



МЕСЕЧНО  
СПИСАНИЕ

ОРГАН  
НА  
СЪЮЗ НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

Редактор: И. И. Хранков.





## С Ж Д Ж Р Ж А Н И Е .

1. Белчо Ив. Белчев. — Виното е храна . . . . .	197
2. И. И. Хранков. — Пак за пероноспората . . . . .	204
3. Хр. Тишков. — Българската земедел. банка и синия камък . . . . .	206
4. Н. Дечев. — Развоја на новото ни лозарство . . . . .	208
5. И. И. Хранков. — Ослабените лозя (измржнати) и пероноспората . . . . .	210
6. Ив. Хр. Найденов. — Работите през летото в укоренилишето . . . . .	212
7. И. И. Хранков. — За индустриалното използване на спирта . . . . .	215
8. Н. Дечев. — Почистване на бжвите . . . . .	218
9. И. И. Хранков. — Мотиви . . . . .	220
10. И. И. Хранков. — Едно пжтуване . . . . .	223
12. Сведения за лозята и други . . . . .	232
14. Разни . . . . .	236
13. Вжпроси и отговори . . . . .	239
15. Хроника . . . . .	241

ОТ ФАБРИКАТА РУД. САК.

## ПЛУГОВЕ ЛОЗАРСКИ

за 1 кон с 1 колело и с приспособления за преврщане в плевачи, окопвачи и заривачи. Специални ОКОПАВАЧИ система „Планет“

### Плугове за риголване

и всички земеделски и лозарски орждия и машини има в складовете си и доставя

Е Г И С Българско Акционерно Дружество  
София, ул. Клементина 4.

*Г-ца Райна Василева*

*учителка*

и

*Г-н Ив. Хр. Найденов*

*секретар на Кооперативното лозарско Д-во Ламид в с. Змеєво (Ст.-Загорско)*

згодени на 25. VII. т. г. с. Енина.

с. Енина (Казанлъшко)

с. Змеєво (Ст.-Загорско)

ОБЩИНСКИ СЪВЕТ — КАЗАНЛЪЖКО ОУЛ. „СВ. СТЕФАН“ — ЕНИНА



## ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишенъ абонаментъ 40 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

Статии отъ „Лозарски Прѣгледъ“ може да бждатъ прѣпечатвани само съ разрѣшение отъ редакцията му.

Редакторъ: И. И. Хранковъ.

---

БЪЛЧО ИВ. БЪЛЧЕВЪ.

### Виното е храна.

Изъ рапорта четень на международния конгресъ по приложна химия въ Лондонъ 1909 год. отъ L. Roos, директоръ на винарския изпитателень институтъ въ департамента „Négaull“ (Франция)].

Великиятъ ученъ Пастьоръ е писалъ: „Научнитѣ изслѣдвания на живота неволно ме навеждатъ на убѣждението, че въковнитѣ употрѣбления на нѣкои нѣща иматъ кои повече, кои по-малко извоювано право на сжществуване“.

„Имайки прѣдъ очи авторитетнитѣ миѣния на хора съ всесвѣтска извѣстность, азъ се отказвамъ да помисля дори, че едно питие така славено въ въковетѣ, не заслужава въ дѣйствителность спечеленото добро име“ — е казалъ L. Roos.

При това, обаче, виното е било и е още прѣдметъ на печатна и словесна война отъ страна на въздържателни и антиалкохолни дружества.

Безъ съмнѣние борбата на въздържателнитѣ дружества противъ алкохола е много почтена; но когато тази борба се отправя и противъ виното и въобще противъ напитки отъ ферментирали течности, то тя става неефикасна, съ отрицателни резултати дори, защото се изплъзва вече отъ основния смисълъ на своето сжществуване — борба противъ алкохолизма.



Никой не може да оспори ползата отъ борбата противъ *злоупотрѣблението съ спирта*, и даже противъ злоупотрѣблението съ ферментирани напитки. Но ако злоупотрѣблението съ тѣхното прѣкалено пиене трѣбва да се бичува, умереното употрѣбление на напитки отъ ферментирани течности, трѣбва, напротивъ, да се прѣпоръчва отъ двойна гледна точка на хигиената и приятността.

Нека се знае, че алкохолизма съ своитѣ страшни спжтници отъ клинически симптоми не е роденъ въ винопроизводни страни. Напротивъ, ако се прослѣди какъ се е той разпространявалъ, статистиката много релефно ни подчертава че именно въ винопроизводителни райони алкохолизма е направила най-слаби разрушения.

При това, обаче, да не се сжди по общото количество погълнатъ алкохолъ за степента на разрушенията, които би причинилъ алкохонизма, защото глобалното (общото) количество алкохолъ, включая и алкохола отъ виното, достига въ винопроизводителни страни цифри непознати дори въ най-опустошенитѣ отъ алкохолизма области.

Така напр. въ Франция казва Roos, въ департамента „Hérault“, най-винопроизводната страна въ свѣта, срѣдната консумация на вино — на глава и за година, не е по-малко отъ 500 литри. Като се смѣтне 8% алкохолна сила за вината съ широка консумация, това прави 40 литри чистъ алкохолъ на глава и за година, само отъ вино, а 45 литри заедно съ другитѣ спиртни питиета (споредъ официалнитѣ данни). Каква грамадна разлика, ако съпоставимъ до горното количество цифрата 15 до 18 литри, които статистикитѣ даватъ за Нормандия, най-силно разрушената отъ алкохолизма областъ!... Департамента „Hérault“ трѣбваше да бжде една областъ на универсална лудостъ и на най-интензивна криминалностъ! Тъкмо противното ни сочи самата дѣйствителностъ — алкохолицитѣ тамъ сж несравнено по-малко отъ другадѣ.

Трѣбва, прочие, да се прави голѣма разлика между алкохола на напитки получени чрѣзъ дистиляция и алкохола на ферментирани питиета: това сж двѣ съвършено различни форми на едно и сжщо количество консумиранъ алкохолъ.

Първата форма — това сж всички фабрични напитки получени чрѣзъ дистиляция или смѣшения на индустриални



спиртове, гдѣто алкохола се поднася на консуматора винаги почти въ концентрирано състояние (силень градусъ).

Втората форма—това сж всички питиета получени чрѣзъ естествена спиртна ферментация на чисти хранителни течности. При тази форма алкохола се поднася на консуматора винаги въ разрежено състояние.

Хранителната стойность на алкохола е била дълго врѣме оспорвана.

*L. Roos* въ сътрудничество съ *Докторъ Hédou* прѣдприематъ систематически опитъ съ едно голѣмо куче, тежко 22 килограма и половина, на което хранителния режимъ е билъ съвсѣмъ постояненъ, понеже вѣнъ отъ хлѣба му е давано винаги тождествени храни — чистъ казеинъ, свинска масъ, захаръ и пр. Опитътъ се е ржководилъ така, че хранителния режимъ на кучето е смѣняванъ на седмица, а именно — извѣстно количество захаръ е замѣстяно въ хранителната дажба съ съотвѣтното изодинамическо количество алкохолъ. Това количество алкохолъ се е движело въ рамкитѣ на 1 гр. алкохолъ на день и за килограмъ живо тегло. При това алкохола е даванъ не на веднажъ, а на два и три пѣти прѣзъ дня.

*Периодитѣ съ и безъ алкохолъ сж смѣнявани прочие седмично и въ продѣлжение на повече отъ една година винаги едни и сжици резултати сж наблюдавани, т. е. че рандемана въ работа и теглото на животното не сж били ни най-малко измѣнени.*

Кучето, съ което *Roos* и *Докторъ Hédou* сж демонстрирали прѣзъ послѣднитѣ три мѣсеци, е извършвало на всѣкидневень опитъ работа отъ 28 килограмометра въ едно колело.

Наистина, както посочватъ *Roos* и *Д-ръ Hédou*, опрѣдѣленото дневно количество алкохолъ трѣбва да се дава на два и три пѣти, за да бжде лесно асимилиранъ отъ организма.

Експериментатора *Chauveau*, който е правилъ сжщия опитъ, е слагалъ алкохола въ хранителната дажба на пробното куче на веднажъ. И наистина, той констатиралъ, че има едно намаление въ работния рандеманъ. Но това намаление се дължало на обстоятелството, че вслѣдствие увеличената



доза алкохолъ, кучето е било въ нетрезвено състояние — както самъ Chauveau е констатиралъ:

„Удивителнитѣ опити на американцитѣ Atwater и Benedict въ Съединенитѣ Щати, започнати и извършени съ една авторитетностъ, която заслужава най-високата почитъ — идатъ блѣскаво да потвърдятъ, — казва Roos, — че алкохолътъ е истинска храна съ сжщата сила, както захарътъ и другитѣ въглехидрати“.

Най-послѣ авторитетното перо на Duclaux, — знаменития французски ученъ, който съ жаръ продължи трудовете на Пастъора, окончателно убѣди всички независими умове въ физиологическата роля на алкохола.

Той е храна, която както всички храни, е въ състояние да прѣдизвика сериозни органически растройства, ако се консумира въ голѣми количества.

Всички употребими храни въ това отношение сж еднакви: всички могатъ да докаратъ физиологически пороци, ако редовноконсумиранитѣ количества сж прѣувеличени.

И много основателно Roos казва: „ако алкохола не съществувахе, онзи който би го открилъ, щѣше да направи една безгранична услуга на човѣчеството“.

Това като казва L. Roos, далечъ е той отъ мисълта да се яви въ защита на концентриранитѣ (силни на спиртъ) фабрични спиртни питиета, а още по-малко въ защита на тѣзи напитки, натѣпкани съ всевъзможни врѣдни за здравето есенции, консумацията на които, за голѣмо нещастие, е тѣй разпространена.

Всѣкидневната консумация на силни спиртове и въобще на фабрични прѣпарати, които съдържатъ въ разтворъ разни материи (есенции, бои и пр.), които не могатъ да бждатъ асимилирани отъ човѣшкия организъмъ, по чисто физиологически и химически причини упражнява едно отъ най-пагубнитѣ влияния върху всѣки индивидъ, а чрѣзъ разпространението имъ върху цѣлото общество. И наистина самъ Roos заявява:

„Азъ се присъединявамъ къмъ противоалкохолнитѣ дружества, за да се води борба противъ злоупотрѣблението съ силнитѣ на спиртъ фабрични напитки, но рѣзко се отдѣля отъ тѣхъ, когато ще се засѣгне консумацията на добилитѣ домашно употребление ферментирани питиета. Да се



забранятъ тѣзи питиета, ще рече да се лишатъ скромнитѣ, които изнемогватъ отъ непосиленъ трудъ, които страдатъ въ живота — отъ едно благотворно облекчение; а надъ всичко отгорѣ ще рече да не се познава истината, която науката ни дава въ пълно безпристрастие — добилитѣ широко употребление ферментирали напитки — специално виното, трѣбва да бждатъ смѣтани като общо употребими хранителни продукти и хигиенични питиета.

Виното, на което се е отдавало дѣйствителна стойность, е често пжти упрѣквано че е скжпа храна.

Цѣната на една храна, обаче, не съотвѣтствува никога съ неговата хранителна стойность. Напр. казва Roos:

„Нѣма никаква разлика между хранителната сила на ястие сътворено съ свински черенъ дробъ и платено 3 лева килограма и ястие приготвено съ черенъ дробъ отъ патица плащано 15 лева килограма. Прочее цѣната на една храна трѣбва да се счита като единъ второстепенъ факторъ на изборъ, както кесията на купувача позволява“.

Но когато ще имаме прѣдъ видъ виното, нека не се забравя че днесъ всесвѣтското производство е засилено и продажната цѣна на обикновенитѣ вина, особено за винопроизводнитѣ области, е сравнително умѣрена. Въ Франция за 1909 год. единъ литъръ вино съ 9° спиртъ и 26 грама срѣдно екстрактивно вещество се е намирало на цѣна 25 стотинки.

За да изгъкне по-релефно неоснователността и на тоя упрѣкъ — че виното е скжпа храна, Roos прави сравнение съ други хранителни продукти, за да се види ясно на каква цѣна излиза *хранителната единица*.

Така напр. вино съ 9° алкохолъ, платено 25 лв. стотѣхъ литри, ще ни даде на литъръ: 72 грама алкохолъ, срѣдно 6 гр. глицеринъ, 5 гр. органически соли; 1 гр. изпаряеми киселини, 14 гр. грама желатинени материи, бѣлтѣчни вещества, захаръ, танинови вещества и др.

Прочие, като се приложатъ на различнитѣ тѣзи цифри калоритѣ топлина, които развива единъ грамъ, а именно: за алкохола — 7 калории и 4 калории за другитѣ вещества, ще получимъ слѣдната обща цифра за единъ литъръ вино



Алкохолъ . . . . .	$72 \times 7 = 504$
Екстративни вещества. . .	$26 \times 4 = 105$

всичко 608 калории.

Ясно е, прочие, че 1 л. вино може да достави 608 калории топлина, т. е. около една пета отъ калориитѣ необходими за приличното поддържане на единъ човѣкъ, който се отдава на умѣрена физическа работа.

И ако всичкитѣ хранителни продукти бѣха смѣтани на еднаква покупна цѣна съ виното, то дневната дажба, за поддържане на единъ човѣкъ, щѣше да възлиза на 1 лв. 25 ст. (разбира се за 1909 год.)

Ясно е прочие, че нѣма нищо особно прѣкалено, цѣната на *1000-та калории вино възлиза на 0 лв. 41 ст.*

Паралелно съ виното Roos взима други продукти употребявани като питие при храненето.

*Чай* напр. Чаятъ, попаренъ съ вода, както обикновенно се приготвява, остава въ нея 20% отъ теглото си, растворими материи. Понеже чаятъ не съдържа ниго мазнота, нито алкохолъ, за него трѣбва да се приложи обикновенната горителна топлина на другитѣ хранителни вещества, а именно 4 калории за всѣки грамъ. Единъ килограмъ чай ще остави прочие 200 грама хранителни материи, които сж въ състояние да произведатъ 800 калории. При една срѣдна цѣна отъ 4 лв. килограма чай, цѣната на *1000 калории чай* ще струва 5 лева, т. е. повече отъ *12 пѣти цѣната на 1000 калории вино.*

Сжщото заключение изважда Roos, като прави смѣтка на кафето, което тѣй универсално се консумира.

Наистина взетитѣ за сравнение питиета — чай и кафе — сж приятни напитки, които не обрѣмняватъ много бюджета на прѣхраната. Но хранителнитѣ материи, които въпроснитѣ питиета не доставятъ, трѣбва да се търсятъ другадѣ.

По този поводъ Roos цитира наблюденията на Liebig: „Въ врѣмето, когато се основаха въздържателни дружества въ Англия и въ Германия, много хора, които бѣха замѣнили съ пари виното и бирата, които даваха на слугитѣ си, сж заблѣзали, че консумацията на хлѣбъ и други хранителни продукти се увеличила до такава значителна степенъ, че въ дѣй-



ствителностъ виното е било платено два пѣти: веднажъ въ пари и втори пѣтъ въ допълнителна и хранителна дажба.

За да не бжде упрѣкнатъ, че чая и кафето сж изключителни питейни хранителни продукти, Roos продължава сравнителенитѣ изчисления и съ други хранителни продукти — млѣкото, плодоветѣ и др.

Единъ литъръ кравешко млѣко съдържа срѣдно 130 гр. екстрактивни (постоянни) елементи, които се прѣдставляватъ отъ 40 гр. масло, което произвежда 9 калории на грамъ и 90 грама други вещества, които произвеждатъ 4 калории на грамъ.

$$40 \times 9 = 360$$

$$90 \times 4 = 360$$

Всичко 720 калории.

Ако се вземе срѣдната цѣна на литъръ млѣко 30 ст. (за 1909 г.), която е много по-висока въ граדותѣ — това ни дава *1000-та калории млѣко* 0.41 лв., т. е. почти еднакво съ *1000-та калории вино*.

Като се вземе прѣдъ видъ, обаче, положителния фактъ, казва Roos, че въ повечето случаи продавачитѣ на млѣко вършатъ всевъзможни фалшификации — вземане маслото на млѣкото, прибавяне вода и пр. пр. — то хранителната сила на млѣкото е намалена и *1000-та калории млѣко* струватъ минимумъ 0.44—0.50 \*). При това млѣкото е хранително питие съ универсално домашно употребление.

*Плодоветъ.* Прѣснитѣ плодове, които за градскитѣ консултатори достигатъ винаги на цѣна по-висока, най-малко 30 стотинки килограмъ (за 1909 год.) ни даватъ *1000-та калории на цѣна*, която не е по-ниска отъ тази на *1000 калории вино*.

Бирата. За обикновенната бира съ 5% алкохолъ и 7% екстрактивни вещества, като вземаме една срѣдна цѣна отъ 25 стотинки на литъръ (1909 г.) — *1000-та калории* се плащатъ 0.44, т. е. малко по-скѣпо отъ виното.

(Слѣдва).

\*) Въ България тази разлика ще бжде много по-голѣма, защото, прификтивния санитаренъ контролъ, чистото млѣко е голѣма рѣдкостъ.



И. И. ХРАНКОВЪ.

## Пакъ за пероноспората.

Отъ съобщенията и свѣдѣнията на ежедневнитѣ вѣстници и отъ личнитѣ разкази на лозари отъ разни центрове се разбира, че и тази година изглежда да не е благоприятна за лозаритѣ. Именно освѣнъ опустошителната градушка, паднала вече на нѣколко мѣста, поройнитѣ, а нѣкждѣ потопни, дъждове прѣдставятъ, заедно съ подходяща топлина, много удобна почва за явяването и развитието на пероноспората (маната).

Макаръ че въ кн. 4—5 на „Лозарски Прѣгледъ“ ние припомниме нѣкои обстоятелства и данни за тази грозна лозова болестъ, намираме за неизлишно да кажемъ още нѣщо по сжщата. Къмъ послѣдното ни принуждаватъ и нѣкои почти нови данни отъ г. професора Ravaz\*). Именно той споменава, че е писано и говорено тѣй често да се прѣскаатъ специално чепкитѣ (гроздето), щото изглежда утекчително да се връща човѣкъ по този въпросъ. Въпрѣки туй, обаче, *трѣбва да си вътълпимъ мисълта въ главата—цвѣтната рѣса може да бжде нападната направо отъ болестъта, безъ непременно и прѣдварително листата да сж заразени.* Когато атаката е твърдѣ ранна, повърхността на цвѣтнитѣ зърна е почти идентична съ тази на листата и понеже тя има „стомати“ (микроскопически дупчици, прѣзъ които се вмѣкватъ болестнитѣ микроби), не е ясно защо тѣ не биха били заразявани. Даже по него врѣме (сезонъ) листата, на които горната повърхность е съ чувствително малко стомати, сж по-малко заразими отъ рѣситѣ. За да могатъ болестнитѣ сѣменца да проникнатъ отдолу на листата, трѣбва силенъ дъждъ който, съ размърдането на листата, размѣства послѣднитѣ и впоследствие става оттичане на воднитѣ капки отъ горната повърхность по долната. Огъ роса и мъгла, които не се произвеждатъ освѣнъ въ тихо врѣме, минаването на водата отъ горната върху долната страна е невъзможно; и ето защо, противно на онуй, което се върва, *изобщо росата и мъглитъ сж безвръдни.* Рѣситѣ, обаче, които не прикриватъ своитѣ стомати, напротивъ излагатъ ги на ро-

\*) „Progrès agricole et viticole“ № 23, 5. VI. т. г.



сата и мъглата, сж, слѣдователно, по-изложени на болестъта — поне прѣзъ казания периодъ. Ето защо се прѣпоръчва първото прѣскане на рѣситѣ да стане щомъ почнатъ да бждатъ открити отъ листата, които ги заобикалѣха и покриваха. Това първо прѣскане е *основно* — главно, и то се прилага било че врѣмето е влажно или сухо.

Когато листата наедрѣятъ, тѣ покриватъ по добрѣ рѣситѣ и ги прѣдпазватъ отъ росата. Ако отъ друга страна листата сж прѣскани съ меденъ разтворъ, водата, която се оттича отъ горната имъ повърхность, бидейки отровна (мѣдна), прѣдпазва рѣситѣ отъ болестъта. Въ заключение когато само рѣситѣ сж нападнати, което е възможно, то показва какво заразяването вѣроятно е станало посрѣдствомъ роса или мъгла. Посрѣдствомъ дъждоветѣ рѣситѣ и листата биватъ нападани једноврѣменно, ако послѣднитѣ не сж прѣскани.

Има другъ моментъ, когато рѣситѣ могатъ да бждатъ нападнати било направо, било съвмѣстно съ листата — това е слѣдъ прѣцвѣтяването, когато, бидейки леки и изправени на горѣ, сж на открито поради разпереностъта на филизитѣ; туй се случва особено при разперени сортове и на които лѣтораститѣ не сж привързани о колове или телове. Ако едно прѣскане е нужно, то трѣбва да се извърши специално върху гроздето.

Г-нъ Ravaz подчертава сжщо доброто дѣйствиe противъ пероноспората на мѣднитѣ прахове. Той припомва какво съ тѣхъ сж запазвани, въ добро положение, лозя въпрѣки много и буйни пероноспорни атаки. Тѣ — мѣднитѣ прахове, сж по прилѣпчиви отколкото се вѣрва и толкозъ повече, колкото сж по-ситни. Обикновенно съ тѣхъ се прѣска слѣдъ прѣскане съ разтворъ, съ които послѣдния се допѣлва. Би било за прѣдпочитане прѣсканията съ прахове да се вършатъ между онѣзи съ разтворъ и особено по врѣме на цвѣтенето, ако сезонътъ е дъждовенъ; по този начинъ количеството на новитѣ непрѣскани листа е намалено на половина. Прѣзъ сухъ сезонъ прѣскането съ прахове е необходимо.

Количеството на прѣсканията на едно лозе не сж постоянни и неизмѣнни. Винаги, обаче, ще има едно първо и ранно прѣскане, което има за цѣль да прѣдпази гроздето и листата отъ първата атака, която не може да бжде прѣдвидена, защото



дъждътъ, който трѣбва да я прѣдизвика, сжщо не може да бжде прѣдвиденъ. За второто прѣскане може да се чака до първата атака, която изпърво се явява винаги въ своитѣ пунктове, които трѣбва да се знаятъ отъ лозаря; и когато се знае че тя е на пжтъ, трѣбва да се прѣска по начинъ щото лозитѣ да сж покрити съ мѣденъ разтворъ въ момента, когато ще се яви заразата, която, както е извѣстно, се извършва 7—8 дни слѣдъ атаката. Заразата е източникъ на множество болестни спори (сѣменца), слѣдователно тя създава неизбѣжна опасностъ, която е чувствително намалена отъ едно прѣскане, което я прѣдшествува колкото е възможно по отблизо; сжщото важи за слѣдующитѣ прѣскания. Тѣ могатъ да бждатъ приближени или отдалечени съобразно условията, т. е. съобразно вървежа на болестята, която може да е извѣстна прѣдварително 7—8 дни. По нѣкога количеството на прѣсканията може да се намали чувствително и то винаги като се слѣди внимателно вървежа на болестята; обаче човѣкъ трѣбва и да е готовъ да извърши едно въ 7 дни, понеже атакитѣ се приповтарятъ въ интервалъ отъ толкова дни. Последното прѣскане се върши, когато растенето на лозата е прѣкратено.

Съобразно горѣизложеното може да се води защитата и борбата съ пероноспората, ако се иска, когато е възможно, да се направи економия и отъ синъ камъкъ, и отъ ржчна работа.

---

## Българската земледѣл. банка и синия камъкъ.

---

Българската земледѣлска банка, която има изключителния вносъ на синъ камъкъ отъ странство, съобщава съ обявление отъ 23 май т. год., че ще достави, по доброволно съгласие, 250,000 кгр. синъ камъкъ, който трѣбвало да бжде въ Варна и Бургасъ 25 дни слѣдъ утвърждаването на търга, а офертитѣ да се подаватъ до 2 юни т. г.

Късиятъ срокъ, въ който се искатъ офертитѣ и доставката, ни дава основание да вѣрваме, че доставения тая пролѣтъ отъ сжщата банка синъ камъкъ не ще бжде достатъченъ, за да задоволи нуждитѣ на българскитѣ лозари и



затова се бърза съ нова доставка, за да се обезпечатъ лозаратъ и за третото прѣскане.

Какви сж били прѣсмѣтанята на банката, когато е дала първата поръчка, ние не знаемъ, но фактъ е, че се чувствува голѣма нужда отъ синь камъкъ, и, ако трѣбва да се вини нѣкой за това, то е Б. З. Б., защото тя, имайки монопола въ ржцѣтъ си, трѣбваше отъ прѣдвидливостъ, за всѣки случай, да достави една по-голѣма партида, отколкото бѣха исканията на клоноветъ ѝ, или пъкъ да дадѣше съгласието си, щото и други кооперативни централи да доставятъ такъвъ за нуждитъ на своитъ членове, а не да отблѣскватъ такива искания.

Съ това щѣха да се избѣгнатъ бързитъ доставки съ къси срокове, а отъ това и българскиятъ лозаръ щѣше да бжде спокоенъ, че ще запази отъ рискъ цѣлогодишния си трудъ.

Късниятъ срокъ, въ който искатъ офертитъ и доставката, нѣроятнo ще отнеме възможността на нѣкои голѣми фирми въ странство, търгуващи съ синь камъкъ, да взематъ участие въ търга, а съ това Б. З. Б., намираща се прѣдъ голѣмата нужда за синь камъкъ, ще бжде принудена да приеме високитъ цѣни на конкурентитъ, които безспорно нѣма да паднатъ другиму, освѣнъ на гърба на българския лозаръ.

Миналата година Б. З. Б., разбира се неумишлено, пакъ закъснѣ съ доставката и отъ това на много мѣста лозаритъ пострадаха.

Тия случаи сж достатъчни да убѣдятъ г-на Министра на земледѣлието, а и другитъ господа министри, които тоже сж лозари, че Б. З. Б. не ще може сама за въ бждаще да задоволява нуждитъ на българскитъ лизари.

При това положение интереситъ на родното ни лозарство, а съ това и на държавата, налагатъ да се взематъ о врѣме мѣрки, или да се отнеме монополното право на Б. З. Б., като синия камъкъ стане прѣдметъ на свободна търговия и за избѣгване спекули сжщата се натовари да върши доставки съ цѣлъ да регулира цѣнитъ на пазаря, или пъкъ, ако се смѣта, че интереситъ на сжщата банка налагатъ и за въ бждаше тя да прави доставки, за да черпи за себе си, макаръ и малки печалби, то въ такъвъ случай се налага да се позволи и на признатитъ вече, отъ самата банка, кооперативни



централи (Общия съюзъ на бълг. земл. кооперации, Земледѣл. кооперативна банка — синдикална централа, Българското земледѣлско дружество и Съюза на бълг. лозари) да вършатъ и тѣ доставки за нѣждитѣ на своитѣ членове, било съвмѣстно съ самата Б. З. Б., или всѣка отдѣлно.

Така разрѣшенъ на врѣме въпроса, ние мислимъ, че най-добрѣ ще се услуги на българския лозаръ, а съ това ще се запази и доброто име на Българската Земледѣлска Банка, която безъ да желаше, създаде съ своитѣ късни доставки незадоволство въ срѣдата на лозаритѣ.

Хр. Тишковъ.

Н. ДЕЧЕВ.

## Развоя на новото ни лозарство.

Възобновяването на пропадналите ни от филоксерата лозя е започнало през 1896 год. За пръв път в България сж внесени американски пръчки през 1893 г. Те са били употребени изключително за сжздаване на лозови разсадници в страната. През 1894 год. са били внесени не само резници, но и вкоренени необлагородени и облагородени лози от Франция. Последните са били употребени за сжздаване на опитни лозя кжм тези разсадници и земеделски училища. До преди 10—15 години ежегодно са се внасяли в страната резници, а некоя година и облагородени лози с цел за тжрговия. Внасяни са били всевъзможни сортове, които не всички са намерили подходящи условия у нас. Грешките започнаха да следват една след друга. Нашите опитни изпитателни институ кжсно казаха своето проучване на бжлгарският лозар. Зедно с последните, неопитните лозари сжщо правеха опити, щеханещеха. Те понесоха грамадни загуби. В Видинско, Ломско, Вратченско отчасти и Плевенско се изкорениха цели нови лозя по четири главни причини, а те беха: 1) неотговорящите сортове подложки на почвите — адаптацията; 2) недоброкачественността на някои сортове; 3) по не проучена афиния и 4) по не добра обработка отчасти.

Некои от горните причини като: адаптацията и обработката на лозята, сега за сега, може да се каже се проучиха



донекжде и грешки по малко се правят. Това, обаче, не трябва да окуражава бжлгарския лозар и стои безинтересно кжм новостите в областта на лозарството. Афиницията у нас е не проучена. Всекой у нас работи безпланно, или с вжрзани очи, както казват някои. Защо се поставя този или онзи сорт калем, на тази или онази подложка, сметка не се джржи, а и вжпрос не си сжздаваме. Кой сорт калем с кой сорт подложка има най-добро сродство, най-добжр процент на прехващане, на вирение отлично като лоза джлги години, какжв процент има на плодородие и захарност и другите сжставни части на плода и впоследствие в виното и пр. пр. . . .

Никой от изброените тжй интересни и важни вжпроси в новото ни лозарство не сж основно проучени. Нашите изпитателни институти още не са излезли с проучени и изследвани данни пред бжлгарският лозар и му кажат: това ще облагодоряваш с това, по тези и тези добри страни.

Хибридизацията е в свржзка с афиницията, с доброкачествеността на плода и трайността на лозата. У нас като че на мода е излезло от Монтиколата да се не отделяме. Казва бжлгарският лозар „дай ми ти монтикола“, макар че почвата му да подхожда и за друг сорт подложка, много по плодородна и с по добра афиниция с дадения сорт калем. Че сорта Монтикола, като подложка, е не всекога добра и отговоряща за всички почви, местности и климат е установено\*). Като самостоятелна лоза за майка тя кжсно през есента вегетира. Сжщо е и като подложка. По тая причина получения плод от лозя вжрху тази подложка не може да получи онзи процент захар, както от който и да било друг сорт. Освен това капризността ѳ по отношение прецжфтяване и заджржане плода е голема. Всичко това е забелезано от обикновения лозар, но вжпреки това сжщия не се отделя от казания сорт подложка, по едничката причина, че не е намерена друга такава с голем процент на прехващане и успеване в мжчни почви.

Друг би бил вжпроса ако у нас бе сжздаден хибрид от казания сорт подложка с някои нашенски сорт. Всички лоши качества изброени по горе щеха да се премахнат, а в последствие щехме да имаме едно по уреголирано лозарство, а и винарство.



Ето защо, според нас, налага се час по-скоро да спрем възобновяването на лозята за минута, до като нашите изпитателни инстуту кажат своето: кой сорт наша лоза с коя подложка да облагородяваме, чиста била тя или хибрид. Не от без значение ще бжде и създаването на бжлгарско-американски хибриди, както това са сторили всички почти лозарски страни.

Дано бжлгарския лозар има щастието и възможността да възобнови лозята си с бжлгарско-американски хибриди.

### Осланенитѣ лозя (измръзнали) и пероноспората.\*)

„Лозаритѣ, които сж съврѣменници на появяването на „милдиу“ (пероноспората) въ Франция, къмъ 1880 г., и които могатъ да си припомнятъ многото безплодни опити за унищожаването му, до употребяването на прѣпоржчената отъ Millardet смѣсь наречена оттогава „бардолозовъ разтворъ“, не сж имали съмнѣние въ вѣрата си, отъ доброто дѣйствие на синия камѣкъ, разклатена сега отъ лабораторнитѣ опити на г. Villedieu, професоръ въ медицинското училище въ Tours.

Азъ имамъ прѣдъ очитѣ си колекцията отъ единъ лозарски вѣстникъ отъ м. юли 1885 г., който разказва за много прѣдприети опити, съ най-различни материяли между които варьта, въ разни състояния, държи първо мѣсто. Добититѣ отъ тѣхъ резултати бѣха почти отрицателни. Едвамъ когато мѣдъта влѣзе въ лѣкарствата, хората можаха да съзратъ крайната побѣда въ борбата противъ най-страшния бичъ какъвто до тогава лозарството бѣ познало. Слѣдъ пълния успѣхъ отъ мѣдния разтворъ, констатиранъ официално прѣзъ августъ 1885 г. отъ една комисия състояща се отъ Земледѣлското дружество въ Gironde, въ която азъ имахъ честъта да бжда

\*) Както е установено и за всички други подложки. Според нас и по нашите паблюдения, подложката Монтикола, поставена в подходяща почва и пр., е добра. За да бжде човек доволен от нея, *необходимо е да се обржца големо внимание на резидбата ѝ* (Б. р.)

\*) Отъ Octave Audebert — „Progrés agricole et viticole“, № 21, 22 V. 1921.



докладчикъ, това лѣкуване извърши своя пжть изъ цѣлия свѣтъ безъ нито единъ моментъ да се е пораждало съмнѣние относно ефикасното му дѣйствие.

Но успоредно съ бордолезовия разтворъ, винаги се получавалъ повече или по-малко пѣленъ успѣхъ, макаръ и odporванъ, противъ пероноспората, съ всички препарати въ които мѣдта образува съставна частъ: простъ разтворъ отъ синъ камъкъ, „небесна вода“; мѣденъ ацетатъ, прахове и сѣра съдържащи хидратенъ мѣденъ окисъ и пр.

Алуминивия сулфатъ, прѣпоръченъ отъ господинъ Villedieu, бѣ посоченъ, прѣди двадесетина години, за борба противъ „сивата“ плѣсень на гроздето. Тогава азъ го опитахъ за прѣскане листата на лозята. Въ напрѣсканата парцела листата не закъснѣха да се попарятъ и да опадатъ оставяйки открито гроздето, което не изгни, но бѣ спрѣно въ озрѣването си.

Виното получено отъ гроздето на тази парцела бѣ, разбира се, поставено отдѣлно, и добрѣ сторихъ, защото, освѣнъ слабостта му на спиртъ, бѣ придобило единъ отвратителенъ специфиченъ „земень“ вкусъ.

Практицитѣ лозари, които биха били любопитни да провѣрятъ върху лозята си основателността на теориитѣ на г. Villedieu, ще направятъ добрѣ да бждатъ твърдѣ внимателни и прѣдпазливи съ опититѣ си.

Въ очакване да узнаемъ отъ тѣхъ ефектитѣ, азъ искамъ да имъ привлека вниманието върху единъ въпросъ отъ голѣма и сегашна важность: въ лозята, пострадали отъ студоветѣ прѣзъ послѣдния мѣсець, покрай измръзналитѣ пжпки, намиратъ се често други запазени отъ катастрофата; прочее хората изобщо сж наклонни да чакатъ покарването на резервнитѣ пжпки, прѣди да почнатъ прѣскането. По този начинъ хората се излагатъ да оставятъ да бждатъ нападнати отъ пероноспората, и особено отъ „блакъ-ротъ“ \*), пжпкитѣ избѣгнали измръзването. Полезно е, слѣдователно, да се прѣска щомъ като тѣзи послѣднитѣ образуватъ 3—4 листа, т. е. бидейки достигнали развитието колкото 5 левова сребърна монета, и да

\*) Една гроздова болестъ, по грозна и отъ пероноспората, която, за щастие, още не е констатирана въ България (Б. Прѣв).



се подновява прѣскането веднага при образуване нови 3—4 листа по продължението на ластарчетата. Тѣзи ранни прѣскания не консомиратъ нито много разтворъ, нито изискватъ много трудъ; но тѣ сж необходими за запазване неизмръз-налитѣ пжпки.

По този поводъ азъ ще припомня какво за да се прѣдпазятъ отъ пероноспората, както и отъ блакъ-ротъ, листата и гроздето на едно лозе, трѣбва да се покриватъ съ мѣденъ разтворъ зеленитѣ му органи, и особено листата, постепенно и съразмѣрно съ покарването и развитието имъ. А практически този резултатъ се добива като се прѣска щомъ има образувани 3 листа, послѣ когато станатъ 7, слѣдъ туй 11, послѣ слѣдъ прѣцвѣтяването, което става, когато лѣтораститѣ иматъ по около 14 листа. Тази метода, която посочихъ отъ 1911 г., даде съвършено задоволителни резултати въ лозята, въ които я приложихъ. Тя ми бѣ внушена отъ забѣлжителнитѣ работи и изучавания върху „блакъ-ротъ“ отъ г. Рупел, и би било желателно да бжде популяризирана и възприета отъ лозаритѣ“.

Поради късното получаване на книжката, отъ която правимъ горния прѣводъ, въ кн. 6 на „Лозарски Прѣгледъ“ не можеше да се даде послѣдния; въпрѣки туй, обаче, ние намѣрихме за умѣстно и интересно да я поднесемъ на нашитѣ читатели сега.

Прѣветъ: И. И. Хранковъ.

## Работите през летото в укоренилището.

През пролетта и летото обработването на отоплените (стратифицираните) присадени пржчки изисква много големо внимание, защото, ако не се извърши некая от работите на време, почти всичко е загубено. За тази цел азъ счетох за нужно да кажа неколко думи по обработването на присадените пржчки в укоренилището.

а) Ако след поставянето на пржките в укоренилището вали силен (капчест) джд и се образува дебела и твжда кора, която пречи за правилното излизане на леторасчетата



над земята, ний трябва внимателно с ржце да я разрохкаме (разтрошим). Ако в време на рохкането забележим, че некоя от пржките се е открила, трябва от ново да се покрие внимателно с рохка и влажна пржст.

б) Ако забележим некой ластар покарал от подложката (дивачката), трябва да го отстраним до местото от гдето е покарал; ако не изпжлним това, срастването става много трудно, или в повечето случаи невжзможно, защото тоя последния отнема сока, който храни калема и образува спйката.

в) Младите филизи, покарали от калемите, трябва да се пржскят с бордозезов разтвор 1% всеки 10 дена за по-влажните места и всеки 20 дена за по-сухите (проветривите) за да ги запазим от пероноспората (маната); не трябва да се забравя, че пржкането, запазвайки листата, спомага за усилването и узреването на леторастите.

г) За да има нормална вегитация (растене), трябва да поливаме укоренилището, когато нема джжд. За поливането е по-добра речнат (течащата) вода от колкото кладенчовата.

д) Коренчетата, които покарват от калемите, трябва да се отстраняват; това отстраняване, познато у нас под думата чистене на расните коренчета, става два пжти през летото. Пжрвото чистене на тия коренчета става обикновено у нас на 7-та или 8-та седмица от поставянето на пржките в укоренилището, когато в Франция тази работа се предприема пжрви пжт през четвжртата или петата седмица от поставянето им в укоренилището; за това влияят климатическите условия, па и самата практика вжведена в тех; напр. през летото на 1917 и 1918 години аз лично имах случая да обиколя по-големата част от лозята и укоренилищата на по-големите лозари в лозарските центрове: Nimes, Arles и Montpellier. Присжтсвувал сжм почти на всички сезонни работи в укоренилището, т. е. наблюдавал сжм, като заинтересуван, с най-големо внимание как се извжршва всека една от сезонните работи и кога именно се прѣдприема тя, и дойдох до заключение, че не само климатическите условия в дадени страни (центрове) способствуват за израстването на росните коренчета тжй рано, а и самия начин на укореняване играе значителна рол при образуването на последните; напр в Южна Франция укореняват, по принцип, много джлбоко;



това е забележал всеки, който е посетил тия места. Този начин на укореняване, т. е. поставяне присадените стратифицирани пръчки почти на равно с повърхността на земята мотивират с това, че у тех през летото било много горещо и че поставени пръчките по-високо ризкували да изсхнат. Този начин на укореняване независимо къде — у нас или другаде, — способствува много за образуване на расните коренчета тжй рано, а и самите пръчки вследствие големата и постоянна влага в укоренилището дават много големи бруки (отоци) около присаденото место. Това вервам всеки заинтересуван у е видел от практика. При първото чистене на росните коренчета ни предстои още една много важна работа в укоренилището, която се извършва едновременно с чистенето на поменатите коренчета и която до скоро не беше позната на нашите лозари, е чистенето на калуса (бруките); чистенето на тия бруки (слой от полу-закоравела дървесина) става така: с едно добре наострено ножче се изчиства тази полу-бела част, която в някои случаи е по-голема и обратното, в зависимост от укоренилището и отделните сортове подложки; след това пръчките на ново се покриват с влажна и добре разрохкана пръст, за да не се отрази зле върху некой от пръчките на които калуса е очистен по-дълбоко, или е бил много голем; последните се поливат (напоиватъ) веднага след извършването на тази операция.

Второто чистене на росните коренчета се извършва към края на м. август и началото на септември. При това чистене се оставят калемите и 2—4 см. от подложките открити за да затвърдее добре сраствателната тжан и да узреят добре пръчките.

е) Когато растежа е на спирание, което у нас обикновено е забележано към първата половина на м. септември а и по-късно, в зависимост от времето, трябва да направим пензиране (покръшване) на леторастите; това се практикува там, където укоренилищата са в низки и влажни места за да могат леторастите добре да узреят.

ж) Почвата в укоренилището трябва да се държи винаги рохкава и чиста от бурени, защото колкото по-лесно въздуха и топлината проникват в нея, толкова по-правилно се развиват корените. Количеството и силата на корените е



в зависимост от почвата: в бедна почва корените стават тжнки и слаби, а колкото почвата е по-силна, толкова те биват по-дълги, месести и много на брой.

Добре е да забележим, че стойността (цената) на една присадена прихваната лоза не зависи само от количеството и дължината на корените ѝ, а главно от това дали спойката е много добра, узрела и леторастът при туй трябва да има най-малко 30 см. и 5—6 добре узрели пжпки.

Дългогодишната ми собствена практика ме е убедила, че слабо укоренените лози т. е. тези, които имат малки коренчета и кжси леторасты, покарват много по-добре от ония, които притежават много и дълги корени с големи леторасты.

с. Змеево, 23 юли 1921 год.

Иван Хр. Найденов.

## За индустриалното използване на спирта.\*)

Намираме за умѣстно и полезно да поднесемъ слѣдующия прѣводъ по озаглавения въпросъ, който и у насъ е вълнующъ и отъ голѣмо значение за лозарство-винарството ни: „Земледѣлското здружение въ Véziers току що е взело една отлична инициатива. Ржководителитѣ на това значително дружество сж размислили какво дѣйствиета струватъ повече нежели рѣчитѣ за въстановяване лозарското положение; и тѣ дѣйствуватъ.

Първиятъ имъ актъ е организирането на единъ конкурсъ за „народно“ гориво съобщението за който получи всеобщо удобрение. Този конкурсъ има тенденция да улесни разходването на народния спиртъ и да реализира старата формула: „плодовитѣ спиртове за човѣшка консомация, индустриалнитѣ — за иидустриалнитѣ нужди“.

На тази база, добрѣ приготвена, съгласието сжществува между всички заинтересовани. Моментътъ е благоприятенъ — обща економическа криза, за по-бързото достигане до едно разрѣшение едноврѣменно щастливо за лозаритѣ, за земледѣлцитѣ, за спиртнитѣ фабрики и за търговцитѣ.

\*) „Progrès agricole et viticole“, № 21, 15 май 1921 г.



Разбира се твърдѣ добрѣ, че насърденията и помощитѣ пристигатъ отъ всѣкъждѣ. Вчера окръжния съвѣтъ отъ Hé-gault доброволно прѣдлагаше 30.000 франка за награди, окръжното земледѣлско здружение 20,000 франка, общото лозарско здружение съобщава за една голѣма сума.

Тѣзи хубави жестове, двойно цѣнни, бѣха прѣдшествувани или послѣдвани отъ синдикати на спиртовари, кооперации, разни дружества — официални и частни, общини, частни лица и пр. Помощитѣ изобилно пристигатъ веднага отъ съобщението за конкурса. Други ще пристигнатъ утрѣ — и повече отъ колкото отъ Югъ, за да помогнатъ за реализирането на „породното гориво.“

Прѣвелъ : И. И. Хранковъ.

*Б. Прѣв.* — Както казахме въ началото на горния прѣводъ, у насъ сжщия въпросъ е сжщо тѣй болезненъ — еднакво важенъ и засѣгащъ и лозарството ни и общото ни земледѣлие и ние мислимъ, както сме имали случай по-рано и на нѣколко пжти да говоримъ и пишемъ по него, какво е врѣме и би било отъ обща полза да послѣдваме примѣра на френскитѣ ни събратя, които по много други работи сж ни давали поука и уроци.

Прочее ние поставяме въпроса и оставяме разрѣшението му на прямо заинтересованитѣ.

\* \* \*

*По горния въпросъ* въ № 22 на „progrés agricole et viticole“ отъ 29. V. т. г. намираме слѣдното:

„Лозарската група ме натовари да поздравя земледѣлското здружение отъ Béziers за инициативата му.

Организирането на единъ конкурсъ за използуване на индустриалния спиртъ, като гориво, ще има осезателни резултати.

Спиртътъ е отлично гориво, доказателство за това е излишно. Работитѣ и опититѣ на комисията по „народното“ гориво, която имамъ честта да прѣдседателствувамъ, сж тукъ за да потвърдятъ факта.

Трѣбва, обаче, и туй е най-голѣмата мжчнотия, да се вмъкне въ практиката употрѣбяването на спирта; особено трѣбва да се разчита, за да се популяризира употрѣбяването.



му, върху работитѣ на изобрѣтателитѣ и изслѣдваніята на строителитѣ на автомобили. Съобщението за единъ конкурсъ ще ангажира инженеритѣ да усилятъ своитѣ изслѣдванія; тази демонстрация може да ни достави идеалната формула и практическия моторъ, които ще ангажиратъ употребяването на спирта, понеже консоматорътъ ще намира материяленъ интересъ.

Това е едно народно дѣло, защото ще позволи на съотечественницитѣ ни да употребяватъ единъ френски продуктъ; намалявайки вноса ни, то ще заздрави и ще подобри нашата валута.

Това е едно южно дѣло, защото ще даде на натуралния спиртъ, и специално на винения, цѣлия пазаръ за устна консомация и ще достави на земледѣлието тази „прѣдпазителна“ клапа, която ще го пази отъ тѣй врѣднитѣ кризи за економическото прѣуспѣване на народа.

Но, за да привлече конкурса химици и строители, трѣбва да имъ се прѣдвидятъ много и голѣми награди

Земледѣлското здружаване, по този пунктъ, върши новаторско дѣло. Изложителитѣ иматъ да ангажиратъ голѣми разноски и тѣ трѣбва да иматъ надеждата да ги възстановятъ напълно.

Окржния съвѣтъ въ Héroult е далъ за този конкурсъ 30,000 франка, а земледѣлската служба, отъ своя страна, е прѣдвидѣла субсидия отъ 25,000 фр.

Примѣрътъ е даденъ. Общинитѣ, дружествата, секциитѣ отъ Общата Лозарска Конфедерация, и особѣнно лозаритѣ, остава да подражаватъ жестътъ на окржния съвѣтъ.

Лозарската група отъ депутатитѣ и отъ комисията по питиетата Ви увѣряватъ за цѣлото си съдѣйствиe. Тѣ Ви молятъ да съобщите това писмо на всички, които иматъ при сърдце да защитяватъ лозарството, защото всѣки е длъженъ да даде една помощъ, колкото и скромна би била, за общото дѣло — това е за бждащето на Югъ“.

E. Barthe

Прѣдседателъ на лозарската парламентарна група и пр.

Прѣв. И. И. Храновъ.



Н. ДЕЧЕВ.

## Почистване на бжчвите.

Често се случва да се подхвърлят (изоставят) бжчви, в които няколко години под ред е немало вино. За тех винаря се загрижва тогава, когато му станат нужни, когато годината предвещава добра реколта на лозята. В такива негледани и непочиствани поне един птж през годината бжчви, ако се постави вино, то е рисковано да бжде запазено в добро сжстояние. Както на подобни бжчви така и на всички сждове в избата трябва да се обржща особено внимание на техната чистота. Чистотата в винарството е необходима, всичко трябва да бжде чисто до последния час. Присжтствието на най-малкото количество на каквито и да било вещества, веднага обладава всичкото вино и му предава известен джх или вкус. Този вкус или мирис може да е незначителен, но той ще стане причина да се подбие цената на виното. Такива случаи произхождат, обикновено, от небрежността на винаря, или от неправилното почистване на бжчвите. Освен това в непочистени бжчви се натрупват множество бактерии, които стават причина за появяване некая болест у виното. Ето защо всеки винар трябва да знае, че бжчви, които сж били в употребуение, трябва да се измият добре с гореща вода и напушат с сярa; добре е това да се повтаря от време на време, ако бжчвите за дълго време бждат празни.

## Почистване на новите бжчви.

Пресното джбово джрво сжджржа доста много растворими вещества, които попадат в виното и му предават особен вкус, а на белите вина и чер цвет. Тези вещества могат да се изтеглят от бжчвата чрез запарване. Горещата вода и парата загреват вжздуха в вжтрешността на джрвото (джгите) и изсмукват тези разтворими вещества.

Употребимата вода за запарване или миене на бжчвите трябва да бжде чиста и по вжзможност не много варовита, понеже силно варовитата вода дава утайка от вар, която от действието на винената киселина се разтваря. Най-добра вода за целта е речната или джждовната, но чиста и бистра. Ако



ли пжк с такава не разполагаме то, за да усилим действието ѝ, добре е да ѝ се прибави малко сода.

Подсилената така вода се налива в новата бжчва и то да се напжлне последната до горе. Напжлнена бжчвата стои известно време. Оставена тя непжлна, содовия разтвор дохожда в сжприкосновение с вжздуха и изсмуканите вещества се превржчат в тжмно червена материя, подобна на изгорел тор; тази последната в водата е неразтворима, а в виното разтворима.

Прибавянето както на сода, така и на други киселини и основи в водата, предназначена за миене на бжчвите, е лесно обяснимо. Не подсилена водата, която се употребява за миене на бжчвите, не ще може разтвори и изсмука всички материи, които биха дали лош вкус и джж на виното. Виното, обаче, е своята киселина и др. сжставни части, разтваря горните материи. Ето защо предварително трябва да се премахват всички разтворими в виното материи в новите бжчви, за да се запази поставяното в тех вино в добро сжстояние.

### Почистване на употребявани бжчви.

Най-добрия способ за почистване на тези бжчви е доброто им измиване, подпушване с сжра и сжхранение в сухи изби. Трябва, обаче, да се знае, че до като бжчвата не бжде сжвжршено суха, не трябва да се напушва с сжра, понеже серния двуокис влиза в реакция с водата и се образува сжрна киселина, която разрушава джгите. Освен това в бжчвата не трябва да се оставя вода, понеже тя предизвиква гниене на джгите. Не е достатжчно, да се напуши бжчвата с сжра само един пжт а, от време, на време да се подновява. Нека най-после се има пред вид, че ако при влажно време поставим на открито ненапушена бжчва, то тя, в разстояние от неколко дена, ще бжде покрита с плесен.

### Почистване на плесенясали бжчви.

Пржсната плесента, сравнително старата, се почиства много по-лесно, понеже тя нема още она силно неприятен джж и не е проникнала в джгите. Сжвсем другояче стои работата с старата плесен; тя прониква в вжтрешността на джгите и става причина за техното загиване. При гниенето се образуват много продукти, които имат неприятен джж. Ето защо джжжт



на старата плесен бива усилен още по-вече от този на гниющите джги и за това бжчви плесенявали отдавна, се почистват много мжчно. Ако подобни бжчви не очистим както трябва, а само повжрхността и ги полеем с вино, то в пжрвите дни в последното не ще се забелезва никакжв джж, но щом то проникне в вжтрешните слоеве на джгите, ясно ще се забелезва влиянието на плесента. Поради това рисковано е да се налива в такива бжчви хубаво ценно вино до като те не бждат добре почиствени. Начина по който става почистването на тези бжчви е следующия: изтрива се предварително с суха четка плесента в вжтрешността на бжчвата, а след това се измива с студена вода. Почистена така бжчвата се измива хубаво с гореща вода, кжм която е прибавена негасена вар, или сода за джски.

И. И. ХРАНКОВ.

## МОТИВИ

Кжм правилника по преследване фалшификацията на вината и другите гроздови питиета.

У нас отдавна се чувствуваше нужда от специален правилник по преследване фалшификацията с вината и гроздовите ракии, защото до сега по вжпроса санитарните и акцизни власти се ржководеха от закона за общия надзор вжрху хранителните и питейни продукти от 1904 г. Самия закон, обаче, е чувствително несжвжршен, а и приложителите му много лошо си служат с него. За потвжрждение на току що казаното ще отбележим следното: преди 3 месеци санитарни власти в София взели проба от вино от една винарска изба и дали за анализ в софийската градска химическа лаборатория. Впоследствие началник — химикжт Панайотов изкарва вжпросното вино за „петиотизирано“.

Понеже ние *знаехме и знаем положително* какво вжпросното вино не е петиотизирано, бехме принудени да заявим на цитирания химик че, щом той намира вжпросното вино за петиотизирано, *той нема да намери в Бжлгария натурално*. И от този случай ние останахме с впечатление и убеждение какво вжпросния химик, както и някои други, може да бждат



добри като общи химици, но за анализа на вина напр. и даване заключение по тех *не сж способни*. Туй последно твърдение ние казахме в очите на химика г. Панайотов, макар че той заяви какво от 20 години е химик в софийската градска лаборатория, като наблегнахме че той за винарските си анализи нема методични и поне приблизителни данни за *натурални бжлгарски и петимотизирани* вина и че аналитичните резултати *сж в пряма зависимост от сорта или сортовете грозде, от които е получено дадено вино, от почвата, климата, годишното време, начина на приготвяне на виното и др.*

За да падкрепим горните ни мисли й твърдения и за да се види как в Франция напр., гдето по въпроса е работено от много години, следователно гдето, въпреки че имат вече *известни данни добити на местна почва и при местни условия*, се боят да дават мнение и заключение à la нашия химик Панайотов, превеждаме долните пасажи от официалното писмо на френското Министерство на Земледелието изпратено на 31. X. 1907 г. до подведомственните му директори на специалните винарски лаборатории:

„Тжлкуването на резултатите от анализите на вината с оглед към преследването на фалшификацията е, както знаеме, работа твърде деликатна. Документите, с които можем да се справим за сега за да направим своите заключения, сж несигурни, защото произходжт на пробите, анализите на които сж публикувани, не е сигурен и употребяваните аналитични методи сж различни.

Необходимо е, проче, да се предприеме всека година една анкета с цел да се установи *истинския сжстав на всички типове вина* получени през годината. По такжв начин ще може да се изработи един вид *аналитичен инвентар*, който ще представлява *една база за приценка от голема стойност*.

Поканвам Ви, проче, да се злобиете *от стопаните с главните типове вина, произведени в Вашия район, като обжрните особено внимание на най-слабите вина и т. н.*“

В следните пжк редове даваме не по-малко магистралното и авторитетно мнение по въпроса извлечено от обширната и великолепа статия\*) на г. L. Roos, джлгогодишен директор на винарската станция в Hérault:

„Сегашните методи за винарствоване, често налагани от изискванията на консомацията, карат производителя да прави

\*) La progrès agricole et viticole № 16 от 17 април 1921.



от едно и сжщо грозде, здраво и нормално, два вида вино: едното бело или розово, с по-добро качество от една част на гроздето, другото червено от по-долно качество от остатъка на първото източване и с сжстав можещ да бжде тжй аномален щото *химиците биха били доведени да го декларират „мокрено“ по силата на приетите сжотношения.*

Научните винарски сжотношения, посочени за познаване добрите вина, когато лозата не заемаше освен височините при недостатъчното разпространяване на сортовете с по-бжрзо развитие посредством облагородяването и когато не се тжр-сеше от нея извжнредно плодородие, изчезнаха.

Изобщо химиците не трябва да се боят да признаят, че случаите сж чести, гдето анализата е *безсилна* да отличи *положително* едно „мокрено“ вино от едно естествено слабо или аномално.

Това е едно от основанията, поради които шефове на лаборатории, назначени по службата за преследване на фалшификациите, сж били и ще бждат още карани да декларират за известни проби, които им пристигат с сжобщение за предварително признание за „мокрене“, какво *химическата анализа, нито опитването не позволяваше да се потвърди признатото „мокрене“.* Впрочем аз сжм от тези. В сжщност не може да се иска от един химик или опитвач да потвърди едно признание, което не налагат нито анализните резултати, нито впечатлението му и това може да бжде в множество случаи и особено (по специално), когато се касае за „мокрене“ в кацата с или без коректива на винената киселина“.

И ние бихме желали туй мнение, тжй компетентно на учения и специалист французин, да бжде вземено под сериозно внимание както от санитарните ни власти тжй и от сждебните по спорове отнесени в сждилищата, за да не страдат невинно много наши лозари и винари. По този случай не може да не отбележим с радост и доволство какво много софийски лекари, умни и просветени хора, признават че в много случаи заключенията от анализите на софийската градска лаборатория сж неправилни и несправедливи.

На край ние бихме желали още щото главния софийски градски химик г. Панайотов, като има пред вид горните авторитетни и безупречни мнения, да бжде по-скромен, по-внимателен и не тжй арогантен спрямо посетителите му па били и скромни агрономи; защото нека той благоволи да знае какво агрономите (лозари-винари) знаят не само лозя да режат, но разбират и от винарски анализи, вжпреки неговото противно мнение.



След завржцането ни от чужбина, иммахме големото удоволствие да прочетем долната *записка*, № 294 от 15.VI. т. г., подписана от г. Д-р Лазаров, която *напълно потвърждава и оправдава всичко гореизложено от нас*. Подир прочитането ѝ всеки ще може да си сжстави нужното мнение и заключение.

### ЗА П И С К А

№ 294

В допълнение на писмото ни под № 226 от 25. IV. н. г. дава се настоящата на Лозарската банка, ул. „Гурко“ № 18, с която в 5 дневен срок от получаване настоящето, да получи от Градската химическа лаборатория запасната проба червено вино, взета за анализа с акт под № 183 от 11. IV. н. г. и изпратена в град. химическа лаборатория с писмо под № 185 от сжщата дата, тжй като допълнителния анализ на пробата червено вино е указал, че това вино е нормално, а не петиотизирано.

гр. София, 15. VI. 921 г.

Сан. лекар на IV гр. част: (п.) *Д-р Лазаров*.

И. И. ХРАНКОВ.

### Едно пътуване.

На 11 юни т. г. в 7 ч. вечерта заминаха за Франция, от страна на Лозарската Кооперация „Гжмза“ в Сухиндол, г. Никола Хр. Мжнков, директор на последната, и Илия И. Хранков, редактор на „Лозарски Преглед“, а от страна на лозарската банка в София директора ѝ г. Хр. Тишков. Пътуването на пжрвите двама бе в свржзка с сегашната винарска изба и инсталация на кооперацията, а от друга страна проекта за построяване и инсталиране втора сжвжршенно модерна изба на сжщата.

Понеже за отиването в Франция бе минато през Сжрбия, Унгария, Австрия, Чехо-Словашко, Белгия и Германия, бе използуван случая и, макар много на бжрзо, беха посе-



щавани заведения, които представляваха известен интерес. Така напр. в *Буда-Пеща* бе посетена модерната бжчварска фабрика на г. Иохан Херман, а от не дълго време преобърнатата в акционерно предприятие, в която се изработват много хубави и здрави бурета и бжчви от разни големини; между последните имаше една готова и разкошна от 30,000 литри. Направи ни силно впечатление обстоятелството какво, след като се вземат сурови и необработени джски и след като преминат през няколко машини, излизат готови, здрави и хубави бурета.

В *Виена* посетихме фабриките и складовете за винарски и лозарски машини, уреди и пособия на Цайт, Хайнрих, Бохман, Майфарт & Сие, Франц Нешвил, бжчварската фабрика на Фюртинжер, а сщщо производително-търговската винарска къща на г. г. Емануил Полак & Син. Това е една от най-големите и импозантни винарски изби в града с 5 електрически помпи и железни (отвжтре емайлирани) тржби за тех за по-голема трайност и големи азбестови и гумени филтри.

За обележаване сж следните особности в горечитираната къща: 1) ферментационното отделение, както и другите, е подземно и го затопляват с специална тржбова инсталация (железни тржби) и гореща вода. 2) Образуваната при ферментацията вжгленна киселина изпжждат, вжн от избата, посредством електрически вентилатори. 3) Жглите и малките пространства между големите бжчви, каквито имат с вместимост до 15,000 литри, за използване сж запжлнени с елипсовидни и овални малки бжчви. 4) За избегване общото охлаждане на избата, при пристигане на студено вино през зимата, предварително затоплят последното с специален казан с двойни тржби (подобен на пастиоризатор), а след туй го наливат в бжчвите; с сжщия затоплят и мжстта за улесняване и ускоряване превирането ѝ. 5) За извжршване размесването и джржане обикновенни вина, имат циментови и отвжтре стжклени бжчви. 6) По пода на многото обширни избенни отделения сж поставени специални релси за тжркаляне на транспортните бжчви и 7) тези последните, след напжлването им, изкарват с електрически двигатели.

В сжщата къща ни дадоха да опитаме чудесно, 10 годишно, бяло „*токайско*“ вино.



Освен горните посещения, посетихме и Лозарско-Овощарското Училище в Клостернайбург, което се намира на с.-з. от Виена на разстояние  $\frac{1}{4}$  ч. с трен.

В училищното лозе се отглеждат разни американски лозови подложки и такива облагородени с местни, унгарски, германски и француски сортове грозда. Лозите вжрзват с ржжена слама о джрвени (чамови) колове и телове. Всичките лозя сж 70 декари.

В винарската изба, освен двете обикновенни преси, има и една хидравлическа, която е много удобна и препоржчителна за по-големо стопанство. Има сжщо ронкачко-мачкачка, електрическа машина за измиване бутилки, разни системи филтри, обикновенни и електрически помпи, машини за поставяне капсулите, за етикетите; апарат за препразване, посредством вжгленна киселина до 2 ат., бутилки с вино, като последното се прекарва през специален филтжр, а от този направо пак в бутилките. Има сжщо малжк уред (помпичка) за изплакване на бжчвите, конячен аламбик и др.

В овощарското отдѳление има машина за измиване и размачкване плодовете, преси за тези, сушилна, апарат за избеляване на плодовете посредством  $SO_2$  и плодохранилище.

В химическата лаборатория отглеждат отбрани винени ферменти. В захарен сок ферментите живеят до 10 години. Има микрофотографически апарат и др.

Училището е основано през 1860 г. при пржв директор покойния професор Бабо.

В Прага посетихме бжчварските фабрики на г. г. Братя Хорватови и Емил Пик, в които видехме доста добри бжчви от по 1300—3000 литри преработени от употребявани бирени. Тоже у последния имаше 10 употребявани бжчви с по около 25—30 хиктолитри и 12 с 100—120 хектолитри, които проджлжаваха да преработват защото, казаха ни те, нов материал липсва, а, и колкото се намира, е много скжп.

В Берлин ходихме в склада на известната бжчварска фабрика на г. г. Каблиц & Кох, в която сжщо сега преработват само употребявани бирени.

В Париж ходихме в склада на известната фабрика на г. г. Колен & Лиоложе за мачкачко-преси с непрекжсвателно действие, мачкачко-ронкачки и др. Пресата напр. от 8 конски сили може да пресува до 4000 кгр. в час и дава до 80%.



мжст; подхожда за големи стопанства и кооперативни изби; такива има от 2 и 4 конски сили за по-малки стопанства. Мачкачко-роначката пжк, от една конска сила, може да пре-работи в час 12—14000 кгр. грозде.

Посетихме сжщо големата и известна фабрика „Егро“, която у нас е доста позната с казаните си, а сжщо фабриката на г. *Доброн* за моторни и електрически винарски помпи, специални помпи за бистрене вината, такива специални за мжст и за вино, които могат да прехвърля до 300 хектол. в час, за филтри и вжобще всички машини и уреди за грамадни и модерни винарски инсталации каквито видехме напр. в Ю. Франция — в околността на Монпелие.

\*

По препоржка от бжлгарския генерален консул в Париж г. *Ламуш*, запасен полковник от инженерните войски на Франция, който много е заслужил на Бжлгария с перо и дела и който ни прие извжнредно радушно, поради което му изказваме сжрдечната ни благодарност, заминахме за Дижон, гдето посетихме почтенния, благ, добродушен и крайно любезен г. *Саво*, председател на дижонския лозарски синдикат. От него узнахме че, изобщо, лозарско-винарските кооперативни здружения в Бургундия сж от не джлго време, следователно не сж доорганизирани. В всеки случай той ни препоржча и ние посетихме малките кооперативни изби, на брой. 3, в селото *Морей* (*Morey*), което се намира на 14 км. ю.-з. от Дижон. Едната от тези избички има 9 члена, другата 12, а третата 30 и те, с други околни, сж синдикирани.

Тук както и в *Жиовре* (*Gevre*), което е на 10 клм. от Дижон и по пжтя за *Морей*, единствения сорт грозде, от което се прави най-прочутото червено бургунско вино, е „Пино ноар“ („Pinot noir“); и тук ние видехме обширни лозови плантации от много добре гледани лозя — на колове и на разстояние 90 на 90 см. и на един метр в квадрат. За отбелезване е какво тук вржзват леторастите с ржжена слама.

Общо тази година плодородието е удовлетворително до средно и лозарите се оплакват от пероноспора, оидиум и особено от кошилиса (лозово-гроздовия молец), който причинява много вреди. Сжщо е интересно и за отбелезване какво в *Gevre* г. *Cottin*, управник на лозята и избата на г. г.



Régnier & Сие в Дижон, ни посочи много хубави 15—20 годишни лозя върху 3309, а някои върху Порталис.

Вжн от гореказаното за отбелезване е още какво горе-посочените центрове и на всекжде в прочутите бургунски винарски местности, вината се обработват и отгледват *изключително* в нови бжчовки от по 225 литри, която вместимост минава за официална мерка.

В Дижон посетихме известната и добре наредена производително-търговска винарска кжща на горепосочените г. г. Régnier & Сие, на които избата е на 3 етажа, построена на 105 м. дължина и 24 м. ширина и побира 10,000 бжчовки по 225 литри и 250,000 бутилки.

Както в предидущите 2 центрове тжй и тук ни приеха много радушно и любезно и ни даваха да опитваме хубавите им и доброкачественни вина. В последната напр. кжща ни поднесоха бяло Montrachet от 1915 г. и червено Chambertin от 1911 г. — две от най-прочутите бургунски винарски марки, които по вкус, букет и цвет представляват нещо изрядно; трябва човек да ги вкуси, за да си сжстави понятие за тжй наречените френски „Grand vins (велики вина).

\*

От Дижон заминахме за гр. Villefranche (Вилфранш) гдето на 13.VII посетихме обширните фабрики, лозарско-винарското стопанство, лозарско-патологическата станция, библиотеката и естествено-патологическия музей на тжй много известния у нас г. Vermorel (Верморел).

За да си сжстави човек понятие за всички грандиозни работи, които този енергичен и предприемчив човек е извършил, трябва да посети и види гореизброените му заведения и институти; защото инжк би требвало да се напишт десетки коли и страници. Ето защо мимоходом ще споменем само какво винарската му изба е много добре наредена с джрвени бжчви и каци, елеветор, електрически преси и помпи; че в фабриките му се изработват освен познатите всекиму у нас обикновенни лозови пржскачки, но и големи за кон или магаре, отлични сяропржскачки за гржб и малки ржчни, винарски помпи, казани за ракия, лозарски ножици и ножчета, разкошни автомобили, камиони и пр. и пр.; че естествено патологическия му музей е нещо много интересно, а худо-



жественно изработените главни европейски сортове грозда и грамадното му сжчинение в 7 тома, в които сж описани всичките гореказани грозда, сж единствени в Европа работи по лозарството!

За крайно любезния пжк и радушен прием ще споменем само какво лично г. Vermorel с собствен автомобил ни разведе и посочи лозарско-винарското си стопанство, което е на около 6 км. от града и ни остави на обед у дома си, гдето ни поднесе от прочутите „божолешки“ вина. Beaujolais (Божоле) е една от прочутите винарски области в провинцията *Бургундия*, която от своя страна е една с всесветска известност винарска провинция. Типичния и единствен сорт грозде в Божоле е *Гаме* (Гаме), което дава много хубави червени вина, но, в всеки случай, по-долнокачественни от онези на Пино-то.

Като е дума за г. Vermorel нека посочим, че този човек, който е вече над 70 години, е от сутрин до вечер, заедно с госпожата си, в бюрата и фабриките си.

Кжм горното нека отбележим още какво цените на бургунските вина се движат между 12—20 франка литжра, но лозарите и тжрговците се оплакват от недостатжчната им продажба, поради, изобщо, заскжпналия живот.

Най-после джлжим публични и сжрдечни благодарности на г. Vermorel и госпожата му за отличното им гостоприемство, което ни указаха.

\*

От Вилфранш, по препоржка на консула ни г. Ламуш и г. Vermorel, заминахме за Montpellier (*Монпелие*) в ю. Франция, гдето требваше да посетим големи и модерни кооперативни винарски изби. И, действително, след като на 15.VI посетихме известното Земледелско училище при Монпелие и директора му известния професор по лозарството г. L. Ravaz, който ни прие коректно и вежливо, по негова препоржка посетихме кооперативните изби в Mauguio, Lansargues и Marsillargues; пжрвата от тези е на около 11 км. източно от Монпелие, втората — на около 15 и третата — на около 22

*Избата в Mauguio* е от миналата година и още недосжжршена. Приспособена за 1,600 000 литри вино с преси с непрекжсвателно действие от фабриката Mabile Frères. Неронкат. Ферментацията в циментови бжчви в продължение



на 3—4 дни. От 100 кгр. грозде добиват 75—80 литри вино с 9.5—10° с сегашни цени 50—53 франка хектолитѳра франко избата. Главният сорт грозде е „Аромон“, а имат по-малко „Каринян“, „Гран ноар“ и „Пети Буше“. Вино много обикновено, но пивко. Кооперацията брои сега 118 членове с около 200 хектари лозя.

В Lansargues избата е от 1913 г. с много по-сложна машинна инсталация, приспособена за 6,000,000 литри вино. Главният сорт и тук е Аромон. Добиват вина с 10—11° спирт и сегашните цени сж 54—55 франка хектолитѳра. Сега избата брои 250 членове с около 600 хектари лозя.

За отбелезване е следната характеристичност: на всеки кооператор, срещу всеки 150 кгр. предадено грозде, се предава по 100 литри вино за всеки 125 кгр. грозде, а разликата от 25 кгр. остава в полза на избата — за покриване общите разноси по управлението и амортизация на зданията, машините и др.

В Marsillargues избата е построена по последната дума на винарската наука и техника и по размери сега е единствената в цяла Франция, а и в цяла Европа. Основата и е почната през 1910 г. с 30,000 фр., хогато дѳржавата ѳ авансирала заем от 50,000 фр., който в последствие издѳжлила. Пѳрвата година обработила 10,000 хектолитри вино, като постепенно се разширявала и миналата година достигнала до 100,000 хектолитри или 10,000,000 литри. И тук главният и типичен сорт за едрото производство е Аромон. Добиват много обикновени вина — с 8.5—9° спирт с сегашни цени 50—53 фр. хектолитѳра.

Сега избата има 398 кооператори с средно производство 90—100,000 хектолитри вино. От един хектар (10 декари) лозя добиват до 2,000 литри вино; туй по изключение.

За отбелезване е следната практика: всеки нов кооператор треба да заплати по 60 фр за всеки 100 литри вино, като при записването — пѳрвата година, плаща  $\frac{1}{5}$ , т. е. 12 л., а остатѳка постоянно и ежегодно му се удѳржа.

Приемането на гроздето и пр. става както в Lansargues.

Кѳм горното трябва да добавим и следното: след всичко онова което видяхме в лозарско-винарско отношение в Бургундия и туй в ю. Франция, човек бива поразен от коренната разлика на лозарствоване и винарствоване в двете области



и от сравнението се виждат и разбират много ясно разликите в качеството на продуктите, цените на последните и пр. И, действително, до като в Бургундия имат сортове с малко производство, лозята садят на 90 см. до 1 м., отглеждат ги на колове, вината обработват най-грижливо в малки джрвени сждове и пр. — в ю. Франция всичко е обратното, а именно сортове с грамадно производство, лозята садят на 1.50—1.60 м., лозите оставят невжрзвани поради голямите горещини, вината отглеждат и обработват в грамадни циментови сждове и т. н.

Освен туй трябва да прибавим още какво лозята в последната област заемат грамадни пространства — по хиляди хектари полета само с лозя и всичко туй представлява обширно море!

\*

Понеже на връщане минахме през Швейцария — Женева Лозана, Берн, Цюрих и др., можахме да видим много хубави и отлично отглеждани лозя особено на и. от Лозана — по северния брег на грамадното езеро, а то значи с южно изложение; тук има цели баири само с разкошни лозя. Сжщо много хубави лозя видехме по бреговете на Цюрихското езеро.

\*

Минавайки през тези страни, а особено през Швейцария, можахме да разпитаме и сжберем доста сведения относно въпроса по борбата с алкохолизма, по който нашите „тжй наречени антиалкохолици“ дигат толкова шум и разправят много басни. Именно в Женева, Цюрих и другаде от разговорите, които водихме с много лица, се уверихме още един път какво нашите вжджржатели, които в „своеобразните“ си проповеди много обичат да си служат, между другите страни, особено охотно с Швейцария и швейцарците — инжк в всяко отношение *идеална* страна, разправят работи от „Хиляда и една нощ“. С други думи ние никжде в Швейцария не видехме никаква разлика по употребяването напр. на виното, бирата и др. спиртни питиета, в сравнение другите посетени страни: Сжрбия, Унгария, Австрия, Германия, Чехия, Белгия, Германия и Франция. Напротив и в Швейцария, както другаде, кржчми, бирарии, кафенета и пр. заведения, в които се пие вино, бира и др.



Не по-малко характеристично е следното обстоятелство: на всички швейцарци, с които говорихме и разправихме какво у нас „божем въздържателите“ ни разправят, че в Швейцария спиртни питиета изобщо почти нема, че швейцарците сж „крайно“ въздържателни и пр., — всички се изсмиваха и ни казваха: „напротив ние може би прием повече от другите, в което сами може да се уверите, без от това да се боим, защото *всичко върху земята е създадено за човека с условие да употребява, но не да злоупотребява.*“ И швейцарците наистина всичко пият — вино, бира, кафе, пушат тютюн — точно като всички други хора, и се чувствуват добре, както сами ни заявиха, и живеят, и работят и пр. Разбира се и тук има дребни кружоци от мъже и жени, които, по техното разбиране, преследват една идея, която, според нас и според грамадното болшинство швейцарци, е утопична, но никому не вредна, защото тук проповедниците ѝ, живеейки в страна, гдето думите: „свобода, равенство и братство“, *сж напълно приложени в живота, си служат разумно, коректно и логично, а не както нашите, които я карат някак си башибозушки . . .*

Даже в Лозана е централното международно бюро за борба против алкохолизма с директор на чело, Д-р по литература, но всичко туй в нищо не е изменило и не изменя общото положение на въпроса и на *действителния* живот на швейцарците.

Ако някой от нашите въздържатели би пожелал да успори горното ни кратко съобщение, предлагаме анкета, разноските по която ще плати онзи, който изгуби.

Относно пак правенето на някакви „безалкохолни“ вина, за които сжщо много се подмята, ще споменем само че таква се правят в известно количество — сравнително не голямо, не само от грозде но и от други плодове, понеже и тези вина, а по-право „шурупи“, като всички други питиета, си имат пиячите.\*)

Надяваме се и е желателно, след горните кратки разяснения, нашите „въздържатели“ да бждат по-вежливи и по-разумни, когато се борят против алкохолизма и в последствие против гроздовото вино, което уж причинявало последния.

---

\*) По въпроса за тези „шурупи“ да се види допълнение в хрониката на тази книжка, стр. 245.



## Сведения за лозята и други.

Облагородяването, отопляването и укореняването на лозовия материял, предназначен за засаждане на нови лозя, се извърши на всякъде при най-благоприятни условия през м. април — стратифицирани облогородени лозички, за насаждане веднага на постоянно място, се продаваха по 2 до 3 лв. едната.

На засадените през миналите години присадени лозя, поради голямата си буйност и силен плач, бидоха унищожени от гниене развиващите се нормални пжпки, вследствие на което само долните спящи пжпки успяха да покарат, та по такъв начин, освен че няма да дадат грозде, но още ще обезформят короната на бъдащите главини-лози. На такива лозя би трябвало, според нас, да се препоръча ранната есенна резидба или комбинирана есенна и пролетна резитба.

Колкото за тазгодишните садове с присадени американски подложки, а особено в по-силните почви, се явиха разни видове земни червеи — ларви на пеперуди и бржмбари, които изпоядоха и повредиха покаралите *под земята* пжпки и ластари. Загубите на всякъде изглеждат да бъдат значителни. Пострадалите лозари са твърде много отчаяни, но по предвидливите от тях поведоха борба срещу неканените гости чрез отриването, на ред по ред, новородените лози и намерените ларви се унищожават с мацкане.

Вследствие на честите дждове и рано явилите се горещини, балсарата е забележана още на 14 того в редки единични петна в лозята на с. Згарлии, на 16 в с. Калугерово и пр. Годината, по подобие на миналогодишната, изглежда да бъде силно балсарива и лозарите, черпейки този път добра поука от страшната ланшна загуба, втори път вече пржкват лозята си, а мнозина ржсят сжщо и с сяра.

Голяма част от старите лозя са на издихание; сравнително малко лозя, попаднали в песжкливи или в вжзвлажни и богати почви и при това добре работени, се джржат добре и имат добра реса. Засадените лозя с „*директни сортове*“ са толкова лошо покарали и са с такъв чудовищен смес на всевжзможни: наши, диви и никакви лози, щото и самите упорити до сега техни стопани — лозари, почват сами да се отчайват от новите си лозя.

Цените на вината са от 12 до 18 лв. литѣра на едро, а на ракията до 70—80 сто градуса. Сярата се продава 8—9 лв. кгр., а рафията 13—14 лв. Пржскачките и техните части спаднаха. Работната ржка, напротив, е по-ефтина и изобилна от миналата година — мъжка надница 25—35, женска 15—25 лв.



Г-н Редакторе,

В нас лозята отиват за сега доста добре. Времето е хубаво и първо пръскане почнахме от 16 т. м. и се привърши до 22 включително. Всички лозя се напръскаха. Започва се и втората копан на лозята и след 2—3 деня ще се привърши. Започна се и връзването на леторастите. Надниците на копачите са 20 лв дневно. Предполагаме след 10—12 деня от първо пръскане да почнем второто. Дивите за майки отиват добре и растат бързо. Изреголваните места се посадиха с стратифицирани лози.

с. Бокиловци (Берковско), 25 V. 1921 год.

Н. Савов

\*

Лозята тази година обещават да дадат отлична реколта. Прекопах се втори път. Почнаха да цъфтят и някои лозари предприемат вече и връзването. Напръскани са втори път, а онези, които имат син камък, ги напръскаха и трети път. Бездействието на Банката може да докара неурожай. Нека всички ония г. г., които в конгреса на 1 февруари т. г. се изказаха за доставката на синия камък от Банката, чуят какво стори тя и колко добър стопанин е тя. Централата на Банката е изпратила такъв и там, където почти няма нужда за него, а там където има голяма нужда, липсва. Такъв е примера с гр. Ихтиман, където почти няма такава нужда.

с. Кара Мусал (Т. Пазарджиско), 5.VI. 1921 год.

Съобщава: **Ив. Левичаров.**

\*

Тази година лозята имат отлична реса. Всички лозя преди цъфтението бяха напръскани два пъти. Лозята до днес са запазени от развитието на пероноспората, всички са почти прицъфтяли, започна се трето пръскане, което има за цел напръскването на прецъфтялата реса зърната на която са почти непръскани вследствие прецъфтяването.

Цената на виното спадна от 14 на 12 лева, вследствие конкуренцията на бирата. Кило ракия се продава от 35 до 40 лева.

Синия камък днес на пазаря се продава до 28 лв. кгр. вследствие изчерпването му от Банката.

Цената на рафията е на едро 12 лв., а на дребно 14 лв.

с. Петжрица (Плевенско), 7. VI. 1921 г.

Съобщава: **Васил П. Петков.**

\*

Месец май беше един от дъждовните. Дъждът указва благотворно влияние както върху земледелските култури, така и върху лозята, особено върху младите садове.

Вследствие продължителните дъждове нема възможност да се извърши второто пръскане на лозята на време. Маната се яви тук-там.



През казания месец падна и слаба градушка преди цвфтенето на лозята. Повреди от градушката нетвърде големи.

Лозята сега за сега сж удовлетворителни. Сжщите сж слабо плодородие, едно поради градушката и друго слабата реса що показаха пролетта.

Прецвтяването стана при много дждове. Изресяване имаше средно.

От неприятелите по лозята се явиха само стригача и лорвата на майския бржмбар. Сжщите се сжбираха и унищожаваха.

Цената на виното и ракиите сж както следв: вино на едро 12 лв. литр, на дребно — 14—18 лв.; ракии на едро 25—30 лв.; на дребно 50—60 лв. лит.; рафия 14—15 лв. кгр; син камжк 20 лв.; серен прах 8 лв. кгр.

гр. Свишов, 12.VI.1921 год.

Н. Дечев.

у-л Зим. Земл. училище.

\*

Платили тежки данжци на балсарата през миналата 1920 год., тази година лозарите ни проявиха небивали до сега труд и ревност и дадоха мило и драго за *пржскачки, пухалки, син камжк, сера, кал. перманганат* и пр. Лозята ни сж пржскани вече 3—4 пжти, а някои и 5—6 пжти, и, за щастие, балсарата до сега не благоволи, да се яви — освен на петна (в слаб размер) по листата, кжде по-вече, кжде по-малко. Гроздовата форма — *сивото гниене (rot gris)*, която компрометира миналогодишната ни реколта, я още нема, обаче *антракнозата* (чернилката) особено *точкообразната* и до нейде и *петнообразната* ѝ форма сж се появили в доста застрашителни размери, особено в низките и полски места, (най-вече покрай реките и водите) унищожавайки доста много реса и ягорида, особено през време на цвтенето.

Игнорирайки или неотдавайки почти никакво значение на антракнозата, лозарите ни не предприеха никакви мерки за борба против нея, убедени в себе си какво капенето на гроздето се джлжело на изресяване.

Опасността от гжбните болести не е още минала; изглежда че балсарата се е ограничила, благодарение на студеното време и ветрове, що настжпиха през втората половина на настоящия месец юни. И тжй налага се на лозарите ни да бждат внимателни и предвидливи, особено през идущия месец юли, както сж били до сега, бидейки уверени, че тазгодишната ни реколта ще ни задоволи богато.

Цените на вината и ракията си остават сжщите, както през миналия месец.

гр. Т. Пазарджик, 20.VI.1921 год.

Сжобщ. К. Н. Христович



Господин Хранков,

Ида да ти кажа, че лозята до днес отиват добре само че много мъчно преждвтяват по причина на многото дждове и студ в нашия балкански край. Зърната по гроздовете сж много дребни и едни още цвѣтят.

Банката, която успорваше на Сжюза за доставката на син камжк, ни остави сега, за трето пржскане, без камжк и лозята ни сж изложени на пропадане. Нашето село е около 60 кжщи и всеки има от 2—3 дек. лозе нагоре, а трето пржскане можехме да направим едва 10 души, а останалите не, но ще има нужда поне за още едно пржскане и какво да правим за камжк — кажете ни? Последния стигна до 30—40 лева килограма.

с. Бокиловци (берковско), 20.VI.921 год.

Н. Савов. ;

\*

Тази година лозята ни сж отлични, имат много хубава реса (ягориди). Пжрвото пржскане извжршихме на време, вследствие на което пероноспора още не е забелезана по лозята. Маточниците сж много добри, вследствие многото дждове се засилиха много. Укоренилицата ни сж тоже много добри и обещават добжр процент и пр.

с. Змеево (Ст.-Загорско) 22.VI.921 г. Сжобщава: Ив. Хр. Найденов.

\*

Реколтата на лозята е добра. Третото пржскане е на привжршване. Скоро ще почне и четвжртото, защото дждове превалаят на често. Чувствува се голема нужда от син камжк. По тжрговците се намира в ограничено количество, който продават по 30 лв. килограма. Вжпреки това лозята за сега сж запазени от пероноспората.

Надниците на работниците се движат от 30 до 40 лева.

Виното се продава от 9 до 10 лв. литжра, а ракията — от 35 до 40 лева.

Дружество „Сжединение“.

\*

Сжстоянието на лозята до сега е отлично. Обещават да дадат небивала реколта. Отглеждането им е образцово. Пероноспора до сега не е забелезана. Пржскани сж 3 пжти, някои и 4 пжти. Нужно е още 1 пржскане, но синия камжк се привжрши окончателно, вжпреки че се дири и цената му достигна 35—40 лв.

От 2—3 дни завалеха дждове и лозарите сж в напрегнатост да не би да се яви пероноспората, на която сега е сезона, но живеят с надеждата Землед. банка скоро да раздава от новата доставка.

Маточниците сж сжщо в много добро сжстояние. Растежжа им е извжрредно силен. Отглеждането им е много гриж-



ливо, и, ако се запазят от стихии, ще се получат отлични материали.

Облагородените лози в вкоренилицата сж сжщо много добре. Ако до есента отиват така, процента ще бжде отличен, какжвто до сега едвали е получаван.

От няколко години в нас се засаждат лозя с стратифицирани лози, но дават лоши резултати; такива има и тая година, и благодарение на тая лоша практика, много хора се подсаждат 2—3 год. и пак остават непожлнени, като се исклучи обстоятелството, че виреенето на лозе засадено по тоя начин не ще е сигурно поради лошата корена система, загнили подложки и пр.

В. Калянджиев.

\*

Третото пржскане се привжрши. Пжрвото покжршване се извжрши през втората половина на м. юли на една височина от 1'20—1'50 м., както изисква и науката.

Изобщо лозята не сж тжй добри. Сжщите неможаха да се запазят от маната, както треба, по причина, че закжсня доставката на синия камжк за третото пржскане. Освен това падналата тук—там градушка из околията нанесе чувствителни повреди на лозята. Болестта Оидиум се яви тук—там. Чувствителни повреди от нея нема. Лозарите вжзприеха ржсенето с тюкюрт против тази болест, но, поради липсата му и големата цена, се вжздържат да сторят това. Сжщите искат да извжршат 4-о пржскане само на гроздето, обаче нема син камжк.

Цените на гроздовите продукти се значително увеличиха. Материалите сжщо.

Свищов, 29. VII 921 год.

Н. Дечев.

## Разни

София, 28 IV 1921.

Г. Хранковъ,

Пишатъ ми отъ сливенъ, че въ списанието Ви „Лозарски Прѣгледъ“ имало нѣкаква статия насочена противъ мене. Елементаренъ дългъ е, който вие сте прѣнебрѣгнали, да се праща на засѣгнатитѣ лица писаното противъ тѣхъ, за да могатъ да се защитаватъ или, изобщо, реагиратъ. Его защо подканямъ Ви да ми пратите въпросната статия или, по-добрѣ, цѣлото списание на име на редакцията на едно отъ редакторанитѣ отъ менъ списания „Обществено Здраве“ или „Лѣтописъ на Лѣкарския Сюзъ въ България“. Ще може да ви се прати едно отъ двѣтѣ въ замѣна.

Д-ръ Х. Нейчевъ.



До Г-на Д-ръ Хар. Нейчевъ,  
София

Писмото Ви отъ 28 IV т. г., получихме и останахме очудени отъ оригиналността му. И, за Бога, намъ е необеснимо, г-не Докторе, какъ е възможно Вие да ни пишете и рекламирате за нѣкакъвъ забравенъ „елементаренъ дългъ“, когато Вие по-рано сте го забравили спрямо насъ? По поводъ на тази Ви крайно неумѣстна рекламация ние Ви питаме, ако сте вѣжливи и коректни, защо Вие не благоволихте да ни изпратите отъ Вашия „законопроектъ и мотивитѣ къмъ него по ограничаване алкохолизма въ България“ за да го прочетѣхме своеврѣменно и направимъ нашето възражение? Както ние попаднахме случайно на него, прочетохме го и си казахме думата тѣй и Вие, ако се интересувате, можете да намѣрите „Лозарски Прѣгледъ“ и го прочетете. По този начинъ Вие виждате какво отъ наша страна нѣма косуръ.

Ползуваме се отъ случая и пакъ Ви питаме, г-не докторе, нима Вие сериозно мислите и говорите за алкохолизъмъ въ България и, ако дѣйствително Вие така мислите, би било много интересно да ни кажете кждѣ и колко алкохолици *отъ натурално гроздово вино има у насъ*? Сжщеврѣменно желателно е лозаритѣ да узнаятъ Вие лично правили ли сте въ България клинически и сравнителни наблюдения за влиянието на виното и индустриалнитѣ спиртове върху човѣшкия организъмъ и, ако сте правили, какви сж резултатитѣ Ви? *Защо чуждестранни физиолози и прочути медици отдавна и съ необорими опити и данни сж доказали какво умѣрено пиене на натурално гроздово вино е полезно за човѣшкото здраве, паради което тѣ го прѣпоръчатъ.*

При горнитѣ факти намъ е чудно и необяснимо още защо и какъ Вие, ако се борите противъ алкохолизма, противъ който и ние сме, но смѣтаме и дѣйствуваме *разумно и съобразно дѣйствителността*, си позволявате да вмѣквате и гроздовото вино като факторъ, който причинява алкохолизъмъ? И мислите ли Вие сериозно, че по вашитѣ методи и способности може да добиете добъръ резултатъ?

На край ние, базирайки ни на горѣцитиранитѣ факти и данни за виното и алкохолизма, *твърдимъ най-категорично, че въ България алкохолици отъ гроздово вино нѣма и не може да има и считаме, че вашия начинъ за борба противъ алкохолизма, борейки се и противъ виното, е много дързостенъ, защото не почива на нищо реално и още, защото Вие много леко гледате на въпроса, който е и отъ грамадно економическо значение за стотици хиляди български сѣмейства, слѣдователно и за държавата ни.*



Най-послѣ ние смѣтаме, че учението и проповѣдитѣ ви трѣбва да сж свободни и съобразни съ живота, а не диктаторски и съ прѣзначаване фактитѣ и истината.

И. И. Хранковъ.

Р. С. След заврѣщането ми от чужбина на 25. VII., за което ми пжтуване се говори на друго место в настоящата книжка, прочетох в „Бжлгарски Вжздржател“, брой 4 и 5 от т. г., „грозно сжкрушителните“ вжзражения на „учения“ ни и „високо начетен“ лекар г. Хар. Нейчев.

Като оставам за сметка г-ну д-р Нейчеву подигравките и детинските му закачки и подметания, които е пожелал да ми отправи и които немаат нищо общо с зададените му вжпроси, изказвам му очудванията и сжжаленията си, гдето той, вместо да отговори прямо и без заобикалки на сжщите, както прилича на „просветен и учен доктор“, забикаля през морета и планини за да изкаже колкото може повече изуитцини и библейска фарисейщина.

Какво сжм аз, какво пиша и защищавам е на лице и бжлгарските лозари-винари, а и не лозари, го знаят и приценяват и не сте Вие, г-не докторе, който можите да сждите за мен. Писаното от мен и онуй от Вас е огледало за двама ни и остава на хората да приценят моите и Вашите заслуги за лозарите и за обществото; то илюстрира сжщо моята и Вашата нервозност, нали?

Сжжелявам Ви, г-не докторе, гдето, вместо да опровергаете писаното от мен, което в сжщност не е мое, а *цитирано от чужди учени и просветени медици и физиолози*, сте си позволили наивната и невероятна мисжл да усмивате самите посочени учени; разбира се туй е ваша работа, но аз констатирам не красивия и непрепоржчителен за вас факт.

Верно е че за писаното ми се плаща, както плащат „някои“ и на Вас, защото, както знаете, само съ вжздух не може да се живее, но отхвжрям с презрение подмятането Ви какво аз пиша по заповед. Не, г-не, аз пиша по сжвест и по мое разбиране сжобразявайки се с живота, а не с *болни и утопични мисли и идеи*, които може да сж приложими за други планети, но не за нашата грешна земя . . . Ако сме живи, ще видим.

*Понеже вместо отговори*, както казах по-горе, сте пожелали да излеете „джлбокото Ви разбиране и високата Ви ученост“ особенно в последните Ви пасажи, сжобщавам Ви че туй сж *последните ми думи към Вас*, защото считам за унизително да Ви задавам не научни вжпроси, на които Вие от „голема ученост“ и „философски“ разбиране не можите или не желаете да отговорите!? . . . Най-после благоволете да си припомните, че не сжм сам и че живота е по-силен, вжпреки всички философии, от мен и от Вас и че той си вжрши своето! . . .



## Въпроси и отговори.

*Въпросъ № 5.* — Господинъ Хранковъ, миналогодишната болестъ, която вилнѣше по лозята, и тази година я има, но съ още по широки размѣри. По показанията на нѣкои стари лозари практики, се произнасятъ, че това било „оидиумъ“ или „кюлеме“, както я наричатъ нашитѣ стари лозари. Но по ржководството на Г-нъ Сираковъ, който описва отличителнитѣ бѣлѣзи на оидиума, не прилича да е той; защото той описва, че тоя прахъ се явава отгорѣ на листата, а тоя е отдолу и то на петна — не е посипанъ цѣлия листъ. Прѣскахме така по неговитѣ рецепти, които сж дадени съ (S) сѣра и съ (Na H S O<sub>4</sub>) натриевъ хипо сулфатъ, но размѣритѣ не можемъ да ограничимъ. Додохме въ недоумение че това не е Оидиумъ и за увѣрение на това се отнасями до васъ, за която цѣль ви изпращаме и единъ листъ отъ тая заразителна болестъ. Друго ни много очайва — прѣди още да сж цѣфнали лозята и чепкитѣ имъ прѣдварително опадватъ, не цѣлата чепка, а само зърната; като поразтърсишъ и лѣтораста и всички зрънца опадватъ. Прѣскането е извършено и то два пжти съ (Na H S O<sub>4</sub>) но нищо не помага. Затова ви замолваме, г-нъ Хранковъ, опишете ни болеститѣ какви сж и рецептитѣ имъ за излѣкуване. Сърдечно ще ви благодаримъ за тая ви услуга.

23 V 1921 год., с. Драганово, Гор.-Орѣховско.

Съ почитъ: Атанасъ Върбанчевъ.

*Отговоръ на въпросъ № 5.* — Писмото Ви — въпросникъ, получихме и бързаме да Ви съобщимъ слѣдното: изпратения Ви листъ е нападнатъ не отъ болестъ, а отъ лозово-листния паразитъ „Фитоптусъ витисъ“ (микроскопическо насѣкомо), който причинява лозово-листната краста, или онова, което виждате по самата страна на нападнатитѣ листа, единъ отъ които сте ни изпратили. За сжщия паразитъ (краста по лозята) е писано въ кн. 4 — 5, стр. 134, отъ тази година на „Лозарски Прѣгледъ“, кждѣто може да прочетете за повече подробности.

Отъ онуй, което ни съобщавате за опадването на цвѣтнитѣ гроздови рѣси, не може ясно да се схване (по-добрѣ щѣше да е, ако и отъ тѣхъ бѣхте изпратили), но ние сме наклонни да мислимъ, че сж нападнати отъ *пероноспората* или *маната*. Ако дѣйствително е тя, прѣскането почти не помага, но, въпрѣки туй, все е добрѣ да се прѣска и то нападнатитѣ части.

И. И. Х.

\*

*Въпросъ № 6.* — Тези дни се забелеза по лозята една есобена болест, която местните лозари не са констатирвали от по-рано. Тази болест се нимира само по листата, а не по стеблата (леторастите). Листжт наподобява като че ли е попарен с гореща вода, или пжк на изгорен вече от пероноспората.



Местния агроном се е произнесъл какво това е причината от силния разтвор. С това не мога се съгласи по следната причина: две парчета лозе, пржскани с един и същ разтвор в една и съща местност, едното е нападнато, а другото не. За по-големо осветление на болестта, изпращам няколко листа.

В книжка 6 от списанието чета, какво Вие препоръчате за цер против „Оидиума“ калиев хиперманганат и то в процент 125 гр. на 100 литри вода. Към края на м. юни 1915 г. лозята ни беха нападнати от Оидиума и местния агроном препоръча същия цер с същата доза. Обаче, вместо да се изпишат вежди, извадиха се очи. Ягоридата и младите ластарчета изгореха. Това ми даде повод да проуча по-добре този цер и се указа какво ако през м. юни и началото на юли се поставя по 90—100 гр., на 100 литри, калиев перманганат е по-полезно, а към края на юли и август, когато ягоридата затвърдее и леторастите също, може да се увеличи процента.

с. Кара Мусал, 5 VI. 1921 г.

Сърдечните ми поздрави:

Ив. Левичаров.

*Отговор на въпрос № 6* — Писмото Ви (с сведенията) от 5 того получихме и в отговор Ви съобщаваме следното: относно болестта, за която ни пишете, по изпратените 4 листа не може ясно и добре да се разбере, защото същите листа, бидейки поставени в плика, са се запарили; ето защо за предпочитане е било, да изпратехте само един лист или най-много два. Възможно е, обаче, както Вие споменувате, въпросните листа да са изгорени от пржскане с силен или не добре приготвен разтвор.

Относно въпроса Ви за дозата на перманганата, можем да Ви потвърдим онуй, което вече съобщихме — ние сме работили с 125 гр. без неудобства и повреди по гроздето. Ако Вие, обаче, сте намерили че 125 гр. за началото на младото грозде е много, не остава нищо, освен да си служите както Вие съобщавате.

и. и. х.

## ФОНД

### ЗА ПОДПОМАГАНЕ СП. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД“ И СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Пренос от кн. 4—5. . . . .	8797.—
82. Иван Тошев Ханчев, с. Калакастрово (севлиево) . . . . .	10.—
83. Анонимно акц. спиртно Д-во „Бдин“, гр. Видин. . . . .	60.—
84. Иван п. Ангелов, гр. Станимака . . . . .	60.—
85. Митю Т. Мавров, с. Клокотница (хасковско) . . . . .	20.—
86. Общ. Акц. Вин. Д-во „Наслада“, гр. София. . . . .	1000.—
87. Богдан Банков, с. Златна-Панега (тетевенско) . . . . .	23.—

(Следаа).

Всичко. . . . . 9970.—



## ХРОНИКА

Г-н Петю Гечев от гр. Севлиево сжобшава, че на 19.VII. там паднал грозен град, който упостошил лозята и нивите. Сжобшава сжщо за голяма липса от син камжк и моли последния да се доставя не само от Б. З. Банка, която не успява с доставките си.

По немане средства и достжтжчно материял, 7 и 8 кн. се забавиха. Кн. 6 до днес — 27 того, не е изплатена.

Понеже някои от сведенията за лозята постжпиха кжсно за да блдеха поместяни в кн. 6, поместяме ги в кн. 7 тжй като все имат значение, а от друга страна да не би някой кореспондент да претжлкува криво непоместването на сведенията му.

В тази книжка материяла нареден преди закона е по стария правопис, а получения след закона — по новия.

По този случай джлжим да подчертаем, че както ние тжй и в печатницата срещаме големи мжчнотин по новия правопис — много трудно е да се привикне на такжв правопис, след като човек е писал 20—30—40 и повече години на друг, който се е вкоренил и запечатил в памелта и ржцете му. Впоследствие за неволните и неизбежни грешки, молим извинение.

Приятно ни е и джлг ни се налага да сжобщим на всички лозари и винари, че в редакцията ни се получи брошурата: „Виното е храна“ стжкмена от колежт ни г. Белчо Ив. Белчев и издадена от лозарската кооперация в гр. Ст. Загора. Хвала на

г. Белчев и на Ст. загорската кооперация, които, с навременното си и полезно дело, идат да ни подкрепят в жестоката и упорита борба, която нашите „вжджржатели“ тжй некрасиво, своеобразно и диктаторски водят и спрямо натуралното гроздово вино.

Ние я посочваме специално на „мждрия“ ни лекар г. Хар. Нейчев и другите ни „вжджржатели“ (?) и ще чакаме да видим дали той напр. ще има смелостта да ругае и усмива сжджржанието ѝ, което е дело на безпристрастни и просветени хора.

По този случай ние очакваме, ако г. Нейчев има достолепие и самолюбие, да признае за смешни и неуместни хулите и подигравките, които е можал да отправи чрез моята скромна личност на всички онези познати и честни учени, които тжй много сж работили по алкохола и алкохолизма и които аз с право цитирах. Защото г. Нейчев много добре разбира и вижда, че аз не изобретавам нищо, нито извжртам фактите, вземайки ги от доблестни и големи учени, които г. Нейчев тжй леко усмива без да мисли, че с туй вжрши светотатство. Ето защо нека г. Нейчев и другарите му знаят, че няма да ги оставим да заблуждават умишлено и безконтролно хората по вжпроси, които са от обществено и стопанско значение за България. При туй ние пак припомняме, че подигравките и утопните са едно, а реалния живот — друго и този последния иска и налага своето, вжпре-



ки всички земни философии, доктрини и пр. И ние предпочитаме да в жрвнм с действителността, ако и г. Нейчев да ни смята невежи и прости, вместо да плуваме из облаците и да гоним влтра.

Брошурката се раздава от редакцията ни и от кооперацията в Ст. Загора. Нека всеки лозар я прочете и я направи достояние на познати и приятели не лозари.

**Сжобщава се** на всички лозари и лозарски дружества, че г. Тамаджиев преди 2 месеци престана да е организатор при Сжюза ни и, за сжжаление, още не се отчете.

**Лозарското Кооперативно Д-во „Лоза“** в гр. Ст. Загора сжобщава, че има за продан талк, който предлага по 8.30 л. килограма франко складжт му.

**Получи се** в редакцията ни брошурата „Бжлгарското стопанство“ през 1920—1921 г. от г. Ж. Т. Бурилков, секретар на Бургаската Тжрг. Инд. Камара. Тази брошура обема сжджржанието от реферата на г. Бурияков, четен на 27.V. т. г. в XI общо годишно сжбрание на сжщата камара. Брошурата на г. Бурилков сжджржа ценен материал, който заслужава прочитане от всекиго.

**Канцеларията** на „Фонда за сираците от войната“ ни изпрати отчета си за 1920 г. с молба да го хроникираме и помолим читателите ни за подкрепа. Като правим туй с готовност и удоволствие, позволяваме си да помолим и подканим нашите лозари и винари да бждат добри и подпомогнат това високоблагородно и хуманно дело, което е основано и сжществува за подпомагане, изджржане и вжзпитаване хилядите нещастни деца на онези доблестни и

честни бжлгари, които загинаха по многобройните бойни полета в защитата на нещастната ни и многострадална родина. И отделната и обществена помощ е толкоз по-наложителна и необходимата, като се знае че джржавната далеч не е достатжчна за постигане на целта.

Бжлгари и бжлгарки, свещен и отечествен джлг ни се налага да помогнем на сираците от войните, общото число на които вжзлиза на около 150,000!

Отчета сжджржа твжрде ценни данни и материял по сирашкото дело у нас и заслужава прочитане от всеки бжлгарин.

Управлението на Фонда се помещава на булевард „Фердинанд“, 1, София.

**В тази книжка** поместяме сведения за лозята и други, които, поради кжсното им получаване, не можеше да бждат сжобщени в кн. 6. Макар и кжсно, смятаме че не са изгубили значението си.

**Извжнредния лозарски конгрес** и лозарско-винарската изложба ще се сжстоят през идущия септември т. г. Желателно е повече лозари да посетят и вземат участие с продуктите си.

**Сжгласно новия закон** за рекламите и обявленията сжобщаваме на заинтересованите лозари, които биха изпращали реклами и обявления за печатане в „Лозарски Преглед“, че трябва да ги обгербоват с по 15 ст. Сжгласно сжщия закон (Джржавен вестник брой 92 от 27.VII. т. г.) обявления и реклами по споразумение се забраняват. Ето защо за цяла стр. ще се плаща по 200 лв., за ½ стр. — 130 и за ¼ — 70. За годешни, свадбени и скржбни известия за цяла стр. 120 л., за ½ — 80 и за ¼ 50.



Приятно ни е да съобщим, че нашия сътрудник и лозар г. Ив. Хр. Найденов, от с. Змеево (Ст. Загорско), се е згодил за г-ца Райна Василева, учителка в с. Енина (Казанлъшко). Нашите честитявания и благопожелания.

Научаваме се, че нашия сътрудник г. К. Н. Христович, от гр. Т. Пажарджик, в скоро време ще открие в същия град агрономно бюро за земеделски машини, уреди, семена, земеделска литература и др. Нашите най-добри пожелания за успех в бъдещата му работа.

В последния момент прочетохме следното по въпроса за „безалкохолните“ вина: „Няколко от нашите читатели, съблазнени от парижки вестници, които правеха да проблясват в очите им грамадни печалби от вноса в Америка на „безалкохолни“ вина, ни запитаха какво трябва да се мисли за тях. Изобщо ние им отговаряхме какво приготвянето на тези „вина“ е една твърде усложнена работа, която до днес не е донесла освен разо-

чарования на онези, които се бяха „авантюрирали“ по този път“. Горните думи са от г. Л. Дегрюли, един от редакторите на списанието\*).

От друга страна г. Росати в един от последните броеве на в. *Giornale viticolo* съобщава от Ню-Йорк, където той е технически агент на италианското правителство: „Аз чета с очудване какво Швейцария изнася стотици хиляди бутилки „безалкохолно“ вино и че Америка иска от Европа големи количества „безалкохолни“ вина. За да се избегнат лесни илюзии, аз трябва да Ви уведомя че не само такъв износ не съществува, но че сега такава търговия е невъзможна. Относно означената цена 3.50 долара за бутилка, трябва да кажа какво тя е просто фантастична и подходяща за разказите от „хиляда и една нощ“.

И г. Дегрюли, по повод съобщението от г. Росати, предупреждава онези от читателите си, които биха проектирали да се пуснат „авантюрно“ по тази малко солидна почва.

\*) Progrès agricole et viticole № 27—3, юли тази год.



За Пана

"Евросие"

у. Плевен.



**ГОТОВИ КЪЩИ** от им-  
пригни-  
рано дърво, всекакъв мо-  
дел, по 3—6 и повече стаи,  
се продават на много ев-  
тини цени от Сухиндол-  
ска Банка — Сухиндол,  
Общо Винарско Акционерно  
д-во „НАСЛАДА“—София.  
Искайте оферти.

ОБЩО ВИНАРСКО АКЦИОНЕРНО ДРУЖЕСТВО

— „НАСЛАДА“ —

КАПИТАЛ 3,000,000 ЛЕВА НАПЪЛНО ВНЕСЕН

ул. Бул. Фердинанд № 190.

Телефон № 1834

Телеграми „Наслада“

Продава на евтини цени:

Първокачествена рафия, помпи за вино, вина, ракии,  
коняци, мастики, вермути и ликйори.

Искайте оферти.