

Год. XV.

Плѣвень, 1 юлий 1930 год.

Брой 8.

В.



ОРГАНЪ
НА
Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ.

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

СЪ ОТДѢЛИ:

СЪЮЗЪ 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-Inför-
mations Büros — Pleven.

PLEVEN — BULGARIE.

Препоржчано отъ Мин. на Земледѣлието и държавнитѣ имоти.

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

Годишенъ абонаментъ 60 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Последно предупреждение. Платете си абонамента!

Не изплатилитѣ абонамента си за 930 год. се умоляватъ да сторятъ това *най-късно до 20 юлий т. г. като изпратятъ 60 лв.* съ пощенски записъ или препоръчано писмо на адресъ в. „Лозарски Прегледъ“ — Плѣвенъ.

Които не желаятъ да го получаватъ, нека го повърнатъ навреме, за да не ни ощетяватъ поне, ако не ни подпомагатъ. Досегашнитѣ абонати на Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвенъ, за полученитѣ отъ година III 8 броя, се умоляватъ да заплатятъ още 15 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

Абонамента остава 60 лева за година предплатенъ. За читалици и учреждения е също 60 лв.

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

М. МИХАЙЛОВЪ

Началникъ на отдѣлението по земледѣлие при Минист. на Земледѣл. и Държ. имоти — СОФИЯ.
(М. Михайловъ е подпредсед. на Лозарския съюзъ и касиеръ-отчетникъ на лотарията).

Лозари,

Купете си билети и проагитирайте лозарската лотария за съзидание на лозарски домъ. Лотарията ще се тегли на 23 септемри т. г.

Единъ билетъ струва 20 лв.

Печалбитѣ сж 200.000 лв.

Лозари? Овощари?

АРЗОКОЛЪТЪ е най-ситурното срѣдство противъ **ЛОЗОВИЯ МОЛЕЦЪ**, сивия червей, всички брѣмбари, ларви и гѣсеници.

АРЗОКОЛЪТЪ е колоидаленъ оловенъ арзенатъ, който лесно се разтваря въ водата, трайно полепва по листата и не се измива отъ дъждоветѣ.

Францускитѣ лозари унищожаватъ гроздовия молецъ изключително съ **ОЛОВНИЯ АРЗЕНАТЪ** (гледай сп. „Лозарски прегледъ“, кн. 5 стр. 76 отъ т. г).

АРЗОКОЛЪТЪ е разрешенъ и препоръчанъ отъ Министерството на земледѣлието съ протоколъ № 1206 отъ м. г.

НА СКЛАДЪ

Вносно-Износно Дружество

„КОЛУМБИЯ“

СОФИЯ, Дондуковъ 44.

ЛОЗАРИ,

Ако искате да запазите лозята си отъ

„ПЕРОНОСПОРА“

употрѣбете при прѣскането смѣсъта съ

Сода Солвей

(вмѣсто съ варь)

ПРОПОРЦИЯ:

Вода 100 литри

Синъ камъкъ 2 кгр.

Сода Солвей 1 кгр.

Продава се въ всички по-главни колониални магазини.

За подробности отнесете се до главния представителъ

Херманъ Хрьоникъ — София

ИЛИ КЛОНОВЕ:

София, Русе, Варна, Бургасъ.

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) Изложение на българското генерално консулство въ Бременъ; 2) Превознитѣ цени за прѣсни плодове на Б. Д. Ж.; 3) Изследвания върху покълването на споритѣ отъ болестъта „Бѣло гниене“ съ огледъ за рационализиране на борбата съ нея — Стефанъ Икономовъ; 4) Градушката по лозята — Вл. Стояновъ; 5) По-важни химически препарати за борба съ болеститѣ и пр. — В. В. Стрибърни; 6) Пропаганда на виното, роздето и овощията: Виното — „лѣкарство“, чудо но фактъ! — И. И. Хранковъ; 7) Въпроси и отговори; 8) Бюлетинъ на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень; 9) Хроника.

Изложение на българ. генерално консулство въ Бременъ

Положението на винения пазаръ въ Германия и вноса на вина отъ балканскитѣ страни

Очакванията на германскитѣ винарски фирми за настѣпването на една масова консумация на вино въ страната, вследствие продължителното спадане на цената презъ 1929 г. (поефтизиране съ 30% и даже до 50% за нѣкои мѣстни вина), не се оправдаха, тъй като покупателната способност на населението показва отъ своя страна известно отслабване. Но при все това, както и въпрѣки значителното рейнско производство, явява се необходимъ вносътъ на още голѣми количества вина отъ чужбина. Тѣй напр. далечни страни като Чили, южна Африка и др. ж си извоювали вече постоянни дебушета на германския пазаръ, независимо отъ добре организирания пласиментъ на испанскитѣ, французскитѣ, италианскитѣ и португалски вина. Забележително е напр., че морския фрахтъ отъ Чили презъ Панамския каналъ, до Бременъ не е поскѣп отколкото късия желѣзопѣтенъ транспортъ между Бременъ и Берлинъ, а знае се, каква важна роля играе транспортния въпросъ за конкурентноспособността на този артикулъ.

Колкото се отнася до вноса на вина отъ балканскитѣ държави, той е твърде колебливъ и повече случаенъ, поради липсата на добра организация на пласимента — както се изказватъ гърцитѣ тукашни винарски фирми. Германия е внесла презъ 1929 година следнитѣ количества отъ:

	хектолитри	за райхсмарки,
България	— 1,755	55,000 —
Ромъния	— 754	34,000 —
Югославия	— 2,451	106,000 —
Гърция	— 222,140	7,611,000 —

Споредъ браншовата преса очаква се за предстоящата кампания известно оживление въ винения пазаръ и тенденция на повишение въ ценитѣ, особено по отношение на производството отъ 1929 г., тъй като последнитѣ съобщения на редица лозарски центрове на континента не обещаваатъ твърде изобилна реколта тази година. Дойче Вайнцайтунгъ пише, че небивалъ досега 10 дневенъ дъждъ е нанесълъ чувствителни повреди на грѣцкитѣ лозя по низинитѣ на островитѣ. Появили се неизвестни досега насекоми. Въ сѣция вестникъ отъ 8 т. м. се съобщава, че по инициативата на единъ народенъ представител отъ Коринтъ е отправено предложение до атинското правителство за регламентиране на виненото производство и търговия, за разширение на пропагандната служба въ чужбина и сщевременно за упражняване строгъ контролъ върху изнасянитѣ вина и снабдяване всѣка партия съ държавна контролна марка.

Отъ Югославия се съобщава за едно сравнително добро състояние на лозята. Вследствие слабата консумация въ страната, ценитѣ продължаватъ да бждатъ незадоволителни: въ стара Сърбия — срѣдно 3—5 динара, въ Босненско и Словения 4—6 динара литъра. Отъ 18 юний т. г.

влиза въ сила новия югославянски законъ за вината.

Изпратенитѣ проби отъ български вина на тукашни фирми презъ 1929 г. — за съжаление — не сж дали очакванитѣ резултати: конкурентноспособнитѣ ни качества по цени сж намѣрени за твърде слаби (тънки), а по-доброкачественитѣ пъкъ — по цена по отношението на цената — неизносни. Освенъ това, изисква се или ясно червенъ цвѣтъ или бистро-бѣлъ такъвъ. Общо взето бѣлитѣ вина получаватъ винаги по-добри цени, особено въ северна Германия.

Ето защо, навременна и похвална е инициативата на бюрото по износа при Софийската търговско-индустриална камара за създаване на единъ централенъ виненъ складъ съ 2,000,000 литри вмѣстимостъ, съ целъ да се получи еднотипно вино въ голѣми количества, за да може да се правятъ поржчки възъ основа на установени марки, както е обичаятъ на западъ.

Вноското мито въ Германия за столово вино между 14 и 18 градуса е 32 — райхсмарки 100 кгр. бруто за нето, а за чисто бѣлото — 45 — мѣрки. Това сж митата за страни, ползуващи се отъ общата клауза на най-облагоприятствуваната нация, какъвто е случаятъ. Но въ действителност митото възлиза съ около 5—6 марки по-високо за 100 кгр. нето стока, когато е въ бѣчи. За най-практични сж установени буретата съ вмѣстимостъ отъ 600—700 литри, въ каквито се внасятъ тукъ южно-европейскитѣ вина.

Едно по-нататъшно доказателство за нуждата отъ рационализиране на лозарския и винарски браншъ у насъ явствува и отъ намалението на износа на вино отъ България презъ 1929 г. въ сравнение съ успѣшното начало отъ 1927 година, макаръ че тукъ е указало влияние и несъответствието въ предлагането и търсенето на международния виненъ пазаръ. Умѣстно е да се отбележи между друго, че нашиягъ виненъ вносъ въ Германия, споредъ българскитѣ статистически източници възлиза едва на половината отъ означенитѣ въ началото данни на германската

официална статистика. Както и да е, нашитѣ начални резултати не ще мѣримъ — разбира се — съ тѣзи на организиранитѣ отдавна въ то отношение страни, но условия за работа сжществуваатъ.

Българското генерално консулство въ Бременъ е винаги на разположение на интересущитѣ се български фирми, досѣжно сведения въ ху тукашния пазаръ, отправяне запитвания и германски търговски кжци и въобще относно информации отъ стопанския характеръ.

По поводъ предстоящото внасяне на нов законпроектъ за търговията съ вино въ Германия, сдружението на мѣстнитѣ винарски фирми е отправило искане до Стопанския съветъ въ Берлинъ да се забрани усилването на внасянитѣ вина съ спиртъ въ района на свободнитѣ германски пристанища, понеже употребата на безмитенъ алкохолъ прѣчи на конкурентноспособността на нѣмскитѣ вина. Но възможността — въпросното усилване на вината да се извършва въ чужбина — би могла да се отстрани само чрезъ забрана на изобщо манипулирани съ спиртъ вина, а това мжчно би се прокарало. Съгласно § 2 на законпроекта се позволява прибавянето къмъ едно десертно вино другъ тип вносно вино, като първото си запази свойственитѣ качества. За да не се дава преимущество на иностранната стока, поискано е прилагането на този § и по отношение на мѣстнитѣ вина.

Въ § 3 е предвидено увеличение отъ 20% на 25% на границата на подсладяването — приравняване къмъ нормалното съдържание на захаръ, вслучай на липса вследствие неблагоприятни реколти на гроздето, както и за неутрализиране на киселини.

Винарскитѣ фирми се изказватъ противъ § 6, съ който се забранява да се дава едно и сжщо наименование на вина, чийто произходъ се намира въ съседство, но попада къмъ две отделни лозарски области. Изтъква се опасението да не би да се попрѣчи за изнасянето на строго еднотипна стока на пазаря.

Превознитѣ цени за прѣсни плодове на Б. Д. Ж.

(Въ сравнение съ ценитѣ на чуждитѣ ж. п. администрации).

Въ България прѣснитѣ овоция, както и гроздето при износа, се таксуватъ по кл. 18 или по скоро по кл. 4, тѣй като тѣзи стоки, съ малки изключения, (ябълки), се изпращатъ само въ 5

— тонни товари. Тази 4-та класа, изразена въ цифри за различни разстояния и сравнена съ ж. п. цени на другитѣ администрации, заема следното положение:

Югославия :

Цени за износъ :	ккм.	опак. стока	неопак. стока	България
отъ Косовска Митровица до Джевджелия	188	лв. 40	—	лв. 51
отъ Скопие до Джевджелия	168	„ 26	—	„ 35
Цени за транзитна българска стока				
отъ Царибродъ гр. до Суботица гр.	550	„ 80	лв. 73	„ 74

отъ горното сравнение произлиза, че Югославия дава намалени износни цени само за стокитѣ

които отиватъ въ направление за Солунъ. Тѣзи цени сж въ сравнение съ българскитѣ цени за

осъ, много по-ниски т. е. съ 30 до 40%; за славския износъ къмъ западъ не сж предвидени намалени цени, предполагайки по всѣка възможност, че българската конкуренция съ по дѣтъ пжтъ и безъ това ще има да понася по-го-

лѣмо навло и ще губи въ качеството си. Интересни сж обаче транзитнитѣ цени за нашитѣ произведения, дадени по направление къмъ Унгария, които се равняватъ почти на нашитѣ износни цени.

Унгария :

Цени за износъ по Фербандстарифъ :

отъ Келебия до Пасау км. 350+402

отъ Келебия до Залцбургъ км. 350+421

		за опакована и неопак. стока	България
отъ Келебия до Пасау км. 350+402	за ябълки	австр. шил. 7.59	лв. 152
	за сливи	" " 7.30	" 146
	за грозде	" " 7.72	" 155
отъ Келебия до Залцбургъ км. 350+421	за ябълки	" " 7.43	" 149
	за сливи	" " 7.43	" 149
	за грозде	" " 7.43	" 149

шенитѣ цени, ако се сравнятъ съ съответното стойние България—Югославия, ще излѣзе, че нашитѣ цени сж по-износни, не трѣбва да забравяме обаче, че унгарскитѣ продукти сж много близо до пазаритѣ Виена и Германия и следователно можатъ да понесатъ сравнително по-високи ж. п. цени. Съ казанитѣ намалени износни цени се ползватъ 118 ж. п. станции въ Унгария.

За транзита презъ Унгария сжществува едно нареждане отъ 1929 година, което определя графика отъ Келебия гр. до Сцобъ гр. за 4 км.

таков. стока неопак. стока България
лв. 51.— лв. 43.— лв. 46.—

и намалени цени, които по размѣръ се приравняватъ къмъ българскитѣ износни цени, сж издани съ условието да се превози въ определенъ срокъ най-малки 4000 тона плодове.

Австрия :

Ж. П. администрация е предвидила за износъ отъ Австрия 58 станции, отъ гдето натоварватъ прѣсни плодове да се ползватъ съ намалени износни цени. Тѣзи цени, които сж въ сила само за стока въ насипано състояние въ сравнение съ българскитѣ ж. п. цени, не се различаватъ отъ последнитѣ или сж съ малкъ процентъ по-сжпни, така напр.

		България
100 км. австр. шил.	1.21 или въ лв.	25 лв. 23
100 " " "	2.19 " " "	44 " 39
100 " " "	2.93 " " "	59 " 52
100 " " "	3.42 " " "	69 " 63
100 " " "	3.91 " " "	79 " 71

За транзита презъ Австрия ж. п. администрация е свързана съ Фербандстарифи съ Унгария съ Германия За транзитнитѣ пратки съ изходъ отъ Унгария ние видѣхме размѣрътъ на ж. п. цени, които сж по-високи отъ тѣхнитѣ износни цени. Сжщото се отнася и за стокитѣ, които по Фербандстарифа преминаватъ Австрия Розенбахъ за Залцбургъ:

България.
100 км. марки 2.30 въ лв. 78, лв. 46.

При сравняване на австрийскитѣ ж. п. цени за износа на своитѣ произведения

австрийската ж. п. администрация е въвѣла почти същитѣ цени, каквито сж нашитѣ. За транзита обаче на стоки, които конкуриратъ тѣхното производство, сж въведени по високи цени.

Чехославия :

Чехословацката ж. п. администрация не е предвидила нито износни, нито транзитни цени за прѣсни плодове. Обикновенитѣ ж. п. цени, сравнени съ нашитѣ цени даватъ следната таблица :

		България
за 100 км. ч. кр.	7.70 или лева	32 лв. 23
за 200 " " "	13.20 " " "	55 " 39
за 300 " " "	17.86 " " "	74 " 52
за 400 " " "	22.66 " " "	94 " 63
за 500 " " "	26.61 " " "	110 " 71

Германия :

Германската ж. п. администрация е създавала транзитни цени специално за привличане на трафикъ по желѣзницитѣ. За разстоянието отъ Залцбургъ до Хамбургъ 886 км.

		за България
при опаков. стока марки	3.08 въ лв.	105. —
при неопак. " " "	2.22 " " "	76. лв. 91

тукъ нашата цена взема срѣдно положение между германскитѣ цени за опакована и неопак. стока.

Ако сравнимъ ж. п. цени за всички споменати ж. п. администрации, ще получимъ следнитѣ таблици:

ЗА ИЗНОСЪ :	Югосл.	Унгария	Австрия	Българ.
при 100 км. лева	16	20	25	23
" 200 " "	31	40	44	39
" 300 " "	42	60	59	52
" 400 " "	—	80	69	63
" 500 " "	—	100	79	71

ЗА ТРАНЗИТЪ :

	Югосл.	Унгария	Герман	Чехия
при 100 км. лева	15	22	11	23

Австрия

ЗА ТРАНЗИТЪ: унг. стока, югосл. и българска
при 100 км. лева 20 32

Отъ горнитѣ таблици можемъ да извлечемъ две заключения:

1. Че нашитѣ ж. п. цени за износъ за разстояние до 300 км. се равняватъ на ж. п. цени за износъ на сжитѣ артикули отъ Югославия, Унгария и Австрия и понеже ние се намираме на най-далечно разстояние отъ пазара за тѣзи стоки, било Виена, Лайпцигъ, Берлинъ, Хамбургъ или Прага и понеже нашитѣ произведения не се ползватъ съ нѣкакви специални облаги въ вноснитѣ мита на странитѣ вносителки, то нашитѣ произведения или трѣбва да бждатъ по качество по-добри за да получаватъ по-висока цена или по аналогия на намаленитѣ износни мита въ България ще трѣбва и ж. п. навла да се намалятъ, за да можемъ да се явимъ достатъчно конкурентоспособни и по отношение на цената. Това ще бжде обаче възможно, ако Б. Д. Ж. по по примѣра на другитѣ държави склучи фербандстарифи.

2. Втората таблица ни показва, коя ж. п. администрация е повече наклонна да привлече

нашия износъ чрезъ намалени ж. п. цени. На първо мѣсто иде Германия, която обаче въ случая не може да ни помогне, защото се намира много на северъ. Понеже сме въ пълна зависимостъ отъ Югославия, за по-сухия трафикъ ще трѣбва да избираме следнитѣ пѣтища:

а. Царибродъ — Келебия за Виена или Царибродъ — Шпиле за Виена

б. Царибродъ — Келебия — Сцобъ за Прага, Лайпцигъ и Берлинъ или Царибродъ — Розенбахъ за Лайпцигъ и Берлинъ.

Понеже Югославия е дала вече доказателство за привличане на нашия трафикъ състоящъ се отъ яйца, то сигурно имайки предвидъ развитието на нашия износъ въ прѣсни плодове, тя ще се съгласи да ни даде по-голямъ намалени превозни цени въ направление къмъ Шпиле и Иезенице. Зависи отъ Главната Дирекция на Б. Д. Ж. да опредѣли заедно съ заинтересованитѣ производители максимума отъ превозни разходи, които могатъ да понесатъ нашитѣ произведения, за да може да се поискатъ съответни намаления отъ югославската и другитѣ ж. п. администрации.

София, 15 юний 1930.

П.

Стефанъ Икономовъ

Лоз. Оп. станция

Изследвания върху покълването на споритѣ отъ болестта „Бѣло гниене“ съ огледъ за рационализиране на борбата съ нея.

Вредитѣ, които болестта „Бѣло гниене“ нанася върху реколтата, въ известни години надминаватъ оная, причинени отъ пероноспората. Такъвъ бѣ случая въ 1924 и 1926 год. когато може би тритѣхъ четвърти отъ компрометираната реколта се дължеха на Бѣлото гниене. А борбата съ тази болестъ, поради самото нейно естество, е по-мжчна отъ тази съ пероноспората. Онова, което прави успѣха въ борбата колебливъ, то е отъ една страна сравнителната устойчивостъ на споритѣ на Бѣлото гниене спрямо известнитѣ антикриптогамични сръдства, а отъ друга, недостатъчно установенитѣ данни относно времето, необходимо за покълването на споритѣ отъ момента, въ който тѣ сж попаднали при благоприятни за развитието имъ условия.

Споредъ Ravaz, покълването на споритѣ въ дъждовна вода става за 1—2 часа, при температура 18°—25°. Споредъ Vassarini — за 2—4 часа. Споредъ Jstvanfii — 6—10 часа въ мъсть и 16—24 часа въ дъждовна вода.

Не сж рѣдко случайтѣ, когато следъ дъждъ а даже и следъ градушка — необходими условия за развитието на болестта, — температурата да се движи около 18°—20°. Въ такъвъ случай, ако споритѣ покълватъ за 1—2 часа, прѣсканията съ синъ камъченъ разтворъ губятъ своето значение, тъй като тѣ не могатъ да бждатъ извършени въ такова кжсо време, а и мократа

земя въ лозето прави невъзможно прилагането имъ.

Въ този смисълъ, въ станцията се направиха изследвания на мѣстна почва, за установяване на необходимото време за покълване на споритѣ и момента, въ който трѣбва да се извършатъ прѣсканията.

10. Установяване времето, необходимо за покълване на споритѣ.

Презъ м. августъ 1926 год. две различни сръди бѣха засѣти съ прѣсни, активни, тъмносини спори отъ Бѣлото гниене: едната — дестилирана вода, другата — 4% захаренъ разтворъ въ вода.

Петъ часовникови стѣкла, съдържащи дестилирана вода, бѣха засѣти едновременно съ други петъ такива, съдържащи захаренъ разтворъ и поставени въ термостатъ при една постоянна температура отъ 0°.

Друга партида отъ 10 стѣкла бѣ приготвена по сжщия начинъ и поставена при температура 15°; трета партида — при 18°, четвърта — при 30°. Всѣки половинъ часъ, а следъ време — всѣки 10—15 минути, съдържанието на часовниковитѣ стѣкла се наблюдаваше подъ микроскопъ, за да се прослѣди покълването на споритѣ.

Резултатитѣ сж следнитѣ:

А. Спори въ вода.

Засѣ- ване	Т-ра	Начало на покълването	Нуждно време
8 ч. 25'	00'	Нѣма покълнали спори следъ 3 дена	—
8 ч. 30'	150'	Въ 13 ч. 30' на другия день покълнали 50/0	29 часа
10 ч. 30'	180	Въ 15 ч. 40' сжщия день покълнали 10—150/0	5 ч. 10'
8 ч. 12'	200	Въ 13 ч. 30' сжщия день покълнали 150/0	5 ч. 18'
8 ч. 05'	250	Въ 15 ч. 20' сжщия день покълнали 100/0	7 ч. 15'
10 ч. 10'	300	Въ 6 ч. 00' на другия день покълнали 50/0	19 ч. 50'

В. Спори въ 40/0 зах. разтворѣ.

Засѣ- ване	Т-ра	Начало на покълването	Нуждно време
8 ч. 35'	00	Нѣма покълнали спори следъ 3 дни	—
8 ч. 40'	150	Въ 12 ч. 20' на другия день покълнали 8—100/0	27 ч. 40'
10 ч. 30'	180	Въ 15 ч. 30' сжщия день покълнали 20—250/0	5 ч. 00'
8 ч. 15'	200	Въ 13 ч. 25' сжщия день покълнали 20—250/0	5 ч. 10'
8 ч. 07'	250	Въ 14 ч. 00' сжщия день покълнали 100/0	5 ч. 53'
10 ч. 10'	300	Въ 5 ч. 25' на другия день покълнали 100/0	19 ч. 35'

Въ дадения случай най-благоприятна температура за развитието на споритѣ е 18°—20° както въ едната, така и въ другата срѣда. Различието въ състава на тѣзи две срѣди не е повлияло въ такава степенъ че да има практическо значение, а освенъ това колкото температурата е по-благоприятна, толкова неговото влияние намалява. Покълването може да стане при 15°, а вѣроятно и при по-ниска температура, обаче нужния интервалъ отъ време се удължава достатъчно, за да позволи едно навременно прѣскане.

Въ единия или въ другия случай успѣхътъ въ борбата би билъ по-положителенъ, а и третирането на лозитѣ би се оказало по-практично, ако веднага щомъ влизането въ лозето стане възможно се предприеме едно напрашване съ някаква смѣсь или препаратъ съдържащи синъ камъкъ, като: смѣсь отъ 90% гипсъ и 10% синъ камъкъ на прахъ, евентуално препарата „Носперитъ“ и др. — Това бързо третиране би ни осигурило достатъчно поне срещу едно силно нашествие на болестта, а отъ друга страна, би указало влияние и върху развитието на пероноспората. Презъ това време лозаря ще има възможността да приготви Бордолезовия разтворъ и да извърши едно основно прѣскане.

Прѣскането обаче не трѣбва да закъснява повече отъ 5 дни следъ напрашването, по причини изложени по-долу.

2°. Установяване момента, въ който трѣбва да се извърши прѣскането.

Както е известно, веднажъ болестта проникнала въ органитъ на лозата, нейното лѣкуване става невъзможно. Мицелиевитѣ нишки проникватъ въ вътрешността на заразеното зърно, лѣторастъ и пр. и унищожението имъ тукъ

трѣбва неминуемо да повлече унищожението на зърното или лѣтораста, а антикриптогамичнитѣ срѣдства нѣматъ достѣпъ въ вътрешността на органитъ.

Необходимо е тогава да се знае момента, въ който трѣбва да се извърши второто прѣскане, за да предпазимъ лозата отъ една нова зараза, защото, въпрѣки че болестта прониква въ органитъ само презъ отворени ранички,¹⁾ никой не ни осигурява, че въ момента на второто нашествие по лозата не ще има рани отъ патологично или механично естество, които да откриятъ достѣпъ на споритѣ на болестта. Напротивъ, такъвъ достѣпъ е винаги възможенъ, поради обстоятелството, че пероноспорната зараза, колкото ограничена да е тя, съ своитѣ разрушения на тъканитѣ, открива пътя за нашествието на Бѣлото гниене.

Моментътъ на второто прѣскане трѣбва въ всѣки случай да предшества появата на новитѣ спори. Тази именно поява бѣ предметъ на долнитѣ проучвания.

На 19 септемврий 1926 год. се взеха по два достатъчно развити пригроздци²⁾ отъ сортоветѣ Гъмза и Черв. мискетъ и се поставиха, съ частъ отъ прѣчкитѣ, които ги носѣха, поотдѣлно

1) Jstvanffi е успѣлъ да зарази здрави коренчета чрезъ потопяването имъ въ вода, съдържаща спори отъ Бѣло гниене и твърди за възможността на зараза на листата презъ дихателнитѣ устица. „Annales de l'Institut de recherches viticoles“ — Budapest.

2) Предпочетоха се пригроздци вмѣсто прошарени или узрѣли чепки поради обстоятелството, че въ тѣзи последнитѣ, известно време следъ инфектирането, се явява Botrytis Cinegea, пренесена отъ зърната, отъ които се взиматъ споритѣ на Бѣлото гниене. Botrytis Cinegea скоро взима надмощие, спѣва развитието на Бѣлото гниене и прѣчи на наблюденията

въ стъкла съ вода. Всичко заедно се постави въ единъ стъкленъ скринъ, въ който единъ термометъръ отбелъзваше промънитъ на температурата презъ деня. Чепкитъ се стерилизираха въ спиртъ, промиха се съ чиста дестилирана вода, следъ което 12 зърна отъ всъка чепка се ин-

фектираха съ пръсни, активни спори отъ Бъло гниене, приготвени специално за целта чрезъ култивиране въ изкуствена твърда сръда.

Заразяването се извърши въ 8 часа сутринта и наблюденията се извършиха както следва:

Дата	Часа	Т-ра °C	НАБЛЮДЕНИЯ ВЪРХУ ЗАРАЗЕНИТЪ ЗЪРНА
13.IX	8 20		Инжектиране следъ дезинфекция
"	12 30		Поблѣдняване на кожичата въ радиусъ 0.5 мм. отъ точката на инфектирането
"	18 28		Петното добива цвѣтъ на загнилъ плодъ: радиусъ 1 мм.
14.IX	8 20		Петното има 2 мм. въ радиусъ.
"	12 30		" " 4 " " "
"	18 28		" " 6 " " "
15.IX	8 23		" " 8 " " " (половината зърно)
"	12 25		" " 10 " " "
"	14 30		" " 12—14 мм. въ радиусъ цѣлото зърно.
"	18 27		Начало на заразяване дръжчицата на зърното.
16.IX	8 23		Повредата на дръжчицата е достигнала 3 мм. дължина.
"	12 28		" " " " " 5 " " (³ / ₄)
"	14 30		Цѣлата дръжчица загнила, начало на повредата на вторичн. разклонение.
"	18 37		Вторичното разклонение на чепката повредено на дължина 2 мм. отдолу.
17.IX	8 23		" " " " " " " 3 " "
"	12 28		" " " " " " " 4 " "
"	14 30		" " " " " " " 5 " "
"	18 27		" " " " " " " 6 " "
18.IX	8 23		" " " " " " " 8 " "
"	12 28		" " " " " " " 9 " "
"	14 30		" " " " " " " 10 " "
"	18 27		" " " " " " " 11 " "
19.IX	8 23		" " " " " " " 13 " "
"	12 28		Повредата на разклон. достигнала 14 мм. дълж. Поява на пикнидии по зърната.
"	14 30		" " " " " " " 15 " "
"	18 26		" " " " " " " 16 " "
20.IX	8 20		" " " " " " " 22 " " Отъ всъко инфектирано зърно сж
"	12 27		се заразили по 3 нови, чрезъ вторичното разклонение на чепката,

Отъ момента на инфектирането до момента на появата на пикнидиитъ се изминаха прочее 6 дни, при една сръдна дневна температура отъ 25° и при значителна влажностъ на въздуха въ стъкления скринъ — продуктъ най-вече на изпаренията на водата отъ стъкленитѣ.

Естествено, появата на пикнидиитъ не означава още начало на нова зараза, тъй като редъ условия сж въ състояние да възпрепятствуватъ освобождаването и покълването на споритъ, обаче отъ този моментъ, лозата е постоянно изложена на едно ново нашествие на болестъта.

Въпрѣки обстоятелството, че опититѣ сж чисто лабораторни, резултатитѣ отъ тѣхъ не сж безъ значение за практиката, защото както въ лабораторията, тъй и въ природата, веднажъ проникналата въ зърното зараза продължава разрушителното си действие, каквито и да сж външнитѣ условия презъ това време.

Възможно е процесътъ на образуването на пикнидиитъ (инкубационния периодъ), да продължава повече отъ 6 дни, поради едни или други причини. Може разпукването на пикнидиитъ и освобождаването на споритъ да закъснѣе вслед-

ствие високата температура, липсата на влага въ въздуха и пр., обаче тѣзи условия не сж отъ естество да опредѣлятъ момента на пръсканията.

Оформяването на пикнидиитъ и тѣхната поява при гореизложения опитъ сж се извършили при сравнително благоприятни условия; по тази причина, интервала отъ 6 дни трѣбва да ни послужи за база при опредѣляне момента, въ който лозаря ще извърши второто пръскане. Като изключимъ последния день, останалитѣ 5 дни трѣбва да бждатъ използвани за извършване на пръскането.

Въ резюме, веднага следъ констатирането на болестъта, трѣбва да се извърши едно пръскане съ гжстъ Бордолезовъ разтворъ (3—4⁰/₀). Въ случай че падне градушка, веднага щомъ времето позволи, да се извърши едно прашене съ поменатитѣ по-горе пракове, а въ течение на 5 дни следъ напращането — едно ново пръскане съ гжстъ бордолезовъ разтворъ.

Този начинъ на борба съ Бълото гниене съвпада съ борбата противъ пероноспората, така че позволява едновременно да се действува противъ дветѣ болести.

л. Стояновъ — Ямболъ.

Градушката по лозята

У насъ много често пада градушка. Не се нава година безъ такава, която да не причини грамдни загуби на нашето дребно стопанство. Подъ страшниятъ ударъ на градушката падатъ и нашитѣ хубави и скъпи лозя, чиито вреди сж едни отъ най-голѣмитѣ въ сравнение съ тѣзи върху всички други култури. До то при другитѣ култури реколтата може да се унищожена само за една година, при лозя последицитѣ отъ градушката може да се чувствуватъ за повече години, въ зависимостъ отъ лата на стихията и умението на лозаря да дреди лозето си следъ падналата градушка. То какво трѣбва да знае лозаря, за да намали губитѣ си:

Преди всичко различаваме главно три вида устошения отъ градушка: 1) унищожение частъ въ реколтата, 2) унищожение по-голѣмата частъ въ реколтата и 3) унищожение до голо, която чувствува редъ години. Подрежда то на лозята при първиятъ и вториятъ случай не съставлява нѣкоя особенностъ и умение. Необходимо е при подобни случаи веднага следъ градушката да се предприеме едно ръсене противъ бѣлото гниене и пероноспората съ гжстъ родолезовъ разтворъ 3—4%, за да се избѣгне ентуално една зараза, която въ случая ще има агоприятни условия да се развие и безпрепятвено да се вмъкне въ тъканитѣ на наранени листа, ягоридата, въобще въ всички зелени частна лозата. Следъ ръсенето следва едно постване на всички пречупени части на лозитѣ, една плитка копань, която да разровка прибига отъ градушката почва, за да се запази падлата влага. Всичкитѣ тия работи всѣки лоръ би извършилъ безъ всѣкакво затруднение. Аче, по-затрудненъ остава лозаря при третия случай на градушка. При подобни случаи лозаря има да се справя освенъ съ възстановяване малното състояние на лозата, още и съ наидане на лозята си така, че последицитѣ отъ градушката да се почувствуватъ колкото е възможно по-слабо за следващитѣ години. Това наидане или по-добре работата, която ще се изршва върху повреденитѣ лозя, е въ зависимостъ въ времето презъ, което е паднала градушката. То тя е паднала преди месецъ юлий, извършитѣ се следнитѣ работи: Като се има предвидъ та дълго вегетационно лѣто, бититѣ силно я трѣбва веднага да се почистятъ, като всичкитѣ лѣтораститѣ се премахнатъ изъ дѣно, съ изключение на 4—5, въ зависимостъ отъ силата на вината и добре разположени, на които основитѣ имъ 1—2 очи сж добре запазени. Тѣ се авятъ на чепчета съ здрави 1—2 очи, да не се повредятъ оголенитѣ главини отъ лозето презъ това време слънце, добре е изледа се заровятъ. Копаньта следъ подобна грашка има особено голѣмо значение: даже при

по-застарѣли лозя едно наторяване презъ есенята е отъ голѣмо значение за закрепване на лозитѣ. Следъ нѣколко дни, главинитѣ силно напжпватъ и даватъ много лѣтораститѣ. Едно ръсене противъ пероноспора на тия млади лѣтораститѣ е необходимо. Щомъ лѣтораститѣ достигнатъ 10—15 см. отъ голѣмо значение е едно филизене, при което ще оставимъ само необходимитѣ лѣтораститѣ т. с. тия, които идущата година ще сж нужни за чепове. Оставенитѣ лѣтораститѣ до края на есенята достигатъ до метъръ и повече, като сжщевременно и добре узрѣватъ.

Така отгледани, лѣтораститѣ могатъ да издържатъ и на най-голѣми студове и да бждатъ плодни като нормални такива. Отъ направениятъ ми опитъ въ ямболскитѣ лози при падналата опустошителна градушка на 21 юний 1928 год. даде отлични резултати. Всички лозя, които не се почистиха или оставиха на дълги прѣчки отъ по 4—5 очи се повредиха още повече. Повреждането на лозитѣ се състоеше въ следното: всички оставени наранени лѣтораститѣ или дълги чепове имаха много, но повредени очи и то повече къмъ основата на лѣтораститѣ, тия очи искараха и понеже сж много, достигнаха едва 15—20 см. и не можах да узрѣятъ вследствие на студената зима, всички почти лѣтораститѣ измръзнаха и на следующата пролѣтъ нѣмаше откъде да се оставятъ чепове. Налагаше се едно изчистване на повечето лѣтораститѣ изъ дѣно, което води следъ себе си слаба реколта, както за предстоящата така и за идущата година. Ето какъ могатъ да се изгубятъ 2—3 реколти отъ една градушка. Ако обаче градушката е паднала презъ или следъ м. юлий, изрѣзване изъ дѣно на лѣтораститѣ не се прави, поради късото вегетационно време, което остава до есенята, даже и торенето се избѣгва за да не се предизвиква изкарване на нови лѣтораститѣ, които въ никой случай не могатъ да узрѣятъ. При подобна късна градушка се прави едно ръсене на лозята противъ бѣлото гниене и пероноспората и едно леко прекопаване. Подобна градушка презъ тѣзи месеци рѣдко пада и освенъ това лѣтораститѣ презъ това време сж по-заякнали и по-малко пострадватъ.

Всички изобретения на науката за предварвания отъ градушка до днесъ оставатъ безъ особена практическа стойностъ. Най-разумниятъ начинъ за предварване отъ тази стихия е застраховката, обаче не въ такава форма, каквато става за сега.

Понеже лозата представлява една култура чувствителна къмъ градушката, а днешнитѣ застраховки на лозята се простиратъ само върху гроздето, то необходимо е измѣнение условията за да се простре и върху ресата, пржкитѣ, ли-

стата т. е. една цялостна застраховка на лозовата култура. При днешното тежко положение на лозаря, който и безъ това една частъ отъ реколтата си дава ежегодно жертва на многобройнитѣ болести и неприятели, необходима е

една помощъ отъ страна на държавата за застраховката на лозята, за да може лозаря при едно по-сносно плащане да застрахова редовно лозята си, и то както споменахъ, застраховка цялостна на лозовата култура.

В. В. Стрибърни

По-важни химически препарати за борба съ болеститѣ и неприятелитѣ по овощнитѣ дървета.

Освенъ механическитѣ сръдства, като ловене, мачкане, горене, за борба съ всевъзможнитѣ неприятели и болести по културнитѣ растения, днесъ ний разполагаме съ маса химически препарати, много отъ които въ тази борба сж се указали по-практични и по-икономични.

Споредъ тѣхното действие различаваме три групи препарати — 1. Фунгициди, действащи противъ разнитѣ паразитни гъби; 2. *инсектиди*, действащи противъ разнитѣ вредни насекоми и 3. Комбинирани препарати, действащи едновременно и противъ паразитнитѣ гъби и противъ животинскитѣ неприятели.

Използването на препаратитѣ става въ различна форма — като обикновенни или колоидални разтвори и рѣдки размивки за прѣскане и мазане; въ сухо състояние за напрашване и пушене. Най-практични и икономични ни за сега сж се указали тѣзи препарати, които се употребяватъ въ форма, пригодна за прѣскане.

Относително общото употребление на разнитѣ фунгициди за прѣскане на овощнитѣ дървета, може да се каже следното: тѣ действуватъ, или направо, като умъртвяватъ паразитнитѣ гъби или пъкъ като предпазители, недавайки възможностъ на попадналитѣ върху застрашенитѣ органи спори да прокълнатъ. Споредъ сезона различаваме *зимно* и *лѣтно* прѣскане. Първото се предприема въ края на зимата, началото на пролѣтта, преди да е почнало развитието. Въ случая, изобщо, се употребяватъ по-силни разтвори. При лѣтното прѣскане, поради чувствителността на листата и младитѣ лѣтораста, трѣбва да бждемъ много предпазливи.

Особенно чувствителни сж цвѣтоветѣ и щомъ дърветата сж въ пълненъ цвѣтежъ въ никой случай не бива да прѣскаме. Не бива сжщо да се прѣска при силно слънце или предъ предстоящъ дъждъ. Изобщо за разлистени вече дървета най-доброто време за прѣскане сж привечернитѣ часове или облачни дни.

Почти всички препарати за прѣскане иматъ кисела реакция, къмъ която растенията сж особено чувствителни и за това винаги разтворитѣ преди употреблението трѣбва да се неутрализиратъ. Това обикновенно става чрезъ прибавка на варно млѣхо или содовъ разтворъ. Установяването на алкалитета става най-добре съ

бѣлата фенолфталеинова хартия, която може да се купи въ всѣка дрогерия или аптека. Сжщата, потопена въ достатъчно неутрализирани и годни за употребление разтвори почервенява. Слабата алкалична реакция не вреди, но силното алкализирание сжщо трѣбва да се избѣгва.

Отъ многото рекламирани фунгициди най-важни сж следнитѣ:

1. Бордолезовъ разтворъ. Това е известния и познатъ на всички лозари у насъ препаратъ за запазване на лозята отъ пероноспората. Сжщиятъ има извънредно голѣмо значение и въ оцарството, като отлично предпазително сръдство противъ фузикладиума, гъба, която напада листата, младитѣ лѣторасли и причинява твърде много разпространение у насъ струпяване на плодетѣ, особено при крушитѣ. Той действа много добре и противъ цяла редица други паразитни гъби.

За зимно прѣскане се употребява 2% разтворъ, а за лѣтно — 1—1½%. Костилковитѣ овощия въ разлистено състояние спрѣмо меднитѣ препарати сж изобщо чувствителни и за това въ случая не бива да употребяваме по силенъ разтворъ отъ 1%.

2. *Бургундски разтворъ*. Приготовлява се като въ 80 литри вода, разтворимъ 1 кгр. синъ камъкъ и къмъ това прибавимъ 1150 гр. чиста, кристализирана сода, разтворена въ 20 литри вода. Петната, които този разтворъ причинява, сж по-тъмни и по-мжно се забелязватъ и за това този разтворъ има значение за борба съ болеститѣ по декоративнитѣ храсти и дървета въ окраснитѣ градини.

3. *Калифорнийска течностъ*. Този препаратъ се състои отъ сѣренъ цвѣтъ и прѣсно угасена варъ. Действува не само противъ паразитни гъби, но донѣкжде и противъ насекоми.

Освенъ изброенитѣ три най-употрѣбими препарати въ последно време въ търговията сж се явили маса нови препарати като Куртаколъ, Носпералъ, Еризитъ, Солбаръ, Суликолъ и пр. Последнитѣ три препарати сж като специалитети противъ брашнеститѣ мани. Главниятѣ недостатъкъ на всички тѣзи специалитети е този, че у насъ тѣ сж още сравнително скъпи.

Отъ различнитѣ сръдства за борба съ всички животински неприятели, които се хранятъ съ надземни растителни части най-добро е общо

известното вече у насъ срѣдства — Парижката зеленина и „Урания“ зеленина. Това сж силно отровни арсениачни препарати и за това при употреблението имъ трѣбва да бждемъ внимателни. Употрѣбвява се въ различни концентрации. Това зависи отъ издрѣжливостта на неприятеля и отъ чувствителността на растението. Така напр. за праскови се взема 60 гр. зеленина + 450 гр. прѣсна варь + 100 лтр. вода; за круши — 80 гр. зеленина + 500 гр. варь + 100 лтр. вода; за ябълки 120—150 гр. зеленина + 700 гр. варь + 100 лтр. вода; за лозята 150—200 гр. зеленина + 1 кгр. варь. Подобно, само че по-бавно, е действието на *Бариевия* хлоридъ. Употрѣбвява се като 3—5% разтворъ. Той е по-ефтинъ и не е така опасенъ като парижката зеленина. Много добре действува и най-удобно се работи съ препарата Арзоколь, който представлява колоидаленъ разтворъ отъ оловенъ арсенатъ, само че цената му у насъ е сравнително висока.

Единъ отъ важнитѣ препарати за зимно прѣскане на дърветата е специалния за целта *Карболинеумъ*, който се употребява като много добро срѣдство противъ кръвната въшка, разнитѣ щитоносни въшки, лишеи и мъхове, които

покриватъ стеблата и клонитѣ на дърветата.

Като добре действующи срѣдства за унищожение на листнитѣ въшки сж препаратитѣ: Венетанъ, Морфабинъ и тютюневия екстрактъ. Особено подъ формата на препарата „Перунъ“.

Отъ комбинираниитѣ препарати най-ефтинъ за сега е Бордолезовия разтворъ съ прибавка на съответното количество парижко зеленило. Като нови фабрични специалитети у насъ сж въведени и изпитани като добре действующи срѣдства препаратитѣ носпразенъ, тутикиль и арзоколь.

Съ доставката на горнитѣ препарати у насъ се занимаватъ следнитѣ фирми:

1) Земледѣлското д-во ул. „Гладстонъ“ 69. предлага: „Урания“ зеленина, и всички останали.

2) Братя Семо—ул. „Търговска“ — Арда 2 — София предлага: Носпералъ, Носпразенъ, Алборъ, Афидонъ, Гжсенично лепило и пр.

3) Ал. Рашеевъ—ул. 6 „Септемврий“ 7 — София предлага „Урания“ зеленина и пр.

4) Хинионъ—улица „Левски“ 11 — София предлага Щутонилъ, Арзолъ, Сулфоролъ и пр.

5) Л. Лукашъ — София предлага Арзонолъ и Сулиналъ.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО, ГРОЗДЕТО И ОВОЩИЯТА.

И. И. Хранковъ.

Виното — „лѣкарство“, чудо но фактъ!

Въ началото на февруари т. г. посетихъ Варна и известната мѣстностъ на изтокъ отъ града и на брѣга на Черно море — „Св. Константинъ“.

Минавайки покрай бюфета на това „курортно“ (?) мѣсто, азъ се спрѣхъ предъ табелата — ценоразписъ на продаваемитѣ тамъ разни продукти и веднага ми се хвърли предъ очитѣ следния *чудовищенъ*, но *сжичински фактъ* — прочетохъ освенъ ценитѣ на разнитѣ други продукти и следното: „Бутилка вино „Евксиноградско“ отъ 0'7 лт. 70 лева“, „бутилка вино „Гроздъ“ (отъ акц. д-во „Гроздъ“ въ гр. Варна) отъ 0'7 лт. 60 лв.“, „бутилка отъ „Гроздъ“ отъ 0'5 лт. 40 лв.“ !?

Веднага следъ тѣу застигнахъ приятелитѣ си, които бѣха отминали — не бѣха се спрѣли за тази извънредна любовитностъ, и разменихъ впечатленията си отъ този страненъ и убийственъ фактъ. А *убийственъ е той за лозарство-винарството не само за онзи край, но изобищо за българското лозарство*. Защото при такива баснословни цени на виното въ единъ *производителенъ лозарско-винарски центъръ* — цени които по скоро биха подходжали за аптека при продажба на виното съ квалификация „лѣкарство“, азъ мисля, че твърде малцина отъ посетителитѣ на онуй действително хубаво мѣсто биха се решили да си доставятъ удоволствие съ сръбване на винце па било то и отъ екстра качество.

Нѣмахъ възможностъ да се срещна следъ туй въ Варна съ лозари отъ лозарско-винарската кооперация „Димятъ“, или не членове на тази, а и съ нѣкой членове отъ д-во „Гроздъ“, защото бѣхъ и съмъ крайно любовитенъ да чуехъ отъ тѣхъ какво мислятъ по такова положение — редовно и правилно ли е, следователно полезно ли е за лозарство винарството имъ или не и, ако последното е вѣрно, не е ли крайно съсипателно да продължава така.

*

Нѣколко пжти вече презъ последнитѣ години писахъ и говорихъ за *невъзможно високитѣ цени, по които се продава виното на много мѣста у насъ и главно въ най-голтмия консомативенъ центъръ — София*. И като се знае, че *тѣзи цени сж съ нищо неоправдани* спрѣмо онѣзи, по които то — виното, се купува отъ производителитѣ, *напълно излишно е да се доказва и убеждава*, че много и много редовни и предани пиячи на вино *постоянно и постепенно се разочароваха и съ възмущение се отказаха отъ последното*; и туй *толкозъ повече, че не рѣдко съ тѣзи чудовищни цени се предлагатъ долнокачествени, порочни и болни вина!* Ето защо азъ съмъ твърдѣлъ и твърдя, че, между нѣколкото причини, *които намалиха до застрашителни размѣри пиенето на вино*, една отъ сжщественитѣ и решающа е току-що посочената — *баснословнитѣ цени*.

Като имамъ предъ видъ гореизтъкнатото отъ една страна, а отъ друга — примѣра на

Франция, Италия, Испания и други лозарски страни въ Европа, вървалъ съмъ и вървамъ, че до като у насъ не се направи всичко възможно и разумно за основно и здраво уреждане на вътрешния ни пазаръ съ вината въ смисълъ да се предлагатъ винаги и на всѣкжде само доброкачествени такива на приемливи и износни цени и за производители и за потребители при които и съ които само би се възприело редовното и разумно пиене на виното като народно питие, до тогава едва ли е възможно да се мисли за благоприятенъ изходъ отъ съществуващата остра и мъчителна лозарско-винарска криза. Съ други думи вървалъ съмъ и вървамъ, че спасението за лозарството ни е преди всичко въ вътрешния пазаръ и потребление, а колкото и каквото би могло да се изниса въ чужбина би било, разбира се, . . . добре дошло.

Да, по износа никой не казва да не се работи, но едновременно съ туй умно е да не се хипнотизираме съ него до безкрайностъ, като се помни винаги, че България е една твърде малка, бедна и победена страна, заобиколена съ близки и далечни врагове, които правятъ всичко да ни мачкатъ и душатъ; че въ по-близко или подалечно бъдеще може отъ странитѣ, за които мнозина у насъ върватъ, че биха приемали доста наши вина, да кажатъ: „благодаримъ, но и

ние се научихме да поумняваме отъ Васъ щомъ си създавате закони за възприемане „чудото“ отъ Америка за „сухъ“ (!?) режимъ, който се възприема даже отъ Ваши лозари — не, и ние не желяемъ да пиемъ вината Ви, защото и ние ще ставаме „сухи“. Или: „кризата, която измъчва не по малко и насъ, поради което въ бъдеще ще предпочитаме само бистра водица“. Или още: „вмѣсто да си даваме паритѣ за гроздовото Ви вино, ние ще се задоволяваме съ нашитѣ овощни — ябълково и крушево, каквито сами си приготвяваме, а при туй сж твърде хубави, вкусни и полезни за насъ“, и редъ други причини и съображения, каквито биха могли да ни представятъ.

По въпроса за десертното грозде си казахъ мнението по рано — тукъ не ще го припомнямъ.

Ами по „безалкохолното“ вино? Сжщо и по него отдавна ж нѣколко пжти се изказахъ, а сега иматъ думата онѣзи у насъ, които бѣха „омагьосани“ съ това „ново“ чудо, направиха опити и . . . се изгориха.

Сжщото е съ маджунитѣ, мармаладитѣ и други възможни продукти отъ гроздето — всичко това а въпросъ на смѣтка и на приходоносно разпродаване на продуктитѣ — който желяе и може, нека ги произвежда и продава.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Въпросъ. Въ брой 7 на „Лозарски прегледъ“ отъ 15 того въ статията на Иванъ Добревъ се дава упжтвание за колцованието на лозитѣ, затова моля почитаемата редакция да ми отговори, кжде може да се намѣрятъ такива ножици за да приложатъ тая метода на нѣкои лози.

Кр. Първановъ — Ломъ.

Отговоръ. Колцовачи може да си доставите отъ фирмата: Favier et Cie 90, rue „Rochecouart“ 90, Paris — France. *С. И.*

Въпросъ. Моля да ми се отговори на въпроса: Имаме единъ сортъ грозде, което въ Севлиево се казва „Аламуръ“. То е буйнорастящъ сортъ. Гроздето е бѣло, топчесто, съ дебела кожица и на върха малка точка черна. Много сладко, дава много филизи и рѣса има почти на всѣки филизъ, обаче много се изрѣсява. Оставатъ по 2—3 зърна на гроздътъ, а останалитѣ или съвсемъ се изгубватъ, или оставатъ съвършено дребни. Въ нѣкои години дава изобилна реколта. У насъ има убеждение, че може да даде хубавъ плодъ, само ако се оставя на миналогодишни пѣрти.

Четохъ въ в. „Лозарски прегледъ“ за изкуственно оплодяване като се милватъ съ ржка цѣфналитѣ рѣси на лозата съ предварително помилвани рѣси отъ други сорти, напр. гъмза или чрезъ изкуствено опрашване съ прашецъ отъ друга лоза, като се откъсне рѣсата и се посипва върху цѣфналитѣ рѣси.

Моля отговорете ми какъ се казва това грозде? Какво да се направи, за да не изрѣсява и да може да даде добра реколта, като се има предъ видъ, че лозитѣ сж много силни и буйни при растенето.

Ат. Македонски.

Отговоръ. Названието „Аламуръ“ се дава на сорта „Тиквено грозде“ (Кабакъ юзюмю). По описанието на зърната, обаче, което ни давате Вие, интересувация Ви сортъ е по всѣка вѣроятностъ „Бѣла дебела“. И двата силно изрѣсяватъ, понеже иматъ ненормални цвѣтове, но морфологически се коренно различаватъ. Между многото други различия, зърната на „Тиквено грозде“ сж удължени, когато тѣзи на „Бѣла дебела“ сж топчести и съ едно пжпче.

Оставянето на дълги плодни прѣчки не принася никаква полза тукъ, защото не е отъ естество да намали изрѣсяването при сортоветѣ съ нормални цвѣтове. Единственото сръдство, което може да Ви осигури достатѣчно плодъ отъ тѣзи главини е изкуственото опрашване съ рѣса отъ дивачки или отъ Памидъ, Гъмза, Димятъ и въобще сортове съ активенъ прашецъ. Доб. е е да покършите върховетѣ единъ два пжти презъ лѣтото (веднага следъ цвѣтенето и малко преди умекването), за да се задържи завързалия плодъ,

С. И.

Въпросъ. При филизенето: силни лѣто-расти (пичове), покарали отъ кютука и добре

разположени, може ли да послужат за идущата година било за плодни пръчки, било за рамо и пр.

2. Ако се остави, трѣбва ли да се кърши и какъ да се постъпи съ колтуцитѣ, както пичоветѣ, така и по плоднитѣ лѣтораста? Ако се махвват колтуцитѣ, нѣма ли да се развиятъ пъпкитѣ до тѣхъ и така за ид. г. да сѫ зелени, или неразвити?

3. Какво е вашето мнение относно сухото напрашване съ омедената сѣра „Саймъ“, която се препорѣчва да замѣни Бордолезовия разтворъ?
с. Борованъ.

Съ почитъ: *Хр. Тричковъ.*

Отговоръ. Безплоднитѣ лѣтораста (пичове), покарани отъ кютука не трѣбва да се оставятъ за дълги плодни пръчки, защото въ повечето случай отъ тѣхъ нѣма да получатъ плодъ. Особено важи това за рѣзитбата по системата „Гюйо“. Тѣ обаче могатъ да послужатъ за създаване на рамена при чашовидната форма, когато липсватъ добре разположени и развити

плодни лѣтораста, но и тукъ тѣзи рамена ще дадатъ плодъ едва втората или третата година. Само при нѣкои сортове, какъвто е случая съ Гъмза, Гаме и др., пичоветѣ могатъ да дадатъ плодъ още първата година.

Лѣтораститѣ, които ще се ставятъ за дълги плодни пръчки при следущата рѣзитба (идущата пролѣтъ) не трѣбва да се кършатъ никакъ, за да се развиятъ добре и узрѣятъ напълно.

Култуцитѣ не бива да се премахватъ изъ основа, а трѣбва само да се прищипватъ върховетѣ имъ, съ което се избѣгва отслабването на главината, развитието на пъпкитѣ при основата имъ и се гарантира узрѣването на пръчкитѣ.

Относно употрѣбата на омедената сѣра „Саймъ“ противъ пероноспората, Лозарската опитна станция не е още приключила съ изпитването ѝ. За сега Ви съветваме да употрѣбавате само Бордолезовия разтворъ, понеже за условията въ Вашия край той е най-ефтинъ и не помалко ефикасенъ отъ другитѣ препарати.

С. И.

БЮЛЕТИНЪ

на ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО-ПЛѢВЕНЪ

BULLETIN-DU

Bureau D'Information viti — Pomologique
Pleven — Bulgarie.



BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulturen
Pleven — Bulgarien.

Положението на пазаръ България.

Въпрѣки промѣнливото време развитието на лозята и овощнитѣ дървета отива правилно.

Вина:

Хладната пролѣтъ спомогна неимоверно за увеличение консумацията на виното. Хладното и непостоянно време още продължава и съ него едновременно се увеличава постоянно и търсенето на вината, които въ повечето райони сж на привършване.

Въ северна България — Плѣвенъ, Горна Орѣховица, Лѣсковецъ, Сухиндолско, Преславъ и пр. цената достигна вече 10 лв. на литъръ. Въ южна България — Пазарджикъ, Чирпанъ, Сливенъ вината сж на свършване и цената имъ достига до 15 лв. литъра, Анхиало, Бургасъ — 10 лв. литъра,

Малки запаса отъ вина, се намиратъ още въ Анхиало, Кортенъ, Бургасъ, Сливенъ, Ст. Загора, Плѣвенъ, Горно-Орѣховско, Видинско и пр.

Производители и кооперации, които прате-

жаватъ още вина, нека иматъ предъ видъ, че това усилено търсене на вина ще продължава докато настѣпятъ лѣтнитѣ горещини, които могатъ да се очакватъ всѣки день. Съ настѣпване на горещинитѣ ще започне масово да се консумира бирата за смѣтка на виното и тогава търсенето на вината ще се намали.

Джиброва ракия — 0.75—0.90 лв. градусъ.

Сливова ракия: — 1.15 лв. градусъ.

Австрия:

Лозята обещава много добро плодородие, като се е появила на много мѣста и пероноспора.

Консумацията на вината е намалена значително, вследствие на което фирмитѣ се ограничаватъ въ покупкитѣ си до минимумъ.

Унгария:

Реколтата обещава да бѣде надъ срѣдна. Износа, въпрѣки облекченията и пропагандата, които прави държавата, не отива въ очаквания размѣръ. Съюза на производителитѣ иска намаление на мѣстнитѣ данъци върху виното, съ което да се увеличи вътрешната консумация.

Чехославия:

Консумацията на вината въ сравнение съ миналата година е намалела съ 30%. Вноса е намалелъ дотолкова, че разрешенитѣ контингенти не сж използвани.

Състоянието на лозята е отлично.

Стара Ромъния:

Появила се е на много мѣста пероноспора. Запаситѣ отъ вина сж незначителни и ценитѣ се движатъ отъ 15 до 25 леи за литъра.

Италия:

Реколтата обещава да бжде добра. Появила се е на много мѣста пероноспора.

Вследствие голѣмитѣ горещини, консумацията на вината е намалела значително.

Франция:

За облекчение на винарската криза, говори се за прокарването на специаленъ законъ, който да урегулира кжде могатъ да се засадятъ нови лозя. Реколтата обещава да бжде срѣдна.

Ценитѣ на обикновенитѣ вина сж 0*50 лв. градуса.

Лозарската лотария ще се тегли на 23 септемврий т. г. Единъ билетъ струва 20 лева. Печалбитѣ сж 200,000 лева.

Лозари, купете си билети и проагитирайте лотарията.

Откриване на Русенската стокова борса

Създаването на новата стокова борса въ Русе представлява единъ фактъ отъ първостепенно значение за развоая на нашата китна търговия.

Доста отдавна Русенската търговска камара следъ обстойни предварителни проучвания бѣ възприела идеята за организиране на една стокова борса въ Русе, която би могла да послужи доста много за регламентирането и по-доброто направление на търговията съ зърнени храни, варива, маслодайни семена и други такива произведения, не само въ близки до седалището на борсата центрове, но и въ цѣлата наша Дунавска областъ.

Следъ доста много подготовка на работитѣ, създаването на борсата бѣше вече свършенъ фактъ и можеше да се пристъпи къмъ самото откриване на борсата, което стана на 15 юний т. г. На тържеството присѣтствуваха представители на Министерството на търговията, останалитѣ стокови борси и др.

Дано възложениетѣ върху новата стокова борса въ Русе надежди се реализиратъ въ скоро време, съ което ще се възнаградятъ голѣмитѣ усилия на инициаторитѣ за нейното създаване, начело на които стои председателя на борсата г-нъ Атанасъ Ц. Буровъ, като заедно съ това бждатъ създадени по-добри условия за преуспѣване на земеделското стопанство и нашата търговия по цѣлото Дунавско крайбрежие на България.

ХРОНИКА

Платете си абонамента. Настоятелно се умоляватъ неиздѣлжилитѣ абонамента си за 1930 год. да сторятъ това **най-късно до 20 юлий**, като изпратятъ въ редакцията — Плѣвненъ съ пощенски записъ или препоръчано писмо 60 лева. „Лозарски прегледъ“ се издава само съ срѣдствата отъ абонамента, който трѣбва да се издѣлжи предварително. Най-сетне, които не желаятъ да го заплатятъ на време, нека ни повърнатъ изпратенитѣ имъ досега книжки въ чисто състояние, като безъ да лепятъ марки следъ зачеркване адреса си (но слабо, за да се чете) да надпишатъ: „Обратно редакцията — Плѣвненъ“, и така да го предадатъ на пощата.

На издѣлжилитѣ абонамента си частни лица квитанции нѣма да се издаватъ, а на книжката ще се удря щемпѣлъ: „абонамента Ви е платенъ“.

На издѣлжилитѣ се учреждения и читалища ще се прилага квитанция къмъ книжкитѣ.

Члена отъ редакционния комитетъ инж. Ив. Добревъ поради премѣшването му за агрономъ специалистъ въ гр. Станимжа, престава да бжде такъвъ.

Министерството на земледѣлието съ окръжно № 8988 и 8890 до дир. на земледѣлскитѣ катедри и агрономитѣ изисква сведения за размѣра и вида на вредитѣ, причинени върху лозята и овощнитѣ дървета отъ метеорологическитѣ вредители, като мразове, слана, горещини, суша, поройнитѣ дъждове, мъгли, вѣтрове и др.

Явно е, новиятъ министъръ на земледѣлието г-нъ Гр. Василевъ е изоставилъ едностранчивата дейность само върху зърненото производство, водена досега отъ предшественика му Д. Христовъ, и разпростира дейността си върху всички клонове на родното ни земледѣлие, включая лозарството и овощарството. Това дава голѣма надежда на българския лозаръ и овощаръ, че най-сетне и на тѣхния поминъкъ ще бжде обрнато подобающе внимание.

Лозарската кооперация „Виненка“ — Лѣсковецъ, протестира за гдето още не се отмѣнява незаконната заповѣдъ на Министерството на финанситѣ съ която се задължаватъ кооперациитѣ да се снабдяватъ съ патенти на едро за продажбата на вината. Така е и у насъ, говори се само за подпомагане на кооперациитѣ, а въ сжщностъ, даденото съ едната ржка отъ държавата съ другата се взема двойно. На „Виненка“ остава да отнесе въпроса въ Върховния административенъ сждъ.

Въ Ямболскитѣ лозя се е появилъ гроздовия молецъ, а пострадалигѣ отъ филоксерата лозя на подложка Мурведъръ 1202 сж се поправили отъ поройнитѣ дъждове.

Поправка да се направи на изчислението на облога „Общински връхнини“ въ статията „Лозарството и земледѣлското ни стопанство“ отъ Н. Хр. Мънковъ бр. 7, отъ 3 златни ст. на 2 златни ст. въ курсъ по 20 пжти книжни или на литъръ джибри се взема 90 ст. държ. и 40 ст. общински.

Дирекцията на народното здраве — химическият ѝ институт — София, се работи правилникъ за приложение на закона за нар. здраве относно контролата на вината, оцета и спиртните напитки. Политиката на тая дирекция е да спъва консумацията на вината и правилника ще цели повечето това, отколкото контролата, която повече е от компетенцията на Министъра на земледелието. Лозарския съюзъ и Минист. на земледелието сж се намъсили въ изработването на правилника, но дали ще успѣят да запазят интереситъ на лозарството, рано е да се предвиди.

Ще се повърнемъ по този правилникъ.

Бургазкото лозаро-винарско дружество е имало общо извънредно събрание въ малкия салонъ на ресторантъ „Родина“ на 22 юний — недѣля, 7 часа вечерята, съ дневенъ редъ:

1. Изложение резултата за първото прѣскане съ Парижка зеленина съ посочване станалитъ грѣшки и трето прѣскане.

2. Изложение на комитета по ржководене борбата съ лозовия молецъ и

3. Разни.

Присъствието на всички лозари е било задължително.

Конференция по износа. На 11 и 13 юлий въ гр. Горна-Орѣховица се свиква по инициативата на Търговскитъ камари голѣма конференция по износа на грозде, овощия и вино.

Посетителитъ на конференцията ще пжтуватъ съ 50% намаление по Б. Д. Ж. Увѣрения за намалено пжтувание да се искатъ отъ всички камара.

Учредения експортенъ комитетъ отъ нѣколко дена заседава и обсъжда мѣркитъ за организиране износа на грозда, плодове и вина.

Решенията му ще бждатъ публикувани.

Предн да се свържете съ странство за пласиране зеленчукъ, овощия, грозде, вино и пр., трѣбва да направите предварително добре смѣтката си, а това ще Ви е възможно, само ако имате на ржка транспортитъ такси, митнически берии и още много други важни подробности, които сж свързани съ износа и които трѣбва да се знаятъ. Тия данни ще ви даде веднага и то безплатно „Ориентъ-Ллойдъ“. Транспортно дружество София, ул. Царъ Калоянъ 18. Телефони 1859 и 4295 — телеграми „Ориентлойдъ“. Сжщото разполага и съ адреси на иностранны фирми, които желаятъ да закупватъ отъ насъ овощия, грозде и пр.

1—4

Важно за винопроизводители!

Купуваме всѣкакви количества **ТИРГИЯ** (виненъ камѣкъ) на износни цени.

Отправете офертитъ си до Софийската или Варненската фабрики за **ВИНЕНА КИСЕЛИНА**.

За оферти: СОФИЯ — **Иос. Ароновъ & Сие**, ул. „Кн. Клементина“ № 11.
ВАРНА — **Братя Теневи**, Варна, ул. „Габровска“ 20.



Кореспонденция на нѣмски, френски английски или италиянски езикъ.

Проспекти (каталози) съвети, оферти, посещение на специалистъ инженеръ безплатни.

ВИЕ СПЕСТЯВАТЕ

**мѣсто
време
пари**

Чрезъ най-добре въведенитъ и отъ десетилѣтия навсѣкжде най-изпитанитъ

БОРСАРИ'ОВИ

желѣзобетоннови бѣчви,
постлани отвѣтре съ стѣкло и „ебонъ“ за вина, овощни вина, спиртни произведения, масла, алкохолъ и др.

Построени до сега бѣчви за повече отъ 8,000,000 (осемъ милиона) хектолитра!

BORSARI & Co

ZOLLIKON — ZÜRICH, Швейцария

Кжца основана 1873 г.

КЛОНОВЕ:

Paris, Béziers, Alger, Mailand, Frankfurt — M.



Намира се на складъ.

Намира се на складъ.

Що е урания зеленина?

Всѣки, който е опиталъ е убѣденъ, че нѣма по ефикасно сръдство отъ „Урания“ зеленина

за борба съ гризачитѣ вредители, а съвмѣстно съ разтвора отъ доброкачественъ Синъ камъкъ и варь е най-сигурното сръдство за едновремената борба противъ МАНАТА.

„Урания“ зеленина е леплива и не се утаява бързо, както обикновената парижка зеленина. Съгласно протокола на Опитната стан-

ция съдържа 57.1% Арсеникъ. За втората генерация на гроздовия молецъ сж достатъчни 150 до 200 грама Урания зеленина за 100 литри вода и 1/2 кгр. гасена варь. Урания зеленина е много лека и обемиста и не разтворима въ вода.

Изисквайте улжтвения!

Търсете „НИКУРАНЪ“ противъ листнитѣ въшки.

„урания“ зеленина

Удобрена въ цѣлия свѣтъ отъ съответнитѣ земледѣлски институти като най-доброто, ефикасно и отъ дълги години изпитано сръдство въ борба съ вреднитѣ насекоми.

ПРЕДСТАВИТЕЛСТВО И НА СКЛАДЪ ЗА БЪЛГАРИЯ

Александъръ А. Рашеевъ

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

Телеграфически адресъ: СУЛКОПЪ.

Английски синъ камъкъ

АНГЛИЙСКИ
Sulphate of Copper

марки
Макехни
Макесфилдъ
Мондъ

СИНИЯ
КАМЪКЪ

ПРЕДПАЗВА отъ БОЛЕСТИ
ПОЗЯТА, РАСТЕНИЯТА въ
ЗЕМЛЕДѣЛИЕТО и
ГРАДИНАРСТВОТО

МОНДИКЕЛЪ



МАКЕХНИ

марки
Макехни
Макесфилдъ
Мондъ



МАКЛЕСФИЛДЪ

НАЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМИТАЦИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТА!

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

Гарантирано качество и чистота 98-99%