

8. Ἐξ ἐπιστολῆς τῆς 3.10. 1834 ἐκ Ναυπλίου: «Ἀπὸ πέρυσιν ἀκόμη ὅσοι ἠθέλαμεν τὴν εἰς Ἀθήνας μετὰβασιν τῆς Κυβερνήσεως, ἐδεικνύομεν ὅλας τὰς εὐκολίας καὶ ὅστις ἐπρότεινε τὸν λόγον ἐναντίον ἐνομιζέτο ἐχθρός. Ἴδου τὼρ ἀπεφασίσθη ἡ μετὰβασις, καὶ οἰκίαι δὲν ὑπάρχουν καὶ αἱ δυσαρέσκειαὶ ἤρχισαν. Ἐκτὸς τῆς ἐλλείψεως οἰκιῶν λέγεται προσέτι καὶ ὅτι οἱ Ἀθηναῖοι (εἴτε αὐτόχθονες εἴτε καὶ πάροικοι) δὲν στέργουν εἰς τὰς περὶ τοῦ ἐνοικίου συμφωνίας καὶ δὲν θέλουν νὰ δώσωσι τὰς οἰκίας των. Ἄν τῷ ὄντι ἀληθεύει καὶ τοῦτο, εἶναι κακόν, διότι συντείνει εἰς περισσοτέραν δυσαρέσκειαν... Τὸ σχέδιον τῆς πόλεως τῶν Ἀθηναίων εἶχε σταλθῆ πρὸ πολλῶν ἡμερῶν εἰς τὴν ἐπὶ τῶν ἐσωτερικῶν γραμματεῖαν, ὡς ἔμαθον· ἀλλ' ὁ γραμματεὺς, ἐπειδὴ, ὡς φαίνεται, δὲν ἔχει τόσην πολλὴν διάθεσιν εἰς τὸ ν' ἀφήσῃ τὴν φωλεὰν τῆς ραδιουργίας καὶ κακουργίας— τὴν Ναυπλίαν — ἐμπόδισε τὴν ἀποστολὴν του, καὶ ὅτε αὐτὸ ἐστάλθη, ὁ βασιλεὺς, νομίζω, ἦτον ἀναχωρημένος. Ἴδου καὶ ἐντεῦθεν ἄλλαι ἀντενέργειαὶ εἰς τὴν μετὰβασιν».

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΜΗ ΜΕΛΩΝ

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. — Ἐξέτασις ἐγχωρίων αὐθεντικῶν δειγμάτων βουτύρου ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν*, ὑπὸ Θεοδώρου Γ. Σταθοπούλου. Ἀνεκοινώθη ὑπὸ κ. Α. Χ. Βουρνάζου.

Ἡ χημικὴ σύστασις τοῦ ἀγνοῦ βουτύρου, ὡς εἶναι γνωστόν, δὲν εἶναι σταθερά, καθότι ἐξαρτᾶται ὄχι μόνον ἐκ τοῦ εἴδους τοῦ ζώου ἐξ οὗ προέρχεται τοῦτο, ἀλλὰ καὶ ἐκ τοῦ τρόπου τῆς διατροφῆς τοῦ ζώου, τοῦ εἴδους τῆς νομῆς, τῆς ἐποχῆς τῆς κατασκευῆς τοῦ βουτύρου, τῆς περιοχῆς ἐν ἣ διατιθᾶται, τοῦ χρόνου τοῦ τοκετοῦ, τῆς γαλουχίσεως καὶ ἄλλων ἔτι αἰτίων. Συνεπῶς αἱ σταθεραὶ τοῦ βουτύρου, αἱ ὁποῖαι εἶναι συνάρτησις τῆς χημικῆς αὐτοῦ συστάσεως, ποικίλλουσιν ἀναλόγως πρὸς τὰ αἴτια ταῦτα. Παρ' ἡμῖν ἡ κατ' Ἀπρίλιον τοῦ 1926 συσταθεῖσα εἰδικὴ Ἐπιτροπὴ πρὸς καθορισμὸν τῶν σταθερῶν τῶν ἐγχωρίων βουτύρων, εἶχε προτείνει, ὅπως προσωρινῶς ἰσχύσωσιν οἱ ἐπόμενοι ἀριθμοί: Reichert-Meissl 26, σαπωνοποιήσεως 227, Polenske 3 καὶ βουτυροδιαθλασιμέτρου ἐν θερμ. 40°, 41-44.

Ἐκρίναμεν εὐλογον, διὰ μίαν λεπτομερεῖ ἑξέτασιν, ὅπως παρασκευασθῶσιν ὑπὸ τὴν ἄμεσον ἡμῶν ἐπίβλεψιν δείγματα βουτύρου ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν, πρὸς τοῦτο δ' ἐξελέξαμεν τὴν μεταξὺ Κορίνθου καὶ Ναυπλίου περιφέρειαν, ἐν ἣ μετέβημεν τὸν παρελθόντα Ἰούνιον.

Ἡ ἀπ' εὐθείας ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν παρασκευὴ τοῦ βουτύρου ἐγένετο εἴτε δι' ἀποδώσεως τοῦ γάλακτος ἐν ξυλίνῳ κἀδῶ εἴτε διὰ χειροκινήτου κεντροφύγος συσκευῆς τοῦ

* I. H. G. STATHOPOULOS. — Étude d'échantillons authentiques de beurre de brebis et de chèvre préparé en Grèce.

Ἐργαστηρίου ἡμῶν, ἦν μετεφέραμεν ἐπὶ τόπου. Μετὰ δὲ τὸν ἀποχωρισμὸν τῆς λιπαρᾶς οὐσίας τοῦ βουτύρου ἐθερμάναμεν ἡπίως, ὅπως ἀπαλλάξωμεν αὐτὴν ὡς ἔνεστι πληρέστερον τοῦ τυρογάλακτος, προσεθέσαμεν μικρὰν ποσότητα καθαροῦ μαγειρικοῦ ἄλατος, ἐθέσαμεν ἕκαστον δείγμα ἐν ἰδίᾳ φιάλῃ μετ' ἐπιγραφῆς δεικνυούσης τὴν περιοχὴν ἐν ἣ παρεσκευάσθη, ἐσφραγίσσαμεν καὶ μετεφέραμεν εἰς τὸ Ἐργαστήριον διὰ τὴν περαιτέρω χημικὴν ἀνάλυσιν.

Ἡ ἐξέτασις ἐγένετο ἐπὶ τῆς δ' ἡπίας θερμάνσεως τακείσης καὶ διηθηθείσης λιπαρᾶς οὐσίας ἑκάστου δείγματος διὰ τῶν διδουσῶν τὰ ἀκριβέστερα ἀποτελέσματα μεθόδων, τὰ δὲ ἀποτελέσματα παρέχομεν ἐν τῷ ἐπομένῳ Πίν. I., ἐν ᾧ ἐμφαίνονται καὶ αἱ σταθεραὶ τῶν συνήθως χρησιμοποιουμένων πρὸς νοθείαν τοῦ βουτύρου λιπαρῶν οὐσιῶν: μαργαρίνης, κοκελαίου (beurre de coco), πυρηνοφοινικελαίου (huile de palmiste) καὶ ἐλαίου ἐλαιῶν. Τὰ τρία τελευταῖα προϊόντα, τὰ ὁποῖα ὡσαύτως ἀνελύσαμεν (Πίν. I καὶ III), ἦσαν ἡγγυημένης ἐγγωρίου παρασκευῆς καὶ ἀγνότητος.

Ἐὰν ἤδη ἐξετάσωμεν τοὺς ἐν τῷ Πίν. I καὶ III ἀναγραφομένους ἀριθμοὺς καὶ λάβωμεν ὑπ' ὄψιν τὰ ὑπὸ τῆς Ἐπιτροπῆς καθωρισθέντα ἔστω καὶ προσωρινὰ ὄρια, παρατηροῦμεν ὅτι ἅπαντα τὰ ὑφ' ἡμῶν κατὰ τὴν σημειωθείσαν ἐποχὴν παρασκευασθέντα βούτυρα ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν τῆς περιφερείας Ἀργολιδοκορινθίας ἔδει νὰ θεωρηθῶσιν ὡς νενοθευμένα, διότι ὁ ἀριθμὸς Reichert-Meissl εἶναι μικρότερος τοῦ καθωρισθέντος ὀρίου 26, ὁ δὲ μέσος ὅρος τῶν ἐκ γάλακτος προβάτων βουτύρων ἦτο 23,82 καὶ τῶν ἐξ αἰγῶν 23,42. Εἶναι ὅμως γνωστὸν ὅτι ὅσον ἀφίσταται ὁ χρόνος τῆς παραγωγῆς τοῦ βουτύρου ἀπὸ τῆς ἐποχῆς τῆς ἀρξαμένης γαλουχήσεως, τόσον μικρότερος εἶναι ὁ ἀριθμὸς R. M. Τοῦτο ἀπεδείχθη ὑπὸ τοῦ Nilson καὶ Vieth. Ἐπίσης δὲ παρατηρήθη ὅτι ὁ ἀριθμὸς R. M. εἶναι μεγαλύτερος, ὅταν αἱ ἀγέλαδες διατρέφονται ἐν σταύλοις θερμαινομένοις κατὰ τὸν χειμῶνα, παρὰ ὅταν διατρέφονται ἐν χορτολιβαδίοις.

Τὸ ζήτημα τοῦτο ἐμελετήθη ἐν εἰδικοῖς κρατικοῖς Ἐργαστηρίοις κάλλιον πάσης ἄλλης χώρας ἐν Ὀλλανδίᾳ, ἐκ δὲ τῶν ἐρευνῶν ἐκείνων προέκυψεν ὅτι 3 ἐπὶ τοῖς 100 ἐκ τῶν Ὀλλανδικῶν βουτύρων ἀγελᾶδος δύνανται νὰ θεωρηθῶσιν ὡς ὑπόπτα νοθείας (ἀρ. R. M. 24-25) καὶ 1,69 τοῖς 100, ὅτι περιέχουσι μαργαρίνην εἰς ποσότητα 15-30 % (ἀριθμὸς R. M. 20-24). Κατὰ δὲ τὰς ὑπὸ τῶν Coudon καὶ Rousseaux γενομένας ἐξετάσεις εἰς βούτυρα ἀγελᾶδος, κατὰ τοὺς μῆνας Σεπτέμβριον, Ὀκτώβριον καὶ Νοέμβριον, ὁ ἀριθμὸς τῶν ὑπόπτων (ἀριθμὸς R. M. 20-24) ἀνέρχεται εἰς 8, 48 %, τῶν δὲ μὴ κανονικῶν τοιούτων (ἀριθμὸς R. M. 20-24) 24, 70 %.

Τὰ ὑφ' ἡμῶν ὅμως παρασκευασθέντα βούτυρα νομίζομεν ὅτι δὲν δύνανται νὰ χαρακτηρισθῶσιν ὡς μὴ κανονικά ἕνεκα τοῦ γενικῶς μικροῦ αὐτῶν ἀριθμοῦ R. M., διότι ἡ κατάστασις τῶν ζῶων τῆς περὶ ἧς πρόκειται περιφερείας εἶναι τοιαύτη, ὥστε νὰ παρέχωσι ταῦτα βούτυρα, οἷα τὰ ὑφ' ἡμῶν ἐρευνηθέντα. Πᾶσαι αἱ ἀγέλαι διετρέφοντο ἐν ὑπαίθρῳ διὰ χορτονομῆς. Τὰ εἰς τὰ διάφορα Κράτη κατώτερα ἐν ἰσχύει

όρια του αριθμού R. M. είναι τα επόμενα δια βούτυρα αγελάδος: εν Ίταλία ο αριθμός 26, εν Ηνωμέναις Πολιτείαις Ἀμερικῆς 24, εν Γαλλία 28, εν Ἑλβετία 25, εν Γερ-

ΠΙΝΑΞ Ι

Ἐξέτασις ἐγχωρίων αὐθεντικῶν δειγμάτων βουτύρου ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν

Ἐνδείξις δειγματος	Περιφέρεια ἐξ ἧς ἐλήφθη τὸ γάλα καὶ εἶδος ζφου ἐξ οὗ προέρχεται		Εἰδικὸν βάρος εἰς 100,0	Ἐξύτης (βαθμοί)	Ἀριθμὸς βουτυροδιαθλασιμέτρου 40 ⁰	Ἀριθμὸς Σαπυνοποιήσεως	Ἀριθμὸς Reichert-Meißl	Ἀριθμὸς Henner	Ἀριθμὸς Polenske	Ἀριθμὸς Ἰοδίου
1	Χιλιμόδιον. Ἐκ 3 ἀγελῶν προβάτων	πρωϊνόν	0.8667	0.225	41.8	228.0	23.60	-	2.12	29.6
2	Χιλιμόδιον. Ἐκ 2 ἀγελῶν προβάτων	»	0.8669	0.313	42.0	226.0	23.70	-	2.0	31.6
3	Ἵρος Σάρα Χαρβάτι (Μυκῆναι) 1 ἀγέλη αἰγῶν		0.8664	0.633	40.6	229.3	23.71	87.1	3.6	24.5
4	Ἵρος Σάρα-Χαρβάτι τῆς ἰδίας ἀγέλης		0.8666	0.558	41.1	229.0	23.15	-	2.7	25.6
5	Χιλιμόδιον. Ἐκ 1 ἀγέλης αἰγῶν	ἔσπερινον	0.8676	0.632	41.3	230.9	23.15	-	4.0	26.8
6	Χιλιμόδιον, τῆς ἰδίας ἀγέλης	»	0.8662	0.456	41.1	231.4	23.0	-	2.3	29.4
7	Μυκῆναι. Ἐκ τριῶν ἀγελῶν προβάτων	πρωϊνόν	0.8656	0.664	41.5	226.4	22.81	88.4	1.51	28.9
8	Σχινοχώρι. Ἐκ 1 ἀγέλης αἰγῶν	»	0.8662	0.971	41.5	228.2	23.48	-	2.53	29.4
9	Σχινοχώρι. Ἐκ 1 ἀγέλης προβάτων		0.8661	0.811	41.1	227.4	23.71	-	2.02	28.7
10	Περιφέρεια Ναυπλίου. Ἐκ 2 ἀγελῶν αἰγῶν		0.8653	0.608	41.1	229.8	21.70	-	1.92	29.5
11	Κόκλα Κεφαλαρίου. Ἐκ 1 ἀγέλης αἰγῶν		0.8662	1.121	40.9	228.1	23.48	-	2.93	27.6
12	Κόκλα Κεφαλαρίου. Ἐκ 2 ἀγελῶν προβάτων		0.8656	0.697	42.3	223.8	22.82	-	1.51	33.1
13	Νεμέα-Δερβενάκια. Ἐκ 1 ἀγέλης προβάτων	»	0.8658	0.873	41.3	229.5	24.04	-	2.73	27.1
14	Καρυαί-Στεφάνι. Ὕψ. 500 μ. Ἐκ 1 ἀγέλης προβ.	»	0.8657	0.281	40.9	226.7	23.26	-	1.82	29.3
15	Καρυαί-Στεφάνι. Ὕψ. 500 μ. Ἐκ 1 ἀγέλης αἰγῶν	»	0.8663	0.226	41.1	229.6	24.71	87.7	4.04	24.6
16	Καρυαί-Στεφάνι. Ὕψ. 500 μ. Ἐκ 1 ἀγέλης αἰγῶν	»	0.8654	0.340	40.9	230.0	24.26	-	3.75	26.1
17	Θεσσαλονίκη. Ἐκ γάλακτος βουβάλου		-	1.56	43.3	223.1	30.0	-	2.0	29.0
18	Ἀθῆναι. Ἐκ γάλακτος ἀγελάδος ἰδίας παρασκευῆς		0.8669	6.84	43.0	224.0	27.9	-	4.29	26.5
19	Κέρκυρα. Ἐκ γάλακτος ἀγελάδος		0.8649	7.30	43.4	235.0	27.0	-	2.0	28.0
20	Μαργαρίνη τοῦ ἐμπορίου		0.8576	-	47.5	184.2	0.27	-	0.5	-
21	Μαργαρίνη+85 ⁰ / ₀ βουτύρου (ἀρ. 3)		0.8635	-	42.3	222.0	20.03	-	3.0	-
22	Πυρηνοφοινικέλαιον ἐμπορίου		0.8658	-	39.2	239.8	4.23	-	7.18	-
23	Πυρηνοφοινικέλαιον+85 ⁰ / ₀ βουτύρου (ἀρ. 12)		0.8645	-	42.0	226.2	20.03	-	2.36	-
24	Κοκέλαιον ἐμπορίου		0.8680	-	36.7	255.9	6.26	-	11.2	-
25	Κοκέλαιον+85 ⁰ / ₀ βουτύρου (ἀριθ. 14)		0.8654	-	41.1	231.8	21.0	-	3.10	-
26	Ἐλαιον ἐλαιῶν (Κορινθίας)		0.8616	28.4	52.0	189.1	0.66	-	0.7	86.6
27	Ἐλαιον ἐλαιῶν+85 ⁰ / ₀ βουτύρου (ἀρ. 6)		-	-	43.1	225.0	19.64	-	2.05	-

μανία 26 καὶ ἐν Βελγίῳ 27. Ἄλλ' ἐὰν λάβωμεν ὑπ' ὄψιν καὶ τὰς κατὰ τὸ 1918 δημοσιευθείσας ἀναλύσεις ἐγχωρίων βουτύρων ὑπὸ τοῦ καθηγητοῦ κ. Σ. Γαλανοῦ, παρατηροῦμεν ὅτι ἐπὶ 4 δειγμάτων βουτύρου γάλακτος προβάτων ὁ ἀριθμὸς Reichert-

Meissl είναι 21, 08 έως 24, 21, δύο δειγμάτων 28, 52 (Βερροίας) έως 32, 19 (Μεσσηνίας), ήτοι ο μέσος όρος τών 6 δειγμάτων 25,08 ως και επί πέντε δειγμάτων βουτύρου εκ τυρογάλακτος προβάτων 22, 04 έως 25, 51 και τριών δειγμάτων 26, 45 έως 33, 04 (μέσος όρος 25, 65) επί δε τριών δειγμάτων βουτύρου εκ γάλακτος αιγών 23, 23 έως 25, 21 (μέσος όρος 24, 01).

Είς τὰ ὑφ' ἡμῶν παρασκευασθέντα πρόβεια καὶ αἴγεια βούτυρα οἱ εὐρεθέντες ἀριθμοὶ βουτυροδιαθλασιμέτρου ἐπὶ μὲν τῶν πρώτων εἶναι ἀπὸ 40,9 ἕως 42,3 (μέσος ὅρος 41,63) οἱ δὲ τῶν αἰγείων ἀπὸ 40,6 ἕως 41,1 (μέσος ὅρος 41,0). Οἱ ἀριθμοὶ οὗτοι περιλαμβάνονται εἰς τὸ ὑπὸ τῆς Ἐπιτροπῆς τεθεῖον κατώτατον ὄριον ἐν θερμο. 40° 41,0. Παραδέχονται δὲ γενικῶς ὅτι τὸ ἐλάχιστον ὄριον τοῦ ἀριθμοῦ τούτου παρατηρεῖται κατὰ τὸν μῆνα Μάρτιον καὶ τὸ μέγιστον κατὰ Ἰούνιον, μεθ' ὃ ἐλαττοῦται μέχρι τοῦ ἐλάχιστου ὁρίου κατὰ τὸν χειμῶνα.

Ἄλλὰ καὶ ἡ σχέσις τοῦ ἐλαχίστου καὶ μεγίστου ὁρίου μεταξὺ τοῦ ἀριθμοῦ τοῦ διαθλασιμέτρου καὶ τοῦ τῶν πτητικῶν ὀξέων εἰς τὰ ὑφ' ἡμῶν παρασκευασθέντα αἴγεια καὶ πρόβεια βούτυρα οὐδόλως συμφωνοῦσι πρὸς τὰ τῶν ἐκ γάλακτος ἀγελάδος βουτύρων.

Ὁ δὲ ἀριθμὸς Polenske καίτοι δὲν κέκτηται κατὰ τὴν ἡμετέραν γνώμην τὴν σημασίαν τῶν προηγουμένων

ἀριθμῶν, ἐν τούτοις παρουσίασε μεγάλας διαφορὰς· παραδέχονται δὲ γενικῶς ὅτι ὁ ἀριθμὸς οὗτος εἰς τὰ ἐκ γάλακτος ἀγελάδος βούτυρα, εἶναι συνήθως 3, εἰς δὲ τὰ ἐκ προβάτων καὶ αιγῶν μεγαλύτερος· ἐν τούτοις εἰς τὰ ἡμέτερα δείγματα βουτύρου τὸ μέγιστον ὄριον διὰ τὰ πρόβεια ἦτο 2,12 (ἐλάχιστον 1,51), διὰ δὲ τὰ αἴγεια 4,04 (ἐλάχιστον 1,92).

ΠΙΝΑΞ II
Μέσος ὅρος τῶν ἐξετασθέντων δειγμάτων προβείων καὶ αἰγείων βουτύρων

Εἶδος	Εἰδικόν		Μέσος ὅρος
	Προβάτων	Αιγῶν	
Βούτυρον ἐκ γάλακτος:	0.8656	0.8653	0.8654
	0.8669	0.8676	0.8672
Ελάχιστον ὄριον	0.8666	0.8662	0.8664
	0.8669	0.8676	0.8672
Μέγιστον	1.4532	1.4540	1.4536
	1.4532	1.4540	1.4536
Μέσος ὅρος	1.4532	1.4533	1.4532
	1.4532	1.4533	1.4532
διαθλάσεως εἰς 40°	41.1	41.1	41.1
	41.1	41.1	41.1
Βουτυροδιαθλασιμέτρου εἰς 40°	40.6	40.6	40.6
	40.6	40.6	40.6
Σταυροποηθείσεως	228.8	228.1	228.4
	228.8	228.1	228.4
Ἀριθμὸς Reichert-Meissl	22.81	21.70	22.26
	22.81	21.70	22.26
Ἀριθμὸς Polenske	1.51	1.92	1.71
	1.51	1.92	1.71
Ἀριθμὸς Iodion	24.5	24.5	24.5
	24.5	24.5	24.5
Βαθμὸς δέυσης	0.225	0.225	0.225
	0.225	0.225	0.225

Πλήν όμως τῆς ἐξετάσεως τῶν ἀγῶν εἰδῶν βουτύρου, προέβημεν καὶ εἰς ἐξέ-
τασιν μιγμάτων τῶν ἰδίων δειγμάτων μετὰ διαφόρων ἀναλογιῶν τῶν συνήθως ἐν τῷ

ΠΙΝΑΞ ΙΙΙ

*Ἐξέτασις διαφόρων μιγμάτων τῶν παρασκευασθέντων προβείων καὶ αἰγείων βουτύρων
μετὰ μαργαρίνης, κοκελαίου, πυρηνοφεινικελαίου καὶ ἐλαίου ἐλαιῶν.

Εἶδος μίγματος	Ἀριθμὸς βουτυρο- διαθλασιμέτρ. εἰς 40°				Εἶδος μίγματος	Ἀριθμὸς βουτυρο- διαθλασιμέτρ. εἰς 40°			
	Ἀριθμὸς Σαπωνοποιήσεως	Ἀριθμὸς Reichert-Meißl	Ἀριθμὸς Polenske	Ἀριθμὸς Σαπωνοποιήσεως		Ἀριθμὸς Reichert-Meißl	Ἀριθμὸς Polenske		
1. Μαργαρίνη (ἀρ. 20)	47.5	184.2	0.27	0.5	Βούτυρον+10% πυρηνοφεινικελ.	43.4	225.58	25.53	4.57
Βούτυρον (ἀρ. 3)	40.6	229.3	23.71	3.6	» +15% »	43.0	226.37	24.34	4.71
» + 5% μαργαρίνης	42.0	226.9	22.3	3.6	» +20% »	42.7	227.16	23.16	4.86
» +10% »	41.5	224.6	21.2	3.3	» +25% »	42.4	227.95	21.97	5.0
» +15% »	42.3	222.0	20.3	3.0	» +50% »	42.3	231.90	16.06	5.73
» +20% »	42.3	220.0	19.1	2.8	» + 5% κοκελαίου (ἀρ.24)	43.0	225.59	26.81	4.63
» +25% »	42.3	218.0	17.8	2.68	» +10% »	43.0	227.19	25.73	4.98
» +50% »	44.0	206.2	11.88	1.7	» +15% »	42.4	228.78	24.65	5.32
2. Κοκέλαιον (ἀρ. 24)	36.7	255.9	6.26	11.23	» +20% »	42.0	230.16	23.57	5.67
Βούτυρον (ἀρ. 14)	40.9	226.7	23.26	1.82	» +25% »	41.5	231.97	22.49	6.01
» + 5% κοκελαίου	41.5	228.16	22.4	2.3	» +50% »	39.0	239.95	17.06	7.75
» +10% »	40.9	229.62	21.55	2.75	» + 5% μαργαρ. (ἀρ. 20)	43.0	222.01	26.51	4.1
» +15% »	41.1	231.8	21.0	3.10	» +10% »	44.4	220.02	25.13	3.91
» +20% »	39.7	232.54	19.85	3.69	» +15% »	44.7	218.03	23.75	3.71
» +25% »	40.3	234.0	19.0	4.16	» +20% »	44.4	216.04	22.37	3.53
» +50% »	38.5	240.7	14.76	6.52	» +25% »	44.6	214.05	20.98	3.33
3. Πυρηνοφεινικέλ (ἀρ. 22)	39.2	239.8	4.23	7.18	» +50% »	45.6	204.1	14.0	2.39
Βούτυρον (ἀρ. 12)	42.3	223.8	22.82	1.51	5. Βούτυρον (ἀρ. 19)	43.4	235.0	27.0	2.0
» + 5% πυρηνοφεινικέλ.	42.5	224.6	21.89	1.79	Βούτυρον+ 5% πυρηνοφεινικ.	43.0	235.15	25.86	2.25
» +10% »	42.3	225.4	20.96	2.07	» +10% »	42.5	235.48	24.72	2.51
» +15% »	42.0	226.2	20.03	2.36	» +15% »	42.0	235.72	23.58	2.77
» +20% »	41.7	227.0	19.1	2.64	» +25% »	41.8	236.20	21.30	3.29
» +25% »	41.4	227.8	18.17	2.92	6. Ἴλαιον ἐλαιῶν (ἀρ. 6)	52.0	189.1	0.66	0.7
» +50% »	41.0	231.8	13.52	4.34	Βούτυρον+ 5% ἐλαίου (ἀρ. 6)	42.0	229.25	21.88	2.22
4. Βούτυρ. ἀγελάδος (ἀρ. 18)	43.0	224.0	27.90	4.29	» +10% ἐλαίου ἐλαιῶν	42.4	227.17	20.76	2.14
Βούτυρον+ 5% πυρηνοφεινικέλ.	43.1	224.79	26.71	4.43	» +25% ἐλαίου ἐλαιῶν	43.9	220.82	17.41	1.89

ἐμπορίῳ, ἐπὶ σκοπῷ νοθείας χρησιμοποιουμένων φυτικῶν καὶ ζωϊκῶν λιπαρῶν οὐσιῶν,
μαργαρίνης, συνήθους ποιότητος ἐλαίου ἐλαιῶν, κοκελαίου καὶ πυρηνοφεινικελαίου, ἐξ
ὧν τὰ δύο τελευταῖα ἔχουσι φυσικῶς μεγαλύτερον ἀριθμὸν σαπωνοποιήσεως ἀπὸ τὸ

βούτυρον, μικρότερον δὲ ἀριθμὸν διαθλάσεως. Τὰ ἀποτελέσματα ἀναγράφονται ἐν τῷ Πίν. III. Παρατηροῦμεν δὲ ὅτι προκειμένου περὶ ἀγνοῦ βουτύρου ἀγελάδος, νοθεία αὐτοῦ μέχρις 8 % δι' ἐτέρας λιπαρᾶς οὐσίας δύναται εὐχερῶς νὰ διαφύγη τὸν ἔλεγχον. Ἀλλὰ καὶ ἂν γενικῶς λάβωμεν ὑπ' ὄψιν τὰ ὑπὸ τῆς Ἐπιτροπῆς καθορισθέντα ὅρια τῶν ἀριθμῶν: διαθλάσεως, σαπωνοποιήσεως καὶ Reichert-Meissl, παρατηροῦμεν ὅτι ταῦτα δύνανται νὰ ἰσχύσωσι γενικῶς μόνον διὰ τὰ συνήθη ἐκ γάλακτος, ἀγελάδος καὶ βουβάλου προερχόμενα βούτυρα, οὐχὶ δὲ πάντοτε διὰ τὰ πρόβεια καὶ αἴγεια. Εἰς ταῦτα δέ, ἐὰν ὦσιν ἀγνά καὶ δεικνύωσι τὰ ἐν τῷ Πίν. I ἀναγραφόμενα ὅρια, αἱ λόγῳ νοθείας μετὰ τῶν διαφόρων ἄλλων ζωϊκῶν ἢ φυτικῶν λιπαρῶν οὐσιῶν γενόμεναι ἀναμίξεις λίαν δυσχερῶς δύνανται νὰ ἀνευρεθῶσιν ὡς ἐμφαίνεται, ἐκ τῶν ἐν Πίν. III ἀναγεγραμμένων ἀποτελεσμάτων ἀναλύσεων τῶν γενομένων ἀναμίξεων τῶν ἀγνῶν βουτύρων μετὰ τῶν ἐτέρων λιπαρῶν οὐσιῶν.

Ὅσον δ' ἀφορᾷ τὴν δι' ἐλαίου ἐλαιῶν νοθείαν, ὅπερ ὡς γνωστὸν δὲν ἔχει ἰδίαις χαρακτηριστικᾶς ἀντιδράσεις, ὡς καὶ τὴν διὰ μαργαρίνης, ἡ ἔρευνα εἶναι δυσχερῆς μέχρι προσθήκης 8 % καὶ εἰς αὐτὰ τὰ ἐξ ἀγελάδος βούτυρα. Εἰς μεγαλύτερα ὅμως ποσὰ εἶναι ἡ ἀνέυρεσις δυνατὴ λαμβανομένων ὑπ' ὄψιν τῶν εὐρεθέντων ἀριθμῶν διαθλάσεως, σαπωνοποιήσεως καὶ τῶν διαλυτῶν πτητικῶν ὀξέων. Εἰς τὰ πρόβεια καὶ αἴγεια ὅμως βούτυρα, τὰ ὁποῖα δεικνύουσι τὰ ἐν τῷ Πίν. I ὅρια, εἶνε δυσχεροτέρα ἢ ἀνεύρεσις τῆς τοιαύτης νοθείας, ἐκτὸς ἐὰν γνωρίζομεν τὰ ὅρια, τὰ ὁποῖα δεικνύουσι τὰ βούτυρα τῆς περιφερείας, ἐξ ἧς προέρχονται.

Ὡς πρὸς τὴν ἀντίδρασιν τῆς ταγγίσεως τοῦ Kreiss παρατηροῦμεν ὅτι εἰς τὰ προσφάτως παρασκευασθέντα ὡς ἀνωτέρω εἶδη βουτύρων ὑπῆρξεν ἀρνητικὴ μετὰ 3 ἕως 4 μῆνας ὅμως, καίτοι ταῦτα οὐδεμίαν ἔσχον ὀσμὴν ταγγίσεως, ὑπῆρξεν αὐτῇ θετικὴ εἰς ἅπαντα τὰ δείγματα. Διὰ μόνης τῆς λίαν εὐαισθήτου ἀντιδράσεως ταύτης δὲν δυνάμεθα νὰ χαρακτηρίσωμεν βούτυρόν τι ταγγόν, ἐὰν δὲν ἐμφαίνεται τοῦτο ὀργανοληπτικῶς καὶ διὰ τῆς ὀσμῆς.

Εἰς τὰ ἀνωτέρω ἀγνά πρόβεια καὶ αἴγεια βούτυρα, ὅσον καὶ εἰς τὰ ἐκ τούτων παρασκευασθέντα μίγματα μετὰ τῶν ἐτέρων φυτικῶν καὶ ζωϊκῶν λιπαρῶν οὐσιῶν, ἐξετάσαμεν τὰς χρωστικᾶς ἀντιδράσεις τῆς βιταμίνης Α'. Ἡ ἀντίδρασις Drummont καὶ Watson ὑπῆρξεν ἐντόνως θετικὴ.

Ἐκ τῆς ἐργασίας ἡμῶν ταύτης προκύπτει τὸ συμπέρασμα ὅτι τὰ ὑπὸ τῆς Ἐπιτροπῆς ἄλλοτε καθορισθέντα ὅρια σταθερῶν τοῦ βουτύρου δύναται νὰ ἐφαρμοζῶνται ὡς ἔχουσιν εἰς τὰ ἐκ γάλακτος ἀγελάδος καὶ βουβάλου παρασκευαζόμενα εἶδη βουτύρου ἄλλα διὰ τὰ ἐκ γάλακτος προβάτων καὶ αἰγῶν πρέπει νὰ καθορισθῶσιν, κατόπιν εἰδικῆς ὑπὸ τῶν ἀρμοδίων ἐρεῦνης τοῦ ζητήματος ἕτερα ὅρια ἀφοῦ ληφθῆ ὑπ' ὄψιν, ὅτι πρὸς γνωμίτευσιν περὶ τῶν τοιούτων βουτύρων εἶναι ἀπαραίτητον νὰ

ὄσοι γνωστὰ τὰ ἀποτελέσματα τῆς χημικῆς ἀναλύσεως τῶν προβείων καὶ αἰγείων βουτύρων ἐκάστης παραγωγῆς περιφερείας, ἵνα δύναται νὰ συγκριθῇ τὸ ἐξεταζόμενον πρὸς ἀγνὰ βούτυρα τῆς αὐτῆς περιφερείας.

Ἐπιβάλλεται ἐπίσης πρὸς ἀποφυγὴν συγχύσεως τῶν διαφόρων νοθειῶν, ὅπως δι' ἕκαστον εἶδος βουτύρου δηλοῦται ἐκτὸς τοῦ ὀνόματος τῆς περιφερείας, ἐξ ἧς προέρχεται, καὶ τὸ εἶδος τοῦ γάλακτος, ἐξ οὗ παρεσκευάσθη (ἀγελάδος, βουβάλου, προβάτων, αἰγῶν καὶ αἰγοπροβάτων), εἴτε τοῦτο προέρχεται ἐκ τῆς ἡμεδαπῆς εἴτε ἐκ τῆς ἀλλοδαπῆς.

RÉSUMÉ

Pour que le beurre soit en Grèce considéré comme exempt de matière grasse étrangère, il a été provisoirement décidé en 1926 par un comité compétent qu'il devait donner les constantes suivantes: Indice Reichert-Meissl 26, indice de saponification 227, indice de Polenske 3, et indice de butyro-réfractomètre à 40°, 41-44. Ces constantes nous les avons trouvées toutes les fois que nous avons examiné du beurre fait avec du lait des différentes familles de l'espèce bovine. Mais depuis, nous avons eu connaissance de reproches formulés par les intéressés relativement aux beurres de quelques provinces de notre pays; ces beurres notamment ne donneraient pas les constantes ci-dessus et quoiqu'ils soient naturellement purs, on les considère comme falsifiés au moyen graisses étrangères. Il est vrai qu'en Grèce le beurre de lait de vache n'est en usage que comme de beurre de table, tandis qu'on consomme en général comme beurre de cuisine celui qui est fait avec du lait de brebis et de chèvre et quelquefois de buffle femelle. Et bien que des études très appréciées ne soient pas encore faites sur les beurres préparés en Grèce, nous avons décidé de nous rendre en personne, vers la fin du mois de Juin 1932, à la campagne, et notamment dans la région entre Corinthe et Nauplie pour préparer nous même des échantillons authentiques de beurre de lait de brebis et de chèvre que nous avons ensuite examinés dans le laboratoire de bromatologie à l'École Polytechnique Nationale. Les résultats de nos recherches figurent dans les tableaux du texte.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ. — Ταχεῖα μέθοδος προσδιορισμοῦ τοῦ βενζοϊκοῦ ὑδροαγγύρου ἐν ἰσοτονικοῖς διαλύμασιν*, ὑπὸ Γ. Ν. Θώμη. Ἄνεκον-νώθη ὑπὸ κ. Ἐμ. Ἐμμανουήλ.

Ἀσχολούμενοι συστηματικῶς ἐπὶ τοῦ ποσοτικοῦ ἐλέγχου σειρᾶς φαρμακευτικῶν φυσιγγῶν, εὐρισκόμεθα συχνάκις εἰς τὴν ἀνάγκην, ὅπως μελετήσωμεν ἰδίως μεθόδους προσδιορισμοῦ τῶν ἐν διαλύσει ἐμπεριεχομένων φαρμάκων, λόγῳ τοῦ ἀνεφαρμόστου

* G. N. THOMIS. — Dosage rapide du benzoate de mercure en solution isotonique.