



LOZARSKI PRÉGLÈDE (Revue de l'Union viticole et de la centrale coope-
PLEVNA — Bulgarie. rative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie).

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes
PLEWEN — Bulgarien. und der Kooperativzentrale der Weinbauer in Bulgarien,
 Sofia — Bulgarien).

~~22046~~

Редакторъ-уредникъ
 Георги К. Червенковъ.

ГОДИНА XX.



КНИЖКА 1.

ПЛЪВЕНЪ
 КООПЕРАТИВНА ПЕЧАТНИЦА И КНИГОВЕЗНИЦА „ИЗГРЪВЪ“
 1935 ГОД.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ; 2) XV-ия лозарски конгресъ — Г. Ч; 3) Резолюция на конгреса; 4) Какъвъ синъ камъкъ да употребяваме — проф. Н. Н.; 5) За повредитѣ на посадочния материалъ—С. И. П; 6) Мърки за подобрене нашето винарство—А. Б.; 7) Увеличение лепливостта на бордошкия разтворъ — проф. Н. Н.; 8) За практикуванитѣ у насъ системи рѣзитби—П. К; 9) Качественост и трайност на вината — И. Д; 10) Зимнитѣ студове и овош. дървета—В. В. С.; 11) Изъ практиката и новости; 12) Пропаганда на виното; 13) Съюзи и дружествени; 14) Положението на пазара; 15) Хроника

ПОКАНА

ЗА ЗАПИСВАНЕ АБОНАТИ НА СП. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“ за XX-та — 1935 г.

Списание „Лозарски прегледъ“ — органъ на Българския лозарски съюзъ и на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България — София, се списва отъ най-виднитѣ специалисти агрономи и практики.

Дава навреме научни и практични статии и търговска информация по: лозарство, винарство и овощарство.

Излиза ежемесечно, освенъ юлий и августъ — 10 книжки съ най-малко по 32 стр.

Годишния абонаментъ е 50 лв. предплатени.

За лозарски дружества, кооперации, настоятели и групи лозари, надъ 10 абонамента се прави 20% отстъпка.

Изплащането на абонамента става най-лесно и евтино съ вносни бележки (взема се отъ всѣка поща) на наша пощенска чекова смѣтка № 878

За неполучени книжки се съобщава най-късно 10 дни следъ получаването на следуюция брой.

Реклами се помѣстватъ по споразумение.

Всички суми, писма, ржкописи и др. се изпращатъ на адресъ: **сп. „Лозарски прегледъ“ — Плѣвенъ.**

Отъ редакцията.

Год. XX.

гр. Плѣвень, мартъ 1935.

Кн. 1.



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

36573

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЩЕ

Г. ДИМИТРОВ-Плевен

ОРИГИНАЛНА БИБЛИОТЕКА

на Българския Лозарски съюз и
Кооперат. централа на лозаритѣ
въ България — София.

Годишенъ абонаментъ
50 лева

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ
ПЛѢВЕНЪ.

LOZARSKI PRÉGLÈDE
PLEVNA — Bulgarie.

(Revue de l'Union viticole et de la cooperative cen-
trale de viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie).

LOZARSKI PREGLED
PLEWEN — Bulgarien.

(Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes
und der Kooperativzentrale der Weinbauer in Bulgarien,
Sofia — Bulgarien).

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, П. Костовъ, Ив.
Добревъ и В. В. Стрибърни

Къмъ абонатитѣ.

Съ настоящата книжка I-ва, списание „Лозарски прегледъ“ встъпва въ своята XX-та годишнина. Ето вече 20 години сп. „Лозарски прегледъ“, въпреки срѣщанитѣ трудности, особено материални, излиза редовно, просвѣщава българския лозарь, ръководи го въ тежката му борба за по-сносенъ животъ и си остава единственото у насъ списание по лозарство и винарство.

Списвано отъ най-виднитѣ и компетентни специалисти и практики лозари и винари у насъ, то навреме е поставяло всички актуелни лозаро-винарски въпроси и е посочвало конкретно пътя и срѣдствата за разрешението имъ.

Абонамента му 50 лева годишно за 10 книжки го прави достъпно и за най-дребния и беденъ лозарь. Дългътъ и въ интересъ е за всѣки лозарь не само да го получава и заплаща а да го проагитира за да проникне и въ последната лозарска колиба.

Само съ масовото му разпространение ще крепне още повече и ще има да продължи подобренieto си.

РЕДАКЦИЯТА

XV-ия Лозарски конгресъ.

На 24 и 25 февруарий т. г. въ София се състоя XV-ия редовенъ лозарски конгресъ при небивало въ други години, масово стечение на лозари — делегати.

Отчета на управителния съветъ на Българския Лозарски съюзъ ясно очерта тежкото положение на българския лозаръ, усилията, които е правилъ презъ изтеклата съюзна година за защитата му и посочи мърките, които трѣбва незабавно да се взематъ за да се спаси родното лозарство.

Правилно поставенитѣ въ дневния редъ основни въпроси на лозарството и тритѣ реферати и обективнитѣ разисквания въ конгреса привлѣкоха вниманието на всички държавни и обществени стопански фактори и дейци.

И тая година, както и до сега, организираниитѣ лозари въ България, въ своя чисто професионаленъ Лозарски съюзъ подчертаха и манифестираха своята свещенна, чисто стопанска дейностъ за запазване на единствения си поминъкъ, безъ да влагатъ политическа или друга тенденция.

Голѣмото стопанско икономическо и социално значение на лозарството, като масовъ народенъ поминъкъ вече никой не отрича, но ако се остави да се развива въ сегашната безпътица и не се регламентира производството му и организира и гарантира пласмента на това масово производство неизбѣжно, родното лозарство ще изпадне въ по-тежка криза и ще дойде дори до катастрофа.

Конгреса държейки добра смѣтка за възможноститѣ на държавата и народното стопанство, поставя постижими обекти и посочи мърките, които трѣбва решително да се взематъ, както отъ страна на държавата, така и отъ самитѣ лозари, за да се облекчи кризата, която прекарва и предотврати катастрофата къмъ която отива. Управляющитѣ фактори, възлагайки днесъ голѣми надежди на стопанскитѣ организации за изгражданието на новата ни държава и приценявайки правдивитѣ ни искания, дадоха увѣрения, че ще минатъ къмъ дѣлова работа за запазване и стабилизирането на лозарството.

Обаче, само съ резолюции и увѣрения не ще се помогне на бедствующия лозаръ, а преди всичко най-заинтересованитѣ — лозаритѣ трѣбва да продължатъ своята просвѣтна и професионална дейностъ за да прибератъ масата неорганизирани лозари въ лозарския съюзъ и отъ тамъ съ авторитетъ и компетентностъ да предявяватъ своето право за защита на поминъка си.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на петнадесетия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ,

състоялъ се на 24 и 25 февруарий 1935 година въ София.

Петнадесетия редовенъ конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ, въ заседанията си на 24 и 25 февруарий 1935 г. въ гр. София, следъ изслушване отчета на Управителния съветъ, този на редактора на съюзния органъ „Лозарски Прегледъ“ и доклада на Контролната комисия, както и рефератитъ: „Бждащето на нашето лозарство и винарство“ отъ проф. Н. Недѣлчевъ, „Производство и износъ на десертното грозде“ отъ Ив. Георгиевъ и „Виното като храна отъ гледището на медицината и хигиената“ отъ д-ръ Ив. Маноловъ, и следъ станалитъ по тѣхъ разисквания, като взема предвидъ:

А

1. Че производството на вино въ България е надхвърлило далече нуждитъ на вътрешния пазаръ, следствие на което цената му е спаднала подъ костумата стойностъ, а засаждането на лозя продължава.

2. Че лозя съ десертни сортове се засаждатъ усилено и безразборно, следствие на което въ едно недалечно бъдаще ще имаме голѣмо производство на долнокачествено десертно грозде.

3. Че износътъ на грозде представлява единъ важенъ въпросъ за народното ни стопанство и изисква непрекъснатитъ грижи на държавата,

4. Че поради катастрофалното спадане ценитъ на виното, положението на съществуващитъ винарски кооперации се е много влошило.

5. Че нашата винарска техника, поради дребния характеръ на собственостъ, е останала много назадъ и най-ефикасното ѝ подпомагане ще бжде построяването на една мрежа отъ кооперативни винарски изби въ страната.

6. Че следъ въвеждането на правилника за контрола на производството и продажбата на гладкия и облагороденъ лозовъ материалъ, забележката къмъ чл. 179 отъ закона за П.З.П.О.П.И. относно качеството става излишна и пакостна.

7. Че държавата не е имала до сега единна лозарска политика и законитъ и мѣрkitъ, засягащи лозарството и винарството на отдѣлнитъ министерства не сж били координирани съ огледъ лозарскитъ интереси и често сж си дори противоречели.

8. Че завладянитъ чужди пазари за десертни грозда, ще трѣбва да се запазятъ и разширятъ.

9. Че единственото за страната ни Лозаро-винарско и градинарско училище въ гр. Плѣвень, закрито като срѣдно и наново открито като специално практическо, поради липса

на правилникъ и програма е слабо посетено и изложено на разстройване, като самото му здание се заема за други цели, а инвентара му се разпръсва и пр.

РЕШИ:

Да се помоли г. Министра на народното стопанство.

1. Да се прокара законъ, съ които да се забрани за единъ периодъ отъ поне петъ години за засаждането на нови лозя съ винени сортове, като гроздовото производство и неговитъ продукти се оградятъ отъ конкуренцията за бирената и спиртна индустрия и сливовата и други плодови райки, както и отъ фалшификацията (чрезъ прилагане закона за виното, спиртнитъ напитки и оцета).

2. Да се подпомогнатъ сжществующитъ лозаро-винарски кооперации.

3. Държавата, респективно Министерството на народното стопанство да продължи строежа на винарски изби, като подпомогне и материално построяването и обзавеждането на една мрежа отъ такива.

4. Министерството на народното стопанство да подпомогне построяването на хладилни антрепозити за запазване на грозде, овощия, зеленчуци и др.

5. Да се регламентира засаждането на десертни сортове лози (подходящи климатически условия и почви).

6. Да се внесе подобрение въ отглеждането на десертни грозда за износъ.

7. Да се взематъ всички мърки за запазване на сегашнитъ пазари на десертнитъ грозда въ чужбина, разширението имъ и завладяването на нови такива.

8. Да се учреди висшъ лозарски съветъ съ представители на Министерството на народното стопанство — Дирекция на земледѣлието и Дирекция за търговия, М-во финанситъ — Дирекция за монопола и Дирекция на акцизитъ, М-во на съобщенията, М-во на вътрешнитъ работи — Дирекция на народното здраве и представителъ на Българския Лозарски Съюзъ.

9. Да се издействува намаление въ митата за внасянитъ български десертни грозда въ Австрия, Полша и Чехия; да се увеличатъ контингентитъ на внасянитъ български грозда въ Австрия и Полша: българскитъ фирми сами да избиратъ фирмитъ вносителки въ Полша,

10. Да се приложи закона за болеститъ по растенията отъ 1930 год. чл. 17 за обещетяване стопанитъ.

11. Незабавно да се урегулира положението на Плѣвенското лозарско училище, като се установятъ точно и разгласятъ широко приемнитъ условия, правилника и програмата му.

12. Да се разшири агрономо-лозарската просвѣта между лозаритъ.

13. Да се подпомогне Българския Лозарски Съюзъ да

уреди една екскурзия на стопани-лозари въ Гърция, Италия, Унгария и Югославия, за проучване на тѣхното винарство и десертни грозда.

14. Да се учреди строгъ и ефикасенъ контролъ на гроздето за износъ, като се уеднаквятъ гледищата на контролнитѣ органи по преценяване качеството на гроздето.

15. Да се изравнятъ ценитѣ на земледѣлскитѣ и индустриални произведения и други даждия на производителя (данъци и пр.)

16. Да се регламентира вътрешната търговия съ грозде и вино.

17. Да се узакони последния проектъ за измѣнение на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, като, обаче се взематъ мѣрки за неговото действително приложение, обединено подъ ведомството на Министерството на народното стопанство.

Б

1. Че по-голѣмата частъ отъ недоборитѣ по акцизитѣ на вината и акцизитѣ и общинския налогъ върху материалитѣ отъ който се вари ракия сж платени, но по вина на данъчната администрация не сж спадани отъ партидитѣ на лозаритѣ, че тѣхното събиране и събирането на глобитѣ и лихвитѣ върху тѣхъ е несправедливо, че ценитѣ на гроздовитѣ произведения сж спаднали твърде много и лозаритѣ сж обедняли, че бирницитѣ прибѣгватъ вече къмъ екзекутивно събиране.

РЕШИ:

Да се помоли Господинъ Министра на финанситѣ да прокара веднага законъ за намаление на недоборитѣ отъ акциза върху виното и общинския налогъ върху материалитѣ отъ които се вари ракия, подобно на закона по намаление поземелния данѣкъ, като процента за намалението бжде поне на 6 полугодия, съпадащи съ сроковетѣ за доброволното плащане на данѣцитѣ, като глобитѣ и лихвитѣ върху тѣхъ се напълно премахнатъ.

2. Че монопола на спирта, сливовата ракия и др. не даде очакванитѣ резултати, че организацията му е дефектна, че ценитѣ на ракиитѣ, плащани на производителитѣ, сж недостатъчни, че ценитѣ на продаванитѣ спиртъ и сливова ракия сж високи, че контрабандата е вземала широки размѣри и е по-голѣма отъ когато и да било.

РЕШИ:

Да се помоли г. Министра на финансиитѣ да нареди:

1. Да се направятъ и необходимитѣ поправки въ закона за монопола на спирта и сливовата ракия, като самата служба се съответно реорганизира, за да може правилно да функционира до преминаването къмъ една по-сполучлива система по облаганието на плодовитѣ ракии; да се запла-

тятъ плодовитѣ ракии на производителитѣ поне 30 ст. нето алкохолния градусъ: да се намалятъ продажнитѣ цени на пловия спиртъ до максимумъ 60 ст. алкохолния градусъ; да се допусне консумацията и продажбата на гроздовата ракия; да се премахне или ограничи до минимумъ контрабандата.

2. Да се подпомогнатъ кооперативнитѣ ракиджийници и спиртоварници, като се освободятъ отъ патенти за право варене и право-преварка, като органи на дирекцията на монопола.

3. Да се премахне акциза на виното.

4. Да се допусне на производителитѣ лозари продажбата на четири процентовъ оцетъ отъ вкиснати тѣхни собствени вина.

5. Да се поззоли на питиепродавцитѣ продажбата на виненъ оцетъ.

В

1. Че употребата на виното въ умѣрено количество, споредъ видни медицински капацитети не само не е вредно, но е полезно.

2. Че лозаро-винарството е единъ голѣмъ поминѣкъ, даващъ прехрана на повече отъ 100,000 семейства.

3. Че борбата съ алкохолизма се води най-ефикасно чрезъ умѣреностъ и трезвеностъ.

4. Че особено напоследѣкъ усилията на известни организации и държавни институти у насъ сж погрѣшно насочени вмѣсто въ борба съ пиянството и алкохолизма—противъ поминѣка на лозаря и винаря.

РЕШИ:

1. Да се помоли г-нъ Министра на вътрешнитѣ работи и народ. здраве да нареди Дирекцията за народ. здраве и учреждения при нея противоалкохоленъ инспекторатъ да насочатъ усилията си за борба съ пиянството и алкохолизма у насъ, които нѣматъ нищо общо съ умѣрената консумация на виното. Сжщата дирекция да не спѣва нормалния пласиментъ на нашитѣ вина.

2. Да се помоли г-на Министра на народното стопанство да вземе подъ свое покровителство продуктитѣ на насърдаваното десетки години отъ сжщото м-во родно лозарство, като се подкрепятъ сжществующитѣ къмъ М-вото на народ. стопанство комитети за подпомагане и закрила на гроздето и виното.

Г

1. Че за насърчение износа на десертни грозда сж необходими бързи и прѣки транспортни съобщения, както у насъ тѣй и въ чужбина.

2. Че оборотнитѣ срѣдства на експортѣоритѣ ще трѣбва да се връщатъ въ възможното най-късо време въ страната ни.

3. Че отношенията между лозаритѣ продавачи на десертни грозда и фирмитѣ износителки и тѣхнитѣ представители, както и изплащането отъ тѣхната страна на гроздето — ще трѣбва да почиватъ на ясна и солидна основа.

4. Че за правилното освѣтление, информация и др. при износа на гроздето е необходима специална за целта служба въ чужбина.

Р Е Ш И :

1. Да се помоли г-нъ Министра на съобщенията да нареди необходимото за бързото и сигурно превозване на десертното грозде, както у насъ тѣй и въ чужбина, като се сключатъ прѣки ж. п. тарифи съ Германия и др.

2. Да се организира транспорта по море за десертни грозда въ Египетъ, Англия и др.

3. Да се уеднаквятъ навлата за грозде и вино.

Да се помоли г-нъ Министра на финанситѣ и Б. Н. банка, последната да нагажда девизната си политика къмъ изискванията на нашия гроздовъ експортъ и ускорява преводитѣ отъ чужбина у насъ на сумитѣ отъ изнесенитѣ десертни грозда, съ огледъ да се даде реална цена на изнасянитѣ грозда, като се премахнатъ контингентитѣ за вносъ.

Да се помоли г-нъ Министра на народното стопанство.

1. Да се създаде законъ за регламентиране отношенията между производители-лозари и експортѣори на грозде, както и да се гарантира изплащането стойността на закупенитѣ отъ експортѣоритѣ грозда,

2. Да се учреди при М-вото на народното стопанство специална служба, която да има свои представители въ чужбина, които да проучватъ условията за пласимента на десертни грозда, да съобщаватъ ценитѣ имъ и се грижатъ за правилния износъ и възможния по-голѣмъ пласиментъ на българско грозде.

Д

Че новооснованата кооперативна централа на лозаритѣ въ България развива една крайно ползотворна дейность за лозаритѣ съ доставянето на първокачествени синь камѣкъ, гладка галванизирана тель, рафия и др. на извънредно износни цени; че се откриватъ свѣтли перспективи и за интервенция на сжщата при износа на десертни грозда.

Р Е Ш И :

Да се помолятъ всички държавни учреждения, институти и фактори въ страната да дадатъ най-широко съдействие и подкрепа на кооперативната централа на лозаритѣ въ България.

Бюрото на конгреса.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Какъвъ синь камъкъ да употрѣб- ваме?

Синиятъ камъкъ се получава обикновено отъ медъ, на която действуватъ съ сѣрна киселина или отъ окисляване на медни руди, съдържащи сѣра. Когато кристализацията се извършва бавно, получениятъ синь камъкъ е на голѣми кристали. Ако при изстудяването разтворътъ се бърка, въ такъвъ случай синиятъ камъкъ кристализира на ситни кристали и носи името „снѣженъ синь камъкъ“. Вториятъ има това преимущество, че се разтваря по-бързо въ водата. У насъ се употрѣбява този на голѣми кристали. У насъ сѣществува само една фабрика за синь камъкъ, а именно тази на Бр. Азманови, въ гр. Стара-Загора. Производството ѝ, обаче, не може да задоволи мѣстнитѣ нужди, затова ежегодно се внася въ страната 4 до 5 милиона кгр. синь камъкъ, главно за нуждитѣ на лозарството.

Въ България се внася синь камъкъ отъ различни страни: Англия, Германия, Унгария, Австрия, Италия, Франция и Белгия.

Синиятъ камъкъ, който се внася за нуждитѣ на лозарството подлежи на контрола по отношение на чистотата му. Добриятъ синь камъкъ трѣбва да има чистота най-малко 98%.

Синиятъ камъкъ има формула $\text{CuSO}_4 + 5\text{H}_2\text{O}$ (кристалитѣ съдържатъ 5 молекули вода). Металическата медъ, която се съдържа въ синия камъкъ е 25.4%

Синиятъ камъкъ е соль, силно разтворима въ вода. Разтворимостта му расте съ покачване температурата на водата.

При температура 9°, 100 ч. вода разтвор.	36 ч. синь камъкъ
„ „ 50°, „ „ „ „	88 „ „ „

Нѣкога се срѣщаше въ търговията синь камъкъ, примѣсенъ съ желѣзенъ сулфатъ и др. материали, следствие на което ефикасността му противъ пероноспората бѣше слаба и често се чуваха оплаквания отъ страна на лозаритѣ. Сѣществувахе сѣщо предубеждението, че английскитѣ синь камъкъ по чистота е ненадминатъ и че синиятъ камъкъ отъ другитѣ произходи е долнокачественъ.

Въ България, отъ нѣколко години, внесенитѣ синь камъкъ се контролира отъ държавата и преди да бжде анализиранъ и одобренъ, не се пуска въ продажба. Съ анализитѣ на пробитѣ е натоварена Софийската опитна и контролна станция (хмически отдѣлъ).

До сега, отъ 1915 год. насамъ, сж извършени многобройни анализи на внесенъ въ България синь камъкъ. По отношение на чистотата, тѣзи анализи сж дали следнитѣ резултати :

ПРОИЗХОДЪ	Ч И С Т О Т А		
	Най-малка	Срѣдна	Най-голѣма
Англия (21 проби)	96·89	98·41	99·3
Германия (10 проби)	98·00	98·71	99·84
Унгария (15 проби)	98·04	99·57	99·6
Австрия (2 проби)	—	98·63	—
Италия (2 проби)	—	98·31	—
Франция (4 проби)	98·69	99·23	99·99
Белгия (1 проба)	—	98·6	—
България 1 проба)	—	98·6	—

Отъ горнитѣ анализи се вижда, че по чистотата английскитѣ синѣ камѣкъ не превишава този на другитѣ страни, нѣщо по-вече, той е надминатъ отъ повечето страни.

Ето защо, нѣма никакво неудобство той да бѣде замѣненъ съ германски или другъ синѣ камѣкъ, стига да е билъ одобренъ отъ контролната станция въ София.

За повредитѣ на посадочния материалъ и посаденитѣ лози.

(продължение отъ кн. 10)

Щомъ лозитѣ сж расли едно лѣто въ лозето, маточника и дори у укоренилището и въ последствие не се вадятъ вече, черни петна не се явяватъ по тази частъ отъ стеблото, която се намира въ почвата.

Ако се насадятъ лози съ петна, които се намиратъ по долния край на дивячката или нашенската лоза, ранитѣ застраватъ и никога не се появяватъ други петна по по-рано нападнатитѣ подземни части.

Въ рѣдки случаи се констатираатъ петна по стеблото, и то на дълбочина не по-голѣма отъ 5 — 8 см. подъ нивото на почвата. Такива случаи се наблюдаватъ обикновено въ почви рохки, бѣли, бедни и сухи. Тѣзи петна, обаче, не сж опасни.

Смѣло може да се каже, че въ всички маточници, въ лозята по крайбрежието на Черно море и въ райони на южна България, кждето не *загрибатъ, петна нѣма*.

Ако рѣзници, лози или хасми презимуватъ покрити (затрупани) съ кочани отъ царевица, слама или други материали непримѣсени съ прѣстъ или пѣсъкъ, петна до сега не сж констатирани.

Споредъ сведения на пепиниеристи и агрономи петна до сега не сж констатирани по лози, съхранени въ морски пѣсъкъ или рѣченъ такъвъ, но лишень отъ органически материи и еднозърнестъ.

Отъ досегашнитѣ наблюдения петна следъ плакането на лозитѣ не само че не се появяватъ, но появилитѣ се преди

плакането такива не растатъ, а — споредъ броя имъ и дълбочината на проникването въ тъканитѣ, зарастватъ бърже, бавно или никакъ.

*

При разрешаване на проблемата за повредитѣ на лозовия материалъ може да се тръгне и върви по два пжтища: да се търси *причинителя* или да се търсатъ и намѣрятъ *срѣдствата* за борба съ това зло, изучвайки условията и обстоятелствата при които *то* се проявява. Може, разбира се, едновременно да се следватъ и двата метода.

У насъ споретѣ около *причинителя* на повредитѣ на лозовия материалъ не само че не допринесоха за разрешението на проблемата, но повтарямъ, незаслужено заангажираха престижа на две съсловия, а така сжщо и тоя на държавни институти.

Ако съмъ избралъ само втория пжтъ, то не е че съмъ го намѣрилъ за по прѣкъ и резултатенъ, а защото зная, че има институти и лица, оторизирани, да върватъ и по първия пжтъ.

Знае се, че *причинителя* на бѣсътъ още не е откритъ, но въпрѣки това, лѣкуването му е много успѣшно (сигурно). Сжщото можеше да се каже до скоро и за сифилисътъ. Въпрѣки че *причинителя* на рака не е откритъ, лѣкаритѣ се стремятъ да го лѣкуватъ.

Отъ друга страна *причинителитѣ* на много повреди и болести по животнитѣ и растенията сж отдавна открити и въпрѣки това ефикасни *срѣдства* за борба съ тѣхъ нѣма. Примѣри нѣма да привеждамъ, защото тѣ изобилствуватъ, както въ животинското, така и въ растителното царства.

Съ повредитѣ на лозовия материалъ сж материално засегнати пепиниеристи и лозари, а отъ тамъ и народното стопанство. После при заведенитѣ процеси се заангажирватъ агрономитѣ, било като държавни контролни органи, било като вещи лица. Смѣтамъ, че въпросътъ не търпи отлагане и трѣбва да се търси изходъ.

Изводитѣ, които сж съобщени въ кн. 10 сж направени въз основа на 4 годишни наблюдения и опити. Тѣзи наблюдения и опити сж вършени лично и съ участието и сътрудничеството на лица, които сж много добре запознати съ живота на лозата.

Най-важния въпросъ, който ни интересува бѣ да се установи идентичността или разликата между разпространеното въ лозарскитѣ страни пропадане на лозитѣ, известно подъ името Court noué *закържавяване*, което споредъ известния въ свѣта познавачъ на лозата г. Равазъ*) се причинява отъ неизвестенъ паразитъ, който винаги минава съ леснота

*) L. Ravaz, *Аpropos du court — noué* — Progrès Agricole et Viticole 28. I. 1934.

отъ подложката въ присадника и обратно, а така сжщо при посаждане здрави лози срѣдъ болни, винаги посаденият лоза заболяватъ.

Следниятъ опити сж категорични въ това отношение.

1) Лози съ много петна подъ спойката, върху спойката и надъ нея се преоблагородиха на зрѣло (разцепъ и копулация) съ калеми отъ здрави и съ петна главини. Облагороженитъ лози дадоха 2 — 3 метра буйни лѣторасти. 2) Калеми, взети отъ главини съ петна, които обхващатъ $\frac{2}{3}$ отъ надземната частъ на стеблото, присадени на зелено върху лози здрави, даватъ нормални лѣторасти. 3) Лози, водени на кордонъ Роя, силно нападнати отъ черни петна и почти непроявяващи признаци на животъ, се порѣзаха подъ покрититъ съ петна части. Презъ лѣтото дадоха здрави, буйни лѣторасти дълги 3 — 4 метра. Сжщитъ лози незагребани презъ есенята сж лишени отъ петна. 4) Здрави лози, посадени на мѣстото на пропаднали отъ чернитъ петна лози, се развиватъ нормално.

Тѣзи опити потвърдиха предположението ни че повредитъ у насъ нѣматъ нищо общо съ закържевяването Court поуе, много известно въ западна Европа и другаде. Повредитъ нѣматъ сжщо нищо общо съ случаитъ на Court поуе закържевяване, отдавано отъ френскитъ учени Виала и Марсе на гжбата *Pumilus medulae*. Факта, че петната не почватъ отъ стари рани и обикновено не сж въ контактъ съ сърцевината (мушака) на лозата е достатъчно указание да твърдимъ това. Впрочемъ поменатитъ автори още не сж предизвикали заразяване на здрави лози съ *Pumilus medulae*.

Резултатитъ и характера на заложенитъ презъ 1934 г. опити въ по-широкъ мащабъ ще се съобщатъ следъ тѣхното изваждане.

С. И. П.

(Следва)

А. Бойчиновъ.
аргономъ

Мѣрки за подобрене на нашето винарство.

Въ последнитъ години производството и износа на десертни грозда у насъ постоянно се засилва и обещава найдобри изгледи за нашето лозарство, обаче, трѣбва да подчертаемъ, че изобщо десертното грозде има единъ по-ограниченъ пласиментъ и пазаръ, защото то е сезонна стока, съ по-ограничени възможности, и винаги изложено на по-голѣми рискове. Така миналата 1934 год. отъ нашата страна се изнесоха повече отъ 3,700 вагона десертно грозде, на общо тегло 21,500,000 кгр. Да допустнемъ, че този износъ постоянно ще расте и се увеличава и въ близкитъ години нека

да достигне до 100 милиона кгр., или 5 пжти повече отъ това, което се изнесе тази година (1934 год.), значи и въ този най-благоприятенъ случай ние ще изнесемъ едва 25% отъ общото гроздово производство на страната. Ето защо, за да гарантираме правилното развитие на нашето лозарство и да го запазимъ като една широка масоза култура, необходимо е да организираме сжщо така модерно нашето винено производство и нашата винена търговия. Ние произвеждаме при една нормална реколта близо 350,000 кгр. грозде, което трѣбва правилно да се преработи и използува за вино, за да възнагради добре труда на лозаря. Днесъ виненото производство е обезценено, то не възнаграждава добре труда на лозаря, и затова нашето родно лозарство въ голѣмата си частъ е осждено на упадъкъ. Голѣма частъ отъ нашитѣ лозя ще бждатъ изоставени да не сж обработватъ, а много лозарски домакинства ще бждатъ осждени на обедняване и разорение. Ние, въ никой случай, не бива да допуснемъ това, и най-малкото, което трѣбва да направимъ е да запазимъ нашето лозарство, поне на нивото, на което се намира днесъ. Ние не бива да допуснемъ да се изоставятъ и запустяватъ засаденитѣ вече лозя, които сж погълнали много трудъ, много срѣдства и народни спестявания.

Виненото производство е нераздѣлно свързано съ лозарския поминъкъ. Винарството и лозарството сж началото и края на единъ и сжщи процесъ. Развитието на лозарския поминъкъ е нераздѣлно свързано съ организацията и развитието на виненото производство и винената търговия. Ние не можемъ да подобримъ лозарския поминъкъ до като не организираме добре нашето винено производство и да намѣримъ пазаръ и пласиментъ на произведеното вино. Най-първо ние ще трѣбва да се заемемъ да разширимъ вътрешния пазаръ и консумация на виното, а следъ това ще помислимъ и може да организираме износа на наши вина въ чужбина. Може би мнозина ще ни отговорятъ, че износа на наши вина въ чужбина е абсолютно невъзможенъ, имайки предвидъ много опити, които се правиха въ близкото минало, и които не излѣзоха сполучливи. На това ние ще възразимъ, че вината, които изнасяхме до днесъ, бѣха случайни, лошо преработени и неприготвени за външния пазаръ. Въ повечето случаи тѣзи вина се използуваха като единъ суровъ продуктъ, било за купажи (смѣсване), а въ нѣкой случай за изваряване на спиртъ и пр. Неуспѣхитѣ на нашия износъ на вина, се дължатъ на обстоятелството, че ние почнахме износъ на такива, преди още да имяхме добре организирано винено производство, и винарски предприятия, които да произведатъ качествени вина, отговарящи на вкуса на европейския консуматоръ.

Консумацията на вино у насъ е още много — слаба, това до голѣма степенъ се дължи на лошо организираното ни винено производство и винарска търговия. Срѣдно го-

дишно ние произвеждаме 140,000,000 литри вино и срѣдно годишно на глава у насъ се пада да консумира 23 литри вино. Когато вината бждатъ добре приготвени, то безспорно и тѣхната консумация ще се увеличи. Така напримѣръ, у насъ, презъ топлия сезонъ на лѣтото, отчасти и пролѣтъта, почти на всички села и повече градове се продаватъ болни и развалени вина, които просто отблъскватъ консуматора отъ виното и излагатъ сжщо така хигиеничното и здравословно питие. Известенъ е случая съ професоръ Виала, който въ своето пътуване и обиколки въ България, понеже навсѣкжде му предлагали само лоши и вкиснати вина, той дошълъ до заключение, че нашата публика, обича и предпочита болнитѣ вина, защото той не намѣрилъ да се предлагатъ здрави такива у насъ; много пжти консуматоритѣ на вино се оплакватъ, че следъ като сж пили такова вино чувствуватъ главоболие, а това до голѣма степенъ се дължи на лошо преработеното и ферментирало вино, което съдържа много висши алкохоли, които причиняватъ главоболие.

Отъ друга страна, при все, че виното у производителя се предлага и заплаща на много низка цена, то сжщото въ локалитѣ и ресторантитѣ се сервира на консуматора на доволно високи цени.

Така, обикновеното вино у производителя, се продава на едро по 4 лв. за литъръ, а въ ресторантитѣ и кръчмитѣ сжщото вино се предлага отъ 8—16 лв. Отъ тукъ се вижда, че лозаря — производителъ, следъ като е работилъ цѣло лѣто своето лозе, изложенъ на всички природни стихии, следъ като е платилъ акциза и данъци, той предлага своето вино срещу 4 лв. за литъръ, когато кръчмаря сжщото това вино само да го сервира на консуматора взема двойно и тройно повече отъ производителя — лозаръ. Тази голѣма разлика въ ценитѣ на виното на едро у производителя и дребно за консуматора безспорно спомага много за намаляване на винената консумация.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Увеличаване лепливостта на бордошкия разтворъ.

Известно е, че ефикасността на пръскането противъ пероноспората е въ зависимостъ отъ задържането на разтвора по зеленитѣ части на лозата. Обикновениятъ бордошки разтворъ лепне достатъчно, при една нормална година, когато не ваятъ често дъждове. При дъждовна година, обаче, когато, за да се предпази лозето, се налагатъ многобройни пръскания, по-икономично би било да се направи разтворътъ лепливъ, като му се прибавятъ известни веще-

ства, като меласа, желатинъ, ленено масло и др. Въ чужбина сж правени множество опити за да се установи до колко прибавката на това или онова сръдство увеличава лепливостта. Опититѣ сж показали, че меласата е едно отъ най-добритѣ сръдства за увеличаване на лепливостта. При това тя е и евтинъ отпадъкъ на захарнитѣ фабрики. Рецептата за приготвление на бордошки разтворъ съ меласа е дадена отъ Мишель Пере. Тя е следната:

1. Синь камъкъ, разтворенъ съ 80 литри вода — 2 кгр.
2. { Гасена варъ, разрежена въ 10 литри вода — 2 кгр.
 { Меласа, разрежена въ 10 литри вода — 2 кгр.

Най-напредъ се налива варевото млѣко въ меласата, като се бърка; образува се калциевъ захаратъ. Така полученото захарно вариво млѣко се налива малко по-малко въ синкамъчния разтворъ, като се бърка енергично.

Приготвлението може да се опрости, като се пригответи бордошкия разтворъ съ 90 литра вода, вмѣсто съ 100, а отдѣлно се размиятъ 2 литра меласа въ 10 литра вода, като меласовия разтворъ се налѣе постепенно, съ бъркане, въ готовия бордошки разтворъ. Дозата отъ синь камъкъ може да бже намалена на $1\frac{1}{2}$ кгр., а сжщо и варѣта на $1\frac{1}{2}$ кгр.

Еме Жиранъ, още въ 1892 г. правилъ сравнение между лепливостта на обикновения бордошки разтворъ и този, приготвенъ съ меласа. Той констатиралъ, че следъ напрѣскването, единъ силенъ дъждъ, който траялъ 22 минути, отвлѣкълъ 50-90% отъ медъта на бордошкия разтворъ, а само 11-20% отъ медъта на меласовия разтворъ. Това показва, че лепливостта на меласовия разтворъ е била много по-голъма отъ тази на бордошкия разтворъ.

Гастинъ е правилъ други опити, като прѣскалъ съ различни медни разтвори стѣклени плочици и лозови листа, следъ което ги подлагалъ на силенъ, изкуственъ дъждъ и анализиралъ медъта въ това, което е останало полепнало по плочицитѣ и листата, следъ дъжда. Силата на лепливостта на разтвора е била изразена въ проценти, които показватъ какви части отъ медъта е останала полепнала. Ето резултатитѣ:

	По листата	По стѣклата
Бордошки разтворъ, алкаленъ	83.9	84.9
Сжщиятъ, съ 2 литра меласа	91.1	92.7
Сжщиятъ, съ 1 литъръ меласа	77.1	84.6

Вториятъ опитъ показва, че лепливостта на разтвора се е увеличила значително, когато въ разтвора е било прибавено 2 литра меласа.

Меласата отъ захарнитѣ фабрики е единъ много евтинъ продуктъ, който нѣма да засжпи чувствително стойността на бордошкия разтворъ. Ето защо, желателно е още тази година да се опита отъ лозаритѣ меласовия бордошки разтворъ.

Петъръ Костовъ

Агрономъ Л. О. Станция — Плевенъ.

За практикуванитѣ у насъ системи рѣзитби

При виненитѣ сортове грозда единствената практикувана у насъ рѣзитба е низкоглавестата чепова или *чашовидна*. Въ нѣкои райони, когато гроздето и виното имаха добра цена, чашовидната рѣзитба се видоизмѣняше въ *богата такава*, т. е. чашовидна съ 1—2 плодни прѣчки. При тѣзи сортове, при сегашнитѣ промѣнени стопанско-икономически и пазарни условия, за възвръщане къмъ богата рѣзитба и дума не може да става, защото освенъ че ще влоши качеството на гроздето и производнитѣ му, но ще се съкрати безполезно дълголѣтието на лозата и се намали чистия приходъ. За нашето винопроизводство вътрешния пазаръ е мѣрило за количеството вино, което трѣбва да се произвежда. Този пазаръ е наситенъ и само висококачественитѣ вина ще ще могатъ да намиратъ пласментъ. (Фиг. 1).

Може би изглежда парадоксална френската максима — „щастливи лозарски и земледѣлски години сж тѣзи на не-



Фиг. 1.

достатъчно плодородие (реколта) и обратно, нещастни сж за земледѣлцитѣ годинитѣ на изобилие“. Живота, за нещастие, въ всичкитѣ му прояви потвърждава тази максима.

Низкитѣ цени на гроздето и виното отчаяха лозаритѣ и тѣ неохотно извършватъ всички културни операции около отгледването на лозата, въ това число и най-важната такава — *рѣзитбата*.

Въ стремежа си да съкратятъ разходитѣ при порѣзване на лозитѣ лозаритѣ нанасятъ мжчно поправими вреди на лозята си, като оставятъ главинитѣ не почистени отъ сухи и непотрѣбни части (чепчета, анемични и засъхнали рамена), а така сжщо като рѣжатъ съ лоши и неточени инструменти и правятъ мжчно заздравичи рани. При отстраняване на излишни части, отрѣзитѣ трѣбва да бждатъ по възможность малки, т. е. да иматъ форма на окръжностъ. Колкото повече се отдалечаваме отъ тази форма, толкова повече се увели-

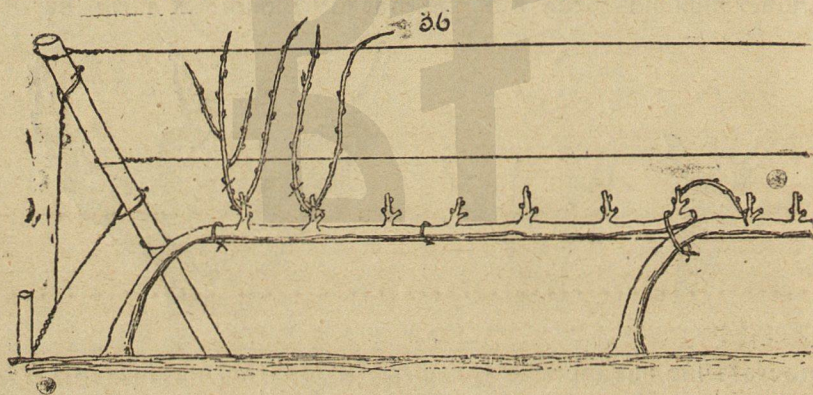
чава площта на направенитѣ рани и отъ тамъ невъзможността лесно да заздравятъ. Заздравяването (зарѣбването) на ранитѣ е толкова по-сигурно, колкото отрѣзитѣ се правятъ по-близо до основата на частитѣ, които се отстраняватъ.

Само съ тази малка корекция лозаря ще осигури до голѣма степен дълготрайността и достатъчна буйност на на лозитѣ — и отъ тамъ — постоянно плодородие. Занемаренитѣ при рѣзитбата главини, освенъ че заслабватъ преждевременно, но, за да се оправятъ, изискватъ доста надници въ повече и то въ продължение на 2—3 години тъй като въ една година главината мжно се оправя.

Отъ досегашнитѣ наблюдения сорта Дамятъ е най-чувствителенъ и най-бърже заслабва отъ засѣхналитѣ части и зле правенитѣ отрѣзи. Дамята мжно понася удълженитѣ рамена. Най-подходяща за него рѣзитба е тази на 2 очи.

*

Отъ нѣколко години насамъ благодарение насърчителнитѣ резултати отъ износа на грозде и то при сравнително високи цени, интереса къмъ отгледването на Дамятъ, Чаушъ и особено на Афузъ-Али е доста голѣмъ. До като въ 1929 година площта, засадена съ Афузъ-Али бѣ 10613



Фиг. 2.

декара — въ 1933 година имаме надъ 40000 декара, безъ да се включватъ преоблагодороденитѣ възрастни лозя, за които нѣма водена статистика. А отъ 1933 година насамъ площта бърже расте.

Препорѣчанитѣ системи рѣзитби за десертни сортове грозда у насъ сж известнитѣ и практикувани у западно-европейскитѣ лозарски страни кордонъ Роя (фиг. 2) и рѣзитба съ дълга плодна прѣчка Гюйо просто (фиг. 3) или двойно. За образуването и подѣржането на тѣзи рѣзитби е писано доста въ страницитѣ на сп. Лозарски прегледъ¹⁾. Тѣзи рѣзитби сж препорѣжчвани такива, каквито се прилагатъ въ

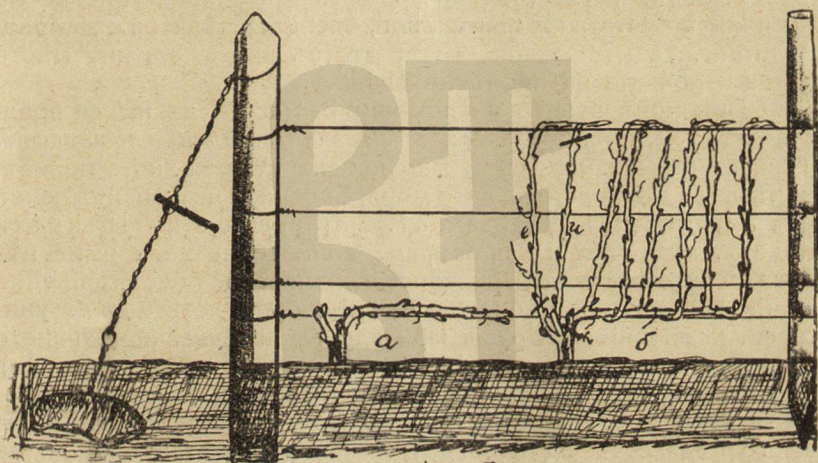
¹⁾ Кн. 1, 17 и 18. 1930 год. и кн. 1 1932 год.

2026

другитѣ лозарски страни, безъ да сж вземани подѣ вниманіе нашитѣ български условия.

Кордона Роя у насъ не трѣбва да се препорѣчва, защото: освенъ общитѣ му недостатѣци, изтъквани отъ тѣзи, които го препорѣчваха (иска здрава телена конструкция, обработка само въ едно направление, мжчно загрибване, лесно счупване на възрастни кордони, измръзване на чепчетата и честото имъ засѣхване), той притежава още единъ недостатѣкъ, който го прави неприложимъ при нашитѣ условия.

Тамъ, кждето се загрибатѣ лозята, за кордона Роя нѣма мѣсто; той боледува — ежегодно презъ зимата се покрива съ черни петна, които презъ лѣтото (споредъ дълбочината на проникването имъ въ тъканитѣ), даватъ по-голѣми или помалки рани (шанкѣри), отъ които кордона заслабва, едва вегетира и крайния резултатъ е изсѣхването му.



Фиг. 3.

Препорѣчаната отъ всички почти специалисти рѣзитба „Гюйо“, у насъ трѣбва да претърпи едно измѣнение, за да стане пригодна за нашитѣ условия и се избѣгнатъ следнитѣ недостатѣци:

1. Не всѣкога покарватъ и 2-тѣ пжпки по единственото чепче. Често изкарва само едната, а понѣкога — нито една.
2. Въ силнитѣ почви плодната пржчка надебелява доста и при премахването ѝ се образува голѣма рана, която мжчно заздравява.
3. Въ продължение на нѣколко години главината се издига доста и нейното снишаване е трудно, дори невъзможно.
4. При загрибване и отгрибване на лозитѣ единствената плодна пржчка може да се повреди, а това значи загуба на едногодишна реколта.

Всички тѣзи неудобства на системата Гюйо се премахватъ, като вмѣсто едно чепче на две пжпки се оставятъ две

чепчета по на две очи. По този начинъ се подсигуряваме съ плодни пръчки, а отъ тамъ и съ редовно плодородие. *При загрибането се заравятъ 2—4 пръчки, и презъ пролѣтѣта се отстраняватъ излишнитѣ.*

При това положение, значи, при формирането на главинитѣ презъ първата и втората година отъ засаждането на лозитѣ, разлика въ рѣзитбитѣ нѣма да се прави.

При посаждането лозичката се порѣзва на спяща пжпка или на две очи. Отстранява се и сухото чепче на калема. Практиката да се оставя сухото чепче не издържа критика. Зарастването става много трудно и повредитѣ на спойката по причина на сухото чепче сж обикновено явление.

Презъ лѣтото могатъ да изкаратъ 1, 2, 3 и повече лѣтораста. Да се оставятъ повече отъ 3 лѣтораста не е желателно, понеже тѣ ще сж слаби и недоразвити.

Рѣзитба първа година. Ако въ момента при загрибане на лозичкитѣ листата сж пожълтѣли, есенната рѣзитба е за предпочитане, съ изключение на лозята въ низки, влажни мѣста и тия изложени на пролѣтни слани.

При порѣзването на лозичкитѣ могатъ да ни се представятъ следнитѣ случаи: а) *Лозички съ единъ лѣторастъ.* Това се случва най-често. Ако дебелината е колкото моливъ, порѣзва се лѣтораста на две пжпки. Броенето на пжпкитѣ почва отъ първото колѣно (възелъ). Ако лѣтораста е по-тънъкъ отъ моливъ, лозичката се провѣржава внимателно дали нѣма нѣкакъв недостатъкъ. При констатирането на несвършенна спойка или рана на подложката, най-добре е лозата да се унищожи и замѣни съ друга. При здрава лозичка, порѣзването става подъ първото колѣнце на пръчката (на спяща пжпка). б) *Лозички съ 2 лѣтораста.* Ако лѣтораститѣ сж разположени така, че да не си прѣчатъ (излизатъ отъ обща пжпка, много близко сж една до друга и пр.), порѣзватъ се по на една пжпка, ако е много слаба главината или при силна главина, по-слабата пръчка се рѣже на една пжпка, а по-силната — на две пжпки. в) *Лозички съ 3 и повече лѣтораста.* Ако лѣтораститѣ сж разположени по периферията на главината, оставатъ се 3 лѣтораста, които се порѣзватъ по на една видима пжпка.

При зле разположени лѣтораста, рѣжемъ както при лозичка съ 2 лѣтораста, като се държи смѣтка за силата на главината.

Рѣзитба втора година. Могатъ да ни се представятъ сжщитѣ случаи, както при рѣзитбата първа година.

При покарала една пръчка, последната се рѣже на 2 очи.

При покарали две пръчки добре разположени и споредъ силата на главината рѣжемъ и дветѣ пръчки по на една пжпка; при по-силна главина рѣжемъ едно чепче на една и второто на две пжпки или и дветѣ пръчки рѣжемъ по на две пжпки.

При покарали 3 и повече лѣтораста — споредъ силата на главината и разположение на лѣтораститѣ — оставатъ се съответно: 3 чепчета съ по една пжпка; две чепчета по две пжпки (очи) и третата на една пжпка; или 3 чепчета по 2 очи, ако главината е много силна. При лошо разположение на лѣтораститѣ, оставаме 2 лѣтораста, които порѣзваме както при случаитѣ, когато имаме покарали два лѣтораста.

При пролѣтното порѣзване на младитѣ лозя *силнитѣ* главини, които иматъ само една покарала пржчка или две много силни (дебели), следъ порѣзването се зариватъ съ тънъкъ пласть 2—3 см. рожка прѣстъ и така се оставатъ да покаратъ пжпкитѣ презъ прѣстыта. Сжщото се отнася и до порѣзанитѣ презъ есенята силни лѣзи. Въ противенъ случай много отъ най-силнитѣ главини пропадатъ, изсъхватъ.

Така рѣжемъ, когато имаме работа съ сортове за вино. По този начинъ се рѣже и Дамята, който е едновременно и виненъ и десертенъ сортъ.

При формирането на главини отъ десертни сортове: Афузъ-Али, Антишъ-ага, Алъ Зейнелъ, Бѣла и Червена Лисича опашка, Фурмъ, Фоча, Бѣло безъ семе, Бѣлъ Зейнелъ, Риби мехуръ, Италия и пр. съ рѣзитбата картината се измѣня само въ следния видъ:

а) *Лозичка съ една пржчка*; порѣзваме я сжщо на две пжпки.

б) *При лозичка съ две пржчки*. Едната пржчка оставаме дълга, а другата порѣзваме на 2 пжпки, сжщо като при система Гюйо. Презъ лѣтото, ако изкара отъ главината пржчка отъ спяща пжпка, тя не се премахва, а се грижливо пази.

в) *При лозичка съ три и повече пржчки*. Едната, която излиза отъ миналогодишно чепче се оставя дълга, а другитѣ 2 се рѣжатъ, споредъ силата на главината, едната на една, а втората на две пжпки или и дветѣ по на две пжпки.

Дължината на плодната пржчка зависи отъ сорта и силата на главината. Тя варира отъ 60—120 сантиметра.

При сортоветѣ: Бѣла лисича опашка, Бѣло безъ семе, Италия, Антишъ ага, Фоча, ксито не сж редовни въ своето плодородие, а при Афузъ-Али, *посаденъ въ силни почви и върху буйни подложки*, следъ 6 год. възраст вмѣсто една плодна пржчка могатъ да се оставятъ две, като се намалятъ съобразно силата на главината и количеството на рѣситѣ числото на пжпкитѣ при Афузъ-Али, а при току-що поменатитѣ сортове, се отстранятъ излишнитѣ лѣтораста следъ показване на рѣситѣ.

Тази рѣзитба може да се нарече рѣзитба съ дълга плод. на пржчка.

Рѣзитбата съ дълга плодна пржчка се осмислява само при здрава телена конструкция.

За широката практика достатъчни сж 3 реда тель.

Разстоянието между редоветѣ тель е следното:

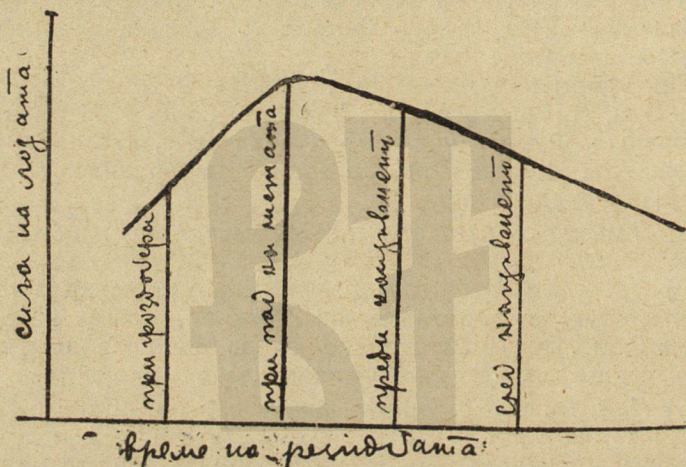
Долния тель се поставя 40—45 см. надъ земята; срѣд-

ния тель отстои 30—35 см. надъ първия; третия (горния) тель е 50—60 см. надъ срѣдния.

Най-малката дебелина на теловетѣ, изразена въ десети отъ милиметра или № № е: за долния тель № 28; за срѣдния тель № 22 и за горния тель № 25.

Кога да рѣжемъ лозята?

Въ други лозарски страни като Испания, южна Франция, Италия и Гърция, лозята се рѣжатъ отъ падането на листата есень, презъ цѣлата зима и презъ пролѣтъта до развиване на пжпкитѣ. У насъ, обаче, по климатически причини благоприятнитѣ дни за рѣзитба на лозата сж доста ограничени, съ изключение на лозята по крайбрѣжието на Черно море и нѣкои лозарски крайща въ южна България, кждето не загрибать.



Фиг. 4.

Лозата може да се рѣже: 1) Веднага следъ гроздоберъ преди падане на листата. 2) Следъ падане листата до настъпване на студоветѣ; 3) Пролѣтъ рано преди плакане на лозитѣ и 4) пролѣтъ късно при плакане на лозитѣ.

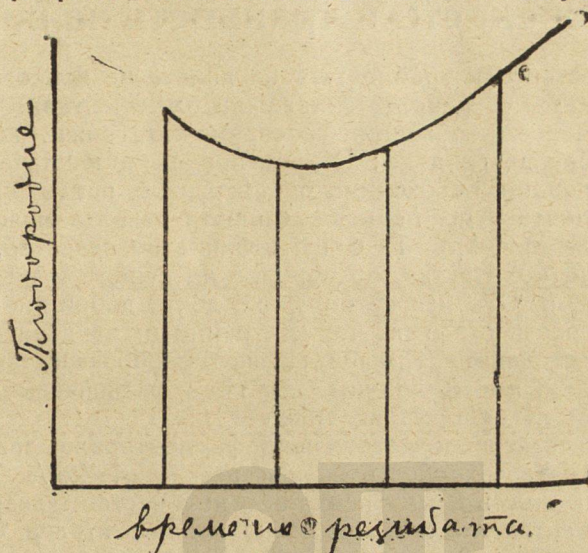
Диаграмата (фиг. 4) показва влиянието, което указва времето на рѣзитбата върху силата на главината. Отъ диаграмата е ясно че порѣзанитѣ рано на есень и късно на пролѣтъ лози отслабватъ.

Въ замѣна на това пѣкъ плодородието имъ се увеличава. Въ диаграма (фиг. 5) много нагледно е изразена връзката между времето на рѣзитбата и плодородието.

Що се отнася до качеството на гроздето и виното и времето, презъ което се рѣже лозата, диаграма (фиг. 6) говори въ полза на рѣзитбата, прилагана следъ падане на листата и преди плакане на лозитѣ.

Поради страхъ отъ измръзване и за да не останатъ незагребани лозята въ много райони рѣжатъ Афузъ-Али веднага следъ гроздобера. Тази практика не е за препоръчване,

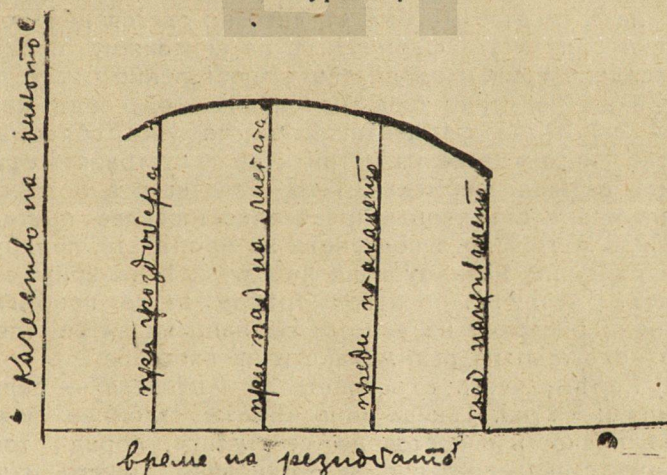
защото лозата още вегетира, хранителнитѣ материи не сж се прибрали и лозитѣ заслабватъ. За да се улесни еми-



Фиг. 5.

грирането на резервнитѣ храни къмъ коренитѣ и стebлото, трѣбва да се рѣже поне при пожълтяване на листата.

Добра е практиката на лозари, които есень премахватъ само плодната прѣчка и загрибватъ останалитѣ 3 - 4 прѣчки. Тѣ иматъ винаги една осигурена реколта.



Фиг. 6.

При виненитѣ сортове грозда старитѣ и слаби лозя се рѣжатъ есень следъ пожълтяване на листата. При силни лозя и тѣзи въ низки мѣста най-добре е есень да се отстранятъ всички сухи части и непотрѣбнитѣ прѣчки, а презъ пролѣтъта само ще се порѣжатъ оставенитѣ за плодъ лѣтораста.

Ив. Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Л. О. С. — Плѣвеиъ.

Качественостъ и трайностъ на вината.

Качеството и трайността на вината не всѣкога се постига, макаръ че реколтата може да бжде напълно нормална. За това сж необходими своевременно грижи, които винаря трѣбва да ги даде; 1) коригиране на мъстѣта, 2) редовно доливане, необходимо провѣтряване презъ време на ферментацията и пр. Миналогодишната реколта може да ни послужи за примѣръ. Тя бѣше отлична по качество, макаръ и малка по количество, по причина на сушата и на гроздовата плесень. Отъ нея се получиха доста добри вина, но по-голѣмата частъ отъ тѣхъ не сж трайни и създаватъ доста грижи на стопанитѣ. Причинитѣ за недоброкачествеността на вината сж много, но ние въ тѣхъ различаваме главно три случая на ненормални вина:

1) Голѣмо количество непреферментирала захаръ, поради голѣмата захарностъ на мъстѣта — 24—26%. Знае се, че колкото мъстѣта има по-голѣмо количество захаръ, толкова ферментацията става по-бавна, продължителна. Отъ друга страна, образуванія спиртъ при ферментацията и непреферментиралата захаръ спиратъ последната и виното остава дълго време мжтно. Спиртната ферментация може свършено да спре, но други микроорганизми могатъ да се размножаватъ като използватъ захарѣта като храна и виното може да се провлѣче или преобърне. Вината въ които има захаръ даватъ възможностъ на микроорганизмитѣ въ виното да останатъ по-дълго време въ активно състояние и подобни вина, ако съдържатъ ферментитѣ на вкисването поради не добре дадени грижи, се вкисватъ постепенно и се развалятъ. За да не стане това, необходимо е, следъ като се свърши спиртната ферментация да се употребятъ всички сръдства виното да се избистри и да се отстранятъ отъ него всичкитѣ активни ферменти. Това става като виното се отдѣли на време отъ калѣта чрезъ едно или две претакания, при нужда и три, до започването на пролѣтѣта, придружени винаги съ силно насимпурване на бжжитѣ въ които се прехвърлятъ. Въ случай на нужда трѣбва да се прибѣгне до изкуствено бистрене на виното. Не направи ли се това, виното е изложено на размжтване и на вкисване.

2) Голѣма частъ отъ вината сж *блюдкави* — бедни на киселина и мжтни. Такива вина нѣматъ стабилна боя, липсва имъ пивкостъ и постоянно се мжтятъ, поради това, че боята имъ става неразтворима — окислена. Макаръ и да нѣматъ захаръ, тѣ сж изложени на развала. За да станатъ трайни и пивки ще трѣбва да имъ се прибави по единъ грамъ винена киселина на литъръ, и следъ това да се избистрятъ. Съ бистренето се отстранява всичката неразтво-

рима боя и микроорганизмитѣ, които всѣки моментъ могатъ да се развиятъ и да причинатъ развала на виното, като бедно на киселина.

3. Една частъ отъ вината сж преобърнати, тѣ сж наситени съ вжглена киселина и иматъ една постоянна мжтнота. При завъртяване на чаша, въ която сж поставени, тѣ образуватъ облаци отъ мжтокъ. Въ такива вина мжтнотата става все по-голѣма и въ тѣхъ почва да се усѣща появяването на оцетна киселина. Тѣхната боя отчасти се пресича. Ако не се взематъ бързи мѣрки, тѣзи вина въ скоро време се развалятъ. Необходимо е да ги излѣкуваме преди да настѣпятъ лѣтнитѣ горещини. Преди всичко, ще трѣбва да имъ поставимъ отъ 10 до 13 гр. танинъ и отъ 8 до 10 гр. калиевъ метабисулфитъ на всѣки 100 литри. Следъ това виното се претака и се бистри. Ако е необходимо бистренето се повтаря или се придружава отъ едно филтриране, защото микроорганизмитѣ сж много малки и мжчно се отстраняватъ. Понеже при това размжтване частъ отъ киселината на виното е изчезнала, затова на виното трѣбва да се прибави отъ $1\frac{1}{2}$ до 1 гр. винена киселина на литъръ.

Трайността и добрия вкусъ сж несъвмѣстими, ако въ него има много микроорганизми. Въ първитѣ шестъ месеца отъ образуването на виното, микроорганизмитѣ сж въ активно състояние и въ голѣмо количество. Ето защо, нашата цель трѣбва да бжде отстраняването на микроорганизмитѣ отъ виното и всички неразтворими материи. Чрезъ необходимитѣ претакания и съответни насимпурвания, ние се стремимъ не само да отдѣлимъ виното отъ калѣта, но и да поставимъ останалитѣ микроорганизми въ виното да се обърнатъ на спори, като спремъ тѣхната активностъ, която, естествено, настѣпва поради зимнитѣ студове.

Не даде ли се на виното навреме необходимото претакане, насимпурване, редовно доливане и при нужда изкуствено бистрене, то е невъзможно да се получи добро вино съ сигурна трайностъ и добъръ вкусъ, макаръ че то може да бжде напълно здраво. Въ последния случай то е изложено на промѣни въ негова вреда.

В. В. Стрибърни.

Зимнитѣ студове и овощнитѣ дървета.

За своето правилно развитие, всѣко растение се нуждае отъ опредѣленъ градусъ топлина, който и въ различнитѣ стадии на неговото развитие не е еднакъвъ. При кълненieto на семената, температурата може да бжде по-низка, но за по-нататъшното правилно развитие, а особенно въ време на цвѣтене и дозрѣването на плодоветѣ тя трѣбва да

бжде много по-висока. Най-благоприятната или така наречената оптимална температура за развитие на различните видове растения не е еднаква. Въ случая е важно да знаемъ, че всѣка чувствителна разлика въ $+$ или $-$ отъ тази температура, може да предизвика разстройства въ растителния организъмъ, дори и смъртъ. Въпроса тукъ е за влиянието на по-низката отъ необходимия оптимумъ температура.

Първото явление, което ние редовно наблюдаваме всѣка година при понижението на температурата на есень, то е есенното обагряне на листата. На тази чудесна игра на боитѣ, които ни даватъ есенните пейзажи, отъ които художника и поета се възхищаватъ и черпятъ вдъхновение, трѣбва да се гледа като на болезнено състояние, при което въ клетките на листата се образуватъ повече киселини, които разрушаватъ хлорофила (зелената багрилка) и частъ отъ него превръщатъ въ жълта, червена, сива и др. багрилки. Изчезне ли хлорофила, листата преставатъ да изпълняватъ своите функции и като не нужни вече органи, тѣ полека-лека окапватъ. Макаръ че, като последица отъ понижението на температурата, тукъ да се явява унищожението на опредѣленъ растителенъ органъ, есенниятъ листопадъ, при нашиятъ климатически условия, си остава едно нормално явление, чрезъ което дърветата се приспособяватъ да посрѣщнатъ зимата, за да запазятъ своята жизнена сила и при настѣпващото още по-голъмо понижение. При всички растения влиянието на мразоветѣ върху отдѣлните тѣхни органи не е еднакво. Най-много страдатъ младитѣ и богати на вода растителни части, ето защо настѣпилитѣ ненадейно зимни студове, преди да е завършилъ есенниятъ листопадъ сж винаги опасни и тѣ могатъ да причинятъ умъртвяване главно на младитѣ лѣторасты, които не сж могли достатъчно да дозрѣятъ. Имаме, обаче, и случаи, когато зимните студове могатъ да нанесатъ чувствителни повреди и при дървета, които сж встѣпили нормално въ своята вегетационна почивка. Въ това отношение не всички овощни видове и сортове сж еднакви. Прасковата, бадема, орѣха сж много по-чувствителни отъ останалитѣ овощни видове. Опасността, обаче, отъ студа не зависи само отъ вида и сорта, но и отъ много други обстоятелства. Въ нѣкои зими при температура 25—30° С. не се забелѣзватъ никакви повреди, когато въ години съ много по-мекы зими, се случва обратното. Най-опасни сж рѣзките скокове, особено между дневната и нощната температура. Дървета, които презъ годината сж показали силно плодородие сж много по-чувствителни. Сжщото нѣщо е и съ много младитѣ, болнитѣ и отслабналитѣ отъ старостъ дървета. Освенъ измръзване на лѣтораститѣ, често могатъ да пострадатъ стеблата и по-дебелитѣ клони, особено отъ къмъ южната страна. При по-топли зимни дни клетките на кората отъ къмъ тази страна се възбуждатъ къмъ по-активенъ животъ и съ това ставатъ много по-чувствителни. Тѣхниятъ със-

тавъ се разрежда и презъ нощта, при понижение на температурата, веднага тукъ замръзва. Образуваниятъ ледъ действа механически и химически. Вследствие разширението той кжса клеткитъ, а отъ друга страна съ отнетата вода мулекулярниятъ съставъ на живата протоплазма се измѣня до степенъ такава че не може да бжде възстановенъ. Дошлитъ въ това състояние клетки сж мъртви и последствието отъ всичко това е, че на пролѣтъ, когато вегетацията почне, съставената отъ измръзли вече клетки кора започва да се отдѣля отъ здравитъ по-долни пластове въ форма на неправилни отлющвания, а често се явяватъ и по-дълбоки рани.

При много голѣми студове често се случва, че по стеблата се явяватъ по-голѣми пукнатини. Обема на стеблото не е всѣкога еднакъвъ. Той се разширява или стѣснява споредъ температурата. Настъпили ненадейно силенъ студъ, понеже дървото е лошъ проводникъ, повърхностнитъ пластове се охлаждаватъ по-скоро и по-силно отъ вътрешнитъ. Това предизвиква едно бързо свиване на външнитъ пластове, преди подобно нѣщо да е настъпило въ вътрешността на дървото и това не може да бжде последвано отъ друго освенъ отъ по-слабо или по-силно пропукване на кората и дървото. Цепнатинитъ могатъ да бждатъ нѣколко и често да надминатъ метъръ и повече дължина. Щомъ температурата се повиши пукнатинитъ се събиратъ и щомъ почне вегетацията, започва и процеса за зацѣляване на направената рана. Тукъ се образува специална коркава тъканъ, която нѣкога така силно се развива, че следъ като раната залѣе, образува се доста голѣма подутина. Попуканото стебло, освенъ че губи своята техническа стойностъ, но и незараслитъ още рани сж отлично гнѣздо за разни прахани, болестъта ракъ и други гъби. Последствията сж още по-лоши, когато студоветъ сж засегнали не само кората но и вътрешнитъ тъкани — лико, клябий и дървесина. Това вече влѣче следъ себе си неправилно хранение и бързото увѣхване на на листата и изсъхване на цѣли клони или дървета следъ като е почнала вегетацията, може въ много случай да се дължи на зимни студове, които сж разстроили проводящитъ тъкани. Пострадалитъ отъ студъ дървета, ако не загинатъ веднага, обикновенно следъ развитието иматъ дребни жълти, болнави листа и се съвзематъ. При това положение тѣ сж много чувствителни и къмъ разни животински и растителни неприятели. Лѣкуването на повреденитъ отъ студъ дървета е трудно. При измръзване на лѣтораститъ ще си помогнемъ чрезъ подмладяване, като изрѣжемъ дървото до здрава частъ. При измръзване стеблата на млади дървета ще си помогнемъ чрезъ ниско изрѣзване, защото долната частъ, която е била подъ снѣга, обикновенно бива запазена, и отъ тукъ ще избиятъ нови лѣтораста.

Съ лѣкуване на мразовитъ рани се почва на пролѣтъ, следъ като почне вегетацията, защото по това време повре-

дитъ почватъ да се очертаватъ по-ясно. Ако имаме работа съ олющена и напукана кора, сжщата се изрѣзва до здрави тъкани и направената рана се замазва съ овошарски мехлемъ или смѣсъ отъ хума и лайна и презъ раната и срещу нея се правятъ съ остъръ ножъ надлъжни разрѣзи.

Изобщо борбата съ зимнитѣ студове е невъзможна. Температурата си остава единъ отъ важнитѣ фактори за правилното развитие на растителността, обаче, върху нея човѣкъ не може да влияе. По отношение почва, влага, ние може да си помогнемъ, но по отношение студоветѣ сме безпомощни. Тукъ не ни остава нищо друго, освенъ известни предохранителни мѣрки, а тѣ сж:

1. Да се избѣгва посаждането на чувствителнитѣ видове и сортове въ мѣста низки, слабопровѣтриви и съ псуровъ климатъ. 2. Всички случайни или направени рани по дърветата сж много чувствителни къмъ студенитѣ мѣста, и затова тѣ трѣбва най-грижливо да се почистватъ и замазватъ съ овошарски мехлемъ. 3. Есенно мазане на стеблата съ каша отъ варъ и лайна. Като много важна мѣрка е и предпазване на дърветата отъ разни животински неприятели, които отслабватъ организма и го правятъ въ всѣко отношение по-чувствителенъ.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

П. Минковски

Ржков, на Оп. Лозе

Преоблагородяване на виненитѣ сортове грозда

Добрия пазаръ, който нашия десертенъ сортъ „Афузъ-Али“ намѣри на европейския и специално на Германския пазаръ въ последнитѣ нѣколко години, хвърли българския лозаръ въ надбѣгване да засажда нова — грамадна площъ съ тоя сортъ и да преоблагородява виненитѣ сортове грозда съ „Афузъ-Али“. Какъвъ ще бжде края на това надбѣгване, е другъ въпросъ. Съ тая статия засѣгамъ въпроса за преоблагородяването на виненитѣ сортове, защото тукъ се правятъ много грѣшки, които сжпо ще струватъ не само на отдѣлния лозаръ, но и на народното стопанство. За да бжде преоблагородяването горе-доле разумно и резултатно, лозаря трѣбва да си вземе добра бележка отъ следнитѣ напѣтствия:

1. Могатъ да се преоблагородяватъ само силни и млади, най-много до 6—7 годишни лозя, защото само въ тѣхъ прехващането (спойката) е по-пълна. Коренитѣ сж силно активни и даватъ изобилна сурова храна на новото растение — присадникъ. Преоблагородяването на стари, надъ 10 годишни лозя, е неразумно, защото не дава добри резултати. Тукъ може да имаме прехващане, дори прирѣстѣта да бжде презадоволи-

теленъ, обаче, следъ 2—3, дори и повече години, когато главната даде плодъ и се отрупа съ голѣма листна повърхность, при една обикновенна буря, голѣмъ $\%$ отъ преоблагороденитѣ лози се отжъртватъ точно тамъ, гдето е станало преоблагородяването. Не рѣдко е и друго едно явление, което се констатира при старо облагороденитѣ лози. Презъ много горешитѣ лѣтни дни нѣкои лози увѣхватъ, умираатъ отъ слънчевъ ударъ, защото тукъ сливането на присадника и подложката е въ много малка частъ, а това става причина да се наруши равновесието между всмукването на вода отъ коренитѣ и изпарението на листата и другитѣ надземни части. Това не се дължи на обща засуха и липса на влага въ почвата, но на обстоятелството, че при присадното мѣсто пжтя на земната вода е много стѣсненъ.

2. Да се преоблагородяватъ само лозя въ силна почва. „Афузъ-Али“ е силно плододайна лоза, но само въ силна почва. Тукъ, въпрѣки всичко, торенето не може да окаже туй благотворно влияние, както свежата почва. Въ слаби почви—рано зрѣе. Добива златистъ тонъ, но не формира голѣми гроздове — съ еднакви зърна, за да бжде добра търговска стока.

3. Време на преоблагородяване. Тоя факторъ е отъ голѣмо значение. Най-доброто време е момента преди плакане на лозята т. е. преди поява на сокодвигението. При облагородяване въ плачъ голѣмъ $\%$ отъ калемитѣ падатъ; следствие обилния плачъ на подложката се явява гжбясване дори на присадната пжпка и тя изгнива. Ако сме пропуснали удобното време и констатираме силно сокодвигение — добре е да оставимъ преоблагородяването за следъ плачътъ.

4. Начинъ на преоблагородяване. Добили сж гражданственостъ 2 начина: „на разцепъ“ и „на копулация“. Единя и другия иматъ добри и лоши страни и сж за предпочитане споредъ климатическитѣ особености на мѣстността.

Преоблагородяването „на разцепъ“ е хищнически начинъ, защото той често става причина да умре лозата, обаче, въ нѣкои години той дава отлични резултати.

Въ мѣста съ сушава пролѣтъ и лѣто, преоблагородяване на разцепъ е за предпочитане, тогава при добра работа, тоя начинъ може да ни даде 100% прихващане. Въ мѣста, съ дъждовна пролѣтъ — тоя начинъ не дава резултатъ, защото обилната влага става причина да се яви наикисване и гжбясване точно при облагородяването — разцепа — нѣмаме прихващане и главината може да умре. Точно обратно е при облагородяването на копулация. Въ дъждовна и влажна пролѣтъ дава голѣмъ $\%$ на прехващане, а въ суха — пълненъ $\%$ на загуба (както презъ пролѣтта на 1934 година.)

Кой начинъ да изберемъ? Това зависи и отъ почвата. Въ пѣськливитѣ почви, съ уедни, стрѣмни изложения, гдето водата не се задържа, спокойно можемъ да се спремъ на разцепа. Въ чисто глинеститѣ, тежки почви, които задържатъ водата, както и въ низкитѣ, наносни почви, за предпочитане е преоблагородяване на копулация.

5. Извършване на самото преоблагородяване. Макаръ че тая операция не изисква, кой знае какво познание, за правилното ѝ и разумно прилагане е необходимо техническо умение. На първо мѣсто стои въпроса за чистотата при работата. Предъ всѣки отръзъ на калема замърсеното ножче трѣбва да се изчиства много внимателно, чрезъ изтриване на чисто зеблово или вълнено парче. Ножа трѣбва да бѣде много добре изостренъ, за да не разкълчища калема (присадника).

При преоблагородяване на разцепъ—подложката умѣло да се стѣгне добре за да не стане голѣма цепнатина, която трудно зараста.

За да се предпазимъ отъ лошото влияние на излишната влага за препоръчване е около оперираното мѣсто да поставимъ чистъ рѣченъ пѣськъ. Това става много леко съ специално приготвени мукавени фунии (пресѣчени конуси) съ диаметръ при отвора 20 — 25 см. и 25 — 30 см. височина. Следъ извършване на преоблагородяването и замазване съ хума на мѣстото поставяме фунията съ отвора върху облагородената частъ. Презъ горната открита частъ на фунията (около 7 — 8 см.) насипваме пѣска докато се напълни. Загрибаме съ прѣстъ фунията и следъ това я изтегляме и поставяме на нова лоза. Около мѣстото на присаждането остава пѣськъ, който не позволява излишната вода да се задържа и причини гъбясване или загниване и умъртвяване на главината. Ако нѣмаме прехващане, при тоя случай главината не умира. Презъ идната година направяме по ниско отръзъ и наново преоблагородяваме.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Д-ръ Ив. Маноловъ

Витаминитѣ въ гроздовия сокъ и виното.

(Продължение отъ кн. 10 м. г. и край).

За доказване присѣтствието на витаминъ В въ прѣсния гроздовъ сокъ, сж направени сжщитѣ опити съ гълъби и се е дошло до сжщитѣ резултати, а именно: гълъбитѣ, хранени съ храна, въ която липсва витаминъ В, но съ отдѣлна прибавка къмъ храненето отъ 6 к. см. прѣсенъ гроздовъ сокъ, сж издържали най-дълго да не заболѣятъ отъ болестъта Берибери.

Консервираниятъ гроздовъ сокъ, за който се знае още отъ древни времена, че е едно отлично, алкализирашо, богато съ минерални соли, освежаващо и опрѣсняващо хранително питие, съдържа сжщо витаминитѣ В. и С.

Запазването на витаминитѣ въ този сокъ е обаче въ голѣма зависимостъ отъ начина на консервирането му.

Съ опитъ е установено, че консервираното на ширата т. е. убиването на ферментитѣ чрезъ химикали не е добъръ начинъ. Консервирането по този начинъ шира не само изгубва голѣма

часть отъ своитѣ витамини, но придобива, макаръ и минимална токсичность, която не се желае въ никой случай.

Пастъоризацията, която предизвиква известни физико-химически измѣнения въ ширата, също вреди или отслабва действието на витаминитѣ С. и В.

Начинътъ на консервиране гроздовия сокъ чрезъ концентрация (сгъстяване) е единъ отъ по-добритѣ, но и той има своитѣ недостатъци по отношение запазването на витаминитѣ.

Най-идеалниятъ начинъ, обаче, за консервирането на гроздовия сокъ е този, чрезъ стерилизиращата филтрация — прецеждане, предшествована отъ едно изкуствено изстудяване или такова чрезъ вжглена киселина подъ наблюдение по време изби-стряването на ширата.

Хранителнитѣ качества на така консевирания гроздовъ сокъ оставатъ запазени въ своето естествено състояние и витаминитѣ биватъ най-малко засѣгнати.

Преди да говоримъ за витаминитѣ въ виното нека споменемъ, смѣта се за сигурно доказано, че започващия да ферментира гроздовъ сокъ съдържа още витаминитѣ В и С.

Какъ стои въпрочемъ въпросътъ съ витаминитѣ въ виното?

И тукъ, както при консервирания гроздовъ сокъ, запазването на витаминитѣ въ виното е въ зависимостъ отъ начина на приготвянето му.

Първобитнитѣ народи сж приготвявали виното по най-простъ начинъ и сж го консумирали, когато още е съдържащо напълно активни ферменти, но това е имало своитѣ предимства отъ друга страна, че сж пили вино по-богато отъ къмъ витамини.

Въ много медицински книги още отъ миналото столѣтие върху скорбута, се споменава за отличното предпазно и лѣчебно действие на доброкачественото вино при това заболяване.

И сега приготвенитѣ по най-простъ начинъ вина безъ примѣси, безъ прибавки, безъ излишни манипулации, съдържатъ едно значително количество отъ витаминитѣ В и С.

Установено е отъ учениятъ Guérardicsoff и Vinogradava, че ако ширата се остави да ферментира чиста, безъ обвивкитѣ на гроздовото зърно и чепкитѣ, количеството на витаминитѣ намалява, а тогава, когато ширата ферментира въ присѣствие на твърдитѣ части на гроздето, пропорцията на витаминитѣ се увеличава. Червенитѣ вина, получени чрезъ ферментацията на ширата, неочистена отъ твърдитѣ части — обвивкитѣ и чепкитѣ съдържатъ повече витамини, отколкото бѣлитѣ вина.

Така сжщо се знае, че витаминитѣ изчезватъ, когато естественото вино се подложи на каквато и да била подправка.

Въ заключение, макаръ и да нѣмаме още пълна и ясна представа за действителното съотношение на витаминитѣ къмъ другитѣ съставни хранителни части на гроздовия сокъ и виното, то имаме вече известни указания за запазването на витаминитѣ, чието грамадно значение за храненето и правилното функциониране на организма е вече съ положителностъ установено.

Гроздовата индустрия е, която при обработката на гроздовитѣ продукти, трѣбва да има предвидъ и тѣзи положения: да открие начини, чрезъ които да ни даде благодатнитѣ плодове на лозата въ чистото имъ естествено състояние, така идеално сътворено отъ всемогщия творецъ.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

Откриване на XV лозарски конгресъ въ София
на 24.III.1935 год. отъ председателя на Българския лозарски
съюзъ г. Ив. Бързаковъ

Господа делегати,

По случай XV редовенъ конгресъ на Българския Лозарски съюзъ, щастливъ се смѣтамъ да ви приветствувамъ съ „добре дошли“!

Господа делегати. За 15-ий пжтъ се събираме днесъ да размѣнимъ мисли и сподѣлимъ възгледи върху бждащето на родното ни лозарство и винарство. За да можемъ, обаче, да дойдемъ до желанитѣ резултати преди всичко трѣбва да хвърлимъ погледъ върху миналото и настоящето, да костатираме дефектитѣ и начертаемъ бждащето.

За никого не е тайна, най много за насъ — лозаритѣ, че българското лозарство прекарва тежка, небивала до сега, стопанска криза. Колкото и причинитѣ на тази криза да лежатъ внѣ отъ нашия обсъгъ и да се коренатъ въ редъ настѣпили всесвѣтски условия, всѣкому известни и отъ никого непреодолими, — отъ държавно стопанско гледище и отъ гледище на интереситѣ на българския лозаръ, длѣжностъ ни се налага да се взремъ въ тѣхъ, да ги добре преценимъ и съобразно съ това да напжтимъ лозарството си въ пжтъ, който що-годе би облекчилъ несносното положение на лозаря. Съ това ние твърде много бихме допринесли и за подобрене на стопанско—икономическо положение на страната, защото, както ще видимъ, лозарството е отъ голѣмо социално и стопанско икономическо значение за нея, колкото и да се отрича това отъ заинтересувани и повърхностни моралисти.

Господа делегати, свѣтовната война и създаденитѣ следъ нея условия, върна културата на народитѣ съ десетилѣтия назадъ и даде тласкъ на егоистични стремежи; тя наруши равновесието между производството, потрѣблението и международния стоковъ обмѣнъ. Стремлението, или по добре, усвоената политика на отдѣлнитѣ държави къмъ *самозадоволяване* или къмъ така нареченото „затворено стопанство“ постави народитѣ на изпитание; но най-зле засегна странитѣ производителки на земледѣлски произведения, каквато е нашата. У тѣхъ се почувствува надпроизводство при изгубени чужди пазари. Това доведе до обезценяване на земледѣлскитѣ продукти до подкостуемата имъ

цена, отъ което, като естествено послѣдствие, се яви общо из-бедняване на народитѣ имъ, а това доведе до ограничение на консумацията на произвежданитѣ или малко произвежданитѣ въ тѣхъ артикули. До колко е нарушено равновесието между производството и консумацията въ затвореното стопанство при създаденитѣ тежки условия въ международния стоковъ обмѣнъ се вижда отъ обстоятелството, че до като милиони човѣшки сжщества умираатъ отъ гладъ, за стотици милиони земледѣлски произведения се унищожаватъ за да се запазатъ ценитѣ на останалитѣ. Тази аномалностъ може би ще продължи още години до като гения на човѣколюбието не наддѣлее надъ политическитѣ и егоистични влѣчения на голѣмитѣ държави или до като не се възстанови нарушеното довѣрие между народитѣ.

Нашата страна, като земледѣлска, попадна подъ ударитѣ на тѣзи тежки условия. Лозарството ни е клонъ отъ земледѣлието и като така, то не можеше да не понесе ударитѣ на този тежъкъ режимъ. И действително, ние виждаме отъ година на година кризата въ нашето лозарство да се вдѣлбочава и изостря.

При благоприятнитѣ естественоисторични условия, при пословичното трудолюбие на нашия лозаръ, при голѣмата грижливостъ, съ която се отгледватъ лозята въ по-голѣма частъ на страната ни — грижливостъ и умѣние, ненадминати дори — въ стари лозарски страни, ние получаваме отличенъ продуктъ, превъзходно качество. За голѣмо съжаление, обаче, този продуктъ не намира цена поне равна на производната. Отъ редъ години насамъ цената на гроздето и на виното пада все по-низко и по-низко до като достигна щото гроздето отъ последната реколта да се продава по 80 ст. — 1 л. — 1'20 л. кгр., а виното по 2—3 лв. литъра при коштуема цена на гроздето отъ 2'20 — 2'40 лв. или при една явна загуба отъ 1'20 лв. на кгр. грозде или по 500—600 л. на декаръ лозе.

Може ли да се гледа на това поевтиняване на лозовия продуктъ като на временно и да очакваме по-добри дни и условия? — отговора не може да бжде другъ освенъ, че въ скоро време ние можемъ да очакваме по-високи цени, освенъ въ години на лоша реколта, което би било още по-пагубно за лозаря.

Миналата година имаме една отлична по качество, но съ 22—25% по-низка отъ тази презъ 1933 год. реколта.

Явява се въпроса: би ли било по-силитѣ на нашия лозаръ да превъзмогне или отмѣни неблагоприятнитѣ пазарни условия, плодъ на общитѣ такива, лежащи вънъ отъ неговия обсъгъ? — Отговора е ясенъ. Той (лозаря), самъ не може да ги превъзмогне и отмѣни, но организиранъ и подкрепенъ би могълъ да нагоди своето стопанство съ огледъ на тия условия за да му носи то по-малко загуби. Това би се постигнало, като се предприеме:

- 1) Да се ограничи засаждането на нови лозя, особено на такива съ винени сортове и въ части на страната, които по своитѣ естественоисторични условия не биха могли да даватъ добъръ продуктъ. Може би че на една подобна мѣрка би се погледнало като такава, желана отъ чисто егоистични съображе-

ния, обаче, погледнато по-широко и по-сериозно на въпроса ще се убедимъ, че подобна една мърка се налага отъ чисто държавно — стопанско и социално съображение. Ние виждаме, че правителствата на държавитѣ отъ нѣколко години насамъ се намѣсватъ не само въ производството и преработване на продуктитѣ, но и въ тѣхната продажба. Тѣзи грижи сж преоправдани при настѣпилитѣ международни търговски отношения. Държавата, грижейки се за благоденствието на свойтѣ граждани, не може и не бива да остави последнитѣ, нѣмайки ясна представа за бъдещето на стопанско икономическото положение, да увеличаватъ бедствието си, като се втурватъ въ производства отъ които ги чакатъ явни загуби, а отъ друга страна не бива едно национално богатство отъ надъ десетъ милиярда, каквото представлява лозарството и винарството да се обрича на унищожение.

2) Да се подобри още повече качеството и се увеличи реколтата отъ дадена площъ, съ което да се намаляватъ производственитѣ разходи, респек. костуемата цена на продукта. Това би се постигнало чрезъ въвеждането на една по съвършенна техника въ производството и съ задружно общо преработване на продукта на единъ по съвършенъ видъ, който при задружна продажба да намира по-високи цени на чуждия и мѣстния пазари. Тукъ му е мѣстото да спомѣна за необходимостта, отъ образцови изби, изъ лозарскитѣ райони, въ които да се приготвява доброкачествено еднотипно вино, при усъвършенствуванa техника, което при отличния гроздовъ продуктъ, би било отъ качество, което да задоволи и най взыскателния вкусъ на българина и на чужденеца. Въ това отношение доста се направи и прави отъ Б. З. и К. Банка, нека се надѣваме че Министерството на народното стопанство ще продължи това мѣроприятие.

Не се съмняваме, че държавата, заедно съ това си толкова навременно мѣроприятие, ще вземе подъ просвѣтитѣ си грижи и сжществующитѣ кооперативни изби и ще ги извади отъ трудното имъ положение, и псстави въ по-изгодно такова. Въ тѣзи изби, строени въ години когато нашето лозарство бѣше несравнено по-доходно -- при цени на гроздето около 6 лв. сж инвентирани голѣми капитали въ простройки и сждове и сега при неимовѣрната низка цена на виното тѣ далеко не могатъ да покриватъ разходите си, камоли да се отчетатъ задоволително на кооператоритѣ. Лихвитѣ, срещу задълженията имъ, ги съсипватъ и тѣ, отъ година на година задължняватъ, а това убива довѣрието на маситѣ къмъ кооперативното дѣло, па и самитѣ кооператори сж обречени на икономическо разорение за грѣхътъ имъ че сж имали довѣрие къмъ кооперативното дѣло.

3) При сключване на търговски договори съ странитѣ вносителки на индустриални и други произведения въ страната ни да се иматъ предвидъ интереситѣ на нашитѣ лозарство и винарство та да могатъ да се откриятъ нови дебюшета за нашитѣ грозда и вина, които, поради количеството си и избедняване на консуматоритѣ оставатъ непласирани на що годе задоволителни цени въ вжтрешността на страната.

4) Насърчаване на кооперативния и частен капиталъ въ преработване на гроздовитѣ продукти въ други форми и видове, достъпни за консумация отъ широкитѣ маси. Построяване на хладилници и хладилни антрепозити за съхраняване на гроздето за да се регулира пазаря му вътрѣ въ страната и въ чужбина.

5) Въ една лозарска страна гроздето трѣбва да е храна, а не луксъ. Нужно е да се направи всичко възможно за да се скъси пътя между производителя и консуматора, за да се даде евтино и широко употребление на този толкова здравъ и хранителенъ продуктъ.

Въ споменатитѣ, много на кратко, тукъ належащи мѣропріятия, голѣмъ дѣлъ се възлага или по-добре се иска отъ държавата. Нека се знае, обаче, че българския лозаръ, като добъръ гражданинъ, всѣкога е отстоявалъ своитѣ задължения къмъ последната. Той не е манкиралъ отъ тѣхъ и никога не е искалъ и разчиталъ на подаяния. И сега, поставенъ въ толкова трудно положение, знаейки икономическото състояние на Отечеството си, пакъ не иска такова, но желае подкрепа морална и закономѣрна, защото е увѣренъ, че Държавата си дава смѣтка за социалното и стопанско-икономическо значение на лозарството.

За да изтъкна това му значение ще си послужа много на кжсо съ нѣколко цифри.

Къмъ 1. IV. 1934 год. страната ни имаше 1,016,870 декари лозя, отъ които 860,070 д. винени сортове, 75,785 д. отъ сорта Димятъ, 41,346 д. отъ сорта Афузъ-Али и 17,603 д. Чаушъ, Хамбургски мискетъ и др. десертни сортове. За отгледването на 1 д. лозе сж нуждни срѣдно 18 надници (отгрибане, рѣзитба, копанъ, връзване, прѣскане, беридба, зариване и др.) или само въ отгледване на лозята въ България се пласиратъ кржгло годишно около 18 милиона надници (18,340,000).

Въ страната ни има ежегодно подъ едногодишни култури и подъ угаръ една площъ отъ 38 милиона декари. Лозята значи заематъ 3.2% въ сравнение съ тази площъ. Въ зависимостъ отъ изискванията на всѣка отдѣлна култура за обработване и прибиране на реколтата отъ тази площъ отиватъ кржгло 264 милиона надници. Въ полето на земледѣлското производство взиматъ участие 2,491.350 души селяни и селянки, граждани и гражданки отъ земледѣлскитѣ градове, които презъ работното време на годината могатъ да дадатъ 374 милиона надници, или безъ лозарството биха останали неизползувани или слабо използвани около 110 милиона надници. Отъ тѣзи надници, обаче, въ лозарството се пласиратъ 20 милиона, следователно, неизползувани или слабо използвани оставатъ около 90 милиона, които се даватъ отъ около 600,000 души. Частъ отъ тѣзи хора, като излишни въ селата, се преливатъ въ градоветѣ за да търсятъ работа и съ това отегчаватъ безработицата и частъ остава въ селата гдето бива слабо използвана, като работата въ селскитѣ стопанства се разпредѣля между повече работни ржце, отколкото биха били достатѣчни успѣшно да я извършатъ.

Лозарството, както казахме, само въ обработването на лозята поглъща около 18 милиона надници, които се даватъ отъ 150,000 души работници. Ако не бѣше лозарството това население отъ 150,000 души щѣше да бѣде безработно и би твърде много отекчително социалното положение на страната.

Ежегодно въ страната ни се присаждатъ отъ 10—12 милиона рѣзника (м. г. 12 мил.). Това се извършва съ около 40,000 надници. За отгледване на присаденитѣ прѣчки въ коренилищата, за преработване продукта отъ лозята, за работи по експорта и пр. отиватъ голѣмъ брой надници, така че лозарството поглъща около 20 милиона надници, за които се заплаща надъ 1 милиардъ лева.

За манипулиране на изнесеното м. г. грозде отъ 3,740 вагона е дадено 32,265,000 л., които сж отишли въ селскитѣ и градски бедни семейства за надници, превозъ и пр. Употрѣбени сж 2,151,000 щайги, за които е заплатено около 13 милиона лева, отишти сжщо въ беднитѣ балкански заселища. Чрезъ износа на грозде се създаде единъ добъръ трафикъ на Б. Д. Ж. И. така, за отгледването на лозята, прибиране и преработване на реколтата, за разходи по износа на десертно грозде и пр. българското лозарство дава на българското земледѣлско работничество не по малко отъ 1 милиардъ и 50 милиона лева годишно.

Отъ горното се вижда какво голѣмо социално значение има лозарството за страната ни при тежката стопанско-икономическа криза, която преживяваме. Още повече като се има предвидъ, че износетъ на нашитѣ десертни грозда отъ година на година се увеличава, че площта на десертнитѣ лозя се разширява, а крайта на кризата, която души стопанскитѣ ни животъ нито се вижда, нито предвижда.

Въ лозарството и винарството е инвенстиранъ единъ капиталъ отъ около 13 милиарда лева. Лозята, особено виненитѣ сортове, заематъ мѣстности и почви повечето отъ които сж непригодни за други култури и освенъ съ лозя съ друго не биха могли да се използватъ.

Споменатото пространство лозя е притежание на около 140,000 стопани, които очакватъ прехраната си отъ лозарството. Годишното производство грозде отъ виненитѣ сортове, при една срѣдна реколта е около 400 милиона кгр., а отъ десертнитѣ, включително и Димята е около 90 милиона кгр. ако и новитѣ насаждения бждатъ на плодъ, или кржгло цѣлото производство е около 500 милиона кгр. Частъ отъ това производство — около 130 милиона се изконсумира, частъ — около 22 милиона се изнася, а другото се преработва на вино, рачели, мармалади, гроздовъ сокъ и др.

Това производство отъ около 500 милиона кгр. ако имаме пораншнитѣ цени, когато кризата не бѣше се така изострила щѣше да носи на страната ни единъ бруто — доходъ отъ около 2½ милиарда лева. За жалость тогава имаме много по-малко лозя. Сега площта на лозята се увеличава, кризата се повече и повече се вдълбочава и днесъ отъ половинъ милиардното про-

изводство грозде се добива единъ бруто доходъ отъ около 900 милиона лева, при единъ разходъ отъ единъ милиардъ и 173 милиона лева, или съ една загуба отъ 273 милиона лева. И ако тази загуба не се вижда да излиза въ пари отъ голѣмата частъ лозарски стопанства, то е защото тѣхнитѣ стопани, съ семейства-та си влагатъ своятъ трудъ въ обработване на лозята си и надниците имъ се отплащатъ едва по 20—25 лв., когато въ тѣзи сезони презъ годината надницата е три пѣти по-голѣма.

Чрезъ тазгодишния износъ на десертни грозда въ страната се внесоха 150—180 милиона лева въ чужда валута, което при сегашната оскъдица на чужди платежни срѣдства (девизи) е отъ твърде голѣмо значение за нашата търговия и индустрия.

Чрезъ въведената политика на самозадоволяване отъ странитѣ до скоро вносителки на зърнени храни и други земледѣлски произведения, ние остава да разчитаме само на износъ на тютюни и грозде — произведения, които поради специфичнитѣ условия, които изискватъ тѣхнитѣ култури, ние можемъ още да разчитаме на тѣхния износъ.

Колкото и да е незадоволителенъ дохода отъ лозята, предвидъ чертащата се перспектива за единъ по-голѣмъ бѣдащъ износъ грозде и надеждитѣ за износъ на вина, лозаритѣ не напускатъ още лозята си, защото тѣхнитѣ почви не биха се по-добре използвали съ други култури, тѣ (лозаритѣ) не биха могли да пласиратъ другаде своятъ трудъ, а главно, че тѣхнитѣ стопанства сж организирани като лозарско-винарски та е инвенстиранъ голѣмъ капиталъ въ тѣхъ, а не като полевѣднитѣ стопанства.

Отъ казаното до тукъ вие виждате, гда делегати, какво грамадно социално и стопанско — икономическо значение има лозарството за страната ни и какви грижи заслужава то отъ страна на държавника и общественика.

Господа делегати,

Сериозно внимание заслужава новото дебуще, което се откри на нашето десертно грозде въ чужбина. Благодарение на високото качество на нашия Афузъ-Али и Димятъ, дължаще се на изряднитѣ ни климатични условия, ние постепенно завладяваме чуждитѣ пазари и ако нашия износъ се развива и за напредъ съ такъвъ темпъ, нѣма да е далечъ деня когато българското грозде ще заеме подобающето му се първо мѣсто на европейския пазаръ. Започналъ износа ни въ 1926 г. съ 32 вагона — 155,468 кгр. достигна м. г. на 3740 вагона съ 21,509,230 кгр. Или само за 9 години той се е увеличилъ близо 117 пѣти. Главния пазаръ на нашето грозде за сега е Германия. При далечното на разстояние отъ чуждитѣ пазари, при не добре организиранъ още у насъ и въ чужбина нашия износъ, ние трѣбва съ радостъ да констатираме голѣмата придобивка въ случая, за което не малко трѣбва да благодаримъ на първитѣ пионери-износители. Гроздето ни доби вече известностъ въ Германия, Австрия, Чехославия и Полша, добива такава и въ Швейцария и

Великобритания. Отличното качество и спечеленото добро име на нашето грозде ни дава основание да се надѣваме на единъ много по-голямъ износъ, стига да се изпълнятъ предварително редъ условия, които да заздравятъ износа за да недочакваме случай, каквито имамхе м. г. да се продава гроздето ни на чуждитъ пазари на по-низки цени отъ покупнитъ на мѣстния пазаръ. Това внася отчайване у експортьоритъ и ще намали тѣхния брой, а това би довело до намаляване на покупната цена, Налага се прочее едно организиране на пазаря въ вътрешността и въ чужбина, гарантиране редовното изплащане на производителя на закупеното му грозде отъ страна на износителитъ, ефикасна но не обременителна контрола, достатъчно вагони, редовна точна и навременна информация за ценитъ, тенденцията имъ, нуждитъ на чуждитъ пазари, притокътъ грозде отъ другитъ страни вносителки и пр. и пр.

(Следва)

Положението на пазаря.

Чужбина.

Поради топлото време въ Медокъ и въ южна Франция рѣзътбата на лозята е привършена, но поради силнитъ дъждове, пролѣтната обработка на лозята е спрѣла. Цената на виното продължава да пада и тя е въ южна Франция 4'5 до 5 франка градуса на хектолитъръ, 2'50—3 лева на литъръ. Недоволството отъ лозарството се увеличава. Пазаря е много слабъ. Закона за райониране на сортовитъ лози и за органичение на посаждането е създадъ доста грижи на правителството. Франция е спрела вноса на вина отъ Испания, а въ замѣна на това тя е увеличила своя износъ въ Норвегия, но това съ нищо не може да подобри вътрешната цена на виното. Въ преговоритъ съ Германия, Франция е могла да осигури нейнитъ вина да се продаватъ съ тѣхния произходъ.

Въ Италианския пазаръ царува голѣмо затишие, само въ Сицилия бѣлитъ вина показватъ едно покачване. Срѣдния курсъ е 5'50 до 8 лири (2'50—3'50 лева литѣра) градусовъ хектолитъръ.

Въ Австрия продажбата на вината все повече намалява.

Въ Унгария пазаря на вината не показва никакво покачване. Експортъ на вина става само въ Германия, и то такива, предназначени за дестилация. Износа на Унгария въ Швейцария е намаленъ. Тя за сега се измѣства отъ Испания.

Консумацията на виното въ Чехославия е доста значително. Вината въ собственицитъ сж намалени, за това пазаря показва една твърда цена, по тази причина има шансъ да влѣзатъ унгарски и югославянски вина, които се предлагатъ на по-евтина цена.

Въ Югославия ценитъ на вината иматъ твърда цена 3—4 динара (7—10 лева литѣра) за слабитъ вина и 4'50—5 динара за силнитъ. Това се дължи на слабата реколта и на слабия запасъ отъ по-миналата година.

Въ Испания пазаря не показва никакво оживление, защото тя не може вече да внася въ Франция. Виното се продава отъ 25—35 пезети за хектолитъръ (2'80—4 лева литѣра).

България.

Пазаря на вината за сега е въ застои, но се очаква едно по-големо търсене, защото тази годишната реколта макаръ много добра, не

на всѣкжде сж могли да добиятъ добри вина. Запаситѣ отъ 1933 год., обаче сж достатѣчни, за да не може въ скоровреме да се очаква едно значително увеличение на цената. Цената на добритѣ вина на едро въ северна България се движатъ между 3'50 до 4'50 лева за литѣра, а въ южна България отъ 4'50 до 4'80 за литѣра. Това се дължи главно на слабата консумация на населението, което е затруднено въ своята прехрана презъ пролѣтѣта.

Iv.

Х Р О Н И К А.

РЕЗОЛЮЦИЯ

Производителитѣ на лозовъ материалъ въ България събрали на коференция на 29 февруарий 1935 год. въ София, за разглеждане въпроса за „чернилката“ и контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ, на която присѣствуваха специалиститѣ лозари: г. г. проф. Н. Недѣлчевъ, П. Костовъ, Ив. Добревъ, П. Антоновъ, А. Тончевъ и Г. К. Червенковъ, като взе предвидъ:

1. Че не е доказано дали „чернилката“ е заразителна или не;
2. Че тя се появява въ години, когато климатически и почвени условия попречатъ за нормалното развитие на лозята, вкоренилищата и маточницитѣ и то само когато тѣ сж заровени въ земята или пѣсѣка.

3. Че тя е сжществувала въ миналото не само въ България, но и въ други лозарски страни;

4. Че контролата върху производството и търговията съ лозовъ материалъ трѣбва да се засили;

5. Че пострадалият лозари и производители на лозовъ материалъ отъ „чернилка“ трѣбва да се подпомогнатъ отъ държавата.

6. Че по чл. 179 отъ закона за насърчение на земледѣлското производство и опазване полскитѣ имоти, производителитѣ на лозовъ материалъ се държатъ отговорни петъ години отъ продажбата на лозовия материалъ за пропадане на лозитѣ и по причини независящи отъ сжщитѣ.

7. Че трѣбва да се улеснява и поощрява износа на лозовъ материалъ за странство, съ което се създава поминѣкъ на много семейства.

8. Че ще трѣбва всички специалисти и практики — лозари заедно съ фитопатолози часъ по скоро да проучатъ мѣрките, които трѣбва да се взематъ за предпазване отъ „чернилка“.

РЕШИ:

- а) Да се прилага чл. 17 отъ закона за опазване на растенията отъ болести и неприятели, като се обещетяватъ производителитѣ на заболѣлъ материалъ

- б) Да се отмиѣни забележката къмъ чл. 179 отъ закона за Н.З.П.О.П.И., като производителитѣ на лозовъ материалъ се държатъ отговорни само за автентичността на сортоветѣ.

в) Да се позволи пломбирането на лозовъ материалъ за износъ въ всѣко време, като пломбирания за износъ материалъ веднага се изнесе. Съхраняването на пломбиранъ материалъ се забранява.

г) Да се регламентира производството и търговията на лозовъ материалъ, като за напредъ да иматъ право да произвеждатъ лозовъ материалъ само свършилите специални—земледѣлски училища. Всички досегашни производители на лозовъ материалъ, не свършили специални училища, да бждатъ подложени на изпитъ и снабдени съ нужния документъ за право произвеждане на такъвъ.

д) Да се иска отъ Б. Н. Банка да разрешава износа на лозовъ материалъ чрезъ компенсации.

е) Да се уеднаквятъ разбиранията на специалиститъ по прилагане контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ чрезъ общи конференции и наредби.

Настоящата резолюция да се поднесе лично на господина Министра на народното стопанство и господина Управителя на Народната Банка.

Председателъ: К. Стефановъ

Секретаръ: Ив. Пъевъ

Савовъ, председателъ на конгреса на Българския лозарски съюзъ — София.

Вамъ и на делегатитъ на лозарскитъ организации отъ съюза Ви благодаря сърдечно за изказанитъ ми любезни приветствия по случая конгреса Ви, като пожелавамъ преуспѣване на българското лозарство.

ЦАРЬТЪ.

Негово Величество Царя — Двореца

XV-ия редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ поднася Вамъ най-преданни чувства на вѣрностъ и пожелава Вамъ и царствуещия Ви домъ мощъ и дългоденствие, за да може пода Вашия скиптеръ да преуспѣва родното лозарство.

Председателъ: Савовъ.

XV-тия лозарски конгресъ на Бълг. Лозарски съюзъ се състоя на 24 и 25 февруарий т. г. въ София.

Конгреса се откри съ речъ отъ председателя на съюза г. Ив. П. Бързаковъ. Избра се бюро на конгреса: предс. Кр. Савовъ — Варна; подпредседатели: Юрданъ Табовъ — с Перущица и Ив. Докторовъ — Сливенъ и секретари: Кундаревъ — София и А. Тончевъ — Плевенъ.

Конгреса бѣ поздравенъ отъ представители на: г. г. Министра на народното стопанство, Бълг. земл. кооп. банка, Общия съюзъ на земледѣлскитъ кооперации, Д-во на Бълг. агрономи, Д-во на служителитъ при Министерството на народното стопанство, Градинарския съюзъ, Кооп. пчеларска централа „Нектаръ“ и много др. телеграфически поздравя отъ г. г. бившитъ министри на земледѣлието Гр. Василевъ, Д. Гичевъ, К. Муравиевъ и много лозарски дружества отъ страната.

За управителенъ съветъ на Българския лозарски съюзъ се избраха:

Председателъ: Иванъ П. Бързаковъ—София. Подпредседатели д-р Ас. Дянковъ—София и проф. Н. Недѣлчевъ—София. Секретаръ: Дончо Бъчваровъ—София. Членове: Д. Кушевъ—София, Георги К. Червенковъ—Плевенъ, Иванъ Д. Желеповъ—Бургасъ. Юрданъ Поповъ—Сливенъ, Ив.

Вардиновъ - с. Перушица, Кръстю Наневъ - Ст.-Загора, Димитръ Бъровъ Свищовъ, Никола Мънковъ - Сухиндолъ. Запасни: П. Антоновъ - Варна, П. Тодоровъ - Видинъ, Т. Бончевъ - Сухиндолъ.

Контроленъ съветъ: Иванъ Машаловъ - София, Юрд. Пауновъ - с. Перушица, Сжбинъ Пенчевъ - Б.-Черква. Запасни: Юрданъ Табовъ - с. Перушица, Т. Икономовъ - Ломъ.

Редакцията и администрацията на сп. „Лозарски прегледъ“ остава и тая година въ гр. Плѣвнѣ, като за редакторъ-уредникъ се избира досегашния такъвъ Г. К. Червенковъ - Плѣвнѣ.

Делегация отъ лозаритѣ при господа министритѣ и при други отговорни фактори.

Делегация отъ петнадесетия лозарски конгресъ, на чело съ председателя на Лозарския съюзъ г. Ив. П. Бързаковъ се е явила последователно при г. г. Министритѣ и други отговорни фактори, за да предяви исканията на конгреса, както следва:

1. При министръ-Председателя, Министръ на Войната г. Генералъ-лейтенантъ П. Златевъ. Делегацията му е връчила резолюцията на конгреса и едно изложение, относно намаляването патента на спиртоварниците, уредени отъ лозаро-винарскитѣ кооперации, които погрѣшно сж обложени съ патентъ, равенъ на спиртнитѣ фабрики. Г-нъ Министръ-председателя е задържалъ въ кабинета си повече отъ 1 часъ време делегацията въ разисквания по въпроси живо интересующи българското лозарство. Проявилъ е голѣмъ интересъ къмъ положението на лозаря и обещалъ пълната си подкрепа по предявенитѣ въ резолюцията и изложението искания. Той е далъ втора среща на председателя на съюза ни г. Ив. Бързаковъ, която се е състояла на 7 того и при която последния му е връчилъ изложението, относно осигуряване пласимента на виното и пр.

2. При министра на финанситѣ г. Календеровъ. Делегацията му е връчила резолюцията отъ конгреса и устно обосновала взетитѣ въ конгреса решения. Г-нъ Министра, въ присѣствието на директора на монопола на спирта и сливовата ракия, г. д-ръ Карамболовъ, е изслушалъ най-внимателно делегацията, водилъ е обстоенъ разговоръ съ нея по много въпроси, тѣсно засѣгащи лозарството, особено по въпроса за монопола на спирта и по всички искания е обещалъ своята закономѣрна подкрепа. Приелъ е искането на делегацията да се свика още на 4 того комисия отъ службата по монопола и представители на засегнатитѣ отъ него съсловия, която да прегледа и прецени постигнатото до сега отъ приложението на закона и се изкаже за необходимитѣ подобрения въ него и неговото прилагане.

3. При Министра на Народното стопанство г. Янаки Молловъ. Връчена му е резолюцията на конгреса. Г-нъ Министра е изслушалъ съ внимание исканията, изложени въ резолюцията и мотивирани отъ делегацията и за всички искания отъ неговия ресоръ е изказалъ готовность да ги удовлетвори. По отношение искането да се облекчи положението на лозарско-винарскитѣ производителитѣ кооперации, като имъ се прости или намали до минимумъ лихвения процентъ на задълженията за минало време къмъ Б. З. и К. Банка, Г-нъ Министра е казалъ, че това ще е трудно, но ще търси възможность да се даде това облекчение.

4. При Министра на Съобщенията, г. Н. Захариевъ. Следъ връчване на конгресната резолюция и мотивиране решенията, г. Министра е обещалъ да направи всичко възможно за улеснение на нашия износъ на десертнитѣ грозда, като се увеличи вагонния паркъ и да се доставятъ единъ—два парахода за морски транспортъ, за да изнесемъ нашитѣ грозда охладени на далечнитѣ пазари - Великобритания, Швеция и пр.

5. При Управителя на Б. З. и К. Банка, г. С. Андреевъ. Предъ г-нъ Управителя делегацията е повторила искането си за намаление лихвения процентъ на задълженията на лозарско-винарскитъ кооперации къмъ банката за минало време и поставянето имъ при еднакви условия съ тия лозарско-винарски кооперации, които използватъ новопостроенитъ отъ Б. З. и К. Банка винарски изби. Г-нъ Управителя е изтъкналъ мъжнотията, която ще се срещне при удовлетворяване на първото искане, което го е занимавало до сега, но обеща да търси възможностъ за удовлетворението му.

6. При главния директоръ на желъзницитъ, г. полк. Колчевъ г. Директора на предявенитъ му искания е обещалъ да направи всичко възможно да задоволи нашия износъ, като добавилъ, че той вече е взелъ мърки за увеличениия броятъ на вагонитъ, пригодени за експортъ на грозде и е на пътъ вече да се разреши въпроса за снабдяване страната по единъ или другъ начинъ съ хладилни параходи за морски транспортъ на грозде.

Делегацията е доволна отъ приема, който е намърила при господата министритъ и отговорнитъ фактори. Нека се надяваме, че даденитъ обещания ще добиятъ реалностъ.

Исканията на пелиниериститъ.

Делегация отъ производителитъ на лозовъ материалъ, начело съ лице отъ управата на Лозарския съюзъ се е явила въ централата на Б. З. и К. Банка и е молила да се разреши износъ на облагородени винени сортове лози за чужбина срещу вносъ на кожи и дървенъ материалъ. Г-нъ Директора на камбиалния отдѣлъ е обещалъ да ходатайствува предъ надлежния съветъ на банката да се удовлетвори това искане, като добавилъ, че последната дума по въпроса ще има Финансовото министерство. Делегацията е направила постъпки и предъ Министерството на финанситъ.

Конференция по закона за монопола на спирта и сливовата ракия.

На 4 т. м. въ Финансовото министерство — Дирекция за монопола на спирта и сливовата ракия, се състоя обещаната на делегацията отъ г. М-ра на финанситъ конференция, подъ председателството на г. д-ръ Карамболовъ — Директоръ на монопола, за преценяване на постигнатото до сега съ закона за монопола, разглеждане на оказалитъ се въ приложението му дефекти и непълноти и нагаждането му, за да може той, като унищожи или намали до минимумъ контрабандата, да отговори на предназначението си.

Въ конференцията взеха участие представители на Българския лозарски съюзъ, на Питиепродавския съюзъ, на Търговскитъ камари, на производителитъ на сливова ракия (Казанлъшко, Троянско и Кюстендилско) и хората отъ службата по монопола. Съюза ни се представляваше отъ председателя г. Ив. Бързаковъ, подпредседателя д-ръ Ас. Данковъ и К. Стефановъ (Ст.-Загора).

Конференцията разгледа обстойно закона за монопола и приложението му и се изказа за неговото коригиране по всички негови предписания.

Между другото представителитъ на Съюза ни сж настоявали за едно разумно попълване на закона и за разумното му прилагане, като сж искали намаление цената на спирта, за да добие по-широкъ пластъментъ, увеличение цената на алкохоленъ градусъ на ракията, въвеждане въ консумацъя джибровата ракия, оставане, следъ заплащане на монополното право, на известно количество ракия за употреба въ семействата на производителитъ и пр. и пр.