

фабрикуването на гъбнитъ тапи (запушалки). Тъзи стърготини не сж нито много едри, нито много ситни.

Опаковката става по описания по-горе начинъ.

*

Освенъ горнитъ два начина не е безинтересно да опишемъ и начина, препоръченъ още презъ 1908. г. отъ известния френски лозарь-винарь г. Пиеръ Андрио. Този начинъ е особено пригоденъ за превозъ на по-дълги разстояния (дори до 1000 километра, и съ малка бързина по желъзница или параходъ).

Практикува се така:

Въ бурета съ вмѣстимостъ 50 до 200 литри, на които едно-то дъно се изважда, нареждатъ се гроздоветъ, като се внимава да прилегнатъ добре единъ до другъ. Следъ попълване на буретата, поставятъ имъ се дъната и се обръщатъ съ вранитъ (отворитъ) нагоре. Налива се въ буретата специално приготвена чиста (за пиене) вода, въ която се прибавя по 10 гр. (на литъръ вода) винена киселина и по $1\frac{1}{2}$ гр. калиевъ метабисулфитъ.

При наливането на водата чука се съ дървенъ чукъ по стенитъ на бурето, за да излѣзе всичкиятъ въздухъ, който се намира между зърната на гроздоветъ.

Едно буре отъ 100 литри обемъ събира около 55 кгр. грозде.

Така опакованото грозде, споредъ г. Андрио, при превоза напълно се запазва. Превозването му съ малка бързина, макаръ водата да увеличава тежината му, струва по-евтино, отколкото превозътъ съ голъма бързина въ сухо състояние.

По този начинъ, казва авторътъ, гроздето може да се запази около единъ месецъ, безъ да промѣня своя цвѣтъ и вкусъ.

Следъ пристигане на мѣстоназначението, гроздето се изважда изъ буретата, нарежда се върху нѣкакви решетки, кждето въ кратко време просъхва. Така то се запазва нѣколко дни, безъ да загние или се повреди.

Сжщиятъ авторъ казва, че този начинъ се прилага успѣшно и за пренасяне на череши, сливи и др. плодове, даже и за нѣкои зеленчуци.

