



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

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

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ.

РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

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

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbundes und der Genossenschaftszentrale der Weinbauer
PLEWEN — Bulgarien. in 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. Стрибърли.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Къмъ абонатитѣ; 2) Да стегнемъ редоветѣ — Ив. Л.; 3) Селекцията въ лозарството — Н. Хр. М.; 4) Нашитѣ винени сортове — Ив. Д.; 5) За чернилната (новата болестъ) по лозитѣ — П. К.; 6) Бѣлото гниене — Г. Хр. Ч.; 7) Постановяне на телена конструкция — Ат. Б.; 8) Ролята на лоз.-винар. кооперация „Мискетъ“ — К. П.; 9) Лозарството и винарството въ Гурция — И. Г.; 10) Изъ практиката и новости; 11) Пропаганда на виното; 12) Кооперативни; 13) Акцизниятъ прегледъ; 14) Въпроси и отговори; 15) Положението на пазаря; 16) Хроника.

Къмъ абонатитѣ

Подчертаваме, че списанието се издава само съ по-стжпленията отъ абонамента. Редакцията е въ невъзможностъ да изчаква изплащането на абонамента да става въ края на годината, защото разходите се изплащатъ веднага и мнозина, следъ получаването на всички книжки, отказватъ изплащането.

За това, абонамента се предплаща; редовното излизане на списанието е гарантирано и ще се изпраща безъ изключение само на изплатилитѣ абонамента си.

Апелираме къмъ всички лозаро-винарски кооперации, лозарски дружества и съзнателни лозари, да подкрепятъ единственото лозаро-винарско списание въ страната — „Лозарски прегледъ“, като станатъ и запишатъ членоветѣ и близкитѣ си за абонати.

На изплатилитѣ надъ 5 абонамента се прави отстъпка 20% — или вмѣсто по 50 лв. плащатъ само 40 лева. Учреждения, читалища и др. за оправдаване на сумата могатъ да си послужатъ съ разписката отъ вноската бележка по чеквата смѣтка.

РЕДАКЦИЯТА.

Да стегнемъ редоветъ.

Българскиятъ лозаръ е поставенъ на изпитание.

Стопанската криза, която безжалостно бушува изъ нашата страна съ една страшна настървеностъ, притиска и души лозаря.

Нѣма стопанско съсловие въ нашата родина, което да преживѣва криза равна съ тая на лозаря.

Катастрофалното спадане ценитѣ на лозовия продуктъ отъ една страна, липсата на какъвто и да е пазаръ отъ друга, тежкото данъчно бreme, непоносимо за податнитѣ сили на лозаря отъ трета, доведоха лозаря до пълно обедняване.

Лозарскиятъ съюзъ, извиканъ на животъ и поставилъ си за цель да брани интереситѣ на лозаритѣ въ страната, днесъ е будния стражъ, който пази лозаря отъ посегателства и домогвания.

Съзнанието на лозаря, обаче, да се организира и бди надъ собственитѣ си интереси е сведено до безразличие — граничещо съ престъпна небрежностъ.

Моментитѣ, които преживяваме сж критически.

Време за колебание и мждрувания нѣма.

Преплетенитѣ интереси на отдѣлнитѣ съсловия и голѣмитѣ фискални нужди на държавата изискватъ, щото лозаря да бжде буденъ стражъ и ковачъ на собственитѣ си сждбини.

Организиранъ въ собствената си организация, бдящъ надъ собственитѣ си интереси — просвѣщаващъ се, той ще може да разчита на по-добри дни.

Акцията противъ акциза, системно проведена, даде малкаръ и малки резултати — доказателство за успѣха на организирана борба.

Впрочемъ, нека всички лозарски дружества, кооперации и интелектуалци лозари обявятъ агитационна седмица за масово навлизане въ собствената на лозаритѣ организация и по такъвъ начинъ я направимъ мощно и годна да води и отстоява борбата на лозаря за повече просвѣта и социална справедливостъ.

Ив. Лѣвичаровъ

Секр. на Бѣлг. лозарски съюзъ.

Наждающитѣ се кооперации и лозарски дружества отъ справки и уреждания на въпроси, засагащи тѣхната дейностъ по лозарство и винарство, могатъ да се отнасятъ до Лозарския съюзъ или Кооперативната централа на лозаритѣ — София, ул. „Ст. Караджа“ 7. Ще имъ се услужва безплатно.

Н Хр. Мънковъ

Д-ръ Винар. у-ще — Плѣвенъ.

Селекцията въ лозарството.

(Продължение отъ кн. 1.)

Хибридикацията се състои въ това, че се кръстосватъ два сорта лози чрезъ опрашване, съ цель да се получи новъ сортъ, който да приеме качества отъ двата родители.

Основната цель на хибридикацията е подобрене стопанскитѣ качества чрезъ съпоставянето или прегрупирането имъ отъ различни сортове.

Напримѣръ, за табленото грозде е необходимо не само доброкачественъ плодъ, но още издържливостъ на транспортъ и трайностъ.

Плѣвенската лозарска опитна станция бѣ си поставила задача чрезъ хибридикация да създаде нови сортове. Напримѣръ, отъ Гъмза, кръстосана съ други сортове, да получи новъ сортъ, който да носи отличнитѣ стопански качества на Гъмзата и една по голѣма издържливостъ на гниенето.

За Афуза пъкъ би могло да се постави задача, чрезъ хибридикация съ нѣкой ароматиченъ сортъ да се получи новъ сортъ съ добритѣ качества на Афузъ, но едновременно и ароматиченъ.

Както сж успѣли италиянцитѣ чрезъ хибридикация да добиятъ единъ новъ сортъ подобенъ на Афузъ, по-дребенъ, но ароматиченъ и го нарекли „Италия“.

Техниката на хибридикацията се състои въ скопяването на майчиния сортъ чрезъ отстраняване на тичинкитѣ и опрашване на кастриранитѣ цвѣтове съ прашеца на подбранъ другъ сортъ. Полученитѣ отъ зърната семена се посѣватъ; отъ тѣхъ може да се получи желания сортъ. Най-голѣмата задача на хибридикацията днесъ е да се постигнатъ филоксоро-устойчиви и пероноспороустойчиви хибриди, правоплодни (директни) сортове. За тази цель се подбира нѣкой доброкачественъ европейски сортъ лоза и се кръстосва съ единъ филоксоро и пероноспоро устойчивъ американски такъвъ, за да се получи новъ сортъ съ добри качества на плода и голѣма издържливостъ на филоксерата и пероноспората. Въ Германия се работи въ тази насока съ голѣма упоритостъ.

Независимо отъ това, че хибридикацията е методъ въведенъ отъ скоро, добити сж въ лозарскитѣ страни вече цѣлъ редъ ценни нови сортове. За сорта „Италия“ се спомена. Въ Унгария има вече нѣколко нови ароматични сортове.

У насъ, поне сега, когато гроздето стана единъ първо-степенъ износенъ продуктъ, се налагатъ повече жертви за продължаване подетата отъ нѣколко години работа по хибридикацията. Трѣбва да се стори всичко за по-нататъшното размножаване и изпитване на произведенитѣ млади хибридни лози, колкото и скъпо да струва това.

Освенъ изброенитѣ изкуствени методи на селекцията, има още единъ естественъ — основанъ на вътрешнитѣ измѣнения, наречени *мутация*.

Ако прегледаме лозитѣ въ едно лозе, може да се забележи, че нѣкои лѣторасты се явяватъ съ твърде силни измѣнения въ плодородието, въ качеството, въ цвѣтъ, въ формата на зърната и гроздоветѣ. Щомъ тия измѣнения сж постоянни, достатъчно е да се взематъ присадници отъ тѣхъ и получената нова лоза да се закрепи като новъ сортъ.

Но, за съжаление, специални наблюдения за появяване на мутацията въ лозата сж правени твърде малко и, когато сж вършени, обръщало се е внимание на външнитѣ признаци, главно на особеноститѣ въ оцвѣтяването на зърната, на формата и разрѣзаностъта на листата.

Така, по разрѣзаностъта на листата на сорта „Бѣлъ Кокуръ“ е изолирана въ Русия мутация, наречена Кокуръ бѣлъ патрушечный (Магданозовъ), появила се първоначално върху единъ лѣторастъ на лозата, като се е отличавила съ силно нарѣзани листа, подобни на магданозъ. Този лѣторастъ е далъ рѣзникъ и по-късно растение отъ новъ сортъ — *Кокуръ бѣлъ магданозенъ*. По сжщия начинъ сж отдѣлени цѣль редъ сортове, съобразно съ окраската на гроздето. Напримѣръ, неотдавна въ Анапската районна станция върху единъ лѣторастъ отъ сорта „Али-годе“ се появило грозде съ розови зърна. Следъ посаждане на това клонче се закрепва новия сортъ *Али-годе розовъ*.

Интересно е, че на тѣзи явления, наречени мутация, трѣбва да се обръща по-голѣмо внимание, тъй като по таквъ начинъ лесно могатъ да се получатъ нови сортове, отличаващи съ съ много ценни стопански качества. Появяването на мутацията трѣбва да се долови при провеждане на подбора (селекцията) и тия две работи сж напълно съвмѣстими. Често, за по-лесно провеждане подбора на лозитѣ се препоръчва да се установи връзката между нѣкои външни белези (напр. на листа и лѣторасты) и плодовитостъта. Изпълнението на подбора по такива външни признаци, основани на установена зависимостъ, облекчава значително работата.

Въ практиката е твърде популярно мнението, че силната разрѣзаностъ на листата съответствува на малка плодовитостъ и обратно, колкото по-цѣли (слабонарѣзани) сж листнитѣ петури, толкова по-голѣма е плодовитостъта на дадена лоза. Много практики препоръчватъ при подбора да се взематъ подъ внимание още редица признаци, но това не всѣкога е оправдателно. Напримѣръ, нѣкои лозари смѣтатъ и сега още, че силнорастящитѣ лози сж едновременно и силно плодоносни. Тъкмо възъ основа на това заблуждение сж размножени много безплодни лози. Едва по-късно се е схванало, че не сжществува такава закономерностъ. Следователно, къмъ метода за подборъ по външнитѣ (морфологически) признаци трѣбва да се резервираме.

Новитѣ изследвания показватъ, че е най-сполучливо подбора да се прави по съвкупността на признацитѣ.

Разпространени сж грамадно количество мѣстни и чуждестранни сортове изъ всички лозарски райони. Само следъ единъ правилень подборъ и следъ установяване най-подходящитѣ за отдѣлнитѣ райони, ще съумѣемъ да повишимъ до голѣма степенъ плодородието.

За това ще дамъ упжтвания по техниката на селекцията, като се ползувамъ отъ работата, която се провежда въ нѣкои лозарски области въ чужбина.

Необходимо е, всѣки лозарь-собственикъ и лозарь-работникъ да знае добре, какъ се провежда практически селекцията.

Масова селекция.

Отъ наблюденията, правени въ старото училищно лозе на Винарското училище въ Плѣвень се установи, че множество лози останаха редъ години безплодни, вѣроятно сж били такива още отъ посаждането.

Това явление е забелѣзано и въ много други лозя.

(Следва).

Ив. Добревъ
инженеръ-агрономъ

Нашитѣ винени сортове.

(Продължение отъ кн. 1)

Кокорко, (Врабчово грозде, Мокри брада). Бѣло грозде съ дребни чепки и зърна. Доста разпространень сортъ при старитѣ лозя въ Плѣвенско, но днесъ, можемъ да кажемъ, е почти на изчезване. При това той е единствения сортъ отъ всички наши бѣли грозда за вино, който дава най-доброкачествено бѣло вино. Зърната съ златовиденъ цвѣтъ отъ страна на слънцето. Той има достатъчно количество захаръ, по-малко отъ гъмзата и памида, но повече отъ димята. Той е по-бедень на киселини отъ димята и гъмзата, но по-богатъ отъ памида. Той ражда достатъчно, но изисква да се рѣже по-високо, на 3 очи. Въ силни почви при низка рѣзитба често изресява, ако на лозата не сж оставени достатъчно пжпки. По тази причина, често по селата му казватъ *Опадлика*. Той, обаче, е много родовитъ сортъ, но като много буень, особено върху подложката монтикола (*Rupestris du Lot*) и върху мурведѣра (1202) изресява, особено ако почвата е силна. Отива добре, както върху горнитѣ подложки, така сжщо и върху 41^в (шасла×берландиери) и 101¹⁴ (рипария×рюпестрисъ). Поради горното, винаги трѣбва да се кърши презъ време на цвѣтенето и да се рѣже по на 3 очи. Срѣдния добивъ на декарь се движи между 400 до 800 кгр. т. е. една достатъчна реколта, която може да задоволи производителя.

Най-ценното при този сортъ, който има 18 до 20% захаръ е, че той дава най-доброкачествено по вкусъ, бистрота и трайностъ вино. Този сортъ дава най-бистро вино. Единъ месецъ следъ ферментацията, следъ като се преточи виното и се отдѣли отъ калъта, то добива такава бистрота, каквата и най-добрия филтъръ не може да даде. Сжщевременно това вино въ най-късо време е годно за пиене, защото следъ нѣколко месеца то вече развива всички свои качества на добро вино и тѣзи си качества то запазва за дълго време. Това вино може да се съхранява за дълго време безъ да даде нѣкаква утайка.

Трѣбва да се отбележи, че този сортъ дава винаги добро вино и въ най-лоши години, когато отъ другитѣ сортове не може да се получи трайно вино. Така че този сортъ грозде заслужава, като най-добъръ, да се проагитира и да се въведе, особено въ дребнитѣ стопанства, гдето нѣматъ възможностъ да дадатъ необходимитѣ грижи за добиване на добро вино и често пиятъ мжтни и развалени вина, а той е единствения, който може да имъ осигури винаги доброкачествено и бистро вино за продажба.

Отъ приложената таблица се вижда, че спирта на виното е достатъченъ, макаръ по-слабъ отъ този на гъмзата и на памида (като самотоци, бѣли вина). Това вино е бедно на киселина, но неговата киселина винаги е повече отъ тая на памида. Неговия екстрактъ не е много, но неговото вино винаги е по-богато на екстрактъ отъ виното на димята.

ТАБЛИЦА I.

ТИПЪ ВИНО	Година	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ	Обща кисел. (въ сѣрна)	Летл. кисел. (въ сѣрна)	Екстрактъ	Глициринъ	Захаръ	Минерални вещества
Кокорко	1929	0.9927	11.14	2.61	0.51	19.6	6.99	0.60	2.760
	1930	0.9900	11.92	2.43	0.41	16.3	6.—	1.—	—
	1931	0.9902	12.78	3.51	0.42	17.—	6.80	1.04	1.530
	1933	0.9918	11.14	3.82	0.27	16.8	6.26	2.29	1.530
	1934	0.9906	12.59	3.09	0.60	17.8	8.72	—	—
	1935	—	12.60	3.15	—	—	—	—	—
Срѣдно		0.9901	12.03	3.10	0.44	17.5	6.95	1.23	1.940

Ние препоръчваме извънредно много този сортъ на нашитѣ лозари, който дава най-добро вино, което стои далеко надъ вината получени отъ преслава, бѣла дебела, бѣла бреза, бѣлъ марашъ и др., както и отъ прочутитѣ европейски сор-

тове за бѣло вино, Riesling, Grune Veltliner и Rote Veltliner, които сж разпространени не само въ Германия, но и въ Италия, Швейцария, Австрия и Югославия, защото тѣзи последнитѣ у насъ не можаха да дадѣтъ вино, което да превъзхожда кокоркото по вкусъ и трайностъ.

Ние смѣтаме, че ако държавата разреши посаждането на винени сортове, то да разреши посаждането на лозя изключително съ този сортъ. Нека навсѣкжде се разпространи този качественъ български бѣлъ сортъ за вино, който може да гарантира достатъчно добра реколта и доброкачествено и трайно вино.

Вино, получено отъ купажъ на кокорко съ димятъ, смѣсени наполовина се бистри извънредно добре. Това си свойство да подпомага бистренето, кокоркото предава на всички купажи, какъвто е тоя отъ кокорко и гъмза (самотокъ).

Този сортъ нѣма, за съжаление, съперникъ дори и отъ червенитѣ винени грозда. Така че кокоркото е единствения български виненъ сортъ, съ който можемъ да се гордѣемъ. Подобни сортове като него има и въ другитѣ лозарски страни, които сжщо съставляватъ обектъ за приготвяване на типични вина.

(Следва).

Петъръ Костовъ

агрономъ. с. Върбовка, Севлиево.

За чернилката (новата болестъ) по лозитѣ.

Въ книжка 10-та на сп. „Лозарски прегледъ“ отъ м. г. обещахъ на читателитѣ да съобща резултатитѣ отъ залагани презъ есента 1935 год. опити при облагородени лози и дивачки. Опититѣ сж заложени съ цель да се провѣрятъ въ широката практика изводитѣ отъ опити, залагани въ продължение на 4 години*).

Тѣй като отъ досегашнитѣ проучвания е ясно, че чернитѣ петна сж найопасни по посадочния материалъ, ограничавамъ се да съобща опититѣ само при облагородени лози.

Въ района на Държавното земледѣлско училище с. Върбовка влизатъ с. с. Върбовка, Димча и Сухиндолъ. Годишното производство на облагородени лози е кржгло 2,000,000 броя. Чернилката е позната още отъ 1904 год., т. е., отъ момента, когато сж почнали да присаждатъ лози. Познаватъ я всички пепиниеристи, а тѣ сж надъ 1000 души.

Съхраняването на посадочния материалъ става така:

Калемитѣ се бератъ есень и се запазватъ у землянки. Заравя се само незначителна часть отъ долния край на калемитѣ, а останалата часть стои незарината. Снопчетата сж вертикално изправени.

*) За повредитѣ при посадочния материалъ и облагородени лози — брошура, притурка на кн. 2 на „Лозарски прегледъ“ год. XX.

Дивачкитѣ се събиратъ отъ падането на листата до момента на облагородяването. Изрѣзанитѣ дивачки се запазватъ на открито въ двора цѣли (3—4 м. дълги), като заравятъ само основитѣ до 50 см. съ пѣськъ или прѣстъ. Останалата частъ стърчи въ въздуха.

Облагороденитѣ лози запазватъ вѣнъ на открито въ трапове или направо надъ земята. Лозитѣ заравятъ съ пѣськъ или за икономия съ пѣськъ заравятъ само коренитѣ, а отгоре ги покриватъ съ прѣстъ.

*

Понеже бѣхъ увѣренъ, че Министерството на земледѣлието ще препорѣча съхраняването на облагороденитѣ лози да става на закрито въ землянки или въ изби, азъ не заставихъ пепиниериститѣ да сторятъ това. Лозитѣ бѣха съхранени на открито така: около 1,000,000 броя бѣха заровени въ трапове въ пѣськъ. Пластѣтъ пѣськъ надъ спойкитѣ бѣ отъ 5—40 см.; 400,000 бѣха зазимени вѣнъ на открито надъ земята сѣщо въ пѣськъ. За да не се разпилява пѣська оградилъ сѣ го съ плетъ, дървета или камъни. Пласта пѣськъ надъ спойкитѣ бѣ 5—30 см.; 400,000 лози бѣха съхранени въ пѣськъ и прѣстъ, въ трапове и направо надъ земята.

Въ тритѣхъ села се съхраниха около 200,000 лози на *закрито* по следния начинъ:

1) 50,000 облагородени лози се поставиха въ колиба покрита съ трѣстика и слама. При силенъ дъждъ водата прониква вжре. На лозитѣ сѣ покрита коренитѣ и $\frac{1}{3}$ частъ отъ подложката съ пѣськъ. Снопчетата сѣ вертикално поставени и сѣ на разстояние 10 см. едно отъ друго. Температурата въ колибата бѣ почти еднаква съ вѣншната такава. Предъ колибата сѣ съхранени 3,000 лози въ пѣськъ и прѣстъ,

2) Въ една преграда на оборъ сѣ поставени 5,000 лози, заринати въ пѣськъ до $\frac{1}{2}$ подложкитѣ. Вѣнъ въ двора въ трапъ сѣ съхранени 5,000 лози заринати въ пѣськъ 20 см. надъ спойкитѣ.

3) Въ 5 изби дълбоки 0.50 — 2 метра сѣ съхранени 80,000 лози. Снопчетата сѣ едно до друго и полегнати — косо поставени. Покрити сѣ съ пѣськъ до спойкитѣ.

4) Въ една изба дълбока 4 метра сѣ поставени 7,000 лози. Снопчетата покрита отъ $\frac{1}{2}$ на подложкитѣ и до спойкитѣ.

5) 50,000 лози бѣха съхранени надъ спойкитѣ 10—30 см.

*

Отъ направенитѣ провѣрки се установи следното: първитѣ черни петна се появиха въ лозитѣ, съхранени на открито още на 2 януари 1936 година.

Петна сѣ открити при *всички лози*, съхранени надъ земята въ пѣськъ; при *всички лози* покрита съ прѣстъ и пѣськъ; при *всички лози* заринати 5 — 15 см. надъ спойкитѣ;

при 60% отъ лози заровени съ пѣськъ 20—30 см. надъ спойкитѣ; при 30% отъ лозитѣ заровени дълбоко.

Петна не сж констатирани до сега (20. II. 1936 год.) по лозитѣ съхранени въ колибата: 1) Лозитѣ съхранени предъ колибата иматъ черни петна; 2) при лозитѣ съхранени въ обора. Лозитѣ съхранени въ сжщия дворъ иматъ петна; 3) петна нѣматъ лозитѣ запазени въ плитки изби; 4) сжщо лозитѣ запазени въ дълбоката изба; 5) до сега петна нѣматъ и лозитѣ запазени въ изби, но заринати и надъ спойкитѣ.

Г. Хр. Чальковъ

учитель З. У. — Седлаво.

Бѣлото гниене (Rot blanc)

Бѣлото гниене е една отъ гжбнитѣ болести на лозата, която следъ пероноспората, а може би и следъ сивото гниене, се най-често среща у насъ. Почти всѣка година се намира по единични лози изъ много лозя, засадени въ низки и влажни мѣста, безъ да нанася чувствителни повреди. Въ нѣкои години, обаче, когато дъждоветѣ презъ лѣтото изобилствуватъ и сж придружени съ градушка, болестъта се среща масово и вредитѣ сж голѣми, като унищожава онова що падналиятъ градъ е пощадилъ. Бѣлото гниене, като болестъ по лозата, сжществува отъ около $\frac{1}{2}$ вѣкъ и е една отъ най-новитѣ болести. За първи пжтъ е констатирана въ Италия отъ Spegazzini презъ 1878 год. На болестъта не се е обръщало внимание до 1885 год., когато е била забелязана отъ Viala и Ravaz, които я проучватъ и описватъ вредитѣ отъ нея. Отъ тогава тя се разпространява изъ цѣла Франция, Италия, Швейцария, Испания, Унгария и другитѣ страни. Бѣлото гниене, противно на другитѣ гжбни болести, не напада зеленитѣ части на лозата, а зрѣлитѣ. Засѣгатъ се най-вече зърната и чепкитѣ, по-рѣдко пржчкитѣ, а листата никакъ.

Зърната се намиратъ въ началото на зрѣнето или презъ време на прошарването. По тѣхъ се явяватъ петна имащи отначало оловенъ цвѣтъ, които бързо нарастватъ равномерно въ всички страни и се припасватъ съ многобройни кржгли линии, имащи за центъръ срѣдата на петното. Зърната омекватъ и вътрешността имъ загнива. Не следъ много време тѣ се свиватъ, придобиватъ потъменъ цвѣтъ и ципата (повърхността) имъ се покрива съ малки многобройни сиви пъпки. Болнитѣ зърна лесно падатъ отъ чепката, следъ като сж вече изсѣхнали, или по-рано. По-често, петната започватъ отъ къмъ опашчицата на зърната, кждето се намира центърътъ на кржглитѣ линии, понѣкога отстриани, а по-рѣдко откъмъ върхътъ на зърната (вижъ фиг. 1). Когато петното се намира до опашчицата, зърната лесно падатъ още въ началото на заразяването. Отъ зърната болестъта преминава въ чепката, отъ нея въ пржчката и пр.

По чепкитѣ бѣлото гниене се среща обикновено по разклоненията или подѣ върховетѣ. Болното мѣсто придобива тъмно-кафявъ, дори черенъ цвѣтъ и зърната, намиращи се надъ него, макаръ и не болни, засъхватъ, ставатъ червено-кафяви, наподобяващи пригоръ. Следъ известно време, последнитѣ падатъ заедно съ чепката, която се откъсва при заразеното мѣсто. Лесното падане на върховетѣ на гроздоветѣ е най добрия признакъ на бѣлото гниене. Когато чепката е заражена въ основата си, тогава цѣлиятъ гроздь пада.

По пржчкитѣ болестъта се манифестира съ много ярки признаци. Тѣ се нападатъ при основитѣ си, понѣкога при чепката, а често пжти и въ известна точка надъ и подѣ чепката. Заразената частъ отъ пржката отначало има тъмно-

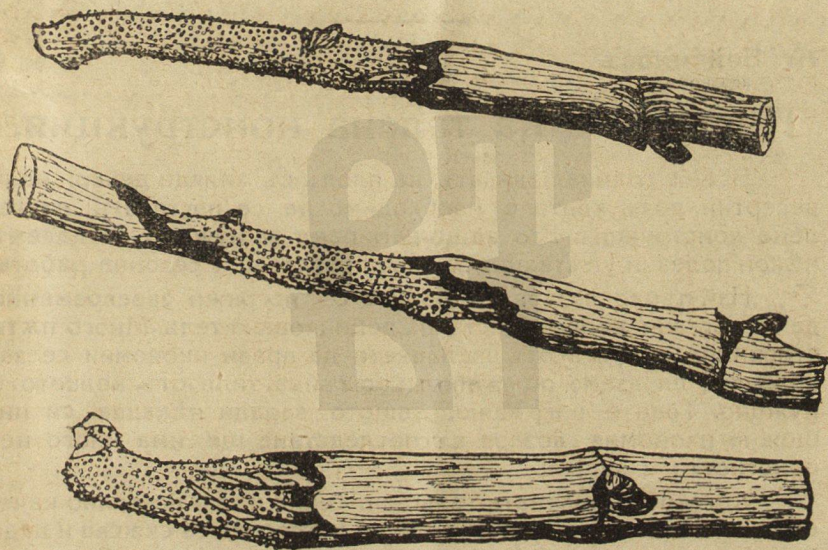


Фиг. 1.

кафявъ, дори черенъ цвѣтъ, понѣкога съ синкавъ оттенъкъ. По-късно цвѣттътъ се измѣня въ сиво-зеленъ и петната се покриватъ съ множество сиви точки, подобно на зърната. Тукъ пржката не надебелява и остава по-тънка. Отстрани болната частъ отъ пржката се ограничава съ особени надебелявания на кората, която често пжти се подига и се пука. Дължината на болната частъ отъ пржката е срѣдно отъ 7 до 12 см, но често пжти, е по-малка или по-голяма. Отъ лозата заболяватъ най-често 2—3 пржчки, излизащи отъ едно и също чепче, много често само една, а съвсемъ рѣдко всичкитѣ. Всичкитѣ пржчки заболяватъ само при младитѣ лози. Листата на болнитѣ пржчки

придобиватъ особенъ цвѣтъ и издаватъ заразата още отъ далечъ. Описанитѣ петна по пржкитѣ се явяватъ презъ августъ, съ първитѣ признаци на зрѣлостъта. Рѣдко, заразенитѣ пржчки успѣватъ да завършатъ вегетацията съ зелени листа. Обикновено презъ месецъ септември тѣ съвсемъ изсъхватъ. Когато всичкитѣ пржчки на лозата сж болни, следъ изсъхването имъ, на есенъ покарватъ нови лѣтораста, които оставатъ всѣкога зелени и измръзватъ презъ зимата. Лозата не може да натрупа достатъчно резервни материи и въ разстояние на нѣколко години пропада, а ако е едно-две годишна пропада веднага. Когато пржката е заражена подѣ гроздътъ, последния узрѣва много по-рано. Въ този случай болестъта действува както колцоването. Най-много заболяватъ ония пржчки, които излизатъ ниско отъ главината и се опиратъ на земята. Откъмъ опиращата се о земята страна, сивитѣ пжчки сж по многобройни (вижъ фиг. 2).

Причинителът на бѣлото гниене е нисшата гжба, наречена *Coniothyrium* (*Metasphaeria*) *diploidiella* или *Charrinia diploidiella*. Въ болнитѣ мѣста по пржчкитѣ и загнилитѣ зърна, въ микроскопа се забелязватъ многобройни членчести и разклонени мицелиеви влакна. Тѣ изпълватъ цѣлата вътрешност на месестата част на зърното, но особено изобилствуватъ подъ неговата ципа. Тукъ на много мѣста, влакната се свиватъ въ видъ на кълба, които бързо нарастватъ, разкъсватъ кутикулата и образуватъ споменатитѣ сиви пъпчици по повърхността на зърната и пржчкитѣ, наречени пикнидии. Пикнидията е сферическа празнина, обвита съ свѣтла обвивка, застлана на дъното си съ специална тъканъ, отъ която излизатъ множество дръжчици, носящи по едно яйцеобразно тѣлце, наречено спора. Когато споритѣ сж добре



Фиг. 2.

развити, пикнидитѣ се отварятъ и споритѣ излизатъ. Последнитѣ попаднали въ вода (капка), при температура 18—20° лесно покълватъ, като издаватъ по едно промицелно влакнцѣ способно да зарази лозата. Споритѣ запазватъ кълняемата си способностъ презъ цѣлата зима, следователно, тѣ сж органи не само за разпространението на болестята, но и органи чрезъ които гжбата се запазва презъ зимата.

Условията необходими за развитието на бѣлото гниене сж топлина и влага, затова то се среща най-често въ лозята по низкитѣ и влажни мѣста, кждето въ години съ топло и дъждовно лѣто, причинява най-голѣми вреди. Оптималната температура за развитието му е отъ 25 до 30°. минимална — отъ 12 до 20° и максималната — 38°. Въпрѣки голѣмата влага и подходяща температура, заразяване не може да стане, ако

по лозата нѣма рани. Гжбата причиняваща болестъта е сапрофитна и се развива съ голѣма леснина само върху повредени тъкани. Такива по лозитѣ има винаги следъ градушка, затова и бѣлото гниене се явява въ по силна форма презъ градоносни лѣта. Заразяване става и презъ ранитѣ, образувани презъ време на копанъта или оранъта, отъ гроздовия молецъ или други неприятели, пероноспора и пр. Факта, че бѣлото гниене се среща и въ години когато не е валило градъ, но благоприятни за пероноспората и гроздовия молецъ или въ лозя немарливо обработени, е доказателство за това. Водящата отначало сапрофитенъ животъ гжба, скоро става паразитна и се движи по здравитѣ части на лозата, като отъ зърното минава въ чепката, отъ нея — въ пржчката, друга чепка и пр.

(Следва.)

Ат. Бойчиновъ

агрономъ.

Поставяне на телена конструкция.

Всѣка година излизатъ на плодъ съ хиляди декари нови десертни лозя, които е необходимо да се поставятъ на телена конструкция. Ето защо намираме за нужно да дадемъ нѣкои полезни упътвания за тази предстояща сезонна работа.

Най-първо лозаря трѣбва да се погрижи своевременно да си достави доброкачествена поцинкована тель. Много пжти стопанина, водимъ отъ желанието да прави икономии се задоволява да вземе по-евтина и по тънка тель отъ колкото е нужно. Това е погрѣшно, защото заради нѣкаква си нищожна икономия лозаря въ последствие ще има много неприятности и загуби.

Когато поставената тель е по-тънка и отъ по-долно качество, много често и при слаби бури и вѣтрове се скжсва и пада заедно съ гроздето. При едно такова падане, особено ако се случи наскоро преди гроздобера, гроздето се поврежда и въ голѣмата си частъ бива негодно за износъ. Колкото по-долно качество тель е взелъ лозаря и колкото по-тънка е сжщата, толкова по-често лозаря ще бжде ангажиранъ да харчи за поправки на телената конструкция презъ време на най-усилената работа. Не само това, но и съ най-внимателни работници, при тѣзи поправки се поврежда голѣма частъ отъ гроздовата реколта.

Тельта бива отъ най-различно качество и дебелина. Ето защо не бива да се скжпимъ да заплатимъ по 1 лв. повече за 1 кгр. тель, но да имаме по-дебела и по-здрава такава. Освенъ това лозаря трѣбва да знае, че съ течение на времето тельта губи еластичностьта си и отслабва, поради което по-лесно се кжса. Прѣскането на сжщата съ киселъ синь камъченъ разтворъ сжщо я разяжда, поврежда и изтънява.

Поради всички тѣзи причини не бива да поставяме за теленитѣ конструкции въ лозята тель по-тънка отъ № 22. За да имаме добри резултати, трѣбва да спазваме следното:

Ориентацията на редоветѣ трѣбва да бжде по-посока на силнитѣ и преобладающи вѣтрове. Ако поставимъ редоветѣ напрѣко (перпендикулярно) на посоката на вѣтроветѣ, то ще имаме много повреди и пакости. Телената конструкция, облечена и закрыта отъ листата и пржчкитѣ на лозата представлява една голѣма плоскостъ и опора срещу вѣтъра, поради което сжщия, може лесно да я скжса, а въ много случаи да изкорени и гѣтне цѣлата конструкция заедно съ дерецитѣ. Освенъ това, при този случай гроздоветѣ сж постоянно изложени на вѣтроветѣ, които ги олѣскватъ, повреждатъ и правятъ негодни да издържатъ на дълъгъ транспортъ.

При нашитѣ условия, телената конструкция е достатъчно, когато има 3 реда тель. Нѣкои лозари поставятъ по 4 реда, но това не е нужно. Само въ изключителни случаи, когато имаме много силни почви и буйни лози, ще поставимъ 4 реда тель.

За да бжде тельта винаги хубаво опъната, много важно е, особено крайнитѣ диреци да бждатъ здраво забити въ земята, подпрѣни или спънати, за да не се подаватъ и навеждатъ подъ тежестъта на товара си. Когато крайнитѣ диреци се подадатъ и отслабятъ, теловетѣ увисватъ и често гроздоветѣ падатъ чакъ до земята.

Ще знаемъ, че колкото редоветѣ на едно лозе сж дълги, толкова тежестъта и товара върху тельта и крайнитѣ диреци е по-голѣмъ. Затова, въ такива случаи ще си служимъ съ по-здрави крайни диреци и по-дебела тель.

Казахме вече, че при нашитѣ условия е напълно достатъчно да поставимъ 3 реда тель на телената конструкция. Най-голѣма тежестъ пада върху първия тель, понеже върху него се връзва плодната пржчка. Затова първия тель трѣбва да е най-здравъ и дебелъ. За цельта най-подходящъ е № 28, а при кжси редове може да си послужимъ и съ № 25.

Срѣдни тель служи за превръзване на лѣтораститѣ. Върху него пада най-малка тежестъ и той може да бжде най-тънъкъ въ сравнение съ другитѣ два. Въ този случай можемъ да поставимъ № 22. Върху най-горния тель се превръзватъ и тежатъ лѣтораститѣ, които сж доста тежки и изложени на вѣтъра, затова сжщия трѣбва да е по-здравъ отъ срѣдния. За цельта най-подхожда № 25.

Самото разположение на теловетѣ трѣбва да бжде такова, че да позволява най-голѣми удобства при обработването на лозето, да гарантира хубавото запазване и отгледване на гроздоветѣ и лозитѣ. Първия тель ще се постави на височина 40—50 см. надъ нивото на земята. Ако се постави по-низко, гроздоветѣ рискуватъ да падатъ низко до земята, да бждатъ опръскани и замърсени въ дъждовно време. Срѣдния (втория) тель ще се постави на 30 см. надъ първия.

Целта е, да може по-лесно да се превързватъ лѣтораститѣ за да не бждатъ изкършени и изчупени отъ вѣтроветѣ.

Третия (най-горния) тель се поставя на 50 см. надъ втория. По този начинъ общата височина на телената конструкция ще бжде 1'20 м. Тази височина е напълно достатъчна за развитието на лозата при нашитѣ условия. Лѣтораститѣ, които сж израсли надъ третия тель ще се повиятъ по сѣция и ще образуватъ една стрѣха, която ще запазва и засѣнчва гроздето отъ слънчевитѣ лъчи и евентуално отъ градушка и др. повреди.

К. Печевъ

сп. агрономъ — Враца.

Ролята на лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“

за издигане на лозаро-винарството въ гр. Ямболъ
(Продължение отъ кн. 1 и край).

Винарство. Въ миналото и днесъ отъ грамадната частъ на добитото грозде се произвежда вино. Отъ край време винодѣлието въ Ямболъ е примитивно, такова е въ голѣмата си частъ и днесъ и ако нѣкоо години сж получавани и се получаватъ добри вина, то е благодарение стеклитѣ се извънредно благоприятни условия. Следователно, въпрѣки добрия плодъ въ Ямболъ се произвеждатъ по-често нетрайни и извънредно разнообразни вина. Типовото производство, което може да служи за външната търговия е било до скоро непознато. Въ това направление се започна въ 1924 година съ производството на лозаро-винарската кооперация „Мискетъ“, която групира частъ отъ лозаритѣ за обща преработка и продажба на придобитото отъ лозята на членоветѣ грозде въ гарантирано натурално и типово вино и други продукти, за която целъ кооперацията се сдоби въ 1926 год. съ собствена изба отговаряща на условията за добро винарствуване и спазване на полученитѣ вина.

По този начинъ се повдигна и стопанското значение на лозаро-винарството въ града. Съ основаването на кооперацията се въведе и се привикнаха лозаритѣ да изчакватъ доброто узрѣване на гроздето и сега гроздобера се извършва обикновено къмъ срѣдата на м. октомврий, а нѣкои години и по-късно. Съ тази мѣрка се гарантира получаването на доброкачествени бѣли и червени вина. Колкото се отнася за издигане името и качествеността на вината на гр. Ямболъ, най-голѣма заслуга за това има кооперация „Мискетъ“ въ която производството е сложено на рационални начала.

Ямболскитѣ вина, частно тѣзи на кооперация „Мискетъ“ се отличаватъ съ приятенъ вкусъ и ароматъ. Тѣзи имъ качества бѣха и сж добре оценени отъ чуждестраннитѣ и Со-

фийски винарски кжши, по специално Виенската винарска кжща Klein & Brandl, която закупува 2 — 3 години наредъ червенитѣ вина на кооперация „Мискетъ“ и пласира същото като типъ Бургундско за което сведочатъ напечатенитѣ на фирмата етикети — Burgunder Rotwein — von Jamboli — Sud Bulgarien.

ТАБЛИЦА 4.

Години	Типъ на виното	Относително тегло	Алкохолъ въ обемъ ‰	Обща киселина въ винена	Лѣтлива кисел. съ оцетна ‰	Екстрактъ ‰	Глицерини ‰	Захаръ въ ‰	Минерални вещества ‰
1929	Димятъ — контрола	0.9912	12.05	5.7	0.6	17.8	7.30	0.8	1.60
„	Памидъ — контрола	0.9897	12.78	4	0.7	16.3	7.00	0.6	1.51
„	Димятъ 1/2 — Памидъ 1/2	0.9906	12.34	4.7	0.6	17.0	7.30	0.7	1.58
1930	Димятъ — контрола	0.9908	11.86	4.27	0.39	16.3	6.80	0.91	—
„	Памидъ — контрола	0.9904	13.16	3.40	0.49	18.3	6.10	1.51	—
„	Димятъ 1/2 — Памидъ 1/2	0.9902	12.59	3.65	0.45	16.8	7.80	0.90	—
1931	Димятъ — контрола	0.9902	12.78	5.40	0.51	17.0	6.80	1.04	1.53
„	Памидъ — контрола	0.9899	13.34	3.67	0.62	17.08	6.00	1.04	1.62
„	Димятъ 1/2 — Памидъ 1/2	0.9901	13.25	4.80	0.44	18.3	6.40	1.29	1.52

Че Ямболскитѣ вина, частно тѣзи на кооп. „Мискетъ“, сж едни отъ добритѣ вина въ страната явствува отъ химическата анализа и преценката за сжщитѣ отъ лозаро-винарска та опитна станция въ гр. Плѣвень.

Току що посоченитѣ резултати отъ анализитѣ на вината на кооперация „Мискетъ“ за единъ шестъ годишенъ периодъ сж доста характерни. Отъ горнитѣ данни се вижда, че срѣдния типъ бѣло вино ще има 12 и половина до 13 и половина градуса алкохолъ, 18—22 гр. екстрактъ, 4—6 гр. обща киселина и пр. Срѣдния типъ червено вино ще има 11 и половина до 12 и половина градуса алкохолъ, 26—32 гр. екстрактъ, 4—6 обща киселина и пр. Обаче, да се подобри и осигури получаването на още по-високо качествено вино кооперацията трѣбва да направи всичко възможно за да осигури едно планомѣрно вписане на гроздето (безъ да се претрупва вписането) презъ време на гроздобера, като промѣни още начина на пренасянето т. е. вмѣсто съ шарпани (постави) пренасянето на гроздето отъ лозето до избата да става съ манипулационни сандѣчета, събиращи 20 до 30 кгр. грозде. На дѣлга кола, подпълнена съ лозови прѣчки или съ царевични снопи, играещи ролята на пружини, за да се

Име на производителя	Реколта	Цвѣтъ на виното	Алкохолъ %, въ обемъ	ГРАМОВЕ ВЪ ЕДИНЪ ЛИТРЪР								Забележка
				Екстрактъ	Общо кисел. изр. въ вин.	Лѣтливи ки- селини	Захаръ	Глицеринъ	Минерални вещества	Танинъ	Винена кисе- лина	
Лозаро-винарска коопера- ция „Мискетъ“ гр. Ямболъ	1927	Бѣло	13.28	18.—	4.48	0.47	0.86	7.35	1.604	0.02	1.96	
	1927	Червено	13.06	24.5	4.40	0.71	1.12	6.79	2.266	1.26	2.12	
	1928	Бѣло	14.39	20.4	4.73	0.62	1.75	6.51	1.350	0.10	1.51	
	1928	Червено	12.59	22.5	4.49	0.91	0.88	6.49	1.770	1.17	2.34	
	1929	Бѣло	13.52	20.9	4.80	0.62	1.98	6.75	1.93	0.06	2.55	
	1929	Червено	12.49	34.1	4.43	0.94	3.50	8.05	3.50	2.84	2.89	
	1930	Бѣло	12.78	18.1	4.4	0.53	2.90	6.2	1.42	0.03	2.2	
	1930	Червено	11.24	26.2	3.82	0.68	2.83	—	3.01	—	2.29	
	1931	Бѣло	13.16	23.—	5.40	0.45	3.34	6.6	1.60	0.04	1.80	
	1931	Червено	11.50	29.4	5.80	0.55	2.62	7.4	2.90	—	2.68	
	1932	Бѣло	15.95	30.5	6.08	0.76	3.12	14.07	1.82	—	2.03	
	1932	Червено	14.97	44.4	5.40	1.26	0.95	10.22	3.81	—	—	
Срѣдно за 6 години	—	Бѣло	13.85	20.18	4.98	0.57	2.32	7.91	1.620	—	—	
		Червено	12.64	30.18	4.72	0.84	1.98	7.59	2.879	—	—	

ТАБЛИЦА 5.

[illegible]

ТАБЛИЦА 6.

предпази гроздето от смачкване, могат да се натоварят 30 до 40 сандъчета. Съ така посочения начин на пренасяне ще се осигури сортировката на гроздето и неговия подбор и по този начин контролата върху докараното грозде ще бъде по-ефикасна, и фалшификацията от страна на недобросъвестните кооператори ще бъде премахната. Най-важното, гроздето ще пристига въ избата здраво, което винаги ще преработи рационално и няма да бъде както до сега, вмѣсто грозде съ поставитѣ се докарва ферментираща каша от която никой не може да предвиди какво ще излѣзе. Нагледно за състоянието на лозаро-винарството въ Околията и града и ролята която играе кооп. „Мискетъ“ за рационализирането на последното се вижда от следната таблица 6.

Дребнитѣ винопроизводители за околията и града, поставят полученото вино въ много малки бѣчви (бурета) така, че се падат срдѣно 209 литри на бѣчва. Като се има предвидъ, че всѣки винопроизводител си приготвя вина по свои разбирания, от друга страна, запазването на сждоветѣ се прави по най-различни начини (едни остават сждоветѣ следъ изпразването съ калъта до новъ гроздоберъ, други остават малко вино, за да се вкисне, та оцетната киселина да запазва сждоветѣ от мухлясане, трети по другъ начинъ — едно извънредно голѣмо разнообразие въ запазването на сждоветѣ.

При кооперация „Мискетъ“ имаме точно противното, т. е. приготвяването на вина става по единъ установенъ планъ въ най-много три типа вина: бѣло, розово и червено. Сждоветѣ сж съ срдѣна вмѣстимостъ 2,240 литри — 10 пѣти по-голѣми отколкото срдѣния сждъ на отдѣлния винопроизводител. Сжщитѣ се поддържат винаги чисти по единъ единственъ начинъ, което позволява всѣка година да се получават вина съ единъ и сжщъ вкусъ. От друга страна кооперацията може лесно да нагоди производството спрямо търсенето на голѣмитѣ пазари, може да даде голѣми количества типови вина, интересни за сжщитѣ пазари. От трета страна кооперация „Мискетъ“ съдействува, улеснява и упжтва членоветѣ си въ борбата съ болеститѣ и неприятелитѣ по лозата и пр.

Ясно е, че освенъ чисто техническитѣ преимущества, кооперация „Мискетъ“ има и голѣми стопански такива и затова нека прежде за общото благо на всички.

Отъ г. проф. Н. Недѣлчевъ е подъ печатъ специална брошура — наставление за правилното отглеждане на десертнитѣ лозя.

Ще се изпрати безплатно на всички издѣлжили абонамента си за тази година.

Лозарството и винарството въ Турция

(Преводъ отъ сп. „La Turquie Kamâliste“, бр. 8 отъ 1935 г.)

Турцитѣ познаватъ гроздето, съ което сж се хранили Адамъ и Ева преди да вкусятъ отъ забранения плодъ. Турцитѣ сж пили сжщо отъ виното, получено отъ лозята на пророка дѣдо Ной. Тѣ сж имали лозя преди пророка Давидъ, който славословеше Бога, загдето е създадъ Бакхусовото питие.

Египтянитѣ, римлянитѣ, гърцитѣ, картагенянитѣ, галитѣ и много други древни племена научаватъ за виното дълго следъ турцитѣ, защото, известно е, че отъ Азия, отечеството на турцитѣ, гроздето се разпространява въ свѣта.

Културата на лозата се разпространява навсѣкжде, кждето проникватъ турцитѣ. Така че, турцитѣ се явяватъ първитѣ лозари въ свѣта. Тѣ, обаче, презъ деспотическия отомански режимъ сж били принудени да оставятъ на раята търговията съ вина и близкитѣ на винарството индустрии. При все това, народа, даже и царуващитѣ султани, сж винаги обичали и възпѣвали виното; така че, къмъ всѣка епоха отъ националната ни история имаме и една литература за виното. Къмъ края на миналия вѣкъ единъ поетъ се осмѣлява даже да каже: „дори и коранътъ не може да отрече добродетелитѣ на виното“.

Съвременнитѣ турци съ удоволствие се занимаватъ съ винарство.

Къмъ края на епохата на султанитѣ, случило се една година хубавитѣ измирски грозда да останатъ непродадени. За да не се хвърли такава богата реколта, губернаторътъ на Измиръ помолить тогавашното правителство да разреши производството на вино. Министерскиятъ съветъ, обаче, вмѣсто исканото разрешение, се задоволилъ да отговори: „непродаденото грозде да се направи на петмезъ, който да бжде употребенъ като захаръ въ приготвянето на халва“.

Тогавашната полиция, която забраняваше на турската жена да се разхожда съ мъжа си, която разкъсваше дрехитѣ, оставащи да изпъкватъ формитѣ на тѣлото — тая полиция се явява значи само вѣрна отразителка на менталитета на бившитѣ режими.

Не е чудно впрочемъ, че именно републиканска Турция — тая, която възроди цѣлия народъ, даде права на жената и я освободи отъ вѣковното робство — тя е, която създаде за лозарството условия на просперитетъ, условия щедро поощрявани въ всички области на общественния животъ.

Прилаганата отъ новия възродителенъ режимъ програма има за главна цель да изтъкне неизползуванитѣ досега ресурси на страната, и да имъ даде насоки, които да отговарятъ на изискванията на новото общество.

Лозарството въ Турция е безспорно единъ отъ най-

важнитѣ стопански източници, защото следъ житнитѣ, лозята заематъ най-голѣма площъ. Лозарството е едно отъ най-любимитѣ занятия на турския селянинъ, който е неуморимъ въ грижитѣ, които полага за него. Нивитѣ, засѣти съ жито, се редуватъ въ долинитѣ, съ лозя. Въ която и частъ на Анадола да пжтувате, сигурно ще видите голѣми полета съ жито и ечмикъ, заградени съ склонове и хълмове, заети отъ хубави лозя, които радватъ окото. Турскиятъ селянинъ гледа лозето си съ преданна грижливостъ. Подпомаганъ отъ всички членове на семейството си, той се грижи за всѣка главина, за окопанането, присаждането, предпазнитѣ мѣрки (прѣскане, сулфитирание и пр.). Множество жители на Анадолскитѣ градове прекарватъ лѣтната си ваканция въ лозята. Въ тия области „отивамъ на лозето си“ значи отивамъ въ ваканция. Гроздоберътъ налага взаимното сближение на всички семейства, които се събиратъ и съ увлѣчение се предаватъ на общото дѣло на гроздобера. Събирането на гроздето, което се придружава отъ пѣснитѣ и радостниятъ смѣхъ на младитѣ, става въ голѣми чисти платна, въ които се оставя да съхне. Друга частъ отъ гроздето се пресува въ фабрикитѣ за мѣстъ и преработва въ петмезъ.

Грозде, въ прѣсно състояние за зимата, се запазва на гроздове въ избитѣ. Голѣма радостъ за гостоприемния турски селянинъ е да може да предложи на госта си, хубаво прѣсно грозде, тогава когато, навѣнъ, лозята сж покрити съ снѣгъ.

Отглеждането на лозата, позната у насъ отъ дълго време, е дало на цѣлия Анадолъ характеръ на лозарска страна. Въ Турция — преди войната — пространството на лозята заемаше 550,000 хектари. Лозята въ областитѣ Бурдуръ, Анталия, Испарта и Нидже, заедно съ лозята въ бившия вилаетъ Кония, заемаха 42,000 хектара. Лозята въ бившия вилаетъ Бруса заемаха 87,000 хектари, въ Диарбекиръ — 40,000 хект., въ Елазиръ и Малатия — 27,000, въ Марашъ — 30,000, въ Амасия и Шокатъ — 20,000 хект.; лозята въ Измиръ, Андинъ, Манса и Денизли бѣха изчислявани на 113,000 хектари.

Въ наши дни, лозарството е единъ отъ главнитѣ източници на страната — голѣма частъ отъ Измирскитѣ лозя, прочути по отличния вкусъ на тѣхнитѣ грозда, сж възстановени и подобрени, а има и много новосъздадени. Измирската областъ, която до 1930 г. произвеждаше изключително сорта „Султание“ притежаваше 60,000 хектари лозя. Новитѣ лозя произвеждатъ грозде безъ семе. Отъ тѣзи лозя се добива годишно 35 до 60,000 тона сухо грозде, което се изпраща на свѣтовния пазаръ. Срѣдниятъ годишенъ доходъ отъ продажбата на това грозде е 20,000,000 турски лири.

Ние нѣма да се спираме тукъ върху общопризнатия фактъ за доброкачествеността на нашитѣ грозда. Достатъчно е само да приведемъ резултатитѣ отъ анализата, на-

правена въ Хамбургския държавен институтъ за приложна ботаника, относно хранителнитѣ свойства на стафидитѣ отъ Измиръ и Маниса: „Стафидитѣ сж прозрачни, свѣтложълти до златожълти на цвѣтъ, съ чудесенъ ароматъ и лекъ вкусъ. Сто зърна измирски стафиди тежатъ 67.7 грама, тогава, когато 100 зърна гръцки стафиди „Султане“ тежатъ 368 грама, а 100 зърна Калифорнийски стафиди тежатъ 468 грама. Гръцкитѣ и Калифорнийскитѣ стафиди сж потвърди отъ Измирскитѣ, и въ тѣхъ се констатира присъствието на сѣра, което показва, че тѣ сж били препарирани съ SO_2 . Количеството калории, което даватъ 100 грама измирски стафиди е 272—275“.

Проф. Гернграсъ, който е изучавалъ нашитѣ лозя пише: „Анадолскитѣ и Тракийски грозда сж едно неоценимо богатство“.

(Следва).

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ.

Ат. Бойчиновъ

Преоблагородяване на стари лози

Въ всѣко лозе има десетки безплодни главини или нежелани сортове, които лозаря обработва безъ особена полза. Ето защо, много разумно би било, всички тѣзи лози да бждатъ преоблагородени още презъ настоящата пролѣтъ.

Много лозари сж на мнение, че старитѣ лози не могатъ да се преоблагородяватъ или даватъ лошъ процентъ на прихващане. Въ действителность, щомъ като подложката е здрава ние можемъ да разчитаме на добри резултати. Вѣрно е, че при облагородяването на разцѣпъ се образуватъ голѣми рани и сжщото е въ зависимостъ отъ времето презъ пролѣтъта. Ако времето е сухо, топло и благоприятно за прихващавето ще имаме по-добри резултати и обратно.

Имайки предвидъ всичко това и като се ползуваме отъ наблюденията отъ миналата година, ние ще препоръчаме, облагородяването да се извърши по възможность по-късно и при по-топло време. Тогава ще имаме и по-добри резултати.

Така, миналата година, облагороденитѣ късно лози дадоха много по-добъръ процентъ на прихващане въ сравнение съ рано облагороденитѣ такива.

Ето защо, важно е да запазимъ калемитѣ въ сѣнчесто и студено мѣсто и то въ *умѣрено влаженъ пясъкъ*. Така тѣ ще се запазятъ за по-дълго време и ще можемъ да ги използваме за едно по-късно облагородяване. Когато калемитѣ сж поставени въ топло и много влажно мѣсто, много лесно се развиватъ и ставатъ негодни за облагородяване. За сведение само ще съобщимъ, че въ напредналитѣ страни за целта се използватъ и хладилнитѣ помѣщения. Калемитѣ, поставени въ сандѣци съ пѣ-

съкъ и мъхъ могатъ много лесно и невредими да се запазятъ до м. май. По този начинъ облагородяването ще се извърши късно и въ топло време, което е много благоприятно за образуването на калусъ и срастване на калема съ подложката.

За това много важно е да си съберемъ съевременно нужнитъ калеми и да ги запазимъ по възможностъ за по късно време въ сезона.

Независимо отъ това лозитъ, които ще преоблагородяваме ще почнемъ да ги подготвяме по-отрано. Така, следъ отриването и по време на рѣзитбата може да изрѣжемъ лозитъ на необходимата височина и да ги оставимъ да си плачатъ. Следъ това, когато времето се стопли, опрѣсняваме и заглаждаме отрѣза и пристяпме къмъ преоблагородяването.

За сега у насъ се практикува при пролѣтното облагородяване на лозата главно присаждането на разцѣпъ или въ нѣкои случаи на копулация. Последния начинъ се практикува въ рѣдки случаи и, затова нѣма да се спираме на него. Облагородяването на разцѣпъ е много престо и може да се извърши отъ всѣки лозаръ. Отрѣзаната лоза се разцѣпва по посока на най-късия диаметъръ, като се гледа при разцѣпа до кората, всички тъканн да сж здрави и безъ следи отъ стари повреди и рани. Разцѣпването се извършва съ малка сѣкира или голѣмъ ножъ. Разцѣпа бива 2.5 до 3 см. дълбокъ. Калема се оставя обикновено съ две пѣпки, като въ основата се изостря въ видъ на камичка. Важно е лозаря да знае, че най-активната тъканъ при лозата се намира подъ кората. Така че, при поставянето на калема трѣбва да се гледа кората на калема и подложката да се сливатъ. Така калуса, който се образува отъ калема и подложката се слива и лесно сраства. Следъ поставяне на калема лозата се превръзва хубаво съ рафия, която да придържа калема да не падне. Следъ това лозата се замазва съ хума и зарива съ рохка земя. Обикновено надъ калема трѣбва да има 3—4 прѣста земя. Ако облагородената лоза се остави открита, то отъ слънцето и вѣтъра образуванитъ рани засъхватъ и не могатъ да образуватъ калусъ и да се сраснатъ.

Облагородяването на разцѣпъ, особено при старитъ лози у насъ се най-широко практикува. При този начинъ на облагородяване се образуватъ голѣми рани, спойката не е много хубава и лозата не е много дълготрайна. Освенъ това, при дъждовно и студено време процента на прихващането е много слабъ.

Когато облагородяването на разцѣпъ се извърши по-късно въ сезона при по-топло време, то процентъ на прихващането значително се подобрява. Освенъ това, установено е, че при равни условия монтиколата (*Rupestris du Lot*) дава по-слабъ процентъ прихващане въ сравнение съ 41 б и другитъ подложки.

Веднѣжъ прихванати, преоблагороденитъ стари лози се развиватъ много добре, стига подложката имъ де е здрава и безъ рани. Преоблагородяването на една стара лоза е равностойно на нейното подмладяване и засилване, стига да се прихване и срастне хубаво.

Кюгука (главината) на една стара лоза представлява една купчина отъ засъхнали чепове и стари рани. Хранителнитѣ и сурови сокове се движатъ много бавно между тѣзи засъхнали и повредени тъкани, защото проводящитѣ тъкани сж разположени зигзагообразно и правятъ много завои и чупки, които прѣчатъ на правилното сокодвигане. Когато чрезъ облагородяването отстранимъ главината и поставимъ нови здрави калемѣ, то сокодвигането въ така присадената и прихваната главина ще бжде много по-лесно и правилно. По този начинъ ще се осигури едно много по-буйно развитие на изтощената и стара лоза, което е равносилно на подмладяване. Ето защо, при нужда не бива да се колебаемъ да преоблагодоримъ и използваме известни стари и изтощени лози. Въ много случаи отслабването на лозата се дължи на *сухитѣ чепове и рани по кюгука*, така че, като поставимъ новъ калемъ на една здрава и развита вече коренна система то ще засилимъ и продължимъ живота на лозата. Важно е лозара да знае, че най-активната тъканъ при лозата се намира близо подъ кората на лозата. Ето защо кората на калема трѣбва да се срѣщне съ кората на подложката и, така образувания калусъ се сраства и дава хубава спойка. Това важи за всички начини при облагородяването на лозата.

Освенъ на разцѣпъ, старитѣ лози могатъ да се преоблагодорятъ и по други начини, които за сега не сж още изпитани у насъ. За тази целъ имаме заложени редица опити, резултата отъ които своевременно ще съобщимъ въ сп. „Лозарски прегледъ“.

В В Стрибърни

Размножаване чрезъ рѣзници, положници и загърляне въ овощарството

Всѣка една частъ отъ едно стебло или коренъ, които отдѣлени напълно отъ растението майка и поставени при благоприятни условия, могатъ да се развиятъ въ самостоятелно растение, наричаме рѣзникъ. Ако предназначениятъ за размножаване части стоятъ свързани съ растението-майка до като се закоренятъ и по този начинъ станатъ годни за самостоятеленъ животъ, наричаме положници.

Броятъ на растенията, които може да размножаваме по озаглавенитѣ три начина е твърде голѣмъ и за това тѣ иматъ голѣмо значение не само въ лозарството, но и въ овощарството, а така сжщо и въ другитѣ разклонения на градинарството — цвѣтарство и производството на декоративни храсти и дървета.

1. Размножаване чрезъ рѣзници. Този начинъ се практикува главно при френското грозде, но може, макаръ и съ по малкъ успѣхъ, да се приложи и при размножаването на дюлитъ, нѣмското грозде, дусена и парадиза. Той е и отъ голѣмо значение за размножаването на много декоративни храсти и дървета, напр. върби, тополи, лоницери, форзиции, спиреи, филадельфуси, нѣкои рози и пр. Вкореняването на рѣзницитѣ се

върши на пролѣтъ, а рѣзниците за тази целъ се събиратъ на есенъ или презъ зимата. За рѣзници се избиратъ добре развити едногодишни клонки, които свързани на снопчета се пазятъ въ изба или на удобно мѣсто вънъ, за предпочитане такава съ северно изложение, заровени въ пѣськъ или прѣстъ.

Рано на пролѣтъ, щомъ времето позволи, рѣзниците се изваждатъ и приготвяватъ за вкореняване. Тѣ се нарѣзватъ, споредъ овощиятъ видъ на 15—30 см. дълги парчета, като се гледа, щото нарѣза до долната пжпка да бжде гладкъ, близо до нея и да има слабъ наклонъ на горе. Сжщото се прави и по отношение горната пжпка, само че тукъ наклона на нарѣза се прави надолу. Вкореняването става още по-добре, когато долния край на рѣзника е свързанъ съ малка частъ отъ старото дърво. Така приготвенитѣ рѣзници се набучватъ въ добре разработено мѣсто съ лека пѣсчлива и богата на хумусъ земя. Посаждането става въ редове 30—35 см. единъ отъ другъ и въ тѣхъ 15—20 см. рѣзникъ отъ рѣзникъ и то на такава дълбочина, че надъ земята да останатъ 2—3 пжпки. Когато рѣзниците сж кжси тѣ се поставятъ отвѣсно, а ако сж дълги — малко наклонено. При грижлива обработка на почвата и нѣколкократно поливане презъ лѣтото, до есенъта рѣзниците сж вкоренени и могатъ да се садятъ право на своето постоянно мѣсто или се премѣстватъ при малко по голѣми разстояния въ други лехи дето стоятъ 1—2 години за усилване.

Специално за френското грозде се препорѣчва рѣзниците да се събиратъ и поставятъ на вкореняване още презъ м. августъ — септемврий, стига само лѣтораститѣ да сж добре узрѣли.

При поставенитѣ за вкореняване рѣзници, по краищата на направениятъ доленъ отрѣзъ най-напренъ се образува една гжбчеста материя, наречена *калусъ*, която залива направената рана и въ последствие започва и развитието на коренчета.

2. Размножаване чрезъ положници. Този начинъ се практикува главно при размножаването на дюлята, лозата и лещника. Състои се въ това, че рано на пролѣтъ, млади едно или двегодишни клонки безъ да се отдѣлятъ отъ майчината глава, се превиватъ къмъ земята и тукъ се заравятъ въ плитки трапове, които сж изпълнени съ компостна или парникова прѣстъ, размѣсени съ пѣськъ. При заравянето на клонката нейниятъ връхъ остава надъ земята, а за да може сжщата да стои по добре въ даденото ѝ положение, тя се закрепя къмъ земята съ дървени куки. Заровенитѣ клонки презъ лѣтото се вкореняватъ и на есенъ или рано на пролѣтъ се отрѣзватъ и посаждатъ като самостоятелни растения. За да улеснимъ вкореняването, заровената въ земята частъ, подъ всѣка пжпка се прави слабъ напрѣченъ нарѣзъ съ остро ножче. Освенъ обикновенитѣ положници, имаме и така нареченитѣ *китайски положници*. Този начинъ се практикува главно при лѣщницитѣ и той дава възможностъ отъ едно растение майка да се получатъ много повече млади растения. Състои се въ това, че по-голѣма частъ отъ клонитѣ на

растението майка се привеждатъ и прикрепятъ къмъ земята, като ги разпредѣляме радиално безъ обаче да ги заравяме. Отъ така положенитѣ клони се развиватъ много млади лѣторасты. Щомъ сжщитѣ достигнатъ 15—20 см. височина, отстраняваме имъ най-долнитѣ листа, нараняваме ги съ остъръ ножъ въ тѣхната основа и следъ това всички положени клони се заравятъ съ хубава, рохка градинска прѣстъ, така че надъ земята да останатъ само връхчетата на младитѣ лѣторасты.

3. Размножаване чрезъ загърляне. Този начинъ е отъ особено голѣмо значение при всички дървета и храсти, които размножавани чрезъ рѣзници се вкореняватъ мжно. Въ овошарството този начинъ е особено важенъ за нѣмското грозде и за производство на подложки за облагородяване отъ дюли, дженъ и парадизъ. Състои се въ това, че рано на пролѣтъ растенията майки се изрѣзватъ низко до земята. Щомъ покаралитѣ множество млади лѣторасты достигнатъ 25—35 см. височина, следъ като имъ се махнатъ най-долнитѣ нѣколко листа, се загърлятъ съ хубава рохка прѣстъ, така че надъ купчината да се виждатъ само върховотѣ. До есенъта заровенитѣ части пушатъ корени и всѣки лѣторастъ дава самостоятелно растение.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Гроздето и виното сж храна.

Докладъ до Българския лозарски съюзъ отъ д-ръ Петъръ Костовъ, пом. гл. секретаръ на Международния лѣкарски комитетъ за изучаване на гроздето и виното и д-ръ Ив. Маноловъ, членъ на сжщия комитетъ.

Отъ 26 до 31 августъ т. г. въ гр. Лозана, Швейцария се съсгоя I-вия Международенъ лѣкарски конгресъ за изучаване на гроздето и виното.

Подетата инициатива и развитата вече отъ нѣколко години дейность на отдѣлнитѣ лѣкарски сдружения за изучаване и пропагандиране на гроздето, виното и другитѣ гроздови продукти въ Франция, Италия, Испания и други страни се изрази въ основаването на едно интернационално лѣкарско сдружение за изучаване на гроздето и виното.

Този първи конгресъ е забележителенъ по това, че поставя вече на международна научна база голѣмото значение на гроздето и виното като храна и лѣкарство отъ гледище на медицината и хигиената.

Отъ представенитѣ доклади на конгреса и станалитѣ разисквания по тѣхъ пролича, съ каква голѣма вещина и сериозность се третира въпросътъ за гроздето, гроздовитѣ продукти и употребата на виното.

На конгреса бѣха представени лица отъ елита на Французскитѣ, Италианскитѣ, Испанскитѣ, Австрийскитѣ и други учени — медици и професори.

Сѣмиятъ конгресъ заседава въ Пале Рюминъ — Лозанския университетъ подъ председателството, първия денъ на професоръ Портманъ — известенъ ученъ и деканъ на Медицинския факултетъ въ гр. Бордо; втория денъ подъ председателството на проф. Билиони — директоръ на института по физиология отъ медицинския факултетъ на гр. Римъ и третия денъ подъ председателството на известния проф. по Патологична анатомия Баицке отъ гр. Грацъ — Австрия, който е билъ учителъ и на много наши лѣкари, следвали въ сѣщия градъ медицина. Участвуваха повече отъ 160 лѣкари-делегати; на конгреса бѣха представени следнитѣ страни: Франция, Италия, Испания, Австрия, Португалия, Гърция, Ромъния, Чехия, Литва, Швейцария, Унгария, Уругвай, Луксембургъ, Мароко, Алжиръ, Персия и др. България бѣше представена отъ д-ръ П. Костовъ и д-ръ Маноловъ.

Главнитѣ реферати на тазгодишния конгресъ бѣха:

1. Витаминитѣ отъ гроздето и виното отъ проф. Билиони.
2. Виното при диетата на болнитѣ и общо при храненето отъ проф. Вайсенбахъ отъ Парижъ.

3. Виното при душевнитѣ заболявания отъ проф. Англадъ отъ Парижъ, бившъ председателъ на Французкото лѣкарско сдружение.

Изнесоха се още следнитѣ реферати: 1) Виното и чердробнитѣ заболявания отъ д-ръ Райанъ; 2) Виното при храненето отъ д-ръ Перець; 3) Виното противъ алкохолизма отъ проф. Дантасъ; 4) Виното като укрепяващо срдство отъ д-ръ Берилонъ; 5) Организация на гроздолѣчебни станции отъ проф. Деллауфе. Отъ Българскитѣ делегати се докладва върху действието на нашитѣ вина при нѣкои заболявания, като диабетъ, малария, колибацилоза и др. и по-специално върху приготвлението на българското вино „пелинъ“ и неговото действие като възбуждащо апетита и укрепяващо срдство — употребено въ умѣрена доза.

Отъ направенитѣ доклади-проучвания и развититѣ се на конгреса разисквания се установи по единъ безспоренъ начинъ, освенъ грамадното значение на гроздето и неговитѣ продукти при рационалното хранене, още, че и умѣрената употреба на чисти, натурални вина е отъ безспорна полза за организма отъ медико хигиенична гледна точка. И че умѣрената употреба на вино не само не води до алкохолизъмъ, както се смѣта отъ известни срдѣди, а напротивъ, то по своя съставъ представлява първокласна храна и при специални случаи — лѣкъ.

Взема се решение международния конгресъ да става всѣки три години, като следующия бжде въ гр. Лисабонъ — Португалия презъ 1938 година.

Взеха се следнитѣ резолюции:

- 1) *За Министерствата на Народната просвѣта.*

Да се предвиди въ програмата на срднитѣ и висши училища, въ съгласие съ Международния лѣкарски комитетъ за изучаване на виното и гроздето, планъ за народно възпитание, целящъ да разграничи употребата на виното и на алкохола и да изложи последствията отъ винопиенето и алкохолизма.

2) За Министерствата на Народното здраве.

Да се организира, съ съдействието на Международното медицинско дружество за изучаване на виното и гроздето, пропаганда за установяване хранителнитъ и хигиенични стойности на казанитъ продукти за здравето и работоспособността на всички класи отъ народа и да изтъкне действието на винопиенето (винизма) и на алкохолизма върху социалнитъ болести: туберкулоза, венерически болести, алкохолизъмъ, лудостъ и други.

3) За Министерствата на Земедѣлието.

Да се отпочне, посрѣдствомъ агрономическитъ институти, земледѣлскитъ училища, лозаро винарскитъ дружества и съ съдействието на Международния лѣкарски комитетъ за изучаване на гроздето и виното, пропаганда за усъвършенствуване културата на десертнитъ грозда, медикохигиеничната употреба на гроздовъ сокъ и особено да се превръща въ типични и оригинални вина прѣсиятъ ферментиращъ гроздовъ сокъ по начинъ, щото да се избѣгне каквато и да е фалшификация.

Хранителната стойность на спирта въ виното.

Ние четемъ въ „Швейцарския винарски вестникъ“:

И най-голѣмитъ противници на спирта не могатъ да оспорятъ, че спирта е носителъ на една потенциална (скрита) енергия. Той дава при своето изгаряне, като се преобрѣща на вжглена киселина и вода 71 калории. Това означава, че се получава значително повече, отколкото дава бѣлтѣка и захарѣта, но не тъй много, както тлъстинитъ. Отдѣлянитъ топлини отъ нашитъ хранителни вещества, споредъ Rubner сж следнитъ:

1 грамъ бѣлтѣкъ	отдѣля въ тѣлото	41 калории.
1 грамъ захаръ	”	41 ”
1 грамъ тлъстина	”	93 ”
1 грамъ спиртъ	”	71 ”

Това сж точни данни, получени чрезъ изгаряне на отговарящитъ метери въ калориометъртъ. Тѣ говорятъ сами и не се нуждаятъ отъ защита срещу силнитъ атаки на въздържателитъ. Сжщо Моресъ, въ действителность единъ напълно съзнателенъ въздържателъ, можа да добави, че спиртнитъ напитки сж съ хранителна стойность вещества. Но това не сж, прочее, както кафето и чая чисти стимуланти, въ сжщность тѣ съдържатъ една не за подценяване хранителна стойность. Така, единъ литъръ вино съ алкохолно съдържание 8% дава 376 калории, а единъ литъръ ракия, споредъ неговото спиртно съдържание между 1400 до 2500 калории. Естествено тука ракията дохожда не като храна въ това количество, защото тя би причинила едно вредно замайване и нейната стойность като полезна храна се компрометира. Това, безспорно е вѣрно. Виното, което въ това количество може лесно да се изпие е за нашата хранителна равномѣтка отъ голѣмо значение.

Нуждата отъ калории за единъ работникъ е отъ 3000 до 3600, но за този, който е въ почивка или на легло сж нуждни около 2000 калории. Като имаме тѣзи цифри на хранителна необходимостъ, тогава никой човѣкъ не ще успори, че една така удобна и за повечето хора приемлива храна съ 1 литъръ вино отъ 500 калории при всѣкидневната храна не играе никаква важна роль. Лошо ли е, ако по този начинъ имаме възможностъ да набавимъ нужнитѣ ни калории. Много умѣрени въздържатели, срещу тѣхната заплашителна мършавостъ (слабостъ) биха напустили тѣхната гола теория и на драго сърдце биха прибавили къмъ мизерната си храна една две чаши вино. Азъ не вѣрвамъ че отъ това би имало вреда, ако тѣ не биха злоупотрѣбили да пиянствуватъ. Спирта, като изворъ на животинска топлина има още много голѣмо предимство. Той се много абсорбира, а това ще каже, че отъ кръвнитѣ капиляри по стенитѣ на стомаха и червата се взема веднага и бързо се отправя за всичкитѣ органи на тѣлото. При това, неговото действие е много бързо. Нѣма нужда за неговото възприемане отъ едно химическо разпадане, както това става при другитѣ хранителни материи като необходимостъ. Бѣлтъка, мезнинитѣ и висшитѣ вжглехидрати (скорбѣла), трѣбва посредствомъ особени ферменти (диастази), първоначално въ стомаха и червата да станатъ разтворими, като се разпаднатъ на по прости тѣла и чакъ следъ това тѣ биватъ поети отъ кръвоноснитѣ капилярни сждове и използувани като горивенъ материалъ отъ известни органи. Спирта се поглѣща веднага и бива използванъ отъ тѣлото до крайнитѣ продукти на пълно изгаряне въ вжглена киселина и вода безъ да даде нѣкакви други остатъци. Само много малки части оставатъ като неразложени и отново се разлагатъ. Между това, бѣлтъчнитѣ материи и вжглехидратитѣ не даватъ малки остатъци, а голѣми за изхвърляне извънъ организма. Спирта е прочее, единъ извънредно лесно смилаемъ горивенъ материалъ.

Върху това лежи основата, за което той е отъ голѣма полза при болеститѣ, и въпрѣки атакитѣ и упоритостъте на въздържателитѣ, неговото голѣмо значение е признато.

Никой докторъ не може съвършено да го откаже при пневмония, тифусъ или треска на конвилецентитѣ (които си възстановяватъ силитѣ следъ боледуването), въ форма на червено вино или на конякъ. Значителни количества калории, като лесно възприета форма за изтощенитѣ отъ болестъ е отъ голѣмо значение. За това въздържателитѣ фанатици намиратъ въ кръга на докторитѣ, които действуватъ практически, много малко последователи. Тѣ знаятъ значението на спирта при болнитѣ на легло, макаръ че не достатъчно оценено.

Като практически и научно доказани вреди отъ спирта стоятъ отрицателни и безъ съмнение сжществующе влияние върху интелектуалнитѣ прояви следъ консумирането на спирта (алкохолната наслада), който чрезъ познатитѣ опити на Краепелн сж доказани. Обаче, това влияние е едно непосредствено послѣдствие следъ консумацията (насладата), която е като една лека наркоза,

която трае толкова дълго, колкото спирта въ тѣлото освава неразложенъ. Щомъ като спирта се разложи идва спирането на това влияние. Едно продължително влияние върху интелектуалнитѣ способности при едно умѣрено консумиране на спирта е невъзможно и никога посрѣдствомъ опити не е доказано. При това е доста трудно да се реши, дали интелектуалнитѣ способности на единъ човѣкъ, единъ ученъ или художникъ биха били голѣми, ако той никога не е консумиралъ дори една капка спиртъ.

Необходимо е да се направи една преценка между ползата, която спирта, като горивенъ материалъ предлага на нашето тѣло и временнитѣ вреди, които както всички наркотични вещества упражнява върху умственитѣ прояви. Така може, обаче, една едно съмнение да се породя, кое е по-важно за насъ. На болния и на оздравяващия, за който реставрирането на силата нѣма никакво значение, за да се грижимъ за неговитѣ умствени способности, е отъ голѣмо значение калориметрическитѣ придобивки, които само съ едно съответно употребление на спирта се възвръщатъ, безспорно е отъ голѣма полза. Това схващане е при едно обективно преценяване на нѣщата и никой въздържател нѣма да го пренебрегне. Тука не е само стойността на спирта като стимулантъ, но много ясно неговото значение като леко възпретъ отъ организма горивенъ материалъ, следователно тукъ *отъ решително значение е неговата хранителна стойностъ.*

Отъ „Deutsche Wein-Zeitung“ превелъ Ив. Добревъ.

КООПЕРАТИВНИ.

Ив. П. Бързановъ

Предс. Бѣлг. лоз. сѣюза.

Лозарско кооперативно тържество.

На традиционния лозарски празникъ — „Св. Трифонъ, 14 февруари т. г. се извърши освещаването на монументалната за селото сграда — винарска изба на Лозаро-винарската кооперация „Гроздъ“ въ с. Върбовка, Севлиево.

Предъ десетъ години млади идеалисти отъ с. Върбовка се събрали, обмислили и решили, че за да помогнатъ на отрудения сѣ сѣселянинъ-лозаръ, трѣбва да го коопериратъ за задружна преработка и продажба на произведения лозовъ продуктъ. Тѣ взели инициативата, основали кооперацията и заработватъ. Като всѣко начало, тази инициатива въ първо време не намира много съчувственици въ селото. Съ трудъ и постоянство, обаче, всичко се постига. Тѣзи млади и интелигентни идеалисти не се отчайватъ, тѣ постоянствуватъ и съ твърдостъ посрѣщатъ и отбиватъ атакитѣ, отъ гдето и да идватъ тѣ, докато най-после сполучватъ здраво да циментиратъ кооперативното съзнание въ кооператоритѣ. Десетъ годишния периодъ, прекаранъ въ мжки и борби, завършва най-после съ издигане на тази изба, която ще поеме голѣма частъ отъ производството на с. Върбовка.

Хвала на инициаторитѣ и борцитѣ за възтържествуване на тази кооперативна инициатива.

Въ освещаване на кооперативната изба, пълна вече съ вино, взе участие населението отъ цѣлото село, юноши, юнаци и юнакини, учителството, ученици, ученички и представители на официални власти и организации. Следъ извършване освещаването на сградата, председателятъ на кооперацията въ една хубава, сбита речъ изложи живота на последната отъ основаването ѝ до сега, голѣмото ѝ стопанско значение за селото и благодари на съселянитѣ си, които сж подкрепили дѣлото, благодарение на което се е достигнало до днешния резултатъ. Следъ това се поднесоха поздравии отъ представители на: г-нѣ Министра на зе-



медѣлието, Б. З. К. Банка, Българския лозарски съюзъ, Областната стопанска дирекция, Популярната банка, учителството и др. Декламираха се отъ ученици и ученички избрани стихотворения въ подкрепа на кооперативния духъ. Следъ това се сложи народна трапеза, въ която взеха участие всички лозари отъ с. Върбовка.

Мила сцена представляваше това селско тържество. То трогва, то импулсира, то обнадежда.

Кооператоритѣ на с. Върбовка издигатъ паметникъ на самопомощта, солидарността и постоянството. Тѣ безъ ничия помощъ сами съ скромнитѣ си материални сръдства и физически сили изнесоха това голѣмо дѣло, тѣ доказаха, че българския кооператоръ не чака отъ държавата, а самъ, чрезъ спестовностъ и самопомощъ твори. Нека това докаже за лишенъ пжтъ на противниците на кооперативното дѣло, че българския селянинъ кооператоръ усвои ли веднѣжъ кооперативната идея е готовъ на жертви едва по силитѣ му.

Поздравяваме кооперативнитѣ дейци, кооператоритѣ и учи-

телството, което ржка за ржка съ инициаторитѣ е вървяло по трънливия пътъ за достигане на този блѣстящъ резултатъ.

*

Действително, това което сж постигнали лозаритѣ-кооператори въ с. Върбовка може да служи за примѣръ и подражание на лозаритѣ въ цѣлата страна. Благодарение сдружениятъ усилия на лозаритѣ, кооперативната изба въ с. Върбовка е построена само за една година и съ собствени сръдства. До като повечето наши лозарски коопер. изби сж направили голѣми дългове за своитѣ строежи, то избата въ с. Върбовка е построена само съ сръдствата и труда на своитѣ членове, безъ чужда помощ и безъ дългове.

Важно е при това да подчертаемъ, че новопостроената изба е грамадна по размѣри и капацитетъ и при това е построена сравнително евтино. Общо взето избата, заедно съ другитѣ пристройки заема една застроена площъ отъ близо 750 м². Цѣлата изба е изградена съ камена зидария и за цельта сж употребени повече отъ 2000 кубика ломени камъни. Въ настоящия моментъ избата има сждове и може да преработи 500—600,000 кгр. грозде. Помѣщенията на избата сж много голѣми и, като се набавятъ дървени или построятъ желѣзобетонни сждове, сжщата ще може лесно да приеме и преработи отъ 1 до 1.5 милиона кгр. грозде.

Въ настоящия моментъ кооперацията обединява 175 стопани, които притежаватъ около 800 декара лозя.

Това показва, че избата събира и преработва гроздето главно на дребнитѣ лозари, които сами по отдѣлно никога не биха постигнали желанитѣ резултати. Единствено чрезъ кооперативнитѣ изби тѣ ще могатъ най-евтино и сигурно да преработятъ и подслонятъ своето гроздово производство.

Намираме за умѣстно да добавимъ, че точно такива лозарски кооперации заслужаватъ да бждатъ подпомогнати отъ държавата съ евтинъ и дългосроченъ кредитъ.

Въ заключение трѣбва да кажемъ, че човѣкъ се радва и става оптимистъ, когато види дѣлото на трудолюбивитѣ и сплотени лозари въ с. Върбовка. Съ сдружени и сбщи усилия лозаритѣ могатъ да постигнатъ това, което по отдѣлно и изолирано никога не биха постигнали. Ето защо, примѣра на Върбовчани трѣбва да бжде последванъ отъ стопанитѣ и въ другитѣ наши лозарски райони.

Р.

Голѣма районна стопанска конференция въ гара Мездра, Врачанско.

По инициативата на Областната земледѣлско-стопанска дирекция въ гр. Враца бѣ свикана на 23. II. т. г. районна стопанска конференция, на която бѣха поканени стопани, кметс-ветѣ, учителството, представители на кооперациитѣ и стопански деятели. На сжщата присѣдствуваха надъ 400 души стопани отъ 30 населени мѣста.

Конференцията имаше за задача да обмисли начина за построяване на *кооперативни начала* една модерна инсталация за преработка на овоцята, гроздето и зеленчуците въ трайни хранителни продукти, годни преди всичко за чуждите пазари.

Конференцията се председателствуваше отъ Областния стопански директоръ г. инж. К. Дановъ. Следъ изслушване докладитъ на агрономитъ на Л. Великовъ, К. Печевъ и Л. Ценовъ и следъ дебатитъ, които станяха по докладитъ, конференцията единодушно реши построяването на въпросната инсталация да стане на *кооперативни начала*, като избра и акционенъ комитетъ отъ 12 души стопани, който да продължи започнатата работа. Реши се още, акционниятъ комитетъ да бжде засиленъ отъ единъ представител на М-вото на земеделието и д. и, двама представители на Стопанската дирекция гр. Враца, единъ представител на Б.З.К. Банка, единъ представител на Общия с б.з.к., единъ представител на Овощарска кооперация, единъ електро и единъ машиненъ инженеръ на държавна работа.

Така подсиленъ акционниятъ комитетъ му се възложи да проучи въ подробности всички въпроси отъ стопанско и техническо естество и опредѣли мѣстото кждето да бжде построена инсталацията. Даде се срокъ на сжция да свика учредително събрание най-късно отъ 10 априлъ т. г.

Акцизенъ прегледъ Срокове за плащане акциза

Презъ последнитъ 2—3 години акцизнитъ закони у насъ претърпѣха нѣколко измѣнения. Тия измѣнения ставаха толкова често, че лицата до които се отнасятъ едва ли могатъ да се справятъ съ тѣхъ и да добиятъ ясна представа за онова, което е въ сега действующия законъ. Поради това въ днешната статия ще се спремъ на сроковетъ, въ които трѣбва да се заплаща акциза.

Плащане данъка върху материалитъ отъ които се вари ракия:

Тоя данъкъ се плаща отъ производителитъ — лозари:

а) За лѣтнитъ материали (ябълки, круши и кумболи) най-късно до 30 септемврий на производната година.

б) За всички други видове материали, едната половина отъ данъка—най-късно до 31 януарий вкл., за другата половина най-късно до 30 юний вкл. на следната година.

в) Ако не бжде заплатенъ въ тия срокове, данъкътъ се събира по принудителенъ редъ, безъ глоба и лихви.

г) Когато, обаче производителтъ продава ракията си преди горнитъ срокове, той заплаща дължимия данъкъ при продажбата.

Акциза на вината добити отъ лозари.

а) За вината, които се продаватъ и вдигатъ отъ складоветъ на производителитъ, акцизътъ се заплаща предварително отъ купувачитъ, преди вдигането на вината.

б) Когато при провѣрката на вината у производителя се установи, че известни количества вина липсватъ и за тѣхъ не-

може да се докаже съ нужния документъ, че акцизътъ е платенъ, пристъпва се къмъ принудително събиране на акциза отъ производителя, безъ глоба и лихва.

в) Акцизътъ на вината, които се намиратъ на лице въ склада на производителя, не подлежи на събиране по принудителенъ редъ.

Презъ 1933 год. при измѣнението на закона за акцизитъ и пр. (Д. В. бр. 10/1933 г.) Министерството на финанситъ издале наредба 11610/1933 год. публ. Д. В. бр. 29/1933 година съ която тълкувайки § 15^a отъ сѣщия законъ, нарежда до данъчните власти да извършватъ въ края на всѣка производна година провѣрки на вината у производителитъ и ако при тия провѣрки се констатира недоимъкъ надвишаващъ 300 литри за домашно употребление и 5% за фири за неоправдания недоимъкъ да се събира още единъ размѣръ на акциза. На много мѣста въ страната тази наредба се приложи и мнозина производители — лозари сж задължени съ втори размѣръ на акциза.

При приложението на тая наредба се установиха две практики. Едни отъ дан. чиновници смѣтаха, че този втори акцизъ е наказание и базирайки се на чл. 161 отъ закона за акцизитъ и пр. съставиха актове на производителитъ, а други считаха че това е берия и следва да се събира по общия редъ.

Предъ видъ на това че § 15^a отъ горния законъ не предвижда наказание или заплащане втори размѣръ на акциза за разликитъ надъ предвиденитъ толеранси, Министерството е коригирало горната наредба и съ нова такава № 5850 отъ 28. II. 1936 год. нарежда за неоправданитъ недоимъци да се пристапва къмъ принудително събиране на акциза, безъ глоба и лихва.

Поради това, лозаритъ, които неправилно сж засегнати отъ незаконнитъ распоредби на наредба 11610/1933 год. и сж начетени съ втори акцизъ или имъ е съставенъ актъ, да направятъ постапки предъ съответнитъ данъч. управления за възвръщане неправилно внесения суми или за оставяне безъ ходъ съставенитъ имъ актове.

S.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ.

1. Отговоръ на Славъ Тодоровъ — гр. Ямболъ. По правило, лозе следъ лозе не е за препоръчане да се сади, или най-малко, нужно е поне 3—5 години мѣстото да се заеме съ други култури, за да си почине. Но когато не разполагате съ друго мѣсто, може веднага да засадите сѣщото, обаче, нужно е предварително и хубаво да го наторите съ оборски или другъ органически торъ. Ако мѣстото е изтощено и слабо, ще хвърлите 3—4000 кгр. торъ на 1 декаръ. Ако мѣстото е по-силно и свежо ще хвърлите 2—2500 кгр. оборски торъ на 1 декаръ.

Важно е сѣщо, когато изкорените старото лозе да се изчистятъ хубаво всички корени, защото при влажно мѣсто сж щитъ почватъ да гниятъ и може да се появи гнилоба по ко-

ренитѣ на новото лозе. Това се случва само при тежка и много влажна почва и когато сжщата е много бедна на варъ, нѣщо, което е рѣдко за лозарскитѣ почви.

Безспорно, когато агронома познава добре вашето мѣсто ще може да Ви бжде полезенъ и най-добре ще реши въпроса.

2. *Отговоръ на Ив. Калчевъ — с. Бѣла-Черкова.* Запазването на гроздето въ прѣсно състояние, съ помощта на изкуственъ студъ е отдавна известно и се практикува въ много лозарски страни. Изтеклата година (есенята 1935) такъвъ опитъ се направи и въ Плѣвень, като се запази 1 вагонъ грозде, който бѣ изпратенъ въ Германия. Въ тази работа нѣма тайни и секрети, както мислятъ и си представляватъ много хора. Важно е да имаме нужднитѣ хладилни помѣщения.

Този въпросъ е изнесенъ доста добре въ книжка 5 на сп. „Лозарски прегледъ“ отъ 1935 год. По сжщия въпросъ ще се изнесатъ още много данни въ списанието, като се използва резултатътъ отъ тазгодишния опитъ въ Плѣвень.

Хладилни машини отъ всички голѣмини и размѣри се строятъ отъ машинната фабрика Симеоновъ, Капоновъ & С-ие — Плѣвень. Сжщата фирма ще ни даде сведения за тѣхната стойностъ и голѣмина.

ПРАВИЛНИКЪ

За приложение наредбата-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и попълване на сжществуващитѣ

(„Държавенъ вестникъ“ бр. 50—936 год.)

§ 1. Всѣки стопанинъ-лозаръ, който иска да засади нови лозя или да допълни или преприсида, както и да възобнови сжществуващитѣ такива, трѣбва да подаде заявление до съответното околийско агрономство, до края на месецъ августъ, като въ заявлението се посочи:

а) при засаждане на нови лозя;

1) каква площъ иска да засади;

2) въ коя мѣстностъ и землище;

3) какви сортове, отъ разрешенитѣ въ закона и този правилникъ такива, желае да засади.

б) при попълване и преприсяждане на сжществуващи лозя:

1) мѣстностъ, землище, размѣри и площта;

2) съ какви сортове е засадено лозето, което ще се попълва или преприсяжда;

3) какъвъ е процента на пропадналитѣ главини;

4) съ какви сортове, отъ разрешенитѣ въ настоящия правилникъ, желае да направи попълването или преприсяждането.

в) при възобновяване на старо лозе:

1) мѣстностъ, землище, размѣръ на площта;

2) процентъ на запазенитѣ главини;

3) съ какви сортове е засадено лозето и съ какви, отъ разрешенитѣ такива за района, желае да го възобнови;

4) на сжщото мѣсто ли желае да го възобнови или на друго и кое именно.

§ 2 Околийскиятъ агрономъ или натовареното отъ него лице, прави, презъ м. септемврий, прегледъ и провѣрка на мѣстото, което ще се засажда на ново и на лозята, които ще се попълватъ, преприсяждатъ или възобновяватъ и ако установи, че има подходящи условия за това и, че искането е законнообразно, издава най-късно до 30 сеп-

темврий, позволително за засаждане, попълване, преприсаждане или възобновяване, като определи площта и сортоветъ.

§ 3. Заявленията на стопанитъ, за които предварителния прегледъ установи, че желаятъ да засадятъ нови лозя върху неподходящи мѣста, или — да попълнятъ, преприсадятъ или възобновятъ лозята, засадени върху неподходящи мѣста, се оставятъ безъ послѣдствие.

§ 4. Засаждането на нови лозя, както и попълването, преприсаждането или възобновяването на съществуващитъ лозя, следъ получаване на надлежното позволително, може да се извършва само съ сортоветъ:

а) за района, обхващащъ следнитъ околии: Габрово, Дръново, Търново, Горна Орѣховица, Бѣла, Свищовъ, Елена, Омуртагъ, Попово, Русе, Преславъ, Търговище, Разградъ, Шуменъ, Нови-Пазаръ, Провадия, Исперихъ, Кубратъ, Берковица, Видинъ, Кула, Бѣлоградчикъ, Ломъ, Фердинандъ, Орѣхово, Бѣла Слатина, Враца, Ботевградъ, Луковитъ, Плѣвненъ, Никополъ, Тетевенъ, Троянъ, Ловечъ и Севлиево:

1) „Гъмза“, „Зарчинъ“, „Каберне совиньонъ“, „Пино черенъ“ — за червени вина;

2) „Кокорко“, „Нѣмски ризлингъ“, „Врачански мискетъ“ и „Тамянка“ — за бѣли вина;

б) за района обхващащъ околитъ: Пирдопъ, Кюстендилъ, Радомиръ, Дупница, Самоковъ, Ихтиманъ, Панагюрище, Голечъ, Трънъ, Брѣзникъ, София, Новоселци, Пазарджикъ, Пещера, Пловдивъ, Смолянъ, Кърджали, Крумовградъ, Ивайловградъ, Девинъ, Асеновградъ, Чирпанъ, Борисовградъ, Харманлий, Златоградъ, Свиленградъ и Ардино:

1) „Памитъ“, „Боя“, „Маврудъ“, и „Папазка“ — за червени вина;

2) „Кокорко“, „Тамянка“, и „Бѣла брѣза“ — за бѣли вина.

в) за района обхващащъ околитъ: Карлово, Казанлъкъ, Ст.-Загора, Нова Загора, Котелъ, Сливенъ, Айтосъ, Ямболъ, Карнобатъ, Елхово, Сръдецъ, и Малко Търново.

1) „Маврудъ“, „Зарчинъ“, „Червенъ мискетъ“, „Рабозо“ отъ Пива, „Държеница“, „Папазка“, „Шевка“, и „Аликантъ буше“ — за червени вина;

2) „Червенъ мискетъ“, „Държеница“, „Кокорко“, и „Тамянка“ — за бѣли вина.

г) за района, обхващащъ околитъ: Варна, Поморие, Бургасъ и община Царево.

1) „Памидъ“, „Варненска гъмза“, „Варненски маврудъ“, и „Аликантъ буше“ — за червени вина.

2) „Кокорко“ и „Тамянка“ — за бѣли вина.

д) за района, обхващащъ новитъ земи — околитъ: Горна Джумая, Разлогъ, Неврокопъ, Мелникъ и Петричъ:

1) „Широка мелнишка лоза“ и „Памидъ“ — за червени вина;

2) „Керацуда“ и „Тамянка“ — за бѣли вина.

II. Изпълнението на настоящия указъ възлагаме на Нашия Министъръ на земедѣлието и държавнитъ имоти.

Издаденъ въ София на 22 февруарий 1936 година.

По износа на грозде.

(Продължение отъ притурка брой 1 отъ 5 мартъ т. г. и край).

б) Пълномощницитъ на фирмитъ-износителки да бждатъ регистрирани вмѣсто предъ околийското агрономство, предъ общината, кждето тѣ ще трѣбва да представятъ своитъ документи за правоспособностъ и пълномощно отъ фирмата-износителка. Общината ще трѣбва да даде гласностъ на това вписване, за да се знае отъ производителитъ, кой и за кого купува.

в) Онѣзи, обаче, мѣстни комисионери и търговци, които работятъ отъ свое име и за своя смѣтка (т. е. купуватъ отъ производители и сами продаватъ на износители), трѣбва сждо да бждатъ специално регистрирани въ общинитъ, следъ като сж изпълнили изискванията на чл. 33 отъ закона за тържищата и изложбитъ.

г) Онѣзи отъ комисионеритѣ, мѣстнитѣ търговци и фирменни представители, които не сж се издължили на производителитѣ за закупената отъ тѣхъ, било за своя смѣтка, било за смѣтка на износителя стока презъ предшествуващата износна кампания да не могатъ повече да работятъ и закупуватъ.

д) Да се допълни чл. 3 отъ закона за ограничение и контролъ на износа и правилника за приложението му, за да се избѣгне възможността, штоо лица и фирми, които по една или друга причина не сж се издължили къмъ производителитѣ, да получатъ разрешително за износъ подъ друга фирма. Съ това допълнение ще се пресѣче възможността, ржководители на известна фирма-износителя, както и членове на сжщата (основатели или не) да могатъ да участвуватъ и получаватъ разрешително подъ друго име, дружество или фирма, ако не сж уредили задълженията къмъ производителитѣ и ако сжщитѣ могатъ да бждатъ държани отговорни за неизпълнението на поситѣ задължения.

7. Да се предвиди въ правилника, който ще се изработи за уредбата на сезоннитѣ тържища за плодове и зеленчуци, съгласно алинея втора на чл 31 отъ Наредбата-законъ за тържищата и изложбитѣ, положение въ смисълъ, че онѣзи отъ производителитѣ, които отказватъ да предаватъ капарираната стока (грозде, овощия и зеленчуци) подлжжатъ на глобяване.

Препоржчва се сжщата мѣрка и за купувачитѣ (търговцитѣ-износители, комисионеритѣ, фирменитѣ пълномощници и мѣстнитѣ търговци), които отказватъ да взематъ капарираната стока (грозде, овощия и др.) не по вина на производителя-доставчикъ, независимо отъ дължимото обезщетение, съгласно действащитѣ въ страната закони.

8. Препоржчва се пълна регламентация на положението на търговцитѣ-износители на грозде, овощия и зеленчуци, като сжщитѣ бждатъ разпредѣлени въ секции, споредъ артикулитѣ, съ които работятъ.

9. Относно времетраенето на разрешителното за износъ, препоржчва се да се измѣни съответния членъ отъ действащия законъ и правилникъ въ смисълъ, разрешителнитѣ да ваятъ за срокъ отъ една година, начина отъ 15 мартъ — за трѣснитѣ плодове и зеленчуци, а за останалитѣ артикули съобразно съ тѣхната износна кампания.

10. Комисията препоржчва, като задължение за Института, да преценява моралнитѣ и материални качества на лицата (физически или юридически), поискали да бждатъ регистрирани като износители.

11. Най-сетне, комисията подновява препоржжитѣ на миналогодишната конференция, относно уреждането на „експортния кредитъ“.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Поради топлото време рѣзитбата въ много лозарски страни е привършена, а въ нѣкои лозитѣ плачатъ изобилно. Въ Алжирия лозитѣ сж започнали своята вегетация, така че тази година тѣхното развитие ще бжде съ 1½ месеци по-напредъ отъ обикновеното. Студената вълна, която покори Европа не причини повреди, защото бѣ кратковременна.

Австрия. Продажбитѣ на вина въ Долна Австрия сж много слаби. Въ районитѣ, обаче, гдето се произвеждатъ по доброкачествени вина малки количества постоянно се продаватъ. Отбелдзва се едно слабо спадане въ ценитѣ на вината, което се дължи на внесенитѣ вина въ южня Тиролъ. Въ Бургенландъ поупкитѣ сж малко, защото много малки количества вина се търсятъ на пазаря. Ценитѣ не сж промѣнени. Тѣ се движатъ между 45 гроша за 9%, 50 гроша за 10% и 55 гроша (8 лева) за 11% вина. Търговията търси само първокачествени вина, за да ги използва за купажиране.

Унгария. Пазаря е непромѣненъ. Понеже сезона на полскитѣ работи наближава, затова предлагането на вината се увеличи. Цената имъ

се движи между 2'2—2'8 филера на градусъ, т. е. отъ 3'70 до 4'50 лв. за литъръ. Запаса отъ вина не е голѣмъ, така че къмъ края ни годината нѣма да останатъ никакви запаси.

Италия На пазаря цари затишие, защото се очаква резултата отъ задължителното изваряване на слабѣтъ вина, а сжщо и резултата отъ измѣрването на реколтата. Въ Пиемонтъ обикновенитъ 10—12% вина се продаватъ отъ 4 $\frac{1}{2}$ до 5 $\frac{1}{2}$ лири за хектолитровъ градусъ т. е. 3'50 лв. л.

Югославия Голѣмата винарска криза, която се пониса съ голѣми затруднения отъ маситѣ се дължи предимно на това, че въ Югославия произвеждатъ много слаби вина за мѣстна консумация, безъ никаква стойностъ за износъ, защото голѣмото имъ количество вино, както и въ Ромъния произхожда отъ директни сортове. Засаждането на лозя съ директни сортове за сега е забранено съ закона отъ 1930 год. като на всѣко семейство сж оставени по 5'0 лози за домашно употребление. Цената на вината се движи между 11 $\frac{1}{2}$ до 12 $\frac{1}{2}$ динара за хектолитровъ градусъ т. е. 2'50 до 3 лв. за литъръ.

Ромъния За сега царува голѣмо затишие на пазаря. Ценитѣ сж много низки, тъй като производството отъ 800,000,000 литри тегне върху пазаря. Добритѣ типови вина съ 11, 13% спиртъ се продаватъ отъ голѣмитъ ангросисти по 60—70 лей за 10 литри. Старитѣ вина отъ 1934 год. по 55—70 лей, а обикновенитѣ селски вина отъ 10—11% спиртъ по 20—25 лей за 10 литри т. е. отъ 1'30 до 1'50 лв. за лт. Лозаритѣ къмъ края на месеца свикватъ повсемѣстни митинги, за да заставятъ държавата да се намѣси по законодателенъ начинъ за облекчение на кризата.

Германия Поради затрудненията на пазаря предприето е отъ 1 ноемврий до 15 февруарий изкореняване на директнитѣ сортове. Освободената площъ отъ лозя ще се засажда съ тютюни. Германия търси да внесе десертни вина съ 22% спиртъ и гжстота 10 боме.

Франция Положението на пазаря показва вече едно съживяване, тъй като има едно повишение. Цената по 8 франка да хектолитровъ градусъ, изглежда че ще се затвърди т. е. около 4 лв за литъръ вино, макаръ че за сега не навсѣкжде се дава тази цена. Вината отъ директнитѣ сортове сж забранени за свободния пазаръ.

Испания Поради голѣмата винарска криза и поради невъзможността да се изнискатъ испанскитѣ вина въ сжщитѣ количества както по-рано, испанското правителство е издало декретъ, които има цель облекчението на лозарската криза. Въ всички гостилници и пансиони, въобще въ всички заведения гдето се поднася храна, при всѣко ядене се дава съ храната задължително по $\frac{1}{4}$ лт. вино. Цената на виното е включена въ храната. Не е позволено ако има въздържатели и не желаятъ да пиятъ вино да имъ се прави съответнство намаление. Виното се предлага въ всички случаи. Виното което остава по маситѣ въ бутилкитѣ не може да се повръща, то трѣбва да се подари или да се използва за благотворителна цель. Въ всѣки локалъ на видно мѣсто се закача табела съ свободенъ надписъ: Министерството на земедѣлието, индустрията и търговията. Законъ за винарството, чл. 43. При всѣко ядене се дава по $\frac{1}{4}$ литъръ вино безплатно.

Въ Испания се забелѣзва едно затвърдяване на цената. Вследствие на горното законоположени се очаква въ скоро време едно подобрене въ винарската криза.

Алжирия Лозитѣ сж напреднали тази година въ своето развитие съ 1—2 месеци по-рано отъ обикновеното, за това време. Цената на вината е твърда между 3'50—3'75. Очаква се едно покачване.

България

Положението на пазаря е много тежко, тъй като ставатъ много малко продажби и на дребни количества. Не само отъ производителитѣ, но и отъ търговцитѣ вината се предлагатъ на много низки цени. Особено ценитѣ сж низки въ южна България по крайбрежието на Черно море, гдето литъръ вино се предлага 2—2'50 лв. Въ северна България

е малко по-добре отъ 2:50 до 3:25 лв. за литъра. Само добре пригответнитъ вина въ нѣкои реномирани райони се закупуватъ по 4—5 лв. за литъра. Сонгуларскитъ вина се предлагатъ между 5—6 лв. Положението е извънредно тежко и се очаква правителството да вземе мѣрки, за облекчение отъ кризата, защото реколтата е доста голѣма, а консумацията е намалена. Изгледитъ за бъдещитъ цени на виното поради горнитъ причини не могатъ да се предвидятъ.

И. Д.

Свѣтовното винено производство презъ 1935/36 г.

(Известия на Международния земеделски институтъ въ Римъ)

Съгласно най-последнитъ данни, съ които разполага Международния земеделски институтъ въ Римъ, свѣтовната винена реколта за 1935/36 година се изчислява приблизително на 210 милиона хектолитра вино. Въ това число не влиза производството на Съветския съюзъ, виненото производство на който за последнитъ години се е движило сръдно къмъ 5 милиона хектолитри. Това общо число на свѣтовното винено производство, което въ последствие може да претърпи известни малки поправки, е приблизително толкова голѣмо, а може би и малко повече отъ производството за изтеклата година.

Сравнено съ сръдното свѣтовно производство за последнитъ години, то го превисшава съ близо 40 милиона хектолитри, което представлява едно увеличение съ близо 22%.

Имайки предвидъ консумацията и заваренитъ количества вина отъ изтеклата година, смѣло може да се каже, че въ сравнение съ миналата година ние ще имаме единъ излишъкъ отъ близо 40 милиона хектолитри вино за тази година.

При едно сравнително изследване се вижда, че странитъ отъ южното полукълбо, като Аржентина, Бразилия, Уругвай, Австралия, южно-Африканския съюзъ и пр. подържатъ презъ последнитъ дванадесетъ години, почти на едно постоянно ниво своето винено производство отъ приблизително 13 милиона хектолитри, и общото производство за последната година ще е много близко до тази цифра и надвишава само съ 2 милиона хектолитра, или съ 15% сръдната реколта за последнитъ петъ години преди 1934/35.

Обратно е за Северното полукълбо. Известно число страни, като Ромъния, България, Швейцария, Австрия, Съединенитъ щати, Чехославия, Мароко и пр. сж имали една изключително добра реколта на грозде и надминаватъ съ 3 милиона хектолитри, или съ 15% миналогодишната реколта, която е била добра и съ близо 42% сръдната си реколта за последнитъ петъ години. Италия, безъ да е отбелѣзала една изключителна реколта, все пъкъ е произвела близо 13 милиона хектолитри вино повече въ сравнение съ последната 1934/35 година и надминава съ 6 милиона хектолитри или съ 15% сръдното си винено производство за последнитъ петъ години.

Общо взето другитъ лозарски страни, като Франция, Алжиръ, Тунисъ, Португалия, Гърция, Югославия, Германия и пр. иматъ едно винено производство приблизително или малко по-малко отъ миналогодишното. Но общо взето, сжщото надминава съ 30 милиона хектолитри или съ 36% въ повече надъ сръдното имъ общо производство за последнитъ петъ години. Сжщо Испания и Унгария сж показали реколти по-малки съ 28% въ сравнение съ сръдната имъ такава.

Голѣмитъ добиви на грозде и вино въ повечето страни се дължатъ безспорно на стеклитъ се благоприятни метеорологически фактори. Сжщевременно *тъ сж послѣствие на една общо повишена продуктивностъ* на лозята, което се дължи не само на увеличената площъ съ лозя, но и на обстоятелството, че старитъ лозя се замѣстватъ съ нови сортове лози, даващи голѣми реколти и, които сж по-устойчиви на криптогамическитъ болести.

А. Б.

Просвѣтна колегия при Бълг. лозарски съюзъ.

Събранието на специалисти по лозарство и винарство и на просвѣтени лозари отъ София и провинцията, състояло се на 1 и 2 мартъ 1936 година въ София, на което участваха: 1) Проф. Н. Недѣлчевъ, ул. Симеоново № 13 — София; 2) Г. К. Червенковъ — Плѣвень; 3) Ив. Георгиевъ, ул. Чепино № 3 — София; 4) Димитъръ Кушевъ, ул. Солунъ № 32 — София; 5) П. Тодоровъ, зап. полковникъ — Видинъ; 6) Ив. Добревъ, агрономъ — Плѣвень; 7) Ангелъ Тимовъ, агрономъ — с. Перущица, Пловдивско; 8) Иванъ Лѣвичаровъ — с. Виноградецъ, Пазарджишко; 9) Е. Балтаджиевъ, ул. Царъ Крумъ № 3 — София; 10) Люба П. Стойнова, ул. Ст. Караджа № 7 — София; 11) Крумъ Христовъ, агрономъ — София; 12) Захарий Айрановъ, агрономъ — София; 13) Ив. Христовъ, ул. Раковски № 103 — София; 14) Константинъ Печевъ, агрономъ — Враца; 15) Иорданъ Божилковъ — с. Фердинандово, Пловдивско; 16) А. Серафимовъ — Ловечъ; 17) П. Н. Антоновъ — Варна; 18) Захарий Г. Захариевъ, лозаръ — гр. Русе; 19) Христо Гюлеметовъ, ул. Кърниградска № 4 — София; 20) Н. Марковъ, Опитното лозе — гр. Плѣвень; **водимо отъ желанието:**

1. Да се обединятъ усилията на всички специалисти и образовани стопани, работящи въ областта на българското лозарство и винарство.

2. Да се допринесе за издигане въ научно, техническо и организационно отношение на българското лозарство, и особено на винарството, и да създадатъ условия за едно правилно изяснение на проблемитъ, отъ чието разрешение зависи икономическия подемъ на тия отрасли на земеделското ни стопанство.

3. Да се подкрепи съ дейно сътрудничество просвѣтната и организационна работа на Българския лозарски съюзъ и органа му списание „Лозарски прегледъ“.

4) Да се запознава българското общество съ значението и състоянието на лозарството и винарството у насъ,

РЕШИ:

Да приеме следниятъ

ПРАВИЛНИКЪ

за основаването и работата на просвѣтната колегия при Българския лозарски съюзъ

§ 1. Основава се просвѣтна колегия при Българския лозарски съюзъ, съ седалище София и съ членове въ цѣлата страна.

§ 2. Членството въ тая колегия е доброволно и почетно. Членове на колегията могатъ да бждатъ лица специалисти по лозарството и винарството, както и просвѣтени лозари. Желаящи да членуватъ въ колегията трбба да сж редовни или индивидуални членове на Българския лозарски съюзъ.

§ 3. Колегията избира всѣка година изъ срѣдата си една комисия отъ трима души, която се конституира като нейнъ ръководенъ и изпълнителенъ органъ. Чрезъ тая комисия се държи връзка съ членоветъ на колегията въ страната отъ една страна, и съ управителния съветъ на Съюза и редакциитъ му отъ друга.

§ 4. Членоветъ се приематъ отъ комисията по писмено поискване, щомъ отговарятъ на условията по § 2.

§ 5. Целта на колегията е да бжде въ помощ на редакциитъ на изданията на Българския лозарски съюзъ, и съвѣщателенъ органъ въ просвѣтната, организационната, стопанската, професионалната и културната дейность на сжция.

§ 6. Управителния съветъ на Съюза и редакциитъ могатъ да възлагатъ на колегията, чрезъ нейната комисия, следнитъ задачи:

а) Организиране редовно сътрудничество на съответнитъ редакции на изданията на Съюза.

б) Разработване и препоръки по въпроси отъ лозаро-винарско законодателство и кооперативно дѣло.

в) Проучване на всички икономически, технически и научни въпроси извън областта на лозарството и винарството.

г) Организиране литературни срещи, събрания, беседи, дискусии и екскурзии за пропаганда и подобрене на нашето лозарство и винарство.

д) Подържане тесни връзки съответните институти, целящи сродни задачи съ развитието на лозарството и винарството у насъ.

е) Събиране стопански и статистически материали за нашето и международно лозарство и винарство.

ж) Извършване анкети по стопански и технически въпроси.

§ 7. Членовете на колегията служат почетно и при това задължително, според силите на тяхната компетентност, на целите, упоменати въ § 6 и на възложените им задачи.

§ 8. Членовете могат по свой личен почин да повдигат въпроси и да дават въ комисията мнения, които те считат от полза за лозарството и винарството.

§ 9. Членовете на колегията се считат за редовни при случаите на редовно отзоваване на поканите на комисията.

ЗАБЕЛЕЖКА. Въ случай, че членъ на колегията не отговори на трикратно писмено отношение на комисията, се счита за самозаличенъ отъ списъците на колегията.

§ 10. Комисията получава директиви, искания, наставления и др. направо отъ управителния съветъ или отъ редакцията на Съюза.

Но тя е свободна по своя инициатива да представя планове, да дава изложения, да прави съобщения и пр. — когато ги намира полезни и необходими — на управителния съветъ на Съюза и на съответните редакции.

*

Следъ приемането на горния правилникъ събранието предложи и прие за комисия, съгласно § 4 отъ правилника, г. г. професоръ Н. Недѣлчевъ, Ив. Георгиевъ и К. Христовъ, всички отъ София. Комисията се конституира въ съставъ: председател: проф. Н. Недѣлчевъ и секретари Ив. Георгиевъ и Крумъ Христовъ.

Всичко отнасящо се:

1. До комисията да се изпраша на адресъ: Ив. Георгиевъ, ул. Чепино № 3 — София.

2. До списание „Лозарски прегледъ“ да се изпраша на адресъ: Редакция сп. „Лозарски прегледъ“ — Плѣвнѣ.

3. До Българския лозарски съюзъ и Кооперативната централа на лозарите въ България да се изпраша на адресъ: София ул. Ст. Караджа № 7 — телеф. 6858. Телеграфенъ адресъ „Лозцентралъ“ — София.

Х Р О Н И К А.

Божиловъ, председателъ на конгреса на Лозарския съюзъ — София.

Благодаря сърдечно Вамъ и на организираниите лозари отъ Българския лозарски съюзъ за изказаните ми чувства и любезни приветствия по случай конгреса Ви, като пожелавамъ все по голѣмо преуспѣване на българското лозарство.

1 мартъ, 1936 год.

Царятъ

Двореца, Негово Величество Царь Борисъ III.

Организираните лозари събрани днесъ по случай 16 редовенъ конгресъ на Българския лозарски съюзъ ме натовариха единодушно и съ акламация да приветствувамъ Ваше Величество — любимия ни Царь и почетенъ председателъ на съюза и Ви поднеса чувствата имъ на преданостъ и искрени пожелания за щастие и дълголетие.

вие на Ваше Величество и августейшето Ви семейство за преуспяване на българското лозарство и за щастие, благоденствие и напредък на хубавата България.

София, 1 мартъ 1936 г.

Председателъ на конгреса
Юрданъ Божиловъ.

Кн. 1 и притурка № 1 отъ т. е. сж изпратени на всички досегашни абонати. Умоляватъ се да изплатятъ веднага абонамента си съ вноската бележка по чекова сметка 878, приложена къмъ книжка 1.

Книжка 2-ра на списанието и следующитъ ще се изпращатъ само на издължилитъ се абонати.

Изкореняване на лозя. Австрийското списание Das Meinland бр. 2, дава следнитъ твърде интересни съобщения :

„Аржентинската лозарска комисия е изготвила единъ проектъ за частично изкореняване на лозя. Поводъ за това е даденъ отъ множеството публични продажби. На първо мѣсто ще се иматъ предъ видъ лозята, които лесно ще могатъ да се използуютъ за други култури, даващитъ незадоволителенъ по качество и количество плодъ, както и нападнатитъ отъ филоксера. Обезщетението на стопанитъ става въз основа на срѣднитъ доходи отъ последнитъ 5 години, като се спаднатъ 10%, а изплащането въ три срока 20, 25 и 25%. Първата частъ се изплаща незабавно следъ изкореняването, а следующитъ презъ 1937 и 1938 година.

На учреждения, читалища и др. за оправдателенъ документъ може да имъ служи и разписката отъ вноската бележка, която се издава отъ пощата при изплащане на абонамента.

Безъ коментарий предаваме съобщението на в. „Зора“ отъ 11 т. м., а именно: *„свещеницитъ ще бждатъ само въздържатели.* Неврокопския митрополитъ Борисъ е отправилъ едно окръжно до всички свещеници въ епархията си, съ което нарежда всички свещеници и кандидати за такива да дадатъ писменна декларация, че *нѣма да пушатъ и нѣма да употребяватъ спиртни питиета“.*

Интересно е, каква ли декларация трѣбва да даде Дѣдо Владика, събратята му и кандидатитъ за такива, за да се даде дѣлови примѣръ отъ тѣхъ на истинското и пълно въздържание.

Вина за Германия напоследъкъ се търсятъ за износъ. Сведения дава Коопер. централа на лозаритъ — София.

Станете членъ а Кооперативната централа на лозаритъ въ България — София, за да имате доброкачествени и евтини лозарски материали; да Ви се продаватъ произведенията на най-добри цени и да имате мощенъ Лозарски съюзъ, който да отстоява най-добре интереситъ Ви. Съюзътъ се подкрепя материално отъ Централата.

Личнитъ (индивидуалнитъ) членове записватъ най-малко единъ дѣлъ и 100 лева встъпителна вноска, лозарскитъ друщества — най-малко три дѣла и 500 лв. встъпителна вноска, а кооперациитъ — най-малко десетъ дѣла и 500 лв. встъпителна вноска. Единъ дѣлъ е 500 лева внесени наведнѣжъ или на части (чл. 20 отъ устава).

Кн. 3-та на списанието ще излѣзе скоро, платете си абонамента, за да я получите.

Не натрапваме никому списанието, затова тия, които не желаятъ да го заплатятъ, да върнатъ веднага книжката, като безъ да лепатъ марка, подъ адреса си напишатъ следното: „Обратно редакцията — Плѣвѣнъ“.

Улеснете редакцията!

Кн. 2-ра ще се изпраща само на издължилитъ се.