

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

О Р Г А Н Ъ

на Българския Лозарски Съюзъ—София.

„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Plevén — Bulgarie.Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

Съ отдѣли: за Лозаро-Винарскитѣ кооперации и търговска информация.

ед. уредн. Г. К. Червенковъ. Ред. комитетъ: Ст. Икономовъ, Н. Мжнковъ, В. Чакъровъ и В. Стрибърни.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Предъ Лозарския конгресъ; 2) Покана за XII Лоз. конгресъ; 3) Кратки съвети за лозаря — Ст. Икономовъ; 4) Значението на винения камък — В. Таушановъ; 5) Грижи около овощнитѣ дръвчета и пр. — Ив. Д. Кючуковъ; 6) Кооперативни; 7) Пропаганда на виното и гроздето; 8) Положението на пазаря; 9) Хроника; 10) Книжнина.

Предъ Лозарския конгресъ.

XII-тия редовенъ Лозарски конгресъ ще се състои на 28, 29 февруарий и 1 мартъ т. г. въ София. Тоя конгресъ ще е сждбоносенъ, защото лозарството ни никога не е било въ по-тежко положение отъ днешното и отъ масовото посещение на конгреса и правилното поставяние на въпроситѣ ще зависи, дали факторитѣ ще чуютъ отчаяния викъ на загиващия български лозаръ, или не.

Последното измѣнение и допълнение на закона за акцизитѣ носи чувствително подпомагане за пласмента на виното и ширата, но това първо не е достатъчно и най-важното, не ще е за дълго, защото въ Финансовото министерство се готви новъ законопроектъ за акцизитѣ, безъ участие на представителъ на Лозарския съюзъ и изненадитѣ за наша

вреда не сж изключени.

Ето защо, тазгодишния лозарски конгресъ трѣбва да бжде посетенъ масово отъ делегати на всѣко лозарско селище за да иматъ тежестъ решенията му.

Спиртоваритѣ, пивоваритѣ и много други заинтересовани капиталисти безъ конгреси и шумъ работятъ и действуватъ, не само последнитѣ облекчения на лозаря да бждетъ премахнати, а и ако продължаватъ лозаритѣ да бездействуватъ да унищожатъ лозарството и то все въ името и интереситѣ на „родната имъ индустрия“.

Български лозари, разберете, че безъ борба все така ще мизерствувате! Затова отдѣлете отъ залька си, но трѣбва да се явите масово на конгреса, за да защитите организирано поминъка си.

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ — СОФИЯ
улица „Гурко“ № 12.

Покана

до колективнитѣ и индивидуални членове на Българския Лозарски Съюзъ.

Съгласно чл. чл. 15 и 19 отъ съюзния уставъ и решението на управителния съветъ, взето въ заседанието му на 5 януарий 1932 год., протоколъ № 21, XII редовенъ лозарски конгресъ се свиква на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ т. г. съ следния дневенъ редъ:

1. Откриване на конгреса,
2. Изборъ на бюро,
3. Поздравления (писмени),
4. Изборъ на комисия за провѣрка на пълномощията и за резолюции,
5. Отчетъ на управителния съветъ за дейността му презъ 1931 год., на лотарийния комитетъ и на редактора на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“,
6. Докладъ на контролния съветъ,
7. Приемане отчета на управителния съветъ, на лотарийния комитетъ и на редактора на съюзния органъ и доклада на контролния съветъ за 1931 год. и освобождаването имъ отъ отговорностъ.
8. Даване мандатъ на новия управителенъ съветъ да закупи здание за съюзнъ домъ.
9. Реферати:
 - а) Отъ Д-ръ инж. Никола Карамболовъ на тема: Належаща ориентировка на нашето лозарство.
 - б) Отъ инж. В. Чакъровъ на тема: Нашето лозарско производство и изгледитѣ за неговия бждещъ пласиментъ.
 - в) Отъ Д. Овчаровъ на тема: Кредита въ лозарството и винарството,
10. Гласуване резолюциитѣ.
11. Гласуване бюджета за 1932 год.
12. Изборъ на новъ управителенъ и контроленъ съвети и на редакторъ на сп. „Лозарски прегледъ“.
13. Разни.
14. Закриване на конгреса.

Лозарскитѣ дружества и производителнитѣ винарски кооперации, членове на Съюза, да свикатъ своевременно общо събрание за избиране на делегати за конгреса.

Препишъ отъ протокола заедно съ списъкъ на членоветѣ съ обозначение пространството на лозята, притежавани отъ всѣки единъ, да се изпратятъ въ съюзната канцелария най-късно до 15 февруарий тази година.

София, 5.1.1932 год.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ.

Секретаръ: Д. Бъчваровъ.

Ст. Икономовъ

Кратки съвети за лозаря.

1) За риголването

Необходимо ли е да се риголва мѣстото, преди да бжде засадено съ лозе и не е ли възможно да се спестятъ разносикитъ по тази тъй скъпа работа? Този въпросъ не веднъжъ сж ми задавали стопани отъ разни крайща на страната, посочвайки отдѣлни случаи на засадени лозя безъ предварително риголване на мѣстото. Действително, такива лозя има и нѣкои отъ тѣхъ отиватъ доста добре, какъвто е случая съ лозята въ богатитъ и дълбоки наносни почви. Независимо отъ това, при старото лозарство, неприсаденитъ мѣстни лози рѣдко сж били посаджани на риголвано мѣсто, а и сега още въ пѣсъкливитъ почви край Варна, по течение на Марица, въ неврокопско и пр. засаждането на неприсадени лозови пръчки твърде рѣдко се предшества отъ риголване на мѣстото. Тѣзи отдѣлни случаи обаче не могатъ да послужатъ за примѣръ на всички лозари, защото отъ една страна американскитъ подложки сж по-взискателни отъ нашенската лоза, а отъ друга — днесъ интереса на лозаря е да доведе своето лозе колкото е възможно по-бърже до редовно плододаване. Да не се риголва мѣстото, това значи да имаме въ продължение на 4—5—6 години едно слабо лозе, отъ което ще очакваме редовна реколта съ 2—3—4 години по-късно отколкото отъ лозе засадено въ риголвано мѣсто. При днешната скъпа обработка, при високитъ цени на синия камъкъ, рафията, коловетъ и пр. лозаря трѣбва да се стреми още въ третата година да има нормална реколта и едно редовно, добре развито лозе. При обикновенитъ почви, въ които се засаждатъ лозята, това може да се постигне само съ риголването. Дълбочината на която най-

често се риголва е 45—50 см. (мостика и лопата). Тя е достатъчна за правилното развитие на новопосаденитъ лози и сжщевременно разносикитъ въ този случай сж най-малки. Когато почвата е по-влажна, риголването трѣбва да бжде по-дълбоко (50—55—60 см.), а когато се риголва мѣсто засадено съ старо лозе, дълбочината трѣбва да стигне до 60 см. (две лопати съ зингия), за да се извадятъ по възможностъ повече корени, които, ако останатъ въ почвата, могатъ да причинятъ загниване на коренчетата на новопосаденитъ лози. Отъ опититъ въ лозарската станция се установи че засаждането на лозе следъ лозе въ добре обърнато мѣсто не носи никакви рискове, когато при засаждането на лозитъ се постави въ дупкитъ, върху първата пръстъ съ която се покриватъ коренитъ, по 3—4 шепи добре прегорѣлъ овчи или, въ краенъ случай, конски торъ.

Риголването у насъ обикновено се извършва на ржка. Вѣрно е че този начинъ е най-добрия, защото обръщането на пръстътъ е пълно, буренитъ могатъ да се събератъ и изхвърлятъ и работата може да се извърши въ всѣко време, стига да не вали или да не е дълбоко замръзнала земята. Въ други нѣкои страни обаче, кждетъ стопанствата сж по-едри и работната ржка много по-скъпа, риголването се извършва съ помощта на тракторъ и специаленъ голѣмъ плугъ, който отива до 50—60 см. дълбочина. Вѣрно е, че работата на плуга не е съвършена, и че презъ зимата трактора трудно се движи въ снѣга поради това че колелата се изпълватъ съ калъ и снѣгъ, обаче този начинъ може успѣшно да се използва презъ лѣтото и есенята. Плуга съ който се работи е № 18, съ едно

плужно тѣло и единъ ножъ (чересло) и отива до 45—50 см. дълбочина, обаче трактора трѣбва да има мощностъ най-малко 30 ефективни конски сили за да тегли плуга на такава дълбочина. Колкото почвата е по-суха или по-сбита, толкова по-силенъ трѣбва да бжде и трактора. Като се има предъ видъ, че по този начинъ въ единъ день могатъ да се обърнатъ отъ 3 до 5 декара и че се заплаща по 200—250 лв. на декаръ, неудоб-

ствата отъ работата на плуга оставатъ незначителни. У насъ машинното риголване е застъпено въ Бѣла-Черкова, Бреница и други нѣкои села, но то би трѣбвало да намѣри по-широко приложение, като се достави чрезъ мѣстната кооперация единъ специаленъ плугъ (сведения въ фабриката на Иванъ Бурджевъ — Плѣвенъ) и се използватъ тракторитѣ по-рационално. (следва)

В. Таушановъ.

Значението на винения камъкъ.

Винения камъкъ е важна съставна частъ на гроздовия сокъ и виното. Заедно съ напредването процеса на узрѣването на гроздата, особено въ влажна есенъ, става и увеличаването на винения камъкъ. Презрѣлитѣ грозда, винаги при еднакви дуги условия, съдържатъ повече виненъ камъкъ.

Винения камъкъ, частично се утайва въ бѣчвитѣ презъ време на ферментацията. Неговото утайване продължава и по-нататъкъ при съхранението на виното. Особено значително се явява този процесъ на утайване при настѣпването на студовѣтъ. При спадане на температурата и въ избата, кждето се съхранява виното, този процесъ може да се изрази тѣй силно, че вина, които сж били мѣтни до този моментъ се избистрятъ. Главната причина въ случая за избистрянето на вината, е утайването на винения камъкъ, който ставайки неразтворимъ отчасти въ сжщата срѣда при пониска температура, действа като бистрителъ върху виното при своето утайване.

Отдѣлянето на винения камъкъ презъ време на ферментацията, при съхранението на виното, при студовѣтъ, се дължи на неговитѣ специфични свойства. Винения камъкъ

(или както се нарича още тиргия, кремотартаръ), представлява кисела калиева солъ на винената киселина. Въ присѣствие на алкохолъ това съединение намалява своята разтворимостъ. При еднакви условия, тази течностъ ще отдѣли повече виненъ камъкъ, която има по-високъ процентъ алкохолъ. Ако понижимъ температурата на разтвора, ще се отдѣли още виненъ камъкъ. Отъ две еднакви течности, ще се отдѣли повече виненъ камъкъ отъ онази, която е поставена при по-низка температура.

Тѣзи свойства на винения камъкъ по отношение на спирта и температурата се използватъ отчасти въ химията за неговото количествено опредѣляние въ виното, мѣстътъ и пр.

Тѣ, обаче, иматъ важно значение за винарската практика, както въ благоприятния така и въ обратния смисълъ на думата.

Ето защо, познавайки свойствата на винения камъкъ, не ще ни очуди обстоятелството, ако едно вино налято въ бутилка, напълно бистро, понѣкога се размѣтва или е дало утайка отъ виненъ камъкъ. Сжщото нѣщо може да се случи и съ едно бистро вино въ бѣчвата. Покрай другитѣ възможни процеси, влияещи за утайването на винения камъкъ,

най-важниятъ факторъ въ случая е значителното спадане на температурата.

Утайването на винения камък може да последва не само въ виното, кждето срѣдата съдържа спиртъ, но и въ безалкохолнитъ течности, стига на лице да имаме едно чувствително спадане на температурата. Това явление се наблюдава всѣка година въ бутилкитъ съ мѣстъ, които при настѣпването на студоветъ се размѣтватъ докато се утай винения камък (разбира се при по-дълго действие на студоветъ). За да не се размѣтатъ наново при повишение на температурата, и за да се отдѣлятъ отъ утайкитъ, би трѣбвало да се прехвърлятъ (декантиратъ). Сжщото явление може да се случи и при гроздови сиропи. Въ Н. Загора, кждето се произвеждатъ гроздови сиропи отъ дружеството за безалкохолни продукти, се очудваха на какво може да се дължи размѣтването на сиропа, който е ималъ много хубавъ гланцъ.

Веднага можемъ да си направимъ заключение за стойността на низката и постоянна температура въ избата и значението ѝ при съхранението на различнитъ гроздови продукти.

Говорейки за бистрителното действие на винения камък, особено при младитъ вина, искамъ да посоча единъ фактъ, свързвайки го съ условията, при които би могло да се използва утайването на винения камък, като бистрителъ.

По-миналата година въ една изба сж оставени вината непреточени, за да се чака настѣпването на студоветъ да се избистрятъ и тогава да се пристѣпи къмъ претачането имъ. Но колкото тази постѣпка се базира на факта, че действително винения камъкъ въ виното при низка температура се утайва и спомага за избистрянето на вината, безъ да се държи смѣтка за редица други условия, е върна. Все пакъ, въ много случаи тя носи

сжпни разочарования, какъвто е горния случай—масово пресичане на вината, а не сж изключени и други бактерии на заболявания.

Затова важно е да се знаятъ условията, при които би могло да се използва или не бистрителното действие на винения камъкъ върху вината, при неговото утайване.

Въ никакъвъ случай не може да се отлага претачането на виното, когато времето продължава да бжде топло или имаме късно настѣпване на студоветъ. Това условие е абсолютно необходимо да се спазва при реколти съ доказано ниско съдържание на киселини въ мѣстъта.

Топлото време създава всички благоприятни условия за активна деятельность на бактериитъ разпадащи киселинитъ и причиняващи разни заболявания. Колкото повече продължава топлото време следъ ферментацията и държиме виното съ калъта непреточено, толкова повече се увеличава разпадането на киселинитъ и увеличаваме възможноститъ за разваляне на виното.

Киселинитъ сж най-важната съставна частъ въ виното, която го предпазва отъ пресичане и повдигане. Ето защо при малко киселини въ мѣстъта и закѣсняването на студоветъ, ние по никой начинъ не можемъ да използваме свойствата на винения камъкъ, и да оставяме виното съ калъта непреточено. Това е особено важно за Южна България. Горниятъ случай става въ една обществена южнобългарска изба, кждето е имало маса предразположени къмъ пресичане вина.

Въ Германия, Австрия, кждето мѣстъта е много често богата на киселини, нарочно поддържатъ повисока температура, държатъ виното съ утайката, разбъркватъ даже последната, за да предизвикатъ разпадане на излишнитъ киселини и чакъ следъ това оставятъ виното да се обистри. Обратно постѣпватъ при липса на киселини. Мисля, че съ тѣзи нѣколко думи е ясно при

какви условия ще използваме би-стрителното действие на утайващия се виненъ камъкъ.

Количеството виненъ камъкъ, което едно вино утайва отъ казаното по-напредъ явства, че зависи отъ изходния материалъ и условията при които се съхранява виното.

Естествено е, че вино отъ зрѣли грозда, силни на спиртъ, ще утайватъ при равни други условия повече виненъ камъкъ. При дълго съхранение единъ хектолитъръ вино може да отдѣли споредъ Bucher 0.750 кгр. виненъ камъкъ. Винения камъкъ, утаенъ по стенитѣ на бѣчвата заедно съ много други матери, е нечистъ.

Той е различенъ по цвѣтъ споредъ това дали произхожда отъ бѣло или червено вино. Багрилнитѣ матери се капсулиратъ заедно съ винения камъкъ по стенитѣ на бѣчвата, като образуватъ една мръсна сива или кафяво-червена кора, особено, когато виното е било още мжтно. Ако една такава бѣчва се употреби въ последствие, могатъ съставнитѣ части на мжитилката да се освободятъ и да причинятъ размжтване на виното. Dr. Baragiola е доказалъ, че ако се внесе въ такава бѣчва вино произлѣзло отъ реколта бедна на киселини, то при покачването напролѣтъ температурата въ избата се насища отчасти отъ утаения по стенитѣ на бѣчвата виненъ камъкъ, така че може да се констатира едно малко покачване на общитѣ киселини въ виното. Заедно съ това обаче, последва неприменно, освобождаване на мжитилкитѣ включени въ винения камъкъ при неговото утайване, поради което бистро оставяното вино се размжтва.

Говорейки изобщо за винения камъкъ, не сж излишни нѣколко думи за неговото влияние върху вкуса на виното, които сж твърде нови за мнозина у насъ.

По-рано се е вѣрвало, че когато едно вино има много киселини което не е много приятно за вкуса и

не всѣки ги понася, като се отдѣли частъ отъ (киселия на вкусъ), виненъ камъкъ, ще се подобри киселия вкусъ на виното. Това обаче, споредъ най-новитѣ физио-химични изследвания на Prof. Dr. V. D. Heide е съвсемъ невѣрно. Той показва, че едно вино е толкова по-кисело на вкусъ, колкото повече виненъ камъкъ е отдѣлило. Това изобщо звучи парадоксално, че едно вино чрезъ отдѣляне на неговитѣ съставни части, които реагиратъ кисело, какъвто е винения камъкъ, на вкусъ става по-кисело, отколкото е било по-рано. Доказания фактъ тукъ е, че общото съдържание на титруваната киселина се намалява, останалата обаче винена киселина действа много по силно отколкото преди. Възъ основа на тѣзи изследвания на Dr. V. D. Heide, въ избата на винарското училище въ Плѣвенъ се направиха нѣкои опити, при които вина, много стари, безъ обаче да представляватъ ценностъ като такива, съ остъръ киселъ вкусъ, значително подобряваха вкуса си при насищането имъ съ различни дози виненъ камъкъ при различна температура.

По нататъкъ Heide пише, че който вѣрва, какво съ отваряне на вратитѣ и прозорцитѣ на избата при студено време, съ цель да предизвика утайване на винения камъкъ въ виното (което се практикува въ Германия), за да се облагороди вкуса на виното, той изпада въ заблуждение. Единствената полза въ този случай е, че всичкия виненъ камъкъ се утайва отведнѣжъ, тъй че по-късно отдѣляне на винения камъкъ е напълно изключено.

Това положение е особено важно да се има предвидъ отъ онѣзи наши винарски предприятия, които правятъ наченки въ бутилковото производство. Имахъ случая да видя старо петъ годишно вино, налято въ бутилки, прекарано даже презъ енткаймунгс-филтъра, дало значителенъ слой отъ утаенъ виненъ

камъкъ. Въ избата това нѣма значеиe, но излѣзе ли отъ нея, презъ зимата, при транспорта, при наличността на утайка, мжчно може да се поднесе на консуматора, безъ това да се впише въ пасивъ на винарското предприятие. Не трѣбва да се забравя, че онѣзи, които подслаждатъ бутилковото вино съ мѣстъ, макаръ и прекарано презъ енткаймунгс-филтъра, ако мѣста не е държана на студено, или ниска температура, както видѣхме, ще очакваме отдѣлянето на винения камъкъ отъ мѣстътъ. Това ще се прояви още повече поради факта, че мѣстътъ се смѣсва съ една алкохолъ съдържаща течностъ.

Вино, което бѣше изложено въ голѣмитѣ студове вънъ налѣто следъ това въ бутилки, макаръ и младо, до началото на тази пролѣтъ не даде никакви утайки.

За бутилковото производство у насъ предварителното излагане на виното на студа, не само че не ще се отрази зле, но ще се подобри даже вкуса при отдѣлянето на винения камъкъ, защото у насъ районитѣ, които би трѣбвало да се ориентиратъ къмъ бутилково вино, сж въ южна България, кждето изобщо киселинитѣ сж малко въ виното и отдѣлянето на винения камъкъ ще засили опрѣснителния вкусъ и пивкостъ на виното.

Дали трѣбва да се махва отъ бѣчвата утаения виненъ камъкъ или не, мнозина винари се съмняватъ. Една главна причина за отстранението на винения камъкъ, ние изтъкнахме въ началото, именно, неговата нечистота. Съ това обаче не се изчерпва въпроса. Ние знаемъ много добре, че едно вино узрѣва и старѣе толкова по-добре, колкото достѣпа на въздуха респективно кислорода въ него има възможность постепенно и непрекъснато да бжде въ контактъ съ лежащото въ бѣчвата вино. Проникването на въздуха въ виното става като изключимъ претачането, презъ поритѣ на бѣч-

вата. Този контактъ не би билъ възможенъ, ако стениитѣ на бѣчвата сж покрити съ по-дебелъ слой отъ виненъ камъкъ. Още повече би се затруднило проникването на въздуха, ако ние за запазване на бѣчвата отъ време на време намазваме джгитѣ отвънъ съ зехтинъ. Тогава се образуватъ особени смолисти материи които запушватъ поритѣ на бѣчвата. Виното държано въ бѣчва, презъ която не може да проникне въздуха, не може да узрѣе и старѣе, освенъ това добива вкусъ на задушено.

По-дебелитѣ наслаги отъ виненъ камъкъ сж въ състояние да предизвикатъ инфекция на виното чрезъ бактериитѣ. Отъ дългото държане на бѣчвата праздна отъ силнитѣ температурни колебания или отъ удари по стениитѣ на бѣчвата и пр., сж възможни напуквания по уталожения виненъ камъкъ, при което се образуватъ много тънки цепнатини и отчасти уталоженото по стениитѣ може да се освободи. Тѣзи цепнатини по винения камъкъ сж тѣй финни и незабележими, че вмъкнатитѣ въ тѣхъ мжитилки и микроорганизми, не биха могли при миенето съ четка да се премахнатъ. А като имаме предвидъ, че въ единъ кубически милиметъръ утайка могатъ да се намѣрятъ надъ единъ милионъ микроорганизми, веднага изпква възможността за една инфекция на вино поставено въ такава бѣчва, за което не всѣкога винаря си дава ясна смѣтка.

Има мѣстности въ Германия и Австрия, които държатъ много виното да се съхранява въ бѣчва на която стениитѣ сж покрити съ виненъ камъкъ. Тѣ, обаче, поставятъ вина напълно узрѣли и избистрени. При това винения камъкъ е чистъ като кристалъ. Лозаря-винарь се чувствува гордъ, когато той може да покаже на посетителя на неговата изба бѣчви, които блѣщатъ като диамантъ. Естествено е, че ви-

ното държано въ една такава бъчва, когато то е бистро, може само да спечели.

При това положение, следователно, тънките утайки отъ чистъ виненъ камъкъ, образуванъ за една или две години, позволяватъ още достъпа на въздуха и може да се остави.

Дебелитъ утайки и при това мръсни, каквото е тъкмо положението у насъ, поради посоченитъ причини, трѣбва да се отстранятъ.

За тази целъ се предприематъ следнитъ мѣрки: Оставя се бъчвата да изсъхне или я изсушаваме изкуствено. Следъ това тиргията се обгаря съ специални лампи или пъкъ се запалва въ бъчвата малко суха слама. По този начинъ връзката между стенитъ на бъчвата и кората отъ винения камъкъ се разслабва и при чукането съ чукче се откъртва.

Предимството при почистването на винения камъкъ по този начинъ

е че може да се използва по натакъкъ винения камъкъ за други цели. Въ нѣкои страни даже има специални хора, които се занимаватъ съ купуването на винения камъкъ. Последния по-нататкъ се преработва и служи главно за получаване на винена киселина, която има широко приложение.

Още по-голямъ изворъ на виненъ камъкъ представляватъ джибритъ и чорбата получена следъ изваряването на ракия.

Използването на винения камъкъ отъ всички продукти ще допълни дохода на лозаря. Особено това има значение за по-големитъ винарски предприятия, каквито у насъ за сега сж кооперативнитъ винарски изби. Въ това отношение бѣха направени опити въ нѣкои кооперативни изби. Ако се осъществи използването на винения камъкъ, постоянно, безспорно то ще бжде единъ значителенъ активъ за тѣхъ.

Ив. Д. Кючуковъ.

Грижи около овощнитъ дръвчета презъ зимата и пролѣтта.

Отгледването на овощнитъ дръвчета не се състои само въ това да се обератъ плодоветъ имъ. Следъ взимане на плодоветъ върху овощното дърво трѣбва да се извършатъ редъ работи и да се положатъ твърде много грижи, за да се предпази то отъ разни болести и неприятели и да се подготви къмъ плододаване за идната година.

Времето презъ зимата и пролѣтта е най-благоприятно за борба противъ тия болести и неприятели, тъй като тогава листата сж опадали и вреднитъ насѣкоми сж се скрили само подъ кората и при коренитъ на дървото. Борбата за опазване на овощнитъ дръвчета се състои въ следното:

1. Опадалитъ листа около сте-

блото се събиратъ и изгарятъ, или се натрупватъ въ единъ край на овощната градина, за да изгниятъ на торъ като се засипватъ съ 5—10 см. прѣстъ.

2. Да се изстъргатъ всички мжхове и лишеи по кората на стеблото и клонитъ, за да се унищожатъ всички бубулечки, инсекти и какавиди, които трѣбва да се събератъ и изгорятъ заедно съ опадалата кора, а стеблото да се намаже съ гасъ и 5% разтворъ отъ зеленъ камъкъ.

3. Следъ като горнитъ лѣкарства засѣхнатъ, стеблото на дръвчетата се намазва съ смесъ отъ по равно количество варъ, глина и говежди извержения.

4. Събиратъ се всички останали

по клонитѣ и опадали изсѣхнали плодове и се изгарятъ, защото тѣ носятъ съ себе си много болести, а главно *монилията* и *фузикладияма*, които ако останатъ, ще заразятъ бждещитѣ плодове.

5. Изчистватъ се всички сухи и счупени клонове, като по-дебелитѣ се изрѣзватъ съ трионъ, а по-тънцитѣ се оглаждатъ съ остро овощарско ножче, като по-голѣмитѣ рани се намазватъ съ обикновенъ катранъ.

6. Да се окопава около стеблото почвата въ кръгъ равенъ на короната на дървото, което има за целъ да извадятъ всичкитѣ насѣкоми на повърхността на земята, да ги изложи на студа и да ги унищожи, а същевременно да събере повече влага за дървото.

7. Да се натрупа около стеблото на дървчето колкото е възможно по-голѣма купчина снѣгъ, която да се притѣпче и загърне съ слама — снѣгътъ ще даде повече влага за дървчето, ще закъснѣ развитието и цвѣтенето му и ще унищожи голѣма частъ отъ насѣкомитѣ намиращи се около корена на дървото.

8. Да се натори всѣко по-слабо и старо дърво съ добре изгнилъ торъ, въ който може да се примѣси и пепельта отъ огнището.

Само следъ тия грижи отъ страна на овощаря къмъ плодното овощно дърво, ако се приложатъ, може да се каже, че бждещето плодородие е обезпечено и здравето на дървчето запазено.

К О О П Е Р А Т И В Н И.

Д-ръ Ник. Карамболовъ

Българскитѣ винарски кооперации и кризата.

Трѣбваше да дойдатъ чужденци анкетѣори, за да стане публично достояние тѣхното тежко положение. Самитѣ Б. З. Банка и Центр. Кооп. Банка дочакаха, за съжаление, да бждатъ подканени, да имъ се препорѣча отвѣнъ да се притечатъ на помощъ и да облекчатъ положението на българскитѣ винарски кооперации.

Бълг. винарски кооперации сж засегнати остро отъ общата криза. Тѣ изнемогватъ и мжченически понасятъ цѣлото зло, безъ да издаваха вѣра, за да не разколебаятъ кооперативнитѣ редове. До миналата година кооперациитѣ се крепѣха макаръ и да не просперираха. Положението имъ се влоши, особено, отъ последната година. Пласимента на виното и ракията намалѣ, ценитѣ спаднаха съ 30—50%, отъ миналогодишнитѣ, когато персоналнитѣ, веществени и др. разходи за акцизъ и пр. сж намалени едва съ 5—10%. Напротивъ лихвитѣ, които

плащатъ на заети кредити за вече-чето кооперации не само не се намаляватъ, но се и увеличаватъ. По-голѣмитѣ ни винарски кооперации, тия които служатъ за примѣръ на новоосноваващитѣ се такива, за изграждане и за обзавеждане на собственитѣ си изби *направиха заеми при едно свършено друго положение на винения пазаръ*, при друго търсене на тѣхнитѣ произведения по цени двойни ако ли не и тройни на днешнитѣ. Днесъ, при настѣпилата всестранна и остра криза, при промѣненитѣ пазарни условия, тежестта на направенитѣ задължения се чувства отъ вин. кооперации много болезнено, болшинството отъ тѣхъ е изпаднало въ голѣмо затруднение. Финансовото министерство съзна затруднението на кооп. изби и въ изготвения законопроектъ предвижда по-леко облагане на кооп. вина. Това бѣ много разумно, справедливо и умѣстно, както и отъ гледище за поощрение на кооперативното дѣло. Бълг. Земледѣлска банка и Центр. Кооп. Банка, които кредитиратъ поменатитѣ кооперации, обаче, продължаватъ да

си правятъ оглушки и да замижаватъ предъ фактическото състояние на вин. кооперации, макаръ че *тѣхното предназначение е не да трупатъ печалби, а чрезъ кредита да изграждатъ, да подпомагатъ изграждането на народното стопанство.* Съ своята банкова кредитна политика тѣ измъчваха и измъчватъ кредитиранитѣ производ., спец. винарски производ., кооперации, влошаваха и влошаватъ тѣхното положение като изтискваха и безъ това скромнитѣ имъ собствени сръдства въ форма на лихви, за да се стигне до тамъ, че специалисти по кооп. дѣло чужденци трѣбзаше при последната анкета на българскитѣ кооперации да констатираха и подсказатъ на упоменатитѣ банки грѣшкитѣ и погрѣшното имъ отнасяне при кредитирането на производ. кооперации и да имъ препоръчатъ намаление лихвения процента на ипотечнитѣ и др. заеми.

Високитѣ лихви сж една отъ най-големитѣ злини и тяжести за нашитѣ винарски кооперации. Докато въ другитѣ винопроизводителни страни (Франция) имъ се дава дългосроченъ, евтинъ (съ $2\frac{1}{2}\%$) кредитъ, то у насъ последния носи надъ 10% лихви, още повече, което и анкетъоритѣ на О. Н. сж подчертали, че нашитѣ винарски кооперации сж малки, съ малко производство, върху които лѣгатъ голѣмитѣ произв. разноси и лихви. Доколко високитѣ лихви тежатъ върху литъръ произведено вино се вижда отъ следнитѣ кржгли цифри за 1929—30 год.

	Произв. вино кржгло литри	Плат. лихви лева
„Гъмза“ Сухиндолъ	380,000	600,000
„Шевка“ Сливенъ	300,000	596,000
„Мискетъ“ Ямболъ	200,000	544,000
„Лоза“ Ст. Загора	350,000	408,000

или на литъръ вино сж тежали 1—2 лв. лихви!

При днешнитѣ пазарни цени на виното, 4—8 лв. за литѣра, при лихви 1—2 лв. на литѣра *последнитѣ съставляватъ 20—25% отъ продажната цена.* Ето кжде отива печалбата на кооперациитѣ. И затова сж неконкурентноспособни. Частнитѣ търгов-

ци ги конкуриратъ. Затова често кооперациитѣ чакатъ да се изпродадатъ вината на свободния пазаръ, за да започнатъ тѣ да продаватъ. Лихвитѣ сж непоносима тежестъ. Тѣ обезкуражаватъ и кооператори и ръководители, особено, въ времена на криза както напоследъкъ. Тѣзи тяжести подронватъ здравитѣ материални устои на винарскитѣ ни кооперации и спъватъ напредването имъ.

Това трѣбва да се разбере отъ всички приятели на кооперациитѣ и отъ всички фактори и институти, които сж създадени за поощрение и изграждане на производ. кооп. дѣло.

Бълг. земледѣлска банка както и Центр. Кооп. банка е нужно да намалятъ лихвитѣ на заемитѣ отпущани на производ. винарски кооперации. Ако ли закона за банката не позволява това, нека отъ печалбитѣ на сжщитѣ да се образува фондъ при Мин. на земледѣлието, отъ който фондъ да се даватъ ежегодно премии на визираниитѣ кооперации, съразмѣрно произведеното количество вино. По единъ или другъ начинъ е *своевременно и нужно да имъ се помогне: било чрезъ намаление на лихвения процентъ, било чрезъ субсидии, било чрезъ даване нѣкои привилегии на кооп. вина.* Подобна идея подхвърля Сухиндолската кооперация. Кооперативното производство на вино възлиза на 3.5 милиона литри (споредъ анкетата на проф. Гебхардъ) а въ плодородни години, като последната, на 6—7 милиона литри. Като се има предвидъ, че количеството на кооп. вина не е голѣмо, то мнозина смѣтатъ, че е подходяще да се дадатъ на кооперациитѣ нѣкои привилегии, които не ще костватъ на държавата нищо, като напимѣръ: да се разреши на винарскитѣ кооперации да откриватъ клонове въ ония центрове, кждето съ референдумъ сж закрити крѣчмитѣ, за да могатъ да продаватъ за кжщно потрѣбление, или пъкъ да се освободятъ отъ плащане акцизъ на произв. вина и материали.

Винарскитѣ кооперации се нуж-

даятъ отъ ефикасна помощъ. Тѣхното просъществуване и напредъкъ за честъта на кооперативното дѣло и за преуспѣването на бѣлг. винарство е необходимо да се гарантира. *Ролята, която тѣ играятъ и която имъ се възлага въ бъдеще, е твърде голѣма, за да имъ се даде нуждната подкрепа и насърчение, да имъ се направятъ облекчения въ затрудненото положение. Граденото до сега въ това направление съ толкова трудъ, жертви и проповѣдническо кооперативно дѣло трѣбва да бѣде запазено отъ разруха. Трѣбва да се избѣгва всяко влошаване на тѣхното положение, за да не се убие въратата въ тѣхнати полезность и преимущества.*

Бѣлг. Лозарски Съюзъ, който счита винарскитѣ кооперации като най-здравата си опора, настоява да се дадатъ въ тѣзи времена на тежка криза най-голѣми облекчения и подкрепа на винарскитѣ кооперации.

Наредъ съ облекченията и подкрепата, които сж необходими отъ страна на държавата и кредитнитѣ институти, обаче, и на самитѣ кооперации се налага да се справятъ съ всичко онова, което би могло да влоши тѣхното положение. Грѣшкитѣ, каквито въ миналото сж правени отъ всички кооперации, сж опасни и съ тежки за тѣхъ последици, особено въ времена на тежки стопански кризи както напоследъкъ. Затова на ръководството на кооперацията се налага най-вече сега най-голѣма осторожность и внимание.

Тѣкмо тукъ му е мѣстото да цитираме какво сж констатирани чужденцитѣ анкетъори на нашитѣ произв. кооперации, за да си взематъ добра бележка. Въ доклада имъ четемъ (стр. 52 бѣлг. преводъ):

„Голѣмитѣ имъ загуби се дължатъ на първо мѣсто на влошаване пазаритѣ и спадането на ценитѣ въ следващитѣ години.

За загубитѣ трѣбва да прибавимъ още следнитѣ обстоятелства:

- 1) липса на търговска организация;
- 2) недостатъкъ отъ администра-

тивенъ и технически, школуванъ персоналъ;

3) грѣшки при производството;

4) нестопански вложения на паричнитѣ сръдства въ постройкы на много скъпи здания и складове;

5) високи технически и управителни разноски;

6) недостигъ отъ достатѣчна предусмотрителность и кооперативна дисциплина отъ страна на членоветѣ, които често ижти сж продавали своитѣ по-добри стоки на високи цени на частни търговци, а само лошитѣ сж внасяни въ кооперацията и т. н.

Анкетъоритѣ сж констатирани сжщо, че ония произв. кооперации, които сж били „по скромни“ и не сж строили голѣми собствени сгради, които сж се задоволявали съ относително малки кредити, сж въ по-добро положение отколкото другитѣ.

Д-ръ Ник. Карамболовъ.

По доклада на експертитѣ-чужденци за нашитѣ винарски кооперации.

Като приложение къмъ „Известия на Бѣлгарската Централна Кооперативна Банка“ год. III, брой 6 е публикуванъ „доклада за положението на бѣлгарското кооперативно дѣло“ на г-да проф. Гейхардъ и Трейбалъ, експерти на финансовия комитетъ при Обществото на Народитѣ. Този докладъ подхвърля на преценка цѣлото кооперативно дѣло въ страната ни. Въ него сж разгледани и винарскитѣ ни кооперации. Въ общность горепоменатия докладъ представлява голѣмъ интересъ и е отъ голѣма важность както за държавата така и за отдѣлния кооператоръ. Въ него е отразено положението на бѣлгарскитѣ кооперации тѣй, както то изглежда въ очитѣ на просвѣтителитѣ специалисти-експерти чужденци. Понеже доклада включва и анкета на винопроизводителнитѣ ни кооперации, то ние правимъ следващитѣ извадки които се отнасятъ до тоя родъ кооперации за

да знаятъ членуващитѣ при тѣхъ кооператори какво е мнението на г-да експертитѣ за положението на винарскитѣ ни кооперации още повече, че това мнение е изказано предъ фин. комитетъ на О. Н. въ Женева.

Въ предговора на доклада четемъ:

„Българското правителство съ писмо отъ 5. IX. 1930 год. бѣ помолило Обществото на народитѣ за съдействие при заздравяването на кооперативното движение въ България. По предложение на финансовия комитетъ на О. Н., който бѣ извършилъ предварителнитѣ работи, на 24. IX. 1930 год. съветътъ реши, че въ България трѣбва да се пратятъ двама специалисти за да изследватъ кооперативнитѣ предприятия и да пред-

ставятъ докладъ за това. Като такива се назначиха Гебхардъ, бившъ професоръ по политическа икономия и земедѣлие въ Хелзингфоркския университетъ (Финландия), сега главенъ директоръ на Централната банка за заемнитѣ каси въ Финландия и г. Трейбалъ, директоръ на кооперативния съюзъ въ Ужхородъ (Чехославия).

На стр. 53 е помѣстено:

Глава VI. Б. Лозарскитѣ кооперации.

Лозарскитѣ кооперации, едни отъ които само продаватъ общо гроздето на членоветѣ си, други пъкъ, които отъ гроздето на членоветѣ приготвяватъ за продажъ вина, ракии и пр. показватъ следното развитие:

Година	Брой на кооперациитѣ	Брой на членоветѣ	Дѣловъ капиталъ лв.	Фондове лв.	Недвижими имоти лв.
1920	26	3044	—	—	—
1925	30	5384	—	—	—
1927	36	4487	9940000	2530000	9160000
1928	35	3798	10040000	2080000	9380000
1929	34	3529	10030000	2280000	9400000

Тия цифри, които се отнасятъ до още *существоващи* лозарски кооперации *показватъ единъ продължителенъ регресъ* *) отъ 1925 год. относно броя на членоветѣ и една стагнация отъ 1927 год. относно капиталътъ и стойността на недвижимитѣ имоти.

Споредъ тия цифри казанитѣ кооперации сж имали презъ 1929 год. срѣдно около 100 члена и 320,000 лв. дружественъ капиталъ, отъ които

около 280,000 лв. сж били инвентирани въ сгради и машини. 15 отъ тия кооперации сж имали кредитъ отъ Земледѣлската банка, а 6 — отъ Кооперативната. Горепоменатия регресъ и стагнация сж причинили загуби, които тѣзи кооперации сж претърпѣли отъ 1925 год. насамъ. Какъ действително огромни сж били тия загуби, изпѣква отъ следващата таблица:

Печалбитѣ и загубитѣ на лозарскитѣ кооперации:

*) Курсива е бѣлг. редакция.

Година	Общъ брой на кооперациитѣ	Отъ тѣхъ такива, които сж имали				Ни печ. Ни заг.
		Печалби		Загуби		
		Брой на кооперац.	Сума на печалбата лв.	Брой на кооперац.	Сума на загубата лв.	Брой
1920	26	11	300000	2	90000	10
1921	22	7	112000	2	380000	13
1922	25	9	136000	5	75000	11
1923	25	12	1700000	6	186000	7
1924	23	7	400000	4	270000	12
1925	30	14	800000	6	500000	10
1926	31	20	130000	11	7200000	—
1927	36	10	150000	15	6200000	1
1928	35	11	444000	11	1480000	13
1929	34	16	1330000	10	1440000	8
			5511000		17398000	

Както може да се види, печалбитѣ сж правила общо 5·5 мил. лв., а загубитѣ — гигантската сума отъ 17·4 мил. лв. въ периода 1920—1929 год. Загубитѣ сж били специално голѣми въ 1926—1927 год. и сж възлизали на 7·2 и на 6·2 милиона лева. И тукъ както и въ другитѣ кооперативни области, може да се забележи една специална българска особеностъ, а именно, че сжщитѣ суми на дѣловия капиталъ фигуриратъ неизмѣнно въ статистиката, макаръ и загубитѣ да сж приблизително двойно по-голѣми, отколкото всичкия дѣловъ капиталъ.

Загубитѣ сж произтичали главно отъ недостига на специалисти технически и търговски ръководители. Вината сж били повечето тѣй лоши, че е било невъзможно да се продадатъ. Зитова и въ последно време въ България се обръща по голѣмо внимание на десертното грозде. Сега се отглеждатъ повече десертни сортове от-

колкото винарски такива, което означава въ бъдеще едно намаление на винарското производство. Сжщо тѣй сега кооперациитѣ взематъ достатъчно за отбелязване участие въ износа на грозде.

Отъ посоченитѣ по-горе, споредъ официалната статистика 34 кооперации, въ 1929 год. сж действали наистина само 14. Тѣ сж имали 1535 членове и общо производство на вина, ракии и пр. 3·5 мил. литри. Продажбата била достигнала общо до 29 милиона лева, което срѣдно прави само по 2 милиона лева на кооперация. И тѣй, вижда се, че сега действащитѣ кооперации сж повечето малки.

Следъ това г-да експертитѣ споменаватъ поотдѣлно за нѣкои кооперации и посочватъ като добре ръководена Плѣвненската изба. Накрай тѣ завършватъ така: „И тѣй, струва ни се, че кооперативното дѣло и въ тази

сблaстъ, (винарството) което отначало е дало такива огромни загуби, може да има едно щастливо бъдеще въ България“.

Въ заключението на доклада (стр. 73) намираме следния важенъ пасажъ: „За заздравяването и засилването положението на производителнитъ кооперации, то Земледѣлската банка по отношение на тютюневитъ кооперации (б. р. но не и спрямо винарскитъ) та-

ка и на Ц. К. Банка относително ранаятчийскитъ и раб. производителни кооперации сж намѣрили правия пѣтъ. Тръбва да се надѣваме, че сжититъ мѣрки ще се предприематъ и по отношение другитъ клонове на земледѣлското производство. При заздравяването на всички тѣзи кооперации трѣбва да се обърне особено голѣмо внимание върху управлението на кооперациитъ отъ специалисти“.

ПРОПАГАНДА НА ВИНОТО И ГРОЗДЕТО.

Н. Хр. Мжнковъ.

Не е върно, че спиртнитъ питиета скжсяватъ живота.

Въ западнитъ страни излизатъ хора, между другото и медици съ дълга практика, съ обосновани доводи, наблюдения и данни на ржка, да доказватъ неоснователността на повика срещу алкохола.

Германскитъ професоръ Докторъ по медицината Martin Mendelsohn отъ Берлинъ съ единъ обемистъ наученъ трудъ подъ заглавие: „Спиртнитъ питиета и човѣшкия организъмъ“, дава една обективна преценка на всички въпроси свързани съ влиянието на консумиранитъ спиртни питиета върху човѣка и човѣчеството въобще.

Като доказва, че спирта има значителна хранителна стойностъ, че носи на човѣка радостъ и почивка, че повдига мускулната сила и оползотворението на храната, той, професоръ Mendelsohn, оспорва твърдението, че алкохола предразполага къмъ туберкулоза, къмъ артеросклероза, къмъ ракъ и диабетъ, къмъ неморални действия и венерически болести и че действувалъ пакостно на потомството, скжсявалъ живота и пр.

Противно на пълното отрицание на въздържателитъ по отношение на спиртнитъ питиета, той стига следъ много разсжждения до заключението, че спирта е една необходимостъ за човѣка.

Книгата е интересна и твърде изчерпателна.

Изнася се още, че почти всички гении на свѣта отъ най старо време и до днесъ сж били и сж порядъчни консуматори на спиртни питиета. Нѣщо повече. Тегли се паралелъ между напредъка въ странитъ, които по религиозни причини не употребяватъ спиртни питиета и всички други съ пълна свобода въ консумацията на питейни продукти и се установява, че творчеството въ странитъ, консуматорки на спиртнитъ питиета, е несравнимо по-богато.

Разбира се, Mendelsohn не обобщава пиянството съ редовното обикновено пиене. За него всѣки пияница е психопатъ.

И ето де е разликата въ методата на изследванията на Mendelsohn.

Докато, всички досегашни изследвачи на поставения въпросъ сж правили заключенията си отъ наблюдения върху болезнени пияници, Mendelsohn разглежда последствията отъ едно редовно и умѣрено употребление на спиртнитъ питиета. За него не само прекалеността съ спиртнитъ питиета е вредна, ами и всѣка друга. Той навежда примѣри на смъртни случаи отъ прекалено употребление на вода, млѣко и др. приети за безвредни и крайно необходими продукти.

Невъзможно е въ рамкитъ на една статия да се направятъ на широкоцитати отъ единъ такъвъ трудъ, за-

това сега ще се спра на единъ въпросъ, който вѣрвамъ интересува най-много обществото и специално любителитѣ на спиртни питиета у насъ.

Една глава отъ сжщата книга носи заглавие: *„Не е вѣрно, че спиртнитѣ питиета скжсяватъ живота“*.

Ще се опитамъ да предамъ мислитѣ на автора по този въпросъ.

„Следъ като се установи безвредността на алкохола за потомството, остава да се разгледа твърдението на противниците на алкохола за нѣкакво скжсяване живота на пиячитѣ.

И това твърдение е фалшиво.

Тѣкмо тука се доказва по единъ неопровержимъ начинъ, до колко много следваната отъ противниците метода замѣглява и изопачава заключенията, като поставя въ една категория всички, които по нѣкакъвъ начинъ се докоснатъ до спирта. Тѣ хвърлятъ всичко въ единаъ кюлъ, не правятъ разлика какво и колко се пие. Случайниятъ консуматоръ на едно незначително количество вино, тѣ нареждатъ въ сжщата категория наредъ съ най-закоравѣлия ракиенъ пияница и въ статистиката и заключенията си не взематъ въ внимание никаква градация, за да може само чрезъ такава една метода да се изгради тезата, че спиртнитѣ питиета скжсявали живота.

За да се стигне до това заключение, за база сж служили статистическитѣ данни на осигурителнитѣ дружества, които тѣкмо въ досегашната си практика сж изпадали въ сжщата грѣшка, като сж изеднавявали всички пиячи, безъ да ги подраздѣлятъ и градиратъ съ абсолютнитѣ въздържатели

И така, като съпоставятъ само тия две групи, не можеше да не стигнатъ до погрѣшни и фалшиви заключения.

Тази неопозволена и заблуждаваща метода, съ която и случайнитѣ и най-нередовни консуматори на спиртни питиета се поставятъ въ една категория съ болезненитѣ пияници, подъ общото наименование алкохолици, тази преднамѣрена фалшификация е ста-

нала причина за едно такова разпространение на лъжата за голѣмата и обща опасностъ отъ спиртнитѣ питиета.

Би трѣбвало занапредъ при спорове да се замѣсти думата „алкохолизмъ“ съ пиянство и цѣлата метода би пропаднала, тѣй като то (пиянството) е което вреди, но не и спирта.

Цѣлата тази погрѣшна метода е съборена съ единъ замахъ отъ директора на института за биологически изследвания въ John-Horpin-овия университетъ въ Балтимора. Преди всичко чрезъ дългогодишни и неоспорими констатации той установява това, което иначе е твърде понятно и неоспоримо, именно, че прекаленото пие-не на спиртни питиета при закоравѣлитѣ пияници скжсява живота, но доказва сжщо, че щомъ се направи едно подраздѣление между умѣренитѣ консуматори и неумѣренитѣ (пияницитѣ) легендата за вредността на спиртнитѣ питиета пропада основно.

Който пипа катранъ, оцапва се, а който непрекъснато приема въ тѣлото си голѣмо количество отрови, отравя се. Отъ такава мъдростъ не се нуждае нито математиката, нито медицинската наука. Отрова е спирта, но само въ голѣми количества.

За тѣзи превъзходни и широки изследвания относно влиянието на спиртнитѣ питиета върху трайността на живота е послужила извънредно прецизно обработената материя за родословието отъ биологическия наученъ институтъ на John-Horpin-овия университетъ. Сведенията сж събирани и обработени отъ единъ голѣмъ щабъ сътрудници — хора на науката, подъ ръководството на директора на института. За всѣко изследвано лице сж правени родословни проучвания отъ специално подготвени учени хора, до толкова, до колкото е можело да събератъ данни.

Преди всичко е държано смѣтка за вида и количеството на употребенитѣ спиртни питиета. Така напри-мѣръ, точно се отбелязвало повторението и редовността на консумацията и дали нѣкой е ималъ навика четири

или петъ пѣти въ день да пие Whisky (силно спиртно питие) или пѣкъ, по религиозни съображения е пиелъ седмично само единъ пѣтъ. Подраздѣляни сж сжщо разнитѣ периоди отъ живота споредъ отношението къмъ консумацията на спиртнитѣ питиета и всѣко отдѣлно показание е провѣрявано чрезъ семейството на изследваното лице или чрезъ близки, които отблизко сж познавали неговитѣ навици.

И така насъбранитѣ сведения се вече основно различаватъ отъ всички други, черпени отъ осигурителнитѣ дружества и други източници, дето се работи съ неточнитѣ изрази „умѣрено“, „безъ мѣрка“ и пр. За всѣки отдѣленъ случай тукъ се държи смѣтка за количеството и вида на консумираното спиртно питие и се прави критическо сравнение.

По нататъкъ, разбира се, особенно внимание е обръщано на възрастта и пола. За умрѣлитѣ достигнатата възраст се е вземала като изходенъ пунктъ, като при това е вземано въ съображение акта за смъртта, всички официални сведения и протоколи, социалното и материално положение и, особенно, всички навици и обстоятелства въ фамилията свързани по какъвто и да е начинъ съ консумацията на спиртни питиета.

Ясно е, че тука базиснитѣ положения и доказателства почиватъ на друга, много по-здрава, широка и положителна основа, отколкото до сега събиранитѣ.

Отъ голѣмиятъ брой крайно интересни резултати тукъ се изоставятъ много, или само на кжсо се споменуватъ.

За отбелязване е, че групата на въздържателитѣ, по отношение на социалното положение, се очертава като най-добра въ материално отношение.

Групата на умѣренитѣ консуматори на спиртни питиета отстъпва въ това отношение, но така незначително, че въ никакъвъ случай не може да се отбележи различието като принципно. Напротивъ, малко по-иначе стои въпроса за материалното поло-

жение на безмѣрнитѣ пиячи. Разликата е така чувствителна, че придобива значение за заключенията по въпроса отъ социално гледище.

Иначе, чрезъ класификацията, разглежданитѣ лица сж подраздѣлени въ осемъ различни групи: 1) пълни въздържатели; 2) умѣрени пиячи, съ подгрупа умѣрени пиячи, за които нѣма положителни данни за редовността на пиенето; 3) умѣрени пиячи консумиращи опредѣлено количество, които сж обаче случайни пиячи и 4) умѣрени пиячи, които употребяватъ ограничено количество, но редовно. Въ последующитѣ 4 групи сж подредени неумѣрено пиящитѣ, пакъ съ подраздѣления: на силно, но случайно пиящи, на периоди, въ промеждутъкъ, дори въздържатели, на такива, които по отношение на количеството сж неумѣрени, но само случайно прекаляватъ, а иначе консумиратъ умѣрено и редовно. И въ най-последната група се нареждатъ пияницитѣ, които постоянно пиятъ голѣми количества спиртни питиета.

Това подраздѣление дава три основно различаващи се групи хора: 1) въздържатели, които никога никакво количество спиртно питие, въ каквато и да било форма не сж употребявали или употребяватъ; 2) умѣрени консуматори, такива, които отъ време на време взематъ отъ нѣкое спиртно питие, но никога въ количество, което да предизвика и най-малко зашеметяване.

Бритонския комитетъ поставя въ тази категория лица, които употребява дневно по 1—2 чаши бира или една бутилка червено вино или нѣколко чашки Whisky съ сода, а когато тази консумация се прави нередовно, не ежедневно, а само отъ време на време, лицата се отнасятъ къмъ групата случайни умѣрени пиячи.

Сжщо групата на силнопиящитѣ се подраздѣля на две подгрупи: на редовни и такива, които съ интервали употребяватъ по-значителни количества спиртни питиета.

Сжщественното и решающе въ пре-

работката на този материалъ е било това, че възъ основа на възприети стандартни методи сж образувани не както до сега само две групи: въздържатели и пиячи, а три: пълни въздържатели, умѣрени пиячи и силнопиящи, пияници.

Отъ образуванитѣ таблици за трайността на живота на разнитѣ категории пиячи много лесно се отчита за разнитѣ случаи каква продължителностъ на живота се достига.

И така е установенъ единъ твърде съществень резултатъ, именно, че умѣренитѣ пиячи отъ и надъ 30-тата година, безразлично дали сж мъже или жени и въ коя възраст сж, могатъ да очакватъ по-дълъгъ животъ, отколкото въздържателитѣ.

Този резултатъ заслужава най-голъмо внимание, понеже е точно противоположенъ на гледището, че всѣко количество спиртно питие е вредно и скжсява живота. И колкото малка да е разликата въ сравнение съ групата на въздържателитѣ, все пакъ очебийно се доказва, че никакво скжсяване на живота не последва за умѣренитѣ консуматори на спиртнитѣ питиета съ 30 годишна и по-голъма възраст.

Само пияниците достигатъ по-късъ животъ въ сравнение съ първитѣ две групи (въздържатели и умѣрени) и особено когато сж въ младитѣ си години.

Въ тридесетата си година умѣренитѣ пиячи могатъ да разчитатъ на едно надживѣване на силнопиящитѣ съ 8-8 години.

Съ напредването на възрастта тази разлика става все по-малка. Въ седемдесетъ и петата си година силно пиящитѣ се различаватъ отъ умѣренитѣ по отношение шанса за преживѣване само съ 0-51 години въ по-малко).

Въ 69-та си година и въздържатели и силно пиящитѣ мъже могатъ да разчитатъ на еднакво продължение на живота. Отъ тази възраст на сетне до най-дълбоката старостъ шансътъ за по-дълго преживѣване е по-

голъмъ при силно пиящитѣ, отколкото при въздържателитѣ, макаръ различието да не е голъмо. Обяснението за този на пръвъ погледъ парадоксаленъ резултатъ, че въ напредналата възраст пиящитѣ сж по-издържливи отъ въздържателитѣ се намѣрва въ обстоятелството, че следъ по голъмата смъртностъ въ младитѣ силно пиящи, всички останали се отличаватъ съ особена тѣлесна конструкция и сж имунизирани. Това сж наистина интересни и важни съотношения, ала все пакъ второстепенни, като се има предвидъ голъмия въпросъ, който се установява следъ всичко, а именно: *че умѣренитѣ пиячи превъзхождатъ въ продължителността на живота всички други човѣшки категории и особено въздържателитѣ.*

Това откритие е съвсемъ ново, обаче основитѣ върху които почива сж неоторими. И ако то противоречи на досегашнитѣ схващания на залегналитѣ предразсѣдѣци, дължи се на обстоятелството, че до сега никакъ не е съблюдавано различието на умѣренитѣ консуматори отъ пияниците. И ако досегашнитѣ резултати, базирани върху абсолютнитѣ данни на осигурителнитѣ (за животъ) дружества се преценяватъ съ новото и единствено вѣрно гледище, резултатитѣ биха се напълно сходили съ тази мѣродавна статистика.

Че прекаленото пиене и непрекъснатото пиянствуване е вредно и скжсява живота, нѣма нужда да се доказва, това проличава отъ всички статистически данни стдето и да произхождатъ тѣ.

Така щото, тази категория консуматори на спиртни питиета се напълно изоставя.

Значи, ако се сжди по статистическитѣ данни на осигурителнитѣ дружества, дето всичко се числи въ две групи: въздържатели и пиящи, безъ да се правятъ повече разграничения, на въздържателитѣ се пада по-дълъгъ животъ. Съ този изводъ, обаче, не се отговаря на голъмиятъ въпросъ: какъ действува умѣреното пиене, кое-

то се води отъ подавящото болшинство на населението.

Обаче, установено е, че щомъ се прокара необходимата и наложителна класификация въ статистиката на осигурителнитъ дружества, достига се до сжтитъ, почти напълно сходни резултати. Данни за това сж дадени въ споменатото вече оригинално изложение.

И следъ като тѣзи неопровержими научни изводи се базиратъ върху данни, протоколи и родословни книги на единъ институтъ за биологически изследвания, още единъ пжтъ сж провѣрени и допълнени отъ други сведения, и то така, че тѣхната доказателствена сила става неоторима.

За тази целъ сж били подхвърлени на критически прегледъ смъртнитъ актове на 7500 болни, които сж починали въ Jhon-Hopkin-овата болница. Тѣзи сведения сж били допълнени и усвѣршенствувани съ информации относно клиническото развитие на болеститъ извлѣчени отъ болничнитъ листове.

Подъ особено съображение сж взети при това, всички подробности относно спиртни питиета, като сж изоставени всички случаи, за които не е могло да се стигне до положителни данни касателно употребата на такива питиета. По този редъ 3006 смъртни акта сж отхвърлени. Останалитъ 2618 починали лица сж били по отношение на възрастта, социално положение, полъ и пр. съвсемъ различни. Тѣ сж произхождали отъ най-разнообразнитъ общественни слоеве. Общото за всички е било само това, че сж боледували въ споменатата болница и тамъ починали.

И понеже всички данни относно алкохола сж събирани направо отъ пациентитъ, а тѣзи последнитъ, въ интереса на здравето си, не пазятъ никаква тайна изъ живота си предъ лѣкаря, може да се разчита съ голѣма сигурностъ на тѣхната достоверностъ.

Сжщо и тука е проведено подраздѣлението на три групи: въздържа-

тели, умѣрени пиячи и силно пиячи.

Характерния и очебиенъ резултатъ и въ този случай излиза на лице,

Отъ група случайно срещнали се на едно мѣсто болни, приемани въ продължение на 34 години, откакто сжествува болницата, всички по-възрастни отъ 20 години умѣрени пиячи сж до стигнали сжщия животъ, както и по-възрастнитъ отъ 20 години пациенти, абсолютни въздържатели.

Ето още едно абсолютно убедително потвърждение на резултатитъ добити по статистически пжтъ. Еднакви резултати отъ други източници, отъ данни събирани върху съвсемъ друга основа и то отъ хора на науката, които нито сж помисляли, че могатъ нѣкога да послужатъ за такава целъ. При това тѣзи констатации се отнасятъ за общественни класи, които много се различаватъ отъ тия групирани изъ статистическитъ данни.

Поради голѣмото значение на резултатитъ отъ научното изследване, заслужава тѣ да се отбележатъ съ дебели букви. *Чрезъ великолепно заложени и изведени изследвания се установява недвумисленно факта, че редовната употреба на спиртнитъ питиета не скжсява живота. Напротивъ, умѣрено и постоянно консумиращитъ сж показали една по-малка смъртностъ и по-дълъгъ животъ отъ въздържателитъ.*

Това превъзходство количествено не е твърде голѣмо, особено за мъжете умѣрени консуматори и може отъ статистическо гледище да се намѣри за незначително, но то е достатъчно да опровергае погрѣшното схващане, че спиртнитъ питиета скжсяватъ живота и тогава, когато се взематъ умѣрено.

Разбира се, че и тукъ при това наблюдение, пияницитъ се отличаватъ съ по-голѣма смъртностъ и по-кжсъ животъ отъ въздържателитъ и умѣренитъ пиячи.

И ако при този случай се нареѣха въ една обща категория умѣрено пиящитъ и пияницитъ и така се сравнятъ съ въздържателитъ щѣше да се дойде пакъ до заблуждащото заклю-

чение — пиячитѣ ще покажатъ по-голъма смъртностъ и по-късо преживяване, отколкото въздържателитѣ. Сжщо, както до сега се е стигало до фалшиви заключения при едно погрѣшно групиране на статистическитѣ данни въ осигурителнитѣ дружества. Сега се установява най-положително, че фалшивитѣ заключения се дължатъ на неоснователното групиране на умѣрени и пияници въ една обща група. Достоверността на наблюденията е установена и по единъ съвсемъ другъ способъ, именно чрезъ аутопсиитѣ, вършени презъ известенъ периодъ въ една определена болница. И тукъ се отбелязва приблизително еднаквата продължителностъ на живота на умѣрено пиящитѣ и въздържателитѣ.

Тѣзи констатации не могатъ да отминатъ току тъй отъ противницитѣ на алкохола. Освенъ това, съвсемъ излишно става, при наличността на такива доказателства да се прибавятъ още други доводи въ сжщата смисълъ.

Споменувалъ съмъ много пжти, че гледамъ твърде скептически на всички експериментални изследвания за влиянието на алкохола върху животни, тогава, когато отъ тия опити се правятъ заключения за човѣка. При все това ще отбележа и сега на кратко, че колкото и да се таксува отъ нѣкои влиянието на алкохола като вредно, други пъкъ намѣрватъ, че той е полезенъ за размножаването и за подобрението на расата. На друго мѣсто вече съмъ отбелязалъ на-късо, че посредствомъ действието на алкохола върху кълняющата клетка и върху развитието на ембрионитѣ се умъртвяватъ само най-слабитѣ и неиздръжливи отъ тѣхъ, а силнитѣ и издръжливитѣ оставатъ да се развиватъ и вследствие на този подборъ се достига до едно подобрене на расата. Обаче, нито една такава дедукция, нито пъкъ експериментитѣ отъ такъвъ характеръ могатъ да дадатъ нѣщо сжщественно за разрешението на въпроса.

Ще изостава безъ внимание сжщо така изследванията на Мюнхенски

ученъ относящи се до влиянието на алкохола върху гладуващи зайци. Поинтересно е и заслужава да се спомене наблюденията на единъ Нюйоркски професоръ върху морски свинчета, водени въ продължение на 4 години. Презъ всичкото време той е излагалъ свинчетата на спиртни пари, при което животнитѣ, въпрѣки това сж преживѣли 7 години, каквато възраст обикновенно трудно сж стигали иначе морскитѣ свинчета. Сжщо при аутопсии не сж показали нѣкакви особенни промѣни, било то по-груби или за откриване съ помощта на микроскопъ. Но, както вече се каза, това сж били морски свинчета, но не и хора. Сжщо и повърхностнитѣ статистики, които обикновенно се правятъ, нѣматъ тая доказателствена сила. Нѣкой привърженици на въздържанието изтъкватъ нѣкакво удължаване на срѣдното доживяване въ Съединенитѣ Щати, което отдаватъ на сухия режимъ въведенъ тамъ.

Тази свръзка е първо безъ всякаква доказателствена сила, а следъ това и невѣроятна, тъй като такава продължение срѣдната норма животъ, се забелязва и въ странитѣ дето не сжществува подсбень режимъ.

На единичнитѣ случаи не трѣбва да се отдава никакво значение. Така напримѣръ: единъ първостепенъ лѣкарь разказва за слнчечовото крайбѣжие на Квариеро, дето се срѣщали твърде много стогодишни старци, сълула въ устата и чашката. Той споменува единъ 91 годишенъ господинъ като най-добъръ познавачъ на виното. Вънъ отъ това, известно е, че срѣдното преживяване въ лозарскитѣ центрове е по-дълго.

И никой опитенъ лѣкарь не ще оспори разпространеното още отъ старо време убеждение, какво виното е една необходимостъ за старцитѣ. Има и друга една съвсемъ проста статистика, която не е съвсемъ безинтересна: отъ 10 души преживѣли надъ 100 години, само единъ е билъ въздържател, другитѣ 9 редовно, безъ прекаляване, сж употребявали презъ цѣлия

си животъ спиртни питиета. Петтима отъ тия 9 старци сж продължили да употребяватъ спиртни питиета и следъ стотния си рожденъ день, а четирма преустановили малко по-рано, за което и азъ, ако съмъ тѣхенъ лѣкаръ бихъ ги посъветвалъ. При друга една

анкета, отъ 90 мъже, които сж били надъ 90 и близо 100 години, само 11 сж били въздържатели, а всички други сж били и въ по голѣмата си частъ продължили да бждатъ редовни консуматори на спиртни питиета“.

(следва).

Положението на пазаря.

Вина.

Очакваното естествено раздвижване въ пазаря на вината по случай празниците, не се реализира, което затвърдява още повече убеждението за извънредно ограничената консумация на вина, вследствие общата криза.

Като прибавимъ къмъ това изобилната реколта, която имаме тази година, както и останалитѣ запаси вина (около 10,000,000 литри въ Плѣвенъ, Сливенъ, Горна Орѣховица, Ахиахо и пр.) отъ миналата година, бждещитѣ перспективи ставатъ още повече безнадеждни.

Ценитѣ се движатъ, както въ Северна, така и въ Южна България отъ 5—7 лв. литъра.

Особенно е лошо положението въ нѣкои кооперации, кждето имаме заварено производство отъ две реколти.

Взетитѣ вече мѣрки отъ страна на правителството съ намаление акциза на вината, както и улеснение производството и пласмента на винения деистилатъ ще облекчатъ значително сегашното безнадеждно положение, обаче, въпрѣки това, по всичко изглежда че за едно значително количество вина и при настоящитѣ незадоволителни цени, нѣма да може да се намѣри пласментъ.

Единствения изходъ отъ това положение, за сега е само въ въвеждането още по-голѣми облекчения при производството и пласмента на винения спиртъ, за да може той напълно да измѣсти индустриалния спиртъ въ парфюмерийната, питейна и др. индустрии, както въ аптекитѣ и пр.

За евентуаленъ износъ на вина,

при днешнитѣ ограничения, които всѣка държава вносителка прави, и при липсата на специални търговски договори, конвенции, контингенти; — Не може даже и да се мисли.

Въобще безъ радикални мѣрки и законоположения отъ страна на държавата за повдигане винарското ни производство — кризата още повече ще се задълбочава.

Джиброва ракия.

Цената ѝ е незадоволителна т. е. движи се отъ 0.40—0.45 лв. градуса безъ особенни изгледи за подобрене.

Облагородени лози.

И за облагороденитѣ лози пазаря е несигуренъ, тъй като е намалѣлъ значително темпа, съ който по-рано се засаждаха нови лозя.

При това положение се предлагатъ вече облагородени лози както следва:

1) Афузъ Али, Димятъ и др. десертни отъ 2—3 лв пржчката.

2) Обикновени винени сортове отъ 1.50—2 лв. пржчката.

Винения пазаръ въ чужбина

Австрия: Очакваното раздвижване въ пазаря на вината презъ празниците вследствие кризата — не е станало, вследствие на което има голѣма загриженостъ както въ производителитѣ, така и въ търговцитѣ.

Вноса на вина при това положение е почти престаналъ.

По всичко изглежда, че и презъ пролѣтътъ нѣма изгледи за подобрене пазаря и пласмента на вината.

Мѣстни вина се предлагатъ франко производителитѣ 8 лв. литъра,

Унгария: Следствие решението на правителството за изваряване въ спиртъ на около 30—40 милона литри вино, (10% отъ цѣлата реколта) при специални облекчения, забелязва се известно раздвижване въ пазаря.

Добритѣ вина вече се предлагатъ отъ 6—7 лв. литъръ. Износа на вина е ограниченъ до минимумъ.

Чехославия: Ценитѣ на мѣстнитѣ вина сж съ постоянна тенденция къмъ затвърдяване, което се обяснява съ увеличената консумация на вино за сиѣтка на бирата, а най-вече съ ограниченията които се правятъ при вноса на чужди вина.

Югославия: Поради прокаранитѣ ограничения за чуждата валута и пр. износа на вина е значително намаленъ.

За сега се купуватъ дребни количества купажни вина за Чехия и Германия обикновени вина за приготвление на вермутъ.

Срѣднитѣ и по-лошо качественни вина се предлагатъ масово за дестилиране.

Ценитѣ се движатъ отъ 5—7 лв. за литѣра.

Италия: Положението на пазаря е доста затегнато. Ценитѣ се движатъ отъ 5—7 лв. за литъръ вино.

Износъ става за Холандия, Франция, Щвейцария и Африканскитѣ колонии.

Напоследъкъ вследствие намаление превознитѣ разноси, търговцитѣ предпочитатъ да изпращатъ вината си за пласиране въ севернитѣ италиански провинции.

Франция: Забелязва се едно затвърдяване ценитѣ на вината, които се движатъ вече отъ 0'50—0 60 лв. за градусъ.

Това се дължи на прокарания на последъкъ законъ за блокиране отъ страна на държавата на повече отъ 10% отъ намаленитѣ мѣстни и внесени вина, за десталиране и пр. съ което се цели да се облекчи мѣстния пазаръ и подобри цената. Предполага се, че по този начинъ ще се извадятъ отъ пазаря отъ 600—800 милиона литри вино.

Тази мѣрка на французкото правителство силно засѣга странитѣ вносители (Гърция, Испания и пр.) които се готвятъ да протестирайтъ.

W.

Български лозари,

Гответе се за XII-я лозарски конгресъ на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ т. г. въ София.

Посетете го масово!

Пътуването по Б. Д. Ж. ще е съ 50% намаление. Искайте удостоверения и карти отъ Българския лозарски съюзъ, ул. „Гурко“ 12.

Отпразднувайте тържественно патрония си празникъ „Зарѣзанъ“ на 14 февруарий, като устройте вечеринки и излети до лозята, на които проагитирайте необходимостта отъ сдружаването на лозаря за борба и просвѣта!

ХРОНИКА.

Заръзанъ (св. Трифонъ) е на 14 февруарий; той е традиционния и патронен празникъ на лозаря, лозата и виното.

Всѣки лозаръ е длъженъ да вземе активно участие въ тържественото му отпразднувание. Лозарските дружества и кооперации трѣбва да организиратъ **заръзански вечеринки и излети до лозята**, на които покрай веселието да се разясни и проагитира неоходимостта и ползата отъ организирането на лозаря въ лозарски дружества и кооперации за защита интереситъ на поминъка си.

Лозари, използвайте заръзана за събиране на членски вносъ и абонаментъ за списание „Лозарски прегледъ“ — органъ на Българския Лозарски Сюзъ“, единствения вашъ защитникъ.

Следващата книжка — 20 на Лозарски прегледъ ще излѣзе къмъ 15 февруарий т. г., съ което се приключва 1931 год. — година XVI.

XII-тия лозарски конгресъ ще се състои на 28 и 29 февруарий и 1 мартъ т. г. въ София.

Народния представителъ И. Дуковъ при разглеждането въ камарата законопроекта за измѣнение и допълнение на закона за акцизитъ е защитилъ напълно становището и интереситъ на лозаритъ, за което му благодаримъ.

При министерството на Земледѣлието и държавнитъ имоти заседава комисия за изработване законопроектъ за вината, спиртнитъ напитки и оцета. Комисията има тѣсенъ съставъ съ участието на представителъ на Б. Л. С. Когато законопроектътъ бѣде изготвенъ, ще му се даде широка гласностъ и ще се иска мнението на всички заинтересовани и компетентни страни, следъ което ще бѣде прегледанъ отъ по-голяма комисия и изработитъ окончателно.

На 21, 22 и 23 януарий т. г. при същото министерство ще заседава комисия за измѣнение и допълнение наредбата за контрола на гроздето, овощията и зеленчуцитъ, предназначени за износъ, опредѣляне амбалажния материалъ и организиране износа за въ бѣдеще. Въ тази комисия участвува и представителъ на Сюзъа.

Критическитъ времена, които българското лозарство преживява, изискватъ бързи и енергични мѣрки. Наложениотъ отъ времето жизнени въпроси трѣбва да бѣдатъ обсъдени най-сериозно

и правилно разрешени. Това трѣбва да стане въ предстоящия XII редовенъ лозарски конгресъ. Затова наложително е повече отъ всѣки другъ пътъ лозарскитъ дружества и кооперации да изпратятъ своитъ делегати на конгреса. Общитъ усилия на всички български лозари въ лицето на тѣхнитъ конгресни делегати е една гаранция за успѣшното излизане отъ голѣмата криза, за заздравяване на нашето лозарство и запазване поминъка на лозаритъ.

Пжтуването по Б. Д. Ж. до София и обратно по случай XII редовенъ лозарски конгресъ ще стане по такситъ за намалената тарифа. За целта всѣки делегатъ и индивидуаленъ членъ трѣбва да бѣде снабденъ съ нужното увѣрение и лична карта. Такива ще се изпращатъ отъ Сюзъа при поискване. Дружествата и кооперациитъ да съобщатъ своевременно за нужния имъ брой увѣрения и лични карти.

Умоляватъ се всички колективни и индивидуални членове на Сюзъа да уредятъ въ най-скоро време смѣтнитъ си за членски вносъ за изтеклата 1931 и по-раншни години, съгласно чл. 10 отъ сюзния уставъ за да могатъ да взематъ участие въ конгреснитъ разисквания и въ гласуванията.

г. Министерствъ на финанситъ е назначилъ комисия за изготвяне законопроектъ за измѣнение и допълнение на нѣкои отъ законитъ отъ финансовъ и фискаленъ характеръ, между които и закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата и този за облагане материалитъ, отъ които се вари ракия.

Многократнитъ постѣпки на сюзната управа комисията да бѣде попълнена съ представителъ на Б. Л. С., не дадоха резултатъ.

Въ брой 227 отъ 2. I. 1932 г. на „Държавенъ вестникъ“ е обнародванъ законъ за измѣнение и допълнение на закона за акцизитъ и патентовия сборъ върху питиетата.

По-важнитъ постановления на закона сж следнитъ:

1. Вината на лозари и кооперации, произведени отъ собствено тѣхно грозде, се облагатъ съ 30 ст. акцизъ на литъръ.

2. Каша отъ джибри (пращини) изцедени отъ мѣстята, реколта 1931 год. на лозари и кооперации, произведени отъ собствено тѣхно грозде се облагатъ съ 40 ст. акцизъ на литъръ, въ банкноти; сж-

щата отъ закупено грозде се облага съ акцизъ 80 ст.

3. Винена калъ и вино за преваряване, реколта 1930 и 1931 год. се облагатъ съ 60 ст акцизъ на литъръ въ банкноти, при рандеманъ за винената калъ до 9%, а за виното до 12% алкохолъ на литъръ.

4. Всички казани за варене ракия и спиртъ се държатъ подъ печатъ или пломба отъ данъчната или общинска власть.

Варенето на джибри и винена калъ се позволява отъ деня на привършване общото измѣрване до 1 мартъ на следната година. Презъ останалото време казанитъ се държатъ запечатани, съ изключение на ония, съ които се варятъ вина или преваряватъ ракии.

5. Джибритъ, декларирани или не, които нѣма да се варятъ на ракия, се освобождаватъ отъ акцизъ и общински налогъ, но ако бждатъ пресовани така, че да станатъ негодни за варене. Пресоването се констатира отъ комисия. Пресованитъ джибри могатъ да се употребяватъ за храна на добитъка.

6. Освобождаватъ се отъ акцизъ и патентъ за правопродаване ония безалкохолни вина, които сж приготвени по начина, установенъ отъ дирекцията на народното здраве, както и концентрираната мѣстъ.

7. Фабричния спиртъ за приготвяне на оцетъ ще се облага съ 5 лв. зл. на литъръ 100 градусенъ спиртъ. Съ сжщия акцизъ ще се облага и фабричния спиртъ за други индустриални цели.

Въ сжщия брой на „Държавенъ вестникъ“ е обнародвано и окръжното

№ 35500 на Министерството на финансии тѣ за прилагане на поменатия законъ.

Известни постановления на окръжното не сж въ духа на закона. Последниятъ се тълкува превратно.

По този случай Б. Л. С. готви изложение, съ което ще моли да се поправятъ тия несъобразни тълкувания, които сж въ ущърбъ на интереситъ на българскитъ лозари.

По правилника за спиртнитъ напитки. Коняка трѣбва да отговаря на следитъ технически условия:

Алкохолъ най-малко 38%; въ 100 куб. см. 100° алкохолъ екстрактъ 2 гр. киселина (оцетна киселина) най-малко 20 милиграма, естери (етилацетатъ) 30 милиграма, висши алкохоли (изобутилалкохолъ) 100 м. гр., алдехиди (алцеталдехидъ) 20 м. гр. фурфуролъ значително количество, коефициентъ на примѣситъ 300 м. гр. !

Ракиитъ трѣбва да съдържатъ; алкохолъ 3%, въ 100 куб. 100° алкохолъ висши алкохоли 100—500 м. гр., естери 80—500 м. гр. киселини 20—250 м. гр., фурфуролъ въ значително количество, коефициентъ на примѣситъ най-малко 600 м. гр. — чл. 3 букви а, б, в, г, д, е.

КНИЖНИНА.

Излъзла е отъ печатъ книгата „Болести и недостатъци на виното, предпазване и лѣкуване“, отъ Сим. Т. Табаковъ, специалистъ-винарь при Плѣвенската кооперативна изба „Гъзма“. Цена 5 лева. Достава се отъ автора — Плѣвень.

Пчелари, абонирайте се веднага за сп. „ПЧЕЛА“.

За 60 лв. годишно ще получите: 12 книжки отъ по 2 коли съ богатъ материалъ по пчеларствуване за начинающии и за стари пчелари, 1 красивъ цвѣтенъ стененъ календаръ, 1 книжка отъ 2 коли по пчеларството и една застраховка безъ никакъвъ прегледъ

Пчелари, станете членове на пчеларската кооперация „НЕКТАРЪ“ — София, ул. Парчевичъ, 36, за да получавате на евтини ценн всички пчеларски уреди и изкуствени пчелни пити. Два дѣла струватъ 230 лв. Заявления за членство се изпращатъ безплатно.

Земледѣлци, станете пчелари!

Съ малко познания, съ много малко сръдства и съ още по-малко трудъ отъ пчеларството се получава една постоянна помощъ за стопанството, а неочаквано може да донесе и цѣло богатство. *Списание „Пчела“ въ София дава нуждитъ познания за нови и стари пчелари.* Праща се даромъ книжка I-ва отъ 1932 г. при поискване.

Чит. "Съгласие" гр. Плѣвень.

Всичко отнасяще се до
Българския Лозарски Съюзъ—София,
като: членски вносъ (по 2 лева на декарь), помощи, протоколи, писма
и пр. да се изпраща на адресъ:

До г-на Дончо Бъчваровъ, секретаръ на Бълг. Лозар. Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София. Телефонъ № 51-56.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „Лозарски прегледъ“, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ:

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плѣвень.

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения сжщо 60 лв.

За допуснати грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото, съ което сж изпратени паритѣ.



Цементовитѣ бѣчви
на

БОРСАРИ

постлани отвѣтве съ

стъкло и „ебонъ“

ви спестяватъ

**МѢСТО
ВРЕМЕ
ПАРИ!**

Идеално пригодени за
вина, спиртни произ-
ведения, алкохолъ,
масла и др.

Построени до сега бѣчви за повече отъ 8,000,000 хектолитра!

КОРЕСПОНДЕНЦИЯ НА НѢМСКИ, ФРЕНСКИ, АНГЛИЙСКИ ИЛИ ИТАЛИЙСКИ ЕЗИЦИ

ПРОСПЕКТИ, ОФЕРТИ, СЪВЕТИ И ПР. БЕЗПЛАТНО ЧРЕЗЪ

BORSARI & Co, Zollikon-Zürich, Швейцария

и жща основана 1873 година.

КЛОНОВЕ: Paris, Béziers, Oran, Alger, Mailand, Frankfurt — М.

Кооперативна печатница „Изгрѣвъ“ — Плѣвень № 3.