

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITIKULTURE“
„VEINBAU REVUE“
à Pleven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лв.
Редакция и администрация — Плѣвень.

уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжиковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни

ВЪРЖАНИЕ: 1) Пълна неизвестностъ; 2) Препоржикътъ на международната конференция и пр.; 3) Какво трѣбъ знае лозаря, за да се бори успѣшно съ пероноспората — Ст. Икономовъ; 4) Филизенето на лозята — Л. Великовъ; 5) Бистрене на вината — М. Стефанова; 6) Конференцията за прилагане законопроекта за вината — В. Ч.; 7) Съ какви препарати можемъ да третираме лозата противъ пероноспората — Люб. Ив. Великовъ; 8) Пролѣтните студове и овошните дървета — В. В. Стрибърни; 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзни и дружествени; 11) Положението на пазара; 12) Хроника.

Пълна неизвестностъ.

Никога до сега българското лозарство не е преживявало толкова тежка и продължителна криза, граничаща съ катастрофа, както тая година. Вината стоятъ въ избитъ на производителитъ, безъ изгледи за пласиране, макаръ и предлагани на безценица. Лѣтото настъпи и лозаря е принуденъ да обработва лозята при сжщитъ разходи, безъ да може да се предвиди какво го очаква есенята. Той работи при пълна неизвестностъ.

Необходими сж бързи и решителни мѣрки, както отъ страна на държавата, така сжщо и отъ страна на най-заинтересования — лозаря. Държавата трѣбва да облекчи чувствително лозарството отъ данъци и акцизи и главно съ наредби да подпомогне пласирането на виното, мѣстътъ, оцета и гроздето у насъ и да намѣри и осигури външни пазари на вино, мѣстъ и главно на десертни грозда. Лозаря трѣбва съ целесъобразни разходи да поевтини производството си и главно да произведе само качествено грозде за вино, мѣстъ и десертно за износъ.

Това, обаче, може да се постигне, само ако лозаритъ сж добре и масово организирани, за да се наложатъ съ борба, защото съ хленчене и очакване „Богъ да помогне“, ще се дойде неизбежно до катастрофа за лозарството и мизерия за хилядитъ, които се препитаватъ отъ него.

Препоржкитѣ на международната винарска конференция за облекчение на свѣтовната лозарска криза.

Лозарската криза отъ нѣколко години взема застрашителни размѣри въ всички страни производителки.

Положението е вече така натегнато, че граничи съ катастрофа специално въ виненото производство.

Въ потвърждение на горното е и свиканата отъ международното винарско бюро специална международна винарска конференция въ Парижъ, кждето отъ 7—11 мартъ т. г. въ редица реферати е разгледано подробно свѣтовното лозарско производство и евентуалнитѣ срѣдства за изхода на днешното непоносимо положение.

Тридесетъ винарски страни представени отъ своитѣ най-добри специалисти и познавачи на свѣтовното лозарско производство, въ тази конференция, следъ обстойни дебати сж констатирани и препоржчали следното:

1. Производство.

Констатирва се едно застрашигелно свръхпроизводство на вино като само презъ последнитѣ три години свѣтовното винето производство е увеличено съ 3,400,000,000 литри, и то главно като сж засѣвани нови лозя въ неподходящи почви и сортове.

Въ връзка съ това, препоржчва се ограничение засѣването на нови лозя, особено въ мѣстности подхождащи повече за други култури.

Ефикасна борба противъ фалшификацията на вината, ограничение производството на долнокачествени вина, гарантиране произхода; забрана отглеждането на лозята по начинъ да даватъ голѣми реколти но съ бедно на захаръ грозде, както и борба противъ подсилването съ захаръ, производството на вино отъ стафиди и овочия.

Въ духа на горното да се унифициратъ всички закони за вината въ отдѣлнитѣ страни.

2. Търговия и тарифи.

Докато ценитѣ франко производителя сж неимовѣрно низки, то въпрѣки това, благодарение на многото посрѣдници, такси, мита, данѣци, валутни и др. пречки, на консуматора се предлагатъ вината на сравнително доста високи цени, което при днешната криза още повече затруднява и ограничава консумацията.

Експортнитѣ премии, дѣмпинга, високитѣ мита, насърчение производството на долнокачествени виноподобни пийетата, протекционизма, контингенирането валутнитѣ пречки и пр. въведени подъ различна форма въ повечето страни,

сжщо така извънредно затрудняватъ международната търговия съ вина.

Затова се препоръчва на отдѣлнитѣ правителства срещу взаимни отстъпки да опростятъ и нормализиратъ търговията съ вина, като по този начинъ ще се урегулира международния пазаръ на вината и ценитѣ.

3. Консумация.

Вѣрно е, че качеството на дадено вино и неговата конкурентна цена сж първо условие за сигуренъ пласментъ, но при днешното изключително положение което преживѣва свѣта, когато консумацията се неимоვნѣо намалява, налагатъ се и по-специални мѣрки за гарантиране поне отчасти задоволителенъ пласментъ на свѣтовното гроздово производство.

На първо време да се поведе широка пропаганда за масова консумация на грозде въ прѣсно състояние (гроздови курорти), безалкохолни питиета, мармелади и т. н.

Пропаганда за широка консумация на вината, като въ винарскитѣ страни даже съ законъ се прокара задължителното сервиране на обѣдъ — вино въ всички ресторанти, гостилници и пр.

Системна борба противъ въздържателното движение, сухия режимъ въ Америка, както и да се действува за измѣнение онѣзи текстове отъ корана, въ който се забранява консумация на вино отъ мохамеданитѣ. Обещавайки да работятъ въ духа на горнитѣ препоръжки, — всички държави чрезъ взаимни усилия и подкрепа ще допринесатъ значително за облекчение на свѣтовната винарска криза.

Накрая трѣбва да подчертаемъ съ съжаление, че за сега само България отъ всички винарски страни, още не е членъ на Международното винарско бюро, кждето се разглеждатъ въпроси отъ така жизненъ за насъ характеръ.

Нека се надѣваме, че въ скоро време ще бжде направено необходимото отъ отговорнитѣ фактори за официалното участие и на България въ Международното винарско бюро.

В. Ч.

Стефанъ Икономовъ

Директоръ на лозар. оп. станция — Плѣвенъ

Какво трѣбва да знае лозаря, за да се бори успѣшно съ пероноспората.

Не веднѣжъ се е писало за пероноспората по лозята и не е този последния пѣтъ, който се пише за нея. Огромнитѣ загуби, които тази болестъ нанася на частния стопанинъ и на народното ни стопанство въобще, налагатъ на всички онѣзи, които изкарватъ прехраната си посрѣдствомъ культу-

рата на лозата, да сж по-обстойно запознати съ начинитѣ, чрезъ които може да се възпрепятства развитието на болестъта, за да ги приложатъ точно въ момента, когато трѣбва и да разчитатъ на сигуренъ успѣхъ.

Безъ да се впускаме въ подробности по описанието на болестъта, интересуващи по-специално ржководствата по лозарства, ще отбележимъ тукъ главнитѣ обстоятелства, които обуславятъ сигурния успѣхъ въ борбата съ нея. Тѣ сж:

1. Заразяването се извършва отъ едни малки, микро-скопични тѣлца, характерни за болестъта.

Презъ лѣтото, когато всички условия за развитието на болестъта, изброени по-долу, сж на лице, отъ долната страна на нападнатитѣ листа се появяватъ едни бѣли петна, отъ които малки, невидими съ просто око тѣлца, наречени лѣтни спори. Тѣзи последнитѣ, разнасяни отъ вѣтъра, попадатъ върху здравитѣ листа и опасността отъ заразяване е вече на лице.

2. За да се извърши заразяването, необходими сж: наличностъ на спори, капка вода и подходяща температура.

Когато спората попадне въ капка вода, само тогава тя може да предизвика зараза. Необходима е обаче и температурата да бжде благоприятна. Въ водата, спората може да покълне при температура не по-ниска отъ $6^{\circ}5$, но най-подходяща е температурата отъ 24° до 26° , защото, колкото по-студено е, толкова по-бавно става кълненето. Докато при $6^{\circ}5$ спората покълва за около 17—18 часа, при 24° — 26° сж достатъчни само 40 минути. При покълването си, спората се разпуква и отъ нея излизатъ 4—8 движущи се тѣлца, наречени зооспори, които, следъ около единъ часъ движение въ капката, доближаватъ се до дихателнитѣ отворстия на листа, спиратъ движението си, и издаватъ една тънка нишка (филаментъ), който прониква презъ дихателното отворстие въ вътрешността на листа и го заразява.

3) Заразяването става най-вече презъ долната страна на листа.

Лѣтнитѣ спори падатъ най-често върху горната страна на листа, но съ дъждовнитѣ капки се отвлечатъ по крайщата или по долната му страна. Тукъ дихателнитѣ отворстия сж много повече отколкото отъ горе, затова и заразяването става най-лесно отъ тамъ. Обаче при пръскането трѣбва да се покрие главно горната страна на листа, за да могатъ дъждовнитѣ капки да разтворятъ отъ синия камъкъ и да станатъ отровни за споритѣ, респективно зооспоритѣ.

4) Инкубационния периодъ на болестта е 9 дни за първото нашествие и 7 дни за последующитѣ.

Следъ заразяването, нишката (филамента) произходяща отъ зооспората се развива вътре въ листа. За да се покажатъ бѣлитѣ петна отъ долната му страна, трѣбва да измине известенъ периодъ отъ време. Този периодъ, обхващащъ времето отъ заразяването на листа, до появата на бѣлитѣ петна (инкубационенъ периодъ), трѣбва да бжде използванъ за напрѣскване на лозето. Необходимо е листата да бждатъ покрити съ разтворъ преди появата на бѣлитѣ петна, т. е., преди да сж се образували нови лѣтни спори, които да причинятъ нова зараза. Ето защо щомъ падне достатъченъ дъждъ, които може да се задържи около 40 минути върху листата презъ лѣтото, въ продължение на 7 дни бѣлитѣ петна ще се покажатъ и следователно, лозаря трѣбва да използва първитѣ 6 дена отъ този инкубационенъ периодъ за да напрѣска лозето си.*) На седмия денъ е вече късно, защото бѣлитѣ петна сж се появили (стига времето да не е много сухо и горещо) и частъ отъ споритѣ сж разиесени по здравитѣ листа. Тази е причината за гдето нѣкои лозари, прѣскали 2 пжти сж успѣли понѣкога да запазятъ лозята си по-добре отъ тѣхнитѣ съседи, прѣскали 3—4 пжти, но закѣснели съ 1—2 дни.

5) Температурата надъ 30° С. действа убийствено върху споритѣ.

Презъ лѣтото, когато температурата се покачи надъ 30°С на слънце, споритѣ умиратъ. Отъ тукъ следва че презъ горещитѣ и сухи лѣтни дни прѣскането е излишно. Но когато по листата не е останалъ синъ камъкъ, прѣскането трѣбва да се извърши, за да имаме винаги резерви отъ бордолезовъ разтворъ върху тѣхъ.

Люб. Ив. Великовъ — агрономъ

Лозарска Опитна Станция — Плѣвенъ.

Филизенето на лозата.

Една отъ пролѣтнитѣ операции въ лозето, непосредственно следъ развитието на лозята и пълното оформяване на ластаритѣ, това е филизенето.

То е една отъ най-важнитѣ операции, за разпредѣление силата на лозата, между необходимото количество гро-

*) Ако по листата има достатъчно разтворъ нѣма нужда да се прѣска. Въобще прѣскане ще се извършва не следъ всѣки дъждъ, а само тогава, когато листата сж били измити и то въ шестѣхъ дни следващи падането на дъжда.

здове и ластари, и като така всѣки лозарь трѣбва правилно и добре да я извърши.

Особено то се налага, като абсолютно необходимо, за новитѣ рѣзитби — Роя и Гюйо. Но и при обикновената часовидна форма то сѣщо така е необходимо и отъ голѣмо значение за получаване на по-добра реколта.

При извършване на рѣзитбата, било на есень или на пролѣтъ, рѣзачътъ преследва две задачи: Първо, да даде толкова пжпки, респективно гроздове и ластари, които развили се въ последствие въ голѣми пржчки и гроздове, да използватъ ония хранителни материи, които може да имъ даде главината, безъ тая последната да се претоварва и изтощава.

Този разчотъ се прави, за всѣка главина въ зависимостъ отъ нейната индивидуална сила.

Втора задача на рѣзачътъ е, да даде правилна форма на главината, за да може да се поддържа дадената система рѣзитба.

При изпълнението на тия две задачи, рѣзачътъ има да прави своитѣ наблюдения и заключения върху неразвилата се, спяща главина и въпрѣки, че опитния рѣзачъ, може съ доста голѣма сигурностъ, правилно да прави своитѣ преценки върху тая главина и следователно, правилно да извърши рѣзитбата, често пжти нейното развитие или развитието на ластаритѣ не става по неговата смѣтка, а дава известни отклонения.

Тия отклонения могатъ да се състоятъ: въ израстване на 2—3 ластара отъ една пжпка, израстване на такива отъ спящи очи, непокарване на нѣкои пжпки и пр.

Тия именно отклонения, некорегирани, поставятъ главината въ затруднение, да изхрани повечето гроздове и лѣтораста и следователно полученитѣ резултати довеждатъ до нежелателни положения. Това обстоятелство налага филизенето, като една крайно необходима операция, която ще да корегира и допълни рѣзитбата.

Необходимо е обаче преди да пристѣпи къмъ нея лозарьтъ да има извесна представа за това, което върши и целта, която преследва.

Времето на филизенето се опредѣля въ зависимостъ отъ буйността и развитието на младитѣ ластари. Развиятъ ли се добре тѣ и могатъ ли да се виждатъ ясно рѣситѣ, времето е дошло.

Най-добре е разбира се, това да стане, колкото се може по-рано, защото по тоя начинъ се спасяватъ отъ разпиляване ония хранителни материи, които отиватъ за изграждането на излишнитѣ ластари и които съ тѣхното отстраняване ще се хвърлятъ. Но понеже само при добре развития ластаръ, ние можемъ правилно да преценимъ, какво количество грозде ще даде дадената главина, затова практически

филизенето трѣбва да се извърши, както казахъ, при добре оформени филизи. По-голѣмото закѣснѣване е само отъ вреда за главината по горнитѣ съображения.

При навременното филизене, то се извършва направо съ ржка, понеже ластаритѣ сж крѣпки и се махатъ лесно.

За да бжде по-прегледенъ и по-ясенъ начинътъ, по който се извършва филизенето, ще разгледаме по отдѣлно извършването на тая операция, при различнитѣ видове рѣзитби.

Както казахме и по-горе, за системитѣ Роя и Гюйо, филизенето е абсолютно необходимо. Кордони безъ филизене сж едно лозарско недоразуменне!

Филизене на кордона Роя. Кордонътъ Роя е траенъ многогодишенъ кордонъ. Когато въ третата година образуваме кордонътъ, ние рѣжемъ една пржчка на известна дължина, (въ зависимостъ отъ силата на главината) а всички други премахваме до основата. По оставената пржчка напролѣтъ премахваме всички пжпки по вертикалната ѣ часть, а по хоризонталната оставаме по възможностъ горнитѣ пжпки на разстояние 25—30 см., а сжщо така и последната долна, която ще служи за продължение на кордонътъ. Всички други се премахватъ.

Отъ тия оставени пжпки изкарватъ филизи, а сжщо такива изкарватъ и отъ главината и нѣкои отъ премахнатитѣ пжпки. Следователно трѣбва да се премахнатъ всички ластари по главината и вертикалната часть на кордона, а на мѣстата на оставенитѣ пжпки се оставя само по единъ, безъ да се държи смѣтка, плодни ли сж или не, подлежащитѣ на премахване ластари. Оставенитѣ филизи презъ лѣтото ще се развиятъ даже и отъ тѣхъ въ есенята ще образуваме чепчетата на кордона.

При старитѣ кордони се почистватъ всички ластари израсли отъ главината и други части на кордонътъ, а се оставятъ само по два на чепче, израсли отъ оставенитѣ при рѣзитбата две пжпки. Остава се сжщо и една крайна пжпка, за продължение на кордонътъ, ако тоя последния не е достатъчно дълъгъ.

Въ случай на стари кордони, когато чепчетата сж отишли много високо и трѣбва да се подмладяватъ, остава се единъ отъ пичоветѣ израсли въ основата на съответния чепъ. По такъвъ начинъ офилизенъ единъ кордонъ трѣбва да има зелени ластари само по чеповетѣ, въ края на кордона за продължение при нужда, въ основата на нѣкои чепъ и никжде другаде.

Филизене при системата Гюйо. Лозата рѣзана по системата Гюйо има едно чепче на две очи и една едногодишна дълга пржчка съ различна за различнитѣ лози дължина. Отъ покаралитѣ много лѣторасти при филизенето се оставатъ по единъ на мѣстото на всѣка пжпка върху чепъ

чето. Ластари и пичове изкарали отъ други мѣста на главината се премахватъ, като се оставатъ такива само ако съ тѣхъ ще се замѣства чепчето или дългата пржчка идущата година.

По плодната пржчка се премахватъ всички безплодни филизи, а плодни се оставятъ по единъ на мѣсто на всѣка пжпка. Ако обаче, плоднитѣ ластари сж много и сж гжсто, премахватъ се и отъ тѣхъ, като се оставятъ толкова, колкото може да изхрани главината. Ако имаме случай, когато по дългата пржчка липсватъ плодни филизи, което се случва много рѣдко оставатъ се нѣколко за равновесие. Сжщо така се постжпва при всички случаи когато имаме плодни филизи недостатъчни за уравновесяване силата на главината.

При чашовидната форма филизенето изисква повече внимание и умение. Тукъ тоя който ще филизи, трѣбва да има предвидъ, отъ една страна реколтата, а отъ друга бждещата форма, на чашата. Ето защо, за да поправи нейната форма той трѣбва да остави тия пичове, израсли въ празднитѣ мѣста, които да използва за тѣхното попѣлване. Сжщо така, трѣбва да остави пичове и въ основата на тия рамена, които ще трѣбва да се замѣняватъ съ нови и по тоя начинъ да осигури това замѣняване. Така, че тоя, който изпълнява филизенето, трѣбва да държи смѣтка за идущата рѣзитба и съобразно съ това да остава или премахва изкаралитѣ по различни мѣста филизи. По чепчетата се оставатъ толкова филизи, колкото очи сж били оставени.

При силна главина могатъ да се оставатъ плодни ластари и на мѣста, кждето би трѣбвало да се премахнатъ, за да се използва гроздето и наесень при рѣзитбата да се изрѣжатъ.

При смѣсената рѣзитба — чаша и плодна пржчка, филизенето става, като се комбинира това което се каза за обикновенната чаша и Гюйо.

Никога тоя, който филизи, не трѣбва да се спира и плаши отъ положението, че филизи плодни ластари. Той не бива да смѣта, че онова което хвърля ще стане грозде и че то представлява за него загуба.

При недостатъчно хранителни материи оставеното много грозде, не ще се развие добре и поради това, че ще се получи недоброкачественъ продуктъ и отъ друга страна ще се предизвика едно изтощение на лозето, лозаря ще има по-голъма загуба.

Оставено обаче необходимото количество рѣса, тя ще се развие добре и ще даде много по-добро качество грозде, което ще възнагради стопанинътъ, безъ да вреди на неговото лозе.

Тъкмо за това се прилага рѣзитбата и филизенето на лозата и тъкмо тамъ е изкуството въ лозарството.

Иначе бихме оставили лозитѣ свободни да се развиватъ, а всѣки знае какви сж резултатитѣ отъ това.

Така че филизенето, като една допълнителна къмъ рѣзането операция е еднакво ако не и по-важна отъ него, се налага, и следователно лозаритѣ трѣбва да я усвоятъ и прилагатъ умѣло и правилно.

М. Стеф. Христова

Плѣвнѣ.

Бистрене на вината

При нормално и правилно прекарана ферментация естественото избистряне на виното настѣпва бързо.

Често пжти обаче поради едни или други нарушения, било въ състава на мъстѣта или неумели технически манипулации, между които на първо мѣсто неправилно подържана температура презъ време на ферментациония процесъ, вината оставатъ недоизбистрени.

Обикновено това мжтно състояние на вината крие въ себе си и разни заболявания

А тъй като едно отъ първитѣ условия, които се искатъ за единъ доброкачественъ продуктъ е и неговия добъръ изгледъ т.е. подходяща бистрота — то едно подобно състояние на вината е много нежелателно и трѣбва да се отстрани по възможность най-скоро.

За постигането на това въ винарската практика си служимъ между другото главно по два начина.

Първиятъ се състои въ прибавката на вещества, които иматъ способността да отвличатъ съ своето утаяване къмъ дъното ония материи въ виното, пречащи за неговата бистрота и втория начинъ е чрезъ филтруване, за което сжществуватъ множество системи филтри.

При първия начинъ на избистряне, повече у насъ популяризиранъ, поради по-малкото разноски свързани съ неговото приложение, срѣдствата, които се употребяватъ могатъ да бждатъ отъ органически или минераленъ произходъ.

Въ състава на всички бистрители отъ органически произходъ влизатъ разни бѣлтѣчни вещества.

Тѣхния колоидаленъ характеръ не имъ позволява да се разтварятъ въ течноститѣ, а да набѣбватъ въ топла вода. Увеличавайки обема си, тѣ образуватъ една прозрачна маса която постепенно обхваща цѣлата течность.

Въ това състояние тѣ трѣбва да бждатъ прибавени къмъ виното, което ще се бистри.

Ефекта, който произвеждатъ се състои отъ едно съсирване или пресичане, което се подпомага отъ алкохола, киселинитѣ и танина въ виното.

Действието на киселинитъ и алкохола е физическо или механическо, докато това на танина е отъ химически характеръ. Образуватъ се танати, които изглежда, че се пресичатъ много лесно подъ влиянието на киселинитъ и алкохола.

При пресичането става приближаване и кондензиране молекулитъ на колоидната материя и увеличавайки своето тегло, тѣ падатъ къмъ дъното на сжда, като свличатъ съ себе си различни минерални и органически частици причиняващи размътването на виното.

Между най-употрѣбванитъ бистрители отъ органически произходъ сж желатина, риби клей, бѣлткъ отъ яйца, казеинъ, млѣко, изсушенъ серумъ отъ кръвъ и пр.

Между тия отъ минераленъ произходъ спадатъ каолина, испанската глина, талка, които намиратъ по-голѣмо употребление при бистренето на ракиитъ, отколкото при вината поради чуждия дѣхъ, който понѣкога оставатъ въ виното, ако не сж достатъчно чисти.

Ефекта е който се постига при желатинирането, зависи преди всичко (като оставимъ на страна преимуществата и недостатѣцитъ, които може да притежава всѣки бистрителъ), отъ способността на виното да се пресича.

Тази способностъ е по-слаба въ вина, богати на пектинови вещества и по силна въ вина богати на танинъ и минерални соли.

Освенъ това за по-пълното и съвършено избистряне има значение и състоянието на виното. Отдѣлянето на вжглена киселина, активността на ферменти и бактерии, атмосферно налѣгане и пр. могатъ да забавятъ и попрѣчатъ на доброто избистряне.

Избистрянето на вината съ помощта на филтъръ е една механическа операция, чрезъ която се задържатъ ония частици, чийто размѣри сж по-голѣми отъ поритъ на филтра, както и запълването на капилярнитъ междини, което се причинява отъ по-дребнитъ.

Съ това запълване и задържане въ капилярнитъ междини се регулира правилното преминаване на течността и интензивността на разнитъ притегателни сили, които сж толкова по-голѣми, колкото и повърхността на виното е по-значителна и следователно, нарушението въ химическото равновесие на виното по-голѣмо.

Сжществуватъ различни видове филтри, между които напоследкъ намиратъ приложение по-усъвършенствувани системи чието въздействие се проявява не само въ избистряне, но сжщевременно и стерилизиране на вината.

Чрезъ филтруването се постига едно много по-бързо избистряне на вината, утайката е много по-малка и отстраняването на болестнитъ микроорганизми много по-сигурно, при което до 95% отъ всички микроорганизми могатъ да бждатъ отстранени отъ виното.

Тия два начина на избистряне често пжти се явява нужда да се приложатъ комбинирани, за да се получи по-свършено избистряне и по-сигурно стерилизиране.

Тѣзи манипулации сж не само необходими, но и наложителни за повечето вина, затова е желателно тѣхното масово, но правилно приложение и у насъ.

Конференцията за прилагане законопроекта за вината, спиртнитѣ напитки и оцета.

Най-после и България ще има законъ за вината.

Трѣбва съ задоволство да констатираме усърдието съ което напоследъкъ Министерството на земледѣлието се отнася къмъ лозарството.

Следъ озаконяване контролата при износа на десертно грозде и овощия, съ което се поставя на правилень пжтъ бждещия износъ на грозде и овощия, съ приготвения законопроектъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, ще може впоследствие да се урегулира производството и пласмента на натуралнитѣ вина, ракии и оцетъ и ограничи тѣхната фалшификация, което е толкова наложително за насъ.

Министерството на земледѣлието бѣше приготвило единъ проектъ по който трѣбваше да си кажатъ последната дума заинтересованитѣ съсловия и специалисти.

За цельта бѣ свикана на 14 мартъ т. г. въ Министерството специална комисия подъ председателството на главния инспекторъ г-нъ Д. Кушевъ, въ която извънъ съставителитѣ на проекта присѣствуваха: юристконсулта при Министерството, инж. В. Чакъровъ, отъ Лозарската опитна станция, Д-ръ А. Дянковъ и Дончо Бъчваровъ отъ Лозарския съюзъ, представители на Министерството на финанситѣ, Търговията, Дирекцията на народното здраве, питие-продавцитѣ, търговската камара и дружеството на българскитѣ химици.

Въ продължение на цѣла седмица при едно общо разбирателство се прегледа цѣлия законопроектъ и се направиха нѣкои значителни поправки и препоржки, които ще легнатъ въ окончателния текстъ на законопроекта.

Така корегирания проектъ смѣтаме че ще отговаря за сега напълно на нашитѣ условия и ще запълни една голѣма празнота съществуваща въ нашето винарско законодателство.

По-главнитѣ постановления които ще легнатъ въ основата на бждещия законъ сж, както следва:

Вино.

Виното е питие добито чрезъ алкохолна ферментация на прѣсно грозде или на мъсть отъ прѣсно грозде.

При производството, обработката и съхранението на вината се позволява прибавянето на сѣренъ двуокисъ подъ формата на метабисулфидъ, сѣренъ двуокисъ, горение на чиста сѣра и пр. до 40 mgr. на литъръ.

Калциевъ карбонатъ, танинъ, срѣдство за бистрене, чисто растително или вазелиново масло, срѣдство за обезцвѣтяване (вжглища, енокарбонъ и др.); селектионирани ферменти, амониевъ фосфатъ и др. специалитети и химикалии подобрени отъ Министерството на земледѣлието.

Позволява се подсилването на гроздовата мъсть или гроздовата каша само съ концентрирана мъсть.

Въ изключителни години въ дадени лозарски райони се допуска подсилването на гроздовата мъсть или гроздовата каша съ максимумъ 3 кгр. рафинирана цвеклова или трѣстена захаръ на 100 литри, преди или презъ време на ферментацията.

Министерството на земледѣлието ежегодно, преди гроздобера, ще опредѣля общинитѣ на които се позволява подсилването съ захаръ.

Позволява се прибавката на винена киселина до 2 грама и на лимонова до 1 гр. на литъръ, като обаче се забранява едновременно подсилване съ захаръ и прибавянето на киселини.

Позволява се продажбата на рѣзнакъ до края на ноемврий.

Всѣко вино предназначено за проданъ трѣбва да носи указание за своя произходъ и типъ, а явно болнитѣ вина не могатъ да се продаватъ за консумация.

Съ специаленъ правилникъ ще се опредѣлятъ границитѣ за състава на натуралнитѣ вина отъ всѣки районъ, както и ще се дефинира състава и признацитѣ на болнитѣ вина.

Мъсть и вина предназначени за износъ могатъ да бждатъ подложени и на преработвания които не сж разрешени отъ този законъ, обаче сж позволени въ страната кждето ще стане износа имъ.

Въ по-важнитѣ лозарски райони Б. З. Банка построява и обзавежда модерни винарски изби, инсталации за сгжстенъ сокъ и дестилерии, които дава на използване на кооперациитѣ и частнитѣ лица срещу минималенъ наемъ.

А министерството на земледѣлието предвижда ежегодно въ бюджета си суми за постройка или подпомагане на модерни кооперативни, дружественни или частни изби, инсталации за сгжстенъ гроздовъ сокъ, дестилерии и др. подобни.

За подобрене и рационализиране на винарското ни производство, както и за грижитѣ по приложение на настоя-

щия законъ се учредява при Министерството на земледѣ-
лието — инспекторатъ по винарство.

Гроздовъ сокъ (безалкохолно вино).

Гроздовъ сокъ е мѣстъ отъ прѣсно грозде, която може
да съдържа до 2% алкоголь по обемъ.

Разрешава се съхранението на гроздовия сокъ чрезъ
пастьоризиране, филтринане, сгъстяване или прибавка на
натриевъ бензоатъ до единъ грамъ на литъръ.

*Задължаватъ се всички питиепродавци, гостилници, слад-
карници, бозаджийници, кафенета и пр. да държатъ на складъ
и продаватъ гроздовъ сокъ (безалкохолно вино).*

Ракии.

Всички плодови ракии трѣбва да съдържатъ най-малко
25% алкоголь по обемъ.

Забранено е производството на ракии отъ индустриа-
ленъ спиртъ и есенции, прибавянето на индустриаленъ спиртъ
къмъ плодовитѣ ракии, както и размѣсването на разнитѣ
видове плодови ракии помежду имъ.

Забранява се боядисването на ракиитѣ, освенъ есте-
ственото оцвѣтяване, получено отъ сѣда за съхранение.

Оцетъ.

Разнитѣ видове оцети трѣбва да се продаватъ подъ
тѣхното истинско название и произхождение като виненъ
или спиртенъ оцетъ.

Подъ названието виненъ оцетъ се разбира продукта,
полученъ при оцетната ферментация на виното безъ каквито
и да е други прибавки. Той трѣбва да има обща кисели-
ность най-малко 6% изразена като оцетна киселина.

Подъ названието спиртовъ оцетъ се разбира продукта
полученъ отъ оцетна ферментация на разрѣденъ алкоголь.
Той трѣбва да съдържа 8% оцетна киселина и да бѣде де-
матуриранъ съ 0.5% прибавенъ натриевъ хлоридъ (солъ).

Забранява се производството и продажбата: 1) На
оцетъ добитъ чрезъ разрѣдяване [на оцетна киселина и 2)
На оцетъ добитъ отъ остатѣци получени при дестилация на
вино, прибавка на спиртовъ оцетъ както и държането на
складъ каквито и да било количества оцетна киселина у
производителитѣ и продавачитѣ на оцетъ.

Това сж по-главнитѣ постановления легнали въ ново-
преработения законопроектъ, които отговарятъ на интере-
титѣ на лозари и винопроизводители.

Дано само неговото приемане и то безъ корекции —
мине своевременно въ Народното събрание.

Люб. Ив. Великовъ — агрономъ

Съ какви препарати можемъ да третираме лозата противъ Пероноспората, тая година.

Наближава времето, когато ще почне борбата противъ най-важната болестъ по лозата — Пероноспората. Нашия лозаръ вече е свикналъ и знае, че нѣма по-сигурно сръдство въ тая борба отъ синия камъкъ, но все пакъ, както всѣка година, когато се постави предъ положението, трудно да се снабди съ синъ камъкъ, и тая той ще срещне много реклами и препоръжки, за разни други сръдства, разпространявани отъ различни фирми. Рекламитъ за такива сръдства, често пѣти сж много преувеличени и на рекламирания препаратъ се приписватъ много действия, каквито той въ повечето случаи не притежава. Ето защо, за да не се излъгватъ лозаритъ и да не ставатъ жертви на тия реклами, както и да се предпазятъ лозята имъ отъ третиране съ неефикасни препарати, всѣка година въ Лозарската опитна станция се изпитватъ множество такива, за да се провѣри и установи тѣхната действителна ефикасность.

Миналата година се поставиха на изпитване следнитъ препарати:

1. Bouillie-Excelsior	2% разтворъ
2. Funguran	1% „
3. Сѣра „Saim“ обгърена	10% „
4. Манамолъ	1% „
5. Funguran	1.5% „
6. Кристалъ Азуринъ	0.25% „

Опититъ бѣха заложени върху една отъ парцелитъ въ лозето на Държ. спец. „лозаро-винарс-градинарско училище — гр. Плѣвнѣ.

Парцелата е засадена презъ 1901 год. съ сорта „Винта“ върху *Rupetris du Lot* — Монтикола, на разстояние 1'30X 1'50 м. Почвата е глинесто пѣсъклива, сръдно богата и добре разработена.

Въ парцелата презъ цѣлия сезонъ, когато трая и опитътъ, се извършваха на време всички операции съпровождащи отгледването на лозата — копане, връзване и пр. Само третирането противъ Пероноспората ставаше съ различнитъ препарати, така че добритъ или лоши резултати се дължатъ само на добрата или лоша ефикасность на препаратитъ.

За опита парцелата бѣше раздѣлена така, че за всѣки препаратъ се оставиха по два реда. Оставиха се два реда не третирани съ никакъвъ препаратъ, за контрола и други два реда се третираха съ синъ камъкъ, за да се сравни ефикасността на препаратитъ съ тая на последния.

Опита съ сѣрата „Saim“ обакърена 10% се заложи на двѣ мѣста, като първитѣ два реда се третираха споредъ указанията на фирмата, дадени за употреблението на тоя препаратъ. Другитѣ два реда се прашиха до пълно покриване на листата отъ препаратата.

Разпредѣлението на препаратитѣ върху парцелата се вижда отъ следната скица:

Охрана синь камъкъ	Bouillie—Excelsior 2%	Funguran 1%	Синь камъкъ	Сѣра „Saim“ обик. 10%	Контрола	Манамолъ 1%	Сѣра „Saim“ обик. 10%	Funguran 1.5%	Кристалъ Азуринъ 0.25%	Охрана синь камъкъ									
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

Презъ опитния периодъ се направиха 6 третирания поради това, че годината бѣше много благоприятна за развитието на болестѣта, следствие на което, тая последната взема голѣми размѣри, и още поради това, че честитѣ дъждове измиваха препаратитѣ.

Приготовлението на разтворитѣ ставаше винаги точно споредъ указанията за приготовлението имъ, дадени отъ съответнитѣ фирми за всѣки отъ тѣхъ а именно;

Bouillie Excelsior 2% разтворъ безъ варъ, за всички прѣскания. Разтвора е синкаво бѣлезникавъ и много бързо се утайва. Поради това често задрѣства машината и прѣскането става неравномѣрно. Прѣскането става съ обикновена прѣскачка.

Funguran 1% разтворъ, за всички прѣскания. Приготовлява се както и Бордолезовия разтворъ, като се разтвори препаратата и се прибави варно млѣко до неутрализирането му. Има небесно синь цвѣтъ, напълно подобенъ на Бордолезовия. Не се утайва. Препарата е силно отровенъ понеже съдържа арсеново съединение, поради което се препорѣчва и като срѣдство противъ гризачитѣ насѣкоми. (За последното му действие не е изпитванъ тукъ). Прѣскането става съ обикновена прѣскачка.

Funguran 1.5% разтворъ. Както и 1%.

Манамолъ 1% разтворъ безъ варъ, за всички прѣскания. Препаратътъ, който представлява желто сивъ прахъ, се разбърква добре най-първо въ малко вода до еднородна каша, следъ което се разрѣжда до необходимия обемъ съ вода. При бърникането се силно пѣни. Не се утайва и той като Funguran, а е силно отровенъ.

Прѣскането става съ обикновена прѣскачка.

Кристалъ Азуринъ 0.25% разтворъ, безъ варъ, за всички пръскания. Разтваря се направо въ вода. Получава се тъмно синъ разтворъ съ миризма на амонякъ. Не се утайва. Пръска се съ обикновена пръскачка.

Съра „Saim“ обакърена 10%. Сиво желтъ прахъ. Споредъ указанията се праши: за I-во прашене 3 кгр. на декаръ (въ нашия случай за 35 главини 200 гр. като се смѣтатъ 500 главини въ декаръ). II-ро прашене 5 кгр. на дек. — 350 гр.; III-то прашене 7 кгр. на дек. — 490 гр.; IV-то прашене 7 кгр. на дек. — 490 гр.; V-то прашене 8 кгр. на дек. — 520 гр. и VI-то прашене 8 кгр. на дек. — 520 гр.

За вторитъ два реда третирани до хубаво покриване на листата, отъ препаратата, се употрѣбиха съответно: 350, 600, 750, 800 и 850 гр. на 34 главини.

Прашенето съ сърата „Saim“ объкарень 10% се извършваше съ обикновена сърна духалка.

Всички третирания се извършваха въ единъ день.

Прашенето съ „Saim“ ставаше сутринъ рано по росата, като само за V-то и VI-то прашене, понеже времето бѣше сушаво и нѣмаше роса, преди прашенето лозитѣ се порѣсваха съ чиста вода.

Презъ време на опита се направиха следнитѣ наблюдения:

1. Появяване на Пероноспората.
2. Бои на заразенитѣ листа презъ времето между всѣко третиране.
3. Лепливостъ на разтворитѣ.
4. Повреди причинени отъ препаратитѣ на лозата и нейнитѣ листа.
5. Развитие на болестъта въ връзка съ условията и третирането.
6. Количество на гроздето.
7. Качество на гроздето.

Резултатитѣ отъ всички тия наблюдения, както и датитѣ на третиранията се виждатъ отъ долната таблица: Гледай на стр. 81.

Препаратитѣ подложени на изпитание тази година сж изпитвани и презъ миналата година, обаче условията за развитието на Пероноспората не сж били благоприятни, ето защо, не сж могли да се изведатъ категорични заключения. Тия условия, тая година бѣха извънредно благоприятни; болестъта се разви масово, ето защо и полученитѣ резултати съ сигурностъ могатъ дасевзематъ за окончателни.

Възъ основа полученитѣ резултати, заключението за ефикасността на изпитанитѣ препарати е следното:

Препарата Bouillie-Excelsior е недостатъчно ефикасно срѣдство за борба съ Пероноспората.

Сърата „Saim“ обакърена 10% е абсолютно не ефикасно срѣдство противъ нея и като така не бива да се употрѣбява, като такова.

Препарати	Дата на третиране						Поява на пероносп.	Заразени листа въ % отъ главина						Набрано грозде отъ два реда		Приведено къмъ 100 глав.	Лепливостъ на разтв.	Качество на гроздето
	I	II	III	IV	V	VI		11. VI.	17. VI.	26. VI.	9. VII.	3. VIII.	глав.	кгр.				
За всички препарати на 29. V.																		
Bouillie-Exceisor							8. VI.	0'05	4'89	12'04	10'30	13'70	37	29'600	80	слаба	Гроздоветъ малки, рѣдки съдържащи сухи зърна	
Funguran 1%							9. VI.	0'04	1'65	3'30	2'60	3'70	33	55'500	168	добра	Запазено добре	
Синь камъкъ						3. VIII.	9. VI.	0'04	1'07	3'00	2'30	3'10	38	65'100	171	добра	Запазено добре	
Сѣра „Saim“ обакърена 10% I.						9. VII.	8. VI.	0'05	7'90	66'60	58'30	69'20	35	2'200	6'3	добра	На чепка по нѣколко зърна	
Контрола						"	7. VI.	0'07	8'00	70'00	62'80	70'30	37	1'300	3'4	—	На чепка по нѣколко зърна	
Манамолъ 1%						"	8. VI.	0'05	4'20	9'00	8'20	9'70	34	58'500	172	задов.	Запазено добре	
Сѣра „Saim“ обакърена 10% II						"	8. VI.	0'05	7'80	64'40	62'20	65'70	34	9'000	26'4	добра	Гроздоветъ много рѣдки и съдържащи сухи зърна	
Funguran 1'5%						"	9. VI.	0'04	1'20	3'30	2'90	3'90	37	57'900	156'4	добра	Запазено добре	
Кристалъ Дзуринъ 0'25%						"	9. VI.	0'04	0'84	2'90	2'40	3'20	36	71'500	198'6	добра	Запазено добре	

Останалитѣ препарати: Funguran Манамољ и Кристалъ Азуринъ действуватъ доста добръ!

Отъ опититѣ съ Funguran се вижда, че 1% разтворъ отъ него е еднакво ефикасенъ съ 1.5% такъвъ и като така, трѣбва да се употрѣбѣва първия.

Както се вижда отъ полученитѣ резултати, лозарьтъ има възможность да употрѣби, като срѣдство за борба съ Пероноспората, съ еднакъвъ успѣхъ, синъ камъкъ, Funguran, Манамољ и Кристалъ Азуринъ. Кой отъ тѣхъ ще предпочете той, остава смѣтката да разреши.

Тукъ давамъ една таблица, отъ която се вижда ясно колко коштува третирането на единъ декарь съ всѣки препаратъ за единъ сезонъ.

Ценитѣ на препаратитѣ въ нея сж съобщени на Лозарската опитна станция съ специални писма отъ фирмитѣ представителки на тия препарати, съ изключение на синия камъкъ, за когото вземамъ предполагаемата цена.

Препарати	Количество на препаратитѣ нужно за 4 прѣскания на 1 дек. лозе	Количество на варьта	Цена на 1 кгр.		Обща стой- ность
			отъ препа- рата	варь	
Funguran	I прѣскане 130 lt. — 1% = 1.300 кгр.	1.300 кгр.			
	II " 150 " — 1% = 1.500 "	1.500 "			
	III " 180 " — 1% = 1.800 "	1.800 "	30 лв.	1	198,4 лв.
	IV " 180 " — 1% = 1.800 "	1.800 "			
	Всичко 6.400 кгр.	6.400 кгр.			
Манамољ	I прѣскане 130 lt. — 1% = 1.300 кгр.				
	II " 150 " — 1% = 1.500 "				
	III " 180 " — 1% = 1.800 "	—	105 лв.	—	672 лв.
	IV " 180 " — 1% = 1.800 "				
	Всичко 6.400 кгр.				
Кристалъ Азуринъ	I прѣск. 130 lt. — 0.25% = 0.325 кгр.				
	II " 150 " — 0.25% = 0.375 "				
	III " 180 " — 0.25% = 0.450 "	—	100 лв.	—	160 лв.
	IV " 180 " — 0.25% = 0.450 "				
	Всичко 1.600 кгр.				
Синъ камъкъ	I прѣск. 130 lt. — 1% = 1.300 кгр.	1.300 кгр.			
	II " 150 " — 1.5% = 2.250 "	2.250 "			
	III " 180 " — 2% = 3.600 "	3.600 "	15 лв.	1	170 лв.
	IV " 180 " — 2% = 3.600 л	3.600 "			
	Всичко 10.750 кгр.	10.750 кгр.			

Отъ тая таблица се вижда, че за сега лозарьтъ има смѣтка и трѣбва да употрѣбѣва синия камъкъ и Кристалъ Азуринъ, като ефикасни и най-икономични срѣдства. Последния има преимущество надъ първия въ лесния начинъ на приготвление. Обаче има и нѣколко неудобства свързани съ неговото употрѣбление, които го поставятъ при положението лозаря да го възприеме съ известна още резерва, така напр. препаратъ трѣбва да бжде употрѣбяванъ винаги прѣсенъ, защото стоялия губи отъ своята ефикасность, разтвора трѣбва да не се задържа повече отъ 3—5 часа и пр.

Това, както и многгодишния опитъ съ синия камъкъ, употрѣблението на който върви вече по традиция, ще е причината и тая година последния да бжде предпочетенъ.

Известни измѣнения въ така установеното положение могатъ да се явятъ съ измѣнение ценитѣ на синия камъкъ и другитѣ ефикасни препарати.

Ето защо, като се има предвидъ изпитаната ефикасность на даденитѣ препарати, смѣтката, която всѣки лозарь трѣбва винаги да прави, е тая, която ще опредѣли дали синъ камъкъ или другъ препаратъ който му се предлага ще употрѣби.

В. В. Стрибърни.

Пролѣтнитѣ студове и овощнитѣ дървета.

Пролѣтнитѣ студове, които следъ хубави февруарски или мартенски дни, у насъ сж доста често явления се явяватъ доста опасни за тѣзи овощни видове, като зарзали, праскови и бадеми, които много рано се разпжпватъ. Особенно сж чувствителни плоднитѣ пжпки, които често измръзватъ, почерняватъ и се изронватъ. При подобно положение, разбира се, не може да се очаква и никакво плодородие.

Много по-опасни, обаче, се явяватъ къснитѣ пролѣтни слани, които често се явяватъ въ време на най-силния цѣвтежъ и за единъ мигъ могатъ да унищожатъ цѣлата реколта. Сигурно срѣдство за борба съ сланитѣ нѣма. Най-доброто, което още може да се употрѣби то е *пушението*. Макаръ че това е едно срѣдство, свързано съ доста трудъ и разноски и може да се приложи само въ по-голѣми овощни градини или комплектни овощни насаждения, все пакъ то дава задоволителни резултати. Цѣлата работа се състои въ това, че на различни мѣста въ градината, презъ 20—30 метра, се натрупватъ купчини отъ листа, влажна слама и др., въобще материали, които запалени, силно димятъ. Презъ тихитѣ, хладни и ясни пролѣтни нощи, особено следъ дъждъ, трѣбва да бждемъ на щрекъ и щомъ забележимъ че

въ раннитѣ сутринни часове, преди изгрѣвъ слънце, температурата почне да приближава къмъ 0°, купищата се запалватъ. Образования надъ градината облакъ отъ димъ прѣчи на силното лъжеизпускане въ момента и съ това образуването на слана може да се предотврати.

Други срѣдства които се препоръчватъ, но които за жалостъ, мъчно могатъ да намѣрятъ широко практическо приложение, се свеждатъ къмъ забавяне на развитието. Такива срѣдства сж напр., силното напояване на овощнитѣ градини преди развитието или натрупване около дънеритѣ на дърветата и подъ короната на по възможностъ, повече снѣгъ.

Най-важни въ случая се явяватъ предохранителнитѣ мѣрки, които се състоятъ въ това, да се избѣгва посаждане на овощни дървета въ мѣста за които отъ дългогодишни наблюдения се знае, че сж изложени на чести слани и следъ това изборъ на такива видове и сортове, които цвятъ късно или по-продължително време, въ смисълъ, че развитието и разтварянето на цвѣтоветѣ не настѣпва изведнѣжъ.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Д-ръ Никола Карамболовъ

Винената киселина

(Потрѣбление и добиване).

Винената киселина се употрѣбява въ практиката за следнитѣ цели: при печатането и боядисването като срѣдство за байцуване; въ винарството за подсилване слабитѣ на киселина вина; въ бомбоненото производство; за приготвяне на намиращи въ практиката голѣмо приложение нейни соли, незначителни количества въ галвано-пластиката, въ производството на фотографическа хартия и пр.

Вноса на винена киселина отъ чужбина въ България е билъ както следва: ¹⁾

год.	кгр.	год.	кгр.
1925	106,646	1928	104,155
1926	101,679	1929	34,76
1927	91,707	1930	5,257

Отъ токущо изложенитѣ цифри се види, че срѣдното годишно потрѣбление на винена киселина въ страната е около 100 хил. килограма. Вноса отъ 1929 год. е значително спадналъ, поради това, че винена киселина се фабрикува въ страната. Макаръ да се фабрикува у насъ, обаче, материалитѣ които до сега се използватъ въ по-голѣмата си частъ сж отъ чуждъ произходъ. При това положение нито държа-

¹⁾ Даннитѣ сж взети отъ управлението на митницитѣ.

вата, нито българското лозарство, което разполага съ голѣмо количество сурови материали, иматъ нѣкаква полза.

За фабрикуване на винена киселина се използватъ изключително отпадъчни продукти отъ винарството. Такива сж: а) джибритъ, б) чорбата отъ преварката на джибри и вино, в) винената каль и г) суровия виненъ камъкъ (тиргията).

а) Джибритъ съдържа значително количество виненъ камъкъ и калциевъ тартаратъ. Добиването на винена киселина направо отъ джибри струва много скъпо, затова пъкъ е много по-изгодно и по-смислено да се преработи на винена киселина; б) чорбата отъ дистиляционитъ казани при преварката на джибри и вино. При преваряването на вино всичкия виненъ камъкъ и винена киселина, които то е съдържало, оставатъ изцѣло въ остатъка (винената „чорба“) последния е единъ отъ най-ценнитъ материали за добиване на въпросния артикулъ.

в) *Винената каль (wein hefe)* е главния материалъ при фабрикуването на винена киселина. Винената каль, тъй както остава въ кадуси и бѣчви, съдържа срѣдно 50% вино, голѣма частъ отъ което се отдѣля чрезъ прецеждане презъ торби и пресуване. Сгъстения остатъкъ се изсушава въ тънки пластове, които впоследствие се надробяватъ на дребни парчета. Подъ тази форма се продава на фабрицитъ. Българския едъръ винопроизводителъ, особено отъ северна България, не трѣбва да хвърля кальта, а трѣбва да я преработи по посочения въ кратце начинъ.

Винената каль съдържа освенъ голѣмо количество дрождени клетки, парченца прѣстъ, частици отъ зърна и чепки, но и виненъ камъкъ и калциевъ тартаратъ. Съдържанието на винена киселина въ сухата винена каль е твърде различно. При сушенето една частъ отъ нея бива разложена отъ микроорганизмитъ.

Въ международната търговия²⁾ различаватъ споредъ произхода нѣколко вида винена каль:

1) Каль отъ италиански произходъ съдържаща отъ 20—30% обща кислота и 5—6% калциевъ тартаратъ; 2) каль отъ австрийски, унгарски, ромънски, български и сръбски произходъ съ 16—22% обща кислота и незначително количество калциевъ тартаратъ; 3) винена каль отъ френски произходъ съ 20—25% обща кислота; 4) каль отъ далматински, гръцки, турски, южно руски произходъ — съ 30—42% обща кислота и 5) отъ испански произходъ съ 25—35% обща кислота и голѣмо количество калциевъ тартаратъ, вследствие на практикуваното гипсуване.

г) Четвъртия материалъ за добиване на винена киселина е суровия виненъ камъкъ (тиргията). Той има надъ 40% обща кислота.

²⁾ Споредъ Ullmann 1923, 12 томъ, стр. 64.

Начина на фабрикацията е до голѣма степенъ въ зависимость отъ вида на материалитѣ, които ще се преработватъ.

Добиването на винена киселина отъ винена калъ въ много общи черти се извършва по следния начинъ:

Суровия материалъ се стерилизира при 110° С. Винения камъкъ, който се съдържа въ него, превръщатъ въ калциевъ тартаратъ. Последния разлагатъ съ съответното количество сѣрна киселина. Образувалия се гипсъ (CaSO_4) се отстранява чрезъ филтруване презъ филтъръ — преси. Прецедътъ съдържащъ въ разтворъ въ свободно състояние винената киселина се сгъстява въ вакуумъ апаратъ, следъ което се оставя да изкристализира винената киселина.

Киселинността на вината.

Обикновено виното съдържа по-малко киселини отколкото мъстътъ, отъ която е получено. Този резултатъ е плодъ на два противоположни процеса: отъ една страна се *образуватъ* нови киселини (янтарна, оцетна и др.), отъ друга страна наставка частично *утайване* на виненъ камъкъ подъ влияние на образувалия се при ферментацията спиртъ както въ нѣкои случаи и едно разпадане на ябълчената киселина. Като общъ резултатъ на тия два процеса се явява едно намаление на общата кислота съ около $\frac{1}{3}$ отъ първоначалната такава. Въ нѣкои изключителни случаи се наблюдава обратното: при много бедна на киселини мъсть се случва да се образуватъ много повече киселини отколкото се утайватъ, вследствие на което киселинното съдържание на виното е по-високо отколкото това на самата мъсть. Съ цель да се постигне накрай по-висока киселинность, сж изпитани нарочно голѣмъ брой различни раси дрожде, раси които образуватъ много киселини.

При заложенни опити съ различни раси ферменти презъ 1929 год. имахъ случай да отбележа подобно *увеличение* на киселинността въ виното. При различни раси означени като раса I, раса IV и раса VI дадохъ следнитѣ резултати при изпитанието имъ върху два вида мъсть съ различна обща киселинность:

	Вино съ	Вино съ	Вино съ	
Обща кислота	раса I	раса IV	раса VI	
Мъсть съ 5.83%	5.53%	5.48%	5.53%	обща кисел. въ H_2SO_4
Мъсть съ 3.12%	4.09%	5.09%	5.07%	„ „ „ „

Отъ тѣзи данни се види, че едни и сѣщи раси при мъсть съ висока киселинность сж дали вино съ нѣщо по-бедно на киселини отколкото първоначалната мъсть, когато при мъсть съ низка киселинность сж дали вино по-богато на киселини отколкото първоначалната мъсть. Този фактъ е отбелязанъ въ литературата.

Нашитъ вина, особено южно-българскитъ, страдатъ отъ липса на киселини. За тѣхната трайностъ и здраве, за свежия имъ вкусъ се налага подсилването имъ съ такива. Засилването на общата киселинностъ по винатѣ може да се извърши отчасти по указания ферментативенъ пѣтъ, стига да се намѣрятъ подходящи за целта раси — винени ферменти.

Наредъ съ грижитъ ни за увеличение киселинността на беднитъ на киселина вина, трѣбва да вземемъ и всички мѣрки за предотвратяване намалението на киселинитъ. Отъ практиката е установено, че тѣхното намаление се дължи най-вече на бактерии, които иматъ способността да преферментиратъ самитъ киселини.

Между мѣрkitъ за предотвратяване намаляването на киселинитъ следва да набележимъ:

1) Рѣдко сулфитиране, за да се парализира дейността на бактериитъ;

2) Сѣрния двуокисъ е едно отлично сръдство за спъване на тѣхната дейностъ — рано претакане;

3) Да се внимава да не се раздвигва калѣта въ бѣчвитъ, следъ като еднажъ се е утаила;

4) Съхраняване въ хладно помѣщение, но не и въ студено, за да не се утайва виненъ камѣкъ;

5) Редовно допѣлване на сждоветъ, тѣй като причинителитъ на цвѣтасването унищожаватъ наредъ съ алкохола и постояннитъ киселини на виното и т. н.

Препарати (специалитети) и винарската практика.

Много специалитети се оказватъ ефикасни, действатъ ефикасно и даватъ отлични резултати при случаитъ за които сж предназначени. Тѣхното действие често бива по благотворно отколкото това на всеобщо познатитъ, универсални сръдства за съхранение, предпазване, подобрене и пр. И това не е случайно. Говори се общо за танинъ. Но въ сжщностъ споредъ произхода има различни видове танинъ които се различаватъ въ качествено отношение и могатъ да нѣматъ съвършено еднакви както и най-добритъ свойства. Сжщото е и съ вжглицата. Споредъ произхода има различни видове вжглица (предназначени за винарската практика) съ различно ефикасно действие. Въ добритъ препарати естествено ще бждатъ употребени такива видове съставни части, които даватъ най-добъръ ефектъ, а не случайни каквито на пазаря се често предлагатъ. Въ препаратитъ могатъ да бждатъ примѣсени и др. безвредни, механически материи (инфузорна прѣстъ и др.), каквито не винаги можемъ да имаме подъ ржка. Нѣкои специалитети сж удобни и заради това, че сж направени на дози за опредѣлено количество вино. Макаръ да даватъ добри резултати, въ много случаи

специалитетитѣ сж недостъпни по цена. Отъ друга страна не всички специалитети сж отъ отлично качество. Отъ специалитети особено, отъ реномирани кжщи не бива да се опасяваме, но все пакъ е нужно всѣкога да бждатъ предварително изпитани. Презъ последнитѣ години френската кжща La Litforale Beziers (Франция) разпространява у насъ една серия винарски препарати Procoll, Péroxyl, Boraf, Carboline, Calleol, Xyline и пр., предназначени за винарската практика. До сега съмъ ималъ случай да изпитамъ само Procoll — срѣдства за бистрене и отстранение на лошия дѣхъ отъ вината и ракиитѣ. Изпитанието ми даде презадоволителни резултати: бързо избистряне и отстранение на слабия дѣхъ на развалени яйца и др. Заслужаватъ да бждатъ изпитани въ самата техническа практика и другитѣ специалитети, които въ Франция сж намѣрили отъ отдавна приемъ.

И. И. Хранковъ.

Произвеждане на плодоносни лозови хибриди.

Лозарската наука и практика търсятъ отдавна да създадатъ идеални лозови хибриди (смѣсици), които да даватъ плодъ направо (безъ присаждане) съ всички добри качества, а сжщевременно да противостоятъ достатъчно и безъ никакво лѣкуване предимно на пероноспората и филоксерата.

Търсенето и проучванията въ това направление продължаватъ усилено и безспирно. И по този тѣй сложенъ и мъченъ въпросъ, който живо интересува всички европейски страни, намираме за умѣстно да предадемъ долното съобщение¹⁾.

Днесъ имаме два начина за произвеждане нови продукти: първиятъ се състои въ поставянето за обработване едно голѣмо количество на сортове съ рискъ да се селектираратъ (да се отбиратъ) после. Вториятъ и сжщественъ начинъ обхваща изкуствени кръстосвания между съвършенно различни раси, отъ които се отглеждатъ впоследствие второ поколѣние продукти. Това сж именно лозитѣ, които представляватъ твърде подходящи растения за такова кръстосано обработване, понеже вида *Vitis* (витисъ) има редица отъ твърде силни раси, отъ кръстосването на които се получаватъ плодоносни хибриди. Всичкитѣ диви американски *Vitis* сж съ кръвъ противостояща на пероноспората. Тукъ трѣбва да се отбележи веднага, че тѣзи противостойчиви индивиди иматъ слаби зърна, но при второто поколѣние може да се очаква добро плодородие.

Разбира се, че трѣбва да се работи въ голѣмъ размѣръ и второто поколѣние трѣбва да се отгледа въ хиляди, за да се получи добъръ резултатъ. Само така може да се има въ-

¹⁾ Изъ сп. „Прогре агроколь и витиколь“ — 1931 г.

роятност да се намърятъ отдѣлни екземпляри притежаващи добри качества.

Както е известно, постигнато е споразумение между Райха (общо германското управление), Прусия и института „Императоръ Вилхелмъ“ при Берлинъ, който (института) започва методични работи. Ние сме убедени, че е нужно най-първо да се произведе многобройно поколѣние, като се използватъ съществуващитѣ въ Европа хибриди, произведени отъ европейски и американски лози. За тази целъ се събиратъ семки въ Гайзенхаймъ, Фрибургъ и въ други мѣста. Тѣзи семки се посѣватъ при казания институтъ и всѣка година се отглеждатъ по нѣколко стотинъ хиляди растения (лозички). Най-напредъ се правятъ опити за противоустояване на пероноспората, като се заразяватъ съ последната изкуствено лозичкитѣ, поставени въ пригодени съ стъкла сандъци. Само издържалитѣ на тѣзи опити лозички се запазватъ впоследствие, като по-нататъкъ се наблюдаватъ дали се развиватъ добре и дали ще бждатъ плодоносни и ранни.

Тѣзи опити може да бждатъ вършени въ Мумгебиргъ, гдето има достатъчно мѣсто. Отъ тамъ прегледанитѣ пржчки ще бждатъ изпращани въ Гайзенхаймъ и Фрибургъ за изпитване качеството на тѣхнитѣ бждещи плодове. Всичкитѣ присадени отъ тѣзи лозички се изпращатъ на клона на биологическия институтъ въ Найбургъ, за да бждатъ изпитани на филксерната устойчивостъ. Вижда се, следователно, че се касае за една голѣма организация, която представлява единъ видъ система отъ филтри за последователно присаждане.

Година следъ година нѣколко стотици хиляди растения (лозички) минаватъ презъ тази машинария и най-после не оставатъ отъ всичкитѣ освенъ нѣколко отговарящи на търсенитѣ качества.

Резултатътъ отъ този начинъ на работа зависи единствено отъ нейната ширина — на работата. Основавайки се на своята опитностъ, азъ смѣтамъ необходимо производството на петъ милиона растения произлѣзли отъ второто поколѣние на хибридитѣ, за да се стигне до екземпляри напълно противоустойчиви. Ако годишно не произвеждаме освенъ двеста хиляди, ще ни сж нужни двадесетъ години, за да постигнемъ целта, а съ два милиона ние бихме я достигнали за петъ години.

Като се вземе подъ съображение, че би се направила само първата стѣпка, когато ще сме получили една лозичка съвършенно противоустойчива и че ще трѣбва следъ туй да се размножи въ милиони екземпляри, необходимо е да се бърза.

За отглеждане на два милиона лозички отъ семе, ще ни трѣбватъ годишно петдесетъ хиляди марки. Следователно, напълно неразбираемо е, гдето се разходватъ ежегодно 20—50 милиона марки за борба съ паразититѣ, а не бихме намѣрили петдесетъ хиляди марки за предприемане тѣзи кул-

турни работи. И тукъ, както и другаде, не ще бжде освенъ неизбѣжната нужда, която ще ни принуди за тѣзи начина- ния въ последния моментъ.

Имаме единъ безспоренъ фактъ: германското лозарство такова, каквото е днесъ, не е ползотворно. Напротивъ и въ противовесъ на другитъ земледѣлски отрасли, то носи го- лѣми загуби. Ако бѣхме почнали проектиранитъ работи преди петнадесетъ години, ние бихме имали днесъ аклиматизирани и противоустойчиви лози. Така ние изгубихме петнадесетъ години, но ние трѣбва на всѣка цена да попълнимъ тази празднота.

*

Отъ горното крайно интересно съобщение всѣки бѣл- гаринъ — лозаръ или не, вижда ясно какво мисли и възна- мѣрява „железния“ германецъ за лозарството въ Германия, която страна не се слави съ лозарство въ Европа, освенъ въ рейнската си областъ.

И ние отъ сега вѣрваме, че гениалния германецъ ще разреши и този грандиозенъ, мъченъ и сложенъ въпросъ, отъ който, сигурно, и ние ще се възползуваме на готово!

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

Отговоръ по 12 редовенъ лозарски конгресъ.

Никога конгреса на българскитъ лозари не е билъ така едино- душенъ, както презъ февруари т. г. Туй което е рѣдкость при други конгреси, отчета и дейността на управителния съветъ бѣха приети съ похвала и благодарностъ.

Дейността и голѣмитъ усилия на управата, въ защита добре разбранитъ интереси на българския лозаръ, бѣха добре преценени и заслужено бѣше възхвалата отъ всѣка добросъвѣстна и непреднамѣре- на критика. Отъ дебатитъ по отчета пролича ясно какво Българския лозарски съюзъ върви въ правъ пжтъ въ защита на собственитъ си интереси и че за съзнаването на интереситъ е направена една коло- сална крачка. Мнозина отъ делегатитъ изтъкнаха, че за това сж до- принесли много членоветъ на управителния съветъ, всички компетентни, едни съ практически усѣтъ и погледъ за нѣщата, други — известни химици, познати въ винарскитъ срѣди хора.

Затова и сжцитъ бѣха преизбрани съ малко допълнение въ на- стоящия управителенъ съветъ.

Изнесоха се предъ конгреса два реферата отъ г. г. Д. Овчаровъ и Д-ръ инж. Н. Карамболовъ. Изнесенитъ отъ тѣхъ въпроси бѣха раз- гледани съ вещина.

По рефератитъ, особено по втория, не станаха дебати, защото бѣ издържанъ научно и съ практически насоки въ полза на винарството ни.

Въ конгреса, направи впечатление държането на нѣколкомина де- завуирани „лозари“ безъ лозя. Една групичка отъ асистентъ и стажанти при Н. Недѣлчеви, професоръ при агрономния факултетъ, които заради разколническата му политика въ Съюза отдавна е отстраненъ отъ управата, се опитаха, отъ желание да угодятъ на своя шефъ, да смутятъ конгреса. Съ измислени и недомислени обвинения тѣ се опитаха да

създадатъ настроение противъ управата. За щастие българския лозарь и селякъ действатъ и мислятъ съ здравъ разумъ на пукъ на тѣзи, които претендиратъ за умъ и искатъ да учатъ другитѣ, не се подадоха на несъстоятелнитѣ имъ желанія. Конгресиститѣ не се поведоха на тѣхния умъ, а съ ржкоплъскане и единодушно одобриха отчета.

Това бѣ и една оглушителна плѣсница за тѣзи „учени“, но недоучени хора. Мнозина гости на конгреса останаха въ недоумение и се питаха: „Какъ е възможно да иматъ такова лошо поведение хората отъ наша Alma mater и на какво хубаво могатъ да учатъ нашитѣ студенти“. Още повече, че нѣкой отъ тѣхъ претендиратъ за професорска катедра! Недай, Господи и това да стане!

Наистина въ миналото много професори сж влѣзли по тъмно въ университетта. И сега се опитватъ да заематъ катедрата по винарство полуграмотни и самозвани „винари“, които още въ изба не сж били, не сж произвели единъ литъръ вино, не сж познати въ нашата винарска практика и не сж дали никакви резултати и доказателства за вещина.

Още не сж се изминали две седмици отъ конгреса сжщитѣ разколници, зашеметени отъ плѣсницата бързатъ чрезъ своето вестниче да закачатъ обидно управата.

Най-важното е, че сж сполучили да прокаратъ една статия въ „Кооперативна просвѣта“, издание на Съюза на популярнитѣ банки, съ невѣрни съобщения за хода на конгреса и за „състоянието на Съюза. Недоумѣваме вестника „Кооперативна просвѣта“ ли е или „Кооперативно заблуждение“. Ние обръщаме внимание на г. Палазовъ, че всички винарски кооперации членуватъ въ Съюза, че сж единни и че сж обидени отъ поведението на вестника му, който дава лоша информация и служи за трибуна на изгонени отъ Българския лозарски съюзъ.

К. Нефтяновъ

(председател на контролния съветъ на Българския лозарски съюзъ).

XII Лозарски конгресъ.

(Състоялъ се на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ 1932 год. въ София).

ПРОТОКОЛЪ № 1.

държанъ въ 1-то заседание на конгреса на Българския Лозарски Съюзъ, откритъ на 28 февруарий 1932 година въ София.

Заседанието се откри точно въ 10 и половина часа отъ председателя на съюза г. Иванъ П. Бързаковъ.

Председателътъ Иванъ П. Бързаковъ. Господа делегати, честитѣ се считамъ, че и днесъ за 8 пѣтъ ми се пада честта по случай XII редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ да Ви поздравя съ добре дошли. Сдруженитѣ български лозарч, чрезъ своитѣ делегати днесъ за дванадесети пѣтъ се явяватъ въ конгреса да обмислятъ положението на българското лозарство, да трасиратъ нови пѣтища, по които то трѣбва да трѣгне, за да преуспѣе. За голѣмо съжаление орисаното било така, щото днесъ XII-я редовенъ лозарски конгресъ да се състои при една много задушена атмосфера и при една още по-печална перспектива. Докато до миналитѣ години българския лозарь трѣбваше да посрѣща разноски, които той прави за своитѣ лозя едва и то при една цена 4—5 лева на килограма грозде, тази паметна за лозарството година българскиятъ лозарь трѣбва да посрѣща разносикитѣ и задълженията си натрупани при ония благоприятни времена, трѣбва казвамъ, да посрѣща разносикитѣ си, които ни най-малко не сж се намалили, а напротивъ при тая годишната експлоатация съ синия камъкъ сж се увеличили, макаръ че гроздето се продава по единъ и

половина лева килограма. Никога българският лозарь не е изживявалъ такова тежко положение, никога не е дочакалъ такива тежки дни. Това хвърли въ по-големо огорчение българския лозарь Той днесъ не е въ по-завидно положение отъ българския селянинъ, за който се полагатъ доста много грижи отъ страна на държавата.

Докато българският селянинъ само съ своето семейство обработва своето стопанство, българският лозарь трѣбва да купува материали и да наема работници, за да може да отгледа своитѣ лозя, за щото семейството на лозаря не е достатъчно за да обработва лозята, така както трѣбва, тъй като лозарската култура е по специфична и иска по-големѣ грижи. Анкетата, която направи лозарския съюзъ установи, че разносикътъ за единъ декарь лозя сѣ до 1500—1600 лева. Тази годишната реколта е срѣдно около 400 килограма грозде на декарь, продадено по единъ и петдесетъ срѣдно се реализира единъ бруто доходъ отъ 90) лева или съ други думи излиза, че лозаря губи по 700 лева на декарь

Безспорно, господа, че тежката економическа криза е следствие на общата стопанска крика, обаче, потърсимъ ли ние вървопричинитѣ на тази стопанска криза, ние ще можемъ да ги раздѣлимъ на две: външни и вътрешни причини. Ако за външнитѣ причини ние не можемъ да направимъ нищо, то за вътрешнитѣ причини ние можемъ да направимъ нѣщо, стига да желаемъ това. Доколкото българското лозарство заслужава вниманието на нашия държавникъ и на нашия общественикъ или общо казано на българския гражданинъ, ще се види като се прецени какво значение има българското лозарство като общественно богатство и какво значение има като социална проблема.

Въ България, господа, има крѣгло 850,000 декара лозя. Ако приемемъ, че всѣки единъ декарь лозя струва само по 10,000 лева. Вие виждате, че нашето национално богатство въ лозя е 8 и половина до 9 милиарда лева, или съ други думи, то представлява $\frac{1}{5}$ частъ отъ цѣлото народно богатство въ обработваема площъ. Ежегодното увеличение на лозовитѣ насаждения съ какъвто темпъ върви ни показва, че не сме далечъ отъ годината, която ще даде до филоксерното пространство за засаденитѣ лозя крѣгло 1,200,000 декари. При това увеличение на лозовитѣ засаждения и то повече въ десертни грозда не може да не създаде една загриженостъ. Ние, Лозарския съюзъ трѣбва да помислимъ малко върху това, дали трѣбва да спремъ естествения растежъ на лозовитѣ насаждения, или друго нѣщо трѣбва да направимъ, но все таки трѣбва да направимъ нѣщо, за да избѣгнемъ грозещата ни още по-големъ криза, която неминуемо ще дойде. Но, господа, въ природата, въ стопанството си има естествени закони, които не могатъ съ писани закони да спиратъ естествения развой на стопанството. Нашето лозарство ще се развива, обаче, за да се избѣгне кризата, ние трѣбва да начертаемъ нови пѣтища на нашето лозарство, чрезъ които да се ориентираме, а това ще стане отъ Васъ, г-да лозари, за това сте свикани Вие днесъ тукъ.

Лозарството, освенъ стопанското значение има да разрешава и една чисто социална проблема. Отъ статистикитѣ виждаме, че за обработването на единъ декарь лозя сѣ необходими пласирането на минимумъ отъ 15 надници. Въ цѣлото пространство лозя, които имаме се пласиратъ 12—13 милиона надници, за които българското лозарство заплаща 780 до 800 милиона лева. Тази грамадна сума отива да прехранва широкитѣ народни маси. Споредъ статистиката пакъ въ България за земледѣлското производство, включително и лозарството взематъ участие 2,451,391 човѣка. Въ годината могатъ да се използватъ 153—155 работни дни въ селското стопанство — разбира се и лозарството, а другитѣ дни сѣ непригодни за работа или използватъ се 373,702,650 надници. Споредъ статистиката, като се вземе предъ видъ изискванията на отдѣлнитѣ земледѣлски култури виждаме, че се пласиратъ въ нашето селско стопанство 262,623,700 надници. Оставатъ следователно, не използвани 111,000,000 надници, за които трѣбва да се мисли и имъ

се създаде работа, за да не се преливатъ отъ селата въ градоветъ и стъпватъ редоветъ на недоволниците, чрезъ което да се нарушава спокойствието на страната. Тръбва, следователно, на тѣзи 111,000,000 надници да имъ се даде работа. Ние днесъ нѣмаме безработица, обаче, тази работа, която се върши сега въ селата може да се свърши отъ много по-малко хора и следователно, ако ние направимъ нѣщо за въргането на всички тия сили въ работа, ще остане много по-малко свободно време на тия хора, да се занимаватъ съ партизанство, съ умувания и пр., а ще си гледатъ повече работата.

Лозарството, господа, обединява или по право дава прехрана на 120,000 лозарски семейства, независимо отъ семействата, които влагатъ своя трудъ въ него и отъ тамъ изкарватъ своята прехрана. При днешното положение, въ което се намираме, какво може да се даде на нашето лозарство, освенъ едни надежди за по добри дни. Но трѣбва ли ние да чакаме и да се приспиваме съ тѣзи надежди? Кога ще се свърши тази криза? Нѣкои казватъ — чакайте. Не се знае до кога ще бжде. Ние трѣбва да помислимъ поне за това, което можемъ да направимъ за нашето лозарство, да го избавимъ отъ това положение, въ което се намира и да дадемъ възможностъ на нашитъ лозари да живеятъ поне по-лесно кризата, която идва. Българскиятъ лозаръ е добъръ български гражданинъ. Той схваща много добре положението на държавното сѣкровище и той никога не е искалъ и не иска помощъ отъ държавата. Той е искалъ само справедливо разпредѣление на държавната данъ. Той не иска да даде своето, но и не ламти за чуждото. Той не иска да забогатѣе но иска само да живѣе. Българскиятъ лозаръ не може да не реагира, когато за облагодетелствуване на шепа индустриалци се посѣга на неговия залькъ хлѣбъ. Той повежда борба и ще се бори за запазване на своитъ права и интереси.

Господа делегати, при извънредно тежкото положение на лозарството, днешниятъ XII редовенъ вонгресъ ще има важната задача да се произнесе по маса въпроси отъ стопански, економически и даже технически характеръ и чрезъ взетитъ решения да трасира новитъ пѣтица на нашето лозарство и винарство. Тѣзи задачи ще се изнесатъ предъ Васъ съ четенето на рефератитъ, които сж набелязани въ дневния редъ на конгреса и съ разискванията, които ще станатъ по тѣхъ. Сжщо така, тѣзи задачи ще бждатъ зачекнати и въ отчетитъ, по които сжщо ще станатъ разисквания и по които Вие ще трѣбва да се произнесете. Решенията, които ще вземе конгреса ще бждатъ отъ значение за насъ самитъ, за да можемъ чрезъ тѣхъ да обърнемъ внимание на хората, отъ които зависи тѣхното изпълнение. Най-важнитъ въпроси, на които ние ще има да се спремъ, това сж евтиния и лесно достъпенъ кредитъ, стабилизиране положението на сжществующитъ лозарски и винарски кооперации, коопериране на лозаритъ, кждето условията позволяватъ и построяването на районни кооперативни изби, сключване отъ страна на държавата търговски споразумения, поне срещу контингенти или компенсация съ старитъ консуматорки на нашитъ произведения, създаване на лозаро-винарска литература и водене борба за устояване интереситъ на лозаритъ чрезъ органа ни „Лозарски прегледъ“, улеснение износа на грозде и вино, организиране винаритъ въ лозарски организации и засилване на Съюза.

Азъ намирамъ, че тѣзи сж въпроситъ, които ще занимаятъ Вашето внимание и по които Вие ще трѣбва да се произнесете.

Управителния съветъ на Българския Лозарски съюзъ имайки предъ видъ взетата резолюция отъ XI лозарски конгресъ, доколкото силитъ и срѣдствата му позволяваха действия предъ надлежнитъ мѣста и лица и сполучи да извоюва доста придобивки, които ще чуете следъ отчета. Той можа да постигне известни придобивки, почти по всички искания, но понеже отчета, който ще Ви се прочете съдържа резолюция отъ 31 декемврий 1931 год. ще ми позволите много набързо да Ви спомена придобивкитъ, които сме направили точка по точка, така както сж искани въ миналогодишната резолюция.

(Следва).

КООПЕРАТИВНИ.

Н. Хр. Мънковъ.

Високия лихвенъ процентъ и лозарскитъ кооперации.

Вжгленътъ пари тамъ, дето попадне. За наблюдателитъ, които стоятъ по-настрана, той само свѣти. Дали е високъ и непоносимъ лихвенния % у насъ въобще, най-добре се чувствува отъ стопанскитъ предприятия. При дебатитъ по реферата на г. Д. Овчаровъ — „Лозарски райони въ страната, общественни винарски изби, ползване и кредитиране“ на XII лозарски конгресъ, състоялъ се тая пролѣтъ, се разисква доста оживено по размѣра на лихвенния %, установенъ отъ Б. З. Банка за сключенитъ при нея заеми. За нѣкои, тия бурни прения се счетоха за излишни или, най-малко, за прекалени, за ония, обаче, които изнемогватъ подъ тежестта на голѣми задължения, нѣма по-жизненъ, по-актуеленъ въпросъ отъ тоя. Селското стопанство съ своя намаленъ доходъ, съ своитъ обезценени произведения е предъ банкрутъ.

И не само за Б. З. Банка, ами въобще за всички кредитни институти въ страната, колкото и мжченъ и болезненъ, този въпросъ се налага съ всичката си сериозностъ.

Най-елементарната предвидливостъ повелява да се лѣкува болния не когато издъхне, а докато още е съ душа.

Лозарскитъ кооперации и особено ония отъ тѣхъ, които имаха куража да построятъ и обзаведатъ собствени изби, изнемогватъ. И то не е отъ друго, а отъ високия лихвенъ процентъ съ който сж натоварени. При еднакви цени на производството Франция отпуска на лозарскитъ кооперации заеми съ 2% лихва, а у насъ тоя лихвенъ процентъ бѣ до скоро 12% и сега отъ 1 априль намаленъ на 9% при Б. З. Банка.

При създалото се положение задължнѣлитъ лозарски кооперации трѣбва да работятъ само за покриване лихвенния % на задълженията си.

Картината става още по-ясна, когато се прегледа равностѣтката на коя да е отъ лозарскитъ кооперации за размѣра на задълженията и платенитъ лихви. Несериознитъ и непосвѣтени критикари, които не закѣснѣватъ да хулятъ, ще трѣбва да иматъ предъ видъ какви грамадни суми сж изплатили лозарскитъ кооперации за лихви. За безогледенъ строежъ и за луксозно обзавеждане може до говори само който наблюдава лозарското кооперативно дѣло издалеко.

Напримѣръ, презъ 1926 год. въ една отъ първитъ лозарски коопераций се внесоха 2 милиона кгр. грозде и ка-тастрофата бѣше неминуема, ако малкия гений на затрудне-

ния българинъ не стигнеше до задъване и бързо подгатвяне на коридоритѣ въ избенното помѣщение за побиране на голѣмото производство.

250 лозари съ пълни постави грозде, докарани въ двора на кооперацията, чакаха дни и нощи да се намѣри мѣсто за производството имъ. Много естествено, на следующата година трѣбваше да се строи.

Но, голѣмото производство не създава грижи само за побиране. За стопанитѣ, които не разчитатъ на нищо друго освенъ на лозарскитѣ доходи, стоеше откритъ въпроса за единъ сигуренъ пласментъ, защото мисълта, че може да се стигне нѣкога до затискване на старо производство, ужасяваше сдруженитѣ лозари.

Впрочемъ, това не бѣше грижа само на една лозарска кооперация. Нови начини на преработка, нови дебушета за пласиране на гроздовитѣ продукти, това бѣ една задача наложена на мислящия лозаръ по силата на необходимостта.

И вмѣсто нѣкой държавенъ институтъ да се земе съ първитѣ опити, които много естествено, сж свързани и съ разноси, това се стори отъ една лозарска кооперация. Дадена се срѣдства за обзавеждане и за специалисти за произвеждане на безалкохолно вино чрезъ пастьоризация.

Това не сж напраздно хвърлени срѣдства, защото и днесъ пастьоризираната шира се предпочита предъ консервираната съ бензоатъ. Следъ етапа на въвеждането евтино съхраненъ гроздовъ сокъ ще дойде другото. Ще се оцени и популяризира и по-скъпия методъ — пастьоризацията. Тогава ще се разбере, че не напраздно сж хвърлени срѣдства за въвеждането на една метода, наистина по-скъпа, но и по-ценна.

Когато дойде редъ да се похулятъ лозарскитѣ кооперации, за чудо, дори и сведующитѣ и меродавни лица, говорятъ за напраздно прахосвани срѣдства. На пѣсенъ се пѣе за нѣкакъвъ милионъ хвърленъ за машини и уреди за безалкохолно производство и, важното е, че това става не отъ конкурентни предприятия толкова, колкото отъ хора оторизирани да ръководятъ и напътватъ лозарското кооперативно движение въ страната. Спомнямъ си за единъ подобенъ случай въ тая годишния лозарски конгресъ.

Построена изба и обзаведена съ бѣчви, съ парна инсталация, доставенъ модеренъ пастирьозаторъ — всичко това еднакво добре служи за безалкохолно и за обикновенното винено производство. Но „доброжелателитѣ“ на лозарскитѣ кооперации не искатъ и да чуятъ, тѣ продължаватъ се същата пѣсенъ — „*милиони за безалкохолното производство*“.

Нагълтали се, казватъ, съ голѣми кредити и сега плачатъ. Предъ напора на нуждата и следъ отчаяниятъ викъ на маса дребни лозари, търсещи мѣсто за гроздето си, трѣбваше да се строятъ и обзавеждатъ нови помѣщения.

СВЕДЕНИЕ

За плащанитѣ общи разности включително лихвитѣ кгр. грозде презъ последнитѣ десетъ години въ Сухиндолската лозарска кооперация „Гъмаз“ — с. Сухиндолъ.

Отчетна година	По ре- колти	Внесено въ кгр. грозде	ИЗПЛАТЕНИ ЛИХВИ					Ср. на кгр. грозде		Направена обезценка	Забележка
			Къмъ Б.З.Б.	Къмъ Сухиндол. банка	Къмъ разни	ОБЩО	Срѣдно на кгр. грозде	Само лихви	Общи раз- носки за едно кгр. лихвитѣ		
1922	1921	1,254,014	180,878	45,086	65,964	291,928	0.23	0.14	0.62	—	Разности раз- предѣлени за по- слѣдующитѣ четири години.
1923	1922	1,099,811	190,132	9,049	124,176	323,357	0.30	0.29	0.93	154,371	
1924	1923	137,821	325,175	31,688	133,407	490,270	3.55	2.08—1.28	4.43—1.74	—	
1925	1924	576,322	356,814	8,588	130,198	495,600	0.86	0.45	1.52	244,020	
1926	1925	1,913,650	384,314	138,492	—	522,806	0.27	0.21	1.08	237,023	Има преходни лихви отъ първо- начални години.
1927	1926	1,880,152	413,386	156,003	—	569,389	0.30	0.35	1.17	342,433	
1928	1927	458,276	464,934	79,003	—	543,937	1.19	1.04	2.04	—	
1929	1928	790,102	398,878	45,230	—	444,108	0.56	0.45	1.35	197,338	
1930	1929	570,252	383,396	—	23,000	406,396	0.71	0.62	1.76	300,571	Другата сума отъ лихвитѣ до обща- та цифра сж по- насни отъ чле- новетѣ.
1931	1930	719,586	287,989	—	—	287,989	0.40	0.31	1.14	217,218	
—	1931	926,915	—	—	—	—	—	—	—	—	
			3,385,896	513,139	476,745	4,375,780	1	—	—	3,521,587	

По адресъ на лозарскитѣ кооперации злословиятъ по-край заинтересованитѣ тѣхни конкуренти и много наивни дребни лозари, а тѣжно е, когато деригентската причина се маха отъ тамъ отъ дето не трѣбва.

Следъ тѣзи кратки пояснения читателя ще спре вниманието си на долното сведение. То е ясно, говори само, безъ думи, безъ пояснения.

За единъ периодъ само отъ 10 години първата лозарска кооперация „Гѣмза“ въ Сухиндолъ, е платила както се вижда общо 4,375,780 лева лихви и само на Б. З. Банка 3,385,896 лева. На килограмъ внесено въ кооперацията грозде се падатъ само лихви срѣдно за десетѣхъ години по 83 стотинки.

При цена на гроздето 1—2 лева килограмъ, каквато ще се реализира, става ясно, че дори когато лихвения % е намаленъ отъ 12 на 9% положението остава пакъ крайно затруднено.

Сжщо такова, ако не и по-лошо, е положението на другитѣ лозарски кооперации.

Наложителни сж бързи и ефикасни мѣрки за облекчение на лозарскитѣ кооперации, защото всѣко рвзочарование въ срѣдата на сдруженитѣ дребни лозари би означавало ударъ върху бждещето на нашето лозарство и винарство.

Лихвениятъ % ще трѣбва да се намали още по-чувствително.

Д-ръ Ник. Карамболовъ.

Кооперативната изба въ Смедерево¹⁾ (Югославия).

У насъ много нѣща учимъ и знаемъ за по-далечнитѣ страни. Много малко познаваме нашитѣ съсѣдки.

Поменатата изба имаше случай да посетя презъ лѣтото на 1930 год. Винарската изба въ Смедерево или както я наричатъ югославиянитѣ „Смедеревска винарска задруга“ е *наистина една образцова кооперативна изба*. Тя е основана на 20 май 1909 год. т. е. презъ сжщата година, презъ която е основана първата кооперативна изба въ България, въ Сухиндолъ.

До свѣтовната война е преуспѣвала добре. Презъ време на войната, поради окупацията на Сърбия, тя е преустановила временно своята дейность, за да подеме отново работата слѣдъ войната. Коопериранитѣ членове слѣдъ войната (1920) сж били 36 души, а презъ 1929 год. — 110 души. Броятъ на членоветѣ ежегодно расте. Срѣдното количество грозде внисано отъ кооператоритѣ за преработка въ избата

¹⁾ Смедерево отстои на 50 клм. отъ Бѣлградъ. Разположенъ е на дѣсния брѣгъ на Дунава.

е 650 хил. кгр. Максимално количество 1,202,000 кгр. е преработено презъ 1928 год.

Кооперацията има изградена собствена изба. Издълбана е въ бръгъ. Заредена е отлично. Преработването на гроздето става по механически начинъ. Избата разполага: съ елеваторъ за издигане на гроздето, съ хидравлическа и съ две непрерывни преси, съ две гроздомелачки — роначки. Избата е построила 20 бетонови резервуара съ обемъ 820,000 литри. Тя разполага още съ 700,000 литри вмѣстимостъ дървени съдове за ферментация и лагерни бѣчви. Тя е успѣла да типизира своитѣ вина. Днесъ тя произвежда четири типа вина, а именно: „Малага“ и „Хамбургски мискетъ“ сръдно 15 хил. литри, черно вино около 60 хил. литри и около 350 хил. литри бѣло вино. Една голѣма частъ отъ виното си кооперацията пласира на Бѣлградския пазаръ, кждето и при високитѣ цени по които тя продава, все пакъ е измежду най-търсенитѣ и най-предпочитанитѣ.

Кооперативнитѣ вина отъ Смедерево сж отлични. Избата е получила вече единъ златенъ медалъ и 12 дипломи, награди за качествеността на нейнитѣ вина.

Самата Смедеревскан винарска кооперация играе активна роля за разпространение на кооперативния начинъ на винарството въ Югославия. Тя се ползва широко отъ симпатитѣ, благоволенieto и подкрепата на държавни кредитни институти. Самата тя, безъ ничия помощъ е уредила изложба на кооперативни грозда и вина. Взема участие постоянно при изложбитѣ.

Положението на пазаря.

По случай великденскитѣ празници забелязва се едно макаръ и слабо раздвижване въ винения пазаръ и то главно въ тѣзи райони, като Плѣвень и др., кждето раколтата тази година бѣше сравнително по-слаба.

Въ отдѣлнитѣ винени райони положението е както следва:

Плѣвень:

Вината тази година сж добри въ качествено отношение, като съдържатъ сръдно надъ 11° алкохолъ.

Тѣй като въ околията реколтата бѣше слаба, то се забелязва на последъкъ известно търсене, като ценитѣ се движатъ отъ 4.50—5.50 лв. lt.

Мѣстната кооперация има за проданъ още едно количество отъ 400—450 хиляди литри доброкачествено вино.

Сухиндолъ — Бѣла-черква, Върбовка.

Реколтата бѣше общо взета добра, като вината иматъ отъ 10.5—12% алкохолъ.

По-доброкачественитѣ се предлагатъ на цена 4—5 лв. л. когато слабитѣ долнокачественни за изваряване се купуватъ по 3—4 лв. л.

Кооперацията въ Сухиндолъ отъ 500,000 л. производство е пласирала вече надъ 30%.

Горна Орѣховица — Лѣсковецъ.

Почти цѣлата околия включително съ селата Драгижево, Добри-дѣлъ, Мердаме, Самоводене, Поликрайще и пр. притежаватъ доброкачествени бѣли и червени вина, съ алкохолъ надъ 11%.

Ценитѣ се движатъ отъ 4—5 л. л.

Преславъ.

Преславъ заедно съ нѣкои по-известни села като Осмаръ, Ченгелъ и др. произвеждатъ преимуществено бѣли вина тъй като тука се намиратъ голѣми количества Димяты

Тазгодишнитѣ вина сж сравнително доброкачествени и притежаватъ надъ 10.5% алкохолъ.

Цената имъ се движи отъ 4.5 - 6 л. л. въ зависимостъ отъ качеството и то безъ особено тѣрсене.

Русе.

Въ качествено отношение тазгодишнитѣ вина сж доста добри иматъ надъ 11% алкохолъ и задоволителенъ екстрактъ.

Цената се движи отъ 4—5 л. л. за доброкачественитѣ вина.

Варна.

По качество тазгодишнитѣ вина сж сравнително добри.

Цената имъ се движи отъ 4—6 л. л. въ зависимостъ отъ качеството.

Анхиало.

Тазгодишното производство бѣше рекордно по количество, обаче въ качествено отношение вината не представляватъ нѣщо особено, като даже се намиратъ вина съ по малко отъ 10% алкохолъ.

Затова и ценитѣ тука сж извънредно низки отъ 2.80—3.50 л. л. Закупуватъ се значителни количества за дестилация.

Бургасъ.

Въпрѣки голѣмото тазгодишно производство качеството на виното е сравнително по-добро отъ това на Анхиало, като и алкохолния имъ процентъ е срѣдно надъ 10%, а се намиратъ и такива съ 12% алкохолъ.

Ценитѣ се движатъ въ зависимостъ отъ качеството между 3—4.5 лева литъръ.

Карнобатъ.

При задоволителна реколта качеството на вината които сж преимуществено — Мискетови е много добро, съ алкохолъ надъ 11.50%.

Тѣзи вина поради голѣмото имъ тѣрсене на софийския пазаръ сж почти на изчерпване и цената на доброкачественитѣ е достигнала на 7—7.50 л. л.

Сливень.

Както бѣлитѣ, така и червенитѣ вина отъ този районъ сж много добри, обаче поради високитѣ цени, които поддържатъ производителитѣ (отъ 6—7 л. л.) станали сж до сега сравнително слаби сдѣлки.

Ямболъ.

Качеството, както на бѣлитѣ, така и на червенитѣ вина отъ този районъ е много добро, като бѣлитѣ вина отъ мѣстната кооперация „Мискетъ“ съдържатъ срѣдно 13% алкохолъ.

Ценитѣ се движатъ отъ 5.50 - 6.50 л. л. литѣра.

Мѣстната кооперация отъ 360,000 литра производство е продала до сега едва 20%.

Стара Загора.

Тукъ се произвеждатъ преимуществено бѣли вина, качеството на които е доста добро и сж сравнително богати на алкохолъ, срѣдно надъ 12%.

Поради по-низките цени които се поддържатъ въ този районъ (4—5.50 лв. лит.) станали сж повече сдѣлки, като кооперация „Лоза“ е пласирала вече надъ 30% отъ общото си производство.

Чирпанъ.

И въ този районъ въ качествено отношение вината сж доста добри съ алкохолъ надъ 12° и цена отъ 4—5.50 лв. литъра.

Станали сж до сега доста продажби.

Станимака.

Тазгодишната реколта въ качествено и количествено отношение бѣше доста добра.

Памидовитѣ вина съ алкохолъ надъ 11.5° се предлагатъ между 4—5.50 лв. литъра, когато известнитѣ тъмно-червени Маврудови вина се купуватъ вече по 6—7 лв. литъра.

Т. Пазарджикъ.

Обикновенитѣ памидови вина отъ низинитѣ се предлагатъ по 4—5 лв. лит., когато доброкачественитѣ отъ по-високитѣ мѣстности на Кара-Бунаръ, Кара-Мусалъ и пр. се продаватъ вече по 6—7 лв. литъра, тъй като иматъ голѣмо търсене на софийския пазаръ.

Тѣзи вина сж вече на привършване.

Пловдивъ.

Тазъ година, общо взето, вината отъ цѣлата Пловдивска околия сж доста добри въ качествено отношение, като цената имъ се движи отъ 4—5.50 лв. лит. При тѣзи цени може да се смѣта, че около 40% отъ цѣлото производство е вече пласирано.

Нова Загора.

Специално отъ с. Кортенъ вината сж доста добри въ качествено отношение, като съдържатъ надъ 12° алкохолъ. Цена 4—5.50 лв. лит.

Видинъ.

При много добро производство качеството на вината, особено отъ селата: Ново село, Хаиваджий, Неговоновци и др. е сравнително добро. Добритѣ вина се предлагатъ между 3—4.20 лв. лит., когато долнокачественитѣ за изваряване, оцетъ и пр. се купуватъ отъ 2.5—3.2 лв. lt.

Ловечъ.

Въ качествено отношение тазгодишнитѣ вина сж задоволителни. Съдържатъ сръдно надъ 10.5° алкохолъ и се продаватъ по 4—5.50 лв. lt.

Джиброва ракия.

Цената имъ стои непромѣнена, т. е. отъ 0.38—0.40 лв. градуса при задоволително търсене.

Сливовъ ракия.

При известно въздържане цената ѝ е къмъ 0.75 лв. градуса.

Виненъ дестилатъ.

Тѣй както въ много райони се предлагатъ долнокачествени вина за изваряване по 0.28 лв. градуса, то винения дестилатъ струва на едро 0.40—0.44 лв. градуса или около 40 лв. литъра.

Облагородени лози.

Вследствие голѣмото предлагане на облагородени лози, въ всички лозарски райони, ценитѣ имъ сж съ тенденция къмъ спадане и то както следва: Обикновени сортове 0.80—1.5; Десертни отъ 1.20—2 лв. лозата. За износъ изгледитѣ сж много слаби.

Преговоритѣ за износъ на известна партия (около 800,000) лози за Гърция, изглежда сж пропаднали.

Надеждитѣ за търговски връзки съ Русия, поне за тази година, сж загубени.

Синь камъкъ.

Поукитъ отъ миналата година, когато пазаря презъ сезона остана безъ синь камъкъ, принудиха Земледѣлската банка да подкрепи Съюза на земледѣлскитъ кооперации, въ доставката на едно значително количество (около 1 милионъ кгр.) синь камъкъ.

Също така и частнитъ фирми сж запасени съ достатъчно количество, главно Английски синь камъкъ.

Цената му ще бжде около 14 лева кгр., отъ които 0.90 лв. сж мито, което тази година се плаща.

Рафия.

И рафия е доставено достатъчно количество отъ странство, като цената ѝ ще бжде по-ниска отъ миналата година, т. е., къмъ 40 лв. кгр.

Състоянието на лозята.

Лозята общо взето сж презимували добре. Само въ северна България незагребанитъ лозя въ голѣма частъ сж измръзнали.

Започнато е вече засѣването на нови лозя, главно отъ десертнитъ сортове Афузъ Али и Димиятъ.

ЧУЖБИНА.

Вече минава половината отъ консумативната 1931/1932 година несигурността въ международния пазаръ на вината не само че продължава, но взема по-заstraшителни размѣри.

Голѣмитъ фирми купуватъ само най-необходимитъ количества, като продажбитъ на кредитъ сж ограничени до минимумъ, а това още повече затруднява обмѣната. Независимо отъ това консумацията продължава да намалява.

Несигурността за бждащото владѣе навсѣкжде.

Австрия.

Вноса ограниченъ до минимумъ, сдѣлки само съ качествени тежки италиянски вина отъ Тоскана. Даденъ е контингентъ на Италия за 12,500,000 литри вино при специални условия.

Лозята сж презимували добре и нѣма до сега забелязани загуби отъ измръзване.

Унгария:

Ставатъ сдѣлки преимуществено за мѣстния пазаръ, кждето се забелязва известно слабо оживление. Предполага се да останатъ непласирани подъ каквато и да било форма до новата реколта само около 20 милиона литри вино.

Споредъ последнитъ сведения въ много райони сж забелязани чувствителни загуби по лозята отъ измръзване.

Югославия:

Поради неизясненото положение въ Югославия за експортната премия, новитъ такси върху вината и др. експорта е съвършенно ограниченъ. Правителството е продължило до 30 юний срока за износъ на вина отъ Отело.

Германия:

Ценитъ на мѣстния пазаръ сж съ тенденция къмъ спадане, което е увеличило значително консумацията.

Има значително търсене на чуждестранни вина за производство на вермутъ.

Италия:

Положението на пазаря е спокойно. Търсене има повече на качественитъ вина отъ Тоскана за износъ.

Ценитъ се движатъ отъ 5—7.50 лв. литъра.

Франция.

Ценитѣ и въ Франция сж съ тенденция къмъ спадане, т. е., движатъ се отъ 0'45—0'50 лв. градуса. Общо взето се предполага, че до сега е консумирано къмъ 3.0% отъ миналогодишната винена реколта.

Времето въ южна Франция е много благоприятно за развитието на пероноспората.

Испания.

Положението на пазаря на вината продължава да бжде неизяснено, като ценитѣ сж съ тенденция къмъ спадане, въпрѣки въздржането отъ страна на производителитѣ.

Русия.

Русия продължава да предлага на европейскитѣ пазари качественни вина на конкурентни цени, макаръ и въ ограничено количество.

Отъ значение за насъ и бждещия ни износъ на облагородени лози е състоянието на лозарството въ Русия и неговитѣ бждещи перспективи. Общата засѣта площъ съ лозя въ цѣла Русия презъ 1931 год. е била 2,100,000 декара. Съгласно новия имъ петгодишенъ планъ до 1937 година трѣбва засадената площъ съ лозя да достигне 10 милиона декара, отъ които 30% ще бждатъ десертни сортове, 20% сортове за производство на стафиди, само 15% **винени сортове**, и 20% за производство на безалкохолни питиета, концентрирана мъсть и пр.

Въ зависимостъ отъ климатическитѣ, стопански, транспортни и др. условия страната е разпредѣлена на райони кждето ще бждатъ засѣвани строго опредѣлени сортове.

Така винени сортове ще бждатъ засѣвани преимуществено по крайбрежието на Черно море въ — Кахетинъ, Анапа, после въ Армения, Азербейджанъ и пр.

За изпълнение на горната програма имъ сж необходими около 5000 специалисти, които ще бждатъ подготвени въ новообразуванитѣ 4 висши специални училища и 14 опитни станции.

Ако само половината отъ горния планъ се изпълни, то Русия ще има нужда следващитѣ години отъ огромно количество облагородени лози.

Ние имаме всички условия, да бждемъ главни доставчици на този лозовъ материалъ, стига да се взематъ навреме мѣрки за гарантиране редовни търговски връзки.

Х Р О Н И К А.

Г-нъ Дим. Гичевъ за винарството. Министрътъ на земледѣлието г. Д. Гичевъ, при вписването на законопроекта за вината е заявилъ:

„Досега нѣмаме подобенъ законъ. Съ тоя законъ ще се насърдчи и модернизира винарството. Нашитѣ вина биха намѣрили добъръ пазаръ въ чужбина, ако бждатъ типизирани.

Въ нѣколко пунктове на страната ще бждатъ уредени инсталации за сгъстяване на гроздовата мъсть, която има неограниченъ пазаръ въ чужбина.

Освенъ това, производството на пресѣчения гроздовъ сокъ, чиято консумация въ страната все повече

се увеличава, ще бжде увеличено и ще се задѣлжатъ всички заведения, кждето се продаватъ безалкохолни питиета, да продаватъ и гроздовъ сокъ. Съ това ще облекчи пазаря на вината, чието производство е извънредно голѣмо“.

По поднасяне резолюциитѣ на XII лозарски конгресъ отъ страна на постоянното присѣствие, **Министрътъ на Земледѣлието г. нъ Гичевъ**, е обещалъ да удовлетвори исканията на конгреса и изобѣщо да направи възможното за подобрене хала на българския лозаръ.

Синия камъкъ. Една частъ отъ поржчания отъ Българската земледѣлска банка синъ камъкъ е вече пристигналъ и освободенъ отъ митниците. Сега се извършва разпредѣлението и разпращането му по банковитъ и клонове и агентури.

Настоятелно се умоляватъ лозарскитъ дружества и коперациитъ, които не сж още отговорили на окръжното писмо подъ № 170 отъ 6 априлъ т. г. да отговарятъ въ най-скоро време, за да може да се уведоми банката кжде колко синъ камъкъ да се изпрати и предаде.

Продажната цена на синия камъкъ ще бжде 12'80 лв. за кгр. гара пристанищния градъ, къмъ който съответния клонъ или агентура ще си прибави разноснитъ за преносъ и пр.

Представителитъ на кооперативнитъ винарски изби въ една конференция, състояла се въ съюзната канцелария на 12IV т. г., установиха общитъ мѣрки за подпомагането имъ, за да може да се облекчи влошеното имъ отъ измѣнитъ се условия положение.

Тия мѣрки сж следнитъ:

1. Конвертиране всички дългове на кооперативнитъ изби къмъ Българската Земледѣлска Банка.

2. Намаляване лихвения процентъ до възможния минимумъ, като за ипотечарния и личенъ кредитъ бжде най-много 4, а за варантия — 5.

3. Проучване по отдѣлно отъ Българската Земледѣлска Банка всички съществуващи кооперативни изби и подпомагане съ нуждния кредитъ ония отъ тѣхъ, които иматъ нужда отъ разширение и дообзавеждане, за да може да отговарятъ на нуждитъ на повече лозари отъ района.

4. Начина на използване районнитъ винарски изби, които Българската Земледѣлска Банка ще строи въ по-важнитъ лозарски райони, да бжде такъвъ, че да не се увреждатъ интереситъ на съществуващитъ винарски кооперации въ финансово и търговско отношение.

Това изложение се направи устно на управителя на банката, а после и писмено.

Погрѣшно е казано въ кн. 2 „хрониката“, че Д. Г. Овчаровъ е държалъ беседа и пр. въ с. Кнежа; такава е държалъ въ с. Браница.

Уволненъ е началника на химическия отдѣлъ при Дир. на Нар. Здраве Илия Цоневъ. Това уволнение се посреща съ облекчение отъ лозарскитъ срѣди.

Поржчаната чрезъ съюза поцинкована телъ и желѣзо за телени конструкции на десертнитъ лозя сж пристигнали и разпратени по принадлежностъ. Въ скоро време ще бжде изпратена и телта отъ последнитъ нѣколко поржчки.

Лозарската опитна станция съобщава, че тази година една голѣма частъ отъ облагородения и вкорененъ лозовъ материалъ, изнесенъ на пазаря въ Плѣвенъ и произходящъ отъ разни крайща на страната е недоброкачественъ. Обръща се вниманието на купувачитъ да провѣрватъ щателно материяла, като отказватъ онѣзи лози, подъ кората на които се забелезватъ черни петна отъ мъртва тъканъ. Справка брой 10—11 на сп. „Лозарски прегледъ“ стр. 195 и след.

Издадениятъ миналата година отъ Министерството на Земледѣлието правилникъ за контрола върху производството и търговията на лозовия материалъ, не задаволяваше нито производителитъ, нито пъкъ лозаритъ. Еднитъ и другитъ искаха да бжде подъ контрола цѣлото производство на лозовъ материалъ въ страната. Поради това, една специална комисия го е прегледала и нанесла известни измѣнения. Така поправения и допълненъ правилникъ е поднесенъ на г. Министра на Земледѣлието за утвърждаване.

Въ следната книжка на „Лозарски прегледъ“ ще се помѣсти цѣлия правилникъ, както бжде утвърденъ.

КНИЖНИНА

Излѣзе отъ печатъ книгата „Методи за консервиране на гроздова мѣстъ“ отъ Д-ръ Н. Карамболовъ — агрономическия факултетъ София. Достава се отъ Въздържателната федерация и автора. Препоръчваме я.

Почитаеми господине,

като нашъ редовенъ абонатъ изпращаме Ви и книжка III-та отъ тая (XVII — 1932) година съ апелъ да получавате списанието, съ което не само ще имате прѣка полза, но и косвено ще подкрепите родното лозарство.

Ако не желаете да го получавате, молимъ Ви веднага ни върнете ~~платѣ~~ книжки, като напишете надъ адреса си „обратно редакцията — Плѣвентъ“, безъ да лепите марка.

Молимъ улеснете редакцията, като веднага изпратите абонамента **60 лв.** съ пощенски записъ или препоръчано писмо. РЕДАКЦИЯТА.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и др., да се изпраща на адресъ:

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плѣвентъ

Абонамента е 60 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения сжщо 60 лева.

За допуснати грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото, съ което сж изпратени паритѣ.

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

Българския Лозарски Съюзъ -- София,

като членски вносъ (по 2 лева на декаръ), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ

секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София.