

Год. XV.

Плѣвень, 15 апрѣль 1930 год.

Брой 3.

В.



ЛОЗАРСКИ ПРѢГЛЕДЪ

ОРГАНЪ

НА

Българския Лозарски Съюзъ

Revue de Viticulture — Weinbau Revue
(Paraît le 1-er e le 15 de chaque mois).
à Pleven — Bulgarie.

СЪ ОТДѢЛИ:

СЪЮЗА НА ЛОЗАРО-ВИНАРСКИТЪ КООПЕРАЦИИ

Union des caves cooperatives | Bund der Bulgarischen Wein-
en Bulgarie. | baugenosenschaften.

PLEVEN — BULGARIE.

Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень.

Bulletin du Bureau d'Information
Viti-Pomologique.



Bulletin des Wein u Obst-Infor-
mations Büros — Pleven.

PLEVEN — BULGARIE.

Урежда редакц. комитетъ. — Излиза на 1 и 15 число всѣки месецъ.

Годишенъ абонаментъ 60 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Умоляватъ се всички да изплатятъ абонамента си за 1930 год., съ което ще улеснятъ редакцията и подпомогнатъ „Лозарски прегледъ“.

в. Лозарски прегледъ остава органъ на Българския Лозарски Съюзъ — София съ два нови отдѣли: отдѣлъ на Съюза на Лозаро-Винарскитѣ Кооперации и отдѣлъ на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвенъ. Сжщо ще се застъпи и овощарството отъ техническа и търговско-информационна страна.

Затова в. Лозарски прегледъ се изпраща на всички досегашни абонати и на дветѣ досегашни издания.

Абонамента остава 60 лева за година предплатени.

За читалища и учреждения е сжщо 60 лева.

Платете си абонамента!

Досегашнитѣ абонати на Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвенъ за полученитѣ отъ година III 8 броя, следва и се умоляватъ да заплатятъ 15 лв., като заплатилитѣ за година III 50 лв. да изпратятъ още 15 лева и 10 — всичко 25 лева, а неплатилитѣ нищо да изпратятъ 15 плусъ 60 — всичко 75 лева.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на в. Лозарски прегледъ, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ:

в. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плѣвенъ

Редовното му излизане е гарантирано.

За допуснатитѣ грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото съ което сж изпратени паритѣ.

Всичко отнасяше се до Българския Лозарски Съюзъ — София, като членски вносъ по 2 лева на декарь лозе, помощи, протоколи, писма и пр. да се изпращатъ на адресъ:

До секретаря на Българския Лозарски Съюзъ Дончо Бъчваровъ

Площадъ „Славейковъ“ № 7 — СОФИЯ.

ЛОТАРИЯТА на Българския Лозарски Съюзъ за постройка на Лозарски домъ ще се тегли на 14 августъ т. г., до когато трѣбва да се разпродадатъ билетитѣ.

Всичко, което се отнася до лотарията, като пари, искания на билети, писма и др. да се изпраща само на адресъ:

М. МИХАЙЛОВЪ

Началникъ на отдѣлението по земледѣлие при Минист. на Земледѣл. и Държ. имоти — СОФИЯ.

(М. Михайловъ е касиеръ-отчетникъ на лотарията).

Лозари,

Купети си билети и проагитирайте Лозарската лотария за съзиждане на Лозарски домъ.

Единъ билетъ струва 20 лв.

Печалбитѣ сж 200,000 лв.

В. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

Съ отдѣли: на Съюза на Лозаро-Винарските кооперации и Бюлетина на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень.

Излиза на 1 и 15 число на месеца. Годишенъ абонаментъ 60 лв. предплатени.
Реклами и обявления по споразумение.

Препечатването се допуска, като се цитира в. Лозарски прегледъ.

Редакторъ уредникъ Г. К. ЧЕРВЕНКОВЪ.

Редакционенъ комитетъ: Ст. Икономовъ, В. Чакъровъ, Ив. Добревъ и В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1) Единствения изходъ — В. Чакъровъ; 2) Гроздовия молецъ — Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ; 3) Още по въпроса за Мурведеръ Рюпестрисъ 1202 — Ил. Хранковъ; 4) Присаждане на мѣсто — Ст. Икономовъ; 5) Практически съвети и новости: Плитка и честа обработка на почвата — превелъ Ив. Добревъ; Пролѣтните слани и овоцитъ дървета — В. В. Стрибърни; Сърата и нейното употребление въ винарството — М. Стефанова; 6) Кооперативенъ отдѣлъ: Нашитѣ кооперативни вина отъ 1929 година — В. Чакъровъ; 7) Бюлетинъ на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро — Плѣвень; 8) Хроника.

В. Чакъровъ

Единствения изходъ.

Засѣването на лозя върви последнитѣ години усилено и ние вече разполагаме съ една засѣта площъ отъ 800,000 декара.

Преимуществено гроздето се преработва въ вина, производството на които при нормална реколта е отъ 130—150 мил. литри.

Мѣстния пазаръ и при най-изгодни условия може да консумира едва $\frac{2}{3}$ отъ това производство.

Но днесъ, когато голѣмата стопанска криза се отрази чувствително и въ виненото производство — положението става още по непоносимо.

Пролѣтътъ дойде, лѣтото приближава, а почти всички вина стоятъ непродадени.

Мѣстната консумация е неимоверно ограничена. Независимо отъ това, между търговцитѣ постоянно се прѣскаютъ слухове отъ заинтересовани срѣди, че ще се намали акциза на индустриалния спиртъ съ 30 лв. на лигъръ вследствие на което повечето търговци се въздържатъ да купуватъ и ракии, на които цената спада въпреки ограниченитѣ имъ количества.

И сега, когато започватъ усиленитѣ пролѣтни работи въ лозята, производителитѣ нѣматъ срѣдства да посрещнатъ и най-належащитѣ си нужди.

Вината нѣматъ търсение, цената имъ спада, кой е сигуренъ, че нѣма още да спадне?

Следствие голѣмитѣ тяжести на закона за акцизитѣ, по-сериознитѣ и съ по-голѣми капитали търговски винарски кѣщи избѣгаха отъ тази търговия и тя остана въ несигурни рѣжце и въ посрѣдници безъ голѣми капитали. Това затрудни още повече търговията съ нашитѣ гроздови продукти, особено днесъ при липсата на кредитъ и парични срѣдства.

За износъ на вина при днешното положение и дума не може да става безъ ефикасната подкрепа отъ страна на държавата, изразена въ узаконяването на експортни премии, рефакции при превоза и пр.

У насъ въобще за облекчение на непоносимата винарска криза нищо ефикасно не е направено, въ сѣщото време, когато Югославия плаща по единъ динаръ премия за всѣки изнесенъ литъръ вино, а Унгария плаща на експортьоритѣ всички превозни разноски задъ границата.

Въ Франция независимо отъ това, че се забрани вноса на изкуственитѣ грѣцки и др. купажни вина, но за облекчение на винарската криза сега се повдига въпроса за изваряване въ спиртъ на 20% отъ цѣлото вино производство.

А какво се прави у насъ, кѣдето имаме една извънредно примитивна винарска техника и кѣдето, поради липса на приспособления и удобства, рискуваме презъ лѣтото до 50% отъ вината ни да се вкиснатъ и ста-

натъ въобще негодни за каквото и да било използване?

Единствения изходъ отъ това непоносимо положение за сега е разрешаването, както това бѣше преди нѣколко години, за изваряване безъ допълнителенъ акцизъ на болнитѣ и негодни за консумация вина, каквито ги има въ голѣми количества тази година.

По този начинъ ще излѣзатъ отъ пазаря недоброкачественитѣ вина, като впоследствие и добритѣ вина отъ своя страна ще се пласиратъ съ сигурностъ и то при задоволителна цена.

Въ полза на горното говори и факта, че презъ лѣтото се търсятъ преимуществено ракии, а тѣхното производство тази година е съвсемъ ограничено, поради свършеното компрометирване презъ миналата есенъ на сливовата реколта.

Имаме и конгресно решение въ горната смисълъ, обаче Министерството на финанситѣ нищо не е предприело по това наше искание.

Дългъ и право е на всички лозари, тѣхнитѣ организации и пр. чрезъ протести и изложения по въпроса да го изнесатъ предъ правителство и общество, за да се разбере,

че действително трѣбва да ни се даде това облекчение, както се дава на много други съсловия съ цената на много по-голѣми жертви отъ страна на фиска.

Фиска нѣма да загуби, тъй като и безъ това виното плаща 75 ст. на литъръ акцизъ.

Камарата заседава и скоро ще започне да се разглежда бюджетопроекта; сега му е времето всички като единъ да поискаме:

1. Да се разреши веднага изваряване то на болнитѣ и негодни за консумация вина безъ допълнителенъ акцизъ.

2. Премахване временно, до изработване на единъ новъ законъ за акцизитѣ, — всички излишни, стеснителни и убийствени за лозарското производство, формалности по законъ за акцизитѣ, като чл. чл. 118 и др.

3. Назначаване комисия която, да преработи закона за акцизитѣ, за да отговаря на днешнитѣ условия и лозарскитѣ интереси, въ която комисия да участвува и представителъ на Българския Лозарски Съюзъ.

Лозари, защитете своевременно Вашитѣ интереси, тъй като следъ 1—2 месеци ще бжде късно.

Прочее, всички на работа!

Управителния съветъ на Българския лозарски съюзъ въ цѣлия си съставъ е ималъ извънредно заседание на 7 и 8 априлъ въ София. Следъ като е констатирано тежкото положение на лозаря и липсата на пласиментъ на вината, е намѣрилъ, че единствения изходъ за момента е само въ разрешаване изваряване болнитѣ вина на ракии безъ да се заплаща допълнителенъ акцизъ; и премахване чл. 118 отъ закона за акциза, който спѣва търговията съ вина и ракии. Изработено е мотивирано изложение което ще се поднесе на г-да министритѣ и народнитѣ представители съ настоятелна молба да се разреши въпроса тия дни отъ камарата. Всѣко забавяне носи катастрофа за лозарството ни. Нека се знае, че спиртоваритѣ сж издали специална брошура и раздали на министри и народни представители съ което се мжчатъ да намалятъ акциза на фабричния спиртъ — защищаватъ си интереситѣ макаръ и да сж малцинство.

А лозаритѣ проспиватъ моментитѣ и носятъ мизерното си сжществуване. Налага се да поведе борба за защита хлѣба на лозаря.

Поканватъ се всички лозарски дружества, кооперации и лозарски селища въ най-скоро време да свикатъ събрания и съ телеграми до министри, народни представители и всички вестници да подкрепятъ акцията на Лозарския съюзъ. Помощи да се събератъ и изпратятъ на съюза — София за борбата.

Назначенъ е за **агитаторъ** на Българския лозарски съюзъ **Сжби Пенчевъ** отъ с. Бѣла Черква, умоляватъ се всички да му даватъ съдействие, като устройватъ събрания, даватъ помощи и абонаментъ за „Лозарски прегледъ“.

Бълчо Ив. Бълчевъ

(инж. агрономъ).

Гроздовиятъ молецъ.

(Продължение отъ брой 2).

Съ цвѣтна картина*).

Когато болшинството отъ молцитѣ бѣха вече изхвъркнали, прикачихъ кафеза на единъ лозовъ лѣторастъ съ два голѣми грозда. Въ скоро време по гроздоветѣ бѣха снесени много яйца. Гроздоветѣ скоро отдѣлихъ въ специално приготвена надупчена картонена кутия, вътрешнитѣ стени на която бѣхъ грижливо облепилъ съ черна гланцирана хартия. Гроздоветѣ подложихъ на грижливъ контролъ съ лупа, като редовно отдѣляхъ ежедневнитѣ излюпени гжсенички. Една партида отъ четиринадесѣтъ гжсенички, които се излупиха на 12 септемврий, подложихъ на следнитѣ наблюдения: До 20 септемврий отгледахъ цѣлата група въ обща картонена кутия. Гжсеничитѣ

до тази дата стигнаха до 6—7 милиметра дължина. Презъ време на отгледването 5 отъ гжсеничитѣ пострадаха и групата се намали на деветъ. На 21 септемврий разделихъ гжсеничитѣ на две отдѣления, които оставихъ за до отгледване въ две отдѣлни кутии. Въ едната кутия „А“ оставихъ четирѣхъ гжсенички а въ другата кутия „Б“ останалитѣ петъ гжсенички. Гжсеничитѣ въ кутиятата „А“ продължихъ да доотгледвамъ съ чисти хубави гроздчета, а втората група „Б“ продължихъ да подхранвамъ съ гроздчета, които предварително потапахъ въ слабъ разтворъ *Парижка зеленина* (30 гр, на 100 литри). Завиването въ пашкулчетата стана както следва:

№ на групата	Число на гжсеничитѣ	Дата на излюпването	ДАТА НА ЗАВИВАНЕТО ВЪ КАКАВИДИ									ЗАБЕЛЕЖКА
			С е п т е м в р и й					О к т о м в р и й				
			26	27	28	29	30	1	2	3		
А	4	12.IX	—	—	—	—	—	една	една	две	Презъ пролѣтъта 1929 год. всички какавиди се развиха и изхвъркнаха 9 напълно нормални пеперудки	
Б	5	12.IX	една	три	една	—	—	—	—	—		

Масовия избликъ на гжсеници отъ дадена генерация също така се проявява въ съвсемъ непостоянни граници. Така напримѣръ презъ 1928 година избликътъ на гжсеници отъ третата генерация въ нападнатитѣ мѣстности „Джиллата“, „Курбуновата чешма“, „Католишкитѣ гробища“, „Вадата“ и „Кюшкюлю бахча“ — продължи почти цѣлиятъ м. септемврий; до като въ други случаи избликътъ на гжсеници се манифестира масово въ единъ кра-

тъкъ периодъ време какъвто бѣше случая презъ 1927 година когато първата генерация гжсенички въ мѣстността „Кемикли аланъ“ — хвърли масово излупванията си въ 8 — 10 дни.

Вънъ отъ това, различнитѣ генерации презъ същата година се явяватъ и върлуватъ съ съвсемъ променливо настървение и разположение. Така въ Ст. Загорскитѣ лозя изпъкна следното характерно положение:

Коя година сж правени наблюдения	Какъ се е проявилъ молецътъ презъ годината		
	I-ва генерация	II-ра генерация	III-та генерация
1926	Доста оживена	Свършено слабо развитие	Свършено слабо развитие
1927	Съ голѣмо оживление	Свършено слабо развитие	Доста оживена
1928	Слабо развитие	Слабо развитие	Съ голѣмо оживление
1929	Слабо развитие	Свършено слабо развитие	Доста оживена въ нѣкои само мѣстности.

За успѣшното развитие на *гроздовиятъ молецъ* особно благоприятствува топлото време презъ растежния периодъ на лозата. Погрѣшно е обаче, да се смѣта, че колкото атмосферата е по-топла, толкова по-благоприятна е срѣдата за неговото развитие. Дей-

ствително, страшнитѣ опустошения на този паразитъ днесъ виждаме въ лозовитѣ насаждения само на райони изъ южна България, гдѣто лозовата култура се намира при сравнително по горещи и по-сухи климатически условия. Азъ, обаче, смѣтамъ, че *гроздовиятъ молецъ* не ще закѣснее да се развие и въ северна България и че въ много лозарски райо-

*) Цвѣтната картина се изпраща съ брой 3 само на изплатилитѣ абонамента си за-тая година.

ни тамъ, молеца ще намъри може би още по-благоприятни условия за своето развитие. И наистина, отъ наблюденията въ Ст. Загорскиятъ лозя, азъ излизамъ съ убеждението че най-благоприятната за молеца е умърената топлина и че силната горещина напротивъ както и голъмата атмосферна суша създаватъ крайно неблагоприятна биологична срѣда за него. Така презъ четири годишнитъ активни проявления на молеца щетитъ по лозовата култура тукъ се нанесохъ изключително почти отъ първата и третата генерации, тъй като развитието на паразитъ при тѣзи поколения става презъ единъ периодъ време, когато атмосферната срѣда тукъ, е само тогава умърено топла, умърено влажна. Презъ втората половина на м. юний, цѣлиятъ юлий и първата половина на августъ месецъ — което разстояние обхваща периода на развитието на втората генерация, атмосферната срѣда тукъ се характеризира съ много висока температура и сухи топли въздушни течения. И наистина втората генерация която другаде я сочатъ като най-опустошителна, въ Ст. Загорскиятъ лозя макаръ и винаги на лице, проявява слабъ анемиченъ животъ.

И действително, яркото слънчево освѣтление и високата атмосферна температура упражняватъ пагубни действия върху еволюцията на какавидитъ и особно върху развитието на снесенитъ яйчица. И наистина всички наблюдения въ Ст. загорскиятъ лозя за цѣлата уязвена отъ молеца територия, при разнообразнитъ почвени и културни условия — установяватъ съ пълна последователностъ безъ изключение, че изобилнитъ гжсенични лупила и голъмитъ гжсенични поражения се намиратъ по-силно засѣчениите реси и гроздове до като пощадениятъ процентъ отъ реколтата се намира изключително почти по откритата периферия и предимно отъ южната страна на лозовата главина.

Тази констатация още по-релефно изпъква отъ следнитъ заложени отъ менъ опити:¹⁾

1-ви. На 25 юлий 1928 година оставихъ на излюпване две партиди какавиди (пашкулчета) на молеца отъ по 10 екземпляра при следнитъ условия:

Партида „А“ какавидитъ оставени въ отворена кутийка при открито слънце, гдето температурата отъ 10 часа сутринята до 4 часа следъ обѣдъ се движеше между 42° С и 48° С.

Партида „Б“ какавидитъ оставени въ затворена надупчена кутия подъ стрѣха съ се-

¹⁾ Въ стопанския си дворъ имамъ две голъми хасми. Върху едната отъ тѣхъ създавахъ всички най-благоприятни условия за развитието на молеца. Гроздовата реколта ежегодно се унищожаваше съ 90% отъ молеца. Тукъ азъ си отгледвахъ голъми и най-разнообразни партиди какавиди, гжсенички и пеперудки, които подлагахъ на различни наблюдения.

верно изложение, гдето презъ същитъ часовъ температурата се движи между 24° С. и 47° С.

Получиха се следнитъ резултати:

а) Отъ партидата оставени на открито слънце изхвъркнаха само две пеперудки на 27 и 28 юлий, осемтѣхъ останали не се развили никакъ;

б) отъ партидата оставена на сѣнка, до 7 августъ всички пеперудки изхвъркнаха.

II-ри. На 30 юлий 1928 година поставихъ въ два тифонени кафеза за развитие при най-благоприятни услови по тридесетъ пашкулчета (какавиди). На 6 августъ въ единия кафезъ „А“ имахъ вече 20 пеперудки и въ другиятъ кафезъ „Б“ — 23 пеперудки. На тази дата единиятъ кафезъ „А“ завързахъ за лозовъ лѣторастъ „А“ като вкарахъ въ кафеза намиращитъ се по него два голъми грозда. Другиятъ кафезъ „Б“ завързахъ на другъ лѣторастъ „Б“ като сжщо оставихъ въ кафеза намиращитъ се по лѣтораста три по малки грозда. Лѣтораста „А“ подложихъ на следната предварителна операция: 1) отстранихъ постепенно листата както около гроздоветъ така и на едно доста голъмо разстояние задъ тѣхъ, като оставихъ листа само на крайната половина отъ дължината на лѣтораста и 2) направихъ съ ножици грижливо разреждане на всички зърна по гроздоветъ.

Следъ поставяне на кафезитъ, оголениятъ лѣторастъ „А“ издигнахъ и закрепихъ така, че гроздоветъ заедно съ тифонения кафезъ бѣха изложени на слънцето отъ изгрѣвъ до залѣзъ. За кафеза и лѣтораста „Б“ напротивъ създадохъ чрезъ кръстосване сило зашумени лѣтораста, обемиста гъсто засечена обстановка. Отъ наблюденията до края на м. августъ въ двата кафеза се очерта следното характерно положение:

1) въ кафеза „А“ на 1 августъ (четвъртия день отъ превързането на кафеза), всички пеперудки бѣха вече измръли. По гроздоветъ зърна имаше снесени много яйчица, всички обаче, останаха залепени като засъхнали точици по гроздовитъ зърна безъ да могатъ да се излупятъ;

2) Въ кафеза „Б“ голъма група молци бѣха въ активно движение до 24 августъ (18-тиятъ день следъ превързането на кафеза), а по гроздоветъ между 18 и 26 августъ се разви едно истинско гъмжило отъ гжсенички.

Това характерно влияние на биологичната срѣда върху развитието на молеца, ясно посочва ценното съдействие на нѣкои природни фактори, сътрудничеството на които лозаритъ трѣбва да използваватъ до възможния максимумъ, въ борбата си съ страшния злосторникъ. Паралелно съ непосредствената борба противъ гжсеничитъ на молеца чрезъ разнитъ химически срѣдства, споредъ менъ лозаря трѣбва винаги, прочее, да подсиурява до възможниятъ максимумъ, изобилния до

стжлъ на слънчевата свѣтлина и топлина въ вътрешността на лозовата главина. За създаването на това изгодно положение при широките природни условия трѣбва:

1) почвената повърхност въ лозята да бѣде поддържана чиста от бурени, защото последните създаватъ благоприятната за молеца задушна и засѣнчена атмосфера около лозитѣ;

2) да се отбѣгватъ гжститѣ лозови насаждения;

3) при създаването на лозовитѣ главини, да се развиватъ на широки, лесно провѣтриви кютючни форми;

4) При рѣзидбата на зрѣло, както и при

кършенето и филизенето на лозята да се влага винаги разумъ — съ огледъ да се избѣгне на всѣка цена развитието на странични лѣторасты въ основата на главината, тъй като последните особено засѣнчватъ и задушватъ вътрешността на лозата.

5) Въ пълна хармония съ горензложеното, презъ разтежния периодъ лозаря трѣбва редовно да прави едно грижливо прореждане и прочистване на листата около самитѣ гроздове. Тази много полезна работа, обаче трѣбва да се извършва постепенно и съ голѣма предпазливостъ за да се избѣгне слънчевиятъ пригоръ по гроздето.

(Следва).

И. И. Хранковъ

Още по въпроса за Мурведеръ Рюпестрисъ 1202.

Г-нъ Нейракъ, директоръ на лозарската станция въ гр. Конякъ (Франция) е представилъ обширно изложение по проучванията, които направилъ върху разни лозови подложки — чисти американски и хибриди.

Направи ни впечатление изнесеното по озаглавения хибридъ и намираме за много интересно и полезно да съобщимъ най-сжщественитѣ данни отъ изложението¹⁾, защото тѣ ще подкрепятъ и допълнятъ отъ една страна онова, което ние писахме за сжщата подложка,²⁾ а отъ друга — ще увѣрятъ и най-невѣрующитѣ у насъ какъ и по този въпросъ — за устойчивостта на 1202 противъ филоксерата, се постъпни избѣрзано и необосновано отъ „компетентни“ наши лица — учреждения.

Но ето нѣкои отъ най-важнитѣ бележки:

Нека отбележимъ, че „Марвий“³⁾, не е точно казано, една почва за 1202, която подложка е за влажнитѣ варовити земи или най-малко за редовно свежитѣ.

Единъ общъ фактъ доказва това: единъ продължителенъ сухъ периодъ и то въ твърде пропускливи и сухи почви причинява отслабването на 1202. Ние можахме да видимъ въ края на 1922 г., следъ сухия периодъ отъ 1921 и 1922, понѣкога умирания на 1202 отъ филоксерата. Ние, обаче, бързаеме да кажемъ, че, по нашето схващане, филоксерната противоустойчивостъ на тази подложка не е за осжждане. Ако въ посоченитѣ случаи тя е била недостатъчна, то е грѣшка на човѣка, а не на лозата. И наистина въ случаитѣ се касае за насаждения отъ 1202 въ полето на „Шатобернаръ“ — мѣстностъ току-що на югъ отъ Ко-

някъ, гдето плитката почва е върху подпочва извънредно пропусклива. Това поле, следователно, теоритически и практически казано, не е за 1202.

Сжщото е съ известни почви въ общинитѣ Торъ и Конякъ: почви сами по себе добри, но намиращи се върху твърде дебели и пѣсчани подпочви. Въ сухи години почвитѣ, и особено подпочвитѣ, сж извънмѣрно сухи, поради което тукъ се виждатъ върху 1202 сжщитѣ отличителни белези каквито сж въ „Шатобернаръ“ — филоксерата му действува, но не тя е причината. То е последиствие отъ сушата, която намалява, въ посоченитѣ случаи, силата на 1202; а безъ тази сила сжщата подложка изгубва индивидуалнитѣ си качества на противоустойчивостъ.

Напоследъкъ ни се представиха напълно еднакви съ посоченитѣ случаи, като последиствие отъ сушата презъ 1928 и 1929, каквато бѣ въ края на 1922 — последното само подкрепя фактитѣ.

Ние не настояваме върху това — касае се за специални случаи, гдето 1202 не е на мѣстото си, но ние повтаряме, че въ много случаи, гдето почвата ѝ подхожда — земи варовити влажни или свежи, ние смѣтаме, че тази подложка е мжчно заменима освенъ съ нѣкой отъ твърде близкитѣ ѝ родственници.

Въ известни случаи още, подложката 1202 дава това, което другитѣ не даватъ. Така напр. известни земи на общината „Мулидаръ“, които сж отлични сами по себе си, лежатъ, отъ 20—30 см. на дълбочина подъ повърхността, върху единъ пластъ „Мергелъ“ (глинесто-варовитъ) особено сбитъ и дебелъ най-малко единъ метъръ. Въ тази почва 1202 се държи добре съ силнитѣ си корени, спускайки ги въ подпочвата, въ която тѣ оставатъ здрави.

¹⁾ Изъ сп. „Прогре агриколъ и витиколъ“ кн. 11—1930 год.

²⁾ Въ сп. „Земледѣлски уроци“ кн. кн. 8/9 1928 и 1929 г.

³⁾ Мѣстностъ до Конякъ.

Отъ гореизтъкнатото се вижда и доказва, че ние не отнемаме нищо отъ качествата на 1202.

Впрочемъ ние сме щастливи да цитираме по въпроса за 1202 следния пасажъ отъ хубавото проучване „Лозови подложки въ Шарантъ“ *) отъ г. Видалъ — 1925 г.

Отъ нѣколко години нови благоприятни факти се показватъ за 416. Въ началото, 1202 отиваше твърде силно и добре въ плиткитѣ тебеширни почви, твърде сухи презъ лѣтото, впоследствие почна да слабѣе и това отслабване се засили бързо до отпадане презъ сухитѣ години 1919—1923. Тя представлява — подложката 1202, въ тѣзи лозя отличителнитѣ белези на филоксернитѣ лозя. Поради туй за осжждането ѝ, като умираща неминуемо отъ филоксерата нѣмаше освенъ една смѣтка която не бѣ прескочена. И известната 416, която презъ сѣщия периодъ и въ сѣщитѣ почви бѣ запазила много по-хубавъ изгледъ и държане, спечели отъ упадѣка на конкурента си.

Всичко това е твърде хубаво, но се грѣши, гдето се направиха извънредни широки обобщения, защото 416, подложката тѣй ценна за тебеширнитѣ земи и притежаващи толкова други качества, сѣщо не успева въ всичкитѣ почви. Земитѣ сѣ лоши подпочви-глинесто-варовитѣ, непроницаеми, и особено при

*) Шарантъ (Charentes) прочути лозар-ви-нарски мѣстности въ Франция.

плитки почви, не ѝ подхождатъ. Въ тѣхъ 1202, при условия съдържащата се варъ да не надминава възможната и поносима граница, превъзхожда на 416.

*

Минавайки само, считаме сѣщо за твърде интересно да споменемъ, че горесцитиранитѣ изложения отъ проучванията и опититѣ на посоченитѣ френски автори, се намиратъ ценни и препоръчителни данни и за други лозови подложки, между които Арамонтъ-Рюпестрисъ Ганзенъ 1, Рипария-Рюпестрисъ 3309 и 3306, които сѣщо *преждевременно и напълно необосновано бѣха осждени и отхвърлени у насъ*. Даже и подложката 101¹⁴, близка родственица на последнитѣ две, е на изоставяне у насъ, макаръ че има твърде ценни качества.

*

Ние сме особено доволни, гдето ни се яви възможностъ да подкрепимъ още по убедително — неоспоримо, изнесеното по-рано отъ насъ за 1202.

Въ заключение нашето пожелание е: *претендиращитѣ у насъ за „ученостъ“ и „компетентностъ“ да се пазятъ много отъ бждещи избързвания и умувания по такива важни въпроси, защото сѣ необосновани проучвания и препоръки вредятъ не толкова на общата лозарска наука и практика, колкото на нещастното българско лозарско стопанство.*

Ст. Икономовъ

Лоз. оп. станция.

Присаждане на мѣсто.

Значението, което добиха напоследѣкъ десертнитѣ грозда, повишиха отново интереса на лозаритѣ къмъ присаждането на мѣсто. За да се приспособятъ къмъ изискванията на пазаря, за да реализиратъ единъ по-сносенъ доходъ, голѣма частъ отъ лозаритѣ, въ чиито лозя сѣ били застъпени повече или по-малко разнообразни сортове, се стремятъ да внесатъ еднообразие въ лозята си, чрезъ преоблагородяване на сѣществувашитѣ главини било на зрѣло, било на зелено.

При облагородяването на зрѣло (намѣсто) има винаги известенъ процентъ неприхванати главини, ту по-голѣми, ту по-малѣки, споредъ това дали тритѣхъ главни фактори, които обуславятъ успѣха: температура, влага и въздухъ сѣ били изцѣло или само отчасти на лице. Въ всѣки случай, замѣняването по този начинъ на размѣсенитѣ или недоходни винени грозда сѣ десертни, особено когато главинитѣ сѣ млади, се явява много по-икономично, едно поради малкото разноски, които се изискватъ въ случая, и друго, защото така още на втората година лозата започва да дава редовно плодъ. Той обаче не може

да се препоръча при посаждането на ново лозе, специално за нашитѣ условия и при наличността на единъ много по-сигуренъ начинъ, какѣвто е засаждането сѣ готови облагородени и вкоренени лози.

Моментата за извършване на преоблагородяването на мѣсто е вече настѣпилъ. То може да стане веднага, въпрѣки че плакането на лозата е въ разгара си или пѣкъ следъ като плача намалѣе и стане гѣстъ. Въ първия случай, подложката се отрѣзва нѣколко дни по-рано, за да се улесни изтичането на сока, следъ което се подновява отрѣза и се пристѣпва къмъ разцѣлването на стѣблото по единъ отъ диаметритѣ му¹⁾ и поставянето на калема. Ако стѣблото е толкова дебело, колкото и калема, какѣвто е случая сѣ множество двегодишни лозя, присаждането може да се извърши и на английска копуляция сѣ езичета.

Вмѣсто подъ спойката, присаждането може да се извърши и надъ нея, върху миналогодишни лѣтораста отъ присадника, който искаме да заменимъ сѣ другъ. Въ такѣвъ

¹⁾ Този начинъ е най-разпространенъ у насъ.

случай, оставатъ се само 2—3 лѣтора, добре развити и добре разположени, които се порѣзватъ 6—7 дни преди присаждането, ако плача е силенъ, на 3—4—5 см. отъ основата имъ. Следъ намалението на плача, отрѣза се подновява и присаждането се извършва на английска копулация. Калема се пристѣга съ рафия за подложката му, за да се заякчи и може да се замаже около превръзката съ тесто отъ печена хума (размита въ малко вода още докато е топла), или пъкъ да се остави свободенъ и отъ превръзка и отъ хума. Почистватъ се съ ножче всички пжпки по кютюка и по лѣтораститѣ, служещи за подложки, следъ което главината се покрива съ влажна прѣсъ на височина около 4 прѣста надъ върха на калемитѣ. При температура 20°—22° (минимална 15°, максимална 35°) спой-

ката се образува за 20—25 дни. Презъ лѣтото главината се почиства нѣколко пжти отъ покаралитѣ спящи пжпки по кютюка, за да се даде възможностъ на калемитѣ да се развиятъ. Споредъ системата рѣзитба по която ще се рѣже главината, отъ калемитѣ могатъ да се оставятъ единъ, два или тритѣхъ.

Присаждането на мѣсто и на зрѣло въ тежкитѣ, глинести почви дава винаги лоши резултати, поради изобилната влага и недостатъчния достъпъ на въздуха. Въ такива почви преоблагородяването на зелено е за предпочитане. Въ южна България присаждането на мѣсто дава много по-добъръ процентъ на прихващане, отколкото въ северна, защото тамъ климатическитѣ условия представляватъ, въ съответния периодъ отъ време, много по-голямъ шансъ за успѣха на тази практика.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ И НОВОСТИ.

Плитка и честа обработка на почвата.

За да се намалятъ разносцитѣ, напоследѣкъ въ Франция, вече сж прибѣгнали до плитката, но честа (продължителна) обработка на почвата въ лозята и сж съвършено изхвърлили обработката съ плуга.

Даваме следнитѣ извадки отъ рапорта на г. Дюпой, държавенъ агрономъ, въ който сж изброени следнитѣ факти:

Г-нъ Луй Марту практикува плитката честа обработка вече 6 години върху своитѣ посадени върху съвършено различни по съставъ почви, намиращи се въ различнитѣ общини на Сижанъ, Рокфортъ, Карбиера и Лаполмъ. Тѣзи лозя се обхващатъ отъ две централи, защото лозята които ги обработватъ сж доста отдалечени едни отъ други.

Г-нъ Марту обработва своитѣ лозя много економически съ много намаленъ персоналъ при доста трудни условия. Всичкитѣ обработки на почвата се извършватъ съ култиватора Jean съ седалище, съ 7 жба и съ две колелета, високи по 1 метъръ и отдалечени 55 см. едно отъ друго съ регулаторъ за дълбочината, тегленъ отъ единъ конь, които минава само веднѣжъ въ редоветѣ между лозитѣ. Плугъ не влиза никога въ лозето.

Обработката е плитка, никога не надминава една дълбочина по голѣма отъ 6 до 8 см. Обработката започва веднага следъ гроздобера и се извършва въ нѣколко дни по всичкитѣ лозя, безъ да се чака извършването на рѣзитбата¹⁾.

Тази първа обработка премахва трѣвата, покарала отъ действието на есеннитѣ дъждове. Обработката съ култиватора се повтаря, колкото

може по често, така че за една година се извършватъ 20 до 25 обработки. Споредъ отдалечението на отдѣлнитѣ парцели, тѣхната форма, силата на коня и неговия ходъ, дневно се обработватъ съ единъ конь отъ 7 до 10000 лози или отъ 15 до 22 декара (въ декаръ има 444 лози, понеже сж посадени на 1'50 въ квадратъ). Съ конскитѣ двойки съ които разполага стопанството може да се обработатъ всичкитѣ лозя на стопанството за една седмица. Това позволява да се обработва почвата по често, т. е. да се прокара култиватора повторно преди почвата да е могла да се слегне и да е буренясала.

Когато следъ гроздобера почвата е много притѣпкана и е способна да се преобърне на голѣми буци, то жбитѣ на култиватора сж снабдени съ специални лемежчета (острила), които рѣжатъ лесно повърхността на почвата. Въ началото при обработката, при това, никой не се стреми да достигне дълбочина и се ограничаватъ само на едно слабо грапене на почвата: Ако напротивъ се пожелае по голѣма дълбочина ще се образуватъ буци, които въ последствие ще трѣбва да се разрушатъ, ще трѣбва да се застави коня да употреби много сила, която той не може да поддържа продължително време и да изоре по голѣмо пространство.

Желаната дълбочина се постига последователно безъ да се пресилва добитѣка. Г-нъ Марту не се безпокои, при това отъ дълбочината, той предпочита да разровка само почвата.

Когато почвата е много твърда, тогава се чака единъ дъждъ и следъ това се започва съ култиватора, безъ обаче почвата да бжде много влажна, но само да позволява по лесно разрохкането.

Следъ едно или две обработки съ острилата на култиватора, когато почвата е била тежка, на култиватора се поставятъ трижгълни лемежчета, а крайнитѣ сж така поставени, че да

¹⁾ Рѣзитбата въ Южна Франция се извършва отъ гроздобера, презъ цѣлата зима и щомъ като времето позволява чакъ до напѣването.

могатъ да се приближатъ, колкото се може по близко до главината (кютюка).

Г-нъ Пиеръ Разулъ практикува сжщо плитка обработка на почвата вече 4 години върху своето лозарско стопанство отъ 2300 декара което се намира въ околността на Нарбонъ. Въ това стопанство има тежки почви, влажни малко или повече солени, които есено време се поливатъ, за да се отдѣли солта, а презъ лѣтото противъ сушата.

Като завършва своя рапортъ г-нъ А. Дюпю въ заключение казва: Изглежда, че плитката и честа обработка на почвата е единъ реаленъ прогресъ отъ двойно гледище техническо и економическо. Тя е много по економична, дава единъ много добъръ способъ за поддържане на почвата безъ бурени, прави лозитѣ по буйни, вследствие на което се прибегва до по-малко торъ. Ако, наистина, има негдѣ несполучливи резултати, това се дължи, обикновено на недобросъвестнитѣ работници или пъкъ на една липса отъ навременно обработване и постоянство. Преди 20 години съ опити г. Равазъ доказва, че съ плитката обработка презъ лѣтото, когато само горния слой на почвата се обработва, лозитѣ се развиватъ по буйно и даватъ на декаръ 150 до 200 кгр, и повече грозде. Това се дължи на това че коренитѣ на лозата иматъ възможностъ да използватъ най-горния слой на почвата, които е и най-хранителен¹⁾.

Превелъ **Ив. Добревъ**
la Feuille Vinicole.

В. В. Стрибърни

Пролѣтнитѣ слани и овощнитѣ дървета.

Едно всеизвестно природно явление презъ пролѣтѣта сж сланитѣ. Въ нѣкои години и въ известни мѣста тѣ се явяватъ по-често, но най-неприятното за овощаритѣ е това, че нѣкога сланитѣ падатъ въ време, когато овощнитѣ дървета сж въ своя пълненъ цѣвтежъ и нѣжнитѣ органи, въ които се крие залога на бъдещата реколта — цѣтветѣтѣ, въ единъ мигъ могатъ да бждатъ унищожени.

Напълно сигурни срѣдства за борба съ сланитѣ, особено за опазване на прѣснатитѣ по единично дървета — нѣмаме. Най-доброто срѣдство, което съ доста добъръ успѣхъ може да се използва при по-големѣ комплектни насаждения това е *пушенето*. Най-простия начинъ за неговото приложение се състои въ следното — наразлични мѣста, презъ около 50 м., въ градинитѣ, се натрупватъ купчини отъ листа, влажна слама и тѣмъ подобни материали, които запалени силно диматъ. Презъ тихитѣ, хладни и ясни пролѣтни нощи, осо-

бенно следъ дждъ, които обикновенно предвещаватъ слана, трѣбва да бждемъ на шрекъ и сутринъ рано преди изгрѣвъ слънце, купичката се запалватъ. Образувалиятъ се надъ овощната градина облакъ отъ димъ пречи на силното лжчеизпускане и съ това образуването на сланата се избѣгва. Въ последно време за усъвършенствуването на този начинъ на борба съ сланитѣ се работи твърде много и въ по-напредналитѣ страни отъ насъ, въ овощарскитѣ райони²⁾, е въведена за случая, специална метеорологическа служба, която вече има доста усъвършенствувани методи да предскаже съ една много голѣма вѣроятностъ грозящата опасностъ още отъ вечерята. Освенъ това въ услуга на тази борба се впрега електричеството и специални автоматически запалващи се апарати за произвеждане на пушекъ.

Другъ единъ методъ за борба съ сланитѣ се състои въ цѣла редица срѣдства, като прѣскане на дърветата съ варъ, силно пролѣтно напояване, натрупване около стеблата на дърветата снѣгъ и пр., съ които се цели забавяне на развитието, положение при което вѣроятността за осланяване е по-малка; всичко това обаче въ широкото промишленно овощарство не е дало практични резултати, защото не на всѣкжде и всѣка година въпроснитѣ срѣдства сж приложими.

Много по умѣстни отъ втория методъ за борба сж предохранителнитѣ мѣрки, които всѣки който основава овощна градина трѣбва да има предаидъ, а тѣ сж: 1. да се избѣгва посаждаване на овощни дървета въ мѣста, за които отъ дългогодишни наблюдения се знае, че сж изложени на чести осланявания и 2. да се предпочитатъ такива сортове, които цѣвтятъ късно и по-продължително време.

Инж. агр. **М. Стефанова**
Лозар. Оп. Станция — Плѣвень.

Сѣрата и нейното употребление въ винарството.

Употрѣбяването сѣрата въ винарството води своето начало много отъ отдавна. Още въ стария Римъ е била употребявана сѣрата за напушване на сждоветѣ, въ които сж съхранявани вина, като при това напушване сжщевременно сж се прибавяли разни ароматически вещества. Този лошъ навикъ датиращъ толкова отдавна за съжаление се е запазилъ почти и до днесъ. Въ Франция, страната на класическото винарство, отдавна е било оценено значението на сѣрата и още отъ 1587 г. сж били намѣрени бележки, въ които се споменава, че е необходимо презъ гроздобера да се напушватъ сждоветѣ съ сѣра, и така добре затворени да се оставатъ до гроздобера, защото, казва се, съ това се забранявало провличането на вината.

¹⁾ Въ последния случай лозата се обработва есень и пролѣтъ съ плугъ, а презъ лѣтото съ праши само 4 пжти. Никаква друга обработка.

Въ последствие толкова се е разширило тамъ, напушването и то въ голѣмъ размѣръ, че въ 1775 г. е почнало да се посочва вредата отъ прекаленото употребяване на сѣрата, като е изтъквано, че излишѣка отъ сѣра причинява понѣкога лошъ дѣхъ и вкусъ на виното и такова вино консумирано вреди на здравето.

Този въпросъ и до днесъ не е престаналъ да бжде актуеленъ. Между това въ Франция е започнало да се употребява сѣрата и за прѣсичане ферментацията, за да се получаватъ сладки вина.

Въ модерното винарствуване употребата на сѣрата има голѣмо значение и не можемъ да си представимъ рационална винарска техника безъ употребата на сѣра, както и друго сръдство, съ което тя може да бжде заменена.

Оставимъ ли сѣрата да гори въ присѣтствието на въздуха, окислява се на сѣренъ двуокисъ— SO_2 , когото познаваме по характерния щипливъ мирисъ. Антисептическитѣ свойства на този сѣренъ двуокисъ го прави много цененъ при дезинфекцията на употребяванитѣ винарски сѣдове и пособия, както и за подържане на чиста атмосфера въ избата. Той е осѣенъ това почти неизбѣженъ за творбата въобще на виното, както въ години когато гроздето е силно загнило, така и въ нормални години, за консервиране и запазване виното въ добро здраво състояние.

Въ мжстѣта, като отлична сръда за развитието на разни микроорганизми, веднага следъ изпресуването ѝ, се почва борба за преуспѣването и надмощие отъ една страна между виненитѣ ферменти, отъ друга страна между разни болестни микроорганизми, които нападатъ мжстѣта и при своето развитие продуциратъ вещества, които твърде много повреждатъ качеството на виното. Сѣрния двуокисъ resp. сѣрнистата киселина не имъ позволява да се развиватъ, а може и да ги умъртви. След. SO_2 въ мжстѣта причинява селекция — биологически подборъ, като не позволява развитието на известни болестни микроорганизми, както бактериитѣ на оцетното вкисване, които сж много чувствителни къмъ действието на SO_2 , като при това се дава възможность за правилното и спокойно развитие на виненитѣ ферменти. За да могатъ тия ферменти да понесатъ по-голѣми дози SO_2 , предварително се навикватъ лабораторно на пропорционално увеличаващи се дози и по тоя начинъ могатъ прекрасно да се размножаватъ въ сръда съ по-голѣмо количество SO_2 . Тия така наречени сулфитови ферменти сж нова придобивка въ областта на винарската техника при преработването на мжстѣта. И Лозарската опитна станция въ Плѣвненъ, вече нѣколко години приготвяла

такива ферменти и ги разпраща безплатно при поискване на всички кооперации, производители и пр.

Споредъ правени въ тая областъ опити, сръдно 20 mgr. SO_2 при обикновенъ начинъ на ферментация ускорява размножението на ферментитѣ, при 50 mgr. SO_2 закъснява ферментацията съ 3—4 дена, при 80 mgr. SO_2 съ 6—7 дена, при 100 mgr. — съ 10 дена. Разбира се тукъ има значение видѣтъ на ферментитѣ и условията при които сж поставени — температура, съставъ на мжстѣта и пр.

Да се напушва предварително мжстѣта получена отъ здраво грозде у насъ не е така широко възприето, докато въ Южна Франция, особено Алжиръ, предъ видъ опасността отъ вкисване е общо-прието правило.

Въ Германия се приема, че съ предварителното напушване на мжстѣта се убиватъ resp. отнема се възможността да се размножаватъ бактериитѣ разлагащи ябълчната киселина. Все по-широко разпространение си добива напушване мжстѣта при бѣлитѣ вина.

Всички нечистотии и неразтворими вещества внесени въ мжстѣта съ гроздето, които въ последствие могатъ да повредятъ качеството на виното се утаяватъ и за ферментиране се изчерпва само чистата мжстѣ. Напушването тукъ има за целъ да забрани развитието на вреднитѣ микроорганизми за да може да се спечели време за избистрянето на мжстѣта. Това предварително пречистване на мжстѣта е особено необходимо, ако тя е получена отъ загнило грозде. Противъ разнитѣ видове пресичания сѣрния двуокисъ се явява отлично сръдство за борба, тъй като се приема, че се касае при тѣхъ за действието на Oxydasy , които SO_2 унищожава.

При червенитѣ вина, силното напушване причинява намаление и изгубване на силния червенъ тонъ на виното, което намаление може да стигне и до 40%; обаче това явление е преходно, тъй като съ окисляването на SO_2 се възстановява отново пълния цвѣтъ на виното. Предполага се, че багрилнитѣ вещества влизатъ въ нѣкакво лабилно съединение съ SO_2 . Ако напушването на мжстѣта не е така широко разпространено, то младитѣ вина при претачането се обезателно напушватъ. Повторно се напушватъ вината, особено, ако тѣ не се държатъ въ съвършено пълни сѣдове. По този начинъ се предпазватъ отъ вкисване и цвѣтяване. При повторното претакане напушването се извършва въ по-малкъ размѣръ.

Въ Франция се употребява силното напушване на вината презъ време на бурната ферментация, за да се получатъ вина съ високъ процентъ захаръ, така нареченитѣ Ми-стели.

(Следва).

В. Чакъровъ
Лозарска оп. станция—Плвевънъ.

КООПЕРАТИВЕНЪ ОТАВЪЛЪ Нашитъ кооперативни вина отъ 1929 година.

Първото условие за осигуряване сигуренъ пясментъ на нашитъ вина въ странство, е подобрене на винарската техника, като по такъвъ начинъ ще получаваме доброкачество еднообразни и трайни вина.

Предъ видъ на това, че грамадното болшинство отъ нашитъ лозари сж дребни производители съ по 5 — 10 декара, които нѣматъ възможность да си обезадегатъ винарска изба съ нужния инвентаръ, то само групиранието дребнитъ лозари въ винарски кооперации съ модерно обезадежни изби, ще може да допринесе за бързото модернизиране и типизиране на нашето винарство и реализирането на масовъ износъ.

И действително макаръ и още не добре обезадедени, сега сж съществувашитъ кооперации, приготвяватъ общо взето много по-добри вина отъ колкото най-добритъ винари въ съответнитъ райони.

За сведение прилагаме досега анализираниитъ въ Опитната станция, тазгъдшн кооперативни вина. Отъ анализата се вижда, че всички вина въ качествено отношение сж много добри, иматъ достатъчно спиртъ и екстрактъ, а сжщо и останалитъ имъ съставни части сж въ нормално съотношение.

Анализа на вината отъ кооперациитъ реколта 1929 год. извършена въ Лозарската опитна станция — Плвевънъ.

	А Л К О Х О Л Ъ		ЭКСТРАКТЪ		ОБЩИ КИСЕЛ.		ЛЕТЛИВИ КИСЕЛ.		ГЛИЦЕРИНЪ		МИНЕРИЛ. ВЕЩЕСТВА	
	бѣли	червени	бѣли	червени	бѣли	червени	бѣли	червени	бѣли	червени	бѣли	червени
Кооперацията — Плвевънъ	12.14—12.69	11.95—12.23	18.6—24.0	21.2—28.2	4.95—6.75	5.10—6.45	0.40—0.70	0.55—0.67	7.32—9.40	8.08—9.01	1.388—2.612	1.668—2.668
„ Лѣсковецъ	11.41—11.59	11.14—11.41	18.1—19.4	23.2—26.3	4.58—5.25	5.40—6.89	0.44—0.50	0.88	5.54—5.79	6.47—8.13	1.372—1.376	1.732—1.880
Района Банка — Чирпанъ	12.59	11.23	19.4	26.6	4.74	4.51	0.51	0.69	8.57	7.85	1.516	2.256
Кооперацията — Ст.-Загора	12.69	—	19.1	—	3.90	—	0.54	—	5.94	—	1.792	—
К-цията — с. Кула, Русенско	13.44	—	18.3	—	5.02	—	0.32	—	5.81	—	1.352	—
Кооперацията — Г.-Орѣхов.	12.59—12.97	12.69—13.16	20.1—21.4	23.0—26.1	5.10—5.33	4.65—5.48	0.65—0.66	0.61—0.75	6.86—8.18	6.31—8.05	1.302—1.306	1.936—2.220
К-цията — с. Варбовка, Севл.	11.41	11.86	20.9	27.4	6.75	6.53	0.65	0.47	5.87	7.20	1.386	2.228
Кооперацията — Враца	11.14	—	17.6	—	6.02	—	0.39	—	5.94	—	1.380	—
„ Сухиндолъ	11.86	11.32	20.7	24.5	5.47	5.62	0.64	0.54	9.22	7.61	1.392	1.756
„ Анхиаго	12.05	11.23	16.3	21.9	5.75	6.12	0.52	0.67	6.83	6.84	1.4 8	2.108
К-та с. Килифаревъ, Търн.	13.72	11.86	20.4	28.9	6.91	6.81	0.52	0.66	6.43	7.36	1.440	2.630
Кооперацията — Ломъ	—	10.52—11.59	—	21.9—24.0	—	6.48—7.43	—	0.39—0.39	—	6.36—6.81	—	1.646—1.744
„ Ловечъ	12.50	11.86	20.1	29.4	6.45	5.33	0.52	0.48	7.16	9.81	1.520	2.074
К-цията с. Дойренци, Ловч.	13.62	11.70	25.0	31.5	6.83	6.15	0.54	0.59	7.65	11.19	1.420	1.636
Кооперацията — Ямболъ	13.52	12.49	20.9	34.1	4.80	4.43	0.69	0.94	6.75	8.05	1.936	3.504

БЮЛЕТИНЪ

на ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО-ПЛЪВЕНЪ

BULLETIN DU

Bureau D'Information viti — Pomologique
Pleven — Bulgarie.

BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulturen
Pluven — Bulgarien.

Положението на пазаря за гроздовитѣ и овощни продукти.

Извънредно леката и непродължителна зима както и рано настъпилата пролѣтъ позволяватъ правилното развитие и навременото извършване всички работи въ лозята и овощнитѣ градини. А всичко това дава надежди за една добра гроздова и овощна реколти.

Вина:

Поради ограничената консумация и въздържанието което правятъ търговцитѣ, зделкитѣ съ вина сж сведени до минимумъ.

Раздвижването на пазаря и пласирането на повечето вина, при благоприятни цени ще стане следъ като Министерството на финанситѣ разреши, както това стори и преди нѣколко години да се изварятъ болнитѣ и негодни, за консумация вина.

Положението въ отдѣлнитѣ райони е както следва:

Видинъ: Въ селата: Ново село, Гуматорци и Неговановци при качество много добро цената е къмъ 8 лв. л. А въ Брегово, Крушово, Шевъ и Връвъ — 7½ лв. л.

Ломъ: 8 лв. л. при ограничено търсене.

Враца: 8—9 лв. л. при задоволително търсене.
Сухиндолъ, Бѣла Черква Върбовка и пр.
7—8½ лв. л.

Горни Орѣховица, Лѣсковецъ 7—8½ лв. литъра при ограничено търсене.

Плѣвнѣ: 7—8½ лв. литъра, при ограничено търсене. Има доста голѣми запаси отъ вина.

Прѣславъ: 7—9 лв. литъра, при въздържание както отъ производители така и отъ търговци.

Русе: 8—9 лв. л. при задоволително търсене.

Варна 8—9 лв. литъра, при задоволително търсене.

Г. Пазарджикъ 10—13 лв. литъра, за качественитѣ вина отъ Карамусалъ и пр. и 8—10 лв. отъ Ветренъ и Церово и пр.

Чирпанъ 7—8½ лв. литъра.

Ст. Загора 8—9 лв. литъра.

Нова загора — Въ с. Кортенъ 12—14° първокачествени вина се предлагатъ 8 лв. литъра.

Сливенъ качественитѣ вина 10—13 лв. литъра.

Ямболъ — 9—11 лв. литъра.

Станимака — маврудови вина 8½ — 9 лв. литъра, а обикновенитѣ 7—8 лв.

Бургасъ — 7—8½ лв. литъра.

Ахиаало 7—8 лв. л. при ограничено търсене.

Облагородени лози

Добрата цена която получи последнитѣ две три години десертното грозде — специално Афузъ Али, даде единъ подтикъ за масово засаждане изъ цѣлата страна на сорта Афузъ Али.

Най-голѣмо търсене на облагородени лози кждето ще има и по-масови засаждания, има въ следнитѣ райони: Прѣславъ, Плѣвнѣ, Ломъ, Рахово, Лѣсковецъ, Ески Джумая, Провадия, Русе, Разградъ, Никополъ, Бѣла Слатина, Каваклий, Елхово и пр.

Въпреки задоволителното търсене на облагородени лози, поради липсата на срѣдства у производителитѣ ценитѣ сж съ тенденция къмъ спадане.

Има станали зделки съ облагородени лози за Гърция и Ромъния.

При плащане въ брой се купуватъ Афузъ Али 4'5—5'5 лв.; Димятъ 3'5—4 лв. обикновени сортове 2'50—3 лв.

Естествено че при продажбитѣ на кредитъ ценитѣ сж по високи.

Джибровъ ракия. Поради тенденциознитѣ слухове прѣскани отъ заинтересованитѣ срѣди, че ще се намали съ 30 лв. на литъра. акциза на спирта, забелезва се въздържание въ покупкитѣ отъ страна на търговцитѣ. Цената варира отъ 70—75 ст. градуса.

Сливовъ ракия. При ограничено търсене цената се движи между 1'10—1'20 лв. градуса.

Джибровъ дестилатъ 95° — отъ 0'80—0'90 лв. градуса.

Конякъ — 35—50 лв. литъра.

Мастика — 40—46 лв. литъра.

Виненъ оцетъ около 8 лв. литъра.

Оцетна есенция 4—6 лв. литъра.

Суши сливи 22—25 лв. кгр.

Орѣхи — 9—11 лв. кгр.

Положението въ странство

Въ срѣдата на мартъ почти въ цѣла Европа стана едно чувствително понижение на температурата придружено на много мѣста съ снѣгъ.

Това е причинило голѣми загуби отъ измръзване по лозята, овощнитѣ и зеленчуковн култури най-вече въ Италия, Испания, Франция и пр.

Въ пазаря на вината има общо затишие и всички държави износителки правятъ всевъзможни облекчение за насърчение износа.

БЮЛЕТИНЪ

за ценитѣ на овощията и зеленчуцитѣ на
на едро на софийския пазаръ на 5.III.1930 г.

I. ОВОЩИЯ:

Ябълки	14—22	лв. кгр. отъ	кюстендилско.
Кестени	16—20	" "	петричко.
Орѣхи	14—18	" "	разни мѣста.
Суши сливи	20—25	" "	кюстендилско
Суш. ябълки	14—22	" "	"
Круши	14—24	" "	"
Сл. мармеладъ	25	" "	"
Овощ. консерви	40	" "	разни мѣста

II. ЗЕЛЕНЧУЦИ:

Зеле	2—4	лв. зелка	софийско
Спанакъ	3	" кгр.	пловдивско
Картофи	3—4	" кгр.	софийско
Празъ	15—25	" 100 гл.	"
Рѣпа	4	" кгр.	пловд. и соф.
Рѣпички	2:50	" връзката	пловдив.
Магданось	1—1.50	" "	"
Арпаджикъ	3	" кгр.	горноор.
Кромидъ	1	" "	горноорѣх.
Зел. кромидъ	1	връзката	пловдив.
Чесънъ	8—12	" сплитъ	"
Зел. чесънъ	1 80	" връзката	"
Зр. фасулъ	11	" кгр.	разни мѣста
Зр. леща	12	" "	"
Зр. бакла	6	" "	"
Зр. бамя	80	" "	"
Зр. пиперки	45—55	" "	пловдивско
Домати салца	25	" "	"
Зелен. конс.	15—22	" "	фабрични

Съобщава Г.

РАЗНИ.

Въ Австрия напоследъкъ се повишаватъ ценитѣ на овощнитѣ консерви, като следствие отъ повишението цената на захарта.

Това повишение е около 6 шилинга за 100 кгр.

Въ Англия е силно развита индустрията за консервиране плодове и зеленчуци. Презъ 1928 и 1929 год. сж работели около 23 фабрики. Отъ зеленчуцитѣ най-много се консервира зеления грахъ. Правителството подпомага и съ премии насърчава развитието на тази индустрия.

Въ Чехия по инициативата на тамошнитѣ заинтересовани производители и търговци на вина се свиква комисия която се занимава съ забраната вноса на чужди десертни вина. Не е взето още окончателно решение по въпроса. Сжщевременно се води усилена борба против фалшифицирането на вината като за целта се проектира реформиране на сжществуващия законъ за вината, който се явява недостатъченъ за внесениѣ, силно подсилени съ алкохолъ вина, както и за тия подправени съ алкохолъ, винена киселина, глицеринъ и пр.

Холандия разрешава и вноса на вина съдържащи до 200 мг. SO₂ на литъръ.

Износ на мжстѣ и вина отъ Гърция за

	1926 хектолитри	1927 хектолитри	1928 хектолитри
Египетъ . . .	46300	65700	116100
Белгия . . .	34300	40300	46300
Франция . . .	473100	505400	366700
Германия . . .	76200	137900	95700
Италия . . .	181400	309200	297000
Холандия . . .	45900	51200	65500
Англия . . .	61500	61400	42900
Другитѣ страни	29600	75000	72900
Общо	948300	1246100	1103100

ХРОНИКА.

Умоляватъ се всички да изплатятъ абонамента си за 1930 година на „Лозарски прегледъ“, като изпратятъ 60 лева съ пощенски записъ. „Лозарски прегледъ“ се издава само отъ абонамента и всѣки абонатъ е длъженъ да го подпомогне като изплати абонамента си веднага. Които мислятъ да не плащатъ навреме, да го повърнатъ за да не се правятъ излишни разноси.

Лозаро-винарското д-во—София на общото си годишно събрание въ недѣля избра ново управитѣлно въ съставъ: Ив. Джелеповъ, подпредседателъ, касиеръ Тодоръ Ставревъ и членове К. Бакърджиевъ, Славчо Тодоровъ и пр.; контролна комисия: Тома Димчевъ, Ат. Гюровъ и Тодораки Стойко Яневъ.

Управителния съветъ на Лозарския съюзъ въ последното си заседание станало на 7 и 8 априлъ, е опредѣлилъ за свой представителъ въ управлението на Лозаро-Овощарското Информационно Бюро—Плѣвень. Г-нъ Георги К. Червенковъ редакторъ на в. „Лозарски прегледъ“.

Държавна марка за износъ. Министерството на търговията е изработило законопроектъ за учредяване държавна износна марка, за установяване произхода и доброкачествеността на произведенията за износъ, на които ще бжде поставена.

Б. Р. Въ следващия брой ще се спремъ по подробно относно този законопроектъ.

Лозови прѣчки могатъ да се изнасятъ и презъ митницата въ Русе съгласно едно допълнително окръжно на Министерството на земледѣлието отъ 17 януарий т. г.

Лозаро-Овощарското Информационно Бюро—Плѣвень, образувано отъ Търговскитѣ камари, издава вече редовно и свой печатенъ нѣмски бюлетинъ, който се разпраща на всички лозаро-овощарски и винарски фирми, списания и вестници въ цѣла Европа.

Сжщо така се приготвява издаванието на специаленъ илюстриранъ рекламенъ албумъ на нѣмски езикъ за нашитѣ десертни грозда, овощия, вина и пр.

Умоляватъ се всички експортьори, кооперации, по едри производители, транспортни кжщи, фабрики за амбалажъ и пр. да съобщатъ своевременно въ Лозаро-Овощарското Информационно Бюро—Плѣвень, своитѣ адреси и подробности за дейността, за да се помѣстятъ въ албума и нѣмския бюлетинъ.

Министерството на Земледѣлието е предвидило въ новия си бюджетъ, откриването на Лозарска Опитна Станция въ Стара Загора.

Овощари!

Ако искате да имате здрави и чисти плодове, не пропускайте първото пролётно пръскане на овощните дървета съ

НОСПРАЗЕНЪ

НАЙ-СИГУРНО СРЪДСТВО ЗА БОРБА ПРОТИВЪ:

Гъбните болести — струпясване, гнилоба или сиво гниене;

Всички животински вредители — гжсеници, червеи, ларви, ябълковия плодов червей, ябълковия молец и др.

Употрѣблява се въ 1—1½ разтворъ.

НОСПРАЗЕНЪ е одобренъ и препорѣчанъ отъ Министерството на Земледѣлието.



Продава се въ всички агрономни и земледѣлски бюра, кооперации, синдикати и отъ

БРАТЯ СЕМО — СОФИЯ

ул. Търговска — Арда № 2.

ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ЗА БЪЛГАРИЯ НА

И Г. Фарбениндустри А. Г.

Отдѣлъ „РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА“,

Леверкузенъ на Рейнъ — Германия.

Искайте безплатно упътвания, сведения и брошури.

ЛОЗОПРЪСКАЧКИТЪ Еклеръ-Верморелъ



Предъ видъ приближаващиятъ сезонъ изисквайте подробни сведения и оферти отъ главния представителъ за България **Херманъ Крьоникъ**, София, ул. Левски, № 2, клонове въ Пловдивъ, Варна, Русе, Бургасъ.

Лозари,

Ако искате да запазите лозята си отъ „ПЕРОНОСПОРА“ употребете при пръскането смѣсъта съ

СОДА СОЛВЕЙ
(ВМѢСТО СЪ ВАРЪ)

Вода	100 литри
ПРОПОРЦИЯ: Синъ камъкъ	2 кгр.
Сода Солвей	1 кгр.

Продава се въ всички по главни колониални магазини.

За подробности отнесете се до главния представителъ

Херманъ Крьоникъ — София

или клонове:
СОФИЯ, РУСЕ, ВАРНА, БУРГАСЪ.

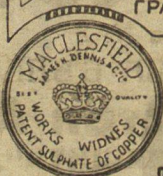
Английски синъ камъкъ

АНГЛИЙСКИ
Sulphate of Copperмарки
Макехни
Макесфилдъ
МондъСИНИЯ
КАМЪКЪПРЕДПАЗВА ОТЪ БОЛЕСТИ
ПОЗЯТА, РАСТЕНИЯТА ВЪ
ЗЕМЛЕДѢЛИЕТО И
ГРАДИНАРСТВОТО

МОНДИКЕЛЪ



МАКЕХНИ

марки
Макехни
Макесфилдъ
Мондъ

МАКЛЕСФИЛДЪ

ВЪЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМИТАЦИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТЪ!

ГАРАНТИРАНА 98-99% ЧИСТОТА
ПРИ СЪДЪРЖАНИЕ 25 НА СТО ЧИСТА МЪДЪ (БАКЪРЪ)
НАМИРА СЕ НАВСѢКЪ ДЕ.Гарантирано качество и чистота
98 — 99%

Производители,

Спомнете си навреме за борбата съ Рапичния бръмбаръ и неговата ларва, гжсеницата на ливадната пеперуда, червеятъ на лозовия молецъ и различнитъ гжсеници по овощнитъ дървета.

„УРАНИЯ“ ЗЕЛЕНИНА

Удобрена въ цѣлия свѣтъ отъ съответнитъ земледѣлски институти като най-доброто, ефикасно и отъ дълги години изпитано средство въ борба съ вреднитъ насекоми.

За борба противъ ПЕРОНОСПОРАТА употребява се съвмѣстно съ добре пречистенъ и рафиниранъ синъ камъкъ, съдържащъ 98—99% чистота, свободенъ отъ неразтворими вещества, задръстващи пръскачката.

ПРЕДСТАВИТЕЛСТВО ЗА БЪЛГАРИЯ

Александъръ А. Рашеевъ

СОФИЯ, ул. 6 септемврий № 7. — Телефонъ № 269,
Телеграфически адресъ: СУЛКОПЪ.

Намира се на складъ.

Намира се на складъ.