

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЖЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонамент 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приемат по обявените цени. Ръкописи не се връщат. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията в София, бул. „Хр. Ботев“ 190 (Д-во „Наслада“)

Редактор: Н. Неделчев

С Ж Д Ж Р Ж А Н И Е:

1. Виното като храна. — 2. Референдум върху употребяването на цвекловата захар във винарството. — И. И. Хранков. 3. Цигарджията. — К. Н. Христович. 4. Фурма. — Н. Кирмидчиев. 5. Произхождение на алкоола. — И. Цонев. 6. Предпазване лозата от пероноспора — Н. Неделчев. 7. Използуването на гроздето за други произведения освен за вино. — L. Roos. 8. Из практиката. Филлизене. 9. Сведения за състоянието на лозята и маточниците. Пазарните цени на гроздовите продукти и лозарски материали. 10. Книжнина. 11. Хроника. 12. Фонд.

Виното като храна.

При обикновените условия на храненето, възрастния животински организъм се стреми да изхвърли чрез пикочта и изпражненията азота, който приема чрез храната. Когато се установи съвжършено равенство между внасянето и изхвърлянето, казва се, че животното е в азотно равновесие. В този момент, тжаните нито печелят, нито губят белтъчни вещества.

Знае се отдавна, че вжкването на една добавка от мазни вещества или вжглехидрати в дажбата на някое животно в азотно равновесие намалява дезасимиляцията на белтъчните вещества и следователно, отделянето на азота намалява. Тези съединения, значи, спестяват белтъчните матери, като позволяват тяхното фиксиране в тжаните. Това се изразява като се казва, че те съ спестовна храна за белтъчините.

Виното може ли да играе тази спестовна роля спрямо белтъчните вещества? Въпросът е бил изучаван по непрек на

чин от известно число изследвачи, които сж се занимавали с установяване спестовната способност на алкохола. Понеже това сжединение е главната хранителна част на виното, важно е да се проследи до какви заключения сж стигнали многобройните изследвания, направени по този случай.

Fokker, Munk, Obernier намират, че алкохола в слаба доза (1 гр. 5 на кгр. живо тегло), намалява отделянето на азота. *Магилиянски* намира при сжщите условия намаление в дезасимиляцията на албумините под влиянието на алкохола. *Stammreich* показва, че изодинамното заместване на част от захарта или маста в дажбата на известен индивид в азотно равновесие увеличава малко пикочното отделяне. Според *Miura* алкохолът няма добре установена способност на спястяване. За този автор, загубата в азот, която отговаря на премахването част от вжглехидратите в дажбата, не е по-голяма от тази, която се констатира, като се заменят тези вжглехидрати с изодинамично тегло алкохол. В изследванията си вжрху хранителната стойност на алкохола *Atwater* и *Bédédict* доаждат до сжщото заключение, както *Stammreich*.

Като заключение на един свой важен труд, обемаш множество серии опити, *Rosemann* е намерил, че алкохолът има несжмнено спестовно свойство за албумина, но че реализираното спястяване е по-малко с алкохола, отколкото с захарта или маста. Най-последне неотдавна г-ца *Joteyko* е установила, че алкохолът в малка доза намалява разпадането на белтъчните вещества.

С една дума, макар че всичките резултати от гореприведените опити не се сжгласуват напълно, изглежда доказано, че погжлнатия в малко количество алкоол (1 гр. до 1 5 на кгр. живо тегло), намалява азотното отделяне на организма, но че спестовната му сила е по-малка от тази на мазнините и вжглехидратите. Би могло, като се вземе горното предвид, да се припише на виното спестовно действие пропорционално с спиртния градус. Нужно е да се забележи, обаче, че виното е сложна течност, сжджржаща освен алкоол и други елементи, спестовната сила на които не е определена. Този факт ни наведе на мисълта да определим точно спестовната роля на виното чрез пряк опит. Това и направихме в зоотехническата лаборатория, кждето нашия

учител, г. Д.р Дюклер, благоволи да ни помогне със своите съвети.

В момента, когато опитите, които ние ще изложим, беха почнали, двама италиански експериментатори г. г. Albèrtoni и Rossi, представиха, в Академията на науките в Болоня един труд върху влиянието на виното в храненето на човека. Тези двама автори са намерили, че виното в умерена доза (половин литър на ден) е истинска храна и че то спестява мазнините и белтъчините в тялото. Ще се види по-нататък, че последното заключение се схожда съвсем с нашето.

Принцип и въвеж на опита.

За да разрешим задачата, която си поставихме, ние реализирахме много прост по принцип опит. На животни, блиски до азотното равновесие, с определена дажба, се вмъкна в храната известно количество вино и се отбеляза влиянието на тази промена върху отделянето на азота.

Ние предприехме опита с два възрастни заяка, с общо тегло 4 кг. Тези животни бяха поставени в една клетка, на която дъното се състоеше от цинкова фуния, затворена на горния край от две мрежи. Първата мрежа, която служеше за под на клетката, имаше $\frac{1}{2}$ кв. см. дупки. Втората, която се намираше отдолу, беше много гъста. Нейното предназначение беше да спира парчетата от твърдите изпражнения, които съпреминали първата мрежа, за да се избегне смесването им с пикочта. Тази последната изтичаше в един стъклен балон през тръбата на фунията.

Изверженията се прибираха често през деня, обикновено след всяко отделяне. Сутрин клетката се почистваше и фунията промиваше.

Всички останки, изтичащата при промиването вода, се прибираха грижливо.

Вземаха се тогава проби от изверженията и пикочта, върху които се правеше определянето на азота всеки два дена по метода на Kjeldahl.

Дажбата на животните се състоеше от трева и трици. Тази последната храна се прибавяше за да се получат достатъчно единици белтъчна материя. Тя служеше освен това, за приемане на виното посредством размесването. Съдър-

жанието ѝ на азот вжзлизаше на 2.236% според анализата, направена вжрху една проба, взета от целото количество, предназначено за опита.

Раздаваната трева беше еднородна; ето защо, задоволявахме се да вземаме ежедневно по една проба от нея, в която определяхме сухата материя. Анализата на азота бе направена, в края на всеки период от храненето, вжрху сухата материя, произлизаща от смесването на дневните проби.

Така ние имахме случая да направим две анализи, отговорящи на двете фази на опита и ние констатирахме и двата пжти едно и сжщо число 2.286% азот от сухата материя. Това сжвпадане на числата показва, че нашия начин на действие изключва грешките.

Нашата грижа бе да установим една дажба, която, като бжде достатжчно богата на хранителни принципи, да може да бжде напжлно изядена от животните. От голяма важност беше да се осществят тези условия, за да се осигури през времетраенето на опитите приемането на приблизително постоянно и значително количество азот. Ние намерихме от опит, че требваше да се дава всеки ден, за да се дойде до този резултат:

Трева — 700 гр.

Трици — 80 гр.

С това хранене животните оставяха сжвсём малко трева. Този отпаджк се сжбираше и изсушваше всеки ден и сухата материя се вадеше от общата суха материя на раздадената трева.

1 период. — *Обикновено хранене.* — Ние си задавахме за цел да установим през този пжрви период равносметката на азота, сжответвующ на обикновеното хранене. Зайците беха оставени в пропжлжение на осем дена (от 24 април до 1 май) на подготвителен режим, с горната дажба.

От 2 до 9 май животните продължаваха да получават сжщата храна, но ние пристжпихме тогава кжм вземане на проби и извжршване на анализи, както бе указано. Ние помещаваме в долната таблица намерените за този период от осем дена резултати.

Дати	Поглнат азот			Отделен азот		
	от трева	от трици	всичко	чрез из-пращ.	чрез пикоч	всичко
Май 2 } 3 }	5 909	3·578	9·487	2·690	4·786	7·476
4 } 5 }	5·429	3·578	9·007	3·117	4·329	7·446
6 } 7 }	6·826	3·578	10·404	2·867	7·866	10·733
8 } 9 }	6·927	3·421	10·348	3·553	6·311	9·864
Всичко	25·091	14·155	39·246	12·227	23·292	35·519

Придобит азот 3 гр. 727. .

Тези цифри показват, че има една слаба придобивка на азот (3 гр. 727), но че ние не сме далече от азотното равновесие, тъй като намираме в изверженията 90·5% от поглнатия азот. Зайците тежаха тогава 4 кгр. 100.

II Период — Хранене с вино.

От 10 до 17 май, животните получаваха пак същата храна, към която се прибавяха 100 куб. см. вино с 8° 1 спирт. Виното се размесваше в триците и сместа се приемаше от зайците също така добре, както при размесването ѝ с вода. Зайците поглждаха така 2 грама алкохол приблизително на килограм живо тегло, т. е. количество малко по-големо от това, което обикновено е прието. Равносметката на азота за този период е съставена по същия начин, както по-горе.

В течение на този опит, количеството на поглнатия азот се е малко увеличило. Това се дължи на обстоятелството, че животните оставяха по-малко тревни остатъци. Напротив, пропорцията на отделения азот е намалял, тъй като представлява само 80·5% от приетия азот. Теглото на зайците се е покачило от 4 кгр. 100 на 4 кгр. 230, с увеличаване малко по-големо от това в първия опит.

Дати	Поглнат азот			Отделен азот		
	от трева	от трици	всичко	чрез из-праз.	чрез пикочта	всичко
месец Май						
10 } 11 }	7.322	3.578	10.900	3.141	4.603	7.744
12 } 13 }	7.713	3.578	11.291	3.296	5.671	8.967
14 } 15 }	6.126	3.578	9.704	3.117	5.549	8.666
16 } 17 }	6.881	3.578	10.459	3.226	5.530	8.756
Всичко...	28.042	14.312	42.354	12.780	21.353	34.133

Придобит азот 8 гр. 221.

Заключение. Общо взето се вижда, като се сравнят получените резултати от двата периода, че вмжкването на виното в дажбата е имало за последствие намаление с 10% азотното отделяне и е предизвикало, като последствие, едно допълнително фиксиране на 4 гр. 494 азот, отговорящ на 28 гр. 088 албумини.

Можем прочее да заключим от това, което предшества, че виното има спестовно свойство, много ясно проявено за белтъчните вещества, даже и тогава, когато погланатото количество алкоол е равно на 2 грама за килограм живо тегло.

Ж. Фабр

Асистент в Националното
Земледелско Училище в
Монпелие.



И. И. Хранков.

Референдум върху употребяването на цвекловата захар във винарството.

Употребяването на цвекловата захар във винарството датира от много години във Франция. За да се разбере, обаче, голямото заблуждение, в което са били попаднали френските лозари, когато са възприели тая фатална за тях практика, против която се борят ето вече няколко години, а от друга страна, за да се види ясно от всички наши лозари, че въпросът съвсем не е тъй във Франция, както на миналогодичния и тазигодичния лозарски конгреси някои искаха да го представят и от трета — за да се схване добре основателността на предупреждението, което, и миналата, и тази година направихме към българските лозари — да се пазят да не попадат в заблуждението и грешката на френските си сжбратя, — намерихме за уместно и целесъобразно да посочим на долния характерен референдум (допитване), произведен от авторитетното списание „Progrès agricole et viticole“ към абонатите си лозари; туй е било през 1903 г. и борбата ще продължава, защото френските захаропроизводители „държат здраво“ на възприетата и изгодна за тях практика.

Понеже тази борба между френските лозари, цвеклопроизводители и захаропроизводители е стопанско-икономическа, тя е многогодишна и жестока, но в края на краищата, мислим ние, лозарите ще победят, защото не само че и те са силни, но и защото сж прави.

Самия въпрос, зададен на френските лозари, е бил следния: „Сте ли на мнение да се забрани *абсолютно* употребяването на цвекловата захар във винарството и да не се позволява подзахаряването (подсилването) освен с концентрирана (сгъстена) гроздова мжст“?

В отговор на този въпрос е било констатирано, в резюме, следното, по окръжи:

А. Юго-западна област :

Gironde (Жиронд)	да, с абс. болш. без 2 гласа
Dordogne (Дордион)	" " " " " "
Charente-Inférieure (Ш.-Енфериор)	" " " " " "
Charente (Шарант)	" " " " " "
Hautes et Basses Pyg. (От и Бас Пир.)	" " " без 1 глас

Б. Северо-западна област :

Loire-Inférieure (Лоар-Енфериор)	" " " " " "
Vandée (Ванде)	" " " " 2 "
Deux-Sèvres (Дио-Севр)	" " " —
Maine et Loire (Мен и Лоар) . . .	да, 75 ⁰ / ₀ ; не 25 ⁰ / ₀ .

В. Централна област :

Pyu-de-Dôme Пуй-де-Дом	да, с болшинство без 2 гласа
Indre et Loire (Ендр и Лоар) . . .	" " " " " "
Indre (Ендр)	" " " " " "
Cher (Шер)	" " " " " "
Allier (Алие)	" " " " " "
Nièvre (Ниевр)	" " абс. " —
Loire-et-Cher (Лоар и Шер)	" 50 ⁰ / ₀ ; не, 50 ⁰ / ₀
Vienne (Виен)	" болшинство без 1 глас
Sarthe (Сарт)	" абс. " —
Loiret (Лоаре)	" — " без 1 глас
Haute Loire (От Лоар)	" абс. " —
Loire (Лоар)	" " " —

Г. Парижка област :

Séine-et-Oise (Сен и Оаз)	" " " " —
Seine-et-Marne (Сен и Марн) . . .	" 60 ⁰ / ₀ ; не, 40 ⁰ / ₀ .
Oise (Оаз)	" абс. болш. —

Д. Источна област :

Rhône (Рон)	да — болш. без 5 гласа
Saône-et-Loire (Сон и Лоар) . . .	" — " " 6 "
Ain (Ен)	" — " " 4 "
Ardèche (Ардеш)	" абс. " " —
Isère (Изер)	" 50 ⁰ / ₀ ; не 35 ⁰ / ₀ .
Savoie (Савоа)	" абс. болш. —

Dôme (Дром)	" — " без 1 глас
Hautes-Alpes (От Алп)	" абс. " " —
Haute-Savoie (От Савоа)	" 50%; не 50%.

Е. Северо-Источна област:

Côte-d'Or (Кот Дор)	не, с болшинство без 7 гласа
Yonne (Ион)	да, 60%; не 40%.
Jura (Жюра)	" с болшинство без 2 гласа
Rube (Об)	" " " " 1 "
Marne (Марн)	" 30%; не 65%.
Haute-Saône (От Сон)	" с абс. болш.
Meuse-Moselle (Миоз Мозел)	не, с — " (гласували само няколко).
Haute-Marne (От Марн)	да, с абс. болш.

От прочитането на горните данни надяваме се, че всеки наш лозар ще схване грамадното значение на въпроса, следователно ще знае да размисли, да разсъди и си даде заключение.

К. Н. Христович.

Цигарджията.

Цигараджията (*Rhynchites betuleti*) е малко, твърдокрило хоботно брџмбарче, което еднакво напада лозата, крушата, брезата и буката, но най-много страда от него лозата.

На дължина достига 6 до 8 м. м., а на ширина 3 до 4 м. м. и има силно металичен, или злато-зелен цвят. Хобота му е дълъг и на края закривен. Явява се тук, в южна България, редовно всяка година, към 10—15 май по асмите и лозята, като брџмбарче, т. е. в пълното си развитие. Цигараджията напада листата на лозата, изгризвайки паренхимата им, без да причинява с това значителни повреди на самото растение, стига да не се явява в големи количества, разбира се.

Към началото на м. юлий, женския цигараджия избира по няколко лозови листа, като на всеки един от тях прегризва на половин дрџжката, вследствие на което листа увисва, става мек и почва да сџхне. Тогава насекомото, по един

много изкусен начин, увива плътно листото около себе си в вид на цигара или пура, пробива го с помощта на хоботчето си на няколко места и снася по 4 до 10 яйчица. Листото, лишено от сок, бърже изсъхва и от най-слабия вятрец пада на земята.

В скоро време от яйчицата се излупват бели малки ларви, които почват да ядат листото и в расстояние на 15 дни време напушат прибежището си — цигарата, заравяйки се в земята до 25—30 см. дълбочина. През есента от ларвата излизат съвжършени насекоми — бржмбарчета — едни от които се явяват към края на м. септемврий, пак по лозата и овощните дървета, а другите остават в земята да прекарат зимата.

Цигарджията в известни години може да се покаже доста опасен за лозята и то най-вече за младите садове. Така напр., през м. май 1885 година, Станимашките лозя са били нападнати и пострадали доста силно от цигараджията и много лозя били изгубили съвжършено листата си. През миналата и по минала години, цигараджията се е явила масово в Сливенско като и тук — в Пазарджишко, особено по асмите, по които е направил в началото на вегетацията им доста повреди.

Против цигараджията се препоръчват следните ефикасни средства :

1) събиране и изгаряне цигарите през м. юни, преди да са се излупили яйчицата ;

2) Прекопаване наесен по-дълбоко, 25—30 см., нападнатите лозя или градини, без да се остави никъде необработена земя, и

3) Пръскане напролет лозята и дърветата при появяването на цигараджията с борделезов разтвор, в когото се прибавя до 150 гр. соден арсениат за 100 литри разтвор.

Този разтвор е тоже ефикасен и за други лозови или овощни неприятели, като разните хоботници, бълхи, стригачи, драскачи и други вредни насекоми.

Н. Кирмидчиев.
Плев. Лозар. Станция.

Фурма.

Синоними: Sabalkanskoi, Zabalkanski, Raisin des Balkans (Cte Odart); Uve pregevoli (Rovasenda); Raisin de Gandja (E. Solomon); Sabalkanskoi de Crimee, Borgia (V. Pulliat).

Сорта „Фурма“ се култивира сжщо и в странство и е известен в иностранната ампелографическа литература главно под названието „Забалканский“. Тази лоза, според C-te Odart и др. била пренесена от Бжлгария в Крим в времето на граф Дибич Забалкански и е била така наречена в чест на този генерал. Истинското название на тази лоза оставаше обаче, неизвестно.

Сравнявайки описанието и известната рисунка на тази лоза в „Ampelographie“ P. Viala и Vermorel с цветната картина на „Фурма“ в Плевенското лозарско училище, а сжщо и с главините, които можях да наблюдавам в Плевен, дойдох до едно категорическо заключение, че пжрвоначалното име на сорта „Забалкански“ е „Фурма“, така че би било сега напжлно справедливо названието „Забалкански“ да остане само като синоним.

„Фурмата“ е един отличен по своите едри гроздове и жрна сорт и заслужава да бжде разпространен. Поради това предлагам на бжлгарските лозари онези кратки практически изводи за отглеждането на тази лоза, които са добити от практиката и науката в странство, според описанието на А. Такусел и Е. Захаревич в „Ampelographie“ P. Viala и V. Vermorel:

Фурмата изисква богати почви, обаче не влажни, защото тя силно се напада от всички криптогамически болести. Редко минава сезон тя да не бжде нападната от оидиум, пероноспората или Антракноза, поради това, необходимо е по често да се предприемат предпазителните мерки. Най добре фурмата да се отгледва на асми, или на плодни пржчки. Резидба джлга, защото долните пжпки не всекога са плодородни, така че при кжсата резидба рискуваме да останем или с много малко плод или сжвжршено без него. Освен това при низката резидба лозата развива силно джрвеси-

ната си в ущърб на плодородието, трудно се проветрява, по мъчно се завардва от криптогамическите болести и от едно специфично гниение на зърната. При дългата резидба лозата се намира в по-сгодни условия. От многобройните пъпки могат да се отберат онези, които ще развият по добри гроздове, а по слабите или неплодните да се премахват. Тогава се развива действително великолепен плод, много красив, макар по вкус да не е много префинен, обаче доста добър за ядене. Практикува се също деликатно колцоване, при което Фурмата дава най-големо развитие на своите гроздове и зърна, надминаващи всички други сортове. Афинитета с американските подложки е добър, обаче най-добър е с Рипария и нейните хибриди. Разпъването ѝ става една седмица по-късно от това на Шасла-доре. Узрева в 4 епоха, през м. септември.

Илия Цонев — химик.

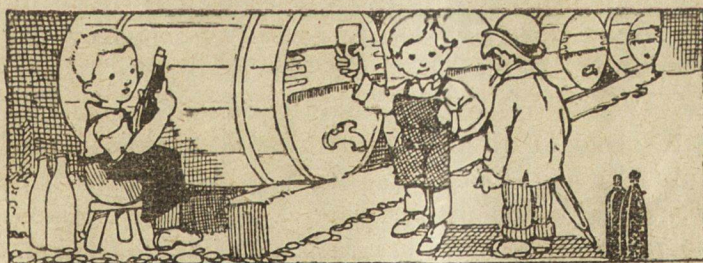
Произхождение на алкохола.

Алкохола в чист вид, както и в разрежено състояние в вид на спиртни напитки, едва ли е бил известен в старо време, като предмет от общо употребление, тъй като за неговото получаване в по-значителни количества се е изисквало специални прибори, за каквито не се споменува нищо нито в един от по-старите писмени паметници. С достоверност може само да се каже, че както египтяните, в времената на фараоните, така и гърците, а в последствие и римляните, за приготвяне на лекарствени и парфюмерни вещества са използвали алкохола, който най-лесно са получавали чрез ферментация на гроздов сок, известният от дълбока древност спиртово или алкохол съдържащо пиетие:

Освен виното от гроздов сок, преди много столетия са съществували и други спиртни напитки, които са съдържаали алкохол в относително малки количества и приготвянето на които е било известно на много народи, които са немали възможност да култивират лозата, било вследствие на климатическите условия или техния чергарски живот. Много от тези напитки се готвят и сега, макар може би, че техниката

на техното съвременно производство се различава от първоначалната. Тук се описват сидер или фруктовите вина вобще, които се получават, както и гроздовите вина, чрез ферментация на сока, изтискан от различни плодове. Медови вина — получени чрез ферментацията на разреден с вода пчелен мед; кумис — ферментирало кобилешко мляко, различни видове бира, квас и др., в които ферментацията е прекратена само след озахаряване на предварително обработен суров материал — зърнени храни или брашно. Голяма част от тези питиета не са изисквали за своето производство особени апарати — само за приготвяне на бирата и меда е имало нужда от казан за загrevане и съдове за ферментиране.

Спиртните питиета, подобно на бирата, приготвени от растителни храни, били в употребление в отдавнашни времена. Китайците, старите египтяне, са пили бира и са знаели начини за приготвяне „слад“ от ячемика. Особено вкусна бира са приготвявали египтяните, като са добавявали в нея различни приятни растителни подправки. В библията често става реч за опиянеющи напитки от подобно произведение. До началото на християнството в Испания и в Франция не са заняли още за виното от гроздето, затова общоупотребимото спиртно питие е била бирата, която след няколко столетия получила право на гражданство в Германия и др. народи, населващи северната и северо-источната част на Европа, където тя и сега представлява най-любимото и най-разпространето спиртно питие.



Н. Неделчев.

Предпазване лозата от перноспора.

Пролетта започва с много дждове. Ако времето продължи да бъде дъждовно и влажно, лозаря трябва да бъде готов да се бори с своите врагове, перноспората и оидиума, особно с първата, която тжкмо такова време обича.

В това списание всяка година се е писало за перноспората и борбата с нея; много неща се повтарят, но когато имаме работа с такава опасна болест, повторенията не са излишни, стига лозарите да изучат как болеста се развива и как трябва да бъде насочена най-правилно борбата против нея.

Перноспората, която се причинява от невидима с просто око гжбичка, прекарва зимата в остатжците от падналите през есента лозови листа на земята. През есента в заразените листа се образуват *зимни спори*, с твжрда обвивка, чрез които болеста се предава от една година на друга.

Напролет, когато условията станат благоприятни, зимните спори покжлняват. Те изпускат едно, две или три влакна, които на върха завжршват с издуване, наречено *макроконидия*. Макроконидиите покжлняват на свой ред, като се разтварят, и от тях излизат множество малки подвижни клетки с по две влакна, наречени *зооспори*. Тези зооспори се движат в капката вода и щом попаднат на дихателния отвор на долната страна на някой лист, пускат продължение вжв вжтрешността на листа и по този начин го заразяват. Така става първото заразяване на пролет от зимните спори.

Условията за развитието на зимните спори сж: топлина най малко 11° и вода, в която да киснат парчетата от листата с спорите през всичкото време на кжлнението. Само влажен вжздух или мжгла не са достатжчни. Проджлжителността на кжлнението е в зависимост от топлината. При 11° температура, необходимо е един ден до като покжлняването стане; при по-висока температура, няколко часа сж достатжчни.

След заразяването на листа от зимните спори, болеста се развива няколко дена във вътрешността му, без това да се забелязва от вън — това е скрития период на болеста както това става и с болестите на човека. Впоследствие за разеното място добива желтеник във цвят, като образува петно на листа. Ако времето е влажно, на долната страна на петното се явяват плодоносните части на пероноспората в вид на бял прах. Тези части приличат на разклонено дърво на всеки връх с по една спора, наречена *конидия* (лятна спора). Всяко стръче има до 50 — 60 летни соори. Щом се появят първите петна на пероноспората, заразяването става вече много лесно — достатъчно е да падне дъжд, за да имаме ново нашествие на болеста. Второто и последующите нашествия на болеста се причиняват от летните спори.

Тези последните, при най-малкото сътресение, от ветровете и др. се разнасят и попадат по листата, зелените летораста и гроздовете. Достатъчно е една капка вода и благоприятна топлина за да покълне лятната спора. От нея излизат *зооспори*, които заразяват през дихателните отвори зелените части на лозата и развитието на болеста се протича по същия начин. Условието за покълняването на спорите и зооспорите са следните: 1-о температура между 8° и 29° 2-о капка вода, до като трае кълненето. Продължителността на кълненето на зооспорите е в зависимост от топлината: при 8° то става в 4 до 5 часа, при 25° в 40 минути, при 29° в 12 часа.

Зооспорите изискват същите условия за кълненето си — топлина и вода. След тяхното излизане от лятната спора 20 до 25 минути са достатъчни да пуснат своето влакно и да заразят листа.

От изложеното следва, че когато условията за развитието на лятната спора са най-благоприятни, заразяването може да стане в час и половина. Требва, обаче, да се прави разлика между заразяването и появяването на петната. За последното се изисква много по-вече време, както ще видим по-нататък.

Развитието на болеста във вътрешността на заразената част зависи:

- 1-о. От състава или особното естество на лозата;
- 2-о От сочността на заразените части и от техната възраст;
- 3-о. От влажността и топлината на обкръжаващия въздух.

Всичките причини, които изменят състоянието на растението или околната среда, влияят върху възрастта на болестта. Всичко, което увеличава сочността на лозата и удължава растежа ѝ я прави по-възприемчива на пероноспората. Така действат торовете, поливанията, добрата обработка, буйната подложка или присадник; напротив всичко, което намалява сочността на лозата, като лоша обработка, бурени, слаба подложка, остаряване на главината и др., увеличава устойчивостта ѝ на пероноспората.

Всичко, което увеличава влагата във въздуха благоприятствува напредъка на болестта: скорошна копан, бурени, поливане и пр., а всичко, което я намалява, благоприятствува устойчивостта — отколешна копан, оцедлива почва, направление на редовете по посока на ветровете, близостта на джрветата и пр.

От това следва, че продължителността на скрития период на болестта зависи от толкова много причини, трябва да бъде много различна; от опит се знае, че тя трае най-малко $4\frac{1}{2}$ дена, когато е влажно денем и нощем нещо което може да се осъществи само във вегетационни къщи; ако времето е сухо, скрития период продължава дълго време.

В практиката, в периода на растението на лозата, влагата и топлината наредко действуват заедно. Ако влагата се увеличи през ноща, температурата намалява и обратното през деня. По такъв начин, от заразяването до появяването на болестта, се изминават най-малко 7 дена.

Появяването на плодоносните органи е по-дчинено на същите условия, а по-специално на топлината. Под 13° , те не се образуват, както не се образуват и над 28° .

Тъй като предразположението към болестта на зелените части зависи от тяхната сочност, от тяхната възраст, разумява се, че през годината различните сортове лози не се нападат еднакво от пероноспората. Така, късните сортове

началото сж почти невредими, а в края на растежа силно се нападат: Гран Ноар, Клерет и др. и обратно.

Заразяването, което става през дихателните устица, е сжщо зависимо от числото им на единица повърхност. Американските лози, на които листата имат по-мнобройни дихателни устица, имат повече петна, които, обаче, остават по-малки или сжвсем не се развиват.

През есента пероноспората причинява върху листата петна в форма на мозаика, в които понякога се образуват множество зимни спори, ролята на които сега е известна.

В началото на пролета, когато лозите растат усилено, след всяко пржскане се развиват нови листа и върхове, които могат да бждат нападнати. Колкото лозите са по-буйни и по-бързо растат, толкова пржсканията трябва да бждат извършвани по-често, за да не се излагат изкаралите нови лозови части на болеста.

Поради тази причина, буйните сортове по трудно се предпазват от пероноспората. През есента, когато често вали джд, а и спорите на болеста сж извънредно разпространени, заразяванията сж по-чести и лозите по-малко се запазват, особно тези, които продължават да растат, като напр. облагородените на место лози, укоренените в укоренилище лози и пр.

Всичкото изкуство при предпазване лозите от пероноспората е предвиждането на нашествието на болеста и навременното пржскане. Ако пржскаме ежедневно лозите, сигурни сме, че ще ги предпазим, но въпросът е по-възможност с най-малко пржскания, като се избегнат всички излишни такива, да се дойде до сжщия резултат, тжй като пржскането е придружено с големи разноси. За да стане заразяване през летния сезон, необходими сж следните две условия:

- а) спори
- б) джд

Може ли да се предвиди явяването на тези две условия? Колкото за джда, метеорологията още не може с положителност да каже дали след няколко дена ще вали. Най-много, което може да предскаже, то е времето за следния ден, а това е без значение за лозаря. Остава второто условие — присъствието на спорите.

Появяването на спорите, които представляват опасност за заразяване, може да се предвиди. Кълненето на зимните спори може да се следи с микроскоп и може да се предвиди първото заразяване. Летните спори, както и петната по листата, личат и всекой може да ги забележи.

Опасността от заразяване е голяма, когато петната се появят по листата, а особно когато се появи белия прах от долу — летните спори. При първия дъжд заразяването е почти сигурно. Едно пръскане в момента, когато тези спори се появяват, намалява значително вредата на заразяването.

Всяко заразяване при дъжд се последва след 7 — 8 дена от появяване на спори, които чакат нов дъжд за да заразят. Най-ефикасното пръскане ще бъде на седмия ден след заразяването (след дъжда). За дребния лозар е по-лесно да предпази лозето си от пероноспората, защото в едно късо време може да го напръска. Едрия лозар, обаче, които има да пръска големи пространства, нема винаги възможност да напръска навреме целото си лозе.

Най-важните пръскания сж в периода на растежа, до завързането на гроздето. Тогава лозата е най-изложена на заразяване. След юний вегетацията намалява и напръсканияте от по-рано части не се заразяват вече, освен ако някой много силен дъжд измие разтвора.

(Следва).

Използването на гроздето за други произведени- ния освен за вино.¹⁾

Конгресът на *ябълката и гроздето*, в участието на който неговият председател, г. Д-р Legrain ми направи честа да ме покани, е организиран от федерацията на Французките въздържатели и от Запретителната федерация в Франция.

Аз приех поканата на Д-р Legrain, но мисля, че трябва да изявя, с убеждението, че никой от присъстващите не трябва да се обиди от искреността ми, че не като въздър-

1) Репорт, четен в конгреса на *Ябълката и Гроздето*, състоял се на 17 и 18 март 1923 г. в Париж, от L. Roos, директор на винарската станция в Монпелие.

жател, а още по малко като запретител (на алкохола б. р.) сжм дошел тук.

Аз сжм от тези, които мислят, че умереното употребление на ферментиралите течности в нормалното хранене на човека е полезно, и че даже то сжставлява една от най-ефикасните пречки за разпространението на алкохолизма.

Но, ако препоржчвам умереното употребление на виното и сидара²⁾, аз мисля сжщо, че гроздето и ябжлката могат да се поддадат на други хранителни форми и аз сжм тук за да изложа това, което сжм направил вече и това, което смятам, че може да се направи в бждаще с гроздето.

От джлго време са тжрсили да приготвят от гроздето други продукти освен вино, но досега виното, или по-добре различните видове вина, са били превжзходствуващото му използване.

Някои страни са се специализирали, обаче, в сжхранението на гроздето чрез изсушаването му. Такива са някои местности в Гжрция и Турция, кждето индустрията на стафидите поглжща по-голямата част от реколтата, за произвеждане на дребни стафиди за сладкиши, без семе, които Англия поглжща в огромно количество, или на хубаво десертно сухо грозде.

Но, в големите лозарски центрове на света, специално в Франция, почти всичкото грозде е предназначено за произвеждане на вино. Това е в реда на нещата, понеже превржщането на гроздето в вино е работа, която следва след прибирането на гроздето, което в скоро време би се разваляло. Това превржщане, което се извжршва посредством вековни пособия, сжществующи в всички лозарски центрове има за цел добиването на продукт, който се сжхранява без особни мжчнотии.

Между това икономическите условия на винения пазар не са винаги такива, щото справедливото вжзнаграждение на лозаря да бжде осигурено. Лозарството е претжрпело и ще претжрпи още кризи, по-джлги или по-кжси, на които главната причина се сжстои в непостоянството на производството, когато консомацията е сравнително постоянна. Тези кризи

2) Ябжлчево вино.

могат да разтроят положението в местностите на голямо винено производство, и, в този случай, можем да припомним тези от 1900 и 1907 и разрушенията, които те причиниха.

Струва ми се, че размерите на такива кризи биха били поне намалени, ако големи количества грозде можеха да променят тяхното обикновено предназначение — виното, за да бъдат използвани за други фабрикации. Зная добре, че от известни лица дестилацията е била препоръчвана, като най-ефикасен лек за такива случаи, но такова едно предназначение на виното, с изключение за местностите, които са се специализирали в производството на прочути ракии (коняци б. р.), е вече сериозна загуба. Тя би била само един палиатив, при това недостатъчен и аз добавям, че този начин на разрешение не е от естество да се хареса на тук присутствующите в конгреса.

Истинския лек по моето мнение е да се разшири консомацията на гроздето, под различни форми, без образуване на алкохол, което може да се постигне, като се приложат индустриални начини, които да позволят представянето им на публиката в по привлекателен изглед.

От древни времена в домакинствата се приготвя един вид сладко, наречено: петмез (рачел)¹⁾, с или без добавка на други плодове в смес с грозде, но получения продукт, винаги силно карамелизиран, с малко горчив вкус, с не до там приятна външност, не можеше да намери широк прием.

Днес, с прилагането индустриалните способности на варене и сгъстяване в безвъздушно пространство, приложени впрочем при много фабрикации, постигат се много по-добри резултати. Още през 1900 год., през време на голямата лозарска криза, аз се опитах да намаля количеството на произведеното вино в полза на качеството, а така също използването на гроздето под други форми, посредством сгъстяването под ниско налягане.

Получените резултати бяха отлични, и аз имах възможността да пиша през 1902 год. върху един сироп, получен от гроздова мъст, следните редове, които си позволявам да приведа тук:

1) Raisiné (б. р.).

„Аз мисля, че може да се опита с успех предлагането на консоматора гроздови сиропи, приготвени под ниско налягане и че този гроздов продукт е от голяма важност за пазаря, което искам да подкрепя с няколко примера.

Гроздовият сироп, приготвен от не особно кисели грозда, като Арамон²⁾, представлява гъста, много сладка течност, (800 грама захар на литр приблизително), която, разреждана с вода, дава впечатлението на пресен гроздов сок.

Първото приложение на този сироп би било разреждането му с вода при употребението му за да замени употребението на безалкохолните вина, които се фабрикуват в Германия, Швейцария и Австрия за въздржжвателните, вегетарианските и теософските дружества.

Когато се сравнят многобройните и сложни операции, които са необходими при фабрикуването на безалкохолните вина с простотата при съгъстяването при ниско налягане, когато се вкусят за сравнение безалкохолните вина и гроздова мъст, възстановена чрез разреждане с вода сироп; когато се пресметне сложната, тежка и скъпа опаковка на безалкохолните вина с тази на сироп, както и разносните по превоза, които последват, всичките преимущества за въздржжвателите са на страната на сироп.“

Но през 1900 г. се мислеше още, или по-право аз мислех, че трябва непременно да се преработи цялата реколта само през времетраенето на гроздобера, или в малко по-дълъг срок, тъй като гроздето не може да чака дълго.

Тук се състоеше голямата трудност, защото за такава една работа е необходима сравнително една мощна машинария, вследствие на това много скъпа, която да се амортизира за един къс период от годината, когато тръе фабрикацията.

В действителност, въпросът стои другояче и фактите днес са на лица, че продуктът от една реколта може да бъде съхранен в обикновените винени съдове, с които всека изба разполага, толкова дълго време, колкото е необходимо, запазен от всякаква ферментация, и изработван през цялата година.

Възможно е, значи, да се прибегне до намалена машинария и да се удължи значително времето за амортизация.

2) Отнася се за Франция (б. р.)

От дълго време пристигат в пристанището Сет, предимно от Алжирия, за специалното приготвяне на ликьорни вина, тжй наречената „насимпурена мжст“¹⁾, която не е друго освен гроздова мжст, наситена с достатъчно количество серен двуокис, за да попречи на всякаква ферментация.

Тази мжст се очиства от серния двуокис чрез просто варене, оставя се да изтине и после се посява с ферменти, които предизвикват ферментацията. Това се извършва постепенно, според нуждите, в течение на цялата година, съобразно силата на машинарията, с която се разполага.

Насищането със сярна може да бъде приложено на самотока и тогава работата е много проста; когато искаме да разтворим в мжста екстрактивна и багрилна материя, тогава серния двуокис трябва да се приложи върху ронканото грозде.

Посредством по-малка или по-голяма продължителност на кисненето, багрилната материя се разтваря, като обаче остава маскирана, до когато течността е под действието на серния двуокис. След достатъчно киснене, мжста се отделя от твърдите части. Тогава се получава течност с неопределен тъмно-шоколадов цвят, но в която червената боя се повръща с всичката си сила след премахването на серния двуокис. По такъв начин фабрикантите разполагат с цяла гама от цветове, като се почне с ясно-кехлибаров цвят на бялата мжст и се свърши с най-тъмно червения цвят.

Варенето под ниско налягане, приложено на насимпурената мжст, се състои от две фази: в време на първата, извършва се очистването от серния двуокис, а в втората — сгъстяването.

Това сгъстяване може да бъде продължено до 30—32° Боме при температурата на работене, за да се получат сиропи, а даже още по-далеч, към 40°, за да се получи след изстудяването каша, подобна на мед, ако е работено с безцветна мжст и по тази причина наречена „гроздов мед“ или пжк червеникава каша, ако е работено с обагрена мжст.

При условие температурата на течността да не се покачва повече от 60—65° С, вкусът и цветът не претърпяват

¹⁾ Кестерме (б. р.)

никаква развала. Приведени в първоначалния им обем чрез прибавка на вода, сгъстените продукти възпроизвеждат гроздовата мъст с всичката ѝ свежест и всичкия плодов вкус, и това даже след няколко години от тяхното приготвление.

„Възстановената“ мъст може впрочем да бжде посета с ферменти, подложена на ферментация и обжрната на вино.

Сиропа може също, по мое мнение, с голем усех да бжде превжрнат в желе. Сам по себе си сиропа не притежава свойството да се втвърдява в прозрачно желе, но това качество може да му се придаде след смесване с сока от известни плодове, които притежават това качество. За тази цел може също да се използва желозата, вече влезла в употреба в индустрията на сладката, която консумира големи количества от нея.

Могат да се приготвят по този начин прозрачни желета, с различни цветове, които могат да варнират от жълто кехлибаров цвет до тъмно червен и да им се прибавят подходящи парфюми, като ванилия, малинов, ягодов и др.

От икономическа гледна точка зрение, кое е по-изгодно за лозаря, да прави само вино или да продава насимпурена мъст за индустрията, която би приготвила от нея сиропи, желета, сладка или гроздов мед?

Това е една специална точка, която може да бжде разрешавама след много подробно проучване на въпроса и пазарните условия.

Аз мисля, между впрочем, че като се заплаща гроздето на една прилична цена на производителя, фабриканта сигурно би получил законното възнаграждение на своя труд като извърши това превржщане.

Не искам да премълчавам, обаче, че съществува една голяма пречка за създаването на такава една индустрия. Тя не е от техническо естество, а просто от административно. Колкото и необикновено това да изглежда, фабрикацията на гроздовия спирт е отождествена с тази на гликозата и подчинена на същите правилници и облагания.

Гроздовата захар е естествена захар, впрочем сложна, понеже е смес от два различни захари, когато гликозата е прост продукт, произхождащ индустриално от превржщането на скорбялата. Но понеже гроздовата захар се смята от

власта за гликоза и се туря под един знаменател с нея, не е позволено усилването на гроздовата каша с гроздова захар.

От къде води началото си това? Може би от туй, че първите химици, които са фабрикували гликоза, сж и дали името „гроздова захар“, защото, като нея, тя дава неясна кристализация, но признато е от тогава, че тези две вещества сж сжвсем различни, поради присъствието в едната от тях, гроздовата захар, на голяма пропорция левулоза, несжществующа в другата.

Гликозата не се ползва с добра репутация; с нея сж фабрикувани сиропите и ликьорите от долно качество. Нейният вкус, впрочем, е много по-груб и не така сладък, както този на гроздовата.

Не би требвало сжстените гроздови продукти да продължават да се наричат „гликоза“.

Конгреса на Ябжлката и Гроздето би требвало да постави в резолюцията си искането да се премахне това отождествяване между захарите.

L. Roos,

Директор на Винарската станция в гр. Монпелие.

Из практиката.

Филизене.

Под филизене на лозата се разбира премахването на пролет покаралите излишни леторастчета (филизи). Всеки лозар, който обработва грижливо лозето си, би требвало да извжршва напролет тази полезна работа. Филизенето се явява като допълнение на резидбата. Знае се, че чрез резидбата лозаря се стреми да даде известна правилна форма на главината, така че когато оставените пжпки се развият в летораста, да има всички условия за правилното развитие, завжрзването и доброто узреване на гроздето. При това, при резидбата лозаря оставя определено число пжпки, според силата на главината.

Напролет, обаче, от главината покарват повече пжпки, такива, които не сж били в сметката. Покарват спящи пжпки от кютюка, от основата на чепчетата и пр. Самите плод-

ни пжпки сж сложни; ако разгледаме разреза на една плодна пжпка увеличен, ще забележим, че пжпката се сжстои от две очи, от които едното е по-добре развито и обикновено то изкарва. Но случва се, че по някога и двете очи се развиват и тогава от една пжпка имаме два летораста. Тези летораста, ако се оставят и двата, ще си пречат в развитието.

Всичките тези непредвидени летораста следва да се премахват, за да си остане главината в такова положение, каквото ѝ е дадено при резидбата.

Ако премахването на тези летораста не стане, тогава те, особено тези поникнали от кютюка, тжй наречените пичове, отнемат напразно хранителни сокове за смятка на плодните летораста. За забелязване е, че „пичовете“ по сила надминават плодните летораста, които от това остават още по-слаби. Всичките тези излишни летораста засенчват главината, като пречат на оплодяването на цвета, задушават я и такива главини по-лесно се нападат от болести, като маната, оидиума и пр. Узреването на гроздето сжщо така закжснява, понеже осветлението на гроздовете е по-слабо.

За следната година резидбата на лозата, почистването ѝ, се усложнява много, защото тогава премахването на безполезните пржчки е много по-трудно и бавно. Всичките тези сжображения трябва да накарат лозаря да обжрне по-голямо внимание на тази на глед дребна работа, но в сжщност една от най-важните и наложителните.

Филизенето се извжршва през май месец, когато покаралите филизи покажат ресата си. Не трябва да се чака затвжрдяването на филизите, защото тогава те сж вече доста изтощили главината и освен това трябва да се прерязват от основата с ножче, което забавя самата работа. Когато филизенето се извжршва на време, премахването на излишните летораста става много лесно, като се отчесват с ржце. Премахват се всички непотребни филизи, покарали от старото джрво на главината. Могат да се оставят само тези, които ще служат за заменяване на некое рамо или пжк образуване на ново таково от тази страна, от кждето главината нема. Единия от двата покарали филизи от една и сжща плодна пжпка, макар и плоден, се премахва.

Понеже филизенето има връзка с резидбата и се явява като нейно допълнение, извжршването трябва да се извжршва от опитни лица, които разбират от резане на лозата. По такъв начин ще се запази формата на главината и ще се осигури правилното развитие на пржчките и гроздето.

Лечебното свойство на синия камжк. От дълго време синия камжк се смяташе за много отровен. Лозарите от Бордошката провинция са го употребявали за пржскане на гроздето, с цел да го запазят от празноскитающа през периода на зреенето. Синия камжк причинявал колики на тези, които са консумирали такова грозде. След това учените го изкараха вреден за пероноспората, а безвреден за човека (в това количество, в което се намира по пржсканото грозде и във виното). Най-после го изкараха безвреден за човека, а също безвреден за пероноспората. Един учен препоржчваше рецепти против пероноспората без син камжк.

Ето сега, според едно съобщение в Академията на медицината от Д-р Леже, синия камжк церял почти всички болести, като убива микробите, които ги причиняват. Важното е да знаем да си служим с него.

Г-н Леже припомва, че Галип и Арман Готие са доказали, преди множество години, безвредността на синия камжк като съж добавили, че понеже стомахът се разстройва от него, това е дало повод да се мисли, какво той е опасен. Една нова демонстрация на факта може да бжде дадена, като се покрие предварително синия камжк с глутин (жилавото вещество на брашното). При тези условия, синия камжк стига до червата без да разстрои стомаха. Констатира се тогава, че той представлява забележително антисептично средство за червата, по-бързодействующо отколкото бензонафтола, млечните ферменти и всички лекарства, които обикновено се предписват в подобни случаи. По този начин се постига едно бързо премахване на миризмата на изпражненията у антеритичните. Освен това, синия камжк, минавайки в кръвта, съставлява един от най-активните продукти против известни бактерии, които той атакува навсякъде, където прониква. Стафилокока и стрептокока съж особено чувствителни на неговото действие, от там и предназначението му в слу-

чаите на циреи, синя пжпка, червен вятжр и пр. Той е без особно действие вжрху Коховия бацил, но все таки изменя благоприятно флората на туберкулозните хрчки. Синия камжк може да се вкарва в организма дневно по 50 — 60 сантиграма в форма на пастили, обвити в глутин, от 5 сантиграма. Той може да бжде вкарван посредством венoзни инжекции без никакво неудобство за болния.

Работниците прочее могат без страх да пржскат лозята с син камжк, щом като е толкова полезен за организма.

Сведения за състоянието на лозята и маточниците. Пазарните цени на гроздовите продукти и лозарски материали.

Сливен — 15 април. Лозята са почти всичките отгребани и порязани. Растежа тази година е най-малко две седмици останал назад, поради кжсните студове. Засаждането на нови лозя продължава. Започнато е укореняване на облагородените лози. Тази година се присажда по-малко лозов материал от миналата година.

Белите вина са на привжршване. Цената им се покачва. Продажби стават при цени 16.50 до 17 лв. за белите и червените вина. Ракията е достигнала до 1—1.10 лв. градуса.

Надниците на работниците са се покачили. Резачи — 80 лв. присаждачи 110—120 лв. хилядата облагородени лози и пр. При такива високи цени обработката на лозята става много скжпа и лозарите се чудят как ще могат да свжржат двата края тази година.

Ловеч — 15 април. От 25 март започна резидбата на лозята. Надницата е 40—50 л. на резач. Никакви повреди нема да са станали през зимата и като се вземе пред вид че миналата година пржчките узреха много добре, има натрупани достатжчно резервни храни, изгледите за добра реколта са на лице, ако други причини не дойдат да я компрометират.

От отдавна време в Ловчанска околия не е имало такжв стремеж кжм засаждане на нови лозя, както през

настоящата година. В села, гдето до сега не е имало ни един декар американско лозе, тази година са приготвили значителни пространства, които сега се насаждат.

Цената на I класните облагородени лози е 4·50—5 лева парчето. Резниците захванаха от 500 лева и достигнаха до 7—800 лева хилядото. Забелязва се голямо дирение на резниците от частните стопани, които преподчитат да си приготвяват сами нужните им облагородени лози. Цената на виното беше 120 до 140 л. ведрото (15 литра) и 12 л. на дребно по кржчмите. Напоследък, обаче, се почувствува едно повишение и на дребно виното се продава вече 15 л. литжр. Ракията отива 80—85 ст. градуса.

Ловеч, 30. III. 1923 год.

М.В.

Книжнина.

Излезе от печат IV издание на книгата: „Американските лози и възобновлението на лозята“ от В. П. Маринов. Стр. 288, цена 60 лв. Книгоиздателство К. Т. Мотавчиев — Плевен. Трябва да се отбележи като цяло събитие у нас, една книга по земледелието да претърпи четире издания, макар и за един период от 20 години (I издание е от 1902). Последното III издание излезе през 1920 година и за три години се пласира и изчерпи напълно; това показва колко книгата на г. Маринова е популярна и се дири от лозарите. За жалост при напечатването на IV издание, книгоиздателството, което е откупило от автора правото за издаване на книгата и което не може да се оплаче, че тя не се харчи, е погледнало на работата чисто спекулативно и от гледище на един най груб интерес. Като е поставило една много висока цена, то не е направило никакви жертви да престава една книга, която по техника, по естетика и по форма, да отговаря на цената и важността на книгата. Употребени са разнообразни и няколко вида най-долнокачествена хартия, колите и листата са съвсем небрежно сгънати, някъде зацапани и не може да се чете, редовете без никаква симетрия, изкривени едни по високо, други по низко до самия край на листа, което ще

пречи на подвжрзванието ѝ, а една специална книга, за която се дават 60 лева се купува не да се прочете и захвжрли, като некой непотребен памфлет, а да се запази за длжго време. Предговоржт за IV издание се вижда, че не е писан от авторжт, а е просто перифразиран предговоржт от III издание. Срещат се много груби и непрости ми грешки, което показва, че корекцията не е правена от автора, може би за да не му се плати нящо. Изобщо, книгата е печатана вжв всяко отношение небрежно и без никакжв вкус, което непрепоржчва книгоиздателството; никой не е против една законна и прилична печалба, но когато се вижда, че тя единствено е била пред вид, не може човек да не се вжзмущава, още повече, че мнозина може да незнаят, че автора няма никакво участие в това.

Vitis.

ХРОНИКА

На 26 Март започнаха изпити-те на специалистите по лозарство и овощарство с средно образование. От явилите се изджржали изпит В. Д. Бояджиев, Цветан Койчев, Григор Цеков, Иван Анков и Г. Димитров — лозари Хр. Хр. Юрданов, Сжю Мирчев и Симеон Г. Петканов — градинари. Изджржалите изпитите си ще бждат преназначени на по-високи длжжности.

Агрономическото дружество е имало общо сжбрание на 12 и 13 април т. г. Цачев, бивш редактор на сп. Агроном, е джржал реферат на тема: Агрономическата помощ и агрономическата компетентност. Избра се ново управително тело.

На 14, 15 и 16 април т. г. се сжстоя общото сжбрание на Бжлгарското Земледелско Дружество.

Приеха се отчетите на управителния и контролен сжвети и се разискваха некой вжпроси в сврзка с редактирането на сп. „Земледелско скотовждство“, изменение закона за кооперативните сдружения и др. Прочетоха се два реферата, единия ва тема: *Директните лози* от Н. Неделчев и другия: *Предварителни сжобщения вжрху изучаването на некой Южнобжлгарски тютюни*, от г. Христов. Преизбраха се за членове на управителния сжвет излезлите по жребие: проф. Я. Моллов, Юр. Илийчев и Ив. Саранов.

Доставения от Бжлгарската Земледелска Банка син камжк за тази година е пристигнал в клоновете на сжщата и ще се раздава на записалите се лозари. Тези дни ще се сжобщи цената, по която той ще се раздава. Цената

му ще бъде приблизително колкото миналата година.

Б. З. Банка е доставила тази година лозови пръскачки система „Верморел“, при цени около 1250 лв. на записалите се лозари.

След последния конгрес, редакцията изпрати изложение за работите на конгреса до всички почти вестници и списания, между които и на сп. „Земледелски кооператор“. В брой 13 от 14 — II — 1923 год. на същото списание изложението бе напечатано като редакцията му е поставила своя бележка. Понеже забележката е поставена преди името на дописника г. Неделчев, за осветление съобщаваме, че последния нема нищо общо с поставената забележка на редакцията и това е станало без негово знание. Да се четат прочее забележката след името на дописника.

През септември т. г. Министерството на земледелието възнамерява да устрои изложба, в която да вземат участие производителните кооперации. Поканени сж да вземат участие лозарските и винарски кооперации.

На 9 април т. г. се е състоял в гр. София учредителния кон-

грес на българските въздържателни и противоалкоолни ложи. Присъстввал е проф. Лонго и др. чужденци. Последният е държал сказки след това в градовете Ст. Загора, Пловдив и Търново.

Имаме сведения, че агрономните власти в гр. Шумен сж препяствали на пипенеристите от Южна България да пласират облагородените си лози в околните села, като сж ги чупили и искали да ги конфискуват. Голямата им ревност, която сж проявили, ни карат да предполагаме, че сж били заинтересувани в пласирането на лозовия материал в района им.

Умоляват се г. г. настоятелите и другите лица, когато изпращат суми, било за сжюза, било за редакцията и администрацията, да придружават последните с съобщения за какво се отнасят те, за да се извършва потребното на време.

Сжщо се умоляват г. г. абонатите да съобщават на време за неполучени (изгубени) книжки най-късно след получаване на последующата книжка. В противен случай такива ще се заплащат срещу 6 л. за всека една книжка.

Спомоществуватели

за 1923 год., които сж събирали и препращали
абонаменти в редакцията:

Георги Николов, с. Касжмлар (Провадийско).
Никола Савов, с. Бокиловци (Берковско).
Мих. П. Тошков, гр. Ловеч.
Димитър Г. Дяков, гр. Малко-Търново.
Стефан Влад. Манев, гр. Свищов.
Подвижна Земл. Катедра, гр. Ст. Загора.
Илия Д. Цацов, гр. Лясковец.
Тодор В. Байчев, гр. Лясковец.
Лозарско-Винарското Д-во, с. Сухиндол (Севлиево)
Митю Момов, гр. Преслав.
Лозарското Коопер. Д-во „Лоза“, гр. Ст. Загора.
Петр Колев, касиер на Лозар. д-во „Гжмза“, гр. Плевен.
Лозарската кооперация „Преслава“, с. Миндя (Еленско).

Ф о н д.

Пренос от кн. 3 . . . 8,273 — лв.

Димо Ив. Пенков, гр. Лясковец	40 — „
Никола Савов, с. Бокиловци (Берковско)	40 — „
Васил Райков, с. Торос (Луковитско)	40 — „
Лозарското Д-во „Гжмза“, гр. Плевен	1,000 — „
Лозар. кооп. „Преслава“, с. Миндя (Еленско)	57.40 „
Град.-Лозар. Д-во „Съединение“, гр. Лясковец	5,666 — „
Тодор В. Байчев, гр. Лясковец	60 — „
	<hr/>
	15,146.40 лв.

Важно за Лозарите и Овощарите

1 Фейол-фталейнова хартия на пакетчета (много чувствителна), за изпитване на бордолезовия разтвор, по 6 лева пакетчето.

2. Парижка зеленина за пржскане лозята против сивия червей и овощните дървета против червясането на плодовете, в пакети по 1 кгр.

Намират се в склада на
Книгоиздателство „АГРАРИЯ“ — София
 ул. Вазов № 1.

Приемат се реклами

при цени:

Цяла страница . . . 300 лв.

Половин страница . . 180 „

Четвърт страница . . 100 „