

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ



ОРГАНЪ  
на Българския Лозарски Съюзъ  
СОФИЯ

36595

„REVUE DE VITICULTURE“  
„VEINBAU REVUE“  
à Pleven — Bulgarie

БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАР. Ч-ЩЕ  
Г. ДИМИТРОВ - ПЛЕВЕН  
БИБЛИОТЕКА

Годишенъ абонаментъ 60 лв.  
Редакция и администрация — Плѣвень.

Д.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакровъ и В. Стрибарни

ДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ; 2) XII-ия Лозарски конгресъ; 3) Резолюция; 4) Видове телени кенструкции К. Ивановъ; 5) Системи рѣзитби — К. Ивановъ; 6) Студѣтъ и виното — Ив. Димитровъ; 7) Германия и вноса чужди грозда — В. Таушановъ; 8) Пропаганда на виното и гроздето; 9) Кооперативни; 10) Положеннето на пазара; 12) Хроника.

## КЪМЪ АБОНАТИТЪ.

Списание „Лозарски прегледъ“ — органъ на Българския Лозарски Съюзъ съ настоящата 1-ва книжка встъпва въ XVII-та си годишнина (1932 год.) „Лозарски прегледъ“, издаванъ редовно и списванъ отъ най-виднитѣ специалисти и практики лозари и винари, остава единственото лозаро-винарско списание у насъ, което дава положителна техническа и професионална просвѣта и води открита и реална борба за всестранна защита интереситѣ на лозаря-производителъ.

Но, за да се издигне списанието до степенъ на меродавенъ факторъ по изяснение въпроситѣ на българското лозарство и винарство, то трѣбва да се получава отъ голѣмата маса български лозари и да се поддържа отъ тѣхъ материално.

Ето защо, редакцията като съобщава, че редовното излизание на списанието е гарантирано, апелира къмъ всички лозари и винари въ страната да го получаватъ, проагитиратъ и най-важното навреме да го заплащатъ.

Редакцията.

ЛОЗАРИ, молимъ, заплатете си абонамента, като веднага изпратите съ пощенски записъ или препоржчано писмо сумата 60 лева на адресъ: сп. „Лозарски прегледъ“ въ гр. Плѣвень.

## ХІІ-ТИЯ ЛОЗАРСКИ КОНГРЕСЪ.

Състоялия се дванадесети редовенъ конгресъ на Бълг. Лозарски Съюзъ въ София, съ своитѣ бурни заседания на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ при небивало до сега масово присъствие на делегати отъ цѣлата страна, обърна вниманието на всички държавни и обществени фактори, върху крайно тежкото положение въ което се намира лозаря-производителъ.

Никога до сега българския лозаръ не е понасялъ толкова катастрофално обезценяване на гроздето, виното и ракията и въпрѣки, че ги предлага подъ производствената имъ цена нѣма купувачи. Българското лозарство се намира предъ катастрофа и трѣбва да се взематъ бързи и решителни мѣрки за улеснение и защита пласимента на вината, винения дестилатъ и ракиитѣ.

Отчета на управителния съветъ на Лозарския Съюзъ достатъчно ясно илюстрира голѣмитѣ борби водени съ мощнитѣ и „парично организиранитѣ“ бирена, спиртна, оцетна и парфюмерийна индустрии, които вѣнъ отъ законнитѣ си привилегии съ своитѣ „златни аргументи“ лесно намиратъ защитници изъ канцелариитѣ и презъ пукнатинитѣ на законоположенията, по контрабанденъ начинъ, разширяватъ пласимента на продуктитѣ си, въ вреда на лозарството.

Време е да се разбере отъ всички, че социална повеля е не само да се спънатъ тия паразитни индустрии, а да се премахнатъ за да се подсигури пласимента на лозовитѣ продукти.

Трѣбва да се признае, че тая година управляющитѣ доста се вслушаха въ исканията на Лозарския Съюзъ и дадоха подкрепа на лозаря съ намалението на акциза, подкрепа на винения оцетъ и дестилатъ, разрешение приготвяне гроздовия сокъ съ натр. бензоатъ и пр., но това не е достатъчно.

Винарскитѣ кооперации изнемогватъ подъ тежестта на високитѣ лихви и ако не бждатъ подпомогнати навреме и реално ще загинатъ, а знаемъ всички, че бждещето на винарството ни може да се гради само върху тѣхъ. А за дълго време още главния продуктъ отъ гроздето ще си остане виното, винения дестилатъ и ракиитѣ и за които трѣбва да се запази вжтрешния пазаръ.

Производството и пласимента на десертнитѣ грозда и гроздовия сокъ (безалкохолно вино) както на вжтрешния пазаръ, така и за износъ трѣбва да се подкрепятъ реално, както отъ държавата, така и отъ обществото.

Всичко това ще стане дѣло, само ако се иска отъ организирания лозаръ, иначе ще остане гласъ въ пустиня и лозаря ще работи като робъ, а ще живѣе въ мизерия и нищета. Началото на това организиране е поставено въ лицето на Българския Лозарски Съюзъ; остава лозаря да се нареди подъ знамето му, да го подкрепи материално и съ общи усилия да защити интереситѣ си, изразени за момента въ следната резолюция:

## РЕЗОЛЮЦИЯ

### ХІІ редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ въ София

Дванадесетия редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ състоялъ се на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ 1932 г. въ гр. София, следъ изслушване отчета на управителния съветъ, тоя на лотарийния комитетъ, на редактора на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“, доклада на контролната комисия, както и рефератитѣ: „Кредита въ лозарството и винарството, лозарски районъ въ страната, обществени лозарски изби — използване и кредитиране“ отъ Димо Овчаровъ, и „Належаща ориентировка на нашето лозарство“ отъ Д-ръ Н. Карамболовъ, и следъ станалитѣ по тѣхъ разисквания, като взема предъ видъ:

#### I

1. че при сжществующа стопанска криза и обезценяване гроздовитѣ продукти, акциза на виното не се оправдава съ нищо, а този за материалитѣ отъ които се вари ракия, е прѣкомѣрно високъ, тѣй като лозята сж обложени съ поземленъ данъкъ и пѣдарщина, които далече надминаватъ размѣра на едно справедливо облагане, отговаряще на дохода;

2. че бирата, при извънредно низката цена на ечемика, и особено сега следъ разтурянето на бирения картелъ, конкурира и смущава винения пазаръ, което се отразява извънредно неблагоприятно върху цената на гроздовитѣ продукти, особено въ надвечерието и презъ гроздоберъ;

3. че пласимента на гроздовъ сокъ се отекчава съ облагане сжщия съ 40 ст. общински налогъ, тогава, когато бозата и др. безалкохолни питиета, съ безспорно по-малко или даже безъ никакво стопанско значение, не се облагатъ;

4. че производството на виненъ оцетъ обещава да стане дебуще за пласиране на слабитѣ и болни вина, които отекчаватъ пазаря на доброкачественитѣ вина,

#### РЕШИ:

Да се помоли г. Министра на Финансиитѣ да нареди: при кодифицирането законитѣ за косвенитѣ налози, което става сега:

1. Да се премахне акциза на виното, тоя за изваряване на сжщото въ ракия или дестилатъ, и да се намали акциза на джибритѣ и винената калъ, като останатъ досегашния поземленъ данъкъ и пѣдарщина, съ които сж обложени лозята;

2. да се увеличи акциза на бирата отъ 27 на 50 зл. ст. на литъръ.

3. да се освободи гроздовия сокъ и производствата му отъ общински налогъ. Произведената отъ него лимонада и др. питиета да бждатъ тоже освободени отъ акцизъ, такси и др. бериин. Да се задължатъ всички питиепродавници, бо-

заджийници, сладкарници, кафенета, гостилници и др. да продаватъ гроздовъ сокъ и безалкохолни продукти, произведени отъ гроздовъ сокъ.

4. Да се обложи съ акцизъ и патентъ производството и продажбата на бозата, като се забрани продажбата на разность на сжщата.

5. Да се поощри и за въ бждеще производството на виненъ оцетъ и не се отпуска спиртъ съ намаленъ акцизъ за производството на спиртовъ оцетъ, както и облагането на малцовия оцетъ да става на базата на тоя, произведенъ отъ фабриченъ спиртъ.

6. Да не се допуска произвеждането на гроздоберъ въ лозарски центрове.

7. Да не се допускатъ казани за варене ракия въ лозарски центрове.

8. Да се продължи срока за изваряването на джибридо 1 априль, като алкохолния рендеманъ на джибридъ се увеличи до 8%.

9. Представители на лозарскитъ дружества да иматъ право на контролъ върху виненото и ракиени производства.

10. Производителитъ-лозари не плащатъ патентъ и данъкъ-занятие за варене ракия отъ собствени материали.

## II

1. Че изнасянитъ въ чужбина български грозда и вина намиратъ добъръ пазаръ, стига да сж нагодени къмъ изискванията на странитъ вносителки, и да подпомогнатъ чрезъ сигурни транспортни, транзитни, митнически, валутни и др. улеснения;

2. че е необходимо регламентирание виненото производство и пласимента да стане съ огледъ на нашитъ условия и възможности, както и съ огледъ на стопански и технически изгоди и подобрения;

3. че за подпомагане лозарското производство въ райони съ масови производства на грозда или въ такива съ ценни грозда сж необходими изби;

4., че освенъ изброенитъ удобства за подпомагането на дребнитъ лозари е необходимо да се създадатъ и крепки и жизнеспособни кооперативни организации;

5., че плодътъ на лозарския трудъ е изложенъ на разни стихийни унищожения и хала на лозаря става непоносимъ

## РЕШИ:

Да се помоли г. министра на Земледелието и Държавнитъ имоти да нареди:

1. Законопроекта за вината, спиртнитъ напитки и оцета да се доизработи съ огледъ на нашитъ условия и възможности, на стопански изгоди и технически подобрения.

2. Б. Н. Банка да уреди въпроса съ вземанията на нашитъ износители на гроздови продукти, ограничени вследствие валутнитъ положения въ съответнитъ страни.

3. Б. З. Банка да уреди презъ сезона на износа на грозде бърза и точна информация за положението на гроздовитѣ пазари въ чужбина и въ страната.

4. Б. З. Банка да отпустне евтинъ кредитъ и на отдѣлнитѣ лозари.

5. Б. З. Банка да подпомага сжществующитѣ лозарско-винарски кооперации, които сж въ затруднение, съ евтинъ и дългосроченъ кредитъ, или по другъ начинъ (откупване или поемане отъ страна на държавата разликата отъ 9 до 4% въ лихвения %) и да строи изби въ важни лозарски райони.

6. Б. З. Банка да построи въ подходящи райони вакумни инсталации за производството на концентрирана гроздова мѣсть.

7. Б. З. Банка да построи и обзаведе хранилища за десертни гроздà, както и да поощри и организира износа на десертни гроздà на кооперативни начала.

8. Отъ закона за облекчение земл. стопани да се ползува и лозаря.

9. Да се въведатъ общедостъпни застраховки за лозята, като максималния размѣръ на застраховкитѣ за десертни лозя се повиши.

10. да се опредѣли лозарския характеръ на отдѣлнитѣ населени мѣста у насъ за десертни грозда и винарски и препоржчатъ подходящи, малко на брой сортове.

11. Да се уредятъ въ по-голѣмитѣ градове гроздови пазари.

12. Да се въведе около Кръстовдень, 27 септемврий, гроздова седмица, съ съдействието на Военното М-во (дажби на грозде за войницитѣ), М-во на Благоустройството (гроздови дажби на трудовацитѣ) М-во на Просвѣтата, Дирекцията на Народното Здраве и Св. Синодъ.

### III.

1. че износътъ на грозде и вино, се нуждае отъ по-нататъшни грижи и подкрепа;

2. че производството на винена киселина (лимонтузу) у насъ става отъ внесенъ отъ чужбина калциевъ тартаратъ срещу изнасяне чужда валута, тогава, когато отпадъцитѣ на нашето лозарство стоятъ неоползотворени,

### РЕШИ:

Да се помоли г. Министра на Търговията, Промислеността и Труда да нареди:

1. Да се сключатъ търговски договори, осигурятъ контингенти, отдѣлятъ количества (при компенсационни сдѣлки) съ странитѣ вносителки на грозде, вино, др. гроздови продукти и лози, на първо мѣсто съ Чехославия, Полша, Германия, Швейцария, Австрия и др.

2. Да се забрани безмитния вносъ на калциевъ тартаратъ. За нуждитѣ на мѣстното производство да се испол-

зுவатъ отпадъцитѣ на лозарството ни. Голѣма часть отъ пазаря на винената киселина (лимонтузу) може да се земе и отъ винения оцетъ.

## IV,

1. че високитѣ превозни такси по Б. Д. Ж. поскѣпватъ гроздовитѣ продукти (грозде, вино и др.)

2. Че вагонитѣ за износъ на грозде не сж достатѣчно

## РЕШИ:

Да помоли г. Министра на Желѣзницитѣ, Пошитѣ и Телеграфитѣ да нареди:

1. Да се увеличи числото на вагонитѣ за износъ на грозде и плодове;

2. Да се намали тарифата за превозъ на грозде и вино, за голѣми и малки пратки, вѣтре и вѣнъ отъ страната.

3. Да се намали тарифата за превозъ на амбалаженъ материалъ, като холандскитѣ щайги се таксуватъ по действ. имъ тегло.

4. Да се гарантира бързъ и сигуренъ превозъ на изнасянитѣ за чужбина грозда, както вѣвъ вѣтрешността на страната, тѣй и при транзитиран. имъ вѣ чужбина.

Коста Ивановъ

Лоз. Оп. Станция—Плѣвнень.

## Видове телени конструкции.

Телената конструкция може да бжде вѣ следнитѣ три вида:

1. Телена конструкция съ дървени колове.
2. Телена конструкция съ циментови колове и
3. Телена конструкция съ желѣзни колове.

### Телената конструкция съ дървени колове.

Тя се построява, като се избиратъ дървени колове дебели отъ 7—20 см. вѣ диаметръ, дълги отъ 2.5—3 м., обѣлватъ се, импрегнирватъ се до като сж още сурови вѣ синкамъченъ разтворъ 5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, или пѣкъ се обгарятъ на огънь докато се покрятъ съ около 1 см. овжгленъ пласъ и следъ това се забиватъ на редоветѣ, като кола отстои отъ главината на около 40 см. Фиг. 1. Дълбочината, на която се забиватъ коловетѣ е около 60—80 см. Крайнитѣ колове не се подострятъ, тѣ се поставятъ, като имъ се изкопаватъ дупки и се здраво притѣпкватъ. За подпорка на крайнитѣ колове се употрѣбѣва дебела поцинкована тель 3—4 м.м., тя се осуква, съ единия край се обхваща колѣтъ а съ другия край се завързва у края на осуканата тель, която обхваща единъ продѣлговатъ камъкъ, закопанъ вѣ земята на 60—80 см. дълбочина и добре притѣпканъ. Следъ като така се скачи осуканата тель, тя съ парче желѣзо, което се мушка между дветѣ жици тель се доосуква, до като тельта се обтегне добре.

Гл. фиг. I. Следъ поставяне на крайнитѣ колове, се поставятъ коловетѣ въ редоветѣ, тѣ биватъ обикновено много по тънки отъ колкото крайнитѣ.

Тѣ се обстриятъ, импрегниратъ се сжщо както крайнитѣ и се забиватъ на разстояние 6—7 м. единъ отъ другъ, за тѣхъ нѣма нужда отъ подпорки, защото тѣ служатъ само да крепятъ теловетѣ.

Следъ като бждатъ готови коловетѣ се пристѣпя къмъ слагането на теловетѣ. Първиятъ тель, по които ще се полага плодната прчка при рѣзитбата „Гюйо“ се слага на височина 35 см. отъ земята. Дебелината му е 3 м.м. Вториятъ тель се слага на разстояние 20 см. отъ първия. Тукъ разстоянието както се вижда е малко, това се прави за да може веднага следъ развитието на младитѣ ластарчета да се повържатъ за да не се изчупятъ отъ бурята.

Вториятъ тель бива обикновено по тънъкъ отъ първия, той трѣбва да бжде 2.5 м.м (№ 25) дебелъ.

Третиятъ тель има сжщата дебелина както II-я и се слага на разстояние отъ II-я на 40 см.

Четвъртиятъ (най горния) има дебелина както I-я, 3 м.м. и се слага на разстояние отъ III-я на 50 см.

Върху I-я и IV-я телове се упражнява най-големо налѣгане, затова се налага тѣ да бждатъ и най-дебели; въ противенъ случай, тѣ често ще се кжсатъ.

Освенъ това дебелиятъ тель и да рѣждяса по-мжчно се кжса, отъ колкото тънкия.

Теловетѣ се завързватъ у крайния колъ, като се обхваща цѣлиятъ колъ и следъ това се завива нѣколко пжти (както е показано на фигурата). Изпъването на теловетѣ става съ блоци, (такива съ каквито си служатъ телеграфопощенцитѣ при изпъване на жицитѣ) или пѣкъ съ обикновенъ колъ, на които се завързва тельта, запъва се кола въ крайния такъвъ и следъ това се опъва и тельтъ се завива у самия краенъ колъ.

Въ срѣднитѣ колове тельтъ се прикрепя съ гвоздеи, за предпочитане сж тѣзи въ видъ на скоба, и когато се забиватъ въ кола трѣбва да се оставятъ незачукани до края, за да не притискатъ теловетѣ, така че тѣ да могатъ свободно да се движатъ, нѣщо което има значение при повторното изтѣгане, ако разбира се по нѣкоя причина теловетѣ се разслабятъ.

Когато тельтъ се заковата съ обикновени гвоздеи, никога да не се силно причукватъ при закривяването имъ, защото сѣ наранява жицата — тель, която после при налѣгането се кжса.

При опъване на теловетѣ, тѣ се оставятъ ту отъ едната страна на коловетѣ, ту отъ другата. Това се прави, за да могатъ лѣтораститѣ при развитието си, да се преплитатъ между теловетѣ, и по тоя начинъ се намалява нуждата отъ много връзване.

Така построена телена конструкция съ дървени колове, и ако коловетѣ сж достатъчно дебели (20 см.) и импрегнирани може да трае 6—8 години, следъ това коловетѣ се ремонтир-

ватъ и наново се забиватъ въ земята, като продължаватъ да служатъ още 3—4 години. Ето защо се препоръчватъ коловетѣ да бждатъ дълги 2'5—3 метра.

Колкото и да изпълваме теловетѣ, все пакъ въ дъждовно време коловетѣ се разслабватъ а така сжщо и теловетѣ. За да ги изпълнемъ отново, служимъ си съ обтежката, (подпорката на крайния колъ) съ желѣзо, както казахъ и въ началото, се мушка между дветѣ жици и се осуква обтежката, която при осукването се сксява и едновременно опъва крайния колъ, който пкъ опъва теловетѣ.

За сжщата цѣль има специални машинки, които се слагатъ на всѣка жица тель и съ ключъ се завъртатъ, при което завъртане тельтъ съ опъва, Тѣ, обаче, струватъ скжпо, а така сжщо у насъ ги нѣма. Така че, обтѣгането когато теловетѣ сж малко разслабени ще извършваме съ обтежката (подпорката), а когато сж много разслабени, тогава тельтъ се отвързва отъ кола и наново се опъва. Най-дълготрайни сж коловетѣ отъ гревица, салкъмъ, брѣсъ, осенъ, черница и др.

Общо казано дървената телена конструкция въ сравнение съ циментовата и желѣзната е най-несолидната, особено пкъ когато за крайни колове се употрѣбватъ тънки такива (6—7 см.).

### Циментова (бетонъ арме) телена конструкция.

За да се избѣгнатъ неприятноститѣ, които често се случватъ при дървената телена конструкция, и за да имаме една по-солидна конструкция напоследъкъ започнаха да си служатъ съ циментовитѣ колове. Циментовата фабрика край гр. Плѣвенъ, приготвява такива колове, както за крайни, така сжщо и за по срѣдата.

Размѣритѣ на крайнитѣ колове сж 10 на 12 см. при долния край и 8 на 10 см. при горния, дълги сж 2 метра, и иматъ четири странна форма, като остритѣ ръбове се унищожаватъ и се получава цела страна широка около 2 см. По тоя начинъ самиятъ колъ представлява осмостенанъ стълбъ отгоре заобленъ. Фиг. IV.

Приготовлението на тѣзи колове става, като предварително се праготовляватъ нѣколко калѣпа отъ дебели чамови или други дъски, за да не се изкривяватъ отъ влагата. Приготвява се днебенъ чакълъ съ едрозърнестъ рѣченъ пѣськъ, като чакълтъ и пѣська се добре промиватъ съ вода за да се премахне тинята, ако такава е имало.

Следъ това се взематъ две части отъ чакѣла и пѣська, (1:2) като се добре размѣсватъ сухо, и следъ това се поставя и 1 частъ циментъ, смѣсва се добре и се залива съ вода разбърква се много добре и веднага се започва пълненето на калѣпитѣ. Най-напредъ се слага единъ пласъ, който бива 3—4 см. дебелъ. Въ двата жгли въ страни се поставя по единъ пъртъ



бетонно желѣзо, дълго колкото е дългъ самия колъ, и дебело 8 м.м. този желѣзенъ пѣртъ е закривенъ отъ двата края въ видъ на ченгелъ.

Следъ това пакъ се продължава пълненето на калъпитѣ, като преди да се напълни калъпа се поставятъ още два пѣрта отъ сжщото желѣзо, и следъ това калъпа се напълва до горе, заглажда се добре и се оставя. По сжщия начинъ се пълнятъ останалитѣ калъпи. Внимава се желѣзнитѣ пѣртове да бждатъ правилно разположени въ калъпа, да не би желѣзото да е оставено много въ краятъ или пѣкъ въ срѣдата.

При стѣгането (втвърдяването) на коловетѣ, тѣ често се прѣскатъ съ вода, сжщо и при забъркване на баластрата съ цимента е нужна достатъчно вода. Следъ 7—8 дни отъ изливането, коловетѣ сж вече готови за употрѣбление

При приготвление на крайнитѣ колеве, се слагатъ и куки, въ които се закачватъ жицитѣ тель. Тѣзи куки не сж необходими, обаче за срѣднитѣ колеве кукитѣ трѣбва да се оставятъ, и то едната да бжде отъ едната страна а другата отъ другата страна на кола; за да може въ последствие теловетѣ да се оставятъ сжщо така, единя тель отъ едната, а другия отъ другата страни.

Така приготвени коловетѣ се поставятъ, като се изкопаватъ дупки дълбоки 60—70 см. широки 40 на 40 см., забърква се баластра и циментъ въ отношение 1:10 и се започва зациментирването. Най-напредъ дупката се запълва 10—15 см. отъ забъркания циментъ и следъ това се поставя колътъ, като тѣсната му страна сочи по направление на редътъ и се зациментирватъ на около 40—50 см. въ земята. Дупкитѣ могатъ да не се пълнятъ до горе, а се оставятъ 8—10 см. празни и се запълватъ съ прѣстъ. При поставянето се внимава, щото, всички колеве да бждатъ поставени въ една линия, а така сжщо и върховетѣ имъ да бждатъ подравнени.

Срѣднитѣ колеве биватъ по тънки (6 на 6 см.) отъ крайнитѣ, тѣ иматъ сжщата форма, а така сжщо и тѣ се зациментирватъ въ земята — или могатъ да бждатъ дървени.

Следъ като бждатъ поставени коловетѣ, се поставятъ и опъватъ теловетѣ. Тѣ се опъватъ по сжщия начинъ, както и при дървената конструкция.

Цената на единъ краенъ циментовъ колъ е 45 лева, съ поставянето му на мѣсто 50 лева.

Цената на единъ срѣденъ колъ е 30 лева.

Както се вижда, цената имъ е доста висока, за да бжде така висока цената имъ, причината е тая, че въ всѣки колъ се слага и четири пѣрта бетонно желѣзо на общо тегло 3·500 кгр., а то струва по 8 лева кгр. или всичко 25 лева; оставатъ 25 лева за циментъ, баластра, промиване, изработване и поставяне на мѣсто. Стопанитѣ могатъ сами да си ги приготвяватъ, и ва такъвъ случай цената имъ щѣше сжщо да се намали; обаче, не всички стопани биха могли да ги приготвятъ така здрави, както би ги приготвилъ специаленъ работникъ.

Като недостатъкъ за тѣзи колове, може да се каже че, тѣ сж по сжпни както отъ дървенитѣ така и отъ желѣзнитѣ. Освенъ това, често пжти нѣкой отъ тѣхъ се напукватъ, зимно време въ пукнатинитѣ прониква вода, която при замръзването налѣга върху стенитѣ, разширява пукнатинитѣ, въ тѣхъ прониква още повече вода, която по сжщия начинъ действа, и така въ продължение на 10-на години коловетѣ се пропукватъ даже се и разрушватъ и изпочупватъ. Подпорки при тѣхъ не се употребяватъ. За да се избѣгне поемането на атмосферна вода, препоржчително е да се намазватъ съ бланкъ. Понеже коловетѣ сж доста сжпни, срѣднитѣ такива, вмѣсто да бждатъ циментови, препоржчително е да се заменяватъ съ дървени, както е показано на фигури IV-а.

На кратко казано, понеже тая конструкция се явява като по-сжпна и отъ желѣзната, независимо отъ другитѣ недостатъци, които има, то най-хубаво ще бжде, тамъ кждето ще се прави солидна конструкция, да се прави отъ желѣзни колове които сж съ 5 лева по-евтини и много по-солидни.

### Желѣзна телена конструкция.

Като най-здрава и най-дълготрайна конструкция, това е тая съ желѣзни колове.

Фиг. III ни дава представа за такава една конструкция. За да се намали цената на една такава конструкция, срѣднитѣ колове сж дървени, а само крайнитѣ сж отъ желѣзо, което има форма на буква T съ размѣри: широко 4 на 4 см. дебело 4 мм. и дълги 2 м. За подпорка на такъвъ колъ се употребява жглово желѣзо въ форма на L широко 3 на 3.5 см. и дебело 3 мм. или телени обтяжки, както при дървената конструкция, което не е солидно.

Желѣзото, което се употребява за тая целъ, съгласно специалниятъ законъ публ. въ Държавенъ вестникъ брой 24 отъ 2 V, 1931 год. се внася безъ мито и общински бери. Килограма на това желѣзо струва до 4 лв. Колътъ заедно съ подпорката тежатъ срѣдно 9 кгр. по 4 лв. = 36 лв. Съ заковаване, боядисване и поставяне на мѣсто, заедно съ зациментирването струва около 45 лв.

Приготовлението на крайнитѣ колове става по следния начинъ:

Купено желѣзото, което обикновено се продава на пъртове по 4 м. както за коловетѣ така и за подпоркитѣ, се нарѣзва по на 2 метра.

Отъ единия край тѣ се разцепватъ на 5—6 см. и се закривяватъ подъ правъ жгълъ, а откъмъ другиятъ край на разстояние на 30 см. отъ върха, кола се пробива на две мѣста, подпорката, която се изкривява подъ тъпъ жгълъ и на която се пробиватъ сжщо така две дупки, така че като се сложи върху кола, дупкитѣ напълно да се съвпаднатъ, се заковава съ нитове дебели 7 мм. и дълги 12 мм.

Подпорката се заковава въ кола така, че заедно да образуватъ жгълъ отъ 25—35°.

Пробиватъ се сжщо така и дупкитѣ въ които ще се завързватъ теловетѣ, като се спазва нуждното разстояние.

Така приготвенъ колътъ, се поставя на редътъ. Поставянето става, като се изкопаватъ две дупки отъ дветѣ страни на главината. При изкопаване на дупкитѣ, възможно е да се пресѣче нѣкой коренъ, обаче, нѣма голѣма опасностъ отъ това.

Дупката, въ която се поставя кола е дълбока 50—60 см. и широка 30/30 см., а дупката въ която ще се сложи подпорката бива сжщо така дълбока до 50 см. и широка 20/20 см.

Колътъ се слага и се забетонирава, отношението обикновено е 1:10 (десетъ части чакълъ съ пѣськъ и една часть циментъ). Закривената часть на кола и подпорката попада въ цимента, залавя се здраво и не може да се разклаща. Зациментирването става безъ калѣпъ, дупкитѣ сами служатъ за такъвъ. Може дупкитѣ да не се запълватъ до горе съ бетонъ, а да се оставятъ съ 10—12 см. праздни и да се запълватъ съ прѣстъ.

Преди да се закриятъ коловетѣ съ прѣстъ, тѣ трѣбва непременно да се боядисатъ съ *минимумъ* и бизиръ, по-дебелъ пластъ, за да се запазятъ коловетѣ отъ ржджасване, иначе, въ продължение на 10 години ржджата може да разяде кола и той да се счупи при основата си.

При поставянето се внимава, щото кола да бжде право поставенъ, подпорката да бжде по направление на редътъ, а освенъ това и всички други крайни колове да бждатъ на една линия и еднакво високи.

Останалитѣ колове, които се слагатъ помежду крайнитѣ желѣзни, се слагатъ на разстояние, както при дървената телена конструкция 6—7 м., и обикновено за по-евтино биватъ отъ дърво, дебели отъ 6—7 см. импрегнирани и изострени.

Следъ като вече имаме поставени коловетѣ и следъ като бетона се е напълно затвърдилъ, могатъ да се опъватъ теловетѣ. Тѣ се завързватъ въ пробититѣ за цельта дупки, спазватъ се вече посоченитѣ разстояния въ зависимостъ отъ ржджбата и се опъватъ сжщо както при дървената и циментова конструкции.

Това е една идеална телена конструкция, която трѣбва да се предпочита предъ останалитѣ две. Вѣрно е, че тя струва сравнително скжпо, обаче циментовата е още по-скжпа, а при това не така солидна и дълготрайна.

Дължината на редоветѣ на лозето не бива да надминава повече отъ 100 м., направлението имъ ще бжде въ посока на преобладаващитѣ лѣтни вѣтрове и напрѣки на наклона, ако има такъвъ.

Дебелината на тельта трѣбва да бжде: I и IV № 30 (3 мм.), а II и III № 22—25 (2'2—2'5 м. м.).

Като най-добра тель се оказа тая отъ фабриката „Иоханъ Пенкъ“ — Виена, която за цельта се внася безъ мито и струва

около 8 лв. кгр. Българската тель отъ Русе струва 12—14 лв. и е много мека, следъ изпъването се разпуска и по-скоро рѣждява.

Следната таблица ни дава възможность да изчислимъ колко метра има въ 1 кгр. тель отъ различнитъ нумера.

Дебелина въ милим.	Нумеръ	Метри въ 1 кгр.
3 1	31	16·7
2·8	28	22·0
2·5	25	28·0
2·2	22	36·0
2 0	20	44·0

**Коста Ивановъ**

Лоз. Оп. Станция—Плѣвенъ.

## Системи рѣзитби.

Единъ отъ въпроситѣ, който живо интересуватъ лозаритѣ, това е рѣзитбата на лозята.

Много се оплакватъ, че лозето не ражда, че изресява, че плодътъ му изобщо билъ малко и пр. и пр. Между многото причини за това е и рѣзитбата. Съ две думи казано, лозаритѣ не умѣятъ правилно да си рѣжатъ лозята; а отъ опитъ е доказано че почти всѣки отдѣленъ сортъ, изисква и съответната за него рѣзитба.

Сортоветѣ, на които долнитѣ пжпки сж плодови се рѣжатъ иа низка чепова рѣзитба (чашовидната форма), а такива сортове сж почти всички винени а така сжщо и нѣкои десертни сортове като: Мирзлива резекия, Червена резекия, Димятъ и др.

Други, обаче десертни сортове като: „Афузъ Али“, „Фурма“, „Алъ Зейнелъ“, „Атиши Ага“, „Рибн мехуръ“ „Бѣла лисича опашка“, Бѣлъ Зейнелъ“, „Кадънъ Пармакъ“, „Урумъ Юзюмю“, „Султание“, „Фоча“ и още много други, рѣзани по чашовидната форма, не даватъ добъръ резултатъ, плодородието имъ е слабо.

Ето отъ кжде се появяватъ и различнитѣ системи рѣзитби като: чашовидната, „Гюйо“, кордонъ „Роя“, и много още други. Тукъ ние ще се занимаемъ само съ рѣзитбитѣ „Гюйо“ и еднорамененъ кордонъ „Роя“.

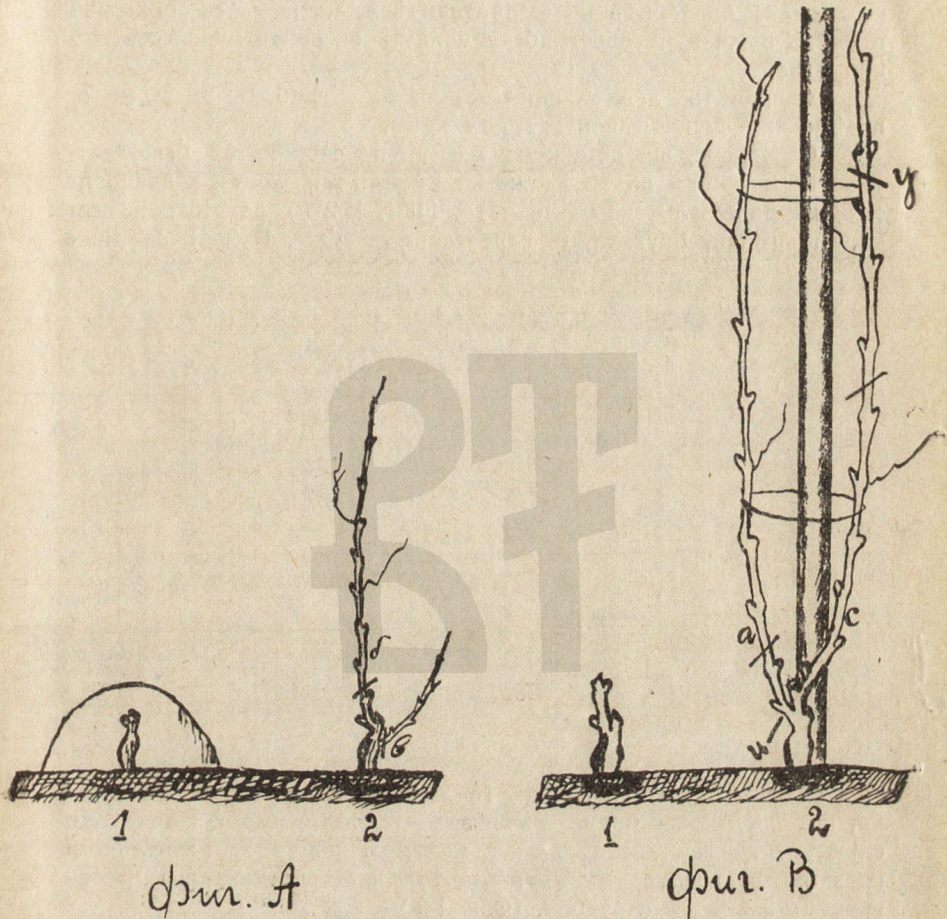
Чашовидната форма, за която вече се е толкова много писало, нѣма да описвамъ, предполагайки че лозаритѣ сж се вече добре запознали съ нея.

### Система рѣзитба „Гюйо“.

По тая рѣзитба ще се рѣжатъ десертнитѣ сортове лози, които рѣзани по чашовидната рѣзитба не даватъ достатъчно плодъ.

Образуването и подържането на рѣзитбата „Гюйо“ става така: при посаждане на лозитѣ тѣ се порѣзватъ на 1 видима пѣпка. Посадената прѣчка се покрива съ ситна влажна прѣстъ. (Фиг. А. 1.).

Отъ така порѣзаната и посадена прѣчка презъ лѣтото се развива единъ лѣторастъ, а често пѣти и два. (Фиг. А 2).



На есень, лозитѣ се загрибать, за да се предпазятъ отъ измръзване. Напролѣтъ, лозитѣ се отгрибать и се пристѣпя къмъ порѣзването имъ. Порѣзването се извършва така: отъ покаралитѣ една или две прѣчки се избира тая, която е ний-силна и най-правилно разположена, тая която стои вертикално върху чепчето. (Фиг. А 2 б).

Тя се порѣзва на две видими пѣпки. Ако има и друга прѣчка, която да изкарва отъ основата на лозата, то тя се отрѣзва гладко до основата ѝ. (Фиг. А 2 в).

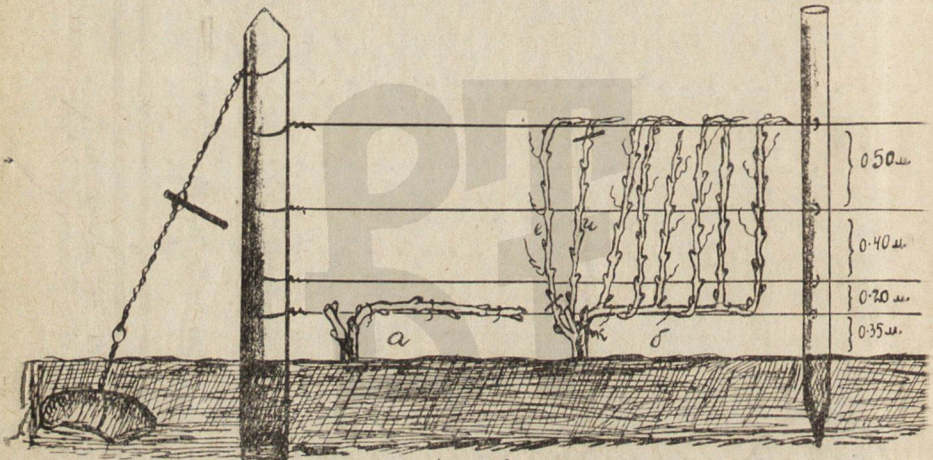
Така порѣзана лозичката, представлява едно чепче съ две видими пѣпки. (Фиг. В 1). Отъ това чепче съ две пѣпки, презъ

лѣтото се развиватъ два лѣтораста. (Фиг. В 2). Отъ около основата на тия два лѣтораста могатъ да покаратъ и други, помалки, тѣхъ обаче, още до като сж 20—30 сантим. дълги се офилизватъ (премахватъ); оставатъ се само двата, които изкарватъ отъ чепчето, като презъ лѣтото се добре отглеждатъ, повързатъ се въ колъ специално забитъ за тая целъ, прѣскаатъ се противъ болеститѣ и неприятелитѣ и наесень се полагаатъ и дветѣ прѣчки и сеза грибатъ целитѣ за да се запазятъ отъ измръзване.

Напролѣтъ, лозитѣ внимателно се отгрибатъ за да не се посѣче или счули нѣкоя отъ прѣчкитѣ.

Сега вече, ще порѣжемъ лозитѣ по системата „Гюйо“.

Едната, отъ дветѣ прѣчки а именно тая, която е изкарала отъ по-долната пѣпка на чепчето, (Фиг. В 2 а), се рѣже на две видими пѣпки, Другата, по-горестоящата (Фиг. В 2 с), се рѣже



фиг. I

на дължина отъ 6—8 пѣпки. По-долната порѣзана на две пѣпки, ще служи за чепче а горната—порѣзана на 6 пѣпки, ще служи за дълга плодна прѣчка, която се полага хоризонтално и се завързва хлабаво въ първиятъ телъ на предварително поставената телена конструкция. (Фиг. I а).

Отъ така порѣзаната и положена лоза, презъ лѣтото се развиватъ ластаритѣ, които носятъ гроздето, а отъ чепчето, порѣзано на две очи се развиватъ два ластара, които се добре пазятъ и отглеждатъ. (Фиг. I б).

Следъ гроздобера, и щомъ като настѣпи късна есень трѣбва да започнемъ порѣзването на лозитѣ. Въ тоя случай ние можемъ напълно да порѣжемъ лозата, или пѣкъ да премахнемъ само старата плодна прѣчка (Фиг. I к). Останалитѣ две прѣчки изкарващи отъ чепчето (Фиг. I е, и) ги загрибаме цѣлитѣ въ земята за да презимуватъ и напролѣтъ ги порѣзваме, като по-долносттащата оставимъ на чепче съ две пѣпки а по-горестоя-

щата я поръжемъ на 8 видими пжпки, както е показано на фигурата. Следъ това, дългата плодна пржчка се полага по телътъ и се хлабаво повързва съ рафия или другъ повързоченъ материалъ.

Ето така се рѣжатъ лозитѣ всѣка година, по системата рѣзитба „Гюйо“. Това е правилото и така се постъпва при порѣзване на лозитѣ, обаче, не всѣкога ние ще можемъ така правилно да поддържаме рѣзитбата, защото могатъ да ни се случатъ следнитѣ изключителни случаи.

1. Да липсва чепчето или да е слабо развита горната пржчка.

2. Да липсва долната пржчка на чепчето.

3. Да липсватъ и дветѣ пржчки на чепчето или пжкъ да липсва и самото чепче.

Когато липсва горната пржчка на чепчето, то за дълга плодна пржчка се избира най-годната и най-близко стоящата едногодишна пржчка, която се намира върху старата плодна пржчка, а на чепче съ две очи се рѣже пржчката която се намира рърху старото чепче.

Когато липсва долната пржчка на чепчето, въ такъвъ случай за дълга плодна пржчка се полага по-горестоящата пржчка, изкарваща отъ чепчето, а чепче не се оставя, за чепче ще се подготви нѣкоя случайно изкарваща издѣнка (пичъ).

4. Когато липсва цѣлото чепче заедно съ дветѣ пржчки, въ такъвъ случай се избира най-близко стоящата до основата пржчка излизаща отъ старата плодна пржчка, тя се полага по телътъ и служи да даде грозде, а за чепче се подготвя нѣкоя случайно изкарала издѣнка около основата на присаденото мѣсто. Ако такава издѣнка не изкара и не може да се подготви пржчка, която да се порѣже на чепче, то се запазва старата плодна пржчка, заедно съ намирашитѣ се върху нея едногодишни пржчки, които се порѣзватъ на 2—3 видими пжпки. Въ такъвъ случай лозата представлява системата рѣзитба еднорамненъ кордонъ „Роя“, и така се поддържа рѣзитбата на лозата до като се подготви чепче, отъ което да изкарватъ две пржчки, за да може наново лозата да се порѣже по правилното „Гюйо“.

По тая система рѣзитба се рѣжатъ всички десертни сортове, които не раждатъ достатъчно грозде при низката чепова рѣзитба.

Височината, на която се слага I ятъ телъ отъ земята, е 35 см. за низкитѣ и по-влажни мѣста и 30 см. за високитѣ и припекливи мѣста. Вториятъ телъ се поставя на 20 см. отъ първия, третия на 40 см. отъ втория и четвъртия на 50 см. отъ третиятъ.

Презъ пролѣтъта, при развитието на ластарчетата и следъ като тѣ си покажатъ ресата, всички тия ластари, които сж излишни се премахватъ (филизатъ). А такива сж ластаритѣ, които излизатъ отъ едно око два ластари, въ такъвъ случай единия отъ тѣхъ — по-слабия и по-безплодниа се премахва.

Тъзи отъ лозаритѣ, които иматъ лозя отъ десертни сортове и до сега сж ги рѣзали по чашовидната форма, ако искатъ да иматъ повече плодъ, могатъ да преминатъ къмъ системата рѣзитба „Гюйо“.

За тая цель, тѣ ще постъпятъ така :

Избиратъ се две отъ рамената, които не сж много издигнати и които сж разположени едно срещу друго ; на тия рамена се оставя тоя отъ миналогодишнитѣ чепове, който има две развити пръчки, едната отъ тѣхъ по-горестоящата се рѣже на дължина 50—70 см., а полустоящата се рѣже на чепче съ две очи. Сщото се прави и съ останалото срещуположно рамо. По такъвъ начинъ, порѣзана лозата представлява, лоза съ две рамена и два чепа по на две пжпки и две плодни пръчки.

Всички други рамена и чепове се гладко изрѣзватъ до кютука и ранитѣ се заглаждатъ съ остро ножче. Така порѣзана лозата представлява така нареченото двойно „Гюйо“, за разлика отъ гореописаното — просто „Гюйо“.

Афузъ Али рѣзанъ по системата рѣзитба Гюйо (било просто или двойно) дава най-добри резултати. Гроздето се правилно огрѣва, узрѣва хубаво, оцвѣтява се кехлибарено и бива по издръжливо на транспортъ.

Положени ластаритѣ по теловетѣ, тѣ се огрѣватъ правилно не си прѣчатъ единъ на другъ, улесняватъ борбата съ болеститѣ, опръскването става правилно и переноспората по-мжчно напада такива лози, опрашването на реситѣ става по-правилно и изресяването се намалява, реситѣ се опръскватъ добре зърната сжщо така се опръскватъ и по-малко се заразяватъ отъ криптогамическитѣ болести. Като недостатъкъ може да се каже, само това че лозята непременно трѣбва да се поставятъ на здрава телена конструкция, което отначало е скъпичко, обработката на лозето става само въ едно направление — по това на редоветѣ, и че есенно време трѣбва или да се почиства лозето (да се отрѣзва старата плодна пръчка) или да се порѣзва напълно и тогава да се загриба. Обаче, тѣзи неудобства сж нищо предъ плодородието, което ни дава тая рѣзитба.

Афузъ Али трѣбва само по нея система да се рѣже. Срѣдно може да се получи до 1000 кгр. качествено грозде на декаръ. Разстоянието на засаждането при лози, които ще се рѣжатъ по „Гюйо“ трѣбва да бжде 1'20—1'40 м. между главинитѣ и 1'50—1'70 м. между редоветѣ. Редоветѣ всѣкога да се излагатъ къмъ тая страна, отъ кждето преобладаватъ вѣтроветѣ презъ лѣтото. Обработката да бжде по-честа и да се тори въ петтѣхъ години поне единъ пжтъ съ оборски торъ. Само така ще получимъ добри резултати. Димятѣтъ ще рѣжемъ по чашовидната форма на чепчета съ две пжпки.

### Еднорамененъ кордонъ „Роя“.

По тая система рѣзитба се рѣжатъ изобщо по-буино растящитѣ сортове лози, а сжщо и тия, които рѣзани по чашовидната форма не даватъ достатъчно плодъ, като напримѣръ :



Султание, Урумъ Юзюмю, Риби мехуръ, Бъло едро безъ семе, Афузъ Али и др.

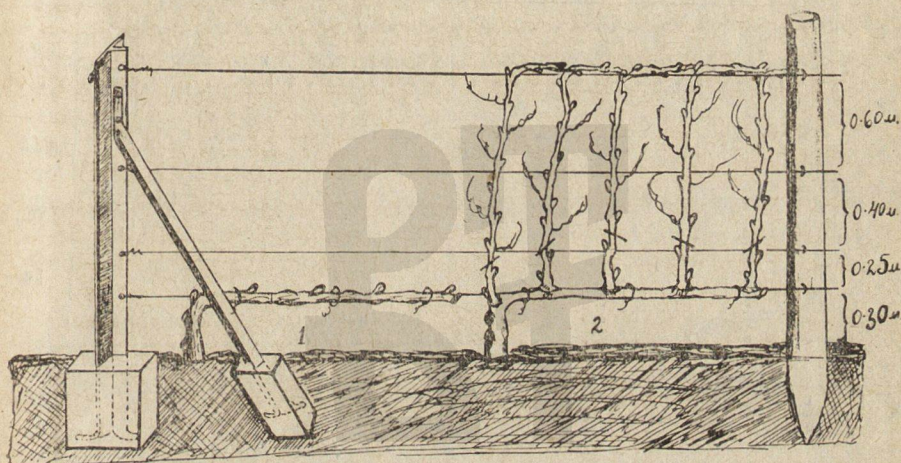
Образуването на тая система рѣзитба става по два начина: I-ви и II-ри начинъ.

По първиятъ начинъ, образуването на кордона става на единъ пжтъ, а по втория — като кордона се образува на нѣколко пжти.

Образуване на кордона по първиятъ начинъ:

При посаждане на лозичката на постоянно мѣсто, тя се порѣзва на една видима пжпка, (както и при „Гюйо“), закрива се лозичката съ влажна и рожа прѣстъ. Фиг. А. 1.

Презъ лѣтото отъ посадената лозичка изкарватъ една или две пржчки. Наесень, лозитѣ се загрибатъ за да се предпазятъ отъ измръзване.



Фиг. III

На пролѣтъ, следъ отгрибането, лозичката се порѣзва, като се избира тоя отъ пржкитѣ, която е най-силна и правилно разположена върху главинката, и се порѣзва на две видими пжпки, а ако има изгарали и други, то тѣ се гладко изрѣзватъ до основата. Фиг. А. 2. (Както при „Гюйо“). Така порѣзана лозичката представя чепче съ две пжпки. Фиг. В. 1. Отъ това чепче презъ лѣтото се развиватъ два лѣтораста, фиг. В. 2. Ако изкаратъ и други то тѣ се филизатъ (премахватъ). На есень, тия две пржчки се загрибатъ целитѣ въ земята за да се предпазятъ отъ измръзване. На пролѣтъ, се внимателно отравятъ и сега вече въ началото на третата година става и образуването на кордона.

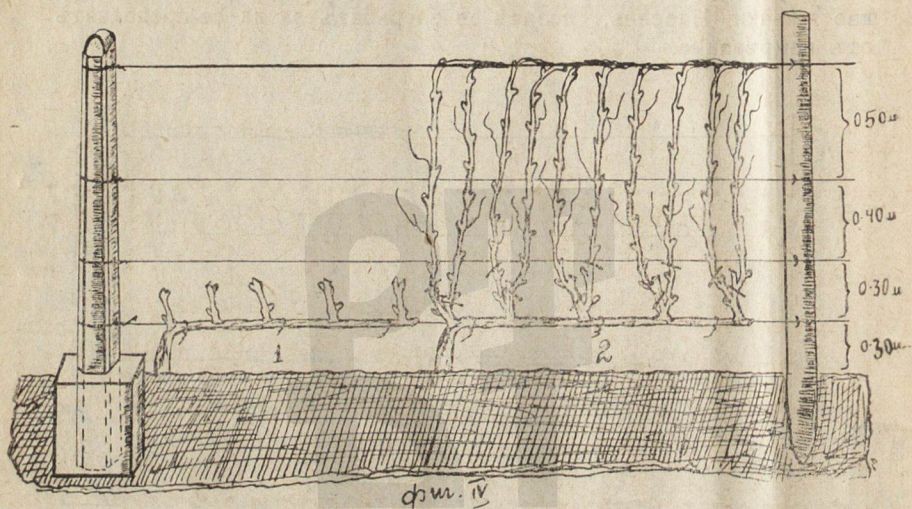
Избира се една отъ дветѣ пржчки, тая която е по-добре развита и се порѣзва на такава дължина на каквато е разстоянието между главинитѣ (1.20—1.40 м.), фиг. В. 2 у; другата пржчка се гладко изрѣзва до самата основа на чепчето, фиг. В. 2 и.

36 595

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЩЕ  
Г. ДИМИТРОВ-ПЛОВЕН  
БИБЛИОТЕКА

Следъ това пржката се полага хоризонтално по първиятъ телъ на предварително поставената телена конструкция, фиг. III. 1, като се хлабаво привръзва у телтъ, а следъ като се привърже се пристъпва къмъ разреждане на пжкитѣ, а то става, като всички пжпки, които попадатъ отъ къмъ долната страна на положената вече пржка се гладко изрѣзватъ, за да не могатъ да изкаратъ. Значи, оставятъ се само пжкитѣ, които стоятъ на горната страна на пржката. При разреждането на пжкитѣ, първата се оставя наблизо около прикривеното мѣсто, а останалитѣ се оставятъ на около 20—30 см. една отъ друга, фиг. III. 1.

Отъ така положената пржка и разредени пжпки, презъ



пролѣтта се развиватъ лѣтораститѣ, които носятъ плодъ, фиг. III. 2. Ако отъ оставенитѣ за развитие очи, изкаратъ по два или повече ластари, то по слабитѣ и неплоднитѣ се премахватъ, а се оставя само единъ. Също така се премахватъ и тия, които изкарватъ отъ долната страна на пржката.

Презъ лѣтото, лозитѣ се вързватъ, прѣскаатъ и пр., а на есенъ, се добре загрибатъ за да не измрѣзнатъ. Напролѣтъ, (4-тата пролѣтъ отъ засаждането) лозитѣ се отгрибатъ и порѣзватъ на чепчета съ две или три пжпки, фиг. III. 2. Следъ това порѣзване можемъ да кажемъ, че кордона „Роя“ е вече оформенъ и порѣзана лозата представлява фиг. IV. 1. Оставенитѣ петъ чепчета по на две пжпки презъ лѣтото се развиватъ и даватъ плодъ.

Въ края на есенъта лозата представлява фиг. IV. 2. Следъ гроздоберъ лозитѣ се загрибатъ доста дълбоко за да се запазатъ отъ измрѣзване.

Напролѣтъ, следъ отгрибането, рѣзитбата се извършва като по-горностоящата пржка заедно съ частъ отъ миналого-

дишното чепче се гладко изрѣзва, а се остава по-долустоящата пръчка, която се рѣже на две пжпки, фиг. IV. 2.

Ето, така се образува и рѣже кордона „Роя“ по първия начинъ. Вториятъ начинъ на образуване, е сжщиятъ както първиятъ, само съ тая разлика, че дължината на кордона се добива на два или три пжти.

Най-напредъ се образуватъ 2—3 рамена, на другата година крайната пръчка се полага по телтъ за продължение, на идущата година върху това продължение се образуватъ още 2—3 рамена, и така се продължава до като кордона запълни празното мѣсто до съседната главина.

Така се постъпя, защото ако имаме разстояние между лозитѣ 1'50—1'60 м. и оставимъ пръчка толкова дълга, то не всички пжпки правилно ще се развиятъ, и не всички получени пръчки ще могатъ да ни послужатъ за чепчета.

Правилно образуванъ кордонъ, остава по-нататкъ да се поддържа въ рѣзитбата. Върху основното рамо се образуватъ кжси рамена, върху които стоятъ само по едно чепче на две или три пжпки. По-нататъшната рѣзитба по нищо не се различава отъ чашовидната. Когато нѣкое рамо се много издигне то чрезъ познатитѣ ни вече начини отъ чашовидната форма се стремимъ да го снишаваме.

Когато се много изтощи лозата, поради изобилно плодородие, и видимъ че чепчетата заедно съ лѣтораститѣ по тѣхъ, започнатъ да замиратъ, то за да спасимъ правилната форма на кордона, оставяме чепчетата само съ една пжпка, или ако и това не помага, то прерѣзваме кордона на половина, за да намалимъ рамената по него, та да могатъ останалитѣ да се засилятъ, и чакъ тогава пакъ можемъ да продължимъ дължината му. А когато и това не помага, отрѣзваме цѣлото основно рамо на десетина сантиметра надъ спойката, закриваме лозата съ влажна и рохка прѣстъ до като изкаратъ спящитѣ по стеблото пжпки, развиватъ се ластари, които за въ бждеще ни послужватъ за наново образуване на кордона.

Тази система рѣзитба, успѣшно би се прилагала само въ силнитѣ почви и при буйнорастящи лози. Разстоянието, особено между редовѣтъ, трѣбва да бжде широко — 1 70—2 м, за да има достатъчно прѣстъ за загрибане на лозитѣ, което се извършва много трудно.

Когато имаме разстояния малки, то загрибането, колкото и да желаемъ да бжде дълбоко извършено, по липса на прѣстъ е невъзможно, и въ студени зими измръзването е неминуемо.

Ето защо, тая система рѣзитба, най-успѣшно би се практикувала въ мѣста, кждето времето презъ зимата е меко и не ставатъ измръзвания.

Тя успѣшно би се практикувала въ южна България и покрай крайбрѣжието на Черно море.

При образуването на кордона, рамото се полага на 0'25 м. височина отъ земята, тамъ кждето лозитѣ ще се загрибатъ, а тамъ кждето не се загрибатъ, може и по-високо.

Лозитѣ, рѣзани по тая рѣзитба, даватъ достатъчно плодъ, който добре узрѣва. Борбата съ болеститѣ се улеснява, изрисяването се намалява.

Изобщо преимуществата ѝ сж такива каквито при „Гюйо“.

Като неудобства може да се каже, че и тукъ е нужно здрава телена конструкция, че обработката става само въ едно направление, загрибането се извършва много трудно, и че измръзването може да бжде често. Изисква се по-честа обработка и торение.

Нарича се еднорамененъ кордонъ, за разлика отъ двурамния, който има две рамена положени въ противоположни посоки. За нашитѣ условия той е по-мжчно приложимъ.

Инж. хим. Ив. Димитровъ—Сливенъ.

## Студътъ и виното.

Наредъ съ грижитѣ върху преработката на младото вино да се получи единъ траенъ и доброкачественъ продуктъ, студътъ се явява като едно условие, и то тъкмо навреме, да улесни и ускори тази преработка.

Мъстѣта, която следствие ферментирането на гроздовата захаръ, се е превърнала въ вино, получава вече едно по-друго физико-химическо равновесие, отколкото е имала въ самото зърно на гроздето. Виното въ сжщностъ представлява единъ водно-алкохоленъ разтворъ, въ който се намиратъ разтворени множество съединения отъ органиченъ и неорганиченъ произходъ, едни отъ които идватъ направо отъ мъстѣта, а други сж второстепенни продукти на алкохолната ферментация.

Както при всички други разтвори, разтворимостѣта на отдѣлнитѣ тѣла и тукъ зависи отъ естеството на срѣдата, въ която сж разтворени тѣ и отъ промѣната на температурата. Въ новия продуктъ—виното, кждето алкохола влиза вече като съставна частъ, последниятъ улеснява разтворимостѣта на известни съединения, когато на други — то значително спѣва. (Единъ твърде изразителенъ примѣръ за последния случай представлява винения камъкъ: въ 100 гр. вода при 15°C. се разтваря 0.45 гр. отъ тази соль, пакъ при сжщата температура, обаче, 100 гр. разреденъ 10.5 % спиртъ може да разтвори само 0.25 гр. виненъ камъкъ).

Отъ друга страна, значителното понижение на температурата още презъ студентѣ есенни дни причинява едно постоянно отдѣляне на голѣма частъ отъ веществата, съдържащи се въ виното. Успоредно съ развиващия се студъ презъ зимата този процесъ на отдѣляне се усилюва и продължава до тогава, докато околната срѣда, въ която се намира последното, получи една постоянна температура. Въ този именно моментъ, настѣпва едно равновесие, едно уталожване, въпрѣки което, обаче, ви-

ното си остава все пакъ единъ „наситенъ разтворъ“ и тази негова наситеностъ отговаря на най-низката температура на избата, въ която е лежало то.

Въ този стадий на излчване излишни субетации, най-напредъ и най-бързо се отдѣля винения камъкъ, а следъ това известна частъ пектинови, бѣлтъчни, багрилни и други органични материи. Повечето отъ тѣхъ (въ това число влизатъ и останалитѣ следи отъ глинести материи) поради своя колоидаленъ характеръ, образуватъ тѣй да се каже бистрителна мрежа, която поради своята тежестъ постепенно се свлича къмъ дъното на сжда и се утайва най-после въ неразтворима маса. Заедно съ това се отвличатъ всички механично частички, микроорганизми, като следъ това виното получава единъ траенъ кристаленъ видъ, ако разбира се, то е достатъчно добре преферментирало или не се яви случайно нѣкоя друга бактериологична причина за неговото размъщане.

Не малко значение трѣбва да се отдаде и на това, че по този естественъ пжтъ на отстранение вредимитѣ микроорганизми и то тѣкмо въ едно време, когато е приспана тѣхната дейностъ, може да се получи вино съ такава чистота, която да гарантира неговата трайностъ и сигурния му пласиментъ.

Следствие голѣмото понижение на температурата, болестнитѣ бактерии, както и виненитѣ ферменти, намиращи се въ тази утайка, сж въ едно латентно състояние; и ако утайката не бжде отстранена, можемъ съ сигурностъ да очакваме презъ настъпилитѣ пролѣтни дни активирание на всички микро-организми и евентуално започване тѣхното болестно развитие. Ето защо, следъ като виното прекара голѣмитѣ студове, налага се неговото прехвърляне и отдѣляне грижливо отъ утайката. Независимо отъ това, по-голѣмия достъпъ на въздуха (специално за бѣлото вино) може да допренесе само нови придобивки за качеството на виното. Тѣзи положения трѣбва да бждатъ преценени и използвани отъ всѣки винарь.

Има, обаче, случай когато спадането на температурата не върви така гладко, а се изразява въ много рѣзка форма, напр. изведнѣжъ нѣколко пункта подъ нулата. Тогава ще имаме, малко или много, едно размъщане, следствие отдѣлитѣ се вече неразтворими материи, при което виното изгубва най-важнитѣ изисквания за своето качество. Въ този случай пострадватъ особено много червенитѣ вина, които покрай другото загубватъ и една значителна частъ отъ своята багрилна материя — нѣщо съвсемъ нежелателно за нѣкой винарски центрове. Затова нека и не очудва никого, че вина, които сж прекарвали транспортъ въ такова време, получаватъ единъ нежелателенъ лошъ изгледъ.

При бутилковитѣ вина, ако презъ време на транспортъ, следствие голѣми студове сж получили значително по-ниска температура отъ точката на насищането имъ, се отдѣлятъ малки кристалчета отъ съдържащия се въ тѣхъ виненъ камъкъ. Този процесъ на бързо отдѣляне се лесно обяснява поради малката

вмѣстимостъ на бутилката, така щото виното поставено въ нея продължително е изложено на силата на студа.

За да бждатъ избѣгнати и тѣзи нежелани утайки, голѣмитѣ изби, съ модерно зареждане, строятъ инсталации за произвеждане на студъ, кждето продварително става излжчване на винения камъкъ, а следъ това виното добре отлежало, се пълни въ бутилки. Макаръ и не така целесъобразно, това третиране може да се постигне, като се използва и естествения студъ въ голѣми зими.

Продължителни зими съ много низка температура причиняватъ много често промѣни на виното. Спадне ли температурата му подъ минусъ  $4^{\circ}\text{C}$ , една частъ отъ виното замръзва въ ледъ. Ледътъ въ такъвъ случай кристализира отгоре въ видъ на радиални лжчи, спущащи се къмъ центъра на сжда, когато то спокойно лежи, или въ форма на малки кристали, които се събиратъ долу въ разлата маса — когато е въ движение.

При това положение не е изключено и отдѣлянето на различни газове, особено у вина, изложени на разбиване при транспорта. Младитѣ вина развиватъ доста голѣмо количество газове като  $\text{CO}_2$ , евентуално  $\text{SO}_2$ ,  $\text{H}_2\text{S}$  и пр. Не е безъ значение сжщо да споменемъ, че замръзналата вода увеличава обема си съ около  $9\%$  (относителното тегло на леда е  $0.916$ ), следователно сждоветѣ съ вино биватъ често подложени на налѣгане отъ образуващия се ледъ.

Разтопяването на заледеното вино представлява доста интересно явление и затова заслужава да бжде добре проучено. Водата има по-голѣмо относително тегло отъ това на виното; при размразяването ѝ тя, като по тежка, пада на дъното на сжда и тамъ се напластява. Следствие на това виното въ долната частъ се значително оводнява, въ противоположностъ на горнитѣ пластове, кждето вече имаме вино съ по-голѣма концентрация на алкохолъ. Ето защо последното, преди да бжде продадено, трѣбва да се разбърка добре, за да се получи една хомогенна течностъ.

Този случай, обаче, не съвпада и не подкрепя сжществуещото мнение, какво виното въобще, при всички други условия, независимо отъ тази физическа промѣна, съдържа въ горнитѣ си слоеве по-високъ процентъ алкохолъ а въ долнитѣ понизкъ. Нѣкои дори твърдятъ, че би могло по вкусъ да преценятъ различието въ силата на взетитѣ проби вина. Това е, разбира се, едно погрѣшно схващане, което може да бжде подложено на провѣрка.

За тази целъ се направи сравнение между отдѣлнитѣ числа, отговарящи на алкохолнитѣ градуси, получени като резултатъ на анализата, която се извърши на нѣкои вина, не прекарали периода на заледяването. Пробитѣ показваха една температура  $5^{\circ}$ — $6^{\circ}\text{C}$  и се взеха отъ 3 бѣчви съ по 3,000 л. и отъ два бетонни резервуари по 40,000 л. вмѣстимостъ — отъ най-горнитѣ части на винения слой и най-долнитѣ на единъ и сжщъ сждъ. При най-прецизно измѣрение, се получиха равни резултати, или

за нѣкои вина разликата не достигаше дори 0'01 обемови процента. Като се има предъ видъ и голѣмата височина на бетоновитѣ линове (4 метра), тази разлика\*) можемъ да приемемъ спокойно като допуснима разлика при работата.

Отъ това става ясно, че ако действително на мѣста се констатира толкова голѣма разлика, щото може да бжде почувствувана чрезъ дегустация или даже да бжде отбелязана отъ обикновенитѣ търговски апарати за градиране на вина, то ще имаме сигурно въ долнитѣ части на сжда вино съ по-голѣмо относително тегло, прекарало поне зачатъци отъ залеद्याване.

Благодарение свойството на водата да се втвърдява при несравнено по-висока температура отъ тази на алкохола, ако една частъ отъ известно вино премине въ ледъ, то останалата частъ получава една по-голѣма концентрация на алкохолъ. Това положение се често използва отъ нѣкои търговци, които въ такива студове нарочно купуватъ „макаръ и замразено“ виното, като, разбира се, ледътъ, който въ последствие ще донесе само вода, остава за смѣтка на стопанина.

За забелязване е сжщо, че този ледъ, ако отдѣлно се разтопи, на повърхността на получената течность остава да плава едно малко количество концентрирано вино. Ето защо на мѣста, кждето възъ основа на този принципъ се преработватъ вина да се постигне по-високъ алкохоленъ градусъ, леденитѣ кристали се центрофужиратъ, за да се използватъ и последнитѣ следи вино, което презъ периода на залеद्याването е било включено въ тѣхъ.

Най-после студътъ има и своето влияние върху обемното съдържание на течността. Презъ зимнитѣ дни фиритѣ нарастватъ, следователно и количеството на доливитѣ се значително увеличава. Въ сжщность, като причина на това обстоятелство се явява действието, комбинирано намаление обема на виното: отъ едно страна това се отдава на редовното изпарение на виното, а отъ друга — на голѣмия коефициентъ на свиване течността.

\*) При недостатъчно размѣсване на два или повече вида вина съ различни относителни тегла могатъ да произлѣзатъ такива незначителни различия въ алкохолнитѣ проценти.

**Василь Таушановъ — Geisenheim.**

## **Германия и вноса на чужди грозда.**

(продължение отъ кн. 20 м. г.)

Макаръ да се подема въпроса за десертнитѣ грозда въ Германия съ повишенъ интересъ, поради естеството на самата проблема, нейното разрешение ще се забави много. Самия референчикъ при третирането на темата се осланяше на случайнитѣ, единични наблюдения изъ разнитѣ лозарски центрове на Германия съ различни сортове, които познаваме. Особенно наблегна на Перлъ де ксаба. Ние, които имаме известна опитность

въ това отношение, бихме могли да кажемъ, че това разнообразие на сортове не е препоръчително. Между сортоветъ, които препоръча, разпространенъ е въ Германия *gutedel*, който не е нищо друго освенъ шасла. Отъ районитъ, които съмъ ималъ възможностъ да посетя, оставамъ съ впечатлението, че този сортъ, отглежданъ до сега изключително като виненъ, ако се положатъ повече грижи, въ най-добрия случай би конкуриралъ долнокачествената французка шасла, внасяна въ Германия. Може би германския лозаръ би билъ по-щастливъ съ другитъ ранни сортове. Въ този моментъ смѣло може да се каже, че макаръ тъй настойчиво да се говори по този въпросъ, опасността е далечна. Самъ реферничка въ отговоръ на критиката заяви, че този въпросъ за Германия ще бжде въ окончателна разрешена форма най-много следъ 7-8 години. Даже и тогава при наличността на нормално консумативно ниво, безъ изключително митническо законодателство въ защита на германското грозде, предполагаемъ, че не ще пострада много нашия Афузъ-Али, при условията, че само ние го изнасяме въ подходящо качество. Разбира се, не трѣбва да се изпуска изъ предъ видъ, че задрѣстването на пазаря и съ нѣмско грозде, което ще бжде сравнително най-добре поставено по отношение на разноснитъ свързани до консумативния пунктъ, ще влияе зле върху ценитъ на другитъ грозда. Ясенъ примѣръ въ това отношение тази година имаме съ унгарскитъ грозда. Степенъта на тѣхното качество бѣше много ниска. Въ сжщностъ това не сж никакви десертни грозда. Но низкитъ цени които получаваха, масовото имъ предлагане отъ една страна, понижената покупателна стойностъ на консуматора отъ друга страна, влияеха твърде зле върху цената на другитъ качествени грозда, въ това число и нашитъ.

Все пакъ най-големата опасностъ за насъ е въ мѣркитъ, които нѣмскитъ лозари препоръчватъ за защита на собственитъ си интереси — специална митническа тарифа. Тази възможностъ не е изключена, ако лозунга за самоизхранването на Германия включи въ декретитъ на правителството и вноса на гроздата. Още по-големъа би била опасността, ако управлението се поеме отъ партия, която горещо поддържа този принципъ. Не е изключена възможността лозаритъ да пожелаятъ покровителство само въ месецитъ, когато тѣ ще се явятъ на собствения си пазаръ. Ето защо, когато рано или късно ще се разисква върху търговския договоръ между България и Германия, не трѣбва да се забравятъ интереситъ и на българския лозаръ. Още въ началото на посоченитъ цифри се вижда, че гроздата на различнитъ страни плащатъ различни мита.

Въ всѣки случай ние бихме могли по-сигурно да се задржимъ на нѣмския пазаръ, като отидемъ по нататъкъ въ издигане качеството на нашитъ грозда. Германскитъ десертни грозда въ най-добрия случай биха конкурирали унгарскитъ, и частъ отъ италианскитъ и французки грозда. Колкото по-качествени сж нашитъ грозда толкова по-сигурни биха били тѣ на чуждия пазаръ.



Заедно съ това още по-настойчиво се поставя предъ лозаря проблемата да увеличи конкурентноспособността на нашитѣ грозда. Това, което лозарството дава на нашата страна не може да се изяде, но то може да изяде лозаря. Отговорността въ туй отношение засѣга всички. Тя не трѣбва да се забравя.

Декемврий 1931 г., Гаинзенхаймъ

## ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Н. Хр. Мжнковъ.

### Почти всички гениални хора сж консумирали широко спиртни питиета.

(Продължение отъ кн. 18 и 19 м. г.)

„Че консумацията на спиртни питиета не вреди на отдѣлната личност, нито на потомството може да се докаже и по исторически пътъ.

И не трѣбва да се чака едно изчерпателно разглеждане на въпроса само отъ медицинитѣ. Компетентнитѣ отъ всички отрасли на науката, социалполитици, педагози и историци, съ своитѣ гледища и преценки, сж длѣжни да си кажатъ думата.

Ако се вгледа човѣкъ въ културната история на разнитѣ страни, ще констатира на всѣка стѣпка, че най-прославенитѣ носители на културния напредѣкъ, най-големитѣ гени на духовното творчество, най-издигнатитѣ държавници, най-високостоящитѣ скулптури и художници — почти всички сж били привърженици на спиртнитѣ питиета. Дори когато нѣкои сж били пристрастени любители на тѣзи питиета, това не се е отразявало вредно нито на тѣлото имъ, нито на духовнитѣ имъ прояви. Като се погледне, че много отъ тѣхъ сж достигнали дълбока старостъ, че потомството имъ се е развивало здраво и невредимо, че мнозина дори отъ тия гениални хора сж произхождали отъ страстни пиячи-родители или предшественици, би могло отъ общия брой на такива наблюдения да се тегли заключение, че спиртнитѣ питиета даже при пълно, но разумно употребление не вредятъ нито на тѣлото, нито на духа.

Но може да се постави и другъ единъ въпросъ: „Голѣмитѣ мислители, творци и художници, издигнатитѣ надъ нормата гени на човѣчеството отъ минали времена и до днесъ били ли сж въздържатели?“ На това не може да се не отговори отрицателно.

За да отбележимъ измежду тѣхъ единъ гигантъ, познатъ съ живота и дейността си на мнозина, ще споменемъ името на *Бисмарка*. Той не е билъ въздържателъ, напротивъ употребявалъ е спиртни питиета и не малко. Дали неговото величаво появяване не се длѣжи между другото и на пиенето, това нека оставимъ настрана, но едно е установено: неговата енергия и умѣтъ му сж останали невредими.

Като е дума за държавници, нека се върнемъ назадъ, въ

дълбоката история. *Атила*, могъщия хунски водител, споредъ единодушното твърдение на историцитѣ, особено на *Приакусъ* отъ *Бизанцъ*, е въвелъ въ двореца си германскитѣ обичаи за пиене и въпрѣки това той е билъ историческото лице, което е измѣнило основно физиономията на свѣта. Още по-назадъ, *Юлий Цезарь*, единъ отъ най-голѣмитѣ гении въ всички времена; човѣкъ еднакво мощенъ като воененъ и като ученъ, е обичалъ извънредно много виното. Не по-малко значение има името на *Филипа Македонски*, като историческо лице отъ първа величина. Той е билъ единъ извънредно голѣмъ пиячъ и заслужава внимание не само за това, че е създакъ и запазилъ своята държава, но и поради това, че синъ му не придобива никакви наследственни недостатѣци отъ бащиния алкохолизъмъ. *Александъръ Великий* е покорилъ свѣта, макаръ по отношение наклонността и обичѣта къмъ виното да е вървѣлъ по бащинитѣ си стѣпки. Нѣщо подобно се знае и за *Петръ В лкий* могъщия човѣкъ, който извади Русия отъ дълбокото варварство и положи основитѣ на една цивилизована държава, мощния владетелъ, надаренъ съ безгранична енергия и пълненъ съ идеи, които го толкова издигнаха. Този създателъ на една европейска сила е билъ голѣмъ пиячъ отъ най-млади години и е обичалъ гуляитѣ. Никжде, обаче не се отбелезва, че по нѣкакъвъ начинъ това е увреждало на неговитѣ концепции или на извеждането великолепнитѣ му планове, или пъкъ на тѣлото и ума му.

(Следва).

## КООПЕРАТИВНИ.

Д-ръ Н Карамболовъ.

### Автономността на винарскитѣ кооперации и тѣхния напредѣкъ.

Независимостта, автономността на нашитѣ винарски кооперации е едно отъ първитѣ условия за правилния имъ развой и преуспѣване. За съжаление тѣхното заздравяване и тѣхния правилненъ развой, тѣй желанъ и тѣй необходимъ както за самото лозарство, така и за самитѣ кооперации, не е сложенъ още на една солидна база. Досега въ повечето отъ тѣхъ сж се появявали по-слаби или по-голѣми вмѣшателства на групички партизани, които групички сж се опитвали да правятъ въ кооперацията и съ кооперацията партизанство и политика. Благодарение на трезвото разбиране на болшинството, въ повечето случаи подобни опити за извеждане на кооперациитѣ изъ пѣтя на тѣхната пълна неутралностъ и безпартийностъ, всички опити за пожертване тѣхната самостоятелностъ и неутралностъ, сж били осуетявани, парализирани. Това е много добре. Но то е зависѣло отъ волята на болшинството. Много по-лошо и много опасно, когато вмѣшателството се налага съ законъ, нѣщо каквото напоследѣкъ се замисля. Автономността на нашитѣ винарски кооперации е едно отъ първитѣ условия за правилния имъ развой и преуспѣване.

перации отново ще бжде поставена на тежко изпитание, положението имъ ще се влоши, ако се наложи и узакони замисленото вмѣшателство и подчинение, особено, на изборни или други институти, чждето висшитѣ ржководни чиновници сж много често случайни хора, партизани, но не и вещи, всестранно подготвени и съ опитностъ лица, лица познаващи не само бранша, но и кооперацията, задачитѣ ѝ, нуждитѣ ѝ, тактиката ѝ и какъ най-добре да ѝ се помогне. Съ натрапването на такива партийни институти въ живота на винарскитѣ кооперации ще се нанесе ударъ на тѣхната самостоятелностъ, напредѣкъ и неутралностъ. Кооперациитѣ ще бждатъ подчинени на лица, несвързани съ нищо съ тѣхъ, твърде често съ противоположни тѣмъ разбирания за собственитѣ имъ интереси, на лица, чиито капризи тѣ трѣбва да изпълняватъ и тачатъ и които капризи или неразбирания могатъ да имъ костватъ много скжпо.

Доколкото независимостта на винарскитѣ кооперации трѣбва да бжде тачена и запазена, се види отъ изказаното напоследѣкъ компетентно мнение отъ Висшия ни върховенъ кооперативенъ съветъ по поводъ направената напоследѣкъ анкета на нашитѣ кооперации отъ Обществото на народитѣ. Както на мнозина е известно, анкетаторитѣ, поради съображенията, които предизвикаха анкетата, препоржчаха „реорганизиране на кооперацията, като последната получи полудържавенъ характер“, Висшия кооперативенъ съветъ у насъ се събра, разгледа тѣзи препоржки и даде своя отговоръ — възражение.

Въ него Върховния ни кооперативенъ съветъ казва: „В. К. Съветъ не е склоненъ да мисли, какво принудителното действие е най-подходящия пжтъ за оздравяването и усъвършенстването на кооперативното движение. Защото само независимостта дава възможностъ за неговото цълостно развитие, иначе кооперацията би се превърнала въ сдружаване безъ собствена воля, безъ свой собственъ погледъ, безъ собствена инициатива“.

По поводъ на този отговоръ отличния познавачъ на кооперативното дѣло и отличенъ кооператоръ Г. П. Минчевъ, въ уводната статия на в. „Кооперативна защита“ въ броя отъ 8. II. 1932 г. като поддържа гледището на В. Кооп. С., пише между другото следното: „Благодарение на анкетата, се даде поводъ да се формулира, така да се рече, официално гледище върху характера и основнитѣ положения на нашето кооперативно движение, гледище, което е въ хармония съ общия духъ на кооперацията като свободно икономично и социално движение“.

И по-нататкъ :

„Този отговоръ, твърде важенъ, е синтезъ отъ мненията и свхвращенията на официалнитѣ представители на респ. държавни учреждения и кооперативни организации, съставляващи Върховния Кооперативенъ Съветъ, като институция предназначена да чертае и формулира общата кооперативна политика въ страната. Този отговоръ категорично подчертава свободолюбия духъ на нашето кооперативно движение, осигуряващъ на последното добро бждеще, въпрѣки известни колебания и слабости, свой-

ствени на всѣко демократично движение. Върховния кооперативенъ съветъ въ препоржкитѣ, щото българската кооперация да вземе полудържавенъ характеръ, вижда и предупреждава че това е едно измѣстване на нашето кооперативно движение отъ досегашнитѣ негови основи: автономността, свободното ориентирание и нагаждане въ стопанския животъ и самопомощта“.

Затова, заради собствения си напредъкъ и правиленъ развой, българскитѣ винарски кооперации трѣбва да се ползватъ отъ пълна автономность. Министерства и кредитни институти могатъ да се мѣсятъ само дотолкова въ управлението, организацията, търговията и пласимента на кооперацията, доколкото това не засѣга автономността ѝ. Всѣко доброжелателство трѣбва да бжде направено въ форма на препоржка, на съвѣсть, на пожелание, но не и въ форма на заповѣдь, на задължаване кой специалистъ да взематъ, какво и по колко да произвеждатъ и пр., нѣща, които напоследъкъ се замислятъ въ нѣкои канцеларии. Защото кооперацията най-добре познава пазаря, за да произведе това, което се търси и пласира. Много близко до ума е че кооперацията не върши нищо въ ущърбъ на собственитѣ интереси. Сжщо кооперацията най-добре може да прецени, кое лице е по-подходяще за нея и кое не, а не да ѝ се натрапватъ разни „наши“, протежирани лица безъ да отговорятъ на изискванията на кооперацията. Защото единъ специалистъ въ една кооперация трѣбва да има не само специални теоритически познания, голѣма практика, да е далъ резултати, но и да има търговски нохъ, организаторски способности, кооперативни разбирания, общителенъ характеръ, добъръ нравъ и пр. и пр. нѣща, които не винаги намираме наедно съчетани. А тѣзи индивидуални качества сж днесъ може би на по първи планъ и по-важни, отколкото специалнитѣ познания, защото днесъ се цени повече изкуството да пласирашъ, отколкото да произвеждашъ.

Въ никой случай сжщо не бива да бжде посѣгано върху търговската самостояность на винарскитѣ кооперации. Никой не бива да забравя, че макаръ да се наричатъ производителни кооперации, *тъ сж по замисль и въ основата си търговски предприятия*, които могатъ да иматъ свои търговски тайни и планове, които трѣбва да бждатъ запазени за самитѣ тѣхъ.

Тежко и горко ще бжде за ония кооперации, които ще се ползватъ отъ държавни изби, *ако не имъ бжде зачетена автономността и свободата да си редятъ сами работитѣ* и да си избиратъ сами персонала. Съ назначени отвънъ бюрократи едали ще зарегистриратъ нѣкакъвъ напредъкъ.

Туй което могатъ да направятъ и което трѣбва да направятъ милѣщитѣ за нашитѣ винарски кооперации институти, то е: 1) да се погрижатъ за уреждане пласимента на кооперативни вина въ чужбина 2) да се насърдчаватъ доброкачественото производство чрезъ награди субсидии и пр. 3) да настояватъ или да даватъ съ малка лихва дългосрочни, валантни и др. заеми 4) да даватъ упжтвания, съвети всѣкога когато имъ бждатъ поискани. *Автономността, обаче, на нашитѣ кооперации трѣбва да бжде запазена!*

## Положението на пазаря.

### Вина.

Голѣмото посещение което направиха тази година производителитѣ отъ всички крайща на България на Лозарския конгресъ, и интереса съ който слушаха дебатитѣ въ самия конгресъ, говори още повече за окаяното имъ положение и страха презъ утрешния день.

Приеха се както всѣка година много съдържателни резолюции, исканията въ които, ако се приематъ поне отчасти, ще предизвикатъ поне едно оживление на пазаря, и пласиране на по-голѣмата частъ отъ винената реколта.

А тя не е така голѣма както се шумѣше презъ време на гродобера, и се равнява, споредъ официалнитѣ сведения на Министерството на финанситѣ само на 136 милиона литри; т. е. едва съ 15—20 милиона литри повече отъ срѣдната реколта презъ последнитѣ нѣколко години.

При това положение, като се взема предвидъ ограниченията, които се правятъ на индустриалния спиртъ съ огледъ да се осигури пласмента на този полученъ отъ изваряване на вината, усиленото производство и консумация на чистъ виненъ ошетъ за смѣтка на получавания отъ индустриаленъ спиртъ, лошата сливова реколта и пр. имаме основания да вѣрваме че при общи усилия ще може да се намѣри пласментъ на по-голѣмата частъ отъ наличнитѣ вина, — макаръ и при сегашнитѣ незадоволителни цени.

Не е изключена възможността, че низкитѣ цени да увеличатъ на мѣста и консумацията.

Обаче всичко това ще зависи отъ своєвременната и енергична намѣса въ това отношение на държавата, което ще предизвика и така желаното урегулиране ценитѣ на мѣстния пазаръ.

Поради неизясненото положение и търговцитѣ избѣгватъ да закупватъ голѣми количества; това прави затрудненитѣ въ материално отношение производители нетърпеливи, и да предлагатъ на каква да е цена макаръ и частъ отъ производството си само и само да взематъ пари.

Най-низка цена и голѣмо предлагание имаме въ Анхиало, Бургасъ, Видинъ, Търновско, и пр. където за литъръ вино се плаща вече подъ 4 лева,

По-голѣми количества на цени около 5 лева литъръ се намиратъ въ Ст. Загора, Чирпанъ, Пловдивъ, Плѣвенъ, Горна-Орѣховица и пр. Само въ Сливенъ, Ямболъ, Карнобатъ, Варна и известни Пазарджишки села, ценитѣ се движатъ още надъ 5 лева литъръ.

### Джиброва и сливова ракии.

Цената на сливовата ракия остава непромѣнена т. е. отъ 0.73—0.75 лева градуса.

Възможно е презъ пролѣтътa и лѣтото когато ще бждатъ съвършено изчерпани и безъ това ограниченитѣ запаси отъ сливова ракия, да се засили повече търсението на джибровата. Цената на последната си остава около 0.40—0.42 лева градуса. А винения спиртъ на мѣста се предлага и подъ 0.45 лева градуса.

### Облагородени лози.

Споредъ последнитѣ сведения черпени отъ Министерството на земледѣието, тазгодишното производство на облагородени и укоренени лози достига 25,193,000 броя.

Това е едно грамадно количество, което при днешното слабо търсение на лози у насъ, е невъзможно да се пласира на мѣстния пазаръ.

Отъ това количество имаме само 5,583,000 броя Афузъ-Али, които макаръ и при незадоволителни цени възможно е да намѣрятъ пласментъ у насъ.

Обаче за останалитѣ сортове, трѣбва на всѣка цена и съ всички срѣдства да се търси пазаръ въ странство.

Обаче като че ли единствена само Русия, би могла да закупи голѣми партиди облагородени лози и то отъ опредѣлени сортове и подложки и на компенсационни начала.

Време е вече, както и самитѣ пепиниеристи настояватъ да се направи частъ по скоро нѣщо въ това направление, за да се предпазятъ производителитѣ на облагородени лози отъ грозящитѣ ги загуби.

Ценитѣ се движатъ: 1) Афузъ Али, Димятъ и др. десертни отъ 2—3 лева пржката. 2) Обикновени винени сортове отъ 1'50—2 лева пржката.

W.

## ХРОНИКА.

**Царя и лозаритѣ.** По случай XII-тия лозарски конгресъ въ отговоръ на изпратената телеграма — поздравъ отъ председателя на конгреса отъ Н. В. Царьтъ се е получилъ въ конгреса следния Височайши отговоръ: Т. Алтъновъ, Председателъ Лозарския конгресъ — София (Свободния университетъ).

Благодаря сърдечно Вамъ и на делегатитѣ лозари за изказанитѣ Ми чувства и любезни приветствия по случай конгреса Ви, като пожелавамъ преуспѣване на родното лозарство — Царьтъ.

**XII-тия лоз. конгресъ** на Българския Лозарски Сюзъ се състоя на 28 и 29 февр. и 1 мартъ въ София. Конгреса се откри отъ Председателя на Лозарския Сюзъ г-нъ Ив. Бързаковъ. Избра се бюро на конгреса: Председателъ Тод. Алтъновъ отъ с. Сухиндолъ; Подпредседатели Пет. Моновъ отъ Плѣвненъ и Др. Юрдановъ отъ Сливенъ и секретари Айрановъ и Кондаревъ отъ София.

**Отчетитѣ, разискванията, рефератитѣ** и решенията ще изнесемъ последователно въ следующитѣ книжки.

**Избраха се за управителенъ съветъ:** Председателъ Ив. П. Бързаковъ — София; Подпредседатели: Д. Кушевъ и дръ Ас. Дянковъ — София; Секретаръ Д. Бъчваровъ София и членове: Г. К. Червенковъ — Плѣвненъ, Ив. Джелеповъ — Бургазъ, Мих. Карапаневъ — Ямболъ, Юрд. Поповъ — Сливенъ, Г. Поповъ — с. Бръстовица (Пловдивско), Кр. Нановъ — Ст. Загора, Н. Мянковъ — Сухиндолъ и Ал. Серафимовъ — Ловечъ. Запасни членове: Д. Овчаровъ

— София, Хр. п. Цвѣтковъ — Анхиало и Ат. Дончевъ — Гор. Орѣховица. **Контроленъ съветъ:** К. Нефтяновъ — София, Съб. Пенчевъ — Бѣла Черква и Ив. Машаловъ — Сухиндолъ. Запасни: Пет. Тодоровъ — Видинъ и Ст. Дръновски — с. Кнежа.

**Правилника** за контролата върху производството и продажбата на облагородени, укоренени и гладки американски лози е измѣненъ и допълненъ и следъ одобренieto му отъ Министра на Земледѣлието, ще бжде отпечатанъ и разгласенъ.

**Лозаро-винарскитѣ кооперации** отъ цѣлата страна имаха конференция въ София на 1 мартъ, на която, следъ като обсъдиха тежкото си положение решиха да се свикатъ на нова конференция въ София, следъ завръщанieto на Управителя на Бълг. Земледѣлска Банка, г-нъ Д-ръ Н. Сакаровъ.

**Министра на Земледѣлието и Държ. Им. Г-нъ Д. Гичевъ** поздравя лично конгреса, като въ речта си, изтъквайки голѣмото стопанско значение на лозарството, подчерта тежкото положение въ което се намира сега и обеща пълната му подкрепа и защита.

**Законопроекта за вината, спиртнитѣ пилгетата и оцета** е приготвенъ отъ Министерството на Земледѣлието и Държ. имоти и разпратенъ за проучване и мнение, следъ което, като се поправи отъ специална комисия подъ председателството на Гл. Инспекторъ по лозарството, Д. Кушевъ, ще бжде внесенъ отъ г-нъ Министра въ Камарата за узаконяване.

**Редакцията и администрацията на сп. „Лозарски прегледъ“** остава и тая година въ гр. Плъвненъ, като се избира за редакторъ уредникъ пакъ Г. К. Червенковъ — Плъвненъ.

**Подписането резолюцията на конгреса** на Г-да Министритъ и Камарата ще стане отъ постоянното присъствие на Съюза.

**Редакцията на сп. Лозарски прегледъ** моли всички абонати да я улеснятъ, като съ получаване на настоящата книжка веднага издължатъ абонамента си за тая — 1932 година, като изпратятъ 60 лева съ пощенски записъ или препоръчано писмо. Списанието се издържа само отъ постъпленията на абонамента. Тия, които не мислятъ да плащатъ, както нѣкои сториха това миналата година, по-добре ще постъпятъ като веднага повърнатъ на същата книжка за да не ни нанисатъ поне щети.

**Умоляватъ се всички Лозаро-винарски кооперации** да изпратятъ точните адреси на членоветъ си, които желаятъ да получатъ сп. Лозарски прегледъ.

**Б. Земледѣлска Банка е поръчала** вече 1,000,000 кгр. синь камъкъ, количество недостатъчно за нуждитъ на лозаритѣ; затова ще се настоява да достави още, или ако има поръчанъ достатъченъ такъвъ отъ търговцитѣ, да се нормира цената му, за да се не допусне спекулата съ него.

**ЛОЗАРИ,  
ПОЦИНКОВАНА ЖИЦА**  
специална за вързване на десертни лозя доставява: Централното Бюро на Българската желязна и телена индустрия, О. О, д-во — София, ул. „Царъ Борисъ“ 150.

**Експортния институтъ** се организира и скоро ще почне да функционира. Българското лозарство и винарство очакватъ много отъ него.

**Съюзнитѣ организатори** Т. Алтъновъ и Ив. Машаловъ, отъ Сухиндолъ сж направили масово-посетени лозарски събрания въ селата Бѣларѣвка, Коевци, Крамолинъ, Горско Сливово, Димча, Върбовка, Каликастрово, Бѣла Черква, Михалци, Стамболово, Батакъ, Караесенъ, Дъското, Лесичери, Ресенъ, Хотница, Самоводене, Дебелецъ и Келифарево, гр. Севлиево и В. Търново. Сжщитѣ сж натовадени и тая година за организатори. Умоляватъ се кооперациитѣ, дружествата и лозаритѣ да имъ даватъ съдействие.

**Годишното събрание на търговцитѣ износители на гроздѣ**, овощия и зеленчуци се е състояло на 28 февруарий въ София въ кантората на Ст. Тевекелиевъ и се е занимало главно съ валутния въпросъ.

**Умоляватъ се** всички лозарски дружества, кооперации и поинтелигентни производители, да пращатъ редовно въ редакцията на „Лозарски прегледъ“ сведения за положението на пазара и цената на вината отъ тѣхния районъ. Сжщо да донасятъ за станалитѣ покупко-продажби на вина, както и колко не продадени такива въ района.

Горнитѣ сведения сж извънредно необходими за съставяне редовнитѣ бюлетини за пазара на вината.

**ГЛАДЪКЪ ЛОЗОВЪ МАТЕРИАЛЪ**  
1-во качество, отъ сортоветѣ: Шасела Берландиери 41-б — 70,000 рѣзника, Мурведъръ 1202 — 50,000 рѣзника и Монтикола — 4,000 рѣзника предлага за проданъ Таню и Алекс. Златареви — Чирпанъ.

**Поканватъ се всички Лозаро-винарски кооперации и Лозарскитѣ дружества** незабавно да свикатъ публични лозарски събрания, въ които следъ като обсъждатъ резолюцията на XII тия Лозарски конгресъ, да я подкрепятъ съ телеграма до М-ра на Земледѣлието, копие: Министритѣ на Финансиитѣ, Търговията и Желѣзницитѣ; М-ръ-председателя и Председ. Камарата и нар. представители отъ околицитѣ си. На тия събрания нека се изтъкне необходимостта отъ организирането на лозаритѣ въ Бѣлг. Лозар. съюзъ; събиране членски вносъ и абонаментъ за съюзния органъ.

Почитаеми господине,

Като нашъ редовенъ абонатъ изпращаме Ви книжка I-ва отъ тая (XVII — 1932) година съ апелъ да получавате списанието, съ което не само ще имате прѣка полза, но и косвено ще подкрепите, както списанието, така сжщо и лозарската просвѣта и борба за защита интереситѣ на родното ни лозарство.

Ако не желаете да го получавате, молимъ Ви веднага ни върнете книжката, като напишете надъ адреса си „обратно редакцията — Плевенъ“, безъ да лепите марка.

Увѣрени, че не само ще получавате списанието, а ще го и проагитирате, молимъ улеснете редакцията, като веднага изпратите абонамента **60 лв.** съ пощенски записъ или препоръчано писмо.

Редакцията.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и др., да се изпраща на адресъ:

## СП. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - ПЛЕВЕНЪ

**Абонамента е 60 лв. за година предплатени.**

**За читалища и учреждения сжщо 60 лева.**

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

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

## БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ -- СОФИЯ,

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

**До г-на Дончо Бъчваровъ**

секретаръ на Българския Лозарски Съюзъ  
ул. „Гурко“ № 12 — София.