

κορινθιακῆς κυμαίνεται μεταξύ 13,5ῶς 14' Βέ, συμβαίνει ὅμως ἐνίοτε νά ὑπολείπεται τῶν ἀνωτέρω βαθμῶν ἢ ὠριμότης τῶν σταφυλῶν.

Αἱ κορινθιακαὶ σταφυλαὶ δέον νά κητένται ὁμοίομορφον μέλανα χρωματισμὸν ἵνα τρυγηθῶσι.

Ἡ ἀποξήρανσις τῶν αὐστραλιανῶν κορινθιακῶν γίνεται ὑπὸ σιανῶν, κάτωθεν ὑποστέγων φερόντων 8—10 ράφια ἀπὸ σῆρμα δικτυωτόν. Διὰ τὴν ταχυτέραν ἀποξήρανσίν των αἱ σταφυλαὶ ἀπλώνονται μᾶλλον ἀραιά. Αἱ σταφυλαὶ μὲ πολλὰς ἐγγιγάρτους ράγας διαχωρίζονται πωλούμεναι πρὸς οἰνοποιήσιν. Εἰς τὰ ὑπόστεγα δίδεται προσανατολισμὸς ἀπὸ Βορρᾶ πρὸς Νότον καὶ τοῦτο διὰ νά εἶναι αἱ κατὰ μῆκος πλευραὶ ἐκτεθειμέναι εἰς τὴν Ἀνατολήν καὶ τὴν Δύσιν. Αἱ μεγαλύτεραι πλευραὶ τοῦ ὑποστέγου εἶναι ἐφωδισμασθαὶ μὲ κουρτίνας ἐκ λινάτσας, αἵτινες καταβιβάζονται κατὰ τὰς πρῶτας ἡμέρας τῆς ἀποξηράνσεως ἐπὶ τῷ σιοκῶν νά προστατευθῇ ἡ σταφίς ἀπὸ τὴν ἄμεσον ἐπίδρασιν τῶν ἡλιακῶν ἀκτίνων, αἵτινες ἀλλοιώνουν τὴν χρωστικὴν τῆς σταφίδος, ἥτις λαμβάνει ὑπέρυθρον ἀπόχρωσιν. Κατὰ τὰς ὑγρὰς ἢ βροχερὰς ἡμέρας, ἀντιθέτως, αἱ κουρτίνας ἀνασύρονται ἄμεσως μετὰ τὴν παύσιν τῆς βροχῆς, ἵνα διευκολυνθῇ ἡ ἀπομάκρυνσις τῆς ἐπὶ τῶν ἐπιφανειῶν τοῦ καρποῦ ὑπαρχούσης ὑγρασίας καὶ ἀποτραπῇ ἡ ἀνάπτυξις εὐρωτιάσεως (μούχλας) ἐπ' αὐτοῦ.

Εἶναι αὐτονόητον ὅτι λαμβάνεται κάθε πρόνοια διὰ τὴν ἀποφυγὴν διαβροχῆς τοῦ καρποῦ κατὰ τὰς βροχοπτώσεις. Ὁ καρπὸς παραμένει εἰς τὰ ὑπόστεγα μέχρι πλήρους σχεδὸν ἀποξηράνσεώς του. Χονδραὶ τινὲς ράγες παραμένουσαι εἰσέτι μαλακαὶ δέον νά

ἀποξηρανθοῦν καὶ αὐταὶ καλῶς διὰ νά ἀποφευχθῇ ἡ δημιουργία συγκολλημάτων (γρομπουλίων) κατὰ τὴν κατεργασίαν τοῦ καρποῦ πρὸς ἀπομάκρυνσιν τῶν βοστρύχων.

Ὁ ἀποβοστρυχωμένος καρπὸς μεταφέρεται ἤδη ἐκ τῶν ὑποστέγων εἰς ἀλῶνια ἐπιστρωμένα μὲ χάρτην, ἀπλούμενος εἰς λεπτόν στρώμα. Ἀφίεται δὲ οὕτω εἰς τὸν ἥλιον ἐπὶ 2—3 ἡμέρας καλυπτόμενος κατὰ τὰς νύκτας.

Ὅταν ὁ καρπὸς ἔχει ἀποξηρανθῇ τελείως τοποθετεῖται οὕτως εἰς ξύλινα κιβώτια καὶ μεταφέρεται ἐντὸς τούτων πρὸς παράδοσιν εἰς τὰ Σταφιδεργοστάσια.

Εἰς τὰ ἐργοστάσια ἐπεξεργασίας καὶ συσκευασίας ὁ καρπὸς ὑποβάλλεται εἰς μηχανικὸν καθαρισμόν, ἀπομίσχωσιν καὶ διαίρεσιν (ταξινόμησιν κατὰ μέγεθος ραγῶν), πλύσιμον καὶ συσκευασίαν εἰς κιβώτια.

### ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ

Εἰς περιοχὴν τοῦ Ἀκρωτηρίου τῆς ἐν λόγῳ Χώρας παράγονται περὶ τοὺς 1.000 τόννους κορινθιακῆς σταφίδος.

Ἐξαγωγὴ νοτιοαφρικανικῶν κορινθιακῶν εἰς τὸ Ἡνωμ. Βασίλειον συμβαίνει μόνον ὁσάκις αἱ ἐσοδεῖαι Ἑλλάδος καὶ Αὐστραλίας εἶναι ἐλειμματικά.

Ὁ καρπὸς ἐκ τῆς ἐν λόγῳ χώρας εἶναι μᾶλλον χαμηλῆς ποιότητος, ὡς περιέχων ὑψηλὸν ποσοστὸν ἐρυθρῶν ραγῶν, ἀντιστοιχεῖ δὲ, ποιοτικῶς, πρὸς τὰς κατωτέρας ποιότητας Καλαμῶν.

Ὁ τρυγητὸς ἐνεργεῖται κατὰ τὸν Μάρτιον μῆνα. Αἱ εἰσαγωγαὶ εἰς τὸ Ἡνωμ. Βασίλειον κορινθιακῆς σταφίδος ἐκ Νοτ. Ἀφρικῆς δὲν ὑπερβαίνουν τοὺς 200 ἕως 300 τόννους ἑτησίως.

### 3. ΡΑΙΖΙΝΣ (ἀπεξηραμένοι σταφυλαὶ)

#### ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Ἐκτὸς τῶν σουλτανινῶν καὶ κορινθιακῶν ἡ Αὐστραλία παράγει καὶ ποσότητα τινὰ σταφίδων καλουμένων διεθνῶς «Ραϊζίνς». Αἱ ἐν λόγῳ σταφίδες λαμβάνονται ἐκ τῆς ἀποξηράνσεως ἐπιτραπέζιων σταφυλῶν κυρίως τῆς ποιικιλίας «Μοσχάτο Ἀλεξανδρείας».

Αἱ νωπαὶ σταφυλαὶ αἱ προωρισμέναι δι' ἀποξήρανσιν ὑποβάλλονται εἰς ἐμβάπτισιν ἐντὸς διαλύματος καυστι-

κῆς σόδας. Ἡ σταφίς τοῦ ἐν λόγῳ εἰδους ἔχει λιαν σκληρὰν ἐπιδερμίδα, στοιχειὸν ἐπιθυμητὸν διὰ νά καταστῇ δυνατὴ ἡ ἀπογιγάρτωσις τῆς.

Ἡ ἀποξήρανσις τῶν σταφυλῶν τούτων γίνεται καθ' ὅμοιον μὲ τὰς σουλτανίνας τρόπον, ἥτοι ὅταν ὁ καρπὸς ἔχη ἐπαρκῶς ἀποξηρανθῇ ἐκτίθεται εἰς τὸν ἥλιον, ἀπλούμενος εἰς λεπτόν στρώμα, πρὸς ὄλοσχερῆ ἀποξήρανσιν του.

Ὁ τρυγητὸς γίνεται κατὰ τὸν μῆνα Μάρτιον, τὸ δὲ ὕψος τῆς παραγωγῆς