

πωθῆ ἐπὶ πολυτελοῦς χάριτος, διὰ μεγάλων κομποτάτων τυπογραφικῶν στοιχείων, τηροῦνται αἱ δέουσαι ἀποστάσεις μεταξὺ τῶν στίχων, πλαισιοῦνται αἱ σελίδες διὰ μεγάλων περιθωρίων καὶ συνοδεύεται τὸ βιβλίον ὑπὸ καλλιτεχνικῶν εἰκόνων, αἵτινες καλλύνουσιν αὐτὸ καὶ ζωντανέουσι καὶ καθιστῶσιν ἐποπτικὸν τὸ περιεχόμενον αὐτοῦ.

Τοιοῦτον βιβλίον προώριται νὰ παράσχη πολλαπλῆν ὠφέλειαν εἰς τὴν πρώτην παιδικὴν ἡλικίαν. Μνημονευτέον προσέτι, ὅτι ἡ ἐμφάνισις τῆς συλλογῆς ταύτης θὰ ἔχη καὶ τὸ ἐπόμενον ἀγαθὸν ἐπακόλουθον: Ὑπάρχει ἐλπίς νὰ ἀπομακρύνῃ ἀπὸ τῶν χειρῶν τῆς νεολαίας καὶ ἀχρηστεύσῃ πολλὰ τῶν κυκλοφορούντων παρ' ἡμῖν βιβλίων τοῦ αὐτοῦ εἴδους, ἅτινα δηλητηριάζουσι τὰς ψυχὰς τῶν παιδῶν ἀπὸ ἠθικῆς ἀπόψεως καὶ διαστρεβλοῦσι τὸ γλωσσικὸν αἴσθημα αὐτῶν».

Ὁ κ. **Μπαλάνος** συμφωνεῖ μὲ τὸν προλαλήσαντα ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὰ διηγήματα τοῦ κ. **Κύρου**, ἀνεξαρτήτως τοῦ ἂν ἀπὸ παιδαγωγικῆς ἀπόψεως ἢ πληθώρα τῶν δράκων, τεράτων, στοιχειῶν καὶ ἐξωτικῶν ἐν γένει ὄντων τῶν ξένων παραμυθιῶν εἶναι ὠφέλιμος διὰ τὰ παιδιά. Φρονεῖ δ' ἐπιπροσθέτως ὅτι ἀξιόστατος θὰ ἦτο ἡ ἔκδοσις ἑλληνικῶν παραμυθιῶν καὶ εὐτυχῶς δὲν λείπουν ἀξιόλογα τοιαῦτα, ἐν οἷς ἄξια ἰδιαιτέρας μνείας εἶναι αἱ θαυμάσιαι παιδικαὶ σελίδες τῆς ἀειμνήστου Δέλτα.

Ἐπὶ τούτοις νομίζω ὅτι θὰ ἦτο ἄξιον τῆς Ἀκαδημίας ἔργον ἢ προκήρυξις διαγωνισμοῦ πρὸς ἔκδοσιν τῶν καλυτέρων δημοτικῶν παραμυθιῶν, ὡς καὶ πρὸς ἐνίσχυσιν σχετικῶν ἐκδοτικῶν προσπαθειῶν. Οὕτως ἢ «Ἡπειρωτικὴ Ἐταιρεία», ἣς ἔχω τὴν τιμὴν νὰ εἶμαι Πρόεδρος, εἰς μίαν τῶν τελευταίων συνεδριῶν της, ἐνέκρινε κατ' ἀρχὴν τὴν ἔκδοσιν συλλογῆς Ἡπειρωτικῶν παραμυθιῶν, εἰς ἔκδοσιν εὐνον, ὥστε νὰ εἶναι προσιτὴ καὶ εἰς τὰς ἀπορωτέρας τάξεις.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΕΔΡΩΝ ΜΕΛΩΝ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ.— Δικαιολογεῖται ἀπὸ ἐπιστημονικῆς ἐπόψεως ἢ κατὰ τῶν ξηροσταφιδιτῶν οἴνων καταφορά;* ὑπὸ **B. Κριμπᾶ**.

Ἡ παρασκευὴ ξηροσταφιδίτου οἴνου, καίτοι ἔχει, ὡς γνωστόν, παναρχαίαν τὴν προέλευσιν, ἐθεσπίσθη ἀπὸ 75ετίας περίπου, ἐποχῆς καθ' ἣν ἡ Γαλλία σκληρῶς ἐδοκιμάσθη ἐκ τῆς προσβολῆς τῶν ἀμπελώνων ὑπὸ τοῦ καταστρεπτικοῦ ἐντόμου τῆς φυλλοξήρας (σημειωθέντος ἐν Ἀγγλίᾳ τὸ 1863 καὶ ἐν Γαλλίᾳ τὸ

* **B. Krimbas: La clameur publique contre les vins des raisins secs, est-elle justifiée au point de vue scientifique?**

1866)· τοῦτο ἐκμηδένισαν κατ' ἀρχάς (1866) τὴν ἀμπελοργίαν ἐν τῷ Νομῷ τῆς Vaucluse ἐπροχώρει βραδέως κατὰ τῶν συνορευόντων Νομῶν, ἀφοῦ διεπιστοῦντο φυλλοξηρικοὶ καὶ κηλίδες εἰς τοὺς ἀμπελῶνας ἐτέρων Νομῶν.

Ὁ δεύτερος οὗτος ἐχθρὸς τῆς ἀμπέλου, Ἀμερικανικῆς καταγωγῆς, ὡς καὶ ὁ πρότερον αὐτοῦ ἐμφανισθεὶς, τὸ ὠίδιον, δὲν εὔρε ταχέως ἱκανοποιητικὴν ἀντιμετώπισιν ὡς ὁ πρότος καὶ ἡ παραγωγή οἴνων ἐν Γαλλίᾳ ὑπέστη τρομερὰν μείωσιν καὶ τὸ εἶδος πλέον ἐσπάνιζεν.

Ὁ πρότος, ὅστις ἐσκέφθη νὰ χρησιμοποιήσῃ τὰς ξηρὰς σταφίδας πρὸς οἰνοποίησιν καὶ κυρίως τὰς ἑλληνικῆς προελεύσεως εἶναι ὁ Γάλλος J. B. Audibert, ἄλλοτε ὑποψήφιος διὰ τὴν ἔδραν τῆς Ἀμπελοργίας εἰς τὸ Institut National Agronomique τῆς Γαλλίας, λαβὼν καὶ τὸν Ἀργυροῦν Σταυρὸν τῶν Ἱπποτῶν τοῦ Σωτῆρος. Αἱ πρῶται του προσπάθειαι δὲν ἐπέτυχον, διότι λόγῳ τῆς τότε νοθείας τῶν οἴνων διὰ προσθήκης τεχνητῶν χρωστικῶν οὐσιῶν, ἡ δικαιοσύνη ἐξέδωκε καταδικαστικὰς ἀποφάσεις, διατυμpanισθείσας ὑπὸ τοῦ τύπου καὶ ὑπὸ τὴν πίεσιν τῆς κοινῆς γνώμης ἡ Γαλλικὴ Κυβέρνησις, ἐπὶ τῇ ἀγγελίᾳ ἰδρύσεως ἑνὸς «ἐργοστασίου οἴνου = fabrique de vin» ἠρνήθη τὴν ἐκδοσιν τῆς ἀδείας λειτουργίας, καίτοι ὁ μέχρι τότε ἐν ἰσχύϊ Νόμος τῆς 14 Αὐγούστου 1887 δὲν προέβλεπε τὰ τῆς παρασκευῆς ξηροσταφιδίτου. Ἐν τῷ μεταξύ, ἀφοῦ διεφωτίσθησαν ἐπαρκῶς τὰ ἀρμόδια σώματα, δηλ. δικαστήρια, Συμβούλιον Ὑγιεινῆς κλπ. ἑκατοντάδες οἰνεργοστασίων ἰδρύθησαν καὶ ὁ ξηροσταφιδίτης κατέστη δημοφιλῆς. Διὰ τοῦ Νόμου τῆς 14 Ἀπριλίου 1890 τῆς Γαλλικῆς Δημοκρατίας ὁ ξηροσταφιδίτης ἐθεσπίσθη ὡς γαλλικὸς οἶνος (naturalisé français). Τοῦτο ὅμως δὲν ἐπετεύχθη εὐκόλως καὶ ἀπητήθησαν δεκαετεῖς περίπου προσπάθειαι καὶ ἀγῶνες. Ὅντως ὁ Audibert ἐξήντησε τὴν πρώτην ἐκδοσιν τοῦ βιβλίου του «L'art de faire le vin avec les raisins secs» τοῦ ἔτους 1880, εἰς ἣν ἐκφράζει τὴν εὐγνωμοσύνην του πρὸς τοὺς σοφοὺς τῆς ἐποχῆς ἐκείνης, Reboul, Maumené, Dumas, de la Souchère, Pasteur κλπ. διότι τὸν ἐνεθάρρουναν καὶ τὸν ὑπεστήριξαν εἰς τὰ πρῶτά του βήματα, εἰς ἅτινα συνήνητησεν ἐμπόδια ἀπὸ *συνδυασμοῦς ἰδιωτικῶν συμφερόντων*. Σημειωτέον ὅτι τὸ βιβλίον τοῦ Audibert ἐπραγματοποίησε τὴν 20ὴν ἐκδοσίν του, κατὰ τὸ 1891.

Ἐν τῷ τριτόμῳ κλασικῷ συγγράμματι των «Traité de la vigne et de ses produits» οἱ Portes (χημικός, φαρμακοποιὸς καὶ μέλος τῆς Βοτανικῆς Ἑταιρείας) καὶ Ruysen (ἐπιστημονικὸς χρονικογράφος καὶ ἀμπελοκτῆμων), ἐκδόσεως 1888 ὁμολογοῦν, ὅτι ἐπρόκειτο περὶ ἑνὸς τῶν πλέον ἐνδιαφερόντων τὴν γαλλικὴν κοινωνικὴν οἰκονομίαν προβλημάτων καὶ ὅτι ἀναλύσεις ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ, πληροφοροῖαι εἰς τοὺς πλέον ἐνδεδειγμένους κύκλους τῶν Ἀθηνῶν, τῆς Σμύρνης, τοῦ Τσεσμέ.

τῆς Σάμου κλπ. ἐξηντλήθησαν ὑπ' αὐτῶν, ἐπὶ τῇ ἐλπίδι νὰ εὕρωσι τι τὸ δυνάμενον νὰ συγχωρήσῃ ἢ τοῦλάχιστον νὰ ἐξηγήσῃ καὶ νὰ συμφιλώσῃ ἀπὸ οἰκονομικῆς ἐπόψεως, ὅπως καὶ ἀπὸ ὑγιεινῆς τοιαύτης, τὰς ζωνηρὰς συζητήσεις, αἵτινες εἶχον ἀναφυῇ.

Διακηρύττουν δ' ὅτι οὐδὲν εὔρον, ὅπερ θὰ ἠνάγκαζεν αὐτοὺς νὰ τροποποιήσουν τὴν πρώτην πεποιθήσιν των, συνισταμένην εἰς τὸ ὅτι, ἐὰν ἀποδόσῃ τις εἰς τὴν σταφίδα, καὶ εἰς τὴν *ἀπαιτουμένην ἀναλογία*ν, τὸ ὕδωρ, ὅπερ ἐλλείπει αὐτῇ, διὰ νὰ ἀνασυστήσῃ τὸν φυσικὸν χυμὸν τῆς ἀμπέλου, παρασκευάζει οὕτω ἓνα εἰδικὸν οἶνον, ἀλκοολοῦχον, *σχεδὸν ἐξ ἴσου κανονικόν*, μὲ τὸν ἐπιτυγχανόμενον φυσικὸν οἶνον. Ἄλλ' οὗτοι προχωροῦν περαιτέρω, δεχόμενοι ὅτι ἐὰν ὑπερβῇ τις τὴν *φυσικὴν δόσιν ὕδατος*, τὴν ἀπαιτουμένην διὰ νὰ ἐπιτευχθῇ οἶνος αἰσθητῶς ὅμοιος πρὸς τὸν ἐκ νεπῶν σταφυλῶν τοιοῦτον, καταλήγει εἰς τὴν παρασκευὴν ἑνὸς *ἐνυδατωμένου εἰδικοῦ οἴνου*, τὸν ὁποῖον οὗτοι δὲν καταδικάζουν ἀπολύτως, διότι ἀπὸ ὑγιεινῆς ἀπόψεως οὗτος παρέχει τὰ αὐτὰ πλεονεκτήματα καὶ ἐχέγγυα, ἂν μὴ καὶ περισσότερα ἀπὸ τὸν κοινὸν ἐνυδατωμένον οἶνον (*vin mouillé* δηλ. νερωμένον οἶνον).

Ἐν τῷ ὑπὸ τοῦ Grasset Saint Sauveur συγγράμματι «Voyages aux îles ci-devant Vénitiennes du Levant γίνεται μνεία τοῦ τρόπου παρασκευῆς οἴνου ἐκ Κορινθιακῆς σταφίδος, ὡς ἐξῆς: «Παρασκευάζουν ἐκ τῆς κορινθιακῆς σταφίδος οἶνον γλυκύν, παχύν, εὐστόμαχον, οὔτινος ἢ χρῆσις συνιστάται ὑπὸ τῶν ἰατρῶν εἰς τοὺς ἀναρρωνύοντας. Δὲν παρασκευάζουν ποσῶς τὸν οἶνον τοῦτον ἐκ χλωρᾶς σταφίδος, ἀλλ' ἀρχίζουν νὰ ἀποξηραίνουσι τὰς σταφυλάς ἐπὶ 3 - 4 ἡμέρας εἰς τὸν ἥλιον, τὰς μεταφέρουσι μετὰ ταῦτα εἰς τὸ πιεστήριον ὅπου παραμένουν ἐν σωρῶ ἐπὶ τινὰς ἡμέρας. Ἐπὶ τοῦ σωροῦ ρίπτουσι $\frac{1}{3}$ ὕδατος καὶ θλίβουσι ταύτας διὰ τῶν ποδῶν ἕως ὅτου ἐπιτευχθῇ εἶδος πολτοῦ. Τοποθετοῦν κατὰ στρώματα μετὰ ταῦτα εἰς τὸ πιεστήριον. Ὁ οἶνος οὗτος εἶναι παχὺς καὶ σκοτεινόχρους. Διαυγάζει ἐντὸς βαρελίων, ἐναποθέτων τὴν τρυγαίαν του».

Ἡ μέθοδος αὕτη, ἀπέχουσα πολὺ τῶν ἀπαιτήσεων τῆς ὑγιεινῆς καὶ τῶν ὑποδείξεων τῆς ἐπιστήμης, ἔχει ἀντικατασταθῆ, ὡς θὰ ἴδωμεν, διὰ τῶν νέων ἐπιστημονικῶν καὶ ὑγιεινῶν μεθόδων. Εἰρήσθω ὅμως ὅτι διὰ τῆς μερικῆς ἀποξηράσεως τῶν σταφυλῶν εἰς τὸν ἥλιον ἐπιτυγχάνεται αὔξησης τῶν πηκτικῶν οὐσιῶν τοῦ γλεύκους, αἵτινες προσδίδουσι εἰς τοὺς οἶνους τὸ αἶσθημα τῆς ἀπαλότητος «velouté», ὅπερ λίαν ἐκτιμᾶται καὶ ὅπερ ἐπιτυγχάνεται ἐπίσης διὰ τοῦ συνήθους εἰς πολλὰς χώρας, ὡς καὶ παρ' ἡμῖν, βρασμοῦ τοῦ γλεύκους.

Παρὰ τὰς γνώμας τῶν ὡς ἄνω, ὡς καὶ ἄλλων ἐγκύρων ἐπιστημόνων, εὐθὺς ὡς ἐλύθη τὸ φυλλοξηρικὸν ζήτημα, κατὰ πρῶτον ἐν Γαλλίᾳ καὶ μετὰ ταῦτα

εἰς τὰς ἄλλας χώρας, ἀπηνῆς ἐξεδηλώθη ὁ πόλεμος κατὰ τῶν ξηροσταφιδιτῶν, οἵτινες συνηγωνίζοντο σοβαρώτατα τοὺς ἐγχωρίους οἴνους. Αἱ πλούσιαι ἀμπελοφόροι περιφέρειαί τῆς Μέσης Ἀνατολῆς, εὐνοούμεναι ἀπὸ τὴν ἐξαιρετικὴν ἡλιοφάνειαν, χάρις εἰς τὴν ὁποίαν αὐξάνει ἡ περιεκτικότης τῶν σταφυλῶν εἰς σάκχαρον, ἐμείουν, κάτω τοῦ τρίτου, τὸ κόστος τῆς μεταφορᾶς τῶν ξηρῶν σταφίδων (διότι ἡ ἀναλογία ξηρᾶς πρὸς χλωρὰν εἶναι 1 : 3) καὶ ἡ μεταφορὰ των δὲν ἀπαιτεῖ βαρέλια ἢ δοχεῖα, ὅπως ἡ τοῦ γλεύκους. Ὁ οἰκονομικὸς οὗτος πόλεμος ἐπέφερε τὴν λῆψιν νομοθετικῶν μέτρων εἰς πολλὰς οἰνοπαραγωγὺς χώρας, δι' ὧν καθιερώθη, ὅτι «οἶνος εἶναι τὸ προῖον τῆς τελείας ἢ ἀτελοῦς ζυμώσεως τοῦ χυμοῦ τῶν νωπῶν σταφυλῶν» καὶ τούτου μόνον ἡ εἰσαγωγή ἐπετράπη εἰς τὰς πλείστας ἐκ τούτων, τῆς εἰσαγωγῆς τῶν ξηροσταφιδιτῶν ἀπαγορευθείσης ἢ ὑποβληθείσης εἰς πολυαριθμοὺς περιορισμοὺς. Σημειωτέον ὅτι ὁ ὄρισμός οὗτος δὲν εἶναι πλήρης, διότι αἱ νομοθεσίαι ὅλων τῶν χωρῶν ἐπιτρέπουν εἰς τὸ προῖον τοῦτο τὴν προσθήκην οὐσιῶν, ὡς τὸ SO₂, ὅπερ δὲν ἐνυπάρχει εἰς τὰς σταφυλὰς καὶ ὅπερ οὐ μόνον δὲν εἶναι ὠφέλιμον εἰς τὸν ἀνθρώπινον ὄργανισμόν, ἀλλ' ἀντιθέτως ἐπιβλαβὲς πέραν μιᾶς ποσότητος.

Τὸν ὄρισμόν τοῦτον ἀπεδέχθη καὶ ἡ Ἑλλάς, οὐχὶ ὀρθῶς κατ' ἐμὴν ἀντίληψιν, ὡς θέλω κατωτέρω ἐξηγήσει. Εἰς τὸν Νόμον 3501 τῆς 30/11/1928, ἀναγράφεται, ἐν τούτοις, ὅτι διὰ τὴν παρασκευὴν τῶν οἴνων ἐπιτρέπεται ἡ κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἥττον ἐκθεσις τῶν σταφυλῶν εἰς τὸν ἥλιον.

Ἡ Δανικὴ νομοθεσία δέχεται τὴν παρασκευὴν οἴνου ἐκ σταφυλῶν *ξηρανθεισῶν ἐπὶ τῶν πρέμων*.

Ἡ νομοθεσία τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τῆς Ἀμερικῆς δέχεται τὴν παρασκευὴν οἴνου καὶ ἐκ ξηρῶν σταφίδων, οὓς ἀποκαλεῖ raisins-wine, ἐνῶ τὸν ἐκ νωπῶν σταφυλῶν ἀποκαλεῖ grape-wine. Ἡ Οὐγγρικὴ νομοθεσία δέχεται τὴν παρασκευὴν οἴνου Aszu, ἐκ σταφίδων, *ξηρανθεισῶν ἐπὶ τοῦ πρέμου*.

Ἡ Ἰταλικὴ νομοθεσία δέχεται διὰ τὴν παρασκευὴν οἴνου Marsala καὶ παρομοίων, τὴν προσθήκην βραστοῦ γλεύκους.

Σημειωτέον ὅτι μεταξὺ γλεύκους ἐκ ξηρανθεισῶν σταφυλῶν ἐπὶ τοῦ πρέμου καὶ ἐκ τοιούτων ξηρανθεισῶν κατόπιν ἀποκοπῆς ἐκ τοῦ πρέμου, οὐδεμία διαφορὰ ὑφίσταται.

Εἰς τὰς λοιπὰς χώρας ἐπεκράτησαν αἱ ἀντιλήψεις τῆς Γαλλίας κυρίως καὶ ἐλήφθησαν μέτρα κατὰ τῶν ξηροσταφιδιτῶν ἐξαιρέσει τῆς Μάλτας. Ἐὰν οἰκονομικοὶ λόγοι ἐπέβαλον εἰς τὰς διαφόρους οἰνοπαραγωγὺς χώρας τὴν λῆψιν μέτρων κατὰ τῶν ξηροσταφιδιτῶν — καὶ διὰ παρομοίους ἄλλως τε ἐλήφθησαν καὶ παρ' ἡμῶν — οὐδεὶς ἄλλος ἐπιστημονικὸς λόγος δικαιολογεῖ τὴν καταφορὰν κατὰ τούτων.

Ἡ εἰς πηκτινικάς οὐσίας μεγαλύτερα περιεκτικότητος, ὡς εἶπον, ἅπαντ' εἰς πάντα φυσικὸν οἶνον, συμπυκνωθέντα (διὰ τῆς πυρᾶς ἢ δι' ἐκθέσεως τῶν σταφυλῶν εἰς τὸν ἥλιον). Ἡ προταθεῖσα δὲ ὑπὸ ἐλβετῶν χημικῶν διάκρισις τῶν δύο τούτων κατηγοριῶν οἴνων δι' ὑπεριωδῶν ἀκτίνων, δὲν ἔδωσε πλήρως διακριτικὰ ἀποτελέσματα, δοθέντος ὅτι ἡ ἡλιασις εἰς τὰς Νοτίους χώρας παρέχει τὸ φαινόμενον Tyndall πολλάκις, καὶ εἰς τοὺς ἐκ νωπῶν σταφυλῶν προερχομένους οἶνους.

Ἀντιθέτως ἔχω τὴν γνώμην ὅτι ξηροσταφιδίται, καλῶς παρασκευαζόμενοι ὑπερέχουν πολλῶν ἀμπελιτῶν οἴνων. Ἴδου διατί. Ὁ Ὀργανισμὸς τῆς Κοινοπραξίας Συνεταιρικῶν Ὀργανώσεων Σουλτανίνας, οὗτινος τυγχάνω Πρόεδρος, ἐξετέλεσεν ἐφέτος πειράματα ἐφαρμογῆς τῶν εἰς τὴν Ἀκαδημίαν ταύτην ἀνακοινωθείσων ἀντιλήψεων τοῦ Ἀκαδημαϊκοῦ Καθηγητοῦ κ. Βέη περὶ τοῦ φαινομένου τῆς ἀποξηράνσεως τῆς σουλτανίνας, διὰ τοῦ ἐπιμελητοῦ μου κ. Ὁδ. Νταβίδη. Τὰ πειράματα ταῦτα οὐ μόνον ἐπεβεβαίωσαν πλήρως τὰς ἀντιλήψεις τοῦ κ. Βέη, ὅτι τὸ φαινόμενον εἶναι φωτοχημικὸν καὶ ἐπετύχουμεν διὰ καταλλήλου ἐπικαλύψεως ἀποξήρανσιν ὑπὸ ταπεινοτέραν θερμοκρασίαν, μείωσιν τῶν ἀπωλειῶν σακχάρου, αἵτινες συνήθως παρατηροῦνται, ἐξικνουμένην μέχρι 15 %, ἀλλὰ καὶ τὸ σπουδαιότερον ἐπετύχουμεν ξανθότερον χρῶμα τῶν ραγῶν καὶ εἰς πλείστας περιπτώσεις διεπιστώθη θετικὴ αὔξησις τοῦ τρυγικοῦ ὀξέος. Τοῦτο ἐνέχει σημασίαν εἰς τὴν παρασκευὴν ξηροσταφιδιτῶν, διότι δεδομένης καὶ τῆς σχετικῶς μεγάλης ἀρχικῆς ὀξύτητος τοῦ χυμοῦ σουλτανίνας, δὲν παρίσταται ἀνάγκη νὰ προστεθοῦν ὀξέα εἰς τὸ δι' ἐκχύλισεως λαμβανόμενον γλεῦκος τῶν σουλτανινῶν, ἵνα ἐπιτευχθῇ διατηρήσιμος οἶνος ἐκτός ἂν πρόκειται περὶ ὑπερωρίμων σταφυλῶν, ὅποτε ἀπαιτεῖται μικρὰ ποσότης τούτων. Ἄν δὲ ληφθῇ ὑπ' ὄψει ὅτι ἐκχύλισις τοῦ γλεῦκου γίνεται διὰ θερμοῦ ὕδατος, θὰ διαπιστωθῇ ὅτι εἰς τὸ οὕτως ἐπιτυγχανόμενον γλεῦκος φονεύονται τὰ παθογόνα μικροβία τοῦ οἴνου, ὡς καὶ ἅπαντες οἱ ζυμομύκητες, ἐν οἷς καὶ αἱ λεγόμεναι ἄγρια ζῦμαι. Ἡ προσθήκη δὲ καλλιερημένων ἐκλεκτῶν ζυμῶν δύναται νὰ ἐπιτρέψῃ τὴν παρασκευὴν ἀρτίου καὶ φυσικοῦ οἴνου, ὑπὸ συνθήκας καλυτέρας ἀπὸ τὴν τῶν λοιπῶν οἴνων, καὶ τὴν ἐπιτευξίν καὶ καλοῦ ἀρώματος εἰς τοῦτον καὶ δὴ ἄνευ προσθήκης SO₂. Ἄν δὲ πρόκειται περὶ γλυκέων οἴνων ἢ ἡδυπότων τοιούτων (vins de liqueur) τὰ ἀποτελέσματα εἶναι ἔτι καλύτερα, διότι οἱ οἶνοι οὔτοι ἔχουν καὶ περισσοτέραν ἀπαλότητα καὶ περισσότερον ἐκχύλισμα, πού φυσικῶς ὑπάρχουν εἰς τοὺς ξηροσταφιδίτας.

Ἐξεταστέον μήπως ὑπάρχει διαφορὰ μεταξὺ ξηρο- καὶ χλωροσταφιδιτῶν ἀπὸ ἀπόψεως περιεκτικότητος εἰς βιταμίνας.

Κατὰ πολλοὺς Ἀμερικανούς, Ἀγγλους καὶ Γάλλους ἐρευνητὰς ὁ χιμὸς νωπῶν σταφυλῶν εἶναι πλούσιος εἰς βιταμίνην Β καὶ C, τινὲς δ' ὑποστηρίζουν ὅτι

καὶ τὰ ζυμούμενα ποτὰ περιέχουν τοιαύτας. Κατὰ τὸν Ἀκαδημαϊκὸν κ. Ἰωακείμωβλου 400 γραμμ. σταφυλῶν, ὡς ἀντισκορβουτικὴ δόσις ἰσοῦται μὲ 30 γραμμ. λεμονίου καὶ 20 γραμμ. σπανακίου.

Οἱ Gueramissoff καὶ Vinogradova (1931) δέχονται ὅτι ἡ περιεκτικότης τῶν σταφυλῶν εἰς βιταμίνην C ποικίλλει ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν. Πάντως ἡ ἀναλογία αὐξάνει σὺν τῇ ὥριμάσει, ἵνα ἐλαττωθῇ κατὰ τὸ στάδιον τῆς ὑπερωριμάσεως.

Κατὰ τὸν Berg (1927) αἱ μεγαλύτεραι ρᾶγες περιέχουν περισσότερον ποσὸν βιταμίνης B καὶ κατὰ τὴν ἀποξήρανσιν αἱ μικρότεραι ρᾶγες ἀποβάλλουν μεγαλύτερον ποσόν, διὸ κατ' αὐτόν, ἡ σουλτανίνα στερεῖται σχεδὸν βιταμινῶν. Ἄλλοι τέλος δέχονται τὴν ὑπαρξίν τῆς βιταμίνης C τόσον εἰς τὰς ἀγιγάτους, ὅσον καὶ εἰς τὰς ἐγγιγάτους σταφίδας.

Αἱ διῆστάμεναι ἀπόψεις εὐκόλως ἐξηγοῦνται ἂν ἔχωμεν ὑπ' ὄψει μας, ὅτι διὰ τὴν περιεκτικότητα εἰς βιταμίνας τῶν καρπῶν μεγάλην σημασίαν ἔχουν ἡ φύσις τοῦ ἐδάφους ἐξ οὗ προέρχονται οὗτοι, ὁ τρόπος τῆς καλλιέργειας, ἡ ἐποχὴ τοῦ ἔτους (ὡς πρὸς τὴν συλλογὴν), ἡ ἡλιοφάνεια, τὸ στάδιον ὥριμότητος, ὁ τρόπος τῆς ἀποξηράσεως καὶ τὰ λιπάσματα. Γίνεται δεκτὸν σήμερον ὅτι τὰ ζωϊκὰ λιπάσματα συντείνουν εἰς τὴν αὐξήσιν, ἐνῶ τὰ χημικὰ δὲν εὐνοοῦν ταύτην· ἡ λελογισμένη ὅμως χρῆσις χημικῶν καὶ ζωϊκῶν λιπασμάτων ἐν συνδυασμῷ πρὸς τὴν ἐπιλογὴν τοῦ φυτοῦ καὶ τὴν καλὴν του προσαρμογὴν εἰς τὸ ἔδαφος, δὲν μειώνουν τὴν εἰς βιταμίνας ἰδίως A καὶ C περιεκτικότητα τῶν νωπῶν καρπῶν καὶ λαχανικῶν (ἴδε Demolon, Croissance des végétaux cultivés, 1946). Μάλιστα ἡ βιταμίνη C θεωρεῖται σήμερον ὡς φυτορμόνη ἀναγκαιοῦσα εἰς τὸ φυτόν, ὅπως καὶ αἱ ἐκ τῆς ἀποσυνθέσεως καὶ σήψεως τῶν ὀργανικῶν οὐσιῶν προκύπτουσαι αὐξίνας ἢ αὐξιμόναι.

Ἐκ τῆς ὑπὸ τοῦ Ἀκαδημαϊκοῦ κ. Λοντᾶ καὶ τοῦ κ. Βλασσοπούλου δημοσιευθείσης εἰς τὰς πραγματείας τῆς Ἀκαδημίας ἐργασίας των, προκύπτει, ὅτι εἰς ξηρὰς σουλτανίνας, προελεύσεως Κρήτης, ἀνευρέθησαν αἱ βιταμῖναι B¹ (ἀνευρίνη ἢ θειαμίνη) εἰς ἀρκετὴν ποσότητα, B² εἰς ὀλιγωτέραν, A εἰς ἔτι ὀλιγωτέραν, ἐνῶ αἱ C καὶ D δὲν ἀνευρέθησαν. Ὄντως κατὰ τὴν ξήρανσιν τῶν καρπῶν ἐπέρχεται ἐλάττωσις τῶν βιταμινῶν, ὅπως ἄλλως τε καὶ εἰς τὰς ξηρανομένας ὀπώρας.

Ἡ ὑπαρξις βιταμίνης C ἐσημειώθη εἰς νωπὴν σουλτανίναν, εἰς ξηρὰν τοιαύτην προελεύσεως Κορίνθου καὶ εἰς σταφυλὰς σταφιδαμπέλου ἐπίσης προελεύσεως Κορίνθου, ὡς ἀναγράφεται εἰς μὴ δημοσιευθεῖσαν, ἀλλ' εὐγενῶς παραχωρηθεῖσαν μελέτην ἐν ἀντιγράφῳ, κατὰ τὸ 1935, ὑπὸ τοῦ ἱατροῦ κ. Στέλιου Σαμαρᾶ, ἐπιμελητοῦ τότε τοῦ ἐργαστηρίου Παθολογικῆς Φυσιολογίας τοῦ Πανε-

πιστημίου Ἀθηνῶν. Οὗτος μάλιστα ἀναγράφει ὅτι περιέργως, προβρασθεὶς χυμὸς νωπῶν σταφυλῶν σταφιδαμπέλου καὶ προβρασθεὶς ἐπὶ 15' χυμὸς σουλτανίνας καὶ συμπληρωθεὶς δι' ὕδατος εἰς τὸν ἀρχικὸν ὄγκον, ἐπροστάτευσαν τὰ πειραματόζωα ἀπὸ τοῦ σκορβούτου δραστικώτερον ἀπὸ τοὺς μὴ ὑποστάντας βρασμὸν τοιούτους. Βεβαίως ἡ μελέτη αὕτη, μὴ ὑποστᾶσα τὴν διὰ δημοσιεύσεως κριτικὴν τῶν ἐπιστημόνων, μόνον ὡς ἔνδειξις διὰ περαιτέρω ἐρεῦνας τοῦ ζητήματος δύναται νὰ ληφθῆ καὶ δῆ, διότι τὸ γεγονός τῆς διὰ βρασμοῦ αὐξήσεως τῆς ἀντισκορβουτικῆς ἰσχύος τοῦ χυμοῦ εἶναι ὄντως περιέργον.

Ἡ βιταμίνη C (ἀσκορβουτικὸν ὁξὺ ἢ ἀσκορβικόν, ἀσκορβινικόν) εἶναι εὐαίσθητος εἰς τὸ ὀξυγόνον καὶ εἰς τοὺς 65°, ἀλλὰ δὲν καταστρέφεται ἐντελῶς εἰς τὴν ὑγρὰν θερμοκρασίαν, ἐν ὀξίνῳ περιβάλλοντι, εἰς +125°, κατὰ τοὺς Wattiez καὶ Sternon (Éléments de Chimie Végétale, 1946). Ὄντως εἰς τὰ λεμόνια, καίτοι ἀποξηραίνόμενα, ἡ βιταμίνη C παραμένει δραστικὴ.

Ἡ ἑξακριβωθεῖσα ὑπὸ τῶν κ. κ. Δοντᾶ καὶ Βλασσοπούλου ἀπουσία βιταμίνης C εἰς κρητικὰς σουλτανίνας, δύναται ν' ἀποδοθῆ καὶ εἰς τὴν διάφορον λίπανσιν, ἀλλὰ καὶ εἰς τὸν τρόπον ἀποξηράσεως καὶ εἰς τὸν βαθμὸν τῆς ὀριμότητος τῶν ραγῶν.

Ἄλλ' ὡς εἶπον ἤδη, κατὰ τὴν δι' ἐπικαλυμμάτων καὶ ὑπὸ θερμοκρασίαν κατωτέρα κατὰ 5° - 10°, πάντως μὴ ὑπερβαίνουσιν τοὺς 43°3' ἔναντι τῶν 51° - 53° ὑπὸ τὸν ἥλιον, ἀποξήρανσιν τῆς σουλτανίνας ἐν Κρήτῃ, ἐπετεύχθη ξανθότερος χρωματισμὸς, ὅπερ σημαίνει μείωσιν τῶν ὀξειδωτικῶν φαινομένων, τῶν εὐοξειδῶτων χρωστικῶν οὐσιῶν.

Ἡ ὀξειδωσις δέον νὰ εἶναι ἐντονωτέρα κατὰ τὴν εἰς τὸν ἥλιον ἀποξήρανσιν. Ὅθεν ἐπιτρέπεται νὰ ἐλπίζωμεν ἐξεύρεσιν τρόπου ἀποφυγῆς τῆς καταστροφῆς τῆς βιταμίνης C κατὰ τὴν ἀποξήρανσιν.

Τοῦτο ἄλλως τε ἐπετεύχθη καὶ κατὰ τὴν ἀποξήρανσιν ἄλλων ὀπωρῶν γινομένων ὑπὸ καθωρισμένης εἰδικῆς συνθήκας ὑπὸ ἀμερικανῶν ἐρευνητῶν. Τοῦτο θὰ ἔχη μεγάλην σημασίαν διὰ τὴν ἀξίαν τῶν σταφίδων, ἀλλὰ διὰ τὸν οἶνον· καὶ ἐὰν τοῦτο δὲν ἐπιτευχθῆ δεδομένου ὅτι ἡ βιταμίνη C παρεσκευάσθη συνθετικῶς, εἶναι δυνατόν νὰ προστεθῆ μετὰ τὴν ζύμωσιν εἰς τὸν ξηροσταφιδίτην, ὥστε νὰ μὴ ὑπάρξῃ διαφορά καὶ ὡς πρὸς τοῦτο μὲ τὸν χλωροσταφιδίτην.

Θὰ ἐπαναφέρω εἰς τὴν μνήμην τῶν παλαιότερων ὅτι ἔχαιρεν ἰδιαιτέρας φήμης, ἰδίως ἐν Παρισίοις, ὁ ὑπὸ τὴν ὀνομασίαν Clos Marathon οἶνος παρασκευαζόμενος εἰς τὰ ἐν Μαραθῶνι τότε κτήματα Σκουζέ. Καὶ ὁ οἶνος οὗτος ἦτο προῖον ζυμώσεως κυρίως γλεύκου ἐκ σουλτανίνας. Ἐφ' ὅσον ἡ ἀποξήρανσις τῆς σουλτανίνας οὐδὲν τῶν συστατικῶν τοῦ οἴνου θίγει, δυνάμεθα νὰ ἀναμένωμεν,

ὅτι καὶ ὁ ἐκ ταύτης οἶνος θὰ εἶναι ἐξ ἴσου κατὰ πάντα ἄριστος.

Ἐὰν διὰ τῶν ληφθέντων ὑπὸ τῶν διαφόρων Κρατῶν μέτρων παρημποδίσθη ἡ ἐξαγωγή ξηροσταφιδιτῶν, δὲν παρημποδίσθη οὐδόλως ἡ ἐξαγωγή χλωροσταφιδιτῶν οἴνων ἢ γλευκῶν χλωρᾶς Κορινθιακῆς, διὰ τὴν παρασκευὴν τῶν ὁποίων ἠναλώθησαν σεβαστὰ ποσά, διότι καὶ ἡ μεταφορὰ τούτων ἐπιβαρύνεται πολὺ περισσότερο τῆς ξηρᾶς σταφίδος καὶ διότι οὗτοι ἐπιβαρύνονται μὲ ἔξοδα ἀποσβέσεως τῶν ἐγκαταστάσεων.

Πρέπει τέλος νὰ ἀναφέρω ὅτι ἡ φθοροποιὸς φυλλοξήρα κατέρχεται, βραδέως μὲν, ἀλλὰ σταθερῶς πρὸς τὰ νότια διαμερίσματα τῆς Χώρας. Κατέστρεψεν ἤδη τοὺς ἀμπελῶνας τῆς Β. Ἑλλάδος, τῆς Θεσσαλίας καὶ τῆς Κεντρικῆς Εὐβοίας καὶ μετ' οὐ πολὺ θὰ θρηνήσωμεν τὴν ἀπώλειαν τῶν ἀνόσων ἀμπελώνων μας τῆς Ἀττικοβοιωτίας, Πελοποννήσου καὶ Κρήτης καὶ θὰ ἀντιμετωπίσωμεν ζήτημα ἀντικαταστάσεως ἐπὶ ὑποκειμένων ἐξ ἀμερικανικῶν ἀμπέλων ἀνθεκτικῶν εἰς τὴν φυλλοξήραν, τῶν συμπαγῶν ἀμπελώνων τῶν κυριωτέρων ἑλληνικῶν ἀμπελοφυτικῶν περιφερειῶν τῆς Πατρίδος μας.

Ἐχει ἤδη παρατηρηθῆ εἰς περιοχὰς τινὰς τῆς Πελοποννήσου ἡ ἀντικατάστασις παλαιῶν φυτειῶν κορινθιακῆς ἀμπέλου (σταφίδαμπέλου) διὰ σουλτανίνας. Ἡ τελευταία αὕτη εἶναι παραγωγικωτέρα, παράγει προϊόντα κατὰλληλα διὰ κατανάλωσιν ἐπιτραπέζιον, δυνάμενα μάλιστα νὰ ἐξαχθῶσιν εἰς τὸ ἐξωτερικόν, δι' οἰνοποίησησιν ἐν χλωρᾷ, καὶ ξηρὰς σταφίδας σουλτανίνας, ἐκ τῶν ἀρίστων τοῦ κόσμου, αἵτινες ἐν ἀνάγκῃ δύνανται νὰ οἰνοποιηθῶσιν.

Ἐνδείκνυται κατὰ τὴν γνώμην μου, καὶ ἡ ἀπὸ τοῦ ἐπισημοῦ τούτου βήματος ὁμιλία μου, ἃς χρησιμεύσῃ ὡς συμβολὴ εἰς τὴν ἐφαρμοσθησομένην ἀμπελοφυτικὴν πολιτικὴν τοῦ Κράτους, ἡ λήψις μέτρων, ὥστε εἰς τοὺς ἀνασυσταθησομένους ἀμπελῶνας, περιορισθῆ ἡ ἐκλογὴ τῶν ὡς ἐμβολίων χρησιμοποιοθησομένων ἑλληνικῶν ποικιλιῶν ἀμπέλου εἰς ποικιλίας παραγούσας ἐκλεκτὰς ἐπιτραπέζιους σταφυλάς, ὀλίγας οἰνοφόρους ποικιλίας παραγούσας ἐκλεκτοὺς οἴνους, καὶ προωθηθῆ, ὅταν τὸ περιβάλλον ἐπιτρέπη ἡ καλλιέργεια τῆς σουλτανίνας. Ἄν, ὅπως ἐλπίζωμεν, βελτιουμένης τῆς οἰνοτεχνίας μας, κατορθωθῆ ἡ ἐξαγωγή τῶν παραχθησομένων ἀσφαλῶς ἐκλεκτῶν οἴνων, θὰ παραμείνουν πάντοτε διὰ τὴν ἐπιτόπιον κατανάλωσιν ἐπίσης ἐκλεκτοὶ οἶνοι, καὶ θὰ εἴμεθα, ἐν ἀνάγκῃ, εἰς πᾶσαν στιγμὴν, ἱκανοὶ νὰ παρασκευάσωμεν καλοὺς καὶ φυσικοὺς οἴνους ἐκ ξηρῶν σταφίδων, δι' οὓς δὲν θὰ ὑπάρχῃ πλέον ἢ σήμερον ἀδίκως ἐπικρατοῦσα καταφορὰ, ἀφοῦ ἡ διοχέτευσις τῶν ἀμπελιτῶν μας εἰς τὸ ἐξωτερικόν, θὰ ἐξαφανίσῃ τὸ μοναδικὸν νῦν οἰκονομικὸν αἴτιον τοῦ ἀνταγωνισμοῦ των καὶ οὕτω θὰ δυνάμεθα νὰ καταναλίσκωμεν καλοὺς καὶ φυσικοὺς ξηροσταφιδίτας εἰς τιμὰς προσιτάς.

Ἐν πάσῃ περιπτώσει, φρονῶ ὅτι ἀδικοιολόγητος τυγχάνει ἀπὸ ἐπιστημονικῆς ἐπόψεως ἢ κατὰ τῶν ξηροσταφιδιτῶν καταφορά. Ἀντιθέτως μάλιστα πρὸς ταύτην, παρατηρήθη ἐσχάτως ὅτι διὰ τῆς ἀναμίξεως ξηροσταφιδιτῶν εἰς ἀμπελίτας, ὡσάκις ἐπετράπη ὑπὸ τῆς νομοθεσίας μας ἢ διάθεσις ξηροσταφιδιτῶν εἰς τὸ ἐσωτερικόν, ὑπεβιάζοντο αἱ τιμαὶ τούτου καὶ οὕτω διηκολύνετο καὶ αὐτὴ ἡ κατανάλωσις τῶν εἰς ὑψηλὰς τιμὰς πωλουμένων ἀμπελιτῶν οἴνων, τοῦθ' ὅπερ, ἄλλως τε καὶ παρὰ τὸν Νόμον, φαίνεται ὅτι γίνεται καὶ σήμερον εἰς τινὰς περιφερείας τοῦ Κράτους.

R É S U M É

L'origine du vin de raisins secs remonte à l'antiquité. Mais c'est après 1772 quand le phylloxéra a devasté le vignoble français, qu'Audibert, le premier installa une fabrique de vins de raisins secs, à Marseille, après de longues discussions qui durèrent plus de 10 ans. Le vin de raisins secs a été naturalisé français par la Loi du 14 Avril 1890. Le livre d'Audibert «L'art de faire le vin avec les raisins secs» signala la 20^{me} édition en 1891.

Portes et Ruysen, dans leur «Traité de la vigne et de ses produits» Paris 1888, avouent, qu'après une longue enquête n'ont rien trouvé qui pût modifier leur opinion, selon laquelle, si l'on ajoute aux raisins secs la proportion d'eau qui leur manque, pour reconstituer le jus naturel, on prépare un vin, alcoolique, presque également normal, comme le vin naturel.

Ceux-ci acceptent, qu'en dépassant cette proportion d'eau, on prépare un vin mouillé, qui a, au moins, les mêmes avantages que le vins mouillés communs, au point de vue Hygiénique. Grasset Saint-Sauveur, dans son livre intitulé «Voyages aux îles ci-devant venitiennes du Levant» décrit le mode de préparation du vin avec les raisins secs. Mais les méthodes, aujourd'hui employées, à ce but, sont perfectionnées et plus hygiéniques.

A noter que le séchage des raisins au soleil, augmente la teneur de moût en matières pectiques, ce qui donne au vin du velouté.

Quand le problème phylloxérique a été résolu, par les Portes; greffes de vignes américaines, des mesures ont été prises, par tous les Etats producteurs, pour empêcher la concurrence de leurs vins par celui des raisins secs, dont le transport coûtait moins cher et était plus commode. D'ailleurs avec une petite fabrique on peut préparer du vin de raisins secs à n'importe quelle époque, ce qui est moins onéreux que pour les vins des raisins frais.

Presque tous les Etats producteurs ont accepté la définition selon laquelle «le vin est le produit de la fermentation complète ou incomplète du jus de raisins frais». A noter que cette définition n'est pas complète, puisqu'il

est permis d'ajouter à ce vin, des substances comme SO_2 , qui n'existent pas dans le jus, et qui ne sont pas utiles à l'organisme, elles sont même nuisibles au delà d'une limite. Certains pays (Danemark, Hongrie etc) se sont réservés le droit d'appeler vin, le produit de fermentation de raisins séchés sur la souche, comme s'il y avait des différences entre ce mode de séchage et celui après avoir coupé les grappes et les avoir exposé au soleil. Tous les États permettent d'ailleurs l'addition à leur vin du moût concentré par cuisson ou autre méthode.

En dehors de la teneur élevée en matières pectiques, qui d'ailleurs se rencontre à tout vin additionné de moût concentré, aucune différence n'existe entre ces deux sortes de vin. La méthode basée sur les rayons ultraviolets ne donne pas de résultats stables, parceque l'effet Tyndall se remarque à tous les pays très ensoleillés, aux vins provenant de raisins frais.

Les vins de raisins secs, à notre avis, sont au moins égaux si non supérieurs aux autres vins courants. Il y a plus d'harmonie entre leurs sucres et leurs acides. Car après des essais faits en Grèce, pour l'application de la méthode du prof. Beys, sur le séchage, nous avons obtenu une augmentation du pourcentage en sucre, une coloration jaune d'ambre plus claire, et une augmentation de l'acide tartrique. Et vu que l'extraction du jus de ces raisins se fait par diffusion à l'eau chaude, toutes les bactéries et les levures, y compris les sauvages, sont tuées. On peut donc faire fermenter sans addition de SO_2 avec des levures sélectionnées et obtenir un très bon bouquet au vin.

En ce qui concerne la teneur en Vitamines C, les opinions se contredisent. Mais on sait que la formation des vitamines dépend de la fumure, des façons culturales, des variétés etc. J'ajouterai également le mode de séchage. En effet, pendant les essais pour la méthode du prof. Beys, à l'ombre nous avons obtenu une coloration plus claire des raisins secs et sous température ne dépassant 43°C . Or la vitamine C est résistante en milieu acide, et il est probable qu'on obtiendra une méthode de séchage, qui épargnera cette vitamine.

Dans le cas contraire, étant donné que celle-ci a été préparée synthétiquement, on peut l'ajouter au vin, après fermentation, et obtenir ainsi un vin, tout au moins égal, en qualité, aux autres vins, de consommation courante. On préparait d'ailleurs autrefois le «Clos Marathon» vin fait avec des raisins frais de sultanine, qui était excellent et renommé. Nous croyons qu'à présent, quand le phylloxéra commence à attaquer les régions viticoles, par excellence, de la Grèce, une nouvelle politique viti-vinicole doit être envisagée. Planter surtout des variétés pour raisins de table, des variétés fournis-

sant d'excellents vins, limiter la variété de Corinthe et étendre le vignoble de Sultanines qui produit des raisins pour la table, du très bon vin et des raisins secs excellents, les meilleurs au monde, destiner les vins pour l'exportation et consommer à l'intérieur des vins de raisins secs qui peuvent être préparés à toute époque et qui coûteront moins cher que les autres.

Une fois que la concurrence, sur le plan économique, à l'intérieur de la Grèce, sera effacé, il n'y aura plus de clameur publique, contre les vins de raisins secs, qui n'est point justifiée, au point de vue scientifique.

ΦΥΤΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ. — Έργασίαι ἐν Ἑλλάδι τῷ 1946 διὰ τὴν εἰσαγωγὴν τοῦ DDT πρὸς καταπολέμησιν τῶν βλαπτικῶν τῆ γεωργία ἐντόμων, ὑπὸ Κωνστ. Α. Ἰσαακίδου.

Τῷ 1927 ἐσκέφθημεν, ἵνα εἰς τὴν καταπολέμησιν τοῦ δάκου τῆς ἐλαίας τὴν διὰ τὴν διαβροχὴν τῶν ἐλαιοδένδρων ἐργασίαν τῶν ψεκαστήρων ἀντικαταστήσωμεν διὰ τῆς ἐργασίας τοῦ ἀεροπλάνου καὶ τὸ Ὑπουργεῖον τῆς Γεωργίας εἶχε μακρὰν πρὸς τοῦτο ἀλληλογραφίαν μετὰ τοῦ Γραφείου Α. Ζαχαρίου, τὸ ὁποῖον ἀντεπροσώπευε τὸν Οἶκον Junker κατασκευάζοντα τότε ἀεροπλάνα διὰ τὴν διασπορὰν κόνεων πρὸς καταπολέμησιν τῶν εἰς τὰ δάση ἰδίᾳ βλαπτικῶν ἐντόμων. Αἱ συζητήσεις παραταθεῖσαι ἐπὶ ἔτος εἰς οὐδὲν κατέληξαν δι' ἔλλειψιν χρημάτων.

Τῷ 1945, κατ' Αὐγούστον, ἐγένετο λόγος διὰ τὴν παρ' ἡμῖν χρησιμοποίησιν τοῦ ἀεροπλάνου πρὸς ψεκασμὸν ὑγροῦ ἐνέχοντος DDT διὰ τὴν καταστροφὴν τῶν τῶν κωνώπων καὶ τὸ εἰσαγαγὸν τὸ DDT καὶ τὰ διὰ τὸν ψεκασμὸν αὐτοῦ ἀεροπλάνα Ὑγειονομικὸν Τμῆμα τῆς UNRRA ἐγνώρισεν ἡμῖν τότε, ὅτι τὰ εἰδικὰ ἀεροπλάνα ἐστάλησαν ἐξ Ἀμερικῆς διαλελυμένα, θὰ συνηρομολογοῦντο δὲ τὴν ἀνοιξιν τοῦ 1946· προσέθεσε δὲ ὅτι ἤθελε δώσει ἡμῖν τῷ 1946 διάλυμα τοῦ DDT διὰ τὴν δοκιμαστικὴν ἐφαρμογὴν τοῦ νέου φαρμάκου ἐναντίον βλαπτικῶν τῆ γεωργία ἐντόμων.

Ἐκρίναμεν σκόπιμον νὰ πειραματισθῶμεν διὰ τὴν καταπολέμησιν τῶν ἐχόντων σημαντικὸν οἰκονομικὸν ἐνδιαφέρον δι' ἡμᾶς εἰδῶν α) ἐφαρμόζοντες τὸ νέον φάρμακον DDT, β) χρησιμοποιοῦντες δι' ἐκτεταμένας φυτείας, ὡς οἱ ἐλαιῶνες, ἀντὶ τοῦ ψεκαστήρος τὸ ἀεροπλάνον.

Εὐχαριστοῦμεν καὶ ἐντεῦθεν τὸ Ὑγειονομικὸν Τμῆμα τῆς UNRRA, διότι διέθεσε διὰ τὰς ἐργασίας ἡμῶν τῷ 1946 διάλυμα DDT 20 % εἰς Velsicol καὶ γαλακτωματοποιὸν Triton X-100 εἰς τὴν Κορινθίαν καὶ τὴν Ἱεράπετραν, ἀεροπλάνον δὲ διὰ τὸν ψεκασμὸν ἐλαιῶνος εἰς τὴν Ἱεράπετραν.