

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ

Годишенъ абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Всичко, което се отнася до списанието да се изпраща до редакцията — Плѣвень.

Редакторъ. Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1) Играта около синия камъкъ; 2) Сътрудничество между винарските кооперации — инж. х. Н. Карамболовъ; 3) Гроздовия молецъ — Бълчо Ив. Бѣлчевъ; 4) Пропаганда за виното: Отговоръ на въздържателя д-ръ Н. Станчевъ — проф. Н. Недѣлчевъ; Виното и неговата хранителна и хигиенична стойностъ — Ст. Икономовъ; Виното въ Вашингтонския парлам:нтъ; 5) Научни: Изследване влиянието на различни разстояния между главинитѣ върху вегетацията на лозата — Ст. Икономовъ; 6) Практически съвети и новости: Филизене на десертнитѣ лозя — Н. Недѣлчевъ и 6) Хроника.

Играта около синия камъкъ.

Въ Д. В. бр. 283 т. г. е публикувана наредба отъ Мин. на землед. и д. имоти, съ която се освобождаватъ отъ мита, берии и др. синия камъкъ и др. Следва синия камъкъ да се продава съ 6 лв. по-ниска цена отъ миналогодишната. Това освобождаване отъ мито трѣбваше отдавна да стане и да се разшири върху всички материали, нуждни за лозарството и винарството. Обаче търговцитѣ, по свои чисто спекулативни смѣтки протестиратъ и настояватъ да се отмѣни тая наредба, защото имали миналогодишенъ синъ камъкъ и единствената наша фабрика за такъвъ щѣла да пропадне. За голѣмо съжаление, търговскитѣ камари открито подкрепватъ търговцитѣ, явно въ вреда на лозаритѣ. Отива се до крайностъ, като се заплашва, че ще оставятъ страната безъ синъ камъкъ, като поржчания щѣли да продадатъ въ други държави.

За сега се отказваме да коментираме поведението на търговцитѣ и особено това на камаритѣ, но питаме, за смѣткитѣ на шепа търговци ли и една малка фабрика трѣбва лозаритѣ да купуватъ синия камъкъ съ 6 лева по-скъпо.

Лозарството е въ тежка криза и всичко трѣбва да се направи за да се подпомогне тоя народенъ поминѣкъ. И когато държавата се отказва отъ митата, то трѣбваше търговскитѣ камари, които се издържатъ и отъ наши данъци, да се противопоставятъ. Добра защита ни се прави отъ камаритѣ — вземаме си белѣжка.

Не допускаме правителството да отмѣни наредбата за угодата на шепа спекуланти и въ вреда на лозаритѣ, но нека лозаритѣ бдятъ и веднага свикатъ събрания за протестъ противъ тая игра около синия камъкъ.

Инж.-х. Н. Карамболовъ.

Сътрудничество между винарскитѣ кооперации.

Броя на винарскитѣ кооперации у насъ ежегодно расте. Едва бѣха се изминали нѣколко години отъ свършека на свѣтовната война, която ни завари само съ една кооперация отъ тоя родъ, и наизникнаха въ кжсо време една следъ друга редица такива, чиито брой днесъ надвишава десетки. Дѣло и рожба на условията на живота презъ последно време, нарастването броя на винарскитѣ кооперации не ще спрѣ, а напротивъ ще продължава да се увеличава.

Въ своя подемя, развой и укрепване тия кооперации се нуждаятъ отъ взаимното имъ опознаване и сътрудничество. Самата дума кооперация въ кратъкъ български преводъ не означава нищо друго освенъ *сътрудничество*. Въ името на това сътрудничество кооперациитѣ изникватъ, въ името на сжщото тѣ трѣбва да работятъ не само въ тѣсния кръгъ на своитѣ съюзени членове, но и въ по-широкия, тоя на братскитѣ тѣмъ кооперации, тоя на многото съюзени въ отдѣлни такива кооп. членове. Отчуждеността и изолираността на бѣлг. винаропроизвод. кооперации ще трѣбва да се замѣни съ взаимни приятелски връзки и отношения. Това е отъ общъ интересъ за всички. Едни добре разбрани интереси, и една добре обмислена обща политика на винарскитѣ кооперации, неминуемо ги тика къмъ подобно сътрудничество. Създаденитѣ кооперации иматъ пълния интересъ въ създаването на нови и нови кооперации, чрезъ които конкуренцията, която се върши отъ отдѣлнитѣ частни производители, не кооперирани, ще се парализира. Името на българското винарство ще се издигне само чрезъ кооперациитѣ. И колкото повече производители се приютятъ подъ покрива на вин. кооперации, толкова по-прѣко се върви къмъ целта.

Винарскитѣ кооперации, които току-що изникватъ, които тепърва се явяватъ на бѣлъ свѣтъ, се нуждаятъ отъ напжтствието и освѣтлението на своитѣ предшественици по отношение организацията на кооперацията и кооперативната изба, за сторенитѣ грѣшки и тѣхното изправяне по отношение системата на счетоводството и т. н. Една система, било на организация на производството, било на ръководене работата, била счетоводна и т. н. въ една по-стара кооперация е дѣло най-вече на практиката, на опитността, на подсказванията на самата работа, както и на мѣстни условия. *Ето защо, най-рационално една новоучредена кооперация да не тръгва по неотжлканъ пжтъ и докато дири да налучка правия такъвъ да повтори маса грѣшки, а да използва практическиятъ придобивки, опитността и системността въ работата и организацията на по-старитѣ кооперации.* Една фал-

шива стъпка въ възходящия път на новообразуващите се кооперации може да изложи въ опасност преждевременно самото имъ просъществуване. Не е простимо за една млада кооперация да прави грѣшки, каквито вече по-старитѣ кооперации сж направили. Докато първомъ заложенитѣ у насъ винарски изби сж нѣмали отъ кжде да гледатъ и се поучаватъ на мѣстна почва, а даже и на чуждестрана, нѣмали сж откъде да черпятъ нагледни примѣри, то не стои така вече въпроса за нашитѣ млади и новоникнѣщи винарски кооперации, при наличността на толкова нагледни примѣри. Отъ друга страна и младитѣ кооперации могатъ да бждатъ полезни на по-старитѣ. Не сж редки случаитѣ, когато млади кооперации заимствуватъ свои познания на по-стари.

Ето защо, отъ гледна точка на материални интереси за преуспѣването на бълг. винарство, отъ точка зрѣние на кооперативенъ моралъ, съдействие и взаимопомощъ, налага се едно по-близко сътрудничество, опознаване и взаимоподпомагане на бълг. кооперативни изби. Желаното сътрудничество се налага и по други съображения. И до днесъ, може съ положителност да се каже, че всички наши кооперативни и частни изби сж въ неведение по отношение действителния процентъ на изпаренията презъ годината, по отношение фирата, причинена отъ ферментацията презъ гроздобера, за да могатъ да сждатъ за рационалната преработка на материалитѣ, та да могатъ да вършатъ контролъ на лицата, въ ржцетѣ на които е повѣрена работата, та да се предпазятъ избитѣ отъ злоупотрѣби, както и отъ невѣрно измѣрване и облагане на материалитѣ.

А всичко това би се постигнало въ непродължително време, ако винарскитѣ кооперации се заематъ едновременно старателно и съвестно да издирятъ въ редица години тия проценти на фира, изпарения и др. за себе си, следъ което да ги съобщатъ на научнитѣ ни и информационни институти въ страната за преработка, систематизиране и публикация. Съ това ще бжде подпомогната и българската винарска наука въ установяване на още много неизвестни въ свръзка съ мѣстнитѣ условия числа и данни, отъ които ще се възползуватъ впоследствие най-вече самитѣ винарски кооперации.

Лозарьо, получавай, плащай, чети и проагитирай списанието „Лозарски Прегледъ“, единственъ защитникъ на лозарството и интереситѣ ти.

Само чрезъ просвѣта и организирана борба се отива къмъ поминѣкъ и култура!

Бълчо Ив. Бълчевъ.

Гроздовиятъ молецъ.

Лозовата култура презъ последнитѣ години се чувствува крайно затруднена отъ епидемичния характеръ на много болести и животински неприятели, каквито въ миналото българските лозари не познаваха. Така, отъ 3—4 години, реколтата на цѣли области лозя въ Южна България (Пазарджикско, Станимашко, Пловдивско, Ст.-Загорско, Бургаско и др.) ежегодно вече се компрометира отъ гжсеницитѣ на тъй нареченитѣ гроздови молци.

Въ разнитѣ лозарски страни върлуватъ главно три вида молци, вредители на лозовата култура;

1. Двупоясенъ молецъ (Пиралъ — *Piralis Vitana*);
2. Еднопоясенъ молецъ (Кошилиза — *Cochilis Ambiquella*);
3. Шаренъ (напрѣсканъ) молецъ (Евдемисъ — *Polychoris botrana*),

Изброенитѣ молци се отличаватъ едни отъ други по голѣмината; цвѣта и темперамента на пеперудкитѣ и гжсеничкитѣ, така и по числото на поколѣнията презъ годината и по вредитѣ, които причиняватъ на лозята. Въ България до днесъ е констатиранъ и върлува за ещастие най опасния отъ молцитѣ — именно „Шарениятъ молецъ“.

Отъ кжде точно се прехвърли той въ България не се знае. Въ всѣки случай до преди 7—8 години го чувахме само въ Кюстендилско. Мнозина живѣеха съ надеждитѣ, че въроятнo тамъ има локални биологични условия, които благоприятствуватъ за живота на този гроздовъ паразитъ. Но ето че отъ 1922-923 година почна да се говори за него изъ Пазарджикско, после изъ Пловдивско, Станимашко и презъ 1925-926 години го виждаме гостъ кжде повече, кжде по-малко изъ цѣла Южна България.

Крилцата на неговата пеперудка представляватъ тъмно кафява основа, прошарена и напрѣскана съ синьо-сиви ивици и петна, отъ гдето и самия молецъ се нарича шаренъ или напрѣсканъ. Пеперудката съ разперени крилца стига едва 10—12 мм. Мжжката пеперудка е сравнително по-малка отъ женската. Шарениятъ молецъ е единъ много опасенъ лозовъ паразитъ, защото въ едногодишниятъ растеженъ периодъ на лозата хвърля у насъ три поколѣния (генерации), а въ нѣкои лозарски страни е констатирано и 4 поколѣния гжсеници. Това обстоятелство прави борбата противъ гроздовия молецъ извънредно трудна и несигурна. Този лозовъ вредителъ атакува изключително почти плода и лозата — отъ зачатieto на ресата до гроздоберъ. Изоставенъ да се развива свободно, той може да унищожи съвършено (100%) реколтата на цѣли лозарски области. Въ Ст.-Загорско напримѣръ,

молеца се появи презъ 1925 година най-напредъ тукъ тамъ изъ градскитѣ хасми. Презъ 1926 година се констатира вече въ три мѣстности. Презъ онази година молецътъ се прояви обаче, само въ първата си генерация — по лозовата реса. За другитѣ генерации въроятно нѣмаше благоприятни условия и молеца се почти изгуби до края на годината. Въ нападна-титѣ мѣстности реколтата бѣ намалена тогава срѣдно съ 20%. Презъ 1927 година молеца се яви въ 4 мѣстности, като се разви главно въ първата и трета генерации. Въ нападна-титѣ мѣстности презъ нея година реколтата пострада съ 30%. Презъ 1928 година молеца се разшири вече въ 8 мѣстности. Първата и втора генерации презъ тази година минаха съ съвсемъ слабъ ефектъ, но третата генерация, особено въ шестътѣхъ мѣстности причини голѣми повреди върху зрѣю-щето грозде *Повредитѣ на третата генерация се увеличиха до голѣма степенъ отъ сътрудничеството на сивата плесень, черния и зеленъ мухълъ и др. (Botrytis Cinerea, Penicillium и др.) които не закжнѣха да се появятъ.* Така че, и вследствие на гниенето, първопричината на което е молеца, реколтата въ 6 мѣстности на Ст. Загорскитѣ лозя презъ 1928 година бѣ намалена съ 50%.

И наистина, вредитѣ отъ гроздовия молецъ сж така опу-стошителни, а борбата противъ тѣхъ така трудна и несигурна, че въ страни като Франция, гдето молецътъ отдавна върлува лозаритѣ сж просто въ панически страхъ отъ него и всички лозарски институти и учени лозари тамъ сж постоянно въ тревога и непрекъснато работятъ отъ 20 години насамъ върху изследването живота на разнитѣ молци, съобразно съ локалнитѣ климатически и атмосферни условия и използване на най-разнообразни химически срѣдства за борба съ тѣзи страшни паразити.

Характерни особености въ живота на шарения молецъ.

Първитѣ пеперудки, следъ презимуването, изхвъркватъ изъ какавидитѣ обикновено къмъ края на месецъ априлъ. Достатъчно е лозаритѣ да направятъ една обиколка презъ тѣзи дни въ ония лозя и гдето е имало най-много гнило и червиво грозде миналата година, за да намѣрятъ цѣли компании пеперудки, които на кжси разстояния, но въ чести движения подхвъркватъ изъ лозята. Пеперудкитѣ на молеца подхвърчатъ главно привечеръ и сутринъ въ здрачината. Първото пилило пеперудки изхвърква, обикновено казахъ, къмъ края на априлъ и първата половина на м. май. Тукъ, обаче, не може да се фиксира точна дата. И, наистина, въ Ст. Загорско презъ 1926 година първото пилило пеперудки излѣзе къмъ 5 май; презъ 1927 година — къмъ 25 априлъ; презъ 1928 година — къмъ 15 май.

Яйчицата си, които иматъ видъ на ситни свѣтло желти точкици, пеперудката на молеца не снася наведнажъ, а постепенно, въ продължение често пжти на цѣлъ месецъ. По този начинъ отъ една и сжща генерация пеперудки имаме различни възрасти гжсенички. Това положение често пжти отива до тамъ, че наредъ съ пълновъзрастни гжсеници, които се гласятъ да се завиятъ вече въ пашкулъ, по гроздоветъ се движатъ и едва забелѣзващи се мжнички гжсенички отъ сжщата генерация.

Яйцата отъ първата генерация молци женската снася въ основата на младитѣ филизчета и по дръжкитѣ на израсли вече цвѣтни реси. Следъ десетина дни отъ снасянето на яйцата се излюпватъ гжсеничкитѣ, които съ голѣма предпазливостъ постепенно опустошаватъ цвѣтнитѣ реси на лозата. *Гжсеничката на шарения молецъ е желто-зеленикава съ свѣтло-кафява главичка. Тя се отличава съ извънредно голѣма пъргавина, при слабо бутане отскача като пружинена игличка.* Излупенитѣ гжсенички атакуватъ неразцвѣтлитѣ се още цвѣтни реси. Въ вътрешността на цвѣтнитѣ реси тѣ изплитатъ скривалища отъ паяджинка, гдето се подслоняватъ за закрила отъ слънцето и дъжда. Въ тѣзи скривалища гжсеничкитѣ притеглятъ отдѣлни или групички цвѣтчета, чиито опашки пригризватъ и изяждатъ вътрешността на цвѣта, главно плодника, а останкитѣ отъ цвѣта замотаватъ въ паяджината. Често пжти върху една и сжща реса се струпватъ нѣколко гжсенички, които бързо унищожаватъ всички цвѣтчета на ресата. Въ началото по ресата не се забелѣзва нищо. Следъ известно време, обаче, отдѣлнитѣ цвѣтчета се представяватъ като омотани на кълбенца по цвѣтнитѣ реси и неопитнитѣ лозари си смѣтатъ, че ресата още не се е развила. Наскоро следъ това, обаче, лозаритѣ констатираатъ, че тѣзи замотани кълбенца цвѣтни реси изгубватъ живиятъ свѣтло-зеленикавъ естественъ цвѣтъ, изглеждатъ завѣхнали и при стрѣскване отдѣлнитѣ цвѣтчета падатъ сжщо както това става обикновено при изресяване на лозитѣ. А ако лозаря полюбопитствува да разгърне едно отъ тѣзи кълбенца въ цвѣтнитѣ реси, то той ще види че отъ срѣдата на кълбенцето отскача съ пъргавината на огъната стоманена пружинка, желто зеленикавата гжсеничка на молеца. Своитѣ опустошения първото пило гжсенички продължава често пжти повече отъ месецъ. Кжсно излюпенитѣ гжсенички, за да дочакатъ завиването си въ пашкулче, се хранятъ и отъ завързалата вече съвсемъ ситна ягуридка. Следъ като добие пълната си възраст, гжсеничката достига до 12—13 мм. дължина. Тогава тя добива тъмно-кафявъ цвѣтъ и изгубва до голѣма степенъ пъргавината на младитѣ гжсенички. Пълновъзрастната гжсеничка се спуща съ една паяджинка надолу, *намира удобно мѣсто, най-вече подъ старата кора на лозовата главина и тамъ си свива гжсто бѣло пашкулче и за-*

спива въ какавида. Това става обикновено презъ юний месецъ. Къмъ края на юний, въ началото на юлий месецъ изхвърква второто пилило (генерация) пеперудки. Тѣзи последнитѣ снасятъ яйцата си обикновено около дръжките на ягуриденитѣ зърна. Следъ една седмица отъ снасянето, гжсеничките се излюпватъ и започватъ да се хранятъ отъ ягуриденитѣ зърна, въ които проникватъ презъ малки като боднати съ игла дупчици и последователно унищожаватъ вътрешността на последнитѣ. Следъ 15-20 дни гжсеницитѣ се завиватъ наново въ какавиди, отъ които не следъ много изхвъркватъ нови пеперуди, които ги виждаме да хвърчатъ въ началото на месецъ августъ. Това трето пилило (генерация) пеперудки снася своитѣ яйца на нѣколко пѣти въ основата на дръжката на гроздовото зърно. Отъ яйцата се излюпватъ третото поколѣние гжсенички, които нападатъ вече зрѣещето гроздово зърно и доунищожаватъ реколтата. За успѣшното размножаване на тритѣ поколѣния, особено благоприятствува топлото хубаво време презъ растежния периодъ на лозата. Въ всѣки случай, при описанието на биологията на Шарения молецъ, не може да се дадатъ математически указания. Въпрѣки повече отъ двадесетъ годишни изследвания, особено въ Франция, върху живота на Шарения молецъ, всички биологически условия, които благоприятствуватъ за развитието на молеца не сж още напълно установени. При това, въ практическата действителностъ, при широкитѣ природни условия въ лозовитѣ насаждения, живота на шарения молецъ е много сложенъ и капризенъ и не следва правилно описаниятъ цикълъ на тритѣ генерации. Често пѣти, рѣзко разграничение между отдѣлнитѣ генерации не може да се направи. Всѣко поколѣние се явява и върлува при много различни възрасти и съ промѣнливо настроение. Всѣко поколѣние пеперудки снася яйцата си, както казахъ, винаги съ прекъсвания. Понѣкога гжсеничките, излюпени отъ последнитѣ снесени яйчица на предшествующата генерация се заварватъ съ гжсеничките излюпени отъ първитѣ снесени яйца на последующата генерация пеперудки. Това фактическо положение, въ практическата действителностъ, дава понѣкога впечатление, като да се сливатъ генерациитѣ въ едно непрекъснато прииждане на нови млади групи опустошители. Такава една благоприятна за молеца година би изправила лозаритѣ предъ истинско бедствие и извънредно голѣми затруднения да се справя макаръ и отчасти съ злото:

Срѣдства за борба съ молеца.

Вредителъ на лозовата култура е действително гжсеницата на лозовия молецъ, но фактическиятъ разпространителъ на повредитѣ е мъничката пеперудка, която лети отъ главина на главина и отъ лозе на лозе, като раснася яйца за гжсеници. Ето защо, ако искаме да поведемъ ефикасна

борба противъ този опасенъ опустошителъ на гроздовитъ реколти, борбата трѣбва да се поведе масово (колективно) отъ всички лозари. Изолираната борба ще даде откъслечни резултати, чиито ефектъ ще бжде незначителенъ, понеже паразита ще бжде наново разнесенъ отъ съседнитъ изоставени лозя. Само общо подетата борба може да докара масово унищожение на молеца и да гарантира запазването повсемѣстно реколтата на лозята. За да се получатъ максимумъ практически резултати, масово подетата борба трѣбва да бжде насочена главно въ две направления:

1. Борба презъ зимата — за унищожаване какавидитъ и

2. Борба презъ растежния периодъ на лозата — за унищожаване гжсеницитъ на молеца.

Борба презъ зимата.

Най-важната стадия за запазване рода на молеца, това е какавидата. Отъ изследванията върху живота на шарениятъ молецъ се установява, че какавидитъ (пашкулчетата) си молецътъ скрива презъ зимата главно подъ старата кора на лозовата главина. Ето защо, презъ цѣлиятъ мъртавъ сезонъ всички лозари трѣбва да предприематъ едно грижливо олющване старата кора на лозовитъ главини. Олющването става съ ржка или съ обикновенъ парцалъ или пъкъ съ специални желѣзни ржавици. Около всѣка лозова главина се постила едно здраво зебло (кеневиръ) и се ожулва внимателно всичката стара кора. Олющената кора се внимателно събира въ постланото зебло, изнася се на края на лозето и тамъ се събира на купчинка и грижливо изгаря. Заедно съ кората изгарятъ по този начинъ и всички отнесени съ нея пашкулчета (какавиди) на молеца. Най-добре е олющването на старата кора да стане следъ гроздобера, преди заравянето на лозята. Ако олющването на старата кора се остави за пролѣтъ, работата трѣбва да се извърши най-късно до 20 априлъ; ако се закъснѣе следъ тази дата, пеперудкитъ изхвъркватъ и чистенето на кората става безцелно. Заравянето на лозята презъ зимата трѣбва винаги да се практикува. Освенъ като застраховка противъ зимното измръзване, заравянето на лозята е едно ефикасно срѣдство за унищожаване голѣма частъ отъ какавидитъ на молеца. Останали подъ заровената прѣстъ презъ зимата, много отъ пашкулчетата на какавидитъ вследствие на почвената влага плесенясватъ, прогиватъ и умиратъ. Голѣмото разпространение на молеца презъ последнитъ години, трѣбва до голѣма степенъ да се отдаде на постепенното изоставяне въ много лозарски райони на тази традиционна практика. За разширение борбата противъ какавидитъ на молеца, лозаря не бива да оставя безъ внима-

ние и коловетъ по лозята. Една значителна частъ отъ какавидитъ си молеца скрива по пукнатинитъ на коловетъ на лозята и то повече къмъ тѣхнитъ върхове. Ето защо, налага се, особено следъ всѣка силно пострадала реколта, следъ гроздоберъ лозаритъ да измъкнатъ коловетъ на края на лозето и да се направи пълна дезинфекция на последнитъ. Най-ефтиното, бързо и ефикасно сръдство въ този случай е да се накладе на края на лозето огънь и да се опърлятъ всички колове на пламъка, като се пърли главно горнята половина на коловетъ. *Въобще злото е така страшно, че никогда лозаритъ не бива да смѣтатъ, че издребняватъ въ грижитъ си за преследване какавидитъ на молеца. Най-големъ и най-ефикасни резултати може да даде, прочее, зимната борба противъ молеца, тъй като чрезъ нея се унищожава главно първопричината на гжсеничното нашествие — какавидитъ. Преследването на свършенното насѣкомо (пеперудкитъ) никъде не е дало практически резултати и наредъ е почти изоставено.*

Колкото внимателно, обаче, да се преследва унищожаването на какавиденитъ гнѣзда, борбата противъ молеца трѣбва да бѣде непременно продължена и презъ растежния периодъ на лозата. Въпрѣки голѣмата бдителностъ на лозаритъ, каквато винаги се налага, все пакъ нѣкой какавиди оставатъ невредими и отъ тѣхъ изхвъркватъ на пролѣтъ пеперудки, които подновяватъ рода на молеца.

Борба презъ растежния периодъ на лозата.

Въ борбата на лозаритъ противъ самитъ гжсеници, съ препорѣчвани много химически сръдства, съ които главно въ растворъ се прѣскаатъ цвѣтнитъ реси и ягуридата. Въ основата на всички препарати и специалитети лежатъ главно **никотина и арсениковитъ съединения**. Никотина е единъ алкалоидъ, който въ Франция широко се прилага противъ молцитъ. Има много фабрики тамъ, които приготвяватъ *титриранъ (градиранъ) тютюневъ екстрактъ*, употреблението на който дава възможностъ да се приготвява различни проценти *никотиновъ растворъ* за да се предпазватъ нежнитъ зелени органи на лозата отъ изгаряне. Въ България, за съжаление, индустрия за получаване на тютюневъ екстрактъ нѣмаме, въпрѣки изобилнитъ количества тютюнева фурда по складоветъ, която се изгаря и унищожава съгласно законитъ въ страната. Тютюневиятъ екстрактъ, който се вни- са отъ вѣнъ струва сравнително скъпо и мѣчно може да добие широко практическо приложение.

Отъ **арсениковитъ съединения**, широко приложение въ Франция има главно **оловения арсениатъ**. У насъ, като **арсеникови съединения, въ голѣми количества на пазаря имаме главно парижката зеленина и специалнитъ арсеникови препарати — Носпразенъ, Гралитъ и др.**

За икономия въ разходите по третирането на лозята съ горнитъ химически сръдства, при пръскането на противогжсеничните отрови, *тръбва да се правятъ възможнитъ комбинаци съ редовнитъ ежегодни пръскания на Бордолезовия разтворъ (синъ камъкъ и варъ) противъ пероноспората (балсарата) на лозята.* Така, въ приготвения *Бордолезовъ разтворъ* се слага опредѣлената доза **никотинъ** или **парижката зеленина**, разбърква се добре и се пръска едновременно противъ пероноспората и противъ гжсеницитъ на молеца.

1) **Никотинъ.** Когато ще се използва **никотина** за унищожаване гжсеницитъ на молеца, количеството *тютюневъ екстрактъ* ще се слага въ зависимостъ отъ неговиятъ титъръ (никотиновъ градусъ). Така напимъръ при *тютюневъ екстрактъ* съ титъръ 1.62 % (т. е. 16.2 грама чистъ никотинъ въ кгр. тютюневъ екстрактъ) *ще се сложи 4 кгр. тютюневъ екстрактъ въ 100 литри Бордолезовъ разтворъ.*

2) **Парижката зеленина.** Когато ще се използва **парижката зеленина**, *ще се слага 120—150 грама отъ нея за 100 литри Бордолезовъ разтворъ.* **Парижката зеленина** е единъ свѣтло зеленъ, извънредно ситенъ прахъ. *Най-добре е лозаритъ да си претеглятъ предварително въ отдѣлни пакетчета парижка зеленина по за едно буре разтворъ.* Следъ като Бордолезовия разтворъ е готовъ, слага се въ него по едно пакетче парижка зеленина. Слагането на парижката зеленина става по следнитъ два начина:

а) Въ една стъклена или чугунена чаша се изсипва внимателно приготвеното пакетче **парижка зеленина** (доза за едно буре разтворъ) и започва да се сипва по малко теченъ амонякъ (каквто всѣки лозаръ предварително си набавя въ едно стъкло отъ коя и да е аптека или дрогерия), като постоянно се бърка въ чашата съ една клечка до като парижката зеленина окончателно се разтвори въ амоняка. Чашата съ така разтворената парижка зеленина се изпразва въ бурето съ готовия Бордолезовъ разтворъ, разбърква се съ единъ дървенъ колъ и се пръска въ лозитъ.

б) Тамъ, гдето не се разполага съ теченъ амонякъ, **парижката зеленина** може да се прибави въ бордолезовия разтворъ и безъ него. Постъпва се тогава по следния начинъ: Върху изсипаната въ чашата пакетче **парижка зеленина** се пуца капка по капка вода и съ една клечка, както се замиса хлѣбъ, постепенно се заваля една тестяна топчица, която съ постоянното слагане капки вода се търкала съ клечицата докато всичката изсипана въ чашата **парижка зеленина** се заваля на тесто. Слагането на капкитъ вода и бъркането съ клечката непрекъснато продължава и следъ това и полученото тесто постепенно почва да се размива. Работата продължава така докато се получи на края една светло зелена бозица (разтворъ), която се изсипва въ готовия синъ

камъченъ разтворъ, разбърква се съ единъ дървенъ колъ и се пръскатъ лозитѣ.

И въ двата случаи разтвора трѣбва често да се разбърква основно съ колъ, защото *парижката зеленина* бързо се утайва на дъното на сжда. Изтърсването на пакетчето *парижката зеленина* въ чашата трѣбва да става съвсемъ предпазливо, защото *парижката зеленина* е извънредно ситенъ прахъ, който отъ малко тръскане се вдига на пушилекъ и отъ една страна се хаби, а отъ друга отровния прахъ може да попадне въ носа или по лицето на работника.

3) Носпразенъ. Този препаратъ съдържа въ своя съставъ *едновременно медни соли и арсеникови съединения*. Така че, при пръскането съ *Носпразена* се води едновременно борба *противъ пероноспората и противъ гжсенницѣ на гроздовия молецъ*. При употреблението на *носпразена* достатъчно е обикновено 1.5 кгр. *носпразенъ* за 100 литри разтворъ. За приготвянето на 200 литри разтворъ, напимѣръ (едно маслиново буре съ каквито обикновено лозаритѣ си служатъ) се постъпва по следния начинъ: 3 кгр. *носпразенъ* се изсипва въ бурето за разтворъ заедно съ 100 литри вода и постоянно се бърка съ една дървена метла като отъ време на време се разбърква основно цѣлиятъ разтворъ. Следъ единъ часъ *носпразена* се е разтворилъ. До като се разтваря *носпразена*, въ едно каче (отокъ, чибуръ) се слага три четвърти отъ килограма (750 гр.) чиста негасена варъ, която се угасява съ малко вода и после се долива въ нея вода до 100 литри. Следъ това се смѣсва разтворениятъ *носпразенъ* съ киреченото млѣко и имаме вече 200 литри разтворъ готовъ за пръскане.

Отъ тригодишнитѣ ми опити съ този препаратъ въ борба съ *гжсеницитѣ на молеца*, азъ съмъ съ затвърдено вече заключение, че *носпразена* има сигуренъ резултатенъ ефектъ. Но за да се извлѣче всичката полза отъ пръскането на лозята съ всички гореизброени арсеникови разтвори, лозаритѣ трѣбва да иматъ винаги предвидъ, че *гжсеницитѣ на молеца* атакуватъ изключително гроздето и като така *най-големитѣ грижи на пръскачитѣ трѣбва да бждатъ съсрѣдоточени въцентрени върхуплода на лозата*. Старанието на пръскачитѣ трѣбва да бжде толкозъ по-голѣмо колкото по-буйни и по-за шумени се явяватъ лозитѣ. За да се нанесатъ максимални поражения върху *гжсеницитѣ на молеца*, отъ грамадно значение е навременността на пръскането. Тамъ гдето се е вече загнѣздилъ молеца, имайки като ржководно начало края на м. априлъ, лозаритѣ трѣбва да следятъ много зорко развоя на *разнитѣ генерации (поколѣния)* и да вършатъ пръсканията наскоро следъ снасянията на яйцата на молеца; т. е. съ пръсканията трѣбва винаги да се избързва, да се приготви отровна каша на излюпвацитѣ се *гжсенички*. Вънъ отъ съвмѣстнитѣ съ *противо-пероноспорни пръскания*, лозаритѣ трѣбва

наложително да правятъ, споредъ нуждитъ на случая, допълнително две или три пръскания само на плода на лозта, пръскания специално насочени за унищожаване гжсеницитъ на молеца.

4) **Гралитъ.** Това е единъ сжщо така *арсениковъ препаратъ*, който се пръска по лозята не вече въ растворъ а въ прахъ съ сернитъ духалки. Този препаратъ може да се препоръча като допълнение при едно голъмо нашествие на гжсеницитъ на молеца, когато борбата съ разтворитъ ще се укаже недостатъчна. Въ такъвъ случай между две пръскания съ растворъ отъ голъма полза ще бжде да се направи и едно прашене съ гралитъ.

Необходима предпазливостъ при водене борбата съ гжсеницитъ на молеца.

Употрѣблението на изброенитъ химически сръдства изискватъ голъма осторожность презъ време на манипулацията съ тѣхъ. *Парижката зеленина, носпразена и гралита сж препарати, които съдържатъ въ голъма доза арсеникъ, който е силна отрова. Ето защо, при употрѣблението имъ трѣбва да се избѣгва яденето на напръскани или напрашени ластари, листа, грозде и пр. (бране на листа за сърма, ластари или листа за храна на добитъкъ и пр.)* При това работниците презъ време на манипулацията съ тѣхъ не трѣбва да пушатъ или ядатъ, както и да се пипатъ по носа, очитъ и устата. *Следъ привършване работата трѣбва грижливо да се измиватъ ржцетъ съ сапунъ.* Хора съ открити рани въ никои случай не трѣбва да манипулиратъ съ гореизброенитъ химически сръдства. Презъ време на пръскането и прашенето добре е работниците да си привързватъ една кърпа презъ носа и устата.

Употрѣблението на арсениковитъ сръдства, споредъ изследванията на французитъ Moreau, Vinet, Mütteleit и много други въ Германия и Швейцария, може да се практикува до края на м. августъ (засѣгайки по този начинъ напълно и третата генерация гжсеници на молеца) при условие, обаче, че гроздето на третиранитъ лозя ще бжде използвано само за вино. *Изследванитъ вина, получени отъ грозда на третирани съ горнитъ препарати лозя, не съдържатъ нито арсеникъ, нито олово, тѣй като е установено че въпроситъ химически сръдства презъ време на винената ферментация образуватъ неразтворими съединения, които падатъ въ виненитъ утайки.* Въ случай, обаче, че отъ гроздето ще трѣбва да се консумира и за ядене, то употрѣбата на изброенитъ химически сръдства трѣбва да бжде преустановено по-рано. *При българскитъ условия, гдѣто голъма частъ отъ виненитъ сортове се употрѣбаватъ и за ядене, пръсканията и прашенията противъ гжсеницитъ на молеца трѣбва да бждатъ*

чести и най-грижливо прилагани главно противъ първата и втора генерации гжсеници, на които трѣбва да се нанесатъ максимумъ поражения. Въ всѣки случай последнитѣ прѣс-
кания у насъ съ арсениковитѣ съединения и препарати трѣбва да се прекратятъ къмъ 15—20 юлий най-късно.

ПРОПАГАНДА ЗА ВИНОТО.

Проф Н Недѣлчевъ.

Отговоръ на въздържателя д-ръ Н. Станчевъ.

Въ бюлетина на лозаро-винарското бюро — Плѣвнѣнъ, бр. 14 отъ 1 априлъ т. г., е отпечатана една статия отъ д-ръ Н. Станчевъ, подъ надсловъ: Къмъ заблуденитѣ около „Лозарски прегледъ“, която буди недоумение. Тази статия, предполагаме, е допусната въ бюлетина поради две причини: 1) че още отъ заглавието ѝ се разбира, че е насочена противъ сътрудницитѣ на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“, съ което информационното бюро смѣта да уязви списанието (това е една хитростъ на автора на статията, съ която е подвелъ редакцията на бюлетина, за да не откаже помѣстването на статията) и 2) че информационното бюро рекламираше нѣкакви машини за сгѣстяване на мжстъ и търси сега да спечели клиенти между въздържателитѣ.

Въпрѣки белѣжката на редакцията, че тя си запазва правото да се изкаже по въпроса, поменатата статия внася смущение и вмѣсто да освѣтли лозаритѣ върху проблемата на безалкохолното гроздово производство, тя напротивъ, може да ги подведе да направятъ рисковани опити, които ще имъ коствуватъ много скжпо.

Искамъ да посоча тукъ причинитѣ, които заставятъ лозаря да продължава да прави вино, въпрѣки постояннитѣ съвети на въздържателитѣ да се приготвяватъ безалкохолни продукти. Това съвсемъ не е отъ инатъ, както твърди г-нъ Станчевъ, но това е отъ добре разбранитѣ стопански интереси.

Лозаритѣ сж на правъ пжтъ, като преработватъ гроздето си въ вино и подобни упрѣци може да имъ прави човѣкъ, който не е лозаръ и който лесно жертвува интереситѣ на другитѣ, само за да види реализирани своитѣ идеи.

Азъ познавамъ лозари въздържатели, които продължаватъ да преработватъ гроздето си на вино. Ако въздържателитѣ вършатъ това, какво остава до другитѣ!

Лозаря копае, рѣже и прѣска за да произведе грозде. Ако има купувачи за гроздето, той го продава, ако ли не, налива го като вино, защото за сега само то може да гарантира до нѣкъде поминѣка на него и семейството му.

Вие, г-нъ Станчевъ, ги съветвате да правятъ петмези, мармалади и пр., но съ какво ги гарантирате отъ загубитъ, които могатъ да последватъ? Съвети безъ отговорностъ.

Да видимъ до колко сж състоятелни съветитъ, които той дава.

Лозаритъ отъ Калифорния (страна, която е съ десетки хиляди клм. далечъ отъ насъ и лесно не може да се провѣри какво става тамъ), казва той, не увеличили ли двойно лозята си при новото безалкохолно производство?

Калифорния доставя плодове на Съединенитъ Щати. Последнитъ иматъ население отъ 118 милиона души. Производството на грозде отъ лозята въ Калифорния е всичко 235 милиона кгр. за стафиди, 420 милиона кгр. грозде за вино и 240 милиона — за десертъ (презъ 1922 год.)

Не е за чудене, че произведеното грозде и стафиди намиратъ пазаръ, защото на глава се пада по 7.5 кгр. грозде, а у насъ 80 кгр. на глава. Колкото за грамаднитъ фабрики за гроздовъ сиропъ, мармалади и пр., това се нуждае отъ провѣрка.

Бждете увѣрени, че ако се прокара сега единъ законъ съ който да се забрани производството на вино у насъ, лозята въ България не само нѣма да се удвоятъ, а лозаритъ ще се обърнатъ въ просяци. Да произвеждатъ безалкохолно вино и петмезъ та да прокопсатъ. Това е единъ смѣшенъ и несериозенъ съветъ.

Да се обзаведатъ, казва сжщия, кооперации за безалкохолни продукти и полученитъ произведелия да се изнасятъ въ севернитъ страни. Кой е проучвалъ севернитъ пазари и кой може да знае какъвъ ще бжде пласимента на безалкохолнитъ продукти? Факта, че по напредналитъ лозарски страни не се насочватъ въ тази посока показва, че това сж празни илюзии и мечти.

Въ Франция, въ много села, пише сжщия, съхранявали грозде за нѣколко месеца и на сжщото основание и въ България съхранението би могло да погълне едно грамадно количество отъ производството. Нека г-нъ Станчевъ проучи въпроса по-добре за да не пише на посоки. Статистиката показва, че Франция произвежда годишно 7 милиярда кгр. грозде, което обръща въ вино, а съхранява нѣкакви си 38,000 кгр. грозде презъ зимата (1924 год.). Въпрѣки грамадното производство на грозде тя прибѣгва всѣка година до вносъ на прѣсно грозде презъ зимата отъ парницитъ на Белгия и Холандия.

Това положение съществува, защото съхранението на гроздето е една много скъпа, трудна и деликатна работа и не може масово да се приложи въ села и градове. Гроздето не е орѣхи, а единъ продуктъ подлежащъ силно на развала. Трѣбва специални грозда, специално гледане, помѣщения, обученъ персоналъ и най-важното богати клиенти, каквито има въ Парижъ, Берлинъ и Лондонъ, но ги нѣма въ България.

Преработката на гроздето въ безалкохолни продукти, предназначени за пазаря, не препорѣчваме на лозаритъ по следнитъ съображения: 1) инсталациитъ сж много скъпи (азъ имамъ подъ

ржка единъ проектъ на французката къща Barget за подобна инсталация, на която само машинарията ще струва 700,000 лв.)

2) Пазаря на подобни сиропи е много несигуренъ, защото сж много по-скъпи отъ сиропитѣ, приготвени отъ обикновена захаръ.

Въ Италия сжществуватъ подобни инсталации, обаче приготвенитѣ сиропи се използватъ за подсилване слабото грозде при приготвянето на вината (понеже подсилването съ захаръ въ Италия е забранено), но не за въздържателни цели.

Сждбата на безалкохолното вино въ България е известна и излишно би било да пишемъ за него. Направете една обиколка въ Италия и Франция: вие нѣма да чуете никжде да се говори за безалкохолно вино.

При сегашното положение на нѣщата гроздовото безалкохолно производство представлява голѣмъ рискъ.

Вмѣсто въздържателитѣ да теоритизиратъ и да обвиняватъ лозаритѣ, че били консервативни, че не схващали новитѣ течения и пр., нека самитѣ тѣ основатъ кооперативни и акционерни фабрики за безалкохолни продукти, които да разпространяватъ между членоветѣ си за да ги приучатъ да ги консумиратъ. Докато на дѣло не покажатъ какво може и какво не може да се направи, по-добре ще бжде да си мълчатъ.

Стефанъ Икономовъ
лоз. оп. станция

Виното и неговата хранителна и хигиенична стойностъ.

(Преводъ).

Международното винарско бюро въ Парижъ, членове на което сж повече отъ 10 държави, е организирано една международна анкета за установяване влиянието, което умѣрената употреба на виното указва върху физиологията на човѣшкия организмъ. Работата по анкетата е била възложена на научни национални комитети за всѣка отдѣлна държава, въ които влизатъ професори, видни лѣкари и известни социолози и чиито рапорти съ резултатитѣ отъ анкетата, документирани съ научни изследвания, сж отпечатени въ книжки 6, 7, и 8 на бюлетина, който бюрото издава.

Последователно въ нѣколко книжки на списанието ще бждатъ изложени извадки отъ тѣзи рапорти, за да се даде възможностъ на интересующитѣ се да разкритикуватъ сами идеологията на въздържанieto, да прецѣнятъ положителнитѣ му и отрицателни страни и въобще смисъла на тази доктрина при днешнитѣ условия, въ физиологично, стопанско-икономично и социално отношение.

Рапортъ отъ д-ръ Decref, отъ кралската медицинска академия въ Мадридъ.

Въ основата на тѣй усложненитѣ следъ войната икономически въпроси, човѣкъ забелѣзва често низки интереси, прикри

ти задъ формули и закони като онѣзи, които поставятъ на първо мѣсто морала и здравето на обществото.

Това е било причината за гдѣто винаги сж се смѣсвали преднамѣрено разрушителнитѣ ефекти, които индустриалния спиртъ произвежда въ човѣшкия организъмъ, съ благотворното действие на винения спиртъ.

Виното, споредъ Duclaux, е една храна, която може да се постави наравно съ скробѣлата и захарѣта — храна непълна, както всички онѣзи които човѣкъ употребява, но съставляваща едно отъ най-важнитѣ допълнения, отговаряща на нуждитѣ на организма.

Виното е както всѣка храна. То е полѣзно до толкова, до колкото не се злоупотрѣбява съ него или не се измѣня неговия естественъ и нормаленъ съставъ, било чрезъ фалшифициране, било чрезъ лошо запазване, точно така, както е съ млѣкото или месото.

Г-нъ Laborde, съ своитѣ всеизвестни опити доказа, че обикновениятъ нечистъ спиртъ е съвсемъ различенъ отъ винения. Отъ тритѣхъ кучета използвани въ опита, на които е било дадено съответно по 50 куб. см. виненъ, меласовъ и царевиченъ спиртъ, разреденъ съ по 50 куб. см. вода, първото не се е почувствувало никакъ разстроено въ своя нормаленъ животъ, когато второто и третото манифестирали разстройства, които траяли 48 часа и даже 3 дни.

Duclaux, замѣствайки последователно въ хранителния режимъ на кучета 37 гр. мастни вещества и 45 гр. вжглехидрати, произвеждащи по отдѣлно по 520 калории, съ 79.5 гр. виненъ спиртъ, произвеждащъ 512 калории, не констатира никаква промѣна въ нормалнитѣ функции на тѣхния организъмъ.

Armand Gautier, членъ на академията на наукитѣ и на медицинската академия, е доказалъ хранителната стойностъ на алкохола и неговото предпазно действие върху албуминоидитѣ. Сжщото мнение се сподѣля отъ Maurice Perri, Lallemand и Duroz, Hope, Seyler, Brucke, Volfberg, Chauveau, Buge и др. Цѣла една серия отъ заключителни опити позволява да установи на 1.5 гр, на день и на килограмъ живо тегло умѣреното количество виненъ спиртъ, което може да се абсорбира.

Въ 1902 год. още, Molineau доказа, че добритѣ вина, богати на минерални вещества и особено на желѣзо и фосфоръ, сж силно възбудителни и хранителни. Brouardel потвърди това мнение.

Най-сетне, Albertoni и Rossi представиха въ академията на наукитѣ въ Болоня следнитѣ заключения:

1) Винения спиртъ, погълнатъ, е почти изцѣло използванъ за подържане температурата на тѣлото и за произвеждане на работа.

2) Взетъ въ умѣрена доза, той усилюва отдѣлянията на храносмилателната система, особено на солната киселина, отъ което последва едно благотворно действие върху храносмилането.

3) Виното е една икономична храна въ сравнение съ тлъстинитѣ и албумина.

4) Спирта действува като стимулантъ, като подкрепителъ на нервната система и увеличава хемоглобина въ кръвта.

Тѣй като виното отговаря, съ своя танинъ, съ своитѣ ароматични вещества, съ минералнитѣ си елементи и съ спирта на гореизложенитѣ условия и понеже съдържа тѣзи вещества въ форми лесни за асимилиране, ясно е, че виното, взето умѣрено, съставлява едно отлично хигиенично питие.

Неговото действие върху кръвоносната, нервната и отдѣлителната системи, дадено въ малки и чести дози, е използвано както въ терапията, така и за разнасянето изъ организма на подкрепителни и диуретични лѣкарства. Достатъчно е да припомнимъ методата на Todd противъ треската и безбройнитѣ формули въ терапията, като онази на великия Trousseau, за да кажемъ, че цѣлъ свѣтъ признава лѣчебната стойностъ на нашитѣ вина Xérès и Malaga.

Всеизвестния д-ръ Firmin Aranda цитира чудни резултати получени съ вината отъ Xérès въ случай на анемия, жълтеница, тифузна треска, коксалгия, пневмония, неврастения и пр. Обяснението на тѣзи благотворни ефекти лежи въ състава на вината Xérès: алкохола (антитермично лѣкарство), етера (стимулантъ), желѣзото (подкрепителъ) и азота, съединени съ витаминитѣ въ виното, правятъ отъ нашитѣ вина Xérès едно възстановително и подкрѣпително питие безъ съперникъ въ свѣта.

Но виното не само оживява организма. То съставлява за него въ много случаи, едно отлично срдѣство за защита срещу случайна зараза: Pick, отъ Виена, е забелѣзалъ, че виното убива лесно микробитѣ на холерата. Професоритѣ Salraces и Mercandier доказаха бактерисидното влияние на виното върху бацилитѣ на тифузната треска. Многобройни опити сж ги довели до заключението, че червенитѣ вина за обикновена консумация убиватъ бацила на Eberth въ 2 часа ако сж чисти и въ 4 часа ако сж размѣсени съ вода.

Виното упражнява прочее едно физиолсгично действие полезно за организма, както въковнитѣ наблюдения сж позволили да се установи онова, което едно строго научно обяснение позволява да се контролира.

Известния хирургъ д-ръ Firmin Aranda е констатираалъ единъ фактъ, станалъ пословиченъ между народнитѣ маси, че работницитѣ въ избитѣ, които презъ работния сезонъ пиятъ отъ най-хубавото вино и колкото искатъ, достигатъ до дълбока старостъ и сж въ състояние да продължаватъ тежкия си занаятъ до една твърде напреднала възраст.

Следъ всичко, което се каза до тукъ, нѣма нищо чудно въ това, че испанскитѣ лѣкари вѣрватъ безъ всѣкакво съмнение,

какво чистото и изобилно вино ограничава алкохолизма. Швейцария потвърди това, което туку-що казахме, чрезъ една активна пропаганда въ полза на виното, която е направила да се намали алкохолизма съ 30%.

Въ нашата страна, ние виждаме, че алкохолизма е много по слабо развитъ въ провинциитъ кждето се пие вино, отколкото въ другитъ, кждето консумацията на последното е твърде слаба. Въ голѣмата винарска провинция Андалузия, въ Севиля, Гренада, Кадиксъ, Хуелва, Жаенъ, Алмерика и Малага — градове, които произвеждатъ най-финнитъ и най-богати на спиртъ вина въ цѣла Испания и които консумиратъ една голѣма частъ отъ тѣзи вина, върху едно население отъ 3,842,974 жители, смъртността отъ алкохолизма е само 0.08 на 10,000. Напротивъ, въ севернитъ провинции на Испания, Овиедо, Алава, Визкая и Гуипузкоа, чиито жители не сж консуматори на вино и кждето се пие повече сидъръ и ликьори, върху едно население отъ 1,965 165 души, смъртността е 0.22 на 10,000.

Още едно доказателство: въ провинции като Алава и Гасересъ, кждето филоксерата унищожи всички лозя, следущата година алкохолизма се увеличи повече отъ двойно.

(следва)

Виното въ Вашингтонския парламентъ.

Преди нѣколко дена едно шише оилично унгарско вино „Токая“ предизвикало истинската буря въ Вашингтонския парламентъ. Презъ време на заседанието на парламента „сухиятъ“ депутатъ Гринъ най-остро осждилъ немарливостъта на американскитъ полицейски власти, които позволявали контрабандирането на алкохола.

„Мокрия“ депутатъ Селеръ влѣзълъ въ пререкани съ Гринъ, когото нареклъ будала, че се заема съ глупава работа. Защо, казва той, безполезна е борбата противъ алкохола въ Съединенитъ щати и че днесъ се пие най-много отколкото преди забраната.

За да докаже това, Селеръ измѣкналъ отъ джоба си едно шише вино „Токая“ и показвайки го на депутатитъ казалъ: „Ето вижте!“ Отъ всѣка аптека можете да получите такова вино ако представите лѣкарска рецепта. Всички депутати отишли тогава при Селеръ да видятъ бутилката вино, която отъ ржка на ржка най-послед стигнала и при председателя на парламента, който пожелалъ да я види. Но когато последната стигнала до неговитъ ржце била празна и виното ѝ изчезнало! Кой я изпилъ не се знае, но въ онзи голѣмъ шумъ, не е изключено и нѣкой „сухъ“ да се е възползувалъ отъ удобния моментъ и малко да е „понак-василъ“ сухото си гърло

НАУЧНИ.

Стефанъ Икономовъ

Лозар. Опитна Станция — Плѣвень.

Изследване влиянието на различни разстояния между главинитѣ върху вегетацията на лозата.

Въпроса за разстоянията между лозитѣ представлява особень интересъ за лозарството. Уеднаквяването на лозарската техника въ цѣль единъ лозарски районъ, типизацията на вината отъ всѣки единъ такъвъ районъ, увеличението на производството и подобрене качеството на гроздето, сж въпроси тѣсно свързани съ разстоянието между лозитѣ. На пръвъ погледъ, кжситѣ разстояния, позволяващи засаждането на по голѣмъ брой главини върху единица площъ се явяватъ за предпочитане предъ широкитѣ такива, още повече, че последвалото увеличение на реколтата не може да бжде въ разрѣзъ съ качеството на мжстѣта. Освенъ това и възможността да се ограничи или даже съвсемъ изостави употребата на колове, говори само въ полза на първитѣ.

Въпроса обаче е много по-сложенъ. Той не е въ зависимостъ отъ единъ само факторъ, а отъ цѣла редица такива, които общо опредѣлятъ чистия доходъ за лозаря, а тѣ сж: климата, почвата, системата рѣзитба, естеството на сорта, изложението и пр. Въ това отношение нашия лозаръ не е останалъ много назадъ, но той не е съумѣлъ да съгласува добре изискванията на лозата съ естеството на почвата.

Въ България, разстоянията на които най-често се садятъ лозитѣ сж 1'20 м., 1'30 м., 1'40 м. за виненитѣ сортове и 1'40 м., 1'50 м., 1'60 м. за десертнитѣ. Срѣщатъ се тукъ-тамъ въ Врачанско, Видинско и другаде разстояния отъ 0'80 м. и 1'00 м., както и 2'00 м. и 2'50 м. въ Плѣвенско, Русенско и пр. Тѣзи разстояния обаче сж установени безъ огледъ на почвенитѣ и климатически условия, на естествената буйностъ на сорта и др., защото, докато въ Бургазко, при наличността на морския мекъ климатъ, на дълбокия и богатъ черноземъ, лозитѣ се отглеждатъ на разстояние 1'30 м. до 1'50 м., чашовидно и безъ колове поради ниското кършене, въ Варненско, Русенско, Шуменско, Плѣвенско, Търновско, Ломско, пъкъ и въ почти цѣла Южна България, разстоянието 1'30—1'50 м. е спазено както за богатитѣ низини, така и за сухитѣ и бедни баири, както за сортоветѣ Чаушъ, Фоча, Преслава, Памидъ, Бѣлъ мискетъ и др., така и за Гъмза, Червенъ Мискетъ, Кокорко, Черна резекия и пр. Липсва прочее едно ржководно начало при установяването на тѣзи разстояния, единъ критерии обоснованъ на опита, съ който да се опредѣля стойността на разстоянието при дадени условия.

Установяването на такъвъ критерии бѣ объектъ на настоящия опитъ, заложенъ въ Опитното лозе на Станцията, кждето презъ 1917 г. сж били засадени парцели отъ 0'200 дек., въ които разстоянията между главинитѣ сж респективно: 0'80 м., 1'00 м., 1'20 м., 1'40 м., 1'60 м., 1'80 м., 2'00 м. и 2'20 м. въ квадратъ.

Почвата е пѣськливо-глинеа, лека, дълбока, бедна, свежа, неизложена на опасностъ отъ ранни есенни или късни пролѣтни слани. Въ опита сж застъпени сортоветъ Гъмза върху Rup. du Lot и Памидъ върху Riparia x (Cordifolia x Rupestris) 106⁸, като наблюденията водени отъ 1924 год. насамъ, се извършиха само върху автентичнитъ, неохранителни и незаобиколени съ праздни мѣста главини.

Въ долнитъ таблици сж изложени на кратко срѣднитъ резултати отъ изледванията за 1924, 25, 26, 27 и 28 години.

1. Гъмза върху Rup. du Lot.

Разстояния	Поява на I листъ	Цвѣтене		Прошарване	Количество грозде		Качест.		Кгр. прѣч. отъ 1 глав.	F ¹⁾ V
		начало	край		на 1 глав.	надекаръ	0/0 зах.	0/0 кис.		
0·80 м.	19.IV	28 V	20.VI	29.VII	0.442	708	21 ⁰⁴	6.0	0.099	3.9
1·00 „	18.IV	28.V	19.VI	28.VII	0.560	560	21 ⁰²	5.9	0.109	4.9
1·20 „	18.IV	29.V	19.VI	31.VII	1.061	586	22 ⁰⁶	6.1	0.169	4.2
1·40 „	17.IV	29 V	20.VI	31.VII	0.971	497	19 ⁰⁸	5.7	0.269	3.7
1·60 „	17.IV	30.V	20.VI	1.VIII	1.582	611	20 ⁰²	6.2	0.529	2.7
1·80 „	17.IV	30.V	20.VI	31.VI	1.480	581	20 ⁰⁴	6.1	0.501	2.8
2·00 „	16.IV	30.V	20.VI	3.VIII	1.526	382	22 ⁰¹	6.8	0.469	2.8
2·20 „	16.IV	31.V	21.VI	3.VIII	1.758	339	21 ⁰¹	6.3	0.533	3.1

2. Памидъ върху 106⁸.

Разстояния	Поява на I листъ	Цвѣтене		Прошарване	Количество грозде		Качест.		Кгр. прѣч. отъ 1 глав.	F ¹⁾ V
		начало	край		на 1 глав.	надекаръ	0/0 зах.	0/0 кис.		
0·80 м.	20.IV	29.V	21.VI	29.VII	0.714	1331	18 ⁰⁷	4.5	0.194	2.80
1·00 „	19.IV	29.V	20.VI	30.VII	0.995	995	19 ⁰⁰	4.7	0.266	3.10
1·20 „	18.IV	29.V	20.VI	30.VII	1.350	939	18 ⁰⁹	5.0	0.411	3.10
1·40 „	18.IV	30.V	20.VI	29.VII	1.790	933	18 ⁰⁹	4.9	0.572	3.00
1·60 „	17.IV	29.V	20.VI	1.VIII	2.028	756	18 ⁰⁸	5.0	0.594	2.60
1·80 „	17.IV	30.V	20.VI	3.VIII	1.984	609	18 ⁰⁰	4.9	0.639	2.50
2·00 „	16.IV	30.V	21.VI	1.VIII	1.974	543	18 ⁰⁴	5.1	0.798	2.20

1) F/V = отношението на плодородието и силата на главината.

(Следва).

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Филизене на десертнитѣ лозя.

Десертнитѣ лози, при каквато и рѣзидба да се водятъ, трѣбва грижливо да се филизятъ за да даватъ доброкачествено грозде. Филизенето, както се знае, се състои въ премахване на частъ отъ покаралитѣ отъ главината филизи, за да се даде възможност на останалитѣ да се хранятъ по-добре, а така сжщо гроздоветѣ да се развиватъ по-добре.

Напролѣтъ, освенъ оставенитѣ плодни пжпки, покарватъ и други, непредвидени, отъ спящитѣ очи, разположени при основата на пржкитѣ или отъ самия кютюкъ. Тѣзи филизи сж обикновено безплодни и тѣ въ скоро време ставатъ по-силни отъ плоднитѣ, като изразходватъ голѣма частъ отъ хранителнитѣ сокове. Отъ друга страна тѣ прѣчатъ на развитието на реситѣ, на опрашването, на зрѣнето и пр., понеже засенчватъ и задушватъ плоднитѣ лѣторасты.

Напролѣтъ, при първото появяване на маната, обикновено се заразяватъ най-напредъ излѣзлитѣ направо отъ кютюка филизи, затова филизенето се препорѣчва и за предпазване на лозата отъ мана.

Филизенитѣ лози развиватъ по-силни пржчки, гроздето имъ узрѣва по-добре и добива по-приятенъ цвѣтъ. Понеже филизенето е въ прѣка връзка съ рѣзитбата на зрѣло, то може да се смѣта и като предварителна рѣзитба, която има за целъ да освободи главината отъ всички излишни пржчки. Филизитѣ, премахнати напролѣтъ, не оставятъ рани, а премахнати при рѣзидбата, като пржчки, оставятъ рани, които, както е известно, причиняватъ отслабване на главината.

Затова пъкъ филизенето трѣбва да се извършва внимателно и отъ човѣкъ, който разбира отъ рѣзване, за да улесни бждещата работа на рѣзача.

Филизенето се извършва тогава, когато ресата се покаже и може лесно да се отличатъ плоднитѣ филизи отъ безплоднитѣ. Премахването става лесно, като непотрѣбнитѣ филизи се събарятъ съ прѣсти. При филизенето трѣбва да се премахнатъ безплоднитѣ филизи, като се оставятъ само тѣзи, които ще бждатъ нужни за оформяване на рамена, чепове и пр. По причина на тазгодишното измръзване, филизенето ще трѣбва да става внимателно, защото сигурно ще има цѣли чепове, а даже рамена измръзнали. Въ такъвъ случай филизи, макаръ безплодни, развити отъ спящи очи, ще трѣбва да се оставятъ, за да се оформява измръзналата главина.

Ако отъ едно око излизатъ два филиза, единия ще се премахне, макаръ да бжде плоденъ.

Филизенитъ лози по лесно се запазватъ отъ маната, защото при пръскането разтвора лесно прониква въ вжтрешността на главината и може да засегне всички реси. Освенъ това, главината се провѣтрява добре и перноспората и др. болести не намиратъ благоприятни условия за развитието си.

Отъ много важно значение е филизенето на десертнитъ сортове, които обикновено изрисяватъ, като чауша, фочата и др. Филизенето, което става преди цъвтенето разрежда лѣтораститъ и дава възможностъ на чуждия прашецъ да проникне до реситъ и да ги оплоди. Безъ чуждъ прашецъ тѣзи сортове не даватъ добре завързали гроздове. Но за опрашването имъ ще пишемъ въ идущия брой.

Акцизенъ справочникъ.

Снабдени съ патентъ за питейна търговия на дребно лозари и винари, могатъ да продаватъ на едро безъ патентъ, на три пѣти най-много, и излишната частъ отъ всичкитъ питиета, които сж произвели отъ собствени материали, споредъ книгата на производителитъ, водена въ общинското управление. Продажбата на едро безъ патентъ отъ такива лозари и овощари безъ разрешение на акцизната властъ се преследва и на виновния се налага глоба въ петорния размѣръ на следуемия патентъ на едро.

Лозаритъ и овощаритъ могатъ да продаватъ безъ патентъ на едро питиета, които сж произвели отъ материали, добити отъ собственитъ имъ лозя или овощни градини следъ като се снабдятъ съ надлежнитъ преносителни свидетелства отъ данъчната или общинска властъ. Сжщитъ могатъ да продаватъ произведенитъ си ракии и на разнось, но тѣ трѣбва да носятъ постоянно съ себе си преносителнитъ свидетелства, на гърба на които данъчнитъ или общинскитъ органи записватъ извършенитъ продажби. Тѣ сж длъжни да вдигнатъ ракиитъ си въ деня на издаване на преносителнитъ свидетелства и ги пренасятъ на мѣстоназначението имъ въ отбелѣзания въ преносителното свидетелство срокъ. Лозаритъ могатъ да продаватъ безъ патентъ на едро и на разнось и онѣзи питиета, които сж произвели отъ прекупено грозде, добавяно къмъ собственото отъ техническа нужда — да допълнятъ последния си линъ или сждъ, или да поправятъ качеството на реколтата, но не и за спекулативна цель. За всѣка такава покупка, обаче, производителтъ съобщава на мѣстната общинска властъ за да направи нуждната белѣжка въ книгата, която се води отъ общината за производителитъ отъ собственото произведение. Записването става следъ като кметътъ се увѣри, че прекупеното грозде действително е нужно на производителя за техническа цель а не за спекула и търговия.

Надзоръ върху хранителни, питейни, вкусови вещества и общоупотрѣбими предмети.

Чл. 75. Органитѣ на санирната властъ упражняватъ надзоръ, както по отношение чистотата на помѣщенията, уредитѣ, машинитѣ, така и по отношение хигиената на труда, чистотата и здравето на работницитѣ и пр. въ всички работилници, фабрики и заведения, въ които се добиватъ, произвеждатъ, преработватъ и пр. общоупотрѣбими предмети, хранителни и питейни вещества, безразлично отъ какъвъ произходъ сж тѣ.

Чл. 77. За хранителни, питейни и вкусови вещества въ духа на настоящия законъ се считатъ всички вещества, които могатъ да бждатъ употрѣбени отъ хората за ядене, за пиене, за подправка на храни и питиета, било въ нормално, било въ преработено състояние.

Чл. 78. Общо употрѣбими въ живота предмети сж:

а) сждоветѣ за храна, пиене и готвене и всички други предмети, предназначени за употрѣбяване при добиването, приготвянето, измѣрването, тегленето, опаковката, запазването и пренасянето на хранирелнитѣ продукти, щомъ тѣ сж въ непосредствено съприкосновение съ тия продукти.

Чл. 79. Забранява се:

а) да се добиватъ, приготвяватъ, примѣсватъ, опаковатъ, запазватъ и пренасятъ хранителни и питейни продукти, употрѣбяването на които може да поврѣди човѣшкото здраве;

б) да се предлагатъ, складираатъ, продаватъ и въобще пушатъ въ обращение хранителни и питейни продукти, употрѣбяването на които може да поврѣди човѣшкото здраве;

в) да се имитиратъ, фалшифициратъ и невѣрно обявяватъ вкусови вещества, хранителни и питейни продукти, съ цель за заблуда при търговия съ тѣхъ;

г) да се предлагатъ, складираатъ и продаватъ развалени, имитирани, фалшифицирани или невѣрно обявени вкусови вещества, хранителни и питейни продукти.

Чл. 80. „Врѣдно за здравето“ се счита всѣко вещество, което може да разруши или да разстрои временно или постоянно здравето на човѣка. „Разваленъ“ се счита всѣки продуктъ, който до такава степенъ се различава отъ естествения по видъ, свойство и съставъ, че е негоденъ за употрѣбление. „Фалшифициранъ“ е всѣки продуктъ, на който е отнета нѣкоя ценна съставна частъ или му е прибавено вещество, което не е негова естествена съставна частъ и намалява стойността му; или му е прибавено вещество безъ стойностъ или съ малка стойностъ съ цель да се увеличи теглото му, а намалява цената или хранителността му. „Имитиранъ“ е всѣки продуктъ, наподобяващъ другъ по-цененъ или по-хранителенъ, приготвенъ изцѣло или само от-

отчасти отъ съвършенно други по-малко ценни или по-малко хранителни вещества. „Невърно обявенъ“ се счита всъки продуктъ, който е така етикетиранъ или опакованъ или обявенъ, че може лесно да въведе въ измама купувача по отношение на произхода му, състава или теглото му.

Дирекцията, възъ основа на научни анализи и изучавания, определя нормитъ и особеноститъ на различнитъ хранителни, питейни и вкусови вещества, условията при които тѣ трѣбва да се приготвятъ, пазятъ, пренасятъ и излагатъ, както и кога тѣ се считатъ врѣдни за здравето, развалени, имитирани, фалшифицирани или неправилно обявени.

Чл. 82. При излагането за проданъ и при продажбата на хранителни, питейни и вкусови вещества (чл. 77) тѣ трѣбва да бждатъ обявени ясно и четливо съ тѣхното истинско название, произходъ и видъ, съ означение притежателитъ на фабриkitъ, работилницитъ и заведенията, гдето сж произведени.

Чл. 83. Всъки търговецъ е лично отговоренъ за качеството на складиранитъ, излаганитъ за проданъ и продаванитъ отъ него хранителни, питейни и др. продукти и общоупотрѣбими предмети, както и за суровитъ материали, отъ които тѣ се приготвятъ. Отъ тази отговорностъ той се освобождава, ако докаже, че е получилъ тия продукти съ сжщото качество, и кое именно. За продукти въ оргинална опаковка, снабдени съ етикети на зарегистрировани фирми, отговаря само производителя на продуктитъ.

Чл. 85. Контролнитъ органи, предвидени въ чл. 76, иматъ право презъ всѣко време да влизатъ въ фабриkitъ, работилницитъ, складоветъ, магазинитъ и другитъ заведения, гдето се произвеждатъ, преработватъ, складирайтъ, продаватъ и пр. хранителни, питейни и вкусови вещества, за да преглаждатъ помѣщенията, сждоветъ и приспособленията, които служатъ за приготвяне и пазене на тия вещества, и да взематъ проби, както отъ суровитъ материали, така и отъ произвежданитъ хранителни, питейни и вкусови вещества. Тази своя дейностъ контролнитъ органи упражняватъ въ рамкитъ на опредѣлената имъ въ чл. 73, 74 и 75 компетентностъ.

Забележка: Когато контролнитъ органи влизатъ нощемъ въ недостъпнитъ за публиката заведения, помѣщения и пр., тѣ биватъ придружени отъ единъ органъ на общинската власть и отъ единъ полицейски стражаръ, ако въ мѣстото, гдето се извършва провѣрката има полицейски участъкъ.

Чл. 86. Пробитъ отъ изследванитъ предмети и вещества се взематъ всѣкога двойно, обаче, по желание на заинтересования производител или търговецъ, може да се вземе и трета проба, която подпечатана и етикетирана му се предава. За взетитъ проби се съставя актъ, подписанъ отъ съставителя и отъ притежателя или неговъ замѣстникъ, ако пожелае.

(следва).

СЪЮЗНИ, ДРУЖЕСТВЕНИ И КОО- ПЕРАТИВНИ.

Съюзни.

Упжтване за съставяне лозарско дружество.

Идеята за сдружаване отъ день на день се възприема масово отъ лозаритѣ въ царството и отъ много градове и села желаятъ да си съставятъ лозарски дружества. Въ отговоръ на много запитвания, даваме тукъ кратки упжтвания за съставяне на такива дружества.

Въ всѣки градъ или село, кждето има най-малко 7 желающи лозари, може да се състави дружество, като двама-трима поинтелигентни лозари взематъ инициативата за това и проагитиратъ добре между останалитѣ лозари необходимостта и ползата отъ сдружаване на лозаритѣ.

Следъ това се споразумяватъ и съ писмена покана или устно се поканватъ всичкитѣ лозари въ нѣкой недѣленъ день на общо учредително събрание.

Въ това събрание най-стария лозаръ взема председателското мѣсто и предлага на събранието да си избере съ явно гласоподаване бюро, което ще ръководи събранието.

Бюрото обикновено се състои отъ председателъ, секретаръ и двама членове-свидетели, които ще подпишатъ после протокола на събранието. Бюрото взема мѣстото си и дава думата на приготвилъ се за това, да обясни защо сж се събрали и ползата и необходимостта отъ сдружаване. Следъ като се изясни и възприеме отъ събранието да образуватъ лозарско дружество, пристъпва се къмъ четене и приемане на проектоустава. Първо устава се прочита цѣлия, второ се чете членъ по членъ и се приема членъ по членъ и трето чете се и се приема изцѣло.

Следъ това се пристъпва къмъ изборъ съ тайно гласоподаване на управителенъ съветъ (настоятелство) на дружеството.

Избраното настоятелство си взема мѣстото и председателя поканва всички членове лозари да си внесатъ веднага или въ най-скоро време членския вносъ на касиера и следъ размѣна на мисли за предстоящата дейность на дружеството, събранието се закрива.

Секретаря на бюрото, който ръководи събранието, веднага съставя следния:

ПРОТОКОЛЪ

Днесъ (деньтъ, месеца и годината) поименованитѣ жители лозари на (гр. или село, Околия), а именно: (написватъ се точнитѣ имена на всички членове) се събрахме въ 8 ч. пр. обѣдъ въ помѣщенieto на на учредително събрание за съставяне на лозарско дружество въ града (или селото).

Председателското мѣсто се зае отъ най-стария лозаръ .
 . . . който произведе изборъ на бюрото за ръководене на
 събранието, а именно:

Председателъ: . . . секретаръ: . . . и свиде
 тели за подписване на протокола . . . 1) . . . 2)
 . . . които си заеха мѣстото. Председателя даде думата
 на . . . , който обясни необходимостта и ползата отъ
 сдружаване на лозаритѣ въ града (селото) въ лозарско дружест
 во, следъ което събранието реши да се състави такова друже
 ство.

1. Председателъ: . . .
 2. Подпредседателъ: . . .
 3. Секретаръ: . . .
 4. Касиеръ: . . .

Членове { 5. . . .
 6. . . .
 7. . . .

1, Председателъ на събранието: . . .
 Секретаръ: . . .
 Членове: { 1. . . .
 2. . . .

(Полагатъ саморъчнитѣ си подписи)

Следъ това управителния съветъ подава следнитѣ заявле
 ния обгербвани съ по 3 лева гербова марка:

До господина Министра на земледѣ
 лието и държавнитѣ имони въ гр. София.

ЗАЯВЛЕНИЕ

отъ управителния съветъ на . . .
 лозаро винарското дружество въ с. . .
 . . . (околия).

Господинъ Министре,

На . . . въ градъ (село) . . .
 се основа лозарско-винарско дружество съ просвѣтително-иконо
 мическа цель въ областта на новото лозарство и винарство.
 Тукъ приложени протокола на учредителното събрание и устава
 на дружеството, както и преписи отъ тѣхъ Ви изпращаме съ
 молба да утвърдите дружеството и устава ни за да започне
 своето законно действие, като ни повърнете оригиналитѣ.

Приложение: 1 протоколъ, 1 уставъ и преписи отъ тѣхъ.

Градъ (село) . . . околия . . .

1929 год.

Съ почитъ:

Председателъ: . . .

Секретаръ: . . .

II.

До господина Министра, на вътреш-
нитѣ работи и народното здраве въ София.

ЗАЯВЛЕНИЕ

отъ управителния съветъ на . . .
лсзаро-винарското дружество въ с. . .
. . . (околия).

Господинъ Министре,

На . . . въ градъ (село) . . .
се основа лозарско-винарско дружество съ просвѣтително ико-
номическа цель въ областъта на новото лозарство и винарство.
Тукъ приложени преписъ отъ протокола на учредителното съ-
брание, устава на дружеството въ три екземпляри, списъка на
членоветъ на управителния съветъ, Ви изпращаме съ молба да
утвърдите дружеството и устава ни, за да почне своето закон-
но действуване.

Приложение: 1 протоколъ, три устави, списъкъ на члено-
ветъ на управителния съветъ.

Градъ (село) . . . околия . . .
. . . 1929 год.

Съ почитъ:

Председателъ: . . .

Секретаръ: . . .

Протокола на събранието и устава трѣбва да бждатъ под-
писани отъ бюрото на събранието и отъ цѣлия управителенъ
съветъ, а преписитъ само завѣрени отъ председателя и секретаря.

Освенъ това списъка на управителния съветъ, който се из-
праща въ министерството на Вътрешнитѣ работи трѣбва да бж-
де точенъ и съ вѣрни адреси на лицата.

Така извършено всичко правилно, счита се дружеството
за съставено.

Заявленията до министерствата, заедно съ необходимитѣ
книжа къмъ тѣхъ могатъ да се изпратятъ направо въ София,
но за да не се бави утвърждението и допуснатъ нѣкои грѣшки,
Съюза си предлага услугитѣ да ускори и извърши потрѣбното,
като се изпратятъ исканитѣ книжа до него, съ 90 лева прибавка,
таксата, която изисква министерството на Вътрешнитѣ работи.

Затова молимъ всички, които си съставятъ дружество, да
ни изпратятъ нужнитѣ книжа, заедно съ заявленията редовно
подписани, ние ще имаме по-нататъкъ грижата за утвърждението.

Не е необходимо да има непременно печатъ на дружест-
вото въ първо време, а да се правятъ завѣрки на подписитѣ въ
общинското управление.

Съюза може да достави на всѣко дружество добъръ пирин-
ченъ печатъ по сегашни цени.

Дружеството трѣбва да води следнитѣ книги, а именно:

1. Протоколна книга, която се води отъ секретаря и въ която се вписватъ протоколитѣ на всички дружествени събрания, тия на управителния съветъ и на контролната комисия;

2. Книгата за членоветѣ се води отъ секретаря; въ нея се вписватъ имената на членоветѣ, кога сж станали такива и напуснали или изключени;

3. Входящъ и изходящъ дневници, води се отъ секретаря и въ него се вписватъ кратко съдържанието на всички писма, които изпраща и получава дружеството;

4. Квитанционна книга, отъ която се даватъ квитанции срещу членски вносъ и др. постѣпления въ касата. Води се отъ касиера;

5. Приходо-разходна книга. Води се отъ касиера. Въ нея се вписватъ всичкитѣ постѣпления (приходъ) и разходъ на дружеството.

Следъ като устава на дружеството бѣде утвърденъ отъ Министерството на земледѣлието и това на вътрешнитѣ работи, то трѣбва да влѣзе като колективенъ членъ въ Българския Лозарски съюзъ.

ЗАБ Устави-образци за съставяне на лозарско дружество да се изискатъ отъ Лозарския съюзъ, пл. „Славейковъ“ № 8—София.

ОТЪ СЪЮЗА.

По Лозарския конгресъ въ Виена.

(Преводъ отъ френски)

Общъ съюзъ на производителитѣ лозари
въ Австрия, Виена, I Löwelstrasse 16.

Виена, 16 януарий 1929 г.

*До Съюза на Българскитѣ лозари
София.*

Презъ 1929 год. проектираме да свикаме единъ международенъ конгресъ въ Клостернайбургъ при Виена (Австрия).

Конгреса ще се състои отъ 28 до 31 августъ 1929 год. Главната причина на този конгресъ е убеждението ни, че много е важно и препоръчително лозаритѣ да се събиратъ отъ време на време за да разискватъ общитѣ лозарски задачи и въпроси. Избора на нашата страна и на Клостернайбургъ съ своето старо лозарско училище като седалище на конгреса е мотивиранъ съ неговото централно положение въ Европа.

Разискванията ще станатъ на нѣмски и френски езици.

Ние Ви молимъ да ни ообщите дали нашето предложение, този конгресъ да се състои въ Австрия Ви е приятно и дали ще се съгласите да дадете Вашето любезно сътрудничество. Освенъ това, умоляваме Ви да ни посочите адреса на единъ

представителъ отъ Вашия съюзъ, съ когото да влѣземъ въ връзки по въпроситѣ, които ще се разискватъ.

Ние имаме намѣрението да предложимъ мѣстото за под-председателъ на конгреса на единъ отъ членоветѣ Ви, когото Вие ще ни посочите.

Предъ видъ малкото време, което остава до конгреса, умолявате се да ни пратите Вашия отговоръ въ най-скоро време.

Въ очакване на благоприятния Ви отговоръ, приемере нашитѣ искрени поздрави :

Председателъ
(не се чете).

Секретаръ
(не се чете).

Български Лозарски съюзъ
София.

*До Общия съюзъ на производителитѣ лозари
въ Австрия, Löwelstrasse 16, Виена.*

Г-нъ председателю,

Получихме чрезъ посрѣдничеството на Австрийската легация въ София една покана за участие въ Международния Лозарски конгресъ, който ще се състои въ Клостернайбургъ презъ идущия месецъ августъ.

Съюза на Българскитѣ лозари е трогнатъ отъ любезното предложение, което му се отправя и го приема съ ентузиазъмъ.

Той сърдечно благодари на Общия съюзъ на Австрийскитѣ лозари за почитта, която му се засвидетелствува, като му се запазва подпредседателското мѣсто въ конгреса.

Съюза на Българскитѣ лозари е готовъ да даде пълното си съдействие за да може конгреса, който ще се състои въ Клостернайбургъ, да разреши най-разнообразнитѣ въпроси, които по настоящемъ вълнуватъ лозаритѣ въ всички страни.

Управителния съветъ на Съюза ни реши да посочи за свой представителъ на конгреса секретаря си, г-нъ професоръ Н. Недѣлчевъ.

Ние ви молимъ да адресирате всичко, което застъга приготовленията за конгреса, въпроситѣ, които ще се разискватъ и пр. ди седалището на съюза :

Съюза на Българскитѣ лозари
Площадъ „Славейковъ“ № 8 — София — България.

Приемере, г-да, нашитѣ благодарности и сърдечнитѣ ни поздрави

Председателъ
Ив. Бързаковъ

Секретаръ
Н. Недѣлчевъ.

Постъпили членски вноски за 1929 год.
(продължение)

Преносъ отъ кн. 2 и 3	15735 лв.
30. Лозарска кооперация „Гранитъ“, Пловдивъ	1000 „
31. Лозарското дружество въ с. Бѣла Черква	1200 „
32. „ „ въ с. Дивдѣдово, шуменско	400 „
33. „ „ „Памидъ“, с. Перушица	1400 „
34. „ „ „Козар. маврудъ“ с. Козарско	280 „
35. Генчо Д. Дечковъ с. Кн. Борисово, Харманлийско	40 „
36. Дѣлчо Дѣлчевъ „ „ „	20 „
Всичко . .	20075 лв.

Кооперативни.

Събранието на кооперация „Плѣвенска Гъмза“

Въ недѣля, 21 т. м. Лозаро-винарската кооперация „Плѣвенска Гъмза“ свикала извънредно общо събрание въ салона на Земледѣлската банка. На събранието присъствувва около 150 души кооператори.

Събранието единодушно е възложило на управителния съветъ да довърши постройката на кооперативната изба, като сключи за целта новъ авансовъ заемъ отъ 1 000,000 лв, отъ Бѣлг. Земледѣлска банка. Следъ извършване на работата тоя заемъ, както и сключения миналата година 500,000 лв. ще бждатъ погасени чрезъ дългосрочна ипотека на самата изба при сжщата банка.

По сключената сдѣлка за продажба на реколтата 1928 г. на Иосифъ Мура, е одобрило всички действия на управителния съветъ. Сжщо така е одобрило действията на съвета по анулирането на сключената сдѣлка, поради нарушение на договора отъ страна на г. Мура и е дало мандатъ да се обяви продажбата на виното и ракията отъ тази реколта. Ако г. Мура се яви до 27 т. м. то да се влѣзе и съ него въ преговори за производството и при равни условия да бжде предпочетенъ предъ други купувачи.

Събранието се е занимало и съ доклада на анкетната комисиия по дѣлата на бувшия управителенъ съветъ. Констатирани сж редица грѣшки и нарушения презъ отчетнитѣ 1925-26 г. и 1926-27 г. Но съ огледъ на бждещето и преуспѣването на кооперацията, събранието се е отнесло снизходително, като ги е само констатирало и е одобрило положението и отчетитѣ за поменатитѣ две години.

ХРОНИКА.

Лозарския съюзъ въ София се помъщава въ зданието на съюза на популярнитѣ банки площадъ „Славейковъ“ № 8 IV етажъ. Всичко отнасяще се до лозарския съюзъ да се адресира на адресъ: Лозарския съюзъ площадъ „Славейковъ“ 8 — София.

Умоляватъ се всички абонати, които не сж си платили абонамента за 1929 год. да сторятъ това веднага, като изпратятъ сумата 60 лева съ пощенския записъ или препоръчано писмо на адресъ: Лозарски прегледъ — Плѣвень.

Въ нашия пазаръ на вината се отбелѣзва раздвижване, но не се забелѣзва интересъ къмъ нашитѣ вина. Вътрешния — нашия пазаръ се раздвижи и ценитѣ ако не се повишаватъ то поне се затвърдяватъ за северна България отъ 8—9 лева, а за южна отъ 9—12 лева на литъръ.

Ракиитѣ отбелѣзватъ все по голѣмо търсене и повишение на цената 75—85 градуса.

Италия подпомага лозаритѣ си като; намалява таксата за варение вината на ракии и спиртъ, забранява приготвяне на спиртни напитки отъ фабриченъ спиртъ, намаление тарифитѣ по желѣзницитѣ за превозъ на виното, което се изнася и пие.

Недоволството е голѣмо на лозаритѣ отъ Бюлетина на лозаро-овощарското информационно бюро — Плѣвень за гдѣто е помѣстена въ брой 14 статията на нѣкой сидъръ Станчевъ насочена противъ „Лозарски прегледъ“ и изобщо противъ лозаритѣ. Дадения отговоръ въ брой 15 не задоволява лозаритѣ.

Старозагорски и варненски пепениристи сж направили постѣпки предъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти да имъ се разреши вносъ на калеми отъ румънски сортове, съ задължение полученитѣ лози да бждатъ изнесени въ Румъния. Министерството, по всѣка вѣроятностъ, ще разреши този вносъ.

Лозарската лотария ще се разиграе тая година, лозаритѣ да я очакватъ и проагитиратъ. Отъ прихода ѝ ще се построи лозарски домъ въ София.

Инж. х. Н. Карамболовъ ни моли да съобщимъ че той нѣма нищо общо по редактирането и издаването на „Лозаро-винарски овощ. вести.“

Десертнитѣ грозда за износъ привличатъ вниманието на много чужди фирми. Нѣка лозаритѣ положатъ по-голѣми грижи върху Афузъ Али и Димята, за да иматъ качествено грозде, което ще получи добра цена.

Измръзвания на лозя въ Южна България има въ голѣмъ размѣръ. Всички незаровени лозя сж съ измръзнали пѣпки, особено тѣзи въ равнинитѣ. По баиритѣ, долнитѣ нѣколко очи, които се оставятъ при рѣзидбата, сж измръзнали, а горнитѣ сж здрави. Би трѣбвало при рѣзидбата на последнитѣ да се оставятъ плодни прѣчки за да се получи задоволителна реколтата, иначе реколтата е компрометирана. Като се има предъ видъ, че голѣма частъ отъ лозята въ южна България не се заравятъ, загубитѣ отъ студоветѣ могатъ да се оценятъ 30—40% отъ нормалната реколтата.

Съюза ще свика въ скоро време членоветѣ отъ управителния съветъ за да взематъ решение по разиграване на предвидената отъ конгреса лотария, по нѣкои организационни въпроси и по организирането на една лозарска екскурзия по време на международния лозарски конгресъ въ Виена (края на м. августъ т. г.), съ която да се посети и нѣкои лозарски мѣстности въ Италия.

Нѣколко бургазки търговци упражняватъ натискъ за отмѣнение наредбата на М-вото на земледѣлието, съ която се премахваше митото на синия камък (синия камъкъ съ това поевтиняваше съ 6 лв. на кгр.).

Български лозарски съюзъ

постоянно присъствие

№ 22

23 априль 1923 год.

София.

—
П. Г.*До г. г. членовѣтъ на бъл-
гарския лозарски съюзъ.*

Въ брой 218 на „Държавенъ вестникъ“ отъ 24 декемврий 1928 год. е публикувана наредбата на Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти, издадена възъ основа на чл. 94 отъ закона за подобрене на земледѣлското производство и опазване полскитѣ имоти. Съгласно тази наредба, вносьтъ на синь камакъ, като артикулъ отъ първа необходимостъ за българското лозарство, трѣбва да става безъ мито и безъ каквито и да било други данъци и берии. Тя е въ сила отъ датата на публикуването ѝ. Обаче, заинтересовани търговци и фирми, у които се е намѣрило на складъ синь камакъ, внесень преди наредбата, подкрепени отъ официални учреждения и власти правятъ давление предъ отговорнитѣ фактори за отменение на наредбата въ тази ѝ смисълъ или най-малко за отлагане приложението ѝ до когато технитѣ интереси диктуватъ.

Постоянното присъствие на Лозарския Съюзъ своевременно изготви и врѣчи надлежно едно изложение по въпроса, съ което иска наредбата, като навременна и напълно целесъобразна да си остане въ сила, обаче то намира за добре да Ви покани и Ви отъ Ваша страна да молите телеграфно Министра на Финансиитѣ, които до г. г. Министритѣ на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти и на Търговията и Индустрията, имайки присърдце интереситѣ на българското лозарство да не отменяватъ споменатата наредба за безмитния вносъ на синия камакъ.

Копие отъ тази Ви телеграма дайте и до съюза.

Съ поздравъ.

Председателъ: **Ив. П. Бързаковъ.**Секретарь: **Н. Недѣлчевъ.****КНИЖНИНА.**

Илѣзла е отъ печатъ книгата: „Приносъ къмъ изучаване състава на българскитѣ ракии и къмъ опознаване фабрикацията и химията на силнитѣ спиртни питиета“, отъ Ц. Каланджиевъ, професоръ по стокознание и химическа технология при Вишето Търговско училище въ гр. Варна.

Книгата е 63 страници съ приложени таблици за анализи на български коняци, джиброви, сливови дренкови и ябълкови ракии. Авторътъ разглежда обстойно какъ става приготвянето на естественитѣ коняци и ракии и дава сведения за състава на мѣстнитѣ плодови ракии.

Този трудъ е първи по рода си и засѣга една материя, която е била слабо или никакъ непроучена у насъ. Ето защо, г. проф. Каланджиевъ напълно заслужава благодарноститѣ [на производителитѣ лозари за своя цененъ трудъ.

Н. Н.