



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюз — София.

„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

отдѣли: на Лозаро-Винарскитѣ коопер. и Бюлетина на Лозаро-Овощ. Информ. Бюро — Плѣвень
Bund der Bulgariſchen Weinbaugenossenschaften. Bulletin des Wein-u. Obst-informations-Buro — Plevén, Bulgarien.

уредн. Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

ДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ; 2) Пероноспората по лозята — Ст. Икономовъ; 3) Претакане на вината — Н. Бакърчевъ; 4) По правилниците — Инж. В. Чакъровъ; 5) Произвеждане на плодonoсни лозови хибриди — И. И. Хранковъ; 6) Новости въ винарството — М. Стефанова-Христова; 7) Неприатели по цвѣтоветѣ на овощнитѣ дървета — В. В. Стрибърни; 8) Крушевия плодovъ комаръ — П. Василевъ; 9) Правилникъ за надзора върху овощията и пр.; 10) Проект-авилникъ за контрола върху производството и пр.; 11) Кредита за лозарството и винарството — Ив. П. Бързакъвъ; 12) Съюзътъ на прѣсно грозде въ Виена — Д-ръ Ив. Джебаровъ; 13) Пропаганда на виното; 14) Съюзни и дружествени; 15) Кооперативни; 16) Бюлетинъ на Лозаро-овощ. Информационно бюро — Плѣвень и 17) Хроника.

КЪМЪ АБОНАТИТЪ.

Умоляватъ се за последенъ пжтъ абонатитѣ да поискатъ отъ пощенския раздавачъ квитанцията си и заплатятъ абонамента 60 лева за тази година.

На които раздавача не предяви квитанция до 20 май т. г. веднага да изплатятъ съ пощенски записъ или препоржчано писмо 60 лева направо въ редакцията — Плѣвень.

Отлагане изплащане на квитанцията или неизпращане до 20 май т. г. направо въ редакцията абонамента, ще се счита за отказъ и на такива нѣма да се изпраща натаатъкъ списанието, като настойчиво се умоляватъ да ни повърнатъ изпратенитѣ имъ книжки до сега или стойността имъ 20 лева.

Лозари, подкрепете, „Лозарски прегледъ“ — вашия просвѣтителъ и защитникъ, като заплатите навреме скромния абонаментъ 60 лева.

ОТЪ РЕДАКЦИЯТА.

Лозари!

ГРОЗДОВИЯ МОЛЕЦЪ

най-сигурно се унищожава само съ испытаното средство

„НОСПРАЗЕНЪ“

съ което едновременно се води борба и противъ

ПЕРОНОСПОРАТА.

Носпразенъ е особено ефикасенъ за десертнитъ грозда; той ускорява растежа на лѣтораслитъ, освежава листата, не изгаря ржцетъ и дрехитъ на лозаря и не се **отайва**, както парижката зеленина.

НОСПРАЗЕНЪ увеличава захарността на гроздето.

НОСПРАЗЕНЪ е одобренъ и препоръчанъ отъ Министерството на земледѣлието.

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

БРАТЯ СЕМО — СОФИЯ, ул. Търговска — Дринъ 1.

Генерални представители за България на „Байеръ-Майстеръ-Луциусъ“ — отдѣлъ „Растителна Защита“ И. Г. Фарбенин-дустри А. Г. Леверкузенъ на Рейнъ — Германия.

Искайте бесплатно сведения, упжтвания и брошури.



Лозари!

Само комбинираниотъ разтвори могатъ да предпазятъ лозята и овощнитъ градини едновременно отъ гжбни болести и вредителни насѣкоми. Затоа въ всѣки разтворъ обезателно трѣбва да има

Синь камъкъ

Сулфаролъ

Арзола

или да се употреби вмѣсто тѣхъ фабрично комбинирания

ТУТОКИЛЪ

всички испитани и препоръчани отъ М. З. Д. И.

За проданъ въ Българското Земледѣлско Д-во, районни кооперативни съюзи, агрономни бюра, кооперации, аптеки, дрогери и други представители, кждето се даватъ и безплатни упжтвания. Ако нѣкжде не се намиратъ отнесете се до

Главното представителство на Фабрика „ХИНОИНЪ“,
СОФИЯ, ул. Гурко № 5.

Телефонъ № 12 — 18.

За телеграми: ХИНОИНЪ — София.

Стефанъ Икономовъ
секторъ Лоз., Оп. станция—Плѣвенъ

Пероноспората по лозята.

Тази болестъ, позната на всички лозари съ голѣмитѣ щещи, които тя имъ нанася, се разминалата година съ нееднаквостъ въ северна и въ южна България. Докато въ южна България на 15 май тя бѣ вече голяма на много лозя, въ Плѣвенъ появата ѝ се извърши на 15 май, но само тукъ-тамъ изъ някои по-низки мѣста, следъ дължителнитѣ дъждове на 16 и 17 с. м. Презъ цѣлото развитие ѝ тукъ бѣ спънато отъ високата температура, стигнала 39.7° на сѣнка презъ сецитѣ юлий и августъ и отъ псатата на достатъчно валежи 47 литра на кв. м. презъ м. юлий, 25 литра презъ юлий и 17 литра презъ августъ).

Въ южна България, обаче, дължителнитѣ дъждове презъ м. май и юний изненадахъ лозаритѣ, свикнали да се опиратъ само 1—2 пжти презъ годината и не имъ дадохъ възможностъ да напръскатъ лозята когато трѣбваше. Болестъта рже обхвана почти всички лозя и имъ нанесе голѣми вреди.

Това сигурно ще послужи за урокъ както за южно-българскитѣ, така и за северо-българскитѣ лозари, и ще ги принуди да следятъ по-внимателно появата на болестъта. Въ Плѣвенъ, условията за развитието пероноспората сж вече на

лице. Срѣдната дневна температура е била:

на 25 априль:	16°2
„ 26 „	16°6
„ 27 „	18°8
„ 28 „	16°9
„ 29 „	14°1

а последнитѣ дъждове създадохъ и нуждата влага за развитието ѝ

Твърде възможно е тази година болестъта да се появи по-рано отколкото презъ миналата, за това лозаря трѣбва да се приготи още отъ сега за борба съ нея. Първото пръскане ще се извърши не по-късно отъ 15 май за южна България и 25 май за северна, съ 1% разтворъ (синъ камъкъ 1 кгр. на 100 литра вода и варъ до почервяване на потопената въ разтвора фенолфталеинова книжка.)

То ще засѣгне всички зелени части на лозата, листа, лѣтораста и реса, като се гледа особено добре да бжде напръскана ресата. Не е необходимо да се пръска долната страна на листа, защото, въпреки че заразата става отъ тамъ, споритѣ на болестъта падатъ върху горната страна, която трѣбва да бжде покрита съ разтворъ, за да ги унищожи. — Първитѣ пръскания могатъ да се извършатъ и съ 1% разтворъ, но да бждатъ по-чести. Особено важно е това за сорта Афузъ-Али,

чиито листа лесно се нападатъ отъ болестъта, а освенъ това прегарятъ когато се пръскатъ съ гъстъ разтворъ. Въ зависи-мостъ отъ растежа на лозата и отъ валежитъ, отначало всѣки 15—20 дни трѣбва да се извър-шва едно пръскане. Нека се знае обаче че въ седмицата ко-ято следва всѣки по-продължи-теленъ дъждъ, трѣбва да се пръска, ако отъ разтвора по листата не е останало достатъч-но количество. Това е най-важ-ното условие за запазване на лозата, защото седемъ дена следъ всѣки такъвъ дъждъ се появяватъ нови бѣли петна по долната страна на листата, кои-то сж причината за ново на-шествие на болестъта. Ако ло-заря напръска лозята си презъ тѣзи седемъ дни, преди появата на бѣлитъ петна, той ще за-пази растението отъ новата за-раза, а ако пръска следъ това, заразата е вече станала и той не може да я лѣкува, защото тя е вжтре въ листа.

Да се избѣгва пръскането,

когато лозата е въ разгара на цвѣтенето, защото опрашването не може да става правилно и много отъ цвѣтоветъ окапватъ (изресяване).

За Северна България, най-евтино и практично сръдство за сега остава синия камъкъ. Препаратитъ Носпразенъ и Ту-токиль, изпитани и удобрени отъ Опитната Лозарска Стан-ция, не ще могатъ да намѣрятъ скоро приложение тукъ, поради по-високата имъ цена, въпрѣки че сж почти еднакво ефикасни съ синия камъкъ, Тѣ ще си пробиятъ пжтъ по-лесно въ Южна България, защото дѣй-стватъ едновременно противъ пероноспората и лозовия мо-лецъ.

Препаратитъ Перосидъ, Вер-дола, Перозанъ, Пантозалъ, Ку-пулвитъ, Уранолъ, Обакжрена сѣра saim 30%, 50% и 70% се оказаха неефикасни. На изпит-ване още сж препаратитъ: Ма-намолъ. Фунгуранъ, Bouillie ex-celsior, Обакжрена сѣра Saim 10%.

Следва.

Лозарьо.

Произведи колкото се може по-качествено грозде Афузъ-Али и Димятъ за износъ, като непременно ги филизишъ и на-време пръскашъ и копаешъ.

Остави на главината по-малко грозде за да стане едро, сладко и красиво, каквото само ще се купува тая година за износъ.

Валѣха дъждове, времето е вече топло и въобще настѣп-ватъ благоприятни условия за развитието на маната—перноспората.

Първото пръскане трѣбва да се почне къмъ 15 май, вто-рото следъ 10—15 дни и пр.

Пръскането е само предпазно сръдство, затова трѣбва да се напръскватъ добре всички зелени части на лозитъ особено рѣсата.

Никола Бакърджиевъ
Лозарска Опитна Станция — Плѣвнѣ.

Претакание на вината.

Претакането на вината е една отъ онѣзи винарски практики, които сж задължителни въ винарството. Главната целъ тукъ е да отдѣлимъ виното отъ калъта, която представлява една опасностъ, ако остане за по-дълго време въ съприкосновение съ виното.

Въ калъта се намиратъ, особено преди първото претакание, всички ферменти които сж извършили ферментацията на мжстъта, много болестни ферменти, които сж въ изобилие при работенето съ загнилия грозда и много още органически или неорганически материй, които сме донесли наедно съ гроздето. При по-дълго лежане на виното въ калъта, явяватъ се случай, и то много често, че нѣкои отъ болестнитѣ ферменти намиратъ условие да се развиватъ и въ резултатъ виждаме, че виното се разваля и става негодно за консумация.

Освенъ това, при дългото присѣствие на калъта въ бжчвата, виното взема единъ дѣхъ на калъ, което понижава значително търговската му стойностъ. Нѣкои стари винари казватъ, че виното ставало похубаво когато стои по-дълго време съ калъта, че калъта го хранела или че тя му била майката, но това е едно грѣшно мнение, което трѣбва да напуснемъ. Това може да бжде истина, само когато калъта е чиста отъ всѣкакви болестни микроорганизми.

Претакането на вината има още за целъ провѣтряването имъ. Сжприкосновено съ въздуха довежда разни химически процеси и въ резултатъ става едно по-бързо узрѣване на виното. Това се отнася до младитѣ вина, които съдържатъ още вжглероденъ двуокись, който презъ време на претакането излетява. Когато се касае до стари вина, положението е точно обратното, т. е.

трѣбва да се избѣгва силното провѣтряние което ги изхабява.

Всѣки внимателенъ винарь е забелязълъ, че веднага следъ претакането виното стои като извѣтряло и мнозина мислятъ, че съ това сж намалили качествността му. Онази рѣзливостъ на виното преди претакането я нѣма вече, което се дължи главно на излетяването на вжглеродния двуокись, но това нѣма какво да ни безпокои, тъй като не следъ дълго време виното се възвръща, като се повишава качествено и става още по-пивно. За младитѣ вина това е отъ капитално значение.

Единъ въпросъ много интересенъ и отъ значение е, колко пжти да претакаме. За младитѣ вина, колкото повече претакаме, толкова по-бързо зрѣятъ и по добри ставатъ. Първото претакане или по-право щего наречемъ оттакане, става непосредствено следъ ферментацията, когато виното се пообистри. Тукъ отдѣляме виното отъ първата и най-груба калъ. Добре е, при това претакане да дадемъ на виното най-голямъ достѣпъ до въздуха, което ще улесни доразлагането на останалата захаръ. За тази целъ ще направимъ така, че виното като излиза отъ маркуча, струята му да се разбива въ нѣкоя нарочно за това поставена дѣсчица. Следъ това съ кофи или съ маркучъ виното се връща пакъ въ предопредѣлената за него бжчва.

Следъ първото претакане, виното продължава да зрѣе, утайватъ се останалитѣ още въ него ферменти и други материи които се наслояватъ на дъното на бжчвата. Следствие студоветѣ, които настѣпватъ презъ това време, се утаява и една частъ отъ винения камѣкъ. Следъ голѣмитѣ студове, именно презъ месець януарий, се прибѣгва до вто-

рото претакане. Целитѣ на това претакане сж сжщитѣ, както и на първото.

Добре е, па ако щемъ и задължително е, да се извърши още едно претакане презъ месецъ мартъ или най-късно презъ априлъ.

Това сж три претакания, които всѣки единъ добъръ винарь трѣбва да извърши ако иска да има добри и качествени вина. Трѣбва да се избѣгне лошия начинъ на винарствуване, което правятъ почти всички наши винари, отъ които мнозина сж преточили до настоящия моментъ едва по веднѣжъ вината си.

Претаканията трѣбва да се извършватъ презъ ясни и тихи дни, а именно, когато имаме високо атмосферно налѣгане. При това състояние, отдѣлянето на разнитѣ газове, каквото е и въгледвуокиса, който имаме въ виното и калѣта, не може да става, иначе, при отдѣлянето имъ става подигане на частъ отъ калѣта и виното се размжца. Много винари знаятъ че бурното време размжта виното.

Често пжти, каквото е случая тази година, много винари казватъ, че следъ като преточили виното си, което било бистро преди това, се пресѣкло или потъмнѣло. Това е, за-

щото виното е било предразположено на тѣзи недостатѣци и при присѣтствието на въздуха сж станали нѣкои процеси, които сж имали за резултатъ единъ отъ поменатите недостатѣци. Затова, добре е, при претакането да се вземе една проба отъ виното въ една чаша да се остави на въздуха презъ 24 часа, ако не промѣни цвѣта си тогава да се прибѣгне до претакането. Ако и виното промѣни цвѣта си, то трѣбва първо да се излѣкува отъ недостатѣка му и тогава да се преточи.

Една отъ най-важнитѣ работи при претакането е, виното да се не лѣе въ добра и здрава бѣчва, която да е предварително добре измита и насимпурена. Сждовѣтъ, съ които се работи, като кофи, подлени и подобни, да нѣматъ желѣзни части, които да не влизатъ въ контактъ съ виното.

При претаканията се получава калъ, въ която има още вино, особено при първото претакане. Тази калъ, поставена въ едно буре и когато ѝ се прибави метабисулфитъ, съ утаява и можемъ да извлѣчемъ една частъ отъ виното, като го налѣемъ отдѣлно и което може да се употреби за консумация. Останалата гжста калъ се изварява на раки или се използва за получаване на виненъ камъкъ.

Инж. В. Чакъровъ.

Правилника за вината.

България е единствената може би винарска страна въ свѣта където още нѣма специаленъ законъ за вината.

Вмѣсто да се изработи единъ специаленъ изчерпателенъ законъ, отговарящъ на нашитѣ условия, и то както подobaва отъ Министерство на Земледѣлието, — ние получаваме пакъ отъ Дирекцията на народното здраве единъ съвършено непълненъ правилникъ, въ по-голѣмата си частъ копие отъ чужбина, който съвсемъ не отговаря за нашитѣ условия.

Трѣбва преди всичко, да се раз-

бере у насъ, че Дирекцията на Народното здраве може само да контролира, натуралността на земледѣлскитѣ продукти, и то въз основа на законитѣ и нормитѣ за състава имъ, които ще се създадатъ отъ Министерството на Земледѣлието съ съдействието на опитнитѣ институти. Нима трѣбва да изтъкваме елементарнитѣ истини, че повечето земледѣлски продукти и особено виното, въ зависимостъ отъ специалнитѣ климатически и почвенни, производствени, сортове и др. условия — притежаватъ по-вече

или по-малко различенъ съставъ.

И затова въ всѣка отдѣлна страна, се възлага на специални опитни земледѣлски институти, предварително то изработване норми за повечето продукти въз основа само на които се контролирва тѣхната натуралностъ.

Върху нормитѣ за състава на нашитѣ натурални вина вече 6 години усилено се работи въ Лозарската Опитна Станция — Плѣвенъ по специално начертанъ планъ.

Работата е вече почти привършена и въз основа на досегашнитѣ данни може съ положителностъ да се говори за границитѣ въ които се движатъ нашитѣ натурални вина.

Изглежда, че дирекцията на Народното здраве, безъ да вземе всичко това предъ видъ и за да изпревари Министерството на Земледѣлието, е изготвила, своя съвършено непълненъ правилникъ.

Трѣбва да признаемъ, че най-вече лозаритѣ производители се нуждаятъ отъ специаленъ законъ за вината, съ който ще се ограничи до минимумъ фалшификацията, която още съществува, и по този начинъ ще се гарантира пласмента на доброкачественитѣ вина и то при по-добри цени.

При днешната криза и ограничена консумация, повече отъ всѣки другъ пжтъ е желателна и наложителна строгата но разумна и естествена контрола върху вината. Поне въ това отношение правилника е една крачка, напредъ, като вѣрваме, че ще предизвика най-после Министерство на Земледѣлието да излезе съ единъ изчерпателенъ законъ за вината отговарящъ напълно на нашитѣ условия, въз основа на които само органитѣ на дирекцията на Народното здраве ще могатъ и трѣбва да изпълняватъ правилната контрола върху вината.

За да се разбере колко непълненъ, неотговарящъ за нашитѣ условия, постиженията на винарската наука, както и изискванията на международния пазаръ и търговия, е този правил-

никъ ще разгледаме последователно по съществениитѣ му членове.*

Чл. 1. Съ този членъ се забранява приготвянето на вина чрезъ ферментация на сухо грозде (стафиди) и на захарни разтвори съ прибавки на винена калъ, пращини и пр.

Производството на петитотъ подъ една или друга форма е забранено въ всички винарски страни, така че то ва се налага много естествено и за насъ.

Но кой ще контролирва фалшификацията при самата манипулация въ избитѣ което е същественъ въпросъ, това въ правилника не се обяснява. Подобна работа самата дирекция на Народното здраве при най-добро желание нѣма възможностъ, органи и компетенция да я изпълнява.

Чл. 2. (Вижъ кн. 1 на „Л. Пр.).

Разрешаватъ се само досега известнитѣ материали, и химикалии въ винарството, но липсватъ подробности за тѣхното качество.

Напримѣръ миналитѣ години се е пласирвалъ у насъ технически танинъ употребяванъ въ кожарената индустрия за винарски цели.

Естествено като много по-евтинъ отъ чистия танинъ предназначенъ за винарството — той е намиралъ и ще намира лесно купувачи.

Сжщото се отнася за желатина, метабилсулфита и пр.

Недоброкачествения метабилсулфитъ споредъ нѣкои автори, е една отъ причинитѣ за получаване на известенъ неприятенъ вкусъ въ вината (на сѣродородъ и пр.)

И затова напоследъкъ въ странство се пласирва калиевия метабилсулфитъ преимущественно въ формата на таблетки само отъ реномирани фирми съ което се гарантира неговото качество.

После излишно е да се препоръчва употребата и на натриевия метабилсулфитъ, когато навсѣкжде се стремятъ да употребяватъ само калиевия.

Неумѣстна е забраната на остана-

*) Цѣлия правилникъ е препечатенъ въ кн. 1 т. г. отъ Лозарски Прегледъ.

литъ препарати и пр. въ винарството, които представляватъ въ повечето случай подходяща смѣсъ отъ горнитъ разрешени химикалий, но пуснати на пазаря въ една по пригодна форма и съдържание, за винарската практика.

Щомъ като не съдържатъ вредни вещества и съ тѣхъ, не се промѣня състава на вината, то тѣхното употребление трѣбва да се разреши както това е навсѣкжде.

Всички подобни препарати до сега се изследваха предварително съгласно закона за опазване земледѣлското производство — въ опитнитъ станции, и следъ като се докаже тѣхната пригодностъ и пр. се разрешаватъ за вносъ и пласиране.

Въ духа на изказанитъ по-горе мисли, този членъ отъ правилника, трѣбва да претърпи съответнитъ поправки.

Членъ 3.

Забраната безъ контролното употребление на захарта за подсилване на мжстѣта е една много подходяща, и желателна мѣрка, съ която не само ще се ограничи филшификацията; но и ще се принудятъ по косвенъ начинъ производителитъ отъ всички райони, да засаждатъ лозята си на подходяща почва, както и да ги отглеждатъ така че да се получава всѣкога макаръ и по-малко производство на декаръ, но качествено грозде съ достатъчно захаръ.

Разбира се, че при лоши реколти официално установени, ще трѣбва за дадени райони подъ строга контрола да се разрешава подсилването до известни граници.

Но както установяването на лошитъ реколти, така и контролата при употребата на разрешената евентуално захаръ, не може да се приложи практически само отъ дирекцията на Народното здраве и финансовитъ органи; за това е нужно компетентното мнение и съдействие преди всичко на специалиститъ т. е. органитъ на Министерство на Земледѣлието, и то при съвсемъ други условия и положения отколкото ги опредѣли сегашния правилникъ,

Членъ 4.

Въ този членъ най-ясно изпъква колко малко, се познава нашата винарска практика и качеството на полученитъ вина.

Говоримъ за винарска криза, правятъ се отъ една страна всевъзможни улеснения за износа на излишнитъ наши вина, а отъ друга страна официално на това се прѣчи.

Както на мѣстния, а особено на чуждитъ пазари, се търсятъ преимущественно чисто бѣли вина, по възможностъ съ бѣло зеленикавъ цвѣтъ.

Подобни вина всѣкога намиратъ сигуренъ пазаръ и по добра цена.

Нашитъ бѣли вина до колкото ги имаме поради редица технически, сортови и др. условия сж повече или по малко розови, т. е. притежаватъ цвѣтъ неподходящъ за мѣстния пазаръ, а още повече за чуждестранния.

И ако по-миналитъ години стана известенъ износъ на подобни вина, то чуждитъ фирми ги купуваха на много по-низки цени, тъй като трѣбваше преди да ги пуснатъ на пазаря да ги обезцвѣтятъ т. е. да имъ предадатъ единъ подходящъ бѣлъ цвѣтъ.

Тази манипулация, която е разрешена и широко се практикува на всѣкжде, вмѣсто да я препоръчаме и у насъ, съ което ще се получи известно типизиране поне по външенъ изгледъ на бѣлитъ ни вина, като по този начинъ да ги направимъ по-доброкачествена и еднообразна търговска стока; споредъ новия правилникъ изглежда неразрешена, или най-малкото не е намѣрено за нужно даже да се спомене за нея.

Въ други членъ на правилника между впрочемъ се казва, че е забранено обезцвѣтяването само на червенитъ вина; а за бѣлитъ нито дума.

Тази най-малкото непълнота, трѣбва обезателно да се поправи, тъй като при обезцвѣтяването на розовитъ вина съ различнитъ препарати: (Енокарбанъ, Нигрилъ, Епонитъ и пр.), не се промѣня състава и вкуса на виното, както и не се внасятъ въ виното нови елементи вредни за здравето. Тѣхното употребление е разрешено въ

всички винарски страни, защо именно ние при нашата, примитивна винарска практика, да ги забраняваме.

Членъ 5.

Да се забрани продажбата на развалени и ненормални вина е добра мърка, която всъки добросъвестенъ производителъ ще желае.

Но не сж органитъ на дирекцията на Народното здраве и данъчнитъ управления, които по така разтегливия и общъ текстъ на този членъ да могатъ да опредѣлятъ, че дадено размжтено, превърнато, цвѣтясало, или съ нѣкой специаленъ вкусъ и недостатъкъ вино, е негодно за пазаря.

Има много болести и недостатъци по вината, които се лѣкуватъ и следъ третирането имъ отъ специалистъ, съ позволени срѣдства получаватъ пакъ своя първоначаленъ подходящъ изгледъ, вкусъ и пр. т. е оставатъ годни за пазаря.

Този въпросъ е толкова ясенъ и за последния винарь, че смѣтаме за излишно да прилагаме днесъ примѣри.

Членъ 6.

Много естествено, че е желателно да се забрани продажбата на всички срѣдства съ които се фалшифициратъ вината.

Практическо значение, обаче, този членъ едва ли има за насъ, тъй като главнитъ срѣдства употребявани у насъ за филшификация на вината сж водата и захаръта, които се намиратъ навсѣкжде.

Да се забранява даже разпространението на специалната литература третираща този въпросъ, е най-малкото неумѣстно и пресилено, както и неприложимо.

Членъ 8.

Този членъ е подходящъ, обаче, неприложимъ, тъй като не виждаме опредѣленитъ въ правилника компетентни лица, които да контролирватъ и различаватъ отдѣлнитъ типови вина и пр., още повече като се има предъ видъ, че у насъ е много тежко да се говори въобще за отдѣлни типови вина.

Членъ 9.

Приетата крайна граница отъ 2 гр.

летливи киселини е подходяща за нашитъ условия; но трѣбваше да се поясни, че вкиснатитъ вина могатъ да се продаватъ като полуфабрикати за дестилация, производство на оцетъ и пр.

Членъ 10.

Въпрѣки употребата на метаби-сулфита, пушението съ сѣра и пр. свободния сѣренъ двуокисъ въ нашитъ вина рѣдко превишава 10 mgr. на литъръ, така че приетата както въ Севернитъ страни граница отъ 20 mgr. свободенъ сѣренъ двуокисъ на литъръ, е подходяща.

При горното положение, остава необяснимо защо се допуска свързания сѣренъ двуокисъ да достига до 400 mgr. на литъръ.

Трѣбва да се намали това количество на 200 mgr. както е въ повечето законодателства.

Нашитъ вина съдържатъ общо взето най много до 50—60 mgr. свързанъ сѣренъ двуокисъ.

Членъ 12.

Тъй като голѣма частъ отъ нашитъ вина прекарватъ неправилна ферментация, то и тѣхния екстрактъ, особено при бѣлитъ вина, е сравнително по малкъ.

За това влияе сжщо така естеството на отдѣлнитъ сортове, производственитъ, почвенни и др. условия при отдѣлнитъ райони.

Общо взето нашитъ натурални бѣли вина съдържатъ въ сравнение съ тѣзи отъ другитъ страни; по нискъ процентъ екстрактъ

Все пакъ крайната граница предложена и въ правилника може да се приеме за отговаряща на нашитъ условия, обаче съ забележка че не може известно вино да се смѣтне за фалшиво и се забрани продажбата му, само заради ниския процентъ екстрактъ.

Трѣбва да се взематъ предвидъ и останалитъ съставни части, разнитъ съотношения, както района отъ кждето произхожда виното, състоянието на гроздовата реколта и пр., която правилна преценка органитъ на ди-

рекцията на Нар. здраве не сж въ състояние всѣкога сами да направятъ.

Членъ 13.

Казаното по-горе за екстракта, важи още повече и за минералнитѣ вещества въ нашитѣ вина.

Трѣбва тука обаче да забележимъ че дадената минимална граница за бѣлитѣ вина отъ 1'4 гр. на литъръ съвсемъ неотговаря за нашитѣ условия.

Много често и при нормални реколти се срѣщатъ бѣли вина главно отъ Преславъ, Видинъ, Сухиндолъ и пр. които съдържатъ минерални вещества и подъ 1'4 гр. на литъръ.

Тази граница е копирана отъ чуждитѣ законодателства безъ да се съобразятъ съ нашитѣ условия и трѣбва обезателно да се намали на 1'3 гр. на литъръ, както това е въ Австрия и пр.

Членъ 15.

Да се счита известно вино фалшифицирано, само заради реакцията на „нитрати“ (азотна киселина) — е не само неправилно, но и несправедливо, тъй като и много натурални вина вследствие примитивната ни винарска практика, могатъ да дадатъ

макаръ и слаба реакция на нитрати. Членъ 16.

Този членъ е подходящъ и трѣбва още да се разшири въ смисълъ, че за да се прецени известно вино е ли, филшифицирано или не трѣбва да се взематъ предъ видъ както отдѣлнитѣ му съставни части, външния видъ, вкуса, бистротата, така състоянието на реколтата въ района отъ кждето е получено и пр.

Следъ като се преценятъ всички тѣзи фактори и съпоставятъ общо — тогава само може правилно да се даде заключение за дадено вино е ли фалшифицирано или не.

Като повтаряме още веднажъ, че този правилникъ е непълненъ и неотговорящъ за нашитѣ условия, то за да се избѣгнатъ пречкитѣ и неприятноститѣ които съ него ще могатъ да се правятъ на нашитѣ производители и на винарското ни производство въобще — налага се часъ по-скоро да се изработи и прокара отъ Министерството на Земледѣлието специаленъ изчерпателенъ законъ за вината, отговарящъ на нашитѣ нужди и условия.

И. И. Хранковъ.

Произвеждане на плодоносни лозови хибриди

Лозарската наука и практика търсятъ отдавна да създадатъ идеални лозови хибриди (смѣсици), които да даватъ плодъ направо (безъ присаждане) съ всички добри качества, а същевременно да противостоятъ достатъчно и безъ никакво лѣкуване предимно на пероноспората и филлоксерата.

Търсенето и проучванията въ това направление продължаватъ усилено и безспирно. И по този тъй сложенъ и мжченъ въпросъ, който живо интересува всички европейски страни, намираме за умѣстно да предадемъ долното съобщение*):

Днесъ имаме два начина за произвеждане нови продукти: първиятъ

*) Изъ сп. „Прогрѣ агриколъ и витиколъ“ — 1931 год.

се състои въ поставянето за обработване едно голѣмо количество на сортове съ рискъ да се селектиратъ (да се отбиратъ) после. Вториятъ и същественъ начинъ обхваща изкуствени кръстосвания между съвършено различни раси, отъ които се отглеждатъ впоследствие второ поколение продукти. Това сж именно лозитѣ, които представляватъ твърде подходящи растения за такова кръстосано обработване, понеже вида *vitis* (витистъ) има редица отъ силни раси отъ кръстосването на които се получаватъ плодоносни хибриди. Есичкитѣ дивни американски *vitis* сж съ кръвъ противостояща на пероноспората. Тукъ трѣбва да се отбележи веднага, че тѣзи противостойчиви индивиди иматъ

слаби зърна, но при второто поколение може да се очаква добро плодородие.

Разбира се, че трѣбва да се работи въ голѣмъ размѣръ и второто поколение трѣбва да се отглежда въ хиляди за да се получи добъръ резултатъ. Само така може да се има вѣроятностъ да се намѣрятъ отдѣлни екземпляри притежаващи добри качества.

Както е известно, постигнато е споразумение между Райха (общо германското управление), Прусия и Института „Императоръ Вилхелмъ“ при Берлинъ, който (института) започва методични работи. Ние сме убедени, че е нужно най-първо да се произведе многобройно поколение, като се използватъ съществуващитѣ въ Европа хибриди произведени отъ европейски и американски лози. За тази целъ се събиратъ семки въ Гайзенхаимъ, Фрибургъ и въ други мѣста. Тѣзи семки се посѣватъ при казания институтъ и всѣка година се отглеждатъ по нѣколко стотинъ хиляди растения (лозички). Най-напредъ се правятъ опити за противоустояване на пероноспората, като се заразяватъ съ последната изкуствено лозичкитѣ поставени въ пригодени съ стѣкла сандѣци. Само издържалитѣ на тѣзи опити лозички се запазватъ впоследствие, като по-нататѣкъ се наблюдаватъ дали се развиватъ добре и дали ще бждатъ плододосни и ранни.

Тѣзи опити може да бждатъ вършени въ Мумшбергъ, гдето има достатъчно мѣсто. Отъ тамъ прегледанитѣ прѣчки ще бждатъ изпращани въ Байсенхаимъ и Фрибургъ за изпитване качеството на тѣхнитѣ бждещи плодове. Всичкитѣ присадени отъ тѣзи лозички се изпращатъ на клона на биологическия институтъ въ Найбургъ за да бждатъ изпитани на филуксерната устойчивостъ. Вижда се, следователно, че се касае за една голѣма организация, която представлява единъ видъ система отъ филтри за последователно прецеждане.

Година следъ година нѣколко стотици хиляди растения (лозички) минаватъ презъ тази машинария и най-

после не оставатъ отъ всичкитѣ освенъ нѣколко отговарящи на търсенитѣ качества.

Резултатътъ отъ този начинъ на работа зависи единствено отъ нейната ширина — на работата. Основавайки се на своята опитностъ, азъ смѣтамъ необходимо производството на петъ милиона растения произлѣзли отъ второто поколение на хибридитѣ за да се стигне до екземпляри напълно противоустойчиви. Ако годишно не произвеждаме освенъ двеста хиляди, ще ни сж нужни двадесетъ години за да постигнемъ целта, а съ два милиона ние бихме я достигнали за петъ години.

Като се вземе подъ съображение, че би се направила само първата стѣпка, когато ще сме получили една лозичка съвършено противоустойчива и че ще трѣбва следъ туй да се размножи въ милиони екземпляри, необходимо е да се бърза.

За отглеждане на два милиона лозички отъ семе, ще ни трѣбватъ годишно петдесетъ хиляди марки. Следователно напълно неразбираемо е, гдето се разходватъ ежегодно 20—50 милиона марки за борба съ паразититѣ, а не бихме намѣрили петдесетъ хиляди марки за предприемане на тѣзи културни работи. И тукъ, както другаде, не ще бжде освенъ неизбежната нужда, която ще ни принуди за тѣзи начинания въ последния моментъ.

Имаме единъ безспоренъ фактъ: германското лозарство такова, каквото е днесъ, не е ползотворно. Напротивъ и въ противовесъ на другитѣ земледѣлски отрасли, то носи голѣми загуби. Ако бѣхме почнали проектиранитѣ работи преди петнадесетъ години, ние бихме имали днесъ аклиматизирани и противоустойчиви лози. Така ние изгубихме петнадесетъ години, но ние трѣбва на всѣка цена да попълнемъ тази празнота.

*

Б. Р. Отъ горното крайно интересно съобщение всѣки българинъ — лозаръ или не, вижда ясно какво мисли и възнамѣрява „желѣзния“ германецъ за

лозарството въ Германия, която страна не се слави съ лозарство въ Европа, освенъ въ рейнската си областъ. И ние отъ сега вѣрваме, че гени-

алния германецъ ще разреши и този грандиозенъ, мъченъ и сложенъ въпросъ, отъ който, сигурно, и ние ще се възползуваме на готово!

НОВОСТИ ВЪ ВИНАРСТВОТО.

М. Стефанова — Христова.

Влиянието на електричеството, слънчевитѣ лъчи, озона, температурата и пр. върху вината.

Виното представлява единъ много сложенъ продуктъ. Полученъ отъ естествената ферментация на гроздовия сокъ. До своето напълно оформяване като готовъ продуктъ, то е подложено на редица манипулации, съ помощта на които се консервира и подобрява.

Въ химическо отношение неговия съставъ не е постояненъ и е подложенъ на сложни измѣнения. Въ зависимостъ отъ различнитѣ технически манипулации, съ които се постига избистряне, стерилизиране и отчасти подобряване на нѣкои дефекти; отъ измѣненията въ температурата, както и сложнитѣ биологически процеси, които предизвикватъ (множеството микроорганизми съ своитѣ ензими, то се намира въ постоянно продължително промѣняване на своитѣ качества и съставъ.

Между многобройнитѣ вещества, които сж дошли въ него съ мъжътъ, както и тия получени при ферментацията ставатъ нови, много бавни реакции на разлагане и наново прегрупиране. Известни, по-малко разтворими вещества се утайватъ, става едно продължително окисляване съ помощта на въздуха, който идва въ виното презъ поритѣ на бъчвитѣ и чрезъ претакането. Между алкалиитѣ и киселинитѣ — органически и минерални, настава едно изравняване и образуване на нови съединения, както и между киселинитѣ и алкохола се образуватъ нови ве-

щества, които съ бавни процеси на стерификация развиватъ и оформяватъ букета на виното. Различнитѣ микроорганизми, дошли въ виното съ гроздето въ едно огромно количество развиватъ грамадна дейностъ, която не можемъ всѣкога да подчинимъ на емпиричнитѣ закони на химията и следователно, да предвидимъ и ограничимъ тѣхната дейностъ, ако тя ще бжде неблагоприятна за качеството на виното.

Тия невидими съ просто око микроорганизми могатъ да разложатъ сложнитѣ съединения и да използватъ една частъ отъ тѣхъ за своя храна. Тѣ предизвикватъ сложни промѣни и развиватъ отъ начало много буйна деятелностъ, която намалва безъ да изчезва съвършено съ по-нататъшното оформяване на виното.

Ако условията за тѣхното развитие не сж благоприятни, тѣ могатъ да развиятъ една отрицателна за качеството на виното дейностъ.

Подъ влиянието на всички тия фактори, за чието действие е нужно много продължително време, виното завършва своето първоначално развитие и минава по сложни пѣтища къмъ своето остаряване, въ който видъ неговата пазарна цена е много по-голяма, поради добритѣ вкусови качества, които то притежава.

Като най-главенъ помощникъ за всички сложни процеси, на които е подложено виното къмъ своето състояние на остаряване се явява кислородътъ.

Тѣй като естествения пътъ къмъ това състояние е много дълъгъ и следователно свързанъ съ голѣми економически несгоди, напоследъкъ се явява много често въпроса, какъ

трѣбва да се помогне на младото вино, за да може въ по-кратко време да развие характернитѣ ценни качества на старо вино.

Правени сж различни опити и предложения въ тази смисълъ, а именно, за използване електричеството, действието на свѣтлината, респективно ултравиолетовитѣ лъчи и озона, като срѣдство за ускоряване известни желателни процеси развиващи се при остаряване и подобряване качеството на виното.

Опититѣ съ използване на електричеството въ винарството сж правени доста отдавна и залагани въ смисълъ да се види действието на електричеството върху избистрянето, стерилизирането и остаряването на виното.

Резултатитѣ отъ действието на електричеството върху избистрянето на вината, въпрѣки доста ценнитѣ опити на Faudibert и Martinotté, не сж се указали сполучливи и съ практическа приложимост осъществими, тъй като за постигане сжщитѣ резултати винарската техника разполага съ много по-ефикасни и евтини срѣдства и начини за това.

Относно стерилизирането на вината съ електричество сж правени рѣдко опити, безъ да се постигнатъ очакванитѣ резултати.

Margarini предполага, че действието на електричеството ще влияе антисептично, понеже малкото количество озонъ, който се образува въ случая, може евентуално да стерилизира виното и убива бактерии и ферментитѣ. Краятъ на извежданитѣ опити обаче не е далъ предпологаемитѣ резултати и както ферментитѣ, така и бактериитѣ сж продължавали да се развиватъ въ виното, на което е действувано съ електричество.

Съ остаряването на вината, подложени на действието на електричеството сж се занимавали и други автори.

По-значителни сж работитѣ на Margarini, Carpené и пр., които сж постигали едно подобряване, като

сж констатирали намаление въ общата киселинностъ на вината, но въ последствие, обаче се е забелязвало увеличаване на лѣтливитѣ киселини. Освенъ това, като се има предвидъ извънредно скъпия начинъ на работа, постигнатото подобрение не е икономично, както и технически приложимо.

Опити съ действието на свѣтлината и слънчевитѣ лъчи сж правени сжщо доста отдавна, като сж залагани съ целъ да се види действието имъ за узрѣването на вината и евентуалнитѣ промѣни въ неговия съставъ, вкусъ, изгледъ и пр.

Виното, поставено въ бѣчвитѣ екстрактира джбилни вещества и то колкото е по-голъмо алкохолното съдържание, толкова по-голъмо е извличането на тия материи.

G. Reif (Zeitschrift für untersuchung der Lebensmittel г. 1929. Бр. 57) доказва, че джбилнитѣ вещества извлѣчени отъ спиртнитѣ питиета, оцета и виното, както и бѣлтѣнитѣ вещества въ тѣхъ, иматъ способността да поглѣщатъ известна частъ отъ свѣтлиннитѣ лъчи.

Това поглѣщане и задържане на различнитѣ слънчеви лъчи, предизвиква редица процеси въ виното които влияятъ между другото и за негово остаряване.

Върху тая база сж заложени опититѣ на Guerassimoff et N. S. Ochremeskes.

Опититѣ сж траяли 3 години — отъ 1926 до 1928 г. и сж правени съ вина чието алкохолно съдържание е приведено най-малко до 17.5°. Опититѣ сж залагани върху вина отъ различни сортове, възрасти, произходъ, начинъ на винифициране и пр.

Наблюдения и сравнения сж правени върху тѣзи вина при обикновенъ начинъ на запазване, поставени на открито подъ непосредственото действие на слънчевитѣ лъчи и въ слънчеви стаи, които представляватъ нѣщо като парникъ съ стѣкла обърнати къмъ югъ.

Презъ време на своитѣ наблюденія авторитѣ сж измѣрвали общата сума на температурата за 174 дена — отъ 14 май до 20 октомври и сж имали:

При нормални условия въ избеното помѣщение — 3143·47°С.

При оставенитѣ на открито — 3774·29°С.

Въ слънчевитѣ стаи — 5877·94°С.

Резултатитѣ отъ тѣзи опити сж следнитѣ:

Подъ действието на слънчевитѣ лжи се постига едно сравнително бързо узрѣване и остаряване на вината. Докато въ избеното помѣщение сж нуждни отъ 3 до 4 год. за да се постигне сжщото състояние, което се постигна съ поставенитѣ въ слънчевитѣ стаи за 5 лѣтни месеца, а въ поставенитѣ на открито вина сж необходими два лѣтни сезона, за да се получатъ сжщитѣ резултати.

Действието на слънчевитѣ лжи е дало много добри резултати за приготвление особено на десертни вина типъ Мадейра, Порто и пр..

Съ вина получени съ ароматични сортове (Мискетови вина) не сж постигнати задоволителни резултати, тъй като подъ действието на слънчевитѣ лжи се разрушава ароматичността имъ и специфичния за сорта вкусъ изчезва.

Действието на слънчевитѣ лжи е било много по-чувствително при младитѣ отъ колкото при старитѣ вина.

Химическитѣ промѣни, които сж ставали съ вината, макаръ че всички не могатъ да бждатъ точно опредѣлени, общо взето сж били винаги въ съотношение съ количеството на топлината и зрѣлостта на виното.

Остаряването на вината споредъ авторитѣ се дължи въ по-голѣмата си частъ на промѣнитѣ, които ставатъ съ естеритѣ и танатитѣ. Отъ значение е сжщо и едно доста чувствително карамелизиране, което настава въ вината съдържащи захаръ. Това карамелизиране за извѣстенъ типъ вино може да бжде вредно до като за други усилва типичния характеръ на виното.

Лѣтливитѣ киселини се значително увеличаватъ безъ тѣхното по-високо съдържание да разваля значително общия хармониченъ вкусъ на виното. Това обстоятелство разбира се е отъ значение само за тежкитѣ и ликьорни вина, кждето едно по-голѣмо съдържание на лѣтливи киселини може да бжде прикрито отъ богатото съдържание на захаръ, екстрактъ и пр..

Увеличаватъ се сжщо лѣтливитѣ естери, а едно малко намаление въ алкохолното съдържание у виното отъ изпаряването не е отъ значение, тъй като не надминава 0·25—0·35°.

Интересни сж постигнатитѣ резултати съ червени вина, при които узрѣването е много по-бавно отъ колкото у бѣлитѣ при нормални условия, докато подъ действието на слънчевитѣ лжи това узрѣване и оформяване става много по-бързо. Разбира се, че направо за практиката при обикновенитѣ вина, горнитѣ резултати едва ли ще могатъ да се използватъ, но пакъ тѣ ни даватъ поне възможность да си обясняваме по-правилно известни процеси, които ставатъ въ виното.

Тъй като кислорода особено въ активно състояние е главния двигателъ въ повечето процеси, развиващи се при остаряване на вината то въпрѣки горнитѣ резултати отдавна се проучва въпроса за евентуалното му приложение въ по-пригодна и практически осществима форма за винарството.

Понеже озона т. е, активния кислородъ, макаръ и въ малки количества се намира въ въздуха и се знае, че той има решающе влияние при всички оксидационни и др. подобни на тѣхъ процеси, то като логическа последица отъ това следва че искусствено произведения и приложенъ въ винарството озонъ, ще оказва сжщо благотворно влияние като ускорява всички сложни процеси, които се развиватъ при остаряването на виното.

(Следва).

В. В. Стрибърни

Неприятели по цвѣтоветъ на овощнитъ дървета.

Всички наши овощни дървета и храсти, общо погледнато, обикновено развиватъ много повече цвѣтове отъ колкото въ послѣдствие е числото на развититъ плодове. То-зи на пръвъ погледъ излишенъ товаръ отъ цвѣтове, които презъ месецитъ априлъ и май отрупватъ дърветата и придаватъ красивата гледка на нашитъ градини, лозя, ниви и дворове, има своето дълбоко биологическо основание. До като отъ цвѣта се получи плодъ, въ който се крие зародиша на новъ бъдещъ животъ, той е изложенъ на маса опасности и инстинката за запазване на вида въ борбата за съществуване се проявява въ масовия цвѣтежъ. Между многото опасности, на които сж изложени цвѣтоветъ сж различнитъ тѣхни животински неприятели между които на първо мѣсто трѣбва да поставимъ *ябълковия цвѣтопробивачъ* (*Anthopotus pomorum*). Това е едно малко, 4 м. м. дълго, сиво хоботно бръмбарче, което на пролѣтъ излиза отъ своето зимно скривалище — пукнатинитъ на кората и щомъ се покажатъ цвѣтоветъ, до като тѣ още не сж напълно разтворени, започва своята разрушителна дейность. Оплоденитъ женски пробиватъ отъ страни на всѣки цвѣтъ по една малка дупчица и тукъ снасятъ по едно яйце. Една седмица следъ снасяне на яйчицето отъ него се излупва малка белѣзникава ларвичка, която изяжда тичинкитъ и плодника и съ това цѣлия цвѣтъ е разрушенъ. Той засъхва, остава затворенъ и като погорѣлъ. Тукъ следъ окоо 3 седмици ларвичката се превръща въ какавида, а още следъ около седмица излиза съвършенното насѣкомо, което живѣе по дърветата безъ да причинява нѣкаква чувствителна вреда. Съ на-

стѣпване на зимата бръмбара се скрива въ напуканата кора по стеблото, дебелитъ клони, дънера на дървото и тукъ зимува. Женската снася въ продължение на 8 деня около 50 яйца. Ако разтварянето на цвѣтоветъ върви бързо, нѣщо което зависи отъ времето и отъ сорта, повредата е по-малка, защото женската не успѣва да снесе всички яйца тамъ дето трѣбва. Въ нѣкои години този неприятелъ, който напада само ябълкитъ, е толкова много, че по дърветата не остава нито единъ здравъ цвѣтъ. Като сръдство противъ него се препоръчва стрѣскване на дърветата въ сутрешнитъ часове, като предварително постиламе подъ тѣхъ гладки чершафи. При най-слабо стрѣскване, бръмбарчетата падатъ на земята и се преструватъ на мъртви. Това ни дава възможность да ги събираме и унищожаваме. Друго сръдство е така нареченитъ хватателни пояси. Като такива може да използваме вжжета отъ слама или сѣно. Сжщитъ на есень се овиватъ 2—3 пжти около стеблата на около 1 м. височина отъ земята и тукъ бръмбаритъ намиратъ удобно зимно скривалище, което презъ единъ хубавъ зименъ день може лесно да бже изгорено, заедно съ скрититъ тука неприятели.

Почистване стеблата отъ старата напукана кора и тѣхното мазане съ варъ е сжщо така едно много добро предпазително сръдство.

Другъ единъ неприятелъ по цвѣтоветъ, на всички видове овощни дървета е *черниятъ мѣхнатъ бръмбаръ*. Въ последно време оплакванията отъ него сж твърде много, особено, като унищожителъ на дюльовитъ цвѣтове и като неприятенъ гостенинъ за любителитъ на розитъ. Бръмбара достига 9—12 мм.

дължина. Основната боя на тѣлото му е черна, по твърдитѣ му крила има бѣли точки. Презъ срѣдата на грѣдния щитѣ минава една изпъкнала надлъжна линия. Цѣлото му тѣло е обрасло съ дълги косици, които по главата сж златисто жълти, а по другитѣ части сиво-бѣлѣзникави. Споредъ проучване на мѣстна почва тѣзи брѣмбари се явяватъ у насъ още презъ м. мартъ. Първоначално тѣ се хранятъ отъ цвѣтоветѣ на радиката, върбата, тополата, трънносливката и други рано цвѣтящи растения. Щомъ цвѣнатъ овощнитѣ дървета, тѣ въ нѣкои години преминаватъ масово по тѣхнитѣ цвѣтове, като унищожаватъ тичинкитѣ и пестицитѣ. Отъ тукъ презъ м. май, преминаватъ по класоветѣ на житнитѣ растения по които могатъ да направятъ сжщо голѣми опустошения. Тѣ сж опасни сжщо и за младитѣ филизи по лозята, въ зеленчуковитѣ градини и пр.. Презъ м. юний женскитѣ снасятъ яйцата си въ земята. Отъ тѣхъ се излупватъ ларви, които се хранятъ съ гниещи растителни вещества. На есенъ ларвитѣ се овиватъ въ пашкули отъ прѣстъ и тукъ се превръщатъ въ какавиди. Още сжщата есенъ се излупватъ мрѣмбари, които зимува въ земята отъ дето рано на пролѣтъ излизатъ.

Борбата съ мѣхнатитѣ брѣмбари, особено при единичнитѣ дървета, е много трудна. Презъ топлиѣ часове на деня и ноца тѣ сж лесно подвижни, но въ хладнитѣ сутрешни часове стоятъ заврени неподвижно дълбоко въ цвѣтоветѣ. При стрѣскване на дърветата тѣ се отпускатъ, падатъ на земята и се прѣструватъ на мъртви и това за сега е единственното обстоятелство, което можемъ да използваме най-добре за борба. Препорѣчва се сжщо и пушенето на градинитѣ въ време на цвѣтежа. Отъ пушека брѣмбаритѣ бѣгатъ. Като добро унищожително срѣдство е и разработката на почвата презъ м. юлий и августъ, за да се наруши спокойствието на ларвитѣ, и сжщитѣ да се извадятъ на повърхността на земята, дето тѣ сж изложени на слънчевитѣ лъчи и насѣкомояднитѣ птици.

Описанитѣ на кратко два неприятеля на цвѣтоветѣ на овощнитѣ дървета, сж най-важнитѣ и най-честитѣ у насъ. За голѣмо, обаче, съжаление за борба съ тѣхъ, за сега, ний разполагаме само съ чисто механически срѣдства, отъ които може да имаме резултатъ само ако тѣ се прилагатъ систематично и съвмѣстно отъ всички заинтересовани стопани.

Панайотъ Василевъ.

Крушевия плодовъ комаръ.

(*Contarima pyrivora*)

Едва що сж прецвѣтѣли цвѣтоветѣ на овощнитѣ дървета, безброй и разнообразни вредители почватъ да унищожаватъ младитѣ плодове или листата.

Срещу много отъ тѣхъ се препорѣчватъ разни начини и срѣдства за борба, но практически тѣ сж неприложими и овощарството понася грамадни щети отъ тия вредители.

Единъ отъ тѣхъ е наречения крушовъ плодовъ комаръ *Contarinia*

pyrivora. Между съвсемъ дребнитѣ крушови плодове десетина дни следъ прецвѣтяването имъ се забелязватъ нѣкои малко по-едри.

Разсѣчени, вътрешността на плодътъ е изяденъ и изпълненъ съ малки, безкраки отначало бѣли червейчета, които сж изгризали вътрешността. По-късно младитѣ плодове окапватъ, почерняватъ, напълно развититѣ се червейчета напушчатъ плодътъ, вдѣлбаватъ се въ

почвата и превръщатъ на какавида отъ която следната пролѣтъ изхвърква съвършенното животно комаръ или оса.

Вредитѣ, които тоя неприятелъ нанася на крушовата реколта сж грамадни, затова, намирамъ за интересно да предамъ съобщенията за новитѣ срѣдства по борбата на тоя вредителъ, препоръжани отъ италиянския ученъ Жулио Катони, печатани въ „Земледѣлски вестникъ“ издаванъ въ Баденъ — южния Тиролъ. Прилаганитѣ срѣдства и опити отъ Катони сж били вършени както въ лаборатория, така и на полето, при това, при най-разнообразни почви и условия.

При тѣхъ най-първо се установило, че зимната влага и студъ не вредятъ ни най-малко на завилитѣ се какавиди.

Събранитѣ какавиди, поставени съ земя въ саксия и изложени на ниска температура и по-голяма влага въ продължение на доста дни, не сж повредени и при затопляне отъ тѣхъ 100% сж изхвъркнали младитѣ насѣкоми.

Препоръчаното срѣдство да се окжсватъ кжсо следъ прецѣвтяване по-едритѣ плодове, които обикновено сж заразенитѣ, и така да се унищожава вредителя — е срѣдство много мжчно изпълнимо.

Прилагането на срѣдства съ силно и неприятно миришаци свойства, съ които се прѣскаатъ дърветата преди цвѣтежа, та съ тая миризма да отбиятъ насѣкомитѣ и да не имъ дадатъ възможность да снесатъ яйцата си, сжщо не е помогнало.

По-добри резултати сж получени при употребяване на отровни и разядливи срѣдства, съ които добре се напрѣсква почвата подъ дървото. Едно такова срѣдство е било катраненото масло приложено въ 2% разтворъ, съ който почвата е прѣскана кжсо преди излупване на насѣкомитѣ и втори пжтъ следъ окапване на нападнатитѣ плодове.

Несравнено по-практично срѣд-

ство, съ видимо добри резултати се е указало обработката на почвата. Тая обработка се извършва чрезъ плитки окопавания на 5—6 с. м. обикновено съ конски окопачки, и мащи за целъ да изкара на повърхността какавидитѣ и като ги изложи на слънцето, да ги умъртви. При това, колкото въ по-горещо време се върши тая работа, толкова по-результатна е била.

Окопаването презъ срѣдата на юний е дало 15% умъртвявания
юлий „ 98 „ „
августъ „ 20 „ „
септември „ 10 „ „

Чрезъ плитка обработка въ периода на разпукване пжпкитѣ се е установило, че рохката почва се стопля по-рано и това затопляне става причина какавидитѣ да изхвъркнатъ по-рано. Излупенитѣ дори само съ 4 дена по-рано комарчета, поради това, че не сж имали младитѣ плодове или отворени цвѣтове, въ които да си снесатъ яйцата, не сж могли да нанесатъ вреда.

Обработката, която се препоръчва най-добре е да стане презъ юлий и то на 2—3 пжти съ една междина отъ 7—10 дена. Съ това се безпокоятъ или отнема възможността на червейчетата да се превърнатъ въ какавида и второ, завилитѣ се вече какавиди се изкарватъ на повърхността, за да бждатъ убити отъ слънцето или изядени отъ птицитѣ.

Препоръчаното срѣдство е леко изпълнимо и евтино, предполага само подкултури, които даватъ възможность за обработка — била ржча или съ окопачки.

Когато нѣма никаква подкулура — тогава е още по-добре, защото окопаването може да стане много пжти, което ще има за резултатъ по-сигуно убиване на какавидитѣ. Това срѣдство, очевидно съ същата резултатность ще може да се прилага напимѣръ при сливовата шилеста оса — *Hopllocampe fulvicornis* или при плодовитѣ червеи *Carposapsa pomonella* и *funobrana*.

Правилникъ за надзора върху овощията, пло- доветъ, зеленчуцитъ гжбитъ и полученитъ отъ тѣхъ произведения.

(Държ. в. бр. 269 — 5. III. 1931 г.).
(Основанъ на чл. 81 отъ закона за нар. здраве.)

I. Прѣсни овощия, [плодове и зеленчуци.

Чл. 1. Подъ названието „прѣсни овощия, плодове и зеленчуци“, се разбиратъ тѣзи, които не сж претърпѣли никаква промѣна, освенъ узрѣването следъ беридбата.

Тѣ трѣбва да бждатъ здрави, зрѣли, чисти и поставени въ подходящъ амбалажъ.

Забележка: Узрѣлъ лимонъ е оня, сокътъ на който съдържа най-малко 7 части екстрактивни вещества на всѣка частъ киселина, а узрѣлъ портокалъ е оня, сокътъ на който съдържа най-малко 8 части екстрактивни вещества на всѣка частъ киселина, изчислена като лимонова киселина безъ кристалната ѝ вода.

Чл. 2. Складирането и продажбата на незрѣли овощия и плодове за ядене отъ какъвто и да било видъ е забранено.

Зеленитъ овощия и плодове (или не напълно узрѣлитъ), които служатъ за специални цели (компоти, сладка, за готвене и пр.), трѣбва да бждатъ декларирани съ ясенъ надписъ върху сжда, въ който се съхраняватъ, така: „плодове или овощия за сладко“, „плодове или овощия за готвене“ и пр.

II. Плодови и овощни произ- ведения.

Чл. 3. Подъ названието „плодови или овощни сокове“ се разбиратъ бистритъ течности, които се добиватъ чрезъ силно изцеждане или чрезъ пресоване на прѣсни или ферментирали плодове или овощия.

Чл. 4. *Сиропитъ* сж продукти отъ сокове на овощия или плодове съ прибавки на захаръ, винена или лимонена киселина. Боядисването на тѣзи сиропи е забранено.

Сиропитъ, които носятъ името на

нѣкой овощия или плодове трѣбва да бждатъ приготвени само отъ тѣхния сокъ. Изключение се допуска само за сиропитъ отъ лимони или протокали, сокътъ на които може да бжде замѣстенъ отъ нѣкоя съответна частъ на плода, като напр. кората за ароматизиране.

Чл. 5. Сиропи, приготвени отъ захаръ или гликоза и ароматизирани съ есенции съ „изкуствени сиропи“ трѣбва да носятъ този надписъ съ букви отъ еднаква голѣмина. При приготвяне на тѣзи сиропи се допуска прибавката на чисти органически киселини (винена и лимонена), както и на безвредни органически бои.

Чл. 6. Върху опаковката на изкуственитъ овощни и плодови сиропи е забранено да се изобразяватъ овощия и плодове, както и да се поставятъ надписи, които биха въвели въ заблуждение консуматоритъ.

Чл. 7. „*Желета*“ сж продукти получени чрезъ варене на соковетъ на нѣкои овощия и плодове, съ прибавка на захаръ до получаване при изстиване желатинообразна гжстота.

Чл. 8. „*Мармелади*“ сж продукти получени чрезъ изваряването на овощия и плодове съ или безъ прибавка на захаръ, до като се получи гжста кашообразна маса.

Мармеладитъ, обявени, че сж приготвени съ захаръ, процента на последната трѣбва да се означава.

Мармеладитъ, приготвени отъ смѣсени овощия или плодове, трѣбва сжщо да се обявяватъ съ ясно четливъ надписъ върху сжда.

Чл. 9. „*Пестилѣтъ*“ е продуктъ, който се получава чрезъ изваряване месестата частъ на овощията или плодетъ съ или безъ прибавка на захаръ, до като масата при изстиване се втвърди.

Чл. 10. „Сладкото“ е продуктъ, полученъ чрезъ варене на цѣли овощия или плодове или частъ отъ тѣхъ съ захаръ, или гликоза, вода и прибавка на винена или лимонена киселина до сгъстяване.

Чл. 11. Къмъ желетата, мармеладитѣ и пестила е забранено да се прибавятъ нишесте или други сгъстителни (желатинъ, агаръ-агаръ и др.) както и на всѣкакви други вещества, които не се съдържатъ въ овощията и плодоветѣ.

Чл. 12. Забранено е да се употребяватъ остатъци отъ овощия и плодове за приготвяне на овощни и плодови продукти.

Чл. 13. „Озахарени овощия или плодове“ сж цѣли овощия или плодове или части отъ тѣхъ напоени съ сгъстени захарни сиропи кристализирани по повърхнината на плода.

Чл. 14. Овощни и плодови произведения, които освенъ основното вещество, овощия, плодове, месни части, сокове или изварки отъ тѣхъ съдържатъ и други вещества като: гликоза, бои, есенции, киселини или сгъстителни, трѣбва да бждатъ обявени споредъ случая съ прибавка на: „гликоза“, „боядисанъ“, „ароматизиранъ“, „подкисленъ“, „желатиниранъ“ и пр.

Забранено е тѣзи произведения да се наименоватъ „чистъ“, „чистъ плодъ“, „чистъ сокъ“ или подобни съ или безъ свръзка съ името на овощията или плода или на растителния сокъ.

Чл. 15. За консервиране на овощни плодове и зеленчукови произведения се допуска или за 1 кгр. 20 мгр. свободна сѣрниста киселина (SO_2) или максимумъ 1 гр. мравена киселина на 1 кгр. консерви.

III. Овощни, плодови и зеленчукови консерви.

Чл. 16. Подъ названието „сухи овощия, плодове и зеленчуци“ се разбиратъ чиститѣ не наядени узрѣли такива, получени следъ изпаряването на голѣма частъ отъ водата имъ.

При сушенитѣ овощия се допуска

за консервиране освенъ захаръ, още и сѣрниста киселина до 100 милиграма на 1 кгр.

Чл. 17. Сушенитѣ зеленчуци не трѣбва да съдържатъ никакви консервиращи вещества, съ изключение на готварска солъ.

Сушени овощия, плодове и зеленчуци, развалени, плѣсенявали или наядени отъ животни или съдържащи вредни за здравето металини съединения е забранено да се приготвяватъ, внасятъ, складирватъ и продаватъ.

Забранено е сжщо сушенитѣ овощия, плодове и зеленчуци да се боядисватъ изкуствено.

Чл. 18. Овощни, плодови и зеленчукови консерви трѣбва да се приготвяватъ отъ прѣсни, зрѣли, чисти и ненаядени овощия, плодове и зеленчуци съ или безъ прибавка на захаръ, солъ и вода. Тѣ могатъ да съдържатъ освенъ горнитѣ прибавки още алкохолъ, оцетъ и обикновенитѣ готварски подправки. Консервирането може да стане чрезъ стерилизиране въ херметически затворени сждове.

Чл. 19. При зеленитѣ зеленчукови консерви е позволено да се прибавятъ мѣдни съединения до 25 милиграма мѣдъ въ 1 кгр. консерви.

Чл. 20. Развалени овощия, плодови и зеленчукови консерви и специално консерви въ кутии претърпѣли бомбажъ, е забранено да се продаватъ.

Чл. 21. Металнитѣ сждове за консервиране зеленчуци (краставици и други) съ оцетъ или солъ трѣбва да бждатъ отвътре добре лакирани или емайлирани.

IV. Гжби.

Чл. 22. Гжитѣ за ядене, пушани въ продажба и въ търговията, трѣбва да не бждатъ отровни или пѣкъ съмнителни такива. Гжитѣ, държани въ прѣсно състояние на складъ не трѣбва да бждатъ рѣзани.

Повѣхналитѣ, разваленитѣ и разяденитѣ гжби, или пѣкъ нарѣзани на кжчета по начинъ, че видѣтъ имъ да е неузнаваемъ, се считатъ за повредени.

Прѣснитѣ гжби при продажба, трѣбва да се поставятъ (на видно мѣсто) по видъ и по отдѣлно.

Прѣснитѣ гжби се продаватъ само следъ като сж били прегледани отъ натоваренитѣ за, този надзоръ чиновници и признати отъ тѣхъ за употребя. Чиновникътъ по надзора издава на продавача за всѣки признатъ видъ гжби особено разрешение.

Консервитѣ отъ гжби трѣбва да отговарятъ на чл. чл. 20, 21 и 22.

Продажбата на гжби чрезъ разность се забранява.

V. Общи наредби.

Чл. 23. Забранено е да се внасятъ приготвяватъ, складирайтъ, излагатъ за проданъ или продаватъ овощия, плодове, зеленчуци и произведения отъ сжщитѣ развалени, гнили, мухлясали, измръзнали, наядени отъ насѣкоми и други животни или такива, които сж

претърпѣли нѣкакво друго измѣнение или имащи несвойственъ тѣмъ дѣхъ и вкусъ, или съдържащи вредни за здравето метални съединения.

Забранено е сжщо да се внасятъ, складирайтъ и продаватъ поникнали картофи.

Чл. 24. Изследването на овощията, плодоветѣ, зеленчуцитѣ, гжбитѣ и полученитѣ отъ тѣхъ произведения става по методи възприети отъ Химическия отдѣлъ при Института за Народното здраве*).

Чл. 25. Нарушителитѣ на настоящия правилникъ се наказватъ, съгласно закона за народното здраве.

Чл. 26. Настоящия правилникъ влиза въ сила три месеца отъ деня на публикуването му въ „Държавенъ вестникъ“.

*) Методитѣ сж отпечатени въ отдѣлна брошура 1—(9678)—1.

Проекто-правилникъ за Контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ

Чл. 1. Производството и търговията съ лозовъ материалъ се поставятъ подъ контрола на Министерството на Земледѣлието и държавнитѣ имоти.

Чл. 2. Контрола се отнася до качеството и автентичността на произведения за проданъ лозовъ материалъ.

Чл. 3. Контрола се упражнява задължително надъ пепиниериститѣ, които произвеждатъ лозовъ материалъ за износъ. Той е факултативенъ за останалитѣ пепиниеристи.

Чл. 4. Пепиниериститѣ, които не сж подложени на задължителенъ контролъ, не се освобождаватъ отъ отговорноститѣ за качеството и автентичността на продавания отъ тѣхъ лозовъ материалъ, съгласно чл. 50 отъ закона за подобрене земледѣлското производство и опазване полскитѣ имоти.

Чл. 5. Пепиниериститѣ, които желаятъ да бждатъ поставени подъ кон-

тролъ, както и тѣзи, които подпадатъ подъ такъвъ задължително трѣбва да произвеждатъ годишно най-малко 25,000 метра, (или 75,000 рѣзника) гладкъ материалъ или да поставятъ въ вкоренилището най-малко 50,000 дивачки или най-малко 50,000 облагородени лози.

Забележка: Пепиниеристъ, който отговаря на едно отъ условията, изброени въ чл. 5, подпада подъ задължителенъ контролъ и за останалия лозовъ материалъ, макаръ, той да не достига до посочения минимумъ.

Чл. 6. Задължителния контролъ се извършва: за гладкия лозовъ материалъ на два пжти: 1) въ маточника, празъ м. августъ; 2) при свързването му на снопове. За вкорененитѣ и облагородени вкоренени лози, контрола се извършва на три пжти: 1) въ коренилището презъ месецъ августъ; 2) сжщо въ вкоренилището презъ м. сеп.

темврий 3) при свързване на снопчетата. Така контролният лозовъ материалъ се пломбира съ държавна пломба.

Чл. 7. Контролирането на лозовия материалъ се извършва отъ респективното агрономство или отъ командировани за целта лица.

Чл. 8. Всѣки пепиниеристъ, който подлежи на задължителенъ контролъ, съгласно чл. 3, подава заявление до Министерството на Земледѣлието и държавнитѣ имоти, най-късно до 1 юний, по даденъ образецъ, въ което посочва подробно числото и размѣритѣ на маточницитѣ, които притежава, мѣстноститѣ, въ които се намиратъ, възрастта, броя на главинитѣ отъ всѣки сортъ и въроятното количество рѣзници отъ всѣки сортъ, които евентуално ще получи. Въ сжщото заявление пепиниериста дава точна спецификация на вкорененитѣ дивачки и облагородени лози въ вкоренилището си по сортови подложки, като прилага скица на вкоренилището съ означение на мѣстността, кждето последното се намира.

Министерството на Земледѣлието препраща заявлението до съответното агрономство за извършване контрола надъ деклариранитѣ маточници и вкоренилища.

Чл. 9. Натоваренитѣ съ контрола на лозовия материалъ лица обикалятъ презъ м. августъ маточницитѣ и провѣряватъ дали сортоветѣ отговарятъ на тѣзи, посочени въ заявлението на пепиниериста. Ако въ маточника има примѣсени главини, пепиниериста се задължава да отбележи примѣса и да го отстрани при сортирането на материала. Сжщия се задължава да изкорени за следната година примѣсенитѣ главини.

Следъ прибирането на гладкия материалъ отъ маточницитѣ, пепиниериста е длъженъ да уведоми агрономството поне три дни преди датата, когато ще стане сортировката и връзването на снопчета. Контролниятъ органъ поставя на всѣко подобрено снопче етикетъ съ пломба, които Мини-

стерството на Земледѣлието доставя. На етикета е отбелязанъ сорта на български или френски езикъ, а на пломбата — датата и единъ нумеръ, който е различенъ за всѣки пепиниеристъ. Специалиста провѣрява, *освенъ автентичността, но и качеството на лозовия материалъ*. Въ първата класа влизатъ рѣзницитѣ съ най-малко 6 м. м. диаметъръ при върха. Въ втората класа влизатъ по-тънцитѣ отъ посочения размѣръ рѣзници. Снопчетѣ отъ 1 класа иматъ по 100 рѣзници и само тѣ подлежатъ на контролъ.

Чл. 10. За всѣка поставена пломба пепиниериста заплаща такса, определена отъ Министерството на Земледѣлието.

Чл. 11. Контролнитѣ органи извършватъ провѣрката на вкоренения и облагороденъ лозовъ материалъ по следния начинъ. Тѣ правятъ презъ м. августъ, първата провѣрка на вкоренилището. Различнитѣ сортове трѣбва да бждатъ обозначени съ етикетъ. Всички вкоренилища, въ които примѣса надминава 15%, се лишаватъ отъ правото да изнасятъ своето производство въ чужбина, като имъ се отказва правото на пломбиране. Ако примѣса е по-малкъ отъ 15%, пепиниериста се задължава, въ срокъ отъ единъ месецъ, да постави етикети на всички примѣсени лози, които при ваденето трѣбва да бждатъ отдѣлни. Следъ изтичане на едно-месечния срокъ, агрономството извършва вторъ контролъ на вкоренилището. Ако пепиниериста не е отбелязалъ примѣсенитѣ лози, той се лишава отъ правото за пломбиране на лозитѣ му. Следъ изваждане отъ вкоренилището, пепиниериста уведомява агрономството поне три дни преди започване сортировката на лозитѣ. Той сортира лозитѣ на I и II класа. Вкорененитѣ дивачки отъ I класа трѣбва да иматъ поне три добре развити странични стѣпални корени и зрѣлъ лѣторастъ дълъгъ поне 15 сантиметра. Облагороденитѣ вкоренени лози отъ I класа трѣбва да иматъ добре развити поне

три странични стъпални корени, свършена спойка и зръл лѣторастъ дълъгъ поне 20 сантиметра. Първо-класнитѣ лози отъ двата вида се навързватъ на сночета по 25 привързани на три мѣста съ тель и се отдѣлятъ по сортове. Сортиранитѣ лози се спазватъ временно въ пѣськъ, до преглеждането имъ отъ контролния органъ, който е длъженъ до една седмица отъ сортирането имъ да провѣри качеството и автентичността имъ, да ги пломбира и етикета. Само първокласния лозовъ материалъ подлежи на контролъ. Допуска се толерансъ до 5% примѣсъ или второкласни лози. Ако процента на примѣ-

са е по-голѣмъ, контролниятъ органъ отказва да пломбира сночетата.

Чл. 12. При споръ, Министерство-то на Земледѣлието назначава комисия, въ която могатъ да влѣзатъ и заклети вещи лица за да се разреши спора.

Чл. 13. Пепиниеристъ, който подлежи на контрола, е длъженъ да води списъкъ кому, колко и какви лози е продалъ и да държи този списъкъ на разположение на контролния органъ.

Чл. 14. Нарушителитѣ на постановленията на настоящия правилникъ се наказватъ съгласно чл. 179 отъ закона за подобрене землед. производство и опазване полскитѣ имоти.

Кредита за лозарството и винарството

(Рефератъ четенъ отъ Ив. П. Бързаковъ — агрономъ, председателъ на Българския лозарски съюзъ предъ XI-я редовенъ лозарски конгресъ въ София на 2 мартъ т. г.).
(продължение отъ кн 3 и край).

Е добре, кой да построи тѣзи складове? Българската земледѣлческа банка разполага съ една сума отъ 230 милиона лева, предадени ѝ отъ бившия консорциумъ за зърнени храни, която съ лихвитѣ до сега е станала надъ 400 милиона лева. Тая сума искаха да я използватъ за постройка по гаритѣ и пристанищата на силози-елеватори за пречистване и типизиране на нашитѣ зърнени храни, предназначени за износъ. Още тогава, преди 9 години, предвиждайки участъта на зърненото ни производство и благодарение служебното положение, което заемахъ, се противопоставихъ на това решение, като изтъкнахъ, че скоро ще ни се наложи тази сума да употребимъ не за силози, а за хладилници, необходими при износа на месо, яйца и млѣчни произведения и за постройка на антрепозитни тютюневи и винарски складове. Това се виждаше на мнозина тогава невѣроятно, но за всѣки, който познаваше тенденцията и развоя на селското стопанство въ чужбина и предвиждаха бъдещето на нашето, бѣше правдоподобно: сега е вече фактъ и ето че следъ близо 10 години ние виждаме

колко щѣше да бжде неумѣстно ако тѣзи пари се хвърлѣха въ никому ненуждни силози-елеватори, за които и плановетѣ бѣха готови и проучванията извършени. Сега ние, лозаритѣ трѣбва да поискаме, щото Държавата чрезъ Бъл. Зем. Банка да построи на първо време два (единъ въ южна и единъ въ северна България) голѣми антрепозитни винарски складове, да ги издържа въ първо време на свои срдѣства и подъ врантъ на внесено-то вино да отпуска заеми на кооперациитѣ и частнитѣ лозари и винари. По-късно да построи такива по-малки по гаритѣ и пристанищата, въ лозарскитѣ области. Въ управата на тѣзи складове да влѣзатъ омитни техници и търговци, за да се преработватъ добре вината и да се продаватъ на добра цена. Този технически и кредитенъ институтъ, споредъ мене, ще изиграе грамадна роля за бъдещето преуспѣване на нашето лозарство. Съ такива антрепозитни винарски складове (изби) си служи и Унгария, като ги строи държавата и ги използва срещу нищоженъ наемъ, който взима отъ вносителитѣ на вино: кооперации и голѣми винарски експортърски кжщи.

За да можемъ, обаче, това да постигнемъ, трѣбва да сме добре организирани за да можемъ съ авторитетъ да го поискаме, та да ни се даде.

Специаленъ кредитенъ лозарски институтъ. На Българската Земледѣлска Банка сж зададени много задачи, съ които тя едва може да се справи. Тя преди всичко счита за свой дългъ да подпомага чисто земледѣлското население, като на лозаритѣ гледа като на търговци. Ето защо, тя неохотно задоволява лозаритѣ съ кредитъ. Даже и лозарско-винарскитѣ кооперации не се посрѣщатъ отъ нея така както трѣбва. Българската Народна Банка стана емисионна банка, тя не раздава кредитъ на населението, а кредитира частнитѣ кредитни институти, отъ които лозаря мжчно добива кредитъ, а и когато получи такъвъ той е краткосроченъ и обремененъ съ тежки лихви. Популярнитѣ банки, които се развиватъ въ единъ мощенъ кредитенъ институтъ, нѣкакъ си по охотно посрѣщатъ лозаритѣ, обаче и тѣхния лихвенъ процентъ е скъпъ а при това тенденцията имъ е да засилятъ занаятчийството, което е и прямото имъ назначение; така че не може да се разчита за винаги на тѣхъ.

Лозарското съсловие не е малко и, както видѣхме, нуждитъ му сж голѣми. Време е да замиоли то за свои кредитенъ институтъ, който винаги да му бжде въ услугитѣ, да познава отблизо неговитѣ тѣжнениа и да ги премахва. Такъвъ единъ институтъ би яко свързалъ материално лозаритѣ и тѣхната организация би била силна и превъзмогаща всички прѣчки по паднали на пътя и при стремителния ѣ полетъ. Нека видимъ възможно ли е и какъ организирането на такъвъ институтъ.

Страната ни има повече отъ 800,000 декара лозя, притежавани може би отъ около 200,000 души лозари. Площта на лозята ежегодно се увеличава и може би скоро ще бжде надъ милиони декари. Ако приемемъ, че ще се намѣратъ съзнателни лозари, при-

тежаващи само 400,000 декари, които биха станали членове на единъ такъвъ кредитенъ институтъ, който предпочтително е да бжде кооперативенъ съ дѣловъ капиталъ, то този институтъ вече може да заработи. Неговия капиталъ би се събралъ най-лесно така. Всѣки сдруженъ декаръ лозе да притежава по единъ дѣлъ отъ 100 лева. Този дѣлъ да бжде изплатенъ въ продължение на три години: първата година 50 лева, втората 25 лева и третата 25 лева. Всѣки и най-бедния лозаръ може да даде първата година за единъ декаръ лозе 50 лева, равно на една надница или на 15 кгр. грозде, и по 25 лева за втората и третата година, равни по 7—8 кгр. грозде; още повече, че тѣзи пари сж неговъ спестенъ капиталъ. Още първата година би се събрала крупната сума 20 милиона лева, втората и третата по 10 милиона или въ три години би се събрала една сума отъ 40 милиона лева. Понеже по закона за кооперативнитѣ сдружавания отговорността е въ нѣколко размѣра и гарантиранъ съ поземлена собственост, то този институтъ скоро ще заслужи довѣрието на обществото и ще привлече народнитѣ спестявания, които въ скоро време ще надминатъ основния капиталъ. Този кредитенъ институтъ, който може да носи името лозарско-винарска кооперативна банка или друго име, ще има за целъ да услужва на първо време изключително лозаритѣ и винаритѣ производители (притежатели на лозя), до когато сръдствата му позволяватъ да простре услугитѣ си и къмъ други съсловия. Съ съдействието на този институтъ ще се организиратъ лозарско-винарскитѣ кооперации, износа на вино и грозде, подобрене на лозарството и пр.. Той самъ нѣма да търгува, а ще си остане чисто кредитенъ, до когато той се засили и развие та да открие свои клонове въ лозарскитѣ пунктове на страната. Негови кореспонденти могатъ да бждатъ популярнитѣ банки и клоноветѣ на земледѣлческата банка. Кредита, който ще раздава, ще

бжде ипотекаренъ, личенъ и варантенъ, кждето това е възможно. Дѣловѣтъ впоследствие могатъ да бждатъ увеличени. Ще се управлява и ржководи по закона за кооперативниѣ сдружения. Той може да се уреди и съ срдѣства отъ чужбина.

Това изнасямъ предъ почитаемиѣ конгресъ като идея. Не мисля, че така скоро, още сега, е възможно реализирането ѣ, но намирамъ, че ще бжде добре да се размѣнятъ мисли по този важенъ въпросъ за да се очертаятъ мислитѣ и желанието на конгресиститѣ и имайки ги предвидъ, бждещия управителенъ съветъ да проучи основно въпроса и въ идущия конгресъ да се изкаже съ специаленъ рефератъ по него и ако мнението на лозаритѣ е въ благоприятна смисълъ да се вземе решение и мѣрки за туряне начало на този институтъ.

Мнозина отъ васъ, познаващи инертността на българския лозаръ, ще намѣратъ реализирането на тази идея за невъзможна. И азъ самъ, който я предлагамъ, сждейки по сегашния интересъ, който нашитѣ лозари проявяватъ къмъ своя съюзъ и въобще къмъ общото лозарско дѣло, се съмнявамъ въ тази възможность; обаче, ако се осмѣлявамъ да изнеса идеята, то го правя за това че мисля, какво нашия лозаръ, като българинъ, проявява слабъ интересъ къмъ всичко, което има само морални задачи. Когато, обаче, е заинтересуванъ материално, той се интересува повече. Па най-после трѣбва да се надѣваме, че лозарското съсловие, най-интелигентното отъ производителното население, ще напустне досегашната си пасивность и ще погледне по-сериозно на бждещето си.

П. Г.

Въпросътъ за лозарския кредитъ, който е частъ отъ въпроса за общия земледѣлски кредитъ, е много голѣмъ. Той не може всестранно да бжде разгледанъ въ единъ рефератъ, защото се обуславя отъ редъ условия. Разрешението му, обаче, ние ще намѣримъ

постепенно съ здраво обмислюване и умѣстни и планомѣрни решения.

Нека ми бжде позволено да резюмирамъ съ нѣколко думи казаното до тукъ.

XI Лозарски конгресъ трѣбва между другото да се занимае и съ:

1) Намаляване на лихвения процентъ до 5%, на заемитѣ сключени отъ лозари и винари за тѣхнитѣ предприятия, като разликата до законния му размѣръ се поеме отъ държавата, чрезъ ежегодно вписване въ бюджета си суми въ размѣръ 20—30 милиона лева, като премия дадена на лозарството въ България.

2) Да се построятъ по гаритѣ и пристанищата последователно районни антрепозитни винарски изби, кждето да се типизиратъ вината и отъ тамъ да се изнасятъ за чужбина или продаватъ въ страната, като сумитѣ потрѣбни за целта се взематъ отъ кредита оставенъ отъ закрития консорциумъ за зърнени храни въ Българска Зем. Банка и

3) XI Лозарски конгресъ да обмисли резонно и възможно ли е създаването на специаленъ кооперативенъ кредитенъ лозарски институтъ и въ утвърдителенъ случай да натовари бждещия управителенъ съветъ да проучи въпроса и го изнесе обстойно проученъ предъ идущия лозарски конгресъ за туряне начало на създаването му.

За да бждемъ, обаче, чути отъ тамъ кждето трѣбва и нашитѣ искания да се удовлетворятъ, иска се отъ насъ да напустнемъ досегашната си инертность къмъ съюзната си организация, да сгѣстимъ редоветѣ си, да се сплотимъ около нея да ѣ дадемъ сили и куражъ за творчество, да си дадемъ обетъ, че всѣки лозаръ, кждето и да е и при каквито условия и да се намира, ще мисли за общото лозарско дѣло, което е и негово дѣло.

Така съ взаимни усилия, ние ще можемъ да издигнемъ нашата организация наравно съ другитѣ организации които, благодарение на силата си, сж решающи фактори въ страната,

и тогава много лесно ще разрешимъ всички трудни проблеми, които спъватъ живота на нашето лозарство какъвто е въпроса и за кредита и лозарското съсловие ще заеме подо-

бающето му се мѣсто между другитѣ съсловия и тогава чакъ тежката дума на лозаря ще бѣде чута отъ управниците на земеделска и лозарска България.

Д-ръ Ив. Джебаровъ
търговски аташе.

Вносътъ на прѣсно грозде въ Виена презъ 1930 година.

Въ Австрия се консумира доста голѣмо количество грозде въ прѣсно състояние. Производството въ страната е сравнително много малко за да покрие нуждитѣ за ядене въ прѣсно състояние и за приготвление на вино. Отглежданитѣ въ Австрия сортове грозде сж повечето винени сортове. Отглеждатъ се малко и десертни сортове, но количеството имъ е незначително. Презъ 1929 год. въ Австрия е имало лозя на плодъ 30,895 хектара. Засѣтото съ лозя пространство въ Австрия постепенно намалява. Въ сравнение съ лозята презъ 1913 год., днесъ има само 64.2 на сто отъ това пространство. Количеството на произвежданото грозде е въ зависимостъ отъ климатическитѣ условия презъ годината. Миналата година е била извънредно благоприятна за гроздовата реколта въ Австрия.

За това и значителното намаление на вноса на вино отъ чужбина. Гроздето се употребява главно за приготвление на вино. Въ близкитѣ до производителнитѣ центрове населени пунктове се продава мѣстно грозде отъ винени сортове при сравнителни ниски цени. Отглежданитѣ въ страната малко десертни сортове по цени се ориентирватъ съ внасянитѣ отъ странство добри сортове.

Недостига на прѣсно грозде се внася отъ странство. При това трѣбва веднага да се изтъкне, че австрийския консуматоръ е вискателенъ отъносно качеството на гроздето и сорта, който му се поднася. Масата въ действителностъ държи на ниската цена,

но броя на вискателнитѣ консуматори е значителенъ и може да плати много голѣми количества добри десертни сортове.

Въ долната таблица е дадено въ квинтали вношеното презъ 1930 и 1929 години грозде отъ по-главнитѣ вносители, като е изчислено и процентното участие на всѣка вносителка по отношение на цѣлия вносъ.

	1930 год.		1929 год.	
	квнт.	о/о	квнт.	о/о
Унгария	60,371	48.0	44,905	38.5
Италия	31,151	25.0	39,946	34.2
Югославия	18,815	14.8	8,027	7.0
България	9,251	7.5	14,373	12.3
Испания	3,726	3.1	7,940	7.0
Гърция	1,574	1.1	32	0.0
Други	625	0.5	1,294	1.0

Всичко 125,513 100.0 116,517 100.0

Отъ горната таблица се вижда преди всичко, че вноса на грозде презъ последната година въ сравнение съ тоя презъ 1929 година е увеличенъ съ 8 на сто. Това увеличение се дължи главно на силно увеличения вносъ отъ Унгария и на второ мѣсто на увеличения вносъ отъ Югославия. Изключително благоприятнитѣ климатически условия презъ 1930 година дадоха една отлична и изобилна реколта, която поради невъзможността да се консумира въ страната е трѣбвало да бѣде изнесена на всѣка цена. Въ Унгария не е имало достатъчно сждове да събератъ виното отъ изобилната реколта.

Отъ вносителитѣ на грозде въ Австрия на първо мѣсто стои Унгария

съ 48 на сто отъ цѣлия вносъ на грозде. Внасяното отъ Унгария грозде въ по-голѣмата частъ е отъ винени сортове, известни въ повечето случай на виенския пазаръ само подъ названието червено, розово или бѣло унгарско грозде. Като по-постоянни внасяни напоследъкъ сортове отъ Унгария сж известни: хоникълъ, шасла, пасатути, волско око и мускатела. Сортоветъ пасатути, мускатела и отчасти отъ нѣкой произходи и шаслата сж десертни. Сорта хоникълъ е много дребенъ виненъ сортъ който се продаваше при сравнително низки цени 45—70 гроша. Сорта волско око е черно едро грозде съ не особено добъръ вкусъ. Улесненията, които унгарското правителство прави на експортъоритъ, близкото положение на Унгария до консумативния пазаръ и извънредно благоприятната реколта въ Унгария, позволиха да се продава унгарското грозде на виенския пазаръ на извънредно низки цени. Унгарското грозде доминираше на виенския пазаръ презъ 1930 год. Организацията на експорта въ Унгария не е безупрѣчна.

На второ мѣсто по количество на внесеното грозде, стои Италия съ 25 на сто отъ цѣлия вносъ. Въ сравнение съ вноса презъ 1929 год. тоя презъ 1930 год. е значително по-малкъ, което се дължи на усиления вносъ отъ Унгария и отчасти на тоя отъ Югославия. Отъ Италия се внасятъ главно сортоветъ голдтраубе и мускатела. Вноса на сорта голдтраубе сравнително повече е намалѣлъ, докато сорта мускатела запазва положението въ цена и до известна степенъ и по количество. Внасянитъ отъ Италия сортове се измѣстватъ отъ по-сочнитъ и съ тънка кожа сортове отъ другитъ провинции. Цѣлата организация на експорта на гроздето отъ Италия е отлична.

Югославия е заела третото мѣсто на България презъ 1929 година, вноса отъ тая страна представлява 14.8 на сто отъ цѣлия вносъ на грозде въ Австрия. Тоя силно увеличенъ вносъ се

дължи на извънредно добрата реколта и на добрия смедеревски сортъ, който вече си е извоювалъ добро мѣсто на виенския пазаръ. Тоя сортъ притежава качества, които подхождатъ особено на вкуса на виенския консуматоръ, а именно има тънка кожа, е соченъ и има едри добре развити зърна въ цѣлия гроздъ. За увеличение на вноса и за създаване добро име на внасяното отъ Югославия грозде е допринесълъ добрия надзоръ и ръководство на експорта отъ страна на държавата. Трѣбва да се признае, че въ това отношение доста се работи въ Югославия, да се постави експорта на гроздето на модерни начала, съответно изискванията на пазаря. Манипулацията на гроздето получено въ Виена бѣше най-добра. Гроздето се внася въ малки кръгли плетени отъ върба кошчета.

На четвърто мѣсто е вноса отъ България, който представлява само 7.5 на сто отъ цѣлия вносъ. Въ сравнение съ вноса презъ 1929 год. той е значително по-малкъ, което се дължи главно на лошата реколта у насъ поради сушата, падналитъ градушки въ нѣкои отъ по-главнитъ производителни центрове и переноспората на нѣкой мѣста. И малкото внесено количество не е било особено доброкачествено. Липсата на контрола и желанието за голѣми печалби на неопитни търговци могатъ да станатъ причина да се изгуби единъ много цененъ и доста голѣмъ консумативенъ пазаръ. Трѣбва да се помни, че поради голѣмитъ разноски при експорта ни ще имаме успѣхъ съ нашия износъ — за нашето стопанство само ако продаваме въ Виена на високи цени. Такива се плащатъ само за добра подбрана узрѣла, здрава стока, каквато трѣбва да изнасяме. Нашитъ сортове димятъ и афузъ-али сж отлични и тѣ се харесватъ на виенския консуматоръ. Затова трѣбва да се допуска да се изнася само отговарящо на изискванията на външния пазаръ грозде. Цвѣтнитъ сортове, чауша и

разекията не се търсят а мъчно се пласиратъ при сравнително по низки цени.

Вноса на испанското грозде въ сравнение съ тоя презъ 1929 год. е намалялъ наполовина и представлява само 3.1 на сто отъ цѣлия вносъ. Отъ Испания се внася главно зимно грозде, въ бѣчи съ коркови стърготини. Презъ есенъта се внася отъ Испания и малко количество лѣтно грозде. Внасяното отъ Испания зимно грозде е съ твърда и дебела кожа, вътре месесто и безъ особенъ добъръ вкусъ.

На шесто мѣсто съ 1.1 на сто отъ цѣлия вносъ е вноса на гръцкото грозде, което се явява за пръвъ пѣтъ презъ тая година на виенския пазаръ. Тоя пръвъ опитъ ако и да имаше силната заинтересованостъ на гръцката държава не излезе много сполучливъ и приключи съ загуба. Внасяния и първоначално дребенъ безъ костилки

съ кехлебаренъ цвѣтъ и богатъ на захаръ сортъ султанини не можатъ да си пробие пѣтъ и трѣбваше да се изостави. Затова едрия кехлибареножълтъ приличенъ по форма и голѣмина на нашия афузъ али сортъ, розаки можа да се задържи при сравнително по-добра даже и отъ нашия афузъ-али цена. Къмъ края на сезона се внесе едно подобно на сорта розаки грозде но съ розавъ до червенъ цвѣтъ. Една частъ отъ гроздето бѣше експедирано по вода презъ Триестъ и се получи въ не особено добро състояние. По-голѣмото количество се получи по желѣзница и пристигна въ добро състояние. Експорта не бѣше особено добре организиранъ. Лошия резултатъ отъ миналогодишната кампания не особено ще окуражи инициаторитѣ и не се знае дали ще имаме износъ на грозде отъ Гърция и презъ тая година.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО.

Ст. Икономовъ

За виното — за хигиената.

Подъ това заглавие научния комитетъ за хигиената чрезъ виното е издалъ една брошура, въ която сж помѣстени мненията на нѣкои отъ най-виднитѣ професори по медицина въ Франция върху употребата на виното. Цитирамъ тукъ въ преводъ тѣзи мнения, за да станатъ достъпни за широката маса читатели и всѣки отъ тѣхъ да извлѣче отъ това поука за себе си:

1) Д-ръ Ф. Видалъ. — Членъ на медицинския институтъ и медицинската академия. Професоръ по медицинска клиника въ медицинския факул-

тетъ въ Парижъ. — Лѣкаръ въ болницата „Кошенъ“.

„Виното, за онзи който го употребява безъ да прекалява, е подкрепителъ за мускулитѣ и стимулантъ за духа“.

2) Д-ръ Ж. Л. Форъ. — Членъ на медицинската академия. Професоръ по клиническа гинекология при медицинския факултетъ въ Парижъ. Хиругъ въ болницата „Брока“.

„Доброто французко вино е главния елементъ на удоволствие при нашето хранене и на него се дължи царската висота на французката кухня. За борбата съ алкохолизма нѣма нищо по-добро, отколкото насърчение умереното употребление на виното, защото онѣзи

за които виното е всѣкидневно питие, избѣгватъ отъ непобедимата нужда да го замѣстятъ съ алкохолъ“.

3) Д-ръ Л. Бернардъ. — Членъ на медицинската академия. Професоръ по хигиена при медицинския факултетъ въ Парижъ. Директоръ на хигиеническиятъ институтъ. Лѣкаръ въ болницата „Лаенекъ“.

„Умѣреното употребление на доброкачествено вино съвсемъ не е забранено за хигиената на тѣлото и изглежда препоръчително за хигиената на характера“.

4) Д-ръ П. Бювалъ. — Членъ на медицинската академия. Професоръ по хирургическа клиника при медицинския факултетъ въ Парижъ, Хирургъ въ болницата „Вожирардъ“.

„Да пиешъ вино... съ благоразумие, значи да увеличишъ силитѣ си и да подържашъ едно отъ славнитѣ богатства на Франция“.

5) Д-ръ Ж. А. Сикардъ. — Професоръ по медицинска патология при медицинския факултетъ въ Парижъ. Лѣкаръ въ болницата „Некеръ“.

„Виното, когато се пие умѣрено, урегулирва и дисциплинирва нашата лимфатична сръда. Като противомикробно сръдство и като възбудителъ на защитнитѣ ферменти, то е могло да използва отъ алкохола само добритѣ му страни, а да остави лошитѣ“.

6) Д-ръ Ф. Лагранжъ. — Кореспондентъ на института и

държавенъ членъ на медицинската академия. Професоръ по клиническа офталмология при медицинския факултетъ въ Бордо.

„Виното оказа едно подкрепително действие върху човѣшката нервна система. То е тъй да се каже, необходимо за човѣка и да го премахнемъ, значи да осѣдимъ безвъзвратно човѣчеството на безпокойно търсене на други равностойни подкрепители и на най-лошия упадѣкъ“.

7) Д-ръ Р. Пиеретъ. — професоръ по хигиена при медицинския факултетъ въ Лилъ.

„Французкото вино носи съ себе си радостъ, сила, младостъ и здраве. То е слънце въ бутилка!“

8) Д-ръ Ж. Лепинъ. — Кореспондентъ на медицинската академия. Деканъ и професоръ по клиника на душевнитѣ болести при медицинския факултетъ въ Лионъ.

„Виното, което възбужда и което развеселява, би било по-безопасно ако нѣмаше тѣзи качества. Злинитѣ, които то ражда когато се злоупотрѣбява съ него сж по-малко отъ преимуществата които то ни дава, когато се употребява разумно“.

9) Д-ръ П. Курмонтъ. — Членъ кореспондентъ на медицинската академия. Професоръ по хигиена и директоръ на бактериологическия институтъ при медицинския факултетъ въ Лионъ.

„Злоупотрѣбата съ вино е

една голѣма опасностъ, както онази съ всички добри нѣща. Взето въ умѣрени дози, чисто и при здравъ организъмъ, виното може да се възприеме при нормалното хранене“.

10) **Д-ръ Виръ.** — Професоръ по терапика при медицинския факултетъ въ Монпелие.

„Нека пожелаемъ щото виното, което има своето опредѣлено мѣсто въ храненето на здравия и боленъ човѣкъ, да стане национално питие, защото въ деньтъ, когато то ще бжде най-разпространеното питие въ цѣла Франция, тогава алкохолизма ще може да се счита за победенъ и за винаги отстраненъ“.

11) **Д-ръ Е. Етиенъ.** — Кореспондентъ на медицинската академия. Профес. по медицинска клиника при медицинския факултетъ въ Нанси.

„Въ Мьортъ и Мозелъ, когато реколтата е добра и качеството задоволително, консумацията на виното се увеличава, а тази на алкохола, напротивъ, намалява“.

12) **Д-ръ Борелъ.** — Професоръ по хигиена въ медицинския факултетъ, директоръ на хигиеническия институтъ въ Страсбургъ.

„Микробитѣ не обичатъ виното, помощникъ на хигиената“.

13) **Д-ръ А. Ремондъ.** — Професоръ по медицинска клиника при медицинския факултетъ въ Тулуза.

„Червеното вино е неприятелъ на алкохолизма“.

Георги Хр. Чалъковъ

Лоз. у-ще. — Плѣвенъ

Алкоолизъма и виното.

Много сж опасноститѣ на които е изложенъ човѣшкия животъ. Не сж малко и злинитѣ които повече или по-малко се преплитатъ съ живота, живѣятъ въкове и налагатъ пагубното си действие върху човѣчеството. Нещастия, болести и войни сж вѣчни негови гости.

Хиляди, може би и милиони човѣшки сжщества умиратъ ежегодно отъ неестествена смъртъ. Голѣмъ процентъ отъ смъртността се отдава на пиянството, което довежда до алкоолизъма. Споредъ нѣкои, алкоолизъма е болестъ не по-малко опасна отъ туберкулозата и сжщо разпространена като нея. Въ сжщностъ това не е болестъ, тѣй като болеститѣ иматъ за свои причинители настинката и нисши сжщества — микроорганизми (туберкулоза, тифусъ и пр.), тогава когато причинитѣ на алкоолизъма сж съвсемъ други. Неговъ първоизточникъ сж спиртнитѣ питиета. Наистина, злоупотрѣбата съ тѣхъ довежда до алкоолизъма, който е едно социално зло опасно за индивидъ и нация, и гибелно за цѣлото човѣчество. Както всѣко социално зло, както всѣка застрашеностъ за преуспѣването на обществото, така и той трѣбва да намѣри своя край. Създадохъ се хуманни организации наречени „въздържателни“, които сѣйки просвѣта противъ спиртнитѣ питиета, прибѣгватъ до закона за забраняването имъ. Резултатитѣ отъ тази пропаганда противъ пиенето сж почти никакви. Въ суха Америка, кждето забраната съ законъ на спиртнитѣ питиета е постигната отъ нѣколко вече години, кждето нарушителитѣ се наказватъ най-строго, все пакъ алкоолизъма се шири. Тамъ се пие не вино и бира, а стровни напитки приготвени отъ чистъ фабриченъ спиртъ. Нека се знае, че умѣреното пиене не на най-разнообразни спиртни течности, а на питието — вино, получено чрезъ ал-

коолната ферментация на гроздовия сокъ — мѣстѣта, нѣма никога за резултатъ алкоолизъма. За последния съвсемъ не е причина виното, тъй като то се получава отъ най-хубавия плодъ — гроздето, което по своята хранителна стойностъ надминава много храни. Да не се забравя, че злоупотрѣбата съ всички храни и напитки има лоши послѣдствия и че тя не е присъща само на спиртнитѣ питиета. За прекалената употрѣба на алкоола спомагатъ много условията при които човѣкъ живѣе и икономическото положение на хората или страната.

Тежкитѣ условия на живѣене сж винаги най-добритѣ такива за нагнѣзването и развитието на алкоолизъма. Най-лошитѣ пороци и престѣпления произлизатъ най-често отъ невежеството и мизерията. Най-много пие бедния работникъ, който прекалено заетъ въ работа намира удоволствие само въ опиването. Не по-малко се опива и оня, който имайки осигурено икономическото си положение, бидейки винаги ситъ, бездействува и търси най-долнопробни наслади. Всички сръдства насочени къмъ просвѣта, къмъ създаване материални блага и премахване мизерията сж едновременно и сръдства за борба съ алкоолизъма. Но при днешното положение на нѣщата, най-сигурното сръдство за борба съ това обществено зло е чистото натурално гроздово вино, което трѣбва да измѣсти всички ония вредни напитки, които носятъ понѣкога сжщото название, макаръ да нѣматъ нищо отъ него освенъ името му.

Виното е едно отъ най-старитѣ питиета и безъ да се отива въ античността и религията, може да се каже, че то е играло голѣма роль въ живота и хигиената на хората. Въ старитѣ книги (Talmud) се казва: „виното е най-доброто сръдство противъ болеститѣ и нуждата отъ аптекарски сръдства се явява тамъ гдето нѣма вино“. Въ XVII вѣкъ французкия агрономъ Olivier de Serres казва: „следъ хлѣба идва виното — втора храна дадена отъ създателя за подър-

жание живота“. Въ старо време, па и днесъ още, народната медицина е отдавала на виното голѣми цѣрителни свойства. Съвсемъ не сж рѣдки случаитѣ когато ранитѣ се миятъ съ вино, бронхитнитѣ заболявания да се цѣрятъ съ топло вино и пр. Дълго време ползитѣ отъ това превъзходно питие сж останали само емперични наблюдения. Въ последно време обаче, много сж ученитѣ които експериментно доказватъ тази негова полезностъ. Въздържателитѣ базиратъ идеитѣ си за забраната на виното върху това, че то съдържа алкоолъ. Но трѣбва да се знае преди всичко, че алкоола въ виното се намира въ слабъ процентъ и абсолютна чистота. Това е етиловия (винения) алкоолъ (C^2H^6O) който е най-безвреденъ. Виното съдържа и други съставни части, които убиватъ лошото действие на алкоола. Въ страни като Южна Франция, Италия, Испания кждето се произвежда най-много вино, алкоолизъма е почти неизвестенъ. Франция е страната въ която алкоолната консумация е най-голѣма, но подъ форма на вино или бира. Отъ направенитѣ анкети въ тая страна се вижда, че алкоолизъма се срѣща безкрайно много по-малко въ лозарскитѣ райони, отколкото въ ония, кждето лозата не вирѣе и кждето се консумира най-вече индустриалния спиртъ. Въ Негавлт (Ю. Франция) годишната консумация на вино е значителна и възлиза около 450 литри на глава или чистъ спиртъ 40 лит. приблизително. При такова грамадно употрѣбление на вино, този е единъ отъ ония французки райони кждето алкоолизъма се най-рѣдко срѣща. Следователно, съ право можемъ да заключимъ, ако кажемъ, че редовното и умѣрено употрѣбление на натуралното вино не води къмъ алкоолизъмъ. Нѣщо повече, отъ изучаванията на Bertillon се вижда, че опустошенията отъ туберкулозата сж по-малко въ ония райони, кждето лозята сж повече. Въ лозарскитѣ центрове алкоолизъма се е срѣщалъ само тогава, когато производ-

ството на грозде, поради болести или неприятели, е значително намалявало.

Не само че виното не е причина за лошитѣ последствия, които погрѣшно му се предписватъ, не само че то е чудесно апетитно и хигиенично питие, но то е и хранително. Неговата хранителна стойностъ е била изучена и доказана отъ много учени. Опититѣ на Roos въ 1901 год. съ морскиѣ свинчета върху нарастването, поколенията и смъртността; опититѣ на J. Fabre въ 1911 год. върху спестителната стойностъ на виното къмъ албуминитѣ материи; опититѣ на Roos и Giret съ храната на конетѣ, сжщевременно тѣзи на Moulineau — ясно говорятъ за хранителността на тази плодова течностъ. Забележителнитѣ опити на Atwater и Benedict върху здрави и изтощени хора, по-после тѣзи на Albetoni и Rossi не помалко доказватъ стойността на виното като храна. Заключениеето на последнитѣ автори а следното:

1. „Погълнатия алкоолъ съ виното е почти изцѣло изгоренъ и служи за поддържане тѣлесната температура, и да произведе работа“.

2. „Взетъ въ твърде ограничена доза той увеличава отдѣлянето на хранителнитѣ сокове“.

3. „Виното е спестителна храна отъносно тлѣстинитѣ и албуминитѣ въ тѣлото“.

4. „Алкоола на виното действува като стимулантъ и подкрепителъ на нервната система, сжщевременно увеличава хемоглобина на кръвта“.

Но виното не е хранително само съ своя алкоолъ. Останалитѣ негови съставни части, които сж почти сжщитѣ като тия на мѣстата, представляватъ още по-голяма ценностъ.

Съ органичнитѣ си киселини виното спада къмъ хранитѣ като зеленчуци и плодове, които произвеждатъ въ организма излишъкъ отъ алкаличностъ. Хранитѣ отъ животински произходъ, съ изключение на млѣкото и яйцата даватъ пикочна киселина, това което не може да стане съ плодове, зеленчуци и вино. Отъ минералнитѣ ки-

селини що се срѣщатъ въ виното само фосфорната играе роль при храненето. Червенитѣ вина и тѣзи получени отъ грозда съ дребни зърна, престоили по дълго време съ пращинитѣ сж по-богати на фосфорни соли. Колкото виното остарява, толкова то се обогатява на фосфоръ, поради което нѣкои лѣкари препоръчатъ червентѣ и стари вина противъ анемичността. Азотнитѣ материи въ виното, макаръ и малко, увеличаватъ неговата хранителностъ, защото се намиратъ подъ лесно асимилираща се форма. Захаритѣ сж въ малко количество. Ценността на виното се крие и въ това, че то съдържа необходимитѣ фактори за живота — витаминитѣ. Тѣ се намиратъ въ голѣмо количество въ гроздето, отъ кждето преминаватъ въ младото вино, което освенъ тѣхъ съдържа и фактора D, образуващъ се при самата ферментация. Въ 1922 год. г-ца Randoin и д-ръ Portier изнасятъ положителни резултати върху хранителността на виното, отъносно витаминитѣ.

Натуралното вино притежава качествениѣ свойства на минералнитѣ води за пиене, които дължатъ своята полезностъ на тѣхната радиоактивна способностъ. Радиоактивността на виното е по-голяма, когато екстрактивнитѣ материи сж повече въ него. Като важно качество на виното, което науката му отдава, е и неговото антисептично и убийствено действие върху болестнитѣ бактерии. Още въ 1887 г. Galtier е посочилъ, че туберкулозния бацилъ умира въ него. Доказано е сжщо, че заразената вода става безопасна когато се размѣси съ $\frac{1}{3}$ вино и французинтѣ съ право не пие никога чиста вода. Докторъ Burdel намира, че тѣзи които употребяватъ вино, при еднакви условия, сж по-устойчиви на маларията. Споредъ професоръ Sabrazès и Marcandier тифусния бацилъ умира въ чисто вино за 2 часа, а размѣсено съ вода за 4 часа. Презъ време на войнитѣ когато тифусътъ е върлувалъ, френскитѣ войници, които пиятъ вино, сж били

всѣкога слабо засѣгани отъ тоя не-
пощадимъ бичъ. У насъ пиячитъ на
вино сж давали най-слабъ процентъ
при испанската инфлуенца или грипа.

Въпрѣки предимствата които нау-
ката отдава на виното предъ другитъ
питиета, въпрѣки неговия комплексъ
като храна, то остава у насъ слабо
търсено и неговитъ любимци сж мал-
ко. То намира своето мѣсто на маса-
та само въ тържествени случаи и пир-
шества. Българина и който произвеж-
да даже, сѣда на ядене безъ да пу-
стне малко отъ пълнитъ съ вино бѣч-
ви. Напротивъ, когато отиде въ кръч-
мата налива се съ най-разнообразни
течности и то защото дава за тѣхъ
повече пари. Ние не знаемъ да це-
нимъ нашия продуктъ изкаранъ съ
толкова мжки и трудъ. Ние не знаемъ
да подбираме храната си между соб-
ственитъ си произведения, а ходимъ
да я търсимъ другаде. Нека не се

страхуваме отъ това дето казватъ
нѣкои, че виното е отрова, че вино-
то води къмъ алкоолизъмъ, защото
нѣма нищо вѣрно въ него освенъ же-
ланието имъ — да пропадне единъ
доходенъ клонъ отъ земледѣлското
стопанство — лозарството, въ което
намиратъ своя поминѣкъ толкова мно-
го хора. Нека вземемъ примѣръ отъ
Франция, гдето никой не сѣда на яде-
не безъ вино, гдето и болнитъ въ
санаториума получаватъ ежедневно
200—300 грама вино, за да се нау-
чимъ да обичаме малко повече и це-
нимъ българското натурално вино. Не-
ка то измѣсти отъ пазаря всевъзмож-
нитъ спиртни течности и пропаганди-
райки го всячески като насъщно и
необходимо питие на всички, спасимъ
родното лозарство отъ сегашната кри-
за и нанесемъ силенъ ударъ на ал-
коолизма.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

на лозаритъ въ с. Сухиндолъ,
околия Севлиевска

До Г-на Министъръ Председателя,

Кю п и е: До Г-да Министритъ на
финанситъ на Земледѣлието и Дър-
жавнитъ Имоти и до Г-на Председа-
теля на Народното Събрание.

За Сведение: До Бълг. Лозарски
Съюзъ и лозарския органъ сп. „Ло-
зарски прегледъ“.

Лозаритъ въ с. Сухиндолъ, свика-
ни на общо събрание отъ мѣстното
лозарско-винарско дружество на вто-
рия день на Възкресение Христово
— 13 т. м. въ салона на читалището,
покрай въпроситъ отъ частенъ и мѣ-
стенъ характеръ, се занимаха и съ
общитъ искания на лозарското съсо-
вие въ страната, изразени въ конгре-
снитъ резолюции на Българския Ло-
зарски Съюзъ отдѣлни конфернции и
събрания и представяни вече нѣколко
пжти на респективнитъ мѣста, безъ
последнитъ да сж ни дали до сега
нѣкакво разрешение.

Следъ размѣненитъ мисии по то-
зи въпросъ, събранието като взе предъ
видъ:

1. Че вече редъ години лозаритъ
въ страната предявяватъ предъ дър-
жавата искания:

а) За премахването *акциза на ви-
ното*, като несправедливъ и съ нищо
неоправданъ налогъ, искане, което
еднакво се сподѣля отъ всички управ-
ляющи страната днесъ и които сж да-
ли вече обещание, че по законода-
теленъ редъ ще се примакне тази не-
правда.

б) Да се дава отъ Бълг. Земле-
дѣлска банка леснодостъпенъ и ев-
тинъ кредитъ на лозаритъ, които при
неимовѣрно напрежение на силитъ си
по възобновяването на лозята и мно-
гото и тежки налози, сж утрудени
най-много.

в) Да се отпусне безплатенъ
вносъ на синъ — камѣкъ за прѣскане
на лозята, гладка галванизирана тель
и жглово желѣзо за телени конструк-
ции на десертнитъ сортови лозя, като

доставката става отъ Б. З. Б., която да разпродава на лозаритѣ.

г) Да се изработи Законъ за вината и другитѣ гроздови продукти (за борба съ тѣхната фалшификация), както и да се унифициратъ сѣществующитѣ закони по тая материя и се създаде едно единствено и пълно лозарско-винарско законодателство, при което да участвува и представителъ на Лозарския Сѣюзъ.

д) Да се нареди ефикасенъ държавенъ контролъ върху лозовия материалъ за износъ и вътрешна консумация и да не се забранява износа на някои сортове лози, щомъ тѣ се носятъ отъ държавитѣ.

2. Че тѣзи искания до сега сѣ останали само написвани на книга и представяни, безъ правителството да обръща внимание на тѣхъ и да предяви желание за реализирането имъ. Обещанията на последното, види се сѣ били само залъгвания.

3. Че лозарското сѣсловие, макаръ още не напълно и здраво организирано, не може повече да изтърпява неправдитѣ и не ще повече да се задоволява само съ голи обещания.

РЕШИ:

1. За сега издига високо гласъ на

протестъ, за гдето и тази година правителството не направи нищо за *премахването акциза на виното*, най-бодневния въпросъ на лозаритѣ и остави безъ разрешение и другитѣ искания.

2. Най-енергично настоява да се изостави вече системата на обещания, а да се пристъпи къмъ реализиране на лозарскитѣ искания, за да се запази престижа и вѣрата на лозаритѣ въ сегашната управа на страната.

3. Най-после, стига толкова и време е да се спратъ неправдитѣ, сторени на лозаря, комуто, като на чужденецъ, е наложено да плаща за поминъка си налози въ различни видове 100% — цѣлото му производство, а той (лозарьтъ) да живѣе въ дългове и лишения.

Лозарьтъ най-лоялно изпълнява задълженията си къмъ държавата и той въ исканията си не ще нѣщо повече отъ нея, той иска държавата да *премахне неправдата спрямо него — акциза на виното и да покровителствува лозарството тѣй*, като и другитѣ отрасли на нашия поминъкъ.

с. Сухиндолъ, 13 априлъ 1931 г.

Председателъ: Т. Алтъновъ.

Подпредседателъ: Ив. Машаловъ.

Секретаръ: Хр. Ст. Камкарановъ.

КООПЕРАТИВНИ.

Ат. Г. Бойчиновъ
инж. агрономъ.

Организация на винарскитѣ кооперации въ Ю. Франция.

(продължение отъ кн. 3).

По този начинъ авторитетътъ на управителния сѣветъ е запазенъ, той не може да се критикува и държи отговоренъ, освенъ на правилното преработване на гроздето и за общо извършенитѣ отъ него продажби. И действително, много по-важно е избата да бжде добре обзаведена, за да произвежда добри и здрави вина. Значи, първа задача на избата е да се постигне правилна обработка на грозде-

то, защото, много естествено, едно лошо и подлежащо на развала вино не може да има добра цена. Така ръководена една кооперативна изба не постига особени преимущества предъ отдѣлния собственикъ и губи всѣко основание на сѣществувание.

Благодарение на кооперативнитѣ изби сѣ създали голѣми удобства за дребнитѣ собственици лозари, а сѣщо и за винарската търговия.

Изобщо взето, за кооперативнитѣ изби на Южна Франция е установено, че единъ хектолитъръ вино се преработва съ 15 — 18 лева разходъ, нѣщо което е невъзможно при отдѣлния, изолиранъ лозаръ. Отъ редица

години на наблюдения сжщо е установено, че всички преимущества, които голѣмата и модерна изба, било отъ членове или кооперативна, дава, сумирани заедно и приведени въ парична стойност, сж равни на 100 — 120 лева за хектолитъръ вино, въ сравнение въ дребното винарство на отѣлния лозарь.

Освенъ това кооперативната изба има по-широки социални задачи и заслуги. Тя, изобщо, създава по-сносни условия и възможности за животъ на дребнитѣ лозари, тя закрѣпва тѣхното сществуване.

Благодарение на нея се допринася за типизиране на винарското производство, така много желано и препорѣчвано, което е отъ грамадно значение за улеснение на винарската търговия. Съ кооперативнитѣ изби се избѣгва и ограничава фалшификацията на виното било отъ лозаритѣ, било отъ търговеца. Една голѣма изба, очевидно, е много по-лесно да бжде контролирана, отколкото десетки малки.

Между другото, необходимо е да подчертаемъ, че французката винарска кооперация нѣма за целъ да унищожава частната инициатива. И действително, даннитѣ сж много красноречиви въ това отношение. Известно е, че Франция произвежда годишно 40—48 милиона хектолитра вино и че има повече отъ 1,500,000 домакинства, които се занимаватъ съ лозарство. Следователно, кооперациитѣ, които обединяватъ 16259 члена и които преработватъ срѣдно 1,600,000 хектолитра вино, не представляватъ освенъ $\frac{1}{20}$ часть отъ общото винено производство и не обединяватъ освенъ $\frac{1}{90}$ часть отъ френскитѣ лозари—производители.

У насъ стопанскитѣ условия сж по-други, нашиятъ лозарь е по-дребенъ и по-беденъ отъ французкия си събратъ, затова нека да допуснемъ, че винарската кооперация у насъ е извикана да играе по-голѣма и по-благотворна роля. Обаче, все пакъ е нужно да подчертаемъ, че обектътъ

и теренътъ за работа сж по-широки и по-мѣчни у насъ. Ето защо, трѣбва и всѣка частна инициатива за модернизиране и за създаване на голѣми изби да бжде насърдена отъ страна на държавата. Да върваме и да чакаме единствено кооперативнитѣ изби да модернизируютъ нашето винено производство и да организиратъ нашата винена търговия е рисковано и пресилено.

Важно е сжщо да споменемъ, че кооперативнитѣ изби въ Франция не се занимаватъ съ търговия и нѣматъ за целъ да установятъ директна връзка между производителя и консуматора. Кооперацията тукъ не си е поставила за задача да унищожава винарската търговия, нѣщо повече, тѣ сж въ най-тѣсно сътрудничество.

Така, известно е, че въ Франция се консумиратъ срѣдно 58—62 милиона хектолитра вино годишно и че сжщата изнася срѣдно годишно 1.5—2 милиона хектолитра, предимно качествени вина, въ чужбина. За пласирането на тѣзи огромни количества вино, страната разполага съ единъ кадъръ отъ търговци-ангросисти надъ 70,000 души, а изобщо въ вин. търговия тукъ сж ангажирани повече отъ 730,000 души. Ясно е, прочее, да се разбере, че кооперацията въ Франция не играе особена роля въ пласирането на виненото производство. Изобщо кооперацията въ Франция никога не е мислила да се лишава отъ услугитѣ на винарската търговия и по право съвсемъ не е нужно да унищожиме една вече създадена и изпитана система на пласментъ, за да имаме удоволствието да разполагаме съ собствена такава, която въ повечето случаи ни струва по-скжпо. Съюза на винарскитѣ кооперации въ Франция е много добре разбралъ това и не препорѣчва на своитѣ членове да се занимаватъ съ винарска търговия и директенъ пласментъ. Най-многого, що е направено въ това отношение отъ сжщия съюзъ, е публикуването на единъ ежедневенъ бюлетинъ за станалитѣ продажби отъ разнитѣ изби-членове.

Съ този бюлетинъ се установява единъ *официаленъ курсъ на вината*, който служи за ориентация еднакво на производителите и търговци. Съ това се внася едно спокойствие и сигурност въ пазара и се пръчи на каквито и да било спекулации и измами.

На край е нужно да прибавимъ, че кооперативнитѣ изби въ Франция не се занимаватъ, освенъ и главно съ приготвление на обикновени вина за широката и текуща консумация. Даже въ районитѣ на висококачественитѣ вина, като Шампанъ, Бургундия, Рейнъ и пр., производството е изцѣло въ ржцетѣ на частната инициатива.

И действително, финното производство е свързано съ много повече разходи, ангажира и имобилизира много повече капитали, при това *рискътъ и отговорността* сж много по-големъ, ето защо то най-малко отговаря на кооперативната изба, която почива на най-широки основи и на най-либерални условия.

Изобщо, кооперативнитѣ изби въ Франция иматъ като първа своя целъ да *закръпятъ и запазятъ* дребния производител — лозаръ, като подсло-

нятъ, преработятъ неговата гроздова реколта, за да не бжде принуденъ сжщиятъ да я продава преждевременно и на безценица, съ което общо се понижава курса на вината и се вреди на цѣлото лозарство. Кооперативната изба *премахва свърхпредлагането* по време на гроздобера съ което повишава цената на гроздето; сжщата *премахва конкуренцията* на лошо подслоненитѣ и лошо преработени вина, които се предлагатъ преждевременно, *тормозятъ пазара* на вината и *понижаватъ курса на ценитѣ*. Кооперативната изба улеснява кредита на своитѣ членове и така пръчи изобщо на едно свърхпредлагане, което неминуемо *понижава ценитѣ*.

Така главно се схващатъ задачитѣ на кооперативната изба въ Франция, да *преработва но не да търгува*. И ние виждаме, че тя се е развивала най-правилно безъ особени перипети и затруднения, най-редовно е посрѣщала своитѣ задължения и днесъ тя се радва на економически и стопански просперитетъ.

(Край)

(Заето отъ „Известия“ на Бург.
Търг. инд. камара, бр. 523 т. г.)

Всичко отнасяще се до

Българския Лозарски Съюзъ—София,

като членски вносъ (по 2 лева на декарь), помощи, протоколи, писма и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ, секретаръ на Бълг. Лозар. Съюзъ
Площадъ „Славейковъ“ № 7 — IV етажъ — София,

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плъвенъ

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения сжщо 60 лв.

За допуснати 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.

БЮЛЕТИНЪ

НА ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКОТО ИНФОРМАЦИОННО БЮРО -- ПЛЕВЕНЪ

BULLETIN DU

Bureau D'Information viti — Pomologique

Pleven — Bulgarie.

BULLETIN DES

Informationsbüro für Wein & Obstkulturen

Pleven — Bulgarien.

Положението на пазаря.

Последнитъ 14 дена нѣма каквито и да било чувствителни промѣни въ пазаря на вината.

Поради липса на мѣсто въ миналия брой, не можахме да помѣстимъ сведения за положението на пазаря въ нѣкои северо-български райони, което е както следва:

Въ Сухиндолъ продажбитъ сж доста оживени, поради това, че не се подържатъ много високи цени. Бѣлитъ и по-носнитъ червени вина се продаватъ между 750 и 850 лв. хектолитъра. Червенитъ вина отъ по-слаби качества се продаватъ 600—700 лв. хкл.; голѣма частъ отъ тия вина се продаватъ на алкохолень градусъ по 0.58 лева и се купуватъ, за да бждатъ изварявани на ракия. Това е особено за с. с. около Сухиндолъ (Димча, Върбовка, Коевци и др.).

Кооперация „Гъмза“ е продала до началото на м. мартъ 90,000 литри вино, а миналата година за сжщия периодъ продажбата на вино е възли-зала на 150,000 литри; това значи, че консумацията на вино изобщо е намалѣла и е много по-малка отъ тая за миналата година, която година и безъ това не бѣше година на голѣма консумация.

Въ района на Преславъ се приготвяватъ главно бѣли вина; тѣ заедно съ карнобатскитъ и карловскитъ, сж едни отъ най-безцветнитъ бѣли вина. За разлика отъ двата посочени типа, тия вина сж предимно отъ сорта „Дамятъ“, който тукъ незрѣва толкова добре, особено въ есенъ съ дъждовни и хладни дни. Въ тоя районъ по-ценни сж вината отъ с. с.

Осмаръ, Ченгелъ и Кочево, които се продаватъ, въ последнитъ дни на мартъ, между 900 и 950 лв. хкл.; тия — отъ гр. Преславъ — между 800 и 850 лв. хектолитъра, понеже сж по-слаби на алкохолъ и по-бедни на екстрактъ.

Въ Ловечъ продажбитъ на вино сж много слаби. Ценитъ и на бѣли и на червени вина се подържатъ между 700 и 800 лв. за хкл., споредъ крепкостта и вкуса на вината. Винарската кооперация е продала цѣлото си производство ракия по 0.63 лв. гр.

Въ чужбина.

Съобщението за проектирания германом австрийски митнически съюзъ е било посрѣщнато отъ срѣдитъ на австрийскитъ търговци на вино съ най-голѣмо съчувствие. Безъ съмнение, едно таково увеличение на полето на дейность за търговията съ вино представлява единъ изходъ отъ тежката криза. Обаче, не само съ търговията за вино, но сжщо и за производството, едно таково настроение на консумативния обсъгъ на австрийскитъ вина ще бжде отъ голѣма полза. Въ всѣки случаи, би трѣбвало да се има предвидъ, че при това положение сжщо и австрийскитъ вина трѣбватъ да влѣзатъ въ конкуренция съ германскитъ, безъ да се ползватъ отъ каквито и да било митнически облаги, което ще бжде толкова по-мжно, главно защото Германия, поради своя либералень законъ за виното, е несъмнено по конкуретноспособна отъ Австрия. Ето защо, необходимо е да се прокара една ревизия на австрийския законъ за вината.

Назначаването на досегашния директоръ на земеделската камара въ долна Австрия, Д-ръ Долфусъ, за австрийски министъръ на земеделството намира своето обяснение въ обстоятелството, че той въ досегашната си дейностъ е работилъ главно по въпроситъ засѣгащи лозаро-винарското стопанство. Главниятъ съюзъ на винопроизводителитъ е отправилъ вече своитѣ искания къмъ новиятъ министъръ на земеделството. Естествено е, че министра на земеделството ще вземе едно обективно становище по въпроситъ засѣгащи виненото стопанство.

Положението на австрийската търговия съ вино е непромѣнено. Търговията запазва очаквателното си държание, покривайки само неотложнитѣ нужди. Ходътъ на търговско-политическитѣ преговори съ Унгария, Югославия и Италия се следи съ голѣмъ интересъ, и твърде възможно е щото въ близко бъдеще да се наложи едно по-усилено закупуване на вина.

Доколкото може отсега да се сжди презимуването е преминало добре въ австрийскитѣ производствени области. Сравнително меката зима, дебелата снѣжна покрива презъ студентѣ дни, и достатъчната влага на почвата сж допринесли за запазване на лозитѣ. Ето защо изгледитѣ днесъ сж твърде добри, като и опасността отъ пролѣтнитѣ студове е намалена съ взетитѣ мѣрки. Покупателната дейностъ е сравнително слаба; ставатъ отдѣлни сдѣлки между производители и винари, но съ малки количества. Ценитѣ сж непромѣнени, тъй като производителитѣ не отстъпватъ отъ ценитѣ си.

Тенденцията на унгарския пазаръ на вино продължава да бжде слаба. Предлаганията отъ страна на производителитѣ и отъ втора рѣка сж голѣми. Съ голѣмо напрежение се очаква разрешението на въпроса за данъка върху консумацията на виното.

Търговията въ Югославия е доста слаба; покупкитѣ се ограничаватъ изключително за покриване на неотложни нужди. За смѣтка на чужбина се купува твърде малко.

Положението на новоромънския виненъ пазаръ е отбелязало едно извѣстно подобрене, тъй като въ главната производствена областъ при Мариенфелде по-голѣмата частъ отъ миналогодишната реколта е била откупена за преваряване. Общо взето, изглежда, че половината отъ миналогодишната реколта е продадена.

На италиянския виненъ пазаръ затвърдяването на ценитѣ на доброкачественитѣ вина продължава. Въ нѣкои области въ Южна Италия животътърсене на вина е предизвикало едно покачване на ценитѣ, докато въ останалитѣ области на Италия търговцитѣ запазватъ своето въздържане. Положението на износа е непромѣнено. Въ Емилия се отбелязва едно увеличение на търсенето, поради което сж се затвърдили и ценитѣ. Общо взето, обаче, положението е спокойно при непромѣнени цени, съ изключение на слабото падане на ценитѣ, на тѣзи вина, които не издържатъ на топлото време. Въ Сицилия, въпрѣки слабото подобрене на общото положение, не се отбелязва нѣкоя по-значителна промѣна; покупкитѣ се ограничаватъ само върху най-необходимото и то предимно на доброкачествени вина.

Намаляването на консумацията презъ м. февруарий не предразполага французката търговия да прави нови закупувания. Въпрѣки това, производителитѣ държатъ за ценитѣ си. Официалнитѣ нотирания се движатъ между 15 и 18.50 на градусъ.

Испански и грѣцки вина се предлагатъ на французкитѣ пристанища отъ 140 до 145 франка. Въ Парижъ ценитѣ въ търговията на едро сж непромѣнени. За 8 до 9 — градусови южни френски вина се плаща 180 до 190 франка на хектолитръ. Презъ последнитѣ дни сж били предлагани италиянски червени 9.5 до 11 градусови вина отъ 170 до 190 франка. 12-градусови югославянски бѣли вина се предлагатъ по 210 франка, безъ обаче да сж намѣрили купувачи. Такива биха могли да се намѣрятъ при цена отъ 190 франка.

Комитетъ при Българския Лозарски съюзъ — София

ЛОТАРИЕНЪ ЛИСТЪ¹⁾

за печалбитъ отъ паричната лотария на Бълг. Лозарски съюзъ за фондъ „Изграждане съюзенъ лозарски домъ“, теглена на 22 мартъ 1931 год.

1 печалба отъ 50,000 лева № 42449	22117 22213 22403 22575 22613 22665 22683
1 печалба отъ 20,000 лева № 2261	22752 22785 22836 22839 22843 22887 22894
2 печалби отъ 10,000 лева № 5792, 14061	23027 23060 23170 23188 23201 23231 23335
4 печалби отъ 5,000 лева № № 1867, 22766, 33626, 4/819.	23408 23437 23513 23544 23806 24190 24398
20 печалби отъ 1000 лева № № 602 4738	24540 24551 24693 24707 24738 24886 25094
4854 5909 7080 8380 8511 9030 15044 19184	25120 25131 25150 25276 25362 25376 25485
19390 23758 23818 26167 26438 34663 34843	25795 25825 26124 26190 26290 26309 26556
42117 42290 42309;	26603 21651 26823 27152 27164 27247 27343
40 печалби отъ 500 лева № № 433 962	27372 27526 27542 27556 27684 27795 28207
2098 5211 5774 5973 6775 7530 11004 11713	28213 28215 28336 28485 28882 28899 28984
12823 13144 14471 14199 15025 17274 17890	29341 29392 29426 29528 29585 30058 30288
20304 20398 23971 25238 26094 26269 28740	30397 30842 30900 31041 31165 31167 31186
30189 32578 33783 35662 36102 36186 37585	31363 31386 31505 31766 31774 31955 31960
37825 37998 38915 40160 40354 42801 45780	32103 32109 32153 32264 32265 32343 32405
47529 48067.	32433 32505 32615 32663 32740 32822 33006
500 печалби отъ 100 лева № № 81 100	33165 33302 33603 33700 33703 33705 33804
237 547 617 653 766 805 1034 1131 1305 1358	33829 33902 33911 33916 33975 33992 34001
1389 1483 1500 1505 1600 1737 1763 2045 2188	34014 34230 34394 34473 34553 34558 34677
2291 2337 2376 2821 2867 3117 3135 3253 3288	34955 35068 35125 35135 35293 35327 35554
3390 3336 3399 3424 3530 3627 3765 3995 4021	35679 35814 35877 36022 36033 36043 36131
4237 4348 4368 4472 4478 4597 4671 4691 4785	36326 36336 36439 36538 36539 36566 37087
4870 4881 4936 5110 5129 5186 5652 5804 5956	37152 37149 37201 37405 37498 37531 37643
6015 6186 6285 6332 6336 6366 6441 6506 6640	37668 37738 37896 37971 38066 38109 38247
6706 6780 6823 6861 6970 7014 7068 7101 7472	38299 38350 38371 38389 38393 38468 38497
7676 7753 7787 7872 7905 8031 8094 8104 8222	38586 38808 38840 38977 39073 39297 39456
8327 8622 8765 8778 9335 9392 9796 10094	39510 39611 39704 39818 39864 39886 37585
10182 10606 10674 10865 10881 10991 11045	39996 40152 40403 40424 40497 40859 41008
11208 11265 11424 11529 11577 11791 11876	41031 41040 41071 41158 41180 41246 41284
11907 11986 12024 12060 12106 12203 12416	41395 41460 41511 41750 41977 42139 42166
12613 12696 12743 12887 12933 12985 13177	42214 42385 42455 42531 42625 42748 32753
13186 13373 13493 13534 13569 13636 13753	45494 42820 42877 42940 42972 43024 43084
14072 14217 14313 14396 14452 14515 14700	43202 43280 43287 43339 43469 43525 44064
14711 14806 14885 14892 14920 15116 15189	44097 44199 44253 44392 44397 44407 44790
15450 15512 15600 15894 15923 15925 15999	44496 44544 44563 44589 44693 44694 44760
16091 16299 16417 16485 16522 16766 17205	44871 44872 44905 44947 45025 45033 45386
17299 17534 17550 17551 17614 17824 17873	45426 45575 45693 45738 45763 45875 45980
18106 18208 18232 18320 18555 18591 18612	45985 46043 46083 46118 46261 46444 46598
18653 18661 18812 18858 18947 19020 19026	46989 46728 46987 47053 47196 47223 47238
19157 19179 19446 19685 19705 19827 20000	47264 47281 47287 47325 47470 47650 47652
20255 20263 20354 20509 20692 20821 20897	47668 47785 47823 47883 47888 47913 47942
20905 20991 21005 21038 21286 21579 21695	47946 48178 48181 48202 48206 48227 48306
	48334 48358 48479 48636 48546 48588 48667
	49091 49147 49309 49500 49627 49817 49875
	49918 49985.

Изплащането на печалбитъ ще почне отъ 1 май т. г. и ще продължава до 22 септемврий т. г. Непоисканитъ до тази дата печалби оставатъ за въ полза на фонда. Лицата, които печелятъ 1,000 и повече лева, трѣбва да представятъ освенъ билета и разписка за получената сума още и удостоверение за платенъ безвъзмезденъ данѣкъ и бирническо удостоверение.

ОТЪ КОМИТЕТА.

¹⁾ Въ съобщенитъ печаливши №-ра въ кн. 3 сж допуснати грѣшки. Затова ново даваме изцѣло вѣрнитъ печаливши №-ра, печатани въ Държ. вестникъ бр. 13 отъ 20 априль т. г., по които те се изплащатъ печалбитъ.

ХРОНИКА.

Допуснати сж грѣшки въ съобщениѣ печаливши №-ра отъ лозарската лотария, помѣстени въ кн. 3. Затова въ настоящата книжка се помѣстватъ изцѣло върнитѣ печаливши №-ра.

Помѣстения въ настоящата книжка проекто-правилникъ за производството и търговията съ лозовъ материалъ подлежи на утвърждение. Понеже има доста несъобразности, умоляватъ се заинтересованитѣ пепиниеристи и лозари да изпратятъ мнението си по него за помѣстване въ „Лоз. Прегледъ“.

Изпратени сж квитанции чрезъ пощата за събиране на абонамента за т. г. Умоляватъ се абонатитѣ сами да поискатъ квитанцията си отъ раздавача и заплащатъ 60 лева.

На всички безъ изключение, които не си заплащатъ абонамента било срещу квитанцията отъ раздавача или неизпратятъ сумата 60 лева направо до редакцията — Плѣвень най-късно до 30 май т. г. ще се спре изпращането на списанието. Отлагане изплащането се счита за отказъ. Не е възможно на редакцията да отлага събирането на абонамента, защото всичко се заплаща въ брой.

Софийската търговско-индустриална камара се е занимала въ едно отъ последнитѣ си заседания на службата си по износъ съ въпроса за опредѣляне контингентъ за вносъ на българско десертно грозде въ Полша, тъй като срока на миналогодишния контингентъ е изтекълъ на 31 мартъ т. год. Взето е следното решение:

1. Да се помоли Министерството на търговията, промишлеността и труда да настои предъ полскитѣ власти контингента да бжде увеличенъ на 1,000,000 кгр. българско десертно грозде.

2. Да се настои, контингента да бжде предоставенъ въ Министерството на търговията, промишлеността и труда на търговскитѣ камари въ страната, които заедно съ сдружението на българскитѣ експортьори на овощия и зеленчуци да го разпредѣлятъ между фирмитѣ, които се занимаватъ съ износъ на грозде.

Върѣки всичко, които не желаятъ да получаватъ и заплащатъ списанието, настоятелно се умоляватъ пакъ, да ни повърнатъ изпратенитѣ имъ книжки до сега или стойността имъ 20 лева.

Лозари,

ако искате да запазите лозята си отъ

„ПЕРОНОСПОРА“

употрѣбете при прѣскането смѣсь съ

СОДА СОЛВЕЙ

(ВМѢСТО СЪ ВАРЬ)

ПРОПОРЦИЯ: Вода — 100 литра, Синь камъкъ — 2 кгр., Сода Солвей — 1 кгр.

Продава се въ всички по главни колониални магазини.

За подробности отнесете се до главния представителъ

Херманъ Хрьоникъ — София

или клонове: **София, Русе, Варна, Бургасъ.**

Само тѣзи марки гарантиратъ качеството и предпазватъ лозаря

ВНИМАВАЙТЕ
варелитѣ се подправятъ!

АНГЛИЙСКИ
Sulphate of Copper

СИНИЯ
КАМЪКЪ

ПРЕДПАЗВА ОТЪ БОЛЕСТИ
ПОЗЯТА, РАСТЕНИЯТА ВЪ
ЗЕМЛЕДѢЛИЕТО И
ГРАДИНАРСТВОТО

МОНДИКЕЛЪ



МАКЕХНИ



МАКЛЕСФИЛДЪ

РАЗЕТЕ СЕ ОТЪ ИМИТАЦИИ!

ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАРКИТЪ!

ГАРАНТИРАНА 98-99% ЧИСТОТА
ПРИ СЪДЪРЖАНИЕ 25 НА СТО ЧИСТА МЪДЪ (БАКЪРЪ)
НАМИРА СЕ НАВСѢКЪ ДЪ.

ГАРАНТИРАНО
качество и чистота

Английскиятъ синъ камъкъ (бордолезовиятъ разтворъ) въ смѣсъ съ урания зеленина напълно замѣства всички препарати.

Неупотребявайте никакъ въ другъ синъ камъкъ освенъ Английския.

Лозари, овощари и градинари!!!

Пазете Вашитѣ градини! Безъ да прѣскате навреме не ще получите здрави плодове! 25-годишенъ опитъ Ви гарантира следнитѣ изпитани сръдства:

УРАНИЯ ЗЕЛЕНИНА: Най-евтиното и доказано сръдство противъ гризачитѣ насѣкоми. Голѣма лепливостъ. Не се утаява бързо. Съдържа 56-58% арсеникъ. Прибавяйте на всѣки 100 литри Бордолезовъ разтворъ, или вода, само отъ 75-100 грама за първото прѣскане.

ФУНГУРАНЪ: За едновременно борба противъ манитѣ, гроздовия и ябълковия молци. Само 1 кгр. е достатъченъ за 100 литри вода. Най-ефикасенъ измежду нему подобни! Не поврежда коренитѣ.

НИКУРАНЪ: Убива смучащитѣ насѣкоми, като напр. листната въшка. На 100 литри вода се взема най-много 1 кгр. Може да се прибавя къмъ Бордолезовия, или Бордолезово-Ураниевъ разтвори.

ВИНУРАНЪ: е същата Ураниева Зеленина, обаче за напрашване.

ПУЛГУРАНЪ: Противъ земнитѣ бълхи. Особено цененъ въ градинарството.

КАРБОЛИНЕУМЪ марка УРАНИЯ. За зимно прѣскане. Гарантирано качество.

ГЖСЕНИЧНО ЛЕПИЛО „УРАНИЯ“ е незамѣнимо.



„РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА“

Съгласно новия законъ за отровитѣ трѣбва да се продава отъ аптеки, дрогерии и др. получили разрешения.