

Година VII.

София, август, септември 1922 г.

Кн. 8, 9.



ОРГАН  
НА  
СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Редакционен комитет:  
И. И. ХРАНКОВ и ХР. ЦАЧЕВ

София — Печ. Произв. Кооперация „Съгласие“ — 1922.

## СЪДЪРЖАНИЕ

	Стр
Хр. Цачев. — Силата на сдружаването . . . . .	153
И. И. Хранков. — Претаканията на вината и действието на въздуха . . . . .	156
Цв. Пенев. — Да си маркираме лозите, от които ще режем пръчки за присадници . . . . .	158
И. И. Хранков. — Лозарски наблюдения и сждения . . . . .	160
Цв. Пенев. — До къде достигнала фдлшификацията . . . . .	163
И. И. Хранков. — Ролята на кооперациите в обработката и продажбата на виното . . . . .	164
Н. Дечев, — Съхранение на плодовете . . . . .	171
И. И. Хранков. — Може ли да се приготвят економически „безалкохолни“ вина? *) . . . . .	172
Цв. Пенев — Въпроси и отговори . . . . .	174
Съобщения. . . . .	175

## Ф О Н Д

за подпомагане „Съюза на българските лозари-винари“ и сп. „Лозарски Преглед“.

Подобно на миналите години и през настоящата ще продължава събирането на доброволни помощи за засилване на Съюза и издръжка на списанието. Редакцията се надява че всеки лозар и винар ще внесе по нещо за горната цел

Редакцията моли г. г. сътрудниците и кореспондентите ѝ да побързат с изпращането на материал и сведения, за да не се забавя излизането на книжките.

### Из „Наредби“ \*) на Министерството на Земледелието.

№ 9112. — 22.VIII. 1921 год. — До г. г. директорите на държавните средни и практически земеделски училища, директорите на катедрите, управителите на разсадниците, началниците на районните изпитателни станции. — Като Ви препоръчва Министерството единственното в България лозарско-винарско списание „Лозарски Преглед“, орган на съюза на българските лозари-винари, поканва Ви да абонирате повереното Ви учреждение за него, като същевременно се препоръчва и на учениците в земеделските училища.

Началник на отделението: Ив. Бързаков.

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонамент 50 лева предплатени. Обявления и реклами се приемат по обявените цени. Ръкописи не се връщат. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията в София,

Статии от „Лозарски Преглед“ може да бъдат препечатвани само с разрешение от редакцията му.

РЕДАКЦИОНЕН КОМИТЕТ:

И. И. Хранков и Хр. Цачев.

Хр. Цачев.

## Силата на сдружаването.

Нека читателите простят, че взимаме перото да повторим вече много пъти изказаните мисли по този въпрос, било в страниците на списанието при разни подходящи статии от организационен характер, било в лозарските събори и конгреси, станали до сега.

Принудени сме да направим това: първо защото времето е токова и второ, защото при все това масата лозаровинари производители в страната седат вън от лозарските сдружавания и съюза, а числящите се към такива се отнасят апатично към постигане дружествените и съюзни цели.

Бе време, преди преживяните съсипателни войни, когато все пак би могло да върви така, макар че здравия смисъл и развиващата се модерна техника да изискваха сдруженост на нашите лозари, които в огромното си мнозинство сж дребни стопани, с цел да дадат задружна насока на новото лозарство по пътя на модерната техника и науката, а от друга страна да защитят в даден момент професионалните си интереси.

Днес, обаче, след стопанската разруха, сред западнало производство, липса на капитали и материали за едно по-високо производство, сред нечуваната спекулация, безсъвестни конкуренции чрез престъпни фалшификации, безпомощност на държавата да тури ред в този хаос, поради финансовата си немощ и господството на едрите банкови капитали, само

организирания колективен отпор може да се бори успешно с всички злини и недъзи за намалението и коренното им отстранение.

Здружаванията на кооперативна основа сж единствените, чрез които дребните и средни стопани могат да превъзмогнат всички технически и кредитни мъчнотии по пътя за повисоко производство и борба с едрите производства; сюзите сж пжк единствените начини за успешни професионални защиты. Тези сж двата пътя за борба на бжлгарските лозаровинари — *кооперативните изби и обединението им в лозаро-винарски сюз.*

Този път, начертан от економиката на живота, осветен и осветяван от световен и домашен опит, не трябва нито за момент да се изоставя от всеки бжлгарски лозар, който милее за подигане на родното ни лозарство, за издигане професията си на подобающа висота в нашия стопански и обществен живот и за ефикасна и успешна защита на професионалните си интереси.

Не сторат ли това нашите лозари, те сж осждени на застои и пропадане. От една страна илюзия е да мислят лозарите, че те сжс своето дребно съществуване ще могат, ако действуват отделно, да превъзмогнат всички пречки по възобновяването на опустошените от филоксерата лозя, по добиване знания и технически прийоми, по снабдяване сжс скжп инвентар, по уреждане модерни изби и пр., — за това трябва средства и сили, които отделните дребни стопани не могат да притежават; от друга страна джржавата е вече много затруднена и в невъзможност да действува масово в това отношение. Само сдружени лозарите ще могат да се снабдят сжс средства и сили.

По пътя на здружаването, на кооперативното здружаване, ще се получи обилен и здрав лозов посадочен материал, който да отговаря освен на техническо сжвжршенство, но и главно на изискванията на адаптацията и афинията, така важни и решающи за трайността и плодородността на облагородената лоза. По сжщия път ще се предприеме и ефикасна борба с болестите и неприятелите, с градушката и други природни стихии; по този път ще се извжршва задружна опаковка и продажба на десертните грозда, задружна преработка и продажба на вината — чисти, натурални, типични вина

по райони, които косвено ще се противопоставят на фалшивите продукти чрез култивиране на вкуса у пиячите и доверие към една крепка организация, каквато може да бжде лозарския сюз, стига това да пожелаят лозарите с малко повече воля.

И още много и много ползи ще се получат и само ползи но не и вреди.

Не искат ли лозарите да си зададат тези въпроси?

Ний мислим, па и много от лозарите разбират, че времето и нуждите повеляват по голям интерес към здружаването. Лозарските кризи са и ще бждат обикновени явления у нас и в странство особено при общия стопански упадък. Лозарите на всежде са сюзени и водят усилена борба за сжществуване и превжзможване. Това се налага и у нас и нека никой лозар не си прави илюзията, че негѳ няма да засегне.

Ето защо, за да не бждем повече отегчителни, ние си позволяваме да обжрнем вниманието на нашите здружени и нездружени лозари да се отжрсят от обхваналата ги апатия и трескаво заработят за сюзното ни дело. По-голямата част от лозарите трябва да навлезат в сюза и дадат щедро моралната си и материална подкрепа за неговото закрепване и превржщане в мощна организация. Нека в скоро време се сжберат сили и средства не само за издржжката на списанието ни — единственото у нас лозарско списание, но и за издигането на величествен лозарски сюзен дом, който да служи за паметник на лозарското кооперативно сжзание и колективна сила.

Прочее, всички на работа; нека не остане лозар нездружен, нека не остане лозар, който да не получава списанието, нека не остане неизджлжен член и абонат, нека най-сетне се пуснат подписки за сжбиране суми за подпомагане сюзното дело — с една реч нека не оставим сюза да загине, защото с неговото загиване никой друг няма да спечели, освен неприятелите на лозарите. . .

А положението на сюза сега е такова — той е без морална и материална подкрепа от страна на лозарите.

И. И. Хранков

## Претаканията на вината и действието на ВЪЗДУХА.

В България както много други работи тѣй и претаканията на вината не са възприети от болшинството лозари и винари, а от мнозина, които са ги възприели, не се извършват правилно и своевременно. А понеже претаканията са от голямо значение — те са като ножче с две остриета, т. е. от знанието или незнанието на тези, които ги практикуват и прилагат, зависи да укажат благоприятно или вредно влияние върху дадено вино, — пред вид на горното намерих за добре да кажа за тях няколко думи.

Тѣй като доброто или лошо действие на претакането е в тясна зависимост от състоянието, естеството и възрастта на самото вино, което ще се претака, или се претака, нужно е да се знае какво е действието на въздуха, а особено на въздушния кислород върху съставните части на виното, а също върху добрите и вредни микроорганизми, за да може по-лесно и по-ясно да се разбере кога и как да се извършва претакането.

Понеже на времето си великия и безсмъртен Pasteur доказва, че въздушния кислород е един от важните фактори влияещи за озряването на виното, следва че претакането се налага, особено при новите вина, а най-вече при богатите на белтъчни материи, боя и танин. Именно кислорода с окислителното си действие влияе върху тези материи, превръща ги в твърдо състояние и те падат на долната страна на сѣда, от гдето ще трябва да се отделят от виното чрез претаканията. Независимо от туй действие на кислорода, той действува освежително и възродително върху спиртните ферменти, които разлагат гроздовата захар. Ето защо се налага, *наскоро след буйното врение на вината, да се извършва претакане за да може не само изморените и омаломощени ферменти да се възродят — да се добият с нова енергия, а и много нови (млади) да се образуват, та да доразложат остатъците от захарта*; разбира се за туй доразлагане е потребна известна топлина — 20-25° С. И тук е мястото да се изтъкне, макар че много пъти и при разна случаи е изтъ-

квано, какво болшинството от бжлгарските лозари и винари не обржчат или обржчат много слабо внимание на тази сжществена работа — *правилно, бжрзо и окончателно превирание на вината още през есента*. Тук е сжщо фаталната грешка — *тази е причината, гдето много бжлгарски вина се раждат с пороци, следователно свжршват катастрофално*.

Да се повжрнем по този вжпрос ни принудиха напоследжк няколко случая — няколко лица се явиха при нас с проби от болни вина: „прввлачни“, превжрнати“, „пресечени“ и „завкиснати“ и ние констатирахме, че болестта не, *ами негодността им се джлжи на лошото приготвяне и още по-лошото обработване и гледане*. И ние констатирахме още, че такива негодви вина има с десетки хиляди литри. Това положение се джлжи най-често на голямата незаинтересованост на онези, които трябва да се интересуват. С други думи има напр. много лозари и винари, които признават ползата от „Лозарски Преглед“, но се скжпят да платят за него 50 лева! а от туй списание те биха спечелили стотици и хиляди, защото биха научили много полезни работи, следователно биха избегнали много злини! Но тжй е то с нашия бжлгарски ум и разбираня — „на триците скжп, а на брашното ефтин“.

След горното малко, но уместно отклонение, да додем на вжпроса. Освен гореизтжжнатото влияние на претакането, при последното става отделяне (при нови вина) на вжгленната киселина, която, според изследването на мнозина, припятствува и забавя зреенето на виното. Тоже при претакането, когато вжв виното има, се отделя серния джж. Независимо от изложеното до тук, вжздушния кислород действува *лечебно* при претакането на болни вина от *превжщане, налягане и прввлачност*, защото микробите на тези болести са „анаеробни“, т. е. такива, които живеят и действуват без вжздух. Значи, от горното кратко изложение може всеки да разбере какво *претаканията са наложителни при новите вина*; количеството им е в зависимост от сжстоянието на всяко вино — тук в подробности сега не ще влизаме, *но 1-о претакане трябва да се извжрши обезателно след буйното врение*.

Обратно при сравнително старите и обработени вина — които са добили характерни белези на такива, ако бжде наложено, по една или друга причина, претакането им, то трябва да се вжрши по начин, че вжздушния кислород да

няма съприкосновение с тях, или, ако туй е невъзможно, то поне да бъдат изложени под действието му колкото е възможно по-кратко; инак такива вина губят много от придобитите си ценни качества и, изобщо, стават „изветрели“ — блудкави. Също претакането на *завкиснали и цветянали* вина трябва да се върши без да се излагат на въздуха, защото микробите и на двете тези болести са „аеробни“, т. е. изискват много кислород за да се развият и действуват.

Цв. Пенев.

## Да си маркираме лозите, от които ще режем пръчки за присадници.

„каквото посадиш, такова ще береш“ . . .

Смислят на горната поговорка е много прав и поучителен за всеки стопанин — земеделец, но не малко значение има и за нас лозарите толкова повече, че лозата е многогодишно растение и при нейната култура горното е аксиома. Не малко оплаквания и запитвания са постъпили от лозари, че гроздето на някои лози оставало с дребни зърна, на други изрисявали и пр., и дирят причините за това. Но малцина са, които обръщат внимание от какви лози трябва да се режат присадници. Благодарение на това нехайство от страна на лозаря, новото ни лозарство отива все към забатачен край. От друга страна слушаме оплаквания, че качеството на виното ни е изгубено и пр., и че то не се продавало.

Болшинството от присадените лози, които се разсаждат, се купуват от пепиниеристите, но нито един от тях не държи сметка от какви сортове и особено от какви лози реже присадници\*), благодарение на което се създават не сортирани лозя и с лози, които не раждат и лозаря ги обработва на пусто. Практиката и бъдащето на нашето лозарство-винарство ни диктуват и налагат да засаждаме сортирани лозя и добре подобрени лози от дадени сортове.

\*) Туй е казано много общо и много силно. Ние знаем в доста центрове хубави и редовни лозя (б' р.),



Причините гдето едни лози от един и сщци сорт дават грозде с добре развити зърна, други с дребни и едри зърна, трети да не раждат, някои сортове да изресяват сжвжршено, независимо от другите фактори, които действуват за това, се крият в устройството на цвета на лозата. Недостатжка на цвета, който лозаря не можа да забележи при цвjtвението, а го вижда при гроздето — изресено, останало с дребни зърна и пр.

Лозата принадлежи кжм хермафродитните растения (двуполните), в които един индивид носи и двата полови органи (мжжки и женски). По една или друга причина, обаче, в някои сортове, даже и в лози от един и сщц сорт, едина орган, бил женския или мжжкия, е развит добре, а другия неразвит, а дори атрофиран или деформиран и пр. Този недостатжк на цвета се отразява и на гроздето и може да се забележи и схване от всеки лозар.

Според развитието половите органи на цвета в лозата, тя бива с нормален (двуполен) цвет, и не нормален (мжжки, женски или деформиран).

С мжжките цветове лозите не раждат (те са повече диви и американските); с женските (чауш, фоча, черна резекия, тилки-куйру, червен и бял мискет, зейнел, шикла и пр.), изресяват и редки години раждат. Деформираните не раждат. С последните цветове се срещат лози не само от цел сорт, а поединични лози, напр. памида. Някои сортове и лози полуизресяват по причина, че рилцето им е полуотворено и не винаги могат да се оплодяват. Всичките тези недостатжци на цвета се отразяват на гроздето, вследствие на което едни грозда остават с дребни и едри зърна, други без зърна, трети с тук-там по едно зърно; а това не може да бжде незабелезано от лозаря и той може да го острани, като избира лозите от които ще реже присадници.

Лозарите безусловно трябва да засаждат сортирани лозя и лозите от дадения сорт, от които ще се режат присадници, трябва да бждат подбрани, та да немат никакви недостатжци, били присжщи или не на сорта и само така той ще има идеално сортирано и подбрано лозе.

За постигане горната цел не се иска джлбоки познания и голем труд, а разбиране и малко труд и целта е постигната. Така: сега през септември, когато е узрело гроздето, ще

си отбележим всички сортове и лози, от които ще режем присадници. Ако лозето не е сортирано, ще си отбележим в една тетрадка под ред имената на сортовете (1. памид, 2. гжмза, 3. мавруд и пр.) Ако е сортирано, от тази номерация няма нужда. След това се тръгва из лозето и се прегледва всяка лоза и, ако се види, че гроздето и е с едри и дребни зърна, изресено, с малко зърна, няма естествената боя на сорта, на кола се задялва и се написва нула, което показва, че от лозата, на която е написано нула, няма да се режат присадници. В не сортираните лозя, като се прегледват лозите, на кола на добрите, от които ще се режат присадници, се отбелезва № под който е записан сорта в тетрадката (списъка). Маркирани така лозите, когато дойде време — преди да се махнат коловете, било есен, зимата или пролетта, според климата на местността, се нарязват присадници и запазват до присаждането в абсолютна сортировка и подбор.

Лозари, подберете и си маркирайта, по горния начин, лозите от които ще берете (режете) присадници, за да имате идеално сортирано и избрано лозе, в което ще се реализира положението от вас труд, капитал и грижи.

И. И. Хранков.

## Лозарски наблюдения и сждения.

През август т. г. посетих по няколко лозя в селата: Спасово, Малко-Борисово и Верен (чирпанско) и Сливен и сливенско. Посещението ми бе във връзка с повредите от падналите градушки.

В Спасово, Малко-Борисово и Верен по край обикновено гледаните лозя видях отделни такива добре сортирани и отлично гледани \*), а в Малко-Борисово видях малки добре отгледани вкоренилища.

В сливенското, обаче, землище освен лозята в сравнително ниски места и по-плодородни земи, като напр. тези при сливенските минерални бани и при с. Демиржилии, посетих и видях доста лозя по баирите с бедни и чакжлести земи. Именно в тези последни земи, положения и изложения от-

\*) Като напр. лозето от 9 декари на г. Ив. Хр. Чалжков в с. Верен и др.

гледването на лозята е свързано с извънредни средства, непосилен труд и голям кураж, защото ето и тази година напр. не стига естествената слабост на земята, следователно малкото плодородие, но още и стихийни градушки, които са причинили 50—80, а даже 100% загуби; и лозари ми разправиха, че има местности и положения, които почти ежегодно се бият от градушка, а въпреки туй стопаните им постоянствуват да работят и се борят.

Освен посетените добре кортирани и отлично гледани лозя на г. г. Петър Банков, Янаки Лесинов, Ал. Драгнев, Юрдан Бжчваров, Дим. Шиникчиев, Георги Сараиванов, Ат. Славов и пр.. видях и строго сортираните им и също отлично гледани маточници и вкоренилища. И за да се схване от всички онази грандиозна работа, която сливенските лозари и пепиниеристи са извършили не само за местното си, но изобщо за българското лозарство, давам долните данни, които можат да съббера: възобновяването на лозята в Сливен е почнало през 1900/1901 г. и сега има около 20,000 декари облагородени лозя, около 575 д. маточници по-стари от 5 години и около 373 д. такива по-млади от 5 години, а във вкоренилището си тази година сливенци са поставили около 10,000,000 облагородени пръчки, от които очакват 4—5 милиони първокачествени лозички! При тези данни аз се въздържа от коментари, а оставям всеки да си направи сжденията и заключенията.

Към горните кратки сведения смятам за неизлишно да отбележа образцовата и с отлична наредба и чистота винарска изба на г. Янаки Лесинов, която, мисля, е гордост не само за стопанина ѝ, но и за Сливен.

\* \* \*

Продължителната и остра суша на всякъде, а особено по баирестите места с бедни и чакълести земи, е причинила чувствителни вреди. Не стига туй и не стигат вредите от градушките, но почти във всичките градобити лозя видях — где повече, где по-малко, вреди от „бялото гниене“ и то по гроздето и пръчките. Тук там видях слаби вреди, и то само по някои сортове, от „оидиум“; от „пероноспората“, обаче, никъде никакви следи, което се обяснява с продължителната и голяма суша, а и с навременното пръскане на лозята.

След горните си кратки бележки и във връзка с повредите от градушката, дълга да кажа и следното: на лозарите, които, по край другите мотиви за незастраховане лозята против градушката намират че премиите са високи, казах и казвам какво при сегашното положение на застрахователното дяло у нас; при сравнително голямата чувствителност и дългия период през който лозята са изложени на градушката, следователно при много по-големия риск и загуби при тях, — пред вид на всичко туй малко трудно е, а може би, и невъзможно намаление на премиите. На лозарите пък, които смятали да пазят лозята си с градобойни ракети и които ме питаха по въпроса, казах и казвам: преди всичко въпросът за борба с ракети против градушката не е нов, нито българско изобретение. Напротив, до колкото съм в течение, за пръв път той бе подигнат през 1894 г. в Щирия (бившата Австро-Унгария), като в първите 2—3 години си служиха и правиха опити с градобойните топове, които, обаче, не дадоха задоволителни резултати, следователно бяха изоставени, а вместо тях идеята се прехвърли на градобойните ракети. От Щирия въпросът и опитите минаха в Италия, Франция и др., много учени хора се занимаваха с тях, местни и международни конгреси се уреждаха, реферати се четеха, но, за съжаление, резултатите, мненията и заключенията бяха твърде противоречиви, неясни и нестабилни щото болшинството им привърженици се отказаха и ги изоставиха. Ето туй положение аз забелязах и миналата година при посещението ми на някои чужди страни, включително Франция и специално фабриките на известния у нас г. Верморел, който през 1901/1902 години напр. също фабрикуваше градобойни топове.

С всичко туй не искам да представя, че идеята за борба с ракети против градушката е несъстоятелна — напротив теоритически тя е напълно приемлива, но практическото ѝ приложение е свързано с големи мъчности, спънки и неуяснени положения относно образуването на самата градушка във въздушното пространство,\*) височината на даден градоносен облак над земята и пр. Пред вид на всичко туй понастоящем в чужбина се правят нови изследвания, опити и

\*) До сега по този съществен въпрос има 2—3 хипотези, но положителна теория няма

наблюдения, които дано един ден се увенчаят с по-добър успех за общото ни земеделско стопанство.

В заключение: днес в чужбина и у нас единственото сигурно средство против опустошенията от градушката е застраховането, което се върши от застрахователното отделение за градушка при Бжлг. Ц. К. Банка в София. Освен отделението всичките общински управления, в страната ни, по закона се задължават да дават безплатно всички опжтвания и наставления на земеделците и лозарите, а също да извършват всички формалности по сключване на застраховките.

Най-после нека всички онези лозари и земеделци, които тази година са отлагали да застраховат полските си култури, било с надежда дано не паднела градушка, било по други причини, а след падането и повредите са се разкайвали и се разкайват\*), гдето не са застраховали, се пазят от подобно неоснователно и вредно отлагане и въздържане — нека всички застраховат и то рано през пролетта — преди сезона за падане на градушките.

## До къде достигнала фалшификацията.

В една от по-миналите книжки на „Лозарски Преглед“ доказах със статистически цифрови данни колко милиони се измъкват от кисията на бжлгарския гражданин за фалшифицирано вино, а, ако към това се прибавеше и това що се харчи и за другите фалшифицирани питиета и предмети, то би се ужасил човек.

При днешното подпроизводство на вино и ракия, когато цената на виното е спаднала, в някои производителни центрове, на 5—6 лева литъра, никой ум не би допустнал, че фалшификацията ще дойде до там, че от алчност за забогатяване да се изтравят хората по един отвратителен начин. Ржката ми трепери от ужас, когато пиша тези редове, като си спомня, че да забогатее известна личност отравя с хиледи хора, на които се гради бждащето на държавата, но факта си е факт.

\*) Такива лозари срещнахме в значително количество във всички центрове, които посетихме това лято.

Преди 2—3 седмици бях някъде по служба из селата и случайно открих, че да бжде ракията парлива и се хареса на пиячите, при варенето на джибрите поставяли *сода-каустик*. Такава ракия се фабрикувала във Видинско и пиячите я пият с особено удоволствие, защото била парлива. Този майсторлжк — да се получи парлива ракия, е развит доста в някои села във видинско, а вярвам че и другаде го има и е станал като прочут и занята взел да преминава и в Ломската окслия.

Каква е вредата за общественото здраве от поставене в ракията *сода каустик*, оставям да се произнесе всеки и аз ще кажа, че тя е една от най-страшните от познатите до сега фалшификации на сжестните продукти и че против нея трябва да се заемат цялото общество и властта с най-строги мерки и това неокачествимо зло да се изкорени още в началото; иначе общественото здраве ще бжде покосено в кжсо време.

Нека меродавните кржгове и комисията натоварена с изработване законо-проекта против фалшифицирането на виното и спиртните питиета да имат пред вид и този род фалшификация и да сложат в проекта каквото трябва.

Цв. Пенев.

## Ролята на кооперациите в обработката и продажбата на виното.

Пример от кооперативна изба в Marsillargues \*) в Южна Франция. — Това е обща изба за приготвяне, спазване и продажба реколтата на всеки кооператор. Основата ѝ е от 1910 г., когато почнала с капитал 30,000 франка и 70 лозари участници и с обща реколта до 10,000 хектолитри вино. Организацията, с течение на годините и с ежегодно приемане нови участници, е сега с 190,000 франка капитал и 397 кооператори беряйки и обработвайки общо повече от 100,000 хектолитри вино или 12,600,580 кгр. грозде. За приготвянето и спазването на посоченото количество вино, кооперацията

\*) Тази модерна и грамадна винарска изба посетихме през м. юли 1921 г. и дадохме кратки сведения за нея в „Лозарски Преглед“, кн. 7—8, стр. 229—230 от с. г. Разбира се, че във Франция се наброяват ги малки и големи кооперативни изби, но тази е най-голямата. (Б. пр.)

притежава згради, сждове, машинна инсталация по последната дума на винарската наука и тяхника и др. вжзлизаци на повече от 4 милиона франка.

Избата може да приеме в 20 дни 12,500,000 кгр. грозде, както е било през септември 1920 год., а в един ден до 1,000,000 кгр. и в един час — до 200,000 кгр. Да приеме значи да обработи тези келичества според сортжт, зрелостта или по вкусжт на купувача, в червено, бяло, розово вино. Кооператоржт, който, при всеки внос на грозде, получава бележка за количеството, има сметката си заверена, при свжршека на гроздобера, с 100 литри вино за 150 кгр. грозде; това вино може да бжде, по негов избор, бяло, червено или розово.

Кооперацията извжршва рационално винарствоване — сжгласно принципите на винарската наука и техника; тя униформира вината си не приготвяйки ги освен в 3 типа: бяло, розово и червено.

Кооператоржт може да вземе всичкото си вино за собствено употребяване, или да го изпрати направо на свой приятел или клиент; той сжщо може да го продаде отделно на тжрговец и по свой избор и, най-последно, може да го продаде *с общото*, което в сжщност често се вжрши. Кооператоржт, следователно, има пжлна свобода и пжлна закрила. Правата му на собственик са непокжтнати и той може да ги използва винаги, ко ато види, че интересите му са накжрнени.

Преди да се обясни общата продажба, трябва да се отбележи че в Marsillargues кооперацията добива 100 литри вино от, средно, 125 кгр. грозде и понеже тя не кредитира сметките на кооператорите освен 100 литри за 150 кгр., оставя й, като *част на избата*, около  $\frac{1}{5}$ . По този начин от 100,000 напр. хектолитри 80,000 са *част на кооператорите* и 20,000 *част на избата*. Бюрото на избата „по продажбата“ има пжлна власт за най-сполучливо и ползотворно ликвидиране с тези хектолитри „част на избата“.

**Общи продажби.** — Щом виното е готово, дават се проби на комисионери (агенти за покупко-продажби) и кооперацията тжрси предложения. Когато се представи едно приемливо предложение, кооператорите биват уведомени, посредством силна електрическа свирка, звукжт от която се

чува наоколо на няколко километри, че има сериозен купувач. Кооператорите, чувайки сигналът, знаят какво до вечерта трябва да отидат в избата, гдето им съобщават предложената цена, исканото количество и пр. Ако продажбата не им подхожда, те си отиват; за онези, обаче, които искат да продадат, е отворен един регистър, в който вписват количествата, които продават, не бидейки задължени да ликвидират на един път разполагаемите си количества. Вечерта се събират продаваемите количества. Да предположим че има записани от продавачите-кооператори 7500 хектолитри срещу 10,000 искани от купувача; в такъв случай *бюрото* решава да допълни 10 хиляди с 2500 хектолитри от „частта на избата“ и сключва сделката. Ако общата сума на продавачите надминава исканото, от всекиго се намалява пропорционално на записаното, ако ли пък числото на продавачите е много малко, съобщава се на купувача за намаление исканото му количество.

**Пазар на вината.** В южната област прякото изпращане на консуматора може да се смята като изключение. Всичките ни вина се продават на определените 8 места. Търговецът и винарския комисионер купуват направо от избата или стопанството, чрез посредството на агента, като се смята продажбата на самото място на производството и плащане в брой.

Затруднението на купувачите и продавачите е еднакво голямо при публикуване същия ден на цени опорочени с неточност. Поради туй това са Търговските Камари, съгласно чл. 5 от декрета от 22. XII. 1866 г., които посочват местни търговци и агенти (посредници) за установяване официалните цени.

**Официални цени.** Официалните цени установени от търговци са често пъти неточни, казват производителите, които не вземат участие при установяването. Комисионерите натоварени да изработват цените се базират, в повечето случаи, върху продажбите по най-ниските цени, защото само те им се съобщават от събратята им бидейки горди да заявят, че подобни сделки са „изгодни“, а мълчат при сделки и цени неизгодни за тях.

**Официозни цени.** Лозарската конфедерация от Юго-Исток публикува официозни цени, но търговците казват че не са точни и не изразяват точното движение на пазарите.



защото цените, служещи за база при установяване на „официозните“, са тези съобщавани от стопаните, които са продали вина на най-високи цени.

Официални и официозни цени не са точното изражение на пазарните цени на вината. И тжй ще бжде до като няма една смесена комисия от стопани, тжрговци и агенти (посредници), която да не вписва *свен факти* за означаване точното положение на пазарите.

Южната федерация на кооперативните изби, още при образуването си, реши публикуването на всичките продажби вършени от всяка от тях. Всичките продадени партии се публикуват незабавно в местните вестници тжй че днес четенето на официалните и официозни цени на вината е почти изоставено в нашите центрове, защото всеки лозар, принадлежащ или не към някоя кооперация, е уведомяван всяка сутрин за истинските продажни цени.

И даже ако, чрез закон или декрет, се изменеше съставът на комисииите натоварени да изработят цените и се учредяха смесени комисии от тжрговци, собственици и агенти, ролята на кооперациите би била увеличена от нуждата в която биха се намерили тези комисии да прибъгват до кооперациите за да имат точни цени. Ролята на кооперациите, в продажбата на виното в бждаще, е лесна за посочване чрез преимуществата, които теглят или които ще теглят производителите, посредниците, консуматорите и народът.

**Преимущества от кооперативните изби за производителите:**

1) Премахва се голямото неудобство състояще се в нямане възможност, при отделния лозар, за спазване виното, което, по сегашните цени, повлича за не кооператора една загуба най-малко от 25 л. на 100 литри, а за масата производители, по причина на ненавременното изобилие от вина на пазаря, едно общо спадане, което указва влияние и върху задържаните вина.

2) Нагаждане предлагането съобразно тжрсенето, което пжк държи стабилизиране на цените.

Премахване на лошо приготвените и долнокачественни вина, от частните изби, които съставляват чувствителна загуба не само за притежателите им, но имащи вредно влияние върху пазаря в смисъл. че не кооператорите може да имат една минимална загуба от 5 л. на хектолитжр (100 литри).

3) Повече производство, защото в Marsillargues, в частните изби, е потребно 135 кгр. грозде за 100 литри вино, а в кооперативната изба 100 литри се получават, от същото грозде, от 125 кгр.; по този начин се явява загуба, за не кооператорите, от  $7\frac{1}{2}\%$  или около 6 л. на хектолитър.

4) В кооперативната изба пълно използване на второстепенните продукти: джибри, винена кал, тиргя.

5) Поради условията за дигане на вината и улеснения при плащанията на нашите купувачи, 3 л. приход на хектолитър в повече.

6) Економия в ржната работа: по гроздобер 1 франк и при годишните грижи и работи 1 фр., а всичко 2 фр. на хектолитър. От горните технически и економически преимущества произтича в повече приход 21 фр. на хектолитър за кооператор спрямо хектолитъра получено в частна малка изба (с по малко от 1000 хектолитри). С други думи дребния или среден лозар, който има своята селска изба, е принуден да продава с 21 фр. в повече своите 100 литри вино отколкото кооператора.

#### **Преимущества от кооперативните изби за търговията:**

1) Улеснения за купувача да намира през целия сезон същия тип вино, от където пжк премахване на всички неприятности с клиентите си, а от друга страна възможност за него да нагажда покупките съобразно средствата си; от тук пжк намаление на общия си капитал, следователно и на общите си разноски.

2) Улеснения при пълненето и по-големи срокове за дигането на виното. Вследствие намаление на търговските рискове, разпределени върху по голямо число купувачи, кооперацията прави улеснения при плащанията, което нещо не е по силите на отделния производител; по този начин печалба за търговеца, която може да стигне до 2 фр. на хектолитър.

3) Намирайки униформирани вина представляващи типът на цяла община, купувачът не е принуден, преди изпращането, да прави купажиране (смесване), което би му създавало излишни труд и разноски, а и неприятности с клиентите му.

4) Сериозната и честна търговия се намира, ако не често, то понякога пред безсъвестни търговци, които, чрез смесване на разни долнокачествени вина, й правят незаконна

конкуренция. Еднообразността и качеството на вината от кооперациите, поставят разтопено-огнено желязо върху тази рана.

**Преимущества от кооперативните изби за консуматора:**  
 Предидушите 4 преимущества за търговията са такива и за консуматора.

5) Един даже косвен клиент на кооперативната изба може да економиса 15—20 франка на хектолитър от покупната цена. (Да се видят заключенията от преимуществата на производителя).

**Преимущества от кооперативните изби за държавата:**

1) По-голямо количество вино в търговия и в движение (около  $\frac{1}{5}$  в повече), от което се получават данъци.

2) От по-доброто използване на второстепенните продукти, като дистилиране на джибрите и винената кал, които при отделните лозари отчасти се губят, държавата получава по-големи приходи.

3) Със създаването на кооперативните изби и изобщо на земеделски кооперации, достъпът на стопанството за дребните работници става не само възможен, но бягането от селата и от земята се премахва.

4) За дребните собственици помещението, гдето са държели винарските си съдове, ставайки свободни, жилищните се разширяват и подобряват.

5) В Marsillargues повече от сто кооператори, които, при началото на кооперативната изба, не бяха освен обикновени земеделски работници, сега са собственици производители. По този начин премахва се „на безработните“, на безделието, подобрене на социалното положение за живеене и най-последно големи постъпления на държавни и общински доходи.

\* \* \*

От гореизложеното явствува какво ролята на кооперативните изби при приготвянето и продажбата на вината, която вече е от грамодно значение, ще бъде в бъдеще един от главните фактори за стабилизиране цените на вината, а впоследствие ще помогне ефективно за економическото подигане на страната. Кооперативните изби увеличавайки числото си, а с туй намаляване и изчезване на повредените и долнокачествени вина от пазарите, а от друга страна реализиране економии чрез намаляване общите разноски — два

фактори, които може без страх да се сметнат на  $\frac{1}{4}$  от цената на виното — могат, в едно блиско бъдаще, да имат благотворно действие върху пазарите, а впоследствие да предизвикат чувствително намаление на скъпия живот.

### Заклучение:

1) Трябва да се развият големи усилия за пропаганда, посредством силния ежедневен и друг печат, чрез която да се направи известно на производителите, на търговците, на консуматорите и на държавата извършеното внушително дяло от кооперативните винарски изби, а впоследствие да се предизвика едно движение и мнение в полза на последните.

2) Като се имат пред вид срещнатите мъжнотии, в повечето случаи, при опитите за организиране на кооперативни винарски изби посредством първоначални делови и членски вноски, наложително и време е щото една строителна кооперация на кооперативни винарски изби да бъде създадена от заинтересованите здружения във всеки лозарски център с оглед да предаде, на общински винарски кооперации, постройките, които ще издигне за сметка на последните кооперации.

3) Правителството и специално Министерството на 3-то и службата по земеделския кредит да насърдят, чрез субсидии и дългосрочни аванси, производителите, които се групират за организиране кооперативна винарска изба, а щщото да се прави и на строителните кооперации на кооперативни винарски изби.

\* \* \*

Горното изложение, с крайно насърчителните данни и сведения за кооперативните винарски изби във Франция, заемаме от известното и в чужбина сп. „Progrès agricole et viticole,“ кн. 25 от август т. г.

Макар че на лозарските ни конгреси през 1912, 1919 и 1921 година да четохме специални реферати за значението и голямата полза от кооперативните винарски изби в чужбина и у нас; макар, освен туй, да сме писали и говорили много пъти за щщите изби до днес, обаче, и за голямо съжаление, трябва да констатираме какво у нас нищо не е сторено от заинтересованите ни *дребни и средни* лозари за организиране на тези ползотворни и *спасителни* за тях изби.

Ето защо ние намерихме и намираме не само за неизлишно, но крайно полезно поднасянето това изложение на нашите лозари с пожелание да престанат да се вайкат и се чудят къде да намерят цер за незгодите и болките си, а да прочетат и препрочетат изложеното *за да се уверят, че единствения им цар и спасението им се сждържат в кооперативните винарски изби*. Като изказваме туй пожелание към нашите лозари джлжим и си позволяваме следния сжвет: преди всичко една кооперативна винарска изба, освен с пригодни помещения, сждове и др., трябва да се здобие *с добжр специялист, в който лозарите като имат пжлно упование и доверие, да му оставят пжлна свобода и инициатива в предприятието — необходими условия за добрия успех*; инжк по-добре е да не почват за да не им се случи онуй, което се е случило на група сливенски лозари, които почнаха през 1920 г. втората кооперативна винарска изба в Бжлгария, но . . . .

И. И. Хранков.

## Сжхранение на плодовете.

Вжпросжт за сжхранение на плодовете през зимата в практиката има голямо значение, тжй като тяхната цена през това време ежедневно се увеличава.

Опити за целта са правени много, едни от които са дали по-добри, а други не добри резултати.

Вжв Версайлското градинарско училище са били направени опити с цел да се намери средство за запазване на плодовете от плесенясване (загниване). Оказало се е, както сжобщава г. Petit, че най-добри резултати са получени при употреблението на спиртните пãри.

Разни плодове, в това число и грозде, откжснати при пжлна зрялост (31 октомв.) и сжщото време — ден, поставени в сжд направен от тухли и цимент с джрвен капак плжтно (херметически) прилепващ; с поставянето на плодовете в сжда, поставяло се е и чаша с около 100 куб. с. м. чист (96%) спирт.

Този сжд е бил поставен в изба при температура от 8—10° С.

За сравнение, в такъв същю съд и при същите условия, били поставени и други плодове, но без спирт.

При прегледа на плодовете на 20 ноември се оказало, че по голямата част от плодовете в съда без спирт са загнили, а другите — със спирт, били съвжршено здрави и в такъво състояние се запазили до 24 декември.

Много естествено, че при такива добри резултати, желателно би било и в нас да се направи този опит.

Превел: Н. Дечев.

## Може ли да се приготвят економически „безалкохолни“ вина?\*)

„Приготвянето на „безалкохолните“ вина не е тжй лесно, както предполагат мнозина лозари и особено стопанина, който ни пише: бих ви бил твърде задължен да ми посочите едно *просто* и *практично* средство за получаване на безалкохолно вино от чист гроздов сок без сериста киселина и без страх за завирина (ферментация).

Нашия запитвач изключва много справедливо горенето на сѳра или употребяването на сериста киселина, които биха дали негодни за пиене течности поради големите дози от същата киселина нужна за предотвратяване на всяка бъдаща ферментация (врение). Ето защо не остава, като употребяемо средство, освен стерилизирането чрез топлина, а още по-добре чрез последователното употребяване на топлината и студжт.

В действителност работата е далеко от да бжде *проста* и *лека*, защото изисква специални инсталации. Най-значителното начинание, което е било предприето в Южна Франция близо до Arles, гдето от много години се бяха отдали на туй производство, което в началото бе с успех по отношение на стерилизирането, но с тжй малко насърчителни финансови резултати щото хората се отказаха от него“.

След като дава няколко бегли и кратки данни по горното предприятие г. L. Degrully, един от редакторите на

\*) Progrès agricole et viticole № 34 — 20 август т. г.

„Прогре агрикол и витикол“, което списание се ползува с голяма известност и авторитетност не само във Франция, но и в чужбина, ето как приключва отговора си: „разноските по една инсталация подобна на горечитираната биха били, по настоящем, извънредно високи; да приемем че биха били възприети, но предварително би се налагало да се попитаме дали предприятието би било ползотворно; горепосочения пример не е насърчителен. За туй положение, между другите причини, много повлияха и не многото любители на „безалкохолни“ вина в нашата страна. Ето защо би трябвало да се търсят консоматори в чужбина; сега, обаче, пазарите изглеждат незначителни, даже в Америка, където мястото е заето от Калифорнийска шара (мжст). Във всеки случай изглежда, че, преди да се почне такова предприятие, би трябвало да се има сигурност за възможността да се пласират продуктите с възнаградителни цени“.

\* \* \*

Намерихме за много навременно и полезно да преведем горното изложение по въпроса толкоз повече, че то ще служи за отговор на всички наши лозари, които са ни запитвали по същия въпрос. Без сега да правим коментари за у нас, ние констатираме с задоволство какво изказаните ни миналата година мисли по този важен въпрос (виж „Лозарски Преглед“ кн. 7—8, стр. 231 и 243) се напълно подкрепят от преведеното изложение. Впрочем нека всеки заинтересован по въпроса у нас мисли, разсъждава и заключава.

Препоръчаме горното изложение и на онези, уж сериозни хора, които м. г. *предомишлено преиначиха* мислите ни по въпроса за тжй наречените „безалкохолни“ вина, като, под влиянието на „щури“ тжй наричащи се „въздржатели“ (?) у нас, лансираха мисълта за тези вина във форма като че ли откриха втора „нова“ Америка. В същност „безалкохолните“ вина не са вина, а стерилизирана (пресечена) мжст.

И. И. Хранков.

## Вжпроси и отговори.

**Вжпрос 6.** — Молим почитаемота редакция на „Лозарски Преглед“, настолната книга на всеки сжзнателен лозар, да отговори на следния вжпрос: кои от сортовете грозда най-добре виреят вжрху подложките 101/14, Монтикола и Мурведер та произведените от тех облагородени пржчки да дадат добри и джлготрайни лозя?

с. Д. Луковит, Ореховско, 2. септември 1922 г.

С почит Ив. Маринов.

**Отговор на вжпрос 6.** — На вжпроса Ви, като най-добжр и пжлен отговор, имате в писаното под заглавие: „по вжпроса за афиницията“ в кн. 3 от 1921 г., стр. 101 на „Лозарски Преглед“. Молим прочетете го и, ако ви е нужно някое пояснение, сжобщете ни. Ние, обаче, вярваме какво писаното там е много ясно, пжлно и интересно.

И. Х.

**Вжпрос 7.** — След като прочетох статията Ви в „Лозарски Преглед“ по опаковката и запазването на гроздата за джлжг транспорт, то още повече се заинтересувах по този вжпрос, затова се обржщам кжм Вас, за което предварително Ви благодаря и вечно ще Ви бжда признателен, за следните наставления и опжтвания:

Аз се занимавам изключително с пепиниерство и лозарство, като 20 годишен практик и свжршил 1902 година лозарското овощарско училище в гр. Кюстендил. Застжпил сжм в лозарството по-вече десертното и за в бждаще ще се предам само в него. Но, понеже нашия центр е далеч от консумативните такива, сжщо далеч и от гарата (18 км.), то моля в най-скоро време да изпратите вашите опжтвания:

1. Как и с какво да се опаковат гроздата за по джлжг транспорт.

2. С какви материали и в какви сждове и помещения да се запазват по джлго време за през зимата.

За всичко това, повтарям, че ще Ви бжда вечно признателен, то оставам с надежда, че в скоро време ще се здобия с тези ценни за мен знания.

с. Мокрен (Карнобатско).

22. VIII. 1922 г.

С отлично почитание: *Р. Костадинов*

**Отговор на вжпрос 7.** — Подробни сведения за опаковка и транспорт на гроздето ще намерите в моята статия „Опаковка на гроздето“ поместена в книга трета на „Лозарски Преглед“ 1919 год. В допълнение на нея ще Ви кажа още



следното: понеже Вие сте далеч от гара, а сте в гористо място, за изпращане гроздето ще си пригответе кошове с размери: 50—60 с. м. широки, 70—80 см. дълги и 15—20 с. м дълбоки, с капаци, от страните с дръжки за хващане. Кошовете ще пригответе така, че да могат да се влагат един върху друг. В така приготвените кошове, по същите размери може да се приготвят и санджци без капаци, ще опаковате гроздето по следния начин: на джната на коша или санджка ще поставите мек талаш, обвит в книга с восъчен цвет (тжнка възглавница), на нея ще поставите тжнка цветна книга и след това ще нареждате гроздето и то така, че чепките да остават отдолу. Гроздето ще наредите в един или два реда и грозда от разни бои Отгоре на гроздето ще поставите пак тжнка цветна книга, на нея тжнка възглавница, както отдолу и след това капака на коша, зебло или тифон на санджка. Капаците на кошовете ще пригответе така, че да са изпъкнали малко нагоре. Кошовете с така опакованото грозде ще поставите на кола с явни и откарвате на гарата. Тежината на кошовете и санджците с гроздето да е 20—25 килограма.

Понеже Вие сте далече от гара, отгледвайте в лозята си само ранни и късни сортове грозда.

*Цв. Пенев.*

## Съобщения

Благоприятните изгледи, които се хвърляха на очи в началото на м. юли за отлична реколта от лозята, не се оправдаха от небивалата до сега силна и продължителна суша, която прожлъжава дори и до сега. Когато слабите дждове през м. септември дойдоха, те завариха навсякъде всичко изгоряло — царевица, плодове и грозде.

При все това ние трябва да се очудваме на голямата издръжливост на лозята. Реколтата не е отлична, както я очаквахме, но тя, в сравнение с другите култури, е задоволителна. Гроздето остана по дребно, но по-богато на захар.

По-слабата реколта, обаче, не увеличи цената на гроздето; търговците не дават повече от 6 лева за килограм, която цена не може да покрие разходите на лозарите и да донесе доход.

Ниската цена на гроздето, обаче, съвсем не пречи на кръчмарите да продават виното по 20 и повече лева литъра. Това лошо положение за лозарите нямаше да го има, ако беха здружени около кооперативни изби и в съюза, чрез които да се борят и отстояват интересите си.

Освен от суша и градушка, лозята изобщо бяха запазени от другите болести, които обикновено се развиват във влажно време.

Х. Ц.

\* \* \*

Международния винарски конгрес в Бордо (Франция).

Този значителен конгрес, в който имало делегати от Италия, Португалия, Гърция, Англия и Франция, се е състоял от 26 до 29 май т. г. под председателството на г. Chaumet, бивш министър.

Долните пожелания са били приети с пълно болшинство:

1) всичките държави да се ангажират да покровителствovat местните названия на вината и спиртните питиета и другите земеделски продукти, които черпят от местнопроизходението си съществените си качества.

2) всичките държави да възприемат законодателни мерки възновявайки се от еднообразни правила и норми относително: а) гаранция за чистотата и автентичността на продуктите посредством свидетелства за произхождение съобразно народните закони; б) контрол на търговията с вина; в) преследване на фалшификацията чрез конфискуване на продуктите, които биха се представили противни на законите и чрез граждански и изправителни действия за да се спрат беззаконните работи; да се обезщетяват оведените заинтересовани и да се наказват фалшификаторите.

3) Конвенцията от Париж от 16. X. 1912 г. върху унификацията на изражението от резултатите на химическата анализа да бъде утвърдена и приложена от подписавшите държави и да бъде възприета и от другите държави.

4) Да бъде учредено, колкото е възможно най-скоро, международното бюро по химия прилагана за анализа на съестните продукти, да бъдат униформирани аналитическите методи и да се координират основите за приценка за съглася чистотата на продуктите.

Освен горните пожелания, конгресът бе одобрил, в едно от предиеущите си събрания, следната резолюция:

1) вземайки пред вид че забраната да се пие вино не отговаря на принципите за една истинска антиалкохолна борба;

2) че виното не трябва да бъде третирано като луксозен продукт, възприема щото всичките винарски страни да се обединят в обща пропаганда в полза за употребяването на виното и че спънки не трябва да се правят, нито за производството, нито за търговията му.

Същият въпрос е бил проучен на конференцията в Генуа и г. Ricard, бивш министър, бе съобщил в едно събрание на народната конфедерация на земеделските сдружавания на която е председател, че преговори са започнати в смисъл за събор в Париж на делегати от главните европей-

ски държави — производителки на вино с цел да организират обща борба за туй питие на външните пазари.

\* \* \*

Имахме намерение и желание да дадем сведения на читателите относно *законопроекта против фалшификацията на виното и другите гроздови продукти*, но, понеже изработването му бе преустановено, намираме за безцелно. Какво окончателно ще стане с този законопроект, *сега ние не може да знаем.*

\* \* \*

Много съжаляваме, че и тази година лозарите се държат в мълчание по много лозарски и винарски въпроси, включително по цените на гроздата в свързка със сегашния гроздобер. цената на вината и др., поради което и ние не може да отбележим никакви сведения и данни. А такива сведения, за които сме молили много пъти и които са от голямо значение за всички, би трябвало да получаваме от всички важни лозарски центрове.

\* \* \*

Считаме за неизлишно да съобщим, че от началото на годината до сега абонамента за „Лозарски Преглед“ са си платили всичко около 900 души от цяла България. При туй блестяще положение (!?) оставаме всеки да мисли, разсъждава и заключава, а ние смятаме, че да молим и апелираме повече за подкрепа е не само безполезно, но и смешно и . . . унизително за нас.

\* \* \*

През м. юли г. *Георги Сариванов*, добре познат лозар и пепиниерист от гр. Сливен, *внесе 500 л. помощ за „Лоз. Преглед“*. Редакцията му изказва сърдечна благодарност и го сочи за пример на много други лозари, които не само биха могли да сторят същото, ако желаеха, но *щяха поне да платят абонамента си*, а не след като изпращането на списанието им било преустановено, *след 4-а книжка, понеже нито си платили, нито вжрнали книжките съгласно молбите и предупрежденията от редакцията*, се чудят и претендират защо не им се изпраща, понеже, заявяват те, щели да си платят в края на годината! А дали тези лозари, които са много, се запитват как при такива условия може, в днешно време, да съществува едно списание? и ако те не се запитват, *дължни са да го сторят; защото общи работи тжй не се вжршат — те искат обща подкрепа и съдействие.*

Инжк ние нямаме нищо против ако те, идвайки ежегодно в София на лозарски конгрес, си уредят с печатницата, редакцията и др. да им работят на кредит и ги чакат до края на годината, а, ако искат, нека им работят и без пари?

\* \* \*

Понеже миналите години сме наблюдавали, между продавачи и купувачи на грозда, много недоразумения и неприятно ти намираме за добре да припомним, че би било много по-удобно, лесно и *справедливо* — за продавачите и за купувачите, в зависимост и с другите качества, щото цената на всяко грозде да се базира върху захарното му съдържание; с други думи цената да бжде на ‰ или на градус захар. По такъв начин лозарите ще бждат принудени да оставят гроздата си *напълно* да озряват, а не както мнозина бжзват да ги берат незрели, а след туй се чудят, вжн от другите условия, защо не получават силни на спирт и доброкачествени вина.

Тоже при продажбата на вината, вжн от другите им качества, цената да бжде на ‰ или на градус спирт. Като се вжзприеме едното и другото, хората ще бждат принудени да се стремят да получават по доброкачествени грозда от отбрани сортове, а от тук ще избягват, за в бждаще, да садят лозя в неподходящи за тях почви, местоположения, изложения и др. условия, които до сега мнозина не спазиха, а набучкаха лозя кждето им попаднеше, а сега, особено в неблагоприятни години, викат и хленчат за захар да подсилват гроздето и мжстта. Сжщо и при приготвянето на вината хората ще се вжздржрат да приготвят петиоти и други чорбалаци, да наливат направо вода и пр., *когато знаят че цечата е на ‰ спирт. А всичко туй би било полезно и насжрдчително, и за лозарството, и за винарството ни.*

И. И. Х.

Заинтересованите и нуждающи се лозари от лозов материал да обжрнат внимание на обявлението в тази книжка от г. *Тодор В. Байчев* в Лясковец. Ние благодарим много г-ну Байчеву за големия му интерес, който винаги е проявявал и проявява спрямо списанието ни. А колко други лозари би трябвало да сторят сжщото?

Сжщо благодарим много и г-ну *Никола Димитрову*, от гр. Русе, за двукратното му обявление в списанието ни. Като отбелязваме тези два примера, изказваме сжжаленията си гдето много-други лозари — тжрговци и пепиниеристи биха могли да рекламират чрез „Лозарски Преглед“, с което биха допринасяли за издржжката му, но . . . сжзнание, или що липсва?

# Никола Димитров

ТЕЛЕФОН № 257

РУСЕ

ул. Цар Крум № 3

## ВНОС НА ЛОЗАРСКИ АРТИКУЛИ

Пржскачки „Верморел“ и „Верморс“	Кржчмарски стжкла
Серни духалки.	Калиев метаби сулфит
Син камжк и сера на прах	„ перманганат
Лозарски ножици и ножчета Кунде	Лек танин
„ „ „ „ Солинген	Танин на прах
Резервни пружини за ножици	Желатин „Weinlaube“
Винарски помпи	„ на тжнки листа
Спирални маркучи, всички калибри	Агара агара
Гладки маркучи „ „	Салицилова киселина
Всички части за „Верморел“	Азбест на прах за филтри
Гладка и бодлива цинкова тел	Малиганови апарати за измерване
Маркучи за пржскачки	градусите на виното
Клапи „ „	Спиртомери „Гейлюсак“
Джрвени и месингови канели	Стжклени цилиндри 30, 35, 45 см.
Кипилници	Мжстомери „Боме“ и „Гейлюсак“.
Тенекийки за наковаване враните на транспортни варели	

## Преси и роначки.

### ЛИТЕРАТУРА:

за приготвление трайни вина, за поправяне развалени вина,  
за резидбата на лозята, за болести по лозята и др.

### ПРОДАЖБА НА ЕДРО И ДРЕБНО

## Искайте оферти!

защото това е единствения магазин,  
който застжпва всичко потребно за ви-  
нарите и лозари и само тук ще намерите

НАЙ-ИЗНОСНИ ЦЕНИ.

# Тодор В. Байчев

Предлага гладки американски лозови пръчки

от всички сортове в голямо количество.

**ОБЛАГОРОДЕНИ ЛОЗИЧКИ В ОГРАНИЧЕНО.**

---

ПРОДЪЛЖАВА СЕ ПОДПИСКАТА ЗА СПИСАНИЕ

**„Лозарски преглед“**

ГОДИНА VII (1922)

**Орган на сюза на Българските лозари-винари.**

**СПИСАНИЕ „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД“**

се урежда и издава в София с сътрудничеството на специалисти-агрономи (лозари-винари) из цяла България

Годишния абонамент е 50 лв. предплатени.

Всичко, що се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията — София.

В гр. Лясковец.

## == Лозари, Винари, ==

Набавете си „РЪКОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“ от  
И. И. Хранков, II-ро поправено и допълнено издание.

Не се скъпете за 20 л., защото всеки, който го има, ще избегне много неприятности и грижи по приготвянето и обработването на вината си, следователно ще спести стотици и хиляди левове каквито мнозина ежегодно губят.

Изданието е от Сжюза на лозарите и винарите.

За поръчка от един екземпляр, да се прибавя 2<sup>25</sup> л. за изпращане препоръчано.

От Сжюза.

Тази книжка се изпраща само на стари абонати и платилите тази година с молба неплатилите стари да се издължат веднага, или да върнат книжката, заедно с предидущите, ако не желаят да получават списанието.

Лозари и винари, четете „Лозарски Преглед“ и давайте обявленията си чрез него.

Всеки, сжзнаващ професионалните си интереси лозар и винар, е длъжен да получава и си плаща единственното лозарско-винарско списание „Лозарски Преглед“. Престъпления вършат всички, които чакат услуги от списанието и Сжюза без да дават поне по стотинка, а оставят едно малцинство да плаща и издържа списанието.

За Пч. в. "Дзгласне"

г. Плевен



Общо Винарско Акционерно Д-во „НАСЛАДА“.

СОФИЯ

Телефон :  
1834

за телеграми :  
„Наслада“.

Капитал 3,000,000 лева напълно внесен  
склад бул. „Фердинанд“, 190.

**Производство и продажба**

на всекакви

коняци, вермути и ликьори

**покупно-продажба**

на местни вина и ракии.

**Продажба**

рафия, лозарски помпи и др.

Искайте оферти.