

**ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД**

списание на Министерството на земеделието

Отговорен редактор: проф. ИВ. ГЕОРГИЕВ

Редакционна колегия: проф. Н. Неделчев, проф. М. Кондарев, З. Айранов,  
Л. Тимова, Ст. Котаров, Н. Марков, Ст. Радучев и К. Стоев.**Икономическото значение на лозарското ни стопанство, неговото място в 5-годишния народостопански план и задачи за 1949 г.**

проф. Иван Георгиев,

пом. министър на земеделието

*Лозарството в България представлява важен стопански отрасъл в най-широк смисъл на тази дума. То не е само основа на производството на съществени блага за вътрешна консумация и за износ, но играе важна културна и социална роля.*

*Най напред, най-подходящо място за отглеждане на лозата са хълмовете и бедните земи, които често пъти не са подходящи за други култури. Лозата не само заема и използва тези места, но заедно с това тя играе и важна културно-укрепителна роля, защото пречи за образуване на пороища.*

*На второ място отглеждането на лозата играе важна обществено-трудова роля, защото е трудо-интензивен отрасъл, поглъща много работна ръка и върху единица площ дава най-висок доход.*

*Така, през 1944/45 стопанска година лозята у нас са заемали 3·59% от общата засята и засадена обработваема земя, а стойността на производството от лозята съставлява 24·63% от общата стойност на производството от всички засяти и засадени земеделски растения за същата година. Средно за периода 1941—1945 г. тези проценти са 3·32 и 17·42. (Вж. подробности в таблицата на следващата страница).*

*Вън от това, продуктите на лозарството са източници на пряк приход за държавното съкровище. Под форма на акцизи върху виното, спиртните напитки, оцета и материалите, от които се вари ракия, както и от патенти за правопреваряване, правопроизводство и правотъргуване на спиртни напитки, държавата е получавала приходи, които съставляват около 7% от общите държавни приходи.*

№ по ред	ГРУПИ КУЛТУРИ	В процент към общата засята и засадена площ		В процент към общата стойност на производството	
		1945	1941/45	1945	1941/45
1	Зърнени храни	59.42	61.38	31.27	32.88
2	Фуражни растения	21.35	19.31	7.44	8.86
3	Индустриални растения	6.25	7.16	10.82	11.87
4	Варива	4.41	4.15	1.76	3.43
5	<b>Лозя</b>	<b>3.59</b>	<b>3.32</b>	<b>24.63</b>	<b>17.42</b>
6	Бостани	1.95	1.64	2.50	5.47
7	Овощни градини	1.28	1.22	15.31	12.71
8	Зеленчукови градини	0.78	0.72	3.59	3.93
9	Картофи	0.72	0.79	1.94	2.70
10	Чернич. градини	0.12	0.10	0.15	0.16
11	Розови градини	0.08	0.08	0.11	0.06
12	Ягоди	0.05	0.13	0.28	0.51
Всичко:		100.00	100.00	100.00	100.00

Така, за петилетието 1943—47 г. тези приходи, в процент от всички държавни приходи, са били:

1943	1944	1945	1946	1947
5.5	7.5	9.5	7.4	6.5

Данните се отнасят за един период непосредствено преди създаването и функционирането на Държавния спиртен монопол. Преките държавни приходи, след създаването на този важен държавен орган, ще се изменят по форма, но не по значение и обем.

Около 70% от произведеното у нас грозде се преработва във вино. Като отпадъци на винарството се добиват ценни материали, като джибри, тиргия, гроздови семки и др. Като винопроизводство, така и безалкохолното производство и преработката на отпадъците съставляват крупен промишлен отрасъл на нашата хранителна индустрия.

Поради всички тези съображения, 5-годишният народостопански план отделя особено внимание за повдигане на лозарството, което, както всички други стопански отрасли, претърпя поражения на капиталистическата система до 9. IX. 1944 г. и свързаната с нея последна световна война.

Планът предвижда следните постижения:

1. Увеличение на общата площ на лозята в края на петилетието спрямо 1948 г. с 9.47%; по години то се разпада, както следва: 1949 — 0.88%; 1950 — 1.08%; 1951 — 1.61%; 1952 — 2.14%; 1953 — 3.76%.

2. Увеличение на общата площ на маточниците спрямо 1948 г. с 186%; по години то се разпада, както следва: 1949 — 71%; 1950 — 115%.

3. Увеличение на производството на облагородени вкоренени лози в края на петилетието спрямо 1948 г. с 250%.

4. Увеличение на производството на грозде в края на петилетието спрямо 1948 г. с 200%, а само за 1949 г. — с 100%.

5. Увеличение добива на грозде от декар в края на петилетие-то спрямо 1948 г.: а) при винените сортови лозя с 125%; б) при десертните сортови лозя с 210%; само за 1949 г. с 90% и 150%.

6. Увеличение обема на винарските изби и производствените винарски складове с 22%; по години—15% през 1949 г., а 7% през 1950 година.

От посочените данни се вижда, че планът на лозарството в петилетие-то е относително скромно, бих казал, малък. Това се дължи на факта, че липсва възможност за производство на посадъчен материал: площта на маточниците е намалела много, а (ез подложков материал не може да се присажда и произвежда лозов посадъчен материал. Затова темпото за засаждане на нови лозя се ускорява към края на петилетие-то, а в началото — през 1949 и 1950 г. — се предвижда създаване на маточници, които са основа на лозарското пепиниерство. Петилетният план за маточниците трябва да се изпълни за първите две, 1949 и 1950 години, ако искаме към края на петилетие-то да поставим на сигурни основи развитието на лозарството.

В тази основна реорганизация на лозарското ни стопанство, чрез съответното количествено и сортово производство на лозов посадъчен материал, особено важна роля се възлага на държавните земеделски стопанства и на ТКЗС. На тях е възложено изпълнението на този дял от лозарския план и те сигурно с успех ще се справят с тази основна задача.

Друго важно мероприятие е увеличението на производството, чрез надлежни агротехнически мерки. Имахме две последователни неурожайни години поради студа (1947 г.) и пероноспората (1948 г.). Трябва да се направи всичко възможно, за да не се повтарят тези катастрофални повреди, които са предотвратими.

Най-сетне, сторъжаването на винопроизводството е една важна задача. Сега имаме изби и съдове, които биха побрали едва 60% от една нормална реколта. Това положение не може да се търпи повече и не трябва да свикваме с една действителност на дефицитерни реколти. Ето защо планът за увеличаване обема на избите с 22% трябва бързо да се изпълни, за да не осъмнем идната есен пред невъзможността да оползотворим гроздовата реколта.

Общо взето, планът на лозарството през първата Димитровска петилетка е малък и лесно осъществим. Той ще се изпълнява в един исторически за нашата страна период, в който ще се поставят основите на социализма — строят на правдата и тържествуващият труд. Новите лозя ще бъдат предимно кооперативни, оедрени и с модерна агротехника, следователно промишлени. Чрез този план ще се поставят основите на бъдещото кооперативно лозарство, отговарящо на изискванията на техниката и науката.

Към тези усилия на нашата народна власт и на трудещите се лозари редакционната колегия и всички специалисти-лозари, чрез страниците на сп. „Лозарски преглед“, ще дадат своя принос за бързото и правилно разрешаване на заплануваните лозарски и винарски мероприятия.

Нека борбата за преуспяването на плана бъде изведена с пълен успех!

# Производството на лозов посадъчен материал като основа за успешното развитие на нашето лозарство

Захари Айранов

Гл. инспектор в Министерството на земеделието

У нас има прекрасни климатически и почвени условия за отглеждане на лозата. Макар че нашето лозарство се намира на едно сравнително по-високо ниво спрямо някои други лозарски страни, все пак не всички възможности у нас са използвани правилно и цялостно за успешното развитие на тази култура. В миналото при засаждането на нови лозя се изхождаше преди всичко от спекулативни подбуди — да се добие повече грозде, без да се държи сметка за качеството и предназначението му. По този начин в много райони лозята заеха ниските места с богати почви, които подхождат за много други земеделски култури, но не и за лозата. А склоновете на баирите и сравнително бедните пясъчливи почви, където лозата дава най-хубав плод и които са негодни за други култури, се изоставяха.

При това в нашите лозя са застъпени най-различни сортове, много от които са с малък добив или пък полученото от тях грозде не дава доброкачествено вино. Такъв е например случаят със сорта Памид, който заема около 40% от площта на нашите винени лозя и продължава да се засажда усилено. Този сорт, както знаем, поради малкото киселини, които съдържа гроздето му, не дава навсякъде висококачествено вино. Полученото от него вино е нетрайно и негодно за стареене. А през последните години дори има стремеж към засаждане на нови лозя и с директни сортове, въпреки че засаждането на лозя с тези сортове е забранено със закон.

Освен това, поради последователните и продължителни суши от няколко години насам и силното измръзване през м. април 1947 година, има пропадане на цели лозя и уредяване на някои лозя от пропадане на отделни главини в тях.

През миналата година пък още от началото на вегетацията на лозите, до и след привършване на цъфтежа им, валиха почти непрекъснато проливни дъждове, които създаваха не само отлични условия за развитието на най-опасната болест на лозовата култура — пероноспората, но и улесняваха растежа на бурените и спъваха своевременната обработка на лозята. От друга страна, не малко лозари съвсем неоправдано, поради намалената гроздова реколта от пероноспората, изоставиха по-нататъшната обработка на лозята.

Всичко това налага да се вземат бързи и радикални мерки за укрепване, разширяване и подобряване на нашето лозарство, както е предвидено в петгодишния народостопански план. Налага се да се възстановят пострадалите лозя и да се създадат нови лозови насаждения, за да може плодът на лозата — хубавото и вкусно грозде да достигне обилно до

трапезата на всички трудещи се в Народната ни република, включително и в най-отдалечените непроизводителни райони на страната.

Възстановяването и разширяването на нашето лозарство обаче е в почти изключителна зависимост от обема на производството на облагородени вкоренени лози или, по-точно, от обема на производството на гладък лозов материал. Площта на нашите лозови маточници обаче е много ограничена. Вследствие на острата криза, през която премина нашето лозарство през миналото десетилетие и която намали твърде много интереса към засаждане на нови лозя, една голяма част от лозовите маточници бяха изкоренени. Затова сегашното производство на гладък лозов материал не може да задоволи нарастналите нужди на страната. При това търсенето на лозов посадъчен материал в чужбина през последните години, и главно от СССР и другите братски нам страни, е много голямо. Следователно, ние трябва да произвеждаме облагородени вкоренени лози и за износ, срещу които ще може да подсигуририм вноса на много ценни и необходими за народното ни стопанство материали и стоки. Тези перспективи ще важат за един период най-малко от 10 — 15 години. Необходимо е обаче износът на лозов посадъчен материал да се постави на здрава организационна основа. Това може да се постигне, като се сключат своевременно сравнително дълготрайни търговски договори за износа на облагородени вкоренени лози със страните-вносителки. В тях трябва да се установи точното количество и сортовете лози, които ние ще трябва да изнасяме всяка година. По този начин нашето производство на лози ще може да се съобрази и нагоди по изискванията на износа и ще се гарантира пласмента му.

За осигуряване производството на достатъчно гладък лозов материал, респективно на облагородени вкоренени лози, за задоволяване на всички вътрешни нужди и на износа, пред нас се поставя повелителната задача да създадем в най-кратък срок достатъчно лозови маточници. И това трябва да стане най-късно до края на 1950 година, за да може в края на петгодишния план да разполагаме с необходимото ни производство.

Новите лозови маточници, както е предвидено в петгодишния народостопански план, трябва да бъдат засадени предимно в трудовите кооперативни земеделски стопанства, а така също и в държавните земеделски стопанства. По този начин ТКЗС ще си осигурят не само база за производство на облагородени вкоренени лози, които им са необходими за създаване на новите им лозя, но ще си създадат и един добър приходоизточник от износа на лози.

За засаждане на предвидените по плана нови лозови маточници през тази година, трябва да се използват всички вкоренени лозови резници от подложките Шасла х Берландиери 41 Б, Монтикола и Кобер 5 Б Б. Там, където няма достатъчно укоренени резници, може да се използват за тази цел и неукоренени резници след като се стратифицират, особено в торните песъчливи почви с подложката Монтикола, която лесно се вкоренява. Същевременно трябва да се вземат мерки и за осигуряване на необходимия посадъчен материал за идущата година и се вкоренят всички второкласни лозови резници.

Едновременно с това трябва да се даде една правилна насока и на производството на облагородени вкоренени лози у нас. По спекулативни съображения нашите пепиниеристи произвеждаха и продължават да произ-

веждат лози главно от Памид и други някои сравнително малоценни сортове. Затова и новите лозя се създават главно от такива сортове. Ако това можеше да става в миналото, сега при плановото ни стопанство, трябва час по-скоро да се тури край на този хаос в производството на облагородени вкоренени лози. Производството на Памид, Димят и други подобни сортове трябва да се намали чувствително. За тяхна сметка трябва да се застъпи производството на висококачествени местни и чужди сортове, като: Маруд, Зарчин, Аликант буше и Гран ноар — за червени вина и Тамянка, Кокорко и др. — за бели вина. За нуждите пък на Пиринска-Македония трябва да се застъпи производството на сортове Широка мелнишка лоза и Керацуда. С тези сортове ще може да се подобри нашия лозов асортимент и ще се създаде възможност за производство на висококачествени вина, каквито се търсят за износ и в страната. Наред с това трябва да се увеличи и производството на ранните сортове като Перл де Ксаба, Жоанен и други. Тези сортове зреят през втората половина на м. юли и с тях ще се създаде възможност за удължаване периода на консумацията на прясно грозде.

Правилното организиране на производството на лозов посадъчен материал изисква и бързото създаване на добре обзаведени модерни стратификални с голям производствен капацитет, където ще може да се стратифицират най-малко 1,000,000 лози.

И тези задачи, безспорно, принадлежат на ТКЗС и ДЗС.

Само така увеличено и подобро сортово производство на лозовия посадъчен материал и при плановото създаване на новите лозя нашето лозарство по пътя на социализма в скоро време ще достигне до завидна висота.

## Производство на гладък лозов материал

Проф. Н. Неделчев

Агрономически факултет — София

Сегашното производство на гладък лозов материал, кръгло 20 милиона резници годишно, е далеч недостатъчно да задоволи нуждите на страната. След облагородяването, от тези резници се получават около 10 милиона облагородени вкоренени лози, част от които отиват за износ, а с остатъка едва могат да се засадят около 14,000 декара нови лозя.

За да се осъществи петгодишният народостопански план по отношение на лозовата площ и износа на посадъчен материал, запланирано е увеличаване производството на гладък лозов материал до 100 милиона резника годишно, което значи, че до края на 1953 год. в страната трябва да има засадени 10,000 декара маточници.

Новите маточници ще бъдат засадени предимно в държавните земеделски стопанства и трудовите кооперативни земеделски стопанства.

За осъществяване една тъй голяма задача, необходимо е да се произведе нужния посадъчен материал — вкоренени дивачки, да се подберат подходящи площи за засаждане на нови маточници, подбиране на подходящи подложки и, най-после, прилагане всички агротехнически мерки, които лозарската наука предлага за правилното им засаждане и отглеждане.

На първо място трябва да се увеличи производството на вкоренени дивы лози за засаждане на маточници. Ако за целта се употребят само

второкласни резници, както обикновено се практикува, произведените вкоренени дивачки далеч не биха задоволрили нуждите. Налага се част от първокласните резници, предназначението на които е да бъдат присадени, да се отделят за вкореняване наравно с второкласните.

С това ще се ускори темпа на засаждането на нови маточници.

За нови маточници са най-подходящи терените с лек наклон, с пропусклива почва, средно богати, предимно с южно изложение.

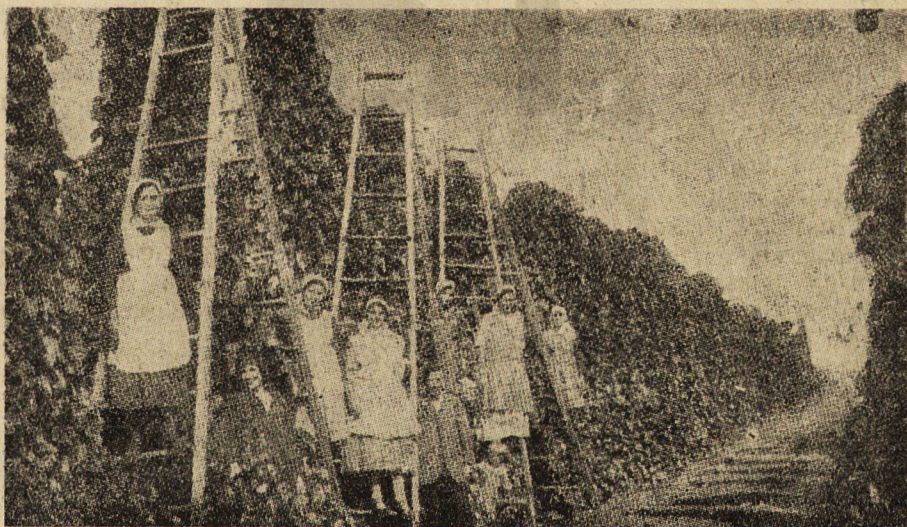
Южното изложение се налага за подложката Рупестрис дю ло, пръчките на която по-мъчно узряват от тези на останалите подложки.

Мястото за маточник се подготвя както за засаждане на ново лозе. То трябва да се риголва на дълбочина 50—60 см. на ръка или с плуг.

Подборът на подложката е в зависимост от нуждите на района, в който се засажда маточника. Броят на видовете подложки, които се засаждат у нас, е твърде ограничен. На първо място стои *Рупестрис дю ло* (Монтикола), подложка, която отговаря на повечето почви в Северна България и отчасти в Южна България. Тя подхожда за леки, дълбоки почви, със съдържание на варовик до 25%.

Втора по значение е *подложката Шасла х Берландиери 41-Б*, която е застъпена повече в Южна България в леките, дълбоки или плитки варовити почви. Тази подложка може да се засажда и в най-варовити почви. Тя придава по-голяма родовитост на присадниците си от Рупестрис дю ло.

За свежите, богати почви с варовик до 15% се препоръчват подложките *Рипария глоар де Монпелие* (Порталис) и *Рипария х Рупестрис 101—14*.



Пирамидална конструкция за подпиране на лозите в маточника

През последните години се дава предимство на подложките от групата *Берландиери х Рипария*, главно на подложката *Кюбер 5 ББ*, която има известно предимство пред *420 А* и *Телеки Б* по отношение на вкореняването. Тези подложки подхождат повече за леки, варовити почви,

тъй като издържат до 50% варовик в почвата. При подходящи грижи те дават до 20,000 резника на декар.

Тук трябва да споменем и за подложката *Рипария х Кордифолия* — *Рупестрис 10—8*, която подхожда за сбити, глинести почви, с малък процент варовик (до 5%). Тази подложка напоследък се изоставя.

Засаждането на маточника става напролет на разстояние между главините 1·50 до 1·80 м в зависимост от естеството на почвата и начина на обработката. В бедни и сухи почви разстоянието е по-малко, отколкото в свежите, богати почви.

При засаждането вкоренените дивачки се изрязват на спящи очи или на едно око. Не е необходимо затрупването им с купчина пръст, както това става при засаждането на облагородени вкоренени лози.

Грижите в маточниците през първите две години се състоят в обработката на почвата и резитба на спящи очи през пролетта. На втората година маточникът трябва да се вдигне на подпори. В някои райони, като Св. Врач, Югоизточна България, той може да мине и без подпори.

Най-често се прилага хоризонтална или пирамидална конструкция за подпиране. Хоризонталната конструкция е подобна на тази при десертните сортове, но е най-често с два, вместо три реда тел.

При пирамидалната телена конструкция се поставя един висок кол около 4 м, в средата между четири съседни главини. От всяка главина се обтяга до върха на кола тел, така че се получава пирамида. Лето-растите се привързват по телове.

По-специалните грижи в маточника от третата година нататък се състоят във филизене напролет, култучене на няколко пъти и резитба.

Филизенето се извършва рано напролет, след покарване на лето-растите. Оставят се на главина 6—12 летораста, според силата на главината.

Култученето се състои в премахване на 3—4 пъти през време на вегетацията страничните летораста. С това се постига получаване на по-голям брой първокласни резници и се избягват големите рани, които се правят при почистване на узрелия вече материал, ако страничните лето-расти не са били чистени, докато са били зелени.

Резитбата на маточниците се извършва, като се изрязват пръчките до основата или тъй нареченото „голо рязане“. Тя се извършва през есента или през пролетта. Изрязването през пролетта има това преимущество, че се избягва съхранението на резниците през зимата, съхранение, при което понякога се явяват повреди.

## Производство на облагородени вкоренени лози

Проф. М. Кондарев,

Агрономически факултет — Пловдив

Преди появата на филоксерата в нашата страна засаждането на нови лозя е ставало с местни лозови сортове, без да се присаждат върху американски подложки. Този начин на засаждане е бил много евтин и лесен, или както казва народната поговорка — „бучни пръчка, пий вино“. Появата на филоксерата обаче сложи край на старото лозарство в почти всички лозарски райони в страната ни. Поради това сега единственият на-



чин за възобновяване на лозята и създаването на нови такива в районите, където лозите се нападат от филоксерата е засаждането на облагородени вкоренени лози.

*Как става добиването на облагородени вкоренени лози.* Добиването на облагородени вкоренени лози става чрез присаждане на местни или чужди сортове грозда върху американски подложки.

За да се получи обаче по-голям процент доброкачествени, първо-класни, облагородени, вкоренени лози, необходимо е да се вземе пред вид следното:

**1. Избор на присадници или така наречените калем.** За калем трябва да се вземат лозови пръчки от лози, които се отличават с редовно плододаване и дават ежегодно доброкачествено грозде. Те трябва да бъдат добре узрели. Никога не трябва да се използват лозови пръчки за калем от лози, които са били силно нападнати от пероноспора, оидиум и други болести, защото такива пръчки обикновено не са достатъчно узрели. Особено голямо внимание трябва да се обърне при събирането на пръчки за калем само от ценни лози, които не изресяват и дават ежегодно достатъчно грозде. За да стане това обаче, необходимо е в бъдеще производителите на облагородени вкоренени лози да наблюдават и отбелязват в продължение на две до три години лозите, от които ще вземат пръчки за калем, като обърнат особено голямо внимание дали дават ежегодно достатъчно и доброкачествено грозде. Това е необходимо, защото качествата, които притежава „майката“ лоза се предават по наследство. Например, ако се присадят калем от Памид изрелив, ще се получат лози, които също изресяват, както лозата, от която са взети калемите. И обратно, ако калемите са взети от памидова лоза, която дава доброкачествено грозде, ще се получат лози, които също дават доброкачествено грозде.

Нека се знае от всички производители-лозари, че слабият добив от лозовата култура у нас до голяма степен се дължи на това, че около 15% от засадените лози в лозята са безплодни или почти не дават грозде.

В районите, където има опасност от измръзване на пъпките, събирането на лозови пръчки за калем става есента, след опадването на лозовите листа и се запазват до пролетта, като се заравят в пясък. Ако събирането на лозовите пръчки за калем не е извършено през есента, те трябва да се съберат преди напъпването на лозите — в края на м. февруари. Събраните лозови пръчки за присадници се палят в пясък до момента на присаждането.

**2. Избор на резници.** Пръчките от американските подложки, които се използват за добиване на резници, трябва да бъдат добре узрели и здрави. Те трябва да бъдат взети от лози, които не са били нападнати от болестите антракноза, бяло гниене и др. Особено голямо внимание трябва да се обърне при избора на пръчки за резници, които са бити от градушка. Битите от градушка пръчки през пролетта, когато лоторастите са били млади, ако имат много рани по тях, не трябва да се използват за приготвяне на резници.

Най-добре е изрязването на пръчките за резници от маточника да става през пролетта, преди да започне напъпването на лозите. Изрязването на резниците трябва да става през пролетта, защото през зимата при съхранението им във влажен пясък по резниците често се явяват черни

петна под кората и стават негодни за добиване на лози. Такива резници не трябва да се използват за добиване на лози, защото последните лесно загиват. Затова преди присаждането трябва да се проверява дали резниците имат черни петна под кората. Също трябва да се прави и при закупуването на резници. Проверката става лесно, като се премахне кората с ножче.

След като са избрани здрави резници и добре узрели лозови пръчки за калеми от ценни сортове, което е едно от важните условия за добиване на голям процент облагородени вкоренени лози, пристъпва се към присаждането и стратифицирането им по установените начини в широката практика, както следва: нарязват се лозовите пръчки на калеми, които се състоят от по една пъпка; така приготвените калеми се оставят да киснат във вода около 24 часа, след което се използват за присаждане.

Резниците също се оставят да киснат във вода два дена, ако са рязани през есента. След като се извадят снопчетата резници от водата, отрязва се долният край на подложката на два милиметра под ставата и се премахват всички пъпки до основата им, за да се ослепят напълно. После се извършва присаждането им.

Присадената лоза от основата на подложката до пъпката на калема трябва да има дължина около 32 см.

Присадените лози се нареждат в сандъци, като се покриват със ситен пясък, чамови стърготини или мъх, така че да не остава празно пространство между облагородените лози.

Така наредените лози в сандъци се стратифицират (отопляват) в стаи или други помещения. След стратифицирането облагородените лози се засажда във вкоренилището.

Мястото предназначено за вкоренилище трябва да се риголва на дълбочина 50 см през есента или преди настъпване на пролетта.

След засаждането на стратифицираните лози във вкоренилището трябва да се положат достатъчно грижи за осигуряване нормалното им развитие. Тези грижи се състоят в навременно поливане, пръскане, копане, почистване на росни корени и пр.

**3. Какви сортове грозда трябва да бъдат използвани за добиване на облагородени вкоренени лози.** През последните години у нас се произвеждат 31.5% облагородени вкоренени лози от десертните сортове и 68.5% от винените сортове. От винените сортове най-много облагородени вкоренени лози се произвеждат от сорта Памид. Производството на лозите от сорта Памид възлиза кръгло на 34% от общия брой на облагородените вкоренени лози в страната.

Като се има пред вид, че от сорта Памид не може да се добият висококачествени вина, необходимо е да се увеличи производството на облагородени вкоренени лози от ценни винени сортове, които съгласно петгодишния план трябва да заемат 17.25% от общия брой лози, които ще бъдат присадени през пролетта 1949 год. През първата година на първата петилетка се предвижда, с оглед да се подобри винения ни асортимент, да се произведат облагородени вкоренени лози от следните сортове

(в процентот общия брой на лозите, които ще бъдат присадени през 1949 г):

Мавруд . . . . .	7·50%
Зарчин . . . . .	3·25%
Аликант буше . . . . .	1·50%
Гран ноар . . . . .	1·50%
Кокорко . . . . .	1%
Тамянка . . . . .	1·50%
Широка мелнишка лоза	1%

Разпространението на сортовете Мавруд, Зарчин, Кокорко, Тамянка и Широка мелнишка лоза е от особено голямо значение за осигуряване добиването на висококачествени вина за износ. Сортовете Аликант буше и Гран ноар са необходими за подобрене цвета на памидовите вина, които са слабо обагрени. Вън от това в петгодишния план се предвижда в държавните стопанства да се изпитат и други ценни чужди винени сортове, които биха представлявали интерес за нашата страна.

За да се увеличи периодът за консумация на грозде в прясно състояние, предвижда се през пролетта 1949 год. да се присадят лози от най-ранният сорт — Перл де ксаба в размер 1% от общия брой лози в страната ни.

Останалото количество резници в страната ни в размер 81·5 ще бъдат присадени със сортовете: Димят, Болгар, Гъмза, Памид и Хамбургски мискет и други сортове за задоволяване нуждите на нашата страна и за износ.

Тук е нужно да се изтъкне, че трябва да се обърне особено голямо внимание за добиване на доброкачествени лози от ценни сортове, като се има пред вид, че към производството на посадъчен материал проявява особено голям интерес СССР, където има огромни възможности за пласмент на облагородени вкоренени лози. СССР проявява интерес главно към облагородени лози от сортовете Болгар, Хамбургски мискет, а Югославия и Албания се интересуват предимно от сортовете Перл де ксаба, Шасла доре, Гъмза, Червен мискет, Димят и Хамбургски мискет.

Засега нашето лозарство се намира в преходен период. От дребното и разпокъсано лозарство ще се създаде оедрено лозарство с подобрени ценни винени и десертни сортове, с оглед да се добият доброкачествени гроздови продукти за задоволяване нуждите на местния пазар и за износ. За да стане това по-бързо и без лъкатушене, необходимо е пепниеристите и лозарите в нашата страна да положат максимум усилия за пълно реализиране на петгодишния план, в който е ясно очертан пътя за развитието на нашето лозарство в преходния период към социализма.

## Лозарството в преходния период към социализма

Хр. П. Енчев

агроном

Нашето лозарство, общо взето, все още е разпокъсано и дребно с оскъпено производство.

Състоянието на лозята след голямата повсеместна пролетна слана, която падна на 13 срещу 14 април 1947 година и след няколко сушави години, които ни сполетяха, не е добро.

Вследствие осланяването, което завари лозята в растеж, голям процент от главините, особено в младите лозя, изсъхнаха напълно, други заболяха и продължават да боледуват. Продължителните суши отслабиха лозите. От друга страна грижите, които се полагат за лозята от лозарите, са недостатъчни.

При големите стопански преобразувания, които станаха и продължават да стават в нашето народно стопанство през преходния период към социализма, наемната работна ръка за обработка на лозята намаля и ще продължава да намалява. Това намаляване на наемната работна ръка за частните капиталистически предприятия е правилно и от полза за трудещите се у нас. Близко е вече времето, когато на дело ще се приложи принципът „никой да не може да експлоатира чужди труд“.

Лозарството ни в по-големите лозарски центрове и около градовете все още се развива на капиталистически начала. Съществува една двойна експлоатация и борба. От една страна са едрите собственици-лозари и дребни чиновници, занаятчии и др., които имат лозя, и лозарството като главно или допълнително занятие, без да влагат само личният си труд, а наемат и чужди труд за обработване на лозята. От друга страна са бедните лозарски работници, които имат по-малко своя земя или нямат такава и пласират труда си в лозарството през сезоните на отгребане, резитба, копане, пръскане, гроздобер и пр.

Първите по всевъзможни пътища се стараят да ограбят труда на вторите. Лозарските работници пък през сезоните на най-усилената работа в лозята, когато работната ръка не стига, използват случая да вземат прекомерно високи надници, често надхвърлящи хиляда лева на ден, напр. за пръскане. Поради това голяма част от по-малодоходните стари и млади лозя, на по-високи места, се изоставят необработени или се изкореняват, въпреки че могат да дават висококачествено грозде.

Затрудненото продоволствие на лозарите с храни и фураж за членовете на семействата им и домашните животни през последните години принуди много от тях да засяват в лозята наред с лозите и царевича, слънчоглед, картофи и др., което влошава условията за правилно развитие на лозата, затруднява борбата с пероноспората и намалява добивите.

За недостатъчната обработка на лозята и намаление на добивите допранася и това, че през време на войната и след нея голяма част от инвентара на лозарите — лозови пръскачки, лозарски плугчета, окопвачки, тел и др. е похабен, без все още да има възможност достатъчно да се ремонтира и подмени.

Засаждането на нови лозя както по количество така и по качество е незадоволително. Една от причините за слабо посаждане на нови лозя е и тази, че много от лозарите и то по-едрите, които имат подходящи ниви за лозя и достатъчно средства да инвестират за засаждане, се въздържат от страх, че докато почне да ражда лозето, то ще влезе в ТКЗС или, ако му остане частно, няма да намери достатъчно чужда работна ръка да го обработи. Бедните лозари, които не се страхуват от социализма и желаят да си засадят лозе, нямат подходящи земи и достатъчно средства да си набавят облагородени лози за посаждане.

Накратко, гореизложените причини дават като резултат в преходния период към социализма в областта на лозарството едно силно спадане на гроздовото производство, което тази година спадна до около една четвърт от нормалното годишно производство.

Това не бива да ни плаши, не бива да изпадаме в паника и да мислим, че положението е безнадеждно. В никой случай не бива да се хващаме на въдицата на реакцията и на старите винарски търговци, които тръбят, че с лозарството ни е свършено, щом те са изтикани от стопанския живот. Това ни налага само трезво да обсъдим причините за спадането на гроздовото производство, бързо и смело да вземем мерки за неговото планово увеличение.

Възможностите за развитие на лозарството в нашата страна са големи, те са много по-големи в социалистическия строй, отколкото бяха при капиталистическия. Лозата е една от най-доходните култури. Тя е намерила мястото си в най-културните страни. Гроздето е един от най-ценните плодове за прясна консумация и за преработка в алкохолни и безалкохолни продукти. Лозарството дава възможност да се използват и най-слабите земи, на които други култури мъчно виреят и дават съвсем слаб доход при една голяма възможност за пласиране на голямо количество труд на сравнително малка площ земя.

В нашето социалистическо стопанство лозарството ще трябва да получи и ще получи своето подобаващо място — да задоволим напълно нарастналите и нарастващи постоянно консумативни нужди на трудещите с грозде и гроздови продукти и да излезем нашироко на външните пазари с висококачествени десертни грозда и вина, за което имаме прекрасни условия.

Най-краткият път за изпълнение на петгодишния план в областта на лозарството е единственият най-правилен път за подобрене на цялото ни земеделско стопанство — пътя чрез ТКЗС.

За да не се занемарят сега съществуващите лозя у нас, които са голям национален капитал и останат лошо обработени, наложително е тяхното бързо коопериране. Лозарите сами добре схващат това и вече масово навлизат в новообразуваните ТКЗС.

Наред с кооперирането на лозята трябва да се извърши и блокирането им, за да може да се въведе рационализация и поевтиняване при обработката. Трудностите при блокиране на лозята като трайни насаждения са преодолими.

За да не намалее ремонтът на изкоренените от остаряване лозя и да се поставят социалистическите основи на нашето ново, модерно, едро, планово лозарство, засаждането на новите лозя в ТКЗС трябва да се засили, и то в ония ТКЗС, които имат най-добри условия за лозарство при едно пълно приложение изискванията на лозарската наука.

## Износът на прясно грозде през 1948 година

агр. Н. Марков

Износът на прясно грозде от България, започнал през 1925 година, се разви преди войната до размер на около 60,000 тона през 1938 год.

През време на войната същият се задържа в началото на доста високо ниво, но впоследствие започна бързо да намалява, за да достигне нула през 1944 година. След 1944 година се правят непрекъснато усилия за възстановяване износа на прясното грозде. Това възстановяване обаче върви с големи трудности поради общото разстройство на европейското стопанство и специално разстройството на транспорта и нуждата от важни от гроздето артикули.

За по-голяма плановост и единство в дейността по гроздето, другите пресни плодове и зеленчуци и виното, износът на същите се възложи от средата на 1947 година на държавното търговско предприятие „Булгарплодекспорт.“

„Булгарплодекспорт“ търси купувачи и продава гроздето в чужбина, като купува същото от кооперативните организации в страната.

В Чехия, Полша, Швеция, Австрия, Швейцария и други страни, където се пласира нашето грозде, и през изтеклата година се отиваше с големи затруднения поради неуредените още транспортни въпроси между отделните страни и поради липса у нас на достатъчно и подходящи вагони за износ на прясно грозде. Освен това вносът във всички държави е по-малко или повече за планиран и прясното грозде, като артикул не от първа необходимост, се оставя на по-заден план във вносните листи.

Въпреки слабата реколта у нас тази година и увеличената консумация, можа да се отдели задоволително количество прясно грозде Чауш, Болгар и Дамят за износ.

Износът обаче не мина много гладко.

Първите вагони с грозде Чауш, които можахме и трябваше да изнесем на чуждия пазар, бяха пласирани в страната. След това притокът на грозде за износ се регулира.

През време на износа се яви един период от няколко дни, когато изпращането на вагони с грозде за чужбина трябваше да се намали, понеже купувачите в този момент не можаха да поемат големи количества. Това намаляване на износа причини спиране на работата в някои пунктове. Прекъсването на места обаче се направи така, че по-късно не можа да бъде възстановено, въпреки много голямата нужда от товарене.

След преждевременно падане на ранцата слана на 11. X. 1948 год, заедно с осланените грозда се обраха и неосланените такива и гроздето се преработи или се пласира на вътрешния пазар. От това периодът на износа на прясното грозде се скъси с около един месец.

Износът на грозде през 1948 година се извърши от районите на следните гари:

1. Пловдив, Кричим, Въча . . . . .	около 38—%	от общия
2. Чирпан, Свобода . . . . .	„ 5·5%	износ
3. Русе, Иваново. . . . .	„ 10·0%	
4. Варна, Старо Оряхово . . . . .	„ 4·0%	
5. Цар Крум, Преслав . . . . .	„ 0·5%	
6. Г. Оряховица, Лясковец, Лесичери, Стамболово, Самоводене, Ресен, Поликраище, Русаля, Козаревец, Павликени.. . . .	около 22·0%	
7. Плевен, Свищов . . . . .	„ 5·0%	
8. Видин, Гурково, Видбол . . . . .	„ 15·0%	

Поради дъждовете през време на цъфтежа гроздето Болгар беше с много неоплодени, дребни зърна. Вследствие на силното засушаване в края на лятото и есента, гроздето остана относително дребно и много грозда не бяхо правилно узрели и с умекнали зърна.

Манипулацията на гроздето беше общо взето задоволителна, но явно личеше изоставянето на някои райони, като Пловдивския и Кричим-

ския, които са свикнали да манипулират военновременно или въобще да не манипулират, както това става за вътрешния пазар.

Относно манипулационните пунктове на гроздето, за предстоящия сезон трябва да се вземат специални мерки, като се ангажират своевременно, а така също и подготвят работнички, които да бъдат използвани за манипулация по износа по-продължително време или за целия сезон, а не инцидентно за няколко дена и след това да бъдат разпускани.

Подетата на времето инициатива — гроздето да се манипулира в общи манипулационни пунктове, а не в лозята на стопаните, следва да се продължи и разшири. В общите манипулационни пунктове, както е известно, може да се прави по-щателен контрол и по-специална преценка на качеството на докараното грозде. В общите манипулационни пунктове отделните стопани нямат възможност да се месят така непосредствено в работата на работничките при манипулацията и да настояват да бъде слагано в щайгите и лошокачествено грозде.

От особено значение за подобрене качеството на гроздето, което излиза на пазара за консумация, ще бъде въвеждането на качествения контрол върху гроздето, което се изпраща за консумация в страната.

За създаване интерес у стопаните да предлагат за износ най-доброкачественото грозде от голямо значение е и цената. Качеството на гроздето за износ обаче трябва да се преценява не когато гроздето е още неманипулирано, а когато се манипулира и е вече готово в щайгите за товарене. При този случай самият производител ще има интерес, щото гроздето да бъде добре манипулирано, а не отдолу да се слага лошо грозде, а отгоре да се покрива с хубаво.

## Грижи за младите вина

Ст. Радучев

Главен асистент в Агрономическия факултет — София

След привършване на алкохолната ферментация получените млади вина не представляват готов, стабилен продукт, годен веднага за консумация. В тях продължават да протичат редица физически и биохимически процеси, в резултат на които постепенно младите вина се оформяват и придобиват характерните за типа качества. Тези процеси се свежнат до следното:

1. Ябълчената киселина под действие на млечно-киселите бактерии се разпада на млечна киселина и въглероден двуокис. Това превръщане има голямо значение за подобряване вкусовите качества на виното. Ябълчената киселина, която придава на младото вино вкус на „зелено“, почти изчезва. Вместо нея се появява млечната киселина, която омекотява вкуса на виното и последното става по-хармонично. Този процес протича най-добре при температура от 15 до 17° С и обхваща главно периода до първото претакане.

2. Разтвореният във виното въглероден двуокис, който се е образувал при ферментацията на мъстта се отделя, и то толкова по-бързо, колкото температурата е по-висока.

3. Намиращите се в младото вино алкохолни ферменти, макар и вече в по-малки количества, продължават да падат на дъното на съда и виното става прозрачно бистро.

4. През първите месеци след получаването на младото вино продължават да се отлагат на дъното на съда и остатъци от белтъчни и пектинови вещества.

5. Промяната в състава на средата — образуването на алкохол след ферментацията — оказва влияние не само на белтъчните и пектинови вещества, но и на солите на винената киселина. Така, според *Б. В. Иванов*<sup>1)</sup> при 20° С тогава в 1 л. вода се разтварят 5·100 г винен камък, а при присъствие във водата на 12% алкохол, при същата температура, разтворимостта пада на 2·699 г/л. при понижение на температурата до 10° С и при същия алкохолен градус (12%) — разтворимостта е още по-малка — 1·795 г/л.

Ясно е, че голяма част (повече от половината) от винения камък разтворен в мъстта след алкохолната ферментация и по-късно, след понижаване на температурата на виното, преминава в неразтворима форма и пада на дъното и по стените на съда. Наред с него се отлага по малко количество и калциев тартарат.

Споменатите процеси са тясно свързани с температурата на виното и винарят е в състояние до голяма степен да ги направлява. В резултат на тяхното нормално протичане младото вино се оформява и придобива ценни вкусови качества.

Грижите на винаря за младите вина обаче трябва да обхващат освен създаването на оптималните температурни условия (около 12° С) за горните процеси, но и да попречат за развитието на някои болезнотворни микроорганизми и вредни процеси във виното — причинителите на цвятяването, кисването на някои пресичания и др.

Най-после винарят трябва да положи особени грижи за онези млади вина, които са получени при неправилно протекла ферментация, в резултат на което имат някакъв дефект, недостатъчна бистрота, неприятна миризма и др.

С оглед предпазването на младите вина от повреди или заболяване през първите месеци (до лятото), трябва да се извършва редовно следното:

1. *Доливането* на виното в непълните съдове трябва да бъде една редовна грижа за младите вина. То трябва да се извършва всяка седмица, като за целта се използва здраво доброкачествено вино от същия тип. В случай, че не се разполага с вино за доливане, то празното пространство над виното се напушва със серен двуокис с помощта на специален фенер.

2. *Претакането* цели да отдели бистрото вино от утайката (калта) която пада на дъното на съда и която съдържа освен онези вещества, за които споменахме в началото, но и разни болезнотворни микроорганизми.

За нашите вина 3—4 претакания през първата година са достатъчни. Първото претакане се извършва около един месец след изтачане на виното от ферментационния съд. Второто — след преминаване на първите зимни студове (през м. януари) и третото — към края на зимата (м. март).

Понеже при претакането виното идва в широк допир с въздуха, необходимо е предварително то да бъде проверено дали не е предразположено към тъмното (ензимно) пресичане и след това да се преточи. За тази цел се оставя в една водна чаша от него 24 часа в топла стая за контрола.

<sup>1)</sup> *Б. В. Иванов* — Разтворимост винаго камия в различных средах, сп. „Виноделие и виноградоство СССР“, кн. 10, Москва, 1947.



При първите претакания виното се проветрява по-силно, за да излетят сервия и въглероден двуокиси, които се съдържат в него.

3. *Филтруването* е една практика, която често се извършва при предлагането за консумация на млади обикновени вина. Особено когато по различни причини младото вино не е бистро, то най-бързо може да се избистри и изнесе на пазара, като се филтрува. Когато недостатъчната бистрота на виното се дължи на някакво заболяване, или на това, че е било получено от загнило грозде и бавно се бистри, преди филтруването е добре виното да се сулфитира с около 5 г на хектолитър серен двуокис, за да се улесни филтруването.

Правилното насочване на физическите и биохимически процеси в младото вино с оглед на по-бързото му оформяване и грижите за правилното му съхранение са особено необходими за повечето наши обикновени вина и особено за памидовото вино, което само няколко месеца след получаването му трябва да се приготви за консумация.

## Влиянието на студа върху виното

Люба Тимова

Началник отдел. Централен зем. изследователски институт

Студът указва благотворно влияние за избистряне и подобряване на вината. Това негово влияние е един съществен и ценен фактор при обработката на вината след ферментирането им и по-специално за по-бързото им избистряне.

Виното е течност, която освен алкохол съдържа още и редица други съставни части от минерален и органически произход. Тези съставни части се намират в разтворено и неразтворено състояние. Наред с това във виното има налице и множество микроорганизми — ферменти, бактерии и други.

Равновесието на всички съставни части на виното е в пряка връзка с температурата. Всяка промена на температурата се отразява върху редица съставни части на виното и предизвиква съществени промени в тях. Студът е един от главните фактори, който указва решително въздействие за изменение на съотношението на съставните части на виното.

Мътнотата на вината в повечето случаи се дължи на неутаени белтъчни вещества, пектин, тартарати, ферменти, бактерии и на редица малки, плаващи във виното, механични частици. Под въздействието на студа белтъчните и пектинови материи, намиращи се във виното във форма на колоиди се коагулират, образуват гъста утаителна мрежа, и започват да падат на дъното на съда. При утаяването те повличат със себе си и множеството плаващи във виното механични частици и съдържащите се в него ферменти и бактерии. Виненият камък и други съставни части на виното, под въздействие на студа, преминават от разтворено в неразтворено състояние, като също така се утаяват. По този начин, под влиянието на студа, се утаяват всички съставни части на виното, на които се дължи мътнотата му. Студът е един ценен фактор като бистрител. Подложените на въздействието на студа вина стават кристално бистри и придобиват мек и хармоничен вкус.

Освен като бистрител, студът указва и стерилизираще въздействие върху вината. Бактериите и болестните микроорганизми, намиращи се във

35394

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЦЕ  
Г. ДИМИТРОВ - Плевен  
БИБЛИОТЕКА

виното, на които се дължат в повечето случаи различните му заболявания, се утаяват и острапяват от виното. С това се намаляват до голяма степен и възможностите за неговото заболяване. Наред с това, при утаяването на калиевия битартарат (винен камък) се увеличава действителната киселинност на вината. Това увеличение се дължи на обстоятелството, че при утаяването на калиевия битартарат се създават във виното условия за равновесни процеси, при които се освобождават водородни йони, които обуславят степента на действителната киселинност на виното. С увеличаване действителната киселинност на вината се засилва устойчивостта им към болеста превръщане. Преминаването на калиевия битартарат от разтворено в неразтворено състояние указва влияние на известни съединения, които косвено прави неразтворими. Така например калиевият битартарат играе ролята на разтворител за ферри съединенията (железни), ставайки сам неразтворим и утаявайки се, той действа за утаяване и на тези съединения. Поради това предразположените на желязно пресичане вина, третирани със студ, се предпазват от заболяване.

Въобще може да се каже, че студът влияе за увеличаване стабилността на вината и за установяване в тях на трайно химическо равновесие.

Наред с това, освен като бистрител, студът спомага и за ускоряване зреенето на вината. Ниската температура увеличава разтворимостта на кислорода и окислителното му действие върху органическите и неорганическите съединения намиращи се във виното, което е от голямо значение за по-бързото му узряване.

Влиянието на студа върху виното е многостранно: подпомага избистрянето на виното; ускорява зреенето; предпазва го от различни заболявания; установява химическо равновесие между различните му съставни части и с това го стабилизира и гарантира правилното му съхраняване. Като краен резултат, третирани със студ вина узряват по-рано, като развиват ценни пазарни качества.

У нас досега благотворното влияние на студа се използваше само от малък брой винопроизводители. Последните излагаха вината на естествен студ през зимните месеци. В по-напредналите винарски страни, Съветският съюз и др., студът се използва като нарочно средство за подобряване качествата на вината. За целта последните се охлаждат изкуствено в специални приготвени за целта охладителни камери. Третирани със студ вина обикновено се охлаждат от 7 — 10 дена до температура близка до точката на замръзване на виното.

При третиране на вината със студ трябва да се има пред вид, че в никой случай не бива да се охлаждат до точката на замръзването им. Нашата практика, а също така и тази на редица изследователи показва, че при третиране на вината до температури, достигащи или превишаващи температурата на замръзване на виното, последното вместо да подобри своите качества, напротив ги влошава като губи отчасти цвета си и придобива вкус на варено. Установено е също така, че най-добър ефект при обработване на вината със студ се получава, когато те се охлаждат до температура близка до точката на замръзването. Като се има пред вид това, трябва да се предпазват вината от замръзване. Ето защо транспортиране на вината в големите студове не е за препоръчване.

С одържавяването на винарските предприятия ще се наложи и съответна рационализация на нашето винопроизводство. Въвеждане в практиката на нови методи, като третиране на вината със студ и др. такива, от една страна, ще подобри качеството на вината, а от друга — ще спомогне за възможното скъсяване на процеса на приготвяне на вината за пазара.

## НОВОСТИ В НАУКАТА И ПРАКТИКАТА

### Основи при съхраняването на резниковия материал.

При решаване на задачите, поставени в държавния петгодишен план в областта на лозарството, твърде важно място заемат въпросите, свързани с получаването на по-висок добив облагородени и вкоренени лози. В това отношение след правилната постановка на работата от организационно гледище решаващи ще се окажат всички агротехнически мероприятия по прибирането на лозовия и присадников материал, съхраняването, присаждането, стратифицирането и вкореняването му, включително и разнообразните грижи през време на отглеждането на младите лозички във вкоренилището. Естествено е да се очаква, че най-добри резултати ще се получат, ако всички тези агротехнически прийоми се провеждат на основата на научните достижения в тази област. Тук ще дадем съвсем кратки сведения за успехите на науката в Съветския съюз по някои от горните въпроси, с оглед на това те да бъдат използвани в практиката.

Досега все още в специалната литература по лозарство липсват сведения относно това, в кой момент, начиная от листопада включително до сокодвижението, е най-целесъобразно да се извършва прибирането на подложковия и присадников материал, с оглед запазване жизнедеятелността му на висок уровень, за да се проявят впоследствие в оптимален размер онези функции и процеси на живото растение, които обуславят неговото възобновяване (регенириране). От изследванията на *Правдин*, отнасящи се макар и към други вегетативно размножаващи се растения, може да се заключи, че есенното прибиране на подложковия материал след листопада и до началото на първите застудявания е най-целесъобразно от физиологическа гледна точка, защото благоприятствува във висока степен вкореняемостта на резниците и повишава числото на корените, считани на едно растение. Късното прибиране на материала (декември-май), напротив, има за последствие силно повишаване на функциите, благоприятстващи развитието на надземните части и подтискащи развитието на кореновата система.

В повечето лозарски страни прибирането на подложковия материал се извършва главно през есента (у нас прибирането започва през есента и продължава до началото на м. март), поради което съхраняването му до момента на присаждането става неизбежно. В ръководствата по лозарство по въпроса за условията, при които трябва да се извършва съхраняването на резниковия материал се срещат само най-общи указания, включително относно температурата и влажността. За съжаление в специалната литература, до сравнително недавнашно време, почти не са се намирили никакви експериментални данни по този въпрос, затова и съхраняването обикновено се извършва по шаблон, съпроводено в болшинството случаи с много грешки и загуби. Достатъчно е в това отношение да се припомни за „чернилката“, принасяща значителни загуби на лозарите в някои от нашите лозарски райони.

За първи път въпросът за условията на съхраняването на резниковия материал на научна основа е поставен от съветските учени и по-специално от *Е. И. Макаревская*. За последните 10 години Макаревская, заедно със своите сътрудници е публикувала над 30 научни работи в най-авторитетни издания на ред научно-изследователски учреждения в СССР, които хвърлят обилна светлина върху дадения въпрос и дават основите на агротехническите мероприятия по повишаване добива на вкоренените и облагородени лози.

Изучавайки измененията в съдържанието на въглехидратите в лозовия материал, Макаревская установила, че при есенното прибиране на резниците както разтворимите въглехидрати (захари), така и неразтворимите въглехидрати (скорбяла) превишават количеството на същите в резниците, прибрани през пролетта. Понижаването на количеството въглихидрати при пролетното прибиране на резниците в резултат най-вече на доста интензивното дишане през зимния период понижава в значителна степен и качеството на резниците, както това е установено и от нашите проучвания.

В комплекса на условията в периода на съхраняването централно място заема температурата. Въпреки обстоятелството, че лозата запазва своята жизнеспособност в твърде широк температурен интервал, лозата през време на съхраняването предявява определени изисквания по отношение на температурата. Изучавайки реакцията на резниковия материал към температурата по цял ред физиологически и биохимически показатели, Макаревская съвместно със своите ученици Чрелашвили, Илуридзе-Молчан и Хидашели е установила, че съхраняването е по-целесъобразно когато се извършва при минусова температура ( $-3$  до  $-8^{\circ}\text{C}$ ), отколкото при температура над нулата ( $+3$  до  $8^{\circ}\text{C}$ ). При минусовата температура, значително се понижава интензивността на дихателните процеси на резниците. Докато съхраняването при ниска температура се съпровожда с намаляване съдържанието на мазнините и частично понижаване количеството на скорбялата, съхраняването при температура над нулата се съпровожда със значително понижаване на дъбилните вещества и главно на разтворимите въглехидрати (захари). Общо взето, под влияние на минусовата температура се забелязва значително повишаване съдържанието на захарите в резултат на усиляването на хидролитическите процеси и понижаването на дишането. Паралелно с това е констатирано известно съсредоточаване на въглехидратите в основната част на резниците.

Значението на въглехидратите, и по-специално това на захарите, при вкореняването е огромно. Както е вече установено от нашите изследвания, първенстваща роля при вкореняването играе запасът от пластически въглехидрати и на първо място захарните вещества, от които в най-голяма степен зависи процентът на вкоренените и облагородени лози. В нашите опити по-доброто запасяване със захари е имало за резултат увеличаване до 30% добива на първокласните вкоренени лози.

Макаревская както в опитни, така и в производствените условия на совхозите е установила, че съхраняването на резниците при температура под нулата ( $-5^{\circ}\text{C}$ ) може значително да повиши процента на вкореняемостта. Така напр., при подложката Рипария x Рупестрис 3309 в резултат на ниската температура процентът на вкореняемостта се е увеличил с 24% в сравнение с резниците, съхранявани при  $+8^{\circ}\text{C}$ . Едновременно с това общата маса на корените се е увеличила 2.5 пъти.

При производството на облагородени и вкоренени лози ниската минусова температура през време на съхраняването благоприятствува калусообразуването и изобщо понижаването на добива на първокласни облагородени и вкоренени лози. Така, при многократни повторения в производствени условия достигнато е едно увеличение на първокласните облагородени и вкоренени лози от 10 — 19%.

Действието на ниската температура, както показват най-новите изследвания на Макаревская върху коренообразуването, е аналогично с това на фитохормоните (хетероауксина). Под влияние на студа в основната пъпка на резниците настъпва силно концентриране на комплекса физиологически активни вещества, известни под наименованието „биоса“, които обуславят развитието на кореновата система. Високата наднулева температура (+3 до +8°C), напротив, има за последствие концентриране „биоса“ в горната пъпка, благоприятстващо развитието на надземните части. Изхождайки от горните изводи, ще трябва да се счита, че съхраняването на резниковия и присадников материал трябва да се извършва при различни температурни условия, за да благоприятствува по такъв начин развитието на онези функции, които ще има да изпълняват те при формирането на бъдещото лозово растение.

По отношение на влажността също така резниците трябва да бъдат поставени при специални условия. Липсата на каквото и да е регулиране съдържанието на влага при обикновеното съхраняване на лозовия материал най-често довежда до големи загуби в резултат на болестни проявления, като „чернилката“ и в резултат на значително понижаване добива на облагородените и вкоренени лози.

Съответните проучвания, проведени от Макаревская показват, че най-добри резултати по отношение вкореняемостта на резниците се получават при влажност на пясъка, в който се извършва съхраняването между 7 и 10%. Както понижаването на влажността под 5%, така и нейното повишаване над 10 — 12% довежда до рязко снижаване на вкореняемостта и калусообразуването. По-подробните изучвания в това направление са показали също така, че известно подсушване проветриво неслънчево помещение, особено на този съхраняван в ями или канавки, в продължение на 6 — 7 дена, оказва благоприятно влияние върху калусообразуването и коренообразуването. Още по-добри резултати се получават, ако резниците се подсушат и непосредствено преди присаждането се накиснат във вода в продължение на 12 — 17 часа.

Изложените по-горе резултати показват колко в същност са сложни процесите, които протичат в резниковия материал през време на съхраняването му и колко внимателно и стриктно трябва да се отнасят към него практическите дейтели при решаване на тъй важния въпрос, какъвто е възстановяването на нашите лози. Шаблонизирането само може да донесе загуби за народното стопанство. В това отношение може с положителност да се очаква, че с окрупняването производството на облагородени и вкоренени лози и поставянето му на планови начала под ръководството на Министерство на земеделието ще се създадат реални предпоставки за правилно и съобразено с научните достижения провеждане на способите при съхраняване на лозовия материал до използването му. Паралелно с това е желателно нашите научни институти и научни работници да проведат научно изследователска работа за уясняване на въпросите по съхраняването на резниковия материал при нашите климатически условия и сортов състав.

### Употребяване на ДДТ—и другите инсектисиди в лозарството.

(По статия от сп. „*Journal of Economic Entomology*“ 40(4),1947)

В списанието „Виноделие и виноградарство СССР“, № 2 от 1947 г. в статия „Употребяване на маслени разтвори ДДТ за борба с лозовата листна въшка“ са описани проведените в 1945 год. опити с употребата на ДДТ разтворен в масло.

Обработката на лозята се е провеждала тогава по един начин: с помощта на вейпо-дуст-машини т. е. машина, на която течността (маслото) се изпръсква във вид на мъгла под действието на въздушната струя, която се образува от вентилатора. Такива машини може условно да наречем вентилаторни мъглообразователи.

Описанието на работата в тази статия може да се разгледа като продължение на тези опити на по-широка основа.

Според авторите на статията, 1946 год. трябва да се счита като първа година за широко прилагане на ДДТ в практиката за борба срещу лозовата листна въшка. Така в Сан Джоатинската долина ДДТ е бил употребен почти във всички лозя (370 хиляди акри<sup>1</sup>)

Въпреки че мястото за употребата на ДДТ тогава още не е било научно обоснован, резултатите общо са били удовлетворителни. ДДТ се е указал твърде ефективно средство за борба срещу листната въшка.

В същата 1946 год. от автора са били поставени опити за установяване сравнителното действие на различните форми ДДТ и на най-подходящите срокове за борбата. Изучена е била също и токсичността на ДДТ в зависимост от размера на неговите частици.

Обработката на лозята се е извършвала по четири начина.

**Обикновено пръскане** с помощта на овощарска пръскачка, развираща налягане 25 атмосфери, се е извършило с 5% смес ДДТ с леко масло, към което е била прибавена вода в съотношение 1:67:100, което съответствува на 0.45 — 0.55 кг разход ДДТ на акр. Лозите са се обработвали от двете страни. Резултатите от пръскането са били извънредно ефективни.

**Аерозолно пръскане** се е провеждало с помощта на термически мъглообразовател, работещ с пренагрята пара. Изпръсквано е било леко масло, съдържащо 5% ДДТ, в количество около 10 л/акр.

Сместа се изпръсква от апарата чрез форсунка, отстояща от листата на разстояние 1.2 м. На едната половина от опитния участък всеки ред главини се е обработвал отделно. На другата половина пръскането се е правило през всеки пет реда, но така, че мъглата да обхваща всички пет реда. В първия случай ефектът е бил много по-голям.

**Пръскане с маслена мъгла** — *varog-sparys* с помощта на вентилаторни мъглообразователи в предишните години нашироко се е прилагала при използване на инсектисидата перетрум. В 1946 год. перетрумът е бил заменен с ДДТ.

За мащаб на прилагания описан начин може да се съди по това, че в 1946 год. в Сан Джоатинската долина е било изразходвано около половин милион литра масло (съдържащо 2.4% ДДТ).

При един опит лозите са били напръскани от двете страни. Разходът на течността е бил 15 л/акр. При друг опит течността е била приготвена

<sup>1</sup>) Акр = 0.205 ха

от смес 5% разтвор ДДТ в масло с равно количество вода. Резултатите от пръскането и в двата случая са били добри.

**Прашене.** В 1946 год. в Калифорния на лозята е било изразходвано около 3 хиляди т. прахове, съдържащи 5% ДДТ, 50% сяра и 45% инертен напълнител (5—50—45).

В опитите освен стандартния прах (разходвани 9 кг/акр) са употребени също прахове 5—90—5; 7·5—85—7·5; 10—80—10 в количество 4·5кг/акр. Стандартният прах е бил също изпитан при разход 4·5 кг/акр.

Опрашването със стандартен прах при разход 9 кг/акр. са дали най-добри резултати, навярно дължащо се на това, че в този случай разходът на действащото вещество е достигнало 0·45 кг/акр.

Двустранното пръскане и прашене с мъглообразни вещества е по-ефикасно от едностранното. В по-късните срокове на вегетацията, когато има повече листа, разликата в ефикасността се увеличава.

Поставени са били също опити за изучаване зависимостта на остатъчната токсичност на ДДТ от състоянието, в което той бил напръскан на листата. Сравнявали са пръскането с маслената мъгла (с помощта на вентилаторния разпръсквател) с аерозолното изпръскване и прашене. Остатъчната токсичност е била проверена за първи път след 43 дена и след това периодически до изтичането на 152 дена.

Оказало се е, че най-висока остатъчна токсичност дава напръскването с маслена мъгла, макар разходът на ДДТ при този начин да е по-малък отколкото при опрашването (0·3 и 0·45 кг/акр. При опрашването остатъчната токсичност достига най-ниския предел вече към края на първия срок (43-ия ден), а при изпръскването с маслена мъгла тя се запазва на сравнително висока степен в течение на 136 дена.

Сумирайки резултатите от опитите, авторите показват, че високата смъртност на листната въшка от ДДТ може да се достигне с помощта на кой да е от описаните по-горе четири начина на употребата му.

Обикновеното пръскане има това преимущество, че при него ДДТ може да се комбинира с други отрови и по такъв начин да се съчетаят борбата срещу листната въшка с борбата против някой друг вредител на лозата.

Най-добрият начин представлява прашенето и напръскването с маслена мъгла (вторият начин е малко по-скъп).

При прашенето трябва особено добре да се разпределят праховете в сравнение с напръскването. Това се обяснява, както изглежда, с по-голямата издържливост на ДДТ, когато е смесен с масло. От тук и по-големият разход при напръскването.

Из сп. „Виноделие и виноградарство СССР“

М. Ц.

### Работата на опорния пункт на северното лозарство

Съгласно постановлението на Министерския съвет на СССР от 5 април 1948 год. „Относно мероприятията на развитието на лозовата култура в Московска област“, опорният пункт на северното лозарство на института „Магарач“ е засадило под Москва лозе с площ 2·5 хектара (вместо 1·8 хектара по плана), с 4,520 лози. На лозето е отделен колекционен участък от ранни и мразустойчиви сортове лози. Освен това, тук се отглеждат повече от 5 хиляди хибредни и други семеначета.

През пролетта на 1948 год. совхозите и колхозите от Московска област са получили от опорния пункт 3,754 вкоренени лози и 12,295 пръчки. Сега Министерството на вкусовата индустрия на СССР е възложило на опорния пункт да инструктира загребването на лозята през зимата в совхозите и колхозите в Московска област, които имат лозя на открито.

В най-скоро време опорният пункт трябва да представи своя организационно-стопански план. За по-нататъшно засаждане на нови земи на опорния пункт за сметка на плана за засаждане и използване на лозовите подложки от реколта 1948 година, са дадени 12 хиляди пръчки, в това число: Мадлен Анжевин, — 5 хиляди, Маленгр ран — 3 хиляди, Мичурински сорове — 2 хиляди и Пино черен — 2 хиляди пръчки.

От Салдинския совхоз на Рославвино трябва да бъдат също доставени 100 плодоносни лози.

С заповед от Министерството на вкусовата индустрия на СССР е отбелязано забавяне на постройката на топлици и други производствени съоръжения на територията на опорния пункт, изпълнявани от тръста „Спиртстроймонтаж“ на Главстроля МВП на СССР. Контрола за своевременното завършване на строежите е възложено на ОКС Главвино.

За изпълнение на плана по засаждане на опитно-производствени лозя, за своевременно и качествено изпълнение на сезонните агротехнически мероприятия, както и за усвояване на работата по отглеждането на посадъчния материал на закрито, са наградени с по една месечна заплата завеждащият опитната станция др. Листов и ст. научния сътрудник, консултант др. Евдокимов.

Образуван е също така фонд за награждаване на най-добрите работници от опорния пункт, които редовно изпълняват нормите.

Из сп. „Виноделие и Виноградарство СССР“  
М. Ц.

### Нов сорт грозде

В резултат на 13-годишните проучвания на лозовите сортове Марселско черно и Мускат оттонел в лозята на Ботаническата градина на Академия на науките на УССР и лозарите-любители, препоръчва се двата сорта да се включат в лозовите сортове. Лозата сорт Марселско черно узрява в Киев на 2 септември с колебание от 20 август до 7 септември. Количеството захар в гроздето, средно за 10 години, е 18·16%, киселини — 7·15%. В 1947 година сортът е узрял на 26 август и е дал зърна с диаметър 14·5—14·0 мм.; размерът на гроздовете—14·0—11·5 см. Сортът се отличава с добри вкусови качества и заслужава да се разпространи като десертен и винен.

Гроздето от сорта Мускат оттонел узрява на 20 септември с колебания според годината—от 9 септември до 4 октомври. Къснозрял сорт, но успява да узрее ежегодно. Захарност, средно за 10 години — 16·3%, киселини — 7·0%. В 1947 година този сорт е дал зърна с размери 15·5—15·0 мм.; размерът на гроздовете — 10·0—9·0 см. Вкусът на гроздето е много приятен, мискетов. Ципата е дебела, при изобилие на влага не се пука и зърната не загиват.

Сортът Крокан се изследва в лозята на Ботаническата градина на Академия на науките на УССР отскоро. В 1941 год. той е узрял на 25 септември, а в 1947 год. — на 10 септември. Захарност — 12·7%, киселини—



6:30%, големина на грозда — 19·0—16·5 см., с красиви, бели зърна с размер 19·5—16·5 мм. Зърната са прозрачни, овални, твърди и с приятно освежителен вкус. В дъждовно време част от зърната се напукват.

Сортът Елсенбург също се изследва отскоро. Зърната са едри—19·5—19·00 мм., събрани в малки гроздове с размер 10·5—7·5 см.; мразоустойчив и устойчив на пероноспората сорт.

Ботаническата градина на Академията на науките в УССР преюмръчва сорта Крокан и Елсенбург за държавните сортоизпитателни пунктове, целейки впоследствие да се включат в асортимента на лесостепните райони на Украйна.

Из. сп. „Сад и огород“  
М. Ц.

## ВЪТРЕШН ПРЕГЛЕД

### Трифон Зарезан

По инициативата на Общия земеделски професионален съюз традиционните тържества по отпразнуване на патронния празник на българските лозари „Трифон Зарезан“ тази година официално ще станат в гр. Поморие, един от най-големите лозарски центрове на нашата страна. За отпразнуване на „Трифон Зарезан“ в гр. Поморие е образуван нарочен комитет.

На трифоновденските тържества в Поморие Правителството ще се представлява от *Подпредседателя на Министерския съвет и министър на земеделято, д-р Георги Трайков*. Ще присъства постоянно присъствие на ОЗПС и други официални лица и гости.

Трифоновден е празник на българските лозари — празник на лозарското трудолюбие! На „Трифон Зарезан“ всички лозари, преизпълнени с нови сили, радостно ще се отправят към лозята, за да извършат първото им порязване, да открият сезона на полската работа в лозята.

Този празник символизира съзнанието на нашия лозар за тежкия и упорит, но благодатен труд, който му предстои в течение на цялата година. Празнуването на първото порязване на лозята изразява твърдата и непоколебима воля на нашите лозари за преодоляване на всички трудности, за цялостно изпълнение на всички задачи по добиване на обилен и доброкачествен плод.

Нашето лозарство, като един първосте-

пенен клон от земеделското ни стопанство, където стотици хиляди трудолюбиви граждани намират своето препитание и дава един от най-хубавите и хранителни плодове, напълно оправдава големите грижи на народното ни правителство за неговото укрепване и преуспяване.

С приключване на двегодишния народостопански план нашите лозари безспорно ще отчетат своите постижения и неуспехи и с ясен и смел подход ще напрегнат всички сили и ще вложат целия си ентузиазъм и средства за изпълнение на задачите, които им поставя петгодишния стопански план и специално планът по лозарството.

Чрез изпълнение и преизпълнение на петгодишния народостопански план, където са легнали всички задачи за успешното развитие на нашето лозарство за добиване на обилна и доброкачествена гроздова реколта, да осигурим благополучието и благоденствието на всички трудолюбиви лозари и да допринесем за изграждането на социализма в нашата Родина!

\* \* \*

**За да се гарантира качеството** на подсладените спиртни напитки, плодови ракии, гроздова ракия и пр. занаялдър Монополът е наредил същите да се продават само в бутилки с оригинална опаковка от производствените складове на Д. С. монопол. Така ще се предпазят консума-

торите от фалшифициране качеството на купуваните напитки.

Засега Д. С. монопол разполага само с доброкачествени вина, които могат да се наливат и продават в бутилки. За да се предпазят хилядите консуматори от фалшификация на вината, тенденцията е в най-скоро време Монополът да въведе и продава всички вина само в бутилки с оригинална опаковка от производствените складове на Д. С. монопол.

Това нещо се желаше и беше мечта на десетки поколения лозари и консуматори, които еднакво сградаха от фалшификацията на вината и спиртните напитки. Много лозарски конгреси са вземали резолюция по този въпрос, обаче едва днес се отдаде на Д. С. монопол да приложи на дело тези пожелания на лозарите и решения на лозарските конгреси.

\* \* \*

**За да се избягнат всякакви спорове** при продажбата и приемането на вината и ракиите относно тяхното качество и спиртен градус, Д. С. монопол е въвел обща проверка и контрол на всички ебюлиоскопи (салерони) и спиртомери, като се установи корекция на всеки отделен уред, за да може точно да се измерва спиртното съдържание на вината и ракиите. В миналото благодарение на неточното измерване спиртното съдържание на вината и ракиите еднакво се ограбваше производителя и консуматора от алчните за печалба търговци. Много търговски складове на спиртни напитки имаха по два спиртометра — един, който мери пониско — за купуване от производителя и друг, който мери по-високо — за продаване на консуматора. Това нещо ще бъде напълно избягнато днес, като се направи проверка на всички спиртомери в страната, с които се работи, и се установи тяхната корекция, което ще стане с удостоверение, издадено от Централното бюро за мерки и теглилки — София за спиртомерите и от Централния земеделски изпитателен институт — София и Лозаро-винарския институт — Плевен за ебюлиоскопите.

Всички лозаро-винарски кооперации трябва да изпратят своите ебюлиоскопи и спиртомери до районните ръководители на Д. С. монопол, за да бъдат проверени и маркирани, след което ще им се предадат за използване. Много важно е да се отбележи, че след проверката и маркирането на тези уреди няма да се приема продажбата на вина и ракии с непроверени и маркирани ебюлиометри и спиртомери.

\* \* \*

С оглед да се подобри и повдигне положението и поминъка на населението в Пиринския, Родопския и Странджанския край, съобразно специалното постановление на Министерския съвет, за целта, Министерството на земеделието е отпуснало лозов посадъчен материал, за засаждане на нови лозя в тези краища.

Лозите ще се отпуснат на околийските народни съвети чрез Централния кооперативен съюз — Дирекция за кооперативно земеделие — София.

Заинтересуваните околийски народни съвети трябва веднага да влязат във връзка с Централния кооперативен съюз, за да уточнят начина и датата на получаване на лозите, както и броя и сортовете на лозите с оглед на местните условия.

За да се подобри виненият ни лозов сортимент за производство на доброкачествени вина, каквито се търсят за износ и у нас, Министерството на земеделието организира чрез Централния кооперативен съюз, респективно в трудовите кооперативни земеделски стопанства и чрез държавните земеделски стопанства през тази година производството на значителни количества облагородени вкоренени лози от местни и чужди висококачествени сортове, като Мавруд, Зарчин, Аликант Буше, Гран ноар, Широка мелнишка лоза, Тамянка, Кокорко, Керауда, Перл де Ксаба и др.

Тези лози ще бъдат използвани идущата година за засаждане на нови лозя в трудовите кооперативни земеделски стопанства в подходящи за отделните сортове райони.

За изпълнение плана по лозарство наредено е до околийските народни съвети — служба земеделие и по-специално за засаждане на определените площи с лозови маточници да се използват всички укоренени лозови резници от подложките Шаслах Берлендиери 416, Монтикола и Кобер 5<sup>66</sup>. Ако в някои райони няма достатъчно укоренени резници за целта, може да се използват и неукоренени резници след като се стратифицират, особено от лесно укореняващите се под-

ложки. Резниците обаче трябва да бъдат разрезани на горна пъпка.

Същевременно да се вземат мерки за осигоряване подложков посадъчен материал за идущата година, като се вкоренят и всички второкласни лозови резници.

В Министерството на земеделието се обсъжда въпросът за подпомагане на лозарството, с оглед на неговото възстановяване, подобряване и разширяване, съобразно разполагаемите средства за целта.

## МЕЖДУНАРОДЕН ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРЕГЛЕД

### Австрия

От Италия са внесени резници от подложката Берлендиер X Рипария Кобер 5<sup>66</sup> произведени в местността Аквилия.

### Съединените щати

Д-р Уйлямс в един рапорт до Техническата винарска комисия препоръчва да се държи сметка за физиологическите особености на всеки сорт лоза, като се прибегва до тъй наречените фотосинтетични начини, които дават представа за начина на растежа им. По този път могат да се контролират нуждите на лозата от осветление, хранителни елементи, вода и пр.

### Франция

Реколтата на вино от 1948 год. във Франция е почти достигнала предвоенното ниво. Тя възлиза на 4'8 милиарда литра вино. Консумацията през кампанията 1947/1948 г. е възлязла на 3'25 милиарда литра.

Износът на вино в наливно състояние и в бутилки през 1947 год. е бил 55'21 милиона литра, а вносът 620 2 милиона литра.

\* \* \*

Според пресмятания на специалисти Франция, за да премине към моторна обработка на лозята, се нуждае, в зависимост от сега съществуващите разстояния между лозите и наклона на терените, от 4,000 го-

леми, 10,000 средни, 15,000 много тесни и 6,000 мостояи трактори и 50,000 мотобарабани за лозя, засадени по стръмни места.

### Испания

Реколтата на вино през 1948 година е възлязла на 1'7 милиарда литра, при консумация във вътрешността на страната 1'2 милиарда литра.

### Белгия

Консумацията на вино в Белгия от 4 литра на глава през 1938 година е намалела след войната на 3 литра на глава. Вносът на вино също е намалел от 39'5 мил. на 30'5 милиона литра. Това намаление се отдава на високата цена на виното.

### Италия

Износът на вино от Италия през 1947 година е възлязъл на 49'54 милиона литра включително и вермут. Износът е насочен главно към Швейцария, Белгия, Австрия, Съединените щати, Холандия и др.

### Чехословакия

Площта на лозята възлиза през 1947 година на 192,000 декара, а производството на вино — 41,904,700 литра, от които на Словакия се падат 27.221,200 литра.

## РЕФЕРАТИ

1. Е. А. Макаревская — Изменение содержания биоса в регенерирующах еренках виноградной лозы — Доклады Академии наук СССР, т. 61, № 3, стр. 557, 1948 г.

Статията третира въпроси за влиянието на температурата при съхранението на резниковия материал върху изменението количеството на физиологически активните вещества от типа на хормоните и вкореняемостта и калусообразуването на резниците. Резултатите са твърде интересни и дават основи за направляването на най-важните процеси при регенерирането на резниците — коренообразуване, калусообразуване и развитие на пъпките.

2. К. Д. Стоев. — О метамерной изменчивости корнеобразовательной способности и содержания углеводов в побегах винограда — Доклады Академии наук СССР, т. 59, № 4, стр. 781, 1948 г.

В статията са предадени резултатите от изучаването върху измененията съдържанието на въглехидратите по дължината на пръчката при подложката Берландиери х рипария кобер 5 ББ. Изследванията са установили, че съдържанието на въглехидрати не е равномерно разпределено по протежение на лозовата пръчка — относително най-ниско е в основата, а най-високо във връхната част; отношението  $\frac{\text{захари}}{\text{скорбяла}}$  също така не е еднакво по цялата дължина. Най-високо преобладание на захарите има в средната част на пръчката, в сектора на 36—40 междувъзлие. Все във същата зона на средната част в полски опит е получена и най-висока вкореняемост — 82.55% първокласни вкоренени лози. На основание на горните резултати авторът идва до извода, че първенстващ фактор при вкореняването на резниковия материал се явяват захарите. Най-пълноценен резников материал дават по такъв начин средните части на лозовата пръчка.

3. К. Д. Стоев — Въглехидратното запасяване при лозовия подложков материал и значението му върху вкореняването (втори принос) — Годишник на Соф. университет, Агроном. факултет, т. 26, стр. 145, 1947/48 г.

В тази работа авторът развива въпроса за значението на въглехидратите върху вкореняването. Приведени са също така резултати от опит да се повиши добива на облагородени вкоренени лози под влияние на изкуствено обогатяване с глюкозови разтвори. Така при инфилтрирането с 7.5% разтвор от глюкоза авторът е достигнал до 81% облагородени вкоренени лози при общ процент 98. По такъв начин е постигнато едно увеличение в сравнение с контролните лози с около 32%.

4. А. С. Мержаниан и К. Д. Стоев — О координированном действии инвертазы и амилазы в виноградной лозы Доклады Академии наук СССР, т. 60, № 7, стр. 1209, 1948.

Изучавайки въглехидратния обмен при лозата, авторите са установили пълна координация в действието на инвертазата и амилазата, целесъобразно свързана с тяхната роля, обезпечаваща стройна съгласуваност във физиологическите функции на транспорта и отношението в запас на пластическите въглехидрати.

5. К. Д. Стоев — Динамика углеводов виноградной лозы в связи с направленною образования и распада дии полисахаридов — Доклады Академии наук СССР, т. 61, № 6, стр. 1069, 1948 г.

Авторът е установил дълбока и непосредствена връзка между направеността в действието на ферментите (ензимите), от една страна, и съдържанието на дни полизахариди, от друга, представляваща ясно изразена закономерност в жизнения цикъл на лозовото растение.

**6. Italo cosmo — Ricerche sulla correlazione fra topofisi e percentuale di ripresa delle talee di vitigni portinnesti.** Stazione sper. adviti coltura e enologia, conegliano, vol. II. № 3, nuova serie, p. 383, 1948.

В статията се третира въпросът за способността към вкореняване на резниците, произхождащи от различни сектори на лозовата пръчка. Проучването, извършено върху няколко вида подложки, е установило, че най-висок добив първокласни вкоренени лози се получават от средните зони на лозовата пръчка.

**7. Стефан Л. Радучев — Проучване върху получаването на ликьорно вино от сорта Тамянка** — Год. на Соф. университет, Агроном. ф-т, т. 26, стр. 489, 1947/48 г.

Авторът е проучил качествата на ликьорно мискетово вино, получено от сорта Тамянка от типа на южнофранцузкото вино Мюска де Фронтинян. Виното е показало много високи качества. Авторът препоръчва да се пристъпи незабавно към разширяване площите, заети с този ценен сорт.

**8. Стефан Л. Радучев — Принос към изследване състава на по-важните български сортове грозда** — Год. Соф. университет, Агроном. ф-т, т. 26, стр. 205, 1947/48 г.

Съставът на най-важните български сортове грозда все още не е достатъчно известен. В това отношение работата представлява значителен принос, защото дава данни за важни съставни части на най-разпространените сортове у нас. Освен това данните за съдържание на пектинови вещества и витамин С са нови за нашата литература и дават указания до известна степен за технологическата пригодност на изучаваните сортове.

---

РЕЦЕНЗИИ**Физиологическите основи превръщания на углеводите в лозата**

от Куню Стоев

частен доцент в Агрономическия факултет, кандидат на селско-стопанските науки  
(Годишник на Соф. университет, Агроном. факултет, том XXVI, 1947/1948 год.,  
80 стр., с резюме на български език)

Този труд представлява в съкратен вид дисертационната работа на частния доцент Куню Стоев, проведена в Агрономическия факултет на Краснодарския институт по хранителна промишленост в СССР за получаване на титлата кандидат по селско-стопанските науки.

Тя разглежда един слабо разработен досега въпрос от биохимията на лозата, а именно — обмяната на въглехидратите.

В течение на едногодишния цикъл от развитието на лозата, включващ вегетационния период и зимната почивка, в лозата стават непрекъснати промени с въглехидратите, по-специално със скорбялата, монозахаридите и дизахаридите — захароза и малтоза. Тези промени са под влиянието на ензимите инвертаза и амилаза. Динамиката на тези промени е в тясна връзка с различните фази от развитието на лозата — напъпване, цъфтене, зреене и др. Познаването на тези промени е от голямо значение за изясняване на ефекта от редица лозарски практики и дава насоки за най-целесъобразно и научно обосновано извършване на тези практики.

Количественият и качествен състав на въглехидратите в различните фази от развитието на лозата е бил проучен в едногодишните пръчки, многогодишните надземни части и средно дебели корени (3 — 6 мм).

Основните пунктове в динамиката на въглехидратите се явяват пред вегетационния максимум на захарите в средата на март, вторият максимум на захарите през време на цъфтенето, началото на натрупване на скорбялата (края на юли — началото на август) и скорбелния максимум през октомври (до пожълтяване на листата).

Установени са измененията и насоките на действието на инвертазата и амилазата в различните органи на лозата по периоди и фази на развитието.

Установена е връзката между действието на инвертазата и амилазата, от една страна, и съдържанието на захарите и скорбялата, от друга.

Синтезата и разпадането на скорбялата става по следната схема: монозахариди > захароза > скорбяла > малтоза > монозахариди.

Основна форма на въглехидратите, около която стават превръщанията на разтворимите въглехидрати, е скорбялата.

В периода на покой е установено съществуването на малтозата, която се явява при разпадането на скорбялата. Малтозата изчезва постепенно с встъпването на лозата във вегетация.

Трудът на частния доцент Стоев разкрива в подробности по издържан научен път динамиката на въглехидратите в различните части на лозата, паралелно с действието на ензимите инвертаза и амилаза.

Н. Н.

# Ръководство по лозарство

от М. Кондарев

Професор по лозарство в Агрономическия факултет в Пловдив

(Издание на „Земснаб“ — 1948 г.)

Издаденият от проф. Минчо Кондарев труд, озаглавен: „Ръководство по лозарство“ се състои от 280 страници. Той съдържа:

- I. общи сведения за световното лозарство
- II. Лозарството в различните страни и континенти
- III. Семейство Ampelideae Kunth (Vitaceae Kindley)
- IV. Органография, анатомия и физиология на лозата
- V. Биологически цикъл на лозята
- VI. Влияние на околната среда върху лозата (екология)
- VII. Селекция на лозата.
- VIII. Размножение на лозата
- Производство на гладък лозов материал (резници)
- Присаждане (облагородяване)
- Производство на облагородени вкоренени лози
- Присаждане на място
- IX. Засаждане на ново лозе
- Избор на сорта
- Грижи за младите лози през първите години
- X. Резитба на лозата
- Различни системи на резитби
- XI. Резитба на зелено
- XII. Подпиране на лозата
- XIII. Обработка на лозята
- Ръчна обработка
- Обработка с добитък
- Обработка на лозята с машини
- XIV. Торене на лозята
- Торове за лозата
1. Органически торове
2. Химически торове
- С какви торове трябва да се тори лозата
- Торене за маточници
- Торене на лозови вкоренилища
- Начини за поставяне на торовете
- XV. Напояване на лозята
- XVI. Производство на десертни лозя в различните страни
- XVII. Съхранение и транспорт на гроздето
- Съдове за опаковка и транспорт на гроздето
- Контрол върху качеството на гроздето
- XVIII. Приготвяне на стафиди
- XIX. Повреди, болести и неприятели на лозата
- XX. Кратко описание на европейските лозови сортове
- Български лозови сортове
- A. Винени сортове с червено или розово грозде
- Б. Винени сортове с бяло грозде
- В. Десертни сортове с червено или розово грозде

Г. Детертни сортове с бяло грозде

Чуждестранни сортове грозда

А. Винени сортове, с червено или розово грозде

Б. Винени сортове с бяло грозде

В. Десертни сортове с червено грозде

Г. Десертни сортове с бяло грозде

Директни сортове

Стари директни производители

Нови директни производители

Книгата съдържа 101 фигури на текста.

Трудът на проф. Кондарев по форма е напълно издържан; отделните глави са разработени в подобаващ обем, онагледани са с подходящи фигури и са в последователна каузална връзка една с друга. По същество (съдържание), трудът, е безупречен. Личи, че авторът притежава една широка осведоменост върху световната лозарска популярна и научна литература, а по много важни въпроси сам е извършил наблюдения и опити.

Този труд на проф. Кондарев съчетава не само едно добро познаване на агротехниката на лозата, основано на резултати от изследвания на самия автор и на други учени, но и един прогресивен икономически поглед върху организацията на лозарството в земеделското стопанство.

Може да се използва от широк кръг читатели: студенти — агрономи, ученици от средни училища и практики-лозари. Нансина всяка от посочените групи читателя могат резултатно да го ползват, защото не само, че е написан на достъпен научен език и стил, но и съдържа в оптимален размер добре разработени въпроси, които, ако се заучат, биха дали нуждните знания по лозарство на студента-агроном, в по-голяма степен на ученика-среднист и особено на практика лозар.

Ръководството е особено ценно за практика-лозар, защото в него са дадени и указания върху съхранението и транспорта на гроздето и приготвянето на стафиди, — материя спадаща до известна степен към консервното дело, но чието познаване е необходимо за практика-лозар.

Трудът на проф. Минчо Кондарев е ценен принос към нашата лозарска литература и ще задоволи голямата нужда от едно нещо, ръководство по лозарство.

Г. Б.

