

Пепиниеристъ

Списание на дружеството на българскитѣ пепиниеристи.

Новото лозарство и дружеството на българскитѣ пепиниеристи.

Прѣгледътъ на миналото изяснява настоящето и укорява бъдещето. Не е безъ значение да се запитаме — какво извърши дружеството на българскитѣ пепиниеристи за новото лозарство изобщо и частно за своята организация въ едногодишния си животъ. Въ какъто врѣме на животъ ней ѝ прѣдстоеше да прѣживѣе едно разцѣпление, или по право, едно изяснение въ схващането на цѣльта. Едни отъ основателитѣ схванаха, че покрай просвѣтителната работа, която трѣбва да поднася на лозаритѣ и пепиниериститѣ, може и трѣбва да се занимава и съ доставки на материали и др. търговски сдѣлки. Друга часть, опоненти на това схващане, възстанаха и наложиха свикването въ София на 5 февруари т. г. новъ съборъ, който изясни и стабилизира положението на дружеството.

Тукъ, на събора, се ясно изтъкна и схвана отъ всички, че нашето ново лозарство и пепиниерство има нужда отъ просвѣсѣта, липсата на която е причинила не малко грѣшки при възобновяването на толкозъ важния поминъкъ — лозарството. Това отъ една страна, а отъ друга, — липсата на законоположения, които да гарантиратъ неговиятъ успѣхъ: евтинъ кредитъ, застраховка на лозя, маточници, вкоренилица, опитни станции и др. — всичко това съставлява една областъ отъ въпроси, които искатъ проучване популяризиране и узаконяване.

Слѣдъ това изяснение, дружеството остави всичко друго на страна — като грѣшка на близкото минало и заработи до колкото силитѣ му позволяваха.

За да изпълни съ успѣха просвѣтителната си задача, се постара да използва знанията на нашитѣ специалисти лозари, като ги покани за сътрудници, които схващайки

важността на дѣлото не отказаха. По енергичнитѣ и жадни още за работа се притекоха на помощъ, като съ това направиха сп. „Пепиниеристъ“ — органа на дружеството, дѣйствителенъ другаръ и упътватъ въ ежедневнитѣ работи на лозаря. Посаждане, рѣзване, ржсене, кършене, беридба и пр. работи, не се оставиха намира отъ перото на нашитѣ сътрудници. Една грѣшка се стори — сп. „Пепиниеристъ, трѣбваше да се преименова „Новото Лозарство“ или пъкъ „Лозарски другаръ“, — но това е завѣщание отъ миналото, отъ което скоро, може би, ще се освободимъ.

Дружеството, водимо отъ желанието, да не остави нито едно сръдство неизползвано къмъ изучаване и разпропагандираше на новото лозарство, уреди и първа по рода си екскурзия, както я нарекоха нѣкои въ желанието си да взематъ участие. Ние сме свидѣтели съ каква горестъ се простиха лица близки на лозарството, цѣняйки високото значение на екскурзията на които бѣ отнета възможността по единъ капризъ да я посѣтятъ.

Това, което на пръвъ пътъ ни се струваше мечта въ миналото, днесъ е осъществено. Лозарскитѣ страни, Италия, Франция — люлката на лозарството — Австрия и Сърбия, наша съсѣдка и най-млада отъ тѣхъ въ лозарско отношение, ще бждатъ обезпокоени отъ нашитѣ екскурзиянти пепиниеристи и лозари въ врѣмето, когато лозата е въ пълния си вегетационенъ развой и ще могатъ да се видятъ резултатитѣ отъ всички операции, извършени надъ нея. На връщане екскурзиянтитѣ ще посѣтятъ годишното събрание — конгреса — събора и изложбата. Единъ отъ отбранитѣ реферати ще е: — Новото лозарство въ Италия, Франция, Австро-Унгария, Сърбия, България и необходимитѣ мѣрки за подобренieto му у насъ — (отъ ръководителя на Лоз.-пепиниерска екскурзия въ Италия, Франция, Австро-Унгария и Сърбия.

Той ще бжде като резултатъ отъ екскурзията, поднесенъ на съборянитѣ, които не сж имали възможность да посѣтятъ тия страни.

Безспорно е, че и отъ устата на всѣки екскурзиянтъ ще може да се чуе по нѣщо ново. Или ако не това, на всѣкиго въ съзнанието е възкръснала по една нова мисль, заедно съ съзнаването на много грѣшки вършени до сега въ практиката. И тѣй, дружеството ни ще има още 24 — 25 агита-

тори, съ свѣрени познания и подигната смѣлость отъ практика въ страни, кждѣто хората сж прѣживѣли толкозъ жертви и грѣшки до като да достигнатъ степенъ, която и ние пожелаваме. На съборътъ — въ Ст. Загора, — който центъръ се избра въ частъ отъ нашето отечество, кждѣто сега започватъ, ще бжде подхвърлено на разисквания, чрѣзъ рефератитѣ, а и подегнати нови въпроси, всичко което е затруднявало или улеснявало бързото възобновяване. Старозагорци ще иматъ възможността да се запознаятъ съ всички грѣшки вършени до сега, което ще ги улесни въ трудната задтча при възобновяването. Ако той се прѣвърне въ центъръ, кждѣто за въ бждаще се прилага само това, което се възприема като послѣдна дума при възобновяването и се избѣгватъ сторенотѣ упощения до сега, то южнобългарци ще иматъ единъ справоченъ пунктъ къмъ възобновяването. Тукъ ще бждатъ подхвърлени на анализъ и всички законоположения и правилници, които спѣватъ или улесняватъ бързото и правилно възобновяване. Нека всѣки, който чувствува стеснение или улеснение, издигне гласа си и улесни събора въ изработване на една резолюция, която да обема всички гаранции за правилното възобновяване. Тая резолюция, ще бжде поднесени прѣдъ респективнитѣ власти за узаконяване. Отъ подобна резолюция — свѣрена съ практиката въ странство, съ практиката до сега у насъ, законодателя може да очаква по-голъма вѣра въ пълния успѣхъ отъ нейното узаконяване на визиранитѣ пунктове, отколкото, ако остане старото положение въ закона.

Дневната работа на събора ще бжде послѣдвана отъ изложбата, която е едно състезание отъ една страна, а отъ друга, ще даде възможность на мнозина да се опознаятъ съ нови нѣща, похвати, планове, прѣдмети и др.

Тъй напримѣръ, южно-българци не познаватъ прочутата гъза (виненъ сортъ), която въ севѣрна България държи първо мѣсто; а севѣрnobългарци не познаватъ тѣхния маврутъ — сортове, колкото добри, толкозъ и съ лоша афиниция.

Събранието и изложбата, а така сжщо и по важнитѣ лозарски, пепиниерски и овощарски центрове, не ще бждатъ посѣтени само отъ тия, които не се интересуватъ отъ лозарството. Улесненията, които издѣйствува дружеството за оти-

ване и връщане отъ Ст. Загора, даватъ пълна възможностъ на всекиго да стори това.

Плътующиятъ ще може да се отбива на всекъдѣ, където пожелае, а така също ще може да се върне и свършено по нова линия.

Това улеснява и ония, които биха пожелали да си съставятъ група за екскурзия въ срокътъ отъ 20 августъ до 15 септември (до когато иматъ валидностъ билетитѣ) или пъкъ такава може всекой да си прави по отдѣлно, стига да се е снабдилъ съ удостоверение за пътуване.

Всичко извършено до сега е дѣйностъ, въ която има общи допирни и точки, на всички пеп-сти и лозари безъ разлика на партия и убѣждение. Само съ такава дѣйностъ могатъ да се разрѣшатъ много не разрѣшими въпроси и въпроси, които ще възникнатъ въ бъдаще и които отдѣлната личностъ не би могла да разрѣши по липса на срѣдства, познания, време и пр.

Слѣдъ завършване годишниятъ си животъ съ такава плодотворна дѣйностъ, която поражда задоволство и прави да се забравятъ прѣживелитѣ мѣнотини, за лозарството и пипиниерството, дружеството може да очаква само своето засилване, за да поеме съ двойни усилия слѣдующата година работата, която ще се начертае на 31 августъ и 1 септември въ годишното събрание — конгреса.

Годишенъ абонаментъ 3 л. за България, 5 л. за странство.

Всичко що се отнася до списанието се изпраща на адресъ:
с. „Пепиниеристъ“ — Плѣвенъ.

Абонаментъ, такси за реклами, членски вноски и пр. да се изпращатъ на адресъ: Редакторъ-касиеръ на Дружеството на Българскигъ пепиниеристи—Н. Цв. Дековъ — Плѣвенъ.

Всичко що се отнася до Дружеството да се изпраща на адресъ: Дружество на Българ. Пепиниеристи — Плѣвенъ.

Прѣдпазване на реситѣ и гроздоветѣ отъ маната.

Всѣкому е извѣстно, че най сигурното сръдство за запазване лозята отъ маната е тѣй наречения бордолезовъ разтворъ. Стига да се спазятъ правилата за приготвление на тоя разтворъ и прѣскането да се извършва редовно и на врѣме, резултатитѣ сж винаги добри. Прѣвъ по дъждовнитѣ год., и слѣдователно по благоприятни за развитието на болѣстѣта, за усилване дѣйствието на бордолезовия разтворъ съ неутрална реакция (когато не измѣнява цвѣта нито на червената, нито на синята локмусови книжки), достатѣчно е да се прибави 150 грама амониевъ солфатъ или 125 гр. амониевъ хлоридъ. Много пжти обаче и при най-редовно прѣскане виждаме лозя съ добрѣ запазени листи и ластари, но съ силно поврѣдени отъ маната реси, или ягорици. Това е констатирано прѣвъ всички по маняви години, констатирано е миналата и по-миналата години у насъ и въ много други лозарски страни.

Макаръ, споредъ послѣднитѣ изслѣдвания на Istvanffi*, наедрелитѣ, колкото грахъ и повече ягорици да се заразяватъ отъ маната малко по-мжчно, се пакъ тѣ не сж заразяеми и като причини за силнитѣ поврѣди на цвѣта и тази отъ болѣстѣта прѣвъ по влажнитѣ години се изброяватъ слѣднитѣ двѣ:

1. Повечето пжти, особено когато на лозитѣ е дадена главинеста форма (каквато е у насъ), много отъ реситѣ сж забулени отъ листитѣ и при прѣскането работника опръсква външнитѣ листи, безъ да закачи реситѣ, или закача малка частъ отъ тѣхъ. По такива реси споритѣ на, маната се развиватъ тѣй, както и при непрѣсканитѣ лозя защото липсва синия камъкъ, който, разточенъ въ дъждовнитѣ или росни капки, да убие кълняемостѣта на сжщитѣ спори.

2. Реситѣ, а особено зърната, отъ като наедрѣятъ като леща, се покрива съ лъскава и гладка кутикула, върху която мжчно се задържа разтвора, дори и когато разпрѣскача бжде насоченъ право върху рѣситѣ или ягоридитѣ, разтвора се хлъзва по кутикулата, събира се на по едри капки, които падатъ на по-долнитѣ листи или по земята.

По тия съображения отъ много години насамъ въ Италия и Франция прѣсканието на лозитѣ съ бордолезовъ разтворъ се извършва само за запазване на листитѣ и ластаритѣ, а за прѣдпазване на реситѣ и ягоридата се практикува прапенето съ синкаменъ прахъ. Резултатитѣ отъ

*) Гледай сп. „Садово“ год. XV кн. 6 стр. 182.

това прашение сж били винаги добри, за това отъ година на година тая практика се е разпространявала се повече и днесъ лозаритѣ отъ споменатитѣ страни я считатъ тъй належаща, както се счита у насъ прѣскането съ бордолезовъ разтворъ.

Синкамъчниятъ прахъ се разпрѣсква съ помощта на ржчни или гърбнидухалки тъй, че върху реситѣ и гроздата да остане единъ тътъкъ пластъ, частъ отъ който се разтопява въ падналитѣ дъждовни или росни капки вода и прѣдотвратява заразата.

Знае се, че калняемостта на споритѣ бива унищожена въ съвѣсмѣ, слаби разтвори отъ синъ камъкъ $\frac{2-3}{10,000,000}$ и че силнитѣ разтвори изгарятъ напрѣсканото растение, за това именно силното напрашване изъ единъ пжтъ съ чистъ синкамъченъ прахъ, би било и врѣдно и неикономично, още повече, че задържалия се върху гроздата при прашението синкамъченъ пахъ, съ извѣстно врѣме бива издуханъ отъ вѣтъра или измитъ отъ дъжда и прашението ще трѣбва да се повтори. Ето защо синкамъчния прахъ *никога не се употребява чистъ, а винаги примѣсенъ* съ сѣра, гипсъ, талкъ и пр., въобще съ други прахове, които или не дѣйствуватъ никакъ (инертни) и струватъ ефтенно, та служатъ само за разрѣдяване на синия камъкъ, или пъкъ дѣйствува благотворително, както е случая съ сѣрата. Кждѣто лозаритѣ сж принудени да се борятъ едновременно противъ перноспората и противъ оидиума (пепель, кюллеме), практикуватъ прашението съ прахъ състоящъ се отъ отъ 3 — 5% синъ камъкъ и 97 — 95% сѣра. Сѣрния прахъ въ случая служи за прѣдпазване на лозитѣ отъ ондиума и сжщеврѣменно за разрѣдяване на синия камъкъ и избѣгване на всѣко изгаряне на нежнитѣ ластари, листи и реси. Вънъ отъ това, нему (на сѣрния прахъ) се прѣдписватъ и други ползотворни влияния, констатирани при редъ наблюдения и опити, а именно:

1. Дѣйствува като добро срѣдство противъ изресяванетоъ ако лозитѣ, а особно реситѣ се напрашатъ нѣколко дни прѣди цѣвтението или въ разгара на самото цѣвтение;
2. Гроздето на напрашенитѣ лози наедрѣва повече, уедрѣва съ нѣколко дни по рано и бива по богато на захаръ;
3. Кара лозитѣ да растатъ по силно, да бждатъ нѣкакси по устойчиви на извѣстни поврѣди, а пърта се изпича по добрѣ;
4. Спмага за по-скорошното заздравяване на ранитѣ, причинени отъ градушка върху разнитѣ органи на лозата;
5. Дѣйствува като подбудителъ на почвената плодородность (Demolon), вѣроятно, защото парализира дѣйствието на

нѣкои врѣдни микроорганизми въ почвата, а подпомага онова на други полезни за хранението и плоденето на растенията. Въ послѣдно врѣме, на основание добититѣ при разнитѣ опити добри резултати, сѣрата се прѣпоръчва за торение (5 — 10 кгр. на декаръ. Boullanger), тъй както се прѣпоръчва и гипса за слабоваровититѣ почви, макаръ отъ само себе си и той да не прѣдставлява сѣщински торъ.

Още не е установено какъ дѣйствува сѣрата въ единия и другия случаи, за практиката обаче сж важни резултатитѣ отъ употреблението ѝ.

Въ търговията има отъ поменатата по горѣ смѣска (3 — 5% синъ камъкъ и 97 — 95% сѣра) и струва 40 — 45 л. 100-тѣхъ килогр. Който обаче би желалъ да си приготви смѣски, на които количество на синия камъкъ да се повиши до 10%, и онова на сѣрата да се намали, за прѣпоръчване сж слѣднитѣ нѣколко рецепти.

1. Върху циментиранъ подъ или добръ прибѣхтано и измѣтено мѣсто се насипва на тънакъ пластъ 90 кгр. сѣренъ прахъ и съ една тенекияна лѣйка се полива съ 12 — 15 литри врѣла вода, въ която има разтопено 8 — 10 килогр. синъ камъкъ. Когато изсъхне, размѣсва се и се разтрошава добръ и праха е готовъ за употребление.

2. Взематъ се 10 части синкамъченъ прахъ, 50 части сѣренъ прахъ и 40 ч. гипсъ и се размѣсватъ колкото се може по добръ. Наистина у насъ синъ камъкъ на прахъ не се намира по колониялнитѣ магазини, по простата причина, че не се е дирилъ, но по поръчка той може скоро да се достави, а ако се иска за по скоро, всѣкой може да си го приготви съ помощта на единъ добръ хрателъ за меление готварска солъ. Въ краенъ случай за смѣсване на сѣрния прахъ съ обикновения (на едри кристали) синъ камъкъ, може да се прибѣгне къмъ първия начинъ, т. е. като се разтопи синия камъкъ въ 10 литри врѣла вода, съ която послѣ се полива наслагия на тънакъ пластъ сѣренъ прахъ. Слѣдъ изсушванието му размѣсва се съ нужното количество гипсъ, който всѣкой може да си достави отъ фабриката за теченъ вжглинивъ двуокисъ (CO_2) на професоръ Добревъ въ София срѣщу разносикитѣ по натоварването и принасянето му.

3. Синъ камъкъ 10 части, сѣренъ прахъ 70 части и 20 ч. варъ приготвено по слѣдния начинъ; 10 кгр. синъ камъкъ се разтопява въ 20 литри вода и съ тоя разтворъ полѣка—лека се полива 20 кгр. негасена варъ разслана на добръ прибѣхтана земя, дѣсенъ или циментиранъ подъ. Варъта се стасява и разпада на ситенъ дребенъ прахъ, въ който е останало интимно примѣсенъ синия камъкъ. Когато тая смѣска е истинала, т. е. слѣдъ около 24 часа, при-

бавя ѝ се нуждното количество сѣренъ прахъ и се размѣсва колкото се може по добрѣ.

4. 10 части синъ камъкъ или бакъренъ ацетатъ, 70 ч. гипсъ и 20 части талкъ (Chabraz. Progrès agricole et Viticole)

5. 10 части синъ камъкъ или бакъренъ ацетатъ и 90 части гипсъ. (Chapzszaz.)

6. 10 части синъ камъкъ, 50 части сѣренъ прахъ, 20 части гипсъ и 20 части талкъ.

7. 10 части синъ камъкъ, 50 части сѣренъ прахъ и 40 части гипсъ.

8. Синъ камъкъ или бакъренъ ацетатъ 10 части, сѣренъ прахъ 50 части, пиритовъ прахъ 30 части и талкъ 30 части. Тая смѣска струва по скъпо отъ първитѣ, поради присѣтствието на пиритовия прахъ.

Отъ тѣзи смѣски всѣкой може да си избере оная, която по лесно може да си приготви, съобразявайки се винаги съ цѣльта, която се гони съ прашението. Когато се праша само за да се прѣдпази ресата и плода отъ маната, за икономия употребява се една отъ смѣскитѣ безъ сѣренъ прахъ или съ много малко такъвъ. Ако обаче освѣнъ съ горнята цѣль прашението се извършва и за наедряване на гроздето, по добро уздрѣване на пѣрта и пр. прѣдпочита се една отъ ония смѣски, въ която количеството на сѣрата е повечекъ. Най послѣ, при прашението за прѣдпазване на лозитѣ отъ изресяване или за улесняване заздравяването на ранитѣ причинени отъ градушки или пѣкъ за запазване на лозитѣ отъ маната и отъ оидиума, употребява се чистия сѣренъ прахъ съ 3 — 10% синъ камъкъ.

Както и по-горѣ се спомена, прашението се извършва съ помощта на ржчни или гърбни духалки, първитѣ отъ които работятъ по-бавно, неразтриватъ и не раздухвватъ добрѣ праха и струватъ 5 — 10 л. а вторитѣ сж винаги по добри и струватъ 24 — 34 лева едната — спорѣдъ устройството и голѣмината. Употрѣблението на ржчнитѣ духалки не изисква почти никакви наставления, а за гърбнитѣ — достатъчно е да се видятъ само и да се схвани веднага устройството имъ и начина за работене съ тѣхъ. За да може прашението да даде очакванитѣ резултати, нужно е да се спазятъ нѣколко правила :

1. Да се праша слѣдъ всѣко прѣскание съ бордолезовъ разтворъ, а прѣзъ по дъждовнитѣ години прашението се повтаря между 2-то и 3-то или 3-то и 4-то прѣскание.

2. Никога да се не пропуска прашението прѣзъ май, прѣди цвѣтението или когато лозитѣ сж вече цвѣнали, както и онова слѣдъ всѣка градушка ;

3. Праши се, когато реситѣ не сж мокри отъ дъждъ или роса ;

4. Да се внимава, щото върху реситѣ или ягоридитѣ

да остава само единъ много тънакъ, едва забѣлѣжимъ пласть отъ прахъ и

5. Когато има да се прѣдпазватъ лозята и отъ оидиума, освѣтъ реситѣ или гроздата напрашватъ се и листитѣ и ластаритѣ, въобще всички зелени части на лозата.

Д. Бъчеваровъ.

Гроздоберъ.

Понеже сезонътъ за гроздобера приближава, намѣрихме за полезно да дадемъ нѣколко кратки опжтвания на читателитѣ на сп. „Пепиниеристъ“, относно тази много важна работа. Упжтванията си ще изложимъ въ три главни пункта:

Приготовление за гроздоберъ. — Отъ самото заглавие се разбира, че всичко онова, което ще е нужно прѣзъ врѣме на гроздобера, трѣбва да е своєврѣменно приготвено — да не се чака послѣдния моментъ, както мнозина вършатъ. Именно, всички сждове, машини трѣбва да бждатъ поправени, затегнати и грижливо измити. Капи, бжчви, чебури, кофи и др. най-първо се запарватъ съ вряла вода за да се закиснатъ добръ. Когато сждоветѣ сж били изоставени да мухлясатъ, плѣсенясатъ или да се вкиснатъ каквито, въпрочемъ, се намиратъ на всѣкждѣ у насъ, тогава трѣбва въ водата да се тури сода — 1 до 1½ кгр. на 10 — 12 литри вода; съ тази вода сждоветѣ се изтриватъ 2 — 3 и повече пжти съ дървена четка. Содата, въ случая, спомага за намаляването, а даже за унищожаването на тѣзи неприятни и пагубни дѣхове — оцетень, мухлявъ и др. Тукъ дължимъ да отбѣлѣжимъ, обаче, че когато сждоветѣ сж силно заразени отъ въпроснитѣ порочни дѣхове, е за прѣдпочитане тѣ — сждоветѣ, да се бракуватъ, понеже съ обикновенитѣ срѣдства и способности посоченитѣ дѣхове не може да се отстранятъ. Такова бракуване е по-разумно, понеже има много случаи, гдѣто доста вина сж ставали негодни за употребувание (даже за правене на оцетъ) по простата причина че сждоветѣ, въ които сж били приготвени, сж били мухлясали или плѣсенявали.

Независимо отъ туй, дължимъ да отбѣлѣжимъ още, че изливането на всички сждове, уреди и пр. трѣбва да става, както е споменато по-горѣ, само и винаги съ дървена четка, съ ржцѣ или парцалъ, както мнозина вършатъ нѣма почти никакво значение. Изобицо при приготвянето на виното трѣбва, на всѣкждѣ и винаги, да владѣе отлична чистота. Обрзцовата чистота е едно отъ необходимитѣ условия за добро и

трайно вино. А такова за жалостъ, тъй много липсва отъ нашитѣ винари и лозари.

Тъй че нужно е, въ деня на гроздобера, всѣко нѣщо да бжде готово и на мѣстото си, за да бжде турено въ дѣйствиe.

Врѣмето за гроздобера. Врѣмето, а собствено денътъ за гроздобера не е неизмѣняемъ. Съ други думи този день е въ зависимостъ отъ всѣка отдѣлна година, отъ мѣстнитѣ почвени и атмосферни условия и отъ сортовитѣ на гроздето. Така, при топло и сухо врѣме гроздобера може и трѣбва да се извърши по кжсно и обратно при влажно и хладно — трѣбва да се ускори. Сортoветѣ на гроздето влияятъ досѣжно гроздобера въ смисълъ, че не всички сортове зрѣятъ едноврѣменно — едни по-рано, а други по-късно.

Като говоримъ за зрѣлостъ на гроздето, трѣбва да разбираме такава, при която дадено грозде има достатъчно захаръ и обща киселина. Защото захарътъ и общата киселина на гроздето, слѣдователно на мжстѣта, сж двѣтѣ сжществени материи при помощта на които може да се получи доброкачествено — дълготрайно, или долнокачествено — нетрайно вино. Отъ току що казаното слѣдва, че *най-практично и разумно* опрѣдѣляне денътъ за гроздобера всѣка година, въ всѣка мѣстностъ и за всѣки сортъ се състои въ прѣдварителното опрѣдѣляне количеството на захарътъ и на общата киселина въ гроздето — въ мѣстѣта. Тукъ е важно и трѣбва да се знае и помни че, при зрѣянето на гроздето, колкото повече се увеличава захарътъ, киселината се намалява. Слѣдователно, като имаме прѣдъ видъ горѣказаното значение на захарътъ и общата киселина, лесно е за разбиране, че трѣбва да се гледа да имаме грозде не само съ много захаръ, а съ недостатъчна киселина, както мнозина мислятъ какво достатъчно и хубаво било, когато гроздето е много *сладко*?

Извършване на гроздобера. Прѣди всичко ще подчертаемъ на добрия фактъ какво у насъ не се отдава онова сериозно внимание и осторожностъ, които изисква брането на гроздето. Нѣщо повече — на много мѣста сме виждали, гдѣто тази работа се върши, както се казва „прѣзъ купъ за грошъ“. На други пѣкъ мѣста на брането на гроздето се гледа, като на работа за веселие и развлечение. По този случай нека ни бжде позволено да отбѣлѣжимъ лошата практика, гдѣто мнозина, за брането на гроздето, доущатъ и дѣца. И ние сме се очудвали винаги и навсѣкждѣ гдѣто голѣмитѣ хора не съзиратъ врѣдата, която дѣцата имъ причиняватъ въ *тази* работа.

Гроздето трѣбва да се бере само отъ възрастни хора и то внимателно и грижливо. При брането да се туря на страна поврѣденото, по една или друга причина, а особено

мухлясалото грозде. Сжщо и незозрѣлото, понеже у насъ всички бератъ едноврѣменно зрѣло и незозрѣло, да се туря отдѣлно. Гроздетъ да се рѣжатъ съ остро ножче, а не да се дърпатъ съ ржка, при който начинъ много зърна се оронватъ, падатъ и се покриватъ съ земя, която може да укаже врѣдно влияице върху бждацето вино. Вмѣсто употребяванитѣ копници при беридбата по добръ е да се употребяватъ дървени кофи или малки чебурчета съ дръжки. Така ще се избѣгва загубата, по нѣкога чувствителна, отъ разпукването на много зърна и изтичане на мжстѣта имъ. Брането на гроздето да се извършва, по възможность, прѣзъ ясни, сухи и топли дни. Сутринъ рано когато има роса, да не се бере.

Евксиноградъ.

И. И. Хранковъ.

Нова система за винарствуване.

Винрската наука и техника, както всичкитѣ други, не стоятъ въ бездѣйствие, а постоянно и постоянно прогресиратъ. Особено въ послѣднитѣ двѣ десетолѣтия винарството направил голѣми придобивки. За голѣмо съжаление трѣбва да констатираме че и тукъ, както и въ другитѣ отрасли на своя поминѣкъ, нашия винарь и лозаръ почти нищо не е изпозувалъ благодарение, най-вече, на отживѣлата традиция: „да вършимъ както сж вършили бацитѣ и дѣдитѣ ни“. А знае се, че въ днешния вѣкъ на общъ прогресъ, както всички обичае да се изразяваме, побѣдителъ на економическото поле е онова лице и онази страна, което и която изпозува и най-малкитѣ придобивки на човѣшката мисль и усъвършенствувания.

Понеже ни е извѣстно, че до сега у насъ твърдѣ малко е писано и говорено за „новата система на винарствуване“, намѣрихме за добръ да изложимъ, до колкото това е възможно въ една статия, въ що се състои тази нова система за да могатъ желающитѣ да я приложатъ въ идущия гроздоберъ о врѣме да си приготвятъ потребното.

Прѣди всичко, ще отбѣлѣжимъ, че въпросното важно придобитие за успѣха на винарството се отнася до ферментацията на гроздовата мѣстъ (шара).

Общоизвѣстно е, че до сега у насъ всички оставѣха гроздивата мѣстъ да прѣври сама по себе си, или съ други думи врѣнието на мѣстѣта се извършваше отъ ферментитѣ, които сж се намирали по гроздето прѣди брането на това послѣдното. Понеже по гроздето се намиратъ, слѣдователно попадатъ въ мѣстѣта не само виненитѣ ферменти, а и все-

възможни болести; понеже, отъ друга страна, между самитѣ винени ферменти има разни видове и форми отъ дѣйствието на които резултатитѣ сж твърдѣ различни и най-послѣ, отъ трета страна, понеже се знае и се е знаело, че най-добрата форма отъ виненитѣ ферменти е елипсовидната, защото тя е, която отъ съдържащата се въ гроздето захарь, при подходящи условия, образува най-много виненъ спиртъ и въгледеливъ двукисъ,— всичко това е породило отличната идея да се направи тѣи, че мѣстѣта да прѣвира само подъ дѣйствието на горѣпоменатия елипсовиденъ ферментъ. И за голѣмо щастие на винарството, тази идея е била реализирана и приложена на практика прѣди двайсетина години. Но особено въ послѣднитѣ десетина години тази нова система е взела и взема, ежегодно, все по-голѣмо разпространение и приложение, разбира се въ чуждитѣ страни и най-вече въ Франция, по простата причина че дава отлични резултати.

Но по кой начинъ се е постигнало да може гроздовата мѣстъ да прѣвира сама подъ дѣйствието на елипсовидния ферментъ? Това е било постигнато като прѣдварително този ферментъ е билъ отбранъ — отдѣленъ, и култивиранъ. За тази цѣль сж били построени специални и обширни институти (заведения), въ които се занимаватъ съ размножаването и отглеждането на елипсовидния ферментъ, отъ гдѣто всеѣки желающъ би можалъ да си го достави. Такива институти има напр. въ Франция, отъ гдѣто си доставятъ горѣказания ферментъ подъ названието „Levures Selectionnees“, а напослѣднѣкъ подъ още по осъвършенствуваната форма „Multilevures selectionnees“ (Мюлтильовюръ селекционе) на прѣдналитѣ винарски страни.

Слѣдъ горѣизложеното нужно е да посочимъ, на кратко какъ се употрѣбаватъ тѣзи селекционирани ферменти при врѣнето на гроздовата мѣстъ. Прѣди всичко за да се добие очаквания и онзи резултатъ, които тѣзи ферменти могатъ да дадатъ, трѣбва същеврѣмено при врѣнието на мѣстѣта да си послужимъ съ сѣристата киселина (не сѣрна) подъ една или друга форма още повече, че въпроснитѣ ферменти сж култивирани въ присѣтствието на тази послѣдната, слѣдователно тѣ сж приучени къмъ нея. До сега ние сме си служили съ солѣта на сѣристата кесилена, извѣстна подъ името „Metabisulfite ole potasse“ — метабисулфитъ дьо потасъ. Тази солъ се продава подъ формата на хубави бѣли кристали много прилични на онѣзи отъ винената кесилена. Тя — солѣта, може да се употрѣби както си е но е за прѣдпочитане да се развори въ вода — студена или горѣща. Разбира се, че въ студената — разтворянето е по-бавно. Важно тука е да се знае разтворянето трѣбва да се върши само въ дървенъ или стѣкленъ съдъ — малко буре, дамаджана или стѣкло — споредъ количеството, което ще се разтвара. Сж-

дътъ се държи затуленъ. Добитиятъ разворъ се употребява при врѣнието на мѣстѣта.

Каква доза — количество, отъ метабисюлфита трѣбва да се употреби? Прѣди всичко, тази доза зависи отъ температурата, при която ще се извърши врѣнието на мѣстѣта отъ количеството на захарѣта въ гроздето; отъ обща маса на мѣстѣта, която се подлага на завиране; отъ количеството на ферментитѣ и пр. Така при врѣнието на червенитѣ вина за единъ хектолитъръ мѣстъ или срѣдно за 135 килограма смачкано грозде се взема:

15 *)	гр. метабисюлфитъ	ако темпер. е, срѣдно, 15-17 °C
20	„	„ „ „ „ „ 17-20 „
28	„	„ „ „ „ „ 20-25 „

При врѣнието на мѣстѣта за бѣло вино горнитѣ количества се увеличаватъ съ $\frac{1}{5}$ до $\frac{1}{4}$.

Защо се употребява метабисюлфита или по-право сѣрисищата киселина? Тази киселина трѣбва да се употребѣи *непрѣменно прѣди завирането на мѣстѣта* и нейното прѣд-назначение е да *грѣчишти* послѣдната отъ естествентѣ, а особено отъ болестнитѣ микроорганизми. Съ други думи, сѣристата кесилина парилизира и даже убива (когато се употребѣи въ горѣказанитѣ дози) естествентѣ ферменти и болестни микроби, находици се въ мѣстѣта тѣй че слѣдъ тази дезикфекция послѣдната трѣбва да бжде подложена на завиране отъ селекциотранитѣ ферменти.

Какъ се употребяватъ сѣристата кесилина и селекционираниитѣ ферменти? Както казахме по-горѣ, сѣристата киселина трѣбва да се употребѣи прѣди завирането на мѣстѣта и то тѣй: при почване на гроздобера и при наливане на мѣстѣта въ бѣчвитѣ (за бѣло вино) и на мѣстѣта съ смачканото грозде въ кацитѣ (за червено вино) се сипва, съразмѣрно съ мѣстѣта, нужното количество отъ метабисюлфитния разтворъ. **) Слѣдъ сипването на послѣдния се сипва, сжщо постепенно и съразмѣрно съ сипаната мѣстъ, нужното количество отъ ферментитѣ.

Тукъ е много умѣстно да отбѣлѣжа слѣдния интересенъ случай, който е отъ капитално значение при приготвянето на бѣлитѣ вина: именно, съ помощта на сѣристата киселина се добива, както е казано по-горѣ, стерилизация на мѣстѣта. Другояче казано, стерилизираната мѣстъ се *оставя безъ завиране* въ продължение на 24—36 часа, прѣзъ което врѣме става утаяване на твърдитѣ материи и на голѣма частъ отъ естествентѣ ферменти и болестни организми, намиращи се въ мѣстѣта; слѣдъ туй тази послѣдната се оттача — отдѣля отъ утайката си и се подлага на зави-

*) Чистия метабисюлфигъ съдържа приблизително 50% сѣристата киселина.

**) Сѣристата кесилина се намира готова и въ течно състояние.

ране отъ селектиранитѣ ферменти. Полученитѣ по този начинъ вина сж несравнено по-доброкачествени отъ другитѣ — добити безъ прѣдварително избистряне на мѣстѣта.

Нужното количество ферменти, подъ формата както се приготвятъ и доставятъ отъ институтитѣ е, срѣдно 20—30 грама за единъ хектолитъръ (100 литри) мѣстъ. Разбира се, че ако се употрѣби повече, не е вѣрно, а напротивъ по-добъръ е. Тукъ трѣбва да кажимъ, че и селектиранитѣ ферменти даватъ много по-добъръ резултатъ, когато се употрѣбятъ подъ форма на винена мая. Защо това е така, е лесно за разбиране щомъ като се знаятъ, поне отчасти, живота, функцийтѣ и прѣдзначението на тѣзи невидими сѣ око същества — ферментитѣ.

Самото приготвяне на въпросната мая тукъ не ще описваме, защото всѣки интересующъ се би можалъ да види това въ статията ни помѣстена въ сп. „Земледѣлие“ година XIV (1908), кн. 16, стр. 10. Кѣмъ казаното въ нея статия, гдѣто се касае за обикновена подобрена мая, трѣбва да прибавимъ че прѣдварително мѣстѣта ще се стерилизира съ сѣриста киселина, а послѣ ще се *посѣе* съ селектирани ферменти. При това когато се касае за по-голѣми ступанства, гдѣто гроздобера трае по нѣколко дни, трѣбва да се знае че при всѣко отточване на мая, въ сждатъ съ послѣдната се добавя, равно на отточеното количество, прѣдварително стерилизирана мая.

Отъ приготвяната винена мая се употрѣбвя за завиране на мѣстѣта, срѣдно, 2—3 литри на хектолитъръ.

Заклучение: при все че изложеното до тукъ по новата система на винарствуване и да е доста кратко, ние се надѣваме, че се пакъ е достатъчно да може да се схване сжщността на работата.

Понеже двѣ години подъ редъ ние приложихме тази система въ голѣмъ размѣръ — върху цѣлата реколта отъ Евксиноградскитѣ лозя; понеже резултатитѣ, които добихме сж отлични и съвършено положителни, ние смѣло я прѣпоръчваме на всѣки интересующъ се.

Главнитѣ прѣимущества отъ тази система на винарствуване сж: 1) редовна, правилна и по-бърза ферментация; 2) добититѣ вина се избистрятъ много по-скоро; 3) червенитѣ вина иматъ по-силна и по-хубава боя; 4) полученитѣ вина сж $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ % по-богати на спиртъ; 5) сжщитѣ вина сж въ по-скоро вѣреме годни и приятни за пиене и 6) полученитѣ вина сж несравнено по-гарантирани отъ поврѣждане или разваляне. Естествено е, че изброенитѣ прѣимущества сж сравнителни, т. е. за вина добити при равни други условия по този начинъ и по-обикновения.

Вънъ отъ горѣизложеното, тази система е особено за прѣпоръчване въ неблагоприятни години — когато има

много мухлясали грозда, каквато бѣ напр. миналата. Въ такива години, ако си послужимъ при врѣннето даже само съ сѣриста киселина и обикновена винена мая, може да получимъ, сравнително, много по-добри вина. Само че въ такъвъ случай трѣбва особено да внимаваме при употребяването на сѣрилата киселина — да не употребимъ доза, която би парализирала и елипсовиднитѣ ферменти. Общо вземано и въ повечето случай 15—20 гр. метабисулфитъ, на хектолитъръ мѣстъ, сж достатѣчни. При такава доза, елипсовидниятъ ферментъ може да се развива и дѣйствува, а другитѣ винени ферменти, особено болестнитѣ микроорганизми, биватъ парализирани. Този начинъ на работене тоже сме прилагали и винаги сме били доволни.

Настоящата си статия ще завършимъ съ пожелание и надежда, щото тази рационална система на винарствуване да бжде възприета за сега ако не отъ всѣки, то поне отъ по интелигентнитѣ и заинтересувани лозари и винари, като бждатъ *увѣрени*, че съ това тѣ първи ще се възползватъ, а заедно съ тѣхъ и бѣлг. винарство! Дано

Евксиноградъ

И. И. Хранковъ.

Какъ може да си приготвимъ добри вина отъ гроздя, бити отъ градушка или плѣсенясали.

Вината, които се получаватъ отъ поврѣдени отъ градушка или пъкъ отъ плѣсенясали гроздя, винаги иматъ единъ неприятенъ вкусъ и дѣхъ, оставятъ слаби на алкохолъ и сж лесно податливи на разни болести.

Въ нараненитѣ отъ градъ гроздя отъ най-напрѣдъ се явява единъ видъ концентриране — увеличаване на гжс-тотата и процента на захарѣта и намаляване на киселинитѣ (Pergaud), но слѣдъ извѣстно врѣме въ вжтрѣщността на зърното, особено по ципата му се развива една гжбица, която измѣнява нормалния съставъ на мѣстѣта, а отъ послѣ и на виното и прѣдава на послѣдното особенъ единъ горчивъ вкусъ, свойствено на вина отъ градобитно грозде. Сжщитѣ вина оставатъ слаби на алкохолъ и боя и богати на киселина, бѣлтѣчни вещества и фосфоръ (Kayser u Chappel).

Продължителнитѣ дѣждове, малко прѣди гроздобера или прѣвъ врѣме на сжщия, причиняватъ поцукване на нѣкои гроздя съ тънка ципа, плѣсеняване и загниване на гроздето. Това послѣдното се дължи на една гжбица, извѣстна подъ названието *Botrytis acinorum* или *Sclerotinia*

Fuckeliana (de Bary). Тя се развива за смѣтка на нѣкои отъ съставнитѣ части на гроздето и слѣдъ извѣстно врѣме зърнатата се сплуватъ и покриватъ съ сивозеленикава плѣсенъ, която всѣкому е извѣстна. Болестъта причинява силно нагиваване на роколтата, на захаръта, киселинитѣ, татина и багрилнитѣ вещества.

Muns прѣзъ 1912 год. е констатиралъ, че въ едно лозе въ Carignane въ началото на заразата раколтата е била 1290 клг. на декаръ, а полученото вино е имало 9.370 алкохолъ и 71.0/0 киселини. Слѣдъ силното развитие на болестъта, раколтата е спаднала на 712 кгр., а виното е съдържало 8.5/0 алкохолъ и 7.5 /0 киселини.

Нашитѣ лозари и винари често пѣти сж имали нещастния случай да изпитатъ послѣднитѣ отъ плѣсеняване на гроздето. Много отъ тѣхъ ще си спомнятъ гроздобера прѣзъ 1909 год., когато на нѣкои мѣста въ сѣверна България по късно бранитѣ лозя, бѣха нападнати отъ плѣсенъта дадоха значително по малко грозде и приготвеното отъ него вино бѣше долнокачествено.

Внѣ отъ казаното, не трѣбва да се забравя, че въ мицелия на гъбицата *Botrytis* се образува ензима извѣстенъ подъ името *диастазия*, която причинява окисляването на багрилнитѣ вещества и потъмняване на вината. Освѣнъ туй гъбицата изработва особени етерни масла, които като прѣминаватъ въ виното прѣдаватъ му слабия дѣхъ на мухолъ.

За да можимъ да си приготвимъ сравнително добри вина и отъ така поврѣдено грозде, вина, които да нѣматъ неприятния горчивъ вкусъ, лошия дѣхъ на мухалъ, да не потъмняватъ, да сж по крѣпки и не толкова податливи на разнитѣ болести, трѣбва при приготвлението имъ да се слѣдва единъ по другъ начинъ, отъ тоя, по които обикновено се приготвяватъ вината отъ здраво грозде.

Казахме, че поврѣденитѣ отъ градъ гроздя сж по бѣдни на захаръ и боя и богати на киселини и азотни вещества, че приготвенитѣ отъ тѣхъ по обикновенъ начинъ вина придобиватъ единъ особенъ горчивъ вкусъ. За избѣгване на това първото нѣщо, което трѣбва да се направи е да се стжиче гроздето и мѣстътъ да се отдѣли по скоро отъ пращината, да се посипи съ захаръ да 20° по мѣстомера Babo и да се постави въ широки подлини (чебъри). Тукъ мѣстътъ стои 10—15 часа, споредъ температурата, но изобщо до като не се забѣлѣжатъ признаци на по силна ферментация. Прѣзъ туй врѣме повърхността не се запѣква и когато пѣната образува по дебеличкъкъ пластъ, събира се и се изхвърля съ нѣкой кипче или цѣдилка. Когато прѣстане образуването на пѣнатата, или цѣкъ когато се позасили ферментацията и образуванія се отъ разлаганieto на захаръта

вжгленивъ двуокисъ съ излизанието си на повърхността издига и частъ отъ отайката, която се е събрала на дъното на подлина, мѣстѣта се истача отъ послѣдния и се налива въ нѣкоя бѣчва или пѣкъ каца съ прѣсна пращина отъ здраво грозде, отъ кждѣто новото вино е току що извадено.

Поставянieto на мѣстѣта въ широки подлини и припнването ѝ, има за цѣлъ да се примахне по голѣмата частъ отъ бѣлтѣчнитѣ вещества, които подъ дѣйствието на кислорода се окисляватъ и частъ отъ тѣхъ се издигатъ въ видъ на пѣна, а друга частъ се отаява на дъното на сжда. Тая операция, съ която се улеснява окисляването и отлаганието на бѣлтѣчнитѣ вещества за да се осигури съхраняемостѣта на вината, се нарича *дефекция*.

Прѣпннатата мѣстъ се оставя въ бѣчви, когато се приготвяватъ бѣли вина, а въ кацитѣ съ прѣсни пращини отъ добри гроздя, когато искате червени вина или пѣкъ когато мѣстѣта е бѣдна на танинъ, а такъвъ въ пращината има достатъчно. Бѣчвитѣ, въ които се налива дефекцията мѣстъ се напъхватъ до горѣ и се оставятъ безъ да се запушватъ горния отворъ (враната), та когато почне силното кипение да може образувалата се пѣна да излива навънъ и по тоя начинъ да се отстрани още една голѣма частъ отъ азотиститѣ вещества, които сж останали въ мѣстѣта.

По нататашнитѣ грижи край добитото по тоя начинъ вино сж сжщитѣ ония, които се прѣпорѣчватъ и за обикновенитѣ, придобити отъ здраво грозде вина.

* * *

Когато гроздето е плѣсенияло и загнило, грижитѣ при приготвянето му на вино сж почти се сжщитѣ, само че тукъ състава на гроздето е значително повече измѣненъ отъ Botrytis-a, за това и поправката на мѣстѣта е по друга.

Нараненото грозде се пресува и се взема само мѣстѣта а пращината се изхвърля на боклука, защото не е годна за дистилиране, или за храна на добитата. При липса на преса гроздето се стѣпква и добитата шира се поставя пакъ въ широки подлини и се defeкира по казания по горѣ начинъ. Дефекцията можъ да се извърши по добръ съ помощта на една помпа за прѣтакание (смукателно испращателна), съ която въ продължение на 30—40 минути се вкарва едно голѣмо количество въздухъ, който окислява и отлага бѣлтѣчнитѣ вещества. Когато винаря не разполага съ помпа за да провѣтри добръ мѣстѣта можъ просто съ нѣкоя лопата или дървенъ колъ да бѣрка силно мѣстѣта въ една и въ друга посока въ продължение на 1 $\frac{1}{2}$ —2 часа, или пѣкъ да точи отъ канелата на подлина мѣстѣта и да я налива изъ високо въ сжщия прѣвъ нѣкоя чиста кошница или голѣма цѣдилка. Слѣдъ провѣтряването или разбѣр-

кванието на мъстътъ, послѣдната се оставя въ покой 12—15 часа, прѣзъ което врѣме голѣмата частъ отъ бѣлтѣчнитѣ вещества и мицелия на гъбицата се отлагатъ на дъното на сѣда, а друга — излиза отъ горѣ въ видъ на пѣна, която се изхвърля. Слѣдъ дефекацията мъстътъ се отдѣля отъ отайката и се налива въ слабо накадена съ сѣра бѣчва или въ кацата, като ѝ се добави 10—12 гр. танинъ, 100—150 гр. лимонова киселина и толкова захаръ, колкото е нужно да се достигне до 20° Babo.

Бурната ферментация слѣдъ нѣколко дни се привършва и тогава безъ да се чака да се избистри виното то се прѣтака въ друга тоже накадена съ сѣра бѣчва.

Ако ферментацията не започне на врѣме, макаръ и да сж спазани всички условия за това (случава се често), най-рационалното е да се възбуди съ селектирани ферменти. Неразполагайки съ такива, можимъ да си послужимъ съ нѣколко мѣри мъстъ въ пълна ферментация добита отъ здраво и отбрано грозде.

Накадяването на бѣчвата, въ която мъстътъ ври, или прибавянето на калиевъ метабисульфитъ (10—15 gr. на hl.) не спъва ферментацията и сжщеврѣмено унищожава диастазията и прѣдпазва виното отъ потъмняване и разни други болести.

Въ послѣдно врѣме вмѣсто накадяване или прибавка на метабисульфитъ въ Франция, даже и за съвсѣмъ здрави гроздя употребяватъ препарата солфофосамъ, изнамѣренъ отъ Д-ръ Hubert. Солфофосата е течностъ, която е по тежка отъ водата (1 литръ = 1.220 кгр.) и съдържа 250 гр. сѣренъ анхидритъ и 60 гр. азотъ въ видъ на амониевъ фосфотъ. Сѣрниятъ анхидритъ не влияе лошо върху развитието на добритѣ, питомнитѣ захарни ферменти, парализира дѣйствието на лошитѣ и убива всички ония микроорганизми, които причиняватъ разнитѣ болести включая и диастазията; въобще анхидрита дѣйствува тѣй както, когато се получава отъ горѣнието на сѣрата, при накадяването или при съеденяването на метабисульфита съ киселинитѣ на виното. Съдържащия се въ сулфофосфата амониевъ фосфатъ подпомага и засилва дѣйствието на добритѣ захарни ферменти и въ резултатъ на всичко това се получава едно правилно и редовно прѣкипяване, дори и когато температурата е по ниска или по висока отъ колкото трѣбва и виното става по бистро, съ по живъ цвѣтъ, съ по закръгленъ вкусъ, съ по хубава пѣна и е по лѣсно съхраняемо.

Сулфофосфата се прибавя прѣди дефекацията или слѣдъ тая, а когато гроздето е здраво и не се нуждае отъ дефекция и прѣзъ врѣме на мелението или тѣканieto му,

въобще винаги прѣди да е започнала буйната ферментация. Употрѣбява се по 30 гр. на hl. за червенитѣ вина и 85 гр. за бѣлитѣ.

Гроздобера наближава, нека добритѣ винари да испитатъ и ще се убѣдятъ.

Д. Бъчваровъ.

Тартарна ферментация (намалѣване на киселинитѣ пържение, задушване, загниване) на винаша. (*Maladie de la pousse, Girato, Subbelimento, vin tourné.*)

За тая болестъ на вината до сега почти никакъ не се писало и говорило у насъ. При все това та е разпространена много по вече, отколкото може да се прѣдполага. Отъ кашпионитѣ болни вина, които прѣзъ 1910 год. сж постѣпили въ лоз. опит. станция въ Плѣвентъ за опрѣдѣляние на болестъта или недостатъка имъ, 60 на сто страдаха отъ намалѣване на киселинитѣ, а останалитѣ отъ вкисване, потъмняване (аксидоза) и пр. или пъкъ имаха нѣкой недостатъкъ. Прѣзъ 1900 — 901 год. отъ десеткитѣ болни вина, които имахъ случая да прѣгледамъ, повечето, за да не кажа почти всички, страдаха отъ сжщата тая болестъ въ по слабо или по напѣднало състояние. Широкото разпространение на болестъта е, мисля, достатъчна причина да се кажи нѣщо за нея и да ѝ се даде едно какво било име, макаръ и чуждо побългарено.

Отъ тартарната ферментация страдатъ повечето младитѣ вина, ония, които сж приготвени отъ гроздя произходящи отъ низки, влажни и силни почви, нападнати отъ пероноспората и брани прѣзъ дъждовно врѣме. Дългото държане на прѣкипялата мжстъ въ кацитѣ, наливане на вината въ бѣчви, непричистени отъ винения камъкъ, нередовното притакане, слабостъ на алкохолъ, високата температура въ избата прѣзъ лѣтото и пр. сж редъ причини, които благоприятствуватъ появяването и развитието на болестъта. Въ крѣпкитѣ вина, съ поне 12 на сто алкохолъ болестъта като че не се развива, обаче Cettolini е констатиралъ тартарно ферментация и въ *сардински* вина съ 13.5 — 14 на сто алкохолъ, но въ слаба форма.

Болестъта се появява прѣзъ мѣсецъ мартъ, априлъ но по често прѣзъ юнии или юлий. Заболелото вино отъ на напѣдъ се много размѣтва и почва да образува въглеливъ двуокисъ, въобще показва признаци, които се забѣлѣзватъ и при обикновената винена ферментация, при която захарнитѣ ферменти разлагатъ захаръта на въглеливъ двуокисъ, алкохолъ, глицеринъ и пр. Съ напѣдване на болестъта увеличава се и образуването на C^0_2 и, ако бѣчвата е добръ зяпушена, то

прѣзъ най малкитѣ дупчици, между джгитѣ, дори и прѣзъ поритѣ на дървото почва да излиза образувалия се газъ съ часть отъ виното и да бѣка въ видѣ на малки пришки. Прѣзъ по тихи-часове въ избата се усѣща едно особено шумоление, което въ Пиамонтъ оприличаватъ съ шума, който се произвежда при пържение на нѣщо и наричатъ *friggimento*. Често пжти произведения CO_2 упражнява такова силно налягане върху бѣчвата, че може да изхвърли тапата заедно съ часть отъ виното, което въ видѣ на струя се издига нагорѣ дори до тавана.

Когато отъ болното вино се налѣе въ стъклена чаша и се гледа прѣзъ свѣтлината, забѣлѣзва се че то е много размѣтено и че тая мътнота се дължи на съвсѣмъ малки и лежки тѣлца, които при малко разклащане на чашата се движатъ край себе си въ видѣ на облачета. Нормалниятъ цвѣтъ на виното се значително измѣнява. При червенитѣ вина става зелено-желтеникавъ, а при бѣлитѣ — възсинкавъ. Сжщеврѣмено, на повърхността на виното излизатъ малки газообразни мехурчета-много отъ които заставатъ край стѣнитѣ на чашата въ видѣ на синджирче. Слѣдъ извѣстно врѣме на дѣното на чашата се образува малка отайка, която се дължи на окислени багрилни и други вещества. На вкусъ виното става като извѣтряло, блюдкаво, а послѣ и възгорчиво и издава неприятна миризма. Източено виното отъ бѣчвата и пригледана тая отъ вжтрѣ, джгитѣ ѝ се показватъ съвсѣмъ чисти отъ виненъ камѣкъ, поради което винаритѣ на нѣкои мѣста казватъ, че *виното изяло тергията*. Съ малко думи, характернитѣ признаци на болестъта се много отличаватъ отъ тия на заболелитѣ отъ вкисване, вгорчаване, провлачаностъ и пр. вина.

Много сж били прѣдположенията за причинитѣ на тая болестъ до изнамѣрванието на микроскопа, но Pasteur пръвъ изслѣдва и описва подробно болестъта въ книгата си *Études sur le vin* подъ названието *la moladie de la pousse*. Той прѣдписва заболяването на физиологически причини — на единъ микроорганизмъ съ концевидна форма, често пжти разклоненъ и съ малки зрънци изъ вжтрѣ. При слабо разклащане на виното кончетата се разпадатъ на малки прѣчици дълги 3 — 5 м. (хиляди отъ милиметъра) и 1 — 1.5 м. дебели.

Прѣзъ 1890 год. Kramer изучавалъ тая болестъ и сполучилъ да изолира не единъ, а деветъ вида микроорганизми — отъ които седемъ бацили и ги е нарекалъ *Bacillus saprogenus vini* I до VII и два микрооки — *Micrococcus saprogenus vini* I и II.

Dr. Galeassi прѣзъ 1895 год. повторилъ опититѣ на Kramera и констатиралъ единъ само главенъ видъ бацилъ и множество други второстепенни, които се развиватъ съ първия, но винаги въ по слабъ размѣръ.

Joulin Bordos и Rackowski сж намѣрили само два вида бацилии въ алжирскитѣ вина — *Bacillus rosens vini* A и B.

Много вѣроятно е мнѣнието на нѣкои учени, които мислятъ, че се касае само за единъ видъ микроорганизми, които мѣнятъ форма и дѣйствиe съ измѣнение на условията, въ които сж поставени.

Както бактериолозитѣ не сж можали да дойдатъ до едно и сжщо заключение за микроорганизма, който причинява тартарната фермента-

ция, тъй също и химицитъ не сж на едно мѣние върху химическитъ процеси които наставатъ въ виното, т. е. най-сѣствани части се разлагатъ, редътъ на това разлагане и какви нови сѣединения се образуватъ.

Pasteur е намѣрилъ едно увеличение на свободнитъ киселини въ болнитъ вина, между които оцетната и нѣкои виши мастни киселини. Brelard е констатиралъ увеличение на летливитъ киселини и го е отдавалъ на образувалата се оцетна киселина, а по кжсно Bechamp и Glenard и на пропионовата. Споредъ Dielen увеличение на лепливитъ киселини е въ сѣотношение съ сѣстоянието на болестъта и намаляването на постояннитъ киселини. При анализа на два кашпиона вино отъ едно и също произхождение, но едното запазено здраво чрѣзъ пасторизиране, а другото болно, въ послѣдното се е указало едно сѣвсѣмъ незначително намаляване на алкохола, сѣвършено изчезване на винения камъкъ, намаляване на екстракта, постоянната киселина и багрилнитъ вещества и едно увеличение на летливитъ и общитъ киселини.

Kramer мисли, че на първо врѣме се разлагатъ бѣлтѣчнитъ вещества на виното и образуватъ азотни сѣединения отъ оргаматичната група и алгидокиселини, които послѣ се разлагатъ на амониякъ и летливи киселини и най послѣ на въгделивъ двуокись и вода. Попослѣ пъкъ се разлагатъ винения камъкъ, винената и ябълчната киселини, които образуватъ мравична, оцетна, млѣчна, маслена, ямброва, протогонови, тартронова ($C_3 H_4 O_5$) и др. киселини, нѣкои отъ които се образуватъ и при разлагане на бѣлтѣчнитъ вещества.

Безъ да се влиза въ по голѣми подробности по тоя въпросъ, може да се каже, че най главнитъ сѣствани части на виното, които болестъта унищожава сж винения камъкъ и винената киселина.

Срѣдства противъ тартарната ферментация.

Щомъ се знае какви сж благоприятнитъ условия за развитито на болестъта, винаря лесно може да налучка и мѣркитъ, които трѣбва да вземе за прѣдпазване на вината си.

Прѣди всичко налага се едно добро запазване на лозитъ отъ пероноспората и другй критпогамически болести; гроздобера да се извършва при сухо врѣме, като се отдѣлятъ всички загнили и засжхнали зърна и гроздове; добро подреждане на бурната ферментация, която не трѣбва да бжде много продължителна, да е закрыта или пъкъ безъ присжтствието на пращината. Ако обаче отъ врението на мѣстъта безъ пращина не може да се получи оня типъ вино, който се желае, тогава прѣпоржчително е ферментацията да стане въ притжтствието на пращина отъ здраво добрѣ уздрѣло грозде, защото по такъвъ начинъ се избѣгва до извѣстна степенъ опасностъта отъ тартар. фермеинтация сжщеврѣменно се подобрява и самото вино.

Зародишитъ на болестъта сж въ калъта на виното и заболяването започва най напрѣдъ отъ тамъ¹, затова първото и послѣдующитъ прѣтакания трѣбва да се извършватъ на врѣме и виното да се поставя въ добрѣ почистени отъ виненъ камъкъ и нападени съ сѣра

¹) Микроорганизмитъ причинители на болестъта сж анефобични.

бъчви. Много наши винари мислят, че калъта и виното запазватъ виното по „силно“ и гледатъ да забавятъ първото притакание колкото се може повече, даже чакатъ до като дойде купувача, макаръ, че февруарий и мартъ отдавна сж изтекли и избата се е стоплила. Това вѣрване е много погрѣшно, защото отайката и винения камъкъ не придаватъ никаква сила на виното. Напротивъ — калъта прѣдава лоша миризма и е гнѣздо на всевъзможни ниши организми, нѣкои отъ които сж причинители на разни болести и чакатъ само малки благоприятни условия за да се развиятъ и поврѣдятъ виното. Сжщото може да се каже и за винения камъкъ, който се полепя по джгитѣ на бѣчвитѣ. Едно е само вѣрно: приточено и отдѣлено виното отъ „майка“ (калъта), то изгубва частъ отъ въглеливия двуокисъ — отъ „рѣза“ си — и става малко като извѣтряло и ако подъ думата „сила“ се разбира тая рѣзливостъ, тогава биха били прави. Въглеливия двуокисъ, е добръ прѣдпазителъ на виното, но въ такова количество, въ каквото се намира прѣди първото прѣткане на едно добръ прѣкипяло вино, той е далечъ отъ да може да го прѣдпази отъ разнитѣ болести. Вънъ отъ това, микроорганизмитѣ на тартарната ферментация не се боятъ отъ него.

Когато болестъта се е появила и винаря я угади на врѣме, виното може да се излѣкува доста лесно, но при напрѣдвало състояние на болестъта лѣкуването е трудно и почти невъзможно. Грижитѣ за лѣкуване на заболѣлото вино трѣбва да се съсредочатъ къмъ слѣднитѣ двѣ нѣща :

1. Убивание на ферментитѣ, причинители на болестъта и
2. Добавяние на виното унищоженитѣ отъ болестъта съставни части.

За постигане на първата цѣль най доброто срѣдство е пасторизирането (затоплянето на виното вънъ отъ присѣствието на въздуха до $60 - 65^{\circ}$ C.)

При липса на пасторизаторъ, може да се прибѣгне филтрирането, при което се отдѣля голѣма частъ отъ ферментитѣ, а останалитѣ се убиватъ съ въглеливъ сулфатъ 20 — 30 gr. на хектолитръ или калиевъ метабисулфитъ 10 — 15 gr. За прѣдпочитание е послѣдния, който образува двойно повече сѣренъ двуокисъ и дѣйствува по-бързо, особено когато е стритъ на прахъ. Както калцеливъ сулфитъ, тъй и метабисулфита се съединяватъ съ свободнитѣ киселини на виното, напримѣръ съ винената и образуватъ първия калциевъ, а втория калиевъ тартратъ, вода и сѣренъ двуокисъ и именно тоя послѣдния е, който дѣйствува убийствено върху микроорганизмитѣ. Както вече се спомена, болестъта унищожавя винения камъкъ и свободнитѣ киселини въ виното (винена, ябълкови) и за да може калцевия сулфитъ или метабисулфита да се разложатъ въ виното и да укажатъ своето дѣйствие, нужно е едновременно съ едно отъ тия двѣ съединения да се прибави и около 30 — 40 gr. h. l. винена киселина и да се разбърка добръ съ чистъ дървенъ пѣргъ.

При липса и на филтеръ, може да се опита избистренето, извършено по слѣдния начинъ: болното вино се прѣтака въ чиста и

добър накарена бъчва въ която, за по голѣма сигурностъ, се прибавя 10 — 15 gr. на hl. метабисулфитъ и 30 — 40 гр. винена киселина. Слѣдъ 4 — 6 дни останалия при кадението и образувалия се отъ метабисулфита сѣренъ двуокисъ се е вече разпространилъ изъ виното и е сполучилъ да убие причинителитъ на болестъта и да спрѣ производството на въгледеливия двуокисъ. Тогава за всѣки 100 л. (1 hl.) вино се взема 8 — 12 гр. танинъ, разтопява се въ малко вино или спиртъ, разрѣдва се въ 10-тина литри вино, налива се въ бѣчвата и се разбърква добръ. Сж.цеврѣменно, разтопява се 10 — 15 грама желатинъ или друго избистрително вещество, разрѣдва се съ 20 — 30 литри вино, разбива се добръ и, 24 часа слѣдъ прибавяние на танина, избистрителната течностъ се налива въ бѣчвата и съ единъ пъртъ се бърка нѣколко минути, до като желатина се размѣси колкото се може по-добръ съ виното. Слѣдъ десетина дни виното трѣбва вече да се е избистрило и тогава не остава, друго освѣнъ да се прѣточи пакъ въ друга чиста и тоже добръ насимпурена бѣчва. Много пжти виното се „заинатява“ и не се избистря съ разнитѣ желатини, макаръ прѣдварително да сж се извършили всички споменати по горѣ работи убиване ферментитъ, танизиране и пр. Това се случавя често съ гжститѣ южни вина. Като най добро срѣдство въ такива случаи служи чистата *испанска прѣстъ*, която се употребява етъ 60 до 100 гр. за всѣки 100 литри, а за по гжсти вина до 150 — 200 гр.

Убити единъ пжтъ ферментитъ, трѣбва да се погрижимъ да добавимъ ония отъ съставнитѣ части на виното, които болестъта е унищожила. За тая цѣль се прибѣгва до винената киселина, частъ отъ които се съединява съ калиевитѣ соли въ виното и образува виненъ камъкъ, а другата частъ остава свободна. Точното количество на винената киселина за добав. при всѣки отдѣленъ случай се опрѣд. чрѣзъ анализа. Ако виното за поправка е останало напримѣръ съ 2.5‰ на постоянни киселини, а здравето не страдало отъ болестъта е съдържало 6.5‰, то значи, че болестъта е унищожила $6.5 - 2.5 = 4$ гр. постоянни киселини и за наваксването имъ ще трѣбва да се прибави на всѣки литръ вино по 4 гр. винена киселина. Винената киселина обаче намалява калиевитѣ соли въ виното, съ които се съединява, за да образува виненъ камъкъ, частъ отъ който се отайва на дъното на бѣчвата или по джгитѣ. Вънъ отъ това 1 гр. винена киселина на 1 литръ вино не може да подогне киселиността съ 1‰, а съ по малко, — 0.7 — 0.85‰. За това именно нѣкои прѣпорѣчватъ лимоновата киселина, която не отаява калиевитѣ соли и е по силна (1 гр. лимоннови киселини въ литръ вино повдига киселиността съ около 1‰.)

Рѣдко сж у насъ винари, които иматъ на разположение нуждитѣ уреди и апарати даже и за най елементарната анализа на вината и въ такъвъ случай количеството на винената или лимонови киселини за приготвяние се опрѣдѣля по слѣдния начинъ:

Взематъ се 3 — 4 ботилки отъ по единъ литръ и слѣдъ като се напълнятъ съ вино за поправяне, въ едната отъ тѣхъ се прибавя 1.5 гр. киселина, въ другата — 2, въ третата — три и т. н. Ботилкитѣ се държатъ въ избата и слѣдъ 3 — 4 дни, когато киселината се е

разтопила и размѣсена добръ въ виното пристъпва се къмъ изпитването и ботилка, въ която виното се укаже най добро на вкусъ, ще ни покаже количеството на киселината за прибавяние. Нека прѣдположимъ, че отъ 4-тѣхъ ботилки вино, въ които се е поставило различно количество киселина, виното отъ третата ни се най-много харесва, защото се приближава къмъ вкуса на здравото нестрадало отъ болестъ вино. Въ тая ботилка се е поставило 3 гр. киселина и за това на виното въ бѣчвата ще трѣбва да се прибави $100 \times 3 = 300$ гр. киселина на всѣкой хектолитръ вино.

Когато болестъта е била въ напѣднало състояние съ нѣкои отъ споменатитѣ вече срдства тя може и да се прѣкрати, а по-главнитѣ отъ унишоженитѣ съставни части на виното прибавени, но се пакъ въ виното оставатъ неприятни меризми и неможе да се продаде. Най-доброто срдство за отстраняване на тия меризми е прихвърляние на виното прѣвъ пращината или пѣкъ риферменацията.

Д. Бъчеваровъ.

УСТАВЪ

на

дружеството на Българскитѣ пепиниеристи.

Основание

Чл. 1 Между подписалитѣ настоящиятъ уставъ и тия, които ще се присъединятъ впоследствие, се съставя дружество на българскитѣ пепиниеристи съ неопрѣдѣленъ срокъ на траяне и сѣдалище гр. Плѣвентъ.

Дружеството ще носи име: „Дружество на Българскитѣ пепиниеристи“.

Цѣль и срдства.

Чл. 2. Цѣльта на дружеството е да се грижи за правото и материално повдигане на членоветѣ си.

Чл. 3. За постигане цѣлитѣ си дружеството ще дѣйствува за напѣдка на новото лозарство; ще се старае да урегулира производството съ гладъкъ и облагороденъ лозовъ материалъ.

Чл. 4. Дружеството издава мѣсеченъ бюлетинъ подъ наименованіе: „Пепиниеристъ“. Специаленъ правилникъ ще уреди редактирането и администрирането на бюлетина. Дружествениятъ бюлетинъ се получава задължително отъ всѣки членъ.

Чл. 5. За поддържане дружеството по събора:

- а) отъ вносикѣ по десетъ лева, — основенъ дѣлъ за всѣки членъ,
- б) отъ членски вноски годишно по 12 лева, внасяни по 6 лв. въ началото на всѣко полугодие;
- в) отъ абонамента на бюлетина,
- г) отъ случайни постъпления и
- е) отъ лихвитѣ на дружествения капиталъ.

Членове.

Чл. 5. Дружеството се състои от редовни и почетни членове.

Чл. 6. Редовен член може да бъде всеки пълноправен гражданин, който произвежда гладък, вкоренен или облагороден материал. Членовете при записването внасят по 10 лева за основен дълг, членикия си внос и абонамент за бюлетина.

Чл. 7. Почетни са ония лица, които годишното дружествено събрание провъзгласи за такива поради особени морални или материални заслуги. Те имат само съвещателен глас.

Чл. 8. Членството престава въ всяка случай на смърт или изключване.

Чл. 9. Изключват се от годишното събрание:

- а) Неплатилите до края на изминалата година членски вносове;
- б) Които работят против интересите на дружеството.

Чл. 8. Всеки член е длъжен да работи за успеха на дружеството и за увеличаване дружествените членове.

Чл. 10. Всеки член се ползува с правото да внася предложения въ събранието, да разисква, да избира и да го избират.

Управление.

Чл. 11 Дружеството се управлява от общи събрания, управителен съвет и контролна комисия.

Чл. 12. Общите събрания са редовни и извънредни. Редовните са годишни и стават през месец август. Те се свикват от управителния съвет. Извънредните стават, когато се появи нужда и по искането на управителния съвет или по желанието на една трета от дружествените членове. Общите събрания се председателствуват от избрания въ първото заседание председател, имат върховното управление на дружеството и се произнасят по следните въпроси:

- а) Изменение на устава;
- б) Присъединяването на това дружество съ друго или пък разтурването му.

в) Избиране управителен или контролен съвет.

г) Избира комисии по изработване и преглеждане устава, правилници и сметките.

д) Изслушва и одобрява отчета на управителния и контролния съвет;

е) Произнася се върху предложенията и оплакванията на членовете.

ж) Приема бюджета за следната година.

Чл. 12. Заседанията са закони ако присъствуват поне една трета от редовните членове. Въ противен случай, се отлага за идния ден, когато заседанията се считат законни, колкото и души да присъствуват.

Чл. 14 Управителният съвет се състои от 7 души, които избират по между си председател, подпредседател, секретар-дълъководител и касиер. Длъжностите на управителния съвет са почетни. Той има правата, введени въ закон и дерижира делата на дружеството.

Чл. 15. Управителниятъ съвѣтъ се свиква отъ прѣдседателя, под-прѣдседателя или по искането на 3 членове на съвѣта. Засѣданията сж закони ако присѣствуватъ поне 4 души. За рѣшенията трѣбва да гласуватъ болшинството отъ присѣстващитѣ членове; при равногласие прѣдолява мнението къмъ което се е присѣдинилъ прѣдседателътъ.

Чл. 16. Управителниятъ съвѣтъ опрѣдѣля ежегодно за всѣки пепиниерски центръ по единъ членъ — кореспондентъ, чието назначение е да държи управителния съвѣтъ въ постоянно ведение за развитието на лозарството и пепиниерството.

Чл. 17. Контролната комисиия се състои отъ 5 грамотни членове, избрани на годишното събрание за една година. Тя контролира дѣлата на дружеството когато намѣри за добръ, но поне два пжти въ годината и докладва за това на годишното събрание.

Общи разпорѣждания.

Чл. 18. Дружеството има свой печатъ съ надпись „Дружество на Българскитѣ пепиниеристи — Плѣвентъ“ и въ срѣдата изразени двѣ ржцѣ—облагорождаващи лоза.

Чл. 19. Дружеството пристѣпва къмъ дѣйствие веднага като му се утвърди уставътъ отъ окръжния сждъ и прѣдстава по рѣшението на общото годишно събрание.

... 1912 год. гр. Плѣвентъ.

Отъ Управителниятъ съвѣтъ:

Врѣмени правила

за

**оцѣнителитѣ, по застраховката на земледѣлскитѣ
произведения отъ градушка.**

*Утвърдени отъ Г-на Министра на търговията и земледѣлието
съ писмо № 4337 отъ 13 май 1911 год.*

§ 1) Причиненитѣ отъ градушка щети на земледѣлски произведения, застраховани при Б. Ц. К. Банка, се оцѣняватъ отъ оцѣнители — вѣщи земледѣлци, съ или безъ участието на чиновници отъ централното управление, или държавни агрономи.

§ 2) Оцѣнителитѣ се назначаватъ отъ Управителния съвѣтъ на Б. Ц. К. Банка, по прѣдставление отъ окръжнитѣ съвѣти, въ споразумение съ мѣстнитѣ агрономи. Тѣ даватъ клетва, че ще изпълняватъ съвѣстно и безпристрастно длъжността си и подписватъ особена декларация (обр. № 1).

§ 3) Оцѣнителитѣ сж длъжни да съблюдаватъ и изпълняватъ най-точно: закона, застрахователнитѣ условия, настоящия правилникъ, както и специалнитѣ за тѣхъ уждвания.

§ 4) Отказъ отъ длъжността може да стане само прѣзъ зимния сезонъ — отъ 26 октомри до 1 мартъ — чрѣзъ писмено заявление до Банката.

§ 5) Ако поради продължително отсъствие отъ мѣстожителството, поради болестъ или друга уважителна причина, оцѣнителътъ е попрѣченъ за известно врѣме да изпълнява възложената му служба, той е длъженъ да увѣдоми веднага учрѣждението. Случили се това прѣзъ врѣме на жътва, той трѣбва да съобщи това телеграфически.

§ 6) Като външни прѣдставители на държавното учрѣждение за застраховане на земеделскитѣ произведения отъ градушка, оцѣнителитѣ трѣбва да сж въ сжстояние да даватъ свѣдѣния на заинтересуванитѣ по закона, застрахователнитѣ условия и въобще по наредбитѣ на самото учрѣждение. Тѣ сж длъжни да пазятъ служебна тайна. Приемането на каквито и да било подарѣци отъ застраховани лица имъ е строго забранено.

§ 7) Оцѣнителътъ получава отъ учрѣждението, срѣщу разписка нуждитѣ за изпълнението на службата му принадлежности и отговара за тѣхъ, въ случай на поврѣда или изгубване.

§ 8) Всички прѣдписания за оцѣнка на загуби отъ градушка, оцѣнителитѣ получаватъ отъ Б. Ц. К. Банка. Прѣдписанията трѣбва да се изпълняватъ точно и въ опрѣдѣления срокъ. Ако нѣкой случайно бжде попрѣченъ, трѣбва веднага да съобщи за това телеграфически на адресъ „Коопербанкъ“ — София. Стойността на такива телеграми се вписва отпослѣ въ смѣтката,

§ 9) Оцѣнители, които не изпълнятъ възложената имъ мисия, безъ да сж се отказали по надлеженъ редъ, заплащатъ произлѣзлитѣ отъ това за учрѣждението загуби.

§ 10) За всѣка оцѣнка, оцѣнителътъ получава специално прѣдписание, въ което сж изброени по редъ общинитѣ, гдѣто ще оцѣнява и датата на оцѣнката.

§ 11) Оцѣнителътъ не може самъ да отмѣнява опрѣдѣления за оцѣнката день. Ако по причина на дъждъ, лошо врѣме или други обстоятелства, оцѣнката не може да се извърши на опрѣдѣлената дата, той трѣбва веднага да телеграфира въ учрѣждението и да чака нареждане.

§ 12) Оцѣнителътъ не може да дѣйствува въ слѣднитѣ случаи: а) когато имотитѣ, които ще оцѣнява сж негови; б) когато е роднина, приятел или неприятел на застрахования; в) когато е заинтересованъ по каквѣто и да е другъ начинъ. Въ такъвъ случай, той е длъженъ да съобщи това телеграфически на учрѣждението.

§ 13) Ако оцѣнката се извършва отъ двама оцѣнители, то всѣкой трѣбва да оцѣнява самостоятелно слѣдъ това, като сравнятъ оцѣнитѣ си, вписваща се общоприетата въ описа.

§ 14) Ако при голѣми поврѣди отъ градушка, за бърза оцѣнка, сж изпратени отъ сжщото мѣсто повече оцѣнители, тѣ си разпрѣдѣлятъ прѣдварително работата.

§ 15) Когато сж заети служебно, оцѣнителитѣ получаватъ: а) дневни пари по — лева; б) пѣтни пари по желѣзницата III класъ, по

парахода II класъ и по стотинки за всѣки изминатъ съ кола километръ. За изминати разстояния отъ общината до пострадалитѣ отъ градушка имоти, както и за обхождане на сжитиѣ пари не се плащатъ. Работния день въ недѣля почва слѣдъ черковенъ отпущкъ.

§ 16) Когато се употреби за оцѣнитѣль, или се изпрати да поучи или ревизира оцѣнителитѣ, чиновникъ отъ Б. Ц. К. Банка, или нѣкой отъ държавнитѣ агрономи, плащатъ имъ се пѣтни и дневни пари, съгласно закона за чиновницитѣ.

§ 17) Смѣткитѣ за дневни и пѣтни пари се написватъ на специални формуляри и се изпращатъ въ Банката въ края на всѣки мѣсецъ, като се прилагатъ при тѣхъ прѣдписанието на командировката и други оправдателни документи, ако има такива.

§ 18) Пѣтнитѣ и дневни пари на оцѣнителитѣ се изплащатъ отъ сумата, която служи за изплащане обещетенията.

§ 19) Оцѣнителитѣ се уволняватъ отъ управителния съвѣтъ на Б. Ц. К. Банка.

Клетва на оцѣнителитѣ.

Кѣлна се въ името на Бога, че при възложената ми работа по оцѣнка на загуби. приченени отъ градушка, ще се ръководя най-строго отъ закона правилнитѣ и наредбитѣ по застаховането на земеделски произведения отъ градушка и че ще изпълнявамъ своята служба добросъвѣстно и бѣзпристрастно, споредъ най-доброто ми знание и умѣние.

Това обѣщавамъ да пазя твърдо и вѣрно, като помня, че за всичко съмъ длъженъ да отговарямъ прѣдъ закона и Бога.

Градъ или с.

1911 год.

Приелъ клетвата:

Свещеникъ:

Присжтсвували:

Българска Централна Кооперативна Банка

Застрахователенъ отдѣлъ

Декларация

Подписаниятъ

отъ

....., назначенъ съ заповѣдъ № отъ отъ Б. Ц. К. Банка за оцѣнителъ по причиненитѣ отъ градушка загуби, съ настоящата декларация обявявамъ, че като поемамъ тая длъж-

ность, обещавамъ и се задължавамъ, да се съобразявамъ съ законитѣ, правилницитѣ и наредбитѣ за оцѣнитѣ, досежно оцѣнителската служба; да не се отказвамъ отъ възложената ми мисия, освѣтъ по реда, показанъ въ тѣхъ и, че ако постѣпя друго-яче, ще бѣда отговоренъ за всички врѣди и загуби.

Градъ (с.).....

191 год. Подпись:.....

У п ж т в а н и я .

за

Г. Г. оцѣнителитѣ, по приложението на закона и условията за застраховане на земледѣлскитѣ произведения отъ градушка

1) Българската централна кооперативна банка, отделение за застраховане отъ градушка, си е поставила за задача, да достави на земледѣлцитѣ евтина и сигурна застраховка. Тя ще може да постигне цѣльта си най-добрѣ, ако при оцѣнката на загубитѣ, причинени отъ градушка, *се удовлетворяватъ само справедливи искания и се отхвърлятъ всички неоснователни.*

Позната истина е, че повечето земледѣлци прѣувеличаватъ загубитѣ си отъ градушка, обикновено подъ влиянието на първото впечатление което получаватъ веднага слѣдъ опустошителното дѣствие на градушката а отчасти и отъ незнание. Често, като слѣдствие отъ градушка се считатъ и поврѣди, причинени отъ дѣждъ, вѣтъръ, насекоми и др., и се иска за тѣхъ обещетение.

Въ такъвъ случай, на оцѣнителя прѣдстои трудна задача, да освѣтли пострадалитѣ, по спокоенъ и приятелски, но положителенъ начинъ, че Банката застрахова и обезщетява само такива поврѣди, които сж причинени изключително отъ градушка.

Оцѣнителтъ не трѣбва никога да забравя, че той е длъженъ да застъпва интереситѣ на мнозинството. Прѣдвиди ли той обезщетение за загуби, които не сж приченени отъ градушка, то това става за смѣтка и въ ущърбъ на останалитѣ застраховани, които не само че носятъ тия загуби, но и даватъ премии за да се плати на единъ членъ обезщетение, което той не е въ правото си да получи.

Службата на оцѣнителитѣ е слѣдователно мжчна и свързана съ отговорностъ; ако тѣ не я изпълняватъ добросъвѣстно, могатъ да причиняватъ голѣми материални загуби на учрѣждението.

Строга добросъвѣстностъ и тактъ — ето главнитѣ качества на оцѣнителя. Той трѣбва да има характеръ и твърда воля, за да отблъсне, както грубоститѣ, така и прѣкаленитѣ любезности: освенъ това, да притежава специални познания и упражнено око, за да може правилно да оцѣнява загубитѣ.

Ние очакваме, прочее, че всъкой отъ оцѣнителитѣ ще оправдае довѣрието, съ което е натоваренъ и ще се старае да застъпва интереситѣ на учрѣждението въ всички случаи, чрезъ което ще принесе услуга изобщо на нашето земледѣлие.

2) Оцѣнителитѣ трѣбва да опредѣли, колко голѣми сж щетитѣ, които учрѣжд. е длъжно да заплати на застрахованія. Отъ това слѣдва, че той трѣбва да знае точно правата и длъжноститѣ на двѣтѣ контрактируещи страни — застрахованитѣ и учрѣждението — а особено, да е запознатъ напълно съ застрахователнитѣ условия.

Тѣй като службата на оцѣнителитѣ е тѣй да се каже, само сезонна, то ясно е, че тѣ не сж въ състояние да помнятъ винаги точно постановленията на закона и застрахователнитѣ условия: *Ето защо, ние ги умоляваме най-настоятелно, при всяка пжтешествие за оцѣнка на загуби да прочитатъ, както настоящитѣ упжтвания, така и по-важнитѣ членове и параграфи на закона и застрахователнитѣ условия.*

Изъ протокола за оцѣнка на загубитѣ, които му се изпраща прѣдваритѣлно, заедно съ заявлението отъ общината за искане оцѣнка (обр. № 7), оцѣнитѣлитѣ вижда какви сж поврѣдитѣ въ тѣхъ сж цитирани и нѣкой отъ ония параграфи на застрахователнитѣ условия, които той трѣбва да има прѣдъ видъ при оцѣнката на загубитѣ. Слѣдователно, направени сж всички улеснения въ тая посока за да могатъ оцѣнителитѣ леко да се ориентиратъ; затова, всъко несблюдаване на прѣдписанията ще се счита съвършено неизвинително.

На първа ржка той ще има прѣдъ видъ § 2 отъ застрахователнитѣ условия, които трѣбва да му служи като ржководно начало; слѣдъ това и постановленията на §§ 3, 4, 18, 35 и 36 като при това гледа, дали застрахованитѣ не сж направили нѣкое нарушение по отношение на тѣхъ.

При поврѣди на лозя, указваме на § 6, за *розитѣ* — § 7, за *цвѣклото* — § 8, за *ливадитѣ* — § 9.

Оцѣнката на загубитѣ се съдържа въ глава VIII, §§ 32—41 на застрахователнитѣ условия.

Честото прочитане на условията и настоящето упжтване се прѣпорѣчва, слѣдователно, най-горѣщо.

3) Сега нѣколко бѣлѣжки отъ общъ характеръ, по основнитѣ ржководни начала при оцѣнката.

Причиненитѣ отъ градушка загуби трѣбва да се оцѣняватъ точно. Оцѣнитѣлитѣ не бива да дава по ниска оцѣнка отъ дѣйствителната, а слѣдъ това пъкъ, по настояване на застрахованія, да повиши направената веднажъ оцѣнка. *Пазарѣкъ при оцѣнката на загубитѣ не се дупуска!* Нищо не възбужда повече и справедливо незадовол-

ството на солидни и скромни земледѣлци, които сж се обявили вече съгласни съ оцѣнката, отколкото, ако видятъ отпослѣ, че нахални и безсрамни лица — а такива има на всѣкъждъ — претендиратъ несправедливо за по-голъмо обезщетение и сполучатъ да склонятъ оцѣнителя.

Ако нѣкои отъ застрахованитѣ е недоволенъ отъ оцѣнката, той може, съгласно чл 9 отъ закона, да поиска 2-ра оцѣнка; ако не е доволенъ и отъ нея, обжалва я прѣдъ арбитражния сждъ при централното управление. Въ всѣки случай длъжностъ на оцѣнителя е, чрѣзъ убѣдителни думи, да добиятъ съгласието на застрахованитѣ, за да не става нужда отъ втора оцѣнка, понеже съ нея се създава излишенъ трудъ и разноски за учрѣждението.

При *силно-поврѣдени ниви*, които трѣбва да се разоратъ и засѣятъ на ново, да се има прѣдъ видъ § 38 отъ застрахователнитѣ условия.

Колкото по-голъма е поврѣдата, толкова по-лесна е оцѣнката на загубата. Ето защо, прѣпорѣчва се *да се оцѣняватъ най-първо ония култури, които сж пострадали най-много отъ градушка* и споредъ добития отъ тѣхъ масщабъ, да се направи оцѣнка на по-слабо пострадалитѣ. Постѣпи ли се обратно, т. е., ако се оцѣнятъ най-първо слабо-пострадалитѣ имоти, то скоро се обѣждаваме, че при тѣхъ, именно, човѣкъ най-често се лже, защото при такива малки поврѣди рѣдко може да се добие едно сигурно заключение върху голѣмината на загубата и оцѣнката на останалитѣ се извършва съ единъ неправиленъ масщабъ.

Изисква се, прочее, голѣма внимателностъ за правилна оцѣнка на загубитѣ, причинени отъ градушка. Работата се усложнява още повече ако градушката е била съпроводена и отъ други явления, като буря, пороенъ дъждъ и пр. Отличаването на загубитѣ, причинени отъ разни др. фактори, е първа длъжностъ на оцѣнителя, защото учрѣждението изплаща само загуби, които сж причинени отъ градушка.

Въ съмнителни случаи, особено въ началото на всѣки сезонъ, когато окото е отвикнало, оцѣнителятъ трѣбва да прави точенъ опитъ за оцѣнката на загубата, чрѣзъ броене на поврѣденитѣ растения върху едно опрѣдѣлено пространство (напр. отъ $1\frac{1}{2}$ или 1 кв. метръ). За да добие по-ясно прѣдставление за поврѣдата, най-добрѣ е да изходи нивата околорѣстъ и послѣ накрѣстъ.

Споредъ § 30 на застрахователнитѣ условия, поврѣди до 8 на сто включително не се обезщетяватъ и оцѣнителятъ не бива да прѣд-вижда по-високъ процентъ, щомъ като загубата е *необезщетима*. Не трѣбва да се допуша, щото ако има двѣ ниви, съ загуби по-малки отъ 8 на сто, за едната да се откаже обезщетение, а за другата да се прѣдвиди, за смѣтка на първата. Всѣки имотъ трѣбва да се цѣни отдѣлно и добросѣвѣстно и ние обрѣщаме най-настойтелно внимание на г. г. оцѣнителитъ, да вписватъ само такива данни въ описа и да ги скрѣпватъ съ подписа си, които тѣ могатъ да защитятъ съ достатъчно основание, при една ревззия отъ другъ оцѣнителя.

Вписването на резултатитѣ отъ оцѣнката трѣбва да става съ мoливъ и въ съотвѣтнитѣ колони (9—11 и 12—15). Тамъ, гдѣто спо-

редъ § 36 отъ условията оцѣнитѣлтъ намѣри, че трѣбва да се понежи доходни класъ понеже е по-високъ отъ истинския, той трѣбва да впише това въ колона № 12 на описа, съ латински цифри, и слѣдъ свѣршването на оцѣнката за цѣлото село да ги съобщи устно на застрахования, за да се избѣгнатъ отпослѣ излишни и неприятни рекламации, при изплащане на обезщетението. Сжшо и при всички необезщетими загуби (по-малки отъ 8 на сто), да се написва въ описа (колона 13—15): „необезщетими“.

Когато при поврѣди на зърнени храни не се прѣдвиди обезщетение за сламата, това трѣбва да се отбѣлѣжи ясно въ колона № 15, чрѣзъ една чъртица.

Когато се прави прѣдварителна оцѣнка, опрѣдѣленитѣ загуби се вписватъ въ колонитѣ на описа за прѣдварителна оцѣнка (№ № 9, 10 и 11). Оцѣнитѣлтъ е длъженъ при това да съобщи на застрахования или неговия замѣстникъ, че оцѣнката е *прѣдварителна*, а не окончателна.

Таблицитѣ въ описа сж наредени така просто, че г. г. оцѣнителитѣ има да пишатъ много малко. Написването става съ моливъ ясно и четливо; ако при оцѣнката завали случайно дѣждъ и написаното се зацапа, то оцѣнитѣлтъ трѣбва отпослѣ да го поправи, или да направи отдѣлна бѣлѣжка за оцѣнката, която да приложи къмъ описа.

Тукъ считаме за умѣстно да забѣлѣжимъ, че г. г. оцѣнитѣлитѣ биха услужливи много на учрѣждението, ако даваха по-подробни свѣдѣния, написани на четвъртата страница на протокола, за всичко по-важно, което намѣрятъ при оцѣнката на загубитѣ, понеже тия тѣхни свѣдѣния могатъ да бждатъ полезни и за други оцѣнители.

4) При всѣка оцѣнка, оцѣнитѣлтъ трѣбва самъ да постави и отговори на слѣднитѣ въпроси:

А. *Дали даденитѣ имоти сж правилно отбѣлѣзани, по отношение на голѣмината?* Той трѣбва, слѣдователно, ако се осжмни, да провѣри съ лентата, която е длъженъ да носи винаги съ себе си, дали даденитѣ величини за отдѣлнитѣ застраховани имоти отговарятъ на дѣйствитѣлността.

Б. *Дали сж застраховани изцѣло всички култури отъ сжщия видъ?* По видове застрахованитѣ култури се разпрѣдѣлятъ така:

I-й видъ: Ливади и други фуражни трѣви и смѣски; сжщитѣ, когато се отглѣжда за сѣме.

II-й видъ: Окопни и зеленчарски растения, отгледжани като полски култури (захарно и крѣмно цвѣкло, картофи, бамя и зеле).

III-й видъ: Зърнени храни (пшеница, ржжъ, смѣсъ, ечмикъ, овесъ, лимецъ, царевича, просо, оризъ, елда, смѣсъ отъ зърнени и бобови).

IV-й видъ: Бобови растения (фасулъ, леща, бакла, грахъ, лахутъ фий, бурчакъ).

V-й видъ: Индустриални растения (рапица, сусамъ, синапъ, макъ, анасонъ, резене, конопъ, ленъ, памукъ, хмелъ).

VI-й видъ: Рози.

VII-й видъ: Лозя.

VIII-й видъ: Тютюнъ.

В. Какъвъ доходъ биха дали застрахованитъ култури, ако не бѣше паднала градушка? Тукъ често оцѣнителтъ ще бжде поставенъ въ неприятно положение да констатира, че или дохода още при сключване на застраховката, е даденъ много високъ, или пъкъ отпослѣ, поради климатически влияния, растителни и животински неприятели, е станало по малкъ отъ дадения.

Въ подобенъ случай застрахованитъ винаги се явяватъ съ слѣдния аргументъ: „Ние сме се застраховали за такава и такава сума, платили сме премията за това, учрѣждението е приело паритѣ ни, слѣдов., то трѣбва да признае осигурения доходъ, или пъкъ да ни повърне премията, която е платена въ повече“.

На това трѣбва да се отговори, че учрѣжеението е носило пълния рискъ на застрахованата сума слѣдъ влизането въ сила на застраховката и, ако бѣше паднала една упостошительна градушка, прѣди дохода да е билъ намаленъ отъ други външни влияния, то щѣше да изплати пълното обезщетение.

Споредъ § 18 на застрахователнитѣ условия, на застрахованитѣ е прѣдоставено сами да избиратъ доходния класъ за своитѣ имоти, който обаче не трѣбва да надминава истинската стойность на очакваната реколта. Банката не е въ състояние да повѣри по отдѣлно истинностьта на застрахованитѣ суми.

Параграфитѣ 17 и 18 говорятъ ясно, че се обезщетява само дѣйствителния приходъ отъ реколтата. Затова, оцѣнителтъ не бива никога да допустне, да намали една неправилна- високо дадена застраховка.

Ако при ранни поврѣди, застрахованитѣ искатъ разораване и ново посѣване на нивитѣ, то Банката нарежда да се извърши бърза оцѣнка на загубитѣ. Често, обаче, такива заявления се правятъ съ цѣль, не да се иска ново засѣване на нивитѣ, а да се направи по-рано оцѣнката по възможность веднага слѣдъ градушката. Въ такъвъ случай оцѣнителтъ не трѣбва да се влияе отъ никого и да съобщи за това на отдѣлението.

Често тоже, рано прѣзъ пролѣтѣта се обявяватъ много и голѣми поврѣди отъ градушка по *конона*, като при това се иска ново засѣване на нивитѣ. Въ сжщность, всѣки земледѣлецъ знае, че младитѣ конопени растения се повалятъ лесно отъ силенъ дъждъ и слѣдъ това изгниватъ. Въ такъвъ случай оцѣнителтъ е длъженъ да опрѣдѣли, по съсѣднитѣ други растения; дали поврѣдата произтича отъ градушка или не.

Г. Четвъртиятъ въпросъ, на който оцѣнителтъ трѣбва да отговори е: „Каква частъ отъ прихода е унищожена отъ градушката?“ Трѣбва- слѣдователно, както се каза по-горѣ, да се има прѣдъ видъ само *дѣйствителната загуба и то тая, която е причинена изключително отъ градушка*.

При културитѣ, отбѣлзани въ § 18 на застрахователнитѣ условия, загубата се оцѣнява отдѣлно за зърната и сламата; ето защо

нужно е оцѣнителътъ да познава прѣдписанията на този параграфъ. При това, не бива да се допуска, щото за сламата да не се прѣд-вижда загуба, затова пъкъ да се опрѣдѣли единъ по-високъ% загуба отъ зърно; такъвъ методъ за оцѣнка трѣбва настоятелно да се отхвърли, като противорѣчащъ на застрахователнитѣ условия. *Оцѣни-нишелъщъ е длѣженъ да се придържа винаги строго къмъ дѣйствиющитѣ прѣдписания.*

Колкото се отнася до *сламата на зърненитѣ храни*, важно е да се има прѣдъ видъ факта, че тя прѣдстава да расте, когато започне образуването на зърната, и че слѣдователно градушка, която падне слѣдъ това врѣме и не прѣчупи сламата, не е причинила на нея никакви поврѣди.

Често се случва, че *пострадали отъ градушка култура съ течение на врѣмето се поправятъ съвършено*, а имало е доро и такива случаи, дѣто бити култури сж дали по-голѣмъ приходъ. Това е наблюдавано особено при картофитѣ. Ето защо, не трѣбва никога да се бърза съ оцѣняването на загубитѣ, а да се отложи колкото е възможно за по-послѣ.

5. Зърната на градушката правятъ по растенията характеристични петна, *като отъ ударъ*; тамъ гдѣто липсватъ такива петна, не е паднала градушка. Колкото и опустошена да изглежда една култура, ако по растенията не се забѣлѣзватъ мѣста отъ ударъ, то поврѣдата не е отъ градушка. *Безъ ударъ-нѣма градушка*

Дѣйствието на удара се забѣлѣзва много по-лесно при младитѣ растения, додѣто сж зелени и сочни. Прѣзъ врѣме на жътва, когато посѣвитѣ сж вече пожълтѣли, ударътъ не се познава ясно и затова трѣбва да го констатираме по околнитѣ зелени растения и бурени.

Отъ голѣмината на ударенитѣ мѣста се заключава за голѣмината на градушката, а отъ количеството на петната — за гжстотата ѝ.

При повечето голѣми поврѣди прѣзъ пролѣтѣта, особено прѣзъ априль и май, *вѣтърътъ и дъждътъ* играятъ по голѣма роля, отколкото градушката; ето защо, оцѣнителътъ трѣбва да се противопостави енергически спрѣмо пратеници за загуби, причинени отъ дъждъ и вѣтъръ.

6. По отношение на *поврѣдитѣ на различнитѣ видове растения*, нужно е да се помни слѣдното:

При силни повѣди на *ливадни и фуражни трѣви*, застрахованиятъ трѣбва да започне съ косидбата, колкото е възможно по-скоро; това е, разбира се, най умѣстно. Ако съ изпрѣварване се изгуби нѣщо отъ прихода, то ще бжде възнаграднитѣ повече отъ втората косидба, въ случай че ливадата е двукосна. Ето защо, тази загуба отъ прихода не трѣбва да се турга въ тежестъ на учрѣждението.

При голѣми поврѣди по *зърненитѣ храни* се иска незабавното имъ прибиране (§ 36 отъ застрахователнитѣ условия), за да могатъ нивитѣ да се засѣятъ още веднажъ или пъкъ да се засили раз-

витието на покровното растение и чръзъ това да се добие още единъ приходъ. Сжшо въ такива случаи трѣбва да се установи точно *дѣйствиелната загуба* и да се впиши въ описа, като се отбѣлжи отдолу на 3-та му страница, съ колко трѣбва да се намали обезщетението, за смѣтка на бждещата му култура.

Дѣйствието на градушката е най-пакостно, когато зърненитѣ храни сж въ периода на пълното зрѣяние, т. е. тъкмо прѣди, или прѣзъ врѣме на жътва, защото зърното се лесно изтърква отъ класоветѣ. Сжщото нѣшо може да се каже за *бобовитѣ и индустриалнитѣ* растения.

При загуби на *лозята*, прѣпорѣчва се да се обрѣща особено голѣмо внимание, защото именно при тая култура се прави често висока оценка — макаръ и сжществующитѣ поврѣди да сж били отъ други причини. Поради това, оцѣнителътъ трѣбва да бжде запознатъ добръ съ болеститѣ на лозята; за да може да отговори на въпроса, какъвъ доходъ би се получилъ, ако застрахованитѣ култури не биха пострадали отъ градушка?

Тютюнътъ е една култура, която се отглежда заради листата и затова дѣйствието ие градушката е най-пагубно.

Въобще, при оценката на градушка, трѣбва да познаваме добръ характернитѣ особености на всѣко растение и де имаме прѣдъ видъ, въ кой периодъ на развитието е паднала градушката.

7. Веднага слѣдъ пристигането си въ общината, оцѣнителътъ се прѣдставя на кмета и му показва прѣдписанието си; послѣдниятъ му прѣдава поканата за оцѣнка и той прѣглежда, дали тя е разписана отъ всички пострадали. Ако има нѣкой не разписалъ, прави разпореждане чръзъ кмета, веднага да се *повика*. Тогава се свикватъ и останалитѣ и имъ се съобщава реда, по който ще се извърши оцѣнката. При работата си, оцѣнителътъ се придружава отъ кмета (или замѣстника му), като официаленъ прѣдставителъ на властѣта и защитникъ на интереситѣ на застрахованитѣ; Прѣди още да започне, оцѣнителътъ събира свѣдѣния за градушката и ги сравнява съ тия, които му сж съобщили съ протокола.

По силата на § 35, всѣки застрахованъ е длъженъ, въ заявлението си за оцѣнка на загубитѣ, да посочи лице, което да го замѣстя въ случай че той отсъствува отъ мѣстожителството си при пристигането на оцѣнителя. Ако при оцѣнката не се яви застрахования или неговия замѣстникъ, неговия замѣстникъ, оцѣнителътъ прави оцѣнка на имотитѣ му, само ако кмета или замѣстника му могатъ да ги посочатъ. Въ такъвъ случай той прави бѣлжка, на 4-та стр. на протокола: „*застрахованиятъ . . . не се яви, нито неговиятъ замѣстникъ*“.

Ако прѣзъ врѣме на оцѣнката, при оцѣнителя се яви застраховано лице, което не фигурира въ списъка, защото е пропустнало срока той е длъженъ да оцѣни нивитѣ му, но го прѣдупрѣждава, че не е извѣсно, да ли ще получи обезщетение, защото това ще рѣши учрѣж-

дението. Оцѣнителътъ е длъженъ да изпълни такива искания, само, ако числото имъ е малко и не бърка на по нататашната му работа.

Записването на загубитѣ въ описа става настрана отъ присѣжествующитѣ лица най-добрѣ когато, оцѣнителътъ е самъ, въ срѣлата на иивата.

Резултата отъ оцѣнката се съобщава на заинтересованитѣ, слѣдъ като оцѣнителътъ свърши всичката си работа въ едно село и то всѣкому поотдѣлно, като ги вика въ канцеларията на общината. На всѣки отъ пострадалитѣ той прочита нивата, голѣмината ѝ, съ какво е посяяна, измѣнението на доходната стойностъ, ако е направилъ такива, и процента на загубата. Измѣнението на доходния класъ не бива да се скрива никога, *подъ страхъ, че ще си навлече неприятностъ*. Сжщеврѣменно той поканва всѣкой да подпише протокола. Ония, които не сж съгласни съ оцѣнката и не могатъ да се разубѣдятъ, разписватъ се въ протокола на специално мѣсто, че искатъ втора оцѣнка.

Позволение за събиране на пострадали плодове се дава слѣдъ оцѣнката и само тогава, ако застрахованитѣ сж заявили, че сж съгласни съ оцѣнката.

Слѣдъ свършването на оцѣнката въ една община, оцѣнителътъ изпраща на учрѣждението *прѣпорѣчано* всички книжа по оцѣнката (описитѣ, протокола и поканата), като ги поставя въ пликъ на учрѣждението; такива плика той трѣбва да има съ себе си. Най-послѣ, прѣди да отпазува, той се справя въ общината, дали не е пристигнало за него нѣкое ново нареждане отъ Банката.

Прѣзъ врѣме на голѣми и повтаряеми градушки, както и прѣзъ врѣме на жътва, оцѣнителътъ е длъженъ освѣтнѣ това да съобщава всѣка заранъ телеграфически въ учрѣждението, ако това му е възможно кждѣ ще бжде вечерята. Интересна на работата изисква, щото управлението на Банката да бжде винаги въ свръзка съ оцѣнителя, дѣйствуещъ на полето.

8. Въ случай, че не се постигне съгласие между застрахованитѣ и оцѣнителя, то споредъ § 39, културитѣ трѣбва да се оставятъ непожтнати до произвеждането на втората оцѣнка. Ако се прѣдстави такъвъ случай, то оцѣнителътъ прочита на застрахования съотвѣтнитѣ параграфи отъ застрахователнитѣ условия, като му обръща вниманието че по-добрѣ е да си обмисли работата насамѣ, прѣди да иска втората оцѣнка, защото иначе, съгласно § 40, разноскитѣ по оцѣнката може да останатъ на негова смѣтка.

Това постановление на тоя членъ, разбира се, не трѣбва да се използва, за да се отхвърлятъ справедливи искания на пострадалитѣ. Оцѣнителътъ е длъженъ, въ всѣки случай, да си даде трудъ, за да се постигне взаимно съгласие. Повторни оцѣнявания трѣбва по възможностъ да се избѣгватъ. Колкото по-вещъ е оцѣнителътъ и колкото по-спокойно и любезно се отнася съ застрахованитѣ, толкова по-редко ще става нужда отъ втора оцѣнка.

Втората оцѣнка се извършва обикновено отъ другъ оцѣнителъ, а първиятъ може да присъствува като вѣщо лице, за да дава нужнитѣ обяснения върху причинитѣ, които сж го заставили да направи такава оцѣнка. Обаче новиятъ оцѣнителъ не трѣбва да се влияе въ работата си отъ първия, а да направи оцѣнката така, както той намери за справедливо.

9. Слѣдъ завършването на всѣка възложена оцѣнка, оцѣнителтъ изпраща въ Банката смѣтка за слѣдующитѣ му се пжтни и дневни пари, като си послужи съ специалния за това формуляръ. Сумата, която му се слѣдва да получи, се изплаща веднага слѣдъ удобриенето на смѣтката му.

София, 25 априлъ 1911 год.

Българска Централна Кооператива Банка.

Тодни ли сж за посаждане облагороденитѣ вкоренени лози съ зачерняли подложки.

Подъ това заглавие статията на г-нъ Бъчваровъ, помѣстена въ кн. 9 и 10 на списанието е доста интересна, защото често се случватъ недоброкачествени лози и незнаемъ какъ да ги оцѣнимъ. При това да знаемъ, коя е причината, отъ гдѣ иде това зло, за да можемъ да го прѣмахнемъ.

Добри лози за посаждане сж онѣзи, на които спойката е безукоризнена; съ добръ развити лѣторасли и добри корени. Такива трѣбва да бждаъ лозитѣ за присаждане, обаче, г-нъ Бъчваровъ забѣлѣзва: при еднакво добра спойка, то за прѣдпочитане сж ония прѣчки, които сж малко по слабо развити, но сж расли въ сравнително слаба и суха почва, отколкото други по-бунни, но отгледвани въ вкоренилище съ много торна почва и поливани много пжти прѣзъ лѣтото. Защо това така, не ни казва, а говори по послѣ за почерняване на пржките, почерняване, което много добръ описва. Като подхвърля това почерняване на изпитване, за да види неговото произхождение: дали е отъ отоплението или отъ поставанато на младитѣ лози въ още студена почва, дохожда най-сетнѣ до заключение, че това почерняване се дължи на не узрѣлъ материалъ. Най-сетнѣ заключава, че почернелитѣ лози сж негодни, нѣщо вѣрно; ала забравя да ни обясни, какъ да се избѣгне това почерняване и то едно слабо или силно почерняване.

При присаждането на една лоза, на самото присадено мѣсто се образуватъ гумени вѣщества и соковетѣ, що идатъ

отъ долу по дървесината прѣминатъ прѣзъ много малка частъ, защото гуминитѣ вещества прѣчатъ. Съ течение на врѣмето тѣзи гумени вѣщества изчезватъ и на една присадема лоза може да се гледа като на една нормално развиваща се лоза. Като всѣко разтение, което срѣща спѣнка при хранението си то присадената лоза изчерпва прѣзъ първата година почти всичкия си запасъ отъ скробѣла въ клеткитѣ си и чакъ на есень — августъ — септември, почва да натрупва резерва за идущата година. Този резервъ е сжщо слабъ, защото прѣчката която се е създадала посрѣдствомъ гуминитѣ вещества, образующи се при присаждането, не е още изчезнала и. ето защо, винаги бѣдна на резервъ, лозата прѣзъ първата година на присаждането има мѣтна дървесина и не тѣй свѣтла, както това би трѣбвало да бжде при една едногодишна укоринена неприсадена лоза. Тази мѣтностъ, разбира се, ще бжде много явни, ако присаждаме недозрѣлъ материалъ.

Едно слабо потъмняване, което се забѣлѣзва въ подложката, не е ненормално, а вслѣдствие на голѣмата спѣнка, която създава присаденото мѣсто. Но за почернелитѣ тъкани, които сж ясно видими, сж вече опасни. Винаги почерняли тъкани ще имаме, когато присаждаме недозрѣлъ материалъ. Опасни сж почернелитѣ тъкани, защото една лоза бѣдна на резервъ отъ храна въ тъканитѣ си, не може да вирѣе, както трѣбва. първата година слѣдъ като е извадена отъ укоренилището. Често при една суша такива лози загиватъ или ако останатъ, то се слабо развиватъ и не могатъ да станатъ никога добри лози. Добри лози не могатъ да станатъ, защото подъ влиянието на лошитѣ условия тѣ отслабватъ още повече, догдѣто отъ бѣдностъ на своитѣ тъкани, почватъ да загиватъ. Отъ почернели лози, прочие, лозе не става.

За да сж избѣгне едно силно почерняване въ тъканитѣ на присаденитѣ лози, необходимо е едно разумно отгледсане на младитѣ лози въ вкоренилището, което се състои въ слѣдното.

Редовно и често прѣскане на младитѣ лози съ цѣль, цѣто да се прѣдпазатъ като такива, които се най-лесно нападатъ отъ перноспората, понеже иматъ по-сочна (водна) тъканъ. Поливанетоъ въ вкоренилището да се прѣкрати още прѣзъ мѣсецъ юлий. Прѣзъ августъ да нѣма никакво поливане въ вкоренилището. Само тѣй младитѣ лози ще прѣстанатъ да растѣтъ т. е. да образуватъ нови тъкани—голѣми лѣторасты; а ще почнатъ съ своето забаване на своето растене да натрупватъ резервъ въ подложката. Тука му е мѣстото да забѣлѣжа, че силното почерняване, което се забѣлѣзва въ подложката близо при присадената частъ се дължи именно на това, че като най-близка чатъ, калема по-

скоро използва нейния резервъ, а по-послѣ на по-отдалеченитѣ частп на подложката. Силното почерняване на долния край на подложката се дължи на това, че за своето развитие коренитѣ сж употребили най-близкия резервъ на подложката—този който се намира на долната ѝ частъ.

Винаги ще имаме негодни за посаждане лози, ако присаждаме недоврѣлъ материялъ и ако съставяваме присаденитѣ лози да растатъ чакъ до падането на първата слана въ вкоренилището. Ето защо, лозаря трѣбва да прѣдпочита присадени лози съ по малки лѣторасты и корени, отколкото буйни и на гледъ хубави, но бѣдни на резервъ лози по причина на своето постоянно до късна есенъ раетене. Колкото за спойката тя трѣбва да е винаги отлична.

Вѣрвамъ, че екскурзиянтитѣ ще съобщатъ че французитѣ иматъ много слаби присадени лози, а нашитѣ сж отлични и много по хубави. Факта, обаче говори противното — въ Франция лозитѣ отиватъ отлично, а въ насъ слабѣятъ, особно въ първитѣ години.

Из Добревъ.

Х Р О Н И К А

Плачъ надъ чуждъ гробъ.

Силно е жегнатъ „модерния редакторъ“ на „Модерно земледѣлие“ отъ отговора ни въ книжка 8 подъ надсловъ — на „Модерно Земледѣлие“. Отговорътъ ни бѣ съдържанъ и лишенъ отъ лични нападки — работи, които не подигатъ достойнството на едно списание. Оше повече, че то е дружественъ органъ и трѣбва да отстоявя дружественитѣ рѣшения съ приличенъ езикъ. Но изглежда, че „Модерното“ се е почувствувало обидено и въпрѣки, обстоятелството, че туряше точка както се изразяваше по тоя въпросъ вноса на гладкъ материялъ отъ странство — сега за да не се каже, че вдига тая точка, търси удовлетворение по другъ редъ — съ „критически бѣлъжки“. Такава е направена въ брой VI на „Модерно земледѣлие“. Автора на това „творе-

ние“ е нѣкой си Сорin. Навѣрно пакъ модеренъ и съ висока „ерутиация“.

Право да Ви кажемъ, читателю, потърсихме въ тая „критическа бѣлъжка“, нѣщо, което да заслужава отговоръ, та и вия да извлечете полза отъ това, обаче, освѣнъ изрази, съ които не искаме да си служимъ и цитати, които не изразяватъ прокараната мисль, не срѣснахме. Езикътъ, въ който е облѣчена „критическата бѣлъжка“, оставяме само за „Модерно земледѣлие“.

Накрай г-нъ Сорin завършва:..... „Иначе, ние върваме че, „Пепиниеристъ“ скоро ще загуби сътрудничеството на г. г., които сж дали отличенъ материялъ за сжщата книжка“.

Ето пролѣти сълзи надъ чужди гробъ. Чудна работа г-нъ Сорin,

та вие сте били милѣли за „Пепиниеристъ“! Я гледай каква работа. Ама нима това е тъй!?

Колкото и да ни обѣждавате, че това е тъй, позволете ни да разкажаме маската, която сте надѣнали за да правите критическа бѣлѣжка и извъ задъ която проливате сълзи, че „Пепиниеристъ“ ще остане безъ сътрудници. Обстоятелството, че вашето перо се е завъртало около редактора въ прѣдвечерието на конгреса, ни хвърля въ съмнение — или бихте желали да редактирате такъвъ отличенъ материялъ, или пъкъ да имате такива сътрудници, което е все едно. Не е ли това интимната мисль нахората около „Модерното“?

И за да се постигне едното или другото, е нужно да се пусне интрижка.

Друго яче е необяснима Вашата загриженостъ за сп. Пепиниеристъ. Ние сме увѣрени, че ще познаемъ Г-нъ Соринъ въ конгреса и ще му помогнемъ да постигне своята желана мечта и съ това да пристане да пролива сълзи надъ чуждъ гробъ.

Екскурзиянтитѣ пепиниеристи и лозари отпътуваха. На 26 юли т. г.: екскурзиянтитѣ пепиниеристи отпътуваха прѣзъ Цари-Бродъ за странство съ ржководителя Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ, нашъ сътрудникъ, съ когото екскурзиянтитѣ ще могатъ да използватъ отлично посѣтенитъ мѣста въ Фраоция. Не можемъ прѣдаде чувствата имъ на ожидание, които ги обземаха по-скоро да се намѣрятъ въ странитѣ опрѣдѣлени за посѣщение.

Сжщо не можемъ прѣдаде сжжаленията на ония, които неможаха да взематъ участие по една или друга причина.

Нашето желание е, дружеството да може всѣка година да изпраша по 20 — 30 души въ странство на екскурзия, която допринася придобития на посѣтитѣлитѣ, каквито не могатъ се прѣдаде, а могатъ да се възприематъ само съ посѣщение.

2,000 лв. помощъ отпуста Министърството на Земл. и Държавн. имоти за екскурзията. Макаръ и скромна сумата, е достатъчна да оправдае желанието на министерството да подпомага подобни полѣзни прѣдначинания. Ние сме увѣрени, че то нѣму да оставе безъ внимание излизката.

Лозовата реколта тази година въпрѣки пролѣтнитѣ слани и честитѣ градушки прѣзъ лѣтото, е добра. Лозята тази година сж запазени по добръ отъ миналата год.

Подарѣкъ отъ Франция. На послѣдѣкъ се научихме, че въ нѣкои лозя извъ плѣвенско се е появило бѣло гниене по гроздето. Тая болестъ, непозната отъ по-рано за нашето грозде е принесена отъ Франция съ материалитѣ. Молимъ опитната станция въ Плѣвень, да запознае лозаритѣ съ новата гостенка.

Изплащания. Б. Ц. Кооперат. Банка е започнала да изплаща 80% отъ стойността на застрахованата сума. Клиентитѣ ѝ сж твърдѣ доволни. Изглежда, че до година ще има голѣмъ напливъ отъ застраховки.

На многобройнитѣ запитвания. Отговоръ на запитванията, които си направиха по събора и изложбата, всѣки ще намѣри въ направенитѣ разгласявания съ обявата, и коридитѣ на списанието.

Свѣдения отъ Кореспондентитѣ.

Сухиндолъ, 15 юли 1912 год. Главното занятие на Сухиндолчене е лозарсавото. Съ появката на филоксерата естествено бѣ да се стрематъ лозаритѣ и поискатъ частъ по-скорошното възобновление на лозята чрѣзъ американски прѣчки. Това бѣ причината тукъ пепиниерството да се развие бърже и дистигне първо мѣсто въ нашето отечество. Миналата година тукъ имаше облагородеуи повече отъ 10,000,000 прѣчки, отъ които сж добити около 2,000,000 годни присадени. Отъ тѣхъ сж проиадени двѣ трети, а една третя останаха въ траповетѣ и въ послѣдствие поставени наново въ земята на вкореняване.

Лопиятъ миналогодишенъ пазаръ съвсѣмъ не насърдчи пепиниериститѣ. Тая година облагороденитѣ лози сж около 5,000,000, -- два пѣти по-малко отъ миналогодишнитѣ. Но като се прибави къмъ това число и останалитѣ отъ миналата година изглежда че наесень лозарѣтъ ще разполага съ сжщото количество прѣчки. По качество материалътъ прѣвъзхожда миналогодишния, защото подложкиѣ сж несравнено по-зрѣли. На много мѣста подложкиѣ сж се развили а калемитѣ изсѣхнали. Това се дължи на незрѣлостта на послѣднитѣ.

Миналата година перноспората поврѣди много лозя; които не сж си прѣдпазили лозята, или пъкъ сж взели калеми отъ уманени лози, сега се оплакватъ отъ лошъ процентъ на прихващане.

Послѣднитѣ дъждове пакъ засилиха перноспората; прѣчкиѣ се прѣскаѣ четвърти пѣтъ и както изглежда въ нашия край всички прѣчки сж добрѣ запазени. Градѣтъ не е закачилъ пепиниери съ облагородени лози. Ако до наесень лозитѣ се запазятъ така, ще имаме отличенъ материалъ, добра спойка, срѣденъ лѣторасълъ 35 сантиметра, 3 добрѣ развити корени и изобщо годенъ за поставяне на постоянно мѣсто. Тая година обѣщава да бжде една отъ най-рѣдкитѣ по качество на материала и ще бжде много чудно ако добритѣ лозари не я използватъ и си направятъ лозя.

Маточнициѣ сж извънредно добри. Пролѣтъта съдѣйствуваше за своєврѣменното развитие на лозитѣ. Не е рѣдкостъ да се види лѣторасли съ дължина 5 метра. Дебелината е сжщо удовлетворителна, лособено слѣдъ послѣднитѣ дъждове. Както за облагороденитѣ лози, така и за майкитѣ дѣжъ вече не е потрѣбенъ. Колкото но-сушава ще бжде есенята, толкова по-доброкачественъ ще бжде материалътъ. Сухиндолъ има около 800 декара маточници. Отъ тѣхъ около 80 декара сж засѣгнати отъ града, поради което сж абсолютно негодни за присаждане. Споредъ свѣдѣнията и въ другитѣ лозарски центрове е валѣло градъ, та изглежда че търсението на гладкъ материалъ ще бжде доста голѣмо, по-голѣмо отъ миналата година. Това е може би и причината за дѣто отсега почва да се пѣни твърдѣ скжпо. Сключенитѣ сдѣлки въ Франция сжщо показватъ че прѣзъ тая година гладкия материалъ ще бжде по-скжпъ отколкото всѣка друга година. Намъ ни е драго че пепиниериститѣ отиватъ въ другитѣ държави за да констатираѣ

поскъпването; че и самото Министерство озпраща свои хора, които слѣдъ като се увѣрятъ въ сѣщото, ще направятъ всичко възможно за насърчение на българския пепиниеристъ. Премирането на маточниците у насъ се налага, ако искаме да имаме хубавъ и то мѣстенъ материалъ. Безъ това пепиниерството у насъ е изложено на загинване или пъкъ крайно незначителенъ и съвсѣмъ мжчителенъ процесъ. Държавните пратеници ще се увѣрятъ още че главния пазаръ на Френския лозовъ материалъ е Алжиръ, Русия, Румжния, послѣдните отъ които при развито производство въ нашата страна могатъ да ни станатъ клиентки.

Въ свръзка съ подигнатия въпросъ дължа да съобща че пепиниериститѣ прѣкарватъ остра криза. Пржчки непродадени отъ миналата година; гладки убити прѣзъ настоящата; грамадни разходи за риголване, вкореняване, отглеждане, облагородяване и пр. всичко това е пропостило до неимовѣрностъ пепиниериста. Обѣщанитѣ отъ закона премии за маточниците фактически се нераздаватъ чакъ слѣдъ 3 години отъ засаждането, т. е. момента на агонията за да се притиче държавата на помощъ. Нека веднажъ за винаги се разбере, че болѣстъта трѣбва да се лѣкува отъ началото; че на пепиниериста трѣбва да се помага когато има необходима нужда, а именно въ първите 3 години. Налага се вече и застраховка на американскитѣ прѣчки и желателно е часъ по-скоро кооперативната банка да се занимае съ тоя въпросъ и го разрѣши въ благотворителна смисълъ.

Изобщо положението на пепиниериста може да се характеризира така: голѣма мизерия понасяна съ юнашко мжжество и подслаждана съ богатата надѣжда за по-добро бждаще. Дано се не лжжемъ въ надѣждитѣ си!

Кр. П. Попкръстевъ.

Разпоредби на дружеството.

Удобрено бюро. Управителния съвѣтъ съ протоколъ № 4 отъ 24 юлии т. г., държанъ въ ст. София, одобри врѣменно съставеното бюро за уреждане на Българската лозарско-пепиниерска изложба, въ съставъ: Прѣдседателъ Д. Атанасовъ, Директоръ на подв. Земл. Капедра въ Ст. Загора, Подпрѣдседателъ А. Н. Бунарджиѣвъ, Секр. Дѣловодители: Ст. Димовъ, Касиеръ Руси Дечевъ и членове: Ж. Драговъ, Ив. Белчевъ, И. Ивановъ, Н. Сукнаровъ, Ив. Приматаровъ, Г. Пенчевъ, Ст. Христовъ, Д. Баевъ и Тончо Шиваровъ.

Увѣрени сме, че Старо-Загорци, ще положатъ не по малки старания, отъ ония, които дружеството налага, за да излѣзе всичко успѣшно въ изложбата, която по-всичко личи, че ще бжде отлично посѣтена въ тоя лозарски центъръ, въ които се полагатъ грамадни и бързи усилия за възобновяването на лозята.

Отпускъ. Съ писмо № 49 отъ 5 т. м. дружеството е поискало отъ министерството на Земл. и Държ. Имоти отпускъ на всички

чиновници, подведомствени нему, за да могат да посѣтятъ събора и изложбата въ Ст. Загора.

Също е поискано да се командирова ръководителъ за изложбата и за референцици; г-нъ Христо Георгиевъ, инспекторъ по лозарството, г-нъ Д. Овчаровъ — учителъ лозаръ въ Плѣвень, г-нъ Д. Дюлгеровъ учителъ лозаръ въ Садово, г-нъ Д. Бъчваровъ — управителъ на лоз. разс. въ Свишовъ, г-нъ Ефълчо Ив. Бѣлчевъ въ подв. ин. Земледѣл. катедра — Ст. Загора и Цвѣтко Пеневъ, уп-ль на лозов. разсадникъ, Ломъ.

Дружество

Плѣвень, 9 Августъ 1912 г.

на

ОКРЖЖНО.

Българскитъ Пепиниеристи

Плѣвень.

До г-да членоветъ

№ 54.

на Дружеството на Българскитъ Пепиниеристи.

—

Управителниятъ съвѣтъ на Дружеството на Бългр. пепиниеристи въ заседание си на 24 т. м. въ ст. София прие:

I. Годишното събрание да се състои на 31 августъ и 1 септември т. г. съ дневенъ редъ:

1) Отчетъ на управителния съвѣтъ

2) Докладъ и приемане проектоустава,

3) Измѣнение названието на сп. отъ Пепиниеристъ на „Новото Лозарство“ и

4) Разни.

II. Съборътъ на 2, 3 и 4 септември съ дневенъ редъ:

РЕФЕРАТИ:

1. Новото лозарство въ Италия, Франция, Австро-Унгария, България и необходимитъ мѣрки за подобрието му насъ — (отъ ръководителя на Лозар. пепиниер. екскурзия въ Италия, Франция, Австро-Унгария и Сърбия).

2. Какъ ще се добиемъ съ ефтенъ, доброкачественъ гладкъ, благороденъ материалъ у насъ.

3. Основитъ на новото лозарство.

4. Какъ се обяснява научно, образуването, на спойката и практическитъ резултати отъ това.

5. Ампелография на нашитъ сортове грозда, въ свръзка съ афеницията и адаптацията (вин. и десертни грозда и необходимостта отъ стритирането имъ.

6. Ново винарствуване и кооперативни изби.

7. Фалшифициране на виното и мѣрки за ограничаването му.

ВЪПРОСИ:

1. Каква е днесъ и каква трѣбва да бжде застраховката на лозята, маточнигитъ и вкоренилищата.

2. Ефтенъ и достъпенъ кредитъ ма лозя и маточниии и ефтени колове отъ държавнитъ гори.

3. Петиотезррането, като фалшификация и новитѣ нареждания на финансовитѣ власти.

4. Лозарски училища, станции и опитни полета.

5. Закона за лозарството и овошар и прѣдстоящото му измѣнение.

6. Разни.

III. Изложбата на 5, 6, 7 и 8 включително.

Отъ постановения дневенъ редъ на конгреса — събора и изложбата, Г-да членоветѣ виждатъ, че управителниятъ съвѣтъ се е ръководилъ отъ желанието, дружеството да завърши годишниятъ си животъ напълно съ плодотворна работа за повдигане лозовата култура у насъ. Като вѣрваме, че членоветѣ сж се напълно обѣдили, какво подобни годишни събрания, събори и изложби допринасятъ взаимни поучения и поушрения, отъ каквито имаме нужда още всички, тъй като ни прѣдстои да грѣшимъ и се учимъ, дълъ се налага отъ гледна точка на частнитѣ имъ и общи интереси да посѣтятъ конгреса, като взематъ участие въ начѣртаване бѣдащата му дѣйностъ за да изпълне съ достоинство своята задача.

Поканватъ се членове да азвиятъ най-тирока агитация за масово посѣщение на събора и изложбата.

Нека всѣки се възползва отъ издѣйствуващото 50% намаление, обиколи мръжата на Б. Д. Ж. и види това що желае.

Като сме увѣрени, че ще остане съ пълна вѣра, за пълненъ успѣхъ въ бѣдащото отъ завършването на едногодишния дружественъ животъ съ такава дѣйностъ, Ви поздравяваме:

Секр.-Дѣловодителъ :

за Прѣдседателъ :

А. Т. Цвѣтковъ.

Д. Цв. Деков.

К Н И Ж Н И Н А.

Получи се въ редакцията книгата:

ОБЩО ЗЕМЛЕДѢЛИЕ

отъ Проф. Д-ръ Х. Байденкофъ
прѣвели отъ нѣмски М. Стоевъ, Юр. Илийчевъ и Г. С.

Хлѣбаровъ — цѣна 2-90 лева.

Освѣтъ излѣзлото прѣди 20 години ръководство по Общо земледѣлие отъ Ф. Витилъ, друго сериозно съчинение въ тази областъ на бѣлгарски нѣма. Ето защо издаването на горната книга трѣбва да се посрѣтне съ радостъ отъ интересующата се бѣлгарска земледѣлска публика. Книгата е написана на единъ лѣкъ и увлѣкателенъ езикъ. Материяла е изложенъ твърдѣ методично и е разпрѣдѣленъ въ слѣднитѣ глави: 1) Почвознание; 2) Обработка на почвата; 3) Хранение на растенията; 4) Торене и торове; 5) Сѣме; 6) Сѣитба; 7) Отгледване на растенията прѣвъ вегетацията; 8) Жѣтва; 9) Прибиране и запазване на кръмнитѣ растения. Ние прѣпорѣчваме книгата най-горѣщо на нашитѣ читатели.

Доставлява се отъ г. Юр. Илийчевъ, директоръ на Земледѣлското училище въ Хасково.