

17,374



МЕСЕЧНО
СПИСАНИЕ

—
REVUE
de Viticulture. Paraît tous les mois
à Sofia (Bulgarie)

ОРГАНЪ
на
БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Редакторъ: Д. Бъчваровъ

Редакция и администрация София, ул. Царь Борисъ № 88.

Годишенъ абонаментъ за България 65 лв. включително посмъртната каса. За учреждения 55 лв. безъ право на застраховка при посмъртната каса. За странство 70 лв. безъ право на участие въ посмъртната каса. Отдѣлна книжка 5 лв.

Главни сътрудници на сп. „Лозарски Прегледъ“

1. Бѣлчо Ив. Бѣлчѣвъ. — Агрономъ — специалистъ при земледѣлска катедра въ гр. Стара-Загора.
2. Василь П. Мариновъ. — Управитель Държ. лозовъ разсадникъ въ гр. Станимака.
3. Д-ръ В. Марковъ. — Доцентъ по Бактерология при Софийския университетъ.
4. Иванъ Добревъ. — Бившъ началникъ на Лозарската Опитна станция въ гр. Плевенъ.
5. Илия И. Хранковъ. — Инспекторъ — Българ Централна Кооперат. Банка.
6. Илия Цонѣвъ. — Началникъ на Химическия Институтъ при Дирекцията на Народното Здраве.
7. К. Н. Христовичъ. — Специалистъ лозаръ на частна практика въ гр. Пазарджикъ.
8. Крумъ Тополски. — Бившъ началникъ на Лозарската опитна станция въ гр. Плевенъ.
9. Михаилъ Иванчѣвъ. — Началникъ на Агрономното отделение при Българската Земледѣлска Банка.
10. Моско Михайловъ. — Главенъ инспекторъ при М-вото на Землед. и Държавнитѣ Имоти
11. Н. Недѣлчѣвъ. — Доцентъ по лозарство при агрономическия факултетъ на Софийския университетъ.
12. Н. Петковъ. — Помощникъ началникъ при М-вото на Земледелието и Държавните Имоти.
13. Петръ Теодоровъ. — лозаръ въ гр. Видинъ.
14. Христо Цачѣвъ. — Началникъ на отдела по застраховкитѣ отъ градушка при Центр. Кооперативна Банка — София.

Реклами и обявления въ списанието се приематъ по следнитѣ цени, въ предплата: Цѣла страница — 300 лв., $\frac{1}{2}$ страница — 180 лв., $\frac{1}{4}$ страница — 100 лв. За годишни, свадбени и скръбни известия — за цѣла страница 150 лв., за $\frac{1}{2}$ — 90 и за $\frac{1}{4}$ — 60 лв. съгласно закона за рекламитѣ тѣзи, които пращатъ рекламитѣ, трѣбва да ги обгербоватъ съ 2 лв. гербова марка за всѣка една публикация.

КАЛЕМИ Афузъ-Али и РЪЗНИЦИ ШАСЛА Х. Берландиери 41 Б, Монтикола и Мурведръ Х. Рупестрисъ 1202

ПРОДАВА:

Георги К. Червенковъ — Плевенъ

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

~~17374~~
СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Покана — 2. Чрезъ лозарска просвета къмъ идеално американско лозе — Ц. Янакиевъ. 3. По отглеждането на десертнитъ грозда — Н. Недѣлчевъ. 4. Използване на гроздовитъ семки за масло — Н. Д. Петковъ. 5. Първия търговски конгресъ на десертни грозда. — 6. Сведения. — 7. Въпроси и отговори. — 8. Хроника — 9. Отчетъ.

41989
Покана

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЩЕ
г. ДИМИТРОВ-Плевен
БИБЛИОТЕКА

Съгласно чл. 15 отъ Съюзния уставъ, Управителниятъ съветъ опредѣли на 26 и 27 февруари т. год. да се свика VI редовенъ съюзенъ конгресъ. Съгласно чл. 14 всѣки колективенъ членъ има право на единъ делегатъ. Колективнитъ членове, които иматъ повече отъ 10 члена, за всѣки нови 10 и дробъ отъ 10 члена иматъ право на още единъ делегатъ.

Индивидуалнитъ членове иматъ само съвещателенъ гласъ въ конгреса.

Поканватъ се г. г. делегатитъ да запишатъ възможно повече абонати за съюзното списание и предадатъ абонамента въ администрацията.

Конгреса ще се открие на 26 февруари 1926 г., 9 часа преди обѣдъ при

Дневенъ редъ:

1. Отчетъ на Управителния съветъ;
2. Отчетъ на Контролния съветъ;
3. Освобождаване отъ оговорность Управителния и Контролния съвети;
4. Рефератъ отъ Проф. по лозарство Н. Недѣлчевъ върху „Новоститъ въ лозарството“;
5. Гасуване бюджета на Съюза;
6. Изборъ на Управителенъ и Контроленъ съветъ.

Конгреса що заседава въ салона на Софийското Дюлгерско занаятчийско сдружение, бул. „Хр. Бйтевъ“ № 217, между улицитѣ „Пиротска“ и „Нишка“, гдето бѣ м. година.

Забележка. Увѣрението се събира отъ влаковия персоналъ като наближи да се свърши пжтуването на връщане. Осванъ увѣрението всѣки членъ, който пжтува за конгреса, трѣбва да има при себе си и членската си карта отъ сдружението, синдиката, съюза или кооперацията.

Отъ Управителния съветъ

Ц. Янакиевъ, (прогимн. учителъ).

Чрезъ лозарска просвѣта къмъ идеално американско лозе.

Ако въ нѣкои краища на нашата земя лозарството въ миналото е било главния поминѣкъ на населението, това се е дължало на особенитѣ географически условия на тия краища, отъ една страна и на сравнително по-високата култура на населението — отъ друга.

Днесъ, обаче, при бързото развитие на лозарството, у насъ се забелезва едно особено явление — нѣма вече край, кждето да не се говори за новото лозарство, нѣма вече кжтче въ България, кждето този „меракъ“ за американско лозе да не хлопа на всѣка врата, дори и на най-бедния. Като че ли вълшебница нѣкаква е обаяла мисълта на всички трудолюбиви български синове въ една обща мисъл — мериканско лозе — и всички, всѣкжде и всѣкога, разправятъ все за своитѣ лозарски мераци, все за бждащитѣ си лозя, за овоцната до тѣхъ градина, за пчелитѣ и пр. и пр. Но... пакъ бихъ казалъ, вълшебница внеса туй лозарско опиянение днесъ, защото, ето — то е само мигъ-два, седмица, най-много месецъ и изъ единъ пжтъ отрезвление, действителност! И какво става съ мнжеството „мераклии?“ — Едни оставатъ да си спомнятъ само хубавитѣ приказки за бждащитѣ си лозя, други запазватъ мерациитѣ си за „до година“ — тѣ сж болшинство, и само една малка частъ запретватъ ржкави и съ най-голѣма сила започватъ да обръщатъ земята. Ето действителността изъ нашия край по села и градове.

Така не малцина насадиха лозя. Този шеметъ, който гнети всички, тѣзи мераци, които не даватъ мира и на млади и на стари, най-после се реализиратъ нейде въ направата на лозе. По-нататкъ? — Здраве! Лозето е посадено, отъ дългъ сме излѣзли. Остава работа на самото лозе — да ражда и до край само да ражда. Всички нехаятъ и живѣятъ съ мисълта, че новото имъ лозе не ще бжде по-лошо отъ нѣкогашното имъ такова, така наричано „бодни прѣчка, пий вино“. Така се обяснява това слѣпо бързане „да си саднемъ по малко, па каквото го Богъ даде“ и тия буйни фрази: „обрѣщай, дай американски прѣтъ и нищо повече!“ Нѣщо за рѣзитба, прѣскане, кършене на новитѣ лозя да поискатъ да узнаятъ нашитѣ бждащи лозари? Не! Не желаятъ, защото тия работи и „баба ги знае“ — тѣ сж прости работи. Рѣже се казватъ, както си се рѣже; прѣска се съ варъ, па може и малко синъ камъкъ да му се сложи, ако има, а може и непрѣскано да мине, както минава и „отела“ на комшията и пакъ грозде, грозде — на земята натегнало. Зеръ прѣлѣтъта при цѣфтенето броимъ по 70—80 „гроздаци“ на главина. Колкото за заравяне, отравяне, филизене, връзване, за други работи — това, всичко тѣ го знаятъ като подъ калемъ. Ако нѣкой по интеллигентенъ лозаръ се изпустне предъ тия „лозари“ и имъ каже, че сж нуждни знания за изборъ на мѣстото за бждащето лозе, или за начина и дълбочината на риголването, за качеството на лозовия материалъ, за автентичността му, за маркиране и посаждане на новото лозе и пр., повечето ще ударятъ окото и ще кажатъ, че нѣма кой толкозъ натѣнко да му издирва, защото това е работа на „агрономитѣ“. Особено, ако се опита човѣкъ въ такъвъ моментъ да предложи на нашитѣ горещи лозари да си купятъ по нѣкоя книжка по лозарство, или да се запишатъ за лозарско списание, той ще си развали дослука съ „мераклиитѣ“ и туку вижъ, че тѣ скършватъ вратъ и единъ по единъ си разотиватъ.

Минава време — година, две, три. Срещаме се пакъ съ нашитѣ лозари. Сега тѣ сж умислени. Защо? — питаме го. Защото не било достатъчно, отговарятъ тѣ, само да се разпрвятъ голѣми приказки, не било достатъчно само да се обрѣща земята и бодатъ прѣчки, а трѣбвало преди всичко, друго да се разбере. Не прилича, казватъ тѣ, аме-

риканската лоза на нашенската; тя е капризна, нежна и възискателна. Всѣка отъ нейнитѣ разновидности иска и подходяща почва. Тя — американската лоза — е трайна и плоди редовно, обаче, трѣбва да знаемъ какъ да я засаждаме и отглеждаме.]

Това тѣ идватъ да съзнаятъ, но чакъ следъ като видятъ несполуката си, като дадатъ жертва първия си декаръ два лозе. Тогава почватъ да дирятъ книги и списания по лозарството и да черпятъ наука отъ тѣхъ. Безъ такава и безъ трудъ, лозята ще бждатъ свърталище на зайцитѣ, повредени отъ маната и други болести и обрасли въ трѣва. Необходимо е по-интелигентнитѣ лозари по градове и села да втикватъ тая истина въ главитѣ на всички ония, които се канятъ да ставатъ лозари, да ги довеждатъ до убеждението, че трѣбва да търсятъ и четатъ лозарски книги и списания, да се просвѣщаватъ, и само така, лозарството въ едно близко бъдаще ще бжде сигуренъ поминъкъ на значителна частъ отъ нашия народъ и само така тя — американската лоза ще възнагради добре и оправдае труда и капитала, които се хвърлятъ така безогледно по нея сега. Най-после само така ще се обърнатъ очитѣ на всички лозари и къмъ лозарския съюзъ и ще се изгуби оня престѣпенъ безинтересъ къмъ него, който мрачи сега мозъцитѣ на всички ония, които се наричатъ „лозари“, а не знаятъ още за съществуването на този съюзъ.

Прочие, напредъ, колеги лозари, къмъ лозарска просвѣта и само чрезъ такава къмъ идеалното американско лозе!

Н. Недѣлчевъ.

По отглеждането на десертнитѣ грозда.

Производството на вино въ България ежегодно се увеличава. Презъ 1924 год. то достигна 809,180 хектолитра. Понеже България не може да разчита при сегашнитѣ икономически условия на износъ на вино, вътрешната консомация е мѣрило за количеството вино, което трѣбва да се

произвежда въ страната. Не може точно да се опредѣли, каква е консомативната способностъ на страната, но има признаци, по които може да се сжди, че необходимото количество вино за задоволяване нуждитъ ще бжде достигнато въ недалечно бждаще.

Явява се въпроса за нова ориентировка въ гроздовото производство. На производството на безалкохолно вино не може много да се разчита. Остава да обърнемъ погледитъ си къмъ производството на десертнитъ грозда. Ако, обаче, трѣбва да се задоволимъ само съ нашитъ пазари, това производство не може да очаква голѣмо бждаще.

Единствения значителенъ пазаръ за грозде на ядене у насъ е столицата. Тя, обаче, поглъща главно обикновени грозда, на ниска цена. Това сж грозда, които служатъ и за вино и за ядене, споредъ случая. Такива сж Памида, Димята и други подобни. На Софийския пазаръ се изкарва за проданъ даже и Отело. Вѣрно е, че съ консомирането на една частъ отъ гроздето намалява количеството на произведеното вино въ страната, но това още не може да се нарече производство на десертни грозда и то не може да увеличи чувствително прихода на производителя лозаръ.

Въ България основния сортъ за правене на вина е Памида, който сжщевременно се употребява въ голѣмъ размѣръ и като грозде за ядене. Димята служи сжщо и за дветъ цели. За това и не може у насъ да се направи строго разграничение между производството на винени и десертни грозда. Въ Франция основнитъ винени сортове не се употребяватъ за ядене — Арамонъ, Аликантъ-Буше, Пино и пр. Отглеждането на виненитъ и десертнитъ грозда е разграничено. Отглеждането на десертнитъ грозда е локализирано въ известни мѣстности. Тамъ тѣ намиратъ подходящи климатически и почвени условия, а и обработката имъ става малко по-другояче, отъ тази на виненитъ.

Много по-голѣмъ интересъ представляватъ външнитъ пазари за десертни грозда. Известни лозарски страни сж си извоювали мѣста на свѣтскитъ пазари за грозда и въвеждането ни тамъ като доставчици ще представлява сериозни трудности.

Най-важнитъ за насъ пазари сж германския и английския. За да имаме успѣхъ сж потрѣбни две условия: да до-

ставяме грозде, което се нрави на чуждите консоматори и 2) да бждемъ конкурентно способни. Германския пазаръ не е възискателенъ и за него трѣбватъ обикновени грозда. Изглежда, че той най-лесно би се задоволилъ. Напоследъкъ вноса на грозде въ Германия се е увеличилъ значително. Презъ 1923 год. Германия е внесла само 1,600 тона грозде, когато презъ 1924 г. е внесла 49,000 тона. Индустиалнитѣ германски градове сж голѣми консомативни центрове. Франция изнася 20,000 тона грозде въ Германия. Италия сжщо изнася голѣмо количество грозде. Гроздето, което изнася Франция е почти изключително Шасла доре. Износътъ става презъ месецъ августъ отъ производителнитѣ центрове на Южна Франция.

Алжирия изнася 11,000 тона грозда, което отива по назначение въ Германия, Белгия, Холандия и Швейцария. Ако Алжирия, на която гроздата пжтуватъ съ влакъ до Алже, тамъ се товарятъ на параходъ, минаватъ Срѣдиземно море, разтоварватъ се въ Марсилия и наново се прехвърлятъ на влака, съ който пжтуватъ до мѣстоназначението си, може да продоволства германскитѣ градове, защо България да не може да праща съ сжщия успѣхъ грозде въ Германия?

Опаковката на гроздето става въ специални касички отъ по 18 кгр., които се нареждатъ въ вагони. Единъ вагонъ събира около 10,000 кгр. грозде.

Въ Германия може би ще намери приемъ нашия Димятъ, който не отстъпва на французската Шасла. Още повече, че той ще пристига тогава, когато сезона на Шаслата мине.

Презъ тази есенъ имахъ случая да видя какъвъ сортъ грозде се продава въ Виена, столицата на Австрия. Името на сорта не знамъ, но това бѣ нѣщо като нашата Тамянка, ароматично грозде, но незозрѣло. Цената на това грозде бѣше къмъ 15 октомври около 40 лв. единия кгр.

Единъ свѣтовенъ пазаръ, за който твърде много се говори напоследъкъ е Лондонския. Той представлява голѣмъ интересъ за нашитѣ лозари. Англия внася около 40,000 тона грозде. Отъ тѣхъ на Франция, която е най-близо, се падатъ само 6,000 тона.

Испания държи първо мѣсто на английския пазаръ въ това отношение. Причината за това неблагоприятно положение на Франция е, че последната произвежда като десертно грозде почти изключително Шасла, която не отговаря на вкуса на английскитѣ консоматори. Английската клиентела има своитѣ изисквания и вкусове.

Тя е консервативна и мжчно възприема нови сортове, Испания съ своето производсво се е нагодила на английския вкусъ. Тя изнася за Лондонския пазаръ главно черни грозда съ едри зърна. Най-търсенитѣ сортове изглежда да сж Gros Colman и гроздата съ мискетовъ ароматъ.

Отглеждането на десертнитѣ сортове е въ връзка съ тѣхнитѣ пазари. Ние не можемъ да разширимъ тѣхната култура, ако не разчитаме за въ бъдаще на известни пазари, където да можемъ да ги изнасяме. Първата работа, която трѣбва да предшества тази на пропагандата, е проучването и търсенето на пазари. Отъ тѣхъ ще зависи и избора на сортоветѣ, които трѣбва да отглеждаме.

Ако концесията за износъ на месо, яйца и овощия за Лондонъ се реализира, ще трѣбва да проектираме гроздовото производство съ огледъ да задоволимъ вкуса на англичанитѣ — черни грозда съ корави, едри зърна и ароматични сортове; въ противенъ случай, ще разпространяваме други сортове.

Ако ние, обаче, чакаме да дойдатъ чужденци на крака да купуватъ нашитѣ грозда, това скоро нѣма да стане. Ние нѣмаме и крупни производители или търговци на грозде, които да взематъ инициативата да правятъ опити за износъ. Единствено лозарскитѣ кооперации могатъ да сторятъ това и тѣ трѣбва да направятъ известни опити.

Азъ казахъ по-горе, че въ Франция отглеждането на десертнитѣ грозда е локализирано въ известни мѣстности. Тѣзи мѣстности се намиратъ въ южната ѝ частъ — около Монпелие, Аженъ, Авиньонъ, Ница и другаде. Десертнитѣ грозда, за да бждатъ търговска стока, трѣбва да отговарятъ на известни условия. Следователно не всѣка мѣстность и не всѣка почва могатъ да дадатъ добри резултати.

Че въ известна мѣстность се получаватъ сортове съ едри зърна, напримеръ, не значи още, че тя подхожда за отглеждането имъ. Лозаритѣ знаятъ отъ опитъ, че грозда

получени въ една мѣстность иматъ твърди хрускави зърна, когато сжщитѣ сортове, отглеждани въ друга мѣстность, даватъ меки, чорбаливи зърна, които не могатъ да издържатъ транспортъ, не могатъ и да се съхраняватъ наесенъ на свисла или другояче.

Макаръ че у насъ нѣма още специализация по отглеждането на гроздата, но при зараждащето се течение, района Кричимъ, Брестовица, Перушица изглежда да представлява благоприятни условия за тази култура. Не ще съмнение, че и много други мѣста, особено въ Южна България, ще подхождатъ за десертни грозда, само че поради липса на пазари тѣ не сж търсили до сега да разширятъ посаденията си съ такива.

Въ България има условия за отглеждането на луксозни грозда. Защо Франция произвежда почти изключително Шасла — дори като десертенъ сортъ? Защото той се задоволява съ малко грижи. Въ цертроветѣ, откъдѣто изнасятъ Шасла за чужбина, го отглеждатъ на ниска, чашовидна форма, безъ колове и лозето работятъ съ коне. Така може да се обясни и сравнително ниската цена, на която то се продави — 1 фр. кгр. на производителя, т. е. 6—7 лева на едро. Афузъ-Али (Датие де Бейрутъ), който е познатъ на французитѣ, е взискателенъ сортъ, изисква повече грижи и за това той се отбѣгва въ Франция. Съ Александрийския мискетъ е сжщото нѣщо. А такива сортове, които сж капризни при завръзването, като Фоча, Синя бодлива и дума да не става за отглеждането имъ тамъ.

Работната ржка липсва въ Франция и тамъ отглеждатъ сортове, които подхождатъ за впрегатна или механическа обработка. У насъ условията сж други. Ние имаме богатъ резервоаръ на работна ржка и можемъ да отдѣлимъ необходимитѣ грижи да отгледаме и най-взискателнитѣ сортове, при условие, разбира се, да вложимъ и умѣние.

Кои сортове грозда трѣбва да отгледаме у насъ? Това е въпросъ, който бждащитѣ пазари, ако се намерятъ, ще разрешатъ въ окончателна форма. За сега, обаче, нѣма да сгрѣшимъ ако препоръчаме двата сорта: Афузъ Али и Хамбургски мискетъ. На какъвто и пазаръ да ги изнесемъ, тѣ ще получатъ добра цена, освенъ това рожбата имъ е почти винаги добра. Съ други сортове трѣбва да бждемъ

предпазливи. Нашитѣ лозари винаги грѣшатъ, когато садятъ разнообразни сортове. Да има отъ всичко за чишитѣ, казватъ тѣ. Не е рѣдко, да се срещнатъ лозя отъ 1—2 декара съ 20—30 различни сортове. Когато единия почне да зрѣе, другия е вече презрѣлъ и оситѣ сж го вече изпили, третия е още зеленъ и пр. Не трѣбва да се забравя, че пазаря изисква еднообразна стока, що се касае до вино и грозде той не търси чишитѣ. Нашитѣ лозарски центрове биха се затруднили днесъ, ако дойде търговецъ и поиска да изнесе отъ единъ градъ или село единъ вагонъ, да предположимъ Хамбургски мискетъ. Когато сжщия търговецъ, ако отиде въ едно француско село, ще може да изниса по 20 вагона дневно въ продължение на половинъ месецъ Шасла доре. Трѣбва да се ограничатъ сортоветѣ за грозде 1 до 3 най-много въ даденъ лозарски центръ. За собствено употрѣбление, разбира се, производителтъ може да отглежда колкото си иска сортове.

Виненитѣ сортове — Димятъ и Синсо сж сжщо така добри и за десертъ. Тѣхното размножение може да става безъ ограничение; ако не се продаватъ като десертно грозде тѣ винаги ще ни дадатъ добро вино — особно Сенсо. Съ Димятъ България може вече да продоволства пазари. Трѣбва за това да се направятъ опити.

При производството на десертни грозда много условия трѣбва да се иматъ предъ видъ. Преди всичко трѣбва да се избератъ подходящи мѣста. Такива сж склоноветѣ съ слабъ наклонъ, съ дълбока, рохка почва. Нискитѣ мѣста, особно близо до рѣки, трѣбва да се избѣгватъ. Десертнитѣ сортове сж чувствителни на болести и атмосферни влияния — слани, горещини и пр. Целта при отглеждането имъ е да се получатъ добре оформени гроздове, съ еднакви зърна, не много сбити, хрускави, да узрѣватъ добре и да не сж изложени на бързо загиване. Мѣстности, кждето наесень падатъ дъжнове, не подхождатъ за тази целъ, тъй като тамъ зърната се попукуватъ и загиватъ бързо. Въ Южна България има мѣстности, кждето есенята е топла и суха, така че къснитѣ сортове могатъ добре да узрѣватъ и не се развалятъ отъ дългото стоене на главинитѣ. Това сж отлични условия за десертнитѣ грозда.

Избора на подложката не е безъ значение. На западъ сж правени опити, като сж облагородявали единъ и сжщъ десертенъ сортъ на различни подложки. Най-добри резултати даватъ подложките Рипария Глоаръ и хибридитъ ѝ 101—14, 3306 3309. Следъ тѣхъ идатъ хибридитъ на Берлаидиери. Рупестрисъ дю Ло изглежда, че най-малко подхожда за десертни грозда, когато за виненитъ азъ бихъ горещо я препоръчалъ. Азъ имахъ случая да видя едно лозе съ десертни грозда, засадено върху Рипария. Липсалитъ лози сж били замѣнени съ Ло. Разликата между гроздоветъ върху едната и другата подложка бѣше очебиюща. Когато гроздоветъ върху Рипария бѣха правилни, съ точно еднакви зърна, гроздоветъ върху Ло бѣха наполовина изресени, едно зърно дребно, друго едно -- въобще съ непривлекателна външность.

Рипария Глоаръ и 101—14, които напоследъкъ се измѣстватъ и все по-малко се употрѣбаватъ, трѣбва да държатъ първо мѣсто при възобновяването на лозя съ десертни грозда. Азъ не зная дали 3309, която е анатемосана подложка у насъ, не би дала добри резултати съ десертнитъ грозда. Нека не се забравя, че тази подложка продължава да се цени въ Франция и много се работи.

Мѣстото не позволява да се разпростираме върху начинитъ на засаждане, рѣзитба, обработка и пр. на десертнитъ грозда, които сж малко по-различни отъ тѣзи на виненитъ. Споредъ целитъ, които лозарьтъ си поставя, трѣбва да бжде нагоденъ и начина на отглеждането.

Ще отбележа само, че две рѣзитби се прилагатъ главно за десертнитъ грозда — ниска (ченова), съ чепчета на 1 или 2 очи (това се отнася за Шасла доре) и Гюйо — съ плодна пръчка. Когато гроздето ще се експедира въ чужбина, то се събира малко въззѣлено. Когато, напротивъ, ще се съхранява, то се събира напълно узрѣло. При десертни грозда, които иматъ склонность къмъ изресяване, прилагатъ „колцоването“ и изкуственото опрашване. Колцоването се употрѣбва главно при Александрийския мискетъ, малко преди цвѣтенето. Още при рѣзитбата се оставятъ чепчета на различна дължина — на две и на 5—6 очи. Тѣзи, които сж дълги, се колцоватъ при основата.

Начинътъ на отглеждането на десертнитъ сортове не може да бжде еднакъвъ за всички случаи. Ние не можемъ

да копираме това, което вършатъ другитѣ лозари, защото нашитѣ условия не сж сжщитѣ, както тѣхнитѣ. Да се има предъ видъ, че западнитѣ лозари иматъ задъ себе си единъ вѣковенъ опитъ, който ги е научилъ какъ да постъпватъ. Ние сега почваме и не е чудно, че се лутаме още изъ мѣглата, за да налучкаме единъ день правия пжтъ. Не трѣбва да обвиняваме и държавата, че тя не ни дава готови разрешени всички въпроси, та да не става нужда самитѣ лозари да правятъ опити на свой рискъ. Частната инициатива, като прѣко заинтересувана, винаги е разрешавала въпроситѣ най-правилно и най-бързо. Ето защо, повече инициатива отъ страна на самитѣ лозари. Нека тѣ използватъ своитѣ кооперации и сдружения да разрешаватъ редъ икономически въпроси, въ свръзка съ тѣхното производство. Да се работи планомѣрно и съ метода. Да се предявяватъ искания и съдействие отъ държавата, следъ като въпроситѣ добре се обмислятъ. За това се образуватъ и дружествата, които трѣбва да се крепятъ на всѣка цена. Тѣ има да играятъ въ бъдаще голѣма роль, стига да умѣемъ да ги направляваме.

Н. Д. Петковъ.

Използването на гроздовитѣ семки за масло.

Макаръ че отъ дълго време се е знаело, какво семкитѣ на гроздето съдържатъ 10—15% растително масло, годно за ядене или за индустриални цели, едва напоследъкъ е започнато да се добива отъ тия семена масло по фабриченъ начинъ, защото по-рано сж срещани голѣми трудности при набавянето на достатъчно количество джибри и особено при отдѣлянето на семената отъ последнитѣ.

Съ създаването на кооперациитѣ по винарството и за дистилиране на джибритѣ, както и съ изобретението на специални триори-вантлатори тия трудности сж отстранени и днесъ въ Франция, споредъ г. J. Vounet отъ службата по маслиновата култура въ Марсилия (Гледай броеве 35 и 36 на Progrès agricole et viticole отъ 1925 г.) има 13 малки фабрики, които извличатъ маслото отъ гроздовитѣ семена по-

средствомъ етиловъ трихлоридъ и около 30 такива фабрики били въ проектъ.

Тия фабрики сж снабдени:

1. Съ апарати за отстраняване на чепкитѣ, за пресуване на джибритѣ по 800 кгр. въ часъ и за отдѣляне на семената, които всички се движатъ отъ специаленъ моторъ и и които струватъ около 15,000 фр.;

2. Съ уреди за смачкване на семената и за извличането на маслото отъ последнитѣ, които преработватъ 2400 кгр. семена въ 24 часа и които струватъ около 66,000 фр.:

3. Съ голѣмъ казанъ, който има 30 кв. м. загреваема поврѣхность и който струва около . . 14,000 фр.;

4. Самото фабрично здание, което е 8 м. на 8 м. и което е снабдено съ ангренажъ и каца за 120 хектол. масло, струва около 125,000 фр.;

Всѣка една отъ тия фабрики трѣбва да разполага съ нуждната за охладителитѣ вода, около 3 куб. м. въ часъ.

За 130 работни дни всѣка една отъ тия фабрики преработва около 200,000 кгр. джибри, а за 9 месеци тя може да преработи около 400,000 кгр., обаче презъ време на гроздобера и преваряването на джибритѣ казанитѣ фабрики не работатъ. Презъ мрътвия сезонъ нѣкои отъ тѣхнитѣ апарати, като пресата съ непрекъснато работене, казана и пр. може да се използватъ за други цели.

Споредъ г. Vounet отъ 1000 кгр. джибри казанитѣ фабрики получаватъ:

340 кгр. чепки, които се употрѣбаватъ за горене, въ казана, и 660 кгр. смачкани зърна, които съдържатъ 34% или 230 кгр. семки и 430 кгр. остатъци отъ джибритѣ съ 45—50% влага.

Следъ извличането на маслото, което срѣдно е около 12 $\frac{1}{2}$ % се получаватъ отъ 230 кгр. семки около 28 кгр. масло и около 200 кгр. кюспе.

Остатъцитѣ отъ джибритѣ и кюспето съдържатъ 1 $\frac{1}{2}$ до 2 кгр. азотъ, $\frac{1}{2}$ кгр. фосфорна киселина и $\frac{3}{4}$ кгр. калий за 100 кгр.; тѣ се употрѣбаватъ за торъ, като се продаватъ средно по 7 фр. 100 кгр., когато пѣкъ маслото струва срѣдно по 3.40 фр. килограма.

Значи, една фабрика, която работи 130 дена презъ годината, ще преработи около 2,000,000 кгр. джибри, като ще произведе около 37500 кгр. масло по 3·40 фр. = 127,500 фр.	
и около 700,000 кгр. остатъци отъ джибри и 260,000 к. кюсте по 7 фр. 100 кгр. =	67,200 фр.
или всичко фабриката има годишенъ приходъ	194.700 фр.

Освенъ амортизацията на зданието и машинитъ, както и лихвитъ на ангажирания капиталъ, които възлизатъ на около	25,000 фр.
фабриката изразходва за 10 надници дневно по 20 фр.	26,000 фр.
за гориво 1200 кгр. кам. вжглища дневно по 140 фр. тона	21,840 фр.
за 17 кгр. разтворителъ на маслото (етиловъ трихлоридъ) дневно по 4 фр.	8,840 фр.
за вода, освѣтление, двигателна сила и непредвидено дневно по 100 фр.	13000 фр.
или всичко разноски	94680 фр.

Като се спаднатъ разносикитъ 94680 фр. отъ прихода 194700 фр., получаватъ се 100,020 фр. чиста печалба следователно, просвѣтенитъ французки лозаро-винари искараватъ отъ всѣки кгр. джибри по 5 фрарц. ст. или 27 наши ст., а ние хвърляме джибритъ си.

Освенъ това, при преваряването на джибритъ за ракия, може да се получи и французкитъ, па даже и гръцкитъ лозари-винари получаватъ виненъ камъкъ подъ форма на калциевъ или калиевъ тартратъ, който изпращатъ въ Англия и Германия за преработване въ винена киселина, а у насъ водата отъ казанитъ се губи по улицитъ на лозарскитъ центрове и създава работа на санитарнитъ власти.

Важно е още да се отбележи, че джибритъ, които се използватъ за добиване на масло, може да се спазватъ въ купища на открито, безъ това да се отразява зле върху количеството и качеството на маслото, както и че апаратитъ за отстраняване на чепкитъ, пресуване на джибритъ и отдѣлянето на семената сж подвижни, та може, да преработватъ джибритъ на 2 и повече съседни кооперации и съ туй да се избѣгнатъ разносикитъ по превоза на джибритъ.

Първия търговски конгресъ на десертни грозда

Този конгресъ се е състоялъ на 24 и 25 августъ 1925 год. въ гр. Ажесъ (Франция, и е билъ организиранъ отъ Орлеанската желѣзопѣтна компания, подпомогната отъ компаниитѣ на южнитѣ желѣзници и на Парижъ—Лионъ—Срѣдиземно море, както и отъ мѣстната земледѣлска организация.

Въ него конгресъ е изтъкнато, между другото, че францускитѣ желѣзници пренасятъ годишно 100,000 тона грозде за ядене въ вѣтрешността на страната и за износъ въ Германия 21,009 тона, въ Англия 6,000 тона, въ Швейцария 3,600 тона и около 13,400 тона за севернитѣ европейски държави, или всичко около 144,000 тона. Въ Франция най-голѣмото тържище на десертно грозде е гр. Парижъ; само въ централнитѣ хали на тоя градъ се продаватъ 1,000,000 kg. Следъ него идатъ индустриалнитѣ градове въ Северни Франция, като Лилъ, Рубексъ, Туркоанъ и пр., които презъ 1924 год. сж консумирали около 6,000 тона. Въ по-мелкъ размѣръ грозде е употрѣбявано въ Източна и Северо-западна Франция и въ курортнитѣ центрове.

Отъ чуждестраннитѣ пазари на първо мѣсто стои Англия, която внесе голѣми количества десертни грозда отъ Испания, Португалия, Белгия, Холандия и Южна Африка и въ която се предпочитатъ чернитѣ едрозърни грозда, съ или безъ мискетовъ ароматъ. На второ мѣсто иде Германия, въ която презъ 1924 г. сж внесени 49,000 тона грозде за ядене особено въ индустриалнитѣ ѝ центрове, кждето работницитѣ предпочитатъ ефтиното грозде, а на трето мѣсто стои Швейцария, кждето презъ сжщата година сж внесени 80,000 квинтали десертно грозде съ предпочитание Шасла. Вносътъ въ Белгия и Холандия и билъ около 198 тона.

Въ Дания и Скандинарскитѣ държави сжщо се внесе грозде за ядене въ значително количество, само че тамъ се предпочита хрускавото съ дебела кожа.

Грозде за ядене се изнася главно отъ Франция, Испания, Италия и Португалия.

Въ Франция най-голѣмитѣ производителни области сж Юго-западната, Южната и Източната. Въ 3 окръга на Юго-

западна Франция (Гарнъ-Гаронъ, Лотъ и Лотъ-Гаронъ) десертнитѣ сортове заематъ 6600 хект. отъ които срѣдно се получава по 3600 kg. грозде, продавано по 190 фр. 100-тѣ kg. Въ Южна Франция Херолския окржгъ произвежда годишно по 165,000 квинтала грозде, а Източно-Пиренейския — 18000 квинтала. Въ 4 окржга на Юго-източна Франция (Воклюзъ. Гаръ, устието на Рона и Варъ) десертнитѣ сортове заематъ 8,300 хектари, отъ които се получаватъ 60,000 тона грозде, Въ Парижката областъ (Томери, Шампанинъ върху Сена и пр.), както и форсираната култура на лозата въ Северна Франция производството на десертнитѣ грозда следъ войната отива на упадъкъ, поради скжпитѣ надници и високата цена на вжглищата. Сега въ Парижката областъ има само 112 хектара, засадени съ десертни сортове, предимно съ Шасла доре, гроздето отъ която се продава въ Парижъ.

Производството на десертното грозде въ Алжирия и Тунисъ възлиза на 210,000 квинтали, отъ които 110,000 квантали минаватъ презъ Марсилия за Германия, Белгия, Холандия и Швейцария.

Въ сжщия конгресъ сж препоржчани да се развѣждатъ следнитѣ сортове: Шасела доре, бѣлъ Линянъ, Серванъ и Гро Колманъ. Понеже тия сортове сж много чувствителни на криптогамическитѣ болести, то за получаване на десертно грозде сж посочени и нѣкои отъ прямитѣ производители, като № № 5061, 5279 Seibel. Chasselas-Baco и 1647—8 Malleue, на които гроздето е бѣло и № 4752 Seibel, на който гроздето е сжщо бѣло и се запазва върху лозата безъ да гние и № № 5750, 6024 и 6090 Seibel, на които гроздето е розово.

За увеличаване срѣдното производство, г-нъ Равазъ е препоржчалъ да се избиратъ добри и подходящи подложки, да се копятъ плитко и торятъ лозята съ органически торъ въ размѣръ не повече отъ 5000 kg. на хектаръ, да се премахватъ върховетѣ на плодоноснитѣ лѣтораста и да се води методична борба противъ криптогамическитѣ болести и насекомитѣ. Г. Марсе пъкъ е посочилъ, че противъ пероноспората най-ефикасния цѣрь си оставатъ меднитѣ соли, противъ Оидиума — перманганата и сѣрата, противъ антракнозата — желѣзния сулфатъ, съ прибавка на сѣрна киселина, а противъ кошилса и гроздовия молецъ — никотина и пиритренъ сапунъ.

Относно начинитѣ за съхраняване и амбалиране на десертното грозде, установено е било, че най-добрия начинъ за съхраняване е оня, при който дрѣжката на гроздетѣ не засъхва, а за амбалирането е препоръчано да се употребява кристалната книга, вмѣсто книжнитѣ изрѣзци, като се предварително гроздето се сортира най-внимателно.

За улесняване продажбата на десертното грозде, препоръчано е да се федериратъ лозарскитѣ производителнии кооперации, защото само голѣмитѣ сдружения може да използватъ чуждестраннитѣ пазари.

Извлѣкалъ отъ статията на г. Godillae въ Progrès Agricole et Viticole

Н. Д. Петковъ

С В Е Д Е Н И Я

Пространството на лозята въ Франция ии получено вино презъ 1925 г.

Споредъ „Officiel-a“ отъ 19 XII 1925 г., пространството на продуктивнитѣ лозя въ Франция е претърпѣло едно слабо намаление, а въ Алжиръ, напротивъ, то е увеличено.

Така, презъ 1924 год. въ Франция е имало 1,443,217¹/₂ hg. продуктивни лозя, които презъ 1925 год. сж намалени на 1,426,895 hg., а въ Алжиръ пространството на сжитѣ лозя се е покачило на 201,467 hg. отъ 183,536 hg. презъ 1924 год.

Въ сравнение съ реколтата презъ 1924 год. полученото вино презъ 1925 г. сжщо е било по-малко въ Франция, а повече въ Алжиръ.

Въ Франция презъ 1925 г. сж получени 62,747,083 hl вино срещу 67,948,569 hl презъ 1924 г.

А въ Алжиръ презъ 1925 г. сж получени 12,366,115 hl вино срещу 9,787,204 hl презъ 1924 г.

Стокътъ пъкъ на старитѣ вина въ Франция презъ 1925 г. е билъ 4,780,269 hl срещу 3,655,506 hl презъ 1924 г.

А стокътъ пъкъ на старитѣ вина въ Алжиръ презъ 1925 год. е билъ 150,206 hl вино срещу 380,252 hl презъ 1924 г.

Или всичко налично вино: 80,063,673 hl срещу 81,771,531 hl презъ 1924 г.

Следователно, разликата въ по-малко презъ 1925 г. е 1,707,858 hl.

Споредъ „Moniteur Vinicole“ ценитѣ на вината сж били на 21 XII 1925 г. следнитѣ:

Червени вина	Парижъ	Нимъ	Монпелие	Цетъ	Каркасонъ
7—8°	70—78 фр. за hl	7 фр. градуса	55 фр. hl	55—75 фр. hl	51—82 фр. hl
8—9°	78—81 "	—	—		
9—10°	81—104 "	—	75 фр. hl		
10—11°	104—112 "	—	—	—	—
Розови и бѣли вина					
10—10 1/2°	108—115 фр. hl	7.75 фр. гр.	7.25—8.5 фр. град.	7.5—8.5 фр. гр.	7.25—9 фр. гр.
Испански вина					
11.5—12°	140 фр. hl				

Горнитѣ цени за Парижъ сж франко гара Парижъ, а за другитѣ градове — франко избитѣ на производителитѣ.

Извлекалъ отъ „Progrès agricole и Viticole“

Н. Д. Петковъ,



41989

ОТЧЕТЪ

на управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ за 1925 година

Господа,

Съгласно чл. чл. 19 и 29 отъ съюзния уставъ Вий сте свикани между другото и на първо мѣсто да изслушате, обсъждитѣ и се произнесете върху отчета на управителния съветъ за дейността му презъ съюзната 1925 година.

Господа,

Въпреки измѣнението формата на съюза и презъ изтеклата година не можемъ да констатираме значително засилване на съюза. Управителниятъ съветъ подкани многократно членоветѣ да проявятъ по-активна организационна дейность, неговитѣ настойчиви апели, обаче не намериха отзвукъ. Презъ годината се приеха 4 колективни членове — Лозарската кооперация „Шевка“, гр. Сливенъ и Лозарскитѣ дружества „Димятъ“, Злокучене, Плѣвенско; „камчиески Димятъ“, Ново Село, Проводийско, „Бърда“, Горньо Церовене, Фердинандско и 4 нови индивидуални члена. Отказа се отъ членство лозарския отдѣлъ при кредитната кооперация въ с. Цѣрово, поради разформероването му.

Въпреки многократнитѣ подканвания, по-голѣмиятъ брой отъ членоветѣ — колективни и индивидуални не сж се издѣлжили къмъ съюза.

Презъ годината членоветѣ проявиха слабъ интересъ къмъ работата и живота на съюза; тѣ неохотно изпълняваха разпорежданията на управителния съветъ. Изобщо връзката между съюза и членоветѣ бѣ слаба. Борбитѣ, които води управителниятъ съветъ, не се оцениха и не се достатъчно подкрепиха отъ членоветѣ.

Дейността на управителниятъ съветъ презъ годината се изрази въ следното:

1. *Организационна работа.* Поради липса на парични средства, не можа да се организира замислената словесна пропаганда между лозаритѣ. Отправенитѣ покани до лозарскитѣ дружества и лозаритѣ отъ провинцията да зарабо-

тятъ за привличането нови членове за съюза не даде резултати. На управителния съветъ не е известно членове на съюза да сж устроили нѣкжде лозарски събрания или да сж работили по другъ пжтъ, за да се създадатъ нови лозарски дружества, които да станатъ членове на съюза.

Управителниятъ съветъ е на мнение, че безъ организаторъ, съюзътъ не ще може въ скоро време да обедини по-голѣмъ брой лозари.

Презъ отчетната година сж издадени 19 окръжни до членоветъ.

2. *Защита на лозарскитѣ интереси.* Веднага съ излизането на законопроекта за измѣнението на закона за акциза се събра управителниятъ съветъ, разучи го, взема становище по него и излезе съ изложение предъ финансовия министъръ. Членоветъ на управителния съветъ се явиха предъ повечето отъ министритѣ, поднесоха имъ изложението и защитиха становището на съюза. По този случай станаха срещи и съ много депутати, на които се изложи положението на лозарството ни и противоположнитѣ интереси между виненото, биреното и спиртното производство. Отпечатаното изложение се разпрати до всички народни представители и лозарски дружества. По-късно, когато законопроекта за измѣнението на закона за акциза бѣ вече внесенъ въ Народното събрание, управителниятъ съветъ бѣ отново свиканъ и съ второ изложение се яви предъ г. г. министритѣ и народнитѣ представители. За да се разясни по-добре въпроса за положението на лозарството, неговото значение като поминъкъ и борбата, която то води съ бирената и спиртна индустрии, управителниятъ съветъ устрои една среща съ депутати отъ различнитѣ партии, предъ които се направи обширно изложение, като се разгледа въпроса отъ народостопанска и социална гледна точка.

Едновременно бѣха повикани представители отъ лозарскитѣ центрове, които сжщо участвуваха въ срещата съ народнитѣ представители. Съвмѣстно съ делегатитѣ на лозарскитѣ центрове се изработи резолюция по положението на лозарството и се отправиха къмъ правителството искания относно данъчния товаръ върху лозовата култура изобщо и частно-относно законопроекта за измѣнението на закона за акциза. Изложението и резолюцията Ви се изпратиха своевременно и върху тѣхъ нѣма да се спираме.

По въпроса за измѣнението закона за акциза живущитѣ въ София членове на управителния съветъ сж били въ неепрекъснатъ контактъ съ респективнитѣ власти и парламентаа. Трѣбва да отбележимъ, че нашитѣ делегации биваха винаги изслушвани и съюзното становище по въпроса бѣ спечелило твърде много приятели всредъ народното представителство.

Законопроектътъ, както знаете, мина на първо четене въ Народното събрание, върна се въ комисията и тамъ остана, защото бѣ неизгоденъ за много страни,

Бѣха подновени ходатайствата на съюза и предъ министерството на земедѣлието за изработване законопроектъ противъ фалшификацията на вината. Такъвъ се изработи и е вече внесенъ въ Народното събрание. Въ неговото изработване съюзътъ взема активно участие съ свой представителъ. Въ първоначалния проектъ мнението на съюзния представител е било взето подъ внимание, впоследствие, обаче сжж направени въ проекта нѣкои измѣнения, по които управителния съветъ не е взелъ още становище.

По поводъ готвящата се конвенция за износъ на месо, която косвено засѣга и лозарството, Министра на търговията пожела да се състои една съвмѣстна конференция съ управителния съветъ на съюза. За целта се свика управителниятъ съветъ, който изложи на г-нь Министра положението на лозарството и винарството ни и каза мнението си при какви условия българскитѣ лозари биха могли да изнесатъ грозде и вино на чуждия пазаръ.

3. *Списанието.* Съюзното списание „Лозарски Прегледъ“ излезе презъ годината въ 12 книжки. Въ неговото списване членоветѣ отъ провинцията почти не вземаха участие. Списанието се изпращаше презъ годината на 1873 платили абоната и 46 неплатили. Имаме увеличение на абонатитѣ съ 523 отъ миналата година.

4. *Посмъртна каса.* Въ посмъртната каса на списанието участвуваха 1800 абоната. Презъ годината имаме 8 смъртни случаи.

5. *Финансовото положение на съюза* на 1. I. 1926 год. се вижда отъ следващия балансъ и смѣтка загуба и печалби, печатани въ книжка 1-ва отъ н. г. на съюзното списание.

Молимъ Ви прочее да приемете отчета ни. Извършената отъ насъ работа е скромна, но тя е била въ зависимостъ отъ условията, при които сме работили и средствата, съ които сме разполагали.

Докладъ на Контролния съветъ на Бълг. лозарски съюзъ

Господа делегати,

Въ изпълнение на чл. 19 отъ устава на Съюза, Контролниятъ съветъ провѣри отчета и баланса на Съюза за 1925 год., който Ви се представя за одобрение и намери:

1. Че годишниятъ балансъ и равномѣтката за прихода-разхода на Съюза за отчетната 1925 год. сж правилно съставени и вѣрно извлечени отъ съответнитѣ книги;

2. Контролниятъ съветъ не е констатиралъ извършени работи отъ Постоянното присѣствие или Управителния съветъ на Съюза, които да противоречатъ на съюзнитѣ интереси или постановленията на съюзния уставъ.

Вследствие на това, Контролниятъ съветъ моли конгреса:

1. Да приеме отчета за 1925 год. на Управителния съветъ за редовенъ;

2. Да одобри годишния балансъ и равномѣтката за прихода-разхода на Съюза за отчетната 1925 год. и

3. Да освободи отъ отговорностъ членоветѣ на Управителния и Контролния съвети за това време.

Контроленъ съветъ: { Е. Балтаджиевъ
Хр. Цачевъ
Ил. И. Хранковъ

Български Лозарски Съюзъ

Балансъ на 31 Декември 1925 г.

А К Т И В Ъ	П А С И В Ъ
Каса и Б. Ц. К. Б. 11,877·05	Кредитори 19,933 —
Дебитори:	Акцепти на Съюза . 14,947·510)
Разни 10,000·—	Посмъртна каса „Лозарски Прегледъ“ 18,000·—
Д-ва и членове за значки отъ 14. II. 1925 г 55,594·—	Фондъ „Съюз. домъ“ 3,568·—
Д-ва и членове за календаря за 1926 год. 80,200·—	Значки, календари и др. за отчитане 110,135·910)
Мебели 1,915·—	
Дифицитъ 6,998·35	
166,584·40	166,584·40

Равносмѣтка

за приходо-разхода на Бълг. Лоз. Съюзъ презъ 1925 г.

Р А З Х О Д Ъ	П Р И Х О Д Ъ
Заплата Администратора, Секретаря, наемъ, печатане окръжни, изложения до М-вата, резолюции, канцеларски, освѣтление, отопление и пр. 60,984·20	Помощи отъ д-вата и членове 38,153·60
Загуба отъ сп. „Лозарски Прегледъ“ 8,810·75	Отъ зарезански значки 9,901·—
69,794·95	Субсидия за списанието 10,000·—
	Членски вноски 4,439·—
	Различни 303·—
	Дифицитъ 6,998·35
	69,794·95

Председателъ на Упр. съветъ:
Г. Шиваровъ

Подпредседатели:
Г. Костовъ,
Ив. П. Бързаковъ

Секретаръ: М. Михайловъ

Контрол. съветъ { Е. Балтаджиевъ
Хр. Цачевъ
Ил. И. Хранковъ

Членове: { Д. Бъчваровъ
М. Иванчевъ

Въпроси и отговори.

Въпросъ.

Отговорете ми чрезъ списанието дали действува сигурно противъ балсарата (маната) новитѣ препарати за прѣскане отъ Унгаро-българската банка въ София — „перозанъ“, който се употрѣбява безъ варъ, „Вердола“, който се употрѣбява съ пухалка.

К. Богдановъ.

с. Бобошево, Дупнишко.

Отговоръ.

Започнатитѣ опити съ горнитѣ препарати въ нѣкои отъ държавнитѣ стопанства не сж още привършени и затова не може още да се каже дали действието имъ противъ пероноспарата е добро.

Б.

ХРОНИКА

Отъ компетентно учреждение въ София по частенъ редъ се узна следната подробностъ по вноса на лозовъ материалъ въ Гърция.

Вносътъ на лози въ Гърция е позволенъ за сега само за Солунско, Западна Тракия и островитѣ Метиленъ и Самосъ.

Вносителитѣ на лозовъ материалъ трѣбва да взематъ предварително разрешение отъ инспектора по филоксерата въ Солунъ, като съобщатъ какво количество лози отдѣлно по сортове желаятъ да внесатъ.

Адреса на инспектора е следния:

Monsieur L'Inspecteur de la
philoxera

Rue Aladina № 4 Salonique
Grece.

На много мѣста пласирането на съюзния стененъ календаръ за настоящата 1926 год. върви твърде успѣшно. Съзнателнитѣ лозари, членове и нечленове на съюза го взематъ твърде охотно, защото знаятъ, че съ това тѣ спомогатъ за проагитиране идеята за съюзяване на всички лозари и закрепване на лозарския съюзъ.

Необходимо е всички лица и дружества, на които е изпратенъ календаря, да проя-

вятъ максимумъ усилия за пла-
сирането му.

* * *

Ни 20 януарий т. г. се е по-
миналъ скоростивно Тодоръ
К. Червенковъ отъ гр. Плѣ-
венъ, напредничавъ и трудо-
любивъ лозаръ и много пре-
данъ съюзенъ членъ.

Миръ на праха му.

Съюзътъ изказва сърдечни-
тъ си съболезнования на опе-
чаленото му семейство.

* * *

По инициативата на мѣстна-
та популярна банка презъ м.
ноемврий на миналата 1925 г.
въ гр. Севлиево се е основала
производителна винарска коо-
перация подъ наименование
Севлиевска винарска коопера-

тивна изба „Памитъ“. Още въ
началото кооперацията е има-
ла 100 члена а дѣловия капи-
талъ е възлизалъ на около
100,000 лв.

Пожелаваме ѝ добъръ успѣхъ.

Лѣсковската кооператив-
на изба „Виненка“ е открила
свой складъ на вина въ Со-
фия, за продажба на едро и
на дребно.

Складиранитѣ бѣли и чер-
вени вина сж сравнително мно-
го добри, което показва, че
кооперацията е приготвила ви-
ната си по единъ по-рациона-
ленъ начинъ.

До сега отъ съществуващи-
тъ въ страната около 20 коо-
перативни изби, шестъ сж от-
крили свои складове въ София.

Скръбна вестъ

Плѣвенското лозарско д-во съ дълбока скръбъ съобщава
на членоветѣ си и г-да гражданитѣ, че скъпия и неуморимъ
дружественъ членъ

Тодоръ К. Червенковъ

Неоаквано нощесъ въ 2 часа следъ полунощъ предаде
Богу духъ и се раздѣли за винаги отъ насъ.

Скъли Бай Тодоре.

Ти бѣше единъ отъ първитѣ пионери на лозарското сдруже-
ние. На всѣки неговъ повикъ за работа ти пръвъ се явяваше и
безкуризно изпълняваше възложената ти работа.

Ти пръвъ ни повеждаше въ всички дружественни акции и всѣ
кога съ мадритѣ си съвети ги довеждаше до добъръ край. Отъ
тебъ по-малодушнитѣ черпеха примеръ и куражъ въ живота. Въ
твоето лице ние виждахме примерния гражданинъ и неуморимъ
стопанинъ — лозаръ. Но писано било отъ сждбата неочаквано да
се разлѣчимъ отъ тебъ. Миръ на прахътъ ти! Вечна ти паметъ!

Опѣлото ще се извърши на 21-и въ 10 ч. предъ обѣдъ.

Поканватъ се членоветѣ да присѣтствуватъ.

гр. Плѣвенъ, 20 януарий 1926 г.

Дружеството