

## Z U S A M M E N A F F S U N G

Es wird ein Verfahren zur quantitativen Bestimmung des Harnzuckers auf kolorimetrischem Wege beschrieben. Eine bestimmte Menge (0,6 ccm) des traubenzuckerhaltigen Harnes wird in einem Reagensglas mit 10 ccm einer alkalischen Kupfersulfatlösung 15 Minuten lang in einem kochenden Wasserbad eingebbracht und aus der Farbe der nicht reduzierten Kupfermenge der Zuckergehalt des Harnes ermittelt.

Gleichzeitig mit dem Hauptversuch wird ein Leerversuch angesetzt und zwar in der Weise, dass man in eine Reihe von 4 Reagensgläser gleichen Kalibers wie das Hauptversuchsglas, 10 ccm der alkalischen Kupfersulfatlösung mit 0,6 ccm eines zuckerhaltigen Harnes bringt. Der Zuckergehalt des zugesetzten Harnes beträgt im ersten Reagensglas 5 %, im zweiten 10 %, im dritten 15 % und im letzten 20 %. Diese Lösungen werden durch Auflösen von Traubenzucker in normalem Harne hergestellt. Als alkalische Kupferlösung erwies sich die Benedict'sche Lösung am besten für kolorimetrische Zwecke geeignet und zwar in einer Verdünnung 1:1 (25 ccm der Lösung 25 mg Traubenzucker).

Nach dem Kochen wird die Farbe des Hauptversuches mit der Farbe der Reagensgläser des Leerversuches verglichen. Bei Gleichfarbigkeit ist der Zuckergehalt des Harnes gleich dem des gleichgefärbten Reagensglases. Bei Verschiedenheit der Farbe übersteigt der Zuckergehalt des Harnes um 2,5 % denjenigen des unmittelbar tiefer gefärbten Reagensglases. Der Zuckergehalt des Harnes wird durch Verdünnungen 1:1 oder 1:2 auf höchstens 20 % gebracht. Kontrollanalysen zeigten dass der Fehler der Methode höchstens  $\pm 1,2\%$  betragen kann. Für Serienuntersuchungen, glauben wir, dass dies Verfahren als zeitsparend empfehlenswert ist.

(Hygienisches Institut der Universität in Athen).

**ΓΕΩΠΟΝΙΑ.—Μελέτη ἐπὶ τῆς συστάσεως τῶν Ἑλληνικῶν γεωμήλων\***,  
ὑπὸ **Παν. Ἀναγνωστοπούλου καὶ Ν. Πολυμενάκου**. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ  
κ. Γ. Κυριακοῦ.

Τὰ γεωμῆλα («Solanum tuberosum») εἶναι φυτὸν κονδυλόρριζον αὐτοφυόμενον εἰς τὰ ὑψίεδα τῆς Χιλῆς, τοῦ Περοῦ καὶ τοῦ Μεξικοῦ καὶ φέρον τὰ ὀνόματα «Patata» (Ιταλ.), «Potato» (Αγγλ.), «Kartoffel» (Γερμ.), «Pomme de terre» (Γαλλ.). — Εἰσήχθη εἰς τὴν Εὐρώπην ὑπὸ τῶν Ἰσπανῶν ἐκ τοῦ Περοῦ ὑπὸ τὸ ὄνομα «Patatas» τῷ 1565. Εἰς τὴν Βιέννην εἰσήχθη τῷ 1587 ὑπὸ τοῦ Clusius, εἰς δὲ τὸ Λονδίνον τῷ 1588 ὑπὸ τοῦ Gerard ἐκ Βιργινίας. Παρ' ἡμῖν εἰσήχθη ἀπὸ τοῦ 1800 εἰς τὰς

\* PANOS TH. ANAGNOSTOPOULOS AND N. G. POLYMERAKOS. — Composition of Greek potatoes  
Synopsis—Conclusions.

Ιονίους νήσους καὶ ἀπὸ τοῦ 1830-33 εἰς τὴν λοιπὴν Ἑλλάδα (Πελοπόννησον, Στερεάν, Εὔβοιαν, Ἀθήνας, κλπ.)

Σήμερον καταλαμβάνει ἡ καλλιέργεια τῆς πατάτας ἔκτασιν 120 ὡς ἔγγιστα ἔκατομμαρίων στρεμμάτων εἰς ὅλον τὸν κόσμον, περάγουσα περὶ τὰ 140.000.000. τόνους ἐμπόρευμα. Ἡ ἑλληνικὴ παραγωγὴ, ἀνερχομένη εἰς 120.000. περίπου τόνους παραγομένη ἐξ ἔκτασεως 180.000. στρεμμάτων δέον νὰ θεωρηθῇ ὡς μικρὰ συνολικῶς καὶ κατὰ στρέμμα ἔναντι τῶν πιθανοτήτων τῆς μεγαλυτέρας χρησιμοποιήσεώς της, ὑπὸ τῶν Ἑλλήνων καταναλωτῶν, ἀφ' ἐνὸς πρὸς ἐλάττωσιν τῆς χρήσεως τοῦ ἔξωθεν εἰσαγομένου σίτου πρὸς παρασκευὴν ἄρτου καὶ ὑπὸ τῶν ἐμπόρων ἐξαγωγῆς ἀφ' ἑτέρου πρὸς ἐμφάνισίν της κατὰ τὴν ἀνοιξιν εἰς τὰς ἀγορὰς τῆς Εύρωπης (Γερμανίαν, Αὐστρίαν, κλπ.) καὶ εἰσαγωγὴν συναλλάγματος.

Πράγματι ὑπάρχει σήμερον τάσις πρὸς ἐπέκτασιν τῆς καλλιέργειας καὶ αὐξησιν τῆς παραγωγῆς κατόπιν τῆς ἐνεργουμένης ἐσχάτως διαφωτίσεως καὶ καθοδηγήσεως τῶν καλλιεργητῶν ὑπὸ τῶν ἀρμοδίων.

Πρὸς ἐνίσχυσιν τῆς τοιαύτης τάσεως ἐπεχειρήσαμεν τὴν ἐμφάνισιν τῆς ἑλληνικῆς παραγωγῆς διαφόρων ποικιλιῶν γεωμήλων, διαφόρου προελεύσεως. Ἡ καλλιέργεια ἐγένετο εἰς τὸν πειραματικὸν λαχανόκηπον τοῦ Ἐργαστηρίου Δενδροκομίας παρὰ τῇ Ἀνωτάτῃ Γεωπονικῇ Σχολῇ ἐν Ἀθήναις κατὰ τὸ 1936. Ἔγένοντο δύο καλλιέργειαι, ἡ α', διαρκέσασα ἀπὸ τῆς 4 Μαρτίου 1936 μέχρι τῆς 7 Ιουλίου 1936 καὶ ἡ β' ἀπὸ τῆς 22 Αὐγούστου 1936 μέχρι τῆς 12 Δεκεμβρίου 1936.

Κατὰ τὴν α' ἐχρησιμοποιήθη σπόρος ἑλληνικὸς καὶ τοιοῦτος εἰσαχθεὶς ἐξ Ἄγγλιας καὶ Ὀλλανδίας, δέκα καὶ τριῶν ποικιλιῶν.

Κατὰ τὴν β' ἐγένετο χρῆσις σπόρου τῆς α' καλλιέργειας, ἥτοι ἑλληνικοῦ, ἐπτὸς ποικιλιῶν.

Κατωτέρω ἐμφανίζομεν εἰς δύο πίνακας τὰ ἀποτελέσματα τῆς ἀναλύσεως 41 δειγμάτων τῶν δύο καλλιεργειῶν.

Ἡ μελέτη αὕτη ἐγένετο ἐν τῷ Ἐργαστηρίῳ Γενικῆς Χημείας τῆς Ἀνωτάτης Γεωπονικῆς Σχολῆς (Διευθυντής-Καθηγητής Μιλτιάδης Ἰωαννίδης).

#### ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΩΝ

Κατὰ τὴν μελέτην τῆς συστάσεως τῶν ἑλληνικῶν γεωμήλων προέβημεν εἰς τοὺς κάτωθι προσδιορισμούς :

- 1 Προσδιορισμὸς τοῦ ὕδατος καὶ τοῦ ἔηροῦ ὑπολείμματος.
- 2 > τοῦ λίπους.
- 3 > τῆς τέφρας.
- 4 > τῶν ἀκατεργάστων ἵνων.

5 Προσδιορισμὸς τῶν ἀζωτούχων ὑλῶν.

6       »           τοῦ σακχάρου.

7       »           τοῦ ἀμύλου.

1<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τοῦ ὕδατος καὶ τοῦ ξηροῦ ὑπολείμματος ἔξετελέσαμεν ἐπὶ 15 γραμμαρίων περίπου ὥλης ἐξ ἐκάστης ποικιλίας, λεπτότατα διαμερισμένης διὰ ξηράνσεως ἐντὸς πυριατηρίου εἰς τοὺς 104<sup>0</sup> K μέχρι σταθεροῦ βάρους.*

2<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τοῦ λίπους ἔξετελέσαμεν ἐπὶ 10 περίπου γραμμαρίων προξηρανθείσης ὥλης, δι’ ἐκχυλίσεως ἐντὸς τῆς εἰδικῆς συσκευῆς Soxhlet δι’ αἰθέρος*

3<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τῆς τέφρας ἔξετελέσαμεν κατὰ τὴν τυπικὴν μέθοδον, διὰ ξηράνσεως, κατακαύσεως καὶ εἴτα ἀποτεφρώσεως 10 γραμμαρίων ὥλης ἐντὸς χωνευτηρίου.*

4<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τῶν ἀκατεργάστων ὑλῶν ἔξετελέσαμεν κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Köpīg ἐπὶ 4 γραμμαρίων προξηρανθείσης καὶ ἀπολιπωθείσης ὥλης διὰ προσθήκης γλυκερίνης καὶ θειϊκοῦ ὀξέος, κατεργασίας καὶ βρασμοῦ ἐπὶ μίαν ὥραν εἰς τοὺς 150<sup>0</sup> C. περίπου.*

5<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τῶν ἀζωτούχων ὑλῶν ἔξετελέσαμεν κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Kjeldahl ἐπὶ 12 περίπου γραμμαρίων ὥλης διὰ κατακαύσεως ταύτης διὰ θειϊκοῦ ὀξέος, παρουσίᾳ θειϊκοῦ καλίου καὶ δεσμεύσεως τοῦ ὑπὸ μορφὴν NH<sub>3</sub> ἐκλυομένου καὶ ἀποσταζομένου ἀζώτου, ἐντὸς ὀξέος.*

6<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τοῦ σακχάρου ἔξετελέσαμεν πολωσιμετρικῶς κατὰ τὴν μέθοδον Grossfeld ἐπὶ 10 περίπου γραμμαρίων ὥλης, καὶ διὰ σωλῆνος τῶν 200mm.*

7<sup>ον</sup> — *Tὸν προσδιορισμὸν τοῦ ἀμύλου ἔξετελέσαμεν ἐπὶ 5 γραμμαρίων ὥλης<sup>1</sup>, κατὰ τὴν πολωσιμετρικὴν μέθοδον τῶν Ewers-Grossfeld καὶ διὰ σωλῆνος τῶν 200mm., δι’ ἀφαιρέσεως ἐκ τῆς συνολικῆς ἀποκλίσεως, τῆς κατὰ τὸν προσδιορισμὸν τοῦ σακχάρου ἀποκλίσεως. Ἡ διαφορὰ τῶν δύο ἀποκλίσεων πολλαπλασιαζομένη ἐπὶ 5,444 μᾶς δίδει τὴν ἐπὶ τοῖς % περιεκτικότητα τῆς ὥλης εἰς ἀμυλον.*

Ἡ μελέτη τῶν πινάκων ὁδηγεῖ τοὺς μὲν ἐρευνητὰς τῶν ζητημάτων τῶν σχετιζομένων μὲ τοὺς τρόπους καλλιεργείας καὶ τὴν ἐπίδρασιν τῶν ἀσθενειῶν τῶν ὀφειλομένων εἰς διηθητοὺς ἴοντας (ἰώσεις) εἰς ώρισμένα συμπεράσματα ἢ εἰς ἐπέκτασιν τῆς ἐρεύνης, τοὺς δὲ ἀσχολουμένους μὲ τὸ ἐμπόριον τῶν γεωμήλων ὡς καὶ τοὺς καταναλωτὰς εἰς ἐκτίμησιν τῆς ἀξίας αὐτῶν.

Οὕτω, αἱ ποικιλίαι τῶν καλλιεργουμένων ἐν Ἑλλάδι γεωμήλων δίδουσι κονδύλους τῆς αὐτῆς ἢ καλλιτέρας συστάσεως, ἵδιαιτέρως δὲ εἰς πολυτίμους ἀζωτούχους

<sup>1</sup> Ἡ λῆψις διαφόρων ποσοτήτων ὥλης κατὰ τοὺς προσδιορισμοὺς 6 καὶ 7 διείλεται εἰς αὐτὸ τοῦτο τὸ εἶδος τῶν μεθόδων προσδιορισμοῦ.

ούσίας (λευκώματα), πρὸς τοὺς ἐπιτυγχανομένους διὰ καλλιεργειῶν ὅπουδήποτε τοῦ ἔξωτερικοῦ.

Δύνανται συνεπῶς, οὕτως ἔχόντων τῶν πραγμάτων, τὰ ἐλληνικὰ γεώμηλα νὰ καταναλίσκωνται εἰς μεγαλυτέρας ποσότητας ἐν Ἑλλάδι καὶ νὰ ἔξαγωνται ἀνεμποδίστως εἰς τὸ ἔξωτερικὸν ὡς πρῷμος παραγωγὴ (Ἀπριλίου).

ΠΙΝΑΞ Ι δεικνύων τὴν μέσην ἐκατοστιαίαν σύνθεσιν ποικιλιῶν γεωμῆλων α' ἐσοδείας  
(φύτευσις 4 Μαρτίου 1936, συγκομιδὴ 7 Ιουλίου 1936, ἐν Ἀθήναις).

$\alpha/\alpha$	Ποικιλία	Υγδωρ	Λίπος	Τέφρα	Ακατέργ. ίνες	Αζωτούχοι βόλαι	Αμυλον	Σάκχαρον	Στερεὸν δηλούμενα
1	Bintze	79.52	0.11	1.03	0.95	2.36	14.45	1.55	20.46
2	Arran Banner	79.63	0.11	1.12	0.95	2.07	13.71	1.73	20.37
3	'Ορεστιάδος	79.22	0.13	0.80	0.88	2.87	14.60	1.60	20.18
4	Eersterlingen	77.90	0.14	1.16	0.96	2.26	16.08	1.97	22.09
5	Up-to-date	78.15	0.13	1.02	0.87	2.42	15.20	1.90	21.85
6	Μανιάτα	79.84	0.10	1.18	0.89	2.25	14.15	1.46	20.42
7	Κερκυραϊκὴ	78.31	0.11	1.47	0.97	2.38	17.50	1.25	21.69
8	Great Scot	81.00	0.09	0.97	0.98	2.68	12.90	1.10	19.00
9	Arran Comrad	78.19	0.11	0.98	1.15	2.25	16.00	1.70	21.81
10	Paulsen's Juli	76.40	0.15	1.10	0.88	3.15	17.10	1.52	24.60
11	Ideal	76.12	0.15	0.91	1.02	3.00	16.70	2.20	23.88
12	Belle de Juillet	78.34	0.15	1.20	1.00	3.00	14.40	1.90	21.66
13	Eigenheimer	78.62	0.12	1.08	0.99	3.00	14.45	1.80	21.38
Μέσος ὄρος		79.32	0.12	1.08	0.96	2.59	14.94	1.66	21.33

ΠΙΝΑΞ ΙΙ δεικνύων τὴν μέσην ἐκατοστιαίαν σύνθεσιν ποικιλιῶν γεωμῆλων β' ἐσοδείας  
(φύτευσις 22 Αὐγούστου 1936, συγκομιδὴ 12 Δεκεμβρίου 1936, ἐν Ἀθήναις).

$\alpha/\alpha$	Ποικιλία	Υγδωρ	Λίπος	Τέφρα	Ακατέργ. ίνες	Αζωτούχοι βόλαι	Αμυλον	Σάκχαρον	Στερεὸν δηλούμενα
1	Up-to-date	80.50	0.11	0.97	0.93	1.93	14.40	1.32	19.49
2	Arran Banner	79.86	0.12	1.04	0.95	1.45	14.75	1.60	20.13
3	Eersterlingen	79.74	0.12	1.07	0.93	2.58	14.12	1.71	20.29
4	Bintze	76.98	0.13	1.19	1.02	4.24	12.03	1.62	23.02
5	Great Scot	82.20	0.11	1.02	1.03	2.10	13.21	1.20	17.80
6	Arran Comrad	77.65	0.12	1.23	1.02	3.82	14.22	1.72	22.35
7	Ideal	74.50	0.14	1.42	1.02	3.58	16.00	2.33	25.50
Μέσος ὄρος		78.87	0.12	1.12	0.98	2.85	14.10	1.64	21.29

## S U M M A R Y

The authors present the analyses of 41 samples of potatoes grown from two crops experimentally in the grounds of the Laboratory of Horticulture, of Superior School of Agriculture in Athens, in 1936. Thirteen varieties were used in the first planting (4 March 1936 to 7 July 1936), the seed used coming from Greece, England and Holland. For the second planting (22 August 1936 to 12 Decembre 1936) the crop from seven varieties of the first crop were used as seed.

The results, tabulated in two tables (I and II), show that the composition of the potatoes grown in Greece have the same composition, and rather better concerning the higher proportion to albuminous matter, with potatoes grown in any part of the world.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Π. Θ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ.—*Η Πατάτα στήν Ελλάδα, 1934.*

Σ. ΓΑΛΑΝΟΥ.—*Χημεία τῶν τροφίμων.*

KÖNIG.—*Chemie der Nahrungs- und Genussmittel.*

LEWKOWITSCH.—*Chemie der Öle, Fette und Wachse.*

**ΦΥΣΙΚΗ.** — **Contribution à l'analyse expérimentale d'un champ électromagnétique ultrafréquent\***, *par Paul Santo Rini*<sup>1</sup>. <sup>2</sup>Ανεκοινώθη ὑπὸ κ. K. Μαλτέζου.

On sait qu'un champ électromagnétique dans un point de l'espace est caractérisé, en toute généralité, par une ligne de force électrique et une pareille magnétique qui lui est perpendiculaire, et que leur identification se fait ordinairement par un circuit résonateur dont l'indicateur met en évidence un courant induit lorsque ledit circuit est orienté de façon que la ligne de force électrique est parallèle à un élément de ce circuit ou bien lorsque la ligne de force magnétique est perpendiculaire à son aire. Dans toutes les positions intermédiaires, le circuit résonateur est sollicité par les composantes respectives des deux champs, qui peuvent ou non induire des courants à haute fréquence d'intensité très variable.

Les indicateurs aujourd'hui en usage réagissent seulement sur l'existence éventuelle de courants à haute fréquence induits dans un circuit résonateur, en mettant en évidence soit leur intensité (ampoule à incan-

\* Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ. — Συμβολὴ εἰς τὴν πειραματικὴν ἀνάλυσιν ἡλεκτρομαγνητικοῦ πεδίου ὑπερβραχέων κυμάτων.

<sup>1</sup> Mémoire déposé le 18 Avril 1937 au Secrétariat de l'Académie.