



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

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

Годишенъ абонаментъ 50 лв.
Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: Проф. Н. Недѣлчевъ, Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибъринъ.

ЪДЪРЖАНИЕ: 1) Посетете XIV лозарски конгресъ; 2) Лозари, гответе се — Н. Хр. Мжнковъ; 3) Единъ новъ сортъ—Италия — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Афинитетъ между присадникъ и подложка — Ст. Икономовъ; 5) Киселинитъ въ виното — М. Стефанова; 6) Лозарски борси — П. Минковски; 7) Върху „новата“ болестъ — В. Аушановъ; 8) Новата болестъ по лозитъ—Чернилка — Ив. Добревъ; 9) Конференция за десертнитъ грозда въ Довдивъ; 10) Износътъ на грозде, овощия и зеленчуци презъ 1931—1933 г. — Ив. Георгиевъ; 11) Положението на пазара; 12) Свободна трибуна, 13) Хроника.

Български лозари, посетете масово XIV лозарски конгресъ

Тазгодишния лозарски конгресъ ще е отъ голѣмо значение за българското лозарство. Въпроситъ, като: акцизния режимъ, ограничение засаждането на нови винени лозя, намиране пласиментъ на виното, ракиитъ и гроздовия сокъ, даване реална подкрепа на винарскитъ кооперации, стабилизиране износа на десертнитъ грозда и много др. ще се разгледатъ и взематъ съответни решения.

Особенно по въпроса съ акцизния режимъ, поради внесения вече въ камарата законопроектъ за акцизитъ се налага конгреса да даде окончателно и категорично мнение.

Затова, трѣбва въ всѣко лозарско селище да се свикатъ лозарски събрания, въ които като се освѣглятъ въпроситъ и съпоставени съ общитъ лозарски интереси, да се взематъ решения по тѣхъ, съобразени съ народно-стопанскитъ интереси. Да се наговарятъ и изпратятъ делегати въ конгреса, които върно да защитятъ лозарскитъ интереси.

Лозари, разберете, защото само отъ вашето масово участие въ конгреса ще зависи дали правителството ще се вслуша и възприеме справедливитъ искания за спасяване на поминъка Ви!

Лозари, пригответе се и посетете масово конгреса!

Н. Хр. Мънковъ

Дир. Виар. у-ще — Плѣвенъ

Лозари, гответе се!

Борци сме ние лозаритѣ, но само въ полето на трудътъ. Съ умѣние и похватъ влагаме усилията си да оползотворимъ голитѣ и за нищо друго негодни родни чукари и жбери. Садимъ лозя и образцово ги обработваме. Драговолно даваме всичко, което може да се даде. Не жалимъ потъта си, а обилно я проливаме за да създадемъ блага за по-сносно просъществуване. Излагаме се ние на всевъзможни рискове отъ рано пролѣтъ до късно есенъ. Нѣма спокоенъ сънъ. Слани, суша, киша, градушка, болести по лозята—това е вѣчниятъ нашъ кошмаръ. Нѣма друга земледѣлска култура, която да поглъща толкова много трудъ и така продължително да е открита на природнитѣ капризи.

Но, работимъ ние не само за нази си. Милиони, много милиони, ежегодно се отдѣлятъ отъ нашиятъ грѣбъ и когато ни стига и когато ни не достига дохода. Плащаме безропотно акциза, данъци и глоби. Плащаме неспѣтни печалби на спекуланти и посрѣдници за синъ камъкъ, рафия и др. Търпимъ нечуванъ тормозъ отъ акцизнитѣ власти — днесъ съ неправилно измѣрване на материали, утре съ повръщане на дестилацията къмъ дѣдо Адамовитѣ апарати, други день съ новоизмудрени облози и формалности.

И слагатъ се камшицитѣ на длъжъ и ширъ по нашитѣ гърбове, а ние подобно на запрегнати коне съ голѣми гюзлюци (очници) мѣкнемъ смирено товара и гледаме напредъ и само напредъ.

Не остана въ страната съсловие не извоювало по легаленъ пѣтъ, чрезъ организация и сплотяване, сносно и подходяще мѣсто въ държавното общежитие. Само ние лозаритѣ, обособени и записани въ частнитѣ си грижи, малко се досещаме и малко време отдѣляме да се организираме и чрезъ общи усилия да потърсимъ пѣтица и срѣдства да си помогнемъ. Не съзнаваме, че нашата мощъ би била несломима, ако си подадемъ ржце, ако застанемъ рамо до рамо.

Наближава лозарскиятъ конгресъ. Лозари, потегнете редоветѣ си, организирайте се и масово го посетете!

Окрилени отъ правотата на нашата кауза, мощни съ организацията и срѣдствата си, нека бждемъ примѣрни и въ борбата за отреждане на едно по-щастливо бждаще за българското лозарство

Лозари, гответе се!

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Единъ новъ десертенъ сортъ — Италия

Презъ изтеклата година въ Пиаченца се състоя изложба на десертни грозда. Като най-добри въ всѣко отношение десертни грозда сж били намѣрени сортоветъ *Реджина* (Афузъ Али) и *Италия*. Последниятъ сортъ е новъ и неизвестенъ на нашитъ лозари. Благодарение на широката пропаганда, която се прави въ Италия за неговото разпространение, не е за чудене да го видимъ следъ нѣколко години да се състезава съ нашитъ грозда на чуждитъ пазари. Сортътъ Италия пренесохме и засадихме въ лозето на Агрономическия факултетъ, гара Сарамбей, презъ 1928 год. Отъ тогава го наблюдаваме, отъ нѣколко главини го размножихме и днесъ заема половинъ декарь. Това е действително единъ забележителенъ по външностъ и вкусъ сортъ грозде, което винаги е правило отлично впечатление въ изложбитъ, които сме устройвали въ София. Тукъ ще дадемъ неговото описание за да обърнемъ вниманието на нашитъ лозари, които трѣбва да бждатъ въ течение на усилията на другитъ страни за завладяване на чуждитъ пазари съ нови сортове.

Италия е новъ сортъ, полученъ отъ Пировано въ Италия презъ 1911 год. Той е добитъ отъ засѣване на семка, получена отъ кръстосването на двата известни сортове: Шасла наполеонъ (биканъ) и Хамбургски мискетъ, като прашецътъ за опрашване е взетъ отъ втория сортъ.

Историята на тази лоза е доста интересна. Отъ кръстосването на поменатитъ два сорта сж били получени около тридесетъ хибрида, селекционирането на които е било започнато презъ 1919 година. Като най-добри сж били отбелязани най-напредъ петъ хибрида, три бѣли, два червени.

Хибридътъ, който по-късно е билъ нареченъ „Италия“, не е фигуриралъ между избранитъ петъ. Първитъ бележки за него въ селекционното лозе сж били много песимистични. „Зърната се пукатъ“, „да се изхвърли“, такива сж били първитъ впечатления. По-късно е било забелязано, че недостатъкътъ да се пукатъ зърната е билъ преходенъ и мнението на Пировано съвсемъ се промѣнило впоследствие въ полза на Италия.

Презъ 1927 година кжщата на Пировано е пунала за първи пжть облагородени лози отъ въпросниятъ сортъ въ продажба, като го е кръстила съ името „Италия“, поради ценнитъ му качества.

Ампелографическитъ му белези сж следнитъ:

Напжване мжхнато, съ слабо розово оцвѣтяване.

Млади листа мжхнати, съ бакърено-рждивъ цвѣтъ.

Филизи буйно растящи, срѣдно дебели, почти цилиндрични.

дични, слабо ръбести, съ винено маслиненъ цвѣтъ, на мѣста зелени.

Листа срѣдно голѣми или голѣми, слабо мжхнати отдолу, опашниятъ врѣзъ е дълбокъ, тѣсенъ, затворенъ горе. Страничните долни врѣзове сж дълбоки, тѣсни, горните врѣзове понѣкога липсватъ. Жбитѣ сж широки, нееднакви, тжпи,

Зрѣлитѣ пржчки сж срѣдно дебели, почти цилиндрични съ орѣховъ цвѣтъ. При колѣната иматъ слабъ синкавъ прашецъ.

Гроздетѣ се намиратъ на 3⁰, 4⁰ и 5⁰ колѣна, срѣдно голѣми, конични, рѣхави. Дръжката на грозда е дълга, а дръжчицитѣ на зърната дебели, здрави.

Зърната сж донѣкжде неравномѣрно голѣми, много едри, слабо продълговати, прикрепени здраво отъ дръжчицитѣ. Ципата е устойчива, съ кремавъ отенѣкъ. Зърното е месесто, сладко, съ слабъ мискетовъ ароматъ.

Презъ 1932 год. въ Сарамбей гроздето на Италия е омекнало на 16.VIII и е узрѣло на 3.IX.

Презъ сжщата година срѣдно на лоза е получено отъ главина, рѣзана чашовидно — 0'750 кгр., Гюйо — 2'010 кгр. и кордонъ Роя — 1'650 кгр. грозде. Срѣдното тегло на единъ гроздъ е било найголѣмо при Роя — 275 грама и най-малко при чашовидната система — 188 грама.

Трѣбва да се има предъ видъ, че сортѣтъ Италия въ Сарамбей е поставенъ въ пѣсѣклива почва, която страда отъ сушата презъ лѣтото. Поставенъ при по-благоприятни условия, каквито сж тѣзи въ районитѣ на Афузъ Али, той ще даде по-тежки гроздове и по-голѣма реколта.

По отношение на почвата Италия има сжщитѣ изисквания, както Афузъ-Али. Понеже е луксозенъ десертенъ сортъ, би трѣбвало да се сади въ достатъчно богати и свежи почви. По отношение за най-подходящата за него подложка не сж правени наблюдения. Въ Сарамбей е засаденъ върху Rip. X Rup. 3309 и се развива добре.

Италия зрѣе почти едновременно съ Афузъ Али, може би го изпреварва съ нѣколко дни. Гроздето не се разваля при дългото стоене на главината.

Гроздето на Италия може да се съхранява добре съ суха и свежа чепка. То издържа на транспортъ.

Една италиянска комисия отъ компетентни лица се е произнесла, че Италия, благодарение на красотата на грозда, еднаквостта на зърната, вкуса имъ и трайността, трѣбва да бжде класирана като единъ отъ най-добритѣ десертни грозда, дори предъ Афузъ Али.

Стефанъ Икономовъ
Дир. лоз. оп. станция, Плъвенъ

Афинитетъ между присадникъ и подложка.

(Продължение отъ кн. 8).

Опититѣ имаха за целъ да се установи афинитета между сортоветѣ: Димятъ, Кокорко, Памидъ, Маврудъ, Шевка, Гъмза Афузъ-Али, Бѣлъ зейнелъ, Хамбургски мискетъ и Червена резекия отъ една страна, а отъ друга подложкитѣ; Рупестрисъ дю Лотъ, Мурведъръ × Рупестрисъ 1202, Арамонъ × Рупестрисъ Ганзенъ № 1, Шасла × Берландиери 41-б, Рипария × Рупестрисъ 101¹⁴, Берландиери × Рипария 420-а, Берландиери × Рипария Телеки № 8-б.

Всѣки сортъ е присаденъ върху седемтѣхъ подложки по отдѣлно и полученитѣ комбинации заематъ 70 парцели отъ по 111 кв. м. всѣка. Лозитѣ сж засадени презъ 1928 г. въ еднообразна, богата, свежа, рохка и дълбока пѣсъкливо-глинеца почва, съдържаща отъ 0% до 3.7% активна варъ. Разстоянието между лозитѣ е 1.30 м., въ квадратна форма, а рѣзитбата е низкоглавинеца чепова за виненитѣ и просто Гюйо за десертнитѣ сортове. Лозитѣ сж строго автентични, както по отношение на присадника, така и на подложката. Културнитѣ операции се извършватъ редовно и еднообразно, съ изключение на кършенето и култученето, които не се прилагатъ.

Изследванията продължиха петъ години (1929—1933) и полученитѣ резултати, сръдно за периода 1929—1933 г., сж изложени накратко въ следващитѣ таблици.

Отъ добититѣ данни може да се изведе следното заключение.

1. Сорта Димятъ.

Най-добрата подложка за този сортъ се явява Рипария × Рупестрисъ 101¹⁴,¹⁾ стига почвата да подхожда на нейнитѣ изисквания. Както по отношение количеството грозде, така и що се отнася до силата на главината, тази подложка заема първо мѣсто презъ цѣлия петгодишенъ периодъ на опита. Недостатъчната едрина на зърната е въ връзка съ плодородието, така че едно подобрене въ тази смисълъ би могло лесно да се реализира, като се намали броя на реситѣ следъ цътенето. По този начинъ може да се увеличи захарното съдържание на гроздето и да се ускори неговата зрѣлостъ. Подложката 420^a е дала сжщо много добри резултати съ сорта Димятъ и съперничи въ това отношение съ 101¹⁴, обаче трудното ѝ укореняване я прави недоходна като подложка за мѣстнитѣ сортове, въпрѣки добритѣ ѝ други качества. Рупестрисъ дю Лотъ и Мурведъръ × Рупестрисъ

1) Намира се въ общински разсадникъ — Варна.

СОРТОВЕ	Рупестрисъ дю лотъ			1202			Ар. X Руп. Ганзенъ № 1			41 б			101 ¹⁴			420а			Телеки № 86		
	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ	кг. грозде на декаръ	% захаръ въ мьста	кг. пръчки на декаръ
Димяъ . . .	545	19.6	309	594	18.7	284	920	18.8	298	1120	18.5	295	1432	18.4	321	1365	18.3	375	914	19.0	343
Кокорко . . .	391	19.1	317	472	18.7	295	541	18.7	339	458	18.9	245	719	19.6	281	535	19.1	301	568	18.8	311
Памидъ . . .	401	19.6	315	332	19.8	306	555	19.1	303	504	19.4	253	663	20.3	241	487	19.1	189	730	19.3	310
Маврудъ . . .	426	19.5	274	364	19.7	284	624	19.6	231	409	19.4	233	614	19.7	201	613	18.7	280	605	19.2	340
Шевка . . .	97	19.5	329	186	19.1	384	263	19.2	353	307	19.1	371	369	19.5	413	355	19.2	424	445	19.3	442
Гъмза . . .	372	21.4	312	446	20.8	349	399	19.9	301	368	20.4	210	767	20.3	352	732	20.5	437	712	20.3	496
Лфузъ-Али . . .	1023	18.9	373	831	19.3	552	1012	19.1	413	1040	17.9	496	1998	17.6	480	1491	17.9	546	1208	17.4	585
Бълъ зейнель . . .	892	16.3	567	656	16.1	630	1449	15.9	657	1090	16.2	547	1647	16.8	563	1353	16.3	587	1315	16.7	614
Хамбургски мискетъ . . .	699	20.8	407	685	20.2	454	932	19.9	402	982	19.3	418	1110	20.2	317	1068	19.0	382	912	20.4	360
Червена резекция	1302	17.3	522	1238	17.5	510	1809	18.2	587	1771	17.0	416	1620	18.4	444	1273	18.1	484	1531	17.6	566

СОРТОВЕ	Рупестрисъ дю Лютъ		1202		Ганзенъ № 1		416		101 ¹⁴		420а		Телеки № 86	
	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна	Срѣдно тѣло на 1 гроздъ	Срѣдно тѣло на 100 зърна
Димягъ . . .	223	361	220	348	217	343	236	383	247	355	275	389	228	347
Кокорко . . .	130	152	123	144	141	154	121	151	131	150	172	146	153	151
Памидъ . . .	151	218	172	195	174	217	150	188	162	209	196	244	152	216
Маврудъ . . .	146	168	190	151	227	164	196	139	190	155	197	146	207	158
Шевка . . .	103	277	148	278	165	273	149	294	161	298	182	329	180	294
Гъмза . . .	140	234	135	225	138	243	147	216	184	262	168	270	176	270
Афузъ-Али . . .	280	522	296	524	345	550	347	516	347	522	327	519	309	545
Бѣлъ зейнелъ . . .	254	315	265	321	303	327	371	331	331	332	331	322	325	330
Хамбургски мискетъ	186	321	160	323	244	345	206	358	204	370	196	341	208	313
Червена резекія	273	314	289	294	297	319	254	333	307	322	318	312	294	332

1202 сж неподходящи за сорта Димятъ и заематъ последно мѣсто въ класификацията на подложкитѣ, защото придаватъ сравнително най-малко плодородие, въпрѣки нормалната сила на тѣхния присадникъ.

Шасла X Берландиери 41⁶ заема сръдно мѣсто по отношение плодородието на своя присадникъ. Силата на главинитѣ, обаче, безъ да е недостатъчна, остава незадоволителна въ сравнение съ онази при 101¹⁴, 420^a и Телеки № 8⁶. Общо взето, може да се каже че подложкитѣ 101¹⁴ и 420^a иматъ предимства предъ другитѣ подложки на сорта Димятъ, както по отношение плодородието, което придаватъ на своя присадникъ, така и що се отнася до силата на главинитѣ и външния видъ на гроздето.

(Следва).

М. Стефанова

Лозарска опитна станция—Плѣвень

Киселинитѣ въ виното.

Най-важната часть между сложния съставъ на мѣстѣта и виното сж киселинитѣ. Тѣ сж първостепенния двигателъ за правилната ферментация на мѣстѣта и най-важното консервираще сръдство въ виното противъ разни бактерийни болести. Освенъ това тѣ придаватъ свежестъ и пивкостъ въ вкуса и заедно съ другитѣ съставни части допринасятъ за хармоничността на виното, като взематъ главно участие въ оформяването букета и зрѣнето на младото вино.

Киселиността на виното или мѣстѣта се намира въ зависимостъ отъ степенѣта на зрѣлостното състояние на гроздето — колкото е по-зелено, толкова и количеството киселини ще бжде по-голѣмо и обратното.

Разбира се, едното и другото положение. т. е. излишека или недостига на киселини представляватъ едно неблагоприятно условие за доброкачественостѣта на виното и като дефекти отъ първостепенно значение трѣбва да се поправятъ.

Киселиността на мѣстѣта, се образува главно отъ винената, ябълчната и др. въ по-малко количество киселини; презъ време на ферментацията се образуватъ и вжглена, оцетна, млѣчна и др. киселини, които въ съвокупностъ даватъ общата киселиностъ на виното.

Следъ прекарване на бурната ферментация, независимо отъ изчезването на захарѣта и промѣната ѝ въ алкохолъ се намалява и киселинѣта на виното. Главната причина за това явление е присѣтствието на алкохола, който утаява солитѣ на винената киселина и тѣ падатъ неразтворими къмъ дъното на сжда въ форма на кристали. Тиргията не е нищо друго освенъ соли главно на винената киселина, превърнати въ

неразтворими кристали отъ алкохола при една по-низка температура.

Следователно, провѣтряването и излагането на студъ *напълно преферментиралото* вече вино е отъ голѣмо значение за да намалимъ неговата киселинностъ съ 3—4⁰/₁₀₀.

Намаляването киселинитѣ на вината се дължи отъ друга страна и на причини, които иматъ биохимически характеръ. Съществуватъ известни ферменти и бактерии, които иматъ способностъ да се хранятъ съ органическитѣ киселини въ виното.

Особено лесно атакуема е ябълчната киселина на каквато сж богати вината въ севернитѣ страни, кждето получаватъ мѣстъ съ 10—15⁰/₁₀₀ киселиностъ.

Тамъ се практикува продължителното оставяне на виното въ съприкосновение съ калъта, дори механическо раздвижване на утайката следъ бурната — алкохолната ферментация, за да се възбуди дейността на бактериитѣ, наречени *Micrococcus Malolacticus*, които иматъ способността да разлагатъ намиращата се въ младото вино ябълчна киселина на млѣчна киселина и въглероденъ двуокисъ.

Дейността, обаче, на тѣзи бактерии, които иматъ форма на малки кжси бастончета, често пжти въ двата си края издути, не можемъ да смѣтаме винаги за напълно полезна. Само за много киселитѣ и незрѣли грозда, чиято мѣстъ има неприятно киселъ вкусъ, може да бждатъ до известна степенъ полезни, обаче, за по-слабитѣ на киселини вина тѣ сж опасни, понеже сж голѣми разрушители на органическитѣ киселини.

Нашитѣ вина много често страдатъ отъ недостатъчна киселина и една подобна ферментация, предизвикана отъ поменатитѣ бактерии е по-скоро погубна за доброто имъ запазване.

Тази година, по изключение въ, известни области се получиха вина съ по-голѣма киселинностъ, къмъ който нашия вкусъ не може така лесно да се приспособи.

Ние, обаче, не съветваме да се прилага за нашитѣ вина отъ тазигодишната реколта и механическото прибавяне на разни откислителни срѣдства като калциевъ карбонатъ и пр., които разстройватъ естествения хармониченъ съставъ на виното като му придаватъ неприятенъ тжпъ и блудкавъ вкусъ, особено ако откислителя е прибавенъ допълнително къмъ виното.

Достатъчно е действието на студа, навременото претакане, за да оставимъ виното по естественъ пжтъ да довърши своето узрѣване, при който процесъ настжпва равновесие между съставнитѣ му части и намаляване киселинността за смѣтка на новообразувани вещества.

П. Минковски
Плѣвень

Лозарски борси.

Голѣмия въпросъ, който тревожи днесъ свѣтътъ, това е въпросътъ за безработицата т. е. намиране пласментъ на свободната, годна за работа човѣшка ржка, така че мисловата и мускулна енергия да се обърне въ благо, достатъчно да задоволи най-елементарниѣ нужди на човѣка.

Зърненото производство е въ катастрофа. Инстинкта за самосъхранение тласна земеделѣлческото население къмъ другитѣ култури, по интензивни, които поглѣщатъ повече трудъ, осребряванъ поне за сега задоволително.

На първо мѣсто стои културата на лозата. Добрата цена на десертниѣ гроздѣ презъ изтеклата година създаде масово настроение. Всюде — по села и градове, хълмове и долини се риголватъ, за да се обърнатъ отъ ниви въ лозови плантации съ експортни сортове. Всичко това на пръвъ погледъ е добре. Мнозина икономисти дори мислятъ, че тоя пжтъ е единствения за икономическия ни преуспѣхъ.

Трѣбва, обаче, да се направи едно предупреждение. Силното увлѣчение може да донесе разочарования, които ще се отразятъ катастрофално не само върху духътъ, но и върху слабата икономическа мощъ на нашия земеделѣлски стопанинъ.

Оластността е главно въ два пункта: ще се засадятъ мѣста, които никога нѣма да дадѣтъ грозде годно за износъ, а това значи съсипия за стопанина, и второ, начина по който става снабдяванетоъ съ посадоченъ материалъ — облагородени, вкоренени лози е много лошъ и съвършено рискованъ. По първия пунктъ повдигамъ въпроса за узаконяване на следното положение.

Мѣстата, които ще се засаждатъ съ лозя — десертни или винени, нека бждатъ задължително преглеждани предварително отъ агрономичната власть. На самото мѣсто специалиста да опредѣли подходящата подложка, сортъ и разстояние на засаждане. Ако мѣстото не е годно за лозова плантация — да не се разрешава засаждането му.

По втория въпросъ — снабдяване съ здравъ доброкачественъ и автентиченъ материалъ — вкоренени, облагородени пржчки налага се обсъждане и вземане бързи мѣрки, защото сегашната търговия е твърде много непочтенна. Продажбата става по тъмни улички, изъ мазитѣ на разнитѣ ханища и пр., кждето окото на контролата не може да надникне. Освенъ това продавачи сж не самитѣ пепиниеристи, а търговци-прекупци, които продаватъ не това което иматъ, а каквото иска купувача.

Пломбирането, колкото и да е добра мѣрка, не е напълно ефикасно. Лозитѣ се преглеждатъ и провѣряватъ презъ лѣтото. При изваждането на пржкитѣ отъ вкоренилището,

агрономътъ не може да бжде при всички, защото нѣма възможность, сжщо предъ неговитѣ очи не става нареждането и пробирането на пѣрга, та веднага да извърши и пломбирането. Вънъ отъ това, голѣма часть отъ пржчкитѣ се повреждатъ при зимното съхранение.

Всичко това повелително налага продажбата да става на строго опредѣлени мѣста, въ присѣтствието на държавния агрономъ, специалиста отъ катедрата или агрономството. Това би станало най-добре въ *Лозарскитѣ борси*. Сжщо е и съ въпроса за продажбата на гроздето — винено и десертно. Тая година въ Плѣвенъ се продаде надъ 1 милионъ килограма десертно грозде, но все на ухо. Всѣки производител знаеше, че е продалъ съ 20 стотички по сжпо своето грозде отъ другитѣ. Тая търговска хитрость би се избѣгнала, ако продажбата на гроздето ставаше на борсата, защото тукъ ще дойдатъ производители и търговци и ще става наддаване, конкуренция.

Идентично е положението и съ вината. Въ борсата ще има списъкъ на всички винари, съ количеството вино за проданъ, което може да има анализъ на спиртъ и киселина. Тукъ търговецътъ-винарецъ ще се яви и избере вино.

Техническото уреждане на повдигнатия въпросъ не е трудно. Къмъ катедритѣ или агрономствата, гдето сж наложителни тия борси въ първо време ще се наеме или отдѣли една стая, въ която писменната работа ще се води отъ човѣкъ на учреждението. Въ двора на самото учреждение или пѣкъ въ наето такова ще става продажбата на лозовия материалъ, подъ прѣвкия контролъ на органъ на катедрата. Когато се усили работата ще се наложи вече отдѣленъ персоналъ.

Повдигамъ тоя въпросъ на обсжждане отъ заинтересованитѣ и компетентни срѣди и пожелавамъ още презъ настоящата пролѣтъ да бжде разрешенъ и уреденъ поне въ чисто лозарскитѣ райони, каквито сж: Плѣвенъ, Варна, Сливенъ, Враца и пр.

Василь Таушановъ.

Върху „новата“ болестъ.

(Продължение отъ кн. 8).

По-другъ е случая намѣреното въ материала отъ Rossatz. Споредъ първата изповѣдь на директора Dorn, забелязало се е въ едно лозе въ Rossatz твърде характерно срастване на лѣтораститѣ, за което той буквално пише: Както се вижда, лѣтораститѣ се срастватъ и умиратъ отъ върха на долу (промѣна по сърцевината). Цѣлото явление се извършва въ продължение на единъ два дни, както казватъ двама мѣстни лозари, въ чиито лозя сж настѣпили тия вреди. Нападнатата областъ лежи по протежението на единъ тревясалъ хълмъ, не много сухъ и заема

едно пространство въ лозята — 15 м. дълге и 5 м. широко. Неприятели на лозата, освенъ краста, не е имало. Коренитѣ отъ предната година сж били малко повредени отъ ларвата на майския брѣмбарѣ. До сега не сж още нападнати въ тая областъ всички прѣчки. Нападнатитѣ сортове сж зеленѣ и червенѣ велтинерѣ. Нойбургундерѣ стои на границата на нападението и е още здравѣ. При нѣкои лози умиратъ по тоя начинѣ всички лѣтораститѣ, при други само поотдѣлно по високо или по-низко стоящитѣ. Лозитѣ не сж прѣскани съ друго освенѣ съ солбарѣ за презѣ зимата. Отъ денѣ въ дечѣ явлението е твърде напреднало. Съответнитѣ лозари сж напълно слисани. За пълнота съобщавамъ, че не намѣрихъ раздвоение (вилужностъ) на лѣтораститѣ“.

Тукъ имаме единѣ видѣ апоплексия или фолтажъ, комплициранѣ съ срастването на лѣтораститѣ. Израза апоплексия, съ който означаватъ най-разнообразни нѣща, не опредѣдя разбира се нищо. Анатомическото изследване на сраствнатитѣ лѣтораститѣ на различна височина, показва най-напредъ това което можеше да се очаква: голѣмо напрежение въ тъканитѣ и нарастването. Особено очебиеше бѣ, върху по-плоскитѣ лѣтораститѣ, образуването на една кафява линия отъ мъртва тъканъ съ смачкани умиращи или мъртви вече клетки, които като цѣло представляватъ силно препятствие за развитието най-вече на ония дървесни снопчета, които лежатъ на двата края, въ резултатъ на това се получаваха вторични разтеглования и притискания. Въ връзка съ тия кафяви съпротивителни зони се показваха, както отъ горе, така и отдолу, ясно повтарящи се тангенциални дѣления, които напомнятъ коркова тъканъ, безъ, обаче, да съдържатъ при това суберинѣ. Най-очебийното и същевременно най-страхотното сж голѣмитѣ количества бактерии, които заематъ особено крайнитѣ зони на кафявитѣ маси, но се намиратъ отчасти сжщо и въ по-малко деформиранитѣ зони, както и въ областъта на проводящитѣ снопчета. Гѣби тукъ не видѣхъ никжде. Намѣриха се, обаче, тукъ-тамѣ гумени и тиловидни образувани, безъ, обаче, да може да се каже, че развитието излиза вънъ отъ нормалното. Степенъта на срастването е различно силна, кафявитѣ сърцевинни маси на мѣста сж по-свѣтли и се получава една картина на по-тъмна лента. Осемнадесетъ дни следъ първото писмо Dornic ъобщава следното: „Интересно е, че не е настѣпило абсолютно никакво влошаване, откакъ бѣхъ тамъ. Лѣтораститѣ, които не бѣха напълно умрѣли пуцатъ култуци, които се развиватъ доста добре. Твърде своеобразно е че нѣкои болни лѣтораститѣ, съ характерната проява на сърцевинно свиване (външно срастване) чиито върхове не бѣха повѣхнали, растѣха по нататѣкъ. Тия лѣтораститѣ, при повърхностно наблюдение, изглеждатъ здрави. При нѣкои отъ тѣхъ, отъ колѣно до колѣно, се забелязва дълбока дълбнатина, която при други се разширява до цепнатина. При нѣколко се забелязва най-последно пълно разцепление на междувъзлията, тъй че презѣ тѣхъ може да се вижда. Разрушената сърцевина е черна. Опадване на

гроздето до сега не се е случвало и нѣма външни признаци да настѣпи. Кждето болнитѣ части сж били премахнати, пжпкитѣ поникватъ на ново. Явленията на заздравяване изобщо сж твърде интересни“.

Както се вижда отъ тѣзи две писма нѣма по нататъшно разширение на болестъта, следъ като първитѣ лѣтораста сж загинали като отъ апоплексия.

Въ срѣдата на м. юлий F. Voboril е посетилъ мѣстото и съобщава писмено: „Лозитѣ, отнася се за около 40 лози, които показватъ повече или по малко тия признаци сж здрави до третото, респективно четвъртото междувъзлие, после следва изсъхване отъ вътре навънъ и горнитѣ части на лозата сж измрѣли. При това гроздата на живитѣ колѣна сж здрави и твърде хубави, безъ да сж останали нито най-малко въ развитието си спрѣмо другитѣ назадъ. Кждето върха или лозата сж още живи, междувъзлияето е разширено почти до разцепване. При следующето междувъзлие явлението вече е много по-слабо и отъ 6 то или 7-то нататкъ лозитѣ сж пакъ напълно нормални. Понеже не всички лози иматъ тия признаци, болната частъ отъ лозето изглежда въ този моментъ напълно здрава“.

Stummer съобщава, че въ 1919 г. въ южна Моравия е наблюдавалъ късно презъ пролѣтъта едно особено явление, ксето се изразява въ това, че благороденитѣ лози по кжситѣ лѣтораста иматъ силно надебелени възли. Коленхима (коленхимнитѣ бедра) излизатъ силно на вънъ и се забелязва едно сплескване на междувъзлията. Станцията за растителна защита, която се бѣ заела съ това, предполагаше да е бактериоза. Въ следващитѣ години това явление не се повтори. Въ всѣкои случай тая болестъ морфологично не е еднаква съ болестъта отъ Rossatz.

Нека сега се върнемъ на нашия случай. Начина на умира-нето бактериитъ, а сжщо и срастването напомнятъ на болестъта Mal nero въ Италия, при това тия явления сж настѣпили сжщо и при насъ. За едно строго доказателство липсватъ, обаче, важни елементи Dorn самъ предполага, че това може да бжде причинено отъ гръмъ, което той подкрепя съ сполучливи аргументи. Въ случая бихме имали наистина нѣщо съвсемъ ново. За при-сѣствие на бактерии това обяснение едва ли е достатъчно, а самото спепване не би могло да се обясни само съ грѣма. То-гава би трѣбвало да се очаква, че както електротехниката влияе на наследствената маса, така и тукъ тая електрическа енергия да причини силни промѣни въ развитието на растението. Stummer, който многократно е наблюдавалъ повреди отъ грѣмъ въ лозята, описва появяването имъ на гнѣзда, при което не всички лози обиватъ засѣгнати, а и степенъта на повредата се мѣни значително отъ лоза на лоза. Лозитѣ при това сж често почернѣли, изсъхнали или полусухи и показватъ преждевременно есенно оцвѣ-тяване на листата (при червенитѣ сортове оцвѣтяването е чер-вено).

(Следва).

Ив. Добревъ.

Новата болестъ по лозитѣ—Чернилка

(Заето отъ Ржководството му по лозарство, V прераб. издание — 1933 г.)

Въ последнитѣ години 1931, особено, 1932 г. много отъ облагороденитѣ лозови пржчки бѣха повредени и станали негодни за посаждане, макаръ че лозитѣ въ укоренилището сж били правилно развити, съ добре развити корени и лѣторасти. При продажбата на лозитѣ не може външно да се забележи болестъта, защото лозата изглежда съвършено здрава. Констатирването става само като съ ножче внимателно се отстрани старата кора. Отдолу подъ кората се забѣлзватъ черни дълги петна. Това е умртвена тъканъ, вследствие на което лозата не може да се храни правилно и затова споредъ голѣмината на петното или петната лозата загива още първата година следъ посаждането или на следната година. По-силнитѣ лози закържевяватъ т. е. иматъ кжси лѣторасти и по-късно загиватъ.

Такива повредени лози сж били забѣлзани отдавна отъ пепинериститѣ въ Сухиндолъ и Бѣла Черква, когато сж ги означавали съ казванието „запарени лози“ т. е. повредени при съхраняването; но понеже техния интересъ съ това е ошетенъ, тѣ сж прокарвали така повреденитѣ лози. Презъ 1931 год. за пръвъ пжтъ болестъта е обърнала внимание на агрономъ-специалиститѣ: Атанасъ Бойчиновъ, Петъръ Костовъ и др. когато е трѣбвало да купятъ лози по пазаря въ Плѣвень за нѣкоя лозари. На следната година бѣха конфискувани надъ 10,000 лози и унищожени като негодни за проданъ въ Плѣвень, макаръ че лозитѣ външно по лѣторасти и корени бѣха първокачествени. Тѣзи лози произхождаха отъ Стара Загора, Ловечъ и Сухиндолъ.

Външни белези на болестъта. Че лозата е болна, както казахме, отвън е невъзможно да я познаемъ. За да констатираме болестъта, обикновено почваме да отнемемъ старата кора на лозата подъ спойката, на обратната страна на лѣтораста, който е покаралъ отъ калема на облагородената лоза. Следъ това продължаваме да обѣлваме (отнемаме) кората, особено, подъ междувжзпието, дори и на най-долния край на лозата, гдето сж коренитѣ. При това отнемане на кората забелѣзваме черни петна. Петната сж дългнести, понеже се развиватъ по дължината на ликовитѣ и дървеснитѣ цевички. Тѣзи петна, когато сж малки сж повърхностни и колкото петното е по-голѣмо, толкова е по-проникнало въ центъра на лозовата пржчка. А това ни показва, че заразата се е развила отъ периферията къмъ центъра. Тѣзи черни петна сж мртви тъкани, които немогатъ да се съживятъ повече, каквито и срѣдства да употребяваме.

Подобни петна се намиратъ често и по кордонитѣ, както и по чеповетѣ на по-възрастнитѣ лози, но при рѣзидбата щомъ отстранимъ тѣзи части, които сж покрити съ черни петна, то лозата се поправа, защото корена въ възрастнитѣ лози остава здравъ.

Едногодишнитѣ лози, като се посадятъ, вследствие чернитѣ петна не могатъ правилно да се развиватъ и закържавеватъ.

Първоначално тази болестъ бѣше наречена *Mal nero*, каквато има въ Италия, после я отдадоха на *Gomose Bacilleire*. Че въ ранитѣ по лозата се срещатъ микроби (бацили) това е истина, но не сж тѣ причината за болестъта. По мъртвитѣ тъкани (чернитѣ петна) сжщо се срѣщатъ разни гъби.

Такива сж констатирани *Aiternaria*, *Sphaerella*, *Botrytes*, *Fusarium* и др., отъ които едни сж познати като сапрофитни гъби, а други като паразитни. Отъ внимателното наблюдение на чернитѣ петна ще се забележи, че винаги петното е въ връзка съ нѣкоя рана по лозата, гдето има мъртва тъканъ. Така напримѣръ, въ калема раната, която се е образувала отъ премахването на мустака, който се намира на обратната страна на лѣтораста (пжпката) е причина щото този последния да има черно петно, което слиза до спойката.

Самата спойка, която има умрѣли клетки е причина щото петното да започва винаги отъ нея и да слиза надолу. Възлитѣ на подложката, по която има рани отъ чистенето на мустацитѣ или страничните лѣтораста сж причина щото по тѣхъ по-долу да има черни петна. Много рѣдко петното се намира въ срѣдата на междувъзлието, когато пржчката не е узрѣла, т. е. когато кората е залепена.

Отъ друга страна, като взематъ предъ видъ следнитѣ факти, ще трѣбва да се заключи, че това е една сапрофитна гъба, която, като влиза презъ умрѣлитѣ тъкани, впоследствие става паразитна, а именно: 1) Че есенно време при изваждането на лозитѣ отъ укоренилището по тѣхъ не могатъ да се констатиратъ никакви петна; 2) Че болестъта се явява въ пржчкитѣ едва презъ м. февруарий и мартъ, когато вече тѣ сж въ неактивно състояние; 3) Че щомъ посаденитѣ лози почватъ да се развиватъ, ако петното е малко, лозата почва да се развива и петното престава да се увеличава и лозата може да се развива мимо него; 4) Ако петната сж много и лозата е въ активностъ, тя се храни слабо, закържеява, петната не се увеличаватъ, но благодарение на слабата вегетация тя загива; 5) Че последнитѣ болни лози могатъ да се развиватъ едновременно до здрави лози безъ да премине болестъта по здравитѣ лози; 6) Че ако изгубимъ (премахнемъ) болна лоза и на нейно мѣсто посадимъ здрава лоза, последната се развива правилно и безъ да заболява; 7) Констатирано е едно загиване на младитѣ лози въ новопосаденото лозе, вследствие на развитието на болестъта, само когато лозата е посадена на мѣсто, кждето е било преди посаждането лозе и вследствие на микроризитѣ по коренитѣ на младитѣ лози, последнитѣ като много слаби (неактивни) загиватъ. Видѣхме, че болестъта се отдава на различни причини: гъби и микроби, но фактически не е констатирано, защото не е могло по изкуственъ начинъ да се образуватъ чернитѣ петна, а това се дължи на факта, че когато лозата е въ активно състояние, тя не може да се зарази. Г-нъ Бойчиновъ я отдаде на сапрофитна гъба *Fusarium Viticolum*, която се среща по повреденитѣ лози и която лесно се познава по своитѣ характерни спори. Сжщото подържа проф. Riues отъ Тулуза и Нагорни отъ Тиф-

лисъ. Професоръ Атанасовъ не възприема това за вѣрно. (Б. Р. не е вѣрно). Съ издирването на болестъта сж натоварени Опитната Лозарска Станция въ гр. Плѣвнѣ и Фитопатологическия отдѣлъ при Университета и нѣма да закѣснѣе да бжде откритъ причинителя на болестъта. Макаръ последния да не е откритъ, понеже условията, при които се развива болестъта сж изучени, всичко потвърждава, че това е една сапрофитна гжбз, която въ последствие става паразитна върху лозитѣ въ неактивно състояние.

Въ заключение може съ положителностъ да се каже, че това не е опасна болестъ и ако се запазватъ нѣкои елементарни правила (Б. Р. не се казватъ кои сж тия „елементарни“ правила), болестъта ще бжде избѣгната, както споменахме по-рано.

Мѣрки противъ болестъта. Понеже болестъта се развива по изсѣхналитѣ остатѣци на органически материи и части по сухитѣ лозори пржчки, затова належащо е всички неприхванати лози презъ лѣтото да се изкубятъ презъ лѣтото, а не да се оставатъ да загниватъ. Презъ есенъта следъ изваждането на лозитѣ, вкоренилището да се очисти отъ всички останали лози въ него. Да не се използва едно мѣсто повече отъ три години за вкоренилище. Да не се използва все единъ и сжщи пѣськъ или мжхъ за стратифициране на лозитѣ. Пѣська да се изнеса презъ лѣтото на слънце, а мжха, ако ще се използва, да се потопи предварително въ разтворъ $\frac{1}{2}\%$ синъ камѣкъ въ вода. Презъ зимата съхранението на лозитѣ да не става въ влажно и топло мѣсто. Ако лозитѣ сж въ маза, то да не се заравятъ освечъ коренитѣ и нѣколко сантиметра надъ основата, като се подържа необходимата влага въ помещението съ цель да не изсѣхнатъ лозитѣ отъ време на време съ поливане на коренитѣ.

Б. Р. Даваме горното описание на „новата болестъ“ по лозитѣ, препечатано отъ книгата „Пълно ръководство по лозарството“ отъ Ив. Добревъ. V изд. 1933 г., за да предпазимъ лозаритѣ отъ погрѣшното описание и невѣрното заключение, дадено въ нея по болестъта. Автора не казва какъ, кога и кжде е правилъ проучванията си. Той не е вършилъ каквито и да е методични проучвания, а само цитира и то доста невѣрно и несериозно нѣкои специалисти. Проучванията на Бойчиновъ, а дори и на Икономовъ сж отхвърлени отъ специалната комисия (чети сп. „Лозарски Прегледъ“ кн. 6, стр. 198).

Натоварения отъ Минист. на земледѣлието агрономъ Ст. Ив. Мартиновъ, следъ методични проучвания, при съдействието на професора по фитопатология въ агрономическия факултетъ д-ръ Д. Атанасовъ е дошелъ до нѣкакво заключение, което ще напечатимъ въ кн. 10. Желателно е, по тоя въпросъ, преди да се дойде до нѣщо положително, да се не изказватъ специалитѣ окончателно, за да се не излагатъ и заблуждаватъ лозаритѣ. Добревъ намира, че болестъта не представлява никаква опасностъ, а Мартиновъ намира, че тя представлява голѣма опасностъ за лозарството и бие тревога да се продължатъ проучванията и взематъ сериозни мѣрки. Кое е по-близко до вѣрното?

Конференция за десертнитъ грозда въ Пловдивъ.

На 24 декемврий 1933 год. по инициативата на Пловдивската търговско индустриална камара се състоя конференция върху износа на десертнитъ грозда. Конференцията се откри отъ председателя на камарата, г нъ Обрейковъ, въ присъствието на множество представители на Министерства и учреждения, както и производители и износители на десертни грозда отъ Пловдивски окръгъ, главно отъ с. Бръстаница. Прочетени бѣха реферати отъ: г. Касъровъ (Плод. търговско инд. камара), на тема: „Пука отъ износа на овозия презъ последната кампания“ и отъ г. Златаревъ (Плод. подвижна землед. катедра) на тема: „Производство на десертно грозде и износа му въ чужбина“.

Споредъ предварителнитъ сведения, презъ 1933 г. е изнесено грозде 12.000,071 кгр. Разпредѣлението на вагонитъ е станало по следния начинъ: за Германия 936, Австрия 182, Полша 331, Швейцария 182, Чехославия 57 (за тѣзи държави сме имали контингентъ 500,000 кгр., който не е реализиранъ), Белгия 6, Англия 1 вагонъ.

Върху рефератитъ се изказаха представителитъ на Софийската търговско индустриална камара (В. Дръжковъ), Министерството на земледѣлито и държавнитъ имоти (В. Лазаровъ) М-во на търговията, Лозарскиятъ съюзъ (Ив. Бързаковъ), Агрономическиятъ факултетъ (проф. Н. Недѣлчевъ), М-во на външнитъ работи (г. Шишмановъ), Варненската търговско инд. камара, Юрд. Божиловъ (с. Фердинандово), нѣколко души отъ производители лозари, представител на Б. Д. Ж. и др. Отъ нѣколко души говоривши се изтъкна основателно, че голѣмиятъ износъ презъ настоящата година се дължи до голѣма степенъ на валутната политика на Българската Народна Банка и на факта, че реколтата на десертни грозда въ Италия и др. страни е била слаба. Ето защо, апелира се къмъ производителитъ да не се увличатъ отъ този голѣмъ успѣхъ, който се смѣта за изключителенъ.

Н. Н.

Ето и самата резолюция:

Въ развититъ се дебати по поводъ прочетенитъ реферати се оформиха следнитъ препоръки.

По отношение на лозарското производство се изтъкна, че трѣбва производителя-лозаръ да бѣде подготвенъ отъ агрономитъ и техницитъ да може да се служи разумно съ рѣзистбата „Гюйо“ за добиване на по-доброкачественъ плодъ, използвайки нормално силата на лозата съобразно почвата, терена и влагата. Сжщиятъ трѣбва да се подготви да прибѣгне къмъ изкуственото оплодяване на нѣкои десертни грозда и прочистване гроздоветъ още на корена. Изобщо за южна България ще трѣбва да се въведе гдето е възможно напояването на лозата, засадена съ десертна грозда за износъ.

По въпроса дали да се ограничи засаждането на десертни

грозда предъ видъ евентуалната опасностъ отъ свръхпроизводство съ огледъ поглъщателнитъ възможности на чуждитъ пазари, преодолѣ станвящето, че трѣбва да се въздействува на лозаритъ да не сядатъ лози на неподходящи мѣста.

Най-настойчиво се пожела да се извърши разучване на въпроса за съхраняване на нашитъ десертни грозда въ коркови стърготини и по други начинъ като сръдство за удължаване времето за продажба на нашитъ десертни грозда

Изказа се пожелание да се въведе постепенно стандардизиране на последнитъ и плодоветъ, предназначени за износъ.

По отношение на манипулацията на гроздата се изтъкна, че ще трѣбва чрезъ създаване на предвзрителни курсове да се обучатъ надзорници и работници въ най-сгоднитъ начини на брането на гроздата, за преноса имъ до пунктоветъ за прочистване и самия начинъ на прочистването. Н-й-голѣмо значение се отдава на разпознаване степенчѣта на зрѣлостъ при които ще трѣбва да се откъснатъ гроздоветъ, а така сжщо за начина на нареждането въ щайгитъ, за постигане по-голѣма естетика въ работата. За ръководители въ тѣзи курсове ще трѣбва да се подготви специаленъ школуванъ кадъръ отъ агрономи и други лица, съ задача още преди експортната кампания на десертни грозда да подготвятъ производителитъ и работницитъ за брането, почистването и нареждането на гроздата въ щайгитъ, както и за нареждането на последнитъ въ вагонитъ, а презъ време на кампанията да ревизиратъ манипулационнитъ пунктове.

За пренасянето на гроздата отъ лозята до пунктоветъ за прочистване, а отъ последнитъ до експортнитъ пунктове ще трѣбва пжтищата да се държатъ пълна исправностъ, за да не се наранява стоката отъ сътресяването. Както при прочистването и нареждането на гроздата въ щайгитъ, така и при пренасянето на последнитъ до вагонитъ ще трѣбва да се спазва най-голѣма чистота. За постигане на това, наредъ съ другото, и въ самитъ райони на гаритъ ще трѣбва да се поддържа пълна чистота.

Сега прилагания контролъ се намира за нефикасенъ, поради липса на физическа възможностъ да бжде приложенъ; а заедно съ това се констатира, че контролнитъ органи правятъ всякта преценка на гроздата главно съ огледъ на нашитъ вкусове и предпочитания, а не съобразно онѣзи на консуматоритъ на чуждитъ пазари. Конференцията съ задоволство канстатира усърдието и услужливостта на контролнитъ органи за улеснение на износа.

По отношение на търговията се препоржчва да се въздействува на производителитъ да се организиратъ за събиране на стоката по райони и предлагането ѝ общо на търговцитъ, ако не могатъ сдруженията на производителитъ да се нагърбятъ съ износа ѝ. Препоржчва се създаването на покрити пазари въ производителнитъ пунктове за улеснение поукитъ на гроздата отъ производителитъ. На търговцитъ-износители се препоржчва да се сгрупираатъ помежду си за намаление на общитъ имъ разноски.

Изтъкна се решающето значение на усвоената отъ Б. Н. Банка политика за насърчение износа на гроздата чрезъ систе-

мата на компенсациитѣ и настойчиво се пожела, въ случай че казаната система се запази и въ бъдаще, да не се изключва гроздето отъ обектитѣ на компенсациитѣ.

Подчерта се голѣмо решающе значение на добрата информация за нормалното сключване на слѣлките при покупитѣ на гроздата отъ производителитѣ и за успѣха на самия износъ. Тази информация да обгърне, както положението на пазаритѣ въ странитѣ консуматорки на нашитѣ грозда, така и онова на производителнитѣ области въ конкурентнитѣ намѣ страни.

Особено се наблегна на необходимостта отъ една усилена пропаганда на чуждитѣ пазари за нашитѣ плодове, грозда и зеленчуци. Настоя се да се издействуватъ контингенти за вноса на нашитѣ грозда и плодове въ онѣзи държави, където нѣмаме такава, и да се действа за увеличение на съществуващитѣ контингенти.

Изтъкна се, че по отношение на опаковката има още доста да се желае. Недостатѣцитѣ тукъ се свеждатъ до недостигъ отъ щайги при усиления износъ, въ употребяване понѣкога влаженъ материалъ за щайгитѣ, лоша хартия за обвиване гроздата въ последнитѣ и липсата на национална марка върху самитѣ щайги.

За премахване недостига отъ щайги се препоръчва още презъ зимата да се изработва минималното количество щайги съ огледъ на вѣроятния размѣръ на предстоящата реколта и това количество да се ангажира чрезъ вариантъ отъ Българската Земледѣлска Банка, чрезъ Общия съюзъ и земедѣлскитѣ кооперации, отъ Съюза на популярнитѣ банки и сдруженията на експортъоритѣ. Що се отнася до подобрене на хартията, изказа се пожелание мѣстнитѣ фабрики да дадѣтъ типъ и подходящо качество хартия на умѣрени цени. Конференцията подчерта нуждата отъ създаването на национална марка, която да се щемпелува съ гуменъ печатъ върху лицевата страна на щайгитѣ; ако това е невъзможно за сегъ, трѣбва да се задължатъ износителитѣ да щемпелуватъ поне думата Bulgaria (както за яйцата) на лицевата страна на щайгитѣ, а етикетитѣ да бждатъ по възможност на езика на страната, за която е отправена стоката.

Подчерта се повелителната необходимостъ отъ увеличение на вагонния паркъ отъ F. O. вагони, като пригоденитѣ вече се държатъ въ изправностъ и се ремонтиратъ онѣзи, които тектъ. За указаната до сега готовностъ и услужливостъ, както на Дирекцията на желѣзницитѣ, така и на персонала ѝ, конференцията изказва своята голѣма благодарностъ и пожелание щото и за въ бъдаще да не отказватъ своитѣ услуги на износа.

Изтъкна се, че вмѣсто да се намали навлото за изнасянитѣ грозда и плодове, съ новата тарифа отъ 1 ноември 1933 г. навлото е увеличено. Конференцията настоява последното до граничитѣ пунктове да бжде намалено до възможния минимумъ. Наредъ съ това, съ цель да се даде възможностъ изобщо за една все по голѣма конкурентноспособностъ на нашитѣ грозда, препоръчва се да се поевтинятъ изкуственитѣ торове и срѣдствата за борба противъ вредителитѣ на лозовата, овощната и зеленчуковата култура.

Най-настоятелно конференцията препоръчва своевременно да се предприемат въ износнитѣ гари съответнитѣ на разрасналия се износъ разширения и подобрения, най-вече въ гара Кричимъ.

По отношение на телефоннитѣ съобщения се настоява щото времето за телефоннитѣ разговори отъ лозарскитѣ центрове и товарнитѣ гари да се удължи споредъ нуждата на работата — дори до полунощ и това да почва една седмица преди износната кампания и да продължава следъ прекарването износа на гроздата, докато трае износа на другитѣ плодове.

Ив Георгиевъ

Глав. инсп. въ М. З. Д. И.

Износътъ на грозде, овощия и зеленчуци презъ 1931, 1932 и 1933 години.

Въ годинитѣ преди голѣмата война и въ ония непосредствено следъ нея, международнитѣ пазарни условия бѣха благоприятни за пласмента на зърненитѣ храни. По тази причина, както и поради добритѣ климатични и почвени условия у насъ, главниятъ обектъ на нашия земеделѣлски стопанинъ бѣ производството на зърнени храни.

Министерството на земеделѣлието въ своята дейность по отношение това производство се ограничаваше до намиране най-благоприятни агрологически и сортови условия за увеличено и качествено производство. Поради естеството на зърненитѣ храни, като износенъ артикулъ, които лесно се съхраняватъ, дейността на агрономичната власть се изчерпваше само въ производствения процесъ, безъ да навлиза въ работата по намиране пазари, контрола и пр.

Нѣколко години следъ свършването на голѣмата война пазарнитѣ условия на зърненитѣ храни се коренно промѣниха и българското земеделѣлско стопанство остана неконкурентоспособно на международния зърненъ пазаръ. То трѣбваше да се ориентира къмъ трудово интензивнитѣ култури, които сж присъщи както на климатическитѣ особености на нашата страна, така и на структурата на нашето земеделѣлско стопанство. Тѣзи трудово интензивни култури сж: лозарство, овошарство и зеленичарство.

Поради естеството на произведенията на поменатитѣ култури, дейността на агрономичнитѣ власти, респ. Министерството на земеделѣлието, не може да се ограничи само въ организацията на производството, а тя трѣбва да продължи до пласирането на казанитѣ произведения на вътрешния или международнитѣ пазари.

Ето защо, въ последнитѣ две години, по законодателенъ редъ се установи намѣсата на агрономичнитѣ власти въ пласмента на произведенията на нашето лозарство, овошарство и

Лозари, отпразднувайте патронния си празникъ — „Зарѣзанъ“. Гответе се за лозарския конгресъ!

зеленичарство, която намѣса на всички васъ е позната и която е отъ сжществено значение за консолидирането на нашитѣ специални земледѣлски отрасли.

Току що изтеклата година се характеризира въ лозарско, овощарско и градинарско отношение като твърде неблагоприятна, поради лошитѣ климатични условия презъ цѣлата пролѣтъ и лѣто. Така, къснитѣ студове, вѣтрове и дъждове презъ пролѣт-та не позволиха произвеждането на раненъ зеленчукъ — особено въ северна България. Вследствие на това ние се явихме съ нашитѣ зеленчуци много късно на чуждитѣ пазари, когато ценитѣ бѣха вече низки и затова отъ сжщитѣ не се изнесоха голѣми количества.

Сжщо поради многото студени дъждове презъ пролѣт-та, овощнитѣ дървета изрѣсиха до голѣма степенъ и неможаха да дадѣтъ добъръ и обиленъ плодъ. Особено малка бѣше реколтата на сливитѣ презъ изтеклата година.

Най-благоприятна бѣше годината за нашето лозарство. Поради дъждоветѣ презъ цѣлото лѣто, узрѣването на гроздето закъснѣ съ кржгло 20 дни, като на много мѣста въ северна България гроздето не можѣ да узрѣе напълно. Независимо отъ това въ края на м. октомврий по гроздето се яви *сивото гниене* — *ботритисъ цинерей*, вследствие на много дъждове и мъгляви дни, което стана причина износѣтъ на гроздето да бжде съ около 300 вагона по-малкъ.

При тѣзи неблагоприятни условия, трѣбваше да се извърши износѣтъ на нашитѣ десертни грозда, овощия и зеленчуци презъ изтеклата година и резултатитѣ, въпрѣки, това сж повече отъ задоволителни.

Износѣтъ презъ изтеклата година превишава по всичко този отъ миналата година, съ изключение само на она на прѣснитѣ сливи, който е по-малкъ отъ миналогодишния. Това се дължи отъ една страна на слабата реколта на сливи у насъ, поради което сжщитѣ намираха добъръ пласиментъ на нашия пазаръ — главно за преработване въ мармаладъ, и отъ друга страна, на лошитѣ пазарни условия въ чужбина, дължащи се на голѣмата конкуренция отъ Югославия и обилната реколта на сливи въ Германия.

Общиятъ износъ на грозде, овощия и зеленчуци възлиза презъ последната година, както се вижда въ следната таблица.

Износъ на грозде въ вагони презъ 1931, 1932 и 1933 г. по консумативни държави:

1931 година:

	вагони	килограми	стойность лв.
Грозде . . .	649	3,111,088	31,110,880
Орѣхи . . .	41	410,000	4,920,000
Ябълки . . .	13	130,000	1,170,000
Сливи . . .	542	4,336,000	26,016,000
Зеленчуци . .	53	318,000	2,226,000
Всичко . . .	1,298	8,305,088	65,442,880

1932 година:

	вагони	килограми	стойность лв.
Грозде . . .	1262	6,533,144	58,798,296
Орѣхи . . .	72	720,000	7,920,000
Ябълки . . .	7	70,000	840,000
Сливи . . .	192	1,536,000	9,216,000
Зеленчуци . . .	33	198,000	1,386,000
Всичко . . .	1,566	9,057,144	78,160,296

1933 година:

	вагони	килограми	стойность лв.
Грозде . . .	2,012	12,072,000	132,792,000
Орѣхи . . .	146	1,760,000	20,400,000
Ябълки . . .	37	370,000	5,180,000
Сливи . . .	32	320,000	2,240,000
Зеленчуци . . .	55	330,000	2,640,000
Всичко . . .	2,282	14,552,000	163,252,000

Ако съпоставимъ тѣзи данни съ последнитѣ години, ще видимъ едно системно увеличение отъ 1931 год. насамъ, което е особено характерно за гроздето и орѣхитѣ, износьтъ на които се удвоява за всѣка последующа година отъ 1931 насамъ.

Това силно увеличение, особено въ износа на гроздето, се дължи, отъ една страна на увеличеното производство на десертни грозда у насъ, отъ друга на благоприятна конюнктура на чуждитѣ пазари и най-важно на това, че презъ последнитѣ 2 години, довѣрението на чуждия пазаръ къмъ нашето грозде все повече се увеличава. Причинитѣ за това сж, преди всичко, въведенія строгъ контролъ отъ Министерството на земледѣлието отъ 1931 год. насамъ и високото качество на нашитѣ десертни грозда Афузъ Али и Димятъ.

Като най-голѣми износни пунктове на десертни грозда у насъ сж вече очертани следнитѣ: Кричимъ, Пловдивъ, Чирпанъ, Станимака и Ст.-Загора за южна България и Лѣсковецъ, Гор. Орѣховица, Плѣвненъ, Павликени, Преславъ, Варна, Русе и Видинъ за северна България.

Главнитѣ вносителки на нашето десертно грозде се подреждатъ, по степенъ както следва: Германия, Австрия, Полша, Швейцария, Чехия, Белгия и най-накрая Англия, видно отъ таблицата: Износа на грозде, овощия и зеленчуци презъ последнитѣ три години по вагони, килограми и стойность.

	1931 г.	1932 г.	1933 г.
1. Австрия . . .	287	321	389
2. Германия . . .	265	802	968
3. Чехия . . .	41	66	106
4. Полша . . .	54	25	359
5. Швейцария . . .	2	16	182
6. Белгия . . .	—	1	6
7. Англия . . .	—	—	2
Всичко . . .	649	1231	2012

Опитъ за вносъ на наше грозде въ Англия се направи и презъ миналата и тази години, но резултатитѣ не бѣха благоприятни за износителитѣ. Въпрѣки, че гроздето пристигна тамъ въ добро състояние, цената, която се получи за сжщото не можѣ да покрие увеличениѣ разноси, вследствие дългия транспортъ. Съ наше грозде на английския пазаръ, може би ще можемъ да се явимъ, ако сжщото се изнася въ хладилни параходи, паралелно съ други животински произведения, като свинско месо, птици и др., което трѣба да бжде задача на предстоящата работа по разширение на нашия износъ въобще

Положението на пазаря.

България.

Качеството на вината отъ тазгодишната реколта не е отъ най-добритѣ.

Климатическитѣ условия благоприятствуваха за една сравнително по-голяма въ количествено отношение реколта, обаче, висока захарностъ не можѣ да се постигне. Само благоприятно изложенитѣ припечни мѣста имаха по-доброкачествена мѣстъ (19—21%). Общо срѣдната захарностъ се движи между 15—19%.

Мнозина лозари подсилваха мѣстата съ захаръ или сгжстена мѣстъ. Полученитѣ вина отъ новата реколта иматъ между 9—12% алкохолъ. По отношение на киселинитѣ тазгодишнитѣ вина сж много добри, а и останалитѣ съставни части сж въ хармонично съотношение.

Нашия вкусъ, обаче, е привикналъ на силни на алкохолъ вина. Затова мнозина намиратъ тазъ годишнитѣ вина за много слаби.

Интензивността на цвѣта у червенитѣ вина тази година е по-слаба.

Ценитѣ на вината отъ новата реколта не сж окончателно установени. Сдѣлки за по-голямъ количества не се сключватъ, а ценитѣ на по-дребни партиди се движатъ между 3—5 лева за северна България и 4—8 за южнобългарскитѣ вина.

Всички винарски кооперации тази година сж удвоили производството си и за сега положението въ по-главнитѣ кооперации е показано въ следващата таблица.

Чужбина.

Положението въ свѣтовния пазаръ на вината е за сега напълно спокойно. Сдѣлките сж слаби и навсѣкжде се чувствува една тенденция къмъ въздържане отъ по-голямъ покупки.

Австрия. Отбелезва се единъ голѣмъ застои. Сдѣлки ставатъ слаби. Качеството на вината незадоволително и въ нѣкои райони почти не представлява търговска стока.

Ценитѣ, въпрѣки това сж доста високи, особено за по-добритѣ вина. Покупателната способностъ слаба.

Унгария. Ценитѣ на качественитѣ вина получени чрезъ подсилване твърдо се поддържатъ на една двойно по-голяма височина въ сравнение съ миналата година. По-голямата частъ отъ реколтата не е задоволителна по качество. Пазаря е спокоенъ, слаби сдѣлки и още никакви изгледи нѣма за износъ на по-голямъ партиди вина.

Югославия. Реколтата е слаба, държатъ се на високи цени за доброкачественитѣ стари вина и никакъвъ износъ не се отбелязва.

Далмация съ своитѣ червени вина може да очаква по-добри изгледи за пласиментъ на вътрешния и външни пазари.

№ по редъ	КОПЕРАЦИИ	Бъли вина	Червени вина	Безалкохолно вино	Алкохолъ	Киселини %	Цени
1	Лозарска коопер. „Димягъ“ — Варна	66,000	4,000	14,000	11.5	5-7	5-5.50
2	Винар. коопер. „Шевка“ — Сливенъ	150,000	180,000	7,000	11-12	5-6	8
3	Вин. коопер. „Св. Трифонъ“ — Айтосъ	60,000	23,000	—	11-12	7-8	4-5
4	Винарска кооперация — Русе	150,000	50,000	—	—	—	—
5	Вин. коопер. „Мискетъ“ — Ямболъ	306,000	153,000	25,000	11-12	6-7	6-6.50
6	Лозарска коопер. „Гъмза“ — Ловечъ	45,000	71,851	20,226	10-11.5	7-8	4-5
7	Популярна Банка — с. Бобошево	110,000	6,000	4,000	9-10	—	8-9
8	Кооперация „Гроздъ“ — с. Върбовка	60,000	110,000	40,000	9-10	—	3
9	Вин. коопер. „Памидъ“ — Севлиево	60,000	115,000	43,000	—	—	—
10	Кооперация „Единство“ — с. Бъркачъ	—	26,000	5,000	10	—	4
11	Коопер. „Димягъ“ — с. Д. Джбникъ	20,000	10,000	—	—	—	—
12	Винар. коопер. „Гъмза“ — Плъвенъ	200,000	200,000	100,000	11-12	—	5
13	Винар. коопер. „Лоза“ — Ст. Загора	360,000	розово	—	—	—	—
14	Вин. коопер. — с. Блънчицево, Луков.	40,000	—	—	—	—	—
15	Вин. коопер. — с. Крушуна, Ловешко	18,000	14,000	4,000	11-12	—	—
16	Вин. кооп. „Мискетъ“ — Килифарево	50,000	30,000	5,000	10-10.5	—	—
17	Вин. коопер. „Гранитъ“ — Пловдивъ	80,000	—	—	11-11.5	—	5-5.50
18	Вин. коопер. „Маврудъ“ — Чирпанъ	30,000	—	—	—	—	—
19	Районна коопер. банка — Чирпанъ	100,000	—	—	11.8-12.5	5-6	—
20	Кооперация „Веслецъ“ — Враца	88,778	111,506	—	—	—	—
		24,932	розово	18,452	11.5-12	—	5

Италия. Пазаря спокоенъ, производителитъ подържатъ високи цени за първокачественитъ вина.

Франция. Положението непромѣнимо. Въ Бордо се отбелязва едно по-голъмо раздвижване и търсене на вина.

Консумацията на вина споредъ последната статистика за 1932 г. показва следнитъ цифри за по-главнитъ страни въ литри вино на глава.

Франция	145.9	литри срещу	141.5	за 1913 год.
Италия	107.5	„	118	„
Испания	80	„	85.2	„
Алжиръ	75.5	„	15.9	„
Португалия	70.7	„	„	„
Чили	61.6	„	„	„
Гърция	42.5	„	„	„

Чехославия	39	„			
Швейцария	38.7	„			
Унгария	37.8	„			
Ромъния	31.4	„			
Югославия	28.4	литри	срещу	29	за 1913 год.
Австрия	17.8	„			
България	16.2	„		7.8	„ „ „
Германия	2.5	„		3.7	„ „ „
Англия	1.2	„			
Полша	0.04	„			
Съв. Русия	0.03	„		2.7	„ „ „

St.

Д. Бъчваровъ

Гроздовата изложба въ София.

(Продължение отъ кн. 8 и край),

За съжаление Русенскиятъ окръгъ не взема участие въ изложбата. Съ своитъ надъ 2000 декара лозя съ Афузъ-Али и надъ 4000 декара съ Димякъ, той е единъ отъ второстепеннитъ окръжи въ това отношение, а по количество на изнесено грозде презъ 1931 и 1932 год. грозде е пети по редъ. Добре щеше да бжде града Русе да покаже своето хубаво грозде на софийското общество.

Останалитъ окръжи сщжо не вземаха участие. Въ тѣхъ, прочемъ, лозарството е сравнително слабо застъпено, като се изключатъ Х. сковскиятъ и Кюстендилскиятъ, които иматъ по около 25000 декара лозя, отъ които тия съ Афузъ-Али и Димякъ съставляватъ около 26% въ първия и около 4% въ вториятъ.

Изложенитъ отъ дружество „Бждаще“ безалкохолни гроздови продукти бѣха действително много добри. Сгжстениятъ съ вакумъ апарати гроздовъ сокъ отъ миналата реколта, поставенъ въ красиви кофички отъ жълта ламарина, съ вмѣстимостъ отъ единъ до три кгр. нето, бѣше чистъ, бистъръ, съ много приятенъ вкусъ. Съдържанието на захаръ е 60 до 80%, което показва, че за получаването на единъ кгр. гроздовъ сокъ е употребено около 5 литра обикновена мѣстъ. Газираниятъ гроздовъ сокъ, бистъръ и съ приятенъ червено-гранатовъ цвѣтъ, съдържа 16-18% захаръ, т. е. колкото и обикновената гроздова мѣстъ. Мармаладътъ е отъ сгжстенъ гроздовъ сокъ и ябълки въ размѣръ 3:1.

Тритъ поменати фирми за износъ на плодове и грозде бѣха изложили шайги по одобрения отъ Министерството на земледѣлието типъ, пълни съ грозде. Нѣкои отъ тѣхъ бѣха завързани, както обикновено се завързватъ преди товаренето имъ на вагонитъ за чужбина, други отворени, за да се види съдържанието. Явно бѣше, че тия фирми полагатъ голѣми грижи за доброто сортиране и опаковане на гроздето. Лицето на всѣка пълна шайга бѣше гладко като паважъ отъ дребни гранитни блокчета, почти всички гроздове въ шайгата цѣли (нераздробени) и безъ разлика въ качеството. Етикетирането на шайгитъ е добро. На такива фирми се дължи въ голѣма степенъ да стане българското грозде износенъ артикулъ съ ежегодно засилваще се значение. Боязливи отначало, както при всѣка търговия съ съвсемъ новъ артикулъ и безъ достатъчно търговски връзки, но съ съзнанието за грамадното значение на качеството и външния видъ на стоката, която за пръвъ пѣтъ се явява на вискателнитъ чужди пазари, тѣ разбиха и разшириха пѣтя къмъ централна Европа за нашето десертно грозде. Координираниятъ усилия на всички фактори въ страната трѣбва да бждатъ насочени къмъ запазва не на придобититъ и завоюване на нови пазари съ реномираното вече българско грозде. Нашето лозарство е въ състояние да даде достатъчно количество годенъ за целта материалъ.

Изложбата се откри на 1.Х. къмъ 10 часа отъ главния инспекторъ по лозарството г. Ив. Георгиевъ, като представител на г. Министра на

земледѣлието. Въ кратката си и подходяща за случая речъ той изтъкна значението на изложбата въ всѣко отношение.

Макаръ и не разгласена широко, макаръ и въ едно помѣщение отдалечено отъ центъра на града, изложбата бѣше добре посетена, особено презъ първия и третия день, които бѣха празници. Повечето отъ посетителитѣ разглеждаха изложбата съ внимание, тѣ сравняваха и преценяваха гроздата по сортове и произходъ, даваха си смѣтка за състоянието на нашето лозарство и си отиваха съ чувство на гордость. Може да се каже, че изложбата постигна напълно зададената си цель.

Нѣкои незначителни опущения, неизбѣжни при всѣка нова работа и по причини, лежащи вънъ отъ комитета, ще послужатъ за поука за въ бѣдаще подобни изложби да бждатъ още по-полезни и интересни.

На 82 отъ изложителитѣ се дадохъ дипломи за добри, много добри и отлични грозда и за участие въ изложбата

СВОБОДНА ТРИБУНА

„Българскитѣ гангстери убиватъ“! . . .

Подъ горното заглавие е написана статия въ в. „Финасова защита“, брой 19 отъ 9.XII.1933 г. отъ д-ръ М. Г. Огняновъ, по поводъ убийството на полицейскитѣ приставъ въ Сухиндолъ — Методий К. Пановъ.

За написването на статията авторътъ използвалъ това убийство и съ единъ злъченъ и неспдържанъ езикъ се нахвърля върху Сухиндолъ и населението му, които обвинява въ контрабандство, нарича ги „гангстери“, убийци и пр.

Не бихме обърнали внимание на писаното въ поменатия вестникъ, ако въпросътъ бѣше изнесенъ конкретно, визираще лица, а не се отнасяше за престижна на цѣло едно село, да се уязвява и злопоставя населението му.

Гражданитѣ на Сухиндолъ сж силно възбудени отъ писаното, и по този поводъ, по инициативата на мѣсното лозарско дружество на 17 XII. се свика общо гражданско събрание, на което, единодушно се реши да се излъже съ отговоръ чрезъ пресата за уясняване на изнесенитѣ факти и за освѣтление на обществото.

Авторътъ — г. Огняновъ, започва статията си съ убийството на пристава въ Сухиндолъ и казва: „Това убийство се дължало на обстоятелството, че убития въ качеството му на органъ на държавната власть, е преследвалъ съ една достойна за адмирация упоритость българскитѣ „гангстери“, които въ този край представяватъ истинска държавна опасность“. По надолу продължава: „Методий К. Пановъ е скъпа жертва на своя служебень дългъ“. . . „Той падна убитъ въ центъра на Еурсалима на контрабандиститѣ — Сухиндолъ“. . . „Бѣ време, когато Севлиеvsка околия бѣше станала непристъпна за контролнитѣ органи на финансовото министерство. И нѣщо повече, самитѣ контрабандисти получаваха вдъхновение отъ най-високи мѣста, а Софийскитѣ Аль Капоне бѣше най-близкия съветникъ на тогавашния ржководител на акцзната служба“.

Статията завършва съ констатацията, че контрабандиститѣ сж най-страшнитѣ конспиратори срещу държавното съкровище и иска срещу тѣхъ да се създаде специаленъ законъ за защита на държавата.

Ние питаме автора да каже: 1. Отъ кжде той знае истинската причина за убийството на пристава, за да базира изводитѣ си на нея, когато убиецътъ е касапинъ — кръчмаръ нѣма нищо общо съ контрабандирането, нито има нѣкакви връзки съ контрабандисти; когато сждебното дирене не е свършено и когато убиецътъ е казалъ на властта, пъкъ и убедението на гражданитѣ е такова, че причината на убийството е отъ семеенъ характеръ, — въпросъ на семейна чещъ?

2. Отъ кжде знае, че въ Сухиндолъ се е контрабандирало, за да става дума за преследване на контрабандиститѣ, когато до сега, вече нѣколко години, нѣма констатирано и съставенъ отъ контролнитѣ органи или отъ когото и да е било *нищо единъ актъ* за контрабандиране“ (има съставени нѣколко незначителни акта, но за нарушение нѣкои наредби по акцизната служба) и когато нѣма осъденъ и наказанъ нито единъ човѣкъ за контрабандство въ селото ни? После, защо авторътъ като е знаелъ, че въ Сухиндолъ се е вършело контрабанда, не е съобщилъ това на властѣта.

3. За какви български „гангстери“ се говори, кои сж тѣ, отъ кога сж се появили и какво значи това: „самитѣ контрабандисти *получаваха вдъхновение* (а възможно е да сж получавали и насърчение) *отъ най-високи мѣста*“?! . . . После, кой е този софийски „Аль Капоне“, който е, билъ въ близки връзки, дори и съветникъ, *съ вишитѣ контролни органи*, чувате ли, съ вишитѣ контролни органи и, сигурно, отъ тамъ сж направлявали контрабандството въ България?! . . .

Но ние сме положителни, че отговоръ нѣма и не може да ни се даде, затова ще продължимъ сами да дадемъ изяснение и отговоръ на въпроситѣ:

1). Като се направи анализъ на възможноститѣ и обстоятелствата, при които е станало убийството на пристава, ще се види, че причината не може да бжде друга освенъ тази, която самъ убиецътъ е казалъ още при предаването си на властѣта, сжщата, която, посочва и гражданството, — отмъщение за накрънена семейна честъ. Отъ друга страна, като се взема предъ видъ, че убийството е извършено по срѣдъ пладне, между много хора и съвсемъ явно и спокойно, показва, че тука има съкрушено сърдце, покрусена душа, която търси да отмъсти на причинителя, и отмъщава. Следователно, приставътъ не е жертва на дълга си, убийтъ отъ „гангстеритѣ“, а е жертва на друго обстоятелство. . . .

Цельта е била, да се представи предъ обществото, че приставътъ (другарътъ) е невинна жертва на дълга си, като се уязви Сухиндолъ въ контрабандство, — причина на убийството, безъ да се помисли по нататъкъ за послѣдствията.

2). До колко Сухиндолъ е контрабандско село и жителитѣ му „гангстери“, ще се види по-долу. Ще оставимъ самитѣ факти да кажатъ това. Сведенията които даваме сж официални, взети отъ Сухиндолската община, държавния бирникъ и Министерството на финанситѣ и всѣки, който иска може да ги провѣри.

Сухиндолъ брои 1,024 домакинства съ 5,008 души население, което се занимава предимно съ лозарство, има 8,000 дек. благородни американски лозя съ десертни и винени сортове. Отъ тия лозя Сухиндолъ е представялъ на финасовата властъ за измѣрване и облагане съ акцизъ следнитѣ количества вино, джибри и други материали за години: 1928, 1929, 1930, 1931, 1932 и 1933. — Всичко: вино 18,257,474 л., джибри 6,419,148 л. вин. калъ 384,676 л., акцизъ 16,490,903 лв.

Освенъ това за сжщото време е платено на държавата допълнителенъ акцизъ за изварено вино на ракия и спиртъ кржгло 9,500,000 лв. или за шестъ години Сухиндолъ е далъ на държавното съкровище кржгло 26,000,000 лв. или срѣдно на година по 4,300,000 лв. Нека ни се посочи, кое друго селище въ България дава на държавата за акцизъ отъ лозови продукти тази сума? И нека добре да се запомни отъ всички и тия, които пишатъ и злословятъ, че Сухиндолъ дава на Държавата, вѣнъ отъ другитѣ данъци, само за акцизъ 4,300,000 лв. Свалетѣ си шапкитѣ, господа Огняновци, застанете смирено и се поклонете предъ Сухиндолеца, който Ви плаща, за да го ругаете! . . .

Да се види още, до колко Сухиндолъ изпълнява своя дългъ къмъ държавата, и че най-малко може да се вини въ контрабандство и до

колко писачътъ е справедливъ въ обвиненията си, даваме и следната смѣтка:

Споредъ статистическитѣ данни въ цѣла България има вржгло 900,000 дек. лозя, а само въ Сухиндолъ има 8,000 дек., или Сухиндолъ участвува въ лозовата площъ на страната съ $\frac{1}{112}$ часть. Държавата, по сведения отъ Мин. на финаиситѣ, отъ акцизъ на вино и материалитѣ, отъ които се вари ракия и плодови спиртъ, взема срѣдно за година вржгло 60,000,000 лв., а само Сухиндолъ, както видѣхме по-горе, дава годишно акцизъ на държавата 4,300,000 лв., които съставляватъ $\frac{1}{14}$ часть. Кжде е тука съотношението и има ли нужда отъ коментарии?! . .

3. Да допустнемъ, че въ Сухиндолъ се е контрабандирало отъ нѣкои лица и то не въ друго, а при изваряването виното на ракия и спиртъ (думата е за допълнителния акцизъ, който за лозаритѣ е несправедливъ, както и първичния, и отъ редъ години водятъ борба за премахването имъ), следва ли да се вини и злопоставя едно население, хора на черния и неблагороденъ трудъ, което дава всичката си данъ и най-добросъвѣстно изпълнява обязаноститѣ си къмъ държавата, макаръ и да вижда и да чувствува че е прѣкомѣрно измжчено отъ последната и не единъ пжтъ си е опитвало само и чрезъ организацията си да протестира и реагира. Следва ли, повтаряме и ще потретимъ, да се излага предъ общество и държава престижа и името на едно село, да се титулува незаслужено „Ерусалима на контрабандиститѣ“, наречено така отъ единъ ексцентриченъ човѣкъ, за когото, като покойникъ сега, нищо лошо не бива да се казва.

Държавата, схващайки голѣмото зло и вредата, която се наниса отъ контрабандата, полага всички усилия да я ограничи и премахне. Законитѣ въ тази областъ сж най-строги, за цѣльта се поддържа цѣль институтъ контролни органи, за който ежегодно се харчатъ надъ 36,000,000 лв. държавни срѣдства. Но при всички грижи за премахване на контрабандата, последната пакъ сжществува, говори се и се пише, че се контрабандира, и тукъ е нашата болка! И щомъ това е така, щомъ се знае, че се контрабандира, дори се знае и гнѣздото на контрабандиститѣ, задаваме си въпроса: *кжде сж и какво привятъ контролнитѣ органи, защо тѣ не влѣзатъ въ ролята си, да изпълнятъ длжността си?* . .

Щомъ е дума за Сухиндолъ — тука отъ редъ години, а особено отъ като се създадоха казанитѣ за спиртъ, ние имаме вече редовна и постоянна акцизна служба. Освенъ това, редовно всѣки месецъ, селото ни се спхожда отъ органъ на по-висшата контролна власть, който дохожда навѣрно да провѣрвява. Прави впечатление, че този контроленъ органъ на властѣта бѣше добре охраненъ, доволенъ отъ службата си и всѣкога доволенъ си заминаваше отъ тукъ, за да може следъ единъ месецъ пакъ да дойде. Какво специално вършеше този висшъ чиновникъ, ние не знаемъ.

Все за сжщата целъ отъ време на време се изпращаха и така нареченитѣ „ударни команди“. А отъ като се писа за „Ерусалима на контрабандиститѣ“, безъ да е заловенъ поне единъ контрабандистъ, селото ни се блокира отъ разни комисии и контрольори да търсятъ и провѣрвяватъ дали не се контрабандира и да унищожатъ гнѣздото. Но нищо и нищо. „На Шипкѣ все спокойно!“ . . . Никакво безредие, никаква контрабанда не се залови отъ никого, *зищото, или не се е контрабандирало, или органиитѣ на властѣта сж я прикривали — едно отъ дветѣ*

Но щомъ се писа сега, че въ Сухиндолъ се вършило контрабанда, то писачътъ все ще е знаялъ нѣщо, иначе не би се изложилъ. Пѣкъ и ние сме наклони да вѣрваме, какво, действително се е контрабандирало и тогава питаме: Презъ всичкото това време отъ 4 — 5 год., какво правиха разнитѣ акцизни, по-висши началници, команди, комисии и контрольори та нищо не заловиха, нито единъ актъ за контрабанда никому не съставиха, нито нѣщо нѣкому сториха? . . .

И при това положение на нѣщата не следва ли отговора, че тѣ — всичкитѣ тѣзи органи на властта, сж манкирали на дълга си, не сж изтълнявали длъжността си, като контрола на фискалната власт. Нека се знае, че ако се е контрабандирало, нито една контрабанда не е ставала безъ знанието на акцизнитѣ органи. Сжщото нѣщо потвърждава и автора на статията, който казва: *„самитѣ контрбандисти получаваша въдохновение отъ най високи мѣста, а софийския пъ „Агъ Капоне“ бѣше най-близкия съветникъ на тогавашния ржководител на акцизната служба“*. Тази констатация достатъчно добре илюстрира органиитѣ на властта, за да има нужда ние да доказваме това.

Тогава, кои причиняватъ по-голъма загуба на държавата, тия които подъ тежестъта на тежки и несправедливи облози контрабандиратъ съ собственитѣ си произведения, съ труда си, или тия, които сж поставени да пазятъ тази държава, за което тя имъ плаща, осигурява живота имъ, а тѣ контрабандиратъ съ длъжността си и въ такъвъ случай принасятъ двойна загуба на държавното съкровище — ошетяване на фиска отъ неизпълнение на длъжността и получаване заплаата, и тогава не сме ли въ правото си да кажемъ, *не сж ли гангстери и кочспиратори и то по-опасни тия, които контрабандиратъ съ длъжността си и принасятъ двѣйча загуба на държавата?* . . .

Въ заключение ще кажа: нека държавата, респективно Министра на финанситѣ, си вземе бележка отъ писаното въ „Финансова защита“, бр. 19 отъ 1933 г. и отъ нашия отговоръ и направи потребното, като изуволни и даде подъ сждъ за неизпълнение на длъжността си всички ония чиновници, които сж били по служба въ Сухиндолъ да контролиратъ и преследватъ контрабандата, а не сж сторили това, когато се констатирва, че е имало такава въ голѣми размѣри. За въ бждаще, щомъ резултатитѣ отъ контролнитѣ органи въ тази областъ сж такива, то тѣзи органи сж излишни и нека се премахнатъ, *защото и съ тѣхъ се върши това, което ще се върши и безъ тѣхъ*, поне населението ще бжде спокойно и паритѣ 36 тѣ милиона лева ще си останатъ въ съкровището и ще се употрѣбаватъ за по-полезни цели.

Сухиндолъ е билъ и ще си остане и въ бждаще люлка на трудъ и култура, ще създава блага за себе си и държавата, като работи и се бори, заедно съ своитѣ събрата по поминъкъ, и чрезъ организацията си — Български лозарски съюзъ за издигането на родното лозарство и премахване на всички прѣчки и тяжести, които го спъватъ.

Никакви креатури не сж въ състояние да подобиятъ значението и реномето на Сухиндолъ като лозаро-винарски центъръ, колкото и да се иска на нѣкои заинтересовани страни и лица.

с. Сухиндолъ, 25 XII. 1933 год.

Председателъ на лоз.-винарското д-во: Т. Алтъновъ.

ХРОНИКА.

XIV-тия лозарски конгресъ се свиква на 25 и 26 февруарий т. г. въ ст. София. Дневния редъ и помещението въ което ще заседава ще се съобщатъ въ кн. 10 на сж. Лозарски прегледъ която ще излъже къмъ 10 февруарий.

Плтуването по Бялг. Държ. желѣзници за конгреса ще е съ намаление за лозари и лозарки. Лозарскитѣ дружества и кооперации, как-

то и отдѣлни лозари да изискатъ навреме нужднитѣ имъ удостоверения отъ Бялг. Лозарски Съюзъ, ул. „Ст. Караджа“ № 7 въ София.

На конгреса ще бждатъ допуснати всички лозари и лозарки като слушатели, а съ право на гласуване ще се допуснатъ делегатитѣ само на редовно отчетенитѣ дружества и кооперации. Затова всички лозарски дружества и кооперации да

побързатъ съ издължението си по 2 лв. на декаръ лозе, като изпратятъ сумитѣ на Бълг. Лозарски Съюзъ. ул. „Ст. Караджа“ № 7, София, или предадѣтъ на делегатитѣ да ги внесатъ въ конгреса.

Последната кн. 10 на спис. „Лозарски Прегледъ“ XVIII год. — 933/934 — ще излѣзе къмъ 10 февруарий т. г., а първата кн. год. XIX — 934/935 година ще излѣзе на 10 мартъ т. г.

Най-удобно записване и издължение за абонамента на списанието е да се донесатъ и предадѣтъ на самия конгресъ.

Министерството на земледѣлнето и държавнитѣ имоти е отпущнало следнитѣ помощи за озавеждане на винарски изби на:

1. Кредитната коопер. „Съгласие“ въ с. Блъсничево, луковит. 50,000 лв. 2. Лозаро-винарска кооперация „Винта“ въ гр. Русе 30,000 лв. 3. Лозаро-винарска кооперация „Мискетъ“ село Калифарево, Търновско 20,000 лв. 4. Лозаро-винарската кооперация „Мелнишка лоза“ въ с. Хърсово 10,000 лева.

Поискано е разрешение отъ Финансовото министерство за отпушчане помощъ отъ 25,000 лв. на Популярната банка въ с. Бобошево, Дупнишко, за сжщата целъ.

Разрешенъ е кредитъ отъ 100,000 лева за покулка на овощенъ материалъ отъ частни разсадници за комплектни овощни насаждения и разпредѣленъ така:

Пловдивски окръгъ 40,000 лева. Търновски окръгъ 15,000 лв. Русенски окръгъ 15,000 лв. Ст.-Загорски 15,000 лв. Петрички окръгъ 15,000 лева.

Понеже тия кредити сж свършено недостатъчни М-вото на земледѣлнето ще поиска разрешение за изразходване още на 150,000 лв. за сжщата целъ.

Производството на вино въ Европа презъ 1933 г. 1933 год. се характеризира почти за цѣла Европа, като лоша лозарска година: Производството на грозде, а отъ тамъ и на вино, въ сравнение съ 1932 г. е намалѣло.

Така, за Италия това намаление се изчислява на около 30%; Рекол-

тата въ Испания, Ромъния, Югославия и Унгария е сжщо слаба: въ Франция тя е по-слаба отъ миналогодишната (1932 год.), а въ Гърция е съ $\frac{1}{3}$ по-слаба отъ реколтата 1932 год.

Реколтата въ Централна Европа е по-слаба въ сравнение съ онази отъ 1932 г., съ добро качество въ Германия и Швейцария, и срѣдно — въ Австрия.

Министерството на земледѣлнето и държавнитѣ имоти е командировало агрономитѣ: Крумъ Христовъ и Георги Гатевъ въ южна България, Мара Стефанова, Ив. Добревъ и Георги Дюлгеровъ въ северна България, да събератъ проби вина отъ тазгодишната реколта за установяване нормитѣ на българскиятъ вина. Ще бждатъ събрани 1000 проби за южна и толкова за северна България. Сжщитѣ ще се анализиратъ въ института по лозарство и винаство въ София и Лозарската опитна станция — Плъвень.

Министерството на земледѣлнето и държавнитѣ имоти е поискало отъ Финансовото министерство разрешение за изразходване на сумата 30,000 лв., която ще се разпредѣли между председателитѣ на районнитѣ контролни комисии по износа на грозде, овощия и зеленчуци, като възнаграждение за положения отъ сжщитѣ извънреденъ трудъ по приложението на закона за контрола на гроздето, овощията и зеленчуцитѣ, предназначени за износа.

Министерството на финанситѣ съ телеграма № 29169 отъ 24. XI. м. г. е отмѣнило даденото съ окръжно предписание № 25540 отъ 18. X. с. г. нареждане да не се вари ракия съ снабдени съ дефлегматоръ ракиени казани, каквито сж системитѣ Егро, Дероа, Пламъкъ и др.

Констатираме съ удовлетвие, че сторената по-рано грѣшка е съзната и поправена. Телеграмата гласи следното;

До Акцизнитѣ и данъчни началници въ Царството. До снабдяване съ контролни апарати на подобренитѣ казани система; Егро, Пламъкъ и др. подобни, съ изключение на спиртоварнитѣ колонни апарати, съгласно алинея 4 отъ § 1 чл. 20 отъ § 16 на

измѣнения законъ на акцизитъ отъ 13. IV т. г., съ такива подобрени казани изваряването на джибри и др. материали може да става безъ контролни апарати при спазване § 3 отъ окръжното № 36,500 отъ 31. XII. 1931 год. и другитъ наредби по контрола материалитъ за ракия. Данъчната власт да бди произведената ракия да не надвишава 50° крепкостъ по Гей-Люсаковия спиртомѣръ при 15° температура.

За Министъръ (п) Н. Недѣлевъ.

Законътъ предвижда контролни уреди само за дестилационнитъ и ретификационни колонни апарати, които могатъ да дестилиратъ не по-малко отъ 200 литри спиртна течностъ съ крепкостъ надъ 50° въ 24 часа, които сж предназначени за добиване на плодовъ спиртъ и следователно трѣбва да сж въ специалнитъ спиртоварници, (ал. 4 къмъ чл. 20 отъ § 16 на закона отъ 13. IV т. год).

Не разбираме тогава, защо въ телеграмата се дава да се разбере, че за въ бждаще и подобренитъ ракиени казани, които иматъ само дефлегматоръ и сж предназначени за добиване на ракия, трѣбва да се снабдятъ съ контролни уреди. Тия уреди струватъ доста скъпо, вѣроятно къмъ 15-18 хиляди лева и дребнитъ производители нито ще иматъ възможностъ да се снабдятъ съ такива, нито пъкъ, ако си доставятъ, ще се рентиратъ.

Прочемъ въ Министерството на финанситъ се изготвя ново измѣнение на закона на акцизитъ. Ще ча-

да видимъ въ какво ще се състои това измѣнение и дали ще засегне въпросната материя.

По свои съображения Финансовото министерство е наредило следумия се акцизъ върху виното и материалитъ за ракия да се внася въ най-близкия клонъ на Б. Н. Банка и само срещу представяне на вносниятъ листъ да се издаватъ преносителни свидетелства.

За производители отъ населени мѣста, където има банковъ клонъ или агентура, това не представлява голѣмо затруднение, защото за тѣхъ е почти все сжщото, дали ще внасятъ акцизъ въ Б. Н. Банка или въ финансовото управление или въ общинското. За другитъ населени мѣста, т. е. за мнозинството отъ производители, това обаче, е много неудобно.

Вѣрно е, че акциза се плаща отъ купувача, но и последниятъ или продавачътъ за всѣко количество по-голъмо отъ 20 литри вино и 10 литри ракия трѣбва да се ходи на 5 — 10, нѣкъде и на 30 клм. разстояние където е най-близкиятъ банковъ клонъ или агентура, да се внася акциза и тогава да му издаде преносителното.

За премахване на това голѣмо неудобство, свързано съ губене на време и разноски за пътуване, Съюзътъ направи нуждитъ постѣпки. Въпросътъ е внесенъ на разглеждане въ съвета при Министерството, но и до сега решение не е взето.

Лозари,

Традиционния патроненъ празникъ „Зарѣзанъ“ — Св. Трифонъ (14 Февруарий) приближава. Лозари, отпразднувайте го тържествено съ събрания, вечеринки и излети до лозята. Използвайте случая за да разясните необходимостта отъ лозарското сдружение въ дружества и кооперации. Организирайте просвѣтна борба за повдигане на лозарството и защита на интереситъ на поминъка си.

Безъ организирана борба ще продължавате да влачите настоящето си мизерно сжществуване.

„Зарѣзанъ“ е най-удобния день за проагитиране между лозаритъ, за да се запишатъ абонати за единственото списание по лозарство и винарство „Лозарски прегледъ“. Годишния му абонаментъ за 10 книжки е само 50 лева предплатени.

Лозари,

Отпразднувайте патронния лозарски празникъ
„Зарѣзанъ“ на 14 февруарий (св. Трифонъ).

Посетете масово XIV лозарски конгресъ на 25 и
26 февруарий т. г. въ София.

Най-удобно и евтино е абонамента и други
суми, изпращани на редакцията да става чрезъ от-
критата ни пощенска чекова смѣтка № 878.

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 - ПЛЪВЕНТЪ

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.
За читалища и учреждения също 50 лева.

ВСИЧКО ОТНАСЯЩЕ СЕ ДО

Българския Лозарски Съюзъ -- София,

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

До г-на Дончо Бъчваровъ

секретарь на Българския Лозарски Съюзъ

ул. „Св. Караджа“ № 7 — София.

Телефонъ № 68,58.