

# ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΤΗΣ 2<sup>ΑΣ</sup> ΜΑΡΤΙΟΥ 1950

ΠΡΟΕΔΡΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ ΟΡΛΑΝΔΟΥ

ΠΡΑΞΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΕΔΡΩΝ ΜΕΛΩΝ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ.—Συμβολή εις τὴν μελέτην τῆς φυσιολογίας ἑλληνικῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν κατὰ τὴν συντήρησίν των διὰ τοῦ ψύχους, ὑπὸ τοῦ κ. Βασ. Κριμπᾶ ἐν συνεργασίᾳ Ὁδ. Νταβίδη\*.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΙΣ Α΄.

Ἐπιδεκτικότης πρὸς συντήρησιν διὰ τοῦ ψύχους ἑλληνικῶν τινων ποικιλιῶν σταφυλῶν.

Εἰσαγωγή.

Εἰς τὰς περισσοτέρας τῶν ἀμπελοουργικῶν χωρῶν καὶ ἰδιαιτέρως εἰς τὴν πολιτείαν τῆς Καλιφορνίας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, ἀλλὰ καὶ εἰς τὴν Νοτιοαφρικανικὴν Ἐνωσιν, ἡ συντήρησις τῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν διὰ τοῦ ψύχους ἔχει πρὸ πολλοῦ καθιερωθῆ, λόγῳ τῶν μεγάλων ἀποστάσεων, αἵτινες χωρίζουν τοὺς τόπους καταναλώσεως ἀπὸ τοὺς τόπους παραγωγῆς (2.000—3.000 καὶ πλέον μίλια).

Τὸ Ἐργαστήριον τῆς Ἀμπελογραφίας καὶ Ἀμπελοουργίας τῆς Ἀνωτάτης Γεωπονικῆς Σχολῆς Ἀθηνῶν ἐν τῇ προσπάθειᾳ του πρὸς μελέτην καὶ ἐπίλυσιν τῶν τεχνικῶν προβλημάτων τῆς ἀμπελοουργίας τῆς Πατρίδος μας, ἤρξατο ἀπὸ τοῦ προπαραελθόντος θέρου τοῦ πειραματισμοῦ εἰς ἐργαστηριακὴν κλίμακα διὰ τὴν μελέτην τῆς ἐπιδεκτικότητος πρὸς συντήρησιν τῶν κυριωτέρων Ἑλληνικῶν ποικιλιῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν καὶ τοῦτο πρὸς τὸν σκοπὸν τῆς καλύτερας διαθέσεως τῶν σταφυλῶν μας εἰς τὰς ἀγορὰς τοῦ ἔξωτερικοῦ.

\* B. KRIMBAS (en collab. avec Ul. Davidis) : Contribution à l'étude de la physiologie des raisins de quelques cépages grecs, durant leur censure par le froid.

### Τρόπος εκτελέσεως τῶν πειραμάτων.

Τὰ πειράματα ἐξετελέσθησαν ἐντὸς ἠλεκτρικοῦ ψυγείου χωρητικότητος 0,288 μβ. Ἡ συσκευασία ἐγένετο ἐντὸς ξυλίνων κιβωτίων ὀλλανδικοῦ τύπου, χωρητικότητος 4—5 χιλιογρ. σταφυλῶν καὶ διαστάσεων  $0,25 \times 0,36 \times 0,13$  μ.

Πρὸ τῆς συσκευασίας ἐγένετο ἐξαίρεσις ὅλων τῶν ἐξ οἰασδήποτε αἰτίας βεβλαμμένων ραγῶν. Ὡς σύστημα συσκευασίας ἠκολουθήθη τὸ Καλιφορνιακὸν τοιοῦτον, τὸ ἀποκαλούμενον STEMS UP, ἥτοι μὲ τοὺς κρεμαστήρας πρὸς τὰ ἄνω. Ἡ συντήρησις ἐγένετο ὑπὸ θερμοκρασίαν περὶ τὸ  $0^{\circ}\text{C}$  καὶ σχετικὴν ὑγρασίαν περὶ τὰ 80%. Αἱ παρατηρήσεις ἐγίνοντο ἀνὰ κανονικὰ χρονικὰ διαστήματα τῇ βοηθείᾳ δύο ἐλαχιστοβαθμίων θερμομέτρων ἀκριβείας καὶ ὑγρομέτρου. Αἱ ἀπώλειαι τῶν βαρῶν προσδιορίζοντο διὰ περιοδικῶν ζυγίσεων ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ ζυγοῦ ἀκριβείας, συγχρόνως δὲ πρὸς τὰς ζυγίσεις ἐγίνοντο μακροσκοπικαὶ παρατηρήσεις, περὶ τῆς φυσικῆς καταστάσεως τῶν σταφυλῶν πρὸς προσδιορισμὸν τοῦ μέτρου τῆς ἔμπορευσίμου καταστάσεως αὐτῶν.

Κριτήρια τοῦ προσδιορισμοῦ τῆς φυσικῆς καταστάσεως τῶν σταφυλῶν κατὰ τὰς παρατηρήσεις ἀπετέλουν: ὁ βαθμὸς ἀποξηράνσεως καὶ ὁ ἀποχρωματισμὸς τῶν βοστρύχων, ἡ συρρίκνωσις τῶν ραγῶν λόγω ἀφυδατώσεως, ἡ ἐκδήλωσις ἀλλοιώσεων εἰς τὸ χρῶμα τῶν ραγῶν καὶ τὸ μέτρον ἀναπτύξεως εὐρώτων ἐπ' αὐτῶν.

### Πειραματισμὸς κατὰ τὸ ἔτος 1948.

Κατὰ τὸ θέρος, τὸ φθινόπωρον καὶ τὸν χειμῶνα τοῦ ἔτους 1948—49 ἡ πειραματικὴ ἐργασία ἀπεσκόπει κυρίως εἰς τὸν προσδιορισμὸν τοῦ μεγίστου ὁρίου συντηρήσεως ἐν ψυγείοις τῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν ὑπὸ τὰς δοθείσας μετεωρολογικὰς συνθήκας τοῦ ἔτους. Τὰ ἐπιτευχθέντα ἀποτελέσματα συνοψίζονται εἰς τὸν συνημμένον πίνακα εἰς ὃν σὺν τοῖς ἄλλοις καταφαίνεται, ὅτι αἱ Ἑλληνικαὶ ποικιλίαι, ὡς τὸ ραζακί, ἡ φράουλα, ὁ σιδερίτης καὶ τὸ συρίκι, δὲν ὑστεροῦν εἰς ἱκανότητα συντηρήσεως τῆς ποικιλίας OHANEZ, ἣν ἐχρησιμοποίησαμεν ὡς μάρτυρα. Σημειωτέον ὅτι τὸ διατιθέμενον ψυγεῖον, λόγω τοῦ περιορισμένου χώρου, δὲν ἠδύνατο νὰ ἐξασφαλίσῃ τὴν σχετικὴν σταθερότητα θερμοκρασίας καὶ ὑγρασίας καὶ συνελπῶς ὑπὸ τὰς σταθερωτέρας συνθήκας τῆς εἰς ἔμπορικὴν κλίμακα συντηρήσεως δέον νὰ προσδοκῶμεν ἔτι καλύτερα ἀποτελέσματα. Κατὰ τὸν πειραματισμὸν τοῦ ἔτους 1948, ἐπειδὴ περιορίσθημεν εἰς δείγματα σταφυλῶν ἐκ τῆς περιφερείας Ἀττικῆς, δὲν ἔχομεν δεδομένα διὰ τὴν ποικίλιαν Σουλτανίνα.

Πειραματισμός κατά τὸ 1948.

Ποικιλία	Διάρκεια συντηρήσεως, Ἄριθμός ἡμερῶν	Μέση θερμοκρασία Κ°	Σχετική υγρασία %	Μέσος ὅσος ἀπολεῶν % ἐπὶ ἀρχικοῦ καθαροῦ βάρους	Παρατηρήσεις ἐπὶ τῆς καταστάσεως
<b>Τόπος προελεύσεως: Ἀμπελογραφικὴ Σολλογγὴ Α. Γ. Σ. Α.</b>					
Ohanez . . . . .	65	0,42	86,55	15,57	Παντελὴς ἀποξήρανσις μίσχων καὶ βοστρύχων. Συρρίκνωσις ραγῶν 10%. Ἐμφάνισις ὑδατοῦς καταστάσεως ραγῶν. Τελεία ἀποξήρανσις βοστρύχων καὶ μίσχων. Εὐρὸς 2% Σῆψις 0. Ἐμπορευσίμος.
Φράουλα . . . . .	68	-0,1	80,3	18,6	Βόστρυχοι καὶ μίσχοι ξηροί. Συρρίκνωσις ραγῶν ἐμφανὴς ἰδίᾳ πρὸς τὴν ἐλευθέραν ἐπιφάνειαν τῆς συσκευασίας.
Ραζακί . . . . .	68	-0,1	80,3	17,3	<b>Φोट. Αὐτοβρώσης.</b>
<b>Τόπος προελεύσεως: Κρ.</b>					
Ραζακί κόκκινο . . . . .	44	0,19	82,05	16,6	Τελεία ἀποξήρανσις βοστρύχων καὶ μίσχων. Εὐρὸς 1% Σῆψις 0. Ἐμπορευσίμων.
Συρίκι . . . . .	96	0,8	86,77	30,74	Συρρίκνωσις ραγῶν ἰσχυροτάτη. Εὐρὸς 2%. Ἐμπορευσίμων κατὰ τὸ ἥμισυ.
<b>Τόπος προελεύσεως: Ἀνάδοσσος Ἀτσικῆς.</b>					
Σιδερίτης ρόδινος*. . . . .	62	0,63	87,7	15,36	Πλήρης ἀποξήρανσις βοστρύχων καὶ μίσχων. Συρρίκνωσις εἰς κανονικὰς ράγας 1%. Μεγαλύτερα εἰς ἀνισορρογίαν. Σῆψις ἐσωτερικῇ 15. Πρώσφουσις κανονικῇ.
Σιδερίτης λευκός . . . . .	97	0,78	87,28	22,19	Συρρίκνωσις εἰς ἀνισορρογίαν ράγας. Εὐρὸς 0. Ἐμπορευσίμων.

\* Ἐπειδιόθη νὰ ἐλεγγθῆ, ἐάν μετὰ τῶν δύο κλώνων Σιδερίτου (προεχομένου ἐκ τοῦ αὐτοῦ, ἀμπελώνος) ὑπάρχουν διαφοραὶ ὡς πρὸς τὴν ἐπιδεκτικότητα συντηρήσεως.

## Πειραματισμός κατά τὸ 1948.

Πίναξ ἀπωλειῶν βάρους συναρτήσῃ τοῦ χρόνου κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς συντηρήσεως ἐν τῷ ψυγείῳ.

Ποικιλία	Διάρκεια συντηρήσεως ἐντὸς ψυγείου. Ἡμέραι	Ἀπώλεια βάρους %
Ohanez . . . . .	65	15,57
Φράουλα . . . . .	68	18,6
Ραζακί. . . . .	68	17,3
Ραζακί κόκκινο . . . . .	44	16,6
Συρῖκι. . . . .	96	30,74
Σιδερίτης ρόδιнос . . . . .	62	15,36
Σιδερίτης ἄχρους . . . . .	97	22,19

## Πειραματισμός κατά τὸ ἔτος 1949.

Ἀντικειμενικὸς σκοπὸς τοῦ πειραματισμοῦ τούτου ἦτο ὁ προσδιορισμὸς τῆς χρονικῆς διάρκειας συντηρήσεως ἐν τῷ ψυγείῳ, τῆς ἐπιτροπούσης τὴν μεγαλυτέραν καὶ καλυτέραν συντήρησιν τῶν σταφυλῶν εἰς τὸ περιβάλλον, μετὰ τὴν ἔξοδον αὐτῶν ἐκ τοῦ ψυγείου, οὕτως ὥστε νὰ ἔχωμεν ἐνδείξεις περὶ τῶν δυνατοτήτων διαθέσεως διὰ πρατηρίων λιανικῆς πωλήσεως εἰς τὴν ἡμεδαπὴν καὶ ἀλλοδαπὴν σταφυλῶν συντηρηθεισῶν εἰς ψυγεῖα.

Κατὰ τὸ ἔτος 1949 ὁ πειραματισμὸς ἐπεξετάθη ἐπὶ δειγμάτων τῶν κυρίως παραγωγικῶν περιφερειῶν Κορινθίας καὶ Ἡρακλείου Κρήτης καὶ μάλιστα μὲ διαδοχικὰς ἀποστολὰς δειγμάτων τῆς αὐτῆς ποικιλίας ἐκ διαφόρων περιφερειῶν.

Αἱ χρησιμοποιηθεῖσαι μέθοδοι πειραματισμοῦ ἦσαν αἱ τοῦ προηγουμένου ἔτους, ὥστε νὰ ἔχωμεν εὐχέρειαν συγκρίσεως τῶν ἀποτελεσμάτων. Δέον ἰδιαιτέρως νὰ τονισθῇ, ὅτι ἡ διάρκεια συντηρήσεως τῶν σταφυλῶν ὑπὸ συνθήκας κοινοῦ περιβάλλοντος ὑπελογίσθη ἐπὶ τῇ βάσει τοῦ βαθμοῦ προσβολῆς ὑπὸ εὐρωῶτος τῶν ὑπὸ συντήρησιν σταφυλῶν, συγκεκριμένως δὲ βάσει τοῦ ὁρίου 5% κατὰ βάρους. Τὰ ἀποτελέσματα τοῦ πειραματισμοῦ κατὰ τὸ ἔτος 1949 συνοψίζονται εἰς τὸν συνημμένον πίνακα ἐκ μελέτης τῶν στοιχείων τοῦ ὁποίου συνάγονται τὰ ἀκόλουθα:

1ον. Προκειμένου αἱ σταφυλαὶ νὰ ἐπιδέχωνται συντήρησιν εἰς τὸ κοινὸν περιβάλλον, μετὰ τὴν ἔξοδόν των ἐκ τοῦ ψυγείου δέον ἢ περίοδος συντηρήσεως αὐτῶν ἐν τῷ ψυγείῳ νὰ μειοῦται περίπου κατὰ τὸ ἡμῖσιν.

2ον. Ἰδιαίτουσαν σημασίαν διὰ τὴν ἐπιδεκτικότητα πρὸς συντήρησιν δοθείσης ποικιλίας, προερχομένης ἐξ ὠρισμένης περιφερείας, ἐνέχει ὁ βαθμὸς ὠριμάσεως κατὰ τὸν χρόνον τοῦ τρυγητοῦ. Πρόωρος ἢ ὄψιμος τρυγητὸς εἶναι πάντοτε ἐπὶ βλάβῃ τῆς ἐπιδεκτικότητος πρὸς συντήρησιν ἐντὸς ἢ ἐκτὸς τοῦ ψυγείου (ἄρα ἀποτελέσματα εἰς πίνακα).

3ον. Παράγοντα διὰ τὴν ἐπιδεκτικότητα πρὸς συντήρησιν ἀποτελεῖ καὶ ἡ περιφέρεια ἐξ ἧς προέρχονται αἱ σταφυλαί, ἥτοι τὸ ἐπὶ μέρους οἰκολογικὸν περιβάλλον ἐν ᾧ ἀνεπτύχθησαν αὐταί.

Οὕτω δείγματα σουλτανίνας Κορινθίας καὶ σουλτανίνας Κρήτης διὰ τὴν αὐτὴν περίπου περιεκτικότητα σακχάρων παρουσίασαν σημαντικωτάτην διαφορὰν εἰς τὴν κατάστασιν των μετὰ τὴν ἔξοδον ἐκ τοῦ ψυγείου διὰ τὸ αὐτὸ πρακτικῶς χρονικὸν διάστημα συντηρήσεως διὰ τοῦ ψύχους.

4ον. Ἄλλος σημαντικὸς παράγων διὰ τὴν συντήρησιν τῶν ναπῶν σταφυλῶν εἶναι ὁ χρόνος, ὅστις μεσολαβεῖ ἀπὸ τοῦ τρυγητοῦ μέχρι τῆς εἰσόδου εἰς τὸ ψυγεῖον. Ἐναφερόμεθα καὶ πάλιν εἰς δεδομένα ἐκ δειγμάτων σταφυλῶν σουλτανίνας Κορινθίας Πας ἀποστολῆς καὶ σουλτανίνας Κρήτης.

5ον. Ἐκ τῶν ἐπιτευχθέντων ἀποτελεσμάτων διαπιστοῦται ἐπίσης ἡ ἀνάγκη τῆς ὅσον ἔνεστι συντόμου εἰσόδου εἰς τὸ ψυγεῖον τῶν σταφυλῶν διὰ τὴν μακροτέραν συντήρησιν καὶ διατήρησιν μετὰ τὴν ἔξοδόν των ἐκ τοῦ ψυγείου. Ὅσον μικρότερον τὸ μεσολαβοῦν διάστημα μεταξύ συγκομιδῆς καὶ εἰσόδου εἰς τὸ ψυγεῖον, τόσον μακροτέρα ἢ διάρκεια συντηρήσεως καὶ καλυτέρα ἢ κατάστασις τῶν σταφυλῶν κατὰ τὴν ἔξοδόν των ἐκ τοῦ ψυγείου.

6ον. Ὡς πρὸς τὴν ἀπώλειαν βάρους κατὰ τὴν διάρκειαν συντηρήσεως, αὕτη εἶναι κατ' ἀρχὴν συνάρτησις τῆς ποικιλίας. Αἱ κυριώτεραι ἐπιτραπέζιοι Ἑλληνικαὶ ποικιλίαι δύνανται νὰ καταταχθῶν βάσει τῶν ἐπιτευχθέντων ἀποτελεσμάτων ὡς ἀκολουθῶς κατὰ σειρὰν ἀντοχῆς καὶ εἰς τὴν ἀπώλειαν βάρους. Σιδερίτης, ἀκολούθως Φράουλα, Ραζακί, Πετεινὸς περίπου τὴν αὐτὴν, Σουλτανίνα καὶ Συρίκι (μικρότεροι ρᾶγες).

Αἱ ἀπώλειαι βάρους ἐκ τῶν μέχρι τοῦδε παρατηρήσεων φαίνεται νὰ εἶναι ἀντιστρόφως ἀνάλογοι τῆς περιεκτικότητος εἰς σάκχαρον, δηλαδή τοῦ βαθμοῦ ὠρίμασεως καὶ ἔχομεν ἐπίσης ἐνδείξεις, ὅτι ἡ ἀπώλεια ἐπηρεάζεται ἐκ τῶν συνθηκῶν τῆς ἐποχῆς καὶ τοῦ τόπου προελεύσεως τῶν σταφυλῶν.

## Πειραματισμός κατά τὸ ἔτος 1949.

Ποικιλία	Ἡμέραι συντηρή- σεως ἐντός ψυφείου	Συνθήκαι συντηρήσεως		Ἀπόκλιμα τοῖς βάθους %	Παρατηρήσεις ἐπὶ τῆς φρυσιῆς καταστάσεως	Χρόνος δια- στροφῆς ἐκτός ψυφείου	Μεσοβάρβητος χρόνος ἀπὸ φρυγίτου μῆχρι εἰσόδου εἰς ψυφεῖον
		Μέση θερμο- κρασία C°	Μέση ὕγρασις %				
Σουλτανίνα Κορινθίας Iη ἀποστολή	31	0,64	71,5	12,5	Ἀποξήρανσις μίσχων σαγῶν τελεία, βοστρύχων ση- μαντικῇ. Εὐρώς 5 0/10. Συρρικνωσις σαγῶν 10 0/10. Ἀλ- λοκωσις χρώματος σαγῶν.	0	25.30 ὥραι: ἀπὸ 25° C
Σουλτανίνα Κορινθίας IIα ἀποστολή	24	0,8	82	7,4	Βόστρυχοι ἀπεξηραμένοι ἐντόνος. Μίσχοι σαγῶν ἀπε- ξηραμένοι, συρρικνωσις σαγῶν ἐλαττωτάτη. Εὐρώς 0.	10	8 ὥραι: ἀπὸ 23° C
Σουλτανίνα Κορίτης	26	0,5	89,2	9,6	Ἀπεξηραμένοι: μίσχοι καὶ βόστρυχοι. Συρρικνωσις σα- γῶν ἐλαττωτά. Ἀλλοκωσις χρώματος σαγῶν τιναῶν (κακ- κινισμαί). Εὐρώς 0.	1	60 ὥραι: ἀπὸ 21 - 24° C
Ραζακι Κορινθίας	56	0,43	77,3	16,45	Ἀποξήρανσις ἐντόνος βοστρύχων γενικῶς. Συρρι- κνωσις ἐμφανῆς καὶ μείωσις συμπιεστικῆς ἐλαστός. Εὐ- ρώς 5 0/10	0	
Ραζακι Κορίτης Iη ἀποστολή	26	0,5	89,2	13,9	Σημαντικῇ ἀποξήρανσις βοστρύχων καὶ μίσχων. Ἐλα- ττωτά συρρικνωσις σαγῶν. Εὐρώς 0.	9	73 ὥραι: ἀπὸ 21 - 24° C
Ραζακι Κορίτης IIα ἀποστολή	41	0,6	77	17,3	Μίσχοι καὶ βόστρυχοι ἀπεξηραμένοι. Ἐμφανῆς συρρι- κνωσις σαγῶν. Ἐντόνος σταφιδισμαῖα σαγῶν. Εὐρώς 10 0/10. Ἐμπορευόμενον μετὰ διαλόγη.	0	52 ὥραι: ἀπὸ 23 - 24° C
Ραζακι Κορίτης IIIη ἀποστολή	18	0,02	78,7	6,69	Ἀποξήρανσις βοστρύχων κατὰ κηλίδας. Ἐπὶ τινων σαγῶν σταφιδιστικῆς. Εὐρώς 3 0/10.	0	68 ὥραι
Πετενὸς Κορίτης Iη ἀποστολή	51	0,54	78,4	11	Μίσχοι ἀπεξηραμένοι καὶ συρρικνωμένοι. Συρρικνω- σις σαγῶν ἴδια εἰς τὴν περι τὸν μίσχον χροῶν. Ράγες τινὲς σταφιδιστικῆς. Εὐρώς 2 0/10.	2	52 ὥραι: ἀπὸ 23 - 24° C
Πετενὸς Κορίτης IIα ἀποστολή	21	-0,02	80,3	7,16	Τελετὰ ἀπ-ξήρανσις βοστρύχων καὶ μίσχων. Ἐμφανῆς συρρικνωσις σαγῶν.	0	67 ὥραι
Φερόουλα	21	0,25	79,5	7,8	Μίσχοι σαγῶν ἀπεξηραμένοι. Βόστρυχοι ἀπεξηραμέ- νοι χωρίματὸς καφέ. Μειωμένη συμπιεστικῆς ἐλαστός. Ἐμ- ξημέντη συρρικνωσις σαγῶν. Εὐρώς 5 0/10.	0	5 ὥραι: ἀπὸ 15° C



4) Un autre facteur qui influe sur la durée de conservation est le temps qui s'écoule entre la cueillette et l'entrée dans la frigidaire. La durée de conservation est plus longue quand le temps qui s'écoule entre la cueillette et l'entrée en frigidaire est plus court.

5) La perte de poids est fonction du cépage. Cette perte est inversement proportionnelle à la teneur en sucre des raisins.

Les raisins des cépages qui ont fait l'objet de l'expérimentation sont classés, en raison de leur perte de poids comme il suit :

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| 1) Sideritis                                   |  | à gros grains. |
| 2) Fraoula, Rhazaki, Peteinos                  |  |                |
| 3) Sultanina et Syriki (à grains plus petits). |  |                |

**ΠΕΤΡΟΓΡΑΦΙΑ.** — Παρουσία μεσοζωϊκῶν ἠφαιστειτῶν εἰς τὴν χερσόνησον τῆς Περαχώρας \*, ὑπὸ Μ. Κ. Μητσοπούλου καὶ Γ. Παρασκευοπούλου.

Ἡ χερσόνησος τῆς Περαχώρας κατὰ Renz, συνίσταται ἐκ στρωμάτων τῆς ζώνης τῆς Ἀνατολικῆς Ἑλλάδος καὶ μόνον εἰς τὸ δυτικὸν αὐτῆς ἄκρον σημειοῦται παρουσία στοιχείων τῆς ζώνης Παρνασσῶ-Γκιώνας<sup>1</sup>. Ἐκ τῶν νεωτέρων ἰζημάτων ἐμφανίζονται κατὰ μῆκος τῆς παρακτίου περιοχῆς ἀπὸ Λουτρακίου μέχρι τῆς λίμνης Βουλιαγμένης ἀποθέσεις τοῦ Τυρρηνίου<sup>2</sup>.

Ἐκ τῆς ὀφειολιθικῆς ὁμάδος, χαρακτηριστικῆς τῆς ζώνης τῆς Ἀνατολικῆς Ἑλλάδος, εἶναι γνωστὴ ἡ παρουσία σερπεντινῶν εἰς τὰ Γεράνεια ὄρη, μεταξὺ τῶν χωρίων Σχοῖνου καὶ Μάζι· οὗτοι ἐκτείνονται πρὸς Β μέχρι τοῦ κόλπου τῆς Λιβαδόστρας, πρὸς τὰ ΝΔ δὲ μέχρι τῶν ἀνατολικῶν κλιτύων τῆς ὄρεινῆς μάζης τοῦ Λουτρακίου. Ἐπιπροσθέτως εἰς τὰς δυτικὰς παρυφὰς τοῦ ὄγκου τοῦ Λουτρακίου μεταξὺ Περαχώρας-Λουτρακίου ἀναφέρεται ὑπὸ τοῦ Α. Philippon ἡ ἐμφάνισις ἐκρηξιγενοῦς πετρώματος ὁμοίου πρὸς πορφύρον<sup>3</sup>.

Βάσει τῶν ἡμετέρων ἐρευνῶν διεπιστώθη ἡ παρουσία εἰς πλείστα σημεία τῆς χερσονήσου τῆς Περαχώρας παλαιῶν ἠφαιστειτῶν στενῶς συνδεδεμένων πρὸς

\* Μ. Κ. ΜΙΤΣΟΠΟΥΛΟΣ et G. ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ, Sur la présence de roches volcaniques d'âge secondaire dans la presqu'île de Pérachora.

<sup>1</sup> C. Renz, Die Tektonik der griechischen Gebirge. Πραγματεῖαι Ἀκαδ. Ἀθηνῶν. τόμ. 8, Ἀθῆναι 1940 (βλέπε τεκτονικὸν χάρτην).

<sup>2</sup> Μ. Κ. Μιτσοπούλου, Le Quaternaire marin (Tyrrhénien) dans la presqu'île de Pérachora. Πρακτ. Ἀκαδ. Ἀθηνῶν, τόμ. 8 (1933) 286-292.

<sup>3</sup> A. Philippon, Der Peloponnes, Berlin 1892, p. 21.