

1. Взема се чисто буре — по-голѣмо или по-малко — съ добре прилегнали стени, което да не пропуска въздухъ. Още по-добре е ако се облепятъ съ по-твърда и дебела хартия мѣстата, дето дъските се съединяватъ. (Вмѣсто буре може да се употреби и сандѣкъ).

Следъ това гроздоветъ се нареждатъ на етажи, като се гледа да не се допиратъ. Между гроздоветъ и стенитъ на бурето или сандѣка се запълва съ трици предварително добре изсушени въ пещъ. Напълня се бурето, най-отгоре се покрива съ пластъ трици, поставя се капакътъ и се облепя съ хартия.

Така напълненото буре се поставя въ северна стая, въ която, по възможность, топлината да не е висока (да се движи отъ 5 до 8—10° целзиеви) и да не е много влажно (55—60° по влагомѣра).

Това грозде може да се запази до идущата пролѣтъ.

Препорѣчва се, щото гроздето, което ще се съхранява, да се бере въ хубаво сухо време, безъ роса, въ пълна зрѣлостъ или даже малко преди нея, като преди опаковката се остави 24—48 часа на сѣнка да провѣтрѣе. Освенъ това препорѣчва се още да се отрѣзватъ съвсемъ дръжките на гроздоветъ, а следъ това последнитъ преди опаковката да се потапятъ въ чисто и здраво бѣло вино или въ винена ракия.

*

2. Въ Испания, дето производството и търговията на десертни грозда е твърде развита, особено въ провинцията Алмерия,^{*)} опаковатъ така:

Веднага следъ беритбата, поставятъ гроздето да се провѣтри, както е посочено по-горе. Следъ това опитни работнички съ специални ножички очистватъ всички дребни, неправилни и повредени зърна. Подиръ това опаковатъ въ специални бурета^{**)} съ първокачествени гъбови стѣрготини, които отпадатъ при

^{*)} Отъ тази провинция презъ периода 27. юлий 1925. год. до 20. януарий 1926. (значи за 6 месеца) сж били изнесени 2,179,050 бурета съ по 22 кгр. грозде и 14, 943 половина бурета съ по 10 кгр.

Главниятъ износъ става за Англия, въ която $\frac{2}{3}$ отъ цѣлия вносъ се пада на Испания.

Голѣмъ вносъ прави Испания и въ Германия (презъ 1925. г. — 9,430,000 кгр.) а следъ това въ Австрия, Дания, Швеция, Бразилия и др.

Не по-малко интересно, даже и чудно е, че и Франция внася испанско десертно грозде. Така тя презъ 1925. год. е внесла 1,840,000 кгр. десертни грозда, а презъ 1926 год. 1,070,000 кгр.

^{**) Тѣзи специални бурета се правятъ обикновено отъ борово дърво. Иматъ размѣри: 50 см. височина и 45 см. диаметръ. Събиратъ 22 кгр. грозде, а цѣлата тежина — 30 кгр. Половинитъ бурета събиратъ 10 кгр. грозде съ бруто тежина 15 кгр.}