

# ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишенъ абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по обявенитъ цени. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, ул. „Раковски“ № 119.

Редакторъ : Н. Недѣлчевъ

## СЪДЪРЖАНИЕ:

1. По поводъ предстоящия лозарски съборъ въ гр. Плѣвень.
2. Разпоребди по предстоящитъ лозарски съборъ и изложба въ гр. Плѣвень — Окръжно № 478, Програма и декларация.
3. Предъ лозарска криза — Ив. П. Бързаковъ.
4. Организирането на българскитъ лозари — М. Иванчевъ.
5. По въпроса за приложение на селектиранитъ винени ферменти на практика — Д-ръ В. Марковъ.
6. Феиологията въ лозарството — П. Иосифовъ.
7. Разни сортове грозде — П. Тодоровъ.
8. Писмо отъ Хр. Калчевъ.
9. Окръжно № 489.
10. Сведения за състоянието на лозята.
11. Хроника.
12. Спомоществуватели.
13. Фондъ.

## По поводъ предстоящия лозарски съборъ въ гр. Плѣвень.

На 7, 8 и 9 септемврий н. година въ градъ Плѣвень ще се състои лозарски съборъ съ лозарска изложба. Идеята за изложбата се даде отъ делегатитъ лозари, събрани въ София по поводъ борбата противъ увеличението акциза върху виното. Въ сбщата си среща тѣ констатираха, че лозарството като поминъкъ бързо крачи къмъ фалитъ. А лозаритъ, предали се на тежъкъ трудъ, и не подозиратъ дори разорението, което ги очаква; съ непосилна работа тѣ се стремятъ да допълнятъ намаляващитъ имъ се ежегодно приходи. Така, задълбочили се въ грижата за изкарване прехраната си, тѣ не могатъ да схванатъ съ своето съзнание всичкия ужасъ, който имъ носи утрешния день. И неподготвени да отбиятъ насочения смъртоносенъ ударъ противъ поминъка имъ, тѣ ще станатъ сигурно жертва на своята заслепеностъ и апатия къмъ собственитъ си интереси. А алчнитъ за голѣми печалби фалшификатори и посредници-търговци на вино необезпокоявани отъ никого, вършатъ сатанинското си дѣло за унищожаване на родното ни лозарство и отнемане пре-

храната на лозарското население. Фалшификацията прогони хубавото натурално вино отъ пазаря и съ това увеличи консумацията на бирата и спирта. Посредниците-търговци и кръчмари повишаватъ прекомърно цената на виното и го правятъ недостъпно за широката народна маса консуматори. Отъ друга страна индустриалцитѣ на бира и спиртъ чрезъ широкитѣ си връзки и голѣмото си материално и морално влияние, работятъ непрестанно за увелчение данѣчнитѣ тяжести върху лозарството, за да го направятъ невъзможно, като поминѣкъ. Току-що завършилата се борба противъ увелчението акциза върху виното говори много ясно и красноречиво за силата и влиянието на фабрикантитѣ.

Всички твърдения, че въ България лозарството се е развило твърде много, че то е надрасло мѣстнитѣ нужди, че имаме свръхпроизводство и затова имаме застои въ винения пазаръ, сж тенденциозни измислици. Презъ миналата година въ страната е измѣрено отъ акцизнитѣ власти 70 милиона литри вино. Въ тази цифра влиза почетно количество петиотъ. Ако приемемъ, че въ цѣлата страна, пиячитѣ сж само единъ милионъ, то на глава се пада по 200 грама вино на день, безъ да се спада виното, което се разваля, преварява на ракия и превръща на оцетъ и пр. А преди унищожаването на старитѣ лозя отъ филоксерата сме имали годишно производство на вино до 300 милиона литри. Прочее, и дума не може да става за надпроизводство. Истината е, че фалшифицираното вино измѣсти натуралното, неорганизирания пазаръ на виното дава възможность да бждатъ експлоатирани производители и консуматори отъ посредниците съ което се убива консумацията, а бирата и спирта, като евтини производства и не подаващи се на фалшификация още повече ограничаватъ пазаря на натуралното вино. Увелчението пѣкъ на данѣчнитѣ налози върху лозята и виното спомага за още по-бързото и сигурно унищожение на родното ни лозарство. Това е истинското положение. То е нерадостно, смущава духа и убива волята на съзнателния лозарь. Грижата за утрешния день, като кошмаръ гнети неговото съзнание и убива силитѣ му. Да, вѣнъ отъ всѣкакво съмнение е, че лозарството ни е предъ прага на една ужасна криза, която носи гладъ и отчаяние за цѣлото лозарско население въ страната. Лозаритѣ не могатъ да разчитатъ за своето спасение на слу-

чайности, на благосклонността на каквито и да било политически фактори. Съ молби и плачъ не се печели сила и влияние. Животътъ е борба на противоположни интереси. Който разчита на своя умъ, своитѣ сили и е буденъ на поста си, той печели победата. Лозарското население трѣбва да хване здраво съдбата си въ своитѣ рѣце и самò да я направлява. Затова нека то обедини своя умъ, своитѣ средства и съ общи усилия да твори своето бъдаще. Безъ да се обединятъ лозаритѣ въ своя професионална организация за подобрене и защита на поминъка си, държавата, и при най-добра воля, не ще може ги спаси отъ застрашаващото ги разорение. Лозаритѣ сами трѣбва да преследватъ фалшификаторитѣ, да организиратъ винения пазаръ, като поднесатъ на консуматора ефтини и доброкачествени продукти. Посредницитѣ между производителитѣ и консуматоритѣ трѣбва да бждатъ премаханати. Днесъ виното въ производителнитѣ центрове е отъ 8—12 лв. литѣра, а консуматорътъ го получава по 25—30 лв. Разликата отъ 15—18 лв. на литѣра е излишенъ данѣкъ къмъ посредницитѣ, плащанъ отъ производители и консуматори. Затова производителътъ намира, че продава ефтино виното си, а консуматорътъ, че го плаща много скѣпо. По отношение на бирата и спирта лозаритѣ трѣбва да си изработятъ ясно становище съ огледъ интереситѣ на националното стопанство и социалната справедливостъ. За това становище лозаритѣ трѣбва да работятъ да спечелятъ общественото мнение и парламента. Съ всичко това тѣ ще създадатъ своя лозарска политика. За тази целъ преди четири години се създаде лозарскиятъ сѣюзъ. Въ четиригодишното си съществуване обаче, той не можѣ да направи нищо въ това отношение. И въ културно и въ професионално и икономическо отношение неговата дейностъ е слаба, безкрѣвна. Той е твърде слабъ за една по-широка и планомерна дейностъ. Неговитѣ редове сѣ малко и слаби, затова неговата дейностъ е била чисто пропангандаторска — да буди професионалното съзнание на лозаритѣ, да сочи общитѣ имъ болки и средствата за тѣхното лѣкуване. Голѣмото мнозинство лозари, обаче, стоятъ вънъ отъ сѣюза. Но нѣщо особно ненормално е, че голѣма частъ отъ интеллигентнитѣ лозари стоятъ вънъ отъ сѣюза, а малцината, които влизатъ въ него сѣ напълно бездейни и не проявяватъ абсолютно никакъвъ интересъ къмъ

неговия животъ. Може би въ организацията на съюза да има дефекти, може би тя да не отговаря на нуждитъ на времето, но дефектитъ сж поправими. Мнозина недоволничатъ отъ съюза, намиратъ неговия животъ пустъ, лишенъ отъ дѣла. Никой обаче не си е далъ трудъ да внесе поне малко разведряване въ скучния му животъ, да допринесе за осмислюването му, да му се даде подходяща организация, да се гарантиратъ средства и хора за една активна и полезна работа. Досегашнитъ позиви за сътрудничество въ общото дѣло за защита лозарскитъ интереси, не произведоха желаня ефектъ; тѣ минаваха край ушитъ на лозаритъ, като скучна пѣсенъ, безъ да въздействуватъ на разума, безъ да импулсиратъ волята за една съзнателна обща работа, въ която на първо мѣсто всѣкой лозаръ има да защитава своитъ собстеени интереси. И така неподготвени лозаритъ презъ настоящата година бѣха изненадани отъ едно жестоко посегателство върху поминъка имъ. Дезорганизирани, обаче тѣ не можаха да реагиратъ и да отбиятъ тежкия ударъ. Затова съюзътъ колкото и да бѣ слабъ, поде енергично борбата и, въпреки многото неблагоприятни условия, води я до край. Разбира се, слабитъ му средства не му даваха възможность да я води въ оная широта и пълнота, както подобава на една организация, която защитава поминъка на половинъ милионно население. Затова и резултатътъ отъ борбата не е напълно задоволителенъ.

Прочее, всичко това наведе делегатитъ на мисълта да се раздвижатъ лозаритъ, да се рабудятъ и да видятъ въ очитъ злото, което ги очаква. И реши се още това лѣто да се свика съборъ. Събрани лозаритъ отъ цѣлата страна тамъ ще чуятъ и разбератъ, че не могатъ спокойно да живѣятъ, защото грозна сиромашия се надвесва надъ домоветъ имъ. Колкото и добъръ плодъ да дадатъ лозята, макаръ и да сж пълни избитъ съ вино, нѣмотията ще става все по голѣма, цената на виното ще спада, данъцитъ ще се увеличаватъ, разходитъ по лозята сжщо. На събора лозаритъ ще чуятъ и разбератъ, че както прилежно копаятъ и гледатъ лозето си, съ сжщата ревность сж длъжни да защитятъ плода отъ своя трудъ отъ похищение и обезценяване. И събрани отъ различни градове и села ще се опознаятъ, ще разбератъ, че злото застрашаваше поминъка имъ е голѣмо, то надхвърля силитъ на единцитъ и че, за да се защитятъ отъ него,

трѣбва да съединятъ силитѣ и средствата си. Съединени тѣхнитѣ сили и средства ще създадѣтъ една мощно и здрава организация, която съ авторитетъ и компетентностъ да твори колективното щастие на половинмилионното лозарско население. Това е целта на събора. Затова той трѣбва да бжде, колкото се може повече посетенъ. Особено отъ близкитѣ до Плъвень лозарски центрове, лозаритѣ трѣбва да се стекатъ масово на събора. Дългъ се налага на сдруженитѣ лозари да проагитиратъ събора и да организиратъ масовото му посещение отъ лозарското население. Всѣкой лозаръ трѣбва да пожертвува време и средства да го посети, за да чуе причинитѣ за нещастieto си и самъ да участвува въ тѣхното обсъждане и премахване. Малкитѣ разходи, които ще се направятъ въ случая, ще послужатъ за основа, върху която ще се изгради неговото и на семейството му щастие. Нека тежката и рискована берба противъ акциза послужи на всички лозари за урокъ. Разединени лозаритѣ видѣха своята безпомощностъ и само малцината сдружени и сплотени отъ тѣхъ можаха да дадатъ отпоръ на противника. На събора трѣбва да се манифестира числеността, съзнанието и готовността на лозаритѣ да защитятъ поминъка си противъ посягателства, отъ кждето и да идатъ тѣ. Съ импозантния съборъ да се даде куражъ и на ония малцина лозари, които, вдъхновени отъ съзнанието, че изпълняватъ високъ професионаленъ и общественъ дългъ, четири месеца работиха за защита общото дѣло на лозарското население въ страната. Презъ това време тѣ преживѣха много горчивини, много неприятности, обаче уверени, че българскитѣ лозари ще се стреснатъ и ще намѣрятъ достатъчно сили въ себе си, за да се предадатъ съ съзнание и ентузиазъмъ за изграждането бждещето на своя поминъкъ, работиха прекосили за защита на родното ни лозарство. Затова съборътъ трѣбва да бжде колкото се може по грандиозенъ. Съ това лозаритѣ ще покажатъ и своето довѣрие къмъ тия, които работиха за защита на тѣхния поминъкъ; ще покажатъ и на противникитѣ си, че тия хора върно сж изразили тѣхнитѣ искания.

Въ събора ще се разгледатъ редица въпроси въ свързка съ бждещето на лозарството ни, по които ще се взематъ и резолюции. Ще се конкретизира, какво лозаритѣ сами

трѣбва да направятъ и какво държавата. До сега тѣ отпра-  
вяха само искания къмъ държавата и парламента, безъ тѣ  
сами да сж изпълнили дълга си къмъ себе си. Дребнитѣ  
егоистични стремежи не позволяваха на лозаря да отдѣли  
време и средства, за да познае своя поминъкъ и да изучи  
пречкитѣ за неговото развитие. Нека се пропжди дребнавия  
егоизъмъ и неразумното скжперничество. Тѣ спъватъ само  
помощта, убиватъ солидарността и инициативата за всѣка  
обществена работа. Нека лозаритѣ погледнатъ, какво става  
покрай тѣхъ. На всѣкжде професионални организации: учи-  
телски, телеграфо-пощенски, желѣзничарски, сждийски, за-  
наятчийски и пр. и пр. и все за защита на професионалнитѣ  
интереси. И повечето отъ тѣхъ обединяватъ бедни чиновници  
и граждани. Въпреки това, обаче, тѣ разполагатъ съ стотици  
хиляди лева за издрѣжката си. Една професионална органи-  
зация, за да може да отстоява интереситѣ на своитѣ членове,  
трѣбва да има свой печатенъ органъ и хора съ подготовка  
да разработватъ и популяризиратъ въпроситѣ, които засѣ-  
гатъ респективната професия. Интереситѣ на лозаритѣ не  
сж малко засегнати. Както вече многократно се подчерта,  
тѣхниятъ поминъкъ е предъ фалитъ. Затова за изграждането  
и издържането на своята професионална организация, тѣ трѣ-  
бва съзнателно да дадатъ своята данъ въ време и пари.  
Дребнитѣ икономии, пречещи за създаването на една голѣма  
и силна организация ще донесатъ гибельта на лозарското  
население. Прочее, всѣкой лозаръ трѣбва да отдѣли отъ ос-  
къднитѣ си средства, за да участвува въ събора. Нека тамъ  
всички лозари дружно и мощно заявятъ, че тѣ сж способни  
да защитятъ своя поминъкъ и да осигурятъ своето щастие.

Прочее, всички лозари елате масово на събора да за-  
щитимъ поминъка си.

---

## СЪЮЗЪ

на

## ОКРЖЖНО

БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

№ 478

18 августъ 1924 год.

ДО ВСИЧКИ ЧЛЕНОВЕ НА СЪЮЗА

СОФИЯ

На 7, 8 и 9 септември н. г. Съюзътъ и Плѣвенското лозарско д-во устройватъ въ гр. Плѣвень лозарска изложба и лозарски съборъ за цѣлата страна. Не е тайна, че приходитѣ отъ лозята ни ежегодно намаляватъ и живста ни става по-тежкъ. Едно голѣмо количество вино отъ миналогодишната реколта стои въ избитѣ ни непродадено, а въ винения пазаръ цари пълно мъртвило. Цената на виното спада до такъвъ размѣръ, че ако това положение продължи, въ скоро време не ще сме въ положение да изпълняваме гражданскитѣ си задължения къмъ община и държава. Економическото ни положение се влошава съ голѣма бързина. Редица причини убиватъ поминъка ни. Фалшификацията на виното е една обществена язва, която нанася най-тежкия ударъ на лозарството ни; неорганизирания гроздовъ и виненъ пазаръ дава възможностъ на хиляди посредници да живѣятъ отъ нашия трудъ и да тормозятъ както насъ, така и консуматоритѣ, които плащатъ нашитѣ произведения 20 пжти по-скъпо отъ цената, по която сме ги ний продали. Тези и още други причини създаватъ благоприятни условия бирата и спирта бързо да завладяватъ пазаря и да измѣстватъ натуралното вино. Нуждитѣ на държавата растатъ, тя търси приходи и естествено търси ги и отъ насъ. Но това, което тя иска отъ насъ е много повече, отколкото можемъ да дадемъ. Комбинирани всички тези тяжести върху лозарството подготвятъ бързото му пропадане. Нашето окончателно разорение е близко.

Нужни сж бързи и енергични мѣрки, за да бждемъ спасени, като лозари и собственици. Но това не е по силитѣ на единичитѣ. Нуждни сж общитѣ усилия на лозарското население. Нашия съборъ има за целъ да обедини ума, опитността и силитѣ на лозарското население и съ общи усилия да прецени положението и потърси средства за спасение.

Нека масово се стечемъ на събора и допринесемъ за защита на поминъка си отъ похищение, да се запазимъ отъ разорение.

На събора ще се разгледатъ всички болни въпроси отъ нашето лозарство и винарство. По тѣхъ ще се разисква и ще се взематъ решения, които ще се предявятъ на управляющитѣ срѣди, ще се направятъ достойние на обществото. Компетентното обсъждане и решение на въпроситѣ ще има решително значение върху бждащето на поминъка ни.

Въпроситѣ, които ще се разглеждатъ въ събора сж :

1. Положението на лозарството ни, пречки за неговото развитие и средствата за отстраняването имъ ;
2. Данъчната политика на държавата къмъ лозарството ни; и
3. Нуждата отъ една здрава професионална организация за защита интереситѣ на лозаритѣ.

Разискванията и решенията на събора ще опредѣлятъ симпатиитѣ на обществото и становището на държавната властъ къмъ нашата кауза. Затова лозаритѣ трѣбва да бждатъ представени най-добре въ събора. Всички решения трѣбва да бждатъ конкретизирани, аргументирани и строго обективни. Безспорно числеността на събора ще има сжщо голѣмо значение. Колкото той е по многочисленъ, толкова посиленъ изразъ ще дадемъ на голѣмата наша болка, нашето професионално и икономическо съзнание и високия ни борчески духъ. Съ многочислеността на събора силно и внушително ще манифестираме нашето право — да живѣемъ отъ собствения си трудъ, като собственици. Това ще увеличи нашия мораленъ кредитъ и ще улесни борбата ни за спасяване на поминъка ни.

Нека всѣкой лозаръ бжде съ съзнанието, че въ Плѣвень българскитѣ лозари има да държатъ единъ сериозенъ изпитъ пъленъ съ последствия за бждащето на поминъка имъ. Затова лозаритѣ трѣбва да се стекатъ масово на събора, отъ всички лозарски центрове. Малочислеността на събора ще ни представи слаби, дезорганизирани, негодни за самозащита. А това би окуражило нашитѣ противници да доубиятъ поминъка ни.

Разходитѣ, които ще се направятъ за отиването до Плѣвень не бива да спиратъ лозаритѣ да изпълнятъ въховния си дългъ да защитятъ себе си и семействата си отъ разорение



и гладъ. Това сж разходи преди всичко за подобрене на собствения имъ поминъкъ; тѣ ще се възвѣрнатъ многократно отъ подобренията, които последватъ въ пазаря, въ данъчните облагания, премахване фалшификацията на виното и пр. Съ дребните егоистични смѣтки ще убиемъ ефекта отъ събора, ще се изложимъ предъ обществото и съ това ще увредимъ интереситъ си.

Нека се знае, че ни предстои едно голѣмо общо дѣло. Всѣкой лозарь е длъженъ да даде възможность на събора да изпълни блѣскаво възложенитъ му задачи. Касае се да бждемъ ли и за напредъ лозари, или да не бждемъ. Който иска и въ дждеще да се храни отъ лозарството, длъженъ е да иде на събора и съ това да гарантира ежедневиия си залъкъ на себе си и на семейството си.

Сдруженитъ лозари трѣбва да проагитиратъ събора въсредъ лозарското население, за да бжде той възможно повече посетенъ. За да могатъ да участвуватъ и несдружени лозари на събора, съюзътъ издействува да се пуснатъ на 5 и 6 септемврий н. год. увеселителни влакове до Плевенъ по цѣлата желѣзопѣтна мрежа. Ще се пѣтува съ 50% намаление съ всички влакове за Плевенъ на 5 и 6 септемврий. За квартири ще се погрижи Плевенското лозарско дружество.

Прочие, всички въ Плевенъ на съборъ.

Съ поздравъ: **Съюза.**

---

Съюзъ на Българскитъ Лозари-винари и Плевенското Лозарско  
Д-во „Плевенска Гъмза“

---

## ЛОЗАРСКА ИЗЛОЖБА

ВЪ ГР. ПЛЕВЕНЪ

Програма

1. Съюза на Българскитъ лозари-винари и Плевенското лозарско дружество „Плевенска Гъмза“ устройватъ на 7, 8 и 9 септемврий т. г. въ гр. Плевенъ Лозарска изложба съ цѣль да се преценятъ постигнатитъ до сега резултати въ областята на новото лозарство, да се посочатъ недостатѣцитъ

и да се опредѣли пътя за бждащото развитие на българското лозарство.

2. Въ изложбата могатъ да взематъ участие лозари и винари отъ цѣлата страна, държавни, окръжни, общински, дружествени и частни лозови разсадници и държавни земеделски и специални училища, а сжщо и фабриканти и търговци на лозарски и винарски материали, уреди и машини.

3. Ще се допускатъ за излагане: Грозде отъ мѣстни и чуждестранни въведени у насъ винени и десертни сортове грозда, лозовъ материалъ (присадени и неприсадени американски лози и резници отъ тѣхъ), вина, ракии, лозарски и винарски материали, уреди и машини. — Гроздата, вината и лозовия материалъ трѣбва да бждатъ автентични, т. е. да сж действително отъ сорта, отъ който сж показани. Смѣсени сортове грозда и материали нѣма да се допускатъ за излагане.

4. Лозари и винари, които желаятъ да взематъ участие въ изложбата, едновременно съ изпращане предметитѣ за излагане, трѣбва да подадатъ до изложбения комитетъ въ гр. Плѣвенъ завѣрена отъ председателя или замѣстника му мѣстното Лозарско Д-во или отъ общинското управление декларация, която да съдържа: Име и презиме на изложителя, мѣстожителство, отъ колко и отъ кои сортове грозда ще изложи, кога е засадено лозето му, върху каква подложка, пространство, начинъ на обработване, доходность, а за вината и отъ коя година сж и начинъ на приготвяне. Декларация трѣбва да подадатъ и изложителитѣ на винарски и лозарски уреди, машини и материали.

5. Отъ всѣки сортъ грозде ще се излага отъ 3—5 кгр., отъ вината отъ 2—4 бутилки, а отъ ракиитѣ — по една бутилка. Изложеното грозде или вино трѣбва да представлява срѣдното отъ притежаваното отъ изложителя количество такова.

Гроздата ще се опаковатъ по начинъ, да се получатъ въ Плѣвенъ въ съвсемъ добро състояние, сжщо вината и ракиитѣ. Предметитѣ за излагане да се изпращатъ съ рачетъ да пристигнатъ поне единъ день преди откриване на изложбата. Изложителитѣ отъ по-близкитѣ мѣста да занесатъ сами предметитѣ за излагане.

6. На изложителитѣ на доброкачествени грозда, вина, ракии и лози ще се даватъ награди въ почетни дипломи и похвални отзиви.

7. Изложенитѣ предмети ще се преценяватъ отъ комисия, състояща се отъ 6 души, отъ които трима избрани отъ изложителитѣ и трима представители на Съюза на Българскитѣ лозари-винари и на Плѣвенското лозарско дружество.

8. Изложенитѣ грозда, вина и ракии следъ закриване на изложбата, ще се продаватъ за смѣтка на последната.

9. Въ деня на откриване изложбата ще се открие и събора на Българскитѣ лозари, на който ще се четатъ реферати върху:

а) Положението на лозарството, пречки за неговото развитие и средствата за отстранението имъ;

б) Данъчната политика на държавата къмъ лозарството;

в) Нуждата отъ една здрава професионална организация за защита интереситѣ на лозаритѣ.

10. Делегатитѣ за събора и посетителитѣ на изложбата ще пътуватъ по Б. Д. Ж. съ 50% намаление. За случая ще се пуснатъ на 5 и 6 Септември т. г. по цѣлата мрежа увеселителни влакове за Плѣвень.

11. При желаючи, следъ изложбата ще има излетъ до Сухиндолъ, за разглеждане кооперативната изба и лозята.

Отъ Съюза на Бълг. лозари-винари — София  
и Плѣвенското Лозарско Д-во „Плѣвенска Гъмза“.

## Декларация

Подписаниятъ . . . . . отъ . . . . . ,  
околия . . . . . , окржгъ . . . . . , съ настоящето за-  
явявамъ, че ще взема участие въ лозарската излож-  
ба въ гр. Плѣвень на 7—9 септември т. г. съ следнитѣ  
произведения, добити въ собственото ми стопанство.

I. ГРОЗДЕ отъ сорта . . . . . върху . . . . .

” ” ” . . . . . върху . . . . .

” ” ” . . . . . върху . . . . .

II. ВИНО . . бутилки отъ сорта . . . . .

” . . . . . ” ” ” . . . . .

” . . . . . ” ” ” . . . . .

III. РАКИЯ . . бутилки джиброва (калена, винена)

. . . . .

IV. Присадени укорен. амер. лози отъ сорта . . .  
върху . . . . .

Присадени неукорен. амер. лози отъ сорта . . .

Гладки пръчки отъ сорта . . . . .

Гроздето е отъ собственото ми лозе, което е засадено презъ . . . г. съ сорта . . . . върху . . . и заема едно пространство отъ . . . дек. Лозето се намира на . . . . (ниско, високо, равно или наклонено) мѣсто и обработвамъ както следва (да се покаже какъ се режи, има ли подпорки и какви, пръска ли се, съ какво и колко пжти презъ годината): . . .

Отъ декарь добивамъ срѣдно годишно . . . кгр. грозде, (което продавамъ по . . лв. на кгр. или на литъръ мѣстъ, или пѣкъ приготвямъ на вино). . . . .

Мнението ми за въпросния сортъ грозде е . . . . . (заслужава ли да се отглежда въ по-големъ размеръ).

Виното е . . . . . (бѣло, розово, червено) и е приготвено презъ . . . год. отъ сорта . . . . . (ако отъ два и повече сорта, да се покажатъ кои и въ каква пропорция сж смѣсени). Приготвено е . . . . . (съ ронкано или неронкано грозде, съ джибритѣ ли е кипѣло или безъ, кога е отточено и пр). Отъ сжщото вино притежавамъ . . . . литра.

Лозовиятъ материалъ е отъ собственото ми . . . . . (укоренилище, маточник). Маточника ми е засаден презъ . . . год., заема . . . дек. пространство и се намира на . . . . . (равно, наклонено, ниско, високо) мѣсто. Укоренилището ми се намира въ . . . . . землище и въ него презъ настоящата година съмъ поставилъ на укореняване . . . . присадени резника. Процента на прихващането обещава да е около . . . .

Ракията е добита чрезъ дистилацията на . . . . . (джибри, калъ, вино) съ . . . . . (обикновень или подобрень) казанъ. Отъ сжщата притежавамъ . . . . литри.

**Изложителъ:** . . . . .

Подписаниятъ общински кметъ (председателъ на . . . . . лозарско д-во) удостоверявамъ, че даде-

нитѣ въ настоящата декларация сведения отъ г. . . .  
 . . . . . сж върни, и че сжщата е подписана  
 въ мое присжтствие отъ декларатора.

. . . . . (дата)

Общински кметъ: . . . . .

(Председателъ на Д-вото . . . . .).

ИВ. П. БЪРЗРКОВЪ.

## Предъ лозарска криза.

Пространството на възобновенитѣ лозя далечъ недостига пространството на лозята ни преди филоксерата. Отъ 1,148,160 декари лозя, които сме имали, въ продължение на единъ периодъ отъ около 40 години сме успѣли да възобновимъ едва около 450,000 декари, т. е. едва около 38% отъ пространството лозя, което сме имали. До като въ 1898 год., преди голѣмитѣ упостожения на филоксерата, въ страната ни (почти съ сжщата територия, но съ едно по-малко население) е произведено 220 милиона литри вино, което не е задоволило консомацията, та е станало нужда да се внесе отъ чужбина още 3,437,525 литри<sup>1)</sup> вино въ бѣчви, безъ това въ бутилки, миналата година (1923) ние, споредъ финансовото министерство — бюро акцизитѣ, сме произвели всичко 71,567,394 литри, а презъ 1922 год. едва 55,865,557 литри. Това количество при едно сравнително по-голѣмо народонаселение не е могло още да се консочира и новата реколта ни заварва съ голѣмъ излишѣкъ вино стара реколта безъ да е внесено ни то литръ обикновено (въ бѣчви) вино, понеже вносътъ бѣ забраненъ.

Застоятъ въ продажбата на вината на мнозина непознаващи въпроса даде основание да мислятъ и да говорятъ, че новото лозарство у насъ се е толкова много засилило, че имаме вече надпроизводство и грешка е вече да се насърдчава саденето на нови лозя. Замисли се даже съ фискални мѣрки да се наложи едно въспиране на стремежа къмъ новото лозарство.

<sup>1)</sup> Стопанска България — К. Поповъ.

У лозаритѣ и производителитѣ винари настѣпи отчаяние. Тѣ твърде основателно сж загрижени за своето бждаще. Тѣ виждатъ, че виното стои непродадено, предстои обещающа реколта, но сждоветѣ сж заети. Търговцитѣ купувачи използватъ случая и предлагатъ низки цѣни за виното и за гроздето и, за да постигнатъ това, тѣ се въздържатъ отъ покупки. А тазгодишното производство на лозаря е много скжпо. Скѣпитѣ надници и материали, потрѣбни въ лозарството, голѣмитѣ данъци, голѣмия и скжпъ капиталъ, вложенъ въ лозя и пр. и пр. повишиха производната цена на лозовия продуктъ.

Предъ тази неблагоприятна перспектива лозарътъ се пита: кжде ще му излезе края? И действително ако това положение продължава, нѣма да е далечъ денътъ, въ който ще се турне кръстъ на нашето лозарство и  $\frac{1}{5}$  часть отъ населението въ България да се обрече на бедствие. Длъжностъ е на нашитѣ държавници и политико-икономисти па и на насъ лозаритѣ часъ по скоро да се справимъ съ това положение и да осигуримъ бждаще на родното ни лозарство. За това е нужно преди всичко да се откриятъ причинитѣ на влошеното положение и следъ това да се намератъ и приложатъ средствата.

Ние ще се помжчимъ тука много на късо да изтъкнемъ въ едри черти нѣкои отъ причинитѣ, които водятъ къмъ проваляне на лозарството и да посочимъ нѣкои отъ мѣрkitѣ, които би трѣбвало да се приложатъ, за да се усигури заслуженото отъ държавенъ и социаленъ интересъ бждаще на нашето лозарство.

Действително, като съпоставимъ производството на лозарството преди филоксерата съ сегашното виждаме, че последното съставлява едва 30% отъ първото. Задаваме си въпроса: какъ е могло тогава онова производство да се консумира отъ едно сравнително по малко население, а сега нито 30% отъ него да не може да бжда консумирано? Не е ли това аномалия въ стопанския ни животъ? Да се предполага, че употреблението на спиртнитѣ питиета е намалено, би било погрешно. Напротивъ, употреблението на последнитѣ, особено следъ войнитѣ, е засилено. Трѣбва да се търсятъ другаде причинитѣ, а тѣ, споредъ насъ сж:

1) Съ засилването опустошенията на филоксерата виното започна да поскжпва. Винения пазаръ обеднѣ. Възобновя-

ването на лозята поради скжпата манипулация и сравнително поскъпването на земята, бавно вървеше и не можеше да замѣсти липсалото на пазаря вино. Тогава имаше само една бирена фабрика въ Русе и една спиртна въ Княжево. Населението, привикнало да употрѣбява спиртнитѣ питиета, като не намираше вино и ракия на познатитѣ му цени, постепенно прибѣгваше до употрѣблението на бирата и фабричния спиртъ разреденъ въ ракия. Съ постепенното унищожаване на лозята и намаление на лозовия продуктъ, биренитѣ и спиртни фабрики се увеличаватъ по число и разширяватъ своето производство и отъ една бирена и една спиртна фабрики съ едно ограничено производство презъ 1883 год. — при появяване на филоксерата, ние днесъ ги виждаме 17 бирени и 7 спиртни такива и най-съвършено комплектувани съ едно производство миналата година 22,368,425 литри бира и 2,110,503 литри спиртъ. Това говори ясно, че бирата постепенно е завладявала пазаря на виното, а спирта— на гроздовата ракия. Това положение още продължава и ще продължава, защото до като пиенето на бирата въ началото бѣше привичка само на чужденцитѣ, находящи се въ страната ни, днесъ е вече привичка и на гражданина и на селянина. Отъ питейнитѣ заведения въ градове и села виното се измѣства отъ бирата. Въ градоветѣ никнатъ бирарии като гжби; въ селата кръчмитѣ, безъ никакви приспособления за съхраняване и точене на бира, се преобърнаха на бирарии и троятъ населението съ кисела и неотлежала бира. Населението по неохотно плаща 15—20 лв. за литръ вино, а съ готовностъ плаща толкова за литръ бира. Селянинътъ вече гледа на бирата като на модерно питие и я предпочита предъ виното.

2. Липсата на достатъчно вино на пазаря, вследствие намалението на лозовото производство, предизвика фалшификацията и питиотизирането на вината. Първитѣ фалшификатори бѣха вносителитѣ на вина отъ грѣцкитѣ острови. Това се наследи отъ тѣхнитѣ съплеменници, намиращи се у насъ наречени „цакони“ и „цѣнциари“, а въ последствие премина у българитѣ кръчмари и търговци на вина. Питиота отъ економическо вино за работницитѣ въ винарскитѣ изби въ чужбина у насъ стана обектъ на търговия и влѣзе въ общо употрѣбление. Фалшивитѣ вина отвратиха и отвращаватъ консуматора, пропъждатъ го отъ винарскитѣ заведения и го пра-

щата въ бирариитѣ. Тѣ троватъ народното здраве, а питиотитѣ до толкова сж извратили вкуса на любящитѣ виното, че тѣ считатъ питиотнитѣ вина за чисти и по-леки за пиене, а чиститѣ естествени вина — за фалшиви.

3. Търговцитѣ ангросисти непроизводители, използвайки тежкитѣ фискални облагания и поради тѣхния сравнително малък брой, който имъ позволява лесно споразумѣние и картелиране, повишаватъ продажнитѣ цени на вината до неимовѣрностъ и съ това намаляватъ още повече консумацията. Ние виждаме закупено отъ тѣхъ вино по 10 — 15 л. да се предлага на консуматора по 25—30 лева литѣра.

Всички тия причини създаватъ положението, щото бирата и спирта да се ширятъ на пазаря, виното да се измѣства отъ тѣхъ, а и останалото въ употребление вино да се поднася на консуматора фалшиво или най-малко преситено съ вода и на неимовѣрни високи цени.

Като на срѣдства, съ които твърде много би се допринесло за облекчение положението на лозарството и за охрана на общественото здраве, може да се посочи на следнитѣ:

1. По фискаленъ редъ да се облекчи положението на лозовото производство въ ушърбъ на биреното и спиртовото такова. Съ такава фискална политика въ случая би се обезпечилъ поминѣка на  $\frac{1}{5}$  отъ цѣлото население въ страната въ вреда на нѣколко капиталисти акционери на споменатитѣ фабрики и на 753 души работници въ тия фабрики, трудътъ на които би могълъ да се пласира другаде.

2. Часъ по скоро да се създаде законъ за преследване на фалшификацията и питиотизирането съ най-строги санкции, като значителна частъ отъ глобата се отстъпва на тия, които откриватъ фалшификаторитѣ.

3. Лозаритѣ да се коопериратъ въ кооперации за задружно преработване на производното грозде въ вино и ракия, а тия кооперации, чрезъ кооперативни питейни заведения въ села и градове да поднесатъ произведенията направо на консуматора въ чистъ видъ и на износни цени. За да се внесе нужната техника въ приготвяването на здрави естествени и трайни типови вина и въобще за да има успѣхъ въ тази работа, отдѣлнитѣ кооперации треба да се обединятъ въ кооперативни централи или синдикати. Този въпросъ е доста обширенъ и неговото разрешение ще бжде обектъ на отдѣлна статия.



4. Страната ни е почти въ съседство съ държави, въ които гроздето въ прѣсно състояние би могло да намери сигуренъ пазаръ. Ако и да не сж още напълно нормални международнитѣ отношения, ние можемъ да проучимъ тия пазари и да се подготвимъ, та при първа възможность да ги използваме. Ако Италия може отъ подапенейнитѣ да изпраща грозде въ далечния Сибиръ, Англия и Швеция, ние небихме ли могли поне въ Русия да намеримъ пазаръ за нашето грозде. Кооперативните лозарски централи съ съдѣйствието на държавата биха могли много лесно да направятъ това.

5. Време е сериозно да се замисли за производството на безалкохолното вино. То би намерило широка консумация и напълно би замѣстило хладнитѣ питиета, произвеждани по химическо-индустриаленъ начинъ, въ състава на които често влизатъ вещества вредни за човѣшкия организъмъ. Разрешението на този въпросъ лесно би се удало тоже отъ кооперативнитѣ лозарски централи.

И така, налага се както на държавниците и общественитѣ, така и на насъ лозаритѣ часъ по-скоро да се занимаемъ съ настаналото тежко положение въ лозарството, ако искаме да избегнемъ кризата която го застрашава.

---

М. ИВАНЧЕВЪ.

## Организирането на българскитѣ лозари.

Макаръ, че досега не веднъжъ и не отъ одного е изтъквана на нашитѣ лозари нуждата отъ една силна професионална организация, най-големата частъ отъ тѣхъ останаха до прѣстѣпно нехайни къмъ собственитѣ си интереси, като се показаха съвсемъ глухи къмъ отправянитѣ имъ апели и предупреждения.

Други се пробудиха, поотъркаха си очитѣ, погледнаха и, разбраха, че има да вършатъ нѣщо общо, но още не имъ се ще да почнатъ работа; тѣ, или не сж си доспали, та всѣки дреме на своето мѣсто, като мисли, че е още рано, или пакъ всѣки разчита, че и безъ него останалитѣ ще могатъ да вършатъ добре работата.

Трети, следъ като работиха години наредъ съ голъма настойчивость и въра за преуспѣването на българското ло-

зарство въ всѣко отношение, по съображение отъ личень интересъ, или предизвикани, може би, несъзнателно и безъ всѣкаквъ умисълъ, се оттеглиха и поне въ момента не искатъ да се вълнуватъ отъ нуждитъ на това лозарство и отъ кризиситъ на които то всѣки моментъ може да бжде изложено.

Останали сж само нѣколко души, които помагатъ непосилни усилия да запазятъ създаденото до сега за издигането на нашето лозарство въ техническо и стопанско-икономическо отношение и които непоколебимо вѣрватъ, че животътъ въ близко бждаще неминуемо ще предизвика по-голѣмо съзнание за задружни усилия въ едно или друго направление.

Но, да се чака да настѣпи нещастие, та отъ него да се гради щастие, мене ми се струва, е твърде неразумно. По-добре е, злото да се вижда отдалече и да се взематъ навреме всички предпазителни мѣрки, за отстранението му.

Ако погледнемъ на резултатитъ, постигнати следъ дългогодишни усилия за организирането на нашитъ лозари, ще констатираме съ прискърбие, че тия резултати сж твърде незадоволителни-

Лозаритъ, които справедливо се смѣтатъ за най-интелигентнитъ наши земледѣлци, съ срамъ трѣбва да признаятъ, че тѣ не се оказаха способни да подържатъ, както се следва, своя съюзъ, който, въпреки преживенитъ голѣми кризи, винаги е билъ на своя постъ и достойно е изпълнилъ своя дългъ, когато това е било необходимо.

Малкото лозарски дружества, съ чисто просвѣтителень характеръ, не могатъ да се похвалятъ съ нѣкаква задоволителна дейность, особено въ областъта на социалнитъ и стопанско-икономическитъ борби.

Съюзътъ, който до сега многократно е доказалъ, че не е създаденъ съ цель да се бори, за да бждатъ поставени неговитъ членове въ особено привилегировано положение по отношение останалитъ български граждани, а който се стрѣми да защити лозаря отъ едно евантуално онеправдаване, този съюзъ има нужда отъ здрава подкрепа отдолу.

Ние намираме, че е обидно за членоветъ на съюза, наши добри приятели, живущи въ провинцията срѣдъ самото лозарско население, да повтаряме отново аргументитъ, които доказватъ необходимостта отъ часъ по скорошното масово влизане на лозаритъ като членове на съюза, било направо, било посрѣдствомъ лозарски дружества.

Смѣеме да се надеваме, че всѣки досегашенъ съюзенъ членъ ще вложи амбиция и ще развие възложената му най-голъма дейность за засилване редоветѣ на сюза, а мѣстнитѣ лозарски дружества ще засилятъ своята дейность, като не изпускатъ да се занимаватъ и обсъждатъ всички въпроси имащи пряма или косвена връзка съ поминъка на тѣхнитѣ членове.

Умѣстно е, мисля, да кажа тукъ само нѣколко думи за лозарскитѣ кооперации, които заслужаватъ отдѣлно специално проучване.

Въ реферати на разни конгреси, чрезъ списанието, въ курсове, сказки и беседи, устройвани отъ агрономи и специалисти, както и отъ инспекторитѣ по кооперациитѣ при българската землед. банка, е изтъквана много добре ползата за нашитѣ лозари отъ лозарски кооперации, които да иматъ собствени изби за задружно преработване.

Българската землед. банка съ особено окръжно миналата година обърна вниманието на своитѣ клонове да проагитиратъ между лозаритѣ идеята за основаване на лозарски кооперации, на които банката обещаваще материалната подкрепа за изграждане на собствени модерни изби.

До сега, обаче, основанитѣ лозарски кооперации сж още твърде малко, а и тѣ, изглежда, не могатъ да се похвалятъ съ голѣми успѣхи. Главнитѣ спжнки, които тѣ срещатъ, сж при пласирането на вината имъ. Макаръ кооперациитѣ и да иматъ доброкачествени и евтини вина, докато послѣднитѣ да отидатъ до самитѣ консуматори, минавайки презъ ржцетѣ на разни кръчмари и др. съдържатели на питейни заведения, ставатъ почти неузнаваеми и цената имъ се удвоява.

За намиране по-добъръ пазаръ на своитѣ произведения никоя лозарска кооперация до сега не се е обърнала къмъ съюза, нито пъкъ се е постигнало нѣкакво споразумѣние между отдѣлнитѣ кооперации, за задружна работа. Мисли между отдѣлни лозари притежатели на вина и членове на лозарски кооперации и на съюза, за уреждане на общи складове за кооперативни вина въ по-важнитѣ консумативни центрове сж размѣняни, но до сега по това нищо не е направено.

Научаваме се, че, освѣнъ склада на кооперация „Гжмза“, напослѣдъкъ сж наети въ София складове и отъ други кооперации, които ще работятъ съвсемъ отдѣлно едни отъ други.

Ние намираме, че подобни отдѣлни действия само ще побъркатъ на разнитѣ кооперации, открили складове въ София, и ще ги доведатъ до положението да се конкуриратъ по между си. Препоръчваме, часъ по скоро да се постигне разбирателство между тия кооперации, които съ задружни усилия ще могатъ да организиратъ складове и продажба на тѣхнитѣ вина не само въ София, но и въ други по-забележителни консомативни центрове и този начинъ ще уредятъ прями връзки между производителя и консуматора.

За подобно предприятие, вѣрваме, кооперациитѣ да получатъ пълната морална и материална подкрепа на българската земледѣлска банка. Такава подкрепа имъ е обещана и отъ сегашния министръ на финансиитѣ, г-нъ П. Тодоровъ, чиито обещания трѣбва да бждатъ използвани навреме, съ благодарностъ и заслужено.

д-ръ В. МАРКОВЪ.

## По въпроса за приложение на селекционираниѣ винени ферменти на практиката.

Споредъ г. Хранковъ „рационалното винарствуване не допуска нито следа отъ допълнително пролѣтно врение на виното“. Той смята нашето твърдение (за допълнителното врение на виното) за „капитална и сжществена грешка“. Тѣзи негови „скромни бележки“, давали само едно „пояснение и допълнение съ грамадно значение за настоящето и бждащето на нашето първобитно винарствуване“.

Нищо подобно!

Ето, научнитѣ и обосновани отъ практика данни!

Още презъ юний 1887 год. Berthelt публикува, че Claude Bernard въ последнитѣ години на своя животъ, изучавайки образуването на алкохола отъ гроздовия сокъ презъ периода на разнитѣ стадии на зрѣнето и окончателното втасване на виното, е успѣлъ да установи, че количеството на алкохола се увеличава и при липса на активно дрожде. Той отдаде значение въ случая на единъ ензимъ, който Buchner 10 години по късно успя да изолира отъ изсушени ферменти, което той нарече *цумаза*. (алкохолаза). Изследванията на този бележитъ

баварецъ наскоро следъ това се потвърдиха отъ Réynold breen въ Лондонъ, Delbrück въ Берлинъ, Effront въ Франция и т. н. Сжщо Jögruseu намери, че не само живитѣ ферменти сж способни да предизвикатъ ферментация, но че и продуктитѣ отъ разрушенитѣ клетки влияятъ върху ферментерашката течностъ.

Специално за насъ въ случая е още поважно твърдението на Wortmann, който въ класическото си съчинение „Die wicseusehafliche grundlagen der Weinbereitung und Kellervtschaft“ се изказва: „прибавката на чистата култура дрожде въ мъстѣта влияе въ последствие за узрѣването на виното изключително благоприятно, защото деятелността на ферментитѣ не се заключава само въ превирание на гроздовия сокъ но въ това, че тѣ влияятъ въ последствие за оформяване характера (вкусъ арома) на виното като вече на готовъ продуктъ“. Въ полза на това говори твърде много факта, че младото вино и следъ претажането съдържа релативно твърде много активни ферменти, па макаръ, че понѣкога и съ Felling<sup>овия</sup> реактивъ не може да се докаже присъствието на захаръ. Това обстоятелство потвърждава само едно, че въ младото вино се намиратъ предостатъчно хранителни материи за живота на дрождето, което продължава да променя и дава тонъ на състава но виното до изчезването си. <sup>1\*)</sup> При това положение неможе да се вземе, като норма за едно готово вино прекарването на бурната ферментация, неговата бистрота, изразходване на захаръ и т. н. както мисли г. Хранковъ. Трѣбва да се разбере, че съ филтрацията и избистрюването на младото вино рет. отстраняването на ферментитѣ не се постига нищо, абсолютно нищо, за неговото узрѣване, повтарямъ до колкото тази манипулация не се смѣта, като средство за даването на една правилна насока на допълнителнитѣ ферментациони процеси, които въ последствие ще обясня.

Благотворното влияние, което указва благородното дрожде презъ време на отлежаването на виното въ бѣчвитѣ и бутилкитѣ, се изразява въ това, че неговата преснота и съдържание на въгледвуокисъ се запазва или наново възпроизвежда. Че това е тъй известно отъ наблюденията, правени

<sup>1)</sup> Въ плѣвенската държ. изба ние изолирахме отъ едно отъ 1903 год. бѣло вино активни ферменти (Sacch Illipsoidus).

на вината въ бутилки. Още съ пълненето на виното въ бутилките то загубва за седмици, а понѣкога и за месеци отъ плътността, става на вкусъ праздно въ последствие, обаче постепенно неговитѣ загубени ценни качества се възобновяватъ, виното става пълно пивко и съ характерния букетъ за бутилка. Съ една речъ качеството се значително подобрява. Това се обяснява, че съ поставянето на виното въ бутилката атмосфер. въздухъ измѣстя неговия букетъ и частъ отъ алкохола отлита и пр. Въздуха, обаче, отъ своя страна възбужда дейността на микробитѣ въ бутилката, вследствие което при тѣхното дишане се образува въгледвуокисъ и букетни вещества. Казаното за вината въ бутилките се отнася и до онези вина, които сж поставени за зрѣние въ бѣчвитѣ на избитѣ.

Отъ това може да се направи заключението, че съ претакането на вината се цели главно да се даде достѣпъ на кислорода за оксидиране на белтъчнитѣ материи, съ което се постига по скорошно избистрюване, а отъ друга страна възбуждане живота на микрофлотата въ младитѣ и др. вина. По тия съображения модерното винарствуване изисква, щото виното на което предстои да се претака, да се подхвърли предварително на микроскопически анализъ, като за норма се вземе изразходваното на клетъчниятъ гликогенъ на  $\frac{2}{3}$ , отъ ферментацията въ утайката.

Киселинитѣ, които се доказватъ по пѣтя на химическия анализъ въ виното сж: ябълковата, винената и нейнитѣ соли, винения камѣкъ. Освенъ тия, се срещатъ янтарената и нѣкои други летливи киселини, които се явяватъ, като обменни продукти на ферментитѣ. И тукъ се наблюдава единъ биологически процесъ на преобразуване, при който става намаляване на частъ отъ киселинитѣ. Доказателството, че това не е единъ чисто химически или физически процесъ се установява, че вино което се стерилизира или филтрира не намалява киселинитѣ си. Въ подкрепа на това сж опититѣ на *Шуковъ* и *Wortmann*, които доказаха, че чрезъ приложение на чиститѣ култури дрожде количеството на киселинитѣ може да се намали до 18·01%. Този допълнителенъ ферментационенъ процесъ е научно и практически обоснованъ отъ *Voethicher*. Този последния, следъ като доказа, че още презъ бурната ферментация на виното се образуватъ киселини, които не могатъ да се докажатъ химически, установи, че съ

падането на дрождето следъ превирането на дъното въ кацитъ като утайка, ферментитъ начеватъ да изразходватъ по липса на захари (или недостигъ) и разни хранителни материи — изпърво своитъ резерви на гликогенъ, а отсетне и частъ отъ ябълковата киселина въ младото вино при което се образува на ново алкохолъ, въгледвуокисъ и други продукти. Разбира се, че въ зависимостъ отъ съдържанието на гликогена въ дрождето тази допълнителна ферментация ще премине по-слабо или по-бурно и то пакъ отъ части въ зависимостъ отъ околната температура. Вследствие, обаче, на това, че хранителнитъ материи се постепенно привършватъ, ферментитъ изгладняватъ и умиратъ. Въ този случай тѣ се използватъ като храна именно отъ онази група микроорганизми, които превръщатъ ябълковата въ млѣчна киселина съпроводено съ отдѣляне на въгледвуокисъ. Понеже това време съвпада съ претакането понятно е, че по-голѣмата частъ отъ микробитъ ще се отстранятъ, затова пъкъ останалитъ следъ като дойдатъ въ съприкосновение съ въздуха и високата пролѣтна респ. лѣтна температура, ще предизвикатъ съ една още по-интензивна дейность намаляването на ябълковата киселина. Тѣй най-последната се замѣнява съ млѣчната, която като стигне своя максимумъ въ виното, спира развитието на *разложителитъ на киселинитъ* и го консервира въ едно съ алкохола отъ понататъшно преобразуване— евентуална развала. Сега вѣрвамъ че г. Хранковъ ще си обясни преимуществата на чистата култура и главно защо много киселитъ вина трѣбва да се претакатъ по-късно, а слабо киселитъ вина по-рано. Като микробиологиченъ процесъ разбира се, че намаляването на киселинитъ ще става при високата температура по-интензивно, затова именно се препоръчва слабо киселитъ вина да се съхраняватъ при по-низка температура и сждоветъ да не се силно осимпуряватъ.

Отъ всичко това става явно, че влиянието на ферментитъ върху гроздовия сокъ презъ време на ферментацията респ. неговото узрѣване трѣбва да се схваща, като резултатъ отъ действието на множество комплицирани сили на клетката, за съжаление за които ние твърде малко знаемъ. По тази причина самъ практика винарь вижда, че виното продължава да живѣе и следъ преминаването на бурната есена ферментация. Следователно, „умирането на българткитъ вина“ не се дължи на допълнителното пролѣтне врение, а не липсата на

основни познания за интимнитѣ биологически процеси, които ставатъ презъ време на зрѣнето на младитѣ вина у нѣкои специалисти винари, които проповедватъ „рационалното винарствуване“ отъ 25—30 години.

Минавамъ на втория пасажъ, на който г. Хранковъ се спира, а именно, че нему не било известно въ френската винарска литература, гдето да се споменава за опасността отъ употребѣнието на повече „чиста“ култура.

За сведение ще преведа нѣкои случаи при приложение на чиститѣ култури отъ нашата практика въ държавната винарска изба въ Плѣвенъ. Тѣй напр. ферментационнитѣ каци съ вместимостъ отъ 2000 lt. се указаха твърде малки по обемъ за преферментирване на 1500 lt. мъсть съ приложение на двойно количество отъ чистититѣ култури, тѣй като не помалко отъ 100—200 lt. гроздовъ сокъ по този начинъ биде загубенъ. А това ще рече, че сж нуждни излишни единици обемъ отъ ферментационни каци.

Отъ друга страна повтарямъ прибавянето на повече ферменти, отъ колкото е нужно, прави ферментацията много бурна, вследствие на което се получава вино, на което липсва голѣма частъ отъ въгледауокиса и букетнитѣ вещества. На малено му е алкохола, а сж увеличени летливитѣ киселини. Таковото младо вино е вече старо, то е празно и безвкусно.

Добре щеше да бжде, ако г. Хранковъ преди да ни зададеше този въпросъ вземаше едно каквото и да бѣ наставление за приложение на чиститѣ култури ферменти, издадено отъ която и да е опитна винарска станция въ Франция, за да се убеди, че казаното отъ насъ има своята голѣма смисълъ и значение. Ако ли въ наставленията не се даватъ тия пояснения, то това се прави отъ съображение, че винарътъ, който употребява културата, има вече каква годѣ теоритическа подготовка и че самъ ще държи смѣтка за това.

На въпроса, че бѣлитѣ и червени вина трѣбвало да ферментирватъ при 25° или 30° с. г. Хранковъ е трѣбвало да пречеете по внимателно казаното отъ насъ на стр. 21 редъ 17, та да не става нужда да ни съобщава „мнението на г. Roos директора на винарската станция въ Nèrauct (Франция)“.

Етс дословно нашия текстъ:

„Най-благоприятната температура за развитието на ферментитѣ въобще е отъ 25° до 35° с.



При една температура отъ 40 градуса у. *Saccharomycetes* загубватъ постепенно активността си, а при продължително култивиране надъ 50 град. тѣ биватъ съвършено разрушавани.

Отъ практика се знае, че най-благоприятната температура за врението на бѣлитѣ вина е между 15 и 18 градуса С, а за червенитѣ 18—20 градуса“,<sup>1)</sup> защото повтарямъ презъ време на самия процесъ на ферментацията температурата се повдига въ врящата мъсть сръднѣо съ 11·6° С. или гроздовъ сокъ който започва да ври при 10·2° С се самозагрѣва до 21·8° С. Иска ли се следователно началната температура при врението да е 30° С. това ще рече още въ първитѣ часове на ферментацията да се развие въ ферментиращата течность една температура отъ 40°—50° С. която сигурно ще убие всички активни ферменти. Само съ това може да се обясни причината за гдето голѣма часть отъ вината въ Южна и Северна България презъ голѣмитѣ есени горещини оставатъ сладки и на пролѣтъ се развалятъ. Да, въ този случай нашитѣ схващания съ онези на г. Хранковъ не се различаватъ, гдето твърди, че „много и много български вина сж умирали и умиратъ отъ допълнителното пролетно врене“. За подробности по този въпросъ посочвамъ на публикацията си въ „Юридическа мисль“ кн. 1 отъ т. г.

Въ връзка съ всичко това ми се налага по необходимостъ да допълня, че топлината, която се развива презъ време на ферментация на мъстѣта трѣбва да бжде подъ постоянень контролъ, особено за тежкитѣ и подсладени съ захаръ ферментиращи течности. Тя не трѣбва да падне подъ 15° С, защото действо на дрождето въ последния периодъ на врение се замедлява поради липса на хранителни материи и образувания алкохолъ. За това, ако мъстѣта въ края на ферментацията се охлади тя се спира и виното остава сладко. Ето, защо ние твърдимъ, че началната температура за врящата мъсть за бѣлитѣ вина трѣбва да е 15°—18° С., а за червенитѣ 18°—20° С.

Що се отнася въпроса на замедляване на ферментацията съ калиевъ метабисулфитъ въ случай на твърде бурна ферментация това самъ г. Хранковъ не оспорва. че може да се постигне. Ние говоримъ, г. Хранковъ, за дозитѣ к.-матабисулфитъ, които се допуцатъ отъ гледището на закона за надзора

1) P. Pacottet Vinification Paris 4908 стр. 136, 226.

на хранителнитѣ и питеини продукти. Тази практика впрочемъ е отдавна известна на унгарцитѣ, италианцитѣ и французитѣ.

Една отъ останалитѣ точки, на които дължи отговора е, че мъстѣта предназначена за обогатяване на ферментитѣ нѣмало нужда да се згрѣва повече отъ 50°—55° с, понеже ферментитѣ при тази топлина се убивали и че такъвато мъстѣ предавала на виното вкусъ на варено.

На този въпросъ ще отговаря — понятието на стерилностъ въ бактериологията не отговаря на онази, която се съблюдава при методитѣ за добаване на мая и, за която ни учи г. Хранковъ въ своето ръководство. Тука цѣлѣта е да се убиятъ всички вегетативни и трайни (сиори) форми отъ микроорганизмитѣ, понеже последнитѣ на плесенитѣ и мн. други бактерии се разрушаватъ надъ 100° с.

Опасността да се предаде вкусъ на преварено съ сварената, разбира се не прегоряла мъстѣ е не основателна, като се има предъ видъ, че за 3500 lt мъстѣ ще се падне 10 lt или на 3½ lt вино ще се падне една стотна отъ куб. см.

Касателно бележката на г. Хранковъ че едно вино не може да бжде здраво и бистро, когато е на вкусъ праздно и блудкаво и т. н. ще забележа, че това е преценка на лозаритѣ винари въ гр. Плѣвенъ, които бѣха съставили протокола на 27. I. 23 год. по поводъ поканата на лозарското дружество да се произнесатъ за качеството на вината, приготвени съ чиститѣ селекционирални мѣстни раси винени ферменти.

На г. Хранковъ се налагаше по дългъ точно да опредѣли, че тази „непонятна и невъзможна констатация“ за едно контролно вино (получено чрезъ спонтана ферментация) не бѣ дадена отъ насъ, а отъ самия него, който „25—30 години проповедва рационалното винарсвуване въ Плѣвенъ и другаде“

Вмѣсто г. Хранковъ съ „тжга“ да пророкуваше, че и следъ десетки години нашитѣ чисти култури въ винарството, нѣмали да намерятъ приложение, не бѣше ли по-добре да съобщимъ впечатленията си отъ посещението си на винарската изба „Чирпански маврудъ“ на кооперативната банка въ Чирпанъ.

---

п ИОСИФОВЪ.

## Феиологията въ лозарството

Всѣки които работи въ полето е забелезаль, че между отделнитѣ проявленія въ живота на дадено растение, напр. цвѣтение, вързване и пр. и климатически условия сжществува известно отношение. Установяването на тая връзка, това е задачата на феиологията.

За да покажеме голѣмото значение на феиологичнитѣ наблюдения за лозарството, ще преведемe само единъ примеръ. Знаеме че има видове лози, които по своето естество се развиватъ само на пролетъ. Ако разглеваме метефологичнитѣ наблюдения за дадена мѣстность, ще констатираме напр. че покрай другитѣ естествено исторически особености въ тая мѣстность, къснитѣ пролѣтни слани сж редовно явление. Сж поставени тези две обстоятелства, които естествено трѣбва да бждатъ установени чрезъ нѣколко годишни наблюдения, ний ще дойдемe до заключението, че въ тая местность не бива да се садятъ тия лози, защото лозаря се налага ежегодно на голѣмъ рискъ. Това разсждение колкото и просто да изглежда, има голѣмо стопанско икономическо значение, защото изпускането изъ предъ видъ на такива и нему подобни обстоятелства имагъ за послeдствие изгубването на частъ или даже на цѣлата реколта, и създаването на убеждението, че лозарството е единъ нисигуренъ поминъкъ.

Като най главна задача при феиологичнитѣ наблюдения ще бжде установяване времето на отделнитѣ прояви въ живота на лозата, като разпжпване, покарване, цвѣтение (начало, разгаръ и край) появяване на перноспората, оидиума и пр. Естествено е, че тия наблюдения могатъ да се разпростратъ и върху развитието на коренитѣ и сжпоставяне полученитѣ наблюдения съ тия за валежитѣ и физикалнитѣ качества на почвата, или напр. върху зазреването на пърта, пжпкитѣ и гроздето, съпоставени съ средната месечна и годишна температура и валежъ. Така водени нѣколко години тия наблюдения, разработени на едно мѣсто ще ни дадатъ възможность да установиме точно зони и райони, въ които даденъ сортъ ще бжде поставенъ при възможнитѣ най благоприятни условия и като резултатъ отъ това ще се получи голѣмъ доходъ,

Добросъвестно воденитѣ наблюдения, следъ тѣхното систематизиране биха могли да дадатъ елементитѣ които да направятъ възможни предсказанията за вероятностъ при сурова зима отъ измръзване или за вероятността имъ масово появяване на пероноспората, каквато служба има устроена въ Унгария и Баденъ (Германия). Тия наблюдения понататѣкъ биха ни поставили въ положението да установиме положително районитѣ които ще ни даватъ грозде съ голѣмъ процентъ захаръ и малко киселина, умелото наблюдение може да ни наведе на морфологически (външни) белези у лозата, които да стоятъ въ известно отношение съ индивидуалната устойчивостъ на мразъ, влага и болести на даденъ видъ. Като се взема предъ видъ, че всѣко външно проявление, напр. напжването е резултатъ) е резултатъ на цѣла редица, вътрешни процеси, всѣки може да си представи какво широко поле за наблюдения се открива за всѣки интелигентенъ лозаръ.

При наблюденията върху самата лоза, ще трѣбва да се отбелѣзватъ и всички климатически особености презъ време на наблюдението, както и да се отбежатъ по важнитѣ презъ изтеклата година като напр. суша (като се покаже времетраеното), градушка (време на падането и нанесени вреди), сурова зима (да се покаже имало ли е голѣми скокове въ температурата, каква минимална температура е достигната, кратка или дълга е била зимата, съ или безъ снѣгъ) и пр.

Като повдигаме този въпросъ, смятаме, че съюза на българскитѣ лозари би могълъ да вземе инициативата и да подеме тия проучвания чрезъ лозарскитѣ дружества, като въ последствие събранитѣ и систематизирани резултати се печататъ въ дружествения органъ и се поднесатъ за общо п л зване при разрешението на многото още въпроси неразрешени до сега хранейки вѣрата, че държавата. респ. М-во на Землед. и Държ. Имоти не ще откажатъ своята подкрепа. Сега повдигнатъ въпроса, има достатъчно време за неговото обмисляне и евентуално организиране на службата и приготвяне печатните въпросници.

---

П. ТЕОДОРОВЪ.

## Разнитѣ сортове грозда.

Кои сортове грозда сж най-добри, които заслужва да се развѣждатъ у насъ до сега не е ставало въпросъ и въ колонитѣ на нашето списание — органъ на съюза на българскитѣ лозари, почти не е писано нищо, а той заслужва по-голямъ внимание. Защото първия въпросъ, който ще си зададе единъ човѣкъ, който захваща такава работа, то е каква стока ще предложи на пазаря. И трѣбва да се внимава добръ, защото сторената грешка неможе се поправи за 1-2 години.

Тази незаинтересованостъ на нашитѣ лозари се обяснява много лесно. Като изключимъ двата сорта „зелениката“ и „опадлека“, които познавамъ азъ за съвършено негодни и непритежаватъ никакви добри качества, всички останали сортове грозда, иматъ кой повече, кой по-малко добри и лоши качества. И всѣки лозаръ развѣжда и култивира известенъ сортъ, който му се харесва, препорѣчва го и на други, безъ да държи смѣтка да ли нѣма нѣкой още по добъръ и да ли избрания отъ него сортъ ще вирѣе на всѣкжде и дава еднакви резултати. Въ разнитѣ лозарски центрове у насъ си има въ всѣки районъ и извѣстенъ сортъ, който доминира надъ другитѣ. Така, въ Плѣвень и Ловечъ гъмзата и дамятъ. Въ Варненско дамятъ и памидъ. Въ Татарпазарджидско памидата, Въ Станимака мавруда и въ Сливенско и Стара-Загора шевката, а въ Видинско и Ломско — смѣшение отъ всички. Но едно описание: качества и достоинства на тия сортове, до сега не съмъ челъ никжде, освенъ книжкитѣ на Хр. Георгиевъ и Валачевъ, но и тамъ сж описани много повърхностно и неизчерпателно. Дългъ се налага на нашитѣ специалисти лозари да направятъ нужднитѣ изследвания и опити и ни дадатъ тѣзи данни като събератъ частъ отъ нужднитѣ сведения отъ самитѣ лозари, които сж длъжни да държатъ смѣтка и се интересуватъ за всичко, което цели да подигне лозарството.

Ржководенъ отъ тази идея се решихъ да изложа предъ читателитѣ на „Лозарски прегледъ“ държанитѣ отъ мене белѣжки отъ правенитѣ опити и наблюдения върху нѣкои само сортове грозда и почвамъ най-напредъ съ *Гъмзата*, защото тя е най-много развѣдена, особено въ Северна България и

се най много реномира отъ нашитѣ специалисти лозари и частни собственици. Отъ разнитѣ опити и изследвания въ Плѣвенското лозарско училище сж дошли до убеждения, че универсалния сортъ у насъ трѣбва да бжде гъмзата. Сжщото чухъ да ми препорѣчва и бившия началникъ на Ломското опитно поле по лозарството Цвѣтко Пеневъ. Това поддържа и Началника на Нисшето Лозарско - овощарско училище въ Видинъ. И кой може да се съмнява въ истиността на горното мнение, изказано отъ хора съ най-голѣмъ авторитетъ по въпроса. На сжщото мнение съмъ и азъ съ една малка уговорка.

У насъ, който почва да сади лозе най напредъ пита: кой сортъ ражда най много и после сладко ли му е гроздето. Останалото не го интересува. Не е достатъчно само това. Има релъ други условия, които немогатъ да се пренебрегнатъ. А тѣ сж: 1) вирѣе ли даденъ сортъ на всѣкаква почва 2) Да ли е буйно или слабо растящъ 3) Е ли дългсвеченъ каква е производителната му способностъ. 4) Чувствителенъ ли е на маната и оидиума. 5) Издържа ли изобилната влага или отъ първия есененъ дъждъ загинва. 6) Рано или късно зреющъ сортъ е. 7) Дава ли много сокъ или повече джибри. 8) Има ли нѣкои специфиченъ ароматъ. 9) Подава ли се на правилна резидба, било низко или високостеблена. Освенъ това тукъ има значение и химическия съставъ на мѣста отъ гроздето, като количеството на киселината, танина и пр., които сж вече отъ друга специалностъ.

Сортъ, който да притежава всички изброени горе качества нѣма. Гъмзата притежава следующитѣ качества:

1. Ражда много. Въ добри години достига срѣдно до 1500—1700 килограма на декаръ. 2. Процента на захаръ достига до 26. 3) На всѣка почва не дава еднакви резултати. Тя иска чисти пѣсъкливи и каменисти почви, кждето узрѣва добре и дава голѣмъ % захаръ. На глинеснитѣ почви и черноземъ наедрева много — зърната ѝ ставатъ два пжти по голѣми и още не почернели добрѣ загинватъ. Зърната ѝ сж много сбити едно о друго, а това повече помага на гниенето. Захаръ не съдържатъ повече отъ 20%. Ако нѣма ранни есенни дъждове реколтата е още добра. Ако има дъждъ е изубена. Презъ 1904 г. присжтствувахъ на гроздобера въ Плѣвенското винарско училище. Заварихъ ученицитѣ които ронкаха гъм-

зата. На всѣкъ гроздь имаше по 10 — 15 зърна. Учителя ми обясни, че нея година сж имали загуба отъ дъжда 75%. Презъ 1921 — 1923 год. гледахъ гъмзата въ Ломското опитно поле. Тамъ е дребна съ не толкова сбити зърна, и, ако не е специфичната ѝ меризма, не би се познала. До толкова си изменя вида. Даже и листята ѝ се промѣняватъ. Почвата изключително песъклива.

Гъмзата не е буйнорастящъ сортъ, лесно се изтощява — не е дълговечна. Съ други думи нѣма голѣма производителна способностъ. Щомъ почнемъ да искаме отъ нея много грозде въ късо време оstarѣза. Може да ми се възрази, че има стари лозя отъ гъмза по 60 — 70 годишни. В'рвамъ, но у тия лозя ежегодно частъ отъ празднитѣ мѣста се попълватъ чрезъ положници или резаници. И не е държано статистика за тоя периодъ какво количество грозде сж дали. Има сортове които сж по-дълговечни, въ смисълъ, че при еднакво, а некъде и повече количество грозде, живѣятъ по дълго време. Гъмзата не е отъ тѣхъ.

На переноспората и оидиума гъмзата е много чувствителна. На студа сжщо. За сланата тя е барометра. Много силнитѣ пекове сжщо не издържа. Нейнитѣ листа най-напредъ окапватъ, както и при пероносперата и гроздето ѝ се синее отдалечъ безъ листа.

Сокъ дава повече отъ джибри — до 70% безъ преса. Зрѣе рано. Най-напредъ тя показва шаръ.

Има една специфична меризма, която предава и на виното, което се и много цени. Отъ нея може да се приготвява и бѣло вино.

Отъ всички сортове, които познавамъ, гъмзата се най-много подчинява на резидбата — неизбива изъ главината. Развива само оставенитѣ плодоносни пѣпки, затова и филизенто ѝ е леко.

Като пояснение на горното ще допълня че презъ 1922-1923 г. Видинския пазаръ презъ гроздобера целъ месецъ бѣше преситенъ отъ грозде преимуществено „гъмза“. Не видѣхъ напукани и загнили грозда, но лѣтото бѣше сухо и безъ есенни дъждове. Почвата изключително песъкъ.

Въ заключение ще кажа, че гъмзата е сортъ, на който трѣбва да се даде предимство само на песъкливитѣ и каменисти почви, съ южно изложение, да се сади по рѣдко и ре-

же по чеповата система. Не е хубаво да се препоръчва безразборно да се сади и къде трѣбвало и къде не, безъ да се вземе внимание почвата и другитѣ причини.

Видинъ, 10 Юний, 1924 г.

ХРИСТО КАЛЧЕВЪ

СОФИЯ

CHRISTO KALTCHEFF

SOFIA

София, 25 августъ 1924 год

До Г-на Председателя  
на съюза на Българскитѣ  
лозари и винари

София

*Господине председателю,*

Инициативата на Съюза и на Дружеството „Плѣвенска Гъмза“ да възобноватъ изложбитѣ като уреждатъ Лозарско-Винарска Изложба въ Плѣвенъ ще бжде, вѣрвамъ, посрещната съ пълно одобрение отъ всички лозари и винари въ България. Периодичнитѣ изложби, организирани цѣлесъобразно, сж за нашето дребно стопанство отъ голѣма полза особено въ сегашно време, когато ни предстои не само да възстановимъ западналото презъ войнитѣ и страдаше отъ тѣхнитѣ послѣдствия наше производство, но и да го реорганизираме, като потърсимъ начини и средства за да го подобримъ качествено и количествено и го приспособимъ на новосъздаденитѣ стопански условия. Отъ обявената за Плѣвенската изложба програма азъ виждамъ че Вие работите именно въ това направление.

Желающъ да присъединя и моето слабо сътрудничество къмъ вашитѣ условия, азъ си позволявамъ да Ви помоля да приемете *единъ Руд. Саковъ лозарски плугъ заедно съ приспособленията къмъ него за плѣвене, окопаване и зариване на лозя за награда на изложителитѣ.*

Тази награда моля да бжде дадена по решение на журитѣ при изложбата съгласно възприетия редъ

1. изцѣло само на единъ изложителъ, безъ да се дѣли;
2. тоя изложителъ да е по професия лозаръ или земеделецъ-лозаръ, съ главно занаятие лозарство и да притежѣва най-малко два декара и най-много десетъ декара лозя; и
3. изложения сортъ грозде, за което се определя наградата, да е засаденъ най-малко на единъ декаръ върху аме-



рикански подложки и да е най-добрия сортъ за вино отъ стопанско гледище, прецъненъ по качество и рандманъ.

Тоя плугъ заедно и съ приспособленията ще изпратя въ Плъвенъ и ще го туря на разположение на Комитета на изложбата,

Съ отлично почитание:

*Хр. Калчевъ.*

агрономъ, бившъ главенъ Директоръ на земледѣлието.

СЪЮЗЪ

ОКРЖЖНО

на

Българскитѣ Лозари-Винари

До всички членове

№ 489

на Съюза

София, 25 августъ 1924 год.

*Господа,*

Управителния съветъ на Съюза, като Ви донася до знанието горното дарение на стария ратникъ въ областта на земледѣлието и отраслитѣ му г. Христо Калчевъ, агрономъ и бившъ главенъ Директоръ на земледѣлието вмения Ви въ дългъ да разгласитѣ най-широко за дадената премия, за да могатъ да взематъ участие въ изложбата повече лозари и по тоя начинъ да се даде премията на иай заслужилия.

Отъ свое име и отъ Ваше, управителния съветъ на Съюзъ изказва гореща благодарностъ Г-ну Калчеву!

*Съюза.*

## Сведения за състоянието на лозята, маточниците и вкоренилицата.

Русе, 1 августъ 1924. 1. *Времето* презъ изтеклия юлий бѣше дъждовно. Силнитѣ и често веляшитѣ дъждове не даваха възможностъ за извършване на навременнитѣ лозарски работи. Най-голѣмо затруднение срещаха лозаритѣ при прѣскането и копането. Много лозя поради влагата буренясаха и неможаха да се прекопаятъ на време, та трѣбваше по-рано да се плѣвятъ, та после копаятъ.

2. *Състоянието на лозята* презъ месеца бѣше добро. Падналитѣ изобилни дъждове усилиха растежа на лозитѣ, а това стана нужда да се извършатъ нѣколко кършенета; ос-

вень туй гроздето наедря до най-висша степенъ. Но отъ друга страна излишната влага създаде условия за поява на *маната*, която причини чувствителни вреди по гроздето. Заразата отъ перноспората и вредата отъ нея се причиниха не толкова отъ грешки или нехайство на лозята, а отъ невъзможността да се пръска на време, причинено отъ честия валежъ, който отъ друга страна измиташе разтвора отъ лозитѣ. Общо казано вредата отъ дъждоветѣ може да се опредѣли въ размѣръ 15—20%, обаче като се смѣтне благоприятното влияние на влагата по растежа и наедряването на егоридата, тая загуба би се намалила на 10—15%, което при сегашното плодородие е съвсемъ нечувствително. Посаденитѣ тази пролѣтъ лозя сж въ добро положение, тѣхния растежъ и развитие върви много добре, но много отъ тѣхъ, тѣзи що не се ржсиха на време, изгорѣха отъ маната.

3. *Коренилицата и маточницитѣ* сж въ добро състояние. Дъждоветѣ благоприятствуваха за добрия растежъ на вкоренени лози и майкитѣ обаче отъ друга страна създадоха условия да се яви маната по коренилицата и *бълото гниене* по лѣтораститѣ въ маточницитѣ. Размѣра на *бълото гниене* е около 20%, зависимо отъ мѣстоположението на маточника. Работитѣ въ коренилицата и маточницитѣ се извършва не на време и напълно и то пакъ поради честитѣ дъждове.

4 *Като болести* по лозята и маточницитѣ, както споменахъ и по горѣ презъ изтеклия месецъ имаше доста *Пероноспора* по листата до 20%, а по гроздето до 10%. *Ондиомъ* въ низкитѣ влажни лозя до 15%, *Бъло гниене* по маточницитѣ, особено по монтиколата, до 20%. *Изгоръ отъ слънце* до 5% и *градушка* въ района кждето е паднала до 10%. Условия за развитието на маната и оидиума имаше най-благоприятни, но усилието и акоратността на лозаритѣ отъ нашия край къмъ борбата съ тия болести, нямалиха загубата, която въ сравнение доброто плодородие е ничтожно.

5. *Търговията* съ виненитѣ продукти и презъ тоя месецъ бѣ много слаба. Предлагание има, обаче търсене слабо. Кръчмаритѣ не се спиратъ предъ нищо да дѣйствуватъ за поевтиняване на виното и ракията, а въ кръчмата тѣ печелятъ по 100—200% за смѣтка на производителя. Борбата противъ увеличение акциза на виното и ракията се води изключително отъ производителитѣ, а облагитѣ отъ тази борба

се използва отъ питеепродавцитѣ. А това е жалкото! Ние производителитѣ трѣбва да потърсимъ начинъ и средства да се боримъ и отърсимъ отъ тоя гнетъ!

Съобщава: *Ил. Христовъ.*

с. Синделъ, 5 Августъ 1924 г. Положението на лозята за сега озобщо е много добро. Обработката на лозята при последната копанъ е удовлетворителна; жетвата е попречила да бжде много добра.

Въ с. Копусчий има кооперативенъ разсадникъ съ 20 хиляди облагородени лози и частенъ съ 2 хиляди, единъ до други. Частния разсадникъ отива по добръ отъ кооперативния.

Въ с. Манастиръ тази година се облагородени 35 хиляди на подложка монтеколо и 12 хиляди на — шасла; които следъ отоплението се раздадени на частни лица за окореняване. За сега сж въ добро положение. Монтекола върви по добръ отъ Шаслата.

Резницитѣ (подложкитѣ) Монтеколо се купени отъ Провадийския държавенъ разсадникъ по 45 лева % а шаслата по 60 лева % отъ Килифарево. Отъ отоплениитѣ се предадени на лозаритѣ по 1.30 лева парчето.

За присаждане платено 120 лева надница безъ храна.

На 23 м. юлий, къмъ 4 часа зарньта паднала градушка, съ доста силенъ вѣтъръ, която е убила всички лозя на с. Каджкою, съ загуба повече отъ 50%. Сжщата градушка е закачила частъ отъ лозята на с. Шипка и с. Кюпрюкою.

Съобщава:

*Ан. Д. Вангеловъ*

с. Бръзово — 2 Августъ 1924 г. Положението на лозята прѣзъ миналия мѣсець юлий стана по лошъ отъ колко по рано, макаръ, че майската градушка направи голѣми врѣди. Появиха се други болѣсти, като чернилката, бѣло гниене, слънчевъ ударъ и др. които компроментираха тазъ годишната реколтата и едва ли може да се намери изцѣло запазено лозе. Ако не бѣше градушката прѣзъ мѣсець май, то реколтата бѣше отлична и се прѣдполагаше помалко идването на другитѣ болѣсти които довършиха въ мѣстността гроздата. Маточницитѣ които останаха не засѣгнати отъ градушката сж въ добро състояние. Отъ тѣзи които градушката би и слѣдъ това рѣзаха сж изкарали до единъ метръ, обаче не

ще могат да узрѣятъ. Вкорениницата не бѣха на цѣло изкарани надъ земята и това което бѣше още спящо сега е въ добро положение но процентъ се прѣдполага да е 30% най много. На пазаря се изнесе грозде „шасладоре“ и се продава 12 — 14 лв. кгр. —

*Ив. П. Галжнски.*

**с. Кортенъ Ново-загорско — 30 юлий 1924 г.** Състоянието на лозята и маточницитѣ е плачевно. Падналитѣ двѣ стихийни градушки: първата на 31. V. 15 часа, втората на 25. VII. 17 часа т. година, свиха сърдцата на лозаритѣ.

Унищожената реколта на лозя и маточници е надъ 2,000 декара. Застраховки само двѣ. Всичко останало беше оставено на произвола на сѣдбата. „Каквото даде Господъ все е хубаво“.

Причинени загуби 8,000,000 лева само въ Кортенско землище. Последната градушка, която засегна, унищожиха въ различенъ % реколтата и въ другитѣ Лозарски центрове на Ново-загорска околия като: Асеновецъ, Брѣстово, Караново, Сѣдийско поле, Ценина, Попово, Источно сѣдиево и др.

Загубитѣ се наброяватъ 45,000,000 лева. Константира се бита отъ градушка въ нѣкои лозарски мѣсности, кждѣто и за идната година едва ли ще иматъ реколта.

Вкоренилицата ще даджѣтъ малакъ % все по сѣщата причина.

*Съобщава: Тодоръ П. Славовъ.*

**Гр. Варна, 2 августъ 1924 година.** Времето презъ юлий бѣ изобщо топло, като не редко духаха силни западни вѣтрове. Дъждове се изляха на нѣколко пѣти, а особено тоя презъ нощта срещу 16 ий бѣше проливенъ — 60 л. на кв. м. Сѣщия къмъ 4 часа сутринята се придружи отъ градъ.

Състоянието на лозята е много добро. Нѣгде, поради неправилно извършената копана, плода е пострадалъ отъ слънчевъ изгаръ — за единични лозя до 50%. Падналата на 16-ий градушка е засѣгнала слабо много малка частъ отъ варненскитѣ лозя, а напълно е унищожила реколтата на тия въ с. Галата, Пероноспората и оидиума сѣ атакували само нѣкои лозя.

Изгледитѣ за реколтата сѣ отлични. Къмъ края на месеца раннитѣ сортове грозда почнаха да зрѣятъ.

Състоянието на маточниците е много добро. Материала на Варненския общински лозовъ разсадникъ е засегнатъ отъ градушката паднала на 16-ий.

Вкоренилищата, тоже, сж въ много добро състояние. Нѣкои отъ тѣхъ сж полѣти за 4 пжтъ. Започнато е чистенето на роснитѣ коренчета.

Цѣнитѣ на виното и ракията си оставатъ сжщитѣ, каквито бѣха събщенитѣ за презъ м. май. Гроздето, внесено отъ другаде къмъ края на м-ца се продаваше на едро 25 лв., а на дребно 40 лв. кгр.

Надницитѣ сж извънредно високи. За копанъ се плаща срѣдно 100 лв., но често и 120 лв. на мъже, а жени 80 лв.

Заинтересовани лица ставатъ проводници на тенденциозни съобщения какво цената на гроздето т. г. ще бжде 2—3 лв. кгр. на каквато цена ужъ сж биле сключени сдѣлки въ гр. Анхиало. Всичко това, при сжществуващата криза, внася отчаяние въ лозарскитѣ срѣди.

Съобщава: П. Н. Антоновъ.

## ХРОНИКА

Съюза по случай събора и изложбата въ гр. Плѣвень на 7, 8 и 9 септември н. год., издейства отъ Главната дирекция на Б. Д. Ж. да направи 50% намаление на всички съборяни, изложители и посетители на изложбата и последната е удовлетворила това искане, като за целта на 5 и 6 септември н. г. се пускатъ по цѣлата мрѣжа съ направление къмъ Плѣвень увеселителни влакове. Презъ тѣзи два дни всички ж.-п. гари въ Царството ще издаватъ на искателитѣ цѣли билети за отиване и връщане до Плѣвень съ 50% намаление безъ всѣ какви други формалности, съ валидность 10 дни. Желаящитѣ да пжтуватъ съ бързитѣ влакове и конвенционала ще за-

плащатъ разликата отдѣлно, въ който случай пжтника ще бжде снабдяванъ съ два билета. Пжтуването за отиване става само презъ тѣзи два дни, а връщането следъ 10 дни отъ датата на издаване билета.

Съюза и тази година отправи писмо до Министерството на Финанситѣ, съ което го моли да се засили бдителността на организѣ му досежно преследването пригителитѣ на пипитиота. Съюза поканва своитѣ членове и тѣ отъ своя страна да бдятъ за това и своевременно съобщаватъ на най близката акцизна власть, като сжщевременно донасятъ това и до знанието на съюза, който ще направи това достойние на обществото.

**Администрацията** съобщава на г. г. абонатитѣ, че премиата тѣзи дни ще бжде готова и веднага ще бжде разпратена на платилитѣ абонати. Умоляватъ се ония абонати, които по една или друга причина не сж се издължили до сега, да сторятъ

това веднага, за да имъ бжде пратена и тѣмъ.

**Умоляватъ се** изпращачитѣ на суми за съюза и редакцията, едновременно съ изпращането имъ, да уведомяватъ за какво се изпращатъ тѣ, за да не става нужда да се запитватъ и да се създава излишна преписка.

## Спомоществуватели

за 1924 год., които сж събирали и препращали абонаменти въ редакцията:

Никола К. Зарковъ, гр. Вратца  
 Панайотъ Матѣевъ, с. Криво — Поле (Хасковско)  
 Г. Георгиевъ, гр. Лъсковецъ  
 Никола Савовъ, с. Бокиловци (Берковско)  
 Димитръ Георгиевъ, гр. Ямболъ  
 Ради Р. Аврамовъ, с. Стражица (Гор. Орѣховско)  
 Д. Хр. Драголовъ, гр. Станимака  
 Анастасъ Д. Вангеловъ, с. Синделъ (Провадийско)  
 Лозарската кооперация „Димиятъ“ гр. Варна  
 Генчо Прокопиевъ, с. Кортенъ (Ново-загорско)  
 Хр. Ив. Делчевъ, с. Лжжене (Орханийско)  
 Върбанъ Кръстевъ гр. Русе  
 Петръ Д. Петковъ, гр. Видинъ

## Фондъ

за закрепване съюза и постигане задачитѣ, които той си е задалъ. Съюза апелира къмъ лозаритѣ да го подкрѣпятъ,

Преносъ отъ кн. 6 . . . 21,624.70 лв.

Никола Милковъ, с. Градецъ (Котленско)	3.40	„
Никола Д. Джебковъ, гр. Малко-Търново	40.—	„
Лозар. Вин. Д-во „Памидъ“ с. Перушица (Пловдив.)	200.—	„
Генчо Прокопиевъ, с. Кортенъ (Ново-Загорско)	60.—	„
Титю Ст. Геновъ	50.—	„
Георги Василевъ	40.—	„
Колю Ив. Коевъ	40.—	„
Георги Кайраковъ	20.—	„
Иванъ Цивревъ	20.—	„

Петръ Гергевъ	с. Кортень (Ново-Загорско)	20.—	лв.
Недѣлко Радоевъ	”	20.—	”
Никола Райковъ	”	20.—	”
Не се чете	”	20.—	”
Новакъ Александровъ	”	20.—	”
Иванъ Пѣевъ	”	40.—	”
Минчо Дяковъ	”	20.—	”
Тодоръ Йор. Чернаевъ	”	20.—	”
Колю Симеоновъ	”	15.—	”
Братя Зачеви	”	12.—	”
Д. Г. Миндовъ	”	10.—	”
Ст. Ив. Долчевъ	”	10.—	”
Зл. Ивановъ	”	10.—	”
Д. Георгиевъ	”	10.—	”
Сл. Р. Божковъ	”	10.—	”
Не се чете	”	10.—	”
П. Георгиевъ	”	10.—	”
Г. М. Икономовъ	”	10.—	”
Ив. П. Йордановъ	”	10.—	”
Момчилъ Славовъ	”	10.—	”
Петръ М. Начковъ	”	10.—	”
Петко Т. Камбуровъ	”	10.—	”
Г. Н. Арабаджиевъ	”	10.—	”
К. Николовъ	”	10.—	”
С. Радоевъ	”	10.—	”
Ив. П. Дяковъ	”	10.—	”
Ив. Лазаровъ	”	10.—	”
Г. П. . . . .	”	10.—	”
Б. Ивановъ	”	10.—	”
М. Попова	”	10.—	”
Д. Маркова	”	10.—	”
М. Недялковъ	”	10.—	”
Ст. К. Явашевъ	”	10.—	”
Еню Д. Гедиковъ	”	10.—	”
Ст. Атанасовъ	”	10.—	”
Славъ Кръстевъ	”	10.—	”
Ив. Кайраковъ	”	10.—	”
Йорданъ Д. Гидковъ	”	10.—	”
Д. Стояновъ	”	10.—	”
Захари Р. Зачевъ	”	10.—	”

Петко Ивановъ	с. Кортень (Ново-Загорско)	10.—	„
Георги Г. Ганчевъ	„	10.—	„
Иванъ Черневъ	„	10.—	„
Т. Господиновъ	„	10.—	„
Иванъ Василевъ	„	10.—	„
Ст. Т. Заряковъ	„	10.—	„
Дони Прокопиевъ	„	10.—	„
К. Кюркчиевъ	„	10.—	„
М. Зарковъ	„	10.—	„
Отъ 31 лозари	„ по 5 лв.	155.—	„
Лозарското Кооперат. Д-во „Лоза“, гр. Ст.-Загора		652.—	„
Лозар. Производ. Кооперат. Здружение „Т. Пазрджийски Памидъ“, гр. Т. Пазарджикъ.		1500.—	„
			25,002.10 лв.
Спадатъ се погрѣшно вписанитѣ втори пжтъ			
въ кн. б.		3.70	„
			Всичко . . . 24,998.40 лв.

## ЛОЗАРИ И ВИНАРИ!

Искате ли да добиете **най-високи цени** за Вашето производство, възложете продажбата на

**Търговското посредническо О. О. Д-во „Комерциониятъ“**

София, ул. „Царъ Симеонъ“ № 67.

**Условия най-либерални.**

## Бъчви и бурета

отъ 500 до 5,000 литри. — Виенски и български

ПРОДАВАТЪ НА ИЗНОСНИ ЦѢНИ

**ИЛИЯ ГИТЕВЪ & С-ИЕ — СУХИНДОЛЪ**

Бъчвитѣ на депозитъ гара Павликени.