

zu dieser schwierigen Frage, die einer weiteren Erforschung bedarf und zwar einer solchen, die sich nicht auf die Untersuchung der komplizierten Intelligenzfunktionen beschränkt, sondern sie einer Analyse unterzieht und die Elemente, aus denen sie bestehen, gleichförmig erforscht.

**ΒΙΟΛΟΓΙΑ.—Αί βιταμίναι τοῦ γάλακτος τῶν Ἀθηνῶν\*, ὑπὸ Γ. Ἰωακείμογλου καὶ Ε. Σωτηριάδου.**

Τὸ γάλα εἶναι πολύτιμον σιτίον ὃχι μόνον ἐπειδὴ περιέχει λεύκωμα μεγάλης βιολογικῆς ἀξίας ἔτι δὲ λίπος καὶ ὑδατάνθρακας ἀλλὰ καὶ διότι διὰ τοῦ γάλακτος δύναται ὁ ἄνθρωπος νὰ καλύψῃ τὰς ἀνάγκας του εἰς τὰς σπουδαιότερας βιταμίνας.

Οἱ ἀριθμοὶ τοὺς ὁποίους εὐρίσκει τις ἐν τῇ βιβλιογραφίᾳ, διὰ τὴν περιεκτικότητά τοῦ γάλακτος διαφόρου προελεύσεως εἰς βιταμίνας εἶναι λίαν διάφοροι, διὰ τοῦτο προκειμένου τις νὰ ἀποφανθῇ, περὶ τῆς ἀξίας τοῦ γάλακτος παρ' ἡμῖν ἀπὸ τῆς ἀπόψεως περιεκτικότητος αὐτοῦ εἰς βιταμίνας δεόν νὰ ἐξετάσῃ τὸ γάλα τὸ ὅποιον παράγεται παρ' ἡμῖν. Αὐτὸς εἶναι ὁ σκοπὸς τῆς παρούσης μελέτης<sup>1</sup>.

Τὸ ὕφ' ἡμῶν διὰ τὰ πειράματα ταῦτα χρησιμοποιηθὲν γάλα προήρχετο ἀπὸ τὸν αὐτὸν σταῦλον τῶν Ἀθηνῶν. Εἵμεθα βέβαιοι ὅτι ἐπρόκειτο περὶ γάλακτος ἀγνοῦ μὴ ἀραιωθέντος δηλ. δι' ὕδατος. Ἐξητάσαμεν ἀφ' ἑνὸς τὸ νωπὸν γάλα, ἀφ' ἑτέρου γάλα θερμανθὲν ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν εἰς 64°C δηλ. παστεριωθὲν καὶ γάλα θερμανθὲν μέχρι βρασμοῦ, ὡς συμβαίνει τοῦτο κατὰ τὴν οἰκιακὴν χρῆσιν τοῦ γάλακτος. Τὸ γάλα θερμαίνεται ἕως ὅτου σχηματισθῇ ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας του ἀφθονος ἀφρός.

*Περιεκτικότης εἰς βιταμίνην Α.* — Μετεχειρίσθημεν τὴν μέθοδον ἣ ὁποία περιγράφη εἰς προηγουμένην μελέτην<sup>2</sup>.

Διὰ τὸ νωπὸν γάλα προκύπτει ὡς δόσις θεραπεύουσα τὴν πειραματικὴν ἀβιταμίνωσιν τῶν ἐπιμύων ἡ ἡμερησία δόσις τῶν 4 κ.έ. (Εἰκ. 1). Ἡ δόσις τῶν 2,5 κ.έ. (Εἰκ. 2) δὲν εἶναι ἐπαρκὴς διὰ τὴν θεραπείαν τῆς ἀβιταμίνωσης.

Πρότυπον β-καρωτίνης τὸ ὅποιον εἴχομεν λάβει ἀπὸ τὸ Ἰνστιτούτον Ἰατρικῆς ἐρεῦνης Hampstead τοῦ Λονδίνου, ἐδείκνυε προστατευτικὴν ἡμερησίαν δόσιν 3 γ. Κατὰ συνέπειαν ἡ περιεκτικότης τοῦ νωποῦ γάλακτος ἐκφραζομένη εἰς διεθνεῖς μονάδας ἀνέρχεται εἰς 125 περίπου διὰ 100 κ.έ. γάλακτος.

Διὰ τὸ παστεριωθὲν γάλα ἡ ἐπαρκὴς ἡμερησία δόσις ἀνέρχεται εἰς 4 κ.έ. ἐπίσης

\* G. JOACHIMOGLU UND E. SOTIRIADOU. — Die Vitamine der Milch von Athen.

<sup>1</sup> Εἰς τὰς σημαντικὰς δαπάνας τῆς μελέτης ταύτης συνέβαλεν ἡ Ἀκαδημία Ἀθηνῶν διὰ τοῦ ποσοῦ 15.000 δραχμῶν. Ἐκφράζομεν καὶ ἐνταῦθα τὰς θερμὰς μας εὐχαριστίας.

<sup>2</sup> Γ. ΙΩΑΚΕΙΜΟΓΛΟΥ καὶ Γ. ΛΟΓΑΡΑ, Περιεκτικότης τῶν ἐλαιῶν καὶ τοῦ ἐλαιολάδου εἰς βιταμίνην Α, Πρακτικὰ Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν, 11, 1936 σ. 186.

(Εικ. 3). Διὰ τὸ βρασθὲν γάλα δὲν προκύπτει ἀξία λόγου ἐλάττωσις εἰς βιταμίνην Α, διότι καὶ εἰς τὴν περίπτωσιν ταύτην ἡ δόσις τῶν 4 κ. ἐ. δέον νὰ θεωρηθῇ ὡς ἐπαρκής (Εικ. 4). Ἐννοεῖται ὅτι τοῦτο ἰσχύει διὰ τὸν τρόπον ζέσεως τοῦ γάλακτος καθὼς ἀνεπύχθη ἀνωτέρω, διότι οὐδεμία ἀμφιβολία ὑπάρχει ὅτι, ἂν τὸ γάλα ἐκτεθῇ ἐπὶ μακρότερον χρονικὸν διάστημα εἰς ὑψηλὴν θερμοκρασίαν κατὰ τρόπον ὥστε νὰ ἔρχεται εἰς μεγάλην ἐπαφὴν μὲ τὸν ἀτμοσφαιρικὸν ἀέρα, θὰ ἐλαττωθῇ ἡ περιεκτικότης του εἰς βιταμίνην Α. Προφανῶς διὰ τοῦ βρασμοῦ ὡς ἐνεργεῖται οὗτος συνήθως<sup>1</sup> ὁ σχηματιζόμενος ἀφρὸς ἐμποδίζει τὸν ἀτμοσφαιρικὸν ἀέρα νὰ ἔλθῃ εἰς ἐπαφὴν μὲ τὸ γάλα καὶ τοιοῦτοτρόπως προστατεύεται ἡ βιταμίνη Α ἀπὸ ὀξειδωσιν. Γάλα ἄβραστον εἶναι παρ' ἡμῖν λίαν ἐπικίνδυνον. Ἐκ τῆς ἡμετέρας παρατηρήσεως προκύπτει τὸ σπουδαῖον δεδομένον ὅτι τὸ γάλα δύναται νὰ βράζεται χωρὶς νὰ ὑπάρχῃ φόβος νὰ ἐλαττωθῇ ἡ περιεκτικότης του εἰς βιταμίνην Α. Δὲν ὑπάρχει ἐγγύησις ὅτι τὰ ὑπὸ τὸ ὄνομα παστερειωμένα πωλούμενα γάλακτα ἔχουν παστερειωθῇ κατὰ τρόπον ὥστε νὰ φονευθοῦν τὰ παθογόνα μικρόβια.

*Περιεκτικότης εἰς βιταμίνην Β<sub>1</sub>.*—Ὁ προσδιορισμὸς τῆς βιταμίνης Β<sub>1</sub> ἐγένετο ἐπὶ ἐπιμύων. Ἡ μέθοδος στηρίζεται ἐπὶ τῆς αὐξήσεως τοῦ βάρους τοῦ σώματος εἰς τὴν ὁποίαν συντελεῖ ἡ βιταμίνη Β<sub>1</sub>. Χρησιμοποιοῦνται ἐπίμυες βάρους 50-70 g καὶ κλωβοὶ τῶν ὁποίων τὸ δάπεδον ἀποτελεῖται ἀπὸ πλατὺ πλέγμα ἵνα ἀποφεύγεται ἡ κοπροφαγία. Οἱ ἐπίμυες ζυγίζονται δις τῆς ἐβδομάδος. Μετὰ 14-25 ἡμέρας τὸ βάρος τοῦ σώματος παραμένει στάσιμον καὶ εἴτα κατέρχεται. Κατὰ τὸ στάδιον τοῦτο οἱ ἐπίμυες ζυγίζονται ἐκάστην 2<sup>αν</sup> ἡμέραν. Μόλις βεβαιωθῶμεν ὅτι τὸ βάρος τοῦ σώματος ἐλαττωῖται χορηγοῦμεν τὴν πρὸς ἐξέτασιν οὐσίαν. Δι' ἐκάστην ἐξεταστέαν δόσιν χρησιμοποιοῦμεν 5-6 ἐπίμυας, μάρτυρας θετικoὺς εἰς τοὺς ὁποίους δίδομεν μόνον βιταμίνην Β<sub>1</sub> καὶ μάρτυρας ἀρνητικoὺς εἰς τοὺς ὁποίους δίδομεν μόνον τὸ ἀβιταμινοῦχον σιτηρῆσιον. Ὡς τροφήν δίδομεν τὸ σιτηρῆσιον τῶν Chick καὶ Roscoe (P<sub>2</sub>L Caseinogen Diät).

Καζεΐνη	100 g
Ἄμυλον ὀρύζης	300 g
Βαμβακέλαιον	75 g
Μίγμα ἀλάτων κατὰ Mc Collum-Davis	25 g
Υἷωρ	500 g

Τὰ ἀνωτέρω συστατικὰ ἀναμιγνύονται καὶ ἡ περίσσεια τοῦ ὕδατος ἐξατμίζεται ἐπὶ 3 ὥρας εἰς 120°C.

Ὡς πηγὴ βιταμίνης Β<sub>2</sub> χρησιμεύει ζύμη ξηρὰ εἰς ποσότητα 0,4 g κατὰ ἐπίμυν

<sup>1</sup> Ὁ λαὸς χαρακτηρίζει τὸν τρόπον τοῦτον τῆς θερμάνσεως μὲ τὴν ἔκφρασιν, τὸ γάλα νὰ πάρῃ μία βράσι ἢ νὰ φουσκώσῃ.

ήμερησίως. Ὡς πηγή βιταμίνης Α καὶ D μωρουδέλαιον εἰς ποσότητα 3-5 σταγόνων ἡμερησίως κατὰ ἐπίμυν.

Ἡ παρασκευὴ τῶν σιτίων γίνεται ὡς ἐξῆς :

1. Καζεΐνη. Χρησιμοποιεῖται καζεΐνη τοῦ ἐμπορίου. Εἰς 200 g καζεΐνης προστίθεται 1 λίτρον οἰνοπνεύματος 60 %. Τὸ μῆγμα ἀναταράσσεται ἐπὶ  $\frac{1}{2}$  ὥραν. Μετὰ 5-6 ὥρας διηθεῖται καὶ ἡ καζεΐνη ἐκπλύνεται μὲ 500 κ. ἐ. οἰνοπνεύματος 60 %. Ἡ κατεργασία αὕτη ἐπαναλαμβάνεται τρίς. Τελικῶς ἡ καζεΐνη ἐκπλύνεται μὲ οἰνόπνευμα 96 % καὶ ξηραίνεται εἰς 100°C.

2. Ἀμυλον ὀρύζης. Θερμαίνεται ἐντὸς κλιβάνου εἰς 120°C ἐπὶ 8 ὥρας.

3. Ξηρὰ ζυθοζύμη. Εἰς 100 g ξηρᾶς ζύμης προσθέτομεν 125 κ. ἐ. 0,1n NaOH. Τὸ μῆγμα θερμαίνεται ἐπὶ 6 ὥρας ἐντὸς αὐτοκαύστου εἰς 120°C ἐντὸς φιάλης μὲ πῶμα ἐκ βάμβακος. Ἐξουδετεροῦμεν μὲ 125 κ. ἐ. 0,1n HCl ξηραίνομεν εἰς 100°C καὶ κονιοποιοῦμεν.

4. Τὸ μῆγμα ἀλάτων κατὰ Mc Collum-Davis Nr. 185 ἀποτελεῖται ἐκ τῶν ἐξῆς :

Χλωριούχον νάτριον NaCl	0,173
Ἀνυδρὸν θεικὸν μαγνήσιον MgSO <sub>4</sub>	0,266
Δισόξινον φωσφορικὸν νάτριον NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> +H <sub>2</sub> O	0,347
Μονόξινον φωσφορικὸν κάλιον (K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	0,954
Φωσφορικὸν ἀσβέστιον (Calcium biphosphoricum Ca (H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> +H <sub>2</sub> O	0,540
Γαλακτικὸν ἀσβέστιον (Calcium lacticum Ca (C <sub>3</sub> H <sub>5</sub> O <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> +5H <sub>2</sub> O	1,300
Γαλακτικὸς σίδηρος Ferrum lacticum	0,113

Ἀφ' ἧς ἀρχίσωμεν νὰ χορηγοῦμεν τὴν ἐξεταστέαν οὐσίαν τὸ πείραμα παρατείνεται ἐπὶ 5 ἐβδομάδας.

*Πρότυπον.* — Τὸ διεθνὲς πρότυπον παρασκευάζεται κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Seidell καὶ εἶναι καολίνη ἐπὶ τῆς ὁποίας προσροφᾶται ἡ βιταμίνη B<sub>1</sub> ἀπὸ ὑδατικὸν ἐκχύλισμα τὸ ὁποῖον παρασκευάζεται ἀπὸ τὰ ὑπολείμματα στυλβώσεως τῆς ὀρύζης. Ξηρὸν διατηρεῖται ἐπ' ἄπειρον. Διεθνὴς μονὰς βιταμίνης B<sub>1</sub> καλεῖται τὸ ποσὸν τῆς βιταμίνης τὸ ὁποῖον ἐξασφαλίζει κατὰ μέσον ὅρον αὐξήσιν τοῦ βάρους τοῦ σώματος 10-14 g ἐβδομαδιαίως ἥτοι ὀλικὴν αὐξήσιν 50-60 g. 10 χιλιοστὰ τοῦ διεθνοῦς προτύπου=1 ΔΜ.

Ἐὰν κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ πειράματος παρατηρηθῇ ἀπότομος αὐξήσις τοῦ βάρους τοῦ σώματος πρόκειται περὶ παθολογικῆς καταστάσεως κατὰ τὴν ὁποίαν τῇ ἐπιδράσει μικροοργανισμοῦ ἀρνητικοῦ κατὰ Gram καὶ μὴ καλλιεργούμενου συντίθενται εἰς τὸν ἐντερικὸν σωλῆνα τοῦ ζώου μεγάλα ποσὰ βιταμίνης. Τὸ φαινόμενον καλεῖται Refektion. Τοιαῦτα ζῶα ἀποκλείονται τοῦ πειράματος καὶ οἱ κλωβοὶ αὐτῶν ἀποστειροῦνται. Ἡ κατάστασις αὕτη εἶναι λίαν μεταδοτικὴ<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> A. SCHEUNERT und M. SCHIEBLICH, Vitamine eis Bömer und Juckenack. Handbuch der Lebensmittelchemie Bd 2, 1935, S. 1469-1554.



Καθώς δεικνύουν αἱ εἰκ. 5, 6, 7. ἡ ἐπαρκὴς δόσις εἶναι καὶ διὰ τὰς 3 περιπτώσεις ἡ δόσις τῶν 7 κ. ἐ. γάλακτος. Διὰ τῆς παστερεώσεως ἡ τοῦ βρασμοῦ δὲν ὑπάρχει σημαντικὴ ἐλάττωσις τῆς περιεκτικότητος εἰς βιταμίνην B<sub>1</sub>.

Ἐκ τῶν ἀνωτέρω ὑπολογίζεται περιεκτικότης εἰς βιταμίνην B<sub>1</sub> 14 ΔΜ διὰ 100 κ. ἐ. γάλακτος.

*Περιεκτικότης εἰς βιταμίνην C.* — Μετεχειρίσθημεν τὴν μέθοδον ἡ ὁποία περιγράφη εἰς προηγουμένην μελέτην<sup>1</sup>.

Διὰ τὸ νωπὸν γάλα ἡ ἐπαρκὴς δόσις πρὸς προφύλαξιν ἀπὸ σκορβοῦτον ἀνέρχεται εἰς 40 κ. ἐ. (Εἰκ. 8). Ἡ δόσις τῶν 30 κ. ἐ. εἶναι ἀνεπαρκὴς (Εἰκ. 9). Ἡ δόσις 40 κ. ἐ. γάλακτος παστερειωμένου ἢ βρασθέντος εἶναι ἐντελῶς ἀνεπαρκὴς διὰ νὰ προφυλάξῃ, τὰ ζῶα ἀπὸ σκορβοῦτον (Εἰκ. 10 καὶ 11).

Διὰ τὸ νωπὸν γάλα ὑπολογίζεται ἐκ τῶν ἀνωτέρω περιεκτικότης εἰς βιταμίνην C 3,75 χιλιοστῶν ἥτοι 75 ΔΜ διὰ 100 κ. ἐ. γάλακτος. Ἡ δόσις καθαροῦ ἀσκορβινικοῦ ὀξέος ἡ ὁποία προστατεύει τὰ ζῶα ἀνέρχεται εἰς 1,5 χιλιοστά. Ἡ περιεκτικότης τοῦ παστερειωθέντος καὶ βρασθέντος γάλακτος εἶναι προφανῶς πολὺ μικροτέρα. Διὰ τῆς παστερεώσεως ἡ τοῦ βρασμοῦ ἐπέρχεται σημαντικὴ ἐλάττωσις τοῦ γάλακτος εἰς βιταμίνην C.

*Περιεκτικότης εἰς βιταμίνην D.* — Μετεχειρίσθημεν τὴν μέθοδον ἡ ὁποία περιγράφη εἰς προηγουμένην μελέτην<sup>2</sup>.

Διὰ τὴν βιταμίνην D ἡ ἐπαρκὴς δόσις ἡ ὁποία προφυλάσσει τὰ ζῶα ἀπὸ ραχίτιδα εἶναι καὶ διὰ τὰς 3 περιπτώσεις ἡ δόσις τῶν 12 κ. ἐ. γάλακτος ἡμερησίως. Διὰ τῆς παστερεώσεως ἡ τοῦ βρασμοῦ δὲν ἐπέρχεται σημαντικὴ ἐλάττωσις τῆς περιεκτικότητος τοῦ γάλακτος εἰς βιταμίνην D.

Ἐκ τῶν ἀνωτέρω ὑπολογίζεται περιεκτικότης εἰς βιταμίνην D 4-5 ΔΜ διὰ 100 κ. ἐ. γάλακτος.

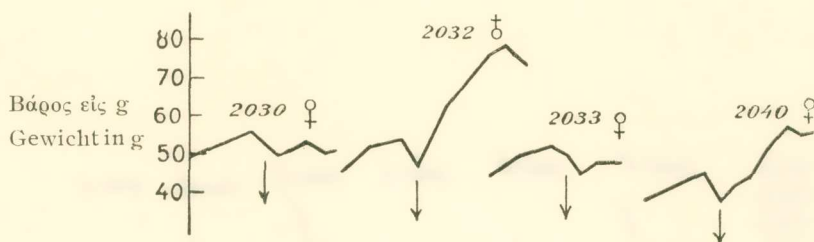
Ἐκ τῶν ἀνωτέρω προκύπτει ὅτι καὶ διὰ τὰς ἐλληνικὰς συνθήκας τὸ γάλα δέον νὰ θεωρηθῇ ὡς σπουδαιότατη πηγὴ βιταμινῶν καὶ δὴ βιταμίνης A. Δοθέντος ὅτι δὲν εἶναι δυνατόν νὰ συστήσῃ τις τὴν κατανάλωσιν νωποῦ ἢ παστερειωθέντος γάλακτος ἐρωτᾶται ἐὰν διὰ τοῦ βρασθέντος γάλακτος εἶναι δυνατόν νὰ καλυφθοῦν αἱ ἀνάγκαι εἰς βιταμίνας. Τοῦτο συμβαίνει διὰ τὴν βιταμίνην A, B<sub>1</sub> καὶ D. Ἡ βιταμίνη C καταστρέφεται διὰ τῆς παστερεώσεως ἢ διὰ τοῦ βρασμοῦ.

<sup>1</sup> Γ. ΛΟΓΑΡΑ, Περιεκτικότης τῶν νωπῶν σύκων εἰς βιταμίνας A, D καὶ C. *Πρακτικὰ Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν*, 11, 1936, σ. 374.

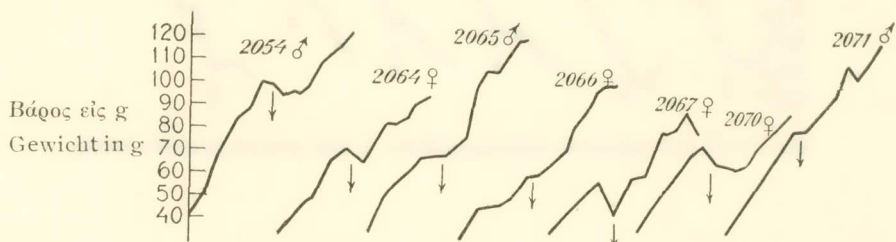
<sup>2</sup> Γ. ΛΟΓΑΡΑ, Περιεκτικότης τῶν ξυλοκερατίων εἰς βιταμίνας A, D καὶ B<sub>1</sub>. *Πρακτικὰ Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν*, 11, 1936, σ. 367.



Εἰκ. 1.—4 κ. ἑ. γάλακτος. 4 cc Milch.



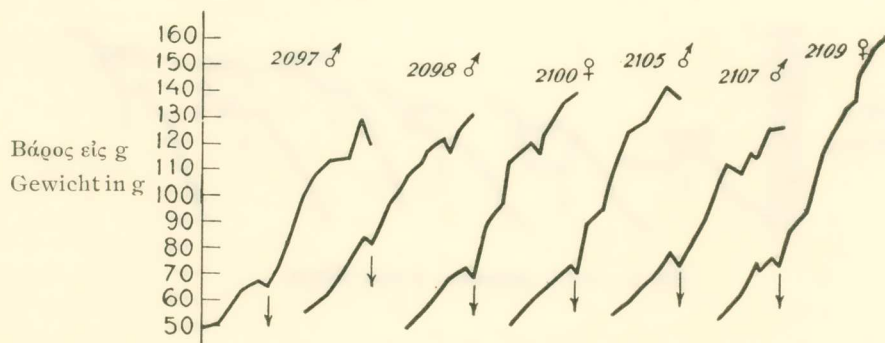
Εἰκ. 2.—2,5 κ. ἑ. γάλακτος. 2,5 cc Milch.



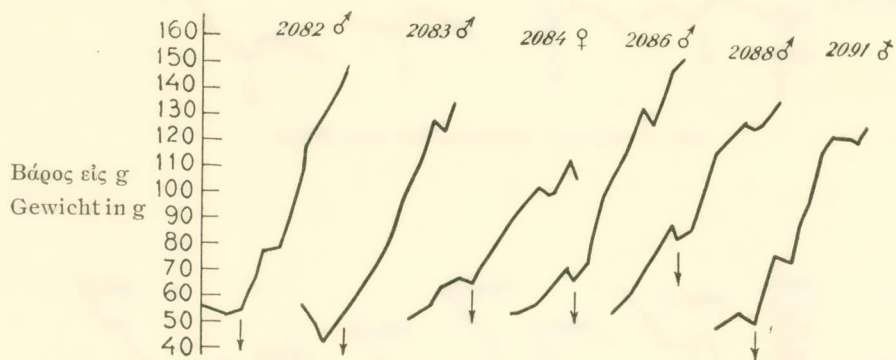
Εἰκ. 3.—4 κ. ἑ. γάλακτος παστεριωμένου. 4 cc pasteurisierter Milch.



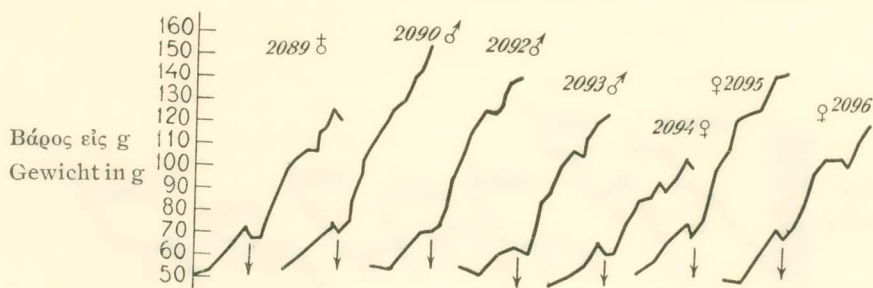
Εἰκ. 4.—κ. ἑ. γάλακτος βρασθέντος. 4 cc gekochter Milch.



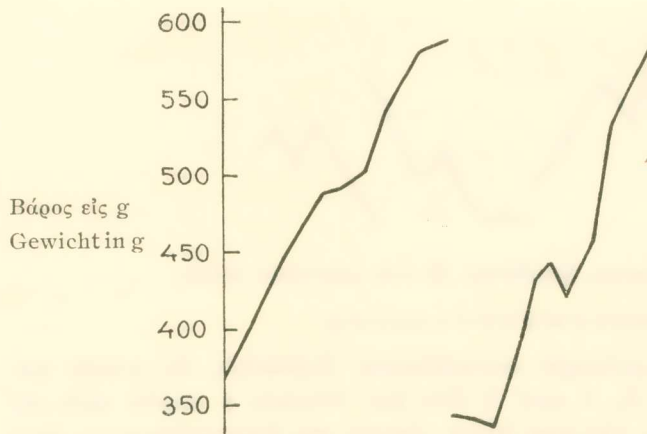
Εἰκ. 5.— 7 κ. έ. γάλακτος. 7 ccm Milch.



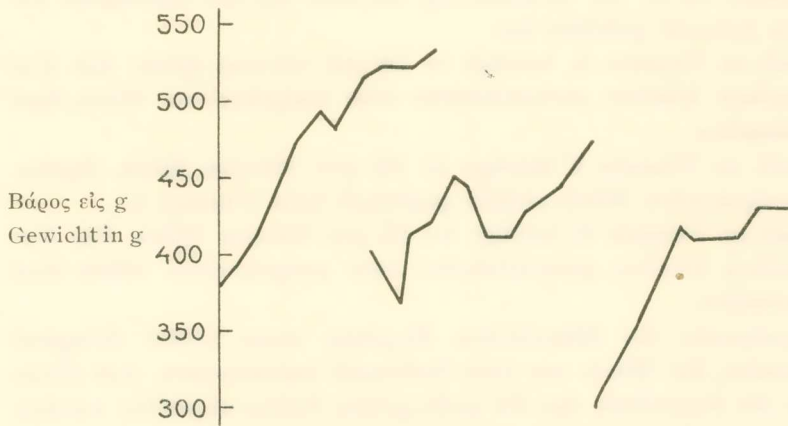
Εἰκ. 6.— 7 κ. έ. γάλακτος παστεριωμένου. 7 ccm pasteurisierter Milch.



Εἰκ. 7.— 7 κ. έ. γάλακτος βρασθέντος. 7 ccm gekochter Milch.



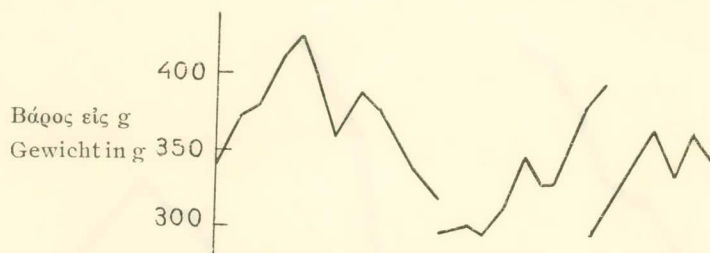
Εικ. 8. — 40 κ.έ. γάλακτος. 40 cc Milch.



Εικ. 9. — 30 κ.έ. γάλακτος. 30 cc Milch.



Εικ. 10. — 40 κ.έ. γάλακτος παστεριωμένου. 40 cc pasteurisierter Milch.



Εἰκ. 11.— 40 κ.έ. γάλακτος βρασθέντος. 40 ccm gekochter Milch.

#### ZUSAMMENFASSUNG

Zur Untersuchung gelangte unverfälschte Kuhmilch. Es wurde untersucht auf Vitamin A, B<sub>1</sub>, C und D. Für das Vitamin A ergibt sich ein Gehalt von 125 IE pro 100 ccm Milch. Durch die Pasteurisierung, dass heisst, durch die Erwärmung eine halbe Stunde lang auf 64°C, nimmt der Gehalt an Vitamin A nicht ab; ebensowenig durch das Aufkochen der Milch, dass heisst, durch die Erwärmung bis sich auf der Oberfläche der Milch reichlich Schaum gebildet hat.

Der Gehalt an Vitamin B<sub>1</sub> beträgt 14 IE pro 100 ccm Milch. Ein Unterschied zwischen frischer, pasteurisierter oder aufgekochter Milch lässt sich nicht feststellen.

Der Gehalt an Vitamin C beträgt 75 IE pro 100 ccm Milch. Pasteurisierte oder aufgekochte Milch enthält praktisch kein Vitamin C.

Der Gehalt an Vitamin D beträgt 4-5 IE pro 100 ccm Milch. Ein Unterschied zwischen frischer, pasteurisierter oder aufgekochter Milch lässt sich nicht feststellen.

Vom Standpunkt der öffentlichen Hygiene, muss immer dringend empfohlen werden, die Milch vor dem Gebrauch aufzukochen. Auf dieser Weise besteht die Sicherheit, dass die pathogenen Keime abgetötet werden. Für die sogenannte Pasteurisierte Milch besteht zur Zeit keine Staatliche Kontrolle, so dass der Genuss dieser Milch nicht zu empfehlen ist.

Aus dem Pharmakologischen Institut der Universität Athen.

#### ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΙΣ ΠΡΟΣΕΔΡΟΥ ΜΕΛΟΥΣ

ΙΣΤΟΡΙΑ. — 'Ανασκευὴ παρερμηνείας Ὅμηρικοῦ τινὸς στίχου ναυτικῆς ἐννοίας\*, ὑπὸ Στυλ. Ἐμμ. Λυκούδου.

Ἔχω τὴν τολμὴν ἴσως δὲ καὶ πεπλανημένην γνώμην, ὅτι τὰ Ὅμηρικὰ ἔπη θὰ ἀπεδίδοντο καὶ πληρέστατα καὶ σαφέστατα, ἂν τῆς ἐρμηνείας αὐτῶν ἐπελαμβάνοντο οὐχὶ μόνον ἐξ ἐπαγγέλματος λογιώτατοι, στοιβάζοντες ἐσθ' ὅτε λέξεις ἐπὶ

\* STELIO EMM. LYCOUDIS.—Réfutation d'une fausse interprétation d'un vers Homérique de sens nautique.