



ПОЗАРСКИ ПРЪГЛЕВЪ

Год. IV. КН. II.
ПЛЕВЕНЪ.

СПИСАНИЕ

Ена
д-вото на българскитѣ
лозари.

REVUE DE VITICULTURE
Revue mensuelle de la Société des viticulteurs
de Bulgarie paraissant à Pleven (Bulgarie)



Лозари и Винари/

Запишете се всички абонати на единственото у насъ сп. „Лозарски Прѣгледъ“, списвано отъ най-добритѣ ни специалисти лозари. Отъ него ще научите своя занаятъ и чрѣзъ него ще защитите своитѣ справедливи интереси.

При все, че печатене и пр. на насъ струва 20 лв. едно течение, ний го прѣдлагаме 12 лева годишенъ абонаментъ 10 такива книжки, като загубата ще балансираме съ събранитѣ вече помощи и отъ тия, които ще се събератъ.

Също запишете се за членове на Д-вото на Българскитѣ лозари, което дружество има за главна цѣль да основе Общъ Лозарски Съюзъ на чисто икономическа почва и съ економически задачи.

Всѣки лозаръ и винарь може да бжде членъ, като внесе годишния вносъ 12 лева на касиера на д-вото М. САВОВЪ — ЛОВЕЧЪ или РЕДАКЦИЯТА — ПЛѢВЕНЪ.

Подкрепете

ФОНДА за подпомагане Дружеството на Българскитѣ лозари и списание „Лозарски Прѣгледъ“

Като внесете помощта си на касиеръ-дѣловодителя на дружеството М. САВОВЪ — Ловечъ или редакция сп. „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвенъ.

Поканватъ се всички неплатили до сега абонамента си да сторятъ това най-късно до края на този мѣсець, като изпратятъ 12 лв. въ прѣпоръчено писмо, а по-голѣмитѣ суми съ пощенски записъ. Тия, които не желаятъ да получаватъ списанието, веднага да ни повърнатъ пратенитѣ имъ книжки първа и втора като пишатъ на гърба „обратно редакцията“, безъ да лѣпятъ нови марки. Кн. 3-та ще бжде пратена само на издѣлжилитѣ абонамента до края на м. юлий.

РЕДАКЦИЯТА.

Модерно винарствуване

отъ ИВ. ДОБРЕВЪ.

Болести и недостатъци на вината. Тѣхното лѣкуване

отъ Н. НЕДѢЛЧЕВЪ.

Изпращатъ се срѣщу 2'20 лева.



Списание на Дружеството на Българскитѣ лозари.

Излиза всѣки мѣсець, освѣнъ ноември и декември.

Годишенъ абонаментъ за България 12 лв.

Обявления и реклами се приематъ по споразумѣние. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, се изпраща до редакцията на сп. „Лозарски Прегледъ“ — Плѣвень.

СЪДЪРЖАНИЕ.

1) Истината. 2) Виното и алкохолизма — И. И. Хранковъ. 3) Истината по разпространението на „директнитѣ лози“ въ България — Кр. Тополски. 4) Тазгодишнитѣ вина — Н. Недѣлчевъ. 5) Връзването на лозята — Ив. Добревъ. 6) Опитване (дегустация) на виното — С. Греновъ. 7) Състоянието на лозята, маточницитѣ и укоренилищата. Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарскитѣ продукти и материали. 8) Хроника. 9) Въпроси и отговори. 10) Рецензия, 11) Фондъ.

Истината.

Всички завидиха на лозаря и почнаха да го товарятъ. Финансовия министръ пръвъ се залови съ тая работа. За да се прокара акциза на виното по 50 ст. на литъръ и на пращинитѣ по 25 ст., трѣбваше да се общае, че тоя данѣкъ е врѣмененъ — само за една (1918) година, че ще се забрани вноса на вина и ракии отъ вѣнъ и че фалшификацията на вината ще се прѣмахне. Акциза се събра, но нито едно отъ общанията не се изпълни, а съ забѣлѣжка къмъ послѣдния бюджетъ се нарежда да се събира акциза на вината въ сжщия размѣръ и за реколтата отъ 1919 год., вноса не се забрани, а отъ день на день се засилва, като се стоварватъ маса вина и ракии на бѣломорскитѣ ни пристанища; фалшифика-

цията, до колкото има за сега материали за нея е на лице, а наесенъ ще имаме захаръ и много спиртъ и не само че не се е сторило нищо до сега за прѣмахването ѝ, а не се и мисли да се прѣдприема нѣщо по това. Не само не се изпълниха обѣщанията на финансовия министръ, а се натовари лозаря съ нови данъци, като новия акцизъ, общинския налогъ по 12 ст. на вината и пр.

Сврѣхъ всичко, ето че дойде за лозаря и данѣкъ върху печалбитѣ му прѣзъ войната.

Ний, лозаритѣ, виждаме особенното лошо финансово положение на страната и разбираме необходимостта отъ по-голѣми данъци, но не виждаме система и справедливостъ при налагане на тия данъци и не разбираме защо става това съ измами и обѣщания и то само на гърба на лозаря. Акциза на виното до сега можеше да се пониса поради високата цѣна на виното и голѣмото му търсене, но за реколтата 1919 год. и нататѣкъ не ще може да се пониса и ще бѣде съсипателно за лозаря, защото на лице е вече нелоялната конкуренция на външнитѣ вина и цѣната и търсенето на нашитѣ вина ще спаднатъ извънредно много.

До 1917 год. лозаря, поради много причини, приключваше годишнитѣ си баланси почти съ загуби и едва 1917 и 1918 години можа да получи по-голѣмъ доходъ, съ който покри до тогавашнитѣ си загуби и остана нѣщо за награда на неговия трудъ.

Ето че дойде и данѣкъ върху печалбитѣ прѣзъ войната за лозаря. Тоя данѣкъ отчайва лозаря и ще му вземе единственитѣ спестени пари, съ които щѣше да посрѣщне и понесе настѣпващата още прѣзъ тая година криза. Много мислиха, че не ги засѣга и пропуснаха да дадатъ декларации.

Безспорно е, че тая година за обработването на лозята, поради високитѣ надници и цѣни на синь камѣкъ, лико, коллове и пр., ще се похарчи много повече отъ миналата година; че поради свободния вносъ и вѣроятното голѣмо производство на изкуствени вина, даже при захаръ 10 лв. кгр., цѣната на виното ни наесенъ ще е ниска, даже подъ производната. Значи лозаря ще понесе още тая година голѣма загуба и ще пониса редъ години такава, до като спаднатъ цѣнитѣ на материалитѣ и работницитѣ. Кризата е близка и неизбежна.

При тия отлични почвени и климатически условия за вирѣнието на лозята у насъ, прѣстѣпна е тая наша финансова и ступанска политика, която спѣва правилния развой на новото лозарство и лишава маса граждани и селяни отъ единствения имъ поминикъ, безъ прѣдварително да имъ е създала другъ.

Прѣстѣпно е това произволно и неподатливо за силитѣ му облагане на лозаря; трѣбва да се види истинското му положение и да му се помогне.

Акцизътъ върху виното въ никой случай не бива да остане въ тоя си голѣмъ размѣръ за тая година (1919) и за напрѣдъ, а да се намали до минимумъ, ако не може изцѣло да се прѣмахне. Вноса на вино отъ вѣнъ, ако не може да се спрѣ, то поне да се намали и постави подъ строга контрола, за да се допуска вносъ само на натурални вина.

Фалшификацията на вината трѣбва веднѣжъ за винаги да се прѣмахне съ най-строгъ и ефикасенъ законъ, като веднага се пристѣпи за извършване и организиране на необходимитѣ прѣдварителни работи.

До като се не прѣмахне фалшификацията у насъ, не ще можемъ да забранимъ вноса на фалшиви вина и отъ вѣнъ и лозаря нѣма да прокопса.

Данѣка върху печалбитѣ прѣзъ войната върху лозаря, ако не може да се прѣмахне изцѣло, то като се има прѣдъ видъ, че лозаря плати тоя данѣкъ въ форма акцизъ на виното, да се намали до минимумъ. Прѣзъ годинитѣ 915 и 916 лозаря приключи съ загуба и за да се изхрани и продължи обработката на лозята си, взема въ заемъ пари, а само 917 и главно 918 год. приключи съ печалба. Най-малкото, което трѣбва да се приеме, то е: да се признаятъ за загуба разликитѣ между чистата печалба и необлагаемитѣ се годишно 11,000 лв. или съ други думи, слѣдъ като се извади разхода за 915, 916, 917 и 918 год. на лозето отъ прихода прѣзъ сѣщитѣ години, отъ останалата чиста печалба за четиритѣ години да се извади годишното 11,000 лв. или всичко 44,000 лв. и само останалата чиста печалба да се обложи.

Настанало е паника между лозаритѣ въ страната, защото виждатъ, че ще имъ се вземе и послѣдната спестена сума и поминѣка имъ основно е застрашенъ.

Дългъ се налага на г-да министритѣ на финансиитѣ и земледѣлието, а и на всички фактори въ нашата стопанска политика, да видятъ голата истина върху положението на лозаря и го спасятъ отъ явно разорение.

А още по-голѣмъ дългъ се налага на самия лозарь да види тая истина за своето положение и грозящата го криза и да вземе прѣди всичко той мѣрки за спасяването на застрашения си поминѣкъ. Това може да постигне само като се организира и поведе рѣшителна борба. Тая борба е почната отъ Дружеството на Българскитѣ лозари и органа му сп. „Лозарски прѣгледъ“; остава всѣки лозарь да влѣе своитѣ морални и материални сили въ нея, като стане членъ на дружеството и абонатъ на списанието.

Истината е: помогни си самъ, за да ти помогне и Господъ и държава и правия го признаватъ само, когато е силенъ.

Прочее, лозари, познайте тая истина, сдружете се и всички заедно да поведемъ борбата за спасяване единствения ни поминѣкъ.

И. И. Хранковъ

Виното и Алкоголизма.

Пий, но не пий освѣтъ добро вино,
Синъ на слънцето и земята
Това е единственното божествено питие.

Жанъ Ришпенъ.

Въ в. „Утро“, отъ 17. II т. г. прочетохъ съобщението, какво въ Америка било взето рѣшение да се запрѣти за въ бждаще съ законъ фабрикацията, вноса и продажбата на спиртнитѣ питиета въ страната; законътъ щѣлъ да влѣзе въ сила отъ I—VII 1920 г. Въ съобщението е казано, че виното е включено къмъ въпроснитѣ питиета. На края на съобщението редакцията на вѣстника бѣлжи: „примѣрътъ, който се дава отъ Съединенитѣ Щати, ще трѣба да се послѣдва и отъ други народи тогава, когато финансиитѣ имъ позволяватъ това“ (!?) Както всѣки може да схване, горната бѣлжка е колкото оригинална, толкова и куриозна.

Понеже въпроса е отъ грамадно значение за България, както въ лозарско-економическо, тъй и въ здравословно отношение; понеже често нейнитѣ ежедневници копиратъ нѣкое съобщение отъ чужбина, както е въ горния случай, което придружаватъ съ коментарии, непочиващи на никакво размисляне или основание; понеже такива съобщения и коментарии често правятъ голѣмо зло, защото се приематъ отъ нѣкои, ако не отъ мнозина, като нѣщо вѣрно, — прѣдъ видъ на горнитѣ съображения, намѣрихъ за твърдѣ полезно и наврѣменно да изкажа нѣколко мои мисли и сжждения, подкрѣпени отъ такива на голѣми учени и авторитетни хора. Прѣди всичко дължа да отбѣлжа, какво дѣйствително алкоголизмътъ е една отъ голѣмитѣ злини и язви на днешното човѣчество, но че въ борбата си противъ него трѣбва да включимъ и не пиенето на *натуралното гроздово вино*, както искатъ нѣкои, е искане неприемливо, защото не издържа и най-малката здрава критика. Въ сжщностъ тукъ е умѣстно да се посочи и на обстоятелството, какво нѣкои отъ тъй нареченитѣ проповѣдници — въздържатели противъ спиртнитѣ питиета не сж и противъ виното, но, било по подражание, било поради *модата*, защото и тукъ сжществува мода, викатъ и противъ него.

Въ дѣйствителностъ, отъ статистическитѣ данни се знае, че алкохолици отъ вино почти нѣма; че, ако нѣкждѣ се срѣщатъ такива, тѣ сж употребявали повече фалшифицирани вина и най-послѣ, ако нѣгдѣ се срѣщатъ заболѣли отъ натурално вино, сжщинската причина на заболяването е не виното, а *извънрѣдното употребяване* на послѣдното; защото всеизвѣстно е, че каквото и да било, употребявано въ изли-

шкъ, е врѣдно. Статистиката ни учи сжщо какво въ страни, като Англия, по-голѣмата частъ отъ Германия и др., гдѣто не се произвежда *натурално* вино или се произвежда само въ ограничено количество, има най-много алкохолици; даже и въ сѣверна Франция алкохолизмътъ е доста разпространенъ; а причината на факта е, че населението въ онѣзи страни е *навикнало* да употребява, по нѣмане достатъчно добро вино, а нѣкъждѣ просто *по навикъ*, разнитѣ форми *фабрични* спиртове, като: амери, абсенти, ромове и т. н., които сж крайно врѣдни за човѣшкия организъмъ *). Всички току-що поменати спиртове, приготвени отъ разни хлѣбни зърна, картофи и др., съдържатъ, повече или по-малко, отъ висшитѣ алкохоли, които сж именно пагубнитѣ и които почти не се съдържатъ въ *натуралнитѣ* вина. Но нека да не бждемъ голословни. Въ физиологическия рѣчникъ подъ заглавие: *Toxicologie des alcools* (отровностъ на спиртоветѣ) Д-ръ Ch. Richet, прѣзъ 1894 г., се е изказалъ тѣй: „това забѣлжително физиологическо дѣйствиe за отровността на висшитѣ алкохоли и алдехидитѣ съ сложни молекули понася едно прѣмо практическо потвърждение, върху което само въ Франция, безъ да посочвамъ на чужди страни, твърдѣ справедливо сж настоявали мнозина учени, като: Rabuteau, Dujardin-Beaumais, Laborde и Magnan. Когато, напротивъ, етиловиятъ алкохолъ, за развитието на алкохолизма — това ужасно зло, дѣйствува най-малко. Прочее, въ *натуралното* вино почти нѣма виши алкохоли, когато въ разнитѣ ракии, като: амери, абсенти, коняци и др., отъ които изкусната индустрия произвежда все нови вариетети, висшитѣ алкохоли се съдържатъ въ значително количество. *Ето защо може да се твърди, съ най-голѣма положителностъ, че натуралното вино не причинява алкохолизмътъ*“.

Но ето и други не по-малко убѣдителни твърдения: прѣзъ 1903 година извѣстното френско илюстровано списание „Illustration“ е произвело една извънредно интересна анкета до-сежно влиянето на виното върху човѣшкия организъмъ; и това затуй, защото въпросътъ е билъ крайно вълнуващъ въ лозарско-винарска Франция и наложително е било да бжде уясненъ. Анкетата е дала слѣдния резултатъ — ще цитираме отдѣлнитѣ мнѣния само на двама капациети: Д-ръ Ponchet, членъ отъ френската медицинска академия, е казалъ: „*умѣреното пиене на виното (разбирай натуралното) сигурно се отразява благотворно за здравето*“. А Д-ръ Moreau de То-

*) Вслѣдствие на филоксерната криза съ лозята ни, слѣдователно поради недостатъчното количество натурални вина, прѣзъ послѣднитѣ години и у насъ горѣпосоченитѣ спиртове се употребяватъ въ голѣми размѣръ. Ето въ туй се състои голѣмото зло и нашитѣ въздържатели, ако дѣйствително има истински такива, трѣбва сериозно да насочатъ стрѣлитѣ си гдѣто трѣбва, а не гдѣто [не е нужно; не е за празенъ шумъ, а за нѣщо разумно.

иго, забѣлѣжителенъ лѣкаръ-алиенистъ (на душевно болни), отбѣлѣзалъ: „Употрѣбяването на виното е не само благо-приятно за здравето, но и нужно, обаче при условието: употребявай, но не злоупотрѣбявай“.

Изобщо френската медицинска Академия се е изказала въ слѣдната смисълъ; отъ 29 нейни членове, които сж си дали мнѣнието, 19 сж за ползата отъ виното, 7 го отбѣлѣзватъ като неутрално питие и само трима сж се изказали противъ него категорично.

Горѣизложеното, надѣваме се, е достатъчно да освѣтли нашитѣ проповѣдници-въздържатели относно озаглавения въ-просъ, както и да посочи на всѣки интересуващъ се поведе-нието, което трѣбва да държи спрямо бѣлгарското вино и винарство.

Кр. Тополски.

Истината върху разпространението на „Директнитѣ лози“ въ Бѣлгария.

Отъ нѣкое врѣме насамъ се създаде голѣмъ шумъ около „Директнитѣ лози“, като сжщеврѣменно се подигна и въпро-са за разрѣшаване свободното имъ садене у насъ, тѣй като, съ заблѣжката на чл. 21 отъ закона за лозарството и ово-щарството, тѣхното разпространяване въ страната е забранено.

Подигнатиятъ въпросъ е отъ сжщественно значение и понеже неговото разрѣшаване въ положителна смисълъ може да укаже врѣдно влияние на правилното възобновяване на опустошенитѣ отъ филоксера лозя, изисква по-обстойно про-учване, прѣди да му се даде каквото и да е разрѣшение.

Французскитѣ лозари първи испитаха послѣдствията отъ филоксернитѣ нашествия въ Европа и борбата извлѣкоха на собственитѣ си плѣщи. Благодарение на системността въ работата имъ, филоксерната криза въ Франция се смѣта за свършена.

Въ Бѣлгария филоксера се появи прѣди 35 години и кризата продължава още. За насъ борбата би трѣбвало да бже по-лесна, защото има отъ дѣ да черпимъ поука, обаче осждителната безсистемность, която царува и въ тази наша работа, затруднява нашата задача.

Три методи за борба съ филоксера се установиха:

1. Непосрѣдствено унищожаване на насѣкомото;
2. Присаждането на европейскитѣ лози върху противос-стоящи на филоксера американски лози;
3. Дирене на лози, които да противостоятъ на филок-сера и при това да даватъ добъръ плодъ.

Водими отъ желанието да се запази европейската лоза, плодътъ на която има цѣнни качества, учени и практики най-напрѣдъ устремиха своята дѣйность единствено върху прямата борба съ филоксерата. Тази е най-естествената борба.

При търсенето срѣдства за тая борба съ насѣкмото се похарчиха твърдѣ много пари, много енергия се изразходва и много врѣме изтече. Правенето на лозя въ пѣськливи почви, наводняването на нѣкои лозя и употрѣбяването на вжглеливия сулфокарбонатъ или вжглородния дисулфитъ сж единственитѣ останали срѣдства отъ тая метода, които впрочемъ твърдѣ малко се прилагатъ. У насъ се практикува само посаждането на нашенски лози на пѣськливитѣ почви и тукъ-тамъ наводняването на нѣкои стари лозя заразени съ филоксера.

Пѣськливата почва затруднява живота на насѣкмото, наводняването и химическитѣ срѣдства го унищожаватъ направо. Пѣськливи почви годни за такива лозя у насъ има въ ограничени размѣри и малцина могатъ да прилагатъ скжпитѣ химически срѣдства.

По тия причини не може много да се разчита на тая метода.

Като съзираше трудността въ прямата борба съ врѣдното насѣкомо, Миярде замисли да отклони борбата на друга страна и прѣпорѣча присаждането на европейскитѣ лози върху противостоящи на филоксерата американски подложки, като съ това създаде нова метода за правене на лозята. При тая метода европейската лоза запазва своитѣ качества, а подложката, върху която тя е присадена, не позволява на насѣкмото да я поврѣжда.

Усложненията въ правенето на лозята, които се създаваха съ новата метода, затрудняваха нейното приложение. Присаждането на всѣка отдѣлна лоза озадачваше лозаритѣ. По-послѣ тѣ свикнаха съ присаждането, обаче други въпроси се появиха, които прѣчеха на новата метода. Честитѣ случаи на просѣхване на присадени лози извадиха на сцената редъ въпроси отъ живота на присаденитѣ лози. Адаптацията на американскитѣ лози употрѣбявани за подложки, сродството на европейскитѣ лози съ американскитѣ и проч. сж въпроси, които изпжкваша въ послѣдствие и създадоха колебание у лозаритѣ.

По-послѣ честитѣ нашествия на гжбнитѣ болести (манà, оидиумъ и др.) още повече озадачиха лозаритѣ. Като че ли всички злини надъ тѣхнитѣ глави се струпаха.

При тия обстоятелства се обърна повече внимание на третата метода, а именно борба съ филоксерата чрѣзъ „директнитѣ лози“.

Прѣди още филоксерата да нагази европейскитѣ лозя — има 80 г. отъ тогасъ — любознателни французи сж внасяли отъ Америка разни лози за изпитване. А когато филоксерата се появи въ французскитѣ лозя, нѣкои американски лози,

като ноахъ, хербемонъ, иоркъ-малейра, отело, клинтонъ, жакезъ и мн. др. обърнаха вниманието на учени и практики лозари и добиха извѣстно значение въ европейското лозарство.

Тѣй като коренитѣ на европейската лоза не можеха да противостоятъ на филоксернитѣ наранявания и загниваха, слѣдствие на което нападнатото лозе изсѣхва, за това именно тогава се подири спасение въ тия лози отъ американско произхождение, като се прѣдполагаше, какво тѣхнитѣ корени ще бждатъ повече пригодени за борба съ неканения гостъ на европейската лоза.

Плодътъ на тия лози обаче дипъ не се хареса на французския изтънченъ вкусъ, който трудно можеше да се привикне на него, като се имаха прѣдъ очи цѣннитѣ качества на плода отъ европейскитѣ лози. Тѣ не можаха да замѣстятъ напълно послѣднитѣ.

Наредъ съ диренето срѣдства за непосредствена борба съ врѣдното насѣкомо и усъвършенстването на присаждането, заработи се и въ друго направление: чрѣзъ смѣсането (хибридирането) на европейски лози съ американски, по врѣме на цвѣтението, се пожела създаването на нова лоза, която да може да противостои на филоксерата и същеврѣменно да дава задволителенъ плодъ съ качеството на тая получаванъ отъ европейската лоза. Трудноститѣ въ присаждането окуражаваха хибридьоритѣ въ тѣхната трудна, но пълна съ надежди дѣйность.

Не бѣше трудно да се прѣдвиди, че двустранната цѣль прѣслѣдвана съ хибридирането не може да се постигне напълно: едната отъ тѣхъ трѣбваше да наддѣлѣ надъ другата. Способността да противостои на филоксерата, хибридътъ ще получи отъ американската лоза, обаче качествата на плода трѣбва да се наслѣдватъ отъ европейската лоза.

И понеже въ първо врѣме всички хибридьори обърнаха вниманието си върху противостойчивостъта на филоксерата, получиха се лози, които достатъчно противостоятъ на насѣкомото, обаче плодътъ имъ губеше отъ добритѣ си качества. Нѣкои отъ тѣзи лози въ послѣдствие бидоха използвани за подложки.

Единъ застой се наложи въ тази продължителна и трудна работа. По-послѣ, когато гжбнитѣ болести съсипваха реколтата и борбата съ тѣхъ ставаше трудна, започна се ново хибридиране, но вече съ друга насока: противостоеение, не вече на филоксерата, а на гжбнитѣ болести и получаване плодъ съ повече боя и захаръ и ранозрѣющъ. Въ това направление има извѣстни резултати, безъ обаче да е можало да се постигнатъ качествата на европейската лоза.

Какво е сегашното положение на въпроса?

1-о Досегашнитѣ условия създадоха двѣ категории хибриди.

а) Такива, които достатъчно противостоятъ на филоксерата. Тѣхъ употребяватъ само за подложки, защото плодътъ имъ не струва.

б) Такива, плодътъ на които има извѣстни качества безъ обаче да може да замѣсти напълно плода на европейската лоза и сравнително повече противостои на гжбнитѣ болести. Виното на нѣкои отъ тия лози може да послужи само за подсилване на слаби на боя и алкохолъ вина отъ европейски лози, но не и да послужи за пряма консомация.

Има и третя една категория, която държи срѣдата между първитѣ двѣ, но тя е безъ значение, защото лозитѣ, които спадатъ къмъ нея, нито сж достатъчно противостойчиви на филоксерата, нито пъкъ иматъ плодъ съ задоволителни качества.

2-о Всички хибридьори, безъ разлика, прѣпоръчватъ присаждането на пустнатитѣ въ търговията хибриди. Слѣдователно даденото имъ първоначално име „Директни лози“ пада само по себе си и би трѣбвало да не се употребява повече, защото подъ името директни лози се разбиратъ такива лози, които и противостоятъ на филоксерата и даватъ добъръ плодъ безъ да има нужда да се присаждатъ върху други лози.

Ще се спечели ли нѣщо съ въвежданieto на тия лози?

Ние имаме отлични наши лози, които даватъ прѣвзходни вина и нѣма защо да отиваме да диримъ нови лози, които тепърва ще трѣбва да изучаваме на наша почва и подъ нашъ климатъ.

Понеже не се избѣгва присаждането съ употребението на „директнитѣ лози“, какъвъ смисълъ има тѣхното въвеждане? Наистина грижитѣ около тѣхъ по отношение запазването имъ отъ гжбни болести сж намалени, но не сж съвсѣмъ отстранени и ползата отъ това не може да запълни загубата отъ качества на плода.

Ние нѣмаме нужда отъ нови лози прѣтоварени съ боя и захаръ, защото имаме такива наши, които познаваме и които вече знаемъ да присаждаме. Може би нѣкои да поискатъ въвеждането имъ само въ селскитѣ земледѣлски стопанства, дѣто земледѣлеца много малко врѣме може да отдѣли за тѣхъ. На пръвъ погледъ такава една мисль изглежда да е права, но като се знае, че лозята у насъ сж много раздробени, особено въ селата (повече отъ половината сж най-дребни, т. е. до 2 декара) само по себе си тя пада, защо не сж тѣй голѣми грижитѣ за едно лозе отъ 200—500 или 1000 главини, че да бъркатъ на редовнитѣ работи въ земледѣлскитѣ стопанства. Единъ разуменъ стопанинъ все ще може да намѣри врѣме и за едно малко парче лозе. Директнитѣ лози нѣма да го освободятъ отъ грижи за лозето или поне облекчението, което обѣщаватъ на пръвъ погледъ „директнитѣ лози“ не ще бжде отъ такова голѣмо значение, щото да се прибѣгва

до тѣхъ и да се лишаваме отъ доброкачествения плодъ на нашитѣ лози.

Лошитѣ страни на въвеждането на директнитѣ лози у насъ сж повече и отъ по-голѣмо значение, защото:

1. *Тѣ даватъ долнокачествено вино.* Каза се по-горѣ, че плодътъ на тия лози нѣма добритѣ качества на плода отъ нашата лоза. Освѣнъ това ще трѣбва да привикнуваме къмъ новъ и неприятенъ вкусъ. Съ една дума, ще трѣбва да захвърлимъ питомното за да приберемъ дивото. На такова ще заприлича нашата работа.

2. *Тѣ ще служатъ на фалшификаторитѣ да маскиратъ подправата на вината.* Прѣтоварени съ боя, гжсти и силни, вината отъ тия лози съ особена не толкозъ приятна намъ миризма, много лесно ще послужатъ на дрѣзкитѣ фалшификатори за да маскиратъ (прикриятъ) подправата на вината, които и сега тровятъ консоматора, но поне по-лесно могатъ да се заловятъ и накажатъ.

3. *Тѣ ще послужатъ да се усили измамата въ търговията съ лозовъ материалъ.* За смѣтка най-вече на селянитѣ ще има да забогатѣятъ много случайни търговци на лозовъ материалъ. Тази година цѣната на рѣзници отъ „директни лози“ достигна до баснословната цѣна 1—2 лева прѣчката, безъ да знае купувача какво купува. Въ продаденитѣ снопове съ прѣчки сж намѣрени и рѣзници отъ мѣстни лози, както и отъ дивачки.

4. *Тѣ ще послужатъ да се попрѣчи ни правилното възобновяване на лозята.* Примамливитѣ реклами на търговцитѣ ще отвлекатъ вниманието на лозаритѣ отъ правилното възобновяване, като ги залѣжатъ съ „директнитѣ лози“, крайнитѣ резултати отъ което не може да бждатъ добри.

Има ли сериозни причини за дигане шумъ около тия лози? — Съвсѣмъ не. М-то на земледѣлието е най-компетентния органъ на властѣта, който има грижата да слѣди развоая на лозарството въ страната и задължението да вземе нуждитѣ мѣрки за по-бързото възстановяване на унищожениитѣ отъ филуксерата лозя. Въ тая си задача м-то трѣбва да се вглежда въ общия интересъ на лозарството въ страната. Мѣрkitѣ, които то взема може би не се харесватъ на отдѣлни личности, които цѣлятъ бързо забогатяване безъ огледъ на далечнитѣ резултати, обаче тѣ сж въ общия интересъ на отечественото лозарство.

(Слѣдва).

Н. Недѣлчевъ.

Тазгодишнитѣ вина.

Тукъ ще говоря само за вината, получени отъ Плѣвенскитѣ лозя, анализи отъ които имамъ подѣръжка. Като се взематъ прѣдъ видъ климатическитѣ условия прѣзъ миналата година — сушата, която бѣше обща почти за цѣла България, вѣроятно е, че съставътъ на вината и отъ другитѣ мѣстности ще се приближава до този на Плѣвенскитѣ. Заключениеята, които се даватъ по-долу върху съставътъ на вината и тѣхната стойностъ, се основатъ върху 15 проби отъ натурални вина, откоито нѣколко сж взети отъ вината на „Фонда за сирацитѣ“, други отъ Държавната изба, трети отъ частни изби. Всичкитѣ сж приготвявани по обикновенъ начинъ, прѣтаци на врѣме, изобщо полагани сж при обработката необходимитѣ грижи. Пробитѣ сж взети и анализирани прѣзъ януарий, февруарий и мартъ мѣсець. Ето резултатитѣ отъ анализата на по-главнитѣ елементи на 10 проби вина, 6 червени и 4 бѣли (гл. таблица стр. 44).

Ще разгледаме по отдѣлно всѣки отъ съставнитѣ елементи и ще покажемъ значението му за качеството, вкуса и трайността на виното.

Алкохолъ. — Отъ изложенитѣ аналитични резултати се вижда, че тазгодишнитѣ вина сж силни на спиртъ. За червентѣ вина процентътъ на спирта е срѣдно 11⁰2, а за бѣлитѣ 12⁰1. Не трѣбва обаче да ни радва много този фактъ, защото за смѣтка на алкохола, постояннитѣ киселини, както ще видимъ по нататѣкъ, сж недостатъчни.

Освѣнъ това, щомъ като при ферментацията се образува по-вече отъ 10⁰ спиртъ, винентѣ ферменти започватъ да страдатъ — ферментацията се спѣва и остава непълна. Така може да се обѣсни доста голѣмото количество непрѣвръшла захарь — до 3 гр. 70 на литъръ, която е останала въ нѣкои вина. Ролята на спирта не е тѣй голѣма за трайността на виното, както обичае да си я прѣдставляваме.

Той може да забави до извѣстна степенъ цвѣтасването и кисването, обаче най-опасната за нашитѣ вина болестъ, *прѣвръщане*, може да нападне и най-силнитѣ на спиртъ вина, стига да намѣри благоприятни условия, именно малко постоянни киселини, непрѣвръшла захарь, въ по-голѣмо количество бѣлтѣчни вещества.

Ето какво показва едно тазгодишно вино отъ гѣмза, нефигуриращо въ дадената по-долу таблица:

Алкохолъ 12⁰00Постоянни киселини 3.88⁰/₁₀₀Лѣтливи „ 1.16⁰/₁₀₀

Съставъ на вината*)

Съставни части	Червени вина						Бѣли вина			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Алкохолъ ‰ по обемъ . . .	11.22	11.31	10.50	11.15	10.69	12.37	12.16	11.31	12.29	12.52
Общи киселини ‰ вѣ вина	6.56	5.81	5.36	5.25	5.85	4.35	5.02	3.97	4.57	4.10
Лѣтливи киселини ‰ вѣ оцѣтна	1.20	1.36	0.89	1.34	1.37	1.80	1.96	0.86	0.72	1.26
Постоянни киселини ‰ вѣ вина	5.06	4.11	4.25	3.58	4.14	2.10	2.57	2.90	3.67	2.52
Екстрактъ при 100°	25.21	26.91	25.11	23.82	24.34	29.23	18.99	21.71	19.79	20.51
Пепель	2.05	1.86	2.03	2.18	1.94	2.98	1.55	2.52	1.96	1.67
Виненъ камѣкъ	3.27	2.52	2.78	2.59	—	—	2.03	2.40	—	—
Захарь	2.97	3.50	3.70	1.88	3.46	1.30	0.71	—	0.80	1.30
Танинъ	0.51	0.42	0.44	0.46	0.52	0.98	0.08	—	0.08	0.07

*) Анализи, направени отъ Г. С. Стойковъ, химикъ при Лозарската Опитна Станция въ гр. Пловдивъ.

Подъ микроскопа: Доста ферменти на прѣврѣщането и малко оцетни. Това показва, че ферментитѣ на прѣврѣщането могат прѣкрасно да се развиватъ въ вино съ 12° спиртѣ. Ето защо, не е достатѣчно за трайността и доброкачествеността на виното да се стремимъ да получимъ само високъ процентъ спиртѣ. Потрѣбни сж и други условия.

Общи киселини. — Общитѣ киселини на едно нормално съставено вино трѣбва да бждатъ около 7 гр. 5 въ винена киселина.

При случая съ анализираниѣ вина, нито едно отъ тѣхъ не показва такова количество общи киселини. Отъ това трѣбва да се заключи, че на тазгодишнитѣ вина липсватъ киселини, което вѣроятно се дължи на изключителната сушава година. — Имало е прѣузрѣване на гроздето.

Общитѣ киселини се състоятъ отъ постоянни киселини и отъ лѣтливи киселини. Ще ги разгледаме по отдѣлно.

Постоянни киселини. — Постояннитѣ киселини сж единѣ отъ най-главнитѣ елементи за трайността, вкуса и цвѣта на виното. Въ едно нормално вино тѣ трѣбва да бждатъ около 6.5 гр. 0.00. Ако сравнимъ това число съ числата на нашитѣ анализи, които за червенитѣ вина сж срѣдно 3.87, а за бѣлитѣ 2.91, ще останемъ съ впечатлението, че тазгодишнитѣ вина сж много бѣдни откъмъ постоянни киселини. Слѣдствие на това, вкусътъ на вината е слабо блудкавъ, безъ свѣжестъ; вкусътъ на спирта изпква силно. Цвѣтътъ на вината е неясно червенъ. Багрилната материя е непостоянна и у много вина се забѣлѣзва тъмно прѣсичене, въ по-малка или по-голямъ степенъ. Но най-печалното послѣдствие отъ оскудеността на постоянни киселини е прѣдразположението, което тазгодишнитѣ вина иматъ къмъ болестта „прѣврѣщане“. Отъ всички разгледани вина, само 2 се показаха чисти отъ ферменти на прѣврѣщането.

Другитѣ всички иматъ въ утайката си извѣстно количество ферменти на прѣврѣщането, което въ нѣкои вина стига до тамъ, че при разклащането се забѣлѣзватъ облаци въ виното, облаци съставени отъ болестни микроби. Има нѣколко начина, чрѣзъ които могатъ да се получатъ трайни вина, съ достатѣчно постоянни киселини.

Тѣ сж: 1) да се бере гроздето не съвсѣмъ добрѣ узрѣло (по този начинъ обаче се губи захаръ), 2) да се прибавятъ въ кацата зеленитѣ пригроздки и 3) да се прибавя при ферментацията на добрѣ узрѣлото грозде 0.5 до 1 гр. винена киселина на литрѣ.

Слѣдъ това, което по-горѣ казахме, обръщаме вниманието на винаритѣ да иматъ прѣдъ видъ тѣзи факти, които не сме ние, които първи изтъкваме. Още прѣди 15 години Г. Боскъ, въ едно изучване на бѣлгарскитѣ вина, казва слѣдното: „Бѣлгарскитѣ вина сж лошо обработвани, бѣдни на посто-

яни киселини, вслѣдствие на което тѣхното здраве е много деликатно“.

Лѣтливи киселини.— Въ нормалното вино, слѣдъ една правилна ферментация, количеството на лѣтливитѣ киселини не трѣбва да надминава 0.85 гр. въ оцетна. За тазгодишнитѣ вина тази доза е далечъ надмината. Червенитѣ вина иматъ срѣдно 1.49 гр., а бѣлитѣ 1.20 гр. на литръ лѣтливи киселини.

Лѣтливитѣ киселини се образуватъ нормално при ферментацията, но тѣхното количество, както по-горѣ казахме, не може да надмине 0.85 грама на литръ. Ако анализата даде по-голямъ цифра, това иде да покаже, че освѣнъ спиртната ферментация, въ виното сж се развили *болестни* ферментации — главно оцетна и тази на прѣвръщането. Почти всички вина сж инфектирани отъ микробитѣ на вкисването и прѣвръщането. Това се дължи на недоброто прѣвирание на мжстѣта, а отчасти, както казахме и на високия процентъ спиртъ, който е попрѣчилъ на виненитѣ ферменти да довършатъ прѣвирането на всичката захаръ и вслѣдствие замедляването на ферментацията, болестнитѣ ферменти сж започнали да се развиватъ. Безспорно е, че у насъ новитѣ рационални методи, които да гарантиратъ една правилна ферментация, не сж се още популяризирали. Даже тамъ, кждѣто се прѣработватъ голѣми количества вина, продължаватъ най-примитивнитѣ методи, които оставятъ на случая да се получи добро или лошо вино. Никакво въздѣйствиe отъ страна на винаря. Трѣбва частъ по-скоро да се послѣдва примѣра на напрѣдналитѣ страни за обработката на виното, а именно чиститѣ ферментации съ сулфитирани и селектирани ферменти.

Екстрактъ при 100°. Екстрактътъ или сухото вещество на виното, въ който влизатъ всички нелѣтливи елементи, като постоянни киселини, глицеринъ, захаръ и пр., може да се приеме за червенитѣ и за бѣлитѣ вина нормаленъ, сжщото може да се каже и за пепелта, която обикновено съставлява $\frac{1}{10}$ отъ теглото на екстракта.

Виненъ камѣкъ. Винениятъ камѣкъ придава свѣжестъ на виното. Той влиза въ състава на постояннитѣ киселини.

Колкото вината сж по-силни на спиртъ, толкова и винениятъ камѣкъ е по-малко, тъй както той се утайва отъ спирта. Ето защо, количеството на винения камѣкъ, както трѣбва и да се очаква, не е твърдѣ голѣмо — срѣдно 2 гр. 59‰.

Танинъ. — Плѣвенскитѣ червени вина сж обикновено бѣдни на танинъ. Това се дължи вѣроятно на сорговетѣ, отъ които се приготвява виното, а до извѣстна степенъ отъ самата обработка на виното; колкото по-вече се държи виното въ працинитѣ, толкова по-вече танинъ се разтваря и виното става по-трѣпчиво. Другъ единъ фактъ, на който се дължи слабото съдържание на вината въ танинъ е, че слѣдъ като се оточи виното отъ працинитѣ, тѣзи послѣднитѣ не се пре-

суватъ за да се изкара останалото вино, а се изварятъ на ракия. Изкараното чрѣзъ пресуване вино обаче е богато на танинъ, боя и екстрактъ и е едно необходимо допълнение на отточеното вино. Ето защо, въвеждането на преситъ у насъ се налага.

Въ заключение ще кажемъ, че повечето отъ тазгодишнитѣ вина прѣдставляватъ извѣстни сжществени недостатъци, които ги правятъ недѣлготрайни. За да се внесе за напрѣдъ подобрене въ качеството на виното, трѣбва да се измѣни досегашната практика за добиване вината, която прѣдоставя всичко на случая и природата. Належащо е възприемане на нови методи за добиване на виното, методи, по които се работи по настоящемъ въ напрѣдналитѣ винарски страни.

Ив. Добревъ.

Връзване на лозята.

Връзването на лозитѣ е една необходимостъ въ страни, гдѣто тѣ се отглеждатъ на колци или тель, сжщо и тамъ, гдѣто отглеждането е безъ колове. Връзването може да не се практикува въ южнитѣ страни, гдѣто китюка (главината) е по-високъ отъ земята отколкото у насъ, лозитѣ сж безъ колове и се отглеждатъ въ полскитѣ голѣми равнини, гроздето не опира въ земята, какъвто е случая съ южна Франция.

Съ връзването се прѣслѣдватъ слѣднитѣ цѣли: 1. запазване на крѣхкитѣ лозови прѣчки, които се лесно изчупватъ отъ вѣтъра; 2. повдигатъ се лѣтораститѣ, за да не сж близко до земята, гдѣто въздуха е влаженъ и става много лесно появяването на перноспората (маната); 3. улеснява обработването на почвата и създава едно по-добро провѣтриване на лозитѣ, та гроздето не бива изложено на гроздовата плѣсень; 4. Въ нѣкои страни, гдѣто духатъ топли и сухи вѣтрове, лозитѣ биватъ по-запазени и по-малко страдатъ отъ изсъхване (попарване), понеже листата сж по-прибрани и изпаряватъ по-малко вода.

Връзването се извършва 3—4 пжти въ годината, защото лозата расте постепенно и защото ликото или рафията често се скжсва. Първото връзване би трѣбвало по възможность да стане слѣдъ прѣцѣфтяването; но ако врѣмето е дъждовно, ако лозитѣ сж крѣхки, като памита, чауша, шаслата, и др., на които лѣтораститѣ се влачатъ по земята ако сж млади, то първото връзване трѣбва да стане прѣди цѣвтенето на лозата. Това първо връзване прѣди цѣвтенето трѣбва да се извърши доста високо надъ рѣсата (гроздата); за да може цѣвтенето да стане на провѣтриво и по-топло мѣсто. При това връзване се връзватъ около кола само най-високитѣ

лѣтораста, които би счупилъ вѣтъра, а не всичкитѣ, които сж често още слаби. Второто връзване трѣбва да стане веднага слѣдъ прѣцвѣтяването на лозигѣ, които сж вързани прѣди цвѣтенето. Сжщинското първо връзване би трѣбвало да се смѣта това, което става слѣдъ прѣцвѣтяването на лозитѣ. При това връзване лозата се връзва на едно или двѣ мѣста, за да бждатъ прѣввързани всичкитѣ лѣтораста. Връзването трѣбва да стане така, че лозата да е по-широка и хлабаво вързана при гроздата, а при върха по-стегната. При връзването слѣдъ прѣцвѣтяването и при по-послѣднитѣ връзвания, които се явяватъ слѣдствие растенето на лозата или скѣсването на ликото, трѣбва връзването да става сутринъ рано до 11 часа или слѣдъ 4 часа подиръ обѣдъ, защото бързото излагане на гроздето на слънчевитѣ лъчи прѣдизвиква попарване на гроздето (изгаряне); вслѣдствие бързото изсушаване на клѣтката — протоплазмата умира.

Връзването може да става съ ржжена слама, потопена прѣдварително въ вода, съ лико, папуръ и съ рафия.

С. Грековъ

Опитване (дегустация) на виното.

Прѣдговоръ.

Вината отъ високо качество винаги ще играятъ голѣма роля въ социалнитѣ отношения, тѣ ще служатъ винаги като връзка между хората, които се събиратъ да прѣкаратъ заедно врѣмето си. Колко прѣкрасни часове ние дължиме на тѣхъ. Подъ влиянието на тѣхната притегателна сила, сърдцето ни се открива къмъ благородни чувства, духътъ ни става по-тънъкъ, думитѣ по-краснорѣчиви. Тѣ иматъ свойството да вдълбочаватъ насладата отъ вкуса и да одухотворяватъ приятноститѣ на трапезата.

Antony Réal

Виното е прѣдметъ за употребление прѣди всичко, и първото нѣщо, което се иска отъ него, това е да бжде то добро по вкусъ. Ако виното не е приятно на вкусъ, ако то нѣма всички признаци, които обуславятъ търсенето му отъ страна на потребителитѣ, то се бракува, макаръ инакъ и да е напълно здраво и натурално. Отъ тази гледна точка много значатъ мѣстнитѣ вкусове, мѣстнитѣ навици. Така напр., тракиецътъ винаги ще прѣдпочете трѣпчивото, грубото маврудово вино прѣдъ най-тънкитѣ вина отъ други мѣстности, макаръ тѣзи вина за други хора да прѣдставляватъ незамѣними първокачествени питиета. Отъ гледището на винарската наука пѣкъ виното е доста сложно понятие. Отъ научно гледище виното изобщо е продуктъ съ множество признаци,

които се получаватъ отъ взаимодѣйствието на най-разнообразни фактори; вината отъ разни типове, отъ разни мѣстности влагатъ по нѣкоя своя черта, и отъ сумата на тѣзи разнообразни черти се създава понятието за вино изобщо, сетнѣ за извѣстенъ типъ на вино и най-послѣ за идеала на виното отъ тая или друга категория. Вината изобщо прѣдставляватъ голѣмо разнообразие, и задачата на всѣки винарь е да отбѣлѣзва мѣстнитѣ цѣнни особености на продукта и чрѣзъ разумна техника да ги проявява въ опрѣдѣления типъ на виното. Но рационалното винарство има и друга задача: освѣнъ вкусовитѣ достоинства, то (рационалното винарство) трѣбва да осигури и трайността и хигиеничността на виното. Отъ гледището на рационалното винарство фалшификацията не само е непотрѣбна, но е и врѣдна отъ техническа и икономическа страна.

Оцѣняването на виното, като прѣдметъ на консомация, трѣбва да бѣде най-напрѣдъ оцѣняване на вкусъ. Дегустация на виното значи оцѣняване на виното непосредствено чрѣзъ вънкашнитѣ сѣтива. Отъ научното изслѣдване на виното дегустацията се отличава съ това, че тя се извършва безъ сложнитѣ специални прибори, а само съ помощта на вкуса, обонянието, зрѣнието, осезанието и слуха. Задачитѣ на дегустатора сж не само да каже харесва ли му се или не даденото вино, но и да се произнесе за неговитѣ качества въ свръзка съ произхода на лозата, съ техниката на винарството и пр.

Дегустацията, благодарение на тънкоститѣ на нашитѣ чувства, дава резултати близки до резултатитѣ на научната анализа. Само че дегустацията трѣбва да се извършва по извѣстенъ методъ, и дегустаторътъ да има специални знания по винарството. Всѣки нормално развитъ човѣкъ може да бѣде добъръ дегустаторъ. При това дегустационнитѣ способности се развиватъ чрѣзъ упражнение и сравнение на дегустационнитѣ изслѣдвания съ химически такива. Необходимъ е за дегустатора извѣстенъ режимъ: така той не трѣбва да пие, да яде остри ястия и пр. Има, впрочемъ, такива виртуози, които при всички условия добръ дегустиратъ. Цѣльта на тази ми статия е да се повдигне въпроса за оцѣняването на нашитѣ вина и за тѣхното проучване. При бѣдността на нашата винарска терминология принудихъ се да си послужа съ такива термини и опрѣдѣления, взети отъ чужди езици, които за българското ухо звучатъ, може би, неприятно. Ще бѣда твърдѣ признателенъ, ако колегитѣ ме корегиратъ и посочатъ за опрѣдѣляне различнитѣ свойства на вината ни термини, подходящи за нашия винарь.

Ролята на външнитѣ чувства при опитването.

Подъ опитването на виното се разбира изслѣдване на неговитѣ качества непосредствено чрѣзъ нашитѣ външни чув

ства. Въ опитването на виното взематъ участие органитѣ на вкуса, обонянието, осѣзанието и зрѣнието.

Съ *зрѣнието* се прицѣнява цвѣта на виното и неговитѣ отсѣнки, степенѣта на прозрачността, на чистотата, на еднородността, отбѣлѣзва се присѣтствието на посторонни тѣла, отдѣлянето на газоветѣ, подвижността на течността и т. нататъкъ. Съ окото констатираме възрастта на виното, неговия съставъ, съдържанието на спирта, на екстрактивнитѣ вещества, киселината му, недостатѣцитѣ на техниката, пороцитѣ и болеститѣ му. Съ *обонянието* се опрѣдѣля аромата, букета на виното и различнитѣ чужди миризми.

Вкусътъ играе особено голѣма роля въ опитванието на виното. Граци Сончини казва, че той (вкусътъ) е прѣдседателтъ на опитвателния трибуналъ и на него се пада послѣдната рѣшающа дума. Вкусътъ оцѣнява съвокупността на различнитѣ съставни вещества на виното, които дѣйствуватъ едноврѣмено, макаръ и различно.

Осезание. Органитѣ на вкуса и обонянието се намиратъ на едно малко пространство (въ вѣтрѣшността на устата и носа) Въ сѣщитѣ мѣста се проявяватъ и осезателнитѣ сѣтива. Затова чувствата на вкуса, обонянието и осезанието въ нашето съзнание изпѣкватъ като едно сложно усѣщане. Осезанието изпѣква самостоятелно при опитването на виното, когато послѣдното се докосне до нѣкои части на небцето, странитѣ и езика, т. е. до такива части на устата, които нѣматъ органи на вкуса. Съ осезанието прицѣняватъ грубо ли или е меко виното, остро ли е то, или не и т. н.

Слухътъ понѣкога взима участие въ опитването на виното.

Елементитѣ, които оцѣняваме при опитването на виното и тѣхнитѣ свойства.

Съ зрѣнието ние оцѣняваме прозрачността, утайкитѣ, цвѣта и пѣната на виното.

Прозрачността е първия признакъ, който се хвърля въ очитѣ на опитвача. Различаватъ се нѣколко степени на прозрачностъ, които (степени) опрѣдѣлятъ, като чашата съ виното се постави между окото и източника на свѣтлината (слънцето, свѣщѣта): често пѣти виното, което изглежда прозрачно, се оказва мѣтно, погледнато срѣщу свѣтлината. Въ виното съ най-висока степенъ на прозрачностъ — кристална, трѣбва да липсватъ най-малки слѣди на мѣтностъ. По нататъкъ степенитѣ на прозрачностъ се опрѣдѣлятъ съ думитѣ: много прозрачно, прозрачно, доста прозрачно. Напълно прозрачно вино се получава слѣдъ дълго прѣстоояване и многочислени технически приѣми върху него; такова вино трѣбва да е прѣкарало процеситѣ на прѣчистване и изравняване на състава си и е влѣзло въ пѣтя на узрѣването си.

Въ зависимостъ отъ по-голѣма или по-малка мѣтностъ и отъ нейното свойство, виното наричаме опалово, малко мѣтно, мѣтно, много мѣтно, кално — мѣтно и т. н.

По-голѣмата или по-малката степенъ на прозрачността на виното зависи отъ продължителността на неговото отлежаване: младото вино, слѣдъ правилно прѣкарана ферментация, винаги е повече или по-малко мѣтно: въ него се намиратъ бѣлтѣчни и други вещества (парчета отъ меката частъ на гроздето, клѣткитѣ на ферментитѣ и др.). Ако приготвянето на виното е станало технически правилно, избистрянето му настѣпва още слѣдъ първото прѣтакане, особено у червения вина. Често пѣти въ младото, макаръ и прѣточено вино, се забѣлѣзва извѣстна мѣглявостъ; тя показва, че прѣтакането на виното е ставало при свободенъ достѣп на въздуха и че то (виното) е богато съ бѣлтѣчни и джбилни вещества. Слѣдъ второто прѣтакане се постига сравнително по голѣма прозрачностъ. Старитѣ вина, които сѣ налети въ шишета, при опитването, трѣбва да бждатъ отдѣлени отъ утайката, ако иматъ такава. Най-изобилна утайка се образува въ шишетата, които сѣ били напълнени съ младо или непрѣчищено вино.

По характера и свойството на утайката опитвачтъ познава здраво ли е виното или не е здраво. Но и прозрачното вино може да се укаже болно. Понѣкога виното, което изглежда прозрачно, има на дъното на сѣда утайка. Присѣтствието на такава утайка показва, че виното не е прѣчищено, или че въ него има чужди вещества (остатѣци отъ желатинъ и пр.) или пѣкъ, че виното е болно. Често пѣти при промѣняването на температурата въ виното се образува отайка. Въ такъвъ случай главната съставна частъ на утайката е виненъ камѣкъ. Консистенцията и ренкътъ на утайката дава сѣщо ржководящи нишки за оцѣнката на виното. Утайката, състояща отъ багрилни вещества, нормално отдѣлени отъ виното, лесно пада на дъното слѣдъ размѣтването. Ако въ утайката има чужди вещества, то тя, подиръ размѣтването, мѣчно се утайва. Въ районитѣ на низката винарска техника мѣстнитѣ вина сѣ обикновено мѣтни — явление, което се счита за нормално. Утайката пада при узрѣването на виното въ шишетата, а сѣщо при нагрѣването на непрѣчищенитѣ вина (пастеризация).

Ренкътъ на виното трѣбва да отговаря на неговия типъ и на неговата зрѣлостъ и да бжде *живъ* и опрѣдѣленъ. Червенитѣ вина ни даватъ цѣлата гама на цвѣтоветѣ отъ тъмно-червенъ до жълтеникаво-червенъ. Най-хубавия ренкъ за едно зрѣло вино отъ доброкачественитѣ сортове грозде е рубиново-червенъ или кървавъ. Въ младото вино се забѣлѣзватъ мораво-сини и синкаво-червени тонове; съ възрастта виното придобива ржждяви и кермидно-червени отсѣнки. По

основния ренкъ на виното ние можемъ да познаемъ неговия произходъ. Вече казахме, че червеното вино отъ доброкачественитѣ сортове има хубавъ рубиненъ ренкъ; гжсто-тъмния ренкъ показва, че виното е отъ сортове грозда съдържащи много екстрактивни вещества.

При внимателното отнасяне къмъ работата можемъ да забѣлѣжимъ, че виното на дадената мѣстность и на даденитѣ сортове на гроздето иматъ свои индивидуални ренкове. Нѣкои общи черти на ренкътъ на виното даватъ указание за състава на послѣдното: така, свѣтлитѣ тонове указватъ на малката екстрактивность на виното, а пѣкъ тѣмнитѣ — на излишното количество на екстрактивни вещества; ясниятъ ренкъ — че виното е доста кисело, мжтния ренкъ — че е много прѣсно. Отсѣнкитѣ на ренковетѣ ни даватъ указание на техниката; по кой начинъ се е утаявала мжстѣта, какъ се извършило ферментирането, на врѣме ли се е прѣточило и наляло виното въ шишета и т. н. По ренкътъ може да се познае и изкуственото боядисване на виното, прибавянето киселини и различни вещества за прѣчистване.

Бѣлитѣ вина иматъ още повече тонове и отсѣнки; като започватъ отъ безцвѣтнитѣ, които приличатъ на вода, бѣлитѣ вина достигатъ до тъмно-жълтъ ренкъ, почти до кафявъ. Най-красивото „облѣкло“ на бѣлитѣ вина е зеленикавото, сламеното-жълто и златисто-жълтото. Безцвѣтното съ зеленикава отсѣнка вино съ врѣме става по-тъмно. Ренкътъ на бѣлитѣ вина по-лесно се промѣня отъ ренкътъ на червенитѣ. Едно недогледване при доливането на бѣвитѣ повлича слѣбъ себе си пожълтяването на виното. Ренкътъ на бѣлото вино има голѣмо значение: хубавата, характерната за него отсѣнка привлича потребителитѣ.

Пембянитѣ вина трѣбва да иматъ ясниятъ пембянъ ренкъ, отсѣнкитѣ на който отъ блѣдо-пембянъ достигатъ до червеникаво-пембянъ. Съвършено безцвѣтни, само съ синкава или жълтеникава отсѣнка сж вината, които сж обезцвѣтени съ помощта на вжглища или на други вещества, които обезцвѣтяватъ. Силнитѣ и десертнитѣ вина иматъ по-тъмна боя, която прилича на боята на силенъ чай. Най-много се изисква хубавъ ренкъ за шумящитѣ вина: той трѣбва да бжде ясенъ и нѣженъ, като показва съ това, че виното е леко и прохладително. Има вина, които сж направени отъ смѣсането на бѣло вино съ червено, а сжщо отъ ферментирането на бѣла мжстъ върху джибритѣ на червено грозде. Такива вина иматъ своеобразенъ ренкъ: много живъ, но сжщеврѣмено слабъ и непривиченъ за око, навикнато на ренкътъ на червенитѣ вина. Има най-послѣ вина на различнитѣ жълти отсѣнки.

Изобщо, трѣбва да забѣлѣжимъ, че ние винаги съединяваме ренкътъ на виното съ вкуса му. Това съединяване

става не само по навикъ, но има основание въ известни съотношения, които иматъ съставнитѣ части на виното една върху друга.

Съ окото се прѣценява при опитването и пѣната. Пѣната на шумящитѣ вина се появява вслѣдствие това, че отъ тѣхъ се отдѣля вѣглениятъ двуокисъ, съ който тѣ се насищаватъ, като ферментиратъ въ затворени шишета или пѣкъ, като сж газиратъ искусствено. Но при опитването, можемъ да наблюдаваме пѣна и въ нешумящитѣ вина, като поклатимъ сждѣтъ съ виното и съ това го разбърникаме. Мехурчетата, които при това се появяватъ на повърхнината на виното, съдържатъ въздухъ. При наблюдаването на пѣната забѣлѣзваме, че строението на пѣната е различно въ различнитѣ случаи; сжщо не еднакво е появяването и изчезването на мехурчетата. Тѣй строението на пѣната може да бже много нѣжно, когато тя е образувана отъ много дребни мѣхурчета. Понѣкога мѣхурчетата изчезватъ тутакси щомъ се образуватъ, или пѣкъ бавно се пукатъ. Съ други думи пѣната или много бързо изчезва, или тя е повече или помалко трайна. Ако мехурчетата се пукатъ не моментално, значи виното съдържа малко спиртъ или има ниска температура, или пакъ има нужда отъ прѣтакане. Ако мѣхурчетата се отдѣлятъ безъ да разбъркваме виното, то трѣбва да мислимъ, че въ виното продължава спиртното ферментиране или че вжгления двуокисъ се отдѣля вслѣдствие провлачане на виното или отъ распадането на киселинитѣ му.

(Слѣдва).

Свѣдения.

Състояние на лозята, маточницитѣ и укоренилищата.
Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарскитѣ продукти и материали.

Умоляваме Г-да кореспондентитѣ, при написване и изпращане свѣденията за състоянието на лозята и пр., по възможность да съблюдаватъ датитѣ 1 и 15 число отъ всѣки мѣсець, като иматъ прѣдъ видъ, че отпечатването на книжкитѣ става обикновенно петъ дни по късно, т. е. къмъ 5 и 20 число на мѣсеца, така че редакцията да може да систематизира полученитѣ свѣдения и да даде една прѣдстава за състоянието на лозята въ даденъ моментъ, а не както сега постѣпватъ свѣдения почти всѣки день и не може да се получи отъ систематизирането имъ една ясна картина за положението на лозята и пр. въ края на мѣсеца напр. Освѣнъ това, добръ е г-да кореспондентитѣ, като изброятъ вкратцѣ

работитѣ, извършени въ лозята, маточниците и укоренилищата, свѣдения по-вече отъ мѣстенъ интересъ, да наблегнатъ по-вече върху въпроси отъ общъ интересъ, било отъ специаленъ характеръ, нѣкои особености въ работата, нѣкои забѣлжителни нови сортове, нѣкои мѣстни практики, инструменти и пр., които заслужаватъ по-широко внимание, било въпроси отъ икономически характеръ, опознаване читателитѣ съ вървежа на възобновяването, кои подложки най-вече се употребяватъ, ако е възможно и нѣкои статистически данни — колко декара сж възобновени отъ всички унищожени лозя, интереса къмъ новото лозарство на лозаритѣ въ дадена мѣстностъ и пр. Отъ друга страна, отъ общъ интересъ е да се пише за нуждитѣ на новото лозарство въ дадена мѣстностъ, било за дивъ лозовъ материалъ, било за облагородени лози, било пъкъ дали отъ тази мѣстностъ се внасятъ или изнасятъ вина и въ какво количество.

При даване свѣденията прѣзъ иднитѣ мѣсеци до гроздобера за състоянието на лозята, крайната цѣль, която ще се прѣслѣдва е да се слѣди за количеството на бъдащата реколта, като всичко, което е отъ естество да я намали, се упомене изрично — било болеститѣ по лозята, било неприятели, било природни стихии, било физиологически причини (изрѣсване и пр.). Отъ добросвѣстната служба на кореспондентитѣ зависи въ голѣма степенъ интересътъ, който списанието си е поставило за цѣль да буди у българския лозаръ, винарь и пепиниеристъ. Редакцията се надѣва, че кореспондентитѣ ѝ, които съ такава готовностъ, за която ги поздравляваме, се отзоваха на поканата ѝ да ѝ съдѣйстватъ, ще схванатъ правотата на тѣзи упѣтвания, които изложихме по-горѣ и ще ги взематъ за напѣрдъ подъ внимание при съставяне свѣденията си, за което редакцията имъ изказва прѣдварително своята признателностъ.

Въ слѣдната книжка ще отпечатаме имената на редовнитѣ си кореспонденти. Желаящитѣ да станатъ кореспонденти на списанието се умоляватъ да съобщатъ адреситѣ си въ редакцията.

Шуменъ — 16 юний. Старитѣ лозя сж окопани. Първото прѣскане съ борделезовъ разтворъ е на привършване. Пенсиярането (кършенето) е започнато. Пероноспора досега не е забѣлѣзана. Маточниците сж въ добро състояние. Укоренилищата сж окопани първи пѣтъ. Присадниците сж дали вече лѣтораста 4—5 см. Нѣкои опити, направени съ засаждане на мѣстото присадени само отоплени лози сж дали добри резултати.

Севлиево — 16 юний. Лозята още не сж цѣвнали, съ изключение така нарѣченитѣ „скорозрѣйки“. Манѣ още не се забѣлѣзва; лозята сж прѣскани втори пѣтъ. Укоренилищата отиватъ добрѣ въ цѣлата околия. Поради студеното врѣме и

проливни дъждове, маточниците сж прочиствани само веднажъ. Градушка не е паднала. Цѣната на виното 9 лв. на едро, на ракията — 25 лв., на синия камъкъ — 10 лв. кгр.

Бургасъ — 17 юний. Едва отъ 2 — 3 дена насамъ цвѣтението е започнало и то само на бѣлитѣ сортове. Всички лозя сж напрѣскани вече веднажъ; една частъ е напрѣскана втори пжтъ; прѣскането продължава. Тукъ лозитѣ сж много чувствителни на оидиума (кюлемето), особено чернитѣ сортове: Захарико (баракъ), Маврудъ и Каринянь.

Миналитѣ години тѣзи сортове много пострадаха отъ поменатата болестъ по липса на „сублимирана“ сѣра (сѣренъ цвѣтъ). Сега фирмата „Мирковичъ“ е доставила 50,000 кгр. сѣра, която е разтоварена на Варненското пристанище. Очаква се да се прѣнесатъ 20,000 кгр. отъ нея въ Бургасъ за да се разпродаде на лозаритѣ по 12 лв. 50 кгр. Чрѣзъ генералната банка се достави английски синъ камъкъ по 8 лв. 50 кгр. За проданъ на едро вино не остана.

Цѣната на виното е на дребно 10 лв. лт. (закупувано отъ производителнитѣ отъ 4 — 8 лв. единия лт.), на ракията 70 — 80 ст. градуса.

Ковачевецъ (Поповска околия) — 19 юний. Лозята отиватъ добръ. Още не сж цвѣнали, съ изключение на директния сортъ „Отело“. Пероноспората не е още забѣлѣзана. Започна се филизенето и второто прѣскане. Маточниците се филизятъ втори пжтъ. Състоянието на укоренилицата е тоже добро. Въ ковачевското землище има засадени 400 декара американски лозя, 200 декара нашенски и 300 декара директни сортове: Отело и ромънската прѣчка „Тереза“.

Прѣзъ пролѣтѣта Отелото се покрива съ рѣса, но при цвѣтението изрѣсява. Въпрѣки това, засаждането на този сортъ продължава. Обща болестъ навсѣкждѣ! Цѣната на 1 лт. вино 7 — 8 лв., на ракията 35 — 40 лева. Синиятъ камъкъ, купуванъ отъ Земледѣлската банка струва 12 лв. единия кгр., ликото струва 8 — 10 лв. кгр.

Чувства се голѣма липса отъ прѣскачки, защото повечето сж се поврѣдили. Части за прѣскачки, като маркучи, бурми и пр. не могатъ никждѣ да се намѣрятъ. Тѣй-сжщо се чувства нужда и отъ винарски сѣдове каци, бѣчви, бурета постави и пр.

Караисенъ (Свищовска околия) — 18 юний. Отъ минало-годишната реколта селото е произвело повече отъ $1\frac{1}{2}$ милионъ литра вино, което се търси и изнася главно за Пловдивъ и Харманлий. Слѣдъ стоплянето на врѣмето тази година лозята трѣгнаха буйно. Рѣсата обѣщава добра реколта, което окуражава лозаритѣ. Лозята се копаятъ втори пжтъ, вързвани сж веднѣжъ и кършени два пжти.

Пероноспора още не се забѣлѣзва. Цѣвтението, поради закъснѣването на растежа, сѣщо закъснѣ. Едва сега е започнало. Маточниците и укоренилищата сѣ отлични.

Синь камѣкъ се доставя отъ Свищовската земледѣлска банка по 13'50 лв. кгр. Врѣзването на лозята става сѣ липово лико, което се продава сега 5 — 6 лв. кгр. Нѣкои лозари си служатъ и сѣ други материали, като папурѣ, рѣженца, кѣлчища и пр. Цѣната на виното бѣ достигнало 11 лв. литѣра, а ракията 45 лв; сега се забѣлѣзва извѣстно спадане.

Хрищени (Старо-Загорска околия)—19 юний. Цѣвтението на лозята започна. Понеже врѣмето е по-вече хладно и дѣждовно, пероноспора, както по листата, така и по гроздето, не се забѣлѣзва.

Цѣната на ракията е отъ 40 — 50 лв. кгр., а синия камѣкъ 10 лева.

Варна—19 юний Поради студеното и дѣждовно врѣме, цѣвтението се забави; нѣкои ранни сортове сѣ започнали вече да цѣвтятъ. Пероноспората се забѣлѣзва на нѣкои мѣста, както и въ мѣстността „Рупи“; изглежда, че тази година тя ще вземе голѣми размѣри, защото има всички благоприятни условия.

Прѣскането е започнато, обаче врѣмето прѣчи. Оидиумътъ сѣщо се е появилъ и изглежда, че ще вземе и той голѣми размѣри.

Рѣсенето сѣ сѣра е започнато. Маточниците и укоренилищата сѣ добрѣ. Цѣнитѣ на синия камѣкъ сѣ 10 — 11 лв. кгр., на обикновеното лико 8 — 9 лв. на едро. Цѣната на виното на едро е 10'50 — 11 лв. литѣра. Повечето отъ вината сѣ Сухиндолски. Ракията се продава 1'10 лв. градуса.

Свищовъ — 20 юний. Състоянието на лозята изобщо е много добро; цѣвтението започна отъ 15 т. м. и продължава при благоприятно врѣме. Пероноспората още не е забѣлѣзана въ околията. Първото прѣскане е привѣршено. Сега се извѣршва второто прѣскане. Синиятъ камѣкъ се продава 10 лева, лико 9 — 10 лв., бодлива тель 8 — 10 лв., колове 0'50 — 1 лв. парче, негасена варъ 0'60 — 0'80 лв. кгр.

Т. Пазарджикъ — 21 юни. Лозята сѣ започнали отъ 1 т. м. да цѣвтятъ при благоприятно врѣме. Пероноспора до сега нѣма, вслѣдствие ниската температура. Филоксерата продължава да унищожавя лозята на всички села въ околията и скоро ще ги довърши.

Прѣзъ настоящата година се започна засаждането на новитѣ (американски) лозя. До сега падѣ нѣколко пѣти градушка. Само падналата на 27 май и 14 юний градушка причини поврѣди. Убити сѣ 1500 декара на с. Щѣрково, загуба 30 до 60%, с. Калугерово сѣщо. На 14/VI селата Саранево, Варвара, М. Бѣлово, % на загубитѣ отъ 10 — 90 на сто. Втори пѣтъ се прѣкопахъ при лошо врѣме.

Образцовия чифликъ, Русе — 21 юний. Лозята напоследъкъ се развиватъ бързо и състоянието имъ е много добро навсѣкждъ изъ околията. Къмъ 20 т. м. се привърши второто прѣскане. Въ по-нискитѣ, запазени мѣста, цѣвтението е почти на привършване. Забѣлѣзва се въ Обр. чифликъ слабо изрѣсване на сорроветѣ хора, бѣлѣ мискетѣ, Афузѣ али. Пероноспората не е още никждѣ забѣлѣвана. Маточницитѣ се прѣкопахъ и прочистиха.

Пещера — 24 юний. Тукъ вирѣятъ още старитѣ лози, но тукъ тамъ има засѣти по нѣколко декари американски лозя въ слѣднитѣ села: Бѣга, Козарско, Кричимъ, Брацигово и Пещера. Въ градътъ за прѣвъ пжтъ тая година се засадиха около 20 декара нови лозя. Цѣвтението на лозята започна при добро врѣме. Първото прѣскане се привърши както и втората копань. Цѣната на виното се движи отъ 10 — 10'50 лв. на литъръ, ракията — 1 — 1'25 лв. градуса, синия камъкъ 10 — 12 лв. кгр.

Новоково (Борисовгр. околия) — 27 юний. На 12 юний започнахме първото прѣскане. Пероноспората още не се е появила. Виното струва 12 лева литѣра, ракията 50 лв. литѣра.

Горна-Орѣховица — 26 юни. Първата половина на мѣсецъ юний бѣше дъждовита; слѣдъ това настѣпи добро врѣме, а къмъ края на мѣсеца пакъ започна да привалява. На 7 и 25 паднаха слаби градушки, безъ да причинятъ особени поврѣди на лозята. Започна се втората копань и второто прѣскане. Извърши се чистенето на маточницитѣ, които иматъ вече лѣтораста съ 2 — 2 м. 5 височина. Цѣвтенето започна отъ 15 сжция мѣсецъ. Обѣщаватъ добра реколта сорроветѣ: Мискетѣ, Памитѣ, Миризлива резекия и др., но и останалитѣ соррове лози обѣщаватъ задоволителна реколта. Синь камъкъ се намира достатъчно и се прѣдлага 9 — 10 лв. кгр., фликата — 6 до 7 лв. кгр., вината 150—160 лв. ведрото, ракията 40 — 50 лв. литѣра.

Орхание — 26 юний. Въ Орханийско лозята се развиватъ правилно — започнаха да цѣвтятъ. Пероноспора още никждѣ не се е появила. Синиятъ камъкъ се купува отъ земледѣлската банка 14 лв., а отъ частни търговци 10 лв. кгр. Градушка засѣгна една частъ отъ околията, но пострадали лозя нѣма никждѣ.

Видинъ — 27 юний. Лозята сж въ много добро състояние. Лозитѣ прѣцѣвтѣха при много благоприятно врѣме. До сега сж прѣскани най-малко два пжти. Никакви болѣсти не сж забѣлѣзани до сега. Колкото маточници е имало тукъ, прѣзъ врѣме на войната сж били занемарени и сега може да се каже, че нѣма такива. Надницитѣ тукъ сж: прашачъ — вързвачъ 10 — 15 лв, прѣскачъ — 20 до 25 лева. Материалитѣ се продаватъ: синь камъкъ 13 лв., варь 1 лв., лико 6—8 лева. Виното на едро струва 8 лева, ракията 1 левъ градуса.

Сухиндолъ — 28 юний. Напоследѣкъ врѣмето е доста горѣщо. Температурата на слънце достигна до 50°. Лозята сж на прѣцвѣтяване. Почна се второ прѣскане и втора копань, а сжщо и вързване. Лозята сж доста буйни и пероноспората е успѣла доста да се разшири отъ последнитѣ дъждове. Реколтата обѣщава да бжде удовлетворителна.

Вината сж почти на привършване; продаватъ се по 9—10 лв литѣра съ тенденция на повишение. Въ цѣлото село имаме още около 5 вагона вино и 3 вагона ракия. Ракиитѣ се продаватъ отъ 0'90 до 1 лв. градуса. Синь камѣкъ се продава по 9'50 до 10 лева едина кгр. Лико — 4'05 кгр., рафия — 40 лв. кгр.

Кула — 30 юний. Лозята сж добръ и иматъ рѣса. Цвѣтенето стана при благоприятно врѣме. Второто прѣскане е свършено. Лозята се окопаха, привързаха се и се покършиха. Пероноспора нѣма. Цѣната на виното на дребно е 12 — 15 лева, и на ракията 30 — 40 лева. Синия камѣкъ 13 лв., липовото лико 8 — 10 лв. кгр.

Русе — 30 юний. Врѣмето прѣзъ мѣсець юний до 17 бѣ дъждовно, слѣдъ която дата се поправи. Кѣмъ 13 сжщия мѣсець се започна второто прѣскане. Цвѣтението на лозитѣ започна отъ 14 с. м. при благоприятно врѣме. Най-напрѣдъ цѣвна сорта „Димитъ“. Напоследѣкъ, поради благоприятнитѣ условия растежътъ на лозитѣ се усили извънредно много. Лозитѣ се повързаха и буйно растящитѣ се покършиха, повързаха и прѣкопаха втори пжтъ. Укоренилищата отиватъ добръ; напрѣскаха се първи пжтъ. Вината се продаватъ на едро 8 — 9'40 литѣра, ракиитѣ 32 — 36 лева литѣра. Синия камѣкъ се продава 8 — 11 лв. килограма. Липовитѣ лика сж въ изобилие на пазаря и се продаватъ 5 — 8 лева кгр. Работната надница се движи между 8 и 10 лева за мжжетѣ и 6 — 8 лева за женитѣ съ храна, а безъ храна 18 — 20 лв. за първитѣ и 15 — 16 лв. за вторитѣ.

Ески-Джумая — 30 юний. Започна се второто прѣскане на лозята. Забѣлѣзватъ се много нарѣдко петна отъ пероноспора. Цвѣтението е на привършване. Оплодяването е много добро. Лозята отиватъ отлично. Иматъ до два метра лѣто-расти. На буйнитѣ лози нѣкои лозари прѣдприематъ слабо кършене. Привърши се второто привързване и копане. Маточницитѣ отиватъ добръ; копятъ се и се чистятъ втори пжтъ. Укоренилищата сжщо отиватъ добръ; прѣкопаха се и се прѣчистиха втори пжтъ. На 26 юний за пръвъ пжтъ тази година падна градушка, безъ да причини поврѣди. Работната надница се движи 15 — 20 лева за мжжетѣ и 10 — 15 лева за женитѣ. Пазарнитѣ цѣни на дребно сж: вино 12 лв. литѣра, ракия 100 лв., липово лико I качество 12 лв., а суровото 6 лв. кгр. Синиятъ камѣкъ се продава 12 лв. кгр.

Ловнидолъ (Севлиево) — 30 юний. Лозята продължаватъ да цвѣтятъ при добро врѣме. Пероноспора не се забѣлзва. Прѣска се втори пѣтъ. Маточниците и укоренилицата отиватъ много добрѣ. Ракия на едро 22—25 лв., вино 8—9 лв. литѣра.

Бѣлоградчикъ — 30 юний. Лозята започнаха да цвѣтятъ при добро врѣме. Забѣлзватъ се поврѣди по листата отъ пероноспора тамъ, гдѣто прѣскането ѣ закѣснѣло. За сега лозитѣ обѣщаватъ отлично плодородие.

Асѣлъ-Бейлий (Провадийско) — 30 юний. Лозята цвѣтятъ при добро врѣме; признаци отъ пероноспора нѣма. Цѣна на виното 10 лв. литѣра, ракия съ 36°—38° спиртъ 40 л. литѣра.

Ямболъ — 1 юлий. Лозята почти прѣцвѣтѣха. Забѣлзватъ се слаби поврѣди отъ пероноспората върху листата само. Маточниците отиватъ добрѣ. Пазарнитѣ цѣни на виното — 12 лв. литѣра на дребно, ракия 35 лв. литѣра, обикновено лико 9—12 лв. кгр., синия камъкъ 9—12 лв.

Чирпанъ — 1 юлий. Врѣмето е добро. Лозята прѣцвѣтѣха при добро врѣме. Започна второто прѣскане. Извърши се прищипването на лѣтораститѣ на всѣкъгдѣ. Забѣлзеха се признаци на пероноспората въ Чирпанскитѣ и Мерицлерскитѣ лозя. Маточниците и укоренилицата отиватъ добрѣ. Цѣни на виното е на дребно 12—14 лв. литѣра, ракията единия градусъ 1'15 лв. Внесено е вино около 60—70,000 литра, частъ отъ което е непродадено. Ликото струва 8—12 лв. кгр., синиятъ камъкъ 8—12 лв.

Бѣлсничево — 1 юлий. Лозята сж много добри. Цвѣтението почна на 12 и свърши къмъ 25 миналия мѣсець. Прѣскано е два пѣти. Пероноспора се показа много нарѣдко и то само по листата. Укоренилицата отиватъ добрѣ; покарали сж почти всички лози; иматъ вече 10—12 см. лѣтораста и сж прѣскани 2 пѣти. Маточниците иматъ до 2 м. лѣтораста. Цѣни: виното на дребно 15 лв. литѣръ, ракия 30 лв., лико 16 лв., синъ камъкъ 13 лв.

Стражица — 1 юлий. Лозитѣ сж на прѣцвѣтяване при благоприятно врѣме. На 25 миналия мѣсець се забѣлзва пероноспора по листата въ ниско разположенитѣ лозя. Липови лика се търсятъ много 10—11 лв. кгр., синъ камъкъ 9'5 до 10 лв. кгр., надници за жени 7—10 лв.

Гюзелдже Аланъ (Газградско) — 1 юлий. Цвѣтението едва сега започва и върви добрѣ. Признаци отъ пероноспора не се забѣлзватъ. Липовитѣ лика струватъ 7—9 лв. кгр., синия камъкъ 12 лв. кгр.

Ловечъ — 1 юлий. Лозята сж много добри — иматъ много рѣса. Сега цвѣтятъ. Укоренилицата отиватъ добрѣ. Маточниците се филизиха вече два пѣти. Пероноспора по лозята не се забѣлзва, но прѣскането си продължава II и

III пжтъ. Вина въ Ловечъ не се намиратъ. За сега купуватъ вино отъ с. Лѣтница, 10 лв. литъра.

Плъвенеъ — 6 юлий. Лозята прѣцвѣтъха при много благоприятни условия и всички почти сортове сж завързали добъръ плодъ, особно гъмза, винта, черв. мискетъ. Забѣлѣзва се силно изрѣсване у чауша и синята бодлива, изрѣсване което се дължи на недоброто оплодяване на цвѣта. Пероноспора се забѣлѣзва въ много ограниченъ размѣръ и то само по листата. Гроздето е съвсѣмъ здраво за сега. Започна се третото прѣскане, което се прави главно за напрѣскване яго-ридата. Привършва се втората копанъ на лозята. Маточни-цитѣ отиватъ добръ. Почистиха се и филизиха се втори пжтъ. Укоренилицата сжщо отиватъ добръ. По тѣхъ се забѣлѣзва пероноспора въ ограниченъ размѣръ. Почистиха се роснитѣ имъ корени, извърши се първото поливане и се прѣкопаха. Виното се продава 9—10.50 лв., ракията 0.85 лв. градусъ, си-ния камъкъ 8—10 лв., ликото 6 лв. кгр.

ХРОНИКА.

Министра на Земледѣлието и Държав. имоти Г-нъ Д. Драгиевъ, на пжтъ отъ София за Бургазъ, на 21 м. м. е приелъ въ вагона си нашия редакторъ Г-нъ Червенковъ, който, като му е поднесълъ книжка I-ва отъ списанието, подчерталъ лошото положение на лозаря и прѣдстоящата му голѣма криза, обяснилъ е цѣлѣта на Дружеството на Българскитѣ лозари и инициативата му да свика наесенъ лозарски съборъ въ София, замолилъ е г-нъ Министра да подкрѣпи тая инициатива, като командирова специалисти да четатъ реферати на събора и уреди изложба на лозарски продукти и материали, за да могатъ лозаритѣ нагледно да видятъ досегашнитѣ резултати на новото лозарство и пр. Г-нъ Министра, слѣдъ като е прѣгледалъ списанието, отговорилъ е, че напълно сподѣля идеята за сдружаването на българския лозаръ въ единъ Общъ Лозарски Съюзъ и че инициативата за това е похвална, и Лозарския Съюзъ се явява една необходимостъ за доброто бжде на българското лозарство. Излизането наново на списание „Лозарски Прѣгледъ“ ще зарадва всѣки лозаръ, желающъ да се ползува отъ науката и практиката и това единствено у насъ списание по лозарство

и винарство трѣбва да се подкрѣпи и издигне. Дългъ се налага на всѣки ученъ и практикъ лозаръ да му се притече на помощъ, като сътрудничи въ списанието и като агитира за получаването му отъ всѣки грамотенъ лозаръ. Държавата трѣбва да си запази само ръководната и контролна роль въ новото лозарство, а всички останало да се поеме отъ частната инициатива — самитѣ лозари, чрѣзъ своя Лозарски Съюзъ. Българското лозарство трѣбва да се стабилизира и засили, защото съставлява поминѣкъ на маса селени и граждани и производството му задовлява традиционната нужда на българина отъ грозде и вино, които иначе трѣбва да се внасятъ отъвън. Обаче, за да можемъ да се боримъ съ външнитѣ вина, трѣбва да модернизираме винарството си, което ще стане чрѣзъ кооперативнитѣ изби. Маса въпроси по новото лозарство чакатъ своето правилно разрѣшение. Министритѣ се мѣняятъ и всѣки новодошелъ желае да внесе нѣщо ново, безъ да се придържа въ строго опредѣлена лозарска политика, съгласна съ нашитѣ условия и добититѣ до тогава резултати, послѣствие отъ което сж досегашнитѣ лутания въ новото лозарство. А вашиятъ

Лозарски Съюзъ ще има своя опредѣлена лозарска политика, съгласна съ общитѣ интереси и цѣляща повдигане на лозарството, която ще бжде възприемана отъ всѣки министъръ, щомъ бжде поддържана отъ вашия мощенъ съюзъ. Накрай, г-нъ Министра, като пожела успѣхъ на взетата инициатива отъ Дружеството на Българскитѣ Лозари, обеща да я подкрѣпи и той, като даде съдѣйствието си за свикване на събора и изложбата.

Лозарско събрание се състояло на 22 м. въ гр. Станимака, на което е говорилъ нашиятъ редакторъ Георги Червенковъ. Той, слѣдъ като е очерталъ досегашното лошо положение на лозарството и прѣчкитѣ за правилния му развой, изтъкналъ е необходимостта отъ сдружаване на лозаритѣ за всѣко село и градъ въ лозарско дружество и въ послѣдствие всички въ общъ лозарски съюзъ. Запозналъ е лозаритѣ съ взетата инициатива отъ Дружеството на Българскитѣ лозари за свикване на лозарски съборъ и уреждане на Лозарска изложба прѣзъ мѣсецъ септемврий т. г. въ София. На апела му да подкрѣпятъ инициативата сж се отзовали всички присѣтствующи, като се записали всички за абонати на списанието и членове на дружеството. Сжщо сж рѣшили да подновятъ и засилватъ живота и дѣйността на мѣстното Лозарско дружество. За свикване на събранието и доброто му посѣщение, много услужително агрономъ. Г-нъ Г. Маноловъ, за което му благодаримъ. Желателно е такива събрания да се устройватъ отъ интелигентни лозари въ всички лозарски села и градове.

Всички лозари въ царството трѣбва, както Плѣвненскитѣ лозари, да снабдятъ прѣдставителя въ комисията по облагането имъ съ данѣкъ върху печалбитѣ отъ войната съ подробна смѣтка за прихода и разхода на лозята си за 4-тѣ облагаеми години и кн, 1-ва отъ списанието — таблицитѣ за срѣдния приходъ и разходъ на декаръ лозе; това всичко да послужи за ръководство при опредѣляне размѣра на данѣка.

Отряденъ фактъ е, че съзнанието за сдружаване у българскитѣ лозари отъ денъ на денъ се засилва и маса лозари отъ всички краища на Царството се записватъ за абонати на списанието и членове на Съюза на Българскитѣ ло-

зари. Желателно е примѣрътъ имъ да бжде послѣдванъ отъ всички лозари.

Уставъ образецъ се работи въ редакцията и ще бжде напечатанъ въ книжка 3-та за да послужи за упътване и ръководство при образуване на лозарски дружества.

Глѣвненскитѣ лозари сж избрали на 6 того за свой прѣдствителъ въ комисията за облагане лозаритѣ съ данѣкъ върху печалбитѣ отъ войната г. Асѣнъ Милчевъ и за резервенъ такъвъ г. Ст. Коларовъ. Всѣки лозаръ, който е подалъ декларация, трѣбва да прѣдаде Г-ну Милчеву въ най-скоро врѣме подробна смѣтка за разхода и прихода отъ лозята си за 1915, 1916 1917 и 1918 год., за да му послужи при разглеждане на декларацията и опредѣляне размѣра на данѣка.

Цѣната на виното въ Франция, споредъ послѣднитѣ свѣдѣния е 1—1'10 лв. (французки пари) литъра на едро. Тази цѣна се отнася до обикновенитѣ южно-французки вина съ 7—8° спиртъ. Цѣната на добритѣ вина е по-висока.

На пристанището Варна на 1 юлий пристигналъ грѣцкиятъ параходъ „Фотисъ“, подъ французко знаме. Той разтоварилъ 1350 варела алжирско вино 13° или всичко 875000 литра. Манифестъ за освобождаване виното не е подаденъ. Доколкото се знае, това вино е прѣдначено за френскитѣ войсковы части. Очаква се пристигането и на друга партида вина.

Паднали градушки, Напоследѣкъ сж паднали градушки на слѣднитѣ мѣста изъ Царството: с. Български Карагачъ (Плѣвенско), с. Бусинци (Трънско), с. Висока-Могила (Дупнишко) и с. Девня (Провадийско), с. Копеница (Трънско), с. Каменецъ (Плѣвенско), с. Вързулица (Свишовско), с. Лѣсковецъ, Радомирско.

Въ издавания „Вѣстникъ на Кооперативнитѣ Дружества въ Сухиндолъ“, редактиранъ отъ г. М. К. Вачковъ, срѣщаме слѣднитѣ интересни данни. Лозарската Кооперация „Гѣмза“ на 31 декември 1918 год. брой 255 члена. Популярната банка съ 475 члена и 3 милиона лева капиталъ. На пжтъ е да се оформи и третя една „Тютюнева кооперация“. Всички тѣзи кооперации обхващатъ 3/4 отъ населението, Ето единъ добъръ примѣръ за подражание отъ всички села, па и градове у насъ.

Синь камъкът и лозови пръчки. Българската Земледѣлска Банка е командировала агрономътъ Петковъ въ Италия за да закупи синь камъкътъ и лозови пръчки.

Застраховитѣ отъ градушка. На 4 т. м. застрахованата сума по застраховкитѣ отъ градушка при Централната Кооперат. банка възлиза на 97,537,110 лева, а премията по тия застраховки е 3,871,642/20 лева

Пропуснати грѣшки. Поради бързината при отпечатването на първата книжка, за да може статията „Данкъ върху печалбитѣ на лозаритѣ прѣзъ войната“ да излѣзе и послужи на врѣме на лозаритѣ, пропуснахъ се нѣкои грѣшки, които поправамъ тукъ;

Стр. 9 Членове на конференцията. послѣдниятъ членъ, специалистъ лозаръ на частна практика, погрѣшно е показано, че е Гани Диневъ, когато той не е присѣствувалъ на конференцията и е агрономъ въ гр. Видинъ.

Стр. 15. Статията „Оидиумъ и борбата противъ него“ пропуснато е да се надпише, че е отъ И. И. Хранковъ.

Стр. 22. таблица „Разходъ за 1 декарь лозе графа 1915 всичко вмѣсто 451'5 да се чете 449'50

Стр. 23 таблица „Разходъ, приходъ, загуба и печалба отъ полученото вино и пращина отъ 1 декарь лозе, графа получено литри вино“, вмѣсто 320 да се чете 330, вмѣсто 420 да се чете 400, въ графа „разходъ“ вмѣсто 454 да се чете 450, въ графа „загуби“ вмѣсто 222 да се чете 218, а вмѣсто 461 да се чете 457. Сжщата страница, 3-я и 4-я редове, вмѣсто 1057 да се чете 1061'5-ия редъ вмѣсто 11627 да се чете 11611. 6-ия редъ вмѣсто 627 да се чете 671

Стр. 24 Таблица маточници разходъ за 1 да маточникъ графа 1918 г., да се чете 1915 и графа 1915 г. да се чете 1918 г.

Стр. 25 въ таблицата приходъ разходъ, печалба и загуба отъ 1 декарь

маточникъ графа „Получено всичко лв.“ вмѣсто 170 да се чете 70, графа „загуба лв.“ вмѣсто 224 да се чете 124, а вмѣсто 504 да се чете 604. Сжщата страница втория редъ вмѣсто 504 да се чете 604.

Стр. 27, третия редъ вмѣсто **Послѣднитѣ** да се чете **По-слабитѣ.**

Въ Хрониката страница 29 е показанъ за членъ въ контролната комисиия на дружеството на българскитѣ лозари Г. Тоневъ — Лѣсковецъ, а избраниятъ е В. Календжиевъ — Лѣсковецъ.

Сжщо въ управителния съвѣтъ и лозарската депутация името Д. П. Кръстевъ, Н. П. Кръстевъ да се чете Д. П. Попкрѣстевъ и на страница 32 името Д. Н. Кръстевъ (№ по редъ 24) да се чете Д. П. Попкрѣстевъ — Сухиндолъ.

Просимъ извинение отъ читателитѣ.

Нашиятъ сътрудникъ г-нъ Ив. Разсукановъ, учителъ въ Т. Пазарджишкото земледѣлско училище, е образувалъ въ гр. Татаръ-Пазарджикъ Лозарска Винарска Кооперация на име „Татаръ-Пазарджишки паметъ“. Тя си е поставила за цѣль евтино и сигурно възобновяване на лозята посредствомъ свой маточникъ и укоренилище, запазване сорта „Пазарджишки паметъ“ и постройка на една изба на кооперативни начала за произвеждане на добри вина. Кооперацията брои 60 члена, които постоянно се увеличаватъ. Скоро ще получимъ уставътъ на кооперацията, който ще отпечатимъ въ списанието за да послужи за образецъ при съставяне и другадъ подобни кооперации. Поздравяваме г-нъ Разсуканова съ подетата инициатива и нека примѣрътъ на Т. Пазарджичани бжде послѣдванъ и отъ други градове и села.

Дрънвското Кооперативно Овощарско Лозарско дружество „Плодъ“ е започнало на ново да функционира отъ 1 януари т. г.

Въпроси и отговори.

Въ този отдѣлъ ще се отговаря на запитвания по въпроси отъ лозарство, винарство и пр. Въпроситѣ трѣбва да бждатъ кратки, ясни и по-възможностъ отъ общъ интересъ. Запитвания могатъ да правятъ само редовнитѣ абонати на списанието.

Ив. Колевъ с. Лѣтница. — Притежавамъ 80 ведра червено вино, което прѣзъ зимата бѣше се обистрило. Сега виното се размѣти и започна наново да ври. Моля да ми се дадатъ съвѣти за поправенето му.

Отговоръ. Виното Ви сигурно не е могло да прѣври наесенъ и една частъ отъ захаръта е останала разложена. Сега, слѣдствие топлината, останалата захаръ е започнала да се разлага отъ виненитѣ ферменти и отъ тамъ произлиза това кипѣние, което забѣлѣзвате. Понеже при кипѣнието се отдѣля газъ (въглена киселина), то калъта се повдига и виното се размѣтва. Такова вино много бърже заболява отъ прѣвръщане, ето защо трѣбва веднага да вземете мѣрки да го обистрите и продадете за консумиране. Първото нѣщо, което трѣбва да направите, е да попрѣчите на врѣннието, като вкарате въ виното сѣренъ двуокисъ. Това най-лесно става съ *калиевъ метабисулфитъ*, който се продава по дрогеритѣ. Вземете за всѣки 100 лигра вино 15 гр. метабисулфитъ, поставете го въ торбичка и овиснете тази торбичка прѣзъ враната въ бѣчвата, като я разклащате сегисъ-тогисъ; слѣдъ 2 — 3 дена матабисулфитътъ се разтваря, изваждате торбичката, прѣтакате виното и го наливате въ опушена бѣчва съ сѣренъ пушакъ. Прибавяте 10 гр. танинъ за всѣки 100 л. вино и избистряте виното съ желатинъ, като смѣтате 12 гр. желатинъ за всѣки 100 л. вино. Една до двѣ седмици, слѣдъ като виното се обистри, прѣтакате го въ друга чиста бѣчва

РЕЦЕНЗИЯ.

Какъ се поправятъ развалени вина. — Отъ Д. Г. Овчаровъ, специалистъ по винарство и лозарство. Десета книжка отъ популярната земледѣлска библиотека „Селско стопанство“. София. Цѣна 180 лв.

Авторътъ, добръ извѣстниятъ въ областъта на Лозарството и Винарството специалистъ г. Овчаровъ, въ единъ популяренъ езикъ разглежда недостатѣцитѣ и болеститѣ на вината съ нужнитѣ практически указания за прѣдвратяването и лѣкуването имъ. Въ книжката сж разгледани послѣдователно отъ недостатѣцитѣ на виното: *потъмняването* и *почерняването*. Слѣдъ това слѣдва описанието и мѣрките за прѣдпазване и лѣкуване виното отъ двѣтѣ най-разпространени болести у насъ: *прѣвръщането* и *провлаченето*. На края авторътъ, слѣдъ като изброява материалитѣ (препаратитѣ), необходими за лѣкуването на вината, посочва какъ се познава качеството имъ, отъ кждѣ могатъ да се набавятъ и пр.

Самото обистряне на виното съ желатинъ или бѣлтѣтици отъ яйца е описано практически, когато авторътъ разглежда „потъмняването“ на виното. Бистренето се явява като едно необходимо допълнение при лѣкуването на болнитѣ вина. а. а.

Като се има прѣдъ видъ голѣмото количество вина у насъ, които по една или друга причина подлежатъ на разваляне или сж развалени, книжката се явява като едно практическо упътване за винаря, който самъ, като слѣдва съвѣтитѣ, и изложени въ книжката, ще може да си излѣкува вината и да ги използва.

Прѣпорѣчваме я на читателитѣ.

Н. Н.

Ф О Н Д ъ

за подпомагане на дружеството на Българскитѣ лозарри и списание „Лозарски Прѣгледъ“.

Като се има прѣдъ видъ сегашната скжпотия и необходимостта на материални срѣдства за всѣка борба, годишното събрание на 31 май т. г. на Д-вото на Българскитѣ лозари рѣши да открие подписка за събиране парични помощи отъ лозаритѣ въ страната за образуване фондъ за подпомагане дружеството и списанието. Надѣваме се и дѣлгътъ е на всѣки лозаръ да послѣдва примѣра, кой съ колкото пожелае, да помогне на другаритѣ си лозари, а именно:

Прѣнесени отъ книжка I-ва	8170 лв.
26. Найдень Цв. Дековъ — Плѣвень	500 „
27. Стефанъ Поповъ — Сливень	500 „
28. К. Гюлеметовъ — Брацигово	100 „
29. П. Моновъ — Плѣвень	100 „
30. Нено Ив. Дачевъ — Плѣвень	100 „
31. Дончо Торомановъ — Плѣвень	100 „
32. Тодоръ К. Червенковъ — Плѣвень	100 „
33. Ячо Хлѣбаровъ — Плѣвень	100 „
34. Георги Марковъ — Плѣвень	100 „

Всичко . 9870 лв.

Помощитѣ да се изпращатъ на адресъ Михалъ Савоевъ, касиеръ-дѣловодителъ на д-вото на Българ. Лозари въ Юр. Ловечъ или списание „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“ — ПЛѢВЕНЬ.

РЕДАКЦИЯТА.

Редакторъ: Г. Червенковъ

Сухиндолска Банка — СУХИНДОЛЪ

АКЦИОНЕРНО ДРУЖЕСТВО

съ капиталъ 2,000,000 лева.

1. Извършва всѣкакъвъ видъ банкови и търг. операции.
2. Сконтира п/ци и отпуща заеми при най-износни условия.
3. Приема влогове при най-добри лихви.
4. Продава чисти натурални Сухиндолски вина и ракии.
5. Прѣдлага чистъ английски синъ камъкъ 98—99% по 9.50 лева килограма.

Искайте оферти.
за телеграми: СУХИНБАНКЪ.

Лозарска Банка — София.

ОСНОВЕНЪ 1,000,000 л.

КАПИТАЛЪ

НАПЪЛНО ВНЕСЕНЪ.

Телефонъ 212.

Банката се занимава съ търговия и прѣдприятия за своя или чужда смѣтка, прѣдимно съ вина ракии и др. лозарски и земледѣлски произведения. Доставя за нуждитъ на лозаритъ и земледѣлцитъ, синъ камъкъ, сѣра, инструменти, орждия и машини.

Приема влогове срочни и безсрочни на най-либерални условия.

Има винарски складове въ Сарамбей, Станимака, Плѣвентъ и Павликени.

БАНКАТА.

Библиотека „Селско-Стопанство“,

издавана подъ редакторството на агрономитъ

М. СТОЕВЪ и Г. С. ХЛѢБАРОВЪ.

До сега сж излѣзли по лозарството
и винарството слѣднитъ книги:

1. Какъ да си направя ново лозе. — Н. НЕДѢЛЧЕВЪ.
2. Изборъ на прѣчки за ново лозе и засаждането имъ — Д. БЪЧВАРОВЪ.
3. Какъ се поправятъ развалени вина? — Д. ОВЧАРОВЪ.

Намиратъ се за проданъ въ книгоиздателството „АГРИА“ ул. Неофитъ Рилски № 50. София и въ редакцията на сп. „Лозарски Прѣгледъ“.

Тритъ книжки струватъ 6 лева съ пощенскитъ разноси.

За Г-нъ



ва се подписка за списание

„Лозарски Прѣгледъ“

Година IV. (1919).

Списание на д-вото на Българ. лозарщи.

Списание „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

се урежда и издава въ гр. Плѣвнѣ съ сътрудничеството на специалисти лозари-винари-агрономи изъ цѣла България и излиза всѣки мѣсецъ, освѣнъ ноември и декември.

— Годишенъ абонаментъ 12 лева прѣдплатени —

Отстъпка 10% се прави на лица, които абонираатъ най-малко 10 течения и внесатъ стойността имъ.

Всичко що се отнася до списанието, като ржкописи, запитвания, пари и пр. да се изпращатъ до Редакцията на списание „Лозарски Прѣгледъ“ — Плѣвнѣ.

Сп. „Лозарски Прѣгледъ“ ще съдържа:

1. Уводни статии отъ икономически характеръ по наврѣмненни въпроси.
2. Статии по Лозарство — сезонни въпроси.
3. Статии по Винарство — сезонни въпроси.
4. Статии по Пепиниерство — сезонни въпроси.
5. Извлѣчения отъ научни трудове, чужди и наши.
6. Изложение на кореспонденти отъ различни крайща на България върху състоянието на лозята.
7. Рецензии и трибуна.
8. Хроника. Свѣдения изъ живота на сдруженията, кооперациитѣ и пр.
9. Въпроси и отговори. Послѣднитѣ въ форма на практически събѣти.
10. Бюлетинъ за пазарнитѣ цѣни на лозарски и винарски материали у насъ и въ странство.

Кооперативна печитница „Изгрѣвъ“ — Плѣвнѣ.