

τά δύο τρίτα των αναγκών της.

Είς την Νεμπράσκα, έντός πενταετίας ή ηλεκτρική άρδευσις ηύξήθη κατά 82 0/0. Η Πολιτεία αυτή είναι ή πρώτη είς τόν τομέα αυτόν και περιλαμβάνει πλέον των 22.000 φρεάτων άρδευόντων καλλιργείας ένός έκτομμυρίων άκρων, και πλέον. Αί με ήλεκτρικάς άντλίας άρδευόμεναι περιοχάί είς τās Πολιτείας Κάνσας, Κολοράντο, Αϊντάχο και Νέον Με-

ξικόν, περιλαμβάνουν καλλιργείας άραβοσίτου, σίτου, βάμβακος και λαχανικόν.

Πρό 5ετίας ή άρδευσις αυτή άντεπροσώπευε κατανάλωσιν 600 έκτομμυρίων κιλοβατωρών τό έτος από τούς καταναλωτάς των χρηματοδοτουμένων από την Ρ.Ε.Α. ήλεκτρικόν έγκαταστάσεων. Έκτοτε ή έτησία κατανάλωσις ηύξήθη είς τό πολυπλασίον.

## ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

# ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

## ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Η παγκόσμια παραγωγή σταφίδων αυξάνει από χρόνο σέ χρόνο, ένώ ή κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Έτσι ή προσφορά είναι μεγαλύτερη από τή ζήτησι και οί τιμές στις άγορές του έξωτερικού εβρίσκονται καθηλωμένες σέ επίπεδα χαμηλά.

Κάτω από τήν κατάστασι αυτή ήταν έπόμενο νά πάρη ή ποιότητα μιá ιδιαιτερη σημασία πού εκδηλώνεται με τήν αυξανόμενη αξίωσι των άγοραστών του έξωτερικού γιά παράδοσι καρπού άπόλυτα καθαρού και υγιούς και μη περιέχοντος κοκκούτσια.

Γιά νά κρατήσουμε λοιπόν τήν θέσι μας στήν αγορά θά πρέπει νά ανταποκρινόμεστε στις άπαιτήσεις τής αγοράς, πού σημαίνει άποφασιστική καλλιτέρευσι τής ποιότητος τής σταφίδος μας.

Και έπειδή ή ποιότητα φτιάχεται κυρίως από τόν παραγωγό, άπευθυνόμεθα σ' αυτόν σήμερα γιά νά του ύπενθυμίσουμε, ότι μπορεί νά φτιάξη σταφίδα σέ πολύ καλή ποιότητα με λίγη θέλησι και εάν έφαρμόση τίς πιό κάτω οδηγίες :

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλων.
- 2) Κάλυψι του άλωνιού με σταφιδόχαρτο.
- 3) Ό τρυγητός νά γίνεται σέ δύο ή και σέ τρία άκόμα χέρια. Νά κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οί γούρμες σταφίδες (τσαμπιά).
- 4) Προσεκτικό και αυστηρό ξεδιάλεγμα των σταφυλιών πού έχουν πολλές

χονδρές ράγες, οί όποιες έχουν κοκκούτσια, των σάπιων σταφυλιών, καθώς και έκείνων πού έχουν πολλές άσπρες ή κόκκινες ράγες. Όλα αυτά τά σταφύλια νά άπλώνωνται γιά άποξήρανσι χωριστά. Η σταφίδα πού θά προκύψη από τά βλαμμένα ή άκατάλληλα σταφύλια θά παραδίδεται στον Α.Σ.Ο. ως ποιοτική διαλογή.

5) Η τοποθέτησις των σταφιδοπάνων γιά τήν προφύλαξι τής σταφίδας στο άλώνι, σέ περίπτωσι βροχής, νά γίνεται σέ σχήμα στέγης. Τούτο έπιτυγχάνεται με τήν τοποθέτησι και στερέωσι στο μέσον και κατά μήκος του άλωνιού ένός ξύλινου τρίποδος σχήματος Πι (Π). Καλό τέκνωμα τών πανιών με στερέωσι του σέ πασσάλους.

Προσοχή: Ποτέ νά μη ρίχνετε τό πανί άπ' εϋθείας επάνω στά σταφύλια όταν είναι άκόμη χλωρά, θά καταστραφούν από τήν άνάπτυξι μούχλας.

6) Νά άφίνετε τή σταφίδα νά ξεραθί πολύ καλά, τό δέ τρίψιμό τής γιά τήν άφαίρεσι των κοτσάλων, νά γίνεται με προσοχή μεγάλη.

Σχετικά με τήν χρησιμοποίησι χαρτιού (Α.Σ.Ο. ή Έμπορίου) γιά τήν επικάλυψι των άλωνιών έπιθυμούμε νά τονίσουμε ότι τό ύλικό αυτό, ένώ είναι τό φθηνότερο πού μπορούμε νά χρησιμοποιήσουμε, δέν προξενεί καμμιά άπόλύτως βλάβη στήν ποιότητα, άν τά σταφύλια είναι γέρα και όριμα. Αντίθετα με στρωμένο άλώνι θά πάρουμε άπόλυτα καθαρή σταφίδα, πού έχει μεγάλη αξία.