



# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Орган на Българския лозарски съюз и Кооп. централа на лозаритѣ въ България — София

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ. РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

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

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Мънковъ, Б. Ив. Бѣлчевъ, Ат. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ, В. Таушановъ, В. В. Стрибърни и Л. Д. Петковъ.

**СЪДЪРЖАНИЕ:** 1) Откритиятъ въпросъ — Ч; 2) Следъ конгресътъ — Ив. Л.; 3) Перспективи за нашето десертно грозде — Ат. Б.; 4) Сивитъ червей — Г. Хр. Ч.; 5) Оидиумътъ и борбата съ него — П. Н. А.; 6) Кратко описание на разрешенитъ у насъ сортове — И. Д.; 7) Прибавяне смолистъ сапунъ въ бордолезовия разтворъ — П. Н. А.; 8) Сезонни работи въ лозето и избата. 9) Изъ практиката и новости; 10) Съюзни и кооперативни; 11) Въпроси и отговори; Положението на пазаря 12) Хроника.

## Откритиятъ въпросъ.

Масово посещения и добре организиранъ XVII-ти лозарски конгресъ се произнесе почти по всички поставени въпроси при общо съгласие, освенъ по най-належащия — уреждане засаждането на лозята, особено за десертнитѣ. Макаръ, че четенитѣ два реферата освѣтлиха достатъчно въпроса, не можѣ да се дойде до общо съгласие, за да се вземе окончателно решение, при каквото може да се искатъ конкретни законодателни мѣрки и очакватъ положителни резултати.

По ограничението, дори пълна забрана на виненитѣ лозя, съ малки различия има съгласие и съ малки поправки на закона, ще се дойде до решение, но за десертнитѣ въпроса е по-сложенъ и не лесно ще се дойде до съгласие. Засадилиятъ десертни лозя сж за ограничаване, дори забрана, а незасадилиятъ такива сж противъ забраната. Преобладаваше гледището да се огрничатъ засажданията имъ на социална база, за да останатъ като привилегия на беднитѣ стопани, които нѣматъ други доходи.

За сега остава да се прилага разумно и твърдо регламентацията, но налага се часъ по-скоро да се мине къмъ по-решителни и конкретни мѣрки на социална база.

Затова списанието открива по тоя въпросъ отдѣлъ „Свободна трибуна“, та като се искажатъ всички, да се освѣтли всезатранно въпроса и се мине къмъ неговото правилно разрешение.

Ив. Лъвичаровъ.  
Секр. на Българ. Лозарски съюзъ.

## Следъ конгреса.

Конгресътъ на българскитѣ лозари, състоялъ се на 28. II и 1 III. т. г. бѣ величествена манифестация на лозарска България. Никога до сега конгреса не е бивалъ така масовъ и ентузиазиранъ, както тази година — плодъ на нарастнало съзнание и проявенъ интересъ за защита професионални и стопански интереси.

Загриженостъ на лозаря за изхода отъ днешната стопанска криза и начертанитѣ пѣтица за нейното правилно разрешение по отношение лозарството, сведочатъ за трезвата лозарска мисль и, че лозаря, наредъ съ промишленята за собствения си халь, работи и промишлява съ подобающа загриженостъ и за положението на държавата и нейното стопанско изграждане.

Исканията на лозаритѣ, легнали въ конгресната резолюция не сж химерични (непостижими), тѣ сж 100% -тно приложими, стига отговорнитѣ фактори добре да ги преценятъ и взематъ подъ съображение мотивитѣ имъ.

Радостенъ фактъ е пробуденото съзнание за по-голѣма и по-стегната организационна дейностъ. изразено чрезъ изказалитѣ се оратори на отдѣлнитѣ лозарски дружества. Всички до единъ признаха, че не е направено всичко отъ тѣхна страна, за активизиране на дружествата, като даваха тържествени обещания, че следъ завръщането си ще употребятъ всички усилия за развиване максимумъ организационна дейностъ. Даденитѣ предъ конгреса обещания отъ отдѣлнитѣ делегати трѣбва да бждатъ изпълнени. Всѣки просвѣтенъ лозарь трѣбва да стане апостолъ на организацията. Трѣбва да се употребятъ усилия, щото нито едно лозарско селище да не остане безъ лозарско дружество, нито единъ лозарь вънъ отъ дружеството и нито една лозарска къща безъ съюзния органъ „Лозарски прегледъ“.

Особено радостенъ е факта, че българския агрономъ, специалистъ — добрия приятель и учителъ на лозаря, пригрѣща всецѣло идеята за организиране на лозаря — едно указание за възхода на организацията ни.

Нѣма по непринудено приятелство отъ това между агронома-специалистъ и стопанина-лозарь. Българскиятъ лозарь дължи успѣха си въ новото лозарство на агронома и агронома чувствува благодарността на лозаря.

Този братски съюзъ между агронома. отъ една страна и стопанина-производителъ, отъ друга и въ организационно отношение е достатъчна гаранция за организационенъ и стопански възходъ.

Така обединени усилията на всички просвѣтени лозари въ изграждане и поставяне на нуждната висота организа-

цията ще можемъ да се поздравимъ на идущия конгресъ съ по-голѣми организационни постижения, по-голѣми стопански придобивки въ областта на лозарството и винарството и по-голѣми облекчения въ фискалнитѣ закони, засѣгащи лозарството и винарството.

Стегнати организационо, дисциплинирани, уеднаквени въ разбираня и искания относно защита интереситѣ си, ние ще можемъ да разчитаме на все по-голѣми и по-голѣми постижения.

Нашата борба е за по-сносенъ човѣшки животъ, по-голѣма стопанска свобода, гарантиране и улесняване пласимента на нашето производство, наредъ съ задачата ни за по-голѣма просвѣта — обща и специално професионална.

Съ пълна вѣра въ успѣха на бждащето ние ще трѣбва да градимъ настоящето.

---

**Д-р. Бойчиновъ**

Агрономъ.

## Перспективи за нашето десертно лозарство.

Нашия износъ на десертни грозда, едва започналъ въ 1926 година съ 150000 кр. бързо достига въ 1935 год. до грамадната цифра 38 милиона кгр. За единъ сравнително малкъ периодъ отъ 10 години нашия износъ достигна цифрата 6620 вагона. Този бръзъ развой на нашия износъ на десертно грозде не може да не ни радва, но сжщия крие въ себе си известни изненади и опасности. Благодарение на голѣмия износъ и добритѣ цени интереса къмъ културата на десертнитѣ грозда е много голѣмъ и постоянно расте.

Ние сме свидетели на едно масово засаждане на нови десертни лозя. Днесъ лозя засаждатъ не само лозари но и лица отъ много други професии, търговци занаятчи, чиновници, адвокати, лѣкари, пенсионери и пр. Това вече не е единъ обикновенъ интересъ, а истинско увлѣчение, което сигурно ще ни донесе много разочарования.

Това увлѣчение отива до тамъ, че лозя саятъ не само хората, които иматъ спестени пари, но и такива, които сключватъ заеми за да правятъ лозя. Ежегодно се засаждатъ десетки хиляди декари нови десертни лозя, ежегодно се имобилизиратъ десетки милиони спестявания въ една *трайна култура, която крие въ себе си много неизвестни.*

Ето защо много умѣстно би било спокойно и обективно да преценимъ изгледитѣ за нашия износъ на десертни грозда.

Нашия износъ на десертно грозде въ количество и стойность по години.

№	Години	Вагони	Тонове	Милиони лв.
1.	1926	32	155	1'328
2.	1927	102	562	7'694
3.	1928	107	952	13'626
4.	1929	352	2112	31'760
5.	1930	452	2714	32'210
6.	1931	649	3111	34'594
7.	1932	1268	6533	54'541
8.	1933	2012	12072	84'891
9.	1934	3740	21509	139'795
10.	1935	6620	38041	248'456
11.	1936	4666	26570	190'558

Отъ горната таблица се вижда, че за единъ периодъ отъ 10 години (1926 — 1935 год. включително) нашия износъ на десертно грозде се е увеличилъ 245 пжти по количествъ, което говори за едно необикновено бързо развитие. За същото време по стойност износа се увеличилъ 187 пжти, което показва една тенденция къмъ силно понижение на ценитѣ на изнасяното грозде.

Отъ приложената таблица е много лесно да се види, че почти всѣка година нашия износъ на десертно грозде се е удвоявалъ. Изключение прави само 1936 год. когато перноспората унищожи по-голямата частъ отъ гроздовата реколта. И така може би за две години, лозарската криза е разрешена, или по скоро *отложена за да дойде следъ това още по-тежка и неумолима.*

Много мъчно е днесъ да се предвиждатъ събитията, но наложително е да мислимъ за бъдащото на нашето лозарство, което има масовъ характеръ и е единъ истински народенъ поминъкъ. Днесъ се обявяватъ за преситени много индустрии, които ангажиратъ ограниченъ кръгъ хора и много по-малки интереси, а за нашето лозарство не се прави нищо за да се избѣгне идващата утре катастрофа.

Отъ приведенитѣ данни се вижда, че износа на нашиятъ десертни грозда се увеличава ежегодно и прогресивно. Почти по същия начинъ, а може би и съ по-силенъ темпъ се увеличава засаждането на нови лозя съ Афузъ. Освенъ това ежегодно и масово се преоблагодоряватъ винени лозя въ десертни съ Афузъ. Всичко това неизбѣжно води до едно грамадно увеличение производството на десертно грозде, което не ще може да се изнесе и пласира на чуждитѣ пазари.

Отъ другата страна срѣдната годишна консумацията на десертно грозде въ странитѣ-вносителки се движи отъ 140—160 милиона кгр. и при най добри случай е достигала до 200 милиона килограма. До скоро 1926 год. България не е вземала участие въ този износъ, а въ последнитѣ години (1935 год.) тя заема едно отъ първитѣ мѣста като износителка на грозде за западнитѣ пазари. Въ 1935 год. ние сме изнесли 6,620 вагони десертно грозде на общо тегло бруто

38 милиона килограма, което представлява по-вече отъ 25% отъ всичкото внесено въ западнитъ държави десертно грозде. Имайки предвидъ начина по който се развива нашето десертно лозарство въ последнитъ години ние сигурно и бързо отиваме къмъ *едно свръхъ производство на десертно грозде*. Не е пресилено, ако кажемъ, че въ най-близко бъдаще (идната година) при една нормална реколта ние ще имаме повече 60—80 милиона кгр. десертно грозде за износъ, което при най-благоприятни условия ще ни бже абсолютно невъзможно да изнесемъ.

Действително въ всички западни народи се забелъзва една голъма пропаганда и тенденция да се увеличава консумацията на плодове, овощия и зеленчуци. Въ това отношение десертното грозде е единъ отъ най-диетичнитъ и полезни плодове и много хора върватъ, че неговата консумация постоянно ще се увеличава. При днешния износъ на десертно грозде отъ 150 милиона килограми за народитъ вносители на Западна Европа, едва се пада по 1 кгр. внесено грозде консумация за жителъ. Имайки предвидъ още че малко или много всички страни вносителки на грозде сж засегнати отъ общата стопанска криза. Така че при едно по-нормално време, което върваме да дойде, то покупателната способностъ на консуматора ще се увеличи и съ това ще се повиши и пласимента на десертнитъ грозда.

Освенъ това при едно повишено производство, ценитъ на десертното грозде ще се намалятъ, сжщото ще поевтинѣе и неговата консумация ще се увеличи, така, че не бива да се страхуваме отъ свръхпроизводството. Всички тѣзи предположения сж умѣстни, но погрѣшни. Нашето десертно грозде на западнитъ пазари се продава срѣдно отъ 16—22 лева за 1 килограмъ на едро, а на дребно достига отъ 30 до 35 лева за 1 кгр. Отъ тѣзи данни се вижда, че десертното грозде въ странитъ вносителки на такова, е скжпо, не за това, че нашия производителъ го продава скжпо, а защото е *обременено съ голъми транспортни и други разноски*. Ние виждаме, срѣдно взето, нашия лозаръ да продава своето грозде по 5 лв. кгр., а консуматора на Западъ заплаща сжщото по 30 лв. за кгр. Ето защо, поевтиняването на гроздето у насъ не ще повлияе решително за неговото поевтиняване на западнитъ пазари. Нашия лозаръ може да стигне до положение да продава своето грозде до 2—3 лева кгр, но западния консуматоръ при днешнитъ условия на скжпъ транспортъ и други разходи все пакъ ще го купува и заплаща по 20—25 лева за 1 кгр. А такива едни цени си оставатъ високи и недостъпни за широкитъ слоеве на западноевропейското население. Отъ това следва, че е рисковано да разчитаме, че износа на десертно грозде за западнитъ пазари ще може лесно и само за нѣколко години да се удвои и значително увеличи. Ние може да даваме десертното грозде у

насъ и безъ пари, обаче, при днешния скъпъ ж. пжтенъ транспортъ, то ще се заплаща не по-долу отъ 20 лева кгр. отъ западния консуматоръ.

Отъ това следва, че консумацията на десертно грозде въ западнитъ страни-вносителки на такова може масово и значително да се увеличи, само при положение, че транспорта и превоза на десертното грозде до тѣзи страни може да стане по-евтино, евентуално и по воденъ пжть съ редовни и бързи параходи.

Благодарение на евтиния и редовенъ воденъ транспортъ, западнитъ европейски пазари сж наводнени съ много евтини тропически и други плодове, които правятъ една сериозна конкуренция на хубавия и много полезенъ гроздовъ плодъ. Дори при най-благоприятни цени и пласиментъ на чуждитъ пазари, ние нѣмаме физическата възможность да превозимъ това грозде по нашитъ желѣзопжтни линии, за краткото време (60 дни) на износната кампания. Ние не бива да забравяме, че Италия, Франция и други страни-износителки на десертно грозде сж свързани съ по нѣколко и двойни линии съ голѣмитъ пазари на Германия, Англия и пр. и тѣхния трафикъ е много улесненъ. Ние вече сме стигнали до положение, че нито една лоза повече да не засадимъ отъ Афузъ. То пакъ въ най-близко време ще имаме едно грамадно свърхпроизводство на десертно грозде, което страшно ще провали ценитъ на сжщото.

Ето защо, много умѣстно е този въпросъ да бжде добре изясненъ на лозаритъ и да бжде своевременно и правилно, по законодателенъ редъ разрешенъ. Ние виждаме и днесъ най-трескаво да се засаждатъ нови десертни лозя, влагатъ се милиони народни спестявания съ надежда за поминъкъ и доходи.

Всѣки лозаръ знае, че единъ декарь лозе, докато дойде на плодъ поглѣща 6—8000 лева и не е разумно и полезно да харчимъ пари и имобилизираме повече срѣдства въ това явно преситено производство. Ние имаме вече близо 200,000 декари десертни лозя, въ които сж вложени вече 1.5 до 2 милиарда лева народни спестявания, главно на дребни стопани и бързаме да вложимъ още 5—600 и повече милиони, това точно не се знае, но сигурно, да обезценимъ и първитъ и последнитъ. Новитъ десертни лозя, които се засаждатъ, не само не ще бждатъ доходни за своитъ стопани, но ще станатъ причина да бждатъ обезценени и направени не-доходни и старитъ, създадени вече десертни лозя.

Изобщо, свърхпроизводството на десертно грозде у насъ ще бжде гибелно за нашето лозарство, защото това е една нетрайна, сезонна стока, която се нуждае отъ единъ бързъ износъ и пласментъ, което е съмнително да имаме при наличната стопанска и обществена организация на нашитъ транспортни сѳржжения.

Ето защо много умѣстно е, своевременно да бждатъ взети всички необходими мѣрки отъ частенъ и общественъ характеръ, за да можемъ успѣшно да се справимъ съ идващитѣ тежки дни за нашето лозарство.

Общо взето, развитието на нашето десертно лозарство може да се характеризира по следния начинъ и съ следнитѣ тенденции:

1. Площта на десертнитѣ лозя расте необикновено бързо. Въ последнитѣ години ежегодно се засаждатъ приблизително 15—20,000 декари нови десертни лозя. Съ лозарското производство се ангажиратъ масово хора не лозари, които разчитатъ съ наеманъ трудъ, да обработватъ лозята.

Поради това сезоннитѣ работи въ лозята нѣма да се извършватъ на време поради липса на работна ржка и високи надници. Има една явна тенденция да се увеличаватъ разходите за единица площъ на десертното лозе и да се увеличава коstumата (производна) цена на десертното грозде.

2). Обратно, поради бързо увеличаващото се производство на десертно грозде, и поради увеличеното предлагане на такова има една тенденция силно да се намалятъ продажнитѣ цени.

Не е чудно въ скоро време ние да дойдемъ до положение да изнасяме двойно повече десертно грозде, отъ колкото до сега, но да получаваме сжщата или по-малка обща стойностъ за сжщото. Така увеличеното гроздово производство не само нѣма да бжде отъ полза за лозаря, а по-скоро въ негова вреда. При това положение лозаря ще има повече трудъ, грижи, рискове и разходи за да произведе повече десертно грозде, отъ продажбата на което ще реализира по-малко доходи.

Много по разумно би било лозаря да произведе и продаде 1000 кгр. грозде по 5 лева и да спечели, отъ колкото да продаде 2000 кгр. грозде по 3 лева, действително ще реализира по-голямъ бруто доходъ, но съ нищожна или никаква чиста печалба.

При частното и обществено организиране на нашето производство на десертно грозде има едни оптимални размѣри, при които отдѣлния лозаръ ще получи най-голямъ чистъ доходъ и общо народното стопанство, най-голяма реална полза. Точно тѣзи оптимални размѣри трѣбва да бждатъ обектъ на нашата политика при производството и износа на десертнитѣ грозда. Ние виждаме, че странитѣ — вносителки прибѣгватъ до специални мѣрки и нормиратъ ценитѣ на гроздето за вносъ, цѣлящи да дадатъ евтино грозде на консуматора. Обратно, у насъ нищо не се прави, нашето производство и износъ на десертно грозде сж оставени спонтанно да се развиватъ и стигнатъ нерадостенъ за лозара и народното ни стопанство край. Крайно време и належащо необходимо е, по законодателенъ пжтъ и съ специални мѣрки да запазимъ нашего десертно лозарство отъ грозещата го опасностъ.

Въ това отношение има много начини и сръдства отъ частенъ и общественъ характеръ, които, ако бждатъ проведени системно, ще ни дадатъ само добри резултати.

Независимо отъ голѣмата и постоянно увеличаваща се площъ съ десертни лозя, нашето голѣмо свръхъ производство на десертно грозде се дължи на голѣмата продукция за единица площъ. Водими отъ желанието за голѣми печалби, нашитѣ лозари претоварватъ лозята си съ голѣми реколти, но винаги получаватъ по-долнокачествено грозде. Това е погрѣшно и много пакостно за правилното развитие на националното ни лозарство. Ние ще можемъ да запазимъ и разширимъ нашитѣ пазари на десертно грозде, само при едно високо качество десертно грозде. Голѣмитѣ реколти: а) увеличаватъ предлагането на грозде, поради което понижаватъ ценитѣ у насъ: б) сщевременно ограничаватъ пласимента му въ чужбина. И въ единия и въ другия случай, това е само вредно за нашето лозарство. Ето защо.

1). Закона за контролата на износа трѣбва да даде конкретно и обективно изработени норми, които да позволяватъ износа само на най-доброкачествено десертно грозде, като по прѣкъ и косвенъ начинъ се насърдчи производството на такова.

2). Съ закона и правилника за новитѣ лозови насаждения трѣбва по единъ ясенъ и категориченъ начинъ, не само да се ограничатъ, но напълно да забранятъ засаждането на нови десертни лозя отъ Афузъ.

3). Да се взематъ мѣрки за поевтиняване транспортнитѣ и други разходи на десертното грозде за износъ, да се продължи износната кампания, да се разсрочатъ и урегулиратъ предлаганията на грозде за износъ.

4). Да се пригодятъ депозити за кратко и по-дълго съхранение на голѣми количества десертно грозде за износъ. Евентуално при дъждовно време да не се бавятъ и спиратъ изпращанията на грозде за чужбина. За целта може да се използватъ наличнитѣ и новопостроени хладилни депозити.

5). Въ голѣмитѣ лозарски райони, дето се произвеждатъ голѣми количества десертни грозда, да се построятъ голѣми сушилни, за бързо и евтено изсушаване на десертното грозде въ стафиди, за да може при лошо и неблагоприятно време една голѣма частъ отъ десертното грозде да бжде бързо и евтено преработено въ сушено грозде и запазено отъ разваляне.

Въ една подобна популярна статия не е възможно да се изчерпятъ всички мѣрки, които е нужно да се прокаратъ за да гарантиратъ едно правилно развитие на нашето десертно лозарство. Тукъ по-скоро целимъ да подчертаемъ необходимостта отъ тѣзи мѣрки да се приложатъ въ най-скоро време.



Г. Хр. Чалъковъ.  
учителъ З. У. — Садово

## Сивитъ червей

Лозата е обектъ на много болести и неприятели. Отъ последнитъ, най-много се е говорило за филоксерата, а при новото лозарство и то въ последнитъ нѣколко години за гроздовия молецъ. Не малко вреди нанасятъ на лозаря, обаче, и сивитъ червеи. Вредитъ отъ сивитъ червеи не засѣгатъ само количеството и качеството на реколтата, както това е съ гроздовия молецъ, а и силата и живота на самата лоза. Не сж малко случайтѣ у насъ, когато въпрѣки всички грижи на лозаря, младитѣ лозя сж давали съвсемъ слабъ процентъ на прихващане само поради унищожение отъ разни видове ларви, предимно сиви червеи

Сивитъ червеи сж гжсеници на нощнитѣ пеперуди носещи научното име *Agrotis*. Има нѣколко вида нощни пеперуди, но въ лозарството се срѣщатъ най-често следнитѣ четири: *Agrotis exclamationis*, *Agrotis cegetum*, *Agrotis pronuba* и *Ag. crassa*. Въ южна Франция най-голѣми вреди нанасятъ гжсеницитѣ на първия видъ, а у насъ, изглежда, че по-често се срѣща вториятъ — *Agrotis segetum*.

Пеперудитѣ се явяватъ презъ юлий месецъ, а понѣкога и презъ юни или августъ. Съ разперени крила достигатъ около 3—3.5 см. Предния чифтъ крила иматъ сиво-кафяниковъ цвѣтъ слабо почернени съ три кафяви напрѣчни линии, които се губятъ въ общия цвѣтъ. Заднитѣ крила при мъжкитѣ сж бѣли, а при женскитѣ мръсно бѣли. Хвърчатъ вечерь 1—3 часа преди залѣзването на слънцето.

Следъ съвкуплението женскитѣ пеперуди, презъ августъ, снасятъ яйцата си (отъ 100 — 150) по животния вжзелъ на тревитѣ. Презъ септемврий или 2—3 седмици следъ снасянето, се излупватъ малки гжсенички, които се хранятъ съ всѣкаква зелена трева. Съ появяването на първитѣ есенни студове, гжсеницитѣ които вече наполовина сж достигнали нормалната си голѣмина, се заравятъ въ земята на 15 — 20 см. дълбочина за да презимуватъ. Презъ пролѣтъта, апрѣлъ месецъ, излизатъ отъ скривалищата си и нападатъ лозата въ началото на нейното развитие. Тѣ ядатъ лѣпкитѣ, младитѣ филизи и листа. Хранятъ се и съ трева, ако такава има въ лозето.

Червейтѣ иматъ 2—3 см. дължина, сиво-зеленъ цвѣтъ съ три по-свѣтли линии на гърба, които при напълно развититѣ сж по-слабо забележими. Храната си търсятъ нощемъ, а презъ денътъ се криятъ въ прѣстъта подъ лозитѣ на много малка дълбочина — 0.5 — 2.5 см. Тукъ тѣ сж винаги превити и при пипане се свиватъ.

Въ началото на юний, когато вече сж напълно развити, сивитѣ червеи се изгубватъ, како се заравятъ на около 20 см. въ земята, превръщатъ се въ какавиди, отъ които презъ юлий излизатъ пеперудитѣ.

Не всѣка година и не въ всички мѣста сивитѣ червеи се явяватъ въ голѣмъ брой. Тѣ иматъ предпочитание къмъ почвата. Констатирано е, че въ пѣсъкливитѣ и каменисти почви вредитѣ сж всѣкога по-слаби. Така се обяснява защо въ едно и сжщо лозе на петна вредитѣ сж по-голѣми, на други по-слаби. Години съ топла и суха есенъ осигуряватъ по-добро зимуване на малкитѣ ларви и презъ пролѣтъта на следната година вредитѣ ще бждатъ по-голѣми. Вредитѣ сж по-значителни и тогава, когато температурата на пролѣтъ е по-ниска и се забавя вегетацията на лозата. Миналата година, поради горнитѣ причини, вредитѣ, особено за младитѣ лозя, на много мѣста бѣха значителни. При новопосаденитѣ лозя червейтѣ изяждатъ пжпкитѣ на пржчката още въ прѣстъта или пѣкъ прерѣзватъ покарващия филизъ. Ако това прегризване стане на нѣколко пжти, посаденитѣ лози, особено по-слабитѣ, изсѣхватъ. При 2—3 годишнитѣ лозя, кждето лозитѣ сж още слаби и иматъ малко пжпки, вредитѣ сж най-чувствителни. Червейтѣ изяждатъ най-напредъ централнитѣ пжпки на очитѣ, които сж и най-развити, следъ това развиващитѣ се резервни, трети и т. н., така, че дълго време лозето чернѣе, безъ да може да покара. Вегетацията се забавя съ седмици, а често пжти и съ повече отъ месецъ. Късно покаралитѣ лози презъ лѣтото сж извънредно много чувствителни на пероноспора и при едно опущение на прѣсскане, лесно се нападатъ отъ нея. Лозитѣ не могатъ да натрупатъ достатъчно резервни материали въ тъканиитѣ си, поради което пржчкитѣ оставатъ зелени и рискуватъ да измръзнатъ презъ зимата.

При раждащитѣ лози реколтата се значително намалява, поради това, че се унищожаватъ най-плоднитѣ пжпки на очитѣ — централнитѣ и гроздето не дозрѣва поради забавяне на вегетацията. Вредитѣ сж до толкова по-голѣми до колкото червейтѣ се по-рано явяватъ на пролѣтъ, когато лозата е още въ началото на развитието си.

**Срѣдства.** Противъ сивитѣ червеи се употребяватъ различни срѣдства, но не винаги резултатитѣ сж задоволителни. Най-сигурното срѣдство е търсенето на червейтѣ и тѣхното унищожаване. Събирането се извършва най-добре нощемъ съ фенери или пѣкъ сутринъ рано, когато сж още по лозитѣ. Търсенето продължава и презъ деньтъ, като се плитко рови (на 2—3 с. м.) прѣстъта около главинитѣ. Ако лозето е чисто отъ трева, тѣ винаги се криятъ подъ лозитѣ, близо до стеблото или малко отстрани. Когато вредитѣ сж голѣми подъ всѣка лоза се изравятъ по 5—10 червея, а често пжти и повече. Тази работа може да се върши и отъ деца, кждето трудътъ имъ се най-добре оползотворява.

За да се улесни търсенето, добре е да се правятъ съ тояга подъ всѣка лоза по 3—4 дупчици въ които мързеливитѣ гжсеници обичатъ да се криятъ презъ деньтъ. Тукъ често се намиратъ и унищожаватъ. Търсенето и събирането се повтарятъ презъ день — два, докато траятъ вредитѣ.

Другъ начинъ за унищожение на гжсеницитъ е като се поставятъ китки люцерна или друга зелена трева подъ главинитъ, съ която се задоволяватъ. Зеленината се вдига всъка сутринъ и намѣренитъ въ нея червей се мачкатъ.

Въ години когато се смѣта, че вредитъ ще бждатъ голѣми, добре е въ междуредията на лозето да се посѣятъ бобови растения — бакла, грахъ и пр., които ще послужатъ за храна на инсектитъ или пѣкъ презъ априль лозето да се не копае. Буренитъ въ случаятъ ще сж полезни. За да не буреняса много лозето, обработката може да стане само по редоветъ, като се оставя срѣдата отъ междуредията.

Препорчватъ се още и следнитъ срѣдства за борба:

1) Системата рѣзидба да бжде такава щото лозата да стои по-високо надъ земята. По високитъ главини червейтъ се мжно качватъ и вредитъ сж всъкога по-малки. 2) Дълбока оранъ късно на есень, за да се изровятъ зимуващитъ ларви. 3) Пръскане на главинитъ презъ априль месецъ съ 1—2% разтворъ отъ парижка зеленина. 4) Пущане на кокошки изъ лозето, които сж най-добри изтрѣбители на всички вредни насѣкоми. 5) Поставяне пенливи поясчета на всъка лоза, за да се попрѣчи качването на червейтъ. Този начинъ е скжпъ и е възможенъ само при лози високо стоящи надъ земята. 6) Инжектиране на почвата съ сѣровжглеродъ или други отрови и пр.

Когато въпрѣки усилията на лозаря, вредитъ не могатъ да се избѣгнатъ и развитието на лозата се значително забави, презъ лѣтото да се пръска по-често съ бордошки разтворъ, за да се предотврати поне заразата отъ перноспора.

Най-после нека споменемъ, че ношнитъ пеперуди иматъ и своитъ естествени неприятели, най-интересниятъ отъ които е една голѣма муха наречена *Echinomyia prompta*. Последната снася по едно яйчице върху гърба на сивия червей. Отъ това яйце излиза малка ларвичка, която пробива кожата на насѣкомото и прониква въ вътрешността му. Тукъ тя нараства като се храни отъ вътрешнитъ тъкани. Сивиятъ червей продължава да живѣе, нараства и успѣва дори да се превърне въ какавида. Въ това време, т. е. презъ юний месецъ, вътрешнитъ органи вече сж съвсемъ разрушени и какавидата умира безъ да може да се превърне въ пеперуда. Въ вътрешността ѝ паразита се метаморфозира и презъ августъ се превръща въ развита муха. По това време сивитъ червей вече сж се излупили и презъ септемврий, мухата снася върху гърба на всъки единъ по едно яйце и цикълътъ на развитие се повтаря.

Благодарение на този паразитъ, вредитъ отъ сивитъ чевреи, въ много лозарски райони, се свеждатъ до минимумъ. Добриятъ лозаръ, обаче, не трѣбва да разчита на помощта на тази полезна муха.

П. Н. Антоновъ — Варна.

## Оидиумътъ и борбата съ него.

Презъ миналата година въ нѣкои лозарски райони, болестъта оидиумъ (пепелница, кюлеме), нанесе масови поражения. (Въ други пъкъ райони, гдето до тогава оидиума се е проявявалъ въ много слабъ, даже едва доловимъ отъ множеството лозари, размѣръ само благодарение на своевременно взетитѣ мѣрки, сж избѣгнати по-голъми загуби.)

Болестъта оидиумъ за насъ не е нова болестъ. Тя е била позната на нашитѣ стари лозари, които сж ѝ дала турското име кюлеме (пепелница). Така е била названа, защото заразенитѣ лозови листа, а особено гроздовитѣ зърна, биватъ посипвани съ прахъ, който много скоро измѣни първоначалния си цвѣтъ отъ бѣлъ на сивъ, като тоя на пепельта. Оидиумътъ се срѣща най-вече въ ония лозарски райони, гдето въздушната влага презъ лѣтото, главно месецитѣ юлий, августъ и първата половина на септемврий, е голѣма. Изобилнитѣ и чести валежи презъ лѣтото не само, че не подпомагатъ развитието на болестъта, но до значителна степенъ забавятъ, а даже и ограничаватъ разпространението ѝ. Важно условие, обаче за развитието на оидиума е температурата. Най-благоприятна е тая отъ 20 до 25 градуса целзиеви.

Вредата, която нанася оидиума, се свежда до повреждане на листата и лѣтораститѣ, отпадане или неправилно развитие на заразенитѣ зърна, а сжщо и напукване на зеленитѣ още зърна, тамъ гдето е нападнатата частъ. Върху напълно развититѣ, но още зелени зърна, оидиумътъ причинява появяването на кафяви петна, които твърде много обезценяватъ предназначеното за износъ грозде. Тукъ му е мѣстото да се подчертае, че афуза и димята, въ сравнение съ много други сортове, проявяватъ голѣма чувствителность спрѣмо оидиума.

Когато гроздето е по-силно нападнато отъ оидиума не може да се получи отъ него доброкачествено вино. Силно заболялото грозде издава неприятна миризма, наподобяваща миризмата на развалена риба.

Борбата съ оидиума не представлява отъ себе си голѣми трудности. Сжщата презъ вегетационния периодъ се свежда до напращване зеленитѣ части на лозата съ сѣра на прахъ или пъкъ прѣскане съ нѣкой сѣрни препарати, на първо мѣсто бария. За да бжде, обаче, тази борба ефикасна, тя обязательно трѣбва да бжде предшествувана отъ зимна такава. Зимната борба се състои до едно възможно по-рано отгрибане (отравяне) на лозитѣ и отстранение старата напукана кора на главинитѣ, като всичко се събира и веднага изгаря и 2. да се напръскатъ най-рижливо, преди на-

пъпването, всички зарзаени лози съ разтворъ, приготвенъ отъ 400 грама калиевъ перманганатъ и 3 килограма гасена варъ на всѣки 100 (сто) литра вода.

Не безъ значение сж и нѣкои предпазни мѣрки, като напримѣръ:

1. Почистване всички синори (межди) отъ свободно растящитѣ дървета, храсти, шубръци и високи бурени, както и да не се посаждатъ дървета на ония страни на лозето, отъ гдето повѣва вѣтъра презъ лѣтото.

2. Да се избѣгва посаждането на дървета, особено високостеблени между лозитѣ.

3. Разстоянието между лозитѣ да е по възможность по-големо. Това е отъ особено важно значение за лозята, разположени въ низкитѣ и непровѣтривитѣ мѣста.

4. Редоветѣ на лозитѣ да сж насочени винаги на югъ.

5. Влажнитѣ мѣста да се отводняватъ.

При това наложително е, скоро следъ рѣзидбата, всички лозови пржчки да се вдигнатъ отъ лозето или пѣкъ да се изгорятъ.

Борбата съ оидиума ще бжде по-резултатна, ако тя се подеме едновременно отъ всички лозари. Не може и не трѣбва да се допуща щото немарливостъта на нѣкои лозари да става причина за разпространението на болестъта оидиумъ, както сж случаетъ напр. съ струпанитѣ по синоритѣ лозови пржчки, които представляватъ гнѣздо на зараза; обраслитѣ съ храсти и шубръци межди, които не даватъ възможность за провѣтряване на съседнитѣ лози и пр. пр.

Ив. Добревъ.

## Кратко практическо описание на разрешенитѣ у насъ сортове.

### Десертни сортове

(Продължение отъ кн. 3 и край).

3. Чаушъ. Той е ранъ сортъ и за да може да завърже и узрѣе добре, необходимо е за него сравнително топълъ климатъ. Поради това, че неговото отечество е Мала Азия, отъ кждето е пренесенъ у насъ, най-добри условия за вирѣне намира въ Южна България.

Той има добъръ афинитетъ съ всички подложки, но за предпочитане при него сж слаборастящитѣ, иначе той ражда слабо, понеже изрѣсява. Да се предпочитатъ за него само южни изложения и по-слаби почви въ Северна България. Въ силнитѣ свежи почви изрѣсява и гроздето лесно загива.

При кжса рѣзидба — ражда малко. Най-подходящата за него рѣзидба е асмовидната или тая на Гюйо. Понеже има женски цвѣтове не може да се оплодява, добре е да се засаж-

да размъсено или пъкъ най-сигурното—да се извършва върху него изкуствено опрашване. Много чувствителенъ е на пероноспората. Гроздето му е сбито, бързо загнива, издържа по-малко на транспортъ и за това не може да се изпраща на далечни пазари. Той е само десертенъ сортъ, съ малка киселина и не много висока захарность.

Намира приемъ, както на вжтрешния, така и на близкия външенъ пазаръ и затова заслужава да бжде отглежданъ въ по-голъмъ размъръ, но като се спазятъ всички условия за правилното му развитие.

**4. Перлъ де Ксаба.** Много раненъ сортъ. Дава срѣдни гроздове, сбити и съ срѣдно валчести зърна, доста месести, но сладки и съ приятенъ мискетовъ вкусъ. — Поради това, че узрѣва най-рано има високъ захаренъ  $\%$ , и затова може да се използва за смѣсане съ слабо захарни сортове. Плодородие срѣдно. При чашовидна рѣзитба на 2 пжпки дава сравнително задоволителна реколта. Гроздето му не издържа транспортъ, понеже се лесно спарушва. Може да се изнася само на мѣстнитѣ пазари — София и Варна. Гроздето му дава вино съ много приятенъ ароматъ и ще може да послужи само въ нѣкои райони за получаване на луксозни вина, които ще трѣбва да се подсилватъ съ спиртъ. Затова то остава само за мѣстна консумация — гроздето му се заплаща сравнително добре.

**5. Шасла доре.** Сжщо рано зрѣющъ сортъ, който узрѣва следъ Перлъ де Ксаба. Известенъ е повече като трапезенъ сортъ и е много разпространенъ. Използува се обаче и за приготвление на вина като напр. въ Швейцария. Издържа на продължително съхранение дори и до м. априль. Издържа сжщо така и на по-дълъгъ транспортъ. По отношение на плодородието си е много редовенъ и обиленъ.

За успѣшното си развитие изисква слънчево изложение съ лека черноземна почва. Когато ще го използваме за вино може да се засажда и въ добре разположени каменливи склонове. Най-подходяща рѣзитба за него е кжсата чашовидна, обаче при силни главини той може да се отгледва и на кордонъ — какъвто е случаявъ селото Тумери Франция.

**Сулганина.** Общоизвестното име на този сортъ е *Бѣло безъ семе*, но твърде често се среща и подъ това название. Луксозенъ табленъ сортъ, но може да бжде използванъ и за износъ, понеже издържа на транспортъ. Много приятенъ е за ядене, а при това и траенъ. Обстоятелството, че той нѣма сѣмки, му дава право да бжде разпространенъ въ по-широкъ размъръ; дори и за стафиди, както е въ Мала Азия и Гърция. Доста плодороденъ и родовитъ е при висока рѣзитба. При чашовидната рѣзитба не дава добъръ плодъ. Добро сродство има съ подложкитѣ: Монтикола, Порталисъ и 101<sup>14</sup>. Вирѣе добре на богати почви съ добро изложение.

При изборъ на калеми отъ този сортъ трѣбва да се внимава, защото има лози, които не раждатъ задоволително

**Верея.** Бѣлъ десертенъ сортъ, по всѣка вѣроятность съ гръцко произхождение. Най-сжщественно качество, за него, това е едрината на зърното му. Тѣй е късенъ експортенъ сортъ. По-вкусъ той е доста трѣпчивъ, има дѣхъ на мушмули, обаче поради това, че излиза на пазаря въ време когато нѣма грозде, търпимъ е. По родовитостъ остѣпя на Афуза, но при рѣзитба дълга може да го превиши. Зрѣе значително късно, дори по-късно и отъ Димята. Той е само за страни съ топълъ климатъ и за въ Южна България. Въ Северна България ще остава незозрѣлъ. Сродството му съ подложкитѣ не е установено, понеже е новъ сортъ.

**Италия.** Този сортъ е сжщо така новъ сортъ, пренесенъ отъ Италия, кждето е полученъ чрезъ кръстосването на Шасла-Наполеонъ и Хамбургски мискетъ отъ Пировано. Характерното за него е мискетовиятъ му ароматъ. Той е единъ луксозенъ десертенъ сортъ, издрѣжливъ на транспортъ. Има почти сжщитѣ изисквания, както Афуза — зрѣе почти едновременно съ него, но може би и да го предшества съ нѣколко дни. Гроздето му е трайно и не се разваля при стоене на главината, ражда и при чашовидна рѣзитба, но по-добре при кордонната система Гюйо. Сродството му съ подложкитѣ, сжщо така не е още установено. Като ягорида зеленото грозде е по-едро отъ Афуза, но при зрѣнето двата сорта се изравняватъ.

**Хамбургски мискетъ.** (Muscat de Hambourg). Черно грозде съ срѣдно голѣми чепки и едри зърна, слабо продълговати, съ силенъ приятенъ букетъ. Ражда срѣдно. Редовно ражда съ дълга плодна прѣчка. За да стане правилно заврѣзване (оплодяване на чепкитѣ), необходимо е тѣзи последнитѣ да се огрѣватъ отъ слънцето. Ето защо, въ Испания, презъ време на цѣвтението, премахватъ всички листа, които засѣнчватъ чепкитѣ. При чашовидната рѣзитба по горната причина често чепкитѣ сж неправилно развити и неплодени. Лѣтораститѣ му сж много нежни и по тази причина този сортъ изисква, щото тѣ да бждатъ грижливо и на време привѣрзани.

Приготвеното отъ него вино има приятенъ ароматъ, но този последниятъ не е така траенъ, както при другитѣ сортове, когато виното остарѣе.

**Сензо (Censaut).** Срѣдна лоза. Дава доста голѣми чепки съ срѣдни зърна, съ слабо приятенъ вкусъ на сливи. Отива много добре на Мурведъръ (1402), Шасла Берландиери 41-6 и Монтикола. Много слабо върху Рипария Порталисъ. Сензото и Хамбургския мискетъ си много приличатъ по цвѣта и едрината на зърната. Много добро грозде за ядене. Зрѣе порано отъ Гъмзата, но страда сжщо отъ напукване въ дѣждовно време. Дава много добро вино. Смѣсено съ други сортове дава плътностъ на виното. Заслужава разпространение.

Тѣзи два сорта, макаръ и десертни, сж разрешени само като винени сортове за всички лозарски райони въ страната.

П. Н Антоновъ

## Прибавка смолисть сапунъ въ бордолезовия разтворъ.

Презъ миналата година мнозина лозари понесоха голѣми загуби отъ болестъта пероноспора. Не рѣдки бѣха случаитѣ на пълно унищожение на реколтата. Вѣрно е, че не всѣка година е тъй благоприятна за появяването и бързото разпространение на пероноспората. Фактъ е, обаче, че ежегодно лозаритѣ у насъ и то по-дребнитѣ и икономически по-слабитѣ, понасятъ повече или по-малко загуби отъ пероноспората. Взето общо за страната, това сж милиони загуби за народното ни стопанство.

Болестъта пероноспора съ ранното си появяване, по-късно, както това бѣше лани, изненадва мнозина лозари. Нанесенитѣ отъ това повреди сж непоправими. Параженията, обаче, биватъ по голѣми и сж още по често явление, когато честитѣ ежедневни превалявания не даватъ възможность да се прѣскаатъ лозята. Не рѣдки сж случаитѣ на измиване разтвора на прѣсканитѣ, скоро преди дѣжда, лози. При чести дѣждове, въ продължение само на 3—4 дни, бордолезовия разтворъ се измива, а това налага по-скорошното наново прѣскане на лозитѣ.

За ефикасностьта на борбата съ пероноспората, освенъ навременното прѣскане на лозитѣ, отъ значение е и подобрене качествата на бордолезовия разтворъ. Това е особено важно за години, благоприятни за развитието на болестъта, за случаитѣ, когато лозята сж засѣгнати отъ градушка, както и лозята находящи се въ низкитѣ мѣста или пъкъ за тия, на които почвитѣ имъ сж тежки. Подобриеното качества на бордолезовия разтворъ представлява твърде голѣми преимущества, особено за по-крупнитѣ лозари. Постига се голѣма икономия отъ синъ камъкъ и трудъ.

Практиката познава различни лепливи вещества, които се прибавятъ въ бордолезовия разтворъ за подобрене качеството му т. е. увеличаване лепливостьта му. Употрѣбата обаче, на нито на едно отъ тия вещества, не е тъй ефикасно, при това тъй евтино и възможно лесно приготвимо, както смолистыя сапунъ. Рецептата и начина на приготвлението, сж дадени отъ г. Ив. Хр. Ковачески — агрономъ — фитопатологъ при института за защита растенията въ София. За приготвлението на десетъ литри смолистыя сапунъ е нужно 500 — петстотинъ грама чамъ сакъзъ; 150 — сто и петдесетъ грама сода каустикъ и 125 — сто двадесетъ и петъ куб. см. слънчогледово масло. Самото приготвление на сапуна става, като въ газена тенекия, напълнена до срѣдата съ вода и поставена на огънь, се прибавя 150 грама сода каустикъ. Въ случаитѣ, когато се употрѣбява другъ нѣкакъвъ сждъ (но не и алуминенъ), отмѣрва се и налива 10 — десетъ литра



вода. Щомъ започне вренето на водата, въ която е прибавено содата, изсипва се въ не ситноя счукания 500 гр. чамъ сакъзъ и се разбърква добре. Следъ това се налива слънчогледовото масло—125 куб. см. При постоянно разбъркване, следъ 15 минути врене, сапунътъ е готовъ, Желателно е да се държи смѣтка за изврѣлата вода и да се долѣе. Отъ така приготвения сапунъ, на 100 литра бордолезовъ разтворъ, се прибавя 2 — два литра. Бордолезовия разтворъ, вследствие прибавката на смолистя сапунъ, слабо позеленява.

Употрѣбата на смолистя сапунъ поскъпва бордолезовия разтворъ съ около 3 лв. за всѣки 100 литри. Обаче, това поскъпване, въ сравнение съ голѣмия ефектъ-по-голѣма лепливостъ и задържане на разтвора по зеленитѣ части на лозата, е безъ всѣкакво значение. Правенитѣ и презъ миналата година, въ общинския лозовъ разсадникъ и въ нѣколко частни лозя въ гр. Варна, опити потвърдиха голѣмата полза отъ прибавката на смолисть сапунъ въ бордолезовия разтворъ, нѣщо повече, това пъкъ за знание на стопанитѣ — овощари, прибавенъ по 4 кгр. смолисть сапунъ на 100 литра тютюнева отрова даде отличенъ резултатъ при борбата съ листнитѣ въшки по прасковитѣ и др. На всички ония, които сж водили борба съ листни въшки е много добре известно колко трудна е и често безъ резултатъ е сжщата. Прибавката на смолисть сапунъ въ тютюневата отвара улеснява твърде много задачата въ това направление.

Смолистятъ сапунъ не трѣбва да се употрѣбява при лозитѣ следъ 15 юлий, а при овощнитѣ дървета да се прекрати 4 седмици преди плодобра. Употрѣбенъ по-късно замърсява гроздето, което ако е предназначено за износъ, се обезценява.

## СЕЗОННИ РАБОТИ ВЪ ЛОЗЕТО И ИЗБАТА.

### Разстояние на което трѣбва да засаждаме новитѣ десертни и винени лозя.

Правилното разрешение на този въпросъ зависи отъ много условия, най-важнитѣ отъ които сж почвата, климата, качество на гроздето, начина на отглежданието, дълготрайността на лозето и пр. Въ това отношение сж правени много опити въ Франция, Италия, Калифорния и други лозарски страни, съ цель да се установятъ най-благоприятнитѣ (оптимални) разстояния при които лозата ще се развива най-правилно и ще бжде най-доходна.

По правило въ по-севернитѣ и по-хладни климати, лозата се засажда на по-малки разстояния съ цель да се намали нейната сила и развитие, за да може да узрѣе своевременно нейното грозде, (Шампания)—3000 лозя на декаръ, колкото отиваме

на югъ въ по-топлитѣ и по сухи климати, лозитѣ се засаждатъ на по-голѣми разстояния. (Въ Калифорния и Южна Русия лозитѣ се напояватъ и засаждатъ по 140—300 лози въ 1 декарь.)

При по-малки разстояния въ известни граници лозитѣ си прѣчатъ взаимно и за това по рано узрѣва гроздето имъ, бива по-захарно и доброкачествено, лозитѣ се по-слабо развиватъ и преждевременно загиватъ. Обратнo, при по-голѣми разстояния, лозитѣ се развиватъ по-буйно, даватъ повече грозде за лоза, сжщото е по-едро, по-сочно и по-слабо на захаръ и пр. Лозата развива по-дълбоко своитѣ корени, страда по-малко отъ суша и гладъ и бива по-дълготрайна.

При нашитѣ условия на почва, климата, обработка и култура на лозата ще знаемъ, че виненитѣ сортове лози, които се рѣжатъ на чашовидна, чепова рѣзитба трѣбва да се засаждатъ на разстояния отъ 1'30 до 1'50 м. лоза отъ лоза и редъ отъ редъ, като се поставятъ срѣдно 500 до 540 лози на декарь, и въ никой случай да не надминаватъ 590 лози за 1 дек. площъ. При равни други условия, когато почвата е равна и задържа влагата отъ валежитѣ, свежа и силна то ще даваме по-голѣми разстояния, защо лозитѣ се развиватъ по-силно. Обратнo при сухи, бедни стрѣмни почви, слабо растящи сортове ще оставаме по-малки разстояния.

При десертнитѣ сортове, които общо взето се засаждатъ въ по-свежи, по-силни почви и сж по-буйно растящи винаги ще ги поставяме, при нашитѣ условия на по-голѣми разстояния отъ виненитѣ такива. Десертнитѣ грозда трѣбва да бждатъ по-едри, по-сочни и по-свежи, а такива грозда ще получимъ отъ лози засадени на по-голѣми разстояния, които не страдатъ отъ суша и гладъ.

Общо взето при нашитѣ условия при десертнитѣ лоза не бива да оставаме повече отъ 400 лози на 1 декарь площъ, а срѣдно ще поставяме 320 до 350 за 1 декарь площъ, когато имаме повече отъ 400 лози афузъ на 1 декарь, то сжщитѣ ще страдатъ отъ суша, гладъ, слънчевъ пригоръ и гроздето ще бжде недостатъчно едро и охранено. Въ такъвъ случай ще трѣбва да рѣжиме чашовидно афуза на чепове съ 2 и 3 очи, да филизиме редовно и подстригваме гроздето, ако желаеме да получиме доброкачествено едро и годно за износъ грозде. Срѣдно взето при десертнитѣ лоза ще оставаме следнитѣ разстояния 1'50 до 1'60 м. между лозитѣ и 1'80 до 2'00 м. между редоветѣ. При тѣзи разстояния се улеснява обработката на лозето съ впрегатни сили и сжщевременно лозитѣ се развиватъ правилно и даватъ задоволително по качество и количество грозде.

### Форма на засаждане при десертнитѣ и винени лоза.

Има главно три форми, които се практикуватъ при засаждане на лозята: 1) Трижгълна връзка (шахматна) при която най-правилно се използва почвата и се хващатъ най-много лози на еденица площъ. Споредъ Winkler при трижгалната връзка на

засаждане се използва 91% отъ площта и се изгуби само 9%. Тази форма на засаждане е най-добрата само че много лозари я избѣгватъ, защото не знаятъ какъ да я начертаятъ и маркиратъ. Въ сжщностъ начертаването на тази форма е лесно и просто, обаче трѣбва да се научи. За целта всѣки агрономъ ще Ви даде нужнитѣ упжтвания.

2) При квадратната форма и при радиалното разположение на коренитѣ на лозата площта се използва 79% и близо 20% отъ площта се губи въ сравнение съ тригълната форма на засаждане и по данитѣ на Winkler (опити въ Калифорния). Тази форма на засаждане позволява обработката да става съ плугъ на кръстъ, въ две посоки, разбира се само при виненитѣ лозя, или десертни, които не сж поставени на телена конструкция. Тази форма се много лесно чертае и за това е най-много застъпена при нашитѣ лозови посадки.

3) Правогълната форма се въведе въ последнитѣ години въ голѣмъ размѣръ, главно при засаждането на десертни лозя. Тази форма на засаждане улеснява много впрегатната обработка на лозята, понеже се оставятъ по-голѣми разстояния между редоветѣ, отколкото между лозитѣ въ реда. Съгласно изучаванията на Winkler при тази форма на засаждане най-лошо се използва площта, особено когато разстоянието между лозитѣ въ реда е малко, а между редоветѣ голѣмо. Ето защо не бива при нашитѣ условия между лозитѣ въ реда и при десертнитѣ лозя да оставяме по-малко отъ 1.40 м. разстояние, а между редоветѣ по-малко отъ 1.80 м. Срѣдно при правогълната форма и при десертнитѣ лозя се остава между редоветѣ разстояние 1.80 до 2.20 м, а между лозитѣ въ реда 1.50 до 1.60 метра. При тѣзи разстояния лозитѣ се развиватъ правилно и даватъ задоволително количество едро и доброкачественно десертно грозде за износъ.

### Поставяне колчета (подпори) на младитѣ двегодишни десертни лозя.

Много лозари поставятъ още на втората година новитѣ десертни лозя на телена конструкция. Това не е много за препоръчване, понеже младитѣ лозички развиватъ буйни лѣтораста, които много лесно се отчесватъ. Поставени на телена конструкция, лѣтораститѣ макаръ и вързани за тела се хлѣзгатъ отъ вѣтѣра по него и често се изчесватъ. Ето защо по-хубаво би било двегодишнитѣ десертни лозя да се поставятъ на колчета по следния начинъ. Поставя се телената конструкция, но само съ най-високия отъ земята тель. На всѣка лозичка по-отдѣлно се поставя тънко колче, което въ единия край се забива въ земята до лозичката, а тънкия му край се заврѣзва съ тънка цинкова тель за поставения трети тель на телената конструкция. Така лѣтораститѣ на лозичката се врѣзватъ и водятъ по колчето до като стигнатъ до тела. Следъ това се врѣзватъ и во-

дятъ по тела. Поставени отдѣлно тънките колчета безъ да сж завързани за телената конструкция, то много лесно се счупватъ и сриватъ подъ напора на вѣтроветъ.

Когато имаме поставена тель, то могатъ да се използватъ много тънки колчета, даже и стебла отъ захарна метла. Ето защо въ по-силни и свежи почви, или мѣста които се напояватъ лозаря може да си произведе самъ тънки колчета отъ захарна метла, които по горния начинъ могатъ да му служатъ за подпори на две годишно лозе. По сжщия начинъ съ телена конструкция и силни (по-здрави) стебла отъ захарна метла си служатъ и градинаритъ при отгледване на доматиѣ. Тази метода е повече градинарска, но може съ успѣхъ да бжде използвана и отъ лозаритъ, особено тамъ дето нѣма евтени дървени колчета.

### Засаждане ново лозе

За да имаме добъръ 0/0 на прихващане и редовно лозе, много важно е младитѣ лозички да бждатъ свежи, здрави и добре запазени. За това ако сж повехнали и отслабени при транспорта, хубаво е предварително да се наикснатъ 8—10 часа въ прѣсна вода за да се освежатъ. Следъ това се почистватъ за посаждане. Ако лѣтораста е единъ, то се изрѣзва на 4—5 явни и добре развити пжпки. Ако има повече лѣтораста, то всички слаби се изрѣзватъ изъ основа, а най-силния се рѣже на 4—5 явно развити пжпки. Стжпалнитѣ корени се изрѣзватъ на 0.5 до 1 см., а при сухи пѣсъкливи почви и повече (3—4 см.) Всички странични корени се изрѣзватъ и почистватъ изъ основа.

Нѣкой препоржчатъ лѣторасчетата да се рѣжатъ на една или даже на спяща пжпка съ цель да се формира хубаво и низко лозичката. Това е погрѣшно защото основната пжпка е по-слаба и по-късно изкарва, а до като не покара лѣтораста не се развива и корена. Отъ друга страна, ако се случи нѣкой червей или насѣкомо да изеде и повреди било пжпката или току що покаралия лѣторастъ, то лозичката закѣснява много въ своето развитие. Имайки предъ видъ още, че първата година преди всичко ние целиме да се прихване лозичката, а следъ като сжщата е прихваната ние вече може да я рѣжиме и формираме както си искаме.

Засаждането сжщо става най хубаво въ копки, но може и съ садило. При самото почистване лозичкитѣ преди засаждането се поставятъ въ гѣста каша отъ говежди извержения. Това има за цель по-бързо заздравяване и калузиране на раниѣтѣ и по-добро прихващане на лозичкитѣ. При самото засаждане е важно стжпалнитѣ корени да бждатъ хубаво притѣпкани, за да се притискатъ до земята и се изгони въздуха. Корени, които не сж прилепени плтно до земята не могатъ да черпятъ влага и лесно потъмняватъ.

Снойката се поставя на ровко съ земята, а въ стръмни почви, които се измиватъ по-ниско, въ низкитѣ мѣста, които се заливатъ надъ земята, за да не се заталачватъ въ последствие лозичкитѣ.

Следъ засаждането спойката и калемчето се зариватъ въ свежа земя най-малкото една длань. Ако се оставятъ открити лозичкитѣ, или плитко заровени, то може да изсъхнатъ и да имаме много изгубени лозички. Новозасадената лозичка нѣма още корени, и ако калемчето е открито, то губи влага, съхне, още повече, че самата спойка прѣчи за бързото идване на соковетѣ и влагата до калема и пжпкитѣ. Ето защо много важно е новозасажданитѣ лозички да бждатъ закрити съ една длань свежа земя.

### Пролѣтно претачане на вината,

Най-важната задача на винаря, която му предстои да извърши въ избата съ настѣпването на пролѣтѣта е претачането на вината. Затоплянето на времето увеличава опасноститѣ за виното въ много по-голямъ размѣръ, отколкото презъ есенята и зимата, защото презъ пролѣтѣта и лѣтото се намѣсва другъ факторъ, който може да укаже разрушително действие върху виното — топлината.

**Влиянието на утайката** върху качеството и здравината на виното е крайно отрицателно, особено при затопляне на времето. Докато калѣта презъ есенята и кжсно презъ зимата се задържа при киселитѣ вина, за да се разпадне отчасти отъ бактериитѣ, при полуферментиралитѣ вина за да действува голѣмата маса ферменти, върху неразложената още захаръ, при слабитѣ на спиртъ вина за да не излѣти въглеродния двуокисъ, които придава видимо по голѣма плътностъ на вината и пр. държането на виното съ калѣта и презъ пролѣтѣта носи положително опасности. Не само грубата калъ, но и утайката, която се явява следъ първото претачане на виното не е безопасна за него. Несигурността е още по-голяма, когато виното не е напълно избистрено. И въ най-незначителната утайка има множество организми, както—живи, така и измрѣли. При разложение то на последнитѣ се образуватъ най-разнообразни съединения, които придаватъ не само неприятенъ дѣхъ на виното, но преминаватъ въ него въ разтворено или полуразтворено състояние, които прѣчатъ на избистрянето, здравината и качеството на виното. Живитѣ микроорганизми въ утайката на виното (съ изключение на тия, които разпадатъ киселината и сж полезни, както много пжти е споменавано само при вина богати на киселина, явление много рѣдко въ насъ, сж възбудители на най-разнообразни заболявания. Тъкмо заради това тѣ трѣбва да бждатъ отстранени отъ съприкосновение съ виното.

**Влиянието на топлината върху виното** въ случая се извразява въ засилване на всички процеси, които могатъ да повредятъ виното. Разложението на органическитѣ материи въ калѣта, дейността на микроорганизмитѣ, окислителното действие на кислорода се засилватъ значително съ повишение на температурата. Трѣбва да се спомене, че съ повишение на темпера-

турата разтворимостъта на въглеродния двуокисъ въ виното се намалва. Вследствие на това то се отдѣля и балончетата отивайки на горе увличатъ съ себе си механични частици отъ утайката и по тоя начинъ виното се размътва. Ето сачо винарьтъ не трѣбва да се очудва, когато съвършено бистро вино, неприлично, наситено съ въглероденъ двуокисъ, макаръ и съ многу слаби утайки на дъното, при повишение на температурата се размътва.

**Влиянието на въздуха**, който младото вино поглъща при претачането, се отразява много благоприятно върху узрѣването на виното. Въ последното винаги има многу органически и неорганически материи, които при поглъщането на кислородъ се окисляватъ, ставатъ неразтворими въ виното и се утайватъ. Еъ това се изразяватъ отчасти процеситѣ на узрѣване на вината. Съ това се осмисля и раздухането на младитѣ вина. Въ общи линии трѣбва да се спомене, че това излагане на виното въ широкъ контактъ съ въздуха не може да става безразборно. Силнитѣ на спиртъ и екстрактъ вина понасятъ повече въздуха, отколкото слабитѣ на тия съставни части, вина.

**Времето за претачане** на вината е отъ значение, за да получимъ по-добъръ резултатъ. Знае се, че низката температура и високото налѣгане увеличаватъ поглъщателната способностъ на виното по отношение на въглеродния двуокисъ. Ето защо обратнитѣ климатически явления ще предизвикатъ отдѣлянето на въглеродния двуокисъ. Ние вече спомѣнахме, че заедно съ това отдѣляне на балончета отъ въглероденъ двуокисъ се увличатъ и частици отъ утайката и по този начинъ виното се размътва. Ето защо при претачането на виното ние трѣбва да избираме яснитѣ дни, когато атмосферното налѣгане е най-ниско. По възможностъ претачането сутринъ рано е за предпочитане понеже температурата тогава е най-низка.

**Извършване на самото претачане**, съобразявайки се съ характеръ на виното, трѣбва да стане въ широко съприкосновение съ въздуха. Целта е да се изпѣди въглеродния двуокисъ и се погълне повече кислородъ отъ виното. Ето защо крапа на бѣчвата се завъртва така, че виното да образува широка струя. По-лесно може да се постигне това, като се остави виното да пада върху нѣкоя чиста дѣска или по нѣкоя метла. По този начинъ се постига едно пълно провѣтриване на виното.

**Предпазни мѣрки** се налагатъ по-често преди да пристѣпимъ къмъ претачане на виното. Често пжти поради недостатъчнитѣ киселини и многу оксидиращи материи, виното се пресяча или потъмнява. Ето защо винарьтъ предварително трѣбва да остави една чаша вино на въздуха въ продължения на 48 часа и следъ като се увѣри, че цвѣта на виното не се промѣня, може спокойно да пристѣпи къмъ претачането му. Въ противенъ случай трѣбва да вземе мѣрки за изцѣряването му, като не се изпускатъ] съветитѣ на съответния специалистъ въ агрономството или се дспита до редакцията на списанието.

Често пжти следъ претачането, макаръ виното да е било бистро, се размжтва. Това обстоятелство се дължи на окислителното действие на кислорода, погълнатъ при претачането върху различни органически и неорганически материи въ виното, това обаче, не трѣбва да смущава винаря. Подобно вино, следъ известно време се обистря само, но ако е необходимо да се подготви по-скоро за пазаря, може да се пристъпи къмъ филтруване или бистрене.

**Напушване на виното съ сѣренъ двуокисъ** е препоръчително презъ пролѣтното претакане. За целта се употребява отъ 5 до 10 гр. калиевъ метабисулфидъ на 100 литра вино. Вина, които сж приготвени съ по-голъми дози сѣренъ двуокисъ презъ време на ферментацията, силни сж на спиртъ и киселина, приготвени сж отъ здрави грозда, протекла е нормално ферментацията, иматъ всички признаци на здраво вино и пр., се предпочита винаги употребата на по-малко количество калиевъ метабисулфидъ.

---

## ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

---

Л Д П.

### За ягодитѣ у насъ

Въ последно време въ нѣкой райони у насъ културата на ягодитѣ се разви така много, щото производството бѣше застрашено да остане непласирано на мѣстния не добре организиранъ пазаръ, още повече, че като изключимъ София и Пловдивъ, въ останалитѣ населени мѣста въ страната не се консумиратъ достатъчно отъ тоя толкова вкусенъ и цененъ плодъ. Благодарение на взетитѣ на време мѣрки пласирането на ягдовото производство се организира добре и сега за сега изгледитѣ за развитието на ягдовата култура сж благоприятни.

Вързитѣ транспортни сръдства и развитието на хладилната техника ни улесняватъ да изнасяме нашитѣ ягоди на широкия европейски пазаръ и съ това ни се дава възможность да увеличимъ площта на ягдовитѣ ни плантации, прихода отъ които е значително по-голъмъ отъ тоя на много други земеделски култури.

Отъ две години у насъ се прави износъ за Англия на ягоди въ консервирано състояние и тоя износъ сжщо така значително облекчава мѣстния пазаръ, още повече, че ягодитѣ за тоя износъ се заплащатъ на задоволителни и твърди цени.

Площта на ягдовитѣ плантации може да се увеличи, още повече, че ягодата може да се култивира при различна височина надъ морското равнище и различна географическа ширина. Това обстоятелство ни позволява да направимъ ягдови посадки и въ нашитѣ прибалкански райони и по-високо населени мѣста, съ цель да задоволяваме мѣстни нужди и близки планински по-

чивни лѣтовища. Плодътъ на ягодитѣ въ по-високитѣ мѣста е несравнено по-доброкачественъ, по-ароматиченъ, съ по-неженъ вкусъ и за тия си качества всѣкога се заплаща по-добре. Явявайки се по-късно на пазаря ягодитѣ отъ високитѣ мѣста ни позволяватъ по-дълго време да се радваме на тоя цененъ и приятенъ плодъ.

Сжществено условие за успѣшното развитие и сигурно плодородие при ягодитѣ е избора на мѣсто. Мѣстото трѣбва да бѣде открито — слънчево, запазено отъ вѣтрове и да не попада въ областъ, кждето лежатъ тежки мъгли и падатъ слани. Макаръ че не всички цвѣтове отъ съцвѣтието се отварятъ едновременно и дори при слана се остава нѣкой цвѣтъ, все пакъ имайки предъ видъ, че първиятъ отворенъ цвѣтъ на върха на съцвѣтието е който ни дава най-едрия плодъ, за предпочитане е да избѣгваме мѣста, които се осланяватъ. Почвата трѣбва да бѣде свежа, богата на хранителни материи и пропусклива; тежкитѣ почви задържащи влагата, не сж много подходящи, защото плодътъ загива лесно въ присжтствие на излишна влага. Лекитѣ почви, добре е да се понаторятъ съ оборски торъ. Излишно е да се казва, че мѣстото трѣбва да е добре разработено.

Засаждането на ягодата става по два начина: на изпъкнали леки, или на фитарии пригодени за напояване чрезъ заливане. Вториятъ начинъ е по пригоденъ за спекулативни цели.

Размножаването на ягодитѣ става: отъ семе, когато искаме да получаваме нови сортове, и чрезъ млади растения, които се развиватъ по ластунитѣ. Най-добри за целта сж младоцитѣ, които сж най-близко до майчиния коренъ, тѣхъ трѣбва да предпочитаме. Сортове, които не пускатъ ластуни се размножаватъ чрезъ разкъсване на коренището.

Посаждането на ягодитѣ става въ различни сезони, което до известна степенъ зависи отъ вариетета. Младоци отъ едроплодни вариетети еднѣжъ раждащи, ако се насадятъ въ края на юлий или въ месецъ августъ, направо на мѣсто даватъ на следващата година добра реколта и то съ плодове едри, отъ много добро качество и главно по-рано узрѣващи. Младоци отъ сжщитѣ вариетети, посадени въ септемврий или октомврий, добре гледани, на добро мѣсто даватъ голѣмо число корени, които раждатъ на следната пролѣтъ, и най-после посаждане направено отъ ноемврий до м. априлъ дава малко или никакъ плодове на следната пролѣтъ; плодородието тукъ настѣпва чакъ следъ една година. За предпочитане е засаждането да става въ м. августъ, за да имаме плодъ още на следната година — печели се една добра реколта. Това важи и за дребнитѣ вариетети.

Разстоянието на което се посадятъ ягодитѣ за спекулативни цели е 30 до 35 см., коренъ отъ коренъ и 50 до 60 см. между редоветѣ, и то по начинъ да сж улеснени работитѣ за поливане, беридба и пр. При посаждането коренитѣ да се разположатъ добре и притиснатъ съ земя, следъ което следва поливка. Други грижи сж по-често плитко прекопаване и поливане



при суша. Особено голѣмо е значението на единъ дъждъ, или на една поливка следъ прецвѣтяването, затова при възможность да се полива, това не бива да се пренебрегва. Ако искаме да имаме едри плодове своевременно трѣбва да се унищожаватъ всички ластуни, които излизатъ отъ майчиния коренъ. Преди да зазрѣятъ плодоветъ почвата трѣбва да се застели съ чиста слама или едра плѣва, за да не се цапатъ плодоветъ. Беридбата на плодоветъ се върши сутринъ следъ вдигане на росата до обѣдъ. Въ силнитъ слънчеви часове беридбата се преустановява. Плодоветъ се бератъ съ дръжкитъ и поставятъ въ сждоветъ съ които ще отиватъ на пазаря; тия сждове — кошнички или щайги не бива да съдържатъ повече отъ 1—2 кгр.

Една ягодова плантация не бива да се държи повече отъ 4 години, защото следъ 4-тата реколта дохода отслабва. Мѣстото на което ще се садятъ ягоди преди това не трѣбва да е било заето съ такива поне отъ преди 4—5 години.

Засаждайки нови ягодови плантации трѣбва да се има предъ видъ, че дохода който ще получимъ е въ прѣка зависимостъ освенъ отъ мѣстото и грижитъ които ще полагаме, въ голѣма степенъ и отъ сорта който ще насадимъ. Сортаве, които се развѣждатъ у насъ сж главно „Шарплесъ“. Този сортететъ, отъ американски произходъ, е за сега главния разпространенъ у насъ въ по-важнитъ ягодарски райони на Катунца, Куртово Конаре, Кричимъ и др. селища на Пловдивска областъ. Плодоветъ на този сортететъ сж едри, понѣкога много едри, плоско-валчеста неправилна форма, цвѣтътъ е червенобѣлезникавъ, а месото бѣло-розово, структура стегната. Плодътъ има доста ценни качества като търговска стока главно поради това, че зрѣе рано и вирѣе добре дори и при по-лоши почви, тъй като този сортететъ е малко взискателенъ къмъ избора на почва. Коренитъ сж силни, листата високо изправени, широки, пречупени и слабо мѣхести. Много родовитъ сортететъ съ вкусови качества, които минаватъ за добри — оценителна бележка къмъ добъръ. За голѣмо съжаление тоя сортететъ у насъ се е доста измѣнилъ и би било добре рководители на градинарството ни да се погрижатъ за вносътъ на оригинални корени отъ тая разновидность, а и отъ други такива.

Други сортететъ, който напоследъкъ се доста разпространи у насъ и намѣри добъръ приемъ това е „Мадамъ Мото“. Полученъ отъ кръстоска на френскитъ сортетети „Дръ Мореръ“ и „Ройалъ Соверенъ“. У насъ е въведенъ отъ Министерството на Земедѣлието и Държавнитъ Имоти. Плодътъ е много едъръ, отдѣлни плодове тежатъ до 60—70 гр.; форма валчеста, понѣкога плодътъ е рѣбестъ; цвѣтътъ тѣмно червенъ, семената по месото сж малко и издадени навънъ; месото на плода има цвѣтътъ жълто-розовъ, нежно е, сочно и сладко. Плодъ отъ първо качество съ много добъръ вкусъ. Тоя сортететъ е много силенъ и много родовитъ; листата сж широки, малко издути. Освенъ това този сортететъ е много издръжливъ; посадения отъ него на 1300 м. височина сж въ отлично състояние съ изобилна ре-

колта и никакви болести или пригоръ по листата. Плодътъ на тоя сортъ, било за мѣстния пазаръ или за износъ, у насъ, всѣкога е билъ заплащанъ по-добре отколкото „Шарплесъ“.

Ягодовия ни асортиментъ за сега е много беденъ. Ако ми-слимъ да правимъ износъ на ягоди въ по-голѣмо количество, необходимо е да се справимъ съ изискванията на чуждия пазаръ и да въведемъ у насъ още нѣкой нови сортове. Въ тая насока имаме широки възможности. Както изнасяме ранни домати, така бихме могли да изнасяме и ранни ягоди отъ сортове, които се подчиняватъ на ранна култура — форсиране. Вариетети като „Бедфордъ шампионъ“, „Императоръ Николай“, „Етеръ“, „Иде-алъ“, английския сортъ „Юкунда“, „Ройалъ Соверенъ“, „Сюр-прюзъ отъ Хале“ сж вариетети, които биха ни ползвали въ тая смисълъ. Така бихме изпреварили значително съ износа на ягоди и ще увеличимъ периода на износа, а съ това и общиятъ доходъ на народното ни стопанство.

В. В. Стрибърни

### Грѣшки, които се правятъ при саденето на овощнитѣ дървета.

Следъ есенниятъ сезонъ, който въ повечето случай, трѣбва да се предпочита, като второ най-удобно време за посаждане на овощни дървета на постоянно мѣсто, това е пролѣтъта и то до като не е почнало развитието. Въ случая най-подходящи сж месецъ Мартъ и началото на месецъ Априлъ, но нищо, обаче, не ни прѣчи да използваме и хубавитѣ февруарски дни, стигнъ почвата да не е замръзнала или кална. Въ зависимостъ отъ годината и развитието на овощнитѣ дървета, времето за посаждане може да продължи и до края на м. априль, особено за по-късно развиващи се видове, като крушитѣ, ябълкитѣ и дю-литѣ. Въ всѣки случай колкото посаждането се извърши по-рано, толкова по-добре. Почне ли развитието съ посаждането трѣбва да се спре, а не, както често се прави, да се садятъ дървета почти въ цѣтъ. Освенъ тази грѣшка се правятъ и цѣла редица други, по-важни отъ които сж следнитѣ:

1. Още при покупка на материала очитѣ на всички сж обърнати къмъ по-силни и по-едри дървета. До нѣкжде това може да се допусне при ябълкитѣ, крушитѣ и сливитѣ. При останалитѣ, обаче овощни видове силно развитиятъ и по старъ отъ две години материалъ мжно се прихваща. Това е особено важно за прасковитѣ, които даже и като едногодишенъ материалъ, отгледанъ на силни и богати почви, често сж така буйно развити, че мжно могатъ впоследствие да бждатъ оформени както трѣбва и независимо отъ това но и процента на прихващането тукъ е по-малко.

2. Мѣстото за посаждане обикновенно се приготвява едновременно съ посаждането и обикновенно се състои въ една малка копка, колкото да се вмѣстятъ коренитѣ на дървото. Това е още допустимо, ако мѣстото предварително е реголвано.

Въ противенъ случай, обаче, дърветата трѣбва да се садятъ въ грижливо направени дупки при размѣри най-малко  $80/80$  см. поврхностъ и 60 см. дълбочина и сжщитѣ да бждатъ приготвени поне единъ месецъ преди саденето, а най-добре още отъ есенята.

3. При посаждането, дърветата обикновенно се поставятъ много дълбоко. Обикновенно явление е сжщитѣ да се заравятъ до мѣстото отъ кждето излиза благородната частъ, а въ много случай и много повече. Това е една отъ най-голѣмнтѣ грѣшки. При дълбоко заровенитѣ дървета на основнитѣ корени липсва достатъчно въздухъ и топлина. Тѣ немогатъ да функциониратъ правилно и обикновено загиватъ. Вмѣсто тѣхъ дървото се мжи да развие нова коренна система отъ тази частъ на главниятъ коренъ, която е по-близо до поврхността на земята. Тази, обаче нова коренна система не може да гарантира прихващането и правилното по-нататѣшно развитие. Дърветата не бива да се садятъ по-дълбоко отъ 3—4 см. надъ коренната шийка или така нареченъ животния възелъ—границата между стеблото и корена.

4. Следъ посаждането съ рѣдки изключения, дърветата не се поливатъ, а една—две кофи вода сж необходимостъ, безразлично дали земята е влажна или предстои дждъ.

5. Направения около посаденитѣ дървета вѣнецъ за задържане на водата обикновенно се оставя така както си е, когато сжщия винаги би трѣбвало да се изпълни съ полу-разложенъ сламестъ торъ. Това е нагледъ дребна работа, която е обаче отъ първостепенно значение за прихващането.

6. Необходимия за всѣко младо дърво колъ, особено когато то е насадено въ открито поле, се поставя следъ посаждането и обикновенно е приготвенъ много небрежно. Това е сжщо грѣшка. Кола трѣбва да се поставя преди посаждането. Той трѣбва да е изгладенъ добре да не нанаява дървото.

7. Преди посаждането коренитѣ на дърветата не се обрѣзватъ. Не се обрѣзва сжщо и короната на дървото или ако това се прави, то се извършва неправилно.

Последнитѣ две работи най-добре е да се видятъ и изучатъ подъ ржководството на специалиста.

Това сж нѣкой по-сжществени грѣшки, които се правятъ при посаждането на овощнитѣ дървета на постоянно мѣсто и ако сжщитѣ се отстранятъ ежегоднитѣ загуби въ неприхващане значително ще се намалятъ.

Инж. Д. Миневъ.

## Желѣзобетонни колове за лозя, изработени по най-икономиченъ начинъ.

Въ странитѣ съ развито лозарство, вече доста отдавна се взематъ мѣрки и се препоржчва замѣна на дървенитѣ колове съ такива отъ материалъ по-издържливъ на атмосфернитѣ влияния, като напримѣръ каменни, желѣзни, а напоследкъ най-много съ желѣзобетонни, които превъзхождатъ всички други, като най-икономични и практични, особено за лозаря, който има възмож-

ность да оползотвори трудътъ си и всички други помощни сръдства презъ мъртвия сезонъ на лозарството, като ранна пролѣтъ, есенята до гроздоберъ и следъ загребъ. Отъ направенитѣ биологични проучвания е установено, че дървенитѣ колове, съ своето загниване, кори и пукнатини допринасятъ много за развъждането на много вредни за лозята насѣкоми. Въ ржководствата за охрана на лозята отъ болести и повреди отъ подобни насѣкоми се препоръчва што, при възобновяване или засаждане на нови лозя, да се оставятъ на желѣзни или желѣзобетонни колове и да се обтѣга желѣзна поцинкована тель Дървото, което напоследъкъ, съ постепенното изсичане на горитѣ и отнемане възможността за контрабандирането съ дървениятъ материалъ, увеличи доста стойността си и при сегашното калкулиране на материалитѣ догонва стойността на желѣзобетонния колъ и то само въ начало, а въ послѣствие всѣкому е ясно, че въпрѣки всевъзможнитѣ начини на импрегнация на дървото, като обгаряне, бланкосване и топене въ сянкамъковъ разтворъ, то все пакъ си остава краткотраенъ материалъ, което го прави и доста скъпо, макаръ че лозаря, който не си прави изтънко смѣтката незабелѣзано го заплаща двойно и тройно по-скъпо. Желѣзниятъ колъ рѣждяса много лесно и се поврежда отъ химическитѣ съединения, които се употребяватъ при прѣскане на лозята, и неговото предпазване чрезъ боядисване презъ всѣки 2--3 години, поскъпва много неговата стойностъ.

Бетонътъ, а особено желѣзобетонътъ, при всичко, че първоначално е съ 10—15% по-скъпо е дълготраенъ. Колкото по-отдавна е направенъ колътъ, толкова той е по-издържливъ. Стенитѣ на коловетѣ оставатъ гладки и по тѣхъ не се образуватъ и полепватъ гнѣзда на вредни насѣкоми. Направата на желѣзобетоннитѣ колове става по нѣколко начина, които само ще изброя, а ще се спра по-подробно на най-опростениятъ и най-приложимъ за изпълнение отъ неспециалиста лозаръ начинъ.

Най-новиятъ и най-модеренъ е новиятъ типъ желѣзобетонни колове за лозя, много леки, съ голѣмъ съпротивителенъ моментъ и съ доста красива и удобна за закрепване на тепловетѣ форма, а именно тригълникъ съ затпени ржбове и съ изрѣзана една частъ на широкитѣ страни до къмъ върхътъ и отъ тамъ до края пълень. Бетонирането става съ специална бъркачка, патентъ на Д-во „Гранитоидъ“ — София. (Подробности въ сп. „Гранитоидъ известия“, бр. 2, 1936 година).

Другъ видъ сж четвъртити, 2 м. дълги, Г-образни колове, които нѣматъ нужда нито отъ подпора, нито отъ обтѣжка. Всички тия колове изискватъ по-специална изработка.

Приложимиятъ за лозаря начинъ е следниятъ: направя се платформа, по възможность на покрито, отъ 2'5 см. дебели, рендосани борови дъски, 1'5 на 4 м. и на половината се нареждатъ 2 см. дебели, отъ дветѣ страни гладко рендосани напрѣчни дъски по на 10 см., съ размѣри 10—13 см. отъ едната страна и 8—10 см. на другата страна, 2 м. дълги. Така ще имаме колътъ 2 м. дългъ и съ размѣри: долната му частъ 10/10—13 см. и горната му

часть 10/8—10 см. Пригответиятъ така куфражъ за 10 кола, при работа на двама работници се налива до обѣдъ. Следъ обѣдъ, грижливо се вадятъ страничните дъски и се поставятъ по същия начинъ на другата половина на платформата, като предварително се хубаво почистватъ и добре намазватъ съ минерално масло, за да не се лепи бетона по тѣхъ и до вечерята се наливатъ. Сутринята, съ помощта на една дъска, 2 м. дълга, 4 см. дебела и 10 см. широка, отънена на едната страна, коловетъ се повалятъ единъ по единъ, и то много грижливо върху нея, така че да лѣгатъ върху едната си страна на дъската и съ помощта на две обикновенни куки се отнасятъ единъ по единъ на едно изравнено мѣсто, кждето се завиватъ съ слама и се поливатъ съ лейка често, за да се запазва влагата, най-малко 10 дни и се оставятъ въ това положение най-малко 21 дни и тогава могатъ да се разнасятъ и поставятъ.

Смѣсъта се прави за 10 кола на единъ пжтъ по следниятъ начинъ; смѣсва се 300 литри специаленъ пѣськъ, мѣренъ за поудобно съ газена тенекия, съ 60—100 кгр. прѣсенъ циментъ и се размѣсва безъ вода, съ лопата, докато посивѣе цѣлата смѣсъ и тогава се налива вода съ лейка по малко и се продължава бъркането. Вода се прибавя, докато смѣсъта стане толкова рѣдка, че да може да се задържа на мистрията, Всичко това става на отдѣлна платформа направена така, че да не се остава да изтича водата, която отнася съ себе си голѣма часть отъ цимента. Подъ специаленъ пѣськъ да се разбира чистъ отъ глина, слама, тиня и др. вещества едрозърнестъ пѣськъ и ситенъ чакълъ, при размѣри за пѣска — не по-дребенъ отъ просено зърно, а за ситния чакълъ — не по-едъръ отъ леблебиено зърно, въ отношение две части пѣськъ съ една часть чакълъ. Този видъ специаленъ пѣськъ се добива като се потърси мѣстото, кждето рѣската е изхвърлила най-дребенъ чакълъ, размѣсенъ съ едрозърнестъ пѣськъ и на самото мѣсто се пресеъ този материалъ презъ сито съ дупки не по-голѣми отъ 1.5 см., като ситото се поставя наклонено къмъ земята подъ 60°.

Желѣзниятъ скелетъ на кола се приготвява отъ две 4-метрови пржчки, дебелъ 6.5 мм., които се превиватъ на две и крайщата имъ се огънатъ въ видъ на малки кукички. Така огънати пржчкитъ се обикалятъ съ бигли отъ тель № 32 презъ 25—30 см, като пржчкитъ се оставятъ да отстоятъ още предварително по на 8 см. една отъ друга. Биглитъ се залавятъ въ желѣзнитъ пржчки посрѣдствомъ обикновена черна тель за връзване на лозата. Могатъ да се поставятъ и 3 пржчки желѣзо въ единъ колъ, само че трѣбва да се спазва, щото дветъ пржчки да оставатъ въ жглитъ отъ външната страна, т. е. къмъ междата, а едната пржчка въ срѣдата на вътрешната страна на кола. Трѣбва още да се съблюдава, щото желѣзата при трамбоването на бетона въ куфража да не се огъватъ къмъ вътрешността на кола, кждето тѣ сж безъ значение.

Особено внимание лозаря трѣбва да сбръща, щото желѣзото да бжде чисто отъ калъ, мазнини и силна рѣжда, за

да може да се схване здраво съ бетона. Дупкитѣ за вързване на тельта се правятъ, като предварително се опредѣлятъ мѣстата имъ на куфража, държейки смѣтка, че кола ще се забие най-малко 50 до 60 см. въ земята, и отъ тамъ се мѣри за първиятъ 40—50 см., за вториятъ 30—35 см. и за третиятъ 50—55 см. и на тия мѣста се забиватъ 12—15 см. желѣзни прѣчки; дебели 6·5 см., следъ като бжде кола наляанъ съ бетонъ, които, обаче, предварително се намазватъ съ обикновенъ вазелинъ за мазане на желѣзни части и се изваждатъ следъ като стоятъ 5—6 часа.

Всяко до тукъ казано трѣбва най-точно да се спазва отъ лозаря, защото въпрѣки всичкитѣ си преимущества, бетонътъ и желѣзобетонътъ иматъ тоя голѣмъ недостатъкъ, че веднѣжъ появи ли се нѣкъде пукване, то е непоправимо съ нищо и лозаря рискува да загуби, както трудътъ си, така и срѣдствата, вложени въ него, сѣщо трѣбва много внимателно да се пренасятъ и превозватъ. Така приготвения колъ ще струва на лозаря, при предположение че всичко ще бжде заплатено, къмъ 30—35 лв. единиятъ, а при употребяване собственъ трудъ и превозно срѣдство ще струватъ къмъ 25—30 лв. единиятъ.

Л. Д. П.

### Малината и културата ѝ.

Малината е растение, което често срещаме по нашитѣ горски и планински мѣста, съ чийто плодове разквасваме устни и подкрепяме сили презъ време на излети. Тя е единъ овощенъ полухрастъ много малко взискателенъ по отношение на почва и климатъ, и успѣва почти на всѣкъде, съ изключение въ сухи сбяти (ялови) почви. Всѣкога, обаче плодетѣ сж по вкусни и по-едри въ свежи почви и слънчеви мѣста.

Въ овощарското стопанство и домашнитѣ градини тоя растителенъ видъ се отгледва освенъ заради ароматичнитѣ му плодове, които сж добро лакомство въ прѣсно състояние, но и за широкото използуване въ консервната индустрия, за приготвление на малиновъ сиропъ, жиле, вино, есенции, малинови сладка, компоти, и др. Въ Англия ведно съ голѣмото количество ягодовъ „Пулпъ“ (полуконсервиранъ плодъ) се внася и малиновъ „пулпъ“. Миналата година се внесе за пръвъ пжтъ въ Англия малиновъ „Пулпъ“ и отъ България и изгледи да се увеличи тоя износъ сж благоприятни.

Културата на малината е проста. Размножаването се върши единствено чрезъ издѣнки (освенъ въ случай когато вършимъ кръстосване съ целъ за получаване на нови сортове). За предпочитане е издѣнкитѣ да бждатъ пикирани въ разсадникъ преди да се посадятъ на мѣсто. Ваденето и посаждането на издѣнкитѣ е за предпочитане да става презъ есенъта м, октомври до ноември.

Мѣстото на което ще садимъ малини трѣбва да бжде добре разработено, да е изорано дълбоко, или пѣкъ обърнато на една лопата.

Малинитѣ се посаждатъ въ редове, разстоянието между които е 1'25 до 1'50 м., а въ редоветѣ коренитѣ се посаждатъ на единъ метъръ единъ отъ другъ.

Добре е малкитѣ да се отглеждатъ на телове, въ който случай буйнитѣ лѣторастаи ще бждатъ прикрепени, дори повити по тела и въ такъвъ случай се получава повече и по-доброкачественъ плодъ. Теленати конструкция се състои отъ единъ редъ гладкъ телъ, опънатъ по продължение на реда на височина 75 см. до 80 см..

За да се икономиса и тая, макаръ и проста телена конструкция, нѣкои правятъ, но ние не настояваме да се прави това макаръ че не е лошо, следното: отъ всѣки коренъ половината отъ клонкитѣ се наклоняватъ къмъ съседния коренъ да се кръстосватъ и образуватъ малки сводове по продължение на реда.

Подъ влияние на това навеждане всички пъпки се развиватъ и даватъ много и добре рѣзвити плодове. Отъ основата на хроста израстватъ издѣнки, които се оставатъ свободни. Грѣшка правятъ ония, които рѣжатъ тия лѣторастаи на височина 1 м. до 1.20 м., защото малината дава най-добрия си плодъ върху разклоненията си, които се намиратъ къмъ края на лѣтораста. Тая стара практика да се рѣжатъ върховетѣ на малинитѣ трѣбва да се изостави, като общо правило и да се прилага само въ специални случаи — при два пжти раждащитѣ вариетети.

При посаждането се внимава да се отстраняватъ корени, които случайно може да сж отчеснати при ваденето и да се съкратятъ, слабо останалитѣ корени. Малинитѣ много лесно се прихващатъ щомъ сж посадени на добре разработена почва и предварително подготвена за посаждане. Тая подготовка се състои въ съкращаване на стеблото на новопосаденитѣ лѣторастаи, като оставяме само около 20 до 30 см. отъ лѣтораста. Съ това целимъ да осигуримъ прихващането.

Редовенъ приходъ отъ малината можемъ да очакваме отъ втората година следъ посаждането и до къмъ десетата година следъ което малиновото насаждане трѣбва да се подготви да се посидятъ на друго мѣсто. (Следва)

## СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

### РЕЗОЛЮЦИЯ

на седемнадесетитѣ редовенъ лозарски конгресъ

Седемнадесети редовенъ лозарски конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ, състоялъ се на 28 февруарий и 1 мартъ 1937 год. въ гр. София, следъ изслушване отчета на управителния съветъ, този на редактора на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и доклада на контролната комисия, както и рефератитѣ: „Износа на гроздето презъ последната кампания“ отъ г. Ив. Вър-

заковъ и „Основа на правилната организация на винопроизводството въ България“ отъ г. Ив. Георгиевъ и следъ станалитѣ по тѣхъ разисквания, като взема предвидъ:

1. Че лози отъ десертни сортове се засаждатъ усилено, следствие на което съществува опасностъ да имаме надпроизводство и много ниски цени на десертнитѣ грозда.

2. Че нашата винарска техника, поради раздробеността на лозята не може да бжде модернизирана безъ построяване на една мрежа отъ кооперативни изби въ страната.

3. Че подсилването на гроздовата каша и мъсть съ захаръ задържа лозята въ не подходящи мѣста.

4. Че следъ въвеждането на правилника за контрола на производството и продажбата на гладкия и облагороденъ материалъ, забележката къмъ чл. 170 отъ закона П. З. П. О. П. И. относно качеството, става излишна и пакостна.

5. Че при изработването на законопроекти, засягащи лозарския поминъкъ, становището на Българския Лозарски Съюзъ често е било пренебрегнато.

6. Че за съществуващи винарски кооперации липсватъ достатъчно подготвени техники — винари.

7. Че загубитѣ отъ болеститѣ и неприятелитѣ на лозовата култура сж твърде голѣми.

8. Че единствената въ страната Лозарска опитна станция въ Плѣвенъ, поради климатически и почвени условия не може да разреши всички въпроси относно правилното отглеждане на различнитѣ сортове грозда, застъпени въ различни лозарски райони.

9. Че е необходимо да се създадѣтъ у насъ подходящи инсталации и складове за вина за подготовка на виното за износъ.

10. Че разходитѣ по отглеждане на вината сж твърде голѣми.

11. Че за запазване на доброто име на нашитѣ десертни грозда, предназначени за износъ, е необходимъ по-голѣмъ контролъ.

12. Че е необходимо нашитѣ лозари и винари да се запознаятъ непосредствено съ отглеждането на лозовата култура и методитѣ на винарствуване въ другитѣ винарски страни.

### Р Е Ш И:

Да помоли Г-на Министра на земедѣлието да нареди:

1. Да се забрани засаждането на десертнитѣ сортове грозда отъ лица, чийто главенъ поминъкъ не е лозовата култура.

2. Да се нареди до всички органи провеждащи мѣроприятията на Министерството на земледѣлието да предупреди всички лозари да не се увеличатъ отъ засаждане на десертни грозда.

3. Да не се допуца въ никой случай прибавката на цвеклова захаръ въ гроздовата каша или мъсть.

4. Да се изхвърли забележката къмъ чл. 179 отъ закона за П. З. П. О. П. И. относно отговорността за качеството.

5. Българскиятъ Лозарски Съюзъ да бжде поканванъ да



взема участие чрезъ свой представителъ при изработване законопроекти, засягащи лозарството.

6. Да се основе и въ Южна България една лозарска опитна станция.

7. Да се устрой курсъ за подготвяне техници — винари за нужднѣ на винарскитѣ изби.

8. Българската земедел. и кооперативна банка да построи въ най-важнитѣ пунктове за износъ на десертно грозде, инсталации за предварително охлаждане на хладилнитѣ вагони и складове за вина въ Варна, Бугасъ, Видинъ, Свищовъ и Русе, кждето да се извършватъ манипулациитѣ съ вината, предназначени за износъ.

9. Да се освободятъ отъ горски и общински такси коловетѣ, предназначени за лозарството.

10. Да се устройватъ ежегодно конференции за уеднаквяване методитѣ за контролъ на гроздето, предназначено за износъ.

11. Да се засили контролата на гроздето, предназначено за износъ, въ товарнитѣ гари.

12. Да се изключатъ лозята отъ обектитѣ на развѣднитѣ ловни райони.

13. Да се подпомогне Българскитѣ Лозарски Сѣюзъ да организира една екскурзия съ лозари и винари въ чужбина.

14. Построяването на бждащи кооперативни изби да става по плана, изработенъ и възприетъ отъ Висшия винарски сѣветъ.

15. Да се взематъ мѣрки на време за организиране борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ по лозата.

16. Да се въведе задължителната застраховка на лозята при възможно най-низка премия.

17. Да се приеме въ най-скоро време закона за земеделскитѣ камари.

18. Да се разреши на лозаритѣ стопани да държатъ и се ползватъ отъ опредѣленъ типъ пушки безъ всѣкакви ограничения и формалности за пазене на лозята си отъ птици и дивечъ, презъ време отъ зареването до обирването на гроздето.

19. Да се забрани засаждането на лозя отъ ония лица, които не сж се занимавали до сега съ лозарство и сж обезпечени съ другъ поминъкъ.

20. Да се даде облекчение на затрудненитѣ лозаро-винарски кооперации, за да се изравнатъ въ развитието си съ облекченитѣ такива.

#### Б.

1. Че Българскитѣ Лозарски Сѣюзъ не е представенъ въ сѣвета на Експортния институтъ, вследствие на което се явяватъ редица недоразумения между експортѣори и производители.

2. Че износътъ на грозде заема вече трето мѣсто въ нашия износъ, вследствие на което изисква непрекъснати грижи отъ страна на държавата.

3. Че завладенитѣ чужди пазари ще трѣбва да се запазатъ и разширятъ.

4. Че вземанията на производителитѣ срещу продаденоте за износъ десертно грозде не сж достатъчно гарантирани.

## РЕШИ;

Да се помоли г-нъ Министра на търговията и промишлеността да нареди:

1. Българския Лозарски Съюз да участвува съ свой представител въ Експортния институтъ.

2. Мѣстнитѣ кооперативи, които биха искали да изнесатъ грозде отъ своя районъ, да се освободятъ отъ задължението да членуватъ въ сдружението на експортъоритѣ и отъ задължението да изнесатъ единъ минимумъ брой отъ вагони.

3. Опредѣлената отъ мѣстната агрономическа власть дата за започване износа на грозде да не подлежи на отмиъняване отъ Експортния институтъ.

4. Въпросътъ съ контингентирането на износа на грозде въ странитѣ вносителки да се урежда на време.

5. Да се взематъ всички мѣрки за запазване сегашнитѣ пазари на десертни грозда въ чужбина, за разширяването имъ и завладяването на нови такива.

6. Да се разреши на лозаритѣ производители на вино да ставатъ пътиепродавци безъ ограничения за продажба на собствено вино.

7. Българскиятъ Лозарски Съюзъ, заедно съ лозарскитѣ дружества и занаяпрѣдъ да останатъ свободна и самостоятелна професионална организация.

## В.

1. Че износа често пхти се затруднява поради обстоятелството, че не сж гарантирани клиринговото превеждане на аворитѣ и курса на марката отъ изнесеното за Германия грозде.

2. Че не е опредѣленъ минималния курсъ при компенсацията на свободни девизи: Швейцарски, Австрийски, Чешки и др.

3. Че дадения срокъ за изваряване на джибритѣ и времетраенето на изваряванетоъ съ казанитѣ е недостатъченъ.

4. Че се облага съ акцизъ вкиснатото вино и се забранява свободната му продажба.

5. Че се забранява вноса на безмитни бутилки за нуждитѣ на винарството.

6. Че се ограничава вноса на безмитна поцинкована тель за нуждитѣ на десертнитѣ лозя.

7. Че се намали акциза на бирата и общинския налогъ, а на виното не.

8. Че лозаро-винарскитѣ кооперации се третиратъ като търговски предприятия и се облагатъ съ данъкъ върху оборота.

## РЕШИ

Да помоли г-нъ Министра на финансиитѣ да нареди:

1. Б. Н. Банка да гарантира клирингово превеждане на аворитѣ отъ изнесеното грозде въ Германия и да гарантира курса на марката.

2. Б. Н. Банка да опредѣли минималния курсъ при компенсацията на свободни девизи: Швейцарски, Австрийски, Чешки и др.

3. Да се продължи срока за изваряване на джибритъ и времетраенето на варенето съ казанитъ да бжде продължено.

4. Да се възстановатъ дефлигматоритъ на ракиенитъ казани.

5. Да се освободи отъ акцизъ получениятъ отъ производителя оцетъ и да се разреши свободната му продажба.

6. Да се разреши безмитенъ вносъ на винени бутилки.

7. Да се разреши безмитенъ вносъ на желъзо за цементови колове на лозята и не се ограничава безмитния вносъ на гладка поцинкована тель.

8. Да се премахне акциза на виното и да се възстанови предишния акцизъ и общински налогъ върху бирата.

9. Лозаро винарскитъ кооперативи да бждатъ третиранни като производители, а не като търговски предприятия и да не се облагатъ съ данъкъ върху оборота.

10. Да се повиши цената на останалия отъ монопола спиртъ, за да не конкурира ракията на свободния пазаръ.

11. Да се разреши изваряването безъ акцизъ на слабитъ и болни вина.

12. Плащането на акциза на джибритъ да става въ момента на продажбата и вдигането на ракията, (както при виното).

13. Недоимъка на вино у производителя, произходящъ отъ фира, разливане и пр. да не се преследва, тъй като това количество веднъжъ е било обложено.

14. Да не се разрешава за въ бждаще произвеждането на индустриаленъ спиртъ.

15. Да се заличатъ недоборитъ отъ стари данъци и глоби.

16. Да се увеличи количеството вино за домашна консумация безакцизно на 500 литри и 300 клгр. джибри.

17. Да се разреши на лозаро-винарскитъ кооперации да раздаватъ на своитъ членове вино за домашна консумация.

#### Г.

Да се помоли г-на Министра на Желъзницитъ да нареди:

1. Да бждатъ гарантирани поне досегашнитъ два конкурентни пжтища презъ Югославия и Ромъния и да се построи ферибота при Русе.

2. Да се проучи въпроса съ доставянето на бързоходни хладилни шлепове за износъ на гроздето по Дунава.

3. Да се уреди бързъ, сигуренъ и евтинъ превозъ въ вжтрешността на страната за износъ на гроздето.

4. Да се уеднаквятъ тарифитъ за превозъ на гроздето отъ вжтрешността до износнитъ пунктове.

5. Да се разреши на делегатитъ лозари въ бждещитъ конгреси да пжтуватъ съ 75% намаление.

#### Д.

Да се помоли г-нъ Министра на Правосждието да нареди:

1. Да се осигури на лозарскитъ семейства челяденъ имотъ въ размъръ на 15 декара лозя.

Е.

Да се помози почитаемото Правителство въ лицето на г-нъ Министъръ Председателя да нареди:

1. Да остане и за въ бъдеще Б. З. К. Банка къмъ Министертво на земедѣлието при сегашната си автономия.

2. Експортния институтъ да се оформи като автономно учреждение подчинено на Министерския съветъ.

Отъ бюрото на конгреса.

БЪЛГАРСКИ  
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ  
№ 111  
23 февруарий 1937 год.  
СОФИЯ  
Господине Министре,

До г-на Министра  
на финанситѣ

Тукъ.

Известно Ви е, че за рационалното отгледване на десертнитѣ лозя, предимно „Афузъ“ е крайно необходима гладката поцинкована тель, служаща за телена конструкция. Тази именно конструкция дава възможность на лозаря да отгледа по добре лозето си, за да добие качественъ продуктъ, годенъ да издържи свѣтовната конкуренция.

Напоследъкъ, обаче, вноса на безмитната поцинкована тель е ограниченъ до възбрана.

Лозарската кооперация „Афузъ“, гр. Плѣвенъ ни е отправила едно изложение — оплакване, което е придружено съ препись отъ писмото на Министерството на финанситѣ, съ което имъ съобщаватъ, че отъ исканитѣ (40) четиридесетъ тона безмитна поцинкована тель имъ се разрешава само (20) двадесетъ тона и то само за лозари, които притежаватъ по 5 декари лозови посадки сѣ десертно грозде.

Такива искания за безмитна поцинкована тель сѣ отправени почти отъ всички лозарски райони, кждето има десертни лозови посадки.

Това становище на Почитаемото Министерство на Финанситѣ е погрѣшно и ще предизвика негодувание изъ лозарскитѣ срѣди, нѣщо което не е отъ интересъ за страната днесъ.

Съ това отношение се дава възможность на онзи, чийто главазъ поминъкъ не е лозарството и който не за прехрана на семейството си е посадилъ 2 — 3 декара лозе да бжде облагодетелствуванъ, а лозаря, който очаква прехраната си отъ лозарството да бжде отегченъ.

Така напримеръ! „Х“ търговецъ, банкеръ, индустриалець, шивачъ, общаръ или какъвто и да е другъ занаятчия, пенсионеръ или чиновникъ си е посадилъ 2—3 до 5 декара лозе, а „У“ лозаръ, комуто единственото препитание е само лозарството, има 5.5 декара или 6 и повече декари лозе, той не ще има право да се ползува съ безмитна тель, ще се смѣта за по-добре материално отъ банкера, индустриалеца, търговеца, чиновника,

пенсионера и т. н. и ще трѣбва да плати за мѣстната тель по 4—5 лв. повече на килограмъ и освенъ това ще има и по-долнокачествена такава.

Освенъ това, целъта на дирижираното стопанство, въ което ние почти навлизаме, е да допринесе за рационализиране производството, та че при минимумъ производствени разходи да се получи максимумъ доходъ и че рационализацията не може да има за обектъ само стопанства до 5 декара лозя, защото тѣхното производство е заскжпено и тѣ не могатъ се яви на пазаря конкурентно-способни.

Отъ гореизложеното е видно, че становището на Почитаемото Министерство на финанситѣ е неблагоприятно за родното ни лозарство.

Ако за база на изчисления материалната мощъ на отдѣлно стопанство е взето стойността на продажната цена на гроздето презъ последната кампания то тя е фатална грѣшка, защото колкото и висока да бѣ цената на гроздето презъ последната кампания, като се има предъ видъ намалената съ 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub> поради опустошенията на пероноспората и природни стихии, реколта получения добивъ отъ декаръ не може да достигне миналогодишния отъ реколта 1935 год. такъвъ.

Настоицето си изложение отправяме къмъ Васъ, Господине Министре, като къмъ върховенъ покровителъ на лозарството и земледѣлието у насъ, съ молба да се застъпите предъ Почитаемия Министерски съветъ и се разреши свободния вносъ на безмитна поцинкована тель нужна за лозарството у насъ безъ ограничение на притежаванитѣ лозови посадения на десертни грозда.

Нека Ви бжде известно, че мѣстната индустрия нито има нуждното количество, нито има нуждното качество, нито пъкъ достъпнитѣ цени.

Не бива заради една индустрия, чийто резонъ на съществуване у насъ може да се оспори, да бжде ошетяванъ нашия и бевъ това оголѣлъ лозаръ.

При това нека се знае, че Държавното съкровище има по-голъма полза отъ вноса на гладка поцинкована тель, отколкото отъ вноса на суровитѣ материали отъ които се изготвува мѣстната такава, защото адвалорното мито, което се плаща за вноса на гладката поцинкована тель е по-голъма отколкото митото, което се плаща за суровитѣ материали (желѣзо и цинкъ), отъ които се изготвя мѣстната тель.

Ние сме убѣдени, Господине Министре, че ще възприемете напълно нашето становище и ще го защитите предъ Почитаемия Министерски съветъ, за да се коригира една голъма несправедливостъ.

Съ отлично къмъ Васъ

Почитание:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретаръ :  
Ив. Львчаровъ.

Председателъ :  
Ив. П. Бързаковъ.

## ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

**Отговоръ на Иванъ Павловъ — гр. Ломъ.** Когато коловетъ се обгарятъ, ставатъ по-трайни и защото се покриватъ съ единъ пластъ отъ ежленъ, който не гние. При обгарянето частъ отъ вътрешността на дървото дестилира и образуватъ кантрани, които импрегниратъ отчасти дървесината на кола и го предпазватъ отъ гниене.

Разбира се така обгорения колъ може да бжде намазанъ отгоре съ бланкъ или катранъ и така става още по траенъ. Намазването ще става до като кола е още горещъ, така бланка се разтопява и прониква въ всички пукнатини и шупли на обгорения колъ.

Цельта е бланка или катрана да проникнатъ въ вътрешнитѣ тъкани на дървото (дървесината) и така го предпазватъ отъ гниене.

Освенъ това обгорениятѣ колове може да се наиксватъ въ горещъ до 80°C загреть карболинеумъ, въ които се държатъ 10—12 часа. Така наикснатитѣ колове се импрегниратъ съ карбонилеумъ, както траверситѣ и биватъ много по-трайни, понеже дървесината имъ е пропита и напоена съ карболинеумъ, който ги предпазва отъ гниене.

Единствения недостатъкъ при тази работа е, че коловетѣ добиватъ неприятна миризма, която евентуално би се пренѣла на самото грозде. При десертнитѣ лозя тази опасностъ е изключена, понеже още първата година тази миризма ще извътрѣе. При това коловетѣ тукъ сж много на рѣдко поставени, а не както при виненитѣ лозя, и за това нѣма да окажатъ лошо влияние, съ своята миризма върху гроздето.

## Положението на пазаря.

### Чужбина.

Пролѣтнитѣ работи вече започнаха въ лозята. Ръзидбата вече се извършва въ Франция, Италия, Унгария и Австрия. Съ настъпването на пролѣтътъ се забелѣзва едно по-усилено предлагане на слабитѣ вина. Ценитѣ на вината въ много страни отбелѣзватъ едно затвърдяване и слабо покачване само за доброякостенитѣ вина.

**Австрия.** Последната седмица се забелѣзва едно слабо закупуване. Продажбата отива зле. Слабитѣ вина се предлагатъ въ изобилие, но не се намиратъ купувачи: ето защо не е изключена възможността за тѣзи последнитѣ да се отбелѣжи дори едно спадане: Цената на вината въ Бургенландъ се движи между 7—8 лв. за литъръ на едро, когато на дребно вината се продаватъ 9—12 лева.

**Унгария.** Пазаря показва твърди цени. Търсенето е по-големо отъ предлагането. Цената на вината у дребнитѣ производители показва едно покачване, и се движи между 3—4—5 лв. Търсятъ се особено червенитѣ вина отъ които малко количество остава не продадено. Експортътъ е намалялъ особено за Германия. Миналата седмица за Германия сж изнесени 30 вагона, за Швейцария 19 вагона. Износа за Полша и за Чехославия се развива нормално. Износа за Франция е още въ преговори.

**Чехославия.** За добритѣ вина пазаря е много добъръ.

**Югославия.** Пазаря на обикновенитѣ вина е стабиленъ, но за ракийтѣ пазаря е по слабъ. Експорта е също слабъ.

**Ромъния.** Предлаганията на пазаря сж се доста увеличили, но липсват купувачи. Цената се движи между 4 до 4—5 лей за литъръ; добритѣ вина се продаватъ между 6—7 лей

**Италия.** Положението на пазаря е твърдо. Добритѣ вина отиватъ къмъ покачване,

**Франция.** Пазаря е спокоенъ и търговцитѣ се въздържатъ отъ покупки Развитието на лозата вече започва. Отбелъзватъ се вече и продажби на зелено. Цената на вината се движи между 13—14 фр за хектолитровъ градусъ.

### Положението у насъ.

Забелъзва се едно затвърдяване въ цената, тя се движи между 6—7 лв. на едро, за Сливенскитѣ, Сонгуларскитѣ, Ямболскитѣ и Татарпазарджискитѣ вина цената е по добра 8—9 лв. едро. Лозовитѣ пръчки се търсятъ доста усилено. За Афузъ на монтикола се предлагатъ най-високи цени: между 3—4 лв., а останалитѣ 2—3 лв. едната. Реголването на мѣста за лозя продължава

И. Д.

## Х Р О Н И К А.

**Бързаковъ, председателъ Български Лозарски Съюзъ**

*Вамъ и на организираното лозарско съсловие благодаря сърдечно за изказанитѣ ми приветствия по случай конгреса на Съюза Ви, като пожелавамъ преуспѣване на лозарството и напредъкъ на стопанска България.*

**Царьтъ**

**Двореца Негово Величество Царь Борнсъ III.**

*Седемнадесети конгресъ на Българския Лозарски Съюзъ еднородно ме натоваари съ високата чест да поднеса на Ваше Величество нашия любимъ Царь и почетенъ председателъ сърдечнитѣ поздравии на организираното лозарско съсловие. Богъ да даде Вамъ и на Августейшето семейство на Ваше Величество здраве, щастие и дълголѣтие да продължавате се така мъдро да ръководите сдбинитѣ на милото ни Отечество за щастие и благоденствие на стопанска България.*

**Председателъ на Лозарския Съюзъ Бързаковъ.**

**На XVII-я лозарски конгресъ на 28 февруарий т. г. въ София се избраха:**

**Бюро на конгреса:** Председателъ: Петъръ Моновъ—гр. Плѣвень; подпредседатели: Михаилъ Т. Барутчиевъ Поморие, Тодоръ Тонковъ — Брѣстовица, Пловдивско; секретари: Петъръ Антоновъ Варна, Атанасъ Бойчиновъ — Плѣвень, Минчо Кондаревъ — София.

**Комисия по резолюциитѣ.** Председателъ: Проф. Н. Недѣлчевъ — София, членове: Д-ръ Асенъ Дянковъ — София, Гетъръ Сираковъ — Пловдивъ, Георги Симеоновъ — Ломъ, Александъръ Дончевъ, Георги Поповъ — с. Брѣстовица, Пловдивско, Иончо Икономовъ — Орѣхово, Тодоръ Тончевъ — Преславъ, Тодоръ Тасковъ — Перуцица, Георги Рибовъ — Бургасъ.

**Комисия по бюджета:** Стефанъ Бояджиевъ — Ст. Загора, Диньо Житаровъ — Бургасъ, Тодоръ Алтъновъ — Сухиндолъ.

**Комисия по пълномощията.** Председателъ: Тодоръ Икономовъ — Ломъ, членове: Алекси Серафимовъ — Ловечъ, Андонъ Георгиевъ — Царско, Пазарджишко.

**Управителенъ съветъ:** Председателъ: Иванъ Бързаковъ — София, подпредседатели: Проф. Недѣлчевъ — Сливенъ, Иванъ Желеповъ — Бургасъ, секретарь: Иванъ Лѣвичаровъ — Виноградецъ, редакторъ на съюзното списание „Лозарски прегледъ“ Георги К. Червенковъ — Плѣвенъ, членове: Димитъръ Бъровъ — Свищовъ, Иванъ Георгиевъ — София, Иванъ Варадиновъ — Брѣстовица, Кръстю Нановъ — Ст. Загора, Петъръ Антоновъ — Варна, „Асенъ Накевъ“ — Перушица, Иванъ Мариновъ — Сунгуларе.

**Подгласници:** Руси Панайотовъ — Търговище, Свещ. Димитъръ Михайловъ — Осмаръ.

**Контроленъ съветъ:** Председателъ Юрданъ Пауновъ — Брѣстовица, секретарь Коста Ивановъ — Плѣвенъ, членъ Сжбинъ Пенчевъ — Бѣла-Черкова.

**Подгласникъ:** Желю Даковъ — Чирпанъ.

**III-то годишно събрание на кооперативната централа** на лозаритѣ въ България на 2 мартъ т. г. е избрала на мѣстото на излѣзлитѣ членове на управит. и контролния съвети, следнитѣ членове.

**Управителенъ съветъ:** Руси Панайотовъ — Търговище, Петъръ Антоновъ — Варна, Иванъ Машаловъ — с. Сухиндолъ, Тодоръ Икономовъ — Ломъ, Иончо Икономовъ — Орѣхово.

**Запасни:** Ст. Вълнаровъ — Свищовъ, Димитъръ Панчевъ — Дупница, Коста Панайотовъ — Варна.

**Контроленъ съветъ:** Георги Червенковъ — Плѣвенъ, Никола Мънковъ — Сухиндолъ, Михаилъ Бамбулковъ — Свищовъ.

**Запасни:** Никола Ив. Тиховъ — с. Върбовка, Коста Ивановъ — Плѣвенъ.

**Конференция по износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние.** Експортниятъ институтъ свиква на 19 и 20 мартъ т. г. въ салона на Софийската търговско-индустриална камара, конференция по износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, на която ще се разгледаатъ поукитѣ отъ миналогодишния износъ на грозде, овощия и зеленчуци и ще се дадатъ препоръки за тазгодишния такъвъ. На конференцията сж поканени да участвуватъ членоветѣ на Сдружението на търговцитѣ износители на овощия и зеленчуци, производители, градинари, лозари и представители на всички учреждения и институти, прѣко заинтересувани въ износа на грозде, овощия и зеленчуци.

Въ дневния редъ на конференцията сж поставени за разглеждане следнитѣ въпроси:

#### I. Организация на износа.

1. Производство, 2. Манипулация и амбалажъ, 3. Работна рѣка, 4. Подвозъ и условия при товарене, 5. Вжтрешенъ пазаръ, 6. а) отношения между производители и износители, б) посрѣдничество, в) такси, берии и др., 7. Контроль.

#### II. Пласментъ

1. Разборъ на пазаритѣ: а) Германия, б) Англия, Сканд. държави, Швейцария, в) Чехословакия, Австрия, Полша и др. 2. Транспортъ, а) вжтрешенъ, б) вѣншенъ.

#### III. Информация и пропаганда.

а) вжтрешна, б) вѣншна.

#### IV. Разни.