



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв. Редакция и администрация—Плѣвень

Losarski Prèglède
PLEVEN—Bulgarie

(Ruvue de l' Union des viticulteurs Bulgares et de la Centrale cooperative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie)

Losarski Pregled
PLEVEN—Bulgarien

(Zeitschrift — Organ des Bulgarischen Weinbaubundes und der Genossenschaftszentrale der Winzer in Bulgarien, Sofia—Bulgarien).

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Редакц. ком.: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, К. Печевъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Добревъ и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: Истината по износа на виното—Ив. Лѣвичаровъ; Проблемата за винопроизводството у насъ трѣбва да намѣри своето разрешение—Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ; Организация и развитие на винарскитѣ кооперации въ Южча-Франция—Ат. Бойчиновъ; Калията и лозата—Ю. Ганчевъ; Подсилване на мѣста съ концентриранъ гроздовъ сокъ за получаване на доброкачествени и типови вина—К. Печевъ; Контроль при манипулацията из гроздето за износъ—Ив. Т. Манолевъ; За борбата съ оидиума по лозитѣ—Х. Н. А]. Борба съ вредителитѣ на овощнитѣ дървета—Л. Д. П.; Отчетъ на управ. съветъ на Бѣлг. лоз. съюзъ; Положението на пазара и пр.

Ив. Лѣвичаровъ

Секретарь Бѣлг. Лозарски Съюзъ

Истината по износа на виното

Подъ горното заглавие въ в. „Питиепродавецъ“, г-нъ *Илия Тодоровъ* се сили да доказва невѣрни работи.

Не знаемъ кого ползватъ тия писания и жлъчни закачки по адресъ на „заинтересовани лозарски срѣди“ — респективно Българския Лозарски Съюзъ? Изглежда, че професионалното задължение на писача не му позволява да изниса истината, а го задължава безкрупно да заблуждава професията си.

Така напримѣръ въ брой 340 отъ 15 февруарий 1939 г. в. „Питиепродавецъ“ съобщава, че германцитѣ при обиколката на винарскитѣ центрове харесали много малки количества

вина и, че износътъ едва ли ще стане, защото трѣбвало да се „купажиратъ“, а това е „много сложна операция“. Вмѣсто да сѣе заблуда, както за себе си, така и за професията си, ние съветваме писача да направи една разходка до нѣкои винарски центрове, кждето има вече складирани и купажирани значителни количества, които сж одобрили отъ винар-експертъ, г-нъ Макъ-германецъ, за да се убеди самъ, че писаното отъ него е невѣрно.

Ако не е известно на в. „Питиепродавецъ“, ние го съветваме да отиде въ Экспортния Институтъ да узнае сключенитѣ сдѣлки и да направи сбора, за да види какво е сторено до сега.

В. „Питиепродавецъ“ плаче, че вина за индустриални цели не ще могатъ да се изнесатъ и като причина сочи закона за изкупване на вината отъ Б. З. К. Банка и „пакостнитѣ аларми“ на „заинтересованитѣ лозарски срѣди“.

По този въпросъ трѣбва да сме на ясно. *Нашето разбиране е, че износъ на всѣка цена не може и не бива да става. Износъ ще стане само тогавъ, когато както производителя, така и износителя иматъ смѣтка-износъ за спортъ не се прави.* При цената, която даватъ германцитѣ за индустриални вина, подсилени до 23 градуса алкохолъ (25 РМ. франко нѣмска граница), то би значило да се купуватъ вината отъ производителя на безценица (по 2—2.50 лв. срѣдно литѣра), като половината се изварятъ на спиртъ, за да подсилятъ другата половина. Ние питаме писача, *съгласенъ ли е да се остави лозаря безъ подкрепа, за да продава по 2 лв. литѣръ вино, само и само да регистрираме износъ, като го разоримъ окончателно? Не си ли дава ясна смѣтка писачътъ, че лозарътъ, обеднѣлъ и изгладнѣлъ, се подготвя зле психологически? Не сж ли доволни писачитѣ отъ „Питиепродавецъ“, че вмѣсто индустриални вина, които биха се платили на производителя по 2—2.50 лв. за литѣръ вино, сж щиятъ контингентъ отъ 5,260,000 РМ. ще се използва за вина за прѣка консумация, като българския лозаръ получава вмѣсто по 2 лв., отъ 4.50 до 6 лв. за литѣръ? Освенъ това износътъ за прѣка консумация има и това преимущество, че ще свикнемъ германския консуматоръ на нашитѣ вина и можемъ да разчитаме на единъ траенъ износъ.*

Нашитѣ разбирания сж, че писачътъ отъ „Питиепродавецъ“, въ желанието си да се хареса и „ослужи“ на съсловието си, е изгубилъ нишката на равновесие и пише безсмислици. Ако читателитѣ му следятъ вестника редовно, ще видятъ какъ той въ всѣки следващъ брой отрича писаното въ по-първия. Така напимѣръ въ брой 340 пише, че износъ почти нѣма да стане, а и въ доклада предъ конференцията на питиепродавцитѣ, свикана въ Съюза на питиепродавцитѣ, бѣ казано, че износътъ почти не ще стане, за

щото нѣмаме исканитѣ вина и налични условия. А въ брой 342 вече се прави завой и се съобщава, че е уговорено и ще се изнесе къмъ 15,600,000 литри вино. Въ следващия брой сигурно ще уповести и за количествата на сключенитѣ сдѣлки, които вече надминаватъ и горнитѣ цифри. Писачътъ говори за нѣкакво вътрешно разпредѣление на контингента за износъ. Такова нѣма и нѣма да има, поне за този износъ.

Има нѣщо по-странно, обаче, въ писанията на в. „Питиепродавецъ“, а то е, че той заема менторска поза и пита: „Нѣма ли кой да дръпне ушитѣ на ония писачи по разнитѣ вестници, които алармиратъ и неправилно осведомяватъ“, като подканя Експортния Институтъ да се намѣси въ цензурата. Ние напълно сме съгласни съ писача отъ „Питиепродавецъ“ и питаме: „Какъ може да се позволяватъ писания отъ рода на „Питиепродавецъ“, който, целийки защитата на една професия, си служи съ заблуждения, демагогия и без-принципностъ?“ Народното стопанство не се включва само въ интереситѣ на едно съсловие и не може, заради нуждитѣ на това съсловие, да се заблуждава и държи въ невежество цѣлъ народъ. Експортния Институтъ, въ лицето на своя директоръ, обясни предъ конгреса на Българския Лозарски Съюзъ (вижъ кн. 4 на сп. „Лозарски прегледъ“, год. 24) положението и възможноститѣ на износа.

Факта, че днесъ има изкупени и приготвени за износъ повече отъ 15 милиона литри вино, че това вино се харесва отъ експертитѣ винари германци достатъчно опровергава тенденциознитѣ писания на „Питиепродавецъ“.

Българскитѣ лозари доста мълчаха и не обръщаха внимание на закачкитѣ на „Питиепродавецъ“, но щомъ като той не се вразумѣва и иска да наостри дветѣ съсловия, едно спрѣмо друго, обстоятелство, което нѣма да ползва никого, ние приемаме хвърлената ржавица. Ние предупреждаваме, обаче, че това само ще влоши положението и сме убедени, че това не става съ съгласието на професията му.

Въ интереса на истината по износа на вино, ние съобщаваме следното:

До сега има изкупени отъ български износители—отъ кооперации и частни лица бѣли и червени вина надъ 15,000,000 литри закупуването продължава при цена 4'50—6 лв за единъ литъръ, които вина сега се преглеждатъ отъ Kellmeister на фирмата „РУДОЛФЪ ЧЕРМАКЪ“—Пасау, Германия и че до сега прегледанитѣ вина, почти всички партии, сж удобрени и че, ако международното положение не се влоши, контингента отъ 5,260,000 RM. ще се изпълни и то съ вина за прѣка консумация, въпрѣки твърдението на в. „Питиепродавецъ“, че такива вина нѣма.

Съ заблуждение и измама не се отива далечъ.

Бълчо Ив. Бълчевъ (инженеръ-агрономъ).

Проблемата за винопроизводството у насъ трѣбва да намѣри своето разрешение въ една смѣла, ударна акция, по пжтя на дирижиранитѣ стопанства

Презъ 1938 год., въ страната, сж функционирали тридесетъ и една винарски кооперативи въ чието число се включватъ специални винарски кооперации и кредитни кооперации съ винарски отдѣли при тѣхъ, а именно въ селищата:

Поморие, с. Фердинандово (Карнобатско), с. Перушица (Пловдивско), с. Виноградецъ (Пазарджишко), гр. Карлово, гр. Лѣсковецъ, гр. Варна, с. Рупци (Видинско) гр. Враца, с. Сунгуларе (Карнобатско), с. Грозденъ (Карнобатско), гр. Плѣвень, гр. Стара Загора, гр. Сливенъ, гр. Ямболъ, с. Килифарево (Търновско), гр. Калоферъ, с. Бобошево (Дупнишко), с. Сухиндолъ (Севлиево), с. Крушиня (Ловченско), с. Хърсово (Петричко), гр. Чирпанъ, с. Бѣла Церква (Търновско), с. Върбовка (Търновско) с. Петревене (Луковитско), с. Блѣсничево (Луковитско), гр. Айтосъ, гр. Бургазъ, гр. Ловечъ, гр. Чирпанъ и гр. Севлиево.

Тѣзи тридесетъ и една винарски кооперации, се раздѣлятъ така:

а) 11 отъ тѣхъ сж винарствували въ банкови винарски изби, а именно въ: Поморие, с. Фердинандово, с. Перушица, с. Виноградецъ, гр. Карлово, гр. Лѣсковецъ, гр. Варна, с. Рупци, гр. Враца, с. Сунгуларе и с. Грозденъ, кждето общо е преработено 7,980,000 литри вино;

б) 5—сж винарствували въ откупенитѣ отъ банката и отсѣпени на заинтересованитѣ кооперации на договорно изплащане за 50 год., а именно въ: Плѣвень, Стара Загора, Сливенъ, Ямболъ и с. Килифарево, кждето общо е преработено 1,850,000 литри вино;

в) 10—сж винарствували въ кооперативни винарски изби, едни специални такива и други като винарски отдѣли къмъ кредитни кооперации, а именно въ: Калоферъ, с. Бобошево, Сухиндолъ, с. Крушуня, с. Хърсово, гр. Чирпанъ, Бѣла-Церква, с. Върбовка, с. Петревене и с. Блѣсничево, кждето общо е преработено 2,344,660 литри вино и

г) 5—сж винарствували въ наети отъ кооперативнитѣ частни винарски изби, а именно въ: гр. Айтосъ, Бургазъ, Ловечъ, Чирпанъ, Севлиево, кждето общо е преработено 703,000 литри вино.

Или, всичко въ посоченитѣ тридесетъ и една кооперативи презъ 1938 год., е преработено 12,877,660 литри вино.

отъ цѣлото измѣрено винено производство въ страната отъ реколта 1938 год.—224,000,000 литри вино.

Изложеното до тукъ, ясно обрисова картината за истинското положение на нашето винопроизводство отъ гледището на стопановеда и това на специалиста винарь. Само около 12 милиона литри отъ реколтата е обектъ на кооперативна преработка, което прави около 5 процента отъ цѣлокупното производство. Но и отъ това малко количество, като се извадятъ банковитѣ изби и отъ части петгѣхъ откупени отъ банката кооперативни такива, където винопроизводството е поставено при сравнително добри тахнически възможности, въ всички почти останали случаи винопроизводството се извършва при съвсемъ примитивнитѣ още, крайно непригодни тахнически условия и възможности.

Постановката за масовитѣ случаи при отдѣлнитѣ стопани въ страната, при която се манипулира българското вино, въ нищо не се отличава отъ оная, която ние сме видѣли преди 20 години.

При тази стопанска действителностъ нашето производство се приготвя за вътрешнитѣ пазари; при нея сжщата, се разбиватъ и всички хубави перспективи за използване положениата на международнитѣ пазари, чиито простори сж тѣй широки и съблазнителни. Тази действителностъ е много добре позната на всички деятели и ратници, които иматъ контактъ съ това производство. Усилия, много голѣми, въ всички стопански сръди у насъ сж проявявани и се проявяватъ, за да се излѣзе отъ това хаотично състояние, въ което се мжчи да живѣе нашето винопроизводство. При извънредно голѣмата раздробеностъ на нашитѣ лозарски притежания, единствена възможностъ, прочие, да влечатъ тежкия корабъ на стопанския прогресъ, съ надежда да се добератъ до желания брѣгъ, иматъ само нашитѣ кооперации. Вземайки примѣръ отъ онова, което се върши въ по-напредналитѣ лозарски страни, и ние се гърчимъ презъ последното десетилѣтие по пжтя на самопомощта, като подхранваме и подкрепяваме инициативитѣ на кооперациитѣ, да си създадатъ тѣй необходимитѣ тахнически възможности, и нагодятъ поржцеонална преработка на виненитѣ си грозда, за да подготвятъ една по-щандардизирана стока, за да се създаде традиция въ вкуса на мѣстната ни консумация, както и да се събуди по-голѣмъ интересъ за търговцитѣ отъ маждународенъ мащабъ.

Всичкитѣ ни досегашни приоми на действие, обаче, по пжтя на кооперативната самопомощъ чрезъ дѣловъ капиталъ, по пжтя на подпомаганията отъ страна на държавата съ еднократни помощи и по пжтя на предварителни заеми—се указаха палиативни мѣрки, съ незначителенъ ефектъ върху цѣлокупната физиономия на българското производство като

националенъ стопански обектъ. И когато се вгледжваме въ безплоднитѣ резултати на упорититѣ усилия на всички деятели въ тази областъ, взора ни е всецѣло овладянъ отъ нашата стопанска и битова действителностъ. Общо взето, нашето лозарско стопанство е извънредно много обеднѣло и въ него сж се изгубили всѣкакви стимулантни сили за самоинициатива. Изграждането на обществени изби у насъ, прочие, по пжтя на самоинициативата било отъ създаденитѣ вече лозарски кооперативни сдружения, било пкъ отъ самото лозарско население като организирана професия — се провежда много трудно и извънредно бавно, въпрѣки крещящитѣ нужди на стопанския животъ. За рентабилността на общественитѣ изби, отъ гледището на стопанската икономика, тѣзи последнитѣ трѣбва да бждатъ съ възможния максималенъ капацитетъ и като така въ повечето случаи се налага тѣ да се обсъжатъ като райони за да обслужатъ нѣколко селища. При това положение, за нашата стопанска действителностъ биде открита една сложна задача, съ много неизвестни: а) да се събира предварително дѣловъ капиталъ (отъ каквото и да било естество) за едно бждащо предприятие, чиито изгоди, за разнитѣ села, ще има тепърва да се оценяватъ, тъй като всичко още за тѣхъ е посочено само на книга; б) несигурността на помощта отъ страна на държавата, на която помощъ безусловно се е винаги разчитало; в) неопредѣленитѣ размѣри на нуждитѣ и несигурнитѣ положения, каквито изникваха при ипотечарнитѣ заеми срещу недовършени още строежи; г) когато се говорѣше за обществена изба, малцина бѣха ония които имаха ясна представа за материалнитѣ срѣдства, които ще бждатъ необходими за окончателното завършване на предприятието. Следъ изкарване на избенитѣ помѣщения винаги се откриваха голѣми материални нужди за мебелиране помѣщенията съ избенъ инвентаръ. Необходими бѣха, прочие, още много, много срѣдства, които никой не можеше точно да предвиди, нито пкъ да ги намѣри когато изникваха нуждитѣ. Съвсемъ прѣсни сж примѣритѣ съ кооперативнитѣ изби въ с. Сунгуларе, гр. Ямболъ, Стара Загора, Плѣвенъ и др. които намѣриха спасение само въ откупване на избитѣ отъ Б. з. к. банка. Задачата за строежъ на обществени изби у насъ се указа много по-мжчна работа отъ колкото се предполагаше, защото въ нашата стопанска действителностъ изникватъ положения, съ които не можемъ да се справимъ отъ канцеларията съ моливи въ ржка, въпрѣки, че знаемъ много добре какъ се процедира въ Франция и др. чужди държави при изграждане и стопанисване на общественитѣ изби.

Винарските кооперации въ страната, които поради слабата мощъ на кооператоритѣ сж били почти винаги материално затруднени, днесъ сж въ такова окаяно положение,

че е утопия да се смѣта, че тѣ сж въ състояние да се справятъ съ голѣмитѣ материални ангажменти, съ които е свързано изпълнението на единъ планъ на винарска изба, която действително да отговаря на всички изисквания на винарската наука и техника.

По съвокупностъ на всички гореизложени причини. ние виждаме, че процеса на реорганизация и рационализиране на винопроизводството у насъ, за които се надава повикъ отъ всички стопани и икономисти въ страната — се развива съ много голѣмо закъснение за голѣмитѣ ни стопански нужди. Но, заедно съ бавния темпъ, този процесъ се движи при това безсистемно, инцидентно, при явното отсъствие на една генерална ръководна линия. Въ много случаи дори не опитни и несведующи деятели, неразумно изразходваха много срѣдства; други пъкъ, по сжщата причина не дадоха правилна насока на винарското предприятие, за да може то да отговори на реалнитѣ нужди на съответния районъ.

При това положение на нѣщата у насъ, презъ 1929 година се освѣти трасето на единъ новъ пътъ на въздействие върху нашия стопански животъ. Българската зем. и кооп. банка построи въ гр. Карлово, съ свои срѣдства, банкова винарска изба и следъ като я обзаведе, предаде последната за стопанисване на мѣстната винарска кооперация срещу единъ опредѣленъ наемъ. Безпредметно е смѣтамъ, днесъ да се спира човѣкъ на обстоятелството дали именно гр. Карлово е трѣбвало да се забие първия строителенъ жалонъ. Трѣбва да бждемъ безпристрастни, когато ровимъ историята на живота за да търсимъ констатации, и да признаемъ, че всѣко начало, всѣка нова инициатива е съпроводена съ грѣшки. Важно е, че тогава се тури началото на еднъ новъ чисто български системъ, който откри сулиета на реалнитѣ образи за една творческа работа, Следъ Карлово, въ единъ периодъ отъ 7—8 години, последваха строежитѣ на банкови изби и въ други седемъ лозарски селища — въ Помирне, с. Фердинандово (Карнобатско), с. Виноградецъ (Пазаржишко), с. Перущица (Пловдивско), с. Рупци (Видинско) и др., които днесъ се стопанисватъ отъ мѣстнитѣ кооперативни сдружения.

Въпрѣки допуснатитѣ грѣшки, било въ избора на седалищния пунктъ на избата, било въ изпълнение на самитѣ строителни планове, строежа на банковитѣ винарски изби влѣ една съживителна свежа струя въ замрълата и обладана отъ апатия наша стопанска рутина.

Този български системъ за изграждане на обществени винарски изби съвсемъ не отговаря, наистина, на ония стереотипни рецепти, които се прилагатъ въ чужбина. Здравиятъ разумъ, обаче, трѣбва да доминира и живота трѣбва да се нагажда съобразно практическитѣ възможности. Разумниятъ човѣкъ не трѣбва никога да бжде безогледенъ доктринеръ.

Той трѣбва да бжде винаги готовъ за компромиси съобразно реалнитѣ възможности въ живота. Нашиятъ законодателъ има всичката възможностъ днесъ да намѣри начини и пѣтища за да кординира грѣкото участие на държавата при този системъ съ свободна самоинициатива на кооперациитѣ, стига да се породи такава, по начинъ да се изключи всѣка възможностъ за дисхармония въ общото дѣло, защото целта, която се догонва е една — възходъ на рѣдното винопроизводство.

Построенитѣ до сега банкови винарски изби сж много добре приети отъ населението въ всички лозарски селища кждето тѣ изникнаха. Тѣхната досегашна работа е живо указание на налучкания пѣтъ, който трѣбва да се следва за възхода на винарството въ страната. Следъ като пропилѣхме много години въ безплодни лутаници и надежди, трѣбва доблестно да се приеме отъ всички, че единствениятъ пѣтъ по който можемъ най-бързо и най-разумно да покриемъ страната съ една мрежа отъ модерни обществени винарски изби — е само пѣтя набелязанъ отъ управата на Б. з. к. банка.

Спирайки се на това принципно начало, трѣбва, обаче, да се отбележи, че и тукъ процеса по изграждането на банкови изби се движи много бавно, въ сравнение съ спешнитѣ нужди на нашето стопанство. Причината за това не може да се търси въ липсата на желание въ Банковата управа, защото строежа на винарски изби заема вече едно постоянно мѣсто въ стопанската програма на банката. Истината е, че Б. з. к. банка разполага съ ограничени кредитни възможности за тази целъ. Отъ общия свой фондъ „Стопански мѣроприятия“, кждето се включватъ срѣдствата за всички стопански строежи на банката — строежъ на пашкулосушилни, хладилно дѣло, кооперативни мандри, тютюно сушилни и др., банката може да отдѣли и то не винаги 3—4 милиона лева годишно за строежъ на винарски изби.

При централното управление на Б. з. к. банка, презъ м-ць февруарий т. г. една голѣма компетентна комисия, при участието на специалисти отъ банката, отъ Министерството на Земеделіето, отъ Агрономическия факултетъ, отъ Лозарския съюзъ и отъ Лозарската централа, е набелязала двадесетъ нови обекти за строежъ на банкови винарски изби, съ което се смѣта, че ще бждатъ задоволени почти всички по главни лозарски райони. Предъ насъ стои откритъ голѣмия стопански планъ за реорганизация и рѣционализиран на винопроизводството у насъ, Днесъ ние имаме една реална възможностъ, *чрезъ една смѣла, ударна акция, по пѣтя на дирижиранитѣ стопанства, да екзекутираме изпълнението на този планъ еднократно, съ огледъ на нуждитѣ на цѣлокупното национално стопанство.* Вмѣсто да следваме пѣтя на бавната еволюция, като строежа на избитѣ се движи

своеобразно ежегоднитѣ бюджетни възможности, ржцетѣ на Б. з. к. банка, трѣбва да бждатъ развързани по начинъ, че да и се дада възможностъ да ексукутира цѣлия националенъ обектъ, съ набелязанитѣ двадесетъ нови строежи, въ единъ краткъ периодъ отъ 2—3 години. За цѣльта ще е необходимъ единъ кредитъ отъ около 80—100 милиона лева. Тази сума може да бжде предметъ на единъ специаленъ заемъ. *Така само може въ най-скоро време, еднократно, по единъ траенъ начинъ радикално и по спешностъ, да се справимъ съ тежката стопанска криза въ родното лозарство.* Веднажъ поставенъ на здрави основи поминъка на Българския лозаръ, съ въпроса за покриване на направенитѣ задължения срещу ексукутиранитѣ строежи, ще се ликвидира много лесно, като погашението се разхвърли въ анюитетно вноски за единъ периодъ отъ 30—50 години. Анюитетнитѣ погашения ще се посрещатъ: а) отъ суми, които ще се предвиждатъ въ съответния параграфъ на редовния бюджетъ на М-вото на Земеделіето. Такива суми се предвиждатъ и сега. Тѣзи последнитѣ, обаче, до сега сж прѣскани въ палеативни еднократни случайни подаяния и помощи; б) отъ сжщитѣ суми каквито и сега се предвиждатъ въ текущия бюджетъ на Б. з. к. банка по фонда „Стопански мѣропріятия“; в) отъ наемитѣ, които ще се получаватъ при експлоатацията на тѣзи изби, които наеми трѣбва да се нагодятъ по начинъ, че да включватъ въ себе си анюитетната амортизация на избата, така че следъ изтичанетъ на адинъ периодъ отъ 30 или 50 години избата да остане собственостъ на кооперацията.

Прочее, материалнитѣ устои на земеделска България ще бждатъ здрави, когато е подсигуренъ поминъка на дребнитѣ собственици стопани, защото тѣзи последнитѣ сж грамадното болшинство въ страната. Тѣхната сждба е сждбата на общата държава. Колкото е разумно за тѣхъ Държавата да прави известни жертви, толкова е необходимо тѣзи жертви да бждатъ дадени своевременно и по начинъ таквъ, че да се получи въ стопанството максимумъ полезенъ ефектъ.

Постигнато е споразумение между Кооп. Централа на лозаритѣ въ България и Бѣлг. Земедел. Др. въ продажбата на изкуственитѣ торове. Всички торове ще се продаватъ по строго опредѣлени цени. Ценитѣ за 100 и 1000 кгр. сж видни отъ ценоразписа помѣстенъ на корицата. За по-голъми количества ценитѣ сж значително намалени.

Ат. Бойчиновъ (агрономъ)

Организация и развитие на винар- скитѣ кооперации въ Южна-Франция

Типовъ уставъ и правилникъ за вътрешния редъ

Правилното развитие на винарскитѣ кооперации въ Южна-Франция се дължи преди всичко на тѣхното добро вътрешно устройство, което отговаря много добре на разбиранията на отдѣлния земеделски стопанинъ и на реалнитѣ нужди на селско стопанската действителностъ. Важно е да се отбележи, че съ устава на винарскитѣ кооп. изби много добре сж поставени нейнитѣ задачи, които се състоятъ въ общата преработка и продажба на гроздето на своитѣ членове въ собствена добре устроена и обзаведена съ машини винарска изба, която да позволи получаването на червени, бѣли и розови вина отъ най-добро качество, като се използва най-правилно, пълно и съвършено гроздето и всички второ-степенни продукти при винарството като джибри, винена калъ, гроздови семки, виненъ камъкъ и пр. Заслужава да подчертаемъ, че винарската кооперация се стреми да даде на дребния и изолиранъ лозаръ всички ония ползности, които има голѣмата и модерно организирана съ всички технически удобства винарска изба. По този начинъ когато гроздето на дребния и беденъ лозаръ е добре преработено и добре подслонено може да изчака едно нормално търсене и предлагане и да се продаде на по-добри цени. Освенъ това при добре организираната винарска изба гроздето се преработва по-евтино, получаватъ се по-доброкачественни и трайни вина, които се съхраняватъ по сигурно, могатъ да се гарантиратъ и да се продадатъ на по-добри цени. Изобщо винарската кооперация въ Южна-Франция има една строго социална задача да запази дребния лозаръ отъ обедняване и лозарския поминакъ отъ упадакъ и разорение. Изхождайки отъ това начало винарскитѣ кооперации въ Южна Франция преди всичко се стремятъ да се сдобиятъ съ собствени винарски изби, където да обзаведятъ добре едно правилно винарстване. По отношение на продажбитѣ никога не сж си поставяли за задача да унищожатъ посрѣдницитѣ търговци и кръчмари и да създаватъ една собствена система на пласиментъ, директно отъ производителя лозаръ на купувача консуматоръ.

Това много добре е изразено отъ съюза на винарскитѣ кооперации, който не препоръчва на кооп. винарски изби да откриватъ собствени кръчми за директенъ пласиментъ. Кооп.

перативната винарска изба трѣбва да печели отъ правилната преработка и съхранение на виното като реголира пазара на вината и отстрани свръхъ предполагагането на такива, а не да се стреми къмъ кръчмарската печалба, което е погрѣшно и не е обектъ на кооперативна дейность, кооперативната винарска изба има за цель преработката на гроздето, но не и търговията съ вино. За това не бива една винарска изба само за удоволствието да има собственъ пласиментъ да създава една система, която я излага на рискове и изненади, които могатъ да изложатъ на голѣми сътрисения неиния животъ и правилно развитие. Това е общо правило за всички винарски кооперации въ Южна Франция.

Събирането на дѣловъ капиталъ и собствени срѣдства става пропорционално на количеството на внесеното за преработване кооперативно грозде. Примѣрно на 1000 кгр. грозде се внася единъ дѣлъ, който приблизително се равнява на 25 до 30% отъ стойността на имобилизациитѣ нужни за преработването на сжщото количество грозде. Важно е че дѣловия капиталъ може да се внесе въ натура или пари, може да се внесе веднага, или после одѣржа отъ стойността на внесеното за преработване грозде.

Длъжноститѣ на управителния и контроленъ съветъ сж почтени и безплатни. Решенията на общото събрание сж редовни които участващитѣ въ него членове представляватъ поне $\frac{1}{3}$ отъ внасянето въ кооперативната изба грозде за преработване.

Всѣки кооператоръ е свободенъ да внесе, или не, записаното грозде, обаче за количеството на невнесеното грозде е длъженъ да плаща принадлежащитѣ му се амортизационни и др. разноски. Следъ гроздобера всѣки кооператоръ разполага съ препадащото му се количество вино безъ единъ известенъ (10%) процентъ и второстепеннитѣ продукти (джибри, винена калъ и пр.), които служатъ да се покриятъ общитѣ разходи на избата по преработката на кооперативното грозде. Кооперативнитѣ винарски изби сж длъжни да водятъ едно счетоводство съгласно съ препоржкитѣ на агрономическата служба.

Всички въпроси, които не сж уредени съ устава се уреждатъ съ правилника за вътрешния редъ, който се изработва отъ управителния съветъ и приема отъ общото събрание. Правилника за вътрешния редъ е задължителенъ за всички членове на кооперацията.

Единъ месецъ (или 20 д.) преди гроздобера всѣки кооператоръ подава писмена бележка по даденъ образецъ, въ която посочва какво количество грозде ще внесе за преработване въ кооперацията, като посочва ежедневно какви количества грозде ще докарва въ кооп. изба за преработване. Въ сжщата бележка, или до края на гроздобера кооператорътъ

посочва какво количество вино ще си резервира за негова смѣтка или че остава своето вино да бѣде общо продадено отъ кооперативната управа.

Приемането на гроздето става по качество и количество отъ една комисия отъ лозари кооператори. Тази комисия преди гроздобера обикаля лозята на членоветъ кооператори и съвмѣсно съ членоветъ на управителния съветъ опредѣля начина по който трѣбва да се извърши гроздобера. Въ случай, че тази комисия констатира, че лозята на нѣкои членове кооператори сж лошо гледани, че гроздовата реколтта е повредена отъ градушка, болести, изпукана, мухлясала и пр. то нарежда отдѣлно приемане и преработване, било преди или следъ общия гроздоберъ на избата. Извършването на гроздобера става съ огледъ да се получи найдоброкачествено вино, като се приема и преработва само, здраво добре озрѣло и чисто грозде брано по мѣстности, сортове и качество.

Следъ приключване на гроздобера всѣки членъ на избата получава своята смѣтка въ вино, като за всѣки 150 кгр. внесено грозде му се дава единъ хектолитъръ (100 л.) вино. За всѣка десетинка отъ градуса, получена, въ повече или по малко на срѣдния спиртенъ градусъ за изработка отдѣлния лозаръ е компенсиранъ съ 0.7 литри вино повече или по малко отъ следващото му се количество вино.

Всѣки кооператоръ може да получи (авансъ), вараитъ срещу препадащото му се вино, ако има нужда и желае това. Следъ продажбата на виното всѣки лозаръ, който е взелъ вараитъ (авансъ) връща сумата. Вината, които се продаватъ на общо отъ избата и полученитъ отъ тѣхъ суми се разпредѣлятъ пропорционално между всички кооператори за смѣтка на които сж извършени продажбитъ.

Всички рекламаций на недоволнитъ членове отъ приемането, измѣрването и пр. на гроздето имъ се вписватъ въ единъ дневникъ (оплаквателна книга) която трѣбва да има въ всѣка кооперативна изба. Въ зависимостъ отъ решението на управ. съветъ и правилника въ срокъ отъ 10 — 15 дена следъ вписването на оплакването установения арбитраженъ съветъ при избата трѣбва да го разгледа и реши по право и съвѣсть. Всички спорове въ кооп. изба се решаватъ задължително въ този арбитраженъ съветъ като се ликвидиратъ бързо, справедливо и безболезнено за кооперацията и за лозаря.

Всѣки лозаръ, следъ като прекрачи прага на избата е длъженъ безъ условно да се подчинява на разпорежданията на управителя на сжщата, за да се усягури правилното извършване на гроздобера. Всички забележки и констатирани нередовности отъ страна на лозаритъ кооператори трѣбва да се вписватъ въ оплаквателната книга на кооп. изба.

Членоветъ на коопер. изба могатъ да получатъ аванси пропорционално на внесеното количество грозде или да получатъ гарантна бележка отъ избата и да гарантиратъ припадащата имъ се частъ отъ вино при всѣки кредитенъ институтъ при които пожелаятъ.

Всѣки лозаръ членъ въ кооп. винарската изба има своята книжка въ която най-редовно и своевременно се нанасятъ всички негови задължения и вземания отъ избата. По този начинъ сж избѣгнати всѣки нови спорове и разправи между управата на избата и отдѣлнитъ членове-лозари.

Заклучение

Началата върху които почива и се гради винарската кооперация въ Южна Франция се много различаватъ отъ тѣзи на нашитъ кооп. винарски изби. Въ устава на винарскитъ кооперации на Южна Франция много находчиво сж сближени и задоволени частнитъ интереси на отдѣлния лозаръ съ общитъ интереси на кооперативното винопроизводство. До известна степенъ въ устава на винарската кооперация сж прокарани и използвани принципитъ на нѣкои акционерни дружества, като болшинството не се представлява само съ индивидуалнитъ членове, но и съ тѣхнитъ записани дѣлове и внесено количество грозде за обща преработка. Общо може да се каже, че по единъ много практиченъ и сполучливъ начинъ чиститъ принципи на кооперацията сж жертвани въ името на кооперативното дѣло и преуспеване. Действително устава на едно кооперативно здружение много по-лесно може да се нагоди къмъ условията на стопанското творчество, отъ колкото да вървие по обратенъ пътъ и да искаме да нагодиме наличнитъ културни и стопански условия на живота къмъ вкостенелитъ принципи на кооперацията. *Винарската коопер. изба е само сръдство за подобрене на лозарския поминъкъ и за добруването на лозаря, но не и само цель за себе си.*

Край

ЛОЗАРИ,

гответе се за борбата съ пероноспората, въ кн. 6 ще има специална статия.

Ю. Ганчевъ

учителъ—Лоз. Винар. и Градин.

училище—Плѣвень

Калиятъ и лозата

(дървената пепель)

И лозата—като всички растения — използва вжглеродния двуокисъ отъ въздуха, за да синтезира сложни органически вещества, необходими ѝ за храна и за резерви, които натрупва въ плодоветъ си. За тази чудна претворба, отъ която и ние така широко се ползуваме, е необходимо грамадно количество енергия, която ученитѣ изчисляватъ на 112,300 калорий. Слънцето изпраща на малкитѣ зелени лаборатории—листата, тази енергия. При преминаване на слънчевитѣ лъчи презъ листата на лозата, хлорофилнитѣ зърна ги разлагатъ на проститѣ цвѣтове, отъ които съ съставени. Листа задържа само червениятъ лъчи, носителки на топлината и синиятъ—носителки на химическа енергия. Тѣзи именно лъчи даватъ на листа огромна енергия, необходима за асимилацията.

До скоро се мислѣше че храненето на растението безъ неприкжнатото участие на слънчевата свѣтлина е недопустимо. Warburg, обаче, намѣри, че асимилацията продължава извесно време и безъ участието на слънчевата свѣтлина. Заедно съ него, опититѣ на Noluta и на Rothamsted' лозарската опитна станция намѣриха, че при асимилацията използването на слънчевата свѣтлина стои въ тѣсна връзка съ единъ елементъ, който е намѣренъ винаги въ пласта клѣтки подъ горния епидермисъ на листа. Този елементъ е калия.

Отъ последующитѣ опити, които се извършиха, се указва, че действието на калия е различно презъ различнитѣ години и че влиянието му е особено благоприятно презъ години, когато има по-слаба слънчева огрѣвностъ.

Sir Lon Russel извади отъ този фактъ заключение, че калия е въ състояние да допълни недостатъка отъ слънчевата свѣтлина. Това явление започва сж участието на калия при асимилацията стои въ непосредствена връзка съ обилността на слънчевата свѣтлина. Увеличението на калия въ почвата дава възможностъ на лозата да използва много добре слънчевата свѣтлина, като се избѣгне намалението или влошаване качеството на реколтата при недостатъчна слънчева обливностъ.

Наблюдавано е, че приемането на калия отъ растението е особено голѣмо въ години, когато имаме по-вече облачни дни. Растението се стреми, чрезъ приемане на по-вече калий, да подобри апарата си, за по-силно използване на слънчевата свѣтлина.

Връзката на калия съ освѣтлението на растението се изясни още по-добре, следъ опититѣ на Stoklasa. Той казва, че калия служи като мѣрка при фотосинтезата (слънчево-свѣтлинното свързване) и че той се натрупва на онѣзи мѣста въ растението, където се извършва преработката на хранителнитѣ материяли.

J. Ghomson установи, че калия е въ близостъ съ хролофилнитѣ зърна и че при максимумъ отъ слънчева свѣтлина, действува радиоактивно.

Основнитѣ начала на действието на калия е неговата особенна атомна структура, която позволява да събере до известна степенъ слънчева енергия и после да я повърне въ една по-концентрирана форма. Следователно трѣбва да приемемъ, че калия е отъ значение не само като съставна частъ на растението, а и като моторъ отъ който се получава енергия, необходима за нарастване на растението.

Излагайки горнитѣ изучавания за ролѣта на калия при асимилацията, искамъ да посоча голѣмата му заслуга за правилното хранене на лозата. Нуждата отъ калий ще бжде особено голѣма въ години, когато продължителната облачностъ прѣчи на нашитѣ винени сортови грозда да натрупатъ въ гроздовия сокъ на зърното достатъчно захаръ. Установено е, че полученото количество захаръ стои въ тѣсна връзка съ приетия калий отъ лозата: на единъ грамъ приетъ калий отговарятъ 25 грама образувана захаръ.

За да разберемъ значението на торението лозата съ калиевъ торъ трѣбва да смѣтнемъ, че ако повдигнемъ захарното съдържание на гроздовия сокъ, произвежданъ ежегодно въ България, само съ 1%, ще спечелимъ 3,000,000 кгр. захаръ приблизително, или 66 милиона лв., безъ да пресмѣтаме, качественното подобрене на вината и избегнатата опасностъ отъ тѣхната развала—винаги последица отъ реколти взети въ лѣта съ малка слънчева обливностъ

Практическото приложение на тѣзи научни придобивки се заключава въ торението на лозята съ калиевъ торъ. Съ такъвъ въ България разполагаме на безценица. Това е пепелта, получена отъ горението на дърва. Ако сжщата се събира, бихме имали предостатъчно калиевъ торъ за изобилно наторяване на лозята въ по-голѣмата частъ на отечеството ни.

Пепелта се разхвърля равномерно презъ пролѣтѣта, въ междуредията на лозето, чака се заваляването на единъ дори и слабъ дъждъ (за да се хидрализира предварително пепелта), следъ което при редовната копанъ се размѣсва съ почвата. Срѣдното количество, което трѣбва да се употреби е 60—80 кгр. дървесна пепелъ на единъ д. к. а., за една година.

К. Печевъ — агрономъ Лоз оп. станция—Плѣвнѣ

Подсилване на мѣста съ концентриранъ гроздовъ сокъ за получаване на доброкачествени и типови вина

Получаването на доброкачествено и трайно вино е въ зависимостъ отъ редица условия, а именно: отъ сорта-вия съставъ: климата, почвата, състоянието на зрѣлостъ на гроздето; времето на гроздобера; начина на винарстване; ферментационния процесъ и пр.

Състоянието на първичния продуктъ — гроздето, е отъ голѣмо значение за получаването на доброкачествени, хармонични и трайни вина. Винопроизводството, обаче се характеризира съ това, че първичната материя—гроздето има най-разнообразенъ съставъ въ зависимостъ годината, мѣстноститѣ, сортоветѣ, времето на гроздобера и много други условия. Поради тая зависимостъ отъ редицата условия констатираме и това непостоянство въ състава на първичната материя, което ако не се съблюдава не може да се получи доброкачествено, трайно и хармонично вино отъ единъ и същитипъ, не отличаващо се коренно отъ една до друга година. Поради разпоясаността въ областта на винопроизводството и незнанието на винопроизводителитѣ да подобрягъ първичната материя — мѣста съществуватъ това голѣмо разнообразие на вината у насъ, както по години, така също и по стопани и пр.

Да се получи добро вино, съставнитѣ части на мѣста трѣбва да сж въ хармония, а природата на всѣка година дава еднокачествена първична материя. Ето защо вмѣшательството на човѣка съ своята подготовка, трѣбва поне до известна степенъ да влияе за внасяне хармония по отношение на първичната материя.

Подобриенето на първичната материя въ известни години трѣбва да се направи, защото въ противенъ случай ще се получатъ много долнокачествени вина, които не могатъ и да бждатъ редовна търговска стока. Благодарение на винарската наука днесъ винопроизводителя може да внесе подобрене на първичната материя, така че отъ сравнително лоша реколта да се получатъ добри вина.

Най-важнитѣ съставни части на мѣста, по отношение съ които най-често се прави подобрене сж захарта и киселиността, тѣ сж и отъ най-голѣмо значение за получаване на качествени вина.

По силата на чл. 7 отъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и пр., подобриенето на гроздовата мѣстъ е разрешено да се прави съ концентриранъ гроздовъ сокъ, а при специални случаи и съ цвеклова захаръ.

Захаръта подъ действието на алкохолнитѣ ферменти се превръща въ спиртъ и вжгледвуокисъ, като последния излята въ голѣмата си частъ още по време на ферментацията. Спиртътъ на виното е сжществена частъ на последното и затова то обикновенно се цени по спиртното си съдържание. Спиртътъ допринася много за трайността на виното.

Киселинитѣ сж сжщо така сжществена частъ на мѣста респективно и на виното. Тѣ обезпечаватъ нормалното превирание на мѣста и улесняватъ съхранението на виното. Киселинитѣ предаватъ свежестъ, участватъ при узрѣването и образуването букета на виното.

По силата на чл. 8 отъ закона за вината, спиртнитѣ напитки и пр. подобренieto на киселиността е позволено да се прави съ прибавката на винена киселина.

Познавайки въ какви норми се движи захаръта и киселината въ нормални години, винопроизводителя при лоши реколти, чрезъ употребата на концентриранъ гроздовъ сокъ, ще може да подобрява първичната материя, по който начинъ ще се подържа и типътъ на виното отъ даденъ районъ. Изниква въпросътъ чрезъ какви апарати трѣбва да се получи гроздовия сокъ, предназначенъ за подобрене на първичната материя — мѣста или гроздовата каша.

Въ близкото минало па и до днесъ се препоръчва концентриранъ гроздовъ сокъ, приготвенъ въ откритъ казанъ на прѣкъ огнь или пара. Въ резултатъ, на които препоръжки въ широката практика, не толкова, но въ винарскитѣ кооперации се възприе и широко употребява концентрирания гроздовъ сокъ, въ откритъ казанъ за подобрене на първичната материя, въ случай при долнокачествени реколти. Поради това, че концентрирания гроздовъ сокъ на прѣкъ огнь, въ последния винаги карамелизира една частъ отъ захаръта, а частъ отъ другитѣ органически материи се овжгляватъ, като допренасятъ много за влошаване цвѣта и вкуса на виното. Да установимъ рационално ли е отъ винарска гледна точка подсилването на виното съ концентриранъ гроздовъ сокъ на прѣкъ огнь, въ винарския отдѣлъ при Лоз. Оп. Станция — Плѣзень, заложихме сравнителни опити съ подсилване съ концентриранъ гроздовъ сокъ на прѣкъ огнь и съ такъвъ приготвенъ съ вакумъ апаратъ. Съ въпросния опитъ си поставихме за целъ да установимъ,

1. Подсилено виното съ 0.5 — 1° алкохолъ съ концентратъ, приготвенъ на прѣкъ огнь, придава ли се вкусътъ на карамелъ и уврежда ли се цвѣтътъ на виното. Като се знае, че всички концентрати, приготвени на прѣкъ огнь, безъ разлика до каква степенъ, е направена концентрацията на мѣста, 1, 2, 3 или 4 пжти.

2. Предвидъ на това, че вакумната индустрия взема широко разпространение у насъ, не е ли по разумно и целесъ-

образно отъ технична, икономична и енотехнична гледна точка, подобрението съ концентратъ, полученъ съ вакумъ апаратъ.

Да се подчертаятъ преимуществата отъ подсилването на вината съ концентриранъ гроздовъ сокъ на вакумъ апаратъ, подсилването съ последния се направи така, че да се получи вино съ 3° — 3.5° алкохолъ по-високъ отъ контролата и 1.5° — 2° алкохолъ по-високъ отъ виното подсилено съ концентратъ, полученъ на прѣкъ огънь. Съ това по-голѣмо подсилване целехме още да получимъ указание, ако концентрата (вакуменъ) се използва за подсилване съ целъ, получаване ликьорни вина, ще се уврежда ли вкусътъ и цвѣтътъ на последното т. е. ще се предаде ли на виното вкусъ на карамелъ или последното ще се запази чисто. Опититѣ съ подсилване се заложиха съ мѣстъ отъ сорта Болгаръ, съ целъ да установимъ още въ години на изобилна реколта и затрудненъ износъ, ще може ли и гроздето отъ Болгаръ да се преработи за доброкачествено вино отъ полза за лозаря. Опититѣ се заложиха въ бѣчви отъ 1,500 лв. вмѣстимостъ, което обстоятелство дава още по-голѣма стойностъ на опититѣ, защото по този начинъ се приближихме до условията, при които се работи въ винарскитѣ кооперации за сега у насъ.

Първичната материя — мѣста, която се взема за залагане на опита имаше, следния съставъ; захарь— 20.9% по „Оксле“, киселина—4.7 гр. на литъръ въ винена. Опита се заложи на 19 октомврий 1937 год. Употрѣбения за подсилване концентратъ, полученъ на прѣкъ огънь, имаше 63% захарь, а този полученъ съ вакумъ апаратъ 72% захарь. При първия концентратъ карамелизацията въпрѣки всички положени грижи постоянно разбъркване, слабъ огънь и пр. бѣше чувствителна, при втория концентратъ (вакуменъ) напротивъ не се чувстваше карамелизацията много силно. Подсилването се направи преди започване на ферментацията, а при самата ферментация, вината се раздухваха на три пѣти, съ което се подсигури правилния ходъ на последната.

При пълната анализа на вината презъ м. мартъ 1938 г. се получи следния резултатъ:

ВИДЪ НА ОПИТА	Относит. тегло	Алкохолъ	Екстронъ	Обща кис. в. винена	Летлива кис.	Захаръ	Глицеринъ	Обща вин. кис.	Вин. кам.	Общъ калий
Болгаръ-контрола	0.9910	12.32	17.3	4.57	0.69	1.57	5.89	1.99	1.61	3.64
Болг. концен. пр. огънь	0.9938	12.88	25.8	4.87	1.23	3.31	7.97	1.65	1.61	4.02
Бол. конц. вакумъ	0.9907	14.60	23.5	5.62	0.73	2.86	7.62	2.10	1.54	4.32

Както е видно отъ даннитѣ кантролата е много по бедна на екстратъ и киселина, подсилениитѣ иматъ, по-голъмъ екстратъ и киселина, алкохола съответно увеличенъ. Подсиленото вино съ концентриранъ гроздовъ сокъ на прѣкъ огънь се отличава съ голѣма летлива киселина, въпрѣки, че при едни и сѣщи условия е работено, сѣщото имаше явно проявенъ вкусъ на карамелъ и коренно промѣненъ цвѣтъ въ сравнение съ кантролата и виното подсилено съ концентратъ приготвенъ на вакумъ апаратъ.

Заключение—Подсилването на вината съ концентратъ на прѣкъ огънь отъ енотехнична гледна точка не търпи критика, отъ икономична гледна точка, нѣмаме прецизни проучвания, но смѣтаме, по наблюденията, които имаме вече, че последното сѣщо така ще отстѣпи мѣсто на подсилването съ концентратъ, полученъ на вакумъ апаратъ. За концентрирането на единъ казанъ отъ 300 л. вмѣстимостъ прѣсна мѣстъ три пѣти т. е. да се получатъ 100 л. концентратъ е необходимо, последната да се вари цѣлъ день, около което се заангажирва неотклонно единъ работникъ за поддържането на огъня и разбъркването на мѣста, изразходва се значително количество горивенъ материалъ, а най-важното е, че съ получения канцентратъ, вмѣсто да се получи подобрене на първичната материя—мѣста, което е и целта на една такава практика се получава отрицателния резултатъ т. е. вкусътъ на карамелъ и карамелово оцвѣтяване. Вкусътъ на така подобреното вино загрубява значително, което се чувства и отъ най-неопитния и невзискателенъ дегустаторъ.

Подсилването на вината съ концентратъ на прѣкъ огънь е една отъ лошитѣ практики, които сѣ въведени вече у насъ. Последната е възприета отъ нѣкои винарски кооперации и се практикува почти редовно, съ което се допринася, за намаляние качествата на кооперативнитѣ вина у насъ.

Подсилването на вината съ концентратъ, полученъ на вакумъ апаратъ е действително едно подобрене, което се оправдава отъ енологична гледна точка, при което действително се внася едно подобрене, безъ да се уврежда коя и да е съставна частъ на виното. При така силно развила се вакумна индустрия у насъ може напълно да се стговори на нуждитѣ на винарството ни, относно подобренieto на първичната материя въ известни години съ лоши реколти. По този начинъ ще може само да се изостави подсилването съ концентратъ, полученъ на прѣкъ огънь, съ който се увреждатъ качествата на виното.

Ив. Т. Маноловъ

Контроль при манипулацията на гроздето за износъ

Българският лозаръ презъ последното десетолѣтие извърши цѣль стопански подвигъ. Ориентиранъ на време, той даде крутъ завои на своето производство, и виждаме днесъ, че е готовъ да предложи за износъ десетки милиони килограми-десертно грозде.

Бързо добилъ необходимитъ знания и техника при отглеждането на лозята, подпомогнатъ отъ добритъ природни условия, той предлага стока, която благодарение на ценнитъ си качества, можа да измѣсти до голѣма степенъ конкурентнитъ намъ страни на европейскитъ пазари.

Навременната държавна намѣса при износа на десертнитъ сортове грозда, регистрира такива успѣхи, каквото рѣдко се наблюдаватъ въ стопанския животъ на страната ни. Въведения контроль при износа на гроздето, първоначално отъ страна на Министерството на Земедѣлието, продълженъ отъ Експортния Институтъ следъ неговото формиране, има за главна цель, да допусне за износъ само качествена стока въ видъ отговарящъ на вкусовитъ изисквания на претенциозния европейски консуматоръ. Въведената типова холандска щайга по естетичность и практичность дойде да подсили вида на стоката.

Всичко казано до тукъ, не бива да ни самооблащава, защото много естествено е, измѣстинитъ отъ европейския пазаръ страни да има всичкото желание наново да се настанятъ тамъ. Като главно сръдство за борба на този стопански фронтъ, пакъ ще бжде качеството на изнасаната стока а произвежданото на единъ системенъ и строгъ контроль, ще допренесе твърде много въ туй отношение.

Работата по контрола на изнасяните земледѣлски произведения, везирани въ правилника се раздѣля главно на две части. Органитъ на Министерството на Земледѣлието-съответнитъ агрoнмични власти, извършватъ непосредствена контрола по време на самата манипулация и при товарянето на готовата стока, а тия на Експортния Институтъ провѣрватъ въ граничните пунктове и същевременно служатъ за арбитри при споръ относн качеството между контролния органъ въ товарната гара и износителя търговецъ или неговия представителъ.

Отъ цѣлия процесъ на провеждания контроль, най-важната му часть е тая, която съвпада съ времето на манипулацията. Тукъ контролниятъ органъ въ съберателния пунктъ има възможность да констатира дефектитъ на всѣка отдѣлна пар-

тида грозде, да даде указания за мърките които следва да се вземат за случая, и да следи дали дадените препоръки сж изпълнени. Точно тука сжществува известна аномалия въ организацията на контролата. *На много мьста, манипулацията на гроздето се извършва въ самитъ лозя, а не концентрирано въ строго опредѣлени мьста.*

Контролният органъ въ даденъ районъ е въ физическа невъзможность да присъствува едновременно на стотици мьста, въ различни мьсности гдето се манипулира грозде. Собственика лозарь съ помощьта на работничките манипулира гроздето си. Следствията отъ това сж ясни: грубата игоистична природа се проявява даже и у съвѣстнитъ хора и работата се свършва съ „по-малко щкарто“ за смѣтка на качеството. Провѣрката и отдѣляне на манипулираната лоша стока въ товарната гара и граничната такава е работата трудна и почти невъзможно.

Въ нѣкой райони работата е поставена на по-добри начала.

Крайно време е Експортниятъ Институтъ да уеднакви работата за цѣлата страна, като се сложи организацията на база, щото да се даде възможность контролата да се извършва по време на самата манипулация, това е възможно само при следнитъ условия:

1. Абсолютна забрана да се манипулира грозде въ лозята.
2. Опредѣляне точно мѣстото и числото на събирателни пунктове за лозарските селища или група отъ такава, като се има предъ видъ отдалеченость отъ товарна гара, отъ лозя, количеството на прелаганото грозде и др.

3. Помѣщенията за манипулацията на отдѣлнитъ фирми да бждатъ въ съседство съ огледъ на лесно обхождане отъ контролният органъ, а не разпрѣснати изъ цѣлото селище.

4. Да се въведатъ безусловно контролните номера за работниците, които респектиратъ и водятъ къмъ качествена работа.

Манипулирано гроздето въ такава обстановка подъ непосредствения погледъ на контролният органъ на събирателния пунктъ, подвозено внимателно до гарата ще има високо качество. Контролният органъ въ гарата приема и следи по качеството за работата въ даденъ пунктъ и дава своитъ напѣтствия по забелязанитъ дефекти за тѣхното изправление.

Повтарямъ, крайно време е да се сложи организацията за контролъ на посочената основа, иначе ще продължаваме да слушаме често за „аварии“ да се иска отъ вносителитъ „афузъ“ а не „болгаръ“ и въобще да се излага българското производство.

За борбата съ оидиума по лозитѣ

По-големиятъ брой лозари у насъ до сега сж употребявали за борба съ болестта оидиумъ (пепелница, кюллеме) сѣра на прахъ. Съ сѣрата лозитѣ и по-специално цвѣтята и ягоридата се прашатъ. Най-често резултатитѣ отъ този начинъ за борба сж бивали незадоволителни, като гроздето е пострадало отъ слънчевъ пригоръ. Сравнителнитѣ опити, заложени презъ последнитѣ години, отъ страна на нашия Институтъ за защита на растенията напълно потвърждаватъ неэффекасността на грубата сѣра на прахъ. Резултати едва задоволителни има само при случаитѣ, когато е употребена финна сѣра на прахъ съ ситностъ най-малко 70° по шанселъ. Но и при финната сѣра случаитѣ на повреждане гроздето отъ слънчевъ пригоръ не сж рѣдки. Вънъ отъ това отъ значение е, не само икономическата страна на въпроса, а и лошитѣ послѣдствия, които указва сѣрата върху химическитѣ и биологическитѣ свойства на почвата. Когато за борбата съ оидиума се употребява сѣра на прахъ, лозитѣ трѣбва да се прашатъ 4—5, а въ години благоприятни за появата и разпространението на болестта и повече пжти. При всѣко прашене се употребява 1.5 до 2 кгр. сѣра на декарь лозе. Пресмѣтнато по 6—7 лв. единъ кгр. сѣра, както и надницитѣ по пухкането увеличаватъ значително разходитѣ по отглеждането на лозята. Сѣрата не се задържа за дълго по лозитѣ. Вѣтрътъ отвѣва сѣрата, а дъжда я измива и отнася въ почвата. Попаднала така въ почвата, подъ влиянието на въздуха, влагата и слънцето, сѣрата минавайки презъ нѣколко химически процеси, дава на края сѣрна киселина. Отъ 12 кгр. сѣра се получава 36 кгр. 100 процентова сѣрна киселина. Ако допуснемъ, че 50% отъ сѣрата образувайки сѣренъ двуокисъ излѣтява въ въздуха и не се връща въ почвата чрезъ дъжда или влагата, то все пакъ годишно се вкарва не по-малко отъ 18 кгр. концентрирана сѣрна киселина на декарь. Съ това следъ нѣколко години, почвата ще измѣна състава си, като намали своята основностъ (количеството на варьта/ или пъкъ увеличи своята киселинностъ. Тѣй като варьта е една необходимостъ за доброто развитие на лозитѣ. следва, че сжщата при липса ще трѣбва да се набави,—нѣщо, което е свързано съ разходи. Горното обстоятелство, намаление основността (варьта въ почвата) е отъ особено важно значение за черноземнитѣ и пѣсчливи почви, които и безъ това сж бедни на варъ.

Лошитѣ послѣдствия съ пухането на лозитѣ съ сѣра на прахъ въ другитѣ по-напреднали лозарски страни се избѣгватъ чрезъ употребата на препарати съдържащи сѣра. При тия препарати, количеството на употребяваната сѣра е много по-малко.

Нѣкои отъ тия препарати, какъвто е случая съ унгарския *сулфаролъ* и българския *съролъ* се отличаватъ съ редицата си преимущества. Сжщитѣ не зацапватъ гроздовитѣ зърна, размиватъ се лесно, не запушватъ прѣскачката, не се нуждаятъ отъ други примѣси, за да се задържатъ по повърхността на листата и зърната, иматъ добра намокряема способностъ, (покриватъ цѣлата повърхностъ—не се събиратъ на капки). Сулфаролътъ и сѣролътъ могатъ да се смѣсватъ съ бордолезовия и др. разтвори за комбинирано прѣскане на лозитѣ при борбата съ пероноспората и гроздовия молецъ. Често пжти 1—2 прѣскания на лозитѣ съ сулфаролъ или сѣролъ сж бивали достатѣчни да ги запазятъ отъ оидиума. И найпосле, когато борбата противъ оидиума се води съ препаратитѣ сулфаролъ или сѣролъ, тя е много по-евтина отколкото при употребата сѣра на прахъ. Сжщитѣ тия два препарата сж единствено най-ефикаснитѣ срѣдства за борба съ брашнеститѣ мани по прасковитѣ и ябълковитѣ дървета, както и при розитѣ.

П. Н. А.

Л. Д. П.

Борба съ вредителитѣ на овощнитѣ дървета

Овощнитѣ дървета макаръ, че успѣшно се развиватъ при нашитѣ благоприятни почви и климатъ и ежегодно се отрупватъ съ изобилень цвѣтъ и плодъ, въ рѣдки случаи задържатъ плода си до края на годината и даряватъ стопанина за положения отъ него трудъ. Овощнитѣ дървета, както и всички други земедел. култури, се нападатъ отъ множество неприятели-насекоми или разстителни паразити. Тия вредители на овощнитѣ дървета нападатъ различни органи на дърветата: пѣпки, цвѣтове, плодове, листа и др. въ резултатъ на което се загубва по-голѣмата частъ отъ реколтата.

Последното обстоятелство убива куража у стопанитѣ и последнитѣ виждайки, че не могатъ да прибератъ плода отъ дърветата си заключаватъ, че при тѣхнитѣ условия овощнитѣ дървета не вирѣятъ, макаръ че това не е така.

За да се запази здравето на дърветата и опази плода имъ необходимо е стопанитѣ да знаятъ причинителнитѣ на щетитѣ имъ—да иматъ известни елементарни познания за животинскитѣ неприятели и растителни паразити на овощнитѣ дървета.

Безспорно, всѣки стопанинъ не може да има обширни познания по ентомология и фитопаталогия, но все пакъ всѣки засегнатъ незаинтересованъ познава ония врѣдители, които по често посещаватъ дърветата му. При това, положение на нашитѣ стопани практики овощари-лозари е необходимо да знаятъ срѣдствата съ които можемъ да унищожимъ вредителитѣ на овощ. дървета и въ кой моментъ е най-удобно да се приложатъ препоръчителитѣ мѣрки.

Изъ между вредителитѣ на овощнитѣ дървета по често явяващи се и най-много щети причиняватъ слѣднитѣ:

1. Отъ животинскитѣ неприятели: различни пѣпкоядни хоботници, цитаносни листни въшки, гжсеници на разни перурди и др. нападащи почти всички дървета и плодови червии (по ябълки и круши) ларви на разни оси и мухи причиняващи червясване на плода на сливи, череши и др.

2. Отъ растителнитѣ паразити, най-чести сж повредитѣ отъ: *монилия*—кафяво гниене на почти всички плодове, *фузикладиумъ*—петносване на плодоветѣ и листата при ябълкитѣ и крушитѣ и др., *кждрясване на листата на прасковетѣ и съчмясване*—надупчване листата на прасковата, кайсията, черешата и др., *червени кързави петча по листата на сливитѣ* и др.

Срѣдствата, които се употрѣбаватъ за борба съ посоченитѣ вредители сж различни въ зависимостъ отъ това, дали имаме животински или растителни паразити, какви сж тѣ и презъ кой сезонъ водимъ борбата.

Едни отъ срѣдствата иматъ за целъ да предотвратятъ появата на неприятелитѣ, а другитѣ сж насочени за унищожение на последнитѣ следъ появата имъ. Отъ практическо и икономическо гледище по ефикасни сж предпазнитѣ срѣдства на механическата борба като: изрѣзване на всички сухи болни клонки; остѣргване старата напукана кора отъ стеблата и дебелитѣ клони на дърветата, събиране и изгаряне отпадащи при стѣргането. Поставяне на хватателни и лепливи пояси; обработка на почвата за да се унищожаватъ ларвитѣ, яйцата и какавидитѣ на разнитѣ неприятели, които пребиваватъ тамъ есень, пролѣтъ и лѣте; събиране и изгаряне на падналитѣ болни и сухи листа; събиране на гжсеничнитѣ листа и др.

Горнитѣ срѣдства, обаче, не всѣкога се прилагатъ отъ всички стопани масово и резултатитѣ не всѣкога сж пълни, за това въ допълнение на горнитѣ посочени срѣдства на механическата борба, трѣбва да се употрѣбаватъ и др. химически-пръскане съ разни препарати.

Отъ употрѣбванитѣ химически срѣдства едни действатъ ефикасно само срещу животински неприятели и се наричатъ *инсектиди*. Отъ тѣхъ, едни иматъ по общо действие—унищожаватъ по-голямъ брой неприятели и действатъ контактно,

напр. карболинеумитъ, сапунена петролейната емулзия и др. (противъ щитоносни въшки, яйца, какавиди, зимни спори, лишей, мъхове и др.). Други обиватъ насѣкомитъ и ларвитъ имъ, ако последнитъ се хранятъ съ растителни части напрѣс-кани съ тѣхъ напр. парижка зеленина, оловенъ арсенатъ, колинъ, арзола, и др. действатъ противъ хуботнитъ пѣпко-ядни брѣмбари, ябълковъ плодовъ червии, гѣсеници и др. и трети, действатъ противъ насѣкоми и ларви, които лижатъ и гризатъ повърхнината на растителнитъ часи, или смучатъ хранителни сокове съ хоботитъ си. напр. никотиновитъ пре-парати: агрия, перунъ, тютюновъ екстрактъ. тютюнева отвара и т. н. действащи противъ листнитъ въшки и ларвитъ на раз-личнитъ оси и мухи.

Други химически срѣдства, действатъ ефикасно само сре-щу растителнитъ паразити и се наричатъ *фунгисциди*, такива сж: бордолезовия разтворъ, който действа много резултатно противъ всички посочени по-горе по важни болести.

б) Сѣрваровия разтворъ, действа успѣшно противъ сж-щитъ болести, противъ оидиумъ и противъ всички болести отъ групата на пепелницата. Неговата употреба е слаба по-ради трудности при приготвянето му.

в) Сѣра на прахъ — употребява се противъ брашнисти мани.

Сполучливото избиране на подходящо специално срѣд-ство противъ даденъ неприятелъ, който може да ни интери-сува по особенено, е най-ефикасния начинъ за борба противъ вредителитъ, но той може да се приложи само отъ стопани имащи по-голѣми познания и по-вече овощни дървета, въ който случай воденето на борбата може да се организира по другъ начинъ.

За голѣмото мнозинство стопани, борбата противъ вре-дителитъ на овощнитъ дървета, може да се проведе най-евтино и успѣшно по следния начинъ: а) Като за прѣскаването се употребяватъ комбинирани разтвори действащи едновре-менно противъ животински и растителни паразити и б) Като борбата се организира съобразно съ развитието съ парази-титъ на овощ. дървета.

Последното обстоятелство е отъ голѣмо значение за из-хода на водената барба и безъ да се впускаме въ подро-бности да обясняваме връзката, която безспорно съдействува между цикала на развитието на даденъ паразитъ и разнитъ стадии на развитието на овощ. дървета, ще подчертаемъ само сжществуванието на тази връзка и че ако, ние извър-шваме последователни прѣскания съобразно съ различнитъ стадии на развитието на дърветата, това ще бже достатъчно до сигурно указание, за да попаднемъ въ най- удобнитъ мо-менти за унищожение на разнитъ паразити.

Опредѣляне най-удобното време за прѣскане по календ

дарни срокове, е крайно неудобно, защото всѣка година условията за вегетация не сж едни и сщи, за това ние ще опредѣлимъ по важнитѣ моменти за прѣскане, като посочимъ по-важнитѣ стадии на развитието на дърветата презъ които трѣбва да се прѣска:

1. *Зимно прѣскане*-извършва се презъ зимния сезонъ до като пъпкитѣ набѣбнатъ.

2. *Първо пролѣтно прѣскине*-извършва се, когато пъпкитѣ на дърветата сж набѣбнали и разпукнали до като цвѣтнитѣ пъпки явно се покажатъ. Прѣска се противъ листни въшки и нѣкои болести съ тютюнева петролейна емулзия (5 кгр. тютюнева фурда се попарва съ 50—60 литра вода) следъ като отварата пролежи 3—4 часа процежда се и къмъ нея се прибавя петролейна емулзия направена отъ 350 гр. сапунъ, 2 литра гасъ и 6 литра вода. Следъ като емулзията се прибави къмъ тютюневата отвара разтвора се долива до 100 литра вода.

3. *Второ пролѣтно прѣскане* прави се когато цвѣтнитѣ пъпки сж вече развити и цвѣтнитѣ листенца при ябълкитѣ и крушитѣ се появяватъ. Прѣска се главно противъ фузикладумъ, листи и кръвни въшки и др. Прѣска се съ бордолезовъ разтворъ 0. 75% къмъ което се прибавя 80—100 гр. парижка зеленина или 300 гр. оловенъ арсенатъ. Ако годината е влажна и има особенна опасностъ отъ развитието на фузикладумъ, то въ момента преди отварянето на венечнитѣ листа цвѣтоветѣ това прѣскане да се повтори: Въ тоя случай бордолезовия разтворъ може да се направи 1%.

4. *Първо лѣтно прѣскане*-извършва се щомъ по голѣмата частъ отъ вѣнечнитѣ листенца на цвѣтоветѣ окапятъ прѣска се противъ фузикладумъ, мунилия и др. спори листни въшки, плодови червеи, яйца на оси, мухи и др. Прѣска се съ 1% бордолезовъ разтворъ, къмъ който се прибавя 120 грама парижка зеленина или 400 гр. грама оловенъ арсенатъ и 1% агрия. Освенъ това, постилане по дърветата платница, зебла и др. изтрѣскване на клонитѣ на дърветата ни дава възможностъ да се освободимъ отъ множество хоботници, какавиди на цвѣтопробивачи и др.

5. *Второ лѣтно прѣскане*-извършва се, щомъ се оформягъ младитѣ заврѣзи и е насочено главно противъ плодови червеи, гжсеници, листни и кръвни въшки, хоботници и др. Най-късно 10 дни следъ окапване вѣнечнитѣ листа на цвѣтоветѣ прѣскане трѣбва да се извърши. Прѣска се съ сщия разтворъ. За кръвнитѣ въшки при ябълкитѣ на падналитѣ части да се намажатъ съ четка съ карболинеумъ. Специално за праскови, череши, каисии, вишни и сливи това прѣскане по-добре е да се извърши само съ тютюнева емулзия.

Стрѣскване, събиране и унищожаване на падналитѣ

плодове и цвѣтове е отъ голѣма полза. Следъ това пръскане поставяне на хватателни пояси, направени отъ сламени въжа които се завиватъ около стеблата на дърветата е отъ голѣмо значение за борба противъ плодовитѣ червеи, а сжщо така и една обработка на почвата по това време.

6, *Трето лѣтно пръскане* около 3—4 седмици следъ последното пръскане плодоветѣ сж доста наедрили. За да ги предпазимъ отъ фузикладиумъ, мунилия, червясване и др. трѣбва да се извърши ново пръскане съ сжщия разтворъ употребенъ при последното пръскане.

За пораннитѣ сортове круши, ябълки и праскови, а сжщо за черешитѣ и кайситѣ, това пръскане не всѣкога е необходимо, защото тѣ зазрѣватъ и бератъ; що се касае за къснитѣ сортове тѣ се нуждаятъ отъ още 1—2 пръскане въ зависимостъ отъ това дали условията за развитието на мунилията сж благоприятни и дали има опасностъ отъ червясване на плодоветѣ.

Извършване на пръскането по горе изложения начинъ ни дава възможностъ да избѣгнемъ календарнитѣ срокове, при които често пжти губимъ срѣдства безъ да постигнемъ очакванитѣ резултати.

Пръскането допълнено съ механическата борба, стръскване, събиране на падналитѣ брѣмбари, цолни, червиви плодове и унищожаването имъ, обработка на почвата, поставяне на хватателни пояси и др. ще ни осигурятъ реколтата и възнаградятъ за положения трудъ.

Направена една икономическа преценка за разходитѣ, които се правятъ за борбата съ вредителитѣ по овощнитѣ дървета установява, че онова което даваме за опазване здравето на дърветата и плодоветѣ имъ е едва $\frac{1}{20}$ часть отъ онова, което губимъ ако не пръскаме, затова не бива да пропускаме и оставаме дърветата си непръскани.

Български лозари,
четете и рекламирайте
сп. „Лозарски прегледъ“

С Ъ Ю З Н И О Т Ч Е Т Ъ

на управ. съветъ на Бълг. лоз. съюзъ за дейността му
презъ 1938 год.

Даденъ предъ ІХХ-я лозарски конгресъ на 26 ІІ т. г. въ София

Др. Делегати,

Съгласно чл. чл. 15 и 17 отъ устава и въ изпълнение повиле-
нията на чл. 29, Управителниятъ съветъ свиква настоящия конгресъ,
да даде отчетъ за дейността си презъ изтеклата 1938 год и да пред-
остави отчета и дейността си на Вашата обективна и безпристра-
стна преценка и критика.

Др. Делегати,

Следъ изживѣнитѣ две неурожайни години 1936 и 1937—бъл-
гарския лозаръ бѣ даренъ и съ една сравнително плодородна година,
каквато бѣ 1938. Тежкиятъ и непосиленъ трудъ и грижитѣ на лозаря
бидоха увѣнчани съ успѣхъ здраво и хубаво грозде за износъ и от-
лично такова за вин. производството.

Трагедията на лозаря, обаче, е страшна. Той е зле, когато бо-
лести, неприятели и природни стихии унищожатъ реколтата му, той
е не по-малко зле и когато Богъ го дари съ изобилна реколта.

Износътъ тази година надхвърли всички наши очаквания. Споредъ
даннитѣ на Експортния институтъ, презъ кампанията на 1938 год. ние
имаме изнесено 57,205,000 кгр. грозде на стойностъ 553,760,000 лв.,
което заедно съ гроздовия пулпъ, отъ който сме изнесли 2,528,000
кгр. на стойностъ 19,987,000 лв., съставлява 103% отъ стойността
на цѣлия български износъ и заема презъ тази година второто мѣсто
следъ тютюна, и е едно отъ важнитѣ за износа земеделско произ-
ведение.

Точно по време на гроздоизноса се надвесиха черни облаци
надъ Централна Европа. Обявяването на войната се смѣташе за не-
избѣжно, трескавитѣ приготовления за нея—превозване войски, орджия
и припаси—извадиха отъ износа и много вагони на другитѣ ж. п.
власти, които редовно обслужваха нашия износъ, а имаше моменти,
когато и наши вагони бѣха задържани известно време. Всичко това
всѣ смугъ въ нашия износъ. Несигурността на пазаря смути изно-
сителя и той временно се отдрѣпна отъ пазаря. Тоза отдрѣпване из-
плаши извънредно много и производителя, понеже очакваха единичното
си препитание свое и на семейството си отъ него.

Това усложнено международно положение наложи, щото Б. Н.
Банка да гарантира на износителя курсъ на марката въ деня на
излизането на вагона отъ границата, а правителството да имъ
гарантира сжщо плащането въ случай на усложнения. Човѣшки дългъ
ни се налага по този поводъ да благодаримъ, както на Б. Н. Банка
и правителството, така сжщо и за голѣмитѣ грижи, които полагаше
Експортния институтъ по това време. Трѣбва да е билъ човѣкъ въ
непосрѣдственъ допиръ, за да почувствува колко много бѣ необхо-

димо намѣсата и съдействието на Експортния институтъ. Изказвайки благодарността си на горнитѣ институции, ние не можемъ да не изкажемъ същевременно порицанието си спрѣмо ония експортѣори, които злоупотрѣбиха съ създадената психоза на страхъ у производителя и купуваха по цени по-низки отъ за каквито бѣха поели ангажиментъ предъ Експортния институтъ и Министра на Търговията.

Навѣрно законнитѣ възможности на Експортния институтъ сж такива, че при наличността на договорния условия между нашата страна и Германия, които гарантиратъ на износителя ценитѣ на гроздето, сж недостатъчни, за да може института да накаже ония търговци—износители, които не пожелаха да спазятъ опредѣленитѣ минимални цени, препоръчани имъ отъ института. Желателно е да се създадатъ законоположения, които да дадатъ възможностъ не Експортния институтъ да наказва всички ония, които ползвайки се отъ облагоитѣ на института не спазятъ неговитѣ препоръжки.

Трѣбва да отбележимъ, че докато за Германския пазаръ нашия вносъ има едно голѣмо увеличение, въ другитѣ страни—вносителки, кждето пазаря е на свободната конкуренция ние ги губимъ, докато нашитѣ конкуренти ги завладѣватъ.

Не безъ значение за насъ е обстоятелството, че лондонския пазаръ и тази година не ни даде очакванитѣ резултати. Слабиятъ пласиментъ на нашето грозде за този пазаръ се дължи, споредъ мненията на компетентни лица, до голѣма степенъ и на не добре уреденитѣ ж. п. пѣтища, поради която причина вагонитѣ за Англия тази година сж пѣтували по 15—18 дни и гроздето е пристигало аварирано. Нѣма да бжде излишно, ако издигнемъ лозунга за национализиране на морското ни корабоплаване, като се закупятъ хладилни параходи, които ще обслужватъ цѣлия ни морски износъ. Съ голѣма загриженостъ наблюдаваме, какъ нашитѣ съседки Гърция и Турция, благодарение добре уредената си параходна служба завладѣватъ английския пазаръ, а ние го губимъ. Не безъ значение е да се знае сжщо, че Англия внася ежегодно надъ 60 милиона кгр. грозде и плаща въ свободни девизи. Налага се, да се проучатъ добре условията и изискванията на този пазаръ и часъ по-скоро да се нагодимъ къмъ него.

Нашитѣ усилия трѣбва да бждатъ насочени сжща така къмъ по-прецизна манипулация, норми и ориентация не само къмъ единъ пазаръ, какъвто за сега е Германия, защото той може да ни донесе и голѣми изненади.

Съюзътъ тази година биде въ по-близъкъ контактъ съ Експортния институтъ и за първи пѣтъ той биде поканенъ и участвува въ комисията при Експортния институтъ за опредѣляне нормитѣ на гроздето за износъ. Тази година нормитѣ не бѣха така изискани, защото така го изискваха пазаритѣ вънъ, но при нормални условия тия норми трѣбва да бждатъ по-изискани, за да не провалимъ постигнатитѣ резултати.

Не можемъ да не отбележимъ сжщо така, че трѣбва да се намери формула и начинъ, щото износътъ да обхване почти всички

производствени лозарски райони. Тази година разпредѣлението на вагонитѣ бѣ такова, че нѣкои райони почти не бѣха засегнати и тѣ претърпѣха значителни загуби, като гроздето имъ остана неизнесено и бѣха принудени да го правятъ на вино.

Не така стои въпросътъ, съ винопроизводството.

Консумацията на виното до сега поне бѣ обектъ на вътрешна търговия. Отъ статистическитѣ данни, съ които се разполага, у насъ обектъ за търговия е между 120—130 милиона литри годишно. Добрата реколта отъ 1938 год. ни изненада. Тя надхвърли 220 милиона литри и ние сме свидетели, както въ много лозарски райони гроздата се изкупваха почти на безценица. Следъ гроздобера тревогата се увеличи, защото всички се смутиха отъ голѣмото количество. Имаше предлагане, безъ да има търсене.

Управителниятъ съветъ на съюза, който промишлява върху проблема за изхода отъ винарската криза, на 20 ноемврий 1938 год. свика една винарска конференция, на която бѣха повикани и представител на винарскитѣ кооперации, която конференция имаше за задача да се занимае по-специално съ изхода отъ настоящата криза. Конференцията въ двудневнитѣ си заседания следъ като обстойно разгледа положението, препоръча редица мѣрки, които да бждатъ взети съ огледъ облекчението отъ винарската криза, като изменение акцизната система и като по-специална и най-радикална за момента мѣрка препоръча изкупуването на (20) тридесетъ милиона литри вино, по опредѣлена цена, което вино да се извари на спиртъ и блокира, за да освободи пазаря и не влияе върху ценитѣ, като същевременно се постигне и една минимална цена. Делегацията отъ представители на конференцията се явиха предъ г. г. министритѣ, бюрото на Камарата и г. г. народни представители, предъ които пледирахме нашата кауза.

Нека ни бжде позволено отъ това мѣсто да благодаримъ на г-на министра на Земеделieto, който се вслуша въ нашето искане, намѣри го за разумно, полезно и навременно, внесе законопроектъ за изкупване на виното, който законопроектъ е вече законъ съ увеличенъ контингентъ до 50 милиона литри и днесъ деклариранитѣ за изкупване отъ Б. З. К. Банка вино се авансиратъ отъ последната безлихвено по 2 лв. на литъръ.

Ние дължимъ също така благодарности на всички господа министри и на цѣлия Парламентъ за бързо и навременно узаконяване това наше искане. Бързината, съ която бѣ гласуванъ закона въ Камарата на първо и второ четене и корекцитѣ, направени отъ Парламента въ наша полза, като даване мандатъ на Министерския съветъ да увеличи до 50 милиона литри вино за изваряване, ни даватъ указание и гаранция, че въпроситѣ се разглеждатъ се подобающе сериозност и спѣшностъ.

Нашитѣ задължения, обаче, не спрѣха до тукъ. Само съ изваряването на 30 милиона, респективно 50 милиона, литри вино кризата не се разрешава напълно. Тази година гроздовата реколта въ Германия бѣ подъ нормалната обстоятелство, което накара германскитѣ

импортьори на вино да се обърнатъ къмъ България за вносъ на вина. Този интересъ на германскитъ импортьори отъ една страна, създаденото психическо положение, че у насъ има грамадни количества вина, които ще изостанатъ отъ друга възбуди апетититъ на мнозина, че тукъ може да падне добъръ гешефтъ, вследствие, на което на търговския хоризонтъ се явиха звани и незвани. Явиха се комисионери, които нѣматъ хаберъ, както отъ лозарство, така и отъ винарство, които за смѣтка на българското лозарство предлагаха на най-различни цени нашитъ вина. Всичкотова се отразяваше много зле, защото въ германскитъ импортьори се създае убеждение, че тукъ може да се купи на безценица, и че въ България не се знае кой пие и кой плаща.

Ние, като наблюдавахме нѣщата, съ болка на сърдце виждахме, какъ се проиграватъ интиреситъ на едно съсловие. Не желайки да бждемъ нѣми зрители, явихме се предъ директора на Експортния институтъ, г-нъ Каназирски, когато помолихме да включи виното въ експотрнитъ артикули и да подложи и винената търговия подъ контролата на Експортния институтъ, за да се пресѣкатъ апетититъ и домогванията на хора, които само ще увредятъ на износа на вино.

Тази наша молба бѣ веднага удовлетворена, като при Експортния Институтъ, съ заповѣдъ отъ г. Министера на Търговията, се създаде секционенъ комитетъ, участвува съ свой представителъ Българския Лозарски Съюзъ, Питиепродавския съюзъ и Сдружението на износителигъ. Чрезъ този комитетъ, учреденъ въ началото на м. декемврий, който е въ помощъ на Експортния Институтъ и съ чиято помощъ се преведе до сега организацията за извпюване на контингентъ и издействие на цени.

ПОЗИВЪ

КЪМЪ БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ

Лозари,

Отъ твърде важно за васъ значение е торенето на лозята. Отъ торенето се нуждаятъ, както по-възрастнитъ—изтощени вече лозя, а така сжщо и всички слаборастящи лозя.

При редовно торене се получава по-изобилна реколта и по-доброкачествено, съ примамливъ видъ и еднакво едри зърна, грозде — нѣщо отъ важно значение на експортнитъ сортове.

Гроздето на торенитъ лозя отъ отъ сорта Чаушъ узрѣва съ нѣколко дни по-рано.

Виненитъ сортове грозда биватъ по-богати на захаръ.

За торене на лозята най-подходящи сж изкуственитъ торове: Нитрофоска ИГ № 1, Лойнафосъ ИГ и Варова силитра ИГ. За единъ декарь сж нуждни 40 кгр. торъ.

За всички разходи около набавянето и разхвърлянето на тороветъ, не само, че се заплащатъ, но и богато се възнаграждава лозаря.

Положението на пазаря

Презъ настъпващата година, освенъ зимнитѣ студове които причиниха значителни поврѣди въ Франция и Италия, на всѣкѣже лозитѣ сж минали зимата добре. Пролѣтъта закъснѣ и изгледи за поврѣди отъ слани сж малко вѣроятни, само прасковитѣ сж пострадали въ Франция.

Германия. Лозята сж порѣзани. Пролѣтнитѣ работи сж въ пълнѣнъ разгаръ. Вината отъ 1938 год. сж по-добри отъ тѣзи на 1937 год. Цената имъ сравнително миналата година сж много по високи. Всички слаби вина сж почти погълнати за индустриални цени. Чувства се голѣма нужда отъ червени вина.

Италия. Износа на вина се показва по слабо отъ миналата година. Търсятъ се повечето силнитѣ вина, особено тия, годни за наливане въ бутилки. Пазаря бѣше слабъ, но сега ценитѣ сж твърди, въ всѣки случай сж по високи значително отъ миналата година.

Ромѣния. Вината годни за износъ сж малко, болшинството сж слаби на спиртъ и недоброкачествени.

Югославия. Пазаря е слабъ, ценитѣ сж низки. Рѣзидбата на лозята въ южната частъ на страната е вече превършено.

Франция. Пазаря отбелязва едно уживление. Търсятъ се само силни вина. Цената на обикновенитѣ вина се движи между 3'50 — 4 лева. Търсенето на вината за изваряване е голѣмо.

Алжирия. Търсятъ се само червени вина. За бѣлитѣ вина за сега нѣма купувачи. Лозитѣ сж вече развити и въ скоро време ще се познае бждещата реколта.

У насъ

Забелязва се покачване цената на вината. За съжаление обаче, много отъ миналогодишнитѣ вина сж мжтни. За добрата стока се получава добра цена 5—6 лева.

Облагороденитѣ лози Афузъ Али (Болгаръ) сж добили висока цена 2'5 — 3 лева едната лоза. Това се дължи на голѣмото търсене на тѣзи лози отъ нелозарскитѣ райони, особено Хасково. Значителна частъ Болгаръ сега се засажда и въ Неврокопъ.

Цената на ракията продължава да бжде низка.