

HOOFSTUK XIII.

DIE KWEEK EN VERKOOP VAN TAFELDRUIWE
VIR UITVOER.

Die kweek van tafeldruiwe vir plaaslike marke is 'n betreklik eenvoudige saak. Hiervoor kan ons ook soorte gebruik wat 'n lang transport nie goed verdra nie, of in ander opsigte ongeschik is vir uitvoer. So kan ons die besonders vroeë soorte soos Madeleine angevine en Madeleine royale, ens. in die Suid-Afrikaanse marke goed verkoop as hul baie vroeg is. Fransdruif word taamlik baie uit die Pérel na Johannesburg vroeg in Januarie gestuur. Black Prince en Hermitage word, as tafeldruiwe, hoofsaaklik in die binneland verkoop. Hul word egter ook met sukses na Londen uitgevoer, waar hul, weens hul vroegheid, meesal bevredigende pryse behaal. Hanepoot is ons vernaamste druif vir die binnelandse mark, en een van ons vernaamste soorte vir uitvoer na die buiteland.

Baie ander tafeldruiwesoorte word op verskillende plekke gekweek vir plaaslike marke. Die pryse is oor die algemeen nie sodanig om die aangaan van die groot koste vir die kweek van uitvoerdruife in hierdie geval te regvaardig nie. Anders is dit in die geval van die druiwe wat vir uitvoer gekweek word. Hier is die koste van verpakking en vervoer so hoog, dat die druiwekweker net die geskikte soorte moet stuur en al die nodige sorg aan hul moet bestee om 'n eersteklas artikel in puik kondisie op die buitelandse mark te kan plaas, waarvoor hy dan ook meesal 'n lonende tot uitstekend betalende prys behaal. Soms kom die druiwe op die buitelandse mark in 'n min of meer bedorwe toestand aan, en dan gebeur dit maklik dat die kweker nie net niks vir sy moeite kry nie, maar selfs nog geld moet inbetaal om die koste te dek. Met verbeterde inrigtinge en vervoermiddels sal sulke verliese al minder en minder voorkom. Maar hieroor later meer.

A. DIE KWEEK VAN TAFELDRUIWE VIR UITVOER.

Onder gunstige kondisies en by behoorlike uitvoering, is dit een van die mees winsgewende en intensiewe landbouonderneminge wat daar is. Dit is by uitstek die soort boerdery vir die klein boertjie wat sy stukkie grond (een of enkele morg) met behulp van sy vrou en kinders wil bewerk. Deur alle aandag aan die werk te gee en elke ding op die regte tyd en beste manier te doen, kan die beste resultate hier verkry word, temeer daar die faktor van eie belang hier nog 'n uiters belangrike rol speel. Ek weet van so 'n kweker wat wel op 'n taamlike groot skaal tafeldruiwe vir uitvoer kweek, maar wat met sy eie huismense die grootste deel van die vernaamste werk self doen, en wat waarskynlik ons suksesvolste uitvoerder van die hoogste kwaliteit tafeldruiwe is, en dan ook gewoonlik die hoogste pryse behaal op die Covent Garden mark in Londen, waar ons meeste uitvoerdruife nou verkoop word. Hy het vir enige honderde stokke Henab Turki se druiwe (geplant 5 x 6 vt. vierkant) wat hy uitgevoer het, gemiddeld 10/- per stok gekry, wat 'n bruto opbrengs van £1,500 per morg is. Gros Colman stokke (meer as 'n morg) het hom gem. 5/- per stok gegee of £750 bruto per morg.

Onder gunstige kondisies van grond en klimaat, en waar die regte druiwesoorte op die regte manier gekweek word, kan ons op 'n gem. jaarlikse bruto opbrengs van £250 per morg reken, alhoewel aanmerklik hoër opbrengste dikwels sal voorkom. Die eerste ding om te onthou in verband met die kweek van tafeldruiwe vir uitvoer, is dat daar dwarsdeur na *kwaliteit* moet gestreef word. Die voordeel hang hoofsaaklik van die kwaliteit van die uitgevoerde druiwe af, en nie in die eerste plaas van die getal kissies nie.

Ons sal hier eers let op die vereistes wat aan eersteklas uitvoerdruife gestel word, en dan op die verskillende faktore en operasies wat nodig is om aan dié vereistes te kan voldoen.

I. Die Vereistes aan eersteklas Uitvoerdruife gestel.

1. *Hul moet in 'n puik gesondheidstoestand op die mark aankom.* Hiervoor moet die druiwe gesond wees by die pak, vas van vleis, taai en taamlik dik van dop, die korrels vas aan die korrelsteeltjies sit en nie maklik inskeur nie, en die verpakking en vervoer moet doeltreffend wees.

2. *Hul moet mooi wees om na te kyk, dus mooi egaal, los trosse wat 1—2 lbs. weeg, met egaal groot korrels met 'n goeie kleur en soveel waas as moontlik, gesond en fris.*

3. *Hul moet nog taamlik lank goed bly na die kistsies oopgemaak is.* Dis die rede waarom die Almeriadruif (Ohanez) sulke goeie pryse behaal, al is hy origens nie in alle opsigte 'n eersteklas tafeldruif te noem nie.

4. *Hul moet liefs bekende en gewilde soorte wees.* Dit sien natuurlik op die mark waar hul verkoop word. 'n Onbekende soort het etlike jare nodig om goed bekend te raak en bewys te lewer van sy voortreflikheid.

5. *Hul moet goed smaak.* Hierdie vereiste tel, selfs by die lukse-soorte, al meer namate daar meer druiwe van die soort op die mark kom, en hul nie net as tafeldekorasie van die rykes dien nie, maar ook deur die middelstand gekoop word om te eet.

Alhoewel voldoening aan al hierdie vereistes nodig is om die hoogste pryse te behaal, is dit veral die mate van voldoening aan die tweede vereiste wat die hoogte van die prys bepaal. Hierby kom die goeie naam van die kweker en sy handelsmerk, wat berus op die kwaliteit van sy druiwe en op sy eie eerlikheid en bekwaamheid, sodat die kopers vooraf weet wat hul sal kry as hul sy druiwe koop.

6. *Vir die kweker* kom nog hierby dat die soort goed moet dra, goed moet ryp word, en nie te veel aan siektes en skade moet blootgestel wees nie.

7. *Hul moet deur die vrugteinspekteurs by die uitvoerhawe goedgekeur word vir uitvoer.* Die vereistes wat hy hiervoor stel, sal ek bespreek onder die verkoop van tafeldruiwe vir uitvoer.

II. Die Faktore en Operasies wat 'n belangrike rol speel by die Produksie van Tafeldruiwe vir Uitvoer.

1. Klimaat.

Dit is natuurlik die eerste konsiderasie en een van die vernameste beperkende faktore by die kweek van uitvoerdruif in die vrye lug, waarmee ek my hier uitsluitlik sal besighou. Die gewenste klimaat hiervoor is een met 'n goeie winterreënval, min reën in die voorsomer, en haas geen reën van die tyd dat die druiwe begin verkleur tot hul geoes is nie. Ons het reeds gesien dat reën in Januarie een van ons duurste en beste uitvoerdruifsoorte, Gros Colman, se korrels baie maklik laat bars, waardeur hul waardeloos word en groot skade kan veroorsaak word. Om eersteklas uitvoerdruif te kan kweek, moet die jaarlikse reënval ongeveer 25—30 duim bedra. As die grond diep is en die reënwater goed kan opneem en vashou, sal

20 duim reën per jaar nog genoeg wees. Waar die reënval laer is, sal besproeiing meesal nodig wees.

As dit in die voorsomer kort-kort reent, en as dit tot met en na die bloei aanhou, soos in 1924 gebeur het, kan baie van die goeie tafeldruifsoorte as gevolg hiervan geweldig beskadig word deur Antraknose (swart roes). Sulke soorte is b.v. Rosaki, Gros Noir des Beni-Abès, Molinera gorda, Hanepoot, ens. Barlinka word nouliks aangetas, en Gros Colman is feitlik immuun. Die jong trossies kan voor en tydens die bloei gou deur die siekte vernietig word. Soorte wat maklik afdrop, soos Hanepoot, Ohanez (Almeriadruif), Olivette Blanche, Bicane, Gros noir des Beni-Abès, ens., speen dan gewoonlik sleg en gee maar min goeie trosse vir uitvoer.

Reëns in Januarie of Februarie, d.w.s., wanneer die meeste uitvoerdruif reeds geoes word of byna ryp is, kan die druiwe op die stok laat vrot, en maak hul min of meer waterig, wat hul minder geskik of totaal ongeskik maak vir lang transport.

Sterk winde, soos die Suidoos wat op baie plekke in die Westelike Provinsie soms baie sterk waai, kan groot skade onder die uitvoerdruif aanrig. Dit kan gedurende die stok se hele groeiperiode gebeur tot die druiwe geoes is; die kritiekste tyd is egter van dat die druiwe begin verkleur tot hul geoes word. Gedurende hierdie tyd is die korrels gevoelig vir kneusing o.a. deur sandkorrels wat teen hul mag gewaai word of deur wrywing van blare teen die trosse, wat die korrels se waas afvrywe en hul genoegsaam kan beskadig om hul vir uitvoer ongeskik te maak.

Op plekke waar sulke gevaarlike winde te vrees is, moet ons skermplantings plant, my sisteem van oplei volg, en taamlik ongevoelige soorte plant, soos Molinera gorda, Gros Colman, Barlinka, Ohanez, ens., mits hul daar origens ook goed beantwoord. Dis die beste om sulke plekke sover moontlik te vermy. Tot nog toe is ons meeste uitvoerdruif dan ook in Constantia, langs die oostekant van die Pêrelberg, en in die Hexriviervallei gekweek, waar die Suidoos nie gevaarlik word nie.

Uiterstes van temperatuur kan ook groot skade veroorsaak of die tafeldruifkultuur op sommige plekke heeltemal belet as 'n betalende besigheid. Soms geld dit net sekere soorte. So b.v. verbrand Vlankleur Tokai te veel in die Pêrel om daar met voordeel gekweek te kan word, terwyl hy in Constantia feitlik nooit onder sonbrand ly nie en daar 'n pragtige uitvoerdruif lewer. Aangesien baie van die beste uitvoersoorte maar 'n bietjie laat ryp word, vereis hul kultuur in die vrye lug 'n taamlike lang en warm somer en herfs.

Ons het reeds gesien dat 'n warm en droë somer en herfs die vrugbaarheid van die wynstok verhoog. Dit sal dan ook

waarskynlik die vernaamste verklaring wees vir die groot vrugbaarheid van die Almeriadruif in die Hexriviervallei en naby Prince Alfred's Hamlet in die Warm Bokveld.

2. Grond.

In die eerste plaas moet die grond diep, koel, en van nature goed gedreineer wees. Sy watervoorraad moet gedurende die somer en herfs groot genoeg wees om die korrels tot hul maksimale grootte te laat uitgroei. Vrot graniet- en leigronde, en gebroke tot sanderige gronde is hier goed, terwyl swaar leem- en kleigronde ongeskik is. Die grond moenie te klam wees nie, want dit gee te sagte druiwe. As hy vrugbaar is, is dit des te beter, maar hoofsaak bly sy fiesiese toestand en diepte. Hy moet nie te veel stikstof bevat nie, daar dit 'n baie wilde groei veroorsaak wat tot gevolg het dat die trosse baie kan afloop, die stok ekstra gevoelig word vir siektes, en die druiwe maklik te sag word vir lang transport, terwyl die stokke geneig sal wees om min te dra. Daarom is die lae, klam, donker, humusryke gronde ongeskik vir die kweek van goeie uitvoerdruive.

3. Ligging.

Hieronder word inbegrepe sowel die lokaliteit as die heling of spesiale ligging van die grond. Wat die lokaliteit betref, moet dit gunstig geleë wees ten opsigte van sy klimaat en van die vervoer na die uitvoerhawe. Dis natuurlik voordelig om ná aan die treinstasie en aan die uitvoerhawe te wees. Hoe verder ons van die stasie af is, hoe beter moet die wapad wees, en hoe ongevoeliger die druifsoorte wat ons kweek. As die pad goed is, sal die meeste uitvoersoorte tot omtrent 8 myl van die naaste stasie kan gekweek word, mits die treinvervoer goed ingerig is. Hiervan hang dit ook af hoe ver die stasie van die doks af kan wees. Met 'n behoorlike reëling van die treinvervoer, sal geen stasie in die Westelike Provinsie hiervoor te ver van die Kaapstad se doks af wees nie.

Wat die grond se spesiale ligging betref, moet voorop gestel word dat grond met 'n taamlike val bo grond wat gelyk lê te verkies is. 'n Hang wat teen die middagson en dus na die noorde lê, is die verkieslikste. Waar die grond gelyk is maar op 'n vlak rug of terras lê met goeie afwatering na weerskante, kan hy ook goeie uitvoerdruive produseer, soos op verskillende plekke in Constantia te sien is. Lae gronde is ongeskik vir hierdie doel.

4. Druifsoorte.

Ons besit vandag 'n paar dosyn goeie uitvoersoorte waaruit elkeen kan kies volgens sy plaaslike omstandighede. Soorte wat op sommige plekke goed beantwoord, mag op ander plekke minder goed wees. By die keuse van die soorte om te kweek, moet ons o.a. rekening hou met die transport- en die arbeidsvraagstuk. Waar ons met lang transport of slegte paaie te doen het, daar moet net sulke soorte verbou word wat besonder taai is, soos b.v. die Almeriadruifsoorte (Ohanez, Molinera gorda, en Rosada) en altemit nog Barlinka en Tribodo bianco.

Waar arbeiders skaars is, moet ons soorte kweek wat nie so baie hoeft gedun te word nie, soos b.v. Rosaki. Ek wil hier daarop wys dat een en dieselfde soort, soos b.v. Hanepoot, op sommige plekke baie min hoeft gedun te word (b.v. in die Pêrel) en op ander plekke (b.v. op die Uniwersiteitsplaas, Stellenbosch) weer meesal baie hoeft gedun te word. Dis dus onmoontlik om, ten opsigte van die uitdun, 'n lys van uitvoersoorte vir alle plekke op te stel.

In elk geval is dit verstandig om die soorte en onderstokke so te kies, dat die druiwe na mekaar ryp word en 'n taamlike lang seisoen gee. Dus moet ons, waar doenlik, taamlik yroë, middelseisoen, en laterige soorte kweek. Ook is dit goed om, sover moontlik, wit, rooi, en swart soorte te kweek.

Die volgende soorte is van die beste waaruit gekies kan word:

WIT SOORTE:

- (a) *Taamlik vroeg en middelseisoen:* Rosaki (Waltham Cross), Wit Hanepoot, Formosa, Bicané(?).
- (b) *Laat middelseisoen en laat:* Olivette Barthelet, Tribodo bianco, Raisin blanc, Ohanez, Olivette blanche(?).

ROOI SOORTE:

- (a) *Taamlik vroeg en middelseisoen:* Molinera gorda, Vlamkleur Tokai, Rooi Hanepoot.
- (b) *Laat middelseisoen en laat:* Rosada.

SWART SOORTE:

- (a) *Taamlik vroeg en middelseisoen:* Hermitage, Muscat Madresfield Court, Gros Colman, Gros Maroc, Gros noir des Beni-Abès(?).
- (b) *Laat middelseisoen en laat:* Henab Turki, Prune de Cazouls, Barlinka, Cornichon violet, Lady Downe's Seedling, Barbarossa, Bonnet de retard.

5. *Onderstokke.*

Die keuse van die onderstok sal afhang van die grond en klimaat, so wel as van die druifsoort wat daarop geënt word. In elk geval is dit wenslik om meer as een onderstok te gebruik, aangesien dit veiliger is en die druiwe van dieselfde soort dan meer ná mekaar sal ryp word. Hier wil ons onderstokke hê wat die bostok sterk sal laat groei, en dus mooi druiwe kan lewer, maar wat hul ook goed sal ryp maak. Al loop die druiwe taamlik af, dan sal dit hier 'n voordeel wees as dit net nie te ver gaan nie. Die volgende onderstokke kom hier veral in aanmerking: Jacquez, Riparia G. d. Montpellier, 101—14, 1202, Rup. du Lot, 420A, en 333. In die hoofstukke oor ampelografie sal die leser die nodige informasie kry om hom behulpsaam te wees by die keuse van 'n onderstok. Waar uitvoerdruive sonder besproeiing gekweek word, sal die genoemde onderstokke met uitsondering van Riparia Gloire en Rupestris du Lot in sekere gevalle, op al die goeie gronde en vir feitlik al die uitvoersoorte met goeie gevolg kan gebruik word.

6. *Voorbereiding van die Grond.*

Daar ons hier te doen het met die intensiefste vorm van wynbou, kan ons meer koste maak by die voorbereiding van die grond as in ander gevalle. Om die stok van 'n ruimskoots genoegsame watervoorraad in die grond te voorsien as hy eers in drag sal wees, moet ons die grond nou diep dolwe, 30—36 duim vaste wal. Veral in die geval van vrot granietgronde en gruiserige gronde moet ons nie ontsien om koste te maak nie, en in elke geval probeer om minstens 30" diep te dolwe. Dis ook goed om die grond 'n kragtige fosfaatbemesting van sê 1—2 ton slakmeel of fyngemaalde trikalsiumfosfaat per morg te gee net voor hy gedolwe word, dan sal die fosfaat goed met die grond deurmekaar kom. Baie skuins grond word in terrasse gemaak. Origens word die grond gelyk gemaak en gedreineer waar nodig.

7. *Plant en Oplei van die Stokke.*

Ons het reeds gesien dat die rigting van die rye so ver moontlik oos-wes moet wees. Teen skuins hange sal dit soms ondoenlik wees, daar die ploegrye dan te veel mag klim vir maklike bewerking. Die beste manier om tafeldruive te kweek, is om die rye taamlik wyd te hou en die stokke op draad te lei. Oor die algemeen sal 8 vt. tussen die rye 'n gunstige afstand wees. Die afstand in die ry hang veral van die druifsoort af.

'n Wilde groeier soos Ohanez of Molinera gorda, moet ons 6—10 vt. in die ry plant, terwyl ons matiger groeiers soos Hane-poot, Rosaki, ens., omtrent 4—5 vt in die ry moet plant. Die sisteem van snoei oefen hierop ook invloed uit. Waar die afstand in die ry by die kordonsisteem min uitmaak, moet dit by die dubbele Guyot-sisteem net omtrent 3' 6" — 4' wees.

Wat die oplei betref, lyk my eie sisteem van oplei vir tafeldruive my die beste. Vir Ohanez (Almeriadruif) is die Almeriapriëel en gewone draadopleiding, soos dié van Maroger, aan te beveel, aangesien hy gewoonlik 'n hele aantal baie lang draers moet kry om goeie oeste te kan lewer, en sy druiwe baie taai is en 'n aparte klas vorm.

8. *Bemesting.*

Waar dit hier ons strewé is om druiwe met baie groot korrels te produseer, moet ons veral vir 'n hoë stikstofvoeding sorg. Dit kan ons verkry deur baie stalmis te gee, tot 20 ton per morg per jaar. Waar ons dit nie genoegsaam kan doen nie, moet ons ook vir goeie groenbemesting sorg. Die grond moet taamlik baie organiese voedsel (in vrot stalmis en vrot groenbemesting) vir die nuttige grondbakterieë bevat, sodat hul baie stikstof uit die lug kan bind en vir die wynstok toeganklik kan maak. Ons weet ook reeds dat die grond hiervoor genoeg lug en water moet bevat, wat ons verkry deur die wingerd in die somer vlytig te ghrop.

Die druiwe moet egter ook gesond bly, en goed ryp word, en lang transport goed kan verdra. Daarom moet ons die fosfaat- en potasbemesting nie verwaarloos nie. Ons kan die formules in hoofstuk IX aangegee, ook hier gebruik, met dien verstande dat ons die hoogste syfers daar genoem hier toepas, en die dosis stalmis verdubbel. Vir die res moet ons eie ondervinding ons leer in hoe verre ons daarvan moet afwyk, veral wat die stikstofbemesting betref.

9. *Grondbewerking.*

Die grondbewerking is maar net soos vir gewone wingerd, behalwe dat ons baie presies moet wees om elke operasie op die regte tyd en baie sorgvuldig te verrig. Waar die grond genoeg klei bevat om te belet dat die misstowwe noemenswaardig deur die winterreëns uit die grond sal uitgewas word, moet ons die wingerd reeds vroeg (Mei—Junie) bemes. Verder moet ons die bemesting diep (sê 8 duim) inspit of inploeg. Ek sou hier die voorkeur aan inspit gee, daar ons die mis hierdeur egaal oor die grond kan verdeel, groot wortels nie so maklik

beskadig sal word nie, en die mis darem mooi diep kan ingebring word.

Waar besproeiing nodig is, moet dit gedurende die wintermaande geskied waar dit enigsins moontlik is. Dis baie wenslik om die laaste besproeiing nie later as vroeg in November of 3 maande voor die oes te laat geskied nie. In elk geval moet die wingerd die laaste maand voor die oes nie besproei word as die druiwe uitgevoer moet word nie.

Na die winterreëns oor is (of as die grond na besproeiing goed winddroog is) moet die grond gedurig absoluut vry van onkruid en in die boonste twee duim los gehou word. Hiermee moet die kweker baie sekuur wees. Dus moet hy na elke somersreentjie die grond sorgvuldig laat losghrop sodra dit goed winddroog is. In die 7—8 vt. ry moet hy met die 5—7 tand Planet Jr. ghrop minstens 2 keer laat loop. Die grassies in die rye stokke moet hy van tot tyd tyd met skoffels of grawe laat uitsteek. Deur sy grond altyd voorbeeldig los te hou, sal hy die meeste water in sy grond bewaar en sy druiwe die beste kanse gee om 'n hoë kwaliteit te bereik. Dis nouliks nodig om daarop te wys dat gras wat nie dood geghrop is nie, met die hand moet uitgesteek word.

Al reent dit nie van Okt. — Des. nie, dan moet ons darem die wingerd enige male vlak deurghrop om die grond los te hou en lug te gee. Moenie dit doen as dit baie warm en droog is nie, en as die druiwe kan brand nie. Die stof wat hierby gemaak word, gaan gedeeltelik op die druiwe sit en laat hul eerder brand. Verder moet ons gedurende die bloei en speentyd die grond nie ghrop nie as daar gevaar bestaan dat die druiwe te sleg mag speen. Waar dit nie die geval is nie, kan ons gerus ghrop. Die los grond is koeler as vaste grond, en dit verklaar die uitwerking van ghrop op hierdie tydstop.

10. Die Snoei.

Dit moet gereël word volgens die druiwesoort en plaaslike omstandighede. Ons wil hier nie juis groot oeste hê nie, maar darem al jare 'n genoegsame oes, en daarom moet ons die stokke in die winter so snoei dat hul 'n goeie kans kry om te veel druiwe te dra, waarvan ons later wat te veel is kan wegneem. Soorte wat by kort snit goed dra, moet omtrent elke voet op die kordon 'n kort draer met 2 goeie oë kry. Dié wat lang snit vereis, kry vir elke kort draer nog een lang draer van omtrent 8—18 goeie oë na die aard van die soort en die stok se groeikrag. Die dubbele Guyot-snit kan ook by tafeldruiwe met sukses toegepas word.

Soorte wat goed speen, kan ons reeds in Mei en Junie stomp sny as ons die druiwe taamlik vroeg wil hê, anders eers in Julie. Soorte wat sleg speen en die wat sterk groei maar sleg dra, moet ons laat sny. Hanepoot, Gros noir des Beni-Abès, Barlinka, Ohanez, Bicane, Olivette blanche, ens., sny ons dus eers in Augustus; en Karroo Belle en Akkerdruiw, wat hier wild groei en byna niks wil dra nie, sny ons eers wanneer hul oë reeds ver gebot is. Al die soorte wat in die voorgaande sin genoem is, behalwe Hanepoot, moet lank gesny word om hul te kan ringeleer of om genoeg druiwe te kry.

Top is hier baie nodig. Die eerste keer geskied dit net na die lote aan die draad vasgemaak is, en wel op 1—2 blare bokant die draad waaraan die loot vasgemaak is. Sodra die jong syspruite 12—15 duim lank is, word hul weer getop. Gedurende die bloei kan ons top of nie, al namate die soort meer of minder geneig is om af te loop. Verder top ons net genoeg om die stokke groot genoeg te laat ontwikkel, maar nie te groot nie, en veral nie ten koste van die druiwe nie. Daar ons hier baie groot korrels wil hê, sal ons hier oor die algemeen meer top as in die geval van wyndruiwsoorte.

11. Beperking van die Oes.

Waar ons na die hoogste kwaliteit strew, moet die kwantiteit noodwendig baie beperk word. Dit is een van die jong beginner se groot moeilikhede. Hy is in die reël geneig om te veel trosse aan die stok te laat bly. Die eerste beperking van die oes vind plaas by die uitbreek van die lootjies. Die verdere beperking vind plaas deur die uitbreek van trosse. Dit geskied na die druiwe gespeen het en ons duidelik kan oordeel watter trosse die beste sal uitgroe, en val saam met die eerste uitdun. As die uitdunners slim genoeg is om die trosse wat moet bly te kan kies, dan is dit die beste as dié trosse wat behou moet word, eers uitgedun word, en dié origes daarna verwyder word, aangesien 'n tros by die eerste uitdun soms kan afbreek. As die uitdunners egter hiervoor te dom is, dan moet 'n bekwame persoon voor hul die trosse afpluk wat te veel is, en net aan elke stok twee meer laat bly as hy eintlik wil behou.

Waar sterk winde of sonbrand te vrees is, moet ons in elk geval 'n paar trosse meer hou as eintlik die beste sou wees om te doen. Verder moet ons die trosse behou wat reeds die verste gevorder is, wat die grootste en beste gevorm is, en wat die gunstigste hang aan die stok ten opsigte van son en wind. Waar die rye oos-wes loop, hou ons die trosse hoofsaaklik aan

die suiderkant, en waar hul noord-suid loop, hou ons hul so ver doenlik aan die oosterkant. Dan moet ons ook onthou dat 'n tros aan 'n sterk loot meer kans het om groot te word as een aan 'n swak loot. Hou so ver moontlik net een tros aan 'n loot.

Hoeveel trosse moet ons per stok behou? Dis die groot vraag waarop elke kweker moet antwoord gee, en ons kan vooraf weet dat die antwoord baie sal verskil van geval tot geval. Die geilheid van die stok, die watervoorraad van die grond, die getal vierkante voet grond per stok, die druifsoort, en die behandeling wat die wingerd geniet, sal almal die antwoord op hierdie vraag beïnvloed. As ons hier dūs getalle noem, dan is dit bedoel vir die geval waar die wingerd eersteklas bewerk word en sterk groei, sodat die druife in staat is om 'n baie hoë kwaliteit te bereik. Om tot 'n getal te kom, moet ons dan nog rekening hou met die getal vierkante voet grond per stok, en met die druifsoort. Die eerste punt het wel geen nader toeligting nodig nie, en elkeen sal voel dat, by een en dieselfde druifsoort, die getal trosse per stok eweredig moet wees aan die getal vierkante voet grond per stok. Wat die druifsoort betref, weet ons dat sommige soorte baie groter korrels en trosse kan lewer as ander soorte. Dus sal ons des te minder trosse behou, namate hul en hul korrels groter kan word.

As die stokke 4' by 7' 6" vierkant staan, dan het elke stok 30 vierkante voet grond. Vir soorte soos Hanepoot, Gros Colman, Molinera gorda, ens. wat maklik trosse van gem. 1—1½ lbs. gee, kan ons 1 tros vir 5—6 vierkante voet grond reken, dus in hierdie geval 5—6 trosse per stok. Dis wat ons reken om te oes en dūs sal ons by die eerste uitdun 7—8 trosse aan die stok behou. Soorte soos Muscat Madresfield Court, Lady Downe's Seedling, Barlinka, ens. wat meesal trosse van ½—1 lbs. gee, sal in hierdie geval 1 tros per 4 vierkante voet grond kry, of 7—8 trosse per stok om te oes, en dūs sal ons by die eerste uitdun 9—10 trosse per stok behou. Die twee trosse wat in reserwe gehou is, kan ons verwyder sodra dit veilig kan geskied. Dis onmoontlik om reëls op te stel wat blindelings gevolg kan word. Die hier genoemde getalle moet dūs net as 'n leidraad beskou word, waarvan moet afgewyk word namate omstandighede dit vereis. So moet b.v. op die grootte van die trosse gelet word wanneer ons besluit hoeveel ons gaan hou. Een en dieselfde soort, soos Hanepoot, Barlinka, Rosaki, ens. gee naas groot trosse ook kleineres. Die kweker met 'n geoefende oog sal reeds by die eerste uitdun taamlik seker weet hoe groot die verskillende trosse naastenby sal word, en hy sal in die reël die voorkeur aan die groot trosse gee. Ons moet

in elk geval probeer om gemiddeld een 10 lbs. kisse uitvoerdruife per 60 vierkante voet grond te produseer, dus een kisse per 2 stokke volgens die bogenoemde maat geplant, wat wil sê 1,500 kisse per morg.

12. Regknip en Utdun van Trosse.

Die *regknip* geskied by die eerste uitdun. Waar trosse te groot is, soos by Vlamkleur Tokai, Barbarossa, ens., soms die geval is, word die boonste ankers se punte afgeknip om die tros minder breed van skouers te maak. Waar die tros te lank is of sy punt sleg gevorm is, word die onderste deel afgeknip op die gewenste hoogte wat die tros 'n goeie fatsoen sal gee, en in elk geval word die hele sleg gevormde onderste deel weggeëem. Waar die hooftros nog 'n sytrossie het, soos by Gros Colman so dikwels die geval is, word die sytrossie nou afgeknip as hy te klein is en in elk geval as die hooftros groot genoeg is. Deur hierdie regknip kan ons die trosse 'n mooi en egale fatsoen en grootte gee, maar ons moet hierby baie versigtig te werk gaan om die trosse nie te klein te maak nie. *Knip dūs niks weg wat nie moet weg nie.*

Die *Utdun* is omtrent die allerbelangrikste operasie en die grootste werk in verband met die kweek van puik uitvoerdruife.

Ek beskou dit as die beperkende faktor by die kweek van uitvoerdruife, waar die natuurlike kondisies gunstig is. Die mate van uitdunning hang af van die druifsoort en van hoe hy gespeen het. Ons doel is 'n taamlike groot los tros, waar die korrels hul maksimale grootte bereik het, ewe groot is, en die tros net mooi vul, sonder gate of kaal plekke. Dūs sal dit duidelik wees dat, by dieselfde grootte van tros, hy des te minder korrels moet behou namate hul groter kan word. Aangesien dieselfde druifsoort, by dieselfde behandeling, op verskillende plekke nie ewe groot korrels vorm nie, is dit onmoontlik om 'n vaste reël neer te lê omtrent die mate van uitdunning wat moet toegepas word.

Die *tyd van uitdun* is belangrik. Dit kan begin as die korreltjies 'n deursnit het van ca. 1/8" of bokhael-grootte, en moet klaar wees eer die korrels hul waas ten volle ontwikkel het. Dit duur in die Westelike Provinsie van ongeveer die helfte van November tot die helfte van Januarie, en op een en dieselfde plek duur dit omtrent 5—6 weke. Ons kan reken dat ons 6 weke sal hê vir hierdie werk. Die moeilikheid is om die werk in hierdie tyd klaar te maak, en dis juis hier waar die uitdun so 'n belangrike beperkende faktor word. Die groot moeilikheid is om genoeg geoefende uitdunners te kry om die werk binne die genoemde tyd uit te voer. Ons kan dit enigsins verhelp deur

soorte te kweek wat ná mekaar kom, en ook sulkes soos Rosaki en Hanepoot (op sommige plekke soos in die Pêrel), wat nie veel uitdun vereis nie.

By die *eerste uitdun* neem ons al die klein en slegte korreltjies weg, en ook sommige goeies waar hul te dig sit. Die donkergroen korrels sal groter word as die witagtiges of dofkleuriges, en moet dus so ver moontlik behou word. Verder neem ons die binneste korrels meesal weg en maak die tros as 't ware hol van binne. Dan sorg ons dat die korrels mooi oor die tros verdeel is, en hy orals bekleed is. Sommige uitdunners neem by die eerste uitdun al die onderste korrels van elke ankertjie weg, en verder nog al die kleintjies en slegtes. Dis 'n goeie plan en help om die werk te bespoedig. Ek bedoel hier nie die korrels aan die ankertjies se punte nie, maar dié wat onder hang as die ankertjie min of meer waterpas gehou word. Om nou hele ankertjies weg te neem, is nie aan te beveel nie, tensy by 'n sterk vertakte tros soos dié van Barbarossa, en dan nog net van die dwarsankertjies maar geen hoofvertakkinge van die tros nie.

Die tweede uitdun geskied om siek of verbrande korrels te verwyder en om selfs goeie korrels weg te neem tot die tros los genoeg sal wees. Dis veral vir laasgenoemde doel dat die tweede uitdun geskied. Die derde uitdun is net om verbrande of andersins slegte korrels te verwyder. Meesal geskied dit maars eers in die pakhuis. In elk geval moet die trosse by die tweede en derde uitdun so min as moontlik met die hande aangevat word, om die waas nie onnodig te beskadig nie, daar dit die druiwe mooier laat lyk en hul teen sonbrand en swamsiektes help beskerm. Hiervoor gebruik sommige uitdunners 'n hout- of draadmikkie om die tros op te lig en hom dus nie direk met die hand aan te raak nie.

Die eerste uitdun is die vernaamste en neem ook die langste. Dit vereis heelwat ondervinding om te kan weet hoe ver ons 'n tros nou moet uitdun. Waar daar baie druiwe moet uitgedun word en die geoefende uitdunners nie talryk is nie, is dit baie wenslik om die tros nou somar klaar uit te dun. Hoe minder korrels hy nou behou, hoe groter hul (binne sekere grense) sal word. In die genoemde geval gebeur dit maklik dat daar nie tyd is om meer as een keer uit te dun nie. Natuurlik is dit beter om by die eerste uitdun 'n bietjie meer korrels aan die tros te laat bly as die ryp tros moet hê, aangesien daar enkele korrels kan verbrand of anders beskadig word, en ons dan by die tweede uitdun 'n kans kry om net dié korrels te behou wat omtrent ewe groot is, en die kleineres te verwyder.

Die uitdun geskied met 'n *stomp punt skêrtjie* of met die vingers. Meesal word skêrtjies gebruik. Hul punte moet stomp

wees om te voorkom dat die oorblywende korrels gekwes word. Utdun met die vingers, deur persone wat hierin geoefen is en genoegsaam harde vingerkoppe en -naels besit, gaan by die eerste uitdun gouer as met 'n skêrtjie. Later moet net 'n skêrtjie gebruik word. Die skêrtjie moet taamlik lig wees, liefst 'n veertjie hê om self oop te gaan, en skerp wees, maar met stomp punte. Skerp punte moet stomp en rond geslyp word. Verwyder die aanpaksel aan die skêrtjie se snitte van tyd tot tyd met 'n knipmes, en hou hom skerp deur van tyd tot tyd te slyp. Maak hom ook nou en dan met 'n bietjie olie skoon.

Die *persentasie korrels wat verwyder word by die uitdun*, varieer vir reeds genoemde redes heel aanmerklik van soort tot soort en tros tot tros. In 1914 het ek op die Pêrelse Wynbou-Proefstasie hierdie persentasies vir 'n aantal tafeldruifsoorte bepaal, deur te tel hoeveel korrels by die uitdun uitgeknip ge-word is en hoeveel daar toe nog aan die trosse oorgebly het, en hieruit te bereken watter persentasie van die oorspronklik aanwesige korrels by die uitdun verwyder geword is. Hieronder volg enige van die verkreeë resultate.

Datum	Druifsoort	Persentasie Korrels verwyder.	Gem.
1 Des.	Prune de Cazouls	23—57 (aan 13 trosse)	43
1 "	Henab Turki	40, 42, 46, 47, 50, 52, 56	48
9 "	Trifère du Japon (= Henab Turki)	41, 41, 43, 53,	44
1 "	Gros Colman	42, 44, 45, 46, 52,	46
8 "	Gros Maroc	40, 42, 48, 53, 56	48
8 "	Barlinka	38, 40, 41, 44, 47,	42
9 "	Bonnet de retard	50, 51, 52, 55, 58,	53
9 "	Hermitage	42, 45, 47, 51, 53,	48
9 "	Formosa	50, 51, 52, 55, 60,	54
9 "	Tribodo bianco	39, 44, 48, 50, 50,	46
8 "	Bailey (nes Raisin blanc)	48, 50, 53, 54,	51
8 "	Kirsten	64, 65, 66, 69,	66
1 "	Rosaki	Net die fyn korreltjies verwyder.	

Uit hierdie syfers sien ons dat al die trosse nie eweveel uitdun vereis nie, en dat sommige soorte oor die algemeen heelwat meer uitgedun moet word as ander soorte. Die gem. persentasie van uitgeknippte korrels loop hier van omtrent 0—66. Oor die algemeen kan ons sê dat $\frac{1}{3}$ — $\frac{2}{3}$ van die korrels by die uitdun moet weggeeneem word, alhoewel elke tros altyd op sy eie behandel moet word. By my proewe het ek eer te min as te veel uitgedun.

13. Verwydering van Blare en Ranke.

Die uitbreek van blare geskied om die korrels se waas nie deur heen en weer waaiende blare te laat beskadig nie, en om die druiwe aan genoeg lig en lug bloot te stel. Korrels wat blink

en kaal gevrywe is, lyk nie mooi nie en vrot maklik, en daarom het hul 'n groot deel van hul waarde verloor. Ons sal natuurlik net sulke blare uitbreek wat skade kan veroorsaak. Dit doen ons 'n ruk na die eerste uitdun, wanneer 'n mens goed kan sien watter blare moet wegkom. Waar daar in Jan. en Feb. geen sterk winde waai nie, sal hierdie uitpluk van blare nouliks nodig wees.

Waar tafeldruiwe volgens my sisteem opgelei is, sal hul gewoonlik goed beskut wees teen direkte sonbestraling, en dus selde of ooit brand. By opleiding met 2 of 3 drade in een vertikale vlak, kom sonbrand eerder voor. Soms pluk kwekers in hierdie geval party blare net na die speen uit, om die druiwe van kleinsaf aan die son bloot te stel, en hul so teen sonbrand gehard te maak. Daar is kwekers wat hiermee goeie resultate bereik het. Dis aan te neem dat die resultate nie orals en met alle druifsoorte ewe goed sal wees nie.

Trosse wat vry en lugtig hang, staan minder bloot aan siektes en peste en kleur beter as dié wat in 'n digte stok hang. Hier op die Uniwersiteitsplaas het ek in 1921 gesien dat Barlinka-trosse, wat dig toegegroeï was met die lote en blare weerskante tot op die grond, so dat die druiwe dig ingesluit was en taamlik in die donker gehang het, net 'n bleek rooiagtige kleur gehad het toe hul soet en goed ryp was. Drie dae na ek genoeg blare uitgebreek had om hul direk aan die sonstrale bloot te stel, was die druiwe sterk swart. Dit bewys dus dat druiwe nie goed kleur as hul nie goed blootgestel is aan die lug en lig nie, al is dit die verspreide daglig, soos uit ander voorbeelde (pergels, ens.) bekend is.

Waar dit enige dae agtereën reent na die druiwe al ryp is, help die uitpluk van blare en die gevolglike blootstelling aan direkte sonbestraling baie teen die vrot van die druiwe.

Wanneer ons die eerste keer uitdun, moet ons die trosse van alle ranke bevry, daar dit meesal onmoontlik is om dit later te doen sonder om die trosse te beskadig. Hoe eerder ons die ranke wegneem hoe beter. Dis beter om dit nog voor die uitdun te doen, wanneer hul nog sag is en met die vinger kan afgeknyp word.

14. Bestryding van Siektes.

Hier pas ons die bestrydingsmiddels toe wat in die hoofstuk oor siektes reeds aangegee en bespreek is. Ons sal hier net ekstra sorgvuldig te werk gaan. Soorte wat vir Antraknose (swart roes) gevoelig is; sal ons in Constantia, Stellenbosch en Pêrel liefs elke winter sorgvuldig met swawelsuur (4 %ig) was. Soorte wat vir Oidium (wit roes) enigsins gevoelig is — en dit

is die meeste uitvoersoorte — sal ons baie deeglik en 'n paar keer meer as die ander wingerd swawel. Ons kan desmoeds teen die swamsiektes en melerige luis met warmwater van 75°C. of 167°F. spuit op 'n warm dag. Insekte kan ons soms met die hand vang (rispes, melerige luis, kalanders, ens.), en teen kalanders kan ons die stokke se stamme en die pale ook nog met 'n klewerige stof soos "tanglefoot" bestryk.

B. DIE VERKOOP VAN TAFELDRUIWE VIR UITVOER.

1. Die Oes van die Druuwe.

Die tyd van oes is die eerste saak waarmee ons hier te doen kry. Ons moet teen die twee uiterstes van "te groen" en "te ryp" waak, alhoewel "te groen" 'n ernstiger fout is as effens "te ryp." "Te groen" druiwe bederf die mark, en "te ryp" druiwe hou nie so goed nie en lyk nie meer fris en mooi nie. Begin oes wanneer die druiwe net soet genoeg is om met genot geëet te kan word. Laat dan orals net dié trosse sny wat ryp genoeg is, en onthou dat die druiwe in die kisse nie ryp word nie. Die rypheid kan moeilik in getalle vasgelê word. Verskillende druifsoorte bevat by rypheid verskillende suiker- en suurgehaltes, en dit varieer by dieselfde soort aanmerklik van jaar tot jaar, plek tot plek, met die grootte van die stok se drag en die manier waarop hy opgelei is (laag of hoog).

Dis meer die te veel aan suur wat druiwe oneetbaar maak as die te min aan suiker. By 'n lae suurgehalte is druiwe goed eetbaar wanneer die suikergehalte nog taamlik laag is. Daarom is Fransdruif met 'n taamlik lae suikergehalte goed eetbaar wanneer Muskadel of Gros Colman met dieselfde suikergehalte nog oneetbaar is. Wanneer ons dus die rypheid of eetbaarheid van tafeldruiwe in getalle wil vaslê, is die totale suurgehalte van hul sap 'n veiliger gids as die suikergehalte.

In die *California Grape Grower* (112), 2, word die nuwe "United States Grades for Table Grapes" aangegee, en daarby vind ons die volgende definiesies:

"*Well Matured,*" in grades for table grapes, means that none of the grapes shall show a sugar test of less than 18 per cent. soluble solids in juice (dis blykbaar die grade Balling — A.I.P.), excepting Emperor (= Frankenthal — A.I.P.), Gros Colman, Pierce Isabella, and Cornichon, which shall show a sugar test of 17 per cent.

"*Mature,*" in grades for table grapes, means that none of the grapes shall show a sugar test of less than 17 % soluble solids in juice, excepting Emperor, Gros Colman, Pierce Isa-

bella, and Cornichon, which shall show a sugar test of 16 per cent."

Hier word dus geen rekening met die suurgehalte gehou nie. Dit is m.i. jammer. Ek is van plan om die suurgehaltes van die vernaamste tafeldruifsoorte (geskik vir uitvoer) te bepaal sodra hul behoorlik ryp is om met genot geëet te kan word, en daarnaas ook die suikergehaltes. As uitvoerders hul uitvoerdruif te groen eos, sal ons verplig wees om die graad van minimum rypheid ook hier in syfers vas te lê.

Nou kom ons tot *die beste tyd van die dag* om die druif te sny. Waar druif hard en vas van vleis is — dus nie sag of waterig nie —, kan ons begin sny sodra al die dou weg is. As dit die nag dus nie gedou het nie, kan ons die oggend invaltyd dadelik begin sny, en min of meer die hele dag aanhou tot die aand. Dit lyk my darem die beste om van 12 — 3 n.m. nie te sny nie as dit 'n baie warm dag is, daar die druif dan 'n bietjie verlepiger sal wees. Druif wat geil maar enigszins waterig is, moet ons net namiddag sny. Hul sal dan minder waterig wees, en sal 'n beter kans staan om oorsee in 'n gesonde toestand aan te kom.

Die manier van sny en vervoer na die pakhuis is ook van groot belang. Vat die tros aan die stengel, *sny of knip hom naby die loot af*, en sit hom in 'n kassie of op 'n stellasië neer. Die kassie of stellasië moet 'n lagie fyn houtwol hê (ook om die sye) om die druif teen kneusing te bewaar. Die trosse moet net langes mekaar en in een enkele laag neergesit word. As die kassies of stellasiës nie uit die wingerd na die pakhuis kan gedra word nie, moet hul met 'n veerwaentjie op 'n stap en oor 'n goeie pad na die pakhuis vervoer word. Tot nog toe moet ons nog nie met die hand aan die tros geraak het nie. 'n Stellasiëtjie van 2' 6" by 5' sal handig wees om op te sny. Die 3' stellasië is vir die meeste rye 'n bietjie wyd, en as ons hom nie hoog laat dra nie kan die stokke se lote en blare maklik die druif se was beskadig. Kassies van 2' x 3' x 6" (diep) kan natuurlik ook goed gebruik word, en kan maklik op mekaar gepak word op die wa. Ons moet net altyd onthou dat ons met 'n waardevolle produk werk, en dat hy in geen geval mag gekneus word nie.

2. Die Regmaak van die Druif.

Sodra die druif by die pakhuis aankom, word dit deur geoefende en versigtige persone nagesien. Elkeen het 'n stomp punt skêrtjie (nou moet die korrels veral nie gekwes word nie, daar dit moeilik is om so 'n korrel altyd te herken, en hy taam-

lik seker sal vrot en gesonde korrels sal aansteek) waarmee enige korrel wat sleg of te klein is, verwyder word. Hierby word die tros aan die stengel gehou en langsaam in die rondte gedraai. Die lig moet goed wees en die werkers se oë net so. Hul moet baie seker wees en elke tros 'n paar keer goed deurkyk eer hul hom neersit as goed. Hy moet dan geen enkele ingeskeurde, siek of sleg korrel meer hê nie. Dis 'n baie belangrike deel van die werk, en dit moet baie seker gedoen word, want hiermee eindig die boer se inspeksie van die druif behalwe die gradering wat daarna volg.

Druif wat sorgvuldig gekweek en uitgedun was en wat onder gunstige kondisies groot en ryp geword het, sal nie veel aan reg te maak wees nie. Die trosse wat klaar is, word weer op 'n stellasië met fyn houtwol gepak, en wel tros naas tros en nie op mekaar nie.

3. Die Grader van die Druif.

Die uitvoerdruif word in die volgende vier klasse gegradeer, wat volgens Goewernements-Regulasies No. 1866 van 6 Nov., 1923, gewysig deur 'n verdere kennisgewing in die Staatskoerant van 31 Okt., 1924, soos volg omskryf word:

"De graden zullen zijn:—

(1) "*Ekstra uitgezocht.*" — In deze graad moeten de trossen enkel gepakt worden (d.i. één tros in elke omhulsel), en moeten behoorlik opgemaakt en uitgedund en van dezelfde grootte, en de bessen groot en gelijk van grootte en kleur zijn.

(2) "*Uitgezocht.*" — In deze graad moeten de trossen enkel gepakt worden (d.i. één tros in elke omhulsel). De bessen moeten van een goede grootte en gelijk zijn, en de trossen opgemaakt.

(3) "*Goed.*" — In deze graad moeten de trossen opgemaakt en de druiven (slegte vertaling vir *korrels*, A. I. P.,) van goede grootte zijn maar niet onder de beide voorafgegaande graden vallen.

(4) "*Graded.*" — Hieronder vallen alle druiven, die niet behoren tot de voorafgegaande graden, en mede alle variëteiten, die niet voor uitvoer zijn aanbevolen.

Geen onrijpe druiven mogen door die inspekteur worden goedgekeurd. Het graderen van nieuwe variëteiten wordt overgelaten aan het goedgevoelen van de inspekteur."

Daar ons meeste uitvoerdruif na Engeland gaan, word hierdie grade in Engels op die kassies gestempel, en wel resp.: "Extra Selected," "Selected," "Choice," en "Graded." Die grader van die uitvoerdruif is 'n moeilike taak vir die be-

ginner. Die beste is om gedurende die seisoen na die Kaapse doks te gaan en daar te sien watter klas druiwe vir elke graad verlang word. Die definiesies wat hierbo aangegee is, sal niemand in staat stel om sonder meer sy uitvoerdruive reg te gradeer nie. *Die gradeerder moet weet hoe groot die betrokke druiwsoort se korrels onder gunstige kondities kan word, want dis omtrent hierdie maksimale grootte wat vir "Ekstra Uitgezocht" vereis word.* Hy moet dus ook weet dat Gros Colman, Prune de Cazouls, Rosaki, en Hanepoot se korrels vir die eerste graad aanmerklik groter moet wees as dié van Molinera gorda, Barbarossa, Hermitage en Barlinka.

Behalwe grootte van korrel tel kleur en rypheid ook by die gradering. As 'n tros origens goed sou wees vir die eerste graad, maar sy kleur is swak (b.v. Rooi Hanepoot), dan moet hy in die tweede graad kom. In die eerste graad kom net die allerbeste druiwe, en hul moet so na moontlik aan volmaak wees, want die inspekteur vereis 'n baie hoë standaard.

In die praktyk moet die bekwaamste persoon, liefies die kweker self, die druiwe gradeer. Hierby word die allerbeste trosse vir die eerste graad uitgesoek, in soverre as hul hiervoor goed genoeg is, en die trosse wat nasteenby ewe groot is word by mekaar neergesit vir die pakkers, en wel op 'n stellasië of tafel met 'n lagie houtwol en doek bo-oor gespyker.

Na die eerste graad soek hy agtereenvolgens die ander grade uit, wat apart neergesit word om verwarring te voorkom. Waar druiwe van verskillende grade in een en dieselfde kassie gepak word, bepaal die swakste klas druiwe die graad van die hele kassie. Waar nodig degradeer die inspekteur die kweker se graad tot die graad wat hy korrek ag.

4. Die Verpakking van die Druive.

In die eerste plaas is nodig 'n koel en goed verligte pakhuis. Alhoewel enige geskikte vertrek hiervoor kan dien, is dit baie wenslik vir die groot kweker om 'n goeie pakhuis bepaald vir hierdie doel te bou. Dis baie goed as die pakhuis deur bome oorskadu kan word, daar dit baie help om hom koel te hou. Alhoewel 'n strooi- of rietdak die koelste gebou gee, word meesal 'n sinkdak opgesit, ook weens die gevaar van brand. Laat die dak dan wit om die pakhuis koeler te hê. Sorg vir baie vensters aan weerskante van die lang mure om goeie lig in die pakhuis te verkry, daar dit absoluut noodsaaklik is vir die regmaak en inspeksie van die druiwe. Sit 'n brandsolder op om die pakmateriaal te berg en vir koeligheid. Sorg vir 'n luik en skuins geut om die klaar gespykerde kassies mee te laat afgly in die pakhuis. 'n Buitetrap kan hier die plek van 'n binnetrap in-

neem, daar laasgenoemde heelwat ruimte in die pakhuis in beslag neem. Gee die pakhuis 'n sementvloer. Die meubels bestaan uit geskikte tafels, 'n kassie vir stempels, papier, etikette, 'n skaal om tot sê 20 lbs. te kan weeg en een wat tot 500 of 1,000 lbs. kan weeg om elke vrag se gewig te kan vasstel, en 'n ruim en 4' diep kis om gepluiste houtwol in te berg — die houtwol moet skoon gehou word.

Die pakmateriaal sluit in hout, houtwol, papier, en spykers. Wat die hout betref, moet ons goeie wit (meesal denne) hout met min of geen kwaste gebruik. Hierdie hout word tot nog toe hoofsaaklik uit Sweden, Finland, en Noorweë ingevoer. Die Suid-Afrikaanse dennehout was sover te donker van kleur, gomryk en meesal te kwasterig. Dit sal later wel beter word, veral deur geskikte houtsoorte aan te plant. Dis absoluut noodsaaklik dat die hout goed droog moet wees. Klam hout trek skeef en laat die druiwe maklik vrot.

Die kassies moet 12" x 18" buitemate hê en enige diepte, maar die gebruiklike dieptes is 5", 5½" en 6". Die regulasies laat ook 24" x 18" as buitemate toe, maar dit word, so ver ek weet, nie vir druiwe gebruik nie. Vir 'n komplette kassie van 12" by 18" by 5½" is nodig: 2 syplankies elk 18" x 5" x 3/16", 2 top- en 2 boomplankies elk 18 dm. by 5½ dm. by 3/16 dm., 2 kopstukke elk 11½" x 5½" x 5/8", en 2 klampies elk 11 dm. by 3/4 dm. by 1/2 dm.

Die houtwol moet mooi wit en sag wees, en vry van stof. Growwe houtwol kan maklik die druiwe kwes en die papier om die trosse breek. Gebruik dus net die beste houtwol, en laat dit goed uitpluis voor die gebruik. Berg die houtwol waar dit nie kan klam of vuil word nie, en hou die gepluiste houtwol in 'n skoon kis. Dis die beste om die houtwol nie te kleur nie. Net die klampies ("cleats") moet gekleur word, en wel groen vir druiwe.

Die papier om die trosse in te pak moet goeie, sagte, wit papier wees. Dit word gewoonlik gebruik in stukke van 12" x 18", en die papier word meesal in 'n grootte van 18" x 24" gekoop, wat dan net in die middel gevou en deurgesny word om stukke van 12" x 18" te kry.

Die spykers is gewone draadspykers of stiffies van 1¼" lank en taamlik dun (diam. ca. 0.08"). Hul word in vaatjies van 100 of 112 lbs. gekoop. Te dik spykers is onvoordelig en laat ook die plankies makliker bars as dunnes.

Die pak van die druiwe is ook belangrik. Daar is baie maniere van pak, en ek sal nie almal hier beskrywe nie. Vereers word die kassie van binne met gepluiste houtwol beklee, en wel rondom en op die boom. Die trosse druiwe wat gegradeer en klaar vir pak is, word een vir een versigtig in 'n stuk papier

gewikkel (by die 3e klas kan 2 trosse in een stuk papier kom as die trosse kleinerig is) en aan die pakker oorhandig. Soms word die papier so omgedraai dat die tros en sy stengel bo oop bly, soms word die hele tros toegedraai en steek hoogstens net die stengel uit. Laat die kissie effens skuins voor die pakker lê met die laagste ent die naaste aan sy lyf. Sit 'n bietjie ekstra houtwol tussen die boom en onderent van die kopstuk naaste aan die pakker, wat nou die eerste tros links in die onderste hoek skuins neersit. Nou sit hy 'n dun lagie houtwol om die tros en sit die volgende tros vas daarteen, en so voorts tot die eerste ry trosse (3 of 4) parallel met die kopstuk gepak is. Nou kom die tweede ry op dieselfde manier, en so voorts tot die kissie vol is. Gewoonlik pak ons 4 rye trosse in so 'n kissie, d.w.s. 12 of 16 trosse al te saam. Die grootte van die trosse bepaal natuurlik hul getal. Die kissie moet so styf gepak wees as hy vol is, dat hy kan omgekeer word sonder dat die druiwe sal uitval. Lossies gepakte druiwe staan groot kans om by die transport gekneus te word en sleg aan te kom op die mark.

Trosse wat bo by die stengel oopgebly het, word gewoonlik regop gepak met houtwol tussen die trosse; dan word 'n wit papier bo-oor die laag trosse gesit, en daaroor die finale lagie houtwol. Waar die trosse heeltemal toegedraai was, word daar ook 'n lagie houtwol oor hul gesit, waarop die twee topplankies netjies gesit word, wat dan vasgespyker word deur aan die een ent 'n klampie op sy plat kant regoor die een kopstuk te sit en 'n duim van elke ent en in die middel daar stiffies deur te slaan. Die stiffies gaan dan deur die klampies en die topstuk in die kopstuk. Dieselfde word aan die ander ent van die kissie gedoen. Dus kry elke kissie twee klampies. Die topplankies se buite rante word gelyk met die kopstukke se ente gesit, so dat daar in die middel 'n opening van omtrent 'n half duim kom.

Houtwol wat uitsteek word met 'n skaapskêr netjies afgeknip. Aan die een ent van die kissie word die Agent se merk aangebring, b.v. *T. J. P.* en daaronder *L*, wat beteken "T. J. Poupert, London," en aan die ander ent 'n taamlike groot etiket met die kweker se merk, naam en adres, die beskrywing van die inhoud, b.v. *Barlinka Grapes*, die graad, b.v. "Selected," die gewig, b.v. 10 lbs. netto, en dikwels nog die naam en adres van die oorseese agent. Sorg dat u goeie gewig gee. As daar staan "10 lbs. net" dan moet dit goed 10½ lbs. vars druiwe op die plaas beteken. Kissies wat 10 lbs. netto gemerk is, moet klaar vir vervoer 14¾ lbs. bruto weeg. As die kissie klaar gepak is en die lagie houtwol opgesit is, sit ons die 2 klampies en topplankies los daarop, en sit die geheel op die klein skaaltjie om te sien of dit 14¾ lbs. weeg. As dit

te min weeg moet ons dit oorpak of die netto gewig laer merk. Na enige oefening is dit maklik om die regte gewig druiwe in die kissie te pak. Namate die druiwe ryper word, sal hul swaarder word, en sal ons dus makliker die gewenste gewig druiwe in die kissie pak. Kissies wat te lig is, word deur die inspekteur met 'n laer netto gewig gemerk. Dis beter om meer as om minder as die aangegewe gewig druiwe in die kissie te pak. Die kissie moet hoog genoeg vol gepak wees, maar nie so hoog dat die druiwe stukkend gedruk kan word by die opspiker van die dekselplankies nie.

5. Die Vervoer van die Plaas na die buitelandse Mark.

Hier onderskei ons die volgende 5 stadiums: vervoer van die plaas na die stasie, vervoer per trein na die Kaapse doks, inspeksie en bewaring in koelkamers tot by verskeping, vervoer per skip na Southampton of ander hawe, vervoer van invoerhawe na Covent Garden mark in Londen of ander mark.

(a) *Vervoer van plaas na stasie.* — Hiervoor word 'n waentjie of ander vervoermiddel met goeie vere gebruik. As die pad goed is, kan op 'n draf gery word. Waar die pad egter stamperig is, moet op 'n stap gery word. Die druiwe moet in elk geval by die vervoer nie gekneus word nie. Waar die afstand groot is en die pad nie te bestig nie, is dit goed om 'n groot veerwa te neem wat 300 — 400 kissies in een vrag kan vervoer, en dan stap te laat ry met die vrag. By afstande van slegs 2 — 3 myl neem ons 'n waentjie wat 2,000 lbs. kan dra en vervoer dan daarmee omtrent 100 kissies in elke vrag. In plaas van 'n wa kan 'n motorlorrie met voordeel gebruik word, waar die afstand na die stasie 'n 6 — 12 myl bedra en die pad goed is, en as daar baie druiwe is om te vervoer. So 'n lorie kan natuurlik ook vir ander vervoer dien. Hierdeur kan ons meer vragte per dag op die stasie lewer as met 'n wa. Ons moet in elk geval alles in ons vermoë doen om 'n goeie pad na die stasie te verkry.

(b) *Vervoer per trein na die doks.* — By die stasie behoort die trokke waar die druiwe in gelaaai word, onder 'n afdak te staan wat liefs wyd genoeg moet wees om die wa by die aflaai ook in die skaduwee te laat staan. Die trokke met die uitvoervrugte moet geventileer maar bo toe wees, en hul moet gedurende die nag na die doks vervoer word, waar hul die oggend vroeg moet uitgelaaai en geïnspekteer word, om dan so spoedig moontlik in die koelkamer gepak te word, waar hul bly tot hul na die skip se koelkamer oorgebring word.

Die kissies met uitvoerdruiwe moet direk van die wa af in die troks gepak word. Hierby moet hul baie versigtig ge-

hanteer word, en nie soos bakstene gegooi en gevang word nie. Al die boer se sorg kan hier in 'n oomblik verydel word deur onverskillige hantering, en daarom moet die uitvoerder daarop let dat sy kissies met uitvoerdruie net so versigtig gehanteer word asof hul vol eiers was. Waar die druie in een nag na die doks vervoer word, sal met ys verkoelde en geïsoleerde trokke nie juis 'n noodsaaklike vereiste wees nie, alhoewel dit by 'n treintransport van 24 uur uiters wenslik sal wees. *Die trokke moet goed gepak word, sodat die kissies by die ruk en stamp van die trein nie kan omval en die druie gekneus word nie.*

(c) *Inspeksie en bewaring in koelkamers tot by verskeping.* — Vir inspeksie word 5 % van die kissies in elke graad en van elke druifsoort oopgemaak en geïnspekteer deur die goewernementsvrugteinspekteur en sy staf. Om vir uitvoer te kan passeer, moet die druie volgens die regulasies gepak wees, en hul moet in elk geval *heeltemal gesond en ryp genoeg* wees. Die strenge inspeksie van ons uitvoervrugte het ons naam op die buitelandse marke gemaak en ons uitvoerders grotendeels opgevoed tot waar hul vandag is. Op die kissies wat vir inspeksie oopgemaak was, word 'n stempel aangebring om dié feit te vermeld. Uitvoerdruie kan deur die inspekteur afgekeur word of van 'n hoër na 'n laer graad gegradeer word, en waar die netto gewig te hoog aangegee is, kan hy dit laer maak. Elke kissie van 'n graad en soort wat by die inspeksie passeer, kry die merk van die inspekteur om hierdie feit te vermeld.

Die druie wat vir uitvoer goedgekeur is, word so spoedig moontlik in 'n koelkamer gepak om daar te bly tot dit na die skip se koelkamer kan vervoer word. Alle uitvoervrugte moet vir minstens 36 uur in 'n koelkamer gewees het en dan direk daarvandaan na die skip se koelkamer gaan. Die koelkamers op land moet so na moontlik aan die skip, dus in of vlak by die doks wees. Hul moet doeltreffend wees en nie te vol gepak word nie, so dat die vrugte gou kan afkoel. As die koelkamers vol gepak word en die vrugte dus nie orals gou genoeg afkoel nie, kan hul begin vrot voor hul nog die skip bereik. Die koelkamers moet natuurlik ook gereeld ontsmet word. Die beste reëling is om die koelkamer op land direk aan die sy van die skip te hê, sodat die druie direk daaruit in die skip se koelkamer kan gaan. Dit gebeur dan ook nou reeds in die Kaapse doks en is 'n groot verbetering.

(d) *Vervoer per skip na Southampton of ander hawe.* — Behalwe die Almeriadruif (Ohanez) wat ook in die skeepsruim kan vervoer word en nie aan die anders voorgeskrewe uitvoerkissie gebonde is nie, word die kissies met uitvoerdruie in die skip se koelkamers gepak en daarin vervoer. Dis van die uiterste

belang dat hierdie koelkamers gereeld moet ontsmet word, gou tot op die gewenste temperatuur (ca. 36°F. of 1/2°C.) moet afgekoel word na hul vol genoeg gepak is, en so na moontlik gedurende die reis voortdurend en orals op hierdie temperatuur sal gehou word. Die vrugte vorm waterdamp en koolsuurgas deur hul gedurige asemhaling, en daarom word die lug in die koelkamers mettertyd sleg ("foul") of sterk. Om 'n egale temperatuur in die hele koelkamer te verkry, word sterk elektriese waaiers gebruik. Dis ook goed om die slegte lug van tyd tot tyd deur vars droë en koue lug te vervang. Daarom is die beste stelsel dié waar die lug in een vertrek koud en droog gemaak word, en dan deur die koelkamers gepomp word om hul koud te hou en die slegte lug te verwyder. By die ouer stelsel loop die pype met die koue pekelwater deur die koelkamers, wat gedurende die reis toe bly en hul slegte lug behou. Hier gebeur dit soms dat die vrugte teen die koue pype vries en feitlik waardeeloos word, terwyl dié in die middel van die hoop te warm en sleg mag word as dié teen die koue pype net koud genoeg is. Natuurlik kan hierdie ewel ook by hierdie stelsel van verkoeling groteliks deur elektriese waaiers verholpe word. Die stelsel met sirkulerende droë koue lug is in elk geval die beste waar sagte vrugte oor lang afstande verskeep moet word.

(e) *Vervoer van Southampton of ander hawe na Covent Garden mark (in Londen) of elders.* — Gelukkig kom die druie in Engeland, Europa en algemeen in die Noordelike halfmond gedurende die winter en vroeë lente aan, wanneer dit daar nog baie koud en in elk geval nog nie warm is nie. As die lugtemperatuur in die ontskepingshawe etlike grade onderkant die vriespunt van water is, moet die kissies met die druie in 'n vertrek of trok gepak word waar hul nie aan bevriesing sal blootstaan nie. Hul moet nou ook versigtig hanteer word tot hul op die mark aankom, en hierdie transport moet soveel moontlik bespoedig word om die druie in die bes moontlike toestand op die mark te bring. Vrugte vir die vasteland van Europa moet sover moontlik direk na een of ander van die groot vastelandse hawes soos Antwerpen, Rotterdam of Hamburg verskeep word. Dié vir die Britse eilande gaan nou hoofsaaklik na Londen, maar 'n deel gaan darem direk na die marke in Southampton, Birmingham, Manchester, Liverpool, Hull, ens.

6. *Die oorseese Verkoop van ons Uitvoerdruie.*

Die druie word gewoonlik aan een of ander kommissie-agent of groothandelaar in vrugte gestuur. Die meeste gaan nou na die Covent Garden mark, waar dit deur die agent publiek opgeveel of deur private onderhandeling verkoop word. Die

agent kan vryelik oor die druiwe beskik, en dit dus dadelik plaaslik verkoop, of dit enige dae inhou vir beter pryse, of 'n deel na ander sentra in die land aanstuur om daar verkoop te word.

Die gewone afrekening wat die kweker ontvang vermeld net die prys waarteen die druiwe verkoop is, maar nië die name van die kopers nie. Die boer is dus heeltemal afhanklik van die eerlikheid van die agent. Daarom moet hy vir hom 'n eerlike en bekwaam agent soek om sy druiwe aan te stuur. Die meeste agente neem nou $7\frac{1}{2}$ % kommissie op die verkoopprys van die druiwe. Na aftrek van verdere koste word die netto opbrengs direk of deur die Suid-Afrikaanse verteenwoordiger aan die boer gestuur.

7. Die Ekonomie van die Produksie van Tafeldruiwe vir Uitvoer.

Die produksiekoste van uitvoerdruie is hier nog nie sekuur vasgestel nie. Ek sal dus hier net enige gegewens kan byeenbring om dit so naastenby te bereken. Naas die produksiekoste is daar die verkoopkoste. Die bruto opbrengs op die mark min die verkoopkoste gee vir ons die netto opbrengs. As ons die produksiekoste van die netto opbrengs aftrek, kry ons die wins.

Produksiekoste. — Dit sal natuurlik baie afwissel van geval tot geval. Die hoër produksiekoste wat op duurder wingerdgrond berus, sal gewoonlik deur 'n hoër kwaliteit of gereelder opbrengs vergoed word. Ek sal hier aanneem dat die tafeldruiwe in Pêrel, Stellenbosch, of Constantia gekweek word op 2 morg grond wat vir hierdie doel baie goed is en goed geleë is, sodat op goeie en gereelde oeste kan gereken word. Veronderstel verder dat die wingerd minstens 30 duim diep gedol word en dat die stokke 4 vt. in die ry en 7 vt. 6 duim tussen die rye geplant word. Verder sal ons aanneem dat die wingerd 33 jaar goed sal hou voor dit vernuwe hoef te word, dat ons 30 gemiddelde oeste daarvan kry, en dat ons jaarliks gemiddeld een 10 lbs. kissie goeie uitvoerdruie van 3 stokke kry. Ons sal ook veronderstel dat die grond so behandel word gedurende die 33 jaar, dat dit aan die end daarvan net soveel werd is as by die begin die geval was. Die waarde van die draadopleiding sal aan die end van die 33 jaar nie groot wees nie. Ons sal daaraan dus 'n lewensduur van 33 jaar toeken, en die resterende waarde vir die reparasies van tyd tot tyd reken. Die *aanlegkoste* kan ons soos volg reken, en dis aan die hoë kant — dus veilig:

Dolfkoste vir 2 morg	£100
6,000 geënte stokke teen £10 per 1,000	60
Draadopleiding vir 2 morg	190

Totale aanlegkoste £350.

Hierdie bedrag met rente van rente vir 33 jaar word uitgedelg deur gedurende die 30 oesjare jaarliks £30 5 8 te betaal, as die geld teen 6 % rente verkry is.

Gestel dat die kaal grond oorspronklik £400, dus £200 per morg, gekos het, dan sal die rente van rente daarop vir 33 jaar teen 6 % gedek word deur 'n jaarlikse betaling van £29 11 gedurende die 30 oesjare.

Ons kan nou die *produksiekoste* soos volg bereken:

	£	s.	d.	
Rente en delging op aanlegkoste	30	5	8	p.a.
Rente op koopskat van grond	29	11	0	„
Grondbewerking van die 2 morg	ca. 15	0	0	„
Bemesting	ca. 15	0	0	„
Wintersnoei van wingerd	ca. 3	0	0	„
Somerbehandeling (vasmaak van lote, top, uitdun van trosse, ens.)	ca. 50	0	0	„
Bestryding van siektes	ca. 8	0	0	„
Slytasie op gereedskap, ens.	ca. 5	0	0	„
Totaal	£155	16	8	„

Hierdie onkoste sluit nog geen vergoeding vir die eenaar of bestuurder in nie. As ons dit byreken, dan sal die *produksiekoste* op ca. £300 uitwerk vir die beraamde 2,000 kassies uitvoerdruie van die 2 morg, of 3/- per kissie.

Die *verkoopkoste* kan ons soos volg bereken:

Oes en verpak van druiwe ca. 4d. per kissie; pakmateriaal ca. 7d. per kissie; transport tot by Covent Garden, insluitende inspeksiekoste, bewaring in Kaapse koelkamer, heffing vir S.A. vrugtebeurs, assuransie ens. ca. 1/10; dus saam 2/9.

Hierby kom nog die $7\frac{1}{2}$ % kommissie wat die agent neem op die verkoopprys. As die kissie druiwe gemiddeld 10/- op die mark gaan, dan is die kommissie 9d. per kissie, en dan bedra die totale berekende *verkoopkoste* $\frac{3}{6}$ per kissie. In dié geval is die netto opbrengs 10/- min $\frac{3}{6}$ of $\frac{6}{6}$ per kissie, en die *netto wins* $\frac{6}{6}$ min 3/- of $\frac{3}{6}$ per kissie. Die *netto opbrengs per morg* per jaar is dan £325, en die *netto wins per morg* per jaar is dan £175, dus £350 vir die 2 morg. Waar die eenaar self die bestuurder is, sal hy volgens hierdie rekening dus £350 plus

Die graad van die druiwe in 1924 uitgevoer was soos volg [vgl. Bulletin No. 77 (5 Des., 1924) van die S.A. Vrughtekwerkers-Beurs] :

Eks. uitgesoek	Uitgesoek	Goed	Gegradeer	Afgekeur	Verlaag
1.5%	55.9%	41.0%	1.6%	2.3%	6.4%

Dit moet as enigsins abnormaal beskou word. In 'n normale jaar sal die eerste graad ("Eks. uitgesoek") 'n groter persentasie aantoon en die tweede graad na verhouding minder.

HOOFSTUK XIV.

PRODUKTE VAN DIE WYNSTOK.

Hier word eintlik bedoel produkte van die vrug van die wynstok, dus van sy druiwe. Die naam "wynstok" dui reeds aan dat *wyn* die vernaamste produk van hierdie kultuurplant is. Wyn is die produk wat uit druiwesap ontstaan na dit die alkoholiese gisting ondergaan het en 'n behoorlike kellerbehandeling deurgemaak het. Hoe om wyn uit druiwe te maak, is 'n ingewikkelde besigheid wat in spesiale handboeke oor "wynbereiding" behandel word. Dit hoort streng genome in 'n boek oor *wynbou* nie tuis nie, en ek sal dus ook nie verder daarop ingaan nie.

Uit wyn kan *brandewyn* gestook word, wat dan die wyn se alkohol met sommige sekondêre produkte in 'n gekonsentreerde vorm bevat. As dit goed gestook word van goeie wyn, dan is die produk 'n goeie brandewyn, wat egter eers sy goeie eienskappe ontwikkel na hy vir minstens 3 — 5 jaar in eikehoutvate ryp geword het. Brandewyn is 'n sterk drank wat versigtig gebruik moet word. Hy kan ook dikwels 'n goeie medisyne wees. Sulke gestookte drankes soos brandewyn, whiskie, jenever, ens. heet spiritueelie, en hul is as volksdranke nie aan te beveel nie, aangesien daar van hul maklik misbruik kan gemaak word.

Deur wyn in spesiale stooktoestelle (d.i. stookketels met rektifiseerkolomme) te stook, kan feitlik net die alkohol (etiel-alkohol) met 'n klein bietjie water daaruit afgeskei word. Die produk heet in hierdie geval nie brandewyn nie maar *wynspiritus*. Waar brandewyn op 'n sterkte van 50 — 70 vol. % alkohol gestook word (by verkoop in die kleinhandel is sy sterkte omtrent 43 — 45 vol. % alkohol), word *wynspiritus* op 'n sterkte van 85 — 96 vol. % alkohol gestook. Om 'n sogenaamd neutrale ("silent") *spiritus* te verkry, moet hy op minstens 94 vol. % alkohol of 65° oor Proefsterkte gestook word. Sulke *spiritus* dien om wyne te fortifiseer en soet wyn te maak, om 'n saamgestelde brandewyn ("compounded" of "F.C. Brandy") te maak, om *spiritus* asyn te maak, as oplossingsmiddel vir essense en sekere medisyne, as brandstof, ens.