

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

СЪДЪРЖАНИЕ :

1. Какъ да изнасяме нашето грозде въ странство. — Б. Гжбевъ. 2. Оползотворение на непрекъснатото подготвяне на кваса при подквасване на гроздовата каша. — И. Георгиевъ. 3. Международенъ лозаро-винарски конгресъ въ Конелиано — Италия. 4. Лозарски конгресъ въ Монпелие. 5. Какво изнася Гърция. 6. Изгледитъ на бъдещата реколта. — Н. Н. 7. Международното положение на лозята и винения пазаръ. — Н. Н. 8. Съюзни. 9. Книжнина. 10. Въпроси и отговори. 11. Хроника.

Какъ да изнасяме нашето грозде за странство?

Инженеръ—химикъ Б. Гжбевъ, инспекторъ при „Трансбалкания“ — Първо бълг. А. Д. за международни транспорти — София.

Пишущия тия редове направи предъ II изв. лозарски конгресъ въ Русе едно изложение по въпроса за износа на нашитъ вина, а въ комисията — такова по износа на гроздето. По покана на управителното тѣло на лозарския съюзъ поднасямъ това изложение на читателитъ на Л. П. писмено, тъй като не всички лозари и винари имаха възможность да го чуятъ лично, а изнесенитъ данни сж отъ голѣмъ интересъ за лозаритъ и винаритъ. Ще забѣлѣжа, че за сега излагамъ само даннитъ по износа на гроздето, като по-навремененъ, а тия по износа на виното ще изложа въ идущия брой на списанието.

Миналата година бѣхъ командированъ отъ „Трансбалкания“ въ Русе съ задача да организирамъ износа на яйцата, гроздето, динигъ и зеленчука по Дунава, за до Виена. Събранитъ презъ течение на 6—месечното ми пребиване въ Русе данни, сведения и опитность по отношение износа на гроздето именно искамъ да изложа въ настоящата си статия. Ще разгледамъ възможноститъ за износъ на грозде съ различнитъ плавателни сждове по Дунава, а така сжщо и износа по сухо.

По Дунава циркулиратъ следнитѣ плавателни сѣдове, имащи значение за износа на гроздето :

1. *Експреснитѣ параходи* на Първото Дунавско Параходно Д-во (Австрийското), които превозватъ предимно пжтници направо отъ Гюргево до Виена, а покрай това приематъ и стоки, натоварени на кувертата на парахода. Тѣзи параходи пжтуватъ за нагоре два пжти седмично и то: трѣгватъ отъ Гюргево всѣки, понедеѣлникъ и петѣкъ и стигатъ въ Русе въ 22 ч. и 20 м., престояватъ тамъ до следния день 4 ч. изт. евр. време, а пристигатъ въ Виена всѣка сѣбота и срѣда, като изминаватъ това разстояние за 107 часа или 4 1/2 денонощия, въ 14 ч. 37 м. средно евр. време. На тѣзи параходи би могло да се натовари до 2 вагона (20,000 кгр.) грозде, ако нѣма друга стока. Понеже гроздето е обемиста стока, параходното д-во би предпочело, при наличността на тежѣкъ товаръ, да товари последния, за да използва по-добре тонажа на парахода. Тѣй като презъ времето, когато се изнася гроздето се изнасятъ и яйца, не ще може да се разчита винаги на свободно мѣсто за товарене на 20 тона грозде, освенъ ако не се ангажира това мѣсто предварително при русенската параходна агенция. респ. представителството въ София.

Навлото съ тѣзи параходи е лв. 284. 50 за % кгр. включително натоварването въ Русе и разтоварването въ Виена, както и осигуровката противъ транспортни рискове, но не и противъ саморазваляне. Това навло се плаща и отъ кое и да е друго българско дунавско пристанище до Виена.

За сведение ще съобща и времето, кога тѣзи параходи допиратъ и останалитѣ наши дунавски пристанища : въ Свищовъ парахода пристига въ 7 ч. и 20 м. и се бави само 10 м. ; въ Самовитъ пристига въ 10 ч. 30 м., бави се сѣщо 10 м. ; въ Ломъ стига въ 18 ч. 10 м. а заминава въ 19 ч. и 30 м. и въ Видинъ стига въ 22.15 ч. а трѣгва въ 22 ч. 35 м. Отъ Видинъ до Виена пжтува значи 88 часа или около 3 1/2 денонощия.

Понеже само Русе би могълъ да даде необходимия товаръ отъ 20 тона. а при това престоя въ другитѣ пристанища е малѣкъ, смѣтамъ. че тѣзи параходи биха могли да се използватъ най-добре и само отъ русенци. Нека се има предъ видъ, че 20 тона грозде — това сж 2000 кафезчета, за

чието натоварване сж необходимими около 5 часа, а такъв престой има само въ Русе.

При известни обстоятелства превоза съ тѣзи параходи има нѣкои неудобства, а именно: тѣ пжтуватъ до въ началото на м. октомврий, т. е. когато износа на гроздето е най-усиленъ; при маловодие не могатъ да отидатъ направо до Виена, а трѣбва да става прехвърляне на стоката на едно или две мѣста (при Желѣзнитѣ врата и при Мохачъ); при пълноводие пъкъ немогатъ да минатъ подъ низкитѣ мостове на Дунава (Будапеща) и поради това пакъ трѣбва да става прехвърляне на стоката.

Но ако приемемъ, че условията благоприятствуватъ чрезъ тѣхъ биха могли да се изнесатъ за единъ сезонъ около $1/4$ милионъ кгр. грозде, като се има пренъ видъ, че правятъ по два рейса седмично, общо за сезона 12 рейса по 20 тона или всичко 240 тона.

2. *моторнишѣ лодки* на Чехословашкото параходно д-во които представляватъ обикновени шлепове, съ вмѣстимостъ около 15 вагона, карани съ Дизелови мотори и развиващи, бързина около 12 клм. въ часъ; така че разстоянието отъ Русе до Виена, което по Дунава е 1737 клм., биха могли да взематъ, като се смѣтне по 20 часа за денонощие въ пжтъ, съ пълненъ товаръ, безъ прекжсване, за около 102 часа, т. е. за 6 денонощия; при форсиране могатъ да взематъ и по 16 клм. въ часъ, така че до Виена биха стигнали за $4 \frac{1}{2}$ денонощия. Понеже цѣлата лодка не може да се натовари само съ грозде, тѣй като такова ще се натовари само на палубата, но не и въ хамбаритѣ, то ще трѣбва да се дотоварва съ яйца, въ който случай лодката ще спира и по другитѣ пристанища по Дунава на българския брѣгъ и ще се забави вследствие на това съ около едно денонощие; по такъвъ начинъ може да се смѣтне, че гроздето натоварено въ Русе въ срѣда на обѣдъ, ще стигне въ Виена следния вторникъ заранѣта на пазаря.

Тѣзи лодки трѣгватъ редовно всѣка срѣда отъ Русе по обѣдъ, чакатъ въ Свишовъ, Самовитъ, Ломъ и Видинъ докато то се натовари всичко, и потеглятъ отъ Видинъ най-късно въ четвъртъкъ къмъ полунощъ направо за Виена.

Както казахъ, на тѣхъ би могло да се натовари гроздето само на палубата, и въ такъвъ случай една лодка би

могла да поеме около 30 тона грозде наведнъжъ или за целия сезонъ, смѣтнатъ отъ края на августъ до въ началото на ноемврий, т. е. въ продължение на 10 седмици — 300 тона.

Навлото по тѣзи лодки отъ Русе до Виена е: шил. 6.75, плюсь лв. 4.50 за Желѣзната врата, плюсь шил. 0.32 за разтоварване въ Виена и лв. 12 — за натоварване въ Русе или всичко лв. 157.90 за % кгр., включително осигуровката срещу транспортни рискове, но не и противъ саморазваляне.

Тѣзи моторни лодки сж така конструирани, че могатъ да пжтуватъ направо до Виена и при маловодие и при пълноводие, значи безъ претоварване кждето и да било. Ако управлението на параходното д-во би се съгласило да направя на лодкитѣ си вентилатори, както това направи миналата година Баварския Ллойдъ на своитѣ лодки по препоръка на нашето дружество, за да се запазватъ яйцата отъ запарване, тогава би могло да се товари грозде и въ хамбаритѣ на лодкитѣ, които могатъ да поематъ, като се поставятъ и по 4—5 етажерки, не по-малко отъ 7 вагона, или общо по 10 вагона или 1 милионъ кила.

3. *Моторнитѣ лодки на Рейнско—Дунавското параходно експресно д-во* сж като горнитѣ, но много по-малки, съ вмѣстимостъ около 6 вагона (60 т.) Тѣ пжтуватъ почти като горнитѣ, тръгватъ отъ Русе всѣки четвъртъкъ пр. обѣдъ. За този сезонъ сж ангажирани за превозъ на яйца отъ фирмата Рако, така че не могатъ да се иматъ предъ видъ.

За моторнитѣ лодки на Баварския Ллойдъ само споменахъ, тъй като тѣ тази година пжтуватъ само по горния Дунавъ.

Относително износа на грозде по желѣзницата да се има предъ видъ следното: единъ 15 тоненъ нашъ вагонъ има размѣри: вътрешни $800 \times 280 \times 219$ см.; едно кафезче съ каквито ставаше износа на гроздето миналата година по Дунава, има външни размѣри: $51 \times 33 \times 21$ см., тежи средно 1300 грама и събира нето 10 кила грозде. Ако, както се научавамъ, дирекцията на Б. Д. Ж. приспособи 100 товарни вагона съ по 4 етажерки, ще може единъ 15 тоненъ да побере 5 пласта по около 80 кафезчета или всичко 400 кафезчета, т. е. 4000 кгр. нето или около 5 тона бруто.

Да вземемъ за сравнение навлото отъ Русе до Виена по желѣзницата, за да се види разликата въ цената, а сжщо отъ га-

ра Кричимъ до Виена по дунава и по желѣзницата.

Навлото за 5 тона отъ гара Русе до гара Виена презъ Драгоманъ—Мариборъ е лв. 6034.— (включ. персон. добавки и 3% фондъ), плюсь динара 3180.— или лв. 7791.— плюсь австрийски шилинги 214 — или лв. 4280. или всичко 18105 лева, т. е. по 3'62 на кило.

Навлото за сжщото количество отъ Кричимъ до Виена пакъ по желѣзницата по сжщия пжтъ е: лв. 2990.— плюсь динара 3180.— или „ 7791.— плюсь шилинги 214.— „ „ 4280 — „

*. Или всичко лв. 15061.—, т. е. по-около 3¹/₂ лв. на кило.

По желѣзницата гроздето трѣбва да се осигури противъ кражба, транспортни рискове и пр. понеже задължителната застраховка у насъ важи само за нашата територия. Обикновено се плаща 5‰ осигурит. премия, иначе (включително стойността на кафезчето и навлото), ще се плати около 400 лв.; като се прибавятъ и разни дребни разноси и комисионата на експедитора и комисионера около 600 лв. на вагонъ, ще се натовари едно кило грозде също 0'20лв. разноси

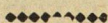
Всички изчисления се отнасятъ до брутното тегло.

За сега товарнитѣ влакове пжтуватъ отъ Драгоманъ до Виена за около 5 денонощия. Ако се нареди композирането на спец. влакове, би могло три денонощия, ако не на две. Остава, обаче, откритъ въпроса за възможността Б. Д. Ж да поставятъ на разположение на износителитѣ на грозде нужното количество вагони: нека се има предъ видъ, че износния сезонъ съвпада съ сезона, презъ който усилено се превозва цвѣклото (средата на септемврий до срѣдата на ноемврий, главно цѣлия октомврий) сжщо и хранитѣ.

Въ заключение ще кажемъ следното: сега за сега износа на грозде отъ Дунавскитѣ ни градове би трѣбвало да става по Дунава—транспорта по този пжтъ е много по-ефтинъ, а и по-бързъ: останалитѣ градове, особено тия въ южна България, би трѣбвало да предпочитатъ пжтя по сухо, като по-бързъ и по-ефтинъ.

Когато предложенитѣ въ извънредния конгресъ мѣрки бждатъ възприети отъ съответнитѣ ж. п. и параходни администрации, тогава ще може да се подобри изобщо техниката на износа, но смѣтамъ, че и тогава пакъ дунавскитѣ градове ще използватъ Дунава, а останалитѣ желѣзницата.

Отъ Кричимъ до Ломъ би се платило за 5 тона лева 4979.— а отъ тамъ до Виена по Дунава лв. 14,225.— (съ експреснитѣ параходи) респ. лв. 7,895.— (съ моторнитѣ лодки), или ибщо 19, 294, — респ. 12,874 лв. Така че за Кричимъ е по-евтино да вози гроздето си по желѣзницата, отколкото съ експреснитѣ параходи и само съ — 40 лв. на кило по-скъпо отколкото съ моторнитѣ лодки.



Оползотворение на непрекъснатото подготвяне на кваса при подквасяване на гроздовата каша

(Отъ E. Hugues. Изъ „Le progrès agricole et viticole“ № 30, 1927)

Превелъ : Ив. Георгиевъ.

Получихме неотдавна множество запитвания върху употребата на селектиранитѣ ферменти при винификацията. По-голямата частъ отъ запитванията се отнасятъ до оползотворяването на *непрекъснатото подготвяне на кваса*, приготвенъ въ стопанството, възможно най-економично, употребявайки малко количество селектирани ферменти.

Макаръ че не е съвременна, тази метода на подквасяване е дала ценни резултати въ нѣкои стопанства отъ нашата област (Монпелийската, Б. Пр.), където тя се прилага отъ дълги години.

Отъ сравнителнитѣ опити излиза, че полученитѣ вин сж действително подобрени. Резултатитѣ при анализа се превожда въ по-слаба лѣтлива киселинностъ, а по-силна постоянна и по-голямъ екстрактъ. При дегустация, тѣзи вина сж винаги признати за по-добри отъ контролнитѣ.

Съ цель да се отговори на разнитѣ въпроси, поставени по този метода, ние резюмираме по-долу какъ, по наше мнение, тя трѣбва да бжде прилагана.

А. Приготвяне на маята.

Поставя се въ единъ сѣдъ (demi-muid) около 400 литра мжстъ и се сулфитиратъ въ пропорция 20 грама калиевъ

метабисулфитъ за хектолитъръ. Остава се на почивка 16-24 часа.

2) Изтача се относително бистрата частъ на тази мжстъ, така дебурбирана, въ единъ вторъ, издъненъ и твърде чистъ сждъ.

3) Прибавя се 20 гр. амониевъ фосфатъ на хектолитъръ.

4) Засѣва се веднага съ нѣколко литра селектирани ферменти (4 — 5 литра.)

Следъ 4—5 дни квасътъ ще бжде готовъ за оползотворение. Отъ този моментъ да се изтача всѣки день 100 л. активенъ квасъ, който ще позволи да се засѣва гроздова каша въ пропорция 1 литъръ за 5 хектолитри каша (или всѣки день: 500 хектолитри).

В. Поддържане на кваса.

Стотѣ литра активенъ квасъ ще бждатъ замѣства ни ежедневно съ 100 л. сулфитирана съ 20 гр. метабисулфитъ и дебурбирана мжстъ.

С. Подквасяване на гроздовата каша.

При постепенното прибиране на гроздето, да му се прибавя $\frac{3}{4}$ отъ дозата SO_2 , която желаемъ да употребимъ. Да се прибави отпосле, въ края на пълненето на бѣчвата, презъ време на едно разбъркване, активния квасъ въ пропорция 1 л. за 5 хектол. мжстъ.

На другия день да се прибави при разбъркване на мжстѣта, едната четвъртъ SO_2 , останала неприбавена.

* * *

Горнитѣ данни сж установени за една дневна винификация на 500 хектол. вино. Ще се базираме върху посоченитѣ цифри, които ще трѣбва да намаляваме или увеличаваме, споредъ важността на винификацията.

Ако траенето на гроздобера превиши 12 дни, или въ случай на дефектни грозда, ще бжде добре да се поднови кваса най-малко единъ пжтъ презъ реколтата.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Международенъ Лозарско-винарски конгресъ въ Конелиано-Италия

(Извлечение отъ „L' Economia rurale“ отъ 25. VI. 1927, направено отъ Ив. Георгиевъ).

На 28 и 29 май, по случай чествуването 50—годишната отъ Лозаро-винарската школа въ *Конелиано-Италия*, се е състоялъ единъ международенъ лозаро-винарски конгресъ, на когото сж били представени следнитѣ държави: Италия, Унгария, Австрия, Чехославия, Франция, Югославия, Швейцария, Гърция, и Германия.

Лозарската частъ на конгреса е застъпила въпроситѣ:

1) *Борба срещу филлоксерата и възобновяне на лозята*. Пръвъ е рефериралъ унгарскиятъ членъ А. Teleki върху възобновяване на лозята въ централна Европа, заключавайки, че противофилоксерната борба тамъ е добре дирижирана, тъй като били получени подходящитѣ подложки (resp. подложката *Berlandieri x Riparia Teleki*, измѣстваща французкитѣ подложки, които не дали задоволителни резултати). Вторъ по редъ е рефериралъ проф. Catoni, фитопатологъ.

2) *Хибриди — директни производители*. По този важенъ въпросъ сж реферирали: Faës (Лозар. оп. станция, Лозана, Швейцария); Maclet-Botton (знаменитъ французки пепиниетистъ); проф. Pigovano (лаборатория по Електрогенетика въ Belgirate, Италия); проф. Topi (Siena, Италия); проф. Tedeschi (винар. оп. станция въ Asti Италия); проф. Catoni (Тренто — Иалия,) и графъ Morelli de Rossi (Friuli, Италия). Последенъ е говорилъ проф. Dalmasso, директоръ на Лозарско-винарската школа и Лозарската оп. станция въ Конелиано, който е далъ гласностъ на съобщенията, пристигнали за конгреса отъ французкитѣ учени: Vaco, Pée Laby и Rouart. Гласуваната резолюция екзалтира голѣмия и неоспорванъ интересъ къмъ директнитѣ сортове за лозарскитѣ страни; да бждатъ досегашнитѣ основно проучени, съ унифициранъ критерий; да се създадатъ нови хибриди, използвайки най-широкитѣ и модерни знания на генетиката; да се дадатъ срѣдства и персоналъ на институтитѣ, на които е повѣрена задачата да подготвятъ „бждащото лозарство“.

По винарските въпроси сж реферирали : Н. Bock (Щутгартъ); Biondi (Генуа); Vanni (Милано) Mareschalchi (депутатъ отъ итал. парламентъ) и Monti (Торино).

Конгресътъ биде организиранъ отъ виднитѣ италиянски учени проф. Mareschalchi, депутатъ и проф. Dalmasso, директоръ на лозаро-винарското училище и на лозарската оп. станция въ Конелиано — Италия, по случай 50 годишнината на Конелианското Лоз.—винар. училище. Въ свръзка съ това празненство е била уредена, презъ цѣлия м. Май, международна лозаро-винарска изложба.

Б. Пр. България бѣше официално поканена да вземе участие въ този важенъ конгресъ.



Лозарски конгресъ въ Montpellier.

(Извлечение изъ „Le Progres agricole et viticole“ № 25/927 и „Revue de Viticulture“ № 1721/1927, направено отъ Изв. Георгиевъ).

По случай универсалната изложба въ Montpellier уредена презъ цѣлия м. Юний, се състояли множество конгреси, На лозарския конгресъ сж четени следнитѣ реферати : Десертнитѣ грозда (Tacussel), Статистически сведения върху търговията съ десертни грозда на Италия и Испания (Loubet); Лѣчебното и хигиеничното действие на гроздето (проф. Dr. Vires); Използуване на неферментитранитѣ джибри (Hugues); Кооперативни дистилерии (P. Laugargue); Използуване на джибри и лозовитѣ прѣчки за храна на добитъка (проф. Cottier); Масло отъ гроздови сѣмки (проф. Ventre); Използуване отпадъцитѣ на маслената (отъ гроздови сѣмки) индустрия (Astruc); Тартарна индустрия (Semichon); Износътъ на обикновенитѣ вина (Pastre); Фискалниятъ режимъ на сладкитѣ вина (Carcassonne); Законодателни проучвания върху разнитѣ въпроси, третирани отъ конгреса (prof. Roche—Augussol).



Какво изнася Гърция

Презъ 1925 год. Гърция е изнесла 60,912,240 килограма вино за 223,734,500 драхми. Презъ първитъ седемъ месеца на 1926 год. изнесеното вино възлиза на 51,120,964 килограма, на стойность 204,276,231 драхми, разпредѣлено по държави както следва :

За	Презъ 1925 г.	За 7 мес. отъ 1926 г.
Египетъ	5,667,461 кгр	3,131,936 кгр.
Белгия	3,969,127 "	1,682,706 "
Франция	26,944,652 "	26,792,006 "
Германия	4,225,042 "	3,857,889 "
Съединенитъ щати	2,298 "	
Италия	8,338,953 "	8,253,548 "
Холандия	4,417,629 "	2,403,548 "
Англия	5,156,966 "	5,548,915 "
Турция	20,105 "	
Чехия	7,931 "	717,577 "
Различни страни	1,146,000 "	682,839 "
Всичко	60,912,240 кгр.	51,120,964 кгр.

◆◆◆◆◆◆◆◆

Н. Недѣлчевъ

Изгледитъ за бждащата реколта

Следствие на голѣмата и продължителна суша въ цѣла България, гроздето, а даже и самитъ лози значително пострадаха. Врѣдата се дължи както на липсата на влага въ почвата, така сжщо на горещата вълна, нѣщо като алжирското „сироко“, което причини пригоръ на лозята въ много краища. Градушки презъ тази година паднаха сравнително малко, главно въ Стара-Загора, кждето частъ отъ лозята сж бити чувствително. Въ всѣки случай, реколтата 1927 година трѣбва да се очаква по-малка отъ предидушката — 1926 год. Особено малка ще бжде реколтата отъ лозята въ Пазарджишко, Сливенско, сжщо и Кюстендилско. Сравнително добре сж тамъ, кждето лозята сж въ свежи почви. Нѣкои оценяватъ, че общо взето ще имаме 20—30% по-малко производство на вино отъ миналата година, като се има предъ видъ, че гроздата тази година не сж така сочни, както ми-

налата. Падналитѣ напоследѣкъ почти въ цѣлата страна на-поителни дъждове указаха благотворно влияние. Гроздата се налѣха, оправиха се, обаче, това което е пострадало отъ сушата си остана дребно, спарушено.

По качество тазгодишното грозде е добро. Къмъ 7 септемврий въ Стара-Загора измѣрихме 17% захарь 'по Бабо. До гроздобера този процентъ още ще се увеличи. Но надали ще имаме тази година вина съ 13°—14° алкохолъ, както ланшнитѣ. Така че и въ това отношение като че ще бждемъ по-долу.

Очаква се гроздобера да започне въ Северна и Южна България къмъ първи октомврий, ако не паднатъ дъждове, които да причинятъ загниване.

Десертнитѣ грозда на много мѣста въ Южна България не сж задоволителни, вследствие на сушата и затова събирането на такива за експортъ срѣща голѣми спжнки. Въ Северна България, край Дунава, въ Горна Орѣховица, Лѣсковецъ, Минкова Махала и пр. сж по-добри и затова износа тази година е значителенъ. До сега сж изнесени споредъ сведения отъ достовѣренъ източникъ 200 хиляди килограма по Дунава. Съ вагони е изнесено сравнително малко грозде. Получени сж много добри отзиви за изнесеното отъ Бр. Харитови (чифликъ Минкова Махала) Хамбургски мискетъ и Афузъ Али.

Износа сега е въ разгара си и трѣбва да се очаква, че до края на сезона тази цифра ще се удвои.

Напоследѣкъ унгарската държава 'прави безсмислени спжнки на нашия транзитъ на грозде за Виена, като иска гроздето да бжде придружено отъ свидѣтелства, че произхожда отъ незаразени отъ филоксера райони! А всички унгарски лозя сж заразени и сж подновени съ американски подложки. Това е една измислена прѣчка, която има за цель да спъва експорта на българскитѣ грозда, които конкуриратъ на чуждитѣ.

Ценитѣ на българскитѣ грозда въ Виена сж стигнали до 1'80 шилинги на кгр. (36 лева), но напоследѣкъ следствие прииждането на голѣми партии отъ Италия, цената е спаднала до 1'20 шилинга (24 лв.).

Въ търговско-индустриалната камара въ София се по-

лучаватъ ежеседмично сведения за ценитѣ на гроздето на Виенския пазаръ.

Имало е партиди грозде, което е стигнало загнило (имаме сведения за сорта Чаушъ) и отъ това износителитѣ сж претърпѣли голѣми зауби. Сегашнитѣ партиди отъ издържливи късни сортове пристигатъ въ добро състояние.

Какви ще бждатъ ценитѣ на виненитѣ сортове грозда при предстоящитѣ пазарлъци, това не можемъ да кажемъ съ положителностъ. Нѣколко чужди фирми, между които главната фирма е Klein и Brandl сж сондирали на много мѣста кооперациитѣ и частнитѣ производители. Гроздето е оферирано на градусъ захаренъ процентъ 20 до 35 стотинки. И други фирми отъ странство се информиратъ за положението и ценитѣ на виненитѣ грозда.

Едно е сигурно, че тазгодишнитѣ цени ще бждатъ повисоки отъ миналогодишнитѣ, защото 1) Резервитѣ отъ вино, реколта 1926 год. сж на изчерпване. 2) Тазгодишната реколта е по-малка отъ миналогодишната и 3) Търсенето тази година презъ гроздобера ще бжде по-голѣмо. Споредъ нашето скромно мнение цената не ще може да се покачи на 7, 8 и повече лева на кгр., както нѣкои си правятъ илюзията, защото такава цена чужденцитѣ не ще се съгласятъ да дадатъ. А както е известно, следствие паричната криза въ страната, мѣстнитѣ търговци на вина не ще могатъ да закупятъ голѣми количества, следователно ценитѣ ще се опредѣлятъ въ зависимостъ отъ закупванията на чужденцитѣ. Трѣбва да се пожелае умѣреностъ въ претенциитѣ на производителитѣ, за да могатъ да се реализиратъ голѣми сдѣлки съ чуждитѣ фирми, които сж наклони да закупватъ съ милиони килограми.

Прочее, смѣтаме ние, че ценитѣ ще се движатъ между 3 и 6 лева килограмъ грозде.



Международното положение на лозята и винения пазар

(Извлечение направено отъ Н. Недѣлчевъ, отъ Neue Wein Zeitung,
11 септемврий 1927 г.).

Реколтата въ главнитѣ лазарски страни изглежда да бжде по-слаба отъ очакваната. *Италия* напр. не очаква повече отъ 36 до 40 милиона хектолитра вмѣсто, както до скоро се предполагаше — 40—50.

Положението въ *Австрия* е непромѣнено. На пазаря сж направени предложения за мжстъ отъ Haute Adige 120 до 130 лирети (9 лв. до 9 лв. 80 ст. литръ мжстъ). Въ сегашния моментъ една партида отъ 120 бурета бѣлгарско вино е обявена за продажба.

Предвижданията за качеството на бждащата реколтата въ *Унгария* сж много благоприятни. Тенденцията за ценитѣ на старитѣ вина е винаги слаба.

Конкуренцията въ винената търговия въ *Чехославия* е толкова голѣма, че кръчмаритѣ продаватъ вината на дребно 31 лева (само внѣсното мито е 8.50 лева. Заб. пр.)

Търговцитѣ смѣтатъ да закупатъ въ Рускитѣ Карпати мжстѣта по цена 25 лева литѣра. Южни вина, както и унгарски, по всѣка вѣроятностъ ще бждатъ внесени.

Сушата е унищожила голѣма частъ отъ реколтата въ *Далмация*; тя ще бжде 40% по-малка отъ тази на 1926 г.

Въ *Бѣлгария* гроздобера ще започне къмъ 20 септемврий. Нищо не се съобщава за цени и сдѣлки.

Швейцария ще има срѣдна реколтата.

Слаба ще бжде реколтата въ Истрия защото сушата е повредила много лозята.

Въ Триестъ депозититѣ на грѣцки вина се увеличаватъ по причина на бавната продажба.

Претенциитѣ на лозаритѣ отъ северна *Италия* сж много голѣми. Не сж още опредѣлени ценитѣ въ Тоскана.

Въ Pouilles мжстѣта е много богата на захаръ и съ хубавъ цвѣтъ. Цената на червенитѣ грозда се покачи отъ 7.60 на 10.60 лв. килограма. а бѣлитѣ 6.10 до 9 лв. килограма, но пускатъ по-малко сокъ. Отиватъ 150—160 кгр. грозде за да се добиятъ 100 литри мжстъ.

Времето е доста благоприятно за гроздобера въ *Франция*, кждето е започналъ навсѣкжде. До сега добива не е твърде задоволителенъ. Лозаритѣ искатъ 1'09 лв. градуса за литъръ (вино отъ 10° — 10'90 лв.), но трѣбва да се предполага, че сдѣлките ще станатъ на цени съ една пета понизки. Въ Бордо се очакватъ голѣми поржчки за вино отъ Германия; контигента е опредѣленъ 4 милиона и половина литри до края на 1927 г.

Пазаря въ *Испания* е съвсемъ спокоенъ. Очаква се добра реколта въ Кастили и въ Ламаншъ. Въ Каталония, кждето ценитѣ на старитѣ вина спадатъ, сушата е повредила доста реколтата. Тукъ-тамъ сж започнали съ гроздобера. Къмъ 15 септемврий ще бжде въ разгара си. Лозаритѣ искатъ за новата реколта 30 пезети за хектолитъръ, безъ да намѣрятъ купувачи на тази цена. Търговцитѣ се надѣватъ да могатъ да купятъ на цени 23—25 пезети.

Въ Алжирия гроздобера е напредналъ твърде много, главно въ Митиджа и Сахелъ. Добива е по-слабъ отколкото се надѣваха.

Въ Тунисъ мжстѣта е много сладка.

.....

СЪЮЗНИ

„Въ гр. Горна-Оряховица е основана лозарско-винарска производителна кооперация „Камъка“. Понастоящемъ сжщата брой 90 члена и има записани 3.000 дѣла. Записването на членове продължава. Кооперацията презъ сезона ще разполага съ достатъчно количество десертно грозде и разни винени сортове, тъй като землището на града има посадени надъ 3000 декара лозя. Управителния съветъ на кооперацията има слѣдния съставъ: Председателъ: Атанасъ А. Дончевъ, Подпредседателъ: Стефанъ Обрешковъ, Секретаръ; Стойно Илиевъ, Касиеръ: Йорданъ Поповъ и членове Никола Р. Перовски, Панаиотъ Р. Раханевъ и Стефанъ Х. Недевъ. Провѣрителен Съветъ: Моско Х. Григоровъ, Дончо Шойлековъ и Михалъ Хр. Маргазовъ.

Управителния съветъ взема всички мѣрки, полага неимоверно голѣми грижи да изнесе на местнитѣ пазари и вънъ

достатъчно количество десертно грозде и налей и пригоди
достатъчно доброкачествени типови бѣли и червени вина.

Отъ Управителния Сѣвѣтъ.



Книжнина

Излѣзла е отъ печатъ книгата: „*Врѣзката между българскиятъ и чуждитъ сортове лози*“, отъ проф. Н. Недѣлчевъ, 55 стр. съ 18 клишета отъ грозда и листа. Описани сж подробно следнитѣ сортове: Чаушъ, Афузъ, Али, Разакитѣ, Зейнелъ бѣлъ, Кадънъ Пармакъ, Фурма, Риби Мехуръ, Тамянка, и др. Изпраща се отъ автора, срещу 50 лв. (Воловъ, № 7).



Въпроси и отговори

1. Въпросъ. Имамъ американско лозе на трета година. Както тази година, така и миналата, къмъ края на м. юний листата започнаха да жълтѣятъ. Предполагамъ да е *Хлороза*. Но необяснимо ми е защо жълтѣятъ само два реда „*Чаушъ*“. Почвата е много добра и плодородна. Моля да ми се отговори каква е болестъта и какви мѣрки да предприема?

Л. Ангеловъ — Варна.

Отговоръ. Не съобщавате каква е подложката, което е много важно. Жълтението може да се появи освенъ отъ присъствието на варовикъ въ почвата, но и отъ излишна вода. Ако имате излишна влага напролѣтъ направете хендеци край лозето. Тази есенъ извършете следъ гроздобера есенна резитба (края на октомврий или презъ м. ноемврий) и намажете ранитѣ съ 40% разтворъ отъ зеленъ камѣкъ.

2. Въпросъ. Моля отговорете ми:

а). Защо нѣкои лози постоянно изресяватъ, особно десертнитѣ, сж буйни.

б). Защо 5—6 годишни лози миналата и тазгодина изсхнаха съ плода?

в). Слушахъ на Русенския лозарски конгресъ за препа-

рата: „Носпералъ“, като ефикасно средство противъ всички болести по лозята. Отъ кжде може да се набави и каква пропорция?

К. С. Косалиевъ — Русе

Отговоръ. а). Изрисяватъ обиковенно буйнорастящитѣ сартове. Препоръчва се дълга рѣзитба, ранно кършене (преди цвѣтенето) и ако е възможно изкуствено опрашване.

б). Внезапното изсѣхване на цѣли главини съ гроздето се дължи вѣроятно на апоплексията. Препоръчва се мазане съ арсеникови съединения.

в). „Носперала“ е специалитетъ само противъ пероноспората. Главенъ прѣставителъ Бр. Семо, ул. Арда № 20—София. Обърнете се тамъ за по-вече подробности.

3. Въпросъ. Да се кърши ли младо лозе или не. Сжщо какъ да се постѣпва съ лозе на плодъ.

Отговоръ. Докато лозето не е започнало да дава плодъ (първитѣ две години) кършенето не принася полза, напротивъ — вреди. Щомъ почне да дава плодъ, кършенето следъ цвѣненето, на височина на коловетѣ прави гроздето да наедрява. Качеството намалява.

4. Въпросъ. а) Моля явете ми чрезъ списанието какъ трѣбва да се рѣжатъ следнитѣ сортове: Афузъ али, Чаушъ, бѣла и червена резекия, Хамб. мискетъ, Александр. мискетъ, Шасла доре, Сензо, Димятъ и др.

б) Имамъ нѣколко лози въ лозето си на 4 години съ подложка „Монтикола“, които не даватъ повече приръстъ отъ 5—10 см.

в). Коя резитба е за предпочитане — есенна или пролѣтна?

г). Лозе на трета година какъ да се рѣже — на плодъ или на слепи очи?

М. С. Чолаковъ — Дупница

Отговоръ. а) Ниско се рѣжатъ: Афузъ али, резекиитѣ, Хамб-мискетъ. Шасла доре, Сензо, Димятъ. Останалитѣ високо.

б. Въпроснитѣ лози боледуватъ вѣроятно отъ „закържевяване“, болестъ неизлѣчима (гърнокопа).

в). Резитбата извършена при пълната почивка на лозята увеличава силата на главината, намалява плодородието. Обратното, извършена презъ есенъта, до като има листа по главини

ната или късно напролѣтъ, следъ покарването, дава обратни резултати.

5 Въпросъ. Отъ старо време сж запомнили хората, че хасма, която е започнала да отслабва се поправя, като се постави около корена зеленъ камъкъ (сачи кабусъ). Може ли зеления камъкъ да послужи за наторяване?

Коста Герджевъ — Борисовградъ.

Отговоръ. Зеления камъкъ (желѣзенъ сулфатъ) самъ по себе си не е торъ, обаче желѣзото, което е извѣстно, влиза въ състава на зеленото вещество въ листата (хлорофила). Ето защо, лозя торени съ зеленъ камъкъ, ще развиятъ по-тъмнозелени листа, асимилацията се увеличава, въобще главината се засилва. Зеления камъкъ се поема най-добре отъ растението ако се полѣе въ 5% растворъ на главината (150 грама зеленъ камъкъ на всѣка главина) презъ пролетъта. Зеления камъкъ може да се посипе 300 до 500 гр. на главина презъ есенъта (като се зарови съ малко прѣстъ), но това струва скъпо. Най-после, приблизително сжщия ефектъ се получава много по-економично, като се пореже лозето презъ октомврий—ноемврий и се намажатъ ранитъ съ растворъ отъ зеленъ камъкъ (40%).

.....

Хроника

Въ института по лозарство при Агрономическия факултетъ се получи мостра отъ специалитета „Helioerolit“, прахъ за обезцвѣтяване на розова мъсть, розови вина и пр. Опитанъ, праха действа сполучливо при доза около 50 грама на хектолитръ. Интересующитъ се да се обърнатъ направо къмъ кжщата Kellaria, Neuhausersts. 21 — München — Германия.

По износа на гроздето. Русен. Търг. Инд. Камара е имала похвалната инициатива да издаде една притурка къмъ бр. 5. отъ органа на Камарата „Економ. прегледъ“, въ която сж дадени най-изчерпателни сведения по пласирането на българскитъ десертни грозда на Виенския пазаръ. Дадени сж подробни указания по транспорта, опаковката, митата, навлата и др. разноски до Виена. Сведенията

сж твърде ценни за всички, които се интересуват от въпроса.

Въ началото на м. юлий т. г. нашият редакторъ, г. Н. Недѣлчевъ, е билъ командированъ отъ М-вото на Земледелието и Държ. имоти въ гр. Чирпанъ за да проучи причинитъ за западането на около 1000 декара нови американски лозя.

Отъ анкетата на проучването се указва, че отслабналитъ лозя сж все млади до 6 години, изключително върху подложка 1202 и сж силно нападнати отъ филоксера Ако другаде е забелѣзано подобно западане на 1202, умоляваме да се съобщи г. Недѣлчеву.

На 8 августъ замина за Хамбургъ г. Маринъ Йовевъ въ свръзка съ износа на грозде и вино въ Германия. За целта е получилъ субсидия отъ Търговско-Индустриалната Камара въ София.

Софийската Търговско Индустриална Камара е издала едно окръжно за състоянието на десертнитъ грозда въ България, производителитъ райони и други сведения, на френски и немски езили, което е разпратено въ странство до много фирми и учреждения, заинтересувани въ износа на грозде. Това окръжно е дало нужния ефектъ.

Министерството на Земледелието и Държавнитъ имоти устрои два десетдневни кур-

по **винарство**, специално производство на доброкачествени червени и бѣли вина за експортъ въ градоветъ Плевенъ и Стара-Загора, отъ 1 до 10 септемврий. Курса въ Стара-Загора е билъ посещаванъ отъ 40 редовни курсисти. Между тѣхъ е имало делегирани лица отъ южно-българскитъ кооперации: Айтосъ, Ямболъ, Стара-Загора и Чирпанъ (районната и Чирпански маврудъ).

Научаваме се, че представителя на една чужда Германска фирма за вина Шйонвалдъ е получилъ разрешение да закупува съ намалени цени джбовъ материалъ отъ държавното стопанство „Тича“.

Предложенията на фирмата Klein u Brandl, които направи на държавата за да ѝ се даджтъ известни привилегии по износа на вина не сж възприети. Една чужда винарска фирма се е настанила въ Русе и ще закупува грозда за вино (Бошанъ). За целта е наела Пивоварната фабрика въ Русе. Друга фирма ще приготвяла вина въ Видинъ (където прави постройки и ще докара машини), въ Сухиндолъ, вѣроятно и въ Анхиало. Множество винарски кооперации сж въ преговори съ чужди фирми за отдаване подъ наемъ избитъ и сждоветъ както и продажба на гроздето на членоветъ за приготвяне на вина. На 17 септемврий се получи телеграма до Търговско-Индустриалната Камара въ София отъ една чужда фирма, която иска да ѝ се посочатъ лица или дружества производители на голѣми количества винени грозда.