



ОРГАНЪ
на Българския Лозарски Съюзъ
СОФИЯ

„REVUE DE VITICULTURE“

„VEINBAU REVUE“

à Plevén — Bulgarie.

Годишенъ абонаментъ 50 лв.

Редакция и администрация — Плѣвень.

Редакторъ-уредникъ: Г. К. Червенковъ.

Редакционенъ комитетъ: проф. Н. Недѣлчевъ, Н. Х. Мънковъ и В. Стрибърна.

ЪДЪРЖАНИЕ: 1) Гроздобера: 2) Следъ гроздобера — Н. Хр. Мънковъ; 3) Лозарството и монопола на спирта — проф. Н. Недѣлчевъ; 4) Така не може — В. Т-въ; 5) Върху възможността за произв. на виненъ камък — Ив. Георгиевъ; 6) По случай гроздобера — Ив. Добревъ; 7) Лозарството въ Гърция — проф. Н. Недѣлчевъ; 8) За плодородието на нашитѣ десертни грозда — П. Костовъ; 9) Изъ практиката и новости: 10) Съзвѣи и дружествени — наредба-законъ за монопола на спирта и пр.; 11) Положението на пазаря; 12) Хроника.

ГРОЗДОБЕРА.

Тазгодишния гроздоберъ става при благоприятно време и е на привършване. Виненитѣ лозя дадоха отлична по качество реколта, но количеството ѝ е съ 30—40% въ по малко отъ миналата година. Това ще повиши цената на виното и при малка корекция на монополния режимъ, досежно производството и консумацията на джибровата ракия, българския лозаръ ще може, макаръ и затрудненъ, да просъществува като стопанинъ-работникъ.

Съ износа на десертнитѣ грозда можемъ да се поздравимъ, защото до днесъ сж изнесени надъ 3,250 вагона и очакваме отъ Варна и Преславъ още 300—500 вагона. Успѣха ни, колкото е голѣмъ и бързъ, толкозъ не е още стабилизиранъ. Налага се, следъ прегледъ на грѣшкитѣ и неудобствата, констатирани тая година, да извлѣчемъ поука, като вземемъ сериозни мѣрки, както за подобрене производството, така сжщо да се уреди търговията и износа му. Грижитѣ на държавата, лозаря и търговеца по производството и износа на десертнитѣ грозда не сж достатѣчни за да гарантиратъ и осигурятъ пласмента на така бързо увеличаващото имъ се производство. При наличността на организираниитѣ наши конкуренти, нуждни сж сериозни мѣрки, иначе изненадитѣ не сж изключени и цѣлия ни досегашенъ успѣхъ може да се провали.

Г.

Н. Хр. Мънковъ

Д-ръ Лоз.-овощ у-ще — Плѣвентъ.

Следъ гроздобера.

При безмърно влагане трудъ и капиталъ, лозарьтъ цѣло лѣто съ притаенъ дѣхъ и съ взоръ отправенъ ту къмъ стихийнитѣ промѣни, ту къмъ измѣнението на пазарнитѣ условия, очакваше гроздоберъ. Миналата година протече ненормално при едно закъснение на зрѣнето съ повече отъ мѣсецъ, ето, тая година пъкъ вегетацията изпревари съ сжщо толкова време. Гроздобера е на привършване. И още не успѣли да се нарадваме на новата реколта, идатъ други грижи. Грижи за подготовка на лозята за зимата, трудъ и усилия за обработване на новото производство и вѣчната мисль, какъ да се пласира, какъ ще се осребри то.

Наистина, ние имаме една чудесна по качество реколта, но дали заваренитѣ количества вино не ще повлияятъ на пазаря. Това ще се установи по-точно, когато се узнае каква частъ отъ старитѣ вина се извариха на ракия и спиртъ.

Едно улеснение за пласмента на ракията се създава съ въвеждането на монопола на спирта и ракиитѣ, но какъ ще се отрази този новъ режимъ на винения пазаръ, това не може да се предвиди.

Предполага се, че при цена 25 ст. на градусъ ракия, виното ще мине надъ 3 лв. литъра. Ако се допусне излишечитѣ слаби вина останали отъ миналата реколта да се преварятъ на ракия, тазгодишното вино сигурно ще намѣри и по-висока цена.

Но не е дума само за ценитѣ. Колко много жизнени за лозаря въпроси чакатъ своето разрешение

Какви удобства и изгоди, въобще, ще се достигнатъ за лозаря, зависи преди всичко отъ самия него. Ето тая мисль азъ имамъ за цель да подчертая.

Зимниятъ сезонъ за лозаря трѣбва да бжде сезонъ за просвѣта и за професионално организиране, защото само просвѣтени и добре сплотени стопански единици могатъ да разчитатъ въ тия тежки времена на благополучие.

Нашата лозарска организация, като безпартийна, при парламентарния режимъ не единъ пжтъ е идвала до отчаяние. Народното събрание съ своя съставъ не вдѣхваше вѣра, че нѣкога интереситѣ на лозаря могатъ да бждатъ правилно, основно и всецѣло застъпени и защитени.

Затова не единъ пжтъ въ лозарскитѣ конгреси се е лансирала мисльта, лозаритѣ подобно на други професии да си формиратъ своя партийна организация, та въ парламента да се пратятъ повече лозари, които тамъ да отстояватъ интереситѣ на българското лозарство.

Спомнямъ си съ каква мжка и загриженостъ се констатираше какъ професии много по-малобройни и съ второсте-

пенно значение за страната, благодарение на добрата си организация, успѣватъ да си извоюватъ по-сносни условия за просъществуване въ голѣмото държавно общежитие и то, следъ като широко се подчертава че българското лозарство е въ ржцетѣ на най интеллигентнитѣ български стопани.

Така или иначе, парламентарниятъ режимъ въ тая му форма, въ която нашата страна го имаше, падна, сгромоляса се.

За партии вече и дума не може да става.

Ние виждаме сега, при новата уредба на страната, когато сигурно ще се мине къмъ единъ новъ парламентъ, съ представители на стопанскитѣ съсловия, какъ всички стопански кръгове бързатъ да се организиратъ, та на утрешния день да дадѣтъ едно здраво и дейно представителство.

Какво правимъ ние лозаритѣ?

Не е ли време сега, следъ като се попривършатъ есенитѣ работи около лозята и винарскитѣ изби, веднага сериозно да се замислимъ по този въпросъ?

Имаме ли многочислени здрави и добре организирани лозарски дружества, обединени въ единъ мощенъ лозарски съюзъ, и една стабилна лозарска кооперативна централа, ще имаме и всичко друго.

Ето защо, незабавно трѣбва да се мине къмъ бърза организационна дейность.

Сега е време да се загрижимъ за това. Сега, следъ гроздобера.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Лозарството и монопола на спирта.

Презъ последнитѣ години ценитѣ на ракиитѣ спаднаха до такава степенъ, щото изваряването на джибритѣ, въ известни случаи, ставаше даже безпредметно. Лозаритѣ, които при други обстоятелства не биха прегърнали охотно единъ монополенъ режимъ на спирта, съ интересъ следѣха въпроситѣ около въвеждането на монопола, преди той да се осъществи. Въ последниятъ лозарски конгресъ се чете специаленъ рефератъ по монопола на спирта. Измежду лозаритѣ се явиха множество привърженици на тази идея. Тѣ си представяха монополътъ на спирта като посрѣдникъ между производителя и консуматора. Този посрѣдникъ ще купува на опредѣлени цени ракията, като ще дава такава цена, която би възнаградила вложениятъ отъ производителя трудъ, следъ което ще я продава на по-висока цена, за да си гарантира известни приходи. При досегашниятъ несигуренъ пазаръ на ракията идеята за монопола се явяваше съблазнителна за производителя.

Наредбата — законъ за монопола на спирта и сливо-

вата ракия е безъ мотиви и затова не можемъ да знаемъ напълно, аргументитѣ които сж подтикнали правителството да въведе новиятъ режимъ. Въ печата се изнесоха изявления, отъ които се разбира, че съ новиятъ режимъ ще се осигури изкупването отъ държавата на произведенитѣ плодови ракии, ще се изкорени контрабандата, ще се ограничи алкохолизма и ще се осигурятъ на фиска по-голѣми приходи. Законътъ за монопола, така както е редактиранъ, не покрива напълно стопанскитѣ интереси на лозаритѣ. Ако той е предназначенъ, преди всичко, да запази интереситѣ на производителитѣ, той ще трѣбва да претърпи известни малки измѣнения, които, обаче, сж отъ голѣмо значение за бъдещето на нашето лозарско производство.

Премахването на гроздовитѣ ракии отъ пазаря, обезличаването имъ като *плодови*, съ други думи изравняването на джибригъ, винената каль и виното съ първични материали, като меласа и др. нанася единъ принципаленъ ударъ върху становището на Лозарския съюзъ, което е че плодовитѣ ракии сж различни отъ разрѣдения индустриаленъ спиртъ и че именно тѣ трѣбва да бждатъ запазени за консумация, такива, каквито се произвеждатъ.

Както сливовата ракия се запазва за консумация, така и разнитѣ гроздови ракии трѣбва да бждатъ запазени за сжщата целъ, още по-вече, че населението е привикнало съ тѣхниятъ вкусъ. Замѣстването на плодовитѣ ракии съ „монополка“, получена отъ разреждането на спиртъ, билъ той полученъ отъ плодови ракии, не би трѣбвало да се допуска, защото това питие ще бжде *изкуствено*; неговото получаване може прекрасно да стане и отъ разрѣденъ индустриаленъ спиртъ, тъй като следъ ректифицирането разнитѣ видове спиртъ се почти изравняватъ. Изкуствениятъ спиртни питиета, като водка и пр. могатъ да намѣрятъ оправдание въ страни съ слабо развито лозарско производство, но у насъ, където Богъ е наспорилъ съ естествени плодови ракии, ще бжде една грѣшка. Азъ не намирамъ мотиви даже отъ хигиениченъ характеръ, за предпочитането на сливовата ракия предъ джибровата, за нуждитѣ на консумацията.

Чл. 18 отъ наредбата, така както е редактиранъ, оставя една врата, която може да има фатални последици за плодвия спиртъ. Тамъ е казано, че произвеждането на мастика, конякъ, ромъ и др. изкуствени напитки се позволява само отъ ректифициранъ 95° спиртъ. Какъвъ ще бжде, обаче, този спиртъ — отъ плодове, отъ меласа и пр. не се казва.

Въ закона за вината бѣше изрично казано, че спиртни напитки могатъ се да произвеждатъ само отъ плодови спиртъ.

Събирането на джибригъ за изваряване само въ ограниченъ брой пунктове има това неудобство, че не ще може да се постигне пълното използуване на всички джибри. Опасъ

ността иде отъ тамъ, че евентуалната липса отъ спиртъ Дирекцията може да запълни съ меласовъ спиртъ, който е нѣколко пѣти по-евтинъ отъ плодovия. Отъ това Дирекцията не ще изгуби, а напротивъ, ще спечели. Дирекцията би реализирала толкова по-голѣми печалби, колкото по-малко плодovъ спиртъ би постѣпилъ въ складовѣтъ ѝ. Отъ друга страна, когато има излишѣци отъ плодovъ спиртъ, Дирекцията ще прибѣгне до използването ѝ въ родното гориво, отъ което ще трѣпи голѣми загуби, тъй като плодovиятъ спиртъ ще коства многа по-скѣпо отъ родното гориво. Интереситѣ на Дирекцията диктуватъ и въ този случай да прибѣгва по-скоро до индустриалниятъ, отколкото до плодovиятъ.

Ние не се съмняваме, че Дирекцията на монопола нѣма да изпуска изъ предвидъ интереситѣ на производителитѣ, обаче, отъ изтъкнатото по-горе се вижда, че не винаги интереситѣ на Дирекцията и на производителитѣ ще се покриватъ. При възможноститѣ, които дава наредбата законъ за замѣняне на единъ видъ спиртъ съ другъ, производителитѣ не сж напълно осигурени въ пласимента на тѣхния именно спиртъ. Ето защо, законътъ би трѣбвало да претърпи известно измѣнение, като самиятъ той бжде проникнатъ отъ стопански духъ.

В. Т-въ.

Така не може.

Никога лозарството не е било изправено предъ такова страшно изнемогване, каквото преживява въ настоящия моментъ. Обезценяването на продукта е стигнало най-низкия пунктъ какъвто нашата лозарска история познава. Вѣрно е, че има обективни причини, които днесъ ограничаватъ възможноститѣ за едно основно разрешение на лозарския проблемъ, но сжщо така е вѣрно, че до голѣма степенъ лозарскиятъ поминѣкъ, отъ години наредъ, е значително отегчаванъ, благодарение на кръстосания огънь отъ най-разнообразни капацитети въ различнитѣ ведомства, които нѣматъ нищо общо съ лозаря и сж лишени отъ стопански погледъ.

Какъ друго яче би могло да се обясни факта, че това което Министерството на земледѣлието съ неимовѣрни усилия е създавало бавно, се разрушава веднага съ наредби и закони отъ друго министерство. Колко много усилия и каква придобивка представлява закона за вината, спиртнитѣ напитки и оцета! Той е може би косвено най-голѣмата придобивка на българското лозарство, защото последното ще бжде за дълги години свързано съ винарството. Може ли

обаче да се твърди, че закона не среща противодействие и въ много отношения неговото приложение и ефикасност не се спъватъ отъ действието на разпоредби отъ други ведомства?

Да се припомнятъ ли настойчивитѣ искания на лозаритѣ да се разреши безмитенъ вносъ на жглово желѣзо и галванизирана тель, за нуждитѣ на новоразвиващитѣ се десертни лозови насаждения. Тъкмо когато, тая привилегия най-много трѣбваше на лозаритѣ да се използва, по силата на други наредби тя бѣ отмѣнена. Че държавата съ това нищо не спечели, по това споръ не може да съществува. Но че други подъ хоругвата на родна индустрия сж потривали радостно ржце отъ тоя държавенъ актъ, е сжщо така безсъмнено.

Въ близкото минало финансовитѣ капацитети за увеличаване приходитѣ на съкровището, имъ се видѣло изглежда загубитѣ на лозарството малки, та вземаха мѣрки да се запущатъ и малкитѣ дебушета, кждето продуктитѣ на гроздето и виното намираха пласментъ. Касае се за новитѣ облагания върху финнитѣ спиртни напитки. Резултата отъ това се знае; много частни фирми и почти всички кооперации се отказаха отъ приготвлението на тия напитки, защото всѣка загуба има край.

Стопанския ефектъ отъ това мѣроприятие е напълно отрицателенъ.

Въ последнитѣ дни, чрезъ пресата се разбра, че на лозаря ще се сервиратъ други горчиви хапове, за да се закржгли мизерията му. Дирекцията на народното здраве, като турила всичко останало по мѣстото, дошло редъ да се приложи глава 13 отъ закона за народното здраве, като се учреди предвидения въ закона инспекторатъ противъ алкохолизма. Специаленъ инспекторатъ е предвиденъ и въ закона *за виното*, но той не се учреди. Не за да влизаме въ тоя моментъ въ споръ за или противъ виното, изнасяме това, но да се изтъкне какъ нѣкои фрапиращи аномалии на нашия общественъ и стопански животъ потискатъ известни важни производствени клонове на нашето стопанство. Не е ли въ пълното си право лозаря да потърси смѣтка отъ тия, които искатъ приложението, и тия, които прилагатъ глава 13 отъ поменатия законъ и се представятъ сжщевременно за приятели на лозаря, какво сж направили тѣ за увеличаване консумацията на ония продукти, къмъ които тѣ искатъ да насочатъ лозовото производство? Лозаря, това трѣбва дебело да се подчертае, влага кървавъ трудъ и капиталъ въ най-неблагоприятнитѣ почви на българската земя за да се храни. За него лозовиятъ продуктъ ъ сръдство за живѣне. Какво ще стане отъ тоя продуктъ, той малко се интересува, но той е длъженъ по силата на много обстоятелства да се нагажда преди всичко къмъ доминиращитѣ изисквания на пазаря.

Традиционната напитка у насъ е виното. Само страшната криза, която потиска народа е, която ограничава консумацията на виното. Къмъ безалкохолно производство лозаря прибѣгна, не само отъ отзивчивостъ къмъ опредѣлени агитации, но съ надежда, че се открива ново дебуще за облекчение на лозарската криза. Тъкмо тукъ, при консервирането на гроздовия сокъ, Дирекцията на народното здраве настояваше на дозата 0'6 гр. бензоатъ на литъръ, макаръ че дозата 1 гр. на литъръ въ много случай е несигурна, каквато закона за виното предвижда.

Искаха се безалкохолни продукти — лозаря ги даде. Днесъ складоветъ сж пълни съ безалкохолно вино, а гроздето се продава на безценица. Сега е времето да действуватъ тия, които създаватъ институти противъ виното. Лозаря чака всички ония, които говорятъ за хранителнитъ и лѣчебни качества на гроздето и гроздовия сокъ да използватъ случая да демонстриратъ привързаността си къмъ лозарството. Въ всѣки градъ у насъ има болница, но до днесъ ние не сме прочели нито една настойчива наредба да се дава грозде или гроздовъ сокъ на болнитъ, нито пъкъ нѣкжде да се използватъ лѣчебнитъ свойства на гроздето и гроздовия сокъ. Дирекцията на народното здраве има всичката възможностъ да го направи. Не се ли чувствува и тя задължена по отношение на българското лозарство да се застъпи по енергично, да бжде одобрена и оразнообразена храна съ грозде и безалкохолни гроздови продукти, въ всички ония държавни и полудържавни институти, въ които хората сж зачислени на котлова храна, като войници, трудоваци, болници, санаториуми, затвори, приюти, пансионии и пр.

Лесно е въ единъ моментъ критиченъ, какъвто преживѣва лозарството, съ дадени мѣрки да се доразруши. Но преди да се искатъ отъ лозаря жертви, нека тия, които ги искатъ, изпълнятъ дълга си къмъ единъ поминъкъ, отъ който се препитаватъ хора. Безъ поминъкъ е невъзможенъ сносенъ животъ и напредъкъ. Задъ всѣки поминъкъ стоятъ хора, които живѣятъ отъ него, преди да се стѣснява и разрушава стария начинъ на производство, трѣбва да се създадатъ всички необходими условия за новото, което се иска.

Професионалнитъ съюзи и кооперативнитъ централи ще играятъ вече решителна роля при разрешението на стопанскитъ въпроси. Затова лозаритъ трѣбва да се наредятъ въ своя **Лозарски съюзъ** и новообразуваната **Кооперативна Централна на лозаритъ въ България**.

Сведения и упжтвания да се искатъ отъ „Кооперативна Централна на лозаритъ въ България“, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

Ив. Георгиевъ

гл. ин-ръ М-вото на нар. стопанство.

Върху възможноститѣ за производ- ство на виненъ камъкъ у насъ.

(Продължение отъ кн. 6).

Проучванията върху джибри отъ реколта 1933 год. сж
нанесени въ следващата

ТАБЛИЦА III.

Анализъ на проби джибри, реколта 1933 год.

№ по редъ	Винопроизво- дители	Селище	Кгр. виненъ камъкъ въ 100 кгр. джибри	№ по редъ	Винопроизво- дители	Селище	Кгр. виненъ камъкъ въ 100 кгр. джибри
1	Ст. Филипаки	Анхиало	1.49	29	Ив. Крушковъ	гр. Русе	1.12
2	"	"	0.80	30	Ц. Калугеровъ	"	1.50
3	В. Ламбревъ	"	2.19	31	Т. Влаевъ	"	1.31
4	Кооп. „Димятъ“	"	2.86	32	Ц. Бояджиевъ	Ломъ	1.66
5	Т. Петевъ	Чирпанъ	2.71	33	Ал. Ленковъ	"	1.77
6	Ст. Петковъ	"	1.99	34	С. Бурсуковъ	Сухинд.	2.06
7	Н. Мариновъ	"	2.86	35	Влаевъ-Мънковъ	"	2.46
8	Кооп. „Лоза“	Ст. Загора	1.41	36	Ив. Сокалчевъ	"	2.76
9	"	"	3.73	37	"	Г. Орѣхов.	2.29
10	Милюкедовъ	Бургасъ	0.89	38	"	"	1.15
11	Ив. Джелебовъ	"	1.58	39	"	"	1.09
12	Ат. Гюровъ	"	1.86	40	"	"	1.75
13	П. Кораковъ	Ямболъ	1.18	41	"	"	2.51
14	Ц. Цаневъ	"	0.73	42	"	Шуменъ	2.51
15	П. Лъсковъ	"	2.00	43	В. Недѣлчевъ	"	1.49
16	М. Айвазовъ	с. Перущ.	2.90	44	Бр. Стойчеви	Видинъ	1.84
17	М. Натевъ	"	2.21	45	М. Яневъ	"	2.37
18	"	Бръстовица	3.07	46	Т. Миленковъ	Н.-село Вид.	1.97
19	"	"	1.79	47	Г. Никовъ	"	2.60
20	"	Сливенъ	0.72	48	Г. Ябълкаровъ	Плѣвенъ	0.87
21	"	"	2.76	49	Г. Тодоровъ	"	1.91
22	"	"	1.78	50	Ст. Георгиевъ	"	1.12
23	"	с. Бобош.	2.60	51	Ив. Траяновъ	"	1.00
24	Ил. Петровъ	Враца	2.06	52	Вин. уще	"	2.35
25	Ат. Ив. Левандовъ	"	1.79	53	Опитна стан.	"	1.41
26	А. Поповъ	"	1.94	54	"	"	1.41
27	К. Дяковъ	гр. Русе	0.75	55	"	"	1.91
28	Н. Миневъ	"	1.00				

Отъ даннитѣ на горнитѣ таблици II и III, които могатъ
да служатъ само за ориентиране, се виждѣ, че българскитѣ
джибри, въпрѣки слабата киселинностъ на нашитѣ винени

грозда, сж достатъчно богати на виненъ камъкъ (калиевъ битартаратъ), за да се предприеме оползотворението имъ въ тая насока. Отъ особено голѣмо значение е това за нѣколко лозарски центрове въ страната, които ежегодно произвеждатъ грамадни количества джибри, като: Анхиало, 1932 год., около единъ милионъ и половина килограма; Плѣвенъ около два милиона и осемстотинъ хиляди килограма; Сухиндолъ, Карамусалъ съ околнитѣ села, Перушица съ Бръстовица, Видинъ и др. — не по-малко отъ единъ милионъ и половина килограма годишно.

Поменатитѣ пунктове притежаватъ всички условия, за да бждатъ създадени тамъ специални инсталации за извличането на винения камъкъ отъ джибритѣ. Още повече, това извличане върви паралелно съ дестилацията на джибритѣ, която и безъ това, прѣсната въ хиляди казани, се извършва нерационално. Касае се да се събере цѣлото количество джибри на даденъ районъ въ една обща голѣма дестилерия, съ усъвършенствуванa работа и приспособление за събиране, освенъ на алкохола, още и на винения камъкъ. Това не може да се рентира въ малкитѣ казани и прѣснатата работа у насъ.

ТАБЛИЦА IV.

Опити за използване изварката (чорбата) на джибритѣ за добиване на виненъ камъкъ.

№ по редъ	Произходъ на джибритѣ и мѣсто на опита	Количество изварени джибри кгр.	Източена проба литри	Анализъ на чорбата			
				Калиевъ битартратъ (виненъ камъкъ)		Винена киселина (израз. въ кал. бит.)	
				въ чорбата %	въ джибритѣ %	въ чорбата %	въ джибритѣ %
1	Плѣвенъ	200	60	3.19	0.93	3.72	1.12
2	"	250	70	5.07	1.45	5.64	1.61
3	"	220	70	4.30	1.39	7.67	2.47
4	"	200	60	3.00	0.90	4.92	1.49
5	"	230	70	2.93	0.89	4.81	1.46
6	Сливенъ	200	50	4.51	1.12	6.14	1.53
7	"	"	"	3.72	0.93	4.19	1.05
8	Ст. Загора	210	70	3.87	1.29	5.45	1.81
9	Плѣвенъ (винена калъ)	разредена съ 40 на сто вода и изварена 100	40	3.98	1.59	4.81	1.92

Извличането на винения камъкъ става отъ изварката (чорбата) на джибритѣ, получена като отпадъкъ при дестилацията имъ. Тази изварка съдържа въ разтворено състояние всичкия виненъ камъкъ на третираната джибровa маса. За използването ѝ се изисква направата на циненирани резервуари, където да става утайването на винения камъкъ направо (зимно време) или чрезъ прибавяне на основа.

Отъ опититѣ направени по моя инициатива въ Плѣвѣнъ, Сливенъ и Ст. Загора, за използване изварката на джибритѣ за добиване на виненъ камъкъ, помѣстени въ таблица IV.

се вижда, че количеството калиевъ битартаратъ (виненъ камъкъ) въ джибритѣ се движи между 0.93 и 1.45%, процентъ задоволителенъ, като се има предъ видъ нерационалната работа съ обикновенитѣ казани, още повече, че получения полуфабрикатъ притежава сравнително висока чистота въ сравнение съ обикновената тиргия, което представлява особена ценностъ за индустриалцитѣ на винена киселина.

България произвежда годишно 75 милиона кгр. джибри и около 4 милиона литри винена каль. Теоретически, при пълното имъ използване, би се добило надъ 1 милионъ виненъ камъкъ, т. е. 4 пжти покриващъ нуждитѣ на мѣстната индустрия за винена киселина.

Фактически, обаче, и на първо време, би могло да се организира събирането на винения камъкъ въ главнитѣ винопроизводителни центрове, изброени по-горе. При положение, че въ казанитѣ шестъ центрове се инсталиратъ дестиларии, които да обработватъ срѣдно общо 15 милиона кгр. джибри, при срѣденъ рандеманъ 1.5% виненъ камъкъ, България би произвеждала около 225 000 кгр. такъвъ, напълно достатъченъ да задоволи мѣстнитѣ нужди. Още повече, ще се събира и тиргия отъ винарскитѣ сждове, която ще дойде да увеличи количеството на този така необходимъ първиченъ материалъ за нашата индустрия на винена киселина.

(Следва).

Иванъ Добревъ

Н-къ отдѣлъ при Лозар. оп. станция
Плѣвѣнъ.

По случай гроздобера.

Тази година реколтата отъ лозята е извънредно добра по качество, ала по количество е по-слаба съ $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ за нѣкой лозя въ северна България, посадени съ сорта Гъмза, който е преобладаващъ виненъ сортъ. При анализата се указа, че захарността на мѣстата се движи между 24—25%. Минималната захарностъ е 18%, а максималната достига до 32%. Ще се получатъ вина за които по-рано е казано, че въ кърпа се носятъ. Подобна реколта имаше въ северна България и презъ 1927 год.

По причина на топлото време ферментацията започва веднага, обаче за да получимъ добро вино отъ така получената мѣсть ще трѣбва да не забравяме следното. Понеже времето е топло въ кацитѣ и въ голѣмитѣ сждове (бъчви) температурата веднага се повдига и достига до 38—40 градуса. Тази температура е неблагоприятна за виненитѣ фер-

менти. Последнитѣ работятъ при тази температура доста бавно, болезнено, още повече, защото мъстѣта е гжста и не може да стане едно правилно съприкосновение на протоплазмата на ферментитѣ съ мъстѣта. Въ другитѣ топли страни, южна Франция, особено Алжирия, за да се избѣгнатъ неудобствата на високата температура, мъстѣта презъ време на ферментацията се охлаждава съ специални рефрижиранти (хладилници) и следъ това се поставя да ферментира, или се охлаждава презъ самата ферментация.

За да се получи добро вино и за да се избѣгне тази неприятностъ се явява необходимостѣта презъ първитѣ дни на ферментацията — първия, втория и третия день, да се извърши едно претакане на мъстѣта съ целъ да се направятъ ферментитѣ по-активни и да взематъ надмощие надъ другитѣ микроорганизми и по този начинъ да разложатъ и последнитѣ остатъци отъ захарѣта. Това претакане (провѣтряване) става като се пусне да тече мъстѣта отъ долния край на сжда и се остава да пада върху една дъска съ целъ да се образуватъ нѣколко струи и веднага следъ това мъстѣта се изсипва отгоре върху сжда (кацата или бѣчвата). Това продължава догдето се преточи така поне $\frac{1}{2}$ -та отъ мъстѣта. Това се извършва 2 или 3 пѣти, както казахме, презъ първитѣ дни на буйната ферментация.

Не стане ли това, ферментацията се извършва бавно, виното добива лошъ вкусъ, мирише на миша пикочъ или лисичина, както казватъ нѣмцитѣ, *фуксъ гешмакъ*, защото взематъ надмощие други микроорганизми чужди на спиртната ферментация.

При малкитѣ бѣчви може да се случи, че щомъ се образува 12—13% спиртъ ферментацията спира и виното почва да се бистри, макаръ че въ него остава една значителна частъ непреферментирала захаръ. Такова вино, което съдържа неразложена захаръ е предразположено на заболяване, защото захарѣта на мъстѣта служи като храна на всички микроорганизми. Забележимъ ли, че виното е останало сладко и ферментацията е спрѣла, то се налага едно провѣтряване, за да се възбудатъ ферментитѣ и доразложатъ останалата захаръ. То се разбира отъ само себе си, че тази втора ферментация ще бжде много бавна.

Тази година вината въ северна България ще иматъ 11—13% спиртъ. Не ще бжде преувеличено, ако кажемъ, че въ нѣкои вина спирта ще достигне до 15% Така презъ 1927 год. имаше вина съ 16.8% спиртъ.

Има ли едно вино неразложена захаръ, освенъ че подлежи на развала, но то не може да се избистри.

При нѣкои вина ще трѣбва да имъ се увеличи киселината съ по 1 грамъ на литъръ, защото гроздето е много узрѣло и като такова е останало бедно на киселина.

Въ нѣкои случай, дори ще бжде належаще да се прибави на мъстѣта до 10% вода, за да може да префермен-

тира правилно, тогава когато сме пропуснали на време да провѣтримъ презъ време на буйната ферментация. Само, че въ този случай, ще трѣбва да се внимава ако водата е много студена да не се понижи много ниско температурата, за да предизвика спиране на ферментацията. Налага се въ този случай да се позагрѣе водата до 30 градуса и за по-сигурно нека се прибѣгне къмъ съветитѣ на агронома.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

Лозарството въ Гърция.

Презъ втората половина на м. септемврий, т. г., направихъ една обиколка изъ лозята на Гърция, впечатленията отъ която сподѣлямъ въ настоящата статия съ читателитѣ на „Лозарски прегледъ“.

Гърция е стара лозарска страна. Културата на лозата тамъ е следвала пѣтя: Мала Азия—о-въ Критъ—Пелопонезъ. 2000 години преди Р. Хр. о-въ Критъ е билъ центъръ на стара цивилизация, която се пренася въ Пелопонезъ (стара Гърция), съ центъръ Микенъ. О-въ Критъ е служилъ за разсадникъ на най-добритѣ десертни сортове грозда, които днесъ се срѣщатъ въ Гърция.

Лозата въ Гърция заема днесъ 2,350,000 декара съ срѣдно годишно производство 3·5 до 4 милиона хектолитра вина т. е. два пѣти повече отъ производството на България.

Лозарството е най-силно развито въ Южна Гърция (Пелопонезъ), о-въ Критъ и Ионическитѣ острови. Това което е за отбелязване, то е, че въ Стара Гърция и островитѣ филоксерата още не е проникнала. Филоксерата е достигнала малко по-долу отъ Солунъ — въ Тесалия. Стара Гърция, кждето сж грамадната частъ отъ лозята, е напълно запазена отъ филоксерата. Кои сж причинитѣ, загдето филоксерата толкова бавно напредва въ Гърция, не е известно. Би трѣбвало да се очаква, благодарение на топлия климатъ, бързо размножение на филоксерата, когато се констатира тъкмо обратното.

Разбира се, че гръцкото правителство взема всички мѣрки за предпазване на незаразенитѣ области отъ филоксерата, като се забранява внасянето тамъ на каквито и да било лози, тъй че въ Стара Гърция всички лозя сж отъ мѣстни сортове. Тамъ не се срѣщатъ нито френски, нито български сортове.

Внесенитѣ отъ България преди нѣколко години облагогородени лози сж засадени въ Гръцка Македония. Около гр. Солунъ, обиколихъ нѣколко лозя, засадени съ лози отъ български произходъ. Въ тѣзи лозя намѣрихъ обикновенитѣ български сортиментъ — Памидъ, Хамбургски мискетъ, Димятъ, Афузъ-Али и др. сортове, размѣсени въ лозето. Това

сж лозя на гръцки преселници отъ Мала Азия, на които сж били раздадени облагородени лози. Добитото грозде се продава на пазаря въ Солунъ по 2—5 драхми стара ока, въ зависимостъ отъ сортоветъ.

Край гр. Солунъ гръцитъ иматъ нѣкакъвъ маточникъ, който не можахъ да посетя.

Кметътъ на гр. Демиръ Хисаръ (Сидерокастро) ми каза, че лозята, засадени съ български облагородени лози не се развивали твърде добре. Причината може би се дължи на почвата, която е камениста и варовита.

Въобще лозарството въ Гръцка Македония е слабо застъпено и то безъ планъ и порядъкъ, каквото бѣше и у насъ презъ първитъ години следъ филоксерното нашествие. Въ Стара Гърция, обаче, картината е съвсемъ друга.

Въ Солунъ, който има население, равно на това на гр. София — къмъ 250,000 души, се предлагатъ на пазаря главно грозда отъ Стара Гърция — отъ Патрасъ, Лариса и другаде. Сортоветъ, които тамъ се продаватъ, сж въ зависимостъ отъ сезона, но най-често султанина (бѣло безъ семе), розаки (Афузъ-Али), родитисъ, сидеритисъ, фраума и нѣкакви винени сортове. Нашиятъ памидъ, обаче, е неизвестенъ въ Гърция. Изключение правятъ лозята, които иматъ български произходъ.

Пренасянето на гроздето става изъ вътрешността обикновено съ параходи, като за амбалажъ служатъ най-често кошници, плетени отъ разцѣпенъ камъшъ (трѣстика). Срѣщатъ се, много нарѣдко и италиански щайги, наречени „бийо“. Султанината е единъ отъ любимитъ за ядене сортове грозда въ Гърция, а при това и единъ отъ най-евтинитъ. Неговата консумация отговаря на тази на памида у насъ.

Макаръ че лозята въ Южна Гърция сж неприсадени и филоксерата още не ги е засѣгнала, гръцката държава взема отъ сега мѣрки да проучи афинитета и адантацията на разнитъ видове подложки и по този начинъ да бжде готова съ единъ сигуренъ планъ за възобновяване, при явяването на филоксерата. Тя разчита да може да избѣгне всички грѣшки, които сж правени въ други лозарски страни при възобновяването на лозята. Планътъ, който се следва въ Гърция въ общи черти прилича на италианския. Гръцитъ сж внесли рѣзници отъ различни американски подложки и следъ щателна дезинфекция сж произвели дивъ лозовъ материалъ, чистъ отъ филоксерата. Отъ този материалъ тѣ сж засадили нѣколко маточника, рѣзниците на които използватъ за опити по афинитета и адаптацията.

Преди две години е билъ засаденъ единъ маточникъ въ Ликовризи, близо до Атина, кждето е обзаведена и една стратификална. Маточникътъ е засаденъ съ различни подложки, между които Рупестрисъ дю ло, 420А, 1202 и нѣкои хибриди на Рихтеръ. Рѣзницитъ отъ разнитъ сортове ще бждатъ облагородени съ най-разпространенитъ въ Гърция

присадници, следъ което ще бждатъ раздавани безплатно на стопани въ различни пунктове за засаждане. Нѣщо повече, гръцката държава ще заплаща по 5 хиляди драхми на декаръ на стопанитѣ срѣщу задължението последнитѣ да изпълняватъ нареждането на агрономическата властъ и да предоставятъ лозята си за наблюдения, които ще се извършватъ въ последствие. По този пжтъ гръцката държава смѣта да постави на сигурни основи възобновяването.

Подложки, засадени за опити, се срѣщатъ въ лозето на вишето земледѣлско училище въ Атина, въ срѣдното лозарско училище въ Патрасъ, въ опитната лозарска станция въ гр. Пиргосъ, но все въ малки количества.

Въ Гърция едва сега се обзавежда сортиментъ отъ мѣстни сортове лози и то неприсадени. Въ вишето земледѣлско училище край гр. Атина г. проф. Кримпасъ е събралъ около 280 мѣстни сортове, които сж на втора година, следователно не сж почнали още да раждатъ. Гръцкитѣ сортове грозда сж различни отъ българскитѣ. Изглежда, че ние имаме много повече общи сортове съ турцитѣ, отколкото съ гръцитѣ. Азъ не можахъ да видя тамъ дори нашиятъ маврудъ, който носи при това гръцко име. Въ Патрасъ, въ лозето на срѣдното лозарско училище видѣхъ сорта „шев-ка“, който тамъ носи името „корфиатисъ“, т. е. грозде отъ о-въ Корфу.

Това, което е за отбелязване по отношение разтежа на лозитѣ въ Гърция, т. е., че благодарение на по-топлия климатъ, растежътъ е по-бързъ, лозитѣ по-рано започватъ да даватъ грозде и ако има достатъчно влага въ почвата, пржчкитѣ, листата и гроздоветѣ достигатъ до размѣри, каквито ние мжчно можемъ да си представимъ.

Гърция има най-много лозя въ Пелопонезъ. Тѣ сж засадени главно по западното крайбрѣжие на полуострова. Лозята заематъ една ивица земя отъ гр. Коринтъ до гр. Каламата, по протяжение на около 400 клм. Тази ивица земя е ограничена отъ една страна отъ морето и отъ друга страна отъ планини. Самитѣ лозя заематъ главно равнището край морето и наподобяватъ анхиалскитѣ лозя или южно-францускитѣ, тѣй като сж безъ колове. Тази ивица равна земя има различна широчина, отъ нѣколко километра до 40 километра при гр. Пиргосъ. Цѣлото това равнище е звето изключително отъ лозя. Ниви не се виждатъ никжде, а и лозата дава тукъ такива доходи, каквито никаква друга култура не би дала. Срѣщатъ се тукъ—тамъ само маслинови дървета. Условията за лозата въ тѣзи краища сж извънредно благоприятни. Тя не страда отъ суше, защото въ почвата има близка подпочвена вода, която поддържа презъ всичкото лѣто свежестта на главината. Тамъ азъ не видѣхъ подгорѣли лози, каквито често се срѣщатъ у насъ.

(Следва),

П. Костовъ
Агрономъ лоз. оп. станция

За плодородието на нашитѣ десертни грозда

(Продължение отъ кн. 6 и край).

Понеже *рѣзитбата* е една отъ най-важнитѣ практики, чрезъ която се поддържа равновесието между силата и плодородието на лозата, явява се въпроса коя *рѣзитба* е най-подходяща, за даденъ сортъ.

Смѣло може да се каже, че у насъ за *десертнитѣ сортове* нѣмаме възприети опредѣлени *рѣзитби* и, че отъ практикуванитѣ такива, повечето сж нерационални. България е малка страна, за да бжде районирана по отношение *рѣзитбата* на десертнитѣ сортове лози; едно защото разликата въ климатъ и почва за лозарскитѣ райони на десертни грозда не е голѣма и второ, имаме работа съ ограниченъ брой сортове, които съ изключение на дамата иматъ еднакви изисквания спрямо *рѣзитбата* за редовното плододаване,

За виненитѣ сортове най-разпространената *рѣзитба* е чеповата или *чашовидната*. За десертнитѣ сортове тя е не-подходяща, защото:

1. *Плодородието е незадоволително*. Обикновено плоднитѣ пжпки сж тѣзи отъ 3-а до 15-а — а при чеповата *рѣзитба* тъкмо тѣ се отстраняватъ.

2. *Болезнитѣ и неприятелитѣ сж по-чести гости*. При чеповата *рѣзитба* свѣтлината и въздуха иматъ по-малкъ достъпъ, а тѣхното отсъствие улеснява развитието на болезнитѣ и неприятелитѣ.

3. *Качеството на гроздето за пазаря се влошава*. Понеже тѣзи сортове даватъ едри дълги чепки, последнитѣ се почти допиратъ до земята и при дъждъ, съпроводенъ съ буря гроздоветѣ се изцапватъ. Отъ друга страна 50% отъ чепкитѣ растатъ между пржчкитѣ и при беритбата се повреждатъ. Практикуваното отгрибване на прѣстѣта около главината, да се избѣгне горното неудобство не е отъ полза за лозата.

Рѣзитбитѣ, при които се осигурява редовно плодородие сж тѣзи съ *дълга плодна пржчка*. Най-препоржчаната и практикувана у европейскитѣ лозарски страни е системата *Гюйо*, за която е доста писано въ страницитѣ на „Лозарски прегледъ“ та смѣтамъ за излишно да я описвамъ. Изглежда обаче, че тази *рѣзитба* трѣбва да претърпи едно измѣнение, за да стане пригодна за нашитѣ условия. Подържането на тази система върви успѣшно до 6 годишната възраст на лозитѣ, обаче въ последствие тя представя следнитѣ неудобства.

1. Не всѣкога покарватъ и дветѣ пжпки на *единственото чепче*, а често покарва само едната пжпка. При този случай подържането на тази система става невъзможно.

2. Въ силнитъ почви плодната пржчка надебелява доста и при премахването ѝ се образува голъма рана, която мжно заздравя.

3. Въ продължение на нколко години главината се доста издига и нейното снишаване е трудно, дори невъзможно.

4. При загрибване и отгрибване на лозитъ *единствената* плодна пржчка може да се повреди, а това значи загуба на едногодишна реколта.

Всички тѣзи неудобства на системата Гюйо се премахватъ като вмѣсто едно чепче на две жпки се оставятъ две чепчета по на две очи. По този начинъ се подсигуряваме съ плодни пржчки, а отъ тамъ и съ редовно плодородие. *При загрибането се заравятъ 2—4 пржчки, и презъ пролѣтѣта се отстраняватъ излишнитѣ.*

Кога да се рѣжатъ десертнитѣ сортове грозда? Есенната рѣзитба изглежда е за препоръчване *при всички сортове* съ изключение на тѣзи, изложени на късни пролѣтни слани и за сортове, които изресяватъ (фоча, чаушъ). Такива лозя се загрибатъ съ пржкитѣ. Есенната рѣзитба при десертнитѣ сортове грозда е по-скоро подготовка, за редовната такава, която се извършва презъ пролѣтѣта.

ИЗЪ ПРАКТИКАТА И НОВОСТИ

К. Печевъ

Спец. при Обл. Ин-ръ по земл. — Враца.

Защо просъхватъ и лесно пропадатъ у насъ прасковитѣ дървета.

Въ отговоръ на много запитвания отъ страна на стопани притежатели на праскови дървета.

Единъ отъ най-деликатнитѣ овощни видове е прасковата. Малки дървета съ краткъ 15—20 год. животъ.

Прасковата много страда отъ пролѣтнитѣ слани, зимнитѣ студове и вѣтровити течения, нѣща, които винаги трѣбва да се взематъ подъ внимание при изборъ на мѣсто за нейното посаждане. За посаждане отъ друга страна трѣбва да се взематъ 1—2 год. дръвчета, защото по-старитѣ мжно се прехващатъ.

Най-добре е прасковитѣ да се облагородяватъ на самото мѣсто. Прасковитѣ изискватъ богати на варъ, калий и фосфоръ мѣста.

Най-важната работа, обаче, отъ която най-много зависи редовното плодородие и продължителността на живота при този овощечъ видъ е *рѣзидбата*, която трѣбва да се извършва ежегодно.

Оставени прасковитѣ свободно да се развиватъ (нѣщо което виждаме навсѣкжде у насъ) тѣ избуяватъ нагоре, като осно-

вага на короната просъхва и се оголва и за нѣколко години дърветата пропадатъ.

Противоположно на другитѣ овощни видове, образуването на плоднитѣ пжпки тука става ежегодно по развиващитѣ се лѣтораста, т. е. върху едногодишнитѣ клонки. При нормално развитие въ основата си лѣтораститѣ иматъ по две дървни пжпки, а по нататъкъ по цѣлото свое продължение сж покрити съ тройни пжпки отъ които дветѣ странични сж плодни, а срѣдната листна или дървна.

Ако оставимъ прасковата свободно да се развива, ежегодно новъ прирѣстъ се образува обикновено само (отъ по-горнитѣ пжпки на едногодишнитѣ клонки. Долнитѣ части на клонкитѣ оставатъ завинаги голи и тѣ бързо започватъ отъ доле на горе да засъхватъ, обикновено нѣщо у насъ. При това положение следъ 2—3 голѣми беридби дърветата се изтощаватъ съвършено и тѣ пропадатъ.

За да се избѣгне преждевременното пропадане на прасковитѣ, тѣ трѣбва да се подлагатъ на редовна зимна и лѣтна рѣзидби.

Основнитѣ клонки на коронката въ зависимостъ отъ развитието се съкращаватъ на 1 или $\frac{1}{2}$ отъ дължината, като отрѣзитѣ се правятъ винаги надъ външна добре развита пжпка

Презъ лѣтото отъ пжпкитѣ на основнитѣ клонки се развиватъ странични клонки, които за идущата година ще бждатъ плодни, но за да се получи една по-добра гарнировка на основнитѣ клонки, щомъ страничните лѣтораста развитъ 10—12 листа тѣ се пензиратъ надъ 6—8 листа за да се осигури правилното развитие на намиращитѣ се въ основата имъ 2 дървни пжпки.

Всѣка основна клонка дава своето продължение, което на следващата пролѣтъ се съкратява на $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$, а плоднитѣ странични клонки, лежащи върху двегодишнитѣ вече части се съкратяватъ на най-долнитѣ 2 пжпки, отъ които се развиватъ два лѣтораста. На следната година на пролѣтъ долния отъ двата лѣтораста се рѣже на 2 пжпки, а по-горния на 6—8 пжпки, (както рѣзидбата Гюйо при лозата).

Съ рѣзидбата и пензирането осигуряваме върху основнитѣ клонки и странични такива равномерно разположени чепчета съ по единъ плоденъ лѣторастъ отъ 6—8 пжпки и чепче съ две дървни пжпки, осигуряващо рѣзидбата и плодородието идущата година.

Още презъ лѣтото трѣбва да се отстраняватъ всички излишни лѣтораста, т. е. и при прасковата, както при лозата трѣбва да се филизи редовно (всѣка година).

Само така подържани прасковитѣ дървета у насъ могатъ да бждатъ доходни и да изкаратъ 15—20 години сжществуване.

СЪЮЗНИ И ДРУЖЕСТВЕНИ

НАРЕДБА — ЗАКОНЪ

за монопола на спирта и сливовата ракия

Глава I.

Общи разпореждания.

Чл. 1. Държавата има монополъ върху спирта и сливовата ракия, управляванъ отъ дирекция при Министерството на финанситъ.

Монополътъ обхваща производството, пречистването, продажбата, вноса, износа, опредѣлянето ценитъ на спирта и сливовата ракия.

Чл. 2. Подъ спиртъ се разбира етиловъ алкохолъ, или разтворъ отъ етиловъ алкохолъ, който съдържа повече отъ 50 обемни процента (50⁰) отъ сжщия и единъ максимумъ отъ фузели, опредѣленъ отъ Министра на финанситъ по докладъ отъ Дирекцията на монопола (Д. М.).

Подъ сливова ракия се разбира спиртна течность получена отъ дестилацията на ферментирани прѣсни сини и бѣли сливи — типъ Кюстендилски и Троянски съ сила (крепкостъ) подъ 50⁰ и единъ минимумъ отъ фузели, опредѣленъ отъ Министра на финанситъ по докладъ отъ Д. М.

Произведенията, къмъ които има прибавени спиртъ или ракия, както и всѣкакъвъ другъ спиртъ, който може да се употреби като питие, или може да замѣсти етилалкохола, вносими отъ странство, сж подчинени на тоя законъ.

Забележка: Алкохолнитъ произведения, получени чрезъ ферментация, безъ дестилация, (вино, бира и др. подобни) не подпадатъ подъ разпорежданията на тоя законъ.

Чл. 3. Дирекцията на монопола има право :

1) да опредѣля продажната цена на едро на спирта и сливовата ракия за употребление въ страната и за износъ въ странство и монополното право на внесенитъ спиртни питиета отъ странство ;

2) да опредѣля своевременно за всѣка реколта количеството, качеството и видоветъ на спирта и ракиитъ, които могатъ да се произвеждатъ, а сжщо и материалитъ отъ които ще се добиятъ, като изварява най-напредъ джибритъ и плодовитъ каши и течности ;

3) да опредѣля цената на материалитъ, отъ които ще се приготвява спирта и сливовата ракия ;

4) да опредѣля броя и мѣстонахождението на спиртни фабрики, спиртоварници и ракиджийници ;

5) да опредѣля условията, при които става добиването и продажбата на спирта за пиене, за горене, за освѣтление, двигателна сила и за индустриални цели ;

6) да разрешава вноса отъ странство на дестилационни уреди и да надзирава мѣстното производство на такива;

7) да възлага производството и пречистването на спирта и ракиитѣ върху притежателитѣ на спиртни фабрики, спиртоварници и ракиджийници срещу определено възнаграждение;

Решението на Д. М. по т. 1 се привежда въ изпълнение, следъ утвърдението му отъ Министерския съветъ по докладъ на Министра на финанситѣ и обнародването имъ въ „Държавенъ вестникъ“.

Чл. 4. Д. М. има право да взема подъ наемъ и отчуждава недвижими и движими имоти, необходими за фабрикуването, приготвянето и съхраняването на монополизиранитѣ предмети.

Отчуждаването на недвижими имоти става по реда, предвиденъ въ глава VII отъ закона за отчуждаване на недвижими имоти за държавна и обществена полза.

Чл. 5. Купуването на движими имоти и вещи за нуждитѣ на службата на монополитѣ, както и извършването на всички приходоразходни операции става съгласно специална наредба, одобрена отъ Министерския съветъ по предложението на Министерството на финанситѣ.

Когато се наложи изземването на движими имоти и вещи Д. М. определя цената, която трѣбва да се заплати на собственика и изземва вещта или движимия имотъ. Това става безъ да е нужно предварително заплащане на сумата. Изплащането става най-много въ тригодишенъ срокъ на годишни рати. За дължимата сума се плаща лихва, равна на скотовия процентъ на Българската народна банка.

Недоволнитѣ отъ оценката иматъ право да я обжалватъ въ петнадесетдневенъ срокъ отъ съобщението предъ надлежния съдъ. Опредѣлението на съда подлежи на касационно обжалване предъ Върховния административенъ съдъ въ сщцо такъвъ срокъ, считанъ отъ деня на произнасянето му.

Чл. 6. Сждебнитѣ права за дѣла върху отчуждаемата вещь или имотъ не спиратъ отчуждението. Д. М. получава вещьта или имота чистѣ отъ всѣкакви тяжести, а следъ отчуждението дѣлата се водятъ между заинтересованитѣ за цѣлата или частъ отъ стойността, която ще се плати за отчуждения имотъ.

Чл. 7. Дирекцията на монополитѣ е длъжна:

1) да опише, нумерира, измѣри и маркира всички дестилационни уреди въ страната;

2) да снабди съ провѣрителни приспособления (часовници) всички дестилационни уреди;

3) да нареди пломбирането на дестилационнитѣ уреди безъ провѣрителни приспособления или съ повредени такива;

4) да събира въ единъ или повече населени пунктове домашни казани за произвеждане на ракии въ държавнитѣ ракиджийници;

5) да определя за всѣка околия времето за дестилация съ

домашнитъ казани, което не може да почва по-рано отъ 1 августъ и не може да трае по-късно отъ 31 декемврий на производствената година.

Забележка: Въ изключителни случаи Д. М. може да продължава горния срокъ или да разрешава изваряването на лѣтнитъ плодове преди 1 августъ.

б) да издава наредби за надзора на дестилационнитъ уреди — тѣхната фабрикация, покупки, пренасяне, описване, маркиране, пломбиране и пр.

Глава II.

Спиртъ и спиртоварене.

Чл. 8. Производството и пречистването на спирта става само въ спиртнитъ фабрики и спиртоварницитъ опредѣлени отъ Д. М.

Държавата може да наема или отчуждава необходимитъ за упражняване на монопола съществуващи спиртни фабрики и спиртоварници. Останалитъ фабрики и спиртоварници се закриватъ, като отъ тѣхъ държавата откупува годния и използваемъ инвентаръ, или обезщетява собственицитъ на база срѣдния облагаемъ доходъ презъ последнитъ три години.

Откупната стойностъ на инвентара се опредѣля отъ Министерския съветъ по докладъ на Министра на финанситъ, основанъ на направена отъ Д. М. оценка.

Чл. 9. Условиата за устройството на спиртнитъ фабрики и спиртоварницитъ, производството на спирта и контрола върху него се предвиждатъ въ правилника за приложение на тоя законъ.

Чл. 10. Количеството на произведения спиртъ се оправдава съ документи за:

- а) изнесенія чистъ спиртъ за употребление въ страната;
- б) изнесенія чистъ спиртъ за странство;
- в) денатурираниятъ спиртъ;
- г) унищожения спиртъ отъ непреодолими причини;
- д) наличния спиртъ въ фабричнитъ складове;
- е) съ допустимата отъ закона фира, и
- ж) съ загубата до 1% при получаване на безводенъ спиртъ.

Чл. 11. Спиртътъ, изнасянъ за употребление въ страната, трѣбва да бѣде 95°. Денатурираниятъ спиртъ за горене не може да има сила по-малко отъ 94° и по-голъма отъ 95°, а безводниятъ спиртъ за моторно гориво трѣбва да бѣде най-малко 99.6°. За лабораторни цели може да се изнася и безводенъ спиртъ съ предварително разрешение на Д. М. Цената на такъвъ спиртъ се изчислява, като последниятъ се привежда къмъ 95°.

Силата на спирта, ракиятъ и всички други спиртни питиета се измѣрва съ Гейлюсаковия спиртомѣръ при Т. 15° С.

Чл. 12. Цената на спирта се заплаща при изнасянето му отъ фабриката и спиртоварницата.

Чл. 13. Начинътъ на денаторирането на спирта се опредѣля отъ Д. М.

Чл. 14. Забранява се измѣняване качеството, или силата на денатурираниятъ спиртъ.

Чл. 15. Недоимѣкъ, произходящъ отъ естественитѣ испарения на спирта въ фабричните складове, се допуска най много до 2%, а загуби при пречистването — най-много до 3% върху общото производство.

При обезводняване на спирта се допуска загуба до 1%.

Чл. 16. Спиртътъ, предназначенъ за добиване на етеръ, хлороформъ и др. подобни химически препарати, основата на които е етилалкохола, се денатурира по начинъ опредѣленъ отъ Д. М.

Чл. 17. Остатѣцитѣ отъ пречистването на спирта (патоки, фузели, сивушни масла) се унищожаватъ или се използватъ за индустриални цели, по реда опредѣленъ отъ Д. М.

Чл. 18. Произвеждането на мастика, конякъ, ромъ и др. изкуствени напитки се позволява само отъ ректифициранъ 95° спиртъ.

Чл. 19. Общото количество на произведения въ спиртоварниците спиртъ се състои:

а) отъ количеството на чистия 100° спиртъ, което отговаря на внесенитѣ и приети въ заведението материали;

б) отъ установенитѣ при ревизиитѣ излишѣци при фабриката, които се записватъ на приходъ.

Количеството на произведения спиртъ въ спиртоварницитѣ се оправдава по начина, предвиденъ въ чл. 10 отъ тоя законъ и отъ наличнитѣ патоки къмъ 100°.

Безводенъ (Абсолютенъ) спиртъ.

Чл. 20. Спиртъ, който има сила най малко 99.6° при 1.15° по Гейлюсакония спиртомѣръ, се нарича безводенъ спиртъ.

Чл. 21. Безводенъ спиртъ може да се произвежда само въ спиртнитѣ фабрики, чрезъ обезводяване на спирта, или направо отъ материали за добиване на спиртъ, като се работи съ ректификационни уреди съ непрекъснато действие, свързани непосредствено съ обезводняващата колона.

Чл. 22. При обезводняването на спирта се допуска загуба до 1% отъ количеството на обезводнения спиртъ.

Отдѣлна фира за безводния спиртъ при ревизиитѣ не се пресмѣта. Тя се включва въ общата фира на произведения спиртъ.

Родно гориво.

Чл. 23. „Родно гориво“ е смѣсь на известенъ процентъ безводенъ спиртъ съ лекъ и тежъкъ бензинъ, предназначенъ за употребление като течно гориво за произвеждане на двигателна сила.

Д. М. има право да въведе задължително примѣсване на безводенъ спиртъ съ останалитѣ леки минерални масла съ относително тегло до 0.895 при Т. 15° С. (като газولينъ, петролъ и газолъ), предназначенъ за сжщата целъ.

Чл. 24. Процентното отношение на разнитѣ видове смѣси

се определя отъ Д. М. Решението на Д. М. за разнитъ видове смѣси подлежи на утвърждение отъ Министра на финанситъ по докладъ на Дирекцията на монопола к се привежда въ изпълнение следъ обнародването му въ „Държавенъ вестникъ“.

Чл. 25. Вносътъ, произвеждането и употреблението на леки минерални масла, като течное гориво въ чисто състояние, става съ разрешение на Д. М.

Чл. 26. Минералнитъ масла, предназначени за смѣсване съ безводенъ спиртъ, трѣбва да бждатъ чисто и технически безводни.

Чл. 27. Преди изнасянето му отъ фабриката, безводния спиртъ, предназначенъ за смѣсване съ леки минерални масла се денатурира по начинъ, установенъ отъ Д. М.

Чл. 28. Вносителитъ и производителитъ на леки минерални масла сж длъжни, въ срокъ отъ два месеца отъ влизането въ сила на тоя законъ, да инсталиратъ при складоветъ си въ района на митницитъ и при рафинерийтъ си, здрави, чисти и сухи резервуари за смѣсването на безводния спиртъ.

Чл. 29. Забранява се прибавянето на каквито и да било вещества въ смѣсенитъ съ безводенъ спиртъ минерални масла, както и отдѣлянето на спирта отъ тѣхъ.

Чл. 30. Лекитъ минерални масла, предназначени за родно гориво, които влизането въ сила на тоя законъ заваря въ страната, се смѣсватъ задължително съ безводенъ спиртъ, въ срокъ, определенъ отъ Д. М.

Глава III.

Производство на ракии.

Чл. 31. Производството на ракии отъ мѣстни прѣсни плодове, или отъ плодови течности, се допуска само въ ракиджийницитъ съ домашни казани определени отъ Д. М. въ установенитъ отъ нея мѣста.

Забележка: Производството на подсладени питиета, чрезъ преварка на спиртъ съ други примѣси, се допуска само на спиртофабрикантитъ, спиртоваритъ и питиепродавци на едро.

Чл. 32. Добиването на ракии отъ зърнени храни, брашно, оризъ, картофи, захарно цвекло, меласа, сухо грозде, сухи сливи и др. сухи плодове и материали е забранено.

Чл. 33. Въ срокъ определенъ отъ Д. М. притежателитъ на материали за варене на ракии ги декларира по видъ и количество предъ мѣстната общинска власть.

Чл. 34. Притежателитъ на казани и дестилационни апарати сж длъжни въ срока, определенъ отъ Д. М. да ги обявятъ на мѣстния представител на монополната власть.

Забележка: Декларирането е задължително и въ случаитъ, когато тия казани и апарати не се употребяватъ за произвеждане на ракия и спиртъ.

Чл. 35. Деклариранитѣ казани и апарати се преглеждатъ отъ комисия. Намѣренитѣ за негодни и ненужднитѣ на Д. М. се изваждатъ отъ употребление.

Чл. 36. Дирекцията разпредѣля годнитѣ казани въ ракиджийницитѣ, кждето производителитѣ на джибри, плодови каши и течности сж длѣжни да ги донесатъ за изваряване подѣ контрола на монополната властъ. Въ случай че производителитѣ не желаятъ да ги варятъ, длѣжни сж да заявятъ на общинската властъ.

Чл. 37. Ако собственицитѣ на казани откажатъ да ги инсталираатъ и турятъ въ действие на посоченитѣ мѣста, Д. М. има право при нужда да ги откупи или наеме.

Чл. 38. Произведенитѣ плодови ракии се преваряватъ на спиртъ съ изключение на сливовата ракия, която се продава неправо за консумация.

Чл. 39. Изваренитѣ материали за ракия се заплащатъ на притежателитѣ на градуси и литъръ на добита ракия.

Чл. 40. Продажбата на едро на спирта и сливовата ракия се извършва отъ Д. М.

Чл. 41. Продажната цена на спирта и сливовата ракия на едро се опредѣля отъ Д. М.

Преходни разпореждания:

Чл. 42. Въ двадесетдневенъ срокъ отъ влизане въ сила на настоящия законъ всички притежатели на спиртъ и ракия и произведенитѣ отъ тѣхъ спиртни питиета сж длѣжни да ги обявятъ въ литри, видъ и градусъ предъ мѣстната акцизна властъ, а гдето нѣма такива, въ мѣстното общинско управление.

Чл. 43. Всички налични плодови ракии, се изкупуватъ отъ Д. М. Притежателитѣ на сливовица могатъ да я задържатъ като платятъ монополното право. За описанитѣ: спиртъ и др. спиртни питиета собственицитѣ заплащатъ монополно право.

Ако акцизътъ и общинския налогъ на спирта, на сливовата ракия и на произведенитѣ спиртни питиета е билъ платенъ, собственицитѣ доплащатъ само разликата до следуемото се монополно право.

Плащането и доплащането на монополното право става въ срокъ опредѣленъ отъ Д. М.

Чл. 44. По съставенитѣ актове и образуванитѣ дѣла за нарушение на законитѣ относно държавнитѣ привилегии и акцизитѣ, които се отмѣнятъ или измѣнятъ отъ настоящия законъ, данѣннитѣ началници и сждилищата налагатъ наказанията, предвидени въ тѣзи закони.

Глава IV.

Наказания.

Чл. 45. Който произвежда мастика, конякъ, ромъ и др. изкуствени напитки отъ ракия, или отъ незаконно произведенъ спирт, заплаща монополно право върху цѣлото количество спиртъ, и се наказва съ глоба отъ 1,000 до 10,000 лева, а произведенитѣ напитки се отнематъ.

(Следва).

* * *

Съюзната управа въ заседанието си на 17 септемврий разгледа горната наредба-законъ и изпрати на директора на монопола следното писмо:

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ
№ 359
20.IX.1934 год.
СОФИЯ

*До Господина Директора
на монопола за спирта и сли-
вовата ракия.*

На № 7.

ТУКЪ.

Българският Лозарски Съюз съ голѣма готовностъ ще съдействува на повѣрената Ви Д. М. за приложение наредбитъ по закона за монопола на спирта и сливовата ракия, като има предвидъ задачата, която законътъ си поставя и вие подчертаватъ въ насрещния си номеръ: подобрене положението на нашето лозарство и урегулиране на произведенията му.

По въпроса за организиране на ракиджийниците, съюзътъ ни ще действува между лозаритъ за откриване на такива отъ лозарскитъ кооперации и дружества. Поради напредналото време, обаче, и трудноститъ по повсемѣстното организиране на тия ракиджийници, съюзътъ смѣта, че това не ще може да се постигне за предстоящата реколта. А безъ повсемѣстно организиране на ракиджийниците, голѣма частъ отъ джибритъ ще останатъ неизползувани и освенъ това, контрабандата не ще може да бжде премахната или ограничена до минимумъ.

Предвидъ на това, съюзътъ е на мнение, изваряването на джибритъ и калъта презъ настоящата година да се извърши по досегашния режимъ, като впоследствие добитата ракия се закупи отъ Д. М., както това ще стане съ сливовата ракия.

До следующата кампания ще има достатъчно време, лозарскитъ кооперации и дружества, каквито по силата на наредбата законъ за професионалнитъ организации ще се основатъ въ всички лозарски пунктове, да обзавеждатъ по най-рационаленъ начинъ необходимитъ ракиджийници съ огледъ да изварятъ цѣлото налично количество материали.

Отъ направенитъ изчисления въ разнитъ пунктове, уемътъ 4 ст. на градусъ ракия е много малкъ и не може да заплати разносикитъ по изваряването на материалитъ, работна ржка, гориво, вода, амортизация на казани, наемъ, помѣщения и др. Ето защо той (уемътъ) трѣбва да бжде около (6) шесть стотинки. Това е становището на почти всички кооперации и дружества, които възнамѣряватъ да откриятъ ракиджийници.

Макаръ и напълно да сме увѣрени въ желанието на почитаемата Дирекция на монопола да приспособи закона къмъ интереситъ на българското лозарство и винарство, все пакъ необходимо е и самия законъ да бжде редактиранъ въ този духъ.

Възползуваме се отъ случая да донесемъ до Вашето внимание измѣненіята и допълненіята, които съюзътъ ни смѣта, че трѣбва да се направятъ, за да може законътъ да постигне напълно стопанскитѣ си задачи — да се подsigурятъ интереситѣ на лозарскитѣ съсловия.

Тѣ сж:

1. Въ чл. 2 следъ алинея първа, въ която се опредѣля какво нѣщо е спиртъ, да се постави алинея втора съ следното съдържание:

„Подъ думата джиброва ракия се подразбира продукта отъ дестилацията на ферментирали гроздови джибри (пращини)“.

„Подъ думата калена ракия се подразбира продукта отъ дестилацията на винената калъ“.

„Подъ думата винена ракия се подразбира продукта отъ дестилацията на виното“.

„Всички гореизброени ракии трѣбва да съдържатъ най-много до 50° спиртъ. Винената ракия за конякъ може да съдържа до 60° спиртъ“.

2. Въ чл. 3 точка 2 да се измѣни както следва:

„Да опредѣля своевременно за всѣка реколта количеството, качеството и видоветѣ на спирта, които може да се произведатъ, количеството на вината, които ще се изваряватъ, като се осигури преди всичко пълното изваряване на ферментиралитѣ джибри, плодови каши и течности“.

3. Въ чл. 3 т. 3 следъ думитѣ: „отъ които ще се приготвяля спирта“, да се прибавятъ думитѣ: „и на плодовитѣ ракии“, а думитѣ: „и сливовата ракия“ да се изхвърлятъ.

4. Въ чл. 3 т. 5 думитѣ: „спирта за пиене“ да се замѣни съ думитѣ: „спирта за приготвление на спиртни напитки“.

5. Следъ чл. 15 да се предвиди новъ членъ, който забранява едновременно произвеждане на спиртъ отъ плодови ракии и на индустриаленъ такъвъ (отъ меласа и др. подобни), за да не се дава възможност на спирто-фабрикантитѣ да попълватъ частъ отъ фирата на плодovия спиртъ съ индустриаленъ такъвъ.

6. Въ чл. 18 следъ думитѣ: „произвеждането на мастика“ и предъ думата „конякъ“ да се прибави думата: „изкуственъ“, а следъ думитѣ: „се позволява само отъ ратифициранъ“ да се прибави думата: „плодовъ“.

По този начинъ нѣма да се отнема възможността да се приготвяля естественъ конякъ отъ винена ракия — и ще се осигури производството на спиртни напитки само отъ плодовъ спиртъ.

7. Къмъ чл. 31 да се прибави втора забележка съ следното съдържание:

„Производството на естественъ конякъ отъ винена ракия, която може да има до 60° сила, се допуска само въ складоветѣ на питеепродавцитѣ на едро“.

8. Чл. 38 да се измѣни както следва:

„Плодовитѣ ракии — джиброва, калена и сливова — се продаватъ направо за консумация, винената ракия за приготвяне на естественъ конякъ, а излишъцитѣ се продаватъ на спиртъ“.

Продажбата направо за консумация на гроздовата, джиброва и калена ракии се налага, за да може да се запази сегашната консумация на ракии. Тя възлиза на ололо 7—8 милиона литри годишно и отъ това количество само около 1 милионъ е сливова. Всичко останало е гроздова ракия, съ която е свикнало населението отъ полските части на северна и южна България. Гроздовата ракия не може да бжде замѣнена съ такава отъ разреденъ ратифициранъ спиртъ, изкуственъ конякъ, ромъ или мастика, които не могатъ да отолятъ жаждата презъ работния сезонъ — пролѣтътъ, лѣтото и есенътъ. Намалването на консумацията, безспорно, не е въ интереса нито на Д. М., нито на производителитѣ.

9. Въ чл. 40 следъ думитѣ: „на спирта“ да се прибавятъ думитѣ: „на джибровата, винената“.

10. Въ чл. 41 сжщо подиръ думитѣ: „на спирта“ да се прибавятъ думитѣ: „на джибровата, винената“.

Следъ по-обстойна преценка, съюзътъ ни ще Ви изложи мнението си и по други въпроси, които засягатъ закона.

За сега ние Ви молимъ, г. Директоре, да наредите да ни бжде дадена за преглеждане и мнение наредбата за приложение на закона, когато тя бжде изготвена и преди да бжде утвърдена, или пъкъ въ комисията на изготвянето ѝ да участвува и нашъ представителъ.

Приемете, г. Директоре, увѣрението ни, въ най-голѣмото желание на Българския Лозарски Съюзъ да дава винаги пълното си съдействие за приложението на закона. Когато той действително защитава и интереситѣ на нашето лозарство и въ отличитѣ ни къмъ Васъ почитания.

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

Секретеръ: Д. Бъчваровъ

за Председателъ: Д. Кушевъ.

* * *

Въ сжщото си заседание Съюзната управа реши и отъ канцеларията се разпрати до лозарскитѣ кооперации и лозарскитѣ дружества следното окръжно:

БЪЛГАРСКИ
ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

ОКРЪЖНО

№ 361
25. IX. 1934 г.
Софяя.

До лозарскитѣ кооперации
и лозарски дружества.

Въ брой 130 отъ 8 септемврий т. г. на Държавенъ вестникъ е обнародвана наредба-законъ за монопола на спирта и сливовата ракия. Тази наредба се различава значително отъ първоначалния проектъ, тъй като съ монополътъ не се застъпватъ само интереситѣ на фиска, но и тия на производителя.

По преценка на Съюзната управа, законът трябва да претърпи известни измѣнения и допълнения, за да стане наистина стопански и социаленъ, за да подсури напълно и интереситѣ на лозаритѣ.

Въпроса за допущане продажбата направо за консумация и на гроздовата ракия, а не само на сливовата, за производството на естественъ конякъ отъ винена ракия, за плодовия спиртъ, произведенъ отъ излишъцитѣ на плодовитѣ ракии, за уема и пр се повдигнаха отъ Съюза предъ Дирекцията на монопола. Сме съ убеждението, че мнението на Съюза по тия въпроси ще бжде взето подъ внимание.

Отъ разговоритѣ съ ръководителя на Дирекцията на монопола, Съюзната управа остава съ впечатлението, че въ Дирекцията на монопола има силно желание да подобри чрезъ закона и наредбитѣ за приложението му положението на нашето лозарство и да урегулира пазара на произведенията му.

По тия именно причини, ние смѣтаме, че интереситѣ на българскитѣ лозари имъ диктуватъ да дадатъ всичкото си съдействие за правилното приложение на закона.

На първо мѣсто това съдействие трябва да се изрази въ организиране на ракиджийници въ всички лозарски пунктове и въ доброволното и искрено сътрудничене на органитѣ на Дирекцията на монопола въ преследване на контрабандата.

Изваряване на материалитѣ за добиване на ракия трябва да става въ общи ракиджийници.

Броятъ и капацитетъ имъ трябва да бжде такъвъ, че въ даденъ срокъ да може да се изварява цѣлото налично количество материали въ района.

Ракиджийницитѣ могатъ да бждатъ частни и кооперативни. Частнитѣ, безспорно, ще целятъ печалби. Кооперативнитѣ трябва да гонятъ целта да изваряватъ своевременно и по най-икономиченъ начинъ материалитѣ на всички лозари и да даватъ доброкачественъ продуктъ, като покриватъ само разноска си. Тукъ печалбата ще се получи въ форма на по-голяма цена, която производителитѣ ще получатъ за добитата отъ материалитѣ имъ ракия.

За яснота, нужно е да се припомни, че Дирекцията на монопола, по силата на чл. 3 точка 3 отъ наредба-законъ, ще закупва ракията по опредѣлена ежегодно цена на градусъ и литъръ.

Ако опредѣлената цена е напимѣръ 30 ст. на градусъ и уема е 10 ст., собственикътъ ще получи за своята ракия чисто по 20 ст. на градусъ и литъръ.

За единъ литъръ ракия съ 50° сила ще получи 10 лева. За 12 литра ракия, колкото ще се добие отъ 100 кгр. джибри при 60° рандеманъ, ще се получи 120 лева. Разликата отъ 5 лева на литъръ или отъ 60 лв. за ракията отъ 100 кгр. джибри, ще отиде за уемъ.

Ако уема е 5 ст. на градусъ, производителтъ ще получи

за добитата отъ материалитѣ му ракия по 12'50 лева на литъръ и 150 лева за 12 литра ракия отъ 50⁰ при сжщия рандеманъ отъ 60⁰/₀.

Прочее, интереситѣ на производителитѣ диктуватъ да си обезаведатъ кооперативни ракиджийници, които ще се задоволятъ съ по-малкъ уемъ, колкото да покрива разносжитѣ.

Всѣка производителна лозаро-винарска кооперация има всичката възможностъ да обезаведе ракиджийницата. Тя не може да носи материалитѣ си въ други ракиджийници, понеже това е свързано съ разходи, фира и пр.

Лозарскитѣ дружества, съ собствени срѣдства и съ помощта на общинитѣ сжщо може да си обезаведатъ такива ракиджийници. Нужднитѣ казани и сждове за ракията ще събератъ помежду си. Общината може да имъ помогне съ отпущане помѣщение за ракиджийница, вода съ намалена такса въ градоветѣ и пр.

Кждето нѣма лозарски дружества, нека не се чака да бждатъ основани принудително по силата на наредба-законъ за професионалнитѣ организации, а да се основатъ доброволно въ името на добре разбранитѣ интереси на лозаритѣ.

Контрабандата е най-голѣмия врагъ на лозаритѣ. Тя убива ценитѣ и разстройва пазаря.

Ето защо, дългъ е на лозаритѣ да подпомагатъ органитѣ на властѣта за безпощадното ѝ унищожаване.

Малцината ония, които биха се опитали да варятъ и продаватъ ракия по контрабанденъ начинъ отъ плодова каша и отъ забранени материали, трѣбва да бждатъ издирвани и съобщавани на органитѣ на Дирекцията на монопола.

Съ поздравъ:

Български лозарски съюзъ

Секретарь:
Д. Бъчваровъ

за Председателъ:
Прсф. Н. Недѣлчевъ

* * *

Примѣра въ горното окръжно за покупната цена на ракиитѣ се поставя възъ основа мнението, изказано отъ представителитѣ на Съюза ни въ конференцията съ директора на монопола и възприето отъ последния.

Впоследствие министерскитѣ съветъ опредѣля други цени, а именно: за джибровата ракия 25 ст. на градусъ и за сливовата 28 ст. Продажната цена пъкъ е била увеличена отъ 60—65 ст. на градусъ, за колкото изказа мнение Съюзътъ, на 72 респ. 76 ст. на градусъ плодовъ спиртъ и 74—78 ст. сливова ракия.

Разликата между едната цена и другата, т. е. монополното право е значи 47—51 ст. на градусъ за спиртъ и 46—50 ст. за сливовата ракия. Близкото бждаще ще покаже до колко това е въ интереса на монопола и на производителитѣ лозари и овощари.

Положението на пазара.

Чужбина.

Гроздобера въ почти всички страни е на привършване, като се отбелезва изобщо навсѣкжде намаление въ количеството въ сравнение съ миналата реколта. Затова пъкъ качеството на мѣстѣта е много добро.

Въ отдѣлнитѣ страни положението е следното:

Австрия. Ценитѣ показватъ слабо покачване предвидъ на слабата реколта.

Унгария. Реколтата въ Унгария е силно намалена — съ около 30—40%. Качеството на мѣстѣта е много добро и се продава 1'2—1'5 филера градуса. Старитѣ вина се търсятъ усилено на пазара и производителитѣ, които иматъ запаси изчакватъ по-високи цени.

Чехославия. Реколта много добра по качество, обаче намалена по количество.

Ромъния. Реколтата е изключително добра по качество и количество. Вината ще иматъ 12—14 градуса, дори и 16. Чувствува се липса на винарски сѣдове и производителитѣ сѣ готови да продаватъ на ниски цени, за да се освободятъ отъ старитѣ вина.

Германия. Както въ количествено, така и въ качествено отношение реколтата е задоволителна. Мѣстѣта има 16—21 градуса, а въ нѣкои райони е 25 градуса.

Италия. Гроздобера е почналъ въ почти всички винарски райони. Качеството е много добро, количеството по-слабо отъ миналата година.

Франция. Реколтата е добра въ качествено отношение и изобилна въ количествено.

Испания. И тукъ реколтата е по-голѣма въ количествено отношение въ сравнение съ миналогодишната. Мѣстѣта е сѣщо качествена и вината ще иматъ общо съ около 2 градуса повече спиртъ отъ миналогодишнитѣ.

България.

Гроздобера почти навсѣкжде е въ пълень разгаръ. Десертнитѣ грозда се прибраха и изнесоха при едно благоприятно време. До сега сѣ изнесени около 3,000 вагона десертно грозде, главно за Германия, Австрия, Полша и Чехославия. Пласмента на гроздето презъ последнитѣ дни е отиваль доста трудно, поради дъждовното време, претрупването на пазаритѣ съ грозде и невъзможността да се подържатъ добри цени.

Върѣзки добритѣ и строги мѣрки, които се прилагатъ отъ страна на М-ството на народното стопанство по отношение качеството на изнасяната стока, липсата на обща разпредѣлителна централа за по-голѣмитѣ пазари, която да регулира правилното и съразмѣрно постѣпване на праткитѣ отъ България е причинило голѣмо натрупване на грозде въ едно кратко време и поради слабата покупателна способностъ на чуждитѣ пазари, пласмента и отиваль много трудно.

За да се предпазимъ отъ разочарование за идния сезонъ, необходимо е освенъ едно по-системно организиране на износа, но и нагаждане къмъ ценитѣ на чуждестраннитѣ пазари, съобразно стопанско-икономическото положение на страната. По-добре е да се пласира по-голѣмо количество грозде на по-ниски цени, отколкото да се подържатъ изкуствени високи цени, което би било оправдано само за ограничено количество наши грозда.

Сега, когато Германския и Австрийски пазари се освобождаватъ отъ вноса на Италианското грозде, може да се очакватъ добри изгледи за останалото десертно грозде, обаче падналитѣ презъ последнитѣ дни повсемѣстни дъждове ще затруднятъ износа.

Мъстът на виненитѣ сортове грозда тази година е отлична. Навсѣкжде показва висока захарност срѣдно къмъ 22—25⁰/₀, а отъ нѣкои райони съ припечни мѣста и къмъ 30⁰/₀.

При едно правилно извеждане на ферментацията можемъ да очакваме висококачествени вина.

Запаси отъ миналата година се намиратъ въ доста голѣми количества и пласмента имъ отива трудно при цени 3—5 лева за северна и 5—7 лева за южна България.

St.

2.175 вагона грозде изнесени до 1 октомврий и готови за износъ още 1000 вагона.

Докато миналата година първиятъ вагонъ съ Афузъ-Али бѣше изнесенъ на 28 септемврий, а преди тази дата бѣха изнесени само петъ вагона съ Чаушъ, тази година до 1.X. вкл. сж изнесени 2,175 вагона съ 12,475,366 кгр. грозде.

Като се има предвидъ, че цѣлиятъ миналогодишенъ износъ на грозде възлизаше на 2,012 вагона съ 12,072,000 кгр., и възможността тазигодишниятъ износъ да продължи до края на този месецъ, може да се разчита, че последниятъ ще надхвърли 3,000 вагона и ще наближи цифрата 20,000,000 кгр. грозде.

Редовното и голѣмо увеличение на износа на грозде започва отъ 1931 г. съ 3,000,000 кгр., за да стигне шестъ въ 1932 г., дванадесетъ въ 1933 г. и къмъ двадесетъ презъ настоящата година. Цифритъ показватъ, че България се очертава като една отъ първитѣ страни-износителки на грозде, благодарение високото качество на нашитѣ експортни грозда и на добрата организация и строгъ контролъ на износа, въведени отъ Дирекцията на земледѣлието.

Срѣднитѣ покупни цени на износнитѣ сортове Афузъ-Али и Димятъ презъ 1933 г. се движеше отъ 7.50 респективно 4 лв. за килограмъ. Тази година, до този моментъ сжитѣ цени сж 6 и 3.5 лв. респективно. Разликата въ по-малко се дължи на факта, че европейскиятъ пазаръ тази година дава по-низки цени, поради намалѣлата покупателна способностъ на консуматоритѣ, както и на по-голѣмата конкуренция, вследствие обилната реколта на грозде въ Италия и Унгария, които заливатъ пазаря съ евтина стока.

Въ периода 10 до 25 септемврий т. г. консумативнитѣ центрове въ Европа бѣха преситени съ грозде, вследствие на което, както покупнитѣ, така и пласментнитѣ цени спаднаха доста. Следъ 25 септемврий, обаче, поради привършване износа въ Италия и Гърция, срѣднитѣ цени се повишиха до нормалнитѣ такива. Въ последнитѣ дни покупнитѣ цени стигатъ до 6 лв. за Афузъ-Али и 3.80 за Димятъ.

Въ страната има още надъ 1,000 вагона грозде за износъ, пазарътъ въ Европа е разчистенъ и може да се разчита на лекото екулиране, при добри цени, на останалата $\frac{1}{3}$ частъ налични у насъ количества грозде за износъ, ако времето не се развали.

Следъ привършване на настоящата износна кампания ще трѣбва да се направи една щателна преоценка на извършената работа по износа на грозде презъ последнитѣ 3—4 години, да се проучатъ всички технически въпроси въ връзка съ производството и пласмента на експортнитѣ ни грозда, за да можемъ да затвърдимъ спечеленитѣ пазари.

Въ успѣха на нашия гроздовъ износъ, повече отколкото до сега, има да играе роля прилежността и високото съзнание на нашия производител-лозаръ, чрезъ правилно отглеждане, само въ подходящи райони и почви, на експортнитѣ сортове, главно на Афузъ-Али.

За това, при втори случай.

Ив. Г.

Лозарска беседа въ с. Типченица (Врачанско).

На 28 септемврий т. г., по покана на мѣстното Лозарско д-во, г-нь проф. Недѣлчевъ е посетилъ с. Типченица и е беседвалъ съ лозаритѣ и пепиниериститѣ за изгледитѣ по пласирането на облагородени лози и гладѣкъ материалъ въ Ровъния и Русия.

Село Типченица се намира на десетина километра отъ гара Мездра. Главниятъ поминѣкъ на населението е пепиниерството. Близко 300 стопанства отъ селото иматъ вкоренилища, кждето влагатъ своя трудъ. Понеже земледѣлието имъ е слабо, всичкото имъ вниманиа и грижи сж насочени къмъ производството на гладѣкъ и облагороденъ лозовъ материалъ. Тази година сж поставени за вкореняване 1,400,000 облагородени лози. По-голѣмата частъ, около 650/0 сж съ присадникъ Афузъ-Ази, по-малко сж Димятъ, Памидъ, Сензо. Хамбургски мискетъ, Перлъ де Ксаба, Шасла-доре и др. Застѣпена е главно подложката Монтикола, следъ нея 101¹⁴, 1202, Телеки № 1 и др.

Като се има предвидъ, че пепиниерството въ това село е започнало още отъ 1903 год. и продължава и сега, въпрѣки голѣмата криза въ този отрасълъ, може човѣкъ да си състави идея, съ каква упоритостъ типченици упражняватъ тази професия. Всичкитѣ вкоренилища сж на сухо, т. е, безъ напояване и прѣтътъ се изпича много добре. Г.

Х Р О Н И К А.

Умоляватъ се за последенъ пътъ неиздѣлжилитѣ до сега абонамента си за „Лозарски прегледъ“ да сторятъ това незабавно, защото редакцията е въ голѣма нужда за парични срѣдства.

Списанието се издържа само съ постѣпленията отъ абонамента и, въпрѣки желанието си ще е принудена да спре списанието на неиздѣлжилитѣ се. Съзнателния лозаръ не го извинява тежкото му положение, да не заплаща 50 лева за своя защитникъ и просвѣтителъ — „Лозарски прегледъ“.

Българска винарница е открилъ и обзавелъ въ гр. Прага — Чехослагия нашия сътрудникъ инж. химикъ В. Чакъровъ, въ която се продаватъ отличнитѣ български вина, ракии, ястията и закуски.

Инициативата е отлична и има за главна целъ да рекламира българското производство, но за да успѣе и постигне целта си, трѣбва да бжде подкрепена реално отъ държавата и лозаритѣ. Поздравяваме г-нь Чакърова и му пожелаваме успѣхъ.

Адр.: Bulgarska vinarna „Bulgaria“ — Praga I. Narogni Prida C. 30 (Palac Chicago).

Износътъ на грозде, евоция и зеленчукъ. Споредъ официалния бюлетнъ на Дирекцията на земледѣлието до 10 т. м. вкл. сж изнесени: грозде 3120 вагона (18,060,188 кгр.) сливи — 196 вагона (1,752,164 кгр.) ябълки — 7 вагона (65,500 кгр.), орѣхи — 4 вагона (40,500 кгр.) и зеленчуци 82 вагона (565,608 кгр.).

Пласментнитѣ цени на гроздето сж били: Афузъ-Али — 38 до 52 марки за 100 кгр. и Дамятъ — 34 до 42 марки за 100 кгр.

Тази година за пръвъ пътъ сж изпратени отъ Варна въ Египетъ 1 вагонъ ябълки, които сж намѣрили добъръ приемъ.

Дирекцията на монопола откупува заваренитѣ на 23.IX.1934 г. ракии:

1. Джиброви, джанкови, крушови и др. плодови ракии, ако сж съ неизплатени данѣци — по 25 ст. единия градусъ, а ако сж съ платени данѣци — по 38 ст. единия градусъ.

2. Сливовата ракия съ неизплатени данѣци по 28 ст. единия градусъ и сливова ракия съ платени данѣци по 41 ст. единия градусъ.

П. Г.

Ако не сте издължили абонамента си за т. г. умолявате се да сторите това **най-късно до 30 октомври т. г.**, като изпратите по пощенска чекова смѣтка № 878 сумата **50 лева** чрезъ вносна бележка приложена и къмъ кн. 6 или поискайте такава отъ пощенската станция.

За села, където нѣма пощенска станция съ такава служба, да се изпратятъ съ препоръчано писмо.

Най-удобно и евтино е абонамента и други суми, изпращани на редакцията да става **чрезъ откритата ни пощенска чекова смѣтка № 878.**

РЕДАКЦИЯТА,

Лозари, изпълнете дългътъ си къмъ върховната си професионална организация —

Българския Лозарски съюзъ.

Колективнитѣ и лични членове, които не сж си внесли членския вносъ за минали години, да побързатъ да го внесатъ. Изплатете си членския вносъ и за настоящата 1934 г.

Адреса е: Български Лозарски съюзъ ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 68,58.

Всички лозарски д-ва и кооперации и всѣки съзнателенъ български лозаръ трѣбва да станатъ членове на

Кооперативната централа на лозаритѣ въ България.

Това сдружение ще изиграе голѣма роля въ лозарската економика, само когато обедини всички лозари въ страната.

Адреса е: Кооперативна централа на лозаритѣ въ България, ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пзри, статии, дописки и др., да се изпраща на адресъ:

сп. ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ - Плѣвень

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.

За читалища и учреждения сжщо 50 лева.

№ 88. Кооп. печатница и книговезница „Изгрѣвъ“ — Плѣвень