



# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ 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 Genossenschaftszentrale 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) Реколтата — Ч.; 2) Всенародната радостъ — Р.; 3) Родното лозарство въ пѣтя на дирижиранитѣ стопанства — Б. Ив. Б.; 4) За контролата на десертното грозде за износъ — Ат. Б.; 5) Болестъта „Оидиумъ“ — П. Н. А.; 6) Износъ на гроздето и пр. — Ив. П. Б.; 7) Сезонни работи въ лозето и избата; 8) Изъ практиката и новости; 9) Лозарски — Окръжно № 16787; 10) Съюзни и кооперативни; 11) Въпроси и отговори; 12) Положението на пазара; 13) Хроника.

## Реколтата.

Тазгодишната реколта, както на виненитѣ лозя, така и на десертнитѣ, отъ досегашното имъ развитие и положение има изгледи да е добра.

Наличнитѣ вина ще се пласиратъ и се очаква цената на гроздето да бжде близко до миналогодишната.

Съ малки изключения лозаритѣ запазиха лозята, подпомогнати отъ създадената специална служба и агрономитѣ, за борба съ пероноспората, въ борбата съ всички болести и неприятели по лозята. Остава да продължатъ правилната обработка, особено на десертнитѣ лозя, за да се добие високо качество грозде за износъ.

Грижи за организиране на износа се полагатъ достатъчно отъ държавата, респективно Експортния институтъ и самитѣ износители; остава на лозаритѣ да улеснятъ износа съ добра манипулация и предлагане само на качествено грозде.

Дано бжде по-щастлива тая година за лозаря и народното стопанство.

## Всенародната радостъ.



По случай щастливата придобивка на Българския Царски престолъ съ престолонаследникъ, между Негово Величество Царя и Председателя на Лозарския съюзъ г. Бързаковъ, сж размѣнени следнитѣ телеграфически поздрави:

### ТЕЛЕГРАМА ОТЪ ДВОРЕЦА — СОФИЯ

г. Бързаковъ

Председателъ на Българския Лозарски Съюзъ  
ул. „Ст. Караджа“ 7 — София.

Вамъ и на българскитѣ лозари благодаря сърдечно за честиткитѣ и благопожеланията по случай рождението на престолонаследника.

ЦАРЬТЪ.

Тукъ Двореца

НЕГОВО ВЕЛИЧЕСТВО ЦАРЬ БОРИСЪ III.

Лозарското население отъ цѣла България поздравлява и сърадва обичания си мждъръ Почетенъ Председателъ Ваше Величество и любимата отъ цѣлия народъ Нейно Величество за щастливото дарение българския народъ и Царски Престолъ съ престолонаследникъ.

Нека новородения Негово Царско Височество крепне и се развива подъ грижитѣ на августейшия си баща Ваше Величество за да може единъ деъ да продължи творчеството на Ваше Величество за постигане на възделенитѣ желания на цѣлокупния български народъ — Велика щастлива България.

Да живѣе Ваше Величество!

Да живѣе щастливата майка Нейно Величество!

Да живѣе Негово Царско Височество!

Председателъ Българския Лозарски Съюзъ:  
БЪРЗАКОВЪ.

Бълчо Ив. Бълчевъ

Инж. агрономъ

## Родното лозарство въ пжтя на дистрижиранитѣ стопанства.

Отъ 26 май 1936 година е въ сила Наредбата-законъ, която регламентира лозарството въ страната. Презъ едно-годишния периодъ на нейното прилагане, известни срѣди у насъ поддържаха упорито единъ духъ на саботажъ, таксувайки този законъ за една избързана творба на съвременното увлѣчение къмъ новаторството и за съвсемъ ненуждно отнемане стопанската свобода на производителя.

Едно такова твърдение днесъ може да се поддържа само отъ хора, които или сж непосредствено засѣгнати, или пъкъ сж съвсемъ чужди на това производство и живѣятъ още съ познанията си, че лозарството е все още дребеень стопански отрасълъ и днесъ, когато площта на лозята стигна вече 1,200,000 декари.

За всички, срѣди, обаче, които живѣятъ въ непосредственъ контактъ съ поминъка на населението въ лозаровинарскитѣ райони, мнението е единодушно, че законътъ бѣ продиктуванъ отъ повелителна нужда, да се спаси отъ погромъ единъ голѣмъ народо-стопански отрасълъ, който презъ последното десетилѣтие агонизира въ предсмъртни конвулсии подъ страшнитѣ рушения на обладамата го стопанско-икономическа криза.

За да стигнемъ до наложилата се законодателна мѣрка днесъ, нека проследимъ бѣгло пжтя на развитието на родното лозарство.

И наистина, по него ние виждаме, че следъ филоксерната криза у насъ настѣпя единъ периодъ на работа при ненормално оживление за възстановяване на унищоженитѣ лозя, като се използва широко опыта на Западноевропейскитѣ лозарски страни — чрезъ риголване мѣстата за нови лозя и засаждането на лози, присадени върху устойчиви на филоксерата американски сортове.

Поради голѣмото намаление площта на лозята презъ времето наскоро следъ филоксерната криза, ценитѣ на гроздовитѣ произведения стигнаха завидна висота. Голѣмото търсене на грозде и оскѣднитѣ количества вина на пазаря, събудиха у народа единъ лудъ стремежъ къмъ засаждане на лозя, безъ огледъ на сортъ и качество на плода. Върхътъ на най-благоприятнитѣ пазарни възможности се стига презъ периода време 1918—1923 год., когато единъ килограмъ грозде отъ най-обикновенъ памидъ се заплащаше на производителя на едро 8.50—9 лева, а вината стигнаха до 20—24 лева литъръ на едро.

Предъ тѣзи икономически постановки на пазаря и при пълната стопанска свобода на отдѣлната личностъ, част-

ниятъ спекулативенъ капиталъ бѣше безогледно вѣвлѣченъ въ това производство. При пълното отсъствие на една генерална линия, която да се следва, не мина много време, обаче, лозарството у насъ дерайлира отъ традиционнитѣ пжтища, набелѣзани отъ вѣковния опитъ. Въ засаждането на лозя се нахвърлиха и хора чужди на това производство, хора лишени отъ традиционна култура, точно тъй както въ периода на разцвѣтъ за посаждане на десертни сортове днесъ се нахвърлятъ въ това производство спекуланти съ съвсемъ чужди за тази професия традиции.

По простата логика на нѣщата и тогава всѣки търсѣше слабата линия на съпротивление и бързи голѣми печалби. Беднитѣ байрски почви, гордостъта на нашитѣ лозарски райони, които сравнително мжчно и скжпо се риголваха и бѣха малодоходни, почнаха да се изоставятъ и бързо се полази къмъ мѣста въ полето, кждето почвата лесно се риголва и количествено реколтата грозде отъ тамъ е двойно и тройно по-голѣма.

Тази пълна разюзданостъ въ процеса на засаждането на нови лозя остана дълго време да вилнѣе необезпокоявана отъ никого, докогато на пазаря се чувствуваше все още недостигъ на вината.

Лозарската криза, обаче, за която предвидливи стопановеди своевременно биха тревога, не закъсне да се изправи предъ българския производителъ съ всичката си острота още съ реколтата на 1926 година. Низкитѣ дебели почви на полето хвърлиха на пазаря голѣми количества вина, болшинството си лошокачествени. Годишното производство на вината въ страната стигна бързо 160—180 милиона литри. Пласментътъ на виненото производство, който разчиташе изключително на вътрешния пазаръ, спре съвсемъ, защото максималниятъ капацитетъ на вътрешната консумация се движеше къмъ 120—130 милиона литри. За износъ на вина, като твърдо ежегодное търговско мѣроприятие, не можеше да се разчита по редъ причини отъ организационенъ и технически характеръ. Пазаритѣ, прочее, се наситиха и оставаше ежегодно единъ излишъкъ отъ около 50,000,000 литри вино, който излишъкъ потискаше всѣка надежда за подобрене на ценитѣ.

Така отъ 1926 г. насамъ българското лозарско стопанство навлѣзе въ тъмната на една мжчителна безпжтица.

Положението къмъ 1 юний 1936 г. бѣше таково, че въ първостепенни лозарски райони, като Ст. Загорска, Н. Загорска и Чирпанска околии единъ литъръ вино отъ реколтата 1935 г. съ 13<sup>50</sup> и 14<sup>0</sup> градуса алкохолна сила се предлагаше 3<sup>20</sup>—3<sup>40</sup> лева, а въ голѣмиятъ Павликенски лозарски районъ единъ литъръ вино при 12<sup>0</sup> алкохолна сила се предлагаше 1<sup>60</sup> до 1<sup>80</sup> лева на едро, въпрѣки офертитѣ на тѣзи мизерни цени, купувачи нѣмаше и <sup>3</sup>/<sub>4</sub> отъ вината стоя-

ха къмъ тази дата още непродадени. А за новата стопанска година (1936) лозовата култура трѣбваше да се подрежда съ отгрибване, рѣзитба, копань, връзване, прѣскане, трѣбваше да се стопанисва при липса на най-насъщни сръдства за издръжка на семейството на производителя и при вида на новата реколта (1936), когато старата (1935 г.) държеше още блокирани винарскитѣ сждове на домакинството.

Народостопанският видъ на лозарството у насъ представлява днесъ мъчителна гледка. Най-качественитѣ лозарски райони сж подхвърлени на страшна мизерия. Лозята по баирскитѣ хълмове на цѣлото протежение по сръдногорието, кждето се получаваха нѣкога най-качественитѣ грозда за вино, сж вече напуснати, пустѣещи поляни, кждето само граничнитѣ синури сж живи свидетели на недавнашни цвѣтущи лозови градини. Населението въ най-качественитѣ лозарски райони се подхвърли на страшна мизерия съ най-мрачни перспективи за социалния миръ въ страната ни.

Облекченията за винопроизводството, които неочаквано настъпиха къмъ края на м. юний 1936 г. и продължаватъ до днесъ, сж едно съвсемъ случайно явление, едни съвсемъ преходни моменти, които абсолютно въ нищо не ще измѣнятъ тежкото състояние на създадената въ миналото погрѣшна стопанска структура въ лозаро-винарското ни производство. Подобренията, които настъпиха въ ценитѣ на вината следъ 15 юний 1936 г. и на виненитѣ сортове грозда отъ реколтата 1936 г. се дължи на голѣмия неурожай съ реколтата презъ 1936 г., която бѣше поразена отъ пероноспората по лозята въ размѣръ надъ 50%.

Тежката икономическа криза въ лозарското ни стопанство ще се измъкне веднага на най-високитѣ позиции, кждето бѣше къмъ 1. VI. 1936 г. още при първата нормална реколта на лозята, каквато е готова да даде наличната днесъ площъ, засадена съ лозя.

Наредбата-законъ, която урежда засаждането на нови лозя и попълването на сжществуващитѣ има ясна и опредѣлена цель:

1) тѣй, както закона за индустриалнитѣ предприятия обяви известни индустрии за преситени и забрани създаване на нови такива, и тукъ държавата се намѣси, за да се спре всѣко ново посаждане на винени сортове до тогава, до когато не се видятъ на лице пазарни възможности, които ще прибератъ виненото производство на една рентабилна за лозарското стопанство цена.

2) тѣй, както закона за тютюневото производство регламентира развоя на тютюневата култура, и тукъ държавата трѣбваше смѣло да се намѣси, за да регламентира частно-правнитѣ отношения между производителитѣ лозари и да проведе една разумна системна работа въ пресъздаването на българското лозарство, което е повикано днесъ въ

стопанския животъ, за да помогне за изграждането на материалнитъ устои на народа и на държавата ни.

Българското лозарско стопанство е на такъвъ сждбоносенъ кръстопжтъ въ своето развитие днесъ, че повече отъ всѣкога се налага най-активната намѣса на държавата, за да се регламентиратъ и дирижиратъ степенъта и насоки-тѣ на неговото разрастване.

Днесъ, въ лицето на своитѣ компетентни ржководни фактори, държавата се явява въ качеството на опитенъ стопановедъ, който имайки предъ очи цѣлокупното българско земедѣлско стопанство, при най-разнообразнитѣ въ него почвени, стопанско-културни и икономически възможности, да разпредѣли развитието на различнитѣ култури при условията на най-разумно съчетание на стопанско-икономическитѣ фактори за тѣхъ

Само въ пжтя на дирижираното стопанство може да се изправи една аномалия днесъ, при която въ богатитѣ почви на полето — кждето могатъ да намѣрятъ широкъ просторъ на развитие най-разнообразни растениевъдни култури и едно продуктивно скотовѣдство, виждаме днесъ площъта на лозята да расте въ ущръбъ на качеството на лозаро-винарското производство, а надъ 500,000 декари земя по бедни баирски склонове, използвана само за лозя, систематически се обезлесява и изоставя; населението тамъ мизерствува и се създаватъ голѣми грижи за оскжднитѣ бюджетни възможности на държавата.

Безспорно, че презъ едногодишния животъ на закона пролича нуждата отъ известни допълнения и корекции, които трѣбва да се направятъ къмъ него. Въ неговата сжщина, обаче, трѣбва да очакваме, че и за напредъ законътъ ще бжде проведенъ съ необходимата строгостъ и последователностъ. Само така ще може да се затвърди вѣрата въ едно подсигурно бждаще на този важенъ народостопански отраслъ.

Прочее, за да имаме право да смѣтаме, че наистина сме навлѣзли въ една нова ера на нашия стопански животъ, трѣбва при всички народополезни мѣроприятия да видимъ нашето общество вече отърсено напълно отъ пагубнитѣ влияния на демагогията и егоистичнитѣ попълзновения и съ крепко национално съзнание смѣло да се следва пжтя, който води къмъ всенародното благоденствие.

---

Най-новата книжка

„Запазване на гроздето въ прѣсно състояние“ отъ Липо Грънчаровъ — гр. Орѣхово, може да се достави срещу 20 лева отъ редакцията или автора.

Препоржчваме я на желающитѣ да съхраняватъ грозде, защото дава лесни и пълни наставления за това.

---

**Ат. Бойчиновъ**

Агрономъ.

## За контролата на десертното грозде за износъ.

Повечето наши производители, а въ повечето случаи и търговцитѣ-износители не схващатъ правилно голѣмата важностъ и значение на контролата при гроздоизноса. И затова ние сме свидетели на голѣмитѣ спорове и неприятности, които ставатъ между контролни органи отъ една страна и износители и производители отъ друга. Известно е, че лозаря, въ желанието си да продаде повече грозде, гледа всичко да мине за износъ, търговеца, а главно комисионеритѣ, въ желанието си да закупятъ повече и по-евтино грозде за износъ, сж наклонени да правятъ отстъпки и да приематъ по-дребно и недоброкачествено грозде за износъ и пр.

Контролнитѣ органи виждатъ всичко това, обаче, тѣ сж *безсилни* да се справятъ съ това положение и съ този стремежъ къмъ подценяване значението на контролата, защото закона и правилника за контролата на износа не ни дава *обективно установени норми за качества, на които трѣбва да отговаря* десертното грозде, предназначено за износъ.

Качествата на десертното грозде за износъ сж много формално и субективно определени при днешния законъ и правилникъ за контролата на износа и за това не даватъ желанитѣ резултати.

При такава една субективно прилагана контрола се допускатъ много грѣшки, а сжщевременно се дава възможность за едно явно и скрито избикаляне на закона, което деморализира еднакво производителитѣ и търговцитѣ.

Най-важното, обаче е, че при такава едно субективно тълкуване и прилагане на закона за контролата на гроздоизноса. Ние не постигаме целитѣ и задачитѣ на самата контрола, която е станала самоцель за себе си.

Известно е, ние въведохме строго стандартно установена щайга, въ която се нарежда грозде за износъ отъ най-различни сортово и качество, което е много неправилно. Нѣщо повече, щайгата е маркирана задължително за произходъ, но въ щайгата никой не ви задължава да поставяте стандартно качество и сортово грозде. Такава една небрежностъ съ нищо не се оправдава и е крайно осждителна и пакостна за нашия гроздоизносъ.

Въведената типова щайга и задължителното маркиране на сжщата за произходъ иматъ смисълъ и значение и биха ни дали добри резултати, ако, въ така установения стандартенъ и маркиранъ амбалажъ се поставя строго стандартно и типизирано качество грозде.

Ето защо, при контролата на гроздето за износъ трѣбва да се въведатъ обективни норми, на които сжщото трѣбва най-строго да отговаря. Да поставяме грозде отъ различно качество, което неизбежно става при сега действащия правилникъ въ типови и маркирани щайги, то значи, да имаме обратни на очакванитѣ резултати. По правило, въ маркиранитѣ щайги трѣбва да се поставя само строго подбрано и стандартизирано качество грозде. А това може да стане, като се въведе единъ по-правилень режимъ въ гроздовото производство и най-важното, като се установи стандартенъ типъ, на който трѣбва да отговаря десертното грозде за износъ. Нуждно е особено добре да подчертаемъ, че въ холандската типова и задължително маркирана щайга, която е въведена у насъ, ще трѣбва да се поставя само най-доброкачествено десертно грозде отъ сортотѣ Афузъ и Димята. Всички други сортове грозда, като Червена резекия, Чаушъ, Хамбургски мискетъ и пр. могатъ да се изнасятъ, но да се поставятъ въ другъ видъ щайги (италиански типъ), или най-малкото въ *холандски, но не маркирани щайги* и пр.

Въвеждането на контролата при износа на десертнитѣ грозда има за цель, косвено да насърчи производството на по-доброкачественото десертно грозде. Когато има строга контрола и обективно установени норми на които трѣбва да отговарятъ десертнитѣ грозда за износъ, то косвено прилежитѣ стопани ще бждатъ насърчени, защото ще намиратъ по-изгодень пласиментъ за своето стандартно грозде и евентуално ще получаватъ и по високи цени. И обратно дребното, долнокачественно и не стандартно десертно грозде ще се изнася въ не маркирани щайги, нѣма да може симулативно да „минава“ по-край стандартното такова, както се върши днесъ и за това постепенно неговия пласиментъ ще се затруднява и ценитѣ му ще се различаватъ отъ тѣзи на доброкачественото и стандартно десертно грозде.

Въвеждането на конкретни норми при контролата на десертното грозде, предназначено за износъ е крайно необходимо и належащо, то ще улесни много работата на контролнитѣ органи, ще се пресѣче пжтя на произволитѣ и фаворизациитѣ за едни или други лица и най-важното ще се дойде до така много желаното стандартизиране на десертното грозде за износъ, което ще бжде отъ грамадно значение и полза за закрепването и стабилизирането на нашия гроздоизносъ.

Важно е да подчертаемъ, че нормитѣ не могатъ да се въведатъ произволно и че тѣ трѣбва да изхождатъ отъ наличнитѣ материални и други възможности за тѣхното постижение въ производството, въ разнитѣ райони на нашата страна и при различнитѣ климатически особености за разнитѣ години.



Въ това отношение като ориентировачни данни могатъ да ни послужатъ следнитѣ анализи, взети отъ Държавна Лозарска опитна станция въ Плѣвень.

№ по редъ	Година	А Ф У З Ъ			ДИМЯТЪ		
		Тегло на 100 зърна гр.	Захарь %	Обща киселина ‰	Тегло на 100 зърна гр.	Захарь въ %	Обща киселина въ ‰
1	1930	537	18·08	3·35	383	18·1	4·95
2	1931	497	18·80	4·05	348	18·8	5·84
3	1932	567	20·43	3·40	335	20·7	4·77
4	1933	503	15·7	5·98	347	17·4	6·94
5	1934	633	17·3	4·41	380	19·6	6·30
6	1935	497	14·5	3·98	394	18·4	4·98
7	1936	380	17·7	6·10	302	17·3	7·82
8	Срѣдно	516	17·4	4·43	365·7	18·6	5·70

Отъ горната таблица може да се види какви трѣбва да бждатъ срѣднитѣ норми, на които трѣбва да отговаря десертното грозде, предназначено за износъ, като сжщверменно се установятъ минималнитѣ такива.

Освенъ това при установяване минималнитѣ норми за десертно грозде, предназначено за износъ, ще си послужимъ съ методитѣ на вариационната статистика, която ще ни покаже приблизително и предварително ефекта отъ въвеждането на тѣзи норми. На 100 изследвани проби има 34, въ които 100 зърна тежатъ по-малко отъ 450 гр., 32 проби иматъ тегло за 100 зърна между 450 и 500 гр. и 34 иматъ тегло по-голъмо отъ 500 гр. за 100 зърна. Имайки предвидъ, че изследванитѣ проби отъ Афузъ, не сж специально отгледвани, нито предварително избирани и прореждани или прочиствани, но точно обратно, сж взети най естествени срѣдни проби. Отъ тѣзи данни идваме до заключение, че при по грижливо отгледвани лозя, при прореждане, прочистване и пр, ние винаги ще разчитаме да имаме десертно грозде, което да отговаря и бжде много по едро и хубаво отъ посоченитѣ норми.

Специално за английския пазаръ, който е най-взискателенъ и най-интересенъ за насъ ще трѣбва да въведемъ специални и строго прилагани норми, за да може да пращаме на този голѣмъ пазаръ само стандартно и най-доброкачествено десертно грозде. Така ще можемъ сигурно да се настанимъ и завладѣемъ голѣмия английски пазаръ за нашитѣ десертни грозда.

До колко е важна контролата за английския пазаръ се вижда отъ следнитѣ данни. Английскитѣ доминиони и колони, който много отдавна въведоха контролата и маркирането на своя земеделски износъ иматъ контролни органи не само въ экспортнитѣ пунктове, но даже и на самия Лондонски пазаръ. По този начинъ е абсолютно изключено да се допуснатъ грѣшки или измами и заобикаляне на закона, както напримѣръ става много често у насъ Вагона се таксува за Германия или друга нѣкоя страна, а следъ това се реекспедира за английскитѣ пазари, и така се избѣгва по-строгата и по-прецизна контрола.

Какво голѣмо значение се отдава на качеството и типизирането на земеделскитѣ продукти, предназначени за английския пазаръ, се вижда отъ обстоятелството, че контролата на доминионитѣ следи за качеството на своитѣ износни продукти чакъ до количката на детаилиста и какъ ще ги получи консуматора. Контролата е въведена и се върши съ цель да може да се запази отъ измама купувача и да се гарантира винаги едно безпогрѣшно и високо качество за консуматора. Само така последния ще свикне да търси и се интересува отъ нашата экспортна марка и нашитѣ продукти. Така сж организирани нашитѣ конкуренти на английския пазаръ, и когато ние мислимъ да ги измѣстваме, не, но да пласираме успоредно съ тѣхъ, наложително е да въведемъ тѣхната организация и тѣхната строга контрола при износа на земеделски продукти. Всички у насъ трѣбва да разбератъ, че контролата на гроздоизноса не се върши заради самата контрола, нито за удоволствие на контролнитѣ органи, а единствено и само заради господаря — консуматоръ. Независимо отъ това какъ, кога и отъ кого е извършена контролата, щомъ като консуматора е измаменъ или не доволенъ отъ продукта, то контролата не постига своята цель и тя трѣбва да се коригира и нагоди съобразно нуждитѣ на дадения пазаръ.

Контролата на десертното грозде за износъ у насъ се въведе още въ 1933 год., но за голѣмо съжаление и до днесъ, тя се води по-сѣщия начинъ, както и преди 4 години. Въ много конференции грѣшкитѣ се подчертаватъ, но при все това наскоро следъ това се забравятъ, не се изправятъ и не се избѣгватъ. Нека да пожелаемъ и да върваме, че поне въ петата година на гроздоизноса контролата ще бжде строга и ще се води отъ обективно установени норми, а не отъ лични и окомѣрни преценки, които сж много неточни и случайни.

Контролата на износа има за цель и ще бжде оправдана, само тогава, когато задоволи и гарантира доброкачествени продукти за консуматора като сжщевременно стандардизира (типизира) и насърдчи производството на такива.

П. Н Антоновъ.

## Болестъта „Оидиумъ“.

(Борбата презъ лѣтото).

Оидиумъ (пепелницата, кюллемето) се среща само въ нѣкои наши лозарски райони. Най-много отъ тази болестъ сж застрашени и то най-вече презъ лѣтото, лозята разположени край черноморското ни крайбрѣжие. Не биватъ, обаче, пощадени, особено презъ нѣкои години, лозята и въ други нѣкои райони, находящи се въ вжтрешността на страната ни, гдето въздушната влага е по-голѣма, или пъкъ мѣсто-разположенията на лозята сж низки и непровѣтриви.

Чувствителни повреди оидиумъ нанася презъ лѣтото. Най-благоприятна температура за развитието на болестъта е 20—25 до 28° С, но при условие, че има достатъчно въздушна влага — поне 70%. Голѣмитѣ и чести валежи презъ лѣтото не само забавятъ, но и ограничаватъ разпространението на оидиума.

Освенъ нагърчване, изсъхване и преждевременно опадане на листата, както и на повѣхване, отслабване и засъхване на известна дължина на лѣтораститѣ, които не могатъ да узрѣятъ добре и сж изложени на голѣми повреди презъ зимата, последва, вследствие заразата отъ оидиума, неправилно развитие на гроздовитѣ зърна. Сжщо така често последва напукване на зърната, до степенъ такава, че семената имъ се показватъ навънъ. Такива зърна засъхватъ и загиватъ преждевременно. При влажно време въ пукнатинитѣ на зърната се развиватъ разни плесени. Върху напълно пъкъ развититѣ, но още зелени зърна, оидиумъ причинява появяването на кафяви петна, които твърде много обезценяватъ предназначенията за износъ грозде. Отъ нападнатото грозде не може да се получи доброкачествено вино. Силно заболялото грозде издава неприятна миризма, наподобяваща тая на развалена риба.

Утешителното при борбата съ оидиума, водена плано-мѣрно и своевременно, е че тя — борбата — може да бжде напълно ефикасна и болестъта напълно ограничена. Но, обаче, известния начинъ на борба съ оидиума — прашенето съ сѣра на лозитѣ презъ лѣтото, когато се касае въпроса за предпазване и лѣкуване на експортнитѣ сортове грозда — Афузъ и Димятъ, ще трѣбва да се изостави. Напращането на лозитѣ съ сѣра, макаръ и да е извършено сутринъ, следъ вдигане на росата или пъкъ привечеръ, много често се последва отъ слънчевъ пригоръ. Вследствие на тоя пригоръ голѣми количества грозда губятъ качественната си стойностъ. Още по-важно е, че пострадалитѣ отъ пригоръ зърна, лесно сж атакуеми, както отъ сивото гниене, а така сжщо и отъ други нѣкои плесени. Вредата отъ тия плесени, главно отъ сивото гниене е особено голѣма за въ райони, гдето гроздоизноса се извършва по-късно.

Като най-добро сръдство за предпазване и лѣкуване на лозитѣ отъ экспортнитѣ сортове грозда презъ лѣтото е прѣскането имъ съ 1% „Бария“ и за прѣскане се употрѣбява само избистрилата се часть отъ разтвора. Наложително е грижливото напрѣскване на чепкитѣ. При условия благоприятни за появяването и разпространението на оидиума прѣсканията трѣбва да следватъ на всѣки 14 дни. Да се има предъ видъ, че бария не може да се смѣсва съ бордолозовия разтворъ и че поне 3 седмици преди гроздоизноса трѣбва да се преустанови всѣко прѣскане.

Б. Р. Интересующитѣ се най-лесно и на сравнително най-износна цена могатъ да си набаятъ препаратъ „Бария“ отъ Кооперативната Централа на лозаритѣ, гр. София ул. „Ст. Караджа № 7. Сжщиятъ препаратъ е сигурно сръдство противъ брашнеститѣ мани, както по ябълковитѣ и прасковитѣ дървета, така сжщо и по розитѣ.

## Износъ на гроздето презъ последната кампания

Рефератъ, четенъ отъ Ив. П. Бързаковъ на седемнадесети редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ, състоялъ се на 28 февруари и 1 мартъ 1937 год. въ гр. София.

(Продължение отъ кн. 6 и край).

Производителитѣ, схващайки развоя на нашето производство на десертно грозде и кжсото траене на кампанията за износъ, трѣбва добре да преценяватъ условията и навреме да продаватъ гроздето си. Ако предлаганитѣ цени имъ се виждатъ неизносни, а сведенията имъ говорятъ, че на външнитѣ пазари ще се получатъ много износни такива, тѣ трѣбва да прибѣгнатъ до кооперативния износъ.

При едно надпреварване на фирмитѣ износителки съ даване на високи цени, както тая година, кооперативния износъ нѣма смисълъ. Той е обаче необходимъ при едно нормално търгуване, за да подържа ценитѣ и да прѣчи на картелирането на износителитѣ.

Тукъ нека спомена и за нелоялната конкуренция, която се води отъ самитѣ кооперативи, за да се завладява теренъ. Има кооперативи, които не даватъ реализираното чисто отъ продажбата на вагони или на вагонитѣ отъ даденъ пунктъ, а съ огледъ на това, дали въ сжщиятъ пунктъ е работила друга кооперативъ, нагажда отчитанията си така, че да злепостави последната. Тази аномалия говори за недостатъчно кооперативно съзнание и „наливане вода въ чужда воденица“.

Държавата, респективно, Министерството на желѣзницитѣ да вземе мѣрки за навреме доставяне нужнитѣ вагони.

Налага се уреждане на единъ арбитраженъ сждъ отъ представители на производителитѣ и на износителитѣ, които

чрезъ суперарбитъръ добъръ юристъ да разрешава появи литѣ се спорове между производителното съсловие отъ една страна и отъ износителитѣ отъ друга, не по отдѣлни случаи, а при възникнали недоразумѣния между тия две съсловия. Безспорно тази задача лежи въ дългъ на Експортниятъ институтъ, но понеже той се таксува като органъ на Министерството на търговията, може да се хвърли сѣнка отъ съмнение върху неговата обективностъ. Това би могло да стане и отъ представители на дветѣ министерства — на Търговията и това на Земедѣлието.

Експортниятъ институтъ, безспорно, допринесе твърде много за урегулиране на нашия износъ общо и на гроздоизноса въ частностъ. Той, обаче, за да даде напълно очакванитѣ отъ него резултати, трѣбва да бжде автономенъ, подчиненъ направо на Министерскиятъ съветъ. Тогава ще се премахне подозрението, че той застѣпва въ по-голъма степенъ интереситѣ на търговцитѣ отъ тия на производителитѣ. При това въ неговия съветъ обязательно трѣбва да влизатъ и представители на производителитѣ, за да бждатъ запазени интереситѣ и на последнитѣ. Това Лозарскиятъ съюзъ е искалъ, но до сега не е билъ удовлетворенъ. Нека се надѣваме, че въ бждеще това негово искане ще бжде удовлетворено и тази несправедливостъ поправена.

Господа делегати,

Каква е перспективата за тазгодишния ни износъ?

Ние очакваме за тази година да имаме една добра реколта. Тя ни би дала едно производство надъ 60 милиона килограма десертно грозде годно за износъ, което може да бжде изнесено съ около 12,000 вагона.

Държавата ни, въ лицето на Експортния институтъ осигури по сключени споразумения съ Германия единъ износъ въ тази страна отъ 6,500 вагона или приблизително двойно по-голъмо количество отъ изнесеното миналата година. Това заслужава нашата похвала и благодарности.

Въ другитѣ държави вносителки на грозде м. год. сме внесли общо 1368 вагона. Ако ние не увеличимъ вноса въ тия страни, а го оставимъ въ този размѣръ, ще можемъ да изнесемъ следователно 7700—8000 вагона или ще имаме единъ излишъкъ отъ около 4000 вагони или около 20 милиона килограма. Това не може да не ни безпокои. То налага на лозари, на Съюзъ, на държавници и държавни институти, на общественици и пр. да взематъ всички мѣрки, щото да се осигури износа и на тѣзи 4000 вагони. А това ще стане, като съ общи усилия ние заработимъ още отъ сега за проучване основно и разширение вноса въ другитѣ страни и намиране на нови пазари, защото тази година ние ще срещнемъ вече конкуренцията и на другитѣ страни производителки. Ние трѣбва ъвреме да си дадемъ смѣтка за

предстоящото, да погледнемъ истината право въ очитѣ и съ взаимни усилия и жертви да осигуримъ пласимента на цѣлото наше производство.

Като Ви благодаря за проявеното търпение да ме изслушате, моля Ви най грижливо и обективно разгледайте този сѣдбоносенъ за родното ни лозарство въпросъ и вземете целесъобразни решения.

## СЕЗОННИ РАБОТИ ВЪ ЛОЗАТО И ИЗБАТА.

А. Б.

### Зелена рѣзитба — кършене на лозята.

Кършенето на лозата се е извършвало отъ най-дълбока древность, обаче и до днесъ се спори за неговата полза, защото въ повечето случаи не се извършва правилно и на време и резултатитѣ сж съмнителни. Така, общо взето, у насъ лозята се кършатъ много ниско, главно съ цель да се избѣгне връзването на сжщитѣ, поставянето на колове, да се икономисва разтворъ при прѣскането и пр. Действително това сж сериозни причиня, но не могатъ да оправдаятъ много ниското кършене, защото последното силно отслабва лозата и намалява нейната сила, дълготрайность и плодородие.

Извѣстно е, че лозата се храни и асимилира съ листата, следователно, колкото по-малко листа има, толкова по-слаба е сжщата и толкова по-малко грозде може да изхрани. Освенъ това, колкото по-силно сж развити надземнитѣ части на лозата (листа и лѣтораста), толкова сжщата развива по-дълбоки и по-силни корени и обратно. Така че, когато ние кършиме много ниско лозитѣ, това прѣчи да се развиятъ дълбоко тѣхнитѣ корени, което прави щото, така ниско покършенитѣ лози да отслабватъ и страдатъ повече отъ сушата.

Кършенето на лозата трѣбва да се извършва правилно и на време, за да имаме добри резултати. Да кършимъ много рано лозитѣ, не е за препорѣчване, защото ще се предизвика изкарването на култуци, да кършимъ много късно въ лѣтото нѣма да имаме никаква полза, понеже лозата е привършила вече своята вегетация и ефекта на кършенето ще бжде много слабъ или никакъвъ. При нашитѣ условия кършенето на лозата трѣбва да започне въ края на м. май и началото на м. юний, когато лозитѣ иматъ вече една сръдна височина отъ 1'60 до 1'80 м. При кършенето на лозитѣ ние ще отстраняваме само млади листа и върхове, кзито сж въ периодъ на растене и развитие. Обякновено върховетѣ на лозитѣ на 40—50 см. отгоре на развиващитѣ се лѣтораста сж въ периодъ на силенъ растежъ и много повече разходватъ готови (храни и много слабо асимилиратъ, поради което може да се разглеждатъ, като паразити за лозата. При кършенето на лозата ще отстраняваме само такива млади листа

и върхове, които сж повече паразити за лозата. Освенъ това, ще знаемъ, че при нашитѣ условия, лозитѣ трѣбва да иматъ една срѣдна и минимална височина не по-малка отъ 1'40 м., следователно кършенето трѣбва да се извърши най-малко на 1'40 м. и въ никой случай не бива да слиза по-долу отъ 1'20 м. По правило ще знаемъ, че кършенето отслабва лозитѣ, затова трѣбва и може да се кършатъ само достатъчно силни лози, засадени въ свежи влажни и силни почви, и обратно, слабитѣ, стари изтощени лози, расли въ слаби, сухи, бедни почви, които се отличаватъ съ едно слабо развитие не е нужно да се кършатъ, ако разполагатъ съ достатъчни запаси отъ почвена влага и не страдатъ отъ суша.

Освенъ това, хладнитѣ и дъждовни климати, които сж благоприятни за едно по-буйно развитие на лозата, облачното хладно и дъждовно лѣто, което благоприятствува за едно силно и продължително развитие на лозата. Въ такива климати и такива години кършенето ни дава по-голяма полза и по-добри резултати. Топлото сухо време, сухитѣ климати, при които лозата слабо се развива и не буи, то и кършенето ще намѣри по-слабо приложение и по-малко оправдание.

Известно е още, че развитието на листната повърхность на лозата, нейната свежа и зелена листна маса много силно се отразява върху нуждата и разхода отъ почвена влага при лозата. Така обикновено въ началото на лѣтото (на вегетационния периодъ) лозата разполага съ достатъчно почвена влага и развива една много голяма, свежа зелена маса и една голяма листна повърхность. По-късно презъ месецъ юлий, августъ и септември, ако лозара остави цѣлата листна повърхность, която първоначално е развила лозата, то последната има нужда отъ много повече влага въ почвата и въ такива случаи, лозитѣ презъ сухитѣ месеци ще страдатъ отъ суша. При този случай долнитѣ стари развити листа обикновено преждевременно пожълтяватъ и подгарятъ, за да се запази лозата отъ сушата. Ето защо, въ този случай кършенето може да се използва като срѣдство за борба съ сушата, като се намали листното пространство и изпаряемата повърхность на лозата. За това въ много случаи (Кресненското дефиле — Македония) лозята следъ настъпване на сухитѣ лѣтни месеци и следъ спиране на вегетацията се кършатъ силно, за да се намали листната имъ изпаряема повърхность, съ което се намалява лошия ефектъ на сушата,

Много важно е да подчертаемъ, че кършенето на лозята има една относителна стойность, която, както и многото други лозарски практики дава добри резултати, ако се извършва разумно и въ благоприятно избранъ моментъ. Отъ това следва, че при малки разстояния, сухи почви, дето рано спира вегетацията на лозата, ще кършимъ по-ниско до 1'20 м. височина. Обратно, при по-големитѣ разстояния по нашитѣ равни и свежи почви, ще кършимъ по-високо 1'40 до 1'60 м. надъ земята.

Кършенитѣ лози, сравнително другитѣ, закѣсняватъ въ своето развитие, за това тѣ сж по-чувствителни на криптогамическитѣ болести (маната) и пр. По правило при кършенето се увеличава обема (количеството) на гроздето, зърната биватъ по-сочни и по-едри, но захарността имъ бива по-слаба. При кършенето, когато се извърши правилно (не много низко отъ 1·20 м. и не много рано) то страничните листа и долните пжпки и лѣтораста се изхранватъ по-добре и затова кършенитѣ лозя образуватъ повече и по-плодни пжпки за идната година.

Младитѣ две и тригодишни лозя не е нужно и полезно да се кършатъ. При младитѣ лози ние желаемъ да се развие колкото се може по-голяма зелена листна маса и по-силни надземни части. При това положение сжщитѣ ще развиятъ по-силни и по-дълбоки корени и по-късно ще бждатъ по-устойчиви на сушата. Затова младитѣ лозя не се кършатъ никакъ или много слабо.

Самото кършене е много важно да се извърши добре, безъ да се образуватъ излишни рани, да става измачкване и обелване на лѣтораститѣ и пр. при което сжщитѣ страдатъ отъ суша, нападатъ се и отъ бѣло гниене и пр. Най-хубаво е кършенето да се извърши съ обикновенитѣ лозарски ножици, като лѣтораститѣ се изрѣзватъ гладко и безъ да се образуватъ голѣми рани.

А. Б.

### Подстригване и прореждане на ягоридата.

За да получимъ по-едро и доброкачествено десертно грозде, хубаво е да въведемъ подстригването и прочистването на десертнитѣ грозда. Това става веднага следъ прецѣвтяването на ресата и когато сжщата достигне голѣмината на грахови зърна. Подстригването на гроздетѣ не става наведнѣжъ, отъ единъ пжтъ, а постепенно — на 2 до 3 пжти. За прочистване (подстригването) на гроздето си служимъ съ обикновенитѣ ножички, съ които чистимъ гроздетѣ по гроздобера за износъ. Такива ножички не липсватъ днесъ въ никоя лозарска кжща, а при нужда не е излишно да се набавятъ нарочно такива.

При подстригването на гроздетѣ, най-първо се отстраняватъ слабитѣ, недоразвити зърна и части. Обикновено върховетѣ и нѣкои странични клончета на гроздетѣ не се хранятъ добре и оставатъ дребни и не добре охранени. Тѣзи именно части на гроздетѣ трѣбва да се прочистятъ и проредятъ. По този начинъ останалитѣ проредени зърна ставатъ много по-едри, а самия гроздъ бива по-рехавъ и много по-красивъ. Така прочистванитѣ и подстригвани гроздове още на зелено (ягорида) сж почти готови и при износа безъ особена манипулация се нареждатъ въ щайгитѣ. Освенъ това, така почистенитѣ предварително и проредени гроздове много по-добре издържатъ на съхранение въ хладиленъ депозитъ или обикновено запазване на таванъ. При сбититѣ гроздове, ако падне една капка вода въ грозда, тя не може



лесно да изсъхне и заразява цѣлиятъ гроздъ, или ако едно зърно се повреди, заразата много лесно минава и на съседнитѣ зърна и цѣлиятъ гроздъ се разваля

Всички сж наблюдавали и знаятъ, че *рехавитѣ (проредени) гроздове много по-добре издържатъ* на транспортъ и съхранение, било за дълго или кратко време. Ето защо *проредането и подстригването на десертнитѣ грозда за износъ ще трѣбва* постепенно да се въведе въ нашата лозарска практика, за да добиемъ по-доброкачествено десертно грозде.

Съ проредането на гроздоветѣ, лозаря никога не намалява гроздовата реколта, защото останалитѣ зърна ставатъ много поедри, по-сочни, много по-тежки и по-качествени. Така че, не бива да пропускаме да проредяме гроздоветѣ отъ ствѣхъ, че ще намалимъ реколтата. Ако единъ гроздъ има 100 зърна по 3 гр. равно 300 грама, то ако на сжщия гроздъ при проредането му оставимъ 60 зърна, последнитѣ наедряватъ, достигатъ по 5 гр. едното и грозда пакъ *ще си има 300 грама, обаче, ще има много по-добъръ външенъ изгледъ*, много по-добро качество и ще добие много по-добра цена. Сжщото нѣщо имаме и при многото гроздове. Обикновено нашитѣ стопани оставатъ много повече гроздове на една лоза, отколкото сжщата може хубаво да угои и изхрани, като мислятъ, че така получаватъ по-голъма реколта. Това е погрѣшно и не оправдано. Срѣдно взето, една добре развита (срѣдна) лоза може да изхрани при нашитѣ условия и при грижлива обработка най-много 10—12 грозда, които общо и срѣдно тежатъ до 4 - 5 кгр. Ако ние оставимъ 20 грозда на сжщата лоза, то последнитѣ оставтъ недохранени, съ дребни зърна и общото имъ тегло многи слабо, или никакъ не ще се повиши, но *качеството имъ сигурно ще се понижи*. Тѣзи гроздове ще бждатъ съ дребни зърна, безвкусни, прегорѣли и пр. и винаги ще иматъ *по-малка търговска стойностъ*. Отъ това лозаря не само че не печели, но и сигурно губи, защото стопанския ефектъ е по-слабъ и лозето му бързо се изтощава. Едритѣ зърна при гроздоветѣ нарастватъ и се получаватъ главно за смѣтка на растителната вода. Едритѣ плодове и зърна винаги иматъ по-малко сухо вещество отъ дребнитѣ такива. А това показва, че за 1 кгр. едро грозде отъ единъ и сжщи сортъ, лозата разходва много по-малко пластична материя (сухо вещество), отколкото за сжщия 1 кгр. дребно грозде. По-голъмитѣ реколти на десертно грозде винаги *ни даватъ повече шкартъ* и фактически печалбата за лозаря си остава сжщата или по-малка. Ето защо лозаря трѣбва да се стреми да произвежда винаги по-едро и по-доброкачествено десертно грозде.

Веднага следъ подстригването и проредането на десертнитѣ грозда е хубаво да имъ се даде едно прѣскане въ повече съ 1% бордозеловъ ратвзоръ специално за ресата и ягоридата. Това специално прѣскане на ягоридата (или ресата) е едно необходимо допълнение къмъ подстригването и проредането на гроздоветѣ. Това допълнително и специално прѣскане на зеленитѣ гроздове дава една по-голъма сигурностъ за лозаря, за-

щото това пръскане прави гроздоветъ много по-устойчиви на всички криптогамически болести, като пероноспората, бѣло гниене, сива плесень и пр. Още великиятъ Пастьоръ е установилъ, че гроздовитѣ зърна сж асептични и тѣхното заразяване и повреждане става отвънъ на вжтре. Обикновено, заразата на гроздовитѣ зърна прониква презъ чепкитѣ и дрѣжкитѣ на зърната. Ето защо, когато последнитѣ сж хубаво напръскани съ бордолозовъ разтворъ, въ повечето случаи зародишитѣ на разнитѣ плесени и гжби още при своето никнене биватъ унищожена и заразата на грозда избѣгната и отстранена. Пръскането на зеленитѣ гроздове трѣбва да се извърши отъ специално натоваренъ отдѣленъ работникъ, който да пръска само гроздоветѣ, безъ да се интересува отъ листата и лѣтораститѣ. При това, пръскането на ягоридата се извършва съ най-ситния (№ 1) разпръсквачъ, не Вермореловъ (съ пружинка), а обикновенъ такъвъ, който може много лесно и удобно да се завира въ вжтрешността на лозовия храстъ, безъ да закача листа и лѣтораста. Освенъ това пръскането на реситѣ и ягоридата е хубаво да се извършва съ по-дълъгъ маркучъ и по-дълга пржчка за сжщия, за да може работника свободно да манипулира и *безъ навеждане да достига* и насочва струята на машината до реситѣ и ягоридата. Това е много важно и всѣки лозаръ трѣбва да знае, че ако работника има пригодена машина (инструментъ), то работата му е по-бърза, по-доброкачествена и по-евтина. Ето защо, всѣка работа въ лозето трѣбва да се извърши съ подходящъ и добре пригоденъ инструментъ.

Пръскането на зеленитѣ гроздове е най-хубаво да се извърши, когато зърната не сж по-едри отъ грахови зърна. Пръскането има за целъ да напръскаме повече чепката и дрѣжката на зърната, отъ гдето идва заразата на последнитѣ. Когато зърната сж много наедрѣли, то *закриватъ самата чепка и пръскането си нѣма смисълъ*. Пръскането на зеленото грозде може да се практикува най-много до началото на месецъ юлий и въ зависимость отъ времето и сортоветѣ най-късно до 5—10 юлий, но никога по-късно отъ тази дата. Ако пръскаме по-късно отъ тази дата, ние замърсяваме гроздето съ вредни за здравето препарати, което е забранено отъ санитарнитѣ власти въ всички страни.

Ив. Добревъ.

### Кога и какъ да пръскаме презъ лѣтото противъ пероноспората.

Знае се, че борбата противъ пероноспората е най-трудна презъ пролѣтътъ, особено презъ време на цвѣтенето, когато лозата расте най-бързо и образува постоянно нови листа и има нѣжни чепки, които се лесно нападатъ. Въ този периодъ отъ време се даватъ най-близки пръскания на лозата, за да могатъ винаги да бждатъ покрити новообразувалитѣ се листа.

До сега въ Северна България, може да се каже, лозитѣ сж много добре запазени: има едва  $10\%$  нападнати чепки и на сто лози едва 5 иматъ петна отъ пероноспората.

Поради топлото време и сухиятъ въздухъ днесъ пероноспората може да нанесе случайни повреди, защото всички спори отъ сухия въздухъ оставатъ на листата и едновременно губятъ своята кълняемостъ. Така че, трѣбва да се запомни добре — сухия и топъл въздухъ предпазва лозата по-добре отъ бордолевия разтворъ (синь камъкъ и варь). Когато падне дъждъ, отъ действието на водата и влагата споритѣ се откъсватъ отъ своитѣ дръжки и вследствие разтрѣскванията, които воднитѣ капки причиняватъ на листата, споритѣ се разнасятъ много лесно изъ въздуха и заразяванията ставатъ много лесно. За да запазимъ лозитѣ презъ лѣтото отъ пероноспорна зараза, необходимо е да премахваме винаги чрезъ кършене новообразувалитѣ се листа, които покарватъ вследствие силенъ растежъ или вследствие на кършене, или пѣкъ тѣзи последнитѣ да се напрѣскаатъ веднега, за да се предпазятъ докато закоравѣятъ и станатъ устойчиви на болестта. Ако по една стучайностъ сме пропуснали да напрѣскаме листата и тѣ сж заразени, трѣбва веднага да се отстранятъ и изхвърлятъ на края на лозето, защото сж пълни съ спори и ще изсияятъ последнитѣ върху чепкитѣ и старитѣ листа и ще причинятъ тѣхнитѣ заразявания. Така че, презъ лѣтото можемъ да престанемъ да прѣскаме лозитѣ, ако отстраняваме младитѣ листа, защото лозата е образувала вече достатъчно листна повърхностъ, за да се осигури едно правилно развитие на лозата и нормално развитие на гроздето.

Онзи, обаче, който желае да има по-силно и по-доходно лозе, добре е да остави повече листа на лозата, като ги запази чрезъ прѣскане и едновременно да прѣска чепкитѣ, които сж явно извънъ листава на лозата — по периферията на главината.

Къмъ 15—20 юлий, когато гроздето почва дъ зрѣе, то не се напада отъ болестта. Това трѣбва добре да се разбере отъ всички лозари, защото ципицата, която се образува въ това време въ люспитѣ на гроздето не позволява мицелия на болестта да влѣзе въ вътрешността на зърното. Едновременно, чрезъ прѣскането ние правимъ гроздето негодно за храна. Всѣки, който прѣска гроздето следъ като почне да зрѣе, прави двойна грѣшка — излишна работа, разноски и прави последното негодно за консумация. Вѣрно е, че понѣкога гроздето окапва отъ пероноспората, но причината за това е, че чепкитѣ сж били нападнати много по-рано — въ зелено състояние.

Прѣсканията, които се извършватъ презъ лѣтото трѣбва да иматъ за обектъ да покрятъ само младитѣ листа, безъ да прѣскаме старитѣ, които вече сж станали устойчиви и съ това намаляваме голѣмъ процентъ отъ разтвора, като вмѣсто 400 литри употребяваме 200, или най-много 250.

Онзи, който и иска да бжде сигурно гарантиранъ отъ всѣка евентуална вреда на пероноспората, наложително е да на-

направи едно редовно пръскане въ края на м. юний и началото на юлий, защото опасността намалява следъ горещитѣ Петровденски дни.

Колкото за младитѣ едногодишни и двегодишни лозя, тѣхъ продължаваме да пръскаме чакъ до 15 септември.

Въ укоренищата, гдето младитѣ лозички постоянно растатъ, пръсканията трѣбва да ставатъ редовно всѣка седмица до края на м. септември, защото тукъ има винаги млади, сочни и нѣжни листа.

Преди всѣко поливане се извършва едно пръскане на листата, защото съ поливането се създава много влажна атмосфера и се улеснява заразяването.

Н. Марковъ

### Слънчевиятъ пригоръ по ягоридата въ връзка съ обработката на лозята.

Често пжти по ягоридата се забелѣзватъ различни повреди. Едни отъ тѣхъ се дължатъ на болести, неприятели или на механически повреди, а други се явяватъ като последиствие отъ прѣкото действие на слънцето. Повредитѣ, които сж резултатъ отъ действието на слънчевитѣ лъчи, се наричатъ слънчевъ пригоръ по ягоридата. Прегарянето на ягоридата отъ силното слънце се характеризира съ увѣхване и после изсъхване повърхността на зеленитѣ зърна, отъ къмъ слънчевата страна на грозда. Слънчевиятъ пригоръ по гроздето, често съвпада съ копанята презъ горещи слънчеви дни. За това въ много стопани е останало убеждението, че причина за пригорътъ по ягоридата е изпаряването на по вече влага отъ почвата при копането. Други обясняватъ, че при копането може да стане изтриване на восьничиятъ пращецъ, който естествено се намира по зърната. Трети отдаватъ пригора на ударване отъ мотиката и съ това несправедливо обвиняватъ въ невнимание копачитѣ. Не ще съмнение, че при невнимателно копане могатъ да се направятъ значителни повреди на гроздоветѣ, но и при най-внимателна копань, пригоръ пакъ се явява. Дори пригоръ се явява и въ неkopани парцели.

Правени сж специални наблюдения върху ягоридата въ еднакви парцели, едни отъ които сж kopани въ хладъ (сутринь и вечерь), а други на обѣдъ презъ най-горещата частъ на деня. Не е забелѣзано въ еднитѣ да има по-вече пригоръ, отъ колкото въ другитѣ. Това ни довежда до убеждение, че пригорътъ по ягоридата не е въ зависимостъ отъ времето презъ което е kopано лозето.

За да провѣримъ дали пращеца, който се намира по зърмата ги предпазва отъ слънчевъ пригоръ, направихме опитъ съ сорта димятъ.

На 3. VII. 1935 год., отъ 9 до 10 ч. преди обѣдъ, на 10 главини премахнахме всички листа около гроздето, като се пазеше да не бжде засегнатъ пращеца по зърната.

На други 10 главини се премахнаха всички листа около гроздето, а прашеца на самитѣ зърна добре се изтри съ ржка, така че тѣ станаха лъскави.

На други 10 главини добре се изтри съ ржка всичкиятъ прашецъ по зърната на гроздоветѣ, безъ да се премахватъ листата.

Десетъ главини безъ да се третиратъ по какъвто и да било начинъ се приеха за сравнение при провѣрката (контрола).

Сщиятъ день и следващиятъ бѣха силно слънчеви. Прегледани на 5. VII. с. г., обезлистенитѣ гроздове бѣха прегорѣли отъ къмъ страната на слънцето, независимо отъ това дали прашецътъ по зърната е билъ изтрить или не. Необезлистенитѣ, макаръ и съ изтрить прашецъ си останаха, както преди опита, и не се различаваха отъ нетретиранитѣ (контролата). Отъ това видимъ заключение, че восъчниятъ прашецъ, който естествено се намира по зърната не може да ги предпази отъ пригоръ, а отъ голѣмо значение сж листата около гроздоветѣ. Ето защо при обработката на лозята презъ лѣтото трѣбва да се внимава, винаги листата около гроздоветѣ да се пазятъ.

Ягоридата на всички сортове не е еднакво чувствителна, за да пострада отъ слънчевъ пригоръ. Така напр. сортоветѣ димятъ и чаушъ сж по-чувствителни въ сравнение съ сорта афузъ.

Случаи при които може да се яви слънчевъ пригоръ сж :

Когато лозитѣ не сж подпрени на колове или на телена конструкция, а сж оставени да лежатъ продължително време на земята. При вдигането имъ презъ силни слънчеви дни се явява пригоръ не само по гроздето, но и по листата.

Често пжти лозята сж трѣвясали до такава степенъ, че буренитѣ правятъ сѣнка на гроздето. При копанѣта буренитѣ се премахватъ; гроздоветѣ, които до тогава сж били на сѣнка изведнѣжъ се излагатъ на слънце и пригорътъ се забелѣзва следъ привършване на копанѣта.

При копането, често става размѣстване на лѣтораститѣ, а съ това, гроздата, които сж били постоянно на сѣнка, могатъ да бждатъ изложени изведнѣжъ на слънце, отъ това зърната на грозда, обрнати къмъ страната на слънцето, пострадватъ отъ пригоръ.

Следъ продължително задѣждяване на времето, последвано отъ горещи слънчеви дни, слънчевъ пригоръ по ягоридата може да се яви и безъ да сме работили каквото и да било въ лозето.

Въобще, при бързо излагане на силенъ слънчевъ пекъ, върху гроздове, които продължително време сж се развивали на сѣнка и влага, винаги трѣбва да очакваме пригоръ, като следствие отъ бързото промѣняне степенѣта на огрѣването. Това рѣдко се случва при добре работенитѣ лозя. Така, че при редовна обработка на лозето не трѣбва да се страхуваме отъ слънчевъ пригоръ по ягоридата, като следствие отъ изпарението на повече влага при копанѣта и отъ изтриване на восъчниятъ прашецъ по зърната.

## Грижи за младитѣ лозя презъ лѣтото.

Младитѣ лозя изискватъ специални грижи. Почвата се обработва колкото се може по-дълбоко, презъ лѣтото, за да може да се улесни по-добре развитието на стжпалнитѣ корени, които сж първитѣ корени, що младата лоза развива и които играятъ голѣма роля въ бъдащето развитие на лозата, защото въ сухи лѣта тѣ сж единственитѣ, които осигуряватъ влагата на лозата.

Младитѣ лози изискватъ непременно почитване на роснитѣ корени презъ първата година и по единъ пжть следнитѣ две години. Росни корени наричаме тѣзи, които се развиватъ отъ калема или близко до него. Първото почитване става въ края на юний, когато лозитѣ достигнатъ 20—25 см. височина. Това почитване е най-добре да се извърши въ облачно време или рано и късно презъ деня, но не и на обѣдъ, когато слънцето е много силно. Открива се много внимателно, изрѣзватъ се отъ него покаралитѣ коренчета и следъ това пакъ се покрива съ влажна прѣсть, толкова колкото е била преди почитването, като оставяме надъ калема най-малко 5 см. покривка отъ земя. Втори пжть почитването става въ края на м. августъ или въ началото на м. септемврий. Следъ като се изрѣжатъ коренитѣ, калема се оставя на повърхността на почвата, не се заравя, но не се и оголва. Прѣсканията на младитѣ лозя въ началото на годината става редовно заедно съ възрастнитѣ лозя, а презъ лѣтото прѣсканията ставатъ по-рѣдко — презъ 15—20 дни, защото младитѣ лозя сж въ постояненъ растежъ и винаги образуватъ млади сочни листа, които като нѣжни, много лесно се нападатъ отъ пероноспората, последната може да ги унищожи и съ това да спъне правилното развитие на лозичкитѣ. Ако нѣкои лози сж покарали много силно, то е необходимо да имъ се поставятъ колчета, които да се привържатъ.

Младитѣ лозя трѣбва, колкото се може на време да получатъ една редовна обработка на почвата, за да могатъ да използватъ най-добре естествения пролѣтенъ сезонъ за тѣхното правилно развитие. Презъ есенъта могатъ да се порѣжатъ щомъ спре вегетацията и да се загребатъ, но това се извършва само по високитѣ мѣста, гдето е избѣгната всѣка опасностъ отъ изрѣзване.

Къмъ края на годината — м. септемврий, на лозаря се вмѣня въ дългъ да провѣри състоянието на всѣка една лоза. Всички слаби лози трѣбва да се изкоренятъ — нѣма смисълъ отъ слабо развити лози да се очаква добро развито и доходно лозе. Всички съмнителни лози да се прегледатъ, като се откриятъ по-дълбоко, за да се провѣри дали по подложката има рани или черни петна, които сж причината за слабото развитие на младата лоза, — въобще да се издирятъ причинитѣ. Всички лози, които сж слабо развити, иматъ черни петна, сухи тѣкани, трѣбва да се премахнатъ.

Попълването съ нови лози обязательно трѣбва да стане

през пролѣтѣта. Попълването през есенъта е погрѣшно, защото съ посаждането почвата се разрохва, поглъща по голѣмо количество вода и въ такава влажна почва младата лоза се излага да получи черни петна, т. е., по нея да се появи болестъта „чернилка“.

Ив. Д.

## ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

Лозанъ Вълчевъ  
агрономъ — Берковица.

**Инкубационния периодъ на пероноспората (*Plasmatoraga viticola*), като факторъ за опредѣляне момента за прѣскане на лозята.**

Върху огромното стопанско значение на пероноспората за нашето лозарство, е излишно да се пише. Миналата година даде блѣстяща иллюстрация за това. Последствията отъ тази напасть ще има да се чувствуватъ и презъ настоящата година. И сега, когато отъ страна на отговорни мѣста се полагатъ усилия за регламентирание на лозарството и за заздравяването му като доходоносенъ поминѣкъ, въпроса за установяване сигуренъ методъ за борба съ пероноспората, за да се запази, съ това уевтини производствената стойностъ на лозовата реколта, трѣбва да добие своето най-правилно разрешение.

Ако е безспорно, че медния сулфатъ по настоящемъ е единственото достатъчно ефикасно и най-евтино действаеще срдство за предотвратяване заразяването на лозата отъ пероноспората и остава само да се желае получаването му въ видъ и форма, при която да може въ най-късо време да се употрѣби (прахообразенъ — чрезъ прашене — авиаметодъ), и най-дълго да се запази върху лозата (коледпаленъ, или съдържащъ и други елементи, като ванади пр.), то въпроса за метода, по който да се опредѣля момента за прѣскане, който поради предпазния характеръ на самата борба срещу болестъта е много важенъ — въ много страни стои още откритъ.

Въ различнитѣ страни на Европа сжществуватъ три метода за опредѣляне момента за прѣскане срещу пероноспората. Тѣ сж:

1. По фенологически наблюдения, или растежа на лозата. По този методъ се води пропаганда за борба срещу пероноспората въ нѣкои отъ западно-европейскитѣ страни и у насъ. Изхожда се отъ становището, че лозата по всѣко време трѣбва да бжде покрита съ фунгисиди. Прѣсканията сж толкова по-чести, колкото по-бърже расте лозата. Обикновено се препорѣчва: първото прѣскане да става въ началото на оформяване ресата; второто — преди или презъ време на цвѣтежа; третото — веднага следъ прецвѣтяването; четвъртото — две недѣли следъ третото и следва пето, шесто и пр.

Този остарѣлъ вече методъ има сжществени недостатъци, които налагатъ изхвърлянето му отъ употрѣбление. Преди всичко, между растежа на лозята и развоя на болестъта (причинителя ѝ *plasmopara viticola*), нѣма такава тѣсна зависимостъ, която да послужи за опредѣляне времето за прѣскане. Нѣщо повече: изпускатъ се предъ видъ най-важнитѣ данни, които опредѣлятъ развоя и разпространението на болестъта — валежа и температурата. Другъ недостатъкъ е, че най-често се прѣска повече пжти отколкото е необходимо, а отъ това посжжпва самата борба.

2. По откриване на масленитѣ петна — предупредителенъ методъ. Разпространенъ е въ Австрия. Тамъ даватъ възнаграждение на всѣки, който пръвъ открие първитѣ маслени петна по лозата. Лабораторно, при специални условия се изследватъ петната по донесенитѣ листа и, ако следъ 7—8 часа се забележатъ конидионотци съ конидиоспори, дава се веднага сигналъ за прѣскане. И този методъ не издържа критика, защото не държи смѣтка за особеностъта въ развоя на болестъта. Ако въ деня, когато се откриватъ масленитѣ петна вали дждъ и презъ следващата нощъ има достатъчно висока температура, конидиоспоритѣ сж готови, заразяватъ лозата, и прѣскането стана излишно.

3. По инкубационния периодъ на пероноспората (*plasmopara viticola*). Този методъ е добилъ най-широко приложение въ С. С. С. Р., въ Германия. За усвѣршенствуването му сж работили: въ Германия — Мюлеръ, въ С. С. С. Р. — Я. И. Принцъ, Ебергартъ, Тарджимановъ, Шекъ, Кобишвили, Мерджалъянъ, Липецка и др. Въ последнитѣ 14 години този методъ се е установилъ като единствено точенъ и действително наученъ (Я. И. Принцъ).

Въведенъ е за първи пжтъ презъ 1922 год. въ лозарския кооперативъ „Конкордия“ въ Азербейджанъ, обединяващъ 8 села съ 20,000 дек. лозя, на едно протежение отъ 100 км., по ж. п. линия, отъ Кировобадъ до ст. Акстафа. Въ дадената таблица проличава най-очевидно, статистично, резултата отъ приложението на този методъ (вижъ реколтата преди и следъ 1922 г.)

Гроздовата реколта въ лозовия кооперативъ „Конкордия“ за времето отъ 1914 г. до 1930 г.

Година	Реколта въ тона	Година	Реколта въ тона	Година	Реколта въ тона
1914	1020	1920	180	1926	1110
1915	18	1921	840	1927	1104
1916	450	<b>1922</b>	936	1928	1230
1917	720	1923	1102	1929	1116
1918	1080	1924	1080	1930	1085
1919	630	1925	1214		

Презъ 1936 година този методъ се въвежда въ лозарския кооперативъ „Колколь“ и последователно въ Анапския районъ, въ Украйна, при Донъ, и въ западна Грузиния. Презъ 1931 г.,



е успѣшно въведенъ и въ единъ отъ най-дъждовнитѣ райони — Сухемския, отъ Задалевъ, който съ 3 — 4 прѣскания годишно успѣва да запази съвършено реколтата. Презъ 1933 г. се налага въ Кахетинъ, Армения и въ Кримъ, а по настоящемъ, въ всички лозарски райони на С. С. С. Р.

„Ние вече съ пълно право можемъ да искаме отъ ръководителитѣ на борбата съ пероноспората по лозята, пълно запазване на гроздовата реколта“ — бележи многозначително докторъ по биологическитѣ науки Я. И. Принцъ.

Тамъ сж пристъпили вече къмъ съставяне на карти и календари на възможнитѣ инкубационни периоди за отдѣлнитѣ, обособени по климатическия си характеръ, лозарски райони.

Внушителната положителностъ на този методъ иде отъ това, че при него се държи на екологията на болестта и то винаги въ връзка съ метеорологическитѣ фактори. При това състояние, трѣбва да се знаятъ условията при които става първата инфекция, отъ зимнитѣ спори (ооспори), втората и следващитѣ отъ лѣтнитѣ спори, продължителността на инкубационния периодъ и вѣроятния му край. Условията при които се развива инкубационния периодъ сж:

1. Презъ пролѣтта, температурата на почвената повърхностъ, където лежатъ зимнитѣ спори, трѣбва да има 11 С. Въ практиката за ръководно начало, при опредѣляне първата инфекция се взема установяването на срѣдната д. н. температура къмъ 13С и нагоре.

2. Продължителенъ дъждъ, при който да прорастнатъ и се освободатъ зооспоритѣ, да се намократъ долнитѣ страни на младитѣ още лозови листа, които трѣбва да иматъ най-малко 2 до 3 см. голѣмина. По малкитѣ нѣматъ още уформени устица и немогатъ да се заразяватъ.

3. Втората и последващитѣ инфекции (отъ лѣтнитѣ спори) могатъ да произлѣзатъ при срѣдна дневна температура най-малко 12—13 градуса С., и при наличностъ на капки вода по зеленитѣ части на листата (по листата презъ цѣлия вегетационенъ периодъ, по зърната — до като достигнатъ голѣмината на грахови зърна, когато изчезватъ устицата) въ продължение най-малко на 2 до 2½ часа, следъ появяването на конидионосцитѣ по долната страна на листата.

4. Продължителността на инкубационния периодъ зависи отъ температурата. А отъ влажността, само въ случай, когато презъ цѣлото време има 100 процента атмосферна влага, което при естествени условия не се случва.

За опредѣляне продължителността на инкубационния периодъ се ползва кривата на Мюллеръ. При такъвъ случай трѣбва да се има въ предвидъ, че при голѣмитѣ денонощни колебания на температурата т. е. твърде низкъ минимумъ при срѣдната денонощна температура 13—16° С. (при температурата въ лѣвата частъ на кривата), може както показватъ опититѣ на Мюллеръ и сътрудницитѣ му, да се забави и удължи инку-

бационния периодъ съ 1—2 дена повече въ сравнение съ узаканията на кривата. Но тъй, както въ практиката е невъзможно да се предвиждатъ колебания, така, както не може да се предвиди и минимума необходимъ за появяването на маната, въ проснатата крива трѣбва да бжде ржководна като следъ многогодишни наблюденияя върху минимума може да се направятъ нѣкои поправки.

### Кривата на Мюллеръ за инкубационния периодъ.

5. Пероноспората може да се появи само при условие, че въ края на инкубационния периодъ ще има относителна влажностъ презъ нощта 80—85%, което се случва само при дъждъ, мъгла или роса. Тогава инкубационния периодъ протича при оптимални условия за не помалко отъ 4 дни.

Важно условие за появяване на пероноспората е и нощната температура, която не трѣбва да е по ниско отъ  $+12$  до  $+13^{\circ}\text{C}$ . Появяването става винаги презъ втората половина на нощта, постепено и въ зависимостъ отъ влажността и температурата отъ 1 часа презъ нощта до предъ изгрѣвъ слънце. Практическо значение иматъ следователно температурата отъ 2 до 4—6 часа презъ нощта, която трѣбва да е надъ  $+13^{\circ}\text{C}$ .

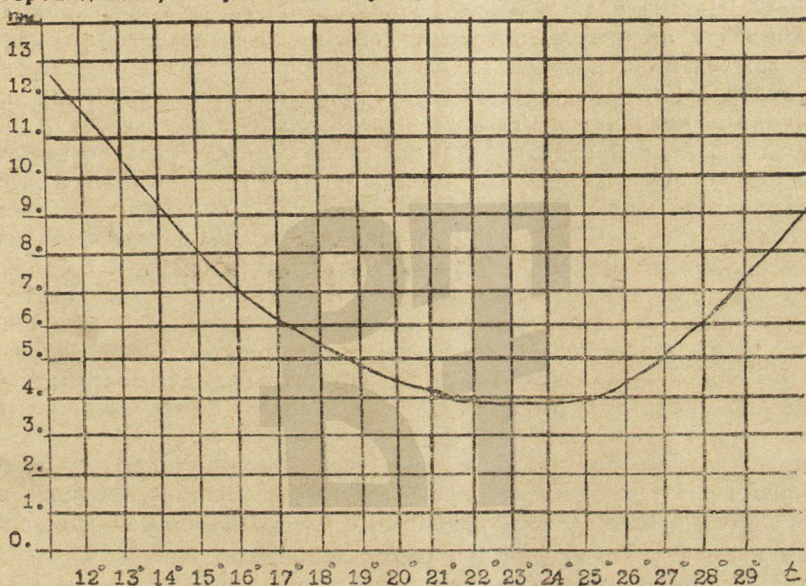
Тази минимална температура има практическо значение само при опредѣляне края на първия инкубационенъ периодъ и то съ приблизителностъ. Има ли температура по-ниска отъ  $13^{\circ}\text{C}$ , независимо отъ достатъчната налична влага и капки по листата, болѣстътъ не се появява.

Освенъ посоченитѣ метеорологически фактори необходимо е да се държи смѣтка и за вѣтроветѣ, които изсушавайки листата биха могли да нарушатъ хода на инкубационния периодъ. Дневнитѣ дъждове, изстхващи отъ вѣтъра до настѣпване на нощта, нѣматъ никакво значение особено за засушливитѣ райони.

Върху значението на вѣтъра при равни други метеорологически фактори, хвърля достатъчно свѣтлина случаи съ Ялта и Еленендорфъ, два лозарски района, при които размѣра на валежитѣ и хода на температурата сж приблизително еднакви. Въ Ялта поради постояннитѣ вѣтрове, които подсушаватъ листата пероноспората не се появява и прѣскането става почти излишно. Тогава когато въ Еленендорфъ поради липса на такива вѣтрове сж необходими 3—4 прѣскания, при строго спазване на инкубационния периодъ.

Отъ гореизложенитѣ основни положения, които се подчертаватъ като принципни при провеждане борбата съ пероноспората чрезъ инкубационния периодъ е видно, че е необходимо да се диференциратъ и обособятъ отдѣлнитѣ лозарски райони, въ зависимостъ отъ даденитѣ метеорологически фактори, които ржководителя на борбата трѣбва добре да разбира. Нека вземемъ нѣколко конкретни примѣра на лозарски райони съ различни климатически фактори, за да видимъ какъ е провеждано предпазването отъ болѣстътъ по инкубационния периодъ. Да започ-

немъ съ Сухуми — райони съ влаженъ суптропически климатъ, съ характерна висока температура — голъма относителна влажностъ и чести дъждове и роса. Тъзи условия обуславятъ толкова къкъ инкубационенъ периодъ, че се появяватъ паралелни инфекции които даватъ често ежедневни прояви на зараза. И независимо отъ това често появяване на болъстята, отъ 1931 година насамъ ржководителя на борбата, *Зодалевъ*, е могълъ да запазва реколтата въ този районъ съ 4 пръскания ежегодно, придържайки се къмъ инкубационния периодъ на първата линия и пръскайки *превъ периодъ*. Втори примъръ: Егенендорфъ въ Азербайджанъ, — районъ съ умърено топълъ сухъ, континента-



ленъ климатъ. Дъждъ презъ м. май, юний и юлий 125 м. м. най-често следъ вечерни и ношни превалявания. Срѣдната де-нонощна температура плюсъ 13° С. настъпва въ началото на май и продължава до къмъ срѣдата на сщия месецъ. Мъглата и росата сж незначителни. Относителната влажностъ е сравнително низка и се колебае отъ 50—65%.

Вѣтрове почти нѣма, особено ношно време, поради което листата несъхнатъ и при сравнително слабъ вечеренъ или нощенъ дъждъ болъстята се появява и особено силно заразява въ предутреннитъ часове. При наличността на достатъчно пръскачки, съ които опръскването на всячки лозя е ставало за три дни, въ продължение на 12 години до сега се е пръскало само по три пжти годишно, въ края на първия, на третия и на петия инкубационенъ периодъ.

За подпомагане организираното провеждане на борбата съ пероноспората, необходимо е да се съставятъ календари на възможната продължителностъ на инкубационния периодъ за раз-

личнитѣ райони въ зависимостъ отъ температурата. Тѣзи календари се съставятъ на основание многогодишнитѣ данни за сръднитѣ денонощна температури. Така напримѣръ за Еленендорффъ е установено, че инкубационния периодъ презъ май е 5—9 дни, презъ юний 5—7 дни и презъ юлий 4—5 дни. Това е много необходимо да се установи, за да се има предвидъ възможния минимумъ дни презъ които може да протече единъ инкубационенъ периодъ и отъ тамъ да започва прѣскането винаги съ разчетъ да бжде свършено преди края на този периодъ. За целта сж необходими и достатъчно прѣскачки машини, съ които да е възможно прѣскането на лозята да става най много въ три дни.

Шатски е далъ и съответната формула за изчисление голѣмината на инкубационния периодъ при съставянето на която е изхождалъ отъ следнитѣ съображения. При сръдна нощна температура 24С, скоростта съ която протича инкубационния периодъ е максимална. Тази температура обаче е рѣдка за лозарскитѣ райони и идва обикновено тогава, когато опасността отъ зараза е по-малка поради засушаване. Изхождайки отъ това съображение той използва само лѣвата половина на кривата на Мюлеръ отъ +10 до 24° С. А тази частъ отъ въпросната крива може да се разгледа като равностранна хипербола, съ практически достатъчно точна формула  $h(t-8) = 60$ , при която  $h$  — е числото на днитѣ презъ които протича инкубационния периодъ въ зависимостъ отъ сръдната денонощна температура, а  $t$  — сръдно денонощна температура. Като се има предвидъ, че при по ниска отъ 10°С температура лозата фактически не се развива, то тази формула става практически напълно пригодна за използване при изработване на графическия календаръ за теоритическата продължителностъ на инкубационния периодъ въ различнитѣ климатически райони. Споредъ тази формула продължителността на инкубационния периодъ е:  $h = \frac{80}{(t-8)}$

При изчисляване инкубационния периодъ за м-цъ май презъ който често се случватъ ниски минимални и сръдни денонощни температури, необходимо е да се знае и процента на дневното развитие на болестта, което се характеризира съ скоростта на развитието.

Шатски изчислява денонощния процентъ на развитие на инкубационния периодъ по формулата:  $\frac{1}{h} = \frac{t-8}{60}$  и получава следната таблица;

Сръдна денонощна температура на въздуха по С.

8° 9° 10° 11° 12° 13° 14° 15° 16° 17° 18° 19° 20° 21° 22° 23° 24°

Величината отъ инкубац. периодъ въ % за денонощието.

0·0 1·7 3·3 5·0 6·7 8·3 10·0 11·7 13·3 15·0 26·2 18·3 20·3 21·7 23·3 25 25

Това изчисление би добило особено голѣмо практическо значение, когато се премине къмъ прашене на лозята срещу болестта, което би ставало много бърже за не повече отъ 1 день. При прѣскането обаче, което става по бавно е необходи-

мо да се опредѣля предварително приблизителния край на инкубационния периодъ и да се започва съ пръскането нѣколко дни по-рано за да бждатъ опръскани всички лозя преди края, преди да сж се разпръснали споритѣ (заразата). Това начало на пръскането ще се установява въ зависимостъ отъ наличната апаратура за пръскане, която може да го продѣлжи или отдалечи отъ изчисления край на инкубационния периодъ. Тази апаратура обаче не трѣбва да е подъ единъ минимумъ, който да позволява опръскването да става най-много въ три дни.

Въ райони съ чести дъждове и изобилна роса, инкубационнитѣ периоди следватъ бърже единъ следъ другъ. Появяватъ се паралелни линии на инфекция, които сж получени отъ нѣколко първични, начални инфекции и края на които дава начало на нови, вторични паралелни линии на инфекция. Тѣй че въ края на краищата въ дъждовни лѣта се получава почти ежедневна поява на болѣстта. Това ежедневно появяване на болѣстта съвсемъ не нарушава метода за борба по инкубационния периодъ. Напротивъ, при такива случаи е особено важно да се води борбата точно по този методъ, като се пръска презъ периодъ (пропуска се единъ периодъ безъ пръскане, а се пръска въ края на втория). За изчисление на инкубационния периодъ при такива условия трѣбва да се изхожда отъ една (обикновено първата) инфекция.

Има случай и съ другата крайностъ, когато поради липса на дъждъ се продѣлжи и забави развоя на инкубационния периодъ. Презъ това време лозитѣ нарастватъ съ значителна зелена маса непокрита отъ медния сулфатъ. Това е особено опасно следъ цвѣтежа при голѣмо изобилие на завръзъ. При такъвъ случай не се пропуска, а се пръска въ края на всѣки инкубационенъ периодъ.

При широкото приложение на този методъ за водене борбата съ маната по лозата въ Германия е С. С. С. Р. опитътъ е установилъ че организирането и провеждането на борбата въ даденъ климатически районъ може да се ръководи отъ единъ пунктъ за цѣлия районъ. За това е необходимо само добре уредени метеорологически станции и бърза съобщителна връзка съ отдѣлнитѣ лозарски пунктове (телеграфъ, телефонъ, автомобилъ и др.).

За нашата страна при наличността на достатъчно данни за очертаване на климатическия района и при по-добра уредба и сгъстяване на метеорологическия станции, този методъ е напълно приложимъ. Тамъ кждето липсватъ достатъчно пръскачки има много начини да бждатъ набавени. Така би се решилъ най-правилно висящия още въпросъ за ефикасна борба съ пероноспората по лозата у насъ.

Инж. агр. Никола Фемелиди  
професоръ въ лозаро-кооперативното училище  
въ Вършацъ — Югославия

## Наблюдения направени върху лози за констатиране ефикасността на отдѣлнитѣ препарати съ целъ за отстранение на болеститѣ и вредителитѣ презъ 1936 година.

### I. Разтворъ отъ синь камъкъ — германски начинъ — неутраленъ.

Въ даденъ разтворъ отъ варовито млѣко се налива разтворъ отъ синь камъкъ, като момента на неутрализирането се опредѣля съ помощта на фенолфталеинова хартия. За този начинъ на приготвяване разтворъ, е необходимо предварително да се направи проба съ малко количество, за установяване необходимото количество варъ за неутрализиране на синиятъ камъкъ.

Количеството варъ, необходимо за неутрализирането, зависи отъ чистотата и прѣснотата ѝ, т. напр.: неутрализиране на 1 кгр. синь камъкъ въ разтворъ, сж употребявани различни количества отъ една и сжща варъ (почвайки отъ угасяването до периодичното ѝ употребление), а именно: 950, 900, 850, 750 700 и 600 гр.

Възъ основа на това, е установенъ безспорниятъ фактъ, както и при миналогодишнитѣ опити, т. е. че не е необходимо винаги да се налива опредѣлено количество гасена варъ за неутрализиране на опредѣлено количество синь камъкъ.

а) При концентрация 0.50/0.

Контролирани редове лози 1 и 20.

На седмиятъ день следъ появяването на *конидия* е констатирано че 10% отъ листата сж заразени отъ пероноспората, докато на самото грозде сж забележани само следи отъ сжщата.

Възъ основа на посочениятъ резултатъ и съ огледъ на слабиятъ размѣръ въ които се появи пероноспората презъ тази година, както и отъ резултата на котролнитѣ работи извършени въ миналитѣ години, — този разтворъ трѣбва да се счита незадоволително ефикасенъ.

б) При концентрация 1%.

Контролирани редове 2 и 21.

На седмия день следъ появяването на *конидия* сж констатирани само следи отъ пероноспора върху листата, докато гроздето е било напълно здраво.

Въ 2 контр. редъ отъ 56 плодни лози е набрано 86 кгр. грозде; срѣдно на лоза по 1.36 кгр. При по-широко изследване е намѣрено 15.9% захарностъ и 5.92% винена киселина.

Възъ основа на посочениятъ резултатъ и съ огледъ на слабиятъ размѣръ въ който се появи пероноспората презъ тази година, този разтворъ трѣбва да се счита достатъчно ефикасенъ за превентиране (предпазна) защита на лозата отъ пероноспората презъ годината когато се появява въ малкъ размѣръ.

в) При концентрация 1.50/0.

Контролирани редове 3 и 22.

Върху листата и гроздето не сж забелезани никакви следи отъ пероноспора, та листата сж останали напълно запазени чакъ до появяването на първата слана.

Възъ основа на показаниятъ резултатъ и отъ резултатитѣ на наблюденията презъ миналитѣ години, този разтворъ трѣбва да се счита напълно ефикасенъ.

г) При концентрация 2<sup>0</sup>/0.

Контролирани редове 4 и 23

По листата и гроздето нѣма никакви следи отъ пероноспора.

Възъ основа на показаниятъ резултатъ, ефикасността на този разтворъ е сжщо както въ предидущия.

## II. Разтворъ за прѣскане — Американски начинъ — неутраленъ.

Приготовлява се по тоя начинъ: предварително приготвенъ разтворъ отъ вареве млѣко при известна доза въ единъ сждъ и опредѣленъ разтворъ отъ синъ камѣкъ въ другъ сждъ се смѣсватъ едновременно въ трети сждъ чрезъ постоянно бъркане, а моментъ на неутрализираното се опредѣля съ помощта на фенолфталеинова хартия.

а) При концентрация 0.5<sup>0</sup>/0.

Контролирани редове 5 и 24.

На седмия день отъ появяването на *конидия* е констатирано, че 15<sup>0</sup>/0 отъ листата сж заразени отъ пероноспората, докато на гроздето сж забелезани само следи отъ сжщата.

Възъ основа показаниятъ резултатъ и съ огледъ на слабиятъ размѣръ въ който се появи пероноспоратъ презъ тази година, както и резултата на контролнитѣ работи извършени въ миналитѣ години, — този разтворъ трѣбва да се счита незадоволително ефикасенъ.

б) При концентрация 1<sup>0</sup>/0.

Контролирани редове 6 и 25.

На седмия день отъ появяването на *конидия* е констатирано, че 10<sup>0</sup>/0 отъ листата сж били заразени отъ пероноспората докато гроздето е било чисто.

Възъ основа на показаниятъ резултатъ и съ огледъ на слабиятъ размѣръ въ който се появи пероноспората презъ тази година, този разтворъ може да се счита по ефикасенъ отъ разтворъ съ сжщата концентрация приготвенъ по стариятъ начинъ, но по-малко ефикасенъ отъ разтвора съ сжщата концентрация приготвенъ по германски начинъ.

в) При концентрация 1.5<sup>0</sup>/0

Контролирани редове 7 и 26.

Въ 7 контролиранъ редъ отъ 56 плодни лози е набрано 58 кгр. грозде; срѣдно на лоза 1.03 кгр. При по широко изследване е намѣрено 15.4<sup>0</sup>/0 захарностъ и 6.52<sup>0</sup>/00 винена киселина.

Въ 26 контролиранъ редъ отъ 62 плодни лози е набрано 67 кгр. грозде; срѣдно на лоза по 1 08 кгр. При по-широко изследване е намѣрено захарность 15·2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> и 6 45<sup>0</sup>/<sub>00</sub> винена киселина.

Срѣдно плодородие на лоза 1·05 кгр. захарность 15·3<sup>0</sup>/<sub>0</sub> и киселина 6·48<sup>0</sup>/<sub>00</sub>.

Възъ основа на показания резултатъ и съ огледъ на слабиятъ размѣръ въ който се появи пероноспората презъ тази година, тоя разтворъ трѣбва да се счита ефикасенъ.

г) *При концентрация 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.*

Контролирани редове 8 и 27.

Листата и гроздето сж чисти отъ пероноспората.

Въ 8 контролиранъ редъ отъ 57 плодни лози е набрано 58 кгр. грозде; срѣдно на лоза 1·01 кгр. При по широко изследване намѣрено 17·1<sup>0</sup>/<sub>0</sub> захарность и 6 30<sup>0</sup>/<sub>0</sub> винена киселина.

Въ 27 контроленъ редъ отъ 55 плодни лози е набрано 60 кгр. грозде; срѣдно на лоза 1 08 кгр. При по широко изследване е намѣрено 14·9<sup>0</sup>/<sub>0</sub> захарность и 5 85<sup>0</sup>/<sub>00</sub> винена киселина.

Срѣдно: плодородие на лоза 1·04 кгр. захарность 16·0<sup>0</sup>/<sub>0</sub> и киселина 6·07<sup>0</sup>/<sub>00</sub>.

Възъ основа на показания резултатъ, ефикасностьта на този разтворъ е еднаква съ този на предидущия разтворъ.

#### **IV Разтворъ отъ синъ камъкъ Германски начинъ — неутраленъ — употребенъ 24 часа следъ приготвлението му, при концентрация 1·5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.**

Контролирани редове 14 и 33.

На седмиятъ день следъ появяването на конидия е констатирано че 15<sup>0</sup>/<sub>0</sub> отъ листата сж заразени отъ переноспора, а и гроздето е било нападнато отъ заразата.

Възъ основа на показания резултатъ този разтворъ трѣбва да се счита не ефикасенъ даже и презъ години на слабо появление на пероноспората.

#### **V. Разтворъ отъ синъ камъкъ — германски начинъ — употребенъ 24 часа следъ приготвлението му, следъ прибавяне млѣко при концентрация 1 5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.**

Разтвора се приготвява, като на приготвениятъ по германски начинъ разтворъ при концентрация 1·5<sup>0</sup>/<sub>0</sub> се прибавя 1 литъръ млѣко на 1 хектолитъръ разтворъ.

Изпитването е извършено съ цель да се установи годностьта, на приготвения и неупотрѣбенъ сжщиятъ день разтворъ.

Контролата е обгърнала 15 и 34 контролирани редове.

На седмиятъ день следъ появяване на конидия е констатирано че 5<sup>0</sup>/<sub>0</sub> отъ листата сж заразени отъ пероноспората, докато гроздето е останало незаразено.

Възъ основа на показания резултатъ, годностьта на разтвора за прѣскане на другиятъ день следъ приготвлението му може да бжде запазена като се придаде на останалиятъ по какъвато и да е причина разтворъ.



## VI. Германски начинъ — неутраленъ — употребенъ (24 часа следъ приготвянето, съ прибавяне меласа, при концентрация 1.5%).

Употрѣбяване на меласата на практика до сега е ставало по две съображения: 1) да се консервира разтвора, т. е. да се улесни неговото употребление и на другиятъ денъ следъ приготвянето му; 2) за прѣскане на самото грозде, да се увеличи лепливостта на разтвора къмъ зърната. (Следва)

Проф. Н. Недѣлчевъ.

### Българскиятъ препаратъ „Колинъ“.

Известни сж много срдства противъ гроздовия молецъ. Едни отъ тѣхъ сж много скъпи, други причиняватъ голѣмо изгаряне, трети не се намиратъ за проданъ у насъ. До сега парижката зеленина се ползуваше съ най-голѣмъ кредитъ, тѣй като е сравнително най-евтиното срдство противъ гроздовия молецъ, при намаленитъ съ 50% цени, по които се продава отъ Министерството на земедѣлието. Парижката зеленина (уракия грюнъ) се внася готова отъ чужбина.

Отъ нѣколко години у насъ се приготвя единъ новъ препаратъ, който по химическия си съставъ, се отличава отъ парижката зеленина. Сжщиятъ съдържа достатъчно доза отъ арсенъ, който действа отровно. Колинътъ съдържа 25% арсеновъ триокисъ, свързанъ съ калция. Този арсенъ е свързанъ подъ такава форма, че не причинява изгаряне по младитъ листа. Испитанъ отъ органитъ на Министерството на земедѣлието, той се е указалъ напълно ефикасенъ противъ гроздовия молецъ и е разрешенъ и препоръчанъ на лозаритъ. Предъ видъ на добритъ резултати, които колинътъ е далъ до сега у насъ Кооперативната централа на лозаритъ е взела представителството и чрезъ нея става пласирането му.

Прибавката на колина въ бордолезовия разтворъ става много лесно. Въ 100 литри готовъ разтворъ се поставя 200 грама колинъ, като предварително прахътъ се размива въ малко вода, за да стане рѣдка каша, която се налива въ бордолезовия разтворъ при постоянно бъркан. Прибавката на варъ, специално за препарата е излишна, защото колинътъ не гори, както парижката зеленина. Ако се приготвя отдѣлно колинъвъ разтворъ, безъ бордолезовъ такъвъ, само въ такъвъ случай, за увеличение лепливостта, се прибавя 1 кгр. гасена варъ на 100 литри разтворъ отъ колинъ.

*Прѣскането противъ гжсеницитъ отъ второто поколѣние на гроздовия молецъ наблѣжава. То се дава обикновенно къмъ 10 юлий. При това, прѣскане, препоръчваме колина въ борбата съ гроздовия молецъ.*

Л. Д. П.

## Работи около овощнитѣ дървета (презъ времето отъ 15 юний до 30 юний)

Грижитѣ, които трѣбва да се дадатъ на овощнитѣ дървета презъ това време, зависятъ до известна степенъ отъ това дали дърветата ни иматъ плодъ, или не, но за всѣки случай нѣкой отъ по-важнитѣ общи работи, които трѣбва непременно да се извършатъ сж следнитѣ:

Пръскането, имащо за целъ да попрѣчи на червясването и загиването на плодоветѣ трѣбва да се продължи. Употрѣбяваме сжщитѣ разтвори, както за последното пръскане. Пръскането трѣбва да се извърши около 20 юний до края на юний.

**Пензировката** е друга работа чието извършване, имащо за целъ образуване на цвѣтни пжпки и регулиране на развитието трѣбва да се продължи въ тоя сезонъ. Това е отъ особено значение за прасковата, кайсията и зарзалата, които сж главнитѣ овощни видове що се срѣщатъ по нашитѣ лозя.

Пензировката е една отъ най-важнитѣ операции въ овощарството, която ни дава пълната възможность да дирижираме развитието на едно дърво, подведено въ една симетрична форма и отъ друга страна до известна степенъ обуславя плодородието, въ случай когато пензирането е извършено въ удобенъ моментъ.

Пензировката се състои въ едно просто прищипване, съ прѣсти върховетѣ на страничнитѣ леторасты, които сж развили петъ—шестъ листа и достигнали повече отъ 10—15 см. дължина. Лѣтораститѣ служащи за продължение се пензиратъ, когато достигнатъ 25—30 см. дължина.

Тая работа има за целъ да запре временно нарастването на даденъ лѣторастъ, който развивайки се много силно ще изразходва безполезно повече преработени храни. Съ това временно задържане на растежа се постига оформяването на пжкитѣ, намиращи се въ основата на лѣтораститѣ, които пжпки безъ тая наша намѣса биха останали неразвити или безплодни.

Трудно е да се опредѣли най-подходящето време, когато трѣбва да се извърши пензировката, защото това зависи отъ редица обстоятелства и условия, които трѣбва да се познаватъ и иматъ предъ видъ. Достатъчно ще бжде, обаче, да се има предъ видъ казаното по-горе, за да се опредѣли добре момента за извършване на пензировката. Въ зависимостъ отъ района, пензирането се върши отъ м. май до м. августъ, дори септември т. е., всѣкога когато прецениме, че е необходимо да се направи тая работа. Пензирането не бива да се извърши на веднѣжъ; по-силнитѣ лѣторасты се пензиратъ по-рано, преди да сж се развили прекомѣрно, а по-слабитѣ, по-късно. Най-често пензираме презъ м. юний.

Пензирането е една работа отъ голѣмо значение за редовното плодородие и регулиране развитието на овощното дърво. За прасковата, кайсията и др. костилкови овощни видове е отъ значение да се върши ранна пензировка, защото ако се закѣснѣ

не се получаватъ очакванитѣ резултати, а често се получаватъ и обратни такива. Много овощари отдаватъ клясването на късното пензиране, а това е вече лѣтна рѣзитба. Това мнение макаръ и не напълно правдоподобно не е лишено отъ основание, защото кайсията и прасковата не обичатъ силната рѣзитба, което фактически се върши, когато се пропусне пензировката на време.

На време извършената пензировка, регулирайки развитието и плодородието на дървото намалява и опростява рѣзитбата, съ която все пакъ се откриватъ рани по стеблото на дървото.

Събирането на падналитѣ подъ дървета червиви и загнили плодове и заряването имъ въ трапове е едно ефикасно сръдство, което улеснява борбата съ болести и неприятели за следущата година. Трапътъ, въ който се поставятъ събранитѣ плодове, трѣбва да бжде дълбокъ, метъръ до  $1\frac{1}{2}$  м. и следъ като се напълни до  $\frac{3}{4}$  плодетѣ се посипватъ съ ситна варъ на прахъ и следъ това веднага се зариватъ съ единъ пластъ земя дебели минимумъ 50 см.

Окопаването на почвата подъ и около овощнитѣ дървета е една работа, която би трѣбвало да се извърши въ тоя сезонъ съ цель отъ една страна да се запази влагата въ почвата и отъ друга да се унищожатъ буренитѣ и наруши спокойствието на множество животински неприятели, чийто какавиди се намиратъ въ повърхностния почвенъ слой.

Въ тоя сезонъ се извършва сжщо беридбата на праскови, кайсий, зарзали и ранни сортове круши и ябълки. Беридбата на плодетѣ трѣбва да става внимателно съ огледъ да не се повредятъ плодетѣ и клонкитѣ. Плодетѣ се сортиратъ веднага при беридбата и поставятъ въ сждове, съ които ще бждатъ изнесени на пазаря. Сортировката на плодетѣ е отъ интересъ за производителя, защото ще получи по-добра цена на плодетѣ си.

Презъ тоя сезонъ лозарскитѣ и овощарски дружества трѣбва да усилятъ дейността на плодитѣ си бюра съ огледъ да се намѣри добъръ пласиментъ на износни цени за производителя.

Л. Д. Петковъ

## Сушене на плодове.

Въ отговоръ на запитването на абоната ни Галчевъ, приятенъ дългъ изпълняваме да дадемъ на читателитѣ на списанието ни нѣкои освѣтления, относно методитѣ за работа за получаване на доброкачествени сушени плодове и грозде.

Използването на плодетѣ като храна презъ зимата, е ставало главно подъ форма на сушени плодове и грозде. Особенно въ епохата когато мюсюлманството заемаше много области на източна, сръдна и югозападна Европа, производството и търговията съ сушено грозде, смокини, круши и др. е вземала значителни размѣри.

Въ последно време, благодарение на добри методи на производството и отъ друга страна на добре обяснената голѣма хранителна стойностъ на сушени плодове и грозде, последнитѣ,

които по-рано се считаха за луксозни артикули сж станали почти ежедневна храна за населението на страни, кждето производство е добре организирано.

Различнитъ начини за приготвление на сушени плодове и грозде, които се употребяватъ въ производството могатъ да се групиратъ на две: 1) сушене направо на слънце и 2) индустриално сушене на плодове.

Методътъ за сушенето на плодове направо на слънце отъ своя страна обхваща разни начини на действие, групирани сжщо на две: а) сушене на слънце безъ предварително третиране на плодоветъ и гроздето; б) сушене на слънце следъ предварително потопяне на плодоветъ въ различни горещи алкалични разтвори, напушване съ сѣра и т. н., съ цель да се запази по-добре естествения цвѣтъ на плода.

*Сушене на слънце безъ третиране.* Тоя начинъ се употребява преимуществено за сушене на грозде. Стафидитъ отъ типътъ „Малага“ сж продуктъ, полученъ именно като резултатъ на едно просто изсушаване на слънце, безъ каквото да е предварително третиране на гроздето. Тоя начинъ е приложимъ само въ мѣста, кждето се отглеждатъ много рано — зрѣещи сортове грозде, съдържащи въ голѣмо количество захаръ, защото по-голѣмото съдържание на захаръ улеснява сушенето и сушеното грозде има по-добъръ вкусъ. За сушене по тоя начинъ необходимо условие е да имаме, презъ време на сушенето, една температура около 27 градуси.

Избиратъ се обикновенно добре узрѣли гроздове, които се берятъ внимателно, за да не се изтрие прашеца отъ зърната, и се нареждатъ върху леси, изложени на слънце. Добре е почвата подъ леситъ да се посипе съ черенъ пѣськъ, черна сгурия или счукани вжгляща, за да се увеличи температурата. Нощемъ леситъ се покриватъ съ платница и други разтляни на 50 см. надъ гроздетъ, за да се използва лжеизпускането презъ нощта. Нареденитъ върху леситъ гроздове не се пипатъ съ ржце, а внимателно се извъртятъ леситъ по начинъ, че щомъ гроздето отъ едната страна се изсуши, извъртва се лесата така, че да се огрѣва, не огрѣтата страна на гроздетъ и така се върви до като леситъ се завъртятъ въ хоризонтална посока на 180 градуси т. е., че страната, която е била на югъ да дойде на северъ. По тоя начинъ за 10—12 дни гроздето става стегнато и изсушено до степенъ, че като се стисне една шепа стафиди и се отпусне ржката зърната се отпускатъ сжщо-елестични сж. По тоя начинъ отъ 330 кгр. грозде се добива 100 кгр. стафиди типъ „Малага“.

*Сушене на слънце следъ предварително третиране на плодетъ* се практикува въ по-широки размѣри. При тоя начинъ на действие необходимо е да имаме на разположение следнитъ пособия:

1) Платна, които се простиратъ подъ дървото за събиране на плодоветъ, които падатъ при леко стрѣскване на клончетата. Използуватъ се само добре узрѣли плодове, затова събирането

става на нѣколко пжти. Падналия на платното плодъ не се набива и отъ друга страна плода се бере по-лесно, защото не се къса плодъ по плодъ.

2) Материали и уреди за топене на плодоветъ и гроздето. Плодоветъ се поставятъ въ сждове, имащи обикновенно следнитъ размѣри:  $0.35 \times 0.25 \times 0.12$  см., направени отъ мрежа, изплетена отъ галванизирана тель, или пѣкъ отъ галванизирана, надупчена ламарина.

3) Леси. Върху тѣхъ се поставятъ плодоветъ, следъ като се промиятъ отъ алкаличния разтворъ, въ който сж били потопени. Леситъ се правятъ обикновенно съ следнитъ размѣри: а)  $0.66 \times 1$  м. за сушене на грозде. б)  $1 \text{ м.} \times 1.20$  м. за сушени на праскови, кайсий, круши, смокини и грозде „Султание“. в)  $1 \times 2$  м. за сушени на сливи.

Много удобни за целта, ефтени и трайни леси се правятъ отъ трѣстикови цепеници — отъ *Arnudodonax*, обковани върху дървена рамка.

4) Една стая за „избѣлване“ — за напушване съ сѣра на плодоветъ. Стаята се прави отъ материали, които да се сгрѣватъ лесно, а не отъ камѣкъ; най-важното е стенитъ да сж сухи. Горенето на сѣрата се прави или чрезъ печка, поставена въ срѣдата на стаята, или въ сждъ, поставепъ до входа, на който е добре да има прозорче, за наблюдаване горенето на сѣрата.

5) Мѣстото за сушене добре е да бжде близко до насажденията, за да се избѣгне транспорта, при който и най-малкото натѣртване влияе за цвѣта на продукта. Мѣстото трѣбва да е запазено отъ вѣтрове и голѣми прашни пжтища. До мѣстото на сушилитъ трѣбва да има хангаръ за подслонъ на леситъ при лошо време и подъ който се намиратъ сждоветъ за топене. На единия край на хангара е стаичката за напушване съ сѣра.

6) Стая за скадиране на изсушенитъ плодове, кждето се извършва сортировката на плода и нареденитъ въ сандѣци сушени плодове и грозде изравняватъ процентото си съдържание на влага.

*Практика на сушенето.* Беритбата на кайсийтъ, прасковитъ и крушитъ трѣбва да стане преди пълната имъ зрѣлостъ, плода обаче да е добре оцвѣтенъ и изпѣстренъ. Беритбата се прави на 3—4 пжти. Сливитъ и смокинитъ се събиратъ съ помощта на платна. Използуватъ се само добре узрѣли плодове, чието завѣхване и засушаване е започнало на дървото. Обикновенно се взема плода, който пада при леко стрѣкване на клонитъ. Гроздето се бере на 1—2 пжти. За типа „Малага“ гроздето се носи направо на леситъ, а типа „Султание“ се носи въ хангара, за да се третира предварително. Нарездане на леситъ се прави следъ като предварително се извадятъ костилкитъ на съответнитъ видове. Нарѣзанитъ плодове се нареждатъ на леситъ съ отрѣзаната страна къмъ слънцето.

*Топене.* Гроздето, смокинитъ и сливитъ изискватъ едно потопяне въ алкалични разтвори преди да се поставятъ на сушене.

Сливитъ се потопяватъ въ единъ разтворъ отъ сода каустикъ при доза 0.500 гр. за 100 литра вода. Температурата на разтво-

ра е близка до кипението. Въ зависимостъ отъ вариетета топенето трае нѣколко секунди (5—6) до половинъ минута максимумъ. Разтворъ трѣбва да се подновява всѣка сутринъ и даже презъ течение на деня концентрацията на разтворъ трѣбва да се поддържа, защото съ топенето той се изхабява.

Въ кратко, едно бързо потопяване въ единъ концертриранъ разтворъ и почти кипящъ дава по добри резултати отколкото топене въ единъ разтворъ хладъкъ и разреденъ. Следъ топенето, плодоветъ добре е да се изплакнатъ съ тънка струя чиста вода и следъ като се изцедятъ да се поставятъ върху леситъ и носятъ за сушене.

*За гроздето.* Разтворътъ е сжщия както за сливитъ т. е. 500 гр. за 100 л. вода, но топенето трае максимумъ 5 секунди. Следъ изцеждане чепкитъ се нареждатъ на леситъ и се отнасятъ въ стаичкитъ за напушване съ сѣрни пари.

Топенето може да става сжщо и въ студенъ разтворъ, но въ друга доза, а именно натриевъ бикарбонатъ 3 кгр, дървено-масло 0 200 гр. за 100 л. вода. Содата разяда прашеца и слабо напуква епидермата и съ това улеснява сушенето, а маслото прави кожата мека и съ блѣстящъ цвѣтъ.

Смокинитъ може да се потапятъ въ горнитъ разтвори, но това не е необходимо. Едно просто потапяне въ чиста вода, за да се улесни действието на сѣрнитъ пари е достатъчно и дава добри резултати.

*Избѣлване.* Времето презъ което трае напушването варира въ зависимостъ отъ ялода, отъ помѣщението за избѣлване, външната температура, качеството на сѣрата и т. н., но приблизително долнитъ цифри могатъ да ни дадатъ едно указание за времето, необходимо за напушване и количеството на сѣрата, въ зависимостъ отъ отдѣлнитъ видове.

Овощенъ видъ	Време за напушване	Количество на сѣрата за 1 м. <sup>3</sup> .
Грозде	4 часа	50 гр.
Смокини	4 "	35 гр.
Кайсий	4 "	70 гр.
Праскови	5 "	70 гр.
Круши	36 "	140 гр.

Най-добри резултати се добиватъ отъ употребата на една минимална доза сѣра и едно престояване отъ нѣколко часа въ стаята следъ пълното изгаряне на сѣрата.

Гроздето се поставя въ стаята за пушене докато зърната сж още мокри отъ топенето, а се изважда, когато добиятъ единъ жълто-кехлибаренъ цвѣтъ.

За кайсийтъ и прасковитъ е подходящо плодоветъ да се напръскаатъ, или натопятъ въ единъ разтворъ отъ соль (доза 25 гр. за 1 л. вода) преди да се поставятъ въ стаята за напушване. Това улеснява действието на сѣрния двуокисъ и предпазва отъ почерняване на плодоветъ. Плодоветъ се изваждатъ отъ стаичката за напушване, когато трапчинкитъ на мѣстото на костилкитъ се напълнятъ съ сокъ и плодоветъ станатъ полупрозрачни.

За крушитъ напушването трае отъ 24—72 часа (въ зависимост отъ сорта) и количеството на сѣрата, която трѣбва да се изгоря, се поставя като се прибавя въ интервали на 8—10 часа. То трае толкова повече колкото плодоветъ сж по-голъми и по-зелени. За да се избѣгне втвърдяването на плодоветъ, презъ време на напушването, трѣбва да се поставятъ въ стайчката сждове съ вода. Ако крушитъ сж напушвани по-малко отъ 24 часа плода има кафявъ цвѣтъ и се продава на цени по-низки отъ добре избѣлената стока.

*Сушене.* Веднага следъ прекратяване на пушенето съ сѣра, леситъ се изнасятъ на слънце. Най-благоприятната температура за сушене е 27 до 32 градуси. При по-висока температура изсушаването става много бързо и лошо; плодоветъ се сбрѣкватъ и взематъ видъ на варени. Всѣка вечеръ леситъ се прибиратъ и поставятъ една върху друга подъ хангара, за да се предпази плода отъ росата, която забавя сушенето и цвѣта.

Да се опредѣли момента, когато плодоветъ сж добре изсушени е много важно. Практически това се преценява по следния начинъ: като стиснемъ въ шепата си сухи плодове и отворимъ ржката, плодоветъ трѣбва бързо да се отдѣлятъ единъ отъ другъ и да взематъ първоначалната си форма.

Обикновено въ зависимост отъ разни мѣстни условия, сушенето трае различно при разнитъ видове плодове, а именно грозде 4—6 дни, кайсий 3—6 дни, праскови 5—8 дни, смокини 5—7 дни, сливи 10—14 дни и круши 12—14 дни.

Въ мѣста кждето производството е голъмо и времето презъ лѣтото и особено есенъта е много непостоянно и не позволява сушенето на открито, производителитъ трѣбва да прибѣгнатъ къмъ образуване на кооперативни сушилни, при които по единъ много съвършенъ начинъ става сушенето на плодове, грозде и зеленчуци, доря и при неблагоприятни външни условия.

Интересно е да се отбележи, че пушенитъ съ сѣра плодове не се нападатъ отъ насѣкоми, които да причиняватъ червясането имъ въ последствин. Но за да се предпазимъ отъ всѣка беда и за ония плодове, които не сж напушвани, следъ изсушаването добре е сухитъ плодове да бждатъ третирани съ сѣрвжглеродъ, който убива зародишитъ и яйцата евентуално намиращи се по плодоветъ. Следъ провѣтряване така третирани плодове нѣматъ никакъвъ дефектъ.

Методитъ за индустриално сушене на плодоветъ ще разгледаме при другъ случай. У насъ обаче имаме много райони, кждето климатическитъ условия позволяватъ сушенето на слънце, поне на кайсий, праскови и грозде, ако не и на сливи и круши. Особено благоприятни, въ това отношение сж условията въ нѣкои отъ околийтъ на южна България и южно Родопската областъ, кждето производството на сушени плодове и грозде може да се развие, модернизира и стане източникъ на единъ добъръ допълнителенъ доходъ на населението.

## СЪЮЗНИ И КООПЕРАТИВНИ.

*До Господина Министъръ председателя  
до г. г. Министритъ на Земедѣлието, Търговията и Финанситъ.*

*Тукъ.*

### ИЗЛОЖЕНИЕ

Отъ стопанскитѣ организации: Български лозарски съюзъ, Българска кооперативна лозарска централа, Български градинарски съюзъ, Градинарска централа, Общия съюзъ на б. з. кооперации, Българското земедѣлско дружество, Българска кооп. птицевѣдна централа, Съюзъ на говедовѣднитѣ дружества въ България, Дружество на агрономитѣ въ България и Дружество на българскитѣ агрономи.

Господине Министъръ Председателю и г. г. Министри,

Презъ есенъта на 1935 г. съ наредба законъ се учреди Експортния институтъ у насъ, задача на който се постави да организира, насърчава и насочва износа на българскитѣ произведения на чуждитѣ пазари. Това, обаче, не означава, че преди създаването на този институтъ у насъ отсъствуваха всѣкакви грижи за износъ на нашитѣ произведения и по специално на тѣзи отъ земедѣлски произходъ. Грижи въ това отношение се полагаха отъ разни ведомства и специални служби при тѣхъ. Това бѣха: Министерството на Външнитѣ работи съ консулско-стопанския отдѣлъ при него, Министерството на Търговията съ секция „външна търговия“ Министерството на финанситѣ съ отдѣлението на митницитѣ и Б. Н. Банка, Главната Дирекция на желѣзницитѣ и най-после Министерството на Земедѣлието, което се грижеше за подобрене на производството и провеждане контролата на износа на земедѣлскитѣ произведения, предназначени за износъ.

### Организация на експортния институтъ.

Съ създаването на специаленъ експортенъ институтъ се целѣше да се обедини и координира дейността на всички ведомства и служби, които до тогава разпокъсано и изолирано полагаха грижи за нашия износъ.

Следъ едногодишното просъществуване и дейность на така организираниятъ експортенъ институтъ, който се постави подъ прѣкия надзоръ на Министерството на Търговията, се указа, че дейността и грижитѣ на поменатитѣ ведомства не се обединиха и координираха, а се обсебиха отъ едно само ведомство, което не можеше да не се отрази вредно върху нашия износъ. Ако се разгледа по-внимателно досегашната дейность на института, не може да не се констатира, че въ повечето случаи интереситѣ на търговцитѣ — износители сж били поставяни на по-прѣвъ планъ, отколкото тѣзи на народното стопанство и тѣзи на българското земедѣлие. И не можеше да бжде по-другояче



при организацията, която отначало се даде на този институтъ. Ръководството на института се намира всецѣло въ ръцетѣ на търговцитѣ — експортѣри — общиятъ съветъ, който се смѣта за върховно ръководно тѣло, се състои предимно отъ представители на търговци-износители, безъ нито единъ представителъ на производителитѣ, ако се изключи представителя на Общия съюзъ на б. з. кооперации, който участвува въ съвета, като износителъ. А производителитѣ не могатъ да не претендиратъ на представителство въ този съветъ, защото тѣ сж прѣко заинтересовани отъ износа на тѣхното производство.

И въ „секционнитѣ комитети“, които сж постояннитѣ сжвещателни тѣла на експортния институтъ, нѣма представители на заинтересованитѣ производители, нито пъкъ такива на Министерството на Земедѣлието, което ръководи производството.

При тази организация на експортния институтъ у насъ, той доби характеръ и значение на институтъ, който има за задача да охрани интереситѣ на една група хора — търговцитѣ-експортѣри, отколкото да държи смѣтка за общитѣ интереси на народното стопанство и особено тѣзи на земеделското стопанство. А въпросътъ за износа и изобщо пласмента на земеделскитѣ произведения е неразривно свързанъ съ тѣхното производство. Защото успѣшното пласиране на продуктитѣ се намира въ голѣма зависимостъ отъ тѣхната доброкачественостъ, а отъ друга страна организацията на земеделското стопанство и неговото производство се намира въ голѣма зависимостъ отъ възможността на пласмента. Тази каузална връзка между производство и пласментъ иде да подскаже необходимостта отъ единство въ ръководството на тѣзи две дейности. Невъзможно е да се мисли, че пласментътъ и по-специално износътъ на земеделскитѣ произведения може да бжде ръководенъ, безъ огледъ и независимо отъ тѣхното производство. И обратно, немислимо е едно правилно ръководство на земеделското стопанство ако не се познаватъ основно пазарнитѣ и други възможности за пласментъ.

Благодарение на тази неразривна връзка между производство и пласментъ, почти въ всички културни страни грижитѣ за правилната организация на земеделското производство и на пласмента на сжщото се ръководятъ отъ едно и сжщо учреждение — Министерството на земедѣлието. Така е въ Съединитѣ Щати, въ Англия, въ Канада, и всички други английски доминиони, въ Германия, въ Дания, въ Холандия, въ Скандинавскитѣ държави и пр.

Исключение въ това отношение правятъ онѣзи държави, въ които има създадени специални експортни институти. Обаче и тукъ връзката между производството и пласмента е запазена, какъвто е случая въ Унгария, кждето експортния институтъ се намира подъ ведомството на Министъръ председателя и се ръководи отъ единъ постояненъ комитетъ, съставенъ отъ представители на всички заинтересовани учреждения, а именно: по единъ представителъ на Министерствъ ата на Външнитѣ работи, на Финанситѣ, на Земедѣлието, на Търговията и на Индустрията.

### Контрола на износа.

Не по-добре стои въпросътъ и съ контрола, който се упражнява върху износа на земеделскитѣ произведения. Тази служба може съ право да се смѣта за едно отъ най-важнитѣ сръдства за сигурния упѣхъ на износа. Тя, обаче, у насъ, поради постояннитѣ отстъпки и изключения, които се правятъ на разнитѣ заинтересовани фирми, е сведена до една само формалностъ. Създадена още въ 1933 год. при Министерството на Земеделието, тази служба изигра извънредно важна роля за развитието на износа на редица нови произведения въ нашето земеделско стопанство, каквито сж на първо мѣсто гроздето, овощията и зеленчуцитѣ. Следъ прехвърлянето ѝ, обаче, миналата година къмъ експортния институтъ, тя изгуби своята независимостъ, по настоящемъ е почти разформирана и е оставена безъ всѣкакво значение. Правилницитѣ за нейното прилагане се постоянно нарушаватъ и ръководството е повѣрено на лица, които не сж запознати основно съ земеделското производство и особеноститѣ на земеделскитѣ произведения.

### Външно-пазарната информация.

Използването на информацията, която експортниятъ институтъ събира чрезъ своитѣ органи за положението и ценитѣ на външнитѣ пазари, не става рационално. Тази информация, вмѣсто да се дава за използване отъ всички заинтересовани ведомства и да се прави достойние на производителитѣ, които иматъ най-голъма нужда отъ нея, тя се използва преди всичко главно отъ заинтересованитѣ износители, които иматъ винаги възможността да сж добре информирани. Тази информация е необходима и на Министерството на Земеделието, което ръководи земеделското производство.

Имайки предвидъ така очертаното положение на службитѣ по износа у насъ, ние мислимъ, че е наложително въ интереса на народното ни стопанство да се предприеме часъ по-скоро тѣхната основна организация, за да може да се постигне едно правилно и нормално развитие на износа на земеделскитѣ произведения и се гарантиратъ интереситѣ на българскитѣ производители.

Тази организация, споредъ насъ трѣбва да се изрази въ следното:

- 1) Експортниятъ институтъ трѣбва да стане напълно автономно учреждение и въ услуга на цѣлокупното народно стопанство, като съгласува дейността на отдѣлнитѣ ведомства по отношение на износа. За целта експортниятъ институтъ трѣбва да премине подъ ръководството на единъ постояненъ комитетъ, съставенъ отъ представители на съответнитѣ ведомства (Министерството на Външнитѣ работи, Финанситѣ, Б. Н. Банка, Земеделието и Търговията) и остане въ прѣко подчинение на Министерския съветъ, а не както е сега, само подъ Министерството на Търговията. Така ще се създаде необходимата

връзка и единство въ ржководството на производството и пласмента на земеделскитѣ произведения.

2) Съветътъ на общия съветъ при института да се измѣни, като се застъпи представителството на производителитѣ — въ размѣръ на този на търговцитѣ — износители.

3) Въ състава на „секционнитѣ комитети“ при института, който сега се състои само отъ представители на търговцитѣ износители, да влѣзатъ представители на производителитѣ и непременно такива на Министерството на Земеделіето.

4) Службата за контрола на износа да се възстанови и ѝ се гарантира пълна независимостъ въ работа. Ржководството на сжщата да се повѣри на лица, запознати основно съ земеделското производство и особеноститѣ на земеделскитѣ произведения. За това тя трѣбва да остане подъ ржководството на Министерството на Земеделіето, което и по настоящемъ е ангажирано за провеждане на този контролъ надъ 30 души агрономи. Сжщата служба да се ржководи отъ представителя на Министерството на Земеделіето и ще се съгласува дейността имъ.

5) Събранитѣ отъ института сведения относно състоянието на пазаритѣ да се довеждатъ до знанието не само на търговцитѣ-износители, които и безъ това иматъ възможностъ да бждатъ добре осведомени, а да се съобщаватъ своевременно и на всички заинтересовани учреждения и особено на производителитѣ, които се нуждаятъ най-много отъ тѣхъ.

Така организиранъ експортниятъ институтъ и службитѣ, работящи въ областта на износа, ще могатъ да бждатъ въ действителна услуга на народното стопанство, заедно съ това и довѣрието къмъ института на всички заинтересовани и особено на производителитѣ-земеделци, които сж най-прѣко заинтересовани отъ добрата организация и успѣшно развитие на нашия износъ. ще нарастне.

София, 16 юний 1937 год.

*Български Лозарски сюзъ.  
Коопер. Централa на лозаритѣ.  
Български Градинарски сюзъ.  
Градинарска Централa.  
Общия сюзъ на Б. З. кооперации.*

*Българско Земеделско дружество.  
Бълг. Кооп. птицевѣдна централa.  
Сюзъ на говед. д-ва въ България.  
Друж. на агроном. въ България.  
Друж. на Българскитѣ агрономи.*

**ПОЧИНАЛЪ Е** на 25.VI. т. г. началника на отдѣла „плодове“ при Общия сюзъ на българ. земеделски кооперации — София, агронома

## **ДИМИТЪРЪ КРЪСТЕВЪ**

Съ неговата смъртъ, кооперативния износъ на плодове губи единъ вещь познавачъ и деятель по пласмента на такива въ странство.

Миръ на праха му!

## ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

*Бр. Парушеви, гр. Варна.* Вижте кн. 4, стр. 132, кн. 5, стр. 67 на списанието, отъ т. г. и стр. 151 и 152 отъ настоящата. Противъ оидиума има много сигурни сръдства за борба и винаги можемъ да се предпазимъ отъ неговитъ поражения.

*Б. С. Хасково.* Вижте сезонни работи въ настоящата книжка има за кършенето.

Когато пржкитъ на лозитъ хубаво озрѣятъ тѣ издържатъ много добре на студъ до—30° С. Когато обаче пржкитъ на лозитъ не озрѣятъ добре, то много лесно измръзватъ и при слаби студове—5° С. Обикновено лозята на подложка монтикола (*Rupestris du Lot*), която е много буйна, и особено ако е засадена въ *низки, свѣжи и влажни мѣста*, то пржкитъ ѝ не озрѣватъ добре и често страда и се поврежда отъ зимнитъ студове. Лозята трѣбва да се засаждатъ на по-високи и отцедни мѣста и тамъ нѣма да страдатъ отъ измръзване. Въ южна България старитъ лозя, засадени въ подходящи почви могатъ да минатъ безъ зариване. Младитъ лози, които растатъ по буйно често оставятъ зелени и за това е хубаво да се зариватъ презъ зимата.

Излишната влага увеличава ефекта и повредитъ отъ зимнитъ студове. Мокрия човѣкъ по-лесно изтвива отъ сухо облечение. За това често заринати съ влажна земя лозитъ измръзватъ, отколкото оставени на сухо не заринати.

## Положението на пазаря Въ чужбина

На всѣкжде въ Европа има едно повишение ценитъ на вината. То се дължи главно на изчерпанитъ запаси, съ изключение на Франция, гдето се пуснаха на пазаря по голѣма частъ отъ блокиранитъ вина, Градушкитъ тази година се явиха почти въ всички лозарски страни. Въ Франция градушката е унищожила голѣми райони въ областъта на Бордо, Алжирия, Испания и Германия сж доста много пострадали.

**АВСТРИЯ.** До сега пероноспората се появила, но никжде не е въ голѣми размѣри. Запаситъ отъ старата реколта сж на изчерпване. Реколтата се очертава като сръдна.

**УНГАРИЯ.** Реколтата се очертава съ 30% по слаба отъ миналата година. Пероноспората не се е появила въ голѣми размѣри, но въ замѣна на това гроздовия молецъ въ нѣкои райони застрашава да причини голѣми вреди. Ценитъ на вината сж доста низки. На пазаря има малко сдѣлки, макаръ че има много предлагания отъ производителитъ.

**ЧЕХОСЛАВИЯ.** Цѣвтенето на лозитъ започна на 7.VI но завърши въ кжсо време, понеже температурата на сѣнка достигна до 35°С. Реколтата се очертава като сръдна. Консумацията на виното не се е намалила, това което е обичайно презъ топлия сезонъ.

**ЮГОСЛАВИЯ.** Реколтата се очертава като сръдна. Лозитъ, както навсѣкжде, се развиха късно, но сега сж изравнени съ миналата година. Пазаря на вината е спокоенъ.

**ГЕРМАНИЯ.** Лозитѣ се развиха много добре, така че съ узрѣването на гроздето нѣма да се закъснѣе. Появила се е пероноспората, както и гроздовия молецъ.

**ИТАЛИЯ.** Реколтата се очертава като срѣдна, но много по-слаба отъ миналата година. Въ своето развитие лозитѣ сж съ 10 дни по-рано отъ миналата година.

**ФРАНЦИЯ** Лозитѣ се развиха така добре, че се очаква една срѣдна, но качествена и по-ранна отъ миналата година реколтата.

### У насъ.

Отъ сведенията. събрани до днесъ се вижда, че реколтата, макаръ да се очерта въ началото доста малка въ количество, благодарение на редовнитѣ прѣскания противъ пероноспората и топлото време по време на цвѣтенето, се очертава като една срѣдно добра реколта.

Въ Северна България пероноспората се е появила много значително по чепкитѣ. За първи пжтъ отъ много години пероноспората не можа да нанесе своитѣ всѣкигодишни загуби върху чепкитѣ, които не спадатъ по-долу отъ 20—30%.

Въ Южна България, особено околѣ Ямболъ и др. райони, пероноспората е нанесла вреди не по-малко отъ 30%, а гроздовия молецъ застрашава реколтата въ нѣкои лозарски райони, като Пловдивъ и др. Къмъ края на м. юний се яви масово зеления майски бръмбаръ, който нанаса голѣми поражения по листата на лозата, като ги изяжда. Борбата срещу него е мъчна, защото хвърка. Съ прибавката по 200 гр. колинь на 100 литри бордолезовъ разтворъ се пропъжда отчасти.

Цената на виното се качва постепенно. Литъръ вино на едро се продава 7—8 лв. въ северна България и 8—10 лв. въ южна.

## ХРОНИКА

### Голѣма лозарска конференция въ гр. Берковица.

На 28 май т. г. по инициативата на Берковския окол. агрономъ г. Ал. П. Данаиловъ и при драговолното сътрудничество на лозарскитѣ дружества отъ околията се състоя голѣма лозарска конференция. На сжщата е присѣдствувалъ секретаря на Лозарския съюзъ г. Ив. Лѣвичаровъ.

Предъ конференцията се изнесоха 3 реферата отъ специалиста при Врачанската областна земледѣлска стопанска дирекция г. К. Печевъ и специалиста при Берковското околийско агрономство г. Лоз. Вълчевъ. По рефератитѣ, които възбудиха голѣмъ интересъ, станаха оживени дебати, като и се взе резолюция: 1) Съ сжщата се иска, по отношение на чисто лозарскитѣ райони Наредбата-законъ за ограничение засаждане лозята да претърпи измѣнения, като на отдѣлнитѣ лозарски стопанства се разреши увеличение площта за засаждане съ винени сортове лозя; 2) Да не се разрешава засаждането на повече отъ 10 декара съ десертни грозда на отдѣлни стопани; 3) Да се разреши безмитния вносъ на гладка поцинкована тель и винени бутилки и 4) Да се построи модерна винарска изба въ тѣй обеднѣлия берковски край.

**Лозарска екскурзия за чужбина.** На 26 юний т. г. отъ гара София потеглиха участвующитѣ въ екскурзията, устроена отъ Българския Лозарски Съюзъ. Екскурзиянтитѣ, на които е отпуснатъ специаленъ директенъ вагонъ, ще бждатъ гости на Международния лозарски конгресъ, който на 30 юний се открива въ Парижъ. Сжщитѣ освенъ Парижкото изложение ще посетятъ и лозарскитѣ области въ Северна Франция — Шампания, гдето ще бждатъ разгледани свѣтвно

известнитѣ изби, въ които се приготвява шампанското рино, а въ Южна Франция ще посетятъ голѣмитѣ надземни винарски изби. На връщане екскурзиянтитѣ ще се отбиятъ въ Италия, гдето ще разгледатъ избитѣ, лозарското училище и опитната лозарска станция въ Конглиано, а въ Югославия ще посетятъ голѣмата кооперативна винарска изба въ Смедерево.

Екскурзията ще продължи 20 дни. На чело на екскурзията сж подпредседателя на Лозарския Съюзъ г. Проф. Н. Недѣлчевъ, секретаря на сжция г. Ив Лѣвичаровъ и члена на управителния съветъ г. П. Н. Антоновъ. Като екскурзиянти, общия брой на които възлиза на 53 души, участвуватъ мнозина специалисти и лозари, почти отъ всички краища на страната ни.

**Югославия — искания на лозаритѣ.** Съюзътъ на производителитѣ на вино въ Връшацъ, на едно много добре посетено събрание е взелъ следното решение: докато при другитѣ отрасли на земедѣлието се забелѣзва едно леко подобрене, лозарството се бори още съ най-голѣмитѣ затруднения, поради поскъпване на синия камѣкъ, положението се е влошило. Предъ видъ на това искаме следното: премахане данѣка консомацията на вино и ракия; застъпничество на правителството за *намаление ценитѣ на синия камѣкъ и рафията*; улеснение за износа чрезъ сключване на *благоприятни търговски договори*; вземане на мѣрки срещу пропагандата противъ продажбата на банатски вина въ Дравската бановина; това сж минималнитѣ искания, чието изпълнение би осигурило на селянитѣ — „лозари едно скромно сществуване“.

**Винарския Институтъ въ Алжиръ** въ желанието си да се опрости, поевтини и направи по-сигурна борбата съ перноспората урежда единъ международенъ конкурсъ съ горната задача. По точно целта на конкурса е въ една не много голѣма статия да се ясочи конкретно начина по който трѣбва да се организира и работи една частно или обществено уредена служба за дирижиране на борбата съ перноспората. Статията, която бжде най-подходяща, най-ясна и полезна ще получи награда 1000 френска франка (4000 лева). Втората по редъ статия ще получи 500 фр. франка. И всички останали по 100 фр. франка, при условие, че сж одобрени и отпечатени въ Изданието на Института. Конкурса е международенъ и въ него могатъ да взематъ участие всички просвѣтни деятели по-царството и отъ разнитѣ страни въ свѣта.

**Произходъ названията на нѣкои сортове грозда.** Повечето отъ нашитѣ грозда се назоваватъ съ чужди, главно турски, имена. Много често тия названия погрѣшно се пишатъ и произнасятъ. Това не би се допуснало ако се знае произхода на названието, обстоятелство, което до голѣма степенъ би улеснило задачата на преименоването поне на по важнитѣ сортове, главно експортнитѣ. Опитъ въ това направление, макаръ и несполучливъ споредъ мнозина, имаме вече съ сорта *афузъ-али*, прекръстенъ „Болгаръ“. Думата афузъ е арабска и значи „корановедецъ“ т. е. ходжа, който знае корана наизустъ или „афузъ али“ значи али корановедецътъ.

По интересно е, обаче, произхода названието на сорта димиятъ, който носи името на египетско — арабския градъ на срѣдиземното море — Дамиятъ. Чистото арабско название на този градъ, въ който презъ 1799 год. Наполеонъ е победилъ турцитѣ, е Dumyat, Damiyat.

Сортътъ мискетъ носи името си отъ грѣцкото muscus, както се е назовавало бичето, отъ чиито приполови жлези се добивало силно ароматното вещество мискъ.

Погрѣшно се произнася сорта — Хамбургски мискетъ. Известно е, че около Хамбургъ не сществува лозя. Такива има около градчето Хамборгъ (Австрия) и следователно правилно е да се пише и произнася не Хамбургски, а Хамборски мискетъ.

П. Н. Антоновъ.

**Поради претрупанъ материалъ** поменатото въ съдържанието окръжно № 16787, остава за следующата книжка.

**Химикали и препарати** употребявани въ винарството, като Калиевъ метабисулфидъ, Натриевъ бензоатъ, Танинъ, активни вжглища, Азбестъ, откислители и др. е набавила и продава при много износни цени Кооперативната централа на лозаритѣ въ България. Желателно е винарскитѣ кооперации да си набавятъ своевременно сжитѣ изключително отъ Централата, а лозарскитѣ и лозаро-винарскитѣ дружества да организиратъ общи доставки за нуждитѣ на членоветѣ си.

**Гумени маркучи** за лозови пръскачки, както и винарски такива (гладки, армирани външно съ телена спирала и спирални) отъ най-високо качество има на складъ въ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България.

Сжщо така голѣмъ изборъ на гумени клапи за лозопръскачки — екстра качество — бѣли, първо качество -- кафяви и второ качество — черни.

Цени най-конкурентни.

**Сѣра на прахъ „Флористела“**, двойно рафинирана и рафия екстра „Маджунга“, неосукана съ дължина на влакната 120—130 см. има на складъ въ Варна и Бургасъ. Интересующитѣ да се отнесятъ до Кооперативната централа на лозаритѣ въ България, гр. София.

**Колинъ.** Въ Кооперативната централа на лозаритѣ въ България продължаватъ ежедневно да постъпватъ благодарствени писма и искания за нови количества Колинъ Съ хиляди лозари, считатъ вече само препаратата Колинъ за едно отъ най-ефикасното и при това съ редица ценни качества — лесно смѣсане съ водата, голѣма плаваемостъ и предаване лепливостъ на бордолезовия разтворъ, сръдство противъ гроздовия молецъ. Добре ще сторятъ и останалитѣ лозари да почерпятъ поука отъ всичко това и да предпочитатъ при борбата съ гроздовия молецъ единствено препаратата „Колинъ“.

## КНИЖНИНА.

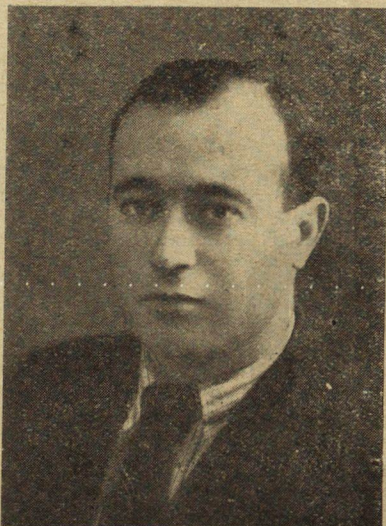
**Чуждитѣ пазари въ връзка съ износа на грозде, овощия и зеленчуци**, отъ Сирко Станчевъ. София 1937 г., 74 стр. цена 20 лева.

Излѣзла е отъ печатъ подъ горния надсловъ една твърде навременна книга. Тази книга ще допринесе много за правилната ориентировка на всички боравещи прѣко или косвено въ областта на нашия износъ. Особено ценно въ тази книга е, че тя изобилствува съ множество практически указания, които сж плодъ на личнитѣ опити и наблюдения на автора. Разгледани сж твърде прегледно и изчерпателно условията за добрия пласментъ на най-важнитѣ наши експортни плодове и зеленчуци на главнитѣ чужди пазари въ Германия, Англия, Чехословакия, Полша, Австрия, Швейцария, Скандинавскитѣ страни и др. Дадени сж сжщо ценни указания за най-пригоднитѣ транспортни възможности до тѣзи пазари. Изложението при това е направено подъ свѣтлината на пълна обективностъ, което още повече повдига неговата стойностъ. Трѣбва особено да се подчертае обстоятелството че авторътъ, макаръ самъ да е търговецъ-износител и да заема важния постъ председател на сдружението на износителитѣ на плодове и зеленчуци, е успѣлъ да се издигне надъ отживѣлитѣ разбирания на много частни износители, застѣпващи и днесъ принципа на неограничения либерализъмъ.

Г.

## † Василь Таушановъ.

На 10 юний т. г. внезапно почина при кжпане въ р. Витъ Василь Таушановъ, агрономъ, бившъ учителъ при Лозарското училище и началникъ отдѣлъ при Държавната лозарска опитна станция въ гр. Плѣвентъ. Покойния е роденъ въ 1905 година въ гр. Сливентъ. Завършилъ е гимназията въ София. Следъ това завършва агрономическия факултетъ въ София.



Въ 1931/32 год., като учителъ при Лозарското училище бива изпратенъ на специализация по винарство въ Ганзенхаймъ — Германия.

Покойния бѣ младъ, жизнерадостенъ и даровитъ наученъ работникъ. Той можеше да бжде отличенъ лѣкаръ, инженеръ, адвокатъ или общественикъ, и тамъ може би щѣше да намѣри повече лично благополучие, но той обичаше земята и свежитѣ черни угари и за това избра агрономическата професия за своето земно поприще. Той искаше да работи за преуспѣването на

нашето земедѣлие, но една нещастна случка го изтрѣгна за винаги изъ нашитѣ редове, за да го пресели, още много младъ въ лоното на Всевишния.

Таушановъ бѣ съ добро сърдце и винаги отзивчивъ къмъ нуждающитѣ се, той обичаше правдата и истината и бѣ способенъ да се бори за тѣхната защита и преуспѣване.

Въ последнитѣ години той бѣ за известно време помощникъ кметъ на гр. Сливентъ, кждето оставя най добри спомени на справедливъ и даровитъ общественикъ.

Съ ранната и трагична кончина на Василь Таушановъ нашето лозарство губи единъ много полезенъ и прилеженъ наученъ работникъ, който съ голѣма любовъ и вещина промишляваше и пишеше върху лозарскитѣ проблеми на нашето време.

Таушановъ бѣше редовенъ сътрудникъ на „Лозарски прегледъ“ и неговото мѣсто ще остане завинаги праздно и незаето въ нашитѣ редове.

Редакцията,