

τανινῶν τῶν ποιοτήτων 3, 4 καὶ 5—  
κορωνῶν, ἐνῶ εἰς μίαν ἀνώμαλον τοι-  
αύτην αἱ πρὸς ἐξαγωγήν ποσότητες κα-  
τατάσσονται, κατὰ τὸ πλείστον, εἰς τὰς  
ποιότητας 1 καὶ 2—κορωνῶν.

Ἡ τουρκικὴ σουλτανίνα Νο 10 ἀν-  
τιπροσωπεύει τὴν ἀνωτέραν ἐξαγωγήγι-  
μον ποιότητα, δὲν εἶναι ὅμως σπάνια  
αἱ περιπτώσεις ἐμφανίσεως ποιοτικῶν  
διαφορῶν μεταξύ μερίδων τοῦ τύπου  
τοῦτου ἀπὸ συσκευαστοῦ εἰς συσκευα-  
στὴν αὐτοῦ. Ὁ τουρκικὸς τύπος Νο 10  
θεωρεῖται ὑπὸ τῷ ἐμπορίου ὡς ἀντιστοι-  
χῶν πρὸς ἓνα καλόν, ποιοτικόν, τύ-  
πον 3—κορωνῶν τῆς αὐστραλιανῆς  
σουλτανίνας τὸν ἀποχρωματισμένον  
ἑλληνικὸν τύπον Νο 4.

Καὶ ὁ τύπος Νο 9 ποικίλει ἐπίσης  
ἀπὸ συσκευαστοῦ εἰς συσκευαστήν, θε-  
ωρεῖται δὲ ὡς ἀντιστοιχῶν ποιοτικῶς  
πρὸς ἓνα καλόν αὐστραλιανὸν τύπον  
1—κορωνῶν ἢ συνήθως τοιοῦτου τῶν  
2—κορωνῶν.

Ὁ τύπος Νο 8 εἰσάγεται εἰς τὴν Μ.  
Βρετανίαν μόνον εἰς περιπτώσεις χαμη-  
λῶν ἑσοδείων, κρίνεται δὲ ὡς ἰσότιμος  
πρὸς ἓνα μέτριον αὐστραλιανὸν τύπον  
1—κορωνῶν.

Ἡ ἐμφάνισις τῶν τουρκικῶν σουλ-  
τανινῶν εἶναι, συνήθως, λίαν ἐλκυστι-  
κὴ, ἰδιαίτερος δὲ κατὰ τὰς ἀρχὰς τῆς  
ἐσοδείας, ἔχουν ὅμως τὸ μειονέκτημα,  
βραδύτερον κατὰ τὸν Μάιον, Ἰούνιον  
καὶ Ἰούλιον, νὰ χάνουν εἰς ἐμφάνισιν,  
καθιστάμεναι, «καταπονημέναι», ὡς λέ-  
γεται ἡ κατάστασις αὐτῆ, εἰς τὴν  
γλῶσσαν τοῦ σταφιδεμπορίου, ὡς ἐπί-  
σης καὶ νὰ «ζαχαρώνουν».

Ὁ τρυγητὸς τῶν σουλτανινῶν ἐν  
Τουρκίᾳ ἐνεργεῖται κατὰ τὸν μῆνα Αὐ-  
γουστον, τῆς παραγωγῆς δυναμένης ν'  
ἀνέλθῃ ἀπὸ 65.000 ἕως 100.000 τόν-  
νουσ.

Ἡ ἔσωτερικὴ κατανάλωσις, συμπε-  
ριλαμβανομένης καὶ τῆς ποσότητος, ἥ-  
τις χρησιμοποιεῖται πρὸς οἰνοπνευμα-  
τοποίησιν, κείται περίξ τῶν 20.000  
τόνων. Αἱ ἐξαγωγαὶ κατὰ τὸ 1956)57  
ἀνῆλθον εἰς 66.500 τόννους, μὲ τὴν  
Ἀγγλίαν ἐπικεφαλῆς μὲ 21.000 τόν.,  
ἀκολουθοῦμένην ἀπὸ τὴν Ρωσίαν, Ἰ-  
ταλίαν, Ὀλλανδίαν, Φινλανδίαν καὶ Δ.  
Γερμανίαν. Αἱ φορτώσεις ἄρχονται ἀ-  
πὸ τῶν ἀρχῶν τοῦ μηνὸς Σεπτεμβρίου.  
Μέθοδοι ἐπεξεργασίας. Οἱ περισσό-  
τεροι τῶν μεγαλοπαραγωγῶν ἐνεργοῦν  
ἐμβάπτισιν τῶν νωπῶν σουλτανινῶν  
εἰς ἑλαφρὰ διαλύματα ποτάσεως ἐπὶ  
τῷ σκοπῷ ἐπιταχύνσεως τῆς ἀποξη-  
ρᾶσεώς των.

Οἱ μικρότεροι ὅμως παραγωγοὶ δὲν  
ἐννοοῦν νὰ ἐνοχληθοῦν διὰ τῆς ὑπο-  
βολῆς των εἰς τὸν κόπον νὰ θέσουν  
τὰς κοπτομένας σταφυλάς εἰς τὴν ἐπί-  
δρασιν τῆς ποτάσεως. Οὗτοι ἐκθέτουν  
τὰς σταφυλάς, πρὸς ἀποξήρανσιν των,  
εἰς τὸν ἥλιον ὡς ἔχουν.

Μετὰ τὴν ἀποξήρανσιν τοῦ καρποῦ  
ἐνεργεῖται ἀπομάκρυνσις τῶν ἀπεξηρα-  
μένων βοστρύχων καὶ λοιπῶν ξένων  
ὕλων εἰς ὅσον τὸ δυνατόν μεγαλιέτε-  
ρον βαθμὸν, τοποθετεῖται δέ, ἐν συνε-  
χεῖα, ὁ καρπὸς ἐντὸς σάκκων, οἷτινες  
ἀποθηκεύονται ὑπὸ τοῦ παραγωγοῦ ἐν  
ἀναμονῇ τῆς ἀφίξεως τῶν ἐνδιαφερο-  
μένων ἀγοραστῶν.

Ὅταν ὁ καρπὸς εἰσαχθῇ εἰς τὰ ἐρ-  
γοστάσια ἐπεξεργασίας καὶ συσκευασί-  
ας ὑποβάλλεται οὗτος εἰς καθαρισμόν,  
διαχωρισμὸν καὶ πλύσιμον.

Τὸ πλύσιμον ἐκτελεῖται διὰ ψεκα-  
σμοῦ τοῦ προϊόντος μὲ καθαρὸν πόσι-  
μον ὕδωρ κατὰ τὴν δίοδον τῆς σταφι-  
δος μέσω ἑνὸς περιστρεφόμενου τυμ-  
πάνου. Ἐν συνεχείᾳ ἡ σουλτανίνα ὑ-  
ποβάλλεται εἰς τὸν ἀποχρωματισμὸν  
ψεκαζομένη, πρὸς τοῦτο, διὰ διαλύμα-  
τος θειώδους ὀξέος. Ὁ ψεκασμὸς διὰ  
διαλύματος θειώδους γίνεται καθ' ὅ-  
μοιον μὲ τὸ πλύσιμον τρόπον, ἥτοι ψε-  
κάζεται ὁ καρπὸς κατὰ τὴν δίοδον τοῦ  
μέσω ἑτέρου περιστρεφόμενου τυμπά-  
νου.

Μετὰ τὸν ἀποχρωματισμὸν τῆς ἡ  
σουλτανίνα στίλβωνεται μὲ ἔλαιον καὶ  
ὡς ἐξῆς: ἐκ σωλήνος φέροντος μι-  
κρὰς ὀπάς καὶ τοποθετημένου ὑπερά-  
νω καὶ ἐγκαρσίως μεταφορικοῦ ἱμάν-  
τος ἀφίεται νὰ ρεῖ στάγδην ἔλαιον ὁ-  
περ πίπτει ἐπὶ τῆς ἐπὶ τοῦ ἱμάντος  
κινουμένης καὶ διερχομένης σουλτανί-  
νας.

Διὰ τὴν στίλβωσιν χρησιμοποιεῖται  
παραφινέλαιον ἄκρως ραφινარიμένον  
καὶ ἀποσμιμένον. Τὸ πρὸς στίλβωσιν  
χρησιμοποιούμενον τοῦτο ἔλαιον εἶναι,  
συνήθως, γνωστὸν ὑπὸ τὸ ὄνομα «ὄρυ-  
ζέλαιον», καλούμενον οὕτω ἐκ τοῦ γε-  
γονότος ὅτι ἐχρησιμοποιεῖτο τοῦτο πρὸ  
πολλῶν ἐτῶν εἰς τὴν στίλβωσιν τῆς ὀ-  
ρύζης.

Τέλος, ἀφίεται ὁ καρπὸς ἐπὶ ἐτέρου  
μεταφορικοῦ ἱμάντος, κατὰ μήκος τοῦ  
ὁποῦο ἴσανται 6—9 ἐργάτριαι μὲ ἓνα  
ἄρρενα ἐπικεφαλῆς ὡς ἐπόπτην. Ἐρ-  
γον τῶν ἐργατριῶν τούτων εἶναι νὰ  
ἀπομακρύνουν ἐκ τῶν πρὸ αὐτῶν διερ-  
χομένων σταφιδῶν κάθε βεβλαμένην  
ράγα, ὡς καὶ τὰς τυχόν ξένας ὕλας,