



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп.
централя на лозаритѣ въ България — София.

ГОДИШЕНЪ АБОНАМЕНТЪ 50 ЛВ. РЕДАКЦИЯ И АДМИНИСТРАЦИЯ — ПЛѢВЕНЪ

LOZARSKI PRÉGLÈDE (Revue de l'Union viticole et de la centrale coope-
PLEVNA — Bulgarie. rative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie).

LOSARSKI PREGLED (Zeitschrift — organ des Bulgarischen Weinbauerbun-
PLEWEN — Bulgarien. des und der Kooperativzentrale der Weinbauer in
Bulgarien, Sofia — Bulgarien).

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ. Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣл-
чевъ, Ив. Георгиевъ, Н. Хр. Мжиковъ, Ив. Добревъ, П. Костовъ и В. В. Стрибънъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Надеждата ни — Г.; 2) Кооперативна просвета — Н. Хр. М.; 3) Раз-
реждане на зърната — Н. Н.; 4) Запазване гроздето въ прѣсно състояние — А. Б.; 5)
Виното — И. Д.; 6) За повредитѣ на посад. материалъ и пр. — П. К. 7) Акцизенъ пре-
гледъ. 8) Реферати на XV лоз. конгресъ; 9) Съюзни и дружествени; 10) Наредба-законъ
и правилникъ за организиране на износа. 11) Положението на пазаря; 12) Хроника.

Надеждата ни.

Досегашното развитие на виненитѣ и десертнитѣ лозя, особено следъ последнитѣ дъждове, е добро и обещава добра и качественна реколта.

Вината, макаръ и на низки цени, ще се пласиратъ до гроздо-
бера и затова цената на гроздето не ще е толкова ниска, както ми-
налата година.

Пласимента и износа на десертнитѣ грозда, поради повредата на
лозята въ Унгария, Сърбия и др. има изгледи да бже увеличенъ.

Остава лозаря да продължи правилната обработка и запазване
на лозята отъ болести за да получи по-високо качество грозде.

Установената контрола върху износа, прилагана разумно, ще поз-
воли да се изнесе само качествено и здраво грозде, което само ще
повдигне още реномето на българското грозде.

Относно вагони, улеснения и най-важното намиране пазари и
валутния въпросъ, надяваме се държавата ще стори всичко възможно,
за да улесни износа на гроздето.

Нека се знае, че съ лозарство, особено десертнитѣ лозя, се за-
нимаватъ предимно малоземни и интелигентни граждани и селени, на
които надеждата имъ за препитание и спокойствие е само въ прихода
отъ лозята.

Н Хр. Мънковъ

Директоръ Лоз. у-ще — Плѣвенъ.

Кооперативна просвѣта.

Кооперативното дѣло се разраства у насъ съ необикновена бързина. Споредъ английския кооператоръ Мей, който преди нѣколко месеца посети нашата страна, ние имаме на мѣста, дори, повече кооперативни сдружения отколкото е необходимо да има.

Обяснимо. Дребнитѣ сжщес'твувания не намиратъ друга опора, друга база, за опазване своята свобода и самостоятелностъ, освенъ въ кооперирането. И нѣма да мине много време докато и последниятъ скептикъ ще съгледа презъ очитѣ на нѣмотията на насрещниягъ спасителенъ брѣгъ, девиза: „чрезъ самопомощъ и взаимопомощъ къмъ благоденствие“

Неволята, нѣмотията отваря очитѣ и на слѣпцитѣ, но има нѣщо друго, на което се налага да се поспремъ. Потрѣбно е да си изяснимъ, защо развоя на формиранитѣ вече кооперативни организации срещатъ спжнки, затруднения.

Покойниятъ бележитъ кооператоръ Кирилъ Поповъ, отнасяше една голѣма частъ отъ набързо основанитѣ презъ и следъ войнитѣ кооперации къмъ така нареченитѣ псевдокооперации (лъжекооперации).

Непроникнати отъ идеитѣ на кооперативното строителство хора, често пжти на брой само 7, минималното число по закона за кооперативнитѣ сдружения, съ цель да извлѣкатъ облаги, уреждаха кооперативни дружества.

Мина, обаче, тази военна и следвоенна епоха, настжпи по-нормално време, кооперацията остана фокусъ за привличане на стопанитѣ, за които тя е предназначена. Влага се вече по-голѣмъ идеализъмъ, по-чисто и основно разбиране на кооперативнитѣ принципи и въпрѣки това нашитѣ кооперации не могатъ да заживѣятъ единъ нормаленъ животъ.

Констатирагъ се всѣки день неджзитѣ на кооперативнитѣ предприятия, говори се за некадърни управления, за лошъ контролъ, непросвѣтени и несъзнателни членове. Но, само се говори и пише. Движимъ се, бихъ казалъ, въ единъ омагьосанъ кржгъ, нѣщо като че ли ни спжва да излѣземъ отъ фазата на констатациитѣ и да подготвимъ условия за насаждане необходимитѣ познания по кооперативното дѣло въ подрастващитѣ поколѣния, въ школската младежъ.

И другъ пжтъ съмъ писалъ, крайно време е въ всички училища и особено въ реалнитѣ и специални търговски, промишлени, земледѣлски и пр. да се въведе кооперативна просвѣта и практическо кооперативно обучение. Което се говори общо за кооперациитѣ, се отнася еднакво и до лозарскитѣ такива. Подрастващитѣ лозарски поколѣния трѣбва да изучатъ добре и да обикнатъ кооперативното творчество.

Безъ кооперативна просвѣта ние дълго още ще правимъ крачка напредъ, две назадъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Разреждане на зърната.

Разреждането на зърната се практикува само при десертнитѣ сортове. То се състои въ премахване частъ отъ зърната на завързалия гроздъ, докато тѣ сж още зелени. Съ премахването на известенъ брой зърна се цели равномерното наедряване на останалитѣ. Постига се и по-рано узрѣване.

Когато се оставятъ всички зърна на даденъ гроздъ да се развиватъ свободно, една частъ отъ тѣхъ оставатъ дребни, недоразвити. Често пжти зърната сж многобройни и при узрѣването се получава сбитъ гроздъ, съ притиснати, обезформени зърна, които често пжти се поврѣждатъ и загниватъ. Съ разреждането се оставятъ толкова зърна, щото гроздътъ, при зрѣнето, да остане рехавъ.

Процентътъ на премахналитѣ зърна е различенъ; той е въ зависимостъ отъ самия гроздъ, но най-често се движи между 30—60% отъ броя на зърната. Премахването става съ малки ножици, съ изострени върхове, като се отрѣзватъ презъ дрѣжжицитѣ, главно дребнитѣ, останали назадъ въ развитието си и въ най-голѣмъ брой тѣзи зърна, които се намиратъ въ срѣдата на грозда.

По този начинъ се получаватъ добре оформени гроздове, които зрѣятъ по-рано, почти не се нуждаятъ отъ почистване при опаковката и издържатъ повече на транспортъ, тъй като кожата на зърното задебелява псвече.

Разреждането на зърната е много бавна работа, която поглѣща много работна ржка. Тя може да се препорѣча само на дребнитѣ стопани, които сами, презъ свободното си време, да я извършатъ съ членоветѣ на семействата си. Масовото ѣ прилагане би имало смисълъ само, ако търговцитѣ ценѣха продаденото грозде въ зависимостъ отъ разходитѣ, направени по него.

Ат. Бойчиновъ, агрономъ

Запазване на гроздето въ прѣсно състояние

Това е единъ въпросъ, който много живо интересува голѣма частъ отъ нашитѣ лозари, обаче, трѣбва да подчертаемъ, че и до днесъ не ни е известно да е положително и правилно третиранъ въ нашитѣ лозарски списания. Действително много пжти този въпросъ е разглежданъ въ списания и брошури, предлагани сж много и най-различни формули за неговото разрешение, но при все това, изглежда той си стои все така неясенъ и тъменъ за голѣмата маса стопани. И затова ние сме свидетели да се пише и говори за разни фантастични способности и препарати: унгарски, италиянски и

пр. патенти, които много ефтино гарантирали едно идеално запазване на гроздето въ прѣсно състояние и то за много дълго време. Ние сме слушали въ публични беседи и сериозни хора да се занимаватъ съ мистериознитѣ формули и патенти на разни невежи и хитри фокусници.

При това положение просто се забравя характера и биологията на гроздовия плодъ и действително се навлиза въ сферата на алхимичнитѣ догадки и построения, и ние виждаме много наши специалисти сериозно заети да търсятъ философския камъкъ на неговото разрешение. Всичко това, обаче, е било само въ вреда на нашето лозарство, отвлечало е вниманието на лозари и лозарски организации, които сж се зальгвали съ фантазии и химери, губили сж време и срѣдства.

Тукъ е нужно да подчертаемъ, че този въпросъ е положително и всестранно проученъ въ чужбина, и че е изключена намѣсата тукъ на каквито и да било тайни и окултни сили, а още по-малко може да става въпросъ за нѣкакви секрети, чудотворни препарати и специалитети, за които много охотно се говори и пише у насъ въ последнитѣ години.

Науката за консервирането днесъ е много положителна и въ нея нѣма мѣсто за мистериозни формули и догадки. Преди всичко, за да разберемъ всички методи за правилното консервиране на троздето, необходимо е да се запознаемъ изобщо съ характера и биологията на плодоветѣ.

Известно е, че всички плодове докато сж на дървото се хранятъ, растатъ, зрѣятъ и живѣятъ. Необходимо е сжщо да отбележимъ, че и следъ откъсването си отъ дървото плода продължава да живѣе и точно за насъ е важно да проследимъ биологичната еволюция на плода следъ откъсването му. Тукъ ще трѣбва да добавимъ, че при плодоветѣ различаваме една ботаническа зрѣлостъ, която се познава по това, че семкитѣ на плода сж вече узрѣли и могатъ да кълнатъ. Тази зрѣлостъ може да ни послужи за критерий при брането и прибирането на много плодове, но при нея много отъ плодоветѣ не сж винаги годни за консумиране и използване. Така е почти съ всички зимни ябълки, круши, дюли и пр., които само следъ като прекаратъ едно по-дълго или по-късо съхранение въ плодохранилището ставатъ годни за използване и консумиране. Тази зрѣлостъ при която плода е най-пригоденъ за използване, преработване, или консумация, се казва лагерна, или индустриална зрѣлостъ. Тази зрѣлостъ не може така абсолютно да се опредѣли. Тя е по-относителна и факултативна, главно зависи отъ стопанското използване на плода. И точно тукъ трѣбва да отбележимъ, че науката днесъ разполага съ сигурни срѣдства и може да ускори или забави тази лагерна зрѣлостъ на плодоветѣ за по-дълго или по-късо време.

Споменахме вече, че следъ откъсването на плода отъ дървото, той продължава да живѣе, и следъ едно по-дълго или

по-късо време сжция се разваля и става негоденъ за използване. Това разваляне на плодоветъ се дължи главно на два вида причини: външни и вътрешни такива. Първитъ причини ще смѣтаме всички външни вредни влияния, механически повреди, болести и много микробиални зародиши, съ които е изпълнена и държи нашата земя. Външнитъ причини изобщо се движатъ въ единъ центропидаленъ процесъ, т. е. плода се разваля отъ вънъ на вътре. Освенъ външнитъ причини развалянето на плодоветъ се дължи и на вътрешни такива, които се криятъ въ естеството и биологията на самия плодъ. Казахме, че следъ откъсването на плода, билъ той ябълка или грозде, той продължава да еволюира и да живѣе. Знаемъ, че плода се състои отъ живи клетки, които иматъ протоплазма и диастази, които и следъ откъсването продължаватъ да функциониратъ, т. е. да се хранятъ и дишатъ, а това именно води къмъ сжществени и важни промѣни въ самия плодъ. Вътрешнитъ причини, които промѣнятъ състоянието на плода, независимо отъ външнитъ такива, ще ги отдадемъ на така наречената отолиза т. е. вътрешно хранене безъ да има вече асимилация и притокъ на храни. Съ това явление ще си обяснимъ много отъ промѣнитъ, които ставатъ въ плодоветъ. Ето защо, следъ откъсването отъ дървото изобщо промѣнитъ въ плодоветъ ставатъ много по-бързи и осезателни. Това се дължи на обстоятелството, че плода диша, живѣе, при това асимилацията и притока на нови храни е спренъ, следователно промѣнитъ много по-скоро ставатъ осезателни и видими. Когато плода е на дървото действително той диша и изразходва храни, обаче, постоянно има притокъ на нови такива и промѣнитъ не се манифестиратъ така явно и очебиешо.

Имайки предвидъ горното то става явно, че за запазването на плодоветъ е нужно: 1) да отстранимъ всички външни причини на развалянето, т. е. вреднитъ влияния, механически повреди и микробиални зарази и 2) да спремъ или забавимъ хода на вътрешнитъ промѣни, дължими на отипизата (отофагия). Въ това именно се изчерпва работата при разнитъ начини и методи на консервиране. Тукъ е нужно да добавимъ, че почти всички плодове сж асептични, т. е. чисти отъ микробиални зарази. Това е установилъ още Пастьоръ съ своитъ класически изследвания върху гроздето, виненитъ и други ферментации. По-новитъ изучувания подържатъ, че въ много случай плодоветъ се инфектиратъ още при оплодяването на цвѣта, и затова гниенето почва много често отъ семеннитъ кутийки при ябълкитъ, крушитъ и пр. Плодоветъ отъ вънъ сж запазени съ една целулозна обвивка покрита съ восъченъ прашецъ, който предпазва плода отъ една външна инфекция, стига разбира се плодоветъ да сж правилно и внимателно прибрани.

Запазването на гроздето е единъ частенъ и по-особенъ случай отъ запазването на плодоветъ, обаче, трѣбва, да до-

бавимъ, че и неговото запазване е напълно и положително проучено и се масово индустриално използва въ много напреднали лозарски страни на Европа и колонииѣ.

Нуждно е да споменемъ, че гроздето, противно на много други плодове, нѣма лагерна зрѣлость, т. е. въ него нѣма скорбѣла, киселини и пр., които при лагерната зрѣлость да се хидриратъ и минатъ и въ захари. Така че неговата захарностъ може само относително да се увеличи при съхранението, благодарение на изпарението на водата, но не и абсолютно отъ промѣна на скорбѣла, киселини и пр., както това става при много зимни плодове: ябълки, круши, мушмули, дюли и пр.

Необходимо е още да споменемъ, че температурата играе една преобладающа роля въ ходътъ на тѣзи биохимични процеси, които ставатъ въ плодоветъ изобщо и частно при гроздето при запазването имъ дълго или кжсо време въ плодохранилищата. Високата температура действа каталитично и насърдително върху всички процеси и ускорява промѣнитъ въ плодоветъ.

Запазване на гроздето.

Гроздето се запазва главно по два начина: съ зелена — свежа чепка и съ суха чепка. И двата тѣзи начина сж добри, обаче за първия сж нуждни повече съоръжения и удобства и затова е по-скжпъ. Този начинъ се практикува най-широко въ Франция — Моосакъ, Монтобанъ, Томиръ и пр. Сжщо се практикува широко въ Америка (Калифорния). Обратно, консервирането на грозде съ суха чепка се практикува много въ Испания, Южна Африка, Алжиръ и пр.

За да имаме едно сполучливо консервиране на гроздето, било съ свежа или суха чепка, преди всичко е необходимо сжщото да е добре узрѣло, да е добре запазено отъ болести и неприятели, защото видѣхме че всички микробни зародиши преминаватъ въ плода и гроздето, главно чрезъ механическитъ повреди и рани. Самото прибиране на гроздето трѣбва да стане внимателно, да не се ужулва въсѣчната му обвивка, която позволява обмѣна на газоветъ и сжщевременно предпазва гроздето отъ сухо изпарение и изсѣхване. Гроздето трѣбва да се бере сухо, защото водата улеснява проникването на микробни зародиши въ вътрешността на гроздето, което по-право е асептично. Умокреното грозде дава 3—4 пжти повече развалени и повредени зърна (шкартъ), при това не може дълго да се запазва.

Когато ще запазваме гроздето съ зелена чепка, то грозда се отрѣзва заедно съ частъ отъ пржчката и се отнася въ специално помѣщение, гдето предварително се почиства. Отрѣза на пржчката подъ грозда се подновява съ лозарска ножица и то подъ вода, защото въ противенъ случай се образуватъ въздушни мехурчета въ цевитъ на пржчката, които прѣчатъ на свободното всмукване на водата и свежото

подържане на гроздето. Следъ подновяването на отръза пръчката заедно съ грозда се поставя въ малко стъкло съ вода, въ което е прибавено дървени вжглища или алкохолъ, за да не се разваля водата. Тъзи стъкла съ грозде се поставятъ въ хладилни стаи съ една температура отъ 4 до 5°C надъ нулата и влажностъ отъ 80—85, наредени на специални етажерки въ тъмни помѣщения.

Провѣтриването първата седмица е по-често, а втората седмица и после, по-рѣдко, по единъ пжтъ въ седмицата. Много е важно температурата и влажността на помѣщенията да бждатъ постоянни. Температурата не бива да варира повече отъ 1° най-много до 2° C въ двадесетъ и четири часа, а влажността съ 10%. При голѣми колебания на температурата се образуватъ осатки (роса) по гроздето и улесняватъ неговото разваляне и повреждане. Топлия въздухъ обикновено е наситенъ съ водни пари и когато влѣзе въ помѣщението гроздето, което е студено, концентрира тѣзи пари като ги охлаждава и на повърхността му се образуватъ капки вода и сжщо се измокря. Така запазено гроздето може да се консервира отъ 3—6 месеци.

Запазването на гроздето съ суха чепка, става по следния начинъ. Хубаво подбрано и прочистено грозде се нарежда въ каси или чебреа, като се настила редъ грозде, посипва се хубаво съ стърготини отъ коркъ, следъ това се нарежда новъ редъ грозде и т. н. последователно до като се напълни чебреа или касата. За нареждането на 15—16 кгр. грозде сж нуждни 4—5 кгр. коркови стърготини. Така нареденото грозде се поставя въ охладени стаи съ температура отъ 0°—1°. Нареденото по този начинъ грозде се запазва отъ 3—6 месеца безъ особени повреди. Дори до три месеца запазено, то е свежо и дава много малко шкартъ при изваждането. При по-дълго консервиране има повече повредено. Низката температура при запазване на гроздето има за цель да намали до минимумъ отолитичнитѣ процеси, защото при едно дълго консервиране и висока температура, благодарение на дишането, гроздето може значително да намали своята захарностъ и да остане праздно и безвкусно. Така отъ опити е установено, че при 0°C гроздето отдѣля 0.0015 мгр. CO₂, а при 15 топлина отдѣля 12 пжти повече. Като се има предъ видъ, че този газъ е отдѣлянъ при разпадането на захаръта при дишането, то се установява, че загубитѣ при едномесечно запазване на гроздето при температура отъ 15 се движатъ отъ 0.8—1.1% захаръ. Но освенъ това, благодарение на дишането става и едно по-силно изпарение на вода и гроздето бързо се сбръква и и увѣхва. Ако съхранението при тази температура продължи много дълго време, то тѣзи загуби въ захаръ и тегло ставатъ значителни. Подобенъ на този случай имаме при съхранение на захарното цвекло, крѣмното цвекло и други зе-

лени растителности. Освенъ това високата температура при съхранение на гроздето има още едно голѣмо неудобство, ако гроздето така опаковано се остави при една висока температура, то обмѣната на газоветѣ презъ амбалажа става (интрацелюларно) дишане, което е установено още отъ класическитѣ изучвания на Пастьоръ. При това вътрешно дишане захарта се разпада на вжглена киселина, алкохолъ и вода. При това положение на животъ безъ въздухъ, гроздето се просто задушава и добива единъ специфиченъ вкусъ на варено и е негодно за консумация, и не може да се цени. Сжщото нѣщо може да се случи и при една много низка температура и когато гроздето замръзне, при което ципата на зърното се поврежда и умъртвява. Презъ такава ципа обмѣната на газоветѣ не става правилно и вътрешнитѣ клетки на зърното живѣятъ лишени отъ кислородъ, поради което разпадатъ захарта на алкохолъ, вода и вжглена киселина. И въ този случай гроздето добива вкусъ на варено и почернява. Отъ много опити е установено, че въ единъ херметически затворенъ амбалажъ само следъ 10 дена въздуха е наситенъ съ вжглена киселина и съдържа 36—40% такава, въ сжщото време нѣма никакъ свободенъ кислородъ. Обратно, при амбалажъ съ по рѣдки дъски, при който провѣтриването е по-лесно, има отъ 209% вжглена киселина и 12—15% кислородъ. Отъ тукъ се вижда, че при едно масово индустриално запазване на гроздето, за да имаме добри резултати сигурно и дълго консервиране трѣбва да си служимъ съ изкуствения студъ, широко разпространенъ въ много лозарски страни и дава отлични резултати. Благодарение на изкуствения студъ само Южна Африка може да изнася грозде на далечнитѣ пазари въ Англия, Северна Европа. Сжщо и Испания изнася своитѣ грозда по този начинъ, като ги опакова въ чебреца отъ по 20 кгр. грозде, наредени съ коркови стърготини. По този начинъ наредено гроздето и запазено въ хладилни стаи, то издържа транспортъ отъ 20—30 дни, и пристига въ добро състояние въ далечнитѣ пазари на севернитѣ европейски страни. Това сж накратко търговскитѣ начини за консервирането на гроздето, освенъ тѣхъ има още много други домашни способности, които се практикуватъ за запазване на грозде въ малкъ размѣръ за нуждитѣ на отдѣлното домакинство.

ПЪРВО РЖКОВОДСТВО за 10 прѣстно бързо машинописане, съпжтствуваще стенографията за дешифриране, наредено за самоуци въ 4 урока съ 4 фигури, лесно приспособимо и на други езици. Излѣзе отъ печатъ отъ Хр. Цв. Дековъ—Плѣвенъ. Цена 40 лева.

Виното

Има вече петдесетъ години отъ какъ Пастьоръ казваше: „виното е най-здравословното и най-хигиеничното питие отъ питиетата, добити чрезъ ферментация“. Днесъ може да се питаме дали днешното вино има сжщитъ хигиенически качества. Въ действителность появяването на нови растителни и животински паразити наложи доста промѣни въ отгледването на лозата. Борбата срещу неприятелитъ на това благородно растение днесъ изисква употреблението на цѣль химически арсеналъ. Употрѣбяванитъ вещества, които се полепватъ по чепката, могатъ да минатъ въ мѣстѣта. Присжствието имъ въ тази последната, на които отровителностьта е неоспорима, могатъ ли да създадатъ една опасность за консуматора на виното? Ние ще видимъ, че за щастие, нѣма никаква опасность, защото отстраняването на тѣзи тѣла по време на ферментацията е напълно извършено.

Между препаратитъ, които служатъ за борба сж: меднитъ соли, арсениевитъ и никотина.

Меднитъ соли се употребяватъ срещу пероноспората, този опасенъ врагъ (гжба-плесень), който при известни условия се размножава по невѣроятенъ начинъ, причинявайки грамадни загуби.

Количеството на медъта, което остава полепено по чепкитъ зависи преди всичко отъ датата на прѣскането, макаръ че други фактори едновременно влияятъ на това, така напр. концентрацията на разтвора, метеорологическитъ фактори презъ годината и начина на прѣскането. Съдържанието на медъ по чепкитъ и въ мѣстѣта е значително различна и се движи въ голѣми граници. То никога не е нула. Едно голѣмо число издирвания сж ни позволили да констатираме, че мѣстѣта отъ Шаслата съдържатъ много рѣдко по-малко отъ 5 милиграма медъ въ литъръ, макаръ че може да достигне понѣкога до 100 mgr. като максимумъ.

Както и да е, присжтствието на този металъ въ мѣстѣта, предназначена за получаване на вино, не представлява никаква опасность отъ хигиенична гледна точка. При това е почти безразлично дали мѣстѣта съдържатъ повече или по-малко медъ. Когато ферментацията става при нормални условия и се завърши напълно, то съдържанието на медъта, която има въ виното, готово за консумация или въ бутилки, е независимо отъ първоначалното количество.

Вината съдържатъ много рѣдко повече отъ единъ милиграмъ на литъръ медъ. Какъ да си обяснимъ разликата между тази на виното и първоначалното количество въ мѣстѣта? Въ 1932 год. напримѣръ, гроздето на Шаслата отъ федералното стопанство на Кодосъ въ Пюли съдържаше 74 милиграма медъ на килограмъ цѣли чепки. Следъ пресуване ние намѣрихме въ мѣстѣта 34.7 mgr, на литъръ мѣстъ и 349

милиграма на кило прашини. Къмъ половината на декември презъ сжщата година, анализата на мъстѣта и калѣта показва следнитѣ резултати: вино—3 милиграма на литъръ, финната калъ — 364, грубата калъ — 1316 милиграма на литъръ.

Отдѣлянето на медѣта презъ време на ферментацията е било: медъ, отдѣлена чрезъ прашинитѣ 65'9%, дебурбажъ 1'2%, чрезъ фината калъ 6'5%, грубата калъ 28'2%, останала медъ въ виното презъ м. декември 3'1%.

Така може да се констатира, че една много малка частъ отъ медѣта отъ 3'1% остава въ виното следъ ферментацията. Това отдѣляне продължава презъ време на бистренето на виното. Презъ месецъ май, на следната година, виното не съдържаше повече отъ 0'44 милиграма медъ въ литъръ, което се равнява на 0'5 милиграма отъ медѣта на гроздето, отъ което произхожда.

Този отитъ показва, че медѣта се отдѣля почти напълно и че отъ друга страна, една частъ отъ този металъ става неразтворимъ презъ време на ферментацията, за да се отложи по-късно на дъното въ бѣчвата.

Многобройни анализи, извършени въ вината отъ различни произхождения и различни години, потвърждаватъ напълно горното.

Когато се помисли, че консервитѣ отъ бобъ могатъ да съдържатъ до 100 милиграма медъ на килограмъ, безъ да причинятъ разстройства въ човѣка, тогава сме въ право да твърдимъ, че присъствието на много малки, едва измѣрими количества медъ, много близко до 0'5 милиграма за литъръ, не могатъ по никакъвъ начинъ да намалятъ хигиеничнитѣ качества на виното.

Арсениевитѣ соли сж отлични унищожители на животинскитѣ паразити по лозата. Отъ факта, че тѣ сж много отровни за човѣка, тѣзи препарати се употребяватъ само когато лозата е въ началото на своето развитие, когато зърното на гроздето едва се е формирало. Прѣсканията съ тѣхъ ставатъ въ началото на юний, въ момента на цвѣтението на лозата. Така зрѣлитѣ грозда не съдържатъ освенъ 2 милиграма арсеникъ за килограмъ цѣли чепки грозде. Въ мъстѣта се отбелязва 0'5 милиграма за литъръ. Тѣзи минимални количества се отстраняватъ (отдѣлятъ) сжщо презъ време на ферментацията, сжщо както медѣта чрезъ една серия на реакцій още не напълно познати. Съдържанието на арсеникъ въ виното е отъ 0'05 милиграма на литъръ, доза, която не представлява ни най-малката опасностъ за консуматора.

Никотина „алкалоидъ“ извлѣченъ отъ тютюна е единъ много силенъ инсектисидъ. По тази причина той се употребява съ полза въ борбата противъ лозовия и гроздовъ червей по лозата. По различни причини, които не можемъ да развиемъ тука, стрематъ се да резервиратъ (запазатъ) никотина за борба съ втората генерация. Употрѣблението на

този продуктъ има мѣстото си къмъ втората половина на месець августъ. При тѣзи условия не минава по-малко отъ 45 дни отъ времето на последното прѣскане и гроздобера.

Единъ пжтъ прилепенъ по чепкитѣ никотина не се задържа напълно. Неговото намаление зависи отъ разтворимостта му въ водата и неговата летливостъ. Така дъждоветѣ иматъ първата задача да намалятъ бърже полепеното количество по чепкитѣ следъ прѣскането. Отъ друга страна, никотина е единъ отъ рѣдкитѣ алкалоиди, които иматъ способността да се изпаряватъ при обикновена температура.

Многобройнитѣ анализи сж показали, че въ момента на гроздобера чепкитѣ не съдържатъ никотинъ. Наистина, каквито и да сж годишнитѣ метеорологически условия, неговото загубване е пълно. Въ суха година той се загубва чрезъ изпарение; въ дъждовни години той се загубва благодарение на неговата разтворимостъ въ дъждовната вода.

Това, което ни най-много интересува, това е, че никога не сме успѣли да намѣримъ никотинъ въ виното.

Отъ това, което изложихме се вижда, че отровнитѣ вещества донесени отъ гроздето чрезъ прѣсканията се намиратъ въ много малки количества (белѣзи) въ ферментиращия сокъ.

Количествата на медъта или на арсеника, които се намиратъ въ виното сж толкова незначителни, че не могатъ въ никой случай да намалятъ хигиеничната стойностъ на виното.

L. Benvengnin

Заето отъ „Schweizerische Wein-Zeitung.“
Прев. Ив. Добревъ.

Петъръ Костовъ—агрономъ
учитель с. Върбовка — Севлиево.

За повредитѣ на посадочния материалъ и посаденитѣ лози.

(Продължение отъ кн. 3).

презъ есенъта; прегледаха се внимателно и се констатира, че сж лишени отъ черни петна.

На 6.XI лозитѣ и дивачкитѣ се съхраниха заедно по следнитѣ начини:

1. Лозитѣ се втапяха въ продължение на 5 минути въ 1% разтворъ отъ синъ камъкъ (Cu SO_4). Съ сжщия разтворъ се проми и пѣсъка, който бѣ предварително стерилизиранъ.

Третиранитѣ лози и дивачки се поставиха въ 14 книжни пликове, които се допълваха съ промития пѣсъкъ. Въ първия пликъ, съ лози отъ Хасково, се поставиха отрѣзки отъ чепове отъ Seibel № 6905, покрити съ черни петна. Чеповетѣ сж топени въ 1% разтворъ. Въ четвъртия пликъ при лози сжщо отъ Хасково предварително потопени 10 минути

въ горния разтворъ, се поставиха отрѣзки отъ Seibel № 6905, сжщо третирани 10 минути въ 1% разтворъ.

Пликоветъ се заровиха у циментовъ трапъ въ пѣсѣкъ, сжщо промитъ съ 1% разтворъ.

2. Облагородени лози и дивачки *нетретирани*, се заровиха въ сжщия трапъ направо въ пѣсѣкъ. Предварително въ 5 снопчета лози се поставиха по нѣколко сухи подложки тазгодишни, взети отъ укоренилището. Сжщо въ други 6 снопчета се поставиха миналогодишни сухи подложки. Всѣко снопче е съ лози отъ единъ лозарски районъ.

3. Лозитъ отъ Враца (416 и 1202), Асеновградъ (1202), Орхане (Lot), Плѣвенъ (101¹⁴) и Русе (Lot) се втапяха 5 минути въ 1% разтворъ отъ синъ камѣкъ, и се загребаха у парцелата съ директни сортове (№ № на Seibel).

4. Лозитъ отъ Горна-Орѣховица (Teleki), Плѣвенъ (101¹⁴), Русе (Lot), Пловдивъ 416 и Лѣсковецъ 1202 се заровиха сжщо у Seibel и тѣ *нетретирани*.

5. Въ сжщата парцела се заровиха нетретирани лози отъ 7 други лозарски райони, като въ всѣко снопче се поставиха сухи, едно или две годишни подложки, взети отъ укоренилището.

6. Посадиха се 20 лози и се загребаха на дълбочина отъ 0—60 см.

7. Останалитъ лози отъ всички лозарски райони се заровиха въ прѣстъ въ една незаета парцела, риголвана преди две години.

Часть отъ снопчетата се положилиа полегнати, а друга — изправени.

Въ опитното лозе при станцията се зложиха още и следнитъ опити:

А. Асортимента на американскитъ дивачки и хибриди—

а) полага се по земята една пржчка, която се прикрепя съ колчета;

б) заравя се съ прѣстъ 5 см. по една пржчка;

в) заравя се 25 см. по една пржчка като въ срѣдата, се подава на повърхността на почвата, а края ѝ се загриба пакъ на сжщата дълбочина.

Този текстъ отъ настоящата статья е пропуснатъ да се вмѣсти на стр. 91, кн. 3, между 12-и и 13-и редъ следъ изречението: „Укорененитъ дивачки и облагородени лози се извадиха“

Срѣдства за борба.

Загубитъ, отъ повреждения лозовъ матариалъ сж по нѣколко милиона лева ежегодно. Тѣзи загуби се понасятъ отъ: а) *пепиниериститъ*, кждето изкарватъ прехраната си надъ 20,000 български граждани; б) *лозаритъ*, които въ желанието си да вложатъ труда си въ култура, за която има отлични условия за преуспѣване и обнадеждащи изгледи да се пласира лозовия плодъ — даватъ и последната спестена пара или често заета съ лихва такава.

Тукъ не влиза загубата отъ незаемане съ друга култура риголвана земя, кждето сж посадени повреденитѣ лози, нито вложенитѣ за посаждане на лозитѣ трудъ и срѣдства. Тукъ не влизатъ най-после *моралнитѣ загуби*, които държавата понася въ лицето на своитѣ закони и правилници, които не могатъ да се приложатъ, а така сжщо оронения престижъ на органитѣ, натоварени да прилагатъ тѣзи закони и правилници.

А. Мѣрки при посадочния материалъ.

За да се избѣгнатъ изцѣло загубитѣ отъ повреждането на лозовия материалъ зиме, а така сжщо, за да възстанови държавата своя авторитетъ, *тя* трѣбва да се намѣси:

1) Като *задължи* стопанитѣ на маточницитѣ да отгледватъ дивачкитѣ на подпори—колове, телена конструкция и пр.

2) Да *забрани* съхранението на калема и облагородени лози на открито въ трапове или направо въ земята и заравянето имъ съ прѣстъ и пѣськъ въ всички райони съ изключение на Черноморското крайбрѣжие.

4) Да *забрани* напояването на укоренилищата следъ 20 августъ, а тако сжщо и откриване на подложкитѣ подъ спойкитѣ есень.

5) Да се въведе отново *задължителното* пломбиране и на материала за продажба въ страната*).

Б. Мѣрки при новопосадени и възрастни лози.

1. *Есенното посаждане на лозитѣ да не се препорѣчва*. Който ще сади лози есень, трѣбва да слага доста пѣськъ около спойката. Досегашнитѣ опити говорятъ въ полза на прибавката на пѣськъ при посаждането на лозитѣ, независимо отъ времесаденето — есень или пролѣтъ.

2. *Практиката да се откриватъ младитѣ лози първитѣ 2—3 години ниско подъ спойкитѣ въ края на лѣтото за да узрѣватъ лжпкитѣ при основата на лѣтораститѣ и да заяквала спойката, не само че не трѣбва да се препорѣчва, а да се забрани*. Изложенитѣ на слънце спойки и части отъ подложката, които до това време сж расли въ земята лесно могатъ да пострадатъ отъ слънчевитѣ лжи, а есень — отъ силна слана. Независимо отъ това, повторното позеленяване (хлорефизирание) на частъта подъ спойката не е признакъ на добро узрѣване — както мнозина предполагатъ. Досегашнитѣ наблюдения въ това направление показватъ, че най-лесно се покриватъ съ черни петна зиме, които лѣте и есень сж били доста открити подъ спойката и които иматъ зелена кора. Отъ друга страна общоизвестенъ фактъ е, че Американскитѣ дивачки и тѣхнитѣ хибриди значително намаляватъ своя буенъ растежъ, щомъ имъ се удължи стеблото надъ земята.

*) По този въпросъ допълнително ще се изкажа въ списанието.

3. Посаждането на лозитѣ трѣбва да става на по-голяма дълбочина, отколкото приетата въ широката практика такава.

При възобновяване на лозята следъ филоксерната криза, лозитѣ се посаждаха по-дълбоко отъ възприетата сега практика — спойката да бѣде на равно и дори подъ нивото на почвата. Старитѣ лозя сѣ по-трайни отъ сега посажданитѣ, въпрѣки неудачитѣ при избора на подложка и въпрѣки по-слабата подготовка на лозаря. При посаждането на ново лозе спойката трѣва да слѣзе на 4–5 см. подъ нивото на почвата. Възражението, че ще има росни корени не търпи критика.

4. Близкото окопаване около главината трѣбва да се избѣгва. Отъ досегашнитѣ наблюдения по-чувствителни на чернитѣ петна сѣ лозитѣ, посадени въ *рохкитѣ* почви. Разрохканата почва има по-голямъ воденъ капацитетъ и задържа водата като сунгеръ. Тази вода зиме играе голѣма роля за появата на чернитѣ петна.

5. Дълбокото загрибване есенъ е за препорѣчване. То ще намали до голѣма степенъ броя и размѣра на чернитѣ петна.

6. Системата рѣзитба кордонъ „Роя“ и всички такива сѣ многогодишни отводи да се изхвърлятъ като не приложими при нашитѣ условия. Изключения могатъ да се направятъ при нѣкои буйни и изрѣсливи сортове (фоча, аль-зейнелъ, бѣла-дебела, бѣло безъ семе, гарванъ), а сѣщо и въ райони, кждето есенъ не загрибать лозята.

Въ опитното лозе — Плѣвенъ, всички лози (надъ 200 сортове), водени на кордонъ „Роя“ заслабнаха, а нѣкой пропадаха.

7. Намазването на отрѣзитѣ при есенната рѣзитба сѣ зеленъ камъкъ (40% разтворъ FeSO_4) е за препорѣчване. Зеления камъкъ тукъ не се употрѣбява като антисептично сръдство, а заради вѣроятното му действие върху състава и концентрацията на клетъчния сокъ на лозата. Баданосването (мазането) на цѣлата главина сѣ горния разтворъ не предпазва главината. Черни петна сѣ констатирани и върху главини, цѣлитѣ мазани сѣ 40% разтворъ отъ зеленъ камъкъ.

8. Загрибването на хасмитѣ да става по възможностъ сѣ слама или царевични стебла. Зариването може да става сѣ прѣстъ или пѣськъ, но отгоре трѣбва да се сложи пласть отъ царевични стебла или слама, за да не прониква дъждовната или снѣжна вода.

(Следва)

Платихте ли

абонамента си?

Акцизенъ прегледъ.

Съ измѣнението на закона за акцизитъ и пр., публикувано въ Д. В. бр. 10 отъ 1933 год., се прокараха известни задължения за лозаритѣ. Не е безинтересно да се знае, че презъ 1934 год. сж съставени хиляди актове за неизпълнение тия разпоредби на закона. Масовото съставяне на тия актове показва, че лозаритѣ въ своето мнозинство не познаватъ задълженията си по акцизнитѣ закони. Поради това, редакцията открива въ списанието колона „Акцизенъ прегледъ“, въ която ще се даватъ кратки наставления по задълженията на лозаря-производителъ, които му налагатъ акцизнитѣ закони.

1. За вината, които се продаватъ и вдигатъ отъ складоветѣ на производителитѣ лозари, акцизътъ се плаща задължително отъ купувачитѣ, преди вдигането на вината.

2. Плащането на акциза става съ вн. листъ въ Б. Н. Банка или бирническа квитанция, издадена отъ държавния бирникъ. Общинскитѣ бирници немогатъ да събиратъ акцизъ.

3. Всѣки производителъ лозарь е длъженъ да се снабди съ акцизна данъчна книжка, въ която се записватъ, броя на декаритѣ лозя, произведеното количество вино и чистата сума дължимъ акцизъ.

Тия книжки лозаритѣ си набавятъ отъ мѣстното данъчно управление, а иждето нѣма такова, чрезъ мѣстната община.

Производителитѣ лозари сж длъжни, при всѣка продажба на вино, да представятъ тия книжки на мѣстното данъчно или общинско управление за отбелязване на продаденото количество вино и на изплатения акцизъ.

4. Всѣка година, преди започване общото измѣрване на новитѣ вина, заедно съ попълване декларациитѣ за последното, лозаря-производителъ, който има въ избата си вина отъ стари реколти, е длъженъ да изиска, попълни и подаде и друга декларация — специаленъ образецъ, съ която да декларира наличнитѣ въ избата му стари вина.

5. Всички декларации, подавани отъ лозари, въ връзка съ приложение на акцизнитѣ закони, се подаватъ отъ името на онова лице, което формално притежава лозята, т. е. на чието име сж записани въ поземелната книга на общината. Ако това не се изпълни, продажбата на произведеното вино не може да става безъ патентъ.

Тълкувайки разпоредбитѣ на закона за акцизитъ и пр., Министерството на финанситѣ пояснява нѣкой особени случаи, които сж интересни и за лозаритѣ. Тѣ сж:

а) Наемателъ на общинска земя, съ дългосроченъ договоръ, който я е превърналъ на лозе, се смѣта лозарь.

б) Наемателъ на частно лозе не може да се смѣта за лозарь, защото той не притежава собствеността на лозето, а добитото грозде е резултатъ на неговия физически трудъ.

в) Ако настойникъ работи лозето на малолѣтенъ за смѣтка на последния, то макаръ виното да е декларирано на името на

първия, трѣбва да се смѣта лозарь, тъй като непълнолѣтния не може да действува отъ свое име, а това става винаги отъ неговия настойникъ. Ако настойника е наемателъ на лозето, което е недопустимо отъ закона, тогава той не може да бѣде третиранъ като лозарь.

г) Съпругътъ не може да се смѣта за лозарь, ако е получилъ лозето зестра, безъ нотариаленъ актъ.

6. Всѣки лозарь-производителъ, който добива вино отъ свои лозя, независимо отъ количеството на виното, както и дали ще продава или самъ ще употреби измѣреното му вино, е длъженъ да поиска въ съответното данѣчно управление или община да му бѣде открита партида въ книгата за лозаритѣ обр. № 7.

Откриването на партидата става на основание подадена отъ лозаря декларация обр. № 4. Тая декларация се подава воѣка година, непосредствено следъ общото измѣрване.

7. За намѣрено по-вече или по малко, отъ законнитѣ толеранси, при провѣрка наличността въ избата на лозаря, последния носи отговорность.

Законнитѣ толеранси сж: 5⁰/₁₀₀ въ по-вече или по малко върху измѣреното количество ново вино; 300 литри годишно на домакинство за изпиване и 2⁰/₁₀₀ фира за всѣка година на старитѣ вина.

Като се има предъ видъ, че предвиденитѣ толеранси сж много малко и далечъ не отговарятъ на действителността, налага се известна грижа на лозаря да следи за наличнитѣ количества вина въ избата си, които да сравнява съ остатъка по акцизната-данѣчна книжка. Когато на нѣкой лозарь стане нужда да консумира въ домакинството си повече вино, отколкото предвижда закона, за да бѣде редовенъ, трѣбва да се снабди съ преносително свидетелство за необходимото му количество вино, което да държи на разположение за нуждитѣ на домакинството си. Снабдяването съ преносително свидетелство е необходимо за да се спадне количеството по него отъ наличността по партидата на лозаря. Въ противенъ случай, при провѣрка въ избата на последния ще се яви недоимѣкъ, за който ще бѣде задълженъ наново съ акцизъ.

Проф. Н. Недѣлчевъ

Бждащитѣ насоки на лозарството и винарството въ България.

Рефератъ, четенъ на XV лозарски конгресъ въ София
(Продължение отъ кн. 4 и край).

България не е износителка на вино и предъ видъ низката цена на виното на международния пазарь, тя нѣма интересъ да бие международната цена, за да стане на всѣка цена износителка. Огъ друга страна, вносътъ на вина у насъ отъ чужбина е изключенъ, поради високитѣ мита. България, съ други думи, представлява единъ затворенъ виненъ пазарь и цената на виното се опредѣля изключително отъ закона за търсенето и пред-

лагането. Ясно е, че колкото по-малко вино се предлага на пазаря, толкова цената ще бжде по висока и обратно, колкото виното е повече, толкова повече ще се влошава положението на лозаритѣ. Тукъ може да се приложи парадокса: „колкото по-добре, толкова по-зле“. Въ лозарството се стигна до тѣмъ, че за да се получатъ сносни цени за виното, трѣбва или градушка или нѣкоя болестъ да унищожи частъ отъ реколтата. България, днесъ за днесъ далечъ е надхвърлила нуждитѣ си отъ вино, ето защо налага се, като радикална мѣрка, за излизане отъ днешната винарска криза, спиране на засаждането на нови лозя съ винени сортове за единъ периодъ поне отъ 5 години. Крайно време е да се спаси по този начинъ това, което е създадено съ голѣмъ трудъ до сега. Крайно време е, казвамъ, защото, ако минатъ още нѣколко години и работитѣ се оставятъ да се развиватъ по своя естественъ пжтъ, ще дойдемъ до положението на френцитѣ, които, следъ като опитаха нѣколко палиативни мѣрки противъ винарската криза, като прогресивно облагане на лозята въ низкитѣ мѣста, споредъ голѣмината на реколтата, блокиране на частъ отъ вината, суперъ блокиране, дектиляция и пр., днесъ сж изготвили единъ проектъ, на който чл. 1 гласи: „Всѣки лозаръ, който произвежда вино за продажъ е длъженъ да изкорени една десета частъ отъ повърхността на лозята си“.

Впрочемъ, у насъ, единъ проектъ за ограничаване засаждането на нови лозя е изработенъ отъ Българския лозарски съюзъ е изпратенъ въ Министерството на народното стопанство. Трѣбва да се настоя този проектъ да стане частъ по-скоро законъ. Въ него се предвижда да се спрѣ засаждането на лозя съ винени сортове, а засаждането съ Афузъ-Али се допуска само при подходящи почвени и климатически условия. При прокарването на този законъ, обаче, трѣбва да се осигури тила на лозарството, за да не бжде използвано новото положение отъ пивоваритѣ, спиртоваритѣ и производителитѣ на сливова ракия. Въ противенъ случай, жертвата, която ще направятъ лозаритѣ ще отиде напраздно. За да се отстрани веднѣжъ за винаги конкуренцията на индустриалния спиртъ, държавата трѣбва да откупи спиртнитѣ фабрики, както това става въ Ромѣния.

При ограничаване на засажданията трѣбва да се засили приложението на закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета, защото, при едно евентуално покачване ценитѣ на вината, ще се пробудятъ апетититѣ за фалшифициране на вината, както е било въ миналото, при по-високитѣ цени.

Необходимо е да се създаде единство и последователност въ провеждането на лозарската политика въ страната. За сега лозарскитѣ интереси се засѣгатъ отъ нѣколко министерства, които издаватъ закони, прѣко или косвено засѣгащи лозаритѣ и редятъ тѣхната съдба. Често пжти, до като единъ законъ на едно министерство ги покровителствува, другъ ги поставя въ неблагоприятно псложение или отмѣня първия. Необходимо е да се създаде единъ висшъ лозарски съветъ, въ който да влизатъ представители на заинтересованитѣ министерства и институти,

като: М-вото на народното стопанство, М-вото на финанситъ, респ. отдѣлението за акцизитъ и Дирекцията на монопола, М-вото на вътрешнитъ работи, респ. Дирекцията на народното здраѣе, Лозарския съюзъ и Б. З. К. Банка. Подобенъ съветъ представлява Лозарската парламентарна комисия въ Франция.

Всички проекти, засѣгащи лозарството и винарството, приготвени отъ поменатитъ министерства и институти, трѣбва да бждатъ разгледани въ този съветъ, който ще ги координира и ще ги приспособи съ огледъ стопанскитъ интереси на лозаритъ.

Азъ резюмирамъ накратко мъркитъ, които трѣбва въ едно непродължително време да бждатъ взети, съ цель дозарството да стане действително единъ стабиленъ поминѣкъ. Тѣ сж:

1. Да се забрани засаждането на нови лозя съ винени сортове, като сжщевременно се запази лозарството отъ конкуренцията на бирата, индустр. алния спиртъ и овощнитъ ракии, както и отъ фалшифицирането на вината.

2. Държавата, респ. М-вото на народното стопанство да даде своето съдействие за построяването и обзавеждането на една мрежа отъ кооперативни изби, кждето да се преработва по единъ модеренъ начинъ гроздето на лозаритъ.

3. Трѣбва да се регламентира и засаждането на десертнитъ грозда, което до сега ставаше безразборно и въ резултатъ, на много мѣста качеството не е задоволително. Трѣбва найщателно да се подбиратъ мѣстата за лозя.

4. Да се внесатъ подобрения при отглеждането на десертнитъ грозда съ минимални производствени разходи.

5. Да се взематъ всички необходими мѣрки за запазване и заавладяване на нови пазари за десертното грозде въ чужбина.

6. Производството и търговията съ плодови ракии да бжде изключено отъ обсега на спиртовия монополъ, като останатъ свободни за продажба и консумация.

7. За рационалното използване на джибритъ, държавата да съдействува за построяване на кооперативни дестилерии.

8. Да се конституира единъ Висшъ лозарски съветъ, въ който да взематъ участие представители отъ всички министерства и институти, чиито обсегъ влиза въ лозарството и винарството.

Този съветъ ще преглежда всички законопроекти, които засѣгатъ тѣзи клонове, ще ги координира и ще дава правилна насока на лозарството и винарството у насъ.

На края смѣтамъ за неизлишно да добавя, че на лозаритъ не липсва нито умение да се справятъ съ техническитъ въпроси въ лозарството и винарството, нито възможности да се справятъ съ кризата въ винарството. Туй, което най-вече имъ липсва, това е солидарността, обединението. Безъ обединението нѣ единъ мощенъ съюзъ, на който мѣродавнитъ фактори да отдадатъ заслуженото внимание, лозаритъ ще продължаватъ да бждатъ въ българската държава едно каятите negliжаблѣ, едно безгласно съсловие. Прочее, по-голѣма заинтересованостъ къмъ собственитъ ни интереси и по-голѣма настойчивостъ за задоволяване справедливитъ ни искания.

Д-ръ Ив. Маноловъ

Виното като храна отъ гледище на медицината и хигиената

(Рефератъ, четенъ на XV лозарски конгресъ въ гр. София)

(Продължение отъ кн. 4 и край).

Въ последно време, къмъ виното започна да се проявява по-голямъ интересъ отъ страна на учени и общество.

Отъ какво обществено значение е правилното разрешение на въпросътъ за виното се вижда и отъ факта, че въ последнитъ години се яви нужда отъ създаването на една интернационална лѣкарска организация за проучване гроздето, неговитъ продукти, включително и виното. Въ тази интернационална лѣкарска организация членуватъ лѣкари и професори почти отъ всички европейски държави, които сж си турили за целъ да проучатъ най-основно ползата за човѣка отъ гроздето и гроздовитъ продукти и действието на виното върху човѣшкия организъмъ.

Отъ 25 до 28 октомври 1934 година се състоя въ гр. Безие (южна Франция) II-ия националенъ конгресъ на французкото лѣкарско сдружение „Приятелитъ на гроздето, неговитъ продукти и виното“, което лѣкарско сдружение е секция отъ интернационалната лѣкарска организация, за която споменахме вече.

За този конгресъ се дадохъ въ нашата преса само откъслечни неправдоподобни сведения. Азъ, който имяхъ честта да присъствавамъ лично на този конгресъ, въ качеството ми делегатъ на Българския комитетъ за гроздето и неговитъ продукти при нашето Министерство на земледѣлието, сега на народното стопанство, макаръ и да дадохъ на времето нѣкои сведения въ съюзното Ви спасение „Лозарски прегледъ“, смѣтамъ за не излишно и тукъ да Ви изтъкна нѣкои нѣща.

Отъ лицата, които влизаха въ президиума на конгреса и отъ всички лѣкари, които присъстваха на този конгресъ се вижда ясно какво голѣмо значение се бѣше отдало на този конгресъ и съ какъвъ голѣмъ интересъ се следи въ Франция, но и въ много други страни, въпросътъ за гроздето, гроздовитъ продукти и по специално, за виното.

Конгресътъ бѣше подъ почетното председателство на г. Гастонъ Думергъ, бившъ президентъ на Франция и тогавашенъ министъръ-председателъ. Въ президиума на конгреса влизаха още д-ръ Кей — министъръ на земледѣлието въ Франция, професоръ Портманъ отъ медицинския факултетъ въ Бордо, сенаторъ отъ жирондата и председателъ на французкото лѣкарско сдружение „Приятелитъ на гроздето и виното“, професоръ Жиро отъ медицинския факултетъ въ Монпелие, професоритъ Диалофе, Делмасъ, Аардие, Виръ и други още много знаменити и известни професори на медицинския свѣтъ.

Господа конгресисти, специално за Франция, която е предимно лозаро-винарска страна, може да е лесно обяснимъ грамадниятъ интересъ, съ който се следи отъ общество и учени, въпросътъ за гроздето и виното. Но тамъ, на този конгресъ не

бъше само Франция. Въпросътъ за виното не бѣше разглежданъ само отъ французки учени. На този конгресъ бѣха представени отъ делегати лѣкари и професори още 11 други нации.

Тамъ бѣше прочутия италиански физиологъ отъ медицинския факултетъ въ Римъ — професоръ Балиони, тамъ бѣше професоръ Бекеръ отъ Брюкселъ — Белгия, професоръ Аладаръ Шьошъ, директоръ на института за хигиенично хранене въ Унгария, професоръ Дантасъ отъ медицинския факултетъ въ Атина—Гърция, професоръ Лурайро отъ Лисабонъ и други още известни професори по медицина — отъ Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Испания, Ромъния и други.

Тамъ, на този конгресъ бѣха учени съ призната компетентностъ, които съ отдѣлни реферати излѣзоха, възъ основа на дълги опити, наблюдения и проучвания да докажатъ по единъ безспоренъ начинъ хранителнитѣ качества на виното и гроздето.

Конгресътъ заседава на втория день въ главната зала на най-стария и прочутъ медицински факултетъ въ гр. Монпелие, въ присѣдствіето на всички професори отъ този факултетъ.

Рефератитѣ и разискванията започнаха съ лекция отъ професоръ Диалофе — върху гроздето и виното.

Монпелийския медицински факултетъ излѣзе съ специално отпечатана брошура върху становището на факултета по въпросътъ за виното, гроздето и неговитѣ продукти.

Отлично впечатление правѣше единодушieto на всички присѣдствающии на конгреса и любезността и интереса, който проявяваха французкото общество и управляющии сръди.

Въ всички реферати, лекции и разисквания на този конгресъ, както и въ специалната брошура на факултета, навсѣкжде се подчерта и изтъкна категорично, че чистото, естествено вино, употребено въ умѣрено количество, не само че не е вредно, а е полезно за организма. Алкохолътъ, съдържащъ се въ виното, сравнително въ малко количество при едно чисто, естествено вино, съ нищо не уврежда хранителната му стойностъ и най-малко съществува опасностъ отъ алкохолизъмъ при една умѣрена употреба на вино.

Друго, което ясно се изтъкна въ конгреса бѣше, че виното е отлично укрепяващо сръдство при слаби анемични, изтощени и предразположени на заболяване организми и превъзхожда много други медикаменти, които се употребяватъ за сѣщата цель.

Никой отъ присѣдствающитѣ на конгреса не каза, че виното може да се употребява, колкото си иска човѣкъ. Всѣки бѣше проникнатъ отъ съзнанието, че изпълнява единъ общественъ дългъ и въпросътъ за винопиенето бѣше разгледанъ въ този конгресъ съ най-голѣма сериозностъ.

Отъ всички референци се ясно изтъкна, че къмъ едно действително хигиенично хранене спада и една разумна, умѣрена употреба на чисто, естествено вино.

Господа конгресисти, за нашата бедна и малка страна, въ която лозарството и винарството се развиватъ бързо, и виното

става стопански артикулъ отъ грамадно значение, представлява сжщо интересъ това интернационално лѣкарско сдружение.

Най-вече ние лѣкаритѣ и отъ наученъ интересъ, понеже тамъ излизатъ знаменити французи и другостранни учени медици съ компетентно мнение по въпросътъ за виното, ще трѣбва да следимъ съ по-голямъ интересъ работитѣ на тази организация.

Ще е необходимо да направимъ и собствени проучвания за хранителнитѣ качества на нашитѣ вина.

Тамъ, при тази лѣкарска организация е интернационалната трибуна, отъ кждето ще можемъ да изтъкнемъ въ чужбина качества на нашитѣ вина, ще може нѣщо да се научи и за тяхното по-финно приготвление и се допринесе за евентуалния износъ и на наши — български вина.

По този начинъ бихме допринесли и ние лѣкаритѣ нѣщо за стопанския животъ на ншата страна, безъ да влизаме въ разрѣзъ съ чисто научнитѣ си медицински разбирания

Въпросътъ за виното е сжщо стопански. Вие, господа конгресисти, това го знаете по-добре отъ менъ. Азъ, както виждате, не разглеждамъ тукъ въпросътъ за виното отъ стопанско и икономическо гледище, макаръ че и на насъ лѣкаритѣ не е забранено да разсждаваме стопански, защото и ние, като общественици по призвание, въ непосредственъ контактъ съ това общество наблюдаваме ежедневно, че преуспѣването на всѣко наше санитарно мѣроприятие зависи най-вече отъ икономическата мощъ на народа. И ето защо, по медицински въпроси, които сж сжщевременно и стопански, лѣкарътъ ще трѣбва да се стреми най-правилно да освѣтли обществото и заеме становище най-близко до истината. Спешно за виното, ние българскитѣ лѣкари не можемъ да имаме друго становище отъ усвоеното вече отъ французкитѣ ни, па и други колеги.

Азъ смѣя да се надявамъ и нѣщо друго. Азъ мисля, че съ така правилно поставенъ въпросъ за винопиенето, така правилно освѣтлено обществото за употребата на виното, по този начинъ бихме се борили по-успѣшно и противъ другото голямо зло, което не трѣбва да забравяме, а именно алкохолизма.

Нашиятъ народъ, ако страда отъ винопиене, то е най-вече поради това, че не знае какъ да пие вино. Той трѣбва да се научи, че виното не е за да се налива безразборно въ стомаха по което и да е време, а е една насжщна, нужна, полезна прибавка къмъ обикновеното хранене.

Азъ бихъ желалъ на всѣка българска ссфра да не липсва и това великолепно питие, съ което ни е така щедро надарила нашата благодатна земя, но да знае всѣки българинъ да го употреби разумно.

При така правилно поставенъ въпросъ за винопиенето, азъ вѣрвамъ, господа конгресисти, че при борбата ни съ алкохолизма ще имаме подкрепата и на съзнателното лозарско и винарско съсловие, защото сигуръ не сте и вие, които да желаете опияняването и израждането на нашия народъ. Вие ще имате по-голямъ интересъ, ако чрезъ просвѣта нашия народъ дойде до

това съзнание, че виното употребено разумно и умерено е не-обходимость за всѣка българска софра.

Така ние лѣкари и вие стопани-производители ще можемъ взаимно да работимъ, безъ да се самообвиняваме и докаждаме дори до тамъ, щото да Ви казваме, че вие произвеждате отрова за българския народъ.

При такива взаимни усилия и ясно съзнание за изпълненъ дългъ всѣки въ областта си и специалността си, ще можемъ да допринесемъ за развитието и разцвѣтването на единъ отраслъ отъ нашето стопанство, какъвто е лозарството и винарството, ще можемъ да предотвратимъ опасността отъ алкохолно израждане на нашата нация и ще допринесемъ за възродяването и обновяването на нашата многострадална България.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

На 31 май т. г. делегация на Българския лозарски съюзъ на чело съ председателя на сѣщия се яви предъ Министра на народното стопанство г. Ст. Мошановъ, на който връчи изложения по следнитъ въпроси:

1. Регламентиране засаждането на нови лозя.
2. Подобрене отглеждането на лозята съ десертни сортове.
3. Учредяване на висшъ лозарски съветъ при Министерството на народното стопанство.
4. Облекчаване положението на сѣществующитъ производителни кооперативни винарски изби.
5. Постройка на специални хладилници за грозде въ поважнитъ лозарски производителни и износни пунктове.
6. Насърчение износа на вина.
7. Възстановяване на Сръдното специално лозарско, винарско градинарско училище въ гр. Плѣвенъ и запазване цѣлостта на Опитната лозарска станция въ сѣщия градъ.
8. Акциза върху бирата.
9. Недоборитъ отъ акциза върху виното и общинския налогъ върху материалитъ, отъ които се вари ракия.

При срещата делегацията е повдигнала и въпроситъ за износа на вино въ Германия и Чехославия, за закона за организиране на селско-стопанскитъ съсловия и конкретно на лозарското съсловие и за петъ годишния планъ за дейность на Министерството на народното стопанство.

Окончателното разрешаване на горнитъ въпроси г. Министра отложи за следъ завръщането си отъ Женева, за кждето се тъкмише да замине на следния день.

Апатия къмъ своитъ интереси.

Наредбата-законъ за монопола на спирта и сливовата ракия е вече отмиъненъ. Изготвя се наредба за ликвидирание на монопола; работи се върху измѣнението на закона за акцизитъ, за

да обхване той и материята по отмиънения монополъ. Всички тия въпроси тѣсно засѣгатъ интереситѣ на българскитѣ лозари и за отстояване на тѣхнитѣ интереси въ случая управата на Лозарския съюзъ е поискала щото въ комисиятъ по изготвяне на наредбата за ликвидирание на монопола и по измиънение на закона за акцизитѣ да участвуватъ и представители на Съюза.

За да иматъ нашитѣ представители директиви по тия въпроси, трѣбваше да се знае мнението на лозарскитѣ организации,

За целта управата на Съюза още на 1 юни отправи окръжно № 145 до лозарскитѣ организации, членове и не членове на Съюза, съ което ги молѣше въ най-скоро време да явятъ мнението си по наредбата законъ за монопола, по становището на съюзната управа върху сжщото, изразено въ писмото ѝ № 128 отъ 25 май т. г. до г. Министра на финанситѣ, публикувано въ кн. 4, стр. 138 на съюзния органъ „Лозарски прегледъ“ и каква облагателна система биха препоръчали вмѣсто монопола.

По тѣзи, толкова важни за лозаритѣ въпроси, за голямо съжаление, че отъ 130-тъ лозарски организации, до сега много малко сж отговорили.

Не може да се допустне, че лозаритѣ смѣтатъ за безразлично каква облагателна система ще се наложи, защото тѣ помнятъ много добре тормоза, подъ който бѣха отъ досегашнитѣ облагателни системи и колко бѣха застрашени тѣхнитѣ интереси. Не е безинтересно за тѣхъ и какъ ще ликвидира монопола, когато много отъ тѣхъ сж инвестирали съ стотици хиляди лева за организиране на ракиджийници и спиртоварници. Тѣхното мълчание по тия сждбоносни за тѣхъ въпроси може да се обясни само съ индиферентността на управитѣ на тѣхнитѣ организации, за което трѣбва твърде много да се съжालава.

Управата на Съюза въ гореспоменатитѣ комисии трѣбва да отстоява становището на лозаритѣ, затова тя апелира къмъ лозарскитѣ организации да отговорятъ по-скоро на споменатото окръжно. Закъснѣлитѣ отговори ще бждатъ безпредметни, защото комисиятъ, може би, до тогава ще привършатъ работата си, затова трѣбва много да се бърза.

ОТЧЕТЪ

отъ управителния съветъ на Кооперативната централа на лозаритѣ въ България за дейността му презъ 1934 година.

(Продължение отъ кн. 4 и край).

Членски съставъ.

Въ края на отчетната година централата ни има 5 колективни членове и 23 лични, всичко съ 66 дѣла.

Трѣбва да се съжализа много, че единъ колективенъ и 13 лични членове-основатели не уредиha членството си и стоятъ още вънъ отъ организацията.

Общи положения.

Дейността на централата ни започна при една твърде голяма обща стопанско-икономическа криза и особено подъ знака на кризата въ лозарството.

Известно е колко много сж обезценени произведенията на нашето лозарство и колко е трудно тѣхното пласиране. Не доброто материално положение на лозаря и мжчното кредитоснабдяване допринасятъ още повече за застою.

Много голѣми сж и трудноститѣ при добиване разрешение за вносъ и чужда валута за плащане.

Като се прибави къмъ това неустановенитѣ още връзки съ разни фирми и липсата на каквито и да било оборотни суми за една по широка работа, лесно е да се обясни защо дейността на Централата презъ първата година на своето съществуване е била много ограничена.

Все пакъ, благодарение на своевременно взетитѣ мѣрки, на повечко трудъ, на подкрепата на нѣкои отъ лозарскитѣ организации, на които сдружението дължи голѣма благодарностъ и на голѣма икономия, отчетната година завърши съ добъръ резултатъ. Централата ни реализира доста значителна печалба и се снабди съ оня минимумъ отъ оборотни суми, тѣй необходими, за да може да разшири за напредъ своята дейностъ и по брой и по размѣръ на сдѣлките.

Въ търговскитѣ си отношения съ разнитѣ фирми и клиенти Централата е имала за принципъ да бжде винаги изправна, точна и акуратна, поради което спечели тѣхното довѣрие.

Искаме да вѣрваме, че лозаритѣ ще посрещнатъ съ довольство постигнатия резултатъ и ще влѣзатъ масово въ организацията ни, за да я направятъ единъ мощенъ въ морално и материално отношение факторъ, както това подобава на лозарското съсловие въ България.

Търговски отдѣлъ.

Поради изброенитѣ по-горе причини, обсегътъ на сдружението презъ тази първа година на съществуване бѣше ограниченъ. Засегна се само доставката на синь камъкъ и отчасти рафия и прѣскачки, т. е., на нѣкои само материали, отъ които лозарството има най голѣма нужда.

Синь камъкъ. Съ голѣми усилия и съ благосклонността на Б. Н. Ванка се получи единъ сравнително ограниченъ контингентъ за вносъ на синь камъкъ, а именно за вносъ на 280 тона.

При липсата на каквито и да било оборотни суми и материални срдѣства за извършване на една доставка на стойностъ отъ около 2,300,000 лева, трѣбваше да се дирятъ начини, да се моли съдействието на разни сдружения и държавни учреждения, за да може да се направи „съ нищо — нѣщо“, както обикновено се казва. Това съдействие, тази помощъ намѣрихме въ лицето на представителя на една твърде позната въ страната фирма, която се съгласи да даде стоката на консигна-

ция и на сравнително износна цена. Изгубеното време въ преговори и въ дирене срѣдства за реализиране на доставката се навакса съ бързото изпълнение на поржката отъ страна на фирмата. Само петнадесетъ дена отъ предаване на поржката, синиятъ камъкъ пристигна на Бургаското и Варненското пристанища, изпълниха се много бързо всички формалности по обезмיתяването му и 2—3 дена следъ това той вече се натовари на вагонитѣ за разпращане.

Въ промеждутѣка отъ даване на поржката до пристигане на стоката, трѣбваше да се взематъ мѣрки за пласирането ѝ. Това време бѣше наистина много кратко и неблагоприятно, защото нуждающитѣ се отъ синь камъкъ, при неизвестността дали Централата ни ще достави такъвъ, бѣха вече дали поржкитѣ си другаде. Но благодарение на взетитѣ мѣрки и на бързото и безвъзмездно съдействие отъ страна на нѣкои лозарски сдружения и деятели, първата партида отъ 250 англ. тона се пласира още преди пристигането ѝ. Тукъ, още единъ пжтъ, Управителниятъ съветъ дължи да изкаже своята голѣма благодарностъ на тия сдружения и лица, а особено на председателя на Лозарското дружество въ Бургасъ — г. Т. Ставревъ, който съдействува за по-бързото обезмיתяване и за пласирането на 52 тона, на кооперация „Гъмза“ въ Сухиндолъ, на секретаря на Лозарското дружество въ Варна — г. К. Панайотовъ и др.

Допълнителната поржка отъ 30 тона синь камъкъ пристигна десетина дена следъ първата.

Цѣлото количество синь камъкъ, което възлиза на 1120 варела или 284,428 кгр. се пласира както следва:

На кооперации	403	варела	102,362	кгр.
На Лозарски д-ва	352	„	89,409	„
На Популярни банки	354	„	89,868	„
На други (частни лица)	10	„	2,540	„
Всичко			1419	варела
			284,178	кгр.

Непласиранъ остава значи само единъ варелъ отъ 254 кгр.

Макаръ доставеното и пуснато на пазара количество синь камъкъ да бѣше сравнително много малко, то указа твърде благоприятно влияние върху ценитѣ на едро и на дребно. Тѣ се задържаха на сравнително ниско ниво и спекулацията съ този артикулъ се осуети. Смѣтаме, че това е най-важната печалба за Централата ни и българското лозарство отъ въпросната доставка.

Всички компенсационни сдѣлки, сключени за добавяне нуждната валута за заплащане стойността на синия камъкъ, се деkontираха на време и отчитането предъ Б. Н. Банка стана редовно. Поради това и депозираниѣ полици като гаранция сж освобождени.

Рафия. За да се услужи на желающи лозари и лозарски организации съ рафия, отъ каквато на нѣкои мѣста се чувствуваше недостигъ, Централата взема отъ една фирма известно количество на консигнация, отъ което остана една печалба отъ

1551 лв. Друга малка частъ по поръчки се взема срещу заплащане. Отъ нея 383 кгр. остана на складъ и при приключване на годишния балансъ се обезцени съ 1374 кгр., което въпрочемъ съставлява скрита резерва, понеже пласирането ѝ може да бжде и на костуема цена.

Пръскачки.

Като взема предвидъ резултата отъ изпитването въ машинния отдѣлъ при Софийската опитна и контролна станция на универсалната пръскачка патентъ „А. и Е. Воденичарови“, сдружението ни прие предлаганото му представителство за единственъ пласоръ въ страната на тази пръскачка. То получи на консигнация известенъ брой пръскачки и ги разпрати на познати деятели за демонстриране и продажба.

Поради много напредналия сезонъ, а нѣкъде и недостатъчно вникване въ начина за правилно работене съ пръскачката, пласираха се малкъ брой такива, отъ които остана една комисионна отъ 2225 лв. Следъ като се преодоляватъ нѣкои неудобства въ фабрикацията, тази пръскачка заслужава вниманието на лозаритѣ.

Въпросътъ за вътрешната и външна търговия съ гроздето, който тъй отблизо и осезателно засѣга интереситѣ на лозаритѣ, е билъ обстойно разглежданъ отъ Управителниятъ съветъ. Преценявайки добре условията за дейностъ и силитѣ на нашата още много млада организация, той смѣтна за по целесъобразно да не се намѣсва тя активно и непосредствено въ областта на общата продажба на гроздето. Когато централата ни закрепне финансово, когато успѣе да създаде една сигурна организация, общата продажба на гроздето, а после и на гроздовитѣ произведения, ще бжде обектъ на най голѣма нейна дейностъ

(Следва).

Наредба-законъ

за организиране и контролъ на износа.

Публикуванъ въ Държ. вестникъ бр. 59 отъ 15.III.1935 год.

Чл. 1. Дава се право на Министра на народното стопанство да въвежда задължителенъ контролъ на предназначениѣ за износъ български произведения, относно вида, качеството, типа и опаковката имъ. Въвеждането на задължителния контролъ става съ особенни за всяка стока или категория стоки правилници, одобрени съ Царски указъ по докладъ на Министра на народното стопанство и съдържащи подробноститѣ по прилагането на закона.

Чл. 2. Митническитѣ власти не допускатъ износа на стоки по отнoшение на които е въведенъ задължителенъ контролъ, съгласно чл. 1, ако последнитѣ не сж придружени отъ специални удостоверения, че сж годни за износъ и отговарятъ на условията, предвидени въ особеннитѣ правилници. Тѣзи удостоверения се издаватъ отъ органитѣ, натоварени за това отъ Министра на народното стопанство.

Чл. 3. Износители на стоки, подлежащи на задължителенъ контролъ, съгласно чл. 1, могатъ да бждатъ само лица (физически и юридически) които :

а) иматъ регистрирана фирма, която се занимава съ износъ на съответния артикулъ;

б) не сж обявявани въ несъстоятелностъ, не сж осжждани за измама, злоупотребиение на довѣрие или умишленъ банкрутъ;

в) предста ятъ удостоверение отъ съответната търговско индустриална камера по мѣстожителството си, че иматъ познания и опитност по износа на българскитѣ произведения, които желаятъ да изнасятъ или пъкъ, че предприятието имъ се ръководи отъ лице достатъчно опитно и запознато съ износа на въпроснитѣ произведения;

г) сж редовни членове на съответното сдружение на износителитѣ, ако има образувано такова;

д) сж внесли опредѣления отъ Министерството на народното стопанство залогъ въ размѣръ отъ 5,00 до 50,000 лева въ брой, държавни ценни книжа или въ банкова гаранция отъ държавна или първостепенна частна банка и сж представили въ Министерството удостоверение за това;

е) изнасяли сж или сж се задължили да изнасятъ предвиденитѣ въ особеннитѣ правилници (чл. 1) минимални годишни количества стоки. На лицата, които отговарятъ на горнитѣ условия, Министерството на народното стопанство издава разрешителни за износъ съ изрично изброяване на подлежащитѣ на задължителенъ контролъ стоки, които тия лица могатъ да изнасятъ. Срокътъ на тѣзи разрешителни е една година, смѣтано отъ датата на издаването. Начинътъ за подновяването на разрешителнитѣ се урежда отъ правилницитѣ за приложението на закона.

Всички лица, на които сж издадени споменатитѣ по-горе разрешителни се вписватъ въ регистра на износителитѣ при Министерството на народното стопанство

Чл. 4. Министерството на народното стопанство отказва издаването на горе-поменатитѣ разрешителни (чл. 3).

1) ако констатира, че лицето не отговора на условията, предвидени въ този законъ, или издаденитѣ възъ основа на сжщия правилници, за да бжде износителъ на исканитѣ произведения;

2) ако следъ провѣрка отъ Министерството се установи, че лицето не се е издѣлжило къмъ производителитѣ за закупената стока за износъ презъ предшествующата износна кампания.

Отказътъ на Министерството е окончателенъ и не подлежи на никакво обжалване.

Чл. 5. Дава се право на Министерството на народното стопанство съ заповѣдъ да образува задължителни сдружения отъ износители на български произведения, да съдействува за създаването на организации за износъ, както и да установява, следъ вземане мнението на съответното браншово сдружение, начина за използване на полученитѣ отъ чуждитѣ държави контингенти за вносъ на български произведения

Чл. 6. За насърчение износа на българскитѣ произведения се образува при Министерството на народното стопанство „Фондъ на сърдчение износа“, управляванъ отъ Министерството на народното стопанство по особенъ правилникъ, одобренъ отъ Министра.

Приходитѣ на този фондъ сж:

а) помощи и субсидии отъ държавни, автономни и частни учреждения, предприятия и организации;

б) глоби и конфискации за нарушение на този законъ;

в) случайни постъпления и дарения.

Чл. 7. Който товари за износъ стоки, неотговарящи на условията, предвидени въ особеннитѣ правилници за контрола на износа, или нарушава тоя законъ и издаденитѣ възъ основа на сжщия правилници и наредби, се наказва съ глоба отъ 500 до 5,000 лева съ постановление на Министра на народното стопанство, което е окончателно и не подлежи на обжалване.

При системно нарушение на закона Министра на народното стопанство постановява обезсилването и отнемането на издаденото, съ-

Гласно чл. 3 отъ тоя законъ, удостоверение и конфискуването на представения залогъ, както и лишаването на нарушителя отъ правата да изнася известни стоки за опредѣленъ срокъ или за винаги.

Тѣзи постановления на Министерството на народното стопанство подлежатъ на касационно обжалване предъ Върховния административенъ съдъ.

Глобитъ се удържатъ отъ представения, съгласно чл. 3 залогъ, който следъ удържката нарушителя е длъженъ да допълни до първоначалния опредѣленъ размѣръ (чл. 3 буква „д“).

Нарушенията се констатираватъ съ актове, съставени отъ натоваренитъ съ контрола на износа органи въ присѣдствието на най-малко единъ свидетелъ.

Чл. 8. Лица, които противодействуватъ на натоваренитъ съ контрола на износа органи, се наказватъ съ тъмниченъ затворъ отъ 3 м. до една година.

Чл. 9. За приложението на този законъ Министра на народното стопанство ще издаде съответнитъ правилници.

Чл. 10. Този законъ влиза въ сила отъ деня на публикуването му въ „Държавенъ вестникъ“ и отмѣня закона за контролата на гроздето, овощията и зеленчуцитъ, предназначени за износъ, както и всички закони и разпоредба, които му противоречатъ.

II. Изпълнението на настоящия указъ възлагамъ на Нашия Министъръ на народното стопанство.

Издаденъ въ София на 6 мартъ 1935 год.

На първообразния съ собствената на Негово Величество рѣка написано

БОРИСЪ III.

ПРАВИЛНИКЪ

за организиране и контролъ на износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние

Публикуванъ въ Държ. вестникъ брой 136 отъ 21.VI.1935 год.

Чл. 1. Съгласно чл. 1 отъ закона за организиране и контролъ на износа, въвежда се задължителенъ контролъ при износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние.

Чл. 2. Контролтъ на предназначениятъ за износъ грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние има за цель да установи:

а) дали износътъ се извършва отъ правоспособно лице, съгласно чл. 3 отъ закона за организиране и контролъ на износа и чл. 3 отъ настоящия правилникъ;

б) дали предназначениятъ за износъ грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, отговарятъ по видъ, сортъ, качество, опаковка, означение и пр. на изискванията на настоящия правилникъ и на издаденитъ, възъ основа на сѣщия, наредби, заповѣди и окръжни.

Чл. 3. Износители на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние могатъ да бждатъ само лица (физически и юридически), които сѣ вписани въ регистра на износителитъ при Министерството на народното стопанство и сѣ снабдени съ съответно разрешително за износъ, съгласно чл. 3 отъ закона за организиране и контролъ на износа.

За да получатъ разрешително за износъ, износителитъ трѣбва да представятъ въ Министерството на народното стопанство следнитъ документи къмъ заявлението си за регистриране:

а) удостоверение отъ сѣда, че иматъ регистрирана фирма, която се занимава съ износъ на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние;

б) удостоверение отъ съответния съдъ, че не сѣ обявявани въ

несъстоятелностъ, не сж осждани за измама, злоупотрѣбление на до-
вѣрие или умишленъ банкрутъ;

в) удостовѣрение отъ съответната търговско-индустриална камара,
по мѣстожителството си, че иматъ познания и опитностъ по износа на
произведенията, които ще изнасятъ, или пъкъ, че предприятието имъ се
ръководи отъ лице, достатъчно запознато и опитно въ износа на сж-
щитѣ произведения;

г) удостовѣрение, че сж редовни членове на сдружението на
износителитъ на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработе-
но състояние;

д) удостовѣрение за гаранция отъ държавна или първостепенна
частна банка въ размѣри: 10,000 лева за прѣсно грозде, овощия и зе-
ленчуци, 10,000 лева за орѣхи и сушени или преработени овощия и зе-
ленчуци и 15,000 лева общо за цѣлата група;

е) писмено задължение, че презъ 1935 година ще изнесатъ най-
малко 20 петтонни вагона грозде или по 5 десеттонни вагона: прѣсни
сливи, сушени сливи и орѣхи; за всѣка последваща година това коли-
чество се опредѣля наново отъ Министерството на народното стопан-
ство, следъ вземане писменото мнение на сдружението на износители-
тъ на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно или преработено съ-
стояние;

Разрешителнитѣ за износъ се издаватъ отъ Министерството на
народното стопанство и важатъ една година отъ датата на издаването
имъ. Тѣхното подновяване става по писменната молба на износителя
следъ като се установи, че сж изпълнени условията, предвидени въ бук-
ва „г“ и „е“ на настоящия правилникъ.

Чл. 4. Министерството на народното стопанство отказва издава-
нето или подновяването на поменатитѣ въ чл. 3 разрешителни:

а) ако констатира, че лицето не отговаря на условията, предви-
дени въ закона за организиране и контролъ на износа и настоящия
правилникъ;

б) ако следъ провѣрка отъ Министерството се установи, че ли-
цето не се е издължило къмъ производителитѣ за закупената стока за
износъ презъ предшестващата износна кампания. Министерството ще
взема подъ внимание оплаквания и ще извършва горнитѣ провѣрки,
ако оплакванията сж подадени най-късно три месеца следъ свършване
на износната кампания за даденитѣ произведения;

в) ако износителятъ не е изпълнилъ даденото писменно задъл-
жение по чл. 3 буква „е“ отъ настоящия правилникъ, въ случай че
естественитѣ и стопански условия сж позволявали да стори това. Отка-
зътъ на Министерството е окончателенъ и не подлежи на обжалване.

Чл. 5. Околийскитѣ агрономства държатъ специална книга, въ
която износителятъ или тѣхнитѣ пълномощници, се вписватъ, като съоб-
щаватъ за предприеманитѣ отъ тѣхъ действия по събиране, сортиране,
опаковане и товарене на пратки за износъ. Въ сжщата книга се за-
писва адресътъ на износителя и представителя му, ако има такъвъ. Пред-
ставителитѣ на фирмитѣ сж длъжни да представятъ предъ агрономи-
ческитѣ власти, натоварени съ контролата на износа, фирмени пълно-
мощия. Всички фирми сж длъжни сжщо така, да представятъ издаде-
нитѣ имъ разрешителни за износъ въ оригиналъ, или завѣренъ пре-
писъ отъ Министерството на народното стопанство.

Чл. 6. Контролътъ на предназначениятъ за износъ грозде, овощия
зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, се извършва въ товар-
нитѣ станции, въ манипулационнитѣ помѣщения, работилници и др.

Чл. 7. Контролътъ се извършва отъ мѣстни контролни коми-
сии въ съставъ: председател — представител на агрономическата
власть и членове: — едно вещо лице — производителъ и единъ пред-
ставител на сдружението на износителитъ на грозде, овощия и зелен-
чуци въ прѣсно и преработено състояние, които иматъ мѣстожителство
въ най-близкото до товарната гара селище.

Тѣзи комисии се назначаватъ отъ директора на земедѣлието, по
докладъ на областнитѣ земедѣлско-стопански директори.

Забележка: Въ манипулационнитѣ пунктове въ района на товарната гара, мѣстнитѣ контролни комисии се подпомагатъ отъ еднолични контролни органи, прѣко подчинени на председателя на мѣстната контролна комисия и действащи отъ негово име. Тѣзи контролни органи се назначаватъ отъ областния земеделско-стопански директоръ, като се избиратъ измежду агрономическия персоналъ въ областта.

Чл. 8. Контролирането се извършва постоянно отъ председателя на мѣстната контролна комисия и действащитѣ отъ негово име еднолични контролни органи, по искане на заинтересования износителъ, единъ день преди товаренето и презъ време на манипулирането и товаренето.

За резултата отъ направения прегледъ, председателятъ попълва специално сведение, единъ екземпляръ отъ което изпраща въ Министерството на народното стопанство — служба за контрола износа на земеделски произведения и единъ екземпляръ запазва при себе си.

За одобренитѣ за износъ пратки, той издава удостовѣрението, предвидено въ чл. 2 отъ закона за организиране и контролъ на износа, което има валидностъ предъ митническитѣ власти до три дни за прѣсни произведения и до седемъ дни за сушени и преработени такива, отъ датата на издаванетоъ му. Въ случай, че въ горнитѣ срокове пратката не бжде изнесена, тя подлежи на новъ контролъ.

Митническитѣ власти не допускатъ износа на пратки съ произведения, изброени въ чл. 1 на настоящия правилникъ, ако сжитѣ не се придружаватъ отъ удостовѣрение, че сж годни за износъ, предвидено въ горната алинея и издадено отъ председателя на мѣстната контролна комисия при товарната гара.

Въ случай че износителтъ е недоволенъ отъ решенията на председателя на мѣстната контролна комисия, той може да иска пратката да бжде прегледана отъ мѣстната контролна комисия въ нейния пълень съставъ, въ който случай, на членоветѣ на комисията се плаща възнаграждение отъ 50 до 100 лева, отъ заинтересования износителъ и по опредѣление на председателя на комисията. Въ таквъ случай, мѣстната контролна комисия взема решенията си съ болшинство, но, ако председателятъ на комисията остане на особено мнение, спорътъ се решава окончателно отъ Върховната контролна комисия.

Забележка: Председателитѣ на мѣстната контролна комисия и действащитѣ отъ негово име еднолични контролни органи иматъ право да провѣрватъ и контролиратъ въ всѣко време работата по износа въ манипулационнитѣ помѣщения, работилницитѣ и пр., като следятъ за добрата работа въ тѣхъ, за чистотата, праилното манипулиране и пр.

Чл. 9. Всички спорове, относно това, до колко дадена пратка за износъ отговаря на условията, предвидени въ настоящия правилникъ и въ специалнитѣ наредби, заповѣди и окръжни, издадени възъ основа на сжия отъ Министерството на народното стопанство, както и всички решения на мѣстнитѣ контролни комисии, подлежатъ на обжалване предъ Върховната контролна комисия, която има следния съставъ: Председателъ — представителъ на службата за организиране контрола на износа на земеделски произведения при Дирекцията на земеделитето и членове: — по единъ представителъ на експортния институтъ при Министерството на народното стопанство и на Софийската търговско-индустриална камара; при разрешаване на спорни въпроси въ Върховната контролна комисия взима участие и единъ представителъ на сдружението на износителитѣ на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние.

Тази комисия има следнитѣ права и задължения:

а) да преглежда, по искане на износителитѣ и за тѣхна смѣтка, намѣренитѣ отъ мѣстнитѣ контролни комисии за негодни за износъ пратки съ грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, като или потвърждава решенията на сжитѣ, или издава вмѣсто тѣхъ, предвиденото въ чл. 2 отъ закона за организиране и контролъ на износа, удостовѣрение.

Забележка I. Този контролъ се извършва въ изходнитъ ж. п. станции, гари и пристанища, или въ нѣкои вътрешни гари по сжщата линия и неотстоящи на повече отъ 50 км. отъ изходната ж. п. гара или пристанище.

Забележка II. Въ случаитъ, когато се иска прегледъ на вагонни пратки, отъ Върховната контролна комисиия, трѣбва да бѣде приложенъ и преписъ отъ сведението за прегледа, направенъ отъ мѣстната контролна комисиия

б) да разглежда, подаденитъ въ тридневенъ срокъ отъ решение-то, жалби противъ решенията на мѣстнитъ контролни комисиии и взема окончателни решения по тѣхъ, които не подлежатъ на обжалване.

в) да преглежда по собственъ починъ всички пратки предназначени за износъ, кждето и да се намиратъ сжщитъ въ границитъ на Царството и ако намѣри негодни такива, да отнема издаденитъ имъ удостоверения за годностъ и спира износа имъ.

Забележка. Върховната контролна комисиия, съ одобрение на Министра на народното стопанство, може да делигира правата си на специално назначени районни контролни комисиии въ составъ: председател — представител на службата за организиране контрола на износа на земедѣлски произведения и членове: — единъ представител на съответната търговско-индустриална камара и едно вещо лице — производителъ.

Тѣзи комисиии иматъ въ своя районъ всички права и задължения на Върховната контролна комисиия.

Чл. 10. Върховната контролна комисиия и районнитъ контролни комисиии — съ права на върховни, се назначаватъ съ заповѣдь отъ Министра на народното стопанство, като се предвиждатъ и съответенъ брой замѣстници.

Чл. 11. Предназначенитъ за износъ грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние трѣбва да отговарятъ на следнитъ условия:

1. Грозде.

За износъ се допуска само грозде отъ сортоветъ: афузъ-али, димятъ, чаушъ, резекия, хамбургски мискетъ, александрийски мискетъ, рибемехуръ и отъ специалнитъ многоранни сортове. Гроздето отъ горнитъ сортове трѣбва:

а) да е добре узрѣло и да притежава характернитъ за сорта цвѣтъ, голѣмина и форма на зърната и гроздоветъ.

Забележка. Точната дата за започване беритбата на гроздето се опредѣля отдѣлно за всѣки сортъ, районъ и мѣстностъ, отъ мѣстнитъ контролни комисиии съ участието на представителъ отъ съответната община.

б) да е брано въ сухо и немѣгливо време — най-малко 48 часа следъ дждъ, да не е навлажено или запарено;

в) да е здраво, т. е., — да е свободно отъ повреди—отъ болести, отъ неприятели и отъ механически причини и по възможностъ да е запазенъ прашецътъ върху отдѣлнитъ зърна;

г) да е чисто, да не е замърсено съ прѣстъ и др;

д) да не е завѣхнало;

е) да е опаковано въ еднообразни чайги, направени отъ новъ чистъ и сухъ материалъ, както следва:

Букова холандска чайга съ размѣри: 52 см. дължина, 32 см. ширина и 8 см. дълбочина — външни размѣри. Тя се състои отъ следнитъ части: 2 челни дъсчици, дебели 10 мм., кждето се заковаватъ дъното, страничнитъ дъсчици и жгловитъ съединителни; челнитъ дъсчици се заковаватъ за жгловитъ съединители поне съ 4 гвоздейчета; две странични дъсчици дебели 4—5 мм., едно дъно, заковано надлъжно и съставено отъ летвички съ минимална ширина 50 мм. и дебелина 4—5 мм., заковани за челната дъсчица отъ всѣка страна съ по 2 пи-рончета; разстоянието между отдѣлнитъ летвички да не е по-голѣмо

отъ 5—6 мм.; дъното на щайгата е усилено съ две напрѣчни въ правъ жгълъ и снабдени въ жглитъ съ тенекийки летвички; четири жглови съединители съ 130 мм. дължина, трижгълна форма, отрязани равно, подъ правъ жгълъ и точно хоризонтално на основата. По желанието на експортѣра, тия съединители могатъ да иматъ отъ дветѣ страни цилиндрическа дупка съ диаметръ $1\frac{1}{2}$ см. и дълбочина също $1\frac{1}{2}$ см., въ която при нужда се поставятъ съответни чепчета за съединяване на отдѣлнитѣ щайги при нареждането имъ една върху друга въ вагона; страничнитѣ дъсчици на щайгата се усилватъ въ горната имъ частъ съ по една летвичка 15 мм. широка и 4—5 мм. дебела; абсолютната точностъ при рязането, закриването и заковаването на летвичкитѣ, които усилватъ дъното, сж необходимо условие за доброкачествеността на щайгата; тежината на щайгата не трѣбва да бжде по-голъма отъ 1.3 кгр. въ сухо състояние; тя трѣбва да бжде отвънъ и отвътре гладка и безъ зацапвания.

Чамова, липова, или ясенова холандска щайга съ сжщитѣ размѣри и устройство, както при буковата щайга.

Половинка холандска щайга съ следнитѣ размѣри: 35 см. дължина, 25 см. ширина и 8 см. дълбочина — външни размѣри; сжщата се состои отъ следнитѣ части: две челни дъсчици, дебели 8 мм, кждето се заковаватъ дъното, страничнитѣ дъсчици и жгловитѣ съединители; две странични дъсчици, дебели 5 мм.; едно дъно, заковано надлъжно и съставено отъ три летвички съ по $7\frac{1}{2}$ см. ширина; между летвичкитѣ на дъното оставатъ два отвора съ по 12 мм. ширина; четири жглови съединители, трижгълна форма, съ по 12 см. дължина и 28 мм. ширина на катетитѣ при напрѣчния имъ размѣръ; тежината на щайгата не трѣбва да бжде по-голъма отъ 0.7 кгр.

Италианска щайга; сжщата има форма на пресѣчена четирижгълна пирамида съ по-широката основа при отвора и по-тъсната основа при дъното, съ следнитѣ размѣри: при отвора — дължина 50 см., ширина 35 см., при дъното — дължина 35 см., ширина 15 см., дълбочина по ржба 20 см. — външни размѣри; отгоре щайгата се покрива съ едно горно дъно; всички страни, както и горното и долното дъна, сж направени отъ отдѣлни летвички, като помежду имъ оставатъ достатъчни пространства за провѣтриване,

Всички щайги се обличатъ отвътре съ чиста бѣла или цвѣтна хартия, за да не може гроздето да се опира по дъскитѣ и се наранява; за предпочитане е хартията да бжде надупчена (перфорирана).

ж) гроздето опаковано въ всѣка щайга да е отъ единъ и сжщи сортъ, еднаква зрѣлостъ и качество.

Забележка. Поставянето въ щайгитѣ на листа или други зелени части отъ лозата, както и на много малки гроздчета или части отъ такива, съ по-малко отъ 7 зърна се забранява.

з) въ срѣдата на челнитѣ дъски на холандскитѣ щайги и върху капака на италианскитѣ щайги се поставя, чрезъ обгоряване, надпись „Булгария“ съ латински букви, който има височина 2 см. и дължина 12 сантиметра.

и) въ горния лѣвъ жгълъ на челнитѣ дъски на холандскитѣ щайги и на капака на италианскитѣ се означава — сортътъ на съдържащото се въ щайгата грозде.

2. Прѣсни сливи.

За износъ се допускатъ само сливи отъ сорта — типъ „Синя кюстендилска“. Тѣзи сливи трѣбва:

а) да сж брани 4—8 дни преди пълното имъ узрѣване, докато сж още полутвърди, но да сж получили вече достатъчно захарностъ;

б) да сж здрави, т. е. да сж свободни отъ повреди — отъ боести, отъ неприятели и отъ механически причини;

в) да сж брани съ дръжки, внимателно и да е запазенъ прашецътъ върху имъ.

Забележка. Допуска се най-много до 30% отъ сливитъ въ дадена щайга да сж безъ дрѣжки.

г) да сж еднообразни по голѣмина, като дребнитъ сливи се отдѣлятъ и изключатъ отъ пратката за износъ;

д) да сж опаковани въ сжити щайги, както при гроздето;

е) въ срѣдата на челнитъ дъски на холандскитъ щайги и на капака на италианскитъ се поставя, чрезъ обгоряване, надписъ „Булгария“ съ латински букви, който има дължина 12 см. съ височина на буквитъ 2 см.

Забележка. Обличането на щайгитъ отвжтре не е задължително.

3. Орѣхи.

Предназначенитъ за износъ срѣхи трѣбва:

а) да сж отъ сортове, имащи сравнително меки черупки, не сж костеливи и съ добре запълнено съ ядки пространство;

б) да сж здрави, безъ дефекти, причинени отъ болести, неприятели или механически причини;

в) да сж чисти, сухи и немухлясали;

г) да сж съ правилна, съответствующа на сорта форма;

д) да сж изравнени по голѣмина и форма, като всички дребни и деформирани орѣхи да се отстраняватъ;

е) да сж опаковани въ здрави, чисти човали, съ съдържание 25 или 50 кгр., като въ всѣки човалъ се поставятъ еднакви по сортъ, едри-на и качество орѣхи.

4. Ябълки.

Предназначенитъ за износъ ябълки трѣбва:

а) да сж отъ сортове, които могатъ да издържатъ по-продължителенъ транспортъ;

б) да сж добре узрѣли и притежаватъ характернитъ за сорта — цвѣтъ и форма;

в) да сж здрави, т. е. свободни отъ повреди — отъ болести, отъ неприятели и механически причини;

г) когато сж опаковани въ щайги, да сж сортирани по голѣмина.

д) по-дребни ябълки отъ 60 м.м. въ диаметръ не се допускатъ за износъ

5. Праскови и каисии.

Предназначенитъ за износъ праскови и каисии трѣбва:

а) да сж достатъчно добре узрѣли, но не до степенъ, че да не могатъ да издържатъ транспорта до пазаря;

б) да сж съ правилна, съответствующа на сорта — цвѣтъ и форма;

в) да сж здрави, т. е. свободни отъ повреди — отъ болести, отъ неприятели или механически причини;

г) да сж приблизително съ еднаква голѣмина, като дребнитъ и тѣзи съ дефекти се отстраняватъ;

о) да сж опаковани грижливо въ сжити щайги, както при гроздето и носятъ сжщото означение;

е) да се изнасятъ въ хладилни вагони.

6. Ягоди.

Предназначенитъ за износъ ягоди трѣбва:

а) да сж съ правилна, съответствующа на сорта форма;

б) да сж достатъчно узрѣли, но не до степенъ, че да не могатъ да издържатъ транспорта до пазаря;

в) да сж здрави, т. е. свободни отъ повреди — отъ болести, отъ неприятели или механически причини;

г) да сж чисти и ненавлажнени;

д) да сж съ приблизително еднаква голѣмина въ всѣка отдѣлна щайга, като много дребнитъ и повреденитъ се о страняватъ;

е) да сж опаковани въ следнитъ видове щайги;

Половинка холандска щайга, съ съжитѣ размѣри и означения, както е описана при гроздето.

Третинка холандска щайга, съ следнитѣ размѣри: 31 см дължина, 21 см. ширина и 8 см дълбочина — външни размѣри: жгловитѣ съединители иматъ дължина 10 см.; дъното е съставено отъ три летвички заковани надлъжно, за челнитѣ дъсчици, като помежду летвичкитѣ се оставя свободно пространство 8 м.м. за провѣтриване; страничнитѣ дъсчици сж надупчени съ по 5 кръгли дупки съ диаметръ 15 м.м. а челнитѣ дъсчици сж надупчени съ по 3 такива дупки; всичко останало, относно направата на тази щайга, както и означенията, важи, сжщо, както за половинката холандска щайга, описана при гроздето.

Щайга — американски типъ, съ следнитѣ размѣри: дължина 50 см., ширина 35.5 см, дълбочина 8 м.м. — външни размѣри. Дъното е съставено отъ нѣколко летвички, заковани надлъжно за челнитѣ дъсчици, като помежду имъ се оставя разстояние отъ 3 см. за провѣтриване; капакътъ на щайгата представлява едно горно подвижно дъно, отъ 4 летвички, по 7 см. ширина, като помежду имъ остава 2 см. пространство за провѣтриване; ягодитѣ въ този видъ щайги се опаковатъ, като се поставятъ въ отдѣлни картонени кошнички, които иматъ форма на пресѣчена пирамида, съ основа при отвора, при размѣри: страната при отвора и основата 10.5 см., страната при дъното 8.5 см., ржбътъ по дълбочината 6 см.; при тѣзи размѣри се събиратъ въ щайгата 3 реда по 4 кошнички или всичко 12, които събиратъ по $\frac{1}{2}$ кгр. нето ягоди; по желание, експортюрътъ може да си приготи такива картонени кошнички, вмѣсто 12, 6, които да бждатъ по-голѣми и да събиратъ 1 кгр. нето ягоди; кошничкитѣ сж перфорирани чрезъ 8 кръгли дупки, поставени по три на двѣтѣ срещуположни страни и по една на другитѣ две срещуположни страни, отъ къмъ отвора се поставятъ каналчета, които при събиране съ ржка да образуватъ држжкитѣ на кутийкитѣ; по челнитѣ дъсчици се поставятъ сжжитѣ знакове, както при холандската щайга;

ж) да се изнасятъ само съ хладилни вагони или съ аероплани.

7. Домати.

Предназначенитѣ за износъ домати трѣбва:

а) да сж отъ сортове, които иматъ малко семе, месесто съдържание, слабо воднисти, сравнително по-малко киселина и гладка кора;

б) да сж такава степенъ на зрѣлостъ, че да получатъ пълното си узрѣване, следъ 3—6 дни отъ откъсването имъ, колкото време трѣбва до пристигането имъ на съответния пазаръ, като зелени и презрѣли домати не се допускатъ по никой начинъ за износъ;

в) да иматъ правилна, съответствуваща на сорта форма и да сж безъ дефекти, причинени отъ болести, неприятели или механически причини;

г) да сж сортирани по голѣмина, както следва:

1. Много едри съ тегло надъ 140 грама.

2. Едри съ тегло отъ 120—140 грама.

3. Срѣдни, съ тегло отъ 90—110 грама.

4. Дребни, съ тегло отъ 60—80 грама.

д) да сж опаковани въ щайги, холандски типъ, цѣли, както сж описани при гроздето, като сжжитѣ се обличатъ отвътре съ чиста бѣла или цвѣтна хартия; едритѣ и срѣдно голѣмитѣ домати се нареждатъ въ два реда, а дребнитѣ въ три реда;

е) на челнитѣ дъски на щайгитѣ въ срѣдата е поставенъ, чрезъ обгоряване надписъ: „Булгариа“ съ латински букви, който има 12 см. дължина и 2 см. височина на буквитѣ; въ горния лѣвъ жгълъ се отбелязва сорта и качеството на съдържащитѣ се въ щайгата домати.

8. Пиперки.

Предназначенитѣ за износъ пиперки трѣбва:

а) да сж отъ сортове — сладки, месести и едри;

б) да сж добре развити и да притежаватъ характернитъ за сорта форма и голѣмина;

в) да сж здрави, т. е. безъ дефекти, причинени отъ болести, отъ неприятели или механически причини;

г) да сж брани въ сухо време и да не сж влажни, намокренни или запарени;

д) да сж свежи и въ никой случай, увѣхнали;

е) да сж еднообразни по голѣмина, като дребнитъ и тѣзи съ дефекти се отстраняватъ;

ж) да сж опаковани въ щайги (сандъчета) съ следнитъ размѣри: дълбочина 50 см., дължина 75 см., и ширина 50 см.; щайгитъ се приготвятъ, по възможность отъ тънки дъсчици, които се наковаватъ така, че помежду имъ да остава достатъчно разстояние за провѣтриване; тежината имъ праздни, не трѣбва да надминава повече отъ 3 кгр. Щайгитъ се обличатъ отъ вътре съ хартия за загъване на пиперкитъ отъ всички страни, следъ нареждането имъ въ щайгата, което има за целъ да ги предпази отъ голѣми изпарения и завѣхвания; въ всѣка отдѣлна щайга се поставятъ пиперки отъ единъ и сжщи сортъ, едрина и качество.

Забележка. За опаковка на пиперкитъ се позволяватъ сжщо и талашени кошове, но само за дребни вагонни и параходни пратки;

з) върху една отъ дъсчицитъ на продълговатата страна въ срѣдата на щайгата се поставя надписътъ „България“ съ латински букви по размѣри, както вече е описанъ при другитъ опаковки; въ лѣвия горенъ жгълъ се отбелѣзва числото на съдържатитъ се въ щайгата пиперки.

9. Лукъ.

Предназначениятъ за износъ лукъ (кромидъ) трѣбва:

а) да е добре развитъ и да притежава характернитъ за сорта — форма и цвѣтъ;

б) да е здравъ, т. е. свободенъ отъ повреди, причинени отъ болести, неприятели или механически причини;

в) опашкитъ и брадитъ да сж напълно изрѣзани, да е добре изсъхналъ — изпеченъ, и съ добре запазени външни обвивни люспи;

г) да е сортиранъ по голѣмина въ качества, както следва:

Най-едъръ — № 4 отъ 9 до 10 см. въ диаметръ

Срѣденъ — № 5 отъ 7 до $7\frac{1}{2}$ см. въ диаметръ

Дребенъ — № 6 отъ 6 до $6\frac{1}{2}$ см. въ диаметръ.

Свършенно дребния лукъ се опакова отдѣлно, като се сортира сжщо въ три голѣмини, както следва:

№ 1 отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ см. въ диаметръ

№ 2 отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 см. въ диаметръ

№ 3 отъ 3 до $3\frac{1}{2}$ см. въ диаметръ

отъ най-дребния къмъ по-едрия;

д) да е опакованъ въ дъсчени сандъчета съ разстояние между отдѣлнитъ дъсчици за провѣтриване и съ нето съдържание 50 кгр. или въ торби — бруто съдържание 50 килограма;

е) на челнитъ дъски на сандъчетата и върху торбитъ се поставя надписъ „България“ съ латински букви, а така сжщо се отбелѣзва качеството.

9-а. Дребенъ арпаджикъ.

Дребниятъ арпаджикъ за садене трѣбва:

а) да е отъ сортове съ кржгла или продълговата форма;

б) да е сухъ и здравъ съ запазенъ златожълтъ цвѣтъ на обвивнитъ люспи;

в) да не е покълналъ, запаренъ и измръзналъ.

г) да е сортиранъ по голѣмини, както следва.

1. $\frac{6}{16}$ мм. въ диаметръ при напрѣчния разрѣзъ.

2. $\frac{6}{18}$ мм. въ диам. при напрѣчния разрѣзъ.

3. $\frac{6}{20}$ мм. въ диам. при напрѣчния разрѣзъ.
4. $\frac{6}{22}$ мм. въ диам. при напрѣчния разрѣзъ.
5. $\frac{6}{24}$ мм. въ диаметъръ при напрѣчния разрѣзъ.
- д) да е опакованъ въ специални тънки и съ рѣдка тъканъ торби за лесно провѣтриване съ размѣри 50/126 см.;
- е) торбитѣ да сж означени съ надписъ „Булгария“.

10. Сушени сливи.

Предназначенитѣ за износъ сушени сливи, трѣбва :

- а) да сж отъ сорта — типъ синя кюстендилска слива ;
- б) да сж добре изсушени (изпечени), да не притежаватъ излишна влага, да не сж прегорѣли и изобщо, да иматъ добъръ външенъ изгледъ ; не се разрешава износа на сливи сушени чрезъ пушене ;
- в) да сж получени отъ добре узрѣли и здрави сливи, да не сж мухлясали и да сж чисти ;
- г) да сж сортираки по голѣмина въ качества, както следва :
Екстра качество — 9) — 100 сливи въ половинъ килограмъ.
I-во качество — 100 — 110 сливи въ половинъ килограмъ.
II-ро качество — 110 — 120 сливи въ половинъ килограмъ.
III-то качество — 120 — 130 сливи въ половинъ килограмъ.
IV-то качество — 130 — 140 сливи въ половинъ килограмъ.
V-то качество — отъ 140 нагоре въ половинъ килограмъ ;
- д) да сж опаковани въ здрави и чисти човали съ съдържание 50 или 100 кгр., или въ дѣсчени сандѣчета съ съдържание 12.5 или 25 кгр. като въ всѣки човалъ или сандѣче сж опаковани сливи отъ едно и сѣщо качество.

е) върху човалчетата и на челнитѣ дѣски на сандѣчетата се поставя надписъ „Булгария“ съ латински букви.

Чл. 12. Износителитѣ и тѣхнитѣ пълномощници се задѣлжаватъ да предпочитатъ въ работата си при подготовката на произведенията за износъ тѣзи работнички и работници, които иматъ свидетелство отъ съответното агрономство, че сж следвали и завършили подготвителния курсъ за целта устроенъ отъ сѣщото агрономство преди започване на износната кампания, съ успѣхъ. Само при липса на такива работнички и работници, износителитѣ и тѣхнитѣ пълномощници могатъ да ангажирватъ и други, не следвали курса.

Чл. 13. Лица, които товарятъ за износъ грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние, неотговарящи на изискванията на настоящия правилникъ и на издаденитѣ възъ основа на сѣщия отъ Министерството на народното стопанство специални наредби, заповѣди и окръжни и нарушаватъ настоящия правилникъ и издаденитѣ възъ основа на сѣщия наредби, заповѣди и окръжни, се наказватъ съ глоба отъ 500 до 5,000 лева съ постановление на Министра на народното стопанство, което е окончателно и не подлежи на обжалване.

Чл. 14. При системно нарушение на закона за организиране и контролъ на износа, на настоящия правилникъ и на издаденитѣ възъ основа на сѣщия наредби, заповѣди и окръжни. Министерството на народното стопанство постановява обезсилването на издаденото, съгласно чл. 3 отъ закона за организиране и контролъ на износа удостоетвенне и конфискуването на представения залогъ, както и лишаването на износителя отъ правото да изнася грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние за опредѣленъ срокъ или за винаги. Тѣзи постановления на Министра на народното стопанство подлежатъ на касационно обжалване предъ върховния административенъ сѣждъ.

Чл. 15. Глобитѣ се удържатъ отъ представения, съгласно чл. 3 отъ закона за организиране и контролъ на износа залогъ, който следъ удържката, нарушителтъ е длъженъ да допълни до първоначално опредѣления размѣръ.

Чл. 16. Нарушенията се констатируютъ съ актове, съставени отъ контролнитѣ органи на Министерството на народното стопанство (Вър-

ховната контролна комисия, районни контролни комисии, мѣстни контролни комисии и едноличнитѣ контролни органи), въ присѣдството най-малко на единъ свидетель (чл. 7 отъ закона за организиране и контролъ на износа).

Чл. 17. Лица, които противодействуватъ на органитѣ, натоварени съ контрола на износа на грозде, овошья и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние се наказватъ съ тъмниченъ затворъ отъ 3 месеци до една година.

Чл. 18. Настоящиятъ правилникъ влиза въ сила единъ месецъ отъ деня на публикуването му въ „Държавенъ вестникъ“.

II. Изпълнението на настоящия указъ възлагаме на Нашия Министъръ на народното стопанство.

Издаденъ въ София на 5 юний 1935 година.

Приподписалъ,

Министъръ на народното стопанство: **Ст. Мошановъ.**

На първообразния съ собствената на Негово Величество Царя ржка написано:

„Одобрено **БОРИСЪ III**“.

Положението на пазаря.

Чужбина.

Лозята се развиватъ много добре. Въ Алжиря, Италия, Южна Франция и България лозята вече прецвѣтѣха. Плодородието въ началото бѣше извънредно голѣмо, но вследствие на повредитѣ отъ студоветѣ и отъ градушкитѣ, реколтата ще бѣде по-малка, но добра. Вследствие на силната вегетация, има едно повсемѣстно изрѣсяване, но безъ особено значение за количеството и качеството на гроздето.

Австрия. Предвижда се една много добра реколта, по-добра отъ миналогодишната, ако не се появятъ лоши условия. Ценитѣ на вината показватъ покачване.

Унгария. Пролѣтнитѣ студове намалиха значително реколтата. Цената на вината постоянно се покачва, но се предпочитатъ по-слабитѣ на спиртъ вина.

Чехославия. Очаква се срѣдно добра реколта. Цената на виното се повишава. Сключена е конвенция съ Унгария за внасянето на 150000 литри вино.

Югославия. Пролѣтнитѣ студове намалиха известенъ процентъ отъ реколтата.

Ромѣния. Само тукъ лозята сж добре запазени отъ всѣкакви повреди и поради изгледитѣ за добра реколта и голѣмитѣ запаси, ценитѣ показватъ едно слабо спадане.

Германия. Цвѣтенето на лозята е къмъ своя край. Лозята обещаващъ добра реколта.

Франция. Лозята се развиватъ много добре и обещаващъ добра реколта, защото до сега не сж се появили никакви болести. Само въ по-севернитѣ райони на Франция се е появила пероноспората. При това има достатъчно запаси, но консумацията е намалена. По тази причина ценитѣ отново спадатъ.

Алжиря. Реколтата сжщо се явява като много добра и като послѣдствие отъ това ценитѣ спадатъ, понеже запаситѣ отъ миналата година сж голѣми.

България.

У насъ реколтата е отлична. Има едно слабо изрѣсяване поради буйния растежъ на лозата, но то не е въ вреда на една добра реколта. Понеже запаситѣ сж на привършване, вината се търсятъ много, вслед-

ствие на което цената на вината въ северна България днесъ се движи между 5—6 лв. литъра за по-силнитъ и 4'50—5 лева за по-слабитъ вина. Въ Южна България има едно покачване, но по-слабо отъ това въ северна България,

Пероноспората се появи доста рано. Появи се също и по чепкитъ, до днесъ не е могла да причини голъми вреди, но ако времето се влоши има въроятност да намали една частъ отъ реколтата.

ХРОНИКА.

Наши лозови произведения въ С. С. С. Р. Председателтъ на Лозарския съюзъ и Кооперативната централа на лозаритъ въ България, г. Ив. П. Бързаковъ на 14 того е ималъ среща съ търговския представителъ на С. С. С. Р. г. Мигалински. Въ тази продължителна среща е воденъ разговоръ относно износа на разни произведения: вино, грозде и облагороденъ лозовъ материалъ въ Съветска Русия, Уговорени сж и начинитъ по които може да се постигне това.

Въ духътъ на този разговоръ между г. Мигалински и г. Бързаковъ, Кооперативната централа на лозаритъ въ България е направила своевременно официално постъпки предъ казаното представителство, и то е отнесло въпроса за принципално разрешение отъ съветското правителство.

Очаква се благоприятното му разрешение.

Въ брой 116 отъ 15 май т. г. на Държ. вестникъ е обнародванъ наредбата-законъ за поземления данъкъ.

Споредъ този законъ, за напредъ, както данъка за сградитъ, така и поземления данъкъ ставатъ общински приходъ и ще се събиратъ отъ и за въ полза на общинитъ. Поземления данъкъ се определя единъ пжтъ за всъки петъ години отъ специални комисии.

Размѣра на поземления данъкъ върху разнитъ култури е въ зависимостъ отъ групата въ която се причислява населеното мѣсто и отъ качеството на самата култура.

За лозята той е следния на декарь:

	I кач. лв.		II кач. лв.		III кач. лв.	
	отъ	до	отъ	до	отъ	до
Въ полскитъ населени мѣста	22	24	20	22	18	20
Въ полубалк. " "	20	22	18	20	16	18
Въ балканскитъ " "	18	20	16	18	14	16

Поземлениятъ данъкъ ще се събира съ 5% върхнини за въ полза на фонда „подпомагане пострадалитъ отъ обществени бедствия“.

Въ брой 126 отъ 8 юний на Държ. вестникъ е обнародванъ наредбата-законъ за отмиъняване, ликвидирание и временно спиране наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла.

Поради голъмия интересъ, който този законъ представлява за нашето лозарство, даваме цѣлото му съдържание.

1. Общи положения.

Чл. 1. Отмиънява се наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла въ ония му разпореждания, които се отнасятъ до монопола на спирта и сливовата ракия.

Действията на сжщата наредба-законъ относно лекитъ минерални масла се временно спиратъ.

Чл. 2. Службата на монопола на спирта и сливовата ракия се предава къмъ Отдѣлението за държавнитъ привилегии и за акцизитъ, като ликвидационна служба по монопола на спирта и сливовата ракия.

Бюджетът на монопола на спирта и сливовата ракия за време от 1 януарий 1935 г. до влизането на настоящата наредба-законъ въ сила и този на ликвидационната служба се одобряватъ отъ Министерския съветъ, по докладъ на министра на финанситъ.

Чл. 3 За реда и начина, по който ще се извърши ликвидацията на монопола на спирта и сливовата ракия, ще се изработи особена наредба, одобрена отъ Министерския съветъ по докладъ на министра на финанситъ.

Чл. 4. Възстановяватъ се действията на всички общи и специални закони, които сж били отменени съ наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла.

2. Преходни разпореджения

Чл. 5. Всичкиятъ плодовъ спиртъ и ракиитъ, намиращи се въ спиртоварницитъ, ракиджийницитъ и складоветъ на дирекцията за монопола на спирта и сливовата ракия се считатъ притежание на държавата.

Неприетитъ отъ Дирекцията на монопола за спирта и сливовата ракия спиртъ и ракии оставатъ въ владение на държавата, която може да ги върне на собственицитъ имъ срещу заплащане на данъка, който ще бжде опредѣленъ.

Непредаденитъ отъ производителитъ ракии, заварени отъ монопола на спирта и сливовата ракия, монополното право на които не е било заплатено, както и укрититъ нова и стара реколта ракии се декларира въ петнадесетъ дневенъ срокъ отъ влизане въ сила на настоящата наредба-законъ предъ надлежната общинска или данъчна властъ и собственицитъ имъ заплащатъ данъка, който ще бжде опредѣленъ.

Собственицитъ на не деклариранитъ такива се наказватъ по реда и начина, предвиденъ въ чл. 7.

Чл. 6. Разпоредженията на наредбата-законъ за разходитъ на Дирекцитъ за монополитъ при министерството на финанситъ важатъ и за ликвидационния периодъ.

Чл. 7. Всички нарушения по наредбата-законъ за монопола на спирта, сливовата ракия и лекитъ минерални масла, извършени до публикуването на настоящата наредба-законъ се констатираватъ и наказватъ по реда предвиденъ въ същата наредба-законъ.

Изпълнението на настоящия указъ възлагаме на нашия министъръ на финанситъ.

Въ брой 136 отъ 21 юний т. г. на Държавенъ вестникъ е обнародванъ правилника за организиране и контролъ на износа на грозде, овощия и зеленчуци въ прѣсно и преработено състояние.

Този правилникъ опредѣля какво се цели съ контрола, условията на които трѣбва да отговаря износителя на грозде, плодове и пр., състава на контролнитъ комисии, тѣхнитъ права и задължения и кжде се извършва контрола, кои сортове грозде може да се изнася и на какви условия да отговаря гроздето, въ какви шайги да се опакова и пр.

Изобщо правилникътъ е доста изчерпателенъ и отъ голѣмъ интересъ за лозаритъ и за нашето лозарство.

Поради това, той се отпечата въ настоящата книжка.

Лозарска екскурзия. Въ изпълнение решението на XV лозарски конгресъ, Управата на Българския лозарски съюзъ урежда за членоветъ си задгранична екскурзия

Тя ще се състои къмъ 10 — 15 августъ т. г. изъ лозарскитъ области на: *Италия, Унгария и Югославия* и ще трае около 15—20 дни.

Разносцитъ за: пътуване, храна и квартира ще бждатъ около по 5—6000 лева на човѣкъ, при намаленията по желѣзницитъ. Тия намаления ще бждатъ въ зависимостъ отъ числото на екскурзиянитъ. Ако това числв бжде по-голѣмо разносцитъ ще бждатъ по-малко.

Маршрута и точната сума, потребна за разходи по екскурзията, ще се оповестятъ по-после следъ като се узнае числото на екскурзиянитъ и респективно намаленията по желѣзницитъ.

Умоляватъ се желающитѣ да взематъ участие да заявятъ въ Съюза — София, ул. „Ст. Караджа“ № 7 най-късно до 15 юли т. г.

Г-нъ Ат. Бойчиновъ специалистъ при Областната дирекция по земледѣлието въ гр. Бургасъ се преназначава за и. д. директоръ на Лозарската опитна станция въ гр. Плѣвень.

Починалъ е, на 28 май т. г., следъ кратко боледуване, проф. Д-ръ Карлъ фонъ деръ Хайде, директоръ на Опитната винарска станция въ Гайзенхаймъ (Германия). Въ продължение на 30 години той е заемалъ този постъ и е публикувалъ многобройни научни трудове, които сж му спечелили свѣтвна известность.

По-важнитѣ му трудове сж: „Виното“ и „Приготовление, съхранение и анализъ на виното“, написано съ сътрудничеството на Крьомеръ.

Фонъ деръ Хайде е билъ човѣкъ съ висока култура. Той е познавалъ не само модернитѣ езици, но сжщо латински и грѣцки. Съ него свѣтовното винарство изгубва единъ отъ най-добритѣ си представители, ако не първиятъ.

Въ неговата лаборатория сж работили и наши учени. Н. Н.

Телеграфния адресъ на кооперативната централа на лозаритѣ въ България отъ 1 юлий т. г. е: „ПОЦЕНТРАЛЪ“, София, Умоляватъ се всички членове на сдружението и всички ония, които ще кореспондиратъ съ нея да си взематъ добра бележка отъ това.

Управата на лозарския съюзъ моли управитѣ на лозарскитѣ дружества и лозарско-винарски кооперации да побързатъ да отговорятъ на писмото на Съюза подъ № 153 отъ 20 юний т. г. като посочатъ имената на поисканитѣ лица и дадатъ исканитѣ сведения.

КНИЖНИНА

Излѣзла е отъ печатъ книгата „Лозарство“, отъ нашия сътрудникъ проф. Н. Недѣлчевъ. Книгата е издание на Държавния университетъ и представлява лекциитѣ по лозарство, които се четатъ на студентитѣ агрономи. Курсътъ по лозарство съдържа 400 страници и е богато илюстриранъ съ 144 фигури. Застѣпени сж следнитѣ глави: 1. Праисторични (фосилни) лози; 2. История на лозовата култура; 3. Лозарска география и статистика на лозята. Свѣтовно лозарство; 4. Семейство на лозата; 5. Органография, анатомия и физиология на лозата; 6. Развитие на лозата; 7. Влияние на околната срѣда върху лозата; 8. Засаждане на ново лозе; 9. Рѣзитба; 10. Подпиране и врѣзване на лозята; 11. Рѣзитба на зелено; 12. Обработка; 13. Торене; 14. Напояване; 15. Отглеждане на лозата за получаване на десертно грозде; 16. Съхранение на гроздето; 17. Опаковка и транспортъ на гроздето; 18. Приготовление на стафиди.

Тази книга е еднакво важна за агронома и лозаря. Въ нея сж обяснени подробно принципитѣ, върху които почива всѣка лозарска практика, като напр. рѣзитбата, торенето и пр. Особено интересни сж отдѣлитъ за отглеждането на десертнитѣ грозда и приготвянето на стафиди.

Немислимъ е какъвто и да е напредѣкъ въ новото лозарство, ако сж неизвестни началата, които оправдаватъ тази или онази лозарска практика. Интелигентниятъ лозаръ, за да успѣва въ своята работа, трѣбва да получи солидни познания, които може да почерпи именно отъ подобенъ родъ книги. Ето защо, препорѣчваме на нашитѣ читатели горното ръководство по лозарство.

Цена 100 лева. Може да се достави отъ книжарница Т. Чипевъ — бул. „Дондуковъ“ и книгоиздателство „Факелъ“, ул. „Ц. Йоанна“ — София.