

ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ.— «*Ἄητονῦχι κόκκινο*»*, ὑπὸ *B. Δ. Κριμπᾶ καὶ Ἀναστ. Δάση.*
Ἐνεκοινώθη ὑπὸ κ. I. Πολίτη.

Ἐκτὸς τῶν ποικιλιῶν «*ἄητονῦχι λευκὸν ἢ μέλαν*» ἢ *cornichon blanc* ἢ *violet*, ἢ *Corniola nera* ἢ *Pizzutello violetto*, περιγραφεισῶν ἢ ἀπλῶς μνημονευομένων ὑπὸ τῶν διασημοτέρων ἀμπελογράφων¹ ὑπάρχει καὶ ἡ ἐρυθρόκαρπος τοιαύτη, εἰς τὴν ἐπιλογὴν τῆς ὁποίας προέβημεν, ἐν τῇ ἀμπελογραφικῇ συλλογῇ τῆς Ἀνωτάτης Γεωπονικῆς Σχολῆς Ἀθηνῶν. Αὕτη διαφέρει κατὰ τε τοὺς χαρακτῆρας καὶ ἰδιότητας τῶν ὡς εἴρηται ποικιλιῶν. Διὰ τοῦτο, ἀποκαλοῦντες ταύτην «*ἄητονῦχι κόκκινο*», παραθέτομεν τὴν περιγραφὴν τῆς:

Πρέμνον λίαν εὐρώστου βλαστήσεως, κορμὸς ἰσχυρὸς, φλοιὸς ἀποσπώμενος κατὰ λωρίδας μετρίου πλάτους καὶ μήκους.

Κληματίδες μακρὰ καὶ ἰσχυραί, ἐπαναπίπτουσαι, φέρουσαι *μεσογονάτια* μακρὰ, μήκους ἕως 0,15 μ. περὶ τὸ μέσον αὐτῶν, *κόμβους* ἐλαφρῶς ἐξοιδημένους, χρώματος βαθυτέρου τοῦ τῶν μεσογονατιῶν, *ὀφθαλμοὺς* καστανοχρόους, ἀπεστρογγυλωμένους περὶ τὴν βᾶσιν των, *μεσοκαρδίους βλαστοὺς* ἀφθόνους, καρποφόρους, *ἕλικας* μακροῦς, *δισχιδεῖς* ἢ *τρισχιδεῖς*, λίαν ἰσχυροῦς. Τὸ ξύλον τῆς κληματίδος εἶναι *μαλακόν*, ἡ ἐντερὴν λίαν ἀνεπτυγμένη, ὁ δὲ φλοιὸς φέρει λεπτοτάτας *ραβδώσεις*.

Ὁ ἀνοικτοκαστανόχρους χρωματισμὸς τοῦ φλοιοῦ τῶν ὠρίμων κληματίδων διακόπτεται κατὰ διαστήματα ὑπὸ πλατειῶν σκοτεινοχρόων λωρίδων, ἀρχομένων ἀπὸ τῆς βᾶσεως καὶ ἐξικνουμένων μέχρι τοῦ μέσου τοῦ μήκους αὐτῶν.

Τὰ διαφράγματα τῶν κόμβων εἶναι ἐπίπεδα καὶ παχέα.

Βλάστησις—Τὰ μόλις ἐκπτυσσόμενα νεαρὰ φύλλα εἶναι *χαλκοπράσινα*, λευκὰ καὶ *στιλπνά*, φέροντα εὐδιακρίτους τοὺς τελικοὺς ὀδόντας τῶν κυρίων νευρώσεων. Βραδύτερον, ταῦτα ἀναπτυσσόμενα, ἔχουν ἀνοικτοπράσινον χρῶμα καὶ *στιλπνήν* τὴν ἄνω ἐπιφάνειαν. Τὰ ἀνεπτυγμένα φύλλα (πιν. Α) εἶναι *μεγάλα* (0,23 × 0,196 μ.), *πεντάλοβα*, *βαθύκολπα*, ἔχοντα τὸν *μισχικὸν κόλπον* εἰς σχῆμα V μὲ *καμπύλας* τὰς πλευράς, τοὺς μετ' αὐτὸν *πρώτους πλαγίους βαθεῖς* (0,050 μ.), τοὺς δὲ δύο ὑπολοίπους ἐπίσης *βαθεῖς* (0,050 μ.). Αἱ γωνίαι μετὰξὺ τῶν νευρώσεων *κυμαίνονται* ἢ μὲν α ἀπὸ 38°-53°, ἢ β ἀπὸ 52°-59° καὶ ἢ γ ἀπὸ 54°-74°. Τὰ *μήκη* τῶν νευρώσεων *κυμαίνονται*, τῆς μὲν N

* **B. KRIMBAS ET A. DARIS.**—*Aïtonychi rouge.* — Ἐκ τοῦ ἐργαστηρίου Ἀμπελολογίας τῆς Ἀνωτάτης Γεωπονικῆς Σχολῆς Ἀθηνῶν.

¹ GUILLON, *Les Cépages Orientaux*, Paris, 1896.—VIALA ET VERMOREL, *Ampelographie*, Paris, 1905-1910.—G. MOLON, *Ampelografia*, Milano, 1906.—ROVASENDA, *Essai d'une ampélographie Universelle*, Montpellier-Paris, 1887.—PULLIAT, *Mille variétés de vignes*, Paris-Montpellier, 1888.—OTTAVI-CARPENTIERI, *Trattato di Vitecoltura Moderna*, Casale Monf., 1930, etc. etc.

ἀπὸ 0,150 μ.-0,176 μ. τῆς δὲ N^1 ἀπὸ 0,086 μ.-0,116 μ. Αἱ δὲ σχέσεις τῶν νευρώσεων κυμαίνονται ὡς ἑξῆς: $\frac{N^1}{N} = 0,780-0,900$, $\frac{N^2}{N} = 0,740-0,789$. Ὅδόντες ἐλαφρῶς μαστοειδεῖς, εἰς δύο σειράς, ἔχουσι κυρτὰς τὰς πλευράς. Τὸ ὕψος τούτων κυμαίνεται ἀπὸ 0,007 μ.-0,011 μ. ἡ δὲ βάσις ἀπὸ 0,011 μ.-0,018 μ. Ἡ σχέσηις ὕψους πρὸς τὴν βάσιν, τῶν μεγαλυτέρων ἐκ τούτων κυμαίνεται ἀπὸ 0,61-0,68. Ὁ δίσκος τῶν ἀνεπτυγμένων φύλλων ἔχει ἐπιφάνειαν ἐντόνως μελικηρώδη, ἀνώμαλον. Ἄνω ἐπιφάνεια χρώματος βαθέως πρασίνου. Κάτω ἐπιφάνεια φέρει ἀραιοτάτας βαμβακώδεις τρίχας ἐπὶ τῶν κυρίων μόνον νευρώσεων.

Πρὸς τὸ τέλος τῆς βλαστήσεως, ἡ περιφέρεια τῶν φύλλων στρέφεται πρὸς τὰ κάτω καὶ ταῦτα κυρτοῦνται. Τὸ ζωηρὸν πράσινον χρῶμα ὑποχωρεῖ, ἀντικαθιστάμενον ὑπὸ ἐλαφρῶς ἐρυθροῦδους τοιούτου, ἐξαιρέσει τῶν νευρώσεων, παραμεινουσῶν πρασίνου.

Μίσχος πολὺ μακρὸς, ἀνεπτυγμένος, εὐθύς, λίαν ἐξοιδημένος εἰς τὰ δύο ἄκρα, σχηματίζει μετὰ τοῦ δίσκου γωνίαν λίαν ἀμβλεῖαν, ὥστε πολλὰκις οὗτος ἀποτελεῖ προέκτασιν τῆς κυρίας νευρώσεως. Σταφυλὴ πυραμιδοειδής, μακρά, μήκους μέχρι 0,30 μ. πλάτους 0,14 μ., φέρουσα μετρίως ἀραιὰς ράγας. Ποδίσκος λίαν μακρὸς, ἐνίοτε 0,08 μ., ἰσχυρὸς, ξυλοποιούμενος ἀρκούντως κατὰ τὴν ὀρίμανσιν τῶν ραγῶν, εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴ ἀποκόπτεται εὐκόλως τῇ διὰ τοῦ ὄνου πίεσει. Μίσχοι ραγῶν μήκους 0,012 μ.-0,014 μ., λίαν ἐλαφρῶς ὀζώδεις δυσκόλως ἀποσπώμενοι τῶν ραγῶν. Χρωστῆρ μακρὸς καὶ ἰσχυρὸς.

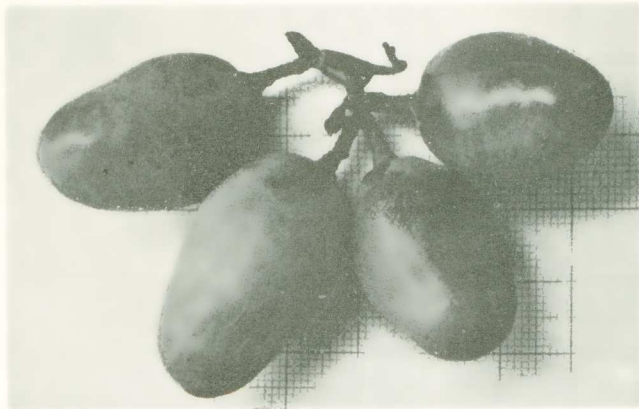
Ράγες πολὺ μεγάλων διαστάσεων (0,035 μ. × 0,021 μ.) ὠσειδεῖς. Παρουσιάζουν ἀνώμαλον ἐπιφάνειαν, ἐλαφρῶς κυρτὴν ἐξωτερικῶς. Τὸ κυρτὸν τμήμα παρουσιάζει ἐρυθρωπὰς ἀποχρώσεις, ἀρχομένας ἀπὸ τοῦ ἐλευθέρου πόλου καὶ ἐξικνουμένας μέχρι τοῦ ποδίσκου, κατὰ τὴν ὀρίμανσιν, ἀλλὰ ἀσθενεστεράς τὸν τόνον καὶ ἀνεμειγμένας μετὰ λευκοπρασίνου ἀποχρώσεως, ἐφόσον πλησιάζουν πρὸς τὸ σημεῖον συμφύσεως τοῦ μίσχου. Σὺν τῇ προόδῳ τῆς ὀρίμανσεως ὁ φλοιὸς καθίσταται λεπτότερος, εἰς τρόπον ὥστε διαφαίνονται αἱ ἰναγγειώδεις δέσμαι. Αἱ ράγες καλύπτονται δι' ἀφθόνου ὑπογλαύκου ἀνθηρότητος. Σὰρξ ἀνθεκτικὴ (τραγανή), γλυκεῖα, ἐλαφρῶς ἀρωματώδης. Γίγαρτα καστανόχροα, συνήθως 2, σπανιώτερον 1 ἢ 3, διαστάσεων 0,009 μ. μήκους, 0,005 μ. πάχους, σφηνοειδῆ, κυρτὰ κατὰ τὸ ραχιαῖον τμήμα, ἔχοντα ράμφος μακρὸν, μᾶλλον αἰχμηρὸν, χάλαζαν ἐμφανῆ καὶ ραφήν εὐκρινῆ καθ' ὅλον τὸ κοιλιακὸν τμήμα.

Αἱ ἀναλογίαι τῶν διαφόρων μερῶν τῆς σταφυλῆς εἶναι:

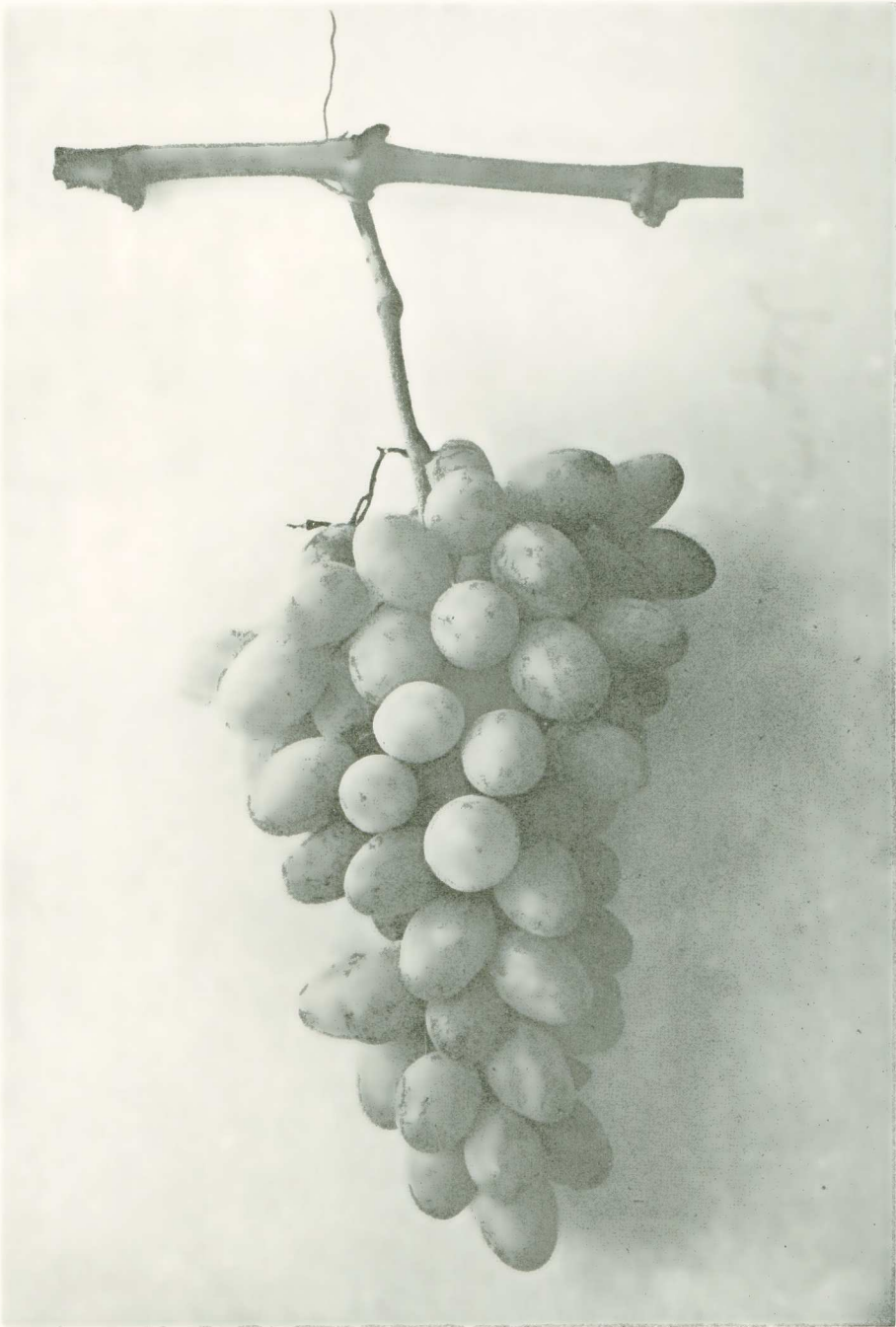
Βόστρυχοι	2,16
Φλοιοὶ	9,38
Γίγαρτα	3,69
Σὰρξ	84,77
	<hr/> 100,00



Είκ. 1.—Φύλλον ἀμπέλου ποικιλίας «²Αητονύχι κόκκινο».



Είκ. 2.—Βοτρίδιον ποικιλίας «²Αητονύχι κόκκινο» εἰς φρυσικὸν μέγεθος.



Εἰκ. 3.—Σταφυλή ποικιλίας «Ἀητονύχι κόκκινο».

Παρατηρήσεις. Περιεκτικότης εις σάκχαρον 20,8 %, οξύτης (εις θειϊκὸν ὄξύ) 2,88 %.

Ἡ ἐρυθρόκαρπος αὕτη ποικιλία, παρουσιάζεται ὡς ἐνδιάμεσος τύπος μεταξὺ τῶν δύο συγγενῶν τοιούτων, τῆς λευκοκάρπου καὶ τῆς μελανοκάρπου, ὑπερέχουσα τούτων ὡς πρὸς τὴν ποιότητα τῶν σταφυλῶν τῆς, αἵτινες εἶναι ἐλαφρῶς ἀρωματώδεις, γλυκύτεραι καὶ τραγανώτεραι, καὶ ἴσως περισσότερον ὄψιμοι, δυνάμεναι νὰ διατηρηθοῦν ἐπὶ τῶν πρέμνων, εἰς τὸ περιβάλλον τῶν Ἀθηνῶν, ὅταν τὸ πρέμνον ἔχει σχῆμα κυπελλοειδές, μέχρι τέλους Ὀκτωβρίου. Ἡ ποικιλία αὕτη εἶναι, ὡς καὶ αἱ δύο ἄλλαι, εὐαίσθητος εἰς τὸ ὠίδιον, αἱ δὲ σταφυλαὶ τῆς προτιμῶνται ὑπὸ τῶν σφηκῶν (*vespa crabro* καὶ *minor*).

Ἐκτὸς τῶν κυρίων ὀφθαλμῶν, ἔχει καρποφόρους καὶ τοὺς πρώτους ἀντικαταστάτας τούτων, προσὸν μέγα διὰ τὰ ἔτη καθ' ἃ οἱ κύριοι ὀφθαλμοὶ καταστρέφονται ἐκ τῶν παγετῶν τῆς ἀνοιξίως.

Ἐνδείκνυται ἡ μόρφωσις τῶν πρέμνων τῆς ποικιλίας ταύτης εἰς γραμμοειδῆ σχήματα καὶ εἰδικῶς εἰς σχῆμα *Royat* φέροντος τρεῖς κόμβους, κατὰ κεφαλὴν.

Αἱ ὡς ἄνω περιγραφεῖσαι ἰδιότητες καθιστῶσι τὴν ποικιλίαν ταύτην ἐνδιαφέρονσαν διὰ τὴν παραγωγὴν ὀψίμων σταφυλῶν πρὸς βρωσιν.

R É S U M É

Ce cépage, intermédiaire entre l'Aïtonychi ou Cornichon ou Corniola ou Pizzutello blanc et violet, décrits par de savants ampélographes, mentionnés dans le texte grec, diffère de ce dernier par ses caractères et aptitudes. Il a été sélectionné à la Collection ampélographique de l'École Supér. Agronomique d'Athènes.

Cépage vigoureux, à longs mérithalles (0,15^m) portant des yeux arrondis, de nombreux entrecoeurs fertiles, des hélices bi ou trifurquées, à bois tendre et à moelle abondante, à diaphragmes plats et épais. Feuilles tendres, vert-cuivrées, lisses et brillantes. Plus tard elles deviennent d'un vert tendre. Feuilles adultes grandes (0,23^m × 0,196^m) quinquilobées, à sinus pétiolaire en √ aux côtés concaves, à sinus latéraux profonds (0,05^m et 0,05^m), à parenchyme gaufré. Vers la fin de la végétation, les feuilles se replient vers le bas et deviennent légèrement rouges-violacées, sauf les nervures.

Grappe pyramidale, longue (0,30^m) moyennement dense, à long pédoncule (0,08^m) se lignifiant vite et ne se détachant pas sous la pression de l'ongle. Pédicelles longues (0,012 - 0,014^m), pinceau long et fort, se détachant difficilement du grain.

Grains grands (0,035^m × 0,021^m), ovoïdes, légèrement incurvés, rougeâtres à l'extérieur de la grappe, blanc-verdâtres vers le pédicelle. Peau transparente à maturité, laissant entrevoir les faisceaux, recouverte de

pruine abondante. Chaire ferme, croquante, douce, légèrement aromatique, de saveur très agréable. Pépins généralement 1, rarement 2 ou 3, grands (0,009^m longueur x 0,005 épaisseur) bombés, à long bec, à chalaze apparent et à raphé long, traversant la face ventrale. Rafles 2,16% - peaux 9,38% - pépins 3,69% - chair 84,77% - sucre 20,8% - acidité (en SO⁴H²) 2,88%. Maturation très tardive, pour Athènes, les grappes se conservant sur souche jusqu'à la fin Octobre.

Sensible à l'oïdium et préféré par les Guêpes. Ce cépage possède des bourgeons de remplacement fructifères. Il est préférable de le tailler en cordon (Royat) à trois yeux par courson.

ΒΑΚΤΗΡΙΔΙΟΛΟΓΙΑ. — Τὸ φαινόμενον τῆς βακτηριδιαίμιαις κατὰ τὴν παραγωγὴν ἀντιανθρακικοῦ ὄρου*, ὑπὸ *Κ. Μελανίδη καὶ Ν. Τζωρτζάκη*.
Ἐνεκοινώθη ὑπὸ κ. Σπ. Δοντᾶ.

Διὰ τὴν καταπολέμησιν τῆς ζωνόσου σπληνάνθραξ τὸ Κτηνιατρικὸν Μικροβιολογικὸν Ἐργαστήριον Ὑπουργείου Γεωργίας, ἀπὸ τοῦ ἔτους 1926, παρασκευάζει ἀντιανθρακικὸν ὄρον. Οἱ πρὸς τοῦτο χρησιμοποιούμενοι ἵπποι καὶ ἀγελάδες ὑπερανδοποιῶνται προοδευτικῶς μέχρις ὅτου ἐξιχνῶσιν εἰς τὸ σημεῖον νὰ δέχωνται ὑποδορεῖως ἐν κυτίον Roux, καλλιεργείας 24 ὥρων ἐπὶ ἀγάρωσ, ἐν ἐναιωρήματι 20 κ. ἐ. φυσιολογικοῦ ὄρου. Ἡ ἐπακολουθοῦσα τοπικὴ καὶ γενικὴ ἀντίδρασις εἰς τὰ οὕτω καταστάματα ὑπεράνοσα ζῶα τυγχάνει ἀσήμαντος, ἢ δ' ἄσηπτος ἀφαιμάξις καὶ συλλογὴ τοῦ ὄρου συντελεῖται κατὰ τὴν γνωστὴν κλασσικὴν μέθοδον, προστιθεμένου εἶτα γλυκερινοῦχου διαλύματος φαινικοῦ ὀξέος διὰ τε τὴν συντήρησιν καὶ τὴν ἀποφυγὴν ἐπιμολύνσεως τοῦ ὄρου.

Σημειωτέον, ὅτι ὁ ἐν τῷ Ἐργαστηρίῳ παρασκευαζόμενος ὄρος (100-150 χιλιογράμμα μηνιαίως) τυγχάνει τόσον πλούσιος εἰς εἰδικὰ ἀντισώματα, ὥστε 5 κ. ἐ. αὐτοῦ, ἐνιέμενα εἰς ἰνδόχοιρον βάρους 300 γραμμαρίων, νὰ ἐξουδετερώσωσι 50 περίπου θανατηφόρους δόσεις καλλιεργείας βακτηριδίων ἀνθρακος 24 ὥρων ἐν ζωμῷ.

Ἄλλὰ κατὰ τὸ ἔτος 1933 περιῆλθε διὰ πρώτην φοράν εἰς γνῶσιν μας, ὅτι ἐν Μακεδονίᾳ πρόβατα, δεχθέντα πρὸς θεραπευτικὸν σκοπὸν 5-10 κ. ἐ. ἀντιανθρακικοῦ ὄρου τῆς 14^{ης} σειρᾶς παραγωγῆς τοῦ μηνὸς Αὐγούστου τοῦ ἰδίου ἔτους, ἔπαθον 48 ὥρας μετὰ τὴν ἔνεσιν τοπικὸν εἰδικὸν οἴδημα καὶ ἔθανον ἀθρόως ἐξ ἀνθρακος, οὔτινος ἢ διαπίστωσις ἐγένετο καὶ ἐργαστηριακῶς.

Ἐπειδὴ δὲ τὰ λαμβανόμενα ἐν τῷ Μικροβιολογικῷ Ἐργαστηρίῳ μέτρα ἀση-

* C. MÉLANIDI ET N. TZORTZAKI. — Présence des bactériidies dans le sérum des chevaux hyperimmunisés.