

Год. XV.

Плѣвень, 1 априль 1930 год.

Брой 2.

В.



ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛАВА

ОРГАНЪ

НА

Българския Лозарски Съюзъ

Revue de Viticulture — Weinbau Revue
(Parait le 1-er e le 15 de chaque mois).
à Pleven — Bulgarie.

СЪ ОТДѢЛИ:

СЪЮЗА НА ЛОЗАРО-ВИНАРСКИТЪ КООПЕРАЦИИ

Union des caves cooperatives | Bund der Bulgarischen Wein-
en Bulgarie. | baugenosenschaften.

PLEVEN — BULGARIE.

Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень.

Bulletin du Bureau d'Information
Viti-Pomologique.



Bulletin des Wein u Obst-Infor-
mations Büros — Pleven.

PLEVEN — BULGARIE.

Урежда редакц. комитетъ. — Излиза на 1 и 15 число всѣки месецъ.

Годишенъ абонаментъ 60 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

ОБРАЗЦОВО НАР. ЧИЩЕ
Г. ДИМИТРОВ - Плѣвен
БИБЛИОТЕКА

№. 37283

Къмъ списание Лозарски прегледъ се слива Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро, който прѣстава да излиза, а за въ бждеше вмѣсто дветѣ издания ще излиза само вестникъ Лозарски прегледъ два пѣти въ месеца.

в. Лозарски прегледъ остава органъ на Българския Лозарски Съюзъ — София съ два нови отдѣли: отдѣлъ на Съюза на Лозаро-Винарскитѣ Кооперации и отдѣлъ на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвенъ. Сжшо ще се застѣпи и овощарството отъ техническа и търговско-информационна страна.

Затова в. Лозарски прегледъ се изпраща на всички досегашни абонати и на дветѣ досегашни издания.

Абонамента остава 60 лева за година предплатени.

За читалища и учреждения е сжшо 60 лева.

Досегашнитѣ абонати на Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвенъ за полученитѣ отъ година III 8 броя, следва и се умоляватъ да заплатятъ 15 лв., като заплатилитѣ за година III 50 лв. да изпратятъ още 15 лева и 10 — всичко 25 лева, а неплатилитѣ нищо да изпратятъ 15 плусъ 60 — всичко 75 лева.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на в. Лозарски прегледъ, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ:

в. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плѣвенъ

Редовното му излизане е гарантирано.

За допуснатитѣ грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото съ което сж изпратени паритѣ.

Всичко отнасяше се до Българския Лозарски Съюзъ — София, като членски вносъ по 2 лева на декарь лозе, помощи, протоколи, писма и пр. да се изпращатъ на адресъ:

До секретаря на Българския Лозарски Съюзъ Дончо Бъчваровъ

Площадъ „Славейковъ“ № 7 — СОФИЯ.

ЛОТАРИЯТА на Българския Лозарски Съюзъ за постройка на Лозарски домъ ще се тегли на 14 августъ т. г., до когато трѣбва да се разпродадатъ билетитѣ.

Всичко, което се отнася до лотарията, като пари, искания на билети, писма и др. да се изпраща само на адресъ:

М. МИХАЙЛОВЪ

Началникъ на отдѣлението по земледѣлието при Минист. на Земледѣл. и Държ. имоти — СОФИЯ.

(М. Михайловъ е касиеръ-отчетникъ на лотарията).

Лозари,

Купети си билети и проагитирайте Лозарската лотария за съзиждане на Лозарски домъ.

Единъ билетъ струва 20 лв.

Печалбитѣ сж 200,000 лв.

В. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

Съ отдѣли: на Съюза на Лозаро-Винарскитѣ кооперации и Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень.

Излиза на 1 и 15 число на месеца. Годишенъ абонаментъ 60 лв. предплатени.
Реклами и обявления по споразумение.

Препечатването се допуска, като се цитира в. Лозарски прегледъ.

Редакторъ уредникъ Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

Редакционенъ комитетъ: Ст. Икономовъ, В. Чакъровъ, Ив. Добревъ и В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ:

- 1) Впечатления отъ X-ти лозарски конгресъ — Д. х. Кушевъ; 2) Гроздовия молецъ — Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ;
- 3) Образуване и подържане на системата рѣзитба — кордонъ „Роя“ — Константинъ Ивановъ; 4) Практически съвети; Работа въ избата — Ив. Добревъ; 5) Пропаганда на виното, гроздето и овощията: Физиологична и практична полза отъ употребата на; виното — Стефанъ Икономовъ; 6) Съюзни и дружествени: Резолюция на X-ти редовенъ конгресъ; 7) Кооперативни: Отчетъ на Управителния съветъ на съюза на Лозаро-Винарскитѣ кооперации въ България; Окръжно на съюза на Лозаро-Винарскитѣ кооперации въ България; 8) Бюлетинъ на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень и 9) Хроника.

Д. х. Кушевъ.

Впечатления отъ X-ти лозарски конгресъ.

Представителитѣ на българскитѣ лозари и въобще на нашето земледѣлско стопанство се събраха въ София на 23. II. т. г., за да дадатъ новъ импулсъ за по-правилното развитие на нашето стопанство и специално лозарството, което дава подкрепа и прехрана на повече отъ 100,000 семейства. Правеше впечатление, че тоя конгресъ бѣ посетенъ отъ опитни и по-будни стопани, както и отъ много добри специалисти, пионери въ развитието на лозарството. Всички съ голѣма загриженостъ се стремѣха да начертаятъ подходящитѣ пѣтица за развоя на лозарството. Поводъ за това дава настоящето затруднено положение на родното стопанство. Работата на конгреса се улесни съ четенитѣ реферати, които бѣха много сполучливи и навременни. Изнесената материя въ тия реферати се кръстосваше и допълваше. Първиятъ четенъ рефератъ бѣ отъ г. Д. х. Кушевъ — „Организация на нашето лозарство съ огледъ на чуждия пазаръ“. Изчерпателно, съ достатъчна яснота на материята се изнесе предъ конгреса положението на лозарството въ другитѣ страни. Свѣтовното производство на вино и грозде и тѣхната консумация. Бѣше подчертано, че причината за много слабата консумация на вино и грозде у насъ се дължи на скѣпо производство, голѣмо обедняване на народа и сектанската пропаганда на въздържателитѣ, се панъ основната при-

чина се корени въ голѣмото обедняване. До като въ България се консумира на глава едва 20 литри, въ Франция 153, Италия 100, Унгария 27, а „въздържателна“ Швейцария 56.

Нашиятъ народъ е трезвенъ, повече отъ трезвенъ, защото нѣма срѣдства да се ползува отъ благата на лозето! Широко бѣ разгледанъ въпросътъ за изгледитѣ на нашето хубаво грозде за износъ на чуждитѣ пазари. Тѣзи мисли бѣха подкрепени съ хубавото изложение на нашия генераленъ консулъ въ Хамбургъ, който казва, че тамъ има отлични отзиви за нашето грозде и ще бжде заплащано най-скѣпо, само че сж нуждни по-голѣми количества. Ясно личеше въ реферата, колко много правятъ другитѣ държави за своето лозарство, защото е по-доходна култура отъ зърненото производство и ще трѣбва най-после въ насъ да се направи нѣщо. Изтъкнато бѣ, че докато не се организира нашето производство въ винарски кооперации не може да става дума за износъ, а ще се затрудни пазаря и въ насъ. Въ 14 точки референчикътъ препоръчва мѣропрития за подобрене на този отрасъл, които намѣриха мѣсто въ резолюцията на конгреса.

Вториятъ рефератъ бѣ четенъ отъ инж. Карамболовъ — „Условия, на които трѣбва да отговарятъ вината за износъ“. Съ широка ком-

петентностъ се изнесоха дефектитъ на нашитъ вина и въ детайли се показа какво трѣбва да се направи, за да се пригодимъ къмъ съвременното производство на вино.

Последниятъ рефератъ бѣ отъ г. инж. Чакъровъ — „Контролъ на износа отъ грозде и вино“. Съ данни и яснота, г. Чакъровъ представи положението на нашия износъ на продукти отъ лозарството. Ясно бѣ отъ това изложение, че нашиятъ износъ се затруднява и даже може да бѣде проблематиченъ, ако не се въведе единъ контролъ, какъвто има въ другитъ страни.

Повече отъ 20 души делегати се изказаха по четенитъ реферати, като повечето под чертахта и разшириха изнесенитъ мисли. Прави впечатление какъ ясно и единодушно схващатъ лозаритъ и специалиститъ стопанскитъ проблеми. Изразъ на тѣхното разбиране е взетата единодушно резолюция, която предлага единъ единственъ данѣкъ, за да се освободи най-после българския лозаръ отъ многото и често повтаряни данѣци, което, разбира се, налага елементарната справедливостъ; прокарания законъ за виното и манипулациитъ около него, което отдавна М-вото на земледѣлието е трѣбвало да изработи; уреждане на търговски договори съ Австрия, Чехия, Полша, Германия

и всички, които биха приели нашето лозарско производство, кредитиране на винарскитъ кооперации отъ Б. З. Банка, като частъ отъ лихвитъ се плащатъ въ видъ на помощъ отъ М-вото на земледѣлието; Б. З. Банка да построи винарски изби, за да издигнемъ технически това производство; М-вото на земледѣлието да свика конференция въ районитъ на лозарството, за да се начертаятъ пѣтищата на новото ориентирване и стане по-правилно засаждането на десертни сортове; уреждане на по-бързо и евтино превозване по Б. Д. Желѣзници на грозде и вино; измѣнение на новия законъ за народното здраве, който по своитъ постановления и санкции е уникумъ и далечъ не подобава за една лозарска страна, която едва консумира 20 литри вино на глава и е по-трезва отъ най-културнитъ страни—Франция, Швейцария и др.; най-после създаване на едно лозарско законодателство, а не да е така безгрижно разхвърлено.

Всички искания сж добре обмислени и изнесени съобразно голѣмата нужда отъ тѣхъ. Надяваме се, че господа Министритъ и всички общественици ще се отнесатъ, не само благосклонно и съ интересъ къмъ тѣхъ, а съ грижа ще заработятъ за тѣхното реализиране.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

(инж. агрономъ).

Гроздовиятъ молецъ.

(Продължение отъ брой 1).

Съ цвѣтна картина*).

Гжсеничката, докато е малка, е сиво-зеленикава, съ свѣтло-кафява главичка. Когато стане пълно възрастна, тя добива тъмно-оливенъ цвѣтъ. Пълновъзрастната гжсеничка стига до 10—12 милиметра дължина.

Какавидата е свѣтло-кафява, дълга 8—9 милиметра и долниятъ край е заостренъ. Летаргичното състояние какавидата прекарва завита въ плтно стегнато чисто бѣло пашкулче.

Биология и характерни особености въ живота на молеца.

Молецътъ нанася щети на лозовата култура само съ гжсеничната си форма, която атакува изключително плода на лозата — отъ зачатиято на ресата до гроздоберъ. Презъ едногодишния растеженъ периодъ на лозата, шарениятъ гроздовъ молецъ хвърля у насъ три поколѣния (генерации). Първото поколѣние гжсеници атакуватъ ресата, второто — ягоридата и третото пилило напада зрѣщето грозде.

Зимата молеца прекарва въ формата на какавида, обвита въ гжсто бѣло пашкулче, забутано предимно извъ дълбокитъ гнѣнки въ старата кора на лозовата главина. Първитъ пеперудки следъ презимуването изхвъркватъ извъ какавидитъ обикновенно къмъ края на м. априлъ и началото на м. май. Тукъ, обаче, не може да се фиксира една постоянна дата. Така, въ Ст. Загорскитъ лозя презъ 1926 год. първото пилило пеперудки излѣзоха на 6 май; презъ 1927 год. — къмъ 25 априлъ; презъ 1928 год. — къмъ 15 май; презъ 1929 год. — къмъ 20 май. Отъ проследенитъ метеорологически условия на изтеклитъ 4 години изпъкна, че датата на изхвъркването на първитъ пеперудки е въ пълна зависимостъ отъ атмосферната температура презъ пролѣтъта. Така, при по-топла пролѣтъ, каквато бѣше тая на 1927 г., първитъ пеперудки виждаме къмъ 25 априлъ, докато при студена пролѣтъ, каквато бѣше тая на 1929 год., първитъ пеперудки ги виждаме почти цѣлъ месецъ по-късно, чакъ къмъ 20 май.

Пеперудкитъ на молеца прехвърчатъ главно привечеръ и сутринъ въ здрачината.

* Цвѣтната картина ще се изпрати съ бр. 3 само на изплатилитъ абонамента си за тая година.

Подхвърканията сж на кжси расстояния, но пеперудитѣ сж тогава въ чести движения около лозовитѣ главини, гдето става съвокуплението на двата пола. Женскитѣ снасятъ по цвѣтнитѣ реси до 30—40 яйчица много малки, като възпоски точки съ стъклена лѣскавина. Пеперудката на молеца се характеризира съ единъ особно чувствителенъ усетъ къмъ околната сръда. Яйчицата си женската снася съ една поразителна грижливостъ и осторожностъ, за да подсигури излюпването имъ и главно изхранването на бждецитѣ поколѣния. Едно много характерно биологично явление се преповтаря ето вече 4 години подъ редъ въ Ст.-Загорскитѣ лозя. Това е проявениятъ извънредно чувствителенъ усетъ на женската пеперудка къмъ сортовитѣ грозда. Въ Ст.-Загорскитѣ лозя доминиращитѣ грозда сж главно „Памидѣ“ — 85% отъ насажденията, малко „Димятъ“ — 5—10% и около 5% разни други сортове. Тѣй като гжсеничкитѣ на молеца атакуватъ предимно плодника въ цвѣтнитѣ реси, то първитѣ гжсенични излюпвания въ голѣмото болшинство случаи у насъ се констатираатъ по сорта „Димятъ“, който въ Ст.-Загорския районъ цвѣти съ една семица, а по нѣкога и съ повече, по рано отъ „Памида“. Този природенъ усетъ на молеца е така силно развитъ, че въ нападнатитѣ мѣстности, каквито бѣха напимѣръ мѣстноститѣ: „Кемеклиаланъ“ и Долни комлукъ“, презъ 1926, 1927, 1928 и 1929 години — първитѣ излюпвания на молеца, (при най-разнообразни почвени и културни условия на лозята въ тѣзи мѣстности) се намираха масово по „Димятовитѣ“ лози, до като по „Памида“ тѣ или съвсемъ липсваха въ този моментъ или се намираха следъ продължително търсене тукъ тамъ въ единични екземпляри.

Въ всѣки случай, голѣмото предпочитане къмъ Димята е така очебиющо, така франпантно, че при организираната масово борба съ молеца, това биологично явление трѣбва да бжде използвано винаги, като ценно указание при нагаждането на сръдствата за борба.

Голѣмата предпазливостъ за съхранение сжществуванието на потомствата си, молеца проявява и въ други насоки. Така, женската не снася никога яйчицата си наведнажъ. Снасянето на яйцата става винаги на пресѣкулки, съ крайно непостояненъ интервалъ, понѣкога дори въ продължение на цѣлъ месецъ, споредъ индивидуалнитѣ разположения на молеца, въ зависимостъ главно отъ биологичнитѣ условия на окръжаващата го сръда. По този начинъ отъ една и сжща генерация пеперудки имае последователни гжсенични излюпвания презъ единъ продължителенъ периодъ време. Това положение отива често пжти до тамъ, че наредъ съ пълновъзрастни гжсенички, които сж вече свити въ пашкулчета, по гроздоветѣ се намиратъ и едва за-

белязващи се мѣнички гжсенички отъ сжщата генерация. Така презъ 1929 година въ лозята на Стояна Недѣлковъ, Недю Колевъ и Христо Грандевъ въ мѣстността „Джиллатя“, гдето бѣха организирани специални ежедневни наблюдения, първитѣ гжсенички се констатираха къмъ 28 май. По-масово изблукътъ на гжсенички се констатира между 4 и 18 юний. Къмъ 24 юний гжсеничкитѣ почнаха да се губятъ. На тази дата вече се намѣриха и пашкулчета съ какавидки, намѣриха се и пълновъзрастни гжсенички, които лениво изживѣваха последнитѣ си дни. Но наредъ съ това закржлено положение, на 29-и—30-и юний се намѣриха тукъ тамъ и съвсемъ малки гжсенички, които имаха едва два до три милиметра дължина, тогазъ когато на втори юлий се забелязаха вече пеперудки отъ втората генерация на молеца.

Излюпването на снесенитѣ яйчица става следъ 7—12 дни отъ снасянето, въ зависимостъ отъ повече или по малко благоприятнитѣ биологични условия. Гжсеничката на шарениятъ молець до като е малка, притежава сиво-зеленикъвъ цвѣтъ, съ свѣтло кафява главичка. Тя се отличава съ извънредно голѣма пьргавина, при слабо бутане отскача като пружинена игличка. Първитѣ пролѣтни гжсенички атакуватъ изключително цвѣтнитѣ реси. Въ вътрешността на гроздовитѣ реси тѣ изплитатъ отъ паяджинка удобни скривалища, гдето се подслоняватъ за закрила отъ лошо време. Въ тези скривалища гжсеничкитѣ притеглятъ отдѣлни или групички цвѣтчета, изяждатъ главно плодника, а останкитѣ отъ цвѣтчетата замотаватъ въ паяджина. Често пжти върху една и сжща реса се струпватъ нѣколко гжсенички които бързо унищожаватъ всички цвѣтчета на ресата. Въ началото по ресата не се забелѣзва нищо. Следъ известно време обаче, по цвѣтнитѣ реси се забелѣзватъ тукъ-тамъ збрани групички отъ цвѣтчета, омотани въ нѣжна паеджинка, които неопитниятъ лозаръ би смѣталъ за неразвита още реса. Следъ нѣкой день, обаче, наблюдателя констатира, че тѣзи замотани цвѣтни кълбенца изгубватъ живиятъ свѣтло зеленикъвъ естественъ цвѣтъ, изглеждатъ завѣхнали и при стрѣскване отдѣлнитѣ цвѣтчета, падатъ сжщо така, както това става обикновенно при изрѣсването на лозитѣ. При разгъване на тѣзи замотани въ паяджинка цвѣтчета отъ сръдата на кълбенцето отскача съ пьргавината на огъната стоманена пружинка сиво зеленикавата гжсеничка на молеца. Опустошенията по ресата отъ първата генерация гжсенички трае единъ периодъ време, който често пжти надхвърля месецъ. Късно излюпенитѣ гжсенички за да дочакатъ завиването си въ пашкулче се хранятъ отъ завързалата вече ситна ягоридка. Когато гжсеничката добие пълната си възраст, което при нормално развитие става обикновенно

за двадесетина дни, гжсеничката достига 12 даже 13 милиметра дължина. Тогава тя добива тъмно оловенъ, дори тъмно кафявъ цвѣтъ и изгубва до голъма степенъ пѣргавината на младитѣ гжсенички. Пълновъзрастната гжсеничка отъ първата генерация се спуща съ една паеджинка надолу, намира удобно мѣсто, било въ гънкитѣ на нѣкои осукани или превити между лѣтораститѣ листа, било подъ гънкитѣ на старата кора на главината и тамъ си свива гъсто бѣло пашкулче и заспива въ какавида. Това става обикновенно презъ юний месецъ. Къмъ края на юний или въ началото на юлий месецъ изхвърква второто пилило пеперудки. Тѣзи последнитѣ снасятъ яйчицата си предимно около држжчицитѣ или по самитѣ ягоридени зърна. Снасянето на яйцата и тукъ както и при първата генерация става съ прекъсване. Една седмица следъ снасянето обикновенно гжсеничкитѣ се излюпватъ и започватъ да се хранятъ отъ ягориденитѣ зърна, въ които проникватъ презъ малки като бодната съ игла дупчици и последователно унищожаватъ вътрешността на последнитѣ. Следъ 18—20 дневно просъществуване, гжсеничкитѣ се завиватъ наново въ какавиди отъ които не следъ много изхвъркватъ нови пеперудки, които въ Ст. Загорскитѣ лозя се наблюдаватъ да хвърчатъ презъ цѣлиятъ почти м. августъ. Това трето пилило пеперудки снася свойтѣ яйчица по држжкитѣ и по повърхността на самитѣ гроздови зърна. Излюпени-тѣ гжсенички нападатъ вече зрѣщето зърно и така доунищожаватъ гроздовата реколта. При благоприятна за молеца година, каквато въ Стара-Загора напримеръ бѣше 1928 година масовъ избликъ на гжсеници отъ третата ге-

нерация въ нападнатитѣ мѣстности имаше до края на м. Септемврий. Пълновъзрастнитѣ гжсенички отъ последната генерация се прибиратъ предимно въ основата на лозовата главина, гдето въ дебелиятѣ гънки на старата кора се завиватъ въ пашкулчета и прекарватъ зимата.

Въ практическата действителность, при широкитѣ природни условия въ лозовитѣ насаждения, живота на шарения гроздовъ молецъ винаги почти е много по-сложенъ и не следва правилно описаниятъ цикълъ на тритѣхъ генерации. Въ своето развитие гроздовиятъ молецъ е често пжти съвсемъ своеобразенъ и капризенъ. Това именно обстоятелство прави борбата съ молеца много трудна и често пжти несигурна. Така напримѣръ, при нормално положение, въ гжсеничния стадий молеца прекарва обикновенно около 20 дни. Щомъ обаче, настѣпятъ неблагоприятни условия застрашаващи съществуването на гжсеничката, било при рѣзка промѣна въ атмосферната срѣда, било при липсата на достатъчно храна или пжкъ е консумирана лошокачественна такава-то гжсеничката се завива съ цѣла седмица по-рано въ какавида, която по нататѣкъ еволюира пакъ напълно нормално. Това характерно биологично явление за молеца, на което се натъкнахъ при нѣкои единични случаи на Ст.-Загорскитѣ лозя, напълно се възпроизведе отъ следния специално заложенъ опитъ:

Презъ 1928 година на 27 августъ затворихъ въ тифоненъ кафезъ една голъма партида пашкулчета (какавиди) които поставихъ при благоприятни условия за по нататѣшно развитие. (Следва).

Константинъ Ивановъ

Ржководителъ на държ. оп. лозе—Плѣвенъ

Образуване и подържане на системата рѣзитба — кордонъ „Роя“.

Системата рѣзитба—кордонъ „Роя“, спада къмъ богатитѣ рѣзитби, т. е. рѣзитби които даватъ много грозде.

Като такава тя има голъмо стопанско значение и е необходимо лозаритѣ да се запознаятъ съ нея.

Образуването и подържането на кордона Роя, както и при образуването на другитѣ кордони, трѣбва да започне още отъ начало-то на засаждането.

Има два начина за образуването му:

1-ви начинъ. Следъ засаждането на лозитѣ на постоянна мѣсто и отъ изкаралитѣ едногодишни прѣчки въ втората година, т. е. при първата рѣзитба, избираме само една добре развита и вертикално стояща прѣчка, нея

ние порѣзваме на чепче съ две видими очи (пжпки). Фиг. I А.

Отъ така порѣзаната лозичка презъ лѣтото ще изкаратъ два лѣтораста, (фиг. I Б.) които се привѣрзватъ въ колче специално забито до главината, или пжкъ въ тельта ако конструкцията е поставена.

Тези два лѣтораста се добре отглеждатъ презъ лѣтото. На есень се грижливо загрибватъ цѣлитѣ прѣчки за да не измрѣзнатъ.

Презъ пролѣтъта на третата година, т. е. при втората рѣзитба, долната прѣчка излизаща отъ миналогодишното чепче се гладко изрѣзва до основата, (фиг. I с) а по-горната (фиг. I а) се рѣже на дължина на каквато

искаме да образуваме кордона (отъ 1'20 м. до 1'50 м.).

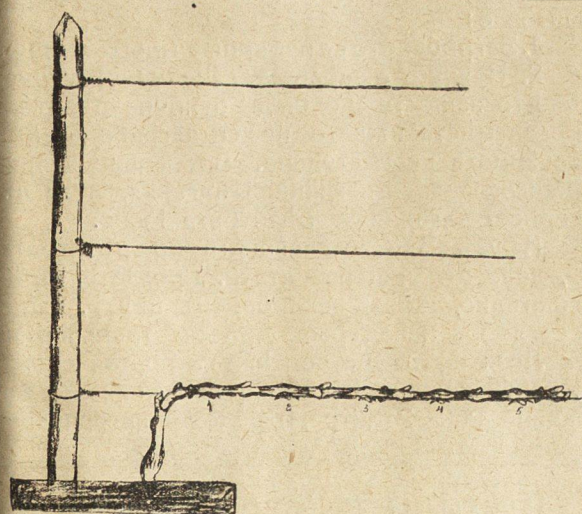
Така поръзаната пръчка се полага хоризонтално по първата тель на предварително поставената телена конструкция, като се повързва хлабаво въ нея. (фиг. II).

Следъ това веднага се пристъпва къмъ разрѣждането на пжпкитѣ. Всички пжпки изкарали по вертикалната частъ на лозата и тия около прикривеното мѣсто се премахватъ; а така сжщо и тия, които се намиратъ по долната страна на хоризонтално положената пръчка, така че да останатъ само пжпкитѣ намиращи се върху горната страна на пръчката и да се получи разстояние между пжпкитѣ отъ 25—30 см. (фиг. II 1, 2, 3, 4, 5).

Първата пжпка стояща отгоре на дългата пръчка се оставя на 4—5 см.

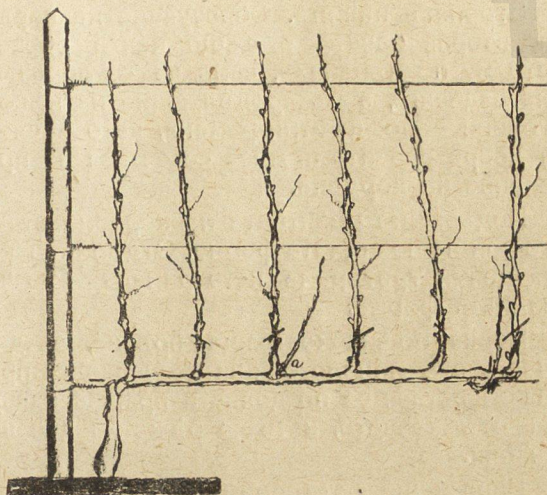
до прикривеното мѣсто, а следъ нея се оставятъ другитѣ.

Отъ така оставенитѣ пжпки се развиватъ лѣтораститѣ които носятъ гроздето. (фиг. III).



фиг II

Нѣкой пжтъ отъ едно и сжщо око се развиватъ два лѣтораста. Трѣбва щомъ като покаратъ такива — по слабия да се премаха до основата, сжщо—и лѣтораститѣ, които случайно биха покарали отъ премахнатитѣ



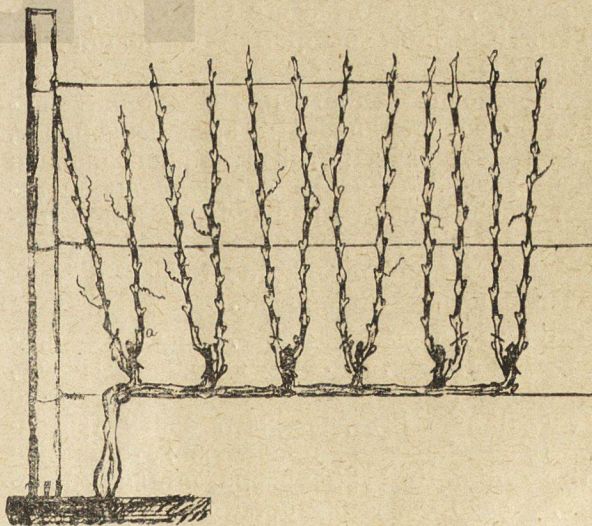
фиг III

пжпки стоящи на долната или горната страна на дългата пръчка. (фиг. III а и б).

Презъ лѣтото лѣтораститѣ се повързватъ въ тельта, успоредно единъ на другъ.

Презъ есенъта дългата пръчка, която е основа на кордона, заедно съ намиращитѣ се по нея пръчки, грижливо се загрибватъ за да се запазятъ отъ измръзване. На четвъртата година, т. е. при третата рѣзитба, едногодишнитѣ пръчки се порѣзватъ на чепчета съ по две очи; тези именно чепчета по нататъкъ ще образуватъ рамената, на които пжкъ ще стоятъ бждещитѣ чепчета.

Отъ тѣзи чепчета се развиватъ по два лѣтораста, които ни даватъ плодъ (фиг. IV).



фиг IV

Презъ лѣтото тѣ се грижливо отглеждатъ, презъ есенъта се добре загрибватъ, и на петата година, т. е. при четвъртата рѣзитба се рѣжатъ, като по-горната пръчка заедно съ частъ отъ миналогодишното чепче се гладко изрѣзва до основата, а по долната — се порѣзва на чепче съ две очи. (фиг. IV а и в).

И така всъква година рѣзитбата се повтаря.

Вториятъ начинъ. Образуване на кордона по втория начинъ е сѣщо както образуването му по първиятъ, само че се образува не на веднажъ, а въ продължение на нѣколко години — по две-три рамена, като последната добре развита прѣчка се оставя за продължение на кордона.

Подържане рѣзитбата на кордона става както при часовидната форма. Отдѣлнитѣ рамена ще ги третираме като рамена отъ часовидната форма.

Всѣква по-високостояща прѣчка, заедно съ частъ отъ миналогодишното чепче се премахва — оставя се по долната прѣчка изкарваща отъ чепчето, като се рѣже на две видими очи.

Винаги ще се стремимъ да държимъ рамото колкото се може по-късо. Но въпреки това, съ изминаването на годинитѣ, то пакъ значително ще се издигне.

Ето защо въ такъвъ случай, ако има изкарала нѣкоя издѣнка (пичъ) по рамото и стояща близо до основата му, то го запазваме, и го рѣжемъ на една видима прѣчка, за да покара отъ него лѣторастъ, който чакъ на другата година ще ни послужи за чепче; а рамото ще го изрѣжемъ до основата на новото чепче.

Ако на издигналото се рамо нѣма изкарала издѣнка, то предизвикваме да изкара такава, като слабо нараняваме или пристискваме рамото, чрезъ завръзване на тель, рафия, канапъ и др.

Когато нѣкое отъ рамената се изтощи и пропадне, обаче лозата е още силна, то по познатитѣ начини се стремимъ да попълнимъ тая празнота.

Но ако пропаднатъ или се изтощатъ нѣколко рамена стоящи къмъ края на кордона, то въ такъвъ случай отрѣзваме пропадналитѣ рамена заедно съ частъ отъ кордона (стъблото) до последниятъ най-добре развитъ лѣторастъ, който лѣторастъ заедно съ рамото го полагаме хоризонтално по тельта и така пакъ продължаваме кордона.

Когато, по редъ години, кордона се претоварва съ грозде, т. е. оставя се повече грозде, отъ колкото лозата може да изхрани, и се изтощи цѣлата лоза, рамената започватъ едновременно всички да пропадатъ; тогава се отрѣзва цѣлото стъбло хоризонтално положено, заедно съ намиращитѣ се по него рамена и прѣчки, а се запазватъ само една или две отъ намиращитѣ се при основата прѣчки били тѣ издѣнки или плодни и се порѣзватъ по на две очи, за да може лозата да се подсили, като се и натори, и чакъ следъ като се достатъчно засили, тогава пакъ наново се образува кордона.

Височината на кордона зависи както и

при системата рѣзитба Гюйо, отъ почвата, изложението и климата.

Въ влажнитѣ и низки мѣста ще трѣбва да оставимъ кордона поне на 30 см. височина, иначе гроздето ще бжде близо до земята и ще загнива отъ излишната влага и криптогамическитѣ болести. Въ страни кждето става много студено и лозята сж изложени на измръзване, трѣбва кордона да бжде по възможностъ по-ниско до земята.

У насъ въ северна България и то по сухитѣ мѣста е достатъчна височината 25 см. иначе мъчно ще се загрибать лозитѣ. Като се има предвидъ че следъ години стъблото доста ще надебелѣе, рамената ще се значително издигнатъ и колкото и да загрибае, все пакъ въ нѣкоя студена зима (като тая презъ 1929 год.) лозитѣ пакъ ще измръзнатъ. Ето защо рѣзитбата Роя ще бжде приложима съ успѣхъ, тамъ кждето лозята не мръзнатъ — не се загрибать.

Тази рѣзитба както казахъ въ началото, е доста много родовита и при нея, както и при — Гюйо, трѣбва лозаря добре да внимава, тая ножъ съ две острила, можемъ да спечелимъ, а можемъ и да загубимъ, като си разсипемъ (изтощимъ) лозята въ разстояние на нѣколко години.

По нея рѣзитба — Роя, трѣбва да се рѣжатъ само сръднорастящитѣ и буйнорастящитѣ сортове, и тѣзи които при късата чепова рѣзитба не раждатъ, а така сѣщо и лозитѣ засадени въ силни (буйни) почви върху подложка du Lot (монтикола).

Лозитѣ рѣзани по системата кордонъ Роя, добре подържани и редовно наторявани даватъ годишно до 1000 кгр. грозде на декаръ.

Главниятъ недостатъкъ на тая система рѣзитба е:

1. Загрибането се извършва много трудно.

2. Нуждно е здрава телена конструкция.

Ето защо тя ще бжде отлична рѣзитба, само за мѣста кждето не се загриба — кждето зимата не е студена. Азъ смело я препорѣчвамъ за въ южна България, а за въ северна България — рѣзитбата Гюйо.

Афузъ Али отглежданъ по рѣзитбата Роя, дава отлични резултати. Гроздето узрѣва напълно, добива кехлибаренъ цвѣтъ, изпича се добре и издържа дълъгъ транспортъ.

Лозя които ще се рѣжатъ по тая система, изискватъ по голѣми разстояния на засаждане 1'60—2 метра, и редовно наторяване.

Платили ли сте абонамента си за тази година?

Ако не сте, веднага изпратете 60 лв. съ пощ. записъ до редакцията — Плѣвень.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ.

Работа въ избата.

Настъпва вече пролѣтъ. Вината, които не сж преточени втори пжтъ, за да се отдѣли отъ тѣхъ калъта, която се е отдѣлила отъ действието на студа презъ зимата, ще трѣбва да се преточатъ. Това второ претакане ще трѣбва да се извърши непременно преди настъпването на горещинитѣ. Практика винарь знае, че вината трѣбва да се преточатъ най-късно догдето лозитѣ не сж почнали да плачатъ.

Отъ действието на студа всички слабобразовими соли и др. вещества сж се утаели въ калъта. Микробитѣ, които сж престанали да бждатъ активни презъ зимата сж се отаили сжщо въ калъта. Отъ друга страна, отъ действието на въздуха има доста бѣлтѣчни материи и частъ отъ боята, които сж станали неразтворими и сж наднали въ калъта. Въ онѣзи вина, обаче, гдето е останала неферментирала захаръ, понеже сж сжщевременно и богати на вжглена киселина, то частъ отъ бѣлтѣчните вещества въ пресѣчена форма, често се движатъ или плуватъ въ виното въ видъ на паяжовидни парцалчета.

Подобни вина трѣбваше да се бистрятъ или да се филтриратъ. Ако това не е направено, тѣ ще трѣбва да се преточатъ и следъ това да се бистрятъ, защото това е вжглената киселина, която е попрѣчила на тѣзи пресѣчени материи да се отаятъ.

Съ отдѣлянето на виното отъ калъта, ние отстраняваме микробитѣ отъ виното, така то се обеззаразява и става трайно. Въ противенъ случай, тѣзи микроби биха станали активни и ще проявятъ своето разрушително действие върху виното. Като премахнемъ калъта, отстраняваме отъ виното и отаенитѣ бѣлтѣчни материи въ виното, които по-късно почватъ да се разлагатъ и виното получава вкусъ на калъ. Безъ да проявяватъ активенъ животъ ферментитѣ въ калъта, тѣ като органически материи (голъма частъ отъ тѣхъ умиратъ) постепенно се разрушаватъ, ставатъ на много дребни частици и виното постепенно става *по-мѣтно*.

Прочее, всѣко вино трѣбва да бжде бистро и да нѣма калъ, за да може да престои презъ лѣтото.

Въ виното често се явява едно размѣтане. Винаря трѣбва винаги, преди да го пустне въ продажба, да провѣри щото то да бжде постоянно, добро на вкусъ и бистро. Това размѣтане може да има главно две причини: неферментирала захаръ, която съ настъпването на топлото времѣ ще почне отново да се разлага или пѣкъ както се казва, виното страда отъ *пресичане*, които могатъ да бждатъ различни и следователно се дължатъ на различни причини.

Явява се нуждата винаря да опредѣли отъ какво *пресичане* страда неговото вино. Въ този случай, той ще трѣбва да вземе малки стѣклца

отъ по 100 см.³, или отъ по 1 литъръ (1000 см.³) и да постъпи така: едно отъ стѣклата ще налѣе до половина съ вино и ще го остави за свидѣтель, за да може да наблюдава каква промѣна ще се яви въ другитѣ стѣкла. Въ друго стѣкло ще постави на виното метабисулфидъ толкова малко, че да съответства като че ли въ виното е поставенъ по 10 гр. метабисулфидъ за всѣки 100 литри вино. Въ третата бутилка ще постави на виното *лимонова киселина* въ разтворъ 50 гр. за 100 литри, въ четвъртата — *винена киселина* 100 гр. за 100 литри. Следъ като направи това, ще отлѣе отъ бутилкитѣ по малко за да има повече въздухъ въ тѣхъ и ще ги остави отворени. Бутилкитѣ се оставятъ на топло (20—25° С). стаята гдето живѣемъ или въ кухнята. Следъ 5—10 дни ще наблюдаваме и ще видимъ въ коя бутилка се е запазило виното и съ това срѣдство (лѣкъ) ще го лѣкуваме.

Но може да се случи виното въ всичкитѣ бутилки, дори и въ свидѣтеля да остане по-късно бистро. Какво означава това.

Това означава, че виното е било преситено съ вжглена киселина, която е пречила на плавающитѣ частици да се отаятъ и сега, когато виното е могло да се освободи отъ нея, то става бистро. Значи, нашето вино има нужда отъ едно претакане на въздуха.

Обикновено, трѣбва да се знае, че това е боята на виното, която причинява неговото размѣтане. А боята на виното бива толкова по-стабилна (непромѣнлива) колкото виното има повече спиртъ; но отъ по-голъма важностъ е и киселината на виното. По тази причина памидовитѣ и мискетовитѣ вина отъ самотокъ се много лесно размѣтватъ. Като имъ се прибави по 50—100 гр. киселина на всѣки 100 литри вино, ще се получи вино съ идеална бистрота.

Когато имаме подобно вино, ще трѣбва по-рано да го избистримъ изкуствено и сжщевременно да му поставимъ необходимата киселина.

Ив. Добревъ
инжен. агрономъ.

Лозарьо,

Подготви се да произведешъ колкото се може повече и по-качествено грозде за износъ, както всички, макаръ и отдѣлни главини отъ сортоветѣ Афузъ-Али и Димятъ порѣжешъ и въобще отглеждашъ навреме и правилно.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО, ГРОЗДЕТО И ОВОЩИЯТА.

Стефанъ Икономовъ

Лозар. опытна станция — Плевенъ.

Физиологична и практична полза отъ употребата на виното.

(Продължение отъ бр. 1)

Тъзи операции изглеждатъ твърде прости, но само онъзи, които сж ги практикували, могатъ да знаятъ мжчнотиитъ що се срещатъ, за бдителността и времето които трѣбва да се употребятъ за тѣхъ, за да могатъ резултатитъ отъ измѣрванията и отъ направенитъ анализи, да бждатъ съобразни съ действителността.

Приложената таблица съпоставя резултатитъ, отнасящи се до тритѣхъ отдѣлни периода на опита. Презъ февруарий, въ момента на установяването на първия балансъ на опита, въпросното семейство получава обикновената храна въ страната. Работата въ стопанството започва рано сутринта (6:30 ч.), била е минимална и се състои въ грижи около добитѣка, доене на овцетѣ, къщна работа и пране. Веднажъ установенъ, този пръвъ балансъ, къмъ дневната дажба се прибавя бѣло вино, съ 11° алкохолъ.

Втората серия отъ опита се извършва презъ м. мартъ, когато е съставенъ и втория балансъ.

Днитѣ сж били по-дълги и работата значително по-голяма отъ предшествуващия периодъ. На мжжетѣ се дава тогава отъ 675 до 695 кубически сантиметра вино на день, а на женитѣ, отъ 510 до 530 куб. сантиметри. Срѣдно, на глава и на день се пада по 600 куб. см. Следъ установяването на този втори балансъ, който обхваща и вино въ означенитъ дози, започва третия периодъ отъ опититѣ.

Стопанството е било тогава въ пълна активностъ и работнитѣ дни съ 3—4 часа по дълги отъ тѣзи презъ м. февруарий. Дажбитѣ на виното сж били увеличени; тѣ достигатъ 930—950 куб. см. на день за мжжетѣ и около 850 за женитѣ, т. е. срѣдно 900 куб. см. на глава.

Да разгледаме резултатитѣ отъ таблицата.

Цифритѣ събрани въ часть I-ва на таблицата засѣгатъ количеството на поетата храна въ грамове на день. До тѣзи данни отъ опита фигуриратъ и измѣненията на сжщитѣ за 100, като даннитѣ отъ контролния периодъ (безъ вино) се приравняватъ на 100.

Практически ефекти отъ употребата на виното.

I. Поета храна въ грамове, на день.

Вино, срѣдно на глава	Пресна храна		Суха материя		Азотъ	Тлъстини	Пепель	Недозираанъ екстрактивъ	КАЛОРИИ								
	грам.		грам.						безъ вино	съсь вино							
I периодъ — безъ вино	1846	100	610	899	100	9.614	100	40.452	100	25.162	100	485.197	100	2611.87	100	2611.87	100
II пер. — 600 куб. см.	1714	93	609	87	99.7	9.285	97	38.527	95	25.279	100.4	487.247	100.4	2593.94	99	3110.18	119
III пер. — 900 куб. см.	1631	88	567	814	93	8.517	89	36.129	89	25.282	100.4	452.172	93	2408.15	92	3158.98	121

II. Дневни загуби въ екскрементитѣ за 100 части поета храна.

Вино, срѣдно на глава	Суха материя	Азотъ	Тлъстини	Минер. веществ.	Недозир. екстрак.	Калории						
	грам.	грам.	грам.	грам.	грам.							
I периодъ — безъ вино	8.65%	10.21	7.2%	100	10.96%	100	30.7%	100	5.69%	100	7.96%	100
II периодъ — 600 куб. см.	6.25%	72	17.12%	78	7.86%	72	21.09%	69	4.05%	71	4.82%	61
III периодъ — 900 куб. см.	5.89%	68	16.17%	74	6.76%	62	17.94%	58	3.91%	69	4.13%	52

III. Дневна равномѣтка на азота въ грамове

Вино, срѣдно на глава	Поетъ		Въ изверженията		Асимилиранъ		Въ пикочѣта		Разлика
	общо		общо		общо		общо		
I периодъ — безъ вино	9.614	100	2.088	100	7.526	100	7.548	100	-0.022
II периодъ — 600 куб. см.	9.285	97	1.590	76	7.695	102	7.082	94	+0.613
III периодъ — 900 куб. см.	8.517	89	1.370	66	7.140	95	6.221	82	+0.919

IV. Дневна равномѣтка на фосфорната киселина.

Вино, срѣдно на глава	Поета		Въ изверженията		Загуба % въ изверженията		Асимилирана		Съ пикочьта		Разлика
	общо		общо		%		общо		общо		
I периодъ — безъ вино	3·415 гр.	100	2·387	100	69·90	100	1·028	100	0·266 гр.	100	+ 0·162 гр.
II периодъ — 600 куб. см.	3·422 гр.	100	1·809	80	55·49	79	1·523	148	0·935 гр.	108	+ 0·588 гр.
III периодъ — 900 куб. см.	3·199 гр.	94	1·615	69	50·48	72	1·584	154	0·968 гр.	112	+ 0·616 гр.

V. Сила по динамометра въ килограми, за 10 контракции.

Вино, срѣдно на глава											Срѣдно	Отношение %
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X		
I периодъ — безъ вино	28·3	27·5	57·2	26·3	25·8	25·5	25·0	24·7	23·8	23·7	25·78	100·0
II периодъ — 600 куб. см.	30·7	29·2	29·0	26·5	28·5	27·5	27·3	26·8	26·7	26·3	26·05	108·8
III периодъ — 900 куб. см.	32·5	29·7	29·3	29·0	28·7	28·3	27·7	27·8	27·5	28·0	28·85	111·9

VI. Тежина на тѣлото.

Вино, срѣдно на глава	Срѣдна за мъжетѣ	Срѣдна за женитѣ	Обща срѣдна
I периодъ — безъ вино	50·300 кгр.	48·600 кгр.	49·450 100·00
II периодъ — 600 куб. см.	51·500 кгр.	49·900 кгр.	50·700 102·53
III периодъ — 900 куб. см.	51·500 кгр.	49·500 кгр.	50·500 102·12

VII. Анал. на кръвта.

Хемоглобинъ	Червени кръвни тѣлца
74·65 100	4,199,000 100
90·33 121	— —
98·50 132	5,068,500 121

На прогресивното увеличение консумацията на вино, отговарят прогресивни намаления въ теглото на хранителнитѣ вещества, съставляващи основната дажба, както и на тѣхната суха материя, на азотнитѣ имъ материи, на тлъстинитѣ и пр. Подложенитѣ на опитъ лица, извънъ всѣко научно разглеждане, бѣха намалили консумацията на хранителнитѣ вещества съставляващи тѣхния основенъ режимъ, щомъ виното влѣзе въ дажбата имъ. Поетата суха материя се намали. На една консумация на суха материя въ периода безъ вино, взета за 100, отговаря въ втория периодъ (600 куб. см. вино) една такава отъ 99,7, а въ третия периодъ (съ 900 куб. см. вино)—93. Увеличение на поетитѣ вещества, има само по отношение минералнитѣ вещества, което лесно се разбира, имайки предъ видъ че виното съдържа доста такива.

Относно енергията, калорифичната стойностъ на основната дажба безъ вино падна отъ 100 на 62, когато съ прибавянето на вино тя достигна 121.

Часть II отъ таблицата позволява да си съставимъ понятие за измѣненята на коефициентитѣ на смилаността на хранителнитѣ вещества. Ако се приеме, макаръ това съвсемъ да не отговаря на действителността, че проститѣ вещества намѣрени въ твърдитѣ екскременти, представляватъ несмлѣната часть отъ поетитѣ

сжщи вещества (защото може да се каже, че вещества внесени съ виното не оставатъ несмилаеми остатъци), констатира се едно подобрене на смилаността за всички прости хранителни вещества, щомъ въ дажбата се внесе вино въ растящи количества. Сухата материя въ екскрементитѣ намалява, както и тѣхното съдържание на азотни материи, тлъстини, минерални вещества и недозиранъ екстрактъ.

По отношение енергията, подложенитѣ на опитъ губятъ на 100 калории при дажбата безъ вино, 61 калория при дажбата съ 600 куб. см. и само 52 при 900 куб. см. вино. Съ други думи виното значително е улеснило процеситѣ на храносмилането и асимиляцията у тѣзи селяни, чийто еднообразенъ режимъ има всички недостатъци на вегетарианскитѣ диети. Тѣзи последнитѣ, богати на целулоза, нѣматъ нужния вкусъ, подържатъ зле апетита и отдѣлянето на храносмилателнитѣ сокове.

Даннитѣ, групирани въ часть III на таблицата, засѣгатъ дневната равномѣтка за азота. Количеството на поетитѣ азотни материи намалява съ внасянето на вино въ храната, поради което и баланса на азота се приключва отрицателно за периода безъ вино, а положително за останалитѣ два периода, съ вино. Дневното увеличение минава отъ 0·6 гр. на 0·9 гр. срѣдно за глава, което отговаря на едно увеличение отъ

4 до 5 гр. суха мускулна материя на глава и на ден, Единъ хранителенъ режимъ, недостатъченъ да задоволи общитѣ нужди на организма отъ енергия, рѣдко се приключва съ фиксиране на азотъ.

Споредъ даннитѣ на IV часть отъ таблицата, дневното увеличение на фосфорната киселина минава отъ 0.16 гр. за периода безъ вино, на 0.58 за втория и на 0.61 за третия периодъ. *Съ това виното може да се смѣта като храна, способна да замѣсти нѣкоя отъ съставнитѣ части на нормалния режимъ, съ еднаква калорифична стойностъ.*

Часть V показва стойността на виното като храна на нервитѣ. Селянитѣ взиматъ динамометра всѣка сутринъ къмъ 11 часа, следъ ядене и правятъ 10 стискания. *Прибавянето на вино къмъ дажбата съпада съ едно увеличение на силата, достигащо 9—12%, което е значително.*

Общото състояние на лицата бѣ винаги добро; *измѣненията въ живото тегло — всѣкога положителни.*

Най-сетне, споредъ даннитѣ въ часть VII, пропорцията на хемоглобина минава отъ 100 на 132, а тази на червенитѣ кръвни тѣлца въ кръвта, отъ 100 на 121. Тѣзи вариации сигурно не сж се дължѣли на желѣзото — внесено съ виното, защото основния режимъ съдържа голѣмо количество зеленчуци (напр. зеле), богати съ желѣзо. *Може, прочее, да се заключи, че виното е възстановително питие.*

Тѣзи опити бѣха направени съ достатъчно научна точностъ, за да могатъ заключенията отъ тѣхъ да се считатъ за окончателни и отъ неоспоримъ практически интересъ.

А. Г. Даскаловъ — Кула.

Значение на овощията.

Времето, въ което живѣемъ днесъ, ни налага да обърнемъ сериозно внимание на овощарството, но особено на промишленото такова. Голѣми грижи се полагатъ въ другитѣ по-напреднали държави, да се снабди населението имъ съ ефтини овощия, затова и като паролъ за всички овощари тамъ е производството на повече овощия. Практичния умъ на европейцитѣ отдавна е разбралъ, че плодоветѣ сж една необходима съществена храна за организма и затова върху здравословното значение на овощията д-ръ Vicholas казва: „Овощията сж най-здравата, естествена храна на човѣка“.

Трѣбва да свикнемъ съ мисълта, че овощията ядемъ само, защото сж хранително, предпазително и лѣковито срдство за човѣка. Никоя друга храна не дава така чиста по съставъ кръвъ, както овощията. Тѣ даватъ на народа здраве, сила и издржливостъ. Нашия организъмъ се нуждае отъ храна, която да съдържа изобилно количество минерални вещества, тъй като тѣ сж необходими за образуването на

кръвта и коститѣ. Отгде може да си ги набави организма най-много? Разбира се отъ овощията. Не употребяваме ли последнитѣ въ достатъчно количество, то и организма ни се предразполага къмъ болеститѣ: слабостъ на нервната и мускулна система и др. Съ казаното до тукъ, не искамъ да твърдя, че за изграждането на нашия организъмъ сж необходими изключително само овощия, но искамъ да подчертая още единъ пжтъ, че тѣ сж единъ отъ главнитѣ фактори за него.

Овощнитѣ сокове притежаватъ свойството да убиватъ микробитѣ. Антисептичното действие на лимоневия сокъ е известно. Подкислената съ него вода действува благотворно и освежително на организма. Подобно действуватъ и соковетѣ на другитѣ овощия; вследствие на което тѣ иматъ голѣмо значение при стомашнитѣ болести. Плодовия сокъ се състои въ по голѣмата си часть отъ вода, а нѣкой плодове я съдържатъ до 95%.

Съставнитѣ части на плода зависятъ отъ сорта, зрѣлостта му, почвата, климата и др. Тѣ се разпознаватъ чрезъ вкуса и сж различни: за единъ плодъ казваме че е кисель, другъ сладъкъ, 3-ти ароматиченъ, 4-ти воденъ и т. н. Органическата съставна часть на плода е целулозата, отъ която сжщо сж образувани плодовото месо, семената и кората на плода.

Химическиятъ съставъ на плода е: захаръ, киселини, пектини, белтъчни вещества, минерални, ароматични и багрилни такива.

Ябълката минава като царица на плодоветѣ. Тя съдържа на 100 части 0.36 белтъчни вещества, 7.22 — 14.6 захаръ, 5.82 екстрактъ на азотни вещества, 0.82 свободни киселини, 0.49 пепель или всичко 14 части хранителни вещества. Съдържанието на фосфоръ въ ябълкитѣ е особено ценно за децата, нервнитѣ и стария хора. Съдържанието на желѣзо въ ябълкитѣ е добро за малокръвнитѣ, а киселинитѣ, които тѣ съдържатъ, върху ревматизма. И така, ябълката оказва добро влияние и лѣковитостъ на хората.

Гроздето, отъ по-добри качества, не стои по-долу отъ ябълката. Неговия сокъ пречиства кръвта и освѣжава нервитѣ. Ядено въ голѣмо количество, гроздето лѣкува подуването, бжбрцитѣ и болеститѣ въ червата. Особено вкусно е да ядеме гроздето съ хлѣбъ. Сливитѣ сж сжщо така една отлична храна, защото сж богати съ фосфати и действуватъ особено добре на нервнитѣ хора. Печенитѣ сливи действуватъ лѣковито при простиване, а тѣй сжщо и расслабително. Сухитѣ сливи на 100 части съдържатъ 70 части хранителни вещества. Крушата ако е достатъчно месеста и сочна, не отстъпва много на хранителността си на сливитѣ. Тя съдържа въ избилите органически соли и варена на сокъ, е твърде ценна. Въ сухо и обелено състояние на 100 части круши отговарятъ нѣщо около 65 части хранителни вещества.

Прочее, садете овощни дървета, като имате предвид, че отъ сега съществуващитѣ насаждения имаме естествена загуба при срѣдна старостъ (ябълкитѣ до 50 год.; табленитѣ круши до 40 год.; крушитѣ за вино — 70 год.; сливитѣ —

20 год.; зарзалиитѣ — 15 год.; прасковитѣ — 10 год.; черешитѣ — 40 год.; и орѣхитѣ — 100 години) и загуби отъ други причини 5%, така щото е нужно ежегодно насаждение за подържане и нови насаждения.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на X-ий редовенъ лозарски конгресъ въ гр. София.

(Продължение отъ бр. 1).

в) да се отмѣни отпускането на фабриченъ спиртъ съ намаленъ акцизъ за производството на спиртовъ оцетъ, а се поощри производството на чистъ виненъ оцетъ;

г) по никакъвъ начинъ да не се фаворизира индустриалния спиртъ за смѣтка на плодovitѣ ракия;

д) да се отмѣни единия акцизъ отъ неправилно събиранитѣ два такива отъ винената калъ при измѣрването на вината, като вино, и като материалъ за варене ракия;

е) пресованитѣ джибри, които сж цененъ фуражъ за добитѣка да не се денатуриратъ, а да се оставятъ на производителя за свободно оплозотворяване като фуражъ;

ж) да се освободятъ отъ поземленъ данѣкъ изкорененитѣ лозя, следъ подаване на декларация.

з) Да се освободятъ отъ новъ акцизъ изварванитѣ болни вина въ ракия.

II.

1) че въ България съществуватъ много добри почвени и климатически условия за запазването и разширяването на сегашното лозарство;

2) че изнесенитѣ грозда и вина, намиратъ пазаръ въ чужбина, стига да сж нагодени къмъ изискванията на държавитѣ-вносителки и да се подпомогнатъ чрезъ транспортни и митнически улеснения;

3) Нашитѣ отдѣлни и дребни производители не могатъ да се отзоватъ на тия нужди въ винарското производство, не само защото сж съ малки количества, а и защото не могатъ да се снабдятъ съ удобни винарски изби и сѣдове, защото струватъ пари, вѣнъ отъ обстоятелството, че постиженията на винарската техника за дълго още време нѣма да влѣзатъ въ тѣхнитѣ навици. Нѣкои кооперативни винарски сдружения, съществуващи и бждещи, поради липса, главно, на собствени капитали, не могатъ да си построятъ и обзаведатъ модерни винарски изби. Тия малко отъ тѣхъ, които сж направили това, изнемогватъ подъ тежестта на лихвитѣ, върху взетитѣ за целта срѣдства, отъ кредитнитѣ институти;

4) че усилията и улесненията около изно-

са на гроздовитѣ произведения отъ страна на държавата трѣбва да продължатъ и да се засилатъ;

5) че търговско-индустриалнитѣ камари, особено Русенската и Софийската, положили ценни усилия за подпомагане износа на българскитѣ грозда и вина, и то съ задоволителни резултати;

РЕШИ:

1) да помоли г. Министра на търговията, промишлеността и труда да нареди:

а) да се сключатъ въ най скоро време търговски договори съ държавитѣ вносителки на грозде и вино: Чехия, Австрия, Полша, Швейцария, Германия, Англия, Дания и Холандия;

б) да се направятъ постѣпки България да влѣзе като членъ на Международното винарско бюро въ Парижъ;

в) да се организира пропагандата на нашитѣ грозда и вина въ чужбина и въ странство;

2) да се помоли г. Министра на земледелието и държавнитѣ имоти да нареди:

а) да се прокара още въ тая сесия на Народното събрания законопроектъ за даване премии за изнесени въ чужбина български вина и грозда, или да се въведатъ и у насъ тарифни рефакции;

б) да се учреди фондъ за пропаганда на българскитѣ грозда и вина;

в) да се уреди контролъ върху изнасянитѣ въ чужбина грозда и вина;

г) да се изработи законъ за вината и другитѣ гроздови продукти за борба съ тѣхната фалшификация, като се забрани и произвеждането на напитки отъ индустриаленъ спиртъ;

д) да се вписва въ параграфа по културнитѣ земледѣлски мѣроприятия ежегодно една сума отъ 5,000,000 лева, която ще служи да покрива разликата въ лихвитѣ отъ 12% (съ колкото отпуща заеми Б. З. Банка) и 4% (съ колкото фактически ще трѣбва да се задължатъ винарскитѣ кооперации). По тоя начинъ ежегодно ще могатъ винарскитѣ кооперации да се обслужватъ отъ Б. З. Банка съ единъ общъ кредитъ отъ 60 милиона лева, който ще служи за гарантиране ежегодното производство на минимумъ 20 винарски кооперации въ размѣръ 70—80% отъ пазарнитѣ цѣни;

е) подпомагане всячески усвоеното по принципъ становище на Б. З. Банка за постройка въ винарскитѣ райони съ масово производство и въ

такава съ отбрани качествени грозда, изби, андрепозити, по подобие антрепозититъ — сушилни за пашкули;

ж) да се подкрепи материално Лозарския съюз за уреждане на една подвижна изложба на гроздови продукти презъ втората половина на м. септемврий т. г. въ по-важнитъ пазари на срѣдна Европа и у насъ;

з) да се подпомагатъ и насърчаватъ инициативитъ за изкуствено оросяване на лозята.

3) да помоли г. Министра на желѣзницитъ, пошитъ и телеграфитъ да нареди:

а) да се опрости и намали тарифата за износъ на грозде и вино;

б) да се взематъ мѣрки за приготвянето и поставянето на разположение на износителитъ на грозде своевременно необходимитъ, най-малко 200 приспособени за целта вагони;

в) да се уреди бързъ превозъ на грозде въ вжтрешността и за чужбина, специално за Полша;

г) да се проучи въпроса за бързи съобщения по Дунава съ малки параходи, специално за нашето производство;

д) да се намали тарифата за транспорта на амбалаженъ материалъ: транспортни бурета и сандъчета за изнасяне грозде и вино, както и навлата на последнитъ въ вжтрешността;

е) превозването на грозде да става въ страната бързо и безъ прекъсване, както обикновенно се случва на гара Сарамбей и др.

4) да се помолятъ Търговскитъ индустриални камари да продължатъ да даватъ ценното си съдействие за постигането на единъ масовъ износъ за чужбина на грозде и вино, като по възможностъ обединятъ усилията си въ това направление.

III.

1) че нашитъ лозови засаждания сж извършени по отношение на почва и по отношение на сортове най-безразборно, което се отразява извънредно эле и върху качеството на продукта, както и върху рационалността на обработката и др.

2) че нашето лозарство се реорганизира съ огледъ къмъ нови засаждания отъ десертни грозда и

3) че високитъ застрахователни премии за лозята и маточницитъ пречатъ на застраховкитъ

РЕШИ:

Да помоли г. Министра на земледѣлието и държавнитъ имоти да нареди:

а) да се свикатъ конференции въ всички лозарски райони, въ които да взематъ участие и специалиститъ на Министерството, за да се начертаятъ директивитъ, които трѣбва да следватъ въ различнитъ лозарски райони, съ огледъ производството на сортове десертни грозда и типови вина, за да може следъ това да се препорчатъ общи мѣрки за цѣлата страна;

б) да се засили опитното дѣло въ областта на лозарството и винарството;

в) да се въведатъ общодостъпни застрахователни премии за лозята и застраховката да стане задължителна за всички.

IV.

Че съ новия законъ за Народното здраве, съ срѣдствата на лозаритъ се води борба противъ преуспѣване на родното лозарство и винарство, което е даже уникамъ за „въздържателна“ Швейцария, и че формалноститъ и санкциитъ на закона надминаватъ даже и тия на закона са акцизитъ

РЕШИ:

Да се поиска отъ г. Министра на Вжтрешнитъ работи и Народното здраве да отмѣни съответнитъ постановления на този законъ.

V.

Че законитъ за лозарството и винарството сж откъснати, непълни и разпрѣснати

РЕШИ:

Иска унифициране на сществуящитъ лозарски закони и създаване на пълно лозарско законодателство.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на конференцията на пипиниериститъ.

Днесъ 22 февруарий 1930 г. производителитъ на присадени лози събрани отъ цѣла България на конференция въ ст. София се занимаха съ въпроситъ, и именно:

1) Постановлението на Министерския съветъ подъ № 26 отъ 14 януарий т. г. съ което се забранява износа на калеми, присадени лози отъ сорта Афузъ Али и съ стеснителнитъ мѣрки и голѣмитъ формалности, съ които е свързанъ изобщо износа на пресаденитъ лози и

2) Съ запрещението на Министерството на земледѣлието и държ. имоти досежно употребата на Франко-американския хибридъ Мурведъръ х Рюпестрисъ 1202 като подложка.

По точка I-ва — забраната износа на Афузъ-Али.

Конференцията като взе предъ видъ:

1. Че производството на облагородения лозовъ материалъ въ страната ни, презъ последнитъ години се засили съ огледъ на външнитъ пазари, извоювани съ голѣми жертви отъ страна на производителитъ.

2. Че стойността на изнасянитъ присадени лози надхвърля вече годишно общата сума 40 милиона лева, като количеството на лозитъ Афузъ-Али е незначително — обстоятелство, което се дължи и на факта, че не на всѣкъжде, както това е и у насъ, климатическитъ и почвени условия благоприятствуватъ за добиването на доброкачествено грозде отъ сщия сортъ.

3. Че производителитъ поели ангажименти за износъ отъ Афузъ-Али, се виждатъ заплашени отъ невъзможността да пласиратъ лозитъ

си на мѣстния пазаръ, който е крайно несигуренъ и най-често въ зависимостъ отъ временни настроения, а съ това не е изключена възможността да се открие широкъ пѣтъ на контрабандата, още повече като се има предъ видъ, че липсва **всѣкаква сигурностъ за разпознаване на лозитѣ**, при едно престояване отъ 4—5 месеца въ съхранилищата.

4. Че забраната само на калеми отъ Афузъ-Али е оправдателна, въпреки, че такива въ голѣми количества могатъ да се намѣрятъ отъ заинтересованитѣ, както въ Франция, Гърция и др., гдето по-рано сме изнесли надъ 2 милиона лози Афузъ-Али.

5. Че малкия брой на митническитѣ пунктове чрезъ които за сега може да се изнасятъ лози, както и голѣмитѣ формалности и високитѣ цени на лозитѣ, опредѣлени отъ финансовото министерство, сж отъ естество да спжватъ изобщо износа на лозовия материалъ, то

РЕШИ:

Най-настоятелно моли Министра на земледѣлието и държ. имоти да се застѣпи предъ Министерския съветъ щото

1. Да се разреши износа на облагородени лози отъ сорта Афузъ-Али до размѣръ 20% отъ количеството на изнасянитѣ лози и

2. Да се премахнатъ формалноститѣ по износа на присаденитѣ лози, като тоя износъ, както бѣше и по-рано, да може да става презъ всички митници, сжщо така да се намали опредѣлената цена на лозата отъ 5 лв. на 3.50 лв., каквато е въ действителностъ цената.

По точка II-ра — запрещение употребата на подложката Мурведъръ х Рюпестрисъ 1202.

Конференцията като взе предъ видъ:

1. Че пропадането и отслабването на лозитѣ съ подложка Мурведъръ х Рюпестрисъ 1202 се дължи на обстоятелството, че сжщата погрешно е била застѣпвана въ неподходящи почви, а негде и на неузрѣлостта на присадения дивъ материалъ, и

2. Че у насъ сжществуватъ, особено въ нѣкои райони, почви, въ които не може да успѣва друга подложка, освенъ Мурведъръ х Рюпестрисъ 1202, то

РЕШИ:

1. Да се моли г. Министра на земледѣлието и Държ. имоти да отмени запрещението си досежно употребата като подложка Мурведъръ х Рюпестрисъ 1202.

Председателъ: А. Серафимовъ.
Секретаръ: К. Стефановъ.

Б. Р. Даваме мѣсто на настоящата резолюция, защото производителитѣ на лози сж първитѣ пионери на новото лозарство, сега сж едни отъ първитѣ лозари, повдигнатитѣ въ конференцията въпроси засегатъ лозарството и следва да се преоценятъ исканията имъ съ огледъ интереситѣ на лозарството.

По повдигнатитѣ два въпроса може да се искаже всеки желающъ лозаръ и специалистъ.

Редакцията.

КООПЕРАТИВЕНЪ ОТДѢЛЪ

(урежда съюза на Лозаро-Винарскитѣ Кооперации — седалище Плѣвень).

I-ви редовенъ конгресъ на Съюза на Лозаро-Винарскитѣ Кооперации въ България състоялъ се на 25 февруарий 1930 год. въ София.

ОТЧЕТЪ

на Управителния съветъ на съюза на Лозаро-Винарскитѣ кооперации въ България.

Господа,

Извѣстно Ви е, че Съюза се образува на 18 августъ м. г. на конференцията въ гр. Горна Орѣховица, свикана по инициативата на Кооперация „Камъкъ“. Бѣха представени и взѣха участие при неговото образуване следнитѣ кооперации: 1) кооперация „Плѣвенска Гъмза“ отъ Плѣвень; 2) кооперация „Виненка“ отъ Лѣсковецъ; 3) кооперация „Камъка“ отъ Горна Орѣховица; 4) кооперация „Ловченска Гъмза“ отъ Ловечъ; 5) кооперация „Единство“ отъ с. Бъркачъ; 6) кооперация „Винта“ отъ Русе; 7) кооперация „Па-

мидъ“ отъ Севлиево; 8) кооперация „Памидъ“ отъ гр. Луковитѣ; 9) кооперация „Гроздъ“ отъ с. Върбовка; 10) кооперация „Лоза“ отъ гр. Ломъ; 11) кооперация „Лоза“ отъ Стара Загора; 12) кооперация „Шевка“ отъ Сливенъ; 13) Винарската кооперация отъ с. Типченица (врачанско); 14) кооперация „Кале“ отъ с. Пелишатъ (Плѣвенско) и 15) кооперация „Памидъ“ гр. Орѣхово, По късно и кооперация „Мискетъ“ с. Килифарово (Търновско) съобщиха че влиза въ Съюза.

При образуването на Съюза взеха участие съ свои представители: Варненската Търговско Индуриална Камара, Русенската Търговско Индуриална Камара, Софийската Търговско Индуриална Камара, Бургаската Търговско Индуриална Камара и представители отъ Б. З. Б., отъ Търновската Ок. Пост. Комисия, отъ Бъл. Лоз. Съюзъ, и представители отъ Лозаро-Овощар. Информационо Бюро — Плѣвень.

Това е достатъчно, за да се констатира вни-

манието и поддръжката, която Съюза може да очаква от тѣзи институти.

Отъ основанието си до сега Съюза е направил следното: 1) Първата работа бѣше да се отвърди устава на Съюза отъ Плѣвския Окръж. Съдъ, което стана съ определение № 3232 отъ 5 XI. 1929 г. и се публикува въ бр. 237 отъ Д. В. отъ 16. I. 1930 год.

2) Съюза постави въ връзка нашитѣ кооперации съ фабриката на Бр. Теневи отъ гр. Варна, която закупва винена калъ, тригия и използва варенитѣ пращини, за получаване на винена киселина. Фабриката възнамерява да открие два пункта въ северна и южна България, за да добива калциевъ тартаратъ и този последния да се преработва въ Варна. Единъ доходъ може да реализиратъ нашитѣ кооперации отъ това, но трѣбва въ началото да се се положатъ известни грижи отъ самитѣ кооперации, за да може рационално да се получава калциевъ тартаратъ.

3) Направиха се постѣпки да се освободи кооперация „Виненка“ отъ гр. Лѣсковецъ, да се снабдява съ патентъ за продажба на едро, тъй като нито на законно основание, нито друга кооперация въ страната е заставена за това, когато продава своето производство,

4) Направиха се постѣпки телеграфно и писмено до Министерството на Земледѣл. и Държ. Имоти за свикване конференция на всички специалисти при винарскитѣ кооперации и тѣзи въ тѣхнитѣ райони за даване необходимитѣ упътвания при типизирането на вината. За съжаление Министерството не обърна на това внимание. Трѣбваше да се застъпи председателя на Инфор. Бюро г-нъ П. Хинковъ, тогава Министерството се съгласи, но понеже бѣше вече късно — 7 октомврий, Съюза се отказа отъ тази услуга на Министерството.

5) Направиха се постѣпки предъ Министерството на Земледѣлието за изпращане на единъ специалистъ да прегледа вината на кооперациитѣ „Виненка“, „Камъка“ и „Ловченска Гъмза“. Министерството не отговори. Направиха се повторно постѣпки да се назначи една комисия отъ специалисти, за да прегледа вината на всички кооперации въ страната съ огледъ да се направи една винарска изложба въ София, по-късно въ странство и да препоръча на всѣка изба въ какви типови вина да се специализира и ако има известни грешки да се поправятъ на време. Министерството не пожела също да отговори, макаръ че си взело бележка при лично застъпване.

6) Направиха се постѣпки за спиране износа на облагоуодени лози и калеми отъ сорта „Афузъ Али“.

7) Направиха се постѣпки за освобождаване членоветѣ на кооперациитѣ да плащатъ акцизъ за 150 литри вино, необходимо за тѣхната лична консумация съ каквото право се ползватъ всички производители или да ни се отговори възъ основа на кои чл. отъ закона става това

облагане. Министерството на Финансиитѣ ни отговори, следъ като поставило надписъ два месеца по късно на заявлението ни отрицателно, безъ да ни отговори възъ основа на кой законъ става това облагане.

8) Направиха се постѣпки предъ Министерството на Земледѣлието да изплати отпуснатитѣ субсидии на „Плѣвска Гъмза“ и на кооперация „Шевка“ отъ Сливенъ отъ по 1,000,000 лв. и на кооперация „Единство“ отъ с. Бъркачъ 100,000 лв., макаръ, че кооперациитѣ отдавна да сж получили съобщение за това съ подписа на Министра и да се предвидятъ нови помощи въ новия бюджетъ за подпомагане на винарскитѣ кооперации.

9) Направиха се постѣпки предъ Министерството на Финансиитѣ да ни даде сведения за измѣрената реколта (вина и джибри), което дори трѣбва да се публикува въ Д. В. веднага следъ привършването на измѣрването, за да могатъ производителите и търговци да се ориентиратъ при своитѣ покупки продажби.

10) Направиха се постѣпки за сливането на сп. Лозарски прегледъ съ Бюлетина на Инфор. Бюро въ общъ органъ, гдето Съюза да участва съ свой представител въ редакцията.

Въ Съюза до сега има сведения за производството само на следнитѣ кооперации:

Кооперации	Преработено грозде	Бѣло вино	Червено вино	Всичко	Членове
„Виненка“	80000	32000	20000	52000	50
„Гроздъ“	140000	13000	90000	103000	106
„Пл Гъмза“	482000	180000	140000	320000	200
„Единство“	47657	12000	20000	32000	103
„Памидъ“	25000	11500	5000	17500	50
„Камъка“	114426	35000	38000	73000	65
„Шевка“	486000	—	—	320000	300
	1375083			927500	876

Кооперациитѣ, които поставиха основата на Съюза сж сплотени. Необходимо е да се извоюватъ минимални условия, за да може въ скоро време Съюза да обедини всички Лозаро Винарски кооперации. И само ръководени правилно ще се избѣгнатъ грешкитѣ и ще могатъ да се създадатъ нови кооперативни изби, които ще могатъ да се развиватъ правилно безъ да срещатъ спжнкитѣ, които сж срещали първитѣ наши кооперации. Съюза мисли, че подпомогнати кооперациитѣ материално и технически отъ държавата, до толкова до колкото държавата подпомага и другитѣ клонове на нашето Земледѣлско производство, ще се постигнатъ значителни резултати въ късо време.

Управителния Съветъ смѣта за не излишно да спомене, че държавата до сега съ нишо не е помагала развою на винарскитѣ кооперации, а напротивъ е създавала спжнки, каквито сж тия отъ страна на Министерството на Финансиитѣ.

Лозарьо, чети и разпространявай своя защитникъ в. „Лозарски прегледъ“.

ОКРЖЖНО

Съюзъ на Лозаро-Винарскитѣ кооперации въ България.

№ 40.

До винарскитѣ кооперации.

П. Г.

Конгреса мина. Бѣше посетенъ отъ 12 кооперации. Присѣдиниха се още две кооперации. Конгреса реши, преди всичко да се осигури пазаръ на нашитѣ вина, както въ насъ, така и въ странство, безъ което е немислимо да се закрепятъ кооперациитѣ, нито да се премахне кризата, която тегне, специално върху Лозарството и Винарството.

За последенъ пжтъ, молимъ незабавно кооперациитѣ да съобщатъ, какво количество червено и бѣло вино иматъ, каква частъ сж продали и на каква цена.

Да се съобщи смѣта ли коперацията Ви да направи известни покупки на инвентаръ или да прави известни постройки Въ този случай Съюза мисли, че ще може най-добре да Ви посочи отъ гдѣ бихте могли най-добре да получите необходимитѣ сведения.

Съобщете последната цена на Вашитѣ вина и качеството (спирта), за да можемъ да Ви имаме предъ видъ на запитване. Още повече, че такива сведения се искаха отъ една германска фирма за износъ. При това въ новия органъ ще даваме редовно реклама на всички кооперативни вина.

Ония кооперации, които не сж изпратили

списъка на свойтѣ членове незабавно да го изпратятъ, за да имъ се изпраща новия в. „Лозарски Прегледъ“, които е органъ на Съюза на кооперациитѣ и е задължителенъ за всички членове на кооперациитѣ. По този начинъ рекламирането на кооперативнитѣ вина става безплатно въ вестника, който излиза въ 7,000 екземпляра и се чете, както отъ производители така и отъ търговци.

Съобщете ни какви пречки срещате при продажбата на вината и при развитието на Вашата кооперация, за да можемъ всичко това правилно и систематизирано да изнесаме въ вестника. Ще бжде най-добре, ако всѣка кооперация избере свои дописникъ, който да ни праща всичко, което докосва живота на кооперацията за да го публикуваме.

Въ скоро време Управителния съветъ, следъ обмѣна на мисли, ще Ви представи проекта на една пропаганда, която смѣта да подемемъ за виното и за осигуряване неговия износъ въ странство, за да може като масова акция Съюза да наложи на меродавнитѣ фактори въ страната разрешението на тия жизнени въпроси. Не може повече да се понася днешното положение на нещата.

Подемемъ ли сериозно нашето дѣло, запознаемъ ли обществото съ нашитѣ жизнени въпроси, тогава само ще можемъ да очакваме резултати.

Плѣвенъ, 19. III. 1930 г.

Председателъ: АЛ. ГАНЧЕВЪ.

Секретаръ: ИВ. ДОБРЕВЪ.

БЮЛЕТИНЪ

на ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО-ПЛѢВЕНЪ

BULLETIN DU

Bureau D'Information viti — Pomologique
Pleven — Bulgarie.

BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulturen
Pluven — Bulgarien.

Положението на пазаря за гроздовитѣ и овощни продукти.

Вина.

Положението на пазаря презъ последнитѣ дни е непроменено, има въздържание както отъ страна на купувачи така и отъ продавачитѣ.

Обаче дребнитѣ производители които чувствуватъ голѣма нужда отъ средства едва ли ще могатъ повече да издържатъ това очаквателно положение и сигурно въ скоро време ще започнатъ да предлагатъ вината си и на по-ниска цена.

Още повече, че съ настѣпване на пролѣтътъ, повечето отъ производителитѣ, които нѣматъ удобни изби, нѣматъ възможностъ да съхраняватъ въ добро състояние вината си.

Крайно време е държавата да вземе съответнитѣ мѣрки, за осигуряване пазаря на нашитѣ вина въ чужбина, чрезъ сключване подходящи търговски договори, узаконяване на експортнитѣ премии и пр.

Министерство на търговията въ това отношение не е още направило почти нищо.

Нека се знае че у насъ сега вече не е изкуство да произведешъ известенъ продуктъ, а по-важното е да се осигури пазаря.



Въ северна България ценитъ сж 7·50—9 лв. а въ южна 8—12 лева.

Повечето отъ кооперативнитъ вина, които сж високо качествени още не сж продадени.

Облагородени лози.

Пазаря на облагороденитъ лози е непромененъ, при постоянно търсение на Афузъ-Али ценитъ сж както следва:

Обикновени сортове	3—3·50	лева
Димятъ	4—5	"
Афузъ-Али	5—6	"

Ръзници и калеми

Резницитъ струватъ отъ 1·20—1·50 лева метъра.

Калеми отъ Афузъ Али 0·60 лв. метъра.

Джиброва ракия.

При слабо търсение ценитъ се движатъ между 70—75 стотинки градуса.

Сливова ракия

1·10—1·20 лв. градуса съ тенденция къмъ спадане поради ограничената консумация.

Мастика

При ограничено търсене при 1·20—1·30 лв. градуса.

Конякъ

43—47 лева литъра.

Виненъ спиртъ

При срѣдно търсене 1 лв. градуса.

Виненъ оцетъ

8 лв. литъра при добро търсене.

Оцетна есенция

4—6 лв. литъра.

Суши сливи — 22—25 лв. кгр.

Орѣхи — 12—14 лв. кгр.

Пазаря на виното въ чужбина.

(Изъ Бюлетина на бюрото при Софийската камара).

Въ Австрия. Сдѣлките съ вина въ цѣлата страна сж много слаби. Това положение се предизвиква не само отъ тежката стопанска криза въ Австрия, но и отъ кризисното положение, въ което се намира международната търговия съ вино. Тукъ-тамъ въ производителнитъ центрове въ страната ставатъ сдѣлки и се показва интересъ къмъ качественитъ вина. Старитъ и долнокачествени вина сж въ пълненъ застои.

Въ Унгария. Износътъ на вино отъ Унгария е въ пълненъ застои. Напоследъкъ се интересуватъ отъ унгарски вина чехославашки импортьори, обаче предлаганитъ отъ тѣхъ цени — 25 унгарски пенгъо на хектолитъръ за 12—14 градусово вино не задоволяватъ производители и търговцитъ на вино въ Унгария.

Въ Чехия. Консумацията на вино остава още много да се желае. Лошата стопанска конюктура и останалата конкуренция отъ страна на бирата и овощнитъ вина сж намалѣли напоследъкъ консумацията на вино въ Чехославия съ 50%, За слабитъ обороти въ търговията съ вино влияятъ и честитъ несъстоятелности въ срѣдата на чешкитъ кръчмари.

Въ Италия. Напоследъкъ се забелѣзва едно раздвижане на пазаря. Търсенията на вино се засилватъ, макаръ и бавно. Тенденцията въ ценитъ на вината обаче е все къмъ спадане. Въ провинцията Емилия се забелѣзва едно оживено търсение на по дълготрайни вина. Изобщо се забелѣзва, че производителитъ въ винарскитъ центрове, поради оскъдица на пари, сж наклони да продаватъ стоката си и на по-ниски цени.

Въ Франция Пазарътъ е спокоенъ и тенденцията въ ценитъ е непостояна. Замисленитъ мѣрки да премахнатъ винарската криза въ Франция за сега носятъ само нови затруднения на пазаря. Затова и търговията съ вино при тая неизвестностъ и несигурностъ, които царятъ се въздържа отъ значителни сдѣлки. Настѣпилитъ ограничения въ кредита на винарската търговия предизвикаха доста несъстоятелности, които внесоха още по-голѣми затруднения въ пазаря. Ценитъ сж спаднали съ половинъ франкъ на хектолитъръ. На парижкия пазаръ, който все продължава въздържаностъ, 9 градусови вина се котиратъ до 130 франка хектолитъръ, а 10 и 11 градусовитъ отъ 140—165 франка и нагоре. На парижкия пазаръ ставатъ малки сдѣлки съ алжирски вина. Дванадесетъ градусови орански вина, избрани качества, се котиратъ по 180 франка хектолитъръ. Гръцки 12 градусови вина се котиратъ на френския пазаръ по 205 франка а испанскитъ 12 градусови вина по 220 лева хектолитъръ.

Ценитъ на разнитъ артикули, споредъ последнитъ официални бюлетини Срѣднитъ цени на едро въ Виена.

Название	количество	отъ лв.	отъ лв.
Прѣсно грозде испанско	1 кгр.	40.—	49.—
Ябълки Златна ренета	1 кгр.	23.—	36.—
" " пармена	1 кгр.	24.—	38.—
Орѣхи югославянски	1 кгр.	24.—	28.—
" ромънски	1 кгр.	28.—	33.—
" ядки	1 кгр.	84.—	95.—
Суши сливи югослав.	1 кгр.	24.—	35.—
" америк.	1 кгр.	27.—	38.—
Зеле бѣло	1 кгр.	3·50	4·50
Картофи мѣстни	1 кгр.	1·90	2·30
Лукъ Макоеръ	1 кгр.	3·30	4·60
" египетски	1 кгр.	3·30	4.—
" мѣстенъ жълтъ	1 кгр.	3.—	3·50
Спанакъ	1 кгр.	16.—	19.—
Чесънъ нечистъ	1 кгр.	18.—	27.—
" чистъ	1 кгр.	22.—	35.—

Леща	1 кгр.	16.—	24.—
Зрялъ бобъ	1 кгр.	15.—	22.—
Пиперъ млѣнъ	1 кгр.	150.—	190.—
Медъ	1 кгр.	65.—	78.—

Срѣднитѣ цени на едро въ Хамбургъ.

Ябълки за ядене	1 кгр.	11.—	24.—
„ за готвене	1 кгр.	8.—	11.—
Круши за ядене	1 кгр.	12.—	26.—
„ „ готвене	1 кгр.	—	—
Грозде (испанско)	1 кгр.	40.—	50.—
Картофи (жълти)	1 кгр.	2.—	3·50
Лукъ	1 кгр.	3.—	5.—

Търсене и предлагане.

(Всѣки редовенъ абонатъ има право на безплатно обявление въ отдѣла търсене и предлагане).

Предлагане.

Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — *Плъвенъ* — достави по препоръка на чуждестранитѣ камари подробни каталози и цено-расписи на повечето германски, чехски, австрийски, французки и швейцарски фабрики за виарски машини, препарати, мармеладни инсталации, сортировачи на сухи сливи, орѣхи, консервни инсталации, казани за ракия, казани за спиртъ и пр.

Всички сведения и подробности Бюрото държи безплатно на разположение на заинтересованитѣ при поискване.

Стоянъ Певевъ — *Т. Пазарджикъ* предлага

дивъ гладкъ лозовъ материалъ отгледанъ на телена конструкция — 13,000 главини отъ следнитѣ сортове 1202, 101¹⁴, 106⁸, 420 а, 41 б, Ганзень № 1 и Монтикола.

Цвятанъ К. Бояджиевъ & Братъ — *Ломъ* предлага отъ собственото десертно лозе калеми 0·80—1 метъръ, строго сортирани отъ следнитѣ сортове: Афузъ-Али, Чаушъ, Димятъ, Елмазъ ташъ, Бѣла Резекия, Червена Резекия, Хамбургски Мискетъ и Сензо.

Бр. Р. Семерджиеви — *Троянъ* предлагатъ да доставятъ и изработятъ на износни условия щайги (кошници) за опаковка десертно грозде.

Никола Дръновъ — *вепиенеристъ-лозаръ* — *Варна* предлага Афузъ-Али и варненски Димятъ на Шасла х Берландиери 41 б и Монтикола, като дава и гаранция за автентичността.

Стоянъ К. Мъгловъ, с. Бинарово — *Чир*, панско, предлага 10,000 облагородени лози-строого сортирани отъ Афузъ-Али върху Шасла Берландиери 41 б.

Лозаро-винарска кооперация „Плъвенска Гжм-за“, разполага съ отлични бѣли, розови и червени вина, които продава на едро отъ 200 литри нагоре.

Интересуващитѣ се купучи да се отнесатъ до кооперацията въ гр. Плъвенъ.

Търсене.

Димитъръ Мандровъ, лозаръ — ул. „Татарска“, Бургасъ да търси да закупи 5000 резника Рипария Порталисъ.

ХРОНИКА.

Умоляватъ се абонатитѣ да издължатъ абонамента си за т. г., като изпратятъ най-късно до 10 априль т. г. 60 лв. съ пощенски записъ до редакцията — Плъвенъ. Съ навременното издължение на абонамента ще се улесни редакцията и подпомогне „Лозарски Прегледъ“.

Обръщаме внимание на лозаритѣ върху статията „Гроздовия молецъ“ отъ Б. Ив. Бѣлчевъ въ I-вия и наст. бр., въ която ясно се описва голѣмата опасност, която носи този молецъ за лозето и срѣдствата за борба съ него. Цвѣтната картина ще се приложи къмъ бр. 3 само на издължилитѣ абонамента си за т. г.

Делегацията на Х-тия лозарски конгресъ, начело съ управителния съветъ на съюза е посетила повечето г-да мнистри и имъ е поднесла резолюцията на конгреса. Г-дина М-ра на финанситѣ е заявилъ, че не мисли да облекчава фабричния спиртъ и проучва въпроса съ премахване на акциза и възприемане на единъ единственъ данѣкъ на лозята — поземления.

А г-нъ М-ра на земледѣлието е обещалъ въ най-скоро време да свика лозарска конференция. Съобщава, че ще подпомогне лозарството.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ и Д. х. Кушевъ — специалисти винари. Натоварени отъ Мин. на Земледѣлието и Д. имоти да обиколятъ всички винарски кооперации въ страната, за да проучатъ положението имъ, да дадѣтъ наставление за по правилна работа и въобща да произведатъ техническа анкета. Общия имъ докладъ ще посочи начинитѣ и срѣдствата, съ които,

както кооперациитѣ, така и министерствата ще трѣбва да си послужатъ, за да се подпомогнатъ и организиратъ кооперациитѣ.

Внесенъ е спешно въ народното събрание и гласуванъ следния законопроектъ за изменения тарифата на износнитѣ мита:

Чл.

Чл. 2 Освобождаватъ се отъ износно мито.

а) Зърненитѣ храни, варивата, брашното, семената, *гроздето, овоцнитѣ плодове и произведенията отъ тяхъ* — вино, ракия, винена калъ, стерилизирана мѣстъ, сухо грозде, мармаладъ и други подобни; зеленчукъ за ядене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Стокитѣ въ буква „а“ се освобождаватъ и отъ статистическо право, такса за мерене и теглене и отъ товарно право. Т.

За спиртотъритѣ при измѣрване на ракиитѣ. Дирекцията на данѣцитѣ предписва съ заповѣдъ всички питиепродавци на едро и всички общински управления да иматъ и си служатъ съ Гейлюсаковъ спиртотъръ, надлежно маркиранъ, понеже се е констатирало, че много общини издавали преносителни свидетелства за пренасяне на ракии, безъ да вписватъ градуситѣ, поради липса на спиртотъръ, или слагали произволна крепкостъ.

А съгласно закона, ако се окаже, че пренасяната ракия е само съ 2 градуса по-крепка или по-слаба отъ указаната въ преносителното свидетелство, съставя се актъ и глобата е много голѣма. Т.

За Г-нъ

1621. Читалище „Съгласие“

Плѣвень

Английски синъ камъкъ

АНГЛИЙСКИ Sulphate of Copper

марки
Макехни
Макесфилдъ
Мондъ

СИНИЯ КАМЪКЪ

ПРЕДПАЗВА отъ БОЛЕСТИ
ЛОЗЯТА, РАСТЕНИЯТА ВЪ
ЗЕМЛЕДѢЛИЕТО И
ГРАДИНАРСТВОТО

МОНДИКЕЛЪ



МАКЕХНИ

марки
Макехни
Макесфилдъ
Мондъ



МАКЛЕСФИЛДЪ

ВЪЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМИТАЦИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТЪ!

ГАРАНТИРАНА 98-99% ЧИСТОТА
ПРИ СЪДЪРЖАНИЕ 25 НА СТО ЧИСТА МЪДЪ (БАКЪРЪ)
НАМИРА СЕ НАВСЪКЪДЕ.

Гарантирано качество и чистота

98-99%

Производители,

Спомнете си навреме за борбата съ Рапичния бръмбаръ и неговата ларва, гжсеницата на ливадната пеперуда, червеятъ на лозовия молецъ и различнитъ гжсеници по овощнитъ дървета.

„УРАНИЯ“ ЗЕЛЕНИНА

Удобрена въ цѣлия свѣтъ отъ съотвѣтнитъ земледѣлски институти като най-доброто, ефикасно и отъ дълги години изпитано срѣдство въ борба съ вреднитъ насѣкоми.

За борба противъ ПЕРОНОСПОРТА употребява се съвмѣстно съ добре пречистенъ и рафиниранъ синъ камъкъ, съдържащъ 98-99% чистота, свободенъ отъ неразтворими вещества, задрѣстващи прѣскачката.

ПРЕДСТАВИТЕЛСТВО ЗА БЪЛГАРИЯ

Александъръ А. Рашеевъ

СОФИЯ, ул. 6 септемврий № 7. — Телефонъ № 269,

Телеграфически адресъ: СУЛКОПЪ.