



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Година III. кн. 3.

МАРТЪ 1915.

Плевенъ.

Списание

на

др-вото на българскитѣ
пепиниеристи—лозари.

REVUE DE VITICULTURE

Revue mensuelle de la Société des pépiniéristes
et viticulteurs bulgares paraissant
à Pleven (Bulgarie).

СЪДЪРЖАНИЕ.

Проекти за законъ за вината	Стр. 89
Законъ за вината и виненитѣ произведения	" 90
Законъ противъ фалшификацията на виното, ра- квата и оцета	" 92
Врѣмето за рѣзидбата и грѣшкитѣ при извършв. и	" 97
Рѣзидбата и значението ѝ за лозата	" 99
Рѣзване по системата Гюйо	" 101
Низко или високо трѣбва да се рѣже	" 103
Обработка на почвата въ лозята	" 106
По стратифицирането на облагороденитѣ рѣзници въ плѣсъкъ и на открито	" 109
Овощарство. — Общи мѣрки за борба съ неприя- телитѣ на овощнитѣ дървета	" 111
Високостеблени или низкостеблени?	" 112
Хроника	" 115
Въпроси и отговори	" 117

СЪТРУДНИЦИ.

Хр. С. Георгиевъ — Главенъ инспекторъ по лозарство въ Министер-
ството на Земледѣлието.

Бълчо Ив. Бѣлчевъ — лозаръ-винарь, специалистъ агрономъ при Ста-
ро-Загорската държавна катедра.

Д. Г. Овчаровъ — лозаръ-винарь, учителъ въ Земледѣлското училище
— Плѣвенъ.

И. И. Хранковъ — лозаръ-винарь, управителъ на Евксиноградскитѣ
царски лозя и изба.

Дончо Бѣчеваровъ — учителъ-лозаръ-винарь въ земледѣлското учи-
лище, Обр. Чифликъ — Русе.

Н. Чукуровъ — лозаръ-винарь, учителъ въ Земледѣлското училище въ
с. Садово.

С. Грековъ — агрономъ-специал. при Св. Синодъ — София.

Цв. Пенева — лозаръ, управителъ на Държавния лозовъ разсадникъ —
Ломъ.

Ив. Добрева — лозаръ-винарь, техникъ въ Държавната изба—Плѣвенъ.

Н. Недѣлчевъ — лозаръ-винарь, учителъ въ Лозарското-винарско учи-
лище — Плѣвенъ.

Н. Д. Петковъ — лозаръ-винарь-агрономъ въ Централната Земледѣл-
ска Банка — София.

В. Мариновъ — лозаръ-агрономъ въ гр. Ловечъ.

Л. Ив. Кѣнчевъ — лозаръ-винарь-учителъ въ Земледѣлското училище
— Кюстендилъ.

В. Стрибарки — овощаръ-учителъ въ Земледѣлското училище—Садово.

П. Чепишевъ — овощаръ, поднач. въ М-вото на Земледѣлието.

Редакторъ: Г. К. Червенковъ.



Списание на Друж-то на Бѣлг. пепиниеристи-лозари.

Излиза всѣки мѣсецъ освѣтъ ноември и декември.

Годишенъ абонаментъ за Бѣлгария 4 лв., за странство 6 лв.

Обявления и реклами се приемятъ по споразумѣние. Рѣкописи не се връщатъ.

Всичко, което се отнася до списанието, се испраща до редакцията на Сп.

„Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвень.

Проекти за законъ за вината.

До сега, въ редъ статии, изтъкнахме пакостното влияние на фалшификацията и петиотизацията на вината у насъ и необходимостта отъ създаването на специаленъ законъ противъ това народно зло, като помѣстихме и 2 проекта за такъвъ законъ. Стана ясно за всички, че до като не се прѣмахне тая пакостна, не само за лозарството, а и за обществото ни — фалшификация, нѣма да има успѣхъ новото лозарство, нѣма да се засили възобновяването на лозята и консуматоритѣ нѣма да се удостоятъ съ пиенето на приятното и полезно натурално вино, а срѣщу паритѣ си ще продължаватъ да тровятъ бавно, но сигурно организма си съ смѣсъ отъ вода, захаръ, спиртъ и отровни есенции така наречено днесъ въ търговията вино.

Прѣмахването на това зло е трудно и работа на организирана борба отъ сдруженитѣ лозари и властитѣ, защото се засѣга интереса на маса фабриканти и капиталисти-фактори въ управата на страната.

Властитѣ сж вече на мнѣние да туратъ тоя въпросъ на разрѣшение и не е чудно идущата сесия на камарата да бже

съзирана съ законопроектъ за вината, но неподкрѣпени отъ масата-лозаритѣ, нѣма да бжде приетъ закона, а и да бжде приетъ сигурно ще се цѣли да се успокоятъ лозаритѣ и не-засѣгнатъ капиталиститѣ и кръчмаритѣ.

Другъ пжтъ ще разгледаме въпроса по обширно, а сега ще се задоволимъ, като поднесемъ на българския лозаръ два законопроекта за вината, съ молба всѣки свѣдущъ по тая материя да си каже мнѣнието по тѣхъ, за да бждатъ изнесени и взети прѣдъ видъ отъ дѣйцитѣ по това поле.

Първия законопроектъ е на Министерството на Земледѣлието и Държ. имоти и го заемаме отъ официалното му издание „Земледѣлски наредби“, бр. 10 отъ 10 мартъ т. г., а именно:

„Окржжно № 2730. До г. г. директоритѣ на земледѣлскитѣ училища, катедритѣ, агрономитѣ и управителитѣ на разсадницитѣ.

Изпраща ви се проекта на закона за виненитѣ произведения, съ покана да дадете мнѣнието си по него най-късно до 30 того. София 7.III 915. Началн. на отдѣл. Ст. Ивановъ.

Проектъ.

Законъ за вината и виненитѣ произведения.

Чл. 1. Виното е питие, получено чрѣзъ алкохолната ферментация на мжстъ (сокъ и каши) отъ прѣсно грозде.

Чл. 2. Подъ името *вино* безъ алкохолъ ще се разбира мжстъ само отъ грозде, запазено чрѣзъ стерилизиране.

Чл. 3. Всѣки лозаръ, наемателъ или дружество на лозя или прѣкупувачъ на грозде или кооперативно дружество сж длъжни да заяватъ въ мѣстното общинско управление, въ срокъ отъ 5 дена отъ беритбата, количеството на набраното или купеното грозде и приблизителното количество вино, което ще получи отъ туй грозде. За произведеното и продадено количество вино се води специаленъ регистъръ. Винаритѣ, които иматъ повече отъ 1000 литри вино, сж длъжни сжщо да водятъ регистри за купеното и продаденото отъ тѣхъ количество вино. Производителитѣ държатъ регистритѣ на разположение на властитѣ по прилагане на закона при поискване.

Чл. 4. Забранено е приготвянето, излагането за продажъ и продаването: а) петиотизирани (пржщинени) вина; б) гализирани вина — увеличаване количеството на виното чрѣзъ вода и захаръ; в) на алкохолизирани вина; г) на искусствени вина, а така сжщо забранено е и смѣсането на обикновенни вина съ овощни.

Чл. 5. Не се позволяватъ и се смѣтатъ за фалшификация и измама, манипулации, които иматъ за цѣль да измѣнятъ

естественія съставъ на виното и гроздовитѣ произведения, съ цѣль да се измамва купувача върху качеството и съставътъ или произхождението или съ цѣль за маскиране развалата имъ.

Чл. 6. Не се позволява приготвяне на сладки вина, освѣнъ отъ мжстъ или вино.

Чл. 7. Не се позволява приготвяването на шумящи вина, освѣнъ отъ мжстъ или вино. Подслаждането и ароматизирането му ще става съ ликьоръ, приготвенъ споредъ винарската наука.

Чл. 8. Вино „вермутъ“ и „пелинъ“ сж ароматизирани вина; искусственото имъ подслаждане не се допуска да става, освѣнъ съ обикновена захаръ, която да бжде декларирана. Ароматизирането имъ става съ разни трѣви и корени, а не съ готови есенции.

Чл. 9. Никой нѣма право да приготвява и излага за проданъ и да продава подъ името виненъ конякъ джибровка, каленка и други питиета, приготвени не отъ вино, гроздови прашини и калъ, добита при прѣтакането на вината, и да съдържатъ минимумъ 33 процента алкохолъ по обемъ.

Чл. 10. Постановленията на чл. чл. 4, 5, 8 и 9 отъ настоящия законъ се отнасятъ и за поменатитѣ, въ горния членъ, винени произведения.

Чл. 11. Всѣки винарь е длъженъ да облѣпва сждоветѣ, въ които съхранява виното, съ етикетъ, безъ съкращения, гдѣто да е обозначено видътъ, мѣстопроизхождението и годината на виното.

Чл. 12. Продажбата на вино и винени произведения на разностъ е забранено.

Чл. 13. За ония манипулации или операции, както и нѣкои вѣщества, които се позволяватъ отъ винарската наука, било за прѣчистване, било за съхранение на виното, така сжщо и за методитѣ по изслѣдването му и нормитѣ му. Върховния Медицински Съвѣтъ ще изработи особенъ за това правилникъ.

Чл. 14. Нарушителитѣ по чл. 4 на настоящия законъ се наказватъ съ глоба до 1000 лв. или съ затворъ до 30 дни.

Чл. 15. Който се възпротиви на санитарнитѣ и други органи, натоварени съ надзора на вината, при изпълнение на службата имъ, а така сжщо, който укрие отъ тѣхъ вина, които тѣ поискатъ да прѣгледатъ или не прѣдставятъ прѣдвиденитѣ въ чл. 3 регистри, наказва се съ затворъ отъ 1—15 дни или съ глоба до 150 лв.

Чл. 16. Който наруши прѣдписанията на Височайше утвърденитѣ правилници, основани на настоящия законъ, се наказва съ затворъ отъ 1—30 дни или съ глоба до 300 лв.

Чл. 17. Който приготвява. или държи за проданъ или продава подправени, съдържащи и врѣдни за здравето, ви-

на и гроздови продукти, наказва се съ затворъ отъ 1 до 6 мѣсеци и съ глоба до 2000 лева. Ако ли подправенитѣ вина и гроздови продукти не сж вѣдни за здравето, виновния се наказва съ едно отъ тия наказания.

Чл. 18. Който приготвява, пролаза или излага за продажъ, вино и гроздови продукти, безъ да пази нуждната чистота, а така сжщо който продава въ сждове, употреблението на които може да поврѣди човѣшкото здраве, наказва се съ затворъ отъ 1—10 дни или глоба до 50 лева.

Чл. 19. Въ случай, че отъ неспазване надлѣжната чистота и отъ употреблението на сждоветѣ послѣдва вѣда на човѣка, виновниятъ се наказва, освѣнъ съ затворъ до 10 дни, но и съ глоба до 500 лв.

Чл. 20. Ако отъ употреблението на подправени вина послѣдва тѣлесна поврѣда или смъртъ, виновния се наказва по общия наказателенъ законъ.

Чл. 21. Който не изпълнява разпорежданията на чл. 4 отъ настоящия законъ, наказва се съ глоба отъ 25 до 100 лв. или съ затворъ отъ 1—30 дни.

Чл. 22. Освѣнъ горнитѣ наказания, конфискува се подправеното вино, което, ако е вѣдително за здравето, споредъ естеството му, се унищожава, ако ли не, споредъ естеството му, се денатурира и се продава за въ полза на общинския фондъ за Народното Здраве. Независимо отъ това, сждътъ може да постанови: а) публикуване присждата за смѣтка на виновния и б) затваряне завѣдението, вѣременно най-много за три мѣсеца.

Чл. 23. Въ случай на повторение (рецидива), прѣдвиденитѣ въ настоящия законъ наказания се удвояватъ. Освѣнъ това, осжденото лице се лишава за винаги отъ правото да упражнява питейна търговия. Имената на рецидивиститѣ се явяватъ на акцизнитѣ власти, за приложение чл. 19 отъ закона за акцизния и латентовия сборъ върху питиетата.

Забѣлъжка: Нарушението се счита за повторно, ако е извършено прѣзъ единъ 5 годишенъ периодъ отъ датата на първото осжждане.

Чл. 24. Сжществующитѣ до сега закони и наредби, противорѣчущи на настоящия законъ за виното, се отмѣняватъ и нѣматъ сила.

З А К О Н Ъ

Проектъ.

протиѣ фалшификацията на виното, ракията и оцета

Чл. 1. За натурално вино се признава само онова питие, което е получено отъ алкохолната ферментация на смачкано прѣсно грозде, безъ и съ подобрѣнъ съставъ, по отношение на захарта и киселината.

Чл. 2. Виноподобнитѣ питиета, получени отъ сухо грозде, прѣсни или прѣкипѣли джибри и овощни плодове, се именуватъ, споредъ произхождението си, вино отъ сухо грозде, вино отъ джибри и захаръ (петиотъ), вино отъ овощни плодове (отъ ябълки — сидъръ, отъ круши, отъ малини и пр.). За виноподобни питиета се смѣтатъ още шумящитѣ вина и вермута. Всички тия виноподобни питиета, безъ сидъра, се считатъ за изкуственни вина.

Чл. 3. Ракия натурална се нарича, безцвѣтната алкохолна течность, получена отъ дестилирането на джибритѣ, утайката (кальта) на вината, натуралното и изкуственото вина и кашата отъ сливи, дрѣнки и др. плодове. Ракията отъ джибритѣ се именува джибровка, отъ утайката — каленка, отъ сливитѣ — сливовица, отъ дрѣнкитѣ — дрѣновка и отъ вината — конякъ.

Чл. 4. Ракии и коняци, приготвени отъ индустриаленъ етиловъ спиртъ чрѣзъ разрѣдяване съ вода и чрѣзъ прибавяне на патока, ароми, карамелъ, захаръ и бѣло вино, се именуватъ изкуственни ракии и коняци.

Чл. 5. Натураленъ оцетъ се нарича, киселата течность, която се получава направо отъ вкисването на натуралнитѣ вина или на овощнитѣ вина, безъ всѣка чужда прибавка.

Чл. 6. Оцетъ приготвенъ отъ индустриаленъ етиловъ спиртъ съ и безъ прибавка на безвредни багрилни вещества, се именува изкуственъ оцетъ.

Чл. 7. Всичкитѣ изброени вина, ракии и оцети се пускатъ въ продажба подъ сжщинскитѣ имъ имена, които безъ всѣко съкращение обязательно трѣбва да стоятъ върху етикетитѣ на сждоветѣ (бъчви, бурета, дамаджани и бутилки), що ги съдържатъ. Продаването на единъ видъ питие вмѣсто другъ или смѣсването на едноименнитѣ питиета, се строго забранява.

Чл. 8. Въ срокъ отъ 5 дена, слѣдъ беридбата всѣки стопанинъ, дружество, кръчмаръ или търговецъ е длъженъ писмено да обяви прѣдъ мѣстното общинско управление, количеството на прибраното грозде и на виното, което ще получи отъ послѣдното, както и количеството на овощнитѣ плодове, прѣдначинени за вино или ракия (ябълки, сливи, дрѣнки и пр.), а въ три дена отъ началото на всѣко шестмѣсечие, кръчмаритѣ или фабрикантитѣ се задължаватъ да прѣдставятъ, сжщо въ мѣстното общинско управление, писменна декларация за количеството на материалитѣ (сухо грозде, джибри, вино, етиловъ спиртъ, захаръ, карамелъ и ароматически вещества), които ще се прѣработватъ, прѣзъ течението на шестмѣсечието въ изкуственни вина, ракии и оцетъ, както и количеството на послѣднитѣ. Търпимостъта, при декларирането количеството на гроздето, овощнитѣ плодове и др. материали, както и на питиетата и оцетитѣ, които ще се при-

готвятъ отъ тѣхъ е 10%. Съ постъпване на декларациитѣ, общинското управление ги вписва въ особенъ регистръ, отъ който по единъ прѣписъ изпраща на мѣстнитѣ акцизии и санитарни власти, въ продължение на 5 дена, слѣдъ изтичането на срокътъ за прѣдставяне на декларациитѣ.

Чл. 9. Отъ акцизъ се освобождаватъ само натуралнитѣ вина, ракии, коняци, оцети и сидѣра. Изкуственитѣ вина (вино отъ сухо грозде и отъ джибри, прѣсни или прѣкипели), ракии, коняци и оцети, както и шумящото вино и вермута, се облагатъ съ акцизъ въ размѣръ, равенъ на разликата между производната имъ стойностъ и продажната имъ цѣна на едро.

Забѣлѣжка. За изнесенитѣ прѣзъ граница изкуствени питиета и оцети акциза се възвръща.

Чл. 10. Строго се забранява да се употребяватъ, при приготвянията, прѣработването и съхраняването на естествениитѣ и изкуствениитѣ вина, ракии, коняци, оцети и сидѣръ, всички вредителни за здравето вещества, като гипса, метабисулфититѣ, стипцата, сахарина, салицилната киселина, борната киселина, боракса, бензоения алдехидъ, алкалическитѣ флюосиликати и флюоборати, абрастола, алкалоидитѣ и всички фабрични бои и киселини отъ минерално или органическо естество, съ изключение на еносианина и на винената (тартарната) киселина. Употреблението на бѣзътъ въ винарството така сжщо не се позволява.

Чл. 11. Абсолютно се забранява приготвяването на каквито и да било спиртни питиета и оцети отъ есенции и фабрични киселини.

Чл. 12. Вносътъ и продажбата на есенциитѣ отъ всякакво наименование и естество се забранява изцѣло. Находящитѣ се въ страната есенции, се декларирайтъ отъ притежателитѣ имъ, при точенъ описъ, прѣдставенъ на общинскитѣ и санитарни власти, щомъ влѣзе въ сила настоящия законъ. Тия есенции, както и приготвенитѣ отъ тѣхъ сега налични питиета и оцети, ако не се изнесътъ прѣзъ граница, въ продължение на единъ мѣсецъ, се унищожаватъ публично отъ санитарнитѣ власти. Износътъ на въпроснитѣ есенции и питиетата се установява съ митническа декларация, прѣдставена своеврѣменно на мѣстнитѣ санитарни власти.

Чл. 13. Не се позволява прибавянето на вода и фабриченъ етиловъ спиртъ въ натуралнитѣ вина, нито употреблението на рѣчни и бунарски води, при приготвяването на изкуствениитѣ питиета и оцети по студень начинъ.

Чл. 14. Приготвяването, прѣработването и съхраняването на натуралнитѣ и изкуствени вина, ракии и оцети трѣбва да става по хигиениченъ начинъ и въ сждове направени отъ материали, които неуказватъ никакво химическо дѣйствие върху питиетата и оцетитѣ, измити внимателно съ

10%, разтворъ отъ сода (основа на натриевъ карбонатъ) и отъ соли на киселина и на кадеми достатъчно съ сѣра (кюкюртъ).

Чл. 15. Всѣки стопанинъ кръчмаръ, търговецъ, дружество или фабрикантинъ е длъженъ безпръпятствено да показва отреденитъ за проданъ свои питиета прѣдъ санитарнитъ и акцизнитъ власти, щомъ тѣ пожелають да ги прѣгледатъ.

Чл. 16. Ако санитарнитъ и акцизнитъ власти се усъмнятъ въ чистотата и естеството на питиетата и оцетитъ, тѣ спиратъ продажбата имъ, като моментално взематъ проби въ двѣ бутилки, които нумериратъ и запечатватъ, както и сждоветъ или локалитъ, гдѣто се намиратъ съмнителнитъ питиета и оцети. Една отъ пробитъ се изпраща още сжщия день въ мѣстната общинска или митническа лаборатория за анализиране, а другата се запазва за изпращане въ химическата лаборатория на санитарната дирекция или въ опитнитъ земледѣлчески станции, съ цѣль сжщо да се анализира, въ случай, че притежателятъ на питиета и оцетитъ оспори резултата и заключението на първата анализа.

Чл. 17. Градскитъ или митническитъ лаборатории сж длъжни да анализиратъ безплатно и се произнесатъ безпристрастно, по естеството и състава на питиетата и оцетитъ, въ продължение на 5 дни отъ получаването на мостритъ. Въ случай, че притежателятъ е недоволенъ отъ заключението по първата анализа, изпраща се втората бутилка въ химическата лаборатория при санитарната дирекция или въ най-близката земледѣлческа опитна станция за анализа, която трѣбва да се извърши сжщо за 5 дена отъ получаване на мострата. Ако при анализитъ се докаже, че питиетата не сж отъ естество, за каквото сж декларирани, налага се на притежателятъ имъ съответната глоба и се разпечатватъ сждоветъ, а ако се докаже, че тѣ съдържатъ едно или повече отъ изброенитъ въ чл. 10 врѣдителни вещества, тѣ се унищожаватъ, като се съставя нуждния за случая актъ.

Забѣлъжка: Анализитъ може да се извършватъ и въ частнитъ химически лаборатории по установени такси, ако ржководителитъ имъ сж признати за химици.

Чл. 18. Земледѣлскитъ опитни станции сж длъжни най-късно до 15 октомври, на всѣка година, да съобщаватъ на градскитъ и митнически лаборатории и на санитарнитъ и акцизни власти, срѣдния съставъ поне на два вида натурални вина (червено и бѣло) отъ послѣдната реколта на всичкитъ лозарски центрове въ страната, както и да укажатъ срѣдния съставъ на изкуственитъ вина и на естественитъ и изкуственитъ ракии, коняци, оцети и сидъръ.

Чл. 19. Позволява се вносътъ отъ странство само на натуралнитъ вина, ракии, коняци и оцети. За естеството и състава на тия питиета се сжди, като се сравнява резултата отъ анализата имъ въ мѣстнитъ митнически лаборатории съ

тоя показанъ въ лозарската литература на страната, отъ която произхождатъ питиетата и оцетитѣ. Спороветѣ по състава и естеството на вписанитѣ питиета и оцети пакъ се разрѣшаватъ отъ химическата лаборатория при санитарната дирекция или отъ опитнитѣ станции по земледѣлието.

Забѣлъжка: Заключениеята на химическата лаборатория при Санит. Дирекция и на Държавнитѣ опитни землед. станции по състава на питиетата и оцетитѣ сж безапелационни.

Чл. 20. Ако вписанитѣ питиета и оцети съдържатъ едно или повече отъ забраненитѣ съ чл. 10. вещества, тѣ трѣбва да се изнесатъ отъ вносителтъ прѣзъ граница въ продължение на една седмица или, въ противенъ случай, да се унищожатъ публично при съставяне нуждния актъ.

Чл. 21. Санитарнитѣ и акцизнитѣ власти сж длъжни, поне единъ пжтъ прѣзъ всѣко тримѣсечие, да ревизиратъ всичкитѣ кръчми, складове и фабрики на питиета и оцети.

Чл. 22. Всѣки, който прикрива естеството на питиетата и оцетитѣ или който смѣсва естественитѣ питиета и оцети съ изкуствени такива или съ вода и спиртъ, се наказва съ глоба отъ 5 — 500 лева, която при повторение се удвоява.

Чл. 23. Всѣки, който се опита да прикрие изцѣло или отъ части количеството и произхождението на материялитѣ за приготвяването на естественитѣ и изкуственнитѣ питиета и оцети или това на самитѣ приготвени питиета и оцети, се наказва съ глоба отъ 10—1000 лева.

Чл. 24. Всѣки, който прибавя въ питиетата и оцетитѣ едно или повече отъ врѣдителнитѣ вещества, изброени въ чл. 10 на настоящъ законъ, се наказва съ затворъ отъ 1-3 мѣсеца и съ глоба отъ 100—1000 лева. При повторение наказанието се удвоява и лицето се лишава отъ правото да упражнява занятието си. Такова лице се прѣслѣдва и углавно, ако отъ употреблението на фалшифицираното питие послѣдва смъртъ.

Чл. 25. Всѣки, който скритомъ внесе и разпространява въ страната есенции отъ каквото и да било название и естество или приготвява питиета и оцети отъ есенции се наказва съ затворъ до 6 мѣсеци и съ глоба 2000 лева.

Чл. 26. Всѣкой, който несѣблюдава нуждната чистота при приготвяването, прѣработването и съхраняването на питиетата и оцетитѣ се наказва съ глоба отъ 10—100 лева.

Чл. 27. Всѣки, който се съпротивлява на санитарнитѣ и акцизнитѣ власти, натоварени съ прѣглеждането и провѣрването на питиетата и оцетитѣ или който укрие отъ тия власти нѣкое питие или оцетъ се наказва съ затворъ до 30 дена и глоба до 300 лева.

Чл. 28. Органитѣ на санитарнитѣ, акцизнитѣ и общинскитѣ власти, както и управителитѣ на химическитѣ лаборатории и опитнитѣ земледѣлски станции, ако не изпълняватъ

своеврѣменно и добросъвѣстно служебнитѣ си обязанности, опрѣдѣлени имѣ отъ настоящия законъ, се наказватъ съ уволюване и съ глоба отъ 100—1000 лева.

Забѣлѣжка. Прѣдвиденитѣ въ настоящия законъ наказания не подлежатъ на обжалване при сѣдилищата.

Чл. 29. Досегашния законъ противъ фалшификацията на питиетата и оцетитѣ, както и противорѣчушитѣ на настоящия законъ постановления отъ закона за акциза се отмѣняватъ.

Чл. 30. Прилагането на настоящия законъ се възлага на Министритѣ на Вжтрѣшнитѣ Работи и Народното Здраве, на Финанситѣ и на Земледѣлието и Държавнитѣ Имоти.

София, 30 януарий 1915 год.

П.

Врѣмето за рѣзидбата и грѣшкитѣ при извършването ѝ.

„Рѣжи рано, рѣжи късно, но не и прѣзъ мартъ“. — Така казватъ въ една отъ френскитѣ области, ако не ми измѣня паметта, — въ Божалѣ. Изглежда че и у насъ, поне, въ сѣверна България, ще е полезно да се усвои горното правило въ много случаи. Казваме въ случаи, защото не е възможно въ земледѣлието, въобще и въ частностъ въ обществото, да се дадатъ правила, които да иматъ значение за голѣми райони, за всички разнообразни условия, естествени и културни, въ които се намиратъ различнитѣ лозя. У насъ до сега нѣма указания по врѣмето на рѣзидбата, указания опрѣдѣлени долѣ-горѣ, указания, които да даватъ ориентировка при избора на рѣзидбения сезонъ. Казва се, че лозята се рѣжатъ на есень, на пролѣтъ рано, на пролѣтъ късно, прѣзъ цѣлия периодъ на почивката тамъ, кждѣто позволяватъ условията. А селянитѣ, често пжти рѣжатъ не защото намиратъ, че врѣмето за рѣзане е настѣпило и е подходящо, а защото падналъ имѣ се свободенъ отъ други работи день, който употребяватъ за рѣзане на лозята. Така, поне, се случи въ нѣкои села тази пролѣтъ. Между това, врѣмето, когато се извършва рѣзидбата, има голѣмо значение за текущата реколта. Това значение е огромно въ тѣзи мѣстности, въ които се наблюдаватъ късни пролѣтни слани. Въ много мѣста изъ Търновско, кжснитѣ слани се забѣлѣзватъ всѣка година между края на мартъ и половината на априлъ. При опрѣдѣлянето на врѣмето на рѣзидбата непрѣменно трѣба да се взема въ внимание сезонътъ на пролѣтнитѣ слани. Рѣзидбата трѣба да се използва така, щото чрѣзъ нейното своеврѣменно извършване да задържимъ развитието на пжпкитѣ, които ще изкаратъ плодни лѣтораста. При нашата система на формиране и рѣзане, тѣзи пжпки въ повечето случаи сж долнитѣ

2-3 на едногодишната лоза. — Сокътъ се стрѣми на горѣ; на пролѣтъ най-рано се развиватъ горнитѣ пжпки на една не-подрѣзана лоза, а слѣдъ това, по-късно, и долнитѣ. На не-подрѣзаната лоза долнитѣ пжпки закъсняватъ съ развитието си на 1-2 седмици. Не може ли туй обстоятелство да се използва, като срѣдство, да се избѣгне или значително да се намали вредното дѣйствиe на къснитѣ пролѣтни слани? Гююказва, че късната рѣзидба увеличава плодоносението; той е рѣзалъ тогава, когато лозитѣ вече имали лѣторасти нѣколко сантиметра дълги. Пакотѣ, въ своето ръководство по лозарство, потвърждава съ примѣри, ползата отъ късното рѣзване въ мѣстноститѣ, гдѣто върлуватъ късни пролѣтни слани.

Влиянието на развитието на късната или ранната рѣзидба се формулира така: подрѣзанитѣ рано лози се развиватъ рано; късната рѣзидба задържа това развитие. Азъ наблюдавахъ тази пролѣтъ едно почти всѣка година страдающе отъ слани лозе; то се остави не рѣзано до 16 априль, къмъ това врѣме всички пжпки, начинайки отъ 3-4 бѣха се развили; нѣкои отъ тѣхъ въ ластарчета отъ 5-10 сантиметра, най-добритѣ, обаче, 2-3 пжпки не бѣха се развили, нѣкои отъ тѣхъ силно набѣбнали. Лозето прѣкара 2 слани на 6 тижъ срѣщу 7-ми априль (-2°) и на 10—11 априль ($-1\frac{1}{2}^{\circ}$). Намирашитѣ се по-близо до земята ластарчета и силно набѣбнали пжпки изгорѣха, както казватъ; горнитѣ ластарчета — на разстояние 30—40 см. отъ земята не пострадаха; най-долнитѣ пжпки, като не развити още се запазиха; реколтата на това късно лозе е обезпечена, до колкото тя (реколтата) се застрашаваше отъ къснитѣ слани. Азъ видѣхъ и лозя, подрѣзани слѣдъ Благовѣщение и прѣдъ Благовѣщение, т. е. въ периода на най-силния плачъ на лозитѣ. Послѣднитѣ бърже развиха отъ оставенитѣ по тѣхъ 1-2 пжпки ластарчета, които въ повечето случаи измръзнаха; смаяха се нѣкои лозари — отидоха да заравятъ по Великъ-день рано подрѣзанитѣ лозя... Трѣба да забѣлѣжимъ, че подрѣзанитѣ въ периода на силния плачъ лози по-силно страдатъ отъ пролѣтния студъ, отъ колкото рѣзанитѣ по-рано отъ този периодъ — прѣзъ зимата или есенята — „Рѣжи рано, рѣжи късно, но не прѣзъ мартъ“... Въ своята обиколка прѣди 10 години А. Виала забѣлѣзалъ, че рѣзидбата на лозята у насъ се извършва въ много случаи крайно неправилно. Въ своя докладъ до Министра на Земледѣлието, между другото, почтениятъ Виала отбѣлѣзва този печаленъ фактъ. До днешния день, лозята се рѣжатъ, може би, съ много рѣдки измѣнения поразително неправилно: лозитѣ се „заслѣпватъ“, оставатъ се на главината 3-4-5-6 чепчета, разположени неправилно, често пжти по двѣ, израснали отъ едно и сѣщо мѣсто; тукъ тамъ по срѣдата на главината оставатъ и канатки вертикални. Необходимо е да се научи населението да формира кютюцитѣ си на

многогодишна корона, въ форми на чаши, пирустин. На многогодишнитѣ рамена да се оставатъ чепове съ съотвѣтно число пжпки, споредъ сорта на лозата и силата ѝ. Ще имаме повече грозде и по малко изрѣсяване. Послѣдното у насъ е станало обикновено явление, а това не е нормално.

Трѣба населението да се научи да си рѣже лозята; на пролѣтъ, въ периода на рѣзидбата, всѣка година трѣба да се прѣснатъ по селскитѣ лозя, обучени техници, които да покажатъ на дѣло, какъ правилно се рѣжатъ лозитѣ. Сказки не трѣба, трѣба показване, съпроводено съ обяснения, защо е нужно да се работи тъй, а не инакъ. Тазъ година се направиха много лозя, похарчиха се за тѣхъ много пари, много трудъ; трѣба да се организира една ефикасна помощъ на населението въ направление да се научи то, какъ и кога да рѣже тѣзи лозя. Трѣба да се научи, защото населението не умѣе и си разваля лозята, безъ да подозира това.

с. Борухъ, 1915 г.

С. Грековъ.

Рѣзидбата и значението ѝ за лозата.

Лозата въ диво или полудиво състояние прѣдставлява непроходимъ лѣсъ, състоящъ се отъ лозина съ всевъзможни прѣплитни и разклонения. Въ такова състояние лозата дава грозде съ дребни, рѣдки и кисели зърна. Надали има лозаръ, който да не е видѣлъ такова грозде въ изоставенитѣ и запустели лозя.

Съ рѣзидбата се дава на лозата форма, каквато иска човѣкъ, заставя се да расте и плододава споредъ волята на лозаря. Като се формира лозата съ рѣзидбата дава се възможность: 1) да се използва земята най-добрѣ, гдѣто е засадена лозата; 2) да се извършва лесно и бързо всичката работа въ лозето; 3) да се приспособи лозата къмъ мѣстнитѣ климатически, почвени, метеорологически и економически условия и 4) да се уриголирва количеството и качеството на гроздето и силата (ръстѣта) на лозата. Съ рѣзидбата се спазва равновѣсие между силата на лозата и плододаването ѝ, между количеството и качеството на гроздето.

Колкото по малко пжпки се оставятъ на лозата, слѣдъ рѣзидбата, толкова по-малко филизи ще се развиятъ, а колкото по-малко филизи изкарватъ, толкова по-силни биватъ и гроздето което даватъ става по-едро и по-добрѣ ще узрѣе. По такъвъ начинъ съ помощта на рѣзидбата можемъ значително да повишимъ качеството на гроздето, а въ послѣдствие и на виното. Съ повишение качеството на гроздето се засилва и ръстѣта на лозата, а количеството се на-

малява. Обратно, съ намаление ръстѣта (силата) на лозата количеството на гроздето се повишава, а качеството се намалява. Затова се взема като общо правило, че количеството и качеството сж обратно пропорционални едно къмъ друго.

Отъ горѣказаното слѣдва да заключимъ, че при рѣзидбата не трѣбва да се влѣчеме нито къмъ едното, нито къмъ другото. Като се оставятъ малко пжпки, развиватъ се малко филизи, които биватъ много силни и даватъ малко плодъ, съ който не може да се покрие разхода направенъ по обработване лозето. При много оставенитѣ пжпки, се развиватъ много филизи, които биватъ слаби, гроздето имъ остава дребно и кисело, а отъ него не може да се получи добро вино, нито да се употребява за ѣдене.

Отношението между качеството и количеството на гроздето не зависи само отъ оставенитѣ пжпки, слѣдъ рѣзидбата, а и отъ притискающия се сокъ къмъ тѣхъ, защото способността на пжпкитѣ да развиватъ плодни филизи зависи отъ количеството на растителния сокъ, който получаватъ. Колкото по-малко сокъ получаватъ (отива къмъ тѣхъ) пжпкитѣ, толкова сж по-плодни.

При изучаване биологията на разнитѣ сортове лози въ опитното лозе, при разсадника наблюдавахъ, че отъ която страна на главината сж изкарали по-малко филизи, тѣ сж бивали по-силни и по-малко грозде носятъ, отъ онѣзи изкарали повече на обратната страна. Изкаралитѣ по-ниско отъ главината филизи сж бивали по-силни и по-малко грозде носятъ изкаралитѣ по-високо биватъ по-слаби и по-вече плодъ носятъ. На страната на силно развитигѣ филизи, винаги съответствуватъ и силно развити корени. Отъ това се вижда, колко е необходимо да се посаждатъ при основаване ново лозе, лози съ еднакво развити корени отъ всичкитѣ страни на лозата и да се създава срѣда (почва), въ която еднакво да се развиватъ всичкитѣ корени на лозата.

Отъ изслѣдванията на Раваза и Гуирана се установило, че количеството на сока се намалява по наполовина при прѣминаването прѣзъ всѣко колѣно (прѣградка) на прѣчката. Отъ това слѣдва, че колкото по-далечъ стои пжпката отъ кореня на лозата или колкото по-дълъгъ е пжтя на възходящия сокъ отъ кореня до пжпкитѣ; толкова повече плодни филизи се развиватъ отъ оставенитѣ пжпки. Съ това се обяснява защо изкаралитѣ по-високо филизи сж по-слаби и по-плодни и обратно. Съ това се обяснява още защо най-низко изкаралитѣ (отъ спящитѣ пжпки—кютюка) филизи и издѣнкитѣ, съ изключение само при нѣкой сортове, сж не плодни, растатъ силно и отъ тѣхнитѣ пжпки, слѣдъ узрѣването имъ (за прѣзъ идната година) не изкарватъ плодни филизи.

Всѣкой лозаръ знае, че плоднитѣ филизи се развиватъ винаги отъ пжпкитѣ на едногодишнитѣ прѣчки и изкарали

отъ чепове и рѣдко отъ издѣнки; а изкаралитѣ филизи отъ спящитѣ пжпки на двѣ и по-вече годишната дървесина сж винаги безъ плодни, съ изключение само при нѣкои сортове лози, които лозаритѣ трѣбва да познаватъ и знаятъ; ето защо при рѣзидбата се обръща внимание само на прѣчкитѣ изкарали отъ едногодишната дървесина (чепъ).

Ломъ, 1915 год.

Цв. Пеневъ.

Рѣзани по системата Гюйо.

Въ насъ, отъ не запомнено врѣме, лозата се е отгледвала и отгледва на низка главеста чашовидна форма. Отгледване лозата на тази форма е наложено отъ климатическитѣ условия. На друга, освѣнъ тази форма, климата не е позволявалъ на лозаритѣ да отгледватъ лозата. Лозаря може всичко да измѣни по отгледването на лозата, но не и климата. Рѣзидбата на лозята се е извършвала низко на чепове по на 1-2 пжпки, съ която се е запазвало симетричността на лозата и трайността ѝ. Рѣзани лозята по този начинъ, сж раждали по-нѣкога толкова много, че лозаритѣ не сж могли да обиратъ гроздето. Лозаритѣ помнятъ много такива години, но най-послѣдната е 1897 год., когато на много мѣста лозята се заринаха съ гроздето.

Съ вѣковната практика, лозаритѣ бѣха изучили особеноститѣ на разнитѣ сортове лози, които отгледватъ въ лозята си и бѣха установили начина на рѣзидбата и за нищо не се отклоняваха. При нѣкой млади и силни лозя, за да се поспрѣ силата на лозата и да даде повече грозде, прѣдполагайки, че като по-силни ще могатъ да дадѣтъ и изхранятъ и по-вече грозде, като сж порѣзвали лозата по обикновения начинъ, оставяли сж на главина и по една канатка (рѣжели една прѣчка по 3-4-5-6 пжпки) на главина и оставенитѣ канатки сж ги оставали въ положение, каквото сж заемали прѣчкитѣ прѣди рѣзидбата, а изкаралитѣ филизи отъ канатката се завързвали съ другитѣ заедно. Изключение отъ простия начинъ за рѣзидбата се е правило при рѣзидбата на десертнитѣ сортове лози въ Русенскитѣ лозови бахчи, но това е ново нѣщо.

Съ опустошение лозята отъ филоксерата и появяването на гжбнитѣ болести, се промѣниха и приомитѣ по отгледването на лозата (като риголването, прѣскаването, просаждането и пр.); но климата и особеноститѣ на разнитѣ сортове лози въ нищо не сж се измѣнили, нито могатъ да се измѣняватъ. Понеже културата на лозата сега става скжпа, лозаря се стрѣми да застави лозата да му дава право пропорционаленъ

доходъ съ направения разходъ по отгледването ѝ изразено въ грозде, безъ да смѣта че стойността (цѣната) на гроздето трѣбва да е право пропорционална съ разноситѣ, а не количеството му, защото не може да се излѣзе изъ рамкитѣ, които климата ни налага.

За постигане горното, лозаритѣ звочнаха да изнасилватъ лозата съ рѣзидбата, безъ да смѣтатъ че климата не се е измѣнилъ и че не може да се изнасили, като рѣжатъ високо оставятъ дълги чепове и дълги плодни прѣчки и ги поставятъ въ разни форми. Онѣзи отъ тѣхъ, които сж ги поставили въ хоризонтално положение, казватъ, че си рѣзали лозята по системата на Гюйо. Но тѣхната рѣзидба нѣма нищо общо съ системата и формата на Гюйо. Това е мѣстна главеста чашовидна форма, рѣзана на чепове и оставени дълги плодни прѣчки (канатки поставени хоризонтално), които прѣзъ идната рѣзидба се отрѣзватъ и се оставятъ други произволно или не. Съ подобно рѣзване не може да се спазва необходимата симетричностъ въ лозата, която гарантира трайността на лозата, а се прѣсилва и скоро замира, и даденото грозде е отъ съвършено долно качество.

Формата на Гюйо и рѣзидбата по неговата система, нѣматъ нищо общо съ описания по горѣ начинъ на рѣзането и формата на лозата въ насъ. Формата на Гюйо е едностранна кордонна форма съ едногодишна корона. При нея се рѣжатъ и оставатъ на главината само 2 прѣчки. Едната се рѣже на дълга плодна прѣчка (отъ 60 см. до 1 м.) и се поставя хоризонтално на телъ и тя обезпечавя плододаването, а другата (втората) се рѣже на 2 пжпки прѣзъ 3-та, отъ които да се развиятъ 2 филиза прѣзъ лѣтото, едина отъ които ще послужи за замѣняване плодната прѣчка прѣзъ идната година. Всички други прѣчки, които сж изкарали отъ кютюка и пр. се отстраняватъ. Филизитѣ, които ще се развиятъ отъ 2 пжпки на чепа и отъ 1-та на плодната прѣчка, се завързватъ прави о забития до лозата колъ, а които изкарватъ отъ плодната прѣчка се завързватъ въ втората телъ и се прищипватъ. Прѣзъ идната пролѣтъ (рѣзидба), плодната прѣчка се отстранява. Отъ двѣтъ прѣчки, които стоятъ на чепа горнята се рѣже на плодна прѣчка и се поставя хоризонтално на старата на мѣстото, а долнята се рѣже на двѣ пжпки. По-нататкъ рѣзидбата се извършва по сжщия начинъ.

Формата на Гюйо е много добра и въ насъ е приложима, но лозата трѣбва да се формира още отъ началото на тази форма; а системата му за рѣзидбата е отлична и може да се приспособява къмъ всѣка форма на лозата. Ако я приспособимъ къмъ мѣстната, низката чашовидна форма ще трѣбва на всѣко крило (старъ чепъ) да се оставятъ по двѣ прѣчки, едната да се рѣже на плодна прѣчка и поставя въ

горизонтално положение, а другата на чепъ, а това, при нашитѣ условия и климатъ, е невъзможно.

Поради добритѣ страни на системата за рѣзване на Гюйо и че климата ѝ допуска въ насъ ще опиша какъ се формиратъ лозитѣ по тази форма.

За формиране лозитѣ, по формата на Гюйо, се посаждатъ винаги добри вкоренени прѣчки. При посаждането се порѣзватъ на 2 пжпки прѣзь 3-та, отъ които прѣзь лѣтото ще се развиятъ 2 филиза, долния се отстранява, а горния се завързва правъ о кола. Въ началото на втората година се рѣже пакъ на 2 пжпки и отъ развилитѣ се 2 филизи долния се отстранява, както прѣзь първата година. Въ началото на 3-та година се рѣже пакъ на 2 пжпки или на височината, на която ще се прѣвие кордона, ако лозата се развива нормално, ако се рѣже на 2 пжпки долния филизъ се отстранява, както прѣзь първитѣ години. Въ началото на 4 година се рѣже на височината на каквато ще да е кордона обикновено на 30—40 см. високо отъ земята, ако това не е сторено прѣзь третата година. Отъ изкаралитѣ филизи прѣзь лѣтото се оставятъ само 2-тѣ най-горни, като прѣзь лѣтото горностоящия филизъ се прищипва. На слѣдната пролѣтъ горностоящата прѣчка се рѣже на плодна прѣчка и се прѣвива хоризонтално и се завързва въ телѣтъ, а по долустоящата (втората) се рѣже на двѣ пжпки (чепъ). Съ това се свършва формирането на главината и по-нататѣкъ рѣзидбата се извършва както я описахъ по-горѣ.

Ломъ, 24 I 1915 год.

Цв. Пеневъ.

Низко или високо трѣбва да се рѣже.

Казахъ, че при рѣзидбата трѣбва да се обръща внимание само на пжпитѣ на едногодишнитѣ прѣчки, изкарали отъ чепъ и ако се иска да се оставятъ 10 пжпки на главината, то трѣбва да се направи смѣтка, какъ е по-добри да се оставятъ тѣзи пжпки на 5-тѣ прѣчки по 2 пжпки, като се рѣже низко или на 2 прѣчки по 5 пжпки, като се рѣже високо. Въ едина и другия случай пжпитѣ ще се развиятъ, но растението и плода имъ ще бжде различно, а и крайния резултатъ ще бжде не еднакъвъ. При низката рѣзидба ще се засили ръстътъ на лозата и ще се повиши качеството на плода. Обратно, при високата рѣзидба. При нея ще се намали ръстътъ на лозата и качеството на гроздето, а ще се повиши количеството му. Добра се счита онази рѣзидба, която държи срѣда между низката и високата. А тя е когато се рѣже по на 1-2-3 пжпки и се образуватъ тѣй нареченитѣ чепове. Та-

кава рѣзидба се нарича низка чепова рѣзидба, а когато се рѣже високо по на 4—5—6—7 и повече пжпки и се образуватъ дълги чепове или тъй нареченитѣ плодни прѣчки, се нарича висока чепова рѣзидба или съ плодни прѣчки за да се приеме едната или другата зависи отъ много условия, но най-вече отъ особеноститѣ на самия сортъ лоза.

Да се приеме ниска или висока рѣзидба не зависи само отъ волята на лозаря и отъ външнитѣ условия, а и отъ самия сортъ лоза на едни сортове — пжпкитѣ при основата на прѣчкитѣ сж много на гжсто, на други по на рѣдко. На нѣкой сортове плоднитѣ филизи изкарватъ отъ първото и второто колѣно при основата на прѣчката, на други отъ 3—4—5—6—7; а на трети и отъ главината. Най-послѣ има сортове на които отъ всичкитѣ пжпки на едногодишната прѣчка изкарватъ плодни филизи. Така плоднитѣ филизи изкарватъ отъ 1-то 2-то колѣно при основата на прѣчката на мѣстнитѣ сортове: Гъмза, Маврудъ, Черна Япладжа, Варненски Маврудъ, Димритъ, Бѣлъ Марашъ, сорта Варненска Гъмза, Кръвно, Гелата, Димятъ, Бѣла Паласка, Старозагорска тамянка, Бѣла Япладжа, Момици, Стара лоза, Бѣла и Червена рѣзекия, Кози цици бѣла, Афузъ Али и Джелибиденъ; а отъ французскитѣ сортове внесени въ насъ: Шасела, Протогизеръ, Зенрифъ Гаме, Фолъ Бланшъ, Арамонъ Каринянъ, Сензо, Гренашъ, Гранъ—Ноаръ, Хибридитѣ на Буше и др. Изброенитѣ сортове въпрѣки другитѣ условия трѣбва да се рѣжатъ ниско. Отъ 2 и 3 колѣно (пжпка) при основата на прѣчката изкарватъ плоднитѣ филизи на мѣстнитѣ сортове: Винта Гарванъ, Памидъ, Червенъ Мискетъ, Мореница Праскова (рамна), Кокорко, Бѣлъ Мискетъ, Шикла, Твърда Тамянка, Миризлива рѣзекия, Кадънъ Пармакъ, Фоча, Хоръ, Зейнелъ, Козя цица, Сияя Фурма, Черна рѣзекия и др. Отъ французкитѣ: Магбекъ, Сира Вердо, Каберни Франъ, Каберни-совинионъ, Пино-ноаръ, Пино бѣло, Пино гри и др. Тѣзи сортове само по себе си се разбира, че трѣбва да се рѣжатъ по-високо отъ първитѣ. Отъ 4 дори до 7 колѣно отъ основата на прѣчката изкарватъ плоднитѣ филизи у мѣстнитѣ сортове: Чаушъ, Тилки Куйру бѣлъ и червенъ и др., затова тѣ изискватъ още по-висока рѣзидба. Послѣднитѣ два сорта поради тѣзи си особености и голѣмитѣ си гроздове не могатъ да се приспособяватъ за ниски форми и винаги трѣбва да се рѣжатъ високо.

Освѣнъ изброенитѣ особености въ разнитѣ сортове лози, които ни налагатъ каква рѣзидба да имъ извършваме, тѣ иматъ и други особености, които ни каратъ да видоизмѣняваме рѣзидбата, да я снижаваме или повишаваме съ една пжпка отъ приетата височина. Тѣзи особености сж, че въ нѣкой сортове какъвто е Гъмзата плоднитѣ филизи изкарватъ отъ всѣко колѣно на прѣчката, отъ гдѣто започватъ плод-

Сухиндолска Лозарска Кооперация „ГЪМЗА“

Основана прѣзъ 1909 год., по типа на най-модерната
производителна кооперация въ Франция.

Лозарската Кооперация „ГЪМЗА“ въ Сухиндолъ продава чисти натурални вина и ракии.

Сухиндолската Лозарска Кооперация „ГЪМЗА“ не е нѣкое
търговско прѣдприятие. Това сж 200 лозари, които на от-
крито въ ОБЩА МОДЕРНА ИЗБА, прѣдъ очитѣ иа всички,
подъ ржководството на специалистъ-винарь, складирайтъ
своето грозде въ кади и резервуари, наливаятъ виното въ
бѣчви и го продаватъ такова, каквото го е родила
майката—лоза.

*Любители на чистото и природното, кооперации и коопе-
ратори и всички вие, които си цѣните здравето,*

Купувайте и пийте само виното на Лозарската
Кооперация „ГЪМЗА“!

Въ бурета отъ 50, 100 литри и нагорѣ, кооперацията изпраща
брутто вино по домоветѣ на всички, които биха поискали
въ цѣлата страна.

Български граждани, заинтересувайте се отъ нашето първо
по рода си дѣло у насъ!

Искайте подробни свѣдения! Посѣтете избата ни!

Адресъ: Лозарска Кооперация „Гъмза“, Сухиндолъ.

Телеграми: „Гъмза“ Сухиндолъ.

Бурета и др. чрѣзъ Гара Павликени.

КРАТКИ ОПЖТВАНИЯ ПО НОВОТО ЛОЗАРСТВО

отъ Н. Дечевъ

управитель на Свишовския държ. лозовъ разсадникъ

е турена подѣ печать и ще струва 80 ст.

Търси се издатель на второто издание отъ
краткото ржководство по винарство
отъ И. И. Хранковъ, Директоръ на Евксиноградскитѣ лозя и
изба. — Споразумение съ авторѣтъ — Евксиноградъ.

ВАЖНО ЗА ЛОЗАРИТѢ!

Излѣзла е вече и всѣки може да си достави книгата:
„Посаждане и отгледване на Нововъзобновенитѣ лозя съ
американска подложка. Обработване на възрастнитѣ лозя“.
— Отъ Цв. Пеневъ, управитель на Държ. Лоз. разсадникъ
— Ломъ, като му изпрати 1.40 лв. пощ. или гербови марки
и 20 ст. за разноски.

За Т-17



Гр. Плевен
За д-во „Въпроси“

Открива се подписка за списание „Лозарски Прѣгледъ“

Год. III (1915).

Списание на др-вото на Българ. пепиниеристи-лозари.

Списание „ЛОЗАРСКИ ПРѢГЛЕДЪ“

се урежда и издава въ гр. Плевенъ съ сътрудничеството на специалисти лозари-винари-агрономи изъ цѣла България и излиза всѣки мѣсецъ, освѣнъ ноември и декември, въ размѣръ 2 печатни коли за всѣка книжка.

— Годишенъ абонаментъ 4 лева прѣдплатени. —

Отстъпка 10% се прави на лица, които абонираатъ най-малко 10 течения и внесатъ стойността имъ.

Всичко що се отнася до списанието, като ржкописи, запитвания, пари и пр. да се изпращатъ до Редакцията на списание „Лозарски Прѣгледъ“ — Плевенъ.

Сп. „Лозарски Прѣгледъ“ ще съдържа:

- 1) Статии, засѣгащи икономическото положение на лозаря, винаря, пепиниериста и овощаря у насъ.
- 2) Специални статии по лозар., вин., пепин., и овощарство.
- 3) Статии изъ мѣстнитѣ и чуждестранни списания.
- 4) Свѣдѣния за състоянието на лозята, вината; маточниците, вкоренилищата, овощията и пазаря на продуктите имъ.
- 5) Практически съвѣти.
- 6) Трибуна.
- 7) Хроника.
- 8) Въпроси и отговори.

Изданието е гарантирано.

Печатница К. Т. Мотаучиевъ — Плевенъ.

нитѣ пжпки при основата на прѣчката, на други прѣзъ колѣно, а на трети прѣзъ 2-3 колѣна. Ако оставимъ 2 пжпки на прѣчка на гъмзата и отъ двѣтѣ ще се развиятъ плодни филизи. Обратното е при Мавруда, т. е. отъ оставенитѣ двѣ плодни пжпки само отъ едната ще се развие плоденъ филизъ на трети сортове, отъ три оставени пжпки само отъ една ще се развие плоденъ филизъ.

При нѣкой сортове, освѣнн гдѣто плоднитѣ филизи изкарватъ отъ всѣка пжпка на оставената едногодишна прѣчка, а и плода на плодния филизъ започва отъ 1-2-3-4-5 и 6-то колѣно и слѣдва по редъ на 2 и 3-то дори и на 4-то колѣно, на други сортове прѣзъ колѣно двѣ, дори и три. Отъ това слѣдва да се заключи, че ако плоднитѣ филизи изкарватъ отъ 1 и 2-рата пжпки и слѣдватъ по редъ и гроздето започва отъ 1-то или 2-то колѣно на него и слѣдва по редъ на 2-3 колѣна, то толкова сорта е по-плодороденъ и толкова по-добръ му узрѣва гроздето. Такъвъ сортъ е гъмзата. Обрато колкото плоднитѣ филизи изкарватъ отъ по-горѣ стояща пжпка и прѣзъ пжпка или двѣ и плода започва по-високо и слѣдва прѣзъ колѣно или двѣ на плодния филизъ; такъвъ сортъ въ сравнение съ първия, при еднакви условия е по-малко плоденъ и гроздето му не може да узрѣва тъй добръ както на първия.

Изказаното до тукъ налага безусловно да се посаждатъ сортирани лозята и лозаря да познава сортоветѣ лози въ своето лозе и тѣхнитѣ особености, за да може да имъ дава подходяща рѣзидба, иначе не може да има нормално лозе и уриголирана реколта всѣка година.

Да допустнемъ, че лозаря не познава особеноститѣ на своитѣ сортове лози, дори и самитѣ сортове. Той лесно ще ги изучи по слѣдния начинъ: при рѣзидбата на лозето ще порѣже по 10 лози отъ всѣки сортъ по на една пжпка, 10 по на 2, 10 по на 3, 10 по на 4, 10 по на 5 и т. н. до 7-та пжпка, когато изкаратъ филизитѣ и се очертае добръ плода лозаря отива и прѣгледва лозитѣ по редъ отъ първата група, като сж изкарали филизитѣ отъ първата оставена пжпка носятъ ли плодъ, по колко чепки (гроздове) на филиза има отъ кое колѣно отъ основата на филиза започва гроздето и до кое слѣдва и на всѣко колѣно ли слѣдва плода или прѣзъ колѣно или двѣ. Всичко това се отбѣлѣзва въ особена таблица. Ако филизитѣ сж изкарали отъ оставенитѣ пжпки и не носятъ плодъ въ съответствующата графа се отбѣлѣзва съ нула. Слѣдъ прѣгледването лозитѣ отъ първата, прѣгледватъ се отъ втората и т. н. като се прѣгледатъ всичкитѣ групи, получения резултатъ се сравнява и отъ крайния резултатъ се установява отъ кое колѣно (пжпка) при основата на едногодишната прѣчка изкарва най-долностоящия (първия) плоденъ филизъ, до кое слѣдва и отъ всѣко колѣно ли

изкарва плоденъ филизъ или прѣзъ 1-2-3 колѣна; отъ кое колѣно на плодния филизъ започва плода и на всѣко колѣно ли слѣдва или прѣзъ 1-2 колѣна. Освѣнъ това при прѣгледване лозитѣ се внимава дали на нѣкой сортъ лози, филизитѣ които сж изкарали и отъ спящитѣ (мрѣтвитѣ) пжпки не носятъ плодъ, което се отбѣлѣзва въ таблицата. Като се установи това ще се опрѣдѣли и начина на рѣзидбата за всѣки сортъ и посрѣдствомъ този начинъ на рѣзидбата, който се диктува отъ самия сортъ лоза ще се създадѣтъ трайни и редовни въ плододаването си лозя въ количествено и качествено отношение.

Трѣбва да отбѣлѣжа, че за изпитване на виненитѣ сортове тѣ не трѣбва да се рѣжатъ по високо отъ 5 пжпки, а десертнитѣ отъ 7 и когато ще се отгледватъ на кордони и съ плодни прѣчки не повече отъ 10 пжпки.

Гр. Ломъ.

Цв. Пеневъ.

Бѣячо Ив. Бѣлчевъ.

Обработка на почвата въ лозята.

Оранъта е една отъ най важнитѣ работи въ лозето. Цѣлитѣ, които се гонятъ съ нея сж различни. Чрѣзъ оранъта на лозята, се уничтожаватъ врѣднитѣ трѣви. 2) Прѣзъ зимата се складирва въ почвата голѣмо количество вода; а прѣзъ лѣтото честата плитка оранъ (копанъ) задържа подпочвената влага.

Оранъта бива зимна и лѣтна.

Цѣльта на зимната оранъ е различна. Чрѣзъ нея може да се натрупатъ къмъ главинитѣ високи тирове отъ прѣстъ, която е необходима, особено за извѣстни райони, гдѣто зимата е много сурова, да прѣдпази главинитѣ отъ измрѣзване. Чрѣзъ такава оранъ се извършва едно особено заравяне на лозитѣ.

Въ влажнитѣ почви, чрѣзъ зимната оранъ, дълбокитѣ бразди играятъ ролята на вади и улесняватъ изтичането на водата, като образуватъ повърхностенъ дренажъ въ лозето.

Освѣнъ това, зимната оранъ изобщо, особено когато е извършена рано уничтожава лошитѣ есенни трѣви, прѣди тѣ да сж сформирали сѣмената си и по този начинъ почиства лозето. Зимната оранъ излага на атмосферното влияние най-голѣмата възможна повърхностъ отъ почвата, прави почвата шуплеста и улеснява всмукването на дъждовната и особено снѣжната вода. Благодарение само на зимната оранъ, повърхността е разтрошена на прахъ отъ дѣйствието на замръза;

а това улеснява извънредно много по-нататъшната обработка на почвата. Лътната оранъ (копанъ) пъкъ има за цѣль:

1) Да ускори разлагането на органическитѣ вещества.
2) Да унищожи трѣвата, която е поникнала прѣзъ пролѣтѣта;

3) Да намали, до минимумъ, подпочвенитѣ изпарения.

Първата лътна оранъ е отравянето на натрупанитѣ по лозовитѣ редове, тирове прѣстъ. Това е обратната работа на зимната оранъ, съ която се провѣтриватъ коренитѣ. Съ бъркането на прѣстъта органическитѣ вещества се разлагатъ по-бързо (улеснява се нитрификацията) и лозата намира на свое разположение едно по-голъмо количество отъ разложени хранителни елементи.

Понеже зимната оранъ излага на провѣтриване най-голъмата възможна повърхностъ, лътната оранъ (копанъ) трѣбва да се стрѣми да изравни почвената повърхностъ за да намали изпаренията.

Слѣдъ първата (плужна) лътна оранъ, иде плитката оранъ на копачката или пъкъ ржчната работа. Чрѣзъ плитката оранъ се поддържа чиста повърхността отъ всѣкакви трѣви, които сж особно врѣдни прѣзъ критичнитѣ периоди на вегетацията. Прѣзъ врѣме на цѣвтението напр., трѣвата която покрива лозето поддържа около рѣсата една влажна атмосфера, която улеснява изрѣсването. При узрѣването на гроздето — по сжщата причина се улеснява развитието на плесенитѣ и мухъла.

Най-главната роль обаче на плитката оранъ и плитката копанъ е, да се намали колкото е възможно изпарението на водата, която се е складираа прѣзъ зимата. И дѣйствително съ развалянето на капилярнитѣ тръби, които се образуватъ въ земята, прѣчи се на издигането на подпочвената вода къмъ повърхността. Достатъчно е прочие, съ лътната обработка, да се култивира единъ тънъкъ повърхностенъ пластъ.

Относително дълбочината на обработката, много сж факторитѣ които влияятъ върху нея.

1) Дълбочината трѣбва да намалява постепенно съ отдалечаването на зимата. Видѣхме дѣйствително колко сж различни цѣлитѣ на зимната отъ лътната оранъ. Ясно е прочие, че лътната оранъ, която има за цѣль да разваля капилярността, ще бжде съвсѣмъ повърхностна: дълбочината ще варира отъ 5 см. до 8 см.; зимната оранъ напротивъ достига до 18 см. — 20 см..

2) Дълбочината трѣбва да бжде толкова по-голъма, колкото, повече се приближаваме къмъ сухи климатически условия. Въ южна България напр., особно въ извѣстни райони, при нормални години, мѣстото е по сухо и лозата рискува да страда отъ сушата повече. Зимната оранъ специално, трѣбва да позволи складирането на по възможности макси-

малното количество вода: ще се изложи максималната кубатура отъ прѣсно разработена прѣстъ. Зимната оранъ ще бѣде прочие толкова дълбока, колкото позволяватъ естеството на почвата и направлението на коренитѣ. Отъ друга страна, главното коренно ниво, главната коренна система е по-дълбоко при по-сухитѣ климатически условия и обратно. Въ сѣверна България, при по-влажни климатически условия, главната коренна система се държи по-близо до повърхността на земята; слѣдователно тамъ зимната оранъ ще бѣде по-плитка. Въ южна България гдѣто при нормални години имаме по-сухи климатически условия, коренното ниво е по-далечъ отъ повърхността на земята, и зимната оранъ изисква и по-голяма дълбочина. Най-послѣ да допуснемъ, че при зимната оранъ се засѣгнатъ частично нѣкои жили. При сухи климатически условия, ранитѣ сж отъ малко значение. Високата температура прѣдизвиква бързото образуване на изобилни млади влакна и жилчици, които сж много по-активни въ своята колективна работа, отколкото самата жила (майка) отъ която произлизатъ. При нормални години, за райони съ влажни климатически условия, брѣдясването на прѣсно разранени жили става много по-бавно. Прочие дълбочината на зимната оранъ, особено за по-старитѣ лозя, въ райони съ влажни климатически условия и главно съ кжсъ вегетационенъ периодъ — трѣбва да се опрѣдѣля внимателно.

Сезонътъ на орането е въ зависимостъ сжщо отъ климатическитѣ и почвенни условия на дадения районъ:

Заравянето става на есень, малко слѣдъ гроздоберъ и толкозъ по-рано, колкото по-рано настѣпва суравостъта на зимата. Въ всѣки случай обаче, трѣбва да се чака отцѣждането на почвената влага, за да не се образуватъ голѣми буци отъ калъ, които биха попрѣчили на доброто провѣтриване на почвенитѣ частички. Отравянето пѣкъ, трѣбва да става слѣдъ като мине опасността отъ силнитѣ слани. Копанъта, както ржчна, така и съ конскитѣ копачки става прѣзъ цѣлия сезонъ, съ нѣкои изключения, които тоже ще разгледаме.

Числото на копанитѣ и оранитѣ, трѣбва да бѣде толкозъ по-голямо, колкото повече климатическитѣ условия въ дадения районъ сж сухи, — за да се намали изпарението, което при такива условия е по-активно. Честото копане на повърхностния пластъ е особно наложително за сбититѣ почви, гдѣто повърхността скоро образува капилярна мрѣжа благоприятна за изкачването на подпочвената вода. И дѣйствиелно сбититѣ, клисавитѣ почви сж, които се напукватъ най-много и най-скоро прѣзъ лѣтото. Французката поговорка казва: „Deux binages — valent un arosage“ — т. е. „Два пжти да се изкопае плитко лозето прѣзъ лѣтото е равносилно на едно поене“.

Въ мѣста, които се наводняватъ, или пъкъ се явяватъ прѣходни мочури, сжщо трѣбва да се увеличи числото на оранитѣ (особно лѣтнитѣ), за да се улесни провѣтряването.

Оранѣта и копането на лозята, прѣдставлява понѣкога известна опасностъ и неудобство. Когато се оре, ако почвата не е добръ отцѣдена, образуватъ се голѣми буци, които освѣнъ посоченитѣ по-горѣ неудобства, мжно се разтрояватъ и въ послѣдствие пазенето на кютюцитѣ отъ истудяване, не е пълно. Има друго едно голѣмо неудобство, съ което е свързано орането — когато се извършва прѣзъ критичнитѣ моменти на растежния периодъ. На пролѣтъ когато се има голѣма опасностъ отъ слани, оранѣта като разрохква повърхността на земята, помага за истудяването на опирашитѣ до земята въздушни слоеве, вслѣдствие силното изпарение и отъ тамъ прѣдизвиква измръзването на очитѣ или филизитѣ.

Прѣзъ врѣме на цѣвтенето, орането и копанѣта могатъ да прѣдизвикатъ изрѣсване, ако се извади на повърхността влажна (мокра) прѣстъ. И дѣйствително влагата е единъ отъ най-важитѣ фактори на изрѣсването.

Най-послѣ, ако се копае или оре прѣзъ най-голѣмитѣ лѣтни горѣщини, а особно когато прошарва гроздето, рискува се много да се причини пригоръ на гроздето — явление, което може да се обясни съ внезапната промѣна, която става въ листата и въ атмосферата, която заобикаля кютюцитѣ. Извършени между прошарването и гроздобера, орането и копанѣта, могатъ понѣкога да причинятъ образуването на плѣсень и мухълъ по гроздето.

Прочие извършването на копанѣта и особно на машинната рзбота, трѣбва да се извършва много внимателно прѣзъ критичнитѣ периоди на вегетацията.

По стратифицирането на облагороденитѣ рѣзници въ пѣсъкъ и на открито.

Долнитѣ кратки пояснения, по въпроса, давамъ вслѣдствие молбата, чрѣзъ редакцията на „Лоз. Прѣгледъ“, на г. Тодоръ Шейтановъ учителъ въ с. Батинъ (Бѣленско).

Прѣди всичко сандѣцитѣ може да бждатъ, или специално направени за цѣльта съ приспособена подвижна страна и пр., което е за прѣдпочитане, или обикновени сандѣци, които се намиратъ у търговцитѣ. Важното е, били тѣ специално направени, или готови купени, да иматъ такива вжтрѣшни размѣри съобразно дължината на рѣзницитѣ, че, при нареждането имъ вжтрѣ въ сандѣцитѣ, да може подъ долнитѣ имъ крайща и отъ горѣ — върху присадницитѣ (калемитѣ) да се постави 10—15 см. пластъ пѣсъкъ. Разбира се,

че ако сж специално направени, може да сж по-малки за да е възможно цѣлитѣ, слѣдъ напѣлването имъ, да се носятъ, било до мѣстото гдѣто ще се отопляватъ, било до вкоренилището и пр. Ние миналата година си послужихме, а и тази ще си послужимъ, съ готови сандѣци, отъ разна голѣмина, събиращи отъ 600 до 1800 облагородени рѣзници.

Пѣськътъ, който се употребява, е рѣченъ и по-дребния е за прѣдпочитане.

Самото нареждане на облагороденитѣ рѣзници се върши по слѣдния начинъ: сандѣктъ се поставя въ наклонено положение — както и при другото стратифициране, и върху дѣното му и страната, върху която ще се нареждатъ облагороденитѣ рѣзници, прѣдварително се поставя пластъ мокъръ пѣськъ, както е споменато по горѣ; пѣськътъ трѣбва да бжде толкова влаженъ, че като се стисне въ ръка, за моментъ, да се сбира на топка. Рѣзницитѣ се нареждатъ една до друга тъй, че като се покрятъ съ пѣськъ, този послѣдния, да проникне и изпълни *добръ* празнинитѣ между тѣхъ; подирѣ се нарежда втори редъ и т. н. Между редовѣтъ трѣбва да има 2—3 см. пѣськъ. Слѣдъ напѣлването на сандѣка, не е злѣ върху калемитѣ да се порѣси малко съ прахъ отъ дървени вжглища, а послѣ се покриватъ — калемитѣ, съ 10—15 см. мокъръ пѣськъ.

Сандѣцитѣ се поставятъ наклонени къмъ югъ и приложно изложение до нѣкоя стѣна на здание или друго приспособление.

Калузирането може да бжде готово, при сравнително постоянна и срѣдна дневна 15—20, а нощна 7—10° С и при не дъждовно врѣме, за 17—20 дни; инѣкъ, т. е. при доста неблагоприятни външни условия, както е казано въ кн. II на „Лоз. Прѣгледъ“, — за 25—28 дни. Не ще и дума, че е добръ, нощно врѣме и при дъждъ, сандѣцитѣ да се покриватъ съ нѣщо, което да не допуща послѣдния до калемитѣ.

Прѣзъ периода на калузирането, когато се укаже нужда — когато пѣськътъ надъ калемитѣ просѣхне на 5—6 см., *трѣбва да се порѣсва съ много ситна рашетка и то толкова, че вода да не стига до калемитѣ*; сжщо по единъ или другъ начинъ се навлажява пѣськътъ подъ долнитѣ краища на рѣзницитѣ.

Облагороденитѣ рѣзници трѣбва, споредъ менъ, да се вързватъ съ рафия, но никакво мазане; азъ до сега никога и съ нищо не съмъ ги мазалъ.

Въ заключение, на горнитѣ кратки разяснения, ще кажа: въпросния начинъ на стратифициране — калузиране *смѣло прѣпорѣчамъ* на всѣки и особено на онзи, който може да работи за себе си. А прѣпорѣчамъ го по слѣднитѣ съображения: 1) естествено е — калузирането се извършва при природни, макаръ подобрени, условия, а въ послѣдствие полу-

ченитѣ калузирани лозички нѣма нужда да ги привикваме постепенно на външната топлина, на свѣтлината и пр., слѣдователно тѣ се приготвятъ несравнено по-добрѣ и по-лесно въ вкоренилището; 2) лесенъ е и економиченъ — нѣма нужда отъ денонощно бдѣние и изкуствено отопление и 3) дава прѣвѣходни резултати.

Евксиноградъ.

И. И. Храшковъ.

Овощарство.

В. Стрѣбъри.

Общи мѣрки за борба съ неприятелитѣ на овощнитѣ дървета.

Почти всѣка година забѣлѣзваме, по разнитѣ овощни видове, всевъзможни поврѣди, които, въ много случаи, ни лишаватъ отъ облагитѣ на овощното дърво. Причинителитѣ на всичко това сж всевъзможни прѣдставители отъ животинското и растително царство. Въ повечето случаи тукъ имаме работа съ разни брѣмбари, тѣхнитѣ ларви, гжсеници, низши паразитни гжби и пр. Разнитѣ неприятели сж толкова много, че бърбата съ всѣки отъ тѣхъ, по отдѣлно, е почти невъзможна, но за това ний имаме на рѣка нѣкои общи мѣрки и срѣдства съ чийто редовно спазване и прилагане ще си помогнемъ върдѣ много за спазване здравословното състояние на нашитѣ овощни дървета.

Мѣрkitѣ и срѣдствата, които трѣбва да се спазватъ сж слѣднитѣ:

1. Посаждане на здрави и добрѣ отгледани овощни дървета на отговаряще за тѣхъ мѣсто и добро по-нататѣшно гледане.

2. Събиране и изгаряне или заравяне дълбоко въ земята на всички паднали червиви и загнили плодове и окапали листа, защото тукъ се криятъ зародишитѣ на много животински и растителни неприятели.

3. Изглаждане и олющване на старата кора и мазане стеблата и дебелитѣ клони съ варъ. Тази работа трѣбва да се извършва наесень или по възможность, рано на пролѣтъ.

4. Поставяне на есень, на извѣстна височина около стеблото, специални хватателни поясчета или такива отъ сѣно или слама. Тукъ намиратъ добро зимно прибѣжище маса животински неприятели, въ разни стадии на своето развитие и чрѣзъ това тѣхното събиране и унищожаване става много по-лесно.

5. Почистване и изгаряне на всички засъхнали клонки.

6. Да се избѣгва излишното рѣзване на здрави клони и всички образувани по-голѣми рани, слѣдъ добро почистване и изглаждане, да се замазватъ съ овощарски мехлемъ.

7. Щателно прѣглеждане на дърветата прѣзъ зимата и почистване на разнитѣ гжсенични гнѣзда.

8. Разкопаване на почвата подъ овощнитѣ дървета.

9. Прѣскане на дърветата, прѣди развитието и слѣдъ прѣцвѣтяването, съ бордолезовъ разтворъ, въ който добръ е да се прибавя 49—50 грама парижка зеленина на всѣки 100 литра. Чистия бордолезовъ разтворъ прѣдпазва отъ растителнитѣ неприятели, а съ прибавката на послѣдното отровно съединение, ний прѣчимъ за развитието на животинскитѣ неприятели. При първото прѣскане, което трѣбва да се извърши прѣди развитието, се употребява 2% разтворъ, а при по-нататъшнитѣ 2-3 прѣскания се употребява 1—1½%. При зарзалиитѣ и кайсиитѣ, които, слѣдъ разлистването, сж много чувствителни, по-добръ да се не прѣска или въ краенъ случай, да не употребяваме по-силенъ разтворъ отъ ½%. Прѣскането е отъ особено значение за прасковитѣ, които сж толкова разпространени изъ нашитѣ лозя, но за жалость всѣка година ги виждаме нападнати отъ паразитната гжба *Euxastus deformans*, която причинява сгърчването и прѣждеврѣмненното окапване на листата, нѣщо което указва твърдѣ голѣмо влияние не само върху плодородието на този цѣнитъ овощенъ видъ, но и върху продължителността на негоия животъ.

10. Покровителството на всички насѣкомоядни птици, въ случая, не трѣбва да се забравя.

При една съвмѣстна борба и при едно спазване на всичко изложено до тукъ, ний осигуряваме, не само здравословното състояние на нашитѣ дървета, но и тѣхното редовно плодородие.

Високостеблени или нискостеблени?

Често пжти, при отглеждане на овощнитѣ дръвчета, става въпросъ какво направление да дадемъ — високостебленно ли, или нискостебленно. По този въпросъ ще освѣтля читателя съ по-важнитѣ работи.

На такива важни въпроси, до днесъ въ насъ малко се е обръщало внимание и почти нѣма установление на него. Едни прѣпорѣчватъ такива нискостеблени, които още отъ земята се разклоняватъ, или си остава стебло 40—50 см., други пъкъ обратното — високостеблени отъ 160—180 до 200 см., като казватъ, че колкото е по-високо дървото, тол-

кова било по-добрѣ. Единия и другия начинъ си иматъ своитѣ прѣимущества. Добритѣ прѣимущества напримѣръ, при отглеждане на нискостеблени дървчета сж: че такива дървчета се лесно чистятъ отъ насѣкоми, въсеници, лишей, мжхъ и отъ разни други болести, рано започватъ да раждатъ, плодоветѣ се бързо развиватъ, бързо зрѣятъ, биватъ едри, ароматични, лесно се бератъ и когато има вѣтръ нискостебленитѣ дървчета не могатъ така лесно да се люлѣятъ и опадватъ плодоветѣ, както въ високостебленитѣ дървчета. Ето защо, въ такъвъ случай, само е прѣпорѣчително саденето на нискостеблени дървета тамъ гдѣто сж запазени, както отъ добитѣка, отъ гжсеницитѣ и отъ крадцитѣ, които, разбира се, не сажали, негрижили се около него и пр. пр., а на готово отиватъ и безъ много да му мислятъ обиратъ плодоветѣ. Едно отъ лошитѣ прѣимущества на нискостебленитѣ дървета сж, че често пжти въ разцвѣта си измръзватъ отъ колкото високостебленитѣ или пжкъ земята въ лѣтото бива топла, а прѣзъ зимата студена. Послѣ ако прѣзъ зимата падне снѣгъ то всички клонки увисватъ на долу и при едно посѣщение на зайцитѣ биватъ огризени и най-младитѣ лѣторасты и плодни пѣпки. Нискостебленитѣ дървчета, често пжти се нападатъ отъ болестѣта „Ракъ“, а още и отъ други подобни болести, произходящи отъ случайни поврѣждания отъ колкото високостебленитѣ и затова такива дървчета оставатъ на сами при тия неудобства загинватъ постепенно, като започне отъ лѣтораститѣ, короната и послѣ затова цѣлото стебло. Освѣнъ това нискостебленитѣ, дървчета, винаги искатъ рационално отглеждане, разработена и торена почва. Въпрѣки това, изслѣдвано е, че нискостебленитѣ дървчета не траятъ толкова дълги години, както високостебленитѣ. Загине ли нискостебленото дърво, то отъ него материалъ много малко може да се употреби за техническа цѣль, отъ колкото дървото на високостебленото, отъ което има стебло и доста клони.

Прѣимуществата на високостебленитѣ овощни дървета сж: много по-трайни и издържливи и не сж малко случайтѣ, че много круши или ябълки траятъ по вече и отъ 100 години; не сж изложени на опасности отъ добитѣка, зайцитѣ и крадци, които не можатъ тѣй лесно да се добератъ до клонитѣ или зрѣлитѣ плодове. Високостебленитѣ овощни дървета и тѣ правятъ разложена корона*), а сжщо раждатъ доста плодове, тѣй, че често се случва, че едно добро и развито високостеблено овощно дърво може да даде и възнагради за 10—12 нискостеблени. На край загине ли такова дърво, то ни дава материалъ, който може да се употреби за разни технически цѣли, а най-послѣ и дърво за паливо. Високостебленитѣ овощни дървета могатъ да се сажатъ на

*) Каква корона правятъ често пжти зависи това отъ самия овощ. сортъ

всѣкждѣ; на обществени мѣста, около пѣтищата — шосетата, около пасбищата, въобще тамъ гдѣто могатъ да замѣстватъ границитѣ или оградитѣ.

Лошитѣ прѣимущества на високостебленитѣ овощни дървета сж тѣзи: усложнява чистенето на вжсеницитѣ, сухитѣ клончета, по-бавно бране плодетѣ. Послѣ при голѣма плодovitостъ на дървото, ако има силенъ вѣтръ, то повечето плодове опадватъ. Високостебленитѣ дървета, посадени на постоянно мѣсто, обикновено въ началото си нѣколко години подъ редъ не раждатъ, но това често пѣти много зависи отъ климатическитѣ и почвени условия и отъ самия сортъ.

Въ послѣдно врѣме, като се знаело добритѣ и лоши страни на високостебленитѣ и нискостебленитѣ, въ Франция и южни Тиролъ, сж започнали съ отглеждането на полустеблени дървчета, на които стеблото достига височина отъ 100 до 120 сантиметра. При тѣзи мѣрка овощното дърво сжщо трае дълги години, а и всички работи около дървчето се много леко извършватъ. Обаче, отъ само себе си се разбира, че такива полустеблени дървчета немогатъ да се сядятъ на обществени мѣста, около шосетата, пасбищата и пр., въ такъвъ случай пѣкъ се замѣняватъ съ високостеблени.

Помолога Антонъ Кубичта — отъ Чехия, на основание своитѣ опити, прѣпорѣчва щото и при запазени овощни градини винаги да се сядятъ високостеблени, понеже въ такъвъ случай прѣспокойно можемъ рационално да използваме почвата.

г. Иосефъ Е. Проха — помологъ, има огромна овощна градина и цѣлата е засадена съ високостеблени дървчета. Между дървчетата земята е добръ разработена и нѣма една педя мѣсто кждѣто да не е използвано съ други култури. На кждѣто се обърнешъ на всѣкждѣ ще видишъ посадени малини, френско и нѣмско грозде, лози на кордони, ягоди и пр. пр., въобще наредено и украсено като рай. Прѣди смъртъта на г. И. Е. Проха, често е заявявалъ, че празното пространство използвалъ между овощнитѣ дървета съ разни дребни култури, често пѣти му дава по-добъръ доходъ, отъ колкото високитѣ дървчета. Съ това и той сжщо прѣпорѣчва за овощни градини високостеблени дървчета, като мѣстото между тѣхъ много рационално може да се използва. Негова примѣръ е послѣдванъ отъ много градинари.

Ето защо за използване овощни градини съ високостеблени дървчета, винаги да прѣсмѣтаме, тѣй както е прѣсмѣталъ г-нъ Проха и тогава винаги ще имаме благоприятни резултати, които ще служатъ за примѣръ на всѣкого, отъ колкото саденето на нискостеблени, които като недълготрайни, изложени винаги на болести и пр. а главното е, че земята между тѣхъ не може да се използва.

Хроника.

Къмъ Г. г. абонатитѣ. По липса на книга настоящата кн. — 3 вакъснѣ, за което просимъ извинение и съобщаваме, че слѣдующитѣ ще излизатъ редовно, защото си набавихме нуждната книга.

Понеже не знаемъ кои сж изплатили квитанциитѣ на пощата за абонамента, пращаме л. кн. на всички съ молба къмъ неплатилитѣ да ни я повърнатъ заедно съ първитѣ.

По-погрѣшка на нѣкои не е поднесена квитанция отъ пощата за изплащанне, затова нека изпратятъ абонамента си въ редакцията, съ пош. записъ или марки (4-20), защото не ни е възможно наново да имъ се изпращатъ квитанциитѣ.

Въ бѣдаче списанието ще бѣде изпращано само на платилитѣ.

Отъ редакцията.

Кооперативната Банка съ окръжно № 3579 обяснява закона и условията за застраховка, за да се избѣгнатъ недоразумения. Това похвално, но не знаемъ защо въ п. 18 на това окръжно обяснява така неясно и двусмислено чл. 5 отъ закона, че прѣмията — вноската лозаря трѣбвало сѣ получаването на застрахователното удостоверение да внася и щѣло да има нежелателни послѣдствия, който не изпълни това. Това тълкованне е внесло смутъ между лозаритѣ и много се въздържатъ да се усигорятъ, защото не знаятъ какви ще сж тия лоши послѣдствия.

Налага се, Банката да дообясни този пунктъ 18, а лозаритѣ да се не плашатъ отъ това, защото закона не може да бѣде измѣненъ съ окръжно.

Апелираме къмъ всички лозари да усигорятъ лозята си и сдружени да се борятъ за подобриенето на условията и закона за това.

Невѣрно е съобщението, че Г. Диневъ е назначенъ за управител на новооткрития лозовъ разсадникъ въ с. Кара-Мусалъ (Г. Пазарджишко). Това съобщение е пуснато отъ заинтересовани, но ще видимъ кой ще отнесе дървата.

Годишното си общо събрание Българското Земледѣлско Д-во устройва на 28, 29 и 30 мартъ въ София.

Общия съюзъ на Българскитѣ Земледѣлски Кооперации свиква редовния си конгресъ на 30 и 31 мартъ и 1 априлъ въ София.

Селско-стопански Кооперации отъ В. Тотомиянецъ прѣвелъ М. К. Вачковъ издава Лозарск. Коопер. „Гъзма“ въ Сухиндолъ, — излѣзе отъ печатъ. Това цѣнно съчинение за всѣки земледѣлецъ се продава отъ съюза на Б. Землед. Кооперации — София и Лоз. Кооперация — Сухиндолъ. Книгата има 400 ст. голѣмъ форматъ и струва 4 лева — съ пощата 4-50 лв.

Прѣпорѣчваме я на четцитѣ си.

Оплаиватъ се отъ много мѣста, че имъ се нанисали поврѣди на салкъмовитѣ гори, безъ да имъ се плаща нѣщо както за лозата.

Надѣваме се, че при измѣнение на закона за лозарството ще се включатъ и тѣ за обезщетими, като материалъ за лозята.

Данѣкъ върху новитѣ лозя се плаща слѣдъ 12-та година на лозето и не 20-30 лв. на декаръ, както сж я пуснали нѣкои. Напримѣръ въ Плѣвентъ има вече обложени II катег. по 1-86 лв. на декаръ държавсѣ, а заедно съ всички и общински врѣхнини възлиза всичко на 3 лева на декаръ.

Перомоспората — маната. Въ слѣдующата кн. ще помѣстимъ статия за маната и срѣдства за борба противъ нея. Тамъ ще дадемъ обяснения трѣбвали да се прѣска отъ долу или не, съ което ще отговоримъ на запитванието по поводъ статията на чичо Вачо въ „Земледѣлско Знаме“ данѣкъ.

Въпросъ. Г-нъ Г. Диневъ агрономъ-специалистъ при Пловдивската Държавна Подв. Земл. Катедра сѣ сѣдалище въ Т. Пазарджикъ ни моли да подложимъ на разискване какъ трѣбва да се разбира чл. 20 отъ закона за лозарството. За зарамена мѣстностъ, слѣдва ли да се счита околията и окръгътъ или само селото и градътъ, или съ други думи, ако филоксерата е прѣсната изъ по-голѣмата частъ, на лозарскитѣ мѣста, изъ околията, слѣдва ли да се разрѣши общо за цѣлата околия вноса на американскитѣ лози или не.

Плѣвенското Лозарско дружество „Плѣв Гъмза“ е изпратило до Господина Министра на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти слѣдното изложение:

„Господине Министре,

Извѣстно Ви е ролята, която играе синия камъкъ въ новото лозарство. Безъ синъ камъкъ и най-идеално отгледанитѣ и обработени лозя сж обречени на загианане отъ пероноспората. Прѣскането съ бордoleзovия разтворъ е единственото срѣдство за запазване плодътъ и живота на лозата отъ този страшенъ бичъ — пероноспората. Безъ прѣскане е немислимо лозарствуване, а то става изключително съ разтворъ отъ синъ камъкъ и варъ. Въ България има десетки хиляди декари лозя, за прѣскането на които се изисква голѣмо количество синъ камъкъ. Поради усложнитѣ се международни положения, синъ камъкъ отъ странство въ страната ни прѣзъ тази година се внесе въ ограничено количество, обстоятелство, което даде поводъ на търговцитѣ да подигнатъ до неимовѣрностъ цѣната на намирания се въ България синъ камъкъ — 210 лв 1 килограмъ. По тази цѣна е невъзможно за лозаритѣ да купуватъ синия камъкъ, защото и безъ това новото лозарство е слабо доходно, а синъ камъкъ за запазването му, както Ви изложихме, отива въ доста голѣмо количество. Високата цѣна на синия камъкъ ще накара мнозина по бѣдни и невѣжи лозари да не прѣскатъ лозята си и съ това да турнатъ кръстъ на лозарството, което не е въ интереса на държавата. Ето защо още прѣзъ м. ноември ний се обърнахме къмъ Васъ, като върховенъ покровителъ на лозарството и пазителъ на държавнитѣ интереси, да прѣдпишете на подѣдомственитѣ Ви учрѣждения — Земледѣлската и Кооперативна банки, да доставятъ на врѣме и на по износна цѣна синъ камъкъ за лозаритѣ. Вне обърнахте внимание на молбата ни и прѣдписахте на Земледѣлската банка да достави искания отъ лозаритѣ синъ камъкъ. Банката слѣдъ дълги протакания и допитвания ни съобщи, че е сключила контрактъ за доставка съ една английска къща по 30 английски лири тонътъ франко Деде-Агачъ параходъ. Веднага й отговорихме, че сме съгласни да го приемемъ на тази цѣна, като депозирахме въ касата 4,000 лева капаро за 20,000 килограма синъ камъкъ. На 6

мартъ Плѣвенския клонъ на Земледѣл. банка ни изпраща въ прѣписъ едно писмо отъ Централата, съ което ни се съобщава, че договора сключенъ между банката и английската къща, е анулиранъ вслѣдствие запрѣщение износа на този артикулъ отъ Англия, че банката е завѣла нови прѣговори съ Американски къщи, че прѣдполага да може да достави синия камъкъ, макаръ и на по-висока цѣна и пр.

Като имаме прѣдъ видъ неопрѣдѣленото съдържание на банковото писмо и протакането, съ което се извършва поржчката и като имаме прѣдъ видъ приближаване сезона за ръсене — 3 май и че международнитѣ отношения отъ день на день се все повече и повече влошаватъ, ние се обръщаме повторно къмъ Васъ съ молба, да прѣдпишете на Земледѣлската банка, да не протака прѣговоритѣ по доставката, а да сключи веднага договоръ си, за да може наврѣме да пристигне и раздаде на лозаритѣ синия камъкъ. Съ това ще ускорите доставката, ще ни избавите отъ грозната спекулация на заинтересуванитѣ търговци, ще запазите живота на хиляди декари лозя и ще запазите отъ явно опростояване и гладъ хиляди сѣмейства.

Увѣрени, че ще се вслушате въ справедливата ни молба, изказваме прѣдварително благодарноститѣ си.

Съ почитание:

Прѣдседателъ: П. Моневъ

Секретаръ: Из Дачевъ.

Европейска винарска доходностъ прѣзъ 1914 год. Въ по-главнитѣ европейски винарски страни прѣзъ 1914 г. се е получило слѣдното количество:

Въ Испания се набрало 17 милиона хектолитра вино, освѣнъ гроздето употребено за продажъ и за ядене м. г. съ $1\frac{1}{2}$ милионъ по-малко отъ 1913 година.

Въ Италия се набрало 49 $\frac{1}{2}$ милиона хектолитра вино т. е. 2 $\frac{3}{4}$ милиона по-малко отъ 1913 година.

Въ Австро-Унгария — около 7 милиона хек. и то много по-малко отколкото се е прѣдполагало, въ сравнение прѣзъ 1913 год.

Въ Германия не набрали нито милионъ хектолитръ вино, още повече, че и това което набрали по качество било лошо.

Въ Швейцария се набрало около 6 милиона хектолитра вино.

Въ Франция прѣзъ 1914 год. е имало богата доходность, набрало се е 60 милиона хектолитра т. е. съ 16 милиона повече, отколкото прѣзъ 1913 год., това е освѣнъ отъ Алжиръ, кждѣто се е набрало повече отъ 10 милиони хектолитра и то безъ овоцното вино.

Въ Португалия, Русия и за Балканскитѣ държави, свѣдѣния за доходността липсватъ, знае се че Португалия е набрала не повече отъ колкото прѣзъ 1913 година.

Елена.

Съобщава:

Ив. Д. Кючуковъ.

Синь камъкъ ще достави Земледѣлската Банка. Току що получихме съобщение, че поръчания и капариранъ синь камъкъ отъ лозаритѣ при Земледѣлската Банка е осигуревъ и на пѣтъ

за България. Ако не се случи нѣкое осложнение по моретата ще бжде вѣржѣтъ на лозаритѣ въ първитѣ дни на м. май.

Утвърждение на уставитѣ.
Всѣко лозарско д-ство трѣбва да му бжде утвърденъ устава отъ Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти. За това може да бжде изпратенъ направо на Министерството или прѣдаденъ на най-близкия земледѣлски администраторъ съ молба да го изпрати официално до министерството за утвърждение.

Въпроси и отговори.

Въпросъ. Имамъ въ маточника си 1970 главини (6 годишни) Рипария Порталисъ. Понеже този сортъ не се търси, то мисля да ги облагородя на разцѣпъ 20 см. подъ повърхността на земята съ Шасла Берл. 41^б. Отъ друга страна боя се да не би 41^б, като хибрида, да заболѣе отъ „Тилоза“, болестъ, която се споменава въ статията „Директни производители“ въ брой 1 т. г. на „Лозарски Прѣгледъ“. Търсихъ литература по този въпросъ, обаче не намѣрихъ нищо да се споменава за тази болестъ въ разнитѣ ръководства. Моля да ми се отговори дали мога да извърша проектираното облагородяване?

И. Чаповъ, гара Драгомирово.

Отговоръ:

Болестъта „Тилоза“ се дължи на физиологически причини, между които най-голѣма роль играе силното изпарение. Тя не се срѣща нито у самораслата европейска лоза, нито у облагородената такава.

Тази болестъ се явява у американскитѣ лози, когато тѣ сж облагородени пакъ върху американски. Така, ако Рупестрисътъ е присаденъ пакъ върху Рупестрисъ, слѣдъ 2-3 години започва да страда отъ Тилоза и най-послѣ изсъхва. Сжщо така и много директни хибриди, облагородени върху американски подложки, а главно върху Рупестрисъ 3309 и Рипария сж прѣдрасположени къмъ тази болестъ. Самата болестъ се състои въ това, че ако слѣдъ единъ периодъ на суша настѣпятъ дъждове, дървеснитѣ цѣви, които прѣнасятъ

сока отъ коренитѣ къмъ листата се задрѣстватъ съ жълта материя, вслѣдствие на което лѣтораститѣ увѣхвватъ и цѣлата лоза може да загине. Въ лозарската практика не съмъ срѣщалъ 41^б облагородено върху Порталисъ, за да Ви отговоря съ положителностъ какви могатъ да бждатъ послѣдствията отъ това, но като сжда по аналогия не Ви прѣпорѣчвамъ да замѣстите Рипарията чрѣзъ присаждане, а като я изкорените и на нейно мѣсто посадите Шасла Берл. 41^б.

Н. Недѣлчевъ.

Лозаритѣ се сдружаватъ.

Въ отговоръ на апела ни да се сдружатъ по села и градове лозаритѣ въ лозарски др-ва, поискаха ни се отъ много мѣста наставления и проекто-уставъ за образувания на такива др-ва. Ний имъ изпратихме устава на Плѣвенското лозарско др-во, но и тукъ помѣстваме тоя на Бѣлоградчишкото др-во за да се ползватъ инициаторитѣ при изработване на уставъ за своитѣ др-ва.

УСТАВЪ

На Бѣлоградчишкото Лозарско-Винарско Дружество.

Чл. 1. *Лозаритѣ* отъ гр. Бѣлоградчикъ, основаватъ Дружество подъ название „Бѣлоградчишко лозарско-винарско дружество“.

Чл. 2. *Цѣль*: Повдигане и подобрене на лозарството и винарството въ града и грижи за моралното и материалното повдигане на дружественитѣ членове.

Чл. 3. *Срѣдства*: а) даване познания чрѣзъ сказки, бѣседи, нагледно показване и пр. по отглеждане и обработване на лозята и приготвяване на добри и трайни натурални вина и запознаване лозаритѣ съ срѣдствата за борба противъ болеститѣ и неприятелитѣ на лозята и вината. б) Уреждане на изложби и конкурси за грозда и вина произведени отъ дружествени членове. в) Доставка на по-доброкачествени и по-евтини материали и потрѣби като: лози, калемъ, синь-камакъ, рафия, колове, прѣскачки, бѣчви и др. г) Грижи за създаване на лѣснодостѣпенъ кредитъ; д) Рекламирање грозда и вината и дирене пазаръ; е) Застѣпване прѣдъ властѣта, за

създаване закони и наредби, които да подпомагатъ лозарското и винарското производство, както и за отмиъненіето на ония положения, които спъватъ развитіето имъ; ж) водене борба противъ фалшифициране на гроздовитѣ продукти (вино, ракия, конякъ и др.) и з) пропагандиране идеята за сдружаване на всички лозари въ България въ единъ общъ лозарски сѣюзъ.

Чл. 4. *Издѣржка на Дружеството*: отъ членски вноски, доброволни помощи, субсидии и случайни постѣпления.

Чл. 5. *Членския вносъ*: е три лева годишно, внасянъ на веднажъ.

Чл. 6. *Членове*: могатъ да бждатъ всички лозари отъ града и околията, които сж съгласни съ цѣльта на Дружеството, тѣ биватъ редовни и почетни.

Чл. 7. *Редовенъ членъ* е всѣки лозаръ, приетъ за такъвъ отъ Управителния сѣвътъ.

Чл. 8. *Почетенъ членъ*, е всѣки, който подари на дружеството 50 лева и повече или принесе особена заслуга.

Прогласяването става отъ общо събрание.

Забѣлъжка: Специалиститѣ по лозарството и винарството, биле тѣ на държавна, окръжна или общинска служби, могатъ да бждатъ редовни членове.

Чл. 9. *Исключва се отъ членство*: въ общо събрание, всѣки редовенъ членъ който явно работи противъ интереситѣ на дружеството или не си е платилъ членския вносъ до края на годината.

Чл. 10. *Работитѣ на Дружеството*, се управляватъ отъ управителенъ и контроленъ сѣвъти и общо събрание.

Чл. 11. *Управителниятъ сѣвътъ*, се състои отъ петъ члена, избрани отъ годишното събрание по тайно гласуване, тѣ отъ послѣ избиратъ изъ помежду си Прѣдседателъ, Секретаръ и Касиеръ. Той, сѣвътътъ, се занимава: съ приемане на нови членове, съ опрѣдѣляне день за общи събрания, съ свикване на публични събрания, съ съставяне на бюджетопроектъ и съ всички въпроси отъ текущъ характеръ.

Чл. 12. *Контролна комисія*, отъ двама членове се избира заедно съ управителния сѣвътъ, тя, комисията, контролира редовно всѣки три мѣсеца и внезапно, когато има нужда, смѣткитѣ на касиера, като съставлява за това актове.

Чл. 13. *Мандатътъ на управителния и контролния сѣвъти* е едногодишенъ.

Чл. 14. *Дружествената година* се почва отъ 1 януари.

Чл. 15. *Общото събрание* се занимава, както съ опрѣдѣления дневенъ редъ, така и съ повдигнатитѣ впоследствие въпроси.

Чл. 16. *Прѣдседателътъ*, поканва членоветѣ на събрания, ръководи послѣднитѣ, прави наврѣмени распоредби и подписва изходящитѣ писма.

Чл. 17. *Секретарьтъ*, води писмената работа и въ отжтствието на прѣдседателя замѣства го.

Чл. 18. *Касиерьтъ* води паричната часть, която оправдава счетоводно, води и инвентара. Той не може да държи въ себе си повече отъ 50 лева — внася ги на оползотворение въ спестовната каса. Иначе отговаря за загубитѣ.

Чл. 19. *Събранията биватъ*: редовни, извънредни и годишни. Редовнитѣ събрания ставатъ въ втория недѣленъ день на мѣсецитѣ: Януарий, Априлъ, Юлий и Октомврий. Извънреднитѣ, когато се яви нужда или по поканата на $\frac{1}{3}$ часть отъ членоветѣ и годишнитѣ — въ втория недѣленъ день на мѣсець Януарий.

Чл. 20. *Законни събранията се считатъ*: а) когато присжтствуватъ повече отъ половината членове и б) когато при втора покана, съ дневенъ редъ на нестаналото първо събрание присжтствуватъ 7 или повече членове.

Чл. 21. *Рѣшения*, общи и настоятелствени, се взематъ по вишегласие на присжтствующитѣ членове.

Чл. 22. *Отчетъ*, дава управителниятъ съвѣтъ прѣдъ годишното събрание за цѣлата дѣйность на дружеството.

Чл. 23. *Бюджетътъ*, се разглежда и приема отъ годишнитѣ събрания.

Чл. 24. *Печатътъ* носи надписъ наоколо: „Бѣлоградчишко лозарско винарско дружество“, а въ срѣдата изработенъ гроздь.

Чл. 25. *Празника* на дружеството е 1 февруарий „Св. Трифонъ“.

Чл. 26. *Уставътъ* може да се измѣни съ съгласието на $\frac{2}{3}$ отъ членоветѣ.

Чл. 27. *При разтуряне* на дружеството (броене по-малко отъ 7 члена), наличниятъ му капиталъ се внася въ Земледѣлческата Банка на оползотворение, а инвентарътъ, библиотеката, архивата и всичко друго имуществото се прѣдаватъ на мѣстното общинско управление на хранение, до възобновяване.

Прѣдседатель: Ив. Цековъ, секретаръ: Ил. К. Казанджиевъ, касиерь: Д. Георгиевъ, Членове: Н. Савовъ и Д. Лазаровъ.

Членове: Ив. Ст. Крилатски, Т. Георгиевъ, Ив. Попповъ, П. Ангеловъ, Ив. Ковачевъ. Ив. Г. Кожухаровъ, В. Ивановъ, Алекси Живковъ, П. Д. Бакаловъ, Ц. Ивановъ. К. Н. Коновъ, Георги Т. Андрѣевъ. Ив. Георгиевъ. Сим. Живковъ. Дим. Иоцовъ. Ц. Петровъ. Ив. В. Лозаровъ. Стоянъ Николовъ. Ив. П. Спасовъ. Ц. Вълчковъ. К. Ивановъ. Г. Димитровъ. П. Пановъ. Ц. В. Георгиевъ. К. Пановъ, Г. Ив. Абаджиевъ. Дим. Ив. Симиджиевъ. П. Атанасовъ. Н. Хр. Желѣзаръ. Н. Найденовъ, В. Лиловъ, Ванча Пенинъ.

Важно за лозритѣ.

Който ще сади ново лозе или ще облагородява лози, нека потърси нужните му облагородени и гладки лози, прѣди всичко, въ слѣдните пепиниеристи-лозари:

Ст. Загора

Ангелъ Н. Бунарджиевъ
Колю Стефановъ
Найденъ Сукнаровъ
Стоянъ Христовъ
Александъръ Костовъ
Цв. П. Кирски
Илия Димитровъ
Стефанъ Петковъ
Нейко Колевъ

Ст. Загорско

с. Дълбоки

Стоянъ Михалевъ

с. Змѣво

Ив. Хр. Найденовъ
Колю Тодоровъ

с. Орѣховца

Колю Стефановъ
Ант. Ив. Антоновъ

Сливенъ

Господинъ Бунарджиевъ
Нйчо Т. Нейчевъ
Георги Ив. Саръивановъ
Петъръ Банковъ
Добри Манджаковъ
Никола Георгиевъ
Дим. Дели Минковъ
Стефанъ Поповъ
Захари Поповъ
Стефанъ Русевъ
Киро Д. Бакарджиевъ
Бѣлчо Желевъ
Никола Саръивановъ

Гара Зимница (Сливенско)

Василъ Парушевъ

Тат. Пазарджикъ

с. Сухиндолъ (Севлиевско)

Илия Гитевъ
Никола Обрѣтинчевъ
Пеню Попкръстевъ
Ив. Т. Попкръстевъ
Андр. А. Узуновъ
Косъо Ст. Сърмовъ
Радилъ Беневъ
Ив. Спирдоновъ
Трифонъ Мънковъ
А. М. Вачковъ
Григоръ Балевъ
Ив. Хр. Аневъ
Ботю Ванковъ
В. Хр. Алтъновъ

гр. Ловечъ

Алекси Серафимовъ
Михалъ Савовъ
Тодоръ Вълчевъ
Вуто Гавриловъ
Гecho Тодоровъ
Михалъ П. Тошковъ
Янаки Арнаудовъ

с. Бѣла Черкова

(Търновско)

Никола Стойчевъ
Никола А. Бакевъ
Георги Кожухаровъ
Захари Ангеловъ
Христо А. Тракиевъ
Стефанъ Даскаловъ

с. Мерданя (Търновско)

Маринъ Дончевъ

с. Драгижево (Търновско)

Василъ Ив. Гапоновъ

с. Хотница (Търновско)

с. Калакастрово (Севлиево.)
Райко Х. Киревски

с. Крамолинъ (Севлиевско)
Никола Пушкаревъ

Чирпанъ.

Д. Д. Бабовъ
Ал. Ст. Златаревъ
Геор. Ив. Шеизовъ

Русе.

Захариевъ & Синове
Ради Ст. Великовъ
Бабулковъ.

с. Червена вода (Русенско)
М. Кржмаровъ.

г. Бѣла

Григоръ М. Чолаковъ

Мездра.

П. Ив. Пахарски

с. Перушица (Пловдивско).

Власко Витановъ
Алекс. А. Андрѣевъ

Ямболъ

Петко Ив. Лозаровъ
Алекс. Н. Кундевъ.

гр. Лѣсковецъ.

Тодоръ В. Байчевъ
Георги Тоневъ
Бр. Калжджиеви

Гор. Орѣховица

Ст. х. Недевъ.

с. Златарица (Еленско.)

Конст. В. Поповъ

с. Брѣстовица (Пловдивско)

Т. Велевъ

гр. Станимака

Бр. Кузмови
Др. Т. Драголовъ
Илия Ивановъ (с. Катунница)

с. Гурково (Видинско)

Спирка Кунино (Бѣленско)
Цв. С. Ганевски

с. Брѣница (Бѣлослатинско)
Пѣшо Ив. Рашовски

гр. Фердинандъ

Ив. Ангелпвъ.

гр. Кюстендилъ.

Тод. Каваклийски.

Вратца

Илия В. Табасовъ

с. Лютъ бродъ (Вратчан.)

Петко Ив. Магерски

Плѣвенъ.

Асп. Т. Цвѣтковъ
Н. Цв. Дековъ
Д. Карапетковъ
Г. К. Червенковъ.

Дупница.

Дим. Панчевъ
Влад. Г. Близнаковъ.

с. Сопово (Дупнишко)

Симеонъ Н. Искровъ

гр. Брацигово.

Костадинъ Гюлеметовъ

Борисовградъ.

Атанасъ Маноловъ

гр. Карнобатъ.

Нейчо Нейчевъ

Никополъ

Хр. Златаревъ
Хр. Митовъ

Орхане.

Тодоръ Николовъ
Никола Тошевъ (с. Липница)

с. Орѣховица (Плѣвенско)

Никола Ламбиевъ

с. Торосъ (Луковитско)