

# ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишенъ абонаментъ 30 лв. прѣдплатени за 20 печатни коли. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, „Гурко“ 18.

Редакторъ: И. И. Хранковъ.

КР. ТОПОЛСКИ.

## Директнитѣ лози\*)

### ВЪВЕДЕНИЕ.

Прѣнасянето на филоксерата въ Европа причини голѣма криза въ лозарството нарѣчена *филоксерна криза*. Гжбнитѣ болести усложниха кризата и ѝ дадоха по-остра форма. Голѣмъ прѣвратъ въ лозарството и винарството се наложи. Методитѣ за правенето и гледането на лозята, както и тия за приготвяването, прѣработването и съхраняването на вината прѣтърпѣха коренна промѣна. Като прибавимъ къмъ това и значителната промѣна въ икономическитѣ условия на живота въ послѣднитѣ години, лесно е да се прѣцѣни положението на тия два първостепенни отрасли отъ народното ни стопанство. Положението на българскитѣ лозари е несносно и трѣба да се подири лѣкъ на болката. Държавата еднакво страда отъ това положение на лозарството и винарството и за това ней се налага свещенъ дългъ да се отзове на справедливия зовъ на лозаритѣ и направи всичко за процвѣтяването на тия два отъ голѣмо значение народни поминѣци.

За прѣвъ пжтъ е констатирана филоксерата у насъ прѣзъ 1884 год. Унищожаването на лозята изпрѣварва тѣхното възобновяване и днесъ имаме възобновени едва половината отъ унищоженитѣ лозя. Слѣдователно филоксерната криза продължава да съществува у насъ.

Маната ускори унищожаването на лозята отъ филоксерата. Тя продължава почти всѣка година да взима значителна

\*) Рефератъ четенъ на старо-загорския лозарски съборъ на 28.IX. 1919 г.

часть отъ реколтата на новитѣ лозя, като по нѣкога я свежда даже до нула. Сжшото прави и оидиума по цѣлото край-брѣжие на Черно море и сѣверо-западния край на България.

Едноврѣменно съ тия бѣди на лозаритѣ, се развиваха и други още по-страшни условия. Така, ние сме свидѣтели на бързото развиване на една индустрия, която конкурира лозаря, като даже го заплашва съ унищожаване. Това е фабриката на подправени (фалшифицирани) вина.

Вносътъ на чужди вина оказва сжщото влияние.

Най-послѣ, като вѣнецъ на бѣдитѣ, които тежатъ на лозаритѣ, дохожда много бързото и неимовѣрно посжпване на живота, което докарва покачване на работнишкитѣ надници и цѣната на материалитѣ употрѣбявани въ лозарството и винарството. Всичко това съдѣйствува за покачване производната стойность на гроздето и виното.

Подъ думата директни лози (прями производители) се разбиратъ ония хибриди отъ американски и европейски лози, които противостоятъ на филоксерата и, безъ да бждатъ присаждани, даватъ плодъ доброкачественъ за ядене и за вино. Несигурни, обаче, въ противостоенieto имъ на филоксерата, самитѣ тѣхни автори прѣпорчватъ присаждането имъ върху изпитани подложки. Съ това тия лози губятъ своя характеръ на директни и минаватъ въ категорията на присадниците наредъ съ европейскитѣ.

## I. Методи за правене на лозята.

Три разрѣшения се дадоха на филоксерната криза:

1. Най-напрѣдъ се помжчиха, чрѣзъ разни химически и др. срѣдства, да унищожатъ направо врѣдното насѣкомо съ цѣлъ да запазятъ лозята въ вида, въ който ги завари филоксерата. Всички изпитани противо-филоксерни срѣдства за запазване на старитѣ лозя, като: вжглороденъ дисулфитъ, натриенъ сулфокарбонатъ, смазка Valbiani, наводняване и пр. не дадоха очакванитѣ резултати и едно-по-едно тия срѣдства се изоставиха. Всѣко едно отъ тѣхъ изисква специални условия, по отношение естеството на почвата и начина на прилагането му, които не всѣкога се случватъ. Освѣнъ това, тѣ се оказаха скжпи и нерадикални.

Саденето на мѣстни (европейски) лози въ пѣськливи почви дава доста задоволителни резултати, обаче такива земи у насъ се срѣщатъ твърдѣ рѣдко и за това не могатъ да иматъ голѣмо значение.

2. По-послѣ се опитаха да замѣнатъ европейскитѣ лози съ американски директни. Съ настѣпването още на филлоксерната криза въ Франция, естествено е било, щото вниманието на лозаритѣ да бѣде обърнато къмъ американскитѣ лози, защото се е доказало още тогава, какво филлоксерата е прѣнесена отъ Америка, дѣто, при всичко че тя е сжществувала отъ по-рано, тамошнитѣ лози — американскитѣ — продължавали да вирѣятъ. Отъ тамъ заключението, че разрѣшението на филлоксерната криза трѣбва да се дири въ въвеждането на американскитѣ лози въ европейското лозарство, като противостоящи на филлоксерата. И още тогава, подъ редъ, сж внасяни въ Франция за изпитване разни американски лози, които, било поради непротивостоене на филлоксерата, или пъкъ поради недобрия вкусъ на гроздето и виното получени отъ тѣхъ, сж изоставени една слѣдъ друга. Пъленъ неуспѣхъ! Единъ застои се наложи. Въ своя рефератъ четенъ на международния лозарски конгресъ въ Парижъ на 1900 г., P. Gervais казва: „Американцитѣ ни изпратиха въ голѣмо количество тѣхни директни лози, въ които тѣ виждаха забѣлжителни качества, като сравняваха произведенията на нѣкои отъ тѣхъ съ тия на нашитѣ прочути лозя, но въ скоро врѣме трѣбваше да се оставатъ на страна, било поради долнокачественостъ на плода и слаба плодовитостъ, било поради недостатъчно противостоене на филлоксерата“.

3. Слѣдъ като първитѣ опити за употрѣбяване на директнитѣ лози за възобновяването на опустошенитѣ отъ филлоксерата лозя въ Франция не дадоха добри резултати, прѣпорѣча се присаждането на европейскитѣ лози върху подложки противостоящи на филлоксерата. Въпросътъ взема друго направление и изслѣдванията се насочватъ къмъ дирене на лози противостоящи на филлоксерата и адаптирани къмъ разнитѣ мѣстни условия — почва и климатъ, които, чрѣзъ присаждането, ще продължатъ живота на мѣстнитѣ лозя.

Слѣдъ голѣми затруднения и лутания, това разрѣшение на филлоксерната криза вземà връхъ надъ другитѣ двѣ и

днесъ мъчнотиитѣ, които създаваха присаждането и избора на подходящитѣ подложки, сж почти отстранени.

Употрѣбяването на противостоящи на филоксерата подложки съставлява днесъ за днесъ най-сигурната метода за възобновяване на лозята. Ето какъ Prosper Gervais се признася за тая метода въ послѣдния лозарски конгресъ въ Лионъ прѣзъ 1914 год.: „Тя привъзхожда другитѣ, защото само тя притежава добродѣтельта да възстанови, да възкреси, подъ друга форма, изчезналитѣ лозя. Чрѣзъ нея основното начало на възобновяването на лозята — противостоене на филоксерата — е напълно постигнато. Когато това противостоене е достигнато до максимумъ, тогазъ именно се смѣта за разрѣшена проблемата на възобновяването.

Не остава освѣнъ да се усвѣршенствува дѣлото, като постепенно се въвеждатъ новитѣ подобрения посочвани отъ напрѣдъка на лозарската наука и практика.

## II. Цѣли, които се прѣслѣдватъ съ директнитѣ лози.

Въ настояще врѣме три главни цѣли се прѣслѣдватъ съ употрѣбяването на директнитѣ лози въ новото лозарство. Тѣ сж: 1) избѣгване на присаждането, 2) намаляване грижитѣ и разходитѣ за гледането на новитѣ лозя и 3) произвеждане на вина за купажъ съдържащи излишно количество багрилни материи (боя).

### 1. Избѣгване на присаждането.

Стремежътъ да се избѣгне присаждането, чрѣзъ създаването на директни лози противостоящи на филоксерата и сщеврѣменно даващи доброкачественъ и въ достатъчно количество плодъ, води къмъ опростяване на методитѣ за правене на новитѣ лозя и въ послѣдствие намаляване на разходитѣ по основаването имъ. Освѣнъ това избѣгватъ се и претендиранитѣ капризи на присаждането. Видѣхме по-горѣ, че въ това отношение хибридоритѣ нѣмаха успѣхъ и днесъ всички прѣпоръчватъ присаждането на директнитѣ лози върху противостоящи на филоксерата подложки.

Единъ голѣмъ недостатъкъ има тая метода. То е, че съ въвеждането на директнитѣ лози, съвсѣмъ се промѣня състава на лозето и подбранитѣ отъ вѣковетѣ и приспособени

къмъ мѣстнитѣ условия лози ще се замѣнатъ съ съвършено нови, непознати и неизпитани при нашитѣ условия лози. Едва що се достига до края на лутанията по отношение установяване начинитѣ за правене новитѣ лозя върху американски подложки, които траятъ вече четвъртъ вѣкъ, ще се попадне въ нови лутания, много по-сложни отъ сегашнитѣ, отъ които, може би, съвсѣмъ не ще може да се излѣзе на добъръ край. А освѣнъ това не тѣй безнаказано ще се замѣнятъ гъмзата, памита, мискета и пр. съ новитѣ, съвсѣмъ чужди за нашитѣ условия, лози върху качествата и недостатъцитѣ на които и самитѣ тѣхни автори не сж още установени.

## 2. Намаляване грижитѣ и разходитѣ около новитѣ лозя.

При нарастването на разходитѣ около лозята въ послѣднитѣ години, слѣдствие поскъпването на живота, грамаднитѣ загуби причинени отъ криптогамнитѣ болести, които въ нѣкои случаи свеждатъ реколтата до нула, сериозно загрижиха лозаритѣ, нѣкои отъ които изглеждатъ съвсѣмъ отчаяни. Това обстоятелство даде нова насока на издирванията и противостоенето на криптогамнитѣ болести стана прицѣлна точка на хибридоритѣ. Едноврѣменно съ това качество, въ новитѣ лози, се дири и издържливостъ на атмосфернитѣ промѣни.

Нито въ обработването на лозето, нито въ прѣдпазването му отъ гѣбни болести, както и въ други разходи (набавяне на колове и др.) може да се направатъ значителни икономии. Недобрѣ гледаното лозе и ненаврѣменното му третиране съ противогѣбни срѣдства, не може да не се отразятъ злѣ на неговото състояние отъ каквито лози и да е съставено.

## 3. Произвеждане на вина съдържащи багрилни материи (боя) въ излишѣкъ.

Кръчмаритѣ купуватъ по-скѣпо гроздето отъ директнитѣ лози, защото имъ служи за спекула.

Единъ много голѣмъ недостатѣкъ отъ твърдѣ важно хигиенично и икономично значение е, че съ въвеждането на такива директни лози се дава материалъ въ рѣцѣтѣ на фалшификаторитѣ за да маскиратъ истинското произхождение на прѣдлаганитѣ отъ тѣхъ вина въ търговията. Това нѣщо е отъ особено голѣмо значение за страни, като нашата, дѣто

фалшификацията на вината остава ненаказана. J. Roy-Chevrier голѣмъ партизанинъ на директнитѣ лози, казва: „това сж водоемни лози (hydrophiles), безпрѣдѣлното разпространяване на които да се насърдчава е извънмѣрно неблагоприятно. Тѣ сж ножъ съ двойно острие — Езопови езици, които, както захарѣта, въ ржцѣтѣ на лозаритѣ, ще бждатъ споредъ частността на послѣднитѣ, най-лошото или най-доброто нѣщо“. (Слѣдва).

ИВ. РАЗСУКАНОВЪ.

## Приготвяне на добро вино отъ маносано грозде.

Пероноспората може да развали качеството на гроздето по два начина:

1. Като изсушава листата на лозата, прѣчи за правилното прѣработване на соковетѣ, поради което гроздето не може правилно да се развива и остава зелено, бѣдно на захаръ, кисело и богато на бѣлтѣчни и пектинови вещества. Отъ такова грозде се получава грубо вино, бѣдно на спиртъ и боя и съдържащитѣ се въ изобилие азотни и пектинови материи го прѣдразполагатъ на лесно заболяване.

2. Когато лозята сж нападнати отъ пероноспората подѣтъ наречената скрита форма, зърната се изсушаватъ съвършено или отчасти и, ако есенѣта се случи малко по влажна, гроздето се покрива съ плѣсень и виното ще добие неприятенъ вкусъ, мжчно се бистри и всѣкога е прѣдразположено на заболяване. Споредъ професоръ Callegari виното може да придобие вкусъ на развалена риба поради триметиламина, който се образува въ зърното заболяло отъ пероноспората.

Отъ такива маносани грозда за да получимъ пивки вина и съ търговска стойностъ, нужно е да се направи слѣдното:

1. Да се намали поне отчасти голѣмото количество на бѣлтѣчнитѣ и пектинови вещества, които ще прѣчатъ за запазване здравостѣта на виното.

2. Да се поправи мѣстѣта въ смисълъ да има почти сжщия съставъ, какѣвто има една нормална мѣстъ.

3. Да се извърши ферментацията посрѣдствомъ чисти, здрави и силни ферменти, които ще парализиратъ бързо лошото дѣйствиe на болестотворнитѣ елементи.

За постигане на горнитѣ цѣли, прибѣгваме къмъ слѣдущитѣ практики:

## **I. Освобождане на мъстѣта отъ многото бѣлтѣчни и пектинови вещества.**

За постигане на горното, постѣпваме по единъ отъ слѣдующитѣ три долуизброени начини.

### **а) Оставяне мъстѣта въ покой.**

Мъстѣта отъ смачканото грозде се отдѣля въ широки каци или чебури по такъвъ начинъ щото тя да е изложена, колкото се може, въ по голѣмъ контактъ съ въздуха. Оставена на спокойствие тя започва да се обистря и полека-лека въ нея се започва ферментацията. По повърхността на мъстѣта се събиратъ лѣлкавитѣ материи, отдѣлятъ се сжщо разни мухоли и нечестотии въ видъ на пѣна, която се събира съ лѣжица 15—20—24 часа слѣдъ оставянето ѝ.

На дѣното на сѣда се утаяватъ бѣлтѣчни вещества въ видъ на малки парцалчета, отъ които се освобождаваме чрѣзъ прѣливане слѣдъ 24 часа, понеже слѣдъ това врѣме започва ферментацията.

### **б) Посрѣдствомъ прибавка на танинъ до степенъ да може да се утай голѣма часть бѣлтѣчни вещества.**

Количеството танинъ, което трѣбва да употрѣбимъ, се движи отъ 35—50 грама на хектолитъръ. Това количество е въ състояние да прѣсече по-голѣмата часть отъ бѣлтѣчнитѣ вещества, виното бързо ще се обистри слѣдъ прѣвирането и лесно ще се запази отъ болести. Най-добрѣ е да се вземе танинъ на прахъ и се разтвори въ спиртъ и се прибави направо въ незаврѣлата още мъстѣ. Ако не разполагаме съ танинъ на прахъ, вземаме си сѣме отъ гроздето, поставяме въ една торбичка и го спущаме въ мъстѣта. Танинътъ се разтваря въ мъстѣта паралелно съ образуването на спирта въ послѣдната.

### **в) Провѣтряване на мъстѣта.**

Тази практика е за прѣпоржчване, защото провѣтрена мъстѣта бързо прѣвира и виното лесно се запазва отъ болести. Професоръ Ottavio Ottavi казва въ своето винарство, стран. 203 слѣдното:

„Всѣкога, когато не се извършва провѣтряването на мъстѣта, вината (главно тия, които сж бѣдни на спиртъ, или въ години неблагоприятни за лозята) се запазватъ само благодарение на сѣрния двуокисъ и на многото грижи; когато

провѣтрената мъсть дава вкусни вина даже и при лоши години\*. Миналата 1919 година въ Садовското Държавно Сръдно Земледѣлско Училище се приготви бѣло вино отъ силно провѣтрена мъсть и макаръ количеството захарь да не надминаваше повече отъ 17%, виното излѣзе повече отъ добро; обистри се бързо и доби приятна арома.

## II. Подобрение състава на мъстьта.

### Увеличение количеството на захарьта.

Обикновено при маносаното грозде захарьта е малко, слѣдователно ще се получи вино слабо на спиртъ.

Най-голѣмо количество захарь, което можемъ да прибавимъ на мъстьта, е 5 килограма на 100 литри шара. Най-добрата захарь е чистата цвѣколова или трѣстикова, която, колкото е по-твърда и по-мѣчно се разтопя въ водата, толкова е по-добра.

Количество захарь, трѣстикова или цвѣклова, която трѣба да прибавимъ за да имаме:

Захарь . . .	15%	16%	17%	18%	19%	20%	21%
Спиртъ . . .	8·88	9·46	10·5	10·63	11·21	11·79	12·37
захарь	спиртъ	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.	kg.
13·5	8·01	1 305	2·175	3·060	3·930	4·800	5·670
14·0	8·30	0·870	1·740	2 625	3·495	4·365	5·235
14·5	8·59	0·435	1·305	2·190	3·060	3·930	4·800
15·0	8·88	—	0·870	1·755	2·625	3·495	4·365
15·5	9·48	—	0·420	1·305	2·175	3·045	3·915
16·0	9 46	—	—	0 885	1·755	2·625	3·495
16·5	9·75	—	—	0·450	1·320	2·190	3·060
17·0	10·05	—	—	—	0·870	1·770	2·610
17·5	10·34	—	—	—	0·435	1·305	2·175
18·0	10·63	—	—	—	—	0·870	1·740
18·5	10·92	—	—	—	—	0·435	1·305
19·0	11·21	—	—	—	—	—	0·870
19·5	11·50	—	—	—	—	—	0·435
20·0	11·79	—	—	—	—	—	—
20·5	12 08	—	—	—	—	—	—

Да прѣдположимъ че съ Бобовия захарометъръ сме опрѣдѣлили захарьта въ мъстьта 14·5%. Ние искаме да я докараме на 20%, както е било при добри години. Въ такъвъ



случай, за да видимъ какво количество захарь ни е потрѣбно, прибѣгваме къмъ таблицата. Отъ 14·50% теглимъ хоризонтална черта и отвѣсна такава отъ графата 20% и тамъ, кждѣто се прѣсечатъ двѣтѣ прави, ще бжде нужното число, а въ случая 4·800 кгр.

И вмѣсто да получимъ спиртъ 8·59% отъ 14·50% захарь сега ще получимъ 11·79%; т. е. едно количество спиртъ достатъчно за добро вино.

Количеството захарь, което трѣба да прибавимъ, трѣба да се постави въ мѣстѣта прѣди послѣдната да е започнала да ври споредъ както прѣпоръчва професоръ Ottavi, или може да се почака до като се започне усилено ферментацията, както прѣпоръчва Valby.

Споредъ менъ това е безразлично стига захарьта да бжде инвертирана, т. е. хидролизирана въ глюкоза и левулоза подъ влиянието на киселинитѣ и топлината.

За цѣлѣта се разтваря захарьта въ часть отъ мѣстѣта, която има да усилваме, при 60° С. въ калайдисанъ бѣкренъ сждѣ. Захарьта, посрѣдствомъ топлината и кеселинитѣ, се разлага на левулоза и декстроза, като съ това улеснява ферментитѣ. Слѣдъ като изтине, се сипва въ останалата мѣстѣ.

### Сгжстяване на мѣстѣта.

Мѣстѣта може да бжде обогатена на захарь посрѣдствомъ концентриране (сгжстяване) на всичката мѣстѣ или часть отъ нея. Концентрацията може да бжде значи обща и частична. Частична е по-лесно да се извърши, защото обикновено разполагаме съ малко сждове. Съ прибавянето на една часть варена мѣстѣ (разбира се ако тя е добрѣ приготвена да не мерише на изгорѣло), мѣстѣта подобрява своитѣ качества.<sup>1)</sup>

За цѣлѣта се взема дадено количество мѣстѣ, поставя се въ калайдисанъ мѣденъ сждѣ и се загрѣва при обикновена топлина до като се изпари  $\frac{2}{3}$  или  $\frac{3}{4}$  па даже и  $\frac{5}{6}$  отъ първоначалния обемъ и послѣ се оставя да изтине. Голѣма часть отъ винения камъкъ или киселия калиевъ тартаратъ се прѣо-

<sup>1)</sup> Въ интереса на лозаритѣ е, въ всѣко отношение, да употребяватъ този начинъ, вмѣсто да прибѣгватъ до цѣклова и трѣстена захарь или до медьтѣ, които материали сж чужди на гроздето и виното. Този въпросъ е много сериозенъ за лозаритѣ и нека тѣ внимаватъ да не си влошаватъ сами положението — да не спомогатъ за лозарско-винарскитѣ кризи. (Бѣл. редак.)

бръща въ неразтворимъ. Оставена въ това състояние 24 часа сгъстената мъсть и послѣ отдѣлена бистрата частъ отъ утайката, получава се единъ сиропъ богатъ на захаръ и бѣденъ на киселини.

Процентно съдържание на захарта въ гроздената мъсть прѣди испарението и слѣдъ испарението на  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{4}$  и  $\frac{1}{5}$  отъ първоначалния обемъ.

Употрѣбена мъсть при захарность	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{5}$
12 %	36 %	48 %	60 %
13 %	39 %	52 %	65 %
14 %	42 %	56 %	70 %
15 %	45 %	60 %	75 %

Така напримѣръ ако една мъсть е показала на Бабовия захарометъръ 12% захаръ, т. е. 12 килограма глюкоза въ 100 литри мъсть, изпарено  $\frac{3}{4}$  отъ нейния обемъ, останалитѣ 25 литри мъсть ще съдържатъ 48% глюкоза. При все това киселинитѣ въ концентрираната мъсть сж въ голѣмо количество и ние трѣба да ги намалимъ посрѣдствомъ мряморенъ прахъ, или калциевъ карбонатъ.

Прѣди всичко киселината въ мъстѣта трѣба да се опрѣдѣли. Да прѣдположимъ че тя е 10 ‰ и искаме да я доведемъ на 7 ‰, трѣба да неутрализираме 3 ‰. Количеството на мряморния прахъ, който трѣба да вземемъ за неутрализиране, се вижда отъ слѣдующата таблица :

На 1 хектолитъръ мъсть, който има обща киселина ‰	За докарване киселината 7 ‰ трѣба да се прибави калциевъ карбонатъ килограми
11,0	0,333
10,5	0,292
10,0	0,250
9,5	0,209
9,0	0,166
8,5	0,125
8,0	0,083

За нашия случай, слѣдователно, трѣба да вземемъ 0,250 килограма за единъ хектолитъръ за да свържемъ тритѣ промила киселина.

### III. Употрѣбяване на чисти ферменти.

Знае се че ферментацията на мъстѣта се причинява вслѣдствие на едни микроскопически гъбички нарѣчени ферменти. Тѣзи микроскопически организми принадлежатъ къмъ разни видове гъби и се намиратъ свободни върху повърхността на озрѣлитѣ зърна. Прѣди това тѣ се намиратъ въ почвата. Върху не озрѣлитѣ зърна се намиратъ само нѣкои видове.

Смачкаме ли озрѣлитѣ грозда и влѣзе ли мъстѣта въ съприкосновение съ люспичитѣ на зърната, послѣдната се обогатява на ферменти, които, ако намѣрятъ благоприятни за тѣхъ условия — топлина и киселина въ умѣрено количество, почватъ да се размножаватъ и разлагатъ захарѣта въ спиртъ, вжгледуокись, глицеринъ, янтарна киселина и пр.

При маносаното грозде ние имаме повече врѣдни отколкото полезни ферменти. И ако ги оставимъ съвмѣстно, ферментацията ще върви бавно и ще се получатъ вина съ много лоши качества. За да избѣгнемъ горното, трѣбва лошитѣ ферменти да бждатъ парализирани, а добритѣ улеснени въ своята работа.

Има разни начини за парализиране на лошитѣ ферменти, но като най-прѣпорчителенъ е слѣдния:

Въ дадено количество мъстъ се сипва сѣренъ двуокись въ форма на соль, газъ или течность. Отъ солитѣ извѣстни сж разнитѣ метабисулфити ( $K_2 S_2 O_6$ ), подъ формата на газъ ( $SO_2$ ), като се насища съ сѣренъ двуокись мъстѣта и най-послѣ подъ форма на течность. По-въпроса за по-голѣми подробности желающитѣ могатъ да прѣгледатъ статията: „Нова система за винарствоване“ въ „Лозарски Пръгледъ“, кн. 6 и 7 отъ 1919 г. (Б. ред.).

В. П. МАРИНОВЪ.

## **Влиянието на климата, сорта и почвата върху успѣха на лозарството и качеството на виното.**

Климата, сорта и почвата сж главнитѣ три фактори отъ които зависи вирението и успѣха на лозарството и качеството на неговитѣ продукти. Влиянието на климата се комбинира съ влиянието на сорта и почвата. Не може да се каже кое, именно, ще има прѣодоляюще значение; сорта съставлява главната основа на продукта, но той зависи още отъ влиянието на почвата. Сорта и климата, въ повечето случаи, сж отъ по-голѣмо значение, като елементи за качеството на продукта, отколкото почвата.

Ако се разгледа географическото положение на лозята въ Европа, ще се забѣлѣжи че странитѣ, дѣто излизатъ най-прочутитѣ и реномирани вина: Бордо, Сотернъ, Шампанъ, Бургонъ, Божоле и др. се радватъ на едни най-нормални климатически условия. Не могатъ да се произвеждатъ хубави вина освѣнъ въ мѣста, дѣто не ставатъ прѣзъ лѣтото извънредни горещини, които докарватъ едно бързо озрѣване на гроздето и даже едно прѣзрѣване, което нарушава хармонията на елементитѣ, които служатъ за образуване букета на виното. Всичкитѣ мѣстности, отъ гдѣто излизатъ прочутитѣ французки вина, както тѣзи и въ другитѣ страни, притежаватъ единъ специаленъ климатъ, отличающъ се главно съ една горещина и влажностъ умѣрени, безъ голѣмо колебание на температурата. Напротивъ много голѣмата температура, заедно съ другитѣ климатически условия, толкозъ врѣдна за най-сжщественитѣ качества на бѣлитѣ вина или на червенитѣ табленни, дѣйствува за да се увеличатъ специалнитѣ качества, съ които се отличаватъ прочутитѣ ликьорни вина: Порто, Малага, Ксересъ, Марсала, Токай и др.

Французкитѣ автори цитиратъ, че опититѣ въ разни страни за да се произведатъ прочутитѣ фрарцузки вина, бѣли или червени, съ прѣнасянето на сортоветѣ, отъ които се произвеждатъ, и отгледвани даже на почви еднакви отъ геологическо и агрологическо естество, сж излизали винаги несполучливи. Така напр. въ Сѣв. Калифорния сж били възоб-

новени нѣколко лозя съ сорта Гамей, при единъ климатъ топълъ като алжирския; полученитѣ вина въ нищо не ни напомнюватъ онѣзи леки, прѣсни и букетни вина въ Божоле, гдѣто се отгледва Гаменя; извънреднитѣ горещини прѣзъ лѣтото сж отнели отъ гроздето типичнитѣ качества на французкото вино, тѣ сж му дали повече захарь, но сж намалили много неговата киселина и е получено вино съвсѣмъ друго. Опитвали сж сжщо въ Калифорния, въ Южна Америка (Чили и Аржентина), въ Алжирия и Австралия да получатъ Бургундско вино съ Пино, но никога не сж сполучили; Пиното дава въ тѣзи страни винаги лоши резултати даже въ варовититѣ почви, които най-добрѣ му подхождатъ. Сжщитѣ резултати сж получени отъ рейнския сортъ Рисленгъ въ Калифорния; никога не сж получени вина, които може да се сравнятъ съ прочутитѣ Рейнски. Но най-много опити сж ставали, въ много страни, да се получатъ извѣстнитѣ Бордожки вина съ сорта Каберне-Савиньонъ. Нѣкждѣ сж сполучвали да добиятъ, както въ Чили и Австралия вина, на които не липсватъ извѣстни качества, обаче тѣ сж много далече отъ най-обикновенитѣ Бордошки. Сжщо такива несполучливи опити сж ставали въ Русия, Кримъ, Бесарабия и Кавказъ съ Пино, Каберне и Сирахъ; но полученитѣ вина, даже тѣзи отъ най-реномиранитѣ изби, по причина на голѣмитѣ горещини, не сж били отъ такова качество каквото французкитѣ. Обаче мнѣнието на рускитѣ специалисти по този въпросъ е съвсѣмъ друго. Ако и да не сж получени отъ горнитѣ сортове вина каквито тѣ даватъ въ Франция, но въ всѣки случай сж получени вина отъ високо качество. Много страни дължатъ своя успѣхъ въ лозарството на прѣнесенитѣ сортове отъ други мѣста и макаръ че може да не дадатъ точно такова вино каквото даватъ тамъ отъ дѣто сж взети, пакъ полученото вино ще дължи своето качество, въ голѣма степенъ, на сорта. Така е напр. въ Аржентина, Чили и Австралия, както и другадѣ, които дължатъ своето лозарство и винарство на европейскитѣ сортове: французки, италиянски и испански. Така щото извѣстни сортове могатъ да дадатъ добри резултати и въ други мѣста. Отъ внесениѣ напр. у насъ отъ Франция, въ началото на възобновлението, десетки сортове — само нѣколко отъ тѣхъ дадоха добри резултати въ отношение количеството и качеството и задоволиха лоза-

ритѣ. Гамей, Пино, Сира, Дюрихъ, Мерло, и толкозъ други още, не имъ се чуватъ вече имената; но Каринянъ, Грандъ Ноаръ, Сензо, Аликанте-Буше и Шасла сж разпространени на много мѣста, развѣждатъ се още, защото даватъ продукти съ извѣстни качества и въ отношение родовитостта задоволяватъ лозаритѣ. Възобновлението, което прѣдизвика едно размѣстване на сортоветѣ у насъ отъ едни краища въ други ни показва, изобщо, че сортоветѣ успѣватъ най-добрѣ тамъ, гдѣто една вѣковна практика ги е приспособила на даденитѣ условия. Гъмзата напр. никждѣ не дава такива резултати, както въ тѣзи мѣста, гдѣто тя се отгледва отъ незапомнени врѣмена: Плѣвенско, Ловченско, Търновско и др. Мавруда, който въ Станимака, Чирпанъ и др. мѣста въ Тракия и по плодородие и по качество на виното заема първо мѣсто, въ Сѣв. България се доказва че не може да успѣва.<sup>1)</sup> Обаче, има сортове които иматъ едно по широко приложение и даватъ навсѣкждѣ добри резултати. Варненския Димятъ се разпространи почти по цѣла България и навсѣкждѣ успѣва добрѣ; може би само въ отношение на озрѣването да има недостатъкъ. Памида е единъ сортъ, който се развѣжда и отива навсѣкждѣ добрѣ; Мискета — сжщо. Шевката и Папаската, сливенски сортове, кждѣто сж прѣнесени, успѣватъ сжщо добрѣ. Възможно е да има извѣстна разлика въ качеството на продуктитѣ въ разнитѣ мѣстности, но тѣ не ще да сж отъ голѣмо значение.

Климата въ една страна се обусловува отъ температурата, валежитѣ и вѣтроветѣ. Лозата е едно растение, което обича горещината и сушата и трае на студтъ. Зимно врѣме тя може да понесе 15 — 20° сухъ студъ безъ да пострада; по ниска температура, обаче, особно ако продължи по дълго врѣме, може да поврѣди пжпкитѣ и даже да унищожи главината. Затова въ сѣвернитѣ и по студени страни лозата зариватъ. У насъ е имало нѣколко случаи, когато лозята сж измрѣзвали щомъ не сж били заринати. Зимата прѣзъ 1892/93 год. бѣше много тежка и цѣли лозя се намѣриха прѣзъ пролѣтѣта измрѣзнали и пропаднали. Прѣзъ 1908, къмъ 2 и 3 ноември, захвана изведнажъ студъ, който достигна 12 — 13°; всички

<sup>1)</sup> Въ варненско, при старитѣ лозя, вирѣеше чудесно и даваше отлични продукти. Изглежда че и при новитѣ лозя, съ подходящи подложки, ще отива добрѣ. (Б. Р.).

лозя въ сѣв. България, които бѣха останали незаринати, пострадаха, като измръзнаха цѣли главини, които достигаха до 40—50%.

Отъ покарването на лозата до озрѣването на гроздето лозата се нуждае отъ едно количество температура, различно за различнитѣ сортове и райони, което се движи отъ 2800°—4200°. Числото на днитѣ, прѣзъ които се изпълва вегетационния периодъ, и сборътъ на температурата сж различни споредъ годинитѣ и мѣстноститѣ. Angoté констатиралъ една вариация отъ 160 — 200 дни.

Въ Плѣвенската лозарска Оп. Станция сж правени наблюдения за Гъмзата и прѣзъ 1907 г. вегетационния периодъ е билъ 138 дни и температура 2988°; въ 1908 г. вегетационния периодъ 148 дни и температура 3118°.

Лозата успѣва само при извѣстна географическа ширина и височина на надъ морското равнище. Въ Европа нейното отглеждане се разпростира до 48—49 меридиянъ. Височината надъ морската повърхность е различна за разнитѣ климати; въ Карпатитѣ тя достига само до 200 м.; въ сѣв. Унгария до 290; въ Швейцария до 500; въ Севенскитѣ планини (Франция) 580; Пиринеитѣ 750; Абрузе (Италия) 810; Италианскитѣ Алпи 1180; Везувий 1200; Етна 1300; въ Андалузия (Испания) 1364; Атласъ (Алжирия) 1500 м. Колкото отиваме по къмъ югъ, толкозъ лозата успѣва на по голѣма височина. Но има страни, гдѣто тя може да се отгледва само на една по голѣма височина надъ морското равнище: напр. въ Чили, Аржентина и Перу лозята сж между 600—1000 м. височина; по ниско тя пакъ вирѣе, но постоянно расте, цвѣти и връзва, нѣма спиране ва вегетацията и затова не може да се използва.

Въ България по главнитѣ лозарски пунктове иматъ слѣдующата височина надъ морското равнище: Бургазъ 10 м., Варна 35, Ломъ 40, Русе 40, Свищовъ 72, Рахово 94, Ловечъ 185, Плѣвень 161—253 (разнитѣ мѣстности), Чирпанъ 170, Станимака 230, Ст. Загора 234, Сухиндолъ 245, Сливенъ 276, Троянъ 420, Карлово 445, Дупница 525 и Бѣлоградчикъ 545. Тѣзи височини сж на населенитѣ мѣста, а лозята се намиратъ по бърдата и скалитѣ около тѣхъ, така щото иматъ по голѣма височина.

(Слѣдва)

И. И. ХРАНКОВЪ.

## Приготвяне на обикновено бѣло сухо вино.

Понеже, както и другъ пжтъ съмъ ималъ случай да подчертая какво у насъ, изобщо, приготвянето на вината се върши по най-примитивенъ и лошъ начинъ; понеже, отъ друга страна, приготвянето на бѣлитъ вина е значително по-деликатно въ сравнение онуй на червенитъ, — намѣрихъ за добрѣ и полезно да кажа нѣколко думи, послучай прѣдстоящия гроздоберъ, за тѣхното добиване още повече че напоследъкъ търсянето на последнитъ е чувствително.

Прѣди всичко за добиването на едно нормално и притежаваше всичкитъ характерни бѣлѣзи на доброкачественно бѣло вино, е нужно и бѣло грозде брано при кормална зрѣлостъ. Подъ името пѣкъ бѣло сухо вино се разбира онуй, въ което нѣма нито слѣда отъ недоразложена захарь. Добиването на такова вино се върши по слѣдния начинъ: набраното грозде трѣбва веднага да се смачка и мъстѣта да се отдѣли отъ твърдитъ части; мацкането се върши или съ ржцѣ и крака, както изобщо въ България, който начинъ е за изоставяне, или съ специални машини -- ронкачки, мачкачки и преси, който способъ се практикува въ всички добрѣ уредени страни и стопанства.

Получена мъстѣта, по-единъ или другъ способъ, се налива въ бѣчвитѣ за прѣвирание; прѣди, обаче, да почне врѣнието за прѣдпочитане е, въ всѣко отношение, да се постжли съ мъстѣта както посочихме въ статията ни: „нова система за винарствоване“, кн. VII. отъ миналата година. Тукъ ще припомнимъ че, за да се добие частично обистряне на мъстѣта, е потрѣбно последната да не завира 20—24 часа; за да се постигне пѣкъ туй е потрѣбно да се прибави въ мъстѣта 5—6 гр. сѣриста киселина на 100 литри; по този случай нужно е сжщо да се припомни, че 1 гр. метабисюлфитъ съдържа, приблизително,  $\frac{1}{2}$  гр. сѣриста киселина, а 1 гр. чиста сѣра, слѣдъ изгарянето ѝ, дава 2 гр. сѣриста киселина. Тукъ тоже е полезно да припомнимъ слѣдното досѣжно дѣйствието на сѣрилата киселина при врѣнието на мъстѣта; именно г. С. J. Yentre казва слѣдното: „дѣйствието на сѣрилата киселина,



като факторъ, който спира или закъснява врѣнието на мъстѣта, зависи отъ много условия, като : температурата, раздвижването на мъстѣта, общата маса (количество) на послѣдната и пр. Това послѣдно обстоятелство изглежда да е прѣвишающе надъ другитѣ. Така отъ една и съща мъсть съдържаща, въ 100 литри, 3 гр. сѣриста киселина, една бутилка, съ съдържание 1 литъръ, е останала, безъ да ври, въ продължение на 10 дни; една бѣчва отъ 5—600 литри съдържание — 5 дни, а друга бѣчва, съ вмѣстимостъ 300 хектолитри, е стояла, безъ завиране, само 38 часа“.

За по скорошното прѣвирание на мъстѣта, а и да се избѣгне прѣливане на послѣдната отъ бѣчвитѣ, тѣзи не се напълватъ съвършено, а се оставя  $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$  часть празно пространство.

До като трае силното врѣние на мъстѣта, отъ послѣдната се отдѣля изобилно вжглenna киселина, която трѣбва свободно да излиза отъ бѣчвитѣ; съ помощта на тази киселина може много лесно и нагледно да се слѣди почването и свършването на буйното врѣние; именно на вранитѣ на бѣчвитѣ се поставяатъ така нарѣченитѣ ферментационни звѣнци, направени отъ стѣкло, тенеке, или отъ грѣнчарска глина вмѣсто тѣзи може да се употрѣбаватъ тенекени трѣби направени въ видѣ на цифонъ, по-дългата страна на които се поставя въ една продупчена тапа за да прилѣгне добрѣ въ враната на бѣчвата, а по-късата — се потопва въ сѣдъ (гърне или друго) съ вода; въ двата случая вжглennата киселина, като се отдѣля, минава съ клокочане прѣзъ водата. Именно до като трае туй клокочане буйното врѣние продължава, а при спирането му, спира послѣдното. Съ свършване на буйното врѣние се почва и доливането, постепенно, на бѣчвитѣ, като окончателното напълване на послѣднитѣ се извършва, когато спре и тихото врѣние. До като трае послѣдното на вранитѣ, вмѣсто ферментационнитѣ звѣнци, се поставяатъ специални тапи за тихо врѣние; слѣдъ свършването пѣкъ на туй и слѣдъ пълното доливане на бѣчвитѣ на вранитѣ на послѣднитѣ се поставяатъ добрѣ приготвени джбови тапи, а а още по-добрѣ е ако бѣдатъ стѣклени:

Ако по врѣме на гроздобера се случи хладно врѣме — по-долу отъ 15° С, трѣбва, по единъ или другъ начинъ, да се повиши температурата на мъстѣта до 20—25° С; пр.,

такава топлина, като се употрѣби и винена мая (в. кн. VII. отъ „Лоз. Прѣгледъ 1919 г.“), врѣнието почва веднага и свършва скоро и правилно. Инъкъ, т. е. ако врѣнието почне бавно и продължи дълго врѣме, и отъ доброкачественно грозде се получава долнокачествено вино прѣдразположено на всевъзможни болести; а такива случаи и такива вина сж, за голѣмо съжаление, нѣщо обикновенно въ България.

За доброкачествеността на бѣлото вино, вѣнъ отъ горѣказаното, има голѣмо влияние и слѣдното, което никой не трѣбва да забравя и прѣнебрѣгва: понеже, общо вземено, врѣнието на бѣлитѣ вина е по-бавно; понеже отдѣлянето на мжтящитѣ ги материи става тоже много по-бавно и по-мжчно, защото сж по-бѣдни на танинъ и киселина отъ колкото червенитѣ, — прѣдвидъ на туй много прѣпоржчително е да не се чака пълното утаяване на мжтящитѣ материи и чакъ тогава да се прѣтакатъ — да се отдѣля утайката, а прѣди още да е свършено тихото врѣние, да се извърши прѣтакане; именно при туй прѣтакане става раздухване — провѣтряне, на младото вино, което поглъща значително количество въздушенъ кислородъ; този послѣдния не само освѣжава и дава нова енергия на омаломощенитѣ и изморени винени феременти, не само спомага за образуването на млади и буйни такива, които скоро слѣдъ туй доразлагатъ и послѣднитѣ слѣди отъ захарята, но и прямо дѣйствува върху бѣлтѣчнитѣ материи въ виното и ускорява тѣхното утаяване; всичко туй пѣкъ ускорява и улеснява крайното и окончателно избистряне на виното. Съ други думи, ако се работи съобразно горѣизложеното и съобразно горѣцитираната ни статия въ кн. VII., се получаватъ много по-скоро бистри, приятни за пияне и дълготрайни вина. Тукъ е умѣстно да отбѣлѣжимъ, че по-горния способъ работихме, въ Евксиноградъ, повече отъ 9 години и отъ резултатитѣ винаги бивахме доволни, защото не се явяваше, освѣнъ много рѣдко, нужда да прибѣгнемъ къмъ специални обработвания, като: изкуствено бистряне, филтриране и др.

Слѣдъ горѣизложеното нужно е да споменемъ че, освѣнъ отъ бѣли грозда, може да се получи много доброкачественно бѣло вино и отъ червени и черни грозда; важното и сжщественно тукъ е да се работи бързо и осторожно — слѣдъ смачкването на гроздата, или гроздето, да се отдѣли само първата частъ отъ мъстята и *то прѣди и най-слабото зазираше*

на послѣдната съ чепкитѣ и люспитѣ (кожицитѣ на зърната); инѣкъ полученото вино би било повече или по-малко обагрено, а обезцвѣтяването му не е съвсѣмъ лесно и удобно. Въ всѣки случай послѣдното може да се постигне или съ сѣристая киселина, или съ въздушния кислородъ, който прѣпоржчватъ френскитѣ учени винари Martinand, Bouffard и Sémichon, или съ химически прочистенъ прахъ отъ костени вжглища.

КР. ТОПОЛСКИ.

## Опитъ за изхвърляне забѣлѣжката къмъ чл. 21 отъ закона за лозарството и овощарството.\*)

Въпросътъ за свободното разпространяване и садене на директнитѣ лози у насъ се доста оживи въ послѣдно врѣме, а слѣдъ погрома, той биде силно раздуханъ и страститѣ се много възбудиха.

Въ своитѣ изявления, помѣстени въ в. Утро отъ 12 декемврий 1918 г., току що завърналия се отъ командировка въ „цѣла България да проучи лозовата култура“, тогавашниятъ главенъ инспекторъ по лозарството, г. Хр. С. Георгиевъ, казва:

„Обиколихъ цѣла България, провѣрихъ и изучихъ всички лозови и овощни расадници въ Царството.

Освѣнъ, че сами по себе лозята и овощнитѣ расадници сж добри и безъ болести, има още и едно особено обновление, за което държавнитѣ закони спжватъ, но което е отъ особено полезно значение за страната (к. н.). А това е, че почти всички войници, кръстосали Македония, Сърбия и Ромжния, сж донесли съ себе си директни сортове незаразени пржти. И тѣ сж въ голѣмо количество“ (?!).

Слѣдъ това бърза да каже, че: „По силата на единъ членъ отъ закона, забранява се засаждането на подобни пржти въ страната“ и „тѣй като тѣзи лози сж доброкачествени и въ полза на държавата, необходимо ще бжде Народното Събрание да измѣни този членъ отъ закона“. Г-нъ Георгиевъ не забравя и да освѣдоми четцитѣ, че „въ сжщия смисълъ и нашето м-во е направило нуждитѣ постжпки прѣдъ Министерския Съвѣтъ, както и прѣдъ Народното Събрание“.

\*) Лозаритѣ да обърнатъ сериозно внимание на долуизложеното. (Б. Ред.)

Благодаримъ за тия добри съвѣти на г-на Георгиева. Нашитѣ лозари добрѣ знаятъ и още чувствуватъ лошитѣ послѣдствия отъ неговото „Пълно ржководство по винарството“ издадено прѣди 25 години, въ което най-пълни ржководни начала той дава какъ да се направи много вино отъ малко грозде — научи крѣчмаритѣ и много лозари на фалшификация. Ето защо неговата книга, отъ 6 лв. цѣна, се диреше за 40 и повече лева и който крѣчмаринъ или склададжия тури ржка на нея, въ касата си я пази и никому вече я не дава. Днесъ тя съставлява голѣма библиографическа рѣдкостъ. Слухъ се прѣска, че това цѣнно (!) ржководство щѣло наскоро да бжде прѣпечатано, макаръ и да разправя Георгиевъ, че билъ се покаялъ сега (слава Богу!), за дѣто на врѣмето научилъ спекулантитѣ да праватъ филшиви вина. Трѣбва да добавимъ, че въ тази му услуга къмъ крѣчмаритѣ се намѣриха ревностни помагачи, които послужиха да се разгласятъ неговитѣ рецепти. Не му стигаше това зло, което нанесе на българското винарство, та се е погрижилъ сега и на лозарството да тури прагъ, като го тикне въ кривъ пѣтъ, чрѣзъ подстрѣкването на лозаритѣ да обноватъ съ директни лози хубавитѣ си нѣкогашни лозя!

Отъ друга страна пѣкъ нѣколцината души спекуланти, които искатъ да натрупатъ богатства за смѣтка на наивнитѣ лозари, надуватъ послѣднитѣ да подаватъ петиции до Народното Събрание и Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ Имоти, както и да се домогватъ до всички простени и непростени срѣдства, само и само да постигнатъ прѣмахването, отъ закона за лозарството и овощарството, забѣлѣжката къмъ чл. 21, която имъ прѣчи свободно да вършатъ своята работа!

Нѣмаше да обърнемъ внимание на тия изявления на г. Георгиева, ако Министърътъ на Земледѣлието и Държавнитѣ Имоти не бѣше внесълъ въ Народното Събрание законопроектъ за измѣнение и допълнение на закона за лозарството и овощарството, въ който се изхвърля изцѣло забѣлѣжката на чл. 21 отъ сега дѣйствующия законъ, като съ това се дава пълна свобода за разпространяване и садене на директнитѣ лози.

На какво се е основалъ г-нъ министра за да изхвърли тая забѣлѣжка, въ мотивитѣ на законопроекта нищо не е

казано. Тамъ даже не е споменато нищо за директнитѣ лози и, като че ли има умисълъ, щото мълкомъ и незабѣлѣзано, да стане заличването на тая забѣлѣжка, която има толкозъ голѣмо значение за бждещето на лозарството въ страната.

Въ архивата на м-то сж запазени: 1. резолюцията на общото годишно събрание на дружеството на българ. лозари което сесъстоя въ София прѣзъ м. г.\*) 2. Мнѣнията на специалиститѣ лозари поискани имъ отъ министерството още прѣзъ 1914 год. 3. Рѣшенията на конференцията отъ специалисти и агрономи свикана въ самото М-во прѣзъ м. априлъ м. г.\*\*. 4. Резултатитѣ отъ анкетата на директнитѣ лози въ Видинско\*\*\* (5. Резолюцията на лозарския съборъ въ Стара-Загора м. г. (взета слѣдъ разискванията станали върху реферата „Директнитѣ лози“\*\*\*\*) и най-послѣ очиблющитѣ резултати отъ уредената отъ М-то на Землед. и Държ. имоти изложба въ Стара Загора съ цѣль да се видатъ нагледно резултатитѣ отъ директнитѣ лози у насъ. Тая изложба бѣше едно състезание между директнитѣ и мѣстнитѣ лози!

Всички изброени документи, както и резултатитѣ отъ изложбата, съдържатъ материалъ *категорично противоположенъ на директнитѣ лози у насъ*, Дѣ тогасъ сж намѣрени мотиви за изхвърлянето на забѣлѣжката на чл. 21 отъ закона? Защо сж игнорирани мнѣнията на специалиститѣ лозари, рѣшенията на конференцитѣ, резултатитѣ отъ анкетата, резолюцията на цѣль лозарски съборъ и най-послѣ категоричността на фактитѣ въ изложбата явно противни за каузата на директнитѣ лози? — Ние искрено съвѣтваме г-на Министра на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти да се вслуша въ компетентния гласъ на специалиститѣ лозари, подкрѣпенъ отъ практичния умъ на трѣзвитѣ лозари и го молимъ да *оттегли прѣдложението си за изхвърлянето на въпросната забѣлѣжка отъ закона.*

\*) Гледай Лозар. Прѣгледъ год. IV, кн. I стр. 7—10.

\*\*) Гледай Лозар. Прѣгледъ год. IV, кн. I стр. 7—9.

\*\*\*) Гледай Лозар. Прѣгледъ год. IV, кн. X стр. 218—219.

\*\*\*\*) Гледай в. „Миръ“ отъ 3. X. 1919. брой 5818 стр. I.

ИВ. ДОБРЕВЪ.

## Отстраняване на листата.

Почистването на листата у лозата е практика слабо познато у насъ. На западъ тя е позната, а въ нѣкои страни е станала една необходимостъ. Така въ Бургундия една лозарска посолвица казва: „Ако искашъ да имашъ добро вино, освободи гроздето отъ много натрупанитѣ листа“.

Почистването на листата е позната практика още при римлянитѣ. Въ тогавашнитѣ ръководства Columelle казва: „Въ мѣста облачни, влажни и студени трѣбва да се почиатъ листата по прѣчкитѣ за да може гроздето да озрѣе по добрѣ и за да не изгнива върху лозата; въ мѣста сухи и слънчеви дни чепкитѣ, напротивъ, трѣбва да бждатъ запазени отъ листата“.

Почистването на листата въ Франция е една практика случайна — непостоянна, въ зависимостъ отъ това дали врѣмето е дъждовно, лозитѣ силни или гроздето закѣснѣло въ своето зрѣние. По принципъ почистването на листата е необходимо за сѣвернитѣ мѣста, а по малко нужно за южнитѣ. Въ южна Франция, около Тарасконъ — Авиньонъ, прѣди гроздобера 12 — 15 дни се отстраняватъ всички стари листа около гроздето, които не могатъ да асимилиратъ и които прѣчатъ на гроздето да бжде направо огрѣто отъ слънчевитѣ лъчи. Лозята тукъ сж въ полето. Около Бордо, въ прочутата мѣстность Médoc, отстраняването на листата става въ влажни години по лозитѣ, на които листата сж много натрупани, защото тука лозето се кърши доста често и низко.

Отстраняването на листата не става изведнажъ, а постепенно, за да не се изложи гроздето изведнажъ на слънчевитѣ лъчи. Въ слабитѣ лозя, прѣзъ сухи и топли години, отстраняването на листата е врѣдно — гроздето озрѣва по-рано, но остава дребно, т. е. не добрѣ развито. Отъ друга страна трѣбва да забѣлжимъ, че не всички сортове иматъ еднаква нужда отъ отстраняване на листата. Въ топли, варовити, сухи и пѣськливи почви отстраняването на листата е въ много рѣдки случаи необходимо; но въ почви влажни, ниско разположени то е почти належащо. Обикновено листата се почи-

свѣтъ съ прошарването на гроздето, а въ нѣкои мѣста 12 — 15 дни прѣди гроздобера. Въ Барселона (Испания) отстраняването на листата започва слѣдъ прѣцвѣтването.

Като почистимъ листата, ето какво става: 1) по добро освѣтляване по гроздето; 2) прѣмахването на много натрунитѣ листа, които, като неосвѣтлени, слабо асимилиратъ и сж по-скоро безполезни, а дори и паразити; 3) съ прѣмахването на листата се влияе върху изпаряването на водата, за това и послѣдствията могатъ да бждатъ твърдѣ различни и дори врѣдни.

Отъ всичко горѣказано явствува слѣдното: 1) ако прѣмахнемъ много отъ листата, можемъ да нанесемъ врѣда на главината, особено когато лозата е слаба и страда отъ суша; 2) гроздето изложено на слнчевитѣ лжчи зрѣе по добрѣ, понеже поглъща свѣтлината. Правени сж опити съ чепки изложени на слнце и на сннка, поставени при една и сща температура, то е констатирано че тѣзи на слнцето сж по богати на захаръ, макаръ да не сж по на топло; 3) при голѣмитѣ горещини, ако прѣмахнемъ листата, можемъ да причинимъ попарване (пригоръ) по гроздето.

Слѣдъ всичко изложено по-горѣ, ние прѣпоръчаме на лозаритѣ почистването на листата като една полезна работа. Трѣбва да се отстраняватъ всички стари и изсхнали листа около гроздето, които не прѣнасятъ никаква полза и прѣчатъ на плода да бжде изложенъ на слнчевитѣ лжчи. Това почистване трѣбва да стане, ако врѣмето е по-влажно малко по рано, а особено и ако лозитѣ сж много буйни като настоящата година. Не трѣбва да отстраняваме много листа, а само 1 — 2 около грозда, които му прѣчатъ и които, като на сннка, сж малко активни или никакъ. Нека се избѣгне отстраняването на листата, гдѣто има извнредно много топли дни по рано т. е. къмъ прошарването, като напр. въ плѣвенско. Слѣдъ като минатъ голѣмитѣ лѣтни горещини, ако врѣмето се държи хладно и влажно, почистването на листата е една необходимостъ. Това да стане 10 — 12 дни прѣди гроздобера. Като се прѣмахнатъ нѣкои отъ прѣтрупанитѣ листа, гроздето ще се изложи на слнцето и ще се избѣгне плѣсеняването му, което въ нѣкои години указва голѣмо влияние върху качеството и количеството на виното. При почистването трѣбва да внимаваме да не прѣмахнемъ необходимитѣ листа, за-

щото листата сж органитъ, гдѣто се образува захарта и отъ тѣхъ тя отива въ гроздето. Лоза, която нѣма листа неможе да има сладко грозде, или която има много грозде, а малко листа то сжщо не е сладко, защото листата не сж достаточни да доставятъ необходимата захарь. Въ тази доста важна работа трѣбва съвѣстенъ работникъ, но подъ надзора на лозаря; въ противенъ случай вмѣсто да изпишемъ вѣжди, ще извадимъ очи.

И. И ХРАНКОВЪ.

### Поддържане и почистване на винарскитѣ сждове.

Ролята и значението на винарскитѣ сждове, по отношение качеството и слѣдователно стойността на дадено вино, сж извънредно голѣми; поради туй и прѣдъ бждащия гроздоберъ, намѣрихъ за неизлишно да кажа нѣколко думи за тѣхната чистота и запазване.

**Спазване на празнитѣ сждове.** — По този въпросъ, както по много други, трѣбва съ съжаление да се констатира много малката заинтересованостъ и загриженостъ на нашитѣ лозари и винари. Обаче нека се знае, че рационално и успѣшно винарствоване може да се върши само, когато винарскитѣ сждове се държатъ въ *отлична чистота*. Отъ друга страна нека сжщо се знае, какво много български вина ставатъ плячка на разнитѣ плѣсени и мухали, благодарение на баснословната нечистота, въ която плуватъ сждоветѣ! Ето защо, за да се избѣгнатъ всички неприятности и загуби, произходящи отъ нечистотата на послѣднитѣ, необходимо е всѣки пжтъ, прѣди и слѣдъ употребяването имъ, да се прѣглеждатъ най-внимателно и, при най-малкия недостатъкъ въ чистотата, да се прѣчистватъ най-щателно.

Слѣдъ изпразването на една бѣчва, въ която е имало вино, послѣдната веднага трѣбва да се изплакне много добрѣ съ чиста студена вода; подиръ туй, ако не ще служи на скорода се остави да се изцѣди добрѣ (ако бѣчвата е голѣма и съ врата на прѣдната страна, водата се обира съвършено съ сѹнгеръ) и да изсѣхне. Ако виното е било повече или помалко старо, измиването на бѣчвата е лесно, но, ако въ нея



е имало ново вино, работата е по-трудна; причината е, че частъ отъ винената калъ се полѣпява по дъното на бѣчвата. Такава бѣчва се измива най-добрѣ и лесно съ четка и вода подъ налѣгане; ако бѣчвата е малка и безъ врата, както и буретата, измиването става лесно съ помощта на специални синджири съ четки, а още по-лесно съ пара.

Подирѣ измиването и изсъхването на бѣчвата, последната непрѣменно трѣбва да се насимпури — да се напуши съ сѣра; туй напушване се върши, въ зависимостъ голѣмината на бѣчвитѣ, или съ сѣрни фитили и сѣрни кандилници, или съ сѣра на парчета или прахъ и съ сѣрни пушалки.

Разбира се, че кацитѣ, чебуритѣ, кофитѣ и всички други сждове трѣбва сждо да бждатъ винаги добрѣ измивани и изсушавани, а слѣдъ туй да се запазватъ въ помѣщение нито много сухо, нито много влажно; ако мѣстото е сухо, сждоветѣ лесно и бързо се разсъхватъ, а ако е влажно-мухлясватъ. Съобразно съ горното състояние на помѣщението и бѣчвитѣ трѣбва да се симпурятъ по-често или по-рѣдко — въ първиятъ случай по-рѣдко, а въ втория по-често; срѣдно всѣки 2—3 мѣсеца бѣчвитѣ се симпурятъ. Заради другитѣ сждове пѣкъ, периодически и споредъ нуждата, трѣбва да се симпурятъ цѣлото помѣщение.

**Прѣчистване на новитѣ бѣчви.** — 1) *Употрѣбяване на солената вода.* Едно добро срѣдство въ нормално врѣме, просто и икономическо, за остраняване на трѣпчивитѣ и др. материи и на голѣма частъ отъ дървения вкусъ на новитѣ бѣчви, е употрѣбяването на солената вода, а още по-добрѣ вряща солена вода (500 гр. соль за 10 литри вода); този разтворъ за буре отъ 200—250 литри вмѣстимостъ; разтворътъ се налива въ бѣчвата или бурето и се разклабучква добрѣ на всички страни. Слѣдъ като стои бѣчвата запушена до застиване на разтвора, последния се излива, а бѣчвата се промива съ гореща, а подирѣ съ студена вода; ако е нужно, промиването по казания начинъ се повтаря.

2) *Негасена варь.* Въ бѣчвата се насипва чиста негасена варь ( $\frac{1}{2}$ —1 кгр. на 100 литри обемъ), върху която се налива малко чиста вода, разклабучква се на всички страни и се оставя 8—10 часа, като прѣзъ него врѣме, сегись-тогись, се раздвижва; ако е нужно, туй се повтаря. Слѣдъ изливането на варовития разтворъ, бѣчвата се измива нѣколко пжти

съ чиста вода, а прѣди наливането ѝ съ вино, бѣчвата се насимпурава.

3) *Студена вода*. Гдѣто има изобилна текуща или кладенчова чиста вода, може да се употрѣбѣва студена. За тази цѣль бѣчвата се напълва съ вода и се оставя да кисне 2—4 дни, слѣдъ което водата се излива; тази работа се повтаря нѣколко пѣти — до като отъ бѣчвата изтече бистра вода.

Вънъ отъ условието, че е необходима изобилна вода, но този начинъ е обременителенъ за голѣмитѣ бѣчви. При туй разбира се, той е бавенъ.

4) *Парата*. Въ голѣмитѣ и добрѣ уредени винарски изби за прѣчистването на новитѣ бѣчви употрѣбѣватъ парата, която се произвежда съ специални парни котли. Именно парата, подъ извѣстно налѣгане, се вкарва въ бѣчвата и се оставя до тогава, до като отъ послѣдната почне да изтича бистра вода, образувана отъ охлаждането на парата.

**Прѣчистване на поврѣденитѣ бѣчви.** — Бѣчвитѣ, както виното, сж изложени на много поврѣди. Най често тѣзи произхождатъ отъ лошото гледане и спазване на самитѣ бѣчви, но тѣ може да бждатъ и слѣдствие на вината, които сж спазвани въ тѣхъ и които, прѣдварително, сж били поврѣдени или развалени.

Необходимо е, слѣдователно, прѣди да се налѣе вино или мѣстъ въ нѣкоя бѣчва, каца и пр., да се прѣгледа внимателно, както бѣчвата, тѣй и виното. Съ помощта на мирисътъ ще си послужимъ за бѣчвата, а съ мирисътъ и съ вкусътъ — за виното. По-долу посочваме начинитѣ и срѣдствата за лѣкуването на най-главнитѣ и най-разпространени поврѣди.

1) *Мухлявъ дѣхъ*. Както самото име показва, този дѣхъ е слѣдствие на мухалътъ или плѣсенята (макаръ че едина и другия дѣхъ сж различни), които се развиватъ вжтрѣ или даже по външността на бѣчвитѣ. Развитието пѣкъ на мухълътъ и плѣсенята е слѣдствие на нечистотата и несимпуренето на бѣчвитѣ.

Когато дѣхътъ е малко чувствителенъ, за отстраняването му може, прѣди всичко, да се раздѣни бѣчвата, да се обгори малко отъ вжтрѣ, а послѣ да се остърже обгореното съ нѣщо остро, слѣдъ туй се измива съ горещца, а послѣ съ студена вода. Още по-добрѣ е, ако въ горещата вода се разтвори малко обикновена сода; измиването трѣбва да про-

дължи до като излѣзе бистра вода. При слабъ дѣхъ може успѣшно да се употрѣби и парата.

При случай на силенъ дѣхъ се употрѣбѣва сѣрна киселина, но съ тази работата е деликатна, защото казаната киселина причинява изгаряне на дрехитѣ и произвежда рани, ако капне по рѣцѣтѣ или другадѣ по тѣлото. Сѣрната киселина се употрѣбѣва 1 на 10, т. е. 1 литъръ киселина въ 10 литри вода; такава смѣсь се употрѣбѣва 5 литри на 100 литри обемъ. Послѣ изливането на киселата смѣсь отъ бѣчвата, послѣдната трѣбва да се измие нѣколко пѣти съ чиста вода за да не останатъ никакви слѣди отъ киселината.

Вмѣсто сѣрната киселина може да се употрѣби варовитѣ бисулфатъ, въ пропорция 100 гр. въ 10 литри топла вода; този разтворъ за буре отъ 200 — 250 литри. Изплакването и измиването се върши по прѣдидущия начинъ.

Когато мухълътъ е проникналъ дълбоко въ джгитѣ и е застарѣлъ, най-разумно е бѣчвата да се бракува. Ето защо и тукъ е особено приложимъ забѣлжителния принципъ: „по-лесно е да се прѣдварди злото, отколкото да се лѣкува“.

2) *Оцетенъ дѣхъ.* Този дѣхъ е единъ отъ най-разпространенитѣ въ България. Той се произвежда когато виното се вкисне въ бѣчвата, а туй се случва или, когато остане малко вино въ послѣдната безъ да се измие своеврѣменно, или отъ нередовното доливане на бѣчвитѣ съ вино, или по друга причина.

За остраняването на този дѣхъ се употрѣбѣва негасената варъ (1 кгр. въ 10 литри вода за 100 литри обемъ). Сжщото се постига съ содовъ разтворъ (500 гр. въ 10 литри вода). Разбира се, слѣдъ измиването съ содовия или варовития разтворъ, бѣчвата се изплаква нѣколко пѣти съ чиста вода.

3) *Дѣхъ на каль или на сухо.* Този дѣхъ е много характеристиченъ и е слѣдствие лошото измиване на бѣчвитѣ, които подирѣ туй сж стояли дълго врѣме отворени подъ влиянието на въздухътъ и топлината.

Въпросния дѣхъ се лѣкува твърдѣ мжно, но може да се опита слѣдното срдство: разтваря се 1 — 2 килограма ситна джбова кора въ топла вода; този разтворъ се налива въ бѣчвата, раздвижва се добрѣ въ нея и се оставя така 4 — 5 дни, като прѣзъ туй врѣме, сегисъ — тогисъ, се разклабучква. Слѣдъ изливането на горния разтворъ, бѣчвата се изплаква

съ содовъ разтворъ (100 гр. сода въ 10 литри вода), а най-послѣ нѣколко пжти съ чиста вода.

Горѣизложенитѣ начини и срѣдства за прѣчистването на поврѣденитѣ бѣчви сж прѣимущественно за дребнитѣ и срѣдни производители, а въ голѣмитѣ и добрѣ обзаведени изби си служатъ главно съ парата.

## Свѣдѣния за лозята и други.

Отъ направената ми обиколка по лозята изъ Ст.-Загорска и Н.-Загорска околии констатирахъ, че тази година реколтата, въ сравнение съ миналата година, е съ 50 — 60% по малко. Главнитѣ причини за това сж двѣ: пероноспората и градушката.

1. Пероноспората, която съ бързото си развитие изненада и намѣри много лозари неподготвени да се прѣдпазятъ отъ нея, е унищожила съвсѣмъ плода на лозята изъ низкитѣ мѣста.

2. Градушката, която тази година изобилствува, е избирала най-лозарскитѣ центрове. Въ с. Кортенъ, най-голѣмото лозарско село на Н.-Загорска околия, на което въ землището сж лозята и на града, е паднала силна градушка въ най-добритѣ и запазени отъ пероноспора лозя и е унищожила  $\frac{2}{3}$  отъ лозята имъ до 80% отъ плода имъ. Паднала е силна градушка по всичкитѣ лозя на с. Дълбоки сжщо най-голѣмо село на Ст.-Загорска околия и е унищожила общо 70 — 80% отъ плода имъ.

Запазенитѣ отъ градушка маточници сж отлични. Отгледватъ се най-грижливо, като се прѣдполага че материяла имъ ще добие добра цѣна.

Гроздето започна да зрѣе.

Гр. Ст.-Загора, 31. VII. 1920 г.

Съобщава: К. Стефановъ.

\*

Съ една дума Змѣево сѣме да се похвали отъ къмъ лозята, маточницитѣ и вкоронилищата, — всичко отива на добрѣ. Имаме вече на всѣкждѣ прошарено грозде.

С. Змѣево, 1 VIII. 1920 г. Ст.-Загорско.

Съобщава: Колю Пѣевъ.

\*

Лозята доста пострадаха отъ пероноспората. Реколтата ще бжде значително по-слаба сравнение съ миналогодишната. Гроздето на по раннитѣ сортове се прошари.

Вината иматъ тенденция къмъ покачване.

Гр. Плѣвенъ, 1 VIII. 1920 г.

Н. Недѣлчевъ.

Слѣдствие липсата на синь камъкъ и сѣра часть отъ лозята се поврѣдиха. Маточниците сж добрѣ запазени и обещаваатъ доброкачественъ материялъ. Отъ послѣднитѣ дъждове посаденитѣ стратифицирани лози се много подсилиха. Надниците се покачиха на 60 — 70 лева. Цѣната на виното си остава 8 лв., а ракията почти е на привършване; продажната ѝ цѣна е между 80 и 90 стот. градусъ. Цѣната на винения оцетъ се повиши на 10 л. литъръ.

Гр. Анхиало, 1 VIII. 1920 г.

Съобщава: Хр. п. Цвѣтковъ.

\*

Прѣзъ цѣлия изтекълъ мѣсець се отбѣлѣзаха голѣми горещини, които спрѣха развитието на пероноспората, но не запазиха непрѣсканитѣ на врѣме лозя: ягуридата имъ окончателно улѣтѣ и листата изгорѣха напълно. Запазенитѣ лозя вегетиратъ правилно, забѣлѣзва се зазрѣване, но поради сухата зърната не наливатъ достатъчно. Отъ голѣмата горещина има, по изложенитѣ на слънчевия пекъ гроздове, по малко пригоръ. Обиколихъ нѣколко лозета съ отело на плодъ, не прѣскани и прѣскани но не на врѣме и само веднѣжъ и два пжти, и констатирахъ пълно улѣтяване на ягуридата и подгоряване на листата отдолъ, съ което се опровергава легендата, че отело и другитѣ хибриди давали плодъ и безъ прѣскане противъ пероноспората. Тази година даде скжпи уроци на много лозари — стари и начинающи, само че локвата трѣбва да бжде използвана за успѣха на лозарството ни. \*)

С. Махалата, 3 VIII. 1920 г. (Плѣвенско)

Съобщава: Б. К. Орѣшаровъ.

\*

Тази година повечето отъ лозята сж бити 80%, а по малкото 60%, но слѣдствие на пероноспората и оидиума почти не остана грозде.

За 3-то прѣскане синь камъкъ нѣмаше и бѣхме принудени да го търсимъ изъ нелозарскитѣ околии даже чакъ въ Мустафа-Паша по цѣна 35 — 45 л. кгр. Надниците за копане сж 25 — 30 съ храна, безъ храна мѣма.

Ракията се продаде 40 — 45 л. литѣра, 40 — 45°.

Виното се продаде още до мѣсець априлъ.

С. Дълбоки, 4 VIII. 1920 г. Ст.-Загорско.

Съобщаватъ: Ст. Каримихалевъ и А. Стояновъ.

\*

Гроздето отива добрѣ, но отъ силното слънце има по нѣкои гроздове засъхнали зърна. Има нужда отъ дъждъ. Укоренилицата и маточниците сж много добри.

\*) Желателно е и ние прѣпорѣчваме на заблуденитѣ лозари да обърнатъ внимание на казаното отъ г. Орѣшаровъ досѣжно отело за да не се каятъ послѣ, когато ще е късно. (Б. Ред.)

Цѣни : вино на дребно 12 л. литъра, ракия 40 л. литъра. Синь камъкъ, лико, рафия и работници не се дирятъ. Първи шаръ по гроздето се показа къмъ 24 юли, а сега Шаслата и Чауша сж почти озрѣяли, но продажби нѣма.

С. Блъсничево, 5 VIII. 1920 г. (Луковитско)

Кореспондентъ : П. Миховски.

\*

Мѣсець юли ще бжде зачисленъ къмъ най-пакостнитѣ мѣсеци за лозята прѣзъ тази година. Прошаренъ съ много дъждовни дни и такива извънредно горещи и задушни, той създаде богати условия за разнитѣ болести. Въ началото на мѣсеца нѣмаше освѣнъ слаби наченки отъ пероноспората и оидиума, останали отъ миналия мѣсець и лозаритѣ се изпрѣварваха кой по рано да прѣска, но затова имъ прѣчеха честитѣ дъждове и липсата на синь камъкъ, който бѣ се вече привършилъ въ банката, а и на пазаря го нѣмаше.

Въ това врѣме чувахме за другитѣ лозарски центрове, че е почнало загиване на гроздето и тукашнитѣ лозари, боейки се за участъта на своитѣ лозя, утѣшаваха се поне съ това, че тукъ гроздето, ако и малко, поне е още здраво. За жалость радостъта имъ не трая дълго, особено за тия, които бѣха малко по нехайни спрѣмо прѣскането, като закѣснѣха съ него или не сж положили грижи за напрѣскване чепкитѣ на гроздето. Скоро и тукъ започна гниенето, за щастие въ усиленъ размѣръ само въ нѣкои лозя, а тия които сж на по високи и провѣтриви мѣста и особено тия, на които стопанитѣ побрзаха съ второто, а нѣкои трето, прѣскане гроздето имъ остана запазено. Лозята въ разсадника влизатъ въ числото на запазенитѣ, защото прѣди Петровденъ бѣха прѣскани 3 пжти, отъ които едното специално за гроздето.

Твърдѣ злѣ пострадаха директнитѣ сортове особено отело (нарѣчено тукъ Италиянско) и това обстоятелство, за щастие на лозарското ни дѣло, твърдѣ много е разочоровало разпространителитѣ имъ. Отъ друга страна се забѣлѣзва извѣстно локализиране на болестъта. Послѣднитѣ зърна изсъхватъ, новоповрѣдени малко се забѣлѣзватъ, което показва че загубитѣ не ще сж толкова много чувствителни, при все това реколтата ще бжде вече значително по долня. Пострадаха най-много десертнитѣ сортове, а слѣдъ това виненитѣ.

Не добритѣ изгледи за реколтата тукъ и другадѣ повлияха веднага и за покачване цѣнитѣ на вината. Днесъ тѣ се продаватъ вече 10 лева литъра на едро, а пристигнало отъ други мѣста грозде тукъ се продава 16 — 20 лева кгр. Понеже тукашното грозде не е още готово за ядене, варненскитѣ лозари нѣкакъ съ свидно око гледатъ на тия прѣлѣстителни цѣни, като знаятъ, че когато тѣхното грозде озрѣе,

цѣната му, може би, ще бжде по ниска отъ коштуемата и тѣ ще сж въ загуба, сжщитѣ лозари, на които всички завидѣха на миналогодишнитѣ печалби — даже и държавата.

Укоренилищата на лозарската кооперация, лоз. синдикатъ и частнитѣ пепениеристи, каквито сж трима въ Варна, се развивали добрѣ и ще дадатъ задоволителенъ % на прихващане. Дивиятъ материялъ въ разсадника сжщо така дава изгледъ да бжде чудесенъ както въ качествено тѣй и въ количествено отношение. Всичко това добрѣ, но като че ли у лозаритѣ настѣпва извѣстно охлаждане — резултатъ отъ промѣнливата имъ участъ, която впрочемъ трѣбва да ни доведе до поуката: да не се заслѣпяваме при голѣми печалби, но и да не се обезкуражаваме, а да бждемъ крѣпки съ надеждата за по щасливо бждаще даже и тогава, когато прѣживяваме кризи, подобни на настоящата.

Гр. Варна, 6 VIII. 1920 г.

Съобщава: Е. Балтаджиевъ.

\*

Падналия прѣвъз мѣсецъ юни т. г. упостошителенъ градъ въ землището на с. Кнежа, придруженъ сж силна буря, е причинилъ голѣми поврѣди по всички земледѣлчески посѣви, а най-много на лозята. Градушката е вървѣла на облаци, така щото на една и сжща мѣстность едни лозя сж убити повече, а дручи по-малко. Слѣдъ дъждоветѣ не закѣснѣ да се появи и пероноспората, която се разви усилено, като нападна и гроздето, което 60 — 70% бѣ унищожено. Синия камъкъ бѣ недостатъченъ, тѣй че има лозари едва можаха втори пѣтъ да напрѣскаатъ. Тукъ-тамъ се намираше контрабанда по 25 — 30 лева.

С. Кнежа, (Орѣховско).

Съобщава: И. Ионовъ.

## Разни.

Въ протокола на комисията, която е била назначена отъ Финансовото М-во съ заповѣдъ № 406 отъ 25. V. т. г. за опрѣдѣляне производната и откупна цѣна на фабричния спиртъ, между другото, е казано:

п. 6. „Продажната цѣна на единъ литъръ 95° спиртъ, при 15° С, за сега се опрѣдѣля 60 лева безъ акциза и общинския налогъ, съ право М-ра на финанситѣ да увеличава и намалява тая цѣна съ огледъ на търсенето“.

Отъ даденитѣ пѣкъ мнѣния на комисията въ п. 2 е казано: „за да се запазятъ, отъ една страна, интереситѣ на Държавата и отъ друга — на българското лозарство, което със-

тавлява поминѣкъ на една голѣма частъ отъ народа, комисията изказва миѣние щото спирта, съ който разполага Държавата, да се отпусна за приготвяне на спиртни питиета само слѣдъ като М-вото се убеди, че е невъзможно да се изнесе вѣнъ отъ България. Съ това Държавата нѣма да насърчава алкохолизма и нѣма да става причина да се убива едва зародилото се наше лозарство и овощарство, отъ които тоже могатъ да се очакватъ доходи за фиска“.

\* \* \*

Въ духа на конгресното рѣшение и въ интереса на лозаритѣ и лозарството въ страната, особено тая година, когато реколтата на гроздето е компрометирана, Съюзътъ готви изложение до М-вото на Финанситѣ за измѣнението, по законодателенъ редъ, чл. 1 отъ закона за облагане съ акцизъ вината, като се забрани на винопроизводителитѣ да приготвяватъ, за домашно употрѣбление, така нарѣченитѣ петиотизирани вина, защото подъ тоя прѣтекстъ маса спекуланти сж приготвявали голѣми количества петиоти и съ това освѣнъ че се създава нелоялна конкуренция на чиститѣ вина, но се създава убеждение въ консуматоритѣ, че въ лозарска България нѣмаме чисти вина. Съюзътъ ше иска още да се внесе, по законодателенъ редъ, измѣнение въ закона и по отношение начина за тѣхното движение и количеството вино, което трѣба да се остави за домашно употрѣбяване на всѣки производителъ.

За да бжде Съюза добрѣ аргументиранъ и изчерпателенъ въ своето искане, необходимо е да има по въпроситѣ и Вашето миѣние, поради което съ настоящето си, като ви изпращаме единъ прѣписъ отъ „Закона за облагане съ акцизъ вината“, молиме Ви въ 7 дневенъ срокъ да ни кажете ясно:

1) Какъ мислите да се ограничи приготвянето на петиотизирани вина и какъ да се наложи строгъ и ефикасенъ контролъ;

2) Какъ и кога да става измѣрването на вината и какъ да става тѣхното прѣнасяне и

3) какво количество вино да се остави свободно отъ акцизъ за домашно употрѣбяване на производителя.

За неизлишно считаме да Ви съобщимъ, че се издѣйствуваха извѣстни придобивки за българското лозарство, като акциза на бирата се увеличи отъ 52 ст. на 3.24 лв. за литъръ и за спирта отъ 5 лв. акцизъ на литъръ на 35 лв. съ привилегии за Държавата да го продава по 67 лв. литѣра. Съюзътъ се стрѣми да убеди надлежнитѣ власти щото произведения въ страната спиртъ, който е въ свръзка съ нашето земледѣлско производство, да не се пуска въ вжтрѣшния



пазаръ за приготвяне на спиртни напитки, а да се изнася въ странство, като въ страната остане такова количество, което е потрѣбно за индустриални и медицински цѣли. Въ това направление, съ подкрѣпата на организиранитѣ лозари, Съюзътъ смѣта да успѣе.

Съ поздравъ:

СЪЮЗЪ НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

за Секретарь:

п. Прѣдседателъ:

(п.) И. И. Хранковъ

(п.) Хр. Тишковъ

Понеже тукъ не намѣрихме въпросния законъ отъ 1918 г. нито въ хранилището на цѣноститѣ, нито въ книжарницитѣ за да Ви го приложимъ, молиме Ви да го потърсите и се справите при акцизнитѣ власти, гдѣто сигурно го иматъ. Сжщия законъ е публикуванъ въ Държав. вѣстникъ брой 261 отъ 19.XI. с. г.

Горното изложение бѣ отправено на 29 и 30 VII. т. г. до лозарскитѣ дружества и отдѣлни лозари.

\* \* \*

Въ кн. 6 и 7 (стр. 104) отъ т. г. на сп. „Земледѣлие“ г. Дичевъ като говори за началото, развитието и пр. на българското землед. д-во, между другото бѣлѣжи: „завчера ги видѣхъ да правятъ отдѣленъ съюзъ на българскитѣ лозари. Казахъ имъ: въ Франция това го има, но ние не сме достигнали до този стадиумъ на развитие. Нѣма да възразявамъ на вашата инициатива да правите съюзъ, но азъ мисля да не правите разцѣпление“ и . . .

Понеже изглежда да има или недоразумение, или погрѣшно схващане по въпроса, за освѣтление държимъ да заявимъ слѣдното: прѣди всичко образувания, въ края на априль т. г., Съюзъ на българскитѣ лозаро-винари не е нѣщо ново, а бившето д-во на българскитѣ лозари, а прѣди туй д-во на българскитѣ пепениеристи, което си води началото отъ 1911 г. Съ други думи промѣнена е фирмата на една сжществуваща организация сжщо тѣй, както бившето сп. „Орало“ бѣ прѣименовано на „Земледѣлие“. Отъ казаното е съвършено ясно и ние твърдимъ категорически, че нито при организирането на първото д-во на българскитѣ пепениеристи, нито при послѣдното прѣименоване въ Съюзъ, нито единъ лозаръ не е помислювалъ за нѣкакво разцѣпление. И ние намираме че съ тази си организация лозаритѣ съ нищо никому не прѣчатъ, нито врѣдятъ още повече, като се знае че въ България има много отдѣлни общо земледѣлски д-ва, скотовѣдни, млѣкарски, тютюневи здружавания и пр. Може би съ

Съюза си лозаритѣ сж искали да изтъкнатъ не малкото значение (както мнозина у насъ още погрѣшно мислятъ) на лозарство-винарството ни за стопанско-економическото прѣуспѣване на България.

## Въпроси и отговори.

*Въпросъ. № 4* — На 18 того падна градъ въ лозето ми, а сега се появи „бѣлото гниене“, поради което ви питамъ има ли изучено ефикасно срдѣство противъ него или не? Въ кн. 8—9 на „Лозарски Прѣгледъ“ отъ 1914 г. срдѣщамъ за „бѣлото гниене“, но, до колкото се вижда, до тогава не е било изучено сигурно срдѣство.

с. Стражица (Г. Орѣховско)  
26. VII. 1920 г.

Съ Почит. В. Л. В.

*Отговоръ на въпросъ № 4.* — Досѣжно „бѣлото гниене“ по-ново и по-радикално срдѣство отъ онова, което сте прочели въ цитиранитѣ книжки на „Лозарски Прѣгледъ“, нѣма.

И. И. Х.

*Въпросъ № 5.* — Моля незабавно да ми отговорите съ що мога да запазя „подигнато вино, за да не отиде къмъ развала.

с. Бѣла-Черкова (гърновско)  
27. VII. 1920 г.

Съ поздр. Г. Л. Т-овъ

*Отговоръ на въпросъ № 5.* — „Подигнатото“ вино е слѣдствие на болестъта *налѣгане*, която споредъ г. Pasteur се причинява отъ извънредно тънки нишкообразни ферменти.

Тази болестъ напада червенитѣ и бѣлитѣ вина и особено онѣзи отъ лоши гадини — слабитѣ; появява се и се развива прѣзъ най-голѣмитѣ горещини на лѣтото — при бурни дни и силно атмосферно налѣгане.

Ферментътъ на тази болестъ напада почти изключително недоразложената захаръ въ виното, отъ което пкъкъ слѣдва, както много пжти сме изтъквали, че първоизточникътъ на всички поврѣди и болести на бѣлгарскитѣ вина си води началото отъ лошата ферментация; защото на тази болшинството хора не обрѣщатъ нужното и сериозно внимание.

Най-сигурното срдѣство противъ тази болестъ е пастъризирането — загрѣването на виното въ специаленъ апаратъ, до 55—60° С.

Когато болестъта е въ началото, прѣпоръчва се слѣдното: прѣди всичко болното вино се прѣтака въ чиста и добрѣ насимпурена бѣчва, като сщеврѣменно се прибавя, на 100 литри вино,  $\frac{1}{2}$  — 1 литъръ чистъ *виненъ* спиртъ отъ 85—90°, 10—20 гр. винена киселина и 3—5 гр. танинъ; подиръ туй, ако е нужно, виното се избистря или съ нѣкоя бѣлтѣчна материя, или съ филтриране.

Ако болестъта е напрѣднала — ако виното е добило блудкавъ и даже отврѣтителенъ вкусъ, никакъвъ лѣкъ нѣма; въ такъвъ случай най-разумното е виното да се дистирира за да се получи поне спиртътъ му.

И. И. Х.

## Ф О Н ДЪ

### ЗА ПОДПОМАГАНЕ Сп. „ЛОЗАРСКИ ПРѢГЛЕДЪ“ И СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРО-ВИНАРИ.

Прѣносъ отъ кн. III 11,151 лв.

71. Стефанъ Т. Камбуровъ, отъ гр. Горна-Орѣховица . . .	20 лв.
72. Михаль Паскалевъ . . . „ . . . „ . . .	20 „
73. Стефанъ х. Недевъ . . . „ . . . „ . . .	25 „
74. Анаст. Ю. Коюмджиевъ. „ . . . „ . . .	30 „
75. Лазаръ Ив. Коюмджиевъ „ . . . „ . . .	30 „
76. Юрданъ Поповъ . . . „ . . . „ . . .	10 „
77. Христо Белберовъ . . . „ . . . „ . . .	40 „
78. Анг. Т. Доврамаджиевъ. „ . . . „ . . .	10 „
79. Стефанъ Ставревъ . . . „ . . . „ . . .	20 „
80. Тодоръ Папазовъ. . . . „ . . . „ . . .	10 „
81. Михаилъ Айнаджиевъ . . . „ . . . „ . . .	10 „
82. Илия Касабовъ . . . . „ . . . „ . . .	10 „
83. Иванъ Памукчиевъ . . . . „ . . . „ . . .	10 „
84. Никола Стояновъ. . . . „ . . . „ . . .	10 „
85. Петъръ Коюмджиевъ . . . . „ . . . „ . . .	10 „
86. Михаилъ Давидовъ . . . . „ . . . „ . . .	10 „
87. Георги Петровъ . . . . „ . . . „ . . .	40 „
88. Тодоръ К. Момчиловъ . . . . „ . . . „ . . .	20 „
89. Иванъ Ст. Бѣчваровъ . . . . „ . . . „ . . .	40 „
90. Христо Василевъ. . . . „ . . . „ . . .	10 „
91. Райко Компаневъ. . . . „ . . . „ . . .	15 „
92. Евтимъ Поповъ . . . . „ . . . „ . . .	40 „
93. Милко М. Сираковъ. . . . с. Килифаревъ (Търновско)	10 „
94. Лозарското дружество . . . . гр. Анхиало . . . .	500 „
95. Борисъ Димитровъ . . . . с. Г.-Студена (Свишовско)	30 „

12,131 лв.

Прѣнсь : 12,131 лв.

96.	Найдень Божиновъ . . .	отъ с. Лехчево (Фердинандско)	100 лв.
97.	Никола Генчевъ . . .	„ Мрътвица (Плѣвенско) .	20 „
98.	Димитъръ Радевъ . . .	„ Сопоть (Ловченско). .	10 „
99.	А. Бакаловъ . . .	„ Бѣла-Черква (търн.) .	49 80
100.	Никола Поповъ . . .	„ Блъсничево (Луковитско)	15 лв.
101.	Бѣло Митовъ . . .	„ „ „ „ .	10 „
102.	Цачо Ивановъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
103.	Василъ Савовъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
104.	Нею Стояновъ . . .	„ „ „ „ .	20 „
105.	Иванъ Ц. Узуновъ . . .	„ „ „ „ .	10 „
106.	Вел. Йотовъ . . .	„ „ „ „ .	10 „
107.	Кръстю Вълковъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
108.	Цако Витковъ . . .	„ „ „ „ .	15 „
109.	Витю Ненковъ . . .	„ „ „ „ .	10 „
110.	Неко Тодоровъ . . .	„ Тодоричени „ .	5 „
111.	Сава п. Миховъ . . .	„ Овча-Могила (Свищ.). .	20 „
112.	Влашо Ивановъ . . .	гр. Бѣлоградчикъ . . .	5 „
113.	Петъръ Николовъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
114.	Братя Пиперкови . . .	„ „ „ „ .	5 „
115.	„ Маркови . . .	„ „ „ „ .	5 „
116.	Лазаръ Митковъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
117.	Данаилъ Георгиевъ . . .	„ „ „ „ .	10 „
118.	Братя Савчеви . . .	„ „ „ „ .	10 „
119.	Михаилъ Н. Коласи . . .	„ „ „ „ .	5 „
120.	Ценко Димитровъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
121.	Иванъ Ж. Ковачевъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
122.	Георги Ив. Абаджиевъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
123.	Димитъръ Ж. Пановъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
124.	Коста Илиевъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
125.	Петъръ Гергановъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
126.	Иванъ Поповъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
127.	Георги Димитровъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
128.	Дим. Ив. Симиджиски . . .	„ „ „ „ .	5 „
129.	Никола Еленковъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
130.	Коста Димитровъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
131.	Киро Пановъ, адвокатъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
132.	Дим. Петровъ, у-ль . . .	„ „ „ „ .	5 „
133.	Влашо Лиловъ . . .	„ „ „ „ .	5 „
134.	Коста Христовъ . . .	„ „ „ „ .	5 „

Всичко. . . 12565 80

(Слѣдва).

## ХРОНИКА

IV-та книжка изпращае и на всички абонати, които сж внесли по 12 и въобще по-малко отъ 30 лв. съ послѣдна покана да си доплатятъ; инакъ V-та книжка не ще имъ бжде изпратена.

**Онѳзи**, които връщатъ списание-то, сж длѳжни да върнатъ всичкитѳ книжки, а не само нѳкои отъ тѳхъ. Които не сторятъ туй, ще имъ публикуваме имената.

**Всички**, които сж получили 1 и 2 книжка, но не сж си платили и не желаятъ да си платятъ, се поканватъ да ги върнатъ.

**Редакцията** прави послѣденъ позивъ къмъ всички съзнателни лозари да подкрѳпятъ единственото лозарско-винарско списание въ страната ни. Ние намираме че непростителна грѳшка ще сторятъ тѳ, ако го оставятъ да заглѳхне. Инкъ тѳ ще докажатъ, че не искатъ професионална просвѳта, нѳи модернизирание на лозарство-винарството ни. По този случай изказваме очудването и съжалението си, гдѳто до сега не си платиха поне всичкитѳ дружества, които бѳха на послѣдния лозарски съборъ.

**Агрономическа конференция** бѳ свикана отъ Министерството на Земледѳлието и Държавнитѳ Имоти отъ 28. до 31. VII. т. г. въ София. Бѳха поставени за разглеждане въпроси въ свръзка съ увеличание и подобрене на землдѳлското производство; за положението и бждащето на държавнитѳ лозови и овощни разсадници; за землдѳлскитѳ училища и землдѳлското образование и специално за лозарско-винарско-градинарското училище въ гр. Плѳвень; за положението и подобреннието на свиневѳдството; за застраховката на домашния добитѳкъ, за воднитѳ синдикати, за които говори г. инженеръ Абаджиевъ и пр. и най-послѳ за положението на агронома и подобреннието на послѣдното съобразно службитѳ на другитѳ държавни чиновници и съ огледъ на условията при които работи сжция — агронома. По първитѳ въпроси бѳха изказани раз-

ни мнѳния, а по послѣдния — г. Министра на земледѳлието съ най-силни и прочувствени думи констатира какво дѳйствително до сега, по едни или други причини, на туй министерство изобщо и частно на агрономната служба е гледано съ недостатѳчно внимание и даже прѳнебрѳжително, но за въ бждаше, тѳржественно декларира той, ще употреѳби всичкитѳ си усилия и грижи за поставяне агронома на онуй положение, което той заслужава; защото, добави той, слѣдъ грозната катастрофа, всичкитѳ погледи и всичкитѳ надежди на Бѳлгария сж обрѳнати прѳди всичко къмъ агрономитѳ, които могатъ много да направятъ за повдигането и прѳуспѳването на землдѳлско-стопанското и икономическо положение, а съ туй спасяването на Бѳлгария. И г. министра, като апелира къмъ г. г. агрономитѳ да продължаватъ да бждатъ твѳрди, енергични и будни на поста си за възродяването на злощастната ни страна, тѳржественно имъ обеща, че той ще направи всичко зависяеще и възможно отъ негова страна за да бждатъ правилно и сериозно оцѳвени и достойно възнаградени непосилния имъ трудъ и голѳмитѳ мжки и лишения по службата. Всичко туй е хубаво, но ние се ползуваме отъ случая да изтъкнемъ печалния фактѳ, който констатирахме и въ сегашната конференция — именно отсъствието на агрономитѳ специалисти — лозари и овощари (съ изключение директоритѳ на училищата въ Плѳвень и Кюстендилъ); а по нашето схващане и разбиране тѳ **непрѳменно** трѳбваше да присѳтствуватъ, особено като е прѳдстояло да се разисква по държавнитѳ лозови и овощни разсадници, по землдѳлското образование и специално по лозарско-винарското и градинарското училище въ Плѳвень и пр. Съ други думи съ най-голѳма тѳга подчертаваме пагубното течение поникнало, прѳди нѳколко години, въ нѳкои агрономи, което впоследствие бѳ възприето и въ края на крапщата успѳха да прокаратъ положението: агрономи и техници, безъ да

има сериозни основания и мотиви за подобно дѣление. Туй дѣление, създадено отъ нѣкои агрономи, всѣя грозенъ антагонизъмъ между „тѣй нареченитѣ“ агрономи и специалиститѣ, което положение е крайно вѣрно за общото дѣло; сжщото положение бѣ много добрѣ изтъкнато и отъ г. М. Иванчевъ, подначалникъ при Мин. на Земледѣлието. Ние скърбимъ, гдѣто повечето г. г. агрономи се изказаха много леко и повърхностно относно специалното училище въ Плѣвень; защото то трѣбва да бжде на еднакви начала съ онѣзи въ Русе и Садово.

Прѣдвидъ на горното ние апелираме къмъ Мин. на Земледѣлието да прѣмахне горното дѣление и създадения антагонизъмъ и то въ интереса на общата работа; и туй толкозъ повече като се знае, че и еднитѣ и другитѣ сж еднакво нужудни и полезни за земледѣлското стопанство, еднитѣ и другитѣ трѣбва да бждатъ **организатори**, а ако е нужно специалиститѣ да бждатъ „техници“, то другитѣ агрономи трѣбва още повече да бждатъ такива, защото и тѣ трѣбва да владѣятъ **практическа и техническа** опитностъ, съ която да подкрѣпятъ **онуй, което говорятъ на хората**.

Като изнасяме горното, вѣрваме че изразяваме мислитѣ и желанията на всички тѣй наречени техници, съ срѣдно или по-голъмо образование, които претендиратъ, за да не бждатъ унижавани отъ колежитѣ си, отъ което пъкъ страда работата, да бждатъ наричани агрономи специалисти (лозари, овощари, пчелари и пр.). Туй е толкозъ по-справедливо като се знае, че напоследъкъ се забѣлзва едно по-силно търсене и цѣнене, вѣнъ отъ държавнитѣ служби, на специалиститѣ; сжщо и населението ги търси и цѣни.

**Поканваме и молимъ** г. г. директоритѣ и учителитѣ на срѣднитѣ и нишитѣ земледѣлски училища да запишатъ желающитѣ си възпитаници за сп. „Лозарски прѣглед“, като се надѣваме че тѣ не ще пропуснатъ да имъ изтъкнатъ ползата отъ прочитането му. Прѣдварително имъ благодаримъ.

**Нѣколко** отъ г. г. държавнитѣ агрономи не само че си изплатиха абонамента, но пожелали да прѣпорчатъ

и запишатъ абонати за „Лозарски Прѣглед“, събрали сумитѣ и ги изпратили. Редакцията имъ изказва най-голъма благодарностъ и моли останалитѣ г-да, които биха желали, да сторятъ сжщото.

**Редакцията** благодари много и на онѣзи държавни лозови и овощни разсадници, които си платиха абонамента.

**Редакцията** дѣлжи да благодари особено много на долуозначенитѣ д-ва и г. г. лозари, които сж имали добрината и грижата да запишатъ абонати, да събиратъ сумитѣ и да ни ги изпратятъ. Хвала имъ за подкрѣпата, която правятъ за общото дѣло.

1) Лозарското д-во въ гр. Анхиало, 2) Лозарско-винарското д-во въ гр. Бѣлоградчикъ, 3) Град.-лозарското д-во въ гр. Лѣсковецъ, 4) Василъ П. Петковъ — с. Петърница (плѣвенско), 5) Атанасъ Стояновъ — с. Дълбоки (Ст. загорско), 6) Тончо Г. Шиваровъ — с. Орѣховица (Ст. загорско), 7) Тодоръ Поповъ, учителъ — с. Карансенъ (Свищовско), 8) Николай Стойчевъ — с. Бѣла-Черкова (Търновско), 9) Генчо Прокопиевъ — с. Кортежъ (Н. загорско), 10) Василъ Мутафчиевъ и Петъръ Цѣровъ — с. Градница (Севлиево), 11) Иванъ Г. Армяновъ, държавенъ земл. администраторъ — гр. Карлово, 12) Балю К. Орѣшаровъ — с. Махалата (Плѣвенско), 13) Гини Георгиевъ — гр. Лѣсковецъ, 14) Никола Заревъ — с. Бобошево (Дупнишко), М. Лампаровъ — с. Смѣдово (Прѣславско), прѣдседателъ на д-вото.

**Абонатътъ** ни и спомоществователъ по списанието г. Василъ Мутафчиевъ отъ с. Градница (Севлиево) ни пише и моли да съобщимъ, че въ тѣхния край „Лозарски Прѣглед“ е приетъ съ благодарности и че е възприета идеята за здружаване. Впоследствие той обещава да работи за засилване въ горното направление. Редакцията му благодари.

**Нова лозарско-винарска кооперация „Камъка“** е образувана въ гр. Г. Орѣховица съ записани до сега около 300 дѣла. За Управителенъ съвѣтъ сж избрани: г. г. Д-ръ Дечо Ст. Карагъзовъ, Стефанъ П. Бояджиевъ, Михаилъ Н. Шишковъ, Панайотъ Р. Ра-

хневъ и Тодоръ Вълевъ. Запасни членове: Пенко Николевъ и Евтимъ Поповъ. — Контроленъ съвѣтъ: Моско х. Григоровъ, Иванъ В. Поповъ и Костадинъ Д. Дѣдото. Запасни членове: Димитъръ Ивановъ и Юрданъ Поповъ.

Нѣколко държавни учрѣждения си издѣлжиха абонамента — едни чрѣзъ пошенски записи, а други съ притворени суми въ прѣпоржчени писма; на всички редакцията изказва голѣма благодарност и моли всички останали да направятъ същото, ако желаятъ да улеснятъ редакцията.

До днесъ, 12. VIII, 960 души сж платили абонамента си; редакцията имъ изказва най-голѣма благодарностъ.

Нѣколко отъ лозаритѣ, които на врѣмето благоволиха да подпишатъ протестнитѣ телеграми по въпроса за спирта инициативата за който бѣ взелъ Съюза, имаха доблестята да върнатъ съюзното списание; такива се указаха особено отъ гр. Чирпанъ. Ние осждаме и порицаваме такива хора, които търсятъ да се ползватъ отъ усилията и жертвитѣ на другитѣ, а тѣ се пазятъ да дадатъ поне една стотинка.

Поканватъ се всички онѣзи, които изпращатъ суми по абонамента на списанието, да ги адресиратъ до редакцията, а не до Съюза за да се избѣгнатъ по-голѣмитѣ формалности и повечето работа при получаването имъ.

Лозарско-винарската кооперация „Гроздъ“, въ гр. Провадия, за идущата есенъ има нужда отъ 150,000 облагородени лозички върху подложитѣ: Мурведъръ 1202, Монтикола и Шасла X. берландиери 416. Онѣзи, които разполагатъ съ първокачествени такива, да се отнесатъ за споразумение направо до кооперацията.

Редакцията ни изказва голѣма благодарност на редакциитѣ на ежедневниитѣ „Прѣпорецъ“, „Миръ“, „България“ и „Земледѣлска Правда“, гдѣто пожелали да ни изпращатъ вѣстницитѣ си при все че ние бѣхме изпратили списанието ни и на другитѣ ежедневници.

Прѣзъ м. юли сж паднали градушки на много мѣста изъ страната и нанесли голѣми поврѣди. Тѣй напр. въ землището на гр. Сливенъ загуби 50 хиляди лева; с. Василовци (Ломско) 30 декари напълно поврѣдени съ загуба 20 хиляди лв.; с. Долни-Комарци — поврѣдени 5 хиляди декари съ загуби 900 хиляди лв.; с. с. Рупия, Ганчовецъ и Зая (Орѣховско) поврѣдени 2 хиляди декари съ загуби 200 хиляди лв.; с. Рѣсенъ (Търновско) — 3500 декари, загуби 100 хиляди лв. и с. Мали-Върбовецъ — 500 декари за 50 хиляди лв.

Нѣколко абонати се обадиха и оплакаха, че не получили нѣкоя отъ книжкитѣ. Понеже ние ги прѣдаваме редовно и изправно на пощата, съ писмо отъ 19. VII. т. г. помолихме Главния Директоръ на пошитѣ да има добрината и внуши на подвѣдомственитѣ му учрѣждения и лица да врѣчватъ редовно книжкитѣ на абонатитѣ ни.

За директнитѣ лози. Въ законопроекта за измѣнение закона за лозарството и ошарството е прѣдвидено да се изхвърли забѣлѣжката къмъ чл. 21, съ която се забранява разпространяването и свободното садене на въпроснитѣ лози. Понеже ние винаги сме били категорично противъ тѣзи лози, защото сме схващали и схващаме, че тѣхното садене е било и е гибелно за правилното и успѣшно развитие на лозарството и винарството ни, които и безъ туй далечъ още не сж стабилизирани; понеже на лозарския съборъ м. г. въ гр. Ст.-Загора всички лозари (1—2 се опитаха да защитятъ директнитѣ лози, но впоследствие и тѣ се разубѣдиха) бѣха единодушни да признаятъ и възприематъ запрѣщаването на сжщитѣ лози и туй толкозъ повече, като се имаше прѣдъ очи плодѣтъ отъ послѣднитѣ, — прѣдъ видъ на горното намъ е чудно и абсолютно необяснимо защо и кой е възприелъ мисълта за изхвърлянето на цитираната забѣлѣжка отъ закона? Мотивѣтъ на нѣкои ржководни лица, че хората трѣбвало да бждатъ свободни да си садятъ каквито шатѣ лози, е съвършено не само несериозенъ, защото не почива на нищо здраво и основателно, но е и опасенъ съ грознитѣ си послѣдници за лозар-

ство-винарството ни, като народни поминъци. Другия мотивъ поддържа отъ нѣкои агрономи — че хората трѣбвало да бждатъ оставени сами да си чупятъ главитѣ съ директнитѣ лози, е тоже напълно несериозенъ и неиздържа никаква критика. Нѣщо повече и ние намираме, че двѣтѣ положения въ законопроекта сж несъвмѣстими — отъ една страна се прѣдвиздатъ голѣми премии за новитѣ насаждения отъ маточници и облагогородени лози, а отъ друга — се изхвърля въпросната заблѣлка отъ закона.

Слѣдъ горѣказаното ние апелираме къмъ г-на Министра на Земледѣлието и къмъ всички отъ които зависи успѣха и правилния развой на лозарство-винарството ни што не само да не допусчатъ свободното садене на мизернитѣ директни лози, но тѣзи послѣднитѣ да бждатъ безпощадно прѣслѣдвани до като лозарската наука и практика не намѣрятъ „търсенин“ идеаленъ директенъ сортъ лоза. А на истинскитѣ лозари си позволяваме да прѣпоръчяме да внимаватъ за интереситѣ си и за онѣзи на българското лозарство.

Отъ градоветѣ Г.-Орѣховица и Лѣсковецъ нѣкои отъ лозаритѣ изказаха желание прѣдъ Съюза да направи постѣпки да имъ се отпусне захаръ за подсилване на мѣстѣта по гроздоберъ. Понеже е възможно мнзина, които биха получили захаръ, да я употребятъ не за подсилване а за приготвяне петию; понеже за послѣдното се взе рѣшение въ послѣдния лозарски съборъ да бжде окончателно прѣмахнато — забранено, намираме за излишно не, ами вредно за лозарство-винарството ни да се иска захаръ; вмѣсто такава за подсилване тамъ, гдѣто би се явила нужда, ние прѣпоръчваме на всички да прибѣгватъ до способътъ чрѣзъ згжстяване на частъ отъ гроздовата мѣстъ, за който ше прочетатъ въ настоящата книжка — въ статията на г. Разсукановъ.

Напослѣдъкъ се прѣскаатъ слухове, че, поради неблагоприятната тазгодишна реколта на лозята въ страната ни, нѣкои „добри“ българни и „благожелатели“ на лозарство-винарството ни тъкмѣли да внесатъ чужди вина. Лозари и истински винари, бждете на шрекъ и хубаво внимавайте за да не се допуснатъ подобни пагубни здѣлки, които биха поразили лозята ви.

Къмъ специалиститѣ лозари и винари. Умоляватъ се всички специалисти лозари и винари да съобщатъ въ редакцията на сп. „Лозарски Пръгледъ“ адреситѣ си, кое специално училище сж свършили и на каква работа се намиратъ сега. За специалисти лозари и винари се смѣтатъ: 1) свършилитѣ срѣдно или по-голѣмо лозарско-винарско училище въ България или чужбина; 2) свършилитѣ общо земеделѣлско училище и въ послѣдствие прѣдали се на тия двѣ специалности.

Поради многото магериялъ, IV-та книжка излѣзе въ 2½ коли.

Лозаритѣ да обърнатъ внимание на изложеното, въ тази книжка, отъ г. Кр. Тополски по въпроса за директнитѣ лози.

Въ послѣдния моментъ получихме съобщение за новообразуваното кооперативно лозарско-винарско д-во „Гроздъ“ въ гр. Ямболъ. Дружеството записва членски дѣлове и ше бжде членъ на Съюза ни. То внесе и 1020 лева за 34 абонати на „Лозарски Пръгледъ“. Редакцията и Съюзътъ му благодарятъ сърдечно за стореното отъ него за доброто на мѣстното и общото лозарско-винарско дѣло и му пожелаватъ успѣшно и дългогодишно развитие.

За управителенъ съвѣтъ сж иза за контроленъ — г. г. Иванъ Н. Ст. Карпановъ, Др. Г. Коруджиевъ, Пан. А. Ковачевъ и Никола Ламбовъ, а за контроленъ — г. г. Иванъ М. Поповъ, Георги Клечковъ и Колю Германовъ.