

ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

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

Редакторъ: И. И. Хранковъ.

КР. ТОПОЛСКИ.

Директнитѣ лози.

(Продължение отъ кн. IV).

III. Получени до сега резултати.

Създаването на нови лози, чрезъ хибридиране, е работа много занимателна, която дразни амбициитѣ на ученитѣ и служи като добъръ стимулъ за творческа работа. Плеада хибридьори отъ повече отъ 30 години насамъ се стрѣматъ да произведатъ нови лози, които да отговарятъ на съврѣменнитѣ нужди на лозарството. Но тази работа е много трудна: тя се състои въ нескончаеми и много сложни кръстосвания съ цѣль да се придаватъ извѣстни качества на новитѣ лози и резултатитѣ биватъ изложени на случайността. Тя е продължителна: изисква много врѣме и за това резултатитѣ сж много бавни. Хиляди нови лози сж създадени и всѣка година числото имъ се уголѣмява безъ, обаче, да е постигнато съвршенство: пророкуваната отъ Pulliat идеална лоза не е още намѣрена. Хибридьоритѣ не сж още доловили оная тайна, която царя надъ изкуственото творение на нови лози, за да могатъ да даватъ на лозаритѣ онова, що съврѣменнитѣ имъ нужди изискватъ. Едновременно съ раждането на много хибриди, върви и погрѣбението на голѣмо число отъ тѣхъ, които не сж дали добри резултати.

Нескончаеми описания на получени резултати отъ изпитването на разни хибриди се публикуватъ всѣка година и множество опити на класификации се даватъ. Благодарение разнolасията въ полученитѣ резултати, не може да се направятъ

сериозни заключения върху подложенитѣ на изпитване хибриди.

Върху кои хибриди да се спре избора, кои отъ тѣхъ да се прѣдпочетатъ? — Ето голѣмия и труденъ въпросъ и пази Боже да поиска нѣкой да прави изборъ! Прочутиятъ старъ хибродьоръ, покойникъ Оберленъ, казваше: „Числото на заслужаващи прѣпоръчване хибриди отговарящи на изложенитѣ по-горѣ изисквания е още твърдѣ малко, а шарлатанизмътъ, напротивъ, е твърдѣ голѣмъ, тъй че търговията прѣдлага на лозаритѣ съ стотини хибриди, повечето отъ които иматъ малка стойностъ. Едничкото нѣщо е да се дѣйствува съ голѣма прѣдпазливостъ при избора и да се взематъ само ония лози, които изглежда да сж най-добритѣ и да се правятъ опити въ малки размѣри“.

Противостоението на филоксерата е несигурно качество у директнитѣ лози и за това всички хибридьори съвѣтватъ присаждането имъ върху изпитани подложки, като съ това ги правятъ да изгубятъ своя типиченъ характеръ на „директни лози“ и ги поставятъ въ категорията на „присадницитѣ“ — наредъ съ европейскитѣ лози.

Въ това отношение заключението на г-нъ Вержъ, слѣдъ нѣколкогодишни изслѣдвания на директнитѣ лози въ Монпелийското земледѣлско училище, между другото, е буквално слѣдното: . . . *Но не трѣбва да се забравя, че, за да се осигури тѣхната трайностъ, директнитѣ лози, съ малки изключения, трѣбва да бждатъ присадени* (к. н.).

По отношение противостоението имъ на гжбнитѣ болести (Манă, Блакъ-рогъ и др.) и издържливостъ на мразъ, изглежда да има повече успѣхъ, защото се сочатъ директни лози, които, съ сравнително по-малко третиране съ противогжбни срѣдства, биватъ запазвани отъ криптогамни болести (манă, оидиумъ и др.).

Голѣмата и неуспорима заслуга на хибридьоритѣ се състои, може би, въ това, че, като сж дирили да създадатъ идеални директни лози, създали сж отлични подложки. Не може и дума да става за добри качества на разпространенитѣ у насъ директни лози, като Отело, Ноахъ, Жакезъ и др. Тѣ не противостоятъ на филоксерата и сж много чувствителни на манăта (освѣнъ ноахъ) и не даватъ добро вино.

J. Roy Chevrier е констатиралъ прѣзъ 1902 г. слѣдното:

„Между хибридитѣ Seibel, най-противостоящи на гъбни болести се указаха въ низходящъ редъ № № 150, 1007, 4003, 156, 80, 1004, 2003, 1, 1020, 48, 182, 128, 14, 17 и 1032.

„№ 1 оставенъ непрѣсканъ, не е никакъ пострадалъ. Петната останали малки и засъхнали. Послѣднитѣ четире номера изискватъ едно прѣскане.

„Въ колекцията отъ хибриди Couderc № № 4401, 28—12, 132—121, 18—29, 117—3, 117—4, 503 и 3303 се прѣдставляватъ като да изтрайватъ безъ прѣскане.

„Здрави, но биха били още по-добрѣ запазени съ едно прѣскане № № 173—38, 3802, 3907, 3301, 1206, 2001 и др.

„Изискватъ едно прѣскане № № 302—60, 122—20, 6301, 4101, 504 и пр.

„Изискватъ 2 прѣскания № 2801, 126—21, 125—23.

„Отъ хибридитѣ Castel менъ се прѣдставиха най-противостоящи № № 3540, 1720, 5009 и 354 С. Практически достатъчно противостоящи № № 120, 4001 и 14539. Изискватъ едно прѣскане № № 13012, 17335 и др.

„Между хибридитѣ Oberlin констатирахъ незасѣгнати отъ маната № № 535 и 541. Извънредно противостоящи № № 595 и 646. Достатъчно противостоятъ 701 и 716, даже 661, 663 и 675. Твърдѣ малко чувствителни 604, 605, 674, 702, 714 и 812. Изискватъ едно прѣскане 705, 782, 624 и 806.

Въ своя рефератъ четенъ на лозарския конгресъ въ Монпелие, 1911 год. E. Pée — Labby съобщава:

„Противостоене на болеститѣ. — Сжществуватъ дѣйствително нѣколко хибриди, които, оставени безъ прѣскане, притежаватъ задоволително противостоене на маната по листата, даже и на маната по гроздоветѣ. Такива сж:

Seibel № № 2003, 2, 63, 2061, 2042, 2044, 138, 1000, 405, 54.

Couderc № № 503, 4401, 28—112, 232—11.

Contassot № № 7104, 7106 и 7120.

Jurie № 580.

„Има други, които, съ малко число напрѣсквания, се защитаватъ по-добрѣ отколкото европейскитѣ лози, даже когато послѣднитѣ сж повече пжти напрѣскани. По-важнитѣ такива сж отъ колекцията Seibel № № 1020, 1077, 1070, 128, 156, 2006, 2007, 2010.

„Колкото за хибридитѣ, които сж толкова чувствителни колкото и европейската лоза, тѣ трѣба да бждатъ изхвърлени безмилостно“.

„J. Roy-Chevrier, въ реферата си четенъ на послѣдния лозарски конгресъ (1914 год.) въ Лионъ, дава слѣднитѣ двѣ таблици:

1. **Хибриди малко чувствителни на маната.** Черни Oberlin 595, 604 и 605; Gaillard 2, 194; Castel 4001; Baco 24—23; Couderc 503, 4401, 7106, 7120, 117—4, 28—112, 3304; Seibel 1, 2, 47, 48, 82, 438, 1020, 2003, 2007; Bertille Seyve 403, 413, 435, 460, 618, 822, 893, 1129. Бѣли: Hoah; Castel 1720, 1832; Couderc 117—3, 146—51, 272—60; Seibel 880; Bertille Seyve 450; chevalier 3403.

2. **Хибриди леснозащитими.** Черни: Castel 12623, 18130; Couderc 7103, 106—46, 106—51, 122—20, 126—21, 139—4, 198—21, 202—75, 267—27, 286—68; Seibel 41, 60, 128, 156, 209, 1000, 1077, 2006, 2060, 4271, 4643. Jurie 1975; Maureau 2. Бѣли: Gaillard 157; Castel 120, 6011, 1028, 3540; Couderc 235—120, 251—150, 229—35, 343—14; Seibel 793, 850, 867 и 4657“.

Най-щастливи сж излѣзли хибридьоритѣ въ получаване на лози за вина съ много боя — вина за купажъ (за подсилване на слаби вина).

Гроздето на всички почти директни лози, съ твърдѣ малки изключения, е черно и съдържа много багрилни материи. Директнитѣ лози Oberlin съдържатъ сжщеврѣменно много алкохолъ и киселина. У Allicante Terras 20 липсва киселина и трудно ферментира, ако не му се прибави липсващата киселина.

На единъ важенъ недостатъкъ се натъкватъ лозаритѣ, когато поискатъ да приготвятъ вино отъ директни лози. Характерна несъразмѣрностъ се констатира между разнитѣ съставни елементи на мъстѣта и по тая причина, за да се приготви сносно вино, трѣба да се размѣси гроздето на повече сортове, които да се допълватъ едни съ други.

Дѣйствиелно между грамадното количество директни лози, пустнати въ продажба, има нѣкои, които на пръвъ погледъ могатъ да привлечатъ вниманието на лозаритѣ, но тѣ трѣба да се прѣдпазватъ отъ прѣкалената ревностъ на продавачитѣ. Търговскиятъ духъ на нѣкои хибридьори взема връхъ надъ тѣхнитѣ научни занятия и много хибриди безо-

гледно и съ величави реклами бидоха пустнати въ продажба, безъ да бждатъ основно проучени. Лозаритѣ поемаха жадно тия вѣнцехваления, до като най-послѣ сами тѣ пострадаха, което нѣщо компрометира идеята. Тогазъ нѣкои отъ хибридоритѣ се стрѣснаха и почнаха да дърпатъ юздитѣ, като прѣпоръжчаха благоразумие.

Ето буквално какво сж казали въ разни конгреси учени лозари, мнѣнието на които е меродавно.

Ganzip (хибридоръ): „Впечатлението, което се извежда отъ констатирането до сега и това, което Ви казахъ е, че въпросътъ за директнитѣ лози нѣма да Ви се прѣдстави тъй ясно и насърдително, както бихте желали“.

J. Roy-Chevrier (горещъ привърженикъ на директнитѣ лози): „Да се напустне присаждането сега, когато притежавате чудовищни подложки, би значило да пустнемъ хванатия ловъ за да гонимъ сѣнката му, т. е. да се удавимъ на края“.

Castel (хибридоръ): „Отъ многото документи изнесени съ тоя рефератъ въ полза на директнитѣ лози, грѣшка би било да се помисли, че ние прѣдлагаме да се напустне културата на нашитѣ стари лози присадени на противостоящи подложки. Вѣковната репутация на нашитѣ вина е създадена отъ самитѣ тѣхъ и ние смѣтаме за честь да ги запазимъ непожтнати, като народно богатство“.

Couderc (Хибридоръ). Въ заключението на своя рефератъ четенъ въ Монпелийския лозарски конгресъ (1911 год.), казва: „Директнитѣ лози още не прѣдставляватъ съвършенство, но има вече нѣкои отъ тѣхъ много добри.

Благоразумно е, когато се правятъ по-голѣии лозя отъ директни лози, послѣднитѣ да се присаждатъ върху изпитана подложка“.

P. Gervais. Като се присъединява къмъ тия заключения, казва: „Нашиятъ дългъ и интересъ ни диктуватъ да стоимъ искрено привързани къмъ новия начинъ за правене на лозята върху противостояща подложка“.

На послѣдния международенъ лозарски конгресъ, който се състоя въ Лионъ прѣзъ 1914 год., P. Gervais казва:

„Позволено е да се мисли, че между хилядитѣ създадени хибриди се намиратъ такива съ различни качества за да могатъ да отговарятъ на изискванията на разни лозарски области.

„Това е въпросъ на време, търпение, подборъ, адаптация къмъ почвата, климата и методитъ за отгледване: директнитъ лози изискватъ да бждатъ изучени при разнитъ мѣстни условия. Нашитъ дѣди употрѣбиха вѣкове за създаване и подбиране (селекционирание) на лозитъ, които съставляватъ нашитъ прочути вина. Безъ да изисква вѣкове, подборътъ и адаптацията на директнитъ лози не може да се извърши освѣнъ слѣдъ дълги колебания и многочислени методични опити“.

Ето какъ Castel се произнася: „Ако не би могло да се разчита у директнитъ лози на едно силно противостоение на гжбнитъ болести, би трѣбвало да се изоставатъ и да се продължава гледането върху добри подложки на старитъ французски лози, които сж създали името на нашитъ вина“.

Споредъ Oberlin съвършенната директна лоза е хибридъ отъ американска и европейска лози, която трѣбва не само да противостои на филоксерата, както присадената лоза, но да остава незасѣгната отъ гжбнитъ болести (оидиумъ и мана) и да дава, освѣнъ това, едно употрѣбяемо вино. Единъ хибридъ, който не отговаря на всички тия условия, не заслужава внимание“.

Никой лозарски конгресъ до днесъ не се е произнесълъ въ положителна смисълъ относно качествата на хибриднитъ прѣдлагани, като директни лози.

Като признаватъ, че директнитъ лози не могатъ да измѣстятъ досегашнитъ доброкачествени европейски лози, които даватъ прочутитъ вина, всички партизани на директнитъ лози се съгласяватъ да ги прѣпоръчатъ въ слѣднитъ случаи:

1. За правене на лозя въ низкитъ влажни мѣста, дѣто гжбнитъ болести сж постоянни гости;
2. За домашнитъ нужди въ земледѣлското стопанство, дѣто не може да се полагатъ голѣми грижи за гледането на лозето;
3. За бѣдни стопани, които не могатъ да харчатъ много пари за направата на лозе.

И тритъ тия случаи не почиватъ на здрава основа по слѣднитъ съображения:

1. Въ низкитъ влажни мѣста гжбнитъ болести се много развиватъ, биватъ упорити и нападатъ всички директни лози, които даватъ що-годѣ по-задоволителенъ плодъ.

2. За домашнитѣ нужди на едно земледѣлско стопанство не се изисква Богъ знае колко голѣмо лозе, та да не може редовно да се гледа безъ да бърка на земледѣлскитѣ работи въ стопанството. Два или три декара лозе не може да създава прѣчки въ стопанството. Единъ човѣкъ може самъ да гледа свободно 4—5 декара лозе отъ присадени лози, тъй че нѣма защо да се прибѣгва до директнитѣ лози, плодътъ на които далечъ не може да се сравнява съ тоя на присаденитѣ мѣстни лози нито по качество, нито по-количество.

3. Единъ бѣденъ стопанинъ може да си създаде благосъстояние съ едно лозе отъ присадени лози, стига да съумѣе да използва кредита, който би му открила близката кооперация, или земледѣлската банка за направата на лозето и гледането му прѣзъ първитѣ 3—4 години. Изъ България се срѣщатъ много такива примѣри. Току що извършената анкета въ Видинско, ни даде такива назидателни примѣри.

Директнитѣ лози въ България.

По причина на неуспѣхитѣ въ началото на възобновяването на лозята, а по-послѣ по причина на липса на лозовъ материалъ за подложки и благодарение съсъдството на Сърбия, въ видинско се внесоха и засадиха по контрабанденъ начинъ директни лози отъ Сърбия. Почти цѣлиятъ видински окръгъ днесъ е обърнатъ въ маточници за произвеждане на прѣчки отъ директни лози, които сж прѣдметъ на голѣма контрабандна търговия съ вътрѣшността на страната. Примамливата реклама на търговцитѣ спекуланти рисува обаятелна перспектива прѣдъ населението отъ другитѣ части на царството, които твърдѣ лесно се ловятъ въ примкитѣ имъ и даватъ паритѣ си за разни боклуци безъ да знаятъ какво купуватъ. Да не се види чудно, че и самитѣ продавачи не знаятъ въ сжщностъ какво продаватъ. Чувамъ да се говорятъ курioзи. Мнозина сж си направили лозя отъ мѣстни лози купени прѣскжпо ужъ за директни. Има и такива, които безъ да искатъ, сж си направили и маточници отъ диви лози пакъ по сжщия начинъ. Въ повечето случаи лозята направени отъ лози купени за директни прѣдставляватъ смѣсица отъ разни лози: мѣстни, директни и диви. Измамата продиктувана отъ алчностъ за бързо забогатяване е твърдѣ голѣма

и още отъ сега търговци сж тръгнали изъ видинско за ангажирване на пржчки отъ директни лози. По цѣла България търговцитѣ разнасятъ директни лози подъ разни фантастични имена, като: гръцки пржчки, италиански пржчки, унгарски пржчки, влашки пржчки и т. н.

Въ видинско е разпространенъ *Отело*. Напоследъкъ се разпространява *Ноахъ*, наричанъ Бѣлъ Отело. Единични лози или въ малки групи, се срѣщатъ Жакезъ, Хибридъ Франкъ, Хербемонтъ, Виала и Делаваре.

Прѣзъ 1914 год. Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ имоти достави отъ странство и разпрати за опитъ изъ държавнитѣ разсадници и земледѣлскитѣ училища нѣкои сортове директни лози. Прѣдвидъ краткото врѣме и войната, не можемъ още да изискваме резултати, но, при все това, общитѣ впечатления не сж задоволителни.

За да прибѣгватъ къмъ директнитѣ лози, селенитѣ посочватъ слѣднитѣ доводи:

1. Имали ефтинъ лозовъ материалъ подъ ржка;
2. Съ малко разноски можело да се направи лозе, защото не изисквало обръщане (риголване) на мѣстото;
3. Съ малко разноски се гледало лозето: по-малко копане, по-малко ръсене съ бордошка смѣсь.

Само първия доводъ е основателенъ; всички други сж несериозни. Но всички партизани на директнитѣ лози криятъ сжщинскитѣ доводи, а именно: продаване на пржчки и получаване на грозде, което може да служи за маскиране на фалшификацията на вината.

Разпространяването на директнитѣ лози ще окаже врѣдно влияние на правилното възобновяване на лозята и въ послѣдствие ще може да лиши страната отъ хубавитѣ типични български вина, които даватъ мѣстнитѣ лози изпитани и закрѣпени отъ вѣковетѣ и само съ които бихме можали да се противопоставимъ на вноса на чужди вина. Само съ добра стока може да се прави конкуренция.

Политиката на Министерството на Земледѣлието и Държавнитѣ Имоти, по отношение възобновяването на лозята, е ясно опрѣдѣлена съ чл. 21 отъ закона за лозарството и овощарството, заедно съ забѣлжката къмъ него. Тамъ е възприета методата за правене на лозята съ мѣстни лози присадени върху противостоящи подложки. Това е, както видѣхме

по-горѣ, най-сигурната метода за правене на трайни и доходни лозя. Сравнение на двѣтъ методи за правене на лозе може лесно да се направи навсѣкждѣ изъ България, дѣто има посадени директни лози. Въ това отношение Видинско служи за школа. Изложбата, която се откри вчера, дава най-ясна прѣцѣпка на двѣтъ методи. Тамъ има изложени гроздове отъ разпространени у насъ и подложени на изпитване директни лози, както и гроздове отъ мѣстни лози присадени върху американска подложка. Има сжщо изложени и цѣли лози. Впечатленията сж рѣшително въ полза на присаденитѣ мѣстни лози.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

1. Дѣйствително въ стрѣмежа за създаването на нови — директни — сортове лози, чрѣзъ смѣсването на европейскитѣ съ американскитѣ, има направено нѣщо, обаче постигнатитѣ резултати сж далечъ отъ да бждатъ задоволителни: полученитѣ лози не притежаватъ ония качества, които нуждитѣ на съврѣменното лозарство изискватъ. Въпросътъ продължава да стои въ областта на науката, за това изнасянето му въ практиката е прибързано и само злини може да донесе на незакрѣпналото още лозарство въ страната.

2. Правенето на лозята върху протявостоящи на филоксерата подложки продължава да бжде, въ заразенитѣ отъ филоксерата области, най-сигурната метода за създаването на трайни и доходни лозя, плодътъ на които запазва досегашнитѣ си качества, като даже, въ извѣстни случаи, се явява по-добренъ. Тази метода позволява да се запазатъ закрѣпенитѣ отъ вѣковетѣ изпитани мѣстни лози, отъ които сж правени прочутитѣ нѣкогашни български вина! При условията, въ които се намира нашето лозарство, неразумно е саденето на директни лози, защото то ще прѣчи за правилното възобновяване на лозята: правятъ се несигурни лозя и се получаватъ долнокачествени произведения.

3. При сегашната проява на материализъма, въ най-грубата му форма, стрѣмежа за близки реализации на голѣми печалби прави хората малко скрупулни за далечното бждеще на лозарството въ страната, заслѣпява всички добри пориви у тѣхъ и ги тласка къмъ разни фалшификации — отъ най-малката измама до най-грубата подправа — на естественитѣ

вина, съ което тѣ, постепенно и сигурно, тровятъ консуматора и правятъ нелоялна конкуренция на лозаритѣ, а вината отъ директнитѣ лози ще съставляватъ най-съвършения имъ инструментъ за да маскиратъ фалшификациитѣ.

4. Лозаритѣ могатъ много лесно да се подадатъ на оная примамлива обаятелна перспектива, която имъ рисува рекламата на спекуланта търговецъ относно фиктивни прѣимущества на недобрѣ познатитѣ и неизпитани при нашитѣ условия директни лози, като съ това могатъ несъзнателно да станатъ причина да се попрѣчи, за извѣстно врѣме, на правилния ходъ на възобновяването на опустошенитѣ отъ филоксерата лозя въ страната.

5. При сжществующия напѣнъ отъ страна на спекулантитѣ търговци на директни лози, необходима нужда се явява отъ една широка пропаганда противъ прѣдлаганитѣ лози, като се освѣтлатъ лозаритѣ върху истинскитѣ имъ качества, въ сравнение съ тия на мѣстнитѣ лози и имъ се посочи злото, което се нанася на страната съ тѣхното разпространение.

6. Лозята въ страната съставляватъ значителна частъ отъ народното богатство и даватъ поминѣкъ на голѣма частъ отъ населението и слѣдователно обязаностъ е на Министерството да се грижи за по-скорошното и правилно възобновяване на опустошенитѣ лозя, като, прѣдъ видъ особения характеръ на лозовата култура, продължава да прилага, по отношение методитѣ за възобновяването на лозята, протекционната система прокарана въ дѣйствующия законъ за лозарството и овощарството чл. 21.

Като не се забравя, че именно липсата на лозовъ материалъ тласка наивнитѣ лозари къмъ директнитѣ лози, трѣбва да се направи всичко възможно за да може нуждитѣ имъ за лозовъ материалъ да се удовлетворяватъ всѣка година.

Слѣдъ прочитането на реферата станаха оживени разисквания върху послѣдствията отъ разпространението на директнитѣ лози. Говори се само противъ свободното садене на тия лози. Прѣдседателятъ на конгреса, г. Шиваровъ, като констатира, че достатъчно е освѣтленъ въпроса отъ едната страна, покани да дадатъ своитѣ доводи застъпниците на противното гледище, т. е. за разрѣшаване свободното садене на директнитѣ лози. Половина часъ конгресътъ мина въ очакване да чуе другата страна, но, въпрѣки нѣколкократно

поканване, никой не се яви, макаръ че такива присѣдстваха на конгреса. Види се, изнесеното въ конгреса противъ дир-лози, а най-вече живиятъ примѣръ даденъ въ изложбата, сж разубѣдили и най-жаркия апостолъ за разпространението на тия лози врѣдни за напрѣдка на лозарството въ страната.

Взетата отъ конгреса резолюция е помѣстена на стр. 172—173 въ кн. VIII—IX на „Лоз. прѣгледъ“ год. IV.

В. П. МАРИНОВЪ.

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

(Продължение отъ кн. IV).

Топлитѣ страни произвеждатъ, обикновено, вина богати на елкохолъ, боя и гжстота, но слаби на киселина. Прочутитѣ ликьорни вина: Порто, Малага, Ксересъ, Марсала и др. не могатъ да се получатъ освѣнъ въ южнитѣ климати. Силната арома, която иматъ извѣстни грозда, като Мускатитѣ, се образува само въ топлинѣ мѣста; тая миризма се намалява колкото се отива по на сѣверъ. Така не е само съ хубавитѣ ароми, но и съ лошитѣ каквито иматъ американскитѣ сортове. Отелото напр. дава вино съ по-малко неприятна миризма въ студенинѣ мѣста отколкото въ топлинѣ. Киселината, напротивъ, се увеличава въ студенинѣ и умѣрени климати и, когато тя не е въ излишѣкъ, дава извѣстни качества на хубавитѣ вина. За една мѣстность, за единъ и сжщъ сортъ, споредъ топлината — да ли е била по-голѣма или по-малка, съставътъ на виното може да бжде различенъ.

Надморската височина има значение за качеството на виното, даже въ една и сжща лозарска мѣстность. Най-прочутитѣ вина въ Медокъ (Бордо) се получаватъ отъ лозята, които иматъ височина срѣдно 50 м.; по-високо отъ нея и по-ниско, вината сж по-долни. Въ Бургундия хубавитѣ вина излизатъ при една височина 200—300 м.; въ Шампанъ 150—200; въ Туренъ 50—150 и край Рейнъ 150—300 м.

Положението на лозето, както и неговото изложение, сжщо иматъ едно голѣмо значение за качеството на гроздето и виното. Въ една и сжща мѣстность въ нискитѣ мѣста ви-

ната сж винаги по-долнокачествени въ сравнение височинитѣ и склоноветѣ. Почти всички най-извѣстни вина произхождатъ отъ високи мѣста: Шампанъ, Бургонъ, Медокъ, Сотернъ, Ермитажъ, Порто, Ксерсъ, Рейнъ и др. Въ отношение изложението на мѣстото, най-добро е южното особно за по-хладнитѣ и сѣверни страни; повечето отъ прочутитѣ лозарски мѣстности иматъ юго-източно изложение. У насъ въ сѣв. България южното и юго-източно изложение сж най-добри. Миналата година узрѣха добрѣ лозята само при нѣкои изложения; тѣ дадоха 17—18° захарность, когато другитѣ най-много 14—15°. Нискитѣ мѣста, при това, сж изложени много на слана и студъ.

Влажността сжщо има важно значение за развитието на лозата, за озрѣването на гроздето и качеството на виното. Когато въ атмосферата липсва нужната влага и врѣмето е много топло и сухо, вегетацията на лозята страда и озрѣването става ненормално. Близостъта на лозята до нѣкоя водна плоскость—море или рѣка, е отъ значение за качеството. Много отъ прочутитѣ лозарски мѣстности сж разположени покрай води: напр. Бордошкитѣ лозя покрай рѣкитѣ Гаронъ, Дордонъ и Жирондъ; лозята въ Бургундия, тѣзи край р. Рона, Анжу, лозята край рѣката Рейнъ, Порто, въ Швейцария край Женевското и Ньошателското езера и пр.

Влиянието на свѣтлината върху лозята не е точно опрѣдѣлено научно, но лозаритѣ въ прочутитѣ мѣстности сж забѣлѣзали, че въ години, прѣзъ които е имало сравнително най-много слънчеви дни, качеството на виното е било най-свѣршено. Голѣмата влажностъ на почвата, както и на атмосферата, прави гроздето по-воднесто и качеството на виното по-слабо. Тѣй сжщо и една дълготрайна суша прѣчи за правилното образуване на елементитѣ въ гроздето и се отразява върху виното. Силната свѣтлина прѣзъ горещо врѣме, когато бие направо на гроздето, причинява изгаряне на плодътъ, което често се случва прѣзъ лѣтото.

Отъ всичкитѣ фактори, които указватъ влияние върху качеството на виното, сорта е въ повечето случаи който има прѣодоляюще значение и дава изразъ на неговитѣ характери; той е основата, върху която почива *конструкцията на виното*. Нашитѣ Плѣвенски, Сухиндолски и Ловчански вина дължатъ своитѣ качества на Гъмзата, която имъ дава онѣзи елементи,

които ги характеризиратъ. Силнитѣ, черни и гъсти Станимашки и Чирпански вина, се добиватъ отъ Мавруда; лекитѣ и тънки Пазарджикски иматъ за основа Памида; Ст.-Загорскитѣ — червения Мискетъ и т. н. Много рѣдко само единъ сортъ се употрѣбjava за добиване на хубаво вино; въ повечето случаи прочутитѣ вина се добиватъ отъ 2—3 сорта, отъ които единия прѣодолява и дава своитѣ характерни черти.

Почвата при новото лозарство играе една по-важна роль, отколкото при старото. Европейскитѣ сортове успѣватъ почти въ всички почви и, ако ставаше нужда отъ изборъ на почвата, то не бѣше за вирѣнето, а за качеството и количеството на плода. Сега за всѣки видъ почва трѣба да се поставя подходяща подложка. Но качеството на продукта и при американскитѣ лозя зависи отъ естеството на почвата. Хубавитѣ и качествени вина излизатъ отъ почви повечето варовити, чакъливи, изобщо бѣдни, червенопрѣстицитѣ и бѣлитѣ; богатитѣ почви — глинеститѣ и черноземнитѣ даватъ, изобщо, обикновени и долни вина.

Освѣнъ климата, сорта и почвата, за характера и качеството на вината влияятъ, въ голѣма степенъ, още начинътъ на отгледването на лозята и приготвлението, отгледването и съхраняването на виното. Високата форма на главинитѣ и дългата рѣзидба никога не даватъ хубаво вино. Хубавитѣ вина, съ извѣстни качества, се получаватъ при ниската форма и къса рѣзидба, при които гроздето достига пълна зрѣлостъ. Но особно значение има начинътъ на приготвлението, отгледването и съхранението на виното. При висококачественитѣ вина единъ старателенъ изборъ и прочистване на гроздето винаги се прилага и по нататъшното отгледване на виното става най-методично съ прилагане на всички научни изискувания. При добиване на нѣкои вина, като бѣлитѣ Сотернски, Рейнски и Токайски, гроздето се остава да прѣзрѣе до като се развие така нарѣченото „благородно гниене,“ което имъ придава специфичнитѣ качества, съ които се отличаватъ. Изобщо, реномиранитѣ и специални вина си иматъ своитѣ методи на приготвление, отгледване и съхранение.

И. И. ХРАНКОВЪ.

Обезцвѣтяване на бѣчви държали червено вино.

Понеже на всѣки лозарь-винарь може да се укаже нужда, по една или друга причина, да употреби за бѣло вино бѣчви които по-рано сж държали червено потрѣбно е, прѣдварително, такива бѣчви да бждатъ обезцвѣтени, защото, безъ туй, налѣтото въ тѣхъ бѣло вино би се обагрило. Между нѣколкото срѣдства за тази цѣль, ще посочимъ слѣднитѣ двѣ, които сж се указали най-радикални, слѣдователно най-прѣпоръчителни: 1) разтворъ отъ обикновена сода, която служи и при прането и 2) разрѣдена сѣрна киселина (витриолъ).

Содата се употребява по два начина: а) когато се има врѣме — когато не е бързо, а сжщо когато и кждѣто има изобилна вода, бѣчвитѣ се напълватъ съ послѣдната, като прѣдварително бжде налѣто 1% содовъ разтворъ; този се приготвя съ малко количество вода. Подиръ туй, по единъ или по другъ начинъ, се разбърква добръ общия разтворъ — малкитѣ бѣчви най-добрѣ е да се търкалятъ и клубучкатъ; така разбъркването продължава 6—8 дни, слѣдъ което бѣчвитѣ се изпразватъ, а подиръ изпразването послѣднитѣ се измиватъ, много хубаво, 2—3 пжти съ чиста вода. б) Когато човѣкъ бърза, се постъпва по слѣдния начинъ: прави се гжстъ разтворъ отъ едно кило сода и 20 литри врѣла вода; този разтворъ се налива въ бѣчвитѣ, като малкитѣ се клубучкатъ нѣколко пжти, прѣзъ $\frac{1}{2}$ —1 часъ, въ продължение на 8—10 часа, а голѣмитѣ се търкатъ съ дървена четка закована на дървенъ пржтъ, или по другъ начинъ; подиръ туй раствора се излива, а бѣчвитѣ се измиватъ, както е казано по-горѣ, съ чиста вода.

Съ раствора отъ сѣрната киселина, едно кило на 10 литри вода, измиването се върши по сжщия начинъ само че работенето трѣбва да бжде още по-внимателно, защото сѣрната киселина е извънредно горящо срѣдство — ако работника не внимава може да му се разранятъ ржцѣтѣ, да му бждатъ поврѣдени дрехитѣ и пр. Друга особеностъ при сѣрната киселина е, че *трѣбва винаги тази да се налива въ студената вода, но не обратното.*

Обезцвѣтяването, до колкото е възможно, се счита привършено когато, при измиването отъ содата, водата излиза отъ бѣчвитѣ чиста, *а не зеленикава*; отъ друга страна когато, при измиването отъ сѣрната киселина, водата излиза тоже чиста, *а не червеникава*.

Н. НЕДѢЛЧЕВЪ.

Метабисулфита и врѣнието на вината.

Метабисулфитътъ е съединение, което има свойството да се разпада подъ влиянието на киселинитѣ, като отдѣля сѣренъ двуокись.

Послѣдниятъ дѣйства благоприятно върху ферментитѣ и ферментацията въобще, като при това запазва цвѣта на виното и спомага за по-бързото му избистряне.

Метабисулфитътъ е натриева или калиева соль на сѣрната киселина (KHSO_3) и споредъ това бива натриевъ или калиевъ. Калиевиятъ метабисулфитъ е най-употрѣбявания въ винарството. Той има извѣстни прѣимущества прѣдъ натриевия, най-важното между които е, че е много по-постоянна соль. Калиевиятъ метабисулфитъ, изложенъ на въздуха, бавно губи сѣрния си двуокись, като се покрива съ бѣлъ прахъ. Натриевиятъ метабисулфитъ извѣтрява много бързо и съдържанието му въ сѣренъ двуокись бързо се мѣни, така че винарътъ въ сжщностъ при употрѣблението му не знае каква доза сѣренъ двуокись вкарва въ виното си. Калиевиятъ метабисулфитъ отдѣля приблизително 50% отъ теглото си сѣренъ двуокись. Натриевиятъ въ началото отдѣля повече — 60%, но съ течение на врѣмето, ако не е добръ запазенъ, силата му намалѣва.

При купуването на метабисулфитъ трѣбва да се обрѣща внимание на неговата прѣснота. Прѣсниятъ метабисулфитъ е на голѣми бѣли чисти кристали; когато извѣтрѣе, той се покрива съ бѣлъ прахъ, като посипанъ съ брашно.

Калиевиятъ метабисулфитъ вкарва въ виното калий, който и безъ това се намира нормално въ сжщото, така че съ него виното не мѣни състава си. Той е почти безъ значение върху съдържанието на виното въ общи киселини, тъй като

се поставя въ много слаби дози, едва 0.15—0.20 гр. на литръ, така че една съвсѣмъ малка частъ отъ свободната винена киселина се утайва подъ форма на виненъ камѣкъ.

При поставянето метабисулфита трѣбва да се разтвори въ малко гореща вода, но не врѣла, понеже тогава отдѣля сѣренъ двуокисъ, който е изгубенъ за виното. Слѣдъ прибавянето на разтвора въ гроздовата каша или мѣстъ, всичко трѣбва добръ да се размѣси, за да се разпрѣдѣли сѣрниятъ двуокисъ равномерно. Разтопяването му не трѣбва да става въ желѣзенъ съдъ.

Моментъ на прибавянето на метабисулфита е много важенъ. Той трѣбва да се постави веднага щомъ се смачка гроздето и се вкара въ ферментационнитѣ съдове.

Ако се постави слѣдъ като ферментацията започне, той не постига цѣльта си. Освѣнъ това, веднажъ ферментитѣ размножени и започнали енергично да работятъ, тѣ редуциратъ сѣрния пушѣкъ и образуватъ отъ сѣрата съединение съ много неприятна миризма — на развалени яйца (сѣроводородъ). Така може да се обясни неуспѣха на нѣкои винари при употреблението на метабисулфита. Случва се понѣкога че даже и когато наврѣме се постави метабисулфита, ферментитѣ пакъ атакуютъ сѣрния двуокисъ и отнематъ кислорода му; въ такъвъ случай, когато мѣстътъ е богата на захаръ и врѣмето топло, прѣпорѣчва се провѣтряване на мѣстътъ чрѣзъ прѣхвърляне.

Миризмата на развалени яйца може да се яви и когато мѣстътъ или виното се прѣхвърлятъ съ цинкови кофи.

Цинкътъ атакува киселинитѣ, отдѣля се водородъ, който се свързва съ сѣрата и дава лоша миризма на виното.

Щомъ се забѣлѣжи въ виното миризма на развалени яйца, трѣбва да се опита прѣмахването ѝ чрѣзъ провѣтряване. Ако това не помогне, да се прибави въ виното 20 гр. манганенъ двуокисъ на 100 литри вино и слѣдъ една седмица виното да се прѣточи. По такъвъ начинъ лошата миризма ще изчезне.

Метабисулфитътъ може да бѣде замѣненъ съ теченъ сѣренъ двуокисъ и др. форми на сѣрния двуокисъ.

И. И. ХРАНКОВЪ.

Въздържателенъ съборъ.¹⁾

Споредъ ежедневнитѣ вѣстници отъ 11 до 15. VII. т. г. въ Сливенъ се състоялъ съборъ на ученическитѣ въздържателни дружества, впоследствие на който сливенското гражданство отъ всички корпорации (?) е взело рѣшение да се обърне къмъ държавната властъ и иска, между другото:

1) прѣмахване питейнитѣ заведения на околострѣсть 500 метра отъ всички учебни заведения и културни учрѣждения; 2) прѣмахване питейното заведение отъ Народното Събрание, като жестъ на осжждане алкохола и 3) създаване ограничително законодателство противъ алкохола до пълната му възбрана въ живота.

По поводъ на горнитѣ изявления ние намираме за необходимо нужно да изтъкнемъ слѣдното: прѣди всичко знае се, че въ България олкохолизъмъ нѣма и, може би, за дълго не ще има. Вѣрно е че алкохола, вземенъ *неразумно и извѣнмѣрно*, е врѣденъ за човѣшкия организъмъ, но азъ питамъ българскитѣ въздържатели има ли нѣщо да не е врѣдно, ако бжде вземено въ излишѣкъ?

Слѣдъ туй вѣрватъ ли тѣ, че дѣйствително питейнитѣ заведения сж врѣдни или самитѣ хора, които отиватъ въ тѣхъ? И защо само една малка частъ отъ тѣзи послѣднитѣ понѣкога се напиватъ, а болшинството не? Та защо и какъ сж врѣдни въпроснитѣ заведения, когато има хора *неразумни* въ употребяване не само на алкохола, но на много други прѣдмети? Не намиратъ ли българскитѣ въздържатели, че пушенето на тютюна — никотина, къмъ когото младитѣ въздържатели иматъ голѣма слабостъ, е сжщо тѣй врѣдно както и олкохола и защо за никотина не казватъ нито дума? Ние ги увѣряваме, че даже съ законитѣ, каквито тѣ мечтаятъ. нищо не може да постигнатъ, *ако хората не сж добръ възпитани и разумни — да знаятъ мѣрка въ всичко*. По нататѣкъ, ако е въпросъ да изоставимъ нѣкои не само ненужни, но и врѣдни за живота

¹⁾ Долнитѣ ни възражения-пояснения бѣхме дали на вѣстницитѣ „Прѣпорещъ“, „Миръ“ и др., но тѣ отъ прѣдубеждение или „тактичность“ (!?), не ги помѣстиха.

прѣдмети, ние прѣдпочитае и прѣпоръчае не само на нашитѣ въздържатели, но на всички българи, да започнатъ съ кафето и чаятъ — два екзотични продукти, които, вънъ отъ другото, нѣматъ абсолютно никакво земледѣлско — стопанско значение за страната ни, напротивъ тѣ съставляватъ голѣма щета за народното ни и държавно съкровище. Ето по този въпросъ намъ е необяснимо и загадъчно защо въздържателитѣ ни не произнасятъ нито дума?

Ами защо сжитѣ въздържатели не казватъ нищо по въпроса за разнитѣ танцовални вечеринки и курсове? Нима тѣ сж нужни и полезни за живота?

Безъ да отивае въ по-голѣми подробности, ние правимъ слѣдното изявление и пожелание: логиката налага на българскитѣ въздържатели, безъ да отиватъ по „чуждо-странната мода,“ да се съобразяватъ съ нашитѣ условия и нашия животъ, слѣдователно, ако е въпросъ за „въздържане“, да започнатъ отъ най-ненужното и най-безполезното за живота, а за алкохола — винения, и чистото гроздово вино да оставятъ за най-послѣ, *когато туй ще е възможно,*)* защото тѣ прѣкрасно знаятъ, че виното напр. е тѣсно свързано съ българския животъ и съ стопанско—економическото положение на България. Най-послѣ нека тѣ, безъ страхъ и прѣдубеждение, пиятъ по-малко — *умѣрено, чисто българско гроздово вино* и нека бждатъ увѣрени, че никакво зло не ще имъ се случи; напротивъ повече ще живѣятъ, защото „вино сердце веселитъ“, защото и самъ св. Павелъ е рекълъ: „пий по-малко вино за доброто на стомаха си“ и, най-послѣ, защото най-добритѣ медици и физиолози, отъ наше врѣме, сж доказали какво умѣреното пиене на натуралното вино, е полезно за човѣшкото здраве.

*) Както миналата година и в. „Утро“ бѣ се изразилъ въ броя отъ 17. II.

П. Д. КЪРШЕВЪ,
техникъ-лозарь.

Измръзването на лозята.

(Извлѣчение отъ анкетата по измръзването на лозята въ Еленска околия прѣзъ 1919 год.).

Извѣстно е, че плодородието на лозята е въ зависимостъ главно отъ количеството на сухитѣ хранителни вещества, складирани въ пжпката и при основата на чеповетѣ въ края на вегитацията. Въ безводни и сухи години, съ дълъгъ вегитационенъ периодъ, винаги имаме пълна зрѣлостъ на лозята и слѣдъ такива години лозята иматъ обилна реколта, каквато имаме въ послѣднитѣ три години. Независимо отъ сушата, която иде мимо нашето желание, отчасти можемъ да догонваме пълната зрѣлостъ и по-голѣмия % на захарностъ въ гроздето, като се даватъ подходящи подложки и сортове грозда съобразно климата, почвата и подобрятъ физическитѣ свойства на послѣдната*). Като така, измръзването на лозята м. год. дойде много естествено, слѣдствие късия вегитационенъ периодъ съ много валежи, малко свѣтли и топли дни, а най-важно — рано настъпилата студена есенъ. Въ резултатъ имаме закъснѣлъ гроздоберъ отъ загнило и съ малкъ % на захарностъ грозде, безъ да имаме пълно озрѣване на лозата или, както се казва, нѣмаше изпичане на пржпката. Складирането на сухитѣ вещества не можеше да стане, тъй като обратния процесъ на прибиране сжжитѣ отъ върховетѣ на лозата къмъ кютюка бѣ прѣкъснатъ изведнажъ отъ внезапното понижение на температурата подъ 0°. И, дѣйствително, настъпилия студъ въ края на м. октомври просто попари още зеленитѣ листа и лѣтораста, а пжпкитѣ почернѣха (измръзнаха). Изключение отъ това направиха лозя заровени (загребани) съ суха прѣстъ прѣди студа и снѣга, но не и тия съ кална и мокра земя. Въ първия случай сухата, сравнително топла земя, сама като не мръзне, прѣдпази отъ измръзване кютюка и близкитѣ до него пжпки, като

*) Възобновлението на лозята, въ Еленска околия, е ставало на първо врѣме отъ заинтересовани пепениеристи, които сж давали лесно вкоренени и пр. подложки, собствено Монтикола и 1202, подложки съ явни дефекти за тукашнитѣ условия.

сжщеврѣменно изтегли отъ тѣхъ излишната влага и подпомогна за доозрѣването имъ. Ето защо въ сѣв. България, т. е. въ по-студенитѣ мѣста, лозята трѣбва да се отглеждатъ въ ниски до земята форми и непрѣменно заравятъ съ суха прѣстъ.

Картината отъ измрѣзването тази пролѣтъ бѣ нерадостна. Цѣли редове, нѣкждѣ цѣли лози, до късно не дадоха признаци на животъ. Анкетата, която направихме по случай това незапомнено лозарско бѣдствие, установи, че мраза и послѣдствията му сж чувствителни въ:

1. Лозя съ погрѣшно дадени подложки. гесп. Монтикола и 1202 въ богати почви за подбалкански климатъ. Лозя съ подложки 101¹⁴ и 41⁶ сж издържали на мраза, макаръ и млади.

2. Младитѣ лозя, 10—12 годишни, каквито повечето сж тукашнитѣ, сж пострадали по-силно, отколкото по-старитѣ американски изтощени отъ подрѣзка и неправилното отглеждане, които прѣдиврѣменно дадоха признаци на озрѣване съ потъмняване и падане на листата прѣди студа. За куриозъ едно такова лозе, по причина лошото врѣме, остава незаровено прѣзъ зимата, съ изключение на 7 реда, които сж измрѣзнали, а останалата частъ отъ лозето не.

3. Недостатъчното и ненаврѣменно прѣскане противъ пероноспората и оидиума, е допринесло за по-чувствителното измрѣзване.

4. Лозя съ мѣстни сортове, като: виненка, гъмза и димятъ, прочути съ голѣмото си плодородие, почти повсемѣстно пострадаха, особено тия кютюци, които сж носили много плодъ; впрочемъ плода не можа да озрѣе, а камоли лозата. Чуждестраннитѣ разнорѣющи сортове и мѣстнитѣ: памидъ, мискетъ и др. понесоха студа.

5. Гжсто посаденитѣ лози, съ разстояние по-малко отъ 1.40 м., повече сж пострадали по причина слабата провѣтривостъ, косвено силната пероноспора и недостатъчната и добра обработка на почвата въ тѣснитѣ редове слѣдствие буйността на лозитѣ.

6. Дълбокото, почти безмилостно, кършене, отглеждането на лозята безъ подпорки (коли и тель), лошия изборъ на облагороденитѣ лози при засаждането и пр. усилваха малкото много картината отъ измрѣзването.

Прѣди да кажемъ какъ би се избѣгнало, или намалило подобно бѣдствие и какви срѣдства трѣбва да се употрѣ-

бятъ за подпомагане изкарването и лѣкуването на измръзналитѣ сега лози, нека споменемъ, че ония лозари, които винаги сж бързали съ гроздобера и заравѣли лозята си съ суха прѣстъ, за дълго не се радваха на хубавата отначало рѣса (салкъми). Послѣдната бързо почна да окапва и никакво плитко и дълбоко кършене прѣди цвѣтенето не помогна за задържането ѝ. Причината на това явление пѣкъ трѣбва да се търси въ общото нездорѣване на лозата и ето защо такава рѣса изглеждаше анемична, недохранена. Въ пострададалитѣ отъ мразя лозя се забѣлѣзватъ често лози съ аномаленъ растежъ — било закържевяване, зажѣлтяване и пр. Тѣзи явления могатъ да се обяснятъ само съ вѣроятното задрѣстване (запушване) на соковитѣ канали въ кютюка отъ лѣпливитѣ вещества, които, при плакането, измръзналитѣ лози доста изхвърлиха.

Като прѣдварителни общи мѣрки за избѣгване, или по-скоро намаление послѣдствията отъ мразя, трѣбва:

1. Възобновлението на лозята въ мѣстности съ подбалкански климатъ да става върху подложки съ късъ вегитационенъ периодъ, каквито сж хибридитѣ на Рипария и Берландиери.

2. Да се употрѣбятъ прѣдимно разнорѣющи сортове грозда, сравнително съ малко доходъ, но иначе съ доброкачествено грозде. Богатитѣ на мѣстъ сортове, които почти не дозрѣватъ, да се избѣгватъ, защото и врѣме е вече да се позаислимъ за качеството на виното.

3. Прѣди засаждането на ново лозе, трѣбва да съ от- страни подпочвената влага, ако има такава, съ дълбоки закрити канали, мѣстата терасиратъ и пр. Засаждането да става въ широки редове съобразно полудневната линия и прѣобла- ющитѣ вѣтрове. Формата на лозитѣ да бжде ниска, главеста съ къси чепове рѣзидба, употрѣблението на солидни подпорки, изобщо по сериозни грижи въ отглеждането на новитѣ лозя, наесенъ обезателно заравяне съ суха, рохка прѣстъ.

Частно за измръзналитѣ лози, ако, разбира се, вече не е късно за да се подпомогне изкарването имъ, т. е. да се създаде нова вегитативна пѣпка, най-добрѣ е да се обрѣжатъ чеповетѣ и рамѣната на измръзналата лоза ниско, като ранитѣ се помажатъ съ разтворъ отъ зеленъ камѣкъ, кютюкътъ нарани съ върха на ножицата чрѣзъ начукване и слѣдъ това

добрѣ зарови съ мека прѣстъ. Покаралитѣ лѣтораста внимателно да се прѣвѣрзватъ, или оставятъ на земята до като заякнатъ, като често се прѣскатъ противъ пероноспората. Наесень измрѣзналитѣ лозя непрѣменно, за подсилване, трѣбва да се порѣжатъ ниско и отстранятъ сухитѣ части отъ кютюка и ранитѣ намажатъ съ по-силенъ разтворъ отъ зеленъ камѣкъ. Ония лози, които сж покарали отъ подложката (дивачката) трѣбва рано на пролѣтъ да се облагородятъ на разцѣпъ а мѣстата на съвсѣмъ пропадналитѣ лози да се запълнятъ съ, прѣвиване (далдърдисване) на грижливо отглеждани буйни лѣтораста отъ съсѣднитѣ лози.

И. И. Хранковъ.

Запазване на грозде въ прѣсно състояние.

Както за всички плодове, тъй и за гроздето, е отъ голѣма важностъ и полза за притежателя му да може да го изнесе на пазаря вѣнъ отъ редовния сезонъ, като напр. прѣзъ зимата и пролѣтъта; въ такъвъ случай, както е извѣстно, производителя на грозде би добилъ много по-голѣма цѣна. За постигане на горното, т. е., за да може едно доброкачествено десертно грозде да се съхрани най-добрѣ и най-сигурно прѣзъ зимата, пролѣтъта, а даже и прѣзъ лѣтото, се постѣпва по слѣдния начинъ: гроздето, което прѣдстои да бжде съхранено, се набира *въ пълна зрѣлостъ*, но не прѣзрѣло, и то *въ ясень и сухъ день* — не сутринъ рано по роса; слѣдъ набирането, гроздето се нарежда, въ буре или добрѣ скованъ сандѣкъ, съ дървени стѣрготини *прѣдварително изсушени (стерилизирани)* въ домашна или друга фурна; нареждането става тъй че гроздетѣ да не се допиратъ. Помежду имъ, както и между редоветѣ грозде, да е изпълнено добрѣ съ стѣрготини. За да се запази гроздето още по-прѣсно, прѣди нареждането му се потопва бѣлото въ бѣло вино, а червеното и черно — въ червено. Слѣдъ напълването на бурето или сандѣка, послѣдния се затваря хубаво, като при съединяването на джигитѣ или дѣскитѣ се облѣпва съ ивици хартия за да не се промѣква навжтрѣ въздухъ, или, ако послѣдния влиза, то да бжде колкото е възможно най-малко.

Тѣй напълненото буре или сандѣкъ съ грозде се поставя въ стая, гдѣто да не става нито много топло — *не повече отъ 7—8° С*, нито много студено — *не по-малко отъ 0°*, нито влажно — *не повече отъ 60—65%* по хигрометъра. Тѣй приготвено гроздето, и при горѣказанитѣ условия, се запазва въ достатъчно прѣсно състояние даже до идущия гроздоберъ.

Горния начинъ за запазване на грозде смѣемъ да прѣпоръчаме на заинтересованитѣ, понеже сме го прилагали и сме бивали доволни.

Мнѣния по петиота.

Въ отговоръ на циркулярното писмо на Сѣюза отъ 29. VII. т. г. досѣжно петиота въ свръзка съ правилното развитие на лозарство-винарството ни, намираме за добръ да съобщимъ, че отъ полученитѣ отговори, отъ дружества и отдѣлни лозари, *само г. Наумъ Балевъ, бившъ учитель и лозаръ* отъ гр. Видинъ, се явава партизанинъ на него — петиота. Впоследствие ние считаме за необходимо да дадемъ най-характернитѣ пасажии отъ отговора му, а въ противовѣсъ на туй — 2—3 други мнѣния.

„Г-нъ Балевъ, като говори за петиота, казва: „споредъ мене даже да не ни даваше законътъ това право, *ние трѣбваше да го изискваме*. Ето моитѣ основания: *едва ли има лозаринъ* който, слѣдъ оттачането на самотока, да не налѣ въ пращината, която съдържа още 10—30% вино, *вода на която нѣкои прибавятъ медъ или захаръ*. Отъ това пивко, рѣзливо вино пиятъ всички домашни, отъ него въ празнични дни се дава и на бааджитѣ. Слѣдователно цѣлата зима и пролѣтътъ до априлъ, дори до май се пие отъ това вино (г. Балевъ го нарича вино!? Б. р.), а самотокътъ остава за проданъ. Така лозарътъ—производителъ има двойна печалба: 1) $\frac{2}{3}$ отъ самотока, който той трѣбваше да изпие прѣзъ края на есенъта, зимата и началото на пролѣтътъ, му оставатъ за проданъ и 2) като налива въ пращината вода, пращината може добръ да прѣвври и да се получи добра пращинена ракия.

„Тукъ, въ Видинъ, азъ не познавамъ нито единъ отъ сто лозари, който да е приготвилъ петиотизирано вино за проданъ.

„Другъ е въпросътъ за кръчмаритѣ. Тѣ сж нашитѣ — на лозаритѣ, най-голѣмитѣ неприятели (!? Б. р.). Слѣдъ като отточатъ виното, въ бѣчвитѣ тѣ наливатъ вода до като напълнятъ бѣчвитѣ и като продадатъ това вино прѣзъ есенъта, напълватъ втори пѣтъ сжщитѣ бѣчи съ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{3}$ вино и $\frac{3}{4}$ до

$\frac{2}{3}$ вода и това второ вино продаватъ прѣзъ зимата и пролѣтѣта.

„Разбира се и лозаритѣ не би трѣбвало да пълнятъ бѣчвитѣ съ вода, а да се налѣе толкова вода, колкото е потрѣбно за пиене прѣзъ зимата и пролѣтѣта на цѣлото сѣмейство“.

Безъ да влизаме въ подробни коментарии и анализъ на казаното отъ г. Балевъ, считаме за достатъчно да припомнимъ само слѣдното: безъ да сме лозари — безъ да имаме поне една лоза, отъ 15 години се боримъ противъ петиота, безразлично дали се прави той отъ крѣчмари, търговци или отъ лозари-производители, защото сме схващали и схващаме, че правянето петио е най-гибелната фалшификация — смъртоносна, за лозарството и винарството; ето защо ние казахме на г. Балевъ, че неговото петио ще погуби, рано или късно, и лозарството и винарството ни.

Казахме му още, че лозаритѣ нѣматъ право да викатъ противъ крѣчмаритѣ и търговцитѣ и да искатъ законъ противъ фалшификацията, защото послѣднитѣ виждатъ примѣръ отъ първитѣ — отъ лозаритѣ; съ други думи логиката и разума налагатъ на лозаритѣ първи да прѣстанатъ да правятъ петио, което наричатъ вино. Защото, вънъ отъ другото, съвсѣмъ не е рационално и нужно лозаритѣ да правятъ петио за своитѣ нужди (!?) и да черпятъ бааджитѣ си, както прѣпорѣчва г. Балевъ, а е за прѣдпочитане, вмѣсто да пиятъ или черпятъ напр. по 1 литъръ, да употребяватъ $\frac{1}{2}$ лит., но чисто вино, защото, ако и г. Балевъ да казва, че не познава нито единъ отъ сто лозари, „който да е приготвилъ петиотизирано вино за проданъ“, ние казваме, че нито единъ лозаръ не отъ сто, но въ цѣлия свѣтъ нѣма да признае че прави петио за проданъ. Въ сжщностъ, обаче, г. Балевъ не ще откаже, че работата е съблазнителна и, за нещастие на лозаритѣ, много лозари „се съблазняватъ“, което се признава отъ самитѣ тѣхъ. Ето защо крайно врѣме е самитѣ лозари да се „почистятъ“ отъ колегитѣ си „петиотаджии“ прѣди да търсятъ специаленъ законъ противъ фалшификациитѣ; такъвъ законъ, безъ прѣдварително самопочистване, въ нищо не ще имъ помогне.*)

Най-послѣ дължимъ да кажемъ, че съвсѣмъ не е нужно, както бѣлѣжи г. Балевъ, да се налива вода въ пращинитѣ „за

*) По поводъ на горнитѣ ни мисли г. Балевъ ни усмива, като казва: „има още десетки, като Васъ, интелигентни идеалисти до висша степенъ, които при разрѣшаването на нѣкои въпроси по лозарството, едва смѣятъ да стѣпятъ до почвата на дѣйствителността, малко познаване на живота“ и пр. Ние благодаримъ г-ну Балеву за изказаната ирония и казваме, че прѣдпочитаме да останемъ „идеалисти“ макаръ, може би, глупави за днешнитѣ понятия за живота на мнозина, защото сме схващали и вѣрвали, а и сега вѣрваме че, въ всичко и всѣкждѣ, безъ идеализмъ нѣма траенъ успѣхъ и сигурна спокоука.

да прѣвратъ добръ и да се получи добра прашинена ракия“. Ние 15 години вършихме винарствование безъ да сме наливали вода въ прашинитѣ и послѣднитѣ винаги сж прѣвирали *благополучно* и сме получавали *много добра ракия* (Б. р.)

По-долу г. Балевъ ще може да прочете мнѣнията, по въпроса, на 2—3 отъ многото лозари.

* * *

Случайно ми попадна да прочета писмото Ви до едно отъ нашитѣ лозари, съ което искате и неговото мнѣние по ограничение петиотизиранитѣ вина и какъ да се наложи строгъ и ефикасенъ контролъ.

Като дребенъ лозаръ, въпросътъ засѣга и мене, затова счетохъ за неизлишно да дамъ и азъ мнѣнието си.

Винаритѣ, като насыпятъ закупеното или собствено грозде въ приготвенитѣ за тая цѣль сждове — бадеми, веднага му наливатъ захаръ и вода и, слѣдъ прѣвирането му, изтакатъ въ двойно количество смѣсено петиотизирано вино, което по нищо не може да се различи отъ естественото. Други не се задоволяватъ само съ това, ами, като източатъ първото смѣсено петиотизирано вино, наливатъ повторно джибритъ съ захаръ и вода и, слѣдъ прѣвирането, изтакатъ второ чисто петиотизирано вино. Трети, като насыпятъ гроздето въ сжда, смачкватъ го и изтакатъ бѣло вино, което наливатъ въ бжчви, или каци само до половина и по-долу отъ половината, като ги доливатъ съ захаръ и вода, та и бѣлото вино да стане смѣсено петиотизирано, а джибритъ въ сжда — бадема, наливатъ съ захаръ и вода, оставятъ го да прѣври и изтакатъ чисто петиотизирано вино червено, така шото отъ чисто натурално вино и поменъ нѣма. Особено тази година *това ще се практикува отъ всѣкиго и консуматоритѣ съ право сж убедени, че въ лозарска Бѣлгария чисти вина нѣма.*

За ограничение на всичко това има само едно срѣдство, а то е: измѣрването да става слѣдъ изтакането на вината, като се прѣмѣрятъ джибритъ и виното по-отдѣлно и на всѣки 400 кгр. джибри само 600 литри вино да се счита за естествено; останолото въ повече да се счита за петиотизирано, па макаръ да е и само отъ вода, и се обложи съ такъвъ акцизъ, шото да дойде на цѣната на натуралното вино.

Примѣръ: тази година гроздето може да се продаде по 10 лв. кило; въ такъвъ случай чистото натурално вино ще струва 15—16 лв. литѣра, а петиотизираното — само 4—5 лв.; като му се наложи (освѣнъ обикновенния акцизъ) още по 11—12 лв. на всѣки литъръ, новъ акцизъ, цѣната му ще стане равна на чистото натурално вино.

Съ този новъ облогъ азъ съмъ твърдо убеденъ, че охотата за петиотизиране вината ще се убие, защото то се прави за печалба; като му се отнеме печалбата, охотата се изгубва.

ПО ТОЧКА 2-ра.

За да не би прѣди измѣрването на джибритѣ да се продаде контрабанда нѣщо отъ новото вино, ще трѣбва да се заставятъ винаритѣ — продавачи на едро, да декларирайтъ прѣди гроздобера, колко литри старо вино иматъ, като това се провѣри и отъ акцизната властъ. Всѣка продажба, прѣзъ периода отъ гроздобера до измѣрване джибритѣ и вината, да се провѣрява отъ акц. властъ и, ако е отъ ново вино, да му се отвори партида и държи смѣтка за всичкото продадено вино, до измѣрването на джибритѣ и вината.

Но има села, като: Вѣтрень, Кара-Мусалъ и други, които още отъ 15 августъ (ст. ст.) започватъ да продаватъ бѣло вино и то отъ лозето. Въ такива села щомъ търговецътъ се пазари съ лозаря, лозарътъ закарва корабътъ си на лозето, а търговецътъ бомбитѣ; смачкватъ гроздето въ корабътъ и изтакатъ бѣло вино, съ което наливатъ бомбитѣ. Въ такива села, при всѣка подобна здѣлка, трѣбва да присѣтствува човѣкъ отъ акцизната или общинска властъ, който да измѣри джибритѣ, които лозаря ще закара у дома си, и запише на партидата му джибритѣ и продаденото му вино, а на търговеца да издаде пжтенъ листъ съ означение количеството на виното, който листъ, слѣдъ пристигането на означеното мѣсто, да прѣдстави на акц. властъ за провѣрка; тази провѣрка да се повтаря прѣзъ всѣки два — три дни за да не би търговецътъ, до като не е още приврѣло виното, да го налѣе съ захаръ и вода и удвои количеството му; при такъвъ случай за излишното количество да му се вземе 11—12 лв. на литѣра новъ акцизъ.

Такъвъ контролъ може безъ затруднение да се изпълни и даде нужднитѣ резултати, но за това се изисква по-грамотна и честна акц. властъ, каквато, за жалость, нѣмаме, но можемъ да имаме.

За тая цѣль азъ мисля, че при всѣка акц. или общ. властъ може да се назначатъ врѣменно, съ заплата, пенсионирани учители или чиновници за врѣмето, прѣзъ което ще контролиратъ и изправятъ партиднитѣ книги, а това врѣме не ще бѣде повече отъ два или три мѣсеци; тия чиновници, въ случай на подкупничество или злоупотрѣбление, се осжждатъ на затворъ и лишаване отъ пенсия за една, двѣ, три и повече години.

За по-голѣма ефикасность ще трѣба, още отъ сега, да се съобщатъ на населението мѣрkitѣ, които правителството ще приложи за ограничение петиотизирането, сжщо така още отъ сега да се назначи врѣмения персоналъ и се свиква на двѣ-три дневенъ курсъ за проучване наредбитѣ по акцизитѣ и измѣрването, като въ края на курса държатъ и изпитъ.

ПО ТОЧКА 3-та.

За домашно употребление на производителя да се остави, безъ акцизъ, не по-малко отъ 500 литри годишно, защото въ такава сѣмейство всички пиятъ и иматъ нужда да пиятъ вино.

Т.-Пазарджикъ, 12. VIII. 1920 год.

Съ почитъ: Хр. Калчевъ, учителъ.

* * *

Законодателни грижи за подобрене народното ни лозарство-винарство.

Законодателна защита искаме ние за нашето лозарство, защита строга и справедлива, та така грижлво и планомерно възобновяваното ни лозарство да се разрасте до ония размѣри, каквито ни позволява географическото положение на нашето отечество.

Съ прѣданостъ достойна за похвала, интеллигентнитѣ ни лозари проучватъ и прилигатъ всички подобрения и нововѣдения, почерпени отъ напрѣдналитѣ лозарски страни, та да се издигне по размѣри и по високи качества и родното ни лозарство; а съ право може да се твърди, че сме постигнали значителни успѣхи: имаме хубави грозда, които даватъ отлични, пълни вина, но когато тѣзи вина сж въ *избитѣ на добросъвестнитѣ и интеллигентни лозари*, (к. н.)* които знаятъ че, за успѣха и реномето на винарството ни, трѣбва да се произвежда само едно качество вино — добро, а добритѣ натурални вина, се получаватъ само отъ гроздовия сокъ. Но когато гроздето се внесе въ складовѣтъ на така нарѣченитѣ търговци на вино, които

*) Значи и г. Орѣшаровъ признава, че има и *недобросъвестни лозари*, както има честни и нечестни търговци. Да, ние отъ много години казваме и твърдимъ, че и между лозаритѣ има мнозина, които се занимаватъ съ най-гибелната за лозарството ни фалшификация, което погубно положение най-послѣ биде признато отъ лозаритѣ въ тазигодишния лозарски съборъ. По този случай ние държимъ да припомнимъ, че до като лозаритѣ не унищожатъ *сами* фалшификацията, по между си — правянето на петно, несправедливо и неоснователно е да се вика, изобщо, противъ търговцитѣ на вина; защото между еднитѣ и другитѣ има много допирни точки — интереситѣ имъ се кръстосватъ и ето защо ние, безъ да отричаме ползата и значението на кооперативнитѣ винарски изби — за тѣхъ ние отдавна сме говорили и писали, поддържаме че *умнитѣ* лозари и винари (търговци) сж нуждни едни за други и тѣ, при добра воля и при правилно схващане на задачитѣ и интереситѣ си, може много да направятъ за лозарство-винарството ни. Ето защо ние апелираме къмъ *интелигентнитѣ* и *умни* лозари, прѣди да обвиняватъ, на едро, търговцитѣ, *да се прочистятъ самитѣ тѣ* отъ лошитѣ лозари, които работятъ и мислятъ само какъ повече да спечелятъ — за общото петъ пари не даватъ. Безъ *прочистване* на лозаритѣ никакви специални закони и никакво викане противъ търговцитѣ и другитѣ фалшификатори, въ нищо не ще помогнатъ на *добросъвестнитѣ* лозари и винари; туй добръ да се разбере и запомни (Б. ред.)

изобилствуватъ въ страната ни, сокътъ отъ хубавитѣ ни грозда е вече неузнаваемъ, и отъ тѣзи складове послѣ се продава въ цѣлата страна вино, но не натурално и озрѣло, идеала на всѣки добросъвѣстенъ лозарь, а течность която има цвѣтъ на вино, но на вкусъ е всичко друго, но не и такова *) Ето това сж тѣ неприятелитѣ на народното ни лозарство и винарство, които отъ малко грозде и много вода, като прилагатъ и нѣкакви рецепти за приготвяне вино по студень начинъ, пълнятъ избитѣ си съ винена вода и тровятъ постоянно маменитѣ и съ нищо не виновни консуматори.

Къмъ тѣзи недобросъвѣстни лозари и винари всички лозари да извикаме: спрете гаврата съ народното ни лозарство и винарство и не погребвайте единъ отъ най-доходнитѣ поминѣци на трудолюбивия ни народъ, като изискваме прилагането на такива законни мѣрки, които да направятъ невъзможно продаването, въ страната ни, на винена вода, а продажба само на натурални вина.

Да искаме още въ тази есеншната сесия на камарата да се узаконятъ слѣднитѣ измѣнения на закона за акциза на вината:

1) да се забрани, безусловно, приготвянето на петиоти, било за търговия или за домашно употребление, както и приготвянето на вина по студень начинъ;

2) търговията съ вина въ производителнитѣ центрове да се извършва отъ лозаритѣ производители и отъ кооперативнитѣ винарски изби, а пъкъ производителитѣ и кооперативнитѣ изби ще продаватъ хубавитѣ си натурални вина, на потребителнитѣ кооперации, търговцитѣ на вина, хотелитѣ и др. въ непроизводителнитѣ и консумативни центрове.

Въ наказателнитѣ нареждания да се прокаратъ слѣднитѣ поправки:

1) открититѣ петиоти да се конфискуватъ, а виновниците да се глобяватъ отъ 5000—50000 лева, а на тѣзи, които произвеждатъ вина по студень начинъ, освѣнъ глобата, да налагатъ и наказания съгласно нак. законъ, като огровители на народното здраве, съ затворъ отъ 1—3 години.

Така като се приложатъ ограничения въ търговията съ вина и строго се постѣпва съ нарушителитѣ на закона за акциза, който ще огражда винарствоването, ще имаме посиленъ подеъмъ въ лозарството и ще възвърнемъ хубавото реноме на нашитѣ вина, а отъ това всички ще имаме полза.

С. Махалата, (плѣвенско), 8. VIII 1920.

Балю К. Орѣшаровъ.

*) Сжщото се върши, както е казано по-горѣ, и отъ много лозари (Б. ред.)

Господа,

Чувствувайки лошавата сждба на хубавитѣ ни лозя, за които толкозъ грижи, животъ и срѣдства сме употрѣбили, бързамъ да отговаря на запитването Ви отъ 29. минали мѣсецъ.

Много пжти съмъ се замислѣлъ по този въпросъ, отъ редъ години повдигали сме го въ разни конгреси и все е намирано отрицателенъ отговоръ отъ спекулантитѣ безъ лозя, които незнаятъ и не искатъ да знаятъ що харчи измжчения лозаръ, пкъ и отъ *самитѣ лозари егоисти безъ идейность* по нашето лозарствование и винарствование, които гледатъ на тѣхъ само като на срѣдство за забогатяване, а идейната страна, честта и реномето на една лозаро-винарска кжща, рѣдко се намира. Тази година ние рискуваме да загубимъ половината си животъ, половината си състояние съ тази нелоялна конкуренция не само отъ винаритѣ безъ лозя, *но и отъ маса лозари, които не знаятъ какво бждаще подготвятъ на лозята си.*

Не намираме никакво срѣдство за борба противъ това зло *осѣнъ морално да се подѣйствува чрѣзъ списанието Ви, което обичамъ повече отъ себе си — да се създаде идейность,* конкуренция въ качество, честъ и реноме.

Най-дребнитѣ лозаро-винари днесъ сж едни отъ най-опаснитѣ врагове на занаятието си, които лесно и неузнаваемо се домогватъ да правятъ тази спекула безъ да ги узнае нѣкой. Също и спекулантитѣ безъ лозя.

Каквото срѣдство да ми е румвало въ ума, все съмъ го намиралъ неефикасно и съмъ оставѣлъ съ надежда, че Вие, свѣдующитѣ по законитѣ и мѣркитѣ въ Франция, гдѣто сж работили по този въпросъ отдавна и е добивано ртзультати задоволителни, ще направите потрѣбното.

с. Левски, 2. VIII. 1920 г.

Съ поздравъ : Бр. Витанови.

СЪЮЗНИ.

Съюзъ

на

БЪЛГАРСКИТѢ ЛОЗАРО-ВИНАРИ

гр. София, 29. VIII 1920 г.

№ 123. *)

Съюзътъ, въ желанието си да бжде полезенъ на лозаритѣ като ги държи въ течение за движението на пазарнитѣ цѣни на гроздето, възнамѣрява да издава, по гроздобера, ежедневно бюлетинъ, който ще бжде помѣстенъ въ сѣфийскитѣ ежедневници.

*) Настоящото е адресирано до лозарскитѣ дружества и отдѣлни лозари.

Ето защо молимъ Ви да ни съобщите телеграфически, щомъ започне гроздобера, положението на тазгодишната реколта въ сравнение съ миналогодишната и слѣдъ това ежедневно да ни съобщавате движението на пазарнитѣ цѣни. Свѣдѣніята Ви молимъ да бждатъ точни.

Издаването на такъвъ бюлетинъ е отъ голѣма полза и значение и ние Ви молимъ да ни подкрѣпите.

Съ поздравъ:

п. Прѣдседателъ: за Секретаръ:
(п.) Хр. Тишковъ. (п.) И. И. Хранковъ.

СЪЮЗЪ

*

на
БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРО-ВИНАРИ
гр. София, 30. VIII 1920 г.
№ 162.

До Господина
Министра на Финанситѣ
отдѣление за акцизитѣ и привилегіитѣ
Тукъ.

Господине Министре,

Съюзътъ на българскитѣ лозари въ желанието си да се запазятъ отъ една страна интереситѣ на лозарството въ страната и отъ друга — интереситѣ на фиска, поиска отъ всички лозарски дружества въ страната и отдѣлнитѣ членове на съюза мнѣнието имъ по въпроса за приготвянето на петиотизираниитѣ вина каквито закона за акциза позволява на производителитѣ лозари за домашно употрѣбление; съюзътъ сжщо поиска и мнѣнието имъ по недостатъцитѣ на закона и неговото прилагане.

Отъ отговоритѣ, които се получиха, се вижда, че всичкитѣ лозари поддържатъ, че е належаще прѣмахването привилегията, която имаха до сега лозаритѣ да приготвяватъ за домашно употрѣбление петиотизирани вина, защото съ допускането на такива, макаръ и въ ограниченъ размѣръ, се отваря вратата за злоупотрѣбление и съ това освѣнъ че се подбива реномето на истинскитѣ български вина, но се и ощетяватъ интереситѣ на Държавата.

Въ името на тия интереси, Съюзътъ на българскитѣ лозари счита за свой дългъ да донесе горното до знанието Ви, Г-не Министре, и да прѣпорѣчва мѣрки, които съюза смѣта, че ще бждатъ еднакво полезни и, за лозарството, и за Държавата.

Съюзътъ моли: 1) да се отмѣни, по законодателенъ редъ, заблѣлжката отъ „закона за акциза на вината“, по силата на която до сега се позволяваше на производителитѣ лозари да приготвяватъ петиотизирани вина за домашно употрѣбление.

2) Да се внесе поправка въ сега сжществующия законъ за акциза на вината въ смисълъ, че онзи, който се залови че

приготовлява, или продава петиотизирани вина, се наказва съ глоба въ десеторенъ размѣръ на акциза, а заловеното вино се разлива публично. Провиненитѣ, до три пѣти въ нарушение закона за „акциза на вината“, се лишаватъ отъ правото да упражняватъ винарска търговия.

3) Да се внесе поправка въ сега съществуващия законъ за „акциза на вината въ смисълъ щото длъжностнитѣ лица, които укрятъ петиотизаторъ, се наказватъ съ тъмниченъ затворъ отъ 2—5 години.

4) Да се внесе поправка въ закона въ смисълъ: всѣки лозаръ, кръчмаръ или търговецъ на вина и ракии трѣбва да притежава измѣрени и маркирани сждове, въ които ще съхранява вината и ракиитѣ си. Маркирането и измѣрването на сждоветѣ трѣбва да стане въ срокъ отъ 3 години отъ влизането въ сила на закона.

5) Да се внесе поправка въ „закона за акциза на вината“ въ смисълъ, че въ състава на комисииитѣ по измѣрването на вината и ракиитѣ по право влиза за членъ единъ прѣдставителъ на мѣстното лозарско дружество кждѣто има такова, а тамъ дѣто нѣма — единъ почтенъ лозаръ, прѣимущественно членъ на съюза.

6) Да се внесе поправка въ вакона въ смисълъ: прѣди гроздобера съ съдѣйствието на акцизната власть и прѣдставителъ на мѣстното лозарско Д-во, общинскитѣ власти да приготвятъ списъци на всички лозари, винари, кръчмари и фабриканти, отъ които да се вижда; а) количеството декари лозя, които притежава всѣки лозаръ (възрастьта на лозята, видѣтъ имъ — американски, нашенски и директни); б) дѣйствително набраното отъ лозаря грозде, въ килограми или кораби; в) купеното отъ лозаря, търговеца или фабриката грозде и отъ кого е купено; г) продаденото отъ лозаря грозде и кому го е продалъ (лозаръ или фабрикантъ, село или градъ и околия) и д) общото количество грозде, въ килограми или кораби, съ което лозаря, винаря и фабриканта разполага за производство на вино слѣдъ станалитѣ покупки продажби на гроздето. Тия списъци ще се попѣлватъ възъ основа на декларацииитѣ, подадени отъ лозаритѣ, кръчмаритѣ и фабрикантитѣ и провѣрени отъ властѣта; декларацииитѣ се подаватъ въ тридневенъ срокъ, слѣдъ гроздобера, въ общинското управление; отъ тѣхъ ще може да се знае какво количество грозде е купило дадено лице и да се изчисли приблизително полученото количество вино, като се смѣта около 60% вино и 40% джибри.

7) Да се внесе поправка въ закона въ смисълъ: измѣрването на вината и пращината става слѣдъ прѣкипяването на виното и не по късно 30 дни отъ гроздобера, като измѣрването се почне съ кръчмаритѣ. Измѣрването да става отъ

комисия въ съставъ: общинския кметъ или неговъ прѣдставителъ, прѣдставителъ на акцизната власть, прѣдставителъ на мѣстното лозарско Д-во или, ако нѣма такова, отъ единъ почтенъ лозаръ, мѣстния учителъ и мѣстния свещеникъ.

8) Прѣнасянето на вината да става съ прѣносителни свидѣтелства издавани отъ акцизнитѣ власти. За улеснение на голѣмитѣ лозари и фабриканти да имъ се даватъ завѣрени кочани, отъ които сами да издаватъ прѣносителни свидѣтелства подъ страхъ на отговорность, че ще бждатъ глобявани и лишени отъ търговия, ако злоупотрѣбятъ съ тия прѣносителни свидѣтелства.

9) Да се прѣдвиди въ закона, че никой нѣма право да сварява и изхвърля джибритѣ си, до като не се провѣрятъ отъ акцизнитѣ власти съ участие на прѣдставителъ на мѣстното лозарско Дружество, или, гдѣто нѣма такова, отъ почтенъ лозаръ.

10) Да се прѣдвиди строгъ контролъ на търговията съ захаръ и медъ по отношение на лозаритѣ.

11) Да се прѣдвиди контролъ на винарскитѣ кжщи особено по врѣмето на гроздобера.

12) Да се дадатъ права на всички държавни химически лаборатории, въ страната, да констатираватъ фалшификациитѣ на вината и ракиитѣ и да могатъ за цѣлѣта да съставятъ нужнитѣ актове; сжщитѣ права да се дадатъ и на всички химици на държавна служба.

13) Да се дадатъ широки права на лозарскитѣ Дружества за контролиране и откриване на петиотизацията, като на откривателитѣ се дава 50% отъ глобитѣ, били тѣ отъ държавни чиновници или частни лица.

14) Да се измѣни закона въ смисълъ: на производителя лозаръ се освобождава отъ акцизъ, за всѣки членъ въ сѣмейството му, безразлично отъ възрастта му, по 50 литри вино и 10 литри ракия годишно, защото онова, което се пада за малкитѣ дѣца, се изразходва при раждането имъ, кръщаването имъ и пр.

За неизлишно считаме да Ви съобщимъ, Господине Министре, че, за да Ви дадемъ настоящето си изложение, сме се ржководили отъ мнѣнието на лозарскитѣ Дружества въ: 1) Лѣсковецъ 2) Горна-Орѣховица 3) Перущица, 4) Сухиндолъ, 5) Станимака, 6) Ловечъ, 7) Ески-Джумая, 8) Стара-Загора, 9) Анхиало, 10) Стражица, 11) Бургазъ, 12) Севлиево, 13) Гор.-Студена, 14) Караисенъ, 15) Бѣлоградчикъ и др. и на отдѣлни голѣми и малки лозари.

Увѣрени, че ще вземете подъ внимание изложението ни молимъ Ви, Господине Министре, да приемете увѣрението въ отличното ни къмъ Васъ почитание:

п. Прѣдседателъ за Секретаръ.

(п.) Хр. Тишковъ. (п.) И. И. Хранковъ.

СЪЮЗЪ
на
БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРО-ВИНАРИ
гр. София, 4. IX. 1920 г.
№ 183.

До Почитаемото
Министерство на Финанситѣ
(Отдѣление за Акцизитѣ)

Тукъ.

Господине Министре,

Споредъ съобщенията на сношнитѣ вѣстници, Дирекцията за С. Г. О. П. разрѣшила да се даде захаръ на лозаритѣ-производители за подсилване ужъ на гроздето и мѣстѣта, а въ сжщностъ мнозина ще я използватъ за приготвянето на петиотизирани вина. Понеже такава практика е противна на закона, съ който се забранява приготвянето на петиотитѣ — практика съставляюща голѣма и смъртоносна фалшификация за лозарство — винарството ни, слѣдователно и за Държавата ни; понеже изглежда че горѣказаната Дирекция не е знаела нареждането на закона, или е станало недоразумѣние, — прѣдъ видъ на всичко туй молимъ Почитаемото Министерство да нареди отмѣняване въпросното разрѣшение, като остане въ сила само относително пчеларитѣ.

Съ почитъ

за Секретаръ: п. Прѣдседателъ:
(п.) И. И. Хранковъ. (п.) Хр. Тишковъ.

*

СЪЮЗЪ
на
БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРО-ВИНАРИ
гр. София, 4. IX. 1920 г.
№ 184.

До Почитаемото
Министерство на Финанситѣ
(Отдѣление за Акцизитѣ)

Тукъ.

Господине Министре,

Съюзътъ ни има свѣдѣния, че нѣкои търговци на вина въ нѣкои лозарски центрове, като: Сухиндолъ, Станимака, Видинъ, Бургазъ, Ст. Загора, Плѣвень, Гор. Орѣховица, Перушица, Ловечъ и др., били закупили и складирали голѣми количества захаръ, която сигуръ тъкматъ да употребятъ, по прѣдстоящия гроздоберъ, за приготвяне на петиоти, каквито закона забранява.

За да не бждатъ подмамени покрай тия търговци спекулати и нѣкои лозари молиме, Господине Министре, да разпоредите до акцизнитѣ власти, въ указанитѣ по горѣ лозарски центрове, да опишатъ захарта, която би се намѣрила

въ търговцитѣ винари и да ги прѣдупрѣдятъ за лошитѣ послѣдствия отъ неспазване закона. Сжщо не е злѣ да бжде наредено да се разгласи и чрѣзъ мѣстнитѣ глашатаи.

Съ почить

за Секретаръ: п. Прѣдседатель:
(п.) И. И. Хранковъ. (п.) Хр. Тишковъ.

*

Особено мнѣние.

1) Отъ калкулацията, която правихме съ почтения г. Ив. Буровъ, върху производството 300,000 литри спиртъ годишно и при оцѣнка за фабриката отъ 3,000,000 лева намирамъ, че првизводствената цѣна на спирта не струва на фабриканта повече отъ 11 лв. и, като се даде 20% печалба, който процентъ напълно отговаря на подобни индустрии, ще се получи сумата 13.20 лв., а съ богато окржгление за непрѣдвидени данѣци ще имаме 13.50 лв., която считамъ, че е напълно задоволителна за фабриката.

2) Поради нуждата отъ срѣдства за Държавата отъ една страна и отъ друга — съображенията на правителството да насърчи и засили спиртното производство, бидейки то въ тѣсна връзка съ нашето земеделско производство, особено за реколтата на царевичата отъ 1919 г., поддържамъ, че това производство трѣбва да се засили съ огледъ интереситѣ на фиска и тия на българското лозарство,

Отъ смѣткитѣ на Финансовото Министерство се вижда, че въ депозититѣ на фабрикитѣ на 1 юли 1920 г. е имало

едно првизводство спиртъ отъ	1,809,953	литри,
а е продадено до 1 юли н. г.	317,482	„
	1,492,471	„

Значи на 1 юли 1920 г. Държавата разполага съ 1,492,471 литри спиртъ срѣщу което е платено въ авансъ на спирто-фабрикантитѣ 70% отъ стойността.

Като се има прѣдъ видъ, че спиртнитѣ фабрики ще произведатъ отъ 1 септ. 1920 г. до 1 септ. 1921 г. минимумъ едно количество 7,000,000 литри спиртъ, остава Държавата да си направи смѣтка какво количество може да се пласира въ вжтрѣшния пазаръ, като има и отъ друга страна прѣдъ видъ, че прѣзъ това врѣме ще имаме около 7,000,000 литри гроздова и сливова ракия и, слѣдователно, какво количество да откупи при благоприятнитѣ условия, които се създаватъ за спирто-фабрикантитѣ съ послѣдната оцѣнка. Моето

миѣние е, че държавата, за сега, не бива да откупува отъ кампанията 1920/1921 г. повече отъ 1,500,000 литри, което количество считамаъ, че е достатъчно за задоволяване нуждитъ на вътрѣшния ни пазаръ.

Ако Държавата рѣши да се ангажира съ по-голямъ количество, тя ще срѣщне трудности въ неговата продажба и, ако не прѣтърпи загуби, сигуръ ще бѣде принудена да намали цѣната му, а това значи самата Държава да се яви, като нелояленъ конкурентъ на плодовитѣ ракии и вина, което пъкъ ще има за послѣдствие разорението на българското лозарство и овощарство, които тъкмо въ тоя моментъ иматъ нужда отъ подкрѣпа.

За да не попадне Държавата въ такава грѣшка, моето миѣние е: да се откупи отъ спирто-фабрикантитѣ, включително спирта съ който разполага сега, най-много до 1,500,000 литри, което значи, че за врѣмето отъ 1 септември 1920 г. до 1 септ. 1921 г. Държавата ще разполага съ едно количество отъ 3,000,000 литри, отъ които 2,500,000 литри ще се употребяватъ за спиртни напитки, отъ които ще се получатъ около 7,500,000 литри ракия, а 500,000 литри оставатъ да се употребяватъ за оцетнитѣ фабрики, за денатуриране и за медицински цѣли, отъ която продажба Държавата ще получи прѣдвиденото перо въ бюджета отъ 115,000,000 лева, плусъ акциза, който ще се получи отъ плодовитѣ ракии и вина.

Касателно останалото производство, което спиртнитѣ фабрики иматъ да произведатъ до 1 септември 1921 г., на миѣние съмъ, въ интереса на индустрията и земледѣлското ни производство, да се остави това производство свободно за износъ въ странство отъ самитѣ фабриканти, като Държавата получи отъ сжщитѣ безплатно и въ натура 30% отъ изнесеното количество. (Окончателно откупната цѣна на спирта отъ фабрикитѣ е установена на 14 л. литѣра, а Държавата ще получи 25% отъ туй количество, което самитѣ фабрики биха изнесли въ чужбина). При такова положение на Държавата остава правото да изнася и това количество въ странство по цѣнитѣ, по които фабриканта е продалъ, или да го задържи за мѣстни нужди. Съображенията ми да прѣпорѣчамъ тая мѣрка сж, че поради забраната на спиртни напитки въ Америка, българския спиртъ не ще може за сега да се пласира на добра цѣна въ външния пазаръ, и друго че на Държавата липсва организация и сждове за износъ.

София, 4. септември 1920 г.

Членъ отъ комисията: Хр. Тишковъ.

Свѣдѣния за лозята и други.

Пероноспората компрометира добрата реколта на гроздето тази година, даже и на прѣсканитѣ лозя, защото едни прѣскаха рано, еднажѣ, и за второто прѣскане нѣмаха синѣ камѣкъ, а други прѣскаха късно, макаръ и два пѣти, пакѣ не можаха да спасятъ гроздето. Отъ 3,000 декари лозя, на плодѣ, едва ли ще се набере до 200,000 кгр. грозде; загубата се изчислява на около 2,000,000 кгр. грозде.

Присадени лози имаме повече отъ 100,000, които, съ малки изключения, сѣ отлични, а тѣй сѣщо и маточницитѣ. Вино има непродадено до 30,000 литри; цѣната му бѣ спаднала на 8 лв., а сега е 12 лв. литѣра; ракията 1—1.10 л. градуса; синия камѣкъ 40—50 лв. килограма и трудно се намира за прѣскане на укоренилищата.

с. Брѣстовица (Пловдивско).

Ив. Китовъ.

августъ 1920

*

При всичката скѣпотия на синия камѣкъ и тюркюрта, лозята въ гр. Анхиало сѣ напълно запазени отъ разнитѣ болести. Ползвано отъ морскитѣ хладнини, гроздето си зрѣе нормално. Купувачи на грозде отъ сега прѣдлагатъ 6 лева на килограма. Маточницитѣ сѣ напълно запазени и озрѣването на материяла гарантирано. Новопосаденитѣ лозя отиватъ много добрѣ, но посаденитѣ съ стратифицирани прѣчки направо, слѣдъ като имѣ очистиха роснитѣ корени, се много разрѣдиха; вѣрвамъ тѣзи схванати прѣчки ще повѣрнатъ анхиския лозаръ къмъ старата практика — да посажда лозя отъ вкоренена и добрѣ споена прѣчка. Надницитѣ си оставатъ 60 лева. Виното и ракията се изпродадоха. Изглежда тая година гроздето да озрѣе съ 10 дни по-рано.

гр. Анхиало, 31. VIII 1920 г.

Съобщава: Хр. п. Цвѣтковъ.

*

Откакъ пероноспорната вълна унищожи рѣсата на лозята въ низинитѣ, това бѣ сушата, която, съ едномѣсечната си продължителностъ, намали още тазигодишния гроздовъ урожай. Лозята въ сухитѣ и плиткѣ почви иматъ дребно и засъхнало грозде, а тия въ влажнитѣ и глинестожелѣзни, каквито сѣ по мѣстноститѣ „Каракоолу“, ще дадатъ хубаво-изпечено такова.

Гроздобера ще се ускори тази година съ недѣля-две по-рано отъ обикновенному. Даже и къснозрѣющиятъ тукъ прочутъ сортъ „Маврудъ“ е почти зазрѣлъ. Желаетъ се само

едно по-тихо и съ умѣрена и редовна влага врѣме. Грозде за ядене се продава 10—12 лв. клг., а виното държи сжщата цѣна — 13 лв. лит.

гр. Станимака, 1. IX. 1920 г.

Ив. Т-въ.

※

Прѣзъ изтеклия мѣсець августъ на два пжти валѣ на-поителенъ дъждъ, та прохладата и достатъчната влага подѣйствуваха благотворно на гроздето: плодътъ бързо наед-рява и запазенитѣ лозя ще дадатъ много добра реколта по качество и количество.

Узрѣването на гроздето е съ десетъ дни по рано отъ м. г. та и брането му ще стане по рано. За цѣнитѣ на гроздето ще съобща при почване на беридбата му.

с. Махалата (Плѣвенско), 3. IX. 1920 г.

Съобщава: Б. К. Орѣшаровъ.

※

Гроздето отива много добрѣ и почти е на озрѣване. Гроз-добера ще почне кжде 20 того, т. е. 10 дена по рано отъ ми-налата година, защото и гроздето почна по-рано да зрѣе. Купувачи се явяватъ още сега доста много, но цѣнитѣ още не сж опрѣдѣлени.

Лозаритѣ се държатъ на цѣна повече отъ 10 л. за ки-лограмъ грозде и заявяватъ на купувачитѣ, че отъ 10 л. к. грозде по евтино нѣма да дадатъ; тѣ капариратъ гроздата, като за цѣната оставатъ уговорка — колкото трѣгне при гроз-добера. Отъ това се разбира, че тѣ почти сж съгласни съ тѣзи цѣни. Сега се продава грозде за ядене по 10 лева килограма.

с. Блъсничево (Луковитско), 4. IX. 1920 г.

Кореспондентъ: П. Миховски.

Въпроси и отговори.

Въпросъ № 6. — Въ с. Фердинандово (пловдивско) има 4 укоренилища, въ които има поставени около 700,000 лозички. Общинския съвѣтъ държа постановление и облага съ по 20 ст. всѣка 1-во класна присадена лозичка. Облагането не е ли противно на чл. 58 отъ закона за лозарството и ово-щарството? Тоже гласувано е сума за общински прѣброячи на лозичкитѣ при ваденето имъ отъ укоренилищата; нѣкои отъ пепенериститѣ се канятъ да не ги допускатъ въ укорени-лищата — законно ли е това? Моля отговорете ни чрѣзъ списанието.

с. Брѣстовица (пловдивско), 12. VIII. 1920 г.

И. К.

Отговоръ на въпросъ № 6. — Дѣйствието на общината е противозаконно — противно на цитирения чл. 58 отъ закона за лозарството и овощарството; отъ туй пкъ слѣдва, че и назначаването на общински прѣброячи, при ваденето на лозичкитѣ, е тоже противозаконно. До като въпросния законъ съществува, никоя друга власть нѣма право да го нарушава.

И. И. Х.

Книжнина.

Получиха се въ редакцията слѣднитѣ книги и списания:

1) Кн. 6 и 7 отъ „Земледѣлска Практика“ подъ редакторството на г. г. Г. С. Хлѣбаровъ и М. Стоевъ, книгоиздателство „Агрария“ — София. Както прѣдидущитѣ книжки тѣй и сегашнитѣ съдържатъ разнообразенъ и интересенъ материалъ и заслужаватъ прочитане отъ всѣки земледѣлски стопанинъ.

2) Кн. 8 отъ сп. „Земледѣлие“ подъ редакторството на г. Ив. Николовъ, София. Сп. „Земледѣлие“ е едно отъ най-старитѣ ни земледѣлски списания, прѣминало е много перепетии, съдържа разнообразенъ материалъ отъ общъ и специаленъ земледѣлско-стопански характеръ и заслужава прочитане отъ всички.

ХРОНИКА

Редакцията изказва особена благодарностъ на долнитѣ господа и дружества, гдѣто сж пожелали да запишатъ абонати, да събиратъ и изпратятъ сумитѣ, съ които сж спомогнали за общото дѣло: 1) Петю Гечевъ — гр. Севлиево; 2) Лозарското д-во — гр. Чирпанъ; 3) Атанасъ Гивевъ — Сухиндолъ; 4) Балю К. Орѣшаровъ — с. Махалата (Плѣвенско); 5) Колю Стефановъ — гр. Стара-Загора; 6) Асѣнъ Христовъ — гр. Плѣвень; 7) Кр. Тополски — гр. Плѣвень; 9) Иоло Ценовъ — с. Попица (Бѣлослатинско); 9) Георги Вутовъ — с. Липни-

ца (Орханійско); 10) Михаль Савовъ — гр. Ловечъ.

Понеже редакцията получава писма съ запитвания по въпроси отъ лозарско-винарски характеръ отъ лица, които не подчаватъ „Лозарски Прѣгледъ“, а също и отъ такива, които го подчаватъ, но не сж си платили абонамента, — съобщава се на еднитѣ и другитѣ, че отговоръ не ще имъ се дава; съ отговоръ се ползватъ само платилитѣ абонати.

Редакцията проси извинение отъ кооперативното лозарско-винарско

дружество „Гроздь“ въ гр. Ямболъ и отъ другитѣ читатели за допуснатата печатна грѣшка, въпрѣки III-та коректура, за Управителния и Контролния съвѣти на сжщото. Въмѣсто напечатаното въ IV кн., да се чете: за управителенъ съвѣтъ сж избрани: г. г. Г. Ив. Арабаджиевъ, М. Ст. Карапановъ, Др. Г. Коруджиевъ, Пан. А. Ковачевъ и Никола Ламбовъ, а за контроленъ — г. г. Иванъ Н. Поповъ, Георги Клечковъ и Колю Германовъ.

Обявление № 17984. — „Софийскиятъ окр. сждъ извѣстява, съгласно опрѣдѣлението си отъ 26. VI. т. г., № 4189, че се регистрира въ дружествения търговски регистъръ, подъ № 197/1920 г., фирмата: „Съюзъ на българскитѣ лозаро-винари“ въ София, съ неограниченъ капиталъ и неограничено число членове. Съюзътъ се основава за 50 години, седалище гр. София“. Туй обявление е публикувано въ „Държавенъ вѣстникъ“, бр. 98, стр. 10 отъ 3. VIII. т. г.

Редакцията има положителни свѣдѣния какво нѣкои „лозари“, изъ провинцията, шушукали и инсинуирали, че ужъ нѣкои отъ Съюза били почнали, или щѣли да почнатъ да го използватъ — Съюза, за търговски и спекулативни работи. Като отхвърляме съ възмущение подобни махленски и бабешки брѣвения, канимъ **най-настойтелно онѣзи, които брѣшолевятъ, да излѣзатъ и съ факти да докажатъ бърборенията си; не сторятъ ли туй, ще смѣтаме че тѣ сж безхарактерни и че тѣ искатъ да използватъ поговорката за крадеца, който, бѣгайки, викалъ: „дръжте го, той е“.**

По всичко изглежда, че и тази година ще има петнодаждии. По този случай позволяваме си да обърнемъ вниманието на истинскитѣ лозари и

винари да внимаватъ и сами да откриватъ и да посочватъ за прѣслѣждане тѣзи най-грозни фалшификатори. Защото отъ 15 години говоримъ и пишемъ и сега казваме: който прави или спомага да се прави петно, копае гробъ за българското лозарство и винарство; въ туй сме положително убедени и, ако сме живи, ще видимъ. Другитѣ фалшификации сж нищо прѣдъ петиото.

Поканваме, за трети пжтъ, г. г. запасния полковникъ Морфовъ — гр. Вратца, и Никола Т. Гюровъ — с. Кара-бунаръ (Т.-Пазарджишко), да платятъ по 12 л. за „Лозарски Прѣгледъ“ отъ 1919 г., което течение, по тѣхно желание, имъ изпратихме прѣди повече отъ 2 мѣсеци.

Редакцията се научава, че въ Сливенъ и сливенско тази година има доброкачествени облагородени американски лозички. Може би и другада има такива. Понеже въ редакцията има запитвания и за облагородени и за рѣзници, ние мислимъ че притежателитѣ имъ ще сторятъ добръ и за тѣхъ си и за онѣзи, които търсятъ, ако чрѣзъ „Лозарски Прѣгледъ“ обяватъ подробно каквото иматъ. Мислимъ че съ тѣзи си думи изпълваме единъ дългъ и къмъ еднитѣ и къмъ другитѣ, а сжщо и къмъ общото дѣло, защото лозаритѣ и винаритѣ трѣбва да рекламиратъ чрѣзъ единственото лозарско-винарско списание.

Умоляватъ се неплатилитѣ до сега държавни и окръжни разсадници и г. г. държавнитѣ агрономи да издѣлжатъ абонамента си, както направиха мнозина тѣхни колеги.

На кооперативнитѣ лозарско-винарски дружества, които биха имали нужда отъ разни формени счетоводни книжа, за каквито нѣкои ни запитваха, съобщаваме че такива се нами-

ратъ въ канцеларията на „Общия съюзъ на земеделѣлскитѣ кооперации“ — София, ул. „Раковска“, 85.

Умоляватъ се г. г. директоритѣ и учителитѣ на държавнитѣ срдни и нисши земеделѣлски училища да запишатъ желающитѣ си възпитаници за „Лозарски Прѣгледъ“, като вѣрваме че тѣ ще извлекатъ полза отъ единственото, въ страната ни, лозарско-винарско списание. Съ записването молимъ ги да събиратъ и сумитѣ и ни ги изпратятъ, защото печатане и всичко се върши въ брой.

На пролѣтешния лозарски съборъ, както ще си спомнятъ присѣтствуващитѣ лозари, приехъ поканата имъ за редакторъ на „Лозарски Прѣгледъ“ при условие, че лозаритѣ ще дадатъ подкрѣпата и съдѣйствието си, което тѣ обѣщаха. Понеже до сега 5 книжки излѣзоха съ голѣма мъжа и неудобства тѣй като до днесъ, 10. IX., платиха абонамента си едва 1230 души; понеже никому отъ сътрудницитѣ нищо не е платено; понеже за заплащането на V-та книжка сж потрѣбни 6000 лв., а на ржка имаме 2000 — прѣдъ видъ на всичко туй считамъ за дългъ да заявя какво, ако въ скоро врѣме не постѣпятъ суми за редовното издѣлжаване на книжкитѣ и на сътрудницитѣ, при горнитѣ условия не ще ми е възможно да продължа поетата работа. За съжаление е че спѣнkitѣ и страхътъ за горното положение, които прѣдвидѣхъ и изтъкнахъ въ послѣдния съборъ, се оправдаха.

И. И. Хранковъ.

Нѣкои абонати се оплакаха за не получени книжки. Считаме за дългъ

да съобщимъ на **всичкитѣ платили абонати**, че книжкитѣ имъ се изпращатъ редовно и своєврѣменно, слѣдователно ако на нѣкои се изгубватъ такива, виновна е пощата, поради което на 19. VII. т. г. бѣхме отправили молба до Главната Дирекция на пощитѣ да внуши на подвѣдомственитѣ си учрѣждения да вржватъ всѣкому книжкитѣ. Като съобщаваме горното, считаме за неизлишно да подчертаемъ, че срднията на нѣкои, къмъ насъ, е неоснователна.

Поканватъ се лозарскитѣ дружества и отдѣлнитѣ лозари да обрнатъ сериозно внимание на отдѣла „съюзни“ въ тази книжка и на изложенията отъ Съюза до Министерството на Финанситѣ относно петиотитѣ, захарта и др. и направятъ всичко възможно отъ тѣхна страна за постигане на гонимата цѣль — унищожаване грозната фалшификация съ правяне на петиоти, а съ туй запазване и стабилизирание лозарството и истинското винарство. Не възприематъ ли **всичкитѣ** лозари тази здрава и спасителна идея и не помагатъ ли за осжествяването ѝ, не ще иматъ право да се оплакватъ, когато се появятъ кризи, като пролѣтешната. Тоже дружествата и всичкитѣ лозари се поканватъ да прочетатъ най-внимателно окржжното № 18466 отъ 3, того на Финансовото Министерство и да укажатъ нужното съдѣйствие на акцизната власть; туй окржжно не можахме да помѣстимъ въ сегашната книжка, понеже го получихме късно; сжшото, обаче, изпращаме до лозарскитѣ дружества.

Книжка V излѣзе въ 2½ печатни коли.