



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюз — София.

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

Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

отдѣли: на Лозаро-Винарскитѣ коопер. и Бюлетина на Лозаро-Овощ. Информ. Бюро — Плѣвень
Band der Bulgarischen Weinbuzenossenschaft. Bulletin des Wein- u. Obst-informations-Buro — Pleven, Bulgarie.

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

ДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ; 2) Какво се прави за винарството въ други, близки и далечни страни и у насъ — Н. Мжнковъ; 3) Гръшки съ по адочния лозовъ материалъ — Бѣло Ив Бѣлчевъ; 4) Обоиския торъ въ лозаството — Икономовъ; 5) Обработка на почвата въ лозето — К Ивановъ; 6) Афвъз-Али въ винарството — Ник. Бакърджиевъ; 7) Важнитѣ видове гсеници, които се хранятъ съ листата на нашитѣ овощни дървета и борбата съ тѣхъ — В. В. Стрибърни; 8) Данъчнитѣ облагания и пр. — Хр Мжнковъ; 9) Кредита за лозарството и винарството — Ив. П. Бързаковъ; 10) Съюзни и дружествени; 11) Бюлетинъ на Лозаро-овощ Информ. бюро — Плѣвень и 12) Хроника.

КЪМЪ АБОНАТИТЪ.

Умоляватъ се абонатитѣ да издѣлжатъ абонамента си за тази година (1931 — XVI г.), като изпратятъ 60 лева съ пощенски записъ или репоржчано писмо до редакцията — Плѣвень.

Списание „Лозарски Прегледъ“ се издава само съ постжплението на абонамента и подобрението и редовното му излизане зависи напълно отъ редовността на абонатитѣ.

Лозари, подкрепете сп. „Лозарски прегледъ“ — вашия положителенъ просвѣтителъ и вѣренъ защитникъ, като издѣлжите навреме абонамента си и проагитирате предъ познатитѣ си лозари да станатъ и тѣ абонати.

Безъ просвѣта и организирана борба, лозаря успѣхъ нѣма да има и добри дни нѣма да види.

А такава лозаря може да води само чрезъ Лозарския съюзъ и органа му сп. „Лозарски Прегледъ“.

РЕДАКЦИЯТА.

Н. Хр. Мжнковъ.

Какво се прави за винарството въ други, близки и далечни страни и у насъ.

Чилския Пълномощенъ Министръ въ Виена, г. Агнесъ Фуксъ, дава следното изложение до най-големия международенъ Виенски вестникъ *Neue Wein-Zeitung*, издаванъ въ Виена:

„Лозарството въ Чили отъ много отдавна представлява единъ отъ най-важнитъ индустриални клонове на страната. То служи като мощна опора на чилското стопанство.

Що се отнася до произвежданото количество вино, Чили заема второ мѣсто между американскитъ държави. Качествено, обаче, чилскитъ вина надминаватъ другитъ американски и конкуриратъ дори най-добритъ европейски. Климатическитъ условия сж извънредно благоприятни за развитието на лозата. Неурожай, каквито се случватъ въ Аржентина, причинени отъ измръзване или градушка, сж за Чили непознати. Срѣдното годишно производство на Чили достига до 4 милиона хектолитра (400,000,000 литри) отъ което само 10% сж специални вина (*Markenweine*), които се числятъ къмъ най-добритъ вина на свѣта и се ценятъ, както на американския, така и на европейския пазаръ.

Производството на вино има шансъ да се развие още по-силно въ Чили.

За издигането на Винарството и особено производството на типови вина, Винарскитъ власти и винарския институтъ (*Servicio de Viticultura y Enologia*) отъ години вече сж загрижени да обединятъ производителитъ на вино и да създадатъ по тоя начинъ една централизация на виненото производство.

Въ началото на 1929 година, при съдействието на Министерството на Земледѣлието, на този проектъ се дава конкретна форма.

Предприе се една интензивна пропаганда за основаване на Кооперативни Винарски изби, а въ края на 1929 година се създаде единъ законъ за основаване на такива, като едновременно се отпуснаха за целта 50 милиона Pesos = на около 2 милиарда лева.

Строителниятъ планъ обхваща 4 години и предвижда 3 типа постройки (общо 21 изби):

I типъ за 50,000 хектолитри.

II типъ за 25,000 хектолитри.

III типъ депозитни изби по пристанищата.

Една такава централизация е отъ извънредно голѣмо значение, както за производството на вино изобщо, така и за производителитъ.

Преимствата сж цѣла редица: рационална обработка и грижи за виното, поставена на научна основа съ най-модерни спомагателни срѣдства, поевтиняване на транспорта чрезъ превозъ съ танкове, избѣгване междинната (посрѣдническа) търговия, целесъобразно и пълно използване на второстепенитъ остатъци и пр.

Така се създаватъ условия за повдигане качеството на производството и за намаление производственитъ разноски.

Сжщо, съ рационалното използване второстепенитъ продукти, се реализира доста значителна печалба.

И така, главната целъ на кооперативнитъ изби е подобрението и поевтиняването на виното, чрезъ рационалното му школуване съ най-модерни споматателни срѣдства.

Винарското управление, ржководено отъ това начало, влѣзе въ връзка съ най-големитъ нѣмски, североамерикански, французки и италиански фабрики за винарски машини за доставяне на отговорящи

инсталации и привлече първитѣ специалисти за обзавеждане на избитѣ.

Организацията е въ своето начало, обаче още отъ сега проличаватъ голѣмитѣ изгоди, които тя дава. Обзавеждането е съ най-модерни машини, които се движатъ съ електричество или сгжстенъ въздухъ, съ приспособления за регулиране и контролиране на температурата при ферментацията и за избѣгване на фалшиви (болестни) ферментации.

Къмъ всѣка изба е уредена по една химическа лаборатория за наблюдение здравината и зрѣлостта на гроздето, за проследяване ферментационитѣ процеси за анализи, както и за таксуване на виното споредъ качеството му.

Гроздето се приема отъ специалистъ. При съмнение въ здравината и качеството, директора решава: отдѣлна обработка или отказъ да се приеме гроздето.

Времето за обработване се определя пакъ отъ специалисти, споредъ зрѣлостта на разнитѣ сортове, отдѣлено за всѣки лозаръ. Гроздето се приема по тегло, качество и захарно съдържание и минава въ съответно отдѣление за обработване. Особено внимание се обръща на ферментационния процесъ, тъй като свързанитѣ съ него манипулации обуславятъ до голѣма степенъ качеството на виното. Чрезъ приспособленията, за които бѣше дума по-горе, температурата презъ време на ферментацията се регулира точно.

Отпадъцитѣ се използватъ най-рационално и интензивно; чрезъ дестилация и други методи се добиватъ отъ джибритѣ известнитѣ второстепени продукти; семената се преработватъ отдѣлно, тѣ се сушатъ, мелятъ и посрѣдствомъ бензоловъ разтворъ се добива отъ тѣхъ масло, което се употребява за индустриални цели и поради низката си цена се предпочита предъ много други масла. Особенна стойностъ добиватъ остатъцитѣ, когато се пре-

работятъ добре като храна за говеда, коне, овце и свине.

Продажбата на всички произведения на избата става отъ комисия състояща се отъ директора и двама членове опредѣлени отъ управителния съветъ.

Както се спомена вече, доставеното количество грозде се приема по тегло на гроздето и гжстотата на мъстѣта. Вносителя получава белажка за това, отъ която едно копие остава въ счетоводството на избата. Следъ привършването на гроздобера се наниса всичко въ една специална книга.

Членоветѣ — лозари, съ вноса на производството си, добиватъ право на единъ авансъ. Като основа за изчисленията въ случая се взема единъ доходъ отъ 60 — 65 лт. вино отъ 100 кгр. грозде. Окончателно изчисление и приключване става следъ пълната разпродажба на производството. Разходитѣ се разпредѣлятъ върху отдѣлнитѣ членове съобразно съ доставеното отъ тѣхъ количество. Вънъ отъ това по сжщия редъ се отдѣлятъ суми и за резервенъ фондъ“.

Така, отъ процитираното се вижда, че тая далечна страна за бързо повдигане на своето винарство работва планомерно отъ 1929 година. Усвоена е не петилетка, а четирелетка. Единъ грандиозенъ планъ за строежи и обзавеждане на кооперативни и депозитни изби ще се следва и завърши за 4 години.

Италия съ специаленъ законъ отъ 6 януарий т. г. определя едно планомерно повдигане на Винарското — кооперативно дѣло за петъ години. Ето, тукъ е намѣрила приложение руската петилетка. Предвидени сж 15 милиона лирети (около 110 милиона лева), за Италянскитѣ винарски кооперации, по три милиона лирети годишно.

Опредѣлено е съ тия срѣдства да се строятъ и обзавеждатъ нови кооперативни изби, да се подпомагатъ съ модерно обзавеждане сж-

ществувачи вече такива и да се създаватъ дружества за пласиментъ на вино, Weinabsatzgenossenschaften, Enspoli.

И Югославия се стреми да направи нѣщо въ това направление. Института за поощрение износната търговия тамъ, въ свойтъ „Стопански извѣстия“, като набелязва тенденцията въ всички страни да се мине къмъ производството на типово вино, опредѣля качествата на известни типови вина въ разнитѣ области и насочва винарството съ строго опредѣлени директиви. На износителитѣ на вино се правятъ особени улеснения и отстъпки.

Ние, българитѣ, колкото и да не разчитаме на единъ редовенъ из-

носъ на вино, не бива да седимъ съ скръстени рѣце въ тая областъ. Може би условията, които ни улесниха да изнесемъ вино презъ 1926 и 27 год. съ течение на времето да се повторятъ. Едно поевтиняване на виното, ще привлече, безъ друго, наново вниманието на външнитѣ търговци.

Българската Земледѣлска банка съ кооперативния си отдѣлъ е започнала нѣщо, строи вече изба въ Карлово, но има ли единъ строго опредѣленъ и още по-строго следванъ планъ за постигане нѣщо закржглено въ известно време, 5, 10 или 15 години, това не е известно за лозарскитѣ срѣди.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

Инж. агрономъ.

Грѣшки съ посадочния лозовъ материалъ.

Най-сжществения факторъ върху когото се съгражда дълготрайността и рентабилността на лозовитѣ насаждения, това е преди всичко посадочния лозовъ материалъ. На тази тема е говорено и писано много и все пакъ маса условни грѣшки продължаватъ да се търпятъ, а други дори се подновяватъ, макаръ, че на гърба на новото лозарство въ страната тежи вече една двадесетъ годишна възобновителна работа при която имаме на лице надъ 700,000 декара лозя засадени съ присадени върху американска подложка лози. Прокарването и масовото възприемане отъ лозарското население на установени вече основни научни истини изъ лозарската практика у насъ, днесъ е повече отъ всѣкога една повелителна нужда за да видимъ и родното лозарство най-после поставено на по-здрави стопанско-културни основи и да го направимъ по рентабилно за българското земледѣлско стопанство.

Сжщественото въ посадочния лозовъ материалъ това сж: подложкитѣ (гладкия лозовъ материалъ) и присадницитѣ (калемитѣ).

Гладкия лозовъ материалъ, американскитѣ подложки, това е желѣзобетонната основа въ лозовитѣ насаждения. Основното ценно тѣхно качество е да бждатъ тѣ напълно узрѣли, гладкия лозовъ материалъ да бжде добре изеченъ, както практически се изразява лозаря. Като така, днесъ вече трѣбва да се тури край на допустимото нѣкога безогледно засаждане на маточници. Много райони въ северна България съ кжсъ растеженъ периодъ, гдето при това сж постоянни гости раннитѣ есенни слани, трѣбва да се откажатъ вече да произведатъ гладкъ лозовъ материалъ, защото при такива условия добития прѣтъ е винаги незрѣлъ. За маточници въ северна България трѣбва да се резервиратъ изключително високитѣ припекливи мѣстности. Производството на гладкия лозовъ мате-

риалъ трѣбва да се развие широко и предимно въ южна България, гдето растежния периодъ е много по-дълъгъ и особено благоприятствува за получаване съвършената зрѣлостъ. И въ южна България, обаче, маточникитѣ небива да се засаждатъ безогледно. Тукъ трѣбва да се отбѣгва засаждането на низкитѣ и влажни (Карасолукливи) мѣста, както и сухитѣ, пригорливи почви, защото въ такива мѣста липсва нормаленъ растежъ за лозата и лозовия прѣтъ остава тоже незрѣлъ. Като се предпочитатъ дълбокитѣ и свежи, но здрави почви, за маточници, трѣбва да се дава винаги предимство на провѣтривитѣ и южни изложения.

Съ целъ да се направи економия въ културнитѣ разноси, много отъ лозаритѣ презъ последнитѣ години изхвърлиха коловетѣ и теленитѣ конструкции и отгледватъ лозитѣ майки въ влачещо по земята състояние. Отъ дългогодишнитѣ си наблюдения въ практическия животъ многократно съмъ установилъ, че такава економия, която се прави съ подпорния материалъ у насъ, е винаги почти за смѣтка на качеството на добития гладкъ лозовъ материалъ. Почвенитѣ, климатически и стопанско културни условия у насъ, въ грамадното болшинство случай сж такива, че единъ голѣмъ процентъ отъ рѣзницитѣ получени отъ маточници отгледвани безъ колове сж недоброкачествени. Вънъ отъ по-слабия процентъ на прихващане отъ такъвъ материалъ, но при единъ внимателенъ прегледъ на лозитѣ въ вкоренилището, по протежението на значителенъ брой подложки се констатираатъ дълбоки сухи петна на мрътви тъкани. Явно е прочее, че въ отгледванитѣ въ насъ безъ подпоренъ материалъ маточници, натрупването на резервнитѣ храни въ прѣчкитѣ както и формирането на структурнитѣ тъкани по протежение на прѣта става много неправилно. Заедно съ това,

лозитѣ майки отгледвани влачещо по земята, въ болшинството отъ случайтѣ, у насъ изгубватъ преждевременно листата си къмъ края на растежния периодъ, било отъ влияние на почвената влага или пъкъ пригоръ и прѣта остава въ цѣлокупностъ незрѣлъ.

Прочие, да се получи голѣмъ процентъ на прехващане въ вкоренилището и за да се разчита на трайни лозови насаждания, при покупката на гладки рѣзници, лозаря трѣбва да бжде особено внимателенъ. Гладкия лозовъ материалъ трѣбва да се закупува на есенъ и на главина, преди да бжде той накълцанъ на рѣзници. *Отбѣгвайки предлаганитѣ евтини рѣзници, лозаря трѣбва винаги да търпи да закупува и засажда гладкъ лозовъ материалъ отгледванъ на колове или телена конструкция.*

Паралелно съ зрѣлостъта на гладкия лозовъ материалъ, за да се гарантира трайността и рентабилността на присаденитѣ лозови насаждания, се изисква и строга автентичност на желания сортъ подложка. Много отъ сществуващитѣ маточници, особено дребнитѣ насаждания по селата, сж въ това отношение разбъркана смѣсица отъ разни сортове подложки, материала на които стопанитѣ пласиратъ обикновено за единъ сортъ.

Крайно време е прочее да се направи отъ държавата, респективно отъ агрономическитѣ деятели една строга анкета на всички сществуващи днесъ въ страната маточници въ производство и всички ония които произвеждатъ долнокачественъ материалъ или смѣсени сортове — трѣбва да бждатъ принудително изкоренени или пъкъ стопанитѣ заставени да присадятъ дивитѣ главини.

Съ присадницитѣ положението е сщщо така въ хаотично състояние. Въпрѣки 20 годишенъ животъ изминатъ въ практическа работа по засаждането на новитѣ лоза, голѣ-

мото болшинство отъ лозаритѣ у насъ не се вглеждатъ още въ живота и не отдаватъ истинската цена и значение на подбора и сортировката на калемитѣ при присаждането. А народната мъдростъ казва: *„Каквото посвещъ, това и ще жънешъ“*. И, наистина, голѣма рѣдкостъ е у насъ да се види лозе въ което да не бие въ очи присъствието въ размѣсено състояние на главини отъ разни видове грозда; рѣдко е сжщо лозе, въ което да нѣма значителенъ процентъ главини, които въ прѣки всички умувания и комбинаций при рѣзидбата — не раждатъ или раждатъ съвсемъ слабо. А загубата за стопанина отъ засаждането на размѣсенитѣ видове грозда въ дадена парцела е така явна, така очебиюща! *Лозаритѣ трѣбваше отдавна да прецени очебиешитѣ явления на природата, виждайки разнитѣ видове лози да се събуждатъ напролтѣ въ различно време, да цвѣтятъ на различни дати, да хвърлятъ не еднакво реситѣ си, че нѣматъ еднакъвъ растежъ, че плодетѣ узрѣватъ на различни дати и т. н.*

И, действително, при размѣсенитѣ засаждания въ десертна парцела, лозаритѣ е поставенъ въ невъзможностъ да приложи въ дадено време каквато и да било стопанско културна практика, така че тя да засега най-благоотворно различнитѣ видове лози. Фактическото положение въ размѣсенитѣ насаждения е такава, че ако момента за извършването на дадена културна практика е удобенъ за даденъ видъ лози, за другитѣ той е още прибрзанъ или пъкъ закѣснялъ. *Така напримѣръ едни видове лози ще сж въ разгара на цвѣтението си когато други ще сж още започнали да цвѣтятъ. Или пъкъ плода на едни ще е напълно узрѣлъ за бране когато на други ще е още зеленъ.* Положението се заплита за лозаря още при първитѣ стопанско културни работи. При из-

вършване на рѣзидбата, трѣбва рѣзачитѣ да сж много опитни и добросъвѣстни за да държатъ смѣтка и се справятъ съ различнитѣ нужди и отдѣлнитѣ видове лози въ дадена парцела. Ако рѣзачитѣ сж малко по-неопитни, каквито сж въ повечето случаи, и не познаватъ добре сортоветѣ, тѣ ще каратъ рѣзидбата въ цѣлата парцела по единъ калѣпъ. Така че, ако за нѣкоя главини рѣзидбата ще бжде задоволителна, за много отъ тѣхъ тя ще бжде съвсемъ неподходяща и като така плодородието слабо, незадоволително.

Отъ стопанско културна, както и отъ стопанско економическа гледни точки, прочие, се налага лозаритѣ да изоставятъ вече нехайното засаждане безогледно на смѣсици отъ разни видове грозда. Всички нови насаждения трѣбва да ставатъ вече въ най-строга сортирани парцели. Когато ще се събиратъ калемии за присаждане, главинитѣ майки, отъ които ще се рѣжатъ последнитѣ, трѣбва да се маркиратъ винаги преди гроздоберъ за да се гарантира тѣхната автентичностъ. Калемитѣ трѣбва да се събиратъ отъ лозя не много млади, напълно запазени отъ болести и повреди и прѣчкитѣ имъ да бждатъ отлично узрѣли. Орѣзването на самитѣ присадници трѣбва да става наесенъ следъ нормалното окапване на шумата, като при това се рѣжатъ само плоднитѣ прѣчки и то такива съ срѣдна дебелина.

Безспорно, че най-доброкачественитѣ присадници и вкоренени лози сж ония, които самъ лозаря си отгледа въ свое укоренилище. Кѣмъ това винаги всѣки лозаръ трѣбва да се стреми, защото тогава лозаря има всичката възможностъ, предварително да си набави гарантирани въ качествено отношение и автентичностъ подложки (рѣзници) и калемии. Въ широката практика, обаче, на насажденията, по-голѣмата частъ отъ стопанитѣ лозари про-

дължаватъ да си набавятъ готови присадени лози отъ пазаря, отъ пепиниериститѣ. Презъ изтеклиятъ 20 годишенъ периодъ време, наистина, въ страната израстнаха значителенъ брой пепиниеристи съ култура и вещина, които при най голѣма добросъвъстностъ и съзнание упражняватъ професията си. Въ голѣмото си болшинство, обаче, производството на присадения лозовъ материалъ въ страната и днесъ още се развива все тъй безконтролно и при пълненъ произволъ. Така че, когато се бичуватъ грѣшкитѣ отъ размѣсеното многосортие въ насажданията, упрѣцитѣ до голѣма степенъ трѣбва да тежатъ и върху недобросъвъстнитѣ или нѣкога пѣкъ неграмотни пепиниеристи отъ които едниѣ съзнателно, другитѣ пѣкъ несъзнателно сж вършили и вършатъ голѣми прегрѣшения спрѣмо добре разбранитѣ общо стопански интереси въ страната.

Крайно време е и тукъ да се намѣси държавата съ строги санкции, за да се урегулира по лесния контролъ върху това производство. Професионалната култура на пепиниериста не трѣбва да се състои само въ техническо умение да се присажда. И, ако се смѣтне за строго ограничението да се иска отъ пепиниериста завършено земледѣлско образование, то най-малкото последния трѣбва да бжде заставенъ да мине поне известни специални курсове и да се снабди съ документъ отъ когото да е видно

че той познава професионалнитѣ си задължения и че има право да произвежда присадени лози за проданъ.

Паралелно съ това, ежегодно по два пѣти презъ растежния периодъ, чрезъ респективнитѣ агрономи трѣбва да се върши щателенъ прегледъ на всички вкоренилища въ района. Всички таблици и лежи въ вкоренилището трѣбва да бждатъ точно и строго маркирани. На пепиниеристи въ вкоренилищата на които се констатираатъ размѣсени сортове, да се съставятъ актове като се заставятъ да извършватъ пресортировка чрезъ маркиране още на листъ, за провѣрка на която се извършва втора контрола и преоценка на положението като бждатъ предупреждавани, че при втори случай ще имъ се отнема правото да упражняватъ професията си.

Когато на лозаря ще се наложи да закупува готови присадени лози отъ пазаря, нека той се свикне да се обръща за сътрудничество отъ агрономитѣ и да търси най-добросъвъстнитѣ производители на посадоченъ лозовъ материалъ. Пепиниеристъ, който е готовъ да даде всички гаранции на лозаря за качество и автентичностъ на посадочния лозовъ материалъ, трѣбва винаги да бжде предпочитанъ. Такъвъ производителъ на лози съ пълно основание може да иска и по-добра цена на материала, защото я заслужава.

Ст. Икономовъ.

Оборския торъ въ лозарството.

Лозата намира въ всички почви условия за своето развитие. Тя е едно отъ онѣзи растения, които се развиватъ добре и въ най-беднитѣ почви, стига климатическитѣ условия да сж благоприятни. Обаче, за да бжде тази култура доходна, съ други думи, за да се получи добро-

качественъ и достатъчно плодъ, лозата трѣбва да намѣри въ почвата единъ минимумъ отъ хранителни елементи, които да ѝ позволятъ да изхрани гроздето си и да го доведе до пълна зрѣлостъ. Една трайна култура, каквато е лозовата, черпейки постоянно едни и сѣщи хра-

нителни елементи отъ почвата, я изтощава и идва единъ моментъ, когато запаситѣ отъ тѣзи храни ставатъ недостатъчни за нормалното узрѣване на плода. Тогава се явява нуждата отъ изкуствено попълване на тѣзи запаси, наречено торене. За сега ще се спремъ само върху торенето съ оборски торъ.

Хранителнитѣ вещества които лозата използва отъ почвата за своето развитие, сж главно три: Азотъ, фосфоръ и калий. И тритѣ тѣзи вещества трѣбва да сж въ достатъчно количество, защото липсата или недостига на единия прави невъзможно или непълно използването и на другитѣ. Оборския торъ, макаръ и не тѣй пълненъ въ това отношение, съдържа и тритѣ хранителни вещества.

Срѣдно, оборския торъ съдържа:

	Азотъ	Фосфоръ	Калий
Конски торъ	0.67%	0.23%	0.72%
Говежди торъ	0.34%	0.13%	0.35%
Овчи торъ	0.82%	0.21%	0.84%
Свински торъ	0.45%	0.19%	0.6%

Конския торъ е за препоръчване при тежкитѣ, сбити почви. Той прави почвата по-рохка, улеснява достъпа на въздуха въ нея и се разлага бърже. Въ сухитѣ и леки почви не е за препоръчване, защото при липса на достатъчно валежи презъ лѣтото причинява „запичане“ на прѣстѣта и вмѣсто полза, може да принесе вреда. Употрѣбява се презъ есенъта (ако е прѣсенъ) или рано напролѣтъ (ако е прегорѣлъ), отъ 3,000 до 5000 кгр. на декаръ всѣки 3—4 години.

Говеждия торъ се разлага по-бавно. Той е по-тежъкъ отъ конския, съдържа повече вода и се препоръчва за лекитѣ, сухи, пѣсъкливи или варовити почви. Употрѣбява се наесень (прѣсенъ) или рано напролѣтъ (прегорѣлъ), отъ 4,000—6,000 кгр. на декаръ всѣки 3—4 години.

Овчия торъ е най-богатия и най-търсения въ лозарството. Той се препоръчва за влажнитѣ и тежки почви, но когато е добре прегорѣлъ

може да се употрѣби и въ лекитѣ, рохки почви. Разхвърля се наесень (прѣсенъ) или рано напролѣтъ (прегорѣлъ), отъ 2,500 до 3,500 кгр. на декаръ за 3—4 години.

Свинския торъ се употрѣбява въ ония случаи, при които се препоръчва и овчия, но въ по-голѣмо количество.

Разхвърлянето на тора може да стане било върху почвата изъ цѣлото лозе, било въ дупки между главинитѣ и редоветѣ, било въ малкъ окопъ между редоветѣ. И тритѣхъ начина сж еднакво добри, но първиятъ отъ тѣхъ е най-евтинъ. Следъ разхвърлянето, тора трѣбва да се закрие съ прѣстѣта, затова, ако то се извърши наесень, преди или следъ загрибването, безразлично, необходимо е да се мине съ плуга или култиватора или най-сетне съ мотиката. Когато тора се разхвърля напролѣтъ, необходимо е това да стане преди отгрибването, за да може съ последното да се закрие добре всичкия торъ.

Въ това се състои, накратко, употрѣбата на оборския торъ въ лозарството.

Както се каза и по-горе, той не съдържа отдѣлнитѣ хранителни вещества въ онова съотношение, въ което тѣ ще бждатъ използвани отъ лозата, а и не се срѣща винаги въ достатъчно количество. Ето защо отъ известно време насамъ си пробива пжтъ и у насъ употрѣбата на изкуствени (химически) торове, съдържащи сжщитѣ хранителни вещества. На нѣкои мѣста у насъ, като русенско и другадѣ, тѣзи торове сж дали доста добри резултати.

Понеже този въпросъ е отъ много голѣмо значение както за нашето земледѣлие въобще, така и частно за лозарството ни, Лозарската станция въ Плѣвенъ заложи на много мѣста опити съ тѣхъ, които ще трѣбва да продължатъ известно време, за да се дойде до окончателенъ резултатъ.

К. Ивановъ.

Лоз. Опит. Станция — Плъвенъ

Обработката на почвата въ лозето.

Отъ голѣмо значение е правилното и целесъобразно обработване на почвата въ лозето. Колкото тя се извършва навреме и правилно, толкова и резултатитѣ ще бждатъ по-добри. Съ обработката на почвата въ лозето ние ще целимъ да постигнемъ следното:

1. Да унищожимъ всички плевели, които се намиратъ въ лозето и които съ своето развитие изпаряватъ влагата; изчерпватъ частъ отъ хранителнитѣ материй, които се намиратъ въ почвата, влошаватъ физическитѣ ѝ свойства и задържайки сутринъ до късно росата; способствуватъ както за развитието на пероноспората, така сжщо и за развитието на разнитѣ плесени (каквато е сивата плесень) наесень, които при влажни години унищожаватъ голѣма частъ отъ гроздето. А освенъ това, плевелитѣ служатъ и за укриване на разнитѣ бръмбари, които нанисатъ голѣми повреди (лозовия стригачъ).

2. Да запазимъ влагата въ почвата.

Обработвайки почвата въ лозето ние запазваме влагата, която е толкова много необходима за правилното развитие на лозитѣ, особено за тия, които сж посадени въ посухитѣ мѣста. Влагата освенъ, че разгваря и размива хранителнитѣ материй но тя служи и като проводно сръдство. Тя ги вниса посръдствомъ кореннитѣ власинки и по проводящитѣ тъкани ги отнася чакъ до върховетѣ и листата, където тия хранителни вещества се преработватъ и превръщатъ въ сложни органически съединения (скробѣла, захаръ, киселини и др.) Че това е така, много лесно може да се види въ сушави години, каквато бѣ тая (1930 г.) гроздето остана дребно по липса на влага.

3. Да подобримъ физическитѣ свойства на почвата, като я направимъ рохка, топла, провѣтрива, лесно да поема и задържа атмосферна а влага и да добие еднозърнеста структура.

А докараме ли почвата до това положение — да бжде топла, рохка, провѣтрива, влажна и съ еднозърнеста структура то ние подпомагаме и развитието на многобройнитѣ нисши микроорганизми, които се намиратъ въ почвата и които разлагатъ сложнитѣ органически материй въ по-прости такива, за да се възприематъ направо отъ растенията.

4. Съ обработката ние разрушаваме дупкитѣ и скривалищата на бръмбаритѣ, които нанисатъ повреди на лозята. Излагаме ги на повърхността отъ където птицитѣ ги изяждатъ или пъкъ отъ атмосфернитѣ влияния умиратъ.

Ето, колко много сж целитѣ, които преследваме съ обработката на почвата въ лозето.

Въ зависимостъ отъ годишнитѣ времена, презъ които извършваме обработката, раздѣляме я на: пролѣтна, лѣтна, есенна и зимна.

Пролѣтна обработка

На пролѣтъ, следъ отгрибане на лозята, рѣзидбата и ремонтниране и поставяне на коловетѣ, веднага трѣбва да извършимъ пролѣтната обработка (1 копанъ) на лозето. Тя се извършва било съ мотика или плугъ на дълбочита 12—16 см. Когато копанъта се извършва съ мотика то земята се издига на високъ тиръ и едри буци (чимове) за да могатъ пролѣтнитѣ треви отъ действието на вѣтъра и слънцето да изсъхнатъ и въ последствие чимоветѣ отъ действието на дъждоветѣ се развиватъ на дребни частици,

които после правят почвата по-въздушна и по-топла.

При извършване на копанята се добре отгрибват лозитѣ, за да се освободи напълно кютюка, иначе през лѣтото отъ него покарватъ росни корени, които ако не се премахнатъ на време, а се оставятъ така да се развиватъ, то въ продължение на 2 — 3 години могатъ да взематъ надмощие и да атрофиратъ коренитѣ на подложката. Когато се изтрѣгва прѣстѣта около главината, това мѣсто се пакъ разрохва съ мотиката, иначе откритата здрава земя отъ действието на слънцето може да се напука или най-малкото отъ това мѣсто се изпарява влагата.

Когато пролѣтната копань се извършва съ плугъ, то въ зависимостъ отъ ширината на редоветѣ се прекарватъ по 4 — 5 брезди, сжщо на дълбочина 12 — 16 см. Ако лозето е на колове то непременно трѣбва оранѣта да се кръстоса.

Следъ това работници съ мотики минаватъ и ако при орането нѣкоя лоза е зарината то тѣ я отгрибватъ и окопаватъ не разораното помежду главинитѣ мѣсто.

Пролѣтната копань обикновено се извършва къмъ края на месецъ априлъ, това зависи отъ раното или късното настѣпване на пролѣтѣта.

Лозя, които не сж добре разработени, който не сж орани или копани следъ гроздобера или следъ загрибането ако се чака да се извърши първата копань чакъ къмъ края на месецъ априлъ, то лозята значително затревеняватъ и много отъ зимната влага се е изпарила. Ето защо въ такива лозя първата копань, (пролѣтната) трѣбва да се извърши едновременно съ отгрибането. Лозето ще се отгрибва по така нареченото отгрибане „изъ мѣсто“ — като лозето се едновременно и прекопава на сжщата дълбочина.

Лѣтната обработка на почвата въ лозето

Следъ пролѣтната обработка

(I копань) се извършватъ последователно още две или три копани въ зависимостъ отъ валежитѣ, които ще паднатъ презъ лѣтото. Колкото повече дъждове имаме, толкова повече пжти ще трѣбва да копаемъ лозето.

Лѣтнитѣ копани се извършватъ съвсемъ плитко. Почвата се само разрохва на дълбочина 5 — 6 см. за да се разрушаватъ капилярнитѣ тржици, презъ който влагата се изкачва на повърхността на почвата, отъ кждето се изпарява.

Тукъ, при лѣтнитѣ копани се цели главно да се запази влагата въ почвата, а заедно съ това да се унищожаватъ и буренитѣ ако има такива, защото и тѣ изпаряватъ влагата.

Втората копань обикновено се извършва следъ I-о прѣскане и вързване, а то се пада обикновено преди цвѣтението. Копанието на високи тирове тукъ се избѣгва; тоя пжтъ копанѣта се извършва на слабъ тиръ, като прѣстѣта изъ подъ главинитѣ се изгрибва добре за да бжде кютюка свободенъ да не се допира до земята. Тая копань се извършва съ мотика, а така сжщо може да се извърши и съ култиваторъ, какъвто е култиватора (копачка тесачка) система „Планетъ“. Тоя култиваторъ може много добре да извърши I III и IV копани, (лѣтната обработка) като сжщевременно изрѣзва и плевелитѣ, разрохва и разбърква почвата. А следъ култиватора работници съ мотики само окопаватъ незасѣгнатото мѣсто около главинитѣ.

Третата копань. Тя се извършва обикновено следъ прецвѣтяването на лозитѣ и завързване на ягоридата а то се пада обикновено въ началото на месецъ юлий. Може да се извърши и IV копань, която е за препоръчване, а това става обикновено следъ прошарване.

Ако искаме да минемъ само съ три копани, то втората копань я извършваме следъ цвѣтенето.

Четвъртата копань е особено отъ значение въ сушави години, когато ягоридата е останала дребна и е започнала да се прошарва. Ако въ такъв моментъ падне дъждъ макаръ и слабъ то веднага трѣбва да извършимъ копанята. По тоя начинъ запазваме влагата, която се използва отъ лозата и само за една седмица гроздето значително наедрѣва. При извършване на III и IV копани прѣстъта изъ подъ кютуцитѣ се окончателно изгребва, особено при низкоглавинестата чепова рѣзитба, за да не се опира въ послѣдствие гроздето до земята, защото на есень загива и се оцапва съ калъ.

Инструментитѣ съ които се извършва обработката на почвата въ лозето сж следнитѣ; мотиката, дикела плугътъ и култиватора. Въ миналото пѣкъ и сега поради евтиниятъ наемънъ трудъ и поради навикъ, лозаритѣ обработватъ лозята си само съ мотика (отъ ржка). Наистина тая обработка е идеалната. За копане на лозето се употребяватъ две форми мотики. Едната — е така наречената Горно-Орѣховска мотика съ дълга шийка и остри върхове, тя е изкована отъ стомана, тежка е отъ 1200—2 кгр. и е много практична. По нея се набира по-малко прѣстъ, остритѣ ѝ върхове позволяватъ по-лесно да се изчиства прѣстъта изъ подъ кютука и по-бавно се изхабява; съ нея по-мжно се нараняватъ лозитѣ. Другата — мотика е така наречената Плѣвенска мотика. Тя е много по-висока и широка съ къса шийка изкована е отъ желѣзна ламарина или ковано желѣзо. При копането особено когато почвата е влажна, много се товари съ калъ, съ нея по-мжно се изчиства прѣстъта изъ подъ кютука и по-лесно се нараняватъ лозитѣ.

За камениститѣ почви сж необходими мотики (дикели) съ три жба, съ които само се разрохва почвата. Това сж тѣ ржчнитѣ инструменти. Обаче, съ посжпняване на

работната ржка, обработката на лозята съ мотиката ще се замени съ машинитѣ инструменти.

А това сж плугътъ и култиватора. Като най-приложими до сега сж се указали плугчето „Рудъ Сакъ“ № 4 и „Бурджевото плугче“ което се изработва въ гр. Плѣвень. Първото тежи отъ 32—40 кгр. и се продава по 1000—1200 лв. а второто тежи 21 кгр. и се продава по 650—700 лв. У насъ плугчето ще ни служи за извършване само на дълбоката есенна и пролѣтна орани.

Лѣтната обработка ще се извършва съ култиватора (копачка, прашачка). Като най-добъръ се е оказалъ за сега култиватора система „Планетъ“, който свободно може да се тегли отъ единъ сръдно якъ конь или муле. Той е така направенъ че може да се урегулира, както по отношение на дълбочината така сжщо и за ширината която може да заеме. Съ култиватора при обикновенитѣ разстояния на засаждане се минава само единъ пжтъ.

Тѣзи две машини инструменти плугчето и култиватора ще се наложатъ най-вече при десертнитѣ грозда (Афузъ Али), защото разстоянията между редоветѣ сж по-големии, а освенъ това тукъ се налага и почеста обработка. Цената на такава една копачка „Планетъ“ е около 2200 лв.

Колко пжти да копаемъ лозето.

Казахъ че копанитѣ презъ лѣтото обикновено биватъ три или четири. При виненитѣ сортове 4 копани сж достатъчни. При десертнитѣ сортове особено Афузъ Али (и нашия климатъ) нѣкой пжтъ ще ни се наложи да копаемъ 5—6 пжти.

Но ако извършваме копането все отъ ржка на насъ ще ни струва много скжпо, ето защо ние ще трѣбва да извършваме лѣтнитѣ копани съ култиватора. Даже следъ всѣки дъждъ почвата ще трѣбва да се разрохва.

Пресмѣтнато, обработката на поч-

вата въ лозето съ мотика ще ни струва повече, отъ колкото ако обработваме съ плугъ или култиваторъ.

Презъ кое време на деня да извършваме копанъта. Пролътната копанъ, можемъ да я извършваме презъ цѣлиятъ день. Лътнитъ копани обаче, ще трѣбва да извършваме само по хладно време. Презъ горещитъ часове на деня не се копае лозето, защото пръстътъ, която се полепва по листата и ягоридата причинява погоряване. Сжчого погоряване може да се причини и отъ допиране на ягоридата съ ржка или инструментъ по време на обработката и топлото време. Въ Видинско „Отелото“ го копятъ само сутринъ и вечеръ. Ще копаемъ сутринъ отъ рано и ще продължимъ до 11 часа. Следъ обѣдъ се почва отъ 3 часа и се продължава до късно вечерътъ. Сжщо може да се причини погорване на ягоридата, когато копаемъ следъ силенъ дъждъ при грѣене на силно слънце.

Имайки предвидъ гореказаното, на лозаря остава само правилно да извършва всѣки пжтъ обработката за да има добъръ резултатъ. Да не се забравя старата поговорка „Лозето не иска молитва — а мотика“ Това особено се отнася за занемаренитъ лозя. Тѣ ще трѣбва да се разработятъ отначало добре за да може въ последствие да се приложи и машината обработка. Обработваме ли лозята правилно, изчистимъ ли ги отъ бурени, запазимъ ли влагата, направимъ ли почвата рохкава, топла и провѣтрива, то ние извършваме половинъ торене.

Грѣшки които се правятъ при обработката на лозето. Грѣшатъ много тия отъ лозаритъ, които лътно време презъ най-сухитъ дни, когато е най-много нужна влагата за лозата, копятъ дълбоко за да търсятъ коренитъ на пирея или на другъ нѣкой плевелъ, та да го из-

коренятъ. А не знаятъ че по тоя начинъ рискуватъ да имъ остане гроздето дребно а даже и да пострадатъ нѣкой лози отъ сушата.

Друга грѣшка — това е закѣсняването при извършването на I копанъ. Когато започнатъ да копятъ, почвата е достатъчно засушена и тѣ немогатъ да извършатъ I-а копанъ достатъчно дълбоко. А следъ майскитъ дъждове почвата се размеква и II-а копанъ я извършватъ много по-дълбоко отъ колкото I-а (а трѣбва да бжде обратното).

Плевелитъ, като пиреятъ и др. ще се чистатъ (изкореняватъ) само есенно и пролътно време. Презъ лътото само заради плевелитъ дълбоко не бива да се копае, може често да се теше пиреятъ за да не му се позволява да асимилира и той самъ въ продължение на 1—2 год. ще изсъхне.

Друга една много важна техническа грѣшка, която се прави при извършване на копанъта, е тая: Копачитъ започватъ да копятъ лозето все отъ една и сжща страна, особено тамъ кждето има наклонъ. За да имъ бжде удобно тѣ започватъ да копятъ все отъ къмъ долния край. Копаяйки така, тѣ свличатъ пръстътъ все къмъ долния — низкиятъ край. Лозитъ въ тоя край се зариватъ доста много, даже цѣлитъ имъ рамена потъватъ въ земята, а на горниятъ край пѣкъ лозитъ оставатъ да стърчатъ надъ земята оголени. За да не става това, трѣбва копанъта да се извършва като единъ пжтъ се започва да се копае отъ единия, а вториятъ пжтъ отъ другия край. Това се отнася за всички лозя, всички, копани, всички мѣста били тѣ равни или наклони. Ако наклона е много голѣмъ и се налага копанъта да започне отъ долния край, то пръстътъ да не се дърпа на долу, а да се оставя на самото мѣсто.

Никола Бакърджиевъ

Лоз. Оп. Станция Плѣвнѣ.

Афузъ-Али въ винарството.

По една щастлива случайность българското лозарство се натъкна на единъ десертенъ сортъ— Афузъ Али, въ културата на който се спуснаха една голѣма частъ отъ нашитѣ лозари. Действително, началото се показва доста блѣсково и съблазнително. Въ течение на нѣколко години само, виждаме какъ този сортъ печели теренъ всредъ останалитѣ сортове лози, били тѣ десертни или винени. Напоследъкъ това се разразява въ едно стремглаво посаждане, безъ да можемъ да си дадемъ смѣтка за крайния резултатъ. Фактъ е, че въ много селища ние имаме на лице стотици декари риголвана площъ, предопредѣлена специално за засаждане на Афузъ Али. Дали ще излѣземъ на добъръ пжтъ, това не е известно съ положителность още никому. Външниятъ пазаръ до сега обещаваше много, но за въ бждеще дали ще продължава да бжде все такъвъ? Това е въпроса, отговоръ на който трѣбва да търсятъ факторитѣ, които чертаятъ стопанския планъ на страната и частно които реализиратъ насокитѣ на лозарството ни. Това е въпросъ, по който трѣбва да говоримъ съ положителность, а не съ предположения, защото той засѣга единъ стопански отрасълъ, на който е облеegnато съществуването на едно голѣмо число български граждани.

Перспективитѣ на нашето десертно производство до сега сж били само едни: *външенъ износъ*. Това е, положение, което се оправдава само тогава, когато ще имаме добра реколта и ще изнисаме на чуждия пазаръ добре сортирана и качествена стока.

Това е частица отъ изложението за състоянието на нашето десертно производство, което то временно

заема. Да видимъ какво бихме направили при една евентуалность, която рискуваме да имаме всѣка една лозарска година. Търговската несигурность, пазарнитѣ конюнктури и климатическитѣ условия могатъ да поставятъ лозаря всѣки моментъ въ безизходно положение. И тогава? Необходимъ ни е другъ нѣкой отдушникъ, който да бжде резервенъ за всѣка евентуалность.

У насъ се мисли, че отъ десертнитѣ грозда вино не става. Действително не става, защото не сме направили, но ако речемъ да направимъ ще стане.

При изпълнение на винарскитѣ задачи на Лозарската опитна станция въ Плѣвнѣ, си зададохме въпроса: какъ би могло да се използва гроздето на сорта Афузъ Али, освенъ въ прѣсно състояние. При положението за използването му въ консервирано състояние се натъкнахме на една временна невъзможность, тъй като за това сж необходими специални помѣщения и апарати, което ще погълне всичкитѣ налични капитали на лозаря, даже ще го въведе въ мжчно изплатими задължения. Тогава не оставаше друго освенъ да приложимъ десертнитѣ грозда въ винарството, което ще се отдаде повече на нашия лозарь-винарь, и което ще му струва много по евтино.

При винифицирането на гроздето Афузъ Али имаме предъ видъ състава му и въ практиката си се мжчихме да запълнимъ дефектитѣ, които представляваше относно винарството. Като беденъ на киселини, намѣрихме за най-умѣстно да прибѣгнемъ до смѣсането му съ Димята, който е по-богатъ на такива. Ето една щастлива случайность, която идва да улесни нашитѣ лозари. Димята, който като десертенъ

сортъ представлява голѣмъ интересъ и удобства, по качества и транспортностъ Димята не отстъпва много и на пазаря по цеча и конкурира много други сортове. Въ винарството Димята е познатъ доста добре и дава добро бѣло вино, което се запазва много добре. Нѣкои му приписватъ недостатъка, че виното се бавно бистрѣло, благодарение присъствието на много бѣл-

тъчни материи. Това е вѣрно, но при едно умело винарствуване, създаване условия за една правилна ферментация главно, този недостатъкъ не представлява никаква опасностъ, тъй като виното не закѣснява да се обистри и добива единъ хубавъ слабо-зеленикавъ отенъкъ.

Както и да е, при винифицирането на тѣзи два сорта се постигнаха благоприятни резултати.

Комбиниране на сортовете.		Цвѣтъ	Относително тегло	Алкохолъ въ %	Общи киселини	Екстрактъ	Глицеринъ
1	Афузъ Али	Бѣло	9909	11'86	3'60	16'5	6'71
2	Афузъ Али 25% Димята 75%	„	9911	11'68	4'05	16'5	6'76
3	Афузъ Али 50% Димята 50%	„	9912	11'86	4'20	17'0	6'63
4	Афузъ Али 75% Димята 25%	„	9912	11'77	4'00	16'8	6'82
5	Димята	„	9908	11'86	4'20	16'3	6'80

Отъ горната таблица се виждатъ резултатитѣ отъ анализата, направена върху вината получени отъ разнитѣ комбинации на двата сорта. Дължимъ да се пояснимъ, че смѣсването е станало подъ формата на мъсть, което представлява известни преимущества.

Виното получено само отъ Афузъ Али по алкохолень градусъ не отстъпя на Димятовото, като имаме предъ видъ че сж взети отъ едно и сжщо лозе (лозето на лозарската опитна станция) и сж брани въ единъ и сжщи моментъ. Разнитѣ комбинации по съставъ не се различаватъ много. Главното, което ни интересуваше, освенъ анализата, бѣше дегустативнитѣ имъ качества.

Виното отъ чистъ Афузъ Али по бързина на бистренето вървѣше съ това отъ Димята. При избистрянето стана почти безцвѣтно, както и всички останали. Разлика по-сжществена се яви при вкушването. Чисто

Афузъ Али на вкусъ е бедно на киселини, пие се добре, но се чувствува известна нехармоничностъ.

Второто, Афузъ Али 25% Димята 75%, по вкусъ се различава много отъ първото. Тукъ димятовиятъ вкусъ се силно проявява и мжчно би могло да се различи отъ чистия Димята.

Третото, Афузъ Али и Димята наполовина, по вкусъ надминава първитѣ две, тъй като тукъ недостатъцитѣ на двата сорта се взаимно попълнятъ. Излишната мекостъ на чистия Афузъ Али се заличава отъ остротата на Димятовия вкусъ и тѣзи две качества се взаимно уравновесяватъ.

Четвъртото, Афузъ Али 75% и Димята 25%, отстъпва по вкусъ на предното и се слабо отличава отъ чистия Афузъ Али, тъй като Димята е сравнително въ слаба пропорция.

Това комбиниране вѣроятно би станало сполучливо и съ нѣкои винени сортове, но то ще остане да бѣде показано отъ другъ опитъ. Даже не е изключена винификацията на чистъ Афузъ Али, като за това се прибѣгне до подобрене на недостатѣцитѣ му като мѣстъ, чрезъ прилагане на нѣкои винарски практики, като подкиселяване, танизиране и пр.

Посоченитѣ данни сж резултатъ отъ едногодишенъ опитъ, който за въ бждеще ще бѣде много по-по-

дробенъ и пълненъ и ще цели затвърдяването имъ.

Това посочваме като начинъ, по който лозаря би се справилъ съ една компрометирана реколта следствие продължителни дѣждове; суша или градушка, но това не ще каже, че можемъ напълно да се облегнемъ на даденитѣ резултати и да вървимъ безъ смѣтка въ понататъшнитѣ си посадки на десертнитѣ лозя. Нека отъ съзнанието ни не избѣгва възможността за една остра винарска криза, която би турила кръсть на винарството ни.

В. В. Стрибърни.

Най-важнитѣ видове гжсеници, които се хранятъ съ листата на нашитѣ овощни дървета и борбата съ тѣхъ.

Всички видове наши овощни дървета сж изложени на атакитѣ на различни болести и твърде много животински неприятели.

Между многото животински неприятели, които застрашаватъ не само реколтитѣ, но изобщо и живота на овощнитѣ дървета, на първо мѣсто трѣбва да поставимъ тѣзи, които засѣгатъ най-важнитѣ растителни органи — листата, безъ които живота на растенията е невъзможенъ. Къмъ неприятелитѣ, които вредятъ въ това направление и често сж причина за обезлистяване и изсушаване на маса овощни дървета и хиляди декари, покрити съ хубави гори пространства, сж гжсеницитѣ на най-разнообразни пеперуди.

Отъ голѣмиятъ разредъ на пеперудитѣ, които въ стадий на съвършено насѣкомо сж безвредни и въ много случаи съ своя елегантенъ строежъ и чудновати окраски сж твърде симпатични създания, като най-опасни за овощнитѣ дървета сж гжсеницитѣ на видове отъ изброенитѣ семейства.

I. Семейство предачки (Bombycidae).

Това сж ношни пеперудуди съ дебело и издуто косместо тѣло. Женскитѣ сж по-голѣми, слабо подвижни и се отличаватъ съ голѣма плодовитостъ. Всѣка женска може да снесе 100—200—300 яйца. Мжжкитѣ сж по-малки, съ силно развити гребенообразни пипала. Тѣ сж много подвижни и хвърчатъ надвечеръ и презъ нощта и особено обичатъ освѣтенитѣ мѣста. Яйцата се снасятъ по единично или на купчинки и излупенитѣ отъ тѣхъ, въ повечето случаи, космати гжсенички, живѣятъ доста дълго време въ общи гнѣзда или колонии. Дораслитѣ гжсеници се запридаты, подобно на нашата копринена буба, която принадлежи къмъ същото семейство, въ по-рѣдъкъ или по-гжстъ пашкулъ, дето се превръщатъ въ какавиди, отъ които обикновено презъ лѣтото се явяватъ пеперудитѣ. Най-важнитѣ представители отъ това семейство сж следнитѣ:

1. *Пръстенотворка* (Malacosoma или Gastropacha neustria). Пеперу-

дитѣ, които се явяватъ презъ м. юнии—юлий сж мръсно-окър-жълти или червеникаво-кафяви съ една червеникаво-кафява напрѣчна пре-паска презъ преднитѣ крила. Съ раз-перени крила пеперудата е около 4 см. Следъ оплодияването, презъ лѣтото женската снася 150—200 яй-ца, наредени въ форма на сивъ прѣ-стенъ около младитѣ едно или две годишни клончета. Така снесенитѣ яйца зимуватъ и на пролѣтъ, щомъ започне разлистването, отъ тѣхъ се излупватъ малки черни гжсенички, които започватъ да ядатъ листата и отначало живѣятъ въ общи гнѣзда, които лесно се виждатъ. Дораслата гжсеница достига 6—7 см. и е много пѣстра. Цѣлото ѝ тѣло е нашарено съ бѣлезникави, сиво-сини, червено-жълти и черни надлъжни линии. Къмъ края на май и началото на юний гжсеницитѣ се запридатъ меж-ду листата въ доста плътенъ жълто-бѣлезникавъ пашкулъ.

2. *Златозадникъ* (*Porthesia chry- sogrhoesa* L.). Пеперудитѣ се явяватъ презъ юний—юлий. Съ разперени крила достигатъ до 3.5—4 см. Иматъ снѣжно-бѣлъ цвѣтъ, а задницата имъ завършва съ гжста четка отъ червено-кафяви златисти космици. Оплоденитѣ женски снасятъ по дол-ната страна на листата по около 300 яйца, въ неправилни купчинки, покрити отъ горе съ една жълто-кафява косместа материя. Още въ края на юлий, началото на августъ отъ снесенитѣ яйца се излупватъ малки тъмнокафяви гжсенички, кои-то запредени въ общо гнѣздо, на-правено отъ нѣколко листа, пре-карватъ зимата. Гнѣздата обикно-венно сж разположени по върхо-ветѣ на дървета и следъ окапване на листата, тѣ оставатъ подъ фор-мата на засукани по нѣколко за-сѣхнали листа, които се виждатъ много ясно. На пролѣтъ щомъ за-почне разпжването, гжсеничкитѣ се събуждатъ отъ своя летаргически сънъ и лакомо се нахвърлятъ върху пжпкитѣ и младитѣ листа; тѣ бързо

нарастватъ и се прѣскаатъ по всич-ки части на дървото. Дораслитѣ гжсеници сж сиво-черни, съ черве-никави надлъжни линии, и сж покри-ти съ доста дълги жълто-червени-кави ко мици, събрани по нѣколко заедно подъ формата на малки чет-чици. Отъ космицитѣ се отдѣля лютъ сокъ, който причинява не-приятни сърбежи и възпаления по кожата на човѣка. Къмъ края на май — началото на юний гжсеници-тѣ се запридатъ между листата въ рѣдкъ пашкулъ, отъ който въ скоро време излизатъ пеперудкитѣ.

3 *Гжботворка* (*Osceria dispar* L.) Пеперудитѣ се явяватъ между юлий и августъ. Между мъжкитѣ и жен-скитѣ има голѣма разлика. Първи-тѣ сж значително по-малки и кафя-ви, а вторитѣ съ разперени крила, които сж мръсно бѣли съ черни напречни зигзагообразни линии, до-стигатъ 7—8 см. Презъ деня жен-скитѣ стоятъ неподвижно по стеб-лата и по дебелитѣ клони на дърве-тата. Тѣ снасятъ обикновенно подъ основнитѣ коронни клони, въ общъ купъ по 200—300 яйца, които покрив-ватъ съ кафяво-жълта космиста ма-терия. Купчинкитѣ отъ яйца напо-мятъ млади праханови гжби и отъ тукъ названието — гжботворка. Отъ презимувалитѣ яйца на про-лѣтъ се излупватъ гжсеници, които се качватъ по дърветата и почватъ своята опустошителна дейность, която продължава почти до края на юлий. Дораслитѣ гжсеници до-стигатъ 7—8 см., иматъ сивъ цвѣтъ, съ три надлъжни жълтеникави ли-нии по гърба, на предната часть на тѣлото сини, а на задната — червени брадавички, отъ които из-лизатъ на четчици доста дълги кос-мици, отдѣлящи, както при златозад-ника, лютъ сокъ. Итѣ подобно на сво-итѣ първи два събрата се запридатъ въ рѣдки пашкули между листата.

II Семейство молци (Tineidae).

Къмъ това извънредно богато на родове и видове семейство при-

надлежатъ съвършено малки, даже микроскопически пеперудки. Като най-опасенъ въ овощарството и то специално за ябълката е Ябълковия молецъ (*Hypomeuta malinella*). Пеперудкитѣ съ разперени крила сж около 18 м. м. Преднитѣ крила сж седефено-бѣли съ три рѣза черни точки, а заднитѣ сиви. Хвърчатъ презъ юний и снасятъ на купчинки, по клонкитѣ на ябълката своитѣ дребни яйчица, които следъ това покриватъ съ една лепкава течность, която като изсъхне образува единъ сигуренъ щитъ. Следъ месецъ отъ яйцата се излупватъ едва видими съ лупа гжсенички, които зимуватъ подъ щита. Въ началото на пролѣтѣта още съ разпукване на пжпкитѣ тѣ започватъ да се хранятъ съ тѣхъ и 2 седмици по късно, когато листата понапреднатъ тѣ се явяватъ въ общи колонии отъ по 200 — 300 парчета, обвити въ гжста бѣлезникава паяджина, която ги пази отъ птици, дъждъ и пр. Тѣ скелетиратъ листата, като оставатъ само грубата нерватура. Въ нѣкои години особено въ южна-България, отдѣлнитѣ гнѣзда сж толкова много, че по дърветата не остава здравъ листъ. Къмъ края на май, началото на юний гжсеничкитѣ се превръщатъ въ гнѣздата дето сж живѣли въ малки бѣли пашкулчета, отъ които по-късно се излупватъ пеперудкитѣ.

III Семейство бѣли пеперуди (*Pieridae*).

Това сж дневни пеперуди отъ които най-важенъ е вида бѣла овощна пеперуда (*Pieris crataegi*). Съ разперени крила пеперудата достига около 6 см. Крилата сж бѣли съ черни жилки. Пеперудитѣ хвърчатъ въ началото на лѣтото и снасятъ своитѣ златисто-жълти яйца по долната страна на листата въ нѣколко отдѣлни купчинки. Отъ тѣхъ още сжщото лѣто се излупватъ гжсенички, които зимуватъ въ гнѣзда подобни на тѣзи на златозадника, отъ

които излизатъ на пролѣтъ и почватъ да ядатъ пжпкитѣ и листата. Дораслитѣ гжсеници сж 4 — 5 см., отъ страни сиви, отъ горе черни и съ жълтеникави надлъжни линии и съ черни глави. Въ края на май, началото на юний, тѣ се превръщатъ въ зелено-жълти съ черни точки какавиди, закрепени съ главата на горе по клонкитѣ на дърветата и разни храсталаци.

Освенъ изброенитѣ 5 вида гжсеници, които се срѣщатъ най-често у насъ, особено първитѣ три вида, които въ нѣкои години сж правили голѣми опустошения не само въ овощнитѣ градини, но и въ горитѣ, като опасни може да смѣтаме още и нѣкои педомѣрки и то главно голѣмата и малка зимни педомѣрки. Пеперудитѣ сж нощни и се явяватъ късно на есенъ. Характерното при тѣхъ е, че женскитѣ сж почти безкрили и за да се качатъ по дърветата, дето снасятъ своитѣ яйца, трѣбва да пълзатъ отъ земята по стеблото на горе, обстоятелство което съ успѣхъ може да се използва за борба съ тѣхъ.

Като срѣдства за борба съ изобщо, всички листоядни гжсеници сж следнитѣ:

1. *Покровителство на тѣхнитѣ естествени неприятели* най-важни отъ които сж: Кукувицата, която най-лесно се справя съ разнитѣ космати гжсеници, които другитѣ насекомоядни птици ядатъ не охотно; Следъ нея иде *прилепа*. Този малък хвъркатъ бозайникъ, рожба на тъмнината, който много често немилостиво се преследва и изтрѣбява, ни принася мжно оценими заслуги, защото главната негова храна сж различнитѣ вредни нощни пеперуди, които излизатъ изъ своитѣ скривалища когато всичко спи. Тукъ заслужава да се спомене и за *ководя* или нощната лѣстовица. Тази интересна птица, която при своето летение, напомня малко сиво соколче, наблюдателното око може да забележи, какъ презъ дена тя

стой згушена между буцитъ въ угаритъ, лозята и пр. Тя е сжщю ношно животно и се храни главно съ брѣмбари и ношни пеперуди, които съ своята широка уста лови много майсторски хвърчешкомъ.

Неоценимъ дѣлъ въ ограничението размножаването на вреднитъ пеперуди иматъ и така нареченитъ *ихнемонидни оси*. Ларвитъ на тѣзи насекоми живѣятъ като паразити въ тѣлото на гжсеницитъ и причиняватъ тѣхната смъртъ.

2. *Механическа борба*. Състои се въ събиране и изгаряне на гжсеничнитъ гнѣзда, яйцата, какавидитъ и пеперудитъ. Най-удобно време за прилагане на този методъ сж хубавитъ зимни дни. По това време гнѣздата на златозадника и бѣла-

та овозна пеперуда се вижда много добре и при внимателно преглеждане може да се събератъ маса клончета съ пръстенчетата на пръстенотворката и купчинки яйца на гжботворката.

3. *Химическа борба*. Състои се въ прѣскане на дърветата, веднага следъ разлистването съ разни отровни химически препарати, най-добри които сж: Парижката зеленина, арзоколъ (колодиаленъ оловенъ арсенатъ) и носпразенъ. Набавянето на тѣзи препарати се придружава и съ необходимото упжтване за начина на употрѣбление.

Носпразена действува и като предпазително срдство противъ разни паразитни гжби.

Данъчнитъ облагания върху лозята, виното и материалитъ отъ които се вари ракия.

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

(продължение отъ кн. 1)

Трети случай.

Производителъ лозаръ, едновременно притежателъ на виненъ складъ, отива въ околийския центъръ, на 30 километра отдалеченъ, внася всички такси, изпълнява всички формалности за издаването патентъ, но, за нещастие, формуляритъ изчерпани, Остава допълнително да се получи патента, но какво става? На втория день органъ на финансовата властъ му съставя актъ за търгуване безъ патентъ. Никакви увѣрения, никакви квитанций за внесени суми, никакви свидетелски показания дадени отъ самото данъчно управление предъ сжда, не помогнаха. Глобата въ размѣръ 24,000 лв. се изплати.

Четвърти случай.

Виненъ складъ изпраща два варели ракия съ различно съдържание въ литри и крепкостъ, на двама свои клиенти: едина въ северна, другия въ южна

България Погрѣшно на гарата преносителнитъ свидетелства сж сменени. И какъвъ ужасъ Телефонитъ звѣнятъ, акцизнитъ органи въ движение, бѣгане, дандания и едва, съ мъка и по чудо се избѣгва съставянето на актове. А знаете ли какво е чл. 118 отъ Закона за акциза и патентовия сборъ?

Това е смъртъта, това е хилавия скелетъ съ косата за винаритъ

Колко, колко още случай биха могли да се изброятъ.

Колко широко пѣкъ е отворена вратата за партизански давления и използвания, това може всѣки да провѣри ако се вгледа въ живота на лозаритъ и питиепродавцитъ.

Споредъ чл. 118 отъ сега действащия законъ за акциза и патентовия сборъ, стокитъ подлежащи на акцизъ, внесени по какъвто и да било начинъ отъ странство (за такива се смѣтатъ излишъцицъ въ всѣка

питиепродавница) се считатъ контрабанда и се конфискуватъ заедно съ превознитѣ сръдства, ако такива има, а притежателитѣ и преносвачитѣ плащатъ солидарно следващото се двойно мито, двоенъ акцизъ и обикновения общински налогъ и се наказватъ солидарно съ глоба 2500—25 000 лева.

Спрѣмо спиртофабрикантитѣ законъ е малко по снизходителенъ. Тамъ двойно мито не се плаща (чл. 127).

И колко още, несъобразности въ закона трѣбва да се премахнатъ. Въпросътъ за толеранситѣ въ количеството и крепкостъ при превозитѣ и складоветѣ, въпроса за формалноститѣ по констатиране полученитѣ питиета и пр. чакатъ едно справедливо разрешение въ новия законопроектъ.

Нашитѣ закони трѣбва да се нагодятъ за българската действителностъ. Тѣ трѣбва да сж ясни, катгорични и да налагатъ на приложителитѣ основно да издирватъ всѣки отдѣленъ случай. Ония отъ тѣхъ които умишлено не изчерпватъ всички сръдства, да се увѣрятъ въ истинността на известни обстоятелства трѣбва да бждатъ еднакво строго наказани.

Познавамъ множество граждани, които, получили варелчета или дамджани вино, по-голѣми отъ 20 литри, за домашно употребление, сж глобявани съ по 500 лева, понеже въ предвидения въ закона двудневенъ срокъ не сж повикали акцизната властъ да провѣри полученето. Максималната глоба за подобни случаи е 10,000 лева.

При това положение на нѣщата, дори и при едно измѣнение на законъ за акциза и патентовия сборъ, наложително е за страната, за спокойствието на българското гражданство, да се въведе въ всички училища като специаленъ предметъ за изучаване закона за акцизитѣ и патентовия сборъ.

А какво е данъчното облагане на лозаритѣ въ другитѣ страни?

За да се изясни тоя въпросъ ще цитирамъ пасажи изъ писмата, които искахъ да получа за крайно късото време, откато бѣхъ натоваренъ да чета настоящия рефератъ.

1. Германия.

Данъчното облагане на лозята въ Германия не се различава отъ облагането на другитѣ земледѣлски култури. Данъка върху виното, ширата и върху приготвенитѣ отъ тѣхъ или подобни на тѣхъ питиета е премахнатъ съ изтичането на 1925/1926 финансовъ година.

Спирта е монополъ на държавата (Райха). Прозвденото или внесено количество спиртъ се иззематъ отъ управлението на спиртния монополъ (Reichs monopol verkaltung) подъ чиято контрола става производството, продажбата и употребата отъ производителитѣ. Монополното управление заплаща на производителитѣ определената по спиртното съдържание въ хектолитри цена. Продажбата на спирта въ всѣкакво състояние става въ монополното управление пакъ по определени цени, които разбира се сж много по-високи отъ цената за вземането и представляватъ данъка върху спирта.

2. Унгария.

Лозаря плаща еколо 25% по-вече поземленъ данъкъ за лозята, отколкото за другата земя. (България 100% повече).

Виното при производителя се облага съ 12—19 филера = 280—45 лева на х. литъръ въ зависимостъ отъ района дѣто се произвежда.

Общия спиртовъ данъкъ възлиза на 1.92 пенгъо = 46 лева за 100° алкохолъ т. е. еднакво за виненъ, джибровъ или индустриаленъ спиртъ. Само за подобрене на вина, винения спиртъ се отпуска безъ данъкъ. Контрола се води отъ органи на финансовата властъ. Дестилерийтѣ сж снабдени съ особени измѣрвателни апарати и така контролата е улеснена.

3. Франция.

До сега нѣма специаленъ налогъ върху лозята. Всички земи сж обложени съ това що се нарича „земледѣлски налогъ“. Този налогъ се измѣня споредъ обработваемата стойностъ на земитѣ и различнитѣ култури, освенъ това се облагатъ съ единъ отговарящъ коефициентъ, който се мѣни всѣка година.

За сега налозитѣ за циркулирашитѣ вина (прѣка продажба отъ производителя на консуматора) сж 15 франка на хектолитъръ, равно на 80 ст. на литъръ.

Вината, които минаватъ презъ ржцетѣ на търговеца се облагатъ допълнително съ 5.5 франка или съ 20.5 франка на хектолитъръ, което е равно на 1.10 лева на литъръ. За спирта налозитѣ сж 1.25 франка (6.75 лева) на литъръ 100⁰ спиртъ + таксата за луксозно приготвеното питие.

Колкото се отнася до индустриалния спиртъ, налозитѣ се прибиратъ направо отъ държавата въ размѣръ отговарящъ на този за виното.

Дистилирането на спарта се извършва само подъ контролата на Данъчното управление.

Отъ едно изложение на францускитѣ лозари относно разходитѣ по лозарство тамъ, пратено ми вмѣсто отговоръ отъ международното винарско бюро въ Парижъ, се вижда, че сегашния данъкъ на лозаритѣ въ Франция представлява едно увеличение на данъка отъ 1913 год. съ 20⁰/₀

Какъ е въ България?

Градътъ Плѣвненъ е плащаль презъ 1911 год. поземленъ данъкъ на лозята:

I.—2.48 II.—1.86 III.—1.49 плюсь върхнинитѣ.

Ако се валуризира тоя данъкъ еднакво съ поскъпването на виното ще се види, че не по-малко е увеличението на данъка у насъ.

Исканията на Лозарския Съюзъ въ свръзка съ измѣнението закона за акциза и патентовия сборъ споредъ мое то скромно мнение, трѣбва да се заключаватъ въ следното:

1. Поземления данъкъ върху лозята въ сегашния му размѣръ да остане, обаче акциза върху виното да се премахне.

2. При облагането на гроздовитѣ овощни материали за ракия да се държи смѣтка за производителната имъ стойностъ въ сравнение съ тая на суровитѣ материали за индустриалния спиртъ като чрезъ привилегия се даде възможностъ лозарството и овощарството да крепнатъ и се развиратъ, като важни поминъчни отрасли отъ народното ни стопанство, които даватъ препитание на широката народна маса, а не да се покровителствуватъ индустрии съ второстепенно значение, които иматъ за главенъ обектъ спекулата и лично забогатяване.

3. Стеснителнитѣ положения въ сжществуващитѣ закони за акциза и патентовия сборъ да се премахнатъ или измѣнятъ както следва:

Чл. 105 ал. 4 и 5 да се измѣнятъ съ една нова.

Когато при ревизия се намѣри на лице повече градуси спиртъ или повече литри вино, отъ колкото трѣбва да има по складовата книга, питиепродавецътъ се наказва съ глоба равна на двойния акцизъ на намѣрения изъ тѣхъ толеранса излишъкъ.

Чл. 105 ал. 6 да се измѣни: За ловенитѣ спиртни питиета отъ мѣстенъ произходъ безъ приносително свидетелство се задържатъ, докато се изплати глоба равна на двойния имъ акцизъ.

Да се прибави нова алинея следъ алинея 6:

При провѣрката на пристигнали спиртни пития, допуска се разлика отъ приносителнитѣ свидетелства, които ги придружаватъ за количеството 10⁰/₀, а за крепкостта 2 градуса на литъръ и само излишака отъ извънъ толеранса се наказва съ двойния акцизъ.

Чл. 108—6 да се измени:

Всѣко лице, което се залови, че разнася изъ Царството спиртъ или ракия стъ 10 литри нагоре и вино отъ 20 литри нагоре, непридружени съ приносително свидетелство, за кои-

то се докаже, че сж отъ мѣстенъ произходъ, се наказва съ двойния акцизъ.

Чл. 135 л. м. н. да се измѣнятъ, като се смекчатъ наказателнитѣ санкции.

Чл. 135 с. да се измѣни: Лицата, които въ опредѣления въ настоящия законъ срокъ не представятъ за провѣрка на акцизната или общинска властъ приносителнитѣ свидетелства, които сж придружавали пристигналитѣ имъ спиртни пития се наказватъ съ глоба отъ 100 до 500 лева.

Чл. 6 отъ закона за облагане съ акцизъ вината да се отмѣни.

Чл. 160 съ който се предвижда 30% отъ глобитѣ да отиватъ за акцизнитѣ органи — откриватели на нарушения, да се измѣни, като се премахне всѣкаква съблазнь и поводъ за престараване отъ страна на финансовитѣ органи.

4. Въ лоши години съ разрешение на Министра на Финансиитѣ и тояна Земледѣлието да се допуска дестилиране до 20% отъ виното при обикновенъ акцизъ.

5. Отгжпката отъ 150 лева на домакинство върху измѣренитѣ материали за варене на ракия да се увеличи на 350 лева (равностойностъ на 12 литри ракия месечно по 1 литъръ, необходима за лична консумация, за гости и работници презъ годината).

Ако виното и занаятъ се облага съ акцизъ за домашно употребление, да се освобождаватъ отъ данъкъ не 150 литри вино на домакинство годишно, както е сега, а 720 литри (т. е. по 2 литри дневно за работници, гости и лична консумация).

(На фабрикантитѣ и работницитѣ въ пивоварни фабрики се оставя по 3 литри дневно пиво безъ акцизъ).

6. Клоноветѣ на Лозарскитѣ кооперации да се освободятъ отъ патентъ за право продаване собственитѣ произведения на едро, понеже се касае за продажба отъ първа ржка отъ рж-

ката на производителя (Къмъ чл. 106)

7. За нарушенията извършени отъ дружество и сдружение отговаря за заплащане наложената глоба, присъденото обещетение и поставената конфискация самото дружество, ако то е несъстоятелно, солидарно, лицата които го представляватъ: Директори и членове на управителното тѣло или настоятелството. (Чл. 155)

8. Въ чл. 11 отъ закона за акциза на вината да се измѣни пасажа досежно доброволното изплащане на акциза. Плащането на акциза да става при продажбата, а не до 30 септемврий, както е сега.

9. Българския Лозарски Съюзъ да се допустне да участвува съ свой представител при изработване проекта за измѣнение закона за акциза и патентовия сборъ

И така, Драги лозари, съ тия мисли и сжждения азъ, безъ да считамъ, че съмъ разгледалъ изчерпателно въпроса, ще се радвамъ, ако само съмъ можалъ да ви дамъ поводъ да спрете вниманието си върху него и съ общо сътрудничество да стигнемъ тукъ до едно единно схващане и искане по данъцитѣ ни.

Бихъ желалъ накрай да подчертая, че XI Лозарски конгресъ не трѣбва да се задоволява съ едно обичайно гласуване и поднасяне резолюции, а трѣбва да обмисли редица мѣрки и акции за едно упорито и настойчиво искане, да се чуе гласа на отрудения български лозаръ.

Нека на дѣло се докаже, че лозаритѣ въ България сж едно просвѣтено съсловие и съ достойнство отстояватъ интереситѣ на родното лозарство.

Завършвамъ реферата си съ пожелание: бодри и будни на поста си да се стремимъ да запазимъ и издигнемъ лозарския поминъкъ за радостъ и щастие на трудолюбивия ни народъ и за благо на нашето отечество.

Край.

Кредита за лозарството и винарството

(Рефератъ четенъ отъ Ив. П. Бързаковъ — агрономъ, председателъ на Българския лозарски съюзъ предъ XI-ия редовенъ лозарски конгресъ въ София на 2 мартъ т. г.)
(продължение отъ кн. 2)

№ по редъ	Местонахождение	Инвентирайтъ капиталъ въ		Заеми	Ликвиден процентъ	Слѣдва да погаси т. г.	Данъци	Преработено грозде кгр.		Получено въ литри		Костуема цена		Бюджетъ
		изби	сѣдове					вино	ракия	вино	рак.	лит.	град.	
1	Дйтосъ	4 070 н.	40000	84 000	9 и 13	110000	110500 съ акциза само	110000	56000	6000	11	0 9	160000	
2	Бъркачъ	50000 с.	—	65000	10	50000	акцизъ ?	960 0	6 000	3000	7 5	0 60	20000	
3	Варна	12000 н.	450000	1283000	12	130000	?	105000	66000	3 000	10	0 70	14 000	
4	Гор.-Орѣхов.	20 00 н.	128227	400000	12	448000	14000	1600 0	110000	5300	8 2	0 50	157700	
5	Плѣвенъ	50 000 с.	300 000	6090000	10	239 000	715000 съ акциза	830000	580000	2000 0	7 5	0 40	1749000	
6	Сливенъ	2365840 с.	1243493	3091589	10 и 12	2914184	56000	6600 0	420000	10000	12	0 4	1421000	
7	Сухиндолъ	1041100 с.	1331087	4643000	0	1200000	4 000	719000	470000	18000	8 5	0 65	9 000	
8	Луковитъ	60 0 н.	108000	200 00	12	—	640 0 акцизъ	—	—	—	—	—	8 00	
9	Созополъ	7500 н.	?	120000	14	?	?	—	—	—	—	—	—	
10	Анхиало	65000 н.	882880	2075000	10	100000	?	572000	350000	?	7 5	0 50	87000	

Отъ другитѣ кооперации за голѣмо съжаление не получихме отговоръ. Отъ сведенията, които срѣщаме въ пресата, дадени отъ експертъ винара при Б. З. Банка, се вижда т. г. производството на нѣкои отъ неотговорилитѣ кооперации, безъ другитѣ данни, които ни позволяватъ да извадимъ приблизително поне заключение за материалната мощъ на кооперациитѣ и материалнитѣ условия при които сж тѣ поставени. Тѣзи данни, които намираме въ пресата и които иматъ повече информационенъ характеръ сж:

1. Чирпанската района кооперативна банка преработила 530,000 кгр. грозде при захарность 17 93⁰/₀, получено 340,000 литри вино, цени 8 и 10 лева.

2. Старо Загорск. Винарска кооперация „Лоза“ преработила 557 000 кгр. грозде при захарность 17 30⁰/₀ получено 355,000 литри вино, цени 8 и 10 лева.

3. Ямболъ — Винарска кооперация „Мискетъ“ преработила 360,000 кгр. грозде при захарность 18 50⁰/₀, получено вино 230,000 литри, цени 9, 9 5 и 11.

4. Анхиало — Винарска кооперация „Димятъ“ преработила 572,000 кгр. грозде при захарность 17 30⁰/₀, получено вино 345,000 литри вино. Цени 7 5 и 8 5.

5. Върбовка — Винарска кооперация „Гроздь“, преработила 280 000 кгр. грозде при срдѣна захарность 17 50⁰/₀. Получено вино 150,000 литри. Цени 8 5 и 9.

6. Ловечъ — „Ловчанска гѣмза“ преработила 286 000 кгр. грозде, захарность 17 70⁰/₀. Получено вино 185,000 литри. Цени 7 и 9 лева.

7. Килифарево — „Мискетъ“ преработила 70,000 кгр. грозде, захарность 18⁰/₀. Получено вино 47000 литри. Цени 8 5 и 9 лева.

8. Враца — „Веслецъ“ преработила 120,000 кгр. грозде, захарность

17%. Получено вино 90,000 литри. Цени 8 лева бѣло.

9. Ломъ — „Лоза“ прераб. 115,000 кгр. грозде. Захарностъ 17.10%. Получено вино 75,000 литри. Цени 7 лв.

10. Орѣхово — „Памидъ“ прераб. 57,000 кгр. грозде. Захарностъ 17.50%.

Връщамъ се на даннитѣ, дадени ни отъ кооперациитѣ и прочетени въ таблицата и намирамъ, че вследствие на липса на каквато и да би било помощъ отъ кждето и да е, кооперациитѣ сж били принудени сами да строятъ изби, да си доставятъ винарски сѣдове и др. инвентаръ и съ това да се обременятъ съ голѣми дългове при високъ лихвенъ процентъ. Тѣзи заеми, дадени било ипотека, било подъ варанти или личенъ кредитъ сж краткосрочни и ежегодно съ редовни погашения и изплащане на лихвитѣ трѣбва да се издължаватъ, кое-

то твърде много обременява костуетата цена на виното. Прибавимъ ли къмъ тѣхъ и ежегодния разходенъ бюджетъ ще видимъ, че само отъ тия две пера, които често сж равни на 50% отъ костуетата стойностъ на виното, последната се увеличава твърде много. Прибавимъ ли и данъцитѣ, законната печалба, фондоветѣ и пр. и пр. ще видимъ, че костуетата цена на виното ще се повдигне до толкова, че е вече не конкурентно способна за чуждия пазаръ. А за вътрешния пакъ тази цена се увеличава прѣкомѣрно отъ продавачитѣ (търговцитѣ) въ желанието си за голѣми печалби. Често това повдигане цената на виното отъ търговцитѣ отива до 100 и 150%. А това, безспорно се отразява върху консумацията при голѣмо избедняване на маситѣ.

	Костуета стойностъ на литъръ вино	пада се год. лих. отъ заем.	пада се разходъ отъ бюдж.	всичко:	Реална стойностъ на литъръ вино
Айтосъ	11.00 лв.	1.70	1.15	2.85	11—2.85=8.15
Сливенъ	12.00 „	0.90	3.40	4.30	12—4.30=7.70
Варна	10.00 „	2.33	2.12	4.45	10—4.45=5.55
Г. Орѣх.	8.20 „	0.41	1.43	1.84	8.20—1.84=6.36
Бърчачъ	7.50 „	0.83	0.33	1.16	7.50—1.16=6.34
Пѣвенъ	7.50 „	1.04	3.00	4.04	7.50—4.04=3.46
Сухиндолъ	8.50 „	0.98	2.00	2.98	8.50—2.98=5.52

Не е по-дѣбро положението и на отдѣлния лозаръ винарь, ако той не работи съ свой капиталъ и плаща лихви. Много по-благоприятно е, обаче, положението на търговцитѣ винари складчии, които сами наливатъ или прекупватъ вино и го препродаватъ. Изтъкнатата загуба, ако тѣ не работятъ съ свой капиталъ, се компенсира отъ печалбата — разликата между покупната и продажна цена.

И така, за да може да се възнаградятъ трудътъ на лозаря, т. е. да му се плати внесеното въ кооперацията грозде на добра цена трѣбва или цената на виното да се увеличи, което още повече ще затрудни пласмента му, или пъкъ да се премахне или намали до минимумъ лихвения процентъ и да се намалатъ разходитѣ (бюджета).

Нека видимъ сега възможно ли е това и какъ може да се постигне.

1. Намаление на бюджетнитѣ разходи. Нито въ кооперациитѣ, нито въ частни винарски предприятия годишнитѣ разходи сж голѣми и едва ли би било възможно да се направи тѣмъ нѣкакво намаление, безъ да се отрази то пагубно върху ходътъ на предприятието. Икономия би могло да се направи, ако както кооперативнитѣ, така и частнитѣ винарски предприятия можеха да се разширятъ до пълния капацитетъ на избитѣ имъ. Тогава разходитѣ биха се разпредѣлили върху по-голѣмо производство и на литъръ вино би се паднало единъ малкъ дѣлъ отъ този разходъ. Освенъ това би могло да се направи и известна економия съ по-скорошното изпращане на виното въ районитѣ антрепозитни винени складове, за които ще говоря по-после. Повечето отъ кооперативнитѣ изби не могатъ да

използуват пълния си капацитетъ, а използват само частъ отъ него. На въпроса дали би имало желающа производители да станатъ членове на кооперациитъ и да внесатъ своето произведение въ тѣхъ, та да се увеличи производството имъ и дали частнитъ винарски предприятия биха могли да наливатъ повече вино, би могло да се отговори така:

Винарскитъ кооперации въ страната, на брой 30, въ края на 1928 година сж обединявали само 2466 лозари, притежатели на едно пространство лозя отъ кржгло 15,000 декара (14629 дек.). Засаищата на тия кооперации иматъ общо 176,379 дек. лозя, значи кооперациитъ сж обединили една само 83% отъ лозята въ районитъ си. Това ни показва още какво голѣмо и широко поле остава за работа за кооперативнитъ деятели. Пог-

	20/21	21/22	22/23	23/24	24/25	25/26	26/27	27/28	28/29	29/30
Айтось								48	79	90
Г. Орѣх.							48	53	73	104
Сливенъ	56	56	48	80	171	179	201	184	240	273
Плѣвенъ					45	45	45	127	185	210
Бъркачъ									46	106
Сухиндолъ	Отъ 912/13 до 23/24 48				243	240	205	154	135	129

Това увеличение можемъ да отдадемъ на построяването на изби съ по-голѣмъ капацитетъ и съ печеленето на довѣрие отъ страна на кооперациитъ предъ лозаритъ. Колебанието (намалването и увеличаването) броятъ на членоветъ въ нѣкои кооперации се дължи на недостатъчното кооперативно съзнание — при малка несполука на кооперацията да се оттегляватъ отъ нея или при единъ посигуренъ пазаръ на гроздето по гроздоберъ — да го продадатъ другиму, и на обстоятелството че кооперациитъ обединяватъ предимно беднитъ лозари, които иматъ нужда отъ сръдства и искатъ още по гроздоберъ да си получатъ всичкитъ пари за произведеното грозде, а при кооперациитъ това е невъзможно, дава имъ се само аванс. Нѣкжде това колебание може би се дължи и на вътрешни причини въ живота на кооперацията. Важно е,

леднемъ ли какъ се е движилъ броятъ на членоветъ — кооператори въ тия тридесетъ лозаро-винарски кооперации ще видимъ, че той отъ година на година се е увеличавалъ. Така напр той е расълъ така: въ 1926 година 1538, въ 1927 г. — 1759, въ 1928 г. — 2466 На колко е порасълъ въ 1929 и 1930 год нѣмамъ сведения, обаче нѣма съмнение, че той се е увеличилъ, защото отъ сведенията, които имаме за споменатитъ горе 7 кооперации, съ изключение на Сухиндолската, въ която броятъ на членоветъ отъ 1925 г. до 1930 год. — за 5 години се е намалилъ съ около 50% (отъ 243 въ 1925 г. намалѣлъ на 129 въ 1930 г.) всички други увеличаватъ кресчендо числото си. Това увеличение и намаление е вървѣло както следва:

обаче, че общо това число расте и че въ много лозарски центрове се замишлюва за съставяне на кооперации. Безспорно е че съ увеличение годишното производство на кооперациитъ, производственитъ разноси на литри вино ще се намалятъ, а съ това ще се намали и коштуемата стойностъ на виното, защото при единъ разходъ отъ 500,000 лева ще се произведе и 500,000 и 1,000,000 литри вино, може би само съ едно малко увеличение. Ето защо стремежа трѣбва да бжде да се привлечатъ повече членове въ кооперациитъ и да се строятъ обширни и евтини изби. Сжщото може да се каже и за частнитъ винарски предприятия.

2. Намаление на лихвения процентъ. Вѣрно е, че кооперативенъ принципъ е самопомощта и че изобщо кооперативнитъ предприятия трѣбва да живѣятъ и се развиватъ

съобразно съ своята економическа мощь. Поради дребната наша собственост и поради особеното естество на винарската индустрия, която изисква инвестиране на голѣми капитали въ постройка на изби, набавяне на складове и другъ инвентаръ, за да се винарствува аъ пълната смисълъ на думата, обзавеждане на винарско предприятие на кооперативни начала, е невъзможно да стане само съ собственитѣ на кооперацията сръдства, това би се постигнало само при едно охолно състояние на лозаритѣ, при едно пълно кооперативно съзнание, при единъ съвършено урегулиранъ стопанско-економиченъ животъ на страната и то като се събиратъ сръдства съ десетилѣтия. Понеже у насъ особено следъ войнитѣ живота евулира бързо и ни изпреварва то това продължително чакане за събиране свои сръдства отъ страна на кооперациитѣ и частнитѣ винарски предприятия ще бжде фатално. Нужно е да се бърза, защото въ цѣлия свѣтъ вече челоуѣчеството не остава въпроситѣ да се разрешаватъ отъ времето, а то (челоуѣчеството) форсира тѣхното разрешение. И тукъ кооперативнитѣ и частнитѣ винарски предприятия сж заставени да бързатъ да се обзавеждатъ за производство преди да събератъ свои сръдства и търсятъ и намиратъ такива отъ внѣ.

Нашето лозарство се развива много бавно. Въ единъ периодъ отъ 40 години, отъ нашествието на филексера, то едва е достигнало да заема 2 07% отъ обработваемата площъ. За да се развива то така бавно и за да не може да се издигне до първостепенно лозарство при наличностъ на всички благоприятни условия и социална повеля въ страната ни, причината е липсата на пари. Новото лозарство е скжпа култура, тя изисква не само по-голѣми познания, но и много повече пари. Търсенето на такива за лозаря е трудно. Той като лозаръ неохотно се кредитира отъ земеделската банка, защото не билъ земеделецъ, а би трѣбвало Б. З. банка

да го кредитира. Трѣбва да търси пари отъ другаде, кдето мжно се намиратъ. Но кредитиранъ отъ земеделската банка или отъ другаде той трѣбва да плаща тежки лихви; това оскжпява неговото производство. Нашето грозде си извоюва добро мѣсто на чуждия пазаръ. Ние трѣбва да засилимъ до възможния максимумъ неговия износъ, като подобримъ качествено и увеличимъ количествено търсенитѣ сортове. Трѣбва да организираме износа му. Лозарскитѣ дружества и лозаро винарскитѣ кооперации твърде много могатъ да услужатъ въ случая, било като се организиратъ за експорта, било като игръятъ ролята на посръдници между производителитѣ и експортъоритѣ. Тѣ могатъ много да помогнатъ въ случая съ контролата на износъ на качествено грозде и въ урегулиране условията на продажбата между производителя и експортъора. Трѣбва да се привлекатъ къмъ експортирането на гроздето повече търговци. Трѣбва да настоимъ да се турнатъ на разположение повече специални вагони за износа на гроздето-трѣбва експортъоритѣ да се поставятъ при едно привилегировано положение по отношение на кредита, защото дадената тѣмъ услуга въ случая е услуга, дадена на лозарството и пр. и пр. За всичко това сж протрѣбни сръдства. Такива, ако се намѣратъ въ заемъ носятъ тежки лихви. Лихвенния процентъ е най-скжпъ въ България. Законния е 16, обаче, въ частнитѣ кредитни институти достига и надъ 20. Едва напоследъкъ Министерския съветъ е решилъ той да бжде намаленъ на 14.

Най-голѣмия нашъ кредитенъ институтъ Б. Н. банка, остана емисионенъ институтъ. Тя кредитира частни кредитни институти, които раздаватъ кредити на населението. Сконтювия процентъ на банката е 10%, т. е. тя дава на другитѣ кредитни институти съ 10% лихва, а тѣ, по законъ за лихвоимството не могатъ да даватъ пари, съ по-скжпа лихва отъ 16% т. е. съ 6% повече. Напоследъкъ скон-

товия процентъ на Б. Н. банка е намаленъ съ 1⁰/₀. Иска се да се намали съ още 1⁰/₀ т. е. да бжде съ 8¹/₀ и лихвения процентъ да спадне, както и спадна отъ 25. I. т. г. на 14⁰/₀. За сега сконтовия процентъ на Б. Н. банка е 9¹/₀, т. е. толкова колкото е той въ Гърция и Ромъния. Въ Русия е 8⁰/₀, Польша 6⁰/₀, Испания, Финландия, и др. 6⁰/₀ Югославия, Италия и Унгария (нашитъ конкурентки на чуждия пазаръ съ лозовитъ продукти) 5¹/₂⁰/₀. Австрия и Англия 5⁰/₀, Холандия и Норвегия 4¹/₂⁰/₀, Дания, Германия и Чехославия 4⁰/₀, Швеция и Ирландия 3¹/₂⁰/₀, Холандия и Великобритания 3⁰/₀ Франция (тоже наша конкурентка), Швейцария и Белгия 2¹/₂⁰/₀. Отъ това

се вижда, че паритѣ сж най-скжпи въ България и че за дѣ можемъ да издържимъ конкуренцията на нашитѣ конкуренти на чуждия пазаръ, ние трѣбва да имаме по-евтини пари, т. е. пари съ по-малки лихви.

Намаленъ лихвения процентъ за лозарството и винарството поне на 5⁰/₀, нашето лозарство скоро ще се засили и развие, винарската ни индустрия ще може да предложи виното си на низки цени, ще издържи конкуренцията и ще спечели чужди пазари. Явява се въпроса: възможно ли е намаляване на лихвения процентъ само за лозарството и винарството. Отговарямъ, че е възможно и наложително. И то ето какъ: Следва.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

До господина Министра на
финансиитѣ

МОЛБА

Отъ долуподписанитѣ Свищовски
лозари-винари.

Господинъ Министре,

Данъчната властъ е измѣрила отъ реколтата на 1930 год. въ Свишовъ и околията 3 милиона и 480,047 хиляди литри вино и 1,735,495 литри джибри. Отъ това вино и джибритѣ Държавата ще получи акцизъ 4 милиона и 172 хиляди лева и общинитѣ 694 хиляди лева, та всичко 5 милиона лева. Три четвърти отъ всичкитѣ вина се развалиха по причина на лошата реколтата. Гроздето е съдържало по-малко киселина, танинъ и др. съставни части, необходими за пригатвянето на доброкачествени вина. И ако не ни се разреши да изваримъ разваленитѣ вина на ракия, като заплатимъ само разликата въ акциза и връхнинитѣ като да е било джибри, ще трѣбва да излѣземъ и изхвърлимъ вината си, за да не развалимъ сждоветѣ си, които ще ни трѣбватъ и за догодина да налѣземъ вината.

Съгласно § 8 отъ закона за измѣнение и допълнение закона за акцизитѣ (Държ. вест. бр. 15 отъ 1927 г.) Държавата предвижда отъ 100 литри джибри да се получи 5 литри 1000 алкохолъ, за който производителя винарь плаща 130 лв. акцизъ и общ. налогъ, или на градусъ алкохолъ по 26 ст.

А ако се извари 100 литри вино на ракия, Държавата предвижда да се получи 8 литри 100⁰ алкохолъ за който производителя винарь плаща първоначалния акцизъ 75 лева и допълнителенъ акцизъ за изваряването 270 лева и общински налогъ 60 лева, та всичко 405 лева, или на градусъ алкохолъ по 50 ст.

Пазарната цена на ракията сега е 50 ст. до 55 ст. градуса.

Явна е несобразността въ закона за акцизитѣ! До като получената ракия отъ джибритѣ плаща акцизъ по 26 ст. на градусъ алкохолъ, тая получена отъ вино плаща двойно — по 50 ст. на градусъ алкохолъ! — Тъкмо толкова, по колкото сега се продава на пазаря.

А разноскитѣ по направата на лозята и обработването имъ, брането на гроздето, сждоветѣ за наливането

на виното, усилването на ширата съ захаръ и др., както и горивото и други разноси за казана и изваряването въ ракия отъ где ще ги вземе лозаря и какъ ще ги понесе особено при тая нечувана парична криза!

Какъ ще изплатимъ ний лозаритѣ акциза за вината и джибритѣ който акцизъ е много голѣмъ, и когато почти никаква продажба на вина и ракии не сме направили, нито имаме надежда да направимъ. А вината се доиспиратъ отъ производителитѣ защото не се харесватъ отъ кръчмаритѣ и ако се оставятъ още да не се изварятъ на ракии, ще се доразвалятъ.

Отъ где ще вземемъ пари да плащаме акциза, когато при гласуването на закона за закупуването на зърненитѣ храни отъ държавата, не се прие изплащането на акциза да остава съ бонове.

Ето защо, молимъ, частъ по-скоро правителството да поправи *несъобразността* въ закона за акцизитѣ, като получената ракия отъ вината, да плаща акцизъ равенъ на тоя като да е получена ракията отъ джибри, както и да се поправи закона за закупуването на хранитѣ отъ Държавата, та да могатъ съ бонове да си изплатятъ лозаритѣ акциза.

Не се ли вслуша правителството въ молбата ни, нека знае че то увеличава отчаянието въ народа.

Свищовъ, 10 мартъ 1931 год.

Съ почить :

(Следватъ подписитѣ на лозаритѣ).

Лозарска инициатива въ Бѣлоградчикъ.

Управ. съветъ на Бѣлоградчишката Популярана банка е свикала на 5 мартъ лозаритѣ за обмисляне: какво би могло да се предприеме за подобрене лозарството и овощарството въ тоя край, кждето климатическитѣ и почвени условия благоприятствуватъ неговото развитие.

По тся случай, като взема актъ отъ изложението въ отчета на Рус. Т. И. К. за изтеклата, финасова година гдето недвумислено е изтъкнато че гроздето, виното и плодоветѣ заематъ вече важно мѣсто въ нашия износъ за чужбина, че следователно, въ това отношение би трѣбвало да се стори всичко за заздравяване на това народно стопанство, загрижилия се управ. съветъ на банката, покани агронома Ангеловъ да укаже своето мнение по въпроса. Последния съ кратки но ясни мотиви изнесе: за да се заздравятъ народното стопанство въ това отношение може да се постигне ако това го пожелаятъ самитѣ стопани, като се организира производството на кооперативни начала. Въ резултатъ взе се решение отъ присѣтствующитѣ за образуване Лозарска винарска кооперация и се избра времененъ комитетъ отъ петъ члена, който да проучи, констатира и въ едно близко общо събрание да докладва за да може да се тури начало на желаната отъ всички кооперация.

ПОДКАНВАТЪ СЕ ВСИЧКИ

лозаро-винарски кооперации, дружества и лозарскитѣ селища телеграфически да настоятъ предъ г-нъ М-ръ председателя и съ копие г-да министритѣ: на Финансиитѣ, Земледѣлието и Търговията и г-на председателя на камарата за следното:

1) Да се премахне акциза на вината и да се не мамалая тоя на бирата.

2) Освобождаване отъ мито на жглово желѣзо и галванизирана тель за телени конструкция на Афузъ-Али, като ги достави Земледѣлската банка и ги продава на лозаритѣ.

Отъ съюза.

Врачанска Лозарска Кооперация „Веслецъ“

БАЛАНСЪ

Съставенъ на 31 декемврий 1930 год.

АКТИВЪ			ПАСИВЪ		
1 Каса	537	36	1 Кореспонденти	106067	22
2 Склада	522489		2 Кредитори	367276	90
3 Пивница	9365		3 Капиталъ	183184	
4 Кореспонденти	768693		4 Фондове	117610	68
5 Дебитори	14324	45	5 20% резерва	59285	
6 Общи доставки	1494		6 Бъл. землед. банка	1045883	
7 Имоти	227705		7 Разни пасиви	167823	
8 Портфейлъ	109395	40	8 Производители	19386	
9 Дѣлове въ др. кооп.	3000		9 Статистически с-ки	18154	
10 Разни активи	123165	85			
11 Сждебни дѣла	331365	74			
12 Отчети по стат. с-ки	18154				
	<u>2258569</u>	<u>80</u>		<u>2258569</u>	<u>80</u>

ВЕДОМОСТЪ

за загубитъ и печалбитъ отъ 1 януарий 1930 год.

ЗАГУБИ	За смѣт. рекол. 1929 г.		Всичко	ПЕЧАЛБИ	За смѣт. рекол. 1929 г.		Всичко
	За с-ка рекол. 1930 г.				За с-ка рекол. 1930 г.		
I. Бюд. разходи							
Заплати	60070			Отъ продад. стоки	242539	05	46550
Наеми	37200			Лихви отъ кореспонд. смѣтки	80336	78	80336
Канцел. разности	4427			Лихви отъ изплащ. произ. реколта 1931 год.	15670		15670
Освѣт. и отоплен.	4329			Отъ пивницата	17378		17378
Командировки	4535			Отъ имоти	1534		1534
Ремонти и матер.	11018			Отъ разни	1099	50	1099
Надници на работ.	11970						
Навла и превози.	1430						
Данъци и застр.	2535						
Гербъ и порто	2168	50					
Непр. (патен. и др)	12521		35436	155233	50		
II. Складъ							
Фири и мостри	41527		4444	45971			
Анцизъ	23482		1125	24607			
Патентъ за 1931 г.			5545	5545			
III. Лихви.							
Лихви на ч. кап.	105212			105212			
IV. Пивница.							
Разнос. по пивн.	18735			18735			
Амортиз. имоти	26162			26162			
Гербъ об. дос. и др	4357			4357			
Разни	19254	83		19284	83		
	<u>358557</u>	<u>33</u>	<u>46550</u>	<u>405107</u>	<u>33</u>		
						<u>358557</u>	<u>33</u>
						<u>46550</u>	<u>405107</u>
							<u>33</u>

Магаз.-касиеръ: Илия Ц. Кажовъ.

Директоръ-счетов.: Тодоръ Лжжовъ.

Управ. съветъ: Я. Черневъ, Н. Мишевъ, Цв. Младеновъ, М. Ценовъ, Ф. Мирчевъ.

Контр. съветъ: Йор. Геновъ, Ан. Бузовъ и В. Печеняковъ.

БЮЛЕТИНЪ

НА ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО -- ПЛЪВЕНЪ

BULLETIN DU

BULLETIN DES

Bureau D'Information viti — Pomologique
Pleven — Bulgarie.Informationsbüro für Wein & Obstkulturen
Pleven — Bulgarien

Положението на пазаря.

Бъ България.

Вина. Въпреки постоянните незадоволителни цени, по-едритъ производителни и кооперациитъ още се въздържатъ да правятъ продажби, тъй като очакватъ презъ лътото едно по-качване въ ценитъ, когато голъмнитъ количества болни вина ще станатъ вече негодни за консумация.

Може би известно слабо раздвижване на пазаря да стане и по случаи великденскитъ празници, но то едва ли ще бжде отъ такова естество, за да повлияе чувствително върху цената на вината.

Все пакъ макаръ и презъ лътото е основателно очакването за по-добри цени за здравитъ и качественни вина.

Въ цѣла Северна България, както Анхиало Бургасъ, Ст. Загора и пр. ценитъ си оставатъ 8—8.5 лв. за л.

Само въ Пазарджикъ и Сливенъ добритъ вина струватъ до 12 лв. л.

Джиброва ракия при задсволително търсение се предлага по 0.60—0.62 лв. градуса.

Сливово ракия — оживено пазаръ при 0.60 лв. градуса.

Облагордечи лози Изглежда по всичко, че нѣма да се разреши износъ на облагородени лози — Афузъ Али, а това оказва вече влияние върху предлагането и ценитъ.

Виченичъ сортове струватъ 2—2.50 лв. лозата.

Димячъ 3—3.50 лв. лозата.
Афузъ Али — 4—5 лв. лозата.

Въобще има голъмъ интересъ за масово засаждане на Афузъ Али и Димячъ.

Необходимо е обаче своевременно да се взематъ отъ Държавата необходимитъ мѣрки за осигуряване на единъ правиленъ износъ, и да се не-повтарятъ миналогодишнитъ грѣшки.

Въ това отношение благотворна роля ще изиграе Експортния институтъ, закона за който е вече приетъ и се очаква скорошното му учредяване.

Голъмъ шумъ се вдига напоследъкъ съ износа на ранни домати отъ България.

Досегашнитъ опити въ това отношение сж били почти безрезультатни.

Като се има предъ видъ че Канарскитъ острови доставятъ презъ цѣлата зима прѣсни домати въ всички европейски центрове при цена 15—22 лв. кгр. на едро; съмнително е дали ние ще можемъ да реализираше голѣми успѣхи.

Все пакъ известни нови добре обмислени опити не сж никога излишни.

Отъ голѣмо значение за насъ е сщо озаконавяване контролата при износа на десертното грозде и овоцията.

Всички останали страни иматъ контрола при износа, остава и на насъ своевременно да ги последваме, за да се не излагаме по чуждитъ пазари.

Много малко се работи у насъ за повдигане овощарството и особено за преработката на сливитъ.

Югославия ежегодно продава прѣсни и сухи сливи за 600—800 милиона лева; и ние при една системна работа можемъ да направимъ много въ това отношение.

Въ чужбина.

Спорътъ между Гърция и Франция относно вносьтъ на гръцки вина е къмъ края на своето разрешение. Французкото правителство предлага на гръцкото единъ контингентъ за вносъ отъ 500 000 хектолитри и за целта една гръцка делегация щѣла да отиде въ Парижъ за окончателното уреждане на въпроса.

„Федерацията на гръцкитѣ винари“ обаче се вълнува и щѣла да изпрати делегати до своето правителство да иска разваляне договора между дветѣ държави отъ 1929 г., въ който Франция давала право на свободенъ вносъ на гръцки вина.

Гръцки вина въ Германия. По случай постѣпкитѣ на гръцкото правителство до германското за вносъ на вино, последното се е съгласило, при условие праткитѣ да се придружаватъ съ документи за произхождение, защото югославянски фалшиви вина били изпращани чрезъ Триестъ и ги прокарвали за гръцки.

Италия. Винаритѣ отъ Болцано тази пролѣтъ ще иматъ панаиръ въ Мюнхенъ — Тѣхното обикновенно дебуше за провинцията имъ, кждето една трета 225.000 хектолитри харчатъ въ Южна Германия и Швейцария. За забелѣзване е при това, че презъ последната година внесеното вино въ Швейцария е двойно отъ онова внесено въ Германия. Вината имъ сж бѣли и червени.

Въ Франция цената на вината варира споредъ градуса между 750—9 лв. литѣра

Английскиятъ вестникъ „Harper Spirit gazete“ съобщава, че въ Англия били вносани много вина отъ Съветска Русия чрезъ тѣхния „дѣмпингъ“, които били приготвявани отъ медъ, и кржщавани съ французки имена, като съ това се подбива реномето на истинскитѣ вина. Французкитѣ производители като съобщаватъ за този скандалъ искатъ правителството имъ веднага да почне да реагира.

Изъ „Revue Viticole“
Съобщава: Г. Симеоновъ,

ХРОНИКА.

Умоляватъ се абонатитѣ да издѣлжатъ абонамента си за т. г., като изпратятъ 60 лв. съ пощенски записъ или препоръчано писмо до редакцията — Плѣвень.

Приготвенъ е проектъ правилникъ отъ Министерството на Земледѣлието за контролата върху производството, търговията и износа на лозовитѣ облагородени лози.

Министерството на Земледѣлието е почти уредило износа на облагородени лози за Ромъния. Износа ще става отъ пепиниеристи посочени отъ М-вото на Земледѣлието, които гарантиратъ че ще изнасятъ автентиченъ материалъ.

Лозарската лотария е теглена на 22 мартъ въ София, резултата и ще се съобщи въ следващитѣ кн. на „Лозарски Прегледъ“.

Погрѣшно е съобщено, че втория подпредседателъ на Бѣлг лоз. съюзъ е Ат. Славовъ — Сливенъ, избрания е Кр. Нановъ — Ст. Загора.

Законопроектъ за измѣнение нѣкои членове отъ закона за акцизитѣ е гласуванъ и е законъ вече. *Слава Богу найсетне* посѣгна се на тоя драконовски акцизенъ режимъ, който сковава развѣната на вината и ракиитѣ. Макарь и измѣненията и облекченията да не сж голѣми, все е добро начало. Остава да се продължи борбата отъ организирания лозаръ до пълненъ успѣхъ.

Бирения въпросъ още не е разрешенъ и като че ли нѣкои, особено фабрикантитѣ, намиратъ че трѣбвало да се намали акциза на бирата. Това ще спъне пласимента на виното и бѣлгарския лозаръ не трѣбва да позволи това, като се нареди подъ знамето на Бѣлг. лозарски съюзъ и енергично протестира.

Излѣзе отъ печатъ и се пусна въ продажба новата брошура *Отглеждане на хризантемата*. Цена 5 лева.

Издава редакцията на в. „Плѣвенски Новини“ — Плѣвень.

Лозари! ГРОЗДОВИЯ МОЛЕЦЪ

най-сигурно се унищожава само със изпитаното средство

„НОСПРАЗЕНЪ“ със което едновременно се води борба и противъ ПЕРОНОСПОРАТА.

Носпразенъ е особено ефикасенъ за десертнитъ гроздъ; той ускорява растежа на лѣтораслитъ, освежава листата, не изгаря ржцетъ и дрехитъ на лозаря и не се отайва, както парижката зеленина.

НОСПРАЗЕНЪ увеличава захарността на гроздето.

НОСПРАЗЕНЪ е одобренъ и препоръчанъ отъ Министерството на земледѣлието.

ПРОДАВА се въ всички агрономни и земледѣлски бюра, кооперации, синдикати и отъ

БРАТЯ СЕМО — СОФИЯ, ул. Търговска — Дринъ 1.

Генерални представители за България на „Байеръ-Майстеръ Луциусъ“ — отдѣлъ „Растителна Защита“ И. Г. Фарбенин-друстри А. Г. Леверкузенъ на Рейнъ — Германия.

Искайте бесплатно сведения, упжтвания и брошури.



Належащи работи въ овощна градина:

Пролѣтно прѣскане преди развиването на пжпкитѣ следния разтворъ:

на 100 литри вода: 2 кгр. синъ камъкъ
2 кгр. варъ и
2 кгр. СУЛФАРОЛЪ.

Съ това прѣскане се унищожаватъ най-сигурно всички гнилоби, гжбни болести и др.

Следъ прецвѣтяването редовно прѣскане съ 1—1½% разтворъ отъ

ТУТОКИЛЪ

за едновременна борба противъ всички болести и вредителни насѣкоми. Препаратитѣ на фабрика „ХИНОИНЪ“ сж отдавна въведени, широко употребени и добре известни въ страната.

За проданъ въ всички агрономни бюра, кооперации, районни коопер. сѣюзи и др. представители, кждето се даватъ и безплатни упжтвания, както и отъ

Представителство на Фабрика „ХИНОИНЪ“,
СОФИЯ, ул. Гурко № 5.

Само тѣзи марки гарантиратъ качеството и предпазватъ лозаря

ВНИМАВАЙТЕ
варелитѣ се подправятъ!

АНГЛИЙСКИ
Sulphate of Copper

МОНДИКЕЛЪ

СИНИЯ
КАМЪКЪ

ПРЕДПАЗВА ОТЪ БОЛЕСТИ
ПОЗЯТА, РАСТЕНИЯТА ВЪ
ЗЕМЛЕДѢЛИЕТО И
ГРАДИНАРСТВОТО



МАКЕХНИ



МАКЛЕСФИЛДЪ

ПАЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМИТАЦИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТЪ!

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

ГАРАНТИРАНО
качество и чистота!

Английскиятъ синь камъкъ (бордолезовия разтворъ) е въ смѣсъ съ урания зеленина напълно замѣства всички препарати.

Неупотребявайте никакъ въ другъ синь камъкъ освенъ Английския.

Лозари, овощари и градинари!!!

Пазете Вашитѣ градини! Безъ да прѣскате навреме не ще получите здрави плодове! 25-годишенъ опитъ Ви гарантира следнитѣ изпитани сръдства:

УРАНИЯ ЗЕЛЕНИНА: Най-евтино и доказано сръдство противъ гризачитѣ насѣкоми. Голѣма лепливостъ. Не се утаява бързо. Съдържа 56-58% арсеникъ. Прибавяйте на всѣки 100 литри Бордолезовъ разтворъ, или вода, само отъ 75-100 грама за първото прѣскане.

ФУНГУРАНЪ: За едновременната борба противъ манитѣ, гроздовия и ябълковия молци. Само 1 кгр. е достатъченъ за 100 литри вода. Най-ефикасенъ измежду нему подобни! Не поврежда коренитѣ.

НИКУРАНЪ: Убива смучачитѣ насѣкоми, като напр. листната въшка. На 100 литри вода се взема най-много 1 кгр. Може да се прибавя къмъ Бордолезовия, или Бордолезово-Ураниевъ разтвори.

ВИНУРАНЪ: е същата Ураниева Зеленина, обаче за напращане.

ПУЛГУРАНЪ: Противъ земнитѣ бълхи. Особено цененъ въ градинарството.

КАРБОЛИНЕУМЪ марка УРАНИЯ. За зимно прѣскане. Гарантирано качество.

ГЖЕНИЧНО ЛЕПИЛО „УРАНИЯ“ е незамѣнимо.



„РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА“

Съгласно новия законъ за отровитѣ трѣбва да се продава отъ аптекитѣ, дрогеритѣ и др. получили разрешения.