

ИКОНОМИЧЕСКИ ИЗВЕСТИЯ

НЕПЕРИОДИЧНО и БЕЗПЛАТНО ИЗДАНИЕ на ВАРНЕНСКАТА ТЪРГОВСКО-ИНДУСТРИАЛНА КАМАРА.

По сведения, получени от Министерството на Външните Работи и на изповѣданията, фирмата Луцати & Ко Виале XX Септембре № 1 въ Триестъ, желее да закупи български маслодайни семена, отъ какъвто и да е видъ и качество, особено рапицата. Износътъ на маслодайни семена въ Триестъ може да стане при следните условия:

1. Семената да иматъ най-малко 27% до 32% маслодайна способностъ при евентуална толерантностъ до 2% въ случай, че семената съдържатъ чужди тѣла или сж предразположени къмъ гниене и други болести.

2. При евентуално сключенитѣ договори за продажби трѣбва изрично да се отбелязватъ количествата и съответнитѣ качества на маслодайнитѣ семена, предназначени за износъ; амбалажа, начина на изплащането, както и цената при указване дали сделката се сключва фобъ или сифъ. По мнението на Българското консулство въ Триестъ, за предпочитание е въ случая да се сключи единъ общъ договоръ на Сдруженитѣ български фирми — износители съ мѣстнитѣ купувачи. Така е уреденъ вноса напр. съ Виенската фирма Якоберъ & К ие, Акспернбрюкегасе 2, и съ нейнитѣ по главни представителства въ Романия. Тази фирма чрезъ своитѣ представителства въ Романия закупва почти всички ромънски маслодайни семена и голѣма частъ отъ българското производство на тия семена и следъ това ги препродава на значително по висока цена на индустриалцитѣ въ Триестъ. Посредничеството на тази фирма би могло да се избѣгне, ако нашитѣ износители се организиратъ и сключатъ договоръ направо съ индустриалцитѣ въ Триестъ. Ето защо, при едно организиране на българскитѣ износители, последнитѣ биха могли да контракуватъ направо съ фирмата Луцати или съ друга нѣкоя фирма въ Триестъ и по тоя начинъ да реализиратъ значително по добри цени. Фабриката Луцати консумира ежедневно повече отъ 100,000 кгр. маслодайни семена: тиквено семе, слънчогледово, сусамено, ленено, рапичено, синапенс семе, соя и др., а дори доматино и липово.

Относно слънчогледовото семе трѣбва да се отбележи, че вноса на този артикулъ въ Италия не е износенъ, тъй като корицитѣ на последното сж много по тежки отъ самата ядка и не сж годни за къспе. По този поводъ фирмата Луцати е предложила да изпрати на своя смѣтка въ България една или нѣколко машини за бързо олющване на корицитѣ на слънчогледовото семе, следъ което последното вече като ядки да се изнася незабавно за да се избѣгне ферментацията.

3. Мостритѣ трѣбва да бждатъ обемни и придружени съ писменни обяснения за качеството, евентуалнитѣ предразположения за болести, маслодайната имъ способностъ и толерантностъ за

примѣсъ на чужди тѣла или немаслодайни вещества.

Всички оферти ще трѣбва да се правятъ чрезъ Българското Генералното Консулство въ Триестъ, за да може по този начинъ да се следи и да се контролиратъ сключенитѣ търговски сдѣлки.

* * *

Договоротъ за търговия и корабоплаване сключенъ между България и Югославия на 24 май т. г. въ Бѣлградъ, по споразумѣние между дветѣ правительства, се поставя въ сила отъ 1 юлий т. г. Договорътъ съдържа една обща часть, две тарифни приложения, една ветеринарна конвенция и по единъ заключителенъ протоколъ къмъ договора и къмъ ветеринарната конвенция. Съ новия търговски договоръ се премахва бездоговорното положение, което съществуваше отъ около 20 години между двете страни. По силата на новия договоръ всички български произведения при вноса имъ въ Югославия ще се облагатъ по минималната митническа югославянска тарифа. Освенъ това, съ договора сж обвързани минималнитѣ мита по 8 статии на югославянската тарифа, засягащи предимно стоки, които ние внасяме, или бихме могли да внасяме въ Югославия.

Тия стоки сж: арпаджикъ, слънчогледово семе, зеленчукови семена, смрадлика, шаеци и аби, обушъ отъ каучукъ, камъни и тръби отъ печена глина. Извънредно голѣми улеснения за нашата външна търговия се осигурява съ ветеринарната конвенция. Занапредъ транзита на животни, птици и произведения отъ животински произходъ ще става презъ дветѣ страни свободно, безъ предварително разрешение, ще се изисква само пратката да бжде придружена отъ свидѣтелство за произходъ и да сж спазени ветеринарно-медицинскитѣ разпоредения. Превозътъ на прѣсно, охладено или замразено месо се позволява само въ специални за месо вагони. За превоза на яйца се изискватъ свидѣтелство за годностъ за консумация и качество, а млѣчнитѣ продукти, че сж добити въ заведения, които сж подъ ветеринаренъ надзоръ. Транзита на фабрично опрана вълна, сухи и солени черва, топена лой и масъ, сухи и солени кожи, кожни отпадъци, сухи и очистени рога и пр. Консервирано месо и др. не се подлага на никакви ограничения и по възможностъ се освобождава отъ свидѣтелства за произходъ и здравословностъ. Входни ветеринарни пунктове сж Царибродъ и Драгоманъ, изходни — Ракекъ, Есеница и Суботица. Съ договора се урежда и въпроса за българскитѣ градинари въ Югославия, чието число не ще бжде помалко отъ досега допушанитѣ.

* * *

Спогодбата между България и Унгария, относно търговския обмѣн между дветѣ страни, подписана въ Будапеща на 12 юний т. г. влиза въ сила отъ 1 юлий т. г. Съ нея се урежда главно въпроса за изплащане на старитѣ вземания между двете страни и се урежда текущия вносъ. Съгласно уговореното въ спогодбата, предстои въ скоро време да бждатъ сключени една ветеринарна конвенция и една конвенция за туризъмъ.

* * *

Въ началото на идния месецъ ще посетятъ Българин представители на голѣмата винарска кжща въ Прага — П. Опиелъ. Представителитѣ на фирмата идватъ въ България, за да проучатъ на самото мѣсто качествата на нашитѣ вина и условията за износъ. Въпросната Чехословашка кжща е влѣзла въ връзка съ М-вото на Нарооното стопанство за улеснение проучванията, които тя предприема на българскитѣ вина.

* * *

Тѣй като вноса въ Испания на яйца може да става само следъ предварително разрешение отъ респективнитѣ испански власти, М-то на външнитѣ работи и на изповѣданията обръща вниманието на износителитѣ, че трѣбва да се въздържатъ да изпращатъ яйца за Испания, ако пратки тѣ не сж предварително продадени и то на Испанска вносителитѣ, които притежаватъ разрешения за вносъ.

* * *

Министерството на Външнитѣ работи и на Изповѣданията съобщава, че първия опитъ съ транспорта на български ягоди за Берлинъ въ хладилни вагони „Алтекъ“ е излѣзалъ твърде сполучливъ. По този поводъ Българската Царска легация въ Берлинъ съобщава следното:

Вагона съ български ягоди е пристигналъ въ 4 часа сутринята въ Берлинъ. Веднага следъ пристигането вагона е билъ отворенъ и ягодитѣ прегледани отъ присѣтствуващитѣ собственици на фирмата Бошонъ С-ие Шнабелъ, експерта по хладилното дѣло за плодове Юлиусъ Флахъ, представителъ на фирмата за хладилни вагони „Алтекъ“ и Търговския аташе при Българската Царска Легация. Отъ всички единодушно е било установено напълно запазеното състояние на ягодитѣ и отличния външенъ видъ и опаковка. Плода е запазиль съвършено пресенъ видъ и хубавъ цвѣтъ, както на самата ягода, така и на зеленитѣ опашки.

Вагона е можель да пристигне съ около 12 ч. по рано, ако е билъ прекаранъ презъ Одербергъ вмѣсто презъ Боденбахъ, споредъ мнението на вносителя. Доклада за охладяването презъ време на пътуването и за състоянието на стоката и вагона по пътя, следъ като бжде приготвенъ отъ фирмата „Алтекъ“ ще се препрати въ Министерството на Народното стопанство. Трѣбва да се счита, че опита е излѣзалъ напълно сполучливъ и въпросния типъ хладилни вагони изглеждатъ целесъобразни и пригодни за износъ на ягоди и др. лесно разваляеми плодове и зеленчуци.

Български ягоди пристигатъ за пръвъ пжтъ въ Берлинъ, като се изключи едно малко коли-

чество пристигнали преди 2 години съ аеропланъ отъ Виена. Освенъ това такива доброкачествени ягоди презъ тази година сж се явили за пръвъ пжтъ на пазаря и за това интереса на търговцитѣ е билъ извънредно голѣмъ. Станалитѣ малки продажби още първия денъ сж достигнали цена 55-70 р. марки за 50 кгр брото, когато италиански ягоди се продаваха по 30-35 р. марки за 50 кгр. бруто.

* * *

Министерството на Външнитѣ работи и изповѣданията съобщава, че споредъ увѣренията на английското м-во на външнитѣ работи, новиятъ режимъ на вносъ на яйца въ Велико-Британия има времененъ характеръ и ще трае до м-цъ септемврий т. г. Всички правителствени и финансови кръгове въ Англия били единодушни да улеснятъ българския вносъ на яйца и въобще на български стоки. За съжаление, обаче, главнитѣ български экспортни артикули не можели да намѣрятъ пазаръ въ Англия, понеже не отговаряли на вкуса на консуматоритѣ. Така напримѣръ, английската публика предпочитала американскитѣ тютюни предъ по-добритѣ ориенталски — турски и български.

Началникътъ на търговския отдѣлъ при Форейнъ Офисъ, Г-нъ Гуадкинъ, е обещалъ да разисква съ английскитѣ министерства на Земледѣлието и Търговията за увеличение контингента на български беконъ.

* * *

Търговската размѣна между България и Австрия следъ денонсирането на клиринговата спогодба между дветѣ страни, ще се урежда за напредъ по общитѣ митнически наредби. Съгласно тѣзи наредби въ Австрия по начало, е забраненъ вносътъ на следнитѣ стоки, които интересуватъ българския износъ: тютюнъ, ечмикъ, овесъ, прѣсно грозде и други прѣсни плодове въ опаковки подъ 50 кгр, прѣсни зеленчуци, закланъ добитъкъ, птици, тлъстини, мехури и черва, вино, консервирани плодове и зеленчуци, дървени и керамични въглища. Всички тѣзи стоки могатъ да се внасятъ въ Австрия само следъ предварително разрешение, което се получава или отъ митническитѣ власти или отъ Финансовото министерство, споредъ вида на стоката. Всички плащания при вноса ставатъ подъ контролата на Народната банка и за това вносътъ въ Австрия може да стане само следъ разрешението на Банката.

* * *

Вносътъ въ Чехия на нѣкои стоки, отъ интересъ за насъ, е подведенъ подъ режима на специалнитѣ разрешения. Разрешенията за вносъ могатъ да се получатъ само отъ Министерството на Търговията въ Прага. Стокитѣ сж следнитѣ:

мит. ст.	Наименование	Такса за разреш. за вносъ	Спадатъ подъ компетентността на Синдиката за регулиране вноса на зърн. храни и млевни продукти.
23	Пшеница	1%	
24	Ржжъ	1%	
25	Ечмикъ	1%	
26	Овесъ	1%	
27	Царевица	1%	
33	Брашно и млевни прод. отъ зърн. храни и бобови	1%	

41	Кромидъ лукъ и чесънъ	$\frac{1}{2}\%$	— Необхо- димо е разреш. отъ Нар. банка
63, 64, 65, 66, 67	Говеда, кра- ви, телета	$\frac{1}{2}\%$	
68, 69	Овце, кози (кочове и овни) и агнета	$\frac{1}{2}\%$	
70	Свине	$\frac{1}{2}\%$	
73	Птици	$\frac{1}{2}\%$	
79	Яйца	$\frac{1}{2}\%$	
88	Масло, прѣсно, солено или топено	$\frac{1}{2}\%$	
108/д	Други спиртни напитки дестилирани: овощни дестилати	1%	
	други	2%	
109	Вино, гроздова и овощна мжстъ неспжстени	$\frac{1}{2}\%$	
117	Месо	$\frac{1}{2}\%$	
119	Сирене	$\frac{1}{2}\%$	
351	Фурнири, сжщо и плочи отъ слепени фурнири	$\frac{1}{2}\%$	
653	Трици	1%	

Спадатъ подъ компетентно-
ста на Синдиката за екулиране
добитика и животинскитѣ про-
изведения.

Спадатъ подъ
компетентността
за регуларне
вноса на зърнени
храни и млевани
продукти.

* * *

Чехословацката народна банка може да отпусне платежнитѣ средства за вносъ на следнитѣ стоки, интересувачи нашия износъ, само следъ одобрението на специалната комисиия при М-вото на финанситѣ въ Прага:

Мит. ст.

31	Фасулъ, грахъ, леща
32	Фий (уровъ)
37	Овощия прѣсни, неособено поименовани
38	Сливи сушени
39	Сливовъ мармаладъ неозахаренъ
41	Кромидъ лукъ и чесънъ
43	Зеленчуци неособено поименовани
45	Рапица и сходни маслени семена
46	Маково семе
73	Птици
80	Медъ пчеленъ
изъ 104	Масло слънчогледово, сусамово или маково
„ 135	Дървени вжглища
„ 144	Руда, неособено поименована, съ изключо- ние на манганова, хромова и цинкова.

* * *

Производство и износъ на доматино пюре отъ Италия.

Доматенитѣ консерви заематъ първо мѣсто измежду всички растителни консерви, произвеждани въ Италия както по количество и стойностъ на преработения продуктъ, тъй и по размѣра на търговията, която тѣ предизвикватъ. Почти всички фабрики за растителни консерви се отдаватъ въ по-голямъ или по-малкъ мащабъ, на това типично италианско производство. Количеството на преработенитѣ прѣсни домати въ индустрията се е движело между 200 милиона килограми презъ 1931 г. и 700 милиона кгр. презъ 1929 г., която година минава за рекордна по отношение производството на прѣсни домати и на консерви отъ тѣхъ.

Отъ цѣлото производство на домати въ Италия, приблизително половината се преработва въ консерви, около една десета часть се изнася въ

прѣсно състояние, а остатъкътъ се поглъща отъ прѣската мѣстна консумация.

Доматенитѣ консерви, въ широкъ смисълъ на думата, се дѣлятъ въ Италия на следнитѣ категории, въ зависимостъ отъ начина на тѣхното приготвление:

1. Цѣли домати, консервирани въ кутии. Преди голѣмата война това производство е имало само второстепенно значение, обаче следъ нея този начинъ на консервиране се е развилъ твърде много и въ последнитѣ години надминава по размѣръ производството на доматино пюре. Приготовляватъ се като се поставятъ въ солена вода (1.5% соль) въ херметически затворени тенекиени кутии, следъ което се стерилизирватъ. При така приготвенитѣ консервирани цѣли домати се запазватъ аромата и специфичнитѣ качества на суровия плодъ. Изработватъ се въ два типа: необѣлени и обѣлени, т. е. безъ кожата. Докато производството на първия типъ е слабо, вториятъ—обѣленитѣ домати—е застъпенъ твърде много въ търговията въобще и частно въ експорта. Преимуществото на обѣленитѣ консервирани цѣли домати е, че тѣ съставляватъ единъ по хигиениченъ и по малко разваленъ продуктъ.

За производството на обѣлени консервирани домати обикновено се употребяватъ сортовѣтъ съ гладка, лесно отдѣляема кожа, съ твърдо месо по цвѣтъ червено-огнено и съдържашо по възможностъ по малко вода. На тия изисвания по-специално отговаря сортътъ „Санъ Марцияно“, широко разпространенъ въ областта Кампанія (Неаполъ, Салермо), кждето сж главно съсредоточени предприятия, специализирани въ това производство.

2. Теченъ доматиенъ сокъ. Има свѣтло червенъ цвѣтъ. Образува се отъ пресенъ доматиенъ сокъ, въ обикновенъ или съвсемъ слабо концентриранъ видъ, поставенъ въ херметически затворени сждове, които се стерилизиратъ въ врѣла вода. Съставтъ му е подобенъ на она на прѣсния доматиенъ сокъ: съдържа до 90% вода и понѣкога малко количество — обикновено не по-вече отъ 3% — прибавена кухненска соль. Често пжти течниятъ доматиенъ сокъ се ароматизира чрезъ прибавка на магданосъ, дафиновъ листъ, градински чай, лукъ и пр. . . Добититѣ по този начинъ повече или по малко сладникави или пикантни сокове напоследкъ се разпространяватъ доста успѣшно за подправка на ястия и особено на студени меса. Производството и експортътъ на течния доматиенъ сокъ далечъ нѣма значението на разглежданитѣ други две категории: консервиранитѣ цѣли домати (п. 1) и доматино пюре (п. 3).

3. Доматино пюре. То се добива чрезъ концентриране доматиенъ сокъ въ открити котли или въ безвъздушно пространство докато се получи сгжстена каша, която се поставя въ херметически затворени тенекиени кутии, подложени въ подследствие на стерилизация. Така полученото пюре има червенъ повече или по-малко ясенъ цвѣтъ. Изобщо не съдържа освенъ малко количество прибавена обикновена соль. Различаватъ се нѣколко качества въ зависимостъ отъ градуса на концентрирането, на което бива прогресивно подложена кашата. Италианскитѣ законодател е въвелъ три качества:

а) обикновено доматино пюре, когато съдържа сухо вещество поне 16%;

б) двойно концентрирано доматино пюре, когато съдържа сухо вещество поне 28%;

в) тройно концентрирано доматино пюре, когато съдържа сухо вещество поне 36%.

Нормалното и далеч най-разпространеното въ вжтрешната търговия и въ експорта качество е двойно концентрирано доматино пюре.

Съ многобройни наредби е регламентирано производството и търговията на доматино пюре, съ огледъ да се добива доброкачествена и добре представена стока. Безъ съмнение, тия наредби сж оказали най-благоприятно влияние върху развитието на производството и износа на доматино пюре, тъй като тѣ даватъ пълна гаранция за доброкачествеността му.

Износъ:

Италианската статистика дава само цифрата на общия износъ на домати консерви, съ указание по отдѣлно количеството на изнесенитѣ консервирани цѣли домати обѣдени. Този износъ се изразява въ следната таблица за последнитѣ 5 год.:

1929 г.	— 1,376,106	квинт.	за	367,636	хил. лири
1930	745,561	"	"	195,142	" "
1931	808,781	"	"	175,701	" "
1932	744,646	"	"	149,910	" "
1933	695,412	"	"	135,570	" "

отъ които консервирани цѣли домати обѣдени: презъ 1929 г.—929,511 квинт., презъ 1930 г.—360,117 кв., презъ 1931 г.—489,364 кв., презъ 1932 г.—485,267 кв. и през 1933 г.—451,228 кв.

Тенденцията на износа е явно очертана къмъ намаление.

Най-важниятъ клиентъ на Италия сж Съединенитѣ Щати. Въпреки че тази държава сама произвежда голѣми количества домати консерви и върши твърде значителенъ износъ, Италия успѣва да пласира най-много тамъ. Консуматоръ на италианския продуктъ е населението отъ италиански произходъ, за чиито вкусъ американскитѣ консерви не могатъ да конкуриратъ, понеже пюрето не е тъй гъсто и се получава отъ домати, които съдържатъ по-малко захаръ, а повече киселина.

Вториятъ по значение клиентъ е Англия, но тя презъ последнитѣ години е значително намалила вноса отъ Италия, поради развитието на собственото си производство, както и онова на Доминионитѣ.

Въ Белгия някои фабрики купуватъ отъ Италия концентрирано до 40% доматино пюре въ бѣчви, за да го преработятъ въ двойно концентрирано пюре, което поставятъ въ кутии.

Франция внася предимно отъ Италия, докато Германия купува главно отъ Америка и Испания.

Въ Швейцария Италия пласира главно доматино пюре съ по-тъменъ цвѣтъ въ кутии надъ 5 кг., износътъ ѝ въ Норвегия е значителенъ, а въ Швеция внася пюре въ бѣчви за употребление въ тамошната индустрия за консервиране на риби.

Италия заема първо мѣсто въ вноса на Канада, Чехословакия, Полша. Сжщо заема първо мѣсто и въ вноса на Египетъ, където консумацията, безъ да е значителна, показва тенденция къмъ увеличение, а при това нѣма мѣстно производство на домати консерви. Въ Палестина производ-

ството е ограничено, но тамъ пъкъ Италия има да се бори съ конкуренцията на Англи, Съединенитѣ Щати, Холандия и Белгия.

* * *

Отглеждане и търговия на ангорски зайци въ Италия, Франция и Белгия. (Проучвания на Косулско-Стопански отдѣлъ).

Италия. Въ Италия сжществува единъ институтъ, нареченъ Институтото Национале ди Конигликултура Алесандрия, който е официаленъ италиански органъ за пропаганда и поощрение на зайцевъдството. Той издави едно месечно списание, обнародва трудове относно отглеждането на зайци, а сжщо и развъжда въ собственитѣ си станции отбрани породи зайци съ целъ да ги разпространява за разплодъ. Института разполага съ грижливо подобрени зайци, ангорска порода, които могатъ да се употребяватъ за разплодъ съ огледъ на добиване ангорска вълна. Той може да достави двойки специално за разплодъ на възраст 4-5 месеци. Ще сж необходими два три месеци за аклиматизиране и следъ като достигнатъ възрастта 7-8 месеци, тѣ биха могли да бждатъ използвани за развъждане въ България. Не се препоръчва доставянето на по-възрастни животни, още повече риска при пътуването за тѣхъ е билъ по-голѣмъ,

Приблизителна цена за една двойка ангорски зайци на възраст 2-3 месеци е 60 лири. Къмъ тази сума ще трѣбва да се прибави и стойността на съответния амбалажъ за дългия пътъ, т. е. около 20 лири на двойка. До сега института е ималъ случаи да изпрати 4 зайки въ България, предназначени за двореца и транспорта е билъ извършенъ по море. Ако се избере сжщия пътъ, института би се нагърбилъ съ предаването поржанитѣ зайци въ Генуа на парахода.

Презъ последнитѣ 2—3 години въ Италия се правятъ значителни усилия за най-широкото разпространение отглеждането на зайци ангорска порода и въ едно сравнително късо време постигнати сж твърде задоволителни резултати.

Цвѣтътъ на вълната на ангорския заякъ, развъжданъ въ Италия, е изключително бѣлъ. Ценното на това животно е дългата, достигаща до 30 см. и мека като коприна вълна.

Отглеждането на ангорския заякъ не е трудно отъ онова на която и да било друга раса, съ единствената разлика, че трѣбва да се полагатъ особени грижи за да се подържатъ чисти помещенията, където то живѣе. Отъ голѣмо значение е мѣстото на развъждането, да не е много влажно и да не е изложено на силни вѣтрове, особено ако сж студени. Единъ здравъ женски заякъ може да роди 15—20 зайчета годишно. Срѣдния добивъ на вълна отъ единъ заякъ е около 300 грама годишно. Обаче при добри грижи и подходящи условия рандемана може да достигне и 500 грама годишно. Вълната се счита за първокачествена, ако дължината на влакното е надъ 7 см., ако е чиста не заплетена и непремесена.

Изобщо трѣбва да се изтъкне, че развъждането на ангорски зайци въ Италия се намира още въ свѣето начало и че сжществува само заченки отъ индустриално преработване на заешката вълна.

Франция Оглеждането на ангорски зайци във Франция преживява криза по следните причини:

Поради голъмитъ печалби, които това отглеждане на зайцитъ обещавахе, производството на ангорски косми взе такива голъми размъри, че цената спадна въ пропорция 3:1. Печалбитъ безпорно намалѣха. Освенъ това, ако нѣкои изключителни породи даватъ по-голъмо количество косми, срѣдното производство на заякъ не надминаватъ 300 грама годишно.

Отглеждането на ангорския заякъ е предимно семейно занятие, защото изисква твърде много грижи, нежностъ и точностъ. Всѣко животно трѣбва да бжде грижливо чесано най-малко единъ пѣтъ седмично, благодарение на което, ако е държано на чисто и сухо мѣсто, неговитъ косми придобиватъ необходимото качество, а най-вече не се преплитатъ — това което е нужно, за да могатъ да бждатъ използвани. Когато косъмътъ е зрѣлъ, необходимо е да бжде изкубанъ три или четири пѣти презъ годината (животното не страда, когато го скубятъ), но не и да го стрижатъ. Различнитъ качества на косъма (дължина, дебелина), се определятъ грижливо. Животното трѣбва да бжде отгледано при благоприятни обстоятелства, въ жилище добре проветрено и запазено отъ слънчеви лъчи. Храната му трѣбва да съдържа преимуствено овесъ, който усилва растенето на косъма.

Не е необходимо да се оскубва животното преждевременно. Заякътъ даже на 5, 8 и дори 9 години може да бжде добре запазенъ, макаръ че въ напредналата възраст производството му намалява.

Необходимо е да сортиратъ космитъ, за да може да се продаватъ на по-добра цена въ предачниците.

Космитъ се използватъ за топло долно бельо, твърде търсено презъ зимата, търсено много особено отъ авиаторитъ, които го използватъ постоянно.

Въобще отглеждането на ангорския заякъ е твърде просто.

Белгия. Отглеждането на ангорскитъ зайци въ Белгия напоследъкъ е западнало поради силното спадане ценитъ на космитъ, сѣщо и поради голъмитъ нужди, които изисква тѣхното отглеждане и които ги правятъ малко доходни. Понастоящемъ въ Белгия не съществува централа за отглеждане на ангорски зайци и белгийскитъ зайчари рѣдко отглеждатъ ангорски зайци.

Камарата разполага съ адреси на фирми и разплодни станции на ангорски зайци.

* * *

Декретъ за контингентирание вноса на дървенъ материалъ въ Испания (Газета де Мадридъ отъ 25 юний 1934 год.)

Чл. 1. Начиная отъ следния день отъ обнародването на настоящия декретъ контингентира се вноса на дървенъ материалъ, споредъ партидитъ 98, 99 и 102 отъ митническата тарифа, като никакъвъ вносъ не ще може да се извършва безъ да бждатъ получени предварително необходимитъ разрешения, издавани отъ Главната дирекция на търговията.

Чл. 2. При определяне глобалния вносенъ контингентъ на партида 98 ще служи за база циф-

рата добита презъ 1933 г., а за партидитъ 99 и 102 срѣдния вносъ за 1931 до 1933 г.

Чл. 3. Възъ основа на постановеното въ предидущия членъ, количествата, които ще могатъ да се внесатъ отъ влизането въ сила на декрета до края на текущата година сж следнитъ: за партида 98 59, 825 квинтала; за партида 99—143,856 квинтала и за партида 102—127,138 куб. метра.

Чл. 4. Междуминистерствената комисия ще разпредѣли контингентитъ по държави, имайки предвидъ договоритъ въ сила, както и задълженията, които биха произлезли отъ бждащи преговори.

Чл. 5. Изключватъ се отъ режима на контингентитъ стокитъ, тръгнали отъ мѣстопроизхода преди следущия день отъ обнародването на декрета. Сѣщо се отнася и за онѣзи стоки, намиращи се въ митницитъ или пъкъ сж въ депозити, като за тѣзи последнитъ трѣбва да се поиска освобождаването отъ митницитъ въ срокъ отъ 8 дена, начина отъ следния день на публикуването на декрета.

Нн сжщата дата е обнародванъ другъ декретъ за контингентирание вноса на стокитъ споредъ партиди 268, 499, 622, 722, 814 и 826 на митническата тарифа.

Споменатитъ партиди сж за следнитъ стоки:

Партида 98 — Желѣзопѣтни траверси;

99 — Стълбове, валчести, отъ обикновено дърво и диреци за мини, до 25 см. диаметъръ;

102—Обикновено дърво на дъски съ

дебелина до 40 мм. включително;

268— Желѣзни и стоманени плочи,

полирани;

499—Мотори дизелъ до 10,000 кгр.

тежина;

622—Електрически материали (дина-

мо, трансформатори и пр.) съ тежина между 25 и 100 к.

722—Мотоциклети;

817 Сапуни тоалетни парфюмирани;

826— Есенции безъ алкоолъ, употреб-

бявани въ парфюмерията.

Остава свободенъ вносътъ на всички останали дървени материали, а главчо което интересува българския износъ, джбови джги за бжчви, паркетни дъсчици, фурнири и др.

Споредъ партида 97 на митническата тарифа, джги за бжчви, отъ каквото и да било дърво, съ изключение на чамъ, плащатъ вносно мито 2 пезети за 100 кгр.

Чамови джги за бжчви, по партида 212, плащатъ мито по 4 пезети на 100 кгр.

Паркетни дъсчици, отъ единъ или нѣколко вида дърво по партида 113, плащатъ мито 55 пезети за 100 кгр.

* * *

Министерството на Народното стопанство изпраща следнитъ сведения относно пазаря на домати въ Германия:

Италиянски и Холандски домати пристигатъ въ голъми количества. Холандскитъ домати сж отъ джамлѣци, а италиянскитъ сж прѣсна градинска стока. Вследствие на ранното узрѣване на други видове зеленчуци отъ мѣстенъ произходъ, интереса къмъ чуждестраннитъ домати не е така голъма, както въ нормални години, когато домати се появяваха на пазаря като единъ отъ първитъ пресни зеленчуци.

Холандски домати пристигат тази година, покрай такива в обичайната холандска плоска шайга съ 12.5 кг. нето, сжщо и в по-малки шайги съ 5 кг. нето съдържание. Тази малка опаковка е пригодена към условията в Германия, за да се даде възможност на купувачитъ съ по-малко пари да получат цъла шайга. Италиански домати сжщо така се предлагат и в сандъчета по 5 кг. нето. В Берлинъ холандски домати се продават днес на едро отъ 20—23 р. м. за 50 кг. нето, а италиански отъ 12—16 р. м. за 50 кг. бруто.

Ако се готви износъ на домати отъ България, тръбва да се обърне внимание на износителятъ да изпратятъ за Германия добре сортирана стока, споредъ въведенитъ тукъ сортировки: А) сръдна голъмина, В) голъми домати и С) дребни домати. Класата А и С сж съвършено кржгли домати, докато в класата В домати сж малко по-едри и донкъжде плоски. Точнитъ размъри и описания на тъзи категории сж съобщени своевременно на Почитаемото Министерство. Несортирана стока не може да разчита на добъръ приемъ на германския пазаръ. Досега тукъ не сж пристигнали български домати отговорящи по качество, сортировка и външенъ видъ на пазарнитъ изисквания. Презъ миналата година пристигнаха в Берлинъ български домати на 21 юлий. Стоката по качество не отговаряше на пазарнитъ условия и реализираната сума отъ продажбата не стигна дори за покриване разноснитъ по транспорта.

* * *

Срока в алинея II на чл. 82 отъ правилника за приложение на закона за занаятитъ е продълженъ съ още 3 мѣсеца, съгласно окржжно № 3289 отъ 28 VI т. г. на Министерството на Народното стопанство.

* * *

Съобщава се за сведение на всички занаятчии, че много лица предлагатъ услугитъ си за да извършватъ работитъ имъ в камарата, като имъ обещаваатъ, че бързо ще ги снабдятъ съ майсторско свидетелство, ще ги провъзгласятъ въ калфи и пр.

На обещанията на такива лица никой да не вѣрва и да не даватъ паритъ си напраздно, а за всичко да се обръщатъ писмено или устно къмъ Камарата или къмъ съответнитъ занаятчийски сдружения, отъ кждето ще имъ се даватъ нуждитъ обяснения и упжтвания по всички интересувачи ги въпроси.

* * *

Министерството на Външнитъ Работи и на Изповѣданията бѣ направило постжпки предъ Французското правителство за уеднакъвяване на вноснитъ мита на брашната въ Сирия, понеже българското брашно плащаше 64 фр. фр. за 100 кг., докато французки и италиански брашна плащаха само 36 фр. Тия наши постжпки дадоха успѣшенъ резултатъ — отъ 18 май т. г. митото върху пшеничното брашно въ Сирия е заменено съ една специална такса отъ 66 фр. фр. за 100 кг. бруто. Тази такса е еднаква за всички произходи, включително французкитъ и италианскитъ.

* * *

Български маслодайни сѣмена, особено Рапица, се търсятъ въ Триестъ. Семената да иматъ най-малко 27—32% маслодайна способност при евентуална толерантност до 2% въ случай, че сѣмената съдържатъ чужди тѣла или сж предразположени къмъ гниене и др. болести.

* * *

Винената и месарната индустрия въ Аржентина проявяватъ голъмъ интересъ къмъ български дъги за бжчви. Консумацията възлиза до 2 милиона джги годишно. Цената тръбва да се котира сифъ Буеносъ-Айресъ. Вноса може да става презъ цълата година.

* * *

Търговската кжща Хуго Фрай отъ Анверсѣ търгуваща съ билки и др. растителни аптекарски стоки, желае да завърже потѣсни връзки съ българскитъ търговци на тѣзи артикули, затова моли да ѝ се съобщатъ лицата, които произвеждатъ и търгуватъ съ означенитъ артикули.

Интересуващитъ се могатъ да прегледатъ списъка на разнитъ билки, който се намира въ камарата ни.

Адресътъ на фирмата е:

Hugo Frei — Anvers, 50-56 Samberstreet

* * *

Като резултатъ отъ участието на България въ международния мостренъ панаиръ въ Лионъ, проявенъ е интересъ отъ нѣкои фирми за вносъ отъ България на бобови, вино, спиртни питиети и бродерии.

Министерството на нар. стопанство съобщава адреситъ на следнитъ фирми:

1. За сухи зеленчуци—бобови: Cléo Pastalides, 16 Rue Stanislas-Porrens — Marseille.

2. За червено и бѣло вино и мускалетъ: Elie Mottet, 312 Rue Garibaldi—Lyon, и Maison J. Colié, Vins et Spiritueux, Pongny (Ain).

3. За бродерии: Destroyer's Limited, Bureau importation 11, Rue des Petits ecuries — Paris

* * *

Фирмата Z. J. Euthymiades & Varlaam отъ гр. Nicosie—Chypre (о-въ Кипъръ) желае да внася въ Кипъръ бобъ и грахъ и търси български експортни фирми, съ които би могла да се свърже.

* * *

Фирмата Luigi Indovina въ Palermo (Италия) желае да влезе въ връзка съ български фирми, които изнасятъ зърнени храни и варива.

* * *

Фирмата Nondas Gavéras отъ Athènes (Гърция) желае да влезе въ връзки съ производители и износители на мая за кисело млѣко.

