

Τὰ κλήματα κλαδεύονται κατὰ τὸν χειμῶνα. Καὶ ἡ μὲν σουλτανίνα κλαδεύεται εἰς τρόπον ὥστε αἱ ἐπὶ τῶν βραχίονων κεφαλαὶ νὰ ὄντιν μὲ 5—6 κεφαλῶν, ἐνῶ ἡ Κορινθιακὴ σταφίς καὶ ἡ ποικιλία Condo, ἐξ ἧς παράγεται ἡ ἐμπύρινη σταφίς Raisins κλαδεύονται εἰς βραχείας κεφαλῶν, μὲ δύο ἕως τρεῖς ὀφθαλμούς.

Ἡ ἔκπτυξις τῶν ὀφθαλμῶν λαμβάνει χώραν διαρκούσης τῆς ἀνοιξέως, ὅτε ὁ παραγωγὸς δέον νὰ εἶναι ἔτοιμος διὰ τὴν καταπολέμησιν τοῦ παγετοῦ, τῶν μηκυτολογικῶν καὶ λοιπῶν ἀσθενειῶν καθὼς καὶ τῶν ἐντόμων. Εἰς τὴν περίπτωσιν τοῦ παγετοῦ ἐπιτυγχάνεται μερικὴ προστασία διὰ καύσεως βαρέων ἐλαίων εἰς (Frost Pots) δοχεῖα, ὡσάκις ὄψιμοι χειμερινοὶ παγετοὶ ἀπειλοῦν τοὺς ἀμπελόνας. Ἐνῶ διὰ τὴν προφύλαξιν ἀπὸ μολυσματικῶν ἀσθενειῶν ἐφαρμόζεται πρόγραμμα ψεκασμοῦ ἢ σκονισμάτων μὲ φυτοφάρμακα. Ἡ ἄρδευσις καὶ ἡ κατεργασία τοῦ ἐδάφους συνεχίζονται ἀνελλιπῶς. Οἱ στῦλοι καὶ τὰ ὀριζοντιῶς ἐπ' αὐτῶν τεταμένα σύρματα στηρίζουσ τῶν βραχιόνων καὶ βλαστῶν δέον νὰ ἐπισκευάζονται συχνά. Ἀφθονος χρῆσις χημικῶν λιπασμάτων διασπειρομένων ἐπὶ τοῦ ἐδάφους. Τὰ ἐφόδια διὰ τὴν συγκομιδὴν καὶ τὴν ἀποξήρανσιν προπαρασκευάζονται καὶ ἐτοιμάζονται δι' ἄμεσον αὐτῶν χρῆσιν.

Ὁ τρυγητὸς ἄρχεται περὶ τὰ μέσα Φεβρουαρίου καὶ συνεχίζεται ἐπὶ 4—6 ἑβδομάδας, ἀναλόγως πρὸς τὸ μέγεθος τῆς παραγωγῆς καὶ τὰς ἐπικρατούσας κλιματολογικὰς συνθήκας. Ἡ ἐργασία τοῦ τρυγητοῦ γίνεται κατ' ἀποκοπὴν, μὲ βάσιν ἀμοιβῆς ἑκατοντάδας δοχείων χωρητικότητος εἰς σταφυλὰς 10 χιλ. μμων.

Αἱ θερμοκρασίαι, διαρκούσης τῆς περιόδου τοῦ τρυγητοῦ, ποικίλλουν ἀπὸ 32—40 βαθμοὺς Κελσίου, ἐνίοτε δὲ μέχρι καὶ 45 βαθμοὺς ὑπὸ σκιάν. Ἡ ὕψηλὴ θερμοκρασία συνδυαζομένη μὲ τὸν κονιορτὸν κάμνει τὴν συγκομιδὴν λιαν δυσχερὲς ἔργον.

Τὸ πρῶτον ὀριμάζει ἡ Κορινθιακὴ σταφίς. Αἱ σταφυλαὶ κόπτονται ἀπὸ τὰ πρέμνα καὶ τίθενται εἰς χαλύβδινα δοχεῖα, χωρητικότητος ἕκαστον 10 χιλιογράμμων. Ταῦτα μεταφέρονται εἰς τοὺς χώρους ἀποξηράνσεως κατὰ κανόνα ὑπόστεγα μὲ πολλαπλὰ ράφια ἐκ δικτυωτοῦ σύρματος. Μετὰ τριῶν περίπου ἑβδομάδων παραμονῆν ἐπὶ τῶν ραφίων, ἡ ἀποξήρανσις ἔχει συντελεσθῆ καὶ ἡ σταφίς καταβιβάζεται καὶ ἐκτίθεται εἰς τὸν ἥλιον ἐπὶ μίαν ἡμέραν διὰ τὴν ὀλοκλήρωσιν τῆς ἀποξηράνσεώς της, ἀκολουθῶς φέρεται αὕτη ἐντὸς ξυλίνων κιβωτίων (Swe-

ating Boxes) χωρητικότητος περίπου 70 χιλιογράμμων ἕκαστον. Οὕτω τὸ προϊόν εἶναι ἔτοιμον πλέον πρὸς παράδοσιν εἰς τὸ σταφιδεργοστάσιον τῆς περιφέρειας.

Διὰ τὴν σουλτανίναν ἀκολουθεῖται ἰδιαίτερος τρόπος ἀποξηράνσεως. Αἱ σταφυλαὶ κοπτόμεναι τίθενται εἰς διάτρητα μεταλλικὰ δοχεῖα, μεταφέρονται εἰς τὸ πεδῖον τῆς ἀποξηράνσεως, βυθίζονται εἰς μικρὰν δεξαμενὴν περιέχουσαν ὑδατικὸν διάλυμα ἀνθρακικοῦ καλίου καὶ ἐλαίου. Μετὰ τὴν ἐμβάπτισιν αἱ σταφυλαὶ ἀπλώνονται ἐπὶ τῶν ραφίων τοῦ ὑποστέγου ὅπου καὶ ἀφίνονται πρὸς ἀποξήρανσιν. Τὸ ἀνθρακικὸν κάλι, ὡς ὑγρόσκοπικὴ οὐσία διευκολύνει τὴν ἐξοδὸν τοῦ ὕδατος τῶν κυτταρικῶν ἰσθμῶν τῆς σταφυλῆς, μειουμένης τῆς περιεκτικότητος τοῦ εἰς τὴν αὕτην ἀναλογίαν πρὸς ἐκείνην τῆς ἀτμοσφαιρας.

Μετὰ παραμονὴν 7—14 ἡμερῶν ἐπὶ τῶν πλατισίων, ἀναλόγως τῶν καιρικῶν συνθηκῶν, ἡ σουλτανίνα καταβιβάζεται ἀπὸ τὰ ράφια καὶ τοποθετομένη ἐπὶ λιαντάσας ἀφίεται εἰς τὸν ἥλιον, πρὸς ἀποβολὴν τῆς πρασίνης χροιάς της καὶ τὴν λήψιν χρώματος χρυσοκιτρίνου. Πρὸς τοῦτο δύο ἕως τρεῖς ἡμέραι εἶναι συνήθως ἀρκεταί. Τότε ὁ καρπὸς τοποθετοῦμενος εἰς κιβώτια (Sweating Boxes) προσκομίζεται εἰς τὰ σταφιδεργοστάσια.

Αἱ ἐμπύρινοι σταφίδες (Gorlo Raisins) ὑφίστανται τὸν ἴδιον τρόπον ἀποξηράνσεως ὡς καὶ ἡ σουλτανίνα μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ὑγρὸν ἐμβάπτισέως τῶν συνίσταται ἀπὸ καυστικὴν σόδαν ἀντὶ τῆς ἀνθρακικῆς ποτάσσης. Ἡ καυστικὴ σόδα καθιστᾷ τὸν φλοιὸν σκληρόν, ἰδιότης ἐπιδικωκομένη ἵνα ἡ ἐν λόγῳ σταφίς δυνηθῆ νὰ ὑπόσθῃ τὴν ἐπεξεργασίαν τῆς ἀποσπερματώσεώς της.

Ἡ διαδικασία τῆς συγκομιδῆς, ὡς περιεγράφη, προϋποθέτει τὴν ὑπαρξίν εὐνοϊκῶν καιρικῶν συνθηκῶν. Εἰς ἀντιθέσῳ καιρικὰς συνθήκας ἡ ἀποξήρανσις ἡμπορεῖ νὰ παραταθῆ ἐπὶ ἑβδομάδας, εἰς οὐχὶ δὲ εἰς σπανίας περιπτώσεις ὁ καρπὸς παραδίδεται εἰς τὰ σταφιδεργοστάσια μὲ ὑψηλὸν ποσοστὸν ὑγρασίας, ἐνθα ὑποβάλλεται εἰς τεχνητὴν ἀφύδωσιν. Οἱ παραγωγοὶ ὑποχρεοῦνται ἀπὸ τὴν περὶ Ἐπρῶν Ὁπῶρων Νομοθεσίαν τῆς Πολιτείας τῶν νὰ παραδίδουν τὸν καρπὸν τῶν εἰς σταφιδεργοστάσιον ἐγκεκριμένον καὶ ἔχον τὴν διὰ τὴν ἐπεξεργασίαν καὶ συσκευασίαν του ἀπαιτουμένην ἄδειαν.

Κατὰ τὴν εἰς τὸ σταφιδεργοστάσιον παράδοσιν ὁ καρπὸς ζυγίζεται καὶ ταξινομεῖται ποιοτικῶς. Ἐν συνεχείᾳ ὁ καρ-