

11-126
Р. С. Ф. С. Р.

Государственный комиссариат земледелия.

634.4
Г 294
Государственный Никитский Опытный
Ботанический Сад.

Ялта—Крым.

Бюллетень № 7.

Материалы к организации и развитию культуры
и переработки инжира в С. С. С. Р.

Под общей редакцией И. Н. РЯБОВА.

Вып. I.

Г. В. ГЕЙНЦ

Состояние культуры инжира в разных
странах мира.

Мировое производство и потребление.

Ялта.

Гос. Ник. Бот. Сад.

1930

Р. С. Ф. С. Р.

НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ.

Государственный Никитский Опытный
Ботанический Сад.

Ялта—Крым.

Бюллетень № 7.

Материалы к организации и развитию культуры
и переработки инжира в С. С. С. Р.

Под общей редакцией И. Н. РЯБОВА.

Вып. I:

Г. В. ГЕЙНЦ

Состояние культуры инжира в разных
странах мира.

Мировое производство и потребление.



Ялта.

Гос. Ник. Бот. Сад.

1930

6073.

Напечатано в 5-й Гостипографии
„Крымполиграфтреста“ в количе-
стве 1100 экзempl. Заказ № 2542.
Крымлит № 735.

6073

ЦЕНТРАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ
БИБЛИОТЕКА
А. Н. Киргизской ССР

ПРЕДИСЛОВИЕ

В СССР есть целый ряд плодовых культур, на которые до самого последнего времени обращали очень мало внимания, мало способствовали их развитию, несмотря на определенный и значительный спрос на их продукты внутри нашей страны. К таким культурам относятся и инжир.

Еще до 1914 г. б. Россия ввозила из заграницы сушеного инжира на сумму около 800.000 рублей. В настоящее время ввоз этого продукта, значительно сократившись во время войны, снова достиг довоенного уровня. По данным одного Чаеуправления в ближайшие годы потребуется сушеного инжира для приготовления инжирного кофе до 1500 тонн, что при 400 рубл. за тонну составит сумму 600.000 золотых руб.

Но помимо этого, значительные количества сушеного инжира употреблялись и употребляются теперь в качестве пищевого продукта в виде компота и пр.

Поэтому без всякого преувеличения можно отметить, что для насыщения нашего внутреннего рынка в ближайшие годы потребуется ежегодно не менее 2500—3000 тонн сушеного инжира на сумму около—1.000.000 золотых рублей.

В пределах нашего Союза имеется целый ряд районов, где эта культура превосходно может развиваться и удовлетворить полностью запросы нашего внутреннего рынка. К таким районам относятся: Южный Крым, Закавказье, Черноморское Побережье Кавказа и некоторые районы Средней Азии. Во многих местах в вышеназванных районах инжир в течение сотен лет великолепно произрастает и плодоносит. Местное население широко использует его продукты для своих потребительских целей. Но нигде, ни в одном районе нашего Союза эта культура не приняла широко-промышленного характера.

В значительной степени в этом повинно старое дореволюционное пренебрежительное отношение к продуктам производства своей страны. В настоящее время это не может иметь места и необходимо многое пересмотреть и переоценить.

Если еще можно с некоторыми оговорками говорить о преимуществах качества сушеного инжира, ввозимого к нам из за границы для целей непосредственного употребления в пищу в сушеном виде, то никто не сможет доказать преимущества заграничного инжира, употребляемого в качестве сырья для переработки его на разные продукты.

Можно утверждать, что у нас в СССР имеются все естественно-исторические предпосылки для развития культуры инжира, хотя бы для удовлетворения внутреннего рынка. Нельзя забывать при этом и еще одного фактора. Мировой рынок из года в год предъявляет все большие и большие требования на сушеный инжир. Закупка этого продукта всеми потребляющими странами из года в год повышается. При достаточном внимании к культуре инжира у нас в СССР, можно с уверенностью сказать, что в ближайшем будущем мы смогли бы с успехом выступать с данным продуктом на зарубежных рынках. В виду того, что полное плодоношение инжирного дерева наступает после достижения деревом 8—10 летнего возраста, необходимо в ближайшие же годы приступить к закладке новых насаждений. При получении с 1 га инжирного насаждения 3-х тонн сушеного инжира, для удовлетворения только одной внутренней потребности страны потребуется занять под инжир площадь размером около 1.000 га.

Статистических данных о площадях под инжирными насаждениями в пределах СССР совершенно нет. Учет их провести очень трудно, так как сплошных насаждений инжира имеется очень мало, в большинстве случаев инжир встречается в виде единичных деревьев, посаженных около жилищ. В виду того, что инжир, собираемый в настоящее время с уже имеющихся в СССР насаждений, почти не поступает на рынок и потреблялся полностью населением на месте, можно смело игнорировать это количество при дальнейших расчетах. Для того, чтобы уверенно взяться за работу по внедрению культуры инжира на территории СССР необходимо отчетливо и ясно представить себе все свойства и особенности данной плодовой культуры, ее требования к почве, климату и пр. Необходимо знать все биологические свойства отдельных сортов данной культуры.

Кроме того со всей очевидностью встает вопрос о необходимости ознакомления с состоянием и условиями произрастания инжира в других странах, где он имеет широкое промышленное значение, с тем чтобы суметь использовать все ценное в условиях нашей страны.

Плодовый Отдел Государственного Никитского Опытного Ботанического Сада, учитывая острую потребность в таких сведениях предпринял в этом направлении целый ряд работ. В ближайшее время предполагается издать ряд выпусков посвященных вопросам, связанным с культурой и переработкой инжира. Настоящая работа приводящая данные о состоянии культуры инжира в разных странах мира и о ми-

ровом его производстве и потреблении является первым выпуском данной серии.

Дальнейшие выпуски будут затрагивать следующие темы:
Вып. 2. Сравнительное изучение климатов районов промышленной культуры инжира.

Вып. 3. Способы использования инжира и методы оценки продукта.

„ 4. Сорта инжира культивируемые за границей.

„ 5. Инжиры СССР.

„ 6. Сравнительное изучение методов культуры инжира в различных странах.

„ 7. Районы инжирной промышленности в СССР и перспективы развития данной культуры в них.

„ 8. Мировая библиография инжира.

Выпуски 2, 3 4, 5 и 8 уже подготовлены к печати.

И. Н. Рябов.

ВВЕДЕНИЕ.

Для того, чтобы дать четкий и точный ответ на вопрос можно ли, где либо на территории Союза, организовать культуру и производство сушеного инжира в промышленном размере безусловно необходимо ознакомиться с естественно-историческими (главным образом климатическими и почвенными) данными типичных инжирных районов других стран, ознакомиться с сортовым составом доминирующим в этих районах, техникой культуры и методами переработки свежих плодов в сушеный продукт. В главе „производящие страны“ вкратце разбираются все эти вопросы, кроме выяснения естественно-исторических (климатических и почвенных) условий необходимых для произрастания инжира. О последнем умалчивалось вполне сознательно, так как в процессе работы с полной ясностью выступила необходимость посвятить этим вопросам особую работу. Дело в том, что инжир в широких размерах приспосабливается к разным климатическим условиям, он великолепно произрастает, как в самых влажных местах (напр. Батум), так и в самых сухих (как напр. Южный берег Крыма). Плодоносит он более или менее хорошо, как в одних так и в других условиях, но качество его плодов, вернее их годность для сушки, и получение из них высококачественного сушеного продукта зависит в очень значительной мере от климата и почвы на которой инжир произрастает. Несмотря на то, что само дерево легко акклиматизируется в самых различных климатах, до сих пор, несмотря на значительные опытные и научные работы, ни одна страна не сумела произвести продукт могущий в какой либо мере конкурировать по качеству со Смирнскими инжирами, выращиваемыми и изготовленными в классическом инжирном районе расположенном к югу от города Смирны, в Турции. Даже Калифорния, затратившая большие суммы и много труда на дело организации инжирной промышленности, все еще терпит неудачи и принуждена продавать, производимый ею продукт на 100 и больше процентов дешевле, чем продукт поступающий из Смирны. Даже в окрестностях самой Смирны, районы производящие высокосортный инжир резко ограничены территориально и вообще не велики. Вне этих районов даже в самой непосредственной к ним близости, высокосортный сушеный продукт не мог быть получен, так по крайней мере

утверждает целый ряд авторов. Сорт инжира дающий безукоризненный сушеный продукт, будучи пересажен в другой район или в другую местность перестает производить плоды, могущие дать высокосортный, сушеный инжир. В некоторых случаях плоды инжира, перенесенного в другое место начинают растрескиваться еще на дереве, в других районах закипают во время процесса сушки, в третьих подвергаются нападению грибков, вызывающих гниль, (как в Калифорнии), в четвертых приобретают другое строение, портящее их качество (утолщение кожицы плода, напр. в Греции). Причины этого явления научно не выяснены. Некоторые авторы, напр. Hagan *) считают сведения о невозможности получения высококачественного инжира в других местностях помимо Смирны абсурдными; но его ссылки на успешность введения этой культуры в Калифорнию, которыми он хочет доказать свое утверждение, далеко не убедительны.

Причины неудачи получения высококачественного сушеного инжира в других странах и районах могут быть объяснены разницей в климатах (хотя и самых незначительных), разницей в почвах, разницей в водном режиме почвы или в высоте уровня почвенных вод (как показали опыты в Калифорнии), неумелая т. е. несвоевременная, чрезмерная или недостаточная поливка ведет к понижению качества плодов), возможно и целым рядом других причин. Но, вероятнее всего, все же наибольшую роль в этих неудачах играют отличия климатические. Вопрос этот требует во всяком случае тщательного изучения **).

При организации культуры инжира необходимо быть чрезмерно осторожным, так как, учтя только хороший рост самого дерева в том или другом районе, и на основании этого заложив крупную плантацию лучших сортов, можно очень легко не получить удовлетворительного продукта.

Правда все эти предпосылки относятся только к тем насаждениям, которые разбиваются с целью получения высокосортного десертного сушеного инжира, имеющего на мировом рынке вполне определенный, как вкусовой, так и внешне видовой стандарт, идеалом которого является инжир приготовленный в Смирнском районе. Если же цель насаждений

*) Harold R. Hagan: „Fig Culture in the Smyrna Fig District“. Monthly Bulletin of the Department of Agriculture State of California, Sacramento, 1929 vol. 18, № 9, pp. 491—512.

**) Отдел Метеорологии Госуд. Никитского Ботанического Сада подготавливает в настоящее время к печати работу о типичных для культуры инжира климатах. Возможно, эта работа внесет некоторую ясность в рассматриваемый вопрос.

не получение высококачественного десертного сушеного инжира, могущего конкурировать на внешнем рынке со Смирнским, а получение сушеного инжира, являющегося сырьем для производства инжирного кофе, т. е. сушеного инжира низкого качества, наибольшее количество которого и ввозится в пределы СССР в настоящее время, то вопрос обстоит несколько иначе.

Для получения сушеного продукта низкого, или даже, может среднего качества, не нужно вводить в культуру лучшие сорта инжира (так называемые Смирнские сорта) этот продукт может быть получен из других сортов, более морозостойких, менее повреждаемых насекомыми и болезнями, не требующих капрификации, и наконец гораздо более урожайных. К сожалению, сортовой состав инжиров всех главнейших производящих районов почти совсем не изучен. Большое количество работ посвящено только Смирнским и Италианским инжирам. Пожалуй, самое большое количество сортов перечислено и описано в работе Eisen'a *), на которую ссылается уже Шавров и из которой он приводит много данных **). Сортовой состав инжиров Испании, Португалии, Греции, не говоря уже об Алжире, Тунисе и Марокко почти совсем не изучен. Но все же тех, сортов, которые в достаточной степени изучены и известны (как напр. сорт Доттато в Италии, сорт Адриатик в Калифорнии и многочисленные сорта имеющиеся в СССР) вполне достаточно, чтобы немедленно приступить к закладке плантаций для получения нужного сырья для производства инжирного кофе.

При выборе места для разбивки плантаций инжира, для получения низкосортного сушеного продукта, необходимо все же обратить особое внимание на климат. Рентабельное производство этого продукта возможно только в местностях с сухим климатом, но в этом случае можно ориентироваться на климат, стран производящих сушеный инжир, более грубо, чем при выборе места для культуры инжира в целях получения высококачественного десертного продукта. Ориентироваться же при выборе района только на то обстоятельство, произрастают ли в данной местности инжиры, было бы более чем неправильно, так как факт произрастания не может быть показательным для установления может ли быть в данной

*) Gustav Eisen: „The fig: its history, culture and curing, with a descriptive catalogue of the known varieties of figs. Washington, U. S. Department of Agriculture, 1901, стр. 1—317, рис. 93, (Division of Pomology Bulletin 9).

**) Шавров, Н.: Производство сушеной Смирнской вишней ягоды и возможность введения его в Закавказье. Сборник сведений по культуре ценных растений на Кавказе. Тифлис, 1905. Вып. 6, стр. 65—181—20 таблиц.

местности получен сушеный продукт. Для облегчения приблизительной ориентировки ниже приводятся некоторые климатические данные главнейших инжирных районов.

Таблица № 1.

Некоторые климатич. данные главнейших инжирных районов.

Страна	Город	Температура в С°						Относит. влажность	Осадки в мм.				
		Средн. год.	Средн. макс.	Средн. миним.	Абсол. максим.	Абсол. миним.	Средн. год.		Месяц максим.	Месяц миним.	Дней с осадк.	Дней с мороз.	
Турция	Смирна	17.0	38.5	-3.1	43.6	-8.0	63	653	xii	vii	vi	68.7	13.7
США	Фрезно	17.2	—	—	46.1	-6.7	—	246	—	—	—	44	—
Греция	Спарта	17.7	—	—	—	—	—	769	xiv	—	—	—	—
Франция	Канны	14.9	32.4	-2.0	35.0	-6.0	—	796	—	v-x	—	—	6.2
Португ.	Ллагос	17.9	35.4	1.3	38.3	0.5	—	—	—	—	—	—	—
Испания	Мурция	17.7	40.0	-1.8	45.5	-3.5	60	380	—	—	—	59.4	—
Алжир	Алжир	18.3	38.7	4.2	45.0	-2.0	65.5	765	xii	viii	—	—	—

Главнейшие ориентировочные климатические данные должны сводиться к следующему: сухое лето (в особенности важно бездождные месяцы во время созревания инжира); дождливая зима; высокие температуры летом и только незначительные морозы зимой; достаточное количество солнечных дней во время периода вегетации и, обусловленная бездождным летом, невысокая относительная влажность воздуха.

Правда эти условия могут несколько варьировать так например при низких зимних температурах, может быть применен особый вид подрезки позволяющий заниматься культурой инжира в местностях со значительными морозами. Такой метод применяется в штате Тексас в США, но в задачи этой работы не входит его описание. Желаящие с ним познакомиться могут обратиться к первоисточнику*). При значительных осадках во время созревания и сбора может быть применена не солнечная сушка, а сушка в сушилках, (что применяется в незначительном размере в Италии), но как правило хороший сушеный продукт получается лишь в том случае: если плоды завялились на дереве и если они досушиваются на солнце лишь после того, как они самостоятельно

*) H. P. Gould: „Fig growing in the South Atlantic and Gulf States.“ Washington, U. S. Dep. Agr., 1926, стр. 48. Farmers Bulletin. 1031.

опали с него на землю. Завяливание плодов на дереве в случае дождливой погоды во время созревания конечно произойти не может.

Помимо производства из инжира высококачественного десертного сушеного продукта, помимо использования его как сырья для производства кофе или вернее цикория, инжир в различных странах используется еще и для многих других целей. Так ряд сортов дает великолепные плоды для употребления их в пищу в свежем виде; во всех странах производящих сушеный инжир, огромное его количество поступает на рынок и в свежем виде. В США значительные количества инжира перерабатываются в консервы (особенно консервирование инжира распространено в восточных штатах, где сушка его невозможна) и эта промышленность из года в год растет*).

Из инжира вырабатывается хорошее, с высокими вкусовыми качествами варенье. Большое количество низкосортного сушеного инжира перерабатывается на особую пасту, имеющую большой спрос в кондитерском производстве. Низкосортный инжир в Англии идет на изготовление особых бисквитов. Сушеный инжир низкого качества употребляется для выгонки спирта и для приготовления вин. Наконец, огромное количество низкосортного сушеного инжира, в особенности в Испании, служат кормом скоту, преимущественно свиньям. В Португалии для корма скота собираются листья инжира.

ПРОИЗВОДЯЩИЕ СТРАНЫ.

Сушеный инжир (винная ягода, фи́га) производится в целом ряде стран. В Средиземноморских странах эта промышленность наиболее распространена—фактически эти страны почти монополизировали производство этого продукта. Точных статистических данных о производстве сухого инжира в большинстве производящих стран не имеется, так что приходится оперировать грубо приблизительными данными.

Наибольшее количество сушеного инжира производится повидимому, в Италии, но весьма вероятно, что Испания и Алжир производят его не в меньшем количестве, если не в большем, но в виду полного отсутствия статистических данных о производстве инжира в этих двух странах и широкого употребления сушеного инжира на внутреннем рынке этих стран, приходится указать для них несколько меньшие цифры, чаще всего встречающиеся в литературе. Четвертое место занимает Португалия, за ней следуют Турция, Греция,

*) См. главу „Производящие страны“.

США, Австралия, Чили, Тунис, Марокко и Франция производящие сушеный инжир в ничтожных количествах. Ниже приводится таблица производства сушеного инжира в различных странах за послевоенные годы.

Таблица № 2.

Производство сушеного инжира в различных странах за послевоенные годы.

Страна	Год	Колич. в метр. тонн.	Страна	Год	Колич. в метр. тонн.
Италия . .	1926	прибл. 62850	США . .	1928	10900
Испания . .		45000	Австралия	1922/23	5500
Алжир . .		45000	Чили . . .	1923	2000
Португалия		25000	Тунис . . .		Ничт. колич.
Турция	1926	20400	Марокко . .		" "
Греция . .	1924	14500	Франция . .		" "

Таким образом во всех производящих странах мира ежегодно вырабатывается около 250.000 тонн сушеного инжира. В это количество входят все сорта сушеного инжира от самых высококачественных, „десертных“ сортов до самых низкокачественных идущих по преимуществу на переработку в суррогат кофе, на перегонку в спирт и т. п. В среднем стоимость тонны сушеного инжира равна 150 рублям. Исходя из этой цифры, стоимость ежегодно производимого во всем мире сушеного инжира выразится в сумме около 37,5 миллионов рублей.

Удельный вес инжирной промышленности всех этих стран определяется однако не количеством производимого продукта, а его качеством. Наилучший по качеству сушеный инжир производится в Турции, в районе Смирны и несмотря на большую работу, проведенную в других странах с целью получения настолько же высококачественного продукта, как и в Турции до сих пор ни одна страна не смогла достичь этой цели.

Хороший по качеству сушеный инжир производится также в некоторых районах Португалии, Испании и в США. Естественно-исторические данные для получения хорошего продукта имеются и в Алжире.

Наиболее серьезная научно-опытная работа над культурой инжира и превращением его в сушеный продукт велась и ведется в США—в Калифорнии.

Поэтому, приступая к краткому описанию инжирной промышленности во всех производящих странах, прежде всего и подробнее всего пришлось остановиться на описании инжирной промышленности Калифорнии, а затем на инжирной промышленности Смирнского района и уже потом перейти к описанию инжирной промышленности других стран. Во всех описаниях возможно более кратко приведены сведения о количестве производимого сушеного инжира при чем, где это только представлялось возможным даны сведения, как о довоенном так и послевоенном производстве. Интересно указать, на тот факт, что несмотря на увеличение потребления инжира во всех потребляющих странах в послевоенное время по сравнению с довоенным, ни в одной из производящих стран количество выделанного сухого инжира по сравнению с довоенным временем не повысилось, наоборот во многих странах понизилось. Далее в описаниях по возможности точно определены районы производства сушеного инжира и перечислены сорта инжира, плоды которых в той или другой стране идут на сушку. Сорта, плоды которых негодны для сушки, не упоминаются. Подробное описание сортов годных для сушки также не входило в задачи этой работы. Методы культуры инжира в различных странах описаны по возможности кратко. Методы же сушки, сортировки и упаковки даны более подробно. Описание инжирной промышленности каждой страны заканчивается приведением данных об экспорте инжира с указанием динамики его развития и стран, в которые инжир преимущественно из этой производящей страны вывозится.

Везде, где это только было возможно упомянута цель для которой та или другая страна ввозит сухой инжир т. е. для продажи ли его в качестве десерта или для переработки. Так же обращено особое внимание на выявление методов использования сушеного инжира, внутри производящей страны.

СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ.

Из всех производящих сушеный инжир стран США приступили к производству этого продукта позже всего. Благодаря этому на примере этой страны можно легко проследить все этапы развития, методы и пути организации и учесть трудности могущие встретиться при развертывании производства сушеного инжира. В связи с желанием американцев прекратить ввоз сухого инжира из стран Европы и насытить рынок инжиром своего производства, темп развертывания этой промышленности в Америке был очень быстрым; было выпущено огромное количество литературы, посвященной, как культуре, так и производству сухого инжира, и даже не-

которое время в городе Лос Анжелос выходил журнал посвященный специально этой культуре. До настоящего времени площади под культурой инжира в США продолжают быстро увеличиваться, но уже в самом начале необходимо указать на то, что несмотря на увеличение площадей количество производимого сухого инжира в течение многих лет остается одним и тем же. Безусловно необходимо признать, что американцы с производством сухого инжира терпят ряд неудач. и это указывает на то, что культура инжира является одной из очень капризных культур, а его промышленная сушка одной из трудных отраслей сельскохозяйственной промышленности, несмотря на кажущуюся простоту.

Инжир был ввезен в Америку очень давно. Еще во времена испанского владычества, испанские католические миссии в Калифорнии были обсажены инжирами, но промышленное значение культура инжира приобрела совсем еще недавно, в самом конце девятнадцатого столетия. В настоящее время с промышленной целью инжир культивируется на территории США в довольно большом количестве штатов и количество, как плодоносящих, так и неплодоносящих деревьев довольно значительно (см. табл.).

Таблица № 3.

Количество плодоносящих и неплодоносящих деревьев инжира на территории США по штатам.

Ш т а т ы	Плодоносящие деревья		Неплодоносящие деревья	
	1920	1910	1920	1910
Вирджиния	4.457	10 136	1.213	4.923
Северная Каролина	6.692	21.051	3.763	7.783
Южная Каролина	16.883	24.807	6.818	7 325
Джорджия	39 223	49.424	16.505	11.813
Флорида	22.136	12.784	18.334	12.602
Алабама	44.386	52.731	24.317	33.893
Миссисипи	24.921	63.397	21.893	38.054
Луизиана	46.276	71.464	33.451	102.043
Тексас	166 273	230.171	54.759	535.396
Калифорния	503.973	269.001	594.736	214.527
Другие штаты	11.153	14.671	7.624	9.756
В с е г о	886.383	821.640	783.413	1.028.717

Из выше приведенной таблицы можно усмотреть резкое уменьшение количества, как плодоносящих так и неплодоносящих деревьев к 1920 году по сравнению с 1910, почти по всем штатам исключая Калифорнии. Если из приведенной таблицы исключить деревья, произрастающие в Калифорнии, то окажется, что в 1920 году во всех остальных штатах произросло 382.410 плодоносящих деревьев в то время, как в 1910 году их насчитывалось—552.639; неплодоносящих деревьев в 1920 году насчитывалось 188.677 по сравнению с 814.190 в 1910 году. Таким образом, по всем штатам кроме Калифорнии количество плодоносящих деревьев за 10 лет понизилось на 30%, а неплодоносящих на 77%. Эти цифры указывают не только на более или менее резкое понижение количества деревьев инжира в юго-восточных и южных штатах, но и резкое понижение интереса к культуре инжира вообще. Объясняется это целым рядом причин из которых важнейшей является почти полная невозможность подвергать инжир в этих штатах солнечной сушке, во первых потому, что для этого нет достаточных климатических предпосылок, а во вторых потому, что плоды не обладают нужными для сушки качествами. Искусственная сушка инжира дает продукт совсем низкого качества. В настоящее время в юго-восточных и южных штатах инжир совершенно не сушится, а продается в свежем виде или перерабатывается на консервы. Но и свежий инжир и консервы из инжира не пользуются тем неограниченным спросом, как сушеный инжир и это ведет к упадку культуры инжира в этих штатах. Как на вторую причину свертывания этой культуры в этих штатах необходимо указать на частое повреждение инжирных деревьев морозами. Во избежание такого повреждения за последнее время в данных районах выработан особый метод подрезки инжира, целиком гарантирующий деревья от тяжелых последствий обмерзания.

В Калифорнии положение совсем иное. В 1920 году количество плодоносящих деревьев по сравнению с 1910 годом увеличилось на 90%, а неплодоносящих на 175%. Таким образом количество плодоносящих деревьев инжира в Калифорнии за 10 лет почти удвоилось, а темп развития почти утроился. Это объясняется тем, что почти только в одном этом штате возможно производство из инжира сушеного инжира—товара которым рынок США далеко не насыщен. В настоящее время (1926 год) США производит менее 40% количества сушеного инжира потребляемого внутри страны. В 1921 году Калифорния производила 4/5 всего количества инжира, собираемого на всей территории США.

Для того, чтобы яснее выявить темп роста культуры инжира в Калифорнии приводится таблица площадей занятых под инжиром с 1914 по 1929 год.

Таблица № 4.

Площадь под культурой инжира (только плодоносящие насаждения) в Калифорнии.

Год	Гектар.	Год	Гектар.	Год	Гектар.	Год	Гектар.
1914	2372	1919	4253	1924	9527	1929	22100 *)
1915	2312	1920	4059	1925	10750	1930	23600 *)
1916	2418	1921	4646	1926	14231		
1917	2439	1922	6010	1927	18278		
1918	3518	1923	7760	1928	20458		

Общий урожай инжира в Калифорнии равнялся в 1927 году 48.116 амер. тонн, но только 39% этого количества было переработано в сушеный инжир, около 8% было переработано в консервы и около 4% было вывезено в свежем виде. Вообще, так или иначе было использовано 77% всего урожая; 23% плодов было такого низкого качества, что пошло на корм скоту. Такой большой процент отброса объясняется сильным распространением внутренней гнили плодов — бичом инжирной культуры в Калифорнии.

Перед тем, как окончательно перейти к рассмотрению культуры инжира и самого процесса сушки, переработки, сортировки и упаковки необходимо привести данные о количестве инжира идущего в Калифорнии на переработку в консервы и поступающих в продажу в свежем виде.

Таблица № 5.

Количество инжира идущего для производства консервов и продаваемого в свежем виде в Калифорнии.

Год	Законсервировано			Продано в свежем виде	Законсерв. и продано в свежем виде
	Сорт Кали-мирна	Сорт Кадота	Всего		
В Американских тоннах					
1922	1396	341	1737	—	—
1923	1619	547	2366	—	—
1924	610	325	935	1200	2135
1925	400	1025	1425	1650	3075
1926	400	2508	2908	2132	5100
1927	370	2780	3150	2300	5400
1928	131	3999	4130	2000	6130

*) Предполагаемые площади.

Несмотря на то, что в Калифорнию инжирное дерево было ввезено задолго до присоединения ее к США сушка инжира в промышленных размерах начата очень недавно. Ниже приводится таблица производства сушеного инжира в Калифорнии с 1891 по 1928 год.

Таблица № 6.

Производство сушеного инжира в Калифорнии

Год	Ам. тонн	Год	Ам. тонн	Год	Ам. тонн	Год	Ам. тонн
1891	180	1901	3250	1911	5500	1921	8600
1892	250	1902	3600	1912	5000	1922	11600
1893	450	1903	3000	1913	5000	1923	8000
1894	770	1904	2850	1914	6500	1924	8500
1895	1375	1905	3200	1915	8600	1925	9500
1896	1080	1906	3000	1916	9900	1926	11350
1897	1625	1907	4500	1917	8600	1927	12000
1898	2300	1908	2900	1918	9200	1928	10900
1899	2900	1909	4000	1919	12000	1929	
1900	3000	1910	3775	1920	12200		

В среднем ежегодно в течение первого десятилетия от 1891—1900 года производилось 1400 тонн; в течение второго десятилетия с 1901—1910 года 3400 тонн; в течение третьего с 1911—1920—8.250 тонн и за последние 8 лет с 1921 по 1928 год ежегодно в среднем 10.230 тонн. За 38 лет продукция увеличилась в 60 раз; но фактически увеличение продукции в 60 раз произошло не в 38 лет, а в 28 так как за последнее десятилетие количество ежегодно производимого сухого инжира продолжает оставаться более или менее константным, несмотря на то, что за тот же период площадь под плодоносящими инжирными деревьями возросла в 5 раз. К сожалению данных о количестве урожая сырых плодов, за те же годы, не опубликовано, но можно безошибочно утверждать, что с ростом площадей понижался урожай плодов годных для сушки, для консервирования и употребления в свежем виде с каждого отдельного гектара. Это утверждение частично подтверждается пятилетними данными о количествах переработанных на консервы, и проданных в свежем виде плодов приведенных на табл. № 5. За 5 лет количество плодов, переработанных на консервы, увеличилось только в 2 раза, а плодов, проданных в свежем виде, даже и того меньше. Повидимому за последнее время в Калифорнии понижается не только урожайность, но в значительной мере понижается и качество урожая. Прямых указаний на это в литературе нет, но это ясно видно из изменения цен за тонну сухого инжира за последние 10 лет.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА
А. Н. Киргизской ССР
Инв. № 4667
17

Таблица № 7.

Производство сушеного инжира в Калифорнии и его ценность за годы с 1919 по 1928.

Год	Произвед. суш. инжира в ам. тонах	Цена в долл. за тонну	Ценность всего произведен. количества в долларах	Год	Произвед. суш. инжира в ам. тонн	Цена в долл. за тонну	Ценность всего произвед. количества в долларах
1919	12.000	150	1.800.000	1924	8.500	100	850.000
1920	12.300	90	1.107.000	1925	9.500	110	1.045.000
1921	9.600	145	1.392.000	1926	11.350	95	1.078.000
1922	11.000	120	1.320.000	1927	12.000	45	540.000
1923	9.000	90	810.000	1928	10.900	45	491.000

В то время как в 1919 году произведенные 12.000 тонн, были проданы за 1.800.000 долларов, те же 12.000 тонн произведенные в 1927 году, были проданы только за 540.000 долларов т. е. за более чем в 3 раза меньшую сумму. Понижение цены ни в коем случае не может быть объяснено превышением предложения над спросом — насыщенностью рынка; как будет показано ниже ввоз в США сушеного инжира из заграницы за тот же период в значительной мере возрос.

Какие же причины приостановили так блестяще начавшееся развитие инжирной промышленности в Калифорнии и из года в год понижают качество продукта? Уже в 1925 году Phillips, E. H., Smith, E. H. и Smith, R. E. в бюллетене № 387 Калифорнийской Сельско-Хозяйственной Опытной Станции указывая, что инжирное дерево является одним из наиболее легко приспособляющимся к различным климатическим условиям деревом, одним из деревьев, наименее подвергающимся нападению вредителей, великолепно растущим в пределах Калифорнии, дающим высоко-питательные плоды, могущие быть употребляемыми, как в свежем, так и в переработанном в разнообразнейшие продукты виде, на которые имеется неограниченный спрос внутри страны и на внешнем рынке, принуждены были написать: „и теперь мы должны сказать, что культура инжира в Калифорнии находится в гораздо худшем положении чем многие другие плодовые культуры и что встречаются большие затруднения на пути к реализации относительно незначительных количеств сухого инжира, производимого в штате даже по сильно пониженным ценам. Наибольшей помехой успешному развитию инжирной промыш-

ленности в Калифорнии является наличие большого количества разных гнилей и плесней портящих плод, которые в настоящее время широко распространились и приносят огромный вред. Для борьбы с ними пока не найдено никаких средств. Эти гнили сильно понижают урожай и качество плодов...“

Самой опасной гнилью, приносящей наибольший вред, является внутривидная гниль (Endosepsis, Brown Rot, Internal Rot); причиняемая грибом, споры которого, как это не трагично, переносится с плода на плод Блостофагой, насекомым уничтожение которого повело бы за собой уничтожение всей инжирной промышленности, так как именно это насекомое, и только оно, опыляет цветы инжира и способствует завязыванию плодов. По выработке мер борьбы с этим заболеванием развернуты большие работы, в 1929 году была даже проделана колоссальная работа по сбору всех мужских „пловод“ инжира, в которых зимует Блостофага, на территории всего штата, эти плоды были продезинфицированы и в течение зимы сохранены в особых хранилищах, а весной Блостофага была выпущена очищенной от спор болезнетворного грибка. К сожалению, повидимому, и этот громоздкий и дорого стоящий метод не дал безукоризненных результатов (пока опубликованы только еще предварительные данные).

Остановившись более подробно на этом моменте не входит в задачи этой статьи. Об этих затруднениях могущих встретиться при развертывании культуры инжира указано только с целью подчеркнуть сколько непредвиденных случайностей могут свести на нет весь успех производства инжира, даже в условиях, казалось бы, наиболее благоприятных для этой культуры.

Р а й о н ы.

Наибольшее количество сушеного инжира производится в долине реки Сан Джоакин, главным образом в провинциях Фрезно, Туларе, Мерсед, Станислаус, Сан Джоакин и Мадера, хотя инжир произрастает хорошо почти во всех провинциях штата. Небольшие количества сушеного инжира производятся так же в долине реки Сакраменто, а из сорта Мишон и в провинции Юло. Но все же в шести вышеперечисленных провинциях, расположенных в долине реки Сан Джоакин, производится более 4/5 всего инжира Калифорнии. В этих 6 провинциях под инжиром (плодоносящие насаждения) было занято 18.670 гектаров из 20.458 гектаров под инжиром во всех провинциях штата. Провинция Фрезно является провинцией с наиболее развитой инжирной промышленностью.

Сорта.

В больших количествах в Калифорнии сушатся только 3 сорта инжира: Калимирна (Calimyrna), Уайт Адриатик (White Adriatic) и Блек Мишон (Black Mission), некоторое значение имеет и Кадота (Kadota).

Уайт Адриатик наиболее важный сорт—он употребляется в Калифорнии только для сушки. Величина плода средняя, плод



Уайт Адриатик.

кругловатый; плодоножка короткая, глазок открытый с красными краями; кожица очень тонкая, зеленоватая в тени, желтоватая на солнце; мякоть красная (цвет земляники) или белая с фиолетовыми жилками; качество варьирует в зависимости от района культуры. Сорт очень урожайный. Плод подвержен закисанию при пасмурной погоде или при культуре на слишком влажных почвах. Сушеный инжир из этого сорта находит большой спрос в кондитерском производстве. Цена на этот инжир обычно довольно низка.

Сухой плод отличается очень тонкой кожицей неоднородной светлой окраски, покрытой целым рядом продольных неглубоких бороздок или морщин—весьма характерных для сухого инжира из этого сорта. Он содержит большое количество мелких семян—мякоть коричневого цвета.

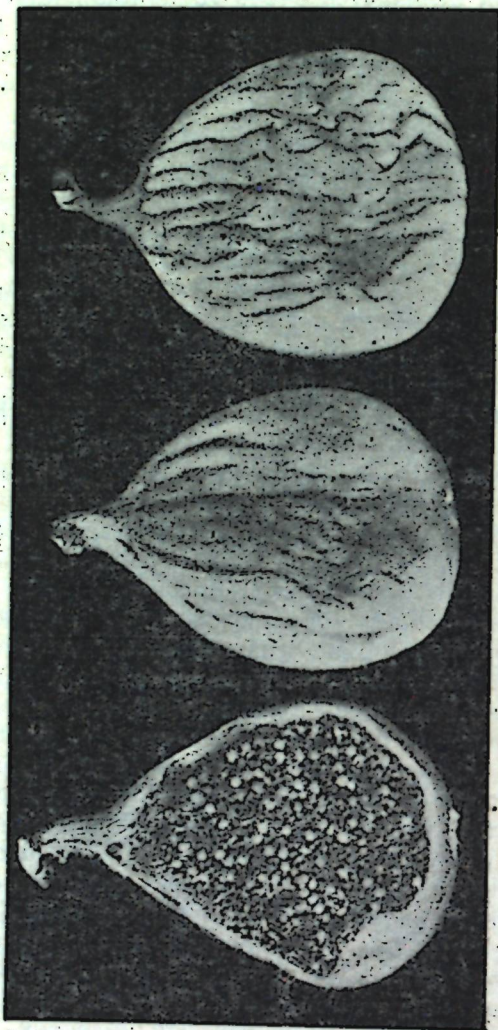
Этот сорт был ввезен в Калифорнию из Италии в 1850 г. В капрификации не нуждается. Растет очень быстро и рано начинает плодоносить при условии хорошего ухода за насаждениями. Четырехлетние деревья дают уже значительный урожай, шестилетние деревья приносят доход. Первый урожай вызревает в середине июля, второй в течение сентября и октября. Насаждения, расположенные в долинах и у подножья холмов, требуют очень незначительного орошения при условии тщательной обработки почвы.

Калимирна. Это название было дано в Калифорнии Смирнскому инжиру. Название произошло из двух слов „Калифорния“ и „Смирна“. Калимирна ничто иное, как синоним Лоб инжира Смирны. Плоды у этого сорта крупные, с высоким содержанием сахара, мягкой, светло окрашенной кожицей и с мелкими семенами. Глазок широкий, совершенно открытый. Плодоножка короткая.

Сухой плод отличается тонкой кожицей, (но все же несколько более толстой чем у Уайт Адриатик), очень светлой ровной окраской. Семена более крупные чем у Уайт Адриатик, но количество их меньше. Мякоть темно-коричневого цвета. Вкусовые качества более высокие, чем у Уайт Адриатик. Содержание сахара в сушеных плодах этого сорта наиболее высокое по сравнению со всеми другими сортами.

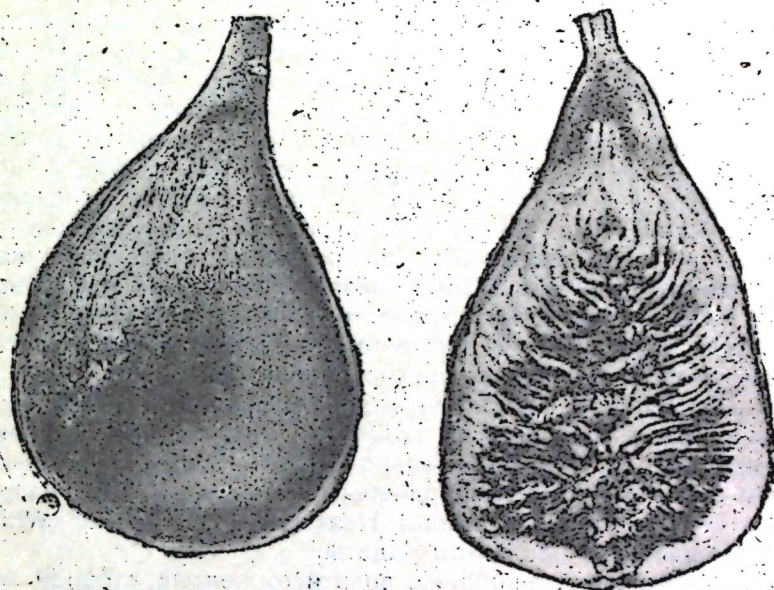
Этот сорт был впервые ввезен в Калифорнию в 1880 г., а в 1882 году было ввезено 40.000 черенков, которые и были распределены по всему штату. В дальнейшем черенки Смирнского инжира неоднократно ввозились в Калифорнию. Все деревья принялись хорошо, но с наступлением плодоношения ни один плод не достигал зрелости и все они осыпались. Только после того, как из Смирны в Калифорнию была ввезена Блостофага и черенки мужских экземпляров

инжира, плодоношение стало протекать нормально. Недостаток этого сорта состоит в том, что его плоды легко растрескиваются и только небольшая часть свободна от этого недостатка. Плоды Калимирны употребляются не только для сушки, но и для консервирования и для употребления в свежем виде, хотя за последнее время, этот сорт в консервной промышленности почти полностью вытеснен сортом Кадота.

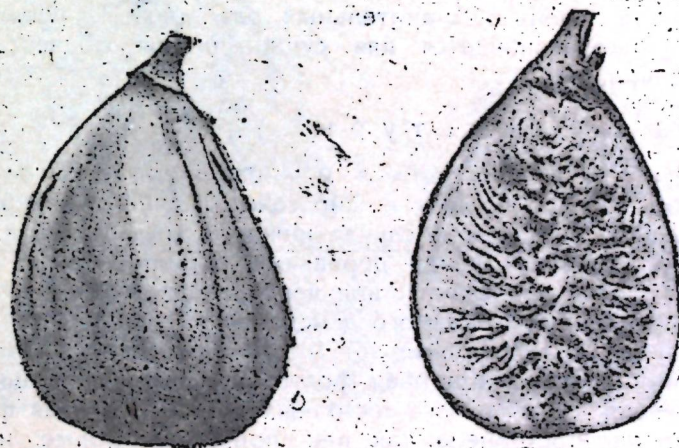


Калимирна.

Блек Мишон, раньше играл большую роль в производстве сушеного инжира. В настоящее время роль его ничтожна. Главный недостаток этого сорта темная окраска кожицы плодов. Он дает два урожая, первый идет в продажу в свежем виде, второй сушится.



Блек Мишон. Плоды первого урожая.



Блек Мишон. Плоды второго урожая.

Плоды этого сорта имеют средний размер или даже крупный, шейка у них удлиненная, плодоножки короткие, глазок почти закрытый, кожица грубая, темно-фиолетового цвета с красноватым налетом, мякоть грубая, красная но не яркая, с коричневатым оттенком, довольно сладкая, но без аромата. Плодоносит хорошо.

Плоды первого и второго урожая сильно отличаются друг от друга. Первый урожай созревает в июне. Плоды крупнее плодов второго урожая, но гораздо более грубого строения. Плоды второго урожая созревают в августе. Сорт в капрификации не нуждается. Почти закрытый глазок не дает возможности насекомым проникать вглубь плода и заносить споры грибов—поэтому плоды редко загнивают.

Этот сорт был ввезен в Калифорнию еще испанцами и многие деревья ввезенные ими растут и плодоносят еще и в настоящее время имея возраст более 125 лет. Ствол этих деревьев имеет в окружности более 2½ метров. Самое большое преимущество этого сорта состоит в том, что его плоды никогда не растрескиваются и не закисают.

Сорт *Кадота* идентичен итальянскому сорту *Доггато* и был ввезен в Калифорнию в 1889 году. Но внимание к этому сорту было привлечено только в 1893 году. Лучшие расы этого сорта были распространены в Калифорнии под названием *Кларкадота* (*Clarkadota*). Название *Уайт Эндиш* (*White Endich*) является синонимом *Кадоты*.

Плоды средней величины; золотисто-желтые, с белой мякотью с розовым налетом; сорт урожайный с очень растянутым периодом созревания плодов. Употребляется главным образом для консервирования и для продажи в свежем виде. Сушится в очень незначительных размерах. В случае если урожай предназначается для сушки плоды подвергаются капрификации.

Методы культуры.

В виду того, что деревья инжира достигают огромных размеров, в Калифорнии инжир сажают очень далеко друг от друга. Только в этом случае инжир может хорошо развиваться. Обычно между деревьями оставляют от 6 до 12 метров. После пересадки ствол дерева должен быть обязательно защищен от прямого действия солнечных лучей.

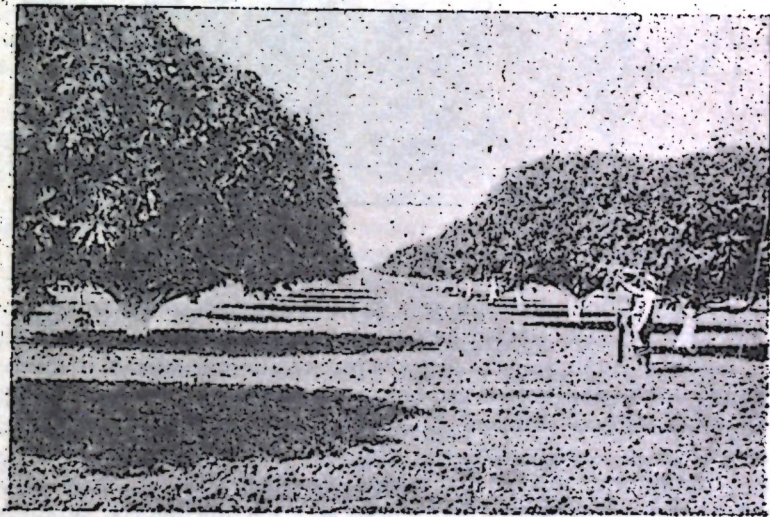
Обычно инжир формируют в дерево с более или менее высоким штамбом. Кустовая форма встречается в Калифорнии редко, зато в юго-восточных штатах кустовая форма широко распространена, так как при этой форме инжир легче защитить от морозов. После формирования дерева под-

резка инжира почти не производится,—дереву дают развиваться естественно. Сорт *Кадота* обычно формируется низкоштабным деревом, так как с него приходится собирать плоды для консервирования ручным способом и высокий штаб затруднил бы эту работу.

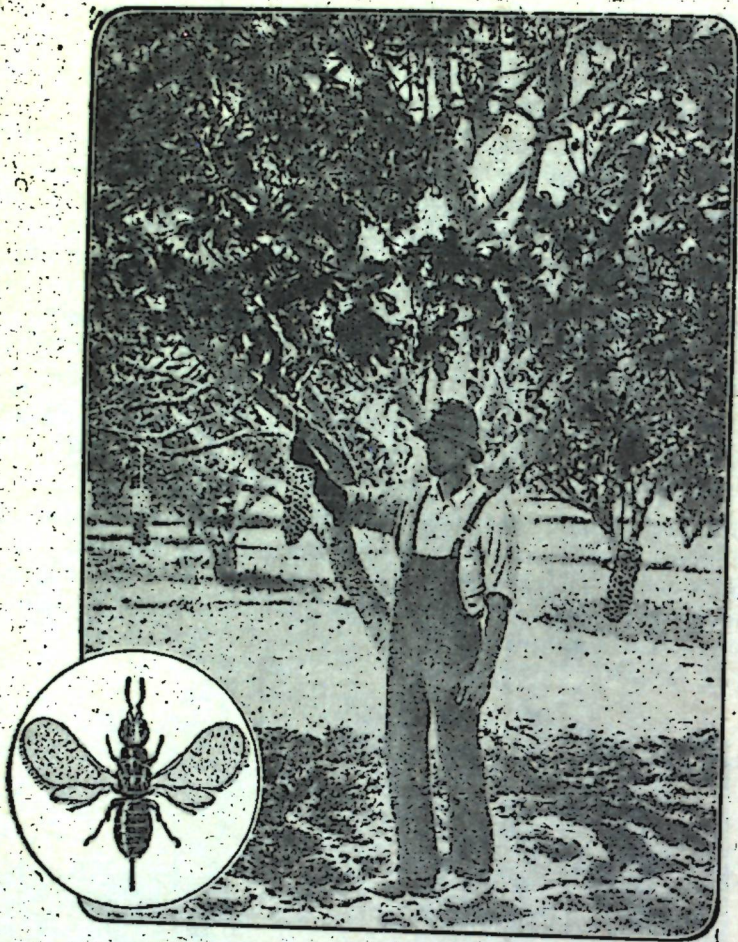
Обработку почвы в саду производят 2—3 раза в год. Орошение инжирных садов, в различных районах проводится по разному. Слишком большое содержание влаги в почве ведет к тому, что плоды становятся негодными для сушки и быстро портятся, недостаток влаги в почве ведет к измельчанию плодов, что в значительной мере понижает их ценность. Таким образом общие правила орошения для всех местностей штата не могут быть выработаны и в каждом отдельном случае надо устанавливать нужную степень орошения.

Размножение инжира проводится черенками, прививка применяется редко, почти исключительно в тех случаях когда насаждение одного сорта перепрививают на другой сорт.

Капрификации обычно подвергают только сорт *Калимирна*. Каприфиги собираются с мужских деревьев инжира складываются в железные корзиночки, которые подвешиваются на деревья в инжирном саду—этим обеспечивается правильное опыление и хороший урожай.



Типичное Калифорнийское инжирное насаждение.



Бластофага. Капрификация.

Период сбора инжира для сушки сильно растягивается—с конца июля до наступления дождливой погоды в октябре или даже в ноябре. Инжир, предназначенный для сушки, никогда не собирают с дерева, плодам дают не только достичь на дереве полной зрелости, но дают даже несколько завялиться и собирают их только после того, как они сами опадут на землю; в самом крайнем случае при сборе можно легко потряхивать дерево и этим вызывать опадение плодов. До наступления периода сбора почву в инжирном саду обрабатывают культиватором и уравнивают возможно

глаже, этим достигают того, что плоды падая с деревьев не слишком загрязняются и мало повреждаются, что в свою очередь сохраняет их от порчи и закисания во время сушки и хранения. Опавший инжир должен собираться возможно чаще иначе он легко подвергается порче. Рекомендуется собирать опавший инжир не реже одного раза в день, но фактически часто инжир собирают не чаще одного, двух раз в неделю.

С одного гектара засаженного сортом Калимирна собирают от 2½ до 5 метр. тонн, сушеного инжира. Один гектар сортов Адриатик и Мишон дает от 5 до 10 тонн сухого продукта. Таким образом в среднем с гектара под сортом Калимирна получают 3,75 тонны сухого инжира, под сортами Адриатик и Мишон 7,5 тонн. Если инжир выращивается специально для сушки то процент усушки инжира гораздо ниже, чем у всех других плодов, и равняется 1½:1 т. е. из 1½ тонн собранного в саду инжира, получается после процесса сушки 1 тонна сухого продукта. Это объясняется тем, что плодам дают увядать на деревьях. Инжир, собранный для продажи в свежем виде или для консервирования, сушится гораздо сильнее и тогда соотношение по весу между свежим и сухим продуктом равно 3:1.

Белые инжиры т. е. плоды сортов Адриатик и Калимирна собираются в ящики которые потом отвозятся на сушильный двор. При сборе нанимается 1 сборщик на каждые 3 гектара насаждения. Каждый сборщик ежедневно собирает до ½ тонны инжира. Стоимость сбора исчисляется в размере 20 рублей с тонны сухого инжира.

Инжир сорта Мишон собирается таким же образом, но часто применяется и сбор в мешки. Этот метод сбора распространен в районе Уинтерс в провинции Иоло и будет описан ниже.

Плоды сорта Калимирна после сбора свозятся прямо на сушильный двор, где и досушиваются на деревянных лотках.

Плоды сорта Адриатик перед досушиванием подвергаются погружению в холодный раствор соли. В 6 ведрах воды разводят от 1 до 4 фунтов поваренной соли, иногда в этот же раствор вносится такое же количество извести. Основная цель этой операции удалить с плодов грязь и смочить их докуривания серой. Опыты показали, что опрыскивание плодов, вместо погружения их в раствор, дает одинаково хорошие, если не лучшие результаты. Дальнейшие исследования показали, что опрыскивание простой водой приводит к тем же результатам, что и опрыскивание раствором соли—таким образом совершенно устраняется надобность в такого рода растворах.

После опрыскивания водой инжир сорта Адриатик свозят в помещение для окуривания серой. Окуривание продолжается до момента когда кожица плодов приобретает светло-желтый цвет. Для этого обычно бывает достаточно 4 часов, при чем для окуривания тонны свежих плодов инжира расходуется около 1 кгр. серы. После окуривания инжир поступает на сушильный двор.

Инжир сорта Мишон не подвергается до сушки никаким манипуляциям.

Так как при сборе опавшего с деревьев инжира содержание влаги в отдельных плодах бывает различным, до раскладки плодов на сушильные лотки их сортируют. Достаточно сухие плоды откладываются и направляются на склад. Досушиванию на солнце подвергаются только те плоды, которые еще относительно влажны и мягки. Время потребное для окончательного досушивания этих плодов, варьирует в зависимости от степени влажности плода и от температуры воздуха. При очень жаркой погоде инжир не выставляется на солнце, а досушивается на лотках сложенных в стойки. При более прохладной погоде инжир выставляется на солнце, обычно 2—3 дней бывает достаточно для того, чтобы он достиг нужной степени сухости. При проведении процесса сушки надо во что бы то ни стало избегать слишком быстрого высыхания плодов—так как быстрое высыхание ведет к огрубению кожицы. Перемешивание инжира на лотках способствуют правильному их высыханию.

Инжир сорта Мишон часто сушится таким же образом, но распространен и другой способ его сушки в мешках. В этом случае опавшие плоды собираются в мешки, которые наполняются до половины. Потом их завязывают и раскладывают на земле около деревьев. Мешки перевертываются каждые 2—3 дня до тех пор пока плоды в мешках не достигнут однородной степени усушки. После этого инжир отвозится прямо на склад и не нуждается в досушивании. Единственный недостаток этого способа состоит в сильном загрязнении плодов. Стоимость сбора и сушки инжира Мишон этим способом равна 35 рублям с сухой тонны и требует по сборщику на каждый гектар сада.

На сушильных дворах инжир досушивается на деревянных лотках. Лотки применяются трех размеров, а именно: 2×3; 3×6 и 3×8 футов. Первые вмещают от 6 до 8 кгр. плодов, вторые от 18—23 и третьи от 25 до 30 кгр.

Мякоть правильно высушенного инжира должна иметь консистенцию густого варенья, а кожица должна быть мягкой и обладать способностью складываться не лопаясь. Все

растреснутые, поврежденные и закисшие и, вообще, дефектные плоды после процесса сушки должны быть удалены. Все хорошие плоды складываются в особые ящики, называемые „sweet boxes“, в которых они остаются в продолжении нескольких дней и где содержание влажности в отдельных плодах уравнивается. Размер этих ящиков обычно бывает равным: $38\frac{1}{2} \times 26\frac{3}{4} \times 7\frac{3}{4}$ дюймов. Вес входящего в них товара колеблется от 45 до 90 кгр.

Стоимость сбора и сушки на одну тонну сухого инжира Калимирна колеблется от 40 до 44 рублей; около 40% этой суммы падает на сбор плодов на плантации.

Сортировка и упаковка.

Методы сортировки и упаковки в деталях и в различных упаковочных складах различны, но типичным, наиболее распространенным методом можно считать следующий. Сушеный инжир доставляется фермером на упаковочный склад в ящиках в которых он был сложен для уравнивания влажности в отдельных плодах. Из этих ящиков инжир выгружается в большие лари, из которых его направляют в сортировочные машины в которых он подразделяется на 5 величин: Standard Choice, Extra Choice, Fancy и Extra Fancy. Первая величина наиболее мелкая, последняя самая крупная.

После сортировки на величины инжир пропускают через стерилизатор в котором поддерживается температура в 100°С. Этот процесс занимает 2 минуты, в течение которых плоды тщательно очищаются и стерилизуются.

Иногда плоды сорта Мишон пропускается через горячую воду, а сортов Адриатик и Калимирна через теплую, слегка соленую. Это размягчает кожицу плодов, а также делает плоды менее подверженными порче со стороны насекомых.

Из стерилизаторов инжир поступает в упаковочное отделение, где укладывается ручным способом в ящики вместимостью около 12 кгр. каждый. Упаковщица разрезает ножом каждый плод, осматривая его и, если внутри плода нет никаких повреждений, упаковывает. Инжир сорта Адриатик упаковывается также и в небольшие пакетики „кирпичики“. Эти кирпичики в течении ночи подвергаются окуриванию серой, Калимирна и Мишон серой на складах не окуриваются.

Методы упаковки применяются различные инжир укладывают рядами, кирпичиками и насыпкой. Из поврежденных плодов выделяется особая паста, имеющая большой спрос в кондитерском производстве. Паста выделяется только из инжира Калимирна и Адриатик.

Инжир распространен в Турции повсеместно; в окрестностях Смирны его особенно много, но наибольшее количество высококачественного сушеного инжира производится в долине реки Меандер, расположенной к юго-востоку от города Смирны, центр этого района находится в городе Айдин. Вообще высококачественный инжир производится только в гористых местностях, инжир выращенный в долинах дает толстокожий, недочтаточно сладкий, легко поражаемый вредителями сухой продукт.

Культура инжира сильно развита и в районах Одемыш, Назли, Эрбейли и Эфесской долине. Но, все же наиболее крупный район производства сушеного инжира концентрируется вокруг города Айдина. Долина реки Меандер имеет особо благоприятные климатические условия для получения высококачественного сушеного инжира.

Два главных сорта инжира, выращиваемых в Смирнском районе, носят названия Сары Лоб и Бардаджик. Сары Лоб идет главным образом на сушку, Бардаджик в большинстве случаев поступает в продажу в свежем виде, и сушится в незначительных размерах. Сары Лоб дает крупные плоды с большим количеством мякоти; после сушки его кожица остается мягкой и нежной благодаря чему этот инжир так ценится на мировом рынке. Бардаджик дает плоды мелкие, но и они ценятся за особый аромат и сахаристость. Большая часть, экспортируемого сушеного инжира, производится из плодов сорта Сары Лоб. Смирнский сушеный инжир обладает очень высоким качеством — ни одна другая производящая страна; в том числе и Калифорния, не сумели до сих пор добиться получения сушеного инжира, могущего по качеству конкурировать со Смирнским.

Инжирные плантации этого района занимают обычно площади от 1 до 20—25 гектаров. Мелких садов, все же, значительно больше чем крупных. Собственниками садов, по большей части, являются крестьяне. В определенных, замкнутых районах, в которых почвенные и климатические условия благоприятствуют получению инжира высокого качества, эта культура доминирует над всеми другими, так как ни одна из них не может дать такого дохода какой дает культура инжира.

Обычно на один гектар сажают около 200 деревьев, оставляя между деревьями по 7 метров. Посадка производится черенками по 2—3 в одно место, когда черенки начинают расти их связывают вместе таким образом, что они образуют одно дерево. Такие деревья начинают плодоносить на 3—4 год, но полный урожай дают только на 7—8 год. Инжир лучшего качества снимается с молодых деревьев,

но сбор плодов производится даже с деревьев достигших 70—80-ти летнего возраста.

Инжирные насаждения обрабатываются культиватором: по 3—5 раз в год. Первая пахота производится в ноябре, до начала дождливого периода, вторая в марте и третья после капрификации в июне. Некоторые крестьяне пропахивают свои сады еще по разу между этими сроками. Подрезка почти не производится и даже засохшие ветви редко удаляются с дерева. Сады не орошаются за исключением молодых насаждений. Инжирные насаждения не удобряются никогда.

Одной из важнейших работ, при культуре инжира в этом районе, является капрификация. В целях наилучшего опыления мужские „плоды“ так называемые Каприфиги собираются, и подвешиваются на палки, которые укладываются на ветви деревьев на инжирных плантациях. Некоторые крестьяне имеют свои собственные мужские экземпляры растений, но не в соседстве с инжирными насаждениями, в то время как другие покупают мужские „плоды“ во время периода завязывания. От успешности и умелого проведения капрификации зависит количество и качество урожая. Недоопыление вызывает опадение плодов до наступления зрелости, избыточное опыление ведет к слишком быстрому созреванию плодов, что понижает их качество. Капрификация называется „илек атмак“, а Блестофага, насекомое производящее опыление, „ефезна“.

Главнейшим фактором, ограничивающим распространение культуры инжира в Смирнском районе, по видимому, является ограниченность районов с определенными климатическими и почвенными данными, благоприятствующими получению плодов, из которых может быть получен сушеный инжир высокого качества. Есть основания предполагать, что влажность атмосферы оказывает огромное влияние на качество плодов.

Инжиры Смирнского района мало страдают от вредителей и болезней. Ржавчина и гниль редко встречаются в этом районе.

В районах производящих лучший сушеный инжир растрескивание плодов не наблюдается вовсе, хотя в других районах это явление встречается довольно часто в особенности в районах Сокия и Айясулук, расположенных вдоль морского побережья.

Политические и экономические невзгоды района Смирны, начиная с момента возникновения империалистической войны, очень неблагоприятно отразились на всех отраслях сельского хозяйства, но инжирная промышленность пострадала значительно меньше чем иная. Это объясняется тем, что инжир-

ная промышленность сконцентрирована в резко ограниченных районах, а также и тем, что греки, высланные из Смирнского района, занимались культурой инжира в значительно меньшей степени чем виноградарством. Во всяком случае инжирная промышленность продолжает развиваться в то время как производство изюма стоит на гораздо более низком уровне чем в 1914 году.

Помимо благоприятного климата (дождливые зимы, засушливые лета) и подходящих почв, развитию инжирной промышленности в этом районе, благоприятствует общая налаженность всего дела. Благодаря этому весьма вероятно, что в ближайшие годы производство сушеного инжира в этом районе будет увеличиваться.

Инжир начинает созревать в июле, а сушка его плодов приходится на конец июля и начало августа. Инжиру дают возможность достичь полной зрелости на деревьях. По мере осыпания плодов их собирают один — два раза в день и относят на сушильные дворы, т. е. попросту на утрамбованные площадки, застланные тростниковыми матами. Инжир раскладывается на матах вручную и переворачивается ежедневно. Процесс сушки длится 3—4 дня. После этого плоды высыплются в мешки, вместимостью около 100 кг. каждый и отправляются в Смирну.

Крестьяне продают инжир скупщикам, которые обычно законтрактовывают урожай еще весной или ранним летом. Фактически весь экспортный инжир подвозится в Смирну Айдинской ж. д. пересекающей все важнейшие инжирные районы. Центром куда поступает основная масса экспортного продукта, служит город Айдин.

В 1925 году в Смирне была учреждена инжирная биржа где заключаются все сделки с инжиром. Многие торговцы считают биржевую регистрацию обременительной. Дело в том, что инжир не может быть продан согласно предъявленного образца как напр. изюм, так что продавцу с покупателем приходится на складе знакомиться с содержанием каждого мешка, а затем уже возвращаться и заключать сделку.

В Смирне существует около 10—15 крупных упаковочных складов, через которые проходит инжир, предназначенный для экспорта. Этот товар подразделяется на две категории: „натуральный“ и „обработанный“. „Натуральный“ — более низкого качества и экспортируется в мешках, „обработанный“ упаковывается в ящики. Инжир, имеющий в диаметре меньше 50 мм: обычно не подвергается обработке. Урожай 1924 года, который был в общем очень хорошего качества дал 65% „обработанного“ инжира, 20% „натурального“ и 15% инжира

низкого качества идущего преимущественно на выгонку спирта.

Смирнские экспортные фирмы подразделяют инжир на 6 разделов, в зависимости от величины плода. Эти 6 разделов носят следующие названия:

Сюзме	Марка АА	Инжир	75 мм. в диам.	и	225 мм. в окружн.
Елеме	„ А	„	68,7	„	175
Патчал I	„ В	„	62,5	„	150
Патчал II	„ С	„	57,2	„	125
Натурали	„ Д	„	50	„	100
Хорда—инжир самого низкого качества.					

Сюзме и Елеме отличаются друг от друга только величиной; сушеный продукт высшего качества, плоды крупные с тонкой нежной кожицей, внутри белые, без пятен. Патчал I и II качеством ниже; Натурали плоды коричневого цвета, мелкие с трещинами и пятнами, часто идет на промышленную переработку.

Инжир немедленно по поступлении на упаковочный склад сортируется по величине плода и качеству и потом подразделяется на „натуральный“ и „обработанный“. „Натуральный“ опускается в морскую воду, что будто бы способствует выступлению сахара на поверхность плода и предохраняет его от порчи. После этой манипуляции инжир вновь подразделяется на 1. extra genuine; 2. genuine; 3. very extra; 4. extra; 5. prime; 6. sterling и упаковывается в мешки вместимостью от 28 до 32 и от 56 до 62 килогр. Инжир Натурали в США и в Англии в широких размерах идет на производство особых бисквитов и на другие кондитерские изделия, в Центральной Европе его употребляют на производство суррогатов кофе.

Инжир „обработанный“ проходит через целый ряд операций. После сортировки плодов по величине их раскладывают на больших столах и с помощью маленького ножа удаляют плодоножки. Раньше плодоножки просто откусывались упаковщиками. Далее инжир ндрезывается с верхней стороны и сплющивается, после чего опускается в морскую воду к которой если плоды несколько тверды, прибавляется от 15 до 20% чистого глицерина. Этот раствор не только смягчает плоды, но и придает им красивый внешний вид, после погружения они приобретают блеск. После высушивания инжир упаковывается в ящики; сверху плоды закрываются листьями лавра, благодаря чему упаковка приобретает законченный вид и предотвращается проникновение внутрь вредителей. Все эти операции проводятся под контролем особых инспекторов.

Приемы упаковки весьма разнятся между собой в зависимости от того для каких именно ввозящих стран предназначается товар. „Обработанный“ инжир упаковывается тремя различными способами под названиями Пуллед, Локум и Протобен.

При упаковке Пуллед плоды располагаются в ящиках симметрично полукругами, при упаковке Локум плоды укладываются прямыми рядами; Протобен предусматривает упаковку прямыми рядами с приплющиванием концов плода. Темно окрашенный инжир упаковывается в ящики веерообразно и эта упаковка известна под названием Лайерс. Вся упаковка производится почти везде в ручную без применения каких либо машин, или аппаратов. Лишь один склад оборудован машинами американского происхождения.

„Обработанный“ инжир экспортируется обычно в небольших пакетиках забандероленных в прозрачную бумагу (рыбий клей—isinglass) — вес пакетиков варьирует в зависимости от метода упаковки. Лайерс укладывают в пакеты весом около 750 гр.; Локум в пакеты в $\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{4}$ кгр. Эти пакеты в свою очередь упаковываются в ящики. Лайерс в ящики вместимостью около 70, 45, 9, 7, 5, 4, 2, 1 и $\frac{1}{2}$ кгр.; Пуллед в 4, 2, 1 и $\frac{1}{2}$ кгр.; Локум в 4, 2, 1 и $\frac{1}{2}$ кгр.; Протобен в 12, 4, 2, 1 и $\frac{1}{2}$ кгр.

Хотя санитарные условия упаковочных складов и оставляют желать много лучшего, они во много раз выше чем санитарные условия изюмных упаковочных складов. В последние годы Смирнская Торговая Палата, следящая за санитарным состоянием упаковочных складов издала ряд строгих правил которые проводятся в жизнь, правда не без сопротивления со стороны владельцев предприятий. Давление на владельцев складов оказывают и американцы, которые при покупке обуславливают наличие не свыше 10% плодов, поврежденных насекомыми в общей партии сушеного инжира. В целях уничтожения личинок фирма Жиро и Айдинская Кооперативная Организация начала производить ошпаривание сушеного инжира паром. Эта операция производится аппаратами, привезенными из Америки.

На всех упаковочных складах Смирнского района во время производственного сезона работает до 4.000 рабочих обою пола. 9/10 всего производимого в Смирнском районе сушеного инжира экспортируется. До войны в 1912 году из Смирнского района было вывезено 26.280 метр. тонн сушеного инжира. Согласно сведениям опубликованным в „Bolletino“, Смирнской Торговой Палаты экспорт сушеного инжира за 1924 по 1926 год составлял:

Таблица № 9.

Экспорт сушеного инжира из Смирны за 1924—1927 год.

В 1924 году	29.610 метр. тонн на сумму турецк. фунтов	10.085.337
В 1925 .	22.119	8.533.436
В 1926 .	22.478	6.488.009
В 1927 „	10.812 „	

В 1924/25 году экспорт инжира распределялся по различным странам следующим образом: в Англию вывезено 44,9% от общего вывоза; в США 34,6%; в Германию 5,5%; в Голландию 3%; в Италию (Триест) 3,9%; в другие страны 8,2%.

Инжир экспортируемый в Триест почти целиком идет транзитом в Австрию и Чехословакию. Главнейшие страны входящие в рубрику „другие страны“: Австралия, Канада, Египет, Швеция и Франция. В течение последних лет более или менее значительные количества сушеного инжира, закупались и для отправки в СССР.

До войны экспорт в Австро-Венгрию был очень значителен, в настоящее время ничтожен. Вообще можно указать на значительное понижение вывоза из Смирны сушеного инжира в страны центральной Европы за исключением Голландии и Бельгии и на увеличение экспорта в Англию и США.

По отношению ко всему экспорту Турции экспорт инжира составляет 4—5% ежегодно.

ИТАЛИЯ.

По производству сушеного инжира в Италии имеются более подробные статистические данные чем по другим странам. До войны Италия производила около 86.000 метр. тонн этого продукта, ценность которых равнялась приблизительно 30 миллионам лир (12 мил. рубл.). В настоящее время количество производимого инжира понизилось, так в 1926 году было произведено 62.850 метр. тонн на сумму в 100.560.000 лир (около 10 мил. рубл.)*. Количество производимого в Италии сушеного инжира колеблется из года в год, но имеется более или менее стойкая тенденция к уменьшению производства. По сравнению со средним количеством производившимся ежегодно за период с 1916—25 год, количество произведенное в 1926 году значительно ниже. В 1926 году сушеного инжира произведено на 1,25% меньше чем в 1925 году, а в 1925

* Довоенная стоимость 1 лиры была равна приблизительно 37,5 коп. а в настоящее время 1 лира стоит около 11 коп.

году на 1,68% меньше чем 1924. Цена за тонну сушеного инжира несколько возросла. До войны в среднем тонна стоила 350 лир т. е. около 140 рублей, в 1926 году тонна в среднем стоила около 1600 лир или 160 рублей.

Экспортирует Италия в среднем около 22.000 тонн сушеного инжира ежегодно, а остальные 2/3 потребляются внутри страны.

Главнейшие районы культуры инжира идущего на сушку расположены на юге Италии. Ниже приводится таблица производства сушеного инжира в Италии по районам и годам.

Таблица № 10.

Производство сушеного инжира в Италии.

Р а й о н ы	Среднее кол. за 10 лет 1916-1925	1924	1925	1926	% по отнош. к 1926 году
В метрических тоннах					
Венеция, Джулия, Зара	350	700	500	400	
Итого по северной Италии	350	700	500	400	0,67%
Мурция	200	100	200	200	
Умбрия	50	100	100	50	
Итого по центральной Италии	250	200	300	250	0,37%
Абруцция и Мелисса	2.350	2.600	2.500	1.000	
Кампанья	2.350	2.200	1.700	3.000	
Апулия	64.750	46.900	44.700	40.600	
Базилликата	550	1.200	1.300	1.200	
Калабрия	13.200	9.800	8.300	11.000	
Итого по южной Италии	85.200	62.700	58.500	56.800	90,40%
Сицилия	3.050	3.400	4.000	4.200	
Сардиния	250	300	300	1.200	
Итого по островной Италии	3.300	3.700	4.300	5.400	8,56%
Всего по Италии	89.100	67.300	63.600	62.800	100%

Производство сушеного инжира сконцентрировано в провинциях Апулия, Калабрия и Кампанья. Главнейшие центры упаковки и отправки сушеного инжира расподожены в провинции Апулия в Лечче и Бари; в провинции Калабрия в Козенца и Катанцаро; в Кампанье и Салерно. Все эти города одновременно и морские порты, кроме Козенцы который расположен в нескольких милях от побережья. В окрестностях этого города выращивается, сушится и пакуется лучший инжир Италии. В Сицилии главный центр инжирной промышленности расположен в гор. Мистретта, но инжирная промышленность особого значения в Сицилии не имеет.

Сорт Доттато (Dottato) с желтыми, средней величины плодами, фактически является единственным сортом инжира, идущим на сушку в южных провинциях Италии. Главнейшие достоинства этого сорта сводятся к большой урожайности, очень раннему вызреванию, что дает возможность применять исключительно солнечную сушку и в хорошем наружном виде плода после сушки. Главнейший его недостаток грубая толстая кожа. Благодаря этой особенности, сушеные инжиры Италии сильно уступают по качеству Смирнским. Обычно Доттато не подвергается капрификации, хотя в некоторых районах напр. в Лечче капрификация этого сорта обязательна, может быть этим и объясняется качество сушеных инжиров этого района. В общем же Итальянский сушеный инжир на мировом рынке считается обладающим хорошим качеством, но обработка его и упаковка недостаточно тщательны.

Правильно распланированных чистых насаждений инжира в Италии почти не встречается. Очень распространена смешанная посадка маслины и инжира вместе. Промежуточные культуры можно встретить на всех инжирных насаждениях. Между рядами инжиров культивируются не только овощи, но даже и хлеба. Хорошие богатые почвы редко отводятся под культуру инжира, такие земли занимают под другие культуры, инжир же сажается на более плохих, менее плодородных почвах. Сдача инжирных садов в аренду практикуется очень широко при чем обычно 1/2 урожая идет арендатору, 1/2 владельцу сада.

Чаще всего после сбора инжир сушится на солнце но и сушка инжира в сушилках распространена довольно значительно.

Сушеный инжир из сорта Доттато обычно сортируется на 3 категории. Первая категория—лучшие плоды светлой окраски идут в упаковку в целом виде; вторая—хорошие плоды светлой, желтовато-зеленоватой окраски, или идут

в упаковку цельными плодами или начиняются миндалем и пекутся в печах. Таким образом обрабатывается значительное количество инжира, он упаковывается в корзинки и прокладывается корицей, но поступает в продажу только на внутреннем рынке. Внешний вид и вкус таким образом обработанного инжира безукоризнен. Наконец третья категория состоит из низкосортного, часто высушенного в сушилках инжира, продаваемого на внутреннем рынке или экспортируемого в центральную Европу для переработки на спирт, кофейные суррогаты или на производство „самосских“ вин.

Первая категория сушеного инжира упаковывается двумя способами — маленькие корзины известные под названием „Antwerps“ вместимостью от 12 до 15 кг. инжира и в корзиночки так называемые „panierini“ вместимостью в 1 кг. Последние экспортируются преимущественно в САСШ и в Англию. Каждая корзиночка содержит в среднем 45 плодов; 48 корзиночек упаковываются вместе в 1 ящик.

Часто первая и вторая категории сушеного инжира пакуются вместе в корзины, изготовленные из соломы, или ивовых прутьев, вместимостью в 10—12 кг. Корзины из соломы часто вмещают до 16—17 кг. сушеного инжира. При упаковке двух категорий в одну корзину вторая категория пакуется на низ корзин, первой категорией заполняют все верхние ряды. Третий сорт инжира упаковывается в мешки россылью весом в 100 кг.

В различных районах Италии применяют различные методы как сушки, так и упаковки. В районе Лечче инжир перед сушкой разрезается пополам в то время как в Козенца он сушится целым плодом. В первой местности половинки после сушки складываются вместе, укладываются в корзины и после этого впрессовываются в нее. В Козенца инжир сплющивается до укладки.

В Италии нет специальных фирм занимающихся исключительно упаковкой и торговлей инжира. Все крупные фирмы экспортирующие инжир занимаются торговлей и экспортом других продуктов—напр. свежими фруктами, томатными консервами и даже хлебом.

Экспорт сушеного инжира из Италии имеет тенденцию увеличиваться. В настоящее время Италия вывозит значительно большие количества, чем до войны. За пятилетний период с 1907 по 1911 год Италия в среднем ежегодно вывозила 16.800 метр. тонн сушеного инжира; за двухлетний период с 1912—1913—19.750 тонн, а за 3-х летний 1924—1926 год в среднем ежегодно 23.655 тонн.

Таблица № 11.

Экспорт сушеного инжира из Италии

Год	Количество в метр. тоннах	Ценность в лирах *)
1912	16.090	6.436.300
1913	23.410	8.897.800
1923	18.165	23.924.000
1924	23.225	35.855.979
1925	26.700	45.235.442
1926	21.000	39.398.949

Большая часть экспортируемого количества идет на рынки центральной Европы. Как было уже сказано, экспорт сушеного инжира из Италии увеличивается из года в год и увеличивается в гораздо более быстром темпе, чем это имеет место во всех других производящих странах. Так по сравнению с довоенным временем экспорт этого продукта в Германию возрос в 6 раз; в Швейцарию в 6 раз; в США в 5 раз. Вывоз в Великобританию, Египет и Тунис так же увеличился, в то время как во Францию и Аргентину уменьшился.

Таблица № 12.

Экспорт сушеного инжира из Италии по странам в метр. тоннах.

Страна	Среднее 1909—13	1922	1923	1924	1925
Австрия	11.911,1	8.679,1	11.505,8	10.065,2	11.850,7
Франция	3.596,6	2.516,1	1.662,1	1.845,1	3.104,0
Бельгия	474,4	293,3	647,9	827,2	934,8
Германия	491,3	1.696,6	1.279,4	4.013,8	3.562,1
СШАС	239,7	907,1	777,7	1.651,2	1.999,0
Чехославия	—	258,8	677,4	1.424,6	1.028,8
Швейцария	136,2	377,7	423,0	898,5	1.148,2
Другие страны	1.744,7	1.443,3	1.192,7	2.520,6	3.123,5
Всего	18.594	16.172	18.165,5	23.246,2	26.741,1

*) Довоенный курс лиры 37,5 коп. в настоящее время около 11 коп.

Ввозимый Австрией инжир перерабатывается этой страной в суррогат кофе. В среднем за четырехлетний период с 1922 по 1925 год ежегодно 50% вывоза шло в Австрию; в Германию 13%; во Францию 11%.

ИСПАНИЯ.

Каких либо точных статистических данных по культуре и переработке инжира в Испании не имеется. Есть только более или менее вероятные неофициальные сведения, на основании которых можно утверждать, что Испания стоит на одном из первых мест по производству сушеного инжира по сравнению с другими производящими странами. Урожай свежего инжира снимаемый во всех местностях Испании равен приблизительно 150.000 метр. тоннам. Большое количество инжира потребляется внутри страны в свежем виде, сушеного же продукта производится около 45.000 тонн (но возможно, что и гораздо больше), главная масса которого так же потребляется внутри страны — вывоз колеблется от 5.000 до 14.000 тонн ежегодно.

Культура инжира в Испании распространена главным образом в южной части страны, вдоль берегов Средиземного моря, хотя промышленные районы этой культуры встречаются и в северных частях страны, а в единичных экземплярах или небольшими насаждениями инжир встречается во всех частях Испании.

Малага, Хуелва, Мурсия, Хуеска (район Фрага) и остров Майорка (Балеарские острова), наиболее важные промышленные районы производства сушеного инжира. Южные районы дают сушеный продукт среднего качества, лучший инжир Испании производится в районе города Фрага в провинции Хуеска, расположенной у подножия Пириней вдоль французской границы. К сожалению даже приблизительных данных о площадях под инжиром в этом районе не имеется, не имеется и данных о количестве урожая. Инжир этого района очень хорошего качества и пользуется большим спросом. В этом районе уход за инжирными насаждениями, расположенными преимущественно вдоль рек, более или менее тщательный. Сады расположены в местах где нет подпочвенной влаги, обычно орошаются. Сушеный продукт получаемый в результате переработки плодов выращиваемых в этом районе идет под названием Фрага. Свежие плоды имеют очень большой размер и великолепного качества; будучи высушены плоды сохраняют светлую окраску кожицы. Инжир Фрага в сушеном виде напоминает сорт Уйат-Адриатик, культивируемый в Калифорнии, но внешний вид дерева и листва отличаются от этого сорта очень сильно.

В провинции Малага под инжиром находится около 6.500 гектаров из коих 2.500 в сплошных насаждениях, а остальные 4.000 в смешанных. Вместе с инжиром в этой местности сажают виноград, маслину и миндаль. Под инжир занимают преимущественно площади с неглубокой почвой, на холмах и по склонам гор. Предполагается, что в этом районе производится около 13.500 тонн сушеного инжира.

В провинции Хуелва наиболее важным районом является район Леле, давший название простому сорту сушеного инжира. В 1913 году в этом районе под инжиром насчитывалось около 2.500 гектаров. Другие инжирные районы этой провинции расположены так же как и Леле вдоль Португальской границы. Весь сушеный инжир вырабатываемый в этом районе в большом количестве (около 9.000 тонн) очень низкого качества.

Провинция Мурсия по количеству инжирных деревьев стоит на первом месте, по видимому здесь производится и наибольшее количество сушеного инжира, но в этой провинции нет сплошных насаждений, отдельные деревья инжира разбросаны вдоль орошаемых мест занятых другими культурами, или по склонам гор.

Важным инжирным районом является и остров Майорка, самый большой из группы Балеарских островов, но большая часть урожая инжира на этом острове идет на откорм свиней. Инжир в этой местности культивируется на низинах, а не по склонам холмов, как это обычно практикуется в Испании. Главный центр упаковки инжира расположен в городе Бенизале, а вывозится готовый продукт из порта Пальма. Около 1/3 всего вывозимого количества идет в Испанию.

Инжир Фрага культивируемый в провинции Хуеска в южных районах Испании не встречается. В этих районах можно встретить огромное количество сортов, но большинство из них не имеет коммерческой ценности. Среди лучших сортов инжира Испании, хотя и оцениваемых ниже Смирнских сортов, необходимо назвать следующие: лучшие плоды для сушки дает сорт Турон, (Turon) культивируемый преимущественно в южной части провинции Гренада. Этот сорт типа Смирнского инжира один из немногих сортов подвергаемых в Испании капрификации. Из сорта Пакуекос (Pacucos) производят хороший сушеный инжир в районах Велец, Малага и Торрокс. Сорт Францискана культивируется в провинциях Малага и Гренада, (главным образом в районах Эстепона и Мотриль). Этот сорт имеет сходство с культивируемым в Калифорнии сортом Мишон (Mission). Инжир Леле (Lere), выращиваемый в районе Хуелва весьма низкого качества. В провинции Малага в большом количестве культивируется так же сорт Бланкос (Blancos).

В общем все вырабатываемые в Испании инжиры имеют более низкое качество, чем инжиры Смирнские. За исключением очень немногих сортов дающих хороший сушеный продукт, все сорта будучи высушены дают продукт с толстой кожей, темной окраски, с малым количеством мякоти, мелкого размера и плохой структуры.

В Испании в большинстве случаев культура инжирного дерева и производство сухого инжира не являются основной отраслью деятельности крестьянина. Несмотря на отсутствие статистических данных нет никаких оснований предполагать, что производство сушеного инжира в этой стране в ближайшие годы будет увеличиваться. Более широкому распространению инжира препятствует рост других основных культур, возделываемых в тех же районах, а именно винограда, (на изюм), миндаля и маслины.

Инжир в Испании культивируется как в сплошных насаждениях, так и в смешанных. Последний метод распространен значительно больше. Под инжир занимают побольшей части крутые склоны холмов, непригодные для другой культуры.

Экспорт сушеного инжира из Испании так же имеет мало шансов значительно повыситься в ближайшие годы. Огромное количество инжира потребляемое, как в свежем так и в сушеном виде внутри страны, а также большие количества инжира скормливаемые скоту ограничивают количество продукта могущего быть вывезенным за границу. Кроме того в Испании нет предприятий специализировавшихся на сортировке и упаковке инжира, как в Смирне и экспорт инжира рассматривается вообще как побочная отрасль торговли. Все же в Испании есть ряд упаковочных складов посвящающих особое внимание сортировке и упаковке сушеного инжира специально для экспорта, но за исключением хорошо упакованного сушеного инжира из сортов Турон, Пакуекос и Фрага никакие другие инжиры Испании не могут конкурировать на иностранном рынке с высококачественными Смирнскими инжирами.

Сбор инжира для сушки начинается в Испании в конце июля или в начале августа в зависимости от условий того или другого района. Инжир собирается с деревьев и сушится на солнце в течение 6—8 дней; на ночь сохнущий инжир прикрывают полотнищами.

После сбора и сушки крестьяне отбирают плоды низкого качества (от 25 до 50% от всего урожая)—этот инжир идет на корм скоту—остальное количество отвозится в город и продается на упаковочный склад. На упаковочном складе вновь

отбираются плоды плохого качества, остаток пакуется без сортировки на величину. Сортировка на 2—3 величины происходит редко. Упаковка производится двумя способами; один из них носит название Лепе, другой Фрага. При упаковке Лепе, плоды сплющиваются вдоль поперечной оси и укладываются в ящики нижней стороной вверх (т. е. вверх глазком). При упаковке Фрага, плод сплющивается вдоль вертикальной оси и они укладываются рядами таким образом, чтобы верхняя часть одного плода находила на нижнюю рядом лежащего. Последний метод упаковки наиболее распространен. Смирнский способ упаковки известный под названием „Протобен“ имеет очень незначительное распространение только в провинции Малага.

Обычно до упаковки инжир не обмывается; только на острове Майорка инжир стерилизуется опусканием его в горячую воду. В некоторых упаковочных складах существует обычай, обязывающий упаковщика во время процесса упаковки все время смачивать руки в морской воде.

Сплющивание плодов производится или руками или при помощи деревянных обрубков. Ящики в которые укладывается инжир выкладываются прозрачной бумагой, лучшее плоды укладываются в верхние ряды. Ящики изготовляются вместимостью в 5—10 килогр. Большое количество сушеного инжира упаковывается так же в маты („serretas“) сделанные из листьев пальм—вместимость такого мата 1 аррбу т. е. около 11 клгр. Мат после того, как в него насыпают инжир, зашивается, и прессуется винтовым прессом, которым упаковке придается прямоугольная форма. Предполагается, что спрессованный инжир меньше подвергается порче так как доступ насекомым в компактную спрессованную массу затруднен.

Изредка инжир упаковывается и в жестяные коробки по 5,2 и 1 клгр. Эти жестянки после упаковки в них инжира запаиваются и пропускаются через стерелизующий аппарат. Жестяные коробки в свою очередь упаковываются в ящики вместимостью в 50 кило.

Упаковочные склады расположены в центрах культуры инжира и скупают сырье обычно непосредственно у крестьян.

Экспорт инжира из Испании незначителен, но это количество состоит из сушеного инжира довольно хорошего качества. До войны Испания ежегодно вывозила от 5.000 до 6.000 метр. тонн сушеного инжира, после войны экспорт несколько повысился, как это видно из таблицы № 13.

Вывоз сушеного инжира из Испании.

Год	Коллич. в метр. тоннах	Ценность в пезетах
1920	14.246	—
1922	7.825	4.979.368
1923	5.170	5.223.196
1924	7.100	7.241.796
1925	6.450	4.901.544
1926	7.145	4.480.808

До войны экспортируемый инжир распределялся по следующим странам: Англия ввозила в среднем 17% всего испанского экспорта; Франция 21%; Дания 8%; Германия 7%; остальное количество распределялось в незначительных количествах по другим странам.

В 1920 году, когда было вывезено наибольшее количество сушеного инжира, во Францию было вывезено 30%; в Англию 22%; в США 9%; в Германию и Бельгию 6%.

За 1921—1924 год из одного порта Малага ежегодно в среднем вывозилось около 2.000 метр. тонн сушеного инжира. Из этого количества в Англию шло 18%; в США 12%; в Германию 11%; во Францию 10%; в Данию, Кубу и на Канарские острова по 6%; в Аргентину и Норвегию по 5%.

А Л Ж И Р.

Официальные статистические данные о производстве сушеного инжира в Алжире отсутствуют. Нет сведений и о количестве урожая свежих плодов и о площадях занятых под культуру. В литературе чаще всего встречается цифра в 45.000 метр. тонн, которая приблизительно должна выражать общее количество сушеного инжира производимого в стране, на самом же деле более чем вероятно, что эта цифра в значительной мере приуменьшена. Огромное количество выращиваемого в Кабилии инжира потребляется внутри страны, как в свежем, так и в сушеном виде; во многих районах инжир является даже почти что основной пищей населения— в этом случае плоды после сбора солятся и пресуются в своеобразный „хлеб“ (напр. в районе Дахра). Вывозится из Алжира сушеный инжир в незначительном количестве—экспорт в среднем ежегодно не превышает 10.000 метр. тонн.

Среди плодовых культур инжир в Алжире занимает второе место. На первом месте стоит маслина. Наиболее широко

культура инжира распространена в гористых зонах прибрежного района, но в виде отдельных деревьев или небольших насаждений инжир встречается во всех частях страны, в частности в оазисах Сахары под тенью финиковых пальм, но инжир— выращиваемый в оазисах ни по урожайности, ни по качеству не может сравниться с инжиром выращенным в горных местностях прибрежного района.

Два главных центра производства сушеного инжира расположены недалеко от города и порта Алжира. Первый Тизи Узу (Tizi Ouzou), расположен в 50 милях к юго-востоку от этого города, второй расположен вблизи морского порта Бужи (Bougie), в 100 милях к востоку от Алжира. Сушеный инжир производимый в районе Бужи упаковывается и экспортируется из этого порта, инжир района Тизи Узу упаковывается в Алжире отсюда же и вывозится. Два главных сорта сушеного инжира экспортируемого из Алжира носят названия районов в которых они производятся т. е. Бужи и Тизи Узу.

В Алжире или Кабилии известно не менее 25 различных сортов инжира, многие из них великолепного качества, но лучшие сорта дающие хороший сушеный продукт мало распространены. Экспортируемый сухой инжир изготавливается только из 8 сортов.

1. Таранинит (Tharaninit) дает хорошие плоды удлиненной формы, зеленовато-беловатые с красной очень сахаристой мякотью. Распространен главным образом в районе Бужи.

2. Таамриут (Thâamriout), отличается от предыдущего менее удлиненными плодами, распространен в Большой Кабилии.

3. Абиарус (Abiarous), распространен довольно значительно в районе Седдук. Плоды с тонкой кожей, круглой формы и длинной плодоножкой.

4. Табухиабут или Тамсингулт (Thabouhiabouth или Tamcingoult) дает большие плоды сплюсненной формы, желто-золотистые до белых при полной зрелости, с очень тонкой кожицей, дает очень хороший продукт после сушки; высушенный плод имеет очень большой размер, плоскую форму, прозрачность. Этот сорт мало распространен.

5. Таиадельст (Taiaedelst) дает тоже хорошие плоды, но кожа плода несколько более плотная.

6. Тарелит (Tharelith) плоды большие золотистые с красной мякотью. Очень урожайный.

7. Тимлуит (Timlouit) небольшой плод, но очень высоких вкусовых качеств.

8. Тагауаут (Tagaouaouth) дает довольно мелкие плоды, но очень хорошего качества, родственен Смирнскому инжиру, район распространения Бужи.

Все эти сорта нуждаются в капрификации, процесс который местные жители умеют производить чрезвычайно тщательно *). Хороший сушеный продукт получается из плодов этих сортов лишь в том случае, если они культивируются в местностях с сухой и жаркой осенью, так как только при этом условии плоды могут завялиться и сморщиться уже на дереве, после чего они досушиваются на солнце.

В общем качество Алжирского сушеного инжира ниже качества Смирнского инжира и лучших сортов испанского. Низкое качество алжирского сушеного инжира повидимому не может быть отнесено за счет плохого сортового состава и объясняется только небрежной и плохой обработкой. Величина высушенных плодов лучших сортов инжира от средней до большой, кожица светло-окрашена, мякоть хорошего качества.

Инжир в пребрежном районе культивируется преимущественно по склонам холмов и гор приблизительно до высоты 3000 футов над уровнем моря. Деревья выращиваемые по склонам растут медленно, достигают очень небольшого размера и плохо сформированы. Гораздо лучшие результаты получаются в садах расположенных в низинах вдоль рек или в местах где можно применить искусственное орошение. На таких участках деревья достигают мощных размеров и дают большие урожаи.

Некоторые сорта культивируемые в Алжире дают два урожая в год, другие только один. При разбивке новых садов, посадочным материалом служат деревца выращенные в питомниках или корневая поросль, взятая от хорошо плодоносящих отдельных деревьев. Часто инжир размножается и прививкой, при чем не редко прививка уже в течение первого года дает побег высотой около 2 метров. Посадка деревьев на место происходит в зимние месяцы. Деревья сажают чаще всего на расстоянии 10 метров друг от друга. Деревья почти не подвергаются подрезке—удаляются только засохшие ветви и побеги на нижней части стеола. Обычно инжирные насаждения пропавиваются раз в году, но не глубоко. Внесение фосфора и калия в конце зимы обычно значительно повышает урожай.

В общем уход за инжирами очень тщательный, местное население посвящает инжиру больше времени и внимания чем маслине.

* Первая капрификация производится в июне и эту операцию повторяют в течение лета 3-4 раза. В садах находящихся под управлением европейцев стоимость проведения капрификации определяется в 10 руб. со 100 деревьев.

Высокие цены на инжир стоявшие во время войны стимулировали рост площадей под этой культурой в особенности в районе Тизи Узу. Деревья посаженные в то время начинают достигать возраста полного плодоношения (1927 г.) в результате чего экспорт сушеного инжира из Алжира в ближайшие годы несомненно повысится. Главным фактором ограничивающим в настоящее время вывоз Алжирского сушеного инжира за границу является исключительно низкое качество продукта, как следствие плохой обработки.

Инжиру дают достиг полной зрелости, после этого он собирается или с деревьев или уже после опадения, с земли. Собранные плоды раскладываются на тростниковые маты и выставляются на солнце. На ночь инжир или складывают в кучи или прикрывают полотнищами для защиты от ночного влажного воздуха. После сушки инжир складывается в большие глиняные сосуды при чем его перекалывают листьями лавра или стеблями мяты, в целях сохранения от насекомых.

Владельцами упаковочных складов расположенных в гор. Алжире и в Бужи широко практикуется контракция урожая инжира у крестьян. (Культурой инжира занимаются почти исключительно туземные жители). Но часто инжир приобретается и у перекупщиков-комиссионеров. Методы сортировки, очистки и упоковки сушеного инжира в Алжире очень примитивны—нет ни одной другой экспортирующей сушеный инжир страны, где бы эти процессы были бы поставлены небрежнее, чем здесь. Правда за последнее время принимаются меры к введению улучшенных методов, но пока результаты еще очень слабые. Экспортный инжир вывозится в следующие упаковках: 1. в полукилограммовых или килограммовых картонных коробках, прикрытых прозрачной бумагой; 2. в деревянных ящиках содержащих около 10, 12 и 15 кг; 3. в матах сплетенных из листьев пальм и носящих название „valise“ вместимостью приблизительно в 12 и 15 кг. Эти маты упаковываются в свою очередь по 6 штук вместе в джутовые мешки и 4. в джутовых мешках, содержащих около 100 кило, россыпью. Лучшие сорта упаковываются в картонные коробки, средние в деревянные ящики, а низкосортный сушеный инжир в мешки.

Алжир за последние годы вывозит в среднем около 10.000 метр. тонн сушеного инжира. 85% вывозимого количества, ввозит Франция, остальное количество небольшими партиями поступает на рынки Туниса, Марокко, Англии, США, Германии, Бельгии и Голландии. До войны Австро-Венгрия закупала в Алжире ежегодно около 1.000 тонн су-

шеного инжира низкого качества для переработки в суррогат кофе, но после войны закупка в таком количестве возобновлена не была.

Таблица № 14.

Вывоз сушеного инжира из Алжира.

Г о д	Количество в метр. тоннах
1912	14.000
1917	8.870
1921	8.660
1922	9.700
1923	7.720
1924	11.820
1925	6.500
1928	около 12.000

П О Р Т У Г А Л И Я.

Точных статистических данных по производству сушеного инжира в Португалии не имеется. Ориентировочно можно сказать, что ежегодно в Португалии производится около 25.000 метр. тонн.

Главнейшие районы производства этого продукта расположены на самом юге страны в районах Фаро, Портимао, Лоуле и Лагос. Районы перечислены в порядке их значимости.

На сушку обычно идут плоды следующих сортов инжира: Бассайоте (Bassajote), Вердаль (Verdal) и Кастелано (Castelano). Португальский сушеный инжир обычно обладает хорошими качествами; отличительная черта их высокое содержание сахара.

Крупных инжирных насаждений в Португалии встречается мало, обычно сады размером не превышают нескольких гектаров, при чем в них широко практикуется междурядная культура других растений. Чаще всего вместе с инжиром культивируется цареградский стручек (*Ceratonia siliqua*), виноград и миндаль. Эти культуры рассматриваются, как основные, урожай же инжира рассматривается, как нечто дополнительное и побочное. Инжиры в Португалии обычно подвергаются капрификации.

Плодам дают достичь на дереве полной зрелости и даже несколько завялиться, после чего плоды стряхиваются с дерева и досушиваются на солнце в течение 10—14 дней. Очень часто листья инжира собираются на корм скоту.

Инжирные насаждения в Португалии чаще всего располагают на мало плодородных почвах, а самой культуре посвящают мало внимания по сравнению другими основными культурами. В виду этого, несмотря на хорошее качество сушеного продукта, в ближайшие годы увеличения производства сушеного инжира в Португалии ожидать не приходится.

После сбора и сушки инжир, уже на упаковочном складе сортируется на 3 величины: fleur или лучший сорт, demifleur или второй сорт и Comadres или рассыпной сорт. Португальский сушеный инжир сорта fleur может с успехом для него быть сравняем по вкусу и тонкости кожицы, но не по величине, с лучшими Смирнскими сортами. После сортировки инжир упаковывается в маты или плетенки. Плоды сплющиваются, укладываются и потом впрессовываются в эту тару, на которую, после впрессовывания, нашивается крышка. Каждая из плетенок вмещает около 15 кгр. инжира. Четыре такие плетенки укладываются в одну большую называемую serop. При применении этого метода упаковки инжир до упаковки не промывается и вообще никак не обрабатывается. При упаковке в небольшие ящики, что применяется редко, с плодами обращаются более бережно и их обмывают до упаковки раз или даже два раза.

Точных данных об экспорте сушеного инжира из Португалии так же не имеется; ниже приведенные данные должны рассматриваться как приблизительные.

Таблица № 15.

Вывоз сушеного инжира из Португалии в метрич. тоннах.

Г о д	Количество в метр.тоннах	Ценность в Escudos
1920	8.980	—
1921	7.830	—
1922	10.690	—
1923	7.130	6.434.942
1924	9.040	13.201.216
1925	7.150	7.276.975

Распределение экспорта странам может быть приведено только за 1920 год.

Таблица № 16.

Вывоз сушеного инжира из Португалии в 1920 г. по странам.

Страна	Колич. в метр. тон.		Страна	Колич. в метр. тон.	
Нидерланды . . .	2.350	31%	Бразилия . . .	91	} 30%
Бельгия	2.061	29%	Франция	59	
Германия	1.464	21%	Остальн. страны	28	
Англия	507	7%			
СШСА	426	6%	Всего	6.986	100%

В среднем Бельгия ввозит ежегодно 30% от всего вывоза сушеного инжира из Португалии, Германия 21%, СШСА 20%, Нидерланды 26%. Интересно отметить, повышение экспорта сушеного инжира из года в год за период с 1920 по 1924 г. в СШСА, и ежегодное уменьшение вывоза в Англию за тот же период.

ГРЕЦИЯ.

Производство сушеного инжира является одной из важных отраслей сельско-хозяйственной промышленности Греции. Производится сушеный инжир главным образом в районах Мессения и Лакония; только в этих районах культура инжира имеет промышленное значение. Оба района расположены на южной конечности Пелопонеса. Из этих двух районов Мессения важнейший. В таблице № 17 приводятся данные о количестве сушеного инжира произведенного в этих провинциях за целый ряд лет.

Таблица № 17.

Производство сушеного инжира в провинциях Мессения и Лакония в метрич. тоннах.

Г о д	Метр. тонн	Г о д	Метр. тонн	Г о д	Метр. тонн
1913	15.000	1917	20.000	1921	10.500
1914	10.500	1918	14.000	1922	13.000
1915	13.500	1919	16.500	1923	12.800
1916	8.000	1920	12.000	1924	14.500

Единственный сорт инжира культивируемый в этих районах известен под названием Каламата (Kalamata), т. е. носит название морского порта Каламата в котором расположен центр инжирной промышленности Греции. Плоды этого сорта инжира имеют средний размер и очень грубую кожу. Качество сушеного продукта в общем весьма посредственное. В провинции Мессения были сделаны попытки ввести в культуру Смирнские сорта инжира, окончившиеся полным неуспехом. В связи ли с климатическими или почвенными условиями, посаженные деревья Смирнских сортов дававшие в первые годы плоды хорошего качества, через несколько лет стали давать плоды с грубой, толстой кожицей, очень низкого качества и теряли все свои ценные свойства.

Инжирные насаждения, как в провинции Мессения, так и в провинции Лакония расположены преимущественно по склонам холмов. Наилучшие плоды собираются с плантациями расположенных в нескольких милях от морского побережья. Часто в междурядьях насаживаются ряды винограда-коринки, нередко междурядья занимают и под культуру хлебных злаков и гороха. Плантации как правило обрабатываются 3—4 раза в год, при чем первая вспашка производится осенью, вторая ранней весной; почва под самой кроной тщательно обрабатывается цапкой в ручную. Деревья подвергаются планомерной подрезке, редко обычно удаляются только засохшие ветви. Время капрификации падает в этих районах на 1 июня. Инжирные насаждения в Греции никогда не удобряются.

Относительно низкое качество сухого инжира могущего быть полученным в Греции является главной ограничивающей рост инжирной промышленности причиной. Помимо этого процветание производства коринки и неуспешность опытов по введению Смирнских сортов инжира, отодвигают культуру инжира в Греции на второй план. В виду этого нет никаких оснований предполагать, что в ближайшие годы в этой стране производство сушеного инжира может расширяться. Часто наступающая, неблагоприятная для развития плодов инжира, погода также влияет ограничивающе на рост этой промышленности.

Инжиру дают достичь на дереве полной зрелости, благодаря чему плоды сами осыпаются на землю. Осыпавшиеся плоды собирают раза 2 в день и переносят на сушильные дворы, т. е. на утрамбованные земляные площадки, иногда застилаемые тростниковыми матами или соломой. Инжир досушивается на солнце в течение 3—4 дней, после чего

сортируется. Плоды плохого качества отбрасываются и идут на корм скоту, на выкуривание спирта или на производство кофейных суррогатов.

В связи с низким качеством плодов инжира, в Греции после сушки они не подвергаются никакой обработке. Просто плоды сплющиваются и нанизываются на нити из рафии или другого материала. Для нанизывания употребляют большие иглы. В хорошей рядовой упаковке, в ящиках, из Греции вывозят только самое незначительное количество сушеного инжира. Почти весь вывозимый инжир состоит из нанизанных на нити плодов, которые потом связывают в круги и укладывают в ящики. То небольшое количество которое упаковывается рядами в ящики, перед укладкой стерилизуется паром, потом подрезается и сплющивается. Ящики для рядовой упаковки имеют вместимость от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ кгр. В США и Англию вывозится обычно только инжир в вязках. Вес вязки около $\frac{1}{2}$ ока (700 гр.). Вязки укладываются в ящики вместимостью от 22 до 25 кгр. или от 44 до 50 кгр. Вязки экспортируемые в Германию имеют вес в $\frac{1}{4}$ ока (350 гр.).

Упаковочный и экспортирующий инжир центр расположен в городе Каламата.

Ниже приводится таблица вывоза сушеного инжира из Греции за ряд лет.

Таблица № 18.

Вывоз сушеного инжира из Греции.

Г о д	Метр. тонн.	Ценность в драмах
1912	12.700	—
1923	12.000	—
1924	16.200	69.239.644
1925	11.600	58.119.717
1926	15.300	90.167.035

По странам экспорт сушеного инжира распределяется следующим образом.

Таблица № 19.

Экспорт сушеного инжира из Греции по странам в метрич. тоннах.

Экспортировано в	1920	1921	1922	1923	1924
США	1.602	5.798	4.310	2.280	3.658
Англию	242	51	1.855	880	202
Италию	3.839	3.613	2.944	5.240	7.050
Германию	680	439	135	528	1.462
Румынию	399	353	787	790	298
Египет	448	463	693	1.164	497
Турцию	1.928	438	336	108	—
Юго-Славию	592	217	75	253	—
Др. страны	312	157	255	784	349
Всего	13.042	11.529	11.420	12.027	13.516

Как видно из таблицы № 19 главнейшим рынком сбыта для сушеного инжира Греция имеет США, ввезшие за 5 лет 34% всего экспорта. На втором месте как будто стоит Италия, ввозящая 37% от всего экспортируемого количества, но это предположение ошибочно, так как почти все это количество ввозится в Триест, а оттуда транзитом через Италию идет в страны центральной Европы. Германия, Англия и Египет ввозят каждая по 5% от всего экспорта, Румыния около 4%.

ЧИЛИ.

Производство сушеного инжира в Чили находится еще в зачаточном состоянии. В 1923 г. в этой стране было собрано около 2.000 метр. тонн. Провинции Кокуимбо и Атакама важнейшие районы нарождающегося производства. Большинство сортов выращиваемых в Чили обладают плодами черного цвета, но сорта дающие плоды лучшего качества и белой окраски ввозятся сейчас в эту страну из других местностей. Инжиры в Чили дают ежегодно 2 урожая: первый в конце декабря—в начале января, второй в конце марта—в начале апреля. Сушат инжир на солнце.

ТУНИС.

В Тунисе культура инжира сильно распространена, но сушат его в этой стране в самом незначительном количестве — весь урожай идет в пищу в свежем виде. Сушеный инжир импортируется в Тунис из Алжира.

МАРОККО.

Инжир культивируется в Марокко повсеместно. Сушится в незначительном размере, но все высушенное количество употребляется на месте туземным населением. Экспорт совершенно ничтожен. Импорт составляет несколько тонн ежегодно.

ФРАНЦИЯ.

На юге Франции инжир встречается довольно часто. Значительное количество инжира сушится. Весь урожай, как в сушеном так и в свежем виде потребляется на месте.

АВСТРАЛИЯ*).

Сушеный инжир производится в Австралии в незначительном количестве, но в виду того, что климат и почва крайне благоприятны для развития культуры инжира и в особенности для производства сушеного инжира необходимо в ближайшие годы ожидать развития этой отрасли сельско-хозяйственной промышленности. Главнейший район — штат «Южная Австралия». В 1922/23 году в Австралии было произведено около 5.500 тонн сушеного инжира.

ПОТРЕБЛЯЮЩИЕ СТРАНЫ.

Потребление сушеного инжира во всех странах мира, за очень немногими исключениями, по сравнению с довоенным временем увеличилось. Ниже, для наглядности, до того как перейти к характеристике инжирных рынков в отдельных потребляющих странах, приводится общая для всех стран таблица с указанием среднего ввоза за пятилетний довоенный период, за пятилетний послевоенный период и % увеличения или уменьшения ввоза.

*) См. статью Savage, C. G.: Smyrna Fig Culture. Adeliada, Department of Agriculture of South Australia, 1927, pp. 16. (Bulletin. 186).

Таблица № 20.

Ввоз сушеного инжира в метр. тоннах, в довоенное и послевоенное время в разные страны.

Страна	Среднее за 1909—1913	Среднее за 1921—1925	% увелич. или уменьш. ввоза
СШСА	8.690	17.696	+103,6
Австрия	1)	13.597	—
Франция	12.769	11.923	— 8,4
Англия	8.418	8.680	+ 3,1
Германия	8.378	6.983	— 16,6
Бельгия	2)2.648	2.665	+ 0,6
Египет	1)	2.509	—
Чехословакия	1)	2.189	—
Голландия	1.203	2.112	+ 75,7
Канада	2.038	1.802	— 11,6
Польша	1)	1.615	—
Швейцария	1.101	1.253	+ 25,2
Дания	637	1.192	+ 87,0
Швеция	497	3) 517	+ 6,0
Норвегия	368	418	+ 13,3

1) сведений нет; 2) только за 1913 год; 3) среднее за 1921 — 1924 год.

СШСА.

СШСА являются самым крупным мировым покупателем сушеного инжира. Из всех сушеных фруктов ввозимых в СШСА, ввоз сушеного инжира стоит на втором месте, на первом месте стоят финики. Потребление сушеного инжира в этой стране увеличивается из года в год. Несмотря на то, что СШСА производят довольно значительное количество сушеного инжира, они ввозят из заграницы в полтора раза большее количество, чем то, которое производится внутри страны. Так в 1926 году в СШСА было произведено 11.350 тонн сушеного инжира, а ввезено в том же году 19.800 тонн. В процентах это составит 37% и 63%. Параллельно интересно отметить и тот факт, что стоимость ввезенных в 1924 году 19.262 тонн сушеного инжира составляла — 2.478.755 долларов, а произведенных в том же году внутри страны 8.500 тонн — 850.000 долларов. Таким образом, стоимость ввезенной тонны была равна 125 долл., а произведенной только 100 долл.

К 1928 году цена на тонну сухого инжира произведенного внутри страны упала до 45 долл. Этот факт ясно указывает на низкое качество производимого внутри страны сухого инжира.

СШСА покупают ввозимый инжир в целом ряде стран. Ниже приводится таблица указывающая на количество инжира ввозимого в СШСА по странам и годам в метрических тоннах.

Таблица № 21.

Ввоз сушеного инжира в СШСА с указанием стран происхождения.

Страны происхождения	Среднее 1909-1913	1924	1925	1926
Турция (район Смирны) . . .	6.568,1	10.796,8	10.675,7	10.347,4
Греция	935,3	3.535,9	1.866,2	3.287,9
Португалия	178,7	2.244,3	2.800,4	2.979,1
Италия	262,1	1.284,6	1.959,6	1.540,5
Испания	44,9	527,8	877,2	862,6
Прочие страны	693,7	1.072,6	2.946,4	787,5
Итого	8.682,8	19.262,0	21.125,1	19.805,0

Как видно из вышеприведенной таблицы СШСА за период с 1924 по 1926 год в среднем ежегодно ввозили 20.064 тонны сушеного инжира, т. е. на 131% больше чем ввозилось ежегодно за период с 1909 по 1913 год. Лучшие сорта Смирнского инжира составляют около 50% от всего ввоза, но значение Смирнского рынка падает—за период с 1909 по 1913 год СШСА ввозили из Смирнского района 75% от всего ввозимого инжира. Вторым по значению рынком на котором закупают инжир СШСА является Греция дающая 14% от всего ввоза; на третьем месте стоит Португалия—13%; Италия дает 6,2%; Испания—3,4%; все другие страны 13,4%.

Хотя по отношению к общему количеству ввозимого сушеного инжира значение Смирны падает, все же по сравнению с довоенным временем из этого района в настоящее время ввозится инжира на 56% больше чем до войны. Зато значение других производящих стран по сравнению с довоенным временем значительно возросло: из Италии в среднем сушеного инжира ежегодно в послевоенное время ввозится в 5 раз больше чем до войны; из Греции в три раза больше; из Португалии в 14 раз больше; из Испании в 15 раз больше. Ввоз инжира из всех других производящих стран возрос на 150%.

Будучи одним из самых крупных покупателей в мире СШСА диктуют производящим странам известные условия. В настоящее время к ввозу в СШСА разрешен только такой сушеный продукт, который содержит не свыше 10% плодов испорченных насекомыми и не свыше 1% плодов содержащих живых насекомых или их яйца. Эти жесткие условия заставили производящие страны установить стерилизаторы и вообще обратить внимание на качество продукта.

А В С Т Р И Я .

За послевоенный период Австрия является вторым по значению покупателем сухого инжира. В среднем ежегодно за период с 1921 по 1925 год Австрия ввозила более 13.500 тонн. Точных данных о довоенном ввозе инжира в Австрию не имеется, но предположительно можно утверждать, что ввоз в эту страну понизился весьма незначительно, но место происхождения ввозимого инжира изменилось. В то время как до войны инжир в Австрию шел преимущественно из Смирны и Алжира, в настоящее время почти все количество идет из Италии, хотя необходимо оговорить, что не весь ввозимый в Австрию из Италии инжир итальянского происхождения. Значительные количества инжира происходят из Смирны и из Греции и провозятся только через Триест транзитом. Почти все количество ввозимого в Австрию инжира идет на приготовление суррогата кофе известного под названием „кофе из винных ягод“.

Ф Р А Н Ц И Я .

Третьим крупным покупателем сушеного инжира является Франция, хотя за послевоенные годы ввоз этого продукта несколько понизился по сравнению с ввозом в довоенное время. В среднем за период с 1909 — 1913 год ежегодно во Францию ввозилось 12.769 метр. тонн сушеного инжира. Более 50% от этого количества ввозилось из Алжира (6.460 тонн), немного более 25% из Италии (3.340 тонн), и несколько меньше 25% из Испании (2.220 тонн), 760 тонн из Турции и 90 тонн из других стран.

За период с 1921 — 1925 год Франция ежегодно ввозила в среднем около 12.000 тонн сушеного инжира. Происхождение ввозимого инжира после войны несколько изменилось, из Алжира ввозится уже 57% от всего ввозимого количества; из Испании 22%; из Италии 17%, остальное количество ввозится из Турции и Португалии.

За целый ряд лет среди всех ввозимых во Францию сушеных фруктов на первом месте по количеству стоял сушеный инжир, только в 1925 году первое место занял чернослив.

АНГЛИЯ.

На четвертом месте среди потребляющих стран стоит Англия. За период 1909—1912 год Англия ежегодно ввозила в среднем 8.820 тонн сушеного инжира.

В 1922 г. было ввезено 10.525 тонн на сумму 469.519 фунт. ст. *)

В 1923 " " " "	9.849	"	"	390.219	"	"
В 1924 " " " "	13.444	"	"	540.931	"	"
В 1925 " " " "	7.568	"	"	312.245	"	"

В среднем за 1922—1925 год—10.346 тонн ежегодно.

Увеличение среднего ежегодного ввоза за период с 1922—1925 год по сравнению с периодом 1900—1912 год составляет 18%.

Англия ввозит инжир почти только высокосортный; средняя цена за ввозимую тонну составляет около 380 рублей.

Ниже приводимая таблица выявляет страны происхождения ввозимого в Англию сушеного инжира.

Таблица № 22.

Ввоз сушеного инжира в Англию с указанием стран происхождения.

Страны происхождения	Среднее 1908—1912	1924	1925
	В метрических тоннах		
Турция	7.600	12.160	5.642
Испания	120	569	260
Португалия	950	95	35
Греция	90	492	977
Другие страны	60	129	653
Итого	8.820	13.444	7.567

75% ввозимого сушеного инжира происходит из Смирнского района—производящего инжир самого высокого качества.

Интересно указать на то, что в довоенное время ввоз инжира Португальского происхождения был на втором месте, в то время как в послевоенное время из Португалии ввозится ничтожное количество инжира. Ввоз же инжира из Греции растет из года в год.

Необходимо так же указать на то, что часть ввозимого в Англию сушеного инжира реэкспортируется из Англии, в другие страны.

*) 1 фунт стерлингов = Руб. 9.50.

ГЕРМАНИЯ.

Германия по ввозу сушеного инжира стоит среди всех стран мира на пятом месте. В послевоенное время по сравнению с довоенным, импорт инжира в Германию очень незначительно повысился.

За трехлетний период с 1910 по 1912 год в Германию в среднем ввозилось 8.490 тонн из которых 38,3% ввозилось из Турции; 32,1% из Греции; 9,5% из Италии; 7,3% из Португалии; 5,7% из Испании; 5,4% из Алжира и из других стран 1,6%.

В 1925 году в Германию было ввезено 9.503 тонны сушеного инжира на сумму 3.480 000 марок, а в 1926 году—9.873 тонны на сумму в 4.937.000 марок. В среднем тонна ввозимого в Германию инжира обходится таким образом в 500 марок или 230 рублей, это указывает на то, что в Германию по преимуществу ввозится не первосортный инжир.

БЕЛЬГИЯ.

В 1912 году Бельгия ввезла 1.230 тонн сухого инжира. Около 25% этого количества ввозилось из Италии, около 20% из Испании; около 20% из Англии, остальное количество из Португалии, Франции, Турции (7%) и из других стран.

За период с 1924—1926 год в среднем ежегодно Бельгия ввозила около 2.575 тонн т.е. более чем на 100% больше чем до войны. В 1925 году 2.826 тонн на сумму 6.535.331 франк.

В послевоенный период наибольшее количество сушеного инжира ввозилось в Бельгию из Португалии (57% от всего ввоза); из Италии ввозилось 29%; из Турции 6%; из Испании 4,2% и из других стран—4,8%.

ЕГИПЕТ.

Ввоз сухого инжира в Египет растет из года в год. В 1921 году в Египет было ввезено этого продукта 1.822 тонны, а в 1925 году 3.244 тонны. Наибольшее количество ввозится из Турции, но и Греция, остров Родос и Сирия ввозят значительное количество сушеного инжира на Египетский рынок.

ЧЕХОСЛОВАКИЯ.

За послевоенный период (1921—1925) Чехословакия в среднем ежегодно ввозит 2.189 тонн сухого инжира. Ввозится инжир плохого качества главным образом для переработки его в кофейные суррогаты.

ГОЛЛАНДИЯ.

До войны (1909—1913) Голландия ввозила в среднем около 1.200 тонн сушеного инжира. В 1922 году было ввезено 2.566 тонн. В последующие годы количество ввозимого инжира из года в год падало и в 1926 году Голландия ввезла только 1.152 тонны. 78% ввозимого инжира Португальского происхождения.

КАНАДА.

За послевоенное время Канада ввозила несколько меньшее количество сушеного инжира, чем до войны. В среднем до войны ввозилось ежегодно около 2.000 тонн; за период с 1921—1925 год в среднем около 1.800. Наибольшее количество ввозится из Турции, на втором месте стоят США, далее Испания и Португалия.

ПОЛЬША.

Польша в среднем ввозит ежегодно (1921—1925) 1.645 тонн сушеного инжира. Большое количество закупается в Италии, но повидимому имеет преимущественно Турецкое происхождение.

ШВЕЙЦАРИЯ.

В 1912 году Швейцария ввезла 946 тонн сухого инжира. 35% от всего ввоза закупалось в Греции; 35% в Турции; остальное количество в Испании, Франции и Португалии.

За период 1924—1926 год ежегодно в среднем ввозилось 1.222 тонны; таким образом ввоз увеличился на 18% по сравнению с довоенным. В течении этого периода из Греции ввозилось 45% от всего импорта, из Италии ввозилось в среднем 17%; из Турции 15%; из Алжира 14%; из Испании 6,8%; остальное количество из других стран.

ДАНИЯ.

Импорт сухого инжира в Данию по сравнению с довоенным временем сильно возрос. В 1924 году было ввезено 1.294 тонны этого продукта, в 1925 году—1.357 тонн; 1926 году—1.457 тонн, это по сравнению с средним ввозимым ежегодно количеством, за период с 1909—1913 год составляет 115% увеличения ввоза. 68% от общего ввозимого количества ввозится из Испании.

ШВЕЦИЯ.

Импорт инжира в Швецию по сравнению с довоенным временем повысился незначительно. Почти весь ввозимый в Швецию инжир закупается в Испании.

НОРВЕГИЯ.

Ввоз инжира в Норвегию повысился по сравнению с довоенным временем на 13%. Норвегия ввозит в среднем ежегодно (1921—1925) около 400 тонн этого продукта.

Более или менее значительное количество сушеного инжира ввозят также Финляндия, Аргентина и Новая Зеландия.

СССР.

Как до войны Россия так и в настоящее время СССР ввозит довольно значительное количество инжира. К сожалению точных данных найти не удалось. Ниже приводится таблица о привозе инжира в тысячах рублей по данным Статистического Отдела Главного Таможенного Управления в Москве.

Таблица № 23.

Ввоз сушеного инжира в СССР в тысячах рублей.

	1911	1912	1913	1925/26	1926/27	1927/28
Инжир	795	617	790	—	—	—
Инжир и финики .	—	—	—	424	148	835

По сведениям Статистического Отдела ввоз фиников, учитываемый с инжиром настолько незначителен, что сумма приходящаяся на финики может не приниматься во внимание.

Главная масса ввозимого инжира (до 500 тонн) идет в адрес Чаеуправления для приготовления кофейных суррогатов (кофе из винных ягод).

	Италия	Испания	Алжир	Турция	Португалия	Греция	США	Чили	Тунис	Марокко	Франция	Австралия
Довосное произв. в метр. тоннах	86.000			1909-1913 23.000		1913 15.000	1914 6.500					
На сумму	Лир 30.000000											
Послевоенное произв. в метр. тоннах	1926 62.850	45.000	45.000	1926 20.400	25.000	1924 14.500	1928 10.900	1923 2.000				1922 5.500
На сумму	Лир 100.560.000						Долл. 491.050					
Районы промышленные	Алулия, Калабрия, Кампанья	Малага, Хусева, Хуэска (Фрата) остров Майорка	Тизи Узу, Бужжи	Бмир район Долина реки Меландер Одсмьшр, Казлидр.	Фаро Лортимао Лоуле Лагос	Мессения Лакокия	Калифор. Провинц. Фрезно Туларе Мерсед Станислау	Коку- мбо Ата- кама	Повсе- местно	Повсе- местно	Юг- Фран- ши	Южн.- Авст- ралия
Центры упаковки и экспорта	Лечче, Бари, Козенца, Катанзар. Салерно	Фрага, Леле, Бенна- лем	Алжир, Бужжи	Айдин, Смирна		Каламата	Фрезно Туларе					
Сорта	Дотгато	Фрага, Турон, Паукос, Францис. Леле, Бланкос	Таранн. Тагауат и др.	Сары Лоб, Бардал- жик	Бассайоте, Вердаль, Кастенако	Каламата	Калимир, Уайт Ад- риатик, Блек Ми- шон, Калота					
Капрификация	Район Лече, Да Да, нет	Незнач. колич. сортв	Все сорта, Да	Да	Обычно Да		Калимир. Да					
Характер насаж.	Смешан.	Смешан.	Чисто сортные	Чисто сортные	Смешан.	Смешан.	Чисто сортные					

Сортировка	3 катег.	Сорт. редко	Сорт. редко	Сорт. редко	6 разр. Елеме Патчал-II Натурали Хорда	3 велич. I — II — III —	Сорт. редко величин	На 5 величин				
Качества	I и II хо- рошее III плох.	Средн. из района благодаря фрага — плохой хорошее обработ.	Очень хорошее	Высокое	Среднее							
Упаковка	Корзинки корзины из соло- мы, III мешки	"Леле", "фрага", ящички, маты, ред- маты, ред- кожестян.	Картонки, деревян. ящички, маты, ред- маты, мешки	"Лулед", "Локум", "Дробан", "Лайбер", пакеты, ящички	Маты, плетенки, "вязки" в ящичках		Пакеты, ящички					
Использование	I и II дес- серт, III перераб. на спирт	На дес- серт. Инжир плохого кач. идет на перер.	На дес- серт плохое качество перераб.	На дес- серт пл. низш. сорт кач. корм скоту вы- пасты для кок. спирт кондит. произв.								
Экспорт до войны в м. тон.	1907-1911 16.800	5.500	1912 26.280	1912 12.700	Не вы- возит							
Экспорт после войны в м. тон.	1924-1926 23.655	7.145	1926 12.000	1925 7.150	1926 15.300	Не вы- возит	Ничт. колич.					
Главные рынки сбыта	1922-1925 Австр. 60% Герма- ния 13% Фран- ция 11% США Швейцар. Чехослов. Бельгия	1920 Франц. 30% Англ. 23% США 9% Герм. 6% Бельг. 6% Дания Норвегия. Аргентина Куба	Средн. Франц. 85% Тунис Марокко Англия США Германия Бельгия Голландия СССР	Средн. Англ. 4,9% США 34,6% Герм. 5,5% Голл. 3% Итал. 3,8% Австралия Канада Египет	Средн. США 34% Итал. 37% США 20% Франц. 20% Англия Австралия Бразилия Франция	1920-1924 США 34% Итал. 37% США 20% Франц. 20% Герм. 5% Англия 5% Египет 5% Румын 10%	США Юж. Аме- рика					

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА.

1. Agricultural Situation in California as presented by the Staff of the College of Agriculture. Berkeley, College of Agriculture University of California, 1928, стр. 1—32. (California Agricultural Extension Service, Circular 18).
2. Benavet, J.: Figs as raw material for alcohol manufacture and as a stock feed. International Revue of Science and Practice of Agriculture, Rome, Italy, 1922, Vol. 13. № 9, стр. 11-53.
3. Căldis, P. D.: Etiology and transmission of endosepsis (internal rot.) of the fruit of the fig. Hilgardia, Berkeley, California, 1927, Vol. 2, № 7, стр. 287—328.
4. California Department of Agriculture Fourth Report for the period ending December 31, 1923. Sacramento, California. Monthly Bulletin of the State of California Department of Agriculture, Sacramento, California. Там же. 1925, Vol. 12, № 7/12, стр. 6 пен +321—474.
5. California Department of Agriculture Fifth Report for the period ending December 31, 1924. Sacramento, California. Там же, 1925, Vol. 13, 7/12, стр. 149.
6. California Department of Agriculture Sixth Report for the period ending December 31, 1925. Sacramento, California. Там же, 1927, Vol. 15, № 7/12, стр. 129—136.
7. California Department of Agriculture. Seventh Report for the Period Ending December 31, 1926. Sacramento, California. Там же, 1927, Vol. 16, № 7/12, стр. 107—269.
8. California Department of Agriculture Eighth Report for the period ending December 31, 1927. Sacramento, California. Там же, 1926, Vol. 14, № 12, стр. 591—832.
9. California Department of Agriculture. Ninth Report for the period ending December 31, 1928. Sacramento, California. Там же, 1928, Vol. 17, № 12, стр. 627—846.
10. Christie, A. W. and Barnard, L. C.: The principles and practice of sundrying fruit. Berkeley, California. Agricultural Experiment Station, 1925, стр. 1—60. (Bulletin № 388).
11. Condit, I. J.: Caprifigs and caprifigation. Berkeley, University of California, 1922, стр. 311—377, (Agricultural Experiment Station Bulletin № 319).
12. Condit, Ira J. and Cruess, W. V.: I. The Kadota Fig. II. Kadota Fig Products. Berkeley, California University of California, 1927, стр. 1—45. (Agricultural Experiment Station Bulletin 436).
13. Garino-Canina, E.: Wine made from dried figs. International Review of the Science and Practice of Agriculture, Rome, Italy, 1919, Vol. 10, № 7, стр. 990—992.
14. Gould, H. P.: Fig growing in the South Atlantic and Gulf States. Washington, Department of Agriculture, 1926, стр. 48. (Farmers Bulletin № 1031).
15. Guillochon, L.: La culture du Figuer en Tunisie. Revue de Botanique Appliquée... Paris, 1927, An. 7, № 65, стр. 18—28.
16. Hagan, Harold R.: Fig culture in the Smyrna Fig District. Monthly Bulletin of the Department of Agriculture State of California, Sacramento, 1929, Vol. 18, стр. 491—512.
17. Hodgson, R. W.: Black smut of figs. The Monthly Bulletin of State Commission of Horticulture, Sacramento, California, 1918, Vol. 7, стр. 188—189.

18. Jacobsen, Eduard.: Handbuch der fabrikativen Obstverwertung auf praktisch-wissenschaftlicher Grundlage. 3te, umgearbeitete Auflage. Mit 118 in den Text gedruckten Abbildungen. Berlin, Paul Parey, 1921, стр. XX+706.
19. Jones, C. L. and Dow, E. A.: Algeria, a commercial handbook. Washington DC., Bureau of foreign and domestic commerce, 1925, стр. 1-51. (Trade Promotion Series 8).
20. Jumelle, Henri.: Les cultures coloniales. II. Légumes et Fruits. Avec 88 figures intercalées dans le texte, Deuxième édition entièrement refondue. Paris, Librairie J. B. Baillière et Fils, 1924, стр. 1-122.
21. Kearney, Thomas H. and Means, Thomas H.: Agricultural Explorations in Algeria. Washington, U. S. Department of Agriculture, 1905, стр. 1-98+4 табл. (Bureau of Plant Industry Bulletin № 80).
22. Langworthy, C. F.: Raisins, figs and other dried fruits and their use. Yearbook of the United States Department of Agriculture, 1912. Washington, 1913, стр. 505-522.
23. Lawrence, W. H.: Practical fig culture in Arizona. Tucson, Arizona. Agricultural Experiment Station, 1916, стр. 1-43. (Bulletin 77).
24. Phillips, Edith H., Smith, Elisabeth H., Smith, Ralph, E.: Fig smut. Berkeley, University of California, 1925, стр. 40, (Agricultural Experiment Station. Bulletin 387).
25. Production and world commerce in dried figs. California Fruit News, San Francisco, 1928, Vol. 77, № 2078, стр. 4, 16-17; № 2080, стр. 9, 17.
26. Rivière Ch. et Lecq, H.: Cultures du midi de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc. I. Grandes Cultures. 3-me édition, revue et augmentée Paris, Librairie J. B. Baillière, 1924, стр. 448. Figuier стр. 297-308.
27. Savage, C. G.: Smyrna fig culture. Adelaide, Department of Agriculture of South Australia, 1927, стр. 1-16. (Bulletin № 186).
28. Smith, Ralph E. and Hansen, H. N.: The improvement of quality in Figs. Berkeley, California, University of California, 1927, стр. 1-23. (Agricultural Experiment Station. Circular № 311).
29. Starnes, H. N. and Monroe, J. F.: The fig in Georgia (Second Report) Experiment, Georgia Experiment Station, 1907, стр. 37-102. (Bulletin № 77).
30. Starnes, Hugh N. The fig in Georgia. Experiment, Georgia Experiment Station, 1903, стр. 45-76. (Bulletin 61)
31. Trabut, Dr.: Le Café de Figes. Revue Horticole de l'Algérie, Alger, 1929, An. 33, № 9, стр. 171-172.
32. Trabut, Dr.: Préparation et conservations des Figues Sèches. Revue Horticole de l'Algérie, Alger, 1929, Ann. 33, № 8, стр. 159-162.
33. Wickson, Edward J.: The Fig. In The California Fruits and how to grow them. 9th Edition—Fully Revised. San Francisco, Pacific Rural Press, 1921, 333-343.
34. Инжир. Торговый Бюллетень Торгпредства СССР в Турции, Константинополь, 1928, год 6, № 9, стр. 13-15.
35. Моношюко, В. А.: Культура инжира в связи с возможностями ее развития в сухих субтропиках Союза. В Сборнике „Обновленная Земля“ Ленинград. Всесоюзный Институт Прикладной Ботаники, 1929, стр. 55-58.
36. Шавров, Н. Н.: Производство сушеной смирской вишней ягоды и возможность введение его в Закавказье. Сборник сведений по культуре ценных растений. Тифлис, 1905, вып. 6, стр. 65-183.

Materials for the Organization and Development of Fig Culture and Fig Industry in U. S. S. R.

George V. Heintz.

World Production and Consumption of the Fig.

S U M M A R Y.

In the present paper short data are given on the production of figs in all countries where the fig-tree is cultivated on a commercial scale. The author discusses the quality of figs grown in different regions and describes the varietal diversity of this crop in different countries. He also acquaints the reader with the export, the methods of cultivation, harvesting, drying, grading and packing of the fruit. The description includes the following countries: U. S. A. (California), Turkey (region of Smyrna), Italy, Spain, Algeria, Portugal, Greece, France, Tunis Marocco, Chile and Australia. Further, the author gives statistical data concerning the consumption of figs in all countries of the world, indicating the countries of its origin.

The analysis of the data collected by the author, leads him to the conclusion that much attention should be devoted, without delay, to the wide development of commercial fig growing in the USSR, in order to stop the import of this product from abroad. The import of dry figs into Russia, before the war amounted about 1 million roubles. At the present time the amount is somewhat less, but there is a tendency to increase it from year to year.

Basing on the fact that the fig tree has been grown in different regions of the USSR (the Crimea, Caucasus, Turkestan), for many centuries, the author thinks that its cultivation may become of commercial importance within the next few years. The author recommends, however, to be very careful in the choice of appropriate regions. Though the fig tree readily adapts itself to different climatic conditions, the produce will be of irreproachable quality only in the presence of a certain complex of climatic, soil and cultural conditions, which in no country of the world have been so far exhaustingly ascertained. The author thinks that a thorough comparative study of the climatic microregions of commercial fig growing is of supreme importance.

Материалы к организации и развитию культуры и переработки инжира в С. С. С. Р.

Вып. I.

О Г Л А В Л Е Н И Е

И. Н. РЯБОВ.

Предисловие. 3

Г. В. ГЕЙНЦ

Состояние культуры инжира в разных странах мира.
Мировое производство и потребление.

	Стр.
I. Введение	7
II. Производящие страны	11
1) Соединенные Штаты Северной Америки	13
2) Турция	30
3) Италия	37
4) Испания	42
5) Алжир	46
6) Португалия	50
7) Греция	52
8) Чили	55
9) Тунис	56
10) Марокко	56
11) Франция	56
12) Австралия	56
III. Потребляющие страны	56
1) Соединенные Штаты Северной Америки	57
2) Австрия	59
3) Франция	59
4) Англия	60
5) Германия	61
6) Бельгия	61
7) Египет	61
8) Чехословакия	61
9) Голландия	62
10) Канада	62
11) Польша	62
12) Швейцария	62
13) Дания	62
14) Швеция	62
15) Норвегия	63
16) С. С. С. Р.	63
IV. Используемая литература	67
V. Summary in English.	69