

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



И. В. СТАЛИН



В ЧЕСТ НА СТАЛИН

Безпределна е любовта и голямата признателност на трудещите се в нашата страна към вожда и учителя на българския народ и на цялото прогресивно човечество — великия Сталин!

За неговия 70-ти рожден ден — 21. XII. т. г. — работниците, селяните, младежите и жените в нашата страна, заедно със цялото прогресивно човечество се готвят за тържествено чествуване.

„В цялата световна история“ — каза председателят на Президиума на Великото народно събрание д-р Минчо Нейчев, при заминаването му за Москва за да предаде подаръците от българския народ и лично да засвидетелствува голямата ни любов към великия Сталин — „между всички велики хора не се намира човек, който в такава степен да приковава вниманието на всички трудещи се хора от земното кълбо. Днес във всички краища на земята мислите и чувствата на стотици милиони хора са отправени с вяра, с надежда към великия човек в Кремъл, който е станал олицетворение на най-съкровените желания на трудещото се човечество — свобода на народите, щастие за всички човешки същества. Тези възжеления днес могат да бъдат осъществени само по пътя на истинската демокрация и социализма...“

Преди 32 години героичният руски пролетариат, в съюз със селяните, под ръководството на славната и стоманена Болшевишка партия и нейните гениални вождове Ленин и Сталин, извърши Великата октомврийска социалистическа революция. Никога друга революция не е предизвикала такива дълбоки промени в човешкото общество. За пръв път Октомврийската революция създаде такъв обществен строй, в който бе премахната експлоатацията на човек от човека и се създаде безкласовото социалистическо общество върху една шеста част от земното кълбо. Човешката история направи един грамаден скок напред.

„Октомврийската революция — казва др. Сталин — не е революция само в национални рамки, а е революция от интернационален, световен характер, защото тя означава коренен поврат в историята на човечеството от стария капиталистически свят — към новия, социалистическия свят“.

Великата съветска страна, под знамето на Ленин и под водачеството на Сталин, за 32 години постигна грандиозни успехи. От изостанала аграрна страна тя се превърна в силна индустриална държава, притежаваща първокласна мощна индустрия и най-едротото в света и механизирано селско стопанство. Великият октомври откри безгранична възможност за развитието на материалните и духовни сили на народа, за проявяване на инициативата и творческата енергия на трудещите се.

Тясно споени в братското семейство на нерушимата сталинска дружба, уверени в гения и мъдростта на своя учител и вожд др. Сталин,

съветските народи постигнаха всемирна историческа победа. СССР не само отстоя своята чест и независимост, но и спаси свободолюбивите народи от фашисткото робство. Във Великата отечествена война гигантската мощ на Съветската държава, нейното несравнимо превъзходство над капиталистическите страни, се проявиха необикновено ярко.

Благодарение на това — благодарение на стоманения Сталин — нашата страна получи за винаги своето освобождение от капиталистическия гнет на чуждите империалисти и техните местни оръдия и агентури и постави основите на нашата политическа независимост и държавен суверинитет. Благодарение на това развитието на нашето стопанство, на нашата култура, наука и изкуства се постави изцяло на социалистически релси, чрез което творческите сили на трудеца се България се разгъват в незапомнени до сега размери.

Нашето селско стопанство, успоредно с национализираната ни през 1947 г. индустрия, направи великия прелом към обществено преустройство на социалистически основи, за да се увеличи продуктивността на земята ни и се мине към по-висок стадии на обществено развитие — към ерата на социализма.

Ето защо достойното посрещане на 70-годишнината на великия Сталин така всеобщо вълнува цяла трудеца се България, която под ръководството на славната БКП твърдо и неотстъпно ще върви по пътя начертан от него.

Слава на Сталин!

Проф. Ив. Георгиев

32 години „Лозарски преглед“

С тази книжка нашето списание навършва 32 години. Този факт сам по себе си говори красноречиво за правото на съществуването му.

Оцеляло в критичните дни на нашата политическа и стопанска действителност, благодарение високото съзнание на трудеците се лозари за правилно изпълнение на обществените задължения, — списание „Лозарски преглед“ бе озарено от лъчите на свободата, пръснати на дълж и на шир по нашата родна земя от Септемврийското въстание на 1944 г.

От една година сп. „Лозарски преглед“ е орган на Министерството на земеделието, с отговорната задача да осветлява пътя на развитието на лозарското ни стопанство в сегашно време на преустройващето се на социалистически релси българско селско стопанство, посредством плановото строителство.

Изминалата 1949 г. съвпада с първата година от приложението на 5-годишния димитровски народостопански план. Тази година бе ознаменувана с упоритата борба на трудолюбивите български лозари за изпълнението на плана: засаждане на предвидените в плана площи нови лозя; поставяне здрави основи за производство на лозов посадочен материал; въвеждане по-висока техника в лозарството и винарството; качествено търгово преустройство на лозята ни; поставяне на борбата срещу пероноспората като решаващ фактор за високи добиви и правилно организиране на тази борба; правилно използване на гроздовата реколта и разпреде-

лението ѝ според директивите дадени в плана; качествена преработка на гроздето във вино и други съестни продукти съгласно предвижданията в плана и договорните ни отношения с приятелски нам страни и т. н.

Трябва да се подчертае, че упоритата борба на лозарите беше увенчана с успех. Смело може да се каже, че 1949 г. е преломна година в лозарското ни стопанство. Тя сложи край на дефицитерните следвоенни гроздови реколти и начало на един плавов подем в лозарството ни. Планът за засаждане нови лозя, лозови маточници и лозови вкоренилища е изпълнен. Производството на гладък лозов материал е изпълнено 100%, а на облагородени вкоренени лози — 113,6%, и то с качествени сортове. Преизпълнен е и планът за производство на грозде.

Всички тези производствени задачи са отразени в 32-та годишнина на списанието чрез своевременно упътване за успешното им разрешаване.

Успоредно с това редакционната колегия постави особено ударение на два много важни въпроса, а именно:

1) необходимостта от здрава връзка със съветската лозарска и винарска наука и по-специално необходимостта от усвояване на Мичуриновото учение в биологията и от единството на теорията и практиката. В това отношение удачно бе използвана специалната книжка (седма) на списанието, посветена на съветската лозарска и винарска наука и практика по случай Месеца (юний) на съветската култура и българо-съветската дружба и

2) развитието на лозарството в ТКЗС като единственият и най-кратък път за изпълнението на 5-годишния план в областта на лозарството и поставянето му на социалистически релси.

В тази първа година на реорганизация и планово-производствена съсредоточеност, списанието безспорно не е било във всяко отношение на висотата си. Липсвала е жива връзка между читатели и редакция; списването е ставало от ограничен кръг сътрудници; не е отразен напълно животът и развитието на лозарството в ТКЗС; не е посочен опитът на лозарите с високи добиви; нямало е жива връзка с производствената практика, специално в ДЗС и ТКЗС, и т. н. Ние отчитаме тия пропуски и първа наша задача е да ги отстраним, като за разрешаването ѝ разчитаме на масовото сътрудничество на всички лозари и на всички агрономи и кооперативни деятели.

През настъпващата 1950 г., втора по ред в изпълнението на 5-годишния народостопански план, двете ударни задачи за преустройството на лозарското ни стопанство, цитирани по-горе трябва подробно да се оточвят и делово да се разрешат. Големият съветски опит в лозаро-винарското научно изследователско дело трябва да намери приложение у нас, в ширина и дълбочина. За тази цел се налага един подробен и щателен преглед в програмно и кадрово отношение на лозаро-винарските научно-изследователски институти и по-голями грижи за тяхното материално обзавеждане. Успоредно с това трябва да се закъргли единството между практиката и науката и да се поставят здрави основи за безпогрешно изграждане на лозарството на кооперативни начала, за да се създадат големи блокове лозя, позволяващи внедряването на техниката и снижаване на себестойността на гроздето и продуктите от него. И в това отношение поуките от грандиозните съветски постижения трябва

добре да се разработят и конкретно да се поставят в приложение, за да се мине на по-висок етап в развитието на лозарството ни, отговарящ на новите производствени нужди на страната ни.

Ето — с тия констатации и препоръки, и с надеждата, че надлежно конкретизирани те скоро ще добият широко обществено разяснение и оделотворяване, ние затваряме страниците 32-та годишнина на списанието, със задължението да положим всички грижи за неговото издигане като помощен държавен орган по пътя на всестраниното развитие и процъфтяване на лозарското ни стопанство.

Захари Айранов

Изпълнение на плана по лозарство през 1949 год.

Провеждането на плана по лозарство през 1949 година ставаше преналичността на редица сериозни затруднения от обективно естество.

Подготовката на местата за засаждане на заплануваните площи с нови лозя, лозови маточници и лозови вкоренилища през настоящата година трябваше да бъде извършена още през есента на 1948 год. Тогава обаче, както знаем, поради голямата и продължителна суша беше, може без преувеличение да се каже, почти невъзможно да се риголват местата на изискваната дълбочина. Засушаването продължи и през зимата и едва в началото на тази пролет имаше валежи, които в някои лозарски райони, като Новозагорско, Силистренско, Горнооряховско и другаде все пак не бяха достатъчни. Влагата достигаше едва до 20—25 см, а някъде и по-малко и това не даваше възможност да се риголват местата на 50—60 см дълбочина, каквато се изисква за лозовите насаждения.

Времето за подготовката на местата беше изобщо много кратко, около $1\frac{1}{2}$ —2 месеца и затова трябваше да се положат максимални усилия, за да може в краткия срок да се риголват местата. При това голямата част от новите лозови насаждения, както предвиждаше плана, трябваше да се създадат в трудовите кооперативни земеделски стопанства. Голяма част от тях обаче бяха новообразувани и нямаха установени блокове, нито пък достатъчно свободни средства за инвестиране в трайни сравнително скъпи насаждения, каквито са лозята. Други пък ТКЗС в стремежа си да изпълнят и преизпълнят посевните си планове, не разполагаха с подходящи места за създаване на нови лозя.

Въпреки тези обективни трудности, които съпровождаха изпълнението на тазгодишния план по лозарството, благодарение на правилното отношение, което трудовите кооперативни земеделски стопанства имат към създаването на новите лозови насаждения и помощта, която машино-тракторните станции указаха за риголване на местата, планът по лозарство бе изпълнен в проценти приблизително, както следва: нови лозя 84.6% (предварителни данни на М-во на земед. без да са включени новозасадените неприсадени лозя); лозови маточници и лозови вкоренилища общо 102%.

По отношение производството на лозов посадочен материал планът за гладкия лозов материал е изпълнен 100%, а за облагородените вкоренени лози — 113%. При това, имаме едно чувствително подобрене в

производството на облагородени вкоренени лози, като броят на висококачествените местни и чужди сортове лози е значително увеличен за сметка глтно на Памида, сравнително предшестващите години.

Наред с изпълнението на плана за новите лозови насаждения и производството на лозов посадочен материал, въпреки влошеното състояние на нашите лозя от продължителните суши през последните години, силното измръзване 1947 год. и извънредно благоприятните условия за развитието на пероноспората през миналата година, тазгодишната гроздова реколта достигна запланиваното количество и дори го превиши малко.

Трябва да се отбележи, че изпълнението на тазгодишния план по лозарство що се отнася до създаването на новите лозови насаждения и производството на грозде се дължи главно на големите грижи, които правителството на Отечествения фронт указа към лозарите и лозарството изобщо.

Под гаранцията на държавата, Българската инвестиционна банка отпущаше на ТКЗС заеми за засаждане на нови лозя до 15,000 лева на декар, без да се спазва процедурата по производствено финансовите им планове по установения ред на банката.

За да се осигури пък производството на запланиваното количество грозде, задължиха се местните народни съвети в лозарските селища при съдействието на ОЗПС, Съюза на земеделско-стопанските и горски служители и масовите, обществените и политически организации, да вземат необходимите мерки за навременно обработване и опазване на лозята от пероноспората.

Лозарите навреме бяха снабдени с достатъчно син камък, вар и др. материали необходими за правилното отглеждане на лозята и бяха впрегнати в помощ всички агрономи специалисти за правилното извеждане на борбата с пероноспората.

Ведно с това, даде се хлябна дажба ФР на всички лица заети с отглеждане на лозята, лозовите вкоренилища през целия сезон на полската работа, а БН банка кредитираше лозарите за тяхните производствени нужди при отглеждане на лозята, в размер на 8,000 лв. на декар лозе на плод, до 15,000 лв. на декар лозов маточник и до 20,000 лв. на вкоренилище. Дадоха се и значителни преки поощрения в много лозарски околии.

Най-после внесените корекции в цената на гроздето стимулираха лозарите към по-големи грижи и усилия при отглеждането на лозята.

Въпреки всичко това, пораженията които няколкогодишните последователни суши и измръзването през 1947 година, нанесоха на лозята, дсе още продължават да дават своите лоши отражения върху състоянието и развитието на нашите лозя и това изисква в бъдеще още по-големи грижи и усилия за възстановяване и процъфтяване на нашето лозарство.

Проф. М. Кондарев

Лозарството в ТКЗС

Според официалните данни през 1934 год. 81·8% от общата площ на лозята в нашата страна се стопанисва от стопани, които имат по-малко от 10 декара лозя. От това следва, че голяма част от лозята в страната ни са разпределени между стотици хиляди стопани, които не разполагат с достатъчно средства и познания да организират правилно отглеждането на лозовата култура според изискванията на научните постижения в областта на лозарството. Вън от това, голяма част от лозята на отделните стопани заемат съвсем малки размери, което се явява като сериозна пречка за машинизиране на работата при отглеждането на лозата. При това положение отглеждането на лозовата култура у нас става предимно с ръчен труд, който е по-скъп, в сравнение с машинната обработка. Освен това голямата раздробеност и разпокъсаност на лозовите насаждения в страната ни се явява като пречка и за пълното опазване на гроздовата реколта от болести и неприятели, въпреки изразходването на много материали и средства. Ето защо, добивът от лозовата култура у нас е в голяма зависимост от климатическите условия през вегетационния период на лозята. Например, при чести валежи през май и юни, поради ненавременното пръскане през 1936, 1940, 1941 и 1948 год., пероноспората унищожи голяма част от гроздовата реколта и стопаните през тези години в много лозарски райони получиха съвсем малко грозде. Поради това, че много стопани не извършват правилно и навреме работата в лозята, добивът от лозовата култура у нас е много малък — средно около 400 кг на декар. Това показва, че при раздробеното и разпокъсано лозарство у нас, не може да се използват напълно благоприятните климатически и почвени условия за развитието на лозата, при които е възможно да се добие средно около 700 кг грозде на декар лозе.

Слабият добив от лозовата култура у нас се дължи не само на поменатите по-горе причини, но и на обстоятелството, че при засаждането на голяма част от лозята са използвани облагородени вкоренени лози, които са получени чрез присаждане на присадници, взети от недостатъчно родовити главини, поради липса на подбор. Това е така, защото частните пепиниеристи се интересуват повече по какъв начин биха получили по-голяма печалба при производството на облагородени вкоренени лози, без да полагат грижи за добиване на лози с по-голяма родовитост и без да се интересуват от лозовите сортове които са необходими за подобрието на лозовия асортимент в страната ни. При това положение, в страната ни се създадоха много лозя засадени с винени сортове, от които не може да се добият големи количества доброкачествени типови вина за задоволяване вкуса и на консуматорите в чужбина. Затова износът на големи количества вино от България не е сигурен.

От казаното по-горе е ясно, че това разпокъсано, раздробено лозарство и пепиниерство у нас не бива да продължава повече. Това се разбира добре от много стопани-лозари, които вече полагат големи усилия за създаването на новото лозарство — лозарството на ТКЗС. Досега около 10% от лозята са кооперирани. Няма съмнение, че в най-скоро време

ще се извърши кооперирането на лозята в страната ни, за да се постигне увеличаване на добива от лозовата култура, намаляване разходите при отглеждането на лозата и създаване на нови лозя, в които ще бъдат засадени ценни лозови сортове с редовно и по-голямо плододаване.

За да не се допуснат грешки при отглеждането на лозята, след приемането им в ТКЗС, необходимо е да се извърши реорганизация на лозята. При реорганизирането на лозята трябва да се постави правилното разрешаване на следните задачи:

1) От дребните и разпокъсани лозя да се създадат големи блокове в отделните местности засадени с лозя.

2) Да се премахнат слоговете, оградите и хресталаците между отделните лозя включени в блока, като се измени и посоката на редовете, където е възможно, без да се изкоренят лозите, с оглед да се постигне максимално механизирание на работата при отглеждането им.

3) Там където не е възможно машинното обработване на лозята, да се увеличи работата с добитък, с цел да се намали човешкият труд и се осигури получаването на по-евтини и по-доброкачествени гроздови продукти.

4) Да се засили растежа на лозите там, където това е необходимо, с оглед да се възстанови нормалното им плододаване, чрез торене, приане на подходяща резитба и пр.

5) Да се увеличи периода за използване на лозите, като се подобряват начините за отглеждането им.

6) Във всяко ТКЗС да се прецени точно в кои места трябва да бъдат застъпени най-подходящите винени или десертни сортове, за да се вземе това пред вид при възобновяването на съществуващите лозови насаждения.

7) Да се присадят неплодните главини или малоценните сортове в лозята с присадници от подходящи родовити лозови сортове.

8) Да се приложат такива системи резитби, при които би се получил най-голям добив от единица площ, без да се намалява качеството на гроздето.

9) Там където лозите страдат от суша, ако е възможно, да се осигури напояването им.

Ясно е, че при реорганизирането на лозята приети в ТКЗС, трябва да се обърща голямо внимание за използване колкото е възможно по-дълго време на съществуващите лозови насаждения. Това е правилно, защото засаждането на нови лозя струва много средства. Освен това, след изкореняването на лозята, използването на същите места за създаване на нови лозя трябва да става след няколко години. Към това трябва да се добави, че младите лози не дават плод през първите две години след засаждането им. Поради това необходимо е да се полагат много грижи при отглеждането на съществуващите лозя и да се прибегва до изкореняването им само тогава, когато голяма част от лозите са изсъхнали или съвсем отслабнали и не е възможно с никакви средства (торене, намаляване на раменете и пр.) да се възстанови нормалното им развитие и плододаване.

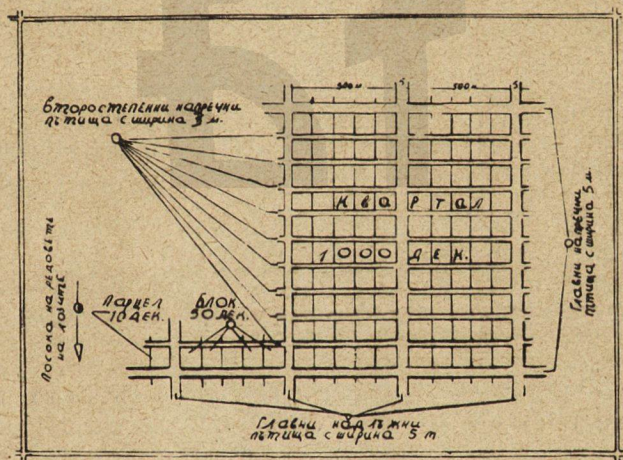
В ТКЗС резитбата на лозята трябва да се извършва само от опитни резачи. Никога не трябва да се допускат неопитни работници да режат лозята, защото мъчно се поправят допуснатите грешки.

В лозарските райони при всяко ТКЗС трябва да се засадят достатъчно маточници за добиване на резници, които са необходими при производството на облогородени вкоренени лози. По този начин ще се осигури създаването на новите лозя с по-малко средства, като се засаждат само доброкачествени лози. Паралелно със създаването на маточниците предвидени в петгодишния план, трябва в лозята на ТКЗС да се отбележат най-добрите главини, които дават ежегодно доброкачествено грозде, за да се използват пръчките им за присадници при облагородяването на резниците. По този начин ще се осигури добиването на облогородени вкоренени лози, които се отличават с по-големо и редовно плододаване.

При създаването на нови лозя в ТКЗС трябва да се използват само първокласни облогородени вкоренени лози, защото е сигурно прихващането им. Засаждането на стратифицирани облогородени лози не е за препоръчване, защото не е сигурно прихващането им и после попълването на лозето е свързано с много трудности.

Във всяко ТКЗС трябва да се изработи план за възобновяването на лозята или за създаване на нови лозя. Изработването на плана трябва да стане след като основно са проучени местните условия, които оказват влияние за развитието на лозата. В този план трябва да се посочи:

- 1) точните размери на местността, където са засадени лозята, като се посочи връзката между отделните квартали, блокове или парцели;
- 2) лозовите сортове в отделните блокове или парцели, които ще бъдат застъпени при възобновяването на лозята;



- 3) посочване на подложките върху които трябва да бъдат присадени отделните лозови сортове;
- 4) означаване разстоянието между редовете на лозите, посоката на редовете и системната резитба;
- 5) означаване начините във връзка с обработка на лозята (машини и прочие);
- 6) определяне на времето за извършване на възобновяването и пр. Ръководният принцип по който трябва да се извърши организиране

площта на лозята в ТКЗС е съединяването по възможност на всички лозя в един общ неразкъсан масив.

В СССР, според П. П. Благонравов при равен терен и предпланински местности с изравнен релеф, размерът на площта в един производствен квартал засаден с лози възлиза на 1,000 декара (100 хектара) (фиг.).

На фиг. е посочено как се организира площта на лозята в равни места в СССР, с тази разлика, че е намалена ширината на главните пътища от 8 на 5 метра, а второстепенните от 5 на 3 метра, което считае твърде уместно за нашите условия. Би могло да се допусне ширина 8 метра само за главните пътища разположени перпендикулярно на посоката на редовете, където става обръщането на тракторите.

От фиг. се вижда, че отделните квартали се разделят един от друг с главни пътища широки 5 метра, така че пътя минава през средата на квартала и го разделя на две равни части от по 500 декара. Освен това, всеки квартал се разделя по напречно направление с пътища широки 3 метра на 20 блока. Площта на всеки блок трябва да бъде точно 50 декара, като в същия се включват 5 парцела с по 10 декара. Трябва да се отбележи, че посоката на редовете е необходимо да бъде винаги паралелно с главните пътища и перпендикулярно на второстепенните пътища с ширина 3 метра. Дължината на редовете във всяка парцела трябва да бъде по 100 метра, а разстоянието на второстепенните пътища до средата на редовете — 50 метра. Когато обаче парцелите са засадени с винени сортове, които не се отглеждат на подпори (колове) по наша преценка дължината на редовете би могло да се увеличи от 100 на 200 метра.

Разстоянието между редовете на лозите във всички блокове включени в един квартал, ако е възможно, трябва да бъде едно и също. Посоката на тези редове трябва да съвпада напълно, за да се улесни обработката на лозята с различните оръдия и машини.

В основата на посочената по-горе схема е взето предвид в СССР, че най-продуктивна би била работата с трактори, ако при обработката на лозята обръщането им става на дължина 1,000 метра.

Необходимо е повторно да се отбележи, че площта на отделните блокове, парцелите, както и на отделните редове да бъдат точни, за да се улесни до голяма степен пресмятането на извършената работа на отделните групи или работници, разходите по отглеждането на отделните сортове лози, определяне възнаграждението на труда въз основа на добива от единица площ и т. н.

У нас, в много случаи при извършване на реорганизирането на лозята, възобновяването им, или при засаждането на нови лозя в ТКЗС, не би могло да се приложи винаги създаването на големи площи лозя, в които размерът на производствените квартали възлиза на 1,000 декара, защото те са разположени предимно върху хълмисти местности.

Ето защо, когато лозята не са засадени в равни места, размерът на квартала засаден с лози ще се определя от естествените граници (реки, гори, впадини и пр.), между които е разположено мястото и от характера на терена. Освен това в някои случаи може да се наложи изменение площта на блоковете, парцелите, както и посоката на редовете се обуславя от възможностите да се устрой системата за напояване.

За да се осигури обработката на лозята с по-мощни трактори в новите лозя, които са разположени в равни места, лозите трябва да се засаждат на следните разстояния:

1) Десертните сортове, като Болгар (Афуз-Али), Чауш, Хамбургски мискет и други, които се режат по системата Гюйо, да се засаждат на разстояние 2 метра между редовете и 1·40 до 1·50 метра в реда;

2) Десертният сорт Димят и винените сортове, като Памид, Гъмза, Аликант буше, Тамянка, Гран ноар, Кокорко и други, които се режат по чашовидната система, трябва да се засаждат на разстояние 2 метра между редовете и 1·25 метра в реда.

По хълмовете засаждането да става на разстояния, каквито са възприети сега в широката практика в съответния лозарски район.

В ТКЗС трябва да се спазват точно препоръките на Министерството на земеделието относно лозовите сортове, които трябва да бъдат застъпени в отделните стопанства, за да се подобри бързо лозовия асортимент в страната ни

Преди засаждането на ново лозе трябва да се подготви добре почвата, като се риголва мястото на дълбочина най-малко 50 см. Риголването на мястото за лозе може да се извърши с трактор. За да стане това ТКЗС трябва да сключат договори с машинно тракторната станция в съответния район за риголване на мястото за лозе в определен срок. Риголването на мястото за ново лозе трябва да се извършва обикновено през есента.

В ТКЗС отглеждането на лозята трябва да става много грижливо, за да не се излага на риск гроздовата реколта и да се увеличи бързо добива от лозята. В това отношение някои ТКЗС са постигнали много добри резултати. Например в ТКЗС — с. Брестовица-Пловдивско са получили през 1949 год средно по 1,200 кг десертно грозде на декар лозе и по 700 кг на декар винено лозе. ТКЗС в с. Спасово-Чирпанско са получили средно на декар лозе по 660 кг, а в с. Рупки-Чирпанско — по 600 кг на декар и т. н. През същия период средвия добив на декар лозе в страната ни е много малък.

Тези данни показват, че само по пътя на кооперативното стопанисване на лозята може да се постави нашето лозарство на завидна висота.

Петър Г. Попов

Директор при ДЗС

Държавните земеделски стопанства в помощ на лозарството у нас

Както някога държавните лозови разсадници изиграха голяма роля за възобновяване загиналите от филоксерата лозя така днес на държавните земеделски стопанства е отредено да изиграт не по-малко важна роля по възстановяването и преустройството на нашето дребнособственническо лозарство на принципите на уедреното социалистическо такова.

За да могат ДЗС да съдействуват за по-скорошното изграждане на този важен клон от нашето селско стопанство, предимно да подпомогнат

създаването на едрото лозарство в бързо укрепващите ТКЗС, пред тях, наред с другите големи задачи които имат да разрешават, са поставени за разрешение и не по-малко важни задачи по подпомагане и подобрене на лозарството.

Като първа задача по лозарство пред ДЗС стоеше създаването на големи държавни лозови маточници за производство на гладък лозов материал — *базата* за развитието на всички мероприятия по подобрене и разширение културата на лозата у нас. В изпълнение на тази основна задача през 1948 и 1949 години се взеха необходимите мерки и засадиха в ДЗС големи лозови маточници, общата площ на които днес в сравнение с 1947 год., взета за 100, нарастна кръгло на около 2,400, което съставлява близо 45% от общата площ на лозовите маточници в цялата страна.

За да могат ДЗС, респективно лозовите разсадници при същите да увеличат бързо броя на ежегодно облагородяваните лози, което за сега зависи още изключително от наличността на гладък лозов посадочен материал, доставян предимно от частни стопани-пепиниеристи, същите са взели мерки за приключване със създаването на държавните маточници определени по петгодишния народостопански план до пролетта на 1951 г. включително.

Като резултат от това голямо мероприятие ДЗС в късо време ще имат възможност да поставят на разположение на ТКЗС по намалени цени големи количества доброкачествени, здрави и от желани хибриди гладки лозови резници и да се увеличи бързо производството на облагородени лози в държавните лозови разсадници, като се освободят последните от зависимостта в която са поставени днес от частните пепиниеристи, от които закупуват по-голямата част от необходимите им резници.

Втората голяма задача по лозарство поставена пред ДЗС, която не може да бъде разглеждана отделно от създаването на маточниците и производството на облагородени лози и то предимно от насърчаваните висококачествени сортове — Мавруд, Гран ноар, Ал. буше, широка мелнишка лоза, Зарчин и пр. Производството на облагородени лози в ДЗС през 1949 г. е увеличено с около 3,300% (33 пъти) в сравнение с 1947 г., като 50% от цялото производство на висококачествени сортове в страната, главно облагородяването на сорта Мавруд както през 1948, така и през 1949 г. бе поето от тях. По този начин още през тази година, освен задържавите количества облагородени лози за свои нужди, ДЗС са поставили на разположение на ТКЗС и народните съвети значителни количества лози от висококачествени сортове, така много необходими за подобрене състава на сортимента при новосъздаващите се лозя в ТКЗС.

ДЗС за да осигурят необходимите им присадници при облагородяването, които за сега се събират по високи цени също от частните лозари, през пролетта на настоящата година създадоха върху значителни площи сортиментови лозя, а през пролетта на 1950 г. ще се продължи засаждането на нови такива в стопанствата и разсадниците, които са определени да произвеждат облагородени лози в бъдеще. Тия сортиментови лозя не само ще освободят лозовите разсадници от грижата по събиране присадници отвън, но ще дадат възможност при облагородяването да се премине към събиране на резници само от отделни проверени лози

с добре подчертани високи стопански качества. Чрез въвеждане на най-съвършенна агротехника и навременни грижи по отглеждането ни тия лозя, същите ще бъдат опорен пункт не само на ДЗС, но и на научно-изследователските институти по лозарство за селектиране на нови висококачествени сортове.

В това отношение ДЗС взеха почин за създаване и на опитни лозя с подобрани сортове и подложки в повечето от Добруджанските земеделски стопанства. По този начин в късо време ще бъдат проучени възможностите за лозарство в Добруджа и ще бъдат установени най-подходящите сортове и подложки за Добруджанските почвени и климатически условия, с оглед да се разпространи лозата там поне в рамките на задоволяване нуждите на местното население за консумация в прясно състояние.

Държавните земеделски стопанства наред с горните мероприятия, в двегодишния им период на съществуване създадоха и продължават да създават големи промишлени, винени и десертни лозя от най-ценните десертни и за преработка сортове. В тия лозя, засадени и засаджани, съобразно утвърдения опит в Съветските совхози и колхози дават възможност за широко приложение механизацията при почвообработката и борбата с болестите и неприятелите, което ще допринесе за повишаване на добива от единица площ. По този начин ДЗС ще могат в късо време да дадат на ТКЗС ценни указания по един от основните въпроси в лозарството — въпроса за снижаване себестойността на продукцията.

За постигнатите успехи от ДЗС при създаването на промишлени лозя може да се извади правилно заключение от бързото нарастване на лозята в тях през настоящата година в сравнение с 1947 г., което отбелязва едно увеличение с 3,500 %

При създаването на лозарството и организиране производството на лозов посадочен материал в ДЗС, същите срещнаха доста трудности, и показаха известни слабости, като липса на гладък лозов материал, недостатъчно подготвени кадри, липса на помещения за стратифициране и пр., някои от които са вече напълно преодоляни, а за преодоляването на други се води упорита борба от трудовите колективи при стопанствата.

Помощта, която дават сега ДЗС и за която се подготвят да дадат в близко бъдеще на лозарството не се свършва с посочените по-горе мероприятия. ДЗС със създадените и създаващите се големи лозови разсадници и лозови блокове, на места надминаващи по площ 1000 декара заети с лозя, маточници и лозови вкоренилища, при една пълна механизация на работата, съвършенна агротехника, правилна организация на труда, високи добиви от единица площ и снижена себестойност, в скоро време ще бъдат заразителен пример за строителите на кооперативното лозарство у нас, което в недалечно бъдеще ще представи пред света страната ни като типично лозарска страна.

Ст. Котаров

Гл. технически ръководител при ДСМ

Рационализация във винопроизводството през последните две години

След филоксерната криза у нас лозарството се възобнови в дребни и разпокъсани стопанства. Поради това се създаде и примитивно винарство, при лоши условия и нехигиенични помещения.

Едва през последните 10—15 години започна да се говори за рационално винопроизводство, макар и поощрявано до известна степен от фашистката власт чрез бившата БЗ и К банка се развиваше много бавно. Повечето от кооперативните винарски изби събираха гроздата на кооператорите си, но преработката им във вино ставаше напълно примитивно.

От създаването на първата лозаро-винарска кооперация в 1909 година, до 1944 година, — смъкването на фашистката власт в период от 35 години, кооперативното винопроизводство можа да обхване едва 8·63% от производството на вино в страната.

Ако допуснем, че във всички винарски изби строени и обзаведени от бившата БЗК банка, съоръжени добре с машини, се е винарствувало рационално в тях, то до 9. IX. 1944 година рационалното машинизирано винопроизводство обхващало 60% от производството в кооперативните винарски изби или 5·16% от винената реколта в страната.

След 9. IX. 1944 година до създаването на Държавния спиртен монопол — 4. VIII. 1947 година, кооперативното винопроизводство ускори своето развитие, като при реколта 1944 г. обхвана 11·81% от производството; при реколта 1945 г. 13·70% и при реколта 1946 година — 18·11% от винопроизводството в страната. Не всички кооперативни предприятия обаче работеха в подходящи помещения и с модерни съоръжения и машини.

След създаването на Държавния спиртен монопол, рационализацията във винопроизводствените предприятия придоби съвършено друга физиономия. Постигна се бързо уедряване на винарските предприятия, като се приспособиха и сгрупираха отчуждените частни търговски винарски складове. Приспособяването и сгрупирането се извърши така, че при увеличен общ капацитет, броя на винарските предприятия се намали с 90%. Освен това, само за две години Държавният спиртен монопол можа да построи в лозарските райони, където нямаше кооперативни изби или винарски складове на хищните вивари капиталисти, свои модерни винарски складове и изби, а също така разшири някои от съществуващите винарски изби, строени от бившата БЗК банка. Капацитета на приспособените и сгрупирани отчуждени складове е два пъти по-голям от капацитета на кооперативните винарски изби от 1946 година, а капацитета на новопостроените модерни складове и винарски изби с разширенията е 50% от капацитета на кооперативните — взети за база 1946 година. Или, само за две години, Държавният спиртен монопол можа да създаде едри винарски предприятия с 2·5 — пъти по-голям капацитет

от този създаден от бившата БЗК банка и лозаро-винарските кооперации в период от 37 години.

Създадените от Държ. сп. монопол едри винопроизводствени предприятия и кооперативните такива са в състояние към 1949 година да преработят над 60% от гроздовата реколта у нас (база 1946 година).

Уедрените винопроизводствени предприятия са предпоставка за машинизирането и рационализирането на винопроизводството, за което Държавният спиртен монопол и отчасти Централният кооперативен съюз изработиха планове. Чрез изпълнението на тези планове в продължение само на две години се тласна машинизирането на винарските предприятия бързо напред. За унагледяване ще дадем процентното увеличение на най-необходимите и по-значителни машини във винопроизводството, при изходна база 1947 година, взети за 100 единици:

| | до 1947 за 1948—949 всичко | | |
|---------------------|----------------------------|-------|-------|
| Фулопомпи | 100 | 193·6 | 293·6 |
| Хидравлически преси | 100 | 66 | 166 |
| Непреривни преси | 100 | 132 | 232 |
| Ротативни оцедвачи | 100 | 200 | 300 |
| Бутални помпи | 100 | 225 | 325 |
| Мостови каътари | 100 | 33 | 133 |
| Каландри | 100 | 107 | 207 |
| Миячни машини | 100 | 340 | 440 |
| Шихтови филтри | 100 | 135 | 235 |
| Трестер машини | 100 | 320 | 420 |

Освен горните машини въведоха се в употреба и някои съоръжения и машини, като дозировачки, винтови оцедвачи и др., които до 1947 година бяха непознати за нашето винопроизводство, а други нововъведения са в изпитване

С уедряването и машинизирането на винарските предприятия се намалиха производствените разноси, а от там и себестойността на продукта — виното. Намали се също трудоемкостта в преработката. Докато за преработката на един тон грозде при напълно примитивна обстановка бяха необходими за целия процес на преработка повече от 10 надници, то в машинизираните винарски изби са необходими 1 киловат енергия и по-малко от една единица.

С уедряването на винопроизводствените предприятия благоприятни условия и възможности за разнообразяването и подобриенето на производството — приготвяване на типови вина в достатъчно големи партиди, производство на ликьорни вина, мистел, вино за дестилат и пр. Също така, организира се вече цялостното използване на гроздето — за вино, ракия, тартарати, гроздови семки и пр.

Введе се повсеместно сортиране на гроздето и неговото подбиране. Сортирането се прави на обикновени бели и черни грозда, на директни сортове подобрители (привилегировани) Мавруд, Широка мелнишка и багрилни сортове и др. Подбиране става с оглед да се отдели годното от негодно грозде за винопроизводство. Сортирането и подбирането на гроздето се постигнаха сравнително леко с масовото въвеждане на касетки при гроздобера и ценовата политика на Държавния спиртен монопол. — Държавен вестник — бр. 125 от 3 юни 1949 г.

Паралелно с уедряването, машинизирането на винопроизводствените предприятия и въвеждането на сортировка и подбор на гроздата, въведе се и еднообразен начин на винарствуване във всички предприятия. Това се постигна чрез устроените от Държавния спиртен монопол през 1948 и 1949 година, преди гроздобера, десетдневни курсове по винарство за всички специалисти работещи при ДСМ и кооперативните изби. Чрез курсовете се опресняват познанията, обменя се опита и се уеднаквяват начините на работа в производството на вино в цялата страна.

Осъщественият големи придобивки в областта на винопроизводството в продължение само на две години, създават поедпоставките за неговото пълно и всестранно развитие и напредък.

Л. А. Тимова

Централен земеделски
изследователски и-т
София

Използуване на отпадъците при винопроизводството

В нашата страна почти $\frac{4}{5}$ от гроздовата реколта се преработва във вино. При винопроизводствения процес, покрай главния продукт виното се получават и редица вторични продукти, каквито са джибрите, винената кал и тиргията (винен камък). Най-важният отпадъчен продукт при винопроизводството са джибрите.

В зависимост от качеството на самата първична материя — гроздето, джибрите съдържат от $1\frac{1}{2}$ до 9% алкохол и от 1 до 3% разни съединения на винената киселина (тартарати). За да може да се използват напълно тези ценни съставни части на джибрите, необходимо е да се спазят всички условия за правилно съхранение. (В книжка девета от т. г. е дадена статия за правилното съхранение на джибрите.

Правилно съхранените джибри могат да се използват в няколко на правления, а именно:

- а) за дестилане на алкохол;
- б) за извличане на тартарните съединения;
- в) за отделяне и използване на семките;
- г) за храна на добитъка;
- д) за тор.

Извличането на алкохола от джибрите става чрез дестилане. У нас то се извършва в специални казани с вместимост от 300 до 1000 литра. Приема се, че от 100 кг джибри средно се получава 6 литра 100 градусов алкохол. С учредяването на Д. спиртен монопол изваряването на алкохола до известна степен се централизира, но тази централизация трябва да отиде далеч по-напред. Трябва да се построят големи спиртни дестилерии, за да може по-рационално да се използва горивото и работната ръка, и най-важно да може да се реализира един по-голям алкохолен рандеман.

Извличането на винения камък от джибрите може да стане по различни начини. Най-обикновеният такъв има за изходен материал водата, която се отделя от джибрите след изваряването им. Тази вода, в която

се съдържа винен камък се излива в дървени чибури, където започва утаяването на самия винен камък. Поради обстоятелството, че в изцедените джибри в казана се съдържа още винен камък, необходимо е те да се залее с равно количество вода, с която се варят още 25 минути. След това и тази вода се излива в дървените чебури, за да почне утаяването на винения камък.

Утайките от винен камък, които се образуват на дъното на съда се събират и сушат при определена температура в специални сушилни и служат като изходен материал за получаване на винена киселина.

Семките също така са една ценна съставна част на джибрите, която може да послужи като основа за получаване на специално масло. Гроздовите семки съдържат от 9 до 12% мазнини (слънчогледовото семе съдържа 16% мазнини). Като отпадъчен продукт обаче тяхното използване за добиване на масло е напълно оправдано. В чужбина се практикува отдавна получаването на масло от гроздовите семки.

Самото отделяне на семките от джибрите става като се отдестира алкохола от последните. Изварените вече джибри се изсушават в специални сушилни, след което става отделянето на самите семки със специални триори. Отделените семки се складирват раслани на тънки пластове в сухо и проветриво помещение.

Отделянето на маслото от гроздовите семки става по два начина: чрез извличане и чрез пресуване в специални инсталации подобни на тези за извличане на маслото от другите маслодайни семена. Маслото на гроздовите семки има златожелт до тъмнозелен цвят и може да се употребява за ядене и за индустриални цели.

Използуването на гроздовите семки у нас за получаване на масло е напълно възможно. Необходимо е само да се набавят машини за отделяне на семките от джибрите, а извличането на маслото може да се уреди чрез създаване на две инсталации за тази цел — едната в Южна а другата в Северна България.

По този начин от една страна ще се подпомогне задоволяването на нуждите от мазнини, особено през период на липса на такива, и от друга страна ще се намали производителната стойност на виното, като се създаде допълнително преходно перо на винопроизводството.

Гроздовите джибри могат да се използват и като храна на домашните животни. У нас в много лозарски райони джибрите след изваряването им се дават за храна на овцете и кравите през зимата. Хранителната стойност на 100 кг джибри се равнява на 30 кг сено (според Фабр). За да се направи по-дълго използване на джибрите като фураж, необходимо е да се намали влагата им до 12%. Това изсушаване става в сушилни, построени по принципа на тези за сушене на плодове и зеленчуци.

За да се подобри хранителната стойност на джибрите и да се пригодят същите към вкуса на домашните животни добре е преди да се поднесат за храна, да се размесят с меласа. Това размесване може да стане и по фабричен начин. Посолени с 10 до 20 гр сол на килограм джибри, същите се приемат по-охотно от добитъка. Ако употреблението на джибрите за храна на добитъка става непосредствено след изваряването им, то те се дават дневно по 10 до 12 кг на едрия добитък и

4—6 кг на дребния такъв. За да се запазят тези джибри за по продължително време, необходимо е да се поставят в силоси, които са изкопани в земята в непронпусклив терен.

Джибрите могат да се използват много добре за торене, тъй като една значителна част от хранителните вещества отнети от почвата чрез гроздовата реколта остава в тях. По състав джибрите се приближават до този на оборския тор.

В по-напредналите винарски страни джибрите и другите отпадъци при винопроизводството преди употреблението им за тор се компостират. Това компостиране става като се редят на торището на пластове, като след всеки пласт се насипва на торището известно количество (6 до 8% в сравнение с теглото на джибрите) томасова сгур и калиев сулфат. Когато торището е вече запълнено с джибри, те се заливат с разтвор от вар и амониев сулфат. По такъв начин се получава тор с всички нужни за растенията хранителни материали, който е особено ценен за торене и на самота лозова култура.

Друг отпадък, който се получава при винопроизводството е винената кал. У нас тя се използва почти изключително за изваряване на ракия. Обаче винената кал може да се използва и за получаване на винен камък и винена киселина. За целта винената кал се прецежда и пресува през специални торби, с цел да се отдели излишната течност. Отделената по този начин кал се изсушава при температура 55°C, след което е вече годна за използване от фабриките за винена киселина.

Третият отпадък при винопроизводството е тиргията, която представлява от себе си нечист винен камък. Събирането на тиргията е значително улеснено, тъй като тя се утаява по стените на винарските съдове. Събраната от тези съдове тиргия, след като се изсуши било на слънце, било в сушилна, е един ценен продукт, който служи за изходен материал при производството на винена киселина и някои други тартарни съединения.

Като заключение ще отбележим, че цялостното използване на всички отпадъци, които се получават при винопроизводството е възможно у нас, ако се изгради една мрежа от дестилери комбинирани с необходимите инсталации за отделяне на винения камък, семките, винената кал и тиргията. По такъв начин нашето стопанство ще реализира нови приходи от редица продукти, които за сега не се използват напълно.

Държавният спиртен монопол и съществуващите модерни кооперативни винарски изби трябва да вземат в своя инициатива организирането на пълното използване на отпадъците от винопроизводството.

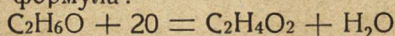
М. Стефанова

Централен земеделски изследователски институт.

Оцетопроизводство.

Производството на оцет е познато от дълго време. Може да се каже, че то е толкова старо, колкото и това на виното, тъй като вкисването на вината е една от най-разпространените блести при примитивната техника на винарството. Основата на оцетопроизводството е преминаването на алкохола чрез окисляване в оцетна киселина със съдействието на микроорганизма известен под името *Mycoderma Aceti*.

С напредъка на науката и техниката, върху тази база започна да се произвежда оцет по фабричен път и от чист спирт. Теоритическото обяснение на този процес е било познат към края на миналото столетие. След налучкванията на Lavoisier и Liebig, от които първият е застъпвал мнението, че вкисването е предизвикано от действието на кислорода, а втория, че то е чисто химически процес; епохалните открития на Пастър върху микроорганизмите и тия на Бухнер върху ензимите формулираха вкисването като биохимичен процес. Пастър даде правилна насока за изследване дейността, систематичното описание, изолирането и въвеждането в практиката на чисти култури от *Mycoderma Aceti*. Бухнер обясни, че вкисването е биохимичен процес предизвикан от „оксидазата“ — ензим, който се явява като продукт при животната дейност на оцетните бактерии. Със съдействието на ензима „оксидаза“ оцетните бактерии променят етил алкохола в оцетна киселина и вода за присъствието на кислород по следната формула:



Теоретически според формулата 1% обемни алкохол при 15° С трябва да даде 1.03 гр оцетна киселина.

Поради сложността обаче на този биохимичен процес зависящ от състава на средата, температурата, расата оцетни бактерии, количеството на междинните продукти, които се образуват при окисляването на алкохола, главно оцет алдехида, на практика се получава по-малко. От изложеното виждаме, че главният агент за получаването на оцета е *Mycoderma Aceti*, която със своите ензими атакува и превръща алкохола в оцетна киселина. В диво състояние бактериите на оцетното вкисване се срещат навсякъде във въздуха особено по дозряващите плодове — грозде, сливи, домати и пр. Гледани под микроскоп имат твърде разнообразна форма. Най-често се срещат във вид на малки пръчици стеснени в средата. Много често образуват цели верижки. Имат различен диаметър според условията при които се развиват. Обикновено около 1.5 микрона. Дължината им обикновено е двойна на ширината. За своето развитие *Mycoderma Aceti* се нуждае от въглехидрати, азотни и минерални вещества (N. P. K. Mg.). Що се отнася до въглехидратите, освен етил алкохол може да преработи също глюкозата и захарозата, млечната, лимонвата киселина и пр. Особено благоприятни за нейното развитие са слабо алкохолни среди (9-10%), а най-подходяща температура е 30-35° С. Максимална температура понася до 40-45°, а минимална малко под 0° С.

Оцетното производство се развива редом с виненото и тук могат да намерят полезна преработка милиони литри долнокачествени и негодни за консумация вина, както и да се използват някои отпадъци при виненото производство.

Виненият оцет превъзхожда във всяко отношение оцета получен от индустриален спирт. Виненият оцет има приятен дъх, добри вкусови качества, а хранителната му и здравна стойност е много по-голяма. Букета му е закръглен и силно подчертан. Оцета получен от индустриален спирт има остър дъх на оцетна киселина, празен и парлив вкус. Хранителна стойност почти няма, поради крайно ограниченото количество на екстрактни и минерални вещества. Разликата в състава на тези два вида оцет се вижда ясно от следната таблица.

| от | Оцет съдържа | Гъстота при 15° С | Екстракт при 100°С в литър | Захар гр — литър | Винен ка- мък гр в л | Пепел гр — литър | Оцет кисел гр — литър | Отношен кис. екстракт |
|-------|-----------------|-------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------|
| Вино | средно | 1.0175 | 19.31 | 2.16 | 1.65 | 3.20 | 63.3 | 3.5 |
| | максимално | 1.0213 | 31.96 | 4.62 | 3.57 | 6.88 | 73.8 | 4.9 |
| | минимално | 1.0129 | 13.00 | 0.68 | 0.65 | 1.60 | 44.4 | 1.8 |
| Спирт | средно | 1.0100 | 3.54 | следи | — | 0.45 | 63.4 | 19.4 |
| | максимално | 1.0131 | 5.76 | „ | — | 0.88 | 89.8 | 32.9 |
| | минимално | 1.0082 | 1.64 | „ | — | следи | 49.8 | 13.1 |

Техническото приложение на процеса — „вкисване“ или „ацетификация“ е еднакъв както при преработката на индустриалния спирт, така и при вината. Различието се явява в продължителността на ацетификацията, количеството и качеството на получения оцет.

Най-старият метод за получаване на винен оцет е така наречения Орлеански, поради департамента със същото име във Франция. Той е бавен начин за получаване на оцет с реномирани качества и добре запазен букет. При този метод се употребяват малки (250-400 л) дъбови бъчви предварително добре западени и измити. Горното дъно на бъчвите е снабдено с няколко отвора, за да има въздуха по-голям достъп. Налива се в около 1/4 от вместимостта затоплен на 30-35° С доброкачествен оцет и върху него се наливат 10-15 литра вино, което в продължение на една седмица се вкисва. Всеки 8-10 дена се доливат с нови 10 л вино. Съда се счита напълнен, когато в една бъчва от 300 л вместимост се налят 225 литра течност. След това половината от нея се изтача, оставя се отделно да доузрее и доливането се повтаря по същия начин. Годишно могат да се произведат около 300-400 л винен оцет. Този метод е бил видоизменен с ускоряване развитието на маята (оцетната майка) отделно с малко количество топло вино оставено в открит съд на топло място и с нея се напръсква отгоре разреденото и смесено добър оцет вино.

Произвеждането на оцет по бавен начин се практикува наредко след въвеждане в практиката бързия начин за получаване на оцет. За целта има приготвени специални апарати, в които се дава възможност към течността от която ще се произвежда оцет, да идва повече въздух в съприкосновение с оцетните бактерии. Той представлява цилиндричен съд състоящ се от две камари — горна камера, в която се налива вино и която се намества точно върху втората — ферментационната. На дълбочина около 30 см в горната камера има поставено фалшиво дъно снабдено с 6-7 мм отвори, в които често пъти се поставят конци, канап или житени сламки, имащи за цел да разнасят течността равномерно и бавно върху горната повърхност на втората камера. Под фалшивото дъно има околоръст три отвора, които заедно с кумина поставен по средата

изкарват въздуха навън. Във ферментационната камера на височина 2-5 см е поставено второ фалшиво дъно, а под него други три отвора полегато провъртjани, през които се вкарва въздух. По средата на ферментационната камера е прикрепен контролен топломер. Изобщо устройството на тези апарати е такова, че действуват и се регулират като кумин или печка. Ако се затворят долните отвори, достъпът на въздух ще бъде спрян, дейността на оцетните бактерии вътре намалена и топлината ще спадне.

Работата с тия апарати изисква значителна практическа опитност защото окислителният процес се развива много бързо, поради богатата на хранителни вещества среда и температурата може да се увеличи до степен да стане вредна за правилния ход на ацетификацията. Получават се по-големи загуби на алкохол, оцетна киселина, букета на оцета значително се разрушава. Често пъти се намира и ацетон. Оцетните бактерии намират във виното и разните винени отпадъци много благоприятни условия за размножаване и по-скоро трябва да се възпрепятствува по-голямата интензивност, която те развиват. Във ферментационната бччва, която представлява собствено една биологическа камера, при неправилно регулиране на температурата, последната може да се повиши и до 50° С. Тогава положението става критическо, ферментацията се е прекъснала и при подобен случай бччвата трябва да се изпразни и да се пълни наново, което е свързано със загуба на време, средства и пр.

При започване на работа, пространството между двете фалшиви дъна се изпълва с гроздови чепки, които по своя химически състав и структура са много подходящи за оцетните бактерии. Чепките след изронкването на гроздето трябва да бъдат добре изсушени на проветриво място и част от тях наикснати в добър оцет. Вместо гроздови чепки може да се употреби като пълнеж буков талаш или какалашки. Пространството между двете фалшиви дъна се изпълва равномерно със съответния пълнеж леко притъпкан и напръскан с оцет. Налива се тогава върху първото фалшиво дъно около 20 литра добър оцет, който при затворени долни отвори се разнася и капе равномерно върху повърхността на чепките. Настъпва запарване и щом се повиши температурата към 28-30° С започва да се налива виното. При наскоро пуснат в действие апарат, изтичащият оцет няма нуждната сила, затова е необходимо да се връща 2-3 пъти, докато оцетната майка добие нуждната сила. Освен спазване на оптималната температура през време на ферментационния процес, необходимо е често да се изпитва силата на оцета. Най-добре е това да се извършва с титрация, при която се отмерват 10 куб. см оцет в порцеланово тасче, прибавят се няколко капки фенолфталеин за индикатор и се титруват с нормална натриева основа до слабо розово оцветяване. Сантиметрите употребени при титруването за неутрализация на киселността, умножени с фактора 0.6 ще ни дадат ‰ оцетна киселина. Друга контрола, която трябва да се извършва е проверката на алкохола в преливащата течност, чийто процент не трябва до стигне 0‰ тъй като оцетните бактерии след като са превърнали почти всички алкохол в оцетна киселина, започват да атакуват при по-нататъшната си дейност най-напред естерите и след това самата оцетна киселина.

В по-големите предприятия обслужването на апаратите се извършва автоматически със специални приспособления. У нас оцетопроизводството

като индустрия не датира отдавна. Разкъсано между отделни производители, за които главната цел бе осигуряване на по-големи печалби, то бе лишено от елементарните изисквания на една усъвършенствувана техника. С национализирането и уедряването на обектите от тази индустрия се постигна значително подобрене. Един нагледен пример е оцетната фабрика в Павлово, където са групирани 7 дребни предприятия от този бранш. Докато по-рано ферментационните апарати на бившата „фабрика“ са били инсталирани в помещения с кирпичени стени и под посипан със згурия, днес е радост за окото като вижда цялото помещение облицовано в бели по стените и светлокафяви по пода порцеланови плочки. Ферментационните апарати снабдени с автоматично обслужване и серпентинно преливане на течността, се поддържат в изрядна чистота наред с цялото помещение, което редовно се измива. При капацитет на апаратите от един милион и 800 хиляди л в предприятието са заети всичко 14 души вкл. и директора на предприятието. Освен чистотата в помещението, което гарантира качествен продукт, реализира се спестяване на работна ръка, на манипулационни разноси, единна и правилна експедиция и разпределение на готовия оцет чрез органите на РКС и „Колсток“. Разбира се, има още да се желае що се отнася до филтруване, отлежаване на оцета и въвеждане на чисти култури оцетни бактерии, както и при другите квасни индустрии.

Обаче пътя на социалистическото строителство е трасиран. Можем да очакваме в скоро време превъзможване и на всички останали недостатъци.

НОВОСТИ В НАУКАТА И ПРАКТИКАТА

Чернилката по лозата и мерките за предпазване от нея

Чернилката по лозата принадлежи към непаразитните (физиологически) болести, резултат на неблагоприятното съчетание на външните фактори (температурата и влагата) през време на вегетацията на лозята и съхранението на младия посадочен материал, резниците и калемите през зимата. Тези условия пречат за нормалното действие на растителната клетка, която умира, като образува видимите симптоми на болестта.

До скоро у нас върху тази болест съществваха спорове за нейното естество и от тука за сигурното и ефикасно средство за водене борбата срещу нея. Смяташе се, че болестта се причинява от гъби, бактерии, че пораженията са на вирусна база и пр. От опитите, които се изведоха в Лозаро-винарския научно изследователски институт — Плевен, в продължение на 4 години, се установи, че болестта е резултат на действието на ниските температури подпомогнати от влагата, при условие на съприкосновение на органите на лозата с пръст, пясък, сгърготини, слама или друга завивна среда. Често замръзване и размразяване на завивната среда причинява повредите по ликовите и дървесинни тъкани, които почерняват във вид на по-големи или по-малки петна и ивици.

Повредите върху младия лозов посадочен материал, резници и калеми съхранени през зимата в пясък, пръст или други средства, както и върху възрастните лози у нас са твърде големи, като тяхната интензивност варира в зависимост от характера на температурните колебания под нула градуса Целзиус и над нула градуса Целизиус, като в години благоприятни за развитието на болестта повредите достигат до 80%.

Икономическо значение на болестта

Повредените млади лозички от чернилката са негодни за посадване на младо, ново лозе, поради това, че ликовите и дървесинни проводящи тъкани са повредени и правилното и редовно сокодвижение по тях е прекъснато. Поради горните причини лозе посадено с чернилкови лозички пропада в продължение на една или две години. Младите лозички тука се развиват слабо, дават нисък и хилав прираст, който едва се показва над купчината пръст изхранен от резервите натрупани в тъканите на лозичката. Нови храни, вследствие на разрушените проводящи тъкани не могат достатъчно да прииждат и лозичката загива още първата година след посадването ѝ на постоянно място. Тези които дадат по висок прирост вследствие на това, че петната са по-малко на брой и са с по-слаба интензивност, в който случай сокодвижението е по-добро, немогат да образуват добра коренна система и при едно засушаване и те загиват.

Резниците и калемите повредени от чернилката немогат да дадат добър процент на прихващане вследствие на това, че попаднал отреза на чернилково петно, същият неможе да образува калус, поради това че тъканите се мъртви. Почти винаги при добра работа от страна на присаждачите и добре проведено стратифициране причината за лошия резултат се дължи на чернилката.

При възрастните лози, които са не добре загрибани и високо стоящи над земята, чернилката причинява повреди както по двегодишната и многогодишна дървесина, така и по едногодишната такава, като пречи на редовното плододаване и качествено грозде. Това особено силно се проявява при тези лози, които се режат на постоянни кордони. Същите в продължение на 3 — 4 години загиват. Много от пропадналите чепове, рамена и цели лози се дължат на чернилката. Единствената причина за пропадането на системите резитби Роая, д-р Гйо и други кордонни резитби, както и пропадането на големите асмовидни лозови посадения в Свищовско и другаде у нас се дължат изключително на чернилката.

При маточниците от подложкови лози, които не са вдигнати на телена конструкция, а леторастите пълзят по земята, чернилката се появява по тази част на леторастите която се намира в допир с пръстта. Тук пораженията, общо взето, са по слаби от тези при загрибваните лози, но в години благоприятни за болестта същите достигат до значителни размери.

От гореизложеното се вижда голямото икономическо значение на пораженията от чернилката и необходимостта от бързото вземане на мерки за нейното ограничение и пълното ѝ ликвидиране.

Описание на болестта

Симптомите по които се познава чернилката по лозата са следните: Щом се обели мъртвата кора на летороста или миналогодишната

дървесина, по живите ликови и дървесинни тъкани се забелязват светли до черно-кафяви петна разпръснати безразборно по летораста, отвода, чеповете, рамената, даже и по корените с различна големина, форма и дълбочина. Петната биват от едва видими черни точки до големи продълговати петна, с очертани краища, които в някои случаи се слабо разливат по проводящите тъкани. Много често при благоприятни условия за болестта, няколко петна се сливат и образуват големи проточени ивици с вълнообразни очертания, които обхващат по-голямата или по-малка част от летораста. Петната достигат до 1 мм и повече дълбочина, но не повече от 2 мм.

Петната представляват умъртвени ликови и дървесинени тъкани които водят своето развитие отвън навътре, не и обратното. Това значи, че когато се обели мъртвата кора, през която те едва прозират и при добре измита кора могат да се забележат добре, може да се случи поражението едва да са засегнали дървесинените снопчета. Винаги обаче, ликовите снопчета са умъртвени, не и обратното.

Петната не водят своето начало от рани, макар и да са в съседство с рани. Същите не засягат пъпките, които са винаги здрави и покриват при посадване на резника или лозичката. Това се дължи на добрата защита на пъпките срещу действието на ниските температури и външната влага и голямото количество хранителни материали натрупани там.

Много често чернилката се смесва с некрозата, която се появява пак при същите условия, но тука вече петната винаги водят началото си от рани причинени по изкуствен начин, било при почистването на гладкия материал, друго някакво случайно нараняване, или при недобра спойка на благородната лизичка. В случая, тука се получават известни смущения в обмяната на веществата и някои други функционални разстройства, вследствие достъпа на кислорода и влагата върху раната. В резултат на това настъпва умиране на част от клетките около раната, образуват сепали в клетките, после тези тилови клетки умират в тях се набират дъбилни вещества, които при достатъчен достъп на въздуха и влагата се превръщат в чернокафява маса, които са именно тези ивици на умъртвената дървесинна проводяща тъкан. Тука ликовите тъкани са здрави и черните петна не могат да се видят веднага след обелването на мъртвата кора, както е при чернилката. Също така при тази некроза развитието на петната започва отвътре навън, обратното положение от това при чернилката, където петната започваха своето развитие отвън навътре. Петната тука се единични и протичат по дължината на летораста като винаги водят началото си от рани, както се казва и по-горе. Тази разлика трябва добре да се схване, за да не се окачествяват, като чернилкови лози такива, които не са поразени от тази болест.

Разпространение на болестта.

Болестта се среща във всички съхранилища у нас, които се намират на открито, под навеси, в землянки и избени помещения, където температурата пада под нула градуса Целзиус. От направената проверка на съхранилищата в Северна и Южна България през пролетта на 1949 година се установи, че чернилката е направила своите поражения по всички съхранилища, с изключение на тези в с. Типченица-Врачанско и то само

там, където температурата не е падала под нула градуса Целзиус през зимата, вследствие на това, че или мазите са по-дълбоки и предпазени от мръзнене, или за това, че в мазата живеят овце или други животни, които поддържат температура над нула градуса Целзиус.

По възрастните лози болестта не се среща там където лозята не се загрибват през есента. Навсякъде, където лозята през есента се загрибват, чернилката се появява, като интензивността ѝ зависи както от сорта, вида и състава на почвата, изложението на мястото, начина на обработката, от прилагането на всички агротехнически мероприятия, като разитба, загрибване, копане, пръскане и пр., които осигуряват на лозата редовна и правилна вегетация и изобилно натрупване на резервни храни в тъканите си, така и от характера на зимата, по-специално на валежите и температурните колебания под нула градуса Целзиус на почвения пласт в който са потопени леторастите, отводите и пр. на лозата.

По маточниците болестта се среща само по тези, които не са вдигнати на телена конструкция, какъвто е случаят със селата Гавраилово и Селиминово — Сливенско. По пълзеците по земя леторастите чернилката се образува през зимата и добре се проявява през пролетта. Тези маточници не трябва да се оставят да зимуват непорязани, а резитбата да се извърши есента, като гладкия материал се прибере и съхрани в подходящи помещения.

Условия за появата и развитието на болестта.

Чернилката се появява по всички зрели леторастите (едногодишни, двегодишни и многогодишни), при условие че същите се намират в пряко съприкосновение с пръст, пясък, стърготини или друга някаква завивна среда при влагоемност на същата между 10% и 100%.

При горните условия е необходимо да имаме колебания на температурата под нула градуса Целзиус и над нула градуса Целзиус, които колебания да причинят замръзване и размръзване на средата, с която органите на лозата се намират в плътно съприкосновение. При температурни колебания само над нулата или само под нулата чернилката не се образува. Влагата на средата оказва своето влияние за по-голямата интензивност и прононсираност на петната.

От опитите и наблюденията се установи, че многогодишните леторастите са по-слабо чувствителни на пораженията отколкото двегодишните и многогодишните такива. При тях пораженията се проявяват с много големи петна, които достигат до голяма дълбочина навътре в тъканите, като най-много петна се намират по долната страна на леторастите, вследствие стичането на водата от горната повърхност на същите към долната им част. Събралата се по този начин вода в тези части на леторастите създава условия за образуването на лед и замръзването на тъканите на лозата.

При една загрибана главина не всички леторастите, отводи, чепчета и пр. се поразяват от чернилката. Пораженията стават само върху тези части, които се намират в зоната на температурните колебания около нулата. Тези които са разположени в по-долните части на пръстта, където температурата е над нулата Целзиус не се поразяват от чернилката. Това са нискостоящите леторастите, рамена и пр. на лозата.

Също така се установи, че по-топлите зими са благоприятни за появата и развитието на болестта, тъй като тука имаме по-чести температурни колебания, отколкото при студените зими, при които почвата стои замръзнала в продължение почти на цялата зима. В случая имаме само едно замръзване и едно размръзване, които обуславят слаба поява на болестта.

Установиха се като сравнително устойчиви американски подложки следните: Рупестрис Ду Лот *Rupestris du Lot* (Монтикола), Рупестрис Мартин *Rupastris Martin* Рупестрис Металика *Rupestris Metallica* и други които имат кръв от Рупестрис.

Като най-чувствителна подложка се установи Верландиери x Рипария Телеки Кобер 5. Б.Б. (*Berlandieri x Riparia Teleki Kober 5. b. b.* и други подложки, които имат кръв от Берландиери.

Подложката Шасла x Берландиери 41 (Б). *Chasselas x Berlandieri 41 (B)* държи средно място по чувствителност.

От Европейските сортове се указаха като сравнително устойчиви: Сензо, Хамбургски мискет, Фоча, Червена резекия, Фурма, Гран ноар и други. Силно податливи на чернилката са: Памид, Пино-Блан, Костенунови яйца, Мадлен блонд, Крави цици и пр.

Средно място държат сортовете: Болгар, Гъмза, Шевка, Кокороко, Каберне, Савиньон и други. Въобще устойчиви сортове на повредите от чернилката нямаме.

Начини и средства за предпазване от болестта.

1. За младия посадочен материал, калеми и резници.

От гореизложеното се вижда, че за да предпазим младите лизички резниците и калемите от пораженията на чернилката, трябва същите да се съхраняват праз есента в помещения, където температурата на завивната среда не се колебае под нула градуса Целзиус и над нула градуса Целзиус. Като практически средства за предпазване] от пораженията се препоръчват следните:

1) Младите лозички да се съхраняват в избени помещения или покрита трапове, в които температурата да се движи между плюс 3 градуса и плюс 12 градуса Целзиус, при които температури болестта не се появява. Да се следи температурата да не пада под нулата, т. е. да не замръзне пясъка или пръстта с която са завити лозичките, калемите или резниците.

2) Младите лозички да се нареждат вертикално, като се завиват с влажен пясък до 8 см под спойката. В никой случай спойката да не се покрива с пясък, за да се избегне образуването на некрозата през останалите некалусирани места при отреза.

3) Резниците да се нареждат хоризонтално или вертикално, като се покриват целите с влажен пясък.

4) Калемите да се поставят в помещенията хоризонтално или вертикално, като се завиват целите с пясък.

5) Влажността на пясъка да се движи между 20 и 60%, което практически се постига чрез поддържането на средно влажен пясък, чрез периодическо поливане на пясъка при засъхване. Да не се допуска силното навлажняване на пясъка, тъй като излишната влага, която особено

много се натрупва по долните пластове причинява загиването на пъпките на калемите. По-добре е пясъка да остане сравнително по-сух, отколкото да бъде много навлажнен. Изпитването влажността на пясъка да става в долните му пластове.

6) Да се постави в помещението термометър, който да отбелязва температурата, като не се допуска същата да падне под нулата.

7) Съхранението на открито, както сега се практикува в почти всички пепиниерски райони да се премахне като практика, тъй като създава идеални условия за образуването на черните петна. Да се възприеме изцяло типчевския метод на съхранение на лозовия материал — в избени помещения.

II. За възрастните лозови насаждения и маточниците.

За предпазване или за намаляване до минимум пораженията върху възрастните главини и маточниците необходимо е да се спазват следните условия:

1) Ново лозе да се засажда с здрав и добре охранен материал.

2) Засаждането на лозето да се извършва върху добре обработена почва и богата на хранителни вещества.

3) При възможност да се избират устойчиви подложки на болестта, каквато е Монтиколата.

4) Засаждането да не се извършва високо над повърхността на земята, а колкото се може по ниско, като се държи сметка за евентуалното слягане на пръстта при реголвано място.

5) Да се извършва правилна и навременна резитба на лозето, за да му се даде възможност да натрупа, колкото се може повече хранителни елементи в тъканите си.

6) Да се прилагат навременни и редовни агротехнически мерки, като откриване, копан, прашене, торене, връзване и пр., чрез които се подпомага главината за правилната ѝ вегетация и довеждането ѝ до състояние на пълна физиологическа подготвеност за устояване на ниските температури.

7) Редовна и правилна борба срещу болестите и най-вече срещу пероноспората, за да се даде възможност на лозата да проведе вегетацията пре нормални условия и да натрупа голямо количество питателни вещества в тъканите си.

8) Загребването на лозите да се извършва с колкото се може повече пръст, за да не попаднат леторастите, отводите, чепчетата и пр. в зоната на действието на ниските температури.

9) Да не се създават теренни възможности за събиране на вода в лозето, която увеличава влажността на пръстта намираща се в съприкосновение с леторастите и отводите. Лозето ще бъде обработено така, че да се даде възможност на излишната вода бързо да се оттече от купчините пръст, с които са завити главините.

10. Да се избягват ниските и студени места за засаждане на ново лозе, тъй като там условията за образуването на черните петна са големи.

11) Маточниците да се вдигнат на телена конструкция, така че леторастите да не се допират до земята. Там където това е невъзможно, такива маточници да се режат през есента и материала да се съхранява в помещения където се мръзне през зимата.

12) Асмите да се запазват през зимата било чрез дълбоко завиване с пръст, чрез поваляне към земята, или като се завиват с слама без да се допуска намокрянето ѝ с вода.

13) Да се изоставят системните резитби „кордони“, тъй като при тях пораженията от чернилката са големи (колкото е по стара дървесината, толкова са по-големи пораженията от болестта).

Емил Райков

ВЪТРЕШЕН ПРЕГЛЕД

Във връзка с изпълнението на лозарския план през 1950 година, Министерството на земеделието е наредило службите Земеделие при околийските народни съвети да вземат следните мерки:

Подготовката на местата за засаждане на нови лозя, лозови маточници и лозови вкоренилища да се извърши още тази есен. За целта да се влезе във връзка с местните МТС за сключване на договори за риголване на местата и се следи за бързото и своевременно извършване на риголването.

Да се набави още от сега необходимия лозов посадочен материал. Доставка на посадочния материал става чрез Централния кооперативен съюз — Дирекция за изкупуване на селскостопански произведения или местните районни кооперативни съюзи, като за целта се сключат съответните договори.

В случай, че няма възможност да се набавят достатъчно вкоренени дивачки за засаждане на лозовите маточници, в такъв случай да се използват за целта и некоренени дивачки — резници рязани на горна пъпка, особено от лесновкореняващите се подложки, след като се стратифицират предварително. Същевременно да се вземат мерки за вкореняване на всички разполагаеми второкласни резници, които да послужат за попъване на пропаднали главини и за засаждане на нови лозови маточници през 1951 година.

За да се осигури пък нормално-

то развитие и плододаване на лозите през идущата година, да се вземат мерки за извършване на есенната обработка и загребването на лозята.

Есенната обработка да се извърши на дълбочина 20—25 см в зависимост от местните почвени и климатически условия.

Освен това, лозята да се загребват, за да се предпазят от зимните студове. У нас няма устойчиви сортове на студа, нито пък има райони, където със сигурност може да се каже, че през зимата не може да има ниски температури. Във всички лозарски райони, където температурата спада под — 15 градуса, лозята трябва да се загребват.

Загребването на лозята да се извърши добре, като главините се покриват със суха рохка пръст на височина около 25 см над първите 2—3 видими пъпки. Там където лозята се режат на плодни пръчки последните да се зароят с пръст заедно с главините.

М. ноември е най-подходящ за извършване на тези агротехнически работи, затова да се положат максимални усилия за повсеместно извършване на есенната обработка и загребването на лозята, преди да е настъпило лошо и студено време. За успешното провеждане на тези мероприятия да се привлече съдействието на всички местни масови обществени и политически организации.

Като се има пред вид, че едно от основните условия за създаване на добри лозя е те да бъдат засадени с доброкачествен и автентичен материал и че, често пъти, поради липса на достатъчен контрол, производителите пепиниеристи пушат в продажба недоброкачествени лози — с недостатъчно развити летораста и корени, лоша спойка, неотговарящи на предлаганите сортове, Министерството на земеделието е наредило до околийските народни съвети — служба Земеделие да проведат най-строг контрол при сортирането и свързването на лозовия посадочен материал.

Този контрол да се проведе през ноември, когато обикновено става изваждането на лозовия материал от вкоренилищата, като засега сортирането на лозите по сортове и качества (I и II класни), както и воденето на специалните книги от пепиниеристите, в които последните са длъжни да вписват кога, кому, колко и какви лози са продали.

Пренасянето на лозовия материал да става само ако е придружен с преносително свидетелство, изда-

дено от службата Земеделие при съответния околийски народен съвет, в района на който са произведени лозите.

Същевременно да се вземат мерки за правилно съхранение на лозовия посадочен материал, който ще се използва за засаждане през идущата пролет.

Изобщо да се вземат мерки за най-строго приложение на правилника за контрола върху производството и търговията с лозов посадочен материал.

Министерството на земеделието е наредило до главните инспектори по растителна защита да проконтролират как е проведено маркирането на малоценните и малодоходни лози, които трябва да се отстранят при вземане на пръчки за лозови присадници в лозарските околии, където се събират лозови пръчки за тази цел. Същевременно да проверят в производителните околии на лозов посадочен материал провеждането на контрола при сортирането и свързването на лозовия посадочен материал.

РЕФЕРАТИ

S. Bulic — Dalmatinska ampelografija (Далматинска ампелография), издание на Poljoprivredni nakladni zavod в Загреб (Югославия) Редактори Ing. Marcel Jelaska и Zdenko Turkovic, 1949 год., 340 стр., с приложение на снимки от гроздове и листа

Трудът „Далматинска ампелография“ е издаден посмъртно по ръкописа на автора Стефан Булич (1865—1937 г.), далматински енолог, завършил Лозарското училище в Сан Микеле (Тирол). Булич е започнал събирането на материали още през 1887 год., като е събрал и проучил 1300 имена и синоними на далматински сортове лози. Описани са от него 90 бели, 78 черни и 4 червени сортове лози. Прибавено е описанието и на 28 сорта от о-в Хвар, извършено още през 1877 год., от Новак.

Булич има тази заслуга, че е систематизирал сортовете и ги е подредил по класификацията на Оберлен-Гете, възприета в ампелографския конгрес в Будапеща през 1877 год.

Редът, който е следвал Булич при описанието е следният:

1. Име, под което е известен сорта в окръга, околията, общината и местността.
2. Произход;

3. Литература за сорта;
4. Място и разпространение в Далмация, в страната и в чужбина;
5. Ботанически белези и квалификация;
6. Технологически качества и феноложки наблюдения и
7. Стопански качества на гроздето и виното.

От описаните сортове, 34 от общо 192 имат функционално женски цветове.

В голям списък са изброени всички синоними на сортовете, с обозначение на съответните места, където сортът се отглежда.

Предадена е в няколко страници лозарската терминология с обяснения, за да бъде улеснен читателя в разбирането на техническите думи използвани от автора при описанието на сортовете лози.

В текста са включени няколко цветни рисунки, направени допълнително от редакторите, а в края на труда са приложени снимки на гроздове с листа и отделно снимки на листа от хербария на Булич.

Като празнота на труда може да се посочи липсата на сравнителни ампелографски проучвания в други лозарски райони на Югославия и в чужбина.

Този труд представлява голям интерес за всички ония, които се интересуват от ампелографски въпроси. Той е придружен от кратко резюме на френски език.

J. L. Vidal — *La viticulture méthodique et pratique* (Методично и практическо лозарство), издание на Guy le prat, 5, rue des grands — augustins, Paris — vie, 187 стр.

Тази книга представлява практическо ръководство за лозари, но тя може да ползува и агрономите, тъй като практическите въпроси са подкрепени от кратки теоретически обоснования.

Авторът ѝ J. L. Vidal е директор на фондацията Fougerat, институт за лозарски проучвания в Bois Charente (Коняшката област).

Книгата е разделена на десет глави. Първата е посветена на лозарските райони в Франция. Във втората е разгледано влиянието на външната среда — климат, почва и др.

В третата и четвъртата глави са разгледани биологията на лозата — фази на развитието и др., подложките и присадниците. Петата глава третира въпросите за размножението на лозата. Шестата до осмата глава включително разглеждат основаването на ново лозе, различните системи резитбз, обработката на почвата, торене и напояване. В деветата глава са посочени начините и средствата за борба с паразитите по лозата, а последната глава дава подробна сметка за разходите по засаждането и отглеждането на новото лозе до четвъртата година.

Авторът на въпросната книга е завършил Висшето земеделско училище в Монпеле и има дългогодишна практика в опитни лозарски институти. Сам той е работил върху получаването на лозови подложки, поради което книгата му не е една обикновена компилация, а е до голяма степен оригинална, плод на негови лични наблюдения и опити и в това отношение представлява ценен принос към лозарската литература.

Ch. Chedeville — *Manuel D'oenologie* (Ръководство по винарство) Тунис, 137 стр.

Тази малка по обем книга е написана от Ch. Chedeville, директор на винарската служба в Тунис. Тя е предназначена за винарите от южните страни, където температурата през време на ферментацията и съхранението на вината е висока. Разгледани са накратко всички по-важни винарски въпроси — сортовете лози, раз-

пространени в Тунис, съставът на мъстта, ферментацията, неуспеха при ферментацията, болести на вината, винарските практики — претакане, бистрене и др., класиране на вината, специалните вина, използване на отпадъците и др.

Разгледана е и ролята на професионалната винарска организация „Общ задължителен синдикат на туниските лозари“, а също така ролята на винарската служба в Тунис. Първата организация има за обект лозарството, а втората — винарството.

В края на книгата е даден списък и на всички закони и правилници, издадени в Тунис и засягащи регламентирането на лозарството и винарството.

Книгата на Шедевил е едновременно техническа, професионална и организационна. Тя посочва тенденцията в развитието на лозарството и винарството в Тунис. Лозарството там е в период на възобновяване, следствие пропадане на старите лозя от филоксерата. От винените сортове на първо място се разпространяват Кариняна и Сенсото, а от белите — Клерата. Като най-добър десертен сорт за тамошните условия се е оказал Александрийския мискет.

E. Nègre et Francot. Manuel pratique de vinification et de conservation des vins (Практическо ръководство за приготвяне и съхранение на вината), издание на Flammarion, 26, rue Racine (Paris) 392 стр., 250 фр. франка.

Авторите на книгата Едуар Негр, професор по винарство в Националното земеделско училище в Монпеле, и Пол Франсо, асистент по технология в същото училище са съумели да съкратят едно действително практическо винарство, в което е предадено всичко необходимо за практика винар на лесно разбираем стил, без излишни теоретични обяснения.

Книгата е разделена на пет части, в първата част са разгледани първичната материя, ферментацията, средата в която се извършва ферментацията и съхранението на виното, избраното помещение и съдовете.

Във втората част са разгледани начините на приготвянето на червено и бяло вино, сулфитиране, прибавка на селектирано дрожде, траене на бурната ферментация и изтачане.

Третата част обгръща съхранението на вината — доливане, бистрене, филтриране, купажиране, стареене, наливане в бутилки, болести и недостатъци на вината и преценка на виното.

Четвъртата част разглежда по-специално получаването на пресечена със серен двуокис мъст, нейното съхранение и възбуждане ферментацията на пресечената мъст.

В петата част са предадени начините за използване отпадъците от винарството и френското законодателство относно виното и джибрите.

Това практическо ръководство е нагодено по-специално за южно-френското винарствуване, което не се различава много от това у нас, така че упътванията, които се дават в него са валидни до голяма степен и за условията у нас.

МЕЖДУНАРОДЕН ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРЕГЛЕД

Световната площ на лозята, към края на 1948 г., възлиза на 8,344,170 хектара, или с едно увеличение от 82,174 хектара само през 1948 год. Световното производство на вино

през 1948 г. е било 171,551,740 хектолитра, или с едно увеличение спроти 1947 г. със 7,335,682 хектолитра.

Поради намалената консумация на

вино в западните капиталистически страни, вследствие понижаване жизнения уroveň на народите им, в тези страни вече се алармира за настъпваща тежка лозарска криза.

Ето и някои цифрени данни:

Алжир. — Производството на вино през 1948 г. възлиза на 12,653,299 хектолитра, вместо 8,302,790 хектолитра през 1947 г., или едно увеличение с около 50 %.

Германия. — От 811,433 хектоли-

тра през 1947 г., производството на вино се е увеличило през 1948 г. на 1,717,740 хектолитра.

Австралия. — 1947 г. — 973,500 хектолитра; 1948 г. — 1,016,000 хл:

Франция. — 39,044,00 хл през 1947 г., а 42,722,000 хл през 1948 г.

Италия. — 31,858,000 хл през 1947 г., а 35,584,000 хл през 1948 г.

Икономическата криза в лозарското стопанство е вече в ход във Франция, Италия, Швейцария и Алжир.

РЕЦЕНЗИИ

Dictionnaire d'oenologie et de viticulture par R. Brunet. Paris, édition M. Ponsot, 14, Rue de l'Armorique (15-e) 1949 г. Цена 800 фр. франка.

Тази нова книга, под заглавие „Речник по винарство и лозарство“ е излязла под вещото перо на инженер-агронома Р. Брюне, директор на в. „Лозарски наставник“ („Le moineur viticole“), в 535 страници. Съдържа три части:

Първата част представя самия речник, подреден азбучно. В него са вояснени всички лозарски и винарски думи и са илюстрирани с надлежащи фигури. Авторът е съблюдал да представи най-модерните апарати, машини и съоръжения.

Втората част е посветена на публикуването на общинските кадастрални планове във Франция на селищата с прочути вина, имащи озаконено право на защита на наименованието за произход. Тези планове са придружени с преценка върху характерните особености на всяко вино.

Третата част дава обширни сведения за доставчиците на лозарски и винарски материали, апарати, машини и съоръжения.

Книгата е луксозна и богато илюстрирана.

Vins, alcools et spiritueux de

France, под редакцията на професор J. R. Roger. Paris, édition M. Ponsot, 14, Rue de l'Armorique (15-e) 1948 г. Цена 3,500 фр. франка.

Проф. Роже, лисансие по науки и член на Академията на френското вино, е редактирал тая луксозна илюстрирана книга „Вина, спиртове и спиртни напитки на Франция“, съдържаща 778 страници. Обема шест части:

Първата част е посветена на френските вина, които се ползват от контрола и защита на наименованията: представени са за всяко вино: географската карта, характеристика на виното и условията на контрола.

Втората част е посветена на спиртните напитки в Коняк, Арманяк и Калвадос.

Третата част засяга производството на висококачествени ракии.

Четвъртата част е посветена на вината с най-високо качество.

Петата част разглежда алжирските и туниските вина.

Шестата част, в три отделни глави, ни дава подробни сведения за ликьорите, рома и аперативите.

Двете горепосочени нови книги дават ценни сведения за производството на най-прочутите френски вина, ракии, коняци, ликьори и аперативи.

Г. Б.