



Излиза на 1 и 15
число на месеца.
Годишенъ абона-
ментъ 60 лв.
Редакция и
администрация
Плѣвень.

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ — София.

„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Pleven — Bulgarie.

отдѣли: Съюзъ на Лозаро-Винарскитѣ кооперации и Бюлетина на Лозаро-Овощ. Информ. Бюро — Плѣвень
Bund der Bulgarischen Weinbaugenossenschaften. Bulletin des Wein-u. Obst-informations-Buro — Pleven, Bulgarien.

Редакторъ уредникъ Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Гроздобера — Г. К. Червенковъ; 2) Най-болниятъ въпросъ въ нашето лозарство Бѣлчо Бѣлчовъ; 3) Пропаганда на виното, гроздето и овощията: Виното и неговото бактерисидно действие — Икономовъ; 4) По въпроса за овощнитѣ вина — И. И. Хранковъ; 5) Бюлетинъ на Лазаро Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень; 6) Хроника.

К. Червенковъ.

ГРОЗДОБЕРА.

Беридбата, както на виненитѣ, така и на сертитѣ грозда приближава. Лозаря, следъ като положилъ толкозъ много трудъ и направилъ лѣми разходи по лозята си, вмѣсто съ радостъ веселие, очаква гроздобера съ страхъ, неизстностъ и озлобление. Тазгодишната реколтата едни райони е подъ сръдна, а за други же лоша. Половината причини за това изхожатъ отъ каприза на природата, но другата половина лежи въ самия лозаръ, който още не е целисъобразно да обработва лозата и ефикасно да се бори съ вредителитѣ и болеститѣ. Българския лозаръ въ болшинството си не може да се справи даже съ маната и затова запазва лозята, особено гроздето, отъ пораженията ѝ, само когато нѣма условия за развитието ѝ. Той родѣлжава да засажда лозя на неподходящи места, смѣсено, често измамванъ отъ недобро-вестни пепиниеристи въ автентичността на одложката и сорта грозде, рѣже неправилно, опее и кърши неправилно и ненавременно и обще необработва и неизползува разумно лозята си. Въ резултатъ повечето години получаватъ лоши реколти, а когато по-случайностъ получатъ добра, принуденъ е да я дава на безценица.

Като прибавите и голѣмитѣ данѣци, акцизи и глоби, които плаща на държавата, на края за него остава толкозъ, колкото да крепи мизерното си съществуване.

Вината отъ реколтата 1929 год. сж пласираха добре, но това е случайно явление и се дължи на слабата реколтата и изваряване на частъ отъ вината на ракия.

Следва тая година цената на гроздето за вино да е по висока, но понеже „и отъ грозде се прави вино“, лозаря не ще я получи, защото захарта е готова вече въ складоветѣ и гроздето ще се купува повечето за „мая и боя“, а не за вино. Много се писа и говори върху необходимостта отъ специаленъ законъ за вината, който да прекъсне правене на вино отъ захаръ, но поради слабата лозарска организация и борба и поради материалната връзка между захарнитѣ фабрики, винарски складове и нѣкой фактори въ управленията, остава гласъ въ пустиня. Драконовския акцизенъ режимъ е най-голѣмата пречка за създаване и стабилизиране на по-голѣми винарски предприятия. Малкото винарски кооперации, въпреки съзнанието на членоветѣ и жертвитѣ които правятъ, се огъватъ подъ тя-

жестъта на голѣмитѣ лихви, които плащатъ. Нищо сериозно и реално не е направено до сега отъ държавата за подкрепата имъ. А безъ голѣми и организирани частни, акционерни и кооперативни винарски изби, какъдето да се преработва гроздето въ типови и търговски вина прогресъ въ винарството, и успѣхъ въ лозарството нѣма да имаме.

Голѣмиятъ шумъ който се вдига за полагаене грижи върху засилване производството и износа на десертнитѣ грозда не ще стопли много лозаря, защото се намираме още въ фазата на думитѣ и пожеланията, безъ да се минава планомѣрно и сериозно къмъ дѣлова работа. Даже Министр. на жельзницитѣ се подигра, който следъ като оповести, че е намалено навлото за износъ съ 35%, узна се че не само не е върно това, но е увеличено навлото. Шума около „специалиста“ по износа Де Баръ и тъмнотата въ условията между него, Земледѣлското дружество и земледѣлската банка още веднѣжъ подчертава несериозното отнасяне къмъ износа на гроздето.

Ето и известието че Унгария денонсирала жельзопжтната конвенция по транзита на гроздето ни презъ територията ѝ — единствения най прекъ пѣтъ за Виена, Германия и пагоре. Ами ако утре и Югославия стори същото? Така е, бедна и слаба страна сме, а като прибавимъ и общото ни безгрижие по-стопанскитѣ проблеми, разбира се, че не ще ни върви, но накрай за всичко масрафа плаща производителя.

При всѣка обмена е необходимо довѣрие между купувача търговецъ и продавача производителъ, което може да ни даде само една върна публично-обществена информация за състоянието на реколтата, пазаря и ценитѣ, както у насъ, така и въ чужбина.

Наченки въ това направление ни даватъ

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

инж. агрономъ.

Най-болниятъ въпросъ въ нашето лозарство.

(Продължение отъ брой 10).

Голѣмитѣ сторени на времето грѣшки, обаче, отдавна се съзнаватъ отъ всички безпристрастни стопанско обществени деятели тамъ. И въпреки крайно усложненото състояние на нѣщата, тамъ широко се пледира каузата за една смѣла акция на законодателя въ името на общо стопанскитѣ народни интереси, защото виното е преди всичко казватъ тѣ стопанско производство, а не химически фабрикатъ. *Да следваме изживения пѣтъ на Франция, както нѣколко по-върхностни наблюдатели у насъ препоръчатъ, значи безогледно и автоматично само да копираме чуждото и да си затваряме очитѣ предъ поразителнитѣ факти на живота.* Изкуственото подсилване на гроздовата мъсть, въ развоая на лозарството, изпъкна въ ярки линии като въ-

търговско-индустриалнитѣ камари, по специално Русенската и Софийската, съ своитѣ информационни бюра въ Плевенъ и София; но това е недостатъчно и прави впечатление, че се върши за да се каже, че включватъ въ грижитѣ си и лозарството. Министерството на земеделитѣ още не е организирано и проявило една опредѣлена планомѣрна и практическа просвѣтна дейностъ между лозаритѣ по лозовата култура.

А финансовия министиръ се грижи повечето за фиска, безъ огледъ на податнитѣ или на лозаря, като особено е възлюбилъ спиртнитѣ и биринитѣ фабрики. Готвятъ се нови вериги и тежести за лозовото производство. Анкети се правятъ за да се гарантиратъ нормалнитѣ печалби на спиртофабриканти и пивовари, но защо не се направи анкета и на „печалбитѣ“ на лозаритѣ. Идете вижте положението на лозята и лозаритѣ и ще се убедите, ако сте справедливи, че на много мѣста лозаритѣ, особено въ Сливенъ, сж залѣсили сипей съ лозя и вмѣсто да се трупатъ съ данъци, премия трѣбва да имъ се даде за залѣсяване.

Нещастieto на българския лозаръ е всестранно: първо той самъ беденъ, непроевѣтенъ, не може да издигне лозарството и да оползотвори труда си, липсва му съзнанието да се организира и защити интереситѣ си, и второ държавата и общественици непознавайки тежкото положение на лозаря, гледатъ на неговото търление и смирение, като на доброполучие и продължаватъ да го трупатъ съ данъци и невѣршатъ нищо сериозно, за запазване поминъка му.

Така ще продължава до като самия лозар масово не се нареди подъ знамето на своя лозарски съюзъ и съ просвѣта и борба не защити правата си.

Безъ просвѣта и борба нѣма успѣхъ.

Дано бждемъ чути!

просъ преди всичко стопанско економическо Възобновяването на българското лозарство днесъ въ особно критиченъ етапъ на своето развитие. Днесъ, когато ни предстои голѣма строителна работа, когато българското винарство е на пѣтъ тепърва да се модернизира и процъвтвая, престѣпление е да си затваряме очитѣ предъ гибелнитѣ грѣшки, по които дълбоко се подхлъзна велика Франция. Въ малката България, гдето нравитѣ сж още така груби гдето, бушува пълното отсъствие на компетентна контрола, съ искуственото подсилване на гроздовата мъсть, което днесъ безконтролно се контрабандира отъ търговци винари, както и отъ маса производители лозари — се върши най-голѣмото престѣпление спрямо истинскитѣ на

достопански интереси. Едно узаконяване на ва положение бързо ще зациментира набеленитъ вече пктица, които отклоняватъ на того мѣста и цѣли райони лозарството отъ естественитъ стопанско-икономически насоки. фактическото положение у насъ е вече такова, нелоялната конкуренция се шири, вилнѣе безказано и руши слабия организъмъ на млада зарска България. Не само чужденцитъ, но и естнитъ търговци винари вече търсятъ и предпочитатъ евтинитъ грозда и така подбиватъ виги ценитъ на доброкачественитъ такива, имайна разположение фабричната захаръ, която дава винаги много по-евтинъ алкохолень адусъ. Престъплението, обаче, не спира само тукъ, алчността за спекула тласка злодеяето винаги по далечъ. Въ България ежегодно приготвяватъ голѣми количества искусствена захарни вина. Заинтересованитъ срѣди не пушатъ всѣки удобенъ моментъ да шумятъ, днесъ гроздето е вече евтино и че никои не отребява вече цвеклената захаръ. Това е найлно пробната заблуда за смѣтка на общитъ родостопански интереси. Ежегодно въ България се приготвяватъ не само отъ ангросисти трговци винари, но и отъ маса производители зари — голѣми количества захарни вина, които имъ струватъ повече отъ четири лв. и ловина литъръ десетъ градусово вино. Вънъ „питиота“, който е типичниятъ представитъ на имитаранитъ вина, но въ много случай въ цѣлата страна, 30% отъ обема на мѣстата бѣли вина се увеличава съ вода и захаръ.

Наистина, лозарството въ цѣла Европа рада днесъ отъ еднообразнитъ економически ичини на свѣтовната стопанска криза, която сегна всички прояви на човѣшки животъ. За лгарското лозарство, обаче, което тепърва ще ррзваме съ международнитъ пазари, стопаната криза до голѣма степенъ се крие въ пълто отсѣтствие на единъ ясенъ, съ строги санкции законъ за вината. За най-характернитъ лорски селища, въ всички почти южно български лозарски райони, лозовитъ плантации заетъ беднитъ почви по баирскитъ терени и ловата култура вегетира при сравнително доста хи климатически условия. При слабото производство на декарь, надеждата която крепи производителитъ това сж висококачественитъ грозд, това е голѣмиятъ процентъ гроздова захаръ. ри системното и ежегодно масово вмѣкване на всилването за по слабитъ грозда отъ страна много лозари, които бератъ по-голям количество на декарь и при пълнитъ произволъ и безконтролно използване на цвѣклената захаръ обще, всички райони съ най-доброкачествено вино производство въ страната сж обречени на гибель, и ежегодно вече западатъ. Стремезтъ йто сжществуваше нѣкога у лозаритъ да се зи по височината на баирскитъ склонове где се получаватъ най-сладки, ний доброкачествени грозди, не сжществува вече днесъ. Всички

по интеллигентни лозари у насъ виждатъ смѣтката въ много по-ефтината цвеклова захаръ, която чрезъ винената ферменлация имъ ниваксва онова, което природата не е могла да даде. На вредъ вече лозята по баирскитъ склонове системно започватъ да се изоставятъ отъ стопанитъ като нерентабилни и лозарството се подхлѣдва все повече къмъ по-дебелитъ, по-богатитъ почви на полето. Единъ сравнителенъ погледъ надъ лозарството въ различнитъ лозарски райони въ страната, както въ стопанско културно така и въ стопанско економическо отношение, който ми се отдаде да направя презъ тази година, подчертава това неестествено състояние на нѣщата у насъ. Въ всички мѣстности и лозарски райони гдето почвенитъ и културни условия позволяватъ да се товарятъ лозитъ съ плодъ (думата ми е за виненитъ сортове грозда), лозарската криза тамъ почти не се чувствува и въпреки че се приказва за такава — нови насаждения съ винени сортове, макаръ и по слабо, ежегодно продължаватъ да се правятъ. Въ всички тѣзи райони, обаче, искусственото подсилване съ захаръ тамъ се подхранва при пълни свобода и произволъ.

Безспорно, индивидуалната свобода е осветена отъ конституцията. Тя, обаче, трѣбва да се използва така, че да не се увреждатъ нитереситъ на другитъ. Лозарството въ страната трѣбва да се развива съ огледъ на общо народнитъ стопанско економически интереси. Всѣки лозаръ е свободенъ да развива предприятието си и да прогресира; това, обаче, той трѣбва да върши безъ да отнема възможността на други да живѣятъ. Човѣшката алчност, обаче, граници нѣма. Затова, въ модерната държава се създаватъ законитъ, които регулиратъ хорскитъ отношения. Само строгитъ санкции на единъ разуменъ законъ сж които ще поставятъ всички производители лозари и търговци винари, при условията на почтенната и лоялната конкуренция. Подсилване на вината въ България е извикано насила на животъ само за безсъвестна спекула. Абсолютно никаква стопанско културна или винарска техническа нужда не може да оправдае употреблението на цвѣклената захаръ въ българската винарска изба. Тогазъ когато въ Франция днесъ има вече едно таково създадено положение, че на пазаря тамъ се хвърлятъ повече отъ два милиарда литри вина, които заедно съ подсилването едва се държатъ на седемъ до деветъ градуса алкохолна сила, каква нужда отъ искусствено подсилване у насъ, когато въ България виненото производство въ грамадно си болшинство ни дава естествени вина надъ десетъ градуса? Не е ли време българскитъ лозаръ да разбере най-после, че спирта въ виното не е гаранцията за съхранението на последното и че трѣбва вече професионална култура и технически знания за необходимитъ манипулационни практики при винарствуването? Подсилването на гроздовата мѣстъ е фатална стѣпка, то е най-пагубния разрушителенъ бацилъ за организма на родното лозарство.

Истински родолюбецъ и най-голямъ благодетелъ на българското лозарство ще бжде пречие оня български парламентъ, които намъри въ себе си сили за да задуши егостичните аспирации и влияния на заинтересованитъ и смъло прокара строгъ законъ, който безусловно да забрани използването на фабричната захарь отъ българския винарь. Само тогава ще се откриятъ засенченитъ перспективи на много градове и села въ България, за които лозарството е жизненъ поминаченъ отрасълъ.

По-слабитъ вина въ много райони се дължатъ преди всичко на по голъмото производство на декарь; тѣ трѣбва да излизатъ на пазаря естествени каквито сж си и да се продаватъ винаги по-евтино. Който желае да получава голъмъ процентъ захарь, нека засажда лозя по баирскитъ склонове, нека не се отдѣля отъ късатата ченова рѣзидба и нека най-после се поучи населението да не се бърза съ гроздобера, а да се изчаква винаги пълната зрѣлостъ на плода. Съ забраната на изкуственото подсилване на гроздовата мжсь се оставя пълна свобода и широкъ просторъ въ дебелитъ и богати почви за културата на десертнитъ сортове грозда, за които процента на захарта не е най-важниятъ факторъ за пазарната имъ стойностъ. Сжщото направление трѣбва да се възприеме и отъ ония райони въ северна България, които поради по-късия разтеженъ периодъ не могатъ да добиятъ голъмъ процентъ захарь. Тѣхъ, обаче, природата е облагодетелствувала съ повече валежи презъ годи-

ната, отъ каквито южна България до голъма степенъ е лишена. Въмѣсто да се прибегва до цветелената захарь и искусствено да се догонватъ 12—13 градусиви вина, нека свободно и широко тамъ да се възприеме културата на десертнитъ сортове за отгледването на които въ южна България поради голъмитъ и продължителнитъ условия условия сж по-неблагоприятни.

Придобивкитъ за народното стопанство пречие, отъ безусловната забрана на цветелената захарь въ винарската изба, ще бждатъ невероятно голъми. Тогава ще се увеличатъ извъредно много фискалниятъ контролъ на вината и бързо ще се пресекатъ по-костнитъ разбойнически пѣтища за фалшификация. Само тогава можемъ да настояваме и за прокарването на единенъ поземлен данъкъ на декарь и изменение съществувашата акцизна система: преди да се дойд до пълния парализъ на фалшификацията никой да не си прави иллюзии за такава промяна.

Подсилването на вината за износъ представлява, наистина, изключително положение, но тамъ законодателятъ трѣбва да подчертае ясни, строго опредѣлени клаузи. Подсилването въ такъвъ случай трѣбва да става само на износни пунктове, само съ алкохолъ и то максимумъ съ градуса. Когато говоримъ за износъ, лозарска България очаква да види такъвъ, който ще бжде отдушникъ за народното стопанство, а не срѣдство само за спекула на отдѣлни лица, които износватъ безакцизна захарь въ форма на спирт или фалшиви вина. (Край).

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО, ГРОЗДЕТО И ОВОЩИЯТА

Ст. Икономовъ
Лоз. Оп. Станция—Плѣвнень.

Виното и неговото бактерицидно действие*).

отъ г-жа АГНЕСЪ д' СТРОВСКИ
Химикъ-докторъ при Унгарския Ампелологически институтъ.
(Преводъ).

Презъ срѣднитъ вѣкове въ Унгария, както въ всѣка страна принадлежаща на римската цивилизация, абатствата сж играли най-голяма роля въ историята на културата на лозарията.

Монаситъ и абатитъ сж отглеждали лозята по класическитъ съвети на Плинь, Колумелъ, Варонъ, Паладиусъ и пр., добре известни само въ тѣхнитъ кръгове, и сж употребявали виното за лѣкуване на болеститъ, за почистване на ранитъ, за дезинфекция и т. н. По късно прочутиятъ виенски лѣкаръ Писталоциусъ, отъ унгарски произходъ, лѣкувалъ даже подагратата съ благороднитъ унгарски вина. Лошата унгарска болестъ презъ срѣднитъ вѣкове, блатната трѣска, бѣ излѣкувана почти изключително съ помощта на виното. Въ случай на блатна трѣ-

ска или на тифусъ, тѣй разпространени въ тѣзи времена на турскитъ опустошения, когатъ труповѣтъ стояли непогребани и рѣкитъ — отровни, виното е било единствената надежда за хората. Въ модерното лѣчение, виното е, естествено, изгубило отъ своята репутация като универсално лѣкарство. Сега има голъмъ брой лѣкарства въ услуга на лѣкаритъ, противъ анемия, блатна трѣска, катаръ, родилна трѣска, съдечни болести, мързелъ на червата и болеститъ на стомаха. Но има сжщо така и множество лѣкари, между най-известнитъ въ Унгария, които сж служатъ съ лѣчебнитъ сили на унгарското вино. Така много рѣдко Токайското вино липсва отъ диетата на оздравяващитъ. Виното и конякъ принасятъ голъма полза въ време на епидемия отъ инфлуенца. То се препорѣчва много въ случай на анемия и заема своето мѣсто въ диетата на болнитъ отъ диабетъ.

Множество опити и изследвания установяватъ бактерицидното действие на унгарското вино. Въ 1907 год. кралския ампелологически институтъ въ Унгария направи множество проучвания въ това отношение. Съ много вина, произхождащи отъ различни части на страната, чисти или разредени съ дистилирана вода, с

* Изъ Rapports des comites nationaux scientifiques de l'Office international du vin.

или инокулирани силно действующие култури отъ *Bacillus thypnosus d'Ebert* и е било проследено колко време патогеннитѣ бактерии сж били умъртвени отъ виното. Резултатитѣ (публикувани въ *Annales de l'Institut Ampéologique* отъ

1908 год.) сж следнитѣ:

Бактерисидно дѣйствиe на бѣло вино отъ Пецзони, реколта 1901 год., съдържащо 10.14 гр. алкохолъ и 0.578 гр. киселина (въ винена на ‰).

	15'	30'	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.
исто вино	—	—	—	—	—	—*)
5 см. ³ вино + 0.1 см. ³ култура отъ <i>Bacil. thypn.</i>	—	—	—	—	—	—
0 см. ³ вино + 5 см. ³ вода + 0.1 см. ³ култ. <i>Bacil. thypn.</i>	+	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 10 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „ „	+	+	+	—	—	—

Бѣло вино отъ Банихадъ, реколта 1906 год., съдържащо 9.78 гр. алкохолъ, 0.585 гр. киселина (въ винена ‰).

	15'	30'	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.
исто вино	—	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 0.1 см. ³ култура отъ <i>Bacillus thypnosus</i>	—	—	—	—	—	—
0 см. ³ вино + 5 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „	—	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 10 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „	+	+	+	—	—	—

Бѣло вино отъ Торда, 1903 год., съдържащо 8.7 алкохолъ, 0.695 гр. киселина (въ винена ‰).

	15'	30'	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.
исто вино	—	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 0.1 см. ³ <i>Bacillus thypnosus</i>	—	—	—	—	—	—
0 см. ³ вино + 5 см. ³ вода + 0.1 см. ³ <i>Bacillus thypnosus</i>	+	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 10 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „	+	+	+	—	—	—

Бѣло вино отъ Кешкеметъ, 1905 год., съдържащо 8.56 алкохолъ, 0.595 гр. киселина (въ винена ‰).

	15'	30'	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.
исто вино	—	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 0.1 см. ³ култ. отъ <i>Bacillus thypnosus</i>	—	—	—	—	—	—
0 см. ³ вино + 5 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „	+	—	—	—	—	—
5 см. ³ вино + 10 см. ³ вода + 0.1 см. ³ „ „	+	—	—	—	—	—

*) Б. пр. { — = умъртвени микроби.
+ = живи микроби.

Тѣзи опити установяватъ, че лекитѣ вина едни на спиртъ, унищожаватъ значителното количество 0.1 см.³ отъ културата на тифузния микробъ прибавена къмъ виното, въ 15 минути сж неразредени и въ 15 до 30 минути ако сж разредени. Виното прочее може да се употребява въ случай на епидемия отъ тифузна трѣта за стерилизиране на водата. Споредъ аналогични изследвания „*Bacillus coli communis*“, намиращи се въ водата, сж били унищожени въ всички случаи въ течение на единъ часъ отъ лекитѣ вина.

Докторитѣ Паулъ Террей и Бела Торокъ (*Magyar Orvosi Archivum*, 1906 год.) сж изследвали клинически начина да се попълни диетата на диабетичитѣ съ вино или алкохолъ. Една частъ отъ глѣстинитѣ е била замѣнена съ 10 до 250 гр. конякъ на всѣко ядене. Алкохолътъ е намалилъ силно *ацетонурията* на болнитѣ, а отдѣлянето на захаръ е било намалено около 20‰. Било е забелязано сжщо едно намаление въ отдѣлянето на албуминъ, което е сериознитѣ случаи е отъ голѣмо значение.

Може да се дава въ течение на нѣколко дници 40 до 80 гр. алкохолъ на день, отговарящи на 1/2 до 1 литъръ леко таблено вино или на съответното количество отъ едно по-силно вино.

Фактъ отдавна известенъ е, че алкохолътъ може много добре да служи като регулаторъ на тѣлесната температура и че човѣкъ може за едно по късо или по дълго време да постигне едно силно увеличение на своитѣ физически и психични сили съ консумацията на вино. По този случай трѣбва да се цитиратъ най вече издирванията на д-ръ Кирали: „Алкохолътъ като източникъ на енергия“ — въ *Magyar Orvosi Archivum*, 1908 год.) Докторъ Кирали е извършилъ своитѣ изследвания съ апарата на Лангендорфъ върху сърца отъ котки, презъ които е прекарвалъ алкохолъ. Концентрацията на алкохола е била измѣрена преди и следъ опита, по метода Бугарски, чрезъ окисляването му съ бромъ въ оцетна киселина и чрезъ дозирането на бромоводорода по метода Валхардтъ. За загубата въ спирта чрезъ изпарение сжщо така се е държало смѣтка. Въ резултатъ, той е констатиралъ че сърдцето винаги е използвало една, частъ отъ алкохола като източникъ на енергия. Консумираното количество зависи отъ траенето на опита и отъ концентрацията на алкохола, но за всѣки отдѣленъ случай то е било значително. Тѣзи научни изследвания даватъ решаещото доказателство за биологичната полза отъ алкохола и потвърдяватъ употребата на шампанското вино, коняка и виното въобще като източници на енергия у болнитѣ и у здравитѣ хора.

Въ Pharmosoroea Hungarica и между другитѣ въ Pharmosoroea Germanica се срѣщатъ голѣмъ брой чисти финни вина употрѣбвани като лѣкарство. Токай, малага, Ксересъ, Португалско вино и пр., а сжщо така и множество специалитети приготвени съ вино: Vinum chinæ, colchici, pepsini, Stibiato tartaricum, camphoratum, ipescacuanha, condurango и пр.

Споредъ нѣкои руски изследвания, виното съдържа значително количество витамини „С“. То може да служи на човѣшкиятъ организмъ като източникъ на енергия въ размѣръ отъ 55 Калории за 100 куб. см. леко таблено вино, до 170 калории за 100 куб. см. южно десертно вино. Споредъ множество психолози, постоянната консумация на малко вино отъ добро качество е отъ естество да развие значителенъ ефектъ и върху формирането на характеритѣ.

И. И. Хранцовъ

По въпроса за овощнитѣ вина.

По-рано изнесохме нѣкои тревожни положения за Франция и за френското лозарство и овощарство по поводъ на усиленото и масово производство на „овощни“ вина въ Белгия. Това подтѣкнало г. Матио, директоръ на френския винарски Институтъ въ Парижъ, да представи единъ рапортъ по тази фабрикация въ годишното събрание на Дружеството на френскитѣ лозари.

Въ този рапортъ известния и ученъ авторъ, между другото, изтъкналъ голѣмото и все увеличаващо се влияние на сжщата фабрика-

ция върху намалението на износа на френскитѣ вина. Не само това, но, което е по-лошо той изтъкналъ и голѣмата фабрикация, която се прави съ тѣзи наречани „вина“ — добивани отъ разни прѣсни и сухи плодове и по разни начини фалшификация улеснена отъ белгийското законодателство.

Следъ разискване по рапорта, било е прието единодушно следното решение:

1. Констатирайки, че е отъ общественъ интересъ да се знае, че въ чужбина се представятъ като гроздови вина, пдодукти ужъ изключително отъ ферментацията на прѣсно грозде, често и подъ названието на известни френски имена (мѣстности); че много спиртни питиета произходящи отъ ферментацията било на прѣсни плодове съ или безъ прибавка на захарь вода, било на сухи такива съ или безъ сжщитѣ прибавки, било смѣсици на такива питиета с натурални гроздови вина — че всичкитѣ се представятъ и продаватъ за гроздови;

2. Че такива прийоми и практика съставятъ една твърде вредна фалшификация за френското лозарско производство, което е увредено не само съ незаконна конкуренция отъ нискитѣ ценни такива продукри, но сжщо изобщо съ обесценяването и дискредитирането на гроздовото вино отъ продукти нѣмащи нищо едно отъ ценнитѣ качества на последното и на трето мѣсто с ограването на прочути винарски френски названия — поради всичко това общото събрание реши да даде подкрепата си на всѣка ефикасна и защитителна мѣрка на френскитѣ вина и на действията противъ тѣзи фалшификации.

БЮЛЕТИНЪ

на ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО-ПЛѢВЕН

BULLETIN DU

Bureau D'Information viti — Pomologique
Pleven — Bulgarie.



BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulture
Pleven — Bulgarien.

Положението на пазаря на гроздовитѣ и овощни продукти.

Загубитѣ отъ градушка и пероноспора по лозята особено въ южна България сж много голѣми и при днешното положение имаме съвсемъ други изгледи за реколтата.

Общо взето въ южна България реколтата ще бжде срѣдна, а въ северна България къмъ добра, Поради последнитѣ горещени, въ много райони гроздето ще остане доста дребно, което пѣкъ отъ своя страна сжщо ще повлияе за намаление количество на общото производство.

По райони положението за сега е следното: *Горна-Орѣховица — Лъсковецъ.* Реколтата добра: както миналата година т. е. ще се получи около 4 милиона кгр. грозде за вино.

Бургасъ. Отъ общата засѣта площъ 12 хиляди декара, пострадали отъ пероноспората сж дехиляди декара съ загуби отъ 30 до 50% и отъ градушка 4 хиляди декара съ загуби отъ 30 до 70%. Така, че въ Бургасъ реколтата ще бжде срѣдна.

Татаръ-Пазарджикъ. Много известнитѣ Татаръ-Пазарджикски винарски села, като: Карамусалъ, Карабунаръ и пр. сж извънредно постро-

али отъ пероноспората, а въ други като Вѣтрень и р. положението е доста добро. Общо взето състоянието на реколтата въ околията е срѣдна.

Станимжжа. 40 до 70% загуби отъ пероноспората т. е. едва срѣдна реколтата.

Чирпанъ. Поради сушата гроздето ще остане доста дребно, сжщо има загуби отъ пероноспората. Реколтата общо взета е задоволителна.

Стара Загора. Задоволителна реколтата.

Сливенъ. Едва задоволителна.

Ямболъ. Задоволителна.

Анхиало. Между срѣдна и добра.

Видинъ. Реколтата запазена, нѣма никакви овреди; очаква се много добро плодородие.

Ломъ. Добро плодородие.

Свищовъ. Реколтата добра.

Плѣвенъ. Реколтата запазена, нѣма загуби отъ болести и градушка; очаква се добро плодородие.

Враца. Реколтата къмъ добра.

Преславъ. Между срѣдна и добра.

Разградъ. Добра.

Попово. Срѣдна, поради загуба отъ пероноспора.

Килифарево. Едва срѣдна поради паднала градушка.

Ески-Джумая. Между срѣдна и добра.

Елена. Доста добра.

Русе. Между срѣдна и добра, поради паднала градушка.

Варна. Между срѣдна и добра, поради паднала градушка.

Общо реколтата ще бжде по-малка отъ милогодишната т. е. ще получимъ подъ 100 милиона литри вино.

Десертни грозда

Поради загубитѣ отъ градушката и пероноспората въ по-важнитѣ райони износа на десертното грозде ще бжде много по-малкъ отъ колкото се очакваше. Това нека се има предвидъ, че всички заинтересовани за да не дочакатъ отъ послѣдствие неприятни изненади.

При сегашното положение ние трудно ще можемъ да изнесемъ повечето отъ 500 вагона грозде, така че договоритѣ свързани отъ Министерството на земледѣлието, Земледѣлската банка и Берлинския комисонеръ г-нъ Бардъ, едва и ще иматъ практическо приложение, още повече, че този договоръ, до колкото е известно отъ съдържанието му, не е отъ най-щастливитѣ и изгоднитѣ за общия български износъ. Известно е да се викатъ скжпо платени чужденци, които не познаватъ положението у насъ, за да организиратъ единъ износъ представляващъ 500 вагона грозде, 50 до 80 вагона ябълки и 10 до 20 (и то съмнително!) вагона домати.

Този нищоженъ износъ би се ангажирали да го организиратъ само една две отъ нашитѣ експортни фирми, които вече добре познаватъ и берманския пазаръ.

По важенъ е въпроса за въвеждането на държавната контрола при износа по който още нищо не е направено. А Земледѣлската банка трѣбва преди всичко да подпомогне и кредитира добре винарскитѣ кооперации, тъй като 95% отъ нашето гроздово производство се преработва и и ще се преработва въ вина.

Независимо отъ това нека се знае, че контингента полученъ отъ Полша за вносъ на 500 хиляди кг. грозде, едва ли ще се реализира, поради това, че разрешението за вносъ се дава само на полски фирми, които предявяватъ неприемливи условия за пласментъ на гроздето, а за преотстъпване правото на нѣкоя наша фирма сама да си пласира гроздето е искано такса отъ 5 до 10 лв. на кг.

Този въпросъ трѣбва своевременно добре да се проучи и се направи необходимото, тъй като, ако не реализираме разрешения ни контингентъ, идущата година ще получимъ много по-малкъ.

Освенъ това Унгария въ последния моментъ е въвела специална контрола на своята граница за нашето грозде, което минава транзитъ презъ нейна територия. За тази контрола се плаща грамадната такса по 500 лв. на вагонъ и всѣки моментъ може да очакваме шикании отъ страна на унгарцитѣ, които ще донесатъ компрометирането на цѣлиятъ ни износъ, и грамадни загуби за експортъоритѣ. Унгария най-осезателно почувствува нашата конкуренция на Виенския пазаръ и безсилна да ни ограничи въ Виена, тя ще го прави официално на своята граница.

Това сж важни и неотложни въпроси свързани съ изнаса на нашето грозде, които Министерствата на търговията и Земледѣлието трѣбва веднага да уредятъ.

По райони предполага се тази година да бждатъ изнесени следнитѣ количества:

Горна Орѣховица — Лисковецъ — 180 — 200 вагона, отъ които 25% „Афузъ али“ и останалото „Димятъ“.

Преславъ — Поради загуби отъ пероноспората 90—100 вагона изключително Димятъ.

Плѣвенъ — 50—60 вагона отъ които 25% Афузъ али и останалото Димятъ.

Русе — 50—70 вагона, отъ които 35% Афузъ али, останалото Димятъ.

Ески Джумая — 10—15 вагона Димятъ.

Чрезъ гара Стражица отъ околнитѣ села — 20—25 вагона преимущественно Димятъ.

Чрезъ гара Павликени отъ околнитѣ села 10—15 вагона преимущественно Димятъ.

Свищовъ и околнитѣ села 8—10 вагона Димятъ и малко Афузъ али.

Отъ цѣла южна България, главно чрезъ Пловдивъ и гара Кричимъ 50 вагона, отъ които 30% Афузъ али и останалото Димятъ.

По централната и други линии се намиратъ още нѣкои дребни пунктове съ по три до 5 вагона.

Това е положението, което може да се реализира въ най-благоприятенъ случай.

Действително Димятъ се намира въ голѣми количества въ нѣкой южно-Български и северо-Български райони, но поради технически и др. причини организацията на неговия износъ за сега е почти невъзможна.

Пазаря на вина, грозде и пр.

Бойкота на бирата още продължава, което спомага за усиленото търсене на вината. Почти въ цѣлата страна вината сж изчерпани и ценитѣ имъ при усилено търсене достигнаха за северна България отъ 10 до 12 лева и за южна отъ 12 до 15 лева литъра.

Грозде за мѣстния пазаръ се предлага отъ 5 до 7 лв. кгр. отъ производителитѣ.

Изнесено е до сега отъ южна България само 1—2 вагона Чаушъ (отъ Фердинандово, Пловдивско) въ Холандски щайги за Германия.

Съ износа на доматиѣ, както и предвиждахме, нищо не излѣзе. Остава да се приспособимъ въ производството на доматиово пюре за износъ.

Джиброва ракия 0·80—0·90 л. за градусъ.

Сливовата ракия 1·10—1·15 за градусъ.

Овощната реколтата у насъ е както следва: Сливовата общо добра въ следнитѣ райони: Троянъ, Габрово, Севлиево, Тетевенъ, Кюстендилъ, Радомиръ, Дръново, Ловечъ и др.

Цѣнитѣ за сливитѣ въ прѣсно състояние ще бждатъ за въ Троянъ, Севлиево, Тетевенъ, Ловечъ, Луковитѣ къмъ 1·50 лева кгр., а за Кюстендилъ, Радомиръ и пр, по 2—4 лева кгр.

Ябълки — срѣдна реколтата. Ценитѣ ще бждатъ доста високи и е съмнително дали ще изнесемъ повече отъ 50—70 вагона. Износа ще става отъ Кюстендилъ, Станимжка и др.

Орѣхитѣ обещаваатъ добро плодородие.

Положението въ чужбина

Австрия — гроздовата реколтата добра, овощната сжщо.

Германия — гроздовата добра, овощната срѣдна.

Чехославия — гроздовата и овощна срѣдни.

Унгария — гроздова и овощна срѣдна. Има известно подобрение отъ последнитѣ дъждове.

Югославия — гроздовата реколтата добра, овощната, специално сливовата едва срѣдна.

Ромъния — гроздовата и овощна реколтата добри.

Италия — гроздовата срѣдна, вследствие на което ценитѣ на вината се покачватъ,

Франция — реколтата ще закъснее съ около 14 дни. Поради голѣмитѣ загуби отъ пероноспора, очаква се едва срѣдна реколтата. Ценитѣ на вината се покачватъ и достигнаха вече 10 лева литъра.

Алжиръ — гроздобера започналъ, ценитъ на гроздето за вино сж високи — 5 лева за килограмъ.

Пазаря на десертното грозде на едро

Виена	{	българско — 22 — 25 лв. кгр.
		италианско — 20 — 23 лв. кгр.
Хамбургъ	{	италианско — 21 — 23 лв. кгр.
		фрѣнско — 22 — 24 лв. кгр.
Берлинъ	{	италианско — 18 — 22 лв. кгр.
		фрѣнско — 19 — 23 лв. кгр.
		българско — 24 — 27 лв. кгр.

СТОПАНСКИ ВЕСТИ

(Умоляватъ се лозаро-винарскитѣ кооперационни дружества и интелигентни лозари да изпрататъ на 25 септември и 10 октомври сведения за състоянието на лозята и ценитѣ на гроздето за вино и износ (и лозитѣ).

Ст. Загора. — Града Ст. Загора преди появата на филуксерата е ималъ 35,000 декара лозя, общо съ околията 75,000 декара. Следъ унищожаването имъ отъ филуксерата, започна се отъ 1908 год. възобновяването съ облагородени американски лозя и сега има кръгло 20,000 дек. лозя, а заедно съ околията 45,000 декара. Около 90 на сто отъ лозята съ облагородени върху подложката Шасла х Берландиери 416 и около 10 на сто върху други подложки. Главниятъ сортъ грозде е Памидъ, който заема около 80 на сто отъ всички лозя. Останалитѣ 20 на сто съ разни други сортове, между които първо мѣсто заематъ Димята. Въ последнитѣ години се засаждаатъ повечето сортове: Димятъ и Афузъ Али, а презъ настоящата година — изключително тия два сорта.

Лозята сж засадени въ сухи и бедни почви и даватъ качествено грозде, но малко количество. Миналата година, която беше една отъ лошитѣ години, дадоха средно 250 кгр. грозде на декаръ, а въ добри години, каквато беше 1926 год. дадоха срѣдни 600 кгр. До сега лозята сж добри. Перноспората се появя само въ най-назкитѣ мѣста и нанесе незначителни повреди. Има се голѣма нужда отъ дъждъ.

Града има около 500 декара маточници, които се отглеждатъ много добре и даватъ отличенъ посевъ отъ доченъ материалъ. Произвеждатъ се и около 2,00,000 облагородени вкоренени първокласни лози. Отъ нѣколко години се изнася за странство облагородени лози и вино, а тази година лозаритѣ сж съ нанежд да изнесатъ и десертно грозде.

Цената на виното е около 12 лв., а на ракията 85 до 90 ст. градуса,

Съобщава: К. Стефановъ.

Въ Хасковска околия има засадени 10,414 декара американски лозя, отъ които 1840 декара млади. Десертнитѣ сортове заематъ още малъкъ процентъ отъ плода имъ не е въ състояние да задоволи както домашнитѣ нужди на стопанитѣ, така и мѣстния пазаръ.

Падналитѣ градушки на 13 и 26 юлий т. г. унищожиха 100 на сто 749 декари, а на останалитѣ не засегнати лозя плода се унищожиха 50 на сто отъ перноспората и оидиумъ.

Лозарството въ околията е ново. То се е развивало да задоволи по-скоро мѣстнитѣ нужди, безъ да се е обръщало внимание на сортимента, вследствие на което десертнитѣ сортове сж премесяни между виненитѣ и въпросъ за износъ извънъ околията и странство за сега и дума не може да става, даждредовно се прави вносъ отъ Станимака и Чирпанъ.

Овощарството въ околията е още слабо застъпено и мѣстния пазаръ се продоволствува съ плодове главно отъ Кърджалийска и Станимашка околии.

Съобщава; Катедрата.

Бѣленска околия. Въ района на околията ще може да се получи приблизително 7—8000 кгр. грозде отъ сорта Афузъ-Али и 10—12000 кгр. отъ Димята, което количество може да се изнесе. Отъ една страна продължителната суша и отъ друга обилната рожба, сж пречки които не дадоха възможностъ на гроздето да наедрѣе вследствие на което сжщото за сега е дребно и вероятно такова ще остане ако не вали въ най-скоро време.

Овощарството за този районъ не е и въ своитѣ зачатъци, тъй че за плодове не може да се говори.

Съобщава специалистъ: Кираковъ.

Селата Миндя и Златарица, отстоящи на около 22 километра отъ гара Гор.-Орѣховица ще разполагатъ съ 5000 килограма десертно грозде предимно отъ сорта Димята и отчасти Афузъ-Али. За превоза до гара Гор.-Орѣховица, ще коства най-много до 35 стотинки за килограма, има достатъчно камиони. Въ града Елена има столарска фабрика която може да изработи чайги. Реколтата на сливи е добра, ще може да се набере достатъчно количество за износъ отъ сорта Кюстендилка.

Съобщава Вакъвчиевъ.

с. Лесичово (Т. Пазарджиско). Лозята ни сж запазени отъ всѣкакви болести и градушки не сж падали до сега. Гроздето започна да зрѣе и е много хубаво. Разполагаме само съ винени сортове, а именно: чисто пазарджиски Памитъ и Мавругъ.

Отъ дисертнитѣ сортове Афузъ-Али и Димята нѣмаме да сега, а ще имаме въ бѣдаще, тази година започнахме да ги засаждаме.

Лозята ни обещаватъ отлична реколта.

7 августъ. Съобщава В. М. Велиновъ.

с. Лесичери, 6.VIII 1930 год. Състоянието на лозята е добро, отъ сушата гроздето е малко дребно. Повреди отъ мана нѣма.

Въ района на с. Лесичери се намѣрва около 10 тона Афузъ-Али и 50 тона Димята.

Съобщава: К. Радевъ.

Горна Орѣховица. При все че на 14 м. м. паднаха известни мѣста изъ околията градушка съ повреди отъ 10—50% по-рѣдко отъ 60 до 80%, все пакъ въ най-главнитѣ лозарски центрове и известни пунктове въ района ни, като гр. Горна Орѣховица гдето сж по-слабо бити и то на мѣстности съ 15—20% повреди; гр. Лѣсковецъ, гдето лозята имъ показваха изобиленъ плодъ, но сж повечето бити отъ 20 до 80% но пъкъ близо $\frac{1}{3}$ отъ всичкитѣ лозя има съвсемъ да не сж засегнати отъ градушката.

Другаде въ околията т. е. болшинството отъ лозята сж или съвсемъ незначително засѣгнати отъ градушка, или напълно сж запазени, каквото напр. въ лозарскитѣ села Стражица, Лозень, Чайръ, Асеново, Темниско, Арбанаси, Драганово, Долна Орѣховица, Сергювецъ, Поликрайще и др., на които лозята съ съ ония, които иматъ слаби повреди къмъ 10—20%, има въ околията надъ 2000 декара Димята и Афузъ-Али, почистиха ги отъ градушка и запазиха отъ мана. Надѣваме се да се изнесе презъ т. годишния сезонъ, близо 600,000—800,000 кгр. грозде отъ тия два сорта.

Отъ останалитѣ винени сортове грозда, надѣваме се приблизително колкото миналата година, ако не и повече отъ 3—4,000,000 литри да се получи. Въ околията има надъ 26,000 декара лозя на плодъ. Отъ тѣхъ като извадимъ бититѣ и повредени отъ градушката до 6,000 декара лозя, оставатъ по-чисти на плодъ около 20,000 декара, — които да дадатъ (изчислено въ по-малко) едно на друго срѣдно 150—200 литри вино, се равнява на 3—4 милиона литри.

Малко обезпокоително е, че въ последно време се забелѣзва въ по-низкитѣ и задушливи мѣста поя-

вяването на пероноспората Rot blum, или както я тукъ населението „Кара-мана“, но взематъ се мѣрки за ограничението ѝ.

Миналогодишнитѣ вина сж на изчерпване. До скоро продажната имъ цена е била отъ 10-50 11 лв. литъръ, а по-доброкачественитѣ вина ги искатъ вече 11-50—12 лева литъръ, разбира се на едро.

Ракиитѣ за сега се продаватъ още по 0-80—0-90 лева за градусъ крепкостъ на алкохола.

23. VII. 1930 год.

Съобщава агронома: Георги К. Сираковъ.

Горна Орѣховица. Сушата се отрази много неблагоприятно на гроздата въобще.

Предполагаемото количество грозде за предстоящата есенъ е както следва:

1. За гр. Горна Орѣховица: Афузъ-Али около 80 до 100,000 кгр.; Димята между 140—160,000 кгр.; винени сортове до 200,000 кгр.

2. За нѣколко села отъ околията ни:

Афузъ Али около 60,000 кгр.

Димята „ 400,000 кгр.

Вин. сортове „ 2,200,000 кгр.

Лозарско-винарска произв. кооперация
21. VIII. 1930 г. „Камѣка“ Гор.-Орѣховица

Секретаръ: Ст. х. Недевъ.

Бургазъ. Съобщавамъ, че въ землището на гр. Бургазъ и съседното до него село Атанась-квой има посадени и на плодъ 12,000 декара лозя, притежаванн отъ жителитѣ на гр. Бургазъ.

Отъ това пространство лозя първоначално пострадаха около 2,000 декара съ 50 до 80% отъ перноспората, а отъ падналата на 12 м. м. градушка, придружена съ буря, се повредиха 100% около 2,500 декара и съ 30 до 50% около 2,200 декара.

Останалитѣ неповредени отъ перноспората и отъ градушката лозя иматъ запазени листата и плодътъ си и благодарение на хладния и влаженъ морски вѣтъръ, който напоследъкъ ежедневно духа, лозята отиватъ добре.

Макаръ, че почти половината отъ лозята сж посадени съ грозда отъ едрия и хрупливъ Димята и отъ части Афузъ Али, но поради повредата отъ перноспората и градушката, освенъ за мѣстна консумация, не ще има много десертно грозде за износъ, тъй като отъ Димята се приготвява най-ароматично бѣло вино.

Напоследъкъ се появиха много полски мишки, които нападатъ и гроздето.

Вината се продадоха и стигнаха 14—15 лв. литѣра, а ракиитѣ 1-10 лв. градуса.

Въ Бургазкото землище нѣма отдѣлни овощни градини.

Сл. Тодоровъ.

с. Вѣтренъ (т. пазарджишка околия). Главния поминъкъ на населението е лозарство, състоящо се отъ стари лозя и отчасти нови американски, главния сортъ е Памидъ. Десертнитѣ грозда сж съвсемъ слабо застъпени и за износъ абсолютно нѣма. Сега почнаха да садятъ Афузъ-Али, Димята и др. Всичкото грозде се преработва на вино — бѣло и червено, което има пазаръ само въ София.

Този година лозята сж добри, по низкитѣ мѣста иматъ нѣкои лозя повреда отъ балсара, а високитѣ — сж добри и обещаватъ да дадатъ добра реколта. Градушка досега не е имало, а отъ сушата не сж пострадали още и ако има единъ дъждъ реколтата ще се много подобри. Овощия за износъ нѣма.

Ако нѣма повреда до гроздоберъ есенята обещава да бѣде богата съ грозде Памидъ, което ще даде само вино — бѣло и червено.

Ал. Лютаковъ.

с. Церова Курия (Търновско). Гроздето е въ добро състояние, поради сегашнитѣ дъждове. По нѣкои мѣстности има 15% загуба отъ градушка. Но поради досегашната суша е дребно и има надежда за наедряването му отъ добрата влага.

Афузъ-Али ще има около 5—6 хиляди кгр. и Димяť около 7 хиляди кгр. Общо взето съ 25—50% по-малко отъ миналата година, въпреки стигналитѣ на плодъ млади лозя.

Г. С. Стойковъ.

Ломъ. Състоянието на лозята съ десертни грозда отъ сортоветѣ Афузъ-Али, Димяť и Шасла-доре е както следва:

Общо взето качеството на гроздето отъ посоченитѣ сортове е добро.

Количеството което може да се изнесе на пазаря ще бжде около 20—25 хиляди кгр., като въ това число ще влѣзе консумираното въ гр. Ломъ и селата.

Всичко десертни лозя има въ околията отъ Афузъ-Али 160 декара: Димяť — 200 декара и Шасла-Доре — 100 декара.

Населенитѣ пунктове които сж по-близо до ж. п. линия и могат да изнасятъ на пазаря отъ посоченитѣ сортове има следното количество декари: Афузъ-Али — 90 декари; Димяť — 100 декари и Шасла-Доре — 30 декари,

Агноромството.

Василико. Въ района на Василиковска околия т. г. износъ на грозде не ще има поради следнитѣ причини:

1. Въ района ни има посадени около 900 декара лозя, които сж още въ началото си — млади.

2. Тази година значително сж повредени отъ перноспората вследствие на това се появи и окапване на гроздето върху известни сортове, напр. върху Памита и Шефка, Димяťа по се запази, обаче гроздето е малко дребно, поради сушата. Афузъ-Али има само за домашно употребление, но и той окапва.

Въ района овощнитѣ градини сж още млади, но не даватъ плодъ за да задоволятъ поне мѣстната консумация,

Р. Берберовъ.

О. Пазаръ. Въ околията лозарството и овощарството сж съвсемъ слабо застѣпени, поради което за износъ на грозде и овощия и дума не може да става.

Гр. Христовъ.

Разградъ. Въ околията ни лозя съ чисти десертни грозда отъ Афузъ-Али и Димяť нѣма. Всичкитѣ лозя сж смѣсени — има въ тѣхъ и десертни обаче въ малко количество и едва задоволяватъ мѣстнитѣ нужди. Отъ две години се засаждатъ чисти десертни лозя. Гроздето е добро и запазено, но ако не падне скоро дъждъ ще остане дребно, перноспора нѣма въ добре гледанитѣ лозя.

Тази година Афузъ-Али и Димяťа иматъ изобилень плодъ и ако падне навреме дъждъ, реколтата ще бжде добра,

Овощни градини въ Разградско има твърде малко и получения плодъ не задоволява мѣстнитѣ нужди, понеже е недостатъченъ.

Н. Златевъ.

Чирпанъ. Лозята въ околията се развиватъ правилно, сравнително добре запазени сж отъ перноспората съ изключение въ слабо лозарскитѣ селища, където последната е нанесла повреди отъ 20 до 100%. Повреди отъ градушка имаме малки. Ако обаче не вали дъждъ въ скоро време, лозята сж застрашени отъ суша, която ще повлияе както по отношение на количеството така и по отношение качеството на гроздето. При сегашното състояние на лозята, споредъ нашата приценка ще може да се получи годно за износъ грозде къмъ 500 хиляди кгр. Димяť и около 40—50 хиляди кгр. Афузъ-Али. Виненитѣ сортове се развиватъ сжчо добре. Плодове за износъ въ околията нѣмаме.

Агрономъ: Радковски.

с. Бокиловци — Берковско. Лозята до сега сж въ много добро състояние, но отъ 1 юли се появи

много мана по новоизрастналитѣ листа, следъ прѣскането, а следъ това се появи и въ гроздето, при все че е наедърло много, защото почвата е много влажна, понеже валѣха много дъждове. Ще има повреда до 30% отъ гроздето въ по-низкитѣ мѣста.

Прѣскахме по 3 пѣти до сега, а има лозя прѣскани само 2 пѣти.

Маточницитѣ отиватъ много добре. Присаденитѣ вкорени лози отиватъ добре.

Вино и ракия въ насъ не се намира за проданъ всичко е изчерпано.

20 юлий 1930 година.

Съобщава Н. Савовъ.

с. Грухчева Махла — Севлиево. Състоянието на лозята въ с. Грухчева Махла е почти много добро, отъ градушка повреда нѣмаме. Отъ силнитѣ горещини които станаха въ началото на августъ се забелезва слабо загаряне по гроздето и то само по гъмзата. Афузъ Али и Димяť се предполага около 6—7 вагона доброкачествено грозде за износъ и вътрешния пазаръ,

Овощни градини нѣмаме засадени въ селото ни.

Съобщава: Дим. Григоровъ.

с. Еница — Бѣлослатинско. Лозята въ селото ни не сж въ добро състояние. Часть отъ тѣхъ сж бити отъ градушка 30—40%, а останалитѣ не сж запазени отъ перноспората, Въ село десертни сортове нѣмаме, освенъ тазгодишнитѣ посадки,

При това положение дохода нѣма да бжде по-големъ отъ 300 кгр. на декарь.

Сжщото е положението на лозята въ околнитѣ лозарски села Койнаре и Бреница.

Овощни градини нѣма цѣли комплекти, съ изключение на сливитѣ, които сж въ изобилие, другитѣ плодове сж незначителни.

Съобщава: Ц. Н. Вълчевъ.

с. Гор. Абланово — Поповско. До днесъ реколтата на лозята е загубена наполовина отъ градушка, перноспора и горещинитѣ.

Овощни градини и такива плодове сжчо нѣма. Обикновеното грозде ако продължи още сушата ще остане дребно не нахранено — безъ сокъ.

Съобщава М. Ганчевъ.

гр. Радомиръ (Кюстендилско) 9. VIII. 1930 г. Радомирска околия лозя почти нѣмаме, защото не вирѣятъ добре. Внася се грозде и вино за консумация отъ съседнитѣ (Дупнишка и Кюстендилска околии). Всичко въ околията има 300 декари млади лозя. По отношение на овощарството околията има около 11,000 декара овощни градини изключително сливови и смѣсени. Ябълкови има около 400—500 декари които сж млади.

Вѣроятнитѣ изгледи за овощната реколта сж следнитѣ:

Сливи: очакватъ се около 500,000 кгр. отъ които 200,000 годни за износъ въ пресно състояние, вѣроятна цена 2 лева.

Ябълки: очакватъ се 100,000 кгр. поради много сортове непригодни за износъ.

Круши: около 100,000 кгр. поради много сортове сжчо непригодни за износъ.

Орѣхитѣ иматъ отлична реколта. очакватъ се и отъ тѣхъ около 50,000 кгр. сухи орѣхи, отъ които 10,000 кгр. за проданъ, вѣроятната имъ продажна цена 10—12 лв.

Тая година въ околията има добъръ медоберъ до сега е изцентрофужиранъ отъ нѣкои кошери 60—80 кгр. медъ. Въ околията се произведе близо 100,000 кгр. медъ отъ който половината за износъ цена 30—35 лв. кгр.

Съобщава: Петъръ Накровъ.

с. Келифарово. Предбладаващи сортове за сега сж виненитѣ. Има доста Дамяť който вирѣе тука отлично. Напоследъкъ презъ годинитѣ 1928, 1929 и

1930 сж направиха масови засаждания на Афузъ-Али и Дамягъ. Обаче съ присърбие ще констатираме, че тая година реколтата която обещавахе да бжде много добра е компроментирана поради градушка която засега почти всички мѣстности и нѣма годна стока за износъ.

Ахчиевъ.

Ески-Джумая. Миналата година се изнесоха отъ гара Ески-Джумая око 30—35 хиляди килограма Димягъ. Тази година реколтата е по-добра, предполага се да има 60—70 хиляди кгр. десертни грозда. Ще се да има повече но изгорѣха малко отъ чернилка. С. Юр. Сивриевъ.

гр. Елена. Тая година се очаква въ Еленска околия една отлична гроздова и повече отъ добра овощни реколти. Досега повреди отъ градушка и болести и неприятели по тия култури въ размѣръ такъвъ, че да намалятъ качествено или количествено реколтата нѣма. Сушата не се е отразила много на лозята и овощнигъ дървета.

Отъ наличнитѣ въ околията 3,000 декари лозя ще може да се получатъ близо два милиона килограма грозде, болшинството отъ което ще се пласира на мѣстния пазаръ, даже вино въ околията както презъ миналитѣ години ще се внесе.

Но отъ околията ще може да се изнесе надъ 50,000 кгр. десертно грозде предимно отъ сорта Димягъ и отчасти отъ Афузъ-Али. Производството на десертното грозде е съсредоточено главно въ с. с. Миндя и отчасти въ с. Златарица, отстоящи на около 22 километра отъ Горна Орѣховица. Шосето между Миндя и Горна Орѣховица е добро, тукъ има на разположение и камиони, които могатъ да се използватъ за превозъ.

Овощната реколта приблизително изчислявамъ на около два милиона килограма, която предимно ще се извари на ракия.

Отъ околията ако се явятъ купувачи ще могатъ да се изнесатъ надъ 40 хиляди килограма пресни сливи отъ сорта кюстендилска. Ябълки и круши не могатъ се изнеси на по-далечни пазари поради липса на голѣми количества типова стока.

Агрономъ: Ст. Валѣкчиевъ.

Бѣлоградчикъ. 1. Реколтата на лозята е много добра за сега, има нужда отъ валежи за наедряване на плода, тъй като почвата въ тоя районъ въ болшинството си е пѣсьчно-каменлива.

2. Количеството на очаквания добивъ е около 400,000 кгр. за едно пространство около 4000 дек. лозя.

3. Десертни лозя: Афузъ-Али и др. сега засаждатъ.

4. Реколтата на овощия: сливи, круши, ябълки, дюли и пр. тая година е компрометирана отъ гжсени-

цата, която унищожи листа и на гората. Износъ може да се очаква, орѣхитѣ сж родили добре.

Вл. Арсениевъ.

Габрово. Въ района на Габровска околия тая годишната реколта на сливовитѣ градини ще бжде около 4,500,000 кгр. сливи, на ябълковитѣ градини — 2,500,000 кгр.

Въ околията има 1000 декара лозя отъ винени сортове. Гроздето намира пласиментъ на мѣстния пазаръ.

Агрономството.

Свищовъ. Лозята сж въ добро състояние. Грозде за износъ Афузъ-Али и Димягъ, има въ отлично състояние надъ 30 вагона.

Съобщ. — Н. Тодоровъ.

Станимжа. Лозята сж повредени отъ маната и гроздето е въ по-малко 3% отъ миналата година.

Тукъ следъ тютюна силно се развива овощарството и следъ него иде лозарството,

Съобщ. Ив. Добревъ.

Сливенъ. Лозята сж въ добро състояние, като се изключатъ тия по баиритѣ, които винаги даватъ по 200—300 кл. грозде на декарь. Грозде за износъ Димягъ и Афузъ-Али има надъ 20 вагона.

Лозитѣ въ вкоренилицето сж отлични.

Съобщ. П. Банковъ.

с. Пушево В. Търновска околия. Въ района ни тази година не е имало градушка. Но гроздовата реколта е по-слаба отъ миналогодишната и сега се забелезва че гроздето съхне.

Ябълки нѣма.

Сливи има въ голѣмо количество. Предполага се за продажба около 50,000 клг.

Афузъ-Али и Димягъ има по-малко, понеже сега се засадиха. А винени сортови Памидъ, Гъмза и Мавруди около 30,000 клг.

Ив. Воденчаровъ.

с. Зл.-Панега (Тетевенско). Въ района ни има лозя въ ограничено количество и не може да задоволи само мѣстнитѣ нужди.

Имаме сливи сини кюстендилски годни за износъ въ прѣсно състояние за сушене и ракия надъ 1,500,000 килограма, могатъ да се товарятъ на гара Романъ и Червенъ-Брѣгъ. Сливитѣ сж едри, здрави и годни за износъ въ странство, ценитѣ сж 1'5 - 2 лв. клг.

Съобщ. Б. Банковъ.

Плѣвенъ. Лозята съ въ добро състояние, но съ по-малко плодъ отъ нормалното. Гроздето е качествено и отъ последнитѣ превалявания доста наедря. За изкосъ ще има Димягъ и Афузъ-Али 40—50 вагона.

Х.

Лозари, купете си и проагитирайте билети отъ лозарската лотария, която ще се разиграе презъ м. януарий 1931 година.

Едина билетъ 20 лева печалбитѣ 200,000 лева. Билетитѣ търсете отъ лозарскитѣ дружества и кооперации, популярнитѣ банки и отъ М. Михайловъ началникъ отд. земледѣлието — Министерство земледѣлието — София.

Грозде за износъ българския лозаръ трѣбва да предлага само, ако е напълно узрѣло, здраво и вкусно, за да се подържа доброто му реноме на външнитѣ пазари.

Лозари, пазетереномето на гроздето като очитѣ си!

ХРОНИКА.

Лозарската лотария за съзидане на лозарски домъ ще се тегли презъ м януарий 1930 г. затова да се употрѣбятъ усилия, особено презъ гроздобера за пласиране на билетитѣ. Единъ билетъ е 20 лева, а печалбитѣ 200,000 лева. По лотарията за всичко да се отнасятъ на адресъ: **М. Михайловъ**, началникъ отдѣл. по земледѣл. въ Мин. земледѣл. и държ. имоти — София.

Лозари! купете си билети и проагитирайте лотарията за да се пласиратъ всички билети.

Настоящия брой на „Лозарски прегледъ“ се изпраща само на издѣлжилитѣ абонамента си. Затова нека се издѣлжатъ всички, следъ което ще имъ се изпрати настоящия брой.

Странно впечатление правятъ много абонати, които отказватъ или отлагатъ издѣлжението си по разни предлози, не е възможно на редакцията да чака, защото всичко се заплаща въ брой.

Предупреждаваме неиздѣлжилитѣ се, както и повърналитѣ само нѣкой броеве, че тѣ сж длъжни да повърнатъ всички броеве или да заплатятъ 1/2 годишния абонаментъ 30 лева. Ще търсимъ едното или другото.

Адреса на Бѣлг. лозарски сюзъ е: площадъ „Славейковъ“ № 7, IV етажъ — София. Подканятъ се лозарскитѣ д-ва и кооперации да издѣлжатъ членския си вносъ за сюзъ за 1931 год., като изпратятъ сумитѣ на горния адресъ.

Бойкота на бирата е въ фазата на преговори за помирение, като финансовия министръ се е намѣсиль да посрѣднич. Ний повторно обръщаме вниманието на питие-продавцитѣ да внимаватъ, защото пивоваритѣ настояватъ да се намали акциза на бирата; а това е въ вреда на виното и лозарството.

Министерството на земледѣлието сж окръжно № 12937 вмѣнява въ дългъ на катедритѣ и агрономитѣ да сждѣйствуватъ за по-правилния износъ на грозде—главно да убеждаватъ лозаритѣ, че въ тѣхенъ интересъ е да предлагатъ само добре узрѣло и качествено грозде за износъ за да се увеличи реномето на българското грозде въ чужбина.

Лозето на Плъвенската лозар. опитна станция, ржководено отъ н-ка на станцията Ст. Икономовъ и помощника му К. Ивановъ сж своя сортиментъ, уредба и обработка привлича много екскурзианти отъ лозарскитѣ райони, които го посещаватъ масово и оставатъ доволни отъ виденото.

Лозарска беседа устрои х Плъвенското лозарско д-во съвмѣстно сж опитната станция въ лозето на последната на 31 августъ т. г., кждето се показаха на плъвенскитѣ лозари нагледно рѣзидбитѣ и въобще обработването на лозята, особено на десертнитѣ сортове за износъ. Беседата е била посете на масово.

Пренасяне на спирта, виното и ракиитѣ. Въ връзка сж пренасянето на спирта и разнитѣ видове ракии, дирекцията на данъцитѣ е отправила една наредба, сж която се пояснява, че ако количеството е повече отъ 1 литри, трѣбва да се придружава сж преносително свидетелство, обаче, ако е по малко отъ 10 литри, пренасянето е свободно

Ако пратката се состои отъ нѣколко сжда, за всѣки отъ които сждържа по-малко отъ 10 литри, ще се искава преносително свидетелство, тѣй като общото количество на всички сждове въ пратката е повече отъ 10 литри.

При пренасяне нѣколко сжда сж спиртни питиета, различни по видъ, ако общото имъ количество е по-голъмо отъ 10 литри, ще се решава само сж ог-

ледъ на това: представляватъ ли тия нѣколко сжда сж различно сждържание спиртни напитки една обща пратка или не.

Сжщо важни и за пренасянето на разнитѣ видове вина, за които максималното количество, освобождавано отъ преносително свидетелство е 20 килограма.

Първия и втория вагони сж грозде Чаушт сж изнесени за Берлинъ на 15 и 20 августъ чрезъ Де Баръ отъ лозето на Бр. Д. Божилови, с. Фердинандово — Пловдивско. Гроздето е пристигнало въ добро състояние.

Пречки на нашия износъ. Унгарската желѣз. администрация, вследствие на нѣкакви тайни нареждания, е започнала да прави сжщественни пречки на транзита на нашия износъ презъ Унгария. Сжшитѣ пречки се правели и на югославянския износъ.

Министрътъ на желѣзницитѣ г. проф. П. Стайновъ е натоварилъ двама чиновници отъ Дир. на желѣзн. да заминатъ за Будапеща, за да поискатъ възстановяването на договорнитѣ положения, въз основа на които се урежда бързия и сигуренъ транзитъ на нашитѣ вагони сж зеленчуци, плодове и грозде.

Ако нашитѣ делегати не успѣятъ да получатъ удовлетелителни резултати отъ унгарската желѣзопжтна администрация, да се върнатъ въ Бѣлградъ и уговорятъ да се продѣлжи нашитъ експортъ сж обходъ на Унгария, като се запази сжщото време и цена на превоза. Югославянската желѣзопжтна администрация е дала съгласието си за това.

Акциза върху ракията и виното. Министерството на финансиитѣ е наредило измѣрването на материалитѣ, отъ които се вари ракия, както и измѣрването на виното, да започне отъ 1 октомврий.

Въ градоветѣ и селата, въ които се произвеждатъ спиртни питиета, ще бждатъ назначени комисии, които да извършатъ измѣрванията.

Министра на финансиитѣ г. Вл. Молловъ е наредилъ да се изработи нова наредба, сж която да се направи едно малко увеличение на акциза върху ракията и виното.

Износъ отъ Гърция на прѣсно грозде.

Презъ изтеклата 1929 година отъ страна на грѣцкитѣ експортѣори сж били направени много усилия, за да се даде единъ тласкъ на износа на прѣсно грозде отъ Гърция. Сж тази цѣль сж били повикани отъ чужбина специалисти, за да покажатъ на производителитѣ начина на амбалажа. Освенъ това сж били проучени редица покровителствени мѣрки за този земледѣлски продуктъ. Въпрѣки голѣмитѣ дъждове, паднали, презъ време на гроздоберъ и повредили голѣма частъ отъ реколтата, износътъ на прѣсно грозде презъ 1929 година е достигналъ до 8,212,5'3 кгр. срещу едно двойно по-голъмо количество, което се предвиждало да бжде изнесено. При все това, обаче, този износъ е надминалъ износа на прѣсно грозде презъ 1928 год., за която година сж били изнесени 5,912,287 клг. прѣсно грозде.

Този износъ е насоченъ главно за Египетъ, Швейцария и Англия. Въ Гърция се счита, че благодарение на превъзходното качество на грѣцкитѣ грозда, последнитѣ въ едно близко бждеще щѣли да измѣстятъ прѣснитѣ грозда отъ български произходъ.

(L' Informateur).

Купете си билети отъ лозарската лотария. **Единъ билетъ струва 20 лв. Печалбитѣ сж 200,000 лева.**

Модерни изби отъ цементни сждове съ стъклена подплата.

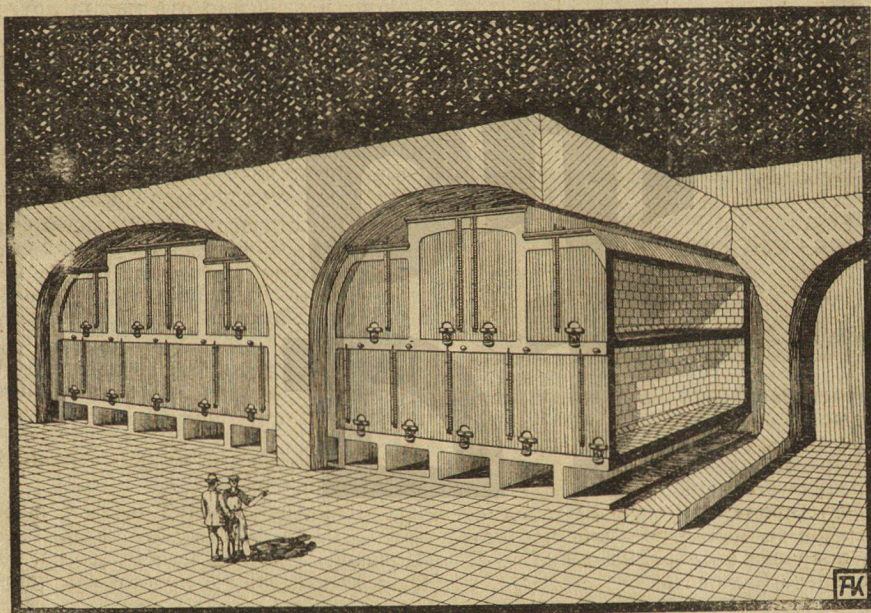
Повече отъ нашитѣ читатели знаятъ вече за сждествуването на така нареченитѣ „цементни сждове“. Това сж сждове построени отъ желѣзобетонъ, които се употребяватъ за ферментирание и лагеруване на вината. Понеже тукъ се касае за едно нововъведение отъ високо практиченъ интересъ, смѣтаме за нужно да дадемъ на нашитѣ още неинформирани читатели едно по-близко и по-подробно описание на тези цементови сждове.

За всеобща ориентировка напомнимъ, че още преди 50 години, вследствие на усилващата се липса на подходящъ дървенъ материалъ, бѣха направени първитѣ опити за замѣстване на дървения сждъ съ такъвъ построенъ отъ сжщия материалъ, отъ какъто се строятъ зданията. Първитѣ опити излѣзоха сполучливи и следъ една редица отъ преобразувания се достигна до днешния видъ на епохалния цементовъ сждъ. Производители на вина, фруктови вина, спирту-

озий и дървено масло, както и голѣмитѣ търговци на помѣнатитѣ артикули използваха веднага масата предимства, които притежаватъ тия сждове и днесъ тая система сждове може да се похвали съ едно масово разпространение не само въ границитѣ на нашия континентъ, но и вънъ отъ него.

Цементовиятъ сждъ, който е предметъ на нашето описание, не е единъ отъ обикновениятъ типъ, какъвто може би читателя навсѣде да намѣри, но единъ сждъ, построенъ отъ желѣзобетонъ съ стъклена подплата по системата на Борсари. Тая система сждове заема днесъ едно почетно мѣсто въ всѣка модерна изба, благодарение на неоспоримитѣ си предимства, които по-доле ще се опитамъ да изброяимъ.

Пестенне на мѣсто. По формата си Борсаровата бѣчва прилича обикновенно на една четвъртата затворена стая. Стенитѣ се срещатъ подъ правъ или тжпъ (остъръ) жгълъ и по такъвъ начинъ, понеже



всѣкаква крива линия, както е случая при дървенитѣ бѣчви, е съвсемъ изключена, не се губи, напротивъ използва се всѣко кѣтче на избата. Покривитѣ на на тая бѣчва-стая е съвсемъ слабо закржгленъ. Всѣки кѣтж колкото и да е той кривъ, може да бжде най-рационално използванъ—нѣщо твърде навременно и удобно при наличността на едно ограничено избенно помѣщение и разтящата се цена на строителната площ. Намѣрено е, че помѣщениа съ тая система събиратъ 60—80% повече материалъ на лагеръ, отколкото сжщитѣ съ кржгли или овални сждове.

Голѣма чистота. Подплата на Борсаровитѣ бѣчви се състои отъ суровостъкленни плочи, при размѣръ 24×24 см. и дебелина 4—9 м. м., грапави само отъ едната страна. На това изобретение, направено отъ швейцарската фирма Borsari & C-ие се дължи грамадния успѣхъ на цементовата бѣчва. Не е мѣчно да се разбере, че тази стъклена подплата улеснявач истенето на сжда до крайностъ. Водната струя може само за нѣколко минути да свърши онаа колосална работа, за която при дървени сждове трѣбва непосиленъ трудъ и време. Мѣчно подаващитѣ се на измиване ржбове на обикновенитѣ бѣчви липсватъ.

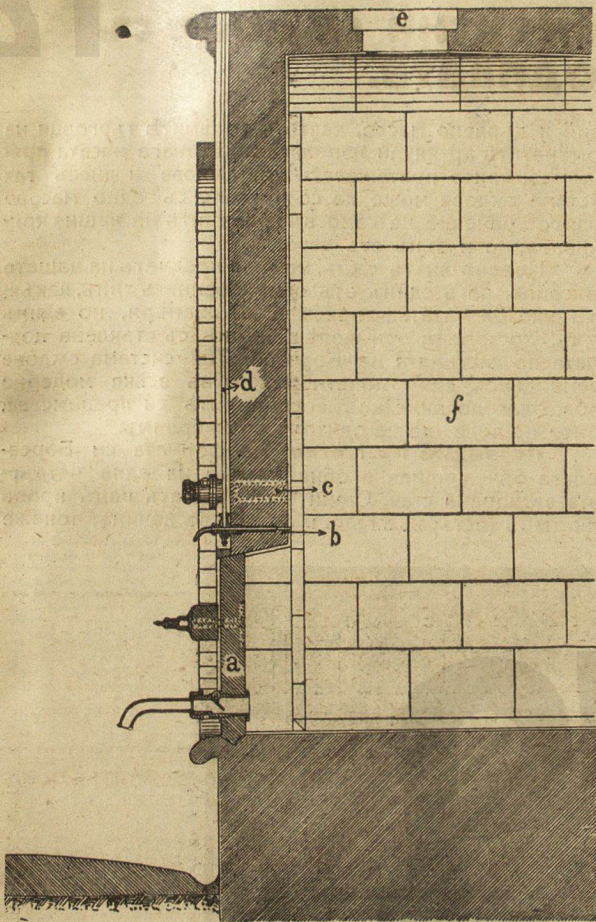
Най-разнообразно употребление. По-горе помѣнатото свойство—леко почистване — позволява употреблението енБ аорсаровитѣ бѣчви за различни

течности, т. н. единъ и сжщи сждъ последователно безъ всекакъвъ рискъ за наливане на бѣло, следъ това на червено вино, ракии, фруктово вино и т. н.

Устройство и леко обслужване. Обикновенно цементовиятъ сждъ е снабденъ съ една вратичка и траверса отъ масивно джбово дърво, съ единъ патентиранъ стѣненъ вентилъ, единъ стъкленъ кранъ — нивомѣръ, единъ цементовъ или дървенъ капакъ (около 45×45 см.) съ дървенъ чепъ и емайлирана чавка. Тѣзи гарнитури отговарятъ напълно на изискванията на модерната изба. За вина бива често построяванъ отъ горната страна на сждоветѣ фуния за филтриране отъ цементъ и стъкло, така че филтрирането става подъ влиянието на естественото налегане. Тѣй като това може да се случи и ноцно време, спестява се излишна работа, време и освѣтление — съ една речъ — пари. Пълненето и изпразването на сждоветѣ става съ помпи въ разстояние на най-кжсо време. Избистрянето на вината въ цементнитѣ сждове може да се постигне сжщо съ най-високо пестенето на време.

Издръжливостъ на цементовата бѣчва.

Борсаривата бѣчва е въ голѣмъ размѣръ херметически затворена благодарение на стъклената подплата; затова всѣкаква загуба на съдържанието било чрезъ изпарение или попивание отъ сжда е изключена. Сжщото не може да се каже, обаче за другитѣ родо



Разрѣзъ на цемента бѣчва съ буквено означение на употребяванитѣ арматури:

- а) Джбова бѣчвена вратичка съ траверса, винтъ и вратичка за проветряване (вентилаторъ);
- в) Пробенъ кракъ съ стъклена трѣба — инвентаръ
- с) Кранъ за дегустиране;
- д) Стъклена трѣба за измѣрване количеството;
- е) Цементова покривка съ дървена врана;
- ф) Стъклена обвивка (подплата).

бжчви, които загубватъ годишно 5—6% отъ съдържа нието си. Това е необикновено важно за питиета съ високъ алкохолень процентъ. Намѣрено е сжщо, че питиета запазватъ своята ароматичность и преснота и не се подаватъ на температурнитѣ промѣни, което е отъ голѣма важность за тѣхното консервиране.

Безкрайна възраст. Цементната бѣчва не може да се разсѣхне, ако стои дълго време празна. Благодарение пъкъ на превъзходното подпращане отъ вътре, както извънредната издържливость на суровия материалъ—желѣзния бетонъ—едно загиване на сжда е излючено.

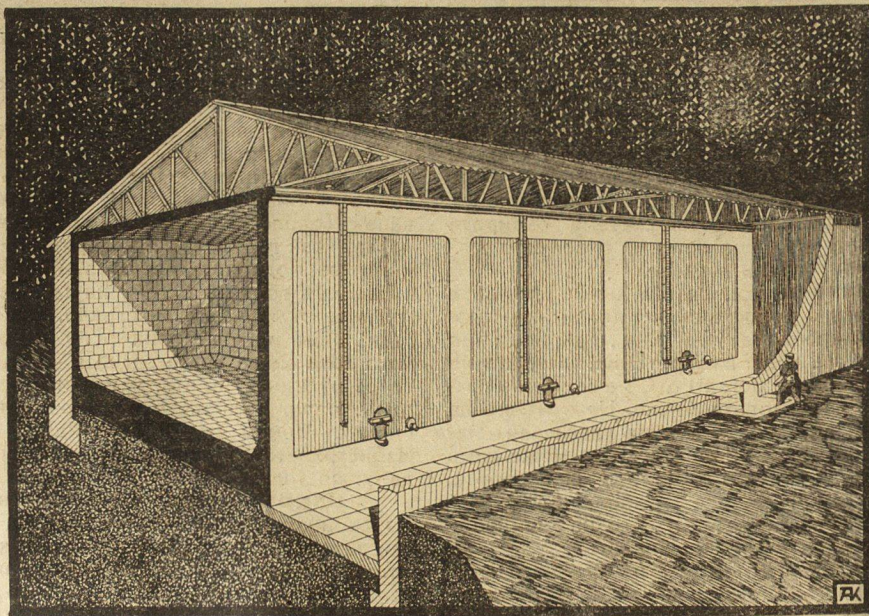
Разносиктѣ по набавянето. Тѣй като изоб-що се касае до съхранението на голѣми количества вина, дървени бѣчви, като се има предвидъ тѣхната недълготрайность, се явяватъ въобще твърде скъпи. Разглеждаме ли два сжда: единъ цементовъ и единъ дървенъ отъ точка зрѣние тѣхната рентабилность, въ всѣки случай ние ще се увѣримъ, че цементниятъ вече напълно амортизиранъ, не е изгубилъ нищо отъ първоначалното си състояние. За това може съ право да се каже, че цементниятъ сждъ е незамѣнимъ: презъ времето на своята служба, той се изплаща нѣколкократно, независимо отъ масата други предимства.

За размѣра на цементната бѣчва нѣма граници; той се опредѣля отъ условията въ помещението, отъ нуждитѣ на производителя, търговеца, индустриалеца. Ефтинностьта на цементнитѣ бѣчви изпѣва особенно при такива съ повече отъ 100 хл.; съ растежа на обема се намалява цената за всѣки хектолитъръ. Цементни сждове съ по 1000 до 2000 хл. не сж вече рѣдкость; сжщо цистерни и подземни сждове.

При създаването на една въ всѣко отношение задовляваща инсталация отъ цементни бѣчви е необходимо нужно съдействието на съвѣстни и опитни специалисти. Само по такъвъ начинъ е гарантирано едно грижливо и цѣлесъобразно изпълнение.

Нѣма никакво съмнение, че гореописанитѣ цементни сждове, представляватъ голѣма практическа ценность за всички рационалистично обзаведени винарски изби, за производителитѣ на спиртуоний, за дестилиране и т. н.; за това ние се надѣваме съ това си описание да сме дали на нашитѣ читатели едно полезно напѣтствие.

Производителитѣ на тѣзи съ разтѣща популярность „цементно-стъклени сждове“ сж Борсари & К-о, Цоликонъ —Цюрихъ; една фирма, която разполага съ една дългогодишна практика и школуванъ специали-



иранъ персоналъ и чието годишно производство надминава 375,000 хектолитри.

Каккото се научаваме помънатата фирма строи също цементни сждове подплатени съ така наречената патентирана „Ебонова“ подплата, която намъри отлично приложение въ специалнитъ бъчви за бирена ферментация и лагерни танкове. Касае се за една напълно плътна, гарантирано отъ киселени неуязвима непронускаща, безмиризна 5—6 или 8—10 м. м. дебелина, солидна плочена подплата, която се явява особено пригодна за ферментацията и наливането на ороуктови вина. Въ чужбина сж вече маса съ „Ебонъ“ подплатени цементни сждове въ употребление. По всичко личи, че тази новостъ е единъ новъ подвигъ

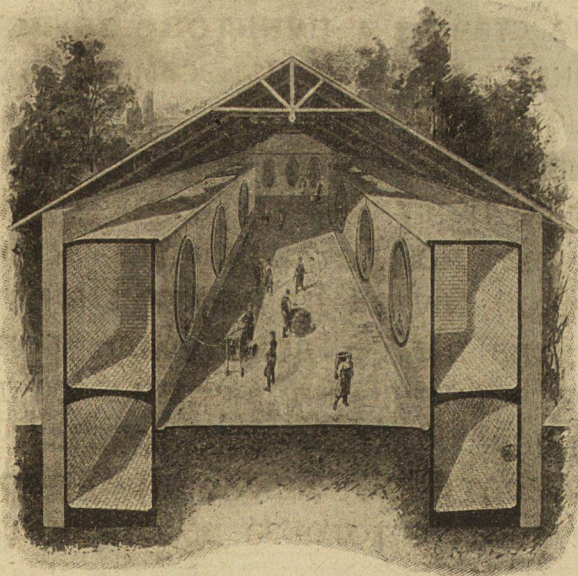
на напредъка въ областта на цементносждовото производство въобще и специално въ избитъ за ороуктови вина,

Споредъ последнитъ сведения, производството на цементови бъчви съ стъклена и ебонова подплата отъ фирмата Босари & К-о отъ 1873 (годината на основаването ѝ) до 1929 надминава 8,000,000 хектолитри. Нейнитъ инсталации се намиратъ въ повечето страни на Европа, Африка и т. н. Сждата има самостоятелни клонове въ Парижъ, Беже, Оранъ, Алжиръ, Милано и Франкфуртъ на Маинъ.

Б. Р. Обръщаме вниманието на читателитъ върху картинитъ на въпросната фирма въ рекламния отдѣлъ на Лозар. прегледъ.

Дружество „Щайга“ въ гр. Троянъ има на складъ и работи всички видове щайги за грозде и плодове по споразумение. Цени **най-износни**.

Посрѣдничество и информация за Полша по пласиране на грозде — предлага **СЛАВИ БЪЧВАРОВЪ**. Адресъ: Slawy Baczarow (Student U.W.) Akademicka 5 paw gl. pok. 268, II p. Warszawa (Polska).



Цементовитъ бъчви

на

БОРСАРИ

постлани отвътре съ стъкло и „Ебонъ“

ви спестяватъ

МЪСТО

ВРЕМЕ

ПАРИ!

Идеално пригодени за
вина,

спиртни произведения,

алкохолъ,

масла и др.

Построени до сега бъчви за повече отъ 8,000,000 хектолитра!
Кореспонденция на нѣмски, френски, английски или италиянски езикъ.

Проспекти, оферти, съвети и пр. бесплатно чрезъ

BORSARI & Co, Zollikon-Zürich, Швейцария

Кжща основана 1873 г.

КЛОНОВЕ: Paris, Béziers, Oran, Alger, Mailand, Frankfurt — М.

За Плъвенскитъ лозари.

Лозарската опитна станция ще разпрати на всички лозари въ гр. Плъвенъ специални въпросници за попълване, отнасящи се до проучване на лозарството въ района. Умоляватъ се лозаритъ да попълнятъ **точно** въпросницитъ, тъй като това е въ тѣхенъ интересъ.

Нѣколко дни преди гроздобера специалиститъ отъ станцията ще посетятъ по-вечето отъ лозята, за да провѣрятъ даденитъ сведения и да дадътъ съвети интересуващи лозаритъ.

Лозарската опитна станция ще открие тази есенъ 7 дневенъ безплатенъ теоретически и практически курсъ по рѣзидбата на десертнитъ и виненитъ сортове лози.
ОТЪ СТАНЦИЯТА.

Важно за Плъвенскитъ лозари.

Съобщавамъ че ще организирамъ поупката и опаковката на десертно грозде **Афузъ-Али** и **Димятъ** за износъ въ неограничено количество за смѣтка на I-то Българско експортно дружество „Димятъ“.

За олеснение на лозаритъ приемането, тегленето и заплащането на гроздето ще става **на пунктове за всѣка мѣстность отдѣлно** около града и изъ самитъ лозя.

Въ интересъ на бждешето на износа на десертнитъ грозда е да се бере само напълно узрѣло, здраво и чисто грозде съ ножици, безъ да се пипа самия гроздъ.

Плъвенскитъ лозари трѣбва да се стремятъ къмъ **по високи цени** но въ никой случай да не предлагатъ **лошо грозде**, защото тепърва ще се доизгражда реномето на Плъвенъ, като производител на десертни грозда.

Затова умоляватъ се всички, които иматъ грозде **Димятъ**, **Афузъ-Али** да се отнесатъ до менъ **предварително** да се уговори времето и мѣстото за работа и други подробности.

Съобщавамъ, че имамъ и продавамъ собствено производство облагородени и укоренени лози на подложка **Шасла Берландиери 41^B** съ грозда **Афузъ Али**, **Димятъ**, **Перлъ де ксаба**, **Шасла доре**, **Хамбургски мискетъ** и др.

Тия които капариратъ и взематъ есенъта нужднитъ имъ лози ще имъ се прави голѣма отстъпка въ цената.

СЪ ПОЧИТАНИЕ:

Георги К. Червенковъ, домъ IV кварталъ
при църквата „Св. Параскева“, **телеф. № 307.**