

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

Годишенъ абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по обявенитъ цени. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, ул. „Раковски“ № 119.

Редакторъ: Н. Неделчевъ

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Да организираме винения пазаръ. — М. М.
2. Лозарската изложба въ гр. Плѣвенъ — Д. Бъчваровъ.
3. Лозарството въ стара и нова Гърция. — Ат. Ил. Гитевъ.
4. Държавата и маточницитъ. — Любенъ Поповъ.
5. Сведения за състоянието на лозята и маточницитъ.
6. Въпроси и отговори.
7. Хроника.

М. М.

Да организираме винения пазаръ

Преди да сме възобновили и половината отъ унищожениятъ отъ филоксерата лозя, винениятъ ни пазаръ се затегна. Първата грижа на лозарското население — какъ по-бързо, ефектно и сигурно да възобнови пропадналитъ лозя — бързо се замѣни съ новата такава: какъ по-сигурно и износно да пласира произведеното вино. На винения пазаръ отъ редица години се чувствува застои и несигурностъ. Това, разбира се, далеко не е резултатъ на голѣмо винарско производство, което е задоволило нуждитъ на консомацията и остава въ излишъкъ. Съвсемъ не! Презъ 1923 годъ въ страната е произведено едва 70 милиона литри вино. Това е едва по 14 lt. на човѣкъ. Въ сжщото време производството и консумацията на бира и спиртъ не се намалява напротивъ, особено това на бирата е съ тенденция за бързо разширение. Производството на бирата презъ 1923 год. е до стигнало до 21 милионъ литри, безъ да се чувствува затруднение при пласирането ѝ. За всѣкой наблюдателенъ лозаръ е ясно, че въ винения ни пазаръ има нѣщо ненормално, нѣщо, което не е въ реда си. Самиятъ този фактъ, че производителтъ продава виното средно между 9—14 лв. литъра,

а консуматорът го купува по 20—34 лв. литъра е достатъчен да ни илюстрира положението на винения пазаръ. Една грамадна разлика отъ 11—20 лева на литъръ вино между поупната и продажната цѣна е една сериозна причина за слабия пласиментъ на виното. Въ голѣмитѣ консумативни центрове се [консумира повече бира; въ малкитѣ консумативни градчета и въ селата пъкъ освенъ че на консуматора се предлага вино на висока цена, но най-често то и по качество и по вкусъ и по съдържание далеко не прилича на виното, добито отъ плода на лозата. Съвкупността отъ всичко това ни натъква на неприятния фактъ, че консумацията, а заедно съ нея и производството на бирата не престанно растатъ. Бирата бързо и сигурно завладява пазаря, когато положението на виното става все по-несигурно. Причинитѣ за това ненормално положение се крие въ обстоятелството, че бирата като капиталистическо предприятие се подава на цѣлесъобразна организация, както въ производството, така и въ търговията. Съ виното е тъкмо противното. То е производство на десетки хиляди дребни селски и градски домакинства, безъ нуждната техника, безъ подходящъ инвентаръ, помещения и пр. Само тѣзи две съпоставения сж достатъчни да ни обяснятъ предимствата на бирата предъ виното.

Търговията съ бира е така организирана, че пласиментътъ ѝ е улесненъ до неимовѣрностъ. Търговецътъ, гостилничарътъ и кръчмарътъ се снабдяватъ съ бира безъ всѣкакви затруднения, защото въ всѣкой градъ сж уредени складове на бира; такива сж уредени и въ всички по-голѣми централни села. Тѣ не чакатъ кръчмаря и гостилничаря да ги търси, а тѣ го търсятъ, като занасятъ бирата съ свои хора и коли въ ресторанта, кръчмата, гостилницата. Кръчмарътъ и гостилничаря не сж задължени да се запасяватъ съ голѣми количества бира, да строятъ специални изби за съхранението ѝ, да затварятъ въ нея голѣмъ капиталъ, да носятъ рискъ отъ развала и спадане на цената, защото следъ день — два складътъ пакъ ще имъ предложи сжщата бира по качество и цена, както първата. Въ градоветѣ пъкъ питиепродавницитѣ се снабдяватъ ежедневно, дори въ всѣко време съ бира. Така организирана търговията съ бирата олеснява извънредно много питиепродавцитѣ; тѣ не сж задължени да

държатъ голѣмъ оборотенъ капиталъ. Само въ 24 часа вложениа капиталъ въ бирата се възвръща заедно съ печалбата.

Въпросътъ съ пласимента на виното стои съвсемъ друго яче. Прѣснато производството му въ десетки хиляди дребни стопанства, получава се най-разнообразенъ по качество и видъ продуктъ. Дребниятъ производителъ не може да търси търговеца и консуматора, а чака тѣ да го търсятъ. Отъ друга страна търговцитѣ не бързатъ да се запасяватъ съ голѣми количества вино, защото трѣбва да затворятъ голѣми капитали за покупка на вино, за сѣдове, инвентаръ, постройка на помещения и пр. Освенъ това, търговецътъ отбѣгва да закупува голѣми количества вино, за да отбѣгне и риска отъ развала на виното и отъ спадане цената му. Както едритѣ търговци на вино, така и дребнитѣ питиепродавци и производителитѣ не притежаватъ нужднитѣ познания за правилното отгледване на виното, затова още съ настѣпване на пролѣтътъ на пазаря се изнасятъ развалени вина: мѣтни, съ излишна киселина, вгорчени и пр. И така по вина на производители, търговци и кръчмари консуматорътъ получава най-често лошо вино и на висока цена. Безспорно, че всичко това влияе на пазаря. Колкото и да е непретенциозна широката маса консуматори у насъ, не бива да се понижава нейния вкусъ и желание. За да се запази пазаря, трѣбва да се привлече консуматора, като му се предлага доброкачествена стока, безъ недостатѣци, по неговия вкусъ и възможно най-износна цена.

Нашето дребно лозарско производство не е въ положение да задоволи тѣзи нужди на пазаря. Това може да стане само ако се индустриализира нашето винарство, ако се избѣгне веригата посредници между производителя и консуматора и въобще ако се уреди търговията съ виното така, че да се улеснятъ и питиепродавнитѣ и да се гарантиратъ и консуматоритѣ, че получаватъ чисто здраво гроздово вино.

Дребното винарско производство у насъ може да се индустриализира само чрезъ кооперативнитѣ винарски изби; тѣ сж изходния пунктъ за издигането на винарската техника у насъ, за създаването на едно рационално винарство и за

възможното най-целесъобразно организиране на винарската търговия.

Събрано и преработено гроздето на стотиците и хиляди дребни производители отъ отдѣлнитѣ лозарски населени мѣста, ще се получатъ здрави типови вина, съ които ще се задоволятъ консуматоритѣ и ще се спасятъ производителитѣ отъ загуби вследствие разваляне на вината, ще се намалятъ производственитѣ разноски и пр. Едновременно съ производството на виното, обаче, трѣбва да се организира и продажбата. При продажбата трѣбва да си зададемъ за цель: 1-о да осигуримъ за производителитѣ прилично възнаграждение на труда му, 2-о да осигуримъ консуматора съ доброкачествено, здраво и евтино вино. Тия две задачи не сж несъвмѣстими. Кооперацията е въ състояние да задоволи едноврѣменно и производителя и консуматора, стига де се подеме работата отъ добросъвестни и честни хора. Разбира се, отдѣлнитѣ винарски кооперации не могатъ да направятъ много нѣщо въ това отношение; тѣ сж слаби, съ малко производство, съ дребни капитали. Съюзени, обаче, синдикирани, като обединятъ усилията си, производствата си, капиталитѣ си, ще иматъ възможността да организиратъ пазаря на виното така, че да задоволяватъ и производителя и консуматора. Преди всичко трѣбва да се уреди производството на по-опредѣлени типови вина. Пжтя между производителя и консуматора да се скрати, като се откриятъ кооперативни пивници и се организира продажбата на вино за въ дома на консуматоритѣ. Търговията на вино въ бутилки трѣбва да се въведе въ най-широкъ размѣръ, подобно на бирата. Съ това ще се улесни консумацията. Кооперативни винени складове трѣбва да се откриятъ въ всички по-големии консумативни центрове. Тия складове трѣбва да усвоятъ начина на работа на биренитѣ складове. Да се снабдятъ съ необходимитѣ бѣчви отъ 50—100 lt. въ които да продаватъ виното. Виното се дава на питеепродавеца заедно съ бѣчвата. Следъ продажбата на виното, бѣчвата и бутилкитѣ се връщатъ. По този начинъ дребниятъ питеепродавецъ не е задълженъ да влага въ виното голѣмъ капиталъ, той е сигуренъ, че когато поиска пакъ ще може да се снабди съ вино отъ сжщото качество, дори и по сжщата цена, или безъ особно повишение на цената и ще продава виното на по-

умѣрена цена безъ разреждане съ вода. Доставено въ малки количества, виното отъ питиепродавниците ще се продава въ късо време и нѣма да се кисва, размжтва, вгорчава и пр. Консоматорътъ ще бжде винаги задоволенъ съ качеството и цѣната на виното.

Въ страната ни вече се създадоха 12—13 кооперативни винарски изби. Всички тѣ работятъ разединено, самостоятелно. Вѣроятно, тѣхнитѣ членове сж доволни. Така разединени, обаче, тѣ не ще могатъ да създадатъ епоха въ лозарското ни производство. Скоро и самитѣ тѣ ще почувствуватъ стеснението на пазаря. Трѣбва да се създаде една здрава, стабилна винарска търговия. Само така ще можемъ да се боримъ съ бързото разширяване консомацията на бирата. Чрезъ организиране кооперативното производство и търговия на виното ще се ограничи фалшификацията на виното, ще се намали консумативната му цена и по този начинъ ще се създаде единъ здравъ фронтъ противъ бирата и спирта.

Ний мислимъ, че това трѣбва да бжде една отъ най-близкитѣ задачи на винарскитѣ кооперативни изби.

Д. Бъчваровъ.

Лозарската изложба въ гр. Плѣвенъ

Палящи въпроси отъ жизненъ интересъ за българското лозарство заставиха Съюза на българскитѣ лозари-винари да свика презъ миналия месецъ Септемврий лозарски съборъ, въ който да се разгледатъ сжщитѣ въпроси и да се взематъ бързи решения. По решението на делегатитѣ на българскитѣ лозарски сдружения отъ 17.VI т. г., едновременно съ събора се устрои и лозарска изложба, съ цель да се направи прегледъ на постигнатото до сега въ областъта на нашето лозарство и винарство.

Изложбата се устрои отъ Съюза, съ съдействието на Плѣвенското лозарско дружество „Плѣвенска гжмза“ и съ щедрата подкрепа на М-вото на земледѣлието и държавнитѣ имоти и на Плѣвенската окръжна постоянна комисия на 7, 8 и 9 Септемврий въ гр. Плѣвенъ. Плѣвенското общинско управление бѣше дало за цельта на разположение на из-

ложбения комитетъ прогимназията „Д. Константиновъ“, находяща се въ центра на града.

Изложбата заемаше три класни стаи на долния етажъ, по-голъмата частъ отъ коридора и малка частъ отъ площада предъ западната стълба на зданието. Въ стаитѣ бѣха наредени гроздата, вината, ракиитѣ и по-голъмата частъ отъ лозовия материалъ. Коридорътъ бѣше опредѣленъ почти изключително за лозарскитѣ и винарски уреди и машини, а предъ стълбата бѣха изложени тоже машини и уреди на д-во Егисъ.

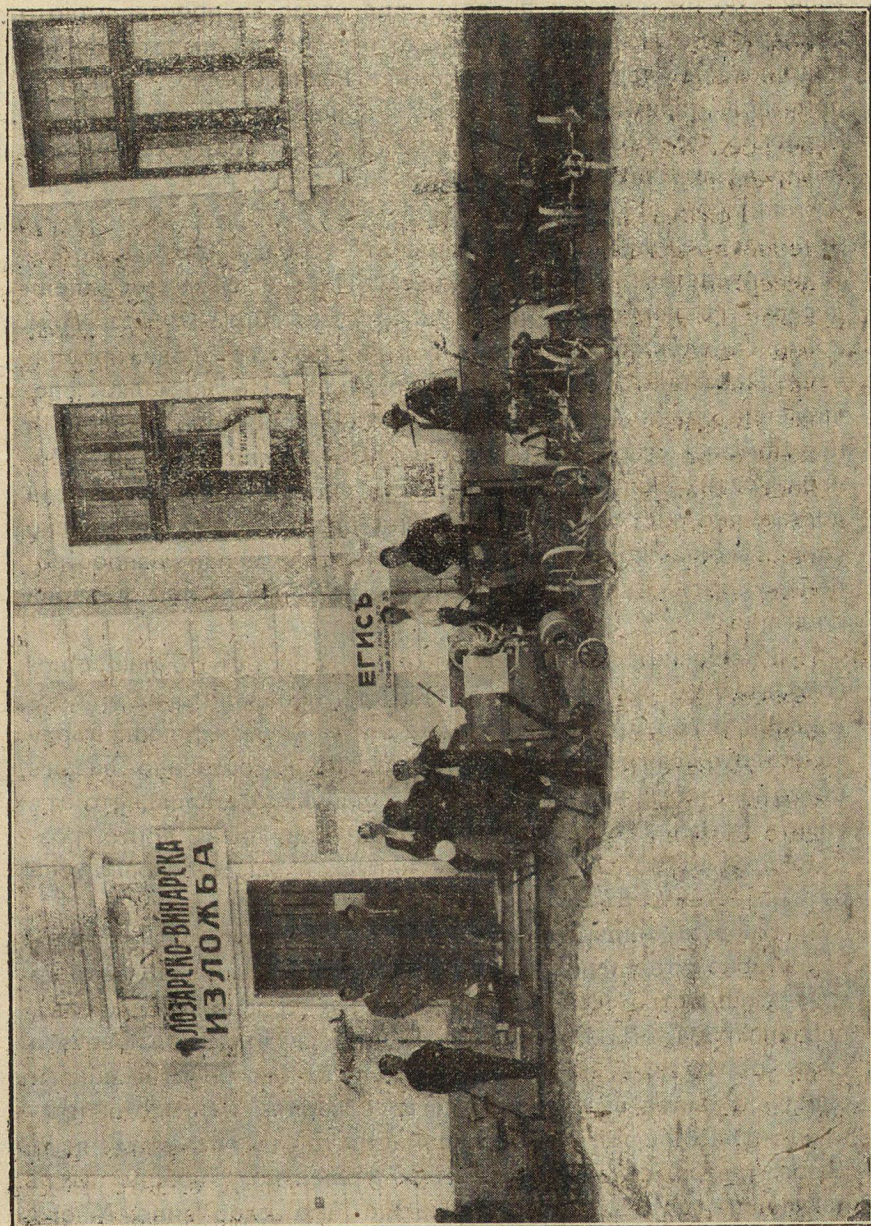
Помѣстенитѣ по-долу фотографии даватъ изгледа на източната и западната страна на всѣка отдѣлна стая и на западния входъ на зданието.

Въ изложбата взеха участие всичко 126 изложители. Отъ тѣхъ 65 бѣха изложили грозде, 19 вино, 22 лозовъ материалъ, 6 грозде и вино, 4 вино и ракия, 3 грозде и лозовъ материалъ, 2 вино, ракия и грозде, 1 виненъ оцетъ, 1 шумящо вино и 4 винарски и лозарски уреди и машини.

По мѣстожителство изложителитѣ бѣха: отъ гр. Плѣвенъ 68, отъ други мѣста на Плѣвенски окржгъ 9, отъ Търновски окржгъ 15, отъ Видински 11, отъ Пловдивски (главно стъ с. Брѣстовица) 11, отъ Вратчански 7, отъ Бургаски, Ст.-Загорски, Шуменски, Хасковски, Русенски и Софийски по 1.

Общо взето, българското лозарство не бѣше представено добре на изложбата.

Производството на лозовия материалъ въ страната е взело сравнително широки размѣри. Презъ 1922 год., напримеръ, пространството на частнитѣ маточници е било около 8100 декара, отъ които е произведено около 63¹/₂ милиона I кл. резници и 17 милиона II класни. Презъ сжщата година е произведено и около 22 милиона присадени укоренени лози. Презъ миналата 1923 и настоящата 1924 г., въпреки сравнително многото градушки, това производство не е по-малко. Изложения материалъ бѣше много добъръ. Имаше пърти отъ *Rupestrис du Lot* дълги 5—6 метра и напълно узрѣли. Между другото имаше и една лоза Чаушъ върху *Rupestrис du Lot*, присадена презъ пролѣтта на настоящата година и поставена на укореняване, която имаше безукоризнена спойка, 4 м. приръсть и съответно развити корени.



Количеството на изложения материалъ, обаче, бѣше толкова малко, че не можеше да даде представа за производството въ страната. Изложителитѣ бѣха отъ мѣста, кждето производството на лозовия материалъ е незначително. Голѣмитѣ производителни центрове, като Търновско, Сливенско, Ст.-Загорско, не бѣха представени. Освенъ това, експонатитѣ не представляваха срѣдното отъ произведеното отъ изложителитѣ.

Голѣма частъ отъ българскитѣ грозда бѣха действително представени на изложбата. Повече бѣха застѣпени десертнитѣ сортове и на първо мѣсто сорта Афузъ Али, който съ едритѣ си зърна и голѣмитѣ си гроздове привличаше вниманието на всички посетители. Не по-малко впечатление правѣше и сорта Алъ Зонелъ, особено експоната на Ломския държавенъ разсадникъ, а сжщо и сорта „Орлови нокти“ бѣлъ и черъ. Нашитѣ винени сортове не бѣха достатъчно застѣпени. Даже отъ Гъмзата имаше изложено само нѣколко кошнички, макаръ че това е най-разпространения сортъ въ Плъвенско и голѣма частъ отъ Северна България.

Изложенитѣ грозда не бѣха въ добро състояние. Много дъждове въ края на м. Августъ и началото на м. Септемврий и горещитѣ дни изпомежду се отразиха лошо върху качеството на гроздето. Последното бѣше останало назадъ съ зрѣнето си и на много мѣста напукано и нападнато отъ сивата плесень. Само за два горещи дни, презъ които гроздего стоя въ изложбата, то се напука и загни, особено това отъ известни сортове и отъ известни мѣстности.

Въпреки малкото експонати, българското винарство въ качествено отношение бѣше представено такова, каквото си е въ сжщностъ. Червенитѣ вина имаха сравнително хубавъ червеногранатовъ и червенорубиновъ цвѣтъ, но повечето бѣха съ остъръ вкусъ, недостатъчно бистри и не винаги здрави. Бѣлитѣ вина, които сега се дирятъ най-много, правѣха жалко впечатление. Болшинството отъ тѣхъ имаха ясно розовъ цвѣтъ съ тенденция къмъ оранжево, въобще имаха най-лошия цвѣтъ, който може да има едно вино. Много малко отъ тѣхъ бѣха бистри. По-голѣмата частъ бѣха „остри“ и „извѣтрѣли“. Въ по-старитѣ вина не се забелѣзваше специфичния букетъ, или нѣкъде и да го имаше, той

бѣше много слабъ. Едно 28 годишно вино, изложено въ една единствена бутилка, форма шампань, бѣше силно вкиснато. Вкиснати бѣха, кое по-повече, кое по-малко и доста други вина. Районната лозарска станция въ Плѣвенъ бѣше изложила бѣло вино въ тъмно синя бутилка и джиброва ракия въ стъкло съ форма на кубъ, въ каквито се поставятъ ликьори или цруги специалитети.

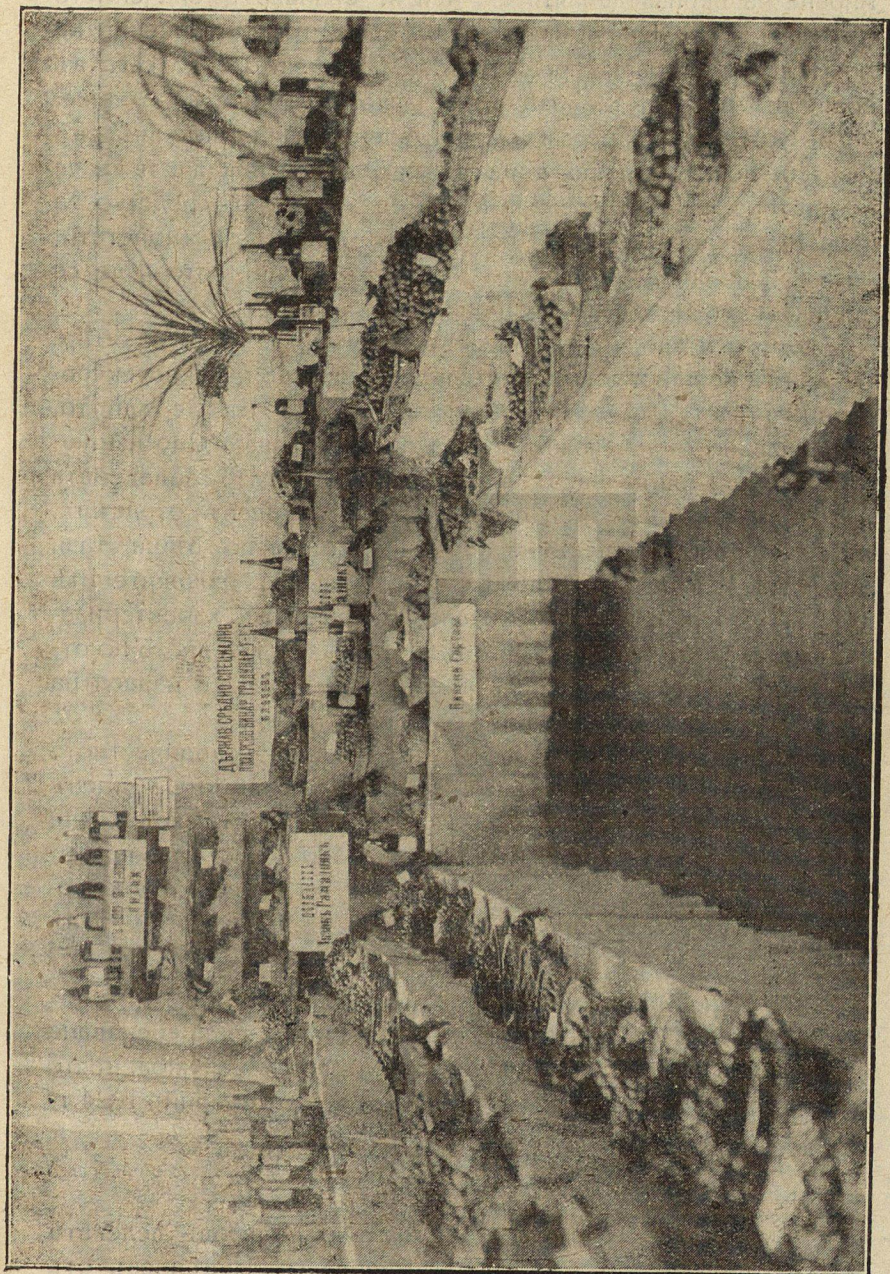
По-добри бѣха експонатитѣ на Плѣвенското лозарско-винарско училище, на кооперацията „Шевка“ въ Сливенъ и на Н. Чукуровъ отъ гр. Плѣвенъ.

Отъ кооперативнитѣ изби само поменатата „Шевка“ и Вратчанската „Веслецъ“ бѣха взели участие въ изложбата.

Първобитното състояние на българското винарство ни кара да се замислимъ твърдѣ много и да се взематъ всички възможни мѣрки за подобриенето му, защото престѣпно е, при наличността на такъвъ хубавъ гроздовъ материалъ да продължаваме да произвеждаме такива вина.

Измежду лозарскитѣ и винарски уреди и машини най-голямъ интересъ представляваше аламбика „Балканъ“ на машинната желѣзолѣярна фабрика „Балканъ“ въ гр. Севлиево. Аламбикътъ е по типа Дерао, съ доста изменения и подобрения на оргиналния и по всичко изглежда, че може да замѣсти последния, който е двойно по-скѣпъ. Прѣскачката на Братя Раеви и С-ие отъ гр. Гор. Орѣховица допълваше начинающата българска индустрия за лозарски и винарски машини. Експонатитѣ на г. Н. Хасекиевъ отъ гр. Плѣвенъ и на д-во Егисъ въ София представляваха тоже доста голѣмъ интересъ съ своята разнообразность, солидность и практичность на нѣкои отъ тѣхъ.

Сравнително малкия брой на изложителитѣ и малкото експонати се дължи твърде много на нередовнитѣ желѣзопѣтни съобщения и лошата реколта въ много лозарски райони, едното и другото причинени отъ падналитѣ поройни дъждове въ началото на есенята. Не може, обаче, да не се констатира и трета една причина — слабата заинтересованность отъ страна на българскитѣ лозари къмъ изложбата. Липсваше изобщо съревнуване, а съ ограниченъ брой експонати не може да се характеризира лозарството или който и да билъ другъ отрасълъ въ даденъ районъ. И трѣбва да се заключи, че или лозаритѣ не чувствуватъ нужда отъ рекла-



миране на произведенията си, или не съзнаватъ значението на изложбитѣ. Въ всѣки случай, при това положение не може да се направи прегледъ на постигнатото до сега въ областъта на нашето лозарство. Никой не може да откаже, че резултати и напредъкъ, значителенъ напредъкъ има въ нашето лозарство, но това трѣбва да се покаже и да се констатира. Ние не познаваме друго по-добро средство за това отъ изложбитѣ. При последнитѣ може да се констатира и грешкитѣ, които се правятъ въ лозарството и да се покажатъ начинитѣ за отстраняването имъ.

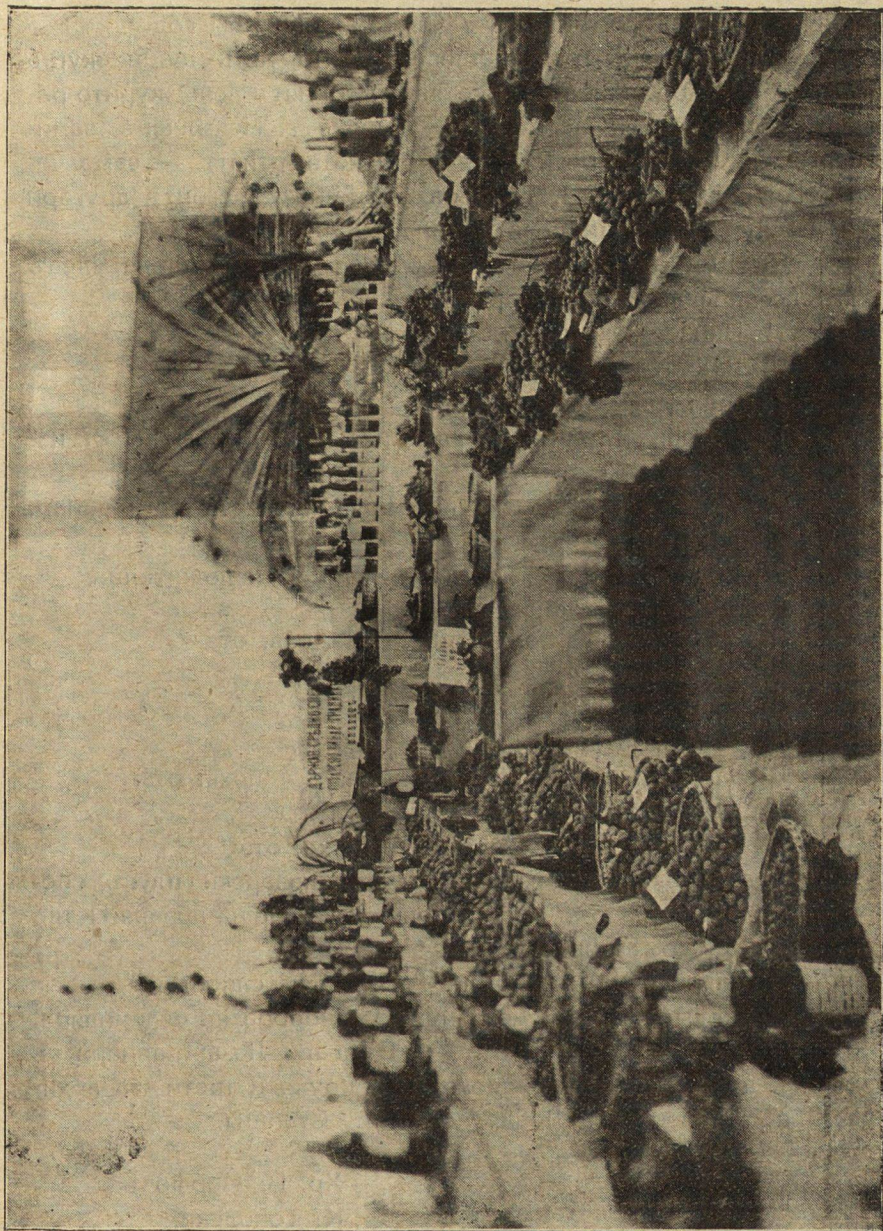
Друго нѣщо, на което смѣтаме, че трѣбва да се обърне внимание, е погрешното схващане на нѣкои, какво експонатитѣ може да се различаватъ значително отъ срѣдното, притежавано отъ изложителя, да представлява нѣщо изключително или плода на отдѣлни главини. Когато зададената целъ е да се констатира положението на даденъ отрасълъ, да се направи прегледъ на постигнатото, какво бѣше тази последната лозарска изложба въ Плѣвень, изложителитѣ трѣбза да представятъ експонати, които да характеризиратъ производството имъ. Отдѣлното, изключителното по отношение качеството и сорта следва или да не се излага на показъ или да бжде отдѣлно отъ другото.

Не бива и да се скжпимъ по отношение количеството на експоната. Половинъ, даже два кгр. грозде отъ даденъ сортъ или една само бутилка вино отъ дадена реколта или видъ е недостатъчно за една правилна приценка на производението и за известни проучавания, които журито би желало да направи непосредствено или чрезъ нѣкое учреждение.

Преписъ отъ протокола на журито по преценяване изложенитѣ предмети въ последнята лозарска изложба, която се състоя въ гр. Плѣвень на 7, 8 и 9 Септемврий 1924 г.

ПРОТОКОЛЪ

Журито, състоящо се отъ г. г. Хр. Морфовъ делегатъ отъ Вратца, Петръ Тодоровъ отъ Видинъ, Н. Недѣлчевъ отъ София, Крумъ Тополски и Ив. Добревъ отъ Плѣвень, избрани отъ общото събрание на конгресиститѣ и изложителитѣ,



при откриването на изложбата, започна своята работа сж- щия денъ следъ обѣдъ, на 7 Септемврий, 1924 год.

Първия денъ присъствуваха само петъ души жури, защото Д. Торомановъ не се яви. Вториятъ денъ журито ра- боти при съставъ петъ души, понеже г. Недѣлчевъ зами- налъ за София. Третиятъ денъ и четвъртиятъ — само че- тири души, понеже П. Тодоровъ замина съ своитѣ другари на екскурзия до Минкова махала.

На 10-и вечеръта работата бѣ напълно свършена, следъ като се прегледаха подъ редъ:

- I Вина — 74 проби,
- II Ракии — 24 проби,
- III Ликъори — 2 проби,
- IV Лозови материали (гладки и присадени) на 27 из- ложители,

V Уреди и препарати употребявани въ лозар. и винар. на 10 изложители,

VI Грозда (трапезни и винени) на 96 изложители.

Журито опредѣли:

- A) За вината 11 поч. дипл. и 21 похв. отз.
- B) За ракиитѣ 4 „ „ „ 7 „ „
- B) За ликъоритѣ 1 „ „ „ — „ „
- Г) За лоз. матер. 7 „ „ „ 20 „ „
- Д) За уред. и преп. 6 поч. дипл. и 4 похв. отз.
- Е) За гроздовата 23 „ „ „ 57 „ „

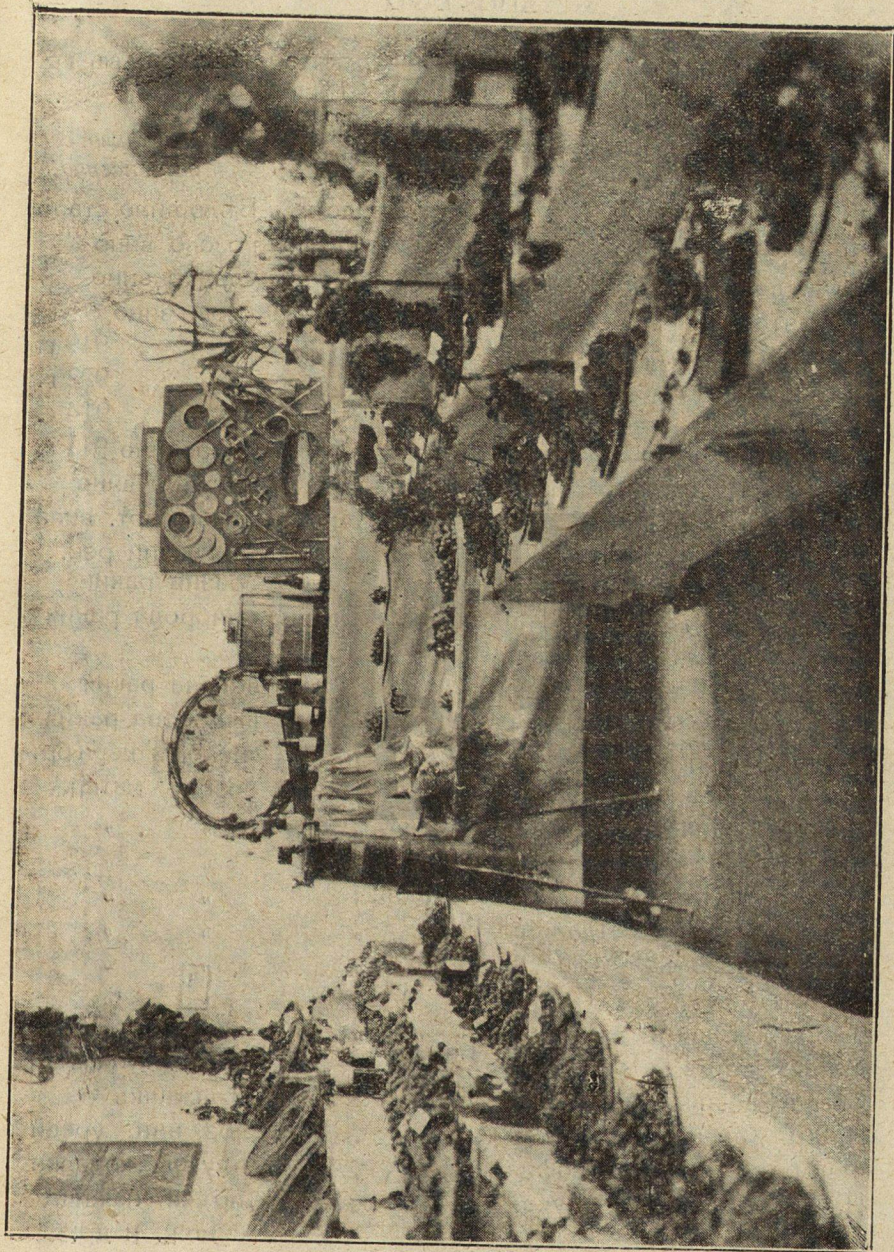
Всичко 52 поч. дипл. 109 похв. отз.

Подарениятъ отъ г. Хр. Калчевъ лозарски плугъ, спе- редъ поставенитѣ отъ него условия, се даде на лозаря Петко Бочевъ отъ гр. Плѣвенъ.

За наградениѣ се прилага отдѣленъ списъкъ.

Тоя протоколъ се състави въ 3 еднообразни екземпляра, отъ които единъ за Съюза на Българ. Лозаро-винари въ София, другъ за Плѣвенското Лоз. друж. и трети за архи- вата на Плѣвенската Лозарско-Изпит. Станция.

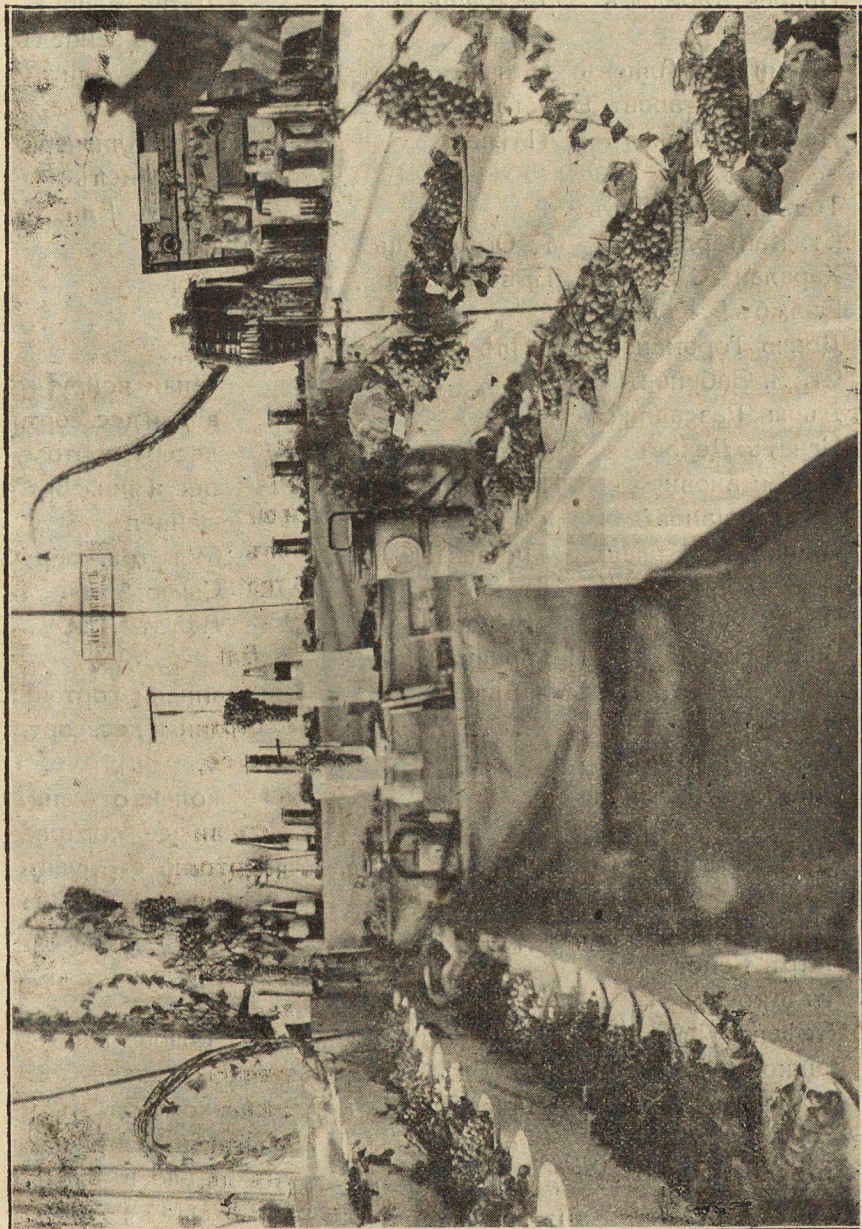
Подписали Жури: { Хр. В. Морфовъ
К. Тополски
Ив. Добревъ
Д. Торомановъ

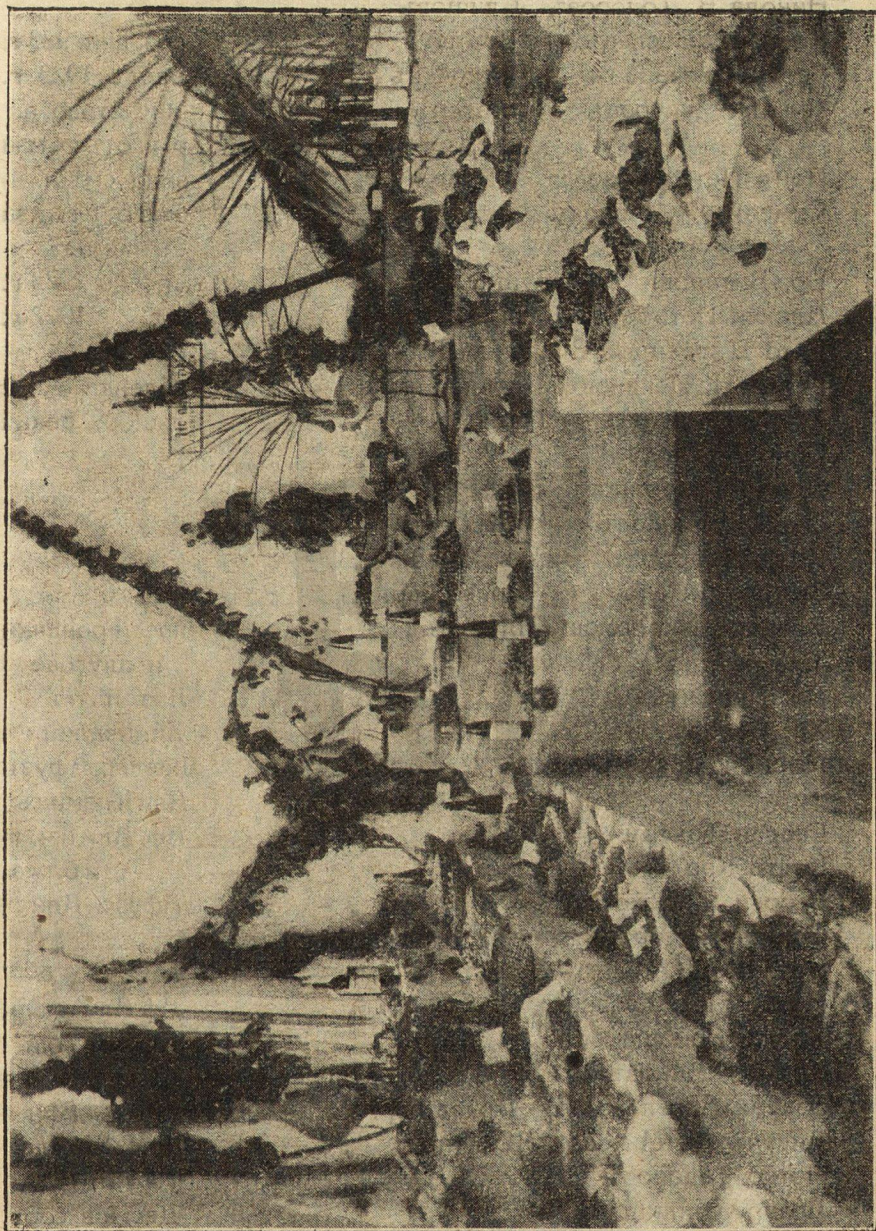


СПИСЪКЪ

на награденитѣ изложители въ лозарската изложба въ гр.
Плѣвень 7, 8 и 9 IX 1924 год.

Име и презиме	Мѣстож.	Награда	За какво се опр. наград.
Братя Гикови	Хасково	Дипломъ	Бѣло вино старо
Кооперация „Шевка“	Сливень	„	розово вино
Плѣв. лоз. училище	Плѣвень	„	сладко вино
Бр. Витанови	Перушица	„	черв. вино
Мито Богдановъ	Вратца	„	„ „ 919 г.
Д. Маноиловъ	Сухиндолъ	„	„ „ 922 г.
„	„	„	„ „ 914 г.
Бр. Витанови	Перушица	„	бѣло вино 911 г.
Г-жа Ат. Топурова	Плѣвень	„	смѣсено вино
Лоз. Опит. станция	„	„	разни сорт. вина
„ „ „	„	„	отъ разни рек. разни ракии
Д. Маноиловъ	Сухиндолъ	„	джиброва ракия
Коста Горановъ	Плѣвень	„	„ „
Сливенска коопер.	Сливень	„	винена ракия
Хр. Ат. Натовъ	Плѣвень	„	джиброва ракия
Крумъ Тополски	„	„	ликьоръ шери бр.
Вълко Хр. Гачевъ	с. Сливокъ Ловч.	„	лозовъ матер.
Михалъ Тошковъ	Ловечъ	„	„ „
Ганчо М. Печиновъ	Сухиндолъ	„	„ „
Методи Н. Янковъ	Брѣстовица Плов.	„	„ „
Матей Манчевъ	Гурково Вид.	„	„ „
Петръ Ивановъ	Типченица Врат.	„	„ „
Иванъ Добревъ	Плѣвень	„	„ „
Фабр. „Балканъ“	Севлиево	„	аламбикъ
Маклесфилдъ	София	„	синъ камъкъ
Братя Раеви	Г.-Орѣховица	„	прѣскачки
Н. Хр. Хасекиевъ	Плѣвень	„	лоз. вин. уреди
Фирма „Егисъ“	София	„	плугове, копачки
Н. Димитровъ	Русе	„	прѣск. ножици нож. и др.
Г-жа Топурова	Плѣвень	„	Афузъ-Али
Петръ Моновъ	„	„	„ „ ви- нени и дес. сорт.





Попъ Изгоренковъ	„	„	„	„	„
Никола В. Тодоровъ	Слищовъ	„	„	„	„
Коопер. „Веслецъ“	Вратца	„	„	роз. вин. 923 г.	
Герги Бъчваровъ	Лѣсковецъ	„	„	оцетъ 1923 г.	
Никола Чукуровъ	Плѣвень	„	„	мискетово в.	
„	„	„	„	р. в. отъ гжмза	
Попъ Петко Розовъ	Враца	„	„	вино смѣсь	
Симеонъ К. Моновъ	„	„	„	вино отъ гжмза	
				и памидъ	
Бр. Витанови	Перущица Плов.	„	„	червено 1923 г.	
Алекси Петровъ	Плѣвень	„	„	„ 1922 г.	
Гито Първановъ	Злокучене Плѣв.	„	„	мастика	
Ганчо Н. Печиновъ	Сухиндолъ	„	„	каленка	
Хр. К. Стойковъ	Плѣвень	„	„	джибр. ракия	
Бочо Лачовъ	„	„	„	„	„
Дончо Торомановъ	„	„	„	„	„
Пенчо Великовъ	„	„	„	„	„
Колю Тодоровъ	Змѣево Ст.-Заг.	„	„	„	„
Захари Ангеловъ	Б.-Черква Тър.	„	„	„	„
Влаховъ Икономовъ	Плѣвень	„	„	преси роначки	
				и плугове	
Ив. Бурджевъ	„	„	„	Лоз. плугъ	
Хр. Балабановъ	„	„	„	Химикалии	
Маринчо Марчевъ	„	„	„	Джелеб. Афузъ	
				Али и памидъ	
Георги Точевъ	„	„	„	Аф. Али и ч. г.	
Коста Кротковъ	„	„	„	„ „ и б.рез.	
Георги Я. Бохотски	„	„	„	Афузъ Али	
Борисъ Тодоровъ	„	„	„	„	„
Цвѣтанъ П. Инчевъ	„	„	„	„	„
Никола Ив. Хубавия	„	„	„	Аф Али и ч. р.	
Хр. Н. Кокошаровъ	„	„	„	Афузъ Али	
Косто Горановъ	„	„	„	бѣла резекия	
Захари Ангеловъ	Б.-Черква Тър.	„	„	Афузъ Али	
Ангелъ М. Митевъ	Плѣвень	„	„	Дес. грозда	
Петко Тодоровъ	„	„	„	Афузъ Али	
Лозар. училище	„	„	„	Дес. и в. сорт.	
Вълчо Тотковъ	„	„	„	Дес. сортове	
Димитръ Митевъ	„	„	„	бѣла резекия	
Василь Стателовъ	Лѣсковецъ	„	„	телки койру	

Димитръ Митевъ	Плѣвень	„	„	Джелебеденъ
Киро Лаловъ	„	„	„	хора и др.
Хр. Цановъ	„	„	„	сензо и гжмза
Никола Цвѣтковъ	„	„	„	Афузъ Али
Ат. Дирековъ	„	„	„	дес. сортове
Тодоръ Тодоровъ	„	„	„	вин. и д. сорт.
Петръ Алексневъ	„	„	„	чаушъ
Горанъ П. Братоевъ	„	„	„	дес. сортове
Ив. Ст. Щърбановъ	„	„	„	Афузъ Али
Спасъ Стояновъ	„	„	„	Димритъ
Георги Бацовъ	Луковитъ	„	„	Сензо
Д-ръ Мир. Сираковъ	Плѣвень	„	„	Хемб. миск.
Н. Недѣлчевъ	Сливенъ	„	„	търначка
Петю Колевъ	Плѣвень	„	„	дес. и в. сорт.
Ив. Добревъ	„	„	„	„ „ „
Ник. В. Драгановъ	Трънчовица	„	„	дес. сортове
Дако Димитровъ	Плѣвень	„	„	бѣла резекія
Пенчо Великовъ	„	„	„	дес. сортове
Тана Русева	„	„	„	„ „
Нейко Велковъ	„	„	„	вин. сортове
Дончо Лишевъ	„	„	„	гжмза
Найденъ Ст. Яблански	„	„	„	вин. сортове
Д-ръ Хр. Спасовъ	„	„	„	дес. сортове
Атанасъ Топалски	„	„	„	Орлови нокти
Аспар. Т. Цвѣтковъ	„	„	„	дес. сортове
Гито Първановъ	Злокучене Плѣв.	„	„	вин. сортове
Илия Гитевъ	Сухиндолъ	„	„	Румжнка и г.
Ив. Лечевъ	Шерлимеръ Тър.	„	„	ч. телки койру
Ибишъ Кастарлаковъ	Плѣвень	„	„	
Алекс. Ангеловъ	„	„	„	десертни
Тина Сжботинкова	„	„	„	„
Цвѣтана Русинова	„	„	„	вин. и д. сорт.
Колю Венковъ	„	„	„	„ „ „
Георги Иванчевъ	„	„	„	вин. сортове
Владимиръ Маждраковъ	„	„	„	Афузъ Али

Атанасъ Ил. Гитевъ

Лозарството въ стара и нова Гърция

(пжтни бележки и впечатления)

Въ края на миналия месецъ бѣхъ принуденъ, отивайки за Солунъ-Атина презъ Деде-Агачъ, поради липсата на връзка, да престоя единъ день въ последния градъ.

Старитѣ лозя тука сж на залѣзване: филоксерата е извършила своето пакостно действие и само лозята, разположени по склоноветѣ, северно отъ града, сж донѣкъде запазени, но и въ тѣхъ се намиратъ вече филоксерни гнѣзда, Тука сж разпространени следующитѣ сортове: за вино едъръ памидъ, познатъ подъ името червено грозде; черно грозде съ дребни зърна и голѣма захарность; а за бѣло вино така нареченото бѣло грозде, което прилича до нѣкъде на нашия димятъ. Като десертни грозда сж познати „японджакъ“ (чаушъ), резекии бѣли и червени, Пехливанъ, орлови нокти, и александр. мискетъ.

Вследствие на войнитѣ, липсата на сигурность и инициатива въ мѣстното население, тука американската лоза липсва, тѣй че съ изключение на севернитѣ склонове надъ града, за които стана дума по-горе, картината е сжщата, като по цѣлото протежение на линията отъ Свиленградъ до морето: тукъ тамъ стърчаща лоза, напомняща нѣкогашни лозя. И прочутитѣ нѣкога лозарски центрове Софлу и Фере, въпреки усилията на Комисията по настаняване бѣжанцитѣ да възвърне прежното имъ величие, чрезъ заселване на лозари отъ Смирненско, по причина близостъта на границата ней не се е удало да засели нѣкого тамъ.

Отъ Деде-агачъ до Солунъ само въ Гюмюрджинско се намиратъ още стари лозя. Отъ миналата година е започнато и възобновяването съ американски.

Въ околността на Солунъ старитѣ лозя сж доунищожени и отъ 1919 г. е започнато възотновяването имъ съ американски. Тука е и единствениятъ грѣцки държавенъ лозовъ разсадникъ, основанъ въ 1919 г. и ржководенъ отъ енергичниятъ и интелегентенъ г. Андонопулосъ, агрономъ-инженеръ, завършилъ наукитѣ си въ Жамблу (Белгия) и специализиралъ редица години въ Франция и Италия. Той бѣ тѣй любезенъ да ме разведе и покаже разсадника.

За забелѣзване е, че г. Андонопулосъ, за разлика отъ нашитѣ агрономи, е наредилъ *първия* грѣцки маточникъ, „теоретически и практически“ по последната дума на лозарската наука, върху единъ високъ хребетъ съ южно изложение. Цѣлиятъ разсадникъ е около 400 декара. Отъ тѣхъ 60 декара сж маточникъ, 20 — укоренилище, 10 — зеленчукова градина и останалото ще се засажда всѣка година за маточникъ. Въ маточника сж застѣпени най-вече: Рипария х Рюпестрисъ 3306, 3309 и Шасла Берландиери 41В. Въ укоренилището сж застѣпена следнитѣ мѣстни грѣцки грозда: Родитисъ, Авгулато, Фраула (Ягода), Саватияно, Сидеритисъ, Капуджияно, Филери, Кумнотико, Фрагастафило, Астоники, Самоски мискетъ, Александрийски мискетъ, Митилинио, Лимиотико, Разекии червени и бѣли. Чаушъ, Афузъ-али, Кадънъ-пармакъ, Пехливанъ, Телкикуйру, Мелнишко черно, Хамбурски мискетъ и др.

Тази година разсадника ще произведе: около 500,000 резници за облагородяване, 200,000 за укореняване, 500,000 укоренени и 80,000 облагородени.

Г-нъ Андонопулосъ е същевременно и началникъ на лозарската секция при комисията по настаняване бежанцитѣ въ Македония.

Известно е, че последната бѣше обявила търгъ за доставка на облагородени и необлагородени лози, за което българскитѣ лозари бѣха своеврѣменно уведомени съ всички необходими подробности отъ нашия търговски консулъ въ Солунъ, г-нъ Списаревски.

Интересно бѣше да се знае отъ г. Андонопулосъ, който по мое предположение, а и въ действителность излѣзе така, е редилъ условията по търга за лозитѣ, защото при търга се искаха директни и чисто французски сортове съ каквито ние, българ. лозари имахме лоши резултати. Търгътъ, който бѣше насроченъ за 5 XI се отнасяше до следующитѣ лозови материали:

I. Директни сортове:

1) Сайбелъ № 4986

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| а) облагородени х 420А | 200.000 лози |
| б) укоренени | 400.000 „ |
| в) резници | 1.000.000 метри |

2) Сайбелъ № 4995

- а) облагородени х 420А 100.000 лози
 б) укоренени 400.000 „
 в) резници 1.000.000 метри

3) Сайбелъ № 5455

- а) облагородени 50.000 лози
 б) укоренени 100.000 „
 в) резници 200.000 метри

4) Сайбелъ № 4643

- а) облагородени 50.000 лози
 б) укоренени 100.000 „
 в) резници 200.000 метри

II. Американски лози :

1) Берландиери х Рипариа № 420А

- а) укоренени 250.000 лози
 б) резници 1.200.000 метри

2) Рипариа х Рупестрисъ № 3309

- а) укоренени 150.000 лози
 б) резници 800.000 метри

3) Рипариа х Рупестрисъ № 3306

- а) укоренени 100.000 лози
 б) резници 500.000 метра

4) Монтикола (Рупестрисъ дю лотъ)

- а) укоренени 250.000 лози
 б) резници 1.200.000 метри

5) Шасла х Берландиери 41В

- а) укоренени 25.000 лози
 б) резници 200.000 метри

6) Мураверь х Рупестрисъ № 1202

- а) укоренени 25.000 лози
 б) резници 200.000 метри

7) Арамонъ х Рупестрисъ ганзенъ № 1

- а) укоренени 25.000 лози
 б) резници 200.000 метри

8) Рипариа х Глоаръ Е. М.

- а) укоренени 25.000 лози
 б) резници 200.000 метри

Този търгъ се възложи на 25 XI н. г. върху француския пепиниеристъ Richter-Монпелие — Франция.

Тръбвало би, споредъ насъ, нашитѣ сортове за тѣхнитѣ почти индентични условия да бждатъ предпочитани. Г-нь Андонопулосъ ми даде следнитѣ обяснения: „Директнитѣ сортове, които ний доставяме, напримеръ: Сайбелъ №№ 4986, 4995, 5455 и 4643 се отличаватъ съ качество каквито никои директенъ сортъ до скоро време не притежаваше. На француския гений се е удадо презъ последнитѣ 4—5 години чрезъ кръстосване да получи сортове, които съ своитѣ резултати сж загатка за всички стари лозари.

Доставяме по-голѣмо количество вкоренени и гладки лози поради това, че нашитѣ лозари-бѣжанци отъ смиренско сж свикнали да възобновяватъ своитѣ лозя чрезъ облагородяване на резници на мѣсто.

Освенъ това, работата по този начинъ ни коства и поевтино и съ малко пари ще раздадеме по-голѣмо количество лози.

Въпреки мъркитѣ на официалната властъ въ горното направление, мѣстното население гледа съ недовѣрие на францускитѣ сортове и дава предпочитание на българскитѣ, особено въ Тракия-Гюмюрджинско.

Поради това, че лозята въ Тракия, Македония, Тесалия до Велесъ сж напълно унищожени и възобновяването имъ съ американски е започнато, българскитѣ пепиниеристи ще могатъ да разчитатъ на успѣхъ, ако облагородяватъ грозда каквито се търсятъ тамъ: Отъ нашитѣ грозда се търсятъ: Десертни резекии червена, черна и бѣла, Чаушъ, Пехливанъ, Орлови нокти (черенъ и бѣлъ), Телки-Койру, Хамбургски и Александрийски мискетъ, Афузъ-Али.

Винени: Памидъ, Мелнишно черно и едъръ Маврудъ и Димякъ. Отъ тамошнитѣ сортове се търсятъ изброенитѣ въ началото на настоящата статия.

Може би ще е необходимо Министерството на Земледѣлието да позволи внасянето на калеми отъ нѣкои отъ тия сортове, за да могатъ българскитѣ пепиниеристи успѣшно да

конкуриратъ на този близъкъ извънредно цененъ и единственъ за сега за насъ външенъ пазаръ за лозови материали; още повече че перспективата какво българскитѣ пепиниеристи ще могатъ още редъ години да пласиратъ едно грамадно количество лозови материали тамъ, е блѣскава.

Любенъ Поповъ

Държавата и маточницитѣ

Единъ катастрофаленъ ударъ понесоха всички притежатели на маточници, които задържаха материала си непродаденъ кжсно въ пролѣтъта. Едно бързо спадане на ценитѣ отъ 80 стотинки до 1 лв. резника — есенъта, — отведнѣжъ на 20—30 стот. въ пролѣтъта. — Нѣщо повече, много едри притежатели доре непродоадохъ нищо и бѣха принудени да разнасятъ непродаденитѣ резници въ лозарскитѣ центрове и раздаватъ за изработване на половина.

Всичко това показва, че гладкия материалъ отъ маточницитѣ е наводнилъ предостатъчно нуждитѣ на пазаръ, вследствие на което, цената катастрофално спада. Какъвъ е билъ разтежа на посаденитѣ маточници намъ не е известно, по липса на данни, но изглежда, че въ последнитѣ години сж засадени толкова много маточници, че макаръ главнитѣ пепиниеристки центрове като Сухиндолъ, Бѣла-Черква и др. въ северна България да бѣха убити отъ градушка 100 на сто, — сжщо и южна България — останалия незасегнатъ отъ градушка и др. стихии лозовъ материалъ, — е билъ предостатъченъ.

Но ето тая година загубитѣ сж значително по-малки и много млади маточници ще дадатъ изобиленъ материалъ, който ще се прибави къмъ миналогодишния! Смѣтката е явна, — много по-голѣмо надпроизводство отъ миналогодишното, ново спадане ценитѣ на гладкия материалъ. Утешението и тамъ, че поне облагороденитѣ лози досега намираха пазаръ и добра цена у насъ, но тази година озадачава и производителитѣ на облагороденъ материалъ, като се има предъ видъ, отъ една страна, голѣмото безпаричие, и отъ друга — неурожая въобще въ цѣлата страна. Сигурно е, че подема къмъ посаждане нови лозя ще бжде намаленъ. А

това всѣва още по-голѣмъ страхъ отъ спадане ценитѣ на облагороденитѣ лози.

Фактъ е днесъ, че много селища като Сухиндолъ и др. вървящи следъ тѣхъ въ България, сж сложили издрѣжката си изключително върху пепиниерата. Едно продължително спадане ценитѣ на лозовия материалъ ще донесе пълно рѣзорение на такива селища. Една грижа за изходъ се пада безспорно най-вече на държавата.

А знае се, че нашия гладъкъ и облагороденъ материалъ преди нѣколко години се търсеше отъ нашитѣ съседки: Гърция, Турция и Ромжния. Мисля, че ако се проучи въпроса за износъ на гладъкъ и облагороденъ материалъ ще ползва не само производителитѣ, а и държавата съ събиране съответното мито върху изнесения материалъ. — И още една полза за държавата ако уреди износа, че пропадващитѣ лозарски селища ще бждатъ и добри платци на данъцитѣ си вмѣсто да оставятъ голѣми недобори.

Да, лозарството търпи криза, пепиниерата сжщо. Да спасимъ лозарскитѣ стопанства отъ пълненъ фалитъ, който ги очаква, до като подирятъ другъ поминъкъ за своята издрѣжка.

Дълга за сондиране и уреждане *износа* на гладъкъ и облагороденъ материалъ се пада предимно на Лозарския Съюзъ. Въпроса е жизненъ засега за всички лозарски селища.

Ний очакваме за бързи постѣпки отъ Съюза предъ респективната властъ, като се публикува резултата отъ постѣпката въ списание Лозарски Прегледъ.

с. Карайсенъ, Свищовско.

Сведения за състоянието на лозята, маточниците и вкорнилищата.

Цени на гроздовитѣ продукти и лозовитѣ материали.

Поради заболяването на редактора, пропуснати сж да бждатъ помѣстени нѣкои сведения за минали мѣсеци. Просимъ, затова, извинение отъ г-да кореспондентитѣ.

с. Брѣзово, 2 Декемврий, 1924 година. По причина на падналитѣ дѣждове и снѣгъ въ околията ни, есенната обработка — оране и зариване на лозята се извърши при съвсѣмъ неблагоприятни условия, тъй като има лозя — мѣста, които нѣма да могатъ да се работятъ до пролетта, което ще се отрази върху пролѣтното развитие. Реголването върви усилено. Надница за реголване се плаща отъ 40—50 лв. безъ храна или 2 лв. кв. метъръ на 60 см. дълбочина. Търсенето на посадоченъ материалъ ще бѣде повече отъ миналата година, обаче установена пазарна цена нѣма още,

Първокачественъ гладъкъ-дивъ материалъ отъ сорта Берландиери 41 б, който е разпространенъ доста, се продава 40—50 ст. парче или 10 лв. на коренъ. Търсенето на вината е слабо, благодарение — паричната криза въ селската маса. Всѣки производителъ, макаръ и малко вино да има, го предлага на кръчмаритѣ-търговци и цената му е 10—12 лв. литѣра, а по кръчмитѣ се продава 20 лв. Ракията производителитѣ продаватъ 40—45 лв. литѣръ, а кръчмаритѣ я харчатъ върху 80 лв.

Съобщава: *Ив. П. Гамянски*

Шуменъ, 6 Декемврий, 1924 г. Тукъ лозята навреме се заровиха, съ надница 50 лева безъ храна.

Снѣгътъ, който започна да вали отъ 12 м. месецъ при умѣрена температура, много благоприятствува на лозята. Земята и до днесъ не се смръзна, изобилниятъ снѣгъ се почти стопи постепенно и водата се пое отъ земята.

Много рѣдко сж останали стари лозя отъ мѣстна прѣчка, които добре отиватъ въ рѣстъ и плодъ, обаче новозасадени мѣстни прѣчки до четвъртата година вървятъ добре и следъ това умиратъ.

Тукъ и въ околнитѣ села виното се продава 9—9.50 лева литѣръ, а ракията 90 ст. градуса, послѣдната съ голѣма въздърженостъ, очакватъ да я продаватъ левъ градуса.

Въ село Касаплари, Шуменска околия, г. Крумъ Георгиевъ има свой маточникъ за своя нужда и за проданъ. Презъ тази година, по причина на суша, маточника е билъ много слабъ, обаче разсадника му е билъ много добъръ, далъ е 90 ‰, отъ които 5000 продаль по 6 лева прѣката. Самъ обработва маточника и разсадника.

Сжщия сега реголва съ надничари, на които плаща по 40 лева надница и храна. Храната смѣта 20 лева дневно на човѣкъ. При реголването, единъ човѣкъ изработва среднѣо 40 кв. метра на день.

Ан. Д. Вангеловъ

Гр. Варна, 6 декемврий, 1924 година. Времето презъ първата половина на м. ноемврий докле бѣше доста добро, постоянно и меко, то презъ втората му половина бѣше дъждовно, често проваляваше снѣгъ и силни, студени вѣтрове духаха, вследствие на което се преустановиха всички работи. Общо валежитѣ възлизатъ на 101.6 литри на кв. метъръ, а въ нѣкои мѣста снѣжната покривка достигна дебелина до 70 см.

Презъ първата половина на месеца продължи есенно прочистване на лозитѣ, тѣхното загрибване и дълбоката копанъ на лозята, а сжщо така и реголването на мѣста за нови лозя. На гладкия лозовъ материалъ изрѣзването започна. Материалътъ на Варненския Общински Лозовъ Разсадникъ и тая година е отличенъ. Една голѣма частъ, особено монтикола, ще бжде продаденъ на лозари не варненци, по 600 лв. хилядата I-кл. рѣзници монтикола, по 700 лв. — 1202, по 800 лв. — 41 б, а хилядата I-кл. рѣзника отъ 420 а, 34 е. м., 101—14, ганзенъ и др. по 350 лв.

Лозитѣ въ вкоренилищата сж почти извадени. Срѣдниятъ % на I кл. лози е 60%. Общото производство презъ т. г. на I кл. лози за гр. Варна и околията му е около 500,000 лози — почти двойно отколкото мин. год.

Станали сж само нѣколко незначителни продажби на облагородени лози I кл. по 5 лв. лозата. Въ Варненско най-голѣми и много продажби на лози става презъ м. февруарий и мартъ.

Ценитѣ на виното сж 12—13.50 лв. литъръ на едро, а ракията 1 лв. градуса.

Пазарътъ на виното е по-оживенъ. Мѣстнитѣ производства вина въ селата сж изпродадени.

Количеството на вкисналитѣ и провлачнитѣ вина въ селата е доста голѣмо.

Съобщава: *П. Н. Антоновъ*

Въпроси и отговори

Единъ въпросъ. Въ почитаемото списание „Лозарски прегледъ“, кн. 5, прочетохъ статията на г-нъ Керемидчи — „Методи за борба съ изрѣсяването на лозитѣ“, въ която се препоръчва колцоването като средство противъ изрѣсяването, а сжщо и за по-скорошно узреване на гроздето. Дали ползата отъ колцоването е по-голъма отъ вредата, що се нанася съ него, ще видимъ по-сетне, но колкото за това, че съ колцоването ще се попречи за изрѣсяването, мисля че г-нъ Керемедчи грѣши. Преди всичко, изрѣсяването и колцоването немогатъ да иматъ нищо общо, понеже ги дѣли единъ периодъ отъ време 40 до 60 дни, като колцоването се извършва по-късно. А да може то да действа противъ изрѣсяването, трѣбва да се извърши преди него, което не само не ще даде резултатъ, но ще бжде причина да се унищожи и онова грозде, което би останало следъ изрѣсяването. Споредъ опититѣ, правени отъ менъ подъ ржководството на г-нъ Иванъ Добревъ въ лозето на държавната изба въ Плѣвенъ и въ нѣколко частни лозя пакъ въ Плѣвенъ, се вижда, че колцоването дава добри резултати — въ смисълъ по едро и по ранозрѣюще грозде, когато се извършва въ началото на юли, тоестъ когато гроздето е станало едро колкото мамулени зърна и когато пръчката е дошла въ дървесна полузрѣлость (като се реже съ ножчето да се чувства твърдостъта на дървесината). А колцоване извършено преди изрѣсяването — презъ време цъветенето и малко следъ него, не дава никакви резултати, освенъ изсъхване на пръчката надъ колцованото мѣсто. Пъкъ и правилно колцоване не може да се извърши защото кората на пръчката неможе тогава да се отдѣля и ножчето много лесно навлиза въ меката дървесина и я поврежда.

Колкото за втория въпросъ, дали колцоването е полезно или вредно, правихъ нѣколко опити, обаче непълни, които смѣтамъ да продължа докато се добера до положителенъ резултатъ. Отъ направеното обаче се вижда, че лозитѣ, които се колцоватъ въ сравнение съ контролнитѣ, даватъ едвамъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{1}{3}$ влакнести корени отъ масата, образувани при контролнитѣ лози, което разбира се е въ вреда на третиранитѣ лози, освенъ това нарезанитѣ мѣста при джъ-

довно време загиватъ, а отъ по-силенъ вѣтъръ, ако колцоването е извършено по-рано, прѣчките чупятъ. Това сж все дефекти при колцоването и моля да се провѣри изнесеното и отъ по опитни лозари, особено въ опитнитѣ станции. Най-ценно ще е, обаче, мнението на нашитѣ представители на науката, които и редактиратъ списанието.

1 юли, 1924 г., гр. Кюстендилъ.

Съ отлично почитание: *М. Минчевъ*
Специалистъ при Кюстенд. Държ. Катедра

Въпросъ 1. — Въ миналогодишното ми лозе погрѣшно тая пролѣтъ сж просадени нежелатели сортове грозда. Ще ми препоржчатъ ли да ги присадя идната година на зелено, — питомно на питомно.

Отговоръ. Не Ви препоржчваме присаждане питомно на питомно на зелено, макаръ близо до главината, защото главината ще пуска издѣнки. Най-добрия начинъ за присаждане въ такъвъ случай е тоя на зрѣло, било върху дивачката, било върху питомника. Какъ става присаждането на зрѣло е указано въ статията на В. П. Мариновъ, книжка 3 и 4, страница 106, т. г.

Въпросъ 2. — Искамъ да си посадя две парцели съ грозда отъ най-раннитѣ и най-къснитѣ сортове. Моля да ми се посочатъ такива, сжществующи въ страната ни.

с. Бокиловци (Берковска околия).

Вашъ абонатъ: Д. Т. Илиевъ.

Отговоръ. Отъ раннитѣ сортове грозда Ви препоржчваме: Мускатъ Отонелъ (бѣло), Портюге бльо (черно), Жоаненъ (бѣло), Чаушъ, Шасла доре, Хора (черно), и др. Отъ къснозрѣющитѣ ще Ви изброимъ нѣколко: разнитѣ видове резекии, Афузъ-али, Търначка, Фоча, Карлъкъ и др.

Въпросъ 3. Моля да се съобщи въ списанието какви начини сжществуватъ за приготвление на стафиди.

гр. Лѣсковецъ.

Г. Георгиевъ.

Отговоръ. Отъ всѣки сортъ грозде не приготвяватъ стафиди. Най употребяванитѣ сортове сж: Коринтско (бѣло безъ семе), Резекиитѣ и др. Отъ сто килограма прѣсно гроз-

де се получава около 33 кгр. сухо. Има нѣколко начина за приготвянето на сухо грозде, отъ които ще изброимъ два: 1. Взема се 200 литра вода и се възварява; прибавя се 100 кгр. пепелъ, като се бърка течността и се оставя да поври нѣколко минути. Всичко се налива въ качка, или другъ съдъ за да се притаи. Бистрата течность се отдѣля и тя служи за приготвяне на сухото грозде. 2. Въ 100 литра вода се разтапя 500 гр. поташъ каустикъ. За приготвянето на стафидитѣ, гроздето се втапя най-напредъ въ хладна и бистра вода за да се промие, следъ това въ една отъ горнитѣ течности, нагрѣти до завиране, като се държи само една секунда. Потопянето трѣбва да стане въ дентъ, когато е брано гроздето. Следъ това се поставя да съхне върху специални хармани, послани съ слама.

Н. Недѣлчевъ

Въпросъ 4. — Пропоржчва ли се да се прави ново лозе съ лози, облагородени и стратифицирани, посадени направо отъ сандѣкъ.

гр. Плѣвенъ

Юрдановъ.

Отговоръ. — Посаждането направо отъ сандѣкъ е рисковано, особено ако годината се случи сушева. Освенъ това, така посадениятъ лози се нуждаятъ отъ много грижи, въпреки които лозето ще има пакъ нужда да бжде просаждано идната година.

Въпросъ 5. — Моля. да ми се окаже коя система за харомѣръ и алкохомѣръ сж за предпочитане, а сжщо отъ кжде могатъ да се набавятъ и цената имъ.

Г. Пашовъ — Шуменъ.

Отговоръ. Препоржчваме Ви захаромѣра Гей-Люсакъ, или Ексле, които показватъ гжстотата, откоято се изчислява по придружаващия ги таблици процента на захаръта. Отъ алкохомомѣритѣ у насъ е възприетъ Гей-Люсакова. Въпроснитѣ инструменти можете да набавите отъ магазина на Н. Димитровъ, Мария Луиза, 55 — София.

Въпросъ 6. — Моля, отговорете ми подробно, какъ става стратифицирането на облагородениятъ лози.

Г. Павловъ — с. Буковци (Орѣховско)

Отговоръ. — По този въпросъ е писано въ книжка 2, год. VI (1921) отъ списание: „Лозарски Прегледъ“, които могатъ да Ви се доставятъ отъ редакцията.

Въпросъ 7. — Срещалъ съмъ изъ лозарскитѣ списания упжтвания, какъ може да се запази грозде въ прѣсно състояние за по-дълго време. Искамъ обаче да знамъ, нѣма ли другъ начинъ, който да бжди по-евтинъ и за голѣми количества.

Г. Георгиевъ — гр. Лѣсковецъ.

Отговоръ. Най-добрия начинъ за съхранение на гроздето презъ зимата е тоя на село Томри, което доставя презъ зимата грозде за гр. Парижъ. Този начинъ е описанъ отъ г-нъ Недѣлчевъ въ кн. 8, стр. 215, год. VIII отъ сп.: „Лозарски Прегледъ“.

Въпросъ 8. — Моля почитаемата редакция да ми отговори на следното: 1) Безалкохолното вино, като продуктъ, добитъ отъ грозде, е безвредно за човѣшкия организъмъ. Всѣка къща да го има това е повече отъ благодать Божия, обаче споредъ специалиститѣ, добиването му е трудна работа. Въ менъ се поражда мисълта да ли немогатъ да се запазятъ гроздата на нѣкои сортове докато настѣпатъ студоветѣ, и отъ тѣхъ да се направи безалкохолно вино, което ще се запази безъ да ферментира. Какъ се приготвява сушено грозде, защото, кога нѣма прѣсно грозде, яде ни се па макаръ и сушено да бжде.

Ив. Мариновъ — с. Долни Луковитѣ.

Отговоръ. — 1) Вашата идея за приготвление на безалкохолно вино не е лоша, но съпроводена съ известни трудности и не е икономична. Съхранението на гроздето до голѣмитѣ студове е съпроводено съ рискове. Освенъ това ако избата е топла, ферментацията на мъстѣта може да започне. 2) На този въпросъ е отговорено въ настоящата книжка. (Вижъ въпросъ 3).

Въпросъ 9. — 1) Вкоренилището ми отговаря на всички условия, но има единъ недостатъкъ, че мѣстото му е слабо. Понеже искамъ да го наторя съ изкуствени торове, моля да ми се дадѣтъ упжтвания въ какво количество се употребяватъ и каква имъ е цената. 2. Сжщо, моля да ми се отго-

вори, при вкореняване на лозитѣ, нужно ли е веднага поливане и прекопаване, както ние практикуваме.

П. Печовски — с. Койнаре, Бѣло-Слатинско.

Отговоръ. — 1) За наторяване на вкоренилището Ви, препоръчваме Ви следната рецепта:

На декарь.

Чилска силитра	30 кгр.
Калиевъ сулфатъ	20 „
Суперфосфатъ	30 „

Последнитѣ два тора се поставятъ на есенъ или презъ зимата следъ реголването, като се разпръснатъ и закопаятъ плитко. Чилската силитра се поставя на два, или три пжтя между редоветѣ. Първия пжтъ се поставя, когато лозитѣ покажатъ мустачки; за ценитѣ и доставката на тороветѣ обърнетѣ се къмъ Земледѣлското дружество, улица Хаджи Димитъръ № 13. 2) Нѣколко дни следъ вкореняването, когато прѣста се влѣгне, дава се първата вода. Напояванието следъ вкореняването има за целъ да сбие земята около основата на подложката и да усигори нужната влага, необходима за покарването на коренитѣ. Първото напояване става съ малко вода, за да не се срутатъ тироветѣ.

Х Р О Н И К А

Нови законопроекти. Както се научаваме, въ Министерството на земледѣлието се приготвява законопроектъ противъ фалшификацията на вината и гроздовитѣ продукти. Въ Министерството на финансиитѣ се приготвява другъ законопроектъ, въ който между другото се предвижда премахване на износното мито на лозовия материалъ, предназначень за чужбина.

Лозарско производително дружество: „Шасла“ е основано въ градъ Варна. Дружеството ще се занимава съ производство на облагородени американски лози и продажба на леки лозарски плугове „Руд. Сакъ“.

Търгътъ по доставката на облагородени лози за нуждитѣ на грѣцкото правителство, за който е дума въ ста-

тията: „Лозарството въ стара и нова Гърция“, печатана въ настоящата книжка, и възложенъ на французката фирма: „Richter“, не билъ още утвърденъ.

Контрабандата въ Америка. Споредъ една официална статистика, прилагането закона за запрещаването алкохола струвало досега на Съединенитѣ Щати 50,000,000 долара (962 милиона френски франка), 37 федерални агенти и 180 контрабандисти сж били убити. Числото на затворенитѣ нарушители възлиза на 177,000. Сждилищата сж наложили глоби за 346 милиона франка. При все това „Чикаго Трибюнъ“ пише, че днесъ въ Америка всѣки може да получи ромъ на умѣрени цени; контрабандата е организирана до съвършенство и печели милиони долари.

Производството на виното въ Италия отъ реколта 1924 год. споредъ „Giornale Vinicolo italiano“ възлиза на около 41—42 милиона хектолитра, къмъ него трѣбва да се прибави остатъка отъ 1923 год., който се изчислява на 12 милиона хектолитра.

Въ французката камара е внесенъ законопроектъ за премахване чл. 6 отъ закона отъ 29 юний 1907 год., който позволява, при извѣстни условия, приготвлението на петиотъ изключително за домашни нужди. Това е станало по искането на Общата конфедерация на лозаритѣ, за да се избѣгнатъ злоупотрѣбленията.

Администрацията на списанието моли за последенъ пжтъ неплатилитѣ абонамента си да се издължатъ веднага, понеже годината изтича съ настоящата книжка.

Ф О Н Д Ъ

за закрепване съюза и постигане задачитѣ, които той си е задалъ. Съюза апелира къмъ лозаритѣ да го подкрепятъ.

Преносъ отъ кн. 9—10	69,610.— лв.
Лозар. Д-во „Гъмза“, гр. Ловечъ	800.— „
Лоз. вин. кооперация „Прослава“, гр. Прѣславъ	1,000.— „
Георги Илиевъ, с. Балювица, Берковско	50.— „
Димитръ Г. Дяковъ, гр. Малко-Търново	40.— „

Всичко: 71,500.— лв.

Съдържание

на сп. „Лозарски прегледъ“
година IX (1924)

I. Лозарство

1. Алкохолизъмъ.

Рефератъ по безалкохолното вино. — *Н. Хр. Мънковъ*, стр. 92.

Виното, като хигиенично питие. — *К. Н. Христовичъ*, стр. 281.

2. Ръзидба.

Наблюдение на единъ лозаръ. — *П. Тодоровъ*, стр. 2.

Предварителна ръзидба. — *З. Ангеловъ*, стр. 109.

Напръстяване (колцоване). — *Н. Кирмидчи*, стр. 287.

3. Болести по лозата.

Борба противъ градушката и застраховката противъ нея, — *Хр. Цачевъ*, стр. 89.

Сланата. — *П. Тодоровъ*, стр. 112.

Можемъ ли да се боримъ успѣшно съ градушката. — *Хр. Цачевъ*, стр. 153.

Методи за борба съ изресяването на лозитѣ. — *Н. Кирмидчи*, стр. 165.

Пакъ за пероноспората. — *Н. Недѣлчевъ*, стр. 155.

Застрахов. на земледѣлскитѣ култури отъ градушка. — *Хр. Цачевъ*, стр. 177.

Нови средства за борба съ пероноспората, — *П. Иосифовъ*, стр. 196.

4. Ампелография.

Бѣла лесича опашка. — *Н. Кирмидчи*, стр. 159.

Българска ампелография. — *Н. Кирмидчи*, стр. 193.

Разни сортове грозда. — *П. Тодоровъ*, стр. 249.

Разни сортове грозда. — *П. Тодоровъ*, стр. 283.

5. Конгреси и изложби.

Четвъртия редовенъ конгресъ на Съюза на българскитѣ лозари, винари — стр. 25.

По поводъ IV-ия редовенъ конгресъ. — *М. Михайловъ*, стр. 35.

По поводъ предстоящия лозарски съборъ въ гр. Плѣвенъ, стр. 222.

Разпоредби по предстоящитѣ лозарски съборъ и изложба въ гр. Плѣвенъ, стр. 227.

Впечатления отъ лозарския съборъ, — *М. М.*, стр. 261.

Лозарската изложба въ гр. Плѣвенъ, — *Д. Бичваровъ*, стр. 329.

6. Неприятели по лозата.

Лозовия молецъ. — *Н. Недѣлчевъ*, стр. 172.

Влиянието на загребването върху смъртността на какавидитѣ на лозовия молецъ. (*Polychrosis botrana*) стр. 199.

7 Разни.

По заравянето и измръзването на лозята, — *В. П. Мариновъ*, стр. 8.

Производството на лозовъ материалъ въ държавнитѣ, окръжни и общински разсадници презъ 1923—24 год. *В. П. Мариновъ*, стр. 39.

Протестни телеграми и резолюции противъ увеличаването акциза на виното, — стр. 53.

Нѣколко думи върху увеличението акциза на виното, — стр. 86.

Присаждане на постоянно мѣсто, — *В. П. Мариновъ*, стр. 106.

Отпразнуването на лозарския празникъ „Зарѣзанъ“ (св. Трифонъ), стр. 113.

Близкитѣ и далечни цели на лозаритѣ, — *Н. Мънковъ* стр. 117.

Наблюдения на единъ лозаръ. Копане, — *П. Тодоровъ*, стр. 161.

Производство и консомация, — *В. П. Мариновъ*, стр. 181.

Предъ лозарска криза, — *Ив. П. Бързаковъ*, стр. 233.

Организирането на българските лозари, — *М. Иванчевъ*, стр. 237.

Фенологията въ лозарството, — *П. Иосифовъ*, стр. 247.

Лозарско безгрижие, — *И. Б.* стр. 265.

Положението на лозарството, пречки за неговото развитие и средства за отстраняването имъ. (Рефератъ) — *Д. Бъчваровъ*, стр. 267.

Лозарството въ стара и нова Гърция, — *Ат. Ил. Гитевъ*, стр. 346.

Държавата и маточниците. — *Л. Поповъ*, стр. 350.

II. Винарство

Мжтните вина, които сладнятъ, — *Н. Недълчевъ*, стр. 6.

Приложение на студа при винарството — *И. И. Хранковъ*, стр. 10.

По въпроса за приложение на селектираните винени ферменти на практика — *Д-ръ В. Марковъ*, стр. 240.

Чистата култура селектирани ферменти въ винарската практика — *Д-ръ В. Марковъ*, стр. 290.

Кооперативни винарски изби — *Н. Недълчевъ*, стр. 300.

Да организираме винения пазаръ — *М. М.* стр. 325.

Сведения за състоянието на лозята и маточниците.

Въпроси и отговори.

Хроника, резолюции, окръжни, фондъ и др.

ЛОЗАРИ И ВИНАРИ!

Искате ли да добиете най-високи цени за Вашето производство, възложете продажбата на

Търговското посредническо О. О. Д-во „Комерцънионъ“

София, ул. „Царь Симеонъ“ № 67.

Условия най-либерални.

Никола Димитровъ

СОФИЯ — ул. „Мария Луиза“, 55

— РУСЕ — ул. „Царъ Крумъ“, 1. Телефонъ 257

Телеграфически адресъ: Лозомагазинъ

Главенъ представителъ за цѣла България на

Пръскачкитѣ „Верморсъ“

Лозарскитѣ ножици и ножчета KUNDE SONNE Prima kalité

Велосипеди „Вондеръ-Франсе“

Постояненъ депозитъ отъ:

Пръскачки Еклеръ, Верморелъ, части за пръскачки, сѣрни духалки за лозя, ножици и ножчета „Кунде“, резервни пружини, лозарски триончета „Око“, гладка цинкова тель, мрежа за огради, бодлива тель, филтри и азбестъ, винарски преси, гроздомелачки, винарски помпи, спирални маркучи, четки за бѣчки и канели, французки Малиганови апарати, Гейлюсакови спиртотѣри, мжстотѣри „Вѣбо“, стьклени цилиндри, Танинъ, Желагинъ, Калиевъ метабисулфидъ, бѣчварски инструменти и др.

ВСИЧКИ ЛОЗАРСКИ МАШИНИ:

Помпи за вицо, роначки, пръскачки, пушачки, виномѣри, захаромѣри, филтри, сѣра, калиевъ метоби сулфидъ и всичко друго потрѣбно за лозари и винари ще намерите на ефтини цени при:

Търговско Посредническо О. О. Д-во

„КОМЕРЦЮНИОНЪ“

София, ул. Царъ Симеонъ, 67

3—3

Въ редакцията на списанието „Лозарски Прегледъ“

се намира за проданъ книгата

„РЪКОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“

отъ И. И. Хранковъ, II-ро поправено и доплнено издание.

ЦЕНА 33 ЛВ. СЪ ПОЩ. РАЗНОСКИ ВЪ ПРЕДПЛАТА.

ИЗДАНИЕТО Е НА СЪЮЗА.

ЛОЗАРСКА ЛИТЕРАТУРА

Въ редакцията на сп. „Лозарски Прегледъ“ се намиратъ за проданъ следнитѣ книги по лозарство и винарство:

1. Върху афинитета на нѣколко български сортове лози съ дивитѣ лози подложки, отъ **Н. Недѣлчевъ** — Цена 5 лв.
 2. Посаждане и отгледване на ново възобновенитѣ лоза съ американски лози, отъ **Цв. Пеневъ**. Цена 100 лв.
 3. Американскитѣ лози и възобновление на лозята, IV издание, отъ **В. П. Мариновъ**. Цена 60 лева.
 4. Практически наставления за отгледване и обработване на американскитѣ лоза, отъ **Ил. Христовъ**, цена 5 лева.
 5. Практически наставления за правене на добри и ефтини американски лоза, отъ **Ил. Христовъ**, 2-о преработено издание. Цена 5 лева (изчерпана, подъ печатъ).
 6. Посаждане и отгледване на ново възобновенитѣ лоза съ американски лози, отъ Лозарска библиотека „Нова лоза“ № 11, отъ **Цв. Пеневъ**. Цена 25 лв. (изчерпана)
 7. Практически наставления по резитбата на лозята, отъ **Ил. Христовъ**. Цена 4 лева.
 8. Присаждане и взаимобразното влияние между подложката и присадника, отъ **В. П. Мариновъ**. Цена 6 лева.
 9. Пълно ръководство по винарство, за изучаване начинитѣ по приготвянето, обработването и черенето на разнитѣ видове вина и ракии, отъ **Хр. С. Георгиевъ**. Цена 100 лв.
 10. Практически наставления за правене на добри и трайни вина, отъ **Ил. Христовъ**. Ц. 8 лв. (изчерпана подъ печатъ)
 11. Практическо ръководство за приготвяне на разни ракии, отъ **Ил. Христовъ**. Цена 15 лева.
 12. Модерно винарствуване отъ **Ив. Добревъ**, началникъ на Лозарската Опитна Станция въ гр. Плевенъ. Цена 6 лв.
 13. Какъ да си направя ново лозе? — III-о издание, преработено съ извадки отъ Закона за подобрене земеделското производство, отъ **Н. Недѣлчевъ**. Цена 5 лв.
 14. Какъ се приготвяла добро и трайно вино? отъ **Н. Недѣлчевъ**. — Цена 5 лв.
 15. Приготвяне на ракии, коняци, вермути и ликйори отъ **Н. Недѣлчевъ**. — Цена 5 лв.
 16. Какъ се поправятъ развалени вина? отъ **Д. Овчаровъ**. — Цена 4 лв.
 17. Резитбана лозята (съ 20 ф. въ текста). **Д. Бъчваровъ** Ц. 6 50 л.
 18. Пероноспората (маната) по лозята и борбата съ нея отъ **М. Иванчевъ**. — Цена 4 80 (изчерпана, подъ печатъ).
 19. Изборъ на прѣчки за ново лозе и засаждането имъ, **Д. Бъчваровъ**. Цена 5 лв.
 20. Резитба на лозитѣ, пероноспората и изресяване на лозитѣ, отъ **Алекси Кузмовъ**. Цена 30 лв.
- Съ стенната карта за резитбата на лозитѣ. Отъ същия. Ц. 50 л.
21. Пълно ръководство по лозарство отъ **Иванъ Добревъ**. Цена 100 лева.

Когато горнитѣ книги се пращатъ въ провинцията, къмъ ценитѣ имъ се прибавятъ пощенски разности, които сж за препоръчано изпращане: 2 30 лева за № 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 и 19; 3 80 лв. за № 9; 4 10 лв. за № 2; 2 90 лв. за № 3; 2 60 лв. за № 20 и 3 20 лв. за № 21.

ОТКРИВА СЕ ПОДПИСКА ЗА СПИСАНИЕ

„ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

ГОДИНА IX (1924)

Органъ на съюза на Българските лозари-винари.

СПИСАНИЕ „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

е единственото лозарско списание въ България; издава се въ София съ сътрудничеството на най-добритѣ специалисти-лозари отъ цяла България.

Най-добрия защитникъ на интереситѣ на лозаря.

Печати статии по всички сезонни въпроси изъ областта на ЛОЗАРСТВОТО и ВИНАРСТВОТО.

Държи лозаритѣ въ течение за ценитѣ на лозовия материалъ, ВИНАТА, РАКИИТЪ И ВСИЧКИ НЕОБХОДИМИ ЗА ЛОЗАРЯ МАТЕРИАЛИ.

ГОДИШНИЯ АБОНАМЕНТЪ Е 60 ЛВ. ПРЕДПЛАТЕНИ.

Всичко, що се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията — София, ул. „Гурко“ № 18.

Въ редакцията на списанието „Лозарски Прегледъ“

се намира за проданъ книгата

„РЪКОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“
отъ И. И. Хранковъ, II-ро поправено и допълнено издание.

ЦЕНА 32 ЛВ. СЪ ПОЩ. РАЗНОСКИ ВЪ ПРЕДПЛАТА.
ИЗДАНИЕТО Е НА СЪЮЗА.

Ръссадника на Трендафилъ Ил. Тончевъ

въ с. Бокиловци (Берковско)

тази година е произвелъ

отличенъ гладъкъ материалъ

отъ всички сортове подложки.

За Г-на *Рубо Догосие*

г. Тървекъ.

РЕЗНИЦИ

ОТЪ ВСИЧКИ СОРТОВЕ

ОТЪ НАШКИ СОБСТВЕНЪ ИЗТОЧНИКЪ ВЪ
с. ДЕРЕ (Шуменско)

ПРОДАВАМЕ НА
ИЗНОСНИ ЦЕНИ

Илия Гитевъ & С-ие
с. Дере (Шуменско)

или Илия Гитевъ & С-ие
Соф. я „Дондуковъ“ № 43.

РЕЗНИЦИ