

хранене на селското население, което е многочисленно, М. З. Д. И. си постави за задача да рационализира храненето и общо подобри народната изхрана: чрез употребата на продукти получени въ стопанството, по-доброто оползотворяване на собствения труд — към пълна, здрава и достатъчна храна!

По пътя на търсене начинъ за сдобиване селското население съ по-добра и евтина храна, се дойде до откриването на народнитъ консервни работилници, чиято скромна и достъпна за селянина форма напълно допадна на нуждитъ му, поради което тѣхния брой бързо нарастна. Отъ домашнитъ примитивни консерви чрезъ тия работилници се достигна до онзи видъ хигиенична консерва, която може масово да се приготвява. Резултатитъ сж отлични. Постигна се, отчасти, разнообразяване на храната, оползотвориха се много продукти, които въ сезона на изобилие се разхищаватъ; спестиха се маса срѣдства и днесъ селското домакинство е улеснено съ зимната храна и вмѣсто обикновенитъ продукти и традиционното зеле, картофи, бобъ, трапезата се гордѣе съ хубави, здрави, висококачествени консерви. Презъ 1938 год. въ 92 работилници на Плъвенска областъ се произведоха 295.541 кгр. консерви, при 0.78 лв. производ. разходъ за кгр., презъ 1939 год. се стигна до 174 работилници — съ 500.000 кгр. производство.

Общо до края на 1939 год. народнитъ консервни работилници сж произвели 2.241.802 кгр. консервиранъ зеленчукъ, който разпредѣленъ между 97.676 домакинства, се пада по 23 кгр. на едно домакинство или 3,615 кгр. на една работилница.

Тая цифри достатъчно говорятъ колко навременно и целесъобразно е това мѣроприятие на М. З. Д. И. и какъ масово се възприема отъ населението. Разрастващето се консервно дѣло допринесе отчасти за увеличение площта на зеленчуковитъ градини и отъ тамъ отражение върху зеленчуковото производство, което отъ 125,158 кгр. за 1934 год. достигна 380,900 кгр. презъ 1937 година

Тая първа и решителна по своитъ резултати стѣпка въ разрешене проблема за рационализиране на храненето трѣбва да се подкрепи, като се състи мрежата на тия малки консервни фабрики, което неминуемо ще доведе не само до по-голъмо производство, но и къмъ по-усилена консумация, а отъ тамъ ще се стигне по-добро хранене, повече здраве и жизнеспособность.

Бждешитъ консервни работилници ще трѣбва да се нагодятъ къмъ производство и на различни мармелади, рачели, пюрета отъ зеленчукъ, а така сжщо за приготвление на солени и пушени месни консерви, пригодени къмъ вкуса на селското население. Само тъй ще разнообразимъ хранител-