



О Р Г А Н Ъ
на Българския Лозарски Съюз — София.
„Revue de Viticulture“ — „Weinbau Revue“
à Pleven — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 60 лева.
Редакция и администрация Плѣвень.

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Да продължимъ борбата; 2) Приготовление на червено и бѣло вино — Никола Бакърджиевъ; 3) Есен-
 а рѣзитба на лозята — Ст. Икономовъ; 4) Правилникъ за контролата при износа на грозде и овощия; 5) Свободна
 буна; 6) Пропаганда на гроздето и гроздовитѣ продукти; 7) Съюзни и дружествени; 8) Кооперативни; 9) Положението
 на пазаря и изгледитѣ за гроздовата и овощна реколта; 10) Хроника.

Да продължимъ борбата!

Основателно и сериозно се вълнуватъ лозаритѣ въ цѣлата страна. Масовитѣ събрания, танали тия дни въ много лозарски селища и вѣтитѣ резолюции, ясно рисуваатъ тежкото положение, въ което е изпадналъ лозаря. Работилъ ъло лѣто съ семейството си, плащалъ на производни цени синъ камъкъ и др. разходи, вмѣсто въ радостъ, той посрѣща гроздобера съ страхъ и тъга, защото низкитѣ цени, както на винетѣ грозда, така и на десертнитѣ, нѣма да му позволятъ да покрие разхода си, камоли да стане нѣщо за него.

Явно е, че лозарството ще се върне въ тарото си тежко положение, поради голѣмитѣ и разходи и малки приходи да дава приходъ амо стойността на вложенитѣ надници.

И въпрѣки това държавата, особено тая одина, съ своитѣ нескончаеми данци, берии, кцизи и окржжии, като че ли си е поставила а задача да унищожи хубавитѣ български лозя а да закрепнатъ фабриkitѣ за бира, спиртъ и оцетъ. Лозарството дава работа и поминѣкъ а стотици хиляди стопани и работници, а фабриkitѣ на шепа капиталисти. Аргументитѣ на

лозаритѣ за защита на лозарството, въпрѣки че сж социално-държавни, не се взематъ подъ внимание, а аргументитѣ на фабрикантитѣ навѣрно сж „златни“ и затова се взематъ подъ внимание. Не знаемъ до где може да се стигне по тоя народно-пакостенъ пѣтъ, но сигурно е, че отнемането поминѣка на лозаритѣ ще ги тикне къмъ крайности.

Ние предупреждаваме управницитѣ и обществото за тежкото положение на лозаря. Апелираме да се взематъ сериозни мѣрки на време за пласиране производството на лозята, освобождаването имъ отъ голѣмитѣ тяжести и спиране покровителството на фабриkitѣ за бира и спиртъ, защото и лозарството не само е въ криза, а къмъ катастрофа.

А лозаря нека знае, че нѣма да се защитятъ интереситѣ му, докато не поведе масово и организирана борба.

Затова, нека се продължи борбата, като се устройватъ протестни лозарски събрания въ всѣко лозарско село и градъ, до като се възприематъ справедливитѣ ни искания,

Никола Бадърджиевъ

Лоз оп. станция — Плѣвенъ

Приготовление на червено и бѣло вино.

При нашитѣ условия на винар-
ствуване обикновенно се приготв-
ляватъ червени и бѣли вина. Как-
то по качества си, така и по на-
чина на приготвлението, тѣ се ко-
ренно различаватъ: еднитѣ сж по-
вече или по-малко обагрене, по
плътни и по-екстрактивни биватъ,
понеже сж врѣли съ пращината,
когато другитѣ биватъ по-тънки,
по-пивки и по-бедни на екстрактъ.
Най-сжщественната разлика се крие
въ начина на приготвлението. По-
неже нашитѣ стопани приготвля-
ватъ както еднитѣ, така и другитѣ,
то ще обърнемъ вниманието на чи-
тателя, главно на най-важнитѣ ус-
ловия, отъ които зависи добрия
изходъ за получаването на добро
и трайно вино.

1. Приготовление на червено ви-
но: червено вино обикновенно се
получава отъ червени грозда. Гроз-
дето докарватъ въ избата по единъ
или другъ начинъ и на винаря пред-
стои преработката му. Докараното
грозде ще трѣбва да се смачка
либо съ крака или съ мачкалка,
ако се разполага съ такава, което
е за предпочитане, понеже мачка-
нето става много по-свършено.

Следъ мачкането, кашата се на-
хвърля въ кацата за врене. Тукъ
винаря трѣбва да прибѣгне до упо-
трѣбата на метабисулфита, ако иска
по-нататъкъ да има добра и здрава
ферментация. Когато сждътъ, въ
който ще стане ферментацията се
напълва за единъ день то прибав-
ката на метабисулфита става най-
после и следъ това съ помощта
на едно дърве се разбърква кол-
кото се може по-добре. Метабисул-
фита се прибавя добре счучанъ и
се ръси на прахъ върху кашата
или пѣкъ разтворенъ въ вода. Ко-
личеството му се опредѣля въ за-
висимостъ отъ качеството, главно
здравината на гроздето. Колкото

гроздето е по-загнило толкова и
количеството за прибавяне ще бж-
де по-голѣмо. Обикновенно не бива
да се привишава дозата 20 грама
на 100 килограма гроздова каша,
която вмѣсто полза може да до-
несе вреда. Сжщо да се помни, да
не се забравя метабисулфитъ преди
мачкането, особено когато се ра-
боти съ машини.

Една друга практика, която има
приложение при приготвлението
на червениятъ вина, това е ронка-
нето. То се налага, особено въ
моменти, когато количеството на
чепкитѣ е много голѣмо. Това се
случва при грозда бити отъ градъ
или пѣкъ пострадали отъ нѣкоя
болестъ. Ронкането се извършва съ
помощта на телени рѣшетки прис-
пособени за целта.

Веднѣжъ поставена гроздовата
каша въ кацитѣ, ронкана или не,
подсулфитена, не следъ дълго вре-
ме ще започне да ври. За да улес-
нимъ това врене, да осигуримъ не-
говата трайностъ и здравина, при-
бѣгваме до прибавянето на мая или
селекционирани ферменти. Маята
или ферментитѣ биватъ предвари-
телно приготвени и засѣването имъ
въ кашата става следъ прибавянето
на метабисулфита. На всѣки 100
кг. каша добре е да се постави по
2 литри мая. Тая последната, трѣб-
ва да бжде въ най-активно състоя-
ние, т. е. силно да ври, въ момен-
та на употребата ѝ.

Като предполагаме, че се нами-
раме при нормални условия по от-
ношение температурата, т. е. гроз-
довата каша е достатъчно топла,
следъ като сме я засѣяли съ маята,
само следъ 12—24 часа вренето по-
чва. Пращината започва да образу-
ва шапка на повърхността на мѣ-
стата, която пада едва следъ при-
вършването на ферментацията. По-
неже, този начинъ на врене пред-

ставява известни недостатъци, то добре е да се поставя едно лъжливо дъно на кацата, което да държи працията постоянно потопена въ връщата мьсть. Иначе, трѣбва отъ време на време да потапяме шапката съ помощта на едно дърво, нѣщо, което отнема време, а понѣкогашъ се и забравя, което понататкъ може да бѣде причина за вкисването на виното. Откритото врѣне съ потопена шапка е за предпочитане и е достатъчно удобно за практикуване отъ нашитѣ винари.

Една лоша практика, която е заведена отъ много наши винари, то е да оставятъ виното съ працията по нѣколко месеца. Достатъчно е виното да престои една седмица, па даже и по-малко, за да добие всичкитѣ необходими качества на червено вино. Презъ тѣзи нѣколко дни то успѣва да изтегли всичкитѣ необходими екстрактни и багрилни материи, което е много улеснено отъ високата температура при врѣнето. Най-важното е да се създадатъ добри условия за една добра ферментация.

Следъ това виното се отака въ бѣчви, които се доливатъ до горе, кждето се довършва врѣнето на останалата, обикновенно въ малко количество, недоразложена захаръ. Едновременно съ това последва и избистрянето на виното.

2. Приготовлението на бѣло вино: Бѣло вино се получава както отъ бѣли така и отъ червени грозда. Гроздето минало презъ мащалката, се поставя веднага на пресуване. Както виждаме, тукъ още отъ началото става отдѣляне на мьстѣта отъ твърдитѣ части на гроздето, ври сама и затова полученото вино бива съвършенно различно

по-качествата си отъ червеното. Получената мьсть се налива въ голѣми подлени или кащи, кждето ѝ се прибавя необходимото количество метабисулфитъ. И тукъ количеството му за прибавяне зависи отъ здравината и температурата на гроздето, отъ което получаваме мьстѣта. Обикновенно се прибавя 20—40 гр. въ зависимостъ отъ случая.

Така сулфитирана мьстѣта въ подлена или кацата престоива 12—24 часа безъ да заври, презъ което време става едно сериозно отайване. Така утаена, избистрена се налива въ бѣчви, които, разбира се не се допѣлватъ, за да има възможность мьстѣта свободно да ври безъ да прилива.

Както при подготовлението на червенитѣ вина, за подсигуриването на една добра ферментация, отъ която ще зависи качеството на бждещето вино, се прибѣгва до употребата на мая или селектирани ферменти, така и тукъ, следъ наливането на мьстѣта въ сждовѣтъ се прибавя необходимото количество мая — 2 литри на 100 литри мьсть. Следъ прибавянето на маята, най-много 24 часа ферментацията почва.

Добре е враната на бѣчвата, кждето става ферментацията, да се затула вмѣсто съ ферментационенъ звѣнецъ, съ една платнена торбичка, напълнена съ рѣченъ пѣськъ. Следъ бурната ферментация, която минава само за нѣколко дена, настѣпва тихата ферментация. Ферментацията привършена веднѣжъ, налага се оттакането на вината въ чисти бѣчви, които се допѣлватъ до горе и по-нататкъ виното отдѣлено отъ калѣта, остава да бѣде редовно доливано.

ЛОЗАРИ, Свиквайте често въ всѣко лозарско селище масови събрания, обсъждайте лозарскитѣ въпроси и взетитѣ решения протелеграфирайте на всички г. г. министри, депутати, Лозарския съюзъ—София и редакцията на списание „Лоз. прегледъ“—Плѣвенъ.

Навреме подкрепвайте Лозарския съюзъ и акцията му, за да защитите поминѣка си.

Ст. Икономовъ

Есенната рѣзитба на лозята.

На много мѣста изъ различнитѣ лозарски райони, особено тамъ кждето десертнитѣ грозда сж по-широко застъпени, лозаритѣ загрибватъ лозята си не по-късно отъ една седмица следъ гроздобера. Презъ това време нѣкъде се извършва едно почистване на главинитѣ, съ което се премахватъ или пъкъ само съкратяватъ ненужднитѣ пржчки по главината, а другаде — лозята се порѣзватъ основно. Въ този периодъ листата не сж още опадали отъ лозитѣ. Тѣ продължаватъ да асимилиратъ, макаръ и по-слабо и да доставятъ на растението резервни храни. Ако рѣзитбата се извърши въ този моментъ, предизвиква се едно насилствено спиране на вегетацията и се възпрепятствува на намиращитѣ се въ листата храни да се натрупатъ въ главината (пржчкитѣ, кютюка, коренитѣ). Освенъ това, ако така порѣзанитѣ лози се загребатъ веднага, тѣхнитѣ пжпки, още богати съ влага, сж изложени на запарване и загиване въ прѣстѣта. Напролѣтъ тѣ покарватъ по-късно и лѣтораститѣ се развиватъ по-слабо.

У насъ опасността отъ есенната рѣзитба е твърде много преувеличена. Когато тя се извърши следъ падането на листата или колкото е възможно по-късно следъ гроздобера, лозитѣ на следующата година се развиватъ по-силно и въпрѣки че покарватъ сравнително рано, рѣдко се случва да страдатъ отъ пролѣтнитѣ слани. Ето защо най-удобния моментъ за есенната рѣзитба, а заедно съ това и на загрибването, е времето следъ падането на листата.

Подготвителна или основна (окончателна) трѣбва да бжде есенната рѣзитба? Тамъ кждето зимата е сурова, кждето работната ржка презъ пролѣттята е скжпа, по-добре

е есенно време да се извърши само едно почистване на главината, ккато се оставятъ само ония пржчки, които ще послужатъ напролѣтъ за рѣзитбата, безъ тѣ да се порѣзватъ и се загребатъ съ достатъчно прѣстѣ за да не измрѣзнатъ пжпкитѣ презъ зимата. Въ топлитѣ и припечни мѣста изъ северна и южна България и особено край морето, рѣзитбата може да бжде окончателно извършена на есень.

При рѣзитбата Гюйо, ще се премахне дългата плодна пржчка до основата ѝ, а дветѣ пржчки — покарали отъ чепа ще се оставятъ цѣли, ще се повалятъ на земята и ще се загребатъ съ достатъчно прѣстѣ. Напролѣтъ, следъ отгрибването повисокостоящата ще се почисти отъ култуцитѣ, ще се съкрати на 70—90 см. споредъ силата на главината, а по-долната ще се порѣже на 2 пжпки. Ако отъ чепа е покарала само една пржчка, тогава нея ще порѣжемъ на 2 пжпки, а за бикъ ще оставимъ пржчка отъ стария бикъ, стояща най-близо до основата му. Въ такъвъ случай стария бикъ ще бжде отрѣзанъ до мѣстото отъ кждето е покарала тази пржчка, а не до самата му основа.

При кордона Роя, отвързва се стеблото отъ тела и отъ всѣки чепъ носящъ 2 пржчки, ще премахнемъ повисокостоящата, заедно съ частъ отъ чепа, а по-низката ще порѣжемъ на 2 пжпки, за да образуваме новия чепъ. Ако долната пржчка е много слаба или пъкъ такава не е изкарала, тогава горната се порѣзва на 2 пжпки, а долната се рѣже на 1 пжпка или ако липсва, не се оставя нищо. Когато кордона е билъ оставенъ за пръвъ пжтъ миналата година, покаралитѣ отъ него пржчки се порѣзватъ на 2—3 пжпки, и така образуванитѣ чепове се прореждатъ, за да не сж по-близки отъ

25—30 см. единъ отъ другъ. Ако. 1—2 отъ чеповѣтъ на нѣколкогодишенъ кордонъ сж пропаднали и на тѣхно мѣсто, както често се случва, сж изкарали издѣнки, последнитѣ се порѣзватъ на 1—2 пжпки, споредъ това дали изхождатъ отъ стеблото или отъ основата на самия чепъ, т. е. дали сж пичове или пѣкъ плодни пржчки. Въ случай че повечето отъ чеповѣтъ на кордона сж пропаднали, тогава може цѣлия кордонъ да се поднови съ една пржчка, която стои най-близо до основата му и по възможность да изхожда отъ чепъ, за да не се губи плода на лозата отъ следующата година. Тази пржчка ще се запази, а стария кордонъ ще се отрѣже цѣлия до нейната основа.

При смѣсената рѣзитба (чашовидна форма съ една дълга плодна пржчка), ще се избератъ за бикъ две отъ най-високостоящитѣ и добре узрѣли пржчки (едната резервна) като се предпочитатъ тѣзи, които не сж добре разположени и не могатъ да се оставятъ за чепове; ще се положатъ на земята за да бждатъ загребани, а другитѣ пржчки ще се рѣжатъ както обикновено се рѣже по низката чепова рѣзитба, съ огледъ силата на главината. Напролѣтъ, едната отъ оставенитѣ две пржчки се премахва, а другата се оставя толкова дълга, колкото позволява силата на лозата и броя на оставенитѣ чепове.

При чашовидната форма, въ за-

висимостъ отъ изброенитѣ по-горе условия, есенната рѣзитба може сжщо така да бжде пълна или само подготвителна. Лозаря може да остави на главината само онѣзи пржчки, които ще му бждатъ нуждни за рѣзитбата напролѣтъ, а всички други да премахне или пѣкъ и оставенитѣ така пржчки да бждатъ порѣзани на чепове и рѣзитбата да се извърши основно още презъ есенята.

Младитѣ едногодишни десертни лозя трѣбва да се порѣжатъ презъ пролѣтъта за да се усилятъ. Когато лозитѣ сж достатъчно силни, на всѣка главина се оставя по единъ чепъ на две пжпки, а на по-слабитѣ — единъ чепъ съ една пжпка. Рѣзитбата на спяща пжпка не е за препоръчване при сортоветѣ, които ще се отгледватъ по системитѣ Гюйо или Royat, защото съ това редовното плододаване започва едва на четвъртата година и отъ друга страна намъ не сж нуждни тукъ добре разпредѣлени чепове по главината.

Двегодишнитѣ лозя се рѣжатъ на 1 чепъ съ 2 пжпки, за да се получатъ 2 добре развити пржчки, върху които следующата година ще оформимъ рѣзитбата Гюйо или кордонъ Royat. Повече отъ единъ чепъ (най-много два) могатъ да се оставятъ само ако лозитѣ сж извънредно буйни, за да се получатъ не много дебели, а нормални пржчки за следующата година.

Правилникъ за контролата при износа на грозде и овощия

(Приетъ е отъ Министерството на земледѣлието).

§ 1. Десертнитѣ грозда, зеленчуцитѣ, прѣснитѣ и сушени плодове, които се изнасятъ на чуждитѣ пазари, трѣбва да бждатъ доброкачествени и опаковани, съобразно изискванията на съответнитѣ пазари.

§ 2. Контролата върху качества-

та на поменатитѣ въ § 1 произведения и опаковката имъ се възлага, на органитѣ на Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

§ 3. Всѣки износител, който ще събира и опакова въ даденъ агрономиченъ районъ нѣкой отъ спо-

менатитѣ въ § 1 на настоящата наредба произведения, е длъженъ да уведоми съответната агрономична властъ, като укаже пунктоветѣ, където ще стане опаковката.

§ 4. Контролата се извършва въ работилницитѣ и на мѣстото, където става почистването, сортирането и опаковката на произведенията. Той не е задълженъ за всѣка партида, но може да се извършва винаги, когато се намѣри за нужно.

§ 5. Когато контролниятъ органъ намѣри, че дадената пратка е недоброкачествена или лошо опакована, а износителя оспорва това, той, контролниятъ органъ, свиква незабавно районната контролна комисия, която преглежда стоката и дава своето заключение. Ако износителя не е съгласенъ и съ заключението на районната контролна комисия, вагонътъ се пуска и въпроса се отнася за разрешение отъ Върховната контролна комисия. Решението на последната е окончателно. Ако върховната контролна комисия намѣри, че пратката е лошокачествена и лошо опакована, тя има право да не я пусне да излѣзе вънъ отъ границата.

§ 6. Районната контролна комисия е длъжна да прегледа пратката и да даде заключението си найкъсно преди заминаването на влака, къмъ който експортѣра е наредилъ да се прикаче вагона. Ако районната комисия не успѣе да извърши прегледа и да даде заклю-

чението си, вагона се прикачва къмъ влака и прегледа се извършва отъ Върховната контролна комисия или упълномощенитѣ отъ нея вещи лица при износния пунктъ.

§ 7. Върховната контролна комисия е длъжна да извърши проверката презъ време на престояване на влака. Не успѣе ли да извърши това, вагона си заминава за предназначението си.

§ 8. Районната контролна комисия се назначава отъ Върховната контролна комисия и се състои отъ по единъ представител на агрономическата и общинската власти и едно вещо лице.

§ 9. Върховната контролна комисия се назначава отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти въ съставъ: представител на същото министерство за председател и членове по единъ представител на Министерството на търговията, промишлеността и труда и Софийската търговска индустриална камара. Тя заседава при Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

§ 10. Българскитѣ легации и търговски представители въ чужбина се задължаватъ да следятъ за качеството на пристигащитѣ отъ България прѣсни и изсушени овощия, зеленчуци и грозда и за недоброкачествени, лошо опаковани повредени и пр. произведения, да уведомяватъ контролната комисия.

(п.) Министъръ на земледѣлието и държавнитѣ имоти: Д. Гичевъ.

СВОБОДНА ТРИБУНА.

По правилника за контрола върху производството и търговията съ лозовъ материалъ

Нуждата отъ контролъ върху производството и търговията съ лозовъ материалъ се чувствува извънредно много. Той е належащъ отъ стопан-

ско-икономически съображения. Той се искаше отъ всички лозари, излъгани, разочаровани, а понякога разсипани материално отъ производителитѣ на лозовъ материалъ, наречени още пепинеристи, за които се е създадо убеждение, че сж най голѣмитѣ лъжци-шарлатани. Той се искаше и отъ

добросъвестнитѣ пепинеристи, за да се постави производството на лозовъ материалъ на подobaщата му висота и запазятъ достойнството си, като такива.

И следъ нѣколко конгресни лозарски искания, Министерството на Земледѣлието изработи такъвъ, публикуванъ въ брой 47 на Държавния вестникъ отъ 7 юний т. г. Обаче, за олъма изненада на всички, неговото съдържание не отговаря на заглавието му, нито на нуждитѣ на родното ни лозарство, нито пъкъ на исканията на лозаритѣ и производителитѣ на лозовъ материалъ, а само обременява последнитѣ съ нови разходи и прѣчки, защото:

I. чл. чл. 3 и 5 гласятъ: Контрола не е задължителенъ, за всички производители на лозовъ материалъ. Той се упражнява задължително надъ пепинериститѣ, които произвеждатъ лозовъ материалъ за износъ и то надъ ония, които произвеждатъ годишно най-малко 75000 рѣзника гладкъ лозовъ материалъ, или поставятъ въ коренилището най-малко 50,000 дивачки, или 50000 облагородени лози, намиращи се на едно и сжщо мѣсто.

А отъ такъвъ ли контролъ се нуждае българското лозарство и защо не се контролира цѣлото производство, а само това за износъ и то на едритѣ пепинеристи? Всѣкой ще отговори, че това не е никакъвъ контролъ, щомъ той не е задължителенъ за всички производители на лозовъ материалъ, за да гарантира, и преди всичко българското лозарство съ доброкачественъ и автентиченъ материалъ. Нѣкой може би ще си помислятъ, че съ този правилникъ се фаворизиратъ само нѣкои голѣми пепинеристи. Обаче, това не е фаворизация, а е тормозъ за тѣхъ, защото съ него, тѣ се отрупватъ съ много нови разходи, правятъ имъ се разни прѣчки и се излагатъ на рискове, безъ да сж сигурни, че ще бжде изнесенъ материала имъ. Той е въ вреда и на дребнитѣ производители на лозовъ материалъ, за-

щото не могатъ да продадатъ своя материалъ за износъ.

II чл. чл. 6 и 7 гласятъ: Контролирането се извършва отъ агрономствата, или командировани лица, презъ лѣтото въ самитѣ разсадници и при свързването имъ на снопчета, по 25 броя за вкорененитѣ лози и по 100 — 200 за рѣзницитѣ, които снопчета се етикиратъ и пломбиратъ съ държавна плomba.

А възможно ли е редовното и правилно пломбиране на толкова много снопчета и производители отъ агрономствата, които, за да сложатъ съ сигурность пломбата и етикета, трѣбва да присѣтствуватъ при вадението, рѣзането, сортирането, класифицирането и вързването на материала на снопчетата, което трѣбва да стане за всички производители въ едно и сжщо време, защото ваденето на лозитѣ става веднага следъ осланяването и падането на листата имъ и всѣки бърза, докато не сж настѣпили голѣмитѣ студове, да прибере материала си, като не прекъсва работата си презъ празничнитѣ дни, а използва и нощнитѣ часове.

Всѣки, който има представа отъ тази работа, ще отговори, че това е невъзможно и е абсурдъ да се иска. Защо е тогава това пломбиране—тази формалность, съ която, освенъ, че производителя ще бжде оцетенъ съ нови разходи за пломби и др. и спжвана работата му, но ще се изложи и престижа на държавата, като се ангажирва, чрезъ пломбата си да гарантира автентичностьта и качеството на материала.

III. Въ чл. 8 е казано: Ведно съ заявлението пепинериста внася такса, размѣра на която се опредѣля отъ Министерството и която служи за покриване на разходите по контрола, а отъ излишѣцитѣ се образува фондъ: „Прочуване пазаритѣ на лозовъ материалъ“. Допълнително таксата е опредѣлена по 1000 лева за всѣко вкоренилище. А въ чл. 10 е казано: „За всѣка поставена плomba пепинериста заплаща такса, опредѣлена отъ Ми-

нистерството“. Последната такса не е определена и тя е най-страшната, защото не се знае размѣра ѝ.

Но по силата на кой законъ се образуватъ такива фондове и въз основа на какъвъ се събиратъ неузаконени такси? И така ли незаконно и неоправдано трѣбва да се облагатъ производителитѣ съ нови даждия и то въ най-тежката за тѣхъ криза — когато продаватъ производствата си съ 100 — 200% загуба?

Безъ да влизамъ въ подробности за несъстоятелността на този правилникъ, мисля, че съ изнесеното до

тукъ се вижда, че той е непъленъ и не добре обмислянъ и като такъвъ вреденъ за родното ни лозарство, защото трѣбва да се спре изпълнението му, до като бжде коригиранъ, като при корекцията му се вземе мнението на повече компетентни хора, вклучая и това на Лозарския съюзъ, а не тъй както бѣше изработенъ отъ единъ бившъ неотговоренъ факторъ въ Министерството на земледѣлието, безъ да се вслуша въ изказанитѣ по проекта му мнения.

Ст. Загора, 8 IX 1931 год.

К. Стефановъ.

ПРОПАГАНДА ЗА ГРОЗДЕТО И ГРОЗДОВИТѢ ПРОДУКТИ.

Д-ръ Инж. Н. Карамболовъ.

Гроздето като храна.

(Радио-сказка предадена чрезъ „Родно радио — София“ на 4. IX 1931 год. Сказката е изнесена отъ името на Българския лозарски съюзъ).

Ако зимата е почитана, ако пролѣтътъ е харесвана, ако лѣтото е обичано, то есенътъ е обожаванъ. Есенния сезонъ е билъ винаги най-многоочаквания и то не само у насъ. И ако есенътъ е толкова обичанъ, толкова чаканъ, то е до голѣма степенъ заради оная благодатъ и чаровностъ, съ които тя идва. Очарователната нимфа, яхнала на коза, окичена съ грозде и др. плодове — така рисува есенътъ единъ френски художникъ. И много сполучливо. Ако има нѣщо характерно, нѣщо хубаво съ каквото да е нагиздена тази символична нимфа на есенния сезонъ, то е гроздето, този прелестенъ, красивъ и сладъкъ плодъ „Царя на плодоветѣ“, толкова обичанъ, толкова жадуванъ. И тази обичъ къмъ гроздето не е отъ ново време. Тя е отколе. Така е било въ старо време. Това се вижда особено добре отъ картината на прочутия художникъ Murillo подъ название „Traubenesser“ изложена въ Мюнхенската галерия.

Достатъчно е да се види съ каква сладостъ, съ какъвъ апетитъ нарисуванитѣ млади момчета ядатъ грозде, за да се разбере неугасващата обичъ къмъ гроздето. Тази обичъ на народа къмъ гроздето, обаче, се дължи не само на хубостта му като плодъ, не само на това че е отъ последнитѣ плодове, а главно на това, че то е една здрава, питателна и лека храна. И това отнасяне къмъ гроздето не е случайно. Народътъ е схваналъ това въ течение на дълги години отъ лични наблюдения и лична опитностъ. Въпроситѣ за храната и храненето сж отъ тѣзи въпроси, къмъ които се проявява все по-голѣмъ интересъ въ последно време. Тѣ сж отъ най-актуелнитѣ въпроси, защото съ храната и храненето сж нераздѣлно свързани здравето и душевното раположение на индивида, съ тѣхъ е свързано до известна степенъ нашето материално и духовно „азъ“.

Какво науката разбира подъ думата храна? Подъ думата храна науката разбира всѣка субстанция, която погълната отъ организма служи да навакса загубитѣ му на материи както и да поддържа неговитѣ сили и активностъ. Всѣкиму е известно, че

жизнената работа на нашия организъмъ е свързана съ загуба на материи (при дишането, потенето и пр.), както и съ *разходъ* на енергия и топлина. Отъ научно гледище задачата на храната е двойка: 1) да служи за градежъ, като строителенъ материалъ за организма и 2) за създаване на топлина и енергия или съ други думи: за организма храната има: 1) *пластична* и 2) калоро-енергетична функция. За да оправдае първото си предназначение (пластичната си функция) тя трѣбва да съдържа ония елементи, отъ които е изграденъ нашия организъмъ. За изпълване на втората си функция (калоро-енергетичната) тя трѣбва да внася горивни материали въ него. Оттукъ излиза на яве, че една храна която приемаме при храненето, е толкова по полезна колкото по-голъмо количество съдържа отъ ония елементи, отъ които е образувано нашето тѣло и отъ тѣзи отъ които се развива най-много топлина и енергия.

Кои сж най-необходимитѣ съставни части на храната?

Най-необходимитѣ съставни части на храната споредъ науката за храненето сж:

1. Бѣлтѣчнитѣ, спадащи до голѣмата група на азотиститѣ вещества;
2. Тлъстинитѣ (масъ, масло, масла отъ маслодайни семена, плодове) и пр.;
3. Захаритѣ (вжглехидрати). Последнитѣ сж главния източникъ на мускулна работа и сила.

4. Минералнитѣ соли (калиеви, натриеви, желѣзни и пр. соли) на соли, фосф., сѣрната, вжглената и пр. киселини. Тѣ сж необходими за организма и представляватъ едни отъ основнитѣ елементи на храната. Тѣзи елементи влизатъ като съставна частъ на кръвта, нервната и костната системи.

5. Водата—тя е елемента на храната, който служи да замѣсти загубата на вода отъ организма, загуба настанала при дишането, потенето и пр.

Освенъ тѣзи основни групи на хранителнитѣ вещества, съ най-новитѣ изследвания се откриха и други, кои-

то играятъ крайно важна роль при храненето изобщо, а особено за малкия, подрастващия организъмъ. Такива отъ голѣмо значение за човѣшкия организъмъ вещества сж „добавѣчнитѣ хранителни вещества“, къмъ които спадатъ витаминитѣ, липоидитѣ и т. н.

И така значението на всѣка храна отъ гледище на нейната биофизиологична стойностъ е въ зависимостъ отъ количеството и качеството на токущо посоченитѣ основни и добавѣчни елементи, които тя е способна да предаде на организма. Идеалната храна, пълна храна би била тази, която съдържа и то въ достатѣчно количество всички посочени биохимични субстанции. Такава храна, пълна храна особено за възрастнитѣ, за жалостъ не е позната. Затова пъкъ познатитѣ храни, споредъ тѣхния съставъ, иматъ помалка или по-голъма биофизиологична стойностъ. Една богата храна, съ биофизиологична стойностъ, е именно гроздето респективно гроздовия сокъ. Както гроздето така и гроздовата мѣстъ се явяватъ като една добра, лека, питателна, „здрава“ храна за организма. Това се вижда отъ тѣхния съставъ.

Така гроздето (респективно гроздовия сокъ) съдържа всички необходими за организма хранителни елементи и то въ голѣми дози съ изключение на бѣлтѣчнитѣ, а именно:

1. Вода. Последната представлява главната съставна частъ на грозда като се вземе предвидъ че гроздовата мѣстъ съставлява $\frac{4}{5}$ отъ теглото на грозда и че процента на водата въ мѣстъта въ зависимостъ отъ много причини (зрѣлостъ, сортъ и пр.) се колебае въ широки граници но срѣдно между 70—88% или между 56 и 70% отъ теглото на гроздето. Една мѣстъ съ захарностъ 20% (5—47%) и при 2—6% други материи съдържа вода къмъ 75%. Потрѣблението на грозде както и на непреврѣла мѣстъ може да утоли нормалната жажда или най-малко да премахне мѣстното чувство на жажда, предизвикана отъ ядене много соль, захаръ или отъ потрѣбле-

ние на силни алкохолни напитки. Този родъ фалшива жажда е едно дразнене на слизеститъ ципи и когато не е силно, много добре се угасява съ ядене на грозде или съ бавно пиене на гроздовъ сокъ.

2. Гроздето съдържа голѣмо количество захари (вжглехидрати) предимно гликоза, фруктоза, (рѣдко захароза) и незначително количество пектинови материи (1—3.2 гр. на кгр. грозде) пентозани (0.48—0.4) инозитъ и то последния особено въ незозрѣлитъ зърна. Всички тѣзи захари се групиратъ подъ общото име „плодова захаръ“. Последната е най-интересната, най-важната съставна частъ на гроздето. Както вече се упомена, захаритъ сж главния източникъ на мускулна работа и сила. Тѣ изпълняватъ, обаче и една друга сжществена роля, а именно задържатъ и намаляватъ бързото разпадане на албуминитъ въ организмъ т. е. подобно на тлѣстинитъ задържатъ бързата дезасимиляция на албуминитъ, така че една храна богатата на захари каквато е гроздето може да допълни и замѣсти недостига отъ азотни вещества. Толкова повече, че по количеството на захарта гроздето превъзхожда далеко всички други плодове. Сока на гроздето съдържа сръдно 18% захаръ. Отъ мѣстнитъ плодове никой другъ не съдържа такъвъ процентъ захари както гроздето (до 26—30%). Така другитъ плодове съдържатъ:

Крушитъ до 6%, динитъ и праскавитъ до 7%, въ череша до 8%, въ ябълката до 9%, въ сливи до 12%. Отъ друга страна гроздовата захаръ има това преимущество предъ цвекловата захаръ, че се приема направо отъ организма безъ да претърпи каквато и да било промѣна въ червата, каквато настава при втората.

3. Гроздето, респективно гроздовата мѣсть съдържа орг. киселини, сръдно 6 гр. въ литъра и то главно винена и ябълчена киселини въ своб. форма както и въ форма на тѣхнитъ кисели соли (янтарната киселина, гликоловата, глиоксаловата и мрав-

чената киселини не сж доказани съ сигурность). Присжтствието на лименова киселина е много съмнително. Нѣкои автори сж намѣрили до 0.7% лим. кис. Киселинитъ придаватъ приятенъ вкусъ на гроздето, приятенъ и свежъ вкусъ на гроздовата мѣсть.

Макаръ гроздето респективно гроздовия сокъ, да съдържа киселини, на подобие на минералнитъ води Vichy, той се отнася въ организма алкално. Киселинитъ изгарятъ въ тѣлото, превръщатъ се въ алкални карбонати, съ което запазватъ алкалната реакция на нашата кръвь и ни *предпазватъ* противъ бжбречни, жлъчни и др. заболявания. Алкалнитъ карбонати неутрализиратъ при това нѣщо отъ излишъка на киселини въ тѣлото.

Освенъ съ външния си изгледъ гроздето да дразни погледа и апетита, плодовитъ киселини на гроздето подбуждатъ къмъ по-богато отдѣляне на слюнка, стомашенъ и чръвенъ сокъ, съ което *подпомагатъ храносмилането*. Затова се и препоръчва преди ядене да се яде по малко грозде.

Плодовитъ киселини сж отъ значение за утоляване на фалшивата жажда. Тѣ поощряватъ и отдѣлителната дейность на бжбрецитъ и кожата. Съ това тѣ се явяватъ като пречистители на кръвта. Киселинитъ иматъ още способностьта да парализиратъ, даже да убиватъ бактериитъ съ което тѣ действуватъ *дезинфекционно* въ организма.

4) Азотъ съдържащи материи (бѣлтъчни, аминоктенини, нитрати и т. н.). Общото количество на азота въ мѣстята варира между 0.2% и 1.37%. Сръдно се съдържа 0.5 гр. азотъ въ литъръ гроздова мѣсть. Гроздето и гроздовия сокъ отъ лозя торени съ азотни торове биватъ обикновено по-богати на азотни материи. Презрѣлитъ и нападнати отъ благородно гниене грозда даватъ сокъ съ малко азотъ.

5) Минерални вещества и пепелъ. (Катиони K, Na, Ca, Mg, Mn, Fe, Al (Cu, As), аниони PO_4 , SO_4^{--} , SO_3^{--} , Cl , BO_3).

Подъ минерална съставна частъ се разбира неразтворимата въ мѣстъ, но неизгорима при горене материя.

Пепелното съдържание на мѣстътъ се движи срѣдно между 2—4 гр. на литъръ главната съставна частъ на пепелтъ е калия (K_2O). Калия съставлява почти половината отъ пепелтъ. Фосфорната киселина (P_2O_5) съставлява 8—20%. CaO , MgO се намиратъ въ дози 3—8%, а хлора (Cl) едва 1% отъ пепелтъ.

Всички току що изброени елементи и съединения, влизащи като съставна частъ на минералнитѣ вещества на гроздето сж потрѣбни за изграждане на човѣшкия организъмъ и за поддържане на здравето. Въ съдържанието на минерални вещества лежи истинската здравна стойностъ на гроздето. 100 грама грозде има срѣдно три пжти повече пепелни вещества (съ изключение на фосфорната киселина) отколкото 100 гр. изварено свинско месо. Още повече, че тѣзи материи се намиратъ въ гроздето, респективно въ сока му въ една подходяща форма за използване, безъ много да се промѣнятъ химически при храносмилането.

Гроздето (грозд. сокъ) съдържа още

6) джбилни материи (танинъ), флабафени;

7) багрилни материи;

8) Мазнини и восъци. Количеството на мазнитѣ въ мѣстътъ е срѣдно 0.01%;

9) енцими: инвертаза, оксидаза и др.; между които се числи и единъ протеолетиченъ ензимъ, който спомага за лесното смилане на месото;

10) и накрай, едни отъ най-важитѣ съставни части на гроздето, макаръ и да се срѣщатъ въ незначително количество сж т. н. комплетини, добавъчни хранителни материи. Тукъ спадатъ групата на липоидитѣ, на витаминитѣ и т. н., на каквито гроздето е богато.

Присѣтствието на комплетини въ хранитѣ въобще и частно въ гроздето по-рано не е било познато. Тѣхното откриване и преценяване датира отъ най-ново време.

Различаватъ следнитѣ добавъчни храносмилателни материи:

1) Материя улесняваща дишането, т. н. *Atmungsstoff*. По-рано е наричана „фруктовъ витаминъ“. Тя осигурява една правилна обмѣна на кислорода въ клетката и е отъ голѣмо значение за изхранването на нервитѣ. Въ плодоветѣ се съдържа въ значително количество;

2) т. н. *Erhaltungsstoff* по рано е наричана Д — принципъ. Тя е разтворима въ вода. Обслужва редовно мускулитѣ съ фосфорни съединения. Срѣща се почти въ всички хранителни срѣдства и е чувствителна спрямо топлината. Липсва въ консервитѣ.

3) т. н. *Wachstumsstoff* (подпомага растенето). По-рано е наричана В — принципъ. Разтворима е въ вода. Ускорява растенето и осигурява отсложаването на хранителнитѣ материи въ тѣлото. Възбужда стомашнитѣ и други жлези. Срѣща се въ достатъчно количество почти въ всички естествени хранителни продукти. Липсва ли въ храненето появява се отслабване, застои въ растенето, отслабва и съпротивлението противъ инфекциитѣ.

4) т. н. *Der fettlösliche Wachstumsstoff* ускорява растенето, осигурява нормалното изграждане на скелета, както и нормалната дейностъ на мазнитѣ жлези. Понася добре топлината.

5) Противорахитична материя (т. н. *Antirachiticum*). Тази материя се е наричала по-рано принципъ Е. Тя осигурява правилното калциниране на коститѣ. Тази материя не се срѣща въ плодоветѣ.

6) *Antiskorbuticum*. По рано е наричана принципъ С. Действува противъ разлагането на кръвта. Много е чувствителна къмъ окислителното действие на въздушния кислородъ. Срѣща се и въ плодоветѣ и въ зеленчуцитѣ. Органическитѣ киселини на плодовитѣ сокове запазватъ при загрѣване въ отсъствие на въздуха тази материя отъ погубване. Въ гроздето се срѣщатъ въ достатъчно количество материитѣ В, С, D и Е, т. е., тѣзи, които ускоряватъ растенето и възбуждатъ стомашнитѣ и др. жле-

зи (В), тѣзи които действуватъ противъ разлагането на кръвта (С), тѣзи които обслужватъ мускулитѣ съ фосфорни съединения (D), тѣзи които осигуряватъ правилното калциниране на коститѣ (Е). Съ яденето на грозде, нуждитѣ на организма отъ тия материи биватъ задоволени, човѣкъ бива предпазенъ отъ заболявания, дължащи се на тѣхното отсъствие. При заболяване, съ консумиране на грозде се лѣкуватъ съответнитѣ заболявания. Въ други плодове, напр. въ ябълкитѣ, всички добавъчни материи, току що изброени се срѣщатъ *въ по малка доза*, отколкото въ гроздето. При ябълкитѣ отъ друга страна не е сигурно доказано присъствието на материята D.

Отъ току що изложеното за състава на гроздето проличава ясно неговата голѣма хранителна стойностъ. Последната е била отдавна преценена. Още лѣкаритѣ отъ старо време сж препоръчали гроздето като лека питателна храна, както за здрави, така и за болни. Освенъ като храна гроздето е намѣрено и като добро лѣчебно срѣдство. То се препоръчва при ревматизмъ, подагра, нефритъ, запекъ и др. Въ най ново време, следъ направенитѣ въ продължение на много години наблюдения и изследвания относно хранителната и здравна стойностъ на гроздето, въ нѣкои страни като Швейцария, Германия (Palatinat) и др. сж обзавели гроздолѣбни станции, въ които пациентитѣ се подлагатъ на гроздовъ режимъ. Станциитѣ сж предназначени предимно за преуморени организми, при туберкулоза и пр.

Отъ гроздовия режимъ се получаватъ отлични резултати, особено кога се прилага правилно. Първомъ се препоръчва на пациентитѣ да живѣятъ на самото лозе и да ядатъ грозде на право отъ главината. При деликатни стомаси ципитѣ и семкитѣ като мжно смилаеми, трѣбва да се отстраняватъ. При нормаленъ стомахъ това напротивъ, не трѣбва да се върши. Не всѣкой сортъ подхожда при гроздолѣбнието. Най-подходящи сортове сж тѣзи, които сж съ тънка ципа, малко

семки, съ слаба обща киселина. Отъ разпространенитѣ у насъ сортове на тѣзи условия отговарятъ особено памита, червения мискетъ и др.

Гроздовия режимъ трае месецъ — месецъ и половина. Първоначално се почва съ малки дневни дажби, по $\frac{1}{4}$ кгр., като дозата се започва съ малки дневни дажби, по $\frac{1}{4}$ кгр., като дозата на изяденото грозде прогресивно се увеличава докато стигне 2 кгр.

При това дневната дажба не се изяда наведнѣжъ, а се раздѣля на три дѣла: половината се изяда сутринъ, между 6 и 8 часа. Единъ часъ *преди обѣда* се изяда едната четвъртъ, а единъ часъ *преди вечеря* се изяда последната четвъртъ.

Следъ ядене на грозде нужно е да се прави лека разходка съ целъ да се усили дишането и изхвърли въгледвуокиса отдѣленъ при разлагане на гроздовата захаръ. Презъ времетраенето на гроздовия режимъ за препоръчване е да се избѣгва месната храна и мазнинитѣ.

Ще заключа съ следнитѣ нѣколко думи:

Гроздето е призната храна, оцененъ лѣкъ, превъзходенъ плодъ. Нѣма народъ, който да не обича грозде, който да не яде грозде. Стига да има на разположение, стига да може да си набави, да си купи. Ние при нашитѣ благоприятни климатически и почвени условия за вирѣне на лозата сме поставени въ едно завидно положение. Докато севернитѣ народи предпочитатъ гроздето като храна, въвеждатъ го като лекъ, купуватъ го и пренасятъ отъ далеко, отъ чужбина, то у насъ гроздето е нашъ домашенъ плодъ, винаги намиранъ въ изобилие и то на нищожни цени.

При това положение, гроздето е потребно да стане насѣщна храна въ всѣка кѣща, на всѣка българска трапеза, особено презъ есенния сезонъ. Гроздето трѣбва да стане най-обикновената, най-предпочитаната храна, лѣкъ и сладкишъ, а гроздова мѣстъ най-желаното питие презъ есенния сезонъ въ българскитѣ градове и села.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ.

Управителниятъ съветъ на Българския лозарски съюзъ въ съвмѣстно заседание съ контролния съветъ, състояло се на 3-й т. м., като констатира:

1. Че доста голѣма частъ отъ вината отъ последната реколта стоятъ още непласирани.

2. Че лозята въ момента обеща- ватъ изобилна реколта — много по- голѣма отъ миналогодишната.

3. Че именно поради горнитѣ две причини, намалената консумативна способностъ на населението и липса- та на достатъчно по-голѣми и по- добре обзаведени кооперативни ви- нарски предприятия, пригодени да преработятъ по-голѣмата частъ отъ реколтата, ценитѣ на гроздето и мѣ- стята презъ предстоящия гроздоберъ биха спаднали извънредно много, как- то никога досега, което би означавало катастрофа за българския лозаръ и изобщо за родното лозарство.

4. Че лозарството и винарството въ страната ни сж много конкурира- ни отъ бирената, спиртоварната и спиртооцетната индустрии,

НАМИРА:

че е абсолютно необходимо да се взематъ въ най-скоро време — още преди гроздоберъ, следнитѣ мѣрки, които да предотвратятъ катастрофата въ нашето лозарство и да внесатъ известно успокоение въ лозарското съсловие, а именно:

1. Да се позволи изварването на вина въ спиртъ и ракия, като се об- лагатъ на базата на материалитѣ, отъ които се вари ракия.

2. Да се спре прилагането на пра- вилника за контрола на оцета, печатанъ въ брой 125 на Държавенъ ве- стникъ и да се поправи въ смисълъ, както единодушно бѣ приетъ отъ ко- мисията, която заседава на 20 и 23 юлий т. г. при Главната Дирекция на Народното здраве.

3. Правилникътъ за вината и то- зи за ракиитѣ, коняка и пр. да бж-

датъ публикувани въ Държавния ве- стникъ преди гроздобера и то тъй, както сж приети отъ поменатата по- горе комисия.

4. Да се създаде въ най-скоро време специаленъ законъ за вината, оцета и ракиитѣ, а до тогава да се учреди по административенъ редъ контролъ върху захарта за да се ограничи фалшификацията на вината. Изработването и внасянето на зако- нопроекта за целта да стане отъ Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти.

5. Данъчнитѣ бонове да се прие- матъ и занаяпредъ за плащане ак- циза върху вината и материалитѣ, отъ които се вари ракия.

6. Да не се отпуска спиртъ съ намаленъ акцизъ за оцетъ.

7. Да се отмѣни постановлението на Министерския съветъ за нормиров- ка цената на бирата и за задължи- телната ѣ продажба въ питейнитѣ заведения.

8. Да се уреди по-редовна инфор- мация за пазаритѣ на гроздето въ странство.

гр. София, 4. IX. 1931 г.

Председателъ: Ив. П. Бързаковъ
Секретаръ: Д. Бъчваровъ.

Плѣвенско
Лозарско д-во
„ГЪМЗД“
№ 30.
14. IX. 1931 г.
Плѣвень.

До Господина Ми- нистъръ председателя и г. г. Министритѣ на Земледѣлието, Финан- ситѣ, на Търговията и на Вътрешн. работи.

Лозарското дружество „Плѣвенска гъмза“ и лозарско-винарската коопе- рация „Плѣвенска гъмза“ на свика- ното събрание отъ всички лозари въ града ни на 12 т. м въ салона на Популярната банка, следъ размѣна на мисли по положението на родното ло- зарство и като взема предъ видъ:

1. Че изложението на Лозарския съюзъ въ отправенитѣ му две молби

до Васъ, съ изложенитѣ мотиви представлява самата истина за да нѣма нужда да се преповтаря тукъ;

2. Че освенъ молбата изложена въ първото писмо на Съюза, а именно, въ 1-ва точка: насърчение износа на мѣстъ и вино чрезъ износни премии; втора точка: подпомагане износа на десертно грозде; трета точка: добиване на единъ контингентъ отъ 10,000,000 литри вино за Чехославия, чийто износъ въ България презъ 1929 год. е билъ за 748,356,000 лв., а българския вносъ въ Чехославия 304,365,000 лв.; четвърта точка: задължително приготвяне и продаване само на чистъ виненъ оцетъ, като не се допуска за въ бъдеще спиртъ съ намаленъ акцизъ за спиртенъ оцетъ; пета точка: позволяване приготвянето на сладко вино (неприкипѣла мѣстъ) чрезъ прибавяне на натриевъ бензоатъ; шеста точка: позволяване изваряване вината въ спиртъ и ракия безъ допълнителенъ акцизъ отъ 3 лв. на литъръ; седма точка: отминяване намалението цената на бирата и задължителната ѝ продажба отъ питие-продавцитѣ и облагането ѝ съ по-голямъ акцизъ; осма точка: създаване на специаленъ законъ за вината, за да се отстрани всѣка фалшификация и имитация; девета точка: задължаване съществуващитѣ две фабрики за винена киселина да купуватъ нужниятъ имъ калциевъ тартратъ и виненъ камъкъ изключително отъ България и десета точка: данъчнитѣ бонове да се приематъ и за въ бъдеще за плащане акциза върху вината и материалитѣ, отъ които се вари ракия, както е и сега.

По втората отправена молба пакъ до Васъ отъ сѣщия Съюзъ, събранието намира, по изложенитѣ мотиви, точка първа: веднага да се увеличи акциза върху бирата, до степенъ да не прѣчи на консумацията на вината; по втора точка: продажбата на бирата въ питиепродавнитѣ заведения да бѣде факултативна, да не се принуждаватъ чисто винарски питейни заведения да продаватъ и бира.

Събранието освенъ горнитѣ иска-

ния, следъ като обсъди, че поради голѣмото намаление ценитѣ на гроздето съ 4 пѣти, а сѣщо и на виното съ 2 пѣти и на ракиитѣ 2 пѣти, намира, че азциза въ тия размѣри и при сегашната криза е неумѣстно да се държи по сегашнитѣ размѣри, за щото то би значело всичкия трудъ на лозаря да отива само въ държавата а за него нищо; второ, понеже единъ голѣма частъ отъ миналогодишната реколта стои непродадена, а акцизъ трѣбва да се изплати до края на т. г. месецъ, съ което било частния лозаръ, или кооперацията, трѣбва да търсятъ заемъ съ тежки лихви; трето, понеже нѣкой производители употребяватъ извареното вино за произвеждане на оцетъ,

РЕШИ:

1. Поддържа изцѣло дветѣ молби на Лозарския съюзъ.

2. Моли да се отложи събирането на акциза върху вината, джибритѣ, калѣта за миналата година, поне до края на т. г. безъ глоби, до когатъ се предполага да се продадатъ старитѣ вина.

3. Да се отмиѣни за въ бъдещъ изцѣло акциза върху вината, джибритѣ, и калѣта, като се остави единъ единственъ само поземленъ данѣкъ.

Събранието Ви моли, господа министри, да се заинтересувате отъ горнитѣ мотивирани искания и следъ като проучите въ едно близко време положението на лозаря, дайте му възможностъ и той да проживѣе, защото и неговото производство е браншъ отъ земеделѣието, съ много по-голямъ периодъ отъ разтежъ, отъ колкото хранитѣ и съ много по-голямъ рискъ за запазването му до край, понеже е изложено на много стихийни повреди. Загрижете се за лозаря, както се грижите за селянина и го окуражете да продължава своето занятие.

Увѣрени, че ще вземете подъ внимание молбата ни, приемете отличитѣ ни къмъ Васъ почитания.

Председателъ: П. Моновъ.

Секретаръ: Г. Симеоновъ.

РЕЗОЛЮЦИЯ

На лозаритѣ въ Сухиндолѣ, Сев-
лиевска околия.

До господина Министръ Председателя и 2 г. министритѣ: на Земледѣлието, на Финансиитѣ, на Търговията и на Вътрешнитѣ работи.

Копие до 2 г. Народнитѣ представители: Тодоръ Бончевъ, Иванъ Дуковъ и Христо Мутафовъ.

За сведение до Българския Лозарски Съюзъ и Лозарски органъ — „Лозарски Прегледъ“.

Лозаритѣ въ Сухиндолѣ, свикани на общо събрание отъ мѣстното лозаро-винарско дружество днесъ 30 августъ н. г. въ салона на читалището по поводъ днешното положение на лозарството въ страната, създаденитѣ на последъкъ мѣроприятия, готвящи се за въ бѣдеще такива и дветѣ писма — изложения на Б. Л. Съюзъ до г. г. Министритѣ, следъ като разгледаха и прецениха днешното състояние на лозарството въобще и тежкото положение на лозаря-производителъ, констатираха:

1. Лозарското съсловие е изоставено отъ грижитѣ на държавната властъ и, до като днесъ се правятъ голѣми усилия и жертви отъ последната за подкрепа на зърненото производство и нѣкои индустрии на лозарството, напротивъ, се създаватъ всевъзможни тяжести и спѣнки да може то свободно и правилно да се развива.

2. Лозарството въ страната съставлява единъ отъ главнитѣ поминѣци на населенето. Съ него се занимаватъ повече отъ 100,000 домакинства и при тежкитѣ условия и голѣми сръдства въ начина на обработването лозовата култура, това съсловие заслужава повече внимание и грижи отъ страна на държавата, отъ колкото грижата за единицитѣ спиртовари и пивовари, които държавата покровителствува за смѣтка на лозаритѣ.

3. Вече редъ години лозаритѣ

чрезъ събрания, конференции, конгреси и прочее предявяватъ предъ държавата искания:

а) За премахване акциза на виното, като несправедливъ и съ нищо неоправданъ налогъ, който като демоклиевъ мечъ виси надъ главитѣ на лозаритѣ, тормози ги и имъ отнема и последния залъкъ отъ устата. Виното е и си остава първи продуктъ на лозата, защото 19/20 отъ лозята днесъ сж посаждани не за грозде, а за вино и, като така, не можемъ така лесно да промѣнимъ това положение.

б) За позволяването да се изваряватъ болнитѣ и слаби вина на ракия и спиртъ, въ който случай — тѣ, вината да се смѣтатъ за материали (джибри) за варене на ракия. Да се не спекулира тука, държавата да въведе ефикасна и строга контрола.

в) За създаването на едно единствено и пълно лозарско-винарско законодателство, което да регулира положението на този поминѣкъ, да го покровителствува и запазва отъ всѣкаква фалшификация емитация и вмешателства на разии спекуланти и прочее.

г) Да се дава отъ Б. З. б-ка леснодостъпенъ и евтинъ кредитъ на лозаритѣ, които при неимовѣрно напрежение на силитѣ си по възобновяване и подържане лозята и многото и тежки налози сж отрудени най-много. Сжщо така Б. З. Б. да вземе доставката на синия камѣкъ, гладката тель и жглово желѣзо, нуждни за лозарството, за да се спре всѣкаква спекуляция съ тѣхъ отъ страна на доставчици и търговци и

д) Да се създадатъ и уредятъ пазари за износъ на вино и грозде.

Обаче, всичкитѣ тѣзи искания до сега сж останали само искания, написани на книга и предявявани, безъ правителствата да сж обръщали внимание на тѣхъ и да сж се погрижили за реализирането имъ.

4. Лозарското производство за сега още не е тѣй голѣмо, за да не може да се пласира въ страната, та да създава голѣми грижи. Достатъчно е само да не му се прѣчи и да се съз-

дадатъ условия да земе то мѣстото си въ стопанството и индустрията. Отъ виното става и спиртъ става и оцетъ, ставатъ и всички напитки, които се употребяватъ днесъ. Каква нужда има толкова отъ отдѣлни спиртни фабрики, оцетни фабрики и др., та за тѣхъ се притиска лозарството? Фиска на държавата нѣма нищо да загуби ако последнитѣ ги нѣмаше. Най после, ако има условия, нека и тѣ съществуватъ, но не за смѣтка на лозарството. Казваме „и тѣ“, защото сж само нѣколко, — единици, а лозаритѣ сж цѣло съсловие.

5. Управата на Б. Л. Съюзъ правилно преценява положението и на време и на мѣсто повдига въпроса предъ управата на страната чрезъ дветѣ си писма-изложения.

Предъ видъ на всичко това събра-нието единодушно

РЕШИ:

Напълно одобрява и опредѣля исканията на Б. Л. Съюзъ, изразени въ дветѣ му изложения до г. г. Министритѣ и настоява да бждатъ тѣ усвоени и изпълнени.

Тия искания ние преповтаряме и допълваме — тѣ сж:

1. Безусловно и неотложно премахване акциза на винотъ, искане на Б. Л. Съюзъ и цѣлото лозарско съсловие отъ редъ години.

2. Да се позволи изваряването на болнитѣ и слаби вина на ракия и спиртъ, като за случая тѣ се смѣтатъ материали (джибри) за изваряване ракия. Да не се спекулира тука, държавата да въведе ефикасна и строга контрола. Да се отнеме правото на търговцитѣ на спиртни питиета сами да издаватъ приносителни свидетелства, като такива взематъ отъ общината на общо основание.

3. Да се създаде единъ единственъ и пълнъ законъ за лозарството и винарството, който да регулира положението на този браншъ, да го покровителствува и запазва отъ всѣкава фалшификация, имитация и мешателства на разни спекуланти.

4. Б. З. б-ка да дава на лозаритѣ леснодостъпенъ и евтинъ кредитъ; да ѝ се възложи доставката на синъ камъкъ, гладка тель и жглово желѣзо за нуждитѣ на лозарството, за да се спре всѣкава спекулация съ тѣхъ отъ разни доставчици и търговци.

5. Да се създадатъ и уредятъ пазари за износъ на вино и грозде.

6. Да се създадатъ условия на лозарското производство да земе мѣстото си въ стопанството и индустрията на страната, като не му се прѣчи и притиска за смѣтка на нѣколко единици пивовари и спиртовари.

7. Да се отнеме наредбата за намаляване цената на бирата и задължителното ѝ продаване отъ питие-продавцитѣ.

8. Въ индустрията и за храна да се употребява само чистъ виненъ оцетъ. Фабричния такъвъ да се забрани.

9. Да се задължатъ фабрицитѣ за винена киселина да купуватъ нужния имъ калциевъ тартратъ и виненъ камъкъ отъ България, и

10. Безусловно да се забрани употребата на захарта въ винарството, за да се спре питиотизираването и фалшификацията съ виното. Подсилването да става само чрезъ изваряване (сгъстяване) на мѣстъ. Купуването и пренасянето на захаръ отъ 50 кгр. и нагоре да става чрезъ преносителни. Да се задължатъ търговцитѣ, продавачи и купувачи на захаръ, да водятъ за цѣлта нужнитѣ книги.

Сухиндолъ, 30 VIII 1931 г.

Председателъ: Т. Алтъновъ.

Подпредседателъ: не се чете.

Секретаръ: не се чете.

РЕЗОЛЮЦИЯ

Днесъ на 8 септемврий 1931 годъ организиранитѣ лозари отъ гр. Видинъ се събрахме на общо събрание въ помѣщението на Видинското първоначално училище „В. Левски“, за да обсъдимъ економическото ни положение, което предстои да се създаде за насъ, поради общата парична

криза, съ огледъ пазарнитѣ цени на лозовитѣ продукти, отъ предстоящата реколта, следъ като изслушахме изложеното положение на лозаря отъ страна на говорившитѣ лозари, констатирахме следното:

I.

Че поради настъпилата парична криза голѣма частъ отъ миналогодишната лозова реколта, предимно виното, е останало непродадено, което е докарало лозаря до отчаяние и постоянно да мисли за възможността, отъ кжде да намѣри срѣдства, за да посрещне задълженията си и нуждитѣ за живота на семейството си.

II.

Че изгледътъ на тазгодишната лозова реколта, която показва да надмине по качество миналогодишната, ще създаде за лозаря още по-тежки условия за живота му, защото пресищането на пазаря ще предизвика спадане цената на останалитѣ непродадени вина, а и тая на гроздето отъ новата реколта, въ резултатъ отъ което ще се получи лозаря да добие париченъ доходъ въ размѣръ, който да се погълне отъ сторенитѣ за обработване на лозето разноски и наложениитѣ непоносими акцизи и други данъци.

III.

Че къмъ изложенитѣ въ горната точка условия за влошаване положението на лозаря, намираме за нужно да дадемъ и това за гдето се е допуснало намалението продажната цена на бирата и нейното задължително продаване отъ питиепродавцитѣ, което ще засили нейната продажба въ ущърбъ на консумацията на виното.

IV.

Че като прѣчка за по усиленото изхарчване на старитѣ вина, пъкъ и новитѣ, е и това че се е допуснало изготвяването на оцетъ по химически начинъ, вмѣсто такъвъ да се добива само отъ натурални вина, което е по за предпочитане отъ гледна точка на здравната хигиена.

По поводъ на изложението, считаме се въ правото, и то за запазване интереситѣ на (100000) сто хиляднитѣ лозарски семейства, срещу тия на 5 — 6 пивовари и толкова спиртовари, да отправиме до почитаемото Правителство следующитѣ наши основателни искания:

1. Да се отмѣни намалението продажната цена на бирата, а така също и нейното задължително продаване отъ питиепродавцитѣ, което е равносилно на прикритъ монополъ въ вреда на винопроизводството и винопродаването. Допущане покровителство на бирата не би означавало нищо повече отъ това, за да се застраши поминѣка на сто хиляди лозарски семейства, както и да се разсипе вложения отъ тѣхъ милиарденъ капиталъ за възобновяване унищожениитѣ отъ филоксерата лозя и то възъ основа на поощрителния законъ отъ преди 35 години.

2. Затова, не намаление продажната цена на бирата да се узаконява, а напротивъ да се увеличи, за да се засили консумацията на натуралното мѣстно вино.

3. Да се узакони свободното извряване въ ракия на излишнитѣ вина, безъ да бждатъ обложени съ задължителенъ акцизъ, което, ако не би се допуснало, то чувствително ще бждатъ увредени интереситѣ на лозаритѣ въ полза на спирто-фабрикантитѣ.

4. Държавата да поеме грижата, чрезъ установенитѣ органи, да открие задгранични пазари за пласиране на българскитѣ вина, и то съ ония държави, отъ които страната ни прави вносъ за милиони левове.

5. Да се узакони добиването на оцетъ да става отъ чисто мѣстно вино.

6. Настояваме предъ господина Министра на земледѣлието и държавнитѣ имоти, да нареди щото часъ по-скоро да се захване постройката на винената изба при с. Рубци, Видинска околия, съ което ще бжде проведено въ изпълнение взетото решение отъ управителния съветъ на Б. З.

банка. Централно управление, за което и необходимото за целта място е отведено по формаленъ редъ.

7. Тъй като Видинския край представлява пунктъ съ крупно производство на грозде, то за да може последното да бжде транспортирано до по-слабо производителнитъ пунктове съ разчотъ за добиване износни продажни цени за гроздето и вината, то да се пригоди превозната такса, щото тя да бжде намалена за далечнитъ мѣста, отъ досегашната такава.

8. Понеже ценитъ на находящитъ се въ наличностъ вина и тия за новитъ ще бждатъ чувствително намалени поради пресищане на пазаря, то и наложенитъ данъци — акцизъ и по-земленъ данъкъ като непоносимо тежки да бждатъ намалени до предѣла на справедливостта.

Натоварва се управителното тѣло на Видинското лозаро овощарско дружество „Напредкъ“ да изпрати настоящата резолюция: на г. г. Министра председателя, Министритъ на земледѣлието, на финансиитъ, на търговията и на желѣзницитъ на вътрешнитъ работи, на г. Председателя на народното събрание и на г. г. Народнитъ представители отъ Видинската околия: Асѣнъ Цановъ, д-ръ Д. Димитровъ и Георги Ф. Йонетовъ, съ молба да я уважатъ и ѝ дадатъ заслуженото удовлетворение.

Дружеството.

До господина министра на финансиитъ. Копие: г. г. Министритъ на: Земледѣлието, Търговията, Вътрешнитъ работи, Председателя на Народното събрание, народния представителъ Никола Захариевъ, Българския лозарски съюзъ и редакцията на списание „Лозарски прегледъ“.

РЕЗОЛЮЦИЯ

Лозаритъ въ с. Драгижево, В. Търновска околия, събрани на 6 септември т. г. въ салона на мѣстната

кредитна кооперация, се занимахме съ въпроса за намаление акциза на бирата и задължителното ѝ продаване отъ питиепродавцитъ и съ запечатване на казанитъ.

Като имаме предъ видъ тазгодишната изобилна гроздова реколта и останалата непласирана $\frac{1}{3}$ частъ вино отъ миналогодишното производство; липсата на достатъчно по-голѣми частни и кооперативни винарски изби подготвени да използватъ голѣмата реколта и несигурността на сжществующитъ при евентуално подготвяне вина, всичко това ще създаде неблагоприятни условия за предстоящия гроздоберъ,

РЕШИХМЕ:

1. Насърчение износа на мѣстъ и вино чрезъ износни премии.
2. Подпомагане износа на десертно грозде.
3. Задължително приготвяне и продаване на чистъ виненъ оцетъ, като не се отпуща за въ бждеще спиртъ съ намаленъ акцизъ за приготвяне на спиртовъ оцетъ.
4. Позволяване приготвяне сладки вина съ прибавка на натриевъ бензоатъ.
5. Позволяване изваряване вината на спиртъ и ракия безъ допълнителенъ акцизъ по 3 лева на литъръ.
6. Отмѣняване намаление цената на бирата и задължителната ѝ продажба отъ питиепродавцитъ и облагането ѝ съ по-голѣмъ акцизъ.
7. Създаване специаленъ законъ за вината, за да се отстрани всѣкаква фалшификация и имитация.
8. Задължаване сжществующитъ две фабрики за винена киселина да купуватъ нуждния виненъ камъкъ, изключително отъ България.
9. Данъчнитъ бонове да се приематъ и за въ бждеще за плащане акцизъ на виното и материалитъ отъ които се вари ракия, както е и до сега.

Председателъ: (Не се чете).

(Иор. Милевъ
Членове: (Д-ръ Ив. Николовъ

До Господина министра на Финансите, на Земледелието и Председателя на Народното събрание. Копие — „Лозарски прегледъ“ — гр. София.

МОЛБА

отъ жителитѣ на с. Вѣтрень,
Т. Пазарджикско.

Г-да министри и председателю,

Днесъ, 6 септемврий 1931 год., лозарското дружество „Вѣтреньски Памидъ“ въ с. Вѣтрень, Т. Пазарджикско, свика събрание на което присъствуваха повече отъ 800 души лозари стопани, предъ което се разгледа положението на лозарството и лозаря и реши да моли за следното.

Подкрепя напълно искането на

Българския лозарски съюзъ съ прибавка да се намали акциза на виното до 50 ст. на литъръ, а на джибритъ се съвършено премахне, като крайно тежъкъ и непоносимъ данъкъ, защото цената на житото е равна на гроздето, като за декарь нива се плаща само поземленъ данъкъ, а на декарь лозе се плаща троенъ поземленъ данъкъ, плюсъ акцизитѣ и грамаднитѣ разносики по производството на грозде.

Като вѣрваме, че молбата ни ще бже чута оставаме.

Съ почитъ, за събранието: (п) Т. Г. Лютаковъ, (п) Вл. Ив. Василевъ, (п) П. П. Лютаковъ, (п) Ст. П. Кечевъ, (п) П. Киферовъ, (п) Ив. Милевъ.

КООПЕРАТИВНИ.

Орѣховската лозарска кооперация „Памидъ“, въ общото си извънредно събрание на 7 того, следъ констатиране извънредно тежкото положение на кооперацията, дължимо изключително на приложенитѣ спрямо нея отъ мѣстния банковъ клонъ, крути мѣрки, за гарантиране и прибиране всички банкови вземания отъ основаването на кооперацията, 1923 год., до днесъ и упражнявания тормозъ подъ разни предлози върху управителния съветъ на кооперацията, съ явна целъ да бже замѣненъ съ другъ — отношения и действия, които компрометираха кооперацията, изложиха управителния съветъ и доведоха сдружението до ликвидация, отдавна желаема отъ заинтересовани лица, сж взети следнитѣ решения, представени на разрешение отъ г-нъ Министра на земледелието, отъ когото ще зависи по-нататъшното съществуване на кооперацията

1) Иска се незабавно отмѣнение на крутитѣ и мѣрки — премахване банковитѣ ключове отъ кооперативната изба, вмѣсто която мѣрка кооперацията ще внася 50% отъ стойността

въ банковия клонъ, следъ всѣка продажба на стока.

2) Да се нареди до банковия клонъ незабавно да се дадатъ на кооперацията 37500 лева неоснователно задържани отъ [склучения 50000 лева варантъ срещу варантиране на 3058 литри ракия реколта 1931 г., съ която сума ще се доплати на вносителитѣ до 3 лв. на кгр. грозде реколта 1930 г.

3. Иска се отъ Министра на земледелието анкетиране дейността на управителния съветъ на кооперацията отъ 1928 г. до днесъ и да се проверятъ действията на мѣстния банковъ клонъ спрямо кооперацията и управителното ѣ тѣло.

4) Дава се мандатъ на управ. съветъ въ случай, че не се удовлетворятъ горнитѣ искания и до 20 този мѣцъ не се запишатъ до 10—15 нови членове на кооперацията, да не се приема въ избата грозде реколта 1931 год. и да се даватъ коопер. сждове подъ наемъ.

5. Въ знакъ на протестъ срещу действията на банковия клонъ, упра-

вительния съветъ още на 8.III н. г. е сложилъ мандата си предъ общо събрание, въ присъствието на началника на Земледѣлската банка и на 16 този месецъ се свиква общо събрание за избиране новъ управителенъ съветъ.

Записването на нови членове ста-

ва въ Земледѣлската банка, при управителъ-счетоводителя на кооперацията, или при общинския бирникъ и при всѣки членъ отъ управителния съветъ: А. Дамяновъ, Ив. Т. Иордановъ, Ангелъ Дуневъ, Хр. Ивановъ и Симеонъ Ивановъ. — Председател на кооперацията А. Дамяновъ.

Положението на пазаря и изгледитѣ за гроздовата и овощна реколта.

Промѣнливото време е повлияло на мѣста значително върху състоянието на реколтата, която сега преди гроздобера може да се смѣта общо въ цѣлата страна като доста добро въ количественно отношение.

Захарността за северна България е вече надъ 17%. По райони положението е както следва:

Видинъ — добра даже много добра ако се запази.

Ломъ — добра.

Враца — доста добра.

Бяла Слатина — срѣдна.

Берковица — срѣдна.

Фердинандъ — срѣдна.

Плѣвнѣ — Реколтата е по-слаба отъ миналогодишната, т. е., надъ срѣдна.

Десертни грозда за износъ ще има къмъ 70 вагона. Около 30% отъ миналогодишнитѣ вина стоятъ непродани.

Ловечъ — срѣдна.

Никополъ — добра, за износъ ще има надъ 30,000 кгр. грозде.

Луковитъ — добра, за износъ ще има около 30,000 кгр. грозде.

Търново — добра.

Горна-Орѣховица — добра, като за износъ ще има около 1 милионъ кгр. грозде, отъ което 30% Афузъ Али.

Севлиево — надъ срѣдна.

Елена — гроздовата добра, овощната слаба.

Свищовъ — добра.

Шуменъ — добра.

Преславъ — добра и запазена, ще

има около 150 вагона десертно грозде за износъ.

Ески Джумая — надъ срѣдна. За износъ ще има около 30 вагона преимуществено Димятъ.

Русе — добра. За износъ ще има около 80 вагона десертно грозде.

Бяла — срѣдна.

Разградъ — срѣдна.

Варна — добра. Ще има голѣми количества доброкачественъ димятъ за износъ.

Ахиамо — Гроздовата реколта много добра, очаква се надъ 10 милиона килограма. При това положение, ако не дойдатъ въ този районъ търговци да закупватъ грозде, едва ли самитѣ производители ще иматъ сѣдове за прибиране реколтата.

Бургасъ — къмъ добра. Има доста загуби отъ пероноспора.

Сливенъ — добра.

Айтосъ — едва срѣдна, поради загуби отъ градушка.

Ямболъ — добра.

Ст. Загора — добра. За износъ има около 100,000 кгр. десертно грозде.

Чирпанъ — добра, но има значителни загуби отъ пероноспора.

Намира се голѣмо количество димятъ за износъ.

Нова Загора — добра.

Хасково — срѣдна.

Пловдивъ — доста добра.

Пазарджикъ — добра.

Пещера — добра.

Карлово — добра.

Тѣй като има още значително количество непродани вина отъ ми-

налата реколта, то производителитѣ на нѣкои мѣста нѣма да иматъ достатъчно сѣдове да прибератъ реколтата.

Поради промѣнливото време, особено въ северна България, изглежда на мѣста гроздобера ще започне преждевременно даже и преди 25 септември.

За ценитѣ на гроздето за вино още нищо положително не може да се каже, но по всичко изглежда че ще бждатъ по низки отъ миналогодишнитѣ.

Има опасностъ отъ загнивания и др. повреди по гроздето, което ще намали значително както общото производство така и качеството, заради това може да се смѣта че реколтата ще бжде по-малка отъ колкото на последъкъ се мислѣше и писа изъ пресата.

Износа на десертно грозде е започналъ само въ южна България (Кричимъ), като цената на Афузъ Али за износъ се е движила около 8 лв. кгр.

И за десертнитѣ грозда тази година по всичко изглежда нѣма да се получатъ миналогодишнитѣ цени.

Тѣй като Унгария и др. страни предлагатъ въ странство масови количества и винени сортове за износъ на много низки цени, то пазаритѣ въ Виена и Германия сж преситени и цената на Унгарското, Французко и Италианско грозде е спаднала на едро къмъ 12—14 лв. кгр.

Разбира се, че доброкачественитѣ десертни сортове се ценятъ по-добре, за което говори и факта, че напоследъкъ гръцкото грозде, както и известни партии Афузъ Али сж продавани въ Виена на едро и надъ 20 лв. кгр.

Има известни изгледи презъ октомври, когато ще намали и спре износа отъ Унгария, Италия, Франция, ценитѣ на западнитѣ пазари да се нормализиратъ и евентуално да на-

стѣпи известно по-голѣмо повишение въ търсенето и цената особено на Афузъ Али.

Разбира се това сж само обективни предположения.

Като гаранция за нормализиране на износа, е и контролата която Министерство на земледѣлието въвежда.

Наредбата за това е вече излъзла, така, че ще можемъ да гарантираме въ чужбина за качеството на изнасяното грозде.

Износа на синитѣ сливи е въ своя разгаръ, обаче и при тѣхъ не се получиха очакванитѣ високи цени, поради конкуренцията на Югославия и Унгария.

Въ Кюстендилъ сливитѣ за износъ сж закупувани по 250—3 лв. кгр. а въ Виена цената имъ се движила между 7—9 лв. кгр.

Орѣховата реколта е доста добра, обаче и тамъ се очакватъ сравнително низки цени, поради добрата реколта въ останалитѣ страни производителки.

Положението въ странство.

Тѣй като промѣнливото време и честитѣ дѣждове сж паднали въ почти цѣла сръдна Европа, то особено гроздовата реколта е значително повредена, (на мѣста даже 30%), независимо отъ това качеството на гроздето нѣма да бжде добро (въ Австрия, Чехия и пр.) и още отъ сега, се говори въ Австрия за евентуаленъ значителенъ вносъ на силни на алкохолъ вина за подобрене качеството на мѣстнитѣ вина, отъ новата реколта, които ще бждатъ много бедни на алкохолъ.

Югославия — реколтата добра, правятъ се усилия за увеличение износа на десертнитѣ грозда.

Ромъния — изобилна гроздова реколта, обаче сръдна по качество.

Чехия — сръдна по количество и качество гроздова реколта.

Австрия — сръдна по количество

и качество гроздова реколта. Голѣми загуби отъ загниване.

Унгария — на мѣста сж забелезани голѣми загуби отъ загниване вследствие последните дъждове. Това ще повлияе значително за намаление количеството и качеството на реколтата.

Германия — добра гроздова реколта, при срѣдно качество.

Франция — напоследък сж забелезани въ нѣкои райони значителни загуби отъ загниване и др. повреди.

Сжщо и въ Алжиръ сж констатирани загуби отъ бури и пр.

Пазаря на овощията въ чужбина.

(споредъ известията на търговскитѣ аташета 14. IX).

Вена. (На едро), Афузъ Али — 20—24 лева; Димятъ — 15—17 лева; Унгарско грозде — 12—13 лева.

Сини сливи (югославянски) 6'40—8 л.

Берлинъ. Кюстендилски сливи — 12'50—13'80 лева; Ромънско грозде „Алепо“ (подобно на Афузъ Али) — 19 лева; Унгарско грозде — 13 лева килограмъ. W.

ХРОНИКА.

Министерството на земледѣлието е разрешило предвидения 300,000 лв. кредитъ за помощъ между по-главнитѣ кооперации, а именно: Плѣвенска Гжмза, Гжмза — Сухиндолъ, Камъка — Горна Орѣховица, Шейка — Сливенъ, Мискетъ — Ямболъ, Лоза — Стара-Загора и пр.

Починалъ е на 19 септемврий т. г. известния сливенски лозаръ-пепиниеристъ Стефанъ Русевъ.

Софийската търговско-индустриална камера издава периодически, въз основа на официални сведения, бюлетинъ за положението на пазаря въ чужбина. Той се печати въ ежедневната преса въ стопанскитѣ отдѣли и въ Търгов. пром. гласъ.

Да се знае, че по нареждане на Гл. Дирекция на желѣзницитѣ и тая на пошитѣ въ всички станции отъ днесъ, които се намиратъ въ овощарскитѣ износни пунктове, ще се работи отъ 7 часа сутринъта до 9 ч. следъ пладне отъ специални дежурни чиновници отправяне и вагонитѣ писмовната и телеграфна поща, а сжщо и за разговоръ по телефонитѣ. За нередовностъ отъ страна на чиновницитѣ да се оплакватъ заинтересованитѣ до съответнитѣ Главни Дирекции, София.

Отъ Германия не ще се правятъ никакви прѣчки при отварянето на акредитиви въ мѣстни български банки, които по договоръ предварително сключенъ, ще авансиратъ българскитѣ фирми, износители на плодове и грозде за тая страна.

Важно съобщение. Българския търговско аташе въ Берлинъ опровергава по най-категориченъ начинъ, че не сж вѣрни разпространенитѣ напоследъкъ слухове, че на българско грозде и сливи, внасяни въ отворени холандски щайги,

български типъ се правятъ прѣчки на германската граница. Действително, при единъ случай митническата властъ се е намѣсила, но въпроса е билъ бързо ликвидиранъ. По настоящемъ не се правятъ никакви прѣчки при вносъ въ Германия.

При Район. Лоз.-Вин. кооперация „Камъка“ — Гор. Орѣховица е формиранъ отдѣлъ: Бюро за износъ на прочутитѣ десертни грозда „Афузъ Али“ и „Димятъ“ за чужбина и въ царството за сортоветѣ: Хамбургски мискетъ, Червена и Черна резекии, Кадънъ пармакъ, Сензо и др.

Експортѣори, купувачи на грозде за чужбина и за пазаритѣ въ Царството могатъ да се обърнатъ въ всѣко време къмъ отдѣла: „Бюро за износъ на десертни грозда и др. при кооперацията“ за сведения и сдѣлки.

По чл. 108^б отъ зак. за Акцизнитѣ.

Само лицата, въ ржцетъ на които се залови пренесената безъ преносително сзидателство ракия подлежатъ на отговорностъ, а не и притежателя на сжщата.

Предявения поводъ отъ Прокурора за допуснато нарушение на чл. 108^б отъ закона за акизитъ, съ прилагане санкциитѣ му безъ да бждатъ на лице спрямо касаторката необходимитѣ за това условия, а именно, че тя е лицето, което е пренесло ракията или това, у което последната е била заловена — се явява основателенъ, защото както отъ акта, съ който е констатирано нарушението на 24.V. 926 год., така и отъ потвърденото съ обжжената присжда наказателно постановление № 379 отъ 926 год. отговорността на касаторката е била свързана съ нейното ка-

чество на собственица на ракията, а не на факта на извършеното от нея пренасяне или на залавяне въ нейни ржце счетената за контрабанда ракия. Следствие на това осъждането по чл. 108^б от закона за акцизитъ се явява лишено от законна база — нѣщо, което съставлява съществено нарушение на сжция членъ и на чл. 478 п. 6. отъ закона за углавното сждопроизводство и то въпрѣки провъзгласената отговорност на притежателитъ на контрабандираната стока по силата на чл. 118 отъ закона за акцизитъ, който е приложимъ въ случая само за предвидената въ него санкция, но не и за фактическитъ признаци на преследването по чл. 108 б нарушение. (Върх. Кас. сждъ II У. О. р. № 1032 отъ 931 год.).

Запечатване на пробитъ отъ вина и ракии, вземани отъ властитъ за анализа при споръ за качеството и съдържанието имъ, става съ печата на властитъ. За погълъма сигурностъ необходимо е пробитъ да се запечатватъ и съ печата на собственика на питието, но това само по изричното му искание. (Реш № 892/931 год. на Върх. кас. сждъ).

На конгреса на пхтиепродавцитъ чирпанския делегатъ Т. Годоровъ много основателно е упрѣкналъ изпълнителния комитетъ „по борбата около бирата“, като е казалъ следното: „Борбата съ пивоваритъ е единъ парливъ и шекотливъ въпросъ. М азъ смѣтамъ, че Изпълнителния комитетъ е билъ увлѣченъ отъ софийскитъ пхтиепродавци съдържатели на голѣми локали, онѣзи, които пласиратъ изключително бира. Ние, Чирпанци, не може да искаме намаление на бирата, защото това ще бжде въ ущърбъ на нашето лозарство и винарство. Днесъ, когато подаваме ржка на Лозарския съюзъ за обща борба, съ искането за намаление цената на бирата ние ще дойдемъ да му ударимъ единъ юмрукъ. Освенъ това, ние знаемъ после що ще стане. Както акцизътъ отъ спиртнитъ фабрики, който е заложенъ по втория заемъ, като плащанието му става върху нашия грѣбъ, за да може спиртнитъ фабрики да продължатъ да работятъ и да бждатъ конкурентноспособни, така и тука това намаление ще го стоварятъ на нашия грѣбъ.“

Основани сж въ Луковитска околия отъ специалиста при агрономството нови лозарски дружества: въ с. Торосъ подъ наименование „св. Трифонъ“, въ с. Дерманци подъ наименование „Лоза“ и въ с. Блѣсничево подъ наименование „Димиятъ“. Подготвени сж условията и ще

се основатъ въ най-скоро време още две дружества въ гр. Червенъ Бръгъ и с. Де-венци.

Съобщава: агрономъ,
Юрданъ Ганчевъ.

в. „Лозарска борба“ е организационно издание на Бълг. лозарски съюзъ. Тия дни излиза бр. 1, който ще се изпраща и на всички абонати на сп. „Лозарски прегледъ“.

Измѣненията на правилницитъ за вината, оцета и спиртнитъ питиета още не сж утвърдени отъ Министра на Вжтр. работи; щѣли били да се правятъ нови измѣнения и допълнения.

Безалкохолно вино може да се приготви и съ натриевъ бензоатъ, но разрешено е да се слага само $\frac{1}{2}$ грамъ на литъръ мѣстъ, който не е достатъченъ за запазване на мѣстята продължително отъ ферментация.

Казанитъ за варене на ракия по нареждания на Финансовото министерство нѣма да се отпечататъ, докато не се свърши измѣрване на сливовитъ кашии и джибритъ.

Следующата книжка на сп. „Лозарски прегледъ“ ще излѣзе въ края на м. октомврий.

Безалкохолното вино съгласно окр. № 2726² отъ министра на финанситъ се освобождава отъ акцизъ, но пакъ трѣбва да се декларира предъ акцизнитъ власти.

Канцеларията на Българския Лозарски Съюзъ се премѣсти на ул. Гукро № 12 — София. Телефонъ № 51 — 56. Молимъ, всички писма, телеграми и пр. да се отправятъ на този адресъ, вмѣсто на досегашния — пл. Славейковъ № 7.

Повторно се умоляватъ ония лица и дружества, които не сж още уравнили смѣтката си за лотарийни билети, да побързатъ да я уравниятъ, като изпратятъ дължимата сума най-късно до 15 септемврий т. г.

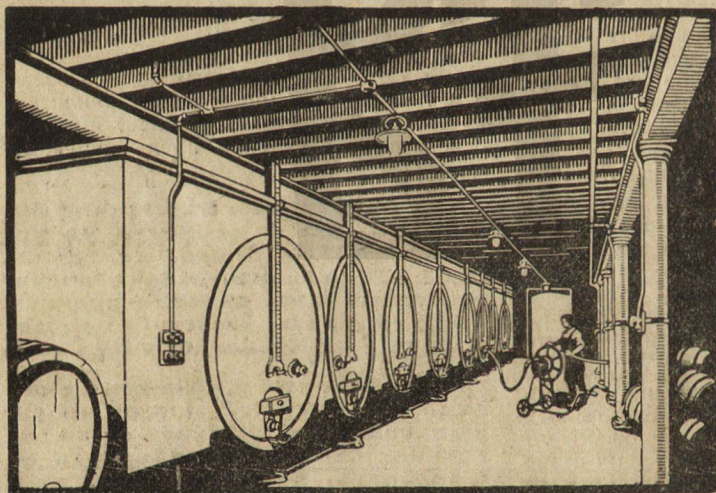
с. Царово, Пазарджикско. Лозята сж въ отлично състояние съ исклучение на засегнатитъ отъ градушка — $\frac{1}{2}$ отъ мѣстността. Очаква се около 2,000,000 килограма грозде съ 18 — 22% захаръ. За сега цената на гроздето е 3 лева. Предполага се че въ гроздоберъ, който ще почне къмъ 10 октомврий, ширата, ще бжде 6 лева литъръ.

Всичко отнасящо се до
Българския Лозарски Съюзъ—София,
като членски вносъ (по 2 лева на декаръ), помощи, протоколи, писма
и пр. да се изпраща на адресъ:
До г-на Дончо Бъчваровъ, секретаръ на Бълг. Лозар. Съюзъ
ул. „Гурко“ № 12 — София. Телефонъ № 51-56.

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

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ — Плевенъ.

Абонамента е 60 лв. за година предплатени. За читалища и учреждения сжщо 60 лв.
За допуснати грѣшки въ адреса или по заплащане на абонамента, заинтересованитѣ да пишатъ въ редакцията, като посочатъ погрѣшения и точния адресъ и № на записа или писмото, съ което сж изпратени паритѣ.



Цементовитѣ бѣчви
на
БОРСАРИ
послани отъжтве съ
стъкло и „ебонъ“
ви спестяватъ
МѢСТО
ВРЕМЕ
ПАРИ!

Идеално пригодени за вина, спиртни произведения, алкохолъ, масла и др.

Построени до сега бѣчви за повече отъ 8,000.000 хектолитра!

КОРЕСПОНДЕНЦИЯ НА НѢМСКИ, ФРЕНСКИ, АНГЛИНСКИ ИЛИ ИТАЛИЯНСКИ ЕЗИЦИ

ПРОСПЕКТИ, ОФЕРТИ, СЪВЕТИ И ПР. БЕЗПЛАТНО ЧРЕЗЪ

BORSARI & Co, Zollikon-Zürich, Швейцария

Кжща основана 1873 година.

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