

---

## ΠΛΟΥΤΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ

### Τὰ φαγουλιανὰ σταφύλια

Κανένα άλλο Κράτος δὲν καλλιεργεῖ τόσα διάφορα σόια σταφυλῆς ὅσο τὸ δικό μας. Ἔχουμε πολλὰ εἶδη σταφυλῶν ποὺ κάμουν διὰ φροῦτο εἰς τὸ τραπέζι καὶ πολλὰ ποὺ παράγουν μούστο. Τὰ φαγουλιανὰ σταφύλια μὲ τὴν ἔνωσιν τῶν Εὐρωπαϊκῶν σιδηροδρόμων θὰ γίνουν ἀντικείμενον μεγάλου ἐμπορίου. Διὰ τ' Ἀμπέλια τῆς Χαλκίδος καὶ δι' ἄλλας ἐπαρχίας τοῦ Κράτους τὸ ἐμπόριον τῶν φαγουλιανῶν σταφυλιῶν ἔχει ἀπὸ τώρα μεγάλη σημασία καὶ πρέπει ἔνωρὶς νὰ δοθῇ ἡ προσοχὴ ποὺ τοῦ πρέπει. Ὁ λαχταριστὸς ροδίτης ποὺ γίνεται γύρω τῆς Χαλκίδος μέχρι Βέθειας ὄλος θὰ ἐξοδεύεται φρέσκος. Ἐρέτος μὲ ὄλη τὴν ἐνώμαλον κατὰστασιν ποὺ ἔφερε ὁ Πανευρωπαϊκὸς πόλεμος μέγιστα ποσὰ σταφυ-

λιῶν ἐβγήκαν ἀπὸ τὸ λιμάνι τῆς Χαλκίδος διὰ Θεσσαλονίκην, Καβάλλα καὶ ἄλλα μέρη. Τώρα ἄς φαντασθῇ κανεὶς τί θὰ γίνῃ μεθαύριο ποῦ θὰ ἔχωμε εἰρήνη. Μέγα ἐμπόριον, ποῦ θὰ ικανοποιήσῃ γενναίως τοὺς ἀμπελουργοὺς, οἱ ὅποιοι σήμερον εἶνε ἀπελπισμένοι μὲ τὴν εὐτελεῆ τιμῇ τοῦ μούστου. Πρέπει ὁμῶς τὸ ἐμπόριον τῶν φαγουλιανῶν σταφυλιῶν, ποὺ τόσο γρήγορα ἤρχισε νὰ μεγαλώνῃ, νὰ μὴ τὸ ἀφήσωμε νὰ πνιγῇ. Πρέπει νὰ τὸ συστηματοποιήσωμε. Πρέπει νὰ τὸ διοργανώσωμε, ὥστε ἡ μάρκα τῶν σταφυλιῶν μας νὰ προτιμᾶται, νὰ ἔχη ὑπόληψιν. Ἡ ἀπάτη ποὺ εἰσπορεῖ νὰ γίνῃ μὲ τὰ δευγμῆτα καὶ τὸ τσαπατσούλικον ἀμπαλάρισμα μέσα σὲ βρωμοκόφινα νὰ λείψουν. Διότι μοιάζουν μὲ τὸν ψεύτη καὶ τὸν κλέπτη ποὺ τὸν πρῶτον χρόνο χαιρέται καὶ μὲ τὸ ταμάχι ποὺ χαλάει τὸ στομάχι.

Τώρα γιὰ νὰ δοῦμε πῶς θὰ συστηματοποιήσωμε τὸ ἐμπόριον τοῦτο ἄς ἐξετάσωμε μερικὰς ξένας ἀγοράς, ὅπως σχηματίσωμε μίαν σχετικὴν ἰδέαν.

### Ἄγορὰ Μαγνηστρίας

Εἶνε ἀπὸ τὰς κεντρικωτέρας τῆς Ἀγγλίας, ὅπου ἐξοδεύονται ὄσα σταφύλια καὶ ἂν σταλοῦν. Ὅχι μόνον σταφύλια ἐξοδεύονται, ἀλλὰ καὶ μήλα καὶ κεπόνια. Διὰ τὰ ὅποια κεπόνια ἐνδιαφέρονται ἀρκεταὶ ἐπαρχίαι. Τὰ μήλα ἐρχονται ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴν — Καναδᾶ, τὰ δὲ κεπόνια ἀπὸ τὴν Ἰσπανίαν, ἡ ὅποια στέλλει καὶ τὰ περισσότερα σταφύλια. Τὰ σταφύλια τῆς εἶνε δύο εἰδῶν : ἄσπρα καὶ μαῦρα. Τὰ ἄσπρα εἶναι χονδρόφλουδα καὶ σκλη-

ροτραγανιστά — διὰ τοῦτο διχτη-  
ροῦνται καλὰ ἀπὸ τοῦ Σεπτεμβρίου  
μέχρι τοῦ Μαρτίου—καὶ τὰ μαῦρα  
φιλόφλουδα καὶ νερουλά ποῦ δὲν δι-  
ατηροῦνται τόσο. Τὰ Ἴσπανικὰ  
σταφύλια εἶνε ἀμπαλαρισμένα εἰς  
φθηνὰ βαρέλια, ἐπάνω κάτω, τοῦ  
τσιμέντου, καὶ μέσα εἰς τρίμματα  
(πριονίδια) φελλοῦ. Ἄν εἶνε σκόνη  
φελλοῦ ἀκόμη καλλίτερα. Τὰ βα-  
ρέλλια χωροῦν 15—20 ὀκάδες  
σταφύλια, μία ποιότης των ἔχει  
ἀπ' ἐξω τυπωμένα τὴν λέξιν Ἰα-  
μέρια, τοῦ τόπου δηλαδή ἀπὸ τὸν  
ὁποῖον στέλλονται. Κατὰ τὸ ἀμ-  
παλάρισμα προσέχουν νὰ μὴ πιέ-  
ζονται πολὺ τὰ σταφύλια, οὔτε  
πάλι νὰ μένουν ἀδιανὰ μέρη μετα-  
ξὺ αὐτῶν, μέθοδος ποῦ τὴν διδάσκει  
μόνον ἡ πεῖρα. Τὰ σταφύλια ποῦ  
ἀποστέλλονται εἰς ὅλην τὴν Ἰα-  
γγλίαν πρέπει νὰ εἶνε βαλμένα εἰς ὁ-  
μοιομορφα βαρέλια, κατὰ τὸν αὐ-  
τὸν τρόπον ἀμπαλαρισμένα, καὶ νὰ  
ἔχουν τὸ ἴδιον βάρος. Διὰ τοῦτο ἂν  
θελήσουν ἓνα, δύο ἢ καὶ περισσό-  
τερα πρόσωπα νὰ στείλουν εἰς τὴν  
Ἰαγγλίαν σταφύλια ἀμπαλαρισμέ-  
να κατὰ τὴν γνώμην τους καὶ βά-  
ρους διακρορετικοῦ σίγουρα θὰ ἀπο-  
τύχουν. Καὶ θ' ἀποτύχουν διότι θὰ  
τὰ δειγματίσουν ξεχωριστά, ἐπειδὴ  
δὲν θὰ εἶνε τῆς αὐτῆς ποιότητος,  
οὔτε τοῦ ἴδιου ἀμπαλαρίσματος  
καὶ βάρους. Ἐτσι τὰ ἔξοδα γίνον-  
ται πολλὰ καὶ δὲν συμφέρει. Τού-  
ναντίον, ἂν εἶνε ὁμοιομόρως ἀμ-  
παλαρισμένα καὶ τῆς αὐτῆς ποιό-  
τητος πωλοῦνται πολὺ εὐκόλα καὶ  
μὲ ὀλίγα ἔξοδα. Διὰ νὰ ἐπιτύχη ἐ-  
πιπομένως ἢ ἀποστολὴ σταφυλιῶν  
εἰς Ἰαγγλίαν καὶ εἰς ἄλλα μέρη  
πρέπει οἱ ἀμπελοκτήμονες νὰ κά-  
μουν συνεταιρισμὸ διὰ τοῦ ὁποῖου

νὰ ἀμπαλαρίζουν καὶ νὰ πωλοῦν  
τὰ σταφύλια τους.

### Ἄγορά Γερμανίας

Εἰς τὴν Γερμανίαν ἐξοδεύονται πολ-  
λὰ σταφύλια τῆς Ἰταλίας προερχόμενα  
ἀπὸ 7—8 αὐτῆς ἐπαρχίας. Τὰ Ἰταλι-  
κὰ σταφύλια τοῦ Λέτος ἔχουν μεγάλη  
ράγα καὶ φλοιὸν σκληρὸν καὶ γιὰ τοῦτο  
διατηροῦνται καλὰ. Ἐνα εἶδος λέγεται  
γαῖδουροστάφυλο καὶ εἶνε κόκκινο.

Τὸ καλλίτερον ὁμοῦ σταφύλι ἐξάγε-  
ται ἀπὸ τὰς Ἀμβρουζίας. Λέγεται χρυ-  
σοστάφυλο, διότι ἔχει χρῶμα ἀσπρο-  
κίτρινο, ράγα μετρία, φλοιὸν λεπτὸ  
καὶ εἶνε γλυκὸ. Καὶ τὰ γλυκὰ σταφύλια  
μὲ κίτρινο χρῶμα τὰ προτιμοῦν εἰς τὴν  
Γερμανίαν. Οἱ Ἰταλοὶ ἀποστέλλουν ἔτι  
σταφύλια τους εἰς τὴν Γερμανίαν, ἀμ-  
παλαρίζοντες αὐτὰ εἰς μικρὰ κιβώτια  
τῶν 3 1/2 καὶ ὀλιγώτερον ὀκάδων.  
Εἰς τὸν πυθμένα καὶ ἀπὸ μέσα εἰς τὰ  
πλάγια τοῦ κιβωτίου βάζουν κορδελί-  
τους ἀπὸ χαρτιά. Πρὶν δὲ καρφώσουν  
τὰ κιβώτια προσθέτουν ἐπάνω εἰς τὰ  
σταφύλια καὶ ἄλλες ἀπ' αὐτῆς τὴν κορδε-  
λίτους.

### Μόνον μὲ συνεταιρισμὸ θὰ ἐ- ξοδεύουν οἱ Χαλκιδεῖς δ- λα τὰ σταφύλια τους

Τώρα ἐρχόμεθα εἰς τὸ τοπικὸν ζήτη-  
μά μας, εἰς τὴν ἐξοδευσίν δηλαδή τοῦ  
ροδίτου τῆς Χαλκίδος, ἢ ὅποια ὡς ἐκ  
τῆς προνομιούχου θέσεώς της ἀσφαλῶς  
θ' ἀναπτύξη μεγάλο ἐμπορίον σταφυλιῶν.  
Πρέπει ὁμοῦ νὰ προλάβωμε νὰ βάλω-  
με ἐγκαίρως γερὰ θεμέλια ουστηματο-  
ποιημένου ἐμπορίου. Καὶ μὴ τὸ ἀφί-  
σωμε εἰς τὴν τύχη του. Ἡ διοργάνω-  
σις του πρέπει νὰ γίνῃ μόνον διὰ συν-  
εταιρισμοῦ ὄλων τῶν ἀμπελοκτημόνων  
τῆς Χαλκίδος καὶ τῶν κοινοτήτων αὐ-  
τῆς. Νὰ συσταθῇ μάλιστα ἀπὸ τώρα,  
ὥστε ἀπὸ ἐφέτος νὰ δοκιμάσῃ ποῖα  
σταφύλια τῆς περιφέρειᾶς του ἀντέχουν  
καὶ κατὰ πόσον. Τρίμματα φλοιοῦ θὰ  
προμηθευθῇ ἀπὸ τὴν Λισσαβῶνα τῆς  
Ἰσπανίας. Ἐχομε σόγια ποῦ ἀντέχουν  
καλὰ : Ὁ σιδερίτης, τὸ ραζακί, τὸ ἀε-  
τονύχι, τὸ καρσινὸ καὶ ὅσα ἄλλα ἔ-  
χουν χονδρὴ φλοῦδα. Διὰ τοῦ Συνε-

ταιρισμοῦ θὰ γίνεταί ἡ ἀποστολή καὶ  
τὸ ἀμπαλάρισμα τῶν σταφυλῶν διὰ νὰ  
εἶνε ὁμοιόμορφο. "Ἐτσι θὰ σχηματισθῇ  
πίστις εἰς τὰς ξένας ἀγοράς, διότι πάν-  
τοτε τὰ σταφύλια θὰ εἶνε σύμφωνα με-  
τὴν δηλωθεῖσαν ποιότητα. Ἡ ἕδρουσις  
τοιούτου συνεταιρισμοῦ θ' ἀνακουφίσῃ  
πολὺ τοὺς ἀμπελοκτῆμονας Χαλκίδος,  
θὰ ἀνορθώσῃ τὰ οἰκονομικά τους καὶ  
θὰ εὐχαριστήσῃ τὸ Ἐπιχειρηματικὸν τῆς Ἐ-  
θνικῆς Οἰκονομίας, διότι θὰ ἴδῃ πῶς  
οἱ πολῖται συντρέχουν τοὺς ἀγῶνας του  
εἰς τὴν αὐξήσιν τῆς παραγωγῆς. "Ἐνας  
τέτοιος συνεταιρισμὸς εὕρισκει προθυ-  
μοτάτους νὰ δώσουν πᾶσαν σχετικὴν ὁ-  
δηγίαν τοὺς εἰδικοὺς ἐπισιτήμονας  
τοῦ Ἐπιχειρηματικοῦ τούτου, τὴν δὲ Γεωρ-  
γικὴν ὑπηρεσίαν Ἐββοῖας παρὰ τὸ  
πλευρόν του.