

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Мнение на единъ медикъ за употребата на виното — Д. Б. 2. Пероноспората и времето — Бълчо Ив. Бълчевъ. 3. Обработка на почвата въ лозето — Н. Д. Петковъ. 4. По новия законопроектъ за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата — П. Тодоровъ. 5. Сведения за полученитъ резултати презъ последнитъ две години за вина съ селектирани ферменти — Д-ръ В. Марковъ. 6. Сведения. 7. Въпроси и отговори.

Д. Б.

Мнение на единъ медикъ за употребата на виното

Отъ нѣколкото статии, помѣстени до сега въ „Лозарски прегледъ“, за читателитъ ни става ясно, че умѣреното употребение на спиртнитъ напитки и специално на виното не само, че не е вредно, но въ много отношения е полезно. Особено обективно, изчерпателно и съ голѣма компетентностъ този въпросъ се разгледа отъ професора по винарство при агрономическия факултетъ г. Хр. Д. Изворски въ статията му „Алкохолнитъ напитки“, печатана въ книж. IV и V на списанието. Мнението, изказано отъ г. Изворски не е само негово и на много безпристрастни учени и на лозаритъ, които известни срѣди обвиняватъ въ едностранчивостъ. То е мнение и на ония, които по призвание и по длъжностъ се грижатъ за здравето на чловѣчеството — на подавялющото мнозинство отъ медичитъ.

Понеже презъ последнитъ години борбата противъ алкохолизма взема крива насока и дори се пледира за абсолютната забрана на всички алкохолни напитки, включително виното, италиянския винарски съюзъ въ лицето на началника на отдѣла за защита на виното — професоръ Arturo Marescalchi е поискалъ мнението на по-виднитъ медици отъ градове и села въ най-лозарскитъ области въ Италия, дали

употрѣбата на виното указва нѣкакво вредно действие върху човѣшкия организъмъ. Отговора на всички, между които има голѣми антиалкохолисти и въздържатели, е единъ и сжщъ, а именно: умѣреното употрѣбление на виното е отъ полза за човѣка.

Между многото отговори, получени отъ г. Marescalchi, като по-типиченъ ще преведемъ само този на D-г Umberto Gabbi, медикъ-клиникъ.

Той е следния :

„Драги Марескалки,

Бихъ желалъ да бжда Redi, единъ мой колега отъ преди три вѣка, за да изпѣя хвалебната пѣсенъ на виното, което ти най-вещо приготвяшъ въ Италия, на което ти си най-ревностния защитникъ и най-убедения поддържателъ на него. витѣ тоническо-опивателни добродетели и най-страстниятъ изследователъ на отношенията му съ характера и чувствата на народитѣ, които отгледвайки лозата съ голѣма любовъ, завещаватъ на поколението постоянна привързаностъ . . .

Като медикъ, изповѣдвамъ ти го, азъ съмъ въздържателъ или почти въздържателъ. Познавамъ, обаче, сложното и благотворно действие на „благодатното питие“ върху човѣшкия организъмъ и знамъ какъ то, употрѣбявано умѣрено, подпомага храносмилането, кръвообръщението и дишането и какъ заедно съ силата създава онова дълбоко здраве, което прави живота приятенъ и веселъ и затова защо отъ Ноя насамъ въ литературата и изкуствата сж прославяни добродетелитѣ му и отъ силата му сж се проваляли народи и царе.

Необходимо е може би да добавя, че виното рязвързва езика, прави по свободна циркулацията на идеитѣ и по-кра̀сно речива думата, че вдъхновява поетитѣ (така уведомяватъ Кардучи и Паскали) и че е изворъ на сила за слабитѣ, на живостъ за анемичнитѣ, на веселостъ за меланхоличнитѣ и че въ него се удавя всѣка скръбна мисълъ.

Нѣма нужда да припомнямъ на тебъ, драги приятелю, който защитавашъ производството му и усъвършенствувашъ качеството му съ неотбелѣзана модерна техника, че виното е изворъ на истината : in vino veritas.

Ние медикитѣ твърдимъ още, че виното е една „икономическа храна“ и тогава се явява въпроса дали не може то да послужи като средство противъ скжпия животъ . . .

Шегата на страна. Азъ напълно сподѣлямъ мнението на великия клиникъ Augusto Muggi, който твърди, че виното е питие, необходимо за човѣшкия организъмъ. Други пъкъ добавятъ: необходимо нужно. Тази истина е доказана и съ лабораторни опити. Най-важното доказателство, обаче, е въковния живбтъ отъ Ноя насамъ.

Върно е, както и при другитѣ човѣшки навици, че злоупотрѣбението съ виното води къмъ алкохолизъмъ, който е едно социално зло, но това е въпросъ на мѣрки за ограничаването му, дсколкото е възможно. Има злини, които се казватъ необходими, защото сж неотстраняеми. Трѣбва да приемемъ това заключение и за виното безъ голѣма загриженостъ, защото вредата е малка въ сравнение съ личната полза която то принася и въ сравнение съ грамадното народно богатство, което отгледването на лозата и свързанитѣ съ това индустрии донасятъ.

Но има и друго нѣшо, драги Марескалки, върху което азъ като преподавателъ по клиническа медицина и като медикъ-практикъ винаги съмъ настоявалъ. То е да науча моитѣ ученици, че виното може да бжде едно твърде добро лѣкарство противъ много инфекции и за разлика отъ другитѣ лѣкарства е твърде приятно на вкусъ.

Расти въ слава и живѣй щастливо. Това е пожеланието на оня, който е ималъ честъта да те опознае и уважава.

Твой : *Gabbi*“.

Като оставимъ на страна икономическата страна на въпроса и вземемъ предъ видъ само социалната, логическото заключение е, че виното е най-сигурното средство противъ алкохолизма. Известно е на всѣкиго, който горе долу се интересува, че въ страни, кждето виното се произвежда и употребява повече, истинския алкохолизъмъ не сществува. Това ни показватъ статистическитѣ сведения за смъртността отъ алкохолизъмъ, която въ Англия е 1070 на единъ милионъ народонаселение, въ Белгия 2850, въ Русия 750, въ Германия 610, въ Италия 19. Резултата отъ „сухия репимъ“ въ Съединенитѣ Щати въ Америка потвърждаватъ това за излишенъ пжтъ. Тамъ алкохолизма никога не е вземалъ такива размѣри, както следъ забраната на спиртнитѣ напитки.

Съ изгонването на „зеления змей“, къмъ което водителя на нашитѣ антиалкохолици — Д-ръ Х. Нейчевъ — подканва нашитѣ лозари, не само че не би се допринесло нѣщо за унищожаването на злото, но би се довело до тъкмо обратнитѣ резултати.

Бѣлчо Ив. Бѣлчевъ

Пероноспората и времето

И тази година пероноспората ще отнеме голѣма частъ отъ реколтата на лозята. Непрекъснатитѣ валежи създадоха особено благоприятни условия за развитието на тази болестъ, чийто спори поникнаха и масово заразиха зеленитѣ части на лозата. Вследствие студеното време, болестъта се развиваше въ скрита форма въ зеленитѣ тъкани на лозата, безъ да бжде забелѣзана и обезпокоявана отъ нѣкого. Веднага съ стопляне на времето, обаче, гжбниятъ паразитъ прояви вече и външно разрушителното си действие и то така бързо и въ такива голѣми размѣри по листата и особено по ягоридата, че всички лозари останаха изненадани и изплашени.

Мина, наистина, времето когато лозаритѣ гледаха съ недовѣрие на борбата противъ пероноспората. Днесъ всички лозари прѣскагъ лозята си съ бордолезовъ разтворъ (синъ камъкъ и варъ). Въпреки това, обаче, пероноспората ежегодно нанася голѣми вреди по лозята по следнитѣ две главни причини:

1. Лозаритѣ непрѣскагъ навреме, и
2. Прѣсканието не се извършва добре.

1. *Лозаритѣ трѣбва да разбератъ, че пероноспората е болестъ, която не може да се цери.* Всички заразени части на лозата сж загубени за растението. Борбата противъ болестъта е само предпазителна, предварителна. Лозарътъ може да предпази лозитѣ отъ болестъта, но не и да цери веднажъ заразенитѣ части. Лозята трѣбва да се прѣскагъ до като още не сж се създали условия за поникване на споритѣ на този растителенъ паразитъ. Прѣсканието трѣбва да става преди дъждоветѣ. *Прѣсканието на лозята е истин-*

ска застраховка противъ болестъта. Както лозаря се застрахова противъ градушка безъ да прави гадания дали ще падне градушка презъ година или не, сжщо така той трѣбва да се застрахова и противъ пероноспората, чрезъ навременното прѣскане, Лозарьтъ трѣбва да възприеме като законъ две основни прѣскания — едно преди цѣвтението на лозята и други следъ прецѣвтяването. Изгледитѣ, че годината ще е сушава, не бива никога да ни блазнятъ да правимъ икономия отъ синия камъкъ. Не бива да се скжпимъ на трицитѣ, защото въ болшинството отъ случайтѣ ще бждемъ ефтини на брашното, както е случая тази година. Сушата презъ миналитѣ години поблазни лозаритѣ да се поотпуснатъ тази година — да направятъ икономия отъ синъ камъкъ. Тѣ се разтичаха едва напоследъкъ да извършатъ второто, а нѣкъде още първото прѣскане, следъ като почнаха да капятъ вече листата и когато почнаха да потъмняватъ (почерняватъ) цѣли гроздове отъ ягоридата. Прѣсканията следъ дъждоветѣ сж закѣснѣли прѣскания; тѣ иматъ полза и значение само за ония части на лозата, които сж останали още незаразени отъ растителния паразитъ; заразени тѣ части, обаче, нищо не е въ състояние да ги спаси, тѣ ще си изсѣхнатъ, тѣ сж загубени за лозата.

2. Прѣскането не се извършва добре. Съ много рѣдки изключения, болшинството отъ лозаритѣ сж навикнали да смѣтатъ пероноспората като болестъ, която напада само листата на лозата и въ случаи когато пероноспората се появи по гроздето презъ различни моменти отъ растежния периодъ, лозаритѣ биятъ тревога, че има нова болестъ по лозята. Достатъчно е неблюдателя да се вгледа въ който и да било случай, когато лозаря прѣска лозето си, ще се убеди въ този фактъ. Всички грижи на прѣскача сж върху листата на лозата.

Пероноспората е болестъ която напада всички зелени части на лозата — листа, ластари и грозде (като започне отъ състоянието му на реса чакъ до прошарването). Днесъ можемъ да констатираме много лозя, на които 98% отъ шумата е цѣлокупна, но половината и повече отъ плода унищоженъ отъ пероноспората. Въ плода трѣбва да бжде насочено вниманието на лозаря при прѣскането, защото отъ една страна той е скритъ въ вжтрешностьта на лозата и отъ

друга самия разтворъ по-мжчно се задържа по него. Листата сж винаги на лице, тѣхъ добрия прѣскачъ не може да отмине безъ да ги напрѣска. Освенъ това, при дъждовна година лозарѣтъ трѣбва да прѣска веднага следъ прецвѣтяванieto, за да покрие съ разтворъ оголенитѣ цвѣтни плодници, които сж особено благоприятна срѣда за поникването и развитието на гжбнитѣ спори. При дъждовна година, освенъ общитѣ за всички зелени части на лозата две или три прѣскания презъ растежния периодъ, само за ягоридата лозарѣтъ трѣбва да прави едно или две допълнителни прѣскания. Ягоридата постоянно расте, тя бързо открива части не напрѣскани съ разтворъ, презъ гдето могатъ да станатъ заразявания.

Прочие, когато ще се създадатъ благоприятни за пероноспората условия, тѣ трѣбва да заварятъ всички зелени части на лозата покрити съ разтворъ.

Н. Д. Петковъ

Обработка на почвата въ лозята

Ползата отъ обработване на почвата въ лозята въ сегашно време е подложена на оспорване.

Знае се отъ наблюдателнитѣ люде, че нѣкои форми на лозата, като шпалиритѣ и палметитѣ по край стеничѣ и асмите въ двороветѣ пускатъ коренитѣ си подъ каменната настилка на улици и дворове, кждето земята не се обработва, и пакъ раждатъ обилно грозде и траятъ дълго време, даже и тогава, когато въ тѣхно съседство обикновенитѣ лози, които редовно се копаятъ по нѣколко пжти презъ годината, сж изсушени отъ филоксерата и замѣнени съ облагородени американски лози.

Споредъ E. Durand, професоръ по лозарство и директоръ на земледѣлското училище въ Екюли (Франция), единъ лозаръ отъ Жирондския департаментъ на име Склаферъ билъ препорѣчалъ преди 35 години да се замѣни копането за лозята съ тесане или скубене на тревата, защото съ копането се унищожавали горнитѣ корени на лозата, които се развивали въ почвата, кждето имало най-много хранителни материи, и температурата е по-висока, а се запазвали

долнитѣ корени, които сж въ по-хладна срѣда и не нами-
рали достатъчно хранителни вещества въ подпочвата.

Сжщия професоръ и директоръ съобщава, че въ Алзасъ
едно малко лозе отъ два декара, което не било копано, а
само плѣвено или тесана въ продължение на 40 години
раждало повече грозде отъ съседнитѣ му лозя, които ре-
довно били копани презъ сжщото време.

Тия примери, обаче, не доказватъ, че почвата въ лозята
не трѣба да се обработви всѣкжде и при всички условия и
форми.

Въ тежкитѣ глинести земи нискоформенитѣ лози не
може да се развиватъ и раждатъ нормално, ако редовно не
се окопава почвата, защото тия земи се пукатъ презъ лѣтото
и лесно изсѣхватъ на голѣма дълбочина, вследствие на
което лозитѣ подгарятъ и даже изсѣхватъ. Тамъ плѣвенето
или тесането не може да замѣни копането, защото само
чрезъ последното се пречи за образуване на пукнатинитѣ и
за изпарението на влагата отъ долнитѣ пластове на земята,
гдето се намиратъ коренитѣ и отъ гдето се храни лозата.
Поради сбитостъта си, сжщитѣ почви трѣбва често да се
обработватъ още и за да се вкара известно количество
въздухъ, тѣй необходимъ за дишането на коренитѣ и за
улесняване и усиляване на нитрификацията, т. е. преобърщане
на органическия азотъ въ соли и осигуряване хранението
на лозитѣ.

Известно е сжщо, че лозата се развива нормално и
ражда обилно грозде само тогава, когато не се задушва
или засѣнчва отъ други растения, особено отъ бурени,
защото последнитѣ не само че отниматъ частъ отъ храната ѝ,
но и създаватъ годни условия за развитието на растител-
нитѣ неприятели, като пероноспората и др., които може да
компрометиратъ реколтата, а даже и сжществуването ѝ.
Нѣкои отъ плѣвелитѣ, като пирея (троскота), може да се
искоренатъ само чрезъ дълбоко обработване на почвата и
събиране на коренищата, а не чрезъ тесане и скубане.

Освенъ това, въ страни съ люти зими, каквато е на-
шата, лозитѣ трѣбва да се заравятъ (загрибватъ) на есень,
за да се предпазатъ отъ измръзване и отравятъ на про-
лѣтъ, за да се улесни рѣзитбата и почистването на роснитѣ
корени. Едновременно съ заравянето почвата трѣбва дъл-

боко да се разработи, та да погълне презъ зимата повече и достатъчно влага, тъй необходима за доброто виръене на лозата.

Всичко това иде да потвърди народната поговорка:
Лозето иска мотика, а не молитва.

Споредъ времето, презъ което се извършва, обработването на почвата въ лозята бива есенно, пролѣтно и лѣтно. Есенното обработване се нарича заравяне или загрибване, пролѣтното — отрива или отгрибване а лѣтното — копане или прашене, Всѣка една отъ тия обработки има своето специално предназначение, за това тукъ ще ги разгледаме по отдѣлно.

1. *Заравяне или загрибване.* То има за целъ да предпази лозитѣ отъ измръзване, както и да разрохка утжпканата земя въ време на гроздобера и ускори разпадането на минералнитѣ и съставни части подъ влиянието на зимнитѣ студове, като я направи годна да погълне повъзможност повече вода отъ есеннитѣ дъждове и отъ разтопването на снѣговетѣ. За постигане на това, земята отъ междуредоветѣ се натрупва около главинитѣ въ видъ на купчини, до като се покриятъ основнитѣ 4 — 5 пжпки на пръчкитѣ, които ще се рѣжатъ на чепъ презъ идущата пролѣтъ. Едновременно съ заравянето или следъ това, мѣстото между редоветѣ се разработва на 18 — 20 см. дълбочина. Това разработване се извършва отъ гроздоберъ до първитѣ силни студове, като се избира удобно време, когато земята е достатъчно отръпнала и не се лепи по мотиката или плуга. Лозитѣ никога не бива да се зараватъ съ мокра земя или калъ, защото последната не съдържа въ себе си достатъчно въздухъ, който е лошъ проводникъ на топлината и който именно ги предпазва отъ измръзване. Препоръчително е заравянето да се извършва следъ опадането на листата, като се започне отъ садоветѣ (новопосаденитѣ лозя) и се свърши съ старитѣ лозя, защото иначе листата ще бждатъ отнесени отъ вѣтъра и нѣма да се използватъ отъ земята на лозето, кждето сж отхранени.

2. *Отриване или отгрибване.* То се състои въ откриването на лозитѣ до подъ присаденото мѣсто, като земята се издръпва между редоветѣ. Едновременно или веднага следъ рѣзидбата и поставяне на коловетѣ между редоветѣ се око-

пава на 10 — 12 см. дълбочина въ видъ на тиръ, та въздуха да има по-голѣмъ достъпъ и ускори разлагането на органическитѣ материи въ земята, като ги направи годни за храна на лозитѣ. Това разработване на земята се извършва отъ преминаването на силнитѣ зимни студове до Благовещение, когато обикновено лозата почва да се развива, като се избира удобно време, когато земята е достатъчно просъхнала, но не и запечена. Колкото по-рано се извърши дълбоката обработка, толкова по-голѣмо е благотворното ѝ влияние върху развитието на лозитѣ и толкова повече се улесняватъ лѣтнитѣ копания на лозята. Трѣбва да се отбележи още, че късното пролѣтно обработване улеснява осланването на лозитѣ, особено въ низкитѣ мѣста, защото наскоро прекопаната земя изпарява много влага и съ туй понижава температурата на въздуха около лозитѣ.

3. *Копане или пръшене.* Главната роля на копането е унищожаването на плѣвелитѣ и запазването на влагата, въ почвата. За да се постигне това, земята между редоветѣ се копае плитко, на 5 — 8 см. щомъ по нея се яватъ плѣвели или се образува пукнатини, като се изравнява повърхността ѝ, та да бжде по-малко изложена на въздуха и като се правятъ около главинитѣ малки кржгли вдлжбнатини, за да не покарватъ росни корени и за да не се допира плода до земята. При копането тревата трѣбва да се изтрѣсва и събира на купчини, за да се ускори изсъхването ѝ, иначе тя се размножава, а не унищожжава. Обикновено лозята се копятъ 2 — 3 пѣти: единъ пѣтъ нѣколко дена преди цвѣтението, втори пѣтъ следъ наедряване на ягоридата колкото грахови зърна и трети пѣтъ преди започване на узрѣването, като се избира подходяще време, което не бива да е задушно и много горещо, когато земята не е ни много влажна нито запечена. Никогажъ въ лозето не бива да има трева презъ време на цвѣтението, защото плѣвелитѣ увеличаватъ влагата, която много съдействува за изресяването. Ако по нѣкоя причина гроздето остане дребно или ако при узрѣването на гроздето въ лозето се появятъ плѣвели, то лозето се копае пакъ, за да наедрѣе гроздето или да се унищожатъ плѣвелитѣ, които поддържатъ влагата въ въздуха и улесняватъ гниенето на гроздето. Въ нѣкои мѣста на Фран-

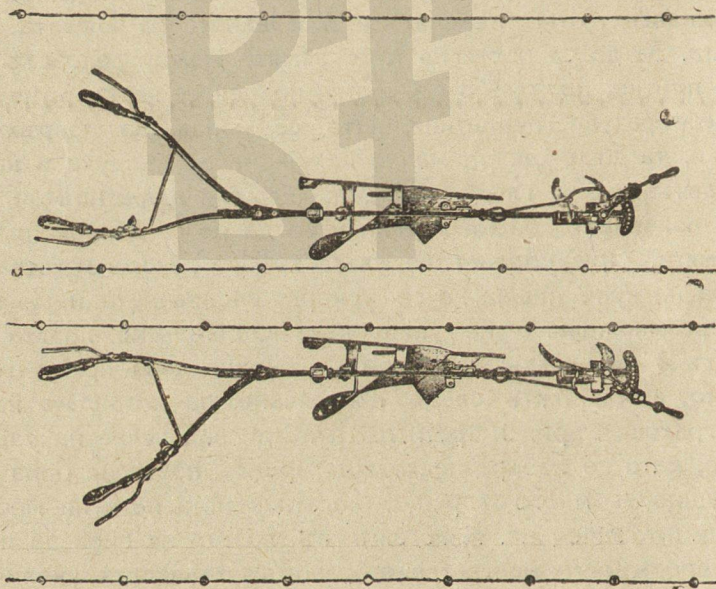
цкя лозята се копаятъ 8—9 пжти презъ лѣтото, а въ Анхилско по 10—15 пжти.

Най-често копането се извършва следъ прѣскането, връзването и кършенето, та да се разрохка отжпканата отъ работниците прѣстъ.

Инструменти и орждия за обработване на почвата въ лозята.

Въ лозята по склоноветъ съ силенъ наклонъ земята се обработва съ рѣчни инструменти, като мотики отъ разни форми и дикели съ 2, 3 и повече зжба, споредъ състава и свойствата на почвата. Мотикитъ съ форма на полуелипса сж за предпочитане, защото заостренитъ имъ върхове позволяватъ да се почистватъ плѣвелитъ и подъ главинитъ.

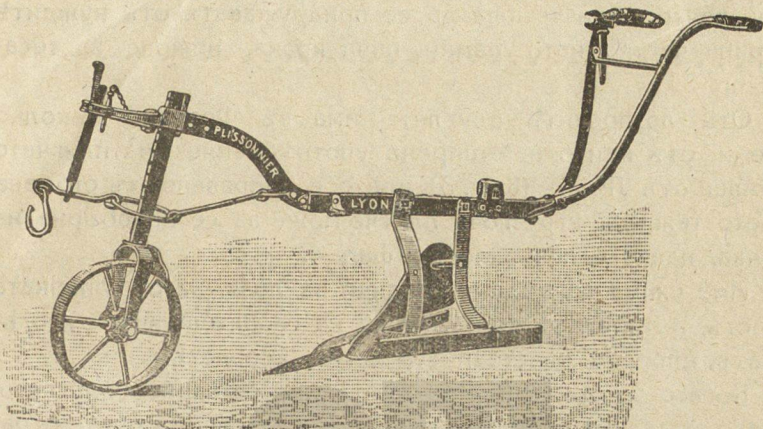
Въ лозята на равни мѣста или въ такива съ слабъ наклонъ, когато лозитъ сж засадени въ редове, отдалечени



Фиг. 1]

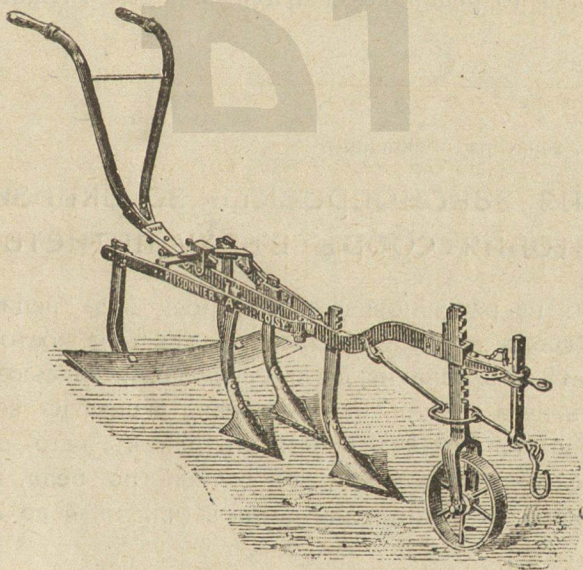
най-малко на 1.40 м. заравянето и отравянето се извършва съ лозарски малки плугове, а копането — съ копачки, теглени отъ по конь или муле съ срѣдна сила, защото обработването съ рѣчни инструменти обикновенно струва много по-скжпо, отколкото съ впрегатни орждия.

Едно лозарско плугче трѣбва да отговаря на следнитѣ условия: 1) Плужното тѣло да е издадено нѣколко сантиметра въ лѣво отъ воището (Ф 1 и 2), та да може да до-



Фиг. 2

ближава до лозитѣ при отравянето имъ; 2) дръжките да бждатъ така прикачени къмъ воището, щото да може да се



Фиг. 3

мѣстятъ на лѣво или въ дѣсно и краищата имъ да сж снабдени съ по единъ предпазитель за ржцетѣ; 3) регулаторитѣ

за дълбочина и ширина на орането да бждатъ солидни, да спазватъ даденото имъ положение и да не засѣгатъ лозитѣ; 4) направата имъ да позволява да се преобърщатъ въ копачка, за която цѣлъ трѣбва да се придружаватъ отъ нуждитѣ резервни части, като рамки, пачи крака, ножове за тесане и пр.

Огъ лозарскитѣ плуглета има въ Франция нѣколко системи, отъ които най-широко употребление има плугчето Plissonier отъ Лионъ (фиг. 3), което е направено отъ стомана и което тежи 42 кгр. Това плугче може да се преобърне на копачка, както е показано въ фиг. 4.

Има сжщо специални копачки за лозя, като копачката Планетъ, на която рамкитѣ може да се разширяватъ и стѣсняватъ, споредъ разстоянието между редоветѣ.

Когато се оре само въ 1 посока, тогава съ плугчето, теглено отъ единъ конь и направлявано отъ единъ опитенъ работникъ, може да се загребатъ или отгребатъ 3 до 3 $\frac{1}{2}$ декара на день, а съ копачката може да се прекопатъ около 10 декара като незасѣгнатитѣ съ плугчето и копачката мѣста между лозитѣ по редоветѣ се окопаватъ отъ 1-2 работници съ мотика.

П. Теодоровъ, запасенъ полковникъ

По новия законопроектъ за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата.

Нѣмамъ на ржка новия законопроектъ за акцизитѣ и патентовия сборъ върху питиетата, но отъ това, което четохъ по вестницитѣ и органа на Българския лозарски съюзъ, разбрахъ че съ него се цнли да се замѣни акциза на виното и ракията съ допълнителенъ поземленъ данѣкъ, като размѣра на декаръ се опредѣля всѣки три години, по реда, предвиденъ въ закона за поземления данѣкъ (чл. чл. 4 до 25 и 29 до 32).

Това бѣше желание на всички лозари и такава резолюция се взема въ V редовенъ конгресъ въ ст. София, презъ януарий тая година, която се и поднесе отъ една комисия на господина Министра на финанситѣ.

Съ законопроекта се гони главно целта да се избѣгнатъ прекалено многото формалности по измѣрване вината и ракиитѣ и незадоволства между лозаритѣ отъ неточното и ненавреме измѣрване на материалитѣ. И вѣрно е, че много чиновници нѣкжде изчисляваха повече виното или джибритѣ и трѣбваше да чакаме по 2—3 месеца следъ гроздобера, за да изваримъ джибрата, но, ако се оставатъ сухи, тѣ извѣтряватъ и се кисватъ, а ако се залѣятъ съ вода, акцизнитѣ власти облагатъ и водата съ акцизъ.

По тия и редъ други съображения ние неможемъ да не посрещнемъ добре новитѣ измѣнения въ закона за акцизитѣ, но главната ни цель бѣше не само да се отървемъ отъ отекчителнитѣ формалности по измѣрване вината и джибритѣ, а *повише да се намали данѣчния товаръ на лозаря, който е станалъ непоносимъ.*

Финансовото министерство, обаче, гледа по другояче на въпроса и си прави свои смѣтки — какъ по-добре да се гарантиратъ държавнитѣ приходи. Предъ комисията, която му поднесе резолюцията на конгреса, господинъ Министра на финансиитѣ заяви, че той иска отъ лозаритѣ срещу акциза 60 милиона лева, колкото съ били предвидени и за миналата година. Дали той ще бжде на килограмъ вино, джибра или на декаръ, за него е безразлично. Нему му трѣбватъ приходи за подържане държавата и свършена работа. Този отговоръ въ такава форма насъ не може да задоволи, защото то е една финансова политика безъ планъ и безъ идея.

Че държавата има нужда отъ ресурси за поддържането си, това никой не отказва, но въпроса е какъ да се разпредѣли товара между всички данѣкоплатци, за да бжде той поносимъ. Когато на 1 литръ ракия се налага само акцизъ 13—14 лева, вънъ отъ патента върху едрия винарь, кръчмаря и данѣкъ върху дохода, които взети заедно достигатъ до 20 лева данѣкъ за 1 lt. ракия, това вече показва, че данѣка е извънредно голѣмъ. Оставаше да се приеме проекта на господина Министра на финансиитѣ да се обложи виното съ акцизъ 15 ст, златни, които съ върхнинитѣ щѣха да достигнатъ до 4—5 лева само акцизъ, а съ другитѣ данѣци до 7—8 лева, за да бжде картината по нагледна. И тогава да се чудимъ защо има застой въ търговията съ вина и защо нашитѣ

вина стоятъ по 2—3 години непродадени, или защо засаждането на нови лозя е намалѣло.

Отъ законопроекта не се вижда колко ще бжде данѣка на декаръ, но отъ бюджета за 1925/1926 се вижда, че ако лани сме платили акцизъ 60 милиона лева, господинъ Министра за тая година иска 84 — вмѣсто намаление — увеличение. Не е взето подъ внимание, че съ новата реформа държавата икономисва съ намаление персонала по акциза и веществениѣ разноски. За тази година се иска отъ насъ акцизъ съ 24 милиона въ повече.

Да искаме съвършеното премахване на единъ такъвъ улегналъ и сигуренъ данѣкъ, както акциза, за сега не можемъ и къмъ това не сме се стремили, но да се намали, това можеше да се направи.

Ако г. Министра държеше много на тоя приходъ, то най-малкото трѣбваше тия 60 милиона да се прехвърлятъ половината на лозаритѣ и винаритѣ, а другата половина върху бирата или индустриалния спиртъ. Съ приемане новитѣ измѣнения въ закона, всичкия товаръ се слага пакъ върху гърба на производителя - лозаръ, а държавата нѣма интересъ да претоварва съ данѣци производителитѣ. Напротивъ, тя има интересъ да ги поощрява, защото само тѣ помагатъ да се увеличатъ богатата на страната.

Що се отнася до данѣка върху дървчетата изъ лозята, най-малко той е пресиленъ. Първо, защото дървета раждатъ на 2-3 години единъ пжтъ и второ то става за смѣтка на лозето, защото насадени било въ него или по края дърветата засенчватъ маса лози и изтегляватъ храната отъ почвата и лозитѣ въ късо време заслабватъ. Много малко сж хората, които ще изнесатъ на пазаря по нѣкоя кошница плодове. Повечето ги употребяватъ за свои нужди.

При всичкитѣ грижи на държавата, овощарството у насъ не е отишло много напредъ. Преди освобождението имаше по-голѣмо изобилие на плодове. Отъ тогава насамъ на нашия пазаръ виждаме само сухитѣ кюстендилски ябълки и сливи. Прехвалениѣ и съ право реномирани европейски плодове сме виждали само по картинитѣ и рѣдко у нѣкой любителъ овощаръ. На софийския пазаръ ще видимъ даже есенно време да се продаватъ кюстендилски ябълки по 30 и повече лева килограма. Всичко това показва, че у насъ овощар-

ството се нуждае отъ поощрение, а не да се гледа на нѣкой насадилъ въ лозето си нѣкое и друго дърво и скоро държавата да се спусне да тури ржка и наложи данъкъ. Това ще застави много лозари да изкоренятъ и тия малко дървета, които иматъ сега, защото мнозина направиха това, когато не плащаха никакъвъ данъкъ, понеже дърветата даватъ плодъ на 2-4 години веднажъ и не може да си изплатятъ разноснитъ по тѣхъ, когато сжщо мѣсто, засѣто съ жито или царевица дава много по-сигуренъ доходъ.

Ако се приеме, че плодетъ сж една полезна храна за човѣка и че ако овощарството се развие, може да се прави износъ на сушени плодове, както правятъ сърбитъ съ своитъ сушени сливи, нѣма защо тогава държавата да се спуска и облага съ данъкъ единъ лозаръ, който за свои нужди е посадилъ изъ лозето си 20—30 овощни дървета. Другъ е въпроса за тия, които иматъ голѣми пространства овощни градини и се препитаватъ главно отъ тѣхъ, каквито сж овощнитъ градини въ Кюстендилско и Троянско, но и тѣ трѣбва да се облагатъ умѣрено. Нашия пазаръ има нужда отъ плодове, населението отъ поминъкъ, особено това отъ балканскитъ мѣста, следователно овощнитъ градини и единични овощни дървета трѣбва да се облагатъ съ данъкъ, който по размѣръ да не надминава този на другитъ земледѣски култури.

Проф. Д-ръ В. Марковъ

Сведения за полученитъ резултати презъ последнитъ две години за вина съ чисто селекционирано дрожде-ферменти.

Една отъ ценнитъ придобивки на нашето първобитно винарство презъ последнитъ години сж резултатитъ отъ прилагането на селекционирани ферменти-дрожде.

Това дѣло бѣ подкрепено отъ кооперативната централа „Напредъ“, която съ постигнатитъ резултати иде да посочи на нашия винарь, че гаранцията за пласиране на вината му, е въ тѣхната доброкачественостъ. Тоя въпросъ е отъ голѣмо значение за насъ, особено за дребния производителъ, комуто

предстои да изнесе тежката борба със едрата пивоварна индустрия, на която държавата дава специални облаги.

При това положение е ясно, че успяхът в конкуренцията на виното със бирата и „десертният вина“, ликьоритът и пр. е възможен само чрез кооперирането на дребните производители и подобряване качеството на виното.

Отъ едно споразумение на тая база дребният производител можа да има само полза, защото статистическите данни показват, че консумацията на бирата безспорно се засилва за сметка на виното.

Производството на бира презъ 1922 год. е било 17,855,100 литра, а презъ 1923 год. — 22,168,425 литра. На глава се падатъ $4\frac{1}{2}$ литри.

За виното имаме следните данни: презъ 1898 при 3 милионно население сж произведени около 220,000,000 литра, презъ 1922 год. — при 5 милионно население — около 55,865,557 литри, а презъ 1923 год. при повече отъ 5 милионно население — около 71,567,394 литри или срѣдно годишно на глава $14\frac{1}{2}$ литри.

Като сравнимъ производството и консумацията на бирата и виното, включително болните и развалени — вкиснати, цвѣтясали, мухливи и пр. вина, които съставляватъ значителна частъ отъ цѣлата реколта, виждаме, че бирата превъзхожда виното, както въ качествено, така и въ количествено отношение.

Тия данни достатъчно убедително говорятъ, че виното за дълго ще е застрашено отъ конкуренцията на бирата.

Повтарямъ — причината на това не се крие въ лозовата култура — последната се развива добре — а въ това, че винарството е въ онова примитивно състояние, въ което се е намирало преди 500 години. Основателна е тжгата, съ която просветенитѣ винари-специалисти се произнасятъ за нашия винарь, който не съумѣва да запази виното си при 12° - 13° спиртъ до следния гроздоберъ.

Посетете Плевенъ, Чирпанъ, Варна и други лозарски центрове и ще се убедите, че тамъ нѣма *типъ вино*. Произвежданото е вкиснато, блудкаво и безъ букетъ — изобщо лишено отъ качествата на доброкачествено вино. България е лозарска страна безъ да може да се похвали съ образцови вина.

Изглежда, че грижитѣ, положени около лозето, изчерпватъ енергията на винаря, защото презъ есенята виждаме, какъ той набързо, затыга разнебитенитѣ си и плесенявали сждове, за да прибере и „запази“ реколтата си.

Знаемъ, че както виното, така и бирата сж производни продукти, получени отъ ширата и бирената каша подъ въздействието на дрождето. Следователно, естеството на ферментационния продуктъ е въ пълна зависимостъ отъ активността на дрождитѣ и качеството на суровия продуктъ.

Насърчителнитѣ отзиви за резултатитѣ отъ прилагането на селектиранитѣ винени дрожди — чиста култура — въ винарската практика презъ 1923 и 1924 год. ни даватъ основание да изнесемъ тия резултати предъ обществото, като за целта си послужимъ съ преценкитѣ на учреждения и лица, които сж опитали културата чисто дрожде.

1. Съгласно протокола, съставенъ на 6. III. 1924 год. по сведения на директора на висшия държавенъ земеделски курсъ за девиси въ Татаръ-Пазарджикъ, съ селектирани ферменти сж били преработени 1950 литри шира съ 17% захаръ. Виното било преточено на 26. XII. — 1923 год. и се оказало напълно бистро, здраво, вкусно, леко, пивко безъ миризми — превъзходящо по качество вината, получени презъ преходнитѣ години чрезъ *естествена* ферментация.

2. Съгласно протокола на управителния съветъ на Чирпанската кооперативна изба „Чирпански Моврудъ“, съставенъ на 15. II. 1924 год. сж били преработени 90,000 литри шира съ следнитѣ резултати: на 20 день следъ бурната ферментация, която траяла 2-3 дни, виното се оказало бистро и съ отличенъ букетъ, когато контролното вино, получено чрезъ естествена ферментация, се избистрило 2 месеци покъсно.

3. Съгласно протокола на директора на държавното специално лозарско-винарско училище въ Плѣвенъ, съставенъ на 15. XI. 1923 год., сж били преработени съ селектирани ферменти 16,000 л. бѣла и 3,000 л. червена шира съ следнитѣ резултати: на 15. XI. 1923 год. виното напълно преферментирало несъдържащо никаква захаръ, бистро, съ много приятенъ вкусъ и хармониченъ цвѣтъ. Полученото чрезъ спонтанна ферментация 2000 л. е сжщо добро, обаче чувстви-

телно отстъпва на вината, получени съ селекционирани ферменти по цвѣтъ, хармоничностъ и алкохолъ.

4. Панайотъ Бъчваровъ отъ Горна-Орѣховица съобщава на 30. IV. 1925 год. че е преработилъ 2000 л. шира съ селекционирани ферменти и 1500 литри чрезъ естествена ферментация и е получилъ следнитѣ резултати :

Въ първия случай избистрюването настъпило между 15-20 день следъ бурната ферментация, виното е съ приятенъ ароматъ, хубавъ цвѣтъ и безъ всѣкакви следи отъ сладина. Въ втория случай избистрюването настъпило 50 дни следъ бурната ферментация, виното съ по-лошъ вкусъ и ароматъ и по-мѣтно. Сжщиятъ заявява, че е доволенъ и желае да работи и въ бждаще съ селекционирани ферменти.

5. Вратчанската лозарска кооперация „Веслецъ“ съобщава на 2. IV. 1925 год. следнитѣ сведения, събрани отъ химика г. Ил. Тодоровъ: при загнила лоша реколта преработени 65,000 л. вино при 14—18% захаръ съ селекционирани ферменти съ следнитѣ резултати : пълна бистрота на 18 день, следъ бурната ферментация, първо претакане веднага следъ ферментацията, — второ презъ декемвий. Виното бистро, ароматно, пиво, безъ неразложена захаръ. Вината въ цѣлия градъ лоши

6. Държавната изба въ гр. Плевенъ дава следнитѣ сведения: на 26. III. 1925 год. при загнила реколта презъ 1924 год. преработени 6,000 л. вино съ селекционирани ферменти. Пълна бистрота на 20 день следъ ферментацията. Претакане презъ декемврий. Виното съ добъръ вкусъ, бистро, безъ сладини. Вината въ града лоши.

7. Лозарско-овощарско-бубарската кооперация „Тракия“ въ Пловдивъ дава следнитѣ сведения, събрани отъ директора на сжщата г. П. Сираковъ: преработени 24,000 л. шира при 15 — 21 % захаръ отъ слабо, гнило грозде и малко гроздови червеи. Претакане презъ декемврий. Виното бистро, съ отличенъ вкусъ. Кооперацията доволна и желае да работи и въ бждаще съ селекционирани ферменти.

За да бждемъ напълно изчерпателни ще посоча и на химическитѣ анализи, направени на нѣколко проби вина съ селекционирано винено дрожде отъ Проф. Хр. Д. Изворски. (Вижъ Сведения по Земледѣлието на М-тво на земледѣлието и Държ. имоти год. V кн. 7—8.).

I Вина отъ Чирпанъ отъ Кооперацията „Чирпански маврудъ“.

	I	II	III	IV
Бистрота	пълна	пълна	пълна	мжтно
Гжстота при 15° С.	0·9920	0·9907	0·9996	0·9988
Алкохолъ по обемъ	12·95	12·88	12·50	10·12‰
Гжстота на обезалкохоленото вино	1·0078	1·0071	1·0131	1·0098
Екстрактъ (изчисленъ)	22·40	20·30	36·10	27·60‰ ₀₀
Киселинотъ	5·80	5·80	6·80	6·60‰ ₀₀
Захаръ	по-малко отъ 1‰	1	1	повече отъ 1‰

Вината I и II сж бѣли, а виното № III е червено. Тѣ и тритѣ сж ферментирали съ чисти култури. Вино № IV е бѣло, спонтанна ферментация.

II Вина отъ Пльвенъ отъ Държавна винарска изба

	I	II	III	IV
Бистрота	пълна	непъл.	пълна	непъл.
Гжстота при 15° С.	0·9917	0·9942	0·9908	0·9922
Алкохолъ по обемъ	12·56	10·05	12·85	9·44‰
Гжстота на безалкохоленото вино	1·0088	1·0096	1·0079	1·0098‰ ₀₀
Екстрактъ (изчисленъ)	25·00	27·10	23·60	27·60‰ ₀₀
Киселинотъ	5·25	6·00	5·30	5·80‰ ₀₀
Захаръ	по-малко отъ 1‰	повече отъ 1‰	по-малко отъ 1‰	повече отъ 1‰

Отъ тия вина № I и № III сж ферментирали съ чисто винено дрожде-ферменти, а № III и № IV сж контролни вина отбили ферментацията си спонтанно.

Горнитѣ сведения достатъчно ясно говорятъ за превъзходството на селекционниранитѣ ферменти предъ естественната винена ферментация. Надеемъ се, че тѣ ще заинтересоватъ нашитѣ винопроизводители.

С в е д е н и я

Състоянието на лозята въ Пазарджикско

Общо взето тази годишната реколта на лозята въ Пазарджикско изглежда ще бжде изобилна. Масови заразявания отъ переноспора и тукъ тамъ отъ ондиумъ се забележаватъ навредъ, особено въ нискитъ, слабо провѣтриви мѣста.

Въ нѣкои лозя переноспората е вече унищожена 20—80% отъ реколтата, поради ненавремененно, недостатъчно и неумело ръсене съ бордолезовъ разтворъ отъ страна на нови, неопитни и нехайни лозари. Хубавата българска поговорка „на баиръ лозе и въ полето жито“ потвърждава за излишенъ пжтъ мисълта, че доброкачествено и запазено отъ гжбни болести грозде може да беремъ само отъ бирско лозе, а не и отъ полско въ съседство на оризища, блата, реки и тресавица, каквито лозя напоследъкъ никнатъ като гжби въ нашето пазарджикско.

Лозовиятъ мелець сжщо продължава да прави доста упостощения не само по асмитъ, като до сега, но вече и по самитъ лозя. Такъвъ е случая напр. съ лозето на мѣстното земледѣлско училище, гдѣто мелецьтъ се е появилъ въ доста голѣмъ размѣръ.

Вследствие на честитъ и силни дъждове и настъпилото студено време, особено презъ пролѣтътъ, растежа на лозята е много буенъ, и като никоя друга година, навредъ лозаритъ ни се оплакватъ отъ голѣмо изрисяване по лозята си. Друга година по това време се намираше вече и запъстено грозде по баирскитъ лозя и асмитъ, обаче, ако времето продължава да бжде все така студено и дъждовито и до края на този месецъ не ще видимъ запъстрено грозде.

Новозасаденитъ лозя, лозитъ въ укоренилищата и маточницитъ се развиватъ добре и иматъ голѣмъ процентъ на прехващане. И тази година разнитъ червеи на агротиса, майския бръмбаръ, полския ковачъ, опартума и пр. нанесоха не малко вреди на младитъ лозя и въ разсадницитъ, гдето имаме случай на повреди отъ 20 до 90%, какъвто е примерътъ съ разсадника на мѣстната лозарска кооперация.

Търговията на вината и ракии отбелезва известно оживление и хубавитѣ запазена вина намиратъ добри цени, поне за сега.

гр. Пазарджикъ, 16/VII 1925 г.

Съобщава: *К. Н. Христовъ*

Състоянието на лозята въ с. Бокиловци, Берковско.

Презъ настоящата година лозята въ Бокиновско землище и въ околнитѣ такива обещаваатъ добра реколта. Тѣ сж напълно запазени отъ переноспората, като се изключатъ листата, покарали между второто и третото прѣскане. Плода е вече наедрялъ и следъ нѣколко дена ще има запѣстрено грозде отъ раннитѣ сортове.

Маточницитѣ сж много буйни и не повредени отъ градушка. Лозитѣ въ укоренилищата сж показаци голѣмъ $\%$ на прехващане и сж доста силни.

Вината и ракиитѣ се изчерпаха.

с. Бокиловци, 20 юлий 1925 г.

Съобщава: *Н. Савовъ*

* * *

Споредъ търговския бюлетинъ, ценитѣ на виното въ Франция къмъ края на изтеклото шестмесечие сж претърпѣли едно значително спадање въ сравнение на ония, въ началото на годината (Вижте книжка 6 на Лозарски прегледъ). Така, въ Парижъ ценана на 1 хектолитъръ червено вино е била 71 до 73 фр. за вина съ 9^o спиртъ, 80 до 84 фр. за вина съ 10^o спиртъ, когато бѣлитѣ вина сж продавани съ 10 до 25 фр. по-скжпо отъ червенитѣ.

Въ по-главнитѣ производителни центрове ценитѣ на обикновенитѣ червени вина сж биле следнитѣ:

Въ Монпелие червенитѣ вина съ	{	8 ^o спиртъ сж продавани по	45—48 фр. хект.
		9 ^o „ „ „ „	48—51 „ „
		10 ^o „ „ „ „	50—54 „ „
		11 ^o „ „ „ „	55—58 „ „
Въ Нар- бонъ чер- венитѣ ви- на съ	{	8—9 ^o спиртъ сж продавани по	46—49 фр. хект.
		9—10 ^o „ „ „ „	49—51 „ „
		10—11 ^o „ „ „ „	51—56 „ „
		11—12 ^o „ „ „ „	56—60 „ „-и
		12—13 ^o „ „ „ „	60—65 „ и пр.

Доброкачественитѣ вина въ Бордо сж продавани по 4—12 фр. лит.

Извлѣкалъ отъ „Progrès agricole et viticole“.

Н. Д. Петковъ

Въпроси и отговори.

Въпросъ 1.

Г. Редакторе,

Миналата година въ списанието ви имаше една статия отъ г. Недѣлчевъ за съхраняването на гроздето. Искамъ да знамъ за 1000 кгр. грозде колко квадратни метра сж нуждни, какво е устройството на такова едно помѣщение, въобще да ми дадете едно планче и колко ще коства.

Може ли стѣклѣниците да се замѣнятъ съ глинени сждове и то глечжосани.

Отъ кжде мога да си набавя някоя книга, въ която да се описватъ всички десертни грозда, които вирѣятъ съ успѣхъ въ България.

Отговоръ.

Въ статията на г. Недѣлчевъ по съхраняване на гроздето, помѣстена въ книжка 8, 1923 г. на „Лозарски прегледъ“ е пояснено на какви условия трѣбва да отговаря съхранилището на грозде и че за целта може да послужи и една стая въ сутерена или най-много на първия етажъ на кжщата. Ако искате специално помѣщение, планъ за това може да ви даде нѣкой архитектъ, на когото сж известни условията, на които трѣбва да отговаря хранилището.

Пространството, нужно за съхраняване на 1000 кгр. грозде, е въ зависимостъ отъ начина, по който сж поставени етажерките и отъ едрината на гроздетѣ. Въ всѣки случай, при съхраняване на гроздето съ зелена чепка, въ 1 м. куб. пространство може да се нареди отъ 80 до 200 кгр. грозде. Стѣкленитѣ сждове може да бждатъ замѣнени съ глинени, стига да не таятъ и да иматъ подходяща форма.

Отъ „синонимитѣ на българскитѣ сортове лози“ отъ Н. Недѣлчевъ и Н. Кирмидчи можете само да видите имената на българскитѣ десертни сортове грозде, но анапелография на сжщитѣ нѣма.

Д. Б.

Въпросъ 2.

Моля редакцията на любимото списание „Лозарски прегледъ“ въ най-близкия брой на списанието да ни запознае съ възможното относно безалкоолното винарствуване а именно:

1. Стопанско-икономическата стойностъ на безалкохолното вино.

2. Кжде и за колко време може да се добие най-добра специализация по тоя клонъ.

3. Каква литература има по тоя въпросъ и отъ кжде може да се набави.

Отговоръ.

Икономическата страна въпроса за безалкохолнитъ вина е първото нѣщо, което трѣбва да се има предъ видъ, когато се говори за такива вина и когато се замисля за започване съ производството имъ. Това, обаче, може да се разгледа по-обстойно само следъ щателно изучаване пазарнитъ условия, като същевременно се има предъ видъ, че производството на тия вина предполага много скъпа инстанция и голѣми разходи за сждове, помѣщения и пр.

Производството на безалкохолни вина е застѣпено главно въ Германия, Швейцария и отчасти въ Италия. Само тамъ може човѣкъ да добие по-обширни познания по производството имъ. Времето, нужно за целта е, въ зависимостъ отъ много условия.

Колкото за литература по въпроса, трѣбва да се каже, че на български, съ изключение на нѣкоя и друга статия изъ списанията, друго нѣма.

Д. Б.

Въпросъ 3.

Г-нъ Редакторе,

Моля, обяснете ми по-подробно за употребението на калиевия метабисулфидъ въ виното и трѣбва ли да се кърши 2 годишно лозе,

4. VI. 1925 г.

Съ почитание: Ив. Н. П.

Отговоръ.

За употребението на метабисулфита въ винарството ще се помѣсти въ една отъ идущитъ книжки на списанието специална статия.

Двегодишното лозе не трѣбва да се кърши.

Д. Б.

Въпросъ 4.

Уважаеми Господа,

Въ две села на Видинската околия пепиниеристи сж закупили пѣртъ за калемии отъ сортоветъ Афузъ-Али и Хамбургски

мискетъ силно нападнатъ отъ болестъта аниракноза и по цѣлия пъртъ има голѣми язви. Всичкия така заразенъ пъртъ е употребенъ за калемъ и сж присадени съ хиляди пръчки. Моля Ви да ми съобщите е ли заразителна болестъта „Антракноза“ и има ли опасностъ, ако се пласиратъ така присаденитѣ пръчки да заразятъ и другитѣ лозя. Отговора, моля да ми се съобщи по възможностъ съ първа поща, за да може да се направи своевременно да се избѣгне заразяването на лозята ни.

Съ почитъ: А. Бурлиевъ.

Отговоръ.

За да може да се развиятъ споритѣ на гжбицата, която причинява антракнозата и за да може изобщо да се появи болестъта, нуждни сж две условия: топлина и влага. Особено важна е влагата, която трѣбва да бжде въ по-голѣмо количество, отъ тая, нуждна напримеръ за развитието на пероноспората. Затова именно, антракнозата се появява главно въ равнитѣ, ниски, слабо провѣтриви мѣста и въ тия въ съседство съ реки, блата, кждето пада по-често мъгла и въ почви сбити и непродупливи.

Липсватъ ли тия условия, болестъта нѣма да се развие, макаръ споритѣ ѝ да попаднатъ въ изобилие по зеленитѣ части на лозата. Съ това се обяснява защо антракнозата, макаръ и отдавна позната у насъ, се появява само въ опредѣлени мѣста и презъ известни години.

Ако въ Видинско има условия за развитието на болестъта, тя би се развила и безъ да се засаждатъ въпроснитѣ лози между лозята Ви. Липсватъ ли тия условия, нѣма никаква опасностъ.

Вредата отъ засаждането на тия лози, обаче, е отъ друго естество и ще остане изключително за смѣтка на ония, които биха ги засадили въ лозето си. Понеже въпроснитѣ лози сж присадени, както казвате въ писмото си, съ силно нападнати отъ антракнозата присадници, засалени на постоянно мѣсто и прихванати, тѣ ще се разиватъ слабо, не ще плодятъ и ще загинатъ преждевременно. Такива лози значи сж негодни за работа и нека внимаватъ ония, квито възнамеряватъ да купузатъ присаденъ и укорененъ лозовъ материалъ за засаждане на ново лозе или за попълване на засадено по-рано такова.

Д. Б.