



# Лозарски Прегледъ



ОРГАНЪ

на Българския Лозарски Съюзъ — София.

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

Годишенъ абонаментъ 60 лева.  
Редакция и администрация Плѣвенъ.

Съ отдѣли: на Лозаро-Винарскитѣ коопер. и Бюлетина на Лозаро-Овош. Информ. Бюро — Плѣвенъ  
Bund der Bulgarschen Weinbaugenossenschaften. Bulletin des Wein-u. Obst-informations-Buro — Pleven, Bulgarien.

Ред. уредн. Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мѣнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

**СЪДЪРЖАНИЕ:** 1) Къмъ абонатите; 2) XVI лозарски конгресъ; 3) Преоблагородяване на лозитѣ — Ст. Икономовъ; 4) Пролѣтни работи въ лозето — К. Ивановъ; 5) Кои овощни видове да садимъ изъ лозето — В. Стрибърни; 6) Данъчните облагания на лозата и пр. — Н. Хр. Мѣнковъ; 7) Кредита за лозарството и винарството — Ив. П. Бѣрзаковъ; 8) Правилници за вината, спиртните напитки и пр.; Съзими и дружествени Резолюции; 9) Бюлетинъ на Лоз.-овош. Информ. бюро — Плѣвенъ и 10) Хроника.

## КЪМЪ АБОНАТИТЕ.

Списанието „Лозарски прегледъ“ съ настоящата книжка започва XVI-та си (1931) годишнина. Сп. „Лозарски прегледъ“ е органъ на Българския Лозарски Съюзъ — София, съ нови отдѣли: за Бюлетина на Плѣвенското Лозаро-Овощарско Информационно бюро, за Лозаро-Винарските кооперации — Кооперативни и за овощарство — повечето практическата и търговската му страна.

Сп. Лозарски прегледъ е единствено то редовно списание по лозарство и винарство, което се списва при сътрудничеството на най-видните специалисти и практици.

Сп. „Лозарски прегледъ“ остава единствения положителенъ просвѣтителъ и

най-вѣренъ защитникъ на Българския лозар и винар.

Но за да закрѣпне още по добре, не е достатъчно само сътрудничеството на специалиста и подкрепата на малцината лозари, а е необходима и материалната подкрепа на голѣмата маса лозари въ страната, за да се издигне достепенъ на мѣродавенъ факторъ по изяснение и защита на многото въпроси, засегащи лозарството и винарството.

Накрай, редакцията, като обещава да издава редовно сп. „Лозарски прегледъ“, апелира къмъ всички лозари и винари да го получаватъ, проагитиратъ и, най-важното, навреме заплащатъ.

Редакцията.

## ХІ-я лозарски конгресъ.

Единадесетия конгресъ на Българския лозарски съюзъ — организираните български лозаро-винари се състоя на 28 февруари, 1 и 2 мартъ въ София. Голъмото стечие на делегати отъ всички лозарски селища, дружества и кооперации подчертава, че българския лозарь цени усилията и борбата на Лозарския съюзъ за защита интересите на лозарството и винарството ни.

Неприкъснатите бурни тридневни заседания и сериозното третиране на рефератите и поставяните и повдигнати въпроси показва ясно тежкото положение и неизвестността, при която работи лозаря. Явно е, че главния артикулъ отъ производството на лозя ще си остане виното и ракиите и то предимно за местната консумация. Обаче, поради по-голъмите данъци и акцизи, които плаща лозаря и голъмите патентни бории и връхнини, които плаща птицепродавеца, виното стига много скъпо до консуматора и става недостъпно за масата, която поради кризата и безработицата не е въ състояние да пие и плаща.

По отношение на износа на вино сериозно не се върши нищо, както отъ страна на лозаря, така също и отъ страна на държавата и въобще голъми надежди не може да му се възлагатъ. За лозарството скоро ще настъпи голъма криза, ако се не взематъ сериозни и навреме мърки.

Лозаря тръбва да ограничи, даже да спре, засаждането на винените сортове, а да подобри използването на наличните такива, за да добие по-качествено и по-евтино грозде, като кооперира и модернизира производството си.

Държавата тръбва да премахне акциза на виното, защото лозята плащатъ поземленъ данъкъ до 120 лева на декаръ и всичките ония бории на акцизния законъ, които правятъ невъзможно съществуването на голъми винарски предприятия.

По кредитирането на кооперативните изби тръбва да престанатъ обещанията, а да се дава навреме и достатъченъ кредитъ при най-висока лихва 5%, защото повече не могатъ да понисатъ.

Най-сетне тръбва да се създаде строгъ законъ противъ фалшификацията на вината и да се спре правенето на вино освенъ отъ грозде.

Режима на фабричния спиртъ, бирата, оцета — есенция тръбва да се зали, до степень да се спре производството имъ като питие, за да стане реална защитата на вининето и плодово производство на вино, ракии и оцетъ.

Напоследъкъ поради малодоходността на винените лозя и добрите цени на десертните за износъ, масово се засаждатъ десертни и то при такова увлечение, че не е нуждна вече пропаганда, а сериозни мърки и напътвания за предпазване отъ голъмите гръшки, които се правятъ.

Бъдещето на десертните лозя е надеждно, но при условие че паралелно съ засаждането имъ се ureжда износа, защото ако нѣма износъ за тѣхъ, ще настъпи голъма и непоправима катастрофа за стопаните притежатели на тези лозя.

А уреждане и стабилизиране на износа изисква разрешението на много и то комплец рани въпроси, което изисква координираните усилия на просветения и организиранъ лозарь и искрената и сериозна държавна морална и материална помощъ.

Всички тия въпроси засегащи, както вининето производство, така също и десертните грозда ще се разрешатъ само ако лозаря е просветенъ, организиранъ и води постоянна и настойчива борба за разрешението имъ. А това може да върши подъ знамето и въ редовете на своята професионална организация — Български лозарски съюзъ.

Накрай ползата отъ конгреса е, че лозарството е въ тежко положение и изисква преди всичко грижите на преко заинтересования — лозаря.

Затова, нека се организира за да се просвещава и бори за защита на интересите на поминъка си. Безъ просвета и борба нѣма да има успехъ и хлѣбъ за лозаря.

Ст. Икономовъ  
Лоз. оп. станция—Пловдивъ

## Преоблагородяване на лозитѣ.

Добриятъ приемъ, който нашите грозда Афузъ-Али и Димятъ намериха на външните пазари, обърнаха погледите на лозаря къмъ тѣзи сортове. Болшинството отъ лозята обаче съзасадени съ винени сортове или пъкъ размѣсени така, че тѣхния продуктъ не представлява никакъвъ интересъ за външния пазаръ. Въ стремежа си да се приспособятъ къмъ изискванията на тѣзи пазари, мнозина пристъпватъ къмъ преоблагородяването на лозята си, замѣняйки присадника на главините съ такъвъ отъ сортовете Афузъ-Али или Димятъ. Тази операция, макаръ и твърде лека на гладъ, не винаги дава очакваните резултати, а има и случаи когато тя води къмъ първъ неуспѣхъ.

Необходимо е знае лозаря да знае какъ и кога да извърши преоблагородяването, за да разчита на по-голъмъ успѣхъ.

У насъ тази операция се извършва обикновено презъ м. мартъ, преди плакането. Отгрибва се лозата и стъблото се прерѣзва напречно подъ кютука, надъ повръхността на почвата. Прерѣзаното стъбло се пристъга съ рафия 3—4 сантиметра подъ отрѣза и се разцѣпва съ ножче диаметрално до рафията. Въ крайщата на този разцѣпъ се поставя обикновено два калема съ пжпкитѣ навънъ, предварително заострени на единия си край въ видъ на клинъ, на една дължина около 2·5—3·0 см. отъ долу, така че единия отрѣзъ е по-наклоненъ отъ другия. Следъ това разцѣпената част отъ стъблото се увива съ рафия и се пристъга за да могатъ калемите да прилепнатъ въ разцѣпа. Откритите отрѣзи по стъблото и върхъ на калема обикновено се замазватъ съ печена и навлажнена хума, за да се осуети загниването на отрѣзите и улесни прихващането. Лозата следъ това се зарива съ свежа прѣстъ, така че върхъ на купчината да е съ 4—5 см. по-високъ отъ горния край на калема.

Този начинъ не дава винаги добри резултати. Докато въ южна България, при по-топлата почва презъ това време процента на прихващането е надъ 80%, въ северна България рѣдки сѫ случаите когато лозаря получава повече отъ 50—60% прихвани калеми.

Много по-сигуренъ е успѣха и по-голъмъ е процента на прихващането, когато преоблагородяването се извърши надъ кютука по следния начинъ:

Презъ втората половина на м. мартъ, преди плакането на лозата, главините се отгрибватъ и почистватъ отъ прѣстъта. Избиратъ се 3—4 прѣчки, които по възможностъ да бѫдатъ пичове, (да изкарватъ направо отъ кютука), да бѫдатъ добре развити, здрави и разположени правилно околовръстъ или върху кютука. Когато новиятъ сортъ ще се отглежда по чашовидната форма, ще изберемъ онѣзи пичове, чието разположение позволява да се оформи веднага „чашата“, а когато рѣзитбата ще бѫде Гюйо или Роя, тѣ трѣбва да сѫ изкарали отъ горната страна на кютука, предимно въ срѣдата ѝ. При тѣзи две рѣзитби може да се използва и нѣкоя прѣчка стояща на чепъ, стига той да не е много високъ, за да не се издигне прекалено много главината.

Избраните прѣчки, следъ премахването изъ основа на всички други чепове, рамена, странични издѣнки и пр., се присаждатъ близко до кютука съ калеми отъ желания сортъ, сѫщо тѣй, както се присажда на маса (английска копулация). Присадениятъ калемъ се превързва съ рафия, за да се закрепи здраво къмъ подложката си и следъ това мѣстото на присаждането и горния край на калема се замазва съ хума, а въ по-сухитѣ мѣста замазването съ хума не е необходимо. Нека се знае че достатъчно топлина, умѣренна влага и лесенъ достъпъ на въздуха сѫ главните условия, отъ

които зависи добрия успехъ при присаждането,

Калема тръбва да има само една пжпка, която да стои на обратната страна на отръза, за да се улесни връзването.

Следът присаждането на всички оставени пржчки, главината се загрибва отново до 4—5 см. надъ калемите и се остава така чакъ до края на м. юний, когато се извършва едно почистване на евентуално покаралите отъ калемите росни коренчета и ластарчетата отъ нѣкои спящи пжпки по кютука. Въ края на м. юлий се извършва второ почистване и тогава главината се оставя открита, за да се улесни узръването на тъканите образуващи спойката. Въ течение на 2—3 години така преоблагородените главини тръбва редовно да се почистватъ отъ изкарващите издѣнки отъ кютука, за да се даде възможност на қалема да се развие добре. Следът като калема „вземе силата“, издѣнките изкарватъ рѣдко и при всѣка рѣзитба ще се отстраняватъ. По този начинъ, на втората година отъ преоблагородяването главината дава плодъ и може, ако лѣторастите сѫ добре развити, да се остави и дълга плодна пржка. Въ случай че е възприета рѣзитбата Гюю, на втората година единия лѣторастъ се остава за бикъ,

(60—80 см.), а отъ другите се оставатъ само два и се порѣзватъ на чепчета съ по 2 пжпки. По-добре е при първата рѣзитба да се оставятъ 2 чепчета, за да има едно запасно и се осигури така бикъ за следующата година. При втората рѣзитба (третата година) се оставя само единъ бикъ и едно чепче, а всичко друго се премахва, за да се улесни развитието на всички пжпки по дългата плодна пржка.

Неоснователенъ е страхъ на нѣкои лозари да оставятъ бикъ още втората година. Когато пржчките сѫ добре развити и когато не се преувеличава съ дълбината на оставения бикъ, изтощението на главината е изключено. Опитите въ лозарската станция и въ нѣкои частни лози въ Плѣвенъ потвърждаватъ това.

Този начинъ на преоблагородяване дава много по-добри резултати отъ присаждането подъ кютука на разцѣпъ. Къмъ този последния начинъ тръбва да се прибѣгва само тогава когато главините сѫ слаби и нѣматъ добри лѣторости, за да се извърши присаждането върху тѣхъ. Въ такъвъ случай, когато стъблото е достатъчно тѣнко, присаждането може да се извърши и на английска копулация подъ кютука.

**К. Ивановъ**  
ръководителъ оп. поле Плѣвенъ.

## Пролѣтни работи въ лозето.

### Засаждане на ново лозе.

Преди да започнемъ засаждането на ново лозе, тръбва да извършимъ всички предварителни работи, като изравняване на мѣстото, чертане (маркиране), избиране на облагородени укоренени лозови пржчки и чакъ тогава да пристъпимъ къмъ засаждането.

Извравняването на мѣстото става по следния начинъ: Следъ като мѣстото е риголвано презъ есента или зимата и следъ като се е достатъчно улѣгнало, на пролѣтъ, когато мѣстото е вече съ значително изсъхнала повърхностъ, съ грата теглена било отъ коне или волово-

ве, мѣстото се грапи напрѣки на окопитъ, които сѫ правени при реголването, като грата се влачи съ закривената част на зѣбите напредъ, за да могатъ буцитъ, ако има такива да се разтрощатъ и ако има пирей или другъ нѣкой плевелъ, част отъ него да се извѣльче на повърхността, отъ кѫдето после се събира.

Следъ като така се изграпи мѣстото, то се достатъчно изравнява. За да бѫде още по гладко изравнено мѣстото, може следъ грапенето да се завлѣче съ дъска.

Така се прави изравняването на поголѣмите мѣста за лозе. По малките отъ

2 – 3 декара поради това, че не всекой стопанинъ може да има собствена грата или пъкъ да наеме такава, то изравняването се прави съ мотика.

Ако обаче, мястото е много неравно, то изравняването му се прави преди риголването.

Следът изравняване на мястото се прави чертанието на редоветъ и отбелъзването мястото на всичка лоза съ почка (марка колче). Растоянието между редоветъ при десертните сортове като „Афузъ Али“, Резекии, Зейнели и др. тръбва да бъде отъ 1.50 до 1.80 м., а между лозитъ отъ 1.25 до 1.50 м., при винените сортове разстоянието тръбва да бъде не по малко, 1.40 до 1.60 м. между редоветъ и 1.25 до 1.40 м. между лозитъ. Посоката на редоветъ, особено при сортоветъ, които ще се отглеждатъ на тель, винаги тръбва да бъде тази на преобладаващите лътни вътрове и градушки.

Следът начертаването на мястото тръбва да си подберемъ пръжките (позитъ) които ще засаждаме. Какви сортове да изберемъ, това зависи лично отъ лозаря и пазаря, обаче по отношение на подложката, това зависи отъ почвата и затова тръбва да имаме предварително анализата на почвата по отношение на вълната, която анализа се прави въ агрономствата, катедрите, земедълски и лозарска опитна станция — Пловдивъ.

Опредѣлимъ ли сорта и подложката веднага тръбва да си купимъ лозитъ.

На какви условия тръбва да отговаря една годна облагородена укоренена лозова пръжка?

Годната за посаждане лозова пръжка, тръбва да отговаря на следните условия:

1. Да бъде достатъчно дълга — подложката заедно съ калема (присадника) да има 30 – 35 см.

2. Дебелината на подложката да не бъде по малка отъ 8 – 10 м. м.

3. Спойката на калема съ подложката да бъде добре сраснала — отъ всички страни и да няма голъма брука, угъната въ ръце пръжката да не показва никаква цепнотина.

4. Коренитъ излизящи отъ основата на подложката да бъдатъ достатъчно силни и правилно разпределени около въръсть на подложката.

5. Лътораста изкарваща отъ присадника да не бъде по-малъкъ отъ 20 – 30 сантиметра.

6. Лозовата пръжка тръбва да бъде напълно узръла а това се познава, като съ ножче се отдълва кората, заедно съ част отъ дървесината, тъканът е бъла безъ черни петна и повлекла, това показва, че подложката е била зръла. Ако ли пъкъ има черни петна, това показва, че подложката е била зелена не дозръла. Такива прючки тръбва да се избегватъ и да не се засаждатъ.

Следът като си подберемъ лозитъ тръбва да ги засадимъ въ приготвеното място.

Засаждането имъ става така: изкопава се дупка съ права лопата, дълбока толкова колкото е дълга подложката и достатъчно широка за да може човешки кракъ свободно да влезе въ дупката. Дупката се така изкопава, че почката (колчето) да остане непомъстено и до самата дупка, влажната пръсть се слага близо до дупката, иначе пръстът се разпилява и при запълване на дупката ще влезе суха пръсть, което не бива да става. Следът като дупката бъде готова лозата се подготвя за засаждане.

Подготвянето на лозата се състои въ подръзването на коренитъ и лътораста. Коренитъ се педръзвава на дължина 1 см., обаче, когато коренитъ биватъ наречени при основата ѝ засъхнали то въ такъвъ случай се изръзвава до самата основа. Лътораста изкарваща отъ калема при винените сортове, които ще се ръжатъ по часовидната форма се поръзвава на една видима пълка (око) а десертните, които ще се ръжатъ по „Юю“ и „Роя“ се поръзваватъ на една или две видими пълки.

Така приготвена лозата, коренитъ ѝ се потапята въ каша отъ биволски или говежди извержения и чакъ тогава се пристъпва къмъ засаждането.

При поставяне на лозата въ дупката се внимава спойката да дойде наравно съ повърхността на земята и почката, съ едната ръка се държи лозата а съ другата се прикарва пръстът, която се слага върху коренитъ на лозичката, съ ръка се притъпква пръстът около коренитъ, следът това се напълва дупката

съ десетина сантиметра пръстъ и съ кракъ се силно притъпква.

Въ бъдни почви и когато се сади лозе следъ изкоренено лозе, налага се да се постави въ дупката по две три шепи добре прегорълъ торъ „гюбре“. Торътъ се слага въ дупката следъ като единъ пътъ сме затъпкали лозата съ пръстъ. Торътъ се смъсва съ пръстъта и пакъ добре се притъпква, следъ това пакъ се запълва дупката съ пръстъ и наново пакъ се притъпква.

Най горниятъ пластъ отъ пръстъ не се притъпква. Торътъ никога да не се поставя направо върху коренитѣ. Когато засаждаме лозе въ наклони място, то винаги тръбва лозите посадени въ по-горния край да се оставятъ 3—4 см. по ниско отъ нивото на земята; а въ долния — ниския край 3—4 см. по-високо.

Следъ като така сме засадили лозата, калемътъ се покрива съ рошка и влажна пръстъ, направя се купучина, на която върхътъ да отговаря на върхътъ на калема. Пръстъта върху калема да не биде повече отъ 6—8 см. за по сухутъ високи съ южно изложение място и 3—4 см. въ по-ниските равни и северни изложения.

Така засадените лози къмъ края на месецъ май и юни изкарватъ.

Презъ лътото се отглеждаватъ, копаятъ, ръсятъ, ровятъ се за да се отстранятъ росните корени и убиватъ ларвите на различните бръмбари.

### Отгрибане на лозията.

Следъ като времето се достатъчно стопли, а това обикновено става презъ втората половина на м. мартъ и началото на априль, лозията се отгрибатъ.

Отгрибането тръбва да се извърши много внимателно, да не се нараняватъ лозите и да не се чупятъ пръчките. Това се налага най-вече при лозите, които есенно време съ поръзани и особено при десертните сортове ръзани по „Гюю“ и „Роя“. Пръстъта да се разрива къмъ всички страни еднакво, лозите хубаво да се отгрибватъ, споиката да биде надъ земята за да не искарватъ презъ лътото росни корени. Кютуците съ кракъ се поритватъ за да се отърси останалата пръстъ, която следъ пролътните дъждове се окончателно свлича на

земята и кютука заедно съ чепчетата и рамената бива достатъчно измътъ.

Отгрибането, което се практикува отъ „главина на главина“ за лозя, които не съ достатъчно разработени, въ които не е правена дълбока есенна оранъ или копане, да се избъргва. Въ такъвъ случай отгрибането ще се извърши „изъ място“ като едновременно и лозето се прекопава. Така ранната пролътна копанъ се извършва заедно съ отгрибането. Копанъта се извършва на тиръ дълбоко 10—12 см. на едри буци (чимове) за да могатъ пролътните треви да изсъхнатъ, а така също и ларвите и бръмбарите да се излагатъ на повърхността, отъ където птиците ги изядатъ.

### Ръзитба на лозията.

Една отъ най-важните културни операции, които се прилагатъ въ лозарство то, това е ръзитбата на лозата. Отъ ръзитбата зависи качеството и количеството на гроздето. Въ зависимост отъ сортата се прилага и ръзитбата. Нѣкои сортове грозда даватъ отличенъ резултатъ, ръзани по чашовидната форма. Други пъкъ, какъвто съ десертните сортове: „Афуъ Али“, Резекий, „Бълъ“ Зейнель „Алъ Зейнель“, „Раби мехуръ“ и др.; ръзани по чашовидната форма не даватъ задоволителни резултати. Ето отъ къде съ се явили и различните къси и дълги ръзидби, като: „чашовидната“, „Гюю“, „Роя“, „Казенявъ“, „Медокъ“, „Силво“, „Котъ Роти“ и др. и др.

Като най-подходящи и приложими у насъ, това съ: „чашовидната форма“, „Гюю“ и кордонъ „Роя“. Системите ръзитби „Гюю“ и кордонъ „Роя“ подробно и нагледно съ описани въ брой 1 и 2 отъ настоящето списание година 1930 мартъ и априль.

Тукъ ще опиша само „чашовидната форма“.

### Образуване и поддържане на чашовидната низкоглавинеста форма

Нарича се низко-главинеста чашовидна форма, защото главината се образува близо до земята и има формата на чаша. Образуването ѝ започва още отъ засаждането на лозата на постоянно място.

При посаждане, лозата се поръзва на

една видима пжпка (око). Отъ тая пжпка покарва презъ лътото обикновенно само единъ лъторастъ, а по нѣкой путь изкарва и другъ отъ основата. Когато изкарватъ два лътораста и двата сѫ достатъчно силни, дебели колкото моливъ и правилно разположени (единъ срещу другъ), то при извършване на рѣзитбата въ втората година се рѣжатъ и двата по на една видима пжпка. Отъ та-  
къ порѣзаната лоза обикновено изкарватъ два лътораста а може и три, които на другата година (3-та) се рѣжатъ по на две видими ппкки. Въ края на третата година ние имаме лоза съ два или три чепа съ по две добре развити пржчки. Четвъртата година рѣжемъ, като горнитъ пржчки заедно съ часть отъ миналогодишното чепче се гладко изрѣзватъ а оставятъ долнитъ три пржчки които се порѣзватъ по на две пжпки. Тъзи три чепчета рѣзани по на две пжпки ни даватъ бѫдещитъ рамена, които се срасватъ въ основата и даватъ кютука (главата); върху тѣхъ се образуватъ рамената и чепчетата.

Така се постъпва, когато още следъ засаждането имаме покарали два лътораста.

Когато, обаче, въ първата година имаме покаралъ само единъ лъторастъ до-  
статъчно силенъ и вертикално разполо-  
женъ върху лозичката, то въ втората  
година го рѣжемъ на 2 видими ппкки.  
Огъ така порѣзаната лозичка изкарватъ  
два лътораста, които въ 3-та година рѣ-  
жемъ по на две пжпки. Изкарватъ и че-  
тиритъхъ пжпки и ни даватъ въ края на  
третата година лоза съ четири добре  
развити пржчки, които въ началото на  
четвъртата година рѣжемъ по на две  
пжпки Сега имаме напълно образувана  
чашовидната форма.

Когато имаме покаралъ въ първата година само единъ лъторастъ, който е не добре разположенъ (наведенъ на една страна), то при извършване на рѣзитба-  
та въ втората година този лъторастъ се изрѣзва низко на спяща пжпка.

Така порѣзана лозичката представля-  
ва малко кютуче, което се покрива съ  
малко влажна и рохка прѣсть. Презъ  
лътото отъ така покритата лозичка из-  
карватъ нѣколко лътораста (обикновено  
3—4), които излизатъ отъ еднаква ви-

сочина и които сѫ правилно разположе-  
ни единъ срещу другъ.

При извършване на втората рѣзитба въ 3-та година, избиратъ се 3 или 4 пржчки, въ зависимост отъ силата на главината и разположението имъ, и се порѣзватъ по на две видими пжпки.

Така въ 3-та година ние имаме осно-  
вата на чашовидната форма. Въ четвър-  
тата година, изкарващите отъ чепчетата пржчки се рѣжатъ, като по-горните пржчки, заедно съ часть отъ миналогодиш-  
ните чепчета се гладко изрѣзватъ, а по-  
долната пржчка се порѣзва на чепче съ  
две очи. Така се продължава порѣзването на лозата всѣка година.

Броятъ на рамената и чепчетата ос-  
тавени върху лозата зависи отъ сила-  
та на главината: колкото лозата е по-  
силна толкова повече рамена и чепчета  
можемъ да ѝ оставимъ.

Рамената биватъ най-малко три и мо-  
гатъ да достигнатъ до 7—8 сѫщото се  
отнася и за чепчетата. Следъ като се  
образува формата на главината, остава  
по-нататъкъ редовно всѣка година пра-  
вилно да се порѣзва. Рѣзачатъ всѣкога  
се стреми рамената и чепчетата да бѫ-  
датъ разположени въ видъ на кръгъ —  
по периферията, за да може главината  
да добие разтляна форма. Всички пржчки  
които иматъ направление къмъ вътреш-  
ността на главината се премахватъ.

### Порѣзване на възрастнитъ лозя.

Като ржководно начало при порѣз-  
ването на лозитъ въ възрастнитъ лозя  
ще ни служи сила на главината и сорта.

Да предположимъ че искаме да порѣ-  
жемъ една главина отъ сорта „гъмза“,  
която има 5 рамена и по-предната годи-  
на е рѣзана на седемъ чепчета съ по  
две пжпки Отъ чепчетата сѫ се разви-  
ли и четиринацетъхъ пжпки, а освенъ  
това и две-три издѣнки, пржчкитъ сѫ  
достатъчно силни.

Какво ни показва така развитата лоза?

Показва ни, че тя е доста силна и  
че може да изхрани още 2—3 пржчки въ  
повече. Такава лоза ще я порѣжемъ, ка-  
то увеличимъ чепчетата съ едно, или  
пъкъ на нѣкой отъ чепчетата вмѣсто 2  
можемъ да оставимъ 3 пжпки.

Сѫщо, можемъ да оставимъ бикъ съ  
4—5 пжпки, които бикъ (плодна пржчка

канадка) ще тръбва да оставимъ върху рамо или чепче, което като се премахне да не разваля формата на главината.

Да си представимъ същата лоза съ петъ рамена и седемъ чепчета, ръзани по на две пжпки. И вместо да се развиатъ четиринадесетъ пржки и 2—3 издънки, нормално развили съж се само една издънка а отъ чепчетата само десетъ пржки, като другите пжпки по чепчетата съж дали много слаби пржки.

Въ такъвъ случай лозата ни показва че миналата година, при поръзването е била претоварена и ще тръбва да ѝ се оставятъ по-малко чепчета, като нѣкоя отъ тѣхъ се гладко изрѣзватъ до основата на рамото. Ще се оставатъ само петъ чепчета, като на две се остави само по една пжпка а на три—по две пжпки. Ако лозата презъ лѣтото се засили, то на следващата година се поръзва въ зависимостъ отъ силата ѝ.

Издѣнките (вълците, гладници), никога не се рѣжатъ на повече отъ една пжпка, защото съж безплодни съ малки изключения при винените сортове.

Тѣ служатъ за счишаване на стари и образуване на нови рамена. Когато имаме нѣкое издигнато се рамо, то, ако при основата на рамото или по самото него има нѣкоя издѣнка, при рѣзитбата я порезваме на чепче съ еднооко, отъ това око изкарва лѣторастъ, който чакъ на следващата година се поръзва на чепче съ две пжпки и тогава се премахва и самото рамо.

При рѣзитбата на лозата отрѣзитъ по кютука и рамената се правятъ близо и гладко.

Отрѣзитъ върху едногодишните пржки се правятъ наклонени на противната страна на пжпката и 2—3 сантиметри надъ нея. Всички сухи чевове, старата кора, сухи рамена, всичко това се почиства гладко до основата. Кютука се държи чистъ отъ загнили части и др.

### Време на рѣзитбата.

Лозията могатъ да се рѣжатъ въ четири различни времена презъ годината.

1. Веднага следъ гроздоберъ.
2. На есенъ, следъ окапване на листата.
3. Рано на пролѣтъ, преди плакането.
4. Следъ плакането.

Много буйните позя, които изресяватъ ще се рѣжатъ на есенъ, веднага следъ гроздобера.

Старите и слаби лози ще се рѣжатъ на есенъ, следъ окапване на листата.

Нормално развитите лози могатъ да се рѣжатъ и на есенъ следъ окапване на листата и на пролѣтъ преди плакането. Следъ плакането на пролѣтъ, когато има вече развити пжпки въ ластарчета съ 5—6 см дължина ще се рѣжатъ буйните лози, които се намиратъ въ място, кѫдето пролѣтните слани нанисватъ поврѣди.

Всички винени сортове, включая и сърта „Димитъ“, ръзани по чашовидната форма, даватъ отличенъ резултатъ, стига рѣзитбата да е извършена правилно и разумно.

Опитите изправени въ опитното лозе на опитната станция подтвърждаватъ това.

Преимуществата на чашовидната форма съ тия: Загребването може да се извърши веднага следъ гроздоберъ. Обработката може да става въ две направления. Лозите се правилно огреватъ.

Лозето е по проветрило. Подпорите се правятъ по малко пари.

**Какъ може да се премине отъ чашовидната форма къмъ друга — по родовита?**

Десертните сортове: „Афузъ Али“, Алъ зейнелъ, резекий, Риби Мехуръ, Аптишъ Ага, бѣли и черни Орлови нокти и др. ръзани по чашовидната форма на чепчета съ по две или три пѣпки не даватъ задоволителенъ резултатъ. Обаче същите тия сортове, ръзани по простото или двойно „Гюйо“ даватъ отлични резултати.

Много отъ лозарите иматъ, кой повече, кой по-малко лозя отъ десертните сортове на различна възрастъ, обаче, съж ръзани по чашовидната форма и резултатъ съж нездадоволителни.

За да иматъ тия лозари добъръ резултатъ, т. е. да получатъ достатъчно грозде, тръбва да преминатъ къмъ друга нѣкоя рѣзитба. Като най-подходяща рѣзидба за случая това е Гюйо (просто или двойно). За целта се постижва така: Избиратъ се две отъ рамената, които съж разположени едно срещу друго и

оито иматъ посоката си — тая на реветъ, за да може по лесно да се положи хоризонтално дългата пржка по елътъ, ако поставимъ такъвъ.

Чепчетата, които се намиратъ върху амената и ръзани по на две или три жпки предната година сж ни дали две ли три пржки. Тия пржки ние ще използваме. Избиратъ се две отъ тъхъя, които стоятъ по-низко и ги поръз-аме: едната по-нискостоящата на две идими жпки, а другата — по-горестоящата на дължина 60—70 (сантиметра 6—8) жпки. Сжто така постъпваме и ъ другото срещустоящо рамо. Другитъ амена се гладко изръзватъ до основата и ранитъ се замазватъ съ овошарски ехлемъ или хума, а може и да не се замазватъ. Поръзана лозата представля-а две дълги плодни пржки и две чеп-ета съ по две жпки „Двойно Гюю“. Ко има нѣкоя изкарала издѣйка то тя е рѣже на две жпки, за да ни послу-

жи на следващата година за сменяване на нѣкое отъ рамената, защото тъ сж сравнително издигнати.

Отъ чепчето, което е рѣзано на две жпки се развива вътъ два лѣтораста, които на следващата година се използватъ за поръзване на лозата, като по горестоящата се поръзва за дълга плодна пржка, а по-долната на чепче съ две жпки.

Отъ дългата плодна пржка се разви-ватъ лѣтораститъ, които носятъ гроздето. На есенъ плодната пржка се изръзва гладко до основата, а едногодишни-тъ пржки изкарвачи отъ чепчето се полагатъ на земята внимателно за да не се счупятъ и се загрибатъ. На про-лѣтъ се отгрибатъ и поръзватъ, както вече по-горе се каза.

За целъта трѣбва да поставимъ и телена конструкция. Може да се забие по между дветъ лози коль и у него да се привържатъ дългите пржки.

### 3. В. Стрибърни.

## Кои овощни видове да садимъ изъ лозята.

Ако хвѣрлимъ погледъ къмъ зае-ти съ лозя пространства у насъ, то а всѣкїде ще видимъ, че между лавния тута плоденъ храстъ — лозата, има пръснати безразборно и най-изнообразни други овощни видове дървета и хрести, които по количе-ство, въпрѣки че липсватъ въ това тношение необходимитъ статистиче-ки данни, сигурно далеко надмина-атъ броя на дърветата въ нашите комплекти овощни градини, които влизатъ едва на 200,000 дек. за

власта страна.

Владеющата тута пъстрота отъ видове и сортове говори ясно, че по-аждането на всички тѣзи единични дървета е имало чисто любителски арактеръ и едва ли нѣкой е различ-а на нѣкакви доходи.

Напоследъкъ, обаче, следъ като нашите овощни плодове включително гроздето станаха обектъ на една о-широка търговия и то не само въ траната, но и вънъ отъ нея, започна да се гледа съ малко по друго око и а овощарството. При това положе-

ние на нѣщата всѣки може да си по-стави въпроса — умѣстни ли сж ком-бинации между лозовата култура и другитъ овощни видове и могатъ ли тѣ да дадатъ нѣкакви облаги за стопанитъ лозари? Най-добрая отговоръ може да ни даде единъ отъ добритъ наши лозарски центрове — гр. Лѣ-сковецъ, дето отъ важно стопанско значение се явяватъ насадениитъ изъ лозята, добили вече своята извест-ностъ, лѣсковски череши. За голѣмо обаче съжаление това е изключи-ленъ случай, а общо взето ползата отъ насадениитъ изъ лозята дървета е много малка, даже въ много случаи тѣ сж така разпределени, че пречатъ за правилното развитие на лозитъ и намаляватъ ценната плодоносна площа. Всичко което е насадено и продъл-жава да се сади е ставало и става безъ огледъ на съответните естест-венни условия за правилното разви-тие на този или онзи овощенъ видъ и изискванията на пазара. Всѣки садилъ и продължава да сади каквото му попадне и вследствие на това

овоощарството изъ нашите лозя днесъ прѣставлява единъ такъвъ пѣстъръ букетъ, че въпрѣки голѣмото количество дѣрвета, даже и въ най-плодородни години, цѣли лозарски райони, при грамадно общо плодово производство, мѣжно могатъ да изкаратъ еднообразни количества стока отъ търговски интересъ. Тукъ именно се крие и най-голѣмата грѣшка, която при една системна работа, съ течене на времето, може да се направи и съ това да се открие единъ новъ източникъ на доходъ. Цѣлата работа се свежда къмъ ограничение числото на видоветъ и сортоветъ и съ това да се създаде по възможность по-голѣмо еднообразие въ отдѣлните лозарски райони. За улеснение на всички, при опредѣляне видоветъ и сортоветъ, да се има предъ видъ, че тѣ трѣбва да зрятъ по възможность въ едно и също време, като се дава предимство на ранните овоощия, които могатъ да дадатъ известни приходи въ моментъ, когато стопанина-лозарь има най-голѣма нужда отъ подкрепа.

Почвените и климатическите условия при които сѫ поставени нашиятъ лозя, въ повечето случаи отговарятъ напълно за развитието на такива овоощни видове, които въ централна и северна Европа, къмъ кѫдето трѣбва да бѫдатъ насочени нашиятъ погледи, не вирѣятъ. Въ това обстоятелство за нась се крие едно благоприятно положение, защо при налич-

ността на качественна стока отъ подобенъ родъ, въ количества отъ търговски интересъ ний ще може да разчитаме и на външния пазаръ. Главните овоощни видове, които подхождатъ за лозята и могатъ да бѫдатъ обектъ на износна търговия, сѫ прасковите, зарзалиятъ и дюолитъ, а на втори планъ може да поставимъ череши, вишни и мушмули, на които трѣбва да гледаме като на стока за мястните пазарни центрове, които отъ година на година поглъщатъ все повече и повече плодове. Като най-неподходящи за въ лозята сѫ яблките и сливите, които тукъ обикновенно не вирѣятъ и мѣжно задържатъ плодовете. Неподходящи сѫ също и орехите, които въ пълно развитие заематъ голѣмо пространство и подъ чийто съенки всичко загива.

Ако се вгледаме въ отдѣлните наши лозарски райони, скоро ще видимъ, че изброените овоощни видове не се развиваатъ на всѣкїдѣ еднакво. На едно място вирѣятъ по-добре праскови, на второ зарзали, на трето череши и пр. Това нѣщо и всичко казано по-горе трѣбва да се вземе подъ внимание при даване насока за нови бѫдещи насаждения изъ лозята, които фактически сѫществуватъ и продължаватъ безразборно да се правятъ и отъ които за сега, както вече се каза, ползата е много малка, а въ сѫщностъ при добра организация може да бѫде много голѣма.

## Данъчните облагания върху лозята, виното и материалите отъ които се вари ракия.

(Рефератъ четенъ отъ Н. Хр. Мѣнковъ — Директоръ на Дѣржавното Лозарско-винарско училище — Плѣвенъ, предъ XI-я редовенъ конгресъ въ София на 2 мартъ т. г.)

Драги лозари,

При съзнанието, че за поддържане на една модерно устроена дѣржава сѫ необходими срѣдства, нѣма гражданинъ който да отрича резоността на данъците. Но нѣма и проблема въ управлението на всѣка страна по-сложна отъ тая за данъчното облагане.

Единъ е въпроса, които подлежи на

разрешение, който занимава еднакво представителите на дѣржавата и различните съсловия, въобще. Това е този за правилното и равномѣрно разпределение на данъчния товаръ, въ зависимост отъ податните сили на данъкоплатците и споредъ социалното, стопанско и икономическо значение на облагаемия обектъ. При това, трѣбва да се знае,

че, отъ държавно гледище, фаворизацията или претоварването на известни поминъчни отрасли съ данъкъ, може да бъде оправдано.

Лозарството, като народенъ поминъкъ, който представлява единъ сборъ отъ капиталъ на дребни съществувания на стойност надъ 8 милиарда лева, дава препитание на 100,000 семейства и поглъща труда на повече отъ 12 miliona надница на стойност около 700 милиона лева, заслужава една регламентация. Какъ е обложено то, при какъвъ данъченъ режимъ е поставено?

Въ земедѣлска и лозарска България какъ се гледа на лозарския поминъкъ и въ свръзка съ проектираното изменение на Закона за акциза и патентния сборъ, какво трѣбва да иска лозарското съсловие?

Ето въпросите, които се слагатъ за разрешение предъ настоящия конгресъ и които ще се опитамъ да разгледамъ предъ Васъ, като процетирамъ кратки данни за лозарските облози въ нѣкои европейски страни, за които съмъ успѣлъ да събера сведения.

Въ сѫщностъ, въпроса за лозарските облози се свежда къмъ две положения:

1) Видъ и размѣръ на данъка и 2) система на облагането, или казано на по разбирамъ езикъ, какви, колко данаци плаща лозаря и какъ се събиратъ тѣ.

Българскиятъ данъкоплатецъ, при днешната система на основни данъци, връхнини, фондове, бедствия и пр. въ голѣмото си болшинство не може да проследи и узнае точния размѣръ на данъка си. Той развѣрза кесията и дава толко зъ, колкото му поискатъ.

А това не бива да трае повече така.

Лозаря плаща: 1) поземленъ данъкъ върху лозята, 2) данъкъ върху произведениятѣ продукти съ спиртно съдѣржание (виното) или предназначени за спиртно производство (джибри, винена каль) и 3) пѣдаршина.

Единъ декаръ лозе плаща, взето средно за България, поземленъ данъкъ 22 л. Къмъ този данъкъ се събиратъ 100% общински връхнини и 10% за фондъ обществени бѣдствия или  $22+22+2=46.20$  лева, а колко плащатъ околийтѣ отнесени къмъ Iva категория? Ето Ви единъ

примѣръ: Лозаритѣ въ градъ Плѣвенъ сѫ обложени съ първоначаленъ данъкъ на 1 дек. а.

	I	II	III
	58·36	35·23	18·68
Връхнини 100%	58·36	35·23	18·68
10% ф. "общ. бед."			
в/у основ, данъкъ	5·83	3·52	1·86
или всико на дек.	122·55	73·98	39·22

Тукъ не е включенъ данъка пѣдаршина, който въ различните общини се събира въ различни размѣри.

Очевидно, сумиранъ този данъкъ, е извѣнредно голѣмъ и нека се има предъ видъ, че той се плаща на единица площъ, на декаръ, всѣка година, независимо отъ това дали годината е благоприятна или лоша.

Само съ тоя размѣръ, при нескончаемите стихийни напasti, при появилитѣ се лозови болести и неприятели, не е ли лозаря прекалено много обложенъ?

Не е ли това единъ товаръ достатъчно тежъкъ, за да не става дума додри за още нѣкакъвъ единенъ данъкъ?

Втория видъ данъкъ на лозаря стои въ връзка съ размѣра на производството му. На 1 литъръ вино се плаща 75 ст. книжни, а на литъръ джибри или каль 90 ст. дѣржавенъ данъкъ и 40 ст. връхнини, или общо 130 лв. книжни.

Ако приемемъ срѣдния доходъ отъ 1 дек. лозе 600 кгр. грозде, (400 литри вино и 200 литри джибри и каль), то данъма събранъ подъ формата на акцизъ ще се равнята,

за 400 лит. вино по 0·75 = 300 лева  
за 200 лит. джибри 1·30 = 260 лева

или всички . . . 560 лева

Събранъ този данъкъ (акцизъ) съ средния поземленъ данъкъ ( $560+46$ ) се равнява на 606 лева, срѣдно за България на 1 декаръ, а за първа категория лозе, взето, напримѣръ, за Плѣвенъ,  $122·55+560=682$  лева. Това е баснословна цифра и лозаря данъкоплатецъ едва ли си е давалъ смѣтка, че върху гърба му лежи данъкъ отъ такъвъ размѣръ и че той работи собствените си лоза въ плодородни години на изполицата, т. е. 1 за него и 1 за дѣржавата, а въ лоши на третината, 2 за дѣржавата 1 за него.

Коя друга култура въ страната е така обременена?

Но, лозарското съсловие спи своя летаргически сънь, то нехае, то очаква други да се погрижатъ за него.

Грижать се наистина органитъ на финансова властъ да осигурятъ колкото се може по-голъми доходи за държавния фискъ, но де е другата страна, де сѫ лозарите?

Голъми държавници и финансисти отдавна сѫ заявили, че виното при това положение на лозаря не може да понася повече данъци.

При днешното прекомѣрно увеличение на поземления данъкъ за лозята, лозаря съ право може да поисква премахването акциза на виното.

Въ лозарска Франция се допушта вълоши години да се изварява 20 на сто отъ излишното вино на ракия при заплащане на акцизъ въ обикновени размѣри. У насъ това не може не се разрешава. Свръхъ непоносимитъ други данъци, свръхъ нещастието на лозаря, че поради влошаване на пазаря или поради лоши реколти неможалъ да пласира виното си, налага му се да понесе наказание, създаватъ му се пречки да оползотвори произведенията си.

Спиртоваритъ и нѣкои идеолози на лозарството, които стоятъ далеко отъ мѣжкитъ и неволитъ на лозаря, разсѫждаватъ, че ако се допусне оползотворяване за лоши години, България набързо би се обѣрнала въ една спиртоварна на гроздово вино. Нѣкои теоритазираха пѣкъ, че е възможно бързо да се стесни площта за зърненото производство.

Българското земледѣлско стопанство е съ слаби доходи, претрупано съ задължения, нему и съ кредитъ трудно може да се помогне. Въ числото на земледѣлските стопани влизатъ и лозарите. Стига теория, стига мѣждруване. Нека поискаме това, което нашитъ учители по лозарство — французитъ сѫ прокарали.

Другиятъ въпросъ е този за системата на събирането данъчнитъ облози на лозарите.

За държавния фискъ, които изнемогва наредъ съ всички стопански съсловия, нѣма по сигуренъ способъ за редовни и навремѣни постѣпления отъ то-

зи на акцизитѣ. Като родолюбиви граждани, бихме сгрѣшили ако поискаме тая система да се смѣни сега, като данъка се събира направо съ поземления или по други редъ.

Но, има друго нѣщо, на което българския лозаръ трѣбва да спре вниманието си. Това е именио проекта за изменяването закона за акциза и патентовия сборъ.

Питейната търговия е днесъ спжната отъ единъ законъ, който съ право се нарича драконовски, а това се отразява пакостно и върху лозарството. Производителните лозарски кооперации сѫ единовременно и винарски, тѣ сами се грижатъ за пласиране на собственото производство и попадатъ подъ страшнитѣ удари на този законъ. Лишени отъ възможност да събиратъ печалби за евентуално погасяване на глоби, тѣ, въ лицето на своитѣ управителни тѣла, сѫ изложени на непоносими жертви, а нѣкои отрупани съ глоби кооперации вече немогатъ да намѣрятъ кандидати за членове на управителните си тѣла,

Нагоденъ закона да дира престъпници, не признава никакви грѣшки и опущения. Сѫдиищата и когато виждатъ невинността на ебвиненитѣ въ нарушение, се формализиратъ и затова нищо не помага на единъ пѣтъ обвинения. Законътъ е безъ душа, а хората, които го прилагатъ, сѫ заинтересовани, тѣ получаватъ 30 на сто отъ глобите. Поради това напраздно ще чакаме по инициативи на финансовите органи да бѫде измененъ въ полза на лозаря.

Въ рамките на единъ рефератъ, като тоя, не биха могли да се помѣстятъ рецидата случаи на безбожно третиране на българския лозаръ и винаръ по силата на закона за акциза и гербовия сборъ, но позволете ми, драги лозари, да Ви преведа нѣколко случая, за да не бѫда обвиненъ въ голословие.

1. Лозарската кооперация натоварва нѣколко варели съ вино за една гара, отъ дето виното по Б. Д. Ж. ще се отправи за София. Снабдява се нуждното преносително свидетелство, понеже Б. Д. Ж. не товарята виното безъ такова. За нещастие по пѣтъ една отъ колитѣ се строшка и коларя, залисанъ въ сполетялото го нещастие, забравя да пре-

даде преносителното свидетелство, което за зла участъ, той носелъ. На гарата органъ отъ акцизната власт посреща здравитъ кола и съставя актъ. Резултатъ — 14,000 лева глоба. И чиновника и съда се формализиратъ; за всѣка кола трѣбвало отдѣлно преносително свидетелство. Никакъ не се интересуватъ, че за сѫщото вино е издадено, както обикновено става, редовно и на време общо преносително свидетелство. Никой не е билъ въ състояние да застави финансиятъ органъ да провѣри по телефона или лично, че действително се касае до едно нещастие, но не и грѣшка, опущение или престъпление.

Другъ случай.

Клонъ на лозарска кооперация, задълженъ да води на общо основание

складова книга и да я изравнява въ закония срокъ. Поради една незабелезана грѣшка въ сбира на наличните количества, прибавя се за уравнение известно количество ракия като изразходвано на дребно, защото иначе неможела да обясни недоимъка. Минава време. При една провѣрка отъ акцизната власт по късно се констатира тая грѣшка и записаното за урапнение се явява като излишъкъ. И какво предполагате? Тая невинна грѣшка съ сбира, която неможе да бѫде злоумишлена, донася 50,000 лева глоба върху членовете на управителния съветъ, разтакане по сѫдилища, терзане и купъ още други неприятности. Грѣшката призната за невинна, но закона е бездушенъ, а приложителитъ 30 на сто отъ 50,000 лева сѫ взели.

(Следва).

## Кредита за лозарството и винарството

(Рефератъ чеченъ отъ Ив. П. Бѣрзаковъ — агрономъ, председатель на Българския лозарски съюзъ предъ XI-ия редовенъ лозарски конгресъ въ София на 2 мартъ т. г.).

П. Г.

Слѣдъ войнитѣ, когато настѫпи единъ привиденъ миръ, преди още да настѫпятъ нормални международни отношения, воюващите държави се опомниха и видѣха, че икономическата и до голѣма степень и политическа независимостъ на една държава е въ зависимостъ отъ това, до колкото тя може да произведе сама това, що ѝ е необходимо, безъ да прибѣгва да го търси отъ друга приятелска или неприятелска страна. И понеже решающъ факторъ за омиротворение на възбуденитѣ тогава широки маси бѣше да се гарантира прехраната имъ, всички страни, включително и йай-индустриялнитѣ — въ това число Англия и Германия, замислиха да развиятъ своето земедѣлие до положение, щото неговото производство да задоволява нуждитѣ въ странитѣ имъ. За целта тѣ впрѣгнаха и капитали и науки и сполучиха съ увеличението на своето земедѣлско производство нѣкои да преустановятъ вносътъ на храни отъ други държави, а други да го ограничатъ до голѣмъ минимумъ. Това постави въ затруднение странитѣ, износители на храни, ценитѣ на последнитѣ спаднаха подъ костуемитѣ имъ, и въ тѣхъ настѫпи паника. Странитѣ, съ

развита индустрия, започнаха да губятъ пазаритѣ на своитѣ фабрикати, защото покупателната способностъ на земедѣлските страни се намали до минимумъ.

Така се додѣ до положението, щото земедѣлските и индустриалните страни да немогатъ да намиратъ пазаръ на своите произведения и да настѫпи тази обща стопанска криза, която души почти цѣлия свѣтъ.

Горното ни показва, че малката земедѣлска България ще трѣбва да трансформира своето земедѣлие, да го направи къмъ производство на такива произведения, каквито въ другите страни, поради неблагоприятните за тѣхъ климатични условия, немогатъ да успѣватъ. Това би се постигнало, като нашето земедѣлие се интензивира. Зъренното производство да се индустриализира, или чрезъ скотовъдството да се преработва въ млѣчни продукти, които иматъ по сигуренъ пазаръ и като се даде широко място на интензивните култури; лозарството, „овоощарството, тютюнопроизводството, зеленчарството и се развие до възможния максимумъ скотовъдството, птицевъдството, бубарството и пр.

Отъ споменатитѣ земедѣлско-стопански отрасли, следъ скотовъдството, трѣ-

бва да заеме първо място лозарството, като му се създадат всички необходими условия за преуспѣване, защото:

1. Климатичните, почвените и стопанско-икономичните условия му гарантират голъмо бѫдеще;

2. Въ него намира и ще намира пластмът на трудът си голъма част отъ населението въ страната и съ това би се доста допринесло за разрешението на социалната проблема;

3. Пазаръ на неговото производство въ грозде и вина винаги ще има, ако се той добре организира и ако то се предложи на износни цени.

Общата стопанска криза, разбира се, непощади и нашето лозарство. И то изнемогва и води единъ труденъ животъ. Намалението покупателната способност на масите, ограничи консумацията на грозде и вино. Скжпто производство, благодарение на скжпия трудъ и скжпите инвентирани капитали, вложени въ лозарството и винарството, непозволява да се предложи то на чуждия пазаръ на конкурентни цени, а отъ това и липса на износъ за чужбина.

Нека видимъ какво национално богатство за страната ни представлява лозарството.

Споредъ статистиката въ 1927 год. въ страната ни е имало 770,410 декара лозя, отъ които е получено 288,004,300 кгр. грозде, преработено въ мястъ = 152,809,200 литри съ стойност 38,421,502 зл. лева. Споредъ други официални сведения въ страната ни има кръгло на плодъ 803,000 декара лозя. И ако приемемъ че единъ декарь лозе констува на стопаница си 9,000 лв., (2500 лв. земя, 2000 лв. лози, 1500 реголзване и засаждане 500 лв. колове и 2400 лева отгледване за първите 3 години по 800 лева и 100 лева падарщина за две или три години), то националното ни богатство въ лозя въ края на 1929 година е 7,270,000,000 лева, което богатство ежегодно донася единъ брутто доходъ отъ 1,606,000,000 лева.

За да видимъ какво представлява лозарството отъ социално гледище, при сегашните му размѣри и състояние, достатъчно е да приемемъ, че всѣки декарь лозе ще погълне годишно само по 15 надници презъ вегетацията си (отгри-

бане, резидба, копане, пръскане, кършени и вързване безъ берибда), то въ цѣлото пространство се пласиратъ 12,045,000 надници, които пресмѣтнати само по 60 лева ще струватъ крупната сума 722,700,000 лева, която влиза и се разпредѣля между работните широки маси. Това, при сегашната оскѫдница на парични срѣдства, е отъ голъмо социално значение, толкова повече, че лозарството като високо интензивна култура изисква повече работни ръже, които отъ дѣлното семейство не може да даде и прибѣга къмъ наемване на такава; пакай после трѣбва да се разбере, че и трудътъ на семейството на лозаря вложенъ въ случая, трѣбва да търси отплата; освенъ това, новото лозарство, като скжпа отрасътъ, поне за сега е повечето въ ръцетъ на гражданинъ, на които трудътъ на семейството имъ е съвършено недостатъченъ. Статистиката за 1926 година ни казава, че въ цѣлото земедѣлско производство на страната, въ което се включва и лозарството, сѫзаети 2,491,351 лица (муже и жени) отъ които само 176,147 сѫ лица отъ земедѣлските градове, а всички останали 2,315,204 души сѫ селяни и селянки.

За голъмо съжаление, статистиката не ни дава данни каква част отъ българукото население дължи прехраната си изключително на лозарството и каква част отъ това население очаква само допълнителенъ доходъ отъ лозята си; но като имаме предвидъ, че срѣдно годишно (смѣтната срѣдно на добра и лоша реколта) въ страната се произвежда около 400 милиона килограма грозде, което дава единъ брутто доходъ отъ около 1,600,000 000 лева, отъ която сума почти половината отива въ широките маси за надници, а отъ останалата половина се посрещатъ държавни, окръжни, общински данъци, лихви на капитала и прехраната на лозарските семейства, лесно е да си заключимъ какво грамадно социално значение има за страната ни лозарството и съ каква сериозностъ би трѣбало да се погледне на него отъ ржководителите на родната ни стопанска политика.

За голъмо съжаление до сега ние не можемъ да посочимъ на каквито и да би било грижи къмъ лозарството, положени отъ страна на тия фактори, благодаре-

ние на това, че гласътъ на българските лозари е бил слабъ за да биде чутъ отъ гдето тръбва. Безспорно е, че не подкрепено това лозарството, поне толкова, колкото се подкрепятъ други стопански отрасли и индустрии, съ съмнително социално и държавно икономическо значение, то ще изнемогва и не ще може да намери онова развитие, което както казахъ по-горе, стопанско-икономическиятъ и естествено историчниятъ усъвия му съж предпредѣли. Нашето лозарство, освенъ че не се подкрепва, но съ редъ ако нодателни мърки и данъчни тяжести му се прѣчи да добие то пълната си широта; съ тѣзи данъчни тяжести и прѣчки Ви добре запозна съ изчерпателния си рефератъ Г. Мънковъ.

Ако нашето лозарство и винарство, като не намиратъ подкрепа отъ страна на ржководните фактори, не бѣха поне треследвани съ стеснителни законоположения, тѣ биха се развили до желаниятъ размѣри. Страната ни има 38.792,350 декара обработена земя Огъ няя лозята заематъ 803,490 декара (разпрѣснати въ 450,769 парчета) или едва 2'07%. Конфигурацията на нашата земя е хълмиста, тригодна за лозовата култура. Последнага, освенъ въ единъ малъкъ районъ отъ дверо западната част на България, на всѣкїде успѣва. Лозарството и овоцарството биха могли да заематъ маса пространства, които сега се използватъ съ малдоходни култури, или пустеятъ. Съ това би се създало и сносенъ поминъкъ на избѣднялото тамъ работно население, което сега нѣма где да пласира своятъ трудъ и бездействува. За да подкрепа орното, излизамъ отъ следното положение: отъ м. мартъ до м. октомврий — целия вегетационенъ периодъ — има 213 работни дни. Ако приемемъ, че 63 отъ тѣхъ (30%) съ празници или съ неблагоприятно време за работа (дъждъ и пр.), т. е. всѣки 3 дни единия день да не се работи, ще имаме 150 работни дни. Въ земедѣлското стопанство, казахъ по-рано, че споредъ статистиката взиматъ частие 2,491,351 человѣка. Ако всѣки работи само по 150 дни въ 7 месеци ще имаме 373,702,650 надници. Ние имаме 38.792,300 декара обработваема, земя отъ тоято, пакъ споредъ статистиката,

5,964,290 декара остава подъ угаръ, следователно подъ култура имаме 32,827 960 декара. Имайки предвидъ видътъ на културите и тѣхните изисквания по отглеждането имъ, азъ намирамъ, че срѣдно на декаръ съ нуждни максимумъ по 8 надници или всичко 262,623,710 надници, които спаднати отъ 373 702,650 ни даватъ 111,078,940 свободни неизползвани надници, за които тръбва да се създаде работа. Ако нашето лозарство бѣ се развило до желания максимумъ, голѣма част отъ тѣзи надници биха се пласирали въ него. Това е отъ голѣмо социално значение за спокойствието на страната.

Явява се въпросъ: съ засилването на лозарството нѣма ли да се стигне до надпроизведството, когато и при сегашното лозарство продукта му — виното много бавно и мѣжно се пласира. На този въпросъ може да се отговори така: мѣжното пласиране на виното при голѣмото избѣдняване на маситъ консуматорки, се дѣлжи на високата му костуема цена и на още по високата му продажна цена, на която се предлага на консуматора. Ако се намалятъ производствените разноски и съ това да се понижи костуемата цена на гроздето и виното и ако се организира и ureгулира вѫтрешния и външния имъ пазари та да се предложатъ на консуматора на износни цени, особено при паричната криза, която преживяваме, естествено е, че вѫтрешната имъ консумация ще се засили и износа имъ за чужбина ще се осигури. Че това е така, говорятъ фактите. Гроздето е отлична храна за здрави и за болни. Ние при днешното лозарство произвѣждаме около 350—400 милиона кгр. грозде. Страната ни има 5 милиона население; ако гроздето е на достъпна цена и вземе масово употребление ще се падне на всѣки човѣкъ да изяде по 70—80 кгр. грозде въ продолжение на два месеца или около по 1 кгр. грозде дневно, безъ да се налива ни капка вино. Но понеже това е невъзможно, то достатъчно е да може да се разшири консумацията на грозде до положение всѣки да употреби по 20 кгр. презъ сезона, то е 100 милиона килограма или около 30% отъ годишното производство. Останалото 60—70% отъ

произведеното грозде ще се преработи на вино и ще се получи около 150 милиона литра такова. Въ страната се консумира и при сегашните оскъдни сърдства само до м-цъ май минимумъ 150 милиона литри или сръдно на глава по 30 литри годишно. При благосъстояние на населението, преди войните и преди филоксерата, когато цените бѣха износни се е консумирало до 335 милиона литри годишно или сръдно на глава около по 67 литри. Отъ това следва, че опасност отъ оставяне непласиранъ продуктъ нѣма. Но не е тамъ въпроса. — Въпроса е да произведемъ стока много повече, типизирана, съ която следъ като задоволимъ вътрешния пазаръ да можемъ да предложемъ на чуждия пазаръ на износни конкурентни цени. Затова е нужно: 1) Да засилимъ производството на сегашните лози, 2) Да разширимъ тѣхната площъ, 3) Да произведемъ ефтино вино; 4) Да се научимъ да винарствуваме, 5) Да предложимъ на чуждия пазаръ голѣми количества еднакво (типизирано) вино и 6) Да продаваме въ чужбина вино, а не материалъ за вино. Нашето винарство, при отличното грозде, което имаме, нетрѣба да служи само за вътрешна консумация, то трѣба да излѣзе навънъ да донесе чужда валута и да подобри търговскиятъ ни балансъ Сегашното ни винарство, обаче, не е пригодно за тази цель. Помнимъ всички, че презъ 1928 година бѣха се явили чужди фирми да закупватъ наши вина. Тѣ закупиха малки количества тогава — около 8,100,000 литри, но не повториха, защото тѣ намѣриха нашите вина не еднакви и много скъпи. А тѣ действително бѣха твърде различни, поради различното имъ неумѣло приготвуване и скъпи, защото скъпо бѣха произведения.

За добри, типизирани и поефтини вина винаги има пазаръ въ чужбина. Ние именно това трѣба да се мѫчимъ да постигнемъ; а това би се лесно постигнато, ако лозарите и винарите биха подкрепени отъ тамъ, отъ кѫдето трѣба, но затова пъкъ тѣ трѣба да се обединятъ и организиратъ около своя съюзъ за да могатъ да създадатъ и издеиствуватъ това, що тѣхните интереси имъ повеляватъ.

Безспорно е, че поради нашата дредна собственостъ бѫдещето на нашето лозарство и винарство е въ лозаро-винарските производителни кооперации, з които ще поговоря по-после

П. Г.

Следъ всичко гореказано изпъква въ проса: е добре! ще се стремимъ за разширение на лозарството и къмъ предлагане продукта му на ниски цени, обаче, и при сегашните размѣри на лозарството, то не е доходно, предвидъ високите производителни разноски. И действително отъ анкетата чрезъ разпределени отъ съюза въпросници до лозаро-винарските кооперации и лозарски дружества, членове на съюза, се указа, че производствените разноски на декар лозе, безъ данъците, се движатъ отъ 1,000 до 1,200 лева, а има случаи и по-вече (Варна до 3,000 лева) при един сръдна реколта, споредъ анкетата, отъ 500 до 750 кгр. грозде на декарь (Плевенъ 800—1,200 кгр., Сливенъ 250—300 кгр.). Данъци съ падарщина на декар отъ 60 до 350 лева (Варна 500, Горна Орѣховица 50 лева). Ако приемемъ сръдни разноски по обработването че са

- 1) За обработка и материали за борба съ болести на дек.: 1000 лв.
- 2) За данъци, освенъ акциза, само на декарь: 100 лв.
- 3) за акцизъ по 50 ст. на л. вино, 80 ст. на кгр. каша и връхнини 500 лв.

Всички производствени разноски 1600 лв.

Ако вземемъ за сръдна реколта 600 кгр. грозде, то следва, че костуемата цена на 1 кгр. грозде би била  $1600:600=2.70$  лева, като прибавимъ при тази цена лихвата 10% на капитала (стойността на 1 декарь лозе 9,000 лева)  $=900$  лева  $600=1.50$  лева  $+2.70=4.20$  лева. Знача производствените разноски на 1 кгр. грозде ще бѫдат 4.20 лева, на каквато се продава гроздето. Споредъ сѫщата анкета отъ сведенията, дадени отъ лозаро-винарските производителни кооперации, костуемата стойност на вината имъ, реколта 1930 год. се движи отъ 7.5 лв. до 10 лв. (Айтосъ 11 лева, Сливенъ 1 лева). Като приемамъ че реколтата отъ 1 декарь лозе е 600 кгр., което ще даде

60% мъстъ—360 литри вино и 240 кгр. каша, която ще даде 36 литри ракия при 50% то следва, че реколта отъ 1 декаръ лозе се рентира на 4000 лв. или 1 кгр. грозде преработено въ вино и ракия ще биде 660 лв. Тукъ смѣтамъ, че кооперациите, които ми дадоха горнитъ сведения за костуемата цена на виното и ракията сѫ поставили въ смѣтката; стойността на гроздето, разноските по преработването му, данъците, амортизацията и лихвата на инвентирания въ изба и сѫдове капиталъ и пр.

Горнитъ бегли цифри ни доказватъ, че дохода отъ лозарството не е голъмъ, но при сегашната ниска цена на всички

земедѣлски произведения, той е пакъ задоволителенъ.

Горнитъ смѣтки сѫ вѣрни при положението, че лозаря и винара, респективно лозаро-винарската кооперация, работи съ свои капиталъ, не е заелъ такъвъ чуждъ, на който да плаща лихви. Ако той работи съ заеми при голъмия лихвенъ процентъ у насъ, положението ще биде още по-печално. За да се докаже това ще приведи изводи отъ данните, които нѣкои кооперации бѣха добри да ни дадатъ за тазгодишната имъ реколта. Тѣзи данни се виждатъ отъ следната таблица.

(Следва).

## Правилникъ за вината<sup>1)</sup>.

Държавенъ вестникъ бр. 269 — 1931 год.  
(Основанъ на чл. 81 отъ закона за народното здраве).

### Дефиниция.

Чл. 1. Виното е питие добито чрезъ алкохолна ферментация на сокъ отъ прѣсно грозде, съ или безъ пращинитъ (джибиритъ).

Приготвленietо на вина чрезъ ферментация на сухо грозде (стафииди), на захарни разтвори съ прибавка на винена каль, пращини и пр., е забранено.

### Приготвление, обработка и съхранение.

Чл. 2. При приготвление на виното е позволено употребата на:

- 1) чиста и обикновена винена мая;
- 2) безвредни избиствящи материали (желатинъ, рибенъ клей, прѣсенъ белтък отъ яйце, казеинъ);
- 3) вещества за филтратува (азбестъ, целулоза).

4) опушване на бжчвитъ съ съра, свободна отъ арсенъ;

5) танинъ, чиста вжглена киселина, сърниста киселина и при нужда калиевъ метасулфитъ, натриевъ бисулфитъ, винена (до 2 гр.) или лимонена (до 1 гр.) киселина на единъ литъръ.

Чл. 3. При лоша реколта, официално установено въ даденъ районъ, когато гроздето не е добре узрѣло за да се получи вино, отговаряще на нормалната

реколта, позволено е прибавката на чиста захаръ къмъ мъстъта и то само въ време на гроздоберъ и подъ контролата на акцизнитъ власти.

Чл. 4. Позволяватъ се сѫщо така и следнитъ манипулации:

- a) пастьоризиране на грѣдената мъстъ;
- b) сгъстяване на сѫщата;
- c) пастьоризиране на вината;
- d) купажиране (смѣсване) на вината за добиване на „типове“ вина;
- e) филтратува на вината;
- f) озонификация на вината.

### Забрани.

Чл. 5. Забранено е прибавянето въ вината:

- a) вода, захаръ, спиртъ, глицеринъ и растителни и плодови сокове;
- b) изкуствени подсладители (захаринъ, дулцинъ и пр.);

в) антисептични вещества: борна киселина и нейнитъ соли, флуороводородна киселина и солитъ и, абристоль, формолъ, неорганически и органически киселини и тѣхнитъ соли (освенъ поменатите въ чл. 2), салицилова киселина, бензоена киселина и солитъ имъ и отровни метални съединения) цинкови, магнезиеви, мanganови, оловни, медни, бисмутови, алюминиеви и стронциеви), а та-

<sup>1)</sup> Въ правилника има много несъобразности, въ след.

34611

книжка ще се посочатъ.

ОБРАЗЦОВО НАР. ЦЕН.

Г. ДИМИТРОВЪ-Плѣвен

БИБЛИОТЕКА

ка също и ония вещества, които могатъ да измѣнятъ естествения съставъ на виното или да прикриятъ неговия производъ и развала.

Изкуственото боядисване на вината, както и обезцвѣтяването на червенитъ вина е забранено.

Забранено е да се прибавятъ къмъ вината разни есенции, като:

1. Wein peuguet essencr Bordeaux;
2. " " Madeira;
3. " " Malaga;
4. " " Miscat;
5. " " Portwein;
6. " " Roth u Weiss Wein;
7. " " Tokayer;
8. " " Champagner.

Забранена е продажбата на вина, които сѫ развалени или съдържатъ плъсени или иматъ вкусъ несвойственъ на виното.

**Забележка:** Съдовете, които съдържатъ вина отчасти или съвършенно развалени, тръбва да носятъ надпись „Развалено вино, не за проданъ“ и да нѣмать канела или други приспособления за точене.

Чл. 6. Забранява се фабрикацията, вноса, рекламирането, излагането за проданъ и продаването на продукти, есенции, специалитети съ секретъ, опредѣленъ или неопределѣленъ съставъ, предназначени за подобрене състава, цвета, вкуса и букета на виното или фабрикуването на фалшифицирани или имитирани вина.

Забранява се също и продажбата на всѣкаква литература за приготвляване на изкуствени или фалшиви вина.

**Забележка:** Въ продължение на 1 месецъ отъ влизането въ сила на настоящия правилникъ всички такива налични въ страната продукти, есенции и специалитети, литература и др., се деклариратъ предъ надлежното общинско управление при описание и се изнасятъ през граница отъ притежателитъ имъ. Въ противенъ случай въпросните вещества, наставления и вина се конфискуватъ и унищожаватъ, като се съставя нуждниятъ актъ подписанъ отъ двама свидетели.

Чл. 7. Забранено е приготвленето на вино отъ сухо грозде, захарно цвекло, ечемикъ, оризъ, рошкови и други захарни или нишестени вещества.

Също е забранено приготвленето, излагането за проданъ и продаването на птиотизирани и гализирани вина.

## Обявяване.

Чл. 8. Излаганитѣ за проданъ вина, тръбва да бѫдатъ ясно и четливо обявени на български езикъ, съ тѣхните истински названия, видъ, „типъ“, фирма и година на производството и пр.

Забарането е употребата на фантастични (измислени) названия, които биха въвели въ заблуждение публиката, относно произхода.

## Преценка и норми

Чл. 9. Вина, които иматъ кисълъ вкусъ, джъхъ на оцетъ и съдържатъ повече отъ 2 грама на литъръ летливи киселини, пресмѣтнати като оцетна киселина е забранене да се продаватъ.

Чл. 10. Вината не тръбва да съдържатъ повече отъ 400 милиграма обща сърниста киселина. Пуснатитѣ въ продажба вина не тръбва да съдържатъ повече отъ 20 милиграма на литъръ свободна сърниста киселина ( $\text{SO}_2$ ).

Вина съ повече отъ 2 грама на литъръ сърна киселина, изразена като калиевъ сулфатъ се считатъ вредни за здравето и продажбата имъ е забранена.

Чл. 11 Вина, които съдържатъ повече отъ 10 милиграма мѣдь (Си) и повече отъ 0,5 грама на литъръ готварска соль не се допускатъ за проданъ.

Чл. 12. Червенитъ вина съ по-малко отъ 1,80 грама екстрактъ (безъ захаръта) въ 100 куб. см. и бѣли съ по-малко отъ 1,50 грама — се смятатъ за фалшифицирани и не се допускатъ въ продажби.

**Забележка:** При изчислението на екстракта безъ захаръта се приспада отъ получения екстрактъ захаръта съ 0,1 грама по малко.

Чл. 13. Пепельта на червенитъ вина тръбва да бѫде приблизително  $\frac{3}{10}$  отъ екстракта безъ захаръта и да не бѫде за червенитъ по-малко отъ 0,16 гр., а за бѣлитъ — 0,14 гр. на 100 куб. см.

Чл. 14. Отношението на алкохола къмъ глицерина не тръбва да бѫде по малко отъ 100:6 и не повече отъ 100:14 по тегло. Вина съ по-малко или съ повече

глицеринъ отъ показанитѣ отношения се смятатъ ненормални.

Чл. 15. Вина, които направо или следъ обезцвѣтането имъ съ вжгища, дадатъ реакция за азотна киселина се считатъ фалшифицирани.

Чл. 16. При преценяването на вината се взиматъ подъ внимание вънкашниятъ видъ, миризма и вкуса имъ (дегустиране). Тъ трѣбва да сѫ бистри и да съдѣржатъ най-малко 8% по обемъ алкохолъ.

### Виноподобни пitieta.

Чл. 17. *Виното-пелинъ* трѣбва да бѫде приготвено отъ нормално вино, въ смисъла на настоящия „правилникъ“, ароматизирано съ пелинъ (*Artemisia apsinthium*) и други безвредни ароматни вещества и плодове.

Чл. 18. *Вермута* е ароматизирано и алкохолизирано вино подсладено или не съ обикновена захаръ, което съдѣржа най-малко 16% по обемъ алкохолъ и най-малко 7% вино.

Вермутъ съ съдѣржание на алкохолъ повече отъ 18% по обемъ, трѣбва да се обозначи, като вермутъ—ликъръ.

Чл. 19. Позволена е продажбата на луксозни сладки и ликърни вина, като „Малага“, „Токай“, „Мадейра“, „Ксерксъ“ и др., само ако тъ произхождатъ отъ съответните винарски центрове — обстоятелство, което трѣбва да се удостовѣри съ свидетелство за произхода и състава имъ. Приготвените въ страната подобни вина трѣбва да бѫдатъ декларирани.

Тъзи вина трѣбва да бѫдатъ приготвени по начинъ приетъ въ страните на производството имъ и да не съдѣржатъ забранените въ чл. 5 отъ настоящия правилникъ вредни вещества.

Чл. 20. Названието „Шампанско“ се употребява само за шумящите вина, добити въ провинцията „Шампанъ“ — Франция. Останалите шумящи вина, приготвени по начинъ на шампанските вина, трѣбва да бѫдатъ декларирани като „Шампанизири“. Съкращение на думата „Шампанизири“ се забранява.

Чл. 21. *Шумящите вина*, включително газираните безалкохолни вина, насищени отчасти или напълно съ вжглена киселина, трѣбва да бѫдатъ обявени „газирани вина“.

Газираните вина трѣбва да сѫ при-

готвени отъ обикновени нормални вина.

Бутилките съ шумящите вина трѣбва да сѫ етикетирани и обявени съгласно чл. 8 отъ настоящия правилникъ.

Чл. 22. *Плодови вина* приготвени при алкохолната ферментация на сокъ отъ прѣсни плодове, трѣбва да носятъ названието на плодовете, отъ които сѫ приготвени. При приготвлението на плодовите вина е позволено прибавката на мая и безвредни вещества за избиствряне.

Чл. 23. *Медово вино* е пitiето добито чрезъ алкохолнна ферментация на чистъ пчеленъ медъ, разреденъ съ вода, така че разтвора да съдѣржа най-малко 18% захаръ.

Чл. 24. *Плодови и медови вина* се излагатъ за проданъ и продаватъ подъ истинските имъ названия, като предъ думата „вино“ се поставя видътъ на материала отъ който е приготвено виното — „ябълково вино“, „медово вино“, „малиново вино“ и др.

Чл. 25. *Безалкохолни вина*, получени чрезъ стерилизиране, трѣбва да бѫдатъ фабрикувани отъ сокътъ на прѣсно грозде, или разредена конц. мъстъ или плодове безъ никакви други прибавки, освенъ на вещества позволени при приготвление на обикновеното вино. Тъ не трѣбва да съдѣржатъ повече отъ 10% обеменъ алкохолъ, нито плъсъ, активни ферменти и бактерии, консервиращи вещества, изкуствени подсладители и вредни за здравето метални съединения.

Тъзи вина могатъ да бѫдатъ газирани като се обяви това върху етикета.

Чл. 26. Предвидените въ чл. чл. 4, 5 и 6 на настоящия правилникъ постановления важатъ и за плодови, медови, безалкохолни и газирани вина.

### Общи наредби.

Чл. 27. Забранено е съмѣсането на обикновените вина съ десертни, овощни и медови.

Чл. 28. Продажбата на разносъ визираниетъ въ настоящия правилникъ напитки е забранено.

Чл. 29. Изследването на вината става по методите, възприети отъ Хим. отдѣлъ при И. Н. З.\*).

\*) Методите сѫ отпечатани въ отдѣлна брошюра.

Чл. 30. Внесенитѣ отъ странство ви на се пропускатъ въ страната, следъ като бѫдатъ анализирани въ нѣкои отъ лабораториите при митниците и се укажатъ нормални.

Чл. 31. Нарушителите на настоящия

правилникъ се наказватъ съгласно закона за народното здраве.

Чл. 32. Настоящия правилникъ влиза въ сила три месеца отъ деня на обнародването му въ „Държавенъ вестникъ“.

## Правилникъ за спиртните напитки, коняци, ракии, ликьори и други<sup>1)</sup>

(Държавенъ вестникъ бр. 269 — 1931 год.)  
(Основанъ на чл. 81 отъ закона за народното здраве).

Чл. 1. Подъ думата спиртни напитки се разбираятъ всички продукти получени чрезъ дестилация на ферментирани плодове, озахарени нишестени продукти, както и смѣси на такива дестилати съ захаръ, ароматни вещества, есенции и спиртни настойки отъ плодове и отпадъци отъ такива треви, корени и др.

Споредъ начина на приготвленето различаваме натурални и изкуствени.

### Натурални спиртни напитки.

Чл. 2. Къмъ натуралните спиртни напитки спадатъ всички получени чрезъ дестилация на ферментирани захаръ съдържащи растителни сокове и плодове или отпадъци отъ последните. Тези напитки съдържатъ главно етиловъ алкохолъ, вода и други вещества въ малки количества, като: алдехиди, висши алкохолни киселини, естери и пр., които придаватъ специфичниятъ вкусъ, дъхъ и букетъ, характеризиращи произхода и вида на напитката.

Чл. 3. Натурални напитки сѫ:

**1. Конякъ:** Приготвява се отъ дестилатъ съ крепкост 55—60 даже и 70% по обемъ алкохолъ отъ доброкачество вино, който отъ дълго стоеене въ дъбови бѣчви получата характерниятъ си ароматъ, вкусъ и жълтъ цвѣтъ. Конякътъ трѣбва да отговаря на следните технически условия:

а) алкохолъ най-малко 38% по обемъ;  
б) екстрактъ 2 гр. въ 100 куб. см.  
(включително захаръта);

в) киселини (оцетна киселина) най-малко 20 милиграма въ 100 куб. см, 100% алкохолъ;

г) естери (етилацетатъ) най-малко

30 милиграма въ 100 куб. см. 100% алкохолъ;

д) висши алкохоли (изобутилалкохолъ) най-малко 100 м. гр, въ куб. с. м. 100% алкохолъ;

е) алдехиди (ацеталдехидъ) най-малко 20 милиграма въ 100 куб. см. 100% алкохолъ;

ж) фурфоролъ въ значително количество;

з) да има специфичния дъхъ и вкусъ;

и) коефициентътъ на тѣзи вещества трѣбва да бѫде най-малко 300 милиграма въ 100 куб. см. 100% алкохолъ.

**Забележка.** Подсладяването на конякъ съ захаръ може да става като въ естрѣка последната да не надминава 2 грама въ 10 куб. см. Карамель се допуска.

**2. Ромъ:** Спиртно питие добито чрезъ дестилация на ферментирана меласа отъ сока на трѣтената захаръ и други остатъци при фабрикацията на захаръта, което питие следъ дълго стоеене получава букетъ. Ромътъ не трѣбва да съдържа повече отъ 55% по обемъ алкохолъ, по малко отъ 350 милиграма естери и по-малко отъ 100 милиграма киселини (оцетна киселина).

### 3. Ракни:

**Сливова ракия** — продуктъ полученъ отъ дестилацията на алкохолно ферментирана каша отъ сливи.

**Гроздова ракия или джигровая** — продуктъ полученъ отъ дестилацията на алкохолно ферментириани гроздови джибри (прашини).

**Калена ракия** — получена отъ винена каль.

**Винена ракия** — получена отъ дестилация на вино до 55%.

1) Б. Р. Въ следната книга ще се посочатъ несъобразностите.

**Ракия отъ черничеви плодове (бурбонки)** — продуктъ полученъ отъ дестилация на ферментирала черничеви плодове (бурбонки).

**Сидрова ракия** — продуктъ полученъ отъ дестилация на ферментирала каша отъ ябълки и круши.

**Дрънкова ракия** — продуктъ полученъ отъ дестилацията на ферментиралъ дрънковъ плодъ.

**Черешова ракия (киришъ)** — продуктъ полученъ отъ дестилация на алкохолно ферментирала каша отъ череши.

**Малинова ракия** — продуктъ полученъ отъ дестилация на ферментирали малини.

**Вишнова ракия** — продуктъ полученъ отъ дестилация на ферментирали вишни.

**Малиновка, вишновка, черешовка, ягодка, оръховка** — сж спиртни напитки които се приготвяватъ чрезъ настойка на съответните плодове или виненъ спиртъ съ или безъ прибавка на захаръ съ екстрактъ 5 грама въ 100 куб. см. (включително захаръта), екстрактъ безъ захаръ 1·6 гр., пепель 0·12% въ 100 куб. см. Тъ не бива да сж изкуствено боядисани.

**Всички видове ракии, както и малиновата, вишновата, ягодовката, оръховката и др. получени чрезъ настойка тръбва да съдържатъ:**

а) алкохолъ най-малко 30% по обемъ;  
б) висши алкохоли (изоинутилалкохолъ) най-малко 100 мгр. и не повече отъ 500 мгр. въ 100 куб. см. 100° алкохолъ;

в) естери (етилацетатъ) не по-малко отъ 80 мгр. и не повече отъ 500 мгр. въ 100 куб. см. 100° алкохолъ;

г) кисилини (оцетна киселина) не по-малко отъ 20 мгр. и не повече отъ 250 мгр. въ 100 куб. см. 100° алкохолъ;

д) фурфуролъ въ значителни количества;

е) общия коефициентъ на тъзи вещества въ 100 куб. см. 1000 алкохолъ не тръбва да бъде по малко отъ 600 мгр.

Всички ракии тръбва да нѣматъ не приятна миризма, да не сж замърсени, да не съдържатъ минерални киселини, метилалкохолъ, азотно-киселъ естеръ, денантуриранъ спиртъ, стипца, алуминиеви соли, алкалойди, отрови, есенции съ много естери, етерични масла, из-

куствени есенции, екстракти, суръвъ спиртъ, червенъ или черъ пиперъ прибавени преди или следъ ферментацията безразлично подъ каквато и да е форма. Сѫщите не могатъ да съдържатъ тежки метали, освенъ следи отъ желъзо и медъ до 30 милиграма на литъръ.

Чл. 4. Забранява се боядисването на ракиите.

Чл. 5. Ракии, добити отъ плодове съ костички чрезъ настойка, могатъ да съдържатъ циановодородна киселина максимумъ до 40 милиграма на литъръ.

Чл. 6. Забранено е смъсването на натуралните коняци и ракии съ изкуствени такива.

### Изкуствени спиртни напитки.

#### Чл. 7. Ликьори:

**Фруктови ликьори** сж спиртни напитки приготвени чрезъ настойка итъ съответните плодове или тръви подсладени. Тъ не тръбва да съдържатъ гликоза и чужда боя, съ екстрактъ безъ захаръ минимумъ 16 грама въ 100 куб. см. и 0·12% пепель.

**Есенцови ликьори** — спиртни напитки приготвени отъ спиртъ, вода, захаръ съ или безъ гликоза, различни растителни екстракти, етерични масла и безвредни бои.

**Яйченъ ликьоръ** приготвенъ отъ алкохолъ, жълтъкъ отъ яйца и ароматни вещества.

**Забележка.** Гореизброените видове ликьори тръбва да иматъ захаръ не по-малко отъ 10% и алкохолъ не по-малко 22% по обемъ.

**Вермутъ ликьоръ** — е вермутъ съ повече отъ 18% по обемъ алкохолъ.

#### Чл. 8. Изкуствени коняци:

**Изкуственъ конякъ** — съдържа алкохолъ най-малко 32% по обемъ, захаръ, конячна есенция, безвредна боя — карамель.

**Яйченъ конякъ** — е алкохолно питие приготвено отъ конякъ и яйца, най-малко 10 жълтъка (160 гр.) въ литъръ.

Изкуствените спиртни напитки тръбва да бѫдатъ деклариани.

#### Чл. 9. Изкуствени ракии.

**Мастика** се разбира спиртно питие, приготвено чрезъ дестелиране, преваряване или по студенъ начинъ отъ ракии или спиртъ, ароматизиранъ съ анетоль

или анасоново масло, анасонъ, дъвка или дъвкаво масло, съ или безъ прибавка на захаръ, съ процентно съдържание на алкохола не по малко отъ 40%, по обемъ.

### Общи наредби.

Чл. 10. Ликьоритъ и други спиртни напитки, отъ всеизвестенъ опредѣленъ производителъ (напр. ромъ ямайка, бенедектинъ, ликъоръ холандски и пр.), тръбва да бѫдатъ оригинални произведения, внесени отъ съответните райони, кѫдето се произвеждатъ. Всички други, не отъ този произходъ тръбва да бѫдатъ декларириани като „изкуствени“...

Чл. 11. Забранено е употребяването на абсента и неговитъ имитации, както и приготвлението на спиртните напитки за консумация съ по ечето отъ 55% по обемъ алкохолъ (чл. 173 з. н. з.).

Чл. 12. Надписитъ върху бутилкитъ и съдоветъ на всички спиртни напитки,

които се произвеждатъ въ България, тръбва да бѫдатъ на български езикъ, ясни и четливи, включително и зарегистрираните марки, фирми и пр.

Чл. 13. Търговията съ спиртни напитки чрезъ разносъ се забранява.

Чл. 14. При всъко предлагане въ търговията (офириране) на спиртни напитки чрезъ обяви, писма или по другъ начинъ, тръбва да се посочва името на продавача и онова на посрѣдника.

Чл. 15. Изследването на спиртните напитки става по методи, възприети отъ химическия отдѣлъ при института на народното здраве<sup>1)</sup>.

Чл. 16. Нарушителитъ на настсяния правилникъ се наказватъ съгласно закона за народното здраве,

Чл. 17. Настояния правилникъ влиза въ сила три месеца отъ деня на обнародването му въ „Държавенъ весникъ“.

<sup>1)</sup> Методитъ сѫ отпечатани въ отдѣлна брошюра.

## СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

### РЕЗОЛЮЦИЯ

на

XI-и редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ въ гр. София

Единадесетиятъ редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ въ заседанията си на 28 февруари, 1 и 2 мартъ 1931 год., въ гр. София, следъ изслушване отчета на управителния съветъ до клада на редактора на „Лозарски Прегледъ“ и контролната комисия, както и рефератитъ: „Данъчните облагания върху лозята, виното и материалитъ отъ които се вари ракия“ отъ Никола Хр. Мънковъ и „Лозарскиятъ Кредитъ“ отъ Ив. Бързаковъ, и следъ станалитъ по тѣхъ разисквания, като взема предъ видъ:

1) че увеличенитъ въ последно време поземленъ данъкъ и падарщина за лозята, вънъ отъ високия акцизъ върху вината и материалитъ отъ които се вари ракия, при съществуващата стопанска криза сѫ неподносими за лозаря; акциза на виното не се оправдава съ нищо, тъй като лозята сѫ обложени съ поземленъ данъкъ, който самъ надминава размѣра

на едно справедливо облагане, отговаряще на дохода;

2) че въпрѣки многобройните резолюции и постѣпки на всички лозарски конгреси, конференции и др. за премахване на излишните и съ нищо неоправдани, убийствени за лозарското производство и търговия формалности на закона за акцизъ и патентовия сборъ — до сега нищо не е направено;

3) че много отъ лозаро-винарските законоположения сѫ отживели времето си;

4) че вследствие на острата стопанска криза консумацията на виното е силно намалѣла.

### РЕШИ:

Да се помоли г. Министра на финансите да нареди:

1) да се примахне акциза на виното, като остане само сегашния поземленъ данъкъ, съ който сѫ обложени лозята.

2) да се направятъ изменения въ чл. 105 ал. 4 и чл. 108. б „б“ отъ закона за акцизъ и патентовия сборъ въ смисъль, че за съответните нарушения не се прилагатъ санкцийтъ на чл. 108

същия законъ, а се заплаща двойния акцизъ на съответните спиртни птиета.

в) въ лоши години, въ съгласие съ Министерството на Земедѣлието, да се допуска изваряването на 20% отъ вината безъ заплащане на допълнителенъ акцизъ.

г) да се проучи отъ органите на Министерството на финансите, съвместно съ представител на Лозарския Съюзъ, нова данъчна система за лозаро-винарството ни, отговаряща на днешните условия.

## 2.

1) че у насъ съществуватъ добри почви, климатически и др. условия за запазването и разширението на сегашното лозарство;

2) че изнасяните въ чужбина български грозда и вина намиратъ добър пазаръ, стига да сѫ нагодени къмъ изискванията на страните-вносителки и да се подпомогнатъ чрезъ транспортни, митнически и др. улеснения;

3) че нашето лозарство се реорганизира съ огледъ къмъ нови насаждания съ десертни гроздя;

4) че високите застрахователни премии за лозята и маточниците пречатъ на застраховките;

5) че липсата на кредитъ и високия лихвенъ процентъ на осъждания такъвъ, който се дава тукъ, пречатъ на правилното лозарско и винарско развитие;

6) че законите за лозарството и винарството сѫ непълни и разпръснати;

7) че много въпроси по отглеждане на десертните гроздя, типизирането на вина и др. сѫ непроучени и неразяснени.

## РЕШИ:

а) Да се помоли г. Министра на Земедѣлието и Държавните Имоти да направятъ:

1) да се отпусне леснодостъпенъ и ипотекаренъ кредитъ отъ Б. З. Банка на лозари, лозаро-винарски кооперации и винари, като Министерството на Земедѣлието и Държавните Имоти вписва ежегодно въ бюджета си една сума отъ 15 — 20 miliona лева, която ще служи да покрие лихвената разлика отъ 12% (съ колкото Б. З. Банка отпуска заем<sup>1</sup>) до 5% (съ колкото фактически ще тръбва да се задължаватъ лозарите).

2) да се допустне безмитенъ вносъ на гладка и галванизирана тель и жголово желѣзо за телени конструкции на десертни сортове лозя, като Б. З. Банка извърши доставката и разпродаде на лозарите.

3) Б. З. Банка да проучи въпроса за построяване на районни винарски изби въ винарски райони съ масово производство и въ такива съ отбрани качества гроздя, въ които райони още нѣма винарски кооперации, както и да пристъпи къмъ тѣхното построяване.

4) да се въведатъ общедостъпни застрахователни премии за лозята и застраховката да стане задължителна за всички лозя.

5) да се включи въ състава на Висшия земедѣлски съветъ и представител на Българския лозарски съюзъ.

6) да се изработи законъ за вината и другите гроздови продукти (за борба съ тѣхната фалшивификация), като се забранятъ произвеждането на напитки отъ индустрисленъ спиртъ, както и да се унифициратъ съществуващите закони по тая материя и се създаде пълно лозарско винарско законодателство, при което да участва и представител на Лозарския съюзъ.

7) да се засили опитното дѣло въ областа на лозарството и винарството.

б) Да се помоли г. Министра на желязниците, пощите и телеграфите да наредятъ:

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

2) да се намали тарифата за превозъ на амбалаженъ материал като холандскиятъ щайги се таксуватъ по действителното имъ тегло;

3) да се гарантира бѣръз и сигуренъ превозъ на изнасяните за чужбина гроздя, както въ вътрешността на страната тѣй и при транзитирането въ чужбина.

## I Становището на лозарите:

Конгреса като взема предъ видъ:

1) че гроздето „Афузъ Али“ поради ценните си качества има тенденция да завладее европейските пазари на гроздето;

2) че тази тенденция налага масово посаждане въ страната ни на лозя отъ сорта „Афузъ Али“;

3) че тъзи посаждания се спъватъ отъ високата цена на облагородените лози отъ този сортъ и ограниченото имъ производство и предлагането имъ афтеннични;

4) че разрешение износа на облагородени лози отъ сорта „Афузъ Али“ ще покачи до неимовърност цената имъ и ще ги направи недостъпни за боляшинството лозари;

5) че интереса на лозарския поминъкъ и общо-стопанската политика на страната ни налагатъ Държавата да забави чрезъ забрана износа на облагородени лози и калеми отъ сорта „Афузъ Али“ разпространението му въ съседните намъ държави;

6) че обстоятелствата и мотивите, които заставиха правителството да забрани износа на горепоменатия сортъ презъ изтеклата година не сѫ се промънили;

7) че искането на пепиниеристите да се разреши износа на лози отъ сорта „Афузъ Али“ поради обстоятелството, че иматъ надпроизводство е неоснователно, защото тѣ сѫ развили своето производство при сѫществуващата възбрана на износа и съ огледъ на мъстните нужди — единодушно.

#### РЕШИ:

1) Моли господинъ Министра да земедѣлието и държавните имоти да продължи още за нѣколко години възбраната върху износа на облагородени лози и калеми отъ сорта „Афузъ Али“,

2) резолюцията взета отъ името на лозарския конгресъ за разрешение износа на лози отъ горепоменатия сортъ да се счита за взета отъ група лозари-пепиниеристи и следователно противоречаща на интересите на боляшинството български лозари;

3) Останалите решения на конгреса взети въ заседанията му на 28 февруари и 1 и 2 мартъ сѫ взети единодушно;

4) Молимъ, господинъ Министра на земедѣлието и държавните имоти да нареди строгъ контролъ върху търговията съ облагородени лози по отношение на автентичността имъ, като се наложатъ най-строги санкции на нарушителите.

#### II Становището на лозарите пепиниеристи

1) че десертния лозовъ сортъ „Афузъ Али“ сѫществува и въ други лозарски страни;

2) че въ нѣколкогодишното изнасяне български облагородени лози въ Гърция, Ромъния, Югославия и др. сѫ изнесени и лози отъ сорта „Афузъ Али“;

3) че облагородени лози отъ сорта „Афузъ Али“ се изнасятъ и сега по знайни и незнайни птици.

#### РЕШИ:

Да помоли г. Министра на земедѣлието и държав. имоти да нареди: да се дигне забраната за износъ на облагородени лози отъ сорта „Афузъ Али“, като обаче, не се допусне и за напредъ износъ на калеми отъ сорта „Афузъ Али“

Б. Ред. Управителния съветъ на Бълг. лозарски съюзъ представи и изясни и дветъ становища на г. Министра на Земедѣлието, като предостави нему да разреши въпроса съ огледъ общите интереси на Българското лозарство.

#### РЕЗОЛЮЦИЯ

Днесъ, 9 февруари 1931 год., конференцията отъ пепиниеристи отъ цѣла България, свикана по инициативата на М во земедѣлието и държав. имоти за размѣна на мисли върху засилване износа на лозовъ материалъ въ чужбина, следъ като изслуша реферата на г. Проф. Н. Недѣлчевъ на тема: „Производството и износа на лозовъ материалъ“ и следъ станалиятъ разисквания, като взе предвидъ:

1. Че въ България сѫществуватъ много добри условия за производство на гладъкъ, вкорененъ и облагороденъ лозовъ материалъ.

2. Че това производство дава препитание на едно многочислено население въ известни райони, кѫдето друго производство можно може да го замѣни.

3. Че лозовия материалъ представлява износенъ артикулъ, обаче неговия износъ, вмѣсто да се увеличава, напротивъ, намалява, поради редица пречки, като забраната износа на лози отъ сорта „Афузъ Али“, недобре проученитъ нуждина чуж-

дитъ пазари, главно на ромжанския, липсата на контролъ върху качеството на изнесения материалъ и др.

4. Че съ забраната износа на лози отъ „Афузъ Али“ цълта, която се преследваше не се постигна.

#### РЕШИ:

1. Да се помоли Министерството на земедѣлието и държ. имоти да ходатайствува да се разреши износа на облагородени вкоренени лози отъ сортъ „Афузъ Али“.

2. Сѫщото да прати лица въ Ромжния, за да проучатъ на самото място нуждите на ромжанския пазаръ като влезатъ въ връзка съ органите на Ромжнското М во на земедѣлието за да искатъ улеснение при вноса на български лози въ Ромжния.

3. Министерството на земедѣлието и държ. имоти да уреди контролъ върху качеството и автентичността на лозовия материалъ, който се изнася, за да се запази името на българския материалъ.

4. Дирекцията на Желѣзнниците да намали транспортните разноски на лозите, предназначени за износъ.

5) Министерство на Финансииите да нареди, оценката на лозите за износа да остане по продажните цени.

6) Сѫщото да премахне вносното мито на присадниците, които се внасятъ въ България съ решението на М-во на Земедѣлието.

#### РЕЗОЛЮЦИЯ

Производителите на лозовъ материалъ, събрани на конференция на 27 февруари 1931 год. въ София за разглеждане въпроса по производството и продажбата на лозовъ материалъ, като все предвидятъ:

1) Че при досегашните безконтролни продажби и производство на лозовъ материалъ се вършатъ отъ страна на продавачите на такъвъ чести измами, които спръвъ правилното развитие на лозарството;

2) Че за да се гарантира производството на доброкачественъ и автентиченъ

лозовъ материалъ и се всъе върба въкупувачите е нуженъ ефикасенъ контролъ;

#### РЕШИ:

Да се настое предъ Министра на Земедѣлието и Народната Представителство да се допълни закона за подобрене земедѣлското производство и опазване на полските имоти за ефикасънъ контролъ по производството и продажбата на лозовъ материалъ въ смисъль:

I. Че всички лица, които се занимаватъ съ продажба и производство на лозовъ материалъ, освенъ за свои нужди, тръбва задължително да прекаратъ устроението за цълта отъ Министерството на Земедѣлието курсове и водятъ специални и зарегистрирани книжа за производството и продажбата на материала;

II. На всички ония лица, които се занимаватъ съ производство и търговия на лозовъ материалъ за износъ да се наложатъ по специални и по строги санкции;

Да се на сърдчи образуванието на дружества на производителите на лозовъ материалъ, чрезъ които да се подпомогне контролата.

Избра се бът члененъ комитетъ, който заедно съ лозарския съюзъ да представлява и се застъпва за исканията на производителите на лозовъ материалъ, както и да подгответи организирането имъ въ дружества.

Конференцията се занимава и съ въпроса за забраната износа на лози отъ сортъ Афузъ Али, по който въпростъ тя напълно се солидизира съ решенията на конференцията свикана отъ Министерството на Земедѣлието на 9 януари.

Председателъ: Т. Алтьновъ, Сухиндолъ  
Подпредседателъ: К. Стефановъ, Ст. Загора  
Секретарь: З. Антоновъ, Бъла Черква;

#### Комитетъ:

Председателъ: К. Стефановъ, Ст. Загора  
Секретарь: Т. Алтьновъ, Сухиндолъ

Членове	Ал Серафимовъ, Ловечъ Ив. Докторовъ, Сливенъ П. Антоноръ, Варна Д. Илиевъ, Типченица – Врачанско.
---------	---

## Переспективи на нашето лозарство и винарство

По инициативата на Държавното Агрономство, градската община, Популлярната банка, Р. к. с. „Пчела“ и комитета на лозаритѣ въ Е. Джумая, днесъ, 14. II 1931 год. въ същиятъ градъ, въ 9 часа сутринта следъ молебна, се състоя събрание на лозаритѣ отъ града и околията, по случай празника „Св. Трифонъ“ съ следниятъ дневенъ редъ:

1. Перспективи за нашето лозарство и винарство — рефератъ отъ Ц. Григоровъ — специалистъ — лозаръ при Агрономството.

### 2 Организационна работа.

Следъ обстойния рефератъ на г. Григоровъ говориха по дневния редъ още и гражданинъ г. г. Панайотовъ, К. Дончевъ, Станчевъ и др. и следъ станалиятѣ разисквания въ събранието по изложеното отъ тѣхъ, взеха се следнитѣ решения:

1. Намира, че лозарството е първостепень клонъ отъ нашето национално производство, което дава поминъкъ на половинъ милионъ жители на страната; може да се развие до степень да изхрани до една трета отъ населението и, следователно, улесняването на развитието му е въпросъ общественъ, въпросъ държавенъ, който налага всестранни грижи и внимание, както отъ страна на обществото — така и отъ страна на държавата.

2. Прави констатацията, че противно на важността, която играе въ нашето стопанство лозарството и улеснението, което заслужава, фискалнитѣ тежести върху лозарското производство достигатъ неимовѣрниятъ размѣръ отъ 30% върху дохода, размѣръ, който се равнява на конфискация резултата на самия трудъ на лозаря и събранието апелира къмъ държавата да намали размѣра на тия фискални тежести.

3. Смѣта за крайно належащо въвеждането на държавенъ контролъ върху производството на лозовия материалъ — върху пепиниерството — и строги санкции спрѣмо ония, които злоупотрѣбяватъ съ това производство; ефикасенъ контролъ при експорта за гарантиране доброто реноме на българското грозде и интересите на производителя. Полаганитѣ до сега грижи съмѣта недостатъчни.

4. Събранието подчертава за лишенъ пжть, че единствениятъ начинъ за гарантиране резултата отъ труда на производителя — лозаръ е групиранието му въ кооперацията, основаването на кооперативна винарска изба, кооперативно плодохранилище и масовъ експортъ на кооперативни начала. Необходимостта отъ коопериране още повече става видна следъ лошото държание и явното ощетяване на производителите при миналогодишния износъ на десертни грозда въ странство.

5. Съ въвеждането на новите контролни апарати при варенето на гроздовия продуктъ, както се проектира, събранието съмѣта, че несправедливо ще бѫдатъ фаворизанани нѣколко спиртовари въ страната за смѣтка на голѣмото болшинство лозари и моли държавата да изостави тоя проектъ.

6. Събранието настоява да не се разрешава износа на присадени лозови пржчки отъ сорта „Дофузъ Али“ и „Димяйтъ“, както и резници отъ тия сортове.

7. Моли съответните държавни органи да направятъ нуждното за коригиране погрѣшното прекомѣрно облагане съ поземленъ налогъ лозята въ Е. Джумая, облагане, което е очевидно на грѣшка на фискалната власт, грѣшка, която трѣбва да се премахне.

8. Събранието изказва пожелание въ всички по-голѣми лозарски центрове да се създадатъ професионални и икономически организации за защита интересите на лозаритѣ.

# БЮЛЕТИНЪ

## НА ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО-ПЛЕВЕНЪ

BULLETIN DU

Bureau D' Information viti — Pomologique  
Pleven — Bulgarie.



BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulturen  
Pleven — Bulgarien.

### Положението на пазаря.

#### Въ България.

**Вина:** Консумацията на вината въпреки всички надежди се нормализа значително.

Това кара търговците да бжатъ предпазливи въ покупките си и да не трупатъ на складъ големи запаси.

Споредът сведения отъ финансовото министерство акцизниятъ власти съ измѣрили тази година около 100 милиона литри вина въ цѣлата страна.

За износъ при днешното положение, въпреки известния интересъ даже и отъ Швейцария къмъ нашите вина, едва ли може да се говори.

По-голъмо оживление на пазаря на ценитъ се очаква едва презъ лѣтото, до когато големия процентъ предразположени къмъ заболяване вина, ще станатъ негодни за консумация.

**Пазаря:** Днешното положение е както следва: Въ Северна България, Анхиало, Бургасъ, Ст.-Загора и нѣкои други пунктове ценитъ се движатъ отъ 7—8 лева, като допнокачественитъ вина се предлагатъ на мѣста и по 0·65 л. градуса.

Въ Пазарджикъ, Станимжа и Сливенъ добрите вина струватъ до 12 лв. л.

Нѣколко северобългарски и южнобългарски кооперации продадаха частъ отъ вината си по 8 лв. лита.

**Джиброва ракия:** Въ нейния пазаръ се забелѣза напоследъкъ едно слабо оживление като ценитъ се качиха на мѣста и до 0·62 лв. градуса.

**Сливова ракия:** И тукъ имаме едно оживление, като ценитъ се стигнаха до 0·60 лв. градуса. Запаси отъ сливовица има доста, тъй като само въ троянска околия се предполага тазъ година да е получено надъ единъ милионъ литри.

**Облагородени лози:** Няясното положе-

ние относно разрешаване износа на лози отъ Афузъ Али, прави едно въздържане въ предlagането.

Ценитъ въпреки всичко съ съ тенденция къмъ спадане, особено при плащане въ брой.

Въ интереса на лозарите е да не гледатъ толкова извѣнредно нискиятъ цени, колкото гаранцията за автентичния материалъ.

**Виненитъ сортове** струватъ 2—2·50 лв. лозата.

**Десертни:** Димятъ 3 лева, Афузъ Али 4—5 лева,

#### Въ чужбина.

Тенденцията на свѣтовния пазаръ на вино е неопределена. Докато почти на всѣкаде ценитъ отбелѣзватъ слаба тенденция и производителите съ готови да продаватъ на всѣка приемлива цена, за да покриятъ неотложните си нужди. Въ Испания тенденцията е доста твърда. Тукъ френските търговци съ се явили като купувачи на едро, и изглежда, че искатъ, преди приключване споразумението съ Италия, да внесатъ въ страната по-голъмо количество испански вина, които съ най подходящи за купажъ (смѣсване) още повече, че се очаква следъ увеличаване на вносното мито за чуждестранни вина да паднатъ параграфите отъ закона за вината относно купажа, тъй че използването на внесените испански вина не ще срещне особени спѣнки презъ време на тазгодишната кампания.

За сега, въ всѣки случай, по хода на преговорите се пази пълно мѣлчание и възможно е въпроситъ да получатъ едно неочаквано и бързо разрешение.

Положението въ Австрия е непромѣнено. Търговията върви твърде бавно,

най-вече поради обстоятелството, че презъ време и непосредствено следъ бедрдата съ били закупени направо въ производствените области големи количества, които днесъ, поради недоброкачествоността имъ, а най-вече поради неумълкото имъ преработване, се продаватъ твърде трудно.

Закупуванията въ австрийските производствени области съ все още въ застой. Предлагането отъ страна на производителите се все повече усилва, тъй като сѫщите се нуждаятъ отъ сръдства за започване пролѣтната работа.

Положението въ Унгария е непромънено, като не се отбелязва по значителна закупувания било отъ чужбина или отъ мѣстната търговия.

И тукъ производителите съ наклонни да продаватъ предвидъ предстоящата пролѣтна работа, като съ намалили цените на обикновените търговски вина надъ 1 филеръ на градусъ. Тъзи евтини вина ще намърятъ презъ тази кампания пласментъ било за консумация или за варене на конякъ, обаче, не така стои въпростътъ съ другите видове вина, за които се искатъ заличително по високи цени. Тъзи вина, изобщо, не се търсятъ, поради не особено доброто имъ качество.

Търговията въ Югославия е оживена, сбаче, сключението съ значително по-малки отколкото презъ есента. Като купувачи се явяватъ главно експортъоритъ отъ адриатическите пристанища.

Вносът на гръцки вина въ Швейцария е намалълъ отъ 33,000 хектолитра презъ първите 9 месеца на 1929 г. на 20,000 хектолитра за сѫщото време презъ 1930 год.

Отъ следующата книжка на Лозарски прегледъ въ Бюлетина на Лозаро Овош. Информ. бюро ще се помѣстватъ „**търсения и предлагания**“ срещу заплащане предварително 50 лв. на редакцията или срещу записани и заплатени 5 абонамента на „Лозарски прегледъ“.

Излѣзе отъ печатъ брошурата „**Нашитъ десертни грозда, овоощия, зеленчуци и поуките отъ досегашния износъ**“, отъ инж. В. Чакъровъ.

Желающите да получатъ брошурата, която има надъ 100 страници, да изплатятъ 20 лв. до **Лозаро-Овош. Инф. бюро — Пловдивъ**.

Италианскиятъ пазаръ, общо взето, е спокоеенъ. Известно оживление отбележва въ Тоскана и въ Апулия. Това оживление е предизвикало на мѣста покачване на цените. Докато цените на долнокачествените търговски вина показватъ слаба тенденция, цените на 10 градусовите червени вина, типъ А, на 13·5 градуса червени вина типъ В и на 11 градуса бѣли вина типъ С показватъ покачване на Миланската борса.

Вѫтрешната консумация пролѣтжава да намалява, а износътъ за Франция, който напоследъкъ е билъ твърде оживенъ, е за сега въ застой, поради продължителното падане цените на френските вина и поради италиано-френските митнически преговори.

Въ Франция цените се движатъ отъ 14·50 до 19 франка на градусъ. Отдѣлни сдѣлки се склоняватъ изключително за покроване неотложни нужди. Общо взето, търговията не отбелязва никаква сѫществена дейност. Цените на доброкачество-ствените вина съ твърди, като и производителите се въздържатъ да продаватъ.

Въ Монпелие първокачествено червено вино отъ последната реколта нотира отъ 17—18·50 на градусъ, третокачествени вина може да се купятъ по 14 франка.

Алжирскиятъ вина нотиратъ, по доброкачество-ствените 17·50—18, а обикновените търговски вина 16·30—17, а въ Марсилия първокачествените 8—10 градусови червени вина отъ 17·50 до 18·50 франка на градусъ.

Цените на испанските търговски вина се движатъ между 160 и 175 на хектолитъръ, а доброкачество-ствените червени и 11—12 градусовите бѣли вина между 170—180 франка на хектолитъръ.

# ХРОНИКА.

**Редакцията и администрацията** на сп. „Лозарски прегледъ“ остава въ гр. Плъвень, като за редакторъ пред чикъ се натоварва пакъ Георги К. Червенковъ, който въ интереса на дѣлото съгласи и за тая година да го издава.

**XI-я Лозарски конгресъ** на Българската лозарска съюзъ се състоя на 28 февр., 1 и 2 мартъ въ София. Конгресъ се откри отъ председателя на Лозарския съюзъ Ив. П. Бързаковъ, следъ което бѣ приветствуванъ отъ Министра на земед. и държ. имоти г-нъ Гр. Василевъ, който изтъкна голъмото стопанско значение на лозарството и обеща да го подкрепи за модернизирането и рационализирането му. Избра се бюро на конгреса: Председатели Ив. Джелеповъ — Бургасъ; подпредседател Ат. Славовъ — Сливенъ и Ил. Карабаджаковъ — Варна и секретари: Зах. Айрановъ и Ан. Тимевъ — София.

Избраха се за управ. съветъ: председател Ив. П. Бързаковъ — София; подпредседатели Д-ръ Ас. Дянковъ — София и Ат. Славовъ — Сливенъ; секр.-касиеръ Дончо Бъчваровъ — София членове: Г. К. Червенковъ — Плъвень, Ив. Джелеповъ — Бургасъ, Кр. Наневъ — Ст. Загора, Михаил Карапаневъ — Ямболъ, Никола Мънковъ — Сухиндолъ, Димо Овчаровъ — София, Алекси Серафимовъ — Ловечъ и И. И. Хранковъ — София. Запасни: Дончо Стояновъ — с. Бѣла Черква, Тодоръ Алтьновъ — Сухиндолъ и Коста Витановъ — с. Перущица.

Контроленъ съветъ: Коста Невтяновъ — София, Иванъ Машаловъ — Сухиндолъ и Събчинъ Пенчевъ — Бѣла Черква. Запасни: Колю Стефановъ — Ст. Загора и Иванъ Пъевъ — Сухиндолъ.

**Лотарията** е теглена и резултата — печалбите ѝ ще бѫдатъ съобщени въ кн. 2 на Лозарски прегледъ

**Делегация** въ съставъ: управителния съветъ и Петъръ Моновъ — Плъвень, К. Витановъ — с. Перущица и Събчинъ Пенчевъ — Сухиндолъ се явила на 3 мартъ и поднесла конгресната резолюция прель г-да министрите: Министъръ Председателя, на Финансите, Земедѣлието и държ. имти и Желѣзниците, които следъ изслушването ѝ сѫ обещали да изпълнятъ частъ отъ исканията.

**По цената на бирата** заседава комисия при Мин. на финансите, която има за задачи да уреди конфликта между бирените фабрики и птиецопродавците. Тя е била наклонна да намали продажната цена на бирата, като се намали и акциза й. Състояното присъствие на Лозарския съюзъ е свиканъ на заседание за да обсѫди начина по който трѣба да се противопостави противъ намаление на акциза на бирата, защото това ѿ затрудни пласимента на виното.

**Изгответъ билъ правилникъ** при Минист. на земедѣлието за лозарското опитно дѣло, съ който се цели да се отнематъ винарския и химическия отдѣлъ отъ Лозарската Оптина Станция — Плъвень и предадатъ къмъ Агрономическия факултетъ Съ това се разтройва единствената опитна лозарска станция. Ще се повърнемъ.

**Износа на облагородени пози отъ сортъ Афузъ** Али не е разрешенъ и на да ли ще се разреши. Дветѣ различни становища по износа се изнесоха предъ г-на министра на Земедѣлието и се оставилъ нему да реши въпроса съ огледъ на общите интереси на лозарството.

**Законопроектъ** внесенъ отъ Видинския народенъ представител г-нъ Падаревъ за изменение на нѣкои членове отъ закона за акцизите е миналъ презъ финансовата комисия въ следната редакция:

„Законъ за изменение и допълнение на закона за акцизите и патентовия сборъ върху птиците.

§ 1. Въ ал. IV на чл. 105 думитѣ „по чл. 118“ се замѣнятъ съ думитѣ: „по чл. 108 б ал. II“.

§ 2. Въ ал. VIII на чл. 105 следъ думитѣ: „приключване на складовата книга“ се прибавя думитѣ: „извършено отъ органъ на данъчната власт при ревизия“.

§ 3. Чл. 108 б се изменя и допълня така:

„Всѣко количество спиртъ, ракия и произведения отъ тѣхъ спиртни птиците отъ 10 литри нагоре, което се залови, че се разнася изъ ца ството безъ да има издадено предварително за него препоръчано свидетелство, за каквото се говори въ предшествуващия членъ, се счита за укрито отъ облагене и продавачитѣ, притежателитѣ и преносачитѣ му се наказватъ солидарно съ глоби 1,000 л. и съ следуемитѣ акцизъ и общ. налогъ въ петогод. размѣръ, изчислени на базата, установена въ забележката къмъ чл. 26 отъ настоящия законъ и заловенитѣ спиртни птиците се конфискуватъ заедно съ сѫдъветѣ. Ако, обаче, се докаже, че преди вдигането на спиртните птиците е било издадено препоръчано свидетелство и при провѣрката на сѫщото не се укажатъ незаконни разлики, виновнитѣ се наказватъ по ал. 1 на настоящия членъ само за указалитѣ се разлики въ повече или по-малко извѣнъ толерансъ, безъ да се конфискуватъ спиртните птиците.“

Когато при провѣрка презъ време на движението или при пристигането на спиртните птици се констатиратъ разлики надъ 60% въ повече или въ по-малко въ количеството и надъ 1 градус въ повече или надъ 2 градуса въ по-малко въ крепкостта, въ сравнение на препоръчаното свидетелство, притежателитѣ на птиците се наказватъ по ал. 1 на настоящия членъ само за указалитѣ се разлики въ повече или по-малко извѣнъ толерансъ, безъ да се конфискуватъ спиртните птици.

**Забележка** За коняка, амера и за подсладениетѣ ракии допустимиятъ толерансъ

въ крепкостта е 2 градуса въ повече и 3 градуса въ по-малко“.

Б. Р. Съ тия изменения се внася разлика между истинската вулгарна контрабанда и случайните формални опушения. Нарушенията и въ двата случая се наказват по малко. Законопроекта е поставенъ на дневенъ ред и ще мине следъ общигъ дебати по бюджета.

Отъ името на лозаритѣ въ страната, благодаримъ на г-нъ Падаревъ.

**VI-я редовенъ конгресъ на питие-продавците** се е открилъ на 15 т. м. въ

Пловдивъ отъ председателя Младеновъ. Избрано е бюро: Председателъ Н. Чукуровъ — Плѣвенъ, подпредседателъ Панчо Гредлевъ и секретаръ Ивановъ — Варна.

**За борбата противъ** рапичния бръмбъръ. Министерство на Земедѣлието е издало специални брошюри и хвърчащи листове въ които се препоръчва като най-ефикасно срѣдство:

Урания зеленина или парижка зеленина.

Сѫщите срѣдства се препоръчватъ и противъ гроздовия молецъ.

## ПОДКАНВАТЬ СЕ ВСИЧКИ

лозаро-винарски кооперации и дружества и лозарските селища телеграфически да настоятъ предъ г-нъ М-ръ председателя и съ копие г-да министрите: на Финансийтѣ, Земедѣлието и Търговията и г-на председателя на камарата за следното:

1) Още въ тая сесия да мине предложението на Вид. народенъ предст. Н. Падаревъ за измѣнение и допълнение на закона за акцизите и патентовния сборъ върху питиетата.

2) Включване къмъ законопроекта за освобождавания отъ мито стъклата за градините и безмитния вносъ на жгло и желъзо и галванизирана тель за телени конструкция на Афузъ-Али, като ги достави Земедѣлската банка и ги продава на лозаритѣ. Огъ съюза.

Всичко отнасящо се до

## Българския Лозарски Съюзъ — София,

като членски вносъ (по 2 лева на декаръ), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ, секретарь на Българ. Лозар. Съюзъ  
Площадъ „Славейковъ“ № 7 — IV етажъ — София,

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „Лозарски прегледъ“, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ;

## сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плѣвенъ

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения е сѫщо 60 лв.

За допуснатите грешки въ адреса или по заплащане на абонамента, за интересованите да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрешения и точния адресъ и № на записа или писмото, съ което сѫ изпратени парите.

Лозари абонати, платете си абонамента за т. г. (1931), като изплатите съ пощенски записъ или съ препоръчено писмо 60 лева на редакцията въ Плѣвенъ.

**Лозари!**

# ГРОЗДОВИЯ МОЛЕЦЪ

най-сигурно се унищожава само съ изпитаното сръдство  
**НОСПРАЗЕНЪ**  
 съ което едновременно се води борба и противъ  
**ПЕРОНОСПОРата.**

Носпразенъ е особено ефикасенъ за десертните грозда; той ускорява растежа на лътваслите, освежава листата, не изгаря ржцетъ и дрехите на лозаря и не се отайва, както парижката зеленина.

**НОСПРАЗЕНЪ УВЕЛИЧАВА ЗАХАРНОСТЬТА на ГРОЗДЕТО**

**НОСПРАЗЕНЪ** е одобрение и препоръчане отъ Министерството на земеделието. ПРОДАВА се въ всички агрономни и земеделски бюра, кооперации, синдикати и отъ **БРАТЯ СЕМО — СОФИЯ**, ул. Търговска — Дринъ 1.

Генерални представители за България на „**Байеръ-Майстеръ Луциусъ**“ — Отдѣль „**Растителна Защита**“ И. Г. Фарбениндустри А. Г. **Леверкузенъ на Рейнъ** — Германия  
 Искайте бесплатно сведения, упътвания и брошури.



## ВАРНЕНСКИ ОБЩИНСКИ ЛОЗОВЪ РАЗСАДНИКЪ

### ОБЯВА № 199.

гр. Варна, 9 мартъ 1931 година.

Обявява се на интересуващите се, че разсадника е пусналъ въ продажба повече отъ два милиона ръзвици — първокласенъ и второкласенъ дивъ лозовъ материалъ — Монтикола, Шасла берландиери 41 б, Рипария берландиери Телеки, Рипария рюпестрисъ 101<sup>14</sup>, Мурведъръ рюпестрисъ 1202 и Арамонъ рюпестрисъ Ганзенъ. Има също и вкоренени лози Рипария рюпестрисъ 101<sup>14</sup>.

Материалът е строго автентиченъ, отгледанъ на колове, чистенъ редовно, отлично узръзъ и класиранъ прецизно. Поръжките се изпълняватъ най-бързо и добросъвестно. За по подробни сведения и цените, интересуващи се да се отнесатъ до Управителя Общинския Лозовъ Разсадникъ, гр. Варна, телефонъ № 203.

Управителъ: П. Н. Антоновъ.

**За водене борба** съ гроздовия молецъ, които е единъ неприятел отъ първостепенна важност особено за лозарите въ южна България, съобщаваме следното:

Много съ химическиятъ сръдства, които се препоръчватъ за пръскане на лозата противъ гроздовия молецъ, обаче не всички също се оказали достатъчно ефикасни. Нѣкой отъ тия сръдства се препоръчватъ за пръскане на лозите едновременно противъ гроздовия молецъ и противъ пероноспората. Такъвъ препаратъ е **„Фунгуранъ“**.

Отъ опитите правени отъ Държавната Земедѣлска Опитна Станция — София, презъ 1930 година се вижда, че най-добри резултати също дали препарата **„Фунгуранъ“ 10%**, **Урания зеленина 0·150%** и **парижката зеленина 0·150%**.

Това също медно арсиникови съединения, които действуватъ едновременно противъ гроздовия молецъ, и всички гъсеници по овошните дървета, както и противъ **„Рапичния бръмбаръ“**.

За да има добри резултати лозарите, както и всички земедѣлски стопани, тръбва да водятъ борбата едновременно и общо, иначе нѣма да се получатъ желаните резултати.

Лозите се пръскаватъ, като се приготви разтворъ и следъ това съ лозова пръскачка се пръска. Отъ **„Фунгуранъ“** се взема 1 кгр. и се размѣства съ 10 литри вода, прибавя се и 1 кгр. пресно гасена варъ и следъ това се размиватъ въ буре до 10 литри. Предъ другите две сръдства **„Фунгурана“** най-малко изгаря листата. Отъ Урания зеленина или Парижката зеленина се взема по 150 гр. за 10 л. литри.

К.

Чит. "Съгласие" гр. Плевенъ.

Само тези марки гарантиратъ качеството и предпазватъ лозаря

АНГЛИЙСКИ

Sulphate of Copper

ВНИМАВАЙТЕ  
варелите се подправятъ

СИНЯ  
КАМЪКЪ

ПРЕДПАЗВА от болести  
позята, растенията въ  
земедълчието и  
градинарството

МОНДНИКЕЛЬ



МАКЕХНИ



МАКЛЕСФИЛДЪ

ПАЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМПАТИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТЕ!

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

ГАРАНТИРАНО  
качество и чистота!

Английскиятъ синь камълъ (бордолезовия разтворъ) въ смѣсь  
съ урания зеленина напълно замѣства всички препарати.

Неупотребявайте никакъвъ другъ синь камъкъ освенъ Английския.

## Лозари, овощари и градинари!!!

Слѣдните изпитани срѣдства ще спомогнатъ да получите  
здрави плодове годни за износъ-

**УРАНИЯ ЗЕЛЕНИНА:** Най-ефтиното и най-ефикасно срѣдство. По-голѣма пла-  
ваемостъ, лепливостъ, не се утаява бѣрзо. Съдѣржа 56-58% Арсеникъ. За да нѣмате  
повредени плодове, то прибавяйте на всѣки 10J литри Бордолезовъ разтворъ само  
отъ 75-100 грама Урания Зеленина.

**ВИНУРАНЪ:** Сѫщата Урания Зеленина, обаче за напрашване.

**КАРБОЛИНЕУМъ РЮТГЕРСъ:** За зимно пръскаане. Гарантирано качество  
марка "УРАНИЯ".

**НИКУРАНЪ:** Убива смучащите вредители. Може да се прибавя къмъ Бордо-  
лезовия, или Бордолезово-Ураниевъ разтвори. Не е отровенъ. На 100 литри вода се  
се прибава най-много 1 кгр. Никуранъ Не съдѣржа газъ (петролъ).

**ФУНГУРДНЪ:** За едновременната борба противъ гроздия и яблковия мо-  
лецъ, а сѫщевременно и противъ манитѣ, монилия, гниене, струпясчаве и др. Употре-  
бява се само 1 кгр. на 100 литри вода. Най-ефикасенъ отъ нему подобни! Не повреж-  
да коренитѣ.

**ПУЛГУРАНЪ:** Противъ земните бѣлхи и др. Особено цененъ въ градинар-  
ството. Гасенично лепило и др.

**"Растителна защита" — Хамбургъ**  
Гарантира качеството на предлаганата стока подъ  
марка "УРАНИЯ".



Съгласно закона за отровите продава се въ аптеките, дрогерии и др.