

ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕЦЪ

МЪСЕЧНО
СПИСАНИЕ

ОРГАНЪ

НА

СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

Редакторъ: И. И. Хранковъ.



СЪДЪРЖАНИЕ.

1. Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ. — Виното е храна	157
2. И. И. Хранковъ. — Кооперативни винарски изби.	161
3. Хр. Цачевъ. — Лозарски дружества или кооперации.	168
4. И. И. Хранковъ. — Прѣсичане на вината	172
5. Р. Бѣлчевъ. — Върху застраховката отъ градушка	175
6. Н. Недѣлчевъ. — Добиване на облагороденъ материялъ за посаж- дане лозя,	177
7. И. И. Хранковъ. — Прѣтакане на вината	180
8. И. И. Хранковъ. — Вързване на лозовитѣ лѣторасты въ свръска съ плодородието.	183
9. И. И. Х. — Нѣкои нови подложки за най-лошитѣ почви	185
10. Съюзни и дружествени	186
11. Списъкъ на спомоществувателитѣ на „Лозарски Прѣгледъ“ прѣзъ 1921 г.	188
12. Свѣдѣния за лозята и други	189
13. Въпроси и отговори.	191
14. Книжнина	194
15. Хроника	194

Ф О Н Д Ъ

за подпомагане „Съюза на българскитѣ лозари-винари“ и
сп. „Лозарски Прѣгледъ“.

Подобно на миналитѣ години и прѣзъ настоящата ще продължава събирането на доброволни помощи за засилване на Съюза и издържка на списанието. Редакцията се надѣва, че всѣки лозаръ и винаръ ще внесе по нѣщо за горната цѣль.

Редакцията моли г. г. сътрудницитѣ и кореспондентитѣ, и да побързатъ съ изпращането на материялъ и свѣдѣния, за да не се забавя излизането на книжкитѣ.

О Т С Т Ъ П К А

за 10—15 платени наведнажъ течення отъ „Лозарски Прѣгледъ“ и за „Ръководство по винарство“ отъ И. И. Хранковъ, Управителния съвѣтъ рѣши да прави отъ 1 юни т. г. 20%, а за повече отъ 50—30%.

ЛОЗАРСКИ ПРЪГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишенъ абонаментъ 40 лв. прѣдплатени за 20 печатни коли. Обявления и реклами се приематъ по споразумение. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, „Гурко“ 18

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

Редакторъ: И. И. Хранковъ.

БЪЛЧО ИВ. БЪЛЧЕВЪ.

Виното е храна.

[Изъ рапорта четенъ на международния конгресъ по приложна химия въ Лондонъ 1909 год. отъ L. Roos, директоръ на винарския изпитателенъ институтъ въ департамента „Nerault“ (Франция)].

Когато човѣкъ прѣглежда различнитѣ дефиниции, които сж давани отъ разни учени на понятието храна, а тѣ сж много — нито една не ни задоволява, е казалъ Roos.

Claude Bernard още въ 1857 год. пишеше, че разграничението между отровата и храната е невъзможно да се направи. Това ще рече, че всѣко вещество, което се консумира, каквото и да било то, може да бжде хранително или отровно споредъ случаитѣ, споредъ погълнатото количество, може би даже и споредъ лицето, което го консумира. Необходимо е прочие въ дефиницията на понятието храна да се спомене и употребената доза. L. Roos въ сътрудничество съ D-r Hédou даватъ друга една формула, която не е съвършенна. безспорно, но споредъ тѣхъ е съ по-широкъ смисълъ, отъ извѣстнитѣ до сега.

Споредъ тѣхъ, храна е :

Всѣко вещество способно да съдѣйствува за съграждането или за поддържането на живи тъкани, или да произвежда енергия чрезъ измѣненіята, които прѣтърпява въ

организма, който го е погълналъ въ доза достатъчно ограничена, за да не послѣдва нѣкакво органическо растройство.

Вънъ отъ веществата, които влизатъ точно въ рамките на тази дефиниция, има едно голѣмо число други материи, които се търсятъ отъ организма не като храна за съграждане на тъкани, или за образуване на топлина, но само по причина на приятнитѣ чувствувания, които доставятъ било чрѣзъ вкуса, било чрѣзъ аромата си, било още чрѣзъ фармако-динамическото си дѣйствие върху централната нервна система.

Това сж разнитѣ подправки на ястия.

Търсенето на тѣзи възбудителни вещества е тѣй универсално у човѣка, че тѣ отговарятъ очевидно на една реална физиологическа нужда, макаръ не тѣй наложителна, както нуждата отъ истинската храна.

Въ една материя, прочие, годна да бжде консумирана, трѣбва да се гледа не само нейната хранителна сила, но сжщо и нейнитѣ възбудителни качества, защото тѣзи послѣднитѣ далечъ не сж незначителни.

Извѣстни прѣпарати, които не прѣдставляватъ отъ себе си никаква хранителна цѣнностъ, прѣдставляватъ по-нѣкога възбудителни качества тѣй значителни, че тѣхното приемане произвежда пълна илюзия за облекчение (помощь). Такъвъ е случая напиримѣръ съ „буйонъ отъ месо“. Ето едно ястие, което, въпрѣки високата му цѣна наврѣдъ, въпрѣки че нѣма никаква хранителна сила — има универсално употребление.

Има много хранителни материи, въ които се намиратъ хармонично събрани въ една висока степенъ и двѣтъ тия качества — хранителна цѣнностъ и възбудителността на подправкитѣ на ястия. Такива сж различнитѣ ферментирани течности, а между тѣхъ на сѣвъсмъ първо мѣсто — виното.

Извѣстно е, че единствената храна, която търси жаждата, е водата. Но водата, консумирана чиста, успокоява чувството на жажда само слѣдъ като се мине извѣстно врѣме отъ консумирането ѝ. Ако, напротивъ, питието упражни дѣйствие върху присѣдиненитѣ къмъ хранителния апаратъ чувства — вкуса и обонянието — чувството на жажда е успокоено веднага слѣдъ консумацията.

Ето защо у всичкитѣ народи, даже у тѣзи съ свѣсѣмъ първобитна цивилизация, други течности, освѣнъ чистата вода, се прѣдпочитатъ като питье.

Едно слабо количество спиртъ и киселина придаватъ въ най-висша степенъ на течността качеството да произвежда приятнитѣ чувствувания на вкуса, които инстинктивно той търси въ пиетето.

И, дѣйствително, по всички краища на земното кълбо, човѣкътъ е намѣрилъ срѣдства да се снабди съ ферментирани напитки, като е прѣвръщаль въ такива хранителнитѣ материи, каквито е ималъ на разположение: сокъ отъ плодове: житни зърна като ги е подлагалъ по-напрѣдъ да кълнатъ (поникватъ); млѣко отъ разни животни и пр. и пр. *Отъ всичкитѣ тѣзи напитки — виното, произведено отъ ферментацията на гроздовия сокъ, е безспорно най-свършенното както отъ гледна точка на неговата хранителна сила, така и по приятностъ на вкуса.*

Има едно голѣмо число типове вина. Нѣкои отъ тѣхъ, поради високитѣ цѣни, могатъ да се считатъ за луксозно питье — такива сж разнитѣ вина ликьори, шумящитѣ вина и въобще прѣфиненитѣ бутилкови вина. Но обикновеннитѣ чисти вина, чрѣзъ достъпнитѣ цѣни, свѣсѣмъ не прѣувеличени за тѣхната хранителна цѣнностъ, каквото и да се говори за тѣхъ, могатъ да се смѣтатъ като хранителни продукти съ универсално употребление.

Между тѣзи вина, тѣй да се каже съ всеобща широка консумация, могатъ да се посочатъ три главни типа:

Бѣлитѣ вина, червенитѣ вина и трети по срѣдата, наречени розови вина.

Бѣлитѣ вина произлизатъ отъ ферментацията подъ влиянието на спиртнитѣ ферменти — на чистъ гроздовъ сокъ, т. е. отдѣленъ отъ твърдитѣ части на плода. Използуваното грозде може да бжде бѣло, розово или черно — полученото вино ще бжде винаги бѣло, освѣнъ при рѣдки случаи, когато гроздето е отъ силно боялиитѣ сортове (наречени *teinturiers*) грозда, у които и чистия гроздовъ сокъ е пакъ боядисанъ.

Червенитѣ вина произтичатъ отъ тождествена ферментация, но която се развива въ присѣтствието на твърдитѣ части на плода. Тѣзи послѣднитѣ придаватъ на течността,

чрѣзъ бавно разтваряне прѣзъ врѣме на ферментацията, цвѣта и разни твърди материи.

Розовитѣ вина произлизатъ пакъ отъ тождествена ферментация, но която се придружава въ началото въ присѣжтствието на твърдитѣ материи на плода, на когото се отдѣля сока прѣзъ врѣме на самата ферментация, по-рано или по-късно, споредъ силата на цвѣта, който се желае.

Въ продължение на въкове и въкове на виното се е гледало като на прѣвъзходно питие и даже, заедно съ хлѣба, като най-цѣнно нѣщо на разположение на човѣка. И наистина не е ли виното, което виждаме да играе роля въ религиознитѣ обряди; не е ли то пиетието възпѣвано отъ поетитѣ още отъ най-старитѣ врѣмена у всичкитѣ народи; не е ли то, което е станало прѣдпочетеното питие на всички нации; не е ли то най-послѣ, което добива широко разпространение въ цѣлия свѣтъ?

Въ всички страни, гдѣто може да вирѣе и узрѣва, макаръ и недостатъчно плода си, лозата редовно се култивира. Ясно е прочие грамадното значение, което човѣчеството придава на производството на виното. Фактъ неуспоримъ си е, както ще видимъ по-долѣ, консумацията на виното въ свѣта расте постоянно.

Въ Франция виното е дѣйствително национално питие. За послѣдното десетолѣтие консумацията на глава за година, като се взематъ само миналитѣ прѣзъ акцизнитѣ власти количества, надминава 110 литри. Но като се вземе прѣдвидъ консумиранитѣ количества освободени отъ акцизъ, които възлизатъ на около десетина милиона хектолитри, то срѣдната цифра за цѣла Франция, на консумирано вино на глава и за година, се изкачва на около 140 литри. Тази цифра наистина е доста значителна, ако я сравнимъ съ консумиранитѣ количества въ другитѣ държави. Въ Англия напр. се консумира по-малко отъ 2 $\frac{1}{2}$ литри. Тази разлика е още по-малка, като се вземе подъ внимание, че въ Сѣверна Франция съ гъсто население, въ Нормандия и въ Бретания, виното не е главното питие.

Виното, било то бѣло, червено или розово, съдържа една група екстрактивни вещества образувани отъ желатинени материи, гума, цвѣтно вещество, разни бѣлтѣчни вещества, органически киселини, глицеринъ, захаръ и минерални соли.

Споредъ естеството и произхода на виното, общия съставъ на тѣзи екстрактивни материи е въ много различни проценти, но въ всѣки случай се движи между 1.5 % до 3 %.

Минералнитѣ материи съдържатъ калиевъ и магнезиевъ карбонати и фосфати, съ слѣда отъ калциевъ окись, желѣзо и понѣкога и манганъ. По своя химически съставъ, екстрактивното вещество на виното, прочие, трѣбва да се счита като хранително.

Въ изпаряемата частъ се намиратъ размѣсени съ вода: а) етиловъ алкохолъ (виненъ спиртъ) въ много различни пропорции, споредъ произхода на виното — отъ 5 % до 16 % б) слѣди отъ висши алкохоли; в) слѣди отъ изпаряеми киселини и г) слѣди отъ етеръ. Въ всичкитѣ видове вина, съставнитѣ части сж винаги сжщитѣ, но пропорцията на разнитѣ съставни елементи само не е постоянна. Бѣли, червени или розови, съ приблизителни отклонения въ цифритѣ, иматъ сжщия съставъ и слѣдователно сжщитѣ физиологически дѣйствия.

Нѣма човѣкъ въ Франция и странство, който да не познава укрѣпителното дѣйствие и хранителността на чиститѣ вина; и ако това ферментирало питие е имало високата честъ да бжде изменувано „млѣкото на старитѣ“, то е очевидно, защото въковнитѣ наблюдения сж признали благотворното му дѣйствие върху организма.

(Слѣдва).

И. И. ХРАНКОВЪ.

Кооперативни винарски изби.*)

Господа,

Прѣди всичко подъ името кооперативни винарски изби се разбиратъ онѣзи, въ които, при общъ инвентаръ, при общи срѣдства, при специално и рационално ржководене на работитѣ и пр. и пр., се прѣработватъ гроздата на лозари отъ даденъ районъ — за прѣдпочитане е по-малкъ, въ вино, гроздовитѣ працини се дистилятъ за ракия и т. н.

*) Рефератъ четенъ на първия редовенъ лозарски конгресъ на 1. февруари т. г.

Първата кооперативна винарска изба въ Европа, изглежда, да е била организирана въ Германия при все че това обстоятелство бие странно, като се има прѣдъ видъ специалниятъ винарски характеръ на извѣстнитѣ въ цѣлия свѣтъ лозарско-винарски страни — Франция и Италия. Даже, споредъ Kehrig, първата такава изба датира отъ 1870 г. (Германия). Отъ тамъ идеята за кооперативнитѣ винарски изби е прѣминала въ Италия, въ която страна началото на I-та такава изба е било дадено прѣзъ 1872 год., а самата е почнала да функционира прѣзъ 1874 г. Слѣдъ тая, въ сравнително кратко врѣме, такива ползотворни изби сж се бързо популяризирани и умножили. А това е било слѣдствие отъ нуждата на Италия да униформира и стабилизира винарството си за да можела да добие чуждестраннитѣ пазари, които до тогава сж били поддържани отъ Франция. Въ сжщностъ, по него врѣме и малко по-късно, се е случило слѣдното: извѣстно е, че Франция бѣ първата и най-голѣма жертва на всесвѣтския и грозенъ опустошителъ на европейскитѣ лозя — филоксерата. Резултата бѣ такъвъ, че Франция за кратко врѣме изгуби голѣма частъ отъ старитѣ си лозя, а впоследствие производството ѝ намалѣ до толкова, че дойдѣ день, когато тя едва удовлетворяваше вжтрѣшнитѣ си нужди. Този критически и пагубенъ за Франция периодъ поиска да използва Италия — тази послѣдната поиска и се опита да заеме, както е казано погорѣ, заеманитѣ до тогава отъ Франция чужди пазари, а именно: въ Германия, Австрия, Англия, Швейцария и др. Работата, обаче, се указала не тѣй лесна, както сж си въобразявали италиянцитѣ, защото още въ началото, почти отъ всичкитѣ чужди пазари, сж изказали неудобрение на вината, понеже сж ги намирали много разнообразни (както сегашитѣ наши) и лошо приготвени — нетраяли — тоже като нашитѣ.

Прѣдвидъ на срѣщнатото положение, Италианското правителство чудесно е схванало ползата, която ще прѣнесатъ кооперативнитѣ винарски изби и сжщо тѣй чудесно е използвало благоприятния случай. И, дѣйствително, тогава то бързо и енергически се е заело съ създаването на винарски училища, правителствени винарски депозити въ Виена, Будапеща, Триестъ и пр. и пр. и особено силно подтикнало и поощрило създаването на кооперативнитѣ винарски изби. А че това е било тѣй се вижда отъ факта, дѣто прѣзъ 1882

година Италианското правителство е организирано конкурсъ между кооперативнитѣ винарски изби, на които сж били раздадени, въ награди, 15000 лв.; втори конкурсъ е билъ устроенъ прѣзъ 1887 год. съ 4000 лв. награди; трети — прѣзъ 1890 год. съ 13000 лв. награди и пр. По този начинъ и до като Франция изнемогваше отъ страшната филуксерна криза, Италия успѣ да издигне своето винарство до цвѣтуше състояние и въсплѣсване си спечели всесвѣтско значение, като винарска страна. Разбира се, че послѣ и тя понесе филуксерната криза, но не съ такиви лоши послѣдствия, както Франция.

Забѣлжително е обстоятелството, дѣто въ Франция идеята за кооперативни винарски изби се втична и реализира много по-късно — къмъ 1896—97 год. Въпрѣки това и тамъ въ скоро врѣме сж съзнали грамадната полза отъ тѣзи изби, въ което ни увѣрва факта, че по настоящемъ тамъ, както и въ Италия, се наброяватъ съ десетки. А всичко това е блѣстяще доказателство за прѣимущества и ползата отъ тѣзи винарски изби. И, дѣйствително, при равни други условия, като при едни и сѣщи сортове грозда, една и сѣща почва и подпочва, едно и сѣщо мѣстоизложение и пр. и пр. споредъ това дали врѣнието е добрѣ или злѣ извършено, въ резултатъ полученитѣ продукти — вина, биватъ твърдѣ различни. Сѣщо спазването на виното, въ добро или лошо състояние, е въ тѣсна зависимостъ отъ сѣдветѣ, въ които се държи; отъ грижитѣ, които се полагатъ при обработването му; отъ уредитѣ и пособията, съ които си служимъ, като: преси, пастѣоризатори, помпи и др. При всичко това знае се още, че за да се приготви добро или лошо вино, при еднакви други условия, зависи твърдѣ много отъ подходящата или не подходяща изба, отъ по-голѣмитѣ или по-малкитѣ познания на винарската наука и техника. Всичкитѣ токущо изброени нѣща и условия за да се приготви добро вино дребниятъ и срѣденъ стопанинъ, каквито сж болшинството и у насъ, ги нѣма. Напротивъ, кооперативната изба, като съединява всичкитѣ сили и срѣдства, ги има и може да ги има.

Както споменахме по-горѣ още прѣди 40 и повече години въ другитѣ държави сж отбѣгвали отъ разнообразнитѣ и нестабилни вина. Въ днешно врѣме търговията и консуматоритѣ сж още по възискателни въ туй отношение. Ето защо се е наложило и се налага да се добиватъ, по възможность,

еднообразни — съ извѣстни и постоянни качества вина. А за дребния и срѣденъ стопанинъ е невъзможно да дава такива вина другояче, освѣнъ чрѣзъ кооперативнитѣ изби.

Економията, произходяща отъ кооперативнитѣ изби, е не по-малко чувствителна и заслужава отбѣлѣзване. И, наистина, до като всѣки стопанинъ би трѣбвало да си има преса, ронкачка, помпа, аламбикъ и пр., а най-вече и подходяща изба, при които условия добитото вино и ракия би струвало повече, въ кооперативната изба не само че всичко би било по-лесно, но главното е че е по-евтино.

Къмъ горѣказаното важно е да се отбѣлѣжи още какво, особено въ лоши неблагоприятни години, приготвянето на добри и стабилни вина е твърдѣ деликатна и трудна работа. Ето защо фактъ е, че, особено въ такива години, болшинството български вина сж негодни. При кооперативнитѣ изби, обаче, такива вина биха били, най-много, крайна рѣдкост и извънредно изключение.

Тоже, както другадѣ така и у насъ, кредитъ на дребнитѣ лозари или бива отказванъ отъ разнитѣ кредитни учрѣждения, или мжчно имъ се дава, или, поради разни причини, е неприемливъ, а едно здружение, въ случая една кооперативна изба, винаги лесно би намирала кредитъ, а тя, отъ своя страна, своєврѣменно и съобразно нуждитѣ и състоянието на членоветѣ си, би ги улеснявала съ съотвѣтствующи аванси до като намѣри най-благоприятниятъ и износенъ мементъ за продаване на общото вино отъ избата.

Освѣнъ изброенитѣ до тукъ прѣимущества на кооперативнитѣ изби, нужно е да споменемъ какво между здружения, неизбѣжно и по силата на нѣщата, се поражда морално зближение, което може да указва добро влияние досѣжно по-доброто и рационално обработване и отгледване на лозята; за по-доброто подбиране на сортоветѣ грозда, съобразно мѣстнитѣ, климатически и пр. условия и т. н.

Слѣдъ горѣизложеното, потрѣбно е да се каже нѣщо относно организацията и администрацията на кооперативнитѣ изби. Прѣди всичко единъ общъ и неизмѣняемъ типъ на кооперативни изби не може да има за всѣкждѣ, понеже мѣстнитѣ условия влияятъ, а освѣнъ туй зависи отъ самитѣ инициатори, въ дадена мѣстность, какъ да си ориентиратъ избата. Въ всѣки случай, обаче, възможно е да се приематъ нѣколко

обща правила, произходящи отъ организацията и функционирането на сжществующитѣ чуждестрани кооперативни изби, които биха се приложили и у насъ. До сега у насъ винарска изба, поставена на кооперативни начала, има въ с. Сухиндолъ (севлиевско), която датира отъ 1909 г. и въ гр. Сливенъ отъ 1920 г.

Както поменахме по-горѣ очевидно е, че това сж дребнитѣ и срѣдно-голѣми лозари, които иматъ най-голѣмъ интересъ да се групиратъ въ кооперативна изба. За първоначалното обзавеждане на кооперативнитѣ изби, нужнитѣ суми за самитѣ здания, за нужния инвентаръ и др. се добиватъ, или посрѣдствомъ заемане отъ кредитни учрѣждения, или посрѣдствомъ дѣловъ капиталъ. Въ нѣкои случаи, при сформирание на кооперативна изба, сж използвали, първоначално, сжществующитѣ постройки и инвентаръ на нѣкои отъ кооператоритѣ и то или чрѣзъ откупване, или срѣщу наемъ. И у насъ нѣкъдѣ би се указала такава възможность.

Въ нѣкои кооперативни изби сжществува практиката, щото всѣки кооператоръ да дава 1 или 2 дена работа за приготвяне и обработването на виното и пр.

Администрацията на кооперативната изба се състои изобщо отъ:

- 1) общо събрание на кооператоритѣ — членове;
- 2) административенъ съвѣтъ съ прѣдседателъ, отъ които първия бива избранъ отъ общо събрание на здруженитѣ, а втория — или отъ сжщото събрание, или отъ самия административенъ съвѣтъ и
- 3) директоръ — специалистъ, когато прѣдседателя не може да изпълнява тази длъжность; той се избира отъ общо събрание.

Длъжноститѣ на административния съвѣтъ сж или безплатни, или слабо възнаградени; въ втория случай възнаграждението се опрѣдѣля отъ общото събрание.

Директоръ — специалиста, обаче, въ всички кооперативни изби, бива възнаграждаванъ, а въ нѣкои, освѣнъ опрѣдѣленото мѣсечно възнаграждение, дава му се извѣстенъ процентъ отъ чиститѣ печалби; този процентъ се опрѣдѣля отъ общото събрание. Тази послѣдна практика е за прѣпожчване на всѣка кооперативна изба, тъй като тя не може да бжде освѣнъ благотворна за общото дѣло. Тукъ трѣбва

да се каже, обаче, че за технически директоръ трѣбва да се избира само лице съ доказана и извѣстна способностъ по винарството, сериозно, честно и енергично, защото това е едно отъ най-важнитѣ лица, което ще дава тонъ и директива на дѣлото и отъ което ще зависи, въ голѣма степенъ, успѣха или неуспѣха на прѣдприятието.

Слѣдъ горното кратко изложение, нужно е да посочимъ, тоже на кратко, какъ и по кой начинъ ще постѣпва и ще се оцѣнява реколтата на здруженитѣ въ кооперативната изба.

Слѣдъ като всичко е приготовено, за да почне функционирането на избата, техническиятъ директоръ опрѣдѣля датата за гроздобера и, въ съгласие съ административния съвѣтъ, редътъ по който здруженитѣ трѣбва да докарватъ гроздата си въ избата. Нѣкои изби практикуватъ така, че гроздобера на здруженитѣ се извършва отъ едни и сѣщи гроздоберачи, която практика, споредъ насъ, не е лоша.

Оцѣнката на гроздата се върши, обикновено, възъ основа захарното съдържане на послѣднитѣ. Така напр. въ нѣкои изби постѣпватъ тъй: опрѣдѣлятъ, прѣди всичко, единъ срѣденъ захаренъ $\%$, който би трѣбвало да иматъ гроздата и, съобразно него, се класиратъ другитѣ грозда било отъ $\%$ на $\%$, или отъ $\frac{1}{2} \%$ подъ или надъ срѣдния. Слѣдъ туй, съобразно разнитѣ мѣстни условия и обстоятелства, опрѣдѣлятъ цѣната на гроздата, които биха имали срѣдния захаренъ $\%$ или градусъ, както мнозина у насъ обичатъ да се изразяватъ. За другитѣ грозда, които биха имали повече или по-малко захаръ отъ нормата, повишаватъ или намаляватъ съ по 50 ст. или 1 лв. за всѣки 1, или $\frac{1}{2} \%$.

Въ други изби практикуватъ пѣкъ слѣдното: опрѣдѣля се срѣдна цѣна, както въ прѣдидущия случай, за грозда съ опрѣдѣленъ срѣденъ захаренъ $\%$, а за другитѣ, по-силни или по-слаби, се плаща по 1 или 2 лв. въ повече или въ по-малко за всѣки 100 кгр. или за всѣки $\%$ или градусъ и т. н. Значи и при приемането и оцѣнката на гроздата отъ кооперативната изба, могатъ да бждатъ приложени разни начини.

Слѣдъ като избата приеме гроздата на кооператоритѣ, тя може и трѣбва да авансира веднага на нуждающитѣ се членове, съобразно съ тѣхнитѣ постѣпления. Послѣ, слѣдъ приготвянето на вината и продажбата имъ, избата може да отпуща на членоветѣ си нови съразмѣрни аванси. Най-подирѣ,

слѣдъ приключване на годишния си балансъ, избата разпрѣдѣля чистия приходъ между членовѣтъ си, директоръ-техника и административния съвѣтъ, въ които изби, както казахме по-горѣ, е прѣдвидено извѣстно добавъчно възнаграждение за споменатитѣ длѣжностни лица, а плусъ това много изби отдѣлятъ по една часть за резервенъ фондъ, който служи, изобщо, за подобрене и усъвършенствуване на прѣдприятието.

Макаръ и на кратко, слѣдъ изложеното до тукъ за кооперативнитѣ винарски изби, едва ли е нужно да казваме колко необходимо и належаще е създаването имъ и у насъ. Даже е жалко, дѣто у насъ по-рано не сж се създали тѣзи изби, злщото, нека ни е позволено да се изразимъ съвсѣмъ откровенно, до колкото сме пропжтували у насъ и до колкото сме могли да изучимъ и схванемъ въпроса, смѣемъ да твърдимъ, че у насъ нѣма що годъ поне сносно винирство, а въ послѣдствие голѣмото болшинство наши вина не сж годни за самитѣ насъ! Това е единъ печаленъ фактъ, който никой, струва ни се, не ще оспори. Като е тѣй и понеже претендираме да сме лозарска страна, нужно е да бждемъ и винари и то дѣйствително, а не само на думи, както мнозина съмъ слушалъ да се наричатъ.

Прѣдвидъ на изказанитѣ положения и съображения и много други, за които би станало много дълго, ако ги изброяваме, ние вѣрваме, че ако у насъ въ скоро врѣме не се зародятъ кооперативни изби, слѣдователно, ако не захванемъ да винарствуваме модерно и рационално, каквото и да правимъ за успѣха на новото ни лозарство, едва ли ще направимъ много нѣщо... И тукъ му е мѣстото да изкажемъ и слѣдното си твърдо вѣрване: за насъ лозарството и винарството сж тѣй зависящи едно отъ друго — тѣй тѣсно и нераздѣлно сж свързани, защото жестоко се мамятъ и самооблащаватъ мнозина, които мислятъ за успѣха на лозарството, а не и за винарството.

Господа,

До сега у насъ се е говорило за ново лозарство въ всички събори и конгреси: какъ, по какъвъ начинъ да се ускори и усъвършенствува лозарството, но за ново винарствование почти никой не е говорилъ. Това констатирамъ съ

голъмо съжаление, защото фактъ е, че лозарствование не може да има, по никой начинъ, безъ винарствование.

Ние сме имали и имаме отлични грозда, но кой е този отъ Васъ, който може да каже, че ние имаме добри вина? — Никой. Ние имаме вина, но тѣ не струватъ и за самитѣ насъ.

Най-послѣ по въпроса ще свършимъ съ слѣдното изявление: нека всички — прямо и косвено заинтересованитѣ, а особено прямо заинтересованитѣ, се погрижатъ за създаване у насъ на благотворнитѣ кооперативни винарски изби.

Като казваме туй нужно е да подчертаемъ, обаче, какво за модернизирането на винарството ни ние *не изключваме добритѣ, честнитѣ и сериозни търговски кѣжи и дружества на били и акционерни*, защото до сега има доста такива, които *сж* принесли и ще принесатъ не малко заслуги за успѣха на новото ни винарство. И ето защо нашата скромна и заключителна мисль е: кооперативни и не кооперативни винарски изби да вървятъ *честно и дружно рѣка за рѣка*, като бждатъ увѣрени, че за еднитѣ и другитѣ има и ще има достатъчно работа и прѣпитане. Фалшивото и разорително въ всѣко отношение, обаче, винарство, било не кооперативно или кооперативно, трѣбва безпощадно да бжде прѣслѣдвано и унищожавано. (Силно и удобрително ржкоплѣскане).

ХР. ЦАЧЕВЪ.

Лозарски дружества или кооперации?

Лозарскитѣ здружавания се изразяватъ въ двѣ форми — въ лозарски дружества и въ лозарски кооперации. Нашата цѣль е да си уяснимъ какво прѣдставляватъ отъ себе си еднитѣ и другитѣ, какъвъ е кржгътъ на тѣхната дѣйность и какви резултати щѣ се получатъ отъ тѣхъ за повдигането на лозарството като поминѣкъ у насъ, за да насочимъ най-правилно съюзната ни организационна дѣйность въ това отношение.

Лозарскитѣ дружества сж културно-просвѣтни здружавания на по-интелигентнитѣ производители лозаро-винари и на любители лозари; тѣхната цѣль е прѣди всичко и главно

да просвѣщава лозаритѣ и ги запознава съ лозарската наука и техника, а, като колективна единица съ по-голѣмъ мораленъ авторитетъ, да настоява съ молбитѣ си прѣдъ общини, окръжи и държавата да се прашатъ специалисти за устройване на курсове и демонстрации, да се откриватъ разсадници за лозовъ материалъ, да имъ се отпуска такъвъ материалъ, както и да се застъпватъ за назначаване на полската стража и обезщетение врѣдитѣ отъ злосторници. На много мѣста тѣзи дружества сж вписали въ уставитѣ си и грижи за овошнитѣ дървета и пчелитѣ, както и задружни покупки и продажби, устройване дружествени маточници, изби и пр. Материалнитѣ срѣдства на лозарскитѣ дружества сж членскитѣ вноски, подарѣци и доброволни пожертвувания, които сж нищожни и никога едно такова дружество не е могло да прѣдприеме и осъществи цѣлитѣ, които сж вписани въ устава, прѣди всичко, защото не е могло да разполага съ капиталъ и членоветѣ имъ не сж поемали материална отговорностъ за каквото и да било прѣдприятие.

Какво собствено сж извършили и вършатъ тѣзи дружества?

Нищо друго, освѣнъ организиране на просвѣтни кръжоци отъ лозари, които сж се ограничавали да се събератъ нѣколко пѣти прѣзъ годината, за да заявятъ за своето съществуване, да изпълнятъ своя мораленъ дългъ къмъ дружеството и манифестиратъ лозарската си солидарностъ, да чуятъ нѣкой рефератъ, бесѣда или сказка, да избератъ настоятелство и да отпразднуватъ лозарския празникъ „зарѣзанъ“. Впрочемъ тѣзи дружества имаха своето значение и изиграха своята роль въ онѣзи блаженни врѣмена, когато животътъ бѣше евтенъ, нуждитѣ малки, лозарството бѣше лесно и второстепенно занятие на голѣма часть отъ земледѣлцитѣ, еснафитѣ и търговцитѣ.

Днесъ, обаче, когато лозарството се обособи като главно занятие съпроводено съ голѣми разходи, когато лозарскитѣ материали и продукти сж много скъпи, а спекулацията се шири навсѣкждѣ безнаказано; когато същата тази спекулация и жажда за натрупване голѣми печалби носи заразата на безчестна търговия съ лозовия материалъ, измама за автентичността му и фалшификация на вината, която може да прѣдизвика крахъ въ народното лозарство и винарство и

да хвърли въ мизерия съ десетки хиляди дребни производители — културно-просвѣтнитѣ лозарски дружества нѣматъ почти никакво значение, както за успѣха на лозарството и винарството, така и за защита професионалнитѣ интереси на производителитѣ лозаро-винари, ако тѣ не се обособятъ като економически и стопански единици, ако не се разраснатъ въ дружества за производство, потрѣбление или покупка-продажба.

Новото врѣме, слѣдователно, създава условия за лозарскитѣ кооперации.

Какво прѣдставляватъ отъ себе си лозарскитѣ кооперации?

Лозарскитѣ кооперации, както всички производителни или потрѣбителни кооперации, сж здружавания на неограничено число членове съ неограниченъ капиталъ въ опрѣдѣлени дѣлове и съ ограничена отговорностъ въ извѣстенъ размѣръ на записанитѣ дѣлове съ цѣль, прѣди всичко, да се развие извѣстна дѣятелностъ, да се извърши извѣстно прѣдприятие, което ще донесе на членоветѣ имъ извѣстни материални облаги.

Достатъчно е само това обяснение, за да се разбере каква грамадна разлика има между лозарскитѣ дружества и лозарскитѣ кооперации. Додѣто първитѣ събиратъ членове производители и любители безъ всѣкакъвъ капиталъ и отговорностъ, безъ економическа сила за творческа и производителна работа, вслѣдствие на което връзкитѣ помежду имъ сж съвършено слаби и незадължителни, понеже не се докосватъ до сжщността на тѣхното прѣпитание, вторитѣ, напротивъ, обединяватъ членове производители съ капиталъ и отговорностъ, започватъ едно прѣдприятие, въ което ангажирватъ моралнитѣ си и материални сили, вслѣдствие на което връзкитѣ помежду имъ сж силни и задължителни, защото произтичатъ отъ една ясно опрѣдѣлена цѣль въ връзка съ непосредственото имъ сжществуване. Първитѣ добиватъ характеръ на читалища, просвѣтни кржжоци или туристически дружества, а вторитѣ добиватъ характеръ на пчеленъ кошерь, на магазинъ, фабрика и пр.

И лозарскитѣ дружества, както изтъкнахме по-горѣ, вписватъ въ уставитѣ си производителни и потрѣбителни цѣли, но материалното имъ безсилие не имъ позволява да изпълнатъ

даже просвѣтнитѣ имъ цѣли, а камо ли и нѣкакви производителни. Но, кооперациитѣ, които сжщо така вписватъ въ уставитѣ си културни и просвѣтни цѣли, освѣнъ дѣто съ това не занемаряватъ производителнитѣ си цѣли, напротивъ, иматъ материалната възможность и най-голѣмия интересъ да съдѣйствуватъ за проучвания и просвѣта на членоветѣ си, защото чрѣзъ културнитѣ проучвания и широка просвѣта прѣдприятието ще се освѣти отъ науката и техниката, трудътъ ще стане повече производителенъ, а съ това и кооперацията ще успѣва и ще се бори успѣшно съ конкуренцията, отъ ждѣто и да иде тя.

Щомъ е това така и ако производителитѣ лозаровинари у насъ иматъ сериозното желание да се сплотятъ и заедружно да работятъ за успѣха на лозарството и защита на професионалнитѣ си интереси, врѣме за колебание нѣма, а ще трѣбва веднага да трѣгнатъ по солидниятъ пѣтъ, начертанъ отъ собственитѣ имъ интереси и освѣтенъ отъ живота — *прѣврѣщане сжществуващитѣ културно-просвѣтни лозарски дружества въ лозарски кооперации и основаване на нови такива*. Всѣкждѣ, ждѣто условията позволяватъ, ще трѣбва да се основатъ лозарски кооперации споредъ нуждата — било за общи доставки, потрѣбителни кооперации, или производителни: за лозовъ посадоченъ материалъ, дружествени лозя и изби (кооперативни изби).

Ние нѣма да разглеждаме разнитѣ видове производителни и потрѣбителни лозарски кооперации, какъ се основатъ и какъ дѣйствуватъ. Това сж въпроси, които споредъ нуждата ще се разглеждатъ отдѣлно. Ще споменемъ само, че вече е започнато въ това отношение — най-добъръ примѣръ за лозаритѣ сж кооперативнитѣ изби въ Сухиндолъ и въ Сливенъ. Нашата задача за сега е да обърнемъ вниманието и насочимъ дѣйността на съюзнитѣ членове къмъ практическа и резултатна дѣйность въ това направление, защото само по пѣтя на лозарскитѣ кооперации производителитѣ лозаровинари ще могатъ да се обединятъ въ мощни организации и единствено само по този пѣтъ лозарскиятъ съюзъ може да добие сила и влияние да се бори съ всички прѣчки, които спѣватъ развитието на лозарството ни и за стабилизиране положението на производителитѣ, до колкото, разбира се, общото економическо положение позволява това.

И. И. ХРАНКОВЪ.

Прѣсичане на вината.

(Потъмняване).

Изобщо подъ термина „прѣсичане“ на вината се означава едно размѣтване и измѣняване цвѣта на послѣднитѣ — явления, които се произвеждатъ слѣдъ като извѣстни вина бждатъ изложени на въздуха. Така, извѣстно вино, което е бистро и съ нормаленъ цвѣтъ, до като е въ пълна бѣчва или бутилка, слѣдъ като се прѣточи или се остави малко на открито, се размѣтва.

Прѣсичане на вината има два вида — синьо и тъмно. Причинитѣ на двѣтъ прѣсичания сж различни. Първото се отличава по възчерносинкавата боя (отсѣнка), която добива размѣтеното вино и утайката, която се образува подъ дѣйствието на въздуха; въ второто утайката на багрилната материя е възтъмно жълтеникава, а размѣтеното вино добива сжщата отсѣнка, но въ по-слабъ размѣръ.

Понеже горѣпосоченитѣ прѣсичания на вината сж крайно вредни и мжно отстраними недостатъци, необходимо нужно е, прѣди да се върши каквото и да било, а особено прѣтакане, съ дадено съмнително вино, да се опита прѣдварително послѣдното дали е изложено (приемливо) на едното или другото прѣсичане. За тази цѣль взима се малко отъ даденото вино и се туря въ малка порцеланова ченийка или чашка и се излага на въздуха 24—48 часа; ако виното остане, слѣдъ този срокъ, бистро и не си измѣни цвѣта, може да бждемъ увѣрени, че послѣдното не е изложено на прѣсичане и обратно.

Синьото прѣсичане се явява въ вина бѣдни на естествена киселина. Такива вина може да се поправятъ съ размѣсването имъ съ други силни и съдържащи въ излишѣкъ отъ послѣдната. Това срѣдство, обаче, не винаги е достатъчно и ефикасно; въ послѣдния случай се прибѣгва до употребяването на винената киселина — прибавя се нужното количество въ бѣдното на киселина вино. За да се опрѣдѣли точното количество киселина, което би трѣбвало да се прибави на дадено вино, нужно е да се направятъ прѣдварителни опити по слѣдния начинъ: взиматъ се напр. 6 проби, по единъ литръ, отъ виното за опитване, въ което се туря послѣдователно и

по отдѣлно: 0·5 гр., 1 гр., 1·5 гр., 2 гр., 2·5 гр. и 3 гр. винена киселина. Подиръ туй бутилкитѣ се запушватъ, разклабучкватъ се леко и се оставятъ на покой въ избата въ продължение на 6—8 дни. Слѣдъ изтичането на казаното врѣме, сипва се по малко вино въ ченийки или чашки отъ всѣка проба и се оставя на дѣйствието на въздуха въ продължение, както е означено по-горѣ, 24—48 часа. Три случаи могатъ да се прѣдставятъ: 1-о виното се задържа бистро и безъ промѣнение на боята си въ всичкитѣ проби; 2-о извѣстни проби оставатъ бистри, а въ други виното се размътва и боята му се промѣнява и 3-о промѣна на боята и размътване се произвежда въ всичкитѣ проби.

Ако виното остава бистро и боята му непромѣнена въ всичкитѣ проби, значи че най-малката доза отъ 0·5 гр., на литъръ, е била достатъчна за стабилизиране на сжщата — на боята; впоследствие за 100 литри напр. вино ще се употребятъ 50 гр. винена киселина.

Въ втория случай дозитѣ ще се урегулиратъ съобразно пробата, въ която промѣна на боята и размътване не е станало. Така напр., ако само въ номерата 1, 2 и 3, въ които бѣ турено 0·5, 1 и 1·5 гр., виното се размъти и промѣни боята си, а въ другитѣ — 4, 5 и 6 остане бистро, то значи че 2 гр. винена киселина, на литъръ, сж достатъчни да направятъ боята стабилна (непромѣнлива); въ такъвъ случай за 100 литри вино ще се употребятъ 200 гр. киселина и т. н.

Ако ли пъкъ се прѣдстави третия случай, то дозата ще се увеличи, като се почне съ 3·5 гр., 4 гр., 4·5 и пр.

Подобно на червенитѣ и нѣкои бѣли вина, изложени на въздуха, промѣнятъ цвѣта си въ възтѣмно-синкавъ; такива бѣли вина може да се лѣкуватъ по горѣказания способъ.

Возтѣмно (черно-кафяво) прѣсичане и пожълтяване на бѣлитѣ вина. — Освѣнъ горѣпосоченитѣ характеристични утайки и промѣна боята у вина, изложени на това прѣсичане, послѣднитѣ добиватъ блудкавъ и неприятенъ вкусъ.

Причината за появяването на това прѣсичане въ нѣкои вина е единъ видъ оксидаза, която, за различие отъ другитѣ, е наречена „вино-оксидаза“. Тази оксидаза спомага за бързото и енергично окисляване боята въ виното, впоследствие на което тя се промѣня и утаява. Въпросната оксидаза се образува и отдѣля отъ извѣстната „сива плѣсень“ на гроздето —

Botrytis cinerea. Ето защо прѣдметното прѣсичане се явява не-прѣменно въ вина, които сж добити отъ грозде, нападнато отъ сивата плѣсень; а тази послѣдната се явява най-много въ влажни години.

За прѣдпазване виното отъ оксидазното прѣсичане, трѣбва прѣзъ врѣме на гроздобера да се отбира и отстранява плѣсенясалото и мухлясало грозде, а когато послѣдното е много плѣсенясало, прѣсува се веднага и получената мѣстъ се прѣработва въ бѣло вино, като прѣди завирането се употребѣи винената мая и сѣриста киселина; самото прѣвирание трѣбва да се свърши правилно и бързо.

Когато прѣсичането не е прѣдвардено и се яви въ нѣкое вино, каквито случаи не сж рѣдкость въ България, за да се излѣкува виното, трѣбва да се отстрани причината — да се унищожи вино-оксидазата; това унищожаване се добива или чрѣзъ сѣристата киселина или чрѣзъ загрѣване (пастьоризиране). Първото срѣдство е много по-лесно приложимо и е поевтино. Количеството сѣриста киселина, което трѣбва да се употребѣи, е въ зависимостъ отъ степенъта на развитие на прѣсичането; така, ако напр. това послѣдното се явява скоро — слѣдъ 10—12 часово излагане на виното въ въздуха, туря се въ послѣдното 15—20 гр., на 100 литри, метабисулфитъ; ако, напротивъ, прѣсичането е бавно и продължително, 5—8 грама ще бждатъ достатъчни. Въ всѣки случай, за да се употребѣи точно нужното количество сѣриста киселина, добръ е да се направятъ прѣдварителни и послѣдователни опити подобни на онѣзи при синьото прѣсичане.

Съ пастьоризирането се убива много успѣшно въпросната вино-оксидаза, само че този способъ е много по-мжно приложимъ и по-скжпъ за отдѣлнитѣ наши лозари и винари, които въ болшинството си сж дребни собственици. Ето защо и тукъ най-релиефно изпѣква ползата и крайната нужда отъ здружаванията на кооперативни начала.

Загрѣването може да се извърши само съ специалнитѣ апарати — пастьоризатори. Температурата на загрѣването се движи отъ 60 до 65° C, а даже до 70°; тази температура е въ зависимостъ съ самия съставъ на виното и съ това дали виното стои повече или по-малко въ загрѣвателната частъ на апарата. Така, ако загрѣването трае повече, ако виното е силно

на спиртъ, температурата на загрѣването може да бѣде по-ниска и обратно.

Къмъ това прѣсичане се отнася болестното пожълтяване, което добиватъ нѣкои бѣли вина, слѣдъ като се изложатъ на въздуха. Прѣдпазването и лѣкуването имъ се постига по горѣописанитѣ способности.

Най-послѣ, въ заключение, и тукъ трѣбва да споменемъ благодатната максима, какво винаги е за прѣдпочитане да се прѣдпазватъ вината отъ болести и недостатѣци, нежели да се лѣкуватъ. А това правило би могло да се спази, почти винаги, ако и у насъ *винарството* рационално.

Р. БѢЛЧЕВЪ, у-ль.

с. Гор-Студена.

Върху застраховката отъ градушна.

... Сждбата на плуващия въ обширния океанъ параходъ и земледѣлскитѣ посѣви е една и сѣща. Както параходътъ въ нѣколко минути само може да бѣде грабнатъ отъ морскитѣ вълни, тѣй и посѣвитѣ на земледѣлеца могатъ да бждатъ унищожени отъ природната стихия. Параходитѣ биватъ осигурени при разни дружества срѣщу всѣко нещастие, защото притежателитѣ имъ съзнаватъ голѣмитѣ щети слѣдъ постигнала ги катастрофа. Малцина собственици на земледѣлски посѣви, обаче, малко или съвсѣмъ не съзнаватъ нуждата отъ застраховка на единственото си богатство — посѣвитѣ. И ако държавата, въ лицето на клона по застраховки отъ градъ при Б. Ц. К. Банка, не се погрижеше да създаде това отдѣление, вървамъ и днесъ по лична инициатива земледѣлцитѣ едва щѣха да създадатъ подобно учрѣждение.

Какво е направила Банката въ стрѣмежа си да прѣдпази нашия производител на земледѣлски продукти отъ поврѣди на градъ и болести по добитѣка, може всѣки интересующъ се да види въ отчетитѣ на Банката. Въ тия си нѣколко реда азъ ще изнеса впечатленията си по закона за градобитнина, добити отъ обиколката ми на 9—10 села, като агентъ-пропагандаторъ на самия законъ.

Прѣди всичко, нека отбѣлѣжемъ голѣмитѣ старания на Банковитѣ чиновници да отслужатъ колкото се може повече съ този законъ на земледѣлцитѣ. Но, при обиколката си, азъ констатирахъ слѣдното положение:

Широката работна маса, за която е създаденъ закона, или съвсѣмъ не знае неговитѣ подробности, или пъкъ тѣй силно сж отвратени отъ него, че не искатъ даже и да имъ се говори. Законътъ се крѣпи изключително отъ селската и градска интелигенция. Членове на застрахователния отдѣлъ въ селата сж повечето крѣчмари-лозаритѣ, учителитѣ, свещеницитѣ, секретарь-бирницитѣ и нѣколцина чисти земледѣлци. А единъ законъ не е ли станалъ достояние на широката маса, той може да сжествува, но съ голѣми усилия и срѣдства.

Ала най-голѣмъ интересъ прѣдставлява въпросътъ — защо селянитѣ бѣгатъ отъ застраховкитѣ отъ самия законъ? Но всѣкждѣ, дѣто устройхъ събрания, отговорътъ бѣ еднакъвъ:

Въ повечето села първитѣ лозари — нека отбѣлѣжа, че за сега повечето застраховки сж на лозята отколкото на другитѣ посѣви, съвсѣмъ не сж доволни отъ класовитѣ оцѣнки на Банката. И макаръ послѣдната ежегодно да иска отъ отдѣлнитѣ общини оцѣнки на тия класове, никждѣ тя не е взела подъ внимание мнѣнието на самитѣ си клиенти-общинари.

Въ едно село съвѣтътъ постановилъ I класъ лозя да бждатъ цѣнени 4000 лв., въ друго — I. 5000, II. 4000, III. 3000, IV. 2000 и V — 1000 лв. Но Банката не е взела подъ внимание нито едно отъ тия официални рѣшения. Единъ добъръ лозаръ ми каза дословно тѣй: „отъ 6 декари лозе азъ взехъ 4000 лв., а Банката поставя да ми плати 1000 лв. на декаръ. Защо послѣдната не възприеме принципа на свободната-факултативна, застраховка, както това прави Чиновническото застрахователно др-во? Нека ме остави азъ да прѣцѣня доходността на лозето си и плащамъ по тази оцѣнка, но при нещестие и тя да ми плати. Нейнитѣ максимални 1000 лв. съ направенитѣ намаления, едва покриватъ сторенитѣ ми разности“. Тази мисль повториха въ най-видни центрове, като с. Карансенъ. Банката, мисля, нищо не би изгубила, ако възприемѣше единъ минимумъ напр. 500 лв. и максимумъ 5000

лв. Нека всѣки избира и поставя лозето си въ съответния споредъ него класъ.

Но този претектъ за широката маса по-малко прѣче, защото не сж малко и ония, които искатъ нѣкакъ малко да даватъ, а повечко да взематъ. Голѣмото мнозинство селяни сж жестоко обидени отъ банковитѣ оцѣнители и тѣхнитѣ пристрастни оцѣнки. Единъ едъръ лозаръ ми заяви, че откакъ единъ оцѣнителъ при еднакъвъ ударъ на грозде далъ на хората, при които нощувалъ, 60%, а нему 20—30%, той се отказалъ и повелъ най-голѣмия лозаръ, съ 100 декари лозя, да се откаже отъ застраховката на лозето си.

На много мѣста късното явяване оцѣнителитѣ сжщо тѣй възмущава членоветѣ на застр. отдѣлъ. Мнозина, като очакватъ идването на „чиновника“ оцѣнителъ, оставятъ лозето си не прѣскано и не копано, прѣзъ което врѣме го напада маната и унищожаватъ.

Колективнитѣ застраховки пѣкъ сж съвсѣмъ непознати и за самата интелигенция. Макаръ и да е очевидна облагата отъ тоя начинъ на застраховка, азъ никждѣ не срѣщнахъ такава.

Общо взета, има още много да се работи между народа, па и въ самия законъ и условията, до като застраховката си пробие широкъ пѣтъ между земледѣлското население.

За всичко сж нуждни работници, а тѣкмо тѣ липсватъ.

Н. НЕДѢЛЧЕВЪ.

Добиване на облагороденъ материалъ за посаждане лозя.

(Продължение отъ кн. III).

Засаденитѣ въ укоренилището облагородени лози изискватъ голѣми грижи, особно слѣдъ укореняването. Трѣбва да се осигурятъ условията за развитието на лѣтораста и коренитѣ. За развитието на коренитѣ е нужно въздухъ, влага и топлина. Настояването веднага слѣдъ укореняването осигурява нуждната влага за развитието на коренитѣ. Първото поливане се извършва съ малко вода, за да се избѣгне срут-

ването на тироветъ. Слѣдъ единъ промеждутъкъ отъ нѣколко дена, се дава втората вода, която не трѣбва да отива надъ споеното мѣсто. Поливането винаги изстудява почвата и изпъжда въздуха отъ земята. Слѣдъ оцѣдяването, за да се улесни затоплянето на почвата и провѣтряването ѝ, трѣбва земята въ вадитѣ да се прѣкопае. Това прѣкопаване има за цѣль сжщо да запази влагата въ почвата.

Това сж първитѣ грижи за коренитѣ. Покарването на калемитѣ, тѣхното излизане надъ земята, сжщо трѣбва да се слѣди съ внимание. Дъждоветѣ, които ваятъ слѣдъ укореняването, вѣтроветѣ и пр. често откриватъ калемии, които, изложени на открито и главно на слънцето, лесно изсъхватъ и такива лози сж изгубени. Ето защо провѣряването на калемитѣ на първо врѣме е една наложителна работа. Открититѣ калемии се прѣпокриватъ съ малко рохка прѣстъ. Дъждоветѣ прѣчатъ понѣкога за изкарването на калема, като сбиватъ земята надъ него, образуватъ твърда корица, която прѣчи на излизането на лѣторасчето. Тази кора трѣбва да се разрохка внимателно съ ржка, ако е дебела, нѣщо което най-често се случва въ глинеститѣ почви. Въобще грижитѣ за калема трѣбва да бждатъ особно голѣми, до като лѣтораститѣ се покажатъ навнѣн („наредятъ“).

Понеже укоренилищата се намиратъ въ ниски мѣста, кждѣто водата може свободно да тече и се напояватъ често, лѣтораститѣ на облагороденитѣ лози сж силно изложени на пероноспората. Ето защо една отъ най-главнитѣ грижи ще бжде тѣхното запазване отъ заразяване. Особно първото прѣскане трѣбва да бжде извършено на врѣме, защото, заразятъ ли се веднажъ малкитѣ лѣторастии, развитието на лозичкитѣ е въ голѣма степенъ компрометирано. Първото прѣскане трѣбва да се извърши съ 1 до 1½% синь каиѣкъ и то тогава, когато условията за появяването на маната сж настѣпили. Тѣ сж сжщитѣ, както и за лозята. До крѣя на май мѣсець лозитѣ трѣбва да бждатъ напрѣскани, независимо каква височина сж стигнали лѣтораститѣ. Другитѣ прѣскания трѣбва да слѣдватъ на различни интервали, споредъ бързината на растежа на лѣтораститѣ. Всѣко поливане трѣбва да бжде прѣдшествувано отъ прѣскане, понеже съ поливането се създаватъ условия за разпространението на маната. Числото на прѣсканията зависи отъ много условия, но тѣ трѣбва

да бждатъ по многобройни, отколкото тѣзи на лозята. Тѣхното число може да достигне 10 и повече, ако годината е влажна. Нормално 5—6 прѣскания сж необходими за пълното запазване на листата.

Послѣдствията отъ пероноспората върху младитѣ лѣтораста сж погубни за узрѣването на пржчката и за развитието на самата лоза. Причината, за дѣто нѣкои пржчки не могатъ да узрѣятъ и прѣзъ зимата измрѣзватъ, изсѣхvatъ, въ голѣма степенъ се дължи на недоброто имъ прѣдпазване отъ маня.

Прѣскане, поливане и копанъ — това сж най-важнитѣ работи въ укоренилището.

Лѣтораститѣ на калемитѣ, нѣколко дена слѣдъ засаждането, започватъ да растатъ. Коренитѣ сжщо започватъ да никнатъ отъ подложката. Въ началото растежътъ отива бавно, докато се оформятъ коренитѣ. Тѣ излизатъ най-вече отъ основата на подложката, но покарватъ слабо и отъ останалитѣ колѣна и отъ калема. Коренитѣ на калема се наричатъ „росни“ за разлика отъ другитѣ. Тѣ се развиватъ по-скоро отъ тѣзи на подложката, понеже сж на по-топло мѣсто. Роснитѣ корени трѣбва да се чистятъ, защото тѣ взематъ прѣднината и, ако не се почистятъ, докарватъ атрофиране (изгубване) коренитѣ на подложката. Първото чистене на роснитѣ корени се извършва прѣзъ юни; практически врѣмето за чистенето имъ е дошло, когато по младитѣ лѣтораста се покажатъ мустаци. Почистването се извършва като се откриятъ калемитѣ до спойката, съ ножче се отрѣжатъ всички росни коренчета и слѣдъ това наново се закрятъ съ прѣстъ. Почистването се извършва посрѣдствомъ ножче, като се избира облачно врѣме, за да се избѣгне прѣгарянето на нѣжнитѣ лѣтораста.

(Слѣдва)

И. И. ХРАНКОВЪ.

Прѣтакане на вината.

Дългото стоене на виното върху утайката му — винената каль, е не само безполезно, но е и вредно. Вредата е особено за отбѣлѣзване при новитѣ вина. Тукъ е за изтъкване жалкия прѣдразсѣдъкъ вкорененъ тъй дълбоко въ нашето лозарско — винарско население какво, колкото виното лежало повече върху калта си, толкова било по-силно — по-трайно! И чудното е, че това пагубно заблуждение се държи още отъ мнозина, жертва на което ставатъ, ежегодно, много български вина. А вредата се причинява, главно, по слѣдния начинъ: слѣдъ бурната ферментация на новото вино, заедно съ винената каль, се утаяватъ виненитѣ ферменти и разнитѣ болестни микроби и бактерии; понеже, отъ друга страна, въ новото вино сѣ оставатъ слѣди отъ захаръ, особено когато първото врѣние е било продължително и неправилно извършено, то тази послѣдната съставлява благоприятна срѣда за развитието и размножаването на извѣстни винени болести; именно при първото пролѣтно затопляне, съпроводено съ слабо въздушно налѣгане, горѣказаната винена каль се подига и размѣсва съ виното; ако въ такъвъ случай виненитѣ ферменти успѣятъ да взематъ прѣднина и надмощие, надъ болестнитѣ микроби, тѣ доразлагатъ останалата захаръ; въ противенъ случай послѣднитѣ взиматъ надмощие, унищожаватъ останалата захаръ като въ резултатъ вмѣсто спиртъ и др., се явяватъ вредни за виното продукти. Не стига това ами извѣстни болестни микроби нападатъ на винената киселина, отъ разрушението на която се явяватъ тоже вредни за виното продукти.

Прѣдъ видъ на горѣказаното отъ една страна, а отъ друга — прѣдъ видъ на факта че много български вина сж били коренно поврѣждани, а и днесъ има такива, благодарение на туй, че не сж били прѣтачани или, ако нѣкои сж били прѣтачени, самото прѣтакане е било вършено и се върши несвоеврѣменно и неправилно, — всичко туй ме накара да кажа нѣколко думи по тази тъй важна и необходима винарска работа — *прѣтакането на вината* *)

*) При всичко че миналитѣ години е писано за него.

Тѣй че отъ горѣизложеното може да се разбере какво крайно нужно и полезно е виното да не се държи върху утайката си, а да се отдѣли отъ послѣдната, което се постига чрѣзъ прѣтакане. Независимо отъ току що казаното, при прѣтакането виното използва благотворното дѣйствиe на въздушния кислородъ — ускорява се озрѣването му и пр. И тукъ е умѣстно да се изтъкне какво прѣтакането е единъ отъ немаловажнитѣ фактори да може да се приготви вино, което да харесваме не само *ние*, но да е годно и за транспортъ, а даже и за експортъ.

Количество и наврѣменность на прѣтаканията. Количеството на прѣтаканията зависи отъ възрастта и естеството на всѣко вино. Така новитѣ, а сжщо бѣлитѣ вина, изискватъ повече прѣтакания отколкото старитѣ. Силнитѣ на боя и танинъ червени и черни вина изискватъ тоже повече прѣтакания. Изобщо въ първата година се извършватъ 3—4 прѣтакания, прѣзъ втората сж достатѣчни само три и пр. Разбира се, че тѣзи указания не сж абсолютни — неизмѣнни, тѣ иматъ валидность за нормални и добрѣ приготвени вина; инѣкъ количеството на прѣтаканията е въ зависимостъ съ всѣко отдѣлно вино.

При всичко, че врѣмето за пълното озрѣване на едно вино е различно, понеже е въ зависимостъ съ много условия, като: самия сортъ или сортове отъ което е добито даденото вино; начина на приготвянето и обработването му, сждоветѣ въ които се спазва, температурата на избата, въ която се държи и пр., може да се каже че за вина, които се оставятъ повече отъ 3—4 години въ бѣчва, достатѣчно имъ е, годишно, едно прѣтакане; разбира се и тукъ е думата за добрѣ приготвени и здрави вина.

Първо прѣтакане. — Слѣдъ прѣвирането на мѣстѣта, новото вино почва да се избистрюва, т. е. разни материи, които по-рано сж плували въ мѣстѣта и сж причинявали мжтнотата, захващатъ да се утаяватъ — да падатъ на дъното или по-право на долната страна на бѣчвата; заедно съ утайката — винената калъ, падатъ виненитѣ ферменти и разнитѣ болестни микроби, които се намиратъ въ всѣко ново вино, въ по-малко или по-голѣмо количество, особено при българския начинъ на винарствоване.

Утаяването, слѣдователно избистрюването, става толкова по-скоро колкото температурата, слѣдъ прѣвирането, е пониска и въздушното налѣгане по-голѣмо, а сжщо колкото виното е по-богато на спиртъ, танинъ и пр. ¹⁾

Второ прѣтакане. — Слѣдъ първото прѣтакане, виното не е и не може да бжде напълно бистро. Именно благодарение на погълнатия кислородъ при първото прѣтакане, виното продължава да се бистри — да образува нова утайка, която, слѣдъ врѣме, трѣбва да се отстрани. Това отстраняване — второ прѣтакане, се върши прѣзъ мѣсець декември, а най-късно прѣзъ януари трѣбва да бжде привършено.

Трето прѣтакане. — Подобно на прѣдидущитѣ и поради сжщитѣ причини, се върши третото прѣтакане. Врѣмето за извършването му е прѣзъ мартъ.

Четвърто прѣтакане се върши прѣзъ юни или въ началото на септември — прѣдъ гроздобера. Ако слѣдъ третото прѣтакане се види, че виното е доста чисто и здраво четвъртото може да се отложи за прѣзъ септември и обратно, ако се види че виното слѣдъ третото прѣтакане не е достатъчно бистро и ако се приеме, че едно прѣтакане въ повече би ускорило избистрюването му, тогава прѣзъ юни се върши четвъртото прѣтакане, а прѣзъ септември може да се извърши *пето*, ако е нужно.

Извършване на прѣтакането. — Казахме по-горѣ, че прѣтакането е много важна и необходима винарска работа. Сега ще прибавимъ, че тя е и много деликатна, слѣдователно за извършването ѝ се изисква голѣмо внимание, осторожностъ и опитностъ. Трѣбва, до колкото е възможно, да се прѣтака прѣзъ дни, когато врѣмето е сухо, ясно и студено съ сѣверенъ вѣтъръ и високо атмосферно налѣгане. Не по-малко важно е да се пази да не се раздвижи утайката прѣди отточването на бистрото вино; безъ туй всичко би било не само напраздно, ами и врѣдно. Сжщо прѣди да се почне прѣтакането на дадено вино, необходимо нужно е да се узнае дали виното не е изложено на *прѣсичане*. Ако виното не е изложено, а по право прѣдразположено на послѣдното, то

¹⁾ Изобщо за прѣдпочитане е първото прѣтакане да се извършва прѣди свършването на буйното врѣние и туй особено при бѣлитѣ вина.

прѣтакането му се върши направо безъ опасность; въ противенъ случай, прѣдварително виното трѣбва да се прѣдварди отъ прѣсичането, а чакъ слѣдъ туй да се извърши прѣтакането му.

Самото прѣтакане се върши по нѣколко начини. Кой начинъ ще се употрѣби, зависи отъ много условия, като: количеството на виното и удобствата, които човѣкъ има; възрастта на виното и здравословното му състояние; дали виното съдържа повече или по-малко бѣлтѣчни, танинни и др. материи и пр. Така напримѣръ, при дребнитѣ собственици, както е изобщо у насъ, т. е. при малко вино и нѣмание удобства, прѣтакането се върши съ кофе (най-добри сж дървенитѣ), или бакърни котли, но тѣзи трѣбва непременно да сж калайдисани, чебури и фуния; тази послѣдната тоже да е или дървена, или бакърена, но калайдисана. Тенекиенитѣ, които се много употрѣбаватъ у насъ, не само че не сж прѣпорѣчителни, но и въ края на крайщата излизатъ по-скѣпи, понеже скоро се поврѣждатъ — рѣждясватъ. При по-едри стопанства и добрѣ наредени изби, прѣтакането се върши, съ голѣмо удобство и полза, съ винарската помпа.

Когато се касае за нови, силни на танинъ, боя и бѣлтѣчни материи вина, прѣтакането се води тѣй, че въздухътъ да имъ дѣйствува по-вече. Обратно, съприкосновението на въздуха съ виното трѣбва да се намалява, а даже съвършено да се отстранява, когато се прѣтакатъ вина съ противоположни на горнитѣ свойства и съставъ.

И. И. ХРАНКОВЪ.

Вързване на лозовитѣ лѣторасти въ свръска съ плодородието.

Както много други лозарски работи, тѣй и вързването на лозовитѣ лѣторасти, се е вършило и при старитѣ наши лозя — негдѣ по-вече, негдѣ по-малко. При новитѣ облагодени лозя, вързването на лѣтораститѣ се явява не произволна, но *наложителна* работа. Понеже тая работа — вързването на лѣтораститѣ, е една отъ твърдѣ важнитѣ и по-

неже се е вършила и върши отъ мнозина, безъ да ѝ отдаватъ нужното внимание и безъ да иматъ пълна прѣдстава за голѣмото ѝ значение, счетохме за добръ да кажемъ нѣколко думи за нея.

За да има полза отъ вързването на лозовитѣ лѣторасты, трѣбва това послѣдното да се върши правилно, на врѣме и разумно. Прѣди всичко за вързването на лѣтораститѣ, трѣбва лозитѣ да сж снабдени съ единъ или другъ видъ подпорки.* При теленитѣ конструкции първото вързване на лѣтораститѣ се върши, когато послѣднитѣ стигнатъ до първия телъ смѣтано, разбира се, отъ долу на горѣ; второто — о втория телъ и третото — о третия върху когото се полагатъ искаралитѣ повече лѣторасты; ако удължаването на лѣтораститѣ продължи и слѣдъ третото вързване, ще се продължи вързването, а може малко да се пинзиратъ — да се покършатъ върховетѣ; тази послѣдната операция, извършена при почване на цвѣтението, принуждава къмъ по-правилно и по-пълно завързване на силнорастящитѣ и наклонни къмъ изрѣсяване сортове.

Вързването на лѣтораститѣ о коловетѣ, трѣбва да се върши пакъ постепенно съ растенето на самитѣ лѣторасты, а не на единъ пжтъ, както почти всички вършиха при старитѣ лозя. Първото вързване най-добръ е да се върши слѣдъ прѣцвѣтяването и това е особено възможно за дрѣбнитѣ лозари, каквито сж болшинството у насъ. Въ противенъ случай казаното вързване се върши, когато лѣтораститѣ иматъ 60 до 80 см. дължина. Самото вързване трѣбва да става много грижливо и внимателно, за да не бждатъ поврѣждани, нито лѣтораститѣ, нито бждащето на реколтата. Съ други думи при вързването трѣбва да се гледа да не се откършатъ или прѣчупватъ лѣторасты, нито пжкъ послѣднитѣ да се приближаватъ и пристѣгатъ едни о други, както мнозина вършатъ. Сжщо, понеже е извѣстно, че всичкитѣ лѣторасты на една лоза не изкарватъ едновременно, слѣдователно въ момента на вързването нѣматъ еднаква дължина, сравнително къситѣ да не се вързватъ веднага при първото вързване, а по-послѣ — слѣдъ като добиятъ нужната дължина. Въ дѣйствителность,

*) Вързването на лѣтораститѣ единъ о другъ — безъ никакви подпорки, както мнозина вършиха при старитѣ лозя, при новитѣ е немислимо, особено при по-силнорастящитѣ подложки.

какво би произлѣзло и какво произлиза, когато и къси и дълги лѣтораста се вързватъ едновременно, а особено когато първото вързване се върши ниско и пристѣгнато? Резултата отъ такова вързване е винаги лошъ и то по слѣднитѣ причини: 1) извѣстно е, че за правилното и редовно прѣцвѣтване на гроздовитѣ рѣси, а въ послѣдствие за пълното отгледване и развитие на плода, е потребно достатъчно свѣтлина, топлина и въздухъ, слѣдователно рѣситѣ, които оставатъ засѣнчени между лѣтораститѣ и листата, или съвършено се атрофиратъ, или частично прѣцвѣтватъ и завърватъ, или нѣкои даже мухлясватъ и изгниватъ; 2) частично или даже напълно завързалитѣ не могатъ правилно и достатъчно да се развиятъ, слѣдователно въ края на крайщата, и при благоприятно врѣме, зрѣнето бива непълно и 3) при неблагоприятни пкъ условия — дъждовно или хладно врѣме, а още по-добрѣ дъждовно и топло, особено въ края на вегетациониятъ периодъ, засѣнченитѣ гроздове повече или по-палко мухлясватъ — изгубватъ се.

Нѣкои нови подложки за най-лошитѣ почви.

Подъ горното заглавие, въ кн. 3 отъ т. г. на „Българско Овощарство“ г. К. Н. Христовичъ, посочва френско-американскитѣ хибриди 601, 603, 33 А, 33 А¹ и 33¹¹ като такива, които дали добри резултати въ Франция и прѣпоръчва на опитнитѣ ни станции, на разсадницитѣ и на лозарскитѣ здружения да прѣнесатъ и ги изпитатъ у насъ и, ако дадатъ добри резултати, да ги прѣпоръчатъ на лозаритѣ ни.

По поводъ на горното ние считаме за добрѣ да направимъ слѣднитѣ наши бѣлѣжки: като имаме прѣдъ видъ отъ една страна, че прѣди нѣколко години Министерството на Земледѣлието изхвърли нѣколко отъ първоначално внесениѣ у насъ подложки едно че бѣха се указали незадоволителни у насъ и друго че количеството имъ бѣ голѣмо; че, отъ друга страна, като се знае какво и сега сѣществующитѣ ни подложки сѣ много, поради което често специалисти-агрономи и лозари се виждатъ въ затруднение и въ колебание коя подложка да избератъ за дадена почва; че, отъ трета страна,

измежду сегашнитѣ ни подложки може да се намѣрятъ за всичкитѣ ни видове почви съ задоволителни резултати, — прѣдъ видъ на всичко туй намираме не само за неумѣстно, но и врѣдно вмѣкването на други нови и чужди за насъ подложки. Вмѣсто туй ние мислимъ, че би било много по-полезно и по-рационално, ако дѣйствително г. Христовичъ и други намиратъ че у насъ нѣма достатъчно подложки, да се създадатъ такива отъ насъ — лозарскитѣ ни напр. станции, лозарскитѣ ни разсадници и здружения; защото врѣме е да прѣстанемъ най-послѣ да вмѣкваме и се мжчимъ да аклиматизираме и изучаваме чуждото, когато и у насъ би могло да се създаде, а впоследствие то би било по-пригодно за нашитѣ почви, климатъ и пр.

И. И. Х.

Съюзни и дружествени.

БЪЛГАРСКА
ЗЕМЛЕДѢЛСКА БАНКА

Отд. Агрономно.

№ 10439

София, 22. IV. 1921 г.

До Съюза на Българскитѣ

Лозаро-винари — Тукъ

Господа,

Съобщете ни дружествата за които искате, съ писмата Ви № № 316, 342, 349 и 372 отъ 31. III. 6, 8 и 14 априлъ т. г., да имъ се отпусне синъ камъкъ отъ клоноветѣ ни, съгласно п. 1, алинея а отъ окръжното ни № 6740 отъ 16. III. т. г., изпълнили ли сж всички задължения по устава Ви, приети ли сж за редовни колективни членове и отъ кога се числи всѣко едно отъ тѣхъ за членъ на Съюза Ви?

Българска Земледѣлска Банка

За Управитель: (п) В. Тантиловъ.

За Администраторъ: (п) М. Иванчевъ.

С ъ ю з ѣ

НА

БЪЛГАРСКИТѢ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

№ 434

гр. София, 5. V. 1921 год.

*

До Лозарско-винарското
дружество

Въ

Господа,

Приложенъ тукъ като Ви изпращае прѣписъ отъ писмото № 10439 отъ 22. IV. т. г. на Българ. Земл. Банка, съ което се иска да прѣдставимъ свѣдѣния дали сте изпълнили

всички задължения по устава ни и отъ кога сте приети за колективенъ членъ на Съюза ни, молимъ Ви да си вземете бѣлѣжка отъ това писмо и да ни изпратите редовенъ протоколъ, който ще държите въ общо събрание на дружеството Ви, че ставате колективенъ членъ на Съюза. Съ изпращане на тоя протоколъ, ще запишете и нужното число дѣлове, съгласно чл. 10 отъ устава, а също ще ни внесете и нужнитѣ членски и встѣпителни вноски — чл. чл. 8 и 9 отъ същия уставъ. Безъ това Българ. Земл. Банка нѣма да Ви признае за редовенъ колективенъ членъ на Съюза и слѣдователно нѣма да признае на Съюза разликата въ цѣната отъ 70 ст. за кгр. синь камъкъ, съгласно окръжното ѝ № 6740 отъ 16. III. т. г.

Ако не изпълните и тая формалность за да може Съюза да получи извѣстна сума отъ Българ. Земл. Банка, съ която би се подкрѣпило списанието и да се плати книгата и масилото, които употребява Съюза, бждете прѣдизвѣстени, че Съюза и редакцията безъ срѣдства не ще могатъ вече да съществувать.

Съ поздравъ, Съюзъ на Бъл. Лозари-Винари
Кооперативно дружество

(п) Хр. Тишковъ.
(п) Ат. Гитевъ.

С Ъ Ю З Ъ

*

НА

БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ

№ 444

гр. София, 7. V. 1921 год.

До Лозарско-винарското
дружество

Въ

Господа,

Правимъ върховни усилия да влѣмъ животъ въ организацията на Съюза. Изпълняваме и волята на конгреса, като Ви пращаме новоназначения инспекторъ-организаторъ г. Захари Тамамджиевъ. Той е старъ работникъ по кооперациитѣ. Слѣдъ два дена го пращаме въ: Пазарджикъ, Цѣрово, Перущица, Брѣстовица, Станимака, Чирпанъ, Ст. Загора, с. с. Змѣево и Орѣховица (Ст. Загорско), Кортенъ, Ямболъ, Сливенъ, Бургасъ и Анхиало. Ще провѣрѣва книгата на лозаро-винарскитѣ кооперации, ще оформява членството имъ при Съюза, ще събира суми за встѣпителни вноски, членски вносове, абонаментъ и проче.

Съ пристигането му при Васъ, молиме Ви да свикате веднага общо събрание. Единъ день по-рано, ще получите телеграма отъ Инспектора за това.

Проче, на работа. Ние трѣбва да се организираме и да пазимъ поминѣка на 100,000 лозаро-винарски стопанства. Инѣкъ ще загинеме.

При втората обиколка, Инспекторътъ ще посѣти нашитѣ членове въ Сѣверна България.

Желаемъ Ви всичко добро и Ви пращаме нашитѣ сърдечни поздрави.

Съюзъ на Българ. Лозари-Винари
Кооперативно Дружество.

(п) Хр. Тишковъ.

(п) Ат. Гитевъ.

*

СПИСЪКЪ

на г. г. спомоществователитѣ на „Лозарски Прѣгледъ“
прѣзъ 1921 г.

Редакцията счита за приятенъ дългъ да отбѣлѣжи имената на долуозначенитѣ Господа, които сж пожелали да запишатъ абонати, да събиратъ сумитѣ и ни ги прѣпратятъ, съ който си трудъ принесоха голѣма заслуга за общата работа; същата имъ изказва сърдечната си благодарностъ:

1) Колю Стефановъ — гр. Ст. Загора, 2) Димитръ Тодоровъ — с. Бистрилица (берковско), 3) Иванъ Лѣвичаровъ — с. Кара-Мусалъ (Т. Пазарджикско), 4) Алекси Серафимовъ и Михаилъ Савовъ — гр. Ловечъ, 5) Михаилъ В. Киряковъ — с. Св. Никола (Бургаско), 6) Братя Боневи — с. Малка-Верея (Ст. Загорско), 7) Балю К. Орѣшаровъ — с. Махалата (Плѣвенско), 8) Никола Арnaudовъ и Н. Недѣлчевъ — гр. Сливенъ, 9) Иванъ Китовъ — с. Брѣстовица (Пловдивско), 10) Тодоръ Поповъ — с. Караисенъ (Свищовско), 11) Власю Витановъ — с. Перушица (Пловдивско), 12) Нино В. Радовенски — гр. Плѣвенъ, 13) Илия Петровъ и К. Н. Христовичъ — гр. Т. Пазарджикъ, 14) Владимиръ Кочовъ — с. Цѣрово (Т. Пазарджикско), 15) Радко Бѣлчевъ — с. Горна-Студена (Свищовско), 16) Илия Галчевъ — гр. Търново, 17) Ат. Гитевъ, Иванъ Божковъ и Никола Мънковъ с. Сухиндолъ, 18) Петъръ Тодоровъ (запас. полковникъ) — гр. Видинъ, 19) Петю Гечевъ — гр. Севлиево, 20) Минко М. Мочевъ — с. Дълбокъ-долъ (Троянско), 21) Христо Калчевъ — гр. Т. Пазарджикъ, 22) Господинъ Филевъ — гр. Прѣславъ, 23) Тодоръ В. Байчевъ и Гини Георгиевъ — гр. Лѣсковецъ, 24) Радко Стояновъ — гр. Ловечъ, 25) М. Маноловъ — гр. Никополъ, 26) Петъръ Конакчиевъ — с. Крамолинъ (Севлиевско), 27) Хр. А. Тракиевъ и Захари Ангеловъ — с. Бѣла-Черкова (Търновско), 28) Иванъ Хр. Найденовъ — с. Змѣево (Ст. Загорско), 29) Генчо Прокопиевъ — с. Кортенъ (Ново-Загорско), 30) Аспарухъ Т. Цвѣтковъ — гр. Плѣвенъ, 31) Хар. Велевъ — с. Брѣстовица (Пловдивско).

Свѣдѣния за лозята и други.

Прѣзъ втората половина на м-цъ априлъ се появи брѣмбара „Oxytyreasticica“, който нападна овошнитѣ дръвчета: черешитѣ, ябълкитѣ и сливитѣ, обаче въ послѣдствие се намира и въ лозята и то въ по-възрастнитѣ, като изяда всички цвѣтни пжпки.

Отъ прѣгледа, който се направи въ всичкитѣ мѣстности, се констатира, че той е нанесълъ една поврѣда, върху лозята, около 30 o/o.

Като срѣдство противъ него, се прѣпоръчва да се събира и унищожаватъ.

Агрономъ: Н. Арnaudовъ.

*

Хубвото пролѣтно врѣме позволи щото тази година всичката пролѣтна работа по лозята да се извърши на врѣме. Лозята вече покараха и на много мѣста има вече 25 — 30 см. лѣтораста. Не липсватъ, обаче, и лозя, които слабо покарватъ. Никой не може да си обясни отъ що става това. Това се забѣлѣзва най-много въ лозята посадени миналата или поминалата година. Заровени бѣха, рѣзидбата имъ се извърши на врѣме, нѣма студъ, който би оказалъ нѣкакво влияние, а пжкъ тѣ сж още черни.

Пакости по лозята нанесоха и брѣмбаритѣ, които прѣли-таха нѣкждѣ на цѣли облаци и изпоѣдоха ластарчетата още въ самото имъ покарване. Въпрѣки това, ако само това е пакостъта, реколтата ще бжде отлична. Тази година се посади около 1000 декари нови лозя, които съ по старитѣ достигватъ вече до къмъ 5-та хиляда.

Лозарството се развива нормално, защото всички сж пепениеристи.

Стари вина и ракии нѣма. По крѣчмитѣ виното се продава 16 — 18 лева.

с. Брѣстовица (Пловдивско), 2. V. 1921 г.

Х. Велевъ.

*

Господинъ Хранковъ,

Отъ нѣколко дни се забѣлѣзва по новозасаденитѣ лози, отъ облагороденъ материалъ, че се е появила една малка гжсеничка. Дълга е около единъ и половина м. м. и съвсѣмъ бѣла — безъ всѣкакво петно. Намира се въ пжпката на току що почналото да се развива или пжкъ прѣяжда самото още нѣжно, намираще се въ земята, лѣторасче. Онзи лѣторастъ, който е сварилъ да се развие и е излѣзълъ отъ почвата и добилъ хлорофилъ, не се напада. Тази малка гжсеничка не може и да се наподобя на ларвата на майския брѣмбаръ, нито пжкъ мога да намѣря въ запискитѣ си по лозарство

нѣщо подобно. Ето защо, г-нъ Хранковъ, отъ жизненъ интересъ е въпроса, за който Ви моля, да побързате и дадете опжтвания по цѣренето, защото се явява и друга много по-опасна болестъ, а тя е мисълта на нашитѣ тукъ хора, че този паразитъ е изключително по новитѣ лозя (това си заключение правятъ отъ това, че само тамъ е намѣрена), въпрѣки дългитѣ ми увещания какво тази гжсеничка може да нападне еднакво старата и новата лоза, като имъ казвамъ, че по старитѣ лози я нѣма, понеже тѣ сж открити и тѣхната пжпка не е така нѣжна както тази, която не е виждана отъ слънцето.

Ако мислите че е умѣстно това да се впише въ „Лозарски Прѣгледъ“, то азъ Ви моля да го корегирате и тогазъ впишете, тѣй като азъ нѣмамъ прѣдвидъ това, нито пжкъ мога да прѣдполагамъ, че то непрѣменно ще бжде вписано. Искамъ да се впише, защото отъ селото ни получаватъ повече отъ 14 абонати „Лозарски Прѣгледъ“ и съ това ще мога по такъвъ начинъ да проагитирамъ и запиша още. Прочетохъ позива Ви въ „Лозарски Прѣгледъ“. Останахъ трогнатъ отъ незаинтересоваността на маса лозари и отъ плачевното състояние, както Вие се изразявате, на редакцията. Що се отнася до това — мога ли да запиша още за винарството? мога да кажа съ прискърбие че не, защото въ селото ни липсва просвѣтени лозари. У насъ още не блѣсти факела на науката по лозарствование и винарствование. Азъ и още единъ мой другаръ сме първитѣ пионери въ това дѣло и често пжти биваме подигравани и осмивани. Това, разбира се, не ни очайва, но ни мжчи. Мжчи ни мисълта защо и ние не можемъ да бждемъ наравно съ другитѣ лозарски центрове.

Ето защо, пакъ повтарямъ азъ нѣмамъ възможността да запиша повече за винарството и повече за списанието. Записанитѣ за списанието едва сѣмъ ги кандардисалъ, а има

Споредъ посоченитѣ свѣдѣния за гжсеничката, прѣдметъ на съобщението отъ г. Лѣвичаровъ, ние смѣтаме че тя е току що излюпилата се гжсеничка на майския брѣмбаръ, която, съ течение на врѣмето, ще расте и въ пълната ѝ възраст — прѣди завиването ѝ въ какавида, достига до около 3 с. м. Тя е много лакома и причинява и може да причини голѣми поврѣди по младитѣ лозови насаждения и въ укоренилицата — именно, както бѣлѣжи самъ г. Лѣвичаровъ, изяжда набѣбналитѣ пжпки или току що покаралитѣ ластарчета. Ние дълги години се борихме съ нея, и съ други гжсенички, и намираме че сега у насъ едно отъ най-добритѣ и сигурни срѣдства е да се търси, отъ малки дѣца, въ купчинкитѣ на младитѣ насаждения и да се унищожава; това ние сме вършили, защото другитѣ срѣдства, като впрѣскване, съ специални машинки, отровни газове въ земята, сега никой не би можалъ да приложи.

Къмъ горното нужно е да прибавимъ, че въпросната гжсеничка напада и яде всичко нѣжно разстително, което и попадне, слѣдователно не само пжпкитѣ и ластарчетата на облагороденитѣ лозички.

Скърбимъ за невѣжеството и недовѣрието на лозаритѣ, за които ни пише г. Лѣвичаровъ, но сжщеврѣменно го поздравяваме за куржа и му желаемъ търпение и твърдостъ; той е още много младъ — едва стпква въ живота, и, надѣваме се, ще успѣе да убеди невѣрующитѣ (Б. Р.).

отъ тѣхъ още единъ, който не си е платилъ абонамента, та го получава отъ моя кисия.

Впрочемъ това не ме отчайва и макаръ въ такъвъ мракъ, ще се мжча да блѣсне свѣтилника на новото лозарство.

Слѣдъ като Ви моля втори пжтъ да побъразате съ отговора Ви, изпращамъ горещитѣ си поздрави.

с. Кара-Мусалъ (Т.-Пазарджишко), 4. V. 1921. Ив. Лѣвичаровъ.

*

Лозята сж покарали 1 до 3 сантиметри. Слана до сега не е падала. Прѣкопани сж първи пжтъ. Укореняването на облагороденитѣ лози е привършено. Тукъ се облагородиха голѣми количества лози. Маточницитѣ сж доста изкарали.

Виното на едро 15—16 лева, на дребно 20. Продажби на едро слаби. Ракията 1 левъ градуса.

гр. Сливенъ, 5 май, 1921.

Н. Недѣлчевъ.

Въпроси и отговори.

Въпросъ № 3. — Умѣстно ли е, при прѣдстоящото прѣскане на старитѣ ни лозя, които миналата година значително пострадаха отъ балсарата, антракнозата и оидиума, въ бордолозовия разтворъ да се поставя прахъ отъ сѣра и въ каква пропорция? Ако има врѣме и не е подъ печатъ 4-а кн., отговора помѣстете въ нея.

Друго. По нѣкои лозя явили сж се едни малки и лѣскави брѣмбари, които нападатъ пжпкитѣ и лѣтораститѣ. Има ли срѣдство противъ тѣхъ и какво?

с. Кара-Бунаръ (Т.-Пазарджикско) 22.IV. 1921 г.

Ат. Гюровъ.

Отговоръ на въпросъ № 3. — Макаръ че на горния въпросъ отговорихме своеврѣменно г-ну Гюрову (4-а кн. бѣ отпечатана), считаме за добръ да направимъ сжщото въ тази книжка. Отъ нѣколкогодишната ни работа и борба съ пероноспората и оидиума намѣрихме, че прибавянето сѣра въ бордолозовия разтворъ нѣма никакво практическо значение. Напротивъ отъ разнитѣ видове сѣра, която ние употребявахме, включително специално приготвената отъ фабриката на Братя Шльозингъ и С-ие въ Марсилия (Франция), намѣрихме че най-ефикасно и разрушително дѣйствува противъ оидиума калиевия перманганатъ, за който писахме въ „Лозарски Прѣгледъ“ прѣзъ 1919 г.

По много малкото свѣдѣния, които сж дадени за брѣмбаритѣ, не може да се разбере какви сж, но ние мислимъ

какво едно отъ добритѣ и сигурни срѣдства е да се търсятъ отъ дѣца и да се убиватъ.

И. И. Х.

*

Въпросъ № 4. — 1) Прѣскането съ разтворъ отъ хиперманганатъ самостоятелно ли да бжде или трѣбва да бжде примѣсенъ къмъ разтвора отъ синъ камѣкъ?

2) Ако се прави разтвора само отъ хиперманганатъ, колко грама хиперманганатъ трѣбва да се тури въ 100 литри вода и колко варъ?

3) Въ горния случай (пунктъ 2), когато ще се прави разтвора отъ калихиперманганатъ, може ли този разтворъ да се прави въ дървенъ сждъ (каца, буре и др.) и да се държи въ такъвъ сждъ, или за този разтворъ е необходимъ мѣденъ или глиненъ сждъ (казанъ, кюпъ и др.)?

4) Ако се прави разтвора едноврѣменно отъ хиперманганатъ и отъ синъ камѣкъ, то, въ този случай, колко грама хиперманганатъ, колко килограма синъ камѣкъ и колко варъ трѣбва да се турятъ въ 100 литри вода?

5) Въ горния случай (пунктъ 4), по отдѣлно ли се прави разтвора отъ хиперманганата и разтвора отъ синия камѣкъ и послѣ двата разтвора се вливатъ въ обща каца, буре или другъ сждъ; или пъкъ това може да стане като въ кацата или бурето се турятъ едноврѣменно и хиперманганата и синия камѣкъ и слѣдъ разварянето имъ се прибави варъта?

6) Кога да се прѣскатъ лозята съ хиперманганатъ и колко пѣти да се повтори това прѣскане самостоятелно (само съ разтворъ отъ хиперманганатъ) и колко пѣти въ примѣсъ съ синъ камѣкъ?

7) Може ли да се прибавя къмъ разтвора само отъ синъ камѣкъ и сѣра, която въ прахъ се туря отъ нѣкои лозари въ варъта въ момента, когато варъта се гаси и заедно съ варовитото млѣко се налива въ разтвора отъ синия камѣкъ? Има ли изобщо нѣкаква полза отъ този начинъ на прибавяне сѣрата къмъ разтвора отъ синъ камѣкъ, или това е само излишенъ разходъ на срѣдства и трудъ?

8) Нѣма ли нѣкой по-лесенъ начинъ за използване на сѣрата въ видъ на разтворъ срѣщу „Оидиума“, освѣнъ този на прѣскането ѝ съ пухалки?

Пловдивъ, 11.V. 1921 г.

Ив. С. Д. (запасенъ полковникъ).

Отговоръ на въпросъ № 4. — 1) До колкото сме слѣдили, слѣдователно до колкото знаемъ, прѣскането съ разтворъ отъ калиенъ перманганатъ трѣбва да бжде самостоятелно. 2) За разтворъ отъ 100 литри напр. се туря 125 гр. перманганатъ и 2-3 кгр. гасена варъ; послѣдната се поставя за увеличение прѣлипчивостъта на общия разтворъ. 3) Раз-

твора отъ перманганата може да се приготвя въ дървенъ сждъ, макаръ че не е прѣпоръчително; ако се приготви въ такъвъ, нужно е да се държи въ него колкото може по-малко. Ето защо по-добрѣ е да се приготвя въ металенъ или глиненъ, въ каквото сждъ разтвора запазва за по-дълго ефикасното си дѣйствие. 4 и 5) Както е отбѣлзано въ п. 1, отъ досегашнитѣ проучвания се знае, че перманганата лѣкува само *оидиума*, поради което приготвянето на общъ разтворъ — отъ перманганатъ и синъ камъкъ, се явява безполезно. 6) Първото прѣскане съ перманганатовъ разтворъ се върши *при първитѣ признаци* на болестта, а още по-добрѣ е веднага слѣдъ прѣцвѣтяването; прѣскането се върши отблизо — *върху ягорудата и гроздето*, като се гледа туй послѣдното да бѣде *напълно обливано* Количеството и моментитѣ на послѣдующитѣ прѣсканета не може точно да се покажатъ, понеже тѣ сж въ зависимостъ отъ силата и условията за развитието на самата болестъ; при благоприятни за развитието ѝ условия трѣбва да се прѣска всѣки 8—10 дни *до зазрѣването на гроздето*.

Понеже перманганата силно разрушава всѣка органическа материя, прѣпоръчва се при прѣскането съ разтворъ отъ него да се намазватъ прѣдварително гумитѣ на прѣскачката съ нѣкакво масло, а сжщо ржцѣтѣ на прѣскачитѣ; по този начинъ гумитѣ по-бавно се разрушаватъ, а и ржцѣтѣ на прѣскачитѣ по-малко се нараняватъ. Поради разрушителното дѣйствие на перманганата, прѣскачитѣ трѣбва да носятъ най-скжсани и износени дрѣхи, или да употребяватъ отдѣлни блузи.

Къмъ горното дължимъ да добавимъ, че прѣзъ 1917 и 1918 години употребихме, въ голѣмъ размѣръ, перманганата противъ *оидиума* и останахме прѣдоволни и изобщо останахме съ впечатление и убеждение какво *тази материя може да се смята една отъ най-сигурнитѣ* противъ тази страшна гроздова болестъ; защото, освѣнъ другитѣ прѣдимства, съ перманганата може да се прѣска въ всѣко врѣме — сутринъ, прѣзъ деня, вечеръ, по роса, прѣзъ облачно и пр., когато съ сѣрата трѣбва да се дебне само ясно, сухо и горещо врѣме, за да дѣйствува сжщата — сѣрата, като лѣкъ.

7) Отговора на този пунктъ се съдържа въ отговора на въпросъ № 3, помѣстенъ въ тази книжка.

8) Още прѣди 20 и повече години напр. въ Франция сж правили опити и впоследствие сж продължили и продължаватъ сжщитѣ съ много и различни течни и твърди прѣпарати, подъ всевъзможни названия, но *до днесъ* нищо друго по-хубаво и по-ефикасно не е намѣрено освѣнъ сѣрата на прахъ и перманганата; ние лично считаме послѣдния по-ефикасно и по-сигурно срѣдство, безъ да отричаме доброто дѣйствие на сѣрата.

и. и. х.

Книжнина:

Получиха се въ редакцията ни слѣднитѣ списания и книги:

1) *Седмиченъ Икономически Прѣгледъ*, год. II, кн. 1, годишенъ абонаментъ 80 л., София — ул. Витоша № 90, главенъ редакторъ Ат. Ярановъ, лекторъ въ университета.

2) *Вѣстникъ Кооператоръ*, органъ на общия Сѣюзъ на Бѣлг. Земл. Кооперации, год. II, брой 17, 18 и 19, годишенъ абонаментъ 45 л., София — ул. „Раковска“ № 85, редакторъ: Г. П. Минчевъ.

3) *Списание на земледѣлскитѣ изпитателни Институту* въ България, год. I, 1920, кн. 5 и 6, абонаментъ 50 л. годишно, София — ул. „Дебъръ“ № 11, редакторъ: Н. Пушкарровъ.

4) *Стопански Прѣгледъ и Домакинство*, год. IX, брой 2, годишенъ абонаментъ 25 л., редакторъ: А. С. Пенчевъ — гр. Търново.

5) *Земледѣлска практика*, год. II, кн. 5, годишенъ абонаментъ 25 л., редактори Г. С. Хлѣбаровъ и М. Стоевъ, София — ул. „Вазовъ“, 1.

6) *Търговия и Индустрия*, българска притурка на „The Near East“ (Близкиятъ Изтокъ), год. I, брой 9, годишенъ абонаментъ 30 л., Книжарско Търг. Акц. Д-во „Книга“, София — ул. „Бенковски“, № 9.

7) *Българско Овощарство*, год. II, кн. 4, София — ул. „х. Димитъръ“, 13, редакторъ: С. Грековъ.

8) *Сп. „Земледѣлие“*, год. 25, кн. 4, София — ул. „х. Димитъръ“, 13, редакторъ: Ив. Странски.

9) *Пчеларски Другаръ*, № 5 отъ популярна овощарска библиотека, наредилъ Д. Гюлеметовъ, учителъ при Държавното лозарско-винарско училище въ гр. Плѣвентъ, цѣна 8 л., съ пощата 9.

10) *Отгледването на Рицина*, като маслодойно растение, отъ К. Н. Христовичъ (бившъ агрономъ) — гр. Т.-Пазарджикъ, цѣна 5 л.

ХРОНИКА

Съобщава се на всички лозари, какъвто, въпрѣки категоричното заявление на редактора Хранковъ въ кн. 4—5, че той отъ 1. юни прѣстава да бѣде такъвъ, по настояването на постоянното присѣствие и по молбата на нѣколко добри лозари, се

се направятъ върховни усилия за излизането поне още на 1—2 книжки, макаръ че послѣдната книжка не е изплатена; въ краенъ случай за изплащането, ако не се събератъ повече абонаменти, ще се прибѣгне къмъ дѣловия капиталъ.

Хранковъ съ голѣма тѣга и горчивина ще се мѣчи, при горнитѣ условия, да стори всичко възможно отъ негова страна.

Съгласно едно отъ рѣшеніята на миналия редовенъ конгресъ, явява се на всички лозари, че постоянно присѣствие назначи за организаторъ при Съюза г. Захари Таманджиевъ, който е старъ, познатъ и опитенъ кооператоръ, и моли отдѣлнитѣ лозари и лозарскитѣ дружества да му указватъ добъръ приемъ и нужното съдѣйствие, защото всичко се прѣдприема и върши за смѣтка и въ интереса на общото лозарствинарство. Нека лозаритѣ бждатъ внимателни, защото, ако и сега не се заинтересоватъ, ще доде день, когато горчиво ще се каятъ.

Отъ френското списание „Le progrès agricole et viticole“ узнаваме, че въ голѣма часть на лозарскитѣ центрове въ Франция между 16 и 22 априлъ е имало такива студове (до 5° С, а нѣкъдѣ е валѣло и сиѣгъ), които сж причинили грамадни и непоправими поврѣди по лозята за тазигодишната реколта; не стигатъ студоветѣ, ами нѣкъдѣ и падналата градушка е още повече увеличила загубитѣ.

Сжщото нещастие е сполѣтѣло и най-добритѣ лозарски центрове въ Швейцария — въ Женевско, Ньо Шателъ и Во, гдѣто студа е достигналъ до — 7° С. И хората съ нескриванъ страхъ отбѣлѣзватъ какво въ Франция отъ 20 години, а въ Швейцария отъ 1895 г. не помнятъ такава катастрофа. А при туй периодътъ, слѣдъ горѣозначенитѣ дати, за пролѣтнитѣ упоспешителни студове, не е миналъ!?

Нѣколко пѣти вече писахме и молихме лозарскитѣ дружества и кооперации да възприематъ хубавата

идея за уреждане, отъ тѣхна страна и даване ежемѣсечни свѣдѣния за състоянието на лозята въ районитѣ имъ; за появилитѣ се болести или неприятели по тѣхъ, за поврѣди отъ атмосферни влияния, за пазарнитѣ цѣни на лозовитѣ продукти и пр., които да помѣстятъ въ „Лозарски Прѣгледъ“. Такива свѣдѣния биха били отъ голѣма важность и полза за всички читатели на „Лозарски Прѣгледъ“, защото тѣ биха били въ течение на условията, които имъ биха дали възможность да се ориентиратъ правилно за своитѣ продукти. За голѣмо съжаление до сеганикое дружество не се отзова на молбата нѣ, но, въпрѣки туй, ние пакъ молимъ съ надежда дано най-послѣ нѣкое отъ тѣхъ благоволи да възприеме горната мисль и впоследствие я реализира.

Редакцията моли г. г. сътрудницитѣ си да бждатъ добри и изпращатъ своєврѣменно материялитѣ си, за да може и книжкитѣ да излизатъ на врѣме.

Понеже е рѣшено „Лозарски Прѣгледъ“ да се изпраща само срѣщупрѣдплата, съобщава се на всички интересующи се, че нѣма да изпращае списанието, нито ще отговаряме на онѣзи, които не придружаватъ писмата си съ абонамента. Туй рѣшение е за всички — безъ изключение, защото и печатницата работи въ брой.

Въ тази книжка, както и въ прѣдидущитѣ, отъ Хранковъ е помѣстенъ много материялъ по нѣмане достатъчно другъ. Ето защо ние пакъ молимъ всички, които желаятъ да сътрудничатъ на „Лозарски Прѣгледъ“, да изпращатъ своєврѣменно материялитѣ си за да излизатъ на

врѣме книжкитѣ, а отъ друга страна да не се мисли, че Хранковъ нарочно помѣства много свой материялъ за да получава повече хоно-раръ. По този случай, понеже знаемъ че има такива мисли, ние считаме за нужно да отбѣлжимъ какво е желателно да постѣпва повече материялъ за да не бжде прину-ждаванъ Хранковъ, противъ жела-нието си, да помѣства излишно свой.

По случай назначаването на г. Тамамджиевъ за инспекторъ-организа-торъ при Съюза и по нѣмане доста-тъчно сръдства, г. Ат. Гитевъ, слѣдъ по-раншнитѣ си жертви, подари още 500 л. Дали въ лозарска Бълга-рия не биха се намѣрили още поне сто лозари, които биха можли и би трѣбвало да направятъ ако не повече поне колкото него?

Поради лошото състояние на Съ-юза и редакцията, за които се съоб-щи съ позива на постоянното при-сѣдствие (кн. 3) и съ отвореното писмо на редактора (кн. 4—5), по-стоянното присѣдствие рѣши да сви-ка членоветѣ на Управителния съ-вѣтъ за 20.V, прѣдъ които ще из-ложи сѣщото положение, а освѣнъ туй ще имъ прѣдложи за обсъждане рѣшението на постоянното присѣд-ствие за свикване извънреденъ кон-гресъ въ края на августъ или нача-лото на септември т. г. придруженъ съ лозарско-винарска изложба; за послѣдната е говорено вече на Ми-нистерството на Земледѣлието, което обещава своята подкрѣпа и съ-дѣйствие.

Управителния съвѣтъ въ заседа-нието си отъ 20. V. възприе и рѣши да се устрои обща лозарско-винарска изложба въ гр. Плѣвенъ въ началото на септември т. г. За сѣщата Съюза

на българскитѣ лозари-винари прѣд-вижда 10,000 л. и се надѣва да получи подкрѣпа и съдѣйствие отъ Мини-стерството на Земледѣлието, Общия Съюзъ на Българ. Земл. Кооперации, лозарската кооперация „Гъмза“ — Сухиндолъ — Българското Земледѣл-ско Д-во, Дружеството на българскитѣ агрономи, Постоянната Комисия и общината въ гр. Плѣвенъ, лозарски-тѣ кооперации и отдѣлнитѣ лозари и др.

Рѣши се още, по врѣме на излож-бата и извънредния лозарски кон-гресъ, да се четатъ слѣднитѣ рефе-рати: 1) Лозарството като поминѣкъ у насъ отъ Хр. Цачевъ, 2) Коо-перативни лозарски изби и организа-цията имъ отъ И. И. Хранковъ и 3) Организиране ефикасенъ контролъ противъ фалшификацията на вината отъ Моско Михайловъ.

На трето мѣсто се рѣши да се при-готви проектозаконъ противъ праве-нето петио и изобщо противъ фал-шификацията на вината отъ комисия: 1) Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ, 2) Кр. Топол-ски, 3) Моско Михайловъ, 4) Ат. Ги-тевъ, 5) Дончо Бъчваровъ и 6) И. И. Хранковъ и най-послѣ на четвърто мѣсто се рѣши Управителния съвѣтъ да се яви при г. Министра на финан-ситѣ и при комисията по разрѣшава-не вноса на забраненитѣ материали да ги моли да не се допусне вносъ на чуждестранни вина, а отъ друга страна да се разрѣши за 1922 г. дос-тавката на синъ камѣкъ направо отъ кооперативнитѣ централи.

Въ горѣозначеното си заседание Управителния съвѣтъ рѣши да се прави за „Лозарски Прѣгледъ“ и за „Ръководството по винарство“ отъ И. И. Хранковъ по 20% отстъпка за 10—50 течения или книги платени наведнажъ, а за 50 и повече 30%.

== ЛОЗАРИ, ВИНАРИ, ==

НАБАВЕТЕ СИ

„РЪКОВОДСТВО ПО ВИНАРСТВО“

отъ И. И. Хранковъ, II-ро поправено и допълнено издание.

Не се скъпете за 20 л., защото всѣки, който го има, ще избѣгне много неприятности и грижи по приготвянето и обработването на вината си, слѣдователно ще спести стотици и хиляди левове каквито мнозина ежегодно губятъ.

Изданието е отъ Съюза на лозаритѣ и винаритѣ.

За поръчка отъ единъ екземпляръ, да се прибавя по 1.25 л. за изпращане прѣпоръчено.

== ЛОЗАРСКА БАНКА — СОФИЯ ==

Продава въ склада ѝ Варна **казани** (аламбици) за ракии отъ прочутата фабрика „Егро“ въ Парижъ отъ 200 и 300 литри вмѣстимост и първокачествена **рафия**.

ВЪ СКЛАДА ѝ СОФИЯ:

Ебюлиометри (уреди за опрѣдѣляне спирта въ виното), **спиртомѣри** (къси френски — сжщински Гейлюсакови, отъ 0 до 100°) резервни части за прѣскачкитѣ „**Верморель**“ (гуми, бакърени решетки за прѣцѣждане, гумени прѣстени за капацитъ, разпрѣсквачи, канелки и др.)

Лозарски ножици и ножчета „**Кунде**“ и първокачествена **рафия**.

Лозари и винари, четете „Лозарски Прѣгледъ“ и давайте обявленията и рекламитѣ си чрѣзъ него.

Всичкитѣ неплатили абонати да благоволятъ да се издѣлжатъ, ако искатъ да получаватъ списанието.

Тази книжка се изпраща **само на онѣзи**, които сж се издѣлжили.

За Г-на

Раво Бочласие

"

г. Плевенъ.



ГОТОВИ КЖЩИ отъ им-
пригни-
рано дърво, всѣкакъвъ мо-
дель, по 3—6 и повече стаи,
се продаватъ на много ев-
тини цѣни отъ Сухиндол-
ска Банка — Сухиндолъ,
Общо Винарско Акционерно
д-во „НАСЛАДА“—София.
Искайте оферти.

ОБЩО ВИНАРСКО АКЦИОНЕРНО ДРУЖЕСТВО

— „НАСЛАДА“ —

ул. Бул. Фердинандъ № 190

Телефонъ № 1834

Телеграми „Наслада“

Продава на евтини цѣни:

Първокачествена рафия, помпи за вино, човали,
платове. — Искайте оферти.