

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΤΗΣ 8^{ΗΣ} ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1933

ΠΡΟΕΔΡΙΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΡΑΚΤΙΒΑΝ

ΠΡΑΞΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ

Προκηρύσσεται ἡ πλήρωσις δύο ἐδρῶν Νομικῶν Ἐπιστημῶν.

Ὁ Πρόεδρος ἀνακοινοῖ ὅτι διὰ τὴν προκηρυχθεῖσαν ἔδραν Ἐφηρμοσμένων Θετικῶν Ἐπιστημῶν ὑπέβαλεν ὑποψηφιότητα ὁ κ. Δημήτριος Λαμπαδάριος.

Ἀνακοινοῦται εὐχαριστήριον τηλεγράφημα τοῦ κ. Nicolas Jorga ἐκλεγέντος ξένου ἐταίρου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΩΝ

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ.—Ὅροι προκηρύξεων μισθώσεως ἱερῶν γαιῶν, μισθώσεις καὶ δωρεαὶ ἐν Θεσπιαῖς, ἐπὶ Ἀντ. Κεραμοπούλλου.

Ὁ κ. Κεραμόπουλλος ἀνακοινοῖ πλείονας ἐπιγραφὰς κεχαραγμένας ἐπὶ τῶν δύο ὄψεων στήλης Θεσπικῆς τετραυσιμένης εἰς 5 θραύσματα ἀρμόζοντα.

Ἐπὶ τῆς μιᾶς πλευρᾶς (στ. 32) ἀναγράφεται: 1. πρόρρσεις μισθώσεων, ἧς μόνον τὸ τέλος σφίζεται. 2. αἱ κατ' αὐτὴν γενόμεναι μισθώσεις ἐλλιπῶς σφζόμεναι 3. ἡ μόνη ἐν γένει καλῶς σωθεῖσα πρόρρσεις πρὸς μίσθωσιν τοῦ κάπου, «ὄν ἀνέθεικε Σώστρατος ἰαρόν τῆς Μώσης» καὶ 4. τὴν μίσθωσιν τοῦ κήπου.

Ἐπὶ δὲ τῆς ἄλλης πλευρᾶς (στ. 58) ἀναγράφεται: 1. τὸ τέλος προρρήσεως. 2. μισθώσεις ἱερῶν γαιῶν τῶν Μουσῶν. 3. Ἀναγραφὴ δωρεᾶς: «Εὐδάμω ἄρχοντος λούσων Κάπωνος ἱαρεὺς γενόμενος τῆς Μώσης | ἀνέθεικε τῆς Μώσης κὴ τῆ πόλι ἀργυρίω δραχμὰς πετρακισχιλί | ας διακατίας ἰαρὰς εἶμεν τὸν πάντα χρόνον, ἀπὸ δὲ τᾶς ποθόδω | τᾶς ἀφ' οὔτω τῶ ἀργυρίω γινυμένας θύεσθη βοῦς ἐν τῆ θυσίτῃ | τῶν πεντε | F-ε τείρων Μωσῶν». 4. ψήφισμα τοῦ δήμου περὶ ἀναγραφῆς καὶ δημοσιεύσεως πιθανῶς

τῆς δωρεᾶς τοῦ Γοργούθου τοῦ υἱοῦ τοῦ Κλεισθένους, ὅστις «κατέλιπε τῆς Μώσης κατ τὰν θείαν τὰν γὰν τὰν ἐν τῇ Κερεισίῃ κῆ τὰς αὐλάς». 5. ἀνεραία ἀναγραφὴ ἐκείνων, οἵτινες «ἐμισθώσαντο τὰς γᾶς τὰς ἰαράς τῷ Ἑρμῶ τὰς ἐν τὸ ἐληχορίστιον κατ τὰν πρόρρεισιν».

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΜΗ ΜΕΛΩΝ

ΥΓΙΕΙΝΗ.—Contribution à la standardisation de l'examen du yaourt*,
par **G. P. Alivisatos** et **D. Arvanitis**¹. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ κ. Γ. Ἰωακειμόγλου.

La vente du yaourt (lait caillé), aliment très répandu en Grèce, est régie chez nous par une circulaire du Laboratoire général de Chimie de l'Etat, datant de l'année 1931.

La circulaire présente plusieurs lacunes dont la plus importante est qu'elle omet de fixer les proportions dans lesquels les différents laits servant à la préparation du yaourt doivent être mélangés.

Il en résulte que le contrôle de ce produit alimentaire est presque impossible.

La présente étude est en somme une tentative de standardisation de la méthode d'examen du yaourt. Elle ne comprend pour le moment que le yaourt provenant du lait de vache, à cause de la raison citée plus haut, et elle a pour but de déterminer quels sont les constituants à rechercher qualitativement et quantitativement dans le yaourt et quelles sont les qualités que doit posséder un produit non falsifié ni altéré au point de vue chimique et excellent au point de vue biologique.

Dans ce but nous avons préparé nous mêmes du yaourt avec du lait de vache pur et non falsifié. Chaque lait fut d'abord examiné de la façon indiquée par le tableau A.

Ensuite, une quantité d'un litre fut portée jusqu'à l'ébullition et, après refroidissement à 45° ensemencée avec 1 c.c. d'un mélange en parties égales de cultures pures

* ΓΕΡΑΣΙΜΟΥ Π. ΑΛΙΒΙΖΑΤΟΥ ΚΑΙ ΔΗΜ. ΑΡΒΑΝΙΤΗ. — Συμβολὴ εἰς τὴν προτύπωσιν τῆς ἐξετάσεως τῆς γιασούρης.

¹ Ce travail a été fait en partie dans le laboratoire de la Clinique obstétricale, et en partie dans le laboratoire de Pharmacologie et Chimie biologique de l'École d'Hygiène. Nous sommes heureux de pouvoir exprimer par cette occasion nos vifs remerciements à M^{rs} N. Petzalis et G. Joakimoglou pour les moyens qu'ils ont mis à notre disposition.