

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Да не отлагаме — М. М.
2. Лозарството въ народостопанската политика на държавата — С. Георгиевъ.
3. Захаръта и лозарството — Г. Червенковъ.
4. Нашите сортове грозда и нашите вина — В. П. Мариновъ.
5. Предпазване на лозите от пролетните слани, споредъ Л. Д.
6. За ръзитбата на лозата — Н. Дечевъ.
7. Съюзенъ животъ.
8. Хроника.

М. М.

Да не отлагаме

Две години българските лозари съ подъ непрестанния огънь на спиртната и бирената индустрия. Дезорганизираните сили на лозарите даваха слабъ отпоръ. Благодарение само естествено здравите ни позиции, неприятельтъ не успѣ да ни нанесе унищожително поражение. Неговите силни, двubre подготвени атаки, обаче, заплашватъ естествените ни позиции, които съ слабо охранявани, безъ бойци и оржие. Но близостта на смъртъта ни кара да ценимъ живота, да го обичаме и желаемъ. Последниятъ внушителенъ и дързъкъ пристъпъ отъ страна на спиртовари и пивовари съ помощта на специални закони и административни разпоредби да унищожатъ лозарството ни, бѣ такъвъ ударъ върху главите на лозарите, че ефекта отъ него се почувствува веднага. Цѣлото лозарско население е издигнало високо гласъ на протестъ. Повсемѣстни лозарски събрания се устройватъ. Образуватъ се нови дружества. Насажди необикновено оживление всрѣдъ лозарското население. Интересът къмъ професионалния животъ се засилва, абонатите на съюзното списание растатъ, както никога до сега. За съзвателните лозари се изяснява, че миръ между трите производства: на вино, бира и спиртъ нѣма и не може да има. На скритите и явни нападения отъ страна на фабрикантите трѣбва да се отговори достойно. Но положението се влошава все повече. Лошото стопанско положение на страната и острата парична криза

ще задушаватъ консумацията на спиртните птиета все по-вече. Това ни налага да напуснемъ позициите на отбрана и минемъ въ настѫпление. Нашиятъ обектъ е ясенъ — бирата трѣба да остане едно луксозно питие и като такова да понесе тежестъта, която му налага момента. Фабричния спиртъ да остане да задоволява нуждите на техниката и домакинствата, като денатуриранъ.

Ний не се съмняваме, че при съзладения интересъ и оживление всрѣдъ лозарските срѣди, ще осуетимъ и този путь жестоките домогвания на фабрикантите да ни отнематъ залъка отъ устата. Но да внимаваме! Преживѣваме моментъ на професионаленъ подемъ всрѣдъ лозарското население. Нека го използваме и организираме това население. Борбата ни ще става все по тежка, по жестока и по-сѫдбоносна. Да организираме силите си, да ги дисциплинираме и подгответъ за продължителна и настойчива борба. Началото ни дава да вѣрваме на голѣми успѣхи. Нека работимъ и ги постигнемъ. Всичко дейно и будно всрѣдъ лозаарското съсловие трѣба да даде своята дань. Всички дни удобни за събрания и беседи съ лозарското население, трѣба да се използватъ. Да се направятъ повсемѣстни събрания, да се издига професионалното съзнание на лозарите да се записватъ абонати за списанието, да се основаватъ нови лозарски дружества

Желѣзото се кове, до като е горещо. Да го ковемъ! Нека излѣзатъ майсторите напредъ и изковатъ своята, на семейството си и на шестстотинхилядното лозарско население сѫдба!

Симеонъ Георгиевъ — студентъ кооп. школа.

Лозарството въ народостопанската политика на държавата.

Следвайки своите чисто фискални интереси, държавата не може да не взима подъ съображение влиянието, което указватъ върху разните отрасли народното стопанство вида и начина на разпределение данъчните тежести въ различните имъ форми. Държавата трѣба да подпомага

тъзи клонове на общото стопанство, които съ свързани съ существуването на по-значителна част отъ населението, често пъти въ ущърбъ на други стопански елементи, които поради своето маловажно значение могатъ да бждатъ оставяни на по-заденъ планъ. Така че между два стопански фактори, които се взаимоизключватъ, които по естеството си се конкуриратъ единъ други, при които успѣха на единия може да се гради само върху неуспѣха на другия, държавата трѣба да избере единия, по важния за народното стопанство. И при най-добро желание тя не ще може да създаде просперитета и за двата, особено когато живота е излѣзълъ изъ нормалния си путь, както е днесъ.

При наличността на такива обстоятелства на върховното управление на страната остава задачата да направи една правилна преценка на тъзи стопански явления, които съ въ естественъ антагонизъмъ помежду си и като опредѣли, кое има по-голѣмъ дѣлъ въ общестопанското заздравяване или въ общестопанския напредѣкъ, да вземе него подъ свое покровителство. Често, поради сложността на економическите явления, това е много трудно, но много често управляющите фактори биватъ забѣрквани въ преценката си отъ изкуствени залѣгвания и фалшиви аларми отъ страна на заинтересуваните страни.

Така е приблизително сега положението относно лозарското производство отъ една страна и спиртната и пивоварната индустрии — отъ друга страна. Последните две надаватъ голѣма тревога, изтѣкватъ себе си като важенъ факторъ за народното и фискално благосъстояние, изтѣкватъ грамадната загуба, която би сполѣла последните, ако тѣ загинатъ, и изтѣкватъ още на неправилното предпочтение, което се дава на лозарското производство. И тѣ искатъ голѣми облегчения за себе си, напослѣдъкъ проявяватъ за видна енергия, за да изтѣкнатъ своята полезностъ и важностъ за народното стопанство.

Смѣтаме за излишно да прибѣгнемъ до цифри и статистически данни, за да изтѣкнемъ колко важенъ ресоръ отъ националното производство е лозарството, респективно винарството, въ сравнение съ спиртното и бирено производства. И малограмотния много лесно би разбвалъ отъ статистическите сведения колко много лозарството превѣзхожда по-

следнитѣ въ всѣко отношеніе. Дори ако допуснемъ, че то не дава значителни приходи на фиска, то пакъ има своята огромна важность, като средство за препитание на една значителна част отъ населението ни.

Не ще съмнение, че засилването на индустрията въ една страна увеличава нейното богатство. Въ всички държави се полагатъ особени грижи за създаването и добрия развой на мѣстната индустрия. И у насъ се работи въ това направление и трѣбва още много да се работи. Но не може да се препоръчва поощряването и подпомагането отъ страна на държавата всичко, което носи името индустрия. Последната трѣбва да дава на народното стопанство единъ по-затворенъ видъ, да го направи повъзможност единъ самоза-доволяващъ се, или близъ до това, организъмъ. Не може, обаче, да се преценява значението на даденъ индустриаленъ отрасълъ, само съ огледъ на това, дали той увеличава богатството на националното стопанство въ неговия общъ, абстрактенъ смисълъ. Едно индустриално предприятие, което съ голѣмия износъ на произведенията си, увеличава активната страна на търговския балансъ на страната, не може само поради това да се таксува като наредополезно. Това е ясно за индустрии, които създаватъ благосъстояние само на нѣколцина — собствениците на предприятието и даватъ препитание на нищожна част отъ населението. Би било просто противонародна политика тази, която би давала преднина на индустрии, които съсипватъ нѣкой важенъ отрасълъ на народното производство.

Да се създаватъ особени превилегии за спиртната и пивоварна индустрия това е равносилно да се обрича на изпитание тази голѣма част отъ населението, което се препитава съ лозарско производство.

Би ли могло това да бѫде оправдано поне отъ гледиштето на върховните държавно-стопански интереси? Какво даватъ на последните споменатите две индустрии? Износъ ли? — Тѣ едва задоволяватъ мѣстната консумация, а и за напредъ това не може да се очеква, при конкуренцията на напредналата западна индустрия. Остава, значи, тѣзи две индустрии да бѫдатъ разглеждани отъ гледна точка на значението, което иматъ възtre въ границите на народното стопанство. Какво създаватъ тѣ — нѣкакви нови ценности ли,

или средство за препитание на значително число хора? Нито едното, нито другото. Тъ ангажирватъ материалните интереси на десетки капиталисти и даватъ работа на стотини работници. И въ замъна на това, тъ могатъ да вкаратъ, ако не ги обуздава държаната намъса, въ мизерия стотина хиляди семейства, които подържатъ живота си отъ трудъ въ лозята.

Отъ незапомнени времена лозарството е било главенъ или единственъ поминъкъ на значителенъ брой отъ населението ни. Днесъ това му положение не само че е запазено, но постепенно лозарството става все по-важенъ факторъ на родния поминъкъ. До като всички индустритални предприятия никнатъ за да се намъри пласментъ на алчния капиталъ и да му се осигури по-голъма печалба, лозарството е средство за препитание, а не за печалби. Лозарството е една клонка отъ този видъ стопанска дейност, която е била винаги и винаги ще бъде най-любимата и най-сигурна опора на народното съществуване — земедѣлието. Всичко друго тръбва да се нагласява въ хармония съ последното, да бъде допълнение къмъ него. Условията на нашата страна, а и стопанската традиция, не сѫ една случайност, за да могатъ безнаказано да се пренебрегватъ. Нашия народъ е привързанъ къмъ земята си, тя го е хранила, тя винаги ще му бъде майка. Индустрития ще играе благотворна роля дотолкова, доколкото не се противоставя на основната тенденция на нашето национално стопанство.

А бирената и спиртна индустрити сѫ естествени противници на лозарското производство. Тъ могатъ да съществуватъ наредъ съ него безъ вреда за него само въ рамките на известни ограничения. Премахнатъ ли се ограниченията, особено ако имъ се дадатъ и известни привилегии, тогава тъ въ безогледните похвати на капитализма ще поставятъ лозарството въ смъртна опасност. Лозарското производство е ограничено отъ природните условия — то не може да преминава известни граници, производствените разходи не могатъ да намалъватъ подъ известна граница, то е продуктъ на ръката и природата, а не на неуморимата фабрика и пр. — то лесно може да бъде съсипано отъ некоректната конкуренция. Въ него сѫ заети хора, които целятъ да осигурятъ своето съществуване — тъхната цель е скромна; про-

изводителитѣ на фабрични напитки целятъ по-голѣмъ дивидентъ на своя капиталъ — тѣхнитѣ апетити сѫ ненаситни.

Поради това, не може, не трѣбва, държавата да не се намѣсва въ полза на първите. Тя трѣбва да бѫде или народна държава и да покровителствува поминъка на населението си, за да бѫде стабилна или да стане класова държава и да милїе за интересите на малцина, съ което ще се обѣрне въ огнище на остри социални борби.

Искането на спирто и бирофабрикантите за облекчения и облаги, следователно, съвсемъ не е въпросъ отъ частично фискаленъ интересъ, а се докосва до генералнитѣ линии на държавно-стопанската политика. Може фиска да не изгуби много, ако удовлетвори искането на горните и намали данъчнитѣ имъ и други задължения, но това автоматически би подринало устоитѣ на тъй важния клонъ отъ народното стопанство, какъвто е лозарството. Защото, както вече изтѣкнахме, лозарското производство и фабриките за фабриченъ спиртъ и за бира сѫ като дветѣ страни на един везни — когато едната се дига, другата пада. При днешната крайно стѣснена консумация и въобще економическа ненормалностъ, изключена е възможността за подържане тѣзи везни въ равновесие.

Значението на лозарството за препитание на една тъй значителна часть отъ народа ни налага не само обуздаването на опаснитѣ за него индустрии, за които става дума тукъ, но и една ефикасна и широка подкрепа, за да успѣе то да се закрепи и модернизира, та да може вече да пре-хвърли границитѣ на вѫтрешния пазаръ. Нужно е не само то да бѫде пазено отъ неприятели, но и засищано, подхранвано, облекчавано, за да може после и то да се отплаща щедро на своята държава.

Въ никой случай не може да бѫде оправдано въ една земледѣлска страна покровителство на индустрии, които се противопоставятъ на естественото и здраво мѣстно производство.

Г. К. Червенковъ

Захаръта и лозарството^{*)}

Новото лозарство и изобщо лозарството, е народенъ поминъкъ и има своето оправдание за съществуване отъ народно-стопанско и държавно отношение, защото: 1) е култура, която вирее и използва място по южните склонове на балканите, които съ друга култура не могатъ да се използватъ; 2) задъволява една неотмътна нужда на населението отъ вино, шира и грозде; 3) дава работа — препитание на маса мъже, жени и деца, които няматъ друга работа и 4) носи приходи на държавния бюджетъ и въобще народното стопанство.

Тия четири обекта на лозарството съ измъстени преди всичко отъ самите лозари и винари и лозарството ни се води въ безпокойство. Криза е и въ скоро време ще настъпи катастрофа.

Първите успехи и сравнително добри доходи отъ лозята, следъ последната война, подманиха маса граждани, особено по селата, да насаждатъ лозя безъ огледъ на климатическите условия, подборъ на подходящи места и сортове грозда. И въ стремежа си лозята имъ да бждатъ по-близко до селището и главно да даватъ повече плодъ, засаждаха ги въ ниски, равни, силни и даже съ северно изложение места. като изоставяха годните високи бърда, опредѣлени отъ природата за лозя. На тия места може отлично да виреятъ царевица, ечмикъ, жито, даже и люцерна, които срещу злато се изнисватъ на вънъ. А виното няма и надали ще има износъ и следователно, тръбва да се произвежда съ огледъ размѣра на консумацията. Това се изпусна изъ предвидъ и лозарътъ увлеченъ отъ общия повикъ да се засили земедѣлското производство, за да се преодолеятъ общите икономически тяжести и данъци, приложи една висока спекулативна рѣзитба

^{*)} Давайки място на тази статия, редакцията моли и други компетентни лица да изкажатъ мнението си по този толкова важенъ въпросъ, особено когато предстои разглеждането и приемането отъ Народното събрание на внесения вече законопроектъ за опазване вината отъ фалшивкация и имитация.

Статийтъ тръбва да бждатъ кратки сбити, безъ излишни предисловия и повторения.

и въ резултат получи увеличено производство, но съ голъмо влошаване на качеството му. Има райони, където получаватъ 1000 — 2000 кгр. грозде на декаръ, но съ 10 — 12% захаръ¹⁾. Шира съ 10—12—14% захаръ дава вино съ 6—8% спиртъ, което не може да се изнесе на пазаря. Следваше да засилътъ ширата съ цвеклова захаръ отъ 6—10%, и изнисаха на пазаря вина съ 11 — 12% спиртъ. Ясно е, че въ такива случаи, за да се разрѣди наличната киселина, слагатъ и вода. Това засилване и изобщо каквото и да е засилване съ цвеклена захаръ, смело може да се нарече фалшификация, защото то си е гола петиотизация, а по лозарския речникъ се нарича фалшификация Разликата между откритата петиотизация и тая — прикритата е тази, че при първата водата се взема отъ кладенеца или чешмата, а при втората — отъ почвата чрезъ корените.

Ще се намѣрятъ кръчмари, а даже и лозари, ржководени отъ личните си материални интереси или отъ късогледство, които ще подържатъ, че това е засилване, но отъ лозарско-стопанско гледище то е петиотизация, а по-ясно фалшификация, което трѣбва да се забрани.

Най-силниятъ аргументъ на лозаря предъ държавата и обществото за защита е факта, че лозата се засаждатъ и използва мѣстата, които не могатъ да се използватъ съ друга култура. Тоя фактъ днесъ не е на лице. Ами превъзходството на виното предъ бирата и спирта нали се състои въ неговата натуралност, добито отъ грозде, расло подъ животворящите слънчеви лжчи. Възразяватъ нѣкои, че тогава трѣбвало съ законъ да се опредѣли на кои мѣста може да се засаждатъ лозя. Не е нужно това; щомъ се забрани засилването на ширата съ захаръ, то само по себе си ще дойде, като постепено се напуснатъ ниските мѣста и се отиде по високите.

Имаме вече законопроектъ за опазване вината отъ фалшификация и имитация, внесенъ въ Камарата. Парламентътъ преди да го направи законъ, иска да чуе мнението на лозаря, кръчмаря, спиртния и бирения фабрикантъ и въобще на обществото. Остава сега, кой най-добре ще осведоми и ще

¹⁾ Такъвъ нисъкъ процентъ на захаръ въ мѣстата е съвсемъ рѣдко изключение въ България. Б. Р.

изнасе въпроса, съ огледъ на общия интересъ на народното стопанство и народното здраве.

Народното стопанство иска отъ лозаря да не заема ниските мѣста, годни за други култури, а да засади високите бърда съ лозя, да получи зрело и здраво грозде и натурално и добро вино, за да задоволи нуждите отъ вино и грозде у насъ и ако може да изнесе нѣщо. А народното здраве иска отъ лозаря да не обръща нито грамъ цвеклова захаръ въ вино, да продаде зрело и здраво грозде за храна и натурално вино за пие. Лозарътъ като погледне по-далече въ бѫдещето на лозарството, трѣбва тия искания да ги приеме безрезервно и като коригира грѣшките си, да следва опредѣленъ и сигуренъ путь на развитието и стабилизирането на лозарството и винарството у насъ.

На лозунга на въздържателите — едно обществено движение, „спирта и виното е отрова, пълна възбрана“, лозарътъ ще издигне лозунга: „спирта е социално зло, но натуралното вино е народно питие, пийте умърено“. Лозарътъ възприема и подкрепя приготовлението и употреблението на безалкоолното питие, остава въздържателъ да популяризира консумацията му. Законопроекта съ малки поправки трѣбва да се защити отъ лозаря, за да се приеме отъ парламента и стане законъ.

Диверсията на питиепродавците, че тѣ били за закона противъ фалшификацията, но тоя проектъ билъ лошъ и съ драконовски санкции и трѣбвало да се изостави, — трѣбва да се демаскира, а тѣ, ако сѫ искрени, да дадатъ добрая си проектъ и тогава ще имъ се отговори.

Тукъ му е мѣстото лозарътъ да заяви ясно и открыто, че той е не само противъ петиотизацията и др. поправки, а е и противъ всѣкакво засилване на ширата съ захаръ.

Зная, че особено северо-българските лозари ще се поколебаятъ, а нѣкои даже ще се обявятъ противъ подобна забрана. И ще искатъ да се допусне при известни неблагоприятни години да се разрешава засилване поне съ 2%, захаръ. Това на пръвъ погледъ е невинно и приемливо, но то ще бѫде една врата, презъ която ще минаватъ не само тия, които ще засилватъ, а всички, които биха пожелали да пра вятъ петиотъ. Анализата може съ положителностъ да каже има ли въ дадено вино прибавено цвеклова захаръ или не, но

съ същата положителност не може да определи какъвъ е $\%$ на вложената захар. Лозарството днесъ е единъ болникъ съ заразена ръжка, която, ако не се отрѣже до дно, ще се зарази цѣлото тѣло.

Които иматъ лозя въ ниските места, ще се приспособятъ къмъ нова, ниска рѣзитба и като получатъ по-малко плодъ, 500 — 600 кгр. на декаръ, ще иматъ захаръ 18—20%. Може да се допусне засилването съ сгъстена мъстъ чрезъ „Вакумъ-апарати — казани“ или даже съ чистъ виненъ спиртъ. А най-сетне нека такива лозари постепенно напуснатъ тия места и излѣзатъ по баирите, които отдавна ги очакватъ.

Така разрешенъ въпроса въ закона съ захаръта, ще се получава вино само отъ грозде и веднага ще се намали количеството му съ 30—40%, и ще имаме правилно търсене, добри цени и стабилно винарство. Консумацията, ако не се засили, най малкото, при гаранцията за натурално вино, ще се затвърди.

Ще имаме действително типови вина по райони, съ особенитетъ си характерни качества. Ще имаме плодородни и не-плодородни години и ще има смисълъ при първите да се правятъ запаси за другите. А сега, когато има грозде, нѣма цена, а когато нѣма грозде пакъ нѣма цена, защото има захаръ, която въ всѣко време конкурира гроздовата захаръ.

Изобщо, ще се създаде едно опредѣлено и стабилно винарство, което немедлено ще се индустриализира, било чрезъ кооперацията, било чрезъ частния капиталъ.

Ето защо лозарът трѣбва да прогони отъ производството си цвекловата захаръ, като врагъ на лозата и виното. Тогава съ право може да поведе борба, подкрепенъ и отъ гражданството, да се забрани производството на спиртъ и бира отъ храни. Ако е въпростъ за меласата отъ захарните фабрики, тя може да се изнесе или ако се прави спиртъ, то да бѫде само за гориво. До като се съзладатъ сушилни и др. за преработване на сливите въ сушени и мармелади, останките на гроздето — пращините — да се преработватъ на спиртъ 95% за коняци и медицински цели.

Подобно искане ще бѫде подкрепено отъ цѣлото граждансство, за да се стабилизира лозарството и винарството — поминъци на 400 — 500,000 хора.

Държавата може отъ подобна промѣна да промѣни и

цифритѣ на приходитѣ въ бюджета си, но въ замѣна на това ще подобри прихода на народното стопанство, което е основата на държавата.

Не е достатъчно само да се приеме закона, а да се приложи. Той ще се приложи само при контролата на просвѣтения и организиранъ лозаръ.

Ето защо, лозаритѣ трѣбва до единъ да влѣзатъ въ мѣстните си дружества и чрезъ тѣхъ въ Лозарския съюзъ, за да понесатъ собственото си дѣло на свойтѣ плеши до пълна победа.

Повтарямъ, лозаря-работникъ трѣбва да се бори не само противъ петиотизацията и др. фалшификации, но и противъ всѣкакво подсилване съ цвеклова захаръ

В. П. Мариновъ

Нашитѣ сортове грозда и нашитѣ вина¹⁾

2) Какво е положението днесъ, следъ 30 години отъ началото на възобновлението?

Филоксерата се появи и почна упостошенията си отъ Видинския край съ посока къмъ изтокъ. Мина известно време, почна възобновлението на лозята. Първоначално се внесоха доста присадени лозя отъ Франция, а едновременно съ това почнаха и у насъ да ги приготвяватъ. Пепиниеристите присаждаха такива сортове грозде, каквото можаха да намѣрятъ, а най-вече отъ най-разпространените на всѣкъде Гъмза, Памицъ Романка, Мискетъ и др. По една щастлива случайностъ, горните сортове, както и почти всички други, съ изключение на Мавруда и Шевката, се показаха добри присадници съ американските подложки, т. е. даватъ добъръ % и добри спойки. Понеже пепиниеристите най-напредъ бѣха въ Сев. България, въ заразените западни райони, често гъсти бѣха принудени, било по липса на добъръ материалъ за целта изъ пропадающите вече филоксерни лозя, било както се случваше често пжти да измръзватъ мѣстните лозя (калемитѣ) да си доставятъ присадници отъ разни места отъ Южна България и отъ Варна и отъ всѣкъде, кѫдето чу-

¹⁾ Продължение отъ кн. 2.

яха че има добри сортове, които повече пъти излизаха не автентични, то въ резултатъ на това положение се получи една невъобразима смѣсица отъ лозята, особено по-рано възобновенитѣ. Лозаритѣ садѣха не такова грозде, каквото желаеха, но каквото намираха, или пъкъ купятъ лози за единъ опредѣлеинъ сортъ, тѣ излизатъ съвсемъ други.

Въпреки това разнообразие на сортоветѣ, разгледани възобновенитѣ лозя въ своята цѣлостъ, може ясно да се забелѣжи, че главнитѣ сортове които сѫ давали физиономията на нашите вина — Гъмзата и Памида сѫ запазили положението си въ своитѣ стари място. Може би, Гъмзата въ Сев. България да не е въ онази пропорция както по-рано, защото се завъдиха и други сортове покрай нея, които по-рано не сѫществуваха, но пакъ тя е, която дава характера на виното въ своя районъ. Памида, обаче, може да се счита че се е увеличилъ въ Юж. България за смѣтка на Мавруда, съставлява 70% отъ лозята. Много отъ склоноветѣ и баиритѣ по полите на Родопите и другаде, които по-рано бѣха заети отъ Памида, сега стоятъ пусти. Разбира се че това сравнение трѣбва да се вземе като относително, до като достигнемъ основа пространство лозя, каквото е било по-рано; но личи тенденцията на лозаритѣ да подържатъ тези два сорта, даже и Мавруда, който напоследъкъ почва да се засажда и предпочтита, поради ценнитѣ си качества, които притежава, така че следъ време и той да заеме своето си място.

Отъ бѣлитѣ грозда Димята, който се развѣждаше по-рано само въ Варна, зима едно широко разпространение въ цѣлата страна, защото отива добре съ всички америк. подложки, дава редовно и изобилно плодородие, служи и за вино и като десертъ. гроздето му е здраво и трайно и дава много хубаво бѣло вино. Романката иде на второ място и следъ това Кокорко, Бѣль Марешъ Бѣла Япладжа и Бѣла Дебела. Добре е да се развѣдятъ въ нѣкои райони, гдето щеправятъ бѣли вина въ по-голѣмъ размеръ Шаслата и Бѣлия Мискетъ, които ще имъ предадатъ приятностъ и арома.

3) Какво направление трѣбва да се следи за въ бѫдаще?

Пътътъ ни е начертанъ отъ миналото, че нѣма какво ново да създаваме; може само известна корекция и подо-

брения да направимъ, за да се добие по-добъръ резултатъ. Тръбва въ бъдещитѣ насаждания да се намалятъ сортоветѣ, като се локализиратъ по отдѣлните райони и мѣстности. Може ли да се добиватъ еднообразни и типични вина когато въ всѣки районъ се отглеждаватъ по 10—15 сорта и повече и всички влизаатъ въ виното? Какъ въ напредналитѣ винарски въ лозарски страни области съ стотина хиляди декари и милиони (Еро 1.890 мил., Бордо 1.318 мил., Гаръ 760 хил., Воклюзъ 300 х. и пр.) се задоволяватъ съ 4—5 сорта черни и 2—3 бѣли, а нѣкѫде и по-малко, а у насъ това да не може? — И тамъ има мѣста, останали назадъ въ винарско отношение, кѫдето отглеждаватъ множество сортове, но и тамъ това се осѫжда и стремлението е да се намалятъ.

Макаръ да има причини, които пречатъ да се постигне напълно тези цѣль при днешното лозарство, но веднъжъ съществува ли съзнанието у лозаритѣ, че това е полезно и необходимо даже, лесно може мѣчнотоитѣ да се преодолѣятъ. При старото лозарство всѣки, който иска да сади отъ нѣкой сортъ, още до като не е обрано лозето, оставя белѣзи на главината, за да бѫде сигуръ. Тази разумна практика днесъ може да се приложи само отъ тези лозари, които сами приготвяватъ лозитѣ си за посаждане. По-голѣмата частъ, обаче, се снабдяватъ съ присадени лози отъ пазаря и остава всичко на добросъвестността на продавача. Тръбва, обаче, да се признае, че пепиниериститѣ сега сортиратъ по-добре лозитѣ си, което е константирано и при изложбата миналата година въ Сливенъ, 7—8% примѣсь може да се търпи, но при личнитѣ и познаваеми сортове, може и него да нѣма. Нека пепиниериститѣ се проникнатъ отъ съзнанието за важността на този въпросъ и сортиратъ добри присадници, когато не сѫ сигуръ, да ги отбелѣзватъ на грозде. Каквото е нужно, всичко тръбва да се направи, но бъдещитѣ лозя да бѫдатъ строго сортирани, да се отглеждаватъ въ всѣки районъ ограничено число сортове, което ще ни доведе да получаваме вина съ известни и установени качества и характеръ.

Нашитѣ винени сортове притежаватъ едно ценно преимущество, което заслужава да отбележимъ: тѣ сѫ едновременно и достатъчно родовити и доброкачествени. Това позволява да се получава много вино и хубаво, А отглеждани

нѣкои отъ тѣхъ при по-специални условия, приготвено виното рационално, отгледвано и съхранявано по модерната наука и техника, тѣ могатъ да ни дадатъ вина още по-високо-качествени и ценни,

Като имаме предъ видъ расположението на сортовитъ грозда въ нашата страна, което описахме по-горе и тѣхното разпространение както се желае за напредъ, ние ще се опитаме да представимъ една картина на виненото производство въ бѫдаще, — какво може или какво трѣба да бѫде.

Най-натрѣдъ въ района на Гъмзата ще се добиватъ вина отъ този сортъ самостоятелно или смѣсени въ известна пропорция съ други сортове. Гъмзата е единъ отъ рѣдките сортове, който съдѣржа всички елементи, за да даде самъ едно вино хубаво и трайно, което когато се остави на съхранение заедно съ възрастъта райвила качествата си и става още по-хубаво¹⁾. Препоръжително би било да се произвеждатъ такива вина колкото е възможно въ по-голѣмо количество както за текуща консумация, така и за запазване и поставяне въ бутилки. Гъмзата, обаче, притежава единъ недостатъкъ който трѣба да се вземе подъ внимание отъ всѣки стопанинъ когато ще го засажда. Когато се случи времето да е дъждовно преди и по гроздоберъ, тя много лесно се пуха и загнива, напада се отъ плесени и често пжти всичкото грозде или една голѣма или по-малка частъ, споредъ размѣра и траянието на дъждоветъ, пропада или се разваля. По тази причина нѣкои пжти, ако има само Гъмза лозарътъ може да остане съвсемъ безъ грозде. Не само отъ дъждъ, но и отъ голѣма суща и топлина тя се пуха, а частъ отъ гроздето се губи, но това е, обаче, по-малка загуба и понеже тя ражда много, не се забелѣзва. Може да се каже, че всѣка пета година, една реколта на Гъмзата се коипрометира отъ дъждоветъ. Въ Ловечъ, въ единъ периодъ отъ 20—23 години всичко 4 или 5 пжти Гъмзата пострада и то въ къси промеждутъци отъ 1902 до 1910, най-силно презъ 1904 и 1910 когато загубата беше 90%; но отъ 1910 год. насамъ цѣли 15 години такова нѣщо не се случи¹⁾). Но въ всѣки случай това кара лозаритъ да бѫдатъ осторожни при засаждането на Гъмзата и въ такъвъ случай нейното място трѣба

¹⁾ Съ исключение презъ 1918 год. когато имаме повреди.

да бъде запълнено съ други сортове, които да ни гарантиратъ отъ изненада. Тъзи сортове тръбва да бъдатъ устойчиви на дъждоветъ и по ренкъ черни, за да се спази характеристичната боя на гъмзовото вино; за тази цаль могатъ да се употребятъ Зарчина или Шевката.

Идеалното, което тръбва да искаеме отъ Гъмзовия районъ, то е чистото гъмзово вино, получено само отъ нея или съ единъ малъкъ примесъ 10—20% отъ нѣкое бѣло грозде, за да имаме вано което да ни наподобава на прочутото Бургундско въ Франция получавано отъ Пино ноаръ, ако не отъ цѣлия районъ, то отъ нѣкоиrenomирани центрове, като Пльвенъ, Ловечъ, Сухиндолъ, Лѣсковецъ и др. Смѣсена Гъмзата съ други сортове безразборно, каквите имаме сега, тя пъкъ ни дава едно хубаво вино, въ което ясно испъкватъ нейните качества и понеже къмъ нея притурятъ и другите черни сортове каквите се намиратъ, то почти въ всичко червено вино, което излиза въ изобилие въ Сев. България, тя съставлява преобладающая сортъ.

Въ района на Памида въ Южна Вългария ще имаме виното на сорта, самостоятелно или въ смѣсъ съ други, като Мискетя или Мавруда както е било по рано, или съ нѣкой другъ, за да му се придае киселината, която му липства; вино познато на всички съ своя ясочервенъ или розавъ ренкъ, съ своя деликатенъ и приятенъ вкусъ. То ще служи повечето за текуща консумация, защото получено само отъ Памида, не може да трае, лесно се разваля; но това ни се чини че не е абсолютно, а считаме че въ смѣсъ съ други сортове, па и чисто при добро отглеждане и съхранение то може да се запази за дълго време. Така щото и отъ него въ нѣкой мѣста при по спциални условия може да се добива по-висококачествено вино за бутилки; голѣмото количство, обаче, ще отива за текуща консумация презъ годината.

Района на Мавруда, който следва непосредствено до Памида по равнините, днес е пустъ или частъ отъ него взетъ отъ всевъзможни други сортове. Останалите още тукъ тамъ стари Маврудови лозя и малкото присадени въ Станимака, Чирпанъ и селата по полите на Родопите ни напомнятъ още за миналата слава на този забелѣжителенъ сортъ и неговото прочуто черно и гъсто вино, което едно време

презъ острата филоксерна криза въ Франция се е изнасяло въ тази страна. Понеже Мавруда се указа мъжченъ присадникъ, т. е не дава $\%$ и хубави лози, пепиниеристите не го присаждатъ и лозаритъ нѣма отъ где да си го доставятъ. Но тъй, като неговото вино се дира и ценятъ въ търговията, въ последно време сѫ почнали да го засаждатъ макаръ въ ограниченъ размѣръ още поради липса на достатъченъ материалъ. Нѣкои лозари пепиниеристи намиратъ, че когато присаденитъ съ Маврудъ американски подложки не се отопляватъ, а се поставятъ направо въ укоренилището, се получавало 40—50% прихванати лози съ добри стойки.

Когато Мавруда заема своето място въ размѣръ какъто по-рано, ний ще имаме вече третия главенъ типъ вино „Маврудово“ известно съ своята черна боя, гжстота и тръпчивъ вкусъ, което въ търговията се дира много, згщото служи за поправка на по-слаби вина, и се употребява и за прека консумация. Като вино за съхранение то стои на първо място, заедно съ възрастъта развива своите качества и остава съ години запазено. Може да се добива само отъ единъ сортъ, но често пѫти се смѣсва съ Памидъ или друго грозде за да стане то приятно за пие.

Извѣнъ тѣзи три главни винарски райони: Гъмзория, Памидория и Маврудория, които ще ни даватъ едно голѣмо количество вино винаги добро качествено за една широка консумация, между масата, ние ще очакваме да се добиватъ по-специални и ценни вина отъ известни центрове на тези райони, запазени въ бутилки, които да задоволятъ по-претенциознитѣ пиячи, по-охолнитѣ хора или така да се каже аристократията съ по-развитъ вкусъ и претенции, и които заедно съ други специални и класирани вина отъ други райони на първо място ще бѫдатъ предметъ на износъ, ако то единъ денъ се осѫществи. Но ние имаме и други по малки и ограничени райони, които могатъ да искарватъ, както сѫ изкарвали нѣкои отъ тѣхъ — хубави типични вина ползващи се съ известностъ въ онова време. Въ Сев. България напр. Вратца съ своите тѣнки и приятни вина отъ Памидъ и Мискетъ, Шуменско, Преславско и др., въ онези места и Варна съ своите червени и бѣли вина и пелини, която сега се ориентира, какти ни съобщава едно компетентно лице, къмъ развъждание на бѣлитѣ грозда. Въ Южна България.

Сливенско и Ямболско съ специални вина отъ Шевка и Памида, Карнобатско съ бѣли вина и Дупница съ Памидово вино

Могътъ ли, обаче, нашите дребни лозари съ своето производство отъ 3—4 или 5000 литра вино, съ своите мизерни изби и съ една първобитна техника да произвеждатъ желаемите типични вина, които да бѫдатъ предметъ на обмѣна и да се харесатъ на консуматорите, даже при едно идеално сортиране на гроздата? — Въ големите западни лозарски страни, като Франция, Италия и Испания има едри собственици на лозя, не по стотини, а съ по нѣколко хиляди декари; тѣ могатъ да си насаждатъ избрани сортове, да инсталиратъ модерни изби съ всичките приспособления и да произвеждатъ типични вина, на които да създадатъ реноме и намѣрятъ пазарь. Но и тамъ големото болшинство на лозарите тѣ сравнително дребни и при всичко че прилагатъ модерни методи и по-усъвършенствана техника, пакъ този начинъ на винарствуване се осѫжда като не рационаленъ за днешно време.

Само при едно масово производство въ специални изби, гдѣ при едно изобилие на сортове както е сега, могатъ гроздата да се сортиратъ и приготвятъ съответствуващите вина и приложатъ модерни методи и технически усъвършенствуване, могатъ да се добиятъ въ големо количество, еднообразни и типични вина. Този начинъ, обаче, въ рѫцете на частни лица и капиталисти, не е въ интересъ на лозарите, защото ще бѫде експлоатиранъ тѣхния трудъ. Остава единственото спасително средство — кооперативното производство, при което интересите на лозарите се запазватъ и което трѣбва да се наಸърдчи съ всички възможни средства.

Н. Д. Петковъ

Предпазване на лозите отъ пролетните слани, споредъ L. D.

Ранната топлина и ясните слънчеви дни предизвикватъ преждевременното развитие на лозата, особено въ изложението на югъ място и, ако следъ това се образуватъ слани, бѫщащата реколта ще бѫде компрометирана.

Безъ съмнение, една подобна случка ще укаже благоприятно влияние върху цената на виното, но пострадалите лозари нъма да извлѣкатъ отъ това никаква полза. Пролѣтните слани увреждатъ мнозина отъ лозарите, особено ония, лозята на които се намиратъ по-ниските места или въ съседство на реките, затова ще опиша начините за предпазването отъ тия слани.

Преди всичко трѣбва да се каже, че не бива да се прави нищо, което би предизвикало или усилило пролѣтните слани.

Отъ наблюдения също се знае, че лозята, на които земята е разработена наскоро преди сланата, се осланватъ по-лесно отъ другите лози; даже се случва, че сланата указво времето си влияние до самия предѣлъ на разработената земя. Това се дѣлжи на обстоятелството, че разработената земя има по-голѣма повръхност отъ неразработената, вследствие на което тя се изтудява по-скоро при лѣчеотпускането и то толкова повече, колкото повръхността ѝ е по-голѣма.

Отъ наблюдения също се знае, че затрѣвѣлитъ лозя повече се осланватъ отъ чистите лози, защото плѣвелите усиливатъ вредното действие на сланата. По тоя случай пѣкъ не бива да се отлага разработването на земята въ лозята.

За да се избѣгнатъ неудобствата отъ разработването и втрѣвясването на земята въ лозята, трѣбва, следъ орането или копането, земята да се притѣпче чрезъ прекарване на достатъчно тежъкъ валикъ още въ сѫщия денъ на орането или копането.

Това казано, ще изброя самите средства противъ въпросните слани. Тѣ сѫ:

1. Късната рѣзитба. Това средство малко се използва въ голѣмите лози, защото тамъ не може да се чака преминаването на пролѣтните слани, та тогава да се рѣже.

2. Напрѣскването на лози съ 50% разтворъ отъ зеленъ камъкъ (желѣзенъ сулфатъ), подкисленъ 1%, сърна киселина или само съ разрѣдена сърна киселина съ 90% вода. Съ това прѣскане се забавя развитието на лозитъ съ около 8--12 дена споредъ климатическите условия и годината. Но когато лозитъ се развиетъ рано, 8—10 дена не сѫ достатъчни за избѣгване опасността отъ пролѣтните слани, за-

щото самата опасност отъ тия слани трае цѣлъ месецъ, па даже и повече.

3. Напрашване на лѣтораститѣ съ гипсъ или съ ситна варь. Когато температурата не е по-ниска отъ — 3°, тогава лозитѣ могатъ да се предпазатъ отъ вредното действие на сланата чрезъ напрашване на лѣтораститѣ имъ съ гипсъ или ситна варь, което трѣбва да се повтаря, щомъ вѣтъра или дъждъ свали отъ тѣхъ праха. Вмѣсто гипсъ и варь, нѣкои лозари употребяватъ смѣсъ отъ 2 части пепель и 1. частъ сѣра, а други чистъ талкъ или размѣсенъ съ сѣра.

4. Напрѣскване лозитѣ съ вода преди изгреването на слѣнцето дава така сѫщо добри резултати, но това средство е приложимо само за малкитѣ лозя.

5. Покриването на лозята съ димъ е най-разпространеното средство противъ пролѣтните слани, но то дава добри резултати само тогава, когато времето е тихо и температурата не е по-ниска отъ — 3°. При по-сilenъ мразъ и въвѣтровито време димътъ не може да предпази лозитѣ отъ повреждане. За задимяването на лозята се ископаватъ огнища около тѣхъ на 10—15 м., а вжтре въ тѣхъ на 40—50 м. едно отъ друго, върху които се натрупва прѣчки отъ лози или дървета, слама и пр., поръсени съ малко катранъ и покрити отгоре съ прѣсть около 10 см. Тия огнища, следъ подпалването имъ, произвеждатъ много димъ, който, като остане надъ лозето, пречи за образуването на сланитѣ сѫщо така, както облацитѣ. Нѣкои лозари си служатъ съ подвижни тучени огнища, въ които се горятъ нечисти смоли или зифтъ размѣсени съ разни горителни материали. Подвижните огнища сѫ за предпочитане предъ неподвижните, защото при изгреване на слѣнцето, обикновено се явява вѣтъръ, та положението на огнищата трѣбва да се измѣни. Лозарите въ Колмаръ (Алзасъ) си служатъ при задимяването на лозята съ подвижни желѣзни вагонетки, теглени отъ по единъ работникъ, въ които се поставя по 2 кофи катранъ и по малко слама за подпалване.

Огньоветѣ трѣбва да се запалватъ преди да почне образуването на сланата и да се поддържатъ до $6\frac{1}{2}$ часа сутринната. Въ отсѫтствието на предвестителенъ термометъръ, трѣбва да се констатира температурата съ алкохоленъ термометъръ, поставенъ въ лозето на височина на лѣтораститѣ.

Като се държи смѣтка за бързината, съ която се понижава температурата при изгреване на слънцето и която е 1—2° на часъ, както и за нуждното време за запалването на огнищата, може да се препоръча огнищата да се запалят когато температурата е 1—2° надъ 0°. Огньоветъ да се поддържатъ до като температурата се покачи надъ 0°, следъ изгреване на слънцето. Въ ясни и тихи нощи съ руса месечина огнищата се палятъ обикновенно въ 3 часа сутринята.

Десертните сортове, на които гроздето се продава скъпо, се предпазватъ отъ пролѣтните слани съ различни покривки, които сѫ мячно приложими за голъмите пространства. Въ Томери при Фонтенебло (Франция) стените, покрай които е посадена Шоселата, сѫ снабдени съ желѣзни навеси и стъкла, които предпазватъ лозите не само отъ слана но и отъ градъ и дъждъ. Въ Департамента Саонъ и Лоаръ (Франция) за предпазване отъ сланата на десертните лози въ кордонна форма се употребяватъ поясони (сламени розки), поставени надъ оптегнати телове по редовете на лозите. Вместо поясони въ нѣкои лозарски центрове на десертни грозда употребяватъ кеневиръ, който се изопва и събира, както транспирантите на прозорците, обаче той не може да предпази лозите когато температурата е по-ниска отъ — 3° (сламените покривки ги предпазватъ при — 5°). Въ Рейнъ при Тулонъ нѣкои лозари употребяватъ дъскени покривки въ форма на самаръ, съ цель да предпазятъ лозите не само отъ сланините, но и отъ есенните дъждове.

(Извлечение отъ *Progrès agricole et viticole*).

София, 25 мартъ 1926 год.

Н. Дечевъ

За рѣзитбата на лозата

Рѣзитбата е операция, която ежегодно се извѣршва върху лозата. Поради деликатността и решащето ѝ значение за живота и плодородността на самата лоза, тя трѣбва да се владѣе добре отъ всѣки лозарь. Ето защо, на мирамъ за нужно да изложа най-важните положения и принципи, които я засегатъ.

Цельта, която се преследва съ рѣзитбата, е да се застави лозата при условията, спѣдъ които е оставена да вирѣе, да дава редовно, умѣрено количество и доброкачественъ плодъ. Оставена непорѣзана, лозата расте на произволъ — удължава се и разклонява твърде много. Въ този случай лозата дава плодъ не по силата си, не може да го изхрани и вследствие на това той оставя дребенъ и слабозахаренъ — въобще недоброкачественъ и за нищо негоденъ.

Отъ казаното явствува, че рѣзитбата е средство въ рѣзетѣ на човѣка, съ което той може да използува най-добре силата на лозата въ плодъ вмѣсто въ прѣтъ. За да се постигне това, обаче, нужно е, щото рѣзитбата да става възъ основа на общо приети правила, които почиватъ върху условия, диктувани отъ живота и наклонността на лозата. Тези условия сѫ следнитѣ:

1. Всичкитѣ видими пжпки на лозата не сѫ плодни. Причината за това е състоянието на времето, презъ което сѫ се образували. Ако то е било благоприятно, пжпкитѣ сѫ се образували правилно и свитото въ тѣхъ бѫдаше ла-старче е съ реса; ако времето пѣкъ е било неблагоприятно, пжпкитѣ пакъ се образуватъ, само че зародишътъ е безъ реса — такава пжпка е неплодна.

Счита се, че времето е благоприяно, когато днитѣ сѫ ясни и лозата се ползва съ изобилно количество слѣнчеви лжчи, топлината е по-висока, а влагата въ почвата и въз духа не е голѣма. Тѣй че, колкото времето е по-благоприятно, толкова повече и по-едри реси ще покажатъ ла-старитѣ, покарали отъ образувалитѣ се презъ такова време пжпки. Единъ пжтъ образувана пжпката съ реса, каквото и да бѫде времето въ последствие, то не може да ѝ повлияе.

При нашитѣ климатически и почвени условия най-долнитѣ пжпки се образуватъ презъ м. май, спѣднитѣ — презъ юний, а горнитѣ — презъ юлий и августъ. Сравнимъ ли времето презъ казанитѣ месеци, ще видимъ, че най много ясни, светли и топли дни има презъ юний, юлий и августъ; влагата презъ тези месеци е сравнително по умѣрена, отъ колкото презъ май. И за това, образувалитѣ се презъ юний и юлий пжпки, сѫ по-плодни отъ тѣзи презъ май.

Отъ всичко това излиза, че количеството на ресата за-

виси отъ състоянието на времето презъ пролѣтъта и лѣтото предната година.

Ето защо, рѣзачътъ трѣбва да знае, какво е било времето презъ пролѣтъта и лѣтото предната година при образуването на пжпкитѣ, та въ зависимостъ отъ това да рѣже по-ниско или по-високо. Така, ако времето презъ май предната година е било неблагоприятно, рѣзитбата ще се извѣрши по-високо и обратно — хубаво ли е било времето презъ май — по-ниско.

2. Развитието на лозата започва отъ връхните пжпки на пръчките и слиза постепенно надолу. Основните пжпки никакъ не се развиватъ, или съвършено слабо и то доста късно. Тази наклонностъ, обаче, съ рѣзитбата се премахва, като се заставята да покаратъ тези пжпки, които намъ сѫ потрѣбни за плодъ. Изкарапалите отъ така ограничените пжпки филизи израстватъ много по силно отъ тия на не рѣзаните лози. Тъй се обяснява силното растене на порѣзаните лози.

3. Соковетѣ, оставени безприятствено да се движатъ по частите на лозата, се изразходватъ за лѣторости и обратно, попречи ли се на сѫщите, усилва се плодородието. Това се постига съ рѣзитбата, съ усукване на пръчката, съ превиването ѝ отъ вертикално къмъ хоризонтално положение и пр. Тъзи препятствия пречатъ за правилното и силно циркулиране на соковетѣ, а това спомага последните да се използватъ въ плодъ, а не въ прѣтъ.

Правятъ ли се, обаче, съ рѣзитбата голѣми рани, тѣ ставатъ вече опасни за лозата.

Отъ казаното до тукъ излиза, че рѣзитбата е необходима за плодородността и за образуване формата на лозата, въпреки, че тя действува противъ нейната природа. Ето защо, лозарътъ е билъ принуденъ още отъ най-стари времена да възприеме рѣзитбата като важенъ регулаторъ за плодородието на лозата.

Съюзенъ животъ

Популярната банка въ гр. Лъсковецъ е отпуснала на Съюза на българските лозари 1000 лв. помощь за подетата борба противъ нареъдането на финансовото министерство да не може да се изварява ракия отъ джибри и вино надъ 55 градуса и евентуалното намаляване акциза на бирата и увеличаване този на виното.

* * *

Намѣренията и досегашнитѣ разпоредби на финансова властъ да влоши и тѣй крайно критическото положение на българското лозарство е накарало лозарите въ цѣла България да издигнатъ своя мощенъ протестъ противъ посегателството върху поминъка имъ.

Въ повечето отъ лозарските центрове сѫ станали многолюдни протестационни събрания. До сега въ Съюза сѫ постъпили резолюциитѣ на събранията, станли презъ последнитѣ дни на изтеклия м. мартъ въ следнитѣ мѣста:

Плѣвенъ, Созополъ, Севлиево, Преславъ, Ахиало, Гор. Студена, Смѣдово, Царь Аспарухово, Кирилово (Преславско), Стражица, Станимака, Сухиндолъ, Варна, Крамолинъ, Карайсинъ, Ломъ, Сергювецъ, Гор.-Орѣховица, Ст.-Загора, Чирпанъ, Церова-Кория, Михалци, Полекраище, Попово, Дѣскотъ, Лесичери, Ресенъ, Бургасъ, Лъсковецъ, Разградъ, Луковитъ, Ловечъ, Самоводени, Хотница, Левски, Дебелцово, Бѣла-Черква, Бирево, Дерелий, Букрово, Кършево, Върбовка, Гжбене, Дамяново, Шумата, Крѣвеникъ, Плѣвъ окрѣж. съветъ.

Въ взетитѣ резолюции се протестира най-enerгично противъ ограничаването да се изваряватъ джибрите и виното въ ракия по силни отъ 55 градуса и евентуалното увеличаване акциза на виното и намаляване това на бирата и спирта.

* * *

Въ нѣкои отъ ежедневнии вестници се появи съобщение, какво нито въ Министерството на финансите, нито въ Министерския съветъ е билъ повдиганъ въпроса за намаляване акциза на бирата и спирта. Фактъ е, обаче, че с дружението на пивоварите и това на спиртоварите сѫ подали изложения въ такъвъ смисълъ, че тия изложения се пазиха въ финансовото мини-

стерство въ голъма тайна, че Финансовият министъръ, споредъ „Търговско-промишленъ гласъ“ се е отнесъл твърде съчувствено къмъ исканията на пивовари и спиртовари, което и до сега не е опровергано и най-после, че именно вследствие на това искане излъзе известното административно нареждане на финансовото министерство под № 5926 отъ 27 мартъ т. г.

Поради това, налага се лозаритѣ да не отдаватъ значение на въпросното съобщение, а да продължатъ своите протести и да бѫдатъ винаги на щрекъ.

* * *

Г. Ст. Станевъ отъ с. Михалци, опредѣленъ отъ управителния съветъ на Съюза за агитаторъ, на 22 мартъ е свикалъ протестно събрание въ селото си. На 31 с. м., заедно съ касиеръ-дѣловодителя на Михалското лозарско д-во — Г. А. Ваневъ обходилъ селата: Мусина, Голъмо Яларе Ибричево, Дичинъ и Лесичери, дето сѫ опредѣлени комисии за образуване на лозарски дружества. За 6 априлъ било опредѣлено да се свика въ с. Павликени околийско събрание за организация на лозаритѣ и пропаганда целитѣ на Съюза. Същиятъ въ обиколката си е записалъ 24 абонати на „Лозарски прегледъ“.

ХРОНИКА

Лозарското д-во въ Плѣвенъ въ едно отъ заседанията си е взело решение да иска въ бѫдящия законъ за опазване вината отъ фалшивикация и имитация да се забрани подсилване на виното съ захарь.

Т. Пазарджишка лозарска винарска кооперация — „Т. Па-

зарджишки памидъ“ — е решила да основе още тази година образцова винарска изба.

Опити съ специалитети противъ пероноспората ще бѫдатъ извършени тази година въ лозето на Земедѣлското училище Образцовъ чифликъ опитната станция въ Плѣвенъ, разсадника Ломъ и Варна и пр.