

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА 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. Безалкоолно вино — В. П. Маринов. 2. Предпазване от пероноспората — Н. Неделчев. 3. Оидиум (Кюлеме) — Н. Неделчев. 4. Из практиката. 5. Състояние на лозята, маточниците и укоренилищата. 6. Въпроси и отговори. 7. Хроника. 8. Фонд.

В. П. Маринов.

Безалкоолно вино.

С появяване на борбата против алкоолизма, а особено след като тя биде насочена и срещу виното, се породил и идеята за приготвянето на „безалкоолно вино“, което да замести истинското, продукт от ферментацията на гроздето. Ако целите и надеждите на противоалкоолната борба би се някога осъществили и постигнали, особено в тази форма в каквато те се проповедват в последно време, не може да не се докоснат и да не пострадат интересите на лозарството, един голям обществен поминък в много страни, което може да се изрази в пълното пропадане на тази култура, без да се държи сметка, че с това ще настъпи такава мизерия за хората, които живеят от нея, която би докарала много лоши последствия и причинила по-големи нещастия, отколкото същинския алкоолизъм, — който — това само заблудените фанатици не искат да признаят — не е резултат от продуктите на лозата, а на индустриалния спирт, след като той влезе в консумацията и му се даде широк простор на употреба. Идеолозите и водителите на тази борба, която е изместена от своята правилна насока, за да не минат като

неприятели на лозарството и да убедят света, че тя няма за цел да сжсипе тази култура, а само да измени нейното предназначение, измислиха формулата на „безалкоолното вино“, с което лозарството пак можало да си сжществува и напредва, само че вместо вино с алкоол, известно още от времето на дядо Ное, но опасно и вредно за здравието, от неговите продукти да се получава друг вид вино, без алкоол, не само безопасно, но и полезно за здравието.

Какво е „безалкоолно вино?“ — Нищо друго освен сжщинска гроздова мжст, на която ферментацията е спрела по един или друг начин, вследствие на което сжставжт ѝ остава неизменен, такжв какжвто е бил при смачкванието на гроздето, а захарта, най-важния елемент, не е могла да се преобжрне на алкоол. Едно време турците у нас, на които религията забранява употреблението на виното, защото вжв времето на Мохамеда други спиртни питиета не са били известни, са приготвявали такова едно вино, като са пресичали мжста сжс синап (хардал по турски), което се наричаше „хардалие“. Това питие, обаче, приготвено по един пжрвобитен начин, е било изложено на лесно разваляние щом се стопли времето и не е притежавало никакво качество, на вкус, на бистрота и аромат.

В настояще време има вече други по-сигурни начини за пресичание ферментацията на гроздовата мжст, било чрез разни антисептични вещества, които, обаче, често пжти са вредни за здравието, било чрез нагривание до известна температура, чрез което се убиват алкоолните ферменти и което е най-препоржчителното и безвредно. Така се добива едно питие приятно на вкус и богато на захар, което, подложено на някои и други операции, които се извжршват и при виното, като бистрене, претакане, филтриране, пастйоризиране и пр., добива забележителни качества и става годно за поставяние в бутилки и по-дълговременно сжхранение; то е именно така нареченото „безалкоолно вино“. Неговото приготвление вжв формата на пастйоризирана или стерилизирана мжст, при малки стопанства и дребни лозари, е трудно и несигурно; в ограничено количество и за домашно употребление, не сжставлява някаква мжчнотия, когато се касае да се напжлнят известно количество бутилки и да се загреят до 65—70° топлина, като в едно кжсо време се изпият; но

да се приготви „безалкоолно вино“, което да бжде предмет на търговия, да може да трае по-дълго време, да носи транспорт и т. н., то е абсолютно невъзможно.

За това приготвянето на безалкоолни вина може да има успех само когато то вземе характер на индустриално производство, било на кооперативни начала, било на търговски, защото само при такава форма, когато фабриката става на едро, в големи количества, могат да се притежават онези удобства, уреди и машини, които са нуждни за тая цел, както и за отгледването и съхранението им и могат да се приложат научните методи. Вжобще правението на безалкоолни вина, било в малък размер при частните производители, било в голям размер при индустриалното производство, а най-вече, при отгледването, съхранението им и пласирането, е една работа сложна и деликатна, съпроводена с много неудобства и трудности, отколкото това е при обикновеното вино. Приготвянето на това последното влезнало в текуще употребление от векове, познато на всички, усъвършенствувано и подобрявано постоянно, както и всички последующи операции до момента на консомацията, е много по-лесно и по-достъпно при всички условия, както при дребното производство, така и при крупните предприятия.

След въвеждането на „сухия“ режим в Северна Америка, лозарството в Калифорния, единствената област в тая страна, гдето то съществува като култура, която съставлява поминък, се намери в едно положение много трудно и критическо; лозарите требаше да ориентират производството от лозята в друго направление, вместо правението на вино, което по закона е забранено, и те намериха спасение в две нови индустрии, едната от които им бе позната от по-рано, но сега ѝ се даде едно силно развитие, а именно: *правение на сушено грозде* и втората съвсем нова и не известна: *производство на стерилизирана мъст или безалкоолно вино*, която се въведе от 2—3 години насам след влизанието в сила на запрещението на спиртните питиета. От късата практика, която съществува в Калифорния по приготвянето на безалкоолни вина и то при индустриални методи и в една страна, гдето средствата и условията позволяват бързо да се трансформира едно производство, излизат на яве големите трудности, с които то е съпроводено. Трябва множество

фактори да се взимат пред вид и голямо внимание и умение да се прилага, за да се получи един продукт, притежающ трите главни качества: *нямание на алкоол, бистрота и добър вкус* и да ги задържи в такова състояние до момента на употреблението му.

При това, много зависи от сорта на гроздето или от сортовете, когато са смесени, от степента на узряването и епохата на брането, от начина на фабрикацията — мачкане на гроздето или пресуване, от нагряването и извършването на по нататъжните операции: претакане, бистрение, филтриране и от запазването му в бутилки или други съдове, да добие продукта качествата, които се изискват от консоматора. Мжста може да бъде освен стерилизирана, но едновременно и концентрирана, т. е. сгъстена, което улеснява съхранението и пренасянето; може да бъде и шампанизирана, т. е. наситена с въглена киселина, което я прави по-приятна на пиене. В последно време вместо нагряване, което често пъти придава неприятен джх, препоръчва се стерилизиране на мжста чрез студ, от което тя става много по-хубава. Даже в Германия някой си Max Doeniz е получил безалкоолно вино от ферментирана мжст, като подир се отделя алкоола с особни начини, по то е една операция доста сложна и трудна. Производната или костуемата цена на безалкоолното вино в Америка според изчисленията, е по-висока 4—5 пъти от тази на алкоолното вино, следователно то ще бъде едно питие много по-скъпо от виното и ще е достъпно само за по-заможните хора. Освен това виното, зависимо от своето произхождение, от сортовете, почвата и климата, от начинът на приготвянето и приложението на техниката, бива от разнообразни качества, има по-скъпи и по-евтини и може да задоволява различните вкусове на консоматорите и изискванията на пазаря, когато при безалкоолното вино, тези разнообразия ги няма и то ще бъде почти единствен тип и по качество и по цена, някоя което ще спъва широкото му употребление.

Като нова индустрия, приготвянето на безалкоолните вина не почива още на точно установени научни и практически методи; възможно е след време тя да се подобри, като се приложи една по-съвършена техника в производството и при операции, с които тя е съпроводена, така както

е станало и с истинските вина, което да позволи да се получават продукти с по-високи качества, но, каквото усъвършенстване и да се постигне, като се вземат под съображение факторите, които въздействуват при тази индустрия, мъчно е да се допустне, че тя ще дойде до оная степен на съвършенство, каквато е постигната при днешната винена индустрия.

Тъй като България е една лозарска страна и противоалкоолната борба съществува, има и ще има хора въздржатели от спиртните питиета, било като последователи на тази идея, било по здравословни или други причини, жените и децата почти никак или много рядко ги употребяват, имаме също и значително число мохамеданско население, то от интерес е да следим развитието на неговата индустрия и да се стремим да я въведем у нас. Може да бъдем сигурни, че тя никога няма да измести сегашното винено производство, което ще си остане като основа на лозарството, но ще бъде от полза за това последното, защото ще увеличи консоматорите на неговите продукти и ще усили неговото развитие и напредък. Не трябва също да се боим, че противоалкоолната пропаганда, както се води у нас, ще постигне някога своята крайна цел — да замести производството на сегашното вино изцяло с безалкоолно, това би било абсурд да се допуска и няма да стане нито по законодателен ред, нито пък самото население ще се откаже от него. Без днешната винена индустрия, лозарството не би могло да съществува като широк обществен поминък, а ще се намали до най-последния минимум, като изгуби и значението си, което има сега.

Н. Неделчев.

Предпазване от пероноспората.

(следва от кн. 4)

След като условията за развитието на пероноспората ни са достатъчно ясни, остава да видим какви са средствата за борба с нея.

Още през първите години след появяването на пероноспората, в Франция са забелязали, че лозите, вързани на колове, втапани в син камък, за да станат по-трайни, се

нападали по-малко от тази болест. Друго едно наблюдение е направено върху лозите, пржскани с гжста каша от вар и син камжк, за да спасят гроздето от безделниците. Тези наблюдения са навели на мисълта, че синия камжк е може би убийствен за спорите на болеста. Започнати са били опити и се доказало, че медта, която е съставна част на синия камжк, е силна отрова за спорите на болеста. Достатъчни са 2 до 3 десетомилионни части мед, разтворени в вода, за да се попречи на кжлненето на спорите. Водата, която минава през меден кран, е отровна за пероноспората.

Медта действа като се разтваря в джждовните капки и пречи на развитието на пероноспората. За да бжде действието ѝ трайно, тя трябва да се намира в вид на резерва и под форма на такова съединение, което малко по малко да отстъпва мед при всеки джжд и роса и по такжв начин да пречи на развитието на маната.

От всички медни соли почти изключително се употребява *синия камжк* (меден сулфат).

Лозата може да се предпази, ако се пржска само с разтвор от чист син камжк, но в такжв случай трябва много по-често да се пржска, защото джжджт лесно измива разтвора; освен това, синия камжк може да причини изгаряне, макар че се употребява в размер 300 до 500 грама на 100 литри.

Разтворите само с син камжк не се употребяват вече. Общо разпространения разтвор против пероноспората е тжж наречения *борделезов разтвор*. На 100 литри вода се употребява обикновено 2 кгр. син камжк. От опити е установено, че гжстите разтвори не са по-ефикасни от тези с $1\frac{1}{2}$, до 2 кгр. син камжк на сто.

Приготовление на борделезовия разтвор. Обикновения начин за приготовление борделезовия разтвор е следния. В джрвен сжд — буре и пр. се налива вода в такова количество, колкото разтвор ще ни бжде нужен. В всеки случай за 100 л. разтвор се налива в бурето 10 л. по-малко вода, която ще служи за разреждаване на варта и ще се прибавя отпосле. Синият камжк се претегля предварително, като се смята $1\frac{1}{2}$ кгр. на 100 л. за пжрвото пржскане и 2 кгр. за последующите. Синия камжк се поставя в торбичка от зебло, която се спуща в водата и за да не потжне на джното, завжрзва се с вржв или от стените на бурето или на пржт

препечен отгоре на бурето. Торбичката се поставя така, че само долния ѝ край да бжде втопен в водата, понеже така разтапянето върви по-бързо. Някои, за да ускорят разтапянето на синия камък, счукват го на ситно, преди да го поставят в торбичката. За разтапянето на синия камък трябва 1—2 часа. В това време лозаря угася в една кофа или тенения вар. На 1 кгр. син камък отива приблизително $\frac{1}{2}$ кгр. добра негасена вар, без пясък и камъни. Лозаря може да угаси вар за няколко пръскания. Когато вартата изстине, в сжда се налива вода, разбърква се за да стане гъсто варово мляко и приготвянето на борделезовия разтвор може да започне, щом синия камък се разтопи. За тази работа са необходими двама работника. Единият, който ще налива варовото мляко в син-камъчния разтвор, и другия, който ще бърка разтвора с здрав прът. Варовото мляко се прибавя по малко на няколко пъти, като се прецежда през сито. От време на време разтворът, след силно бъркане, се проверява дали прибавената вар е достатъчна. Обикновения борделезов разтвор трябва да има слабо алкалическа (основна) реакция. Дали вартата е достатъчна се познава с чувствителните книжки, било лакмусова, било фенолфталеинова. Ако червената лакмусова книжка промени цвета си в слабо син, това значи, че момента на насищането е дошел и не трябва да се прибавя по-вече вар. Ако прибавената вар е в излишък, червената лакмусова книга става тъмно синя, което трябва да се избягва. Фенолфталеиновата книжка при насищането променя цвета си от бял в червен. Тя е по-чувствителна, така че благоразумно е да се насипва вар докато почервенеет добре, а не само да стане слабо-розова.

Преди всяко пълнене на пръскачките, разтворът трябва да се разбърква, понеже се утайва.

Съществуват и други начини на приготвяне борделезовия разтвор. Така напр., вместо да се насити напълно, разтворът се оставя малко кисел — т. е. част от синия камък остава свободен. Киселия разтвор има преимуществото да действа веднага. Приготвянето му, обаче, иска голяма предпазливост, защото може да причини изгаряние на листа и даже на ресата.

Американския начин на приготвяне се състои в следното: В един сжд се разтваря 50 л. вода с 2 кгр. син

камжк — в друг сжд, сжщо голям, други 50 л. вода с нужното количество вар — около 1 кгр. негасена или 2 кгр. гасена. Налива се варевата вода в синкамжния разтвор, като се бърка постоянно. По такъв начин се приготвя борделезов разтвор с лека утайка, който, според някои, бил по-леплив.

За практиката няма съществена разлика между всичките тези видови разтвори. Борделезовия разтвор, приготвен по обикновен начин, е напълно ефикасен.

След прибавянето на варта, синия камжк се превръща в друго съединение, слабо разтворимо в дъждовната вода — $\frac{1}{40,000}$. По напржканите части то представлява резерва, която при всеки дъжд отделя малко медно съединение, достатъчно да убие спорите на маната.

Макар че практически борделезовия разтвор е достатъчно леплив, препоръчвали са различни средства за да увеличат лепливостта му. Така напр., прибавянето на 200—300 гр. захар (меласа) на 100 л., сапун, желатин, казеин, мед, чам сакжз и др. От всички тези средства заслужава внимание само сапуня. Прибавен в готовия борделезов разтвор, той увеличава способността му да мокри. Обикновения борделезов разтвор има този недостатък, че не може да мокри ягоридата. Капките се търкалят по зърната без да се закрепят. С прибавянето на сапун в разтвора (2 до 3 кгр. на 100 литри) чепка, потопена в последния, се покрива равномерно с разтвор.

Познати са сжщо разтворите, които се приготвяват с серен прах или с натриев или калиев полисулфид. Понеже сярата мъчно се мокри, има специален начин за приготвянето на борделезовия разтвор с сяра. Такъв разтвор би трябвало да действа едновременно против пероноспората и оидиума. На практика, обаче, този разтвор представлява тези недостатъци, че лепливостта му е намалена и следователно действието му против пероноспората по-слабо. Понеже при пржскането горната страна на листата се напржква добре, а долната обикновено остава ненапржкана, оидиума я напада.

Последния недостатък представлява и борделезовия разтвор с калиев перманганат. Частите, незакачени от разтвора, могат да бъдат заразени от оидиум.

По причина на високата цена на синия камжк, който през европейската война и известно време след нея не ви-

наги се намираше на пазаря, внесоха се в България различни препарати, които се рекламираха по вестници и от разни агенти, като средства против пероноспората — заместващи синия камжк.

Такъв препарат е напр. *кристалазурина*, за който рекламните пишеха, че бил концентриран (?) син камжк и действал 300 пжти по-силно от последния, подобно на захарина, който толкова пжти бил по-сладжк от захарта. Такова едно сравнение в случая е по-вече от безсмислено. Истината е, че кристалазурина е амонячна сол на синия камжк. Ако приготвим разтвор с него според упжтванията на самите пакетчета, разтворжт ни ще сжджржа само $\frac{1}{4}\%$ син камжк, далеч недостатжчно да предпази за едно по джлго време лозата.

Сжщото нещо е и с другите специалитете. Цените им, сравнение с тази на синия камжк, сж винаги много по-високи, макар че на глед да костват по-евтино.

Впрочем, закона за подобрене земеделското производство и опазване полските имоти заджлжава всички продавачи на специалитети да указват точния им химически сжстав (чл. 6).

Напразно учените лозари в Франция сж правили опити с различни други соли, освен медните, в борбата с пероноспората. Опитани сж били солите на цинка, среброто и др. Тяхното действие се е указало сжвсем слабо. Централните джржави ни препоржчват един препарат, наречен „перозид“, който щял да замести синия камжк и струвал много по-евтино от него. Перозиджт се среща в тжрговията в вид на ситен сивопепелив прах, мжчно разтворим в водата. Добива се от минерала „монацит“, като второстепен продукт при фабрикацията на газовите осветителни чорапчета. Сжджржа окиси на лантана, тора и др. елементи, както и сярна киселина. Има нужди да бжде насищан с вар, както синия камжк. Перозида няма в сжстава си мед. В Русенско, кждето се внася, се употребява в малжк размер. Дали тези, които сж го опитали сж доволни от него не зная, но опитан в Лозарското училище в Плевен, той е дал незадоволителни резултати.

През 1921 год. лозарския свят в Франция е бил развжлнуван от едно сжобщение в Академията на Науките: г. Вилдийо, професор по химия в Тур заяви, че след лабораторни опити, направени от него и жена му той открил, че

медта е без значение за пероноспората и се произнесъл, че не е медта, която действа в борделезовия разтвор.

Вилдийо даже препоръчва за опит някои рецепти без медни соли, като напр.:

Вода	100 литри
Алуминиев сулфат	1 кгр. 500
Вар	7 кгр. 500

Опити сж били предприети в Франция, най-важните от които в Монпелийското Лозарско Училище. Между многото средства опитани били рецептите и на Вилдийо. Пржскани сж били няколко реда с меден цитрат, медна сол, в която Вилдийо констатираше, че може да се развиват спорите. Опитите сж показали, че реколтата, както и листата в редовете, пржскани с горепоказаната рецепта, сж били почти сжвжршено унищожени. Напротив, пржсканите с меден цитрат редове сж били напълно запазени.

Така че и за напред медните соли, между които първо място държи синия камък, си остават пак единственото средство против пероноспората.

За разпржскването на борделезовия разтвор в страната сж внесени различни видове пржскачки: Верморел, Шодоар, Перас, Холдер, Верморс, (Карл Плац) и др. В Горна-Ореховица работят сжщо пржскачки по подобие Vermorel. От един конкурс на пржскачки от разни системи, предприет от Бжлг. Земледелско Дружество се установи, че най-добрите системи пржскачки сж Верморел и Верморс. При не особно голяма разлика в цените те би трябвало да се предпочитат.

Относно начина на пржскането струва ни се, че е излишно да се пише. Старанието на работника трябва да бжде насочено главно щото капчиците, които сжставят облака, които излиза от цицката, трябва да бждат по възможност ситни и многобройни. По зелените части на лозата сжщо така капчиците да бждат ситни, многобройни и разделени една от друга, а не сжединени в едри капки, които падат на земята.

Това се постига като се поддържа голямо налягане с помпата и като се държи чиста цицката на разпржскача.

Оидиум (Кюллеме).

Оидиума е болест по лозата, която по своите опустошения иде на втори ред след пероноспората. За щастие, условията за неговото развитие сж малко по-различни от тези на пероноспората и затова той се явява редовно само в известни местности, кждето лозарите сж заставени да водят упорита борба с него.

Тази болест е пренесена от Америка. В 1845 г. един градинар на име Тюкер я забелязва за пръв път в Англия. В чест на откривателя гжбата, която я причинява носи името *Oidium Tuckeri*. Няколко години по-късно оидиума се разпространил в лозарските страни на европейския материк.

У нас оидиума напада най-вече лозята, разположени край морето и големите реки, но среща се и в вътрешността на страната, там кждето намери благоприятни условия за развитието си.

Причина на болестта. Оидиума се причинява от една микроскопична гжба. Тази гжба прекарва зимата под две форми: нишковидна форма, която се съхранява в пъпките на лозата; другата форма, тжй наречения *перитеций*, през зимата обикновено се намира в земята, в падналите листа и по пржчките. Напролет, при покарването на пъпките, намиращите се в тях влакна на болеста сжщо се развиват. Още в самото начало на развитието си летораста носи заразата. Другата форма, която е нещо подобно на кжлбо с влакна, напролет се разпуква, в вътрешността ѝ се намират торбички, наречени *аски*, които сжщо се разпукват и от тях излизат спорите, които могат да причинят заразяване.

Тази болест е типична по това, че тя се развива по повърхността на зелените части на лозата: леторастите, гроздове и листа. По нападнатите листа се забелязват пепеляви неправилни петна, по горната и долната им страни. Сжщите пепеляви петна се забелязват и по леторастите и гроздето. Те не сж нищо друго, освен влакната на болеста, от които се развиват и летните спори. Летните спори се явяват с милиони и от най-слабия вятър се пржскат в въздуха и причиняват нови заразявания. Нишките на оидиума сж снабдени с смукала, които смучат сокове от клетките на нападната част и по такъв начин ги умжртвяват. Ако изтъркаме пепе-

лявото петно с пржст, под него ще забележим начернели части, които сж умжртвените от болеста клетки. Гроздето може да бжде заразено още като реса. По често, обаче, заразяването става след завръзването до прошарването му. Ципата на нападнатото жрнo не може да расте, понеже клетките ѝ сж мжртви. Но тжй като вжтрешността на жрното е здрава и продължава да се развива, последва спукване на ципата. Ето защо заразените от оидиум жрна се напукват.

Заразените лозови части от оидиум издават особна мизма на мухал.

Наесен, между влакната на гжбата, се образуват *перитециите* по листата и пржчките, чрез които болеста се предава от една година на друга. Както споменахме по-горе, болеста се запазва и в пжпките, кждето никакви средства не сж в сжстояние да я засегнат. Ето защо зимното лекуване на оидиума е безрезултатно.

Условия за развитието на оидиума. Размножаването на оидиума става вжзможно щом температурата на вжздуха достигне средно 12° — 15° . За развитието му не е необходимо джжд, но влага. В началото на пролетта той се явява предимно в изложените на юг лозя, кждето вжздуха е по-топл. По-кжсно се развива в равните места.

Топлия и влажен вжздух, липсата на проветряване, разсеяната светлина сж най-добрите условия за развитието на оидиума. Хасмите, които сж запазени от ветрове, обикновено изложени на юг, се нападат често от оидиум. Колкото климата е по-топл, толкова болеста е по-опасна. Джждовете сами по себе си препятстват на болеста, като измиват заразените части. Но влагата, която те докарват впоследствие, спомага за бжрзото разпространение на болестта.

Разните сортове лози не сж еднакво чувствителни на тази болест. Директните сортове сж по-устойчиви.

Средства за борба. Между многото средства, които сж били препоржчани срещу оидиума, най-ефикасна се е пока зала сярата. Тя се употребява под няколко форми: смлята сярa, сублимирана и преципитирана. Най-добра е последната, понеже е най-ситна. Обикновено в тжрговията се среща силятата и пресета сярa, която е и най-ефтина. Действието на сярата вжрху паразита не е наплжно обяснена. Предполага

се, че се образува серен двуокис, който унищожава растителните части на оидиума.

Кога да се ржси? Ржсенето на лозята с сярa трябва да започне много рано там, където се забелязва ежегодното явяване на болестта — по главините, които най-вече сж били нападнати през предната година. Това се налага, защото тези лози носят заразата в пжпките си.

Пжрвото ржсене с сярa се извжршва обикновено, когато леторастите достигнат 20 см. джлжина. Второто се извжршва през време на цжвтенето на лозата. Освен предназначението му против оидиума, то е от голямо значение и за завжрзването на плода. Марés пише, че независимо дали болестта се явява или не, ржсенето сжс сярa трябва да се извжрши през време на цжвтението; такова голямо значение той отдава на влиянието на сярата вжрху оплождането на цвета. Младите лозя, макар и не на плод, би трябвало да бждат ржсени, както и вжзрастните. Ние видехме, че оидиума напада листата и леторастите, като пречи на узряването на последните.

Третото ржсене се извжршва тогава, когато жрната достигнат 7 до 8 м/м. диаметр.

Понякога при второто ржсене кжм сярата се прибавя наполовина вар на прах, когато се явят насекоми.

Инструменти за ржсене. Има най-разнообразни инструменти за разпжрскване на сярата, като: обикновени цилиндрически надупчени кутии, кутии с мяхове за ржка, машини за ржсене на гржб, машини возими от добитжк и пр. За малки лозя ржчните кутии с мях сж достатжчни. На декар отива около 10 кгр. сярa за трите ржсения.

Ржсенето може да бжде извжршвано през целия ден, но за предпочитание е сутрин, при по-ниска температура. За да действа сярата, температурата трябва да бжде най-малко 20°. В облачно, хладно, джждовно време ржсенето, е почти без резултат. Ако след ржсенето с сярa навали джжд, то трябва да бжде повторено.

През най-горещите часове на дена ржсенето трябва да се преустанови, понеже кжм 35°—38° причинява пригор на листата и гроздето, макар и не така опасен.

Когато болестта взема големи размери и годината особно благоприятства за развитието ѝ, числото на ржсенията

с сярата трябва да се увеличи от 3 до 5 и по-вече, според нуждата. Когато наближи времето на прошарване гроздето, ржсенията с сярата трябва да се прекратят или да се намали количеството на пржсканата сярата. Ако по гроздето остане сярата, полученото от него вино придобива особен джж на развалени яйца, който впрочем след време изчззва.

Несполуките, които понякога лозарите констатираат при ржсенето с сярата, се джлжат на особното свойство на сярата да действа при известни условия — висока температура, слжнчева светлина и др., които не винаги се реализират след ржсенето.

Макар, че сярата за сега си остава най-ефикасното средство против оидиума, неуспехите ѝ в някои случаи сж, разколебали лозарите, и много от тях сж прибегвали до други средства, между които на пжрво място *калиевия перманганат*.

Неуспехите, констатирани при борбата против оидиума с сярата се джлжат на две главни причини. Пжрво, сжстоянието на времето, когато е извжршено ржсенето. За да действа сярата, видехме по-горе, че е нужно слжнце и топлина. Ржсенето с сярата, последвано от продължителни дждове, не дава никакви резултати. Между другото, при такова време оидиума взема големи размери и унищожаването му става още по-трудно.

Втората причина за неуспеха се джлжи на това, че пжрвите ржсения с сярата в известни местности, редовно посещавани от оидиума, се дават много кжсно. Наистина, в случая с оидиума ние имаме работа с болест, която можем да *лекуваме*; но пжрвите нашествия на оидиума мжчно сж забележими (при пероноспората обратното) и ако чакаме признаците на заразяването от оидиум явно да се покажат, намираме се кжм общо заразяване. Ето защо, там кждето лозаря има ежегодно работа с оидиума, не трябва да чака появяването му, за да извжрши пжрвото ржсене, защото в сжщност оидиума се е появил по-рано в лозето му, но е минал незабелязано. Пжрвото ржсене с сярата би требвало в такива местности да се извжрши още когато латорастите сж достигнали 5—10 см. джлжина.

Но ако сярата си остава най-сигурното средство, от голяма полза е в местности, кждето е констатиран недоста-

тжния ефект на сярата, да се прибегне и до употреблението на калиевия перманганат.

Този последния се употребява в разтвор 100 до 125 грама на 100 литра вода.

Г. Трюшо препоръчва в 100 л. вода да се разтопи 125 грама калиев перманганат и да се прибави 3 кгр. вар, която служи за задържане на перманганата. За да избегнат двойните разходи по пръскането срещу пероноспората и оидиума, някои прибавят към готовия борделезов разтвор 125 грама калиев перманганат. Получените в такъв случай резултати сж задоволителни.

Пръскането с перманганат, без да представлява особна опасност, изисква известни предпазвания. Това сжединение разваля дрехите и кожата. Всички органически материали, между които и каучука, се разяждат. Препоръчва се работниците предварително да намазват ръцете си с вазелин.

В Шампания вместо ръсения с сярa много лозари употребяват друго едно средство, което в сжстава си сждържа сярa. Това сж тжй наречените полисулфиди (калийев пентасулфид K_2S_5 и др.). Под действието на въглената киселина и влагата от въздуха тези полисулфиди отделят сярководород, сярa и др. сжединения. В търговията тези сжединения се срещат в вид на сгъстени течности и в такъв случай носят различни имена — течна сярa, сулфид и пр. Употребяват се за пръскане, като се разреждат 2—3 литра от течността в 100 л. вода. Срещат се в продажба под форма на кристали от сжщите сжединения, които се употребяват от $\frac{1}{2}$ до 1 кгр. на 100 л. вода, в която се разтварят.

Полисулфидите действат по-добре върху оидиума от сярата, ако времето е облачно; при слънце, сярата е по-ефикасна.

Пръсканията с полисулфида се извършват през сжщото време, когато става пръскането и с обикновена сярa, с тази само разлика, че второто и третото пръскане с полисулфиди, трябва да стане преди и след цъвтението на лозата, но не и през време на цъвтението, при доза 500 до 600 грама на хектолитр.

Употребението на полисулфидите трябва да става с известни предпазливости; те повреждат дрехите затова ра-

ботника трябва да бъде облечен предпочително с груби дрехи, напр. от вехти чували.

Тъй като тези съединения разяждат отчасти медта, след свършване на работата пръскачката трябва добре да се измие с вода.

Нашите винарски кооперации.

Сливенската кооперативна изба.

Примерът, даден от Сухиндолци с основаването на първата кооперативна винарска изба, биде последван от Сливенските лозари, които на 4 юли 1920 год. поставиха начало на втората кооперативна изба в България, под наименование: „Производителна винарска изба „ШЕВКА“. Започната с 55 души членове първата година, не е могло да се мисли за постройка на собствена изба. За да се прибере гроздето на членовете и преработи на кооперативни начала, наета е била на първо време една частна изба. Първата година, поради недостатъчно помещение, съдове и пр., внесено е било и преработено 70,400 кгр. грозде. При все че общите разходи по поддържане персонал, работници и пр. сж се разхвърляли на сжвсем малко количество грозде, при все това на членовете кооператори е било изплатено 8—10 лева на кгр. грозде.

Втората година, при едно увеличение на членовете на 60, увеличение сжщо на лозята на плод, наетата изба не е можала да задоволи нуждите на членовете. Замисля се проекта за постройка на собствена изба. Реализирането му, обаче, не е било лесна работа, защото построяването на една сравнително голяма изба, с удобства, съдове, машинария е изисквало големи средства, не по силите на членовете. Без съмнение, държавата чрез Земледелската Банка щедро подпомага подобни начинания чрез отпускане на заеми, но перспективата за един голям дълг, който да виси в продължение на дълги години над кооперацията като Дамоклиев меч, с право е карала някои членове да се размислят преди да се впуснат в подобно авантюристическо предприятие.

Най-после ентузиазмът надделява и с един сравнително малък делов капитал, се започва постройката на една изба,

построена с разчет да събере 400,000 литра вино (което отговаря на около 700,000 кгр. грозде), за повече от 1 милион лева.

Едва избата е на довършване и започва гроздобера. Липсата на съдове е попречила да бъде прибрано всичкото грозде на членовете, така че втората година е внесено 122,640 кгр. грозде, донесено от 60 души членове. Лихвите които е требвало да се плащат, разходите от всякакъв вид при новопостроената изба и сравнително малкото внесено грозде сж повлияли щото втората година гроздето да бъде платено на членовете 6'70 лв. кгр.

На третата година на съществуване, Сливенската кооперативна изба, както всички обществени организации у нас, претърпява криза. Вместо увеличение на членовете и на производство настъпва един регрес. Третата година 52 души членове сж внесли всичко 71,200 кгр. грозде.

Без да се впускаме в търсене причините на това явление, което доста често се среща в нашия кооперативен живот, поддръжаме, че кооперацията в винарството има да играе голяма роля в бъдеще. Тя ще подобри техниката, ще регулира пазаря и ще може да предвратява кризите. На производителната кооперация, трябва, обаче, да се гледа като на финансово предприятие, което е изложено на конкуренция. Чрез такт и умение, импарциалитет, управителното тяло трябва да привлече лозарите, които, сигурни, че техните интереси винаги ще бъдат защитени, ще влезнат без колебание в редовете на членовете.

Като нов фактор, който се явява в нашия обществен живот, винарската кооперация ще претърпи известни сътресения, до като се нагоди за нашите условия и хора. В това отношение работи и управителния съвет на Сливенската кооперация „Шевка“. Успехът е в масовото прииждане на лозарите в кооперацията. Сливен, с своите 20,000 декара лозя, пръснати по южните склонове на Стара Планина, с своите особено сладки грозда, е призван да произвежда най-доброкачествени бутилковина. Сливенската кооперация е схванала това и е насочила усилията си в това направление.

Из практиката.

Употребяването на сулфокалциевы разтвори в лозарството. По повод направените сполучливи опити в Америка и повторени също и в Франция, Г-н Маршал, директор на Ентомологичната станция в Париж, препоръчва употребението на сулфокалциевите разтвори за борба против разните гжсении, паразити на лозата, които действуват ефикасно било направо или чрез отравяне от ядене на напржскани листа, стебло и др.

Сжщевременно този разтвор се показал ефикасен против оидиума в всички случаи, когато сжджржал 15 до 17% сярa (polysulfures) и 11–12% вар, с едно привишение на свободна вар.

Препоръчва се на лозарите да предприемат 3 пржскания с горния разтвор, пжрвото през зимата, второто през м. май и третото през м. юли.

Средство против апоплексията на лозата. Г-н А. Дюранд препоръчва на парижките лозари в *La vie agricole* от 31 март т. г. следующето средство против заболелите от апоплексия лози.

Когато некая лоза се апоплексира от едната страна, трябва внимателно да се изреже болното рамо и загнилото джрво, след което отворената рана да се намаже добре с боров катран или с арсеников разтвор, като този, който се употребява против лозовите молци — препоръчан още от г-н Раваз, а именно:

Арсенова киселина . .	15 кгр.
Натриев карбонат . .	15 „
Сапун	15 „
Вода	65 литри.

За сжставянието на този разтвор се постжпва по следния начин. Най-напред се растапя на огжня в казаното количество вода натр. карб., след което при постоянно нагриване се хвжрля малко по малко арсеников прах, бжркайки постоянно с джрвена лжжичка — щом се стопи добре арсеника, поставя се и сапуна, като се прибавя и още вода, ако е потребно.

Използването на сапуня не е необходимо. Обаче по липса на арс. кис. или арсенит, може да се постави и натриев арсенит.

При употр. тази смес се разтваря в десет или два-надесет части вода — така един хектол. разтвор да съдържа 1 кгр. 500 арс. кис. Да се внимава добре при употреблението — пржскане и консер. въпросния разтвор, защото е силно отровен за хора и животни.

Пржсканията трябва да се извършват внимателно, като се обсипе не само болното место но и целия кютюк; по такъв начин ще измрат всички животински паразити.

Съобщава *К. Н. Христович.*

XI. Международен Земледелски конгрес.

Общо заседание в събота, 25 май 1923 г. — Искания на Лозарската секция.

Заседанието се председателствува от г. Мелин. Дневния ред е преглеждане исканията, приготвени от 5-а секция (лозарство).

Жерве, председател на дружеството на французските лозари, председател на секцията, съобщава текста на резолюциите, приети с единодушие :

I. Резолюция върху разширението на Мадридската конвенция и наименованията на произхода.

Конгреса, единодушен върху интереса, който представлява за всички народи абсолютното зачитане произхода на лозовите продукти,

Предявява искането :

Всички страни, подписани в Версайлския договор, да зачитат постановленията на членове 274 и 275, като ангажиращи всички подписали сили по между им.

Всички подписали договора страни да пристъпят към отождествяване на законите, които се отнасят до наименованията на произхода.

Да поемат ангажимента да нотифицират тези закони, както и административните и съдебни решения, взети в съгласие с тези закони,

Продуктите с наименования на произхода да бъдат придружени при износа с документи, удостоверяващи автентичния произход на продукта.

Улеснения да бъдат направени на представителите на сдруженията на качествени продукти за да се застъпят да премахнат измамническите узурпации в странство с оригиналните марки, като тези представители бъдат акредитирани от техните респективни правителства.

Един комитет на Латински съюз да бъде организиран за да изработи международните мерки, предназначени да осигурят автентичността на винарските продукти и да публикува тяхната номенклатура, техните характеристики и специфични качества.

II. Еднаквост в аналитичните методи.

Конгреса предявява искането :

1. Парижката конвенция от 16 октомври 1912 г. върху еднаквото изразяване резултатите от химическата анализа да бъде ратифицирана и приложена от подписавшите държави, както и присъединяването на другите държави.

2. Да се учреди, по възможност в най-късо време, Интернационално бюро по химия, предназначено за анализа на съжестните продукти, за да се внесе еднообразие в аналитичните методи и да се съгласуват базите за преценка, отнасящи се до чистотата на продуктите.

III. Върху въпроса за възбраната на спирта и сухия режим.

Конгреса, като взе пред вид, че интернационалната кампания за възбраната на спирта, насочена против благотворните пийтиета, като виното, на което вековното употребление е било на почит, заплашва много сериозно виненото производство на множество страни, едно от плодовете на тяхния народен и традиционен труд, се стреми да съжипе цели поселения от семейства, привързани към земята и може, следователно, само да усложни международните економически мъжнотии и спжне възстановяването на мира в света.

Като счита, въпрочем, че тази кампания е съжвсем очевидно криво разбрано и зле осветлено въздържателство, игнориращо истинските причини на алкохолизма, несъмнен бич, с който е необходима борбата, но срещу когото упо-

требението на виното винаги е било едно от най-ефикасните средства, както това доказват опитите в страните, където консомацията на виното е от дълго време широко развита,

Предявява искането:

Лицата, на чело на кампанията на въздържателите, да престанат да смесват с вредните продукти здравите и хигиенични питиета, като виното, върху което хиляди трудолюбиви производители от разни народи смятат да запазят своите законни права.

Обръща вниманието на правителствата върху това необходимо различие.

IV. Върху директните производители.

Конгресът констатира прогресите, които хибридацията на лозите е постигнала не само по път на хибридите подложки, но още и особно по този на *Директните производители*, от които известно число заслужават да бъдат отбелязани.

Той признава, че от международна гледна точка, *хибридите производители*, които са дали доказателства и са показали устойчивост на криптогамическите болести, плодородие и качество на последния продукт, т. е. на техните вина, могат да принесат полезни услуги, особено в известни среди, където културата на лозата е второстепенна и дето тя има за съществена цел да осигури необходимото питие за нуждите на семействата или земеделското стопанство.

В всеки случай, той препоръчва внимание на лозарите против безмерното и неразумното разширение културата на лозата, с економическите въздействия и последствия, които едно общо свръхпроизводство безсъмнено би повлекло.

Той мисли, че въпросът с *хибридите производители*, поради интересът, който представлява за развитието и бъдещето на световното лозарство, трябва да бъде следван с голяма предпазливост и благоразумие.

Той твърди, че в никой случай *хибрида производител* не трябва да намира място в местностите с прочути вина, които имат запазена марка, нито в местностите на познати типове вина, които се дължат на местните сортове, които дългия опит е подбрал, на техните специфични характери и техните съществени качества.

Из „Progrès Agricole et Viticole“ от 3 юний 1923 г.

Сведения за състоянието на лозята, маточниците и укоренилищата. Пазарните цени на лозарските и винарски материали и продукти.

Ловеч — 7 май. Развитието на лозята тая година е с десетина дена по-рано от обикновено, което се дължи на необикновенната горещина с топъл ветър, каквато имаше преди няколко време. Силния студ, който достигна в продължение на няколко дни до 7—8°, не е минал без последствия върху лозята; резаните преди него лозя са значително пострадали, има доста някои повредени, даже и цяли главини, които не са покарали; в нерезаните се срещат някъде отделни пъпки измръзнали. Развитието, обаче, не върви еднакво и едновременно; до като някои главини са силно изкарали, други едвам сега показват признаци на събуждане. Тази нееднаквост се забелезва и на отделни главини за разните чепове. Вероятно и тази ненормалност се дължи на необикновения студ в зачалото на април. До колко са покарали леторастите, забележва се, че грозде ще има достатъчно.

Сивия червей и тая година го има в много лозя; става вече 3 години под ред как тоя неприятел прави значителни пакости. По-рано се е появявал 1—2 пъти в продължение на 2 години, но след едногодишно върлуване е изчезвал. Освен събиране с ръце на червеите, друго средство не се употребява за унищожението му.

Вината почти се продадох в Ловеч; дойдоха купувачи от места, от гдето никога не са идвали. Вжобще, тук имаше тая година много хубави вина, сравнително други лозарски центрове. Ведрото (15 литри) достигна до 180 л. или 12 лева литъра. Кооперацията продаде до капка своите вина, като захвана от 9 лева и стигна до 12, винаги по скъпо от частните винари, но и вината ѝ бяха много хубави.

М-в.

Т.-Пазарджик — 12 май. — За сега всички лозя в Пазарджишко, стари и млади, са отлични. Нападения от животински неприятели и паразитни гъби от значение не се забелязаха.

Рожбата на лозята ни изглежда да бжде добра; с изключение, разбира се, на силно заразените от филоксерата стари баирени лозя, които полека, но сигурно вече са към своя край. Лозарите ни се готвят усилено за първото пръскане с борделезов разтвор, което почва обикновено тук към 1 май стар стил. Син камък, сяр, пръскачки, части и пр. се намират на пазаря в изобилие и то сравнително на износни цени. Прави отрядно впечатление, обаче, какво търговците предлагат синия камък по-долу вече и от 20 лв. ктр., когато Бжлг. Земл. Банка дава същия син камък по 25 лв. кгр., от което имат право лозарите да са недоволни.

Търговията на виното се съживи. Така, хубавите вина почти не останаха и пазаря им се движи между 16—20 лв. литъра на едро, а ракията над 1 лв. градуса.

К. Христович.

Умоляваме г. г. секретарите на лозарските дружества, както и желаещите да сътрудничат в списанието лозари да ни прашат кратки съобщения за въвежа на лозята, появилите се болести и неприятели и пр. Разноските по кореспонденцията съж за смятка на редакцията. Тези сведения ще се печатат в списанието. Те съж много важни, защото дават представа за бъдащата реколта, а следователно и позволяват да се предвиди какъв ще бжде и пазаря на вината за идната година.

Общо състояние на лозята в страната. Лозята отиват много добре. Извършени съж всички необходими работи по обработката. Ресата им е повече от задоволителна и обещава добра реколта. Там, където прецъвятават вече лозята, забелязва се частично изресьване.

Станимака 31 май. Лозята отиват много добре. Не съж пострадали от никакви стихии до сега. Обещава добра реколта.

Вината съж на привършване. Цената им на едро е 12 до 13 лева литъра.

Сливен 31 май. Лозята се развиват много добре и имат добра реса. Сиви червеи съж се появили в малко количество в лозята около Сливен, а повече в лозята около минералните бани.

И тази година Сливен не мина без градушка. На 19 май падна силен град, който унищожил лозята на изток от града. Загубите сж грамадни.

Вината сж на привршване.

Лом 18 май. Тук лозята, вследствие високата температура; напоследък се развива много бжрзо, обещаваат добра реколта; започна се пжрвото пржскане. Констатира се, че от последния пролетен студ много лози дори и цели редове сж измржзнали, особено които сж били заровени през зимата, а отринати преди студа и порезани.

В не зариваните и не отриваните лозя, рядко има измржзнали лози и обещаваат по-добра реколта.

Маточниците и вкоренилищата обещаваат добра реколта.

Цената на вината от частните производители достигна до 14—16 лева литжра, а от кржчмите 20—24 лева. Ракията се продава от 80 ст. до 1 лев 20 ст. на градус.

През този сезон се изкорениха много отелови лозя, поради лошото вино, което се получава от гроздето му и никой не иска да го купува. Това отрезвение е добро, макар и да настжпи малко кжсно.

Цв. Пенев.

Вжпроси и отговори.

Вжпрос 1. През настоящата година ще произвеждам тютюн. Когато тютюна ще е още на саржците, ще го поставя в помещението, кждето мисля да отгледам 15 до 20 кола грозде.

Моля сжобщете ми чрез сп. „Лозарски преглед“ тютюна ще вреди ли на виното, тжй като тютюна е в сжщото помещение, кждето ще става ферментацията на гроздето.

С почит: Крум Ив. Куманов,
с. Згарлий, Татар-Пазарджишко.

Отговор. Тютюна не ще попречи на ферментацията на гроздето, но има друго неудобство. Понеже тютюна издава силна миризма, а пжк виното е течност, която лесно поглжща разните миризми, много е вероятно да поглжгне тютюновата миризма. За това не ви препоржчваме да джржите в едно и сжщо помещение и вино и тютюн.

Вжпрос 2. Обикновената пепел от дърва за горене има ли качествата на тор за наторяване на лозята. Ако има, как и кога да се тори лозето?

Г. Ц. Балбозанов,
гр. Русе.

Отговор. Пепелта съдържа минералните части на растенията. Нейния състав е различен според произхода ѝ. Средно съдържа хранителни елементи:

Калий	8%
Фосфорна киселина . .	3%
Калциев карбонат . . .	30%

Тя е добър тор за лозята, понеже съдържа калиеви соли, тъй необходими за развитието им, но не е пълнен тор, понеже няма азот. Освен това, съдържа в голямо количество калциеви (варовити) соли.

Тя се препоръчва за почви, които, или никак, или слабо съдържат вар — главно глинести и черноземни почви.

Пепелта се поставя около главините наесен или рано напролет. За да бъде торенето пълно, трябва да се прибавят азотни торове или пжк да се примеси пепелта с тор. На декара може да се постави около 100 кгр.

Вжпрос 3. Тук в нашето село Асеново има една болест, която вжрлува по няколко хасми. Кжм 20 април се появяват обикновено по листата от долната страна петна като тези на пероноспората, но само че се образуват силни издутини на горе, а от долната страна стават трапчинки, които сж пжлни с един бял мжх. Гледах тази работа с увеличителен стжкло; забелязах нещо като надути черва, криви и неподвижни.

Имам посадени през 1921 год. сто хасми на разстояние 3 метра. Тази пролет им оставих нужните стжлбове и тел, като поставих кордони с 4 реда тел. Имат изобилна реса. Пжрвия тел е 50 см. от земята и пржчката е повалена на пжрвия тел с 4 до 6 пжпки. Сега ще ви запитам коя система е по-хубава; едни ми казват по италианска система е било най-хубаво — прави пржчки, а не повалени на телта. Моля дайте ми едно по-добро опжтване. Аз сжм абонат на списанието.

С почит: Стефан Янчин
с. Асеново, Никополско.

Отговор. Болеста, която описвате, не е нищо друго освен *крастата* по лозите, причинена от едно микроскопическо паяче — *Phytoptus vitis*. Влакната, които сте забелязали с увеличително стъкло, сж деформирани клетки. Не е опасен неприятел, но за да се отървете от него ржсете няколко пжти асмата с серен прах.

Телената конструкция, която сте направили ни се вижда удобна; защото долния тел се поставя обикновено на 50 см., а останалите по на 35 см. Освен това, вашите лози ще трябва наесен да се свалят от телта и да се заравят — иначе има опасност от измржване на пжпките. Трето, най-добрата система резидба за телена конструкция е резидбата „Гюйо“. Описанието ѝ ще намерите в книжката „Резидба на лозята“ от Д. Бжчваров. Цената е означена на кориците на списанието.

Вжпрос 4. По едно лозе на един мой сжсед забелязах, че листата му сж проядени. Тжрсейки причината на това, намерих едно малко бржмбарче, което като трофей ви изпращам. Моля явете ми той ли е пакостника?

По една от асмите в двора ми всяка година при рана пролет забелязвам от долу петна, които образуват известни подутини на листата. Изглежда, че това сж гнезда на паразити. Като ви изпращам два листа, моля разгледайте ги и ми явете, що е това.

Коста Ат. Герджев,
Борисовград.

Отговор. Изпратеното от вас насекомо е *Cetonia stictica*, което напада много растения, както и лозата. Обикновено то яде пжпките и вжрховете на леторастите.

По изпратените от вас листа подутините се причиняват от микроскопическото паяче „*Phytoptus vitis*“. Това е тжж наречената „краста по лозята“.

Вжпрос № 5. Искам много да ми дадете обяснение по следните вжпроси:

1. Имам шанс да се насаждат повечко пространства с десертни грозда 2—3—5 декара?

2. Кои сортове са си извоювали завидно място и да могат да дават род при „Главестата“ и „Гюйо“ форма“, родливост, трайност, експедиране.

3. Селото ни е 14--16 километра далеч от гарата. Пж-тищата лоши, каменисти и урвести — причиняват големи трусове на превозваните предмети, та при такъв случай как и в какво да става опаковката, та гроздето да не се омаква, оронва и пр., за да се изнесе на пазаря здраво, от което ще зависи цеността му.

4. Как и в какво може да се запази гроздето в пресно състояние до м. м. януари, февруари, за да може да се изнесе тогава на пазаря, когато ще получи най-голяма цена.

5. $M \times R$ № 1202 може ли да се заменява с $Ch \times B$ 41 в.

Почвата при анализата показва 35% вар, тя е много сбита и възвлажна. От $Ch \times B$ 41 в. и $R \times B$ 34 Em коя от двете е по-добра?“

С поздрав: Гено Петров
с. Обчилари.

Отговор 1. Засаждане лозя с десертни сортове има голяма бжджност, понеже имаме вече пазари за такива.

2. Най-добри десертни сортове, които могат да издържат транспорт и да понесат чепова и дълга резидба са: Афуз-али, Тилки куйру-бяло, червена, черна и бяла резекия, Фоча, Риби мехур, Крави цици, Хамбургски и Александрийски мискет.

Гроздето на тези сортове ще може да пристига в София съвжршено здраво, още по-добре в Русе. Опаковката ще става в плитки кошове, четвъртити или кръгли и да не са по-дълбоки от 15 до 20 см., та когато се нарежда гроздето в тях да не събират повече от 15 до 20 кгр. и гроздето да е ..а един или два реда сложено. Отдолу в коша се поставя възглавница, приготвена от сух мек дървен талаш, обвит в книга с възжчен цвят и на нея се нарежда гроздето така, че чепките (држжките) да остават отдолу. Отгоре на гроздето се поставя капака, а на него отгоре се залепя етикета на който се написва фирмата на стопанина и името на сорта.

Вместо кошове могат да се употребяват и снджци, но по-добре с кошовете, толкова повече, че вашето село е горско и можете да си пригответе кошове.

3. Вместо в кошове и санджци за опаковка на гроздето може да си пригответе малки плитки кошнички или снджчета с разчет да събират 2—3 кгр. грозде; в тези кошнички

гроздето се нарежда както в кошовите. Кошничките с гроздето заедно се овиват с цветна хартия, привързват се с панделки или рафия и се поставят по 3—6—9 в кошове или в сжнджци в един ред (на джното на коша се поставя вжзглавница от талаш) и отгоре на санджка се поставя тифон. Или се приготвят кафези от летви и телена мрежа на 2 или 3 етажи и в тях се поставят кошничките и гроздето. Опаковано така гроздето може да се изпраща на далечни разстояния, без да се поврежда.

4. За прекарване гроздето до гарата ще си набавите специални кола с яеви с ниска платформа, като тези що прекарват зеленчуци и др. в София. Кошовите с гроздето се поставят на колата един върху други и се откарват на гарата.

Вместо кошове можете да употребявате за опаковка само санджци, но по-добре е да си приготвите кошове, толкова повече, че вашето село е горско и имате достатъчно материал за кошове.

5. Гроздето за през зимата може да се запазва с сухи чепки и зелени (сжвршено пресно); за сжхранението му по първия начин гроздето се прави на венци (кржгли) веслета, като при нареждането му се пази гроздовете да не се доближат един до друг, да нямат гнили и наранени жрна. Гроздовете се свързват за върховете и се окачват на венцеца. Или пак гроздето се нарежда на таваните. Стаята, в която ще се поставят венците и пр. с гроздето трябва да е суха, светла, проветрена и да може да спазва постоянна температура от 6 до 8° С над нулата.

Сжс зелени чепки (пресно) гроздето се запазва в стжкани с вода поставени в специално приготвена за това стая или като горепоменатата.

Водата за стаканите или бутилките, в които ще се поставя, се взема от джждовната или се преварява; на джното на стаканите се поставят счукани джрвени вжглища.

Гроздето, което ще се сжхранява, се отрезва с пржчки, без листа, джлги 15 до 30 см., очиства се от наранените жрна и се поставя в стака на пржчката, а грозда да остане свободно да виси, без да се допира до други предмети или грозде, за целта се приготвят особени рафтове. При поставяне гроздето в стаканите пржчките се отрезват отдолу по малко да се образува нова рана. Набраното през денжт грозде вечерта се поставя в стаканите.

Грижете около гроздето в гроздохранилищата са: да се прегледва гроздето често и се отстраняват нагнилите зърна, да се проветрява стаята да се пази да не се навлажнява, да се поддържа еднаква топлина $6-8^{\circ}\text{C}$ и да се доливат (допълват) стаканите с преварена вода, ако водата от тях се е изпарила повече от половината.

По този въпрос ще издам отделна книга 6. За вашето място по подходжа М X R № 1202.

Ch X B № 41 в. и R X B № 34 Е м. са еднакво добри. Първата отива в по-варовити почви до 45% , а втората до $30-35\%$ и в прохладни почви.

Лом.

Цв. Пенев.

КНИЖНИНА

Книгоиздателството „Агрария“ в гр. София, което издава ред популярни брошури по земледелието и отраслите му, току що пусна в продажба третото издание на № 13 от популярната земеделска библиотека „Селско Стопанство“: *Как да си направя ново лозе? — от Н. Неделчев*, доцент по лозарство при Агрономическия факултет. В едно кжсо време тази книжка претърпе три издания, нещо което показва, че тя отговаря на една насъщна нужда на лозарите, особно тези, които започват с лозарската професия. Благодарение на лекия и разбран език, най-важните работи при засаждането на ново лозе сж изложени така, че могат да бждат разбрани от всекиго. Авторът е разгледал накратко следните по-важни работи при възобновяване на лозята:

1. Избор на местото. 2. Вземане проба от почвата за определяне на подходящи подходящи подложки. 3. Приготовление на местото. 4. Какви грозда да садим. 5. Как да се сдобием с облагородени лози. 6. Засаждане на лозите. 7. Грижете през първата година. Накрая има приложение — извадки от закона за подобрене на земеделското производство и опазване полските имоти. Извлечено е от закона всичко, което се отнася до лозарството, мерките, които правителството взема за поощрение на този поминък и пр. Книжката има 56 страници. Намира се за продан в книгоиздателство „Агрария“ — ул. „Вазов“ № 1, а така сжщо в редакцията на „Лозарски преглед“. Цената ѝ е 5 лв., а с пощенските разноски 5 лв. 30 ст. Препоръчваме я на всички лозари

Z.

Хроника.

Лозарска изложба. Както съобщихме в кн. 4, Министерството на Земледелието проектира да устрои една обща земеделска изложба в гр. София към края на месец септември или началото на октомври. В изложбата ще бъде застъпен и лозарския отдел. Ще се изложат резници и облагородени лози, грозда от различни сортове, вина в бутилки, лозарски инструменти и др. Изложбата по всяка вероятност ще стане в Борисовата градина.

Съюза на лозарите е влязъл в споразумение с Министерството на Земледелието да открие отделен павилион, където ще изложат произведенията си членовете на съюза.

Програмата по проектираната изложба ще бъде съобщена впоследствие.

По същия случай съюза устройва лозарски събор, където ще бъдат четени реферати по интересни въпроси от лозарството.

Поканват се всички лозарски дружества и кооперации, както и винарските кооперации, да пропагитират за изложбата, като и самите те се подготвят за да се устрои нещо особено.

Винарска изба на кооперативни начала ще бъде скоро основана в гр. Чирпан по инициативата на Чирпанската Кооперативна Банка и Ст. Загорската подвижна земеделска катедра. Гр. Чирпан с своите хубави лозя трябва час по-скоро да се снабди с уредена модерна изба, за да може да преработва своите грозда по последните методи на винарската техника.

Търговската къща Alois Jenčic от Виена е изпратила до съюза един специалист против оидиума по лозата, под името „Суликол“, за да се опита в България. Изпратеният специалист е в малки стъклета за по 100 л. вода. Съюза изпрати по 3 стъклета (за три пръскания) на лозарските дружества в Бургаз и Варна, както и на двама лозари за предприемане опити. Желаящите лозари в нападателите от оидиума местности да се обжрнат към съюза за да им изпрати от новия специалист за опит.

На 29 май т. г. зданието на Софийската Духовна семинария в София е било заето напълно от агрономическия факултет.

Ново винарско училище. Министерският съвет е решил още тази година да се открие средно винарско училище в с. Сухиндол. Общината в Сихиндол е подарила за целта 100 декара близо до селото. Наредено е до земеделската катедра в гр. Търново веднага да загради подареното място.

Кооперация „Гъмза“ е командировала в Австрия директора си, Илия Хр. Душков и Емануил Досев за извършване покупки за нуждите на кооперацията. Кооперацията ще си набави два вакум дестилационни апарати, един мотор 6 до 8 конски сили за енергия на хидравлическата преса, изстудяване и пр., апарат за газирание, филтър, бурета, бутилки и други принадлежности. Кооперацията ще ангажира специален работник по „безалкохолните вина“, фабрикацията на които ще започне още тази есен.

Пожелаваме й сполука в тази нова работа.

Носи се слух, че са правени постъпки пред министерството на финансите от заинтересовани фабриканти за намаляване акциза върху спирта. Лезарите да бждат на щрек, за да се противопоставят енергично на това посегателство, което би увредило в виша степен материалните им интереси.

Вината в страната са в ограничено количество. От проверката, която направи сжюзa, се оказа, че белите вина, особно, са остаанали като редкост. Така че притежателите на бели вина да имат това пред вид при продажбата им.

Една брошура, озаглавена „Кжм Бжлгарските лозари“, мисли и впечатления от III лозарски конгрес“ е издал г. Хранков. Брошурата се раздава безплатно от автора за „осветление“ на лозарите. Разправят се сташни работи за конгреса, които само г. Хранков забелязал и ги изнася. Не намерихме нищо сериозно в изнесените факти от г. Хранкова и затова ги отмина-

ваме с пренебрежение. Ех, мжчно Ви е, г. Хранков, че не сте вече в постоянното присжствие и редактирането на списанието и сте си излели мжките в брошурата за да Ви олекне: но ако сте искрено предаден кжм сжюзната работа, трябва да работите и сега, когато не сте хоноруван, а не да заявявате в пжрвото заседание на управителния сжвет, че нямате вече работа в сжюза. А пжк лозарството и винарството няма да пропаднат, защото вие или друг някой е излязжл от редовете. То се развива и без нас. Тжй че вашия Еремиев плач за лозарството, който в сжщност се отнася до вашата черга, не ще трогне никого. Чудим се на ума на вашите приятели, които са ви дали пари да печатите глупости.

Сметките с хонора на сжтрудниците от миналата година, завещани като джлг, са уравниени окончателно. Умоляваме сжщите да продължават да сжтрудничат на списанието, което закрепна и е в сжстояние да плаща редовно хонорорите на г. г. сжтрудниците. Припомняме им, че тая годишния хонорор е 50 лв. на печатна страница.

ЛОЗАРСКА ИЗЛОЖБА!

Лозарски Сжбор!

Между 20 септември и 10 октомври в гр. София ще се сжстои земеделска изложба, в която сжюза на лозарите ще вземе участие в отделен павилйон. Програмата на изложбата ще бжде сжобщена допълнително.

През време на изложбата се свиква **ЛОЗАРСКИ СЖБОР**, кждето ще се четат реферати от специалисти и ще се разменят мисли по важни вжпроси.

Поканват се всички лозарски и винарски дружества да разгласят между членовете си за проектираната изложба.

Ще се излагат:

резници, облагородени лози,
грозда, вина, лозарски
инструменти и др.

От Сжюза.