

Година IX.

София, януари 1924

Кн. 1.



МЕСЕЧНО
СПИСАНИЕ

REVUE

de Viticulture. Paraît tous les mois
à Sofia (Bulgarie).

ОРГАНЪ

НА

СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Редакторъ Н. Недѣлчевъ.
доцентъ по лозарство при Университета.



София — Печ. Произв. Кооперация „Съгласие“ — 1924.

Главни сътрудници на сп. „Лозарски Прѣгледъ“

1. Дончо Бъчваровъ. — Глазень Инспекторъ по Лозарството при Министерството на Землед. и Държ. Имоти — София.
2. Иванъ Добревъ. — Бившъ началникъ на Лозарската Опитна станция въ гр. Плевенъ.
3. Белчо Ив. Белчевъ. — Директоръ на Средното Земледелско Училище въ гр. Стара Загора.
4. Михайлъ Иванчевъ. — Агрономъ на Българската Земледелска Банка — София.
5. Моско Михайловъ. — Главень инспекторъ по Земледелието при М-вото на Землед. и Държавнитъ Имоти — София.
6. Христо Цачевъ. — Началникъ на отдела по застраховкитъ отъ градушка при Центр. Кооперативна Банка — София.
7. К. Н. Христовичъ. — Специалистъ лозаръ на частна практика въ гр. Т. Пазарджикъ.
8. Василь П. Мариновъ. — Държавень агрономъ въ гр. Ловечъ.
9. Крумъ Тополски. — Началникъ на Лозарската Опитна Станция.
10. Илия Цоневъ. — Началникъ на Химическия Институтъ при Дирекцията на Народното Здраве — София.
11. П. Иосифовъ. — Управителъ на Лозовия разсадникъ въ гр. Дупница.
12. Н. Петковъ — агрономъ лозаръ при Министерството на Земледелието и Държавните Имоти.

Изъ „Наредби“*) на Министерството на Земледелието.

№ 9112. — 22.VIII. 1921 год. — До г. г. директоритъ на държавнитъ средни и практически земеделски училища, директоритъ на катедрите, управителите на разсадницитъ, началницитъ на районните изпитателни станции. — Като Ви препоръчва Министерството единственното въ България лозарско-винарско списание „Лозарски Прѣгледъ“, органъ на Съюза на българскитъ лозари-винари, поканва Ви да абонарате повереното Ви учреждение за него, като същевременно се препоръчва и на ученицитъ въ земеделските училища.

Началникъ на отделението: Ив. Бързаконъ.

Реклами и обявления въ списанието се приематъ по следнитъ цени, въ прѣдплата: Цела страница — 300 лв., $\frac{1}{2}$ страница — 180 лв., $\frac{1}{4}$ страница — 100 лв. За годишни, свадбени и скръбни извѣстия — за цѣла страница 150 лв., за $\frac{1}{2}$ — 90 и за $\frac{1}{4}$ — 60 лв. Съгласно закона за рекламнитъ тези, които пращатъ рекламнитъ, трѣбва да ги обгербватъ съ 15 ст. гербова марка.

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА СЪЮЗА НА БЪЛГАРСКИТЕ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

Годишен абонаментъ 60 лева предплатени. Обявления и реклами се приематъ по обявенитѣ цени. Ръкописи не се връщатъ. Всичко, което се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията въ София, ул. „Гурко“, 18.

Редакторъ: Н. Недѣлчевъ

ОБРАЗЦОВО НАРЪЧЕ
Г. ДИМИТРОВ - Плевен
БИБЛИОТЕКА

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Покана. 2. Наблюдения на единъ лозаръ — П. Николовъ. 3. Мътнитѣ вина, които сладнятъ — Н. Недѣлчевъ. 4. По заравянето и измръзването на лозята — В. П. Мариновъ. 5. Приложението на студа въ винарството — И. И. Хранковъ. 6. Болнитѣ и виното. 7. Нововъведения въ избата на кооперация „Гжмза“. 8. Отчетъ на управителния съветъ на съюза на българските лозари-винари презъ 1923 г. 9. Въпроси и отговори. 10. Хроника.

Покана.

Съгласно чл. 26 отъ съюзния уставъ, управителния съветъ опрѣдѣли 30 януари т. г. за събиране на IV редовенъ лозарски конгресъ. Съгласно същия членъ всѣки 20 члена или дробъ отъ 20 се представятъ отъ по единъ делегатъ, избранъ отъ мѣстно дружество. Всѣки делегатъ има право само на единъ гласъ. Индивидуалнитѣ членове въ конгреситѣ иматъ само съвещателенъ гласъ, освѣнъ ако сж натоварени отъ нѣкое дружество—членъ на съюза, или отъ група индивидуални членове на брой най-малко 20 души.

Желателно е всѣки, който ще посети конгреса, да запише, прѣди тръгването си, поне по 5-10 абонати, да събере абонамента по 60 лв. и го прѣдаде въ администрацията.

Дневния редъ на конгреса е:

1. Отчетъ на Управителния съветъ за изтеклата година.
2. Докладъ отъ контролния съветъ.
3. Освобождаване отъ отговорностъ управителния и контролния съвети.

4. Положението на съюза и съюзното списание „Лозарски Прегледъ“.

5. Измѣнение устава на съюза.

6. „Безалкохолно вино“. — Рефератъ, четенъ отъ специалистъ-агронома Н. Мънковъ,

7. Разни.

8. Изборъ на новъ управителенъ и контроленъ съвети.

Конгреса ще заседава въ салона на Дюлгерското здание, бул. Христо Ботевъ, № 217, между улицитѣ Пиротска и Нишка.

З а б е л е ж к а. Тази година, споредъ новия правилникъ на дирекцията на желѣзницитѣ, само делегатитѣ, снабдени съ пълномощия отъ дружествата, иматъ право на 50%, намаление при пътуването,

Отъ Управителния съветъ.

П. Тодоровъ.

Наблюдения на единъ лозаръ.

(Продължение).

Филизене

То е продължение отъ рѣзидбата и има за цѣль да я допълни и поправи. За филизенето е писано тъй много и изчерпателно отъ нашитѣ агрономи-специалисти, че нѣма какво да повтарямъ това, което се съзнава отъ всички. Ще изложа само резултатитѣ, които съмъ наблюдавалъ.

Филизеното почва винаги следъ като ластаритѣ достигнатъ 20 см., за да се очертае добръ ресата, понеже има сортове, като: чауша, лесичината, козя цицка и безсѣме, които пускатъ реса чакъ на 4—5 колено.

Филизеното лозе стои по-весело, по буйно, като че иска да проговори и благодари; проветрява се добре; по-малко гние. Зърната му наедряватъ и стоятъ чисти — здрави. Най-добре това се забелѣзва у арамона. Той расте като храстъ. Ако не се филизи, претрупва се съ толкова много грозде и пръчки, че остава зеленъ: половината отъ гроздето скаква и това, което остане, не съдържа захаръ повече отъ 13° — 14°. Напада го много бѣлото гниене.

Филизеното лозе се по-лесно вързва.

Има сортове, като: ризлинга, грандъ-ноаръ, аликанте и пр., които не се подаватъ на никаква правилна рѣзидба. Освенъ отъ оставенитѣ плодни пъпки по чеповете, отъ гла-

вината изкарватъ още други 30—40 лѣторасти, нѣкои отъ които съ реса, които умъртвяватъ плоднитѣ пъпки по чеповетѣ и развалятъ короната на лозата и често пѣти главината загинва. За да се избѣгне това и даде що-годе правилна корона на лозата, прибѣгва се до филизенето, като се заставлява лозата на сила да се подчини на волята на лозаря.

Сортоветѣ: арамонъ, маврудъ, ризлингъ, немогатъ да дадатъ качествено грозде, ако не сж филизени. Разбира се, при еднакви други условия съ не филизенитѣ.

Като оставимъ на страна всички други преимущества на филизенето: рѣзидба, прѣскане, вързване, бране, копане и пр. трѣбва да отбележимъ дветѣ най-голѣми: засилване на рѣстѣта и увеличение на захарѣта. Слаби и западнали лозя могатъ да се поправятъ чрезъ рѣзидба и филизене, безъ да се прибѣгва до торене, което е още доста скъпо. Чрезъ рѣзидба и филизене за 3—4 години въздигнахъ цѣли парцели и табли лозя, които бѣха на загинване. Отъ наблюдения, правени отъ 3—4 години насамъ, констатирахъ, че филизенитѣ сортове даватъ захарностъ средно по 2^о повече отъ другитѣ не филизени при едни и сжщо други условия. Тази година отъ всички сортове, които имамъ, само арамонъ даде 19^о захаръ по Бабовия захарометръ и тоя на Гейлюсака при t^о 15^о с. Останалитѣ бѣха между 20^о и 24^о. Най-голѣмъ ‰ захарностъ показва мискета и ризлинга — 24^о.

Общото мое убеждение е, че филизенето е една необходимостъ. Не мога да си представя образцово лозе — не филизено.

Кършене.

По тоя въпросъ между нашитѣ лозари като че нѣма установено мнение. До като едни учатъ да се не кършатъ никакъ лозята, други ни препорѣчватъ кършене и пенсиране. Нѣмамъ дълги наблюдения за да се установя на едно отъ дветѣ, но едно е вѣрно, че кършенето и пенсирането оказва известно влияние, въ смисълъ на подобрене количеството на гроздето а именно: пенсираното лозе забелѣзвахъ, че помалко изресява и плода наедрява. Кършенето сжщо увеличава обема на гроздето и спомага за по-доброто проветряване и напръскване. Но и едното и другото не минава безъ

страдание за лозата. Пенсираното или кършено лозе за известно време спира своя растежъ, както и всѣко дърво, на което сж пречупени върховетъ. Наистина, то изкарва нови лѣторасты и дървото сжщо изкарва други клоне, но върха не се замѣства и нѣма оня красивъ изгледъ, като кога се оставятъ на свобода да растатъ.

Отъ пречупенитъ прѣчки изкарватъ странични лѣторасты, развиватъ се пѣпкитъ, предназначени за следующата година, появяватъ се презгроздници, които до края на лѣтото не узрѣватъ, а храната се изхарчва. Тия нови лѣторасты, безъ друго трѣбва да се махнатъ. Тѣ засѣнатъ гроздата и пречатъ на въздуха и слънцето да проникватъ.

Дали кършеното лозе дава повече захаръ отъ некършеното, немога да се произнесе, защото кога повече, кога по-малко, все съмъ кършилъ. Наклоненъ съмъ да вѣрвамъ, че некършеното, но филизено лозе, ще даде повече захаръ, защото щомъ се приема, че лозата добива захаръта отъ листата, то лоза съ малко листи не може да даде много захаръ.

До заключение идвамъ, че кършенето на лозята не е естествена необходимостъ, но се налага отъ спекулативна точка зрѣние — да добиемъ повече плодъ. Кършенето не трѣбва да бжде по-низко отъ 1'40—1'50 м. Да се кърши много низко, за да образува много корени е една заблуда. Резултата е тъкмо обратенъ. Низко кършенитъ лозя даватъ дебелы лѣторасты и издѣнки, които намаляватъ рожбата.

Връзване.

Смѣло мога да кажа, че на него не се обръща никакво внимание отъ лозаритъ, макаръ да се е писало въ „Лозарски прегледъ“ толкова много за връзването. Мнозина лозари даже не считатъ за нужно да присжтствуватъ кога се връзва, а пращатъ жени за тая работа и тѣ го превържатъ та прилича повече на кжделя отколкото на лоза.

За да потвѣрдя до колко е важно връзването, ще посоча само на нѣколко факти. Презъ 1920 год. неможахъ да присжтствувамъ кога се връзваше бѣлиятъ мискетъ. Той клони много къмъ изресяване, поставенъ е на шпалиръ, рѣзанъ по системата на Казенавъ. Женитъ, които го връзватъ сжи-

ратъ двата края отъ двѣ сжседни лози така, че приличаше не на кжделя, а на денкъ. Следъ 8 дена като го развързахъ намѣрихъ зжрната окапали и чепкитѣ плесенясали. Два реда отъ него, които бѣха вързани отъ менъ, дадохъ изобилна реколта. Тукъ трѣбва да отбележа, че нашия работникъ, колкото и да му плащате скжпо, колко и да го молите, нѣма да ви послуша да работи, както вие искате, а както нему е по угодно.

Редъ години мавруда и бѣлия мискетъ почваха съ изобилна реса, и свжршваха съ 500 кгр. грозде на декаръ. Днесъ отъ като обърнахъ сериозно внимание на вързването, реколтата се повиши на 1500 кгр. и се подобри и качеството.

При вржване лозитѣ, които сж на колове, обржща се внимание само да не се притисва грозда, а при шпалирната и кордона форма, до прецжвтяването, лозата се разкерва по тела и вржва на 3—4 места. По такжвъ начинъ се образува силошна стена, на която сж накачени гроздоветѣ. Това е най-красивия изгледъ. Когато лозата прецжвти, сжбиратъ се вржроветѣ на всѣка лоза, отдѣлятъ се една отъ друга да се образува по между имъ интервалъ, за да може да проникне по добръ вжздуха и светлината. Гроздата се подаватъ на вѣнъ, освободени отъ листа и пржчки, растатъ свободно, необезпокоявани отъ нищо. Само благодарение на тия усилия, азъ можахъ да застава тия, инакъ ценни, но наклони кжмъ изресяване сортове, да даватъ ония чудесни резултати които крепятъ моя поминѣкъ.

Въ следующитѣ книжки ще разгледамъ много на бързо другитѣ работи въ лозето, като: копане, торене, загрибване, пржскане, само ще ги отбележа и мина на описание нашенскитѣ сортове, които сжмъ наблюдавалъ и джржалъ бѣлжжи.

Н. Недѣлчевъ

Мътнитѣ вина, които сладнятъ

Червенитѣ и бѣлитѣ вина, които сж добре приготвени, нормално ферментирали, следъ извѣсто врѣме се избистрятъ отъ само себе си. Всички плаващи вещества, като частитѣ отъ ципитѣ или месото на зърното, багрилна материя, кристали и пр. всичко това подъ дѣйствието на тежестта постепенно пада на дъното.

Ферменти, които сж изиграли вече ролята си, сжщо падатъ въ отайката. Червенитѣ вина ферментиратъ по-бързо отъ бѣлитѣ и по-бързо се избистрятъ. Въ всѣки случай, ако виното не се избистри слѣдъ първото претакане, трѣбва да се предположи, че въ него стагатъ промѣни, които сж отъ естество да компрометиратъ съхранението му.

При бѣлитѣ вина, които оставатъ за дълго врѣме мътни причинитѣ за това състояние най-често се дължи на непревзелата захаръ или на болестта провлачене. Мътнотата на червенитѣ вина се дължи много често на болестта превръщане, а въ нѣкои години на непревзела захаръ. Не споменувамъ за мѣтока, причиненъ отъ пресичане на багрилната материя, защото въ този случай обикновено червеното вино се избистря и мѣтока се явява впоследствие.

Тукъ искамъ да разгледамъ случая съ вината, останали мътни поради продължение на спиртната ферментация. Реколтитѣ отъ 1923 година и предшествуващата 1922 година се отличаваха съ високото съдържание на захаръ въ гроздето. Такива години се считатъ благоприятни за качеството на виното, но често пѣти това качество се отразява отрицателно.

Извѣстно е, че много сладката мжстъ мжчно ври. Когато мжстътъ има 24 и повече проценти захаръ, ферментацията ѝ трѣбва да бжде грижливо водена, иначе виното рискува да остане сладко. Вжзбуждането на нова ферментация на виното презъ зимата е трудно изпълнимо. Ако пѣкъ такава вино се остави до напролетъ, щомъ врѣмето се стопли — завира наново, но почватъ едноврѣменно и болестни ферментации, така че то се разваля.

Сладливостта за бѣлитѣ вина не е недостатѣкъ, така че тѣхното поправяне ще се състои въ по-бързото имъ избистряне. За избистрянето може да послужи прехвърлянето имъ въ напушени съ сѣренъ двуокисъ бѣчви.

Ферментитѣ, зашемедени отъ сѣренъ двуокисъ се отайватъ на дъното. Напушването, комбинирано съ филтриране дава много добри резултати. Излагането на такива вина на студа не е за препорѣчване, защото студътъ вмѣсто да обистри младото вино, може да го размѣти повече. Наблюдавалъ съмъ бѣли вина, държани презъ зимата на открито, свършено мѣтни. безъ да могатъ да се обистрятъ. Бистренето съ желатинъ или други средства сѣщо не помага. Избистреното бѣло вино требва да се консумира, защото напролетъ наново ще се размѣти.

Съ червеното вино случая е малко по-деликатенъ. За да се спре ферментацията съ сѣренъ двуокисъ трѣбва много да се пуши, а червеното вино не търпи много пушене. Филтрирането и бистренето не помага, защото една или две седмици следъ това, виното на ново се размѣтва. Ако количеството е малко, може да се затопли една частъ отъ виното до 50% (до като почне да издава пара), да се върне въ бѣчвата за да се затопли общото количество и се прибави 20 гр. амониевъ фосфатъ за всѣки 100 литра. Понѣкога само прибавката на амониевия фосфатъ може да помогне. Такива вина не трѣбва да се пушатъ, нито пѣкъ бѣчвитѣ, въ който се претакатъ. Честото претакане или провѣтряване на виното чрезъ прехвърляне сѣщо помага за по-скоиошното разлагане на захарѣта.

Всички сладки вина трѣбва да се разпродадатъ до настлпването на горещинитѣ, защото подлежатъ на разваляне. За избѣгването на подобни лоши резултати отъ грозда съ високо качество, правилната ферментация е една несбходимость.

В. П. Мариновъ

По заравянето и измръзването на лозята.

Не може по никакъв начинъ да се отрича, че лозята у насъ, както въ Сѣверна, така и въ Южна България, сж изложени на риска отъ измръзване щомъ се оставятъ презъ зимата не заринати. Само че това може да се случи въ различна степенъ, да бжде засегната самата лоза (главина) или пъкъ само пъпкитѣ. И едното и другото се случва, само че първото по-рядко, а второто по-често. Въ моята повече отъ 30 годишна служба по лозарството, мога да посоча на два случая отъ масово измръзване на лозя, които още ми сж пресни въ паметъта. Зимата презъ 1892/93 г. бѣше много тежка въ Сев. България; Дунава замръзна цѣлъ, което трая повече отъ месецъ. Презъ лѣтото на 1893 година, като чиновникъ по филуксерната зараза въ Орѣхово, когато трѣгнахъ по селата да обикалямъ лозята за да диря филуксерата, азъ срещанхъ цѣли мѣстности съ пропаднали и изсѣхнали лозя и главини, което отъ прѣвъ погледъ ясно се виждаше, че не е отъ филуксерата, а на други причини трѣбва да се дължи. Лозята предшествоващитѣ години сж били съвсемъ здрави и презъ зимата сж измръзнали, защото сж били незаринати; въ онова врѣме тази практика много рѣдко се е прилагала по селата. Не се съмнявамъ, че това явление не е било само въ Орѣховско, а навсякъде, където лозята не сж били заринати, особно въ край Дунавска България.

Вторъ единъ случай отъ измръзване на лозя въ много по-голямъ размеръ може би, стана при американскитѣ лозя презъ 1908 година, което се помни още отъ мнозина, защото послѣдствията и до сега се чувствуватъ въ много лозя, останали отъ тогава проредени. Лозаритѣ, поради лошото време не можаха да заринатъ лозята си чакъ до края на м. Октомврий, освенъ една малка частъ, когато къмъ 2—3 Ноемврий (с. с.) неочаквано хвана студъ, завале снѣгъ и температурата спадна на 13—14° подъ нулата, при една вегетация, още не напълно спряла. На пролѣтъта на следующата година, когато настѣпи времето да се развиватъ лозята, се вижда, че много отъ тѣхъ непокарватъ и въ резултатъ по 20—30 до 50%, даже отъ главинитѣ изсѣхнали и пропаднаха, което разстрои ху-

бавитѣ тогава лозя и принуди мнозина лозари да подновятъ напълно лозята си или пъкъ да харчатъ трудъ и средства да ги попълватъ.

Макаръ и въ по малки размѣри и въ отдѣлни райони и мѣстности, при известни само условия, или сортове, случаи отъ измръзване на главини е имало следъ зимата на 1904/905 година въ Видинско, за което тогавашния управителъ на Гурковския разсадникъ г. Н. Тютюнджиевъ, по поръжка отъ Министерството на Земледѣлието, бѣ направилъ специално проучване. Така сжщо и г. Кършевъ писа въ „Лозарски Прегледъ“ за подобно измръзване по американскитѣ лозя въ Еленска околия презъ 1919/20 год.

Колкото пъкъ за измръзванието само на пржчкитѣ, то се случва много по-често и при по-слабъ студъ. И при старото лозарство, лозаритѣ сж имали това предъ видъ и сж събирали за нови лозя пржчки презъ есенъта, а при новото лозарство, когато се налага присаждането на маса, за което сж потребни много пржчки, още по нагледно се констатира. Много пжти пепиниериститѣ сж оставали безъ калеми и сж били принудени да дирятъ по други мѣста, особно въ Тракия и Варна, гдето такова нѣщо по редко се случава. Измръзванието на пжпкитѣ става често пжти и при не тежка зима, къмъ края на зимата, м. Февруарий обикновенно, когато лозята сж наченали да се събуждатъ при хубаво врѣме и следъ това настжпи изведнажъ силенъ студъ.

Така че, измръзванието на лозята въ една или друга форма, е едно явление, което не редко се случава въ България, особно Северна и най-вече край Дунава, гдето става най-студено. Ако фактитѣ за измръзване на цѣли лозя и главини въ голѣмъ или по-малкъ размеръ сж по рѣдко, причината е, че и при старото лозарство, а особно сега при новото, зариването се извършва почти отъ всички лозари и е една работа общеприета, че и да е имало нѣкои зими, които е можало да укажатъ влияние, не е можало това да се отрази, освенъ върху пжпкитѣ, които сж винаги на открито, защото сж били заринати лозята. Това е една операция, която освенъ че запазва главинитѣ и плоднитѣ пжпки отъ измръзване, но е полезна отъ друга страна, защото е като едно

дълбоко прекопаване. когато се извърши добре, а не само повърхностно и обхване цялото пространство между главинитѣ, било сжщото време или по късно презъ зимата, за това лозаритѣ трѣбва редовно да я извършватъ.

И И. Хранковъ

Приложение на студа въ винарството.

Намѣрихме за наврѣменно и не безинтересно да кажемъ нѣколко думи за действието на студа върху виното.

Отдавна е извѣстно въ чужбина, а на малцина и у насъ, какво зимнитѣ напр. студове дѣйствуватъ благоприятно върху *нормалнитѣ* вина въ смисълъ, че имъ причиняватъ по-бързо и по-пълно чистене, слѣдователно по-бързо избистряне, а отъ тукъ и по-бързо узряване*). Отъ тази констатация пъкъ сж произлезли правилото и винарската практика вината, а специално новитѣ, да се претачатъ, по възможность при хладно време — при ниска температура; защото казаната констатация е основана върху факта: едно вино поглъща толкозъ повече въздушенъ кислородъ (този е окислителния факторъ на боята, белтъчни и други материали въ виното, които ми наватъ въ твърдо състояние и образуватъ отайката, или винената колъ), колкото температурата при претакането е по-ниска.

Отъ гореказаното се разбира ясно какво количеството и бързината за образуване утайката въ дадено вино е въ зависимостъ отъ състава на последното, а следъ туй отъ комбинираното дѣйствие на кислорода и студа. Отъ тукъ следва че всяко *нормално* ново вино би спечелило много, ако се подложи на действието на горнитѣ фактори и туй особено, когато се бърза съ неговото узряване и използване.

Приложението на студа при обработката на вината въ Франция напр. отдавна се практикува и специално въ провинцията ѝ Бургундия, която има всесветска винарска слава. е било популяризирано отъ г. de Vergnette — Lamotte. Презъ последнитѣ години между другитѣ учени френски винари,

*) Туй благотворно влияние и ние констатирахме, въ голѣмъ размѣръ въ Евксиноградската винарница.

които работятъ и популязиратъ въпроса сж г. г. Mathieu и Roos.

До каква ниска температура трябва да се изложи едно вино? е въпросъ, на който може да се отговори въ зависимостъ отъ състава, на всѣко вино, т. е. дали съдържа много или малко боя (за червенитѣ), виненъ камѣкъ, белтъчни, танинни и др. материи; дали е силно или по-слабо на спиртъ и още цѣлѣта, преследвана съ тази практика, т. е. дали се иска само едно по-бързо очистване и избистряне, или и известно концентриране (сгъстявяне). При вина съ силна боя, повече белтъчни вещества и по-силни на спиртъ е потребна по-ниска температура, напр. 5—6° С, а обратно, при вина по-слаби на спиртъ и пр., може да се прибегне до по-висока температура, като 2 — 4° С.

По нататѣкъ. Ако съ изстудяването се гони не само чистене и бистрене, но и частично сгъстявяне на виното, чрезъ което частъ отъ водата му би се отделила въ форма на ледъ трябва да се изложи на по-ниска температура и обратно.

Следъ гореказаното за действието на студа, нужно е да отбележимъ, че съ неговото благоприятно влияние не трябва да се злоупотребява; съ други думи трябва да се знае, че до много ниска температура не трябва да се слиза, нито виното да се излага на нея повече *отъ нужното*; защото пъкъ продължителното и *енергично* окислително действие на кислорода, както чистителното на студа, може да окажатъ обратенъ резултатъ да обеднятъ *премного* виното отъ съставните му части и по вкусъ и букетъ да го представятъ *презряло*.

Въ заключение: базирайки ни и на лична работа и наблюдения, смѣемъ да препоръчаме прилагането на студа на нашитѣ заинтересовани, *но при условие да го прилагатъ разумно*.

Болнитѣ и виното.

Вестникъ Le Temps пише:

Сѣвернитѣ американци третиратъ ферментиралитѣ течности така, както Платонъ е искалъ да бжде третиранъ поета: тѣ сж ги пропѣдили отъ Републиката, безъ въ всѣки случай да ги украсяватъ съ цвѣта.

Но погрѣшно е да се мисли, че тѣ ги считатъ за това като врѣдни питиета. Доказателството, че виното не е споредъ тѣхъ отрова, то е, че тѣ го смѣтатъ за лѣкарство и то най-ефикасното и най-прѣпорѣчваното: освѣнъ това, то е станало универсално лѣкарство, нѣщо като пенкелеръ.

Единъ официаленъ органъ, бюрото на запрѣщението-току що е публикувало статистиката на лѣкарскитѣ рецепти, предписващи спиртни течности, на болнитѣ или набеденитѣ болни, въ цѣлата територия на Съединенитѣ Щати.

Общото число на рецептитѣ и предписанитѣ питиета възлиза, ще го повѣрвате безъ очудване, на една внушителна цифра: единадесетъ милиона и повече рецепти и близо единъ и половина милиони *галони* питиета. Единиятъ *галонъ* се равнява на около 4 литри и половина, което значи, ако аритметиката е точна наука, по-вече отъ седемъ милиона литри, които сж били погълнати по този начинъ.

При наличността на това, което тъй нарѣченитѣ *болни* сж погълнали, човѣкъ се пита съ ужасъ, какво биха изпили тѣзи сжщитѣ, ако бѣха здрави!

Виното, естествено, стои на чело на лѣкарствата; слѣдъ него коняка, послѣ виски и ромъ.

Измежду Щатитѣ, кждѣто сж се развили съ най-голѣма сила епидемиитѣ, които сж предизвикали тази вълна отъ рецепти, Ню-йоркъ държи първенство, а близо до него слѣдватъ Илиноя, съ столицата си Чикаго.

Ако се има предъ видъ, че тѣзи епидемии не включватъ старитѣ: инфлуенца, червенка, пневмония и всички видове трески, отъ скарлатината до тифуса, а сж се само прибавили къмъ тѣхъ, може да се заключи, че озаконяването на сухия режимъ е ималъ за неочаквано послѣдствие да осигури на лѣкарската професия една необичайна клиентела. Законътъ дава на тѣзи врачове една всемогща властъ. Тя туря въ ржцетѣ имъ едно магическо разковниче, златниятъ ключъ, който отваря шкафоветѣ, кждѣто сж съхранени, скрити отъ апашитѣ, тѣзи цѣнни и желани съкровища, които се наричатъ бутилки съ шампанско или съ конякъ.

Нововъведения въ избата на кооперация „Гжмза“.

Прѣзъ миналата година Кооперацияте Гжмза въ Сухиндолъ е направила една доставка за около 800 хил. лв. за слѣднитѣ машини и апарати, които сж вече пристигнали и почти инсталирани, както слѣдва :

Една електрическа централа отъ бензиновъ моторъ комплектъ съ динамо за осветление на избитѣ и помещенията, а така сжщо и за двигателна сила. Къмъ сжщата инсталация сж доставени и акумулатори, които даватъ светлина прѣзъ врѣме когато мотора не работи.

Въ модерна нова постройка сж поставени слѣднитѣ апарати: въ първото отдѣление на тази постройка сж поставени два парни дестилационни вакумни апарати отъ по 1000 литри вмѣстимостъ съ ректификатори за получаването на единъ продуктъ отъ 50—85 градуса. Самитѣ апарати сж много масивно изработени за голѣмо налагане, и отговарящи на всички технически изисквания.

Ще могатъ да се изваряватъ не само джибри, калъ и вино, но и за концентриране на шира до сиропъ. Тая концентрация ще се извършва съ помощта на вакумна помпа която е вече поржчана отъ Германия, пристигнала въ Виена и заесенъта ще бжде въ България. Апаратитѣ сж вече монтирани и първитѣ опити направени. Резултатнтѣ сж неочаквано отлични. Само въ 1 1/2 часа джибритѣ сж били окончателно изварени и добитата ракия по качество и количество много по добра отъ досегашната, добита съ малки казани. Пълненето на казанитѣ става много лесно, а така сжщо и изпразването което е обрщателно. Каштата ще се изсипва въ специални вагонетки, които изнасятъ изъ помещението на мѣстото торище. До сега кооперацията си служеше съ два казана съ директно горене отъ по 500 литри. Съ три пълнения въ денонощие и въ продължение на 4-5 мѣсеци продължаваше изваряването на джибритѣ. Изразходване на много гориво, голѣмъ персоналъ и голѣми загуби. При едно годишно производство отъ 1 мил. кгр. грозде, добититѣ джибри около 250 хил. кгр. се изваряватъ съ мѣсеци. Слѣдъ вториятъ мѣсець джибритѣ не даватъ поне половината. Тѣй напр.

въ ноември или декември едина казанъ отъ 500 кгр. дава 70—75 литри ракия съ крепкостъ среднѣо 45 градуса. Слѣдъ декеаври получава се 50-55 литри а прѣзъ мартъ даже 30 литри не могатъ да се получатъ и то съ крѣпкостъ 30-35 градуса. Отъ горнѣото количество само за една година се явява едина разлика въ по малко около 5000 литри ракия, която по днешнитѣ цѣни 1 лв. градусъ дава стойността на самитѣ казани или съ други думи още първата година сега доставенитѣ казани се изплащатъ. Кооперацията използва най високиятъ курсъ на нашиятъ левъ. Сега доставенитѣ тия казани ще струватъ по скъпо съ 150 хил. лв. Щомъ се получи вакумната помпа, ще се направятъ първитѣ опити за концентриране на ширата. Така полученитѣ концентриранъ продуктъ ще запази цвѣта си, вкуса си. Така приготвена ширата, обистрена напълнена въ бутилки може да се поднася на консуматора вмѣсто сиропъ който съ CO_2 ще дава най-приятното и разхладително питие прѣзъ лѣтнитѣ горещини. А размѣсено съ вода и наситено съ CO_2 може да се поднесе като безалкохолно вино. Размесено пѣкъ съ вода инфектирано съ ферменти ще ни даде младо вино на всѣко врѣме. Ако по този пжтъ се получава безалкохолно вино ще се направятъ икономии въ бутилки, тъй като при получаването на сжщото по другия пжтъ чрѣзъ пастьоризиране на ширата се има нужда отъ много бутилки. Самото прѣнасяне (транспортиране) сжщо лесно и евтено.

Въ второто отдѣление на сжщата постройка сж поставени единъ пастьоризаторъ на часово производство 2000 литри или дневно 20 хил. литри. Единъ пастьоризаторъ за 500 шишета. Въ сжщото отдѣление ще бжде поставенъ единъ аутоклавъ, които е поржчанъ и се очаква да пристигне. Той ще служи за стерилизиране на наситенитѣ съ CO_2 вина било то алкохолни или безалкохолни.

Въ слѣдното отдѣление се намира парниятъ котелъ отъ 6 атмосфери за производството на пара, достатъчна не само за казанитѣ, пастьоризатори, приспособлението за почистване на депозитнитѣ и транспортни бурета, а и за отопление на ферментационното отдѣление и помещенията за кантори. Проектира се да се инсталира и баня съ нѣколко вани.

Достави се сжщо една комплектна инсталация за шумящи вина било то за приготвяването му по французки

път или за насищане с CO_2 . Ще се произвеждат шумящи шампански алкохолни и безалкохолни. Инсталацията е за дневно производство от 500 литри въ 10 ч. работа при опитни работници. Апаратитъ сж монтирани и въ скоро врѣме ще се направятъ първитѣ опити. Това е най модерната шампанска инсталация.

Една електрическа помпа за дневно производство 80 хил. литри. Пригодена за бавно работене при филтриране на вината.

Сжщо послѣденъ моделъ машини за запушване и капсулиране на бутилки, а така сжщо една модерна миячка за шишетата.

Единъ най модеренъ и може би за пръвъ път въ Балкански полуостровъ доставенъ Енткаймунгсѣ филтръ за филтриране на вина заразени отъ болести, като оцетно вкисване и др. А така сжщо и за филтриране на безалкохолни вина т. е. стерилизиране така наречено по студень пътъ.

Доставени сж сжщо разни други уреди и принадлежности, специални патентовани канали, нуждни при стерилизацията на бъчви, подготвени за безалкохолното вино и др.

Прѣкритира се да се доставятъ е-инъ елваторъ сж една безконечна преса система Мабилъ заедно съ ронкачки.

Кооперацията тази година разполага съ ограничено количество вино поради градушката, по голямата частъ отъ което е предназначено за Софиискитъ и клонъ. Ценитѣ 12 14 лв. литръ.

Облагородени лози отъ мѣсности, небити отъ градъ 4-5 лв. парчето.

Рѣзници отъ сжщитѣ мѣсности отъ 2-3000 лв. хилядата метра.

Поради градушката и унищожението на по голѣмата частъ отъ маточницитѣ, търсенето на гладкъ материалъ въ Сухиндолъ е много голѣмо.

Лозаритѣ сж въ голѣма парична криза. Държавата посредствомъ Землед. Банка раздаде почти на всички лозари отъ 3—10000 лв. които сж недостатъчни за голѣмитѣ имъ ежедневни нужди.

Лозаритѣ, слѣдъ сполетелото ги голѣмо нещастие, чувствуватъ нуждата отъ една силна организация, която да се застъпи за интереситѣ имъ и такава тѣ намиратъ въ Бъл-

гар. Лозар. Съюзъ, поради което много отъ тѣхъ се канятъ да посетятъ опредѣлениятъ за този мѣсець конгресъ.

Сухиндолъ, 1 януарии 1924 г.

А. Г.

Б. Р. Отъ горното изложение се вижда, че новитѣ казанзани прѣдставляватъ единъ голѣмъ напредѣкъ въ преработването на джибритъ и тѣ сж една гордостъ за кооперацията. Въпреки това, както се научаваме, намерили сж се хора кжсожсогледни, които сж критикували лицата, инициатори на това нововъведение, че сж изразходвали голѣми суми за доставката имъ. Преимуществовата на новитѣ казани, обаче, сж толкова очевидни, че не се изисква много умъ да се разбере, че тѣ напротивъ ще реализиратъ една значителна икономия за въ бъдеще въ изваряването на джибритъ. Ние поздравяваме г. Вачкова за проявената и този път инициатива за снабдяване кооперацията съ модерни снаряжения и му пожелаваме хладнокрѣвие да понесе и новитѣ нападки, увѣренни, че единъ день благоразумието ще надделѣ надъ вулгарарнитѣ клюки.

ОТЧЕТЪ

На управителния съвѣтъ на съюза на българскитѣ лозари винари прѣзъ 1923 година.

Господа,

Възъ основа на чл. 27 отъ съюзния уставъ, вие сте свикани прѣди всичко да чуете и се произнесете върху отчета на управителния съвѣтъ за изтеклата 1923 година.

Управителниятъ съветъ се е старалъ, до колкото това е било възможно, да отстоява интереситѣ на българския лозаръ прѣдъ управляющитѣ и чрезъ пресата.

Въ областта на доставкитѣ и тази година съюза не разви никаква дѣйность поради недостатъчния капиталъ, съ който разполага.

Вамъ Ви е извѣстно, че прѣзъ м. октомври, както наврѣе се сжобщи съ извънредна притурка на съюзния органъ, правителството разрѣши принципално вноса на виното, макаръ съ това интереситѣ на лозаритѣ да не бѣха засегнати. Управителния съвѣтъ респ. Постоянното присѣствие, схващайки при все това новото положение противно на духа на резолюциитѣ, взмени въ редовнитѣ конгреси, направи постѣпки прѣдъ министерството на Финансиитѣ и това на Земледѣлието. Днесъ можемъ да бъдемъ спокойни тази неправда се изправи — безъ излишни аларми и протести, виното фигурира като стока забранена за вносъ въ новия законъ на Министра на Финансиитѣ.

Управителния съвѣтъ винаги е вземалъ присърдце спѣнитѣ, които лозаритѣ срѣщатъ въ своята професия, донесени до знанието на съюза посрѣдствомъ мѣстнитѣ дружества по различни въпроси и е дѣйствалъ прѣдъ надлежитѣ органи за удовлетворението на справедливитѣ имъ искания.

Законопроектътъ противъ фалшификацията на вината и гроздовитѣ продукти бѣше вече внесенъ въ бюрото на камарата, когато стана държавния прѣвратъ. Дългъ се налага на настоящия конгресъ да ходасайства прѣдъ новото правителство за озаконяването му.

Управителния съвѣтъ, накрая не иска да скрие, че голѣма частъ отъ делегатитѣ на миналия конгресъ не изпълниха задълженията си, поети тържествени въ врѣме на кон-

35624

ОБРАЗЦОВО НАР. Ч-ЩЕ
Г. ДИМИТРОВ - Плевен
БИБЛИОТЕКА

греса На всичкитѣ други, които сж се интересували отъ сж-
юзния животъ и сж подкрѣпили управителния съвѣтъ въ ра-
ботата му, той изказва своята благодарность.

По отношение списването на „Лозарски Прегледъ“ ре-
дактора е ималъ нужната свобода на дѣйствие въ духа на
конгреса и конгресното рѣшене. Редактора ще направи своя
докладъ и Вие ще имате свободата да се произнесете по
неговата дѣйность, както и по тая на Управителния съвѣтъ.

Господа,

Финансовия балансъ, за първи пжтъ отъ създаването на съюза,
слѣдъ единъ разоренъ бюджетъ съ дефицитъ отъ 26,092 лв.
85 заврѣшва съ печалба.

Баланса и смѣтката „Загуби и печалби“ сж помѣстени
въ книжка първа отъ т. г. и за това нѣма да ги преповта-
ряме.

На 1 Януари 1923 г. Съюзътъ е ималъ 1580 дѣла за
79,000 лв.; презъ годината сж записани 13 дѣла или всичко
на 31 декемврий 1923 г. съюзътъ е ималъ 1593 дѣла на сума
79,650 лв.

Презъ годината е получено; отъ абонаменти и публи-
кации — 69,748·50 лв.; отъ продажба на винарства — 806·50
лв.; отъ продажба на чужди издания (остжпъ) — 870·20 лв.;
отъ отстжпъ и членски вноски — 1292·20 лв.; отъ помощи —
18,417·40 лв.; отъ лихви — 5,279·70 лв.; отъ продажба на
стари течения отъ списанието — 3,840 лв.; = 96,414·50 лева
и наши издания на лице на стойность 8,820 лв.; а всичко
109,074·50 лева.

Като разходъ съюза има: платената заплата на редак-
тора и администратора 42,000 лв.; за печатъ на „Лозарски
прегледъ“ презъ 1923 г. — 31,340 лв.; за експедиция, кан-
целарски разходи и др. — 13,254·50 лв.; за хонораръ на
сътрудницитѣ и др. презъ 1922 г. — 2,530 лв.; за данъци —
489 лв.; платенъ дългъ, останалъ отъ м. г. на Придворната
печатница — 5,000 лв.; платенъ дългъ на бившия членъ на
редакциония комитетъ И. Хранковъ — 4,480 лв.; амортиза-
ция на учред. разноски — 224 лв.; за мебели — 4,280 лв.;
за клишета и др. 1,148·50 лв. = 104,737 лв. и за неплатенъ
хонораръ на сътрудницитѣ за 1923 г. — 4,337·50 лв., а всичко
109,074·50 лева.

Съюзътъ завърши списанието съ 10 книжки и една притурка при платени абонати 1140.

Така че Съюза завърши съ една печалба отъ 13,467.50 лева.

ДОКЛАДЪ

на Контролния съвѣтъ на Съюза на българскитѣ лозари-винари.

Господа делегати,

Въ изпълнение на чл. 60 отъ закона за кооперативнитѣ сдружения и чл. 39 отъ устава на Съюза, Контролния съвѣтъ провери отчета и балансътъ на Съюза за 1923 г., който Ви се представи за одобрение и намери:

1) че годишния балансъ и смѣтката загуби и печалби на Съюза за Отчетната 1923 г. сж правилно съставени и вѣрно извлечени отъ съответнитѣ книги;

2) Контролния съветъ не е констатиралъ извършени работи отъ постоянното присѣствие, или управителния съветъ на Съюза, които да противоречатъ на съюзните интереси, или постановлѣнията на съюзния уставъ, или закона за кооперативнитѣ сдружения.

Вследствие на това, Контролния съветъ моли конгреса:

1) да приеме отчета за 1923 г. на управителния съветъ за редовенъ;

2) да одобри годишния балансъ и смѣтката за загуби и печалби на Съюза за отчетната 1923 г. и

3) да освободи отъ отговорностъ членоветѣ на управителния и контролния съвети за това време.

Контроленъ съветъ: { Е. Балтаджиевъ
М. Савовъ
Д. Бъчваровъ

СЪЮЗЪ НА БЪЛГАРСКИТЪ ЛОЗАРИ-ВИНАРИ.

БАЛАНСЪ

на 31 декември 1923 год.

А К Т И В Ъ	лева	ст.	П А С И В Ъ	лева	ст.
Каса	4010	25	Капиталъ	79700	—
Влогове въ Б. Ц. Кооп.			Кредитори	41099	70
Банка	92681	10	Загуби и печалби . .	13467	35
Дебитори	31792	—	Консигнатори	1665	—
Учредителни разnosки	1535	20			
Движими имоти . . .	5428	50			
Издания на Съюза . .	8820	—			
Чужди стоки	1666	—			
Всичко	135933	05	Всичко	135933	05

Смѣтка „Загуби и Печалби“

на 31 декември 1923 г.

Р А З Х О Д Ъ	лева	ст.	П Р И Х О Д Ъ	лева	ст.
За заплати	42000	—	Отъ абон. и публ. на		
„ хонораръ, печатъ			сп. „Л. Прегледъ“	69748	50
и др.	45135	—	„ продажба наши из-		
„ канцеларски, пощен-			дания — винарство	806	50
ски разnosки, теле-			„ помощи	18417	40
грами и др.	8248	15	„ наши издания . .	8820	—
„ амортизация - учр.			„ лихви	5279	70
разnosки	224	—	„ прод. чужди издан.	870	20
Чиста печалба	13467	35	„ прод. стари течения	3840	—
			„ вст. и чл. вноски .	1292	20
Всичко	109074	50	Всичко	109074	50

п. Председателъ на Управ. съветъ: Хр. Тишковъ.

Секретаръ: Н. Недѣлчевъ.

Касиеръ: Ат. Гитевъ.

Членове: { Ив. Бързаковъ,
М. Михайловъ,
И. И. ХранковъКонтроленъ съветъ: { Е. Балтаджиевъ.
М. Савовъ,
Д. Бъчваровъ.

Въпроси и отговори.

Въпросъ 1. Притежавамъ лозе отъ 5 декара въ Созополското землище, мѣсность отъ чистъ бѣлъ пѣськъ; лозето ми бѣше много добро и филоксерата неможа да го нападне, обаче отъ 7—8 год. незнамъ отъ гдѣ се завѣди проклета къртица и се размножи толкозъ много, че не може да се върви изъ лозето; навѣкждѣ, кждѣто стѣпя, крака ми потѣва. Съ копане не мога да намѣря къртицата; даже много съмъ пазилъ, при повдигане да мога да ги изкарамъ, но не е възможно, защото неповдига купчинки надъ земята и така изпорязва всички корени на главинитѣ и унищожи около 2 декара отъ лозето ми; продължава да опустошава и другото и слѣдъ нѣкоя година вървамъ ще го унищожи всичкото.

Затова ще Ви моля, г-нъ редакторе, да ми явите по възможность чрѣзъ десета книжка на „Лозарски прегледъ“ какво да направя за да мога да уморя или изгоня този опасенъ неприятель отъ лозето ми, инакъ рискувамъ да изгубя цѣлото си лозе. Така сжщо и други съседни лозя сж нападнати отъ тая къртица и сж полу унищожени. Ако има нѣкакъвъ цѣръ, който да може да се размѣси съ пѣська и чрезъ който да може да се изтрови или пѣкъ изгони, покажете ми.

Така сжщо ще Ви моля да ми явите отъ гдѣ мога да си доставя чилска силитра и каква е приблизително цѣната ѝ, за да наторя лозето си. Явете ми кога е врѣмето за торене,

Съ почитание:

Председатель на Лоз. вин. Дружество — Д. Поповъ,
гр. Созаполь

Отговоръ. Къртицата отъ нѣкои автори се смѣта за полезно животно, понеже унищожава ларвитѣ на различнитѣ неприятели по културнитѣ растения. По пжтя си, обаче, тя прерязва коренитѣ, които срѣща и съ това нанася голѣми пакости. Ако Вие сте убеденъ, че загиването на главинитѣ Ви се дължи не на филоксерата или друга нѣкоя причина, за унищожението на къртицата можете да употребите едно отъ слѣднитѣ срѣдства:

1) Засаждането на ричина (кърлежа) е едно непогрѣшимо срѣдство; достатъчно е да се засадятъ десетъ корена кърлежъ въ хектаръ за да изчезнатъ въ кжсо врѣме всички

къртици до послѣдната. Нѣколко зърна — това сж всичкитѣ разходи.

2) Къртицата се отврѣщава отъ миризмата на катрана. Достатъчно е да се забие въ всѣка къртичина едно парче дърво на дължина 15 до 20 см., втопено въ катранъ за да прокуди къртицитѣ.

3) Съ едно желѣзо се направятъ дупки тукъ тамъ прѣзъ зимата и въ всяка дупка се налива по 60 грама въгледивъ сульфидъ. Къртицитѣ умиратъ отъ задушаване.

Въпросъ 2. Въ селото ни идва Руси Костовъ, отъ гр. Харманлии, като иска да достави новъ директенъ сортъ грозде: „капржгу“(?), който скоро се е внесълъ въ България. Моля Ви, чрезъ почитаемото списание „Лозарски прегледъ“ обяснете вирѣе ли въ страната ни подобенъ сортъ и неговата слабостъ тъй като много хора се заинтересуваха.

Съ почитание, вашъ абонатъ:

Ст. В. Калчевъ с. Осма Калугерово (Ловешко).

Отговоръ. Името на директния сортъ не можахме добрѣ да разчетемъ. Въ всѣки случай, подобенъ сортъ не е извъстенъ въ литературата.

Директнитѣ сортове представляватъ още наученъ интересъ. Тѣ трѣбва да се опитатъ въ специални опитни лозя у насъ и тогава да се препорѣчатъ на населението. Отъ досегашнитѣ резултати, получени въ Франция, може да се заключи, че нѣкои отъ тѣхъ намиратъ приложение въ мѣстности, които сж силно изложени на болести или атмосферни влияния. другадѣ трѣбва да се запазятъ нашенскитѣ сортове.

Въпросъ 3. Моля да ми отговорите съ най-голѣма положителностъ на слѣднитѣ въпроси:

1) Отъ нѣколко дни започна да се говори упорито за нѣкакъвъ вносъ на чуждестранни вина, а даже се казва, че вече имало внесени такива, вѣрно ли е?

2) Прѣди „Лозарски прегледъ“ бѣше излязълъ съ една притурка, като казваше, че вноса на вина е свободенъ, но митата сж голѣми и немогатъ да конкуриратъ мѣстнитѣ, обаче сега срѣщнахъ въ „Послѣдна поща“ отъ 4 декемврий, че митото на чуждитѣ вина е намалено на 60 ст. на килограмъ и като се знае, че виното въ Франция и Италия коства 5 — 6 лева, килограмъ, то се разбира, че вино ще се внесе и ще

конкурира по цѣна мѣстното. Затова, каквото знаете по този въпросъ, моля напишете нѣколко реда.

3) Говори се, че и акциза на спирта ще се намали съ 20 лв. на литъръ.

гр. Сливенъ.

Съ поздравъ: Петъръ Банковъ

Отговоръ. 1) Отъ справката, която направихме въ отдѣленieto за митниците, оказа се, че слуха за внасяне на вино е неоснователенъ.

2) Въ „Послѣдна поща“, а и други вѣстници писаха, че митото на виното е намалено на 0.60 лв. на литъръ. Всичко това бѣха измислици, съ тенденция да подбиятъ цѣната на виното. Съюза на врѣмето ги опроверга въ ежедневниците.

3) Никакво намаление на акциза на индустриалния спиртъ нѣма. За да се намали акциза, трѣбва закона за акциза да бжде измѣненъ отъ Камарата.

Хроника.

IV редовенъ лозарски конгресъ. Съгласно съюзния уставъ постоянното присѣствие опрѣдели датитѣ 30 и 31 Януарий за свикване на четвъртия редовенъ конгресъ. Всичкитѣ дружества сж поканени да участвувать въ този конгресъ чрѣзъ свой делегати. Поканвагъ се сж, що гости отъ всичкитѣ краища на България да посетять конгреса, на които дневния редъ е означенъ на първата страница на настоящата книжка.

Удостоверения за пътуване съ 50% намаление сж изпратени до всички лозарски и винарски дружества въ страната. Тази година, по едно нареждане на дирекцията на железницитѣ, само опълномошенитѣ отъ лозарскитѣ дружества делегати ще могатъ да пътуватъ съ намаление. Затова всички, избрани отъ дружествата, които посещавать конгреса, ще трѣбва да се снабдятъ съ подобни пълномощни.

Членътъ отъ управителния съветъ, Никола Мънковъ, сега, председател на тричленната общинска комисия въ с. Сухиндолъ, е поканенъ отъ управителния съветъ да чете рефератъ на тема „Безалкохолно вино“ Г-нь Мънковъ, които бѣ нато варенъ отъ кооперация „Гжмза“ да проучи безалкохолната индустрия на западъ е най-добръ освѣдоменъ пото зи въпросъ и реферата му на конгреса ще прѣдставлява голѣмъ интересъ за лозаритѣ

Абонамента на списание лозарски прегледъ за настоящата 1924 година си остава сжщия 60 лева въ прѣдплата. Редакцията е взела всички мѣрки за редовното излизане на списанието и подобрението му. На всички настоятели и членове, които записать абонати, редакцията прави остжпъ, означенъ на корицитѣ на списанието. Нека всички делегати събератъ нови абонаменти и ги донесатъ на конгреса,

Календаръ за 1924 год.
Понеже тази година съюза приключи бюджета съ печалба, редакцията отпечати и разпрати до всички нейни абонати стѣненъ календаръ за 1924 год. Понеже числото на календаритѣ е ограничено, той ще се праща само на абонатитѣ.

Премия ще даде на всички платили абонамента си редакцията на сп. „Лозарски Прегледъ“.

Оферта за синъ камъкъ на съюза е направена отъ една мѣстна фирма. Условиата сж износни и управителния съвѣтъ ще се занимае съ прѣдложението за доставка на синъ камъкъ посредствомъ мѣстнитѣ дружества.

Конгресътъ ще се състои въ салона на дюлгерското сдружение, ул. Хр. Ботевъ, между улицитѣ Пиротска и Нишка.

Противоалкохолната пропаганда щѣла да се засили, поне такива съобщения дава в. „Зора“. Тя щѣла да се оформи въ едно законодателно предложение за забраната на употребението на спиртниѣ питиета, тъй както това е станало въ Америка и Турция. Подобни

опити сж правени вече и сж ударили о камъкъ. Не се съмняваме, че и сегашнитѣ управляущи ще погледнатъ на такъвъ единъ проектъ като неосъществимъ по много причини. Въ Турция, по най-положителни сведения, възбраната на спирта ще бжде скоро вдигната. Въ Америка котробандата на спиртниѣ напитки е взела такиви размѣри, че приложението на закона е станало извънредно трудно. Не може да се откаже, обаче, че различнитѣ християнски и други дружества вършатъ упорито своята проаганда. Дългъ се налага на лозарскитѣ дружества да се противопоставятъ съ една контра пропаганда на едно подобно крайно течение.

Забранената на вноса на виното. Вноса на виното е на ново забраненъ. Законътъ е миналъ на гредо четение и скоро ще бжде обнародванъ въ „Държавенъ вестникъ“. Споредъ сведенията, които събрахме въ отѣлението за митницитѣ, даже и луксознитѣ вина въ бутилки ще бждатъ забранени за вносъ.

Лозарски магазинъ

Въ Кооперативенъ Търговски домъ — ул. Алабинска № 35
Входъ въ III етажъ № № 148 и 149.

Въ новооткрития и най уреденъ лозарски магазинъ се намиратъ всички лозарско-винарски машини, избенски принадлежности:

Филтри
Пастьоризатори
Помпи
Маркучи
Машини за капсулиране
Машини за затапване
„ за измиване на бутилки
Апмрати за шампански вина

Азбестъ, желатинъ, танини
Обистрители
Специалитетъ за избѣлване на слабо розови вина и отнемане недостатъцитѣ на болни вина.
Ножчета, ножици
Пржскачка, рафия.

Молимъ, искайте оферти, цѣни и наставления.