

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

Годишенъ абонаментъ 65 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Всичко, което се отнася до списанието да се изпраща до редакцията — Плѣвень.

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ

1) Кършене на лозята — Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ; 2) Добиване облагороденъ материалъ за посаждане на лозя — проф. Н. Недѣлчевъ; 3) Единъ новъ неприятели на лозята въ България — минирация лозовъ молецъ — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Краятъ на една загатка — И. И. Хранковъ; 5) Дървени, армобетонни или литиноемайленирани винарски съдове — инженер. И. Карамболовъ; 6) Французиятъ пазаръ, нашия износъ и нашето производство — Ст. Икономовъ; 7) Практически съвети и новости: По отглеждането на десертнитъ гразда — проф. Н. Недѣлчевъ, Изрисяване на гроздето — И. И. Хранковъ; 8) Свободна трибуна: Моето мнение по подсилването на виното съ спиртъ и мѣстата съ захаръ — Ив. Добревъ, Данъчното облагане на лозарството — П. Моновъ; 9) Съюзни, дружествени и кооперативни; 10) Въпроси и отговори; 11) Хроника и книжнина.

Пакъ къмъ абонатитѣ и читателитѣ.

Ето на, както обещахме въ кн. 1, редакцията редовно и навреме издаде кн. 1, 2, 3, 4, 5 и настоящата 6, съ възможнитъ подобрения и увеличени страници — миналата година въ 10-тѣ книжки 142 стр., а тая въ 6-тѣ кн. 152 стр. Явно е, че се полагатъ грижи и правятъ жертви да се подобри и издигне списанието, затова читателитѣ нека ни иматъ довѣрие, че и останалитѣ книжки ще се издадатъ редовно.

Всичко това се дължи преди всичко на нѣколкото кооперации и много абонати, които до сега си изплатиха абонамента.

Но по-голямата частъ на кооперациитѣ и абонатитѣ още не сж издѣлжили абонамента си, съ което спъватъ и затрудняватъ редакцията.

Списанието се издържа само съ постъпленията отъ абонамента, нѣма и не очаква отъ другаде помощъ.

Не ни е възможно да изпращае квитанции чрезъ пощата за събиране на абонамента, защото е много скъпа таксата и недава резултати.

Затова всички, неплатили до сега абонамента си нека изпратятъ сумата 65 лева, чрезъ пощенски записъ и то най-късно до края на м. юний,

Нека се разбере най-сетне, че единственото лозаро-винарско списание „Лозарски прегледъ“ — органъ на Българския лозарски съюзъ, трѣбва да се получава и заплаща отъ всѣки грамотенъ лозаръ. То е истинския просвѣтителъ на лозаря и защитникъ на родното ни лозарство и винарство.

Получавайте, четете, заплащайте и проагитирайте преди всичко списание „Лозарски прегледъ“.

Книжка 7 ще излѣзе въ началото на м. септемврий т. г., а презъ ваканцията юлий и августъ очаквайте безплатно вестнике „Лозарска Защита“. **Платете абонамента си.**

РЕДАКЦИЯТА.

Платете си абонамента най-късно до 30 юний.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ.

Кършене на лозята.

Кършенето е една отъ много важнитѣ и сравнително по деликатни работи въ лозето. Съ тази практика се гони за целъ да се спре временно развитието на единъ или нѣколко филизи на лозата, като се откършатъ повече или по малко тѣхнитѣ върхове. и излишъкътъ отъ сокове да се отпрати върху гроздоветѣ и по останалитѣ филизи, чиито растежъ е сравнително останалъ назадъ. Кършението е, прочее, една допълнителна рѣзидба, която има за целъ да урегулира развитието на лозовата главина. *Чрезъ кършенето лозаря трѣбва да преследва хармонията въ растежа на всичкитѣ филизи, да подсигурава сформиранието и развиването на гроздоветѣ, а заедно съ всичко това да се подсигури едно-временно развитието и охранването на пжпкитѣ, върху които ще се сложи рѣзидбата на следующата година.*

Чрезъ разумното кършене, безспорно, се спомага за усилване на реколтата; намаляване на изресяването отъ една страна и наедряването на плода отъ друга. *Лекото кършене въ формата на пензиране или прищипване върховетѣ на плоднитѣ филизи на една дължина 8—10 см. или пъкъ въ други случаи малко по-силно на 3 до 5 листа надъ последниятъ гроздь (споредъ сорта грозде, възрастта на лозето и силата на растежа) преди цвѣтенето оказва безспорно благотворно влияние за нормализиране процеса на цвѣтенето.*

Следъ цвѣтенето, кършенето е една практика, която дава също много ценни ефекти върху растежа на лозата. Отстраняването отъ време на време на излишнитѣ върхове и вцѣтряване хранителната енергия въ гроздоветѣ — се отразява благотворно за наедряването на плода и за усилването на неговата захарность.

Кършенето е една практика, която, разумно приложена въ известни сушави години може, да запази до голѣма степенъ свежестта на лозовия растежъ. Особно за буйно растящитѣ лозя, при внезапно силно засушаване презъ лѣтото, съ кършенето се подпомага вегетацията, тъй като се отстранява една значителна частъ отъ листата и се намалява силата на изпаренията.

Кършенето на лозята е една необходима практика, която има своятъ здравъ смисълъ. За голѣмо съжаление, обаче, на нея болшинството лозари гледатъ като на едно срѣдство да се направи само тоалета на лозата. Много лозари при кършенето се ржководятъ, често пжти отъ височината на коловетѣ или правятъ сравнение съ частъ отъ ржста на работницитѣ. Въ желанието си да слагатъ икономически кжи колове и да не изразходватъ много разтворъ при прѣскаването, на много мѣста се прилага грубо кършене, което въ всички почти случаи е вредно, вмѣсто да бжде отъ полза

за лозата. Кършенето е една важна практика, която трѣбва да бѣде удостоена съ повече разумъ и разсѣдливостъ отъ страна на лозаря. *На младитѣ и по-буйно растящи лози трѣбва да се даде възможностъ да развиятъ по-високъ растъ.* Ако лозаря попречи на такива лози да се развиватъ на височина, тѣ ще се развиватъ на ширъ. *Съ грубото кършене се предизвиква развиването на странични лѣторасты (култуци) и лозата се явява съ зашумена вѣтрѣшностъ, мѣчно провѣтрива, цвѣтнитѣ реси сѣ изложени на изрѣсяване и се благоприятствува за развиването на гѣбнитѣ болести по лозата.* Съ грубото кършене, по нѣкога дори се предизвиква развиването още сѣщото лѣто на очитѣ въ основата на филизитѣ и на следующата година лозаря се вижда въ чудо върху кои прѣчки и очи да сложи пролѣтната рѣзидба. Често пѣти при такова положение той се принуждава да използва страничните лѣторасты, чиито очи сѣ ненормално сформирани, безплодни или съвсемъ слабо родовити. Освенъ това, грубото кършене дава въ резултатъ изобозъ много дебели прѣчки, тъканята на които е халтава и очитѣ по тѣхъ винаги почти слабо родовити. Разумниятъ лозарь, прочее, грижливо трѣбва да отбѣгва образуването на много дебели прѣчки по лозовата главина. Съ кършенето, както казахъ, се гони за целъ да се спре само временно естественото удѣлжаване на филизитѣ, като се вцентрятъ презъ това време преработенитѣ хранителни сокове върху гроздоветѣ отъ една страна и стѣпалнитѣ очи на филиза отъ друга. *Кършенето ще бѣде разумно извършено, обаче, когато следъ този застой, разстежѣтъ на лозата продължи презъ крайното око, което се крие подъ последниятъ листъ на лѣтораста, а всички останали очи, по цѣлото протежение на филиза си останатъ спящи.* При буйно растяшитѣ лози по-добре е, прочее, кършенето да се извършва по-често, ако това се налага, но винаги предпазливо и съ разумъ при извършване на работата.

Кършенето съ цель да се регулира развитието на филизитѣ е особено резултатно при дългитѣ (високи) рѣзидби: „система гюйо“, разнитѣ кордони и др. Безъ пензиране, при дългата рѣзидба Гюйо, напимѣрь, е невъзможно почти да се отгледатъ добри прѣчки, върху които да се сложи рѣзидбата следующата година. Безъ пензиране, при кордоннитѣ рѣзидби, основнитѣ чепове се атрофиратъ, а крайнитѣ се развиватъ извѣнмѣрно и обезформяватъ лозовиятъ скелетъ.

Кършенето или лѣтнаша рѣзидба на лозата трѣбва, прочее, да се извършва съ нужната сериозностъ, като се влага смисълъ въ самата работа. Тази практика не може и не бива да се извършва шаблонно, по единъ калѣпъ отъ всички лозари. Нека лозаритѣ упражнятъ необходимия разумъ при нейното прилагане, като за всѣки отдѣленъ случай се съобразяватъ съ възрастта на лозето, силата на растежа, сортоветѣ грозда, системата рѣзидба и пр. и пр.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Добиване облагороденъ материалъ за посаждане на лозя.

(Продължение отъ кн. 4)

Следъ посаждането на облагороденитѣ, стратифицирани лозички въ коренилището, първитѣ грижи се състоятъ въ поддържане кората надъ калемитѣ рохка, за да могатъ да пробиятъ младитѣ филизчета и да се покажатъ навънъ — да „наредятъ“. Ако покарването се забави или върви много бавно, препоръчва се едно преравяне на гребенитѣ до подъ стойката. Ако причината за забавянето е многото прѣстъ надъ калемитѣ, тя се намалява. Понѣкога причината се крие въ различни неприятели, които прояждатъ филизчетата. Тѣ трѣбва да се търсятъ и да се унищожаватъ. Такива сж най-често сивитѣ и теленитѣ червеи.

Прѣстътъ по гребенитѣ се плеви, а между гребенитѣ се прекопава често, като при всѣко последующе копане гребена се отгнява постепенно, за да се стопля по-добре прѣстътъ около коренитѣ. Първото напояване се извършва нѣколко дена следъ вкореняването. Второто може да се даде следъ единъ месецъ, когато започватъ да никнатъ коренчетата. Числото на напояванията зависи отъ почвата и климатическитѣ условия, но въ пропускливитѣ почви се дава едно напояване всѣки петнадесетъ дена. Къмъ края на м. августъ или началото на септемврий не трѣбва да се дава по-вече вода, за да спре растежа и да узрѣятъ по-добре прѣчките.

Презъ м. юний, когато по лѣтораститѣ се покажатъ мустици, настѣпва времето за първото чистене на роснитѣ корени. Росни корени наричаме тѣзи, които покарватъ отъ калема и които се развиватъ за смѣтка на подложката. Ако не се почистятъ, подложката не може да развие корени. За почистването лозитѣ се разравятъ до подъ стойката, коренчетата се събарятъ съ ржка и прѣстътъ наново се направя на гребенъ, както е била по-рано.

Трѣбва да се взематъ мѣрки и за почистването на издѣнжитѣ, покарали отъ дивачката, защото въ противенъ случай калема спира да расте.

Прѣскането съ бордолезовъ разтворъ (1—1½%) трѣбва да започне щомъ лозичкитѣ достигнатъ десетина сантиметра въ зависимостъ отъ времето да се извършва често, 5—6 пжти презъ лѣтото. Ако мѣстото не позволява да се развие пероноспората, както е напр. въ Сливенъ, тогава едно или две прѣскания до края на лѣтото сж достатъчни.

Презъ августъ, къмъ края на месеца, се извършва откриването на лозитѣ подъ стойката и второ почистване на роснитѣ корени. Откриването на лозитѣ има за целъ да изложи на слънце основитѣ на лѣтораститѣ, които до тогава

сж били заровени въ пръстъ, за да затвърдятъ и узрѣятъ добре. При основата се оформяватъ и очитѣ, които ще се оставятъ при посаждането на постоянно мѣсто.

Въобще отглеждането на облагороденитѣ лози въ вкоренилището е доста деликатна работа и изисква голѣмо внимание и постоянство отъ страна на пепиниериста или лозаря. Вкоренилището трѣбва често да се обикаля и да се провѣрватъ лозитѣ. Всѣка работа трѣбва да се извършва на време за да се получи добъръ процентъ. Иначе цѣлото предприятие може да пропадне, ако лозаря небрежно гледа на по-важнитѣ работи, като чистене на издѣнкитѣ и роснитѣ корени, прѣскане и др.

(Следв а)

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Единъ новъ неприятель по лозата въ България — миниращия лозовъ молецъ.

До сега бѣха известни въ България тритѣ вида молци по лозата — пиралиса, кохилиса и евдемиса, отъ които само последния, познатъ подъ името шаренъ гроздовъ молецъ, бѣ намѣренъ върху лозата (първитѣ два сж били хванати като пеперуди, но не сж били намѣрени върху самитѣ главини, нито сж констатирани тѣхнитѣ гжсенички). Шарения гроздовъ молецъ днесъ е известенъ на мнозина лозари като голѣмъ неприятель на гроздето, особно върху асмитѣ. Той е въ състояние да унищожи всичкото гроздо по асмата, а намалява реколтата на обикновенитѣ лозя, тамъ кждѣто се появи масово, въ размѣръ до 50—60%. Шарения гроздовъ молецъ напада само гроздето, а никога листата. Новиятъ лозовъ молецъ, който намѣрихъ по асмитѣ въ с. Саранево (Пазарджишко) и въ Сливенъ, напада само листата, но не и гроздето. Двата молци единъ видъ се допълватъ.

Констатираниятъ молецъ е новъ видъ за България, но въ други страни е билъ намѣренъ отдавна. Смѣта се, че отечеството му е Италия. Откритъ е билъ въ о-въ Малта, Сицилия и о-въ Корфу (Гърция). Въ България може би сжществува отдавна, но е минавалъ незабелѣзано, понеже не причинява такива повреди, които да обърнатъ вниманието на лозаря.

Презъ есенъта миналата година забелѣзахъ, че на нѣколко асми отъ сорта Черна резекія (султанка) листата бѣха продупчени по единъ особенъ начинъ така, че приличаха на решето. По тѣхъ не се забелязваха вече никакви неприятели, но селянитѣ ми обясниха, че между малката и голѣмата Св. Богородица се появили съвсемъ дребни гжсенички,

които се спущали отъ листата по паяджини и сигурно тѣ сж били причината за повредитѣ. По кората и по дъречитѣ забелѣзахъ голѣмъ брой сплескани пашкулчета, прилични на продълговати конфети, закрепени отъ единия край. Такива имаше по много листа. Азъ събрахъ тѣзи пашкулчета, и ги поставихъ въ едно стъкло въ лабораторията, за да видя какво ще излѣзе отъ тѣхъ. Нѣкои отъ тѣхъ разтворихъ и забелѣзахъ, че сж живи. Едва презъ м. май (21.V.) т. г. отъ пашкулчетата се излюпиха дребни пеперудки, които, по всичко изглежда, сж отъ вида *Antispila Rivillei*, най-дребния лозовъ молецъ. Понеже само единъ видъ е познатъ като неприятелъ по лозата въ Европа и то тоя, предполагамъ, че това опредѣление ще се потвърди и отъ специалиститѣ въ Европа, на които ще се изпратятъ отъ пеперудкитѣ.

Живота на този молецъ не е още изученъ въ България, което ще се направи тази година, но предполагамъ да е сжция, както и въ Италия.

Напролѣтъ, презъ м. май излизятъ пеперудкитѣ, които сж съвсемъ дребни, дължина 1.5 м. м. а съ отворени крила широки 2.5 м. м. Пеперудкитѣ сж пѣстри, красиви, върху зеленикаво черенъ фондъ има четири продълговати златни петна, съ седефена лъскавина, много типични.

Пеперудитѣ следъ съвкуплението започватъ да снасятъ яйца, съ кафявожълтеникавъ цвѣтъ и следъ кратко време умиратъ. Отъ яйцата се излюпватъ гжсенички, които сж много дребни, съ жълтеникавъ цвѣтъ, кафява глава, съ кестенява линия по дължината на гърба. Гжсеничката влиза въ месестата частъ на листа и я изяжда, като оставя неза-сегнати горната и долна паренхима, тя минира листа, отъ тамъ ѝ е името *миниращъ лозовъ молецъ*. Азъ предполагамъ, че този молецъ ще има две генерации въ България. Гжсеничкитѣ, когато достигнатъ пълната си възраст, изрѣзватъ отъ горната и долната паренхима (следъ изгризването на срѣдата) по едно парче, подобно на продълговатъ конфетъ, изпридатъ си пашкулъ и слепяватъ дветѣ парчета отъ епидермитъ, така, че пашкула става плоскъ, наподобяващъ семе отъ нѣкое растение. Отъ пашкула излиза пеперудка, която сжщо снася яйца и започва второ поколѣние и презъ есенъта гжсеничкитѣ завиватъ пашкули. Подъ тази форма (какавидка) молеца прекарва зимата.

Този молецъ причинява повреди по листата, като отваря дупки въ тѣхъ. Понѣкога листа е надупченъ до такава степенъ, щото засъхва. Когато листата сж силно нападнати, гроздето и пржкитѣ не могатъ добре да дозрѣятъ. За сега молецътъ е локализиранъ и не представлява опасностъ. Но растителнитѣ неприятели понѣкога се разпространяватъ бърже и ставатъ опасни. Ето защо, трѣбва да ги познаваме, а най-вече да бждемъ въоржжени противъ тѣхъ.



Противъ този молецъ сигурно ще бждатъ ефикасни арсениковитъ съединения — парижката зеленина, носпразена и др. Опититъ ще покажатъ кои сж най-благоприятнитъ за пръскането моменти.

Горната фигура показва листъ, нападнатъ отъ въпросния молецъ.

И. И. Хранковъ.

Краятъ на една растителна загадка. („Закържевяването на лозитъ“).

Подъ горното заглавие въ френското сп. „Прогре агриколъ и витиколъ“ отъ т. г., кн. 11, г. Бурдиолъ заявява, следъ 12-годишни наблюдения и опити, че така нареченото у насъ „закържевяване“ на лозитъ не се дължи на никакви микроби или криптогамни причини.

И действително той като констатира многото досегашни хипотези и теории по които десетки години се писа тъй

обширно за тази „болестъ“ отдавайки я ту на микробни организми, следователно смѣташе се за заразителни, ту на почвени и физиологични, най-после този авторъ, както е казано по-горе, сега категорично отхвърля микробния ѝ характеръ.

Въ връзка съ това автора бележи още, че всичкитѣ растения въ всички почви и климати могатъ да „закържевяватъ“, повече или по-малко, като изобщо, това става безъ лоши последици съ изключение на *културната лоза при неблагоприятни за нормалното ѝ развитие условия*. И по този поводъ той бележи, че недостатъчно плодороднитѣ почви, варовититѣ, глинеститѣ, кремъчнитѣ, киселитѣ, пропускливитѣ, непродпускливитѣ, грубитѣ и бързи промѣни въ топлината, много сухитѣ или влажни сезони — всичко това сж условия за явяване и увеличаване или намаляване на „закържевяването“.

Независимо отъ казаното, автора твърди още, че *невременната и неправилна* (неразумна) рѣзитба, съвпадаща особено съ бързо и грубо промѣнение на топлината, указва тоже голѣмо и решително влияние за размѣра на „закържевяването“. Сжщо подложкитѣ, облагородяването (добра или лоша спойка), афиницията — подходящи или неподходящи почви за дадени лозови подложки и пр. сж все сжществени причини и условия влияещи въ гореказаното отношение.

Всички причини *объркващи и прекъсващи нормалното движение на растителнитѣ сокове*, и особено когато това стане бързо и грубо, улеснява и увеличава „закържевяването“. Отъ тукъ и тѣсната връзка между инцидентитѣ въ сокодвижението и този растителенъ *порокъ*.

Развитието на „закържевени“ пжпки върху „закържевени“ или здрави лози даватъ неизмѣнно по-вече или по-малко порочни (слаби) филизи, но винаги съ „закържевени“ пжпки.

Изучвайки и наблюдавайки природата, всѣки забелѣзва напр. какво дивитѣ лози, които растатъ изъ горитѣ *безъ никаква рѣзидба, никога не страдатъ отъ закържевяване*. Ето този фактъ доказва, че рѣзитбата указва *понѣкога* гибелно влияние върху растенето и развитието на култивираната лоза. Отъ това пъкъ следва изводътъ, че *изискванията на мѣстото трѣбва да посочватъ рѣзидбата безъ огледъ на сорта*.

Това схващане, може би е, революционно, *но то се базира на факти*.

Ето защо при благоприятни мѣста за прекомѣрното развитие на „закържевяването“, трѣбва да се подражава природата — като се премахва рѣзитбата презъ есенъта или зимата. Въ такъвъ случай се случва щото въ началото на развитието здравитѣ пжтки, но въ „сѣнно“ състояние отъ образуването си, се намиратъ въ изобилно хранене *пореже*

сж снабдени съ много сокъ въ ущръбъ на „закържевенитъ“ пжпки, които изискватъ за разлистването и развитието си едно извънредно *налъгане* отъ разстителния сокъ. По този начинъ се получаватъ единъ или нѣколко здрави филизи носѣйки понѣкога нѣколко цвѣтни реси. Следъ прецѣвтяването и *завързването*, което е сигуренъ знакъ за растително *възродяване*, унищожаватъ се коренно всички слаби и неджгави филизи.

Ето практиката за следване презъ първата година, бележи автора, която *не е научна*, но затуй пъкъ не е скжпа, а е достпна на всѣки нуждающъ и интересуващъ се.

Презъ 2-а година се оставатъ *изцѣло* миналогодишнитъ пржчки. Следъ *завързването* на зърната, да се оставатъ пржчки *съобразно силата на всѣка лоза*, но само тѣзи, които иматъ най-малко изресенитъ гроздове.

Презъ 3-а година да се приложи по-дълга рѣзидба — съ 3—4 будни пжпки, като въ мѣста благоприятстващи закръжевяването се *изключи кжсната* рѣзидба.

Всичко би било прекрасно, ако нѣмаме неуспѣхи. Защото много „рахитични“ (закържевени) лози, и особено нѣкои сортове, се указватъ нѣкога *противни на всѣко възродяване*. Въ такива случаи се налага преоблагородяването, но преди това напълно да се следва горепосочената метода.

Въ всѣки случай преди да се приложи пълно и общо преоблагородяване, препоржча се да се избератъ 2—3 мѣстни сортове, известни като най-устойчиви на „закържевяването“; съ тѣзи да се преоблагородятъ по 5 лози напр., а впоследствие отъ полученитъ резултати да се извърши общото.

Още отъ първата година на преоблагородяването да се прилага дълга рѣзидба, като *винаги се изключва кжсата*.

За сега ето всичко, което можахъ да съобща по „закържевяването“, но нека се надѣваме за нѣщо по-хубаво и по-добро, свършва автора“.

А ние отъ наша страна ще кажемъ че намѣрихме за интересно и полезно да предадемъ това кратко изложение на българскитъ лозари.

*

По сжщия въпросъ г. Бюске въ другъ брой на сжщото списание дава своитъ наблюдения и данни, базирани на 30 годишни проучвания. Понеже ги намираме за много интересни, още повече, че въ нѣкои отношения не се съгласяватъ съ даденитъ отъ г. Бурдиолъ, смѣтаме за полезно да ги предадемъ макаръ и съкратени.

Преди всичко този авторъ е напълно съгласенъ съ убеждението на първия, че не се касае за *болестъ* причинена отъ бактерии, а на други причини — почвени, физиологични и пр. Така той се убедилъ, че една отъ основнитъ причини за „закържевяването“ е, че много лоза сж посадени и се сядятъ даже и днесъ въ неподходящи мѣста и още,

че не се е обръщало нуждното и сериозно внимание да се *посади всѣка лозова подложка само въ подходящата ѝ почва съобразно разположението на коренитѣ ѝ*. Съ други думи въ единъ декарь напр. пространство се е посаждало и се посажда единъ сортъ подложка — Рюпестрисъ, Рипария, 101¹⁴ или другъ макаръ че почвата не е еднаква по цѣлата си площ, следователно изисква 2 или 3 сорта.

Друга важна и сериозна причина автора намира въ факта, гдето почти никой не е обръщаль внимание и не е спазваль да присажда върху дадена подложка или подложки *само такива присадници, които иматъ съжитѣ разположения на коренитѣ си, каквито сж на подложкиѣ*. Тази си мисль автора обяснява съ факта, че трѣбва да се запази хармонията за еднообразностъ въ сокодвженията между подложката и присадника. Друго яче казано още съ спазването при присаждането да има еднакво разположение на коренитѣ между подложката и присадника, *ще се избѣгне предаванетоъ на коренитѣ на присадника неподходящъ сокъ, който би причинилъ закържевяване*. Съ други думи още, ако подложката има вертикални корени, а дадения ѝ присадникъ хоризонтални, соковетѣ, които биха се черпили отъ дълбокитѣ пластове, биха били по-хладни отъ онѣзи отъ каквито се *нуждае присадника; неспазено това, причинява закържевяване*, особено при неблагоприятно време, неправилно обработване на почвата въ лозето и пр. Отъ гореизтъкнатото излиза, следователно, че на подложка съ вертикални корени трѣбва да се присаждатъ присадници *само* съ такива корени и обратно.

Този авторъ е съгласенъ съ първия, че влажнитѣ и студени почви, сбититѣ и непроницаеви и пр. при лошо пролѣтно време — дъждовно и хладно, улесняватъ, усложняватъ и продължаватъ закържевяването и обратно. Той, обаче, не е съгласенъ съ него и твърди, противно на неговото убеждение, че дългата рѣзидба *съ нищо не попречва и не предпазва* отъ този порокъ; и това си твърдение той подкрепя съ сравнителни наблюдения и факти.

По-нататкъ като причини за закържевяването той посочва дълбокитѣ и чести копанета, вършени особено презъ пролѣтътъ и лѣтото; защото чрезъ тѣзи се унищожаватъ по-първокласнитѣ корени и коренчета, което *принуждава* лозата да черпи повече сокове чрезъ по-долнитѣ си коренчета, следователно отъ *по-хладнитѣ* пластове. Азотнитѣ торове съ бързо действие, каквито сж „нитрическитѣ“, като чилската силитра, сжщо указватъ влияния за появяването на сжщия порокъ (и той обяснява защо); поради това той препоръчва въ повечето случаи азотни торове съ бавно действие.

Ето, казва въ заключение автора, моитѣ наблюдения и указания, които желающитѣ и интересувашитѣ се могат да използватъ и при сжществуващитѣ лозя и при бждещитѣ насаждения, като за последнитѣ прибавя още: „да се избѣгватъ дълбокитѣ посадки, особено въ по-хладни и сбити почви“.

Инжен. Н. Карамболовъ.

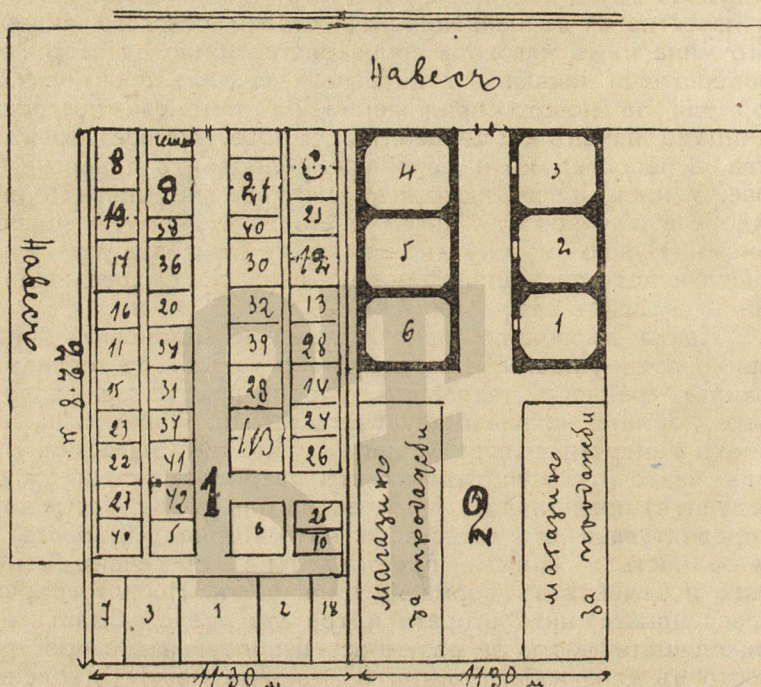
Дървени, армебетонови или литино-емайлирани винарски сждове.

У насъ, до преди основаването на първитъ кооперативни изби, въ винарството не бѣха въведени и употрѣбавани други винарски сждове освенъ дървенитъ. Нѣщо повече, сжществуването на други такива за голѣмото мнозинство винари не бѣ известно. А въ напредналитъ страни откогато винарството мина къмъ масовото производство, било на частни или кооперативни начала, и откато науката даде практическитъ формули за новото приложение на бетонови постройки, намираме наредъ съ дървенитъ сждове, армебетонови такива, а напоследъкъ и литинохемайлиранитъ винарски сждове. У насъ въвеждането въ употрѣба на „новия“ видъ сждове е още новостъ, която обещава да получи широкъ приемъ. Нужно и умѣстно е да се изяснятъ преимуществата и недостатѣцитъ на новитъ винарски сждове, за да се иматъ предвидъ отъ лозаритъ.

Както дървенитъ сждове, така и бетоновитъ иматъ своитъ преимущества и своитъ недостатѣци съ огледъ на тѣхната трайность, здравина, удобна работа, пригодность къмъ формата на винарствуването и т. н. Формитъ на дървенитъ винарски сждове у насъ сж всѣкому известни. Бъчвитъ както и най-употрѣбванитъ ферментационни сждове (кадуситъ) представляватъ пресечени елпсоиди, форма която е продиктувана отъ естеството на материала (дървото). Не сж редкостъ и кацитъ преставаляещи гресеченъ конусъ както и бъчвитъ въ форма на цилиндъръ. Но нито първата (елпсоидната) нито втората и третата представляватъ най-подходящата форма за разумното използване на пространството въ една изба. Голѣмитъ междини между дървенитъ сждове непозволяватъ да се използва напълно празното избено пространство. А и друго яче не би могло да бжде, тъй като дървения сждъ подлѣга много често на измѣтане, прогиване и други повреди при поправянето, затова е необходимо свободно мѣсто за движение около сжда. При бетоновитъ сждове неизползването на пространството въ избеното помѣщение се силно намалява тъй като самата имъ форма позволява това. Трайностьта, солидностьта и редкитъ поправки у тия сждове пѣкъ позволяватъ да се строятъ непосредствено единъ до другъ „въ батарея“ безъ междини. Като очевиденъ примѣръ на току-що изложеното посочвамъ случая, който намираме въ производителната кооп. изба „Шевка“—Сливенъ. Гледай скица № 1 на стр. 132.

Тукъ имаме две сутерени избени помѣщения. Първото — южното е заредено съ дървени сждове; въ второто — северното върху половината му площъ сж застроени 6 бето-

нови резервуара. Дветѣ помѣщения иматъ една и сѣща кубатура застроени сѣ върху еднакво голѣма площъ при една и сѣща височина. И до като въ първото отдѣление се събира само 185,000 литри вино, то въ второто въ 6 бетонови резервуари, които сѣ застроени само върху $\frac{1}{2}$ отъ площта на отдѣлението се събиратъ 230,000 литри вино. Този фактъ ни подсказва, че армобетоновитѣ резервуари сѣ сѣдое за масовото производство. Бетоновитѣ сѣдое иматъ най-често формата на паралелопипедъ сѣ претѣпени рѣбове,



Скица № 1.

- 1) Отдѣление сѣ дървени сѣдое.
- 2) Отдѣление сѣ 6 армобетонови резервуари.

сѣ наклонено къмъ лицевия отворъ дѣсно и сѣ стесненъ горенъ край (пресечена пирамида). Тѣ се строятъ или върху бетонова плоча сложена въ земята (нѣмска система) или върху армобетонови надземни колони (французска система). Втората система има това удобство, че въ случай на пропукване и таене на резервуарното дѣсно, може леко да се контролира и види повредата. когато при нѣмската система при пропукване и течене може дълго време да остане незабѣлзано. Бетоновитѣ сѣдое се строятъ въ батерия непосредствено единъ до другъ сѣ общи прегради по между. По голѣмина се различаватъ, но най-удобни за практиката сѣ тия сѣ обемъ отъ 25—40 куб. м. (25—40000 л.). Вжтрешната имъ

повърхностъ представлява гладка цементова мазилка, която, за да бжде сжда пригоденъ за пълнене, трѣбва да бжде изпрана нѣколкократно съ 10% разтворъ отъ винена киселина или парафинирана. Но покрай тия сръдства, по за предпочитане е едно трето, а именно: покриване на цементовитѣ стени съ стъклена покривка отъ прикрепени къмъ цемента стъклени плочки (карета). Напоследъкъ въ Франция и Италия внасятъ въ употреба за изолация на цементовитѣ стени отъ виното, нѣкакъвъ си „китайски лакъ“, съ който се натриватъ цементовитѣ повърхности. Тая изолациона лакова покривка има това предимство, че е разтеглива, еластична, а и се държи здраво въ цемента, изолира добре, не се разяжда отъ киселинитѣ и алкохола на виното и е безъ дѣхъ. Намазването, обаче, на вътрешнитѣ стени на бетоновитѣ сждове съ въпросния лакъ, за да се получи желания резултатъ, споредъ специалиститѣ, е въпросъ на специалностъ и следователно не може да бжде достояние на всѣкиго. Ето защо най-вече за предпочитане и като по-популярно сръдство си остава стъклената покривка. Въпрѣки, че стъкленитѣ плочки съ течение на времето се пукатъ, чупятъ, но замѣнянето имъ съ нови е леко, а и пълното отстранение контакта на цемента съ виното се добре постига. Такъвъ бетоновъ сждъ съ стъклена вътрешна покривка само за себе си представлява бутилка, която и да плѣсеняса по недоглеждане леко се измива, туй което при дървенитѣ сждове е свързано съ голѣми неприятности.

Литиноемайлиранитѣ танкове, последната новостъ въ винарството сж по-малко обещаващи и съ по-съмнително бждеще. Тѣ иматъ цилиндрична форма, затворени сж, съ отвори отгоре и отдоле отводи и биватъ най-често поставяни върху бетонови подпорки (колони). Като изолационенъ пластъ на виното отъ чугуна служи емайла. Тѣ ще намѣрятъ изглежда добъръ приемъ само тамъ, кждето пожелаатъ да събиратъ и втечняватъ отдѣлящия се при ферментацията вжгледвуокисъ.

Използването на свободното пространство въ избата най-добре се постига съ бетоновитѣ сждове и недостатъчно съ дървенитѣ и литинове такива.

Като по-пригодни за голѣмото производство се оказватъ бетоновитѣ сждове и литиноемайловитѣ танкове, поради сравнително голѣмата си здравина, трайностъ, евтения и поради това че тѣ могатъ да служатъ еднакво за магазинажъ на вино, а така сжщо и като ферментационни сждове за бѣло и червено вино. Въ тѣхъ се събиратъ голѣми количества грозда за преферментиране; при охлаждане, затопляне, провѣтряване на ферментиращето въ тѣхъ грозде се манипулира върху голѣма маса, което спестява време. Но тѣ носятъ при неопитно ползване и голѣми опасности.

Освободени отъ получения при ферментацията самотокъ и отъ пращинитѣ, армобетоновитѣ покрити и литиновѣтѣ затворени сждове могатъ да бждатъ напълнени съ вино. При това пълнене и месене на повече вина се постига оная егализация, онова уеднаквяване, което е тъй желано въ всѣка изба, защото този е пжтя за произвеждане на типове вина. Отъ тия съображения бетоновитѣ сждове се явяватъ сжщо една необходимостъ за всѣка голѣма изба.

Подържането на чистота въ бетоновитѣ и емайлови сждове е по-леко отколкото при дървенитѣ.

Естественото бистрене и зрѣене на вината става по-бърже въ дървенитѣ сждове отколкото въ другитѣ два рода сждове. Причината се крие въ това, че при дървенитѣ сждове въздуха прониква въ виното презъ поритѣ на цѣлата дървена повърхностъ, когато при бетоновитѣ резервуари и танковетѣ само презъ горния отворъ. Като причина за тежкото бистрене на вината въ бетонови сждове се явява и голѣмата височина на тия сждове въ сравнение височината на обикновенитѣ (дървенитѣ). Много повече пжти и за много повече време ще падне една механическа частичка на дъното на единъ голѣмъ сждъ отколкото при малкия. Пъкъ и голѣмото странично налѣгане на виното въ голѣмитѣ бетонови сждове пречи на лекитѣ механически нечистотии и умрѣлитѣ ферментни клѣтки да се утаятъ. Затова пъкъ процеса на бистренето и букетизирането на вината въ дървенитѣ сждове върви много по-бърже.

Изпарението (фирата) на вино при дървенитѣ сждове е много по-голѣмо отколкото при другитѣ сждове.

Консервирането на добре конституиранитѣ вина, резултатъ на една чиста ферментация, презъ голѣмитѣ горещини е по-леко въ бетоновитѣ сждове, отколкото въ дървенитѣ, тъй като при бетона, като лошъ проводникъ на топлината и голѣмата дебелина на бетоновитѣ стени, виното по-трудно се затопля. Въ дървенитѣ сждове напротивъ, вината по-лесно се затоплятъ и съ една разлика отъ 3—4 градуса следватъ вънкашната температура. Това е отъ значение, особено за топли изби, безъ термическа изолация противъ лѣтната топлина.

Бетоновитѣ сждове могатъ да се строятъ на етажи, както това срѣщаме въ голѣмитѣ южно-французски кооперации. Това концентриране на работата на едно мѣсто улеснява много работитѣ при преработката на гроздето.

Неудобствата на голѣмитѣ бетонови сждове е, че не могатъ, да се начеватъ за малки продажби и да се оставатъ дълго време следъ това открити, поради опасностъ отъ вкиселяване.

Ето защо, азъ смѣтамъ, следъ гореизброенитѣ качества и недостатѣци на упоменатитѣ винарски сждове, че за една

винарска изба наредена за голѣмо производство, най-изгодното би било да има една щастлива комбинация на отдѣление съ дървени сждове отъ разни голѣмини и отдѣление съ армбетонови сждове. Съ това ще се постигне съчетание на практичното и полезното, безъ да се ангажиратъ много сръдства, ще се запази качеството на виното безъ то да бжде повредено и отслабено.

Ст. Икономовъ.

Лоз, оп. станция—Плѣвень.

Французкиятъ пазаръ, нашия износъ и нашето производство.*)

Следъ селото Thomery, южна Франция е единъ отъ главнитъ производителни райони на десертни грозда, чиито транспортъ и опаковка сж обектъ на специални грижи отъ страна на производителитъ. Грамадната консумация на тѣзи грозда, както въ близкитъ провинции, така и въ най-отдалеченитъ такива, а главно въ Парижъ, е създала цѣла една индустрия, която отъ м. августъ до м. януарий дава обилно препитание не само на голѣма частъ отъ мѣстното население, но и на единъ голѣмъ брой испански и италиански емигранти, които идатъ тукъ специално за извършването на тази сезонна работа.

Посѣтихъ нѣкои производителни центрове, като: Saint Bauzille de la Sylve, Mauguio, Villeneuve-les-Maguelones и др. край Монпелие и влѣзохъ въ контактъ съ производителитъ, отъ които получихъ долнитъ сведения:

Експедицията на гроздето има за обектъ само вътрешността на страната, тѣй като чуждитъ пазари, като Англия и Швейцария, кждето до преди войната французкитъ сортове грозда намирали добъръ приемъ, били сега наводнени отъ испански и италиански такива, така че французкия износъ въ тия страни се извършва по настоящемъ почти изключително отъ областитъ Vaucluse и Thomery.

Търговскиятъ трафикъ съ Германия по отношение на този родъ артикули има за обектъ най-вече финни вина и ликьори (каквто е впрочемъ случая и съ Италия, Испания, Гърция, Алжиръ и др.), чиито износъ е доста улесненъ съ новия търговски договоръ между дветъ страни. Отъ друга страна, вноса въ Франция на десертни грозда или обикновени таблени вина е сждо така силно ограниченъ. Изключение правятъ финнитъ чужди вина, като: Astispumanti, Porto, Madeira и други нѣкой шумящи и ликьорни вина.

*) Изъ „Репортъ до г-на министра на Земледѣлието и държавнитъ имоти, относно специализацията ми въ Франция презъ 1927/28 г.

Що се отнася до нашия износъ на такива продукти въ Франция, моето мнение е, че при наличността на тамошното производство, при съществуващата висока митническа тарифа, при една срѣдна продажна цена варираща между 120 и 170 франка хектолитра франко консумативния центъръ и отговаряща на около 650—900 лева, едва ли би могло да се говори за реализирането на нѣкакъвъ бенефисъ отъ страна на нашитѣ производители. Факторътъ, който опредѣля цената на едно вино въ Франция, това е неговата типичностъ, неговия характеренъ и постояненъ съставъ, неговитѣ специфични органолептични свойства. Такива вина ние за сега не можемъ достави на една клиентела съ толкова префиненъ вкусъ, съ колкото развита, толкова и деликатна консумативна способностъ. Освенъ това, като се има предъ видъ и приспособения вкусъ на тамошнитѣ консуматори къмъ мѣстнитѣ сортове грозда, къмъ цвѣта, алкохолното съдържание и изобщо свойствата на мѣстнитѣ вина, азъ мисля, че нашитѣ грозда и вина биха намѣрили по-лесенъ достъпъ, поне за сега, на австрийския, германския и холандски пазари, където консуматора е по-податливъ къмъ вкуса и цвѣта на нашитѣ продукти.

Въ тази насока сж нуждни сжщо така редица мѣроприятия, за да могатъ тѣзи наши продукти да намѣрятъ добъръ и главно постояненъ пласиментъ. Нелогично е да се говори за търсене на постояненъ пазаръ до тогава до като ние не опознаемъ нашитѣ лозарски райони, нашитѣ грозда и вина. Това проучване се налага отъ икономическитѣ условия, отъ пазаря и то лежи въ основата на всички нововъведения, които биха могли да се направятъ съ огледъ на подобрението на нашето лозарство и производство на типични вина. Подходящи сортове грозда, подходящи подложки, рѣзидба, борба съ болеститѣ, състава на гроздата и вината, възможни подобрения, изби, кооперации, винарствуване, това сж фактори, които въ зависимостъ отъ климатическитѣ, икономични и геологични условия на даденъ районъ, вариратъ въ една или друга смисълъ и указватъ силно влияние върху качеството на продуктитѣ, а отъ тукъ и различнитѣ типове вина, които биха могли да се произведатъ въ зависимостъ отъ района.

Опознаването на лозарскитѣ райони, прочее, ще ни позволи да култивираме въ даденъ районъ само 2 — 3 сорта, които ще даватъ тонъ и реноме на произведенитѣ тамъ вина. Кооперациитѣ въ такъвъ районъ ще могатъ да доставятъ винаги едни и сжщи вина, обстоятелство, което ще улесни пласмента на последнитѣ, а отъ тукъ и кооперативния духъ у населението ще получи силенъ импулсъ. Значението на въпроса за афинитета, за рѣзидбата, за подложкитѣ и всички културни операции ще бжде сведено до минимумъ, а това ще доведе логично до едно по-интензивно лозар-

ствуване и специализиране съ културата на дадени сортове. Замѣняването на голѣмото число различни сортове, които сега пълнятъ лозята, особено въ северна Българи, ще стане постепенно и отъ само себе си. Кризата нанесе ударъ на този родъ лозарствуване и отъ две години насамъ голѣма частъ лозари изкореняватъ слабитѣ, остарѣлитѣ и съ недостатъченъ доходъ размѣсени лозя, за да засадятъ добри десертни и винени сортове.

Другъ единъ въпросъ, който е отъ жизнено значение за нашето лозарство, това е развитието на опитното дѣло въ този отрасълъ. Азъ мисля, че съ опитнитѣ лозя, съ които разполагаме, всичко две на брой*), мжно биха се разрешили тѣзи палящи за лозарството ни въпроси, като: афинитетъ, рѣзидба, торене, обработка, разстояние между лозитѣ, кършене, филизене и др., защото резултатитѣ, добити при едни климатически и геологични условия, не могатъ по никакъвъ начинъ да се приложатъ въ мѣста, кждето тѣзи условия сж различни. Ако въпроса за афинитета бжде разрешенъ за Плѣвенско, ще каже ли това, че въ южна България трѣбва сжщитѣ резултати да служатъ за критериумъ при засаждането на новитѣ лозя? Ако подложката 157¹¹ е дала, облагородена съ червенъ мискетъ, много по-добри резултати въ опитното лозе въ Плѣвенъ стколкото 41^Б въ сжщото лозе, значи ли това, че и въ Старо загорско, Чирпаиско или другаде сжщата подложка ще даде по-добри резултати отъ 41^Б? Значи ли, че ако сорта Димятъ въ Варненско, кждето той узрѣва отлично, има добъръ афинитетъ съ подложката 1202, че и въ Плѣвенско, Видинско и пр., при подходяща за подложката почва, но при различни климатически условия, сжщия сортъ ще даде тоже отлични резултати, както въ качествено, така и въ количествено отношение, както по отношение силата на главинитѣ, така и по отношение дълготрайността имъ, за да може да се заключи, че този сортъ има добъръ афинитетъ съ дадената подложка? До сега наблюденията не сж установили нито едното, нито другото. Ето защо, моето мнение е, да се откриятъ и други опитни лозя, въ съобразностъ съ различията въ климата и геологичния произходъ на почвата, а именно въ Търновско, въ Варненско, Пазарджишко, Станимашко, Сливенско и другаде. Тѣзи опитни лозя да координиратъ своята дейностъ съ онази на Лозарската опитна станция въ Плѣвенъ, като заложатъ предимно сжщитѣ опити, каквито сж заложени и въ опитното лозе на станцията. По този начинъ само могатъ да се добиятъ резултати, дефинитивни и категорични и чието значение ще бжде приложимо за цѣла България.

*) Въ Плѣвенъ и въ Ломъ. Първото се реконституира основно, а второто бѣ закрито като опитно лозе.

Явява се, обаче, веднага въпроса за издръжката на тѣзи опитни лозя. Макаръ Министерството на земледѣлието да е прѣко заинтересовано съ този въпросъ, то едва ли би могло да се справи само съ финансирането на такова едно предприятие. Съ помощта на респективнитѣ окръжни постоянни комисии, Търговско-индустриални камари и общини, които сжщо така иматъ дѣлъ въ развитието на родното лозарство, работата би се улеснила значително.

Такова едно начинание ще бжде голѣмъ активъ за опитното дѣло. Опитнитѣ лозя ще бждатъ сжщевременно и демонстративни такива, отъ кждето населението ще може да черпи съ очитѣ си поука.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Проф. Н. Недѣлчевъ

По отглеждането на десертнитѣ грозда.

Десертнитѣ грозда се нуждаятъ отъ малко по-специални грижи и сж по-взискателни отъ виненитѣ по отношение на обработката. Много отъ тѣхъ незавързватъ правилно, явява се въ по-голѣмъ или по-малкъ размѣръ изресяване, което твърде много вреди на тѣхната пазарна стойностъ. Изресяването се дължи на много причини, които не всички могатъ да бждатъ повлияни отъ лозаря, но въ всѣки случай нѣкой практики указватъ твърде благотворно влияние въ това отношение. Препоръчва се за нѣкой отъ десертнитѣ сортове напрашване съ чуждѣ прашецъ. Така практикуватъ въ Испания за сорта Оанесъ, сортъ, който се изнася съ милиони кгр. за другитѣ страни. Нашитѣ лозари не сж свикнали, обаче, съ тази практика, а освенъ това, цвѣтоветѣ на дивачкитѣ сж вече преминали, когато цвѣтятъ нашенскитѣ сортове, а да се унищожаватъ реси отъ плодни сортове не е за препоръчване. Въ Испания покрай сорта Оанесъ садятъ нарочно за опрашване други сортове, на които реситѣ се използватъ за тази цель.

Друго едно сръдство, по-лесно приложимо е прищипването, т. е. покършването на върха, не много дълбоко. Когато това прищипване се извършва малко преди цвѣтенето, даже и презъ време на цвѣтенето забелѣзва се чувствително увеличение на завързалитѣ зърна. Прищипването се препоръчва за всички сортове, десертни и винени, които изресяватъ. Ползата отъ прищипването се обяснява съ това, че като се премахне върха, който тегли голѣма часть отъ изработенитѣ храни, грозда се храни по-добре и зърната се задържатъ.

Почти всички десертни сортове сж твърде чувствителни на болеститѣ и трѣбва грижливо да се предпазватъ. Прѣскането на десертнитѣ сортове трѣбва да става много внимателно, като се напрѣскватъ добре реситѣ. По младитѣ листа, особно на Афузъ Али често се забелѣзва прегаряне отъ разтвора, но безъ особно значение.

Колцоването не е практично и нѣма сигурни резултати противъ изрисяването. Трѣбва да се колцоватъ зрѣлитѣ прѣчки, при започване на цвѣтението, понеже лѣтораститѣ въ този моментъ сж много крѣпки.

Прогивъ изрисяването се препорѣчва и частично премахане на листа около реситѣ, когато цвѣтятъ, за да прониква топлина и въздухъ. Врѣзването трѣбва да става много хлабаво, за да не се задушватъ главинитѣ. Когато лозата завърже плодъ, тогава вече завързването къмъ кола се прави по-стегнато.

Веднага следъ прецвѣтяването трѣбва да се предприеме прѣскане съ бордозеловъ разтворъ, за да се предпазятъ младитѣ гроздове отъ пероноспора, а сжщо да се напрѣскатъ всички новообразувани листа. Това прѣскане е много важно и когато годишата е сушава то може да бжде и последно. Препорѣчва се 2% бордозеловъ разтворъ.

Следъ завързването, когато зърната достигнатъ голѣмина колкото черенъ пиперъ въ нѣкои страни практикуватъ разреждане на зърната, като премахватъ една частъ, и то по-дребнитѣ и тѣзи, които сж много нагжсто, съ специални притжпени ножички. Отъ това останалитѣ зърна наедриватъ и грозда става по-хубавъ

Следъ това може да се предприеме колцоване на лѣтораста подъ грозда, отъ което зърната още по-вече наедриватъ и узрѣването изпреварва съ около десетина дена. Колцоването се извършва съ специални инструменти, наречени „колцовачи“ Тѣзи практики, обаче, се прилагатъ тамъ, кждето клиентелата е взискателна и плаща добра цена. У насъ едва ли ще могатъ да се рентиратъ.

И. И. Хранковъ.

Изрисяването на гроздето.

Голѣмата буйность въ растението на лозовитѣ лѣтораста преди, презъ време на цвѣтенето и току следъ него, често повлиява обширно *изрисяване*, което може да стигне до опадване на всичкитѣ зърна и пълното изчезване на гроздетѣ.

Изрисяването е най-често последствие отъ недостатъчно хранене на цвѣтнитѣ реси и младитѣ гроздове. Когато филизитѣ и листата поглѣщатъ всичката храна, за гроздето не остава нищо, поради което реситѣ и гроздчетата побледняватъ и опадватъ изцѣло или само частъ отъ зърната. Съ други думи изтощаването на чепкитѣ е очебийно съ току-що посоченото по-

бледняване, което причинява опадването на зърната. Случва се, обаче, и обратното — опадването на зърната причинява изчезване на чепките.

Противъ това изресяване може да се боримъ ефикасно. Въ такъвъ случай е нужно да се извърши едно значително „прищипване“ (съкратяване) на върховетъ на филизитъ, като се премахватъ на една дължина отъ 5—7 листа — смѣтано отъ горе на долу. Съ такова прекършване се отстраняватъ значи върховетъ на филизитъ, които *заедно съ най-младитъ си листа* сж като паразити за лозята, следователно спира се временно *бъгането на хранителнитъ сокове къмъ върховетъ*, връщатъ се и се разпредѣлятъ по цвѣтнитъ реси, което дава възможностъ за *правилно и пълно завързване на плода*.

Когато времето презъ цвѣтенето е облачно, мъгливо, дъждовно и хладно, цвѣтенето и завързването се извършватъ при крайно лоши условия, следователно, последва масово изресяване; противъ последното не може нищо да се направи.

Ранното появяване на *пероноспората* по цвѣтнитъ реси сжщо причинява не само изресяване, но и *пълно унищожение* на последнитъ. Това нѣщо отъ малцина се знае, което и обяснява фаталния фактъ, гдето малко прѣскатъ съ бордолезовъ разтворъ или меденъ прахъ младитъ цвѣтни реси. Съ други думи почти всички у насъ мислятъ и вѣрватъ, че последнитъ не могатъ да бждатъ направо заразявани и унищожавани, ако предварително листата не сж заразени. Благодарение на това пагубно заблуждение, което е *оборено преди повече отъ 20 години*, у насъ ежегодно има *масово унищожение* на цвѣтнитъ реси отъ тази страшна лозово-гроздова болестъ, макаръ, че противъ нея има *сигурно предпазително лѣкарство*.

Другъ видъ изресяване сжществува почти постоянно при нѣкои сортове лози, които иматъ неправилни цвѣтове. Това изресяване не е опасно, защото то се напълно отстранява съ посаждането на такива сортове между другитъ и още защото при помощта на вѣтъра и насѣкомитъ завързването може да се извърши правилно, но при условие, щото еднитъ и другитъ сортове да цвѣтятъ едновременно.

Най-после, когато въ едно лозе се намѣрятъ изресяващи и неплодни лози поради вътрешни — вродени причини, най-лесното е тѣ да бждатъ преоблагородени съ плодни и хубави, ако не бждатъ изцѣло замѣнени съ други, което мжно се удава въ едно вече старо лозе.

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, единствения защитникъ на лозарството и интереситъ ти.

Само чрезъ просвѣта и организирана борба се отива къмъ поминъкъ и култура!

СВОБОДНА ТРИБУНА.

Ив. Добревъ.

Моето мнение по подсилването на виното съ спиртъ и мжстѣта съ захарь.

(Продължение отъ кн. 5).

Не може и не трѣбва да се позволи щото нашитѣ вина да се подсилватъ до толкова щото съ това да послужатъ за фабрикуване на чужди вина. Държавата чрезъ свой плащанъ специалистъ трѣбва напълно да знае що става съ българското вино въ тѣзи складове.

Колкото за подсилването на мжстѣта, тука въпроса е свършено другъ. Подсилването на мжстѣта съ целъ да се получи луксозно вино или по-силно вино може да стане чрезъ спиртъ и захарь. Подсилването на мжстъ съ спиртъ не трѣбва да се допуска, това е забранено сжщо въ Франция. При подсилването съ захарь се има това преимущество, че при ферментацията на захарѣта се образуватъ глицеринъ, янтарна киселина и др. така че виното се приближава до своя естественъ видъ.

Подсилването на мжстѣта съ захарь до толкова до колкото на виното да се повдигне спиртния градусъ съ 20/0 е *целесъобразно*. Увѣренъ съмъ, че ако французкитѣ вина сж могли да добиятъ сжщо свѣтвонно реноме, то е благодарение на това, че сж били подсилване вината въ всички тѣхни райони, гдѣто се получаватъ реномиранитѣ вина: „Бордо“, „Бургундъ“ и „Шампанско“. Това подсилване се практикуваше въ Франция дори и тогава, когато се чувстваше най-силната лозарска криза. Само чрезъ подсилване сж могли французитѣ въ миналото, когато винарствуването не бѣше поставено на научна почва да получатъ трайни вина. Азъ мисля, че съ едно подсилване съ захарь ще можемъ да получимъ по-добри вина и по този начинъ ще се гарантира виното на дребния винарь-лозарь, който благодарение на неумѣло винарствуване често получава едно питие, което неправилно носи името вино. Бихъ билъ противъ едно подсилване, ако въ насъ имаше добре уредени изби, и ако у насъ винаря разполагаше съ модеренъ инвентаръ за едно модерно винарство. Когато по-късно държавата подпомогне образуването на кооперативни изби, гдѣто може да стане едно правилно добиване на вино, тогава, естествено е, че подсилването трѣбва да се премахне.

Подсилването съ захарь трѣбва да стане при условие, че реколтата е декларирана и *прибавянето на вода да се строго забрани*. Нѣма никакви неудобства отъ подсилването съ захарь. Нека лозарскитѣ дружества и винарски кооперации стѣпятъ на жраката си. Държавата да имъ даде съдействие и чрезъ тѣх-

ната контрола, съвмѣстно съ държавата да се провѣри *декларацието на реколтата*. Ако лозаритѣ стоятъ пасивни нѣма защо да ги съжеляваме, но държавата не трѣбва да взема инициативата имъ; а сама чрезъ подобна инициатива да имъ създаде животъ. Ако тѣ не се погрижатъ да си запазятъ интереса, та нима търговцитѣ и собственицитѣ на складове ще прокаратъ закона за фалшификацията на виното. Днесъ лозаритѣ чакатъ другъ да се погрижи вмѣсто тѣхъ и да се застъпи за тѣхнитѣ права; затова отъ толкова време и още много ще ги залѣгватъ подъ предлогъ по много причини съ прокарането на закона противъ фалшификацията на виното. Край.

Данъчното облагане на лозарството.

Съ какъвъ видъ данъкъ или по коя данъчна система трѣбва да бѣде обложенъ българскиятъ лозаръ и колко данъкъ трѣбва да плаща, това е въпросътъ, който е занимавалъ и занимава всѣкой лозаръ, съ който сж се занимавали всички лозарски дружества и кооперации и по който лозарскитѣ конгреси и лозарскиятъ съюзъ сж казали своята последна дума, а тя е: че при днешнитѣ политически, икономически, финансови и стопански условия на страната, най-похлodayщъ и най-справедливъ за лозарството въ настоящия моментъ е единния поземленъ данъкъ, опредѣленъ на декаръ лозе, съобразно податнитѣ му стопански сили.

Но тъкмо, когато този въпросъ се смѣташе за изясненъ, когато чрезъ петиции и изложения се направиха маса постѣпки предъ отговорнитѣ фактори за да бѣде прокаранъ въ камарата и узаконенъ, тъкмо казвамъ въ този моментъ идатъ гласове и се печататъ противъ него статии, каквато е статията на Сливенската кооперация „Шевка“, съ които се оспорва полезността и целесъобразността на поземленото облагане и се настоява да остане и за напредъ сега съществуващия данъкъ — акцизътъ.

Кои сж съображенията или доводитѣ, които каратъ почитаемота кооперация да иска оставането на сега съществуващия данъкъ акцизъ?

Тѣ сж: 1. Акцизътъ, твърдятъ тѣ, ще изпжди лозята отъ низкитѣ мѣста и ще ги изкара на естественитѣ имъ мѣста — баиритѣ, за да даватъ по доброкачествено грозде; 2. Акцизътъ билъ прогресивопоходенъ данъкъ и 3. Акцизътъ е данъкъ, който отговаря на социалната справедливостъ, защото ще плащашъ, ако имашъ реколта, не берешъ ли грозде, нѣма да плащашъ. Да се спремъ съ нѣколко думи на всѣка една отъ тѣзи точки.

1. Не е вѣрно, че акцизътъ ще изпжди лозята въ високитѣ мѣста, а поземлениятъ данъкъ ще ги свали въ низинитѣ. Отъ освобождението до войната лозаритѣ не плащаха акцизъ, а плащаха само поземленъ данъкъ, или долюмлюкъ, и всички лозя бѣха само по височинитѣ. Презъ войнитѣ лозята и лозаро-

винаритѣ се обложиха съ три вида единъ отъ други по-тежки данъци, а тѣ бѣха : поземленъ, акцизъ и прогресивоподоходенъ, и всички лозя се смъкнаха по низинитѣ и тлѣститѣ почви. Защо стана това ?

Това стана, защото филоксерата бързо унищожи старитѣ нашенски лозя, почувствува се сило търсение и недостигъ на вина, на качеството не се обръщаше голѣмо внимание ; обработката на лозята по високитѣ мѣста бѣше по-скъпа и плодътъ имъ количествено по-малкъ, а пазарътъ, както казахъ, търсеше количество, не качество, захарътъ бѣше по ефтенъ, законъ противъ петиотизация и фалшификация на вината нѣмаше, както нѣма и сега. За това лозята избѣгаха на по-низкитѣ, на по-тлѣститѣ, по доходнитѣ почви за да произведатъ количество, не качество, за да задоволятъ пазаря и се получатъ по-голѣми печалби. Значи, не поземления данъкъ сваля лозята отъ високитѣ и естествени за тѣхъ мѣста, а пазарътъ и консуматорътъ. Лозята слѣзоха въ низинитѣ въпрѣки, че бѣха обложени и продуктитѣ имъ съ три вида тежки данъци между които и акциза.

Днесъ положението е съвършенно измѣнено. Вътрешниятъ ни пазаръ е препълненъ съ вина ; поради постъпилитѣ тежки икономически и финансови условия, консумацията на лозовитѣ продукти е значително намалѣла ; лозарството преживѣва една значителна стопанска криза ; на насъ ни се налага да трансформираме нашето лозарство, като изкарваме продукти съобразно изискванията на пазаря и консуматори. Ний сме обърнали сериозенъ погледъ къмъ външния пазаръ и се мжчимъ да си преобиемъ пжтъ и да завладѣемъ частъ отъ него. За да можемъ да задоволимъ съвременнитѣ изисквания на консуматоритѣ въ нашия и чуждъ пазаръ, ще трѣбва да трансформираме нашитѣ лозя, както казахъ по-горе, за да произведемъ нѣщо качествено годно за този пазаръ. А това качествено става отъ грозде, добито само по високитѣ припечевы и провѣтривы баири, не въ низинитѣ и лозя а воля-неволя ще се качатъ тамъ, иначе рискуватъ да загинатъ, защото чорболяцитѣ, зеленото и сплутото грозде отъ деветдесетъ и деветъ сорта никой нѣма да търси и лозаря ще трѣбва или да вари ракия отъ него, както правиха презъ миналата и по-минали години, което е съвсемъ неизносно за него при тази скъпа обработка на лозята, или да го хвърга.

Съ две думи по тази точка : пазарътъ и кооперациитѣ, подпомогнати отъ държавата, сж които ще наложатъ на насъ лозаритѣ ; кжде да садимъ лозя и какво да произвеждаме, а не акцизътъ, както твърди въ статията си кооперация „Шевка“.

(Следва).

Виното за старитѣ е като млѣкото за децата.

Френска пословица.

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КООПЕРАТИВНИ.

Изъ лозарския съюзъ.

Съгласно решението на последния лозарски конгресъ, постоянното присъствие на Съюза отпечати реферата на г-нъ Хоанкова „Стопанското и здравословно значение на виното“ въ 5,000 хиляди екземпляра, за да послужи за защита и пропагандиране на най-хигиеничното питие, виното, което презъ последнитѣ години е предметъ на силни атаки отъ страна на въздържателитѣ. За целта лозарската кооперация „Лоза“ въ Стара Загора внесе 500 лева помощъ, а остатъка 3100 лева се взеха отъ постъпленията на Съюза. Брошурата се изпрати до всички лозарски дружества и кооперации, като ги задължихме съ по 2 лева на екземпляръ. За съжаление, нѣкой дружества повърнаха брошуритѣ, неизвестно по какви съображения.

Повърнати сж отъ лозарското д-во, с. Гаганица (Берковско), лозарското д-во, с. Хотница (Търновско), лозарското д-во, с. Орѣховица (Ст. Загорско), лозарското д-во с. Вишевградъ (Търновско) и лозаро-винарското д-во „Виненка“, гр. Лѣсковецъ.

Другитѣ не сж се още отчели. До сега въ съюза сж постъпили :

Отъ Проданъ Р. Пѣвъ, с. Стражица, за 20 екземпляра	40 лева
„ Тржмбешкото лозарско д-во „Памидъ“	40 лева

Всичко 80 лева

Апелираме къмъ останалитѣ д-ва, които сж задължени все съ малки суми, да бждатъ добри да се издължатъ. Ние смѣтаме, че съ отпечатването на брошурата сме изпълнили едно решение на конгреса и сме извършили едно полезно дѣло за защита на виното. Ако дружествата не одобряватъ действието на постоянното присъствие, нека го заявятъ. Въ всѣки случай при тая слаба заинтересованостъ отъ страна на дружествата не може да се предприема нѣщо по-сериозно, като изложби и пр.

Сжщо да побързатъ и се издължатъ всички дружества, като внесатъ членския си вносъ по 2 лв. на декаръ лозе.

Секретарията.

Плѣвенската лозаро-винарска кооперация „Плѣвенска Гъмза“ развива трескава дейностъ по организиране и приготвянето си за предстоящата реколта. Още отъ сега взема всички мѣрки за подреждането на избата за да се приготви достатъчно мѣсто за новата реколта.

Продала е всичкото си производство, вино и ракия отъ реколта 926 и 927 години.

Забелѣзва се желание въ една голѣма частъ лозари да станатъ членове на кооперацията.

Всичко това прави отраднo впечатление и вѣрваме, че въ едно близко бждеще, кооперацията ще се развие до размѣра на единъ важенъ факторъ въ полето на винарството. Ще обедини почти всички лозари; ще приготвява доброкачествени и типови вина и съ това ще намѣри добри пазари на гроздовия продуктъ; ще даде възможностъ на членовитѣ си да използватъ задоволително своя трудъ, като ги запази отъ нелоялната конкуренция и експлоатация.

И държавата ще има непосредствена полза отъ всичко това, особено фиска, защото сигурно и на време ще си събира акциза и др. налози. Така че, желателно е, и тя да се притече на помощъ на кооперацията, било съ даване на субсидии, било съ отпускането на дългосрочни заеми, за да може тя да разшири и модернизира избата си и набави нуждитѣ съоръжения за едно правилно и модерно манипулиране при преработването на гроздовия продуктъ.

Б. Р. Умоляватъ се всички кооперации да изпращатъ съобщения за проявената си дейностъ, за да ги помѣстваме навреме.

По износа на вината.

На 21 и 22 май т. г. бѣ свикана отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти една комисия, която да обмисли мѣроприятията, които трѣбва да легнатъ въ законопроекта за измѣнение закона за подобрене и пр. на земледѣлското производство, целящи подпомагането и улеснение износа на вината и гроздето. Въ тази комисия Лозарския съюзъ бѣше представенъ отъ председателя си г. Ив. П. Бързаковъ и подпредседателя г. Г. Костовъ.

Въ двудневнитѣ заседания на комисията сж обмислени редъ мѣроприятия, имащи за цель подпомагане износа на лозовитѣ произведения, нѣкои отъ които сж упоменати по-долѣ.

Нѣкои отъ тия решения, представителитѣ на съюза ни, сж ги намѣрили за недостатъчно ефикасни и сж искали тѣхното разширение и материално обезпечаване чрезъ специаленъ 300 милионенъ заемъ.

Становището на съюза ще изнесемъ въ следната книжка 7 на списанието.

Тукъ даваме взетитѣ решения:

Мѣрки за увеличаване износа на българскитѣ вина.

1. Да се подпомогнатъ сжществующитѣ по-дееспособни производители винарски кооперации, чрезъ евтинъ и дългосроченъ кредитъ за постройка на подходящи винарски изби и за обяза-

веждането имъ съ нужния инвентаръ — сждове и машини, за да може чрезъ тѣхъ да се подобри и типизира нашето винено производство и нагоди, споредъ изискванията на чуждитѣ пазари. Кредитирането да стане чрезъ Б. З. банка и Б. Ц. К. банка за смѣтка на създаденъ по законодателенъ редъ специаленъ фондъ на частъ отъ приходитѣ отъ акциза на вината или отъ приходитѣ на специаленъ допълнителенъ поземленъ данѣкъ върху лозята, или най после и отъ двата тия източници. Кредитното учреждение да упражнява постояненъ и ефикасенъ контролъ, паралелно по отношение на смѣткитѣ и на самото производство, съ огледъ на крайната целъ — добиване на доброкачественъ продуктъ за износъ на възможно по-низка цена. За смѣтка на сжщия фондъ да се основатъ и обзаведатъ изби и на новоосновани производителни винарски кооперации въ ония лозарски центрове, кждето нѣма още такива или сжществующитѣ сж недостатъчни да преработятъ по-голѣмата частъ отъ произвежданото грозде

2. Да се създаде специаленъ законъ за гарантиране произхода и натуралността на вината.

3. Да се уреди държавенъ контролъ върху износимитѣ вина, грозда, зеленчучни и овощни плодове по отношение качеството и опаковката имъ, за да може да се изнася само доброкачественото и въ здраво състояние и по този начинъ да се създаде и поддържа добро реноме на тия произведения.

4. При сключване на търговски договоръ съ държави, вносители на вино, грозде и овощия, като Австрия, Германия, Швейцария, Чехославия и др. да се издействуватъ най-благоприятнитѣ клаузи относно вносното мито на поменатитѣ произведения. До тогава да се издействуватъ контингенти за количества, които страната за сега е въ състояние да използва.

5. Да се създадатъ търговски представителства на първо време въ Виена и въ последствие въ ония страни и градове, въ които се разчита на по-голѣмъ износъ на нашитѣ вина, грозде и овощия, на които да се възложи информационната служба за търговията съ тия продукти.

6. За въ бъдеще да се ограничи засаждането на нови лозя само въ мѣста, кждето лозата дава доброкачественъ продуктъ и които сж слабо рентабилни за други култури.

7. Да се улеснятъ експортѣоритѣ на вино съ специаленъ кредитъ за закупуване на такова, набавяне на сждове и пр.

8. Да се уреди тарифирането при подвоза на вината за износъ, като не се прави разлика дали тия вина сж въ цистерни или въ дървени транспортни бѣчви.

9. Да се даватъ отъ държавата премии за изнесено вино на ония експортѣори, които изчасятъ годишно минимумъ 200,000-литри доброкачествено вино и го пласиратъ на чуждитѣ пазари, като българско.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ 8. — Въ статията „Пероноспората и пр.“ отъ Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ кн. 5 се препоръчва да се опредѣля количеството на варъта въ бордолезовия разтворъ съ *червената лакмусова книжка*, а аптекиътъ и дрогериитъ въ града за сжщата целъ ни предлагатъ нѣкаква си *бѣла изпитателна книжка*. Моля да ми се отговори коя книжка е за предпочитание.

Плѣвненъ.

П. Цеконъ — лозаръ.

Отговоръ. — Предлагащата ви бѣла книжка е фенолфталинова книжка, която сжщо може да се употрѣби за опредѣляне до кога (колко) да се слага вариово млѣко (гасена варъ, разбъркана на рѣдко съ вода, като млѣко).

Налива се вариовото млѣко въ синъ-камъчния разтворъ до когато почне бѣлата книжка да почервенява, като се разбърква силно съ единъ колъ и опитва по-често за да се не налее повече вариово млѣко.

Варъта трѣбва да се гаси съ много вода и повъзможность поне 1 месецъ преди прѣскането

Г.

Въпросъ 9. — Въ кн. 5 пишете за Арзола и Сулфарола, че могатъ да се смѣсватъ съ бордолозовия разтворъ за прѣскане на лозята, но не пишете колко на 100 кгр. разтворъ и какъ? Вий трѣбва да ни кажете това, а не представителитъ и търговцитъ.

гр. Ямболъ.

Сп. Тодоровъ.

Отговоръ. — Погрѣшно сте разбрали, че редакцията пише и препоръчва Арзола и Сулфарола, а само имъ е помѣстена рекламата. Прочетете внимателно въ кн. 5 отговора на въпросъ 7 стр. 118 и ще разберете ясно, че писаното се отнася за всички реклами.

Тия препарати не сж още окончателно изпитани отъ *Плѣвненската лозарска опитна станция*; ефикасността, икономичността имъ и пр. тепърва има да се узнае, следъ като се видятъ резултатитъ. Който желае *може да прави и самъ опити на малки парцели*.

Ето какво препоръчва самата фирма:

Лозата се напада отъ болеститъ пероноспора и оидиумъ и отъ насѣкомото гроздовъ молецъ. За *комбинирана-едновременно борба* противъ тия две болести и молеца трѣбва да се употрѣби:

1) За първо прѣскане въ 100 литри 1⁰. бордолезовъ разтворъ се прибавя $\frac{1}{2}$ кгр. сулфаролъ и 300—400 грама арзола.

2) За второ прѣскане, въ 100 литри 1 $\frac{1}{2}$ ⁰ бордолезовъ разтворъ се прибавя $\frac{1}{2}$ кгр. сулфаролъ и 400 грама арзола.

И за следующитъ прѣскания се приготвява и употрѣбвява сжщия разтворъ.

Ако времето е влажно и има опасность отъ появяването на оидиума въ 100 литри бордолезовъ разтворъ се по-

ставя 1 кгр. сулфаролъ, или пъкъ се прави едно ново пръскане съ чистъ сулфароловъ разтворъ — на 100 литри вода $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ кгр. сулфаролъ.

Внимание! При работа съ арзола да се има предвидъ, че се работи съ отрова. Арзоловия разтворъ се утайва много бързо въ сжда и въ пръскачката затова при всѣко наливане на пръскачката, разтвора се разбърква, а при пръскането самата пръскачка често се разклаща.

Къмъ отговоръ 7. Въ книжка 5 на „Лозарски прегледъ“, въ отговора на въпросъ 7 се казва: „Ефикасни ли сж носпразена и носперала, ще разберете като прочетете въ настоящата книжка статиитъ: „Пероноспората и пр.“ отъ Б. Ив. Бѣлчевъ и „Изпитване ефикасността на препарати и пр.“ отъ Ст. Икономовъ.

Г-нъ Ст. Икономовъ ни моли да съобщимъ, че отговора не може да засѣгне неговата компетентностъ относно носпразена, тъй като до сега той не го е изпитвалъ.

Бележка редакцията: Г-нъ Икономовъ въ въпросната си статия поставя (стр. 103) носпразена въ неизпитанитъ препарати и следователно не го препоръчва до като не бжде изпитанъ въ лозарска станция, но за носпирала е ясенъ и категориченъ „че, въ краенъ случай може да се употреби само за гдето пероноспората се слабо развива и то въ по-гъсти (по голѣмъ) разтвори“.

Обаче, накрай ясно е за всички че, за сега, най-ефикасенъ и най-евтинъ си остава бордолезовия разтворъ (синия камъкъ) противъ пероноспората — маната.

Съ другитъ препарати, който желае да прави опити.

Отговоръ на въпросъ 6 (кн. 5.) на абоната Иванъ Лечевъ отъ с. Шереметя, търновско. Въ статията „Шасла Берландерия 41^б, като подложка“, печатана въ книжка трета на „Лозарски прегледъ“, когато се говори за афинитета, *се прави единъ относителенъ прегледъ на афинитета на разни присадници къмъ тази подложка.* Въ този относителенъ смисълъ е употребенъ и сравнителниятъ изразъ „Донейде“ за „Афузъ Али“, т. е. известна степенъ т. е. че има присадници, които иматъ по-добъръ афинитетъ съ подложката 41^б, отколкото „Афузъ Али“ съ нея. Другъ е въпроса когато въ сжденията се излѣзе отъ присадника „Афузъ Али“ и се прави вече преценка за отношенията на този присадникъ къмъ разнитъ подложки. Такъвъ е случаятъ въ статията „Новитъ перспективи за лозарството“ печатана въ сждата книжка, когато автора ѝ казва, че между разнитъ подложки присадника Афузъ Али отива най-добре на 101/14, 41^б и монтикола.

Коя отъ тѣзи три подложки, обаче, трѣбва да предпочете лозаря, това ще зависи главно отъ почвата, която ще се засажда, отъ климатическитъ условия на района и отъ системата рѣзидба, която ще се използва.

Бѣлчевъ.

ХРОНИКА.

На запитванията, кое издание да предпочитатъ: „Бюлетина на Лоз-овощ. инф. бюро“ — Плѣвненъ, в. „Лоз. винар.-овощ. вести“ — София или „Лозарски прегледъ“ — Плѣвненъ. Отговаряме: всѣки лозаръ трѣбва преди всичко да предпочита, получава и заплаща „Лозарски прегледъ“, защото е органъ на Лозарския съюзъ, единствения защитникъ на лозаря.

Вино. Споредъ последнитѣ сведения въ чужбина лозята не сж пострадали много чувствително отъ студоветѣ. Въ България тамъ дето лозитѣ сж били незаровени, при близително половината отъ пжпкитѣ сж измръзнали. Въ чужбина пазарѣтъ на вината не е оживенъ, поради високитѣ цени на виното. Франция е увеличила вносите мита за външнитѣ вина Австрия продължава да купува вина, главно, отъ Италия и Гърция. Отъ Унгария и Югославия износетъ на вина е почти спрѣлъ. Въ Германия цената на виното е много покачена, следствие на което е намаляла консумацията. Въ Италия се предлагатъ доста много вина, безъ да намѣрятъ купувачъ на задоволителна цена. Въ Аржентина тазгодишната реколта е по-слаба отъ миналогодишната.

Презъ 1927 година България е изнесла 5,843,518 литра вино на стойностъ 59,556,932 лева и 549,994 кгр. грозде на стойностъ 6,175,848 лева.

Ценитѣ на вината у насъ продължаватъ да се движатъ, за южна България отъ 12 — 14 лв., а за северна отъ 8 — 10 лв. литѣра; има едно раздвижване на пазара за мѣстна консумация, но не се очаква покачването имъ.

Синия камъкъ се продава отъ 24.50 на варелъ до 25.50 на дребно, а рафията отъ 55 до 62 лева кгр.

Времето напоследъкъ въ цѣлата страна поради честитѣ и продължителни дъждове се доста застуди и растежа на лозята почти спрѣ. Това неблагоприятно време за лозата основателно създава страхъ да не би при ранна есенъ да

имаме недостатъчно узрѣло грозде, но рано е още да се предвижда, защото при тояло лѣто и редовни дъждове, добре обработванитѣ лозя ще смогнатъ да набавятъ изгубеното.

Периодоспора още не се е появила, поради студеното време въпрѣки изобилната влага. При първитѣ топли дни условията ще сж на лице и ненапрѣсканитѣ лозя ще пострадатъ.

Конференцията на акционния комитетъ на Лозаро-винарскитѣ кооперации се състоя на 20 май въ канцеларията на коопер. „Плѣвенска гъзма“. Българския лозарски съюзъ бѣ представенъ отъ редактора ни Г. К. Червенковъ. Следъ размѣна на мисли върху образуването на съюза на Лозаро-винарскитѣ кооперации и посочване задачитѣ му, реши се учредителния конгресъ да бжде свиканъ въ близки дни съ конгресана Лозарския съюзъ, къмъ края на м. януарий 1929 год.

Макаръ и трудноститѣ за създаването на подобенъ съюзъ да сж много, но нуждата налага да се създаде и най-важното правилно насочи. Ще се повърнемъ.

Г-нъ Прохазка, консулъ на Чехословашката република въ гр. Русе е казалъ предъ журналиста г. А. С. Симеоновъ относно българското грозде следното:

„Чехославия сжщо така нѣма достатъчно грозде и доставя значителни количества отъ Далмация и Италия, чийто вносъ се благоприятствува отъ сключения съ тяхъ търговски договоръ. Споредъ последния за гроздето отъ тѣзи страни се плаща по една کرونا мито на кгр., а за българското се плаща по три крони за килограмъ. При еднакви условия българското грозде може да конкурира защото превъзхожда италианското и далматинското по качество, и да се пласира въ голѣми количества.

Въ единъ търговски договоръ Чехославия възъ основа принципа на взаимността, би желала да добие

намаление митата на стокитѣ, които тя внася въ България“.

Нека си взематъ бележка натоваренитѣ власти съ грижата да уредятъ търговскитѣ ни отношения, съ огледъ за единъ благоприятенъ вносъ на българско вино и грозде въ Чехославия.

Гл. Дирекция на Статистиката „Земледѣлска статистика за 1926 год“ се дава въ изданието си вече пълни сведения и за другитѣ отрасли на земледѣлието, съ което се очертава напълно положението на нашето земледѣлие въ тая година.

Всичка обработвана земя презъ 1926 г. е имало 3,185 хиляди хектара (за 1925 г. 3,218 хил. х. а.) която е раздѣлила между следнитѣ култури:

	хил. х. а.	0/0	хил. х. а.	0/0
	1926		1925	
зър. храни	2,335	73,1	2,343	72,8
инд. растения	84	2,6	88	2,7
варива	68	2,1	89	2,8
картофи	10	0,3	10	0,3
бастани	26	0,8	28	0,9
зеленчуци	12	0,4	11	0,3
фор. растения	553	17,3	558	17,3
лозя	78	2,3	68	2,1
роз. градини	5	0,2	5	0,2
овощни и черн. градини	19	0,6	18	0,6

Всичко . 3,185 100% 3,218 100%
(единъ хектаръ 100 д. а.)

По обработена площъ 1926 год. е малко по-долу отъ 1925 год., която има най-голяма обработена площъ следъ войнитѣ. При отдѣлнитѣ култури, зърненитѣ храни засилватъ своето относително значение, докато индустриалнитѣ растения губятъ малко отъ него (една тенденция, която се наблюдава отъ 1924 год. насамъ). *Лозята увеличаватъ абсолютно и относително своето значение — нѣщо, което се наблюдава непрекъснато отъ 1920 год.* 1925 година е имало 680,000 д. а., а 1926 год. „ „ 780,000 д. а.

Винарска изложба и конгресъ въ Трирѣ. Германо-Българската Камара въ София съобщава, че съгласно едно решение на Винарския съюзъ въ Германия, тазгодишния конгресъ на съюза ще се състои отъ 1 до 4 септемврий въ градъ

Трирѣ, където същевременно ще бжде уредена една голѣма изложба, въ която ще участвуватъ освенъ винарскитѣ къщи, много фабрики произвеждащи вснчки уреди и инструменти по винарство, химикалии и др., както и всички други индустрии, чието производство е предназначено за подпомагане лозарството и винарството.

Състоялъ се е IX конгресъ на международната лига противъ сухия режимъ отъ 17—21 май въ Виена и е гласувана резолюция, въ която между другото се иска:

Премахване на голѣмитѣ мита, такси, забрани и пречки, които отдѣлнитѣ държави правятъ при производството и търговията съ спиртни питиета.

Съ подобни пречки и данѣчни обмежавания се унищожаватъ производството, търговията и консумацията на спиртнитѣ питиета

Резултата отъ пречкитѣ и забраната е само увеличение на контрабандата, както производството и пласирането на долнокачествени и въ много случаи вѣдни за здравето напитки.

Производителната кооперация „Шевка“ — Сливенъ, въ отговоръ на позива на Бѣлг. Лозарски Съюзъ е внесла 10,000 лв. въ дирекцията за пострадали отъ землетресението за раздаване на пострадалиѣ.

Хвала и

О:новано е професионално производително лозарско д-во „Козарски Маврудъ“ с. Козарево, Пещерско съ следната управа: председателъ: Г. Ив. Манчевъ, подпредседателъ: Г. Т. Ангеновъ, секретари: Лабо Д. Лабовъ, членове: Заф. А. Зафировъ и Тод. Ив. Терзиевъ Контр. съветъ: предс. Ст. И. Трандафиловъ, членове: К. А. Терзиевъ и Юрд. Хр. Малинчевъ, съ 26 души членове.

Б. Р. Хвала на инициаторитѣ, нека последватъ примѣра имъ и другитѣ лозари по селата, където нѣма лозарско дружество.

Получи се следното съобщение въ редакцията, предаваме го като хуморъ: Обединение въ конгреса на въздържателитѣ. Дветѣ родо-

любиви организации — Въздържа-телската и Цокаческо-пияческата, като много сродни, по случай конгреса на първитъ сж решили да се слеят,

Взети сж общи компромисни въз-държатели-цокачески решения:

1) Позволява се на всъки членъ да пие безалкохолна ракия.

2) На ораторитъ, които държатъ речи противъ алкохолизма се поз-волява да си взематъ въ джобове-тъ по едно кило вино, та до като трае речта имъ да си мократъ гърлото да не пресъхва

3) На искането на кръчмаритъ да влѣзатъ и тѣ въ съюза да се от-каже, понеже тѣ спекулиратъ съ българското производство, като му наливатъ вода.

Прочее, долу алкохола, да жи-вѣятъ нашенскитъ хубави винца и ракии!

Цокачевъ — Плѣвень.

(пред. на съюза, държалъ речъ въ расо предъ конгреса на въздържа-телитъ т. г. въ Плѣвень противъ пиянството).

КНИЖНИНА

Получиха се въ редакцията след-нитъ издания:

Отецъ Паисий, обществено-кул-турно-политическо списание, год. I бр. 1 и 2 Редактори: Д. Мишевъ проф. Г. И. Кацаровъ, В. Т. Велчевъ и проф. Ст. Баламезовъ.

Излиза презъ първа и трета сед-мица всъки месецъ на 16 страници

най малко. — Издание на Всебъл-гарския съюзъ „Отецъ Паисий“. — Редакция и администрация: ул. Ала-бинска, Търг. коопер. домъ буква В. първи етажъ № 72. — Годишенъ абонаментъ 120 лв.

Сп. Земледѣлско Стопанство, популярно списание, издание на Д-вото на българскитъ агрономи. София, кн. 5, год. II. Годишенъ аба-наментъ 50 лв. въ предплата. Ад-ресъ: „пл. Славейковъ“ № 8.

Сп. Земледѣлски уроци, кн. 4 и 5, год. VII, месечно селско сто-панско списание. Редакторъ Юр-данъ Илийчевъ. Годишенъ абона-ментъ 40 лв. София ул. Кракра 5.

Сп. Земледѣлска практика, кн. V, год. IX. Редакторъ М. Стоевъ. София, площадь Солунъ 1. Годи-шенъ абонаментъ 40 лв.

Модерно птицевъдство, Органъ на Бълг. Птиц. Съюзъ — София. Ре-дакторъ М. Цоневъ — Плѣвень. Го-дишенъ абонаментъ 50 лв.

BULLETIN DES Chambres de Commerce et l'Industrie Bulgares, PARAISANT CHAQUE MOIS (exce-pté juillet et août) Année VII, 928. № 4. BUREAU DE LA REVUE: 2, RUE SLAVIANSKA — SOFIA (BUL-GARIE) Téléphones 135 et 1973.

Приготовление на сухо грозде отъ Тодоръ Душевъ (инженеръ аг-риколь) Враца, цена 20 лева.

Да създадемъ училищни гради-ни отъ Д. Гюлеметовъ — Плѣвень цена 5 лв. Необходимо е за всъки учителъ и общественикъ.

На специалиститъ — идеалисти за обяснение

Въ отговоръ на запитванието ни „Интересно е да се знае“ кн. 5 стр. 119 частния вестникъ „Лозарски винарски и овощарски вѣсти“ отго-варя (бр. 15), че не сж търговци, а институтъ отъ специалисти — идеа-листи. За да докажатъ, че информацията имъ бр. 12 стр. 4 за търсенитъ голъми количества червени вина отъ „турски търговци“ не е една обик-новенна вестникарска аларма печататъ писмо на „Софийския търговецъ Симеонъ Бърдаровъ“, който съобщава, че по негово желание били насочени офертитъ за червенитъ вина до редакцията и то за по-голъма ек-спедитивностъ (търговска експедитивностъ чрезъ редакция на вестникъ, добъръ търговецъ — смѣшно нали!) А на запитванията на Ст. П. Бъч-варовъ с. Стражица и Плѣвенската кооперация „Плѣвенска Гъзма“ отго-варятъ „веститъ“ бр. 14, че „турскитъ търговци“ търсили само южно-бъл-гарски вина.

Нежелаемъ и ний да водимъ полемика, но въ случая се засѣгатъ интереси на лозаритъ и лозарския съюзъ и затова ще си кажемъ думата.

Вестникъ „Лозарски винарски овощ. вѣсти“ има за отговоренъ ре-дакторъ Хр. Николовъ, обикновенъ чиновникъ не специалистъ, а фактиче-

ски уредника и редактора му е асистента по лозарство г-нъ Ив Георгиевъ, затова като изключваме отъ обясненията „отговорния редакторъ“ отнасяме се само до г-нъ Георгиева, който е морално отговоренъ за поведението на „веститъ“ и когото смятаме за цѣлия съставъ на „Института на идеалиститъ“ — „веститъ“. Ако има други специалисти — лозари и винари, които да сж солидарни съ поведението на „веститъ“ трѣбва да бждатъ съобщени.

Ние подържаме, че специалиститъ които сътрудничатъ на „веститъ“ и „Лозарски прегледъ“, а тѣ сж едни и сжитѣ не сж и немогатъ да бждатъ отговорни за поведението и на дветѣ издания. Тѣ като специалисти-общественици даватъ статии на всички, стига да отидатъ опжтиванията имъ въ ржцетѣ на народа за да се възползва отъ тѣхъ.

Затова за сега се обръщаме лично къмъ г. Георгиева да обясни познава ли „фирмата С. Бърдаровъ“.

Може ли да се подържа сериозно, че тая информация насочва лозаритѣ къмъ винарски фирми или е една аларма. Смятаме, вършите не обществена информация и длѣжни бѣхте да дадате точния адресъ на търговцитѣ, така както праватъ търговскитѣ ни камари. Канимъ ви да съобщите адреситѣ на тия „турски търговци“, отъ кого взеха вино отъ южна България и ако не сж вземали причинитѣ

Информация — разгласа, безъ да се съобщава фирмитѣ дава по-нѣкога и Бюлетина на Лозаро-овощарското бюро — Плѣвненъ, напр. въ бр. 17 и 18.

„Така не бива“ пише Търг промишленъ гласъ бр. 660 стр. 1, като съобщава какъ изобщо информационнитѣ бюра особенно Софийскитѣ сж насочвали германскитѣ търговци на вина къмъ недостатъчно сериозни български фирми и пр“.

Колкото за „некоректността и любопитствата“ ще се дообяснимъ другъ пжтъ, остава както ние възприехме „съветитѣ“, така и „идеалиститѣ“ да възприематъ нашия апелъ.

Като се прегледатъ „Лозарски прегледъ“, „Бюлетина“ и „Веститѣ“ ще се види, че сътрудничитѣ сж едни и сжщи специалисти и съюзни дейци. Тогава защо се издаватъ три издания отъ едни и сжщи хора съ едни и сжщи цели. Първо, силитѣ за издаване на списание или вестникъ по лозарство и винарство и безъ това, сж малко и прѣснати, второ, нашия лозаръ е беденъ и не може да заплаща три издания и затова и тритѣ сж съ слаби и нередовни постжпления.

Налага се да се събератъ силитѣ и срѣдствата къмъ едно издание, а то трѣбва да бжде органа на лозарския съюзъ, за да се издигне и стабилизира едно списание, което може да излиза два пжти въ месеца и да открие и информионенъ отдѣлъ. Ний държимъ на организацията и органа ѝ, защото само чрезъ тѣхъ лозаря ще бжде защитенъ.

Ето на, ний поставаме въпроса на разглеждане и разрешение и апелираме къмъ всички да ни разбератъ и възприематъ нашето предложение за събиране на всички сили и срѣдства при „Лозарски прегледъ“.

Очакваме отговоръ благоприятенъ.

Лозарьо, Получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, единствения защитникъ на лозарството и интереситѣ ви.

Само чрезъ просвѣта и организирана борба се огива къмъ поминѣкъ и култура!