да се насочи специализирането на нашето винарство въ голѣми частни и кооперативни изби. Само по този начинъ когато се създадатъ у насъ голѣми винарски предприятия съ модерно обзаведени винарски изби, които да преработватъ по единъ пълненъ и съвършенъ начинъ гроздата на нашитъ дребни лозари, като произвеждатъ голѣми партии отъ доброкачествени, здрави и типизирани вина, ще имаме редовенъ износъ на такива.

Заслужава да се отбележи, че ако до сега не сме имали единъ редовенъ износъ на вина, това се дължи преди всичко на обстоятелството, че изобщо ние не сме организирали нашето винопроизводство. За да разчитаме на единъ редовенъ износъ и търговия съ вина въ чужбина, преди всичко трѣбва да произвеждаме доброкачествени и типизирани вина, които да задоволяватъ европейския консуматоръ. Ние безъ да имаме едно модерно и добре организирано винарско производство, нѣма да имаме редовенъ и сигуренъ износъ на вина въ чужбина. Заслужава сѣщо да се подчертае, че ние ще имаме успѣхъ въ износа само на висококачествени вина, но не и на обикновени такива за масова и текуща консумация, които въ повечето случай се произвеждатъ въ голѣми количества и се даватъ на чизки цени. Споменахме вече, че въ нашитѣ лозя има много добри сортове грозда които, ако се преработятъ правилно ще ни дадатъ доброкачествени, здрави и годни за износъ вина. Главниятъ пазаръ на нашитѣ вина за сега е Герания, където срѣдно годишно се внасятъ около 100 милиона литра предимно червени вина богати на екстрактъ и боя, подобно на французкия типъ вино „бордо“. Такива вина у насъ могатъ да се получатъ отъ сортоветѣ: Маврудъ, Гъмза, Шевка, Зарчинъ, Винта, Черъ паметъ и пр. сортове, на които гроздето е добре узрѣло и лозитѣ да не сж претоварени съ много плодъ. Гъмзата която е сравнително много разпространена въ повечето лозарски райони на Сев. България, когато е здрава, добре узрѣла може винаги да ни даде отлично червено вино подобно на типъ „бордо“. Сѣщо така сорта Маврудъ, който е разпространенъ главно въ Южна България въ района на Пловдивъ, Асеновградъ, Чирпанъ и пр. правилно преработенъ може да даде отлични вина богати на боя, екстрактъ и годни за износъ. Освенъ тѣзи наши сортове грозда въ повечето лозя се намиратъ нѣкой французки сортове грозда, като „Гранъ Ноаръ“, „Аликанте Буше“, „Черно Пино“ и „Кабирне Савиньонъ“, които преработени по отдѣлно, или заедно съ нашитѣ черни винени грозда ще ни дадатъ хубави червени вина богати на боя, екстрактъ, и киселини. Имайки предъ видъ всичко това нашитѣ лозари и винари трѣбва да взематъ своевременно всички необходими мѣрки презъ предстоящия гроздоберъ, да произведатъ най-доброкачествени червени вина, които да бждатъ годни за износъ.

Нашитѣ лозя не сж сортирани, за това е нужно чернитѣ грозда да се бератъ и преработватъ въ вино отдѣлно отъ бѣлитѣ такива. За тази цель гроздобера може да се извърши на два пѣти, или като се бере едновременно, но по отдѣлно бѣлитѣ грозда и отдѣлно червенитѣ такива. Обикновено едни работници минаватъ напредъ и бератъ главно бѣлитѣ грозда, а други следъ тѣхъ извършватъ общо гроз-

доберъ на всички останали черни грозда. За получаването на здрави и доброкачествени червени вина винаги е необходимо гроздето да се ронка, като се отделятъ чепките. Това е особено важно за нашитъ грозда, които озрѣватъ много добре и чепката бива богата на танинъ и др. дабилни матери, които винаги вредятъ на виното, като му предаватъ тежъкъ и трапчивъ вкусъ.

Гроздата, които сж ронкани и ферментиратъ безъ чепките даватъ винаги вина богати на екстрактъ и боя безъ да иматъ тежъкъ и трапчивъ вкусъ, както тѣзи които сж врели съ чепките. Освенъ това отъ ронканитъ грозда се получаватъ винаги по силни на спиртъ и боя вина. За получаването на здрави и доброкачествени червени вина е много важно. Сжитъ да се приготвяватъ съ потопена шапка (джибритъ да бждатъ затиснати съ лъжливо дъно), за да не изплаватъ на повърхността. Известно е на всички, че когато виното ври съ джибритъ, то ферментацията бива буйна, джибритъ изплуватъ на повърхността и поради високата температура и достъпа на въздуха се кисватъ. За това у насъ червенитъ вина сж предразположени на оцетно кисване и въ много случай иматъ кисела жилка, а това не е желателно за вината предназначени за износъ. Такива вина сж предразположени на кисване, тѣ не издържатъ транспортъ, много се запазватъ и за това се избѣгватъ отъ чуждитъ търговци. За да се избѣгне кисването на червенитъ вина, наложително е сжитъ да се приготвяватъ съ потопена шапка (джибритъ да бждатъ затиснати съ лъжливо дъно, за да не изплуватъ на повърхността и да се кисватъ).

Сжщо така трѣбва да се избѣгва високата температура при врето на вината. Когато червенитъ вина ферментиратъ при висока температура надъ 30° С., то ферментацията върви бавно и сжитъ добиватъ лесичи вкусъ, вкусъ на козина, който е неприятенъ и се избѣгва отъ чуждитъ търговци. Приготовлението на хубави червени вина може да стане само отъ добре озрѣли и запазени отъ болести и гниене хубави черни грозда. Това трѣбва много добре да се запомни, когато желяемъ да получимъ доброкачествени червени вина годни за износъ въ чужбина. Необходимо — наложително е, всички болни загнили и мухлясали грозда най-грижливо да се отдѣлятъ, защото въ тѣхъ има диастази (охсидази), които окисляватъ и пресичатъ боята. Червени вина получени отъ загнили и повредени грозда сж предразположени на присичане. Такива вина изложени на въздуха се пресичатъ като добиватъ шоколадово-кермидовъ цвѣтъ, тѣ биватъ празни на вкусъ и нѣматъ никаква търговска стойность. Ако имаме дъждовно време по гроздобера, изпукване и загниване на гроздето, което е нападнато отъ сивата плесень, то е наложително червенитъ вина да се приготвятъ най-внимателно

съ прибавката на серень двуокись (метабисулфидъ), съ селекционирани ферменти, като предварително и най-щателно още при гроздобера се отдѣлятъ силно повреденитѣ и загнили гроздове.

Независимо отъ всичко това за голѣмитѣ винарски складове и кооперативни винарски изби, които преработватъ голѣми количества грозде е много важно още презъ гроздобера да става най-грижливо сортиране предварително на гроздето за преработване, като сжщото се раздѣли на партии по зрѣлостъ, по произходъ (на мѣстности), по качество, по сортове и пр. *Най-голѣмата грѣшка, която се прави отъ нашитѣ кооперативни винарски изби и частни винарски складове е че гроздето, което има различенъ произходъ и е отъ различно качество се преработва общо, а това неизбѣжно понижава качеството на общо полученитѣ вина.* Достатъчно е да има 5—10 кораби (постави) съ повредено и загнило грозде, което да понижи качеството и развали отдѣлна партида отъ десетки хиляди литра вино. *Гроздето отъ голѣмитѣ винарски изби трѣбва да се приема, заплаща и преработва по отдѣлно и съобразно съ качеството на сжщото. Качеството на гроздето за преработване може да се опредѣли добре само когато не се допуца приемането въ избата на измачкано грозде, както обикновено става при насъ, когато гроздето се прекарва въ постави, или коли по слани съ мушамы, въ които се натрупва на дебели пластове, или нарочно се мачка и мжсти отъ лозаритѣ, за да имъ се събере повече грозде въ постави.* По този начинъ измачкано гроздето, започва да ферментира още на лозето и не може да се получатъ здрави и доброкачествени вина. Гроздето за вино трѣбва да се превозва насипано на тънки пластове въ корабитѣ, или въ специални съндъчета (подобни на Италианскитѣ шайги), но по голѣми и по здрави, за да събиратъ 20—25 кгр. грозде, но въ никой случай голѣмитѣ частни и кооперативни винарски изби не бива да приематъ и преработватъ измачкано грозде. Това е особено важно когато имаме дъждовно време по гроздоберъ. По този начинъ могатъ да се скриятъ и прокаратъ загнили и мухлясали грозда за преработка.

Споменахме вече, че червенитѣ вина понеже врятъ заедно съ джибритѣ и обикновено последнитѣ не се потапятъ и поради силното провѣтряване ферментацията става буйно, температурата се повишава и често минава надъ 35 градуса целзий. При такава висока температура виненитѣ ферменти работятъ лошо, обратно тази висока температура е благоприятна за оцетното вкисване, за манитната ферментация и др. вредни такива. Освенъ това при такава висока температура полученитѣ вина добиватъ специфиченъ вкусъ на козина (лесичена — фуксъ гешмакъ.) което силно

понижава търговската стойностъ на тѣзи вина. За това при голѣмитѣ и модерно обзаведени винарски изби има специални хладилни инсталации, които при нужда охлаждаватъ ферментиращата гроздова каша на температура 18 — 25 градуса целзий. При нашитѣ условия и при такива случай може да се помогне, като преточимъ силно загрѣтитѣ ферментиращи вина сутринъ рано, когато имаме по ниска температура и ферментиращата гроздова каша ще може да се охлади. За да се избѣгне високата температура при ферментацията на червенитѣ вина е умѣстно да се бератъ гроздата сутринъ рано, когато сж още студени. Така винаги по време на гроздоберъ въ втората половина на месецъ септемврий и началото на м. октомврий температурата презъ нощта спада отъ 0 до 10 градуса С, макаръ и презъ деня да сме имали температура надъ 35 градуса на сѣнка. Така набранитѣ изстудени грозда преработени своевременно, нѣма да се покачва много високо температурата при тѣхната ферментация и ще се получатъ здрави, пивки и доброкачествени вина.

Въ заключение трѣбва категорично да подчертаеме, че отъ нашитѣ черни грозда, може да се получатъ отлични червени вина богати на спиртъ, екстрактъ и боя и годни за износъ въ чужбина. Нуждно е обаче тѣзи грозда, да си преработятъ правилно, като се сортиратъ още при беридбата по зрѣлостъ, качество, произходъ, сортове и пр. Пренасянето на гроздата да става съ кошове, сандѣци, чайги и др. сѣдове, но въ никой случай да не се приематъ за преработване въ голѣмитѣ изби измачкани грозда и мжстени кораби.

Получаването на червени вина трѣбва да става отъ ронкано и зрѣло грозде, да ферментира съ потопена шапка, съ прибавката на сѣренъ двуокисъ (метабисулфитъ), селекционирани ферменти и да не се допушта покачване на температурата въ ферментиращата гроздова каша надъ 30 градуса целзий.

Спазени всички тѣзи условия ние ще може да получиме здрави пивки, доброкачествени червени вина, които ще бждатъ винаги годни за износъ въ чужбина.

Гроздобера е най-важната работа за лозаря и отъ неговото правилно извършване до голѣма степенъ зависи да имаме добри или лоши доходи отъ нашитѣ лозя. Небрежно и на бързо извършенъ гроздоберъ, може само да нѣколко дена да прахоса гроздовата реколта, а съ многото сръдства и тежкия трудъ на цѣло лѣто, ще имаме наложително гроздобера да се подготви своевременно и правилно извърши правилно, за да получимъ здрави и вкусни вина, които най-добре ще възнагрѣдятъ труда.

Приготовление на бѣли и червени вина

Приготовлението на добри вина, независимо отъ това дали сж бѣли или червени е въ зависимостъ, преди всичко, отъ самия сортъ грозде. Качествата на даденъ сортъ грозде сж въ зависимостъ отъ климата, който опредѣля едно правилно узрѣване на гроздето, следъ което идва почвата и начина на отгледването на лозата. Само добре узрѣлото грозде може да даде добро вино, защото колкото гроздето е по-узрѣло, толкова въ него бѣлтъчнитѣ материи преминаватъ въ неразтворима форма, толкова виното се бистри по-лесно. Въ не добре узрѣлото грозде бѣлтъчнитѣ материи оставатъ въ амонична форма, подпомагатъ размножаването на всички микроорганизми въ виното и по този начинъ вината биватъ по-лесно предразположени на забелявания.

Не е случайно щото въ мѣста гдето произвеждагъ про-
чути—свѣтско реномирани вина, да прибѣгватъ до единъ
подборъ на гроздата презъ време на гроздобера, като берид-
бата се извършва на нѣколко пѣти, за да се обератъ първо-
начално само здравитѣ и напълно узрѣли чепки. Тамъ гдето
получаватъ обикновени вина, този подборъ не може да се
извършва, защото то повишава производната цена на ви-
ното, но това показва и подчертава нашата мисль, че са-
мо доброто грозде дава здраво и вкусно вино. Това ще ка-
же, че при нашитѣ условия на производство на ефтени ви-
на ще трѣбва въ случай, когато гроздето е много повредено
—лошитѣ и много повредени чепки да се изхвърлятъ или
да се използватъ за получаване на ракия. Това сжщо ни
подказва, че когато гроздето не е могло да бжде доброкаче-
ствено поради природни причини — да узрѣе достатъчно или
да бжде напълно здраво, то отъ него ще трѣбва да се
приготи за предпочитане само вино отъ самотока. Ако е на-
паднато отъ гроздовата плесень само бѣло вино, като се от-
дѣли мѣста по възможность веднага отъ джибритѣ. При
преработването на такова грозде въ червено вино, то послед-
ното трѣбва колкото се може по-малко време да престои
съ прашинитѣ. Остави ли същото грозде въ общата маса,
то съ сигурность получено червено ще бжде долнокачествено.
Ето защо трѣбва да се извърши, когато се смѣсва виното
отъ самотока съ това, свѣтъно, ф, при червенитѣ вина следъ
изтакането му отъ повишава и смѣсване трѣбва да става
само, когато гроздето е напълно узрѣло и здраво.

Или пъкъ по-приятна за оетно, когато желаемъ да
да получимъ по-др. вредни аквива. (на да ронкаме чепкитѣ.
Това се налага температура получатѣ вина дето е добро, но не е
могло достатъчно (лесичена— фуксъ

Практиката е бѣло вино да се приготви само отъ бѣло грозде и шарата следъ това да се отдѣли по възможность колкото се може по-бърже отъ пращинитѣ, за да не престо- ява мѣста дълго време съ последнитѣ. Ако мачкането се извършва по обикновенъ начинъ съ мачкане на крака, то за предпочитане е да се постави по 10 — 15 грама калиевъ метабисулфидъ преди да се смачка гроздето. Само когато преработката става механически, тогава прибавянето на мета- бисулфита става въ мѣста веднага следъ нейното полу- чаване.

Трайността на виното се опредѣля отъ спирта и отъ киселината на виното, но това не значи, че вината богати на спиртъ не могатъ да се развалятъ и обратното — по сла- би вина на спиртъ могатъ да бждатъ бистри и трайни. На- шитѣ вина, изобщо, сж много по богати на спиртъ, тогава когато тѣзи на Бордо сж по бедни, но сж много по-вкусни и трайни.

Колкото по на време мѣста или джибритѣ получатъ необходимото количество калиевъ метабисулфидъ, толкова джибритѣ по лесно се пресуватъ и толкова получената мѣстъ има по чистъ бѣлъ цвѣтъ, а не жълтеникавъ.

Бѣло вино може да се получи и отъ черни грозда, сти- га сокътъ на зърното да не е боядисанъ. Въ този случай смачкването на гроздето става колкото се може по бърже. Получената мѣстъ веднага се раздухва съ помпа въ продъл- жение на 10 — 15 минути и следъ това се поставя необходи- мото количество калиевъ метабисулфидъ. Обезцвѣтяването може да се осигури напълно като на всѣки 100 литри мѣстъ преди ферментацията се постави следъ провѣтриването и по 20—30 гр. животински вжглища (костени вжглища).

Независимо отъ това дали мѣста е приготвена отъ бѣли или червени грозда, тя трѣбва следъ като престои 24 часа преди да ферментира да се преточи съ целъ, да се от- дѣли отъ нея грубата калъ. Въ грубата калъ има земя, ми- кроорганизми и др. материи, които сж извънредно чужди на виното и които му врѣдятъ.

На мѣста за бѣли вина трѣбва да се прибави къмъ края на ферментацията по 10 — 15 грама танинъ на всѣки 100 литри мѣстъ.

Следъ всичко това трѣбва да се постави квасъ—мая на мѣста и да се спазятъ всички условия за една правилна ферментация.

И. Д.

К. Печевъ

Агр.—Лоз. Оп. Станция—Плѣвень

Сортиране, подбиране и пренасяне на гроздето, предназначено за вино

Виненитѣ лозя у насъ представляватъ една пѣстра смѣсца отъ сортове грозда, но въпреки това, тѣ по време на гроздобера могатъ да се сортиратъ по групи и подбиратъ, съ което ще се усигури приготвлението на доброкачествени и трайни вина.

Абсолютно необходимо е, да се сортира гроздето по групи: а) грозда за бѣли вина, б) грозда за червени вина и в) грозда отъ директни сортове; необходимо е още да се подбира гроздето т. е. да се отдѣля годното за вино отъ негодното. Освенъ това гроздето трѣбва да бѣде дадено въ подходяща форма за преработка, а това може да стане само чрезъ подходящъ начинъ на пренасяне последното отъ лозето до мѣстото за преработка—винарската изба.

Докато въ странитѣ съ прочути лозаро-винарски райони



фиг. 1



фиг. 2

и реномирани вина държатъ извънредно много на сортировката по групи отъ грозда, подбора и начина на пренасянето, то у насъ за съжаление най-леко се гледа на тѣзи отъ капитално значение въпроси, поради което едичъ много високъ процентъ отъ нашитѣ вина, претърпяватъ развала още отъ началото на тѣхното приготвление.

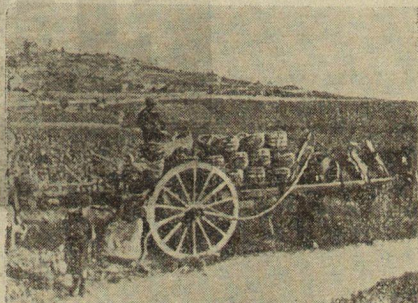
Пренасянето на гроздето у насъ съ малки изключения става съ постави (кораби, шарпани) (ф. 1) или съ каци, въ които

гроздето се полусмачква още на лозето. На много мѣста у насъ по край отреченитѣ отъ времето постави, най-употрѣбяемитѣ сѣдове за пренасянето на гроздето сж зелевитѣ каци. Не сж малко случаитѣ, кждето качета, които служатъ за приготвление на бордолезовия разтворъ презъ есенъта се използватъ за пренасяне на гроздето, предназначено за вино. Отъ друга страна съ смачкването на гроздето още на лозето се върши още по голѣма грѣшка, която често пжти е фатална за винопроизводителя.

Начинътъ на пренасяне на гроздето е отъ грамадно значение и отъ правилното му разрешение зависи много нашето винарство да направи една сигурна крачка напредъ или въ противенъ случай то ще остане още за много дълго време при днешното първобитно и плачевно състояние. Пренасянето на гроздето съ постави, каци и качета нѣма да позволи на нашето вино да заеме своето естествено мѣсто, още



фиг. 3



фиг. 4

повече, че при тѣзи срдѣства за пренасяне на гроздето, не може да се прави съ леснота за лозаря, сортирането и подбирането на последното. Този отъ капитално значение въпросъ за винопроизводството въ прочутитѣ винарски страни е отдавна и сполучливо разрешенъ.

Въ южна Франция, районитѣ на обикновенитѣ вина гроздето се пренася съ помощта на подлени (ф. 2) (компорти), 30—35 кгр. грозде, безъ да се смачква последното, съ сжитѣ сѣдове се пренася гроздето и въ Бордошкия районъ. Въ Шампания гроздето се пренася съ специални кошчета, (ф. 3) като гроздето предварително се основно подбира. Въ Бургундия гроздето се пренася съ специални дълги кошници, които не позволяватъ ни най-малко смачкването на последното. (ф. 4).

Въпроситъ за сортирането, подбирането и пренасянето на гроздето, предназначено за вино могат да се разрешатъ и у насъ много лесно, и то за всички винарски райони съ въвеждането на манипулационитъ сандъчета (щайги) (ф. 5), събираше отъ 18—25 кгр. грозде или съ въвеждането на върбовитъ кошчета, събиращи отъ 20—30 кгр. грозде.

Преимущества на последнитъ за лозаритъ и винопроизводителитъ сж много, ето нѣкои отъ по-важнитъ:

1. Възможно и улеснено е сортирането и подбирането на гроздето.

2. Лозарьтъ е улесненъ твърде много при прибирането на реколтата и пренасянето имъ.

3. Гроздето ще се пренася въ здраво състояние, което е много важно обстоятелство за получаването на доброкачествени и трайни вина.



фиг. 5

4. Може да се товари грозде колкото и въ най-големия поставъ, стига колата да се разточи на дългитъ ритли, опасностъ отъ смачкване и изтичане не сжществува, щомъ като подъ сандъчетата се поставятъ два реда снопчета отъ лозови пръчки, или такива отъ царевича, последнитъ прожиниратъ и гроздето може да измине десетки километри безъ повреда.

5. Пести се много време за стоварване и преработка на гроздето, като последното се преработва по-лесно и сигурно въ случая при кооперациитъ.

6. Възможна е контролата на гроздето по отношение състоянието му, важно условие въ случая при кооперациитъ.

7. Възможно е получаването на вина, каквито се желаятъ.

8. Усмисля се употребата на сѣрния двуокисъ (калиевия метабисулфитъ) и маята отъ селектирани ферменти.

9. Осемдесетъ броя манипулационни сандъчета струватъ колкото единъ поставъ и иматъ неизброими много преимущества предъ поставътъ както за лозаря така сжщо и за ви-

нопроизводителя, а за винарските кооперации тѣ вече сж една необходимостъ.

Въпроситѣ за сортирането, подбирането и пренасянето на гроздето, предназначено за вино сж открити за българските лозари и винопроизводители и трѣбва да се разрешатъ, за да се регистрира успѣхъ и въ областта на винопроизводството у насъ.

К. Печевъ

Агр. Лоз. Оп. Станция—Плѣвень

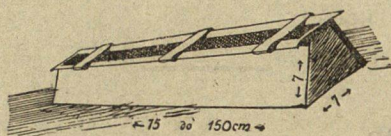
Запазване гроздето въ прѣсно състояние за домашна употреба

Гроздето е най-хубавия, най-захарния, най-ароматичния плодъ. То съдържа до 25% плодова захаръ, органически киселини, минерални соли, витамини, ензими, чиста растителна вода и други полезни вещества всички нуждни за храненето и строежа на човѣшкия организмъ. То е богата и здрава храна за млади и стари, болни и здрави, като хранителната му стойностъ е равна на млѣкото. Гроздето е апетитна и първокласна храна, то промива тѣлото и освежава кръвта. Като апетитна храна, гроздето нѣма равна на себе си. Използвано последното, само презъ сезона на зрѣнето и малко следъ това, е много кратко, да не кажемъ съвсемъ недостатъчно. За да се използватъ именно ценнитѣ качества на гроздето, последното трѣбва да бжде съхранявано и за презъ зимата. Способи и начини има, трѣбва само да се демонстриратъ. Голѣма частъ отъ притежателитѣ на лозя у насъ биха могли съ много малко разходи, както ще видимъ въ настоящата статия, да си запазятъ грозде за презъ цѣлата зима. Чрезъ повсемѣстното съхраняване на грозде отъ самитѣ производители за нуждитѣ на семействата имъ ще се допринесе много още и за облекчаването на пазаря на гроздовитѣ продукти. Съхранението на гроздето въ прѣсно състояние отъ самитѣ производители и за презъ зимата е едно естествено доста голѣмо дебуше. По наши проучвания половината отъ земеделскитѣ стопани у насъ иматъ лозя, ако отъ тѣхъ 50% съхраняватъ само по 200 кгр. грозде за презъ зимата, то у насъ за домашна употреба само за 50% отъ лозарскитѣ семейства ще сж необходими 40 милиона кгр., количество близко на това, което изнасяме за сега въ чужбина. Мнозина ще си кажатъ, че това е една невъзможна за реализиране задача. На мене не ми остава освенъ да докажа, че е възможно за разрешение тази задача.

има много, както поменахме, на единъ ще спра вниманието на нашигѣ производители—запазване гроздето съ улей, напълнени съ вода;—начинъ възможенъ и приложимъ за болшинството лозари.

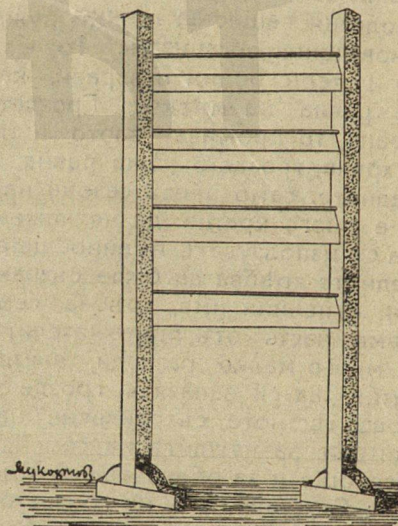
Необходимо е да се изпълнятъ следнитѣ условия:

1. Помѣщение (12—15 кв. м.) да е сухо, провѣтриво и по възможностъ хладно-северна стая.



фиг. 1

2. Зимно време при голѣми студове съ помощта на мангалъ или печка да не се позволява замръзване на водата т. е. падането на температурата подъ нула градусъ.



фиг. 2

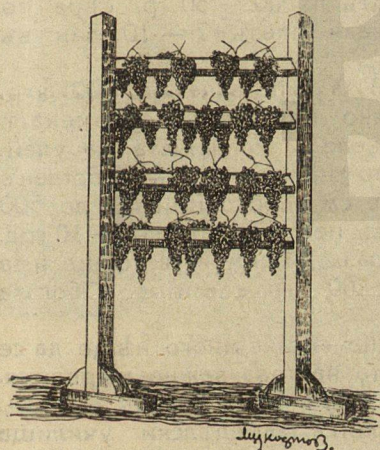
3. Улей отъ поцинкована ламарина, дълги 75 до 1'50 м., дълбоки 7—8 см., основата широка 7—8 см., а горния отворенъ край само 1'0—1'5 см. колкото да влезе пръжката, носеща грозда. (ф. 1).

4. Чиста вода за улеитѣ и ситно скълцани дървени вжглища.

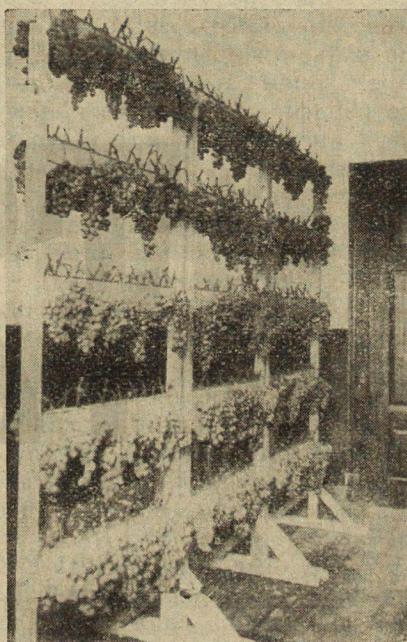
5. Сѣра за напушване помѣщението.

6. Грозде, здраво рѣхаво, набрано съ пржкитѣ и пренесено така, че дръжкитѣ да не се усукватъ и нараняватъ.

Гроздето отъ друга страна да не е презрѣло и да се бере следъ падането на росата, като гроздето се отрѣзва заедно съ пржката, така че пржката подъ грозда да е поне 10—15 см., а надъ грозда 15 — 25 см. Най-подходящи сж сортовитѣ: Димятъ, Богларъ, Шасла-доре, Хамбургски мискетъ и др.



фиг. 3



Гроздохранилище въ с. Бутанъ
— Орѣховско

7. Скеле за закрепване на улеитѣ, на 4—5 етажа 40 см. единъ отъ другъ, а скеле, отъ скелена 70—80 см., за да може да се минава свободно и се работи безъ затруднение. (ф. 2). Закрепени улеитѣ върху скелето последнитѣ се напълватъ съ чиста вода плусъ 10—15 грама счукани вжглища на улей. Така скелето заедно съ улейчетата е готово да бжде наредено съ грозде.

Следва брането и пренасянето на гроздето по начинъ упоменатъ. Набраното и пренесено грозде трѣбва да бжде наредено въ готовитѣ вече улей сжщия день, а то става по

следния начинъ: гроздето се почиства отъ загнилитѣ и наранени зърна съ помощта на ножички и то найгрижливо. Долния край на пръчката, носяща гроздь се отрѣзва *косо* съ остро ножче или ножица, като отрѣзва се прави по възможностъ въ вода, за да се избѣгне затварянето на проводящитѣ тъкани отъ въздухъ и засмоленъ сокъ приготвения гроздь по този начинъ се поставя така, че долната частъ на пръчката да се вмъкне въ улейчето съ водата, а грозда да виси отъ страна на улейчето. Гроздоветѣ се нареждатъ единъ отъ лѣво, другъ отъ дѣсно на улейчето и толкова на гжсто, че да е възможно преглеждането и почистването на гроздето презъ време на съхранението му. Горния край на пръчката се парафинира съ една капка парафинъ.

Гроздето, скелето и стаята се пазятъ грижливо отъ измокряне. Презъ топлитѣ дни на есенята помѣщението се провѣтрява всѣка сутринъ, следъ което се напушва съ сѣренъ двуокисъ, като се изгарятъ по 40 — 50 гр. сѣра, по късно презъ зимата това се прави презъ 7 — 10 дни въ топлитѣ часове презъ деня.

За обзавеждането на стаята за запазване на 200 кгр. грозде сж необходими за набавяно инвентаръ — упоменатъ всичко 1000 лв., половината за скеле и половината за улей. Скелето могатъ мнозина да си го направятъ съ собственъ материалъ и така на мнозина ще сж необходими 400 до 500 лв. за улей, които ще му служатъ не помалко отъ 7—10 год. Срещу посоченитѣ минимални разходи семейството ще има на разположение всѣка зима по 200 кгр. апетитна и богата храна.

Въ тази насока както е видно—може много нѣщо да се направи, пионери за провеждането на това важно мѣроприятие ще бждатъ пакъ земеделскитѣ училища у насъ.

И действително допълнителнитѣ земеделски училища въ Врачанска областъ отъ две три години вършатъ необходимото съ успѣхъ.

Книжка 10 ще излезе отъ печатъ въ края на м. септември, съ което ще се приключи XXIV — 1939-та годишнина на списанието.

Ив. Лѣвичаровъ

Секр. Бѣлг. Лозарски Сѣюзъ

Едмундъ Дилъ, председателя на лозарския сѣюзъ въ Германия и Д-ръ Бартъ, неговия помощникъ, гости на Бѣлгарскитѣ лозари

Така бързото развитие на нашето десертно лозарство се дължи до голѣма, ако не единствена, причина на германския пазаръ. Нашиятъ износъ напоследѣтъ 90% е за Германия, а последната година имаме единъ чувствителенъ износъ и на вина за тамъ. Тѣсни-



Едмундъ Дилъ

предс. на Герм. лозарски сѣюзъ

Проф. Н. Недѣлчевъ

предс. на Бѣлг. лозарски сѣюзъ

тъ стопански връзки, създадени между индустриална Германия отъ една страна и земеделско-производителна България отъ друга, подпомогнати отъ улесненията на клиринговитѣ спогодби, създадоха условия за производство и пласиментъ на грозде и вино въ неочаквани размѣри.

Създаденитѣ връзки, по случай успѣшния износъ на значителни количества вина отъ последната реколта, дадоха поводъ на отговорнитѣ фактори и заинтересовани срѣди да бждатъ поканени да ни гостуватъ представителитѣ на лозаро-винарското стопанство въ Германия, господата Едмундъ Дилъ, председателя на главното сдружение

на това стопанство и неговия помощникъ д-ръ Бартъ. Г-нь Дилъ е бригаде фюреръ и личенъ приятель на Хитлеръ.

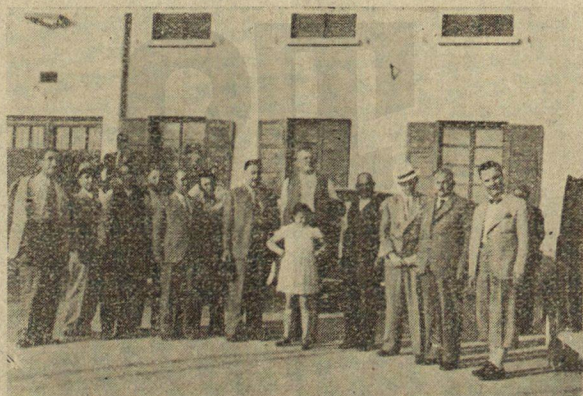
За тяхното гостуване се изработи предварителна програма отъ Експортния институтъ, съвмѣстно съ заинтересованитъ Организации — Бълг. Лозарски Съюзъ, Сдружение износителитъ на вино и питиепродавския съюзъ.

На 21 юний, въ 250 часа, съ аеропланъ отъ Берлинъ пристигнаха на Божурище, посрѣщани отъ значителенъ брой представители на горнитъ организации.

Гоститъ отседнаха въ новия хотелъ „България“.

До вечерята бѣха заведени да се разпишатъ въ Двореца и да видятъ храма-паметникъ Ал. Невски, църквата Св. София и историческата Боянска църква.

Вечерята въ Юнионъ клубъ имъ бѣ даденъ банкетъ отъ страна на Експортния институтъ, където бѣха поканени видни стопански



Гоститъ предъ Кооп. вин. изба „Успѣхъ“ — с. Перушица

деятели. Между присѣтствуващитъ бѣха: управителя на Б. З. К. Банка — г-нь Н. Тодоровъ, подуправителя на Б. Н. Банка — г-нь Косевъ, директора на Б. Д. Ж. — г-нь Колчевъ, председателя на Съюза — г-нь проф. Н. Недѣлчевъ и др., които прѣко или косвено сѣ ангажирани въ нашия износъ на грозде, вино и зеленчуци. На банкета г-нь Н. Поповъ, поддиректора на Експортния институтъ, домакина на банкета, отъ името на Експортния институтъ поздрави гоститъ, като имъ благодари, че сѣ се отзовали на поканата на Експортния институтъ и българскитъ лозари, винари и изностели да имъ гостуватъ. Благодаримъ сѣщо така за ценното съдействие, което сѣ указали по време на преговоритъ за опредѣляне контингента на грозде и вино въ Германия, като изказа надеждата, че това посещение на виднитъ гости ще постави начало на едно по-трайно изграждане на винената търговия съ Германия и ще допринесе за заякчаване приятелскитъ връзки между двата народа. Г-нь Поповъ направи декларация, че

българските лозари и винари се отличаватъ съ своето трудолюбие и способности бърже да се ориентиратъ и нагаждатъ своето производство къмъ изискванията на пазара, поради което ще имъ бждемъ особено благодарни за всички съвети, които ни биха дали съ огледъ затвърдяване на износа.

Сжщиятъ пи наздравица за щастието на Фюрера и Велика Германия, както и за щастието на гоститѣ, господата Дилъ и д-ръ Бартъ.

Отговори г-нь Дилъ, който благодари отъ свое име и отъ името на своя помешникъ, д-ръ Бартъ, за любезната покана да гостуватъ въ България и за добрия приемъ, който име е указанъ, като отправи покана до българските лозари и винари да посетятъ международния конгресъ въ Бадъ Кройцнахъ, който конгресъ ще се председателствува лично отъ него.

На другия день въ заседателната зала на Б. З. К. Банка между господата Дилъ и д-ръ Бартъ отъ една страна и представители на Експортния институтъ, на Бълг. Лозарски Съюзъ, на износителитѣ на вино и Питиепродавския съюзъ отъ друга се водиха разговори относно преценка на направеното до сега по износа на виното и възможноститѣ за износъ въ бъдаще.

Следъ обмѣна на мисли и констатации се дойде до заключението:

1. Че германските вносители сж останали много доволни отъ изнесенитѣ количества вина.
2. Че се има възможность да се установи по-траенъ износъ на български вина за Германия.
3. Че германскиятъ пазаръ се интересува предимно отъ тъмно червени-маврудови вина, следъ това отъ типъ бордо (памидъ съ 20—30% маврудъ), по слабо, почти никакъ, отъ чистъ памидъ и следъ присъединяването на Австрия, Судетитѣ и Чехия има се възможность за вносъ и на по-голѣми количества бѣли вина типъ Сонгуларски и чисто Димятови, като се положатъ повече грижи при приготвянето имъ.
4. Че по всичко личи, че единъ контингентъ, равенъ на този за 1939 год., отъ 5 милиона марки е възможно да се даде и за 1940 г.
5. Че се има възможность да се изнесатъ и десталационни и десертни вина.
6. Изказаха се пожелания, да се създадатъ типови шандартизирани марки за висококачествени български вина, които марки ще бждатъ препоръчвани и рекламирани предъ германските вносители и ще се предаватъ въ тоя имъ видъ, въ който се предлагатъ.

Отъ наша страна се настоя да се знае възможния контингентъ на разнитѣ вина преди гроздобера, за да можемъ съобрази съ това и нашето производство и да се организира транспорта така, че нашитѣ износители да иматъ на разположение достатъчно цистерни и, че износътъ на новата реколта трѣбва да почне най-късно презъ месецъ февруарий и, че се препоръча сжщиятъ да стане и по-сухо.

Изнесе се на тая срѣща сжщо така необходимостта отъ сключо-

чването на конвенция между България и Германия, относно износа на виното, за да се премахнатъ излишните формалности и прѣчки по време износната кампания.

Обеща се отъ страна на господата Дилъ и д-ръ Бартъ, че тѣ ще проучатъ въпроса за възможноститѣ на нашия износъ и по време на международния конгресъ въ Бадъ Кройцнахъ, Германия, ще могатъ съ една по голѣма положителностъ да ни кажатъ за възможнитѣ количества за вносъ и отъ кои типове вина по колко.

Отъ наша страна се настоя за единъ допълнителенъ контингентъ отъ 3 милиона марки за до края на 1939 г., който контингентъ ще се изпълни отъ новата реколта. Въ това направление ни се обеща съ действие.

Сжиятъ день въ ресторантъ „България“ въ ч-сть на гоститѣ Българския Лозарски Съюзъ даде банкетъ, на който бѣха поканени да присѣдствуватъ представители на Експортния институтъ, Б. З. К. Банка, М. Земедѣлието, сдружението на износителитѣ на вино, представители на лозаро-винарски кооперации, Питиепродавския съюзъ и др.

При поднасяне десерта, председателятъ на Съюза, г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ, произнесе следното слово:

„Многоуважаеми Господа,

Щасливъ се считамъ да Ви поздравя отъ името на организираниѣ български лозари и да изкаже голѣмата ми радостъ, че Ви виждамъ между насъ.

Българскитѣ лозари Ви сж особено признателни, че дойдохте туку да се опознаете на самото мѣсто съ нашето лозарство, съ нашето производство на грозде и вино и да влѣзете въ контактъ съ всички ония, които прѣко или косвено сж заинтересувани отъ българското лоз-производство.

Ние си даваме много добра смѣтка за голѣмото значение на днешна Велика Германия за развитието и закрѣпването на нашето лозарство и българскитѣ лозари Ви сж благодарни за интереса, който проявявате къмъ тѣхния поминѣкъ, особено при днешното политическо положение на свѣта.

Благодарение на добрия приемъ, който българското десертно грозде намѣри въ Вашата страна, ние можахме да развиемъ нашето производство до единъ неочакванъ размѣръ и да застанемъ на едно отъ първитѣ мѣста между другитѣ страни, производителки на грозде.

Тазгодишниятъ из-осъ на вино отъ България, въ Вашата страна, който бѣ единъ опитъ въ голѣмъ мащабъ, показва, че въ тази насока перспективитѣ сж твърде насърчителни. Азъ съмъ убеденъ, че съ Вашето ценно съдействие, уважеми представители на приятелския германски народъ, българскитѣ лозари ще могатъ да разчитатъ и въ бъдеще на единъ постояненъ износъ на десертни грозда и вина въ Германия.

При тѣзи условия, българскитѣ лозари ще се приспособятъ бързо къмъ изискванията на германския консоматоръ и по отношение на нашитѣ вина.

Вие ще имате възможностъ да видите нашитѣ лозя и да оце-

ните нашите лозари. Вие ще се убедите, че тѣ сѣ трудолюбиви, предприемчиви и полагат голѣми грижи при обработката на своите лозя,

Благодарение построяването, напоследък, на голѣмъ брой кооперативни изби, винарската техника, у насъ, направи голѣмъ прогресъ и днесъ България може, отъ своето годишно производство около 2 милиона хектолитри, да отдели единъ значителенъ процентъ за износъ.

Българските лозари, срещу тежкия трудъ, който влагатъ въ лозята си не желаятъ нищо друго, освенъ постоянни пазари и справедливи цени за тяхното производство, цени, които да компенсиратъ тяхния трудъ.

Ние Ви благодаримъ г-нъ Дилъ, за поканата, която снощи ни отправихте, за да посетимъ тазгодишния международенъ лозарски конгресъ въ Бадъ Кройцнасъ. България ще вземе участие съ свои делегати. Вънъ отъ това, Българскиятъ Лозарски Съюзъ е взелъ инициативата да организира една групува екскурзия отъ български лозари за посещение на конгреса.

Приятно ни е, отъ своя страна, да Ви съобщимъ, че българското правителство е приело поканата на международното винарско бюро въ Парижъ, щото третиятъ международенъ конгресъ за гроздето и гроздовия сокъ да се състои въ София, презъ есенята, идната 1940 год. Ние ще бъдемъ поласкани, ако Вие и представители на германските лозари ни удостоите съ Вашето участие.

Свършвайки, азъ изказвамъ съжаление, че не ми бе възможно да Ви приветствувамъ на Вашия хубавъ, роденъ езикъ. Отъ името на 120,000 български лозарски семейства азъ Ви поздравявамъ и моля да предадете приятелските ми поздрави на достойните германски лозари. Дигамъ чашата за благоденствието на германските и българските лозари!

Отговори му г-нъ Дилъ:

Господа,

Приемете отъ мое име и отъ името на сътрудника ми д-ръ Бартъ най-сърдечна благодарностъ за любезната покана, която ни направихте, така другарски, вече нѣколко пѣти. Бихме желали да благодаримъ за особено сърдечния приемъ, който ни указаше въ вашата страна—приятелска България. Огдавнашно наше желание бѣше да се запознаемъ лично съ страната Ви, особено за менъ въ качеството ми на отговоренъ водачъ на цѣлокупното винно стопанство на Велика Германия, на германската търговия на вино, както и на германските индустрии за преработване на виното. За насъ бѣше необходимостъ да подчертаемъ, посредствомъ едно официално посещение, приятелските връзки, които можаха да бждатъ установени напоследъкъ помежду ни и които се развиваха за взаимно задоволство. Азъ Ви нося другарските поздрави на лозарите отъ Рейнъ, Моза, Некаръ, Пфалцъ, като и отъ освободена Осмаркъ. Всички германци следятъ съ искрено съчувствие съдбата на нашите братя по оръжие отъ голѣмата война. Съ голѣмо участие наблюдавахме ние, какъ храб-

рия български народъ понасяше тежката участъ, която една зла сждба му бѣ отредила. Толкова по голѣмо е, обаче, нашето задоволство днесъ, когато благодарение на спогодбата между нашитѣ две правителства намъ ни се даде възможность за първи пѣтъ да внесемъ въ Райха по-голѣмо количество ваши вина. Ние, отъ централното ръководство на германския пазаръ, се включихме съ радостъ и съ готовность въ тази акция и можемъ съ задоволство да установимъ, че както вашитѣ производители, така и германската търговия на вина останаха доволни отъ първата по-крупна доставка, макаръ че трѣбва да се признае, какво първоначално германскитѣ вносители на вино, непознавайки добре вашето производство, правеха значителни възражения по отношение вноса отъ България. Азъ смѣтамъ че съ нашата работа ние правимъ единъ цененъ приносъ не само въ областта на търговията съ вино, но и къмъ по нататъшното заякчаване на стопанскитѣ връзки между дветѣ страни.

У васъ и у насъ лозаритѣ сж еднакво вѣрни и обичащи отечеството си хора, които сж привързани къмъ земята си, както въ добри, така и въ лоши времена. Така, лозарьтѣ е навсѣкжде най-вѣрниятъ синъ на своя народъ и ако ние сме дошли тукъ, като представители на Германия, то това значи, че ние сме убедени, какво следъ като въ страната ни се внесоха значителни количества българско вино, че това вино ще задоволява все повече и повече германския пазаръ. Нека не останемъ излѣгани въ това наше убеждение и нека пожелаемъ, щото въ близко бждаще българското вино да не липсва отъ никоя германска трапеза.

Позволявамъ си да вдигна моята чаша и да пия за дравето на Негово Величество Царя на българитѣ и за благополучието на хубавата ваша страна заедно съ нейнитѣ трудолюбиви лозари.

Вечерьта, сжция день въ голѣмия салонъ на ресторантъ „България“ сдружението на износители на вино въ честь на гоститѣ даде голѣмъ приемъ, на който бѣха поканени, освенъ организациитѣ, заинтересовани въ нашия износъ, но и много депутати, общественици и почти всички износители на вино. На този приемъ председателя на сдружението, г-нъ д-ръ Асенъ Дянковъ приветствува гоститѣ съ кратко слово:

Г-нъ председателю, г-нъ докторе, господа,

Всички български износители на вино изпитватъ особено голѣма радостъ, че могатъ тази вечеръ, тукъ, да поздравятъ председателя на германското лозаро-винарско стопанство, уважаемия г-нъ Дилъ, и неговия сътрудникъ, г. д-ръ Бартъ.

Присъединявайки се къмъ мислитѣ на поддиректора на Експортния институтъ, г. Поповъ, изказани вчера вечеръ и къмъ тия на г. проф. Недѣлчевъ отъ днешния обѣдъ, азъ ще забележа следното;

Отъ България сж изнасяни вина и по-рано (презъ годинитѣ 1926, 1927 и 1929), но за първи пѣтъ се изнасятъ вина въ такива значителни количества презъ тази година.

Предпоставкитѣ за това сж: допълващитѣ се стопанства на дветѣ страни (България и Германия), лошитѣ гроздови реколти въ

централна Европа и добрата въ България — бѣха на лице. Задачата се улесни, обаче, съ уговоренитѣ контингенти за вносъ на български вина въ Германия и съ доброкачествеността на българскитѣ вина.

Организацията на вноса на българскитѣ вина въ Германия поеа Райхщелето и Юбервахунгщелето за градинарски произведения и особено главното сдружение на германскитѣ лозаро-винарски стопанства. Надѣваме се, да се преодолеятъ редица мъжнотии и да се организира успѣшното провежъ ане на вноса на вина.

Благодарение на особеното благоразположение на ръководството на главното сдружение на Германия, на добрата организация у насъ извършва се една полезна стопанска работа.

„Всѣко начало е трудно. Край добъръ-всичко добро“.

Ние вѣрваме, че краятъ на тѣзи доставки, които скоро ще приключатъ, ще бжде за общо задоволство добъръ и за дветѣ страни. Съ това се разрешаватъ благоприятни задачи за всички, прѣко или косвено заинтересовани въ тази акция.

На края азъ изказвамъ още веднажъ на г. председателя Дилъ и на г. д-ръ Бартъ, отъ мое име и отъ името на всички български износители на вино, нашата сърдечна благодарностъ за онова, което тѣ сториха за улеснение българския вносъ на вина въ Германия и пия за тѣхно здраве.

Отговори му г. Дилъ, като повторно благодари за радушия приемъ и подчерта, че българскитѣ вина по качество сж надхвърлили очакванията на германскитѣ вносители и, че се надѣва, че за въ бждаще при добри стопански отношения ще заздравимъ и увеличимъ нашия износъ.

На другия день, заранѣта, въ 9'30 ч., съгласно предварително изработената програма, гоститѣ заедно съ придружаващитѣ ги господа представителитѣ на Експортния институтъ, поддиректора г-нъ Н. Поповъ и гл. инспекторъ К. Т. Георгиевъ, представители на Лозарския Съюзъ, г. проф. Н. Недѣлчевъ и Ив. Лѣвичаровъ, представителитѣ на сдружението на износителитѣ на вино господа Хр. Поповъ и В. Божиловъ, потеглиха за Пловдивъ.

Презъ време на пътуването се водиха разговори все около производство и пласиментъ, възможности и прѣчки.

На гара Пловдивъ групата бѣ посрѣщната отъ председателя на Питиепродавския съюзъ, г. Ив. Младеновъ и отведена на обѣдъ въ стопанството да братъ Божилови, край с. Фердинандово, Пловдивско.

Следъ обѣда съ коли гоститѣ се отправиха за историческото село Перушица, като минаха презъ с. Кричимъ където и имаха пълна възможностъ да видятъ море отъ лозя, както и отличната обработка и подреденостъ на лозята. Направи имъ силно впечатление добрата обработка и уредбата на лозята. Действително, виждайки какъ добре сж обработени, опънати на телъ, подвързани въ стройни редове лозята, човѣкъ се чувства гордъ, че нашия трудолюбивъ лозаръ, не жалейки време, срѣдства и при непосиленъ деноношенъ трудъ, превъзможва всички прѣчки, заслужаващъ похвала.

Въ селото Перушица бидоха отведени въ историческата църква,

кждето бѣха запознати съ борбитѣ за освобождението ни и героизма и самопожертвувателността на Перущенци въ борбата за свободата. Всичко това възбуди въ гоститѣ уважения къмъ борцитѣ за свободата и констатация, че българскиятъ народъ заслужава не само свободата си, но и по-друга участъ.

Следъ това, гоститѣ се стведоха въ кооп. винарска изба край Перущица, която е построена на единъ хълмъ срѣдъ лозята. Тя е най-добре уредената и подържана изба. Предъ нея и около нея е само лозя и лозя. Тукъ, въ избата, която направи отлично впечатление на гоститѣ по своята голѣмина и уредба и добро стопанисване, бѣ поднесена закуска. Председателятъ на кооперацията и голѣмия кооператоръ, г. Дим. Айвазовъ, пи наздравица за гоститѣ и ги приветствува съ хубавото българско „добре дошли“. Отговори му председателятъ, г-нъ Дилъ, като му благодари за добрия приемъ и изказа възторга си отъ виденото, както по отношение лозарството, така и по отношение винарството, като отправи покана къмъ управата на кооперацията да посети конгреса въ Бадъ Кройцнахъ.

Вечерята, съгласно програмата, на гоститѣ бѣ сервирана вечеря въ ресторанта на Бунарджика въ Пловдивъ, кждето бѣ опредѣлено да стане и дегустацията на българските вина, за която целъ винарскиѣ кжщи бѣха изпратили мостри отъ всички почти типови вина у насъ.

При отлична обстановка и добро настроение вечерята мина много душевно и приятно. Действително, величественъ е Пловдивъ вечеръ, добре осветенъ съ свойтѣ тепета.

Дегустиранитѣ вина ни отсрамирахъ. Показаха, че действително имаме качествени вина и, че можемъ да се наредимъ въ странитѣ износители. споредъ преценката на господата Дилъ и д-ръ Бартъ.

Председателятъ на Питиепродавския съюзъ, г-нъ Ив. Младеновъ пи наздравица за гоститѣ и пожела по-добри стопански връзки. Отговори му г. Дилъ.

Сжщата вечеръ, къмъ 12 ч. групата потегли за Бургасъ, кждето пристигна на другия день сутринята. До обѣдъ разглежда града и се любува на хубавото море. На обѣдъ потегли съ параходъ „Евдокия“ за Варна, кждето пристигна вечерята къмъ 8 часа. Морето бѣ тихо и величествено. пжтуването приятно и отморяваше. Градъ Варна направи отлично впечатление на гоститѣ. Съ право тя е наречена „Царица на морето“. Общинската управа и курортниятъ комитетъ сж положили доста грижи, да разхубавятъ града и съзладатъ повече удобства.

На другия день съ автомобили групата обиколи околноститѣ на Варна, като посети Св. Константинъ, Златнитѣ пѣсъци и Аладжа манастиръ. Мина презъ Димятовитѣ лозя на Варна и околнитѣ села. Въ селото Царево, на площада играеше хоро (бѣ недѣля), нашитѣ гости се трогнаха и се хванаха да играятъ между лозарки и лозари.

Сжщата вечеръ групата потегли за София, кждето пристигна заранята.

Въ салонитѣ на хотелъ „България“ г-нъ Дилъ и г-нъ д-ръ Бартъ бѣха декорирани съ ордени за гражданска заслуга.

Въ 12 часа съ аеропланъ отъ Божурище г. Дилъ отлетя за Парижъ, кждето трѣбвало да участвува въ международния комитетъ по винарство.

При раздѣлата бѣ подчертано доволството отъ добрия приемъ по време на гостуването и дадени увѣрения за сътрудничене въ бъдация износъ на грозде и вино.

Положението на пазара

Развитието на лозята презъ настоящата година въ началото на годината отиваше много добре, съ изключение на нѣкои райони въ Франция, които бѣха повредени отъ зимнитѣ студове. Пероноспората се яви доста късно и при доброто и топло време преди цвѣтенето не можа да причини повреди. Цвѣтенето на лозитѣ започна по късно и продължи по-дълго време, тъй като презъ този периодъ времето, както въ западнѣ, така и въ източна Европа се захлади. По-късно следъ прецвѣдяването започнаха дъждове, които подпомогнаха развитието на пероноспората и последната е намалила доста реколтата въ нѣкои райони на Франция.

Германия. Лозитѣ сж прецвѣтели много добре. Гроздата се развиватъ правилно, само въ нѣкои райони Силвенеръ и Ризлини сж изресли отчасти. Пероноспората и оидиума сж се появили, но малко повреди сж причинили. Гроздовия молецъ не е могълъ да причини голѣми повреди, защото борбата спрямо него е водена на време. На пазара има затишие. Ценитѣ на вината сж твърди.

Италия. Реколтата тази година ще бжде по голѣма отъ миналогодишната. Изчислява се на 45 милиона хектолитра, срещу 38 милиона за миналата година. Времето е извънредно благоприятно за развитието на гроздето, защото презъ този периодъ на горещинитѣ въ почвата има достатъчно влага.

Въ южнитѣ части на Италия реколтата се смѣта за по изобилна, отколкото въ Северна Италия, гдето пероноспората е взела по голѣми размѣри въ своето развитие.

На пазара се търсятъ силнитѣ вина, годни за износи. Една добра здѣлка е направена съ износа на вино за Канада. Ценитѣ на вината сж твърди.

Франция. Лозята се развиватъ добре, обаче поради голѣмитѣ дъждове, напоследъкъ пероноспората е нанесла голѣми вреди, вследствие на което реколтата е намалена значително. Пазара е спокоенъ, тъй като изгледитѣ на новата реколта още не сж ясно очертани, едновременно и събитикта които внасятъ много неизвестности въ международното положение.

Ромъния. Температурата е достигнала голѣми размѣри 34—38°. Времето е тежко и влажно вследствие на което пероноспората

е нанесла голѣми повреди. Голѣма частъ отъ лозарскитѣ райони сж пострадали отъ градушка. Вината се продаватъ 30 до 20 ст. градуса на литъръ.

Югославия. Голѣмитѣ горещини сж причинили доста повреди по лозята. Пероноспората се е явила масово преди настѣпването на горещинитѣ и въ нѣкой райони тя е нанесла значителни вреди.

У насъ

Лозятѣ се развиватъ добре. Изресьването, което бѣше масово, особено по лози присадени върху подложката монтикола се дължи на това, че времето презъ периода на цѣтенето бѣше хладно. Лозитѣ тази година бѣха въ закъснение, но благодарение на извънредно топлото време и на достатъчната влага презъ това време зрението на гроздето отива много бърже. По тази причина износа на грозде ще започне съ 10 дни по-рано отъ миналата година. Пероноспората се прояви значително презъ последнитѣ влажни дни, но рѣдко е нанесла значителни повреди. Реколтата на десертнитѣ лозя ще е срѣдна.

Цената на вината остава сжщата, защото изгледитѣ за добра реколта сж на лице, а политическия небосклонъ е тъменъ и всѣкой купува за задоволяване само за днешнитѣ нужди.

Хроника

Голѣма конференция се е състояла на 3 и 4 августъ въ Лозарския съюзъ — София на представители на лозаро-винарскитѣ дружества и кооперации въ страната и е решила да иска:

1) При Дир. на храноизноса да се създаде отдѣлъ, който да контролира износа на грозде, за да се гарантиратъ по-снсни цени и редовното заплащане на гроздето.

2) Разпредѣление на вагонитѣ да става за страната отъ комисия при Мин. на желѣзницитѣ, по райони, като се има предъ видъ наличното узрѣло и годно грозде за износъ, контингента ни и накрая се стреми да засегне по-равно всички райни съ наличната възможность за износа.

Г-нъ Едмундъ Дилъ, председателътъ на Германското лозарско стопанство, който неодавна посети нашата страна, е отправилъ едно благодарствено писмо до Председателя на Българския Лозарски Съюзъ, въ което изказва голѣмото си задоволство отъ приема, указанъ му въ България и по-специално отъ Съюза и съобщава, че е отнесълъ най-добри спомени и впечатления отъ нашата страна.

Международниятъ лозарски конгресъ въ Германия

Въ банитъ Кройцнахъ, Германия, ще се състои отъ 21 до 30 августъ т. г. международниятъ лозарски конгресъ 1939 г. Програмата на този конгресъ, въ който ще взематъ участие много европейски държави, е следната:

21 августъ. Тържествено откриване на конгреса отъ имперския министеръ Даре. Сжиятъ день ще бждатъ изнесени и следнитъ реферати: д-ръ Хусфелдъ отъ Ервиновия институтъ въ Мюнхебергъ на тема „Отглеждане на устойчиви лозови сортове“, Капри Кручиани (Италия) — „Значението на вкуса на вината за намиране на добри пазари“, проф. д-ръ Пировано (Италия) — „Поуки отъ кръстосването на европейскитъ лозови сортове“, проф. Бранасъ (Франция) — „Отглеждането на лози за подложки“. Вечерята се устройва голъмо празненство въ честь на конгресиститъ.

22 августъ. Ще се изнесатъ три реферата — отъ графъ де Мюнъ (Франция) на тема „Възможности за използване на гроздето и виното“, отъ баронъ Валдботъ (Унгария) „Мърки за повдигане на лозарското стопанство“ и отъ графъ де Пена Гарчия (Португалия) — „Значението на винарскитъ кооперации за добиване на качествени вина“.

23 августъ. Заседания на секциитъ.

24 августъ. Д-ръ Бьорнеръ (Германия) реферира на тема „Борба срещу лозовитъ въшки“, д-ръ Русополусъ (Гърция) — „Агавистични прояви при облагороденитъ лози“, Албано Хомемъ де Мело (Португалия) и сенаторътъ Маческалхи (Италия) — „Вносътъ и износътъ на вина“, Пратъ (Франция) — „Производство на вермутъ“ и др. Конгресътъ се закрива на 30 августъ.

Книжнина

Кайсия — промишлено отглеждане и използване и **Борбата съ вредителитъ въ овощнитъ градини** — две практически книжки, отъ известния овощаръ Сим. Грековъ, сж излезли отъ печатъ. Книжкитъ сж много навременни, написани на лекъ и разбираемъ стилъ и давайки ясни и подробни наставления сж една необходимостъ за всѣки овощаръ и лозаръ, които иматъ овощна градина и отдѣлни дръвчета въ лозята. Препоръчваме ги на нашитъ абонати и читатели.

Доставятъ се отъ Кооперация „УСПѢХЪ“, площадь „Славейковъ“ № 9 — София, като се изпратятъ 20 лева съ пощенски записъ за дветъ книжки.

Георги Каназирски почина

**Единъ голѣмъ общественикъ стопановедъ и приятель
на българското лозарство**

На 17 юлий т. г. внезапно почина отъ разривъ на сърдцето Директорътъ на експортния институтъ Георги Каназирски.

Покойниятъ се ползуваше заслужено съ името на голѣмъ общественикъ и стопановедъ. Той е създател на Дирекцията за храноизноса и на Експортния институтъ.

Покойниятъ е проявявалъ къмъ българското лозарство такова внимание, каквото малцина наши общественици сж имали къмъ него.

Богъ да го прости!

Отъ редакцията

СКРЪБНА ВЕСТЬ



Постоянното присѣтствие на
Бълг. Лозарски Съюзъ съобщава, че

Георги Каназирски

Директоръ на Експортния
Институтъ скоропостижно почина. — Съ неговата смъртъ
Българското Лозарство губи
единъ цененъ сътрудникъ.

Богъ да го прости,

Вѣчна му паметъ!

София, 18 юлий 1939 г.

ОТЪ ПОСТ. ПРИСѢТСТВИЕ