

α.) Συντήρησις τῶν σταφυλῶν μετὰ τεμαχίου κλιματίδος

Διὰ τῆς μεθόδου ταύτης (Tromery, Rose), αἱ σταφυλαὶ κόπτονται μετὰ τεμαχίου κλιματίδος. Αἱ κλιματίδες αὐταὶ κόπτονται εἰς τὸν ἕναν ὀφθαλμὸν (μάτι) ἐπάνω καὶ εἰς τοὺς δύο ἢ τρεῖς ὀφθαλμοὺς κάτω ἀπὸ τὴν σταφυλήν.

Ἡ μεγαλύτερα πλευρὰ τῶν κλιματιδῶν αὐτῶν τοποθετεῖται ἐντὸς υαλίνων ἢ πλαστικῶν δοχείων ἢ φιαλῶν πλήρων ὕδατος, αἱ δὲ ἐπ' αὐτῶν σταφυλαὶ εὐρίσκονται οὕτω κρεμασμέναι ἐξωθι τῶν δοχείων.

Ἐντὸς τῶν δοχείων προστίθενται 5 % ἄλας ἢ μία κουταλιά τεμαχιδίων ἀνθρακος, πρὸς ἀποφυγὴν ἀναπτύξεως τῶν μικροοργανισμῶν, οἱ ὅποιοι προκαλοῦν τὰς εὐρωτιάσεις.

Τὰ δοχεῖα ταῦτα κρεμῶνται ἐπὶ εἰδικῶν κρεμαστῶν καὶ κατ' ἀποστάσεις 15 ἑκατοστῶν περίπου, ἵνα αἱ σταφυλαὶ ἀερίζονται καλῶς.

Δύναται ἐπίσης ἀντὶ δοχείων νὰ χρησιμοποιηθοῦν εἰδικές φουσκες ἐκ καουτσούκ (Richard) πλήρεις ὕδατος, αἱ ὁποῖαι σφίγγουν τὰς κλιματίδας εἰς τὸν λοιπὸν τῶν καὶ ἐπὶ τὸν δύο ἄκρων αὐτῶν διὰ τὴν ἀποφυγὴν ἐξατμίσεως τοῦ ὕδατος.

Αἱ ἀποθῆκαι ἐντὸς τῶν ὁποίων συντηροῦνται αἱ κατὰ τὴν μέθοδον αὐτὴν νωπαὶ σταφυλαὶ, λόγῳ κατασκευῆς τῶν, διατηροῦν θερμοκρασίαν 5—7° C. (πάντως ὄχι μεγαλύτεραν τῶν 12° C.) καὶ σχετικῆν ὑγρασίαν 70—90 %. Ἐντὸς τῶν ἀποθηκῶν γίνεται τακτικὰ ἔλεγχος πρὸς συμπλήρωσιν τῶν δοχείων μετ' ὕδωρ καὶ ἀπόρριψιν τῶν βεβλαμμένων σταφυλῶν. Διὰ τὸν λόγον δὲ ἀποφυγῆς ἀναπτύξεως τῶν μικροοργανισμῶν διενεργοῦνται συχνοὶ ὑποκαπνισμοὶ διὰ τῆς καύσεως θείου.

Διὰ τῆς μεθόδου ταύτης, μὴ χρησιμοποιουμένης σήμερον, δύναται αἱ νωπαὶ σταφυλαὶ νὰ διατηρηθοῦν σχετικῶς φρέσκα ἐπ' ἄρκετον χρόνον.

Οὕτω διὰ τῆς μεθόδου ταύτης ὁ R. Charteux διατήρησεν σταφυλάς ἐπὶ 3 μηνῶν εἰς θερμοκρασίαν 2—6° C. δι' ἐμβαπτίσεως τῶν κλιματιδῶν ἐντὸς φιαλῶν πλήρων ὕδατος, ἐντὸς τῶν ὁποίων εἶχον προστεθῆ τεμαχίδια ἀνθρακος.

β.) Συντήρησις τῶν σταφυλῶν ἐντὸς βαρελίων ἢ κιβωτίων μετ' ἄδραν ὀυσίαν

Διὰ τῆς μεθόδου ταύτης αἱ σταφυλαὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ξυλίνων βαρελίων ἢ κιβωτίων εἰς στρώματα. Μεταξὺ τῶν στρωμάτων τοποθετοῦνται ἄδραν εἰς οὐσίαι (τεμαχίδια φελλοῦ, ἄχυρον ὀρύζης,

ἀποξηραμένα ροκανίδια ἢ πριονίδια ἀόσμου ξύλου, τεμαχίδια ξυλανθράκων, πεντονίτης κ.λ.π.) εἰς ἀναλογίαν 3 πρὸς 1 περίπου. Ἐν συνεχείᾳ τὰ πλήρη βαρέλια ἢ κιβώτια τοποθετοῦνται ἐντὸς εἰδικῶν ἀποθηκῶν ἢ ψυγείων.

Διὰ τῆς μεθόδου ταύτης διατηρήθησαν σταφυλαὶ ἐπὶ 5 μηνῶν εἰς 10° C. καὶ μετ' ἀπομειώσιν 10 %.

Ἡ μέθοδος αὕτη δίδει σχετικῶς καλὰ ἀποτελέσματα, τὰ ὁποῖα ὁμως ἐξαρτῶνται ἐκ τῆς ποικιλίας, τὴν ὁποίαν ἐπιθυμεῖ τις νὰ συντηρήσῃ.

Ἐχρησιμοποίηθη ὑπὸ τῶν Ἀμερικανῶν καὶ Ἰσπανῶν εἰς τὸ παρελθὸν διὰ τὰς ποικιλίας Emperor, Ohanez, Almeria κ.λ.π.

Ἀναφέρεται ὅτι σταφυλαὶ τῆς ποικιλίας Almeria, συσκευασθεῖσαι ἐντὸς βαρελίων μετὰ τριμμάτων φελλοῦ καὶ τοποθετηθεῖσαι εἰς θερμοκρασίαν 2° C., διατηρήθησαν σχεδὸν ἐπὶ ἕν ἔτος.

Ἐνας ἄλλος τρόπος συντηρήσεως τῶν σταφυλῶν ἐντὸς βαρελίων, εἶναι νὰ πληροῦνται ταῦτα μετ' ὑγρὸν συμπλήρωμα, ἀποτελούμενον ἐξ ὕδατος ἐντὸς τοῦ ὁποίου ἔχουν διαλυθῆ 10 % τρυγικὸ ἢ κιτρικὸ ὀξύ καὶ 1,5 % μεταδιθειῶδες κάλιον.

Ἐπίσης ὁ καθηγητὴς Tracher, κατάρθωσε νὰ διατηρήσῃ σταφυλάς νωπὰς χωρὶς ἀλλοιώσεις ἐπὶ 8 μηνῶν, τοποθετήσας ταύτας ἐντὸς πηλίνων ἀγείων, περιεχόντων διάλυμα πυριτικῶ καλίου εἰς ὕδωρ εἰς ἀναλογίαν 1 πρὸς 15

γ.) Συντήρησις τῶν νωπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξιν

Ἡ μέθοδος αὕτη τῆς συντηρήσεως τῶν νωπῶν ἐπιτραπέζιων σταφυλῶν, λόγῳ τῶν καλλιτέρων ἀποτελεσμάτων καὶ τοῦ μικροτέρου κόστους, εἶναι σήμερον ἢ πλέον διαδεδομένη εἰς ὅλας σχεδὸν τὰς παραγωγικὰς καὶ ἐξαγωγικὰς χώρας νωπῶν σταφυλῶν.

Εἰς τὴν χώραν μας ἡ ἀποθήκευσις καὶ συντήρησις τῶν νωπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξιν ἐντὸς ψυκτικῶν θαλάμων, πραγματοποιεῖται ἐπὶ ἐνδὸς μικροῦ μόνου μέρους τῆς ὅλης παραγωγῆς αὐτῶν καὶ δι' ὀλίγας μόνον ἡμέρας κατὰ τὴν αἰχμὴν τῆς συγκομιδῆς τῶν, μετ' σκοπὸν τὴν ἐλάφρυνσιν τοῦ κορεσμοῦ τῶν τοπικῶν ἀγορῶν ἢ τὴν ἀποστολὴν τῶν εἰς τὸ ἐξωτερικὸν διὰ βαγονίων ἢ πλοίων—ψυγείων.

Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν δὲν δυνάμεθα νὰ ἰσχυρισθῶμεν ὅτι πραγματοποιοῦμεν μίαν εἰδικὴν καὶ κυρίαν συντήρησιν τῶν νωπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξιν, ἢ ὁποῖα θὰ εἶχεν ὡς σκοπὸν τὴν ὅσον τὸ δυνατόν μα-