



ОРГАНЪ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ И КООПЕРАТИВ-НАТА ЦЕНТРАЛА НА ЛОЗАРИТЪ ВЪ БЪЛГАРИЯ — СОФИЯ.

LOZARSKI PRÉGLÈDE PLEVNA
Bulgarie.

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

LOSARSKI PREGLED PLEWEN
Bulgarien.

(Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes, und der Genossenschaftzentrale der Winzer in Bulgar en, Sofia — Bulgarien).

**Редакторъ-уредникъ
Георги К. Червенковъ.**

ГОДИНА XXI (1936).

КНИЖКА 1.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ГР. ПЛЪВЕНЪ.

Лозари,
Посетете масово XVI-тия редовенъ
Лозарски конгресъ, който ще се съ-
стои на 1 и 2 мартъ т. г. въ София.

ПОКАНА

ЗА ЗАПИСВАНЕ АБОНАТИ НА
СП. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“
за XXI-та — 1936 година.

Списание „Лозарски прегледъ“ — органъ на Бълг. лозарски съюзъ и на Коопер. централа на лозаритѣ въ България — София, се списва отъ най-виднитѣ наши специалисти агрономи и практики.

Дава навреме научни и практични статии по лозарство, винарство и овощарство.

Излиза въ 10 книжки годишно.

Годишния абонаментъ е 50 лв. предплатени.

За лозарски дружества, кооперации, настоятели и групи лозари. надъ 10 абонамента се прави 20% отстъпка.

Изплащането на абонамента става най-евтино съ вносна бележка (взема се отъ всѣка поща) на наша пощенска чекова смѣтка № 878. (може и съ пощенски записъ или препоръчано писмо).

Неполучена книжка се изисква веднага следъ получаването на следующата.

Реклами се помѣстватъ по споразумение.

Всички суми, писма, ржкописи и др. се изпращатъ на адресъ: **сп. „Лозарски прегледъ“ — Плѣвенъ.**

Отъ редакцията.

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

ОБРАЗЦОВО НАРЧЕ
Г. ДИМИТРОВ-Плевен
БИБЛИОТЕКА

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп. централа на лозаритѣ въ България — София.

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauverbundes und der Kooperativzentrale der Weinbauer in PLEWEN — Bulgarien. Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Ред.-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакц. комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ат. Бойчиновъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрибъри.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) XVI-ия Лозарски конгресъ; 2) Лозарско тегло — Ив. П. Б.; 3) Да бждемъ оптимисти — Х.; 4) Опити съ памида като виненъ сортъ — Н. Н.; 5) Нашиятъ ароздоизностъ — Ив. Г.; 6) Нашиятъ винени сортове — Ив. Д.; 7) Посаждане ново лозе съ благородни лози — Ат. Б.; 8) Значението на ЕК филтъръ въ виненото производство — М. К.; 9) Рѣзътбата на лозята — Ат. Б.; 10) Селекцията въ лозарството — Н. Хр. М.; 11) Посаждане овощни дървета на постоянно мѣсто — В. В. Стр.; 12) Ролята на лоз.-винар. кооперация „Мискетъ“ — К. П.; 13) Съюзи и дружествени; 14) Анцизненъ прегледъ; 15) Положението на пазаря; 16) Въпроси и отговори; 17) Хроника.

XVI-ия Лозарски конгресъ

Тоя лозарски конгресъ е съдбоносенъ. Отъ правилното разглеждане и разрешение на поставенитѣ въпроси ще зависи бъдещето развитие на българското лозарство като народенъ поминѣкъ.

Дългъ е на българскитѣ лозари да се явятъ масово на конгреса и чрезъ вота на представителитѣ си да защитятъ застрашеното българско лозарство.

Конгреса ще заседава на 1 и 2 мартъ т. г. въ София въ салона на „Славянска беседа“, ул. Раковски, срещу Финансовото министерство, задъ Народния театръ.

КЪМЪ АБОНАТИТЪ.

Списание „Лозарски прегледъ“ — встъпва въ своята XXI (1936) година, ще излиза редовно и ще продължава да просвѣщава и ръководи българския лозаръ въ тежката му борба за поминѣкъ.

Малкия му абонаментъ отъ 50 лв. годишно позволява да се получава и отъ най-бедния лозаръ.

Дългъ е на абонатитѣ да го заплащатъ и проагитиратъ за да продължи подобрието си.

Редакцията.

Ив. П. Бързаковъ

Лозарско тегло.

14 февруарий — *Трифоновъ-денъ* е традиционния празникъ на лозаритѣ. Този денъ символизира началото на лозарската година и затова се и нарича „Трифонъ зарѣзанъ“.

Неговото отпразднуване, въ много лозарски райони въ страната, става при спазване на стари традиционни обичай. Въ миналото той е билъ денъ-праздникъ на лозарския трудъ и се е празнувалъ при голѣмо веселие. Тази година той не се отпразднува така весело, както други години, защото лозаря е угриженъ до отчаяние отъ тежкото положение, което изживѣва — да продава плодътъ на непосилния си трудъ на безценица, просто да го харизва.

Свърхъ това, до като лозаря очакваше, предвидъ на тежкото положение, което преживява, да бжде съвършено освободенъ отъ акцизъ върху виното при плащане на поземленъ данъкъ, пждарщина, акцизъ върху материалитѣ, отъ които се вари ракия и др., той бѣше неприятно изненаданъ съ увеличение акциза на виното съ 100%. Това съвършено го сломи. Неговата душа се покрусилъ и той трѣгна да моли и протестира. За негово утешение, обаче, скоро се съзна неправдата отъ тамъ отъ кждето трѣбваше и новото увеличение на акциза се намали отъ 100% на 30%, или сега лозарявинарь ще плаща по 40 ст. акцизъ на литъръ вино, а не по 30 ст., както бѣше до 30 декемврий м. г.

За мнозина, стоящи далече отъ нашето лозарство, въ това число, за жалостъ, държавници и общественици, това е „дребна работа“ — що значатъ 10 ст. на литъръ вино въ повече, когато тѣ го пиели тука по 10 и 15 лева литѣра. Тѣ не знаятъ или не искатъ да знаятъ, че „една ока претоварва колата“, че виното като вино или като грозде се взима отъ производителя на безценица, че той завършва съ загуба отъ по 200—300 лева на декарь и увеличението на тази загуба даже съ левъ вече претоварва и става непоносимо.

Ние, лозаритѣ, посрѣщаме това намаление на увеличениия акцизъ съ едно облекчение, съ надеждата, обаче, че веднѣжъ грѣшката съзната и последното останало увеличение ще бжде премахнато, съ което загубата на лозаря нѣма да бжде още повече уголѣмявана. Нека върваме въ това.

За да се постигне тази справедливостъ ние трѣбва да кажемъ ясно и открито думата си въ предстоящия ни шестнадесети редовенъ конгресъ. А, за да бжде тя чута, конгресанитѣ трѣбва да бжде масово посетенъ отъ делегати на отчетливи организации — членове на съюза.

Прочее, всички на конгресъ!

Да бждемъ оптимисти

Живѣме въ време на тежка лозарска криза. Виното днесъ е така обезценено, че не може да покрие производственитѣ разходи на лозаря. Стопанина лозарь е напрегналъ всички свои сили и срѣдства, за да изкара скромната прехрана на семейството си и да запази своя поминѣкъ. Изложенъ на открито на всички природни стихии, нашия лозарь прилежно работи своитѣ лозя. Облагородява и използва най-бѣднитѣ, сухи, стрѣмни и за нищо друго негодни почви. И следъ тежкия трудъ и многото грижи, той трѣбва да дава на безценица своето вино, по 250 - 350 лева за литъръ, и желае да бжде лояленъ гражданинъ. Но точно въ това време лозаря е изненаданъ и страшно огорченъ, защото акциза на виното се увеличава отъ 30 на 40 стотинки на литъръ. Обратно, акциза на бирата се намалява съ 2 лв. на литъръ. Следъ това, единствената за страната Лозарска опитна станция въ Плѣвенъ се закрива. Всѣки лозарь съ право се пита; где е правдата, смисъла и основанието на всичко това?

Все пакъ въ тази тежка действителностъ има радостни прояви и сигурно ще дойде просвѣтление. Не напразно народната поговорка казва: „Всѣко зло — за добро“. Наистина човѣкъ става оптимистъ, когато вижда какъ единодушно, сплотено и дисциплинирано реагира Лозарския съюзъ и лозарскитѣ организации. Това показва, че нашето общество е все пакъ организирано и че грѣшкитѣ, които правятъ отдѣлни лица, ще бждатъ корегирани и поправени отъ колективния умъ и воля на лозарскитѣ организации.

Ние трѣбва да се радваме и да бждемъ оптимисти, защото лозарския съюзъ крепне и се развива по сила и значение за общото благо на лозарския свѣтъ и цѣлото общество. Лозаря, каленъ и изпитанъ въ тежкия трудъ и въ борба съ природнитѣ стихии, ще съумѣе и днесъ да осигури правилното развитие на своя поминѣкъ. Колко много бури и бедствия е виждалъ той да унищожаватъ неговия трудъ и реколта, но винаги той е запазвалъ самообладание и героично е преодолявалъ всички препятствия. Така и днесъ, бурята го сполетѣ отъ горе, но не го изненада, защото лозаря знае, че следъ всѣка буря идва хубаво време. Г. Ч.

Лозари,

Посететете масово XVI-ия Лозарския конгресъ на 1 и 2 мартъ т. г. въ София, за да защитите лозарството — единствения си поминѣкъ.

Н. Недѣлчевъ

Опити съ памида, като виненъ сортъ

Памидътъ, като народенъ сортъ грозде за ядене е незамѣнимъ. Той има приятенъ вкусъ, слаба кислота, тънка ципа и дребни семки. Отъ него се приготвяватъ вина, било самостоятелно, било въ смѣсъ съ други грозда, като гъмза, червенъ мискетъ, шевка и др. Вината му бърже зрѣятъ и сж годни за пиене кжсо време следъ привършването на ферментацията.

Памидовитѣ вина, обаче, сж слаби на киселина. Това е тѣхниятъ най-голѣмъ недостатѣкъ. Слабата имѣ кислота ги прави извънредно чувствителни на болестѣта повдигане. Известно е, че букетътъ на виното, при старѣнето, се образува отъ взаимодействието между алкохолътъ и киселинитѣ. Естествено е, че щомъ киселинитѣ сж малко, образуваниятъ букетъ ще бжде сжщо малко. При старѣнето, киселинитѣ намаляватъ още по-вече; намалява сжщо багрилната материя, която и безъ това е слаба въ памидовото вино. Памидътъ, прочее, не е пригоденъ да даде вино за старѣне. Виното му е толкова по-ценно, колкото е по-младо.

Независимо отъ това, че памидътъ е естествено беденъ на киселини, нашиятъ континенталенъ климатъ, съ горещо и сухо лѣто, още по-вече намалява киселинитѣ. Това явление се забелязва и съ чуждитѣ сортове. До като италиански сортове грозда даватъ въ Северна Италия кисели вина, у насъ даватъ вина съ умѣрена кислота. Къмъ това трѣбва да прибавимъ и влиянието на почвитѣ.

Почвитѣ, богати на калий, вкарватъ въ гроздето по голѣмо количество отъ този елементъ, който се свързва съ свободнитѣ киселини и по този начинъ намалява още по-вече общата кислота на гроздето, респ. на виното. У насъ почвитѣ сж добре снабдени съ калий.

Да се спремъ по-специално на памидовото вино. Близостѣта на София до пазарджишкия районъ повлия върху изработване на вкуса къмъ памидовия типъ вино. Софийскитѣ консуматори търсятъ предимно чисти памидови вина, слаби на цвѣтъ и киселина. Приготовлението на памидовитѣ вина и тѣхното съхранение, обаче, е една много трудна задача, която се е паднала тѣкмо на българското винарство. Ако въ България имаме голѣмъ процентъ несполучливо приготвени и болни вина, това се дължи, до голѣма степенъ на памида, който заема 60% отъ площѣта на виненитѣ лозя.

Ако сравнимъ пропорцията на киселинитѣ въ гроздето на сортоветѣ памидъ и рабозо ди пиаве, презъ 1932 год, отглеждани въ с. Сараньово, ще констатираме следната разлика:

Памидъ, обща кислота въ сѣрна	— 3.920‰ ₀₀
Рабозо, „ „ „ „	— 8.520‰ ₀₀

Разликата въ общата кислота е голѣма.

Винарската наука, обаче, препоръчва различни сръдства въ запазване по-вече киселини въ гроздето, респективно въ виното, чрезъ по-ранно обирање на гроздето, прибавка на винена киселина и пр.

Опититѣ, които г-нь Кондаревъ прави съ огледъ получаване на по-вече киселини чрезъ прибързване на гроздобера, не дадоха положителни резултати. Даже, ако памидътъ се берѣше недозрѣлъ, следъ което да му се прибави захаръ, което, разбира се, е много скъпа практика, пакъ кислотата на виното ще бжде недостатъчна.

Оставаха да се опитатъ: прибавката на киселини, сулфитирането и ронкането. Гипсоването е забранено отъ закона за вината.

Презъ миналата есенъ се заложиха, въ това направление, опити съ гроздето на памида, за да се провѣри доколко тѣзи практики могатъ да дадатъ резултати и евентуално да бждатъ препоръчани за практиката.

Опитътъ се заложи върху 80 кгр. памидово грозде, отъ лозето на Агрономолесовѣдния факултетъ, с. Сараньово.

Гроздето се събра на 14 октомврий, 1935 год. То се оронка, следъ което зърната се отдѣлиха отъ чепкитѣ. Чепкитѣ се раздѣлиха на четири равни части. Зърната се смачкаха, като мъстътъ се отдѣли отъ ципитѣ. Ципитѣ сжщо се раздѣлиха на четири части. Това се направи, за да се постигне възможно най-добро размѣсване.

Съ така отдѣленитѣ части се направиха следнитѣ комбинации и прибавки.

1. — $\frac{1}{4}$ мъстъ съ $\frac{1}{4}$ ципи, отговарящо неронкано грозде.

2. — $\frac{1}{4}$ мъстъ съ $\frac{1}{4}$ ципи и $\frac{1}{4}$ чепки, т. е. неронкано грозде.

3. — Сжщо (неронкано), съ прибавка на 3 грама винена киселина на 1 кгр. грозде.

4. Сжщо (неронкано) съ прибавка на 30 грама калиевъ метабисулфидъ на 100 кгр. грозде преди ферментацията.

Анализътъ на мъстътъ на памидовото грозде показва:

Захаръ — 22.9%

Обща кислота — 2.84‰

Гроздето, така раздѣлено на части, се постави на 16. X. въ делви да ферментира.

Ферментацията завърши най-рано въ сждоветѣ съ неронканото и подкиселеното грозде. Въ другитѣ два сжда тя продължи до 24. X.

На последната дата се източи виното отъ делвитѣ като джибритѣ се пресуваха веднага съ ржчна, лабораторна преса и виното отъ пресуването се размѣси съ това отъ източеното, за всѣка комбинация отдѣлно. Вината се оставиха да се избистрятъ.

По една бутилка вино отъ всѣки видъ се поставя въ ледъ, за да се ускори избистрянето и утаяването на винения камъкъ.

Следъ избистрянето пристъпи се къмъ сравнението силата на боята у четиритѣ вида вина. Сравнението се извърши съ помощта на колориметъръ

При контрола (неронкано) означена съ 100.

Виното отъ ронканото грозде показва цвѣтъ — 123

„ съ кал. метабисулфидъ — 128

„ „ винена киселина — 154

Опредѣли се, за всѣко вино отдѣлно, величината Ph, т. е. концентрацията на водороднитѣ йони.

Резултатитѣ сж следнитѣ:

Неронкано — 4.05

Ронкано — 3.82

Съ кал. метаб. — 3.88

Съ вин. киселина — 3.65

Величината Ph може да не даде указание за издържливостта на виното спрямо повдигането. Колкото Ph е по-малко, толкова виното е по-устойчиво на повдигането. Както и трѣбваше да се очаква, най-издържливо е виното съ винена киселина, а най-предразположено на заболяване е виното отъ неронканото грозде. Ако приемемъ, обаче, границата на величината Ph, при която вината сж устойчиви 3.3, дадена отъ г-нъ Иванъ Георгиевъ, идваме до заключение, че даже следъ прибавянето на масивната доза отъ 3 гр. винена киселина на 1 кгр. грозде, виното има Ph далечъ надъ границата, т. е. има 3.65. Тази масивна доза отъ киселина, значи, не е въ състояние да го сласи отъ повдигане. Ронкането и прибавката на калиевъ метабисулфидъ подобряватъ до известна степенъ устойчивостта на заболяване, но сжщо не сж достатъчно ефикасни.

Вината се запазиха презъ зимата на хладно мѣсто. И четиритѣ проби се избистриха и запазиха въ добро състояние и на февруарий 1936 год. се подложиха на кратъкъ анализъ, който даде следнитѣ резултати: (Следва).

Ив. Георгиевъ

главенъ инспекторъ по лозарство

Нашиятъ гроздоизносъ

Подъ това заглавие се отпечати миналата година, въ книжки 9 и 10 на сп. „Лозарски прегледъ“, една моя статия, съ която се постарахъ да дамъ едно, колкото е възможно по-пълно, освѣтление върху износа на гроздето: развой на износа на грозде отъ България; износни пунктове; консумативни центрове на българското грозде; главни странично-сителки на грозде, и разпредѣление на внесенитѣ количества и стойностъ и пр. Показанитѣ въ статията ми статистически данни се отнасяха за петилѣтието 1930 – 1934 год.

Тази статия има за цель да допълни публикуванитѣ вече данни, съ такива отъ 1935 година, да провѣри до колко

очертаващитѣ се миналата година, следъ износната кампания, тенденции сж били добре основани и реализирани и да направи опитъ да опредѣли бждащитѣ възможности.

На първо време ще оставимъ да говорятъ самитѣ цифри.

I. Развой на износа на грозде.

години	вагона	килограми
1926	32	155469
1927	102	562336
1928	107	952155
1929	352	2112486
1930	452	2714150
1931	649	3111088
1932	1262	6533144
1933	2012	12072000
1934	3740	21509230
1935	6620	38041158

II. Износни гари и отправени отъ тѣхъ за чужбина вагони съ грозде

	1931	1932	1933	1934	1935
Пловдивъ	35	114	169	210	441
Кричимъ	67	213	448	775	1419
Пазарджикъ	3	6	5	13	25
Стара Загора	4	14	38	50	45
Нова Загора	2	16	—	58	43
Асеновградъ	9	18	54	32	34
Чирпанъ	3	52	111	130	191
Стралджа	2	—	—	—	—
Сливенъ	5	—	2	25	22
Сараньово	1	1	5	9	23
Керменли	1	—	—	—	—
Драгоманъ	1	20	—	—	—
София	1	—	—	—	2
Ръждавица	1	—	—	—	1
Кюстендилъ	2	—	—	—	—
Видинъ	17	11	51	34	82
Ломъ	2	—	6	1	7
Бойчиновци	4	—	5	—	—
Видболъ	1	3	4	6	8
Ребърково	1	—	—	—	—
Червенъ брѣгъ	4	1	22	67	12
Плѣвенъ	20	56	195	295	543
Левски	1	1	1	18	52
Свищовъ	11	15	48	55	104
Павликени	29	72	149	268	606
Лесичери	2	—	—	6	26
Ресенъ	4	26	52	115	199
Гор. Орѣховица	38	12	79	200	339
Лѣсковецъ	169	16	158	290	667

Русе	50	79	94	197	322
Дебелецъ	4	—	5	9	52
Търговище	5	17	1	23	42
Шуменъ	4	12	4	136	104
Козаревецъ	7	—	6	11	38
Преславъ	43	221	136	231	584
Варна	94	177	89	205	231
Свиленградъ	—	1	2	—	—
Гурково	—	3	5	13	34
Катуница	—	2	—	4	—
Марица	—	1	—	—	—
Тръмбешъ	—	4	7	10	33
Камено	—	1	—	—	—
Червена вода	—	36	1	2	9
Бургасъ	—	36	—	32	20
Свобода	—	2	8	1	—
Бѣла	—	1	2	3	9
Стражица	—	13	20	31	45
Иваново	—	1	—	1	5
Папазлий	—	1	—	—	—
Две могили	—	2	—	3	6
Айтосъ	—	7	—	5	12
Провадия	—	2	—	—	—
Самоводене	—	1	—	—	31
Д. Чифликъ	—	13	—	9	16
Ихтиманъ	—	4	—	—	—
Мездра	—	1	—	—	6
Каспичанъ	—	1	—	5	15
Бѣлово	—	—	1	—	—
Ловечъ	—	—	3	11	24
Соколово	—	—	2	4	4
Джамбазито	—	—	4	—	—
Казанлъкъ	—	—	1	—	—
Попово	—	—	1	—	3
Фердинандъ	—	—	5	—	2
Орѣхово	—	—	4	31	44
Враца	—	—	3	—	5
Боровци	—	—	1	—	—
Дупница	—	—	1	—	—
Сухиндолъ	—	—	—	1	—
Борисовградъ	—	—	—	4	—
Поликрайще	—	—	—	14	—
Шишковци	—	—	—	1	5
Бѣлене	—	—	—	3	—
Хасково	—	—	—	4	—
Пордимъ	—	—	—	3	—
Книжовникъ	—	—	—	2	—
Ямболъ	—	—	—	9	1
Дрънково	—	—	—	1	7
Николаево	—	—	—	2	3

Разградъ	—	—	—	3	4
Осмаръ	—	—	—	4	—
Търново	—	—	—	1	6
Разни	—	—	—	53	—
Голѣмо Конаре	—	—	—	—	1
Джюлюница	—	—	—	—	3
Куцина	—	—	—	—	8
Каменець	—	—	—	—	1
Полски трѣмбешъ	—	—	—	—	33
Стражица	—	—	—	—	45
Самоводене	—	—	—	—	31
Типченица	—	—	—	—	1
Копиловци	—	—	—	—	1
Всичко	649	1262	2012	3740	6620

III. Изнесено презъ 1935 год. грозде по износни гари, сортове, килограми и вагони

Износни гари	Аф.-Али кгр.	Димятъ кгр.	Чаушъ кгр.	Други кгр.	Всичко кгр.	Вагони броя
Кричимъ	6997346	389797	436265	22540	7845948	1407
Пловдивъ	2013133	139471	240752	1595	2394951	438
Айтосъ	35257	32744	—	—	67001	12
Асеновград	158650	16865	—	18)	175695	34
Бургасъ	22975	78232	—	5948	107155	20
Гол. Конаре	4680	32)	—	—	5000	1
Николаево (казанл.)	14626	4217	—	—	18843	3
Сарамбей	118576	2616	—	—	121192	23
Сливенъ	62134	61711	—	242	124087	22
Чирпанъ	515516	602315	—	1726	1119347	191
Ямболъ	4374	1464	—	—	5838	1
Ст. Загора	131111	124876	—	3255	259242	45
Н. Загора	89394	180029	—	—	262423	43
Пазарджикъ	128883	9340	740	540	131503	25
Бѣла	47135	6892	—	—	52127	9
Видинъ	263255	154191	2799	14808	428252	82
Варна	91455	1535124	—	—	1626579	291
Враца	24315	—	—	—	24315	5
Г. Орѣхов.	1616454	306281	—	—	1922735	339
Гурково	146315	17749	—	9014	173078	35
Д. Чифликъ	—	91843	—	—	91843	16
Дебелець	155797	129655	—	—	288452	52
Две могили	30187	—	—	—	30187	6
Дръново	31108	4288	—	—	35396	7
Джюлюница	5341	12318	—	—	17659	3
Козарець	142151	71746	—	—	213897	38
Куцина	37561	8705	—	—	46266	8
Каменець	5030	—	—	—	5030	1
Каспичанъ	39183	49931	—	—	89114	15
Лѣсковецъ	2037774	1943853	—	50993	4032620	667
Ломъ	38208	—	—	—	38208	7
Левски	250307	44068	—	724	295099	52
Лесичери	104653	39248	—	—	143901	26
Мездра	30210	4383	—	—	34592	6
Орѣхово	234410	2447	—	—	236857	44

Попово	6788	11100	—	—	18088	3
Пол. Тръмб	170333	24586	—	—	194919	33
Плѣвѣнъ	2512151	447032	—	20606	2982469	543
Павликени	1205344	2232247	—	30366	3467950	597
Преславъ	585037	3040547	—	5500	3631086	584
Ресенъ	551908	579000	—	—	1130908	199
Русе	1633929	163981	—	40339	1838249	322
Разградъ	18106	5505	—	—	23614	4
Свищовъ	666295	9395	—	—	675690	104
Соколово	18643	3693	—	—	22336	4
Струпецъ	65395	186740	—	—	252135	45
Самоводене	96007	55492	—	—	151499	31
Търговище	122866	113073	—	—	235939	42
Търново	22136	10908	—	—	33044	6
Типченица	3332	1908	—	—	5240	1
Фердинандъ	11377	—	—	—	11377	2
Черв. бръгъ	61375	8440	—	—	69815	12
Шуменъ	155033	465277	—	—	620310	104
Копиловци	1500	3000	—	—	4500	1
Ръждавица	2290	3800	—	—	6090	1
Шишковци	15848	26380	—	—	32228	5
София	12354	—	—	—	12354	2
Всичко	23568951	13479793	680556	208358	37937658	6620

Следъ току-що посоченитѣ красноречиви статистически данни за възхода на нашия износъ на грозде, правилно е, преди да се спираме да опредѣлимъ бъдащитѣ пазарни възможности, да направимъ единъ прегледъ на търговията съ десертни грозда въ Европа, за да добиемъ представа за тенденцията на общия пласиментъ на грозде въ континента и за процентното участие на България въ него.

IV. Вносъ на десертни грозда въ килограми.

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Германия	70 63500	68862903	55959200	46854000	60542126	67766900
Австрия	12503800	11789100	8274100	6196000	6518300	6475800
Чехославия	3299200	1938400	1641000	2240000	2240000	2174000
Полша	6629600	5210300	3262800	2963000	4611100	5309900
Швейцария	12393612	12743048	12048500	14501365	12241560	8825442
Англия	34764502	47213100	48096350	39137150	45388350	42156350
Белгия	липсв. св.	1259400	701400	352200	липсв. св.	308600
Холандия	110210	846545	272890	171390	„	липсв. св.
Дания	липсв. св.	липсв. св.	липсв. св.	792600	„	„
Швеция	„	„	„	1946059	„	„
Норвегия	„	„	„	1456633	„	„
Естония	„	„	„	1717	„	„
Литвия	„	„	„	3504	„	„

Всичко 139964422 149863093 130258242 114614689 131532188 134465142

Отъ таблица IV се вижда, че консумацията на грозде въ странитѣ вносителки, съ малки колебания, е една отъ тѣло постоянна величина.

V. Каква часть, изразена процентно, се пада на нашето грозде отъ общото количество грозде, внесено въ европейскитѣ страни.

1930 г. — 1.80%

1933 г. — 10.50%

1931 г. — 2·07%

1934 г. — 16·47%

1932 г. — 5·01%

1935 г. — 28·38%

Като се вземе предъ видъ факта, че вносьтъ на грозде въ европейскитѣ страни презъ последнитѣ шестъ години не се е увеличавалъ и че за сжщитѣ години износътъ на българско грозде, за сжщитѣ страни, е взелъ голѣми размѣри, неминуемо се вади заключението, че нашето грозде измѣства, на чуждитѣ пазари, гроздето на други лозарски страни.

Следващитѣ таблици показватъ току-що казаното :

VI Вносъ на десертно грозде въ Германия.

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
	70263500	68862900	55959200	46854000	60542126	67766900
Страни износители	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.
	Процентъ отъ общия годишенъ вносъ					
Италия	47·78	44·49	45·85	42·21	25·95	30·81
Френция	21·19	22·91	8·59	2·72	4·56	0·003
Испания	12·46	12·67	12·35	16·62	25·10	13·90
Унгария	9·18	12·59	13·98	7·84	7·66	7·92
Холандия	3·45	2·46	6·57	9·00	5·29	4·38
България	2·26	2·19	8·90	15·41	26·29	36·447
Португалия	0·91	0·71	0·49	1·50	1·42	1·14
Югославия	0·87	0·62	0·69	0·09	—	1·68
Ромъния	0·46	0·47	—	—	—	—
Русия	0·34	0·25	0·37	0·18	—	—
Аржентина	0·34	0·05	—	—	—	—
Алжирия	0·25	0·08	0·29	0·12	—	—
Белгия	0·20	0·10	0·83	0·11	—	—
Гърция	0·26	0·32	0·47	3·25	3·11	3·22
Саарска обл.	—	—	—	—	—	—
Чехославия	—	—	—	0·03	—	—

VII. Вносъ на десертно грозде въ Австрия

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
	12503800	11789400	8274100	6196000	6518300	6475800
Страни-износители	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.
	Процентъ отъ общия годишенъ вносъ					
Унгария	48·28	56·26	29·56	27·44	26·90	15·57
Италия	24·91	18·46	23·20	22·76	11·06	14·39
Югославия	15·05	2·66	19·46	4·87	20·83	27·02
България	7·40	11·64	16·19	27·47	28·59	30·62
Испания	2·98	3·13	3·66	4·02	3·06	2·62
Гърция	1·26	2·69	7·76	13·27	8·85	7·42
Франция	0·12	0·05	—	—	—	—
Аржентина	—	0·02	—	—	—	—
С. Щати	—	0·09	—	—	—	—
Германия	—	—	—	—	0·67	0·14
Ромъния	—	—	—	—	—	2·10

VIII. Вносъ на десертно грозде въ Чехославия

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Страни-из-носители	3299200 кгр.	1938400 кгр.	1641000 кгр.	2240000 кгр.	1108000 кгр.	2174000 кгр.
Процентъ отъ общия годишенъ вносъ						
Унгария	47·00	—	5·61	—	0·39	—
Югославия	21·02	41·11	37·65	14·33	25 30	37 25
Испания	13·91	24·86	12 98	16·50	23·80	—
Италия	11·58	9·14	10·32	—	1 72	—
Швейцария	1·72	4 18	0 51	—	0·09	—
Хамбургъ	1·18	1·21	0 73	—	—	—
България	0·98	7·84	18·35	28 39	37·30	38·78
Германия	0·94	3·33	0·25	—	—	—
Франция	0·38	0·62	—	—	—	—
Гърция	0·16	3·71	18·08	—	10·74	—
Холандия	0·06	0·07	—	—	—	—
Други	1·01	3·85	1·57	40·70	—	23·97

IX. Вносъ на десертно грозде въ Полша

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Страни-из-носители	6629600 кгр.	5210300 кгр.	3262800 кгр.	2963000 кгр.	4611100 кгр.	5309900 кгр.
Процентъ отъ общия годишенъ вносъ						
Ромъния	44·51	55 62	28·97	—	39 4	35 22
Унгария	33·61	24 35	15·75	9·47	5·3	2 46
Испания	14 89	14·96	35·73	28·90	5·09	10 00
Чехославия	3·98	—	—	—	—	—
Италия	2 95	0 04	7·46	13 98	5 6	—
България	—	—	3·51	24 70	28 07	28·00
Югославия	—	—	8 57	—	4·70	9·61
Гърция	—	—	—	22 94	11·60	11·27
Холандия	—	—	—	—	—	0·50
Белгия	—	—	—	—	—	0 24

X. Вносъ на десертно грозде въ Швейцария

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Страни-из-носители	12393612 кгр.	12743048 кгр.	12048500 кгр.	14501365 кгр.	12241560 кгр.	8825442 кгр.
Процентъ отъ общия годишенъ вносъ						
Италия	54·52	47 92	62 42	62·25	33 13	46·35
Франция	36·80	40 63	13 81	16·25	48 36	32 49
Испания	6 86	10 17	11·94	10 74	9 14	15·45
Алжирия	0 08	0 49	0·61	0 64	—	—
Унгария	0 05	0·22	4·05	1 09	—	0 20
Германия	0 03	0 11	0·12	0 04	—	0 24
Холандия	0 02	0 17	0 49	1 22	1·17	0 50
Гърция	0 02	0 03	0·48	1·50	0 88	0 72
Белгия	0 01	0 01	0 02	0 03	—	0 03
Австралия	—	—	0 01	0 02	—	—
България	—	0 19	1·93	6·11	7 32	4·70
Чехославия	—	0 01	0 07	0 06	—	—
Аржентина	—	0 01	0 01	0 05	—	—

XI. Вносъ на десертно грозде въ Англия

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Страни-из-носители	34764500 кгр.	47213100 кгр.	48096350 кгр.	39137150 кгр.	45388350 кгр.	42156350 кгр.
Процентъ отъ общия годишенъ вносъ						
Испания	59.20	60.18	65.25	56.72	65.16	42.34
Холандия	9.50	9.06	3.06	3.76	3.72	4.35
Белгия	7.50	6.18	2.68	4.07	3.69	2.88
Ю. Африка	6.96	6.20	13.10	14.08	12.14	18.20
Португалия	5.52	1.37	6.53	—	—	—
Британ. о.ви	3.87	2.20	1.62	—	1.66	1.22
Аржентина	2.47	3.03	1.68	—	—	—
С. Щати	2.25	1.82	3.89	—	—	—
България	—	—	—	0.05	0.67	8.30
Други страни	1.98	3.22	0.98	21.32	13.32	22.68
Австралия	0.58	0.66	0.95	—	—	—
Анг. колонии	0.11	0.09	0.07	—	0.38	0.23

Отдѣлно за България, вносътъ на българско грозде въ показанитѣ страни-вносителки изразено въ процентъ отъ общото количество внесено грозде, се е движилъ, както е посочено въ следващата

Таблица XII.

	1930 г.	1931 г.	1932 г.	1933 г.	1934 г.	1935 г.
Германия	2.26	2.19	8.90	15.41	26.29	36.44
Австрия	7.40	11.64	16.19	27.47	28.59	30.62
Чехославия	0.98	7.84	18.35	28.39	37.30	38.78
Полша	0.00	0.00	3.51	24.70	28.08	28.00
Швейцария	0.00	0.19	1.93	6.11	7.32	4.70
Англия	0.00	0.00	0.00	0.05	0.67	8.30

Отъ предшестващата таблица XII се вижда, че, съ изключение само на Швейцария, нашиятъ износъ на грозде презъ шесттъ последователни години, се е прогресивно увеличавалъ по количество. Що се отнася, обаче, до разпредѣлението на вноса на грозде въ отдѣлнитѣ държави между странитѣ износителки, статистическитѣ данни, посочени въ таблици VI и XI ни довеждатъ до следнитѣ констатации;

I. Германски пазаръ.

Вносътъ на българско грозде тамъ се затвърдява. Той съставлява вече 36.45% отъ общия вносъ на грозде въ Германия и България тукъ е на чело.

Наши главни конкуренти въ този пазаръ сж Италия и Испания. Износътъ на грозде за Германи и на дветѣ последни страни не се развива равномерно и прогресивно.

При грижитѣ отъ страна на държавата, главно на Б. Н. Банка, положени презъ 1935 г., съществуватъ всички признаци, че този нашъ износъ за Германия, не само че ще се затвърди, а ще се разшири презъ 1936 година.

II. Австрийски пазаръ.

И тукъ вносътъ на българско грозде върви съ увеличение отъ година на година. И тукъ България държи първо мѣсто по количеството на внесеното грозде презъ последнитѣ три години. Забелязва се, обаче, едно засилване на вноса на грозде отъ нашитѣ силни конкурентки на този пазаръ — Италия и Югославия. Като се вземе предъ видъ и обстоятелството, че една търговска спогодба съ Австрия остава все още едно пожелание за насъ, съществува опасностъ, на този важенъ търговски възелъ, нашето грозде да отстъпи първото мѣсто било на Югославия, било на Италия. Избѣгването на тази възможностъ ще зависи отъ успѣха на нашата търговска политика съ Австрия.

III. Чехословашки пазаръ.

Положението тукъ не се различава много отъ онова въ Австрия. Констатира се сжиятъ планомѣренъ и редовенъ прогресъ на българско грозде, който, миналата 1935 година не е отбелязалъ особено нарастване, по отношение на предшестващата година. И тукъ Югославия идва като сериозенъ и опасенъ конкурентъ на нашето грозде. Перспективитѣ, обаче, не сж така мрачни, както може да се каже за Австрийския пазаръ.

IV. Полски пазаръ.

Тукъ първо мѣсто държи Ромъния, и то презъ всѣка отъ последнитѣ шестъ години. Нашето грозде си пробива пжтъ едва презъ 1932 година, и за първитѣ три години то жъне насърчителни успѣхи. Презъ последната 1935 година обаче, неговиятъ вносъ въ Полша е въ застой. Отъ друга страна, експортнитѣ наши кжщи сж недоволни отъ резултатитѣ на работата си презъ 1935 г. съ Полша. Причинитѣ на неуспѣха се отдаватъ на неуредици въ търговскитѣ отношения между Полша и България. Ако тѣзи неуредици се премахнатъ въ близко бъдаще, може да се разчита на затвърдяването на българското грозде на този много добъръ за насъ пазаръ.

V. Швейцарски пазаръ.

Единственъ, на който нашето грозде положително губи теренъ. Но това се предвиждаше. Нашиятъ вносъ на грозде въ Швейцария бѣше временно явление. Това отбелязахъ въ реферата си, четенъ на лозарския конгресъ презъ 1935 год.

VI. Английски пазаръ.

Тукъ вече нашиятъ вносъ на грозде е въ голѣмъ и насърчителенъ възходъ. Съществуватъ всички данни да се смѣта, че бавно, но сигурно нашето грозде ще заеме все по-добро и по-добро мѣсто на английския пазаръ и редомъ

съ добрия пазаръ, който то намира въ Скандинавскитѣ държави, бждащото развитие на нашия гроздоизносъ ще се отпрати къмъ Англия.

Огъ изнесенитѣ до тукъ статистически данни, и отъ впечатленията, добити отъ тазигодишната голѣма конференция по износа на грозде, овощия и зеленчуци, свикана отъ Експортния институтъ на 16 и 17 февруари, можемъ да заключимъ, че усилията на деятелитѣ за износа на нашето грозде трѣбва да бждатъ насочени въ две главни направления:

1. Да се положатъ грижи да се произвежда грозде съ се по-високо качество, като се ограничатъ бждащитѣ за саждания само върху най-подходящитѣ мѣста.

2. Да се положатъ грижи отъ финансовъ, търговски и транспортенъ характеръ, за да се улеснятъ експортнитѣ фирми, както въ изпълнение на формалноститѣ по сложната работа на нашия експортъ на грозде, така и въ по-малкитѣ или по-голѣми икономии въ разходите имъ, като посрѣдници въ пласмента, за да бждатъ по-конкурентноспособни.

Действително бждащото увеличение на износа на нашето грозде по количество ще зависи отъ възможноститѣ това грозде да продължава да измѣства чуждитѣ грозда отъ европейскитѣ пазари. А измѣстването ще може, при благоприятни други условия, да става, ако нашето грозде конкурира по цена.

Намалението на пласментнитѣ цени на нашитѣ грозда на чуждитѣ пазари, обаче, не би трѣбвало да става прѣко възможния предѣлъ и само за смѣтка на производителя. Въ противенъ случай би се стигнало до нерентабилностъ и на нашето десертно лозарство. Това твърде добре се схваща и правилно преценява отъ всички деятели зв успѣха на нашия износъ на грозде, а особено отъ експортнитѣ фирми, които полагатъ неимоверни усилия да правятъ икономия въ цѣлата верига отъ разходи, отъ покупката на гроздето отъ нашия производител, до пласмента му на чуждитѣ пазари, да гарантиратъ конкурентноспособността му.

Тѣзи общи усилия особено добре трѣбва да се подчертаятъ и подпомогнатъ отъ всички отъ сега нататъкъ, защото масовото производство на грозде за износъ у насъ тепърва ще настѣпи.

Отъ даннитѣ, събрани чрезъ агрономическитѣ органи въ страната, площта на лозята съ Афузъ-али и Димятъ сж следнитѣ:

	До 1931 год.	Афузъ али	Димятъ
Засадени презъ 1932	„	21,095 декара	56,281 декара
„ 1933	„	10,003 „	8,815 „
„ 1934	„	11,186 „	10,703 „
„	„	14,009 „	11,086 „

Като се смѣтне, че презъ 1935 год. участие въ износа сж взели лозята, засадени до 1931 г. вкл., а ония, засадени

презъ 1932, 1933, 1934 и 1935 години ще увеличатъ производството на износъ съ приблизително по десетъ милиона килограма само Афузъ за годинитъ 1936, 1937, 1938 и 1939 при базата на нето изнесеното грозде презъ 1935 година отъ кржлго 20 милиона клг. Афузъ, трѣбва да смѣтаме, че това количество ще достигне презъ 1936 г. на 30 милиона кгр., презъ 1937 г. — на 40 милиона кгр., презъ 1938 г. — на 50 милиона кгр. само Афузъ, въ кржгли цифри.

Свободното засаждане на лозя ще се извърши и тази пролѣтъ, тъй като законътъ за уреждане засажданията на нови лозя ще влѣзе въ сила на 25 май н. г., така че прирѣстътъ на нова площъ съ Афуза, отъ около 15,000 декари, ще се прибави къмъ досегашната (вкл. 1935 год. — кржгло 10,000 декари) площъ, и къмъ 1940 год. ще имаме едно производство на Афузъ къмъ 70 милиона кгр. което ще трѣбва да изнесемъ.

Явно е, че ще има да се разрешава една твърде трудна задача, което отсега трѣбва да привлѣче вниманието на всички мѣродавни фактори въ нашата страна.

Ив. Добревъ
инженеръ-агрономъ.

Нашитъ винени сортове.

(Продължение отъ кн. 9 и 10 м. г.)

Димятъ. Въ началото, при възобновяването на лозята бѣше много малко познатъ въ България. Едва преди 10—12 години почна неговото разпространение и сега заема едва 15% отъ цѣлото пространство заето съ лозя. Употрѣбява се за ядене (десертъ), тъй като има тънка ципа и много приятенъ вкусъ, а едновременно служи и за добиване на вино. Има отъ него три вариетета: бѣлъ, бѣлъ съ рехави чепки и по-едри зърна и червенъ. Бѣлия съ рехавитъ чепки и съ по-едри зърна се нарича още *Смедеревка*, понеже е по-приятенъ на гледъ. Смедеревката, обаче, е съвършено различенъ отъ димята сортъ. Различава се по това, че е много силна лоза, ражда извънредно много, гроздето зрѣе късно на есень и зърната на смедеревката сж покрити извънредно много съ восъченъ мѣхъ, който ги предпазва и прави гроздето трайно. Най-важния признакъ сж, обаче, листата. Смедеревката има листа ясно-зелени, съвършено прилични на сензото, понеже сж нарѣзани и петодѣлни.

Червения димятъ прилича по листата си на бѣлия, има сжщия вкусъ и цвѣта на зърната — е ясно-червенъ, приближава се до тъмно-розовъ цвѣтъ. Този сортъ е много малко разпространенъ у насъ и подлежи на бждащи проучвания.

Отъ анализитъ, направени на мѣстата на димята се вижда, че тя е богата много повече на киселини отколкото тая на гъмзата, а захарността е доста добра, но винаги по-

слаба или равна съ тази на гъмзата. Гроздето не се пука есенно време отъ дъждоветъ и е много разпространенъ като десертно грозде, особено въ Шуменско и Преславско, както и въ Варненско — неговото произходно мѣсто. Този сортъ ражда сравнително най-много отъ всички наши винени сортове отъ 1000 до 2000 и повече кгр. грозде отъ декарь, макаръ че голѣмитъ реколти се срѣщатъ по-рѣдко; затова мѣстата получена отъ димята въ една и сѣща година има много различенъ съставъ. При това, нека отбележимъ, че този сортъ отъ всички други е най-чувствителенъ на сушата. Въ сухо време и при южно изложение гроздето му омеква, листата му добиватъ бледо-зеленъ цвѣтъ и лозата най-рано спира да вегетира. Така напримѣръ, презъ една и сѣща година процента на захарята се е движилъ между 15.2 и 19.3, а срѣдния % е билъ 17.24. Киселината за сѣщата година се е движила между 5.7 до 8.3⁰/₀₀ (въ сѣрна), а срѣдно е била 8.5. Количеството грозде на декарь се е движило между 945 до 2000 кгр., а срѣдно 1250 кгр. Добре гледанитъ лозя въ Плевенъ даватъ надъ 1200 кгр. грозде на декарь.

Отъ анализитъ на неговитъ вина (таб. I.) се вижда, че това вино е малко по-слабо отъ това на Памида на спиртъ, но е по-здро, защото неговитъ вина иматъ по-малко летливи киселини, но въ замѣна на това отъ всички сортове: Гъмза, Памидъ, Кокорко, дори и отъ Афузъ-Али, виното на Димята е най-бедно на екстрактъ т. е. липсва му плътностъ, макаръ, че въ замѣна на това то има приятенъ вкусъ. Презъ това време, когато екстракта на гъмзата е билъ 23.2, на памида 18.7, на димята е билъ едва 17 грама.

ТАБЛИЦА I.

ТИПЪ ВИНО	Година	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ	Обща кисел. (въ сѣрна)	Летл. кисел. (въ сѣрна)	Екстрактъ	Глицеринъ	Захаръ	Минерални вещества
Димята вино самотокъ	1929	0.9928	10.35	4.37	0.59	17.—	6.77	0.70	1.850
	1930	0.9908	11.86	2.78	0.31	16.3	6.80	0.91	—
	1931	0.9902	12.78	3.51	0.42	17.—	6.80	1.04	1.530
	1032	0.9895	14.01	3.36	0.54	18.1	7.30	1.17	1.650
	1933	0.9913	11.50	4.12	0.37	17.—	6.38	1.20	1.740
	1934	0.9912	11.56	3.18	0.51	16.8	8.45	1.72	—
	1935	—	13.30	3.45	—	—	—	—	—
Срѣдно		0.9909	12.24	3.54	0.45	17.0	7.08	1.12	1.692

Така че, *димята* сжщо не може да ни послужи като сортъ за получаване на добро вино. Една отъ главнитѣ причини на които се дължи, че този сортъ не може да ни даде добро вино е, както видѣхме, неговото изобилно плодородие и едновременно е най-чувствителенъ на сушата, която се доса проявява въ нашия климатъ. Следователно, гроздето му не може правилно да узрѣе. Отъ него се срѣщатъ понѣкога добри вина, отъ лозя млади, въ срѣдни почви, гдето реколтата, като слаба е могла добре да узрѣе.

Отъ всички вина, виното на *димята*, както това на *памиди*, се много мжно бистри. Бѣлото вино на памиди може да мине съ едно бистрене, когато това на *димята* изисква 2—3 бистренета. При *димята* мъстътъ съдържа много бѣлтѣчни материи, които спирта разтваря въ голѣмо количество и една частъ остава неразтворима, която прави виното мжно. Следъ едно изкуствено бистрене виното добива бистрота, обаче по-късно разтворимитѣ отъ спирта бѣлтѣчни материи отново ставатъ неразтворими и виното има нужда отъ двойно и тройно бистрене. Така че, *димятовото* вино има най-голѣма нужда отъ грижи, за да добие стабилна бистрота.

Отъ всичко до тукъ казано става явно, че *димята* е по-скоро едно десертно грозде, но не и виненъ сортъ. Той дава добри резултати, като се смѣси наполовина съ гъмзата за получаване на червено вино, което е по-вкусно отъ това на гъмзата, но изисква грижи, за да добие трайностъ.

Отъ опити, правени да се получи по-бистро вино отъ *димята*, като се остави да ферментира заедно съ прашчинитѣ, като червено вино 2—3 дни, резултатитѣ сж негативни. Това вино става по-мжно отколкото самотока, защото чепкитѣ не могатъ да дадатъ танинъ за пресичане на бѣлтѣчнитѣ материи, а внисатъ още неразтворими материи.

При приготвление на вино отъ *димята* не трѣбва да се забравя, че веднага следъ ферментацията то трѣбва да получи една значителна доза *танинъ* (10—15 гр. на 100 лт.), който не само да улесни пресичането на бѣлтѣчнитѣ материи, но и да послужи като основа за едно изкуствено бистрене, безъ което *димятовото* вино не може да мине.

Отъ опити, правени за да се получи по-добро вино като се смѣси предварително наполовина мъстътъ на *димята* съ мъстъ отъ *памидъ*, съ целъ да се увеличи киселинността на последната, наистина се получава едно по-добро вино отъ това на *памиди* и *димята*, приготвени по отдѣлно, но това вино има сжщо нужда пакъ отъ бистрене. Добро е като едногодишно вино, но не може да послужи за трайно, качествено вино за старѣне.

Въ заключение ще кажемъ, че *димята* е сжщо така неподходящъ сортъ за получаване на добро вино, както и *памиди*.

(Следва).

Ат. Бойчиновъ
Агрономъ.

Посаждане на ново лозе съ облагородени лози

Много важно за лозаря е новопосаденото лозе да даде добъръ процентъ на прихващане. По този начинъ лозето още отъ начало се хубаво зарежда и не ще има нужда отъ присаждане и попълване по-късно.

Много пжти лозитѣ, които ще засаждаме, поради дългия транспортъ и лошото съхранение сж увѣхнали и отслабнали. Добре е такива лози предварително да се натопятъ 8—10 часа въ вода за да се освежатъ и следъ това да се пристъпи къмъ тѣхното посаждане на постоянно мѣсто.

За да бжде лозето редовно и дългогодишно, много важно е лозичкитѣ, които ще засаждаме да иматъ хубаво срасла отъ всички страни спойка. Ето защо, налага се преди самото посаждане *спйката на всички лозички да бжде добре прегледана и изпитана*. Като обѣлимъ кората около спойката, последната да бжде гладка, калема и подложката хубаво срасли и при слабо извивана да не образуватъ никакви пукнатини и отвори.

Важно е сжщо да прегледаме лозичкитѣ да не сж повредени отъ черни петна, измръзване, изсушени при съхранението и пр. Много пжти е имало случаи външно нагледъ хубави лози да сж повредени отъ чернилка, измръзване, изсушени и пр. Засадени такива лози ще дадатъ лоши резултати и носятъ само разходи и неприятности за лозаря.

Преди самото посаждане е необходимо лозичкитѣ да се изрѣжатъ и почистятъ. Това почистване се състои въ следното: ако лозичката има само единъ лѣторастъ, то сжщия се отрѣзва на 4—5 явни пжпки. Ако има нѣколко лѣторастчета, то всички слаби и странични такива се изрѣзватъ отъ основа, а срѣдния, главенъ такъвъ, се порѣзва на 4—5 явни очи. Следъ това стжпалнитѣ корени се изрѣзватъ близо до основата на 0.5 до 1 см. дължина. Ако почвата е суха и пѣсчлива може да се оставятъ и по-дълги 2—3 см. Всички други корени, които сж изкарали отъ горнитѣ междувѣзлия се изрѣзватъ ниско до основа. Това се прави съ цель да се развиятъ долнитѣ стжпални корени, които сж разположени по-дълбоко въ земята и по-малко страдатъ отъ суша.

Много лозари изрѣзватъ лѣтораститѣ на лозичкитѣ на едно око или даже на спяща пжпка, като се мотивиратъ съ обстоятелството, че така се по-лесно главява и формира лозичката. Това е погрѣшно и не трѣбва да се практикува. Когато оставиме на младата лозичка една будна или спяща пжпка, то развитието на сжщата ще се забави по следнитѣ причини: Основната пжпка обикновено е по-слабо развита и по-бавно изкарва, а въ много случаи и не изкарва. Така оста-

вената една пжпка даже и следъ като изкара може да бжде унищожена отъ сивия червей или други насѣкоми.

По този начинъ лозичката може да бжде ослѣпена напълно и да не изкара повече, или най-малкото ще закъснѣе много въ своето развитие. А ние знаемъ, че коренитѣ на лозичката се развиватъ въ зависимостъ отъ растежа на нейния лѣторастъ и зеленитѣ ѝ надземни части. Ако лѣтораста се развива бавно, слабо се развиватъ и коренитѣ. При това една седмица растежъ и развитие презъ месецъ юний е равна на единъ месецъ растежъ презъ месецъ септемврий.

Понеже презъ първата година ние целиме преди всичко да се *прихване и закорени* новопосадената лозичка, точно за това е нужно да ѝ оставимъ лѣторастъ съ 4—5 явни пжпки. Така тя по-бързо и по-сигурно покарва и винаги дава по-голямъ процентъ на прихващане и укореняване. Когато лозичката е вече прихваната и укоренена, тогава ние можемъ да я рѣжеме и формираме както си искаме.

Порѣзанитѣ и почистени пржчки до момента на посаждането се поставятъ въ гжста каша отъ говежди лайна.

Последнитѣ улесняватъ *заздравяването и калозирането на образуванитѣ рани* при почистването. Освенъ това кашата отъ говежди лайна пази лозитѣ свежи до момента на посаждането и спомага земята плътно да се долепи до коренитѣ на лозичката, а всичко това спомага за нейното по-сигурно прихващане.

Засаждането на лозичкитѣ може да стане съ садилка или специална вила, но най-хубаво е сжщото да стане въ копки. При това положение лозичкитѣ се поставятъ така, че спойката ѝ да дойде наравно съ земята. Следъ това се зарива до половина съ рохка земя, която се хубаво притжпква съ кракъ. Важно е корена на лозата да се прилепи плътно до земята, така сжщата по-добре поглъща почвената влага. Следъ това наново се зарива съ рохка земя, която пакъ се слабо притжпква и така докато се зарине цѣлата копка. Следъ това цѣлата лозичка се зарива съ свежа земя 6—8 см. надъ порѣзания лѣторастъ. Това е необходимо, защото спойката представлява една спънка за движението на соковетѣ. Понеже коренитѣ на новопосадената лозичка не сж още развити, то коренното налѣгане е още слабо и ако оставиме лѣтораста имъ откритъ, слънцето и вѣтъра могатъ да повредятъ пжпкитѣ или да го напълно изсушатъ.

Нѣкои лозари поставятъ въ прѣстѣта около стжпалнитѣ корени по малко рѣченъ пѣсъкъ. Това улеснява развитието на коренитѣ. Други поставятъ спойкитѣ и цѣлия изрѣзанъ лѣторастъ въ чистъ рѣченъ пѣсъкъ. Това сжщо е отъ полза и улеснява развитието на пжпкитѣ, като ги предпазва отъ много насѣкоми и повреди. Поставянето на пѣсъка става така: върху посадената лозичка наравно съ нивото на земята ѝ се поставя единъ специално приготвенъ кюнкъ отъ обикнозена тенекия, съ размѣри: въ диаметръ 8—10 см. и

дължина 20—30 см. Кюнеца се поставя така, че лѣторастчето да бѣде точно въ срѣдата му. После се поставя отгоре пѣсъкъ, до като се покрие цѣлия лѣторастъ, следъ което се прибира рохка прѣстъ около кюнеца, докато се образува необходимата купчинка отъ земя, ксято да покрие лозичката до нуждната височина. Следъ това кюнеца се изтегля, като остава пѣсъка, който покрива лѣтораста на лозичката.

Въ стрѣмнитѣ мѣста, гдето земята се измива, при засаждане на лозичкитѣ, спойкитѣ трѣбва да се оставятъ най-малко наравно или даже подъ нивото на земята. Въ низкитѣ мѣста, които се заливатъ отъ поройнитѣ води, спойкитѣ се оставятъ на равно или надъ нивото на земята. Когато лозитѣ сж засадени много низко за даденъ терень, то ще трѣбва редовно и по-често да се чистятъ роснитѣ корени, които изкарватъ отъ калема, а сжщо така и плиткитѣ корени, които изкарватъ отъ по-горнитѣ междувѣзлия на подложката. Роснитѣ корени се нападатъ отъ филоксерата, а плиткитѣ страдатъ отъ сушата, затова и едниѣ и другитѣ вредятъ на лозата, понеже прѣчатъ да се развиватъ стжпалнитѣ корени, които сж дълбоко въ земята.

Ето защо, при младитѣ лозя, роснитѣ и плитки корени трѣбва редовно да се чистятъ, ако искаме лозето да бѣде редовно силно и дълготрайно.

М. Кондаревъ
асистентъ.

Значение на ЕК филтъръ въ виненото производство.

Следъ бурната ферментация на виното, съдържащитѣ се въ него ферменти, бактерии и т. н. постепенно се утайватъ. То започва да се обистря и постепенно добива своитѣ качества, обуславящи се предимно отъ условията при които е протекла ферментацията, отъ естеството на съдържащитѣ се въ него микроорганизми и пр.

Чрезъ претачането се цели да се отдѣли виното отъ мжтилката, която се состои отъ ферменти, бактерии, винень камѣкъ, части отъ гроздето и т. н. Отдѣлятъ се и тия части, които въ присжтствие на въздухъ преминаватъ въ неразтворимо състояние. Ако се остави виното дълго време да лежи върху мжтилката, то може да добие неприятень вкусъ, който може да се дължи отчасти на разлагането на ферментитѣ, или на развитието на различни бактерии, които при благоприятни условия предизвикватъ разваляне на виното.

До като въ севернитѣ страни претачането се извършва 2—3 месеца следъ бурната ферментация (за да може чрезъ различни бактерии да се предизвика разпадането на частъ отъ киселинитѣ), у насъ трѣбва първото претачане да се из-

вършва колкото е възможно по-рано, защото вината, получени отъ сортове бедни на киселини (Памидъ и др.), представляватъ твърде благоприятна срѣда за развитието на разни болестни микроорганизми. Ние нѣма да се спираме върху начина на претачането, ще подчертаемъ само, че чрезъ навременното претачане виното се освобождава отъ маса микроорганизми, но не трѣбва да се забравя, че обеззаразяването не е абсолютно, така че, изненадитѣ при понататъшното съхранение на виното не сж изключени. Ето защо, често вина, съ много приятенъ вкусъ, пивки, съ хубавъ цвѣтъ, въпрѣки че сравнително добре сж преврѣли, презъ пролѣтта или лѣтото започватъ да се размжватъ, добиватъ неприятенъ вкусъ и т. н., вследствие на което се обезценяватъ. Това явление се забелязва най-често при червенитѣ вина и то предимно тия, получени отъ сортове съ слаба киселинностъ. Такива вина, за да се предпазятъ отъ заболяване, или ако сж заболѣли, но не сж още развалени, вследствие развитието на бактерии, причиняващи различни болести — вкисване, превръщане, вгорчаване и т. н., най-добре е да се филтруватъ презъ ЕК филтъръ. (стерилизиращъ или енкаймунгсѣ филтъръ). По тоя начинъ виното се напълно освобождава отъ всички микроорганизми, причиняващи различни болести. Естествено е, че стерилизираното чрезъ ЕК филтъръ вино трѣбва да се съхранява по-нататкъ въ здрави, стерилизирани съдове и то така, че да се попрѣчи на едно ново инфектиране на виното. Така стерилизираното вино може да се съхранява безъ каквато и да било опасностъ отъ ново заболяване, дължащо се на различни микроорганизми. Ако евентуално станатъ нѣкакви промѣни въ него, тѣ се дължатъ на причини, обуславящи се отъ химическия съставъ на виното.

Кога трѣбва да се филтрува виното презъ ЕК филтъръ, за това не може да се посочи една точно опредѣлена дата, защото тя се обуславя отъ състоянието на виното.

Всѣки случай, най-добре е да се филтрува виното презъ ЕК филтъръ тогава, когато то е развило напълно своитѣ добри качества, а въ случай на заболяване (вкисване, превръщане и т. н.), веднага да се филтрува.

ЕК филтъръ може да се препоръча само за голѣмитѣ винарски предприятия, защото само при тѣхъ работата съ него може да бжде рентабилна.

Сжщо така отъ много голѣмо значение е стерилизирането на виното чрезъ ЕК филтъръ при производството на бутилкови вина. По тоя начинъ стерилизираното вино, непосредствено преди пълненето на бутилкитѣ, може да се съхранява дълго време, безъ каквато и да било страхъ, че биха настѣпили известни смущения въ състава на виното, дължащи се на различни микроорганизми.

Ат. Бойчиновъ

агрономъ.

Рѣзитба на лозата.

Най-важната работа при отгледването на лозата е рѣзитбата. Благодарение на правилно извършената рѣзитба се регулира плодородието на лозата и се подобрява качеството на полученото грозде.

Много важно е рѣзитбата на лозата да се извърши правилно, навреме и винаги съобразно силата и развитието на лозата. Погрѣшно е една силна и добре развита лоза да се порѣже много ниско, да се ослепи, както казватъ практицитѣ, което значи, че ѝ сж оставени по-малко пжпки отъ колкото сжщата може да има и трѣбва да развие. Сжщо е погрѣшно, ако на една слаба лоза оставиме при рѣзитбата повече пжпки (очи), които тя не може да храни. Така порѣзаното лозе ще даде много, но слаби лѣторасты, много и слабо охранено и долнокачествено грозде.

На всѣка лоза при рѣзитбата ще трѣбва да ѝ се оставятъ толкова пжпки (очи) колкото сжщата би могла да развие и охрани. Всѣки рѣзачъ преди да почне да рѣже ще трѣбва да прецени силата и развитието на лозата и следъ това да пристѣпи къмъ нейното правилно порѣзване. За единъ опитенъ лозаръ е много лесно да прецени силата на лозата и въ зависимостъ отъ това да я правилно порѣже и разумно използва. За силата на лозата ще сждиме по броя на пржкитѣ, които има, по тѣхната дебелина, дължина, тѣхната зрѣлостъ, твърдостъ на дървесината, голѣмина на мушъка и пр. Така когато една лоза има 10—12 срѣдно развити пржчки, то показва, че при рѣзитбата на сжщата трѣбва да ѝ оставиме 12—15 пжпки. Обикновено оставяме 2—3 пжпки повече отъ колкото точно е нужно, защото често нѣкой (пжпки) очи сж повредени и не покарватъ, а въ такъвъ случай рискуваме да ослѣпимъ и отслабиме лозата.

Ако пржкитѣ на лозата сж дебели, дълги и силно развити, това показва, че сжщата е буйна и силна и на такава лоза трѣбва да оставимъ 6—8 пжпки повече, отъ колкото пржчки има. Такива лози е нужно да се рѣжатъ по-късно въ сезона и да имъ се остави дълга плодна пржчка. Така най-разумно ще се използва силата на лозата като се увеличи нейния доходъ и плодородие.

Ако лозата има тънки и слабо развити пржчки, въ такъвъ случай съобразно нуждата ще ѝ оставиме при рѣзитбата 2—3 пжпки (очи) по-малко, отъ колкото пржчки има. По този начинъ ще намалимъ нейното плодородие и ще увеличимъ нейната сила и развитие.

Освенъ това ще знаемъ, че буйнитѣ лози, които сж склонни къмъ изрисяване ще ги рѣжимъ по-късно въ сезона. Лозитѣ, които сж въ силни, свежи и ниски почви сжщо ще се рѣжатъ по-късно и сравнително по-високо. Обратно ло-

зята, които сж на високи, стръмни, бедни почви ще се рѣжатъ *сравнително по-рано въ сезона*. Старитѣ, отслабнали и запрѣли лозя, сжщо ще се рѣжатъ по-рано и сравнително ще се оставятъ съ по-малко очи (пжпки).

Тѣзи сж общитѣ правила, които трѣбва да се спазватъ при всички системи рѣзитби и всички сортове лози.

Ако лозата не се рѣже правилно и съобразно нейната сила, тя загива преждевременно и не дава нужнитѣ доходи на лозаря,

Системи рѣзитби.

У насъ се практикуватъ главно две системи рѣзитби. Чашовидната или чепова рѣзитба за виненитѣ лозя и система Дръ Гюйо за десертнитѣ такива. При нашитѣ условия, гдето е наложително лозята да се зариватъ презъ зимата е необходимо стеблото на лозата да не се издига много надъ нивото на земята, за да може по-лесно и добре да се зарива, за да не измръзва презъ зимата. Освенъ това нашия климатъ е повече сухъ и често нашитѣ лозя страдатъ отъ суша. Ето защо е необходимо рамената на лозата да не се *издигатъ много високо*, защото по този начинъ гроздето се отдалечава отъ корена, движението на соковетѣ е по-бавно и гроздето по-слабо се храни и наедрява. Важно е още рѣзача да знае, че пржкитѣ които изкарватъ направо отъ китука (старото дърво), се казватъ бързаци и тѣ обикновено сж безплодни. Тѣзи пржчки, които изкарватъ отъ миналогодишно дърво (чепъ) сж плодни.

За виненитѣ лозя у насъ най-подходяща рѣзитба е *чашовидната чепова*. При нея лозата се лесно зарива и запазва отъ зимнитѣ студове, при това гроздето се поддържа близо до корена и земята, поради което наедрява добре и узрѣва хубаво.

Формирането на чашовидната форма е много лесно и просто. На втората година следъ засаждането, ако лозичката има само една силно развита пржчка то се рѣже на едно око съ цель да се развиятъ отъ спящитѣ пжпки 2—3 лѣтораста, които въ последствие ще служатъ за образуване на рамената и чашовидната форма. Когато има такъвъ случай на ниско рѣзване на лозата, то е хубаво сжщата следъ рѣзитбата да се закрие съ 4—5 прѣста свежа земя. Това има за цель да улесни изкарването на лѣтораститѣ. Ако имаме една срѣдно развита пржчка, то я рѣжеме на 2 очи отъ които ще се развиятъ 2 лѣтораста, които ще дадатъ въ последствие бждащитѣ рамена. Въ случай че лозичката е дала 2—3 и повече пржчки, то въ зависимостъ отъ силата на лозата ще рѣжеме така. Най-слабитѣ пржчки и тѣзи които сж изкарвали отъ срѣдата или не сж добре разположени ще ги порѣжеме изъ основа. Останалитѣ хубаво разположени ще рѣжеме на една или две пжпки въ зависимостъ отъ силата на лозата. Въ началото на третата година ние ще имаме много лози вече формираны, а тѣзи, които не сж формираны,

ще продължимъ да рѣжемъ съ огледъ да се окончателно формираватъ въ видъ на чаша. Действително, тази форма ще трѣбва да се поддържа, като всички явили се отклонения се своевременно корегиратъ и отстраняватъ съ ежегодната рѣзитба.

При чашовидната форма на рѣзитба е важно всички рамена да бждатъ правилно разпредѣлени въ кръгъ за да бждатъ гроздетъ добре огрѣвани отъ слънцето и формата провѣтрива. Така формирана чашовидната форма, нейното поддържане е лесно. Всички прѣчки, които изкарватъ отъ срѣдата на лозата или не сж добре разположени се отстра-



Чашовидно порѣзана лоза и схема на нейното бждаще развитие.

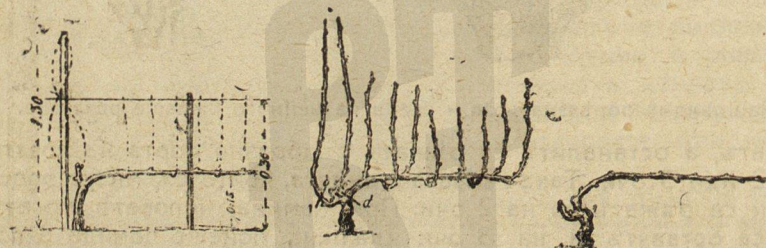
няватъ, а останалитъ се рѣжатъ съобразно сорта на лозата на 2 или 3 очи. Така гъмзата и димята, които сж много родовити се рѣжатъ по на 2 очи. При памида, чеповетъ могатъ да се оставятъ и на 3 очи (пѣпки), понеже памида е по-слабо родовитъ. При това всички рамена, които сж се много издигнали или отслабнали се изрѣзватъ, като се замѣняватъ съ други нови, които сж предварително подготвени за тази целъ. Когато рѣзитбата се води редовно и правилно формата се лесно поддържа, реколтата бива задоволителна и качеството на гроздето добро.

При десертнитъ сортове, кждето плоднитъ пѣпки сж разположени по-високо, както е при сорта Афузъ-али, ако ги рѣжемъ на чашовидна чепова рѣзитба, то плодородието ще бжде слабо и не сигурно. За това десертнитъ сортове е най-хубаво да се рѣжатъ съ дълга плодна прѣчка. Една такава рѣзитба, която е много добре позната у насъ е система Д-ръ Гюйо. Тази рѣзитба е много лесна за водене и поддържане.

Сжщата се формира по следния начинъ. Въ началото на втората година, ако имаме лозичка съ срѣдно развита една прѣчка, то сжщата я рѣжемъ на 2 очи (пѣпки). Отъ тѣзи две очи ще получимъ два лѣтораста. Въ началото на третата година, ако лозичката е добре развита и достатъчно силна, то рѣжемъ по долната прѣчка на две очи, а по горната на 6—8 очи (пѣпки), съобразно силата на лозата. По

долния чепъ, който е на две очи има за целъ да даде пржчъки (дърво) за подготовка рѣзитбата на идущата година, а дългата плодна пржчка да даде плодъ. Следъ гроздобера и падане на листата, дългата плодна пржчка се изрѣзва изъ основа. На оставения чепъ съ две очи (пжпки) при добре формирана лоза ще имаме 2 пржчки, които служатъ за подновяване. По долу разположената пржчка ще рѣжемъ на чепъ съ 2 очи, и ще служи да даде пржчки (дърво) за рѣзитбата презъ идущата година.

По горе разположената пржчка ще рѣžeme на 6—8 очи въ зависимостъ отъ силата на лозата, и сжщата ще ни служи да ни даде плодъ и т. н. Воденето и подържането на тази система рѣзитба е много лесно и просто. Имамъ ниско оставенъ чепъ на две очи съ целъ да ни даде дърво и пржчки за подновяване презъ идната година и по високо оставена дълга пржчка (6—10 очи) за плодъ. По правило ще гледаме да не се издига много стеблото на лозата, понеже гроздето се отдалечава отъ корена, лозата страда отъ суша, мжчно се зарива и е изложена на измръзване.



Формиране система Д-ръ Гюо порѣзана въ началото на 3-та година и порѣзана на 4-та година.

По долната пржчка на чепа се рѣже на две очи за подновяване, а по горната се оставя по-дълга за плодъ и т. н.

Когато лозичката въ началото на втората година има 2—3 и повече пржчки, то изрѣзваме изъ основа всички слаби и не добре разположени, като оставяме само една, най-подходящата, която рѣжемъ на две явни очи (пжпки) и която ще ни послужи за образуване пржчки (дърво) за рѣзитбата на идната година.

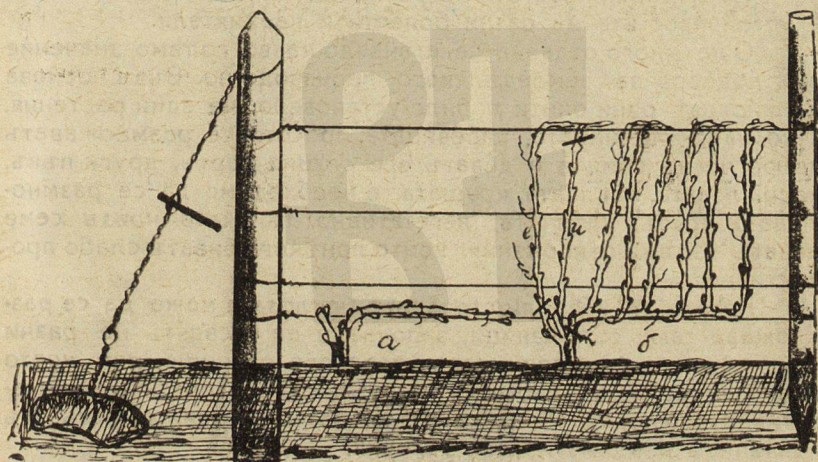
По правило така се формира и води системата рѣзитба Д-ръ Гюо. Разбира се въ практиката, много често имаме известни отклонения, които трѣбва своевременно да поправимъ и корегираме съ ежегодната рѣзитба.

Така въ много случаи, чепа за подновяване може да не даде пржчки за подновяване или сжщитѣ да не сж добре развити, или да има само една пржчка за подновяване и пр.

Въ такъвъ случай, ще рѣžeme най-ниско разположената пржчка на две очи и ще ни служи като чепъ за подновяване, а друга една най-близо и по-високо разположена пржчка, която е достатъчно развита ще рѣжемъ като дълга плодна пржчка за плодъ.

Обикновенно при лозата и всички растения най-добре се развиватъ тѣзи пжпки, които сж по-високо разположени. Така пжпкитѣ по дългата плодна пржчка даватъ силно развити буйни лѣторасты, въ сравнение съ пжпкитѣ на чепя за подновяване.

Лѣтораститѣ и пжпкитѣ по дългата плодна пржчка сж така да се каже фаворизирани и по-благоприятно поставени въ сравнение съ пжпкитѣ върху чепя за подновяване. По този начинъ сокодвижението въ главината се насочва къмъ плодната пржчка, която се развива буйно, а чепя за подновяване често не покарва. При това положение равновесието въ лозата е нарушено и при една строго подържана рѣзита Д-ръ Гюю се образуватъ голѣми раны, лозата бързо отслабва и може да загине. Ето защо при нашитѣ условия системата Д-ръ Гюю трѣбва да се подобри, *като вмѣсто единъ чепъ за подновяване, оставаме два, а въ известни случаи и три такива.* По този начинъ винаги ще има пржчки и дърво за подновяване.



Порѣзана и правилно развита лоза по системата Гюю въ 4-та година.

Нѣма да става увеличаване силата на лозата само въ плодната пржчка и въ последствие при нейното отрѣзване да се образуватъ голѣми раны. За да се поддържа по-правилно движение на соковетѣ въ лозата, и за да се запази равновесие въ силата на главината. Нужно е презъ лѣтото върховетѣ на силнитѣ лѣторасты върху плодната пржчка да се пензиратъ, съ цель да се насочи силата на лозата къмъ чеповетѣ за подновяване. Обратно лѣтораститѣ, които сж изкарали отъ чеповетѣ за подновяване нѣма да се пензиратъ, понеже тѣ сж низко и не благоприятно поставени по отношение на плодната пржчка и по правило се по-слабо развиватъ. Рѣзитбата Гюю е само за силни и свежи почви. Въ сухитѣ, бедни, стрѣмни и съ южни изложения почви, Афуза е по-хубаво да се *реже чашовидно*, за да даде по-доброкачествено грозде.

Н Хр. Мънковъ

Д-ръ Винар у-ще — Плѣвентъ.

Селекцията въ лозарството.

(Продължение отъ кн. 10 м. г.)

После се преминало къмъ размножаване на лозата чрезъ рѣзници (безъ всѣкакво предварително подбиране въ време на плодоношението). Едва по-късно се установява, че за получаване много плодородни и висококачествени сортове лози е необходимо да се събиратъ присадници отъ най-ценнитѣ лози, тъй като измежду дивитѣ такива има много различни сортове, които се отличаватъ по своитѣ стопански качества.

По пѣтя на периодическия подборъ, както на диви лози така и на културни, а сжщо и при провеждането на специална селекционна работа, числото на сортоветѣ грозда въ днешно време е доведено до нѣколко хиляди. Всѣки сортъ има своитѣ особености не само по отношение плодородието, но и по издържливостта на различни климатически условия и устойчивостта на разни болести и неприятели.

Още много отдавна се е знаело какво голѣмо значение има подбора за земледѣлското производство. Възъ основа на многовѣковни опити е било установено, че едни растения, като напр. пшеницата, царевичата, просото, се размножаватъ добре чрезъ семена и даватъ все сжщия сортъ, други пъкъ, напр. лозата, ябълката, крушата, е необходимо да се размножаватъ чрезъ клончета, вегетативно, тъй като чрезъ семе даватъ голѣми отклонения, които понѣкога биватъ слабо продуктивни.

Когато се убедили стопанитѣ, че лозата може да се размножава само съ рѣзници, започнали да я сядятъ на разни почви различно високи надъ морското равнище, при което много скоро се установило, че лозовитѣ сортове и при вегетативното размножаване се измѣняватъ въ зависимостъ отъ почвенитѣ и климатически условия.

Известно е, че на богатата и влажна почва плодородието бива голѣмо, на умѣрено влажната почва — сръдно, а на бедна, суха камениста почва — твърде слабо. Опитано е да се размножатъ лози въ севернитѣ страни, тамъ, обаче напълно измръзвали; даже въ нѣкой южни райони е възможно да се култивира лозата само чрезъ зимно загрибване. Практиката е показала, че при пренасянето на даденъ сортъ отъ единъ районъ въ други, той измѣнява до известна степенъ своитѣ качества и плодородието подъ влиянието на климата и почвата. Добрата обработка и торението подобряватъ развитието на лозата и повишаватъ плодородието.

Всички работи по селекцията на лозата се извършватъ възъ основа на закона за генетиката, сжщо както и при другитѣ земледѣлски култури.

Да посоча нѣколко примѣра отъ постиженията съ мощьта на селекцията. За пръвъ пѣтъ въ 1747 год. е било открито, че въ единъ видъ диво цвекло се съдържало 6% захарь. Отъ края на XVIII столѣтие се започнало да се добива захарь отъ цвекло, а едновременно се пристѣпва къмъ подборъ на най-богатитѣ на захарь сортове. Въ резултатъ, следъ старателно подбиране захарността на цвеклото се увеличава отъ 6% на 21 — 24%. Следователно, по пѣтя на селекцията (подбора), е било възможно да се повиши захарността на единъ малъкъ промеждутъкъ отъ време, повече отъ три пѣти. Разбира се и обработката на почвата има грамадно значение, но само съ нея не би могло да се увеличи захарността двукратно или трикратно.

Една Американска опитна станция получила нѣколко задачи за измѣнение химическия съставъ на царевицата: съ една задача трѣбвало да се увеличи количеството на бѣлтѣчнитѣ вещества въ зърното, съ друга да се намали, съ трета да се увеличи количеството на мазнинитѣ и съ четвърта — да се намалятъ сѣщитѣ. Следъ 15 годишна непрекъсната работа, отъ 1896—1910 г., станцията разрешила всички задачи и дала на промишлеността твърде ценни нови сортове.

По първата задача количеството на бѣлтѣчнитѣ вещества било увеличено съ 10 — 14%, по-втората намалено съ 10 — 8%, по третата — количеството на мазнинитѣ било увеличено съ 4—7% и по четвъртата сѣщото намалено съ 4—2%.

Нѣма да привеждаме многочислени примѣри за подобрене доходността и качества на земледѣлскитѣ растения.

Лозовата селекция, колкото и слабо и случайно да е провеждана, все пакъ даде голѣми резултати изразяващи се въ наличното огромно количество сортове, които се отличаватъ не само по плодородието и качествата си, но и по приспособяването имъ къмъ климата, почвенитѣ условия, устойчивостъ на студъ и имунитетъ. Голѣмиятъ брой сортове представлява резервенъ фондъ, отъ който може да се подбератъ най-подходящитѣ лози за всички райони.

Поради това, въ периода на пропадането на свѣтовно то лозарство подъ ударитѣ на филоксерната напасть, сѣ били избрани и въведени въ култура Американскитѣ лози, които се отличаватъ съ своята устойчивостъ на филоксерата.

Съ помощьта на селекцията въ последното столѣтие сѣ въведени цѣлъ редъ нови сортове, отличаващи се не само съ голѣмо плодородие, но и съ устойчивостъ противъ болести и неприятели.

Не бива да се смѣта, обаче, сорта като нѣщо постоянно, еднородно и недѣлимо. Установено е, че сортоветѣ се състоятъ отъ вариации, различаващи се не само по стопанскитѣ си белези, но и по морфологическитѣ.

Сега е вече доказано, че съ приложението на индивидуалния подборъ върху сѣществующитѣ лозови сортове се постигатъ колосални резултати. Затова, обаче сѣ нуждни

специални наблюдения надъ лозитѣ и проследяване плодородието на отдѣлнитѣ главини. Необходими сж специални познания и доста голѣмъ трудъ. За сега, на първо време, трѣбва да се пристъпи къмъ едно просто бракуване и изкореняване или преоблагородяване на безплоднитѣ главини, които сж твърде много.

Подбора ще има за нашата страна голѣмо значение, тъй като у насъ подобенъ за отдѣлнитѣ сортове никога не е правенъ. Чрезъ подбора се повдига плодородието, а съ това може да се увеличи силно доходността на нашитѣ лозя. Но за подбора има известни граници, рамки, които не могатъ да се преминатъ. Така щото, когато се налага едно силно и основно измѣнение на сорта, необходимо става да се приеме метода на *хбридизацията*. (Следва).

В. В. Стрибърни

Посаждане овощнитѣ дървета на постоянно мѣсто.

Необходимитѣ за посаждане на постоянно мѣсто дървета всѣки стопанинъ може да си набави отъ сѣществующитѣ у насъ държавни и частни овощни разсадници. При наличността на такъвъ, за стопанина или любителъ на овощарството, не е необходимо да знаятъ какъ става размножаването, облагородяването и първоначалното отгледване на младия посадоченъ материалъ, до като той стане годенъ за посаждане на постоянно мѣсто. За насъ въ случая е много по-важно да знаемъ следнитѣ нѣща:

1. Да направимъ добъръ изборъ на необходимия за посаждане материалъ.
2. Кога трѣбва да се извърши посаждането.
3. Какъ трѣбва дърветата да се садятъ и
4. Въ какво се състои тѣхното по-нататъшно отглеждане.

Най-сѣщественото по отношение избора на материалъ сж следващитѣ нѣколко думи.

Добритѣ за посаждане на постоянно мѣсто дървета трѣбва да бждатъ здрави и не по-стари отъ 4—5 години. Специално за праскови и зарзали се предпочита едногодишенъ материалъ. Стеблата имъ трѣбва да иматъ необходимата височина, да сж прави, гладки, съ правилно залѣти рани и дебелината имъ да бжде съразмѣрно развита съ коронитѣ. Дървета съ силно развити корони и тънки стѣбла сж отгледани неправилно и такива трѣбва да се избѣгватъ. Добрата корона трѣбва да се състои отъ една добре развита срѣдна продължаваща стеблото клонка и най-малко 3, а най-добре 5 добре развити и добре разпредѣлени странични клонки. Коренната система сжщо трѣбва да бжде добре развита. Тя трѣбва да се състои отъ по възможность повече здрави разклонения, нѣщо, което до голѣма степенъ зависи отъ гриж-

ливото и предпазливо изваждане на дърветата отъ разсадника. Това сж въ общи думи външнитѣ качества, които трѣбва да притежава добриятъ материалъ за посаждане, но само това не е достатъчно. При избора трѣбва да имаме предвидъ и овощниятъ видъ и сортъ. Избора на овощния видъ и сортъ сж нѣща, които сж въ зависимостъ отъ почвенни, климатически и пазарни условия.

По отношение почвата овощнитѣ дървета може да раздѣлимъ на три групи: 1. Ябълки, сливи, дюли и мушмоли присадени на дюля. 2. Круши, череши, зарзали, праскови и бадеми и 3. Вишни, орѣхи и мушмоли, присадени на глогъ.

Първата група дървета могатъ да се саятъ въ глинести, пѣськливо-глинести и съ достатъчна влага почви. За тѣхъ е достатъчно дълбочината на добрия почвенъ пластъ да бжде поне 1 метъръ. Тукъ трѣбва да подчертаемъ, че видоветѣ отъ първата група безъ достатъчна влага въ почвата не могатъ да дадатъ добри резултати, ето защо на всѣкъжде, гдето нѣмаме достатъчно валежи, трѣбва да имаме възможность да напояваме.

Изобщо това сж видове, които издържатъ на повече влага и съ тѣхъ може да използваме и мѣста такива, които сж изложени на чести наводнения, стига само подпочвената вода да не е по-плитко отъ 80 см до 1 метъръ

Втората група видове предпочита по-високо лежащи, отцѣдливи, съ повече варъ и по-дълбоки почви. Това сж най-подходящитѣ овощни видове за посаждане като допълнение изъ лозята.

Третата група успѣва въ още по-високи и провѣтриви мѣста, стига почвата да е дълбока и рохкава.

Кога трѣбва да садимъ — пролѣтъ или есенъ? Общо правило е дърветата да се саятъ презъ време на тѣхната вегетационна почивка, която настѣпва приблизително отъ срѣдата на м. октомври и привѣршва къмъ края на м. мартъ. Цѣлия, обаче, този промеждуткъ отъ време мжчно може да бжде използванъ за целта, защото презъ зимата почвата обикновенно е замръзнала, покрита е съ снѣгъ или е много кална и саденето е невъзможно. При това положение на нѣщата ние, при нашитѣ климатически условия може да използваме само есенния и пролѣтния сезони и то преди да е почнало развитието.

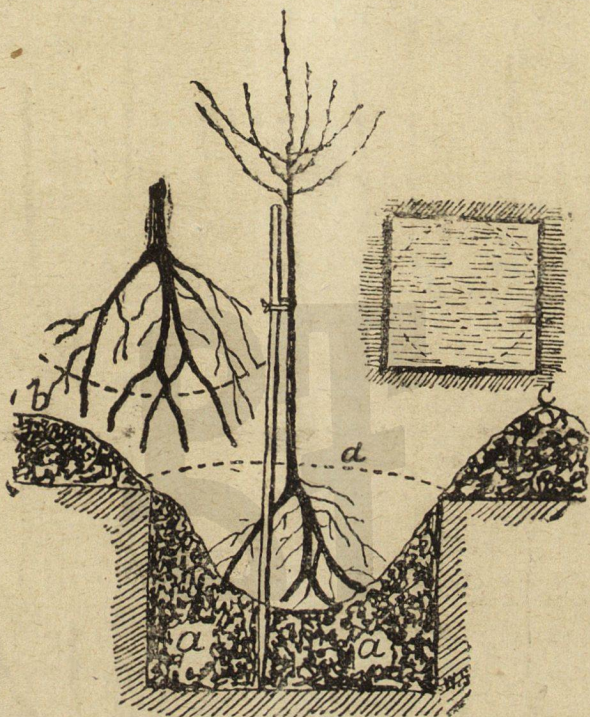
Въпроса, кой отъ тѣзи два сезона да предпочетемъ се задава много често. Отговора е следния — за сухи, по-леки и по-топли почви е за предпочитане *есенното посаждане*, а за влажни, тежки и студени почви — *пролѣтното посаждане*. За посаденитѣ на есенъ въ по-сухи и по-леки почви дървета сж достатъчни само нѣколко хубави дни за зарастване на направенитѣ по коренитѣ рани, дори и да поникнатъ нови млади коренчета още преди настѣпването на зимнитѣ студове. Така закорененитѣ дървета встѣпватъ въ вегетация още въ най-ранна пролѣтъ, закореняватъ се добре и чрезъ това ставатъ

по-устойчиви на лѣтнитѣ горещини. Въ студени и влажни почви положението е друго. Тукъ не само че ранитѣ на коренитѣ до настѣпване на зимата мжчно зарастватъ, но дори може и да загниятъ.

Следъ като имаме избранъ материалъ и сме на ясно по отношение времето за посаждане иде извършване на посаждането. То се предшества отъ приготвление на мѣстото. Ако мѣстото не е риголвано на 50—60 см. дълбочина, приготвлението се състои въ изкопаване на дупки, за предпочитане квадратни, съ размѣри 80/80 — 1'20/1'20 см. и дълбочина 60—80 см. Разстоянието между отдѣлнитѣ дупки при посаждане на повече дървета зависи отъ овощния видъ, подложката, на която е присаденъ и отъ неговата форма. Срѣдното разстояние за всички видове високо-стеблени и срѣдно-стеблени дървета, които обикновено се присаждатъ на силно растящи подложки е 8—10 м. дърво отъ дърво. За орѣхитѣ това разстояние трѣбва да бѣде 15—20 метра. За прасковитѣ и низкостебленитѣ дървета, присадени на слаборастящи подложки, като круши на дюли, ябълки на дусенъ или парадизъ, срѣдното разстояние е 4—5 м. При копането на дупкитѣ горната и долната прѣстъ не бива да се смѣсватъ, а се оставятъ по отдѣлно. Копането на дупкитѣ за есенното посаждане трѣбва да става още презъ лѣтото, а за пролѣтното — презъ есенъта или началото на зимата.

Нѣколко дня преди посаждането, дупкитѣ се запълнятъ на около $\frac{2}{3}$ отъ дълбочината, като на дъното се хвърля горната прѣстъ. Ако това стане едновременно съ посаждането при слѣгането на прѣстѣта, коренитѣ на дърветата може да останатъ на повърхността на земята. Едновременно съ запълване на дупкитѣ въ срѣдата на всѣка дупка поставяме здравъ, правъ и напълно гладкъ колъ, който е необходимъ да пази младитѣ новопосадени дървета отъ счупване и изкривяване въ тѣхнитѣ първи години. Забития въ земята колъ трѣбва да достига височината на стеблото на около 5 см. подъ първата коронна клонка. Следъ привършване на всички тѣзи предварителни работи иде самото посаждане, онагледено съ фиг. 1. То започва съ преглеждане и подрѣзване на коренитѣ. Всички повредени корени се изрѣзватъ до здраво мѣсто, а здравитѣ умѣрено се съкратяватъ, както показва чертежа. Това става съ остри градинарски ножици, а още по-добре съ градинарски ножъ. Направенитѣ рани трѣбва да бждатъ гладки и да сочатъ надолу къмъ земята. Така приготвеното дърво се посажда по-нататкъ отъ двама души. Единиятъ ще държи дървото, а другиятъ го заравя. Първиятъ внимава: 1. Дървото да дойде точно на своето мѣсто, съ такъвъ разчетъ, че следъ слѣгането на прѣстѣта да не попадне по-дълбоко или по-високо, отколкото е стояло порано; 2. Коренитѣ да се разтилатъ равномерно на всички страни и да не се подгъватъ нагоре; 3. Прѣстѣта да изпълни всичкото пространство между коренитѣ. Това се постига на

първо време съ леко притжпкване и стръскване. Дълбокото посаждане, което у насъ често се случва е голъма грѣшка. Следъ заравянето около дървото се прави вѣнецъ за задържане на водата и всѣко новопосадено дърво трѣбва да се полѣе съ 1—2 тенекета вода, независимо отъ това дали почвата е влажна или не, или може да разчитаме на дъждъ. Следъ поливането вѣнеца се изпълва съ полу-разложенъ сламестъ торъ и съ жилави върбови прѣчки дървото се пре-



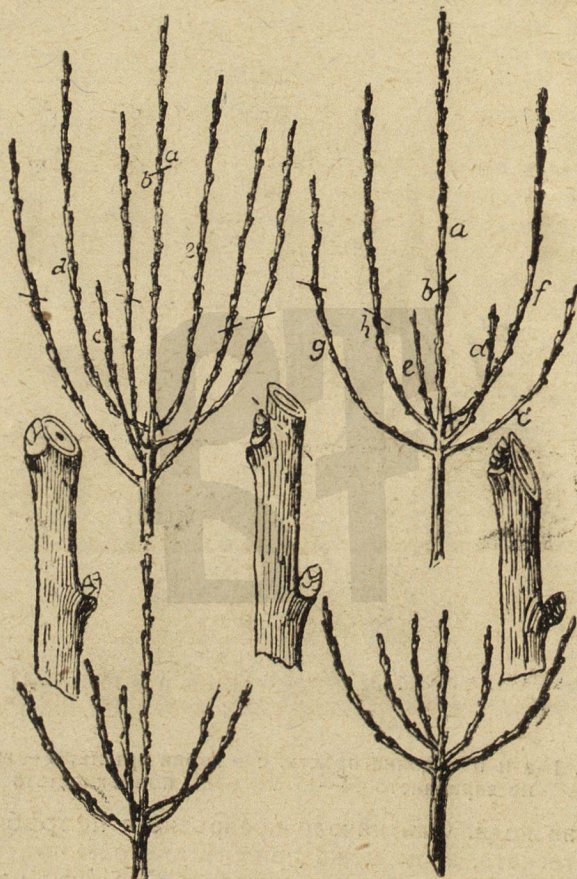
Фиг. 1. а и б — долна прѣстъ, с — горна прѣстъ, d — височина на заравянето 10—15 см. надъ повърхността.

вързва за кола. Отъ начало превръзката не трѣбва да бжде много стегната, за да може при слѣгането на прѣстъта и дървото да върви надолу, а не да остане да виси на кола.

Последната работа, която остава още да свършимъ е рѣзитбата на короната. Понеже отдѣлнитѣ клонки, които образуватъ короната не сж еднакво развити, то не ги рѣжемъ еднакво. Всички по-силни клонки съкращаваме съ $\frac{1}{3}$ — $\frac{2}{3}$ отъ тѣхната дължина, а слабитѣ, сравнително малко, дори никакъ. Общото правило е по-силнитѣ клонки да се съкращаватъ по-силно отъ по-слабитѣ. Фиг. 2 ни показва две различно развити корони преди рѣзитбата и следъ рѣзитбата. Въ лѣво имаме корона съ повече отъ необходимото число клонки. Централната клонка (a) се съкращава при (b) — нѣщо

около $\frac{1}{3}$ отъ дължината. Клонкитѣ *c* и *d*, като силно развити, излишни и лошо разположени се отстраняватъ до основата. Клонката (*e*), като слаба се оставя нерѣзана, а останалитѣ 4 рѣжемъ, както показватъ чертичкитѣ.

Въ дѣсно имаме корона, при която отдѣлнитѣ клонки сж много неравномѣрно развити. Буйното продължение (*a*) съкращаваме при (*b*) т. е. много по-силно отколкото при първия случай. Това е необходимо, защото клонкитѣ *c*, *d*, *e*



Фиг. 2.

сж много слаби, клонката (*f*), като излишна се отстранява, а останалитѣ *g* и *h* съкращаваме гдето показватъ чертитѣ. Страничните клонки обикновено рѣжемъ на външни пжпки. Отрѣза трѣбва да бжде гладъкъ и близо до пжпката. Първия чертежъ въ лѣво при фиг. 2 ни показва правиленъ отрѣзъ, а другитѣ два сж лоши. При пролѣтното посаждане рѣзатбата се върши веднага съ посаждането, а при есень насадѣнитѣ дървета въ края на зимата. Въ последния случай, ако клонкитѣ сж много силно развити, за да бжде дър-

вото по-устойчиво на вѣтроветъ, тѣ сжщо могатъ да се съкратятъ на 5—10 см. по горе отъ мѣстото, гдето напролѣтъ ще бжде окончателния отрѣзъ.

Това сж накратко най-сжщественитѣ нѣща, които всѣки който сади дървета трѣбва да знае.

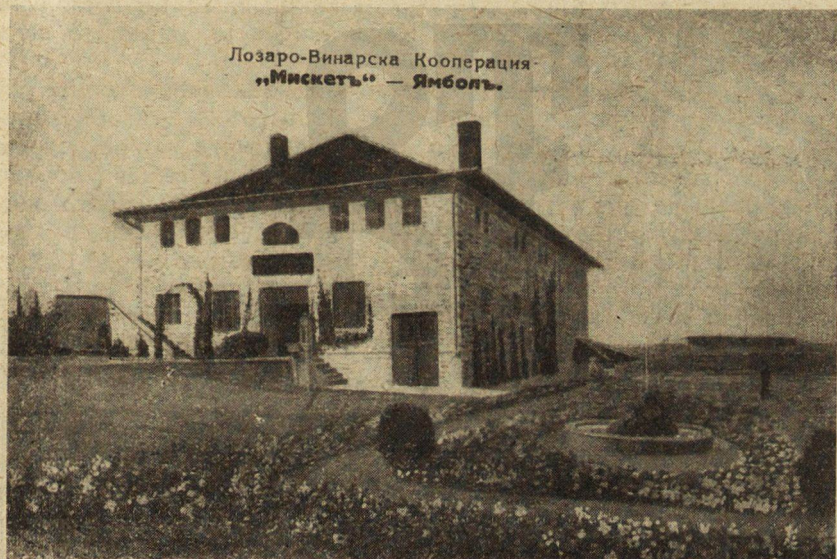
К. Печевъ

сп. агрономъ — Враца.

Ролята на лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“

за издигане на лозаро-винарството въ гр. Ямболъ

Ямболъ е административенъ центъръ на една голѣма земледѣлска околия съ едно население надъ 86,000 жители, разпредѣлени въ 56 населени пункта Въ града има всички държавни учреждения, необходими за околийския центъръ,



освенъ това има нѣколко стопански и културни организации и нѣколко индустриални предприятия, които допринасятъ много за бързото нарастване на града, което се вижда отъ следнитѣ статистически данни:

Години	Жители броя
1900	14580
1905	15741
1910	15950
1920	19875
1926	23037
1934	25125

Бързото нарастване на града се дължи много на бължанците от поробена Тракия, но сжщото сведочи още, че Ямболъ е отворенъ съ добро близко минало и съ добро бъдаще градъ.

Лозарство. — Ямболска околия, частно гр. Ямболъ, още отъ отдавна е билъ добъръ лозарски центъръ. Лозарството е заемало видно мѣсто, благодарение на благоприятнитъ климатически, почвени и пазарни условия. Че това е така, достатъчно е да се погледне грамадното пространство, което едно време е било покрито съ чудно хубави памидови, зарчинови и мискетови лозя.

Преди филуксерната напасть въ Ямболска околия е имало 18,279 декара съ лозя, отъ които 50% се падатъ на града. Докато лозарството въ околията е било за задоволяване домашнитъ нужди на стопанитъ-лозари въ града, то е имало застъпено съ търговска цель — грозде за вино и десертъ, както за мѣстния (градски) пазаръ, така сжщо и за задоволяване голѣмата нужда отъ вино, както въ Ямболска околия, така и въ съседната Каваклийска въ миналото, сега Елховска околия.

Следъ филуксерната криза, съ възобновяването на лозята въ гр. Ямболъ започнаха отъ 1905 год. и възобновяването е вървѣло много бавно до Европейската война, следъ която сжщото става бързо и днесъ града притежава повече отъ 8,000 декара лозя, т. е. 45% отъ лозята въ цѣлата околия. Че лозарството е най-добре застъпения отрасълъ въ Ямболъ се вижда отъ следнитъ статистически данни за 1930 г.

Брой на земл. стопанства		Обработв. земя на зем. стопанство		Л о з я		Зеленчукови и овощ. градини	
само око-лията	само града	околия-та	града	околия-та	града	окол.	града
8686	2328	912819	53014	10503	82083	1088	1494
11014		965,823		18,783		2,582	

Отъ горнитъ сведения се вижда, че лозята презъ 1930 година на града сж заемали $\frac{1}{7}$ отъ обработваемата площъ, когато въ околията лозята сж заемали $\frac{1}{89}$ часть. Срѣдното земледѣлско стопанство въ града е отъ 32 декара обработваема земя, на която се падатъ 36 дек. лозя, когато въ околията на срѣдно земледѣлско стопанство отъ 105 дек. обработваема земя се падатъ 1.2 дек. лозя; следователно стопанствата въ околията си оставатъ чисто земледѣлски и лозята се отглеждатъ за задоволяване отчасти само нуждитъ на домакинството. Възобновяването на лозята въ предвоенния периодъ освенъ съ предфилуксернитъ сортове: Памидъ, Зарчини и Мискети се направи и съ нововнесенитъ отъ Фран-

ция винени сортове: Грандъ Ноаръ, Аликантъ Буше, Арамонъ и др. облагородени предимно на подложката Mourveder $\times$ Rupestris 1202 страдаща много отъ филоксерата, особено въ сушави години.

По-новитѣ лозови посадки сж преди всичко Памидъ и Димятъ на Chosselas $\times$ Berlandieri 41 B, Rupestris du Lot, Riparia и др.

Въпрѣки внесенитѣ и засаждани французки сортове, днесъ въ Ямболъ лозовитѣ насаждения сж главно отъ Памидъ — 40%, Димятъ 30%, смѣсъ отъ Зарчинъ, Шевка, Маврудъ, Грандъ Ноаръ, Аликанъ Буше и др. 20%, Мискети заедно съ Шасла Доре 5%, десертни Афузъ-Али, Чаушъ и резекии 5%. Най-разпространенитѣ два сорта Памидъ и Димятъ употребени за вино въ комбинация даватъ отличнитѣ бѣли Ямболски вина, Димята отъ друга страна узрѣва много добре въ Ямболъ и би могълъ да бжде използванъ за износъ въ голѣмата си частъ. Червенитѣ вина въ Ямболъ се получаватъ отъ комбинацията на Памида съ червенитѣ сортове грозда, съставляваща 20% отъ лозовитѣ насаждения.

Производството на десертно мискетово вино въ кооперация „Мискетъ“ се получава отъ разпространенитѣ бѣли мискети въ комбинация съ сорта Шасла Дорѣ.

Широкото разпространение на Памида и Димята въ гр. Ямболъ представлява едно голѣмо преимущество при преработката на тѣзи два сорта въ бѣли вина. Нѣколкогодишнитѣ опити на лозаро-винарската опитна станция въ гр. Плѣвенъ доказватъ по единъ категориченъ начинъ, че комбинацията Памидъ плусъ Димятъ въ пропорция 1:1 даватъ едни отъ най-хубавитѣ бѣли или съ златосламестъ цвѣтъ вина. Ето заключението на станцията. „Между всичкитѣ вина, получени отъ комбинирането на мъстъ отъ разнитѣ сортове грозда най-предпочитани въ това отношение на органолептичнитѣ (вкусови) качества оставатъ вината получени отъ сорта Памидъ и сорта Димятъ въ пропорция 1:1“. Това е така защото тѣзи два сорта много добре се взаимно корегиратъ т. е недостатѣцитѣ на единия се корегиратъ съ преимуществата на другия и обратно. Напр. Димята е богатъ на винена киселина, Памида е беденъ на такава. Димята е богатъ на бѣлтѣчни материй и полученитѣ вина само отъ Димята се мжно избистратъ и иматъ дълго време млѣчно-бѣлъ отенѣкъ и сж много остри на вкусъ, когато Памида предава ароматъ и мекота на виното. Химическия съставъ на мъстѣта на Памида и Димята и състава на вината, получени отъ сжщитѣ сортове и комбинацията между сжщитѣ потвърждава горното..

Ямболскитѣ лозя поради своето мѣстоположение (100 до 200 м. надъ морското равнище) и изложение плододаватъ малко по количество (400 кгр. на декарь), но въ замѣна на това гроздето добре узрѣва.

ТАБЛИЦА 3.

ГОДИНА	П А М И Д Ъ			Д И М Я Т Ъ		
	Съставъ на гроздовия сокъ			Съставъ на гроздовия сокъ		
	Захарь ‰	Обща киселина съ вино- на ‰	Мине- рални ве- щества гр. лт.	Захарь ‰	Обща киселина съ вино- на ‰	Мине- рални ве- щества гр. лт.
1926	21·07	6·38	3·058	20·36	10·51	2·927
1927	20·46	4·52	2·676	19·36	6·84	2·940
1928	20·86	4·15	2·890	19·68	5·46	2·980
1929	19·82	5·05	3·568	19·80	8·77	3·316
1930	24·06	4·10	3·190	20·28	5·60	2 650

(Следва)

Умѣстно и навременно запитване¹⁾.

ЛОЗАРСКО Д-ВО
въ с. Михалци
(гара Павликени)
№ 1.

1 февруари 1936 год.

До г-на редактора
на сп. „Лозарски прегледъ“

въ гр. Плевенъ.

Предвидъ бушуващата криза и безизходното положение въ лозарството, членоветъ на лозарското д-во поотдѣлно и общо лозаритъ въ с. Михалци се интересуватъ, г-нъ редакторе, да чуятъ или прочетатъ нѣщо въ сп. „Лозарски прегледъ“ по приготвление на гроздовия медъ, за сушилни по приготвяне на стафиди и направа на хладилници за съхранение на десертно грозде въ прѣсно състояние за по-дълго време и да бжде годно за износъ на външния пазаръ.

Молимъ Васъ и Вашитъ сътрудници въ сп. „Лозарски прегледъ“ да се изкажете въ нѣкои и други статии на последното. Кооперативната централа на лозаритъ въ България би ли се ангажирала да изнесе въ бждаще такива гроздови продукти? Сега последната разполага ли съ нѣкакви апарати за приговяне на гроздовъ медъ, каква може да му бжде цената и начинъ, упжтване за манипулиране съ него? Може ли да ни се даде планъ на сушилния за стафиди и такъвъ за направа на хладилници въ голѣмъ и малъкъ мащабъ за кооперативни и частни такива?

Лозарството е застрашено. То е предъ прага на загиването, а наредъ съ него и неговитъ стопани и обработвачи. Трѣбва да се търси начинъ за пласментъ на гроздовия продуктъ.

Лозарски учители, на работа за засилване на гроздовата индустрия! Очакваме Вашитъ мнения и просвѣта.

¹⁾ Б. Р. Последователно ще се отговори на всички въпроси, но подкрепете и Вие списанието, като станете масово абонати.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ ПОКАНА

до колективнитѣ и лични членове на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България

Съгласно чл. чл. 31, 33 и 38 отъ устава на служението и решението на Управителния съветъ, взето въ заседанието му на 29 януарий т. г., протоколъ № 19, второто редовно годишно събрание на Кооперативната Централна на лозаритѣ въ България се свиква въ София на 3 мартъ т. год. при следния дневенъ редъ :

1. Откриване; 2. Изборъ на секретари и свидетели за подписване на протоколитѣ; 3. Изборъ на комисията за провѣрка на пълномощията; 4. Отчетъ на Управителния съветъ за дейността му презъ 1935 година и докладъ на Контролния съветъ върху операциитѣ и смѣткитѣ, годишния балансъ, както и разпредѣлението на печалбитѣ и загубитѣ за отчетната година. 5. Докладъ на комисията за пълномощията. 6. Освобождаване отъ отговорностъ членоветѣ на Управителния и контролния съвети за дѣлата на управлението. 7. Избиране: а) Петъ члена на управителния съветъ на мѣстото нанзлѣзливѣ: Д. Бъровъ, Т. Алтъновъ, Д. Бъчваровъ, Ив. П. Бързаковъ и Гав. Костовъ. б) Трима члена на Контролния съветъ. в) Трима запасни члена на Управителния съветъ. г) Двама запасни члена на Контролния съветъ. 8. Опредѣляне размѣра на заемитѣ, които сдружението може да сключва презъ годината. 9. Гласуване бюджета за 1936 години. 10. Даване директиви за дейността на сдружението и за тази на членоветѣ му. 11. Разглеждане оплакванията на членоветѣ противъ Управителния и Контролния съвети, ако се явятъ такива, съгласно устава. 12. Измѣнение на чл. чл. 2 и 41 отъ устава на сдружението и даване тълкувание на нѣкои отъ членоветѣ на сжция. 13. Записване Централата за членъ на Института за Българо-Съветска кооперативна взаимностъ и на Сдружението на износителитѣ на овоция и зеленчуци. 14. Закриване.

Ако въ 10 часа на 3 мартъ т. г. не се явятъ нуждното число членове, заседанието ще се отложи за 11 часа сжщия день и ще се счита за редовно, колкото и членове да присжтствуватъ.

Колективнитѣ членове да изпратятъ най-късно до 29 февруарий т. г. извлѣчения отъ протоколитѣ за изборъ на делегатитѣ си.

Мѣстото на заседанието ще се опредѣли допълнително чрезъ известие, залепено на вратата на съюзното помѣщение

София, 1 февруари 1936 год.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ.
Секретаръ: Д. Бъчваровъ.

БАЛАНСЪ

на Кооперативната Централа на лозаритѣ въ България — София, ул. Ст. Караджа 7.

АКТИВЪ

ПАСИВЪ

С М Ъ Т К И	суми	С М Ъ Т К И	суми
Каса	37937	Дѣловъ капиталъ	44200
Стоки	13353	Резервенъ фондъ	56990
Консигнационни стоки	14980	Фондъ коопер. домъ и винарска изба	186371
Текущи смѣтки	347911	Културенъ фондъ	116371
Клиенти	19279	Фондъ несъбираеми вземания	39912
Разни лица	50146	Доставчици	15465
Мобили и материали	50692	Агенти	12469
Удостоверения за гаранции	10000	Експедитори	11911
Рекламации	102930	Комитентни	14980
Гаранции	400000	Дивиденди	1440
		Рекламирани вземания	102930
		Гаранционни ефекти	400000
		Чиста печалба	44189
	1047228		1047528

гр. София, 31 декемврий 1935 г.

Счетоводитель: Д Даракчиевъ

Контроленъ съветъ: { Н. Хр. Мънковъ
Г. К. Червенковъ
П. Н. Антоновъ.

Смѣтка ЗАГУБИ и ПЕЧАЛБИ

на Кооперативната Централа на лозаритѣ въ България — София, ул. Ст. Караджа 7.

ЗАГУБИ

ПЕЧАЛБИ

РЕЗУЛТАТНИ СМѢТКИ	СУМИ	РЕЗУЛТАТНИ СМѢТКИ	СУМА
Лихви	8965	Лихви	14937
Стоки	2639	Комисионна	1538
Обезценка	1509	Стоки	309563
Съминителни и безнадеждни вземания	51543		
Такси и гербъ	963		
Общи разходи	216230		
Чистата печалба съг. чл. 62 отъ устава се разпредѣля			
а) Резервенъ фондъ	100%		
б) Културенъ фондъ	100% и остатъкъ		
в) фондъ кооп. домъ и изба	100% и остатъкъ		
г) фондъ несъб. вземания	80%		
д) за управител. съветъ	50%		
е) за контрол. съветъ	20%		
ж) за дивидендъ	80%		
	44189		
	326038		326038

гр. София, 31 декемврий 1935 г.

Счетоводителъ: Д. Даракчиевъ

Контроленъ съветъ:

Н. Хр. Мънковъ
Г. К. Червенковъ
П. Н. Антоновъ

РУСЕНСКА
ТЪРГ.-ИНД. КАМАРА
№ 239

11 януари 1936 год.
гр. Русе.

До Господина
Министра на земледѣлието и
държавнитѣ имоти
Въ ст. София.

Споредъ сведенията на Камарата ни отъ 1 януарий т. г. се закриватъ нѣкои отъ опитнитѣ станции въ страната и тѣхнитѣ служби се централизиратъ въ София при Министерството на земледѣлието и Агрономическия факултетъ. Между закрититѣ опитни станции е и единствената у насъ лозарска такава въ гр. Плѣвнѣ. Аргументитѣ, които сж продиктували една такава бърза и при това твърде съществена реформа въ опитното дѣло у насъ не ни сж още твърде добре известни. Въпрѣки това, обаче, ние намираме, че тази реформа не може да бѣде оправдана отъ никакви бюджетни или други нѣкои съображения и затова побързахме съ телеграмата ни отъ 9 т. м. и съ настоящето си да се застъпимъ за възстановяването на старото положение.

Както е добре известно съ Закона за земледѣлскитѣ опитни и контролни институти се създадоха у насъ опитнитѣ станции, полета, лозя, овощни градини и други подобни, които трѣбва да признаемъ, изиграха значителна роля за подобрието на нашето земледѣлие. И ако все пакъ отъ тия опитни институти би могло да се желае още нѣщо, то вината за това ще трѣбва да се търси не толкова въ самата тѣхна организация, колкото въ ония фактори, които бѣха поставени до сега за да ги ръководятъ. И споредъ насъ, преди да се посѣгне изцѣло върху опитнитѣ станции, по-умѣстно би било да се направи всичко възможно щото тѣхното ръководство да се повѣри на единъ по-квалифициранъ персоналъ какъвто не липсва въ страната.

При единъ бѣгълъ погледъ върху съществуващитѣ досега опитни станции ще ни стане веднага ясно, че тия станции не сж били безразборно открити, а сж откривани само въ центроветѣ на такива земледѣлски райони, които иматъ свои специфични условия за развитието на дадени земледѣлски култури. И действително самото естество на службитѣ, които се извършватъ отъ тия опитни институти налага повече, отколкото въ всички други случаи, тѣхното локализиране въ отдѣлнитѣ земледѣлски райони, където тѣ най-добре ще могатъ да работятъ за подобриение условията за развитие на дадена земледѣлска култура. И когато ние казваме, че опитнитѣ станции ще могатъ най-добре да работятъ въ центроветѣ на своитѣ райони, ние смѣтаме, че въ случая тѣхната дейность не трѣбва да се ограничава въ доставката на суровитѣ материали за изследване, а въ една по-завършена дейность, заключаваща се въ основни проучвания и изследвания на добититѣ резултати въ опитното поле при станцията. Впрочемъ, така е формулирана дейността на опитнитѣ станции и въ чл. 3 ал. 1-ва на Закона за земледѣлскитѣ опитни и контролни институти.

Централизирането, което се прави съ последната реформа е повече отъ всѣки другъ пътъ неумѣстно. То не е оправдано отъ никакви съображения за подобрене на опитната служба и оставя впечатление, че реформата не е резултатъ на нищо друго освенъ на силно манифестирания напоследъкъ стремежъ за обезлюдяване на провинцията за смѣтка на столицата, въ която се централизиратъ често пъти безъ каквато и да е било нужда, известни институти и служби. Бързае, обаче, да пояснимъ, че по принципъ ние не сме противъ едно систематизиране въ едно централно мѣсто на добититѣ резултати въ отдѣлнитѣ опитни станции. Това систематизиране, обаче, трѣбва да борава съ завършени вече резултати, а не съ сурови неизследвани материали, както това ще става споредъ новата реформа. Подобенъ начинъ на работа споредъ насъ рискува да даде не добри резултати, защото ония, които горе отъ София ще работятъ върху суровитѣ материали не ще познаватъ напълно специфичнитѣ локални условия на районитѣ до които се отнасятъ изследванията имъ. А слабото познаване на тия условия представлява безспорно една опасностъ за качествената стойностъ на добититѣ отъ изследванията резултати.

До тукъ ние изложихме нашето становище изобщо относно запазването на опитнитѣ станции въ досегашната имъ форма. Налага се, обаче, да се спремъ по-специално върху възстановяването на закритата опитна лозарска станция въ гр. Плѣвенъ, която влиза въ нашия районъ и представлява за насъ особенъ интересъ.

Въ последнитѣ нѣколко години лозарството у насъ е обектъ на особено внимание отъ страна на отговорнитѣ ни стопански фактори. На първо време това внимание бѣше привлечено отъ тежкото положение въ което бѣше изпадналъ нашия лозаръ. Днесъ вече това внимание се дължи на голѣмитѣ надежди, които се възлагатъ на лозарството за засилването на нашия износъ. Безспоренъ фактъ е, че у насъ съществуватъ отлични климатически и почвени условия за развитието на лозарската култура. Особено благоприятни сж тия условия въ Северна България въ тригълната областъ, която се заключава между градоветѣ Русе, Плѣвенъ и Г. Орѣховица и въ Южна България въ областта около Пловдивъ и Кричимъ.

Въ центъра на едната отъ тия области — гр. Плѣвенъ още преди 39 години се откри лозарска опитна станция. Тази станция презъ цѣлия периодъ на своето съществуване успѣ да даде единъ доста силенъ тласкъ на развитието на лозарството не само въ Плѣвения край, но и отчасти въ цѣла Северна България. Не ще бжде преувеличено смѣтаме ние, ако се подчертае, че успѣхитъ на гроздоизноса отъ Плѣвения областъ се дължатъ до голѣма степенъ на полезната дейността на тази опитна станция. При това трѣбва да отбележимъ и голѣмитѣ усилия на последствията за подобрене на нашето лозарство, усилия, които започватъ вече да даватъ положителни резултати и обещаващъ още по-благоприятни такива. Тѣмо въ такъвъ моментъ дойде

реформата по силата на която опитната лозарска станция бѣ закрыта, като се запази само опитното лозе. Тази реформа внесе основателна тревога всрѣдъ лозаритѣ отъ цѣлия плѣвенски край, които сж изправени предъ опасността празилното развитие на лозарството въ Плѣвенска областъ да бжде затруднено

Споредъ насъ тази опасностъ е твърде основателна и затова, както казахме и по-горе, ние бързаеме да се застѣпимъ за възстановяване на старото положение, още повече като сме дълбоко убедени, какво реформата не може да бжде оправдана съ желанието за подобренieto на опитнитѣ служби. При това положение за насъ оставатъ само едни по-сериозни съображения, а имено бюджетнитѣ такива. Доколкото ни е известно, обаче, една частъ отъ съкращения персоналъ се назначава въ София при централната опитна служба, а отъ друга страна се запазватъ и опитнитѣ лозя, градини и други. Така че въ действителностъ съ реформата се постигатъ съвършено незначителни икономии, толкова незначителни, че тѣ въ никой случай не ще оправдаятъ оня ударъ, който се нанася върху правилното функциониране на опитнитѣ служби въ страната.

Завършвайки настоящето, ние Ви молимъ да отмѣните Вашето решение за закриването на Опитната лозарска станция въ гр. Плѣвень, да наредите за нейното възстановяване и на останалитѣ опитни станции въ страната, които сжщо така сж закрыти понастоящемъ.

Надѣвайки се, че настоящето ни ще спре Вашето внимание ние Ви молимъ, Уважаемый Господинъ Министре, да приемете отличнитѣ ни къмъ Васъ почитания.

Председатель: (п) *Атанасъ Ц. Буровъ*

Гл. Секретаръ: (п) *Иванъ Из. Поповъ.*

Акцизенъ прегледъ

Лозаритѣ и закона за акцизитѣ и пр.

Съгласно чл. 94 отъ Закона за акцизитѣ и пр., търговия съ спиртни питиета, се нарича продажбата на такива. Това означава, че всички лица, които продаватъ спиртни питиета сж длѣжни да се снабдятъ предварително съ съответнитѣ патенти. Изключение се прави на лицата — лозари, на които закона разрешава да продаватъ само на едро (надъ 20 литри вино и надъ 10 литри ракия) безъ патентъ и то само спиртнитѣ питиета добити отъ собственитѣ имъ лозя или овощни градини (чл. чл. 106, 107 и 108 отъ закона за акцизитѣ и пр.),

Въ правилника за приложение закона за акцизитѣ и пр. (чл. 25) е казано, че за да могатъ лозаритѣ и овощаритѣ да се ползватъ отъ облагитѣ по чл. чл. 106—108 отъ горния законъ, спиртнитѣ питиета трѣбва да сж добити отъ лозя и градини записани на тѣхни имена въ поземлената книга на общината.

Съ §§ 7 и 7а отъ измѣнението на закона за акцизитѣ и

пр. (Д. В. бр. 10/933 г.) облагитѣ на безпатентна продажба на едро се даватъ още на:

а) Лицата, които обработватъ лозя или овощни градини, отстъпени имъ отъ Б. З. К. Банка, въз основа на чл. 28 отъ закона за сжщата банка.

б) Лицата, които обработватъ лозя или овощни градини, отстъпени имъ отъ родителитѣ имъ, макаръ и безъ нотариаленъ актъ и

в) Кооперациитѣ—производители, които се състоятъ отъ лозари или овощари, по смисъла на чл. 106 отъ Закона за акцизитѣ и пр. и чл. 25 отъ правилника за приложението му.

За да се ползватъ казанитѣ лица, отъ облагитѣ, като производители, тѣ сж длъжни да представятъ на акцизн. власть, а гдето нѣма такава — на общинската:

а) тия, които обработватъ лозя, или овощни градини отстъпени имъ отъ Б. З. К. Банка — удостоверение издадено имъ отъ мѣстния клонъ на сжщата, съ указание: кой лозя, мѣстность и пространството имъ сж отстъпени, отъ кога, отъ кого се обработватъ и на какво основание;

б) тия, които обработватъ лозя или овощни градини отстъпени имъ приживѣ отъ родителитѣ имъ безъ нотариаленъ актъ — удостоверение отъ мѣстната община, съ указание: отъ кога и отъ кого се обработватъ, чия собственост сж тѣ, лицето което ги обработва, синъ или дъщеря ли е на собственика на имота и

в) кооперациитѣ — удостоверение издадено отъ мѣстната община, съ указание: отъ кои лица се състои кооперацията и всѣко едно отъ тѣхъ лозаръ ли е, по смисъла на закона за акцизитѣ и пр.

Щомъ отстъпването на лозята или овощнитѣ градини по едни или други причини се премахне или обработването на имотитѣ стане не отъ децата на собственика на имота, то и ползуването отъ облагитѣ, като лозаръ по Закона за акцизитѣ ще се прекрати. Ще се прекратятъ облагитѣ и на ония кооперации, на които членоветѣ имъ се замѣстятъ отъ такива, които не сж лозари по смисъла на закона за акцизитѣ.

Кооперациитѣ не могатъ да прибиратъ въ избитѣ си и да продаватъ безъ патентъ, спиртнитѣ пития на лица, макаръ лозари, които не сж членове на кооперацията, нито пъкъ могатъ да продаватъ на дребно, безъ патентъ, спиртни питиета никому, включително и на своитѣ редовни членове.

Специалиститѣ лозари, винари, агрономи и частни стопани, безъ разлика на образование се свикватъ на конференция въ София за да образуватъ група къмъ Българския лозарски съюзъ съ цель да организира проучването и съдействува за правилното практическо разрешение на всички въпроси за сегаша прѣко или косвено българскиятъ лозаръ и винарь.

Конференцията ще заседава на 1 мартъ 7 часа вечерта въ канцеларията на Българския лозарски съюзъ „ул. Ст. Караджа“ № 7. Съ настоящето се считатъ поканени всички.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

Облагородяване на спяща пжпка при лозата (Отговоръ на Боню Тяневъ, гр. Харманлии).

Най-голямото преимущество на облагородяването на спяща пжпка при лозата е, че се прави много малка рана на подложката и че сжщата е въ периодъ на вегетация, поради което раната бързо и лесно зараства.

Облагородяването може да се извърши съ машинка и на ржка, Машинката за това облагородяване, което на френски се казва „Mayoquine“ и се доставя отъ фирмата Etablis sements Ulysse Fabre à Vaison la Romaine Vaucluse — France.

Тази машинка заедно съ две резервни ножчета струва 190 французки франка. Като се прибавятъ пощенскитъ и други разноски, въ български пари ще струва не по-малко отъ 120 левъ.

Това облагородяване на ржка и съ обикновено лозарско ножче става по следния начинъ:

Въ края на августъ, когато вече имаме зрѣли калеми, може да пристѣпимъ къмъ облагородяване на спяща пжпка при лозата. Най-първо изрѣзваме пжпката заедно съ частъ отъ дървесината, така че пжпката да остане въ срѣдата на изрѣзаната частица, която бива 2—2.5 см. дълга и 2 мм. дебела. Важно е да не се прави отрѣза на подложката дълбоко или калема дебелъ, защото най-активната тъканъ е близо до кората. Обратно, сърдцевината (мушъка) е мъртва тъканъ и съ нея не може да става срастване.

Следъ това, близо до нивото на земята избираме чисто и гладко междувъзлие на подложката и тамъ изрѣзваме кората въ сжщата форма, каквато има изрѣзаната вече благородна пжпка. На това мѣсто на подложката поставяме благородната пжпка и я завързваме хубаво съ рафия.

Следъ като поставимъ и завържемъ благородната пжпка, сжщата се зарива съ свѣжа земя въ видъ на купчина. Така че, върху поставената пжпка да има най-малко една дланъ (3—10 см.) свѣжа прѣстъ. Това има за целъ да запази пжпката и раната върху подложката отъ изсушаване. Тѣй като лозата е въ вегетация (растежъ), така поставената благородна пжпка, при благоприятни условия за 12—15 дни напълно зараства. Презъ есенъта облагороденитъ дивачки се зариватъ, както младитъ лозя, за целъ да не измръзне и се повреди поставената благородна пжпка.

Презъ пролѣтъта, когато лозата почне да плаче, облагороденитъ дивачки се разриватъ и тамъ дето поставената благородна пжпка е прихваната и набѣбнала, отрѣзваме дивачката на 6—8 см. надъ нея.

Следъ това поставяме единъ лозарски колъ и наново зариваме съ свѣжа земя облагородената лозичка.

Прихванатата пжпка се развива буйно, затова е необходимо изкаралитъ лѣтораста да се превързватъ, защото могатъ да се изчеснатъ и повредятъ. При нашитъ условия този начинъ на облагородяване не е провѣренъ и изпитанъ. Миналата есенъ сж поставени опити и тази пролѣтъ ще може да се провѣри резултата. Необходимитъ сведения своевременно ще дадемъ въ списание „Лозарски прегледъ“.

А. Б.

Въ статията „Лозарското опитно дѣло въ България“ отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ, кн. 9 и 10 год. XX. (миналата), е допусната една голѣма грѣшка на стр. 308, редъ 14 отгоре, като е казано: ... може да се обзаведе нѣкой отъ държавнитъ разсадници, напр. Плѣвенския, който стои сега неизползуванъ. Вмѣсто Плѣвенския, да се чете *Сливенския*.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Положението на свѣтовния пазаръ не може да отбележи особено съживяване, тъй като чрезъ клирингите се създаватъ нови отношения и се разрушаватъ старитѣ нормални връзки. При това реколтата отъ миналата година, като изобилна, създава на всѣкжде трудности, както на вътрешнитѣ, така и на външнитѣ пазари. Чрезъ клиринги сж свързани напоследъкъ Франция и Германия, Италия и Германия, както и Чехословашко съ Гърция.

Австрия. Пазаря е много спокоенъ. Съ стопляването на времето се очаква едно съживяване. Търсенето става по живо, но предлагането отъ производителитѣ е ограничено.

Унгария. Тенденцията на пазаря е затвърдяване на ценитѣ. Износъ на вино става само за Германия и то на вина предназначени за изваряване. Износа за Полша, Чехия и Швейцария е много слабъ.

Чехославия. Пазаря не отбелѣзва никакви сдѣлки. Има доста запаси отъ вино.

Италия. Пазаря на виното е слабъ. Има раздвижване само при продажбата на ракиитѣ. Вината сж доста евтини — отъ 2'10 до 2'70 лева литѣра.

Франция. Тукъ пазаря чувствува едно слабо раздвижване, тъй като има едно малко увеличение на цената. Производителитѣ се въздържатъ. Изнесени сж 2,000,000 литри вино отъ Бордо за Германия.

Испания. Положението е непромѣнливо. Очаква се раздвижване.

Алжирия. Отбелѣзва се едно подобрение на пазаря.

България.

Поради изобилната реколта положението на пазаря е все още затруднено. Търсенето е много слабо, макаръ че производителитѣ сж наклонни да продаватъ на по-ниска цена. Ценитѣ се движатъ отъ 2'50 до 3 лева, за нѣкои голѣми райони въ южна България, отъ 4—6 лв. литѣра (Пазарджишкитѣ вина). Въ северна България ценитѣ сж доста ниски. Въ селата цената е много ниска 2—3 лв, а въ градоветѣ 3 до 4 лева за най-качествено вино.

Има голѣмо търсене на дозовъ материалъ, особено на Афузъ-Али, тъй като повсемѣстно, по села и градове неговото засаждане се увеличава всѣка година.

ХРОНИКА.

На 25. I. т. г. министръ-председателътъ г. Кыосеивановъ прие постоянното присѣствие на Б. Л. С., за да изслуша молбата му по допълнителното облагане на виното съ акцизъ.

Постоянното присѣствие му е врѣщало изготвеното за целта изложение и устно му е обяснило положението на българския лозаръ и невъзможността при днешнитѣ пазарни цени на виното да понесе допълнителния облогъ отъ 30 ст. на литѣръ. То е било изслушано съ внимание и г-нъ министръ-председателътъ му е заявилъ, че въпросътъ му става вече ясенъ и че ще направи зависящото отъ него за отмѣняване на този допълнителенъ облогъ.

Шестнадесетиятъ редовенъ лозарски конгресъ ще се състои въ София на 1 и 2 мартъ тази година съ дневенъ редъ, показанъ въ поканата, помѣстена въ кн. 10, год. XX. (миналата).

Колективните членове на съюза — кооперации и дружества — да определят въ общи събрания делегатите си съобразно чл. 14 отъ съюзния уставъ и препишъ отъ протоколното си решение да представятъ въ съюзната канцелария най-късно до 29 февруарий т. г.

Делегатите на неотчетените къмъ съюзната каса колективни членове за изтеклата година и за предстоящите нѣма да бждатъ допуснати въ конгреса.

Конгресътъ ще заседава въ салона на д-во „Славянска Беседа“, ул. Раковски, (срещу М-вото на финансите.)

Лични карти и увѣрения за пътуване по намалената тарифа по Б. Д. Ж. да се поискатъ своевременно отъ съюзната канцелария.

Кооперативната Централна на лозарите въ България достави безмитна гладка поцинкована тель и презъ настоящата година. Цените и условията за плащане сж съобщени на лозарските дружества, държавните агрономи, лозарските кооперации и др.

Интересующите се лозари да се обърнатъ къмъ съответните организации и учреждения.

Сжщата централа ще достави за нуждите на лозарите синь камък, рафия и др.

Законътъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществуващите, съгласно специалната забележка въ отдѣла на мѣроприятията на бюджета на М-вото на земедѣлието, *ще влѣзе въ сила на 26 май т. г.* Засаждането на нови лозя и попълването на сжществуващите, следователно, презъ настѣпващата пролѣтъ ще бжде *напълно свободно*.

Правилникътъ за приложение на поменатия по-горе законъ е вече изработенъ и въ скоро време ще бжде одобренъ и ще влѣзе въ сила. Въ него страната е раздѣлена на лозарски райони. На всѣки районъ сж опредѣлени сортовете лози, които ще могатъ, при опредѣлените въ закона условия, да се засаждатъ. Нѣма да се допуца засаждане на други, освенъ опредѣлените сортове. Това обстоятелство е много важно за г. г. пепиниеристите, които отъ сега трѣбва да се съобразятъ съ разпорежданията на правилника.

Председателятъ на Лозарския съюзъ г. Ив. П. Бързаковъ и Администратора на Б. З. К. Банка г. Д. Бървовъ сж посѣтили лозарските селища: Върбовка, Сухиндолъ, Севлиево и др. Тамъ сж конферирали съ кооператори и частни лозари по актуелните лозарски въпроси. Завърнали сж се съ впечатлението, че положението на лозаря е незавидно, поради ниските цени на вината. Тѣ сж обнадежили лозарите, че ги очакватъ по-добри дни за въ бждаще, ако тѣ се организиратъ и здраво сплотятъ около своите централи,

Ромъния е забранила вноса на облагородени вкоренени лози, поради достатъчното мѣстно производство, споредъ съобщението на радиостанцията въ гр. Брашовъ.

Въ Япония миналата година сж произведени около 60 милиона кг. грозде, което е било консумирано въ прѣсно състояние и употребено за получаване на стафиди. Вноса на вино въ Япония се движи въ продължение на десетъ години между 1,500,000 до 1,600,000 литри. Вино се внася главно отъ Франция и Испания.

Лозари, посетете масово XVI-ия Лозарски конгресъ, който ще се състои на 1 и 2 мартъ т. г. въ София.