



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюз — София.

„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Plevne — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

Съ отдѣли: за Лозаро-Винарскитѣ кооперации и търговска информация.

уредн. Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Предстоящи работи въ лозето — Ст. Икономовъ; 2) Премахване частъ отъ чепкитѣ — К. Ивановъ; 3) Виноенъ оцетъ — И. И. Хранковъ; 4) Новости въ винарството — М. Стефанова-Христова; 5) Методи за запазване и подобряване добритѣ качества на ценнитѣ наши сортове овоща включително и гроздето — В. В. Стрибърни; 6) Свои трибуна — Забрана или свободенъ износъ на лози отъ сорта Афузъ-Али — Д. Бъчваровъ; 7) Съюзни и дружествени; 8) Състоянието на реколтата и положението на пазара — Инж. В. Чакъровъ; 9) Хроника.

Стефанъ Икономовъ.

Предстоящи работи въ лозето.

Последнитѣ дъждове, както се оказва, създадоха твърде благоприятни условия за появата и развитието на ероноспората въ цѣлата страна. Където овече, където по-малко, тя е причинила авсъкъде повреди, защото мнозина не спѣха да извършатъ прѣскаванията въ промеждутъчнитѣ ясни дни, може би по причини стоящи вънъ отъ тѣхната възможностъ. Особено чувствителна е и сега заразата по листата, която не може да се закъснѣе да премине и по ягоридата, поне тамъ където последната е станала още незасѣгната. Въпрѣки високитѣ температури, отбелязани презъ последнитѣ нѣколко дни, опасността отъ нова зараза, този пътъ масова, е

още на лице. Лозята трѣбва да бждатъ всички напрѣскани сега, като се обърне внимание главно на ягоридата. Новопосаденитѣ лозя трѣбва да се прѣскаятъ по-често, (следъ всѣки по-проливенъ дъждъ или, ако такъвъ не падне, всѣки 20 дни). Разтвора за тѣхъ може да се приготви съ $\frac{1}{2}$ кгр. синь камъкъ на 100 литри вода за сега и съ напредването на сезона се стигне до 1 кгр. Двегодишнитѣ лозя могатъ също да се прѣскаятъ съ 1‰ разтворъ, но прѣскаванията трѣбва да бждатъ по-чести (всѣки 15—20 дни). Особено важно е това за сорта Афузъ Али, чийто нѣжни млади листа изгарятъ лесно отъ по-гъстъ разтворъ. За по-старитѣ лозя разтвора може да

бжде приготвенъ съ 1.50% синь камъкъ, споредъ това дали по листата е останалъ повече или по-малко синь камъкъ. Важното сега е всички лозя да сж напръскани добре, за да се избѣгнатъ повредитѣ отъ бждещата зараза, която предвещава да бжде въ доста широки размѣри.

Време е да се извърши и кършенето. То обаче трѣбва да засѣга само младитѣ върхове на лѣтораститѣ и то най-вече буйнорастящитѣ такива. Въ никой случай не трѣбва да се кърши низко, за да се пести отъ разтвора, защото съ това се намалява реколтата количествено и качествено. При лозитѣ отглеждани на колове, ако лѣтораститѣ сж надвишили височината на коловетѣ, добре е, следъ прищипването на върховетѣ имъ, да се съединяватъ въ видъ на венецъ съ тѣзи отъ съседната лоза, за да се избѣгне претоварване на коловетѣ и се улесни обработката на почвата. Тѣй се постѣпва въ опитното лозе на лозарската станция и ония лозари, които сж имали случая да го посетятъ сж могли да се убедятъ, че резултатитѣ сж доста добри.

Едновременно съ кършенето може да се извърши и култучене, т. е. да се прищипнатъ само върховетѣ на страничните лѣтораста (култуцитѣ). Въ никой случай да не се премахватъ сега цѣлитѣ култуци, защото тогава резултата ще бжде отрицателенъ.

Време е сжщо и за колцоването. Особена полза принася тази операция при сорта Жуанень, а при Афузъ Али, Димятъ и Перлъ де Ксаба, резултатитѣ сж по-слаби. Въ всѣки случай и при последнитѣ се забелязва наедряване и по-

рано узрѣване на гроздето (2—3—4 дни).

Обработката на почвата трѣбва да се извърши веднага следъ падане на първия дъждъ; безполезно и даже вредно е да се копае лозето презъ сухитѣ и горещи дни, защото голѣмата маса разкопанъ прѣстъ губи влагата си презъ горещинитѣ поради силното изпарение, а отъ друга страна, праха падащъ върху гроздето и листата, може да причини пригоръ. Най-добре е, тамъ кждето е възможно, лѣтнитѣ копани да се извършатъ съ копачката „Планетъ“, като се кръстоса оранътъ и следъ това се мине набързо съ мотика, за да се разкопае мѣстото само около главинитѣ, кждето копачката не е могла да мине. По този начинъ се прави голѣма икономия отъ трудъ, време и пари.

Тази година, както въ северна така и въ южна България сорта Афузъ Али е показалъ по-малко реса отъ миналата година. Сжщото важи и за други нѣкои сортове, като Червена лисича опашка, Урумъ юзюмю, Риби Мехуръ, Памидъ и пр. а причината за това може да се отдаде само на превръщането реситѣ въ мустаци още при самото покарване на лѣтораста, вследствие изобилната влага въ почвата, предразполагаща растението къмъ по-буенъ растежъ и по-слабо плодородие. Дъждоветѣ презъ време на цвѣтенето не сж причинили чувствително изресяване при сорта Афузъ Али; тѣ сж се отразили по-зле върху Хамбургския Мискетъ, Александрийски Мискетъ, Крави цици, Чаушъ и др. нѣкои сортове съ неправилни цвѣтове или съ слабъ тичинковъ прашецъ.

Нѣкои отъ колективнитѣ членове на съюза не сж изплатили членския си вносъ за миналата и настоящата година. Поради голѣмата нужда отъ срѣдства за правилното функциониране на съюза, умоляватъ се тия членове да се издѣлжатъ.

отъ съюза.

К. Ивановъ

из. оп. Станция — Плѣвнѣ.

Премахване на частъ отъ чепкитѣ.

Когато прилагаме нѣкоя отъ ѣлгитѣ рѣзитѣ като „Гюио“, лопитѣ показватъ много реси, особено ако плодната прѣчка е порѣзана много дълго.

Въ такъвъ случай при филизването ние премащаме нѣкой отъ лозаритѣ заедно съ ресата.

Обаче, следъ прецѣвтяване на лозата и наедряване на ягоридата, изждаме че чепкитѣ сж много и че лавината мжно би могла да ги храни за да узрѣятъ. Тѣ обикновено оставатъ недоразвити, зърнаа имъ сж дребни, бедни на захаръ, кисели и въ качествено отношение лоши.

Освенъ това лозата се силно изтощава, остава сж кжси и тънки рѣчки, листата ѣ по време на гроздоберъ изсѣхватъ и опадватъ, рѣпкитѣ оставатъ не добре развити и се охранени.

На следващата година такива лози се много слабо развиватъ и не даватъ почти никаква реса. Ето защо, за да не се изтощаватъ лопитѣ, трѣбва още следъ прецѣвтяването и завързване на ягоридата да се пристѣпни къмъ премахване на частъ отъ ягоридата. Чепкитѣ

се окжсватъ като се оставятъ на прѣчка само по една чепка и то тая която виждаме че е по-добре развита.

Колко чепки да оставимъ, това зависи отъ силата на главината, а силата на главината се много лесно преценява отъ опитно око.

Премахната частъ отъ ягоридата, останалитѣ чепки се хранятъ по правилно, наедряватъ и добре узрѣватъ. Всѣки лозаръ е ималъ случай да опитва грозде отъ преродили лозя, то бива меко блудкаво не узрѣло. Вѣрно е, че лозаритѣ мжно биха се съгласили да премахватъ частъ отъ ягоридата. Обаче това ще имъ се наложи, особено при десертнитѣ сортове, кждето се търси качествено а не количествено грозде.

Има сортове като „Червената Резекія“, които много раждатъ, и ако не имъ се премахне голѣма частъ отъ ягоридата, на есенъ гроздето не струва нищо. При сортоветѣ „Афузъ-Али“ и „Димятъ“ често пжти лозаря ще се принуждава да намалява ягоридата и това той трѣбва смѣло да прави ако, разбира се, му се налага.

И. И. Хранковъ

Виненъ оцетъ

(Една интересна и полезна нова индустрия).

За поддържане на човѣшкия животъ въ изправностъ и здраве, сж трѣбни разни твърди и течни хранителни материи. Една отъ последнитѣ е винения оцетъ — истинския, който се получава отъ оцетната ферментация на натурално и доброкачествено гроздово вино.

Презъ последнитѣ нѣколко години ние писахме твърде много за винения оцетъ, но въпрѣки туй, ние смѣтаме

не само за неизлишно, но и за необходимо да се върнемъ по сжщия въпросъ и то по следнитѣ съображения:

1. При сжществуващата лозарско-винарска криза, винения оцетъ може да играе не незначителна роль, понеже чрезъ него може да се консумира не по-малко отъ 4—6 милиона литри отъ произвежданото въ страната ни гроздово вино, а това показва голѣмото му стопанско-економическо зна-

чение за България, тъй като тази е значително лозарска.

2. Безспорното здравословно значение на винения оцетъ за човѣшкия животъ.

И наистина, винения оцетъ е едно отлично подправно вещество, което прави хранителнитѣ материи по-меки и по-нежни, по-лесно смилатели и по-приятни за ядене. Когато отъ него се употребява въ умерено количество, той не само не е вреденъ за здравето, но, обратно, е твърде полезенъ. Тѣзи благотворни свойства, обаче, притежава само винения оцетъ, а не и фабрично-спиртниятъ, получаванъ отъ спирта на разни други материали; а това е затуй, защото присжитѣ благотворни свойства на винения оцетъ се дължатъ не само на винената оцетна киселина, но и на разни други киселини и соли, съдържащи се въ виното, а именно: винена, танинна, ябълчна, янтарна, тартрати (соли на винената киселина), битартрати, етерични масла, алдехиди, бѣлтѣни вещества, глицеринъ, малко недоразложенъ спиртъ, желѣзо, фосфоръ, калций, натрий, магнезий, хлоръ и други съставни вещества. Ето този крайно сложенъ съставъ на виното, а следователно и получения отъ него оцетъ го прави приятенъ, ароматиченъ и здравословенъ, когато въ фабрично-спиртния оцетъ, въ най-добрия случай може да има една гола, парлива и неприятна оцетна киселина. А че това е тъй, доказва факта, какво всичкия този оцетъ не се продава съ истинския си водно-бѣлъ цвѣтъ, а съ измамна и заблудителна целъ се боядисва въ розовъ или ясно-червенъ цвѣтъ, за да наподобява винения. Нѣщо по-лошо — напоследѣкъ измамата е още по-грозна, отвратителна и престѣжна — фабричния оцетъ се смѣсва съ остатѣка отъ дистилянното вино, та по такѣвъ начинъ заблудата и измамата ставатъ още по-сполучливи, грабителско престѣжни и вредни за здравето.

Но най-лошото и страшното не е самата сѣщностъ на гореизложеното, а факта, че всичко това се знае отъ

обществено-държавнитѣ институти органи, които по законъ сѣж натоварени да бдятъ и опазватъ стопанскитѣ интереси на страната и общественото здраве, като преследватъ и залавятъ фалшификаторитѣ и измамницитѣ и ги наказватъ най-строго. Въмѣсто туй, обаче, ние наблюдаваме въ сърдцето нашата мила и нещастна България — какъ изъ улицитѣ на София именно, свободно хората продаватъ съ стомни, дамаджани, бурени и др. подъ името „виненъ“ оцетъ различни боклуци. Сѣщото е съ оцетитѣ, които се продаватъ въ кръчмитѣ и се сервиратъ въ гостилницитѣ — както въ народнитѣ тъй и въ изящнитѣ и аристократическитѣ. Разбира се, че за това тъй мизерно и вредно положение е виновно и „почитаемото общество, начело съ българскитѣ лозари, които съ мълчанието си несѣзнателно насърдчаватъ това шарлатанство и това престѣпление.

Поводъ, да повдигна отново въпроса, ми дава скорошното посещение тукъ — въ София на булевардъ „Хр. Ботевъ“, 90, модерно и научно обзаведената първа у насъ винено-оцетна ферментационна фабрика на енергичнитѣ и решителни братя Кирилъ и Лазаръ Червены-Иванови. Тѣзи двама предприемчиви българи сѣж обзавели предприятието си отъ 3—4 месеци ние останахме извънредно и приятни изненадани отъ виденото у тѣхъ. Посещението направихме съ членоветъ отъ управителния съветъ на съюза на българскитѣ лозари г. г. Ив. Бързаковъ, д-ръ Асѣнъ Дяковъ, Д. Бърбаровъ и Д. Овчаровъ.

И азъ съмъ съ впечатлението, убеждение, че това похвално дѣло бидейки свързано съ лозарското производство и съ народното ни здраве, защото произвежда отличенъ виненъ оцетъ отъ здрави и натурални гроздови вина, заслужава моралната и материалната подкрепа на всички българинъ. А първа длѣжностъ споредъ насъ е на съюза на лозаритѣ и на всички други лозари да го насърдатъ и под

репятъ, като изискатъ да се нареди законенъ редъ:

1. Да се забрани продажбата подъ мето „виненъ“ на какъвто и да е ругъ оцетъ.

2. За устна употреба да се позволява само винения.

3. Да се забрани боядисването на абрично-спиртовия — да се продава само съ водно-бѣлия си цвѣтъ и само други индустриални нужди.

4. Да се установятъ точни норми състава на винения оцетъ, които улесняватъ откриването и преследването на фалшификациитъ върени съ него.

5. Да се забрани въобще продажбата подвижно кждето и да било на оцетъ и

6. Да се наказватъ най-строго органитъ и лицата натоварени съ преследването и откриването на фалшификациитъ и измамитъ съ винения оцетъ, които леко гледатъ на дълга си или се правятъ, че не виждатъ нищо.

За постигането по-бързо и по-лесно горната целъ, необходимо е всѣки човѣкъ, милещъ за собственото си здраве, да не употребява освенъ виненъ оцетъ, макаръ да би го заплащалъ по-скъпо отъ разнитъ други фалшифицирани.

НОВОСТИ ВЪ ВИНАРСТВОТО.

Стефанова—Христова.

Влиянието на електричество, слънчевитъ лъчи, озона, температурата и пр. върху вината.

(Продължение отъ кн. 6 и 7).

Озониранитъ 10—20 мин. проби при изпитване на вкусъ показватъ характернитъ особености на старо вино, като оставятъ общо впечатление праздно, неоформено наклонно къмъ кисване вино.

Озониранитъ 35 минути вина иматъ вкусъ и дѣхъ на киснатото вино,

Следъ 14 месечно престояване, контролата развива естественъ, приятенъ вкусъ а останалитъ озонирани вина са киснати.

Придадения на първо време дѣхъ на старо вино е свършено изчерпанъ.

По-нататъшно съхраняване на тия вина е невъзможно.

Отъ приложената таблица се виждатъ промѣнитъ, които сж претърпели дѣлнитъ съставни части на вината.

Вижъ таблица I.

Докато разликата въ другитъ съставни части е незначителна и коблива, увеличението на лѣтливитъ селини е ясно подчертано.

Лѣтливитъ естери наскоро следъ озонирането показватъ едно увеличение а следъ 14 месеца това увеличение изчезва. Контролата, обратно, показва увеличението на лѣтливитъ естери къмъ края на опита.

Къмъ основнитъ проучвания на поменатия авторъ можемъ да прибавимъ и нѣкои допълнителни данни, които имахме възможностъ да извлѣчемъ отъ нѣколко опита съ озонизиране на вина произходящи отъ гр. Плѣвенъ, отъ които едно бѣло и друго червено. Послужихме си съ специалния за целта „озонаторъ“ на Винарското училище firma Industria — Nationale Dell Osouo.

Едновременно съ тия две вина, бѣха озонирани и едно болно отъ превръщане вино и второ съ синьо пресичане.

Макаръ, че опита не може да се смѣта за окончателенъ и свършено пълненъ, все пакъ отъ предварителното проучване и кратковременно запазване, направената следъ 20 дена отъ озонизирането химическа анализа ни дава следнитъ резултати на по-главнитъ съставни части.

Вижъ таблица II.

Отъ приложената таблица се вижда, че алкохола значително намалява; лѣтливитъ киселини се увеличаватъ

		Относит. тегло на виното	Алкохолъ Vol. %	Алкохолъ гр. въ 1 лит.	Екстрактъ гр. въ 1 лит.	Общи киселини като винени гр. въ 1 лит.	Пълнови кисел. като оцетна гр. въ 1 лит.
Бѣло вино	Контрола	9928	12·14	96·3	21·7	4·57	0·53
	Озонирано 1/2 часъ	9931	11·86	94·2	21·7	4·70	0·60
Червено вино	Контрола	9951	11·23	89·1	25·0	5·74	1·44
	Озонирано 1/2 часъ	9957	10·61	84·2	24·8	6·12	1·79
Превърн. т. розово вино	Контрола	9919	12·69	100·7	20·9	5·10	0·99
	Озонирано 1/2 часъ	9922	12·32	97·8	20·7	5·59	1·41
Съ синьо пресичане	Контрола	9914	12·05	95·6	18·1	4·87	1·05
	Озонирано 1/2 часъ	9920	11·68	92·7	18·1	5·13	1·24

Въ екстракта не се забелязва значително изменение. Само червенитѣ вина показватъ едно намаление, което е обяснимо като се има предъ видъ, че багрилнитѣ вещества и танина се пресичатъ.

Повечето отъ озонираниѣ проби оставени въ бутилки имаха цвѣтисване.

Интензивността на цвѣта бѣ намалена съ около 10³/₀, като червенитѣ вина добиваха кафявъ отенѣкъ, а контролата запазваше свѣтло червенъ цвѣтъ.

На вкусъ озонираниѣ вина се показваха по-праздни, блудкави, безъ букетъ. Типичния за превърнатото вино дѣхъ, при озонирането така ясно не се чувствуваше, но общо виното изглеждаше по праздно.

Въ виното съ синьо пресичане, което имаше освенъ това дѣхъ на плѣсень — по-слабо се чувствуваше не-

приятния дѣхъ при озонираното вино отъ колкото въ контролата.

Микроскопичното изследване калѣта на превърнатото озонирано вино не даде надеждни резултати.

Характернитѣ бактерии на превръщането се намираха въ озонираното болно вино въ голѣмо количество и то въ активно състояние, така както въ контролата. А бактериитѣ не вкисването—*Mycoderma aceti* изобилствуваха въ всички проби озонирани вина и то въ по-голѣмо количество отколкото въ контролата.

Отъ голѣмъ интересъ се явява въпроса за действието на озона при желѣзното пресичане на вината. Ето защо направихме нѣколко опита за да се види какъ би действувалъ озонътъ на при отжелѣзяването на вината, за да се избѣгне толкова срѣщаното насъ пресичане у вината.

Резултата отъ анализата е следния

		Желѣзо мгр. въ 1 литъръ
I	Контрола	22·5
	Озон. 1/2 часъ	20·7
II	Контрола	21·0
	Озон. 1/2 часъ	18·6
III	Контрола	21·2
	Озон. 1/2 часъ	20·4
VI	Контрола	14·7
	Озон. 1/2 часъ	14·0

На първитѣ две вина по изкуственъ начинъ се прибавиха желѣзни соли, третата имаше силно, типично желѣзно пресичане а четвъртата проба бѣше обикновено вино съ начало на превръщане.

Известна частъ отъ желѣзнитѣ соли се отаяватъ, обаче съвсемъ недостатъчно, за да може да се говори съ положителностъ за приложението на озона като помощно сръдство при желѣзното пресичане у вината.

Опититѣ и изведенитѣ заключения на г. Marsais изглежда, че сж доста пресилени още повече, че единъ отъ голѣмитѣ капациети въ последно време, като V. D. Heide отрича въобще действието на озона върху вината въ благоприятна смисълъ. Сжщото потвърждава и Fr. Muth, който отрича практическото приложение на озона въ винарството.

Подкрепенитѣ съ точни и изчерпателни аналитически данни опити на R. Murfields даватъ като общо заключение неблагоприятното действие на озона върху виното, като намира за безполезно и практически неоправдано приложението му, понеже увели-

чава лѣтливитѣ киселини, нарушава букета на виното, безъ да може да остави трайни подобрения.

Действително, при образуването букета на виното не се знае точно какви промѣни ставатъ. Сложния пжтъ по който се развиватъ всички оксидационни процеси не е основно проученъ, като се знае само, че се образуватъ алдехиди, летливи естери и киселини, за което спомагатъ освенъ кислорода отъ въздуха приетъ въ виното при претакането и презъ поритѣ на сжда, сжщо и разни бактерии, ензими и пр.

Съ озонирането вкарваме по изкуственъ начинъ активенъ кислородъ, като съ това се нарушава естествения и равномеренъ ходъ на всички процеси, свързани съ остаряване на вината.

Изглежда, че озона съ своето стерилно действие спира правилната дейностъ на нѣкои ензими и оформянето на букета отива неправилно.

Отъ друга страна развитието на известни бактерии, (*Mycoderma vini*, *Mycoderma aceti* и пр.) се извънредно много засилва съ вкарване на повече кислородъ въ виното. При това положение да се говори за едно практическо приложение на озона въ винарството е неумѣстно, още повече като се има предъ видъ скжпата апаратура, електрическа енергия, специални приспособления и пр.

До колкото нашитѣ сведения се простиратъ никжде и въ по-напредналитѣ винарски страни озонирането на вината не намира каквото и да било приложение въ практиката.

Правятъ се тукъ тамъ отдѣлни опити въ по-малъкъ мащабъ, като нѣкои отъ изнесенитѣ данни сж изглеждатъ преувеличени, за да се прави реклама на известни фабрики за подобни апарати.

Платете си абонамента, защото той е единствения източникъ за подържане на списанието.

РЕДАКЦИЯТА.

Време на изслед- ването		Относително тегло	Алкохолъ Vol %	ГРАМОВЕ ВЪ 100 ЛИТРИ ВИНО											
				Екстрактъ (директно)	Екстрактъ (изчисленъ)	Общи кисе- лини като винена	Лѣтливи ки- селини ка- то оцетна	Постояни кисенини	Минерални вещества	Калиевъ сулфатъ	Обща ви- нена кисе- лина	Млѣчна киселина	Лѣтливи естери ка- то ст. ац.	Глицеринъ	
I	Контрола	1. При залагане на опита 2. Следъ 19 дена 3. Следъ 14 месеца	0-9961 0-9960 0-9959	8-42 8-49 8-42	2-48 2-43 2-43	2-63 2-63 2-58	0-60 0-61 0-61	0-10 0-10 0-10	0-46 0-48 0-48	0-264 0-266 0-264	0-058 0-059 0-061	0-229 0-214 0-217	0-233 0-236 0-219	0-0123 0-0136 0-0325	0-79 0-77 0-64
II	10 минути озонирано	1. При залагане на опита 2. Следъ 19 дена 3. Следъ 14 месеца	0-9960 0-9951 0-9958	8-49 8-42 8-35	2-47 2-43 2-43	2-63 2-63 2-53	0-60 0-66 0-71	0-10 0-15 0-19	0-47 0-47 0-47	0-270 0-262 0-261	0-055 0-058 0-062	0-229 0-221 0-211	0-236 0-242 0-225	0-0132 0-0352 0-0130	0-71 0-77 0-62
III	13 минути озонирано	1. При залагане на опита 2. Следъ 19 дена 3. Следъ 14 месеца	0-9959 0-9964 0-9961	8-49 8-28 8-35	2-53 2-44 2-52	2-61 2-66 2-61	0-60 0-66 0-68	0-09 0-14 0-15	0-47 0-48 0-48	0-260 0-260 0-267	0-058 0-067 0-074	0-232 0-221 0-217	0-234 0-238 0-219	0-0154 0-0342 0-0119	0-79 0-79 0-64
IV	20 минути озонирано	1. При залагане на опита 2. Следъ 19 дена 3. Следъ 14 месеца	0-9960 0-9960 0-9959	8-49 8-42 8-35	2-50 2-42 2-46	2-63 2-61 2-53	0-60 0-66 0-69	0-10 0-14 0-16	0-47 0-48 0-48	0-272 0-260 0-260	0-059 0-057 0-061	0-225 0-221 0-217	0-225 0-234 0-225	0-0123 0-0317 0-0119	0-69 0-76 0-61
V	35 минути озонирано	1. При залагане на опита 2. Следъ 19 дена 3. Следъ 14 месеца	0-9960 0-9961 0-9959	8-49 8-42 8-35	2-54 2-45 2-46	2-63 2-63 2-56	0-09 0-18 0-20	0-60 0-71 0-74	0-48 0-48 0-48	0-270 0-260 0-261	0-059 0-058 0-062	0-232 0-221 0-217	0-225 0-238 0-219	0-0132 0-0317 0-0127	0-79 0-76 0-62

В. В. Стрибрни.

Методи за запазване и подобрене добритѣ качества на ценнитѣ наши сортове овозия включително и гроздата.

(продължение отъ кн. 6 и 7)

Ако вземемъ и кръстосаме една бѣла раса отъ познатото на всички цвѣте кученце (*Antirrhinum majus*), като я опрашимъ съ пращецъ отъ червена раса, то ще се получи поколение съ червени цвѣтове, които взети изобщо ще бждатъ малко по бледи. Ако полученото по този начинъ поколение се опрашава самостоятелно, то полученитѣ отъ неговитѣ семена второ поколение растения ще бждатъ — $\frac{1}{4}$ бѣли, $\frac{2}{4}$ бледо-червени и $\frac{1}{4}$ червени.

При едно опрашаване на всѣка група отъ полученитѣ растения за себе си, ще видимъ че бѣлитѣ и червенитѣ си оставатъ сжщи, а бледо-червенитѣ продължаватъ да се разпадатъ въ сжщото отношение 1: 2: 1. Такъвъ е случая когато между кръстосващитѣ две раси сжествува една разлика — въ нашия примѣръ — багрилката на цвѣтоветѣ. Когато, обаче, има две сжществени разлики, тогава сж възможни 16 комбинации между мъжки и женски полови клетки и въ второто поколение ще се явятъ 4 ясно отличаващи се типа и то въ отношение 9: 3: 3: 1. При три различия, възможнитѣ комбинации ставатъ 64, въ резултатъ на което се получаватъ 8 ясно отличаващи се типа въ отношение 27:9:9:9:3:3:3:1.

Отъ казанитѣ нѣколко думи виждаме, че въ онаследяването на майчинитѣ и бащинитѣ качества и тѣхното проявяване въ бждещитѣ поколения сжествува опредѣлена закономерность, фактъ който днесъ вече се използва съ голѣмъ успѣхъ при създаване на нови раси, главно въ цвѣтарството и зеленчарството, а напоследъкъ и въ скотовѣдството.

Трета група вариации сж така

нареченитѣ *мутации*. При всѣки единъ растителенъ видъ който се отгледва въ по-голѣми маси често се явяватъ единични екземпляри, които въ наследственно отношение се отличаватъ отъ родителитѣ. Всѣки единъ такъвъ екземпляръ, по пжтя на половото или изкуствено-то размножаване може да служи като началото на една нова раса или сортъ. Причинитѣ на мутирането не сж уяснени, но за насъ е важно да знаемъ, че повечето отъ нашитѣ благородни сортове овозия и грозда сж подобни мутаци, които размножени въ по-голѣми количества, проявяватъ твърде разнообразни индивидуални качества и че мутациитѣ сж отъ първостепенна важность за увеличение и подобрене на нашия плодовъ сортиментъ.

Следъ изтъкнатитѣ на кратко общи положения за причинитѣ на варирането и видоветѣ вариации, нека видимъ какъ всичко това може да се използва въ лозарството. Привнимателни наблюдения на едно лозе отъ опредѣленъ сортъ скоро ще видимъ, че еднаквостъта тукъ се проявява главно по отношение качества на гроздето, но по отношение родовитостъ, устойчивостъ къмъ болести и много други, важни отъ практическа гледна точка, качества, отдѣлнитѣ главини сж твърде различни. Като имаме предвидъ, че добритѣ и лошитѣ индивидуални качества могатъ да бждатъ онаследени чрезъ калемитѣ, то отъ тукъ вече изпква ясно какво голѣмо значение за бждещето на лозарството има подбора на калемитѣ при създаване на младъ посадоченъ материалъ, нѣщо на което нашитѣ, повечето случайни, пепи-

ниеристи обръщатъ твърде малко внимание и при това положение вмѣсто да вървимъ напредъ отиваме назадъ. Изобщо взето пепиниерството у насъ не почива на никакви здрави основи, които да даватъ гаранция за автентичностъ на материала и неговитѣ скрити добри или лоши качества, които се проявяватъ чакъ когато направеното вече лозе почне да ражда. До като за всички други занаяти се иска майсторско свидетелство и регистрирани фирми, съ пепиниерство у насъ може да се занимава всѣки, а дали това трѣбва да бжде така, нека малкото действителни пепиниеристи у насъ и ръководителитѣ на нашата стопанска политика да си помислятъ, защото въ едно можемъ да бждемъ сигурни, че при една системна работа по отношение подбор на калеми и вегетативното размножаване на лозата може да се направи твърде много.

Освенъ чрезъ изкуственото размножаване на лозитѣ много по-богатъ и разнообразенъ материалъ за селекция може да се получи при едно размножаване чрезъ семена и по пжтя на хибридизацията, но дали разрешението на задачи като създаване на устойчиви на филоксерата, пероноспората и други болести лози, ще може да се достигне чрезъ материалъ произведенъ само отъ европейската лоза, е почти невѣроятно, но за това пъкъ кръстосвания между отдѣлнитѣ видове лози трѣбва обезателно да се вземе подъ внимание. Ний имаме различни

дивни американски видове лози като *Vitis Labrusca* и много други, които притежаватъ достатѣчна устойчивостъ къмъ болести и неприятелите, обаче даватъ лошо грозде, но отъ кръстосванията, правени до сега, на които ний днесъ дължимъ разнитѣ ценни въ днешното лозарство подложки и разнитѣ така наречени директни сортове като, Отело, Ербемонъ, Жакецъ, Щабеле, които върпки че не представляватъ идеалната лоза, която би могла да ни задоволи напълно, все пакъ всичко това ни дава пълно право да се надѣваме че работенъ въ това направление ще има успѣхъ. Всѣки единъ хибридъ между наша и американска лоза въ своята втора генерация винаги ще дава една голѣма пѣстро-та и при опити въ единъ по-широкъ мащабъ отъ десетки хиляди напр. лози ще ни доведе или приближи къмъ целта. Всичко това, безспорно, е свързано съ голѣми разходи, но като имаме предвидъ какви грамадни срѣдства се изразходватъ ежегодно само за синъ камъкъ, то не е лошо да се почне системна работа въ това направление и отъ нашитѣ опитни институти. Миниатурнитѣ опити, които за сега се предприематъ въ областта на хибридизацията у насъ, колкото и да сж интересни отъ научна гледна точка, като изключимъ слѣпата случайностъ едва могатъ да доведатъ до нѣкакви практични резултати. За това сж необходими срѣдства, по-широкъ размахъ и специалисти въ областта на генетиката.

(край).

СВОБОДНА ТРИБУНА

Д. Бъчваровъ

**Забрана или свободенъ износъ на лози отъ сорта
Афузъ Али.**

До скоро не се знаеше, че нашето прѣсно грозде за ядене може да представлява обектъ за външна обмѣ-

на. Единъ малъкъ опитъ преди 5—6 години съ износъ на десертно грозде до най-близкитѣ срѣдноевропейски пазари завърши безрезултатно за инициаторитѣ, които претърпѣха загуба. Този опитъ, обаче, показва, че българското грозде е много ценно и че при известни условия, то може да намѣри

добъръ пласментъ. По нататъшнитѣ опити напълно потвърдиха това. Количеството на изнесеното грозде се увеличаваше ежегодно и по цена то се подравни, дори надмина това, изнасяно отъ други лозарски страни. Действително, презъ 1926 год. се изнесе само 155469 кгр. грозде, презъ 1927 — около 540000, презъ 1928

952825 кгр., презъ 1929 — 2,100000 и презъ последната — 1930 г. кржгло около 3 милиона кгр. — 542 вагона. Износа презъ последната година би билъ много повече, ако реколтата бѣше по-добра, ако имаше повече грозде за изнасяне. Установи се по безспоренъ начинъ, че гроздата, съ които България може да се явява на чуждитѣ пазари сж Димята и Афузъ Али, които държатъ по-дълъгъ транспортъ и по цвѣтъ и вкусъ се харесватъ на консуматоритѣ. Особено добре е прието гроздето отъ сорта Афузъ Али, което съ своя превъзходенъ външенъ видъ и деликатенъ вкусъ буди възхищението на всички. Въ сравнително кратко време то стана известно въ Австрия и Германия, кждето се пласира надъ наименованието българско златно грозде. Презъ миналата и по-миналата години добритѣ партиди отъ Афузъ Али сж получили най-високата пазарна цена на едро и на дребно. Въ това отношение то би гроздата, произходящи отъ други лозарски страни, включително Испания, които отъ много време владѣятъ Австрийския и Германския пазари. Въпрѣки неопитността на нашитѣ износители и посрѣдници, липсата на организация въ износа, несъзнанието на производителитѣ за сждбоносното значение на износа на десертно грозде за нашето лозарство, интереса на голѣмитѣ чужди търговци къмъ нашето десертно грозде и специално къмъ Афузъ Али е много повишенъ. Това ни кара да *смятаме*, че при една планомѣрна, упорита и разумна работа за засилване и подобрене на производството, организиране и регламентиране на търговията, нашия износъ на десертно грозде може да се

засили до степенъ на $\frac{1}{5} - \frac{1}{4}$ отъ общия вносъ въ непроеизводителнитѣ и слабопроеизводителни европейски държави на грозде.

Бързия и реаленъ успѣхъ на „българското златно грозде“ на чуждитѣ пазари не можеше да остане незабелезанъ отъ другитѣ лозарски страни, особено отъ съседнитѣ на България такива. Стремежътъ на всѣка държава да засили възможно повече своя износъ, за да осигури поминѣка на своето население и си гарантира единъ активенъ търговски балансъ, накара тия държави да подирятъ причинитѣ за този нашъ успѣхъ и да взематъ своевременно мѣрки, за да не може да се затвърди на пазара единъ новъ и опасенъ за тѣхъ конкурентъ. Невѣрнитѣ сведения за нашето „златно грозде“, които се дадоха въ нѣкои меродавни винарски вестници отъ известни заинтересовани срѣди, потвърждаватъ загрижеността на тия страни отъ появата на новия конкурентъ. Тѣ намиратъ, че добрия успѣхъ на българското грозде се дължи главно на сорта, който се явява като новъ и много цененъ такъвъ за европейскитѣ пазари и считатъ, че тѣхнитѣ интереси налагатъ въ скоро време да се явятъ на пазаритѣ съ по-голѣмо количество грозде отъ сѣщия сортъ, за да може да постигнатъ зададената цель. Близостта на пазаритѣ, по-голѣмото умение на тѣхнитѣ лозари въ отглеждане на десертнитѣ грозда и по-добрата организация на търговията биха ги улеснили твърде много въ това отношение. Сортътъ Афузъ Али, обаче, е много слабо застъпенъ въ тия страни, а въ нѣкои дори непознатъ. Бързото създаване на по-голѣми пространства нови посадки изискваше голѣмо количество посадоченъ материалъ съ какъвто тѣ не разполагаха и не можеха да произведатъ. Това ги принуди да го подирятъ въ България. На българскитѣ мѣродавни фактори, респективно на м-вото на земледѣлието, следъ като се разбраха тия намѣрения, не оставаше, ос-

венъ да взематъ съответни мърки. Затова, по предложение на сжщото м-во, съ постановление № 17 отъ 13-й януарий 1930 г. на Министерския съветъ се забрани износа на лози отъ Афузъ-Али.

Никой не си е правилъ и не си прави илюзия, че съ тази мърка ще се попрѣчи на която и да било държава да си създаде колкото иска посаждения отъ въпросниятъ сортъ, щомъ намира това за целесъобразно. Мърката цели България да не съдействува на своитѣ конкуренти, да не имъ дава въ ржцетѣ оржжие, което ще използватъ срещу нея. Недостатъчния посадоченъ материалъ ще забави съ нѣколко години създаването на по-голѣми пространства такива лозя и следователно производството на по-голѣмо количество грозде. Въ това време нашето производство ще се увеличи и подобри бързо, връзкитѣ ни съ чужди търговски фирми ще се засилятъ и станатъ трайни, консуматоритѣ ще свикнатъ вече съ вкуса на гроздето и ще се знае, че истинското, оригинално Афузъ Али може да се намѣри само въ България. А всичко това значи пълното завладяване на пазаря. Появата на сжщото грозде отъ другъ произходъ мжно може вече да измѣсти нашето, даже и когато това чуждо грозде бжде малко по-доброкачествено. Навикътъ въ търговията, връзкитѣ, инвестирания капиталъ, колкото и малкъ да е той, сж отъ твърде голѣмо значение.

Противъ тази мърка на М-вото се надава повикъ отъ известни срѣди и се иска отменяването ѝ, защото съсипвала производството на лозовъ материалъ въ страната. Това производство отъ известно време се е засилило толкова, че не само че задоволява мѣстнитѣ нужди, но и значителна частъ отъ него се изнася въ Гърция, Турция и Ромъния. Износа на лозовъ материалъ презъ 1928 год. е възлизалъ на 2140000 лв., презъ 1929 на 24400000, а презъ 1930 год. на 12100000 лв. Намалението презъ последната година се дължало, казватъ,

на забраната износа на лози отъ Афузъ Али. Чуждитѣ вносители не искали да взематъ вече български лози, щото не могатъ да получатъ и такива отъ най-ценния сортъ Афузъ Али.

Ако това се приеме за вѣрно, то трѣбва да се признае, че мотивитѣ за забрана напълно отговарятъ на действителното положение. Въ такъвъ случай, се явява въпроса: кое е по-важно за страната отъ стопанска гледна точка. Производството на лозовъ материалъ за износъ ли или това на десертно грозде?

Вѣрно е, че стойността на изнесенія лозовъ материалъ по оценка на митническата властъ а не по действителната цена (която е по-ниска), презъ 1928 год. е по-голѣма отъ тази на изнесеното грозде — 21400000 лв. срещу 9528250 (952825×10 срѣдно) Презъ 1929 г. съотношението е било 24400000 къмъ 21000000, а презъ 1930 — 12,100,000 къмъ 25—30 милиона лв. Но това е положението при единъ едва започнатъ износъ на грозде, когато производството е още сравнително много слабо и търговията неорганизирана. Следъ 4—5 год. при едно засилено и подобро производство и при по-други условия на търговията, износа може да достигне до 30—35 милиона кгр. годишно на стойността 250—300 милиона лв. До такава цифра и при най-благоприятни условия, никога не ще може да достигне стойността на износния лозовъ материалъ. Поради това, за българското народно стопанство е много по-важно закрилата и насърчението производството и износа на десертно грозде, отколкото това на лозовия материалъ и всѣка мърка въ това отношение е не само целесъобразна, но и наложителна.

Намаляването износа на лозовъ материалъ не се дължи, обаче на забраната износа на лози отъ сорта Афузъ Али, а на други причини. По-важнитѣ отъ тѣхъ сж:

а) Липсата на подложки, употрѣ-

бавани въ странитѣ вносителки на лозовъ материалъ.

б) Различието въ сортоветѣ присадници, употребявани въ странитѣ вносителки и произвежданитѣ у насъ лози.

в) Стремежа на всѣка лозарска страна сама да си произвежда необходимия ѝ лозовъ материалъ.

г) Липсата на организация и система въ търговията съ лозовъ материалъ отъ страна на нашитѣ производители.

Има още една твърде важна причина, която не може и не бива да се замълчава — непочтеността на доста много отъ нашитѣ производители и търговия на лозовъ материалъ. Нѣма производство и търговия, при които почтеността да е тъй необходима, както при тѣзи на посадочния лозовъ материалъ. Автентичността на сортоветѣ е първото и най-важно условие въ случая. Интереситѣ на мѣстното производство и на българското лозарство диктуватъ премахването

на тази гангрена, колкото и болезнено да е оперирането ѝ.

Твърдението, че сорта Афузъ Али се намира въ почти всички лозарски страни и че нуждающитѣ отъ този сортъ, ако не го взематъ отъ насъ ще могатъ да го намѣрятъ и доставятъ отъ другаде, не отговаря на действителността. Този сортъ, както и доста други, разпространени въ България, го има, наистина и другаде. Има го въ Турция, въ Италия, Франция и пр. подъ едно или друго наименование, обаче, въ малкъ размѣръ — единични главини или малки парцели.

Доставката на по-голѣми количества присадници или облагородени укоренени лози е следователно много трудно.

Предвидъ на всичко това смѣтаме, че забраната износа на лози отъ сорта Афузъ Али е една твърде умѣстна мѣрка и тя трѣбва да остане въ сила още нѣколко години.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

По правилника за контролата върху производството и търговията съ лозовъ материалъ.

БЪЛГ. ЛОЗАР. СЪЮЗЪ

№ 223

27 априль 1931 г.

СОФИЯ.

До Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти (отдѣление на земледѣлието). Тукъ.

На № 4112. Българския лозарски съюзъ посрѣща съ задоволство инициативата на министерството за въвеждане на строгъ контролъ върху производството и търговията съ лозовъ материалъ въ страната. Този контролъ се налага отъ обстоятелството, че посадъчния материалъ е основата на нашето лозарство — че отъ неговото качество и автентичностъ зависи твърде много трайността на лозето, качеството и коли-

чеството на добития плодъ, съ други думи казано, рентабилността на лозовата култура.

Отъ друга страна, съ производството на лозовъ материалъ започнаха да се занимаватъ и лица, които не познаватъ и най-елементарнитѣ нѣща въ случая — истинското наименование на разнитѣ подложки, външнитѣ имъ признаци, изискванията имъ къмъ почвата, присадници и пр. Тѣ не могатъ да различаватъ и мѣстнитѣ сортове единъ отъ другъ и дори не подозиратъ значението на подложката, избора и чистотата на присадника при конкретни естествени и стопански условия. Поради това, съ голѣма лекота даватъ отъ единъ и сѣщи трапъ, отъ една и сѣща партида всичко каквото имъ се поиска — Гъмза върху

Лотъ, Памидъ върху 41-6, Хамбурски Мискетъ върху 41 6, Афузъ-Али 101 — 14 и пр.

Такива сж повечето отъ дребнитъ производители, ония, които иматъ по-малко лози за майки, чиито материалъ използватъ за посаждане, за да могатъ да „услужатъ“ на съсед си, на своя роднина и пр.

Несравнено по-големо зло нанасятъ на българското лозарство ония по-едри производители, които се скжпятъ да си доставятъ строго сортирани присадници и които съзнателно даватъ една подложка намѣсто друга, единъ присадникъ вмѣсто други. Такива сж повечето отъ производители въ България.

Правилника за контрола върху лозовия материалъ трѣбва да започне съ категоричното постановление, че право на производство и търговия има само оня, който има специална подготовка за целта — да е свършилъ поне сръдно специално лозарско или земледѣлско училище или е прекаралъ специаленъ курсъ и е получилъ разрешение отъ Министерството на земледѣлието.

Контрольтъ трѣбва да бжде задължителенъ за всички, които произвеждатъ лозовъ материалъ за продажъ, безразлично дали ще се изнася или ще се продава въ страната.

¹⁾ Правилникътъ за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ е утвърденъ отъ бившия министъръ на земледѣлието Гр. Василевъ и изпратенъ въ Двореца за издаване указъ.

Прибързаното съ утвърждаването се обяснява отъ м-вото съ обстоятелството, че Г. Н. Недѣлчевъ трѣбвало да замени за Букурещъ да третира въпроса за улесняване износа на лозовъ материалъ и трѣбвало да има правилника, за да увѣри тамошнитъ власти, че въ България сж взети вече мѣрки за автентичността и качеството на износния материалъ.

Утвърдения правилникъ не се отличава много отъ проекта.

Сжществената разлика е, че чл. 12 отъ проекта е замѣненъ съ други, който предвижда задължението всѣки производител на материалъ за продажъ да води специални книги. Въ тѣхъ се записва кога, кому колко лозовъ материалъ е продаденъ.

Предвиденото въ чл. 5 количество материалъ, което добилия отъ министерството разрешение може да произвежда годишно. Може да се направи едно намаление въ количеството на гладкия материалъ отъ 75000 рѣзника на 5000.

Лозята, отъ които ще се събиратъ присадници, трѣбва предварително да бждатъ преглеждани и одобрявани отъ контролнитъ органи.

Предвидената въ чл. 8 дата за подаване заявления въ Министерството на земледѣлието да се измѣни отъ 1 юний на 15 мартъ и заявлението се подава чрезъ съответното агрономство. Последното да си вземе подробни бележки отъ писаното въ заявлението и го изпраща въ Министерството на земледѣлието съ мнение за истинността на даденитъ въ него сведения относно пространството на маточницитъ, мѣстностъ, възраст и пр.

Провѣрката на материала отъ страна на натоваренитъ отъ министерството лица започва, безъ да се чакатъ отъ министерството специално за това нареждане. За присаденитъ укоренени лози тя почва още въ работилницата, кждето контролниятъ органъ може винаги да влиза и да провѣрва качеството и автентичността на употребяванитъ подложки и присадници, доколкото това е възможно.

Следъ привършване поставянето на гладкитъ и присаденитъ прѣчки въ укоренилището, най-късно до 1 юний производителтъ представя въ съответното агрономство за точното количество на поставянитъ за укореняване прѣчки отдѣлно по подложки и присадници и точна скица на укоренилището, отъ кждето ясно да личи кжде какви прѣчки сж поставени.

Прираста, предвиденъ въ чл. 10 за първокласни укоренени неприсадени лози отъ 15 см. минимумъ, е много малко. Той трѣбва да бжде поне 25 см.

За да се знае какво получава отъ маточника си, какво постага на укореняване, какво получава и пр. всѣки производителъ е длъженъ да води книги

за маточника и такава за укоренилището по даденъ отъ Министерството образецъ. Въ първата той трѣбва редовно да вписва колко първокласенъ и колко второкласенъ материалъ получава ежегодно отъ отдѣлнитѣ си парчета маточници. Въ втората — кога колко прѣчки е поставилъ на укореняване отдѣлно по сортъ на подложка и присадникъ, колко първокласни и второкласни лози е получилъ презъ сезона.

Въ единъ и сщъ редъ въ укоренилището може да се поставя само единъ сортъ лози относно присадникъ и подложка.

Книгитѣ сж винаги на разположение на контролния органъ, който при всѣка провѣрка вписва въ самата книга констатираното по отношение на количество, на сортове, на автентичностъ и пр.

За всѣка продажба производителътъ издава на купувача кочанна квитанция, въ която се отбелязва видътъ на материала, количеството, подложка, присадникъ и получена сума.

Контролата трѣбва да се извършва отъ представителъ на министерството, респективно отъ специалистъ при катедрата или агрономството, самия агрономъ или друго нѣкое служебно лице натоварено за целта.

Ежегодно най-късно до 1 ноем-

врий всѣки производителъ на лозовъ материалъ уведомява чрезъ специално заявление съответната земеделска катедра или агрономство, ще има ли свои агенти за продажба на лозовъ материалъ и кои ще бждатъ тѣ въ района. Квитанциитѣ, които агентитѣ издаватъ за извършени продажби, носятъ подписа на самия производителъ, който отговаря за неавтентичността и недоброкачествеността на материала.

Пущането въ продажба на гладъкъ, присаденъ и неприсаденъ укорененъ материалъ съ повече отъ 50% примѣсъ относно подложките и присадниците е абсолютно забранено.

Наказанията на виновнитѣ предвидени въ закона за П. З. П. О. П. И. трѣбва да се увеличатъ и процедура да се опростотвори. Между наказанията да има такова за отнемане правото за производство и търговия на лозовъ материалъ за една или повече години на ония, които се провинятъ повече.

Да се предвидятъ наказания за контролнитѣ органи за небрежно и недобросъвѣстното отнасяне къмъ работата си.

Секретарь: Председатель:
п. Д. Бъчваровъ п. Ив. Бързаковъ

В Ъ Р Н О,
Секретарь: Д. Бъчваровъ.

Инж. В. Чакъровъ.

Състоянието на реколтата и положението на пазара.

Състоянието на лозята въ началото на пролѣтътъ бѣше въ цѣлата страна доста добро и даваше всички основания за едно голѣмо плодородие.

Обаче падналитѣ напоследъкъ почти повсемѣстни чести дъждове сж предизвикали появяването на пероноспората, загубитѣ отъ която още не могатъ да се опредѣлятъ.

Прави много лошо впечатление, че тази година на мѣста и при доста висока цена, производителитѣ не сж имали възможностъ да си набавятъ

навреме синъ камъкъ за прѣскане. По всичко изглежда, че за липсата на достатъчно синъ камъкъ на пазаря, както и за неестественото подигане цената му, както нѣкои твърдятъ, е и въ това, че нашитѣ търговци и земеделската банка, поради страха отъ евентуаленъ вносъ на евтинъ руски синъ камъкъ, до последния моментъ сж отказвали да направятъ достатъчни порѣчки за английски синъ камъкъ.

И когато едва въ началото на

пролѣтѣта се разбра че е билъ безпредметъ страха отъ вноса на „евтинъ руски синъ камъкъ“, тогава чакъ сж направили поржчки само нѣкои търговци за английски синъ камъкъ и то въ по ограничени количества.

После и голѣмитѣ количества унгарски синъ камъкъ за който се рекламира, че щѣлъ да се внесе небезабавно, не се внесоха.

Всичко това, заедно съ увеличеното търсене на синъ камъкъ, поради честитѣ дъждове, внесе смутъ въ пазаря, и имаме за резултатъ вмѣсто 16.50 лева кгр., както трѣбваше да се продава, на много мѣста производителитѣ сж купували синъ камъкъ 18 до 24 лева кгр.

Земледѣлската банка и тази година ако бѣше доставила едно значително количество, можеше да урегулира пазаря и върваме, че щѣше да бжде избѣгнато сегашното положение.

Овощната реколта по всичко изглежда ще бжде едва срѣдна или даже на мѣста слаба.

На много мѣста, като въ кюстендилско и пр., падналата градушка е причинила голѣми загуби на овощнитѣ градини.

Зеленчуковитѣ градини се развиватъ добре, обаче съ известно закъснение, което ще попрѣчи и на незначителния износъ на зеленчуци, които можемъ да очакваме.

Изглежда, че въ износа на ягоди, въ прѣсно състояние или като полуфабрикатъ, ще може за въ бждеще, при добра организация, да се постигнатъ известни резултати.

Правенитѣ тазъ година опити съ износа на малки партиди ягоди отъ Катунца, посрѣдствомъ аероплани, сж дали насърчителни резултати.

Тѣхното годишно производство само въ Катунца, Кричимъ и пр., достига къмъ 800,000 кгр. съ тенденция къмъ увеличение, така че може да представлява обектъ за по-значителенъ износъ.

Последнитѣ дни сж изпратени вече нѣколко вагона съ зеленчукъ за Германия и Швейцария.

Все пакъ, грижитѣ на всички трѣбва да бждатъ още обвърнати къмъ организиране правилния и масовъ износъ на десертното грозде и овощия (ябълки и сливи), въ което направление има още много да се желае.

Учредяването на експортния институтъ, контролата при износа и приспособяването на достатъчно специални вагони сж мероприятия, които на първо време трѣбва да се осществятъ.

Чужбина.

Сжщо така и въ чужбина лозята на много мѣста сж пострадали отъ пероноспората, или както въ Испания отъ сушата.

Сливовата реколта въ Чехия, Италия, Германия, Франция е едва срѣдна, а въ Югославия срѣдна.

Ябълковата реколта за сега обещава да бжде общо срѣдна включително и въ Америка.

Пазаря на вината.

Въ ценитѣ на вината се забелязва едно постоянно повишение, като въ Северна България, кждето има по-голѣми запаси, ценитѣ се движатъ отъ 8—9 лв. л., а въ Южна България отъ 8—10 лв., като на мѣста — Сливенъ, Ямболъ, Т. Пазарджикъ, и пр., нѣкои партиди вина се предлагатъ и за 12—14 лева литѣра.

Въобще по всичко изглежда, че доброкачественитѣ вина ще бждатъ плащирани и то при задоволителни цени.

Поради лошата реколта, която обещава да дадатъ сливитѣ, ракиитѣ иматъ сжщо изгледа къмъ покачване.

Сегашнитѣ цени сж къмъ 0.65 лв. градуса, въ тенденция къмъ повишение.

За сведение, прилагаме статистика за измѣренитѣ количества — вина, джибри, сливова каша и пр. по околии, отъ реколта — 1930 год.

№ по редъ	Околии	Вино въ кгр.	Джибри въ кгр.	Сливова каша въ кгр.	Джанки въ кгр.
1	Анхиало	3062496	1671565	2961	—
2	Айтосъ	154941	115038	10702	—
3	Бургазъ	1935807	810730	26875	9871
4	Бѣлоградчикъ	656535	534532	3942	86363
5	Бѣла-Слатина	1292211	1044878	37392	647
5	Берковица	868210	710354	13180	332111
7	Бѣла	1594260	815468	—	137699
8	Борисовградъ	219037	195915	12050	62140
9	Варна	1229919	585423	51375	235919
10	Видинъ	6842514	5442694	76	74767
11	Вратца	1824682	1493010	128930	358990
12	Горна-Джумая	168524	54350	149163	—
13	Горна-Орѣховица	6029621	2735663	1417	300008
14	Габрово	186228	131742	2000910	332238
15	Годечъ	21592	18869	9563	294940
16	Драгоманъ	—	—	—	—
17	Диовленъ	—	—	—	—
18	Дупница	319308	262005	279598	—
19	Дръново	—	—	—	—
20	Дарж-Дере	—	—	—	—
21	Елена	909905	369404	298334	350203
22	Ески-Джумая	825721	484502	156416	345
23	Егри-Дере	—	—	—	3172
24	Карнобатъ	339766	168981	—	—
25	Котелъ	19287	14174	575	10821
26	Казълъ-Агачъ	113212	90454	8843	—
27	Кула	637805	532035	2764	266
28	Кърджалий	—	—	—	—
29	Кушу-Кавакъ	—	—	—	—
30	Кюстендилъ	102386	317677	647928	698823
31	Карлово	723886	336184	35809	661537
32	Казанлъкъ	276987	525200	622983	—
33	Ломъ	3019709	2381813	5175	90436
34	Луковитъ	849972	477763	147941	193864
35	Ловечъ	2125147	1381545	557751	125952
36	Мастънлъж	—	—	—	—
37	Мехомия	46346	38842	1522	35638
38	Мелникъ	204031	166930	608	—
39	Малко-Търново	71104	7620	—	27204
40	Нова-Загора	3296152	1944005	6389	11917
41	Неврокопъ	128732	106590	8206	20178
42	Никополъ	2375923	1292451	10855	63097
43	Орѣхово	2207259	1649658	13781	370665
44	Орта-Кьой	66823	51207	—	5290
45	Орхане	40887	31807	369470	1538420
46	Османъ Пазаръ	17507	12612	95955	176343
47	Пловдивъ	3545122	2576772	17356	—

48	Провадия	403587	259379	178032	2901
49	Пещера	470118	384898	17490	35807
50	Панагюрище	130860	107068	9510	717682
51	Плѣвень	8188539	3883082	—	—
52	Пирдспъ	) 2364	1631	—	499242
53	Павликени	—	—	—	—
54	Попово	1361749	756761	18220	345580
55	Преславъ	1672773	895913	149681	13980
56	Русе	5766404	2176741	308	141304
57	Радомиръ	32605	25170	33817	17577
58	Разградъ	1832733	1311593	—	617908
59	Стара-Загора	4750772	2963260	1480	—
60	Сливенъ	1969047	1421831	—	2082
61	Стани-мака	1485800	1027168	46724	—
62	София — градъ	204317	146928	13764	970
63	Самоковъ	173939	94461	5033	297179
64	Свиленградъ	151419	123063	10256	—
65	Севлиево	5117067	2593529	2283542	254816
66	Свищовъ	3480047	1735495	—	25043
67	Сливница	—	—	—	—
68	Т.-Пазарджикъ	4346889	2941537	55168	—
69	Тетевенъ	119420	41263	2631499	434235
70	Троянъ	148012	103945	8962174	186201
71	Трънъ	—	4293	139807	637817
72	Търново	9621852	4379832	35045	271638
73	Фердинандъ	852846	636718	20319	335603
74	Хасково	711899	590753	—	8537
75	Харманлий	365520	216484	—	627
76	Чирпанъ	2937374	1597773	972	—
77	Шуменъ	1379138	736061	30681	176365
78	Ямболъ	866695	751743	1510	—
79	Ябланица	—	—	—	—
80	Василико	52065	23013	—	—
81	Софийска околия	127079	97192	72546	887898

Ямболъ.

До днесъ лозята въ землището на гр. Ямболъ се развиватъ твърде добре, безъ да сж се появили нѣкакви болести по тѣхъ. Прѣскани сж предимно съ синъ камѣкъ два пжти и скоро ще се прѣскаатъ трети пжтъ.

Почти всички вина изъ града сж продадени. Само въ избата на кооперация „Мискетъ“ има непродадени още около 95000 лт. бѣли и около 30000 лт. червени вина, които, поради добритѣ си качества, ще бждатъ продадени до новата реколта.

Сжщата има още около 10000 лт. ракия, която продава по 78—80 ст. градуса въ литъръ. За участието на кооперация „Мискетъ“ въ Солун-

ската международна изложба и за изложенитѣ и тамъ първокачествени вина, кооперацията получи златенъ медалъ и диплома.

Отъ сжщата преди около 40 дни бѣха поискани проби отъ бѣлитѣ и вина отъ германски търговци въ Бременъ, посрѣдствомъ нашето генерално консулство. Пробитѣ сж били подобрени и възъ основа на тѣхъ бѣ направена една пробна поржчка отъ една бѣчва, която пратихме.

Въобще бѣлитѣ вина на „Мискетъ“ ставатъ все по известни.

Ценитѣ на нашитѣ вина сж: 1200 л. хектолитъръ бѣли и 1100 л. хектолитъръ червени.

Съобщава:
Лоз.-вин. коопер. „Мискетъ“.

ХРОНИКА.

Следующата книжка ще се издаде на 1 септемврий.

Печалбите отъ лозарската лотария се изплащатъ отъ съюза, затова заинтересованитъ да се отнесатъ до Бълг. лозарски съюзъ площ. „Славейковъ“ 7 — София.

На всички безъ изключение, които не сж изплатили абонамента си, нѣма да имъ се изпраща списанието до като не се издѣлжатъ.

За допуснатитъ грѣшки по заплащане на абонамента или адреса, заинтересованитъ да пишатъ въ редакцията за да се поправятъ.

На 3 т. м. постоянното присъствие на Б. Л. С. заедно съ представителитъ на Софийската Търговско-индустриална камара и на съюза на българскитъ питеепродавци се явиха предъ г-на Министъръ-председателя А. Ляпчевъ съ молба да се отложи влизането въ сила на правилника за вината, за спиртнитъ напитки коняци и пр., като въ това време тѣ бждатъ прегледани, допълнени и поправени съобразно конкретнитъ мѣстни условия. Господинъ Министъръ-председателтъ се отзова твърде благосклонно къмъ тази молба и даде веднага необходимото за случая нареждане.

На секретаритъ на двата съюза, които следъ това се явиха при г. директора на Наредното здраве, последниятъ съобщилъ, че прилагането на правилникитъ ще се отложи за два месеца и че ще свика комисия отъ представители на Б. Л. С. на Търговската камара, съюза на българскитъ питеепродавци и др., която да ги прегледа и корегира.

Лозарското дружество „Св. Трифонъ“ — Анхиало е решило:

1. Да помоли най-настоятелно властта да се намѣси и не позволи спекула съ синия камъкъ отъ картелиралитъ се специални за това търговци, за да се спаси българския лозаръ отъ тая спекула (ограбване);

2. Да се създаде законоположение за специаленъ дългосроченъ лозаро-винарски кредитъ и за намаляние на сегашния много високъ лихвенъ процентъ.

Постоянното присъствие на Българския Лозарски Съюзъ е поканило съ отдѣлни писма всички лозарско-винарски кооперации и лозарски д-ва въ страната, които не сж станали още членове на съюза, да станатъ такива.

Увѣрени сме, че тѣ ще се отзоватъ на тази покана и съ това ще допринесатъ за моралното и материално засилване на съюза, за да може той съ още по-големъ успѣхъ да защитава интереситъ на българскитъ лозари и да заработи още по-резултатно за преуспѣване на нашето лозарство.

Поради демонсиране на търговския договоръ между Австрия отъ една страна, Унгария и Югославия — отъ друга, се унищожава повода за ползуването ни отъ клаузата на най-благоприятствуваната нация при вноса ни на десертно грозде въ Австрия.

Предвидъ на това, до второ съобщение нашето десертно грозде при вноса му въ поменатата страна ще бжде облагано вмѣсто съ 10 зл. кр. за 100 кг., както бѣше до сега, съ 15 зл. крони.

Първата партида синъ камъкъ, доставенъ отъ общия съюзъ на Б. З. Кооперации за нуждитъ на лозаритъ, е пристигнала на дунавскитъ пристанища въ началото на м. юний, и отъ тамъ разпратена на синдикатитъ, кооперациитъ и дружествата, които сж поръчали такъвъ. Втората партида е пристигнала на 7—8 с. м. Тя е предназначена за южна България — Пловдивъ, Чирпанъ, Ст. Загора и пр.

Въ това време е пусната на пжть трета пратка синъ камъкъ.

Вино и хлѣбъ. Виното и хлѣбътъ сж библейски храни, или, ако щете, продукти, приемайки, че въпросътъ за виното като храна не е още разрешенъ отъ физиологитъ. Всѣки случай, така или иначе, виното е „продуктъ“ — „вещество“, което се яде, или пие — все едно, и то, забележете, въ твърде голѣмо количество и отъ твърде много хора. Така както нашиятъ селянинъ яде хлѣбъ и соль или хлѣбъ и лютеница, така френскиятъ селянинъ яде хлѣбъ и вино. Не значи, дали френскиятъ селянинъ се е вдъхновилъ отъ религиозния обичай, следъ причастието съ вино да се яде хлѣбъ (нафора), или пъкъ чисто и просто е почналъ да яде това, което произвежда — хлѣбъ и вино. Така известниятъ френски писателъ Леонъ Доде, синъ на Алфонсъ Доде, пише: „Еднѣжъ се обърнахъ къмъ единъ селянинъ отъ околноститъ на Шеонъ, отъ гдето произхожда и Рабле: „Приятелю, прави ми впечатление, че вие ядете много малко — отъ куминитъ на кжцитъ Ви димъ не излиза, но заради това пъкъ трѣбва да пиете“. „Не, му отговорилъ селянина, ние не пиеме, но правимъ „мио“ — половина вода, половина червено вино и съ това за-

ливаме кжсове хлѣбъ, отъ които ядемъ цѣлия день — това е общъ обичай“.

— „Е, че колко вино изпивате дневно така? — Азъ, както и всички, си взивмамъ свободно седемъ литра!“

И това всѣки день отъ години съ столѣтия насамъ. Трѣбва да добавимъ, че френскитѣ лѣкари толкова сж изучили влиянието на този народенъ обичай за приготвяне на храната, колкото ние сме изучили влиянието напр. на нашата лютеница. Въ това отношение биха допринесли въздържателнитѣ организации, на които трѣбва да гледаме като на хигиенически отряди.

„Здраве и животъ“.

КНИЖНИНА

Получиха се въ редакцията следнитѣ две книги, официални издания на Лозарската опитна станция — Плѣвенъ:

1) **Приносъ къмъ проучване влиянието на кършенето върху вегетацията и плодородието на лозата**, отъ Ст. Икономовъ директоръ на Държавната лозарска опитна станция.

2) **Селекционираниѣ ферменти и приложението имъ въ винарството** отъ Инж. В. Чакъровъ, началникъ отдѣлъ при лозарската опитна станция.

Сжщо получиха се въ редакцията следнитѣ две книги:

1. **Желѣзото, киселинността и желѣзното пресичане у българскитѣ вина** и

2. **Винарството въ България**, отъ Ив. Георгиевъ.

Излѣзълъ е отъ печатъ единъ изчерпателенъ трудъ отъ г-нъ Инж. В. Чакъровъ, плодъ на нѣколко годишна дейностъ въ лозарската опитна станция — Плѣвенъ, подъ заглавие — **Лозаро винарска България**.

Този така интересенъ трудъ, снабденъ и съ толкова ценни статистики и пр., се състои отъ около 200 страници голѣмъ форматъ и заслужава всѣки по интелигентенъ лозаръ да си го набави.

Цена 60 лв., като на желающитѣ да го пласирватъ се прави специална отстъпка.

Доставянето става чрезъ автора инж. В. Чакъровъ — Плѣвенъ.

Орѣховската лозарска кооперация „Памидъ“ обявява на г. г. интересующитѣ се, че отъ 1 септемврий н. г. (началото на 1931 реколтна година), длъжността „управителъ-счетоводителъ“ при сжщата е вакантна; желающитѣ да заематъ тая длъжностъ, да представятъ въ управлението на кооперацията документитѣ си за право заемане — длъжността и оферта за възнаграждение — за сжщата най-късно до 1 августъ н. г.

Отъ кооперацията.

Забележка; Кандидата трѣбва да има познания и по винарство.

Всичко отнасяще се до

Българския Лозарски Съюзъ—София,

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

До г-на Дончо Бъчваровъ, секретаръ на Бълг. Лозар. Съюзъ
Площадъ „Славеиковъ“ № 7 — София,

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плѣвенъ.

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения сжщо 60 лв.

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

ЛОЗАРИ,

Ако искате да запазите лозята си отъ

„ПЕРОНОСПОРА“

употрѣбете при пръскането
смѣсь съ

СОДА СОЛВЕЙ

(вмѣсто съ варь)

ПРОПОРЦИЯ:

Вода -- 100 литра, Синь камъкъ -- 2 кгр., Сода Солвей -- 1 кгр.

Продава се въ всички по-главни колониални магазини.

За подробности отнесете се до главния
представитель:

Херманъ Хрьоникъ -- София

или клонове:

София, Русе, Варна, Бургазъ

Лозари!

Набавете си навреме

НОСПЕРАЛЪ

Най-сигурно средство за предпазване на лозята отъ
Пероноспората (балсарата)

Носпералъ не спира растежа на лозята, дава свежи листа, увеличава захарността на гроздето, не запушва пръскачката и не изгаря дрехитъ и ржцетъ на лозаря, както това прави синиятъ камъкъ.

Отлично средство за пръскане на младитъ лозички и коренилището имъ. Употрѣбява се въ 1½—2%-овъ разтворъ.

Носпералъ е одобренъ и препоръчанъ отъ Министерството на земледѣлието.



ПРОДАВА се въ всички агрономни и земледѣлски бюра, кооперации, синдикати и въ София — при семе-нарското депо **Владимиръ Рунтовъ**, ул. Царъ Самуилъ — солни пазаръ — общинскитъ дюкяни № 24.

Искайте безплатно упжтвания и брошури отъ
Братя Семо — София улица Търговска — Дринъ № 1.

Генерални представители за България на

„Байеръ Майстеръ Луциусъ“ — отдѣлъ „Растителна защита“
И. Г. Фарбениндустри А. Г.
Леверкузенъ на Рейнъ — Германия.

Лозари,

Само комбиниранитъ разтвори могатъ да предпазятъ лозята и овоцнитъ градини едновременно отъ гжбни болести и вредителни насѣкоми. Затова въ всѣки разтворъ обезателно трѣбва да има

Синь камъкъ, Сулфаролъ, Арзола

или да се употрѣби вмѣсто тѣхъ фабрично комбинирания

ТУТОКИЛЪ



всички изпитани и препоръчани отъ Министерството на земледѣлието и Държавнитъ имоти.

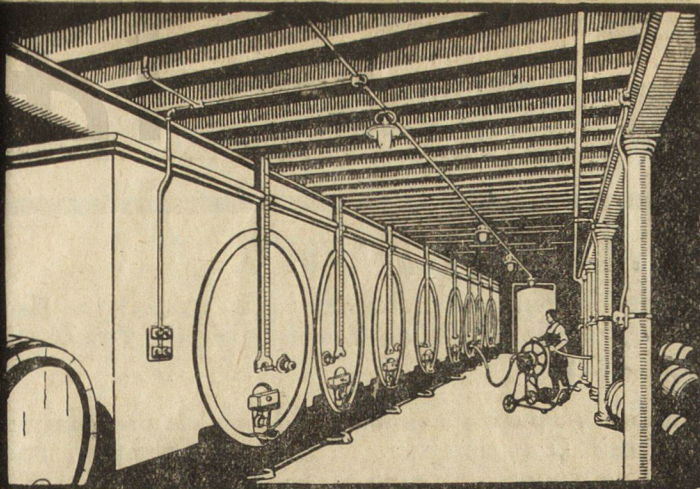
За проданъ въ Българското Земледѣлско Д-во, районнитъ кооперативни съюзи, агрономни бюра, кооперации, аптеки, дрогерии и други представители, кждето се даватъ и безплатни упжтвания.

**Ако нѣкъде не се намиратъ, отнесете се до
ГЛАВНОТО ПРЕДСТАВИТЕЛСТВО НА ФАБРИКА
„ХИНОИНЪ“**

СОФИЯ, ул. Гурко № 5

Телефонъ № 12—18.

За телеграми: „ХИНОИНЪ“ — София.



Цементовитъ бѣчви
на
БОРСАРИ
постлани отвѣтре съ
стъкло и „ебонъ“
ви спестяватъ
**МѢСТО
ВРЕМЕ
ПАРИ!**

Идеално пригодени за вина, спиртни произведения, алкохолъ, масла и др.
Построени до сега бѣчви за повече отъ 8,000.000 хектолитра!

КОРЕСПОНДЕНЦИЯ НА НѢМСКИ, ФРЕНСКИ, АНГЛИЙСКИ ИЛИ ИТАЛИАНСКИ ЕЗИЦИ
ПРОСПЕКТИ, ОФЕРТИ, СЪВЕТИ И ПР. БЕЗПЛАТНО ЧРЕЗЪ

BORSARI & Co, Zollikon-Zürich, Швейцария

Къща основана 1873 година.

КЛОНОВЕ: Paris, Béziers, Oran, Alger, Mailand, Frankfurt — М.

Лозари!
ГРОЗДОВИЯ МОЛЕЦЪ

Най-сигурно се унищожава чрезъ прѣскане на лозята само
съ препарата

НОСПРАЗЕНЪ
съ който едновременно лозята се предпазватъ и отъ
ПЕРОНОСПОРАТА

Неспразенъ е особено ефикасенъ за десертнитъ грозда; той ускорява растежа на лѣтораслитъ, освежава листата, не изгаря ржцетъ и дрехитъ на лозаря и не се отайва, както парижката зеленина.

НОСПРАЗЕНЪ УВЕЛИЧАВА ЗАХАРНОСТ. НА ГРОЗДЕТО.

Неспразенъ е удобренъ и препоръчанъ отъ М-вото на земледѣлието. **Продава се** въ всички аграномни и земледѣлски бюра, кооперации, синдикати и въ София — при семенарското депо **Владимиръ Рунтовъ**, ул. Царь Самуилъ — Солни пазаръ — общинскитъ дюкяни № 24.

Искайте безплатни улжтвения и брошури отъ

БРАТЯ СЕМО — СОФИЯ,

ул. Търговска — Дринъ № 1.

ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ЗА БЪЛГАРИЯ

на „Байеръ-Майстеръ Луциусъ“

Отдѣлъ „Растителна Защита“

Н. Г. Фарбениндустри А. Г. Леверкузенъ на Рейнъ — Германия.



ЗЕМЛЕДЪЛЦИ!

Доставете си своевременно и наторете на пролѣтъ Вашитѣ растения съ пълнодействащитѣ синтетични торове:

Нитрофоска ИГ

Пълень торъ, съдържа и тритѣ хранителни елементи за растенията: Азотъ, Фосфоръ и Калий. Огличень торъ за тютюнъ, памукъ, зеленчукъ, картофи, слънчогледъ, а сжщо и за торене на сусамъ, лозя и захарно цвекло.

Диамониумфосфатъ ИГ

Съдържа 21% азотъ и 53% разтворима фосфорна киселина. Подходящъ за богатитѣ на калий почви. Съ него се торятъ домати, пиперъ, зеле и др. зеленчуци, а сжщо така слънчогледъ, макъ и др.

Амониевъ сулфатъ

Съдържа 20.6% азотъ. Пригоденъ за торене на тютюнъ, картофи, слънчогледъ и др.

Пикочно вещество БАСФ

Съдържа 46% азотъ. Най-пригоденъ за торене на тютюнъ и за подсилване на тютюневи, зеленч., горски и за цвѣтя-разсади.

Варова силитра ИГ

Съдържа 15.5% азотъ и 28% варъ (отговаряща на 50% калциевъ-карбонатъ). Извънредно бързодействащъ азотенъ торъ. Пригоденъ най-много за изкарване на ранни зеленчуци и за торене на захарно цвекло.

Всички тѣзи торове съдържатъ нужнитѣ за растенията храни въ лесноразтворима форма и, следователно, лесно се приематъ отъ тѣхъ.

Намиратъ се за проданъ при:

Общиятъ съюзъ на българскитѣ земледѣлски кооперации, София, ул. Раковска № 99.

Всички районни кооперативни съюзи, синдикати и кооперации. Кооперация „Тракийска захаръ“ — Пловдивъ, Търговски кооперативенъ домъ „Левски“ № 6.

Всички агрономни и земледѣлски бюра въ страната.

Исакъ Азриелъ — Русе



STICKSTOFF-SYNDIKAT

Азотенъ синдикатъ
Берлинъ

Упжтвания за употреблението искайте бесплатно отъ горнитѣ фирми и отъ: Инж. химика **Борисъ Дучевски**, София, ул. Търговска — Дринъ № 1.

При покупка обръщайте внимание на горнитѣ фабрични марки.