

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЖЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по обявените цени. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, ул. „Гурко“, 18.

Редакторъ: Н. Неделчевъ

С Ж Д Ж Р Ж А Н И Е:

1. Една обиколка изъ лозарскитѣ центрове. — Н. Неделчевъ. 2. Наблюдения на единъ лозаръ. — П. Тодоровъ. 3. Да Заравяме ли лозята? — Цв. Пеневъ. 4. Единъ новъ начинъ въ произвеждане на ферментацията. — П. Иосифовъ. 5. Анализи на грозда отъ тазгодишна реколта. — Н. Кирмидчи. 6. Разрѣшение продажбата на мѣстъ и вино прѣди измерването. 7. Състояние на лозята. 8. Книжнина. 9. Въпроси и отговори. 10. Хроника.

Н. Неделчевъ.

Една обиколка въ лозарскитѣ центрове.

Презъ м. септемврий т. г. предприех обиколка на лозарскитѣ центрове въ България въ свръзка съ някои проучвания. Между другото имахъ случая да посетя малко преди гроздобера лозята на по-главнитѣ лозарски мѣстности у насъ и впечатленията, които изнесохъ отъ тази обиколка, искамъ да сподѣля съ читателитѣ.

Враца бѣше първия обектъ на маршрута. Врачанскитѣ лозя сж разположени по южнитѣ склонове на възвишенията, намиращи се на северъ и северозападъ отъ града, на едно протежение отъ нѣколко километра. Тѣ сж далечъ отъ града 7 и повече километра. По статистическитѣ свѣдения Враца ими 1500 декари, но въ дѣствителностъ тѣ сж много повече. Почвата и изложението благоприятствуватъ за културата на лозата, обаче отглеждането ѝ не става така грижливо, както би трѣбвало да бжде. Преобладаващиятъ сортъ е памита, но срещатъ се много сортове, между които и французки такива. Въ врачанска околия е лозарското село Типченица, за което ми казаха, че организирано отбраната на лозята отъ градушка посредствомъ градобойни ракети.

Видинъ пжрви започна възобновяването ня лозята, унищожени отъ филуксерата. Сортоветъ лози, които се срѣщатъ тамъ, сж една невъобразима смѣсица—български, французки, австрийски, сръбски и най после директни. Лозята сж разположени далечъ отъ града — по околнитъ хълмове. Градскитъ лозя въ по-голямата си частъ сж бити отъ градъ и затова реколтата тамъ е компрометирана. За Видинскитъ лозя може да се каже сжщото, както за Врачанскитъ—при добро гледане тѣ биха дали изобилно и хубаво грозде, но добритъ лозя и тамъ сж рѣдкостъ. Десертнитъ грозда се развиватъ добре и добиватъ красива вънкашностъ съ своитъ едри зърна. Най-разпространената подложка въ Видинъ е Рипарията. Гроздето въ Видинъ има най-ниската цѣна отъ всежде другаде. Това, може би, се дължи на смѣсата отъ разнитъ сортове, между които и голѣмъ процентъ директни. Грозде съ кошове се препраша отъ Видинъ въ Ломъ, макаръ че Ломъ е сжщо производителенъ центъръ.

Ломъ е *rag excellence* мѣстото на десертнитъ грозда. Благодарение на близоста на Дунава, който поддържа известна влага и хладина на въздуха, благодарение сжщо на хълмоветъ съ богата почва и слаби наклони, гроздето добива онази красота, онази свежестъ и едрина, които го правятъ пленително за очитъ. Тамъ ние измѣрихме зърна отъ Рибимехуръ по-дълги отъ 5 см. Афузъ Али, Резекиитъ, даватъ голсми рехави гроздове, съ едри сочни зърна. Десертнитъ сортове сж силно разпространени въ Ломскитъ лозя, благодарение до голѣма степенъ на Държавния Лозовъ разсадникъ, който е събралъ сортове отъ всички краища на страната. Града Ломъ прави усиленъ износъ на грозде въ София.

За забѣлѣзване е, че Ломчани сж усвоили резитбата на различнитъ десертни грозда и получаватъ много плодъ отъ сортове, като напр. Фоча, които другаде не даватъ или даватъ малко плодъ.

Плевенъ се слави съ плодороднитъ си лозя, кждето преобладаващия сортъ е Гжмзата. Тази година за щастие на Плевенци, лозята имъ сж запазени отъ градушка и иматъ голѣмо плодородие. Общо взето Плевенскитъ лозя сж добре гледани, запазени отъ болести и гроздето имъ е доброкачествено. Плевенъ е единъ важенъ лозарски и винарски

центъръ, който въ бждаще може да играе важна роль като доставчикъ на вино за столицата.

Въ Търновскитѣ села, Мерданя и Драгижево, намерихме образцово отглеждани лозя, кждето десертнитѣ грозда взематъ все по-голѣмо значение. Лозари отъ тѣзи села изказватъ възхищението си отъ французкия сортъ Сенсо, отглежданъ тамъ като десертень.

Градътъ Русе минава за расадиикъ на десертнитѣ грозда у насъ. Въ миналото, още прѣди освобождението, тѣ нарѣченитѣ „бахчи“ покрай р. Ломъ сж били засадени съ различни сортове десертни грозда, които впоследствие сж били пренесени въ днешнитѣ присадени лозя.

Там се срещатъ десертни грозда, слабо познати, но които дѣйствително заслужаватъ да бждатъ разпространени и въ другитѣ лозарски центрове, като напр. **Оджу батакъ** и др.

Гроздето Афузъ Али добива въ Русе всичкитѣ качества на десертонъ сортъ, с кехлибаровъ цвѣтъ.

Варненскитѣ лозя сж разположени на хълмове, непосредственно до града. Почвата е бедна, пропусклива. Гроздето узрѣва добре, но доходността на лозята е недостатъчна. Би трѣбвало почвитѣ да се подобрятъ чрѣзъ торене; въ противенъ случай лозитѣ оставатъ слабо развити и не могатъ да издържатъ малко повече плодъ. Тукъ се срещатъ оригинални сортове, като ранния бѣлъ сортъ **Бейлердже**; други сортове: Бѣлъ Кубакъ и Зампара.

Наблизо има лозарски села съ стари лози, като напр. с. Русларъ. Сортоветѣ, които срещнахъ тамъ сж Памитъ почти 80%, малко Черв. Мискетъ, Кокорко и др.

Анхиало е единъ отъ силно производителнитѣ центрове. Лозята, които възлизатъ вече на 9,000 декара, сж засадени по равни и слабо наклонени плоскости, отчасти разположени край брѣга на морето, съ богатъ, свежъ черноземъ. Отглеждането имъ става безъ колове. на къса резитба. Плодородието на анхиалскитѣ лозя е забѣлжително.

Най-разпространения виненъ сортъ е Памита, който заема 80 0/0 отъ общото количество на лозята.

Тази година гроздобера започна рано въ Анхиалскитѣ лозя. При отиването ни на 20. IX той бѣше вече почналъ. Причината за раното обирание на гроздето е тази, че въ известни мѣстности, като „Хонятъ“, се бѣ появило гниене на

гроздето. Отъ щателното преглеждане на лозята се установи, че това е обикновено гниене, вследствие нараняванията на зърната. причинени отъ гроздовия червей, *Polychrosis botrana*, който миналата и тази година взелъ широко разпространение и причинилъ въ нападнатитѣ мѣстности прѣко и косвенно до 50 % загуба.

За забѣлѣзване е, че анхиалци не заравятъ лозята си презъ зимата.

Нѣма съмнение, че гроздовия червей е единъ опасенъ неприятель за лозята. Но този неприятель е старъ за България. Какви свѣдства трѣбва да се предприематъ за унищожението му? Французкитѣ лозя страдатъ отъ единъ подобен червей — *Conchylis ambiguella*. Много срѣдства сж били опитани, но безъ съществени резултати. Между другитѣ средства препорѣчва се употребението на парижката зеленина (в. кн. 8 отъ т. г. въ отдѣла „Въпроси и отговори“). Фактътъ, че гроздовия червей се срѣща главно по хасмитѣ и лозята, които не се заравятъ, ни насочва къмъ борбата срѣщу какавидитѣ на *botrana* посредствомъ зимно заравяне. Ето какво казва F. Picard, професоръ по ентомология въ Монпелийското Земледѣлско Училище¹⁾, като говори за паразититѣ на лозовитѣ молци.

„Съществуватъ сжщо растителни паразити. Това сж гъби отъ рода *Isaria*, които нападатъ преимущественно зимната какавида, покриватъ я съ бѣли влакна и ѝ придаватъ видъ на мумия, подобно бубитѣ, нападнати отъ Мускардинъ. Има сжщо *Penicillium* с зеленикавъ цвѣтъ, които, може би, се установяватъ само по болнитѣ и умрели какавиди. Германцитѣ отъ *Palatinat*, които сж се отказали отъ инсектицидитѣ (отровнитѣ течности), защото сж забѣлѣзали неравномерността при появяването на поколенията, се борятъ най-вече като заравятъ главинитѣ прѣвъ зимата. Така заровенитѣ какавиди умиратъ въ пропорция 80 0/0.“

Въ сжщитѣ лозя намерихме щитоносната въшка *Dactylopius vitis*, отъ която въ този моментъ имаше мъжки хвъркати индивиди. Намерихме сжщо лози, опасани отъ хоботници (сиврици), както и самитѣ пакостници, вероятно *Otiorrhynchus turca*.

¹⁾ F. Picard. — Les microlépidoptères de la vigne. — Pyrale, Cochylis, Eudémis.

Бургаскитѣ лозя. които, подобно на анхиалскитѣ сж ещо родовити и се отглеждатъ по сщия начинъ, страдатъ отъ гроздовия червей, поне тѣзи, които сж по-близо до морето.

Сливенъ е старъ лозарски градъ. Отъ двѣтѣ страни на града, по едно протежение около 30 клм. по южнитѣ склонове на Стара Планина се простиратъ само лозя. Вслѣдствие бедната, камениста почва и юженъ наклонъ, лозята сж слаби и почти всѣка година подгарятъ отъ горещинитѣ и сушата. Приходътъ отъ декаръ лозе е съвсемъ слабъ — срѣдно 250 кгр. Въ замѣна на това гроздето се почти изпързва, като достига високъ процентъ захаръ. Презъ нашето пребиваване въ града (къмъ 25. IX) измѣрената въ Винарската Кооперация мѣстъ показваше по вече отъ 24 0/0 захаръ.

Околноститѣ на Сливенъ сж естествено нагодени за произвеждане на укоренени облагородени лози. Почвата е пропусклива, чакъллива, стопля се бърже, проветрява се добре и лозитѣ развиватъ силна коренна система. Постоянното течение не допуска развитието на криптогамически болести. Тамъ укоренилищата се прѣскаатъ само въ края на лѣтото. И пепиниерството се е развило въ голѣмъ размѣръ, благодарение благоприятнитѣ за него условия. Тази година сжщо града Сливенъ ще произведе нѣколко милиона облагородени, добре развити лози. Вслѣдствие търсенето на десертни грозда, голѣма частъ отъ тазгодишнитѣ лози сж десертни—Афузъ Али, Хамбургски мискетъ, Шасла доре и др.

П. Тодоровъ

Наблюдения на единъ лозаръ.

Подканванъ на неколко пжти отъ мои приятели и познати да публикувамъ своитѣ бележки и наблюдения по лозарството, както и водената статистика въ продължение на 25 години, решихъ да изпълня това техно желание и почвамъ най-напрѣдъ съ

Резидбата

Едва ли има по другъ въпросъ да се е писало тжй много и който най-много да интересува лозарите, колкото за резидбата. У насъ колкото лозари има, толкова и методи на

резидба. Всеки упорито защитава своя методъ, препоръчва го на останалите — чуждо мнение нетърпи.

Резидбата бива главно низка, чашовидна, наречена *Чепова* и дълга — *асмовидна*.

У насъ всички лозари употребяватъ почти изключително чеповата резидба. Подъ чепова резидба кжде насъ, говоря за с. западна българи разбиратъ да се оголи кютука и оставатъ на него 3-4 едногодишни лѣтораста съ по 1 до 3-4 а некжде и повече пжпки; стари рогове не се търпятъ повече отъ 2-3 години, наместа ги сменяватъ ежегодно. Споредъ мене това е убийствено за лозата. Като всеко дърво и тя иска да има: стебло, дебели клоне и на тяхъ млади едногодишни чепове плодоносни. Както на дървото, ако му се остави само стеблото, а клонетъ му се режеть всека година или презъ 2-3, ще почне да слабѣе и най-после изсхне, сжщото нещо е и съ лозата. Отъ ежегодното подновяване на рамената се образуват по лозата такива големи рани, става такова сокоизтичане, че лозата почва да образува кютукъ, който почва отъ върха да засхва, сока бега на долу и следъ неколко години лозата умира. Наблюдавалъ сжмъ много лозари че махватъ закрепналите се хубави рогове или както наричатъ още рамена и ги заменятъ съ издънки, защото сж по дебели, по хубави на гледъ, безъ да държатъ, че те сж безплодни и силно изтощаватъ главината; някои пжкъ режатъ по-височко за повече плодъ.

Лоза, която е образувала кютукъ показва, че не е умело резана. Тя трябва да се сжстои отъ: стебло, дебели клоне рамене джлги даже до 30 и повече сантиметра и на тяхъ едногодишни лѣтораста за плодъ. Раменете могатъ да бждатъ 10-години и повече, стига да сж здрави. Те се подмладяватъ когато ослабнатъ или остареятъ. По тоя начинъ главината образува по-голема корона а следователно и посилно развита коренна система, която търси подълбоко храна и по-може да мине безъ торене.

У всички почти се е вложило убеждението, че колкото по низко се реже лозата, толкова е по джлговечна и обратно, при дълга резидба поскоро умира. Каква велика заблуда! Въ това има нещо верно, но мнозина го неразбиратъ. Резането ежегодно на 5—6 пжпки действително изтощава скоро главината, защото тия пржчки слѣдъ като изтег-

латъ презъ летото достатъчно храна отъ почвата, напролетъ се махватъ и на техно место оставатъ други, и сега лозата ще трябва на ново да сжздава клоне, а че и плодъ. Когато тия пржчки не се махватъ дава се възможность на лозата да се развие повече, значи да храни повече пжпки и следователно повече плодъ. Въ случая всичкия сокъ отива на плодъ. Тукъ се явява една борба. Лозата се стреми, като всеко джрво да си сжздаде клоне и като станатъ те повече, лозата се нагжрбва да храни много пжпки, сока вече не отива така буйно и почва да дава изобилень плодъ. Най-добъръ примеръ за това ни даватъ асмитъ. Те никога не даватъ дебели леторасти, а тжнки пжлни съ род. Не оставимъ ли лозата да си сжздаде клоне (рамене), тя ще се стреми ежегодно да сжздаде такива и отъ многото рани главината засжхва. почва отъ година на година летораститъ да ослабватъ и кютука умира.

Оставянето плодни пржчки немога да препоржчамъ. Колкото опити привихъ и наблюдавахъ въ чужди лозя резултатите не сж добри. За една само година лозата се изтощава твжрде много. И сжмъ правилъ опити съ най-буйните лози. Даватъ изобилень родъ, но нищо неизтощава така бжрже главината, колкото прекомерния плодъ. По добре повече чепчета съ по две пжпки отъ колкото една джлга пржчка съ по 6—10 пжпки. У нъкои лозари сжмъ забелезалъ оставени цели прътове нерезани и забучени въ землята, а някои оставили за такива изджнките, защото имъ се виждатъ по детели и повече ще родятъ. Проверихъ послъ и намерихъ всички главини отслабнали, някои пржчки и непокарали. Въ краень случай при много буйните лози може да се остави плодна пржчка, но да е тжнка и не повече отъ 4—5 пжпки.

Резането на 3 пжпки е гръшно. Всекога се развиватъ двете горни пжпки, редко и трите и рамото се повдига безъ нужда. По добре повече чепчета съ по 2 пжпки.

Този начинъ на ръзане е само за слаборастящитъ сортове: ризлингъ. арамонъ, грандъ-ноаръ, каринянъ и други менъ непознати. За буйнорастящитъ като: гарвана, португиза, маврудъ, бълия мискетъ, бъла-дебела и пр. прилагахъ способа на Казенавъ. Той сжстои въ следующето: на всъка лоза се оставатъ по двъ рамена, дълги до 1 метъръ и не се сменяватъ. На всъка става се оставатъ двъ едногодишни пръч-

ки, които се рѣжатъ: едната на двѣ пъпки, другата на 6—7. Разбира се, че на лозата ще се даде шпалирна форма. За такава великолепна резидба се иска разстояние между лозитѣ и редоветѣ надъ два метра. Отъ всѣко колено на рамото изкаралитѣ лѣтораста азъ оставямъ само една, която режа на 2 пъпки, защото лозето ми е садено на 1'30 м. И въобще съмъ противъ повече отъ двѣ пъпки, при каквато и да е резидба.

Основнитѣ рамена дълги до единъ метъръ не трѣбва да се оставятъ изведнѣжъ, както забелѣзахъ у нѣкои държавни разсадници и частни лозя, защото ще се развиятъ само крайнитѣ нѣколко пъпки, а другитѣ нѣма да покаратъ или ще покаратъ лѣтораста 5—6 см. дълги и безплодни, защото главината не е готова да изхрани изведнѣжъ толкова много пъпки. За една година можемъ да създадемъ корона на лозата, колкото искаме, но корени да я изхранятъ не. Трѣбва значи тия рамена да се удължаватъ ежегодно съ 3—4 пъпки.

Тая система приложихъ за: Португизата, гарвана, мавруда и бѣлия мискетъ и получихъ отлични резултати и то отъ 14 години насамъ. До когато попрѣди неполучавахъ повече отъ 500 кгр. на декарь, днесъ той е надъ 1,500, а при още по внимателно гледане уверенъ съмъ, че ще достигне до 2,000 кгр. Имало е години, когато съмъ получилъ до 1,800 даже и 2,000 кгр., но азъ говоря за срѣдния реколта.

Добрата страна на тази резидба е че % на слаби главини ничтоженъ, почти никакъвъ; не се дава възможность на тревата да расте и мотиката — този врагъ на лозитѣ, не я наранява.

По рѣзидбата на асмитѣ нѣма да кажа нещо ново. Трѣбва да се слѣди да не сж клонетѣ много гъсто, защото ще има изрѣсяване. И тукъ поддържамъ сжщото, че не трѣбва да се рѣже на повече отъ 2, рѣдко 3 пъпки.

Общо е убеждението че резекиитѣ ако не се рѣжатъ на 7—8 пъпки не раждатъ, защото първитѣ пъпки били безплодни. Нѣмамъ тоя авторитетъ да отхвърля или оборя тая теория, но азъ ще опиша това, което съмъ опитвалъ и наблюдавалъ. Резекиитѣ: бѣла, розова, черна, Фоча, Чауша, Афузъ Али, Козя цицка, Лесичината, Безсемето раждатъ изобилно на 2 пъпки. Азъ мисля, че другадѣ трѣбва да се търси причината, защо резекиитѣ носятъ плодъ при дълга резид-

ба, т. е. на 7—8 пъпки. Азъ си го обяснявамъ така: Ръзекиитѣ сж въобще буйно разтящи сортове. Никое растение не се стреми толкова да прави дърво, вмѣсто плодъ, както лозата. Като приемемъ теорията, че при всѣко минаване на сока прѣзъ ставата на пръчката се намалява на половина, то при пристигане къмъ края той отслабва и образува безъ друго плодни пъпки. Но отъ правенитѣ наблюдения подъ микроскопъ и посоченитѣ горѣ сортове излиза, че и първитѣ пъпки сж плодни. Въобще лозата почва да носи плодъ когато отслабне, като така, трѣбва да ѝ се намери церъ. Спорѣдъ мене не е въ дългата резидба, а въ оставянето на много чепчета съ по двѣ пъпки. Сока ще трѣбва да развие всички тия пъпки, само по себе си ще ослабне и лозата почва да дава плодъ защото тя чувствува, че отива на загинване и бърза да остави потомство. Това е природенъ законъ. Дървета, които ще умратъ, послѣдната година раждатъ извънредно много, а нѣкои даже цвѣтятъ втори пжтъ. Наблюдавахъ цѣли лозя рѣзани на асма, които ежегодно даватъ изобиленъ плодъ. Това сж сортоветѣ: Афузъ Али, Чаушъ, розова резекия, кадънъ пармакъ и пр. И всички тия лози бѣха рѣзани на 2 пъпки.

Общото мое заключение е, че чеповата резидба въобще трѣбва да се изхвърли и замѣни съ раменната или чашовидна, но съ правилно развита и голѣма корона, а за резекиитѣ асмовидна форма на шпалиръ. Способа на Казенавъ намирамъ за най-подходящъ, а тоя на Гюйо несъмъ практикувалъ, нито имамъ вѣра въ него и въ насъ може да се приложи, макаръ че той е най-авторитетния лозаръ въ Франция. Бихъ желалъ да чуя тия, които сж го практикували въ България.

Това сж моитѣ кратки бѣлѣжки по резидбата. Тѣ не изчерпватъ въпроса на пълно, а и въ списанието „Лозарски прѣгледъ“ нѣма мѣсто за много писане. Цѣльта на моитѣ бѣлѣжки не е да открия нови пжтища въ лозарството, но просто да се разменятъ мисли по единъ въпросъ, който най-много интересува насъ лозаритѣ, а колкото повече мнения и наблюдения, толкова и повече поука.

Цв. Пеневъ

Да зариваме ли лозята си презъ зимата?

Пази винаги за веднѣжъ.

Ни сме наследили лозарството отъ тракийцитѣ. Тѣ са първитѣ, които са започнали да се занимаватъ съ обработване лозята на Балканския Полуостровъ. Това е било повече отъ две хиляди години преди Христа. Още тогава засаденитѣ лозя по високитѣ мѣста около родопитѣ са измръзвали презъ зимата и да се предпазятъ отъ измръзване, презъ есенъа, следъ гроздобера ги заривали. Оттогава до сега сж се измислили толкова години и лозята оставени незаривани, въ нать, пакъ измръзватъ, защото настѣпватъ зими, макаръ и юредко, презъ които температурата спада много ниско, дори до 30 и повече градуси подъ нулата и държи доста дълго врѣме, поради което лозята не могатъ да издържатъ на студа, ако не сж заринати. Тѣ се зариватъ не само за предпазване отъ измръзване, а и за разработване земята, както ще видимъ по-после.

Въ климатическо отношение страната ни може да се раздели на три райони: Юженъ, на югъ отъ Стара-Планина, Северенъ — на северъ отъ Стара-Планина и Черноморски — по бреговетѣ на Черното море. Климата въ първия районъ е по-топълъ, по-мекъ и не ставатъ голѣми студове и резки променения; но случватъ се зими, презъ които температурата спада доста ниско и лозята не заринати замръзватъ. Какъвто бе случая презъ 1913 год. отъ 28/I до 23/II старъ стилъ, та и лозята по бреговетѣ на Мряморното море измръзнаха. Въ втория е по-студено съ чести и голѣми скокове въ температурата. Почти всѣка зима температурата спада до 23° С подъ нулата. Не сж редки годинитѣ, когато температурата спада до 26° С дори до 30° С подъ нулата и е траяла цели месеци. Оставени лозята незаринати измръзватъ. Засаденитѣ лозя по брега на Дунава редко измръзватъ, до като Дунава не замръзне.

Въ черноморския районъ климата е по-умеренъ, мекъ и влаженъ. Температурата не спада толкова ниско; но пакъ се случватъ години, когато лозята измръзватъ. Такива години варненскитѣ лозари помнятъ.

Метеорологическите данни показват, че резкото променение въ температурата през зимата и лътото трябва да се очаква всека минута, за да не бждемъ изненадени, за това и поговорката у насъ казва: „Пази винаги за веднажъ“, или друго яче казано да си зариваме лозята всека зима, та да не оставимъ да измръзнатъ презъ една.

Лозата е растение на което вегетациония периодъ трае най-дълго врѣме въ насъ (отъ априлъ до ноемврий). За нормалното ѝ развитие е необходимо нужно достатъчно топлина (отъ 2800 до 4000° C) и влага (повече отъ 180 л. на квадратенъ метръ, презъ вегетациония периодъ). Отсѣтсва ли една факторъ обесилва и другия. На лозата за завършване биологическия си цикълъ е потрѣбно да има въ почвата повече отъ 180 л. на квадратенъ метръ. Знае се, че лозата изпарява презъ вегетационния си периодъ 178 литри вода на квадратенъ метръ. Тази влага неможе всеко лѣто да се предава на почвата отъ дъжда, навалелъ презъ лѣтния сезонъ. (валежа презъ 1922 год. отъ 1.IX до 1.X е 189 литри на квадратенъ метръ, като се вземе че $\frac{1}{8}$ 63 литри се изпарили и отишли на порои, остава да изпаря лозата 126 литри съ недостигъ отъ 52 л., която трябва да се попълне отъ зимата, без да се говори за влагата, изпарявана отъ разнитъ бурени. За това лозаря трябва да се стреми да запази въ почвата зимната влага, което се постига само посредствомъ разумното обработване на лозята през зимата. Една отъ зимните обработки на лозята е и зариването, съ което, освенъ гдето предпазватъ лозята отъ измръзване, се дава възможность, като се изкопава около лозата за заривката ѝ на дъждовната и снежовна вода като се събира около лозата да прониква по-дълбоко въ почвата, и като се прекопаятъ лозята презъ зимата или рано на пролетъ, заедно съ отриването имъ се запазва влагата въ почвата, съ която пъкъ се усилюва нормалното развитие на лозата презъ лътото. Заведената практика (тукъ-тамъ въ насъ), презъ мартъ да се отриватъ лозята само отъ лоза на лоза безъ да ги копаятъ и първото окопаване да извършватъ презъ априлъ и май, когато се развиятъ бурени и изчерпватъ влагата, е погрешна и трябва да се изостави.

Отъ изказаното до тукъ можемъ да извадимъ заключение, че лозята въ цѣлата ни страна безусловно трѣбва да

се зариватъ презъ есенъта и прекопаватъ дълбоко презъ зимата или рано на пролетъ, за да не се оплакваме, че презъ нѣкои зими измръзнали, или презъ лѣтото пострадали отъ сушата. Това напълно се потвърди отъ нашето опитно лозе въ сравнение съ съседнитѣ лозя, които не бѣха заринати и прѣкопани по-дълбоко презъ зимата или рано на пролетъ.

П. Иосифовъ

Единъ новъ начинъ въ произвеждане на ферментацията.

Въ застѣданието на Парижката Академия на наукитѣ, състояло се на 9 априлъ т. г. Lucien Semichon е представилъ докладъ върху практикувания отъ него новъ начинъ на работа при винената ферментация.

Най-напредъ той разглежда видоветѣ ферменти и бактерии, които се срещатъ въ плодовитѣ сокове и се спира на обстоятелството, константирано отъ Пастиоръ, Мартинанъ, Ритшъ и др. че елипсовиднитѣ, т. е. най-дееспособнитѣ ферменти, въ начало сжвсемъ не са въ прѣобладающе количество, а надмощието се държи отъ дивитѣ (*s. apiculatus*) ферменти, които успѣватъ още отъ начало да придадатъ лоши качества на бъдащото вино.

Както е извѣстно, за избегването на тия възможни лоши резултати при ферментацията, винарската техника прибегва къмъ употреблението на чисти ферменти, избѣгването високата температура при врѣнието и навременното употребление на сярата. Всички тези средства, обаче, не сж достатъчни за единъ пъленъ и сигуренъ подборъ на ферментитѣ при ферментацията, защото даже при употреблението на чиститѣ ферменти, като необходимостъ се явява предварителното стерилизиране на мжстѣта, което е свързано съ много мъчности.

При дадени условия и алкохола прави единъ доста строгъ подборъ на ферментитѣ, защото 5% по обемъ алкохолъ въ едно вино отстранява всички почти ферменти, освенъ желанитѣ. Прибавянето алкохолъ обаче има значение само при приготвление на сладкитѣ десертни и ликйорни вина.

Вмѣсто всички досегашни начини на работа, Semichon прибегва къмъ продължителната ферментация (fermentation continue). Въ една ферментационна каца, въ която се намира мѣстъ, доведена до състоянието на бурна ферментация посредствомъ чисти култури ферменти съ една постоянна скоростъ се влива нова мѣстъ. Съ същата скоростъ отъ кацата оттича ферментираща вече мѣстъ. По тоя начинъ въ кацата имаме винаги мѣстъ, намираща се въ състояние на бурна ферментация, т. е. такава при която ферментацията се извършва само отъ благороднитѣ винени ферменти. При тоя начинъ, освенъ че се получава най-голямъ процентъ алкохолъ, но и въ ферментационната каца се поддържа една постоянна температура чрезъ доливането на по топла или по студена мѣстъ. Единъ кранъ на дъното на кацата позволява да се отстрани при нужда натрупалата се калъ и чрезъ единъ отворъ въ горния край на кацата се отстранява образуващата се лѣна. Вероятно е, че тукъ закритата ферментация ще бжде на мѣстото си.

Semichon е приложилъ новия начинъ при производството на бели, розови, червени, сладки и десертни вина, а така сжщо и при плодовитѣ вина. Опититѣ сж показали, че при новия начинъ на работата отъ обикновенитѣ грозда на Миди могатъ да се получатъ по-малко груби и чисто обогрени вина, отколкото при стария. Опити въ по-голямъ размѣръ сж прѣдприети отъ Semichon специално съ гроздето отъ франц. сортъ Гренашъ въ избитѣ на „Société des vins de Banyuls naturels pour la preparation des vins de liqueur. Въ една ферментационна каца отъ 650 литри вместимостъ е притичала и оттичала мѣстъ съ скоростъ отъ 150 — 200 литри въ часъ и въ резултатъ са се получили добри бели, розови, червени и сухи сладки вина.

Дупница 11, VIII 913 г.

Разрѣшение продажбата на мѣстъ и вино прѣди измѣрването.

Лозарското д-во въ Бургасъ е отправило слѣдната молба:

До Господина Министра на финансиитѣ
(отделение акцизите)

МОЛБА

Отъ Бургаското Лозарско-винарско Дружество
Господинъ Министре,

Прѣди прѣкарване закона за измерване материалитѣ и облагане съ акцизъ виното, обичай бѣше по врѣме гроздоберъ, на пазаря свободно да се продава шира. Съ приемане сега съществующия законъ положението се измени, понеже прѣди да стане общото измерване на гроздовитѣ продукти никой не можеше вече да продава шира. И не само непроизводителното население се лиши отъ удоволствието да се наслади на този природенъ даръ, понеже общото измерване не става по-рано отъ края на м. Ноември, следъ окончателното прибиране на гроздето отъ лозята, но и самитѣ производители-лозари се поставиха въ едно трудно положение; уврѣдиха се технитѣ интереси. Наистина съ прокарване на този законъ се е целило да се осигурятъ интереситѣ на фиска, обаче едноврѣменно съ това се изложила силно интереситѣ и на производителя и на фиска, защото съ наложеното запрещение се ограничи консумацията на гроздовитѣ продукти. Виното не всѣки употребява, когато ширата като безвредна за здравето на човѣка и дѣцата я употребяватъ. А отъ употреблението ѝ зависи дали по-голямо, или по-малко количество ще пласира производителя, А сжумее ли лозаря да пласира едно по-голямо количество отъ своитѣ произведения, ще може и да усигури и единъ по-добъръ изходъ и печалба, за да възнагради по-добре и голѣмия си и тежъкъ трудъ, който иждивява презъ годината подиръ своитѣ лозя.

Това едно. отъ друга страна запрѣщението да се продава и прѣди общото измерване принуди масата дребни лозари, които по липса на сждове въ които биха могли да съх-

раняватъ своитѣ вина, още по гроздоберъ да продаватъ своитѣ грозда на разни спекуланти на безцѣница, когато иначе те биха продали своитѣ произведения при сравнително по-добри условия и цѣни и съ това биха получили едно по-добро възнаграждение, за да посрѣщнатъ своитѣ разходи и задължения. И характерното е, че винаги производителя лозаръ и особено дребния при сега сжществуващото положение по врѣме гроздоберъ е останалъ разочарованъ въ своитѣ надежди, особено ония, които сж направили задължения. А такива не сж малко, повечето сж съ задължения.

Независимо отъ горното обстоятелство, ако производителя лозаръ би мопълъ по врѣме гроздоберъ да продава шира, би се дало възможностъ на оная частъ отъ населението, което не се занимава съ лозарство, да си приготвява разни гроздови продукти, като петмезъ, мармаладъ и др. на сравнително по ниски цѣни, когато сега или трябва да се лиши отъ тяхъ, отъ тия тжй полезни за човѣка продукти, или ако иска да си приготви такива, да си набави шира по контрабанденъ начинъ и съ това съзнателно да се каратъ да вършатъ престѣпление и производителъ и консуматоръ и да увреждатъ фиска.

Предъ видъ на това и за да може отъ една страна да се даде възможностъ на производителя лозаръ да получи ония доходи отъ своитѣ лозя, които неговия непоносимъ трудъ заслужаватъ, отъ друга и да се даде възможностъ на населението, което няма лозя, да използва гроздовитѣ продукти, до като сж въ сладко сжстояние, за да си приготви зимнина и на трето мѣсто, да се ограничи продаването на ширата по контрабанденъ начинъ, налага се да се разрѣши продажбата на послѣдната да става по врѣме гроздобера, тжй както това е направено за Карнабатската околия.

Затова Бургаското Лозарско Дружество, изхождайки отъ интереситѣ на цѣлокупното съсловие и като става изразителъ на колективното желание, моли да се направи нуждното предъ респективнитѣ акцизни власти за свободното и безприпятствено продаване шира преди общото измерване, като за всеко продадено количество шира се държи точна смятка отъ акцизнитѣ власти, а при общото измерване се взема подъ съображение и вписва въ смѣтката на общото произведено количество вино и пр.

Бургасъ, VIII. 1923 г.

Съ почитание :

Председателъ : (п) С. Яневъ.

Секретаръ : (п) Д. Арnaudовъ.

Н. Кирмидчи.

Анализи на грозда отъ тазгодишната реколта

№ по редъ	НАЗВАНИЕ НА СОРТОВЕТЪ	Лозето на Кюстендилското уще. Гроздоберъ на 31 септемврий 1923 г.			Лозата отъ с. Граница Кюстендилско. Отъ различни изложения. Гроздоберъ на 1 окт. 1923.		
		Относително тегло при 15 гра-дуса С.	о/о захаръ въ 100 кс.	Общи киселини въ 100 кс. (въ вивена к.)	Относително тегло при 15 гра-дуса С.	о/о захаръ въ 100 кс.	Общи киселини въ 100 кс. (въ вивена к.)
1	Памидъ черв.	1.0898	20.89	0.4687	1.0815	18.38	0.5318
2	Гъмза черна	1.0848	19.19	0.6490	1.0814	18.36	0.6851
3	Боя	1.0927	21.18	1.0186	1.0998	22.96	0.9465
4	Бъла бреза (Брезникъ) . .	1.0875	19.88	0.4867	1.0867	19.7	0.4687
5	Червенъ мискетъ	1.0823	18.6	0.5859	1.0838	18.96	0.6310
6	Бълъ марашъ	1.0795	17.9	0.7670	1.0865	19.64	0.5859
7	Димятъ бълъ	1.0795	17.9	0.8383	1.0736	16.41	0.8022
8	Момина сълза	1.0904	20.6	0.6670	1.0839	18.99	0.6761
9	Маврудъ	1.0952	21.81	0.9465	—	—	—
10	Бълъ мискетъ	1.0897	20.4	0.4236	—	—	—
11	Кокорко	1.0745	16.6	0.7031	—	—	—
12	Едъръ кокорко	—	—	—	1.0737	16.43	0.9104
13	Преслава	—	—	—	1.0896	20.4	0.6310
14	Лъсичина черв.-розово . .	—	—	—	1.0947	21.67	0.7391
15	Зарчинъ	—	—	—	1.0709	15.74	1.2169
16	Добра	—	—	—	1.0891	20.29	0.9915
17	Варненски маврудъ черъ .	—	—	—	1.0708	15.7	0.8834
18	Опадликъ черенъ	—	—	—	1.089	20.3	1.0096
19	Крали Марко	1.0647	16.2	0.7752	—	—	—
20	Гарваника червена	1.0637	13.92	1.1267	—	—	—
21	Гарваника черна	—	—	—	1.0632	13.8	0.5408
22	Керли безъзъ	1.0739	16.47	0.5496	—	—	—
23	Каба	1.0952	21.81	0.8293	—	—	—
24	Чаушъ бълъ	1.0739	16.47	0.5318	—	—	—
25	Миризлива резекия	1.0847	19.18	0.5408	—	—	—
26	Зейнелъ бълъ	1.0692	15.3	0.8834	—	—	—
27	Татарка жълто-розова . .	—	—	—	1.0658	14.46	0.5689
28	Липовъ листъ	1.0585	12.6	0.5589	—	—	—

(Следва отъ стр. 256).

Министра на финанситѣ е удовлетворилъ молбата на Лозаритѣ и м-вото на финанситѣ, отдѣление за държавнитѣ привилегии и акцизитѣ, е разпратило слѣдующето бързо окръжно :

До всички окръжни и околийски акц. началници. Окръжното подъ № 22810 отъ 8 IX 1921 год. остава въ сила. Сжщото се допълва така :

Комисията измѣрва и джибритѣ, получени при добиване на бѣлитѣ вина, като количеството на сжщитѣ вписва въ кочанната разписка обр. № 1.

Изваряването на джибритѣ, получени при добиването на бѣлитѣ вина ще се разрѣшава до 15 септемврий.

Тия нареждания важатъ и за производителитѣ на бѣлитѣ вина, които ги продаватъ направо на консуматоритѣ. № 24861, отъ 5 IX 1923 год.

Окръжното № 22810, за което се споменава по горѣ, е слѣдното, отъ което даваме само извлечение :

До акцизнитѣ началници въ Царството.

Прѣди общото измѣрване на вината — 15.IX н. г. разрѣшавамъ вдигането и прѣнасянето на бѣлото вино (сладкото вино, шарата), но само отъ производители на ония мѣста, дѣто иматъ обичай да приготвяватъ такива вина. Прѣнасянето на бѣлитѣ вина въ случая ще разрѣшавате само слѣдъ като тѣ бждатъ измѣрени отъ комисия, състояща се: отъ кмета или замѣстника му, главния учитель, единъ акцизенъ стражаръ и единъ мѣстенъ винопроизводител и пр.

Състоянието на лозята.

Гроздобера въ Пазарджишко.

Компрометирана отъ градушка и балсара, тазгодишната реколта на гроздето въ Пазарджишко бѣ по количество слаба, обаче по качество — отлична — отъ друга страна, послѣднитѣ комунистически мятежи — развили се въ доста широкъ мащабъ, прѣдимно въ лозарскитѣ ни села, затрудниха доста много гроздобера и тжрговията съ гроздето.

Ценитѣ на гроздето вариираха отъ 7 до 12 лв., съгласно количеството и местопроизхождението му. Така, въ прочутитѣ лозарски центрове — баира, гроздето мина по следнитѣ цѣни: въ Карабунаръ — 10 лв. за кгр.; Карамусалъ — 10—11 лв.; Бошуля: 10.50 лв; Згарлий 12 лв., Калугерово, Динката, Щърково 10 лв., Церово, Лесичево 9 — 10 и Шахларе 11,50 лв.

Въ второстепеннитѣ лозарски центрове — полето, пазарлжци на гроздето станаха по следнитѣ цѣни: Чангърли, Ковачево, Сарамбей: 6 — 7 и 8 лв. за кр.; Белово, Миненкъово Ветренъ и пр. 8 — 10 лв. Мавруда отъ Цалатица, Куртово конаре и Ново — село се продаде по 8 — 9 лв. кгр.

Както винаги, така и сега с. Згарлий даде най-много, най-силно и най-изпечено ароматично грозде до 27% захарностъ. Тези си типични качества, пазарджиишкия памидъ джлжи; 1) на чудното си юго-източно слънчево изложение 2) сухъ запазенъ отъ ветрове климатъ и 3) на богатитѣ на хумусъ и минерални соли песжкливо гранитна почва.

КНИЖНИНА

Въ редакцията се получиха следнитѣ списания и книги :

1. *Стопански прѣгледъ и Дамакинство*, месечно илюстрирано списание за стопанство, търговия, общественъ животъ и книжнина., год. XI-а, брой 6 — 1923 г., съ следното съдържание: 1. Нашата селенка. 2. Безполово размножение. 3. Пчеларство. 4. Какъ да си помогнемъ при градушката. 5. Домакинята презъ лѣтото. 6. За катъра и неговото значение. 7. Полезни съвети. 8. Разни съобщения. Годишниятъ абонаментъ е 30 лв. прѣдплатени.

Редакторъ: А. С. Пенчевъ — гр. Търново.

Препоръчваме го на нашитѣ читатели.

2. *Подвигъ*, списание за литературно образование, год. I книжка 1, септемврий, 1923.

Първия брой съдържа литературни трудове отъ Андрейчинъ, Атанасовъ, Бабева, Вазовъ, Величковъ, Гаврий-

ски, Гешовъ, Грозевъ, Карановски, Митовъ, Михайловски, Стаматовъ и Л. Стояновъ. Помѣстено е и новото; „Упжтване за правописъ на българския книжовенъ езикъ“.

Абонаментътъ е 65 лв. на година, за прѣдплатилитѣ до 5.XI — 55 лв. Издава се въ гр. София, Царъ Самуилъ № 32. Главния редакторъ е Д-ръ Д. Гаврийски. Прѣпоръчваме го на нашитѣ читатели.

3. *Лабораторни опити и постигнати на практика резултати съ чиста култура отъ селектирани мѣстни винени ферменти.* — Д-ръ В. Марковъ и инж. Хр. Димитровъ. Брошурата е № 1 отъ „Трудове на Българския Наученъ Земледѣлско — Стопански Институтъ“. София, 1923 год. — Цена 10 лева.

4. *Болеститѣ по най-разпространената у насъ овощна култура — сливата и сроднитѣ ѝ костилкови видове, както и срѣдствата за борба съ тяхъ.* — Д-ръ Борисъ Ивановъ. — Цѣна 10 лева.

Брошурата е № 2 отъ сѣщия институтъ.

5. *Пролѣтнитѣ и есенни слани въ България.* — К. Сеизовъ и Ст. Коларовъ. Брошурата е № 3 отъ сѣщия институтъ. Цѣна 10 лв.

6. *Приносъ къмъ гъбната, бактерна и фанерогамна паразитна флора на културнитѣ и дивораствящитѣ растения въ Шуменска околия.* — Инж. Хр. Савовъ.

Авторътъ между другитѣ болести е описалъ доста подробно болеститѣ на лозата, които се срещатъ въ България, като пероноспората, бѣлото гниене, антракнозата, оидиума и др. Сѣщо така сѣ описани по-важнитѣ болести по житнитѣ растения, зеленчуцитѣ, овощнитѣ дръвчета, като сѣ дадени и упжтвания за борба съ тяхъ. Това прави книгата цѣнна и за практика, който борави съ тѣзи култури. Цѣна 40 лв. Тази книга е издание на сѣщия институтъ.

Всичкитѣ отбелезани по-горѣ книги третиратъ въпроси изъ областта на земледѣлието, затова ги препоръчваме горѣщо на нашитѣ читатели.

Въпроси и отговори.

Въпросъ 1.

Моля, почитаемата редакция, да даде отговоръ на следния въпросъ, който, вярвамъ, интересува много лозари.

Въ книжка 7 год. V — 1920 е напечатана статия — Попжлване на празднитѣ мѣста въ лозето отъ В. П. Мариновъ,

Втория начинъ е ясенъ. Въпроса е за първия — потапяне на главината майка.

Потопената 7 — 8 год. главина майка не ще ли пусне корени отъ калема и тѣзи послѣднитѣ не ще ли се развиватъ за смѣтка на коренитѣ на подложката и няма ли лозата да се обърне въ нашенска и слѣдователно уязвима отъ филоксерата. Нали поради тази опасностъ чистимъ роснитѣ корени въ укоренилището и въ младитѣ лози. —

10 май 923 г. Варна.

Н. Василевъ.

Отговоръ.

При потапянието на главината отъ положената прѣчка ще покаратъ коренитѣ, които разбира се, лесно може да се нападнатъ отъ филоксерата. Това, обаче, не врѣди за успешното вирѣние на новата главина, защото тя черпи храна най-много отъ главината — майка. А може да се случи да не попадне филоксера, ако не за винаги, то за известно врѣме и коренитѣ оставатъ здрави. Често пжти се срещатъ изъ лозята „отводи“ нашенски системи, отрѣзани отъ майката, които сж здрави по простата причина, че няма филоксера или не е попаднала. Не на тази случайностъ, обаче, се дължи успяхътъ на този начинъ на попжлване, а на обстоятелството че „отвода“ черпи храна отъ майката.

Роснитѣ коренчета не се чистятъ толкозъ, защото се нападнатъ отъ филоксерата, а защото може да не се нападнатъ, ако не за винаги, то за известно врѣме и ако не се отстранятъ, ще се развиватъ за смѣтка на долнитѣ корени на главината, което не е добре за развитието на лозата.

В. П. Мариновъ.

Въпросъ № 2.

Г-не Редакторе,

Моля, за освѣтление на следния въпросъ: Понеже, както Ви е известно, тая година почти всички сухиндолски лозя пострадаха отъ градушка, въ числото на които влизатъ и моитѣ, всички прѣтове са наранени до кютуцитѣ. Какъ е би било по-добре, да се постѣпи съ подобни лозя на есенъ преди ровенето имъ, да се изрежатъ прѣтоветѣ или да се оставятъ както е било друга година?

16 Септемврий 1023 г.

с. Сухиндолъ

Съ почитание отъ абоната
на сп. „Лозарски прегледъ“.

Илия Н. Кжндевъ.

Отговоръ.

Порежете лозето си както правите друга година, прѣзъ пролѣтѣта. Резидбата, обаче, трябва да направите рано на пролѣтъ, прѣди събуждането на пъпкитѣ. Ще извършите ниска резитба на една или най-много двѣ пъпки. Препоръчваме Ви прѣзъ есенъта да наторите лозето, като поставитѣ 2,000 кгр. на декарь оборски торъ. Ако ли не, напролетъ разпрѣснете 20 кгр. чилска силитра на декарь.

Въпросъ 3.

Моля отговорете ми чрѣзъ списанието нѣма ли врѣда старитѣ лозя щомъ се обератъ и да се зароватъ, защото по-късно започватъ дъждове, послѣ мразове, по която причина често пѣти не мога да си заровя старитѣ лозя.

Юрданъ Димчевъ — гр. Сливенъ.

Отговоръ.

Понеже гроздобера се извършва въ края на септември, прѣчкитѣ сж вече добрѣ узрели и нѣма врѣда да се заровятъ. Останалитѣ отгорѣ зелени листа продължаватъ да трупатъ резервни храни въ прѣчката.

Въпросъ 4.

Съ удоволствие ще очаквамъ да прочета въ неизлѣзлитѣ още книжки подробностъ и пълно описание на най-раннитѣ сортове грозда у насъ и отъ кои мѣста могатъ да

се доставят облагородени лози напролътъ. Този въпросъ най-вече интересува насъ, балканджиитъ тукъ, които сега почваме да садимъ лозя поне за домашно употрѣбление (за ядене и вино). Ние сме въ Стара Планина при височина 480 м. надъ морското равнище. За ранни сортове прѣпоръчватъ ни директни сортове, но азъ ги не харесвамъ.

Никола Мариновъ
учитель с. Ичера Котленска околия

Отговоръ.

Въ списанието подробното описване на раннитъ сортове грозда би отнело много мѣсто. Това описание би било по умѣстно да бжде въ отдѣлна брошура. Ние ще Ви изброимъ нѣкои ранни сортове, които се срѣщатъ у насъ, но кждѣ можете да намѣрите всичкитъ тѣзи сортове, не можемъ да Ви съобщимъ.

За ядене: Мискетъ Отонелъ (бяло), Жоаненъ (бяло), Маделенъ роаялъ (бяло) — зрѣятъ прѣди Шасла доре. Бейлердже, Шасла доре, Чаушъ — зрѣялъ съ Шасла доре. Всички сж бѣли сортове, Отъ чернитъ сортове рано зрѣе Портюге бльо. За вино. Отъ сжщитъ сортове за вино могатъ да послужатъ Шасла доре, Бейлердже и Портюге бльо, Сигурно и Памита ще може да узрѣе у васъ. Почва ще изберете съ юженъ наклонъ, оцедлива, не твърдѣ богата. Подложка 41 — В, 420 — А; ще избѣгвате Lot и 1202.

Лози ще си набавите отъ Сливенъ или Ломъ, кждѣто работятъ между другото и ранни сортове.

Въпросъ 5.

Моля почитаемата редакция на сп. Лозарски Прѣгледъ да ми обясни слѣдния въпросъ. Имамъ вкоренени облагородени лозички отъ сортоветъ Монтикола, Мурведръ и 101—14. Къмъ началото на мѣсець юлий забѣлѣжихъ изсъхване и опадване на листата на нѣкои отъ лозичкитъ — най-много 101 — 14. Моля съобщете ми отъ какво е това?

Х. Николовъ — с. Лютидолъ (Врачанско).

Отговоръ.

Безъ да се разгледатъ изсъхналитъ главини мжчо може да се отговори на този въпросъ — човѣкъ може да прави само догадки. Възможно е слѣдствие лоши подложки,

които да просъхнатъ прѣзъ лѣтото въ укоренилището. Възможно причината да се дължи на някой неприятелъ, като къртицата напр., която по пжтя си прегризва корени и пржчки, листата на които увѣхвватъ и съхнатъ. Сега наесень като вадите лозитѣ, изпратете нѣколко. Може би да иматъ нѣкаква болестъ, което би било интересно да се констатира.

Въпросъ 6. Моля да ми се отговори чрѣзъ сп. „Лозарски Прѣгледъ“ коя е минималната температура, при която нашенската лоза издържа на студа и защо тукъ, въ Дунавския край, който се смята за най-студенъ, като изложенъ на сѣверния студенъ вятъръ, не измръзватъ лозята на орѣховскитѣ граждани, при все че не ги заравятъ зимно врѣме — начинъ, който практикуватъ отъ войната насамъ.

Георги П. Кринчевъ — гр. Орѣхово.

Отговоръ.

Въ настоящата книжка ще прочетете статията върху заравянето на лозята. Като мото авторътъ е поставилъ много право: „пази винаги за веднажъ“. Споредъ Viala, европейската (нашенската) лоза е унищожена отъ студа при — 20 до — 25°. Тази крайна температура на която издържа лозата зависи отъ степенъта на узряването на пржкитѣ. Добрѣ узрѣлитѣ пржчки ще издържатъ по-силенъ студъ.

Така че този въпросъ е въпросъ на климата. Метеорологическитѣ наблюдения най-малко въ продължение на 20 години ще покажатъ дали лозата може да мине безъ заравяне или не.

Хроника.

Препаратъ „Суликоль“. Централния Земледѣлски Изпитателенъ Институтъ въ София съобщава, че специалитетъ „Суликоль“, средство противъ „оидиума“ съдържа:

1. Сѣра въ колоидално състояние.
2. Сулфидна сѣра.
3. Магнезий.

Този препаратъ бѣ изпратенъ въ Съюза на лозаритѣ отъ Австрия за да се опита и популяризира между лозаритѣ.

Лозарската Опитна Станция въ Плѣвенъ пакъ промѣня чорбаджията си. За приемникъ на подалия оставката си досегашенъ началникъ Ив. Добревъ, който бѣше предметъ на интри-

ги отъ страна на колегитѣ си, е определенъ Д. Каролевъ.

За началникъ на станцията се проектира да бжде назначенъ Кр. Тополски, бившъ такъвъ.

Плѣвенската Лозарска Опитна Станция е единствената лозарска станция въ България, но досегашната ѝ дѣйностъ е толкова незначителна, че човѣкъ е наклоненъ да се отнася скептично и за бъдещата ѝ дѣйностъ.

Българската Земледѣлска Банка е разпратила слѣдното окръжно до клоноветѣ.

Господа,

Въ допълнение на окръжното ни № 19662/86 отъ 2 августъ съобщаваме ви следното :

Министерск-ия съветъ, съгласно постановленията си №-ра XVIII и VII отъ 11 и 17 августъ т. г., протоколи № ра 87 и 90 увеличи кредита за раздаване заеми на действително нуждающи се пострадали отъ наводнение и градушка земледѣлци и лозари презъ текущата година, загубитѣ на които възлизатъ на 50%₁₀ и на горе, отъ 6 на 50 милиона лева. Реда по отпушането на заемитѣ е сжщия, оказанъ въ горещитираното окръжно съ заключение на това, че отъ него ще могатъ да се ползуватъ и кредитоспособнитѣ, по общия редъ, предъ Банката, земледѣлци и лозари, стига тѣ да сж пострадали и да сж действително нуждающи се.

Ми истерството на Земедѣлието и Държавнитѣ имоти е определило слѣднитѣ цѣни за произведения лозовъ материалъ презъ 1923 год. въ разсадницитѣ, който ще се разпродава презъ пролѣтътъ 1924 год.

I кл. американски рѣзници

(годни за присаждане) отъ сорта Шасла Берландиери 41—В по 550 лв. хилядата.

I кл. американски рѣзници (годни за присаждане) отъ всички други сортове по 450 лв. хилядата.

II кл. американски рѣзници (годни за поставяне въ укоренилище), по 150 лв. хилядата. Укоренени неприсадени американски лози отъ Шасла Берландиери 41—В по 600 лв. хилядата. Укоренени неприсадени американски лози отъ всички други сортове по 500 лева. хил. Присадени укоренени американски лози по 3,000 лева хилядата.

Неплатилитѣ до сега абонати ще получатъ по пощата квитанции за абонамента. Понеже годината завършва съ 10 книжки, а настоящата е предпоследна, умоляваме абонатитѣ при получаване квитанцията да я издължатъ на раздавача. Въ противенъ случай, списанието не може да изкара годината безъ дефицитъ.

Старозагорското Лозарско дружество ни изпраща за напечатване въ органа на Съюза следната резолюция :

Днесъ, 26 августъ 1923 год. лозарското събрание, свикано по инициативата на Старо-загорското Кооперативно дружество, като взе предъ видъ :

1. Че търговцитѣ на индустриаленъ спиртъ правятъ настоятелни постѣпки предъ Министерството на Финанситѣ за намаление акциза на последния, като съ това явно гонятъ за цѣлъ да подбиятъ ценитѣ и пазаря на гроздовитѣ произведения;

2. Че и тази година агресивнитѣ винари и кръчмари не

обезпокоявани отъ никого, най-свободно закупуватъ голѣми количества захаръ и се приготвяватъ за приближаващия сезонъ да хвърлятъ въ консумация голѣми количества фалшифицирани вина, отъ което неминуемо ще послѣдва едно основно раздрусване на и безъ това затруднения поминѣкъ на лозарскитѣ домакинства рѣши:

1. Да моли настоятелно Министерството на Финанситѣ, въ интереса на 250,000 лозарски домакинства, да не се съгласява по никакъвъ начинъ да бжде намалена днешната цена на индустриалния спиртъ, който се явява единъ много опасенъ конкурентъ на гроздовитѣ произведения;

2. Да моли същото министерство за най-строго приложението на окръжното № 18,466

и телеграмата № 19,307 отъ 1920 год. — по измѣрването на джибритѣ, съ цѣль да се уловятъ фабрикантитѣ на питиотѣ и въобще на фалшифициранитѣ вина;

3. Да се забрани веднага подѣ страхъ на най-строго наказание на лозаритѣ и въобще на притежателитѣ на джибри, да държатъ въ къщитѣ си повече отъ 25 кгр. захаръ за избѣгване на всѣко извинение съ непознаване закона — настоящето имъ се съобщи лично съ писмо

Настоящата резолюция да се изпрати на Министра на Финанситѣ, а копия отъ нея на Министра на земледѣлнето, на Съюза на българскитѣ лозари и до вѣстниците „Слово“, „Независимостъ“ и „Народъ“.

Председателъ:
Ив. Праматаровъ

Г-да Лозари и пепиниеристи

Разполагаме съ около 100 хиляди едногодишни чернички, които разменяме съ резници и благородени лози. Интересующитѣ се да се обжрнатъ.

Семенарско бюро Д. Богдановъ — Бѣла.

Разсадника на Маринъ Дончевъ

въ с. Мерданя (Търновско)

тази година е произвелъ

ОТЛИЧЕНЪ ГЛАДЪКЪ МАТЕРИАЛЪ

отъ всички сортове подложки.

СТОПАНСТВОТО Мянкoвa махала

на гара Бoйчинoвци.

има за проданъ

Гладки или вкоренени, американски лози, облагородени такива на разни десертни и винени сортове, сжщо ранни сортове за

СОФИЙСКИЯ КЛИМАТЪ

ОБЛАГОРОДЕНИ ябълки, круши, сливи и пр. строго опрѣделени сортове, полски малини, ягоди и др., въ голѣмо количество едно годишни акациеви фиданки и декоративни храсти.

Стопанството продава и тригодишно гарантирано, чисто отъ кускутъ, люцерново семе.