

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп.
центра на лозаритѣ въ България — София

Годишенъ абонаментъ 50 лв. Редакция и администрация—Плѣвень

Losarski Prèglède (Revue de l' Union des viticulteurs Bulgares
et de la Centrale cooperative des viticul-
PLEVEN — Bulgarie teurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie)

Losarski Pregled (Zeitschrift — Organ des Bulgarischen Weinbauer-
bundes und der Genossenschaftszentrale der winzer
in Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакт.: Г. К. Червенковъ. Ред. ком.: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ,
Н. Мънковъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Добревъ и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: Лозарския конгресъ—Ч. Нашия износъ на грозде—Ив. Георгиевъ, ІХХ-я лозарски конгресъ. Контрола на гроздето — Ив. Добревъ. Мѣрки за подовирие ценитѣ на вината—Ат. Бойчиновъ. Насоки въ произв. на лозовия материал—Б. Ив. Бѣлчевъ. Каберне совиньонъ—Л. Вълчевъ. Време за претакане на вината—К. Печевъ. Организация и методъ на предугридителната служба за борба съ маната—Л. Вълчевъ. Организация и разв. на кооп. въ Ю. Франция—Ат. Бойчиновъ. Петия международенъ лозарски конгресъ въ Лисацонъ—проф. Н. Недѣлчевъ. Резолюция на 5-я междуна. конгресъ—проф. Н. Недѣлчевъ. Статистика на засаждѣни площи съ лозя—Б. Ив. Бѣлчевъ. За зимното прѣсране на овоцнитѣ дървета—Л. П. Конференция на вин. кооперации и Хроника.

Лозарския конгресъ

Българския Лозарски Съюзъ свиква организиранитѣ лозари на деветнадесети лозарски конгресъ въ София на 26 т. м.

И изтеклата година не донесе радостъ на българския лозаръ, защото въпрѣки добрата реколта, както на виненитѣ, така и на десертнитѣ лозя, поради ниски цени, и несигурния пласментъ достатъчна награда за труда си не получи.

Маса лозарски въпроси чакатъ разрешение за да се отиде къмъ подсигуруване на лозарския поминѣкъ, но това неще дойде докато лозаритѣ масово не се наредятъ подъ знамето на единствената си професионална организация. Отъ тамъ само може да се предявятъ мощно и резултатно спрѣдливитѣ лозарски искания, целящи възходъ на българското лозарство и подсигуруване поминѣка на работящитѣ въ него.

Лозари, стечете се масово на конгреса и единодушно манифестирайте предъ властитѣ и обществеността правото си на по-носенъ животъ.

ІХХ Лозарски конгресъ на 26. ІІ. 1939 г.

**БЪЛГАРСКИ
Лозарски Сѣюзъ**

№ 23

София, 18 януарий 1939 г.

Драги лозари,

До лозарскитѣ дружества,
лозаро-винарскитѣ кооперации и
кореспонденти на Български Ло-
зарски сѣюзъ.

Съгласно чл. 15 отъ устава на Сѣюза, управителния сѣветъ, въ заседанието си на 17. І. 1939 год., протоколъ № 2 реши деветнадесети редовенъ конгресъ да стане на 26 февруарий 1939 год. въ София, при следния дневенъ редъ:

1. Откриване на конгреса.
2. Изборъ на бюро.
3. Поздравления.
4. Изборъ на комисии по провѣрка на пълномощията за резолюциитѣ и бюджета.
5. Приемане правилника за вътрешния редъ.
6. Отчетъ на управителния сѣветъ за дейността му презъ 1938 год. и на редактора на сѣюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и докладъ на контролния сѣветъ.
7. Приемане на отчета и доклада и освобождаването отъ отговорностъ управителния и контролния сѣвети и редактора на списанието.
8. Рефератъ отъ проф. Н. Недѣлчевъ върху „Законодателни мѣрки за стабилизиране на лозарския поминъкъ“ и рефератъ отъ г. Иванъ Георгиевъ „Върху износа на грозде и вино“.
9. Гласуване на резолюциитѣ.
10. Гласуване на бюджета за 1939 год.
11. Изборъ на новъ управителенъ и контр. сѣвети.
12. Закриване на конгреса.

Предвидъ на горното, ржководството на сѣюза нарежда:

1. Всички лозарски дружества, кооперации и популярни банки, членове на сѣюза да свикатъ предконгресни събрания, въ които да се разгледа дневния редъ на конгреса и се избератъ делегати за сѣщия, на всѣки 10 отчетни члена по единъ делегатъ (съгласно чл. 14 отъ устава).

2. Съгласно решението на 19-я редовенъ конгресъ отчитането става по следния начинъ: основния членски вносъ е 5 лв. на членъ плусъ по 1 лв. на всѣки притежаванъ декаръ лозе за членъ. (Напримѣръ, ако единъ лозаръ притежава 10 декара лозя, ще плати 5 лв. плусъ 10 лв. или всичко 15 лева).

Отчитането трѣбва да стане най-късно 5 дни преди конгреса, а не на самия конгресъ. Всѣко отчитане трѣбва да се придружава съ преписъ отъ протокола за избиране на делегати и списъкъ на членоветѣ лозари, който списъкъ трѣбва да бжде завѣренъ отъ контролната комисия на дружеството, съ която завѣрка удостоверява вѣрността на посоченитѣ въ списъка декари лозя.

3. На 14. февруарий, Св. Трифонъ — Зарѣзанъ е патронния празникъ на българския лозаръ. Вменява се въ дългъ на всички лозарски дружества и кооперации да го отпразднуватъ най-тържествено, като се използва най-добре за пропагандиране на идеята за организиране на лозаритѣ къмъ Българския Лозарски Сѣюзъ, да се събератъ помощи за Сѣюза и да запишатъ абонати за списание „Лозарски прегледъ“—Плѣвенъ.

Дружествата и кооперациитѣ задължително записватъ най-малко половината отъ членоветѣ си за абонати, като внасятъ абонамента имъ.

При решаване на въпроситѣ отъ дневния редъ ще се допуснатъ, съ право на гласъ, само тия лозарски дружества и кооперации, които сж отчетени къмъ сѣюза и списанието.

Правятъ се постѣпки предъ Б. Д. Ж. за намаление пжтуването по желѣзницитѣ. Датата на тръгването и помощението кждето ще заседава конгреса ще се съобщи допълнително.

Желателно е конгреса да бжде масово посетенъ, за да манифестираме нашата мощъ и нашето право за сжществуване, като професионална организация.

Съ лозарски поздравъ: Български Лозарски Сѣюзъ:

Секретаръ: (п) ИВ. ЛѢВИЧАРОВЪ Председателъ: (п) Н. НЕДѢЛЧЕВ

Ив. Георгиевъ.

Нашиятъ износъ на грозде въ рамките на свѣтовната гроздова търговия

I. Общи положения.

Рискуваме да направимъ едно непълно проучване на въпроса за международната гроздова търговия, и въ частностъ за онази въ нашата страна, ако проблемътъ бжде разгледанъ безъ да се вземе подъ съображение производството на грозде. Значението на това становище изпква особено релефно, когато се знае, че това проучване има за целъ да освѣтли по-специално лозаритѣ-производители.

Наистина, както производството, така и търговията на грозде, съ всичкитѣ имъ междинни и прилежащи социалъ-икономически функции, не трѣбва да иматъ друга задача, освенъ онази да се заплати на лозаря-производителъ такава сума за единицата продуктъ, че да се покриятъ напълно всички производствени разноси и да остане една печалба за обезпечение на бждешето развитие на предприятието.

Въ това отношение, особено нужно е да се схване връзката между производство и пласментъ на десертно грозде, съ огледъ на едно правилно съгласуване на тия два важни икономически фактори, чрезъ което да се постигне единъ максималенъ полезенъ ефектъ за производителя. Още повече, че гроздето, за разлика отъ много други произведения на селското стопанство и особено на индустриалното стопанство, е нетраенъ артикулъ, не може дълго да се съхранява, а изисква, следъ откъсването му отъ главината, немедленъ пласментъ. Поради това, съ право бихме казали, че икономическиятъ процесъ отъ производството до продажбата на десертното грозде е единъ и непрекъсваемъ, освенъ въ периодъ на криза.

Кризата се причинява отъ едно свърхпредлагане, въ каквото, по всичко изглежда, сме навлѣзли по отношение на десертното грозде. Едно разглеждане и на този проблемъ ще се постареемъ да направимъ съ тая статия.

* * *

Въ търговията, гроздето фигурира подъ две форми: прѣсно грозде и сухо грозде. Прѣсното грозде отъ своя страна е подраздѣлено на две части: десертно грозде (произходяще отъ десертни сортове лози) и винено грозде консумаемо прѣсно (произходяще отъ сортове лози за вино и за грозде едновременно).

Въ нашето проучване, ние ще се ограничимъ въ категорията прѣсно грозде (десертно и за две цели), като ще посочваме надлежно съотношението му къмъ общото количество произвеждано грозде, за да се добие представа за относителното му значение.

Общата свѣтовна площъ на лозята възлиза въ 1937 г. на 84,500,000 декари, отъ които 79 500,000 декари сж били въ състояние на производителностъ. Последната площъ се подраздѣля на две части: лозя за вино, възлизащи на 68,500,000 декари, т. е. 86 2⁰/₀ отъ общата площъ влѣзла въ производство, и лозя за десертно грозде и за сухо грозде възлизащи на 11,000,000 декари, т. е. 13 8⁰/₀.

Току-що цитираниѣ цифри, отнасящи се за 1937 год., не се различаватъ много отъ срѣднитѣ цифри за десетолѣтието 1927—1937 г. Ето тѣзи срѣдни цифри: обща площъ на лозята — 83 070 000 декари; лозя въ производство — 78,570,000 декари; винени лозя—67,450,000 дек., т. е. 85 3⁰/₀; лозя за десертно грозде и за сухо грозде—11,500,000 дек. т. е. 14 7⁰/₀.

Колкото се отнася за свѣтовното производство на грозде, статистиката ни сочи следнитѣ цифри за десетолѣтието 1927—1936 година: общо количество грозде, произведено въ свѣта — 35,195,900,000 килограма, отъ които: винено грозде — 30,309,200,000 килограма (86 1⁰/₀); грозде за сушене — 2,230,000,000 килограма (6 3⁰/₀) и десертно грозде - 2,640,000,000 килограма (7 6⁰/₀).

Подробни данни се виждатъ на следующата таблица I.

Такситѣ върху преносителнитѣ свидетелства Министерствата на Финансиитѣ и на Вътрешнитѣ работи нѣколко пѣти сж припомняли на общинитѣ съ особени нареждания, че тѣ нѣматъ право да събиратъ акси върху свидетелствата, издавани отъ тѣхъ по пренасяне на тютюнитѣ и спиртнитѣ питиета.

Тѣзи свидетелства сж държавно издание и сж установени за контролъ при пренасянето на тия стоки. Върху тѣхъ общинитѣ не могатъ да взематъ такси.

Въ този смисълъ дветѣ министерства сж отправили още едно напомняне на всички общини въ страната.

* * *

Международната търговия съ вино въ свѣта за 1937 год. възлиза на 1. 8 до 2 милиарда литри. Най-много изниса Алжиръ — 1 милиардъ и 220 мил. литри; следватъ: Италия 187 мил. л., Тунисъ 96, Франция 86, Португалия 45, Гърция 43, Испания 37, Унгария 36 и Австрия 17 милиона литри.

Най-много вино внасятъ Франция, Германия, Англия, Швейцария Чехия и Сканданавскитѣ държави.

* * *

Гроздовата и винената реколта въ Франция 1938 г. е била много добра и възлиза на 58 милиона хектолитри, и въ Алжиръ на 21. 5 мил. хект., съ 10 мил. хект. въ повече отъ 1937 г.

За да се подобратъ ценитѣ на вината Постоянната лозарска комисиия е решила да блокира (не се пуска въ пазаря) повече отъ 800 милиона литри, отъ които една частъ ще се извари на спиртъ. Същата комисиия е изказала мнение да се намали акциза и другитѣ облози на вината и лозята. Срѣдно консумацията на вино въ Франция и Алжиръ възлиза годишно на 65—70 милиона хектолитри (6 5—7 милиарда литри).

Площта на лозята въ Франция е 15 милиона декари, притежавани отъ 1,575 милиона стопани, а въ Алжиря е 4 милиона декари, притежавани отъ 31 хиляди стопани.

ТАБЛИЦА I.

Свѣтлова площъ на лозата и свѣтвно производство на грозде и на неговитъ производни ¹⁾

Години	Л О З Я		Площъ въ про-изводство		В и н е н о г р о з д е										Грозде за сушене		Десертно грозде							
	обща площъ въ хиляди хектари 10,000 декари				Лозя за де-сертно за-сухе грозде		Лозя за вино		Общо количество въ хиляди квинтали		Всичко хиляди квинтали		изядено прѣсно		Направено на вино		Всичко хиляди квинтали		Добито сухо грозде хиляди квинтали		Всички хиляди квинтали		% отъ общото	
	Обща площъ	Всичко	хиляди хектара	% отъ всичкото	хиляди хектари	% отъ всичкото	Всичко хиляди квинтали	% отъ общото	хиляди квинтали	0.0 отъ всичкото	хиляди квинтали	% отъ всичкото	Произв. вино хил.-дн хектол.	Ранаманъ отъ хектара въ хектолитри	Всичко хиляди квинтали	% отъ общото	Всичко хиляди квинтали	% отъ общото	Всичко хиляди квинтали	% отъ общото	Всички хиляди квинтали	% отъ общото		
1927/1931	7600	7450	6300	84.6	1150	15.4	321000	279500	87.1	2800	1.1	276700	98.9	174500	27.5	17700	5.5	5400	7.4					
1932	8250	7750	6600	85.0	1150	15.0	359988	312788	86.9	3900	1.2	308888	98.8	185300	28.0	23400	6.5	6400	6.6					
1933	8350	7800	6700	85.6	1100	14.4	36856	291266	86.4	3600	1.2	287666	98.8	172600	26.0	21400	6.3	5800	7.3					
1934	8450	7950	6800	85.5	1150	14.5	401900	349500	86.9	3500	1.0	346000	99.0	207600	30.5	22900	5.4	6300	7.7					
1935	8550	8050	6850	85.1	1200	14.9	400000	342500	85.6	4300	1.3	338200	98.7	220800	32.0	25200	6.1	6800	8.3					
1936	8500	8050	6850	85.1	1200	14.9	291000	243000	83.5	3500	1.4	234500	98.6	153800	22.5	23200	7.9	6000	8.6					
1937	8450	7950	6850	86.2	1100	13.8	---	---	---	---	---	---	---	180000 ²⁾	---	---	---	---	---	---	---			
срѣдно	8307	7857	6745	85.3	1150	14.7	351359	303092	86.1	3600	1.2	299412	98.6	184943	27.7	22300	6.3	6117	7.6					

- 1) Сведения сж заети отъ Международ. годишникъ за земед. статистика за 1937/1938 г. Римъ.
- 2) Приблизителна (предварителна) преценка.
- 3) Точкитъ --- означаватъ „неизвестни данни“.

Колкото се отнася до общото производство на прѣсно грозде: десертно (а), за сушене (б) и винено за ядене (в), то се разпредѣля по континенти, както следва:

	Десертно грозде (а)	Грозде за сушене (б)	Винено грозде за ядене (в)
Европа	30·8 ⁰ / ₀	27·3 ⁰ / ₀	100 ⁰ / ₀
Азия	39·5 ⁰ / ₀	25·2 ⁰ / ₀	0 ⁰ / ₀
Африка	2·6 ⁰ / ₀	1·3 ⁰ / ₀	0 ⁰ / ₀
Америка	25·8 ⁰ / ₀	35·6 ⁰ / ₀	0 ⁰ / ₀
Океания	1·3 ⁰ / ₀	10·6 ⁰ / ₀	0 ⁰ / ₀

Цифритѣ сочатъ, че производството на прѣсно грозде интересува главно Европа, Азия и Америка. Отъ друга страна — произведеното въ свѣта прѣсно грозде, отъ гледна точка на неговото оползотворение, се разпредѣля по следния начинъ: 50·5⁰/₀—десертно грозде, 42·7⁰/₀—грозде за сушене и 6·8⁰/₀—винено грозде за ядене. (Срѣдни цифри за десетолѣтието: 1927—1936 г.) Вижъ таблица II.

ТАБЛИЦА II.

Разпредѣление на прѣсното грозде въ свѣта,
споредъ оползотворението му.

Години	ВЪ ХИЛЯДИ КВИНТАЛИ						
	Общо	Десертно грозде	%	Грозде за сушене	%	Винено грозде за ядене	%
1928 1931	44300	23800	53·9	17700	39·9	2800	6·2
1932	51100	23800	46·6	23400	45·8	3900	7·6
1933	49000	24200	49·4	21400	43·7	3600	6·9
1934	55900	29500	52·8	22900	40·9	3500	6·3
1935	61800	32300	52·3	25200	40·8	4300	6·0
1936	51500	24800	49·2	23200	45·0	3500	6·8
	52266	26400	50·5	22300	42·7	3600	6·8

Въ свѣтовната търговия на грозде въ прѣсно състояние (вносъ—износъ), главна роля играе десертното грозде (отъ специални десертни или отъ сортове съ две цели). Главнитѣ страни-вносителки въ Европа сж: Германия, Англия, Франция, Полша, Швейцария, Чехославия и Скандинавскитѣ страни, а между странитѣ износителки се редуватъ: Испания, Италия, България, Гърция, Югославия, Унгария, Ромъния и Франция. Въ Северна Америка: главна вносителка—Канада, главна износителка—Съединенитѣ Щати. Въ южна Америка: вносителка—Бразилия, износителка—Аржентина. Въ Африка: вносителка—Египетъ, износителка—Южно-африканския Сюзъ. Азия и Океания не играятъ забележима роля въ търговията съ десертно грозде, затова не ги споменаваме.

Подробни сведения сочатъ следващитѣ таблици III и IV.

Контрола на гроздето предназначено за износъ.

Никой не може да отрече, че голѣмия успѣхъ, който направи нашия износъ на грозде, за да стигне последната година на 61 милиона кгр. или около 40% отъ общия износъ на грозде отъ лозарскитѣ страни, се дължи на добрата контрола отъ органитѣ на Министерството на земедѣлието и държавнитѣ имоти; а въ послѣдствие и на грижитѣ които полага Експортния институтъ. Ние трѣбва да увеличимъ нашия износъ, защото не всичкитѣ лозя сж излезли на плодъ. Ние обаче, преди всичко, ще трѣбва да се наложимъ на европейския пазаръ съ качеството на нашето грозде. Въ първитѣ години на износа се допушаха шайги съ не еднообразно грозде, по късно това се премахна, но все още има случай когато нашето грозде пристига въ развалено състояние. Отъ това следватъ загуби, но най-важното е, че съ подобни грѣшки се подбива реимето на нашето грозде. Контролата, колкото и да е била строга, като недостатъчна, е била въ невъзможностъ винаги да се справи и сж ставали неволни пропускания, още повече, че посрѣдницитѣ комисионери се стремятъ да натоварятъ повече грозде, за да получатъ по-голѣма комисионна, понеже работятъ на %; макаръ че по късно фирмата пониса загубитѣ. Ето защо, се налага предварително, преди започването на кампанията, една комисиия да опредѣли, споредъ качеството на гроздето по райони колко трѣбва да изнесатъ.

Когато малка България се яви на свѣтовния пазаръ съ своето десертно грозде и почна да измѣства отъ тамъ голѣмитѣ лозарски страни като Франция, Италия и Испания, веднага последнитѣ разбраха, че за да могатъ да осигурятъ своя успѣхъ и за да увеличатъ консумацията на гроздето и въ собственитѣ си страни необходимо е въвеждането на контрола. Французкитѣ лозари въ редъ конференций наложиха тази контрола, и създадоха пазарища, гдѣто продажбата става подъ контрола на официалнитѣ власти, дори за гроздето предназначено за мѣстна консумация. Тѣ забележахъ, че съ премахването на зеленото и долнокачествено грозде отъ пазаря, консумацията на гроздето се увеличава отъ година на година. За да се избѣгне продажбата на зеленото грозде, тѣ прибегнаха до налагането на известни норми по отношението на захарта въ грамовете къмъ общата киселина на гроздето (изразена въ винена). За сорта Шасла това отношение не може да бжде по малко отъ 25.

У насъ до сега контролата се извършваше на гледъ, обаче много пжти има спорове и нежелателни инциденти. Въ всички случаи изкарватъ все агрономическата властъ за виновна. За да се избѣгне това, и се изниси само доброкачествено грозде, помжчихме се да установимъ известни

норми за сорта Болгаръ, който е нашата национална гордостъ

Не може и не бива, когато лозаря не полага никакви грижи при отгледването на своето грозде за износъ да настоява да му се разреши да изнесе и последната чепка. Отъ събранитѣ данни и споредъ различнитѣ райони, шкартото което остава при износа на този сортъ се движи между 5 и 30 % въ зависимостъ отъ грижитѣ на лозаря. Срѣдно може да се смѣтне, че 12—15% отъ производството на този сортъ остава като шкартъ. Въ бъдеще, когато ще имаме свѣрхпроизводството и сме въ невъзможностъ да изнесемъ всичкото грозде, редно е да се изнася само първокачественото и екстра грозда, а останалата частъ да се използва за получаването на други продукти: мармаладъ, сгъстена мѣстъ за подсилване на вината, медъ, гроздовъ сокъ, стафиди и пр.

На пръвъ погледъ изглежда, че отношението киселина-захаръ въ грамове е достатъчно, за да се справи контролата съ качеството на гроздето. Защото щомъ гроздето има достатъчно захарностъ и по-малко киселина или при известна захарностъ киселината не е повече отъ даденъ промилъ, то гроздето ще бжде приятно на вкусъ. Това отношение съ право може да послужи за контрола на вътрешния пазаръ. Когато обаче гроздето трѣбва да се изнесе на външния пазаръ, да пѣтува съ дни, то трѣбва, освенъ неговата захарностъ, да бжде твърдо на пипане, кожицата му (люспата) да бжде здрава безъ никакви петна и наранявания. Независимо отъ това, то трѣбва да има свойствената голѣмина на сорта, защото въ противенъ случай, то ще бжде меко, дребно, съ петна отъ лози съ претоварено грозде, които сж страдали отъ сушата и др. причини и не сж могли да дадатъ здраво грозде.

За да можемъ правилно да се произнесемъ върху качеството на гроздето взеха се проби лично отъ менъ и отъ контролата по износа г. Г. Гетовъ. Резултатитѣ се виждатъ ясно отъ долната таблица. Пробитѣ на които гроздето е било годно за износъ се различаватъ отъ ония които сж били негодни (шкарто) или е трѣбвало да се изхвърлятъ.

Първитѣ 15 проби, които сж взети като годни сж дали въ резултатъ: захарностъ, максимална 227 гр. Обща киселина (въ винена), максимално 7.10 и минимално 3.37. Отношението между захаръта и киселината, максимално 62, минимално 23.

Последнитѣ 15 проби взети като негодни за износъ сж дали въ резултатъ: захарностъ, максимално 208 и минимално 139 гр. Киселина, максимално 6.67 и минимално 3.67. Отношението, максимално 53 и минимално 24.

Като вземемъ тежината на 100 зърна при годното грозде имаме: Максимално тегло 652 гр. и минимално тегло 440 гр., а при негодното за износъ имаме: Максимално тегло 475 и минимално 275 гр. Това показва, че колкото гроздето се е развивало по правилно, толкова неговитѣ зърна биватъ

Проби отъ сорта „БОЛГАРЪ“

№ по редъ	Стопанинъ произ- водителъ или фир- ма износителъ	Качество по пробата	Тегло на 100 зър.	Захарностъ (дотарди) въ грамове въ 1 кгр.	Обща киселина въ грамове	Отношение зах. кисел.	Дата на анали- зата
1	Опитно лозе	годно за изн. ч. ково	440	203	3·97	51	15/x
2	„	„ „ „	458	200	4·05	50	„
3	„	„ „ сл.ч ково	488	227	3·97	57	„
4	„	„ „ бъл цвѣт	588	227	4·27	53	„
5	„	„ „ „	497	185	4·20	44	„
6	Сава Йотовъ	„ „ сл. з. „	520	195	4·95	40	20/x
7	Кооп. „Болгаръ“	„ „ сл.чер. „	495	211	3·37	62	„
8	„Бълг. продуктъ“	„ „ сл. з. „	600	163	7·10	23	„
9	Чернякъ	„ „ бъл цвѣт	518	157	4·05	39	„
10	„Бълг. продуктъ“	„ „ „ „	652	187	5·55	34	„
11	О С на Б. К.	„ „ „ „	552	189	5·32	37	„
12	Йотовъ Джабарс.	„ „ „ „	554	163	6·22	26	„
13	Кехлибаровъ	„ „ „ „	516	157	4·95	32	„
14	О О д во Задруга	„ „ сл.чер. „	509	200	3·91	51	„
15	М. Минковски	„ „ бъл цвѣт	586	169	7·35	23	„
16	Опитно лозе	негодно за из. прегор	310	139	5·25	26	15/x
17	„	„ „ м. „	288	141	4·87	29	„
18	„	„ „ зелено	300	157	5·77	27	„
19	Иванъ Добревъ	„ „ зел.цвѣт	475	164	5·70	29	11/x
20	„	„ „ „	380	157	6·67	24	„
21	Никола Слѣповъ	„ „ прегор.	363	176	4·65	38	24/x
22	Петръ Цвѣтановъ	„ „ „	342	182	3·97	46	„
23	Слави Маждрак.	„ „ „	335	208	4·35	48	„
24	Киро Боневъ	„ „ „	275	169	4·27	39	„
25	Божинъ Трифон.	„ „ „	329	179	4·65	38	„
26	Минчо Ботевъ	„ „ „	316	165	3·67	45	„
27	Минко Мирчевъ	„ „ „	315	177	4·27	41	„
28	Ат. Дереконъ	„ „ мн. прег.	324	203	3·82	53	„
29	Георги Пенчевъ	„ „ прѣгор.	408	158	4·05	39	„
30	Цв. Антоновъ	„ „ „	338	187	4·27	44	„

по тежки, защото въ тѣхъ се натрупва захаръ и обратното. Проба № 19 бѣше съ доста едри зърна, взети отъ лози би-
ти отъ градушката на 24 май и всичкото грозде се състои отъ
пригрозци развити съ закѣсненіе, но тѣ сж се развили на-
пълно нормално, понеже лозата не е имало друго грозде
освенъ пригрозците. Поради голѣмата суша гроздето закѣс-
не съ своето развитие. Дойде влага, но края на м. октом-
врий бѣше студенъ и то не можа да узрѣе. При нормално
време то щѣше напълно да бжде годно за износъ. При всичко-

то лошо влияние на сушата, то щѣше да узрѣе, ако предварително бѣше отстранено поне $\frac{1}{3}$ отъ гроздето, лозитѣ имаха 4—5 кгр. грозде.

Проба № 1 отъ опитното лозе, както се вижда, има доста захарь. Гроздето не е тъй качествено, защото въ станцията гдѣто сж заложени опити съ рѣзидбата и афиницията на лозитѣ се остава всичкото грозде и въ този случай, то не може да добие онова качество, което достигатъ частнитѣ лозари въ Плѣвентъ.

Отъ горното става ясно, че за да може съ сигурность да подберемъ качествено грозде ще трѣбва да си послужимъ съ теглото на 100 зърна.

Като норми можемъ да вземемъ: 1) Тежината на 100 зърна да не бжде по малко отъ 450 грама. 2) Отношението захарь киселина да не бжде по-малко отъ 30. Само когато тежината на 100 зърна е повече отъ 550 гр., тогава се допуска да бжде минимално 25.

Ако се вгледаме въ реалността на фактитѣ ще трѣбва да приемемъ следното: до 1 септемврий годното за износъ грозде може да има минимумъ 140 грама захарность, защото и собственика лозарь когато влезе въ собственото си лозе да бере грозде презъ юлий и августъ не го дочаква напълно да узрѣе, а го взема за задоволяване на свойтѣ нужди, и го консумира дори малко зелено. Въ това състояние и при сухо време то може да изтърпи транспортъ. Презъ месецитѣ септемврий и октомврий гроздето не трѣбва да има по малко отъ 150 гр. захарь. Презъ ноемврий пакъ да се допусне 140 грама, защото поради студеното време гроздето се запазва.

За тѣзи три периода време и тежината на 100 зърна може да се допусне различна, дори да се мѣни споредъ годинитѣ

Може сжщо да се фиксира максималната киселина при минимално тегло на 100 зърна, защото когато гроздето е дребно и недоразвито, при по-голѣмъ промивъ киселина изглежда зелено.

Остава една комисиия или въ една конференция отъ специалисти по въпроса да се опредѣлятъ нормитѣ, но ния смѣтаме, че едновременно трѣбва да се държи и на външния видъ на гроздето.

Иванъ Добревъ
директоръ лоз. опит. станция
Плѣвентъ.

Лозарския конгресъ ще се състои на 26 февруарий т. г. въ София.

Ат. Бойчиновъ
агрономъ

Мърки за подобрене ценитѣ на вината

(Продължение отъ Кн. 1.)

Следъ филоксерното нашествие, което унищожи старитѣ лозя, въ почти всички лозарски страни се увеличи употребата на индустриаленъ спиртъ за направата на спиртни питиета. Индустриалния спиртъ, който се приготвява отъ меласа, царевича, картофи, захарно цвѣкло и др. евтини изходни материали струва много евтино 6—8 лв. за литъръ и за това може да понася и да се облага съ голѣми акцизи и други фискални тяжести. При употребата на индустриалния спиртъ, който се облага съ 40—60 лв. акцизъ за 1 литъръ фискалнитѣ приходи на държавата биватъ много голѣми. Така у насъ кждето срѣдно годишно подѣ формата на силни спиртни питиета (ракий и др.) се консумира около 5—6 милиона литри 100 градусовъ спиртъ, при употребата на индустриаленъ спиртъ приходитѣ на държавата отъ него могатъ да достигатъ 200 до 300 милиона лв. При това събиране на тѣзи приходи е много лесно, защото се събиратъ отъ нѣколко спиртни фабрики, или вносителни търговци на индустриаленъ спиртъ.

Постепенно съ засилването на лозарското и плодово производство както у насъ, така и въ другитѣ лозарски страни, постепенно индустриелния спиртъ бива измѣстенъ отъ натурално приготвенитѣ плодови спиртни ракий и др. напитки. Понеже плодovия спиртъ по естеството на своето производство струва по-скъпо, срѣдно 35—40 лв. за 1 литъръ, то не може да понася голѣмитѣ фискални облози, съ които е обложенъ индустриалния спиртъ. По тази причина постепенно съ увеличението консумацията на плодовитѣ ракий и плодovия спиртъ приходитѣ на държавата отъ облога на спирта постоянно намаляватъ. При това събиране акциза отъ облога на плодovиятъ спиртъ и плодovитѣ ракий е много трудно, понеже се облагатъ стотици хиляди производители, изваряването му става въ десѣтки хиляди казани прѣснати изъ всички градове и села на страната.

Важно е при това да отбележиме че производството на плодovия спиртъ респективно плодovи ракий постепенно се увеличава и и днесъ въ повечето лозарски страни има свръхъ производство на плодovъ спиртъ, който далече надвишава нуждитѣ на неговата консумация, което силно понижава цената и разстройва пазара му. За това въ много лозарски страни като Франция, Италия и пр. за да може да се подържатъ едни по добри цени за плодovия спиртъ, то произведенитѣ излишаци отъ него се употребяватъ за индустриални цели,

като държавата вмѣсто приходи понася известни загуби, само да може да се поддържатъ едни по-добри цени за плодовитѣ ракий, което е отъ голѣмо значение за производителитѣ лозари и овощари.

Така въ Франция има „законъ за националното гориво“, който нарежда къмъ бензина за автомобилитѣ задължително да се примѣсва до 30% чистъ спиртъ. По този начинъ се употребяватъ грамадни количества индустриаленъ спиртъ, който струва по 6—8 лв. за литъръ, а се продава като гориво за автомобилитѣ по 10—12 лв. за литъръ. По този начинъ отъ индустриалния спиртъ, който се продава като национално гориво държавата все пакъ печели по 4—5 лв. за литъръ, като не разходва чужда валута за неговото набавяне, което е отъ голѣмо значение днесъ за много държави. За да се облекчи положението на лозаритѣ въ Франция държавата закупува и задължително изварява известна частъ отъ вината, по едни минимално установени цени отъ 1·8 до 2·2 лв. за литъръ, като получения виненъ спиртъ се употребява за индустриални цели (гориво)—национално гориво. Ценитѣ по които се закупуватъ вината и винения спиртъ отъ спиртовия монополъ сж такива цени (минимално установени), че не насърдаватъ производителя да увеличава производството на такъвъ. По този начинъ държавата отстранява отъ пазаря слабитѣ, долнокачествени и съмнителни вина за да не тежатъ на пазара и намаляватъ общо ценитѣ на всички вина. Така е разрешенъ този въпросъ въ Франция, кждето въ последнитѣ години срѣдно годишно държавата (спиртовия монополъ) закупува 3—6·5 милиона хектолитри вино за изваряване, като получения спиртъ се използва за национално гориво. Действително абсолютно взето държавата и народното стопанство не печелятъ когато употребяватъ плодовъ спиртъ, за гориво, понеже сжщия е по-скѣпъ отъ индустриалния спиртъ и бензина. Тѣзи жертви държавата въ Франция прави само за да подобри ценитѣ на вината и да запази лозарския поминѣкъ отъ криза и тежки затруднения.

При нашитѣ стопански условия е много трудно и почти невъзможно да се препоржчатъ и възприематъ мѣрkitѣ, които се прилагатъ въ Франция за подобрене ценитѣ на вината. Ние ги споменаваме само за да се види какви голѣми грижи полага държавата въ Франция за своето лозарство.

При нашитѣ културни и стопански условия най-правелно и по единъ траенъ начинъ би се разрешила лозарската криза у насъ, като се увеличи консумацията на вино въ страната, за което има възможность. Това може да стане, като се подобри винопроизводството у насъ за да се получаватъ доброкачествени, здрави и трайни вина, които да се поднасятъ на консуматора на достѣпни цени и въ подходяща форма.

Нашето винарство е дребно и разпокжсано и се води най-приметивно за това у насъ масово се произвеждатъ и продаватъ долнокачествени вина, които най-много доприна-

сятъ за намаление консумацията на виното. Съ настъпването на топлото време у насъ повечето вина се повдигатъ, размътватъ, вкисватъ и пр.

Освенъ това вината у насъ се продаватъ на едро отъ производителя на много низки цени 3 до 5 лв. за 1 литъръ, но сжшитъ вина предложени въ питийнитъ заведения се продаватъ на цени отъ 10—16 лв. за 1 литъръ т. е. 3—4 пжти по скжпо. Тази голъма разлика между ценитъ на които производителя продава своитъ вина и ценитъ на които ги заплаща консуматора не е оправдана и намалява силно консумацията на виното. Това се дължи на обстоятелството, че ние имаме много кръчми, сжитъ разходи на които сж голъми и тѣ не могатъ да продаватъ евтино, защото иматъ малакъ ежедневенъ оборотъ. Ние имаме около 20,000 кръчми на 6 милиона население, т. е. на 300 души население се пада по една кръчма. Имайки предвигъ, че всѣко едно питейно заведение има срѣдно дневно общи разходи отъ 100 до 200 и повече лева, за персоналъ, прислуга, наемъ, данаци и пр., въ зависимостъ отъ характера на населеното мѣсто и че тѣзи голъми и постоянни общи разходи грѣбва да се събератъ (препичелятъ) отъ сравнително взето малъкъ дневенъ оборотъ. Това точно прави всички питеепродавци да се стремятъ винаги да купуватъ по слаби и по-евтини вина, които по възможностъ да продаватъ по-скжпо за да могатъ да искара своитъ голъми ежедневни общи разходи. По тази причина много често се продаватъ болни, слаби, дефектни, мжтни и пр. вина, но само да сж купени по-евтино, а това неизбежно води къмъ ограничаване общо консумацията на виното.

За това е наложително да се намали броя на кръчмитъ у насъ, като на 1000—2000 души население се остава по едно питейно заведение, за да се увеличи тѣхния оборотъ и се намалятъ общитъ имъ разходи.

Така намаленъ броя на кръчмитъ ще може да се увеличи санитарния и фискаленъ контролъ, и тѣ ще станатъ едни по-чисти приветливи и повече посещавани заведения.

Освенъ това, за да се увеличи употребата на виното е нужно да се намалятъ и ограничатъ всички фискални формалности които пречатъ на неговото пренасяне и търговия. За да се увеличи консумацията на виното въ семейството трѣбва да се снабди нашето винарство съ евтини бутилки, за да може и най-обикновенитъ вина да се пренасятъ лесно и предлагатъ на консуматора въ подходящъ видъ и форма, здрави и въ добро състояние. Това би се постигнало, ако се разреши безмитния вносъ на бутилкитъ за винарски цели. Днесъ когато виното се продава отъ производителя по 3 до 5 лв. за единъ литъръ, то не може да си служи съ бутилки, които струватъ 10—12 лв. за 1 литъръ. При днешнитъ цени на бутилкитъ нашето винарство не може да ги използва и за това тѣхния вносъ и употреба за винарски цели е крайно

ограниченъ и почти невъзможенъ. Поради сжщата причина и постъпленията отъ мито за вносъ на винарски бутилки е почти никакъвъ. Ако се разреши безмитния вносъ на винарски битулки фиска не ще изгуби нищо, но нашето винарство ще спечели много. За това този въпросъ е наложително да се разреши въ благоприятна за нашето винарство смисълъ.

(Следва)

Бълчо Ив. Бълчевъ,

инж. агрономъ.

Насоки въ производството на лозовия материалъ у насъ

(Продължение отъ Кн. 1.)

2) Докато преди 10-тина години производството на присадени лози се съставляваше главно отъ традиционнитѣ сортове, предназначени за вино (Памидъ, Гъмза и др.), а облагороденитѣ лози съ присадници „Афузъ“ и „Димятъ“ съставляваха незначителенъ процентъ отъ общото производство, днесъ присадениятъ лозовъ материалъ само съ „Афузъ“ и „Димятъ“ съставлява общо 60% отъ цѣлото произведено количество облагородени лози въ страната. Отъ поставенитѣ на вкореняване презъ пролѣтътъ на 1938 год. 25,900,098 присадени рѣзници, презъ есенята на 1938 г. и пролѣтътъ 1939 год. на свободниятъ пазаръ у насъ ще бждатъ пуснати за проданъ около 13,000,000 първокласни облагородени лози, които по присадници се разпредѣлятъ така: 3,000,000 присадени съ „Афузъ“, 5,000,000—съ „Димятъ“ и 5,000,000 — съ различни присадници отъ винени и др. десертни сортове.

Голѣмото разпространение на посоченитѣ три сорта подложки, както се вижда въ изнесенитѣ данни, се дължи безспорно на голѣмитѣ стопанско-културни качества, съ които последнитѣ масово се проявиха въ засаденитѣ площи. Тѣхнитѣ ценни стопански качества, обаче, много погрѣшно се генерализираха въ нашата широка практика, като се стигна до положението днесъ, че тѣ останаха съ универсално приложение за цѣлата страна, въпрѣки голѣмото почвено разнообразие у насъ. И, наистина, ако намаляването голѣмия брой нѣкога на сортоветѣ грозда въ лозовитѣ посадки у насъ бѣше навремето една повелителна необходимостъ, тукъ напротивъ, генерализирането за цѣлата страна само на две подложки е една погрѣшна практика, която струва много щети за националното стопанство. И, действително, непосредственитѣ наблюдения въ нашия стопански животъ, установяватъ много случаи, кждето лозовитѣ посадки не сж рентабилни, други пъкъ преждевременно заклевяватъ и рано загиватъ — всичко това поради неподходящата за мѣстото подложка. Отъ друга страна, много наши ценни ви

нени сортове се изгубиха отъ лозарскитѣ сортименти, поради липсата на афинитетъ съ тѣзи две подложки. Явно е, проче, че за правилното и рентабилно развитие на нашето лозарско стопанство, всички стопански радатели у насъ трѣбва да сътрудничатъ, за да се проведе една корекция въ тази насока. Дългъ сеналага и на нашитѣ пепиниеристи да проявятъ повече общественъ интересъ и готовность за известни жертви къмъ общитѣ имъ професионални задачи и за общата кауза на родното лозарство. Така, въ унисонъ съ работата на общественно-агрономическитѣ служби у насъ, тѣ трѣбва да поддържатъ въ сортовия съставъ на своитѣ маточници, макаръ и малки посадки на сортоветѣ подложки: Рипария Рупестрисъ 101¹⁴, Рипария Кордифолия Рупестрисъ 106⁸, Рипария Берландиери 420а, Рипария Берландиери Телеки Коберъ, 157¹¹ и други сортове, всѣки отъ които при известни почви или къмъ известни присадници, се развива съ известни предимства надъ другитѣ и споредъ случая може да бжде предпочетенъ. Отъ друга страна, пепиниериститѣ, които присаждатъ по-голъми количества, трѣбва да поддържатъ винаги въ сортовия съставъ на облагороденитѣ си лози, по-голъмо разнообразие на подложкитѣ, поне за присадници съ масово разпространение, за да се даде възможность, при нужда, да се прави известенъ изборъ и предпочитание на подложката.

Паралелно съ грижитѣ за създаване на едно по-голъмо разнообразие въ сортовия съставъ на подложкитѣ, които се присаждатъ нашата пепиниерска професия трѣбва да направи вече единъ основенъ завои и въ сортовия съставъ на присадницитѣ, които трѣбва да се нагодятъ съ огледъ на измѣнилитѣ се вече предпоставки за днешното стопанско положение и пазарни възможности. Нѣма съмнение за никого вече, че производството и пласмента на нашитѣ десертни грозда е на върха на своитѣ постижения. Да надуваме понататкъ работата въ сжщата насока, значи съзнателно да си затваряме очитѣ предъ фактитѣ и безогледно да рискуваме да проиграемъ всичкитѣ си досегашни придобивки. Ето защо, здравия разумъ налага, щто въ смѣткитѣ и комбинациитѣ, които ще се правятъ въ подготовката на новата кампания по присаждането презъ мартъ—априлъ 1939 год., трѣбва:

а) Да бждатъ значително намалени досегашнитѣ цифри, които представляватъ десертнитѣ сортове въобще и особено тѣзи на „Афуза“, като се даде значително увеличение вече на раннитѣ и късно зрѣющи сортове като „Перлъ Де Ксаба“, „Чаушъ“, „Верея“ и други;

б) Да се положатъ грижи отъ всички за туряне въ известность и набавяне калеми отъ прѣснатитѣ въ страната въ еденични главини, автентични ценни винени сортове отъ списъка на ония набелязани въ правилника къмъ закона,

който урежда засаждането на нови лозя, като „Кокорко“, „Каберне совиньонъ“, „Маврудъ“, „Аликантъ Буше“, „Врачански Мискетъ“ и др., за да се сътрудничи съ общи усилия на дѣлото за провеждане възприетата отъ всички наши специалисти програма за реорганизиране на нашето винопроизводство.

Лозанъ Вълчевъ,
агрономъ.

Каберне совиньонъ

(Синоними: Дребно каберне, Видюръ, Бутетъ и др.)

Въ правилника за приложение на наредбата-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълването на съществуващитъ, Каберне совиньонъ е препоръчанъ като виненъ сортъ за червени вина въ лозарскитъ райони на Северна България (безъ Варна). Неговото разпространяване до сега у насъ е съвършено незначително. Нашитъ лозари и пипениеристи, съ малки изключения, почти не познаватъ този сортъ.

Презъ есента на 1937 година имахъ възможността да наблюдавамъ Каберне совиньонъ въ лозето на братя Харитови въ Минкова махала, Фердиндско. Известно е, че презъ въпросната есенъ въ Северна България имаше масово загниване на гроздето, причинено отъ *Botrilis cinerea*, благоприятствано отъ честитъ дъждове.

Различнитъ сортове бѣха различно засѣгнати отъ тази болестъ, въ зависимостъ отъ това дали съ повече или по-малко устойчиви къмъ нея. Между многото сортове въ лозето на братя Харитови, въ числото на които влизаха и всички сортове препоръчани съ правилника за приложение закона за ограничаване засажданията, Каберне совиньонъ бѣ показалъ най-голъма устойчивосъ къмъ загниването. Докато въ съседство съ него гроздето на сорта Кокорко бѣше изцѣло унищожено и превърнато на безформена гнилоствна материя, въ редоветъ на Каберне совиньонъ имаше загнивания тукъ тамъ, на единични зърна и незначително число чепки.

Пипениериститъ отъ Берковска околия, които ме придружаваха и които отдавна търсятъ устойчивъ на гниенето виненъ сортъ, изненадани отъ това качество на Каберне совиньонъ, пожелаха веднага да закупятъ всичкия лѣторастъ за калени. За тѣхно нещастие, колегитъ имъ отъ с. Типчица, Врачанско, ги бѣха изпреварили.

Презъ есента на следващата 1938 г. имахъ възможността да посетя въ Франция района на Медонъ, който

се смѣта за отечество на Каберне совиньонъ. Медонъ е лозарската област на Франция, въ която този сортъ е най-разпространенъ. Тукъ $\frac{3}{4}$ отъ всички посаждения сж заети само отъ Каберне совиньонъ, останалата $\frac{1}{4}$ е разпредѣлена между Каберне Франкъ, Мернло и Вердотъ.

Съ закона за регламентиране лозарството въ Франция, тѣзи четири сорта сж посочени като задължителни за района, въ които се получаватъ прочутитѣ бордожки вина „Меднъ“.

Тукъ, нѣкога, въ времето на Кардиналъ Ришейльо, най-распространения сортъ за червени вина е билъ Каберне Франкъ. Каберне совиньонъ тогава е билъ слабо познатъ и е фигуриралъ въ ампелографиитѣ като незначителенъ сортъ.

Едва презъ миналото столѣтие, Одаръ се изповѣдва въ шестия томъ на своята ампелография: „единъ добъръ сортъ Каберне, за който не съмъ писалъ повече подробности въ първитѣ издания на моята ампелография, защото не съмъ го познавалъ така добре както сега, е Каберне Совиньонъ. Признавамъ вината си!“

Следъ като ставатъ известни на лозаритѣ ценнитѣ качества на този сортъ, неговото разпространение взема предно мѣсто всрѣдъ сортоветѣ за червени вина въ Медонъ и около Бордо.

Споредъ Казо-Казале, опити за рапространението на този сортъ сж правени и въ други лозарски райони на Франция. Повечето отъ тѣзи опити, обаче, сж останали безуспѣшни. Причинитѣ за това, споредъ цитирания авторъ сж че Каберне совиньонъ е взискателенъ къмъ почва и климатъ. Необходимитѣ условия за неговото успѣшно развитие: сж: четвъртиченъ теренъ съ свежи и топли почви, близость до водно течение и умѣренъ климатъ.

Въпрѣки своята придирчивость, този сортъ е добилъ внушително разпространение въ известни райони на различнитѣ лозарски страни на Европа, Африка (Алжиръ), Америка (Калифорния, Аржентина и Чили) и въ Кримъ.

Въ Медонъ Каберне совиньонъ се среща най-често присаденъ на хибридатъ *Rupestis* 420 A и 3309. Върху *Riparia* не е далъ задоволителни резултати. Чезне. Почвитѣ тукъ сж алувиални, чакълести и сравнително бедни на хранителни вещества.

Лозаритѣ на Медонъ преценяватъ Каберне совиньонъ, едва ли не, като сортъ безъ недостатъци. Показалъ е сравнително най-голѣма устойчивость срещу маната, блакъ-рота и сивото гниене. Понася успѣшно засушаването и горешинитѣ. Чувствителенъ е само къмъ оидиума и антрокнозата, затова тукъ лозаритѣ го комплектуватъ съ сортовете Мерло и Вердотъ, които сж сравнително устойчиви къмъ тѣзи болести.

Прилага му се дълга рѣзидба, защото всички лѣто-расти които произлизатъ направо отъ главината сж безплодни. Съ дългата рѣзитба се чувствително повишава рекол-

тата на този сортъ, който минава за слабородовитъ при обикновената ниска рѣзидба.

Узрѣването на гроздето му започва рано и продължава бавно презъ сравнително дълъгъ периодъ време. Даже гроздето върху една и съща лоза не узрѣва едновременно. Това обстоятелство, обаче, не може да се вземе като недостатъкъ, защото гроздето на Каберне совиньонъ е съ сравнително дебела ципа и не се пука въ дъждовна и влажна есенъ.

Виното получено отъ гроздето на Каберне совиньонъ е съ особено ценни качества. Богато на танинъ и достатъчно киселини, то се отличава съ несравнимата способностъ за продължително съхранение. Бавно застарява и затова се налива въ бутилки обикновено третата година. Реномирания му букетъ се явява при по-продължително съхранение. Алкохолния градусъ е винаги високъ. Срѣдно за нормални години 13-5°.

У насъ безспорно е, че има райони въ които биха могли да се развиятъ всички ценни качества на Каберне совиньонъ. Въ тѣзи райони лозаритѣ ще трѣбва особено усърдно да го разпространяватъ, защото, освенъ многото си ценни качества като виненъ сортъ той е сравнително устойчивъ на сивото гниене, това което е най-големия недостатъкъ на почти всички наши най-добри винени сортове.

Нашитѣ лозари добре знаятъ колко голѣма полза би имъ допринесълъ единъ сортъ съ задоволителна устойчивостъ срещу тѣзи болести, която често ги спохожда и копроментирва реколтата имъ, и срещу което за нещастие, нѣма сигурни срѣдства за борба.

Споредъ наблюденията на лозаря въ стопанството на братя Харитови, Каберне совиньонъ е сортъ съ най редовна, макаръ и срѣдна реколта. Виното му е винаги съ високъ алкохоленъ градусъ, най-често надъ 14°.

Тѣзи предварителни указания подчертаватъ значението, което може да има Кабарне совинонъ, като сортъ за червени вина, при възстановяването на нашето винено лозарство.

Версайлъ, 26 ноемврий 1938 год,

Български лозари,

готвите се и посетете масово лозарския конгресъ на 26 февруарий т. г. въ София.

К. Печевъ,

агрономъ.

Лоз. Оп. Станция—Плѣвентъ.

Време за претакане на виното

Виното трѣбва да бжде обкржжено съ грижи особен-но въ началото, за да се запази отъ развала и да се способства за развитието на качеството му. Известно е, че виното е продуктъ, който много бърже може да претърпи развала и затова последното изисква постоянни грижи за неговото запазване.

За правилното съхраняване на виното, една отъ най-важнитѣ работи, е претакането на последното. Моментитѣ за претакане на виното въ голѣмитѣ винарски страни сж изяснени и установени, и претакането на младитѣ едногодишни вина тамъ се прави 3—4 пжти презъ година, а на по-старитѣ вина 2 пжти презъ годината. У насъ зъ винарскитѣ кооперации и по-голѣмитѣ винарски кжши претакането на вината се прави презъ първата година сжщо така три—четири пжти, съ което се допренася много за упазването на вината отъ развала и тѣхното подобрене, но въ широката практика при многобройнитѣ и дребнитѣ производители, които претакатъ много рѣдко и не могатъ да направятъ сравнение, е залегнало убеждението, че „кальта храни виното“ и че като се претака, последното отслабва. Това е едно погрѣшно хващание, което до голѣма степенъ допренася за не-трайността на нашитѣ вина. Да се изясни този въпросъ при нашитѣ условия и при нашитѣ вина, въ отдѣла по винарство при Лоз. Оп. Станция—Плѣвентъ преъ 1936 и 1937 год. се заложиха опити съ цель, установяване най-подходящето време за притакане вината у насъ.

Отъ една и сжща мьсъ при едни и сжщи условия, се оставиха презъ 1936 год. по четири бурета, а презъ 1937 год. по петъ бурета отъ по 300 литра вмѣстимостъ на ферментация, като последнитѣ се преточиха на различни дати. Презъ 1936 год. се заложиха опити съ сортоветѣ Гъмза и Памидъ, като претакането на последнитѣ се направи както следва: 1) Гъмзата, първото буре се преточи на 19. X. 1936 год., второто буре на 26. X. 1936 год., третото буре на 6. XI, 1936 год. и четвъртото буре на 10. III. 1937 год. 2) Памида се преточи както следва: първото буре на 26. X. 1936 г. второто буре на 6. XI 1936 год., третото буре на 12. XI. 1936 год.

Презъ 1937 год. се заложи опитъ съ сорта Димятъ, опита се заложи на 22 октомврий с. г., като мьста имаше следния съставъ—захаръ по „Оксле“—21,2%, киселина въ винена 6 гр. на литъръ, първоначалната температура на мьста бѣше 14° С., поради което бурната ферментация започна следъ два дена на 24 октомврий и превърши чакъ на 8 ноемврий, дължаща се на низката температура вследствие застудяването на времето, температурата въ ферментационо-

то отдѣление се движеше между $13^0-16^{\circ}50$ С. Да се подържа правилна ферментация, ферментиращата мъсть и въ 5-тѣ бурета се затопля нѣколкократно и едновременно по день до 20^0 С. Тихата ферментация продължи до късно, а избистрянето на виното стана къмъ 10 декемврий. Оттакането на вината се направи както следва: 1-то буре на 27. XI.—виното не бѣше се обистрило още, бѣше съ добре подчертана сладка жилка т. е. претакането на 1-то буре се направи преждевременно, 2-то буре се преточи на 18. XII, следъ като виното се бѣше добре избистрило—подходящо време за първото претакане на вината; 3-то буре се преточи на 8. I. 1938 год. съ малко закъснение отъ редното; 4-то буре се преточи на 12. II. 1938 год. съ едно закъснение отъ 1 месецъ отъ редното и 5-то буре се преточи на 1 IV. 1938 год. съ събуждането на разстителността, времето презъ което правятъ претакането на вината си болшенството отъ нашитѣ дребни винопроизводители.

При химическата анализа презъ м. мартъ 1938 г. се получи следния резултатъ:

Дата на претакането	Относително тѣло	Алкохолъ	Екстри	Обща кис. въ вината	Лѣплива киселина	Захаръ	Глицеринъ	Обща рин. киселина	Виненъ камъкъ	Общо камъкъ
Претачане на виното отъ Гъмза 1936 година.										
19 X 1936 г.	0.9888	10.64	15.7	4.7	0.59	1.52	8.05	3.23	3.19	3.99
26 X 1936 г.	0.9894	0.71	15.2	4.6	0.50	1.38	7.63	3.26	3.20	3.61
6 XI 1936 г.	0.9893	10.64	16.8	4.5	0.58	1.63	6.04	3.20	2.86	3.87
10 III 1937 г.	0.9890	10.49	15.7	4.8	1.04	1.39	5.85	3.27	2.63	3.87
Претачане на виното отъ Памида 1936 година										
26 X 1936 г.	0.9874	11.01	13.1	4.0	1.08	1.61	7.78	1.92	1.54	2.59
6 XI 1936 г.	0.9870	11.46	12.1	3.4	0.65	1.66	7.37	1.81	1.73	2.56
12 XI 1936 г.	0.9871	11.24	13.4	3.2	0.46	1.03	6.39	1.54	0.98	2.71
Претачане на виното отъ Дамята 1937 година.										
27 X 1937 г.	0.9904	12.41	21.8	3.5	0.50	4.50	5.51	2.36	1.50	3.53
18 XII 1937 г.	0.9904	12.56	17.6	3.9	0.73	1.20	6.29	2.55	1.61	3.79
8 I 1938 г.	0.9910	12.23	17.0	3.9	0.44	1.02	6.67	2.40	1.99	3.82
12 II 1938 г.	0.9900	12.23	16.7	3.8	0.69	1.05	6.12	2.36	1.95	37.2
1 IV 1938 г.	0.9905	12.32	16.7	4.0	0.36	1.03	5.82	2.18	1.58	2.87

Характеристика на вината отъ реколтата 1937 год.

Виното отъ първото буре, което се преточи преждевременно остана съ подчертана сладка жилка, което се вижда отъ химическата анализа (съ 4.5 гр. захаръ на литъръ), сжщото презъ пролѣтътъ се провлече и до късно презъ лѣтото не можа да се избистри.

Виното отъ останалитѣ бурета (2, 3, 4 и 5) се избистриха презъ м. декември 1937 год. и вкусово презъ м. м. януарий и февруарий, 1938 г. нѣмаше разлика между тѣхъ. По късно отъ м. февруарий, виното отъ непреточеното още 5-то буре, започна по вкусъ да се различава отъ първитѣ т. е. вкусътъ му се влошаваше и при претакането му на 1 IV 1938 год. виното отъ 5-то буре бѣше невъзможно за консумация; чувстваше се силно вкусъ на гниюща, разлагаща се органическа материя.

Като се има предвидъ, че взегата мѣстъ за залагане на този опитъ е предварително откалена съ 25 гр. калиевъ метабилсулфитъ на 100 литри, плусъ 2.5% мая отъ селектирани верменти, което не се прави въ широката практика и въпрѣки това при първото претакане се отдѣляше по 15 литри каль, то е видно колко по-вече каль би се получила, ако мѣстътъ не бѣше откален, както е въ широката практика при дребнитѣ винопроизводители, което обстоятелство ще допренася двукратно повече за развалата на вината, което за голѣмо съжаление е общо явление у насъ при нашето разпокъсано винопроизводство.

Заклучение. — Опитътъ съ претакането на вината е много категориченъ и ни показва следното:

1. Че преждевременното претакане на виното е погрѣшна практика, шото последното остава съ сладка жилка, която може да бѣде причина за по късното разваляне на последното. Съ преждевременното претакане на вината се отстраняватъ маса алкохолни ферменти, които въ противенъ случтъ ще допренесатъ за пълната ферментация на виното, отъ друга страна при преждевременното претакане на виното, обикновено се допренася за неговото силно охлаждение (изтудяване) което е също така причина за неправилна ферментация на виното.

2. Че презъ голѣмитѣ зимни студове януарий и февруарий, кальта не претърпява разлагане, което да допренесе за вкусовото развалене и вкусовитѣ качества на виното; последното поради това, че не е преточено на време се само забавя въ подобрене на качеството си.

3. Късното претакане на виното допренася много за уреждане вкусовитѣ качества на последното и за неговото разваляне въобще. Ето защо виното трѣбва да се претака за първи пѣтъ, тогава когато последното е напълно преферментирало и добило сравнително добра бистрота, по време, то трѣбва да се направи въ края на м. ноември и начало то на м. декември, а най-късно презъ м. януарий. Колкото по на време стане претакането на виното, толкова и рискътъ отъ развала е по малкъ.

Залѣгналото обещание въ нашитѣ винопроизводители, че „кальта храни виното“ е напълно погрѣшно, не търпи критика отъ научна и практична гледна точка и е време да бѣде изкоренено, съ което ще се допренесе за оздравяването на голѣма частъ отъ вината у насъ.

Следъ като ферментацията е свършила и виното не съдържа повече отъ 2 гр. на литъръ захаръ, ферментитъ не могатъ да се хранятъ, тогава тѣ живѣятъ за смѣтка на резервитъ си, отдѣлятъ вжглена киселина и алкохолъ отъ кждето е и убеждението, че „кальта храни виното“. Но следъ като ферментитъ изчерпятъ резервитъ си, тѣ представляватъ вече една голѣма опасностъ за виното.

Следователно не трѣбва да се оставя виното въ продължително време да стои на кальта, защото последната отъ своя страна започва да се разлага, предава лошъ вкусъ на виното, а въ повечето случай допренася и за развалянето, което констатирахме вече съ поменатитѣ опити.

Не трѣбва да се забравя, че претакането на виното е една отъ най-важнитѣ работи за правилното съхранение на последното и тя трѣбва да се прави своевременно.

Лозанъ Вълчевъ,
агрономъ.

Организация, методъ на предупредителната служба за борба съ маната въ Франция

(Продължение отъ Кн. 1.)

Въпрѣки, че всѣкога приближаващиятъ моментъ за прѣскане се оповестява чрезъ агрономическитѣ служби, лозаритѣ искатъ да съкратятъ неизбежното удължаване на времето при официалния редъ на съобщения, като се абониратъ. Абонамента е равенъ на предварителното заплащане разходитѣ за телеграфнитѣ или телефонни съобщения отъ страна на службата.

Получено веднага съобщението въ даденъ лозарски пунктъ, то се разгласява най-често съ пукване бомба. Едно гръмване означава прашене само на гроздето, две—прѣскане. Съобщението се предава и чрезъ ученицитѣ въ училищата, богомолцитѣ въ църквитѣ и обяви отъ общината.

Метода, който се прилага, за предварително установяване подходящото време за борба съ маната, се основава върху извършенитѣ проучвания и воденитѣ наблѣдения на тритѣ фактора: метеорологическитѣ явления, биологията на болестта и състоянието на гостоприемника (лозата).

Метеорологическия факторъ упражнява своето влияние чрезъ температурата, дъжда и атмосферната влага.

Проучването на дъждовния режимъ, на даденъ районъ или мѣстностъ, е най-сжществената предпоставка на всѣка предупредителна служба. И колкото по-точни ставатъ предварителнитѣ указания на атмосфернитѣ смущения и евентуалнитѣ дъждове, толкова по-ефикасни ще бждатъ указанията на службитѣ.

Биологията на паразита, която е въ най-тѣсна зависимость отъ метеорологическитѣ фактори се характеризира въ три важни фази, както следва:

1. Заразяване. Тази фаза е неуловима отъ невѣоржженото око. При нея зародиша на болестъта прониква въ тъканта на лозата.

2. Инкубационния периодъ. Фаза при която болестъта се развива въ вътрешната тъканъ на лозата, сжщо невидима.

3. Появяване на болестъта. Фаза при която се появяватъ видимитѣ признаци на болестъта: масленитѣ петна и бѣлитѣ петна по долната страна на заразенитѣ листа (образуване на конидии).

Заразяването, причинено отъ зооспоритѣ на конидии произлѣзли отъ зооспори (зимнитѣ спорантни въ които презимува болестъта), се наричатъ първично заразяване, за разлика отъ следващитѣ, причинявани отъ зооспоритѣ на конидии, получени върху заразенитѣ вече части и които се наричатъ вторични заразявания.

Първичното заразяване се извършва надъ 11° С. (Равасъ) и спира надъ 32° С (Арансъ).

Установено е, че не всички и не всѣкога зооспоритѣ се развиватъ и продизвикватъ заразяване презъ следущата пролѣтъ. Тѣ могатъ да запазятъ жизнениостъта си до една година и половина (Мюлеръ и Слеумеръ).

За да се развиятъ и причинатъ зараза зооспоритѣ е необходимъ продължителенъ и обиленъ дъждъ, при който да е възможно да се задържи вода на повърхността на земята около лозитѣ (Капусъ).

И тази зараза става толкова рано напролѣтъ, колкото зимата и началото на пролѣтъта сж били по дъждовни (Капусъ)*.

Интензивността на заразата зависи отъ продължителността на времето, благоприятно за проникване на зародиша на болестъта въ тъканъта на лозата. Споредъ Капусъ, интензивността е въ права зависимостъ още и отъ обилността на дъждоветѣ презъ ноемврий до априлъ.

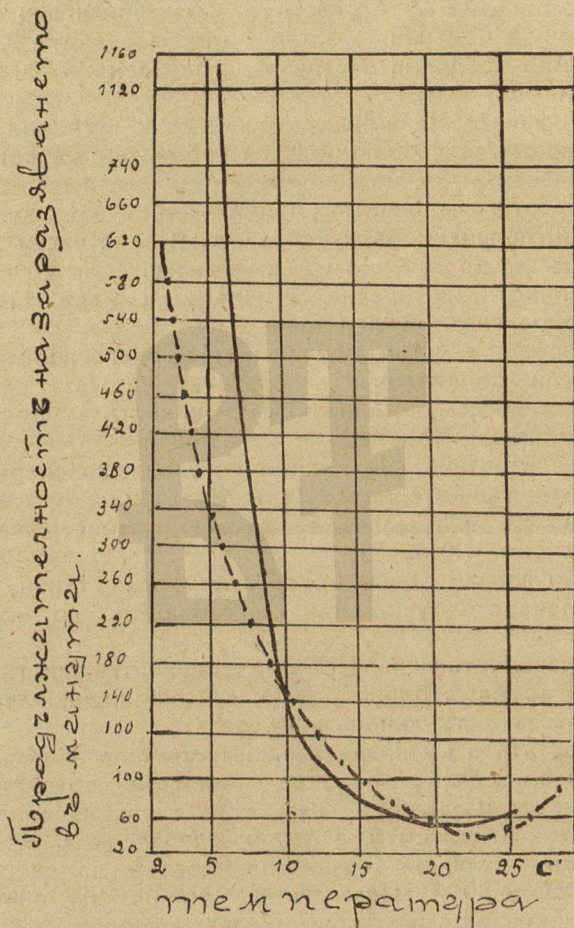
Нѣкои, по късни отъ тѣхъ, могатъ да съвпаднатъ едновременно съ вторичнитѣ, а други следъ тѣхъ. Конидиитѣ причиняващи вторични заразявания могатъ да се развиятъ между 6.5° С и 30° С. Надъ 35° С, конидиитѣ умиратъ.

Тѣ губятъ още по бърже жизнеспособността си, особено когато е сухъ и горещъ въздухъ. Споредъ Равасъ при 17° до 25° С и достатъчна атмосферна влага, конидиитѣ запазватъ разарителната си способностъ до 5 дни. А споредъ Палинкасъ и Истванфи (Унгария)—могатъ да се запазятъ добре до 3 седмици при достатъчна атмосферна влага и 8° до 10° С.

*) Наблюденията на Моро въ Анжу из сж могли да потвърдятъ до сега тази зависимостъ, установена отъ Капуса. Въ зависимостъ отъ условията, най-често ставатъ нѣколко последователни първични инфекции.

Установено е обаче, че колкото по продължително време сж престояли конидиитъ, толкова по бавно е тѣхното проникване въ тъканята на лозата. Прѣснитъ конидии, сж много по опасни.

Върху бързината на заразяването влияе температурата и дъжда. При достатъчна дъждовна вода върху лозата, заразата се извършва при 10°C за 2 часа и 45 минути, а при 25°C —за 40 минути.



Еволюция на конидиитъ

— · — · — споредъ Мюлеръ.

———— споредъ Равасъ.

При обикновената температура отъ 18° до 21°C , сж достатъчни два часа за да се извърши заразата. (Вижъ диаграмата)!

Интензивността на вторичните заразявания е толкова по-голяма, колкото повече сж петната причинени от първичната зараза и колкото по-прѣсни сж конидиите по време на заразяването.

Инкубационния периодъ на болестта се обуславя единствено отъ метеорологическите фактори.

Въ Монпелие, споредъ Равасъ и Бранасъ (който понастоящемъ е шефъ на предупредителната служба) инкубационния периодъ върху листата на лозата е фиксиранъ 9 дни при първичните заразявания и 7 дни по време на вторичните. Тази константност на инкубационния периодъ тукъ се обуславя отъ характерността на сръдиземноморския климатъ.

Въ Бордо, кждето господства океанския климатъ, инкубационния периодъ варира отъ 12 до 15 дни при първичните заразявания и 6 до 12 дни при вторичните (Сути).

Въ Клермонъ-Ферандъ всрѣдъ централния масивъ, инкубационния периодъ е отъ 9 до 10 дни при първичните и 6 до 9 дни при вторичните заразявания. (Шадъ).

Върху гроздето инкубационния периодъ се удължава съ 1—2 дни и нараства повече съ приближаване на съзрѣването.

Голѣмината на инкубационния периодъ зависи и отъ промѣнливостта на температурата. При постоянна температура той е по-късъ. При промѣнлива — се удължава.

Образуването на конидиите (бѣлитъ петна) характеризираще края на всѣки инкубационенъ периодъ, става обикновено сутринъ между 1 и 3 часа, когато атмосферната влага е максимална (образуване росата)

Конидиообразуването трае нѣколко часа.

Маслените петна не всѣкога побѣляватъ (образуване конидии). За да започне образуването на конидии върху маслените петна е необходима сръдна атмосферна влага 95%, и температура 13° до 30° С (Шадъ)*.

Явно е, че метода базиращъ се върху появата на маслените петна, какъвто е случая въ Австрия и отчасти въ Италия, е несъстоятеленъ.

Състоянието на гостоприемника (лозата) влияе главно върху интензивността на заразяването.

Презъ време на вегетационния периодъ на лозата, найчувствителни къмъ пораженията отъ маната сж следните три фази:

1. Около цъвтежа. Тогава лозата е особено чувствителна къмъ заразяването. Заразата презъ тази фаза може да унищожи по-голяма частъ отъ реколтата.

2. При грахова голѣмина на зърната. Презъ тази фаза цвѣтните обвивки сж открили зърната и улеснили заразата. По това време маната може да унищожи цѣлата реколта.

*) Шефъ на предупредителната служба въ Клермонъ-Ферандъ.

3. Въ началото на съзрѣването на лѣтораститѣ презъ августъ. Тогава напълно развититѣ листа на лозата ставатъ отново чувствителни къмъ болестъта. При благоприятни климатически условия, маната може да компроментира съзрѣването на лѣтораститѣ, като унищожи голѣма частъ отъ листата. Съ това може да се намали въ голѣмъ % реколтата за следващата година.

Презъ тѣзи три критически фази на лозето, маната може да бѣде още по-безпощадна, ако дѣжда презъ време, на който става заразата, е предшестванъ въ нѣколко дни отъ другъ единъ подготвителенъ дѣждъ, който повишава чувствителността на лозата къмъ болестъта.

Това сж. нажсо основнитѣ положениа, върху които е изграденъ методу, за установяване подходящия моментъ за прѣскане срещу маната въ Франция. Предпазния характеръ на борбата съ маната налага подходящия моментъ да бѣде предугаденъ, за да може лозата да бѣде покрита съ предпазващия я отъ заразата разтворъ, и готова да устои при благоприятнитѣ условия за заразата.

Въ случая, за установяване момента за прѣскане срещу първичното заразяване, се събиратъ чрезъ системни наблюдения следнитѣ данни:

1. Изследватъ се зооспоритѣ за да се установи дали сж въ състояние да даватъ конидии при евентуално благоприятни климатически условия. Прилага се въ случая специалния методъ за изследване на проф. Равасъ.

2. Следи се хода на метеорологическитѣ фактори: дѣждоветѣ, атмосферната влага и температурата. Осебено значение иматъ локалнитѣ дѣждове. Тѣзи сведения се водятъ презъ цѣлото време на годината.

3. Проследява се вегетационното състояние на лозята. Извесно е, че заразата е незначителна и безопасна преди лозата да е развила 6—8 листа.

При предвиждане вторичнитѣ заразявания, се водятъ още следнитѣ наблюдения:

1. Върху продължителността на инкубационния периодъ на първичното заразяване, за да се предвиди кога ще се появятъ конидиитѣ необходими за втората инфекция.

2. Върху началната инфекция на всѣко вторично заразяване, за да се предвиди края имъ и началото на следващитѣ ги заразявания.

За водене необходимитѣ наблюдения предупредителнитѣ служби за борба съ маната въ Франция сж възприели подходяща организация.

Така, всѣка отъ службитѣ установена да работи въ даденъ климатически районъ, следъ предварителни проучвания, опредѣля различията въ лозарскитѣ мѣстности и разграничава съответнитѣ микрорайони. Въ всѣки микрорайонъ се установява по единъ наблюдателенъ постъ. Наблюденията се водятъ отъ предварително подготвени за целъта лозари или учители съ седалище въ съответния микрорайонъ.

Всѣки постъ е снабенъ съ следната апаратура :

1. Термометри: автоматични самопишещъ, максималенъ, минималенъ и обикновенъ.

2. Хигрометри: автоматични самопишещъ и психрометъръ.

3. Дъждомѣри и вѣтропоказателъ.

Наблюденията се водятъ и съобщаватъ въ службата ежедневно съ специални формуляри. Картограмитѣ на автоматическитѣ апарати се изпращатъ ежеседмично. Тѣ служатъ за контрола. Всѣка служба получава ежедневно и бюлетина на централната метеорологическа станция съ указание хода на атмосфернитѣ депресии.

Въ наблюдателнитѣ постове се водятъ и съобщаватъ ежедневно и наблюденията върху вегетацията на лозата, както и всички извънредни явления въ микрорайона свързани съ лозовата култура.

Освенъ това, всѣки постъ разполага съ едно опитно лозе, въ което презъ всѣки 3 дни се опръсква по единъ или два реда лози. Това се върши за да се установи кое заразяване е било най-опасно, а и да се откриятъ различнитѣ моменти на заразяване.

Полученитѣ въ центъра на службата сведения се насяятъ на картограмата за всѣки постъ по отдѣлно и следъ съответнитѣ проучвания и съпоставения на даннитѣ, се опредѣля развоя и състоянието на болестъта. Наближаващата опасностъ се съобщава телеграфно или по телефонна на съответния постъ и абонатитѣ въ района му.

Това е въ общи линии организацията и метода на предупредителнитѣ служби за борба съ маната въ Франция. Безспорно е, че все още има скрити и неизвестни причини въ биологията на болестъта, които налагатъ често пжти службитѣ да препоръчатъ едно или две пръскания въ повече, за да предотвратятъ изненадитѣ. Все пакъ, въ най-благоприятнитѣ за развоя на маната години, когато пораженията ѝ сж най-голѣми, службитѣ до сега сж успѣли да запазятъ изцѣло реколтата на лозята съ 8 оповестени пръскания, срещу 16, които обикновенно лозаритѣ прилагатъ презъ такива години и то най-често безрезултатно.

Новитѣ насоки на изследванията, които се вършатъ въ петѣтѣ служби за предупредителна борба съ маната, вдъхватъ основателна вѣра, че въ скоро време всички изненади въ проявитѣ и развоя на маната ще бждатъ отстранени и необходимитѣ пръскания сведени до минимумъ.

Версайлъ, 25. XI. 1938 год.

Организация и развитие на винар- скитѣ кооперации въ Южна Франция

(Продължение отъ Кн. 1.)

Особенно заслужава да се отбележи последната колѣна отъ тази таблица, която ни показва какво е получено въ повече за всѣки 1 хектолитъръ вино, преработено въ кооперативната изба въ сравнение съ сѣщия хектолитъръ вино, преработено изолирано отъ отдѣлния лозаръ. Отъ тѣзи цифри се вижда, че лозаря-кооператоръ, благодарение на кооперативното преработване на своето грозде реализира отъ 0'30 до 1'20 лева въ повече стойностъ за своето вино. Точно тамъ е истинския залогъ за успѣха на винарскитѣ кооперативни изби въ Южна Франция, които иматъ като свой девизъ „най-много и реални услуги за лозаря, дадени му срещу най-малки задължения и рискове отъ негова страна“. Това е точно силата, която движи винарскитѣ кооперативни изби напредъ и която печели и обиденява лозаритѣ около кооперативната изба.

Противъ общото преработване на гроздето въ винарскитѣ кооперативни изби винаги е билъ отправянь единъ сѣриозенъ упръкъ, че при тази обща преработка се понижава качеството на виното. Действително при смесването гроздето на разнитѣ кооператори лозари, което не е отъ едно и сѣщо качество, винаги се рискува да се понижи общо качеството на произведеното вино. Така гроздето на отдѣлнитѣ членове кооператори произхожда отъ най-различни лозя (млади и стари) отъ най-различни мѣстности, било е запазено, или повредено отъ пероноспората и други криптогамически болести, имало е много или малко грозде и пр. нѣща които се отразяватъ върху качеството на самото грозде, а по късно и върху качеството и трайността на самото вино. За това противникитѣ на общата кооперативна преработка на гроздето винаги сж подържали, че кооперативната преработка на гроздето общо понижава качеството на полученитѣ вина и ползува повече лошитѣ лозари, които произвеждатъ долно качествени грозда. Добритѣ лозари, които произвеждатъ здраво и добре узрѣло грозде винаги биватъ ощетявани, защото тѣ произвеждатъ малко количество. За това изобщо въ кооперативнитѣ изби отиватъ и внасятъ гроздето си само лошитѣ лозари, които произвеждатъ зелено, слабо и долнокачествено грозде. Ето защо кооперативнитѣ изби въ Южна Франция сж взели специални мѣрки и насърдчаватъ качественото производство на грозде и по този начинъ сж привлѣкли и добритѣ лозари въ кооперациитѣ.

Приемането, преработването и заплащането на гроздето въ кооперативнитѣ изби на южна Франция става винаги

съобразно качеството му. Нѣщо повече при заплащането и отчитането на гроздето се цели да се насърди високото качество. Благодарение на тѣзи мѣрки кооперативнитѣ изби въ южна Франция не само, че не сж понижали а обратно сж подобрили качеството на произвежданитѣ вина.

Най-справедливо е виното на всѣки единъ кооператоръ да се заплаща съобразно качеството на внесеното отъ него грозде. Това обаче значително усложнява работата и счетоводството и за това повечето кооперативни изби сж възприели следния начинъ, който до голѣма степенъ изразява истинското положение.

Следъ гроздобера, като се изчисли общото производство, срѣдния рандеманъ и срѣдния градусъ на полученитѣ вина се прави следната корекция.

Всѣки лозаръ който е внесълъ грозде подъ срѣдния градусъ (т. е. по-слабо) то за всѣки градусъ по-долу отъ срѣдния такъвъ му се намалява съ 7 литри за всѣки хектолитъръ получено вино. И обратно всѣки лозаръ, който е внесълъ грозде по-силно (по-сладко) отъ срѣдно внесеното такова то за всѣки хектолитъръ му се придава по 7 литри вино за всѣки градусъ повече надъ срѣдния такъвъ. Така примѣрно ако въ избата е получено срѣдно вино 9.5 % и отъ всѣки 150 кгр. грозде е получено 100 литри (1 хек.) вино, ако лозара А е внесълъ грозде което е било по слабо и ще даде вино 8% то за всѣки градусъ по долу ще му се намали 7 литри за всѣки хектолитъръ отъ припадащото му се вино. На лозара А за всѣки 150 кгр. внесено грозде ще му се завери смѣтката не съ 100 литри вино а $100 - (1.5^\circ \times 7)$ т. е. съ 10.5 литри по-малко, или за 150 кгр. грозде ще получи 95.5 литри вино по 9.5%.

Обратно, ако лозара Б. е внесълъ грозде, което е било узрѣло и по сладко и би дало вино не съ 9.5% както е получено срѣдно въ избата, а такова съ 11% спиртъ, то въ този случай на лозара Б. отъ всѣки 150 кгр. грозде ще му се паднатъ не 100 литри по 9.5%, а 100 литри плусъ $(1.5\% \times 7)$ или 110.5 литри по 9.5%. По този начинъ съобразно внесеното качество на гроздето всѣки лозаръ е компенсиранъ съ количество, като се дава 7 литри вино въ повече или по малко за всѣки хектолитъръ внесено вино въ зависимостъ отъ това дали е било сжщото по-силно, или по-слабо отъ срѣдния за избата общъ градусъ. Този начинъ на компенсиране на качеството е много простъ и е въведенъ въ повечето кооперативни изби, но той не е напълно справедливъ. Това може да се види отъ следнитѣ данни, ако бихме изчислявали точно съобразно захарността на гроздето за лозара А и лозара Б ще имаме както следва:

1. Срѣдно 150 кгр. грозде дава 100 lit вино по 9.5%
2. Лозара А 100 lit. $\times 8\%$ $800/9.5 = 84$ lit „ по 9.5%
3. Лозара Б 100 lit. $\times 11\%$ $1100/9.5 = 115$ lit „ по 9.5%

Отъ тѣзи два начина на изчисление се вижда че последния е много по точенъ и по справедливъ, може да се насърдчава по-справедливо внасянето и произвеждането на по доброкачествено грозде. И тенденцията е този начинъ на изчисление да се наложи при всички кооперативни изби като по-справедливъ и отговарящъ на истинското положение. Технически изчислението на качеството може да става по най-различни способи по важно е да се насърди производството и внасянето въ кооперативната изба на най-доброкачествено и добре узрѣло грозде.

Освенъ по този начинъ въ кооперативнитѣ изби въ Южна Франция сж проведени и други мѣрки отъ общъ характеръ, които гарантиратъ производството на доброкачествени вина. Прибирането и преработването на гроздовата реколта за всѣки районъ става по мѣстности съобразно качеството на гроздето. Това точно, което се твърди отъ противниците на кооперацията, че се смѣсва зеленото и долнокачествено грозде съ зрѣлото и доброкачествено такова при общата преработка трѣбва решително да се избѣгва. Кооперативната изба най-строго сортира и преработва своитѣ грозда по качество и произходъ като въ никой случай не допуска известна отдѣлна партия долнокачествено и зелено грозде да се смѣси и понижи качеството на общото винено производство.

Това се постига още и съ начина на беритбата и приемането на гроздето. Кооперативнитѣ изби въ южна Франция не позволяватъ въ никой случай да се бератъ и внасятъ въ избата смачкани грозда, както това много пѣти става у насъ, когато се носятъ мѣстени кораби съ спонтанно ферментиращо грозде.

Кооперативнитѣ и други винарски изби, въ южна Франция и особено въ по-реномиранитѣ винарски райони, извършватъ гроздобера не съ кораби (постави) а съ специални сѣдове наречени компорти, или каси (сандѣци) Тѣ представляватъ малки подлени (гердели) съ дръжки за носене и събиратъ отъ 40—50 кгр. грозде, а сандѣцитѣ иматъ форма трапецовидна подобна на италианскитѣ шайги само че сж по-голѣми и събиратъ отъ 25—30 кгр. грозде и сж направени отъ по-солидни дъски. Тѣзи каси (сандѣци) сж много практични защото когато сж праздни се нареждатъ единъ въ другъ и заематъ много малко мѣсто.

Гроздето набрано въ тѣзи сѣдове се пренася съ обикновени автомобили и не се измачква никакъ, когато пристигне въ избата сѣдоветѣ съ грозде се изсипватъ въ мѣлачкитѣ, като винара може винаги да контролира качеството и здравината на гроздето което се внася въ избата за преработване.

Следва

Атанасъ Бойчиновъ,
агрономъ,

Проф. Н. Недѣлчевъ.

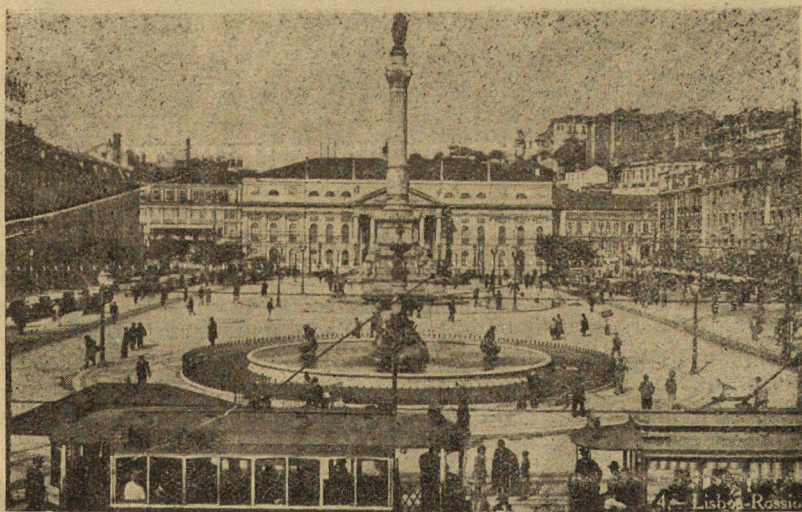
Петиятъ Международенъ лозарски конгресъ въ Лисабонъ.

Отъ 15 до 23 октомврий м. г., въ гр. Лисабонъ (Португалия), се състоя петиятъ международенъ лозарски конгресъ. Отъ страна на България, като делегатъ на Софийския университетъ и Министерството на земледѣлието, взе участие проф. Н. Недѣлчевъ.

Следъ конгреса бѣ предвидена екскурзия въ лозарскитѣ райони на срѣдна и Северна Португалия.

Една частъ отъ делегатитѣ за конгреса отпътува за Лисабонъ по море, презъ гр. Бордо. Друга частъ, съ пишущия тия редове, мина презъ по-краткия пѣтъ, презъ Испанія (територията на ген. Франко). Въпрѣки положението на война, редовно циркулира експресъ отъ Франция за Португалия. Пѣтътъ минава презъ градоветѣ Бургосъ, Саламанка и влазя въ Португалия, презъ граничния пунктъ Фуентесъ де Ойоро. Отъ граничния пунктъ на Португалия, по едно протежение около 80 км. навътре въ страната, се простира безплодна, камениста област. Сбщо взето, Португалия е хълмиста страна.

На 15. X., въ Лисабонъ, се състоя заседание на „Постоянната международна комисия по лозарството“. На мѣстото на досегашния председателъ, г. П. Жерве, се избра г-нъ Бартъ, който е председателъ и на Международната винарска служба въ Парижъ. Въ това заседание се реши, на Бълга-



Фиг. 1. Изгледъ на гр. Лисабонъ.

рия, както и на другитѣ страни, да се даде едно подпредседателско мѣсто въ горепоменатата комисия.

Сжщиятъ день, въ 10 ч. вечертъта, въ палатата на Народното събрание, стана откриването на конгреса, подъ председателството на г. Кармона, председателъ на португалската република, съ речъ отъ Министра на Земледѣлието. На речъта на последния отговори председателя на конгреса, г-нъ Бартъ. Присжтствуваха делегати на 17 държави.

На 16 октомврий, сутринтъта, конгресиститѣ бѣха разведени съ автобуси изъ Лисабонъ, за разглеждане на града. Следъ пладне се състоя приемъ у кмета на града. Сжщо, следъ пладне, въ парка Едуардъ VII, се състоя гроздоберски празненства, на които бѣха представени мѣстни хора и танци, последвани отъ приемъ, съ поднасяне на вино порто (Porto d' honneur).



фиг. 2. Дефилиране на гроздоберачки.

На 17 октомврий започнаха заседанията на конгреса. Конституираха се три секции: лозарска, винарска и икономическа, съ пропаганда. Въ първата секция, лозарската, за председател бѣ избранъ шефътъ на италианската делегация, проф. Далмасо, а за подпредседател българскиятъ делегатъ Последниятъ, съ проф. Далмасо, докладваха, въ качеството на главни рапортьори, реферата: „Установяване наобщъ методъ за ампелографски изучавания“. Българскиятъ делегатъ взе участие въ разискванията.

Сжщиятъ присжтствува следъ тоза въ економическата секция, при докладването на реферата на главния рапортьоръ г. Иванъ Георгиевъ, който не можа да дойде лично да о

представи въ конгреса. Рефератътъ на г. Георгиевъ „Търговията съ десертни грозда“, бѣ резюмиранъ отъ конгресния докладчикъ, г. Дуарашъ. Следъ тола, българскиятъ делегатъ взе думата и изтъкна значението на десертното производство за България, като подкрепи исканията, легнали въ реферата на г. Георгиевъ, които бѣха удобрени отъ конгреса.

Сжщия день вечеръта се състоя приемъ у г. председателя на португалската република. По-късно, въ честь на гоститѣ, бѣ даденъ концертъ въ Народната опера.

На 18 октомврий, заседанията въ секциитѣ продължиха. Докладвани бѣха останалитѣ главни реферати, предвидени въ дневния редъ, въ различнитѣ секции.

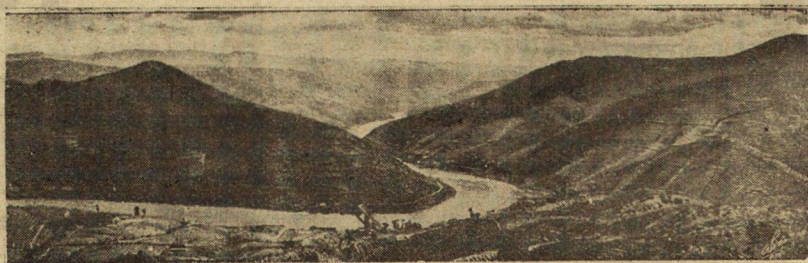
Сжщиятъ день се състоя първата екскурзия, съ автобусъ, съ маршрутъ: Sintra, Colares, Estoril и обратно—Лисабонъ.

Въ Colares посетихме една районна кооперативна изба, кждето се приготвяватъ главно бѣли вина. Въ музея-библиотека на графъ Кастро бѣ даденъ концертъ отъ португалски народни пѣсни. Вечеръта, въ Есторилъ, се състоя вечеря, дадена отъ Министра на Земледѣлието, въ честь на конгресиститѣ.

На 19 октомврий се състоя заседание на шефоветѣ на делегациитѣ, на което се изработи резолюция по точкитѣ на дневния редъ на конгреса. Резолюцията бѣ докладвана и приета, въ състоялото се, следъ това, пленарно заседание.

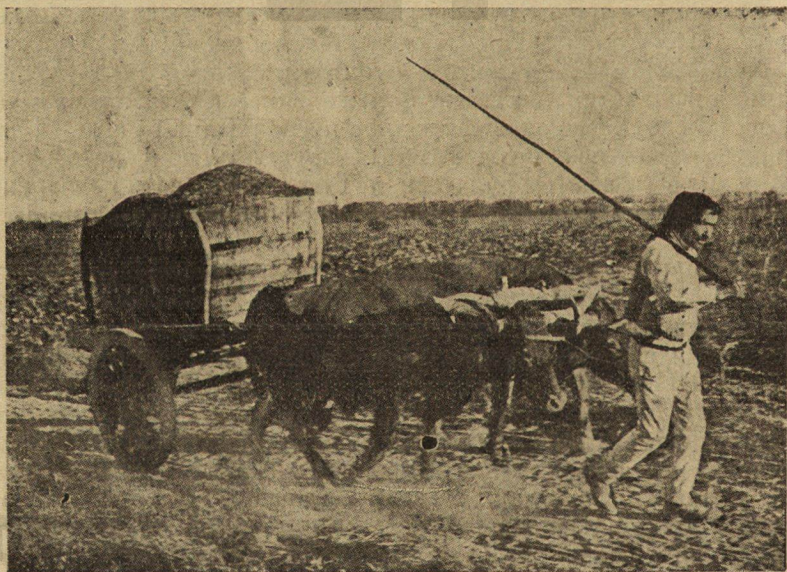
Отъ 20 до 24 октомврий се състоя голѣма екскурзия, отъ Лисабонъ до Порто, Брага и обратно, която трая петъ дни и изминатия пѣтъ възлизаше на около 1,200 ккм. Делегатиитѣ бѣха превозвани съ леки автомобили. Конгресиститѣ се спираха въ набелязанитѣ пунктове, кждето бѣха посрещани отъ мѣстнитѣ власти и население. Пристигането на конгресиститѣ бѣше оповестено съ пускането на ракети. Председателството на конгреса бѣше наредило, на приветствениитѣ речи, въ разнитѣ пунктове, да отговарятъ, като се изреждатъ за всѣки пунктъ, отдѣлнитѣ шефове на чуждестранитѣ делегации.

Първиятъ день, екскурзиянтитѣ посетиха градоветѣ Коруейра, Сантаремъ, Кардига, Баталя и Курие. Въ последния градъ бѣ дадена вечеря и тамъ стана преношуването. На другия день, екскурзиянтитѣ посетиха винарската станция въ Акадия, кждето българскиятъ делегатъ отговори на приветствията на директора на станцията, г. Пато. Станцията въ Акадия е доста добре обзаведена и се занимава главно съ въпроси изъ физикохимията на вината. Посетени бѣха курорта Бусако, гр. Визеу, кждето бѣ поднесено мѣстно бѣло вино. Въ Визеу има кооперативна изба, изключително само съ циментови сждове. На 22 октомврий, екскурзията продължи въ областъта на лозята, коиго произвеждатъ виното „порто“. Лозята сж разположени на тераси, по течението на р. Дуро.



фиг. 3. Изгледъ на лозята

Лозовитѣ притежания сж едри и носятъ името „Квинта“ (нѣщо като лозарска ферма). Всѣка квинта има постройка за живѣне и изба, измазана съ жълта боя. Екскурзиянитѣ посетиха лозарското имение „Quinta do Castello“ съ собственикъ Santos Junior. Произвежда 200,000 л. вино порто Лозитѣ сж рѣзани на двусенъ гюйо, съ сравнително кжси плодни пржчки. Тѣ сж подпрѣни на три тела, които сж подкрепени отъ колове, издѣлани отъ мѣстенъ камѣкъ, който изглежда, лесно се цѣпи. Преработката на гроздето е доста просто. То се смачква въ плитки циментови резервуари, кждето почва да ферментира. Тамъ стои 24 до 48 часа и щомъ остане захарностъ която да отговаря на 3-4 градуса Боме, кашата се пресува съ преси и веднага се пресича съ винена ракия, 77 градуса, като се пресмѣта 100 л. ракия на 400 л. вино.



фиг. 4. Откарване на гроздето до избата.

Последното трѣбва да съдържа общо 20-22 градуса алкохолъ. Виното се държи известно време въ избитъ на собственицитѣ, следъ което се препраща въ избитъ на експортьоритѣ, които се намиратъ въ гр. Порто.

Посетена бѣ една държавна винарска станция, специално за мѣстността Rio Torgo, най добриятъ центъръ за производство на доброкачествено порто. Държавата е ин талирала станцията въ едно лозарско имение, откупено отъ частно лице. Извършватъ се опити върху годността на различнитѣ сортове грозда за приготвяне на портото и опити съ пресичане на мъстѣта съ виненъ спиртъ.

На 23 октомврий бѣ посетенъ специалния институтъ на виното „порто“: institut du Vin de Porto. Той притежава добре уредена лаборатория, кждето става провѣрката на всички вина, съ наименование „порто“, предназначени за износъ. Само тѣзи, които отговарятъ на дефиницията на виното „порто“, се допускатъ за износъ. Дали виното е получено следъ ферментация или е мистелъ, разпознаватъ по опредѣлянето на янтърната киселина.

Посетенъ бѣ сщо квартала на гр. Порто, нареченъ “Vila nova de gaia” кждето се намиратъ избитъ на износителитѣ на „порто“. Въ избитъ на фирмата „Ferreirinha“ дадоха възможност на посетителитѣ да опитатъ вина порто отъ 1904 год., 1908 г. съ 22 гр. алкохолъ и 4 гр. Боме) и др.



Фигура 5. Българскиятъ и турскиятъ делегати

Избитъ, кждето става старѣнето на виното порто, сж построени надъ земята. Иматъ покриви, обаче сж безъ тава ни. Стенитъ сж каменни. Температурата не е постоянна. Вината сж налѣти въ бурета отъ по 550 литри, наречени „pipes“. Примѣсванията (купажитъ) ставатъ въ голѣми дървени каци. Преди да бжде налѣто въ бутилки и изнесено, виното трѣбва да старѣе най-малко 2-3 години. Младото вино порто е силно обагрено. Впоследствие, цвѣтътъ му намалява.

На 23 октомврий бѣха посетени, съ автомобили, гр. Брага и курорта „Santa Luzia“. Вечеръта бѣ дадена, отъ г. Министра на търговията, на конгресиститъ голѣма вечеря, въ гр. Порто.

Презъ време на екскурзията, която засегна Северна Португалия, не забелѣзахъ лозя съ десертни грозда. Такива имало, доколкото можахъ да узная, въ южна Португалия.

Въ Лисабонъ, на пазаря, се продаваха бѣли и червени грозда. Бѣлитъ грозда имаха известна прилика съ афуза, обаче, никжде изъ посетенитъ лозя не можахъ да забележа главини отъ афузъ.

Опаковката се извършва въ холандски щайги.

Португалия не прави усилия да увеличи производството на десертни грозда. Вниманието ѝ е насочено главно къмъ увеличаване износа на виното порто, който, презъ 1937 г. е възлѣзълъ на 44.5 милиона литри.

Пълниятъ текстъ на резолюциитъ, взети въ конгреса, даваме по долу.

Резолюции и искания на 5-я международенъ конгресъ на лозата и виното.

Петиятъ международенъ конгресъ на лозата и виното, като взе предъ видъ рапортитъ и съобщенията, депозираны и отпечатаны, единодушно реши:

ОТНОСНО ЛОЗАРСТВОТО:

а) Установяване на обща метода за изучаване ампелографскитъ въпроси.

Конгреса настоява:

1. Ампелографскитъ проучвания да бждатъ енергично подхванати въ всички лозарски страни;

2. Да се даде новъ импулсъ за създаването ампелографски сортименти, съобразявайки се съ нормитъ, дадени въ този конгресъ, за да се сложи базата на проучванията, посочени по-горе;

3. Докато се установятъ върху по-рационаленъ теоритиченъ, но изискващъ значително по-дълъгъ периодъ време за изпълнение на ампелографскитѣ проучвания, критерий, да се предприематъ незабавно практични такива, върху винетѣ и десертни сортове, за да се дадатъ на лозаритѣ практични указания за изборъ на сортове съ огледъ бъдещитѣ насаждения;

4. Поменатитѣ изучвания да бждатъ организирани по предварително установенъ планъ, въ съгласие съ различнитѣ страни.

б) Локализиране и ограничание на посажденията.

Конгресътъ настоява да се взематъ следнитѣ мѣрки:

1. Да не се увеличава сега съществуващата въ всѣка страна лозова площъ, за да може днешното положение на лозарството да се нормализира до възможния максимумъ. За тази целъ, държавитѣ ще трѣбва да взематъ мѣрки, насочени къмъ забраняване насажденията съ лозя въ всички неподходящи райони, които биха дали изобиленъ продуктъ, въ ущърбъ на качеството.

За да се постигне тази целъ, най-ефикаснитѣ мѣрки, които могатъ да се иматъ предъ видъ, сж опредѣлянето на иаксималенъ доходъ въ районитѣ съ запазенъ произходъ и фиксирането размѣра на частъ отъ реколтата, произведена въ страната, която, въ година на свърхпроизводство, трѣбва да бжде изтеглена отъ пазаря.

2. Конгресътъ препоръчва на Правителствата:

Да въведатъ контролъ върху разсадниците (маточници, вкоренилища).

Да гарантиратъ автентичността на подложкитѣ и присадницитѣ.

Да спъватъ засаждането на директни и лоши сортове.

Да попрѣчатъ на разширението на известни болести, които, като напр. закържевяването, застрашаватъ бъдещето на лозята въ известни райони.

в) Междинни и замѣстващи лозата култури:

Конгресътъ настоява да бждатъ проведени следнитѣ принципи:

1. Разширението на междиннитѣ култури не е за препоръчване. Тѣ могатъ да представляватъ една прѣчка за напредъка, допринасяйки за дезориентирането на лозарството, благоприятствайки, вмѣсто да спъватъ, разширението на лозарството въ равнинитѣ, улеснявайки често увеличението на долнокачественитѣ реколти, нѣщо, което би причинило засилване на свърхпроизводствената криза. Всички усилия, прочее, трѣбва да бждатъ насочени къмъ обобщаването на специализираното отглеждане (монокултурата).

2. Конгресътъ констатира, че въпрѣки всичко, междиннитѣ култури продължаватъ да съществуватъ. Този фактъ

не може да бжде отдаденъ единствено на традицията; той се дължи, до голѣма степенъ, на преимуществата отъ икономически характеръ, на които се радватъ производителитъ, особено тѣзи отъ равнинитъ, благодарение на тази система.

3. Междиннитъ култури не трѣбва да бждатъ насърчавани. Този проблемъ, обаче, се нуждае, за разрешението му, отъ героични мѣрки, които се изразяватъ, отъ една страна въ ограничаване единствено по хълмоветъ засаждането на лозата и отъ друга страна, къмъ спомагане и налагане за мѣшването на старитъ насаждения въ нелозарскитъ зони съ други култури, съ съответна рентабилностъ. Усилията отъ това естествено трѣбва да бждатъ опрѣни на известни предимства, които ще бждатъ дадени на ошетенитъ собственици.

4. Междиннитъ култури могатъ да бждатъ допускани, като изключение:

Въ случай, когато, запазвайки строго очертанитъ лозарски зони, се сложи въпросътъ съ намаление на лозовитъ насаждения, безъ да се прибѣгва до насилственото изкореняване. На засѣгнатитъ лозари ще се даде възможностъ да отглеждатъ, наравно съ лозитъ и до застаряването имъ, други растения, съ равна рентабилностъ, които, впоследствие, биха замѣнили лозитъ, преназначени да бждатъ премахнати.

Генетиката въ лозарството.

Конгресътъ смѣта за необходимо, за постигане най-доброто уреджане на проблемитъ, засѣгащи културната техника:

1. Да се прибѣгне до международно сътрудничество за получаването на нови сортове (публикуване и размѣна на резултатитъ, наблюденията и пр.)

2. Да се размѣня взаимно, между изследователитъ, съществуващия вече технически материалъ (типове, сортове, рѣзници, семена и пр.)

3. Да се създадатъ опитни лозя, въ разнитъ страни, подходящи за генетични изследвания.

ОТНОСНО Винарството.

а) Употрѣбата на сѣрния двуокисъ отъ гледна точка на вкусовитъ и хигиенични качества на вината.

Конгресътъ настоява, щото, имайки предъ видъ общия интересъ на производителя, констуматора и пропагандата за разширение консумацията на виното, максималното съдържание на общия сѣренъ двуокисъ да бжде опредѣлена, за всички страни, 0.200 (двеста милиграма) на литъръ.

б) Вино и гроздовъ сокъ.

Конгресътъ препорѣчва да се дава, въ бждеще, предпочитание на винарскитъ методи, които най-малко промѣнятъ химическия съставъ и първичната материя и които не засѣгатъ ефикаснитъ биологични вещества.

ОТНОСНО ИКОНОМИЧЕСКАТА ЛОЗАРО-ВИНАРСКА ОРГАНИЗАЦИЯ, конгресътъ настоява :

1. Правителствата да даватъ и да продължаватъ да даватъ ефикасна помощъ на кооперативнитѣ изби, въ форма на дългосрочни заеми, помощи, варантни кредити и най-после — безплатно техническо съдействие за постройката и ръководството.

2 Правителствата да упражнятъ влиянието си въ лозарскитѣ райони, върху дребнитѣ собственици, така че последнитѣ да излѣзатъ отъ своето безразличие и мнителностъ по отношение на кооперативнитѣ изби, като се сдружатъ или влѣзатъ въ сжществующитѣ вече сдружения.

3. Правителствата да посрѣдничатъ съ цель, щото :

а) Кооперативитѣ, които сж, въ истинския смисълъ на думата, колективни организми за общо винарствуване, да не насочватъ дейността си въ крива насока и да толериратъ посрѣдничката роль, която принадлежи на търговското съсловие.

б) Да не служатъ на прикрити частни интереси (фиктивни кооперации).

в) Да не могатъ да улесняватъ засаждането на нови лозя.

г) Лозарското кооперативно сдружение да бжде използвано, въ рамкитѣ на сътрудничеството между държавата и професията, за да осигури на всички онѣзи, които съставляватъ лозаро-винарската професия, справедливо възнаграждение на тѣхния трудъ, действайки направо или косвено върху продажнитѣ цени, но по начинъ, достатъчно умѣренъ, за да не обезсърдчи консуматора.

д) Да бждатъ изгладени трудноститѣ и недоразумѣнията между търговцитѣ и кооперативнитѣ изби, улеснявайки корпоративнитѣ споразумения, както такива сжществуватъ вече въ Германия и Португалия и както подобни се проучватъ въ Италия у съответно да се поощри корпоративната дисциплина при производството, търговията и труда.

в) Десертни грозда. Конгресътъ препоръчва :

1. Да се конституиратъ комисии отъ ампелографи и специалисти по лозарство, подъ покровителството на Международното винарско бюро, както бѣ решено по-горе, съ параграфъ 5 на въпроса, за установяване на обща метода за ампелографскитѣ въпроси.

2. Въ идната сесия, комитетътъ при Международното винарско бюро да проучи какви постѣпки трѣбва да се направятъ, чрезъ посрѣдничеството на сжщото бюро, предъ правителствата на странитѣ-вносителки на грозда, за намаляване до възможния минимумъ митничеткитѣ тяжести, които засѣгатъ десертнитѣ грозда и гроздовия сокъ.

(Следва)

Бълчо Ив. Бълчевъ, инж. агрономъ.

Статистика на засаденитѣ площи съ лозя

До 26 май 1936 година, отъ която дата влезе въ сила закона който урежда засаждането на нови лозя, статистическитѣ данни за засаденитѣ площи съ лозя се извличаха на общо основание, заедно съ другитѣ сведения по земеделската статистика, единствено само отъ общинскитѣ регистри. По силата на казания законъ, обаче, се наложи да бжде извършена една основна ревизия и преценка на общитѣ цифри, за да се установи какво е фактическото положение на засаденитѣ площи съ лозя. Така, по силата на чл. 7 отъ казания законъ, всѣки стопанинъ подаде своевременно до съответната община декларация кждето подробно посочи, подъ страхъ на отговорностъ, точнитѣ размѣри и мѣста на притежаванитѣ отъ него площи лозя, които сж на лице. Отъ сумиранитѣ за цѣлата страна данни по декларациитѣ се указа, че много декари, които въ миналото се числяха по списъцитѣ, като заети отъ лозя, сж вече изкоренени такива и днесъ сж ниви. Съ влизането на закона за лозовитѣ посадки въ сила, прочие, цифрата която сочеше до тогава общата площъ на лозята, трѣбваше да бжде коригирана и значително намалена.

Отъ 1936 година насамъ, паралелно съ шаблонната работа на общинитѣ, статистиката за засаденитѣ площи на лозя се води и контролира непосредствено и отъ органитѣ на агрономната властъ. Всички нови посадки се извършватъ по оказанието на кочанни позволителни отъ респективния агрономъ, който се интересува и провѣрява всички промѣни, които ставатъ въ засаденитѣ площи съ лозя.

Приложенитѣ таблици показватъ какви точно лозови посадки сж направени презъ есенъта 1937 и пролѣтъта 1938 година по области и общо въ страната и каква е точно наличната площъ на лозята всичко въ страната въ края на пролѣтъта 1938 година.

ТАБЛИЦА II.

Засадената площъ съ лозя въ страната до края на пролѣтъта 1938 г. въ декари.

	Българъ (Афузъ)	Димятъ	Други де- сертни	Винени	Всички винени и десертни
Всичко въ страната засадени лозя до края на пролѣтъта 1937 година	105192	94410·7	27573·6	889710·5	1116886·8
Изкоренена площъ презъ 1937 година, която следва да се приспадне	39	59·1	32·9	2146·9	2242·8
Остава на лице засадена площъ	105188·1	9351·6	27540·7	887563·6	1114644—
Новозасадена площъ презъ есенъта 1937 и пролѣтъта 1938 година	10871·58	14146·23	1363·11	6036·35	32417·27
Всичко въ страната засадени лозя до края на пролѣтъта 1938 година	116059·68	108497·83	28903·81	893599·95	1147061·27

ТАБЛИЦА I.

За площта на новите лозови посадки в страната направени през есента на 1937 и пролетта на 1938 години в декари

ОБЛАСТИ	Брой на позволените нови лозови посадки през годината	По издадените позволителни, разрешени от агронома нови посадки по сортове					Действително засадени нови лозы по сортове					Изкоренени през годината стари лозы чиято площ в декари следва да се приспадне от общата площ на лезата, посочена в края на 1937 година				
		Болгарь (Афузь)	Димать	Други десерт-ни	Винени	Всичко вино-ни и десертни	Болгарь (Афузь)	Димать	Други десерт-ни	Винени	Всичко вино-ни и десертни	Болгарь (Афузь)	Димать	Други десерт-ни	Винени	Всичко вино-ни и десертни
Ст. Загорска	4544	1631.5	4366.8	345.4	531.8	6875.5	1571.9	4248.4	312.6	512.6	6645.5	0.4	2.0	7.4	110.0	119.8
Плвненска	4615	4294.2	2248.7	218.—	530.5	7.91.4	3585.6	2025.4	173.2	564.1	6348.3	—	14.2	13.1	415.1	442.4
Врачанска	2086	618.2	405.9	272.50	513.3	1809.9	742.3	289.3	217.5	457.4	1706.5	1.5	1.0	1.5	308.1	312.1
Софийска	2022	522.3	749.—	163.75	559.2	1994.25	519.3	748.5	118.05	1073.15	2459.—	—	—	2.0	52.0	54.0
Шуменска	5483	2709.7	4523.6	15.25	320.97	7706.77	2060.5	3793.8	123.3	274.7	6252.9	—	26.5	5.9	457.0	489.4
Пловдивска	3175	2067.—	1680.—	503.—	2233.—	6483.—	2144.—	1332.—	328.—	2392.—	6196.—	1.0	—	1.0	346.0	348.0
Бургаска	1444	305.—	1495.42	94.32	535.6	2430.34	247.98	1708.—	90.46	762.40	2809.67	1.0	15.4	2.0	458.7	477.1
Всичко ,	23369	12147.9	15469.42	1749.47	5224.37	34591.16	10871.58	14146.23	1363.11	6036.35	32417.27	3.9	59.1	32.9	2146.9	2242.8

Л. Д. П.

За зимното пръскане на овощните дървета

Пръскането на овощните дървета у насъ все още не може да се проведе като една общо употребявана мѣрка за запазване здравето на дърветата и плода имъ. Това налага щото провеждане борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ на овощнитѣ дървета да става съ упоритостъ и постоянство, докато тая борба се възприеме, като обикновена работа.

Основата за провеждането на тая бороа е есенното и зимното почистване на дърветата последвани отъ зимно пръскане. Самата работа се провежда по следния начинъ:

1. Почистване на короната на дърветата отъ болни засъхнали плодове и листа.

2. Внимателно изрѣзване на счупени и ненуждни клони затрудняващи провѣтриването и освѣтлението въ короната.

3. Остѣргване на напуканата стара кора по стеблата и дебелия клони на дърветата. Това се върши съ нѣкой изхабенъ ножъ, кося, или каластирка.

4. Събиране и изгаряне на всички отпадъци при остѣргването, както и събранитѣ болни плодове и листа.

5. Зимно пръскане.

Посоченитѣ работи най-добре се извършватъ есень, следъ опадването на листата, но могатъ да продължатъ и презъ зимата, използвайки хубави топли слънчеви дни, до тогава докато лѣпкитѣ започнатъ да надуватъ—до къмъ края на м. февруарий, следъ което време зимното пръскане трѣбва да се преустанови.

Ако за почистване на дърветата е нужно само по живъ интересъ отъ страна на стопанина и трудъ, за пръскането сж необходими и срѣдства.

Зимното пръскане на овощнитѣ дървета се върши съ различни срѣдства въ зависимостъ отъ това, какви сж дърветата и какви болести и неприятели има по тѣхъ.

Ако дърветата сж нападнати отъ животински неприятели—главно отъ щитоносни и корести въшки и др. най-сигурното и лесно употребимо срѣдство за унищожението имъ е карболинеумъ. По евтино излиза пръскането съ карболинеума „НЕО“, който е почти двойно концентриранъ и се употребява отъ 3—5 кгр. за 100 литри вода. Карболинеума може да се употреби, като направо се разтвори и се разбърка въ вода. Така лесно приготвения разтворъ отъ карболинеума го прави много удобенъ за препоръчване на стопани, които сж слабо запознати съ пръскане на дървета.

Стопани имащи повече декари овощни градини могатъ да се отнесатъ до съответнитѣ специалисти агрономи, за да имъ препоръчатъ и други срѣдства — инсектидии, съ които пръскането излиза по-евтино, но приготвениято имъ е по-трудно.

Ако дърветата ни нѣматъ животински неприятели по стеблото и клонитѣ, а само лишей и мъхове, къдряване на листата по прасковитѣ презъ лѣтото, мехурки по плодоветѣ на сливитѣ, петносоване — съчмясване по листата и плодоветѣ на прасковитѣ, кайсийтѣ, черешитѣ, струпяване на плодоветѣ по ябълкитѣ и крушгѣ, червени петна по листата на сливитѣ и др. зимното пръскане, презъ м. февруарий, съ 3% кисель бордолезовъ разтворъ може да даде задоволителни резултати.

Приготвениято на киселия бордолезовъ разтворъ въ случая се прави, като се отмѣри 3 кгр. синъ камѣкъ, 4 кгр. гасена варъ, 750 гр. меласа (или пѣкъ 50 гр. казеинъ) за 100 литри вода. Съ този разтворъ можемъ да пръскаме съ успѣхъ всичкитѣ овощни дървета до момента на напѣпването имъ. Следъ това вече започватъ пролѣтнитѣ пръсканета, които се вършатъ съ 1% бордолезовъ разтворъ.

Ние сме убедени, че който стопанинъ една година системно поведе работитѣ по почистване и пръскане на овощнитѣ дървета ще получи сигурни резултати и успѣхъ и въ последствие редовно самъ ще

върши тая полезна работа, която запазва дърветата му отъ засъхване и плода имъ отъ гниене и червясване. Той самъ ще се убеди въ ефикасността на борбата и минималността на разходите, които ще направи за водене на борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ на овошнитѣ дървета.

Конференция на винарскитѣ кооперации

РЕЗОЛЮЦИЯ

Конференцията на делегатитѣ на лозаро-винарскитѣ кооперации въ България, свикана по инициативата на Българския Лозарски Съюзъ, заседавала на 16 и 17 януарий г. г., следъ изслушване доклада на г. К. Т. Георгиевъ, гл. инспекторъ при Експортния институтъ, върху износа на виното и следъ станалитѣ разисквания, като взе предъ видъ :

1. Че поради тазгодишната голѣма реколта на вина, има значителни излишци на доброкачествени вина, които могатъ да представляватъ обектъ за износъ,

2. че ценитѣ на вината на вътрешния пазаръ сж низки — обстоятелство, което благоприятства единъ евентуаленъ износъ въ чужбина,

3. че въ Централна Европа, по-специално въ Германия, се проявява голѣмъ интересъ къмъ българскитѣ вина,

4. че има вече издействанъ континентъ за износъ на български вина въ Германия за директна консумация, за идустириални цели и за вермутъ,

5. че въ интересъ на българското лозарство и въобще на страната, трѣбва да се положатъ всички усилия отъ страна на държавата, за да се улесни и реализира износъ на вина,

6. че за да не се компроментира още въ самото начало тази инициатива, която е нова за страната, е необходима подходяща организация на винарскитѣ кооперации,

7. че по сжитиѣ мотиви, би трѣбвало да има подходящо сдружение и при Експортния институтъ, което да представлява износителитѣ на вина,

8. че при Експортния институтъ липсва лице по винарство, което да се занимава специално съ този браншъ,

9. че законътъ за вината, спиртнитѣ напитки и оцета не се прилага, следствие на което на пазаря се предлагатъ и негодни вина, които спѣватъ винената търговия,

10. че винарскитѣ кооперации не сж освободени отъ данѣкъ върху оборота,

11. че е необходимо да се проведе пропаганда за българскитѣ вина въ чужбина, като се използватъ за целта изложбитѣ и панаиритѣ,

12. че при Б. З. К. Банка, при нарастналитѣ нужни на винарскитѣ кооперации, единъ експертъ винарь не е достатѣченъ,

13. че за предстоящия износъ на виното сж необходими антрепозити въ износнитѣ пунктове,

14. че въ временния секционенъ комитетъ при Експортния институтъ е необходимо да участва и представителъ на Б. З. К. Банка,

РЕШИ:

ДА НАСТОИ ПРЕДЪ г. МИНИСТРА НА ТЪРГОВИЯТА

1. Да нареди, щото при Експортния институтъ да се учреди сдружение на износителитѣ на вина, като право за участие въ сдружението да иматъ само тѣзи кооперации и частни лица, които сж производители при гроздобера минимумъ на 300,000 литри вино.

2. Да се възстановятъ въ бюджетопоекта на Експортния институтъ районнитѣ инспектори по контрола на гроздето и инспектора по винарство.

3. Въ временния секционенъ комитетъ при Експортния институтъ да участва и представителъ на Б. З. К. Банка.

ДА НАСТОИ ПРЕДЪ г. МИНИСТРА НА ЗЕМЕДЪЛИЕТО

1. Да се предвидятъ въ бюджета на Министерството на земедѣлието за 1938 година трима специалисти винари по надзора на вината, спиртнитѣ напитки и оцета, съ седалища София, Плевенъ и Стара Загора.

2. Да бжде внесенъ чась по-скоро въ Камарата законопроекта за измѣнение и допълнение на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, въ духа и препоржкитѣ, дадени отъ Висшия винарски съветъ презъ 1936 година.

ДА НАСТОИ ПРЕДЪ г. МИНИСТРА НА ФИНАНСИИТЪ

1. Да се прокара чась по-скоро закона за освобождаване отъ данъкъ оборота на винарскитѣ кооперации.

ДА НАСТОИ ПРЕДЪ г. УПРАВИТЕЛЯ НА Б. З. К. БАНКА

1. Да предпише на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България да измѣни устава си, като останатъ да членуватъ само лозаро-винарскитѣ кооперации, а индивидуалнитѣ членове се изключатъ. Въ случай, че това не стане ще се пристъпи къмъ образуване Съюзъ на лозарскитѣ и винарски кооперации

2. Б. З. К. Банка да построи антрепозити за манипулация на вината, преназначени за износъ.

3. Сжщата да постави най-малко за 1 милионъ литри експортни сждове за износъ на вина.

4. Сжщата да предвиди въ новия си бюджетъ още единъ експертъ по вината.

5. Сжщата да снабди винарскитѣ кооперации съ колонни казани за добиване плодовъ спиртъ.

Конференцията натоварва постоянното присѣствие на Българския Лозарски Съюзъ да представлява винарскитѣ кооперации въ Експортния институтъ, да ги информира по различнитѣ въпроси и да ги свика при нужда.

Бюро на конференцията :

Секретаръ :

Председателъ :

(п) ИВ. ЛЪВИЧАРОВЪ

(п) Проф. Н. НЕДЪЛЧЕВЪ

В ъ р н о,

Секретаръ : Иванъ Лѣвичаровъ.

Лозари абонати,

Изплатете абонамента си, като попълните приложената къмъ тая кн. 2-ра **вносна бележка** или вземете друга отъ пощата и я предадете въ пощенската станция заедно съ 48 лева и 2 лева такса—всичко 50 лева, по наша пощ. чекова смѣтка 878.

Абонамента може да се предаде и на най-близкия държавенъ агрономъ.

Книжка 3-та, безъ изключение, ще се изпрати само на издължилитѣ се.

Лозарска кооперация „БОЛГАРЪ“ — Плѣвнѣ

БАЛАНСЪ

съставенъ на 31 декемврий 1938 година.

Наименование на смѣткитѣ	СУМА	Наименование на смѣткитѣ	СУМА
А К Т И В Ъ		П А С И В Ъ	
1. Каса	21449	1. Кредитори	15392
2. Стоки	158459	2. Производители . .	865532
3. Текущи смѣтки . .	563213	3. Дѣловъ капиталъ .	295100
4. Движими имоти . .	145070	4. Фондове	89128
5. Дебитори	53089	5. Фондъ амортиз. . .	29688
6. Временни смѣтки .	343060		
7. Дѣл. въ коп. ц-ла на лозариѣ	5500		
8. Дѣл. въ попул. банка	5000		
Всичко	1294840	Всичко	1294840

В Е Д О М О С Т Ъ

на смѣтка „загуби и печалби“ къмъ 31 декемврий 1938 г.

Наименование на разходитѣ	СУМА	Наименование на приходитѣ	СУМА
I. Бюджетни разходи:		а) общи про-дажби.	117210
а) отопл. и освѣтление . .	5963	б) стоки	27512
б) командир. и засед. . . .	13578	в) лихви и ко-мисионни.	10297
в) канцел. разноски	2644		
г) наемъ помѣщението	12315		
д) заплати персонала	65227		
е) порто и гербъ	9538		
ж) разни разходи	4649		
	113914		
II. Други разходи:			
а) намал. ценитѣ стоки . . .	14059		
б) данъци	2424		
	16483		
III. Фондъ амортиз. дв. имоти 10% .	13144		
IV Чиста печалба за разпредѣляне			
а) резер. фондъ 60% лв. . . .	6887		
б) прид. недв. имоти 25% . . .	2869		
в) култ. стопански 50%	574		
г) обезп. девид. д-ве 100% . .	1148		
	11478		
Всичко	155019	Всичко	155019

гр. Плѣвнѣ, 31 декемврий 1938 год.

Управ. съветъ: Предс. Г. К. Червенковъ, Подпредс. Д-ръ Г. Маринчевъ, секр.-касиеръ Ю. Дръновски, членове: инж. Дим. Миневъ и Ал. Хр. Базаргяновъ. Контроленъ съветъ: предс. Н. Шикеровъ, секрет. Хр. Т. Бърдаровъ, и членъ Вас. Пакевъ. Съставилъ, счетоводителъ Андр. Георгиевъ.

Бюджетът на Български Лозарски Съюз за 1938 г.

П Р И Х О Д Ъ

Р А З Х О Д Ъ

§	Наименование на прихода	Предви- дено отъ кон- греса	Постж- пило презъ год.	+	—	Сума на разли ката	§	Наименование на разхода	Предви- дено отъ кон- греса	Израз- ходвано презъ год.	+	—	Сума на разали- ката
1.	Касова наличностъ отъ 1937 год.	—	1507	+	—	—	1.	Канцеларски.	12000	9801	—	—	2199
2.	Членски вносъ.	122000	93931	—	—	28069	2.	Отопление и освѣтление	2000	1232	—	—	768
3.	Помощъ: а) отъ К. Централата на лозригѣ.	—	20000	+	—	20000	3.	Заплати: а) на сек.-касиеръ . б) на чиновникъ .	60000 18000	60000 18000	—	—	—
4.	б) отъ разни лица и кооперации	11500	41834	+	—	30334	4.	Пѣтни и дневни	10000	6820	—	—	3180
5.	Наеми отъ съюз. домъ и кооперации	36000	22760	+	—	13240	5.	Обзавеж. съюз. помѣщ.	3000	3981	+	—	981
6.	Лихви отъ влогове . . .	500	774	+	—	274	6.	Дан. и общ. кооп. разн.	8000	4589	—	—	3411
7.	Отъ съюзни значки . . .	—	9073	+	—	9073	7.	Ипотечни погашения .	18000	16666	—	—	1334
8.	Непредвидени	12000	2648	—	—	9352	8.	Дѣлг. отъ мин. години .	26000	36000	+	—	10000
9.							9.	Организационни: брош., поз. и окржж..	1000	2219	+	—	1219
10.							10.	Конгреси и конферен. .	5000	5211	+	—	211
11.							11.	Библиотека	2000	260	—	—	1740
12.							12.	За издѣр. просв. колегия	2000	355	—	—	1645
13.							13.	Непредвидени	15000	14475	—	—	525
14.							14.	За съюзни значки . . .	—	11600	+	—	11000
								Кас. наличн, 31 XII-1937 г.	182000	191209	+	—	10209
									—	1318	—	—	192527

София, 31 декемврий 1938 година.

Председателъ: проф. Н. НЕДѢЛЧЕВЪ.

Секретаръ: ИВ. ЛѢВИЧАРОВЪ.

ХРОНИКА

Правилника за приложение на „Закона за подобрене ценитѣ на вината у насъ“ е публикуванъ въ Държ. в. брой 15, отъ 21 януарий т. г. и скоро ще почне закупуване на вина. Извадки отъ него ще дадемъ въ кн. 3.

* * *

Пощата, особено селската е станала нередовна и на мнозина наши абонати недоставя книжкитѣ — искайте нови!

* * *

Удостоверения и карти за пътуване съ намаление за конгреса по Б. Д. Ж. да се изискатъ отъ Българския Лозарски Съюзъ, ул. „Ст. Караджа“ 7. София.

* * *

Българския Лозарски Съюзъ е влѣзълъ въ връзка съ Френското Министерство на Земеделіето за използване на нѣкои лозаровинарски филми, собственостъ на въпросното министерство. Очаква се да постигне споразумѣние щото френското министерство да отстъпи за безплатно използване отъ Съюза на нѣколко интересни лозарски филми, които ще се прожектиратъ презъ идния зименъ сезонъ въ по-главнитѣ лозарски градове и села у насъ.

* * *

Минист. на земеделіето презъ 1938 г. е раздало помощи за строежъ на 80 сушилни за сливи, грозде и др. плодове и за 16 плодохранилища, по дадени отъ него планове.

* * *

Презъ изтеклата година сж изнесени отъ страната грозде, плодове и зеленчуци, въ прѣсно и консервирано състояние, на сума надъ единъ милиардъ и 100 милиона лева.

* * *

На 16—12 юний т. г. ще се състои 18-я международенъ земеделски конгресъ въ Дрезденъ—Германия.

* * *

На 10—20 юлий т. г. ще се състои 6-тия международенъ конгресъ на земеделскитѣ индустрии въ Будапеща-Унгария.

* * *

Международната винарска служба въ Парижъ е поканила нашето Министерство на земеделіето да участвува съ свои представители въ международния лозарски конгресъ, който ще се състои презъ м. октомврий т. г. въ Берлинъ.

* * *

Вноса на десертно грозде въ Англия за последнитѣ години се движи отъ 61—78 милиона килограма, само Холандия вниса 4—5 милиона кгр. произведено въ парници, подъ стъкло.

* * *

Министра на Вжтрешнитѣ работи съ заповѣдь № 98 отъ 20. I. 1939 год. е утвърдило устава на Българския Лозарски Съюзъ.

* * *

Тѣзи дни пристигатъ отъ Германия двама експерти по вината, които иматъ за задача да уговорятъ всички поемни условия за доставката на вино за Германия, като установяване нормитѣ, определяне ценитѣ на разнитѣ качества и провѣрка на оферираниѣ партиди. Самото закупуване ще се извършва отъ германскитѣ импортьори и Райхсщелето предвижда по-голямъ брой вносители. Единъ отъ двамата експерти е лично заинтересованъ въ покупката на вина за своята фирма.

Конгресътъ на Българския Лозарски Съюзъ ще заседава на 26 и 27 февруарий 1939 год. въ зала № 1 на Свободния университетъ, до хотелъ „Коопъ“ на ул. Раковски.

* * *

На 22 януарий т. г. въ гр. Червенъ брѣгъ, по инициативата на лозарското дружество се е състояла районна лозарска конференция, на която сж говорили председателя на Лозарския Съюзъ проф. Н. Недѣлчевъ и подпредседателя Ив. Георгиевъ на тема: „Тазгодишния гроздоизносъ и поуки отъ него“.

* * *

На 29 януарий въ гр. Пазарджикъ по инициативата на лозарското дружество и околийския агрономъ е свикана голѣма лозарска конференция.

На конференцията ще взематъ участие председателя на Българския Лозарски Съюзъ, проф. Н. Недѣлчевъ и секретаря Ив. Лѣвичаровъ.

ЛЕШНИКОВИ ДРЪВЧЕТА

съ добра коренна система гарантирани сортове-трапезунски (продълговати) и цариградски (кржгли плодове) рано и покъсно зрѣющи продава на износни цени.

БОРИСЪ Н. АНТОНОВЪ

Земедѣлско бюро „СЪЯЧЪ“

ул. „Владиславъ“ № 20—гр. Варна

Праздника на лозарството е „Зарѣзанъ“—Св. Трифонъ (14 февруарий). Лозари, отпразднувайте го най-тържествено съ вечеринки и излети по лозята.

НЕ НАТРАПВАМЕ никому списанието, за това тия, които не желаятъ да го заплатятъ, да върнатъ чрезъ пощата 1-ва и 2-ра книжки, като безъ да лепятъ марка, подъ адреса си напишатъ следното: „Обратно редакцията“ — Плѣвень.

РЕДАКЦИЯТА.