



ВАРНЕНСКИ КОРЕНЯКЪ

Органъ на Културно-Просвѣтно Икономическо Дружество „Варненски Коренякъ“

Броя 1 лв.	Год. абонаментъ 25 л. Излиза ежесечно.	Редакция и администрация въ клуба—Варна, 6 Септември, 29.	Обявление се приематъ по споразумение.	Броя 1 лв.
---------------	---	--	---	---------------

СЪДЪРЖАНИЕ:

Какво трѣбва да правимъ — В.Ж. — Дружествения животъ — Проф. Н. Недѣлчевъ — Приготвяване гроздовъ сокъ съ натриевъ бензоатъ — Лозаро-овощарската изложба — К. Кооперативенъ магазинъ — Извлечение отъ наредбата за износъ на грозде-М-во Зем. Полезни съвети — Постъпления Варнен. Нар. Музей отъ 1 януарий до 30 септември т. г. — И.—Повече съзнание В. — На внимание на всички (Продължение).

Какво трѣбва да правимъ

Всички преживяваме тежки времена и предъ гнета на постояннитѣ грижи за изкарване припитанieto си, забравяме или отлагаме изпълнението на най-необходимитѣ длъжности като хора на една идейна организация. Всѣкога грижитѣ за дома и семейството пререщатъ другитѣ грижи и даже задължения, но животътъ ги е създавалъ и създава въ всички времена, независимо отъ голѣмитѣ и малки кризи въ стопанския животъ.

Следва ли тогава, ний да не погледнемъ около себе си и сега и да забравиме че имаме задължения и къмъ другитѣ хора и групировки, които може би идейно следваме?

Общжитието на човѣка му създава привилегии и облаги и той често въ разрѣзъ съ собствени интереси трѣбва да му даде своя данъ — време и работа.

Кризитѣ въ стопанския животъ биха намалѣли до крайностъ, ако съзнанието за обща работа би се възприело отъ всички съ охота и упорита последователностъ.

Ето предъ насъ е дружеството ни, което се бори преди всичко за преодоляване на тая криза, която не слиза отъ устата на никого, защото никой не работи за нейното премахване. Какъ ще излекуваме болестта когато не ѝ даваме подходящо лекарство? Нѣма ли да обхване тя всички членове на тѣлото ни и тогава да стане много мъчно изцерима?

Какво правиме ний, за да помогнемъ на нашето дружество въ борбата му съ кризата? Интересуваме ли се достатъчно отъ неговитѣ дѣла, отъ неговия животъ, отъ неговия напредѣкъ?

Далечъ не. Даже не изпълняваме най-елементарнитѣ си задължения спрямо него израмени въ членския вносъ и по-

сещаване на събранията, въ редактиране вестника и пр.

Нека се опомнимъ, драги варненци и веднѣжъ за винаги се откажемъ отъ вроденото ни равнодушие, къмъ общественитѣ работи. Съ това ний ще помогнемъ на себе си, а заедно съ това на много близки и, подалечни свои хора.

Много пжти отъ това мѣсто сме посочвали какво можемъ да направимъ, ако масово сме сплотени подъ знамето на Варна.

Сега нѣма да повтаряме същото. Нека вземемъ присърдие дѣлото на Варнен. Коренякъ и да жертвуваме по-вече време за преуспѣването му.

Скоро настоятелството, както се научаваме ще извика на новъ животъ нашитѣ варненци като устрой общи беседи и запознае всички съ дѣлото и идейнитѣ основи на нашето д-во. Да посѣтимъ масови тия беседи, да дадемъ лѣкъ въ борбата съ кризата и ще видимъ какъ сами ще почувствуваме облекчение.

Но не само това. Редовното посещаванн дружествената канцелария, безъ покана, интереса който трѣбва да проявяваме съ разговори, съвети устни или писменни запитвания по всичко, което ни интересува за живота на д-вото трѣбва да стане привичка на всички ни. Тогава ще заживѣемъ съ живота на самото д-во и ще станемъ ратници на неговия успѣхъ.

Така ще изпълнимъ малкия си дългъ като членове на същото като варненци. В.Ж.

Варненци,

Гответе се за първата гроздоберска вечеръ.

ДРУЖЕСТВЕНЪ ЖИВОТЪ.

Винаги Дружественият вестникъ е билъ огледало на дружествения ни животъ. Той винаги разкрива идеята за повдигането на града ни. Чрезъ него всѣки варненецъ или приятель на Варна може да изкаже мнението си. Той разнася правдивитѣ идеи на дружеството.

При това, обаче, не трѣбва да забравяме, че той е дѣло на самитѣ дружествени членове и тѣ сж прѣко заинтересувани и задължени да го подпомагатъ. Въ това направление за всѣкиго има поле на работа. Които сж вещи въ перото — да даватъ редовно статии, други, които нѣматъ такава възможностъ, еднакво могатъ да му помогнатъ, като положатъ грижи за записване нови абонати. Нека да не оставяме цѣлата работа само на отдѣлни лица, които и безъ туй сж обременени съ доста дружествена работа.

Нека всѣкой да принесе съ нѣщо за дружествениятъ органъ. Само така той ще е истинско огледало на всички.

Настоятелството имайки това предвидъ, подканва всѣки дружественъ членъ да положи повече усилие, било при списването на вестника, било за разпространението му.

Да не забравяме никога, че вестникътъ ни е най-важниятъ агитаторъ на тѣй хубавитѣ идеи на дружеството.

Колкото повече се разпространи, толкова това показва, че гражданитѣ се интересуватъ отъ идеитѣ, които разнася и сж подъ тѣхното влияние.

Прочее, нека всѣки членъ да се помъчи да запише поне единъ абонатъ или пъкъ да даде една статия.

Настоятелството въ последното си заседаване реши да се даде гроздоберна вечеринка въ скоро време.

Натоварена е специална комисиия за да я организира. Желателно е членоветѣ да я посетятъ масово.

Дружествениятъ чиновникъ се натоварва да заобиколи презъ месеца всички членове. За да може това да извърши по лесно, умоляватъ се ония на които сж променени адреситѣ да съобщатъ това въ дружествената канцелария.

Презъ месецъ септември въ дружествената каса сж постъпили следнитѣ суми:

1. Членски и встъпителни вноски	1930 лева
2. Посмъртна каса	2430 лева
Всичко	4360 лева

Презъ месецъ септември се помина дружествения членъ Атанасъ Продановъ Ботушаровъ. Богъ да го прости!

Скоро настѣпва зимата. Нашето Д-во винаги се е притичвало на помощъ на нуждающитѣ се варненци.

Оскъдицата днесъ е голѣма! Нека всѣки членъ, който има възможностъ — да пожертвува нещо и улесни Д-вото въ изпълнение на неговата благотворителна дейностъ.

Четете в. „Варненски Коренякъ“

Приготовление на гроздовъ сокъ съ натриевъ бензоатъ.

Най-опростеното и евтино сръдство за приготовление на гроздовъ сокъ е това съ позволения отъ закона химикалъ—натриевъ бензоатъ. Понеже новия законъ за вината, който влиза въ сила отъ 22 декемврий т. г. задължава всички бозаджийници, кафенета и пр. да продаватъ гроздовъ сокъ, предполага се, че ще се пласира едно значително количество такъвъ. Ето защо, лозаритъ ще трѣбва да се съобразява, както съ бъдещия пазаръ на консервирания гроздовъ сокъ, така и съ начина на приготвянето му, за да се предложи на консоматоритъ само доброкачественъ гроздовъ сокъ, въ противенъ случай този продуктъ ще се компрометира още въ самото начало и всички надежди, които се гредятъ на него, ще рухнатъ.

На какви условия трѣбва да отговаря гроздето? За приготовление на гроздовъ сокъ да се използватъ предимно гроздата отъ равнитъ мѣста, тѣзи, които даватъ мжстъ съ по слабъ процентъ, а именно 15—18 на сто. Мжстътъ съ повече захаръ насища бърже, голѣмата ѝ гжстота е неприятна и вмѣсто да действа разхладително, тя увеличава жаждата. Гроздето трѣбва да бжде съвършено здраво.

Сладкитъ грозда би трѣбвало да се обърнатъ въ вино. Съ това ще се подобри и качеството на получаванитъ вина, тъй като слабото грозде ще се обърне въ гроздовъ сокъ.

Всички грозда подхождатъ за безалкохолно вино, даже неудобренитъ за износъ гроздове отъ афузъ-али и димятъ. Добре е памита да се смѣсва съ по кисели отъ него грозда, тъй като киселинитъ придаватъ на гроздовия сокъ по-вече свежестъ.

Начинъ на приготовление. Събраното грозде се смачква, изцежда се, ако разполагаме съ преса — пресуваме за да изкараме по вече сокъ. Получената мжстъ се поставя въ каца, кждето се извършва притаяването. Ако времето е хладно и нѣма опасностъ отъ завиране, най-добре е мжстътъ да се остави да се утаи отъ само себе си. Тя се избистря за 24 часа, следъ което бистрата течностъ се прехвърля въ бѣчва, кждето става прибавката на натриевия бензонатъ.

Министерството на Земледѣлието препоръчва притаяването да стане съ сѣренъ двуокисъ. Къмъ това сръдство трѣбва да се прибѣгва въ краенъ случай. Добре е да се търсятъ други безвредни начини за притаяване, като механическитъ бистрители—каолинъ, испанска прѣстъ и др., като мжстътъ се държи въ хладно мѣсто.

Прибавянето едновременно на две антисептични сръдства, които, взети по отдѣлно, при дозитъ определени отъ закона, се смѣтатъ почти безвредни, не е за препоръчване, защото нѣмаме на леце опити, които да показватъ, че дветъ сръдства, събрани заедно, ще бждатъ безвредни.

Притаяването на мжстътъ съ сѣренъ двуокисъ става, като се разтвори 10—15 грама калиевъ метабисулфитъ въ малко мжстъ и се прибави въ кацата, въ общата мжстъ и се разбърка. Следъ 24 часа избистрената мжстъ се прехвърля въ бѣчва и веднага се прибавя нужното количество натриевъ бензоатъ.

Натриевия бензоатъ се доставя отъ дрогериитъ или магазинитъ за винарски артикули. Това е бѣлъ прахъ, който се разтваря лесно въ вода и мжстъ. Взематъ се нѣколко литра мжстъ и въ нея се изсипва нужното количество натриевъ бензоатъ, като се смѣта 1 грамъ бензоатъ на 1 литъръ мжстъ. Разтвора съ бензоатъ се налива въ бѣчвата съ избистрената мжстъ, като всичко се размѣси много добре съ дървенъ прѣтъ или чрезъ прехвърляне.

Избистрянето на мжстѣта може да стане съ натриевъ бензоатъ. Грubbата мжстъ се пресича въ кацата съ половинъ грамъ на литъръ натриевъ бензоатъ. Следъ притаяването, което тукъ става по-бавно отколкото съ метабисулфата, бистрата мжстъ се прехвърля въ бѣчва кждето се поставя още половинъ грамъ натриевъ бензоатъ на литъръ.

Пресѣчената съ натриевъ бензоатъ мжстъ трѣбва да се държи въ хладно помещение, за да изтрае безъ да се развали презъ лѣтнитъ горещини. Въ противенъ случай, често пжти завира при настѣпването на лѣтото.

Натриевия бензоатъ е солъ на бензоената киселина, която се извлича отъ тамяна или се приготвя отъ толуола. Бензоената киселина не се употребява направо, понеже е мжно разтворима. Натриевия бензоатъ, вкаранъ въ мжстѣта, подъ действието на киселинитъ се обржща въ бензоена киселина. Последната е слабо летлива, тъй че съ течение на времето нейното количество намалява въ гроздовия сокъ. Тя има свойството да дразни лигавитъ ципи и предизвиква сълзене на очитъ. При доза 4 гр. дневно, споредъ клиническитъ опити вършени въ Америка, натриевия бензоатъ не е вреденъ за човѣшкия организъмъ.

Той е разрешенъ като антисептично сръдство, освенъ въ Америка, но и въ Швейцария и Австрия.

Проф. Н. Недѣлчевъ.

ЛОЗАРО-ОВОЩАРСКАТА ИЗЛОЖБА

На 18 того, сутринта, следъ обичайната религиозна служба се откри лозаро-овощарската изложба въ града ни, въ дансинга при морското казино.

При откриването ѝ говориха св. П. Икономовъ, кмета на града г. Ас. Брусевъ, г. Ст. Савовъ отъ името на Лозарското д-во, Р. Василевъ, отъ името на Популярната Банка и Б. Абаджиевъ, отъ името на Търг. Инд. Камара.

Присѣтствуваха: председареля на народното събрание г-нъ Ал. Малиновъ, м-ръ председателя г. Н. Мушановъ, м-ра на фмнанситъ г. Сл. Стефановъ и много видни граждани. Следъ това гоститъ бѣха почерпени съ разни напитки и плодове отъ изложбата.

Изложбата бѣ посетена и отъ м-ра В. Димовъ.

Първиятъ день сж посетили изложбата повече отъ 12,000 души.

Организирана съ ентузиазъмъ и желаниѣ да се покаже онова, което произвежда родната земя, а частно Варна и околността ѝ, тя постигна цельта си.

Ако бѣхме американци, бихме казали, че преследваната цель се постигна 100%.

Още при първитъ спжпки въ изложбата, посетителитъ се очудваха отъ онова, което виждаха и даваха изразъ на чувствата си: — Нима всичко тукъ изложено е произведено отъ нашата земя, чрезъ усилията на нашитъ лозари и овощари? — Нима, тия златни пармени, афродитини гърди... и всички тукъ изложени плодове сж все отъ нашето отечество?

Всички посетители се чудятъ... А това доказва, че ние „своето си не познаваме.“ По единъ случай, може би подобенъ, нашиятъ поетъ бѣ произнесалъ, пропититъ съ болка и укоръ думи: „Чужденцитъ по-добре те познаватъ, о, родино моя... а ние живѣемъ въ тебъ, като чужденци.“

Но не само ние се чудихме и възхищавахме. Не оставаха равнодушни и чужденцитъ. Всѣки отъ тѣхъ, на свой езикъ, изразяваше възхищението си. Но тѣ не сж задоволяваха само съ това. Взели бележницитъ си, тѣ се мжчеха да прочетатъ имената на плодоветъ и адреситъ на изложителитъ. Устата на всѣки чужденецъ произнасяха съ особено възхищение имената на гроздата и др. плодове, точни или изопѣчени: „хафусъ-али“, „димятъ“, „мискетъ“, „златни пармена“, „ренета“ и др.

Организиранитъ томболи отъ кооперация „Мискетъ“—за грозде и отъ изложбата—за изложени плодове и питиета, даде възможностъ на посетителитъ да вкусятъ отъ тѣхъ вкуснитъ плодове.

Общиятъ брой на изложителитъ възлиза на 141, отъ които: 41 излагатъ грозде; 49—плодове, 17—напитки, 18—посадочни материяли, 13 изложители на специалитети, химикали, инструменти, машини, щайги и др.

За да се поощрятъ производителитъ се раздадохъ награди: Златни медали, сребърни меда-

ли, парични награди и похвални отзивы.

Журито при изложбата раздаде следнитъ награди:

За посодоченъ лозовъ и овощарски материяли:

Златни медали

на: К. Панайотовъ, Хр. Ивановъ, Н. Дръновъ и С. Николовъ отъ Варна и още 4 на не варненци.

Сребърни медали

на: П. Я. Халваджиевъ. Пар. В. Томовъ, Тар. В. Госивъ, Ал. П. Чехларовъ, Анд. х Георгиевъ Млад. А. Карабджакъ—отъ Варна и Кольо Добревъ отъ с. Гор.-Чифликъ.

За напитки — вина, ракии, оцетъ и пр.

Винарска коопер. „Димятъ“, Акц. Д-во Бр. Милчеви, Акц. Д-во „Гроздъ“, Ив. Русановъ, Опитната станция въ гр. Плевенъ, Землед. у-ще край Русе, Аврамъ Бенбасатъ Синове — Т. Пазарджикъ и Върбанъ Календжиевъ—Лѣсковецъ.

Златни медали

Н. М. Вѣлковъ — фабрика за мармаладъ, Бр. Теневи—фабрика за лимонова киселина, Йосифъ Юрдановъ, стопанство „Гюндюзъ-Чешма“, К. Т. Мутафчиевъ, кингоизд. Плевенъ, Произ. кораб. мех. кооперация „Съгласие“ — Варна, за гроздомелачки, Общинскитъ цвѣтни градини и лозаро-овощарското стопанство, за посодоченъ материалъ и овощия. Ив. Н. Заринчевъ и Хар. Андрѣевъ отъ Варна, за експортъ на грозде. Енчо Аврамовъ, за орѣхи и ядки.

Сребренъ медалъ

Павли Терзиевъ отъ Сесъ-севмесь.

Парични награди за грозде.

Първа — Хр. Ивановъ, Ст. Ив. Жековъ и П. Н. Антоновъ отъ Варна.

Втора — Тодоръ Томовъ, Никола Малешковъ, Никола М. Беровъ (Лѣсковецъ) Ат. Н. Чокендовъ, К. Суваровъ, П. Я. Халваджиевъ.

Трета — Ст. Савовъ, Ст. Чешмеджиевъ, Ат. А. Яневъ, Ат. П. Чехларовъ, Стойко Ивановъ и Ник. В. Коларовъ.

За овощия.

Първа — Ив. Йовчевъ (с. Тестиджий Провад.) и Кирилъ А. Киряковъ (с. Ст. Орѣхово, Варненско).

Втора — Ст. Б. Новакъ, Ст. Андреевъ (Тестеджий), Калчо Добревъ (с. Гор. Чифликъ) и Ал. М. Чехларовъ.

Трета — Бр. Панчеви, Михаилъ Майсторовъ, Хр. Василевъ (с. Г.-Чифликъ), Ст. Драгановъ (с. Г.-Чифликъ) и Никола Пешевъ (с. Орѣхово).

За напитки.

Първа — Кооперация „Димятъ“, Коопер. „Възраждае“ и Дамянъ Ангеловъ.

Втора — Ст. Чешмеджиевъ и Капрелъ С. Капланяновъ.

Трети — Кр. Василево (с. Г.-Чифликъ).

Освенъ тева на много други изложители сж раздадени похвални отзивы.

ИЗНОСЪ

на нашето грозде и овощни плодове.

Долнитъ официални данни, събрани и систематизирани отъ главната дирекция на статистиката у насъ, даватъ ясна представа за хода на нашия плодпроизводенъ износъ, съ стойностъ въ левове, за презъ последното десетилѣтие

Години	Пресно грозде за десертъ
1922	—
1923	—
1924	128
1925	1.676
1926	1,327,578
1927	7,694,006

	1928	13,625,751
	1929	31,759,534
	1930	32,209,875
	1931	34,594,369
Год.	Сливи печени и сушени	Орѣхи съ и безъ черупки
1922	2,464,828	4,480,971
1923	39,221	220,906
1924	6,231	1,809,890
1925	684,005	3,892,718
1926	414,144	21,814,213
1927	5,491,003	48,250,000
1928	2,173,675	18,744,443
1929	549,701	22,160,316
1930	3,564,172	21,777,079
1931	2,552,158	22,038,222

Печатница „Изгрѣвъ“ — Варна

Кооперативен магазин - изложба

Необходимостта от организиране един магазин-изложба за пласиране овошките на производителите от града и околността, се почувствува от всички изложители на такива, въпреки изложител на такива, въпреки току-що приключената изложба.

Защото, много от посетителите на изложбата, искаха да си набавят от тъй хубавите плодове, обаче те не можах да сторят това, понеже имаше изложени малки количества — мостри. Следствие на това, такива посетители бяха принудени да търсят адресите на изложителите, за да си поржат плодове. Това, обаче е свързано с редици неудобства, които биха се премахнали, ако беше организиран от тия производители един магазин-изложба на кооперативни начала.

Откриването на такъв магазин на всяка цена е крайно необходимо. Защото положението на производителите на тия тъй хубави плодове е извънредно тежко. Принудени са да ги разнасят било на бакали и матрапи или пък да ги продават на други закупчици, които не престанно сноват между тях, като закупуват на безценица плодовете им. Така например, според един изложител из провадийско, там били предлагани по 30 стотинки на килограм ябълки, когато производителя е искал само 50 ст.

След това, закупените плодове, минали през няколко ръце, достигат до консуматора, обременени с доста разности, като се продават по 6, 7, 8 и 10 лева. По такъв начин, неорганизираните в кооперации производители се ощетява, като едновременно и консуматора се обременява.

Това ще се премахне, щом се организира кооперативен магазин-изложба на плодове.

При кооперативния пласимент на плодовете, се премахват посредниците, които често безогледно спекулират. Чрез този начин производителя ще може да добие по изгодна цена за плодовете на своя труд, ще бъде избавен от унищителното разнасяне, предлагане и молби, а консуматорите ще могат да си набавят по-евтини плодове.

За ползата от винарските кооперативни изби не споменавам, понеже тя вече е съзнана и се проектира в близко време да се организира.

Като заключение ще повторя, че производителя трябва да почувствува необходимостта от кооперативното пласиране плодовете, които произвежда и второ, трябва да разбере, че единствено чрез кооперацията може най-добре и най-доходно да ги пласира, понеже кооперацията е предприятие на което сам той е господар! Чрез нея само производителя — овощар може да добие истинската цена на плодовете, които добива. Кехайвъ.

Четете в. Кореняк

НАРЕДБА ЗА ИЗНОСЪ НА ГРОЗДЕ*) (Извлечение)

Почистване и сортиране

1. Извършването на тия работи трябва да става по възможност в специално за целта помещение — сънесто, чисто, широко, проветриво и запазено от влага, в което да може да се извърши необходимото почистване и сортиране, което е невъзможно да стане още при брането на самото лозе. Въз такива приспособени помещения*, освен преимуществото, че гроздето няма да се пече от слънцето, няма да се замърсява нито ще се струпва на голъми количества, за да се загрее, но се дава възможност и се улеснява извънредно много контролата върху работниците при почистването и сортировката.

2. Почистването е една много важна работа. То се състои в следното: всички грозде се улавя с лъвата ръка за дръжката и се преглежда, като с специални ножици, тесни и дълги, се отстраняват от него всички повредени, дребни и не добре узрели, недоразвити, зелени, незрели, напукани или съмнителни в своята здравословност зърна. Отстраняват се също и онъзи зърна, които не са добре обогарени. Също могат да се отстранят и някои разклонения на грозда, за да му се даде по-правилна форма. Сбитите гроздове да се разреждат. Всичко това става без да се пипат зърната с пръстите или опират на работната маса, а винаги гроздето се държи на лъвата ръка, а с дъсната ножицата и се работи. При работата с ножиците да се внимава да не се нараняват здравите зърна. Почистването е една важна и деликатна работа и трябва да се извършва от опитни и школувани работници.

3. След почистването, една много важна работа за сигурния успех на нашите грозда на чуждите пазари, е сортирането. Тя се състои в отделянето на гроздето по сортове, (ако не са отделени още на самото лозе при брането им), след това разделянето на гроздовете по цвят и други някои ценни качества. Сортировката се извършва за да се добие еднообразна типова стока, което е едно важно условие за успешното му пласиране и добиване добра цена.

Най-добре е, ако подбора и сортировката се извърши още при брането на самото лозе, като още там гроздата от отделните сортове се поставят в отделни съдове и се берат само подходящите гроздове.

Обикновено беритбата се извършва на два или три пъти, ето защо при всяко бране трябва да се откъснат само добре узрелите и здрави гроздове. По такъв начин се улеснява сортирането, почистването и уеднаквяването впоследствие. При сортирането се отделят поотделно всички гроздове според големината на зърната, формата, здравината, цвята и пр. Дребни гроздове да не се оставят за износ.

Опаковка.

1. Добре почистеното и сортирано грозде се опакова в холандски чайги от изработения специално за България тип и в италиански чайги.

2. Чайгит от вътре се облицават с чисто бяла или цветна хартия, добре надупчена или не, обаче, добре изрѣзана и поставена за да може да става свободно проветряване на гроздето, като от страните на чайгата виси част от книгата, за да може впоследствие да се сгъне и покрие гроздето в чайгата или пък с отделна книга да се покрива. Това е необходимо за да не може гроздето да се опира по дъските на чайгит.

3. Не се позволява да се поставя в чайгит грозде което не е добре почищено, замърсено, влажно или затоплено.

4. Наредването на гроздето в чайгит да става внимателно, като се позволява да се нарежда така, че да бъде наравно с горните ръбове на чайгата, защото ако е натрупано много, то при холандските чайги, които се нареждат една върху друга, гроздето на горната чайга ще опира в дъното на горната и няма да има свободно място за проветряване, а при италианските чайги, като се постави капак, ще се смачка. При нареждането се внимава гроздовете да не седят много стегнати (притиснати), защото ще се деформират а и много зърна ще се напукат. Това е особено важно за бния сортове, които не са много устойчиви на пъх. При нареждането се гледа гроздовете да прилегнат добре един до друг, за да не остава празно пространство и при пътуването да се разместват.

5. При нареждането (опаковката) на гроздето в чайгит не се позволява по никакъв начин да се поставят между гроздовете малки гроздчета или парчета от гроздове, особено отделни зърна, за да се получи така нареченото „огледало“ или „лице“. Желаното „огледало“ или „лице“ може да се добие, като в чайгата се нареждат хубави гроздове еднакви по качество (големината на грозда, едрината на зърното, цвятът и пр.), а не чрез изкуствено попълване с зърна или дребни чепки. За попълване на празните пространства между отделните гроздове в чайгата може да се употребяват малки гроздчета или сръзани части от голъми гроздове, но на тях трябва да има най-малко 10 зърна. Чуждите пазари изискват гроздето да бъде представено в цели гроздове, защото в повечето случаи се продава на дребно и ако има дребни парчета или отделни зърна, дава излишна дара за търговеца и подценява (намалява) стойността на цялата партида.

6. В един и същи опаковачен съд се поставя грозде само от един сорт и с еднакви качества. Не се позволява да се поставя от доле в съда грозде от един сорт а от горе от друг сорт, или от един и същи сорт, но на дъното по долнокачествено. Всичкото грозде в един и същи опаковачен съд трябва да представлява еднаква по качество и сорт стока.

Опаковачните (амбалажните) материали трябва винаги да са нови, чисти, сухи, достатъчно издръжливи и здрави, за да могат да издържат в пълна изправност транспорта до разпродажба на стоката.

7. Не се позволява да се поставят в чайгит листа или части от тях или други зелени части от лоза, защото ще предизвикат разваляне на гроздето а и много държави не позволяват да се внасят в тях грозда с листа и зелени части и ги повръщат.

8. След като се нареди гроздето в чайгит и се покрие с книгата, всяка чайга се превързва над книгата на кръст, за да я крепи. Превързването може да става и в вид на ромб, като на четирите страни на чайгата, в сръдната от горе, се забие по пиронче (гвоздечке) и на тях се качи превързката в вид на ромб. Гвоздеите се забиват, докато чайгит сж още празни.

Превързването да става с цветен памучен шнур (върв), като се предпочита триколовият.

Яжте грозде пийте гроздов сокъ.

Повече съзнание.

След няколко дни кооператорите лозари ще почнат да предават гроздето предназначено за износ. Безспорно е, че тук те трябва да проявят своето кооперативно съзнание на дѣло. На дѣло да докажат, до колко сж проникнати от това съзнание.

Но какви сж елементите на това съзнание?

Преди всичко кооператорът трябва да е твърдо увѣрен, че кооперацията е създадена от самият него, че ако ошети с някое деяние кооперацията, ощетява сам себе си.

Отношенията между членовете трябва да сж плод на другарство и преданност към кооперативната работа.

Всѣки трябва да се стреми да допринесе нѣщо за преуспѣването на собствената си кооперация и с това да подпомогне за преуспѣването на кооперативната идея.

Конкретно проявление на това съзнание в предстоящия сезон се налага безусловно.

Преди всичко, в случая, всѣки кооператор трябва да знае какво грозде е най-подходящо за износ и да се мчи, с цената на всички жертви, да постави само такова грозде. Да не се ръководи от лични съображения, мислейки най-напред да предаде гроздето си, па после, каквото ще да става. Съ това си деяние той потвърждава, че не е кооператор, че той нищо не е възприел от онова което изисква кооперацията. По-добре такъв член да напусне кооперацията.

При това кооператора ще бъде спокоен само тогава, ако има едно умѣло управлѣние, което е добре познато с техническата служба. То трябва всѣкому да отиѣрва с еднаква мѣрка. А това ще бъде, ако тия ръководители сж действително проникнати от възвишените идеали на кооперативното дѣло, на което служат.

Схващайки голѣмото значение на кооперацията в днешно време Дружеството ни е поставило в устава си една от целите, които преследва, да подкрепя кооперативното движение. Това конкретно се изрази като спомогна да се основе Лозарската Кооперация „Мискетъ“. Днес последната се нагърбва с организиране кооперативния износ на гроздето.

Нека всички, които сж прѣко свързани с кооперацията да проявят своето кооперативно съзнание най-много, за да може всѣки не кооператор да разбере, че истинския път за добиване най-благоприятен пласимент на плода на труда му е кооперацията.

Да проявиме всички по-вече кооперативно съзнание в предстоящия износ на грозде! Това се изисква от всѣки кооператор. Чрез това съзнание може да преуспѣе кооперативната идея, на която всѣки кооператор трябва да служи преданно.

Своео лично благо да свържеме с онова на общото и така на дѣло да осъществиме кооперативния девиз: Един за всички, всички за един.

През всѣко време този девиз нека да ни бъде пѣтеводната звезда. Тя винаги ще ни води къмъ благополучие.

*) Издадена от М-вото на Земледелието.

Постъпления въ Варнен. Нар. Музей за времето от 1 ян. до 30 септември

Отъ Варна Т. Иванов — мраморен берелеф с надпис; Ап. Георгиев — старъ пишовъ; П. Чешмеджиев — 3 монети: Одиситонъ, византийска и старобългарска; Д. Тачева — бронзова плоча с фигура; Ж. Николов — 2 бронзови монети; Ет. Петров — мраморен берелеф, „погребално угощение“ с надпис, среб. монета-Комодъ; Ст. Врачев — металическа иконка; К. Паница — прокламация от 1913 г.; Ив. Зиатаров — карикатурна картина; Ав. П. Гичев — книга „Габровското училище“; Л. Иовчев — пишовъ; Хр. Недев — медна виз. монета; Ив. Стоянов — 2 бронзови мнети: Одесосъ и Анхиало; М. Янкова — медна виз. монета; Кр. Савов — за римска; Д. С. Райков — сребърни монети и кърш. медалионъ; В. Табаков — кремаклия пишовъ; Д. Х. Стефанов — старохристиянски надгробенъ паметникъ и глинена лампичка (счупена); Ст. Марков — тракийски конникъ; Д. Стефанов — глинена вазичка, тур. надгр. паметникъ и глинена плоча с надпис; П. Цанков — 2 надгр. камъни; Г. Христовулов — фотография на последния гръцки митрополитъ Пашкарна; П. Атанасова — кама и свѣтилникъ; Т. Нанков — рапиръ, сатъра за рѣзване на тюнъ и икона; Д. Михайлов — глинена лампичка; Хр. Иванов — бронз. монета Филипъ Македонски; Л. Тодорова — сжщо Импер. Антонинъ; Ил. Иванов — 2 мед. визан. монети; Б. Пировски — среб. рим. монета; К. Маринянъ — стара фотография на пристанището; Я. Петков — бронз. римска монета; Ив. Ашева — меденъ саханъ с арменски надпис; Г. Ноев — 4 старинни ножици; Г. Бегаджев — 3 монети; Г. Златев — 2 монети; Юр. Станев — 36 разни монети; П. Георгиев — бронзовъ медаль; М. П. Казаков — една златна австр. и медна визан. монети; Ст. В. Поповъ и Ив. Ковачевъ — разни мраморни и глинени предмети; Г. Давидовъ — медна визан. монети; Ив. Василевъ — бронзова монета Одесосъ; Петрана Костова — фалшива оловена монета Алек. Македонски; Г. Чолаковъ — 2 амфори; Р. Михайловъ — християнски капителъ; К. Паркамски — плочка, медно украшение, фрагменти отъ амфори; К. Кръстевъ — надгробенъ берелеф; Н. Николов — бронз. монета Одесосъ; К. Паркамски — бронзовъ чукъ, глинена лампичка, гърне; Г. Чаушевъ — бронз. монета Марцианополъ; Началника на технич. дирекция — фрагменти диганче, канче отъ бронзъ съ украшения.

София — Свещ. Ст. Попоаъ, славянско евангелче съ афтографа на Архиепископа Иосифъ Соколски, *Трънъ* — К. С. Джамбазовъ — сребъренъ гирданъ съ 7 камъка, чифтъ среб. павти, 3 темелена сребърни, но позлатени, среб. темеленъ, 2 дискообразни темелена съ сребър. сърмени украшения, позлатенъ шийникъ, сребъренъ шийникъ, 2 среб. ушника чифтъ обици съ червени камъни, сребърно конче, 2 сребърни пръстена, ушникъ, 4 сребърни верижки, обеща съ камъкъ, въдица съ верижка, сребърно украшение, ушникъ, *Шуменъ* — Ж. Хашилова — хурка, Т. Караджова — разни книги, *Аджемлеръ* — Ю. Атанасовъ — мед. виз. монета, Д. Константиновъ — сжщо римска; Г. Петровъ —

штомпъль (харбие); Т. Стефановъ — глинено гърненце и 2 мед. рим. монети, А. Сотировъ — мед. рим. монета; Кр. Димитровъ — сжщо; Я. Киряковъ — сжщо; А. Маслевъ — мед. старобългар. монета; Кр. Димитровъ — сжщо (фрагментъ); А. Маслевъ — меденъ пръстенъ; Д. Ламбовъ — визан. монета; Общинск. метъ — Зстълкеници, брадва; Д. Я. Качаковъ — шпори, мед. пръстенъ; Г. Константиновъ — мед. рим. монета; Ат. Яневъ — желѣзна стрела; Д. С. Димовъ — мед. рим. монета; Ив. Д. Атилковъ — мед. визан.; Г. Т. Апостоловъ — медна римска; З. Панайотова — алуиниевъ медаль; Т. Стефановъ — глинена лампичка; Ат. Ив. Яневъ — 2 рим. и 1 испанска монети, Н. Кръстевъ — старъ желѣз, инструментъ; В. Димитровъ — стрела и римска монета, Д. Стаменовъ — мед. монета. *Т. Пазарджикъ* — К. Н. Христовичъ — медн. рим. монета. *Самоковъ* — Сотиръ Кодевъ — сжщо. *Русларъ* — Ил. Г. Караджовъ — 3 мед. монети, Енчевъ учителъ — гърне и разни вкаменелости. *Дервентъ* — П. Момчиловъ визан. сребър. монета. *Коджа-Дуганъ* — З. В. Никовъ — сжщо римско бронзова. *Климентово*, Я. Пеневъ — чешма съ изображение. *Кестричъ*, Ив. Сжбевъ — бронз. монета Марцианополъ и мед. визант. *Еми-кьой*, Ив. Милевъ — милиаренъ камъкъ съ подписъ. *Талтжжъ*, Хр. Василевъ — бронз. монета Марцианополъ. *Орта-кьой*, Гл. учителъ — рим. монета.

Археологическото дружество и варнен. народенъ музей благодарятъ на дарителитъ.

Колона на читателя

Хлѣбъ 3 лева

Изъ махлитъ се разнася хлѣбъ по 3 лева кгр. Знае ли Комисарството това?

Гражданинъ В.

Въ общината заседава Комисия за раздаване мѣста на обездомени и бездомни граждани. Кметството обяви чрезъ пресата, че на всички такива граждани ще се раздадатъ мѣста, за това тѣ да не прибѣгватъ къмъ контрабандно строене на кжщи. Гражданитъ очакватъ отъ общината да изпълни обещанието си. На много такива граждани тя събори кжщитъ за регулация, безъ да имъ даде мѣста за да си построятъ други. Справедливостта изисква такива граждани да бждатъ удовлетворени най-напредъ.

Седмичата на гроздето и гроздовия сокъ въ града ни се проведе отъ комитетъ въ което участваха представители на кооперациитъ „Мискетъ“, „Димятъ“, „Безалкохолната кооперация“, Лозарското Д-во, духовенството, училището и въздържателнитъ дружества. За целта въ училищата и църквитъ се държаха беседи за ползата отъ консумцията на гроздето и гроздовиятъ сокъ.

Въ сжбота вечерята се организира танцувална гроздова вечеринка, на която се сервира безплатно грозде и гроздовъ сокъ.

Освенъ това се разлѣпиха и прѣстнаха много афиши и позиви.

Седмичата завърши съ демонстрация съ музика отъ ученици и ученич. които носеха грозде и плакарди.

На внимание на всички

(Продължение отъ брой 9-и)

Ако длъжникътъ се възползва отъ това право, дѣлото въ сжда се спира, но ако длъжникътъ въ последствие не спази сроковетъ на вноскитъ опредѣлени въ чл. 1 отъ закона, той безвъзвратно губи придобитото право, а дѣлото въ сжда продължава своя ходъ.

При спиране на дѣлото, паритъ на купувача на имота се повръщатъ. Ако обаче въ последствие длъжникътъ не спази сроковетъ на вноскитъ, придобититъ права на купувача на имота, като купувачъ, се възобновяватъ. Въ такъвъ случай купувача на имота се поканва отъ сждия-изпълнителъ да внесе сумата за която му е било възложено продадения имотъ, безъ обаче той да е задълженъ да стори това обезпелно. Ако купувача не пожелае да се възползва отъ това положение тогава сждия-изпълнителътъ постъпва съгласно чл. 821 отъ гражданското сждопроизводство т. е. поканва непосредствено преходящия го въ надавателния листъ надавачъ да задържи имота за себе си; ако и този последния откаже да вземе имота, поканва се преходящия и т. н. до като се стигне до оня надавачъ, който е далъ най-малко 10 % отъ обявената първоначална цена на продаваемия имотъ, а ако и той откаже продажба се разваля — счита се нестана, безъ обаче да губи залога си първия надавачъ.

Закона дава само една годишна срокъ — отъ 16 априлъ 1932 г. до 16 априлъ 1933 година, да се заведатъ дѣла за изкупуване, продаденъ на публиченъ търгъ имотъ.

Длъжникътъ който иска да развали продажбата, трѣбва да докаже, че имотътъ е купенъ на публиченъ търгъ на цена *по-малка отъ половината му действителна стойност*. Могатъ да се изкупватъ имотитъ, които сж биле продадени следъ 1 януарий 1929 година, а за пораншнитъ покупки, законътъ не се отнася.

За да се установи каква е била истинската цена на имота, длъжникътъ трѣбва да поиска да се назначатъ вещи лица, които да оценятъ имота по врѣме на продажбата. Но трѣбва да се помни, че при разваляне на тия продажби, не могатъ да се нарушаватъ правата на лицата, които сж придобили имота на купувача.

Примеръ: Имота на Василь се продава на публиченъ търгъ. Купува го Христо на цена по-малка отъ половината. Такава покупка ако е направена следъ 1 януарий 1929 г. подлежи на унищожение. Но ако Христо е продалъ имота на Иванъ, продажбата не може еа се унищожитъ, защото Иванъ е добилъ имота — собствеността като трето лице. Но и тукъ закона прави ограничения. Продажбата на Иванъ не може да се развали, ако купувача е прехвърлил имота на него преди 1 мартъ 1932 година.

Коларовъ

ХРОНИКА

Лозарската кооперация „МИСКЕТЪ“ организира изосъ на грозде на кооперативни начала.

Следъ опита отъ миналата година и подобренитъ условия на продажба въ чужбина има всички изгледи презъ настоящата година кооперативния износъ да зарегистрира добри успѣхи.

Лозари, преди да дадете вашето грозде обърнете се къмъ кооперация „Мискетъ“, защото тя единствено работи само за Васъ.

Бюджета на общината още не е гласуванъ на 2 и 3 четение. Изпратенъ е въ бюджетарната комисиия за проучване и докладъ въ едно отъ близкитъ заседания на общинския съветъ.

Комисията, назначена отъ г. Министра на Земледѣлието да обходи лозарскитъ околии: Пловдивъ, Т. Пазарджикъ, Лесковецъ и Анхиало за избиране подходящи мѣста за строежъ на районни винарски изби е привършила своята работа и е дала мнение да се построятъ изби въ следнитъ пунктове: За Пазарджикския районъ въ Кара-Мусалско землище, Пловдивски — Перущенско землище, за Лѣсковско — до самата Лѣсковска гара и за Анхиало — Анхиалско землище. Строежа ще започне идната година.

Изпити за секретаръ-бирници ще се произведатъ на 25 октомврий т. г.

Курсове за подготовка на кандидати за секр.-бирници се откриватъ отъ 1. X. т. г. и ще траятъ до 20. X. при редакцията на вестникъ Секретаръ-бирникъ — Ст.-Загора. Такса 500 лв. предплатена. Курсътъ е 15 по редъ при сжщата редакция и досегашнитъ такива со дали отлични резултати. Препоръчваме ги на всички.

Фирми

за износъ на овощия, зеленчуци и грозде.

Даваме по-долу адреситъ на фирмитъ, които сж се регистрирали предъ Върховната контролна комисиия и иматъ право да изнасятъ плодове и зеленчуци.

1. Стоянъ С. Тевекелиевъ и С-ие, ул. Царъ Самуилъ, № 50 — София.
2. Петъръ Х. Харалановъ, ул. Регенска № 44 — София.
3. Първо Българско Д-во „Димятъ“, ул. Царъ Борисъ, № 124 — София.
4. Д-ръ Никола Недѣлчевъ, ул. Мария Луиза, № 99 — София.
5. Сретенъ Кръстичъ, ул. Сердика № 3 — София.
6. Братя Трошанови — гр. Ст. Загора.
7. Борисъ Константиновъ, бул. Царъ Борисъ, № 33 — София.
8. Иванъ М. Добревъ — Троянъ.
9. Тодоръ Хр. Кехлибаровъ и Синове — Ловечъ.
10. Георги Николовъ, ул. Клементина, № 13 — София.
11. Ангелъ Лилковъ, ул. Лега № 5 — София.
12. Централна кооперация „Български износъ“, ул. Сердика № 13 — София.