

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣΕΔΡΟΥ ΜΕΛΟΥΣ

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ.— Ἡ ἑλληνικὴ τυροκομία ἀπὸ ὑγιεινολογικῆς ἀπόψεως, ὑπὸ
Ἐμμ. Μανουσάκη*.

Ὁ τυρὸς εἶναι ἐθνικὸν προῖὸν ζωτικῆς σημασίας. Τῷ 1953 ἡ ἀξία τοῦ παραχθέντος σίτου ἔξετιμήθη τότε εἰς 3.400 δισεκατομμύρια δραχμᾶς. Τὸ ἴδιον ἔτος παρήχθη γάλα ἀξίας 1560 δισεκατομμυρίων' τούτου τὸ ἥμισυ ἔγινε τυρὸς.

Ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὴν σημασίαν τοῦ τυροῦ διὰ τὴν ἐθνικὴν ὑγείαν, οὗτος ἀποτελεῖ διὰ τὸν λαὸν τῆς ὑπαίθρου τὴν κυρίαν πηγὴν λευκώματος.

Διὰ πλεῖστα εὐρύτερας σημασίας ἐθνικὰ προῖόντα ἔχομεν Ἰνστιτοῦτα διὰ νὰ τὰ προστατεύωμεν καὶ νὰ τὰ βελτιώωμεν. Εὐχόμει νὰ γίνῃ τὸ ἴδιον καὶ διὰ τὴν τυροκομίαν τῇ συστάσει τῆς σεβαστῆς Ἀκαδημίας. Νομίζω μάλιστα ὅτι πρέπει νὰ σπεύσωμεν εἰς τοῦτο, διότι ὑπὸ τὰς σημερινὰς συνθήκας τὸ τυρὸς, ὡς στοιχεῖον διὰ τὴν σωματικὴν ἀνάπτυξιν τοῦ ἀγρότου μας, τείνει νὰ ἐκμηδενισθῇ ἀπὸ ὠρισμένας ἐπιβλαβεῖς μικροβιακὰς ζυμώσεις. Ὁ ὄργανισμὸς τοῦ ἀνθρώπου τὸ ἀποκρούει ὡς ἐπιβλαβὲς καθόσον δηλητηριάζεται. Εἰς τοὺς ὑγιεῖς δὲν φαίνεται τοῦτο ἀλλὰ εἰς ἀσθενεῖς ἥπατικὸς ἢ μὲ ἐλαφρὰν οὐραιμίαν τὸ διεπίστωσα πολλάκις πλήρως εἰς πάσας τὰς ἔξετασθείσας περιπτώσεις.

Κρέας δὲν ἔχομεν, ψάρια εὐθηνὰ δὲν ἐπιτυγχάνομεν νὰ προωθήσωμεν ἀρκετὰ εἰς τὴν ὑπαίθρον, ἀντὶ δὲ λευκώματος τυροῦ διὰ νὰ ἀναπτυχθῇ τὸ σῶμα τοῦ χωρικοῦ μας ἢ καθυστερημένη τυροκομία τοῦ προσφέρει δηλητήρια βραδείας ἐνεργείας. Ὑπὸ τοιούτους ὅρους δὲν πηγαίνομεν καθόλου καλὰ καὶ χρειάζεται ἡ λήψις τῶν ἀναγκαίων μέτρων.

Εὐρύτερον καὶ ἀπὸ τῆς πλευρᾶς τῆς ἐθνικῆς οἰκονομίας τὰ ἐνδιαφερόμενα Ἐπιμελητήρια, ἢ Ἀγροτικὴ Τράπεζα καὶ τὰ ἁρμόδια Ὑπουργεῖα ἔχουν συμφέρον νὰ κινηθῶν πρὸς ἔρευναν καὶ λύσιν τοῦ ζητήματος τούτου.

Μὲ τὰ πρωτόγονα σήμερον μέσα τῆς συλλογῆς τοῦ γάλακτος καὶ τῆς τυροκομίας τὸ προῖὸν ἔξευτελίζεται ὡς βιοτικὸν ἀγαθόν.

Ἡ παρείσακτος μόλυνσις δὲν καθιστᾷ μόνον τὸ τυρὸς ὅπερ θὰ παραχθῇ ὑπὸ τοιούτους ὅρους ἐπιβλαβὲς ἀλλὰ ἐμποδίζει καὶ τὴν πλήρη ἀπόδοσιν τοῦ γάλακτος εἰς τυρόν. Οἱ τεχνικοὶ ἐνοχοποιοῦν τὴν πυτίαν ἢ τοὺς ἄλλους ὅρους τῆς τυροκομίας ἀλλὰ τὸ αἷτιον εἶναι ἡ μικροβιακὴ χλωρίς.

Ὡς ἐμπορεύσιμον ἄλλωστε ἀγαθὸν τὸ τυρὸς ὀφείλει ὅλον του τὸ ἄρωμα καὶ τὴν γευστικὴν του ἀξίαν εἰς τὴν μικροβιακὴν χλωρίδα τῆς ζυμώσεώς του.

* EMM. MANOUSSAKIS: L'industrie des frommages grecs du point de vue hygienique.

Ἴδου λοιπὸν ὅπου αἱ ὑποδεικνύμεναι ὑγιεινολογικαὶ ἔρευναι ἔχουν καὶ ἀξιόλογον ἐμπορικὴν σκοπιμότητα. Ἡμεῖς εὐρίσκομεν τὸν τομέα τοῦτον πολὺ σοβαρὸν ἀπὸ τῆς πλευρᾶς τῆς δημοσίας ὠφελιμότητος δι' ἃ καὶ ἡ προοπτικὴ μας εἶναι, νὰ συμπληρώσωμεν τὸν χάρτην τῆς μικροβιακῆς χλωρίδος τῶν Ἑλληνικῶν τυρῶν, ἐννοοῦμεν ἐκείνης ἣτις δίδει ἐξευγενισμένα προϊόντα μὲ ἐπισήμανσιν ἰδιαίτερον τῶν ἐπιβλαβῶν εἰδῶν. Εἰς τὰ ἐργαστήρια τοῦ Στρατοῦ εὐχαρίστως θὰ δεχθῶμεν εἰδικοὺς ἀνήκοντας εἰς τὰ ἐνδιαφερόμενα Ὑπουργεῖα, εἶμαι δὲ βέβαιος ὅτι καὶ ὁ κ. Ὑπουργὸς Ἐθνικῆς Ἀμύνης θὰ στέρξῃ εἰς τοῦτο. Δὲν πρέπει δὲ νὰ λησμονῆται ὅτι τὸ τυρὶ εἶναι καὶ στρατιωτικὸν ἐφόδιον ζωτικῆς σημασίας. Εἰς τὴν Ἀλβανίαν ὁ στρατὸς τῶν πρόσω ἐσώθη μὲ τὸ κασέρι καὶ τὸ κεφαλοτύρι. Ἐὰν δὲν τὸ εἴχαμεν, θὰ ἐμέναμεν ὅλοι εἰς τὰς ἀξένους αὐτὰς χαράδρας τῶν χιονισμένων βουνῶν, ὅπως ἔγινε μὲ τὰς ἀγέλας Μεραρχιῶν.

Αἱ σχετικαὶ ἐπὶ τοῦ θέματος τούτου ἔρευναι, ἃς ἐξετέλεσα μέχρι τοῦδε ἀπὸ μιᾶς εἰκοσαετίας, ἔγιναν πρὸς δύο κατευθύνσεις ἣτοι πρῶτον διὰ τὰς δηλητηριάσεις εἰς τὰς ὁποίας τὸ τυρὶ ἔρχεται δεύτερον κατὰ σειρὰν ὡς αἴτιον· εἶναι δὲ πολλὰ αἱ δηλητηριάσεις, χιλιάδες, καὶ δὲν ἀναφέρονται εἰς τὰ ἐπίσημα δελτία τοῦ Ὑπουργείου παρὰ ἐκεῖναι τῶν πόλεων καὶ δὴ αἱ σοβαρότεραι.

Μεταπολεμικῶς ἐνδιαφερόμεθα εἰς τὸν στρατὸν διὰ τὰ τυριά καὶ δι' ἄλλον λόγον. Δὲν θέλομεν δηλαδὴ νὰ αἰφνιδιασθῶμεν ἐν πολέμῳ ἀπὸ καμμίαν σπεῖραν δολιοφθορέων, ἣτις θὰ μᾶς ἠνάγκαζε τὸ ὀλιγώτερον νὰ φέρωμεν ἀπὸ τὸ ἔξωτερικὸν χιλιάδας τόννους (60 χιλ.) τυρὶ, ἐνῶ τὸ ἰδικὸν μας θὰ τὸ ἐδίδαμεν εἰς τὰ χοιροστάσια, ἐὰν δὲν τὸ ἐκάναμεν λίπασμα.

Δὲν θὰ σᾶς κουράσω μὲ ὅλας τὰς ἐρεῦνας αὐτάς. Πρέπει νὰ εἶπω μόνον ὅτι αὐταὶ εἶναι πολὺ δύσκολοι, καθόσον δι' ἐκάστην ἐσοδεῖαν τυροῦ, περιοχὴν καὶ περίοδον τυροκομίας, εἶναι ἀνάγκη νὰ προσδιορίζεται ἡ μικροβιακὴ χλωρὶς καὶ νὰ παρακολουθῆται αὕτη ἕως τὴν ἄλλην ἐσοδεῖαν.

Ἐκαστον μικρόβιον πρέπει νὰ μελετηθῆ ὄχι μόνον αὐτὸ καθ' ἑαυτό, ἀλλὰ καὶ εἰς τὰς σχέσεις του πρὸς τὰ ἄλλα. Αἱ ἀλληλοεπιδράσεις τῶν εἰδῶν συνεργικαὶ ἢ ἀνταγωνιστικαὶ εἶναι ἢ ζωὴ εἰς πᾶσαν ζύμωσιν, δι' αὐτὸ ἡ χλωρὶς τοῦ τυροῦ μελετᾶται ὑφ' ἡμῶν ὑπὸ πᾶσαν ἔποψιν ἣτοι μικροβιολογικὴν, βιολογικὴν καὶ ἀντιβιοτικὴν. Ἡ πλευρὰ τῆς τοξικότητος καὶ παθογόνου ἐνεργείας ἀπορροφᾷ εἰς ἡμᾶς πολλὴν χρόνον καὶ πολλὰ διὰ πειράματα, ὡς ἐπίσης καὶ ἡ μελέτη τῆς χλωρίδος ἀπὸ ἀπόψεως ἀξιολογήσεως τοῦ προϊόντος, ἀξιολογήσεως πρῶτον ὑγιεινολογικῆς καὶ ὅσον εἶναι δυνατὸν καὶ ἐμπορικῆς.

Εἰς τὴν πρόδρομον ταύτην ἀνακοίνωσιν θὰ ἀναφέρωμεν μόνον τὰ συμπερά-

σματα ἐκεῖνα τῶν ἐρευνῶν μας, ἅτινα εἶναι τελειωτικά, διότι αἱ ἐρευναί μας θὰ διαρκέσουν ἀκόμη ἐπὶ πολλὰ ἔτη.

Ἡ πρώτη βασικὴ διαπίστωση ἡμῶν εἶναι ὅτι παρεμβαίνει πολὺ συχνὰ εἰς τὴν ζύμωσιν τοῦ τυροῦ φέτας μία χλωρὸς κοκκινώδους προελεύσεως.

Δεύτερον συμπέρασμα ἡμῶν εἶναι ὅτι εἶδη τινὰ τῆς χλωρίδος αὐτῆς εἶναι παθογόνα, προκαλοῦντα γάγγραιναν καὶ θάνατον τῶν ζῴων ἐκ σηψαιμίας πολλάκις ἐντὸς 18 ὥρῶν.

Ἄλλα εἶδη προκαλοῦν βλάβας τῶν βλεννογόνων καὶ βαρείας ὀφθαλμίας.

Αἱ τοξίναι ἐνίων ἐκ τῶν μικροβίων τούτων εἶναι ἀγγειολογικαὶ καὶ παρालύουν τὸ ἔντερον καὶ τὴν χοληδόχον κύστιν.

Τὰ ζῶα ἅτινα εἶναι ἔγκυα κατὰ κανόνα ἀποβάλλουν.

Διὰ τὰ μικρόβια τῆς κατηγορίας ταύτης τὰ πεπτικά ὑγρὰ δὲν ἐξασκοῦν ἰσχυρὰν βακτηριοστατικὴν ἐπίδρασιν.

Αἱ ἐρευναὶ αἵτινες ἔγιναν διὰ τὴν χρονολογικὴν ἐμφάνισιν τῆς ἐπικινδύνου ταύτης χλωρίδος, ἔφεραν εἰς φῶς ἐν τρίτον σπουδαῖον εὑρημα ὅτι ἀνευρίσκεται αὕτη συχνότερον κατὰ τὴν ἀνοιξιν καὶ τὸ θέρος, ἐνῶ τὸν χειμῶνα σπανίζει.

Ἀπὸ τοπογραφικῆς πλευρᾶς ἔγινε τετάρτη σοβαρωτάτη διαπίστωση ὅτι τὰ ἐπικίνδυνα μικρόβια προέρχονται ἀπὸ τυροκομεῖα πεδινῶν περιοχῶν, ἐνῶ εἰς τὰ τυριὰ ἅτινα παράγονται εἰς τὰ ὄρεινά μέρη ἢ χλωρὸς τῆς ζυμώσεως εἶναι εὐγενῆς καὶ δίδει πολὺ εὖοσμα καὶ εὐγεστα τυριὰ.

Τέλος ἀπεδείξαμεν μετὰ πολλὰς ἐρεῦνας ὅτι ἡ ἀποβουτύρωσις τοῦ γάλακτος εὐνοεῖ εἰς τὸν ὑπέρτατον βαθμὸν τὴν ἐπιβλαβῆ χλωρίδα. Φαίνεται ὅτι τὰ χρωματοφόρα λιποειδῆ εἶναι καὶ οἱ φορεῖς τοῦ φυσικοῦ ἀντιβιοτισμοῦ τοῦ γάλακτος ἔναντι εἰδῶν τινων μικροβίων, αὐτὴ δὲ ἡ διαπίστωση ἔχει τὴν σπουδαιότεραν ἀξίαν.

Τὰ πέντε αὐτὰ εὐρήματα ἐπιβάλλουν ἤδη τὴν λήψιν πολὺ σοβαρῶν ἀποφάσεων παρὰ τῶν ἀρμοδίων. Ἄλλὰ ὡς ἴδωμεν πρῶτον τί ἀπογίνονται τὰ μεμολυσμένα τυριὰ καὶ τὸ σπουδαιότερον τί συνάγεται ἐκ τῶν πειραμάτων, ἅτινα ἐξετελέσαμεν διὰ νὰ ἴδωμεν ποίας συνεπειᾶς ἐνδέχεται νὰ ἔχουν διὰ τὴν δημοσίαν ὑγείαν τὰ τοιαῦτα τυριὰ.

Προτοῦ ἐπινοηθῆ ἢ κατασκευῆ τῶν ψυγείων ἢ ζύμωσις τοῦ τυροῦ δι' ἐπικινδύνων μικροβίων τὸν καθίστα ἀχρηστον. Αὐτὸ συμβαίνει ἀκόμη καὶ σήμερον, ἐὰν δὲν εἰσαχθοῦν ἐγκαίρως τὰ τυριὰ εἰς τὰ ψυγεῖα ἢ ὅταν συντηροῦνται ὑπὸ κακῶς ὁρους ἐκτὸς τῶν ψυγείων.

Ἐπὶ ψῦξιν ἢ ζύμωσις γίνεται μὲ πολὺν βραδὺν ρυθμὸν καὶ τὸ προϊόν δὲν ἀχρηστεύεται. Τί γίνεται ὅμως ἀπὸ πλευρᾶς ὑγιεινολογικῆς. Τὰ δεδομένα ἐκ τῶν μέχρι τοῦδε ἐρευνῶν μας εἶναι ὅτι μὲ τὴν ζύμωσιν ὑπὸ ψῦξιν τὰ ἐπιβλαβῆ μικρό-

βια χάνονται βαθμιαίως ἀπὸ τὰς καλλιέργειας. Προφανῶς τὸ φαινόμενον τοῦτο εἶναι συνέπεια τοῦ μικροβιακοῦ ἀνταγωνισμοῦ καὶ τῆς διαδοχῆς τῶν εἰδῶν εἰς τὴν ἀποδομὴν τῆς ὕλης. Τὸ πόρισμα δὲ τοῦτο εἶναι ἢ κλείς τῶν μέτρων προφυλάξεως ἀπὸ τὰ μολυσμένα τυριά.

Μετὰ μακρὰν παραμονὴν τοῦ τυροῦ εἰς τὰ ψυγεῖα αἱ καλλιέργειαι ἀποδίδουν διάφορα εἶδη ζυμομυκήτων, τοὺς ὁποίους μελετᾷ ὁ μαθητῆς μου ἰατρὸς κ. Λογοθέτης, ὡς καὶ σταφυλοκόκκους μὲ ἔντονον χρωμογόνον ιδιότητα, ἰδίᾳ ὅταν τὰ θρεπτικά ὑλικά εἶναι σακχαροῦχα. Τέλος ἀναπτύσσονται ἐν ἰσοτιμίᾳ πολλὰ εἶδη κόκκων τύπου ἐντεροκόκκου. Ὅλα τὰ εἶδη ταῦτα ἀπεδείχθησαν μὴ παθογόνα, ἢ διαπίστωσης δὲ αὕτη εἶναι ἢ ἀξιολογώτερα ὄλων.

Ἔως ἐδῶ τὰ στοιχεῖα εἶναι εὐνοϊκὰ διὰ τοὺς φίλους τοῦ τυροῦ καὶ θὰ ἡδύνατό τις νὰ προπαγανδίσῃ ὑπὲρ αὐτοῦ μὲ μίαν μόνον ἐπιφύλαξιν, νὰ ἀποφεύγεται δηλαδή ἢ βρωσὶς φέτας πεδινῶν περιοχῶν νέας ἐσοδείας καὶ μάλιστα ἐνῶ αὕτη εἶναι ἀκόμη νωπὴ.

Ἡ μελέτη ὅμως τῶν τοξινῶν ἀνατρέπει ἄρδην τὸ εὐνοϊκὸν τοῦτο συμπέρασμα, ὥστε, ἐὰν τὸ τυρὶ δὲν εἶχεν οἶαν θέσιν κατέχει εἰς τὴν Ἐθνικὴν παραγωγὴν καὶ ἐὰν δὲν ἦτο τόσον περιζήτητος ἐθνικὴ τροφή, ἀδιστάκτως θὰ ἐπροπαγάνδιζε κανεὶς κατὰ τοῦ προϊόντος τούτου. Ἐγὼ τουλάχιστον θὰ τὸ ἀπηγόρευα αὐστηρῶς εἰς τὰς ἐγκύους, τὰ μικρὰ καὶ τοὺς ἀσθενεῖς.

Ἴδου αἱ ἀνησυχαστικαὶ διαπιστώσεις ἡμῶν. Ἐλέχθη ὅτι τὰ ἐπιβλαβῆ μικροβια προκαλοῦν ἀποβολάς, τοῦτο δὲ ὀφείλεται εἰς τοξίνας. Εἰς μικρὰς δόσεις καὶ μετὰ χρονίαν χρῆσιν τὰ γεννώμενα ἀποθνήσκουν γρήγορα· ἐὰν εἰς ὅσα ἐπιζοῦν ἢ καὶ ὑγιᾶ μικρὰ ζῶα συνεχισθοῦν αἱ ἴδιαι μικραὶ δόσεις τοξινῶν, τότε προκαλοῦνται δυστροφία ἐκφυλιστικαὶ βαρεῖαι μορφῆς καὶ παραμορφώσεις καθὼς καὶ τροφονευρωτικαὶ διαταραχαὶ λίαν σοβαρᾶς μορφῆς, ὀφειλόμεναι εἰς βλάβας τῶν νευρικῶν κέντρων. Ἡ ὑπολειμματικὴ τοξικότης τῶν τυρῶν ἀποδεικνύεται οὕτως ὅτι εἶναι ἐπιβλαβέστατος παράγων διὰ τὴν εὐγονίαν καὶ τὴν διάπλασιν τῶν νεαρῶν ἀτόμων. Ἐχομεν βεβαίως δισταγμούς τινας ἀκόμη καὶ εὐλόγως, διότι θὰ προκληθῆ μεγάλη ἀναστάσις ἐκ τῆς προγραφῆς τῶν ζυμομένων τροφῶν, ὡς ὁ τυρός, δι' αὐτὸ καὶ μελετῶμεν συνεχῶς τὸ πρόβλημα τοῦτο. Νομίζω ὅμως ὅτι θὰ παρέβαινε κανεὶς τὸ ἐπιστημονικὸν του καθήκον, ἐὰν ἀπὸ scrupules τῆς συνειδήσεως εἰσιῶπα μέχρι λήξεως τῶν σχετικῶν ἐρευνῶν. Ὡς πειραματισταὶ θὰ εἴπωμεν τί βλέπομεν καὶ ποῖαι σκέψεις μᾶς γεννῶνται. Φρονοῦμεν λοιπὸν κατόπιν τῶν πειραμάτων ἡμῶν ὅτι κατὰ τὴν ἐμβρυϊκὴν ζωὴν ἢ ἐπίδρασις τῶν ὑπολειμματικῶν τοξινῶν τοῦ τυροῦ, καθὼς καὶ ἄλλων ζυμομένων τροφῶν, τὴν ὥραν ἀκριβῶς καθ' ἣν ὁ βιοτικὸς δυναμισμὸς διασπᾶται καὶ διαφοροποιεῖται κλαδικῶς, δὲν εἶναι

δυνατὸν παρὰ τὰ ἀποτελεῖ κορφολόγημα πραγματικὸν τῆς ζωῆς τῶν ὀργάνων καὶ τοῦ εἴδους γενικῶς.

Αἱ δυστροφίαι τὰς ὁποίας προκαλοῦν πειραματικῶς αἱ ὑπολειμματικαὶ αὐταὶ τοξίνοι μετὰ χρονίαν χοῆσιν ἐπιβάλλουν ὠρισμένας συσχετίσεις τῆς πειραματικῆς παθολογίας καὶ τῆς νοσολογίας. Οὕτω διάφοροι συγγενεῖς δυστροφίαι, αἱ συγγενεῖς ἐγκεφαλοπάθειαι, ἡ διανοητικὴ καθυστέρησις, ἡ ἠλιθιότης, αἵτινες δὲν ἔχουν ὡς αἷτιον κληρονομικὰ νόσους, νοσήματά τινα μυστηριώδους αἰτιολογίας, ὅπως αἱ λευχαιμίαι καὶ τὰ τοιαῦτα καὶ αὐτοὶ οἱ ὄγκοι πιθανῶς, ὠρισμένοι σπλαγχνικαὶ βλάβαι, ἐγκαθιστάμεναι προῶρος χωρὶς ἀφορμῆν, πολλοὶ πρόωροι θάνατοι, τέλος παθήσεις σκοτεινῆς αἰτιολογίας ἐπιτρέπεται νὰ συσχετισθῶν μὲ τὰς τοξικώσεις βραδείας ἐνεργείας τῆς ἐμβρυϊκῆς ζωῆς καὶ τῆς πρώτης παιδικῆς ἡλικίας.

Τὰ τυριά μας δὲν εἶναι βεβαίως ἡ μόνη πηγὴ τοξικώσεων, διότι μὲ τὴν ἐξέλιξιν καὶ τὴν σύγχρονον ὀργάνωσιν τῆς κοινωνίας καὶ τῆς ζωῆς ὁ ἄνθρωπος καταναλίσκει καὶ πολλὰς ἄλλας ζυμωμένας καὶ συντηρημένας τροφάς, ἐγκύρως δὲ διαπιστώνομεν ὅτι πολλὰ ἐξ αὐτῶν δὲν ὑπολείπονται τῆς φέτας εἰς τοξικότητα. Δι' ἡμᾶς βέβαια ἡ φέτα εἶναι ἡ κυριωτέρα ὑποπτος πηγὴ τοξινῶν, διότι καταναλίσκομεν κατ' ἔτος 50 χιλιάδας τόννους ἐμπορευσίμου μόνον φέτας πλὴν τῆς φέτας ἣτις παρασκευάζεται δι' οἰκιακὴν χοῆσιν καὶ ἣτις θὰ εἶναι καὶ αὐτὴ ἀρκετὴ.

Δυνάμεθα λοιπόν, ὅταν διαθέτωμεν τὰς πειραματικὰς διαπιστώσεις περὶ ὧν ἔγινε λόγος, νὰ μὴ ἀνησυχώμεν.

Ἡμεῖς ἄλλωστε ὑποδεικνύομεν μίαν νέαν ὁδὸν ἀποκαλύπτοντες πλήρως καὶ τὸ σχέδιόν μας ὀλόκληρον, ὅσοι δὲ ἀγαποῦν τὴν πειραματικὴν, ἅς μᾶς ἀντιροῦσον, ἀλλὰ αἱ θεωρητικαὶ μόνον ἀντιροήσεις θὰ εἶναι ἀπλῶς δι' ἀπώλειαν χρόνου.

Μία ἀντιροήσις ἐν τούτοις εἶναι δικαιολογημένη νὰ προβληθῆ καὶ χωρὶς νὰ προηγηθῶν πειράματα, δι' αὐτὸ καὶ θὰ ἀπαντήσωμεν προληπτικῶς. Πρέπει δηλαδὴ εὐλόγως νὰ παρατηρηθῆ ἀμέσως, πῶς συμβαίνει νὰ διατεινῶμαι ὅτι τὰ τυριά εἶναι ὑποπτα, ὥστε νὰ προκαλέσουν ὅλας τὰς πληγὰς, ἀφοῦ ὁ λαὸς καταναλίσκει χιλιάδας τόννων καὶ ἡ συχνότης τῶν ἀσθενειῶν εἶναι ἀμετάβλητος;

Τὴν ἀπάντησιν εἰς τὸ ἐρώτημα τοῦτο τὴν δίδει ἀντὶ ἐμοῦ ἡ πειραματικὴ παθολογία, ἣτις διαπιστώνει ὅτι ἡ ὑπολειμματικὴ τοξικότης τῶν τυρῶν σχεδὸν ἐκμηδενίζεται, ὅταν ἡ ψῆξις ἢ ἡ διατήρησις των ὑπὸ καλοὺς ὄρους εἰς ὄρεινὰ μέρη παραταθῆ πέρα τοῦ φθινοπώρου, ὅχι μόνον δὲ αὐτό, ἀλλὰ αἱ τοξίνοι γίνονται καὶ ἐμβόλια. Τὸ μεγάλο πρακτικὸν συμπέρασμα τῶν πορισμάτων τούτων εἶναι ὅτι ὁ λαός, ὁ ὑγιῆς λαός, δύναται νὰ τρώγῃ τὴν φέταν του, ἀλλὰ φέταν κατασταῖσαν ἀτοξικὴν, ἢτοι φέταν καλὰ ὄριμον.

Πρὸς τοῦτο ἡ Ἀγορανομία μας πρέπει νὰ εἰσηγηθῆ ἀμέσως τὰ δέοντα, ὥστε

ἡ φέτα νὰ μὴ δίδεται εἰς τὴν κατανάλωσιν, ἐὰν δὲν μείνη εἰς τὰ ψυγεῖα τουλάχιστον ἐπὶ τρεῖς μῆνας. Τοῦτο εἶναι τὸ ἐν ἕκ τῶν κυρίων πρακτικῶν συμπερασμάτων, ἡ δὲ ἄμεσος ἐφαρμογὴ του δὲν προσκρούει εἰς σοβαρὰ ἐμπόδια.

Δὲν γνωρίζομεν μετὰ πόσον χρόνον θὰ ἐφαρμοσθῇ τὸ σωτήριον τοῦτο μέτρον. Πάντως ἐν τῷ μεταξὺ συνιστῶμεν φέταν ὄρεινὴν καὶ δὴ ὄριμον ἢ φέταν ἔστω πεδινην ἀλλὰ ὀλόπαχον καὶ μὲ τρίμηνον τουλάχιστον παραμονὴν ὑπὸ ψύξιν.

Τὰ ὑπόλοιπα πρακτικὰ συμπεράσματα τὰ ὁποῖα θεωροῦμεν κεφαλαιώδους σημασίας εἶναι τὰ κάτωθι:

Ἐποβάλλομεν εὐχὴν πρὸς τὴν Ἀκαδημίαν καὶ τὰ ἄρμόδια Ἐπουργεῖα ὑπὲρ τῆς διὰ τῆς νομοθεσίας βελτιώσεως τῆς τυροκομίας. Αὕτη δέον νὰ γίνῃ τῇ συνεργασίᾳ τῆς Ἀγροτικῆς Τραπέζης καὶ τῆς Πανελληνίου Συνομοσπονδίας Γεωργικῶν Συνεταιρισμῶν, νὰ προβλέπῃ δὲ ἡ σχετικὴ νομοθεσία αὐστηρὰ μέτρα τῶν ὁποίων ἡ τήρησις δέον νὰ ἐξασφαλισθῇ διὰ ρητῆς προβλέψεως ὅτι οἱ ἐνδιαφερόμενοι δὲν θὰ τυγχάνουν τῶν εὐεργετικῶν Γεωργικῶν διατάξεων, ἐὰν δὲν συμμορφοῦνται πρὸς τὸν νόμον (ἦτοι δὲν θὰ τυγχάνουν δανείων, δὲν θὰ γίνεται δεκτὴ ἡ παραγωγή των εἰς τὰ ψυγεῖα κλπ.).

Ἡ νέα αὕτη νομοθεσία δέον νὰ προβλέπῃ τὴν λήψιν τῶν ἐξῆς οὐσιωδῶν μέτρων,

1) *Εὐνοϊκῆς μεταχειρίσεως τῆς ὄρεινῆς τυροκομίας δι' ὅλων τῶν κρατικῶν μέσων.*

2) *Προστασίας τοῦ γάλακτος διὰ τὴν συλλογὴν καὶ συντήρησιν αὐτοῦ. Τοῦτο εἰρησθῶ ἐν παρόδῳ ἐνδιαφέρει ζωτικῶς καὶ τὴν ἐλληνικὴν βιομηχανίαν νοποῦ γάλακτος, ἥτις προσφέρει γάλα διὰ τὰ βρέφη καὶ τοὺς ἀσθενεῖς τῶν δύο μεγαλοπόλεων.*

3) *Περιορισμοῦ τῆς μολύνσεως τῶν τυρῶν.*

α) *Διὰ τῆς διαφωτίσεως τοῦ καταναλωτικοῦ κοινοῦ καὶ δι' ἀγορανομικῶν διατάξεων¹⁾.*

β) *Δι' ἀπαγορεύσεως τῆς ἀποβουτυρώσεως, ἥτις ἐξηντέλισε τὸ ὠραῖον αὐτὸ ἐλληνικὸν προῖόν.*

γ) *Διὰ τῆς λειτουργίας Κρατικοῦ Ἰνστιτούτου Τυροκομίας καὶ Ἐργειολογικοῦ ἐλέγχου αὐτῆς.*

δ) *Διὰ τοῦ Κρατικοῦ ἐλέγχου τῆς πυτίας ἥτις καὶ περιέχει τὰ σπουδαιότερα*

¹ Οἱ τυροκόμοι ἐφαρμόζουν, ὡς ἐκ πείρας γνωρίζουν, πᾶν μέτρον βελτιώσεως τῆς παραγωγῆς, διότι ἔχουν καὶ οἱ ἴδιοι συμφέρον καὶ μάλιστα πολὺ περισσότερον, ὅταν προβλέπονται καὶ κυρώσεις.

ἀντιβιοτικά στοιχεία ἔναντι τῆς ἐπιβλαβοῦς χλωρίδος, ὅταν καὶ ὅπου ἐπιλέγονται καὶ παρασκευάζονται συμφώνως μὲ τὰς νέας μεθόδους.

R É S U M É

L'étude bactériologique, toxicologique et antibiotique des espèces bactériennes qui se succèdent dans la fermentation des fromages Grecs a démontré qu'il y a une flore bactérienne normale qui intervient dans la fermentation des fromages de première qualité.

Les conditions favorables au développement de cette flore sont l'altitude élevée et la protection du lait.

Dans les plaines et au cours de journées chaudes du printemps et de l'été il intervient dans la fermentation une flore d'origine fécale. L'écémage du lait favorise cette flore ainsi que les souillures.

Certaines espèces de cette flore sont très pathogènes et produisent de la gangrène avec septicémie par injection testiculaire.

Les toxines résiduelles de ces bactéries provoquent des troubles trophoneurotiques d'origine syringomyélique.

Avec la conservation des fromages entre 6⁰ et 8⁰ pendant au moins 4 mois ses toxines perdent leur pouvoir pathogène.

Les intoxications alimentaires par les fromages sont dues aux espèces pathogènes de la fermentation et s'observent surtout après l'ingestion de fromages qui ne sont pas complètement faits.

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ.— Ἡ παρ' ὄραν λήψις γεύματος, ὑπὸ Ἐμμ. Μανουσάκη*.

Διαιτητικὰ σφάλματα.

Μέρος τοῦ λαοῦ ὑπόκειται πάντοτε εἰς στερήσεις κατὰ τὴν διατροφήν, αἵτινες εἶναι μία ἀπὸ τὰς κυρίας αἰτίας μειώσεως τῆς εὐρωστίας αὐτοῦ. Παραλλήλως ὅμως ἀπὸ τινων δεκαετηρίδων ἄλλη μεγάλη μερὶς τοῦ πληθυσμοῦ ὑφίσταται ἔτι σοβαρωτέρας φθορὰς ὅχι ἀπὸ ἑλληνῆ σίτησιν, διότι πρόκειται περὶ τῆς τάξεως ἣτις ἔχει ἐξησφαλισμένον τὸν ἐπιούσιον, ἀλλὰ ἀπὸ σφάλματα Διαιτητικῆς.

Πρόκειται ἐνταῦθα περὶ τῆς συνηθείας νὰ λαμβάνωνται παρ' ὄραν τὰ γεύματα, ἣτις ἐπ' ἐσχάτων ὑποβοηθεῖται καὶ ἀπὸ τὸ ἐπίσημον Κράτος.

Ἡ παρεκτροπὴ αὕτη ὑποσκάπτει ἔτι μᾶλλον τὴν ὑγείαν καὶ ἀσκεῖ ἀντίκτυπον

* EMM. MANOUSSAKIS: Le repas pris tardivement.