

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

ΕΤΟΣ ΕΚΤΟΝ — ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 1890. — ΤΕΥΧΟΣ ΙΑ΄

ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΠΝΟΥ ΕΝ ΤΩ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΙ ΑΛΜΥΡΟΥ ΥΠΟ Σ. ΣΤΑΜΑΤΙΑΔΟΥ

Υποδιευθυντοῦ τοῦ ἐν Ἀιδινίῳ Κασσαβετείου καὶ Τριανταφυλλιδείου
Γεωργικοῦ Σχολείου.

(Συνέχεια ἴδε φυλλ. Ι΄. σελ. 457)

8. **Μεταφύτευσις.** Δέκα ἡμέρας πρὸ τῆς μεταφυτεύσεως τὰ φυτὰ μένουσιν ἀπότιστα, ὅπως ὁ καυλὸς τῶν ἀποκτήσῃ δύναμιν (ψηθῆ).

Ἡ μεταφύτευσις γίνεται ἀπὸ τῆς 10 Ἀπριλίου μέχρι τῶν ἀρχῶν Μαΐου· ὀλίγον ἐνωρίτερον εἰς τὰς ἐλαφρὰς γαίας, ὀλίγον ἀργότερον εἰς τὰς παχείας. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον π. χ. ἐν Ἀιδινίῳ ἢ μεταφύτευσις γίνεται 10 ἡμέρας ἀργότερον ἢ ἐν Κουρφαλίῳ. Τὴν παραμονὴν τῆς ἡμέρας, καθ' ἣν συλλέγονται τὰ φυτὰ πρὸς φύτευσιν, δίδουσι γενναῖον πότισμα εἰς τὸ σπυρεῖον, ὅπως γίνῃ εὐκόλως ἢ ἐκρίζωσις τῶν φυτῶν· ἀποσπῶνται δὲ ταῦτα ἄνευ χώματος, ἀνασυρόμενα ἐν πρὸς ἐν.

Μεγαλειτέρας συστάσεως ἄξιος εἶνε ὁ τρόπος τοῦ ἐκρίζωνειν διὰ μαχαιρίου, τὸ ὁποῖον βυθίζομεν ὑπὸ τὴν ρίζαν, ἀνασηκόνοντες τὸ φυτόν. Εἶνε πιθανώτατον, ὅτι ἐφαρμοζομένου τοῦ τρόπου τούτου θὰ ἦνε πολὺ μικροτέρα ἢ ἀναλογία τῶν ἀποτυγχανόντων καὶ ἀντικαθισταμένων φυτῶν, διότι οὕτω διατηροῦνται αἱ λεπταὶ ρίζαι αὐτῶν.

Τὰ μεταφυτευόμενα φυτὰ ἔχουσι 4—6 φύλλα, ἐνίοτε καὶ μέχρις 8 (διὰ τοὺς ἀμελεστέρους). Εἶνε ἀποδεδειγμένον ὅτι ὁ μικρὸς ἀριθμὸς τῶν φύλλων (4—5) εἶνε ἀναγκαῖος ὅρος τῆς ἐπι-

τυχίας, διότι όταν ἦνε μεγάλη ἡ ἀναλογία τῶν φύλλων ὡς πρὸς τὰς ρίζας (αἱ ὁποῖαι ἐντὸς τοῦ σπορείου δὲν δύνανται νὰ ἀναπτυχθῶσι πολὺ), ἡ ἐξάτμισις μετὰ τὴν φύτευσιν εἶνε δυσανάλογος πρὸς τὰς ρίζας, καὶ ἡ ἀποξήρανσις πιθανωτέρα.

Ἡ φύτευσις γίνεται εἰς γραμμὰς, ἀνοιγομένας βαθμηδὸν διὰ τσάπας. Δὲν τείνουσι ῥάμμα διὰ τὴν κατασκευὴν τῆς γραμμῆς, καὶ ἐπομένως αἱ γραμμαὶ συνήθως δὲν εἶνε εὐθεῖαι, τοῦτο ὅμως οὐδὲν παρουσιάζει μειονέκτημα, διότι τὰ σκαλίσματα κ.λ. γίνονται διὰ τῆς χειρός.

Διὰ πασσάλου εἴτε διὰ σκαλιστηρίου φυτεύεται τὸ φυτὸν μὲ τὴν ρίζαν ὀρθίαν, καὶ καλύπτεται μέχρι τοῦ πρώτου φύλλου, πιεζομένης ἐλαφρῶς τῆς γῆς γύρωθεν. Μετὰ ταῦτα ποτίζουσι τὴν ἐλαφρὰν κοιλότητα, ἣτις σχηματίζεται περὶ τὸ φυτὸν. Ἄλλοι περιβάλλουσι τὴν ρίζαν τοῦ πρὸς φύτευσιν φυτοῦ μὲ ὀλίγην λάσπην, τὴν ὁποῖαν πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον ἔχουσι πρόχειρον. Τοῦτο ἰδίως γίνεται, ὅταν τὸ ὕδωρ δὲν ἦνε πρόχειρον εἰς τὸν τόπον τῆς φυτεύσεως.

Μετὰ 3—4 ἡμέρας ἀντικαθιστῶνται τὰ ἀποτυχόντα διὰ φυτῶν λαμβανομένων ἐκ τοῦ σπορείου, ἢ διὰ τῶν πλεονασάντων κατὰ τὴν φύτευσιν, τὰ ὁποῖα πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον παραχῶν ονται εἰς γωνίαν τοῦ ἀγροῦ.

Ἡ φυτεία ἐν τῷ διαμερίσματι τούτῳ γίνεται πολὺ πυκνή· διὰ μὲν τὰς μικροφύλλους ποικιλίας (Μυρωδάτον καὶ Κίτρινον) αἱ γραμμαὶ τῶν φυτῶν ἀπέχουσι 30—35 ἐκτστ. ἢ δὲ ἐπὶ τῶν γραμμῶν ἀπόστασις εἶνε 25—30 ἐκτστ. ἐπομένως, ἂν δὲν μένωσι κενὰ, χωροῦσιν εἰς τὸ στρέμμα ἀπὸ 8 1/2—13 χιλιάδες φυτῶν. Ἐν Εὐρώπῃ ὁ ἀνώτατος ἀπαντῶμενος ὄρος εἶνε 5,000.

Ὁ λόγος τῆς ἐκτάκτου ταύτης πυκνότητος γίνεται καταληπτὸς μόνον, ὅταν λάβωμεν ὑπ' ὄψιν τὴν μικρότητα τῶν φύλλων τῶν ποικιλιῶν τούτων, ὧν τὰ μεγαλειότερα σπανίως ἔχουσι μῆκος 20 ἑκατοστομέτρων. Ὁ Καρὰ-τουτοῦν ἔχων μεγαλειότερα φύλλα, φυτεύεται εἰς ὀλίγον μεγαλειότερας τῶν ῥηθεισῶν ἀποστάσεις.

Κατὰ τὰς πρώτας ἡμέρας τῆς φυτεύσεως τὰ νεαρὰ φυτὰ πάσχουσι ἐκ τῶν προσβολῶν κήμπης, ἣτις σκάπτουσα ὑπὸ τὴν

γῆν κόπτει τὸ φυτὸν εἰς τὸν λαιμὸν. Νομίζω, ὅτι, ὅπου ὁ ἀγρὸς εὐρίσκεται ἀπὸ πολλοῦ εἰς κατάστασιν ὀργώματος, καὶ ἐπομένως δὲν φέρει πρὸ καιροῦ χόρτα, ἐκεῖ ὁ ἐχθρὸς οὗτος δὲν ὑπάρχει. Ἐπομένως τὸ ἀσφαλέστερον ἀντιδραστήριόν του εἶνε τὰ ἔγκαιρα καὶ συχνὰ ὀργώματα.

8. **Καλλιεργητικαὶ περιποιήσεις.** Δέκα ἢ δεκαπέντε ἡμέρας ἀπὸ τῆς φυτεύσεως γίνεται τὸ πρῶτον σκάλισμα συνοδευόμενον ὑπὸ παραχώματος. Μετὰ ταῦτα οἱ μὲν καλοὶ καλλιεργηταὶ ἐπαναλαμβάνουσι τὰ σκαλίσματα, ὅσα καὶ ὅποταν ἀπαιτήσουν αἱ περιστάσεις, συνήθως τρία. Πολλοὶ ὅμως περιορίζονται εἰς ἓν ἢ δύο.

Ἐντὸς τοῦ μηνὸς Ἰουλίου γίνεται τὸ κορυφολόγημα, δηλαδὴ ἀποκόπτονται τὰ τότε ἀναφαινόμενα ἄνθη. Ὅταν συνεπέξῃ τῆς ἐργασίας ταύτης φυῶσι δευτερεύοντες βλαστοὶ, ἀποκόπτονται καὶ οὗτοι.

Τὸ κορυφολόγημα δὲν ἐκτελοῦσιν ἀνεξαιρέτως εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ διαμερίσματος. Καθὰ ἀντελήφθην, ἐκτελεῖται εἰς τὰς ἐλαφροτέρας γαίας, παραλείπεται δὲ εἰς τὰς παχυτέρας· τοῦτο ἄλλως εἶνε λογικόν, διότι τὸ κορυφολόγημα—ὅπερ ἐνταῦθα περιορίζεται εἰς τὴν ἀποκοπὴν μόνον τοῦ ἄνθους—ἔχει ὡς ἀποτέλεσμα νὰ αὐξάνῃ τὴν ἀναλογίαν τῆς νικοτίνης.

Κατὰ τὴν περίοδον τῆς αὐξήσεώς του, ὁ καπνὸς ὑπόκειται εἰς τὴν κρυπτογαμικὴν ἀσθένειαν τὴν καλουμένην μπάστρα (ὠίδιον τοῦ καπνοῦ), ἣτις ἐμφανίζεται μὲ καιρὸν ὑγρὸν εἰς μέρη μὴ ἀποστεγνούμενα, ὑπὸ μορφὴν δὲ λευκῶν κηλίδων, ἰδίως εἰς τὴν κάτω ἐπιφάνειαν τοῦ φύλλου, καλυπτουσῶν βαθμηδὸν ὅλην τὴν ἐπιφάνειαν. Τὰ προσβληθέντα φύλλα ἀφαιροῦνται καὶ ἀπομακρύνονται τοῦ ἀγροῦ· ἐκεῖνο ὅμως τοῦ ὁποίου ἡ ἀνάγκη ἀγνοεῖται ἐνταῦθα εἶνε ἡ καταστροφή αὐτῶν διὰ καύσεως ἢ παραχώματος.

Καλὸν προληπτικὸν μέτρον ἐπίσης θὰ ἦνε ἡ ἀραιότερα φύτευσις εἰς τὰς γαίας, ὅπου συνηθέστερον παρουσιάζεται ἡ μπάστρα.

9. **Συλλογὴ.** Ἡ ὠρίμανσις ἀρχεται κατὰ Ἰούλιον, ἢ δὲ συλλογὴ διαρκεῖ μέχρι τῶν μέσων Αὐγούστου.

Ἀφαιροῦνται πρῶτον τὰ κατώτερα φύλλα (πατόφυλλα), ἅτινα μικρὰν ἔχουσιν ἀξίαν, καὶ τῶν ὁποίων τὰ κατώτατα συνήθως ρίπτονται.

Ἡ συλλογὴ γίνεται βαθμηδὸν ἀκολουθοῦσα τὴν ὠρίμανσιν τῶν φύλλων, ἐπομένως προχωροῦσα ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.

Ἡ ὠρίμανσις διακρίνεται, ὅπως πενταχοῦ, ἐκ τοῦ ἀνοικτοτέρου πρασίνου χρώματος ὅπερ λαμβάνουσι τὰ φύλλα, καὶ ἐκ τῆς κορυφῆς αὐτῶν, ἣτις ἀρχίζει νὰ κιτρινίσῃ κλίνουσα πρὸς τὰ κάτω. Ἐκάστου φυτοῦ τὰ φύλλα συλλέγονται τετράκις (4 χέρια)—ἐν ὄλῳ 20—25 φύλλα.

Εἰς τὸ ζήτημα τῆς ἐποχῆς τῆς συλλογῆς δύνανται νὰ χρησιμεύωσιν ὡς ὁδηγοὶ εἰς τοὺς καπνοφυτευτὰς οἱ ἐπόμενοι δύο κανόνες, ἐξαγόμενα τῶν ἐν Εὐρώπῃ γενομένων πειραμάτων.

1) προχωροῦσιν τῆς ὠρίμανσεως ἢ δύνανται τοῦ καπνοῦ (ἢ ἀναλογία τῆς νικοτίνης) αὐξάνει ταχέως.

2) προχωροῦσιν τῆς ὠρίμανσεως ἢ καυστικότης ἐλαττοῦται (Schloesing).

Ἐπομένως ὁ θέλων νὰ ἔχῃ καπνὸν ἐλαφρὸν καὶ καυστικὸν πρέπει νὰ ἐπιταχύνῃ κατὰ τι τὴν συλλογὴν (κατὰ μίαν ἢ δύο ἡμέρας).

Ἡ συλλογὴ γίνεται ὅσον τὸ δυνατὸν ἐνωρίς, τὸ πρωὶ ἢ πρὸ τῆς ἀνατολῆς τοῦ ἡλίου. Εἰς τὰς βορείους χώρας τῆς Εὐρώπης προτιμῶσι τὰς θερμὰς ὥρας τῆς ἡμέρας, ἐνταῦθα ὅμως τὸ κλίμα ἐπιβάλλει αὐτὸ τὸ ὁποῖον γίνεται, διότι ἀργότερον τὰ φύλλα δὲν ἀπλόθουν.

10. **Ξήρανσις.** Ἐκ τῶν συλλεχθέντων φύλλων τὰ μὲν ὠριμότερα διὰ μακρᾶς βελώνης περῶνται ἀμέσως εἰς νήματα ἀπὸ τῆς βάσεως τοῦ νεύρου, καὶ οἱ σχηματισθέντες ὄρμαθοὶ (ἀρμάθες) κρεμῶνται ἀπὸ τῶν δύο ἄκρων εἰς τὴν σκιάν ἐπὶ τινος τοίχου· τὰ ὀλιγώτερον ὄριμα μπασιρρίζονται, δηλαδὴ τοποθετοῦνται εἰς μίαν γωνίαν οἰκῆματος σχεδὸν ὄρθια, ὀλίγον κεκλιμένα τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου μὲ τὴν κορυφὴν πρὸς τὰ ἄνω, ὅπως μετὰ 2—3 ἡμέρας περασθῶσι καὶ αὐτὰ εἰς ὄρμαθούς.

Τὸ συσπώρευμα τῶν φύλλων εἰς μπασιρρὶ ἀντικαθιστᾶ ἐν

μέρει τὴν ὠρίμανσιν, ἴσως δὲ εἶνε προτιμότερον νὰ ἀντικαθιστᾶται πάντοτε ἐν μέρος τῆς ὠρίμανσεως διὰ τῆς πράξεως ταύτης, ἣτις χωρὶς νὰ ἐλαττώσῃ τὴν καυστικότητα, συντελεῖ εἰς τὴν ἀνάπτυξιν τοῦ ἀρώματος καὶ εἰς τὴν τελειότεραν μετὰ ταῦτα ξήρανσιν τοῦ φύλλου.

Κατὰ τὸ πέρασμα τὰ φύλλα συσφίγγονται. Ἴσως ἐνεκα τοῦ κλίματος τοῦτο δὲν ἔχει κακὴν συνέπειαν. Ἐν τούτοις εἶνε προτιμότερον νὰ μὲν μετὰξὺ αὐτῶν μικρὸν τι διάστημα.

Ἀφοῦ ξηρανθῇ ἡ μία πλευρὰ, ὁ ὄρμαθὸς κρεμάται ἀντιστρόφως. Ἀποξηρανομένου οὕτω τοῦ καπνοῦ εἰς τὴν σκιάν, δηλαδὴ βαθμηδὸν (ὅπερ εἶνε σπουδαῖον ὅπως μὴ διατηρήσῃ πρᾶσινον χρῶμα) τινὲς ἐξαπλόθουσι τοὺς ὄρμαθούς 2—3 ἡμερονύκτια ἐπὶ τοῦ ἐδάφους, ἀναστρέφοντες αὐτοὺς διαδοχικῶς, ἐκθέτοντες οὕτω τὸν καπνὸν ἀλληλοδιαδόχως εἰς τὴν δρόσον τῆς νυκτός καὶ εἰς τὸν ἥλιον. Ὑπ' αὐτοὺς τοὺς ὄρους ὁ καπνὸς ἀποκτᾶ καλλίτερον χρῶμα (κοκκινίζει).

Ἡ ἐντελής ἀποξήρανσις διακρίνεται ἐκ τοῦ ὅτι τὸ κύριον νεῦρον εἶνε ἐντελῶς στεγνόν. Τότε ἐνώνουσι τὰ δύο ἄκρα τοῦ ὄρμαθοῦ, καὶ λαμβάνοντες ἀνὰ 40 τοιοῦτους σχηματίζουσι δέμα ὀνομαζόμενον τόπι, τὸ ὁποῖον διὰ ξυλίνου ἀγκίστρου κρεμῶσιν ἀπὸ τῆς ὀροφῆς τῆς οἰκίας.

(Ἔπεται συνέχεια)

ΠΕΡΙ ΒΑΜΒΑΚΟΣ

(Συνέχεια ἴδε φυλλ. 1'. σελ. 464)

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ΄.

ΑΣΘΕΝΕΙΑΙ

Τρεῖς εἶνε οἱ κυριώτεροι ἐχθροὶ τοῦ βάμβακος αἵτινες ἀπαντῶνται παρ' ἡμῖν:

Ὁ φθείρ, ὁ σκώληξ ἢ ἡ κάμπη τῶν καρύων καὶ ἡ ἀκρίς.

1) **Οἱ φθεῖρες.** Εἰς τὰ ὑγρότερα μέρη ἢ τοὺς ἀρδευο-

μένους άγρούς, όσάκις παρουσιασθώσιν εύνοϊκάι άτμοσφαιρικάι περιστάσεις άναπτύσσεται επί τών νεαρών κυρίως βαμβυκοφυτῶν, είδος φθειρός όστις άπομυζών τούς χυμούς των παρακωλύει τήν άνάπτυξιν αύτῶν, πολλάκις δέ και άποξηραίνει αύτά. Οί ήμέτεροι βαμβυκοκαλλιεργηταί άποκαλοῦσι τήν άσθένειαν ταύτην *μυλλίγγρα*.

Είς τās 'Ηνωμένας Πολιτείας όταν ή άσθένεια αύτη άναπτύσσεται άραιώνουσι τά φυτά και πολλαπλασιάζουσι τά σκαλισματa, διά φυσεροῦ δέ και πριν ή ή επί τών φύλλων επικαθημένη δρόσος έξατμισθῆ, έπιπάσσουσιν άφθόνως τά φυτά διά κοσκινισμένης άσθέστου και στάκτης· διά τών μέσων τούτων κατορθοῦται ή έλάττωσις τοῦ κακοῦ.

Άπεδείχθη πρὸς τούτοις, ότι άριστον μέσον πρὸς πρόληψιν τῆς έπιζημιῶν άναπτύξεως τῆς άσθενείας ταύτης εἶνε ή πρωϊμοτέρα σπορά τοῦ βάμβακος, διότι οὔτω, όταν ό φθείρ παρουσιάζεται, εύρίσκων ήδη τά φυτά άρκούντως άνεπτυγμένα έλαχίστην σχετικῶς προξενεῖ αύτοῖς ζημίαν.

2) **● σκώληξ τοῦ καρύου.** Η υπό τοῦ σκώληκος ή τῆς κάμπης προσβολή τῶν καρύων τοῦ βάμβακος εἶνε κοινοτάτη εἰς πάσας τās βαμβυκοφόρους χώρας, πολλάκις δέ προξενεῖ σπουδαίας ζημίας. Διάφορα κατὰ τόπους νυκτόβια λεπιδόπτερα έντομα (πεταλοῦδες) έν τῆ μορφή τοῦ σκώληκος τρυπῶσι τὸ κάρυον πριν ή έτι τοῦτο ώριμάσῃ, και τρώγουσι τούς άώρους έτι σπόρους και τόν μαλλόν αύτοῦ. Παρατηρήθη δέ ότι οί σκώληκες οὔτοι δέν προσβάλλουσι μόνον τόν βάμβακα. Έν 'Αμερικῆ λόγου χάριν τὸ έντομον τοῦτο έχει δύο γενεάς· και κατὰ μὲν τήν πρώτην, τήν τῆς άνοιξέως, ό σκώληξ προσβάλλει τούς στάχυν τοῦ άραβοσίτου, άφ' οὔ δέ άναπτυχθῆ εισέρχεται εἰς τὸ έδαφος, ένθα μεταμορφοῦται εἰς χρυσαλλίδα και άκολούθως εἰς ψυχῆν, ήτις περι τās άρχάς τοῦ 'Ιουλίου έναποθέτει επί τῶν ήδη σχηματισθέντων καρύων τοῦ βάμβακος τά ώάρια αύτῆς. Έκ τούτων μετά τινας ήμέρας έξέρχονται οί μικροί σκώληκες, οἵτινες τρυπῶσι τὰ κάρυα και εισέρχονται εἰς αύτά όπως τραφῶσι, μεθ' ό έξερχόμενοι κατέρχονται εἰς τὸ έδαφος,

ένθα μεταμορφοῦνται εἰς χρυσαλλίδας, έν ή καταστάσει και διαχειμάζουσι.

Κατὰ τῆς άσθενείας ταύτης ως προφυλακτικόν μέσον συμβουλεύουσιν έν 'Αμερικῆ τήν μακράν τῶν βαμβυκώνων καλλιέργειαν τοῦ άραβοσίτου, πρώτου σταθμοῦ, οὔτως εἶπεῖν, τοῦ σκώληκος τοῦ βάμβακος. Τὸ αύτὸ δέ προφυλακτικόν μέσον δυνάμεθα νά συμβουλεύσωμεν και τοῖς ήμετέροις βαμβυκοκαλλιεργηταῖς, διότι, άν και δέν έτυχε νά έξακριβώσωμεν τὸ είδος τοῦ προσβάλλοντος παρ' ήμῖν τόν βάμβακα σκώληκος, οὔχ ήττον φρονοῦμεν, ότι εἶνε αύτὸ τοῦτο τὸ προσβάλλον και παρ' ήμῖν τόν άραβοσίτον (όν οί ήμέτεροι καλλιεργηταί καλοῦσιν, όταν εἶνε προσβεβλημένος, *καμπιάρικον*).

Έν 'Αμερικῆ λίαν έπιτυχῶς καταδιώκεται ό σκώληξ τοῦ βάμβακος έπιπασσομένων τῶν φυτῶν, εύθὺς ως ταῦτα άρχίσωσι νά δένωσι τόν καρπὸν αύτῶν, διά μίγματος έξ 85 μερῶν λειοτριμμένου γύψου ή άσθέστου και 15 άρσενιώδους χαλκοῦ, όστις συντελεῖ συγχρόνως πρὸς έξόντωσιν τῶν φθειρῶν ως και πάσης άλλης κάμπης έξ εκείνων, αίτινες ένίοτε προσβάλλουσι τά φύλλα και τούς βλαστοὺς τοῦ βάμβακος.

Δέον έν τούτοις νά παρατηρήσωμεν, ότι ό άρσενιώδης χαλκός εἶνε οὐσία λίαν δηλητηριώδης, έπομένως οί εκτελοῦντες τήν άνάμιξιν και τήν έπίπασιν έργάται όφείλουσι νά ήνε λίαν προσεκτικοί κατὰ τήν χείρισιν τῆς οὐσίας ταύτης.

Καλὸν μέσον πρὸς τούτοι θεωρεῖται τὰ προσβεβλημένα υπό τοῦ σκώληκος κάρυα νά συλλέγωνται πριν ή έτι ώριμάσωσι και νά τίθενται και άφίενται επί 24 ώρας έντὸς χλιαροῦ κλιβάνου, όπως έν αύτῶ άνοιξῶσιν. Οί έν τοῖς θερμαινομένοις οὔτω καρύοις σκώληκες άναγκαζόμενοι νά έξέλθωσι καταστρέφονται υπό τῆς σχετικῶς άρκετὰ μεγάλης θερμοκρασίας τοῦ κλιβάνου (φούρνου) οὔτω δέ παρακωλύεται ή πολλαπλασίασις αύτῶν.

Άλλά και αἱ εύθὺς μετὰ τήν συλλογήν τοῦ καρποῦ και αἱ κατ' έπανάληψιν άροτριώσεις τοῦ βαμβυκοαγροῦ συντελοῦσι μεγάλως πρὸς καταστροφῆν τῶν έν τῶ έδάφει διαχειμά-

ζουσῶν χρυσαλλίδων τοῦ ἐπιβλαβοῦς τούτου ἐντόμου.

3) **Ἄκρίς**. Εἰς πάντα γεωργὸν εἶνε γνωστὰ, ἐξ ἰδίας ἀντιλήψεως ἢ ἐξ ἀκοῆς, αἱ καταστροφὰι ἃς προξενεῖ ἡ ἀκρίς εἰς πᾶσαν φυτεῖαν καὶ ἰδίως εἰς τὸν βάμβακκ, οὕτινος τὰ φύλλα φαίνεται ὅτι αὕτη ὀρέγεται ἰδιαζόντως. Τὸ ἀσφαλέστερον πρὸς καταπολέμησιν αὐτῆς μέσον εἶνε ἡ καταδίωξις διὰ κοινῆς ἐνεργείας ἀπάντων τῶν καλλιεργητῶν τῆς περιφερείας εἰς ἣν ἡ ἀκρίς ἀναφαίνεται.

Ἐν Ἑλλάδι ὑπάρχει νόμος ὅστις ὑποχρεοῖ τὸν ἀγροτικὸν πληθυσμὸν τῆς περιφερείας ἐν ἣ ἐνσκήπτει ἡ ἀκρίς νὰ ἐξέρχεται πρὸς καταδίωξιν αὐτῆς. Δυστυχῶς ὁμοίως ὁ νόμος οὗτος σπανίως καὶ δυσκόλως ἐφαρμόζεται.

Ἐσχάτως ἐν Ἀλγερίᾳ παρετηρήθη ὅτι οὐδὲν ἢ ὀλίγον ἡ ἀκρίς θίγει τὰ φυτὰ τὰ ὅποια ἐθειώθησαν, ὅθεν προτείνουσι τὴν ἄμα τῇ ἐμφανίσει αὐτῆς θείωσιν τῶν φυτῶν τὰ ὅποια θέλομεν νὰ προφυλάξωμεν. Εἶνε καλὸν νὰ δοκιμασθῇ καὶ τὸ μέσον τοῦτο.

Ἀλλὰ πλὴν τῶν τριῶν τούτων ὁ βάμβαξ ἔχει καὶ ἑτέρους ἐχθροὺς ὧν οἱ κυριώτεροι εἶνε οἱ ἐξῆς:

4) **Ἡ πρασοκουρίς** ὡς καὶ διάφοροι ὑπόγειοι σκώληκες πολλάκις προξενούσιν ἐπαισθητὰς ζημίας, κυρίως εἰς τὰ νεαρὰ φυτὰ τοῦ βάμβακος ὧν ἀποκόπτουσι τὸν τρυφερὸν καυλὸν ὀλίγον ἄνωθεν τῆς ῥίζης ἢ κατατρώγουσι ταύτας. Τῶν ἐντόμων τούτων ἡ καταπολέμησις ἐν τῷ ἐσπαρμένῳ βαμβακοαγρῷ εἶνε δυσχερεστάτη. Τὸ πρακτικώτερον εἶνε νὰ μεριμνῶμεν περὶ τῆς ἀπαλλαγῆς τοῦ ἀγροῦ ἀπὸ τῶν ἐντόμων τούτων πρὸ τῆς σπορᾶς διὰ τῶν βαθέων καὶ ἐπαναληπτικῶν ὀργωμάτων, δι' ὧν ταῦτα φερόμενα εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ἐδάφους τρώγονται ὑπὸ τῶν πτηνῶν ἢ ἄλλως καταστρέφονται.

5) **Ἡ σήψις τοῦ βάμβακος** (Ἀγγλιστὶ *sore shine*) εἶνε ἀσθένεια προκαλουμένη ὑπὸ τινος κρυπτογίμου φυτοῦ (*Pleospora Gossypii*), ὅπερ προσβάλλει κατ' ἀρχὰς μὲ τὴν βάσιν τοῦ καυλοῦ περὶ τὸν λαιμὸν. Οἱ ἱστοὶ τοῦ φλοιοῦ ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἀποσυντίθενται, ἡ δὲ προσβολὴ προχωρεῖ πρὸς τὰ

ἄνω. Ἐπὶ τέλους ἀποσυνθετομένου ἅπαντος σχεδὸν τοῦ φλοιοῦ παρὰ τὴν βάσιν τοῦ στελέχους προσβαλλομένου δὲ καὶ τοῦ ξυλώδους μέρους αὐτοῦ, τὸ φυτὸν κλίνει πρὸς τὰ κάτω, πίπτει καὶ ἀποξηραίνεται.

Ἡ ἀσθένεια αὕτη συχνάκις ἀναφαίνεται εἰς τὰς βαμβακοφυτείας τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν, φαίνεται δὲ ὅτι ἐνέσκηψεν ἄλλοτε καὶ ἐν Ἰταλίᾳ (τῷ 1863). Παρ' ἡμῖν διέγνωσα αὐτὴν ἅπαξ ἐν Θεσσαλίᾳ.

Τὰ ὑπὸ τῆς ἀσθενείας ταύτης προσβαλλόμενα βαμβακοφυτὰ δὲν θεραπεύονται, οὐχ ἥττον προλαμβάνεται ἡ ἀνάπτυξις αὐτῆς, διὰ τῆς ἐξυγιάνσεως τοῦ ἐδάφους, ἐν ᾧ, φαίνεται, ἐγκείται ἡ αἰτία τοῦ κακοῦ, καὶ διὰ τῆς προσθήκης κατὰ τὴν σπορὰν πεντήκοντα περίκου ὀκτάδων λειοτριμμένης ἀσβέστου ἢ γύψου κατὰ στρέμμα.

6) **Ἡ Σκωρία** (Ἀγγλιστὶ *rust—Cercospora gossypina*) εἶνε ὡσαύτως ἀσθένεια κρυπτογαμικὴ τοῦ βάμβακος, οὕτινος προσβάλλει τὰ φύλλα. Ἐπὶ τούτων, κατὰ τὴν ἐναρξιν τῆς ὠριμάνσεως τῶν καρῶν, παρουσιάζονται μικραὶ κηλίδες ἔχουσαι χρῶμα σκωρίας, τὰ φύλλα ταῦτα ὀλίγον κατ' ὀλίγον ὠχρῶσι καὶ ἐπὶ τέλους πίπτουσιν. Ἐνίοτε τὰ βαμβακοφυτὰ ἀποβάλλουσι πάντα σχεδὸν τὰ φύλλα των ὅτε ἀδυνατοῦσι νὰ ὠριμάσωσι τὰ κάρυα αὐτῶν.

Ἡ ἀσθένεια αὕτη ἂν καὶ δὲν ἦνε σπανία παρ' ἡμῖν οὐχ ἥττον δὲν προξενεῖ τὰς ζημίας ἃς πολλάκις ἐπιφέρει εἰς τὰς βαμβακοφυτείας τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν, ἐνθα ἐνίοτε ἐκτάσεις ὀλόκληροι προσβάλλονται ὑπ' αὐτῆς.

Αὕτη ἀναφαίνεται κυρίως εἰς τὰ ὑγρότερα μέρη καὶ κατὰ τὰς ὑγροτέρας ἐποχάς. Ἡ ἐξυγιάνσις τοῦ ἐδάφους δι' ἀποστραγγιστικῶν ἔργων εἶνε τὸ μόνον συμβουλευόμενον μέσον πρὸς πρόληψιν τῆς ἀναπτύξεως αὐτῆς.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω ἀπαριθμηθεισῶν ἀσθενειῶν παρουσιάζονται κατὰ τόπους καὶ ἕτεροι, ἀλλ' αἵτινες ἀσημάντους ὅπως προξενούσι ζημίας εἰς τὰς βαμβακοφυτείας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ΄.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟΥ ΒΑΜΒΑΚΟΣ

Ὡς εἶδομεν ἐν τοῖς πρόσθεν ὁ βάμβαξ ὑφαίνεται ὑπὸ τῶν Ἰνδῶν πολλὰς ἑκατονταετηρίδας πρὸ Χριστοῦ.

Οἱ Αἰγύπτιοι ὑποτίθεται ὅτι ἔχρῳντο βαμβάκερῶν ὑφασμάτων πρὸ τῆς εἰς τὴν χώραν αὐτῶν εἰσαγωγῆς τῆς καλλιέργειας τοῦ κλωστικοῦ τούτου φυτοῦ, οἱ δὲ Ἕλληνας καὶ ἀκολουθῶς οἱ Ῥωμαῖοι ἐλάμβανον τοιαῦτα ὑφάσματα ἐξ Ἰνδιῶν πρὸ τῆς εἰς Εὐρώπην εἰσαγωγῆς τῆς καλλιέργειας τοῦ βάμβακος.

Οἱ πρῶτοι ἐν Εὐρώπῃ κλώσαντες καὶ ὑφάναντες τὸν βάμβακα εἶνε κατὰ πᾶσαν πιθανότητα οἱ Ἕλληνας, ἐκ τούτων δὲ ἐδιδάχθησαν οἱ Ἱταλοί.

Ἀπὸ τῆς Ι΄ μέχρι τῆς ΙΙ΄ ἑκατονταετηρίδος βαμβάκερὰ ὑφάσματα κατασκευάζοντο ὑπὸ τῶν Ἀράβων τῆς Ἰσπανίας, ἰδίως δὲ χονδρόν τι ὑφασμα, ὅπερ ὠνόμαζον *fusto* (ἐξ οὗ καὶ τὸ ἀγγλικὸν *fustian* βεβαίως δὲ καὶ τὰ *φουστάνι* καὶ *φουσταρέλλα*).

Τὰ ἄλλα ἔθνη τῆς Εὐρώπης ἔμαθον τὴν ὑφαντικὴν οὐχὶ ἐκ τῶν Ἀράβων τῆς Ἰσπανίας, ἀλλ' ἐκ τῶν Ἱταλῶν. Ἡ τέχνη διεδόθη ἐκ τῆς Ἰταλίας εἰς τὴν Ὀλλανδίαν καὶ ἐκ ταύτης εἰς τὴν Ἀγγλίαν. Τὸ πρῶτον δέμα βάμβακος εἰσήχθη εἰς τὴν Ἀγγλίαν τῷ 1569 ἢ δὲ κατεργασίᾳ τῆς κλωστικῆς ταύτης ὕλης ἤρχισε περὶ τὰς ἀρχὰς τῆς ΙΖ΄ ἑκατονταετηρίδος, ἀνεπτύχθη δὲ καὶ ἐξετάθη ἡ βαμβάκομηχανία ἐν τῇ χώρᾳ ταύτῃ ταχύτερον ἢ εἰς πᾶσαν ἄλλην.

Περὶ τὰ μῆσα τῆς ΙΖ΄ ἑκατονταετηρίδος ἡ ὑφαντικὴ ἦτο ἤδη κάπως ἀνεπτυγμένη ἐν Μάντσεστερ, ἐνθα τὰ κατασκευαζόμενα ἐκ βάμβακος τῆς Κύπρου καὶ τῆς Σμύρνης ὑφάσματα ἑκαλοῦντο *φούστια*, *δίμιτα* καὶ *βερμίλια* (*) καὶ ἐξωδεύοντο κυρίως ἐν Ἀγγλίᾳ.

(*) The town of Manchester... bys cotton wool in London that coms from Cyprus and Smyrna and works the same into fustians,

Ἄλλ' ἡ ἀνάπτυξις τῆς ὑφαντικῆς ἐν Ἀγγλίᾳ χρονολογεῖται κυρίως ἀπὸ τῆς ἐποχῆς, καθ' ἣν σχεδὸν ταυτοχρόνως ἐφευρέθησαν διάφορα πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον μηχανήματα, ἦτοι ἡ ξαντικὴ μηχανὴ (*carding engine*) τοῦ Hargreaves (1760), ἡ πρώτη κλωστικὴ μηχανὴ (*spinning jenny*) τοῦ αὐτοῦ (1767), ἡ τελειότερα κλωστικὴ ὡσαύτως μηχανὴ (*spinning frame*) τοῦ Arkwright (1769) καὶ ἡ ὑφαντικὴ μηχανὴ τοῦ αὐτοῦ (1785). Πρὸ τῆς ἐφευρέσεως τῆς κλωστικῆς μηχανῆς τοῦ Arkwright (1869) τὰ βαμβάκερὰ ὑφάσματα κατασκευάζοντο μὲ στήμονας ἐκ λινῆς κλωστῆς, διότι βαμβάκερους στήμονας δὲν ἠδύναντο νὰ ἐπιτύχωσι στερεοῦς. Λεπτὰ δὲ βαμβάκερὰ ὑφάσματα ἤρχισαν κατασκευάζοντες ἔν Ἀγγλίᾳ μόνον ἀπὸ τῆς ἐφευρέσεως τῆς κλωστικῆς μηχανῆς (*mule jenny*) τοῦ Crompton (1786), δι' ἧς ἐπετυγχάνοντο ἀρκετὰ λεπτὰ ἐκ βάμβακος νήματα (*).

Ἐκτοτε κατ' ἔτος σχεδὸν εἰς τὰς μηχανὰς ταύτας προσετίθεντο βελτιώσεις μέχρις ὅτου ἔφθασαν εἰς τὸν κολοφῶνα τῆς τελειότητος αὐτῶν.

Παραβάλλοντες τὴν πυγμαίαν ἀνάπτυξιν ἣν ἡ βιομηχανία τοῦ βάμβακος εἶχε πρὸ ἐνός καὶ ἡμίσεως περίπου αἰῶνος πρὸς τὰς κολοσσιαίας διαστάσεις ὅς σήμερον κέκτηται καθίσταται ἀπίστευτον ὅτι τοσαύτῃ πρόοδος ἐπετελέσθη ἐντὸς σχετικῶς τόσον βραχείος χρονικοῦ διαστήματος.

Τὸ κύριον αἷτιον τῆς ταχείας ταύτης προόδου δέον πρωτίστως ν' ἀποδοθῇ εἰς τὴν ἄφθονον παραγωγὴν καὶ τὴν εὐτέλειαν τῆς πρώτης ὕλης, ἡ μεγάλη δὲ αὐξήσις τῆς παραγωγῆς τοῦ βάμβακος καὶ ἡ εὐτελής αὐτοῦ τιμὴ ἐν καταστάσει μαλλοῦ ὀφείλεται εἰς τὴν ἐφεύρεσιν τῆς ἐκκοκκιστικῆς μηχανῆς τοῦ Whitney.

vermilion and dimities which they returne to London, where they are sold and from thens not seldom are sent into such foreign parts, where the first material may be more easily had for that manufacture (Lewis Roberts «Treasures of traffic» London 1641). Ἐκ τῆς ἠρ. Ἐγκυκλοπαιδείας.

(*) Ἐκ τῶν τριῶν τούτων εὐεργετῶν τῆς κοινωνίας οἱ Hargreaves καὶ Crompton ἀπέθανον ἀμπτωχοὶ· μόνος ὁ Arkwright ἀπεθασάρισε μεγάλη πλοῦτη.

Και κατά μὲν τὰ πρῶτα ἔτη ἀπὸ τῆς ἐποχῆς τῶν ἀνωτέρω ἀπαριθμηθεισῶν ἐφευρίσεων ἡ κατεργασία τοῦ βάμβακος ἦτο ἀποκλειστικῶς ἀγγλικὴ βιομηχανία, ὀλίγον ὁμοίως κατ' ὀλίγον αὐτὴ ἀνεπτύχθη καὶ εἰς τὰς ἄλλας τῆς Εὐρώπης χώρας ὡς καὶ ἐν Ἀμερικῇ.

Οὐχ ἦττον ἡ Μεγάλη Βρετανία διετήρησε πάντοτε τὴν ὑπέροχον αὐτῆς θέσιν ἐν τῇ βιομηχανίᾳ ταύτῃ, ὡς καὶ εἰς πλείστας ἄλλας.

Ἡ τεραστία αὐξήσις, ἣν ἡ βιομηχανία τοῦ βάμβακος ἔλαβεν ἐν Ἀγγλίᾳ κατὰ τὰ πρῶτα τρία τέταρτα τῆς παρούσης ἑκατονταετηρίδος φαίνεται ἄλλως ἐκ τοῦ ὠδε παρατιθεμένου πίνακος, ὅστις δεικνύει τὴν ἀξίαν καὶ τὸ ποσὸν τῶν βαμβακερῶν ὑφασμάτων καὶ νημάτων τῶν κατ' ἔτος καὶ κατὰ μέσον ὄρον ἐξαχθέντων ἐκ τῆς χώρας ταύτης.

Ἐξαγωγή ἐκ τῆς Μεγάλῃς Βρετανίας

Ἔτη	Ὑφάσματα		Νήματα		Ἐξορισμὸς λ. στερλιν.
	Γιάρδαι	Ἀξία λ. στερλιν.	Λίτραι	Ἀξία λ. στερλιν.	
Κατὰ μέσον ὄρον καὶ κατ' ἔτος					
1820—4	293,266,567	14,203,493	24,427,732	2,718,277	16,921,777
1825—9	346,970,665	13,410,712	46,331,408	3,563,185	16,973,897
1830—4	475,817,439	14,067,538	70,247,712	4,549,312	18,616,850
1835—9	629,616,947	16,596,325	99,028,685	6,614,592	23,210,917
1840—4	848,233,492	16,555,693	131,601,978	7,264,459	23,820,152
1845—9	1,106,794,951	18,214,707	140,558,360	7,687,837	24,901,744
1850—4	1,539,199,542	23,884,743	143,096,515	6,651,874	30,536,617
1855—9	2,168,112,850	32,064,065	183,233,832	8,594,958	40,659,011
1860—4	2,196,808,681	39,076,623	123,697,737	8,502,450	47,579,073
1865—9	2,650,969,093	53,929,963	151,098,080	13,553,238	67,483,301

Ἄλλ' ἀπὸ τοῦ 1860 μέχρι τοῦ 1866 ἡ βιομηχανία τοῦ βάμβακος ἐν Ἀγγλίᾳ ὑπέστη σπουδαιότατον κλονισμόν ἕνεκα τῆς σημαντικῆς ἐλαττώσεως τῆς πρώτης ὕλης, ἥτις ἐλάττωσις ἐπῆλθε συνέπειά τοῦ ἐκτραγέντος καὶ ἐπὶ ἐξαετίαν ὅλην διαρκέσαντος ἐμφυλίου ἀμερικανικοῦ πολέμου.

Οἱ ἐπόμενοι πίνακες δεικνύουσι τὴν κατὰ τὴν ἐξαετῆ ταύτην περίοδον ἐπελθοῦσαν ἐλάττωσιν ἐν τῇ ἐτησίᾳ ἐξαγωγῇ βαμβα-

κερῶν ὑφασμάτων καὶ νημάτων ἐξ Ἀγγλίας καὶ ἐν τῇ εἰς ταύτην εἰσαγωγῇ ἀμερικανικοῦ βάμβακος.

Ἐξαγωγή ἐκ τῆς Μεγάλῃς Βρετανίας

Ἔτη	Ὑφασμάτων γιάρδαι	Νημάτων λίτραι
1860	2,776,218,427	197,343,655
1861	2,563,459,007	177,848,353
1862	1,681,394,600	93,225,890
1863	1,781,962,072	74,398,264
1864	1,751,989,300	75,677,521
1865	2,014,303,716	103,533,609
1866	2,575,698,138	138,804,538

Εἰσαγωγή βάμβακος Ἡνωμ. Πολιτειῶν εἰς Ἀγγλίαν.

Ἔτη	Λίτραι	Ἀξία εἰς λίρ. στερλ.
1860	1,115,890,608	35,756,889
1861	819,500,528	38,653,398
1862	13,524,224	31,093,045
1863	6,394,080	56,277,953
1864	14,148,064	78,203,729
1865	135,832,480	66,032,193
1866	520,057,440	77,512,106

Ἡ ἐλάττωσις δὲ αὐτὴ θὰ ἦτο ἔτι ἀνωτέρα, αἱ δὲ συνέπειαι αὐτῆς λίαν δυσάρεστοι ἐὰν ἐγκαίρως δὲν ἐλαμβάνοντο τὰ κατάλληλα μέτρα (*). Οἱ ἀμέσως συσταθέντες σύλλογοι πρὸς

(*) Ἡ ἐλάττωσις αὐτὴ φυσικῶς ἐπέφερε τὴν αὐξήσιν τῆς τιμῆς τοῦ εἴδους οὗτω ἐνῶ κατὰ τὰ δέκα πρὸ τοῦ ἐμφυλίου πολέμου ἔτη ὁ μέσος ὄρος τῆς τιμῆς τοῦ βραχυῖνου βάμβακος κατὰ ἀγγλικὴν λίτραν (442 δράμια) ἦτο 4 1/2 πένναι, τῷ 1862 ἀνῆλθεν εἰς 7 1/2 π. τῷ 1863 εἰς 1 σελ. καὶ 10 π. τῷ 1864 εἰς 1 σελ. καὶ 9 π. τῷ 1865 εἰς 1 σελ. καὶ 4 π. τῷ 1866 εἰς 1 σελ. καὶ 1 1/2 π. τῷ 1867 κατῆλθεν εἰς 10 π. τὸ 1868 εἰς 10 1/3 π. Ἀπὸ δὲ τοῦ 1869 μέχρι τοῦ 1872 ὁ μέσος ὄρος ἦτο ἐν σελίνιον κατὰ λίτραν. Σήμερον (1888) ἡ τιμὴ τοῦ ἀμερικανικοῦ βραχυῖνου (ἐπὶ τῇ βάσει τῆς τιμῆς τοῦ ὁποῦ κατανίξεται καὶ ἡ τῶν ἄλλων ποικιλιῶν) εἶνε 6—8 πένναι κατὰ λίτραν.

περίθαλιψιν τῶν ἐκ τῆς ἐλλείψεως τοῦ βάμβακος πασχόντων ἐργατῶν (cotton famine relief fund) καὶ πρὸς εὐρεσίαν βάμβακος (cotton supply association) διὰ τῆς ὅλως ἀγγλικῶς ἀναπτυχθείσης δραστηριότητος αὐτῶν προέλαβον τὰς μεγάλας ἐπιχειρήσεις καταστροφῆς. Ὁ μὲν πρῶτος συνέλεξε καὶ διένειμεν εἰς τοὺς στερουμένους ἐργασίας καὶ λιμώττοντας ἐργάτας πλέον τοῦ ἑνὸς ἑκατομμυρίου λιρῶν στερλινῶν, ὁ δὲ δεύτερος ἐνεθάρρυνε τὴν ἀνάπτυξιν τῆς καλλιέργειας τοῦ βάμβακος εἰς πολλὰς χώρας διὰ τῆς παροχῆς ἐντύπων ὁδηγιῶν καὶ σπόρου ἐκλέκτου.

(Ἐπεταί συνέχεια)

Η ΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ὈΡΝΙΘΩΝ

Πόσῃν τροφῇν πρέπει νὰ δίδωμεν καθ' ἡμέραν εἰς τὴν ὀρνίθα ;

Τοῦτο εἶνε τὸ ζήτημα περὶ οὗ ἐρωτώμεθα ἐπιμόνως καὶ εἰς ὃ ἀποκρινόμεθα μετὰ πολλῆς περισκέψεως, καθότι ἡ ἡμερησία ταγὴ μιᾶς ὀρνίθος δύναται νὰ ποικίλλῃ κατὰ τὸ εἶδος τῆς ὀρνίθος ὡς καὶ κατὰ τὸν χῶρον καὶ τὸ μέρος ἐνθα αὕτη ἐνδιδιαιτᾶται, καὶ μάλιστα κατὰ τὴν θρεπτικὴν ποιότητα τῆς παρεχομένης τροφῆς.

Πολλὰ ἐγράφησαν περὶ τοῦ ἀντικειμένου τούτου, προετάθησαν δὲ δόσεις ποικίλλουσαι ἀπὸ 50 μέχρις 150 γραμμαρίων.

Ἡμεῖς οἵτινες ἐκ μακρᾶς πείρας καὶ καθημερινῆς πράξεως ἐφωτίσθημεν σπουδαίως, ἐρχόμεθα ὡσαύτως νὰ ἐκφέρωμεν τὴν γνώμην μας προειδοποιούντες ὅμως ὅτι εἰς τινὰς περιστάσεις τὸ προτεινόμενον ποσὸν δέον νὰ ᾔνε κατὰ τι πλέον ἢ ἔλαττον.

Εἰς τὴν ὀρνίθα τὴν ζῶσαν ἐν τῇ ἐπαύλει, περιφερομένην καὶ βόσκουσαν καθ' ἡμέραν εἰς τοὺς στάβλους, τοὺς ἀχυρῶνας, τὰς μάνδρας (χωρὶς νὰ ὑπολογίσωμεν τὰ περίξ ἐσπαρμένα μέρη) ποτὲ δὲν πρέπει νὰ δίδωμεν πλείοτερον τῶν 40 γραμ-

μαρίων τροφῆς καθ' ἑκάστην· ἀλλ' ἐὰν πρόκηται περὶ ὀρνίθων περιωρισμένων καὶ ἐὰν δι' ἑκάστην αὐτῶν ἀναλογῇ χῶρος ἐκ δέκα μέτρων τετραγωνικῶν, ὅπερ εἶνε ἀναγκαῖον εἰς τὴν καλὴν ὑγιεινὴν καὶ τὴν γονιμοποιήσιν τῶν ὠῶν, πρέπει νὰ ὑπολογίζωμεν κατὰ μέτρον ὄρον 90 γραμμαρία, τοῦτο δὲ διὰ τὰς μεγάλας φυλάς τῶν ὀρνιθῶνων, καὶ οὐχὶ διὰ τὰς μικρὰς τῆς πολυτελείας φυλάς αἵτινες ἀρκοῦνται καὶ εἰς πολὺ ὀλιγωτέραν τροφήν.

Ἡ διοίκησις τοῦ ὀρνιθῶνος εἶνε πολὺ δυσκολωτέρα παρ' ὅσον πιστεύεται γενικῶς. Δὲν ἀρκεῖ νὰ ρίπτωμεν τυχαίως καὶ ἀδιακρίτως δραστικὰς τινὰς σπόρων εἰς τοὺς κατοίκους τοῦ ὀρνιθῶνος.

Τῶντι μὲ ὀλιγωτέραν τροφήν αἱ ὀρνίθες ἰσχναίνουσι καὶ δὲν ὠστοκοῦσι πολὺ· μὲ πολλὴν δὲ παχύνονται καὶ τὸ ἀποτέλεσμα εἶνε τὸ αὐτό· τούτου ἕνεκα ἀνάγκη νὰ γνωρίζωμεν κατὰ προσέγγισιν πόσῃ τροφῇ πρέπει νὰ δίδηται εἰς ἕκαστον πτηνόν.

Ἐδοκιμάσαμεν ἐπὶ διαφόρων φυλῶν καὶ ἐσχηματίσαμεν τὴν γνώμην ὅτι τροφὴ 90 γραμμαρίων καθ' ἑκάστην ἀρκεῖ. Διὰ τοσαύτης τροφῆς αἱ ὀρνίθες μας ἔχουσαι ἀπασαί τὸν ἀπαιτούμενον χῶρον, χέρσον γῆν καὶ χλόην, καὶ διαιτῶμεναι ὑπὸ τοῦς αὐτοῦς ὄρους, διετήρησαν τὸν αὐτὸν βαθμὸν παχύτητος.

Ἐννοεῖται ὅτι τὸ σημειωθὲν ποσὸν τροφῆς δὲν περιλαμβάνει τὸ ὕδωρ ἢ τὸ ὑγρὸν τὸ χρησιμεῦον διὰ τὴν παρασκευὴν αὐτῆς. Διὰ τῶν 90 δὲ γραμμαρίων ἐνταῦθα καρπὸν οἶον βρώμην, ἀραβόσιτον, κριθὴν, κτλ.

Ποθοῦμεν νὰ ἴδωμεν ἀντίδρασιν τινὰ κατὰ τῆς κακῆς συνηθείας ἣτις ἐπικρατεῖ γενικῶς νὰ πληροῦται εἰς καὶ ὁ αὐτὸς ὀρνιθῶν ἐκ πολλῶν εἰδῶν πτηνῶν καὶ νὰ εἰσάγωνται ἐν αὐτῷ πτηνὰ οὐδεμίαν ἔχοντα φυλὴν· ἐκ τούτου προέρχεται ἡ δυσκολία τοῦ νὰ ἐφαρμοσθῇ κανονικόν τι σύστημα τροφῆς. Τῶντι ἐὰν διανείμετε εἰς ἑτερογενεῖς ὀρνίθας ὑπολελογισμένην δόσιν τροφῆς, θὰ συμβῇ δυστυχῶς τινὲς μὲν αὐτῶν νὰ λάβωσι διπλὴν μερίδα, ἀλλὰ δὲ μόλις νὰ συλλέξωσιν ὀλίγους σπόρους. Παραδεχόμενοι ἀκόμη ὅτι ὅλαι εἶνε τῆς αὐτῆς δυνάμεως, ἐὰν

ἦνε διαφόρων εἰδῶν θὰ ὑπάρχωσι βεβαίως μεταξὺ αὐτῶν χαρακτηριστικῆς ὁλως ἀντίθετοι, οἵτινες θὰ ἐκδηλωθῶσι διὰ τῆς ἀδηφαγίας τῶν μὲν καὶ τῆς ὀκνηρίας τῶν ἄλλων.

Ἡ διοίκησις λοιπὸν τοῦ ὄρνιθῶνος ἀπαιτεῖ ποιάν τινα πείραν· τίποτε δὲν πρέπει νὰ παραμεληῖται, οὐδ' αὐτὸς ὁ τρόπος τῆς διανομῆς τῆς τροφῆς.

Δὲν εἶνε καλὸν νὰ ῥίπτηται ἡ τροφή εἰς τὸν κονιορτὸν, εἰς τὸν πηλὸν ἢ εἰς τὴν ἄμμον· συνιστῶμεν ἐξ ἐναντίας νὰ γίνεται χρῆσις ξυλίνων σκαφίδων μακρῶν καὶ στενῶν· ἀλλ' ἐν πάσῃ περιπτώσει πρωτίστως πρέπει νὰ μὴ δίδηται αὕτη συγκεντρωμένη· ἐὰν τὴν ῥίπτωμεν ἐπὶ τοῦ ἐδάφους δέον νὰ τὴν σκορπίζωμεν ἐπὶ μεγάλῃς ἐκτάσεως· ἐὰν τὴν ἀποθέτωμεν ἐν σκαφίδοις, ἃς ἔχωμεν ταῦτα ἀφροστῶτα ἀπ' ἀλλήλων, καθότι ἄλλως, ἐὰν ὅλη ἦνε συνηθροισμένη εἰς ἓν μόνον μέρος θὰ ἐπέλθῃ μεταξὺ τῶν συνδαιτυμόνων συνωτισμὸς καὶ θὰ ὑπερτερήσῃ ὁ ἰσχυρότερος.

Ἐπάρχει προσέτι εἰς ὅλας σχεδὸν τὰς ἐπαύλεις ἐλεεινὴ τις συνήθεια ἣτις συνίσταται εἰς τὸ νὰ ἀφίνωνται ἀναμιξ ἓν τῆ αὐλῇ τὰ ὄρνιθια, αἱ ὄρνιθες, οἱ χῆνες, οἱ κοῦρκοι, αἱ πάπαι· τότε οἱ ἰσχυρότεροι κατατρώγουσι τὰ πάντα καὶ τὰ ὄρνιθια μένουσι χάσκοντα.

Καὶ ἄλλοτε μὲν εἰς τὰς ἐπαύλεις ταύτας εὕρισκονται νεαρὰ ὄρνιθια τὰ ὅποια πωλῶνται πρὸς 3 φράγκα τὸ ζεῦγος (δηλαδὴ εἰς τὴν ἀκριβῆ αὐτῶν ἀξίαν). Ἄλλοτε εἰς τινα γωνίαν τῆς αὐλῆς ὑπάρχει ὑπερμεγέθης χύτρα διαρκῶς πεπληρωμένη ἀπὸ ζύμην ἐξ' ἧς ὅλος ὁ πτερωτὸς πληθυσμὸς τρώγει διαρκῶς.

Ἐντεῦθεν αἱ θήλειαι τοσοῦτον παχύνονται ὥστε κατὰ τὸ πλεῖστον εἶνε ἐντελῶς στεῖραι. Μὴ ἐκπληττώμεθα λοιπὸν ἐὰν ἀκούωμεν τοὺς πλείστους γεωργοὺς λέγοντας: «Αἱ ὄρνιθες δὲν μοῦ δίδουν τίποτε!» Καὶ ὅμως ἃς μᾶς ἐπιτραπῆ νὰ εἰπώμεν, ὅτι αὐταὶ δίδουσι μεγάλα κέρδη καὶ δὲν καταστρέφουσι τὸν ἰδιοκτήτην τὸν ἐπιδιδόμενον εἰς τὴν ἀνατροφήν αὐτῶν.

Δὲν ἀγαπῶμεν νὰ καταστρώνωμεν δι' ἀριθμῶν καὶ δι' ὑπολογισμῶν τὰ κέρδη, οὐχ ἦττον ἐνίοτε οἱ ἀριθμοὶ οὗτοι εἶνε εὐ-

φραδέστατοι καὶ πρέπει νὰ τοὺς πιστεύσωμεν. Οὕτω ἐλευθέρᾳ ὄρνιθι ἦν δαπανῶνται 40—60 γραμμάρια τροφῆς καθ' ἡμέραν θὰ καταναλώσῃ 42 περίπου χιλιόγραμμα σπόρου κατ' ἔτος, ἀξίας τεσσάρων ὡς ἔγγιστα φράγκων (πρὸς 28 φρ. τὰ 100 χιλιόγραμμα). Εἰς ταῦτα ἂν προσθέσωμεν 10 % διὰ τὴν τροφήν τῶν πτηνῶν ἔχαμεν φρ. 4.40.

Ὅρνις καλῆς φυλῆς γεννᾷ 150 αὐγά κατ' ἔτος, πολλάκις περισσότερα, ἀλλ' ἃς παραδεχθῶμεν 130, πρὸς φρ. 7 $\frac{1}{2}$ τὰ 100 ἔχομεν εἰσόδημα ἐκ φρ. 9.75· ὅθεν καθαρὸν κέρδος φρ. 5.35· προσθέσωμεν εἰς τοῦτο τὴν κόπρον, ἣτις ἂν συνήγετο καθ' ἐκάστην θὰ ἔφερεν εἰσέτι δύο φράγκα κατὰ κεφαλὴν. Ἄλλ' ἐν τῷ ὑπολογισμῷ τούτῳ δέον νὰ προσθέσωμεν καὶ τὰ ἐκ τῶν νησῶν, τῶν χηνῶν καὶ τῶν Ἰνδιάνων κέρδη. Οὕτω δυνάμεθα νὰ εἰπώμεν μετὰ τοῦ διακεκριμένου ἀγρονόμου Gayot, ὅτι: «Τὸ ὄρνιθοτροφεῖον εἶνε κέρως τῆς ἀμαλθείας μηδέποτε στερεῦον.»

Εἴπομεν ἀνωτέρω ὅτι τὰ ἐν στενοῖς περιβάλλοις διαιτώμενα πτηνὰ καταναλίσκουσιν 90 γραμμάρια ἀντὶ τῶν 40—60, ἅτινα καταναλίσκουσιν ἐκεῖνα τὰ ὅποια περιφέρονται ἐλεύθερα εἰς τὴν αὐλὴν τῆς ἐπαύλειος, ὅπερ σπουδαίως ἐλαττόνει τὰ κέρδη. Ἄλλ' ἐν κεκλεισμένοις χώροις ἀνατρέφονται ὄρνιθες ὑπὸ φιλοπτήνων καὶ βιομηχάνων, οἵτινες μετέρχονται τὸ ἐμπόριον τῶν ὠν ἢ τῶν ὄρνιθων χάριν τῆς ἀναπαραγωγῆς, τότε δὲ τὰ προϊόντα πωλοῦνται πολὺ ἀκριβώτερον.

(Roullier, διαυθυντῆς τοῦ ἐν Gambais πρακτικοῦ πτηνοτροφικοῦ σχολείου)

Η ΑΜΠΕΛΟΣ ΕΝ ΑΜΕΡΙΚῃ

Δὲν εἶνε πολλὰ ἔτη ἀφ' ὅτου ἡ καλλιέργεια τῆς ἀμπέλου εἰσῆχθη ἐν τῷ Νέῳ κόσμῳ. Εἰκοσιπενταετία μόνις συμπληροῦται ἀφ' ἧς ἤρξατο ἡ ἀνάπτυξις αὐτῆς ἐν Ἀμερικῇ. Ἀπὸ τοῦ 1865 ἐδοκιμάσθη κατὰ πρῶτον ἐν Τεξᾶς καὶ Καλιφορνίᾳ, καὶ ἐκτοτε προέβη γιγαντιαίως βήμασιν ἀπὸ ἔτους εἰς ἔτος.

Κατὰ τὸ 1870 ἤδη ἡ συγκομιδὴ τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν ἀνῆλθεν εἰς 113,000 ἐκατόλιτρα, σήμερον δὲ συμποσῶται αὕτη εἰς 1,500,000 ἐκτόλ. οἴνου, ἡ δὲ ἔκτασις τῆν ὁποίαν καλύπτουσιν αἱ ἀμπελοφυτεῖαι δὲν εἶνε μικροτέρα τῶν 200,000 ἐκταρίων (*), ἐξ ὧν τὸ ἥμισυ ἐν μόνῃ τῇ Καλιφορνίᾳ.

Ἡ τεραστία αὕτη πρόοδος ἐντὸς εἰκοσιπενταετίας παρέχει τὸ μέτρον τῆς ἐν τῷ μέλλοντι ἐκτάσεως τῆς καλλιεργείας ταύτης, ἐν χώρᾳ ἣτις εἶνε εὐρυτέρα συμπάσης σχεδὸν τῆς Εὐρώπης.

Ἡ Ἀμερικὴ ἔχει σήμερον τοὺς ἰδίους αὐτῆς οἴνους ἐγχωρίου παραγωγῆς καὶ τύπου, καὶ διακρίνεται μάλιστα εἰς τὴν παρασκευὴν μίξεων καταλλήλων ἵνα παρέχωσιν εἰς τὸν οἶνον τὴν σύστασιν, τὴν ταννίνην, τὸ χρῶμα καὶ τὸ ἄρωμα. Εἰς τὴν κοιλάδα τοῦ Νόπα, ὅπου ἡ φύσις τοῦ ἐδάφους καὶ οἰκλιματολογικοὶ ὄροι εἰσὶ πρόσφοροι εἰς καλλιέργειαν τῶν ἐκλεκτῶν ἀμπέλων τοῦ Βορδῶ, κατασκευάζουσιν οἴνους, οἵτινες εἰσὶ παραπλήσιοι τῶν τοῦ Μεδόκ, κατ' ἐλάχιστον δὲ διαφέροντες ὡς πρὸς τὴν ποιότητα καὶ γεῦσιν τῶν γαλλικῶν οἴνων. Δι' ἐπιμελημένης ἐπίσης οἴνοποιίας, κατορθοῦσι νὰ παράγωσι Chateau Latour καὶ Chateau Lafitte ἀμερικανικοὺς, ἀδρότατα τιμωμένους εἰς τὰ μεγάλα κέντρα τῆς καταναλώσεως.

Ἀλλὰ συμβαίνει καὶ ἐν Ἀμερικῇ, ὅ,τι καὶ πανταχοῦ ἄλλοθι, ὅτι ὡς πρότυπον οἴνου θεωρεῖται πάντοτε ὁ γαλλικὸς καὶ προτιμᾶται παντὸς ἄλλου. Οὕτως ἡ εἰσαγωγὴ γαλλικῶν οἴνων ἐν Ἀμερικῇ κατέχει τὴν πρώτην θέσιν. Οὐχ ἤττον ἡ εἰσαγωγὴ αὕτη ἤρξατο ἐκπίπτουσα βραχδαιῶς ἀπὸ τινων ἐτῶν. Κατὰ τὸ 1872—73 εἶχεν ἀνέλθει εἰς 275,000 ἐκατόλιτρα, ἀλλ' ἐκτοτε ἤρχισεν ἐλαττουμένη, καὶ ἤδη δὲν ὑπερβαίνει τὰς 100,000 ἐκατολλίτρων. Εἰς τοῦτο βεβαίως συνετέλεσεν ὁ συναγωνισμὸς τῶν ἐγχωρίων οἴνων τῆς Καλιφορνίᾳ, ὅστις κυρίως ἐπέφερε τὴν μείωσιν ταύτην.

Ἀλλ' ἡ Ἀμερικὴ οὐ μόνον πίνει αὐτὴ ἐκ τοῦ οἴνου τῆς,

(*) 1 ἐκτάριον = 10 στρέμματα.

ἀλλὰ καὶ ἐξαγωγὴν κάμνει ἤδη, ἐξαγωγὴν, ἣτις ἀπὸ ἔτους εἰς ἔτος αὐξάνει. Ἐκ Καλιφορνίᾳ ἐξήχθη οἶνος διὰ τὸ ἐξωτερικόν, καὶ ἰδίως διὰ τὴν Εὐρώπην, τῷ 1887 269.900 γαλόνια (*), 500,000 δὲ τῷ 1888. Ἐν Εὐρώπῃ ὁ οἶνος οὗτος ἐγοράζεται πρὸς ἀνάμιξιν.

Ἐν μόνῃ τῇ Καλιφορνίᾳ, ἡ κατάστασις τῆς καλλιεργείας τῆς ἀμπέλου κατὰ τὸ 1880 εἶχεν ὡς ἐξῆς. Ὑπῆρχον ἐν τῇ πολιτείᾳ ταύτῃ 75,000 ἐκτάρια πεφυτευμένα, ἐξ ὧν τὰ 9/10 ἐκ τῶν ἐκλεκτοτέρων ξένων ἀμπέλων. Ἡ ἔκτασις αὕτη, ἣτις θὰ ἦνε ἐν πλήρει ἀκμῇ κατὰ τὸ 1890, θὰ ἀποφέρῃ, κατὰ τὸν κ. Aspad Haraszky, 1,500,000 κιβώτια σταφίδος (Σουλτανίνας καὶ οὐχὶ Κορινθιακῆς), 40,000 τόννους σταφυλῶν τῆς τραπέζης, 1,500,000 γαλόνια οἴνοπνεύματος, καὶ 50 ἑκατομμύρια γαλόνια οἴνου. Κατὰ τὴν γνώμην τοῦ ἰδίου, ἡ ἀξία τῆς ἐσοδείας τοῦ 1890 δὲν θὰ ἦνε κατωτέρα τῶν 81 ἑκατομμυρίων φράγκων.

Ἐν τῇ Ἀρκτῶν Ἀμερικῇ, ἡ παραγωγὴ τοῦ οἴνου περιορίζεται ἀποκλειστικῶς σχεδὸν ἐντὸς τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Οὐχ ἤττον καὶ ἐν Μεξικῷ παράγεται ὀλίγος οἶνος, καὶ ἐπιτυχεῖς ἀπομιμήσεις ἐπιδορπίων οἴνων. Ἐν τῇ Κεντρικῇ Ἀμερικῇ ἡ ἀμπελος καλλιεργεῖται σποραδικῶς ἐν τῷ κράτει τῆς Costa Rica, τοῦ ὁποίου ἐν τούτοις ἡ κυβέρνησις ἔκαμιν ἰσχάτως μεγάλας παραχωρήσεις γαιῶν ὑπὸ τὸν ὄρον τῆς ἐμφυτεύσεως αὐτῶν δι' ἀμπέλων. Ἐν τῷ κράτει τῆς Γουατεμάλας, ἡ ἀμπελος εἶνε ὀλίγον διαδεδομένη. Οὐχ ἤττον ἐν μιᾷ τῶν ἐπαρχιῶν αὐτῆς ἐγένετο ἀρχὴ οἴνοποιίας. Ἐν τῇ πολιτείᾳ τῆς Χονδούρας ἐγένοντο ἐπίσης δοκιμαὶ μετ' ἐπιτυχίας. Εἰς τὴν Νικαράγουαν καὶ τὴν δημοκρατίαν τοῦ Σαλβατόρ δὲν ἐφυτεύθη εἰσέτι ἡ ἀμπελος.

Ἐν τῇ Μεσημβρινῇ Ἀμερικῇ, ἡ πρόοδος εἶνε εὐρυτέρα. Ἐν τῇ Ἀργεντινῇ δημοκρατίᾳ εἰσὶ 30,000 ἐκτάρια περίπου ἀμπέλων, ζωνηρὰ δὲ εἶνε ἡ πρὸς ἐπέκτασιν τῆς καλλιεργείας ταύτης ἐργασία, εἰς ἣν πολλαὶ μετοχικαὶ ἐταιρίαι ἐπεδόθησαν

(*) Ἐν γαλόνιον = 1 1/2 λίτραι περίπου.

δραστηρίως. Ὁ αὐτόθι παραγόμενος οἶνος σήμερον περιέχει πολὺ πνεῦμα, καὶ εἶνε ἀσθενὴς εἰς χρῶμα, πλησιάζων κατὰ τι τὰς ἰσπανικὰς ποιότητας. Ἡ καλλιέργεια τῆς ἀμπέλου ὑφίσταται ἐπίσης εἰς Οὐρουγουάην, ὅπου ἐσχάτως μόνον εἰσῆχθη.

Εἰς ἀμφοτέρας τὰς χώρας ταύτας ἡ ἀμπελοφυτεία καθ' ἑκάστην ἐξακλουῖται, ἐκλήθησαν δὲ ἐξ Ἰταλίας καὶ ἐκ Γαλλίας ἀκόμη πολυάριθμοι ἀμπελοουργοὶ πρὸς βελτίωσιν καὶ προαγωγὴν τῆς καλλιέργειας. Ἐτέρωθεν ἡ κυβέρνησις ὑποστηρίζει τὴν ἐγγώριον παραγωγὴν διὰ βρεῶν φόρων κατὰ τῶν ἐξωθεν εἰσαγομένων ξένων οἴνων.

Ἡ Βολιβία ἐπίσης εἶνε μία τῶν χωρῶν ὅπου καλλιεργεῖται καὶ προάγεται ἡ ἀμπελοσ. Ἐν τῷ νότῳ τῆς χώρας ταύτης ὑπάρχουσιν ἐκτεταμένοι ἀμπελῶνες παράγοντες οἴνους λευκοὺς καὶ ἐρυθροὺς 14 ἕως 15 βαθμῶν, καὶ οἴνους γλυκεῖς 24 βαθμῶν, οἵτινες δύνανται νὰ παραβληθῶσι πρὸς τοὺς καλλιτέρους ἰσπανικοὺς. Εἰς Βραζιλίαν ἡ ἀμπελοσ δὲν εὐδοκίμει πανταχοῦ, ἕνεκα τῆς ποικιλίας τοῦ κλίματος, ἀλλὰ καλλιεργεῖται ἐπιτυχῶς εἰς πλείστας ἐπαρχίας. Ἡ κυβέρνησις ἔφερεν ἐκ τῶν καλλιτέρων ἀμπέλων τῆς Εὐρώπης καὶ διένειμεν ἐν ἀφθονίᾳ εἰς τὰς ἐπαρχίας ταύτας, πρὸς ἐμφύτευσιν.

Εἰς Χιλὴν ἡ ἀμπελοφυτεία εἶνε ἔτι καλλιτέρα. Αἱ ἀμπελοφυτεῖαι ἐκεῖ κατέχουσιν ἕκτασιν περὶ τὰς 100,000 ἑκταρίων καὶ παρήγαγον κατὰ τὸ 1888 πλεον τῶν 3 ἑκατομμυρίων ἑκατολλίτρων. Ἐὰν εἰς τὴν παραγωγὴν ταύτην προσετίθετο καὶ ἡ τελειοποιήσις τῆς οἰνοποιίας, ἡ Χιλὴ θὰ κατεῖχεν ἕξοχον θέσιν εἰς τὴν οἰνοπαραγωγὴν, διότι ὑπάρχουσιν ἐκεῖ ὅλαι αἱ ποικιλίαι τῶν ἐπιτραπεζίων οἴνων λευκῶν ἢ μαύρων, καθὼς καὶ τῶν γλυκέων. Ἡ Περουβία ἐπίσης δύνανται νὰ καταλογισθῆ μεταξὺ τῶν οἰνοφόρων χωρῶν. Ἡ πρὸς τὸν Εἰρηνικὸν Ὠκεανὸν ἰδίως πεδιάς περιλαμβάνει φυτείας ἀκμαιοτάτας ἢ παραγωγὴ αὐτῆς συνίσταται εἰς οἶνον μέλανα περιέχοντα πολὺ χρῶμα παραπλήσιον πρὸς τινὰς ἰσπανικοὺς, καὶ εἰς λευκὸν προσομοιάζοντα τοὺς γαλλικοὺς. Τέλος εἰς Βενεζουέλαν ἡ ἀμπελοφυτεία εἶνε ἐν τῇ ἀρχῇ τῆς ἐκεῖ κατ' ἕξοχὴν ἐπεδόθησαν

εἰς τὴν καλλιέργειαν τῶν βρωσίμων σταφυλῶν, αἵτινες παράγονται θαυμάσιαι καθ' ὅλον τὸ ἔτος.

Ὅταν εἰς ὅλας τὰς νέας ταύτας χώρας ἀναπτυχθῆ ἀρκούντως ἡ ἀμπελοφυτεία, καὶ καταστῆ ἀφθονος ἡ οἰνική παραγωγὴ των, θὰ ζητήσῃ βεβαίως διέξοδον διὰ τοὺς εὐρωπαϊκοὺς οἴνους, τότε ὁ οἶνος τοῦ παλαιοῦ κόσμου θὰ ἔχη ἰσχυρὸν ἐν αὐτῷ ἀνταγωνιστήν.

Ἐν τῷ ἀνταγωνισμῷ τούτῳ ἡ πάλῃ θὰ ἦνε ἐπιτυχῆς μόνον διὰ τῆς ποιότητος. Χάρις τοῖς ἐδαφικοῖς καὶ κλιματολογικοῖς ὅροις τοῦ παλαιοῦ κόσμου, ἡ κατὰ ποιότητα ὑπεροχὴ ἐν τῷ οἴνῳ ὑπόσχεται τὴν ἐπιτυχίαν ταύτην καὶ τὴν ἐν τῷ ἐξωτερικῷ διέξοδον, ἀλλ' εἶνε ἀπαραίτητον, πρὸς ἐξασφάλισιν αὐτῆς, μετὰ θρησκευτικῆς εὐλαβείας νὰ ἐπιμελώμεθα τῆς ποιότητος τῶν οἴνων μας, ἐὰν θέλωμεν νὰ διατηρήσωσι τὴν ἕξοχον φήμην ἣν κατέκτησαν πανταχοῦ ἐν τῷ κόσμῳ.

Τὰς ἀνωτέρω πληροφορίας ἀποσπῶμεν ἐκ μακρᾶς μελέτης ἣν ἐπὶ τοῦ προκειμένου ἐδημοσίευσεν ὁ *Economiste Francais* ἀφορμὴν λαμβάνων ἐκ τῶν ἐσχάτως ἐν ταῖς Ἡνωμέναις Πολιτείαις θεσπισθεισῶν δρακοντίων διατάξεων πρὸς προστασίαν τῶν ἐγγωρίων προϊόντων, καὶ κατὰ τῆς ξένης εἰσαγωγῆς, τῶν γνωστῶν ὑπὸ τὴν ἐπωνυμίαν *Μὰκ Κίνλεϋ* καὶ *Ἔδμορος*.

Ὁ πρῶτος τῶν νόμων τούτων ἀφορᾷ εἰς λεπτομερεῖς διατάξεις περὶ τὸν ἔλεγχον τῶν εἰσαγομένων βιομηχανημάτων καὶ προϊόντων καὶ τῆς γνησιότητος τῆς προελεύσεως καὶ ποιότητος αὐτῶν, καταγινώσκων αὐστηρὰς ποινὰς κατὰ πάσης νοθείας ἢ παραβάσεως. Ὁ ἕτερος δημιουργεῖ δημόσιον ἔλεγχον τῶν ἐκ τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν ἐξαγομένων ἐδωδῖμων παντὸς εἶδους καὶ ἰδίως τῶν χοιρείων κρεάτων. Συνεπεία τοῦ ἐλέγχου τούτου πιστοποιεῖται ἐπισήμως ἡ ὑγιὴς κατάστασις τῶν εἰδῶν τούτων, οὕτω δὲ αἶρεται ἡ λόγῳ δῆθεν ὑγιεινῆς ἀπαγόρευσις τῆς εἰσαγωγῆς αὐτῶν παρά τισι κράτεσι τῆς Εὐρώπης. Ἐπιτρέπεται σὺν τούτοις εἰς τὸν Πρόεδρον τῆς δημοκρατίας νὰ ἀπαγορεύῃ τὴν μερικὴν ἢ ὅλικὴν εἰσαγωγὴν ἐν ταῖς Ἡν. Πο-

λιτείας είδους τινός, κατά τήν κρίσιν του, εκ τῶν χωρῶν ἐκείνων, αἰτινες ἀναιτιολογήτως, ἢ ἐπί ψευδέσι προφάσεσιν ἀπαγορεύουσι τήν παρ' αὐταῖς εἰσαγωγὴν προϊόντος τινός τῶν Ἡν. Πολιτειῶν.

Καὶ κατ' ἐπιφάνειαν μὲν οἱ νόμοι οὗτοι ἔχουσι γενικὴν ἐφαρμογὴν, κυρίως ὁμῶς οἱ Γάλλοι νομίζουσι ὅτι ἀπευθύνονται κατ' αὐτῶν, τὸ μὲν ἵνα τοὺς ἐξαναγκάσωσι νὰ ἄρῳσι τὰς προστατευτικὰς αὐτῶν ἀπαγορεύσεις κατὰ τῶν ἀμερικανικῶν ἐδωδίσμων καὶ κρεάτων, τὸ δὲ ἵνα ἀποκλείσωσι ἐκ τῶν ἀμερικανικῶν λιμένων τοὺς γαλλικοὺς οἴνους, πρὸς προστασίαν τῆς ἐγχωρίου οἴνοποιίας, καὶ ἰδίως τῆς τῆς Καλιφορνίας, ἣτις ἤρξατο σπουδαίως ἀναπτυσσομένη, καὶ ἐπομένως προκαλεῖ τὴν μέριμναν τοῦ κράτους.

Τὰ ἀμερικανικὰ ταῦτα μέτρα ἐγέννησαν πολλὴν ταραχὴν εἰς ὅλας τὰς Εὐρωπαϊκὰς χώρας, τῶν ὁποίων τὸ ἐμπόριον κινδυνεύει νὰ ἀποκλεισθῇ τῶν ἀμερικανικῶν ἀγορῶν. Ἡ Γερμανία ἰδίως διατελεῖ ἐν ζῶηραῖς διαπραγματεύσεσι μετὰ τῶν ἄλλων κρατῶν πρὸς συνομολόγησιν συνασπισμοῦ τῆς Εὐρώπης κατὰ τοῦ ἐμπορικοῦ τούτου πολέμου τῆς Ἀμερικῆς. Πανταχοῦ δὲ ἰσχυρῶς ὑποστηρίζεται ὅτι ἐὰν δὲν μεταβάλλωσι σύστημα αἱ Ἡν. Πολιτεῖαι, πρέπει ἡ Εὐρώπη νὰ προβῇ εἰς ἀντίποινα, ἀπαγορεύουσα πανταχοῦ τὰ ἀμερικανικὰ προϊόντα.

Ἐν Γαλλίᾳ ὑπολογίζουσι εἰς 25,000,000 φρ. περίπου τὴν ζημίαν τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου ἕνεκα τῶν ἀνωτέρω νόμων, Ἐξ αὐτῶν δὲ πλεον τῶν 10 ἑκατομμ. φρ. εἰσὶν αἱ ζημίαι τῶν οἴνεμπόρων.

Πάτριαι, Ὀκτώβριος 1890.

Μ. ΧΑΙΡΕΤΗΣ

ΟΡΝΙΘΕΣ ΤΡΩΓΟΥΣΑΙ ΤΑ ΩΑ ΑΥΤΩΝ

Ἡ συνήθεια ἣν ἔχουσι ὄρνιθες τινες, ὑπέικουσαι εἰς ὠθησιν παρὰ τὸ ὀρμέμφυτον, νὰ τρώγῳσι τὰ ὠά των εἶνε συνηθεστέρα

παρ' ὅσον νομίζεται γενικῶς. Ἄν δὲ καὶ γελοῖα ἢ σύγκρισις τοῦ ἀλλοκότου τούτου φαινομένου οὐχ ἦττον δύναται νὰ γίνῃ τοιαύτη πρὸς τὸν μῦθον τοῦ Κρόνου τοῦ καταβιβρώσκοντος τὰ τέκνα του, ὡς καὶ πρὸς τὸ δράμα τοῦ Οὐγολίνου ἐν τῇ πύργῳ τῆς Πίσσης, τὸ ἀπαθανατισθὲν ὑπὸ τοῦ Δάντου.

Ἄλλως χωρὶς νὰ ἀνατρέξωμεν τόσον μακρὰν καὶ τόσον ὑψηλὰ, ἔχομεν καθ' ἡμέραν παραδειγματα ζῶων τρωγόντων τὰ νεογέννητα τέκνα των — τοῦ γάτου, τοῦ κυνός, τοῦ λαγωῦ, κτλ.

Ἡ διαφορὰ αὕτη τοῦ ἐνστίκτου παρὰ τοῖς τετραπόδοις ἔχει ἄρά γε σχέσιν τινὰ πρὸς τὴν τῆς ὄρνιθος ἣτις ἐξαφανίζει ὁμοίως ἐξ ὀλοκλήρου, ὠὸν καὶ κέλυφος, τὸ ἑαυτῆς προῖόν, ἐπὶ τοῦ ὁποίου ἐκτησάμεθα δικαίωμα, ὅπερ θεωροῦμεν ὡς ἀνήκον εἰς ἡμᾶς τοὺς τρέφοντας καὶ ἔχοντας αὐτὴν ὑπὸ τὴν ἡμετέραν στείγην ;

Εἶκομεν ἀνωτέρω ὅτι ἡ συνήθεια αὕτη εἶνε μᾶλλον διαδεδομένη παρ' ὅσον νομίζεται. Τρώντι οὐ μόνον τὰ πτηνὰ τὰ περικλεισμένα εἰς ὠρισμένα μέρη καὶ εἰς ὄρνιθῶνας ἔχουσι τὴν κακὴν καὶ λίαν μεταδοτικὴν ταύτην ἔξιν, ἣτις προξενεῖ σπουδαίας ζημίας εἰς τὰ ὄρνιθοτροφεία, ἀλλ' ἐβεβαιώθη ὅτι καὶ ὄρνιθες, ἐν πλήρει ἐλευθερίᾳ καὶ ὑπὸ ὅλους τοὺς φαινομένους πρὸς ἀνάπτυξιν καὶ συντήρησιν αὐτῶν ὄρους εὐρισκόμεναι, τρώγουσι ὡσαύτως τὰ κρυφίως καὶ μακρὰν τῆς φωλιᾶς τικτόμενα ὠά των.

Μεθ' ὅσα καὶ ἂν ἐλέχθησαν, καὶ μολονότι ἡ ἀναλογία τῶν τρωγομένων ὠῶν εἶνε μεγαλειτέρα εἰς τοὺς ὄρνιθῶνας ἔνθα τὰ πτηνὰ εἶνε στενῶς περιορισμένα δὲν πιστεύομεν ὅτι ὁ ἀποκλεισμός οὗτος εἶνε ἡ κυρία αἰτία τῆς ἀνωμαλίας ταύτης, τοσούτω μᾶλλον ὅσα ἐὰν ἦνε εὐκόλον νὰ ἐπιτηρῶμεν τὰ κινήματα τῶν περιορισμένων τούτων πτηνῶν καὶ γνωρίζωμεν πρὸ πάντων τὰς ὥρας τῆς ὠστοκίας αὐτῶν εἶνε λίαν δυχερές νὰ προσέχωμεν ἀκριβῶς ὅλας τὰς κινήσεις καὶ τὰς ἔξεις τῶν ἐλευθέρων ὄρνιθῶν, αἰτινες πλάνητες οὔσαι δὲν ἔρχονται πάντοτε νὰ γεννήσωσι εἰς τὸ εἶκημά των.

Ὁ νόμος τοῦ ὀρμεμφύτου, τοσοῦτον ἀσφαλῆς παρὰ ταῖς

ζώοις, οὐδέποτε τὰ ἀπατᾶ, ἢ ἰδιαιτέρα δὲ περιπτώσεις τῶν ἀ-
λεκτοροειδῶν τοῦ νὰ ἔχωσι τὰς αἰσθητηρίους ἐντυπώσεις λίαν
ἀμβλείας μᾶς φέρει ἴσως εἰς τὴν ὁδὸν τῆς παρεκκλίσεως ταύ-
της τῶν φυσικῶν νόμων.

Ὁφείλομεν ν' ἀναγνωρίσωμεν ὅτι ἀφ' οὗ αἱ ὄρνιθες, ὅπου
καὶ ἂν εὐρίσκονται τρώγουσι, χωρὶς νὰ ἔχωσι συναίσθησιν, τὰ
ὠὰ των μετὰ τοῦ κελύφους, προϊόντα πλούσια εἰς λεύκωμα,
παχείας ὕλης, ἀνθρακικὸν καὶ φωσφορικὸν ἀσβέστιον, ἀνθρα-
κικὸν μαγνήσιον καὶ ὀξειδίου τοῦ σιδήρου, πράττουσι τοῦτο ἐξ
ὑπερτάτης ἀνάγκης.

Ὅθεν δέον νὰ ἐξετάσωμεν μετὰ προσοχῆς ἂν τρώγωσι τὰ
ὠὰ των ἐπιζητοῦσαι τὸ ἀσβέστιον, τὸν φωσφόρον, τὸ λεύκωμα
ἢ ἄλλην τινὰ ἰδίως οὐσίαν ἐκ τῶν ἐν τῷ ὠῷ περιεχομένων,
ἵνα προστίθεται αὕτη ἐν τῇ τροφῇ των καὶ προλαμβάνηται
οὕτω ἡ ζημία.

Προστούτοις δέον νὰ ἐξετασθῇ μὴπως, κατὰ τινὰς ἐποχὰς,
ἡ δραστηρία λειτουργία ὄλων τῶν ὀργάνων τῆς ὄρνιθος ἀπαιτῇ
τροφὴν μᾶλλον οὐσιαστικὴν, πλουσιωτάτην, ἄμεσον, ταχέως
ἀφομοιουμένην, μὴ εὐρισκομένην δὲ εἰμὴ ἐν τῷ ὠῷ.

Πλὴν τῶν παρατηρήσεων τούτων, ὑπάρχει καὶ ἑτέρα ἔχουσα
ὡσαύτως τὴν ἀξίαν της καὶ μὴ δυναμένη νὰ παροραθῇ.

Ὁ οἰνόφυξ ὅστις μεταβαίνει ἀπὸ καταγωγίου εἰς καπη-
λεῖον καὶ ῥοφᾶ πυρετωδῶς ποτήριον οἴνου ἢ πνευματώδους πο-
τοῦ, ὁ ἀπογυμνωθεὶς χαρτοπαίκτης ὅστις σκυθρωπὸς καὶ ἀφη-
ρημένος κάθηται εἰς μεμονωμένην γωνίαν τοῦ καφενείου διὰ
νὰ πίνῃ βραδέως τὸ ἐπιστημονικῶς παρασκευασθὲν ἀψίνθιον του,
τὸ παιδίον ὅπερ ὀρμᾶ συγκεκινημένον καὶ σπεῦδον εἰς τὸ σακ-
χαροπλαστεῖον διὰ νὰ ἀγοράσῃ πλακοῦντα, οὐδόπως ὑπείκου-
σιν εἰς ὀργανικὴν ἀνάγκην ἀπαιτοῦσαν νὰ ικανοποιηθῇ· εἶνε
αὕτη αἴσθησις μᾶλλον ἐνδόμυχος, μᾶλλον ὑψηλὴ, μᾶλλον ἐπι-
τακτικὴ ἢ τις τοὺς ἐλκύει, ἢ τις τοὺς ὠθεῖ· τὸ πρῶτον ῥοφηθὲν
ποτήριον, τὸ βραδέως καταποθὲν ἀψίνθιον, τὸ ἀπλήστως φα-
γωθὲν πλακοῦντιον τοῖς ἐφάνησαν τόσον οὐράνια, τόσον ἐλκυ-
στικὰ ὥστε ἐν τῇ ζητήσῃ ταύτῃ ὑπάρχει τι περισσότερον ἢ

ἄρεξις ἀπαιτοῦσα συχνὴν ἱκανοποίησιν· τὸ ὀρμύφυτον αἰσθημα
ὅπερ ὠθεῖ αὐτοὺς νὰ πράττωσιν οὕτω εἶνε ἢ ἀπόλαυσις, ἢ λαι-
μαργία.

Τοῦτο πιθανὸν συμβαίνει καὶ εἰς τὴν ὄρνιθα. Ἡ τύχη ἔθε-
σεν εἰς τὴν ὁδὸν της τεθραυσμένον ὠόν· δὲν χρειάζεται περισ-
σότερον. Ὅταν αἱ ὄρνιθες γευθῶσιν ἄπαξ ὠόν, εὐρίσκουσαι
αὐτὸ καλόν, τὸ ἀναζητοῦσι πάλιν περιπαθῶς· τὸ θραύουσι, τὸ
πίνουσι, τέρπονται, τὸ ἀπορροφῶσι μέχρι τῆς τελευταίας στα-
γόνας, κατατρώγουσι καὶ τὸ κέλυφος· καὶ ἐπαναλαμβάνουσι τὸ
αὐτό. Πρέπει νὰ τὰς ἴδῃ τις ὅπως ἐννοήσῃ τοῦτο· καὶ ἀπο-
διωκόμεναι ἐπανέρχονται, συνάγουσι καὶ τὰ τελευταῖα λεί-
ψανα. Ἡ ἔξις δὲ αὕτη ἀποβαίνει γενικὴ.

Ἵπομονητικὴ καὶ παρατεταμένη παρατήρησις θὰ ἤρκει βε-
βαίως διὰ νὰ ἀνακαλυφθῶσι τὰ πραγματικὰ καὶ ἀναμφήρι-
στα αἷτια τῆς πληγῆς ταύτης τῶν ὄρνιθῶνων. Δὲν καταβάλλ-
εται ὁμῶς ἀρκετὸς κόπος ὥστε νὰ ἐξετασθῶσι κατὰ βάθος
ταῦτα.

Ἐπιθυμοῦντες νὰ ἀνεύρωσι τὴν αἰτίαν, ἐπέζητησαν τὸ φάρ-
μακον ἐμποδίζοντες, ἀπομακρύνοντες τὸ ἀποτέλεσμα. Τοῦτο
καλεῖται ἀντίστροφος θεραπευτικὴ. Ἐπενόησαν πρὸς τὸν σκο-
πὸν τοῦτον μέχρι τοῦδε παντὸς εἶδους εὐφυέστατα μέσα διὰ νὰ
ἀφαιρῶσιν ἀπὸ τὴν ὄρνιθα τὸ ἀμέσως τικτόμενον ὠόν, χωρὶς
νὰ δυνηθῇ αὕτη νὰ τὸ θραύσῃ διὰ τοῦ λαιμόρου ῥάμφους
της. Κατάρθωσαν δὲ τοῦτο κατασκευάσαντες παντὸς εἶδους
φωλεᾶς προωρισμένας νὰ διατηρῶσι τὸ ὠόν ἐν τῇ κοιλότητι
των ἐν ἣ τὸ ὠόν τικτόμενον ὀλισθαίνει.

Ἐν ἄλλῃ φωλεᾷ, μᾶλλον πολυπλόκῃ, προστετέθη σανὶς ἀ-
ναστρεφομένη. Εἶνε φωλεὰ συνήθης ἐστημένη ἐν κιβωτιδίῳ εἰς
τὸ κάτω μέρος τοῦ ὁποίου ὑπάρχει ἄχυρον ἢ χόρτον· εἰς τὸ
βάθος τῆς φωλεᾶς εὐρίσκεται ὅπῃ ὀλίγον τι μεγαλειτέρα ὠοῦ·
ἢ ὅπῃ αὕτη κλείεται κάτωθεν διὰ σανίδος ἀναστρεφομένης.
Τὸ τικτόμενον ὠόν πίπτει ἐπὶ τῆς σανίδος ἀναστρέφει αὐτὴν
ὡς ἐκ τοῦ βάρους του, καὶ κυλίεται εἰς τὸ κάτω μέρος τῆς
φωλεᾶς τὸ ἐστρωμένον δι' ἄχυρου ἢ χόρτου.

Πρέπει νά ὁμολογήσωμεν ὅτι τὸ φάρμακον τοῦτο εἶνε ριζικόν, ἀλλ' αἱ τοιαῦται φωλεαὶ ἔχουσι τὸ ἀδίκημα ὅτι εἶνε λίαν πολὺπλοκοί. Καλλιτέρα καὶ πολὺ ἀπλουστέρα καὶ συνενοῦσα ὁμοίως ὅλους τοὺς ὄρους πρὸς ἀσφάλειαν τοῦ ὠοῦ εἶνε ἡ κατωτέρω περιγραφομένη φωλεά.

Κατασκευάζεται κιβώτιον ἐν εἴδει φωλεᾶς καὶ μετὰ διπλοῦ πάτου. Εἰς τὸ κέντρον τοῦ ἄνω πάτου, ἐλαφρῶς κυρτὸν, ὑπάρχει προσηλωμένον ὑέλινον ὠδὸν (ὁ φύλος). Τῆς ὄρνιθος ἐρχομένης νά γεννήσῃ ὡς ἐν συνήθει φωλεᾶ, τὸ ὠδὸν αὐτῆς ὀλισθαίνει ἡρέμα ἐπὶ τῆς κλιτύος μέχρι τοῦ βᾶθους τοῦ κυτίου. Πολλαὶ ὄρνιθες δύνανται νά γεννήσωσιν ἐκεῖ ἀλληλοδιαδόχως, ὅλα δὲ τὰ ὠὰ ἐξαφανίζονται ὁμοίως ἀκινδύνως χωρὶς νά θραυσθῶσι, χωρὶς νά προσβληθῶσιν ἀπὸ τὰς ὄρνιθας, πρὸς συλλογὴν δ' αὐτῶν ἀρκεῖ νά ἀνοιξώμεν τὸ πῶμα τοῦ κυτίου, κρατούμενον ὑπὸ δύο ἀρπαγίων. Αὕτη ἡ μέθοδος εἶνε ἡ προστατικὴ τῶν ὠδῶν, ἡ ἀπλουστέρα καὶ ἡ πρακτικωτέρα παρ' ὅσας εἶδομεν.

Ἵπάρχουσι προσέτι καὶ ἄλλα μέσα τὰ ὁποῖα ἐδοκίμασαν καὶ δοκιμάζουσι πανταχοῦ καὶ ἄτινα σκοπὸν ἔχουσι νά ἀποτροπιάσωσι τὰς ὄρνιθας ἀπὸ τοῦ νά τρώγῃσι τὰ ὠὰ των. Κενοῦσιν ἐν μέρει ὠδὸν τὸ ὁποῖον ἀποπληροῦσι μὲ γύψον διαλελυμένον ὅστις ταχέως σκληρύνεται, προσθέτοντες εἰς τὸ περιεχόμενον ὑγρὸν τοῦ ὠοῦ διαφόρους οὐσίας δριμείας ἢ δυσαρέστους εἰς τὴν γεῦσιν, οἶον μουστάρδαν, ἀλόην, κτλ. Ἀλλὰ πάντα τὰ μέσα ταῦτα δὲν δύνανται νά παραβληθῶσι πρὸς τὸ ἀκόλουθον.

Κατασκευάζεται μικρὰ ὀπὴ εἰς τὸ ἀμβλύτερον ἄκρον νωποῦ ὠοῦ ἐν ᾧ εἰσάγεται διὰ μικροῦ κλυστῆρος ἢ διὰ σταγονομέτρου ὀλίγον πετρέλαιον· ἀκολουθῶς κλείεται πάλιν ἡ ὀπὴ προσκολλημένου ἐπ' αὐτῆς τεμαχίου χάρτου καὶ ἀναταρασσομένου τοῦ ὠοῦ ἰσχυρῶς ἵνα ἀναμιχθῶσι καλῶς αἱ ἐν αὐτῷ οὐσίαι. Ἡ ὄρνις θὰ τὸ δοκιμάσῃ, ἀλλ' ἀμέσως θὰ ἀπομακρυνθῇ κινουῦσα τὴν κεφαλὴν, δὲν θὰ ἐπανέλθῃ δὲ πλέον.

Πρέπει ὁμως νά μεταχειρισθῶμεν νωπὸν ὠδὸν, διότι τὰ

πτηνὰ γινώσκουσι κάλλιστα νά διακρίνωσι τὰ ὠὰ, δὲν ἐγγίζουσι δὲ τὰ ἔωλα.

Ἄλλ' ἀποβαίνει ἄρα γε λυσιτελὲς τὸ μάθημα τοῦτο; Τὸ φάρμακον ἔχει ἄρα γε πραγματικὴν δραστηκότητα καὶ ἐμποδίζει τὴν ὄρνιθα ἀπὸ τοῦ νά καταναλώσῃ ὅπως ὅπως ὠδὸν ἀρτίως τεχθὲν, ἐγκατάλειπυσα προσεκτικῶς τὸ μολυνθὲν ὡς πλειστάκις ἐλάβομεν ἀφορμὴν νά παρατηρήσωμεν;

Ῥιζικώτερον καὶ βεβαιότερον φάρμακον θὰ ἦτο προτιμότερον· διότι ἐὰν τὸ κακὸν παράδειγμα μεταδοθῇ εἰς τὸν ὄρνιθῶνα, ὅλαι αἱ ὄρνιθες θὰ ἐπιπίπτωσιν ἐπὶ τοῦ θραυσθέντος ὠοῦ γευθεῖσαι ἅπαζ τοιοῦτο.

(Ἐκ τῆς *France Agricole*)

ΠΕΡΙ ΕΦΕΥΡΕΣΕΩΣ ΝΕΑΣ ΜΕΘΟΔΟΥ

ΠΡΟΣ ΒΕΛΤΙΩΣΙΝ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΣΙΝ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Τὸ Ἵπουργεῖον τῶν Ἐσωτερικῶν ἐπέστειλε πρὸς τοὺς Νομάρχας τοῦ Κράτους τὰ ἐπόμενα:

«Ἡ ἐν Βερολίῳ Β. Πρεσβεία ἀπέστειλεν ἡμῖν τὸ κάτωθι καταχωριζόμενον ἐν μεταφράσει ἐγγράφον τῶν ἐν τῇ πόλει ταύτῃ κυρίων Siemens et Halske (Berlin, S. W. Maikgrafen Strasse, 94) ὅπερ διαλαμβάνει περὶ ἐφευρεθείσης παρ' αὐτῶν νέας καὶ ἀπλοποιημένης μεθόδου, δι' ἧς δύναται νά παλαιωθῇ ὁ νέος οἶνος καὶ νά προληφθῇ οὕτω ἡ ἀλλοίωσις αὐτοῦ, καθιστάμενος πόσιμος εὐθὺς μετὰ τὴν κατασκευὴν αὐτοῦ.

Διὸ παραγγέλλομεν ὑμῖν, κύριε Νομάρχα, νά διαβιβάσῃτε ἀντίτυπον τῆς παρουσίας πρὸς τοὺς ἐν τᾷ ὑπὸ τὴν διοίκησιν ὑμῶν νομῶ κυριωτέρους οἰνοποιούς καὶ ἐξαγωγεῖς ἐλληνικῶν οἴνων, ἵνα λάβωσι γνῶσιν τοῦ περιεχομένου καὶ συνεννοηθῶσι μετὰ τῶν κυρίων Σιέμενς καὶ Χάλσκε, ἐὰν κρίνωσι τὴν πρὸς παλαιώσιν τῶν οἴνων ἐκτιθεμένην μέθοδον δυναμένην ἐπωφελῶς νά ἐφαρμοσθῇ παρ' ἡμῖν».

Ἐν Βερολίῳ, τῆ 8|20 Σεπτεμβρίου 1890.

Κύριε Πρόσβυ,

Κατόπιν τῆς συνομιλίας ἣν ἔσχον τὴν τιμὴν νὰ κάμω μετὰ τῆς Ὑ. Ἐξοχότητος προκειμένου περὶ δύο δειγμάτων ἐνὸς καὶ τοῦ αὐτοῦ νέου οἴνου τοῦ Καυκάσου, ἐξ ὧν τὸ ἐν διωζονώθῃ κατὰ τὴν νέαν ἡμῶν μέθοδον, λαμβάνομεν τὸ θάρρος νὰ παρακαλέσωμεν ὑμᾶς ὅπως ἀνακοινώσητε τὴν μέθοδον ταύτην εἰς Ἀθήνας πρὸς ὃν καὶ ὑπὸ οἰανδήποτε μορφήν ἡ Ὑμετέρη Ἐξοχότης ἤθελε κρίνει ἀρμόδιον.

Καθ' ὅσον δυνάμεθα νὰ κρίνωμεν ὁ τρόπος οὗτος τῆς διοζονώσεως εἰνὲ θαυμασίως κατάλληλος εἰς τὸ καθιστᾶν διαυγῆ καὶ διαρκῆ πάντα νέον οἶνον ἐν διαστήματι εἴκοσι καὶ τεσσάρων ὥρῶν καὶ μεταδίδειν αὐτῷ ἀρετὰς ἐπιτυγχανομένας μέχρι τοῦδε μόνον διὰ τῆς φυσικῆς παλαιώσεως τοῦ οἴνου, ἥτοι διὰ τοῦ χρόνου.

Πρὸ πάντων θέλομεν εἶσθαι ὑπόχρεοι εἰάν εὐαρεστηθῆτε νὰ παρακινήσητε μεγάλους τινὰς παραγωγεῖς καὶ ἐξαγωγεῖς οἴνων ἐν Ἑλλάδι ὅπως μᾶς ἀποστείλωσι δείγματα τὰ ὅποια θέλομεν σπεύσει νὰ υποβάλωμεν εἰς τὴν διοζονώσιν καὶ ἐπιστρέψωμεν αὐτὰ ἔπειτα εἰς τοὺς ἐνδιαφερομένους ἵνα οὗτοι δυναθῶσι νὰ σχηματίσωσιν ἰδέαν τινὰ περὶ τῆς σπουδαιότητος καὶ τῆς ἀξίας τῆς μεθόδου.

Ἐπειδὴ τὸ ὄζον καταστρέφει τοὺς μικροοργανισμούς, εὐκόλως δύναται τις νὰ συμπεράνη ὅτι πλὴν τῶν ἀμέσως παραγομένων ἀποτελεσμάτων, ὁ οὕτω θεραπευόμενος οἶνος κτᾶται ὡσαύτως μεγάλην διάρκειαν.

Καθ' ἑαυτὴν ἡ μέθοδος εἶνε ἀπλὴ καὶ οὐχὶ δαπανηρά. Διὰ δυνάμεως ἠλεκτρικῆς ἐνὸς ἵππου δύναται τις νὰ μεταβάλῃ ἐν διαστήματι 20 ὥρῶν 5,000 λίτρα (3,990 ὀκάδας) οἴνου νέου εἰς καλὸν οἶνον δυνάμενον νὰ πωληθῆ ὡς παλαιόν.

Ἐσμέν πρόθυμοι ν' ἀναλάβωμεν εὐχαρίστως πᾶσαν ἀναγκαίαν ἐγκατάστασιν εἰς τιμὰς συμφορωτάτας.

Εὐχαριστοῦντες ἐκ τῶν προτέρων τὴν ὑμετέραν Ἐξοχό-

τητα, παρακαλοῦμεν αὐτὴν νὰ ἀποδεχθῆ τὴν διαβεβαίωσιν τῆς ἐξόχου ἡμῶν ὑπολήψεως.

Σίμμενς καὶ Χάλακε

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΥΡΜΑΣ

Μετ' ἀφάτου θλίψεως ἀγγέλλομεν τὸν θάνατον τοῦ Γεωργίου Σύρμα, πρώτου καθηγητοῦ τοῦ Τριανταφυλλιδείου Γεωργικοῦ σχολείου Ἀθηνῶν. Ὁ Γεώργιος Σύρμας καταγόμενος ἐκ Τεσσαράκοντα Ἐκκλησιῶν τῆς Θράκης ἀπεπεράτωσε τὰς γεωργικὰς τοῦ σπουδᾶς εἰς τὴν ἐν Μονπελλιὲ τῆς Γαλλίας γεωργικὴν σχολὴν τῷ 1881. Ἐπανακάμψας εἰς τὴν Ἑλλάδα διέτελεσεν ἐπὶ δύο ἔτη καθηγητῆς τῆς φυσικῆς ἱστορίας εἰς τινὰ τῶν ἐν Ἀθήναις ἰδιωτικῶν ἐκπαιδευτηρίων. Τῷ 1885 μετέβη εἰς τὴν ἐν Θράκῃ πατρίδα του ἐνθα μετὰ τινων συγγενῶν του μετῆλθε τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον τῶν οἴνων οὓς παρεσκεύαζεν αὐτός.

Κατὰ τὴν ἔδρυσιν τοῦ ἐν Ἀθήναις γεωργικοῦ σχολείου διωρίσθη ἐν αὐτῷ καθηγητῆς καὶ ἐδίδαξε καθ' ἅπαν τὸ σχολικὸν ἔτος 1888—1889.

Τῷ 1889 ἀπεστάλη εἰς Σύρον ὡς ἐπόπτης τῆς καταβυθίσεως τοῦ πευκοφλοιοῦ. Ἐνταῦθα δεινωθείσης τῆς ἀπό τινος κατατρυχούσης αὐτὸν ἀσθενείας καὶ προβλέπων τὸ ἐπιχείμενον αὐτοῦ τέλος ἠναγκάσθη νὰ παραιτηθῆ τῆς θέσεώς του καὶ νὰ ἐπανέλθῃ εἰς τὴν γενέθλιον αὐτοῦ γῆν, ἐνθα καὶ ἀπέθανε τὴν 17 παρελθόντος μηνός, ὡς ἐκεῖθεν τηλεγραφοῦσιν ἡμῖν.

Τὸν Γεώργιον Σύρμαν ἐγνωρίσαμεν ὡς ἄνδρα ἀγαθώτατον, ἐναρετώτατον καὶ εὐθύτατον. Ὡς δὲ ἀνομολογοῦσι πάντες οἱ συνάδελφοι αὐτοῦ ἦτο ἐγκρατέστατος ἐπιστήμων καὶ κριτικώτατος. Ὁ πρόωρος θάνατος αὐτοῦ εἶνε πραγματικὴ ζημία διὰ τὴν ἀνακύπτουσαν γεωργίαν τῆς Ἀνατολῆς.

Ὁ Γ. Σύρμας κατὰ τὸ βραχύτατον ἐπιστημονικὸν αὐτοῦ

στάδιον ἐδημοσίευσεν «Γεωργικὸν ἡμερολόγιον τοῦ 1887», «Ὁδηγίαν διὰ τοὺς σκωληκοτρόφους (1885)», ἐκθέσεις πρὸς τὸ Ἵπουργεῖον τῶν Ἑσωτερικῶν «περὶ τῆς καλλιέργειας τοῦ τριφυλλίου καὶ τῶν γεωμήλων (1889)» ὡς καὶ διάφορα γεωργικὰ ἄρθρα.

Ἐν τοῖς δημοσιεύμασι τούτοις καταφαίνεται ἡ μεγάλη κρίσις καὶ ἐμβρίθεια τοῦ ὄλως προώρως ἀποθανόντος ἀγαπητοῦ τοῖς συναδέλφοις αὐτοῦ Γεωργίου Σύρμα.

Τὴν ἐν Σύρῳ ἐγκαταλειφθεῖσαν βιβλιοθήκην του πρὸ τοῦ θανάτου του ἐδώρησατο εἰς τὸ ἐνταῦθα γεωργικὸν σχολεῖον.

ΧΡΗΣΙΣ ΤΟΥ ΞΗΡΟΥ ΑΙΜΑΤΟΣ

Ἐν τῇ διατροφῇ τῶν χορτοφάγων

Ἄν καὶ τὰ μηρυκαστικά, ἕνεκα τῆς φύσεως τοῦ ἐνστίκτου των καὶ τῶν ὀργάνων των, κατατάσσονται εἰς τὴν κατηγορίαν τῶν χορτοφάγων οὐχ ἦττον δὲν εἶνε ἀδύνατον νὰ καταστῶσι παμφάγα, καὶ μάλιστα κρεωφάγα εἰς τινὰς περιστάσεις. Ὁ Βέργμαν, ὁ Τανχόφερ καὶ Λενκάρτ, ὁ Κόλιν ἐπανειλημμένως παρετήρησαν μηρυκαστικά τρεφόμενα δι' ἰχθύων ξηρῶν ἢ κρεάτων ὠμῶν. Οἱ ἄρχαῖοι δὲ εἶχον ὡσαύτως παρατηρήσει ὅτι τὰ φυτοφάγα ἐποιοῦντο χρῆσιν ζωϊκῆς τροφῆς.

Ὁ γράφων ταῦτα ἔσχεν ἐν τῷ σπουδαστηρίῳ του πρόβατον τοῦ ὁποίου αἱ κρεωφάγοι ὀρέξεις τοσοῦτον ἦσαν ἐπιτακτικαὶ ὥστε διημφισβῆται πρὸς τοὺς κύνας καὶ τὰς γαλαῖς τὸ κρέας ὅπερ ἐδίδετο αὐτοῖς ὡς τροφή.

Διαπρεπεῖς φυσιολόγοι, ὁ Μίλν-Ἐδουαρδς, ὁ Γεωμύρος, ὁ Σπαλλαντζάνης, ὁ Κόλιν, ἐμελέτησαν τὸ ζήτημα τῆς χωνεύσεως τῶν ζωϊκῶν οὐσιῶν τῶν τρωγομένων ὑπὸ τῶν χορτοφάγων. Μεταξὺ δὲ τούτων τὰ μηρυκαστικά διακρίνονται διὰ τὴν εὐκολίαν τῆς πέψεως καὶ ἐξομοιώσεως τοῦ ὠμοῦ κρέατος.

Παραδεκτῆς γενομένης τῆς πιθανότητος ὅτι τὰ μηρυκαστικά

δύνανται νὰ φάγωσι ζωϊκὰς οὐσίας, ὁ κ. Μανδερὼ ἐξήτασεν ἐὰν τὸ αἷμα τῶν σφαγίων δύναται νὰ χρησιμεύσῃ πρὸς συντήρησιν ἢ πάχυνσιν τῶν οἰκοσίων μηρυκαστικῶν. Μολονότι οὐδεμίαν πρακτικὴν δοκιμὴν ἔκαμεν ἐπὶ τοῦ ἀντικειμένου τούτου, ἐπέσθη ὁμως ὅτι ἐν τῷ αἵματι ὑπάρχει πηγὴ κέρδους δι' ἐκείνους οἵτινες ἤθελον μεταχειρισθῆ τούτο πρὸς πάχυνσιν τῶν βοῶν καὶ τῶν προβάτων. Τὸ αἷμα θὰ ἠδύνατο νὰ δοθῆ εἰς τὰ κτήνη ὑπὸ μορφήν κόνεως ἀναμεμιγμένης μετὰ τῶν φυτικῶν τροφῶν, ἢ ὑπὸ μορφήν πλακουντίων ἡλεκτισμένων, ἀπλήστως ἐπιζητουμένων παρ' αὐτῶν. Ἄντι νὰ χρησιμεύσῃ ὡς λίπασμα (ἤδη χρησιμοποιοεῖται ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ὡς λίπασμα) θὰ ἐχρησίμευε τότε ὡς λίαν θρεπτικὴ τροφή. Διὰ τῆς πείρας καὶ τῆς παρατηρήσεως θὰ ἦτο εὐκόλον νὰ ὀρισθῆ ὁ τρόπος τῆς διανομῆς καὶ αἱ δοταὶ εἰς τὰ κτήνη ποσότητες.

Ἡ ἰδέα τοῦ κ. Μανδερὼ εἶνε ἀξία νὰ ληφθῆ ὑπὸ σπουδαίαν ἔποψιν. Ἐν ὁμως σοβαρὸν σημεῖον πρέπει νὰ ἐξακριβωθῆ μήπως ἡ χρῆσις τοῦ αἵματος, ὡς τροφή, δὲν θὰ ἐδίδεν εἰς τὴν σάρκα τῶν κτηνῶν ἰδιαιτέραν τινὰ γεῦσιν, ἥτις ἤθελε δυσκρεστήσει τὸν καταναλωτὴν.

(Ἐκ τῆς *France Agricole*)

ΟΞΥΓΟΝΩΣΙΣ ΤΟΥ ΓΛΕΥΚΟΥΣ

«Ἄλλοτε ἐγράφομεν ὅτι, ὅσον μᾶλλον πατοῦμεν τὰς βᾶγας πρὶν τὰς ρίψωμεν εἰς τὰ δοχεῖα ἐν οἷς ὀφείλουσι νὰ ὑποστῶσι τὴν ζύμωσιν, τόσον μᾶλλον μένουσι πλειότερον χρόνον ἐν εὐναφείᾳ μετὰ τῆς ἀτμοσφαίρας, καὶ τοσοῦτον μᾶλλον ἀντλοῦσιν ἀπ' αὐτῆς τὸ ἀναγκαῖον αὐταῖς ὀξυγόνον.

Ἡ καταβύθισις τῆς στεφάνης, ἥτις ἐκτελεῖται μετὰ τινῶν ὠρῶν ζύμωσιν, ἐπενεργεῖ σπουδαίως, καθότι ἐνῶ ἀπωθεῖ τὴν στεφάνην εἰς τὸ ἐσωτερικὸν τῆς κάδδης, ἐπιτρέπει συγχρόνως νὰ ἐξάγῃται ἐκ τῶν ἀποτελουσῶν αὐτὴν σταφυλῶν πολὺ πε-

ρισσότερα ποσότης χρωματιστικής ύλης και δίδει πλειοτέραν δύναμιν εἰς τὴν οἰνοποίησιν παρέχουσα εἰς τὰς ζύμας τὰ ζωτικά τῆς ἀναπαραγωγῆς στοιχεῖα τῶν ὁποίων ἔχουσιν αὐταὶ ἀνάγκην.

Ὁ Παστέρ ἐβεβαίωσεν ὅτι, ὅταν τὸ γλεύκος ἐκτίθεται εἰς τὴν ἐπαφὴν τοῦ ἀέρος ἐν μεγάλῃ ἐπιφανείᾳ καὶ ἐπὶ πολλὰς ὥρας ἢ ζύμωσις αὐτοῦ εἶνε ἀσυγκρίτως δραστικώτερα ἢ ἐκείνη τοῦ μὴ ἀεριζομένου γλεύκου. Τὰ γενόμενα πειράματα κατέδειξαν ὅτι ἡ μεγάλη δραστικότητα τῆς ζυμώσεως κατὰ τὰς πρώτας ἡμέρας δὲν εἶνε διαρκῆς, ὅτι δὲν βραδύνει νὰ ὑποχωρήσῃ εἰς ἐπιβράδυνσιν λίαν ἐπαισθητὴν, εἰς διακοπὴν μάλιστα, καὶ ὅτι, ἐὰν δὲν ἀερίζωμεν τὸ γλεύκος ἐκ διαλειμμάτων, ὀξεινίζει καὶ ἀπειλεῖ νὰ καταστραφῇ ὅλον.

Ὅλα τὰ συστατικά τοῦ ἀέρος δὲν εἶνε ἀναγκαῖα εἰς τὰς ζύμας, μόνον δὲ τὸ ὀξυγόνον φαίνεται ὅτι εἶνε σπουδαῖος παράγων. Ἡ νέα δραστηριότης ἢ διδομένη τοιοῦτοτρόπως εἰς τὰς ζύμας παρατείνει τὴν οἰνοποίησιν, διευκολύνει πρὸς ὄφελος τοῦ οἴνου τὴν ἐξαγωγὴν ὄλων τῶν ὠφελίμων τῆς σταφυλῆς ὑλικῶν καὶ ἀπομακρύνει πλειότερον τοὺς κινδύνους ἀλλοιώσεως ἐλαττοῦσα τὰς λευκωματοειδεῖς ὕλας.

Ὁ ἀερισμὸς τοῦ γλεύκου εἶνε λοιπὸν σπουδαία πράξις· φαίνεται μάλιστα ὅτι πρέπει νὰ ἐπιβάλληται εἰς τὰς χώρας ἐνθα ἡ θερμοκρασία εἶνε ὑψηλή.

Ὁ δόκτωρ Μενουδιέ, ὁ λίαν γνωστὸς ἀμπελουργὸς τῆς Charente-Inférieure, πρόεδρος τοῦ γεωργικοῦ συνδικάτου τοῦ νομοῦ τοῦ Saintes, γράφει ἡμῖν περὶ τοῦ ἀντικειμένου τούτου ὅτι ὀρθῶς συνεστήσαμεν τὴν ὀξυγόνωσιν τοῦ γλεύκου, τὴν ὁποίαν καὶ αὐτὸς παρεδέχθη πρὸ πολλῶν ἐτῶν, καὶ ἀπευθύνει ἡμῖν ἐξαιρετὸν φυλλάδιον ἐν τῷ ὁποίῳ τὸ θέμα τοῦτο ἐξετάζεται λεπτομερῶς. Ἀπὸ τοῦ 1867 ὁ δόκτωρ Μενουδιέ, ἔχων πρὸ ὀφθαλμῶν τὴν γνώμην τοῦ Payen καὶ τοῦ Vergnette-Lamothe ὅτι εἰς τὰς ράγας ἀπὸ σάκχαρον εἶνε τοσοῦτον μᾶλλον ἀφθονον ὅσῳ ἀπομακρυνόμεθα ἀπὸ τοῦ κέντρου πρὸς τὴν περιφέρειαν αὐτῶν καὶ ὅτι τὰ εὐθὺς ἔσωθεν τοῦ δέρματος τῶν

ράγῶν κύτταρα εἶνε τὰ πλουσιώτερα ἐν σακχάρῳ», ἠσχολεῖτο εἰς ἀναζήτησιν μέσου πρὸς θλίψιν τῶν σταφυλῶν διὰ τρόπου δυναμένου νὰ ἐξαγάγῃ ἅπαν τὸ ἐν αὐταῖς περιεχόμενον σάκχαρον.

Κατόπιν ἐπανειλημμένων δοκιμῶν, κατεσκευάσθη τῷ 1888 ἐν Blau-Chermignac, κτήματι τοῦ δόκτορος Μενουδιέ, μηχανήμα δι' οὗ αἱ σταφυλαὶ κτυπῶνται καὶ αἱ ράγες αὐτῶν διαρρήγνυνται· 225,000 χιλιόγραμμα σταφυλῶν κατεργάσθησαν διὰ τῆς νέας ταύτης μεθόδου. Αἱ σταφυλαὶ τίθενται ἐντὸς κυλίνδρου ἐκ σιδηροφύλλου ἔχοντος μῆκος 1 μέτρον καὶ πλάτος 60 ἑκατοστὰ καὶ φέροντος εἰς τὸ ἐν αὐτοῦ ἄκρον σκαφίδιον πρὸς ὑποδοχὴν τῶν σταφυλῶν καὶ εἰς τὸ ἕτερον κινητὴν θυρίδα ἐπιτρέπουσαν τὴν ἐξοδὸν αὐτῶν μετὰ τὸ κτύπημα. Ὁ κύλινδρος οὗτος διαπερᾶται κατὰ τὸ μῆκος του ὑπὸ ξύλου ὠπλισμένου δι' ἕξ κοπανιστηρίων ἐν εἰδει πτύων ἀντικειμένων πρὸς ἀλληλα· τεθειμένος δὲ ἐπὶ ξυλίνου βάρου, στρέφεται περὶ ἑαυτὸν μετὰ τινος ταχύτητος διὰ χειρολαβίδος.

Χάρις εἰς τὴν διευθέτησιν ταύτην αἱ ράγες τῶν σταφυλῶν, διωκόμεναι διὰ τῆς κεντρόφυγος δυνάμεως εἰς τὰς πλευρὰς τοῦ κυλίνδρου μετὰ ταχύτητος 360 μέτρων κατὰ λεπτόν, διαρρήγνυνται, διαμελίζονται καὶ τὰ κύτταρα αὐτῶν θραύονται· κατὰ τὴν κατεργασίαν ταύτην ἡ σταφυλὴ ἀερίζεται καὶ ὀξυγονοῦται ἰσχυρῶς, προκύπτει δὲ ἐκ τούτου ζύμωσις λίαν ταχέως περαιουμένη.

Ἐκ πειραμάτων τοῦ κ. Μενουδιέ, εἰς ἃ παρεστάθη εἰδικὴ ἐπιτροπὴ τοῦ γεωργικοῦ συνδικάτου τοῦ Σαιντ, προέκυψεν ὅτι αἱ τοιοῦτοτρόπως χειριθεῖσαι σταφυλαὶ παρέσχον μετὰ τὴν οἰνοποίησιν πλειότερον οἰνόπνευμα ἢ αἱ μὴ κτυπηθεῖσαι. Εἰς πρώτην δοκιμασίαν ἐνὸς καὶ τοῦ αὐτοῦ τρυγητοῦ ἐπέτυχον ἐκ τῶν μὴ οὕτω κατεργασθεισῶν σταφυλῶν 9,41 % οἰνοπνεύματος, ἐκ δὲ τῶν κτυπηθεισῶν 10,92 %· κατὰ τὴν δευτέραν δοκιμασίαν ἐξήγαγον ἐκ δύο ἴσων ποσοτήτων σταφυλῶν (1442 γρ.), 1065/1000 λίτρα γλεύκου διὰ τῆς παλαιᾶς μεθόδου καὶ 1295/1000 λίτρ. διὰ τῆς νέας.

“Ολοι αι άλλαι δοκιμαί έπεβεβαίωσαν τὰ αποτελέσματα ταῦτα· πάντοτε έπετεύχθη πλειότερον σάκχαρον και κατ' ακολουθίαν πλειότερον οινόπνευμα εκ τῆς υποβληθείσης εις θρύψιν, αερισμόν, δραστηρίαν όξυγόνωσιν σταφυλῆς ἢ εκ τῆς χειρισθείσης δια τῶν συνήθων μεθόδων. Γέλος οι μέλανες οἶνοι λαμβάνουσι χρώμα βαθύτερον.

Τὰς παρατηρήσεις ταύτας ένομίσαμεν ώφέλιμον νά εκθέσωμεν τοῖς ήμετέροις αναγνώσταις, επιβεβαιούσι δέ αὐται τὰς γνώμας δις δέν επαύσαμεν νά διατυπώμεν περι τῆς κστεργασίας τῆς σταφυλῆς· ευχαριστοῦμεν δέ τόν κ. Μενουδιέ ότι μᾶς παρέσχεν εις τοῦτο άφορμήν.»

(Εκ τοῦ *Moniteur Vinicole*).

ΤΟ ΗΛΙΟΤΡΟΠΙΟΝ

“Ο περικλεῆς Jussieu βοτανίζων ποτέ εις τὰς Κορδιλιέρας, ἠσθάνθη άπροσδοκῆτως τερπνοτάτην ευωδίαν. Προσέβλεψε κύκλω νομίζων ότι εύρίσκεται επί τὰ ἔχνη ανακαλύψεως εξαιρετικοῦ άνθους συγκεντροῦντος έν έαυτῷ τὰ λαμπρότερα χρώματα, άλλ' είδε μόνον θαμνίον φέρον άνθη σχήματος μικροτάτης άνθοδέσμης και χρώματος νάρδου ώχρᾶς. Πλησιάζων παρατήρησεν ότι τὸ άνθος έστρέφετο πρὸς τόν ἥλιον και υπό τῆς ειδικότητος ταύτης άναρπασθείς έπωνόμασε τὸ φυτὸν *Ἡλιοτρόπιον*. Περιχαρῆς δια τὸ ωραῖον άπόκτημα ὁ σοφὸς βοτανικός, συνέλεξε μεγάλην ποσότητα σπόρου ὃν έπεμψεν εις τὸν τότε βασιλικὸν κῆπον τῶν Παρισίων, ένθα τὸ *Ἡλιοτρόπιον* εκαλλιεργήθη κατὰ πρῶτον έν Ευρώπῃ κατὰ τὸ 1757.

Τὸ ἡλιοτρόπιον ταχέως απέβη άνθος προσφιλές δια τὰς οικίας και εύρίσκεται εις κάθε παράθυρον και εις κάθε άνθοδέσμην· θεωρεῖται δέ ως τὸ έμβλημα τῆς κολακείας. Οι άνατολίται λέγουν ότι τὸ άρωμά του άνυφοῖ τὴν ψυχὴν εις τὸν οὐρανόν.

Εκτιμᾶται δέ τοῦτο μᾶλλον δια τὴν ευωδίαν του ἢ δια τὴν

ωραιότητα τῶν άνθῶν του, άν και ποικιλία τις αὐτοῦ φέρει άνθη χρώματος πορφυροῦ βαθέος άτινα εισί μεγαλοπρεπέστατα· πολλαί δέ τῶν προσφάτων ποικιλιῶν διακρίνονται δια τὸν πλοῦτον τοῦ χρωματισμοῦ καθὼς και δια τὸ άρωμα.

Οι άγγλοι άνθοκόμοι τὸ έπονουάζουσι τοῦρτα εκ κερασιῶν, δια τὴν φανταστικὴν ὁμοιότητα τῆς ευωδίας τῶν άνθῶν του πρὸς τὴν ὄσμην τῶν έψημένων κερασιῶν (*).

Τὸ εισαχθέν είδος υπό τοῦ Jussieu είχεν έπονομασθῆ περουβιανόν *Ἡλιοτρόπιον*, ὃπερ καλλιεργεῖται εισέτι και ὃπερ άνθίζει άφθόνως ὅλας τὰς ὥρας τοῦ ένιαυτοῦ και αύξάνει ως θάμνος.

Τὸ *Ἡλιοτρόπιον* κατέστη τὸ ευνοούμενον φυτὸν παντός άνθοκόμου, επειδή τὸ άρωμά του δέν εἶνε τόσο ισχυρὸν ὡς πολλῶν άλλων άνθῶν. Ὅσον γηράσκει τὸ φυτὸν τόσο άδρότερα άποβαίνει ἢ άνθησις· πρέπει ὁμως νά διατηρῆται τοῦτο μετὰ πλείστης έπιμελείας εάν θέλωμεν ν' άνθίζῃ άφθόνως.

Τὰ εις τὸ ὑπαιθρον αύξάνοντα φυτὰ γίνονται μᾶλλον ισχυρὰ και εύρωστα.

Τὸ *Ἡλιοτρόπιον* δύναται νά τεθῆ και ν' αύξήσῃ έπωφελῶς έν τῷ κέντρῳ πρασιᾶς ἢ περι τὰ χεῖλη αὐτῆς ως κόσμητος (*μπορτούρα*)· έν τοιαύτῃ περιπτώσει δέον νά κλαδεύηται λίαν βραχέως. Έν γένει δέ περι τοῦ φυτοῦ τούτου επικρατεῖ ὁ έξῆς κανὼν· ν' άποτέμνωνται οι έπιμήκεις κλάδοι και νά έπαφίνωνται ὀλίγοι περι τὴν κυριωτέραν ρίζαν· οὔτω άποκτᾶ και διατηρεῖ ωραιότατον σχῆμα. Τὸ περουβιανόν είδος εἶνε άρμαδιώτατον πρὸς τοιαύτην καλλιέργειαν.

Εάν επιθυμοῦμεν νά κρατήσωμεν τὸ φυτὸν ὡς άνθισῆ τὸν χειμῶνα πρέπει νά μὴ τὸ έξάγωμεν τῆς άνθοδόχης, αλλά νά τηρῶμεν αὐτὸ εις προσῆλιον τινὰ τοποθεσίαν· τὸν Αὔγουστον δέ νά τὸ κλαδεύωμεν άλυπῆτως, διότι οὔτω εκπέμπει πλείστους ὄσους νέους και εύρώστους βλαστοὺς, οἵτινες κατὰ τὸν Ἰανουάριον καλύπτονται δι' άνθῶν.

(* Παρ' ἡμῖν άποκαλεῖται τοῦτο βανίλη δια τὴν πραγματικὴν ὁμοιότητα τοῦ άρώματος του πρὸς τὸ τῆς βανίλης.

Τὸ Ἡλιοτρόπιον ἀγαπᾷ καλὸν καὶ πλούσιον ἔδαφος ἐν ᾧ ἀναμιγνύεται καὶ ὀλίγη ἄμμος. Οἱ θαλοὶ ρίζοβολοῦσιν εἴτε ἐν τῇ ἄμμῳ εἴτε ἐν τῷ ὕδατι· τὰ φυτὰ δέον νὰ ἔχωσιν ἀφθονίαν ἡλίου καθόσον δὲν εὐδοκιμοῦσιν εἰς σκιερὰν τοποθεσίαν.

(Ἐκ τοῦ Giardinaggio A. N.)

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

« Ἄλλοτε ἐγράφομεν ὅτι διὰ νὰ ἐπιτύχωμεν ἐκ πάσης σταφυλῆς ἐπιδόρπιον οἶνον ἀρκεῖ νὰ ἐξατμίσωμεν τὸ γλεῦκος αὐτῆς μέχρις οὗ τοῦτο δεικνύει 20 βαθμοὺς ἐν τῷ γλευκομέτρῳ, εἰς τρόπον ὥστε ζυμούμενόν ν' ἀποδώσῃ οἶνον περιέχοντα οἰνόπνευμα 15, 16 ἢ 18 βαθμῶν καὶ τὸ ὑπόλοιπον εἰς μὴ μετασηματισθὲν σάκχαρον.

Σήμερον εἰς τῶν ἡμετέρων συνδρομητῶν ἐρωτᾷ ἡμᾶς πῶς πρέπει νὰ κατασκευάσῃ μοσχάτον οἶνον ἐκ νωπῶν μοσχάτων σταφυλῶν.

Ὁ μοσχάτος οἶνος τοῦ Rivesalles, ὁ μᾶλλον ὀνομαστός, παράγεται ἐκ σταφυλῶν ἀποξηρανθεισῶν ἐπὶ τοῦ κλήματος ἢ ἐπὶ καλαμιωτῶν. Τρυγῶμεν ὅταν οἱ βότρυες ἦνε ἐντελῶς ὄριμοι, καὶ ἀφ' οὗ ἀποβάλλωσι μέρος τῆς ὑγρασίας αὐτῶν ἀπλώνονται ἐντὸς καλαμιωτῶν εἰς τὸ ὑπαιθρον ἢ ὑπὸ στέγην, ἢ εἰσάγονται εἰς ἐπὶ τούτῳ ἀποξηραντήρια. Ἄμα ἐπιτευχθείσης τῆς ποθητῆς ἀποξηράσεως, ἀπορραγίζομεν τοὺς βότρυς καὶ θλίβομεν τὰς ῥάχας· τὸ ἐξ αὐτῶν δὲ γλεῦκος τίθεται εἰς μικρὰ βυτία τὰ ὅποια πωμκτίζονται ἐλαφρῶς μέχρις οὗ παρατηρηθῶσιν ὀλίγαι πομφόλυγες περὶξ τοῦ ἀνυψουμένου πώματος. Τότε ἀφαιρεῖται τὸ πῶμα καὶ οἱ κῆτώθεν αὐτοῦ ἄφροι, μεταγίγεται δὲ τὸ ρευστὸν καὶ διωλίζεται ἐπιμελῶς. Ἡ ἐργασία αὕτη, πολλάκις ἐπαναλαμβάνομένη, παράγει πάντοτε ἐπιδόρπιον οἶνον ἀρίστης ποιότητος, πρὸ πάντων δὲ ὅταν αἱ σταφυλαὶ ἦνε ἐκλεκταὶ καὶ περιέχωσιν ἀρκούσαν ποσότητα σακχάρου.

Ἐτερον σύστημα δι' οὗ ἐπιτυγχάνεται ἡ χρησιμοποίησις σταφυλῶν μὴ ἀρκούντως ὠρίμων ἢ μὴ δυναμένων νὰ διατηρηθῶσι καὶ ξηρανθῶσι καλῶς εἶνε τὸ ἐξῆς: Συγκεντροῦμεν τὸ γλεῦκος διὰ παρατεταμένης βράσεως ἐντὸς λίθης μέχρις οὗ τοῦτο καταστῆ ἀρκετὰ πυκνόν· — φθάνομεν φέρ' εἰπεῖν μέχρι 30° τοῦ γλευκομέτρου ὅτε ἀναμιγνύομεν τοῦτο μετὰ γλεύκους ἀβράστου ὅπερ καταβιβάζει τὸν γλευκομετρικὸν βαθμὸν τοῦ ἔλου ὑγροῦ μέχρι τοῦ 20. Μετὰ ταῦτα ἡ ἐργασία γίνεται ὡς εἰς τὴν πρώτην περίπτωσιν.

(Ἐκ τοῦ *Moniteur Vinicole*)

ΟΞΟΣ ΕΞ ΟΙΝΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΚΑΙ ΜΕΛΑΝΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΙΣ ΑΥΤΟΥ

Ἴδου ἡ καλλιτέρα μέθοδος προχείρου κατασκευῆς ὄξους ἐξ οἴνων ξυνισμένων.

Θέτομεν εἰς μέρος θερμὸν, εἰς κελλάριον, ὑπόστεγον, ἢ ἀποθήκην οἶανδῆποτε ἔχουσαν θερμοκρασίαν 30 βαθμῶν, βυτίον τὸ ὅποῖον στηρίζομεν ἐπὶ κρηπιδώματος ὕψους 50 περίπου ἐκαστῶν τοῦ μέτρου ἀπὸ τοῦ ἐδάφους, διὰ νὰ εὐκολύνωμεν τοὺς χειρισμούς. Μεγεθύνομεν τὴν ἄνω ὀπήν τοῦ βυτίου πρὸς τὸ ἄνω δὲ μέρος τοῦ πλευροῦ αὐτοῦ ἀνοίγομεν καὶ ἐτέραν εὐρεῖαν ὀπήν.

Ἀκολουθῶς θέτομεν ἐν τῷ βυτίῳ τούτῳ 20—25 ὀκάδας ἐκλεκτοῦ καὶ βράζοντος ὄξους καὶ πληροῦμεν αὐτὸ μέχρι τοῦ μέσου μόνον διὰ τοῦ ξυνισμένου οἴνου ὃν θέλομεν νὰ μετατρέψωμεν εἰς ὄξος.

Μετὰ 5—6 ἡμέρας ἀφαιροῦμεν καὶ θέτομεν εἰς ἕτερον βυτίον 15—20 ὀκάδας ἐκ τοῦ ὑγροῦ τούτου ἀντικαθιστώντες αὐτὸ διὰ ξυνισμένου οἴνου καὶ οὕτω καθεξῆς μέχρις οὗ ἐξαντληθῆ ὅλον τὸ ποσόν. Δυνατὸν νὰ συμβῆ ὥστε νὰ μὴ γίνηται χέως ἡ ὄξοποίησις τῶν πρώτων ὀκάδων ἄς μετηγγίσαμεν καὶ νὰ χρειασθῆ νὰ περιμείνωμεν μίαν ἐβδομάδα καὶ ἐνίοτε περι-

σότερον διὰ νὰ γίνῃ τὸ ὄξος τέλειον· ἀλλ' ὅσον βραδυτέρα εἶνε ἡ ἐργασία τόσο τὸ ὄξος εἶνε ζωηρότερον.

Δυνάμεθα προσέτι νὰ ρίψωμεν ἐντὸς τῶν βυτίων πελεκούδιά τινα ὀξύας μοσχευμένα εἰς ἐκλεκτὸν ὄξος ἢ εἰς ὀξικὸν ὄξύ.

Διὰ νὰ ἀποχρωματισθῇ τὸ ἐκ μέλανος οἴνου ὄξος πρέπει νὰ τὸ κολλαρίσωμεν διὰ γάλακτος· ἐπιτυγχάνομεν τότε χρῶμα ἐλαφρῶς ρόδινον ὡς τὸ τοῦ φλοιοῦ κρομμύου· ἐὰν ἐπιθυμῶμεν νὰ ἔχωμεν ἐντελῶς λευκὸν ὄξος κολλαρίζομεν αὐτὸ διὰ λίαν καθαροῦ ζωϊκοῦ ἀνθρακος. Ἀλλ' ἐν τῇ περιπτώσει ταύτῃ, νομίζομεν ὅτι εἶνε προτιμότερον νὰ ἀποχρωματίσωμεν τὸν μέλανα οἴνον πρὶν τὸν μεταχειρισθῶμεν. Δυνάμεθα προστούτοις νὰ τὸν ἀναμίξωμεν μετ' οἴνου λευκοῦ καὶ νὰ ἐνεργήσωμεν οὕτω μετ' ἐνὸς καὶ μόνου ὑγροῦ, ὅπερ θὰ ἦτο ὀλιγώτερον περιπλοκὸν ἢ νὰ κάμωμεν ἀφ' ἐνὸς μὲν λευκὸν καὶ ἀφ' ἑτέρου μέλαν ὄξος.

Ἡ ἀποχρωμάτισις τοῦ μέλανος οἴνου γίνεται διὰ τῶν αὐτῶν μέσων τὰ ὁποῖα ὑπεδείξαμεν διὰ τὸ ὄξος.

Ἐὰν ὁ μέλας οἴνος δὲν ἦνε λίαν βαθὺς τὸ χρῶμα, ἰσχυρὸν κολλαρίσμα διὰ γάλακτος ἀρκεῖ· τὸ ρόδινον χρῶμα τὸ ὁποῖον δύναται νὰ διατηρήσῃ ἐλαττωθῆται ἀκόμη διὰ τῆς ἀναμίξεως μετὰ λευκοῦ οἴνου· οὕτω τὸ ὄξος ἔτεται ἐπαρκῶς λευκόν. Ἡ χρῆσις τοῦ ζωϊκοῦ ἀνθρακος εἶνε πάντοτε ἐπιφοβός, ὡς ἐξασθενίζοντος τὸ ὄξος.

Τὸ καλὸν ὄξος πρέπει νὰ ἔχη 7—8 βαθμοὺς, διὰ νὰ φθάσωμεν δὲ εἰς τὸ ἀποτελέσμα τοῦτο εἶνε ἀναγκαῖον ὁ οἴνος νὰ δείκνυῇ 8—9 βαθμοὺς οἴνοπνεύματος· ἐὰν λοιπὸν ὁ ὀξοποιηθὴσόμενος οἴνος δὲν φθάσῃ τὴν δύναμιν ταύτην, ὠφέλιμον ἦθελεν εἶσθαι νὰ προσθέσωμεν αὐτῷ τὸ ἀναγκαῖον οἴνοπνεῦμα.

(Ἐκ τοῦ *Moniteur Vinicole*)

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ

Περὶ εἰσαγωγῆς φυτῶν ἐκ Βελγίου. Τῷ κ. Γ. Σ. Γ. εἰς Σῦρον. — Ἡ ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ εἰσαγωγή ζώντων φυτῶν ἀπαγορεύεται ἀπαλύτως. Μόνον βολβοὺς δύνασθε νὰ εἰσαγάγητε ἐκ Βελγίου, Ὁλλανδίας καὶ Δανίας. Δέον δὲ οὗτοι νὰ συνοδεύωνται μὲ πιστοποιητικὸν προελεύσεως τῆς ἀρμοδίας ἐλληνικῆς προξενικῆς ἀρχῆς.

Περὶ τῶν ἀποτελεσμάτων ξηρῶν καὶ θερμῶν ἀνέμων ἐπὶ τῶν ἐσπεριδοειδῶν. Τῷ κ. Α. Ν. Π. εἰς Σῦρον. — Οἱ σφοδροὶ ἀνεμοὶ εἶνε λίαν ἐπιβλαβεῖς εἰς τὰ ἐσπεριδοειδῆ, δι' ὃ συνηθίζουσι πάντοτε εἰς τὰ μέρη εἰς τὰ ὁποῖα ἐπικρατοῦσι τοιοῦτοι ἀνεμοὶ νὰ προφυλάττωσι τὰ ἐσπεριδοειδῆ φυτεύοντες καλαμῶνας, στοίχους κυπαρίσσων ἢ ἄλλων δένδρων, ἢ ἀνεγείροντες τοίχους ἢ φράκτας εἰς τὸ σημεῖον ἀπὸ τοῦ ὁποῖου πνέουσιν οἱ ἀνεμοὶ οὗτοι. Ὅταν οὗτοι εἶνε καυστικοὶ ἀποξηραίνουσιν ἅπασαν τὴν κεφαλὴν τοῦ προσβαλλομένου δένδρου ἢ μέρος αὐτῆς. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει δέον ἀμέσως νὰ ἀποκόπτονται τὰ μᾶλλον προσβεβλημένα μέρη, ν' ἀλείφωνται διὰ πηλοῦ τὰ ὡς ἐκ τῆς ἀποκοπῆς μένοντα γυμνά σημεῖα καὶ νὰ ποτίζηται ἀφθόνως τὸ δένδρον, νὰ ραντίζηται δὲ εἰ δυνατόν καὶ τὸ ἐναπολειπόμενον μέρος τῆς κεφαλῆς αὐτοῦ.

Ἐπιβλαβὴς τῶν ἐσπεριδοειδῶν. Τῷ αὐτῷ. — Τὰ ἀποσταλέντα φύλλα εἶνε προσβεβλημένα ὑπὸ τοῦ *Λεκανίου τῶν ἐσπεριδοειδῶν* (*Lecanium hesperidum*) ἐντόμου συχνότατα ἀπαντωμένου ἐπὶ τῶν λεμονοπορτοκαλεῶν. Τὸ ἐντομὸν τοῦτο εἶνε ἐπιβλαβὲς ὅταν παρουσιάζεται ἐν πληθεί. Ἡ κατὰ Ὀκτώβριον ἢ Νοέμβριον ἢ κατὰ τὴν ἀνοιξιν χρῆσις τῆς διαλύσεως ἀφεψήματος καπνοῦ εἶνε κάλλιστον φάρμακον (ἴδε α' Ἑλλ. Γεωργίαν» 1890. σελ. 19). Ὅταν τὸ δένδρον ἦνε λίαν προσβεβλημένον δέον πρὸ τῆς χρήσεως τοῦ ἀφεψήματος νὰ κλαδιώηται γενναίως, ν' ἀφαιρῶνται οἱ ἐσωτερικοὶ κλάδοι, ἵνα τὸ

ὕγρον λούη πάντα τὰ μέρη τοῦ δένδρου καὶ ἵνα ταῦτα ἡλι-
άζωνται καὶ ἀερίζωνται εὐκόλως.

**Περὶ χρησιμοποιοῦσεως τῆς τέφρας τῶν γαι-
ανθράκων.** Τῷ κ. Σ. Γ. εἰς Κόρινθον. — Τὴν τέφραν τῶν
γαιανθράκων δύνασθε νὰ χρησιμοποιοῦσητε μᾶλλον πρὸς μετὰ-
πλασιν τῶν λίαν ἀργιλλωδῶν γαιῶν, ἃς αὕτη καθιστᾷ ἀραιότε-
ρας καὶ ἐν αἷς προσθέτει λιπαντικὰς τινὰς οὐσίας, οἷον ἄσβε-
στον (περιέχει τοιαύτην 5⁰/₁₀ περίπου) καὶ κάλι (περιέχει
1—2⁰/₁₀). Ἀλλὰ κυρίως ὡς μετάπλασμα καὶ οὐχὶ ὡς λίπασμα
χρησιμοποιεῖται ἡ τέφρα αὕτη, διότι αἱ ἐν αὐτῇ περικλειόμεναι
λιπαντικαὶ οὐσίαι εὐρηγνται ἐν μικρᾷ ποσότητι.

**Περὶ χρησιμοποιοῦσεως τῶν ἀπόστακτων κατὰ
τῆς τέφρας τῶν ἀσβεστοκαμίνων.** Τῷ αὐτῷ. — Τὰ
ἀπόστακτα (ἡ τέφρα ξύλων καὶ ξυλανθράκων ἧς ἐγένετο χρῆσις
πρὸς πλύσιν ἐνδυμάτων) περιέχουσιν οὐσίας χρησίμους εἰς τὰ
φυτὰ (κάλιον, φωσφόρον), ἀλλὰ μὴ καθ' ὀλοκληρίαν διαλυτὰς
ἐπομένως βραδέως δυναμένας νὰ χρησιμοποιοῦσιν ὑπ' αὐτῶν.
Τὰ ἀπόστακτα λοιπὸν ἀντὶ νὰ ρίπτωνται εἶνε καλὸν νὰ χρη-
σιμοποιοῦνται ὡς λίπασμα ἢ ἀπ' εὐθείας ἢ κάλλιον ἀναμιγνύο-
μενα μετὰ τῆς κοπρίας. Ἡ τέφρα τῶν ἀσβεστοκαμίνων, ὅταν
αὐταὶ καίωνται διὰ ξύλων, σύγκειται ἐκ τέφρας ξύλων καὶ
ἀσβέστου ἐν ἀναλογίᾳ κατὰ τὸ μᾶλλον καὶ ἥττον μεγάλη. Ὁ-
πως καὶ ἂν ἔχη ἡ τέφρα αὕτη δύναται νὰ χρησιμοποιοῦσθῃ λίαν
ἐπιωφελῶς ὡς ἄριστον λίπασμα διὰ πᾶσαν καλλιέργειαν καὶ ἰ-
δίως διὰ τὰς ἀμπέλους διότι πλὴν τῆς ἀσβέστου, ἐξ ἧς περι-
κλείει μέγα ποσὸν, περιέχει ἀρκετὸν ἀνθρακικὸν κάλιον καὶ
φωσφορικὸν ὄξύ, οὐσίας ἀπαραιτήτους διὰ τὴν βλάστησιν τῶν
φυτῶν. Εἰς τὰς ἀμπέλους δύνασθε νὰ ρίψητε ἐκ τῆς τέφρας
ταύτης μίαν ὀκτὴν κατὰ κλῆμα, δεόν δὲ νὰ διασκορπίζητε αὐ-
τὴν ἐν τῷ ἀμπελῶνι πρὸ τοῦ σκάλισματος. Οὐχ ἥττον ἀπο-
κλειστικὴν χρῆσιν τοῦ λιπάσματος τούτου δὲν πρέπει νὰ κά-
μητε ἐπὶ πολὺν χρόνον δι' οὓς λόγους ἀνεφέραμεν πολλά-
κις ἐν τῇ «Ἑλλην. Γεωργίᾳ». Τὴν τέφραν ταύτην δύνα-
σθε νὰ χρησιμοποιοῦσητε λίαν ἐπιωφελῶς ὡς λίπασμα τῆς ἀμ-

πέλου ἀναμιγνύοντες ἐν μέρος ταύτης μετὰ δύο μερῶν φυκῶν
ἐξαλμυρισθέντων· ἐξαλμυρίζονται δὲ ταῦτα εὐκόλως ἐκτιθέ-
μενα ἐπὶ δύο ἢ τρεῖς μῆνας καὶ ἐν καιρῷ χειμῶνος εἰς τὴν ἐ-
πίδρασιν τῶν βροχῶν. Ἐκ τοῦ ἀρίστου καὶ οἰκονομικοῦ τού-
του μίγματος θὰ χρησιμοποιοῦσητε κατὰ στρέμμα ὀλίγον πλέον
τοῦ ποσοῦ κόπρου αἰγοπροβάτων, ὅπερ συνήθως ρίπτεται εἰς
τὰς σταφίδαμπέλους.

Περὶ παρασκευῆς ὄξους ἐξ οἴνου ξυνοσθέντος.
Τῷ κ. Β. Κ. εἰς Ἀθήνας. Ἴδε τὸ ἐν τῷ παρόντι τεύχει εἰδι-
κὸν περὶ τοῦ ἀντικειμένου τούτου ἄρθρον.

ΔΙΑΦΟΡΑ

**Δῶρα διὰ τοὺς προκαταβάλλοντας τὴν συν-
δρομὴν αὐτῶν.** Ἡ σύνταξις τῆς «Ἑλλ. Γεωργίας» ὀρ-
μωμένη καὶ ἐκ τοῦ ἰδίου ἐαυτῆς συμφέροντος καὶ ἐκ τοῦ τῶν
συνδρομητῶν τῆς ἀπὸ τινων ἤδη ἐτῶν προσφέρει εἰς τοὺς προ-
καταβάλλοντας τὴν συνδρομὴν αὐτῶν δῶρον τοῦ ὁποῖου ἡ
ἀξία μειοῖ ἐπαισθητῶς τὴν καταβαλλομένην συνδρομὴν. Κατὰ
τὸ προσεχὲς ἔτος πολλοὶ τῶν συνδρομητῶν τῆς «Ἑλληνικῆς
Γεωργίας» θὰ εὐρεθῶσι πρὸ πραγματικοῦ διλήμματος, πρὸ
τῆς δυσχερείας τῆς ἐκλογῆς. Διότι πλὴν τῶν καὶ κατὰ τὸ
ἐνεστὸς ἔτος προσφερθεῖσων πραγματειῶν περὶ «φυλλοξήρας»
καὶ «περὶ μελισσοκομίας» ἡ σύνταξις τῆς «Ἑλλ. Γεωργίας»
ἔχει εἰς τὴν διάθεσιν τῶν συνδρομητῶν αὐτῆς ἀρίστην καὶ ἐκ-
τενεστάτην πραγματείαν «περὶ βᾶμβακος» ὡς καὶ τὸ τοῦ 1891
γαλλικὸν ἡμερολόγιον τῆς ἐταιρίας τῶν γεωπόνων τῆς Γαλλίας.
Τὸ ἡμερολόγιον τοῦτο, βραβευθὲν ὑπὸ τοῦ ἀνωτάτου τούτου
γεωργικοῦ σωματοῦ τῆς Γαλλίας, περιέχει ἀφθονον, ἐκλεκτὴν
καὶ χρησιμωτάτην εἰς πάντα κτηματίαν καὶ γεωπόνον ὕλην.
Ἰσχυροτάτη ἀπόδειξις τῆς σπουδαιότητος τοῦ ἡμερολογίου
τούτου εἶνε ὅτι ἐξηγνητλήθησαν ἤδη αἱ ἑκατὸν χιλιάδες τῶν δη-

μοπιευθέντων αντιτύπων και μόλις έπροφθάσαμεν να προμηθευθώμεν δεκάδας τινάς τοιούτων χάριν των συνδρομητών ήμῶν. "Οθεν οι θέλοντες ν' αποκτήσωσι τὸ ήμερολόγιον τοῦτο ὀφείλουσι νὰ ἐμβάσωσι τὸ ταχύτερον τὴν τοῦ ἐπί θύρας ἔτους συνδρομὴν αὐτῶν.

— **Μεγάλη ζήτηση τῆς σταφίδος** παρατηρεῖται και ἐν Ἀγγλίᾳ και ἐν Ἀμερικῇ, ἐν τῇ χώρᾳ δὲ ταύτῃ υπολογίζεται ὅτι ἡ κατανάλωσις θὰ διπλασιασθῇ ἐφέτος. Ἐντεῦθεν προέκυψεν ἡ αὔξησις τῶν τιμῶν. Αἱ ἐκλεκταὶ τῶν Πατρῶν ποιότητες πωλοῦνται πρὸς 320 δραχ. κατὰ χιλιάδα λιτρῶν, ἡ δὲ τῶν Φιλιατρῶν πρὸς 240.

— **Μέσον πρὸς ἐξυγιάνσιν εὐρωπεῶντων βυτιῶν.** Πρὸς ἐξυγιάνσιν τοιούτων βυτιῶν χύνομεν ἐν ἐκάστῳ αὐτῶν $\frac{1}{2}$ ὀγκῶν ὑδροχλωρικοῦ ὀξέος διαλελυμένου ἐντὸς μιᾶς ὀγκῶς ὕδατος και προσθέτομεν 100 δράμια ἀσβέστου, μεθ' ὃ ταρασσομέν και ἀνακινουμέν τὸ βυτίον καθ' ὅλας τὰς διευθύνσεις αὐτοῦ και τὸ ἀφίνομεν ἥσυχον ἐπὶ τινὰς ἡμέρας μεθ' ἃς τὸ καθαρίζομεν ἀποπλένοντες αὐτὸ καλῶς δι' ἀφθόνου ψυχροῦ και καθαροῦ ὕδατος (Moniteur Vinicole).

— **Ἡ Ἰσπανία ἐξήγαγεν ἑκατόλλιτρα οἴνου** τῷ 1885, 7,178,470· τῷ 1886, 7,391,950· τῷ 1887, 8,327,900· τῷ 1888, 9,076,390· τῷ 1889, 8,747,900· ἦτοι κατὰ μέσον ὄρον 8,144,522 ἑκατόλλιτρα κατ' ἔτος ἀξίας 300 περίπου ἑκατομμυρίων φράγκων.

— **Εἰσαγωγικὰ τέλη γεωργικῶν τινῶν προϊόντων ἐν Γερμανίᾳ.** Καπνὸς εἰς φύλλα μάρκα (*) 85 κατὰ 100 χιλιόγραμμα (**), εἰς σιγαρέτα 270 μάρκα τὰ 100 χιλιόγραμμα· κεκομμένος 180 μ. τὰ 100 χιλιόγρμ. Ἐλαια παντὸς εἶδους εἰς φιάλας 20 μάρκ. τὰ 100 χιλιόγρ. εἰς βυτία 10 μάρκ. τὰ 100 χιλιόγρμ. Ἐλαῖαι τὰ 100 χιλιόγρμ. μάρκ. 60. Οἶνος και ἄλλα πνευματώδη ποτὰ, τὰ 100 χιλιόγρμ. εἰς βυτία μάρκ. 26, εἰς φιάλας 48—80. Ἀμύγδαλα τὰ 100 χιλιόγρμ.

(*) Μάρκον = πρὸς φρ. 1.25 = πρὸς δραχμὰς 1,52.

(**) Χιλιόγραμμον = πρὸς 78 ὀκάδας.

μάρκ. 30. Τυρὸς τὰ 100 χιλιόγρμ. μάρκ. 20. Σῦκα τὰ 100 χιλιόγρμ. μάρκ. 24. Σταφίς κορινθιακὴ τὰ 100 χιλιόγρμ. μάρκ. 12. (Ἐκ τῆς « Ἀκροπόλεως »).

— **Ἀπέθανεν ὁ περιώνυμος μυκητολόγος Ἰωσήφ Βέρκλεϋ.** Ὁ Βέρκλεϋ διετέλει ἀπὸ τοῦ 1833 ἐφημέριος δύο μικρῶν ἐνοριῶν παρὰ τὴν Wansford τῆς Ἀγγλίας. Ἠσχολήθη ἰδιαζόντως περὶ τὰς κρυπτογαμικὰς ἀσθενείας τῶν φυτῶν, τὰ δὲ ἔργα αὐτοῦ χαίρουσι παγκοσμίῳ φήμῃ.

— **Ἡ παγκόσμιος παραγωγὴ μετάξις** κατὰ τὸ Report of the secretary of Agriculture (1889, Washington) ἀνῆλθε τῷ 1888:

Ἐν Γαλλίᾳ εἰς λίτρας (*)	1,755,600
» Ἰταλίᾳ »	7,845,200
» Ἰσπανίᾳ »	182,600
» Αὐστρουγγαρίᾳ »	675,400
	<hr/>
	10,458,800

Ἐν Ἀνατολῇ εἰς λίτρας	374,000
» Θεσσαλονίκῃ, Θεσσαλίᾳ και Ἀδριανουπόλει εἰς λίτρας	264,000
» Συρίᾳ »	508,000
» Ἑλλάδι (πικλαιξ) »	39,000
» Καυκάσῳ »	110,000
	<hr/>
	1,295,000

Ἐν Σινικῇ (ἐξαγωγή Σαγκαί) εἰς λίτρας	4,963,200
» « (« Κοντόνης) »	1,529,000
» Ἰαπωνίᾳ (« Ἰωκατάνης) »	5,280,000
» Ἰνδίαις (« Καλκούττης) »	2,224,000
	<hr/>
	13,996,200

Ἐν ὄλῳ 25,750,000

— **Ἡ παγκόσμιος παραγωγὴ μετάξις** κατὰ τὸ

(*) Ἡ ἀγγλικὴ λίτρα = πρὸς 142 δράμια.

**1884—1888 καὶ κατανάλωσις εἰς τὰς Ἡνω-
μένας Πολιτείας.** (ἐκ τῆς αὐτῆς πηγῆς).

Ἔτη	Ὀλικὴ παραγωγή εἰς λίτρας	Εἰσαγωγή Ἡν. Πολιτ. εἰς λίτρας
1884.....	21,837,200.....	3,222,446
1885.....	20,497,400.....	3,424,076
1886.....	23,790,800.....	4,654,626
1887.....	26,732,200.....	4,599,574
1888.....	25,751,000.....	5,173,840
Μέσος ὄρος	23,721,720	

— **Παραγωγή καὶ τιμὴ κουκουλιῶν Θεσσα-
λονίκης** (Πληροφορία προξένου τῆς Ἰταλίας ἐν Θεσσαλονικῇ).
Τῷ 1890 παρήχθησαν ἐν τῷ νομῷ Θεσσαλονίκης νωπὰ κου-
κούλια ὀκτ. 1,025,000, ἐνῶ τῷ 1889 ἡ παραγωγή ἀνῆλθεν
εἰς 1,200,000. Ἡ ποιότης ἦτο κατὰ τὸ 1889 κατωτέρα
τῆς τοῦ προηγουμένου ἔτους.

— **Ἐμπόριον τῶν ἐσπεριδοειδῶν καρπῶν ἐν
Τεργέστη.** Ἡ εἰς Τεργέστην εἰσαγωγή ἐσπεριδοειδῶν καρ-
πῶν κατὰ τὸ ἔτος 1889—90 ἀνῆλθεν εἰς κιβώτια 964,435.
Ὁ μέσος ὄρος τῆς ἐτησίως εἰσαγωγῆς κατὰ τὴν δεκαετίαν τὴν
πρὸ τῆς καταργήσεως τοῦ εἰσαγωγικοῦ ἐπὶ τῶν ἐσπεριδοειδῶν
καρπῶν τέλους ἀνῆρχετο εἰς κιβώτια 524,680, ὥστε ἡ εἰσα-
γωγή μετὰ τὴν κατάργησιν τοῦ εἰσαγωγικοῦ τέλους διὰ τὴν
Αὐστρουγγαρίαν σχεδὸν ἐδιπλασιάσθη (Bollettino di notizie
agricole).

— **Ἐκαταπολεμεῖται ὁ καδύτης τοῦ τριφυλ-
λέου** (ἴδε καὶ τὰ ἐν τῇ «Ἑλληνικῇ Γεωργίᾳ» τοῦ 1887 σελ.
405 καὶ 1888 σελ. 432· σχετικᾶ) θειζομένης τῆς προσβε-
βλημένης ἐπιφανείας καὶ ἐπιπασσομένης ἀφ' ἐσπέρας μετ' ἀφθό-
νου στάκτης.

— **Πρὸς πρόληψιν τῆς ἀναπτύξεως τοῦ δαυλί-
του** συμβουλεύει ὁ Boissier τὴν χρῆσιν τοῦ θεικοῦ χαλκοῦ κατὰ
τὸν ἀκόλουθον τρόπον: Ἐντός λιθίνου, πηλίνου ἢ ξυλίνου δο-
χείου (βαρελλίου λ. χ.) περιέχοντος 100 λίτρα (78 ὀκάδας)

ὑδατος διαλύομεν ἐν χιλιόγραμμον θεικοῦ χαλκοῦ (γαλαζόπε-
τρας, μαθυῦ βιτριολίου), ἀκολουθῶς θέτομεν ἐντὸς κανί-
στρου μέρος τοῦ σπόρου (σίτου, κριθῆς, βρίζης), ἐν βαπτίζομεν
ἐν τῇ διαλύσει. Ἐφ' ὅσον κρατοῦμεν ἐν τῇ διαλύσει τὸ μετὰ τοῦ
σπόρου κάνιστρον δέον ν' ἀνακινῶμεν αὐτὸ, ὅπως διευκολύνω-
μεν τὴν εἰς τὴν ἐπιφανείαν ἀνοδὸν τῶν ἀσθενῶν ἢ ὀπωσθήποτε
βεβλαμμένων κόκκων καὶ τὴν ἐντελῆ περιβρέξιν τῶν ὑγιῶν. Ἀ-
κολουθῶς ἀποσύρομεν τὸ κάνιστρον τινάσσοντες αὐτὸ καλῶς ἵνα
στραγγίσῃ, καὶ κενοῦμεν τὸ περιεχόμενον ἐπὶ ἐδάφους καθα-
ροῦ, μεθ' ὃ πληροῦμεν αὐτὸ διὰ νέου σπόρου ὃν βρέχομεν ἐν
τῇ διαλύσει κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον. Διὰ διαλύσεως ἑκατὸν λί-
τρων (78 ὀκ.) δυνάμεθα νὰ περιβρέξωμεν 40—50 κοιλὰ σί-
του. Τὸν οὕτω περιβρεχόμενον σίτον ἀκολουθῶς ἐπιπάσσομεν
διὰ λεπτῆς ἀσθέστου, ὡς περιεγρᾶφη ἐν τῇ 146 σελίδι τῆς
«Ἑλληνικῆς Γεωργίας» τοῦ ε. ε.

— **Περιοποιήσεις τῶν ῥοδῶν κατὰ τὸ θέρος.**
Ἐὰν θέλωμεν νὰ ἔχωμεν δευτέραν ὠραίαν ἀνθίσιν τῶν ῥοδῶν
πρέπει νὰ κόπτωμεν τὰ ῥόδα τῆς πρώτης ἀνθίσεως καθ' ὅσον
μαραίνονται (πλὴν ἐκείνων ὅσα φυλάσσονται διὰ σπόρον) ἀνώ-
θεν τοῦ πρώτου ὑπὸ τὸν ποδίσκον ὀφθαλμοῦ. Ἡ προφύλαξις
αὕτη ἐμποδίζει τὸν χυμὸν νὰ καταναλωθῇ εἰς μάτην πρὸς ἀνά-
πτυξιν τοῦ καρποῦ. Εἶνε δὲ οὐσιῶδες νὰ γίνηται ἡ τομὴ ἀνωθεν
τοῦ ὑπὸ τὸν ποδίσκον κειμένου ὀφθαλμοῦ, καθότι οὗτος πολλάκις
εἶνε ὁ μόνος ἐπὶ ὅλου τοῦ κλάδου ὅστις δίδει βλαστὸν ἀνιόντα·
ἡ περίπτωσις αὕτη ἐξηγεῖ διατί αἱ ῥοδαὶ τῶν ὀπίσθων τὰ ῥόδα
κόπτονται μετὰ μεγάλης οὐραῖς δὲν ἀναπτύσσονται. Κατὰ τὸν
Ἰούλιον καὶ τὸν Αὐγουστον αἱ ῥοδαὶ εἰς τινὰ μέρη ὑπόκεινται
εἰς τὰς προσβολὰς μικρᾶς τινος πρασίνης ψευδοκάμπης, ἣτις
παρουσιάζεται σχεδὸν αἰφνιδίως πολυπληθῆς καὶ ἣτις εἰς ὀλίγας
ἡμέρας κατατρώγει τὰ φύλλα. Ἡ ψευδοκάμπη αὕτη εἶνε ὁ
σκώληξ μικρᾶς κιτρίνης μυίας, λεπτῆς καὶ ἐπιμήκουσ (Hyl-
stoma rosae), ἣτις, εὐθὺς ἀπὸ τοῦ Ἰουνίου καὶ τοῦ Ἰουλίου
ἀποθέτει τὰ ἑαυτῆς ὠὰ ἐπὶ τῆς τρυφερᾶς καὶ χλοερᾶς κορυφῆς
τῶν κλάδων, τοὺς ὁποίους τρυπᾷ διὰ μικρῶν ὀπῶν, ἐν ἐκάστη

τῶν ὁποίων ἀποθέτει ἀνά. ἐν ὧν. Τὸ ἀποτέλεσμα τῶν κεν-
τημάτων τούτων εἶνε ὅτι ὁ κλάδος σκληρύνεται ταχέως καὶ
κυρτοῦται περὶ ἐαυτόν. Ἐπειδὴ ὁμοίως τοῦτο γίνεται πολὺ πρὶν
ἢ τὰ ὡς ἐκκολληθῶσιν, ἀρκεῖ νὰ κόψωμεν τοὺς προσβεβλημέ-
νους κλάδους διὰ νὰ ἐπιφέρωμεν τὴν καταστροφὴν τῶν καμ-
πῶν (Ἐκ τῆς France Agricole).

— Ἡ συντήρησις τῶν μηχανικῶν συρίγγων.
Τὸ ἄριστον τῶν μηχανημάτων τούτων δὲν δύναται νὰ παρά-
σχη μακρὰς καὶ καλὰς ὑπηρεσίας ἐὰν δὲν συντηρῆται καταλ-
λήλως. Ὅλαι αἱ ἀρθρώσεις, ὅλαι αἱ ἑλικες, ὅλα τὰ λυόμενα
μέρη πρέπει νὰ ἀλείφονται δι' ἐλαίου ἢ λίπους πρὸ καὶ μεθ'
ἐκάστην ἐργασίαν· περαιωθείσης τῆς ἐργασίας, ἐκπλύνονται δι'
ὑδατος καθαροῦ δις ἢ τρίς καὶ στεγνοῦνται. Ἀκολουθῶς ἀφαι-
ρεῖται ὁ προβολεὺς, στραγγίζεται τὸ κύριον δοχεῖον καὶ δια-
τηρεῖται εἰς ξηρὰν θέσιν καὶ ἀνεστραμμένον. Οὕτω περιποι-
οῦμεν αἱ μηχανικαὶ σύριγγες ὅλων τῶν συστημάτων διαρ-
κοῦσιν ἐπὶ πολὺ καὶ λειτουργοῦσιν ἄριστα. Ἐὰν ἡ ὀπὴ τοῦ
προβλήτους ἐμπραχθῇ γίνεται χρῆσις τοῦ ἀποφράκτου καὶ λύε-
ται τὸ ἐργαλεῖον· ποτὲ δὲν πρέπει νὰ παραβιάζεται ἡ θλίψις,
καθότι κινδυνεύει νὰ βλαφθῇ τὸ σῶμα τοῦ σίφωνος ἢ ἄλλο
τι σπουδαῖον ὄργανον (Ἐκ τῆς France Agricole).

— Ἐτησίως καταναλίσκεται θήρευμα (κυ-
νήγι) ἐν Ἡερεσίαις. Καταναλίσκονται κατ' ἔτος ἐν
Παρισίοις 270,000 λαγοί, 12,500 δορκάδες, 85,000 φα-
σιανοί, 472,000 πέρδικες, 1,975,000 κορυδαλοί, 224,000
ὄρνυγες, 165,000 κίχλαι καὶ κόσσυφοι, 11,000 μπεκατσίνοι,
38,000 μπεκάτσαι, 317,500 ἄλλα ἄγρια πτηνὰ ὡς καὶ
549,000 κόνικλοι.

— Ζῶα τὰ ὅποια δὲν πρέπει νὰ καταστρέ-
φωμεν. Αἱ ἐκτὸς τῆς οἰκίας ἀράχλαι εἶνε ὠφέλιμοι, διότι
καταστρέφουσι τὰς ἐνοχλοῦσας ἡμᾶς καὶ τὰ κατοικίδια ζῶα
μυίας. Ὁ γρύλλος καὶ οἱ κάραβοι εἶνε ὡσαύτως ἔντομα ὠφέ-
λιμα, διότι τρώγουσι σκώληκας. Πάντα τὰ μικρὰ πτηνὰ εἶνε
ὠφελιμώτατα διότι τὰ πλεῖστα αὐτῶν τρέφονται ἀποκλειστι-

κῶς μὲ παντοῖα ἔντομα ἐπιβλαβῆ εἰς τὴν γεωργίαν. Ἡ νυ-
κτερίς, ἡ χελώνη, αἱ σαῦραι, οἱ βέτραχοι, οἱ μὴ δηλητηριώ-
δεις ὄφεις εἶνε ἅπαντα ζῶα τρεφόμενα κατὰ τὸ πλεῖστον μὲ
ἔντομα. Οἱ φονεύοντες ἔνεκα ἀπληστίας, δεισιδαιμονίας ἢ καὶ
ἀπλῆς παιδείας τὰ ζῶα ταῦτα προξενοῦσιν ἀνυπολογίστους ζη-
μίας εἰς τὴν γεωργίαν.

— Ἡ ἐν κερῶ νυκτὸς μεταφυτευόμενα δέν-
δρα ἀπεδείχθη διὰ πειραμάτων ὅτι ριζώνουσιν ἀσφαλίστε-
ρον.

— Ἐκλογὴ γαιωμῶν πρὸς φύτευσιν. Διὰ τὴν
φυτείαν γαιωμῶν, ὡς καὶ δι' ὅλας τὰς φυτείας, εἶνε οὐσιω-
δῶς σπουδαῖον νὰ ἔχωμεν καλὰ φυτὰ. Πρὸς τοῦτο πρέπει κατὰ
πρῶτον νὰ ἐκλέγωμεν καλὴν ποικιλίαν. Μεταξὺ τῶν ἀρίστων
εἶνε τὸ αὐτοκρατορικὸν λεγόμενον γαιωμῶν (Imperial),
ὅπερ ἐδοκιμάσθη ἐφέτος ὑπὸ πολλῶν καλλιεργητῶν. Ἀκολου-
θῶς δέον νὰ ἐκλέγωμεν τὰ μεσαίου μεγέθους φύματα (πατάτες)
ἀνήκοντα εἰς τὰ ῥωμαλαιότερα φυτὰ. Ταῦτα δὲ εἶνε, ὡς ἡ
πεῖρα ἐδίδαξε, τὰ φέροντα εὐρωστοτέρους βλαστῶν καὶ φύλλα.
Σημειοῦνται δὲ τὰ φυτὰ ταῦτα ἐνωρὶς ἐν τῷ ἀγρῷ καὶ ἐκρι-
ζοῦνται κατ' ἰδίαν καὶ κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς τελείας ὠριμό-
τητος, μεθ' ὃ ἐκλέγονται μεταξὺ τῶν φυμάτων τὰ μεσαίου
μεγέθους. Ταῦτα ἀφίενται εἰς τὸ ὑπαιθρον μέχρις οὐ λάβωσι
πρασινωπὸν χρῶμα (Ἐκ τῆς France Agricole).

— Ὀπτησις τῶν λαχανικῶν. Ἐν τῇ γαστρονομικῇ
παρασκευῇ τῶν λαχανικῶν, ὑπάρχει ἰδιότης, ἣν πρὸ πάσης ἄλλης
ἐπιζητεῖ τις νὰ ἐπιτύχη. Εἶνε δὲ αὕτη ἡ καλὴ ὀπτησις, ἣτις ἀ-
ναπτύσσει τὴν γεῦσιν των, τὰ καθιστᾷ ἀπείρως λεπτότερα καὶ
εὐαρεστότερα, καὶ κατ' ἀκολουθίαν χωνεύονται πολὺ εὐκόλως.
Ἐξ ἐναντίας, ὅταν τὰ λαχανικὰ βράσωσι κακῶς, εἶνε ξηρὰ, ἀ-
νούσια καὶ ἥμισυ κατάλληλα πρὸς χώνευσιν· αὐτὸς ὁ στόμα-
χος τὰ ἀπώθει, καὶ τότε ἀντὶ νὰ ἀφομοιωθῶνται εὐκόλως ἐκ-
πέμπονται ὑπὸ τῆς οἰκονομίας τοῦ σώματος ἢ ἐλάχιστον ὠφε-
λοῦσιν ὡς τροφή.

Τὴν κακὴν ὀπτησιν τῶν λαχανικῶν δέον ν' ἀποδώσωμεν

πρωτίστως εἰς τὴν κακὴν ποιότητα τοῦ ὕδατος. Ὄταν τὸ ὕδωρ ᾖνε ἀρρυπτικὸν ἢ ἀτέραμιον (σκληρόν), ὅταν περιέχῃ πολλὰ ἄλατα ἐν διαλύσει, τὰ λαχανικὰ δὲν βράζουσι καλῶς. Τοιοῦτον ὕδωρ γίνεται ρυπτικὸν (μαλακὸν) διὰ τῆς ἐν αὐτῷ προσθήκης δισκονθρακικοῦ νατρίου· οὕτω καθίσταται κατάλληλον πρὸς βράσιν λαχανικῶν.

ΕΜΠΟΡΙΚΑ

Τεμαὶ σταφίδων· ἐν Βορδῶ, τῆ 19 Νοεμβρίου.

Κορινθιακαὶ ἐκλεκταὶ	φρ.	55—56	τὰ 100	χιλιόγραμμα.
Θειρῶν	»	45—46	»	»
Τσεσμέ	»	49—50	»	»
Παρακαταθήκη χιλιόγραμμα 240,137.				

Ἐν Σέττη, τῆ αὐτῆ.

Κορινθιακαὶ	φρ.	49	τὰ 100	χιλιόγραμμα
Θειρῶν	»	41	»	»
Τσεσμέ	»	47	»	»
Σάμου	»	42	»	»

Παραδοτέαι ἐν τῷ σταθμῷ Σέττης.

Τεμαὶ οἴνων. Ἐν Σέττη, 20 Νοεμβρίου.

Ἀλικάντης α' ποιότη βαθ. 14	φρ.	38—40	τὸ ἕκατλτρ.
» β' » » 13 $\frac{1}{2}$ —14	»	34—37	»
» γ' » » 13	»	30—33	»
Πριωράτου ἀνευ γύψου » 13	»	35	
Βαλεντίας » 13 — 13 $\frac{1}{2}$	»	28—32	»
Δαλματίας » » » 13	»	42—45	»
Ἑλλάδος » » » 13	»	40—44	»

Ἄνευ βυτίων παραδοτέοι ἐν Σέττη.