

‘Ομοίως τοῦ Πλουτάρχου (”Ισιδ. ’Οσιρ. 366 D, 7) τὸ χωρίον: «Τὸν Νεῖλον εἰς ἔσαυτὸν ὑπ’ ἀσθενείας συσταλέντα καὶ ρύντα, κοῖλον καὶ ταπεινὸν ἐξέωσεν εἰς τὴν θάλασσαν» σημαίνει τὴν κατὰ καιροὺς ἐλλιπῆ ποσότητα τοῦ ὄντος τοῦ Νείλου, ὥστε νὰ φέγγῃ ὁ ποταμὸς κοῖλος=λείψυδρος καὶ συγχρόνως ἐντεῦθεν ταπεινός, ὡς ἐντὸς βαθυτέρας κοίτης.

Εἰς δὲ τὸ ἔξης χωρίον τοῦ Γαληνοῦ (Kühn) I 124: «Ἐλκος ὑπερσαρκοῦν ἢ κοῖλον», τὸ κοῖλον δηλοῦ τὸ λιπόσαρκον, τὸ ἐλλιπὲς τὴν ὕλην καὶ συνάμα τὸ πολλάκις ἐντεῦθεν κοιλωματῶδες (ώς συρρικνωμένον) τὴν μορφήν.

RÉSUMÉ

L'auteur montre a) que le terme *κοῖλος* doit être considéré qui il se rapporte à la *matière*, c'est-à dire qu'il signifie un *corps* de qui est enlevé une partie de sa propre matière et par ce fait est devenu *non complet*, c'est-à-dire *defectueux*, au sens propre du mot, ou au sens figuratif — en opposition du terme *κενὸς* qui doit être considéré comme ayant la signification du *lieu* qui est privé de matière, b) que ce sens: *non complet*, ou *defectueux* du mot *κοῖλος* n'est pas distingué dans les dictionnaires, et c'est ce second sens du mot qu'on doit avoir en vue pour l'interprétation correcte de certains passages, comme le passage du Scholiaste de Lycophron: Λοξὸν τὸν αἰνιγματώδη καὶ μυστικὸν διὰ τὸ γρῦφον καὶ κοῖλον τῶν χρησμῶν, auquel le mot *κοῖλος*, considéré comme inconvenant et corrigé, est cependant bien placé et signifie, comme il est montré plus haut, le *sens defectueux* des oracles, et delà le mot *κοῖλος* du passage correspond au mot *μυστικὸς* (*secret*) et le mot *γρῦφος* (*griphe*) au mot *αἰνιγματῶδες* (*énigmatique*), ce que la Critique des textes doit avoir en vue le développement historique non seulement de la *forme*, mais aussi du *sens* des mots, et surtout de leur emploi au sens figuratif, et dans ce cas il est exigé la connaissance des qualités de la chose, relatives à la qualité de qui est dérivé le sens propre.

ANAKOINΩΣΙΣ ΠΡΟΣΕΔΡΟΥ ΜΕΛΟΥΣ

ΖΥΜΟΛΟΓΙΑ. -- 'Επίδρασις τῶν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων εἰς τὸν μεταβολισμὸν τῶν ὄντανθράκων καὶ τῆς ὀξύτητος κατὰ τὴν ἀποξήρανσιν τῶν σταφυλῶν, ὑπὸ *Báson Krimbas**, συνεργασίᾳ Νικ. Πολυμενάκου.

Εἰς προγενεστέρας ἀνακοινώσεις μας εἰς τὴν Ἀκαδημίαν Ἀθηνῶν, περὶ τῶν ἀπωλειῶν τῶν σακχάρων τῶν σταφυλῶν κατὰ τὴν εἰς τὸν ἥλιον ἢ ὑπὸ ἔγχρωμα ἐπικαλύμματα ἀποξήρανσιν των, ὡς καὶ περὶ τῆς ἐπιδράσεως τοῦ χρώματος τῶν ραγῶν

* *BAS. KRIMBAS* (en collaboration avec Mr. N. Polymenakos), *Influence des rayons ultraviolets sur le metabolisme des hydrates de carbone et de l'acidité totale, durant le séchage des raisins.*

εἰς τὴν πορείαν τῶν σακχάρων καὶ τῆς δέξυτητος, κατὰ τὴν ἀποξήρανσίν των, εἴχομεν ἀναγγεῖλει ὅτι ἡ παρατηρουμένη, κατὰ τὴν ὑπὸ σκιάν ἀποξήρανσιν, αὔξησις τῆς ὄλικῆς δέξυτητος θὰ ἦτο ἀντικείμενον περαιτέρω ἐρευνῶν μας. Τὰ ἀποτελέσματα τῶν ἐρευνῶν τούτων ἔχομεν τὴν τιμὴν νὰ ἀνακοινώσωμεν σήμερον.

Ἐκ δύο ποικιλιῶν ἀμπέλου, τῆς μιᾶς παραγούσης λευκάς ρᾶγας καὶ τῆς ἑτέρας ἐγχρώμους τοιαύτας, ἐλήφθησαν δείγματα ραγῶν, ἡ ἐξέτασις τοῦ χυμοῦ τῶν δποίων ἔδωκε τὰ ἔξης ἀποτελέσματα.

A : 1. — *Pāges λευκαί. Ποικιλία Αὐγουστέλλα.*

Βάρος 40 ραγῶν	301 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	21,50 %	
Γλυκόζη	11,95 %	Σχέσις $\frac{\text{Γλυκόζη}}{\text{Φρουκτόζη}} = 1,26$
Φρουκτόζη	9,45 %	
‘Ολικὴ ὀγκομετρ. δέξυτ. 6,20 %	εἰς τρυγικὸν δέξ.	

2. — *Pāges ἐγχρωμοί. Ποικιλία Κοκκινοστάφυλο.*

Βάρος 40 ραγῶν	303 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	21,20 %	Σχέσις $\frac{\text{Γλυκόζη}}{\text{Φρουκτόζη}} = 1,25$
Γλυκόζη	11,79 %	
Φρουκτόζη	9,40 %	
‘Ολικὴ ὀγκομετρ. δέξυτης 6,50 %	εἰς τρυγικὸν δέξ.	

B : Ρᾶγες ἀμφοτέρων τῶν δειγμάτων ἐξετέθησαν ἐπὶ 54^{1/2} ὥρας εἰς τὴν ἐπίδρασιν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων. Διὰ τὴν ταχυτέραν ἀποξήρανσιν αὐτῶν ηὑξήθη ἡ θερμοκρασία τοῦ περιβάλλοντος διακυμανθεῖσα μεταξὺ 23° - 24° K δι’ ἀκτινοβολίας ἐξ ἡλεκτρικῆς πηγῆς, διὰ προσπτώσεως ἀπ’ εὐθείας ἐπὶ τῶν ραγῶν ἀκαλύπτων, ἀλλὰ μὲ ταυτόχρονον ἀερισμόν.

Ἡ χημικὴ ἀνάλυσις τούτων ἔδωκε τὰ ἔξης ἀποτελέσματα :

1. — *Pāges λευκαί.*

Βάρος 40 ραγῶν	291,5 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	22,00 %	αὔξησις + 0,5 ἥτοι + 2,27 %
Γλυκόζη	12,75 %	αὔξησις + 0,8 ἥτοι + 6,27 %
Φρουκτόζη	9,25 %	ἐλάττωσις - 0,20 ἥτοι - 2,1 %
‘Ολικὴ ὀγκομ. δέξυτης	6,30 %	αὔξησις + 0,1 ἥτοι + 1,58 %

2. — *Pāges ἐγχρωμοί.*

Βάρος 40 ραγῶν	302 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	21,90 %	αὔξησις + 0,7 ἥτοι + 3,19 %
Γλυκόζη	12,60 %	αὔξησις + 0,81 ἥτοι + 6,4 %

Φρουκτόζη	9,25%	ελάττωσις - 0,15 ητοι - 1,6%
‘Ολική δγκομ. δξύτης	6,60% ₀₀	αύξησις + 0,1 ητοι + 1,5%

Γ : Ράγες άμφοτέρων τῶν ποικιλιῶν ὡς ἐν τῇ περιπτώσει τῆς § B, ἀλλὰ κεκαλυμμέναι διὰ φύλλου χάρτου χρώματος βαθέος κναροῦ (Papier Carbone).

1. — *Rāges λευκαί.*

Βάρος 40 ραγῶν	292,5 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	22,7%	αύξησις + 1,20 ητοι + 5,28%
Γλυκόζη	13,2%	αύξησις + 1,25 ητοι + 6,4%
Φρουκτόζη	9,45%	οὐδεμία μεταβολὴ
‘Ολική δγκομ. δξύτης	6,20%	οὐδεμία μεταβολὴ.

2. — *Rāges ἔγχρωμοι.*

Βάρος 40 ραγῶν	294 γραμμάρια	
‘Ολικὸν σάκχαρον	21,90%	αύξησις + 0,7 ητοι + 3,19%
Γλυκόζη	12,50%	αύξησις + 0,71 ητοι + 6,0%
Φρουκτόζη	9,40%	οὐδεμία μεταβολὴ
‘Ολική δγκομ. δξύτης	6,50% ₀₀	οὐδεμία μεταβολὴ.

Συμπεράσματα.

1. — Έκ τῆς σχέσεως Γ/Φ καταφαίνεται, ὅτι αἱ σταφυλαὶ δὲν ἔχουν τελείως θριμάσει.

2. — Συνεχίζεται ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῶν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων καὶ τῆς διὰ θερμόνεσσις ἡ αύξησις τοῦ ὄλικοῦ ποσοῦ τῶν σακχάρων, ὀφειλομένη καὶ εἰς τὰς δύο περιπτώσεις B καὶ Γ εἰς τὴν αύξησιν τῆς γλυκόζης. Σημειώτεον ὅτι ἡ αύξησις τῆς γλυκόζης ἀνέρχεται εἰς τὸ maximum τῆς τιμῆς της εἰς τὰς λευκὰς καὶ κεκαλυμμένας ρᾶγας, ἐνῷ εἰς τὰς ἔγχρωμους ἡ κεκαλυμμένας ἡ τιμὴ αὔτη εἶναι μικροτέρα. Εἰς προγενέστερα πειράματα ἡ παρατηρηθεῖσα αύξησις ητο μεγαλυτέρα εἰς τὰς ἀκαλύπτους. Εἰς τὴν παροῦσαν περίπτωσιν ἡ κάλυψις ἔγένετο διὰ Papier carbone, ὅστις παρουσιάζει πολλὰ σημεῖα διακοπῆς τῆς ἐπιχρίσεως δι: ὃν εἶναι δυνατὴ ἡ διέλευσις ἀκτίνων, ἐνῷ εἰς τὰ προγενέστερα πειράματα αὔτη ἔγένετο διὰ χάρτου ἐμβεβαπτισμένου εἰς διάλυμα κυανοῦ τοῦ μεθυλενίου. Διὰ μεταγενεστέρων ἔρευνῶν θέλομεν διευκρινίσει τοὺς περιοριστικοὺς παράγοντας τῆς αύξήσεως τῆς γλυκόζης.

3. — Η φρουκτόζη τούναντίον κατὰ τὴν ξήρανσιν ἀκαλύπτων σταφυλῶν ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῶν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων καὶ ὑπὸ τὰς αύτὰς ὡς ἀνω συνθήκας θερμοκρασίας ὑφίσταται ἐλαφρὰν μείωσιν, ἐνῷ οὐδεμίαν ὑφίσταται κατὰ τὴν ξήρανσιν

κεκαλυμμένων σταφυλῶν. "Ωστε οὐχὶ ἡ θερμότης, ἀλλὰ αἱ ὑπεριώδεις δρῶσιν εἰς τὴν μείωσίν της.

4.—Ἡ ἀπώλεια φρουκτόζης, εἰς τὰς ἀκαλύπτους ἐγχρώμους ρᾶγας εἶναι μικροτέρα (σχεδὸν εἰς τὸ ἥμισυ), τοῦθ' ὅπερ πιστοποιεῖ τὴν περυσινὴν παρατήρησὸν μας περὶ τῆς προστατευτικῆς ἐπιδράσεως τοῦ χρώματος τῶν ραγῶν ἐπὶ τῶν σακχάρων εἰς τὰς ἐγχρώμους σταφυλάς.

5.—Ἐφ' ὅσον εἰς τὴν περίπτωσιν Γ' τῶν κεκαλυμμένων σταφυλῶν, οὐδεμία μεταβολὴ παρατηρεῖται εἰς τὴν ὀλικὴν ὀξύτητα καὶ εἰς τὴν φρουκτόζην, δικαιούμενα νὰ παραδεχθῶμεν ὅτι ἡ αὔξησις τῆς ὀξύτητος, ἡ παρατηρουμένη εἰς τὰς ἀκαλύπτους ρᾶγας περίπτωσις Β', καθ' ἥν ἡλαττώθη ἡ φρουκτόζη καὶ ηὐξήθη ἡ γλυκόζη, γίνεται τῇ ἐπιδράσει τῶν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων εἰς βάρος τῆς φρουκτόζης. Εἶναι ὅντας γνωστὸν ὅτι ἡ φρουκτόζη ὀξειδώται πρὸς ὀξέα μυρμηκὸν καὶ λεβουλικὸν. Εἰς τὴν περίπτωσιν δὲ τῆς ἐπιδράσεως ισχυρᾶς ἀκτινοβολίας ὑπεριωδῶν παράγεται ὄζον, ὅπερ συντελεῖ δραστικά τερόν εἰς τὴν ὀξείδωσιν.

6.—Ἡ αὔξησις τῆς γλυκόζης μόνον, εἰς τὴν αὐτὴν περίπτωσιν § Γ' τῶν κεκαλυμμένων, ἀποδοτέα εἰς τὴν διάσπασιν κυτταρίνης, διευκολυνομένην εἰς τὸ ὄξεινον περιβάλλον τοῦ χυμοῦ τῶν ραγῶν διὰ τῆς σχετικῶς ηὐξημένης θερμοκρασίας τοῦ περιβάλλοντος.

RÉSUMÉ

Quand on séche les raisins au soleil ou sous abri, on remarque une augmentation des sucres et une augmentation de l'acidité totale.

Les auteurs ont poussé leurs études, pour éclaircir le métabolisme qui y a lieu. Ils ont procédé au séchage des grains de raisins blancs et colorés, à l'obscurité, sous l'influence de rayons ultraviolets et d'un courant d'air chaud (23°- 24°C). Les résultats qui ils ont obtenu sont les suivants:

1° Sous l'influence des rayons ultraviolets pendant 54 $\frac{1}{2}$ heures et du courant d'air chaud, on constate une augmentation du sucre total qui est dû, dans tous les cas à l'augmentation du Glucose. b) Une diminution du fructose, quand les grains sont exposés directement aux rayons u.v., tandis qu'on ne remarque aucun changement, quand les raisins sont couverts par un papier-carbone. Ce sont donc, les ultraviolets qui agissent et non la chaleur, pour diminuer le taux du fructose.

2° La diminution du fructose est moindre (à la moitié) aux raisins colorés. Les matières colorantes protègent ce sucre, ce que les auteurs avaient communiqué par une note antérieure, à l'Académie.

3° Dans le cas des raisins couverts par du papier carbone, on ne remarque aucun changement de l'acidité totale (comme pour le fructose) tandis que dans le cas des raisins non couverts on remarque une augmen-

tation de l'acidité (avec diminution du fructose) et une augmentation du glucose, il en résulte que l'augmentation de l'acidité totale se fait aux dépens du fructose. Sous l'influence des rayons ultraviolets, le fructose s'oxyde en donnant des acides.

Il faut noter en plus que sous l'action des rayons u.v. il y a formation d'ozone.

4° L'augmentation du glucose seul, dans le cas des raisins couvert, doit être attribué à la démolition de la Cellulose, en milieu acide et à la température de 23° à 24°.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΙΣ ΜΗ ΜΕΛΩΝ

ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ. — Έπει τῆς χημικοφωταυγείας ὁργανικῶν ἐνώσεων.

Συμβολὴ εἰς τὴν χημικοφωταύγειαν τῆς ωδαμίνης Β καὶ ωδαμίνης 6g, ὑπὸ Δ. Σ. Βερσῆ. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ τοῦ κ. Α. Χ. Βουρνάζου.

Εἰσαγωγή.

Ἐὰν κατὰ τὴν διάρκειαν χημικῆς ἀντιδράσεως παρουσιασθῇ φωταύγεια, τὸ φαινόμενον ὀνομάζεται χημικοφωταύγεια καὶ διατεῖται¹ ὡς πρὸς τὴν ἐκπομπήν:

1ον. — Εἰς τὴν ὀπτικὴν χημικοφωταύγειαν (Optical chemiluminescence) ὅπου ἡ ἐκπεμπομένη ἀκτινοβολία εἶναι ὀρατὴ (4000—7500 Å).

2ον. Τὴν ὑπεριώδη χημικοφωταύγειαν (Ultrachemiluminescence) ὅπου μέγα μέρος τῆς παραγομένης ἀκτινοβολίας κεῖται εἰς τὸ ὑπεριώδες φάσμα, καὶ

3ον. — Τὴν Ἐνδοέρυθρην χημικοφωταύγειαν (Infrachemiluminescence) χαρακτηριζομένην ὑπὸ ἐκπομπῆς κειμένης ἐν τῷ ἐνδοερυθρῷ φάσματι.

Ως πρὸς τὴν ἔντασιν τοῦ φαινομένου διακρίνομεν τὴν μακροχημικοφωταύγειαν μὲ εὐχερῶς ἀναγνωριζομένην διὰ τοῦ ὀφθαλμοῦ ἀκτινοβολίαν, καὶ τὴν μικροχημικοφωταύγειαν, εἰς τὴν ὄποιαν ἡ ἐκπεμπομένη ἀκτινοβολία ἀνιχνεύεται διὰ τῶν πλέον εὐαισθήτων εἰς φῶς διατάξεων (φωτοπολλαπλασιαστῶν ἡ ἀπαριθμητῶν Geiger Muller). Ἐπειδὴ ἐν τῇ παρούσῃ ἐργασίᾳ μελετῶνται περιπτώσεις ὀπτικῆς μακροφωταυγείας, θὰ ἥτο σκόπιμον νὰ ἔξετασθῇ, ποία τις θὰ ἥτο ἡ θεωρητικῶς δυνατὴ μεγίστη ἀπόδοσις εἰς φῶς μιᾶς τοιαύτης ἀντιδράσεως.

Πράγματι² ἐὰν 1 γραμμομόριον μιᾶς οὖσις ἀντιδράσῃ εἰς χρόνον 1 sec μὲ τὴν προϋπόθεσιν ὅτι 1 μόριον θὰ ἐκπέμψῃ 1 φωτόνιον κιτρίνου φωτός, θὰ παραχθῇ φῶς ἐντάσεως 100.000.000 Lumens ! Η ἔντασις αὕτη εἶναι ἀληθῶς καταπληκτική,

¹ JACK DE MENT, Fluorochemistry, 1945, σ. 622.

² E. J. BOWEN, The chemical aspects of light, Oxford 1942, σ. 171.