

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. За закрѣпване съюза и списанието. — Н. Н.; 2. Значение на лозовия плугъ и култиваторитѣ за лозовата култура. — Юрд. Ангеловъ; 3. Безъ семе бѣло. — Н. Кирмидчи; 4. Износа на нашитѣ вина. — М. Иовевъ; 5. Лозовиятъ молецъ — Ив. Георгиевъ; 6. Виното за св. Причастие. — В. П. Мариновъ; 7. Интернационалния виненъ пазаръ; 8. За положението на спирта; 9. Законъ за изменение износното мито; 10 и 11. Окржжни; 12. Лозарска трибуна; 13. Книжнина; 14. Хроника.

Н. Н.

За закрѣпване съюза и списанието

Въпреки че тазгодишния конгресъ подчерта необходимостта и ползата отъ Лозарския Съюзъ за българскитѣ лозари, ние не виждаме интереса у последнитѣ да е повишенъ отъ тогава насамъ. Лозарскитѣ дружества въ страната проявяватъ много слаба дѣйностъ, да не кажемъ никаква. Постжпленията отъ членски вноски и абонаменти сж много слаби и недостатъчни за да могатъ да гарантиратъ една действително ползотворна дѣйностъ на съюза. Постоянното прижтствие даде всички доказателства да прояви голѣма дѣйностъ и инициатива. Положиха се голѣми усилия за намалението акциза на виното и материалитѣ, отъ които се вари ракия и се постигнаха реални резултати. Никой не може да отрече сжщо заслугитѣ на Съюза за реализирането на износъ на български вина, нѣщо, което вече е свършенъ фактъ. Съюза възнамѣрява да развие усилена работа за да могатъ да се подготвятъ условия на време за износъ на голѣми количества грозде. Ако, обаче, лозарскитѣ дружества продължаватъ да се държатъ пасивно и безучастно, като чакатъ всичко да имъ дойде отгоре на готово, това нѣма да стане, защото съюза нѣма отъ кжде да вземе. Ако

получи подкрепа отъ провинцията, той ще може да работи, въ противенъ случай ще се види въ невъзможность да прояви каквато и да било дѣйность.

Абонамента на сп. „Лозарски Прегледъ“ е толкова нискъ, щото като се направи една равномѣтка, абонамента едва покрива печатнитѣ и административни разноски. Въ преки това, абонатитѣ не бързатъ да внасятъ абонаментитѣ си, като си казватъ, може би, че има време до края на годината, но не правятъ смѣтка, че печатницата взема паритѣ си въ брой. За да се гарантира излизането на списанието и да се избѣгне печатането на излишни броеве, които се разпращатъ сега на неплатили абонати, мнозина отъ които ще откажатъ, може би, чакъ въ края на годината, необходимо е всички абонати на списанието да се издѣлжатъ. Безъ срѣдства издаването е немислимо. Нека всички лозарски и винарски кооперации направятъ това, което направиха кооперациитѣ въ Сливенъ и Станимака, да абониратъ задължително всички свои членове и внесатъ абонаментитѣ. Нека всички съзнателни лозари получаватъ списанието, нека бждатъ увѣрени, че даденитѣ 55 лева за списанието не сж хвърлени на вѣтъра пари. Това е единъ необходимъ разходъ, който всѣки лозаръ трѣбва да предвиди въ бюджета си, разходъ за закрѣпване на единственото лозарско списание за просвѣта и за защита на интереситѣ му.

Лозарски дружества има много въ страната, но не даватъ никакви признаци на животъ. Съ подобни дружества не може да се отиде далечъ. Необходимо е тѣ да се раздвижатъ, да устроятъ събрания на които да се разискватъ злободневнитѣ лозарски въпроси, да се пропагандиратъ целитѣ на Съюза, да се събератъ членски вноски и абонаменти, да се устрои четене на реферати по лозарството и винарството, да се даде въобще потикъ за една културна работа. До сега въ Съюза е постъпила само една покана, съ която се иска отиването на членъ отъ управителния съветъ въ провинцията, но на *собствени разноски*. Съюза не разполага съ срѣдства за най-неотложнитѣ си работи, камо ли да устройва безплатно беседи и реферати въ провинцията.

Ние апелираме къмъ нашитѣ членове и абонати да се проникнатъ отъ мисълта, че отъ *нищо* не става *нищо*, че

за да изпълни постоянното присъствие задълженията, които е поело, трѣбва предварително самитѣ лозари да изпълнятъ своитѣ. Сѣтаме, че сме се изказали достатъчно ясно по този въпросъ.

Иор. Ангеловъ

(стажантъ-специалистъ)

Винар. училище — Плѣвень

Значението на лозовия плугъ и култиваторитѣ за лозовата култура

Въ последната книжка на сп. „Лозарски прегледъ“ за 1926 г. бѣше помѣстена статията ми „Винарската криза у насъ и изходътъ отъ нея“, въ която азъ обяснихъ отъ стопанско гледище причинитѣ на кризата, като същевременно посочихъ възможнитѣ пѣтища, следването на които ще ни доведе до едно по лесно изживѣване на кризата, която грози съществуването на нашето лозарство.

Въ сжщата статия мимоходомъ подчекнахъ и въпроса за обработката на лозята, като препорѣчахъ замѣняването на ржчния трудъ по обработката съ лозарския плугъ и култиваторитѣ.

Сега, въ желанието си да се изкажа по-обстойно и ясно по въпроса за обработката и свързания съ нея инвентаръ, азъ същевременно отговарямъ и на частнитѣ писма на лозари, абонати на сп. „Лозарски прегледъ“, отправени до менъ, да имъ опиша какъвъ е въпросния лозарски плугъ и култиватори и значението му за лозарството.

Твърде възможно е, че много отъ нашитѣ лозари не знаятъ за съществуването на лозарскиятъ плугъ и култиваторитѣ, които представляватъ отъ себе си видоизмѣнена форма на плуга.

Лозата е трайна интензивна култура, която поглѣща при обработката си много трудъ, а това не е безъ значение за нашия лозаръ, какъвъ трудъ да предпочете — скѣпия ржченъ или евтиния машиненъ.

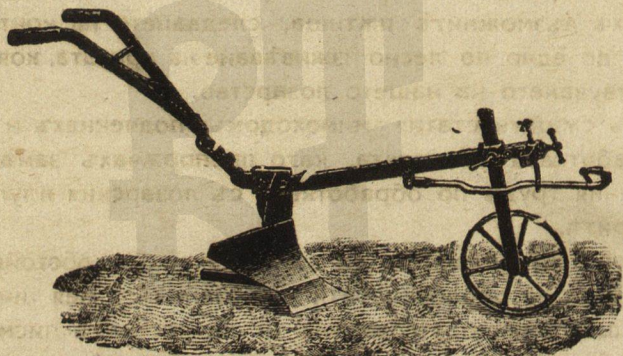
Земледѣлската машинна техника днесъ ни предлага доста усъвършенствувани машини и земледѣлски орждия, които правятъ производството на селско-стопанскитѣ продукти

по евтино и по-лесно, а целта на всѣки стопанинъ е да получи възможния най-голѣмъ чистъ приходъ при сравнително по-малко разноси въ капиталъ, трудъ и време.

Лозарския плугъ е пригоденъ за нашитѣ селско-стопански условия. Той може да се използва съ успѣхъ и при обработката на окопнитѣ редови култури, като: царевица, бобъ, слънчогледъ, тютюна и др., а това го прави още по-рентабиленъ.

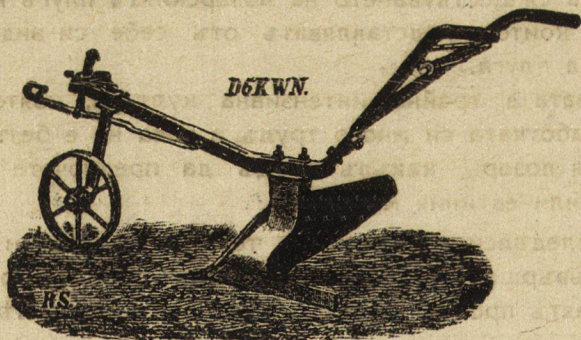
Добри негови качества сж и тия, че той е лекъ — тежи 32—42 кгр. и се движи отъ единъ срѣдно-силенъ конь, а може и отъ магаре, като ни дава срѣдно дневна обработка на 5 д-а лозе.

Доставката му е въ възможността на повечето отъ нашитѣ стопани лозари и струва около 900—1000 лв., а особено изгоденъ е когато стопанина има собственъ конь за спрѣжна сила.



Отъ обикновения лозарски плугъ различаваме два вида:

1. Лозарски плугъ съ просто воище и право плужно тѣло (гл. фиг. 1) и 2. Лозарски плугъ съ двойно воище и криво плужно тѣло (фиг. 2).



У насъ е въведенъ първия — съ просто воище и право плужно тѣло, запазена марка на Rud. Sack (Рудолфъ Сакъ) № 34 W. Този плугъ е лекъ, тежи 32 кгр. и нагоденъ за спрѣжна сила отъ единъ какъвъ да е конь. Устройството му е много просто и почти всѣки работникъ безъ каквато и да е предварителна подготовка ще може да работи съ него. Дръжките му се направлявалъ — могатъ да се извиватъ въ лѣво или дѣсно по желание, за да не закачатъ лѣтораститѣ на лозитѣ или другитѣ окопни редови култури, кждето сжщо може да бжде използуванъ.

Цѣлиятъ плугъ общо взето е кжсъ, което позволява за лесното му обръщане въ края на редоветѣ. Воището му завършва къмъ края си съ прикрепенъ къмъ него въ жгълъ желѣзенъ стълбецъ, който стълбецъ носи на долния си край едно колело.

Урегилирването на плуга за по-плитка или по-дълбока обработка става посрѣдствомъ носящия колелото желѣзенъ стълбецъ.

Когато искаме по-дълбока обработка, отвинтваме болта, който затяга желѣзния стълбецъ у воището, издигаме стълбеца нагоре, завинтваме при новото положение болта и плуга почва да работи по-дълбоко. Когато пъкъ искаме да извършимъ прашене (плитка обработка), правимъ обратното — спускаме стълбеца и го удължаваме. По този начинъ лозарския плугъ може да оре отъ 4 до 16 см. дълбоко. При 7—8 см. се извършва плитката обработка (прашенето), а 14—16 см. дълбоката обработка — есенна и пролѣтна.

Въ дѣсната страна на воището се намира желѣзна теглична кука, за края на която се закача кобиличка, а въ нея се вкарватъ чекиитѣ и се запряга самия конь.

Урегулирването за по-тѣсна или по-широка бразда става чрезъ намиращата се въ края на воището джга, презъ която минава желѣзна прѣчка, която въ долниятъ си край е заловена чрезъ прѣстенъ за тегличната кука, а у джгата се затяга съ болтъ. Когато искаме плугътъ да оре по-широка бразда, разширяваме разстоянието между тегличната кука и воището посрѣдствомъ джгата, желѣзната прѣчка и затягащиятъ я болтъ. За по-тѣсна брѣзда постъпваме обратно.

Вториятъ видъ отъ лозарския плугъ (фиг. 2) — този съ криво плужно тѣло и двойно воище, се различава отъ

първия по това, че е по-скъпъ, по-тежъкъ (42 кгр.), работи малко по-дълбоко, 5—18 см., запазена марка на Рудъ Сакъ № D6KWN. Дръжките му сжщо могат да се нагласяватъ за извиване въ лѣво или въ дѣсно, а понеже плужното му тѣло е криво, може да минава по-близо до лозовитѣ главини безъ да ги поврежда. Неговото воище не е просто и отъ лѣто желѣзо, както на първиятъ видъ, а двойно и стоманено.

Освенъ поменатитѣ два вида лозарски плугове сжществуватъ още и други орждия за специална лозова обработка известни съ общо име култиватори, които се движатъ сжщо отъ единъ конъ и иматъ едно колело, Тѣхното устройство е различно отъ това на лозарския плугъ, иматъ по-особено нагласяване, обработватъ цѣло междуредие съ едно минаване и пр.

Споредъ вида на своята работа и споредъ устройството и формата на ралницитѣ си култиваторитѣ се раздѣлятъ на:

1. Грубери — разрохкватъ сбити почви на по-полѣма дълбочина.

2. Скарификатори — цѣпятъ съ ножоветѣ си почвата и разрохкватъ въ по-слаба форма.

3. Екстирпатори — извършватъ прашенето (плитка копанъ), разрохкватъ почвата и унищожаватъ плевелитѣ.

4. Пружинни култиватори — разрохкватъ слабо почвата, разбиватъ почвената кора и събиратъ плѣвелитѣ.

5. Угърлачи — угърлятъ редовитѣ култри, копаятъ и слабо разрохквата почвата.

Култиваторитѣ иматъ много голѣмо значение за окопнитѣ редови култури и лозята, особено окопвачкитѣ, които ни даватъ възможность да замѣнимъ скъпия ржченъ трудъ, който лѣтно време се трудно намира, съ машинния.

Въпроснитѣ окопвачки (наречени още екстирпатори) иматъ нагласяеми за широчина на обработката ралници и е достатъчно да се мине съ окопвачката въ междуредието единъ пжтъ, за да се постигне цельга на обработката — почвата се разрохква и буренитѣ се унищожаватъ.

За лозарството е най-необходимъ отъ изброенитѣ култиватори екстирпатора (нарича се още прашачъ), който разрохква почвата и унищожаватъ плевелитѣ — праша.

Лозовия култиваторъ — екстирпатора (прашача) струва отъ 1500—1900 лв.

У насъ е разпространенъ култиватора (прашачъ) „Планетъ“, специално за плитка лѣтна копанъ — прашене.

Въ гр. Плѣвенъ отъ лозариѣ е въведенъ плуга на Рудолфъ Сакъ — съ просто войще.

И така, лозарскиятъ плугъ и специалната лозарска окопачка — култиваторъ (прашачъ) сж отъ голѣмо значение за нашето лозарство. Въвеждането имъ, ако и да не разрешава голѣмиятъ лозарски въпросъ — кризата, все пакъ ще принесе голѣма полза на стопанитѣ лозари.

Н. Кирмидчи.

„Безъ семе бѣло“.

Синоними: Безъ кокички бѣло, Безъ семено грозде, Чекердексизъ-юзюмъ (България); Султанина, Текиръ-дексизъ, Езердексизъ, Чекердексизъ (Турция, Персия); Кишмишъ овальный (Русия); gonfologo (Гърция).

„Безъ семе бѣло“ се счита по произходъ отъ Мала-Азия (Персия или Анадола). Отъ тамъ той е билъ пренесенъ на Балканския полуостровъ — (България и Гърция), въ южна Русия и южнитѣ области на западна Европа. Най-голѣмо разпространение този сортъ е намѣрилъ въ Смирна (Мала-Азия) и Патрасъ (южна Гърция), които мѣстности се славятъ като най-голѣми центрове за износъ на стафиди, и донасятъ голѣми облаги за производителитѣ и търговцитѣ.

Въ България този сортъ се срѣща на всѣкъде, обаче, макаръ че повечето отъ най-сериознитѣ български специалисти много опредѣлено препоръчваха този добъръ сортъ за разпространение, той до сега пакъ се явява като една рѣдкостъ, на отдѣлни главини изъ лозята или асми изъ двороветѣ. Този сортъ трѣба да интересува лозаритѣ, защото той дава много красиво грозде, на вкусъ много приятно, добре издържа превозване и зимно съхранение, а освенъ това може да бже използванъ за сушене, ако не на слънце, то въ изкуствени сушилни. Въ краенъ случай, той може да бже употребенъ за правене на доста добро бѣло вино.

Климатическитѣ условия, дори въ северна България, сж доста сгодни за развитието на „Безъ семе бѣло“. Той узрѣва почти едновременно съ Гжмзата и Памида и по-рано

отъ Димята и Ичела. Следната сравнителна таблица на анализи на мжстъ, извършени отъ насъ на 28 септември 1925 г. въ ломското опитно лозе, могатъ отчасти да ни освѣтлятъ за качеството на сорта „Безъ семе бѣло“.

	Безъ се- ме бѣло	Димятъ бѣлъ	Ичелъ бѣлъ	Кокорко бѣло	Гжмза
Захаръ 0/0	20.98	18.65	17.4	22.5	21.4
Общи киселини (въ винена), . . . 0/00	7.9	8.2	6.6	5.3	7.3

Сравнителна ампелография. „Безъ семе бѣло“ много лесно се отличава отъ другитѣ сортове, особено съ своитѣ листа, които сж гладки, съ особенъ блѣдо-зеленъ цвѣтъ отгоре, голи (безъ мжхъ) отдолу и съ напълно затворенъ опашенъ връзъ, които листа иматъ близко сходство само съ тѣзи у „Безъ семе червено“. Гроздоветѣ му сж срѣдно-голѣми, полусбити или рехави, клончести съ красиви доста удължени елипсовидни зърна, боядисани при пълното узрѣване въ жълтеникаво-златистъ цвѣтъ, тѣ иматъ свой оригиналенъ видъ и приличатъ отчасти на зърната на Урумъ-юзюмю, съ тази разлика, обаче, че формата у последнитѣ, благодарение на ексцентрично пжпче, е малко издута отъ едната страна. Разбира се, най-отличителния признакъ на „Безъ семе бѣло“ — това е липса на семки или ако тѣ се намиратъ въ зърното, тѣ сж недоразвити, меки. Изобщо по всички ампелографически признаци този сортъ лесно се различава отъ другитѣ. „Безъ семе бѣло“ има две разновидности: съ едри и малко по-дребни зърна, които по другитѣ ампелографически признаци нѣматъ никаква разлика. Плодородието е малко по-голѣмо у дребната разновидность. Заслужаватъ да бждатъ разпространени и дветѣ разновидности, обаче, като десертно грозде за предпочитане е по-едрата.

Сокодвижението и разпжпването почти едновременно съ тѣзи у „Шасла доре“; началото на цвѣтенето една седмица, прецвѣтяването 5 дни, а омекването близо две седмици покъсно отъ тѣзи на „Шасла доре“; узрѣването, споредъ изложението и годината става въ края на II и цѣлия III периоди.

Култура. „Безъ семе бѣло“ доста добре завързва, дори при лоши климатически влияния. Плоднитѣ пжпки се нами-

ратъ сѣщо и въ основата на лѣтораста, поради което този сортъ би могълъ да се отгледва въ чашовидна форма и съ кжса рѣзидба, обаче, при такава форма той дава много малко грозде. Предъ видъ, обаче, на това, че „Безъ семе бѣло“ расте много буйно, той може много леко да издържи подълга резидба и, споредъ нашитѣ опити, добре е да се подлага на смѣсена резидба, като на всѣка главина се оставятъ по две плодни прѣчки и двойно количество кжси чепове, тъй както този сортъ се отгледва и въ Гърция.

Г-нъ Le Rey препоръчва да се направи известно подобрене въ културата на този сортъ, като се отгледва на телена конструкция, по системата на Гюйо съ по две рамена и разстояние между главинитѣ 1 м. 50 X 1 м. 75, при което става по-лесно провѣтряване и по-лесна обработка. Освенъ това този сортъ великолѣпно вирѣе на кордони, шпалири и асми. Особено впечатление ни произведе една великолѣпна асма въ двора на Земледѣлската банка въ Кюстендилъ, която покриваше цѣлия голѣмъ дворъ и бѣше отрупана съ многобройни гроздове.

„Безъ семе бѣло“ се култивира главно въ равнинитѣ, въ най-добритѣ почви отъ различно физическо произхождение, обаче, споредъ L. Rey, най-добро плодородие (качество и количество на плода) се получава на почви отъ сръдня плътностъ, свежи и въ всички почви годни за оранъ. Пълното плодородие се получава на 6-а година и количеството му, споредъ рѣзидбата и почвитѣ е отъ 150—700 оки на декаръ; по-добро качество се получава на добри изложения.

Противостои доста добре на криптогамическитѣ болести, само, споредъ Guillon, този сортъ като ориенталски е чувствителенъ на Оидиума, обаче, при по-внимателно и упорито третиране съ сѣренъ прахъ, гроздето лесно се запазва¹⁾.

Винарство. „Безъ семе бѣло“ е единъ много добъръ транспортенъ десертенъ сортъ, който, освенъ за непосредствено ядене на прѣсно, се употребява въ голѣмо количество за приготвление на стафиди. Понѣкога, споредъ Guillon, въ Гърция отъ него приготвяватъ бѣло вино, което е много

1) Б. Р. Въ нискитѣ мѣста е изложенъ на антракноза.

деликатно и много трудно се съхранява, защото е сладко. Най-важното, разбира се, е това, че този сортъ служи за приготвление на стафиди. Не е безъ интересъ, да се направятъ опити за сушене на грозде въ България, особено въ южна, поради което ние тукъ ще посочимъ, методитъ за сушене на грозде, споредъ L. Rey, въ употребление въ Гърция и другаде.

Най-напредъ се приготвя една площадка (харманъ), на която ще се изсушава гроздето. Тази площадка трѣбва да се намира близо до кжщичката въ лозето и да е равна приблизително на $\frac{1}{20}$ частъ отъ площта на лозето, насадено съ сортове, предназначени за изсушаване. Площадката се раздѣля на лехи, отдѣлени една отъ друга съ трапове по 50 снтм. ширина и 30 снтм. дълбочина. Въ срѣдата на лехата по всичката ѝ дължина сж забити колчета (до 1 метръ височина), които сж съединени съ летва, а въ траповетъ, по края на лехитъ сж забити кжси колчета, малко издадени надъ почвата. Подпorkата по срѣдата на лехата и колчета отъ страни служатъ за поддържане на непромокаеми платна, предназначени да завардятъ гроздето отъ горещинитъ и особено отъ дъждоветъ. Площадкитъ се изравняватъ, мажатъ се съ мазилка отъ говеждо лайно, разредено въ вода и въ сжщото време добре се утрамбоватъ.

Така приготвената площадка отъ една страна не образува прахъ, който вреди на качеството на стафидитъ, а отъ друга — почвата боядисана кестеняво поглъща презъ деня много топлина и презъ нощта я излъчва, като помага на сушенето.

Следъ като площадката е вече готова и гроздето е узрѣло, берачитъ събиратъ гроздето въ кошници, обмазани отвътре съ калъ или въ кофи и тенекета, като внимаватъ да не се поврежда кожицата на зърното. Гроздето донасятъ подъ стрѣха и го подлагатъ на две операции: гроздоветъ се сортиратъ по качество и, за по-леко изсушаване, разцепватъ дръжката на грозда по дължината ѝ. Така приготвенитъ гроздове поставятъ въ една кошница, и ги втапятъ за нѣколко секунди въ единъ сждъ съ врѣла поташена вода. Следъ това кошницата се изважда и се оставя за малко време да се изcede. Безъ тѣзи предварителни приготовления гроздето се изсушава по-дълго време — единъ месецъ и повече, — а освенъ това си изгубва цвѣта.

Лугата се приготвява приблизително така: Вода — 400 литри, калий — 32 кгр., маслиново масло — 1 литръ, като всичко това се смѣсва по възможностъ много добре. Тази луга действува като сапунъ, антисептично, очистива кожицата отъ прахъ и тя става просвѣтлива. Вмѣсто калиевъ карбонатъ може да се употреби пепелъ отъ лозови пръчки. Следъ това гроздето внимателно се изважда отъ кошниците, нарежда се на площадката колкото е възможно по-тънко, безъ да остава празно пространство и се покрива съ непромокаеми платна върху подпоркитѣ. Така подъ покрива, гроздето претърпява първата степенъ на изсушаване — увѣхва, — който процесъ се продължава 24—36 часа, споредъ времето. Трѣбва да се има предъ видъ, че гроздето изложено изведнѣжъ на слънце рискува да закоравѣе и да потъмнѣе. Следъ увѣхването подъ платното, гроздето може да бжде изложено направо на слънчевитѣ лъчи безъ опасностъ, дори до пълното му изсушаване. Презъ време на сушенето гроздето трѣбва да се преобръща отъ време на време. Достатъчно изсушаване се счита тогава, когато дрѣжката и опашицитѣ се чупятъ въ ржката при малко търкане, безъ зърната да се лепятъ помежду си. Следъ изсушаването, т. е., приблизително 10 дни следъ излагането на гроздето на слънце, сушеното грозде се отнася въ суха стая и тамъ почватъ да мачкатъ гроздоветѣ съ ржце съ цель да строшатъ дрѣжкитѣ и опашицитѣ и да отдѣлятъ зърната съ вѣялка. Дрѣжкитѣ и опашицитѣ, като по-леки, се отнасятъ отъ течението на въздуха, а по-тежкитѣ зърна оставатъ на платното. Така очистенитѣ стафиди се турятъ на маса и зърно по зърно се отбиратъ по качеството имъ, споредъ тѣхния цвѣтъ, който е синонимъ на качество.

Първокачествени стафиди — зърна съ жълто-златиста боя, лжскави.

Второкачествени — зърна съ боя преминаваща отъ жълта къмъ червено-винена.

Третокачествени — или загубата — зърна съ кестенява боя, развалени.

Сортирането трѣбва да бжде направено много грижливо, защото присѣтствието на зърна отъ трето качество въ първото правятъ едно значително обезценяване на стафидитѣ. Следъ сортирането стафидитѣ се турятъ въ малки

сандъчета, приблизително по 12—13 до 20 килограма каквито могат да се видятъ въ всѣки единъ бакалски дюкянъ и се експортиратъ.

Б. Р. Даваме мѣсто на настоящата статия, за да запознаемъ читателитѣ на сп. „Лозарски Прегледъ“ съ сорта „Султанина“, специално грозде безъ семе за приготовление на най-доброкачественитѣ стафиди. Този сортъ, за съжаление, е много слабо разпространенъ у насъ и желателно е неговото отглеждане да се разшири. Развъждането му може да стане по-бързо съ присаждане на зелено сега презъ месецитѣ май, юний, а по-късно чрезъ присаждане на зрѣло. Отъ опититѣ съ приготовление на стафиди въ България получени сж най-добри стафиди отъ този именно сортъ, даже има изнесени миналата година такива въ Виена и продадени на много добра цена. Нека не се забравя, че Гърция произвежда годишно 150 милиона килограма стафиди, които изнася навънъ!

Маринъ Иовевъ.

Износа на нашитѣ вина

Лозарството ни е осждено на загинване, ако не осигуримъ износа на нашитѣ вина, както и износа на десертнитѣ ни грозда. Но въ това направление не ще отидемъ нито стъпка напредъ, ако не проучимъ условията на международния пазаръ, неговитѣ нужди и неговата практика и обичаи. Ръководими отъ тия съображения, Софийската и Варненската Търговски Камари ми възложиха да замина за Германия да проуча какви сж изгледитѣ за пласимента на вината ни тамъ.

Въ Хамбургъ и въ другитѣ немски градове, гдето влязохъ въ лични преговори и въ кореспонденция, останаха изненадани, че ний сме имали вина. Тамъ никога не могатъ да разбератъ какъ е възможно една страна да има извѣстенъ артикулъ въ голѣмо количество и да не е направила необходимото, щото той да е познатъ на международния пазаръ. Но сегашната голѣма нужда ни наложи да тръгнемъ по пѣтя на другитѣ народи.

Отъ мостритѣ, които нѣкои кооперации и частни фирми сж изпратили въ Германия, както и отъ тия, които азъ имахъ съ себе си, се вижда, че нашитѣ вина ще намѣрятъ добъръ пазаръ въ Германия. Вината ни сж добри, главно за широка консумация. Една голѣма частъ отъ бѣлитѣ ни вина могатъ да бждатъ пласирани въ немската шампанска индустрия. Съ Германия имаме договоръ, по силата на когото ний се ползваме съ правата на най-облагодѣтельствуваната страна и възъ основа на него за нашитѣ вина се взема вносно мито, както за испанскитѣ и италианскитѣ вина — 32 златни марки на 100 литра. Тѣй като виното е артикулъ, който при нормални времена не търпи спекулации, а за да може да издържи конкуренцията, трѣбва да се държи смѣтка за стотинката, затова трѣбва да се избѣгватъ скжпитѣ навла по желѣзницата, както и да се избѣгватъ при пласимента многото посредничества.

За нашето вино имаме 2 пжтя: единия е Дунавския пжтъ за Южна Германия и за другитѣ страни, лежащи на Дунава и другия пжтъ е морския пжтъ отъ Варна и Бургасъ до Хамбургъ за Северна и Средна Германия и за другитѣ Северни страни. Въ години като сегашната, когато въ другитѣ винарски страни има слаба реколта, можемъ да разчитаме да идватъ у насъ купувачи за директна покупка. Най-много, обаче, трѣбва да разчитаме на продажбата на международния пазаръ, гдето било чрезъ консигнация, било чрезъ известни депозити на международнитѣ тържища да можемъ да оферираме голѣми количества. За тази цель е необходима известна организация за приготвяне на еднообразни вина и организация за приготвяне на бѣчви — създаване на бѣчварска индустрия.

Вината се офериратъ отъ другитѣ винарски страни по два начина: или се калкулира цената заедно съ бѣчвата, или бѣчвитѣ се поврщатъ обратно. Но докато сега една наша бѣчва около 600 литра струва около 60 златни марки, една таквазъ бѣчва въ Испания струва 35 марки. За тази организация трѣбва да се замислимъ, защото при една добра реколта въ другитѣ страни ний, ако искаме да си пласираме вината, трѣбва да излеземъ на международния пазаръ така, както излизатъ и конкурентитѣ. Трѣбва да се нагодимъ на исканията и обичаитѣ на пазаря. Сегашния благоприятенъ

моментъ трѣбва да ни послужи, за да станемъ познати и да се заинтересова пазаря и за нашитѣ вина. Това благоприятно положение ний ще имаме до м. м. февруари и мартъ 1928 г., когато ще се явятъ испанскитѣ вина отъ реколта 1927 год. До това време трѣбва да направимъ всичко възможно, за да пласираме колкото се може по-голѣми количества, за да може по-широка публика да опознае нашитѣ вина и да ги търси за въ бъдаще.

Иванъ Георгиевъ

Лозовиятъ (гроздовъ) молецъ

(Eudemis (Polychrosis) Botrana Schiff)

Наредъ съ филоксерата, оидиума и пероноспората, които лозарството трѣбваше да преодолѣе, единъ голѣмъ неприятель на лозата — лозовиятъ молецъ, отъ 25—30 год. и до день-днешенъ поглѣща усилията на изследователитѣ, безъ, до сега, да е постигнатъ желания успѣхъ. Въпреки множеството опити, въпреки сигурността на полученитѣ отъ тѣхъ резултати, бедата не е още предотвратена и злосторникътъ-молецъ се разпространява ежегодно и завладява все нови и нови области.

Неговото съществуване въ България, макаръ да е отбелязано още въ 1897 год.*), а по-после въ 1906 год.**), до преди 6—7 години не е представлявало голѣма опасностъ, ако това може да се заключи отъ липсата на публикации въ нашата земледѣлска литература до 1920. Обаче, отъ последната година насамъ лозовиятъ молецъ широко се разпространява въ южнобългарскитѣ лозя (Бургаско, Сливенско, Станимашко, Пловдивско, Пазарджишко) и особено по асмитѣ (въ всички южно-български градове, вкл. София), като нанася грамадни загуби на родното лозарство и на мѣста прави проблематично съществуването му.

Що е Лозовиятъ молецъ?

— Насекомо, принадлежаще къмъ малкитѣ нощни пеперуди. Проявява се въ два вида: *шаренъ лозовъ молецъ*

*) Вж. сп. „Орало“, год. IV, стр. 280—281, 1897 г.

**) Вж. Труд. на Д. З. О. С. въ Образ. чифликъ при Русе. Томъ I, ч. I, стр. 76; 1906 г.

(*Eudemis* или *Polychrosis botrana* Schiff) и *еднопоясенъ лозовъ молецъ* (*Cochylis ambiguella* Hb). У насъ върлува само първиятъ. Лозаритѣ отъ Станимашко, Пазарджишко, Бургаско и пр. познаватъ добре дребнитѣ му гжсенички, които масово се явяватъ още въ края на май върху лозовитѣ реси, за да просъществуватъ презъ цѣлото лѣто и до самия гроздоберъ, и кога по-малко, кога по-вече да унищожаватъ плода на всѣкидневния имъ трудъ. Но откъде произлизатъ и кжде завършватъ своя животъ тѣзи малки лакомци? — Трѣбва добре да се знае, че лозовиятъ молецъ, който въ свършенната си форма е *малка, нощна пеперуда* има своя кржгъ (цикълъ) на развитие:

1. Пеперуда

4. Какавида

2. Яйце

3. Гжсеница

Пеперудата е дълга около 8 мм. и широка (съ разпери крилца) около 12 мм. Има два чифта крилца: предни и задни. Цвѣтътъ на преднитѣ крилца много се измѣня и мжчно се подава на описание: върху синкаво-сивъ или жълто-сивъ фонъ сж разхвърляни петна, чието число и форма не сж постоянни. Тѣзи петна даватъ мраморенъ изгледъ на крилцата; едни сж напречни, други вмѣстени — всички съ неправилно очертание (контуръ). Биватъ различно боядисани: тъмно-сиво, тъмно черно, синкаво. Най-постояненъ белегъ е облото петно, намирашо се къмъ краищата на крилцата. Заднитѣ крилца сж сиви, но не равномернo, а сж по-тъмни по краищата (периферията). Хвърчи надвечеръ, при залѣзъ слънце, до настѣпване на голѣмия мракъ; при облачно време, хвърченето може да бжде и дневно. Женската снася около 80 яйца.

Яйцето е лещообразно, кржгло или елиптично: 0.85 мм. върху 0.70 мм. Пеперудката снася яйцата едно по едно; следъ снасянето яйцето става непрозрачно, сиво-бисероцвѣтно. Намира се по реситѣ (по късно по зърната), по дрѣжжитѣ.

Гжсеницата отъ 1 мм, при излупването, достига 9—10 мм. дължина; тя е зеленикава, съ жълта главичка. Извънредно много пѣргава, тя живо се движи. При отмѣстване отъ оби-

талището ѝ (реса или гроздъ) тя веднага изпуска тънка, копринена нишка и увисва; така остава докато мине неприятното посещение, следъ което се прибира, за да продължи разрушението. Намира се най-много въ вътрешността на гроздоветъ, кждето минава отъ едно зърно въ друго, като си оприда едно каналче, което съставлява пжтя ѝ отъ унищоженото зърно до онова, което ще начева. За забелъзване е, че най-много гжсеници се намиратъ по сортоветъ съ сбити гроздове (при еднакви други условия, разбира се). Изглежда, че пеперудитъ подбиратъ мѣстото, кждето ще снесатъ яйцата си.)*

Какавидата е дълга 6—8 мм., тънка и завършва съ остъръ край. Цвѣтъ тъмно червенъ. Приютена е въ бѣло пашкулче. Намира се подъ старата кора на стеблото (особено въ долната му частъ), въ пукнатинитъ на подпоритъ, въ гжнкитъ на изсѣхнали листа въ изсѣхнали зърна, въ земята и въ жлитъ и основитъ на зидоветъ (за хасмитъ).*)

Молецътъ презимува подъ форма на какавида. Презъ май отъ какавидитъ се раждатъ пеперуди; последнитъ снасятъ яйца, отъ които се излупватъ гжсеници; гжсеницитъ, следъ известно хранене, завиватъ въ пашкулчета и се превръщатъ въ какавиди. Посочениятъ изминатъ пжтъ съставлява живота на *едно поколение* — първото, а има и *второ* и *трето*. И понеже една пролѣтна пеперудка снася около 80 яйца, отъ които поне 30 ще дадатъ женски, способни да снесатъ сжщото количество яйца, то теоритически размножаването на молеца става въ геометрическа прогресия. Точно затова най-опасни (вредоносни) сж второто и третото поколения, които действуватъ масово, а *най-целесъобразно е борбата да се насочи срещу първото поколение*.

За да намалимъ числото на молеца, трѣбва да предприемемъ борба срещу една отъ четиритъ му форми: пепе-

*) Въ лозето на агронома г. Н. Сребревъ, въ Станимака, състоящо се предимно отъ цигански памидъ и около 50% Тамянка, докато първиятъ бѣ непожтнатъ отъ гжсен. на молеца, Тамянката бѣше силно нападната (24. VII. 1926).

*) Въ Станимашкитъ лозя констатирахме присѣтствието на какавиди изключително подъ кората на стеблото (VII, VIII и X 1926). Подъ кората на хасмитъ какавиди не намѣрихме, въпреки щателно дирене (22. X 1926).

руда, яйце, гжсеница или какавида. При първото поколение тѣ следватъ една следъ друга; следователно, за да насочимъ правилно борбата, трѣбва да знаемъ датитѣ на появата на различнитѣ форми на молеца. Отъ изследванията, правени въ България е констатиранъ (въ 1923 г.) слѣдния хронологиченъ редъ на появата*):

I. Поколение

Пеперуди: отъ 1 до 20 май
 Яйца: " " " " "
 Гжсеници: " 20 май до 20 юни
 Какавиди: " 20 юни до 1 юли

II. Поколение

Пеперуди: отъ 1—10 юли
 Яйца: " 1—10 "
 Гжсеници: " 10—30 "
 Какавиди: " 1—10 августъ

III. Поколение

Пеперуди: отъ 10—30 августъ
 Яйца: " 10—30 "
 Гжсеници: " 1—20 септемрий
 Какавиди: " 20. IX. 1923 (презимуватъ) до 30. IV. 1924 год.

Тѣзи дати се отнасятъ, обаче, само за 1923 г.; тѣ се измѣнятъ ежегодно, паралелно съ измѣнението на метеорологичнитѣ фактори. Явява се една разлика отъ 5—10 дни на преварване или закъснѣване. Ето защо необходимо е да се създадатъ въ България *предупредителни станции*, които ежегодно да посочватъ моментитѣ на появата, за да се взематъ съответнитѣ мѣрки за борба**).

Средствата за борба противъ молеца сж:

1. Пролѣтни и лѣтни — противъ пеперудитѣ, яцата и гжсеницитѣ и

2. Зимни — противъ какавидитѣ.

Въ тази статия ще разгледаме първата категория средства, които тепърва трѣбва да се знаятъ отъ лозаря, за пра-

*) Вж. „Списание на Земл. Изт. Институтъ въ България“ кн. 2 и 3 (1925 г.) стр. 271—300.

**) За такива станции не е необходимъ нито специаленъ персоналъ, нито веществени разходи. Околийскитѣ агрономи могатъ да изпълнятъ тази функция.

вилното ориентиране на борбата презъ настъпващия сезонъ. До сега най-чувствителни резултати е дала борбата противъ гжсеницитъ; затова ние препоръчваме само нея.

Средствата за борба противъ гжсеницитъ сж *предохранителни и лѣчебни*; първитъ предвардватъ нашествието, а вторитъ се употребяватъ, когато то е вече станало. Разумѣва се, че е за предпочитане да се употребяватъ първитъ (а това зависи главно отъ датата на прѣскането).

Борбата противъ гжсеницитъ се води съ *отровни* за тѣхъ средства, — съ *инсектициди*. Това сж химически средства, съ опредѣленъ съставъ и опредѣленъ % на отровния ементъ. Понеже като отрови действуватъ и върху организитъ на самата лоза, тѣ немогатъ да се употребяватъ въ каквато и да било доза, а си иматъ строго опредѣленъ максимумъ. Спрѣмо гжсеницата действуватъ било *вжтрешно* (като отрова), било *внѣшно* (като задушително средство), или пѣкъ едновременно вжтрешно и внѣшно.

Като първо средство ще препоръчаме *тютюневиятъ екстрактъ*. Той действува вжтрешно и внѣшно, чрезъ алкалоида *никотинъ*. Най-целесъобразно е да се употреби като вжтрешно средство, съ предохранителенъ характеръ. За да бжде употребенъ, необходимо е да бжде *титриранъ*, т. е. да се знае колко грама чистъ никотинъ съдържа въ литъръ. Това е нужно, за да може да се опредѣли колко литра тютюневъ екстрактъ на 100 литра вода (или бордолезовъ разтворъ) сж необходими за да имаме 133 грама чистъ никотинъ въ 100 литри разтворъ. Защото установено е чрезъ опитъ, че максималната доза на никотина (за да изтреби гжсеницитъ, безъ да повреди лозата) е *133 грама на 100 литра*. Ако тютюневия екстрактъ съдържа 100 гр. никотинъ въ литъръ, взема се отъ него 1.330 литра до 1.500 за 100 литри разтворъ.

Тютюневиятъ екстрактъ се употребява по два начина: 1) Разтворенъ въ вода, като къмъ развора се прибавя 1%, чистъ марсилски сапунъ и 2) прибавенъ къмъ бордолезовни разтворъ (борба едновременно срещу пероноспората и молеца).

Друго средство за препоръчване е *Парижката зеленина*. Действува като вжтрешна отрова. Употребява се било разтворена въ вода, било разтворена въ бордолезовия разтворъ (при голѣма опасностъ първия начинъ е за предпо-

читане). Д-ръ Бурешъ*) препоръчва следния начинъ на приготвление разтвора: „Въ дървена каца поставяме 500 гр. негасена варъ, погасяваме я съ малко вода (5 л.) и добавяме следъ това 60 грама парижка зеленина. Образуваната каша добре разбъркваме и доливаме постепенно къмъ нея още 95 л. вода, като постоянно разбъркваме, за да се размие добре зеленината и варъта. Получената така бѣлозеленикава течностъ (тя трябва да има алкална реакция) прецеждаме презъ гъстъ платъ или сито и наливаме въ обикновена лозарска пръскачка. При пръскане течността трѣбва често да се разбъркваа, понеже лесно се утаява“. Къмъ този разтворъ може да се прибави 1% чистъ сапунъ, за да му се придаде по-голѣма лепливостъ. Сапуня се нарѣзва и въ отдѣленъ сждъ се разтваря въ гореща вода, следъ което се изсипва въ дървения сждъ, съдържащъ разтвора.

Както разтворътъ отъ тютюневъ екстрактъ, така и оня отъ париж. зеленина се пръскатъ съ помощта на обикновена лозова пръскачка. Обаче, пръскането противъ молеца се отличава отъ онова противъ пероноспората по това, че въ първия случай пръскачката е насочена къмъ реситѣ (или гроздоветѣ), които трѣбва добре да се обмиятъ отъ разтвора; даже, тамъ кждето е възможно (напр. при хасмитѣ) добре би било да се *потопятъ* (реси или гроздове) въ единъ малъкъ сждъ (халвяна кутия, напр.) съдържащъ разтворъ. Реситѣ трѣбва всестранно да сж покрити отъ течността.

Но най-важно е да се знае момента на пръскането. Не се ли пръска точно когато трѣбва, борбата е загубена и средствата отиватъ на халосъ. Трѣбва да се пръска въ момента на най-голѣмото изобилие на пеперуди. Тоя моментъ съвпада горе-долу съ датата 15 май. Да се издебне момента и да се пръска, зависи и отъ наблюдателното око на самия лозаръ. Но при липса на положителни указания препоръчваме да се направи едно пръскане между 15 и 20 май. То ще бжде предохранително. Следъ десетина дни, въ случай че се забележатъ гжсеници, може да се направи още едно пръскане, вече лѣчебно. Да се избѣгва, по възможность, пръскането въ време на цвѣтѣнето.

*) „Списание на Зем. Изп. Институти въ България“, кн. 2 и 3 (1925 г.), стр. 293.

Въ кратце, приложението на инсектицидитъ среща 2 рода трудности:

- 1) Трудността да се направи точно въ момента и
- 2) Трудността да се разпръсне по начинъ да покрие всички части на нападателния органъ (предохранително) или пъкъ да засѣгне всички индивиди (лѣчено).

Отъ друга страна, имайки предъ видъ естеството на неприятеля — *хвъркато животно*, налага се *колективна и масова борба* за неговото унищожение. Въ настоящия моментъ борбата трѣбва да бѣде насочена противъ първото поколение, което се готви да се появи, по препоръчания по-горе начинъ.

Да се спаси българското лозарство отъ този опасенъ неприятелъ, още не е късно. Той е въ началото на разпространението си. Необходимо е да се взематъ всички мѣрки за предотвратяване на ужасната напасть, която ако вземе голѣми размѣри, ще разори окончателно българския лозаръ.

В. П. Мариновъ

Виното за Св. Причастие

Въ в. „Пастирско дѣло“, органъ на свещеническитѣ братства въ България, бр. 1. отъ н. г. е помѣстена една статия подъ горното заглавие, по поводъ запитванието на Габровското околийско братство: може ли да се употребява за Св. Причастие безалкохолно вино. Авторътъ на статията преп. Т. отговаря, че въ богословската литература имало двѣ мнения относително въпроса, какво е било виното, което Спасителятъ е употребилъ на тайната вечеря. Едни смѣтали, че това вино е било алкохолно, или опивно, защото:

1) Ис. Христосъ е пиелъ вино. Той казва, че фарисеитѣ го наричали „винопийца“.

2) Юдеитѣ на пасхалната нощъ сж пиели алкохолно вино. Спазвайки тази традиция и Спасителя е употребилъ такова.

3) Преданието казва, и древната църква е практикувала, че въ първитѣ християнски времена, дори и до днесъ у православни и католици тайнството се извършва съ чисто ферментирано вино.

Поддържниците на въздържателната идея — богослови твърдятъ пъкъ, че виното на тайната вечеря било неферментирано или безалкохолно. Мотивитъ имъ били:

1) Спасителятъ казалъ на ученицитъ си: „Казвамъ ви, че отъ сега нататъкъ нѣма да пия отъ този плодъ на лозата до онзи день, когато го пия съ васъ въ царството на Отца Моего“ (Мат. 26, 29), говори се не за вино, а за „плода на лозата;“ такъвъ терминъ се е давалъ на сладкото неферментирано вино.

2) У юдеитъ и другитъ южни и източни народи, поради горѣщия климатъ, пиението на алкохолно вино е било слабо, *а широко разпространена е била употребата на безалкохолно вино.* Такова сж употрѣбявали и въ Пасхалната нощъ юдеитъ, такова е употрѣбено и на тайната вечеря.

Може по единъ безсѣмненъ начинъ да се обори мнението на богословцитъ-въздържатели, че виното на тайната вечеря е било безалкохолно, като се взематъ предъ видъ следующитъ съображения и факти:

1) Въ онова време не сж били известни никакви начини и средства, съ които да се убиватъ ферментитъ, за да не може захърта да се обърне въ алкохолъ. Даже днесъ, при сегашното състояние на науката, тѣзи средства сж несигурни освенъ пастъорализацията. Отъ где тогава, богословцитъ заключаватъ, че „пиението на алкохолно вино е било слабо, а широко разпространена е била употребата на безалкохолното вино?“

2) Думитъ на Спасителя: „ . . . нѣма да пия отъ този плодъ на лозата и пр.“ еднакво може да се отнесатъ и за алкохолно и за безалкохолно вино, защото и едното и другото е „плодъ на лозата“. Това е единъ терминъ, който въ алегорическа смисълъ означава сокътъ на гроздето—мъстътъ или виното. И ако тѣзи думи нѣкои тълкуватъ, че се отнасятъ не само лично за Христа, но и за неговитъ последователи, тогава тѣ не трѣбва да пиятъ нито алкохолно, нито безалкохолно вино.

3) Можеше да има съмнение виното, което Христосъ е употребилъ на тайната вечеря, безъ, разбира се, да се твърди положително, да е било алкохолно, ако времето, презъ което сж ставали тѣзи събития да е било есенътъ, когато става гроздобера. Тогава, може да се предполага, въ случай

че не имало напр. старо вино, или по други съображения, да е взета прѣсна, непреврѣла още мѣсть. Но знае се, че това е било презъ пролѣтѣта, марта или априлѣ, когато друго вино, освенъ старо не е имало, а да се е запазила до тогава мѣсть е лишено отъ всѣко основание.

4) Още единъ аргументъ може да се посочи за доказателство, че виното е било алкохолно. Спасителя е вземалъ чашата съ вино и казва на ученицитѣ: „Пийте отъ нея всички, защото това е моята кръвь“ (Мат. 26, 28). За да уподоби той виното на своята или човѣшка кръвь, показва че виното е било червено „като кръвь“, а безалкохолното вино е въ повечето случаи бѣло или блѣдо и тогава Той не би направилъ това уподобяване.

Следователно, трѣбва да се счита за абсолютно вѣрно, че виното на тайната вечеря е било алкохолно, чисто и натурално, такова каквото го опредѣля и науката: „продуктъ на естествената ферментация на прѣсно грозде“ т. е. гроздето смачкамо и оставено да ферментира отъ само себе си, безъ никакви добавки и подобрения, каквито въ онова време не сж били известни. Такова, именно, вино трѣбва да се употребява и сега при Св. Причастие, ако е въпросъ да се запази традицията.

Не е правъ авторътъ, като казва, че понеже виното се употребявало за Св. Причастие, не би трѣбвало да се употребява за широко изобилно пиение, защото съ това се обезценява и профанира. Както, казва той, просфоритѣ не се ядатъ всѣкога и навсѣкжде, а се яде на обѣдъ и вечерь другъ хлѣбъ, тъй би трѣбвало и виното да остане само за тайнството, а другаде да се пие друго питие — неопивно (безалкохолно). Сравнението е неправилно, защото въ случая Ис. Христосъ се е съобразилъ съ обичая на юдеитѣ за празника на *безкваснитѣ хлѣбове*, на който сж употребявали вино каквото е пилъ народа, а хлѣбове специални безквасни, каквито нарочно за тѣзи дни сж се правили, за това и той не е употребилъ хлѣба какъвто народа е ялъ въ други дни. Щомъ е въпросъ да се спази традицията, нищо противно нѣма и за Св. Причастие да се взема отъ сжщото вино, каквото пие сега народа.

Въ католическитѣ лозарски страни, на нѣкои мѣста, приготвяватъ специално вино за църквата, така нарече-

ното Vin sacré (свето или свещенно вино), което се употребява въ Причастието. И у насъ сжщо свещеницитъ не взематъ какво да е вино, а избиратъ хубаво и чисто, приготвено даже нарочно за тази целъ отъ нѣкои производители.

Ясна е тенденцията съ повдиганieto на този въпросъ: ако се признае че виното, което Ис. Христосъ е употребилъ на тайната вечеря е било безалкохолно, то и сега въ черквитъ трѣбва да се употребява сжщото, а това ще бжде единъ голѣмъ успѣхъ за въздържателното движение, защото психологически то ще се отрази върху консумацията на натуралното вино отъ обществото. Щомъ Църквата не употребява това последното, мнозина хора ще считатъ, че неговото употребление е не само вредно, но и грѣшно.

Интернационаленъ виненъ пазаръ

Виена, 26 априлъ, 1927 год.

Хладното врѣме, което напоследъкъ владѣеше почти въ всичкитъ европейски винопроизводителни мѣстности, съвсемъ е неблагоприятно за развитието на лозята, тъй като съ това се попречва ранното развитие на лозята.

Спокойствието, което следъ празниците е настъпило въ Австрийската винена търговия, продължава още. Голѣмитъ търговски сдѣлки, които станаха презъ последнитъ седмици, главно съ гръцки вина, се въздържатъ отъ закарване на нови голѣми партии, вследствие на неимовѣрната слаба продажба.

Въ южноавстрийскитъ производителни области владѣе търговско спокойствие.

Въ Унгария още се очаква напечатването на текста на търговския договоръ свързанъ съ Чехия. Вътрешната търговия е спокойна, тъй като паричната оскъдица не позволява усиленa покупна активностъ. Търговия на кредитъ става само въ редки случаи.

Изобщо тукъ загуби отъ измръзване не сж отбелѣзани, само въ областъта на Мог въ предпоследната седмица имаше мразъ.

Въ Чехия е започналъ на 23 априлъ да тече срока за вноса на новия гръцки виненъ контингентъ, но за сега нищо

не е извѣстно за издаване на нови разрешения за вносъ Сжщо и станалитѣ въ последно време търговски сдѣлки въ Триестъ сж съ условие, че изпълнението имъ ще стане следъ разрешаването на вноса. Въ производителнитѣ области търговията е слаба, следствие на слабата консумация.

Въ Югославия Banat станаха напоследѣкъ пакъ нѣколко значителни сдѣлки за смѣтка на Австрия, Чехия и Германия. Оживяването на търговията започва съ възстановяването на плаването по Дунава (съ циркулирането на Дунавскитѣ кораби), тъй като по този начинъ закупенитѣ вина ще иматъ евтини превозни разноси.

Поради високия курсъ на Ромънския лей, винения износъ отъ Ромъния е невъзможенъ.

Неотдавна, първата голѣма партия вино, единъ милионъ литри, се изпрати отъ България по Дунава, отъ пристанище Свищовъ, за Германия.

Въ Германскитѣ винени търговски кржгове се изтъква, че разрешението на француския сроченъ виненъ контингентъ не ще се почувствува значително отъ нѣмския износъ и че ще стане по-скоро за смѣтка на Италианскитѣ и Испански произходи, толкова по-вече че цѣните на францускитѣ вина сж твърде високи; сжщевременно се шири негодуването на винарскитѣ области, което се изразява въ протестни събрания. Къмъ това се прибавя и обстоятелството, че преговоритѣ съ Франция относно сключването на единъ търговски договоръ срещатъ пречки. Въ търговскитѣ кржгове се явява идеята за възстановяване на минимални цѣни на обикновената пазарна стока, тъй като въпреки недостига на вино, продажнитѣ цени на тия, които снабдяватъ консуматоритѣ сж все още непонятно ниски. Избитѣ на питиетата отъ Mosel се оплакватъ отъ мжченъ пласиментъ, а сжщо и отъ конкуренцията на ефтинитѣ шумливи вина, приготвени по импрегниранъ начинъ.

Презъ последнитѣ седмици пазаря въ Италия бѣ доста оживенъ. Въ Piemonte (северна Италия) цѣните на виното се задържатъ за хектолитъръ отъ 250 до 320 лири, споредъ качеството. Въ Lombardie (северна Италия) обикновеннитѣ вина се отбелѣзватъ по 240 лири, а вина съ високи алкохолни градуси средно около 270 лири. Въ Veneto (с.-Италия) се търсятъ най-много тъмно-боядисани червени вина; вина

съ 10 до 10⁵⁰ алкохолъ струватъ 220 лири. Въ Emilia (средна Италия) бѣлитѣ вина и червени вина съ високъ алкохолень градусъ сж привършени. На първо мѣсто тукъ запитванията се отнасятъ за баирски вина. Вина съ 9⁰ алкохолъ тукъ струватъ средно 150 лири, а съ 10⁰ алкохолъ около 200 лири Meterzentner. Въ Toscana (средна Италия) пазаря е доста оживенъ; тукъ Франция е закупила много слаби вина (вина съ малкъ алкохолень градусъ). Тука има тенденция да се покачватъ ценитѣ. Вина отъ 9⁰ до 11⁰ алкохолъ струватъ отъ 14 до 17 лири per Hektograd. Сжщата тенденция за покачване на ценитѣ има и въ Marchen (южна Италия) макаръ пазаря да е само мѣстенъ. Тука вина отъ 11 до 12⁰ алкохолъ струватъ около 16 лири, а вина съ 10⁰ алкохолъ — 14 лири. Въ Campana (южна Италия) има сжщо оживенъ пазаръ. Тукъ се търсятъ финни вина съ голѣмъ алкохолень градусъ. Едина Zentner струва средно отъ 240 до 260 лири, за вина отъ 12 до 13⁰ алкохолъ. Въ Apulien (южна Италия) положението не е измѣнено, само се забелѣзва едно покачване на ценитѣ. за вина съ високи алкохолни градуси отъ 20 до 21 лири, за средни вина 16 до 18 лири и за обикновени отъ 13 до 16 лири.

Поради голѣмитѣ загуби нанесени отъ бури и градушка въ областитѣ Roussillon, Pyrenées — Orientales и Gard, а така сжщо и въ французска Африка, въ Франция ценитѣ на вината сж твърде високи.

За положението на спирта

Виена, 26 априлъ.

Спиртната търговия въ Австрия не е особено голѣма. Продажбата на спиртъ за горене винаги намалява поради голѣмата газова инсталация въ жилищата.

Въ Унгария, следъ празниците, спиртната търговия стана малко по-оживена.

Въ Югославия, отъ нѣколко години насамъ, спиртната индустрия се намира въ голѣма криза. Причината за това е извънредно многото спиртни фабрики. Въ страната има десетъ голѣми и около 50 малки спиртни фабрики, които годишно произвеждатъ нѣколко хиляди вагони спиртъ, докато

общото употребление въ страната е 750 до 900 вагона спиртъ. Това положение кара съответнитъ индустриални кръгове да се замислятъ за новъ начинъ на производство. По подражание на Франция, Германия и Чехия и Югославия трѣбва да прави опити, като смѣсва спиртъ и бензинъ, и това ново производство подъ ново название да продава на пазаря.

Полската държавна спиртна монополна дирекция, презъ 1926 г по това време е продала 579,343 хектолитри 100%-овъ спиртъ, срещу 499,170 хектолитри презъ 1925 г. Отъ всичкото продадено презъ 1926 г. количество спиртъ сж употребени 453,762 хектолитри за приготвление на питиета, 37,669 хектолитри за индустриални цели и 87,912 хектолитри като денатуиранъ спиртъ.

Въ Холандия износа на спирта, по отношение на миналогодишния е значително увеличенъ. Така напримеръ, въ първото тримесечие на 1927 г. е изнѣсено 76,460 хектолитри суровъ и ректифициранъ спиртъ, отъ който 27,060 хектолитри за Швейцария и 11,670 хектолитра за Гърция.

Въ Велико-Британия употреблението на спиртнитъ питиета презъ 1926 г. спадна около 873,000 proof gallons, което се равнява на около 8 милиона пфунта стерлинги. Сжщо и вноса на спиртнитъ питиета спадна около 313,000 proof gallons.

Руската спиртна индустрия отъ десетъ години насамъ е почти въ застой. Подновяването на спиртното производство по различни причини е невъзможно.

Извлечение отъ Neue Wein Zeitung,
направено отъ г-ца Ст. Гергинова.

Законъ

За измѣнение и допълнение на закона за тарифата на износнитъ стоки.

§ 1. Буква „о“ на чл. 2 се измѣня така: гроздето, овощнитъ плодове и произведенията отъ тѣхъ — вино, ракия, винена калъ, безалкохолно вино (стерилизирана мѣст), мѣстовъ медъ, сухо грозде (стафиди), сушени плодове, мармаладъ и др.

§ 2. Следъ буква „п“ на чл. 2 се прибавятъ нови букви „р“ спирта и „с“ меласата.

Забележка. Освобождаватъ се при износа отъ такса за теглене, мѣрене и броене и товарно право, каменитѣ вжглища, захаръта, спирта, меласата, гроздето, овощнитѣ плодове и произведенията отъ тѣхъ — вино, ракия, винена каль, безалкохолно вино (стерилизирана мѣстъ), мѣстовъ медъ, сухо грозде, сушени плодове, мармаладъ и др., взривнитѣ материяли и фитилъ, рудитѣ и каманитѣ за строежъ. Каманитѣ за строежъ, чакълътъ и пѣськътъ при износа или при крайбрѣжно пренасяне, се освобождаватъ и отъ таксата по чл. 71 отъ закона за митницитѣ.

Публикуванъ въ „Държавенъ Вестникъ“, брой 20 отъ 28 априлъ 1927 г. страница втора, колона първа.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 145

26. IV 1927 година

СОФИЯ

ОКРЪЖНО

До Лозарскитѣ дружества
въ странана и индивидуалнитѣ
членове на Българския Лозар-
ски Съюзъ

въ Царството.

Господа,

Управителниятъ съветъ на Съюза въ заседанието си отъ 9 т. м., като взе предъ видъ слабитѣ постѣпления за членски вноски и помощи за Съюза и че тия слаби постѣпления не ще осигурятъ реализирането на съюзния бюджетъ, приетъ въ последния конгресъ, реши до следния конгресъ, когато ще се сложи въпроса за осигуряване съюзнитѣ постѣпления, да се закрие съюзната канцелария и да се уволни всѣкаквъ плащанъ персоналъ.

Всичката работа по списанието „Лозарски Прегледъ“ се възлага на редактора му г. професоръ Н. Недѣлчевъ, София, ул. „Воловъ“ № 7, къмъ когото ще трѣбва да се обръщатъ всички по въпроси, свързани съ списанието, абонамента, редовното получаване на списанието, изпращане квитанции за абонаментъ и обявления, изпращане суми за абонамента, въобще сѣщия самъ ще се грижи и само той ще кореспондира по всичко що засега списанието и изплащане стойността на абонамента му, следователно на него ще се изпращатъ всички суми за списанието.

Всичката останала съюзна работа безплатно ще ръководи члена отъ управителния съветъ на Съюза и секретаръ на сжщия г. Гаврилъ Костовъ, София, ул. „Дунавъ“ № 18, следователно съ него ще се кореспондира по общата съюзна дейность и на него ще се внасятъ всички суми за членски вноски на съюзнитѣ членове и тѣхнитѣ помощи извънъ членскитѣ имъ вноски. Понеже сжщия г. Гаврилъ Костовъ и безъ това ще бжде доста обремененъ съ работа и неразполага съ толкова свободно време, по негова молба, Съюза настоява, за улеснението му, сумитѣ внасяни му за членски вноски и помощи да се внасятъ направо на Българската Централна Кооперативна Банка, София, за смѣтка на Българския Лозавски Съюзъ въ завѣрение смѣтката на Съюза при сжщата банка, като сжщевременно се пише и г. Костову, за да изпрати на вносителя съответната квитанция,

Управителниятъ съветъ на Съюза се ласкае да вѣрва, че ще схванете последнитѣ усилия, които се правятъ за просъществуването на Съюза, нуждата за сжществуването на който особено сега се чувствува въ тия тежки за родното лозарство времена, и че ще положите максимумъ усилия за да изпълните задълженията си къмъ съюзната каса, та съ това да окуражите правящитѣ тукъ въ София доброволни и безплатни жертви за просъществуването на Съюза поне до идущия конгресъ, и въ тая надежда управителния съветъ на Съюза ви благодари за всичко, което бихте сторили и ви поздравлява.

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

№ 168

9 май 1927 година

СОФИЯ

ОКРЪЖНО

До Лозарскитѣ професионални дружества и Лозарскитѣ производителни кооперации

въ Царството.

Господа,

На всички ни е известно, че родното ни лозарство прекарва една тежка и непоносима криза. Стигна се вече до производство, което, макаръ и много по-малко отъ това до преди филоксерната зараза да се появи у насъ, неможе да се понесе отъ вжтрежната консумация. Безспорно за това сж

на лице и редъ други причини, като тежката стопанска криза, вследствие на която намаля и консумативната способност на широката маса у насъ, но има и други причини, които временно пречатъ лозаря да добие равностойността на плода на неговия трудъ, въ сравнение съ общото поскъпване у насъ. Отъ друга страна, не е и отъ интереса на народното стопанство нашето производство да остане изключително за вътрешния пазаръ, когато сж на лице всички условия, една значителна частъ отъ нашитѣ вина да се изнесатъ за чужбина и особено десертнитѣ ни грозда, които иматъ всички качества да задоволятъ вкуса ти на най-взискателния чуждестраненъ консуматоръ.

Миналата година отъ града Русе и околността му се направи първия опитъ за износъ на нашитѣ десертни грозда за Виена, а чрезъ тамъ и за Прага и Германия. Резултатитѣ сж далечъ задоволителни! Така нашитѣ десертни грозда Афузъ-Али, Бѣла и Червена Резекии и Зейнелъ, съ които на първо време само сме се явили на Виенския пазаръ, сж били приети съ голѣмъ интересъ отъ търговцитѣ на грозде и сж добили цени, като предъ насъ стоятъ само испанскитѣ кжсни сортове, а следъ насъ оставатъ сръбскитѣ, ромжнскитѣ и италиянскитѣ грозда. Нашето Афузъ-Али, обаче, когато е брано добре узрѣло и е било внимателно окопавано и е пжтувало добре, даже е било и испанскитѣ грозда по цена. Добититѣ цени на нашитѣ грозда сж се движили отъ 1.20 до 1.60 австрийски шилина или отъ около 24 до 32 лева български килограма, цена която възнаграждава добре лозаря, за да си даде сжщиятъ трудъ да има Виенския пазаръ, който пазаръ презъ сезона редовно консумира отъ 15 до 20 вагона ежедневно грозде, безъ нѣкога да се почувствувало пресищане на пазаря и следователно да има угроза за спадане на цената, както това се забелязва на примеръ на Софийския пазаръ.

За да се запознае българския лозаръ съ възможността и начина за износа на нашитѣ десертни грозда по Дунава и съ вагонни пратки съ бързия товаренъ влакъ Цариградъ—Мюнхенъ, съ който сега се изнасятъ отъ насъ яйцата, а сжщо и да се осветли и за възможността на пласмента на наши вина въ чужбина, Българския Лозарски Съюзъ свиква извънреденъ конгресъ въ Русе на 11, 12 и 13 юний 1927 г.,

гдето за случая ще се четатъ подходящи реферати отъ: представителя на господина министра на Земледѣлието, отъ представителя на господина министра на Търговията, отъ представителя на Русенската търговско-индустриална камара и отъ представителя на Българския Лозарски Съюзъ и изслушване конкретни предложения за навла и пр. отъ представители на главната дирекция на Б. Д. Желѣзници и по-важнитѣ международни транспортни дружества въ България. Взимане резолюции за случая по дневния редъ на конгреса.

За да даде възможность и на най-бѣдния лозаръ да присѣтствува на тоя отъ извънредно голѣмо значение за лозаря ни конгресъ, управителния съветъ на Съюза влезе въ споразумение съ управата на Лозарската производителна кооперация „Винта“, Русе, да се осигурятъ безплатни квартири за всички желающи да посетятъ конгреса лозари, но нѣмащи възможность да плащатъ за квартири по хотели, ханища и пр., което управата на сжщата кооперация прие съ готовность, а за пжтуванията по Б. Д. Желѣзници и по дунавскитѣ параходни дружества ще имаме 50% намаление, следователно на лице сж всички условня и улеснения тоя конгресъ да бжде посетенъ масово и отъ него да не липсва и най-бѣдния лозаръ, защото отъ рефератитѣ, които ще се четатъ ще се научи много работи, знанието на които е отъ голѣмо значение за лозаря.

Прочие, проагитирайте тоя конгресъ най-широко между членовѣтъ ви и въ околията ви, за да бжде посетенъ колкото се може по-добре, та и нашия лозаръ да се научи где и какъ може да получи по-добра цена за плода на неговия трудъ! Нека не остане градъ, село или колиба, отъ северна и южна България, гдето се работи лозата, да не изпрати всичкитѣ си лозари да се научатъ и просветятъ за начина, по който биха могли да получатъ много повече за гроздето и виното си отколкото сега получаватъ.

За пжтуванията ще се изискватъ сжщитѣ удостовѣрения и лични карти както и за редовния конгресъ, така че на време изискайте отъ съюзната управа да ви се изпратятъ желаното количество удостовѣрения и лични карти за пжтуване съ 50% намаление по Б. Д. Желѣзници и параходитѣ на Австрийското параходно дружество и Кралското

унгарско параходно дружество. — Сжщо своевременно ще явите направо до Лозарската производителна кооперация „Винта“, Русе, за колко ваши членове ще искате безплатни легла, за да може сжщата да има възможност да ги приготви. Вашето съобщение до сжщата кооперация за числото на леглата, които искате да ви се запазятъ, ще трѣбва да стигне при сжщата най-късно до 5 юний т. г, иначе, като пристигнатъ вашитѣ членове, ако нѣма свободни легла, нѣма да имате никакво основание да се оплаквате, че сте останали безъ легла. — Това добре да се запомни.

Прочие всички на работа! Проагитирайте широко тоя отъ извънредно важенъ за родното лозарство конгресъ и направете всички възможни усилия да бжде колкото се може по-добре посетенъ! До виждане на конгреса въ Русе!

Съ поздравъ:

Български Лозарски Съюзъ.

Лозарска трибуна

Отдавна не бѣхме се занимавали съ полемика и избѣгахме да влизаме въ лични разправи, но напоследъкъ въ нѣкои специални вестници излѣзоха антрефилета, които не можемъ и не бива да отминаваме мълкомъ, защото изнасятъ невѣрни, недовѣрени работи, отъ естество да заблудятъ читателитѣ. Това което предаваме по-долу нѣма полемиченъ характеръ, а сж по-скоро освѣтления по повдигнатитѣ въпроси, представляващи интересъ за по-голѣмъ кръгъ хора.

Г-нъ Хр. Дрѣхаровъ, дългогодишенъ учителъ, празнувалъ наскоро юбилея си, е писалъ въ „Свищовски известия“ броеве 228 и 229 две статии на тема: „Лозарски проблеми“. Нашитѣ уважения къмъ стария учителъ, но ние ще му обърнемъ вниманието, че неговитѣ мисли, изказани въ статията вмѣсто да разрешатъ проблемитѣ, ще объркатъ умоветѣ на лозаритѣ. Отъ кжде има г. Дрѣхаровъ тѣзи сведения, че Южна Франция изнасяла презъ зимата стотици и хиляди вагони консервирано грозде за Парижъ и Германия и пр. Не бива да се заблуждаватъ лозаритѣ съ подобни нелепости. Истината е, че въ Южна Франция не се консервира грозде, това твърдя, понеже бѣхъ на самото мѣсто. Консервира се

грозде само въ с. Thomegy, на две крачки отъ Парижъ и то въ много ограничено количество, а Парижъ се продава презъ зимата съ прѣсно — не консервирано грозде, отъ парниците въ Холандия и Белгия, кждѣто отглеждането на гроздето въ парници е по-икономично, отколкото въ Франция. Г-нъ Дрѣхаровъ пита защо професоритѣ не сж открили секрета на французитѣ за консервиране на грозде, когато двама гръцки калугери скришомъ въ бастуня си пренесли бубено семе отъ Китай въ Европа? За откриване на секретитѣ, обаче, се изискватъ специални качества. Азъ познавамъ частни лица, които ходиха специално да проучватъ този въпросъ, но до колкото зная, не сж открили секрета. Ако г-нъ Дрѣхаровъ притежава качества на двамата калугери, нѣма освенъ да съобщи.

Г-нъ Дрѣхаровъ пуска по-нататѣкъ фантазията си свободно да се развива и препоръчва по 10—15 апаратчета за производство на безалкохолно вино при всѣко агрономство, за да се обърне $\frac{1}{4}$ отъ цѣлото производство въ безалкохолно вино. Колко далечъ стои той отъ действителността! Приготовлението на безалкохолно вино не е за всѣка уста лжжица. Така да се пише значи да не се познаватъ най-елементарнитѣ условия за едно подобно производство. После разправа сжщия за стафиди и пр. и пр. Ако бѣше така лесно да се излѣзе отъ лозарската криза, нѣмаше да стане нужда отъ неговитѣ съвети. За нещастие, причинитѣ на кризата сж по-дълбоки и срѣдствата за излизане отъ нея не сж тѣй леки и сигурни.

Сухиндолския вестникъ на кооперативнитѣ дружества е помѣстилъ въ последния си брой 10 едно антрефиле, съ което обвинява ръководни лица по лозарството въ нелоялности около износа на виното, като визира известни личности отъ съюза. Ние съжаляваме, че този органъ е подведенъ неизвестно отъ кои лица и съ каква целъ да предава невѣрни съобщения.

Ние заявяваме и сме готови на анкета, че такъвъ списъкъ, за какъвто се говори въ антрефилето не е даванъ на чужденци и не бива така лекомислено да се обвиняватъ лица, които сж изгубили и трудъ и време да услужватъ на винарскитѣ кооперации. Ако не имъ се признаватъ заслугитѣ, поне да не бждатъ клеймени въ дѣяния, за които нѣматъ хаберъ.

Книжнина

1. Излъзла е отъ печатъ книгата: „*Монография на Пазарджишкия лозарски районъ*“, отъ проф. Н. Недѣлчевъ, издание на Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти. Книгата е отъ 60 страници, съ 18 илюстрации и една карта. Въ нея е изложено състоянието на лозарството и винарството въ Пазарджишко и мѣрките за неговото подобрене. Предадени сж множество пълни анализи на вина отъ различни пунктове на района. Агрономството въ гр. Пазарджикъ ще раздаде безплатно известенъ брой екземпляри въ района си. За получаване на книгата интересуващитѣ се отъ други райони трѣбва да се обърната направо къмъ Министерството на Земледѣлието.

2. „*Изкуственитѣ торове и тѣхното значение за нашето земедѣлие*“ отъ агронома Иванъ П. Бързаковъ, София ул. Аспарухъ № 72, съдържа: Предговоръ. Нуждата отъ торене. Видове торове. Видове изкуствени торове. Опити съ изкуственитѣ торове върху различни култури въ България и полученитѣ резултати. Въ книгата изобилствуватъ фигури, които илюстриратъ голѣмата разлика въ различнитѣ култури между нетореното, тореното съ оборски торъ и тореното съ изкуственъ торъ. Брошурата се изпраща отъ автора на поискалитѣ я срещу изпратени 5 лева.

ХРОНИКА

Лозарското дружество въ гр. Горна Орѣховица е било възобновено на 20 мартъ. На свиканото събрание сж били четени реферати отъ г. г. Станчевъ и Сираковъ — агрономи. Избрано е било настоятелство и контролна комисия.

Съобщава А. А. Дончевъ

Информационно бюро за износъ на грозда и вина е било

образувано при Плевенската опитна лозарска станци. То ще бжде издържано отъ Русенската търговска камара и ще бжде на разположението на всички лозари и винари въ страната, които биха се обърнали къмъ него за адреси на чужди фирми и пр.

Извънреденъ лозарски конгресъ съ конференция по

износа на грозда и вина, свиканъ отъ Лозарския съюзъ, ще се състои на 11, 12 и 13 юний т. г. въ гр. Русе. Грижата по уреждане на конгреса, приемане и настаняване на гоститѣ, ще се поеме отъ мѣстното лозарско дружество „Винта“. Съюза ще разпрати своевременно лични карти и уверения за пътуване съ 50% намаление до лозарскитѣ дружества. Ще се четатъ много интересни реферати и ще станатъ важни разисквания.

Нашиятъ редакторъ е билъ поканенъ на 5 май т. г. отъ Холандския консулъ въ София за размѣна на мисли по възможния вносъ на български вина въ Холандия. Желаящитѣ да влѣзатъ въ връзки съ холандски фирми могатъ да се обърнатъ до Холандското консулство въ София. За сега Холандия се продоволства съ вино главно отъ Гърция и Франция.

Сжщиятъ е представлявалъ Лозарския съюзъ на 7 май т. г. на една конференция въ Министерството на търговията въ София по въпроса за евентуаленъ вносъ на вина въ Чехославия и опредѣляне на контингентъ.

Износъ на вина е станалъ до сега отъ Сухиндолъ (Кооперацията и частни дружества), Лѣсковецъ, Сливенъ, Чирпанъ.

Бургасъ. Водятъ се преговори съ винарската кооперация въ Враца. Купувачитѣ сж отъ Австрия, Унгария и Германия. Закупени сж около 1 милионъ литри вина на цени 4.5 лв. до 7.3 лв.

Жажда за спиртъ въ безалкохолнитѣ държави. Съобщаватъ отъ столицата на Норвегия — Осло. Въ цѣла Норвегия се вдигна отъ 2 май т. г. забраната за продажба на спиртни напитки. Наплива за покупки бѣше така голѣмъ, че полицията трѣбваше да вземе мѣрки за избѣгване на нещастни случаи (съобщава Бѣлг. телегр. агенция).

Изпратениятъ отъ Търговскитѣ камари, г. Маринъ Йовевъ, за проучване пазаря на вината въ Германия се завърна. По наша молба той написа статия за впечатленията си отъ странство, която помѣстваме въ настоящия брой. Сжщия е успѣлъ да склони едно лице, заемащо важенъ постъ въ Хамбургъ, да посети и проучи положението въ България.

Софийската търговско-индустриална камара ни моли да оповестимъ на винарскитѣ кооперации и частни винари търговци, че тя се поставя въ тѣхна услуга за водене на кореспонденция съ чужди винарски кжщи на чуждъ езикъ.

Временна търговска спо-

Годба между Германия и Франция. Сключено е търговско споразумение между дветъ страни, влизащо въ сила отъ 11 априлъ и валидно до 30 юний т. г., съ което Германия отстъпва на Франция ползването отъ най-благоприятствената кауза за вноса на ограничени количества вина: 58,000 хектолитра нормални вина и подсилени съ спиртъ 5,000 квинтала.

Една голъма партида гръцки вина, която до сега е стояла въ Марсилското пристанище и не била допускана да влезе въ Франция поради изчерпване на контингента за 1926 год., разрешено е било да се разтовари и пласира въ

Франция за смѣтка на контингента отъ 1927 г.

Поминалъ се е на 17 априлъ т. г. Проф. F. A. Sannino, ученъ италиански винарь, директоръ на Лозарското училище въ Alba.

Въ тази книжка е публикувано измѣнението на закона за тарифитъ на износнитъ стоки, интересуващо гроздето и гроздовитъ продукти.

Лозари! Настоящата двойна книжка се изпраща на платили и неплатили абонати, съ молба всички неиздължени да сторятъ това незабавно. Редакцията ще се види принудена да спре пращането на неиздължилитъ се абонати.

К. Берлиновъ & Сие

Бургасъ — Пловдивъ — София

Ц. Симеонъ 72

Разполага винаги въ складоветъ си въ
Бургасъ, Варна, Пловдивъ, Ломъ и София

синъ камъкъ английски 99 %

прочутитъ марки „Макехни“, „Маклесфилдъ“ и „Мондникелъ“, Рафия (Лико) „Мажунка“ „Таматавъ“.

ЦЕНИ НАЙ-КОНКУРЕНТНИ

Саввовъ & Пиперевски

София -- Пловдивъ

предлагатъ на конкурентни цени

английски синъ камъкъ 99 %

Рафия мажунка прима, голѣми и малки партии

Михалъ Паскалевъ & Синове

Горна Орѣховица — София, Клементина 25

Предлага: **английски синъ камъкъ, марки:**

„Макехни“, „Маклесфилдъ“ и „Мондникелъ“

Бехаръ & Иосифовъ

софия. ул. Ломска № 8

постояненъ складъ на

Английски и германски синъ - камъкъ

ПОЗНАТИ МАРКИ