

ιατροῦ πρὸς ὑπερνίκησιν ταύτης. Οὕτως ἐπιτυγχάνεται ἀποτελεσματικότερον καὶ ἡ διαφώτισις τοῦ κοινοῦ διὰ τὸ ὅλον πρόβλημα τοῦ ἀντιφυματικοῦ ἀγῶνος.

Ο κύριος καὶ βαθύτερος σκοπὸς τοῦ ἔργου περιλαμβάνεται ἐντὸς τερπνοῦ πλαισίου, τὸ ὅποῖον ἀποτελεῖ ἡ μετὰ λογοτεχνικῆς καλαισθησίας ἀποδιδομένη περιγραφὴ φοιτητικῶν ἐπεισοδίων, ἐκδρομῶν, τάξιδιών, κοινωνικῶν συγκεντρώσεων εἰς προέχοντα ἔνενδοντα δρεινῶν λουτροπόλεων, χιονοδρομῶν εἰς γνωστὰ διὰ ταύτας ἐλβετικὰ ἢ αὐστριακὰ βουνά κ.τ.τ. Οὕτω διακόπτεται καὶ ποικίλλεται δι ἐντέχνως παρεμβαλλομένης εὐχαρίστου ἀφηγήσεως, ὁ κύριος τοῦ ἔργου σκοπὸς καὶ συγκρατεῖται ζωηρὸν καὶ ἐπεκτείνεται τὸ ἐνδιαφέρον εἰς τὸ πρωταρχικὸν θέμα.

Ἔιτρος καὶ πάσχων, ἀλλ ἐνδύτερον καὶ πᾶν μέλος τῆς κοινωνίας προσκομίζει διὰ τῆς ἀναγνώσεως τοῦ τερπνοῦ καὶ λογοτεχνικοῦ τούτου ἔργου πολύτιμα διδάγματα ἀναφερόμενα εἰς τὴν ἵσιν τοῦ πάσχοντος καὶ τὴν καταπολέμησιν λαοφθόρου νόσου. Εἰς τοῦτο ἔγκειται ἡ ἴδιαζουσα συμβολὴ τοῦ ἔργου τούτου τοῦ συγγραφέως πρὸς γενικωτέραν ἔξυπηρέτησιν τῆς κοινωνίας.

ΑΘΛΟΘΕΣΙΑΙ

Γίνεται δεκτὴ ἡ ἐκ 50.000 δραχμῶν ἀθλοθεσία τοῦ Συλλόγου τῶν Ὑπαλλήλων τῆς Ἀγροτικῆς Τραπέζης τῆς Ἐλλάδος εἰς μνήμην Κ. Γόντικα διὰ τὴν προκήρυξιν δύο βραβείων μελετῶν τῆς ἀρμοδιότητος τοῦ κύκλου ἐργασιῶν τῆς Ἀγροτικῆς Τραπέζης.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΜΗ ΜΕΛΩΝ

ΧΗΜΕΙΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ.—Μέθοδοι προσδιορισμοῦ λίπους εἰς τὴν γιαούρην, ὑπὸ Ἐλευθερίου Ε. Συνοδινοῦ*. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ κ. Α. Χ. Βουρνάζου.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο προσδιορισμὸς τοῦ λίπους εἰς τὴν γιαούρτην ἐπιτυγχάνεται συνήθως διὰ μιᾶς τῶν εἰς τὸ γάλα ἔφαρμοζομένων μεθόδων. Ἐξ ὅσων δὲ ἔχομεν ὑπ' ὄψει, μέθοδος εἰδικὴ διὰ τὸν προσδιορισμὸν τοῦτον δὲν ἀναγράφεται εἰς οὐδέν, οὔτε τῶν παρ' ἡμῖν οὔτε τῶν ξένων εἰδικῶν συγγραμμάτων ἢ περιοδικῶν.

Οἱ κυριώτεροι τῶν χημικῶν κωδίκων ὡς π.χ. ὁ Ἐλβετικός, ὁ Αὐστριακὸς κλπ., τὰ εἰδικὰ συγγράμματα Bömer, König, Teichert, Fünke, Leach κλπ. ὡς καὶ τὰ περιοδικὰ Annales des Falsifications, Zeitschrift der Nahrungsmittel, δὲν ἀναγράφουσιν εἰδικὴν τινα μέθοδον διὰ τὸν προσδιορισμὸν λίπους εἰς τὴν γιαούρτην.

Παρ' ἡμῖν ὁ τοιοῦτος προσδιορισμὸς ἐπιτελεῖται συνήθως, μόνον διὰ τῆς μεθόδου

* ELEFTHÉRIOS E. SINODINOS, Méthodes de dosage de la matière grasse dans le lait caillé.

Schmidt - Bontzynski καθ' ὅσον ἡ ἐτέρα εἰς τὸ γάλα ἔφαρμοζομένη κατὰ Gerber τοιαύτη, ἀποβαίνει ἀνέφικτος διὰ τὴν γιαούρτην ἔνεκα τῆς πηκτωματώδους συστάσεως αὐτῆς. Ή κατὰ Schmidt - Bontzynski ὅμως μέθοδος μολονότι ἀκριβής, δὲν ἀποβαίνει εὐχερής διὰ τὴν γιαούρτην, καθ' ὅσον ἀπαιτεῖ ίκανὸν χρονικὸν διάστημα, δυσχεραινομένης ἔτι μᾶλλον τῆς ἐργασίας, προκειμένης ίδιᾳ ἔξετάσεως ίκανοῦ ἀριθμοῦ δειγμάτων, ώς παρὰ τῇ ὑπηρεσίᾳ τοῦ Γενικοῦ Χημείου τοῦ Κράτους, εἰς τὰ Ἐργαστήρια τοῦ ὄποιου ἡ παροῦσα ἐργασία ἔξετελέσθη, πρὸς δὲ ἀπαιτεῖ καὶ ίκανὴν ποσότητα οὐλικῶν δυσευρέτων ὑπὸ τὰς σημερινὰς συνθήκας.

"Ἐχοντες ὑπ' ὅψει τὰς δυσκολίας ταύτας, προήλθομεν εἰς τὴν μελέτην τοῦ ζήτηματος διὰ τῆς ἔξευρέσεως νέας μεθόδου πρὸς προσδιορισμὸν λίπους εἰς τὴν γιαούρτην, ἡ ἔφαρμογή τῆς ὁποίας ἔδει νὰ είναι εὐχερής, ἀπλῆ, ταχεῖα καὶ ἀκριβής, καὶ νὰ δύναται νὰ ἔκτεληται ὅχι μόνον διὰ τῆς παρ' ἡμῶν ὑποδεικνυομένης συσκευῆς, ἀλλὰ ἐλλείψει τοιαύτης καὶ τῶν ἐν χρήσει τοιούτων τῶν χρησιμοποιουμένων εἰς τὸν προσδιορισμὸν τοῦ λίπους εἰς τὸ γάλα, ὁξεύουτυρικῶς κατὰ Gerber.

ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΝ ΜΕΡΟΣ

Πρὸς τοῦτο ἐσκέφθημεν τὴν ἔφαρμογήν δύο μεθόδων, ἐμμέσου καὶ ἐτέρας ἀμέσου.

Κατὰ τὴν ἐμμέσον μέθοδον, ἡ ἀκριβῶς ζυγισθεῖσα ποσότης γιαούρτης κατεργάζεται δι' ἀμμωνίας καὶ μετὰ τὴν διαλυτοποίησιν προσδιορίζεται τὸ λίπος διὰ τῆς ὁξεύουτυρικῆς μεθόδου κατὰ Gerber καὶ μὲ τὸ ὑπάρχον ὅμώνυμον βουτυρόμετρον, τοῦ τελικοῦ ὑπολογισμοῦ διὰ τὸν ποσοτικὸν καθορισμὸν τοῦ λίπους ἔξευρισκομένου διὰ τῆς χρησιμοποίησεως ἀπλοῦ τύπου ἢ συντελεστοῦ.

Κατὰ τὴν ἐτέραν ἀμεσον μέθοδον, προσδιορίζεται τὸ λίπος ἀπ' εὐθείας ὁξεύουτυρικῶς διὰ τοῦ παρ' ἡμῶν τροποποιηθέντος τυροβουτυρομέτρου τοῦ Hammer-schmidt, ἐλλείψει δὲ τοιούτου ὑποδεικνύομεν καὶ ἀπλοῦν τρόπον προκατεργασίας τῆς ζυγισθείσης ποσότητος γιαούρτης, ὅτε δύναται νὰ χρησιμοποιηθῇ περαιτέρω τὸ ἐν χρήσει βουτυρόμετρον Gerber.

'Αμφότεραι αἱ ὡς ἀνω μέθοδοι μετὰ μεγάλης εὐχερείας ἐκτελούμεναι δὲν ἀπαιτοῦσιν ἢ ἐλάχιστον χρονικὸν διάστημα, σχεδὸν ὅσον καὶ διὰ τὸν προσδιορισμὸν τοῦ λίπους εἰς τὸ γάλα ὁξεύουτυρικῶς κατὰ Gerber, πάντως δὲ πολὺ ὀλιγώτερον τοῦ κατὰ τὴν μέθοδον Schmidt - Bontzynski ἀπαιτουμένου. Ἔξ ἀλλου αἱ μέθοδοι ἡμῶν αὗται ἀπαιτοῦσιν εὖωνα οὐλικὰ ἔτι δὲ παρέχουσιν ἀποτελέσματα ἀκριβῆ ὡς κατωτέρω διαιλαμβάνομεν.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΝ ΜΕΡΟΣ

Πρὸς βεβαίωσιν καὶ ἀπόδειξιν τῆς ἀκριβείας τῶν μεθόδων ἡμῶν προήλθομεν, κατόπιν ίκανῶν πειραμάτων ὅσον ἀφορᾷ εἰς τὴν σταθεροποίησιν τῶν διαιλυμάτων καὶ

ἐν γένει πορείαν τῆς ἔργασίας εἰς τὸν ἐκ παραλλήλου προσδιορισμὸν λίπους εἰς δείγματα γιαούρτης τόσον διὰ τῶν μεθόδων ἡμῶν ὅσον καὶ διὰ τῆς μεθόδου Schmidt-Bontzynski.

A' Ἐμμεσος μέθοδος

'Απαιτούμενα διαλύματα:

α) Διάλυμα ἀμμωνίας 12,5 % (τοῦτο παρασκευάζεται δι' ἀναμίξεως 50 κ. ἐκ. ἀμμωνίας 25 % μετὰ 50 κ. ἐκ. ὅδατος).

β) Θειϊκὸν δέξιον βάρους 1,820 - 1,825.

γ) Ἀμυλικὴ ἀλκοόλη εἰδ. βάρ. 0,815 (σημ. ζέσεως 128 - 130° K.)

Πρὸς τοῦτο ἐντὸς μικροῦ ποτηρίου ζέσεως ζυγίζονται ἀκριβῶς 20 γρμ. τῆς πρὸς ἔξετασιν γιαούρτης, προστίθενται διὰ σιφωνίου 5 κ. ἐκ. ἀμμωνίας 12,5 % καὶ τὸ δόλον ἀναδεύεται καλῶς καὶ προσεκτικῶς διὰ μικρᾶς ὑαλίνης ράβδου ὀλίγον κατὰ τὸ ἄκρον κεκαμμένης, ἐπὶ τινα λεπτὰ τῆς ὥρας, ὅτε ἡ γιαούρτη λαμβάνει τὴν σύστασιν τοῦ γάλακτος. Εἶτα φέρονται ἐκ ταύτης διὰ σιφωνίου 11 κ. ἐκ. ἐν βουτυρομέτρῳ Gerber ἐν φ προηγουμένως προσετέθησαν 10 κ. ἐκ. θειϊκοῦ δέξιος εἰδ. βάρ. 1,820 - 1,825 καὶ εἴτα 1 κ. ἐκ. ἀμυλικῆς ἀλκοόλης, γίνεται προσεκτικὴ ἀνάμιξις ἐν τῷ βουτυρομέτρῳ διὰ λεπτῆς ὑαλίνης ράβδου ὀλίγον κατὰ τὸ ἐν ἄκρον ἐπίσης κεκαμμένης καὶ κατόπιν ἀφίεται τὸ βουτυρόμετρον ἐπὶ τινα λεπτὰ πρὸς ψῦξιν. Πωματίζεται εἴτα τοῦτο διὰ τοῦ ἐξ ἐλαστικοῦ πώματος, ἀνακινεῖται μετὰ προσοχῆς μέχρι πλήρους διαλύσεως τῆς γιαούρτης, φέρεται ἐπὶ 10' τῆς ὥρας ἐν ὅδρολούτρῳ θερμοκρασίας 65° - 70° K. καὶ εἴτα φυγοκεντρεῖται μὲ ταχύτητα 900 - 1000 στροφῶν κατὰ λεπτόν.

Μετὰ τὴν ἐκ τῆς φυγοκεντρικῆς συσκευῆς ἔξαγωγήν του, φέρεται πάλιν τοῦτο ἐν τῷ αὐτῷ ὅδρολούτρῳ ἐπὶ 10' τῆς ὥρας, λαμβανομένης μερίμνης ὥστε ἡ λιπαρὰ στιβάκια τοῦ βουτυρομέτρου νὰ εὑρίσκεται ἐντὸς τοῦ ὅδατος, μεθ' ὅ ἀναγινώσκεται ἡ στιβάκια τοῦ λίπους.

'Υπολογισμός: Ἐὰν $X =$ τὸ ζητούμενον λίπος τῆς γιαούρτης ἐπὶ τοῖς ἑκατόν.

$\lambda =$ ἡ ἀναγνωσθεῖσα στιβάκια λίπους ἐν τῷ βουτυρομέτρῳ (ἔστω αὕτη ἐν προκειμένῳ 2,2).

$\beta =$ τὸ βάρος τῆς ζυγισθείσης ποσότητος γιαούρτης, τότε τὸ λίπος ταύτης ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν ἔξευρίσκεται διὰ τοῦ τύπου:

$$X = \frac{\lambda \cdot (\beta + 5)}{\beta} \quad \text{καὶ} \quad X = \frac{2,2 \cdot (20 + 5)}{20} = 2,75 \%$$

"Ητοι λίπος = 2,75 %.

Τοῦτο δύναται ὡσαύτως νὰ ἔξευρεθῇ διὰ πολλαπλασιασμοῦ τῆς ἀναγνωσθείσης στιβάδος τοῦ λίπους ἐπὶ τὸν συντελεστὴν = 1.250, ἢτοι

$$X = \lambda \cdot 1,250 \quad \text{καὶ} \quad \text{ἐν προκειμένῳ} \quad X = 2,20 \times 1,250 = 2,75 \%$$

B' "Αμεσος μέθοδος.

Απαιτούμενα διαλύματα:

α) Θειϊκὸν ὀξὺ εἰδ. βαρ. 1,785 (63.5°Βέ). (Τοῦτο παρασκευάζεται δι' ἀναμίξεως 81,5 κ. ἐκ. θειϊκοῦ ὀξέος εἰδ. βαρ. 1.84 μετὰ 15,5 κ. ἐκ. ὅδατος).

β) Ἀμυλικὴ ἀλκοόλη εἰδ. βαρ. 0,815.

Πρὸς τοῦτο ζυγίζονται 5,5 γρ. γιαούρτης εἰς τὸ δοχεῖον τοῦ παρ' ἡμῶν τροποποιηθέντος τυροβουτυρομέτρου τοῦ Hammerschmidt (σχ. 1), καλύπτεται διὰ τοῦ σώματος τοῦ βουτυρομέτρου καὶ διὰ τοῦ ἑτέρου ἀνοικτοῦ ἀκρου τούτου προστίθενται 10 κ. ἐκ. θειϊκοῦ ὀξέος 63,50 Βέ, 1 κ. ἐ. ἀμυλαλκοόλης, πωματίζεται καὶ τὸ στόμιον τοῦτο τοῦ βουτυρομέτρου καὶ ἀνακινεῖται καλῶς μέχρι διαλυτοποιήσεως τῆς γιαούρτης· εἴτα προστίθενται 5,5 κ. ἐκ. ὅδατος, πωματίζεται πάλιν τὸ βουτυρόμετρον, ἀναμιγνύεται τὸ ὄλον καλῶς, φέρεται εἴτα ἐν ὅδροιούτρῳ μὲ τὴν κλίμακα πρὸς τὰ ἄνω καὶ φυγοκεντρεῖται ὡς κατὰ τὴν ἔμμεσον μέθοδον.

Ἡ ἀναγγωσθεῖσα στιβάξ λίπους διπλασιαζομένη δίδει τὴν ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν περιεκτικότητα λίπους εἰς τὴν γιαούρτην.

Σημείωσις.—Ἐλλείψει ὅμως τοῦ παρ' ἡμῶν ὡς ἄνω ὑποδεικνυομένου βουτυρομέτρου, δύναται νὰ γίνῃ ὁ προσδιορισμὸς διὰ τοῦ ἐν χρήσει βουτυρομέτρου Gerber διὰ ζυγίσεως ἐν μικρῷ ὑαλίνῳ καψίδιῳ 11,33 γραμ. γιαούρτης, κατεργασίας ταύτης διὰ 6 κ. ἐκ. θειϊκοῦ ὀξέος 66,50 Βέ μέχρι διαλυτοποιήσεως, μεταφορᾶς τοῦ κατεργάσματος ἐν τῷ βουτυρομέτρῳ καὶ περαιτέρῳ ποσότηκῆς παραλαβῆς διὰ τῶν ὑπολοίπων 4 κ. ἐκ. θειϊκοῦ ὀξέος 63,50 Βέ· εἴτα προστίθενται ἐν τῷ βουτυρομέτρῳ 1 κ. ἐκ. ἀμυλικῆς ἀλκοόλης καὶ προσδιορίζεται τὸ λίπος περαιτέρῳ κατὰ τὰ γνωστά.

Συμπέρασμα.—Εἰς τὸν συνημμένον πίνακα παρατίθενται τὰ ἀποτελέσματα ἔξετάσεως πλειόνων δειγμάτων γιαούρτης, προσδιορισθέντος τοῦ λίπους τούτων κατὰ τὴν μέθοδον 1) Schmidt-Bontzynski καὶ 2) διὰ τῶν ἡμετέρων μεθόδων A καὶ B μετὰ συγκριτικῶν ἀρ. θμῶν τοῦ ὑπολογισμοῦ μεταξὺ τύπου καὶ συντελεστοῦ.

Ως πρὸς τὴν διαφορὰν μεταξὺ τύπου καὶ συντελεστοῦ τοιαύτη δὲν ὕπάρχει. Ως πρὸς δὲ τὰς παρατηρουμένας διαφορὰς περιεκτικότητος λίπους ἐπὶ τοῖς ἑκατόν, μεταξὺ τῆς μεθόδου Schmidt-Bontzynski καὶ τῶν ἡμετέρων A καὶ B, αὗται κυμαίνονται μεταξὺ 0 ἔως $\pm 0,05 — 0,1\%$.

Αἱ παρατηρούμεναι ὅμως διαφοραὶ αὗται δὲν δύνανται νὰ ληφθῶσιν ὑπὸ ὅψει καθ' ὅσον οὐ μόνον πρακτικῶς δὲν ἔχουσι σημασίαν, ἀλλ' αὗται αὗται εὑρίσκονται ἐντὸς τῶν ὅρίων τῶν σφαλμάτων ἀγαλύσεως τῶν διδομένων ὑπὸ τῶν συσκευῶν τούτων.

Οὕτω κατὰ τὸν Funke¹ τὰ μὲν νεώτερα βουτυρόμετρα δίδουν ἀκρίβειαν προσ-



Σχ. 1.

ΠΙΝΑΞ Ι.

Αριθ. δείγματος	Λίπος % προσδιορισθέν κατά Schmidt- Bontzynski	Λίπος % προσδιορισθέν διὰ τῆς μεθόδου A		Λίπος % προσδιορισθέν διὰ τῆς μεθόδου B		Διαφορά μεταξύ Schmidt- Bontzynski καὶ μεθόδων A καὶ B
		Υπολογισμὸς διὰ τοῦ τύπου	Υπολογισμὸς διὰ τοῦ συντελεστοῦ	Υπολογισμὸς διὰ τοῦ τύπου	Υπολογισμὸς διὰ τοῦ συντελεστοῦ	
1	4.00	4.00	4.00	3.90	3.90	0 >0.1
2	3.80	3.90	3.90	3.80	3.80	0 >0.1
3	3.00	3.10	3.10	3.10	3.10	0 0
4	1.80	1.75	1.75	1.80	1.80	>0.05 0
5	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	0 0
6	1.80	1.85	1.85	1.80	1.80	<0.05 0
7	1.60	1.60	1.60	1.70	1.70	0 <0.1
8	5.70	5.75	5.75	5.60	5.60	<0.05 >0.1
9	4.00	4.10	4.10	4.00	4.00	<0.1 0
10	1.80	1.75	1.75	1.80	1.80	>0.05 0
11	3.90	4.00	4.00	4.00	4.00	<0.1 <0.1
12	2.50	2.50	2.50	2.40	2.40	0 >0.1
13	9.90	9.80	9.80	9.90	9.90	>0.1 0
14	2.30	2.40	2.40	2.40	2.40	0 0
15	4.80	4.75	4.75	4.80	4.80	>0.15 0
16	5.30	5.40	5.40	5.40	5.40	<0.1 <0.1
17	3.10	3.05	3.05	3.10	3.10	>0.05 0
18	3.00	3.05	3.05	3.00	3.00	>0.05 0
19	4.20	4.20	4.20	4.30	4.30	0 <0.1
20	4.40	4.40	4.40	4.50	4.50	0 <0.1
21	3.80	3.85	3.85	3.80	3.80	<0.05 0
22	4.30	4.40	4.40	4.40	4.40	<0.1 <0.1

διορισμοῦ $\pm 0,05\%$, τὰ δὲ παλαιότερα $\pm 0,10\%$. Τοῦτ' αὐτὸν ἀναγράφει καὶ ὁ αὐστριακὸς κώδιξ².

"Οθεν φρονοῦμεν ὅτι αἱ μέθοδοι ἡμῶν αὐταὶ ἐξυπηρετοῦσι ταχέως καὶ ἄγρου συγχρόνως καὶ εἰς ἀκριβῆ ἀποτελέσματα.

RÉSUMÉ

Pour doser la matière grasse du lait caillé au moyen de la méthode proposée on opère des façons suivantes:

¹ A.B.C. des Mölkerei. Laboratoriums der Paul Funke und Cie G.M.B.H. Seite 80.

² Das Österreische Lebensmittelbuch, II Auflage 1936: Heft XLV. «Milch und Milcherzeugnisse», Seite 46.

1.—On mélange dans un verre 20 gr. de lait caillé et 5 c. cm. d'ammoniaque liquide 12,5 p. 100.

On en fait écouler ensuite 11 c. cm. dans le butyromètre Gerber où l'on ajoute 10 c. cm. d'acide sulfurique (p. sp. 1.820 - 1.825) et 1 c. cm. alcool amylique (p. sp. 0.815, p. ab. 128-130° C).

Après quoi on agite le contenu au moyen d'un bâton en verre, on bouche le butyromètre en le laissant refroidir. On obtient ensuite une couche de la matière grasse en soumettant le butyromètre à la force centrifuge.

Si l'on appelle:

X = le pourcentage de la matière grasse.

f = la couche de la matière trouvée par la lecture.

g = le poids du lait caillé,

on peut poser l'équation suivante:

$$X = \frac{f(g+5)}{g}$$

On obtient tout de même ce calcul avec précision en multipliant la couche lue de la matière grasse avec le coefficient F = 1.250.

2.—On pèse 5,5 gr. de lait caillé dans le plateau du fromage butyromètre du Dr. Hammerschmidt modifié par nous.

On le fait ensuite écouler dans le butyromètre en y ajoutant de l'autre orifice 10 c. cm. d'acide sulfurique 63,5° Bé et 1 c. cm. d'alcool amylique.

Le cube étant fermé avec un bon bouchoir, on agite rapidement et attentivement jusqu'à la dissolution de la matière grasse.

Au reste on laisse écouler 5 c. cm. d'eau dans le butyromètre qu'on agite de nouveau, on le place dans un bain-marie et enfin on le centrifuge.

La couche de la matière grasse doublée donne le pourcentage du beurre dans le lait caillé.

Faute de butyromètre cité ci-dessus on opère le dosage au moyen du butyromètre Gerber.

D'après cette méthode on pèse dans une petite capsule en verre 11,33 gr. de lait caillé en y ajoutant 6 c. cm. d'acide sulfurique 63,5° Bé. On mélange d'ailleurs avec un bâton en verre jusqu'à ce que la dissolution soit achevée. On fait écouler ensuite le contenu de la capsule dans le butyromètre en retirant ce qui reste quantitativement au moyen de l'acide sulfurique 63,5° Bé. On ajoute d'autre part dans le butyromètre 1 c. cm. d'alcool amylique et on dose la matière grasse d'après les principes cités ci-dessus.

Cette méthode a pour but de donner d'une façon simple et rapide des résultats précis.

Π. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΑΚΗ.—Συμβολὴ εἰς τὴν φασματοσκοπικὴν ἔρευναν τοῦ ισοκυανατοῦ φατνηλίου.

Π. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΑΚΗ.—Φάσματα ἀπορροφήσεως εἰς τὴν περιοχὴν τῶν ὑπεριωδῶν ἀκτίνων τινῶν φανυλονρεῖνικῶν ἐνώσεων.

ΣΕΙΣΜΟΛΟΓΙΑ.—Συμβολαὶ εἰς τὴν διερεύνησιν τῆς τεκτονικῆς δομῆς τῆς Ἑλλάδος. Περὶ τῆς ὑπαρχούσης ἀμοιβαίας σχέσεως μεταξὺ τῆς τεκτονικῆς δομῆς καὶ τῶν σεισμῶν τῆς Ἑλλάδος, ὑπὸ I. K. Τρικκαλινοῦ*.

Εἶναι εἰς πάντας γνωστὸν ὅτι οἱ σεισμοὶ ὀφείλονται εἰς ἐνδογενῆ τεκτονικὰ φαινόμενα. Τὰ τεκτονικὰ ταῦτα φαινόμενα καθορίζονται ὑπὸ τοῦ καθηγητοῦ τοῦ Πανεπιστημίου τοῦ Βερολίνου Stille⁵³ (σελ. 97) ἀκόμη ἐπακριβέστερον, ὅταν οὗτος ἐπὶ λέξει λέγει ὅτι οἱ σεισμοὶ εἶναι τεκτονικὰ φαινόμενα τῆς παρούσης ἐποχῆς. Ἐπὶ τῇ βάσει τοῦ ὑπὸ τοῦ Stille περὶ σεισμῶν δομέντος δρισμοῦ θέλω προσπαθήσει νὰ ἔρευνήσω ἐνταῦθα τὰς ὑπαρχούσας ἀμοιβαίας σχέσεις μεταξὺ τῆς τεκτονικῆς δομῆς τῆς Ἑλλάδος καὶ τῶν ἐν αὐτῇ παρουσιαζομένων σεισμῶν. Αἱ τεκτονικαὶ μορφαὶ αἱ ὁποῖαι ἔγεννήθησαν διαδοχικῶς, ἐξ ἀνατολῶν πρὸς δυσμάς, τῇ ἐπενεργείᾳ τῶν ὄρθοτεκτονικῶν κινήσεων τῆς πυρηναϊκῆς καὶ τῆς σαυτικῆς ὄρογενέσεως παρουσιάζονται εἰς τὰς ἐκ ΒΒΔ πρὸς τὰ NNA διευθυνομένας ἐπιβλητικὰς ὄροσειράς τῆς Ἑλληνικῆς χερσονήσου. Αἱ ὄροσειραὶ αὗται βραδύτερον, τῇ ἐπιδράσει παρατεκτονικῶν ὄρογενετικῶν κινήσεων, κατατεμαχισθεῖσαι εἰς διαφόρου μεγέθους τεμάχη, ἐχωρίσθησαν ἀλλήλων. Οὕτως, ἵνα ἀναφέρω τινὰς μόνον ἐκ τῶν τεκτονικῶν τούτων σχηματισμῶν, ἔγεννήθη ἡ τεκτονικὴ τάφρος τοῦ πορθμοῦ τοῦ Εύριπου κατόπιν τῆς ἐπενεργείας τῶν ἐκ ΒΒΔ πρὸς τὰ NAA διευθυνομένων τεκτονικῶν διαταράξεων, αἵτινες συνώδευσαν τὰς ὄρογενετικὰς κινήσεις τῆς πυρηναϊκῆς φάσεως.

Ομοίως διὸ τῆς ἐπενεργείας ὄρογενετικῶν κινήσεων παρατεκτονικῆς μορφῆς, αἱ ὁποῖαι ἡκολούθησαν τὴν σαυτὴν ὄρογένεσιν, ἐχωρίσθη ἡ σημερινὴ ξηρὰ τῆς Πελοποννήσου ἀπὸ τὴν βορείως ταύτης εύρισκομένην μεγάλην χέρσον τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος καὶ οὕτως ἔγεννήθη ἡ τεκτονικὴ τάφρος τοῦ Κορινθιακοῦ κόλπου. Διὰ παρομοίας φύσεως τεκτονικῶν κινήσεων διεμορφώθη καὶ ἡ τεκτονικὴ δομὴ τοῦ ἐσωτερικοῦ τῆς Πελοποννήσου, ἥτις μετὰ τὸν ἀποχωρισμὸν αὐτῆς ἀπὸ τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος ἤρχισε νὰ περιβρέχηται ὑπὸ τῆς θαλάσσης τῆς πλειοκατικῆς περιόδου. Μετὰ τὴν τότε περιπελοποννησιακὴν περιοχὴν, ἀπόθεσιν τῶν παχυτάτων στρωμάτων τοῦ Πλειοκαίνου ἐπέδρασαν ἐνταῦθα ὄρογενετικαὶ κινήσεις τῆς βαλλαχικῆς ὄρογενέσεως, αἵτινες διέρρηξαν τὰς ἀποθέσεις ταύτας εἰς διάφορα τεμάχη, τὰ ὅποια ὡς τοιαῦτα ἀνυψώθησαν εἰς διάφορα ὑψη. Ως τελευταῖον παράδειγμα ἀναφέρω τὸν τῇ ἐπιδράσει τῆς

* J. K. TRIKKALINOS, Über die Wechselbeziehungen zwischen dem tektonischen Bau und den Erdbeben Griechenlands.