

**002
ΚΛΣ
ΣΤ3
189**

E

14

ΕΜΠ

Συντάγμα (βι)

E APIΘ. 1 14

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΣΠΥΡΑΚΙ Π.Φ.Ε.

End up in



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΔΙΑ ΤΗΝ Γ' ΤΑΞΙΝ
ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΦΕΑΤΑΞΙΩΝ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ
ΚΑΙ
ΤΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑΣ ΣΧΟΛΑΣ

ПЕРІЕХОМЕНА:

- I. ΕΚ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ:
ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

II. ΕΚ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ:
ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ ΕΚ ΤΗΣ ΑΝΟΡΓΑΝΟΥ ΦΥΣΕΩΣ
 > ΕΚ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ
 > ΕΚ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

ΕΚΔΟΣΙΣ ΤΡΙΤΗ

THE
TIME'S EXPRESSION

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟΝ ΤΗΣ "ΕΣΤΙΑΣ"
ΙΩΑΝΝΟΥ Δ. ΚΟΛΛΑΡΟΥ & ΣΙΑΣ Α.Ε.
38—ΟΔΟΣ ΤΣΩΡΤΣΙΛ—38

1952

ΟΩΣ
ΜΕ
ΕΤΞ
189

Πᾶν γνήσιον ἀντίτυπον φέρει τὴν ὑπογραφὴν τοῦ συγγρα-
φέως καὶ τὴν σφραγῖδα τοῦ βιβλιοπωλείου τῆς «Ἐστίας».



Ι. Δ. Κολλαρού
Α. Ε.
Εν Αθηναίσ

Τόπος: *Ηληνικῆς Ἐπαρχίας Α.Ε.—*Αθῆναι, δδὸς Παταδιαμαντοπούλου 44
*Εκμετάλλευσις: Άλεξ. Α. Φιλοπούλου.

ΕΙΣ ΤΗΝ ΙΕΡΑΝ ΜΝΗΜΗΝ ΤΟΥ ΠΑΤΡΟΣ ΜΟΥ
ΚΑΙ ΕΙΣ ΤΗΝ ΜΗΤΕΡΑ ΜΟΥ
ΑΠΟ ΕΥΓΝΩΜΟΣΥΝΗΝ ΚΑΙ ΑΓΑΠΗΝ
ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΜΟΥ ΕΡΓΟΝ
ΑΦΙΕΡΩΝΩ

Α. Η. Σ.

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ ΕΝ ΤΗΙ ΤΡΙΤΗΙ ΤΑΞΕΙ¹

I. ΕΚ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ. Μηχανικὸν μῆγμα, χημ. ἔνωσις, ἀπλᾶ καὶ σύνθετα σώματα. Ἀνάλυσις καὶ σύνθεσις.

II. ΕΚ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ. Μέταλλα καὶ κράματα αὐτῶν, χημικὰ προϊόντα, ἦτοι: θεῖον, φωσφόρος, πυρεία, δεξέα, βάσεις γλωσιοῦντον νάτιον, σόδα, ποτάσα, θειϊκὸς χαλκός. Λιπάσματα, ολοδομικαὶ ὅλαι, ἦτοι: οἱ σπουδαιότεροι λίθοι, κονιάματα, ἀσβεστος, τσιμέντα, γύψος. Σιγύρις, κιμωλία, τάλκης. Ἀγγειοπλαστικὴ καὶ ναλουργία.

Συλεία Δασικὰ προϊόντα, χάρτης, καύσιμοι ὅλαι.

Τερριφίμα, σιτηρά, ὅσπρια ἄλλ.

Ἀπολανστικά, ἦτοι: καφές, τέιον, κακάον, καπνός.

Οἰνοπιευματοῦχα ποτά. Ἐλαιοῦχα σώματα καὶ σάπων.

Ὀπῶραι, ἦτοι: σταφίς, σῦκα, ἐσπεριδοειδῆ.

Ύφαντικαὶ ὅλαι, ἦτοι: βάμβαξ, λίνον, κάνναβις, ἔριον, μέταξα.

Φυτικὰ φάρμακα. Κινίνη.

Ζωϊκὰ τρόφιμα, ἦτοι: κρέας γάλα, τυρός, βιούτυρον, μαργαρίνη, ὠά, ἰχθύες.

Δέξματα καὶ γονυαρικά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Cours de Chimie (Ρωσσικὴ ἔκδοσις) N. Koukoulesko.
2. Sciences physiques Colomb et Drincourt.
3. Μαθήματα Χημείας, Ἀθαν. Ἰωάννου.
4. Ἡ Χημεία τοῦ ἐμπόρου, O. Ρουσσοπούλου.
5. Chimie. Ἐκδοσις τοῦ Ecole libre.
6. Ἐμπορευματολογία, O. Ρουσσοπούλου.
7. Ἐμπορευματολογία, N. Πανᾶ.
8. Marchandises. Tom. I - V. Jacquet καὶ D. Tombeck.
9. Warenkunde und Geschäftszweingen. Tom. I - III ὑπὸ Rudolf Sachse καὶ Paul Stecher.
10. Warenkunde: Horst. Boenisch - Schnell.
11. Ἐμπορευματολογία, Δαλιέτου.
12. Ἑλληνικὴ Ἐγκυλοπαιδεία Μακρῆ.
13. Ἑλληνικὴ Ἐγκυλοπαιδικὸν Λεξικὸν Ἐλευθερούδακη.

1. Ἀπόσπασμα ἐκ τοῦ Ἀγαλυτικοῦ Προγράμματος τῶν διδασκομένων μαθημάτων ἐν ταῖς Μέσαις Ἐμπορικαῖς Σχολαῖς.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΠΡΩΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ

1. Κατὰ τὴν συγγραφὴν τοῦ παρόντος ἐγχειριδίου, τὸ δποῖον προορίζεται διὰ τὴν Γην τάξιν τῶν ἔξαταξίων ἐμπορικῶν σχολῶν, εἰχον ὑπὲρ ὅψιν μου τὸ ἐν Ἰσχνῇ ἀναλυτικὸν πρόγραμμα τούτων, ἐντὸς τοῦ πλαισίου τοῦ δποίου ὑπεχρεώθην γὰ περιλάβω τὴν δρισθεῖσαν διὰ τὴν ἄνω τάξιν ὅλην. Παρὰ ταῦτα ὅμως εἰς τυρα σημεῖα παρεξέκλιτα τῆς ζαραχθείσης ὁδοῦ καὶ ἐπραγματεύθην κεφάλαιά τυρα μὴ ἀναφερόμενα ἐν τῷ ἀναλυτικῷ προγράμματι, ἀλλὰ δὲ ἀνέπτυξα ἐκτενέστερον.

Οὕτως, ἀν καὶ τὸ ἀναλυτικὸν πρόγραμμα δοίζει γὰ διδαχθῶσιν δλίγα τινὰ ἐκ τῆς χημείας εἰς ἑνα μῆτρα, ἀναφέρει δὲ καὶ ταῦτα, ἐν τούτοις ἐθεωρήσα πρέπον γὰ περιλάβω εἰς τὸ μέρος τοῦτο τῆς ὅλης καὶ ἀλλα κεφάλαια ἀναφερόμενα εἰς τὸ ὄδωρο, τὸ ὄδρογόνον, τὸ δευτέρον, τὸ ἄζωτον, τὸν ἄνθρακα, τῶν δποίων ἡ γνῶσις, δοσον καὶ ἀν ἡ ἐξέτασις αὐτῶν γίνεται συντόμως, εἴναι ἀγαγκαιοτάτη εἰς τὴν κατανόησιν τῆς συστάσεως τῶν διαφόρων ἐμπορευμάτων. Βεβαίως θὰ ἀπαιτηθῇ χρόνος περισσότερος τοῦ δοιζομένου ὑπὸ τοῦ προγράμματος. Οὗτος δμως δύναται γὰ ληφθῆ ἐκ τοῦ ἀναλογοῦντος εἰς τὴν διδασκαλίαν τῆς ἐμπορευματολογίας, ἀπὸ τὴν δποίαν δύναται ἄνευ βλάβης γὰ διδαχθῶσιν δλιγάτερα κεφάλαια,

Ἐπίσης μερικὰ κεφάλαια ἐπραγματεύθην ἐκτενέστερον, ἥ τὰ ἀλλὰ, λόγῳ τῆς σημασίας τοῦ περιεχομένου των. Ἀλλη βεβαίως εἴναι ἡ σπουδαιότης τοῦ σιδήρου, τοῦ ἔλαιον, τῶν σιτηρῶν κτλ. καὶ ἄλλη εἴναι ἡ σπουδαιότης τοῦ νικελίου, τοῦ λινελαίου, τοῦ δξους κτλ.

Ἐχων τέλος ὑπὲρ ̄ψιν μου, δτι τὸ παρὸν διδακτικὸν ἐγχειρίδιον πρόκειται γὰ χρησιμοποιηθῆ ἀπὸ μαθητὰς μικρᾶς τάξεως, ἀπέφυγα ἐν τῇ Χημείᾳ ἰδίως γὰ δώσω δρισμοὺς ανστηρῶς ἐπιστημονικούς, ἀλλὰ τοιούτους προσιτοὺς εἰς τὴν ἀντιληπτικὴν δύναμιν τῶν μαθητῶν.

2. Έρχόμενος νῦν εἰς τὸ ζήτημα, ἐὰν ὁ ὑπὸ τοῦ προγράμματος δριζόμενος χρόνος—2 ὥραι καθ' ἑβδομάδα—εἴναι ἐπαρκής, φρονῶ ἀδιστάκτως, ὅτι τούλαχιστον τρίωρος διδασκαλία θὰ ἥδυναι τὰ ἐπαρκέσῃ διὰ τόσον ὄντος. Λιὰ τὸν λόγον τοῦτον ὁ διδάσκων δύναται τὰ παραλίπη κεφάλαιά τινα, ἀλλὰ πάλιν τὰ διεξέλθῃ ἐπιτροχάδην μετὰ τῶν μαθητῶν καὶ ἀλλὰ τὰ ὑποδείξῃ εἰς τούτους, διὰ τὰ τὰ ἐπεξεργασθῶν ἀτομικῶς ἢ καλύτερον καθ' διμάδας. Περιττὸν κρίνω τὰ ἀναφέρω, ὅτι ἡ ἐπίδειξις ἐμπορευματολογικῶν εἰδῶν καὶ εἰκόνων συντελεῖ πλὴν τῆς πληρεστέρας κατανοήσεως τοῦ περιγραφομέτου ἀντικειμένου καὶ εἰς αὐτὴν τὴν συντόμευσιν τοῦ χρόνου διδασκαλίας. Τέλος ἔξοικονόμησις χρόνου δύναται τὰ γίνη καὶ ἀπὸ τὸ μάθημα τῆς ἀνθρωπολογίας, διατα τοῦτο διδάσκεται ὑπὸ τοῦ αὐτοῦ προσώπου.

3. Τελευτῶν θεωρῶ ἀραγκαῖον τὰ δηλώσω, ὅτι ἐπεξεργασθεὶς τὸ μᾶλλον ἐτερόκλητον ὄντον, ὃς εἴναι τὸ περιεχόμενον ἐγχειριδίου ἐμπορευματολογίας καὶ δὴ συνοπτικοῦ, δὲν φρονῶ, ὅτι κατώρθωσα τὸ ἀποφύγω ἀτελείας καὶ ἐλλείψεις συμπαρακολούθουσας παρόμοιον ἔργον. Λιὰ ταύτας ἐπαφίεμαι εἰς τὴν ἐπιεικῆ κρίσιν τῶν κ. κ. συναδέλφων.

*Ἐν Καλλιθέᾳ τῇ 20 Σεπτεμβρίου 1934.

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΣΠΥΡΑΚΙΣ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΤΡΙΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ

Ἐίς τὴν παροῦσαν ἔκδοσιν συνεπλήρωσα τὸ ἔργον δεόντιας, ὥστε τὰ ἀνταποκρίνεται πληρέστερον πρὸς τὸ Ἀναλυτικὸν Πρόγραμμα τῶν διδασκομένων μαθημάτων ἐν ταῖς Ἐμπορικαῖς Σχολαῖς.

Οὕτω συμπληρωθὲν δύναται τὰ ἀποτελέσῃ βοήθημα ὅχι μόνον τῶν μαθητῶν τῶν Ἡμερησίων Ἐμπορικῶν Σχολῶν (τάξις Γ'), ἀλλὰ τῶν ἐσπεριῶν ἐμπορικῶν τοιούτων.

*Ἐν Ἀθήναις τῇ 20 Σεπτεμβρίου 1952.

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΣΠΥΡΑΚΙΣ
Τ. Δητής Δ. Ἐμπορ. Σχολῆς

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟΝ

ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΕΚ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'.

ΧΗΜΙΚΗ ΕΝΩΣΙΣ. ΜΗΧΑΝΙΚΟΝ ΜΙΓΜΑ. ΑΠΛΑ ΣΩΜΑΤΑ. ΣΥΝΘΕΤΑ ΣΩΜΑΤΑ. ΑΝΑΛΥΣΙΣ. ΣΥΝΘΕΣΙΣ

§ 1. ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΑΙ ΤΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ

Ίδιοτητες. "Όλα τὰ πέριξ ἡμῶν σώματα, ὡς τὸ ὑδωρ, ὁ ἀήρ, τὰ μέταλλα, τὰ τρόφιμα κλ. δὲν ἔχουν τὰς ἴδιας ἰδιότητας. Ἀλλα εἶναι ἔγχρωμα καὶ ἄλλα ἀχροα, ἄλλα διαλύονται εἰς τὸ ὑδωρ καὶ ἄλλα ὅχι, ἄλλα καίονται καὶ ἄλλα ὅχι, ἄλλα εἶναι πικρά, γλυκέα. ἀλμυρὰ κλ. Διὰ τῶν ἰδιοτήτων των διακρίνονται τὰ σώματα τὸ ἔν απὸ τὸ ἄλλο.

Φαινόμενα. Τὰ σώματα δὲν μένουν ἀμετάβλητα. Οἱ σίδηρος π. χ. εἰς τὸν ὑγρὸν ἀέρα καλύπτεται ἀπὸ ἐρυθρὸν στρῶμα κόνεως, ἢ δοποίᾳ λέγεται σκωρία κ. σκουριά, τὸ ὑδωρ ἔξατμίζεται, τὸ ξύλον καίεται ἐντὸς τῆς ἐστίας. Όλαι αἱ μεταβολαὶ αὗται τῶν σωμάτων καλοῦνται **φαινόμενα**. Η σηψίς λοιπόν, ἢ καῦσις, ἢ πῆξις τοῦ ὑδατος καὶ ἄλλα εἶναι φαινόμενα.

"Οταν ὅμως τὰ σώματα ὑφίστανται μεταβολάς, ἢ μεταβάλλονται ριζικῶς καὶ δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ ἐπανέλθουν εἰς τὴν προτέραν των κατάστασιν, οὐδὲ νὰ ἐπανακτήσουν τὰς προηγουμένας ἰδιότητάς των, ἢ ἀγτιθέτως ἐπανακτοῦν αὐτούς. Τὸ ξύλον π. χ. ὅταν καῆ, μὲ κανένα τρόπον δὲν δύναται νὰ γίνη πάλιν ξύλον, ἐνῷ τὸ ὑδωρ εὐκόλως μεταβάλλεται εἰς πάγον, ἐάν ψυχθῇ, ὃ δοποῖς πάλιν γίνεται ὑδωρ, ὅταν θερμανθῇ. Η καῦσις τοῦ ξύλου εἶναι πολὺ διάφορον φαινόμενον, ἢ πῆξις καὶ ἢ τῆξις τοῦ ὑδατος. Τὰ φαινόμενα ἔκεινα, **κατὰ τὰ δοποῖα τὰ σώματα μεταβάλλονται**

φιζικῶς, καλοῦνται χημικὰ φαινόμενα. Ὅταν δὲ τὰ σώματα δύνανται νὰ ἐπανέλθουν εἰς τὴν προτέραν των κατάστασιν, τὰ φαινόμενα καλοῦνται φυσικά.

Χημεία. Τί συμβαίνει ὅμως κατὰ τὰς φιζικὰς μεταβολὰς τῶν σωμάτων, κατὰ τὰ χημικὰ φαινόμενα; Τοῦτο γνωρίζομεν καλῶς χάρις εἰς μίαν ἐπιστήμην, η̄ ὅποια λέγεται χημεία. Αὕτη ἔξετάζει: α) ἀπὸ τὶς ἀποτελεῖται ἕκαστον σῶμα, π.χ. τὸ θόρυβος, η̄ υαλος, τὸ ἔλαιον, β) ποίας ιδιότητας ἔχει, καὶ γ) τὶ συμβαίνει, ὅταν τοῦτο μετατρέπεται φιζικῶς εἰς ἄλλο.

§ 2. ΑΠΛΑ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΑ ΣΩΜΑΤΑ

Απλὰ σώματα. Τὸ θεῖον, ὁ σίδηρος καὶ τὰ μέταλλα ἐν γένει δὲν εἶναι δυνατὸν μὲ κανένα τρόπον νὰ χωρισθοῦν εἰς δύο η̄ περισσότερα διάφορα σώματα. Διὰ τοῦτο λέγονται ἀπλὰ σώματα η̄ στοιχεῖα. Ταῦτα είναι διίγα εἰς τὸν κόσμον, πλησιάζουν κατὰ τὸν ἀριθμὸν τὰ ἑκατὸν (100) καὶ ἐξ αὐτῶν ἀποτελεῖται δῆλος ὁ ὑλικὸς κόσμος.

Σύνθετα σώματα. Διὰ τοῦ ἡλεκτρισμοῦ τὸ θόρυβος χωρίζεται εἰς δύο πολὺ διάφορα μεταξύ των ἀέρια, τὸ θόρυβον καὶ τὸ διξυγόνον. Ἐπίσης τὸ ἄλας διὰ τοῦ ἡλεκτρισμοῦ χωρίζεται εἰς ἐν στερεὸν σῶμα, τὸ γάτριον, καὶ εἰς ἐν κίτρινον ἀέριον τὸ χλώριον. Ὁπως τὰ δύο ἄγνω σώματα, οὕτω καὶ τὰ περισσότερα είναι δυνατὸν νὰ χωρισθοῦν εἰς δύο η̄ περισσότερα ἄλλα, διάφορα μεταξύ των, τὰ ὅποια είναι ἀπλα. Τὰ τοιαῦτα σώματα καλοῦνται σύνθετα.

§ 3. ΑΝΑΛΥΣΙΣ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΣΙΣ

Ανάλυσις. Ἡ ἐργασία, διὰ τῆς ὅποιας εὑρίσκεται, ἐκ ποίων συστατικῶν ἀποτελεῖται ἐν σῶμα, π.χ. ὁ χάρτης, καλεῖται χημικὴ ἀνάλυσις. Αὕτη ἐκτελεῖται ἐν ὀρισμένοις ἐργαστηρίοις, τὰ ὅποια λέγονται χημεῖα. Διὰ τῆς χημικῆς ἀναλύσεως μανθάνομεν π.χ., ὅτι η̄ ζάχαρις ἀποτελεῖται ἀπὸ ἄνθρακα, θόρυβον καὶ διξυγόνον. Ἀπὸ τὰ αὐτὰ στοιχεῖα ἀποτελεῖται καὶ ὁ χάρτης, τὰ ὅποια ὅμως εἰς μὲν τὴν ζάχαριν είναι ἡνωμένα κατ’ ἄλλην ἀναλογίαν καὶ εἰς τὸν χάρτην κατ’ ἄλλην.

Σύνθεσις. Ἀντίθετος ἐργασία τῆς ἀγαλύσεως είναι ή χημικὴ σύνθεσις. Οὕτω καλεῖται ή ἐργασία, διὰ τῆς δποίας δύο ή περισσότερα σώματα ἐνώνονται καὶ ἀποτελοῦν ἐν νέον σῶμα.

Διὰ τῆς χημ. συνθέσεως κατώρθωσαν οἱ χημικοὶ νὰ παραγάγουν πολλὰ σώματα. ὡς τὸ καυστοσύκ, τὸ ιγδικόν, ή ἀμυνία κτλ. τὰ δποῖα ἀπαντοῦν ἀφθόνως ἐν τῇ φύσει.

§ 4. ΜΗΧΑΝΙΚΟΝ ΜΙΓΜΑ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΗ ΕΝΩΣΙΣ

Μηχανικὸν μῆγμα. Ἐὰν διαλύσωμεν εἰς ὑδωρ τεμάχιον ζαχάρεως ή ἄλατος, τὸ διάλυμα θὰ είναι γλυκὺ ή ἀλμηρόν, δηλ. τὸ ἄλας καὶ η ζάχαρις διατηροῦν ἐντὸς τοῦ ὑδατος τὰς ίδιότητάς των. Ὅδωρ καὶ ἄλας η ζάχαρις ἀποτελοῦν ἐν νέον σῶμα, τὸ δποῖον λέγεται **μηχανικὸν μῆγμα**.

Εἰς τὸ μηχανικὸν μῆγμα τὰ ἀναμιγνύσμενα σώματα διατηροῦν τὰς ίδιότητάς των καὶ δὲν ἐνώνονται μεταξύ των. Τοιοῦτον μῆγμα είναι τὸ γάλα, τὸ θαλάσσιον καὶ πόσιμον ὑδωρ, δ ἀλλ. κτλ.

Χημικὴ ἔνωσις. Ἐὰν ἀναμίξωμεν δμως κόνιν θέου καὶ κόνιν σιδήρου κατὰ ωρισμένην ἀναλογίαν, 4 δηλ. δράμια θέου καὶ 7 δράμια σιδήρου καὶ θερμάνωμεν τὸ μῆγμα, τοῦτο διαπυρώνεται καὶ σχηματίζει μίαν συμπαγή μάζαν. Εἰς ταύτην οὔτε τὸ θεῖον διακρίνεται οὔτε δ σίδηρος. Ἄλλο ἐξ αὐτῶν ἀπετελέσθη ἐν νέον σῶμα, δ θειοῦχος σίδηρος, μὲ γέας ίδιότητας.

Ανάλογα συμβάίνουν καὶ δταν 1 μέρος βάρους ὑδρογόνου ἐνωθῇ μὲ 8 μέρη βάρους δξυγόνου, ἐπότε παράγονται 9 μέρη βάρους ὑδρατμῶν. Κατὰ ταῦτα:

Χημικὴ ἔνωσις καλεῖται τὸ νέον σῶμα, τὸ δποῖον παράγεται ἐκ τῆς ἐνώσεως δύο ή περισσότερων ἀλλων καὶ τὸ δποῖον ἔχει ἐντελῶς διαφόρους ίδιότητας, η τὰ συστατικά του.

Ἐκ τῶν ἐμπορευμάτων ἀλλα είγαι μηχανικὰ μίγματα, ὡς τὰ τρόφιμα, τὸ πετρέλαιον, τὰ ἔλαια κλ., ἀλλα δὲ χημικαὶ ἐνώσεις ὡς τὸ ἄλας, τὰ χρώματα, τὸ ὑδωρ τῆς βροχῆς κλ.

ΥΔΩΡ. ΥΔΡΟΓΟΝΟΝ. ΟΞΥΓΟΝΟΝ. ΑΖΩΤΟΝ. ΑΝΘΡΑΞ.
ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΝ ΚΑΙ ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟΝ ΑΝΘΡΑΚΟΣ.

§ 5. Υ Δ Ω Ρ

“Υδωρ φυσικόν. Ήπην υδωρ, ώς τὸ θαλάσσιον, τὸ φρεάτιον, τὸ βρόχινον, τὸ πηγαῖον καὶ ἄλλο, καλεῖται υδωρ φυσικόν. Ἐὰν ἐντὸς δοκιμαστικοῦ σωλήνου ἔξατμίσωμεν μικρὰν ποσότητα υδατος π. χ. φρεάτιου, θὰ ἀπομείνῃ ἐντὸς αὐτοῦ λευκὸν ὑπόλειμμα, τὸ δποτον ἀποτελεῖται κατὰ τὸ πλεῖστον ἀπὸ ἀνθρακικὸν ἀσβέστιον καὶ τὸ δποτον κατὰ τὴν σύστασιν εἶναι ὅμοιον μὲ τὴν κιμωλίαν, τὸ μάρμαρον καὶ τοὺς ἀσθετολίθους.

Ἐὰν ἀντὶ φρεάτιου υδατος ἔξατμίσωμεν θαλάσσιον υδωρ, μετὰ τὴν ἔξατμισήν του θὰ ἀπομείνῃ ἄλλου εἴδους ὑπόλειμμα. Τοῦτο ἀποδεικνύεται τόσον διὰ τῆς γεύσεως δοσον καὶ διὰ τῆς χημικῆς ἀγαλάνσεως, διτε εἶναι ἀλας μαγειρικόν. Οὕτως εὑρίσκομεν, διτε ὅλα τὰ υδατα περιέχουν διαλελυμένας στερεάς οὐσίας, δποτοις ἄλλως λέγονται ἀλατα. Μόνον τὸ υδωρ τῆς βροχῆς τὸ ἀμέσως συλλεγόμενον ἐκ τῆς ἀτμοσφαίρας δὲν περιέχει τοιαύτας. Ὅταν τὸ φυσικὸν υδωρ περιέχῃ πολλὰ ἀλατα, εἶναι ἀκατάλληλον πρὸς πόσιν, πρὸς πλύσιν τῶν ἐνδυμάτων μας καὶ πρὸς βράσιν τῶν δσπρίων. Τὸ τοιοῦτον υδωρ, ώς εἶναι τὸ θαλάσσιον καὶ πολλὰ φρεάτια, καλεῖται: σκληρόν. Ἐν αὐτῷ δ σάπων δὲν σχηματίζει ἀφθονον ἀφρόν (σαπουνάδαν), ἀλλὰ κροκίδας. Λέγομεν ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει, διτε «κάθει τὸ σαπούνι».

Τὸ υδωρ σκληρόν εἶναι ἀκατάλληλον προσέτι καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν ἢ ἐπεξεργασίαν πολλῶν προϊόντων, ώς εἶναι δ φαρμακευτικὸς βάμβαξ, δ ζυθος, τὸ ἔριον, τὰ τεχνητὰ χρώματα κλπ. Διὰ τοῦτο πρὸ τῆς χρησιμοποιήσεώς του ὑποβάλλεται εἰς ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀπομάκρυνσιν τῶν πολλῶν ἀλάτων.

Πλὴν τῶν στερεῶν οὐσιῶν τὰ υδατα περιέχουν ἐν διαλύσει ἀέρα καὶ ἄλλα ἀέρια. Οὕτω τὰ υδρόβια ζῷα ἀναπνέουν τὸν διαλελυμένον ἀέρα ἐντὸς τοῦ υδατος, τὰ δὲ υδρόβια φυτὰ προσλαμβάνουν τὸ διαλελυμένον ἀνθρακικὸν δξὲν ἐντὸς αὐτοῦ.

"Οσα φυσικά θδατα περιέχουν μεγάλην ποσότητα στερεών ή
ἀερίων ούσιων καλούνται μεταλλικά ή καὶ λαμπτικά θδατα.
"Αλλα τούτων είναι θερμά, ἄλλα ψυχρά, ἄλλα θειοῦχα (Μεθάνων, Αἰδηφοῦ, Βουλιαγμένης), ἄλλα δέινα (Σουρωτῆς), ἄλλα σι-
δηροῦχα (Τζάγεζι, Κύθνου), ἄλλα σιδοῦχα (Λουτρακίου) κλπ.

"Υδωρ διϋλισμένον. Τὸ θολὸν θδωρ γίνεται διαυγές, ἐὰν
διέλθῃ διὰ πορωδῶν σωμάτων π.χ. χάρτου, βάμβακος, τεμαχίων
ἄνθρακος κ.τ.λ. Ὁ καθαρισμὸς οὗτος τοῦ θδατος ἀπὸ τὰς στε-
ρεὰς ούσιας, αἱ ὁποῖαι αἰωροῦνται ἐντὸς αὐτοῦ, καλεῖται διϋλι-
σις (φιλτράρισμα), καὶ αἱ κατάλληλοι πρὸς τοῦτο συσκευαὶ κα-
λοῦνται διϋλιστήρια κ. φίλτρα. Διὰ τῶν τελειοτέρων διϋλι-
στηρίων τὸ θδωρ ἀπαλλάσσεται ἐν μέρει καὶ ἀπὸ πολλὰ μι-
κρόθια.

"Υδωρ ἀπεσταγμένον. Διὰ τῆς διϋλίσεως τοῦ θδατος ἀπο-
μακρύνονται μόνον αἱ ἀδιάλυτοι ούσιαι εἰς αὐτό, αἱ ὁποῖαι προ-
καλοῦν τὸ θόλωμα αὐτοῦ. Διὰ γὰρ ἀπαλλάξωμεν ὅμως τὸ θδωρ
ἀπὸ τὰς διαλελυμένας εἰς αὐτὸ ούσιας, ἄλλας, γύψον κτλ., ὑπο-
θάλλομεν αὐτὸ εἰς βρασμὸν ἐντὸς εἰδίκῶν λεβήτων οἱ ὁποῖοι
λέγονται ἀποστατήρες, καὶ φύχομεν τοὺς παραγομένους ἀτμοὺς
ἐντὸς ἴδιαιτέρου μέρους, τοῦ ψυκτῆρος, διόπτε οὗτοι μετα-
θάλλονται εἰς ὑγρὸν καθαρώτατον, ἐνῷ ἐντὸς τοῦ λέβητος μέ-
νουν ὅλαι αἱ ούσιαι, αἱ ὁποῖαι ησαν διαλελυμέναι εἰς τὸ θδωρ.
Ἡ ἔργασία αὕτη, διὰ τῆς ὁποίας ἀπαλλάσσεται τὸ θδωρ, ἀπὸ
τὰς διαλελυμένας ἐν αὐτῷ ούσιας καλεῖται ἀπόσταξις, τὸ δὲ λαμ-
βανόμενον θδωρ ἀπεσταγμένον.

Τὸ ἀπεσταγμένον θδωρ είναι ἀκατάλληλον πρὸς πόσιν, διότι
δὲν περιέχει τὸ χρήσιμον διὰ τὸν σκελετὸν μας ἄνθρακικὸν ἀσβέ-
στιον καὶ ἄλλα ὡφέλιμα συστατικά. Τὸ τοιοῦτον ὅμως χρησιμεύει
διὰ τὰς χημικὰς ἀναλύσεις καὶ διὰ τὴν παρασκευὴν φαρμάκων.

"Ομοιον πρὸς τὸ ἀπεσταγμένον είναι μόνον τὸ βρόχινον
θδωρ, τὸ ὁποῖον συλλέγεται ἀπ' εὐθείας ἀπὸ τὴν ἀτμοσφαῖραν.

Πόσιμον ἥ γλυκὺ θδωρο. Οὕτω καλεῖται τὸ θδωρ, τὸ ὁποῖον
είναι χρήσιμον πρὸς πόσιν, πρὸς πλύσιν καὶ παρασκευὴν φαγη-
τῶν. Εἴτε ἀπὸ φρέαρ προέρχεται, εἴτε ἀπὸ πηγῆν, εἴτε ἀπὸ πο-
ταμόν, τὸ καλῆς ποιότητος πόσιμον θδωρ δὲν πρέπει νὰ περιέχῃ

ἀλατα πλέον τοῦ $\frac{1}{2}$, γραμ. κατὰ λίτρον (¹), δὲν πρέπει νὰ είναι θολόν, ἀλμυρὸν η̄ πικρόν. Ἐπίσης δὲν πρέπει νὰ ἔχῃ δσιμήν τινα η̄ χρῶμα καὶ νὰ περιέχῃ μικροοργανισμούς, πρὸ πάντων μικρόδια ἀσθενειῶν. Πρὸς τὸν τελευταῖον σκοπὸν ἔξετάζεται τὸ ৩δωρ διὰ τοῦ μικροσκοπίου. Τὸ ৩δωρ τῶν Ἀθηγῶν εἶναι διϋλισμένον καὶ ἀπηλλαγμένον μικροβίων (= ἀπεστειρωμένον).

Σύστασις ৩δατος. Ἐὰν ἡλεκτρικὸν ρεῦμα συνεχές, ὅπως εἶγαι ἐκείνο, τὸ δόποιον παράγεται εἰς τὰ ἡλεκτρικὰ στοιχεῖα η̄ εἰς τοὺς συσσωρευτὰς κ. μπαταρίας, διοχετευθῆ εἰς ৩δωρ ἐντὸς εἰδικῆς συσκευῆς. η̄ δόποια καλεῖται *βολτάμετρον*, θὰ ἐμφανισθοῦν ἀφθονοὶ φυσαλίδες. Αὗται προέρχονται ἀπὸ τὴν ἀποσύνθεσιν τοῦ ৩δατος καὶ ἀποτελοῦνται ἀπὸ ৩δρογόνον καὶ δξυγόνον.

*Ἐγτεῦθεν ἔξάγεται, ὅτι τὸ ৩δωρ εἶναι σύνθετον σῶμα καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ ৩δρογόνον καὶ δξυγόνον.

§ 6. ΥΔΡΟΓΟΝΟΝ (Hydrogène)

Ίδιότητες. Λαμβάνομεν ποσότητά τινα ৩δρογόνου ἐντὸς κυλιγδρικοῦ σωλῆνος, εἴτε δῑ ἡλεκτρολύσεως τοῦ ৩δατος εἴτε κατ' ἄλλον τρόπον, καὶ ἔξετάζομεν αὐτό. Οὕτως εὑρίσκομεν. ὅτι τὸ ৩δρογόνον εἶναι ἀέριον ἀχρουν, ἀσομον καὶ 14', περίπου φορᾶς ἐλαφρότερον ἀπὸ τὸν ἀέρα. Ἀναφλέγεται καὶ καίεται μὲ ἀμυδράν, πλὴν θερμοτάτην φλόγα. Ἐάν δμως εἰσαχθῇ ἐντὸς ৩δρογόνου κηρίον ἀγημμένον, τοῦτο σβύνεται ἀμέσως. Ἡτοι τὸ ৩δρογόνον εἶναι ἀναφλέξιμον ἀέριον, δὲν συντελεῖ δμως εἰς τὴν καῦσιν τῶν σωμάτων. Ἐπειδὴ δέ, δσάκις καίεται ৩δρογόνον, παράγεται ৩δωρ, διὰ τοῦτο ὠνομάζεται ৩δρογόνον.

Διάδοσις καὶ χρήσεις ৩δρογόνου. Πλὴν τοῦ ৩δατος καὶ ἄλλα σώματα περιέχουν ৩δρογόνον, ὡς η̄ ζάχαρις, τὸ ἀμυλον, τὰ λίπη, τὸ ἐλαιον, τὸ οἰνόπνευμα καὶ ἄλλα. Τὸ ৩δρογόνον χρησιμεύει κυρίως πρὸς πλήρωσιν τῶν ἀεροσθαλάμων τῶν ἀεροστάτων καὶ ἀεροπλοίων καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν πολὺ θερμῆς φλογός, χρησίμου διὰ τὴν τῆξιν δυστήκτων σωμάτων. (Βλ. δξυγόνον).

1) Διτρον = η̄ χωρητικότητης μιᾶς κυβικῆς παλάμης.

§ 7. ΟΞΥΓΟΝΟΝ (Oxygène)

Ίδιότητες. Τὸ ἄλλο ἀέριον, τὸ ὅποιον μετὰ τοῦ ὑδρογόνου ἀποτελεῖ τὸ ὕδωρ, εἶναι, ὡς ἐλέχθη, τὸ δξυγόνον. Ἐντὸς αὐτοῦ καίονται μετὰ ζωηρότητος π. χ. ὁ φωσφόρος, τὸ θεῖον καὶ αὐτὸς ὁ σίδηρος. Εἰς τὸ δξυγόνον τοῦ ἀέρος, τοῦ ὅποιού ἀποτελεῖ τὸ 1/5 περίου κατ' ὅγκον, δφείλεται ἡ καῦσις τῶν διαφόρων σωμάτων π. χ. ἄνθρακος, ξύλου, πετρελαίου κτλ. Ὁ ἄνθρωπος, τὰ ζῶα καὶ τὰ φυτὰ διαρκῶς λαμβάνουσιν ἐκ τοῦ ἀέρος διὰ τῆς ἀναπνοῆς δξυγόνον, τὸ ὅποιον εἶναι ἀπαραίτητον διὰ τὴν ζωήν. Ὅταν τὸ δξυγόνον ἐκ τῶν πνευμάτων εἰσχωρήσῃ εἰς τὰ πέριξ αὐτῶν αἱμοφόρα ἀγγεῖα, προσλαμβάνεται ὑπὸ τῶν ἔρυθρῶν αἱμοσφαιρίων τοῦ αἵματος καὶ διὰ τῆς κυκλοφορίας αὐτοῦ μεταφέρεται εἰς δλα τὰ μέρη τοῦ σώματος, δπου ἐνώνεται μὲ τὸν ἄνθρακα καὶ ὑδρογόνον τῶν ἀπορροφηθέντων χρησίμων συστατικῶν τῶν τροφῶν. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον παράγεται ποσὸν θερμότητος εἰς τὸ σῶμα τῶν ζώων, τὸ ὅποιον καλεῖται **ζωὴκή θερμότης**. Ἀγεύ τῆς ζωὴκῆς θερμότητος οὐδεμίᾳ λειτουργία τῆς ζωῆς ὑφίσταται. Τὸ δξυγόνον τοῦ ἀέρος ἐνώνεται βραδέως μετὰ τῶν περισσοτέρων μετάλλων, τὰ ὅποια ἐκ τούτου ἀλλάσσουν χρῶμα καὶ ιδιότητας. Καθαρὰ τοῦτο φαίνεται εἰς τὰ σδηρᾶ ἀντικείμενα, τὰ ὅποια σύν τῷ χρόνῳ καλύπτονται ἀπὸ ἔρυθρωπήν κόνιν, τὴν κοινὴν **σκουριά**. Τὸ ὑδρογόνον ἐντὸς τοῦ καθαροῦ δξυγόνου καίεται μὲ φλόγα ἀχρουν, ἀλλὰ θερμοτάτην. Ἡ φλόξ αὐτὴ καλεῖται **δξυγόνική** καὶ διὰ ταύτης τίκονται τὰ δυστηκτότερα σώματα.

Οξείδωσις καὶ ὀξείδια. Ὡς ἀνεφέρθη, ἐντὸς τοῦ καθαροῦ δξυγόνου καίεται ζωηρῶς ὁ ἄνθραξ, ὁ φωσφόρος καὶ αὐτὸς ὁ σίδηρος. Τὸ φαινόμενον αὐτό, κατὰ τὸ ὅποιον ἐν στοιχείον ἐνώνεται μὲ τοῦ δξυγόνου, καλεῖται **δξείδωσις**. **Οξείδια** δὲ καλοῦνται τὰ σώματα, τὰ ὅποια παράγονται ἀπὸ τὴν ἐνώσιν τῶν στοιχείων μετὰ τοῦ δξυγόνου. Οὕτω τὸ σῶμα, τὸ ὅποιον παράγεται, δταν καίεται ἄνθραξ, λέγεται **δξείδιον τοῦ ἄνθρακος** κτλ.

Διάδοσις καὶ χρήσεις δξυγόνου. Πάντα σχεδὸν τὰ σώματα περιέχουν δξυγόνον γήνωμένον μὲ ἄλλα στοιχεῖα οὔτως, ὥστε τὰ 50% τῆς ζλης ἐπὶ τῆς γῆς ἀποτελοῦνται ἀπὸ δξυγόνου. Τὸ ἀέριον τοῦτο χρησιμοποιεῖται πρὸς παραγωγὴν μεγάλης θερμότητος

διὰ τῆς καύσεως μίγματος ὑδρογόνου ἢ ἀσετυλίνης μετὰ καθαροῦ δξυγόνου. Πρὸς τοῦτο χρησιμεύει εἰδικὸς καμινευτήρ (= λύχνος Daniell). Διὰ τῆς θερμότητος ταύτης τήκονται καὶ συγκολλῶνται μεταλλικὰ ἀντικείμενα (= δξυγονοκόλλησις). Τὸ δξυγόνον πωλεῖται ἐντὸς χαλυβδίνων κυλίνδρων πεπιεσμένον.

§ 8. AZOTON (Azote)

Ίδιότητες. Ὡς ἐλέχη ἐν τῷ καταλλήλῳ μέρει, τὰ σώματα καίονται ἐντὸς καθαροῦ δξυγόνου ζωηρότερον, ἢ εἰς τὴν ἀτμοφατραν. Τοῦτο δφείλεται εἰς τὸ γεγονός, ὅτι εἰς τὴν ἀτμοφατραν ὑπάρχει, ὡς ἀποδεικνύει ἡ χημεία, πλὴν τοῦ δξυγόνου καὶ ἔν ἄλλῳ ἀέριον, τὸ δποτὸν μάλιστα εἶναι τέσσαρας φορᾶς περισσότερον, ἢ τὸ δξυγόνον, καὶ τὸ δποτὸν περιορίζει τὴν ἐνέργειαν αὐτοῦ. Τὸ ἀέριον τοῦτο εἶναι ἄχρουν καὶ ἀσυρμον. δὲν καίεται, δὲν συντελεῖ εἰς τὴν καῦσιν τῶν σωμάτων καὶ εἶναι ἀκατάλληλον διὰ τὴν ἀναπνοήν. Ἐντὸς ἐπομένως ἀξώτου, τόσον δ ἀνθρωπος, τόσον καὶ τὰ ζῶα, ἀποθνήσκουν ἐξ ἀσφυξίας, δι^ε ἐκλήθη ἀξωτον.

Διάδοσις τοῦ ἀξώτου καὶ σημασία αὐτοῦ. Τὸ ἀξωτον πλὴν τῆς ἀτμοφαίρας ἀποτελεῖ συστατικὸν τῶν λευκωματούχων τροφῶν, ὡς εἶναι τὰ ώά, τὸ γάλα, τὸ κρέας κτλ. Τροφὴ ἀνευ ἀξώτου, δπως εἶναι αἱ ζαχαροῦχοι καὶ ἀμυλοῦχοι οὐσίαι, δὲν εἶναι πλήρης καὶ δὲν εἶναι δύνατὸν μὲ τοιαύτην μόνον γὰ διατηρηθῶμεν ἐν τῇ ζωῇ. Καὶ δ μὲν ἀνθρωπος καὶ τὰ ζῶα εὑρίσκουν ἐτοίμους τὰς λευκωματούχους τροφὰς εἰς τὸ κρέας τῶν ἄλλων ζώων καὶ εἰς τὰ φυτά, τὰ δποια τρώγουν. Τὰ δὲ φυτὰ σχηματίζουν αὐτὰς ἐντὸς τοῦ σώματός των ἐξ ἐνώσεων πολὺ ἀπλῶν, αἱ δποια εὑρίσκονται ἐν τῷ χώματι καὶ περιέχουν ἀξωτον. Αἱ οὐσίαι αὗται καλοῦνται ἀλατα ἀξωτικὰ ἢ συγηθέστερον νιτρικά. Ἐὰν εἰς ἀγρὸς ἔχῃ τοιαῦτα θρεπτικὰ ἀλατα εἰς μικρὰν ποσότητα, δὲν παράγει ἀρκετὰ προϊόντα. Τοῦτον καθιστῶμεν παραγωγικὸν εἴτε διὰ προσθήκης ἀξωτούχων λιπασμάτων, τὰ δποια παράγονται εἰς ἐργοστάσια, εἴτε διὰ κόπρου ζώων καὶ ἄλλων ἀπορριμμάτων, τὰ δποια περιέχουν ἀξωτον. Διὰ τῆς σήψεως τῶν τελευταίων παράγονται ἀξωτοῦχοι ἐνώσεις, τὰς δποιας ἀπορροφᾷ τὸ φυτὸν διὰ τῶν ριζῶν.

§ 9. ΑΝΘΡΑΞ (Carbone) (¹)

Ο ἄνθραξ ἐν τῇ φύσει. Μὲ τὴν λέξιν ἀνθραξ ἐννοοῦμεν ἐν τῇ καθημερινῇ ζωῇ τὸ γνωστὸν στερεὸν σῶμα, τὸ ὅποιον καίομεν πρὸς παραγωγὴν θερμότητος καὶ τὸ ὅποιον ἡ παράγεται ἀπὸ ξύλα (=ξυλάνθραξ), ἡ ἔξαγεται ἐκ τῆς γῆς (=γαιάνθραξ). Τοιούτον ὅμως σῶμα μαῦρον καὶ δυνάμενον νὰ καῇ εὔκολον εἰναι νὰ λάδωμεν καὶ ἀπὸ πλείστας ἀλλας οὐσίας. Οὕτως, ἐὰν θερμάνωμεν ισχυρῶς ἐντὸς δοκιμαστικοῦ σωλήνου τεμάχιον ζαχάρεως, θὰ ὑπολειψθῇ ἐντὸς αὐτοῦ σῶμα μαῦρον, τὸ ὅποιον καίεται, ως ὁ ἀνθραξ. Τὸ αὐτὸ σημβαίνει, ἐὰν ἀντὶ ζαχάρεως λάδωμες ἀμυλον, ἄρτον, τεμάχιον δέρματος ἡ κρέατος κτλ. Ἡτοι θλαι αἱ φυτικαὶ καὶ ζωηκαὶ οὐσίαι περιέχουν ἄνθρακα. Αὗται λέγονται, ώς γνωστόν, καὶ δργανικαὶ οὐσίαι, διότι προέρχονται ἀπὸ οντα, τὰ ὅποια ἔχουν ὅργανα, ώς εἰναι τὰ ζῶα καὶ τὰ φυτά. Ὑπάρχουν ὅμως καὶ σώματα, δπως τὸ μάρμαρον, ὁ ἀσβεστόλιθος, ἡ κιμωλία, ἡ σόδα, ἡ ποτάσα, τὰ ὅποια, δον καὶ ἐν θερμάνωμεν, δὲν μεταβάλλονται εἰς ἄνθρακα, δὲν ἀπανθρακοῦνται. Τὰ σώματα ταῦτα, ώς ἀποδεικνύει ἡ χημικὴ ἀνάλυσις, περιέχουν ἄνθρακα. Εἰναι ἀνθρακοῦχα ἡ ἀνθρακικά, δὲν εἰναι ὅμως ὅργανικά. Ἀλλὰ καὶ πολλὰ ἀέρια, περιέχουν ἄνθρακα. Τοιαῦτον εἰναι τὸ ἀέριον, τὸ ὅποιον παράγεται κατὰ τὴν ἀναπνοήν μας, τὸ ὅποιον παράγει ἐπίσης τὸν ἀφρὸν τοῦ ζύθου, τῆς λεμογάδας καὶ τοῦ γλεύκους κ. μούστου καὶ τὸ ὅποιον λέγεται κοινῶς ἀνθρακικὸν δξ. Ἐπίσης τὸ φωταέριον καὶ τινὰ ἀλλα εἰναι ἀνθρακοῦχα σώματα.

Ἄξιον περιεργείας εἰναι, ὅτι καὶ αὐτὸς ὁ ἀδάμας, ὁ πολύτιμος οὗτος λίθος, τὸ σκληρότερον ὅλων τῶν ὀρυκτῶν, ἀποτελεῖται ἐξ δλοκλήρου ἀπὸ τὴν αὐτὴν οὐσίαν, ἀπὸ τὴν ὅποιαν ἀποτελεῖται καὶ ἐν τεμάχιον κοινοῦ λιθάνθρακος. Εἰναι ἀνθραξ καθαρός, καθόσον δύναται νὰ καῇ, χωρὶς μάλιστα ν' ἀφήσῃ τέφραν. Ἀλλὰ καὶ ὁ γραφίτης, τὸ σῶμα δηλ. ἐκεῖνο, τὸ ὅποιον ἀποτελεῖ τὸ ἐσωτερικὸν κ. φίχαν τοῦ μολυβδοκονδύλου, εἰναι καὶ αὐτὸς ἀλλη μορφὴ

1. Carbon καλεῖται τὸ στοιχεῖον ἀνθραξ. Charbon καλεῖται ἡ καύσμαρος οὐλη.

ἄνθρακος, δλιγάτερον ὅμως καθαρὰ ἢ ὁ ἀδάμας. Κατὰ τὰ ἄνω :

‘Ο ἄνθραξ εἶναι πολὺ διαδεδομένος ἐν τῇ φύσει, εἴτε ἐλεύθερος (ἀδάμας, γραφίτης, αἰθάλη κτλ.), εἴτε ἡγωμένος μὲν ἄλλα στοιχεῖα, ιδίως μετὰ τοῦ δέιγμον, ὑδρογόνου (οἰνόπνευμα, ζάχαρις, φωταέριον) κτλ.

§ 10. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΝ ΑΝΘΡΑΚΟΣ (Bioxyde de carbone)

Γενικά. Ως γνωστόν, ὁ ἄνθραξ καίεται καὶ σχεδὸν ἔξαφαγίζεται ἀφήνων μικρὰν ποσότητα τέφρας. Τί συμβαίνει εἰς τὴν περίστασιν αὐτήν; ‘Η χημεία διδάσκει, ὅτι ὁ ἄνθραξ ἡγώθη μετὰ τοῦ δέιγμον, ηλλαχεῖν ιδιότητας (χρῶμα, φυσικὴ κατάστασιν κτλ.) καὶ ἀπετέλεσεν ἐν ἀέριον ἀχρουν καὶ ἀσμον. Τὸ ἀέριον τοῦτο καλεῖται διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος ἢ ἄλλως ἀνθρακικὸν δέιγμον. Τὸ ἀέριον τοῦτο εὑρίσκεται καὶ ἡγωμένον μετ’ ἀλλων στοιχείων καὶ ἀποτελεῖ μετ’ αὐτῶν στερεὰ σώματα, δπως εἶναι ἡ σόδα, ὁ ἀσθετόλιθος κλπ. Μερικὰ ἐκ τούτων, δπως ὁ ἀσθετόλιθος, ἐὰν θερμαχθοῦν ἵσχυρῶς, χάγουν τὸ διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, δπότε μεταβάλλονται εἰς ἄλλα σώματα. Εὔκολώτερον ὅμως ἀποδιώκεται τοῦτο, ἐὰν ἐπὶ τῶν ἀγωτέρω σωμάτων (σόδας ἢ μαρμάρου) ρίψωμεν δυνατὸν δέξος ἢ καλύτερον ὑδροχλώριον κ. σπίρτο τοῦ ἀλατος.

Ίδιότητες. Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι ἀχρουν, ἀσμον, βαρύτερον τοῦ ἀέρος καὶ εὐδιάλυτον εἰς τὸ ὕδωρ, τὸ δποῖον ἀποκτᾶ ὑπόξεινον γεῦσιν. Ο ζυθος, τὸ σέλταιον ὕδωρ, ἢ λεμονάδα κτλ. περιέχουν διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, καὶ εἰς τοῦτο ὀφείλεται ὁ ἀφρός των. Εἳναι ἐντὸς τοῦ ἀερίου τούτου εἰσαχθῆ πυρείον ἀνημμένον, σδύνεται ἀμέσως. Επίσης, ἐὰν ἐντὸς αὐτοῦ παραμείνῃ ἐπὶ τιγα χρόνον ζῶν τι, τοῦτο ἀποθνήσκει. Αρα τὸ σῶμα τοῦτο, ὡς τὸ ἀζωτον καὶ τὸ ὑδρογόνον, εἶναι ἀκατάλληλον διὰ τὴν ἀναπνοήν, εἶναι ἀσφυκτικὸν δέριον. Διὰ τὸν λόγον τοῦτο εἶναι ἐπικίνδυνον νὰ παραμένωμεν πολὺν χρόνον ἐντὸς κλειστῶν χώρων, δπου καίονται ἄνθρακες, εἴτε ἄλλα σώματα, ἢ δπου εύρισκονται πολλοὶ ἄνθρωποι (καφενεῖα, θέατρα, τάξεις σχολείων, κοιτῶνες), οἱ ὅποιοι, ὡς γνωστόν, ἐκπνέουν διαρκῶς ἄνθρακικὸν δέιγμον. Οταν ἐντὸς χώρου τινὸς π.χ. ὑπογείου, ὑπονόμου κτλ. σδύνεται ἡ φλόξ τοῦ κηρίου,

τοῦτο σγημαίνει, ὅτι ἐκεὶ ὑπάρχει μεγάλη ποσότης ἀγθρακικοῦ δέξεος, ἐπικινδυνοῦς διὰ τὴν ζωήν." Αγθρωπος παθὼν ἔξ ασφυξίας, δύναται πολλάκις νὰ ἐπανέλθῃ εἰς τὰς αἰσθήσεις του, ἐὰν ἐγκαίρως μεταφερθῇ εἰς τὸν καθαρὸν ἀέρα, ὑποδηληθῇ εἰς τεχνητὴν ἀναπνοὴν κτλ. Ἀντιθέτως πρὸς ὅ,τι συμβαίνει μὲ τὸν ἀγθρωπὸν καὶ τὰ ζῶα, τὸ διοξείδιον τοῦ ἀγθρακοῦ εἶναι ἀπαραίτητον εἰς τὰ φυτά. Ταῦτα δηλ. προσλαμβάνουν τοῦτο κατὰ τὴν ήμέραν διὰ τῶν φύλλων ήδίως, κρατοῦν τὸν ἀγθρακα, δέποτες χρησιμεύει εἰς τὸν σχηματισμὸν τοῦ σώματός των καὶ ἀποδίδουν εἰς τὸν ἀέρα δέξυγόνον.

Τὸ διοξείδιον τοῦ ἀγθρακοῦ δι^ο 1 σχυρᾶς πιέσεως μεταβάλλεται εἰς υγρὸν πολὺ ψυχρόν. Τὸ ἀέριον εἰς τὸ ἐμπόριον φέρεται ἐντὸς χαλυβδίνων κυλίνδρων, ώς τὸ δέξυγόνον, πολὺ συμπεπιεσμένον.

Παραγωγὴ καὶ χρῆσις. Τὸ ἀγθρακικὸν δέξην εύρισκεται ἐν τῇ ἀτμοσφαίρᾳ ἐλεύθερον εἰς μικρὰν ποσότητα (3 : 10000) ἢ καὶ διαλελυμένον ἐντὸς τοῦ ὄρατος. Ήνωμένον ἀπαντῷ ἐπίσης ως συστατικὸν πολλῶν πετρωμάτων, ἐπως εἶναι τὸ μάρμαρον, δὲ ἀσθετόλιθος, ή κιμωλία κτλ., τὰ δόποια λέγονται ἀγθρακικά, ώς καὶ εἰς πολλὰς χρησίμους ἐνώσεις, ἐπως εἶναι ή σόδα, ή ποτάσα κτλ. Τὸ ἀγθρακικὸν δέξην τῆς ἀτμοσφαίρας προέρχεται ἀπὸ τὴν καῦσιν τῶν σωμάτων, ἀγθρακος, ξύλου, πετρελαίου, οἰνοπνεύματος κλπ., ἀπὸ τὴν σῆψιν τῶν φυτικῶν καὶ ζωϊκῶν οὐσιῶν, ἀπὸ τὴν ζύμωσιν κ. βράσιμο τοῦ γλεύκους (= μούστου) καὶ τοῦ ζυθογλεύκους κλ. Τὸ ἀγθρακικὸν δέξην, τὸ δόποιον πωλεῖται ἐντὸς τῶν χαλυβδίνων κυλίνδρων, προέρχεται συνήθως ἐκ τῆς ζυμώσεως τοῦ ζυθογλεύκους τῶν ζυθοποιείων. Διὰ τῆς ισχυρᾶς πιέσεως καὶ ψύξεως ύγροποιεῖται καὶ διὰ μεγαλυτέρας ψύξεως στερεοποιεῖται.

Τὸ ἀέριον τοῦτο χρησιμοποιεῖται μεγάλως εἰς τὴν παραγωγὴν ἀφρωδῶν ποτῶν καὶ τοῦ σελτσίου ὄρατος, ώς καὶ εἰς τὴν προφύλαξιν τοῦ ζύθου ἐκ τῆς ἐπιδράσεως τοῦ ἀέρος καὶ τὴν ἀνύψωσιν αὐτοῦ ἐκ τῶν ὑπογείων τῶν ζυθοπωλείων εἰς τὴν αἴθουσαν τῆς καταναλώσεως. Ηρὸς τοῦτο τίθεται εἰς συγκοινωνίαν τὸ βυτίον τοῦ ζύθου μετὰ τοῦ κυλίνδρου, δέ δόποιος περιέχει τὸ πιεσμένον δέξην, δι^ο ἀλλού δὲ σωλῆνος, τοῦ δόποιου τὸ ἐν ἀκρονεύρισκεται ἐντὸς τοῦ ζύθου, τὸ δὲ ἀλλο καταλήγει εἰς τὴν ἀνω αἴθουσαν, ἀνέρχεται οὕτος δέ τὴν πίεσιν τοῦ ἀερίου.

Τὸ στερεὸν ἀνθρακικὸν δὲν καλεῖται καὶ ξηρὸς πάγος καὶ χρησιμοποιεῖται νῦν ὡς τοιοῦτος.

§ 11. ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΟΣ (Oxyde de carbon)

Ίδιότητες. Οσάκις ὁ ἀνθραξ καίεται καὶ ἡ ποσότης τοῦ δέξιγόνου εἶναι μικρά, παράγεται ἀντὶ διοξειδίου τοῦ ἀνθρακος ἐν ἄλλο ἀέριον, τὸ δόποιον ἔχει ὀλιγώτερον δέξιγόνον καὶ καλεῖται μονοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Τὸ σῆμα τοῦτο εἶναι: ἀχρουν καὶ ἀσμον, καίεται μὲν κνανῆν φλόγα καὶ εἶναι: δηλητηριῶδες. Οσάκις καίονται ἀνθρακες ἐντὸς τοῦ πυραύνου (μαγγάλι), κατὰ τὴν ἀρχὴν ἰδίως τῆς καύσεως παράγεται τὸ ἀέριον τοῦτο, τὰ δόποιον ἐν μέρει καίεται καὶ αὐτό, ἐν μέρει διμως διασκορπίζεται ἐντὸς τοῦ δωματίου καὶ δύναται νὰ προκαλέσῃ δηλητηρίασιν τῶν ἐνοίκων. Ἐπίσης, δταν ἐρυθρωθοῦν αἱ σιδηραὶ θερμάστραι, ἔξερχεται ἐκ τῶν πόρων αὐτῶν μονοξείδιον τοῦ ἀνθρακος μετὰ τῶν δλλων ἀερίων, ἰδίως δταν οἱ ἀπαγωγοὶ σωλῆνες ἔχουν κλεισθῆ. Ἀνθρωποι παθόντες ἀπὸ δηλητηρίασιν ἐκ μονοξείδιου τοῦ ἀνθρακος πρέπει τὸ ταχύτερον νὰ μεταφέρωνται: εἰς τὸν καθαρὸν ἀέρα, νὰ ὑποβάλλωνται εἰς τεχνητὴν ἀναπνοὴν καὶ νὰ παρέχηται εἰς αὐτοὺς ἀφθονον δέξιγόνον.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟΝ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

§ 12 ΓΕΝΙΚΑ

Ἀντικείμενον ἐμπορευμοτολογίας. Τὰ διάφορα ἀντικείμενα, τὰ δόποια δ ἀνθρωπος χρησιμοποιεῖ, προέρχονται, ὡς ἐλέχθη, ἐκ τῶν δρυκτῶν, ἐκ τῶν ζώων καὶ ἐκ τῶν φυτῶν. Ἐκ τούτων ἄλλα μὲν χρησιμοποιοῦνται, ὡς ταῦτα παρέχει ἡ φύσις (λίθοι, καρποὶ δένδρων κλπ.), ἄλλα δὲ ἀφοῦ ὑποστοῦν ἐπεξεργασίαν μικρὰν (ἄλευρα, νήματα) ἢ καὶ μεγάλην (ύαλος, χημικὰ προϊόντα, χρώματα ἀνιλίνης). Ἐκ τῶν ἐμπορευμάτων, δτα χρησιμεύουν

πρὸς παραγωγὴν ἄλλων, καλοῦνται πρῶται ὑλαι ἢ καὶ ἀκατέργαστα ἐμπορεύματα (θεῖον, βάμβαξ), δσα δὲ προέρχονται ἐκ τῆς κατεργασίας τῶν πρώτων καλοῦνται κατειργασμένα ἢ βιομηχανικὰ προϊόντα (θεικὸν δέξι, ὑφάσματα κλπ.). Τὰ διάφορα ἐμπορεύματα παράγονται εἰς διαφόρους τόπους τῆς γῆς καὶ ἔχουν διαφόρους ἑκάστοτε ἴδιότητας ἀγαλέγως τῆς ποιότητός των καὶ τῆς καλῆς ἢ κακῆς διατηρήσεώς των. Κατὰ ταῦτα ἡ ἐμπορευματολογία διδάσκει, πόθεν προέρχονται καὶ πῶς παράγονται τὰ διάφορα ἐμπορεύματα, πῶς διατηροῦνται εἰς καλὴν κατάστασιν, ποίας νοθείας καὶ ἀλλοιώσεις ὑφίστανται καὶ τέλος, πῶς διακρίνονται τὰ καλῆς ποιότητος ἀπὸ τὰ κακῆς ποιότητος ἐμπορεύματα.

Ως πρὸς τὴν προσέλευσίν των τὰ ἐμπορεύματα χωρίζονται εἰς τρία κύρια ἀθροίσματα, τὰ ἔξης:

I. Ἐμπορεύματα ἀνόργανα ἢ ἐκ τῆς ἀνοργάνου φύσεως, ὡς εἶναι τὰ μέταλλα, τὸ θεῖον, ἢ ἀσθεστος.

II. Ἐμπορεύματα φυτικά, ὡς εἶναι ὁ σῖτος, δ. βάμβαξ.
III. Ἐμπορεύματα ζωϊκά, ὡς εἶναι τὰ λίπη, τὸ κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ ΑΝΟΡΓΑΝΑ

ΣΙΔΗΡΟΣ — ΧΑΛΚΟΣ — ΨΕΥΔΑΡΓΥΡΟΣ — ΜΟΛΥΒΔΟΣ ΚΑΣΣΙΤΕΡΟΣ — ΝΙΚΕΛΙΟΝ — ΥΔΡΑΡΓΥΡΟΣ — ΑΡΓΙΛΙΟΝ ΑΡΓΥΡΟΣ — ΧΡΥΣΟΣ — ΛΕΥΚΟΧΡΥΣΟΣ — ΚΡΑΜΑΤΑ
--

§ 13. ΜΕΤΑΛΛΑ (Métaux)

Μετάλλευμα καὶ μεταλλεῖα. Τὰ μέταλλα εἶναι σώματα ἀπλᾶ, τὰ δποῖα εὑρίσκονται ἐν τῇ φύσει ἡγεμόνα, πλὴν δλίγων, μὲ ἄλλα στοιχεῖα, ὡς εἶναι τὸ δευτέρων, τὸ θεῖον, δ ἄνθραξ κτλ. καὶ ἀποτελοῦν μετ' αὐτῶν τὰ δρυκτὰ ἐκεῖνα, τὰ δποῖα καλοῦνται μεταλλεύματα. Οὕτω μετάλλευμα χαλκοῦ ἢ σιδήρου καλεῖται πᾶν δρυκτόν, ἀπὸ τὸ δποῖον διὰ σειρᾶς ἐργασιῶν λαμβά-

νομεν τὸν σῖδηρον, τὸν χαλκὸν κ.ο.κ. Τὸ μέρος, ἀπὸ τὸ ὄποιον ἔξαγονται τὰ μεταλλεύματα, καλοῦνται συνήθως μεταλλεῖα ἢ καὶ δρυχεῖα, ὡς μεταλλείον χαλκοῦ ἢ καὶ χαλκωρυχεῖον, μεταλλείον χρυσοῦ ἢ καὶ χρυσωρυχεῖον. Ἡ Ἐλλάς εἶναι πλουσία εἰς μεταλλεία, ἵδια ἐν τῇ Λαυρεωτικῇ.

Ἐκκαμίνευσις καὶ φρῦξις. Ἀφοῦ ἔξαχθῇ τὸ μετάλλευμα ἐκ τῆς γῆς, ὑποβάλλεται εἰς σειρὰν ἐπεξεργασιῶν, εἴτε ἐπὶ τόπου, εἴτε ἀλλαχοῦ, μέχρις ὅτου ληφθῇ ἐξ αὐτοῦ τὸ μέταλλον. Οὕτω χωρίζεται εἰς μικρὰ τεμάχια, πλύνεται δι' ἀφθόνου ὕδατος, διὰ ν' ἀπαλλαγῇ τοῦ χώματος καὶ τέλος ρίπτεται εἰς τὴν κάμινον, ὅπου μετ' ἄνθρακος συνήθως, ἢ καὶ μετ' ἄλλων οὐσιῶν θερμαίνεται ἰσχυρῶς. Ἡ τελευταία ἐργασία λέγεται ἐκκαμίνευσις καὶ διὰ ταύτης ἀπελευθερώνεται τὸ μέταλλον ἐκ τῶν λοιπῶν στοιχείων, μετὰ τῶν ὅποιων εἶναι ἥγωμένον. Εἰς μερικὰς περιπτώσεις, ὅταν τὸ μετάλλευμα εἶναι θειοῦχος ἔνωσις, θερμαίνεται προηγουμένως εἰς ἰσχυρὸν ρέūμα ἀέρος, ὁ ὄποιος καίει τὸ θεῖον τοῦ μεταλλεύματος καὶ μεταβάλλει ἀφ' ἑτέρου τοῦτο ἀπὸ θειούχου εἰς δεξιγονοῦχον (= δεξειδίον). Ἡ τοιαύτη ἐργασία καλεῖται φρῦξις τοῦ μεταλλεύματος. Ὁταν κατόπιν προστεθῇ ἄνθραξ καὶ τὸ μῆγμα θερμαίνθῃ ἰσχυρῶς, ὁ ἄνθραξ, διὰ νὰ καῇ, θὰ προσλάθῃ τὸ δεξιγόνον τοῦ παραχθέντος δεξειδίου, καὶ οὕτω θὰ ἐλευθερωθῇ τὸ μέταλλον.

Κρᾶμα καὶ ἀμάλγαμα. Πολλάκις ἐν τῇ καθημερινῇ ζωῇ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ τῶν ἀπλῶν μετάλλων μῆγμα δύο ἢ περισσότερων ἐξ αὐτῶν. Τὸ τοιοῦτο μῆγμα καλεῖται κρᾶμα, ὡς εἶναι δὲ κοινὸς μπροστήζος, ὁ ὄποιος ἀποτελεῖται ἀπὸ χαλκὸν καὶ ψευδάργυρον. Ἔν τὸ ἐν τῶν μετάλλων εἶναι ὑδράργυρος, τὸ κρᾶμα καλεῖται εἰδικῶς ἀμάλγαμα. Οὕτως ἀμάλγαμα ψευδάργυρου καλεῖται κρᾶμα ὑδραργύρου καὶ ψευδαρ. κατὰ σίανδήποτε ἀναλογίαν.

Σημασία μετάλλων. Ἔνεκα τῆς δυσκολίας πρὸς ἔξαγωγὴν τῶν μετάλλων ἐκ τῶν μεταλλεύμάτων οἱ πρῶτοι ἄνθρωποι δὲν ἐγνώριζον αὐτά, διὸ ὁ ἐχρησιμοποίους ἀντ' αὐτῶν λίθους σκληροὺς (χαλαζίαν) πρὸς κατασκευὴν χονδροειδῶν ἐργαλείων (πελέκεων κτλ.). Ἡ ἐποχὴ ἐκείνη τῆς ἀνθρωπότητος καλεῖται ἐν τῇ ἴστορίᾳ λιθίνη ἐποχὴ καὶ ἦτο πλήρης δυσκολιῶν καὶ μάχθων διὰ τὸν ἄνθρωπον. Μόνον, ὅταν οὗτος κατώρθωσε νὰ ἔξαγάγῃ

σύν τῷ χρόνῳ ἐκ τῶν μεταλλευμάτων τὰ διάφορα μέταλλα, ὡς τὸν χαλκόν, τὸν κασσίτερον καὶ τὸν σίδηρον βραδύτερον, ἥδυνήθη, νὰ κατασκευάσῃ ὅργανα καὶ ἀντικείμενα μεταλλικά, νὰ ἔξελθῃ ἐκ τῆς βαρθαρότητος καὶ νὰ φέρσῃ εἰς τὸ σημεῖον τῆς σημερινῆς προόδου. Δικαίως δθεν ἦ ἐποχή, ἢ ὅποια ἔρχεται μετὰ λιθίνην, ὧνομάσθη ἐποχὴ τοῦ μετάλλου καὶ τὸ τελευταῖον μέρος αὐτῆς ἐποχὴ τοῦ σιδήρου, διότι εἰς τοῦτον κυρίως δφείλομεν τὰ ἴσχυρότερα, τὰ μεγαλύτερα ὡς καὶ τὰ χρησιμώτερα μεταλλικὰ ἀντικείμενα, ὡς τὰ μηχανήματα, μηχανᾶς πλοίων, σιδηροδρόμους, ἄροτρα, ὅπλα κτλ.

§ 14. ΣΙΔΗΡΟΣ (Fer)

Εἶδη σιδήρου. Ὁ σίδηρος, τὸν ὅποιον χρησιμοποιοῦμεν διὰ τὰς διαφόρους ἀνάγκας μας, δὲν εἶναι χημικῶς καθαρός, ἀλλὰ περιέχει καὶ ἄλλα στοιχεῖα. Ἀναλόγως τῆς ποσότητος τούτων καὶ ἰδίως τοῦ ἄνθρακος, ὁ σίδηρος ἔχει διαφόρους ἰδιότητας, ἔνεκα τῶν ὅποιων διακρίνεται εἰς τρία κύρια εἴδη, τὸν χυτοσίδηρον, τὸν σφυρήλατον σίδηρον καὶ τὸν χάλυβα. Καὶ ὁ μὲν χυτοσίδηρος παράγεται ἀπὸ εὐθείας ἀπὸ τὸ σιδηρομετάλλευμα, τὰ δὲ ἄλλα εἴδη διὸ ἐπεξεργασίας τοῦ χυτοσίδηρου. Εἶναι μέταλλον βαρὺ (E. B=8 περίπου).

Χυτοσίδηρος (Fonte). Ὁ χυτοσίδηρος λέγεται κοινῶς μαντέμι καὶ παράγεται ὡς ἔξης.

“Οταν τὸ σιδηρομετάλλευμα εἶναι δξυγονοῦχον, ὡς συνήθως συμβαίνει, ἀναμιγνύεται μὲ ἄνθρακα (λιθάνθρακα ἢ καὶ κώκ), τίθεται ἐντὸς καμίνων ὅψους 10—28 μέτρων (= ὑψικαμίνων) καὶ, ἀφοῦ ἀναψυχῇ πῦρ εἰς τὴν βάσιν αὐτῶν, φυσάται ἴσχυρὸν ρεῦμα ἀέρος. Τελευταίως πρὸς παραγωγὴν θερμότητος χρησιμοποιεῖται ἡλεκτρικὸν ρεῦμα (= ἡλεκτρικὴ κάμινος). Σύν τῷ χρόνῳ ὁ ἄνθραξ ἐνώνεται μὲ τὸ δξυγόνον τοῦ μεταλλεύματος (= καίεται) καὶ ὁ σίδηρος ἐλευθερώνεται καὶ, ὡς βαρύτερος, καταλαμβάνει τὸ κάτω μέρος τῆς καμίνου. Ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν ἀνοίγεται θυρὶς καὶ ὁ ρευστὸς σίδηρος διοχετεύεται εἰς ὠρισμένα μέρη πρὸς πῆγην. Ἡ φέρεται ἀπὸ εὐθείας εἰς τοὺς τύπους κ. καλούπια. Εἰς τὸ μῆγμα μεταλλεύματος καὶ ἀνθρακος προστίθενται συνήθως καὶ γεώδεις

ζλαι (ἀσθεστόλιθος ή ἄμμος), αἱ δποῖαι λέγονται συλλιπάσματα. Αὗται ένώγονται μὲ τὰς διαφόρους ξένας οὐσίας τοῦ μεταλλεύματος, σχηματίζουν εἶδος ἀφροῦ, δ ὅποιος καλεῖται σκωφία καὶ δ ὅποιος μένει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ρέυστου μετάλλου. Τοιουτότροπως καθαρίζουν κατὰ μέγα μέρος τὸν σίδηρον. Δι' ἔξαφριστῆρος ἀπομακρύνεται ὁ ἀφρός, ἐφ' ὅσον παράγεται.

Ἐάν τὸ μετάλλευμα είναι ἀνθρακικὸν ἢ θειοῦχον, προηγουμένος θερμαίνεται ἵσχυρῶς εἰς ρεῦμα ἀέρος, δπότε τὸ μὲν πρῶτον χάνει τὸ ἀνθρακικὸν δξύ, τοῦ δὲ δευτέρου καλεῖται τὸ θεῖον, καὶ μεταβάλλονται ἀμφότερα εἰς δξείδια. Μετὰ ταῦτα ἀναμηγνύονται: μὲ ἀνθρακα καὶ ἐκκαμινεύονται, ώς ἄνω.

Ο χυτοσίδηρος περιέχει 2—5%, ἀνθρακα, δ ὅποιος είναι χημικῶς ήγωμένος μετὰ σιδήρου, τήκεται μεταξὺ 1100°—1200°, είναι πολὺ σκληρὸς καὶ ἔχει χρῶμα τεφρόν ἢ λευκόν (ἀργυρόλευκον). Καὶ δ μὲν τεφρός χυτοσίδηρος δφείλει τὸ χρῶμά του εἰς μικρὰν ποσότητα γραφίτου, δ ὅποιος παράγεται ἐκ τοῦ ἀνθρακος, δταν ἡ θερμοκρασία τῆς καμίνου είναι ἀρκετὰ ὑψηλὴ (πλέον τοῦ 1600°), χύνεται ἄριστα εἰς τύπους καὶ δύναται νὰ ὑποστῇ ἐπεξεργασίαν διὰ τῆς ρίνης κ. λίμας καὶ τοῦ τόργου. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν παντὸς εἴδους χυτῶν ἀντικειμένων, ώς είναι κιγκλιδώματα, θερμάστραι, στῦλοι κτλ. Ο δὲ λευκὸς χυτοσίδηρος είναι σκληρότερος τοῦ προηγουμένου εὕθραυστος καὶ εἰς ὑψηλὴν θερμοκρασίαν μεταβάλλεται εἰς μᾶζαν πυκνόρρευστον, ἀκατάλληλον διὰ τὴν κατασκευὴν χυτῶν ἀντικειμένων. Είναι ἀνεπίδεκτος κατεργασίας διὰ τῆς ρίνης, σφύρας καὶ τόργου. Χρησιμεύει εἰς τὴν παρασκευὴν τοῦ σφυρηλάτου σιδήρου καὶ χάλυβος. Ο λευκὸς χυτοσίδηρος δὲν περιέχει γραφίτην.

Μαλοκόδσ σίδηρος ἢ σφυρηλάτος (Fer doux). Ούτος κοινῶς λέγεται σίδηρος καὶ περιέχει ἐλαχίστην ποσότητα ἀνθρακος 0,5%, είναι δυστηκτότερος τοῦ χυτοσίδηρου, πλὴν μαλακώτερος ἐκείνου, εύκαμπτος, ἐλαστικὸς καὶ πολὺ συνεκτικός. Υφίσταται οιανδήποτε ἐπεξεργασίαν δι' ὀργάνων, διὰ πιέσεως μεταβάλλεται εἰς φύλλα κ. λαμπρίγας καὶ εύκόλως συγκροτοῦνται (=συγκολλῶνται) τεμάχια αὐτοῦ, ἐὰν σφυρηλατηθοῦν, ἐφ' ὅσον είναι διάπυρα. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν ράβδων, ἐλασμάτων καὶ πλείστων σιδηρῶν ἀντικειμένων, ἀν καὶ περιορίζεται ἡ χρήσις

του ίπδ τοῦ χάλυβος. Ὁ σφυρήλατος σίδηρος παράγεται ἐκ τοῦ χυτοσιδήρου, διὸ ἀνατήξεως αὐτοῦ καὶ διοχετεύσεως διὰ τοῦ ίγρου μετάλλου φεύματος ἀέρος. Διὰ τούτου μέρος τοῦ ἀνθρακος καίεται καὶ οὕτω ἡ ποσότητης τοῦ ἀνθρακος ἐλαττώνεται.

Χάλυψ η. ἀτσάλι (Acier). Τὸ εἶδος τοῦτο τοῦ σιδήρου ἔχει μεγάλην ἀναλογίαν πρὸς τὸν σφυρήλατον, ἀλλ᾽ εἰναι: ἀνώτερον ἔκείνου. Εἶναι ἐπίσης ἀνθεκτικὸς καὶ ἐλαστικώτερος τοῦ σφυρήλατου, ἐλαττὸς καὶ εὐτηκτότερος ἔκείνου. Ως ὁ σφυρηλάτος οὕτῳ καὶ ὁ χάλυψ συγκροτεῖται εὐκόλως καὶ ὑφίσταται ἐπεξεργασίαν διὰ τῆς ρίνης, τόργου κτλ., Ὁ χάλυψ ἔχει τὴν ἴδιότητα νὰ γίνεται σκληρότερος, ἐὰν θερμανθῇ καὶ ἐμδαπτισθῇ ἀποτόμως εἰς ψυχρὸν ὑγρόν. Ἡ ἐπεξεργασία αὕτη λέγεται βαφὴ ἢ στόμωσις τοῦ χάλυβος καὶ διὸ αὐτῆς παράγονται χάλυβες διαφόρου σκληρότητος καὶ χρώματος. Ὁ χάλυψ εἶναι δυστηκτότερος τοῦ χυτοσιδήρου, περιέχει μεγαλυτέραν ποσότητα ἀνθρακος, ἢ ὁ σφυρήλατος (περίπου 2%) καὶ μικροτέραν, ἢ ὁ χυτοσιδήρος, παράγεται δὲ ἐκ τοῦ τελευταίου κατὰ τὸν ίδιον τρόπον, καθ' ὃν ὁ σφυρήλατος. Ἐὰν δὲ χάλυψ περιέχῃ διέγοντα μαγγάνιον ἢ χρώμιον ἢ νικέλιον, εἶναι πολὺ σκληρότερος, ἢ ὁ συνήθης χάλυψ. Τοιοῦτοι χάλυβες εἶναι κατάλληλοι διὸ εἰδικὰς χρήσεις, εἰς τὴν κατασκευὴν π.χ. σιδηρῶν τρυπάνων, πριόγων κτλ. Ἐκ χάλυβος κατασκευάζονται ἐλατήρια παντὸς μεγέθους καὶ εἰδους, πρίονες, γεωργικὰ ἔργαλετα, ξυράφια, θώρακες πλοίων, μάχαιραι, ἐλάσματα, μανῆται κτλ.

Ἄλλοιώσεις σιδήρου ἐν γένει. Ὁ χυτοσιδήρος, ὁ σφυρήλατος καὶ ὁ χάλυψ εὐκόλως προσβάλλονται ἀπὸ πολλὰ ὑγρά, ίδιως ἀπὸ τὰ δέξια καὶ ἀπὸ τὸν ὑγρὸν ἀέρα. Ἐὰν σιδηρᾶ ἀντικείμενα μείνουν ἐκτεθειμένα εἰς τὸν ἀέρα ἢ εἰς τὸ θερμό, καλύπτονται ἀπὸ μίαν ἐρυθρωπὴν κόνιν, τὴν σκωρίαν κ. σκουριά, ἢ σποια χηριμικῶς καλεῖται δεξείδιον σιδήρου. Σύν τῷ χρόνῳ μάλιστα ὅλη ἡ μάζα αὐτῶν μεταβάλλεται εἰς τοιοῦτον δεξείδιον. Πρὸς ἀποφυγὴν τούτου καλύπτονται συνήθως τὰ σιδηρᾶ ἀντικείμενα δι᾽ ἐλασιχρώματος ἢ βερνικίου, εἴτε ἐπιμεταλλώνονται. Οὕτως ὁ λευκοσιδήρος κ. τενεκές εἶναι φύλλα σιδήρου ἐπικαστιτερωμένα καὶ ἡ γαλβανισμένη λαμαρίνα εἶναι φύλλα σιδήρου ἐπιψευδαργυρωμένα.

Χῶραι παραγωγῆς. Ἔξ δὲ τῶν μετάλλων ὁ σίδηρος εὑρίσκεται ἀφθονώτερος εἰς τὴν φύσιν καὶ ἐτησίως παράγονται περὶ τὰ ἔκατὸν ἔκατομμύρια τόνων μετάλλου. Ἡ μεγαλυτέρα ποσότης αὐτοῦ παράγεται ἐν ταῖς Ἕν. Πολιτείαις. Ἡ Ἑλλὰς ἔχει πολλὰ σιδηρομεταλλεύματα, τὰ δόποια πωλεῖ εἰς τὸ ἔξωτερικόν, ἀπὸ τὸ δποῖον εἰσάγει χυτοσιδηρον, σφυρήλατον καὶ χάλυβα.

§ 15. ΧΑΛΚΟΣ (Copper)

Ίδιότητες. Ὁ χαλκὸς (τουρκ. μπακίρι) εἶναι ἐρυθρὸν μεταλλον, μαλακώτερον καὶ βαρύτερον τοῦ σιδήρου ($\epsilon. \delta = 8,8$). Εὐκόλως μεταβάλλεται εἰς ἑλάσματα (= ἑλατὸν μέταλλον) καὶ σύρματα (= ὅλκιμον μέταλλον). Εἶναι ἀριστος ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ τοῦ ἡλεκτρισμοῦ, ἀλλ᾽ ἀκατάλληλος εἰς τὴν κατασκευὴν χυτῶν ἀντικειμένων, διότι κατὰ τὴν φύσιν στερεοποιεῖται ἀκανονίστως. Εἰς τὸν ὑγρὸν ἰδίως ἀέρα τὰ χάλκινα ἀντικείμενα καλύπτονται ὑπὸ πρασίνου δηλητηριώδους στρώματος (= ἀνθρακικοῦ χαλκοῦ). Ὅταν δὲ ὁ ἄὴρ περιέχῃ θειούχους ἀναθυμιάσεις, ὡς εἶναι ὁ ἄὴρ τῶν μαγειρείων, τῶν σταύλων κλπ. ἀμαυρώνονται ταῦτα, διότι σχηματίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας των μαῦρον στρῶμα ἐκ θειούχου χαλκοῦ. Ὁ χαλκὸς προσβάλλεται ὑπὸ τῶν δέξεων καὶ τῶν ὑγρῶν τῶν φαγητῶν καὶ σχηματίζει μετ' αὐτῶν δηλητηριώδεις ἐνώσεις. Διὰ τοῦτο τὰ μαγειρικὰ σκεύη πρέπει νὰ εἶναι καλῶς κασσιτερωμένα κ. γανωμένα.

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Ἡ κυριωτέρα χρῆσις τοῦ χαλκοῦ εἶναι ἡ κατασκευὴ ἡλεκτρικῶν συρμάτων, μαγειρικῶν σκευῶν, λεβήτων, πολλῶν κραμάτων, ὡς εἶναι ὁ ὀρείχαλκος κ. μπροῦνζος (= χαλκὸς + ψευδάργυρος). Ἡ μεγαλυτέρα ποσότης χαλκοῦ παράγεται ἐν ταῖς Ἕν. Πολιτείαις καὶ Χιλῆ, ἥ δὲ καλυτέρα μὲν ὥρατον ἐρυθρὸν χρῶμα ἔρχεται ἐκ τῆς Ιαπωνίας. Ἐν Ἑλλάδi δὲν παράγεται χαλκός, ἀν καὶ ὑπάρχουν μεταλλεύματα αὐτοῦ.

§ 16. ΨΕΥΔΑΡΓΥΡΟΣ (Zinc)

Ίδιότητες. Ὁ ψευδάργυρος κ. τσίγκος εἶναι μέταλλον φαιόλευκον καὶ ὑποκύανον, εὔτηκτον ($\Sigma T 420^{\circ}$), τὸ δόποιον διὰ τῆς

σφύρας κονιοποιεῖται ἐν τῇ συγήθει θερμοκρατίᾳ. Ἐάν θερμανθῆ, μεταβάλλεται εἰς ἑλάσματα διὰ συμπιέσεως. Εὐκόλως προσβάλλεται ὑπὸ τῶν δξέων καὶ τῶν ὑγρῶν τῶν τροφῶν, μετὰ τῶν ὅποιων σχηματίζει δηλητηριώδεις ἐνώσεις. Εἶναι μέταλλον πολὺ διασταλτόν, διὸ δ συχνότατα παραμορφώνονται καλύμματα στεγῶν ἐκ ψευδαργύρου κατὰ τὸ θέρος. Ἔχει εἰδ. βάρ. 7.

Χρῆσις καὶ προσέλευσις. Ἐκ ψευδαργύρου κατασκευάζονται διρροδοχεῖα φρεάτων, διρρορόαι, ήλιαικαὶ προφυλακτῆρες καταστημάτων, κράματα διάφορα, ὡς εἶναι διρρείχαλκος κ. μπροσντήζος κτλ. Χρησιμεύει προσέτι πρὸς παραγωγὴν ἡλεκτρισμοῦ διὰ τῶν διαφόρων ἡλεκτρικῶν στοιχείων, τῶν δοποίων ἀποτελεῖ τὸν ἀρνητικὸν πόλον. Τὸ μεγαλύτερον ποσὸν αὐτοῦ προέρχεται ἐκ τῶν Ἡν. Πολιτειῶν. Ἐν Ἑλλάδι ἀπαγωγὴν δρυκτὰ ψευδαργύρου ἴδιως ἐν Δαυρίῳ καὶ Θάσῳ, ὡς δ σφελερώτης (=θειοῦχος ψευδάργυρος) καὶ δ σμιθσονίτης (=ἀνθρακικὸς ψευδάργυρος) κ. καλαμίνα.

§ 17. ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Ploomb)

Ίδιότητες. Ο μόλυβδος εἶναι κυανόφαιον μέταλλον πολὺ βαρὺ (E.B. 11,5), χαράσσεται ὑπὸ τοῦ ὄνυχος καὶ εὐκόλως μεταβάλλεται εἰς ἑλάσματα. Εἶναι εὔκαμπτον μέταλλον καὶ εὔτηκτον ($\Sigma T=335^{\circ}$), ἀλλ᾽ διλίγον συγεκτικόν. Σύν τῷ χρόνῳ ἡ ἐπιφάνειά του ἀμυρώνεται, κυρίως ἀπὸ σχηματιζόμενον θειοῦχον μόλυβδον. Τὸ μέταλλον, οἱ ἀτμοί του καὶ αἱ ἐνώσεις του εἶναι δηλητηριώδεις. Ο μόλυβδος περιέχει διλίγον ἄργυρον.

Χρῆσις καὶ προσέλευσις. Ο μόλυβδος χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν σωλήνων, φύλλων διὰ τὴν περιτύλιξιν ἐμπορευμάτων καὶ εἰς τὴν κατασκευὴν κραμάτων, ὡς εἶναι οἱ χόνδροι κ. σκάγια (=μόλυβδος + ἀρσενικόν), τὰ τυπογραφικὰ στοιχεῖα (=μόλυβδος + ἀντιμόνιον) κλπ. Μεγάλα ἐπίσης ποσὰ χρησιμεύουν εἰς τὴν κατασκευὴν κραμάτων μολύβδου, ὡς εἶναι τὸ μίνιον (ἐρυθρὸν χρῶμα), τὸ στουπέτσι (λευκόν), δ λιθάργυρος (πορτοκαλόχρουν) κτλ.

Αἱ κυριώτεραι χῶραι παραγωγῆς μολύβδου εἶναι αἱ Ἡνωμ. Πολιτεῖαι καὶ ἡ Ἰσπανία. Ἐν Ἑλλάδι (Δαυρίῳ καὶ ἀλλαχοῦ) εὑρίσκεται σημαντικὴ ποσότης μολύβδου, ὡς γαληγίτης (=θειοῦ-

χος μόλυβδος) κ. γκαλένα. Ὡδη ἐκ τοῦ ἑλληνικοῦ μολύβδου παράγονται ἐνταῦθα σωλήνες καὶ ἄλλα εἰδῆ.

§ 18. ΚΑΣΣΙΤΕΡΟΣ (Étain).

Ίδιότητες. Ο κασσίτερος κ. καλάϊ είναι μέταλλον ἀργυρόλευκον, πολὺ εὔτηχτον ($\Sigma T=230^{\circ}$) καὶ πολὺ ἐλατόν. Ράβδοι ἐκ κασσιτέρου καμπτόμεναι παράγουν τριγλίμον, ὃ διποῖος διφείλεται εἰς θραῦσιν τῶν ἐσωτερικῶν του κρυστάλλων. Δὲν είναι δηλητηριώδης, είναι ἐλαφρότερον μέταλλον, ἢ ὁ σίδηρος (Εἰδ. βάρ.=7,3).

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Ἐκ τοῦ κασσιτέρου κατασκευάζονται λεπτὰ φύλλα, κ. στανιόλ, χρήσιμα διὰ τὴν περιτύλυξιν πολλῶν ἀντικειμένων, π. χ. τυροῦ, τεῖου σοκολάτας, πούρων κτλ. καὶ πολλὰ κράματα, ὡς είναι τὸ κρᾶμα τῶν κωδώνων, τὸ συγκολλητικὸν κρᾶμα κ. κολλητῆρι κτλ. Διὰ τοῦ κασσιτέρου καλύπτονται τὰ χάλκινα μαγειρικὰ σκεύη (=ἐπικασσιτέρωσις) πρὸς ἀποφύγην τῆς δηλητηριάσεως ἐκ τοῦ χαλκοῦ. Φύλλα σιδήρου ἐπικασσιτερωμένα καλοῦνται λευκοσίδηρος κ. τενεκὲς κτλ. Ἔν τῷ ἐμπορίῳ φέρεται, εἴτε ὑπὸ μορφὴν ράβδων, εἴτε ὑπὸ μορφὴν πλακῶν Τὸ μεγαλύτερον ποσὸν τοῦ κασσιτέρου προέρχεται ἀπὸ τὴν Μαλαικὴν Χερσόνησον καὶ Ἰάδαν.

§ 19. ΝΙΚΕΛΙΟΝ (Nickel)

Ίδιότητες καὶ χρῆσις. Τὸ μέταλλον τοῦτο είναι ἀργυρόλευκον, πολὺ σκληρόν, ἀνθεκτικὸν καὶ ἀμετάβλητον εἰς τὸν ἀέρα. Είναι δύστηχτον ($\Sigma T=1500^{\circ}$) καὶ βαρύτερον τοῦ σιδήρου κατά τι. Χρησιμεύει εἰς ἐπινικελώσεις ἀντικειμένων καὶ παραγωγὴν κραμάτων λευκῶν. Πωλείται ὑπὸ μορφὴν σφαιρῶν ἢ κύβων ἐλαφρῶς ὑπερύθρων.

§ 20. ΑΡΓΙΛΙΟΝ (Aluminium)

Ίδιότητες καὶ χρῆσις. Τὸ ἀργίλιον κ. ἀλουμίνιον είναι καὶ αὐτὸ μέταλλον ἀργυρόλευκον, ἐλατόν, ἐλαφρὸν (E. B.=2,6), εὔτηχτον ($\Sigma T=660^{\circ}$) καὶ σκληρόν. Ἔνεκα τῆς ἐλαφρότητός του

χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν κατασκευὴν διαφόρων μερῶν τῶν ἀεροπλάνων καὶ ἀεροπλοίων. Ἐπειδὴ δὲ δὲν προσθάλλεται ἀπὸ τὰ ὄγρα τῶν τροφῶν μας, χρησιμοποιεῖται μεγάλως εἰς τὴν κατασκευὴν μαγειρικῶν σκευῶν. Ἔξ ἀργιλίου κατασκευάζονται πρόστις διάφορα κράματα ἐλαφρά.

§ 21. ΥΔΡΑΡΓΥΡΟΣ (Mercure)

Ιδιότητες. Οὗτος εἶναι τὸ μόνον ῥευστὸν μέταλλον, τὸ ὅποιον ἐν τούτοις εἰς 40° ὑπὸ τὸ μηδὲν στερεοποιεῖται καὶ εἰς 360° ἀνωθεν τοῦ μηδενὸς βράζει καὶ ἀποστάζεται. Εἶναι μέταλλον ἀργυρόλευκον κυανίζον, πολὺ βαρὺ (E. B.=13,6) καὶ δὲν μεταβάλλεται εἰς τὸν ἀέρα ή τὸ θερμό. Μετὰ πολλῶν μετάλλων σχηματίζει: κράματα, τὰ ὅποια καλοῦνται ἀμαλγάματα καὶ τὰ ὅποια εἶναι ροώδη ή στερεά, ἀνάλόγως τῆς ποστήτος τοῦ ὑδραργύρου.

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Χρησιμεύει δὲ ὑδράργυρος πρὸς πλήρωσιν θερμομέτρων, βαρομέτρων, μανομέτρων, ἀραιομέτρων κ. γράδων κλπ., πρὸς παρασκευὴν ἀμαγάλματος διὰ τὴν ἔμφραξιν τῶν δδόντων, διαφόρων ἀλοιφῶν, φαρμάκων κτλ.

Ο ὑδράργυρος λαμβάνεται δι' ἐκκαμινεύσεως ἀπὸ τὸ δρυκτὸν κιννάθαρι (=θειοῦχον ὑδράργυρον) καὶ κυριώτεροι γῷραι παραγγῆς του εἶναι ή Ἱσπανία καὶ Ἰταλία.

§ 22. ΑΡΓΥΡΟΣ (Argent)

Ιδιότητες. Ο ἀργυρός κ. ἀσήμι μέχει ὠραῖον λευκὸν χρῶμα, εἶναι μαλακώτερος τοῦ χαλκοῦ, ἐλατός καὶ δλκυμός, ἀριστος ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ τοῦ ἡλεκτρισμοῦ. Εἶναι βαρὺ μέταλλον (εἰδ. θαρ.=10.5). Ἐντὸς χώρου, δπου ὑπάρχουν θειοῦχοι ἀναθυμιάσεις (=μαγειρεῖα, ἐργαστήρια κτλ.) ἀμαυρώνεται, διότι σχηματίζεται ἐπ' αὐτοῦ θειοῦχος ἀργυρός, δ ὅποιος εἶναι μαῦρον σῶμα. Αἱ ἐνώσεις τοῦ ἀργύρου, ὡς ὁ βρωμιοῦχος ἀργυρός, δ γιτρικὸς ἀργυρός κτλ. ἀποσυντίθενται ὑπὸ τοῦ λευκοῦ φωτὸς καὶ μαυρίζουν.

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Ο ἀργυρός χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν νομισμάτων καὶ κοσμημάτων, πάντοτε δμως ἀνακτε-

μεγιμένος μετά χαλκοῦ, δ ὅποιος δίδει εἰς τὸ κρᾶμα μεγαλυτέραν σκληρότητα καὶ ἀντοχήν. Οὕτω τὰ διάφορα ἀργυρᾶ κοσμήματα περιέχουν συνήθως εἰς 1000 μέρη βάρους (χραμμάρια ἢ δράμια κτλ.) 750 μέρη βάρους ἀργύρου, ἥτοι ἔχουν τίτλον καθαρότητος 0,750. Ὁ ἀργυρος χρησιμεύει προσέτι πρὸς ἐπαργύρωσιν διαφόρων ἀντικειμένων διὰ τοῦ ἡλεκτρικοῦ φεύγατος, εἰς τὴν παρασκευὴν τοῦ καυτηρίου νιτρικοῦ ἀργύρου κ. πέτρας τῆς κολάσεως καὶ εἰς τὴν παρασκευὴν τοῦ βρωμιούχου καὶ λαδιούχου ἀργύρου, διὰ τῶν δποίων εἰναι ἑστρωμένη ἢ ἐπιφάνεια τῶν φωτογραφικῶν πλακῶν καὶ ταινιῶν." Αγευ τῶν σωμάτων τούτων δὲν θὰ ἔτο δυνατὴ ἡ φωτογραφικὴ τέχνη. Διὰ τῆς ἐπιδράσεως δηλ. τοῦ φωτὸς ἐπὶ τῆς φωτογραφικῆς πλακὸς τῇ βοηθείᾳ τοῦ φακοῦ παράγονται καὶ εἰκόνες τῶν ἀντικειμένων. Αἱ κυριώτεραι χῶραι παραγωγῆς ἀργύρου εἰναι τὸ Μεξικὸν καὶ αἱ Ἡν Πολιτεῖαι, τὸ δὲ ποσὸν αὐτῆς κυμαίνεται εἰς τοὺς 700 τόννους ἐτησίως.

"Αργυρον περιέχει καὶ τὸ δρυκτὸν γαληγίτης τῆς Ἐλλάδος (=θειούχος μόλυβδος). Ἐκ τούτου ἐξάγεται ἐν Εὐρώπῃ ἀρκετὴ ποσότης ἀργύρου.

§ 23. ΧΡΥΣΟΣ (Or)

Ίδιότητες. Ὁ χρυσὸς εἰναι μέταλλον κίτρινον, μαλακώτερον τοῦ ἀργύρου καὶ πολὺ ἐλατόν, δι' ὃ εὐκόλως μεταβάλλεται εἰς λεπτότατα φύλλα. Οὕτως 25000 τοιούτων φύλλων ἀποτελοῦν πάχος ἐνὸς χιλιοστομέτρου. Εἶναι ἐν ἀπὸ τὰ βαρύτερα μέταλλα (E. B.=19,5), τὸ δποίον παραμένει ἀναλλοίωτον εἰς τὸν ἀέρα καὶ ἀπρόσθλητον ἀπὸ τὰ δξέα. Μόνον εἰς τὸ βασιλικὸν ὅδωρ, τὸ δποίον εἰναι μῆγμα νιτρικοῦ δξέος (κ. ἀκουαφόρτε) καὶ ὄδρογλωρικοῦ δξέος (κ. σπίρτου τοῦ ἀλατος), διαλένεται.

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Ὁ χρυσὸς χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν νομισμάτων καὶ κοσμημάτων, ἀναμεμιγμένος πάντοτε μετὰ χαλκοῦ, ὡς δ ἀργυρος. Χρησιμεύει προσέτι εἰς τὴν κατασκευὴν τεχνητῶν ὁδόντων, εἰς ἐπιχρυσώσεις κατὰ διαφόρους τρόπους κτλ. Ὁ χρυσὸς εὑρίσκεται ἐντος ἀμμου ποταμῶν ὑπὸ μορφὴν συνήθως κόκκων μικρῶν, εἴτε ἐντὸς σκληρῶν πετρωμάτων πυριτιακῶν, ἐκ τῶν δποίων λαμβάνεται διὰ διαφόρων μεθόδων,

ιδίᾳ διὰ πλύσεως τῆς ἄμμου. Ὁπειδὴ εἰς τὰ ἐκπλυνόμενα χώματα ὑπάρχει πάντοτε μικρὰ ποσότης χρυσοῦ, ἀναμιγνύονται ταῦτα καλῶς μετὰ ὑδραργύρου, ὁ δποῖος μετὰ τοῦ χρυσοῦ. σχηματίζει ἀμάγαλμα. Δι' ἐπιμελοῦς πλύσεως ἀπομακρύνονται μετὰ ταῦτα τὰ γεώδη συστατικὰ τοῦ μίγματος καὶ τὸ μένον ἀμάλγαμα ἀποστάζεται. Κατὰ τὴν ἀπόσταξιν ἀποχωρίζεται ὁ ὑδράργυρος τοῦ ἀμαλγάματος καὶ συλλέγεται ἴδαιτέρως, μένει δὲ ὁ χρυσὸς ἐντὸς τοῦ ἀποστακτῆρος. Πλέον τοῦ ἡμίσεως τοῦ παραγομένου χρυσοῦ προέρχεται ἐκ τοῦ Τράγοσβαλ, τὸ δὲ ἄλλο ἐκ τῶν Ἡν. Πολιτειῶν καὶ ἄλλων μερῶν.

Τίτλος καὶ δοκιμασία χρυσῶν ἀντικειμένων.

Οπως εἰς τὰ ἀργυρᾶ ἀντικείμενα, οὕτω καὶ εἰς τὰ χρυσᾶ προσδιορίζεται ὁ καθαρὸς χρυσὸς αὐτῶν διὰ δεκαδικοῦ κλάσματος. Οὕτως ἡ ἀγγλικὴ λίρα ἔχει τίτλον 0,916, περιέχει δηλ. 916 γραμ. καθαροῦ χρυσοῦ εἰς 1000 γραμμάρια λίρας καὶ 84 γραμ. χαλκοῦ. Κατ' ἄλλον τρόπον τὸ ποσὸν τοῦτο ἐκφράζεται εἰς **καράτια**, ἦτοι εἰς εἰκοστὰ τέταρτα τῆς μονάδος. Οὕτως δὲ καθαρὸς χρυσὸς παρισταται διὰ τῶν 24 καρατίων ($= \frac{24}{24}$), ὅλη δὲ τὰ εἴδη, τὰ δποῖα περιέχουν καὶ χαλκόν, παρίστανται δι' ἀριθμοῦ μικροτέρου. Κατὰ ταῦτα χρυσοῦν ἀντικείμενον 20 καρατίων περιέχει 20 γραμμάρια καθαροῦ χρυσοῦ εἰς 24 γραμμάρια διλικοῦ βάρους ($= \frac{20}{24}$), Ἡ ίδια ἀνω ἀγγλικὴ λίρα εἶναι 22 καρατίων ($\frac{22}{24} = 0,916$).

Διὰ νὰ προσδιορίσῃ ὁ ἐμπειρογνώμων τὸν τίτλον καθαρότητος χρυσοῦ ἀντικειμένου, χαράσσει δι' αὐτοῦ γραμμὴν ἐπὶ σκληροῦ μαύρου λίθου, δὲ παῖος λέγεται λυδίτης λίθος (Pierre de louche) καὶ πλησίον αὐτῆς χαράσσει διὰ ἄλλων τεμαχίων χρυσοῦ, ώρισμένου τίτλου, ισχρίθμους γραμμάριας. Μετὰ ταῦτα διαβρέχει τὰς χαραχθείσας γραμμὰς διὰ σταγόνος νιτρικοῦ δξέος, τὸ δποῖον περιέχει καὶ ὀλίγον ὑδροχλωρικὸν δξύ. Ὁπειδὴ τὸ νιτρικὸν δξὺ θὰ διαλύσῃ τὸν χαλκὸν τοῦ χρυσοῦ ἀντικειμένου, ἡ λάμψις τῶν γραμμῶν θὰ γίνη ἀσθενεστέρα. Ἐκ τῆς συγχρίσεως τοῦ πάχους καὶ τῆς λάμψεως τῆς γραμμῆς τοῦ δοκιμαζομένου ἀντικειμένου

πρὸς τὰς ἄλλας συμπεραίνει περὶ τοῦ τίτλου καθαρότητος αὐτοῦ.
Ἡ γραμμὴ τοῦ ἀγνοῦ χρυσοῦ οὐδόλως χάνει τὴν λάμψιν τῆς
καὶ τὸ πάχος.

§ 24. ΛΕΥΚΟΧΡΥΣΟΣ (Platine)

Ίδιότητες. Ὁ λευκόχρυσος κ. πλατίνα εἶναι μέταλλον λευκόν, ὡς δὲ κασσίτερος, πολὺ ἐλατόν, βαρύτερον ὅλων τῶν ἐν χρήσεις μετάλλων ($EB=21,5$), δύστηκτον ($\Sigma\tau=1780^{\circ}$) καὶ ἀπρόσβλητον ὑπὸ τοῦ ἀέρος καὶ τῶν ὑγρῶν, πλὴν τοῦ βασιλικοῦ ὅδατος. Ὁ λευκόχρυσος συγκρατεῖ εἰς τοὺς πόρους του τὰ διάφορα ἀέρια, ὡς δξευγόνον, ἀτμοὺς βενζίνης, φωταέριον κἄλ., ἐὰν τεμάχιον ἔξ αὐτοῦ εἰσαχθῇ ἐντὸς αὐτῶν. Τὴν ἴδιαν ἰδιότητα εἰς μεγαλύτερον βαθμὸν ἔχει καὶ δὲ σπόργυγος τοῦ λευκοχρύσου, δὲ διοῖος εἶναι μᾶζα σποργγώδης καὶ τεφρά, καὶ δὲ μέλας λευκόχρυσος, δὲ διοῖος εἶναι κόνις μαύρη. Καὶ τὰ δύο σώματα παράγονται ἔξ ἀλάτων (= ἔνώσεων) τοῦ λευκοχρύσου δι' εἰδικῆς ἐπεξεργασίας αὐτῶν.

Χρῆσις καὶ προέλευσις. Ὁ λευκόχρυσος χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν κοσμημάτων, δδόντων, δυστήκτων μικρῶν χωνευτηρίων, ἀναπτήρων αὐτομάτου ἀναφρέξεως κτλ. Ἀπαντᾷ, ὡς δὲ χρυσός, ἐντὸς ἀμπου ὑπὸ μορφὴν κοκκίων ἢ ἐλασματίων καὶ λαμβάνεται δι' ἀναλόγων μεθόδων, ὡς ἐκεῖνος. Είναι τὸ ἀκριβώτερον τῶν ἐν χρήσει μετάλλων.

§ 25. ΚΡΑΜΑΤΑ (Alliages)

Γενικά. Ὡς ἐλέχθη εἰς προγρούμενον κεφάλαιον, τὰ χρυσὰ ἀντικείμενα περιέχουν δλέγον ἢ πολὺν χαλκόν, τὰ δὲ τυπογραφικὰ στοιχεῖα περιέχουν πλὴν τοῦ μολύbdου καὶ ἐν σκληρὸν μέταλλον, τὸ ἀντιμόγιον. Ὁ λόγος, διὰ τὸν διοῖον προσθέτουν χαλκὸν εἰς τὸν χρυσὸν διὰ τὴν κατασκευὴν χρυσῶν ἀντικειμένων εἶναι, διὰ τοῦ χαλκοῦ καθίσταται τὸ κράμα σκληρότερον καὶ δὲν φθείρεται ταχέως. Διὰ τὴν αὐτὴν αἰτίαν προστίθεται καὶ ἀντιμόνιον εἰς τὸν μόλυbdον. Τὰ σώματα ταῦτα, τὰ διοῖα προέρχονται ἐκ τῆς συντήξεως δύο ἢ καὶ περισσοτέρων μετάλλων, ὡς καὶ μετάλλων μετ' ἀμετάλλων, καλούνται κράματα. Ἐὰν τὸ ἐν

αὐτῶν εἶναι ὑδράργυρος, καλοῦνται ἀμαλγάματα. Τὰ κράματα ἔχουν ἰδιότητας διαφόρους, ἢ ἐν ἕκαστον τῶν συστατικῶν των καὶ εἰς πολλὰς περιστάσεις εἶναι χρησιμώτερα ἀπὸ τὰ καθαρά μέταλλα.

Κράματά τινα.

Ορείχαλκος κ. μποροῦντζος. Οὗτος εἶναι χρυσοκήτρινον σῶμα καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ χαλκὸν καὶ ψευδάργυρον κατὰ διαφόρους ἀναλογίας. Ἐξ αὐτοῦ κατασκευάζονται λαβᾶι θυρῶν, κηροπήγια περιλαίμια ἡλεκτρικῶν λαμπτήρων, κουζινέτα, κομβία, σειρήτια κτλ.

Κρατέρωμα κ. μπροῦντζος μὲν κασσίτερον. Τὸ χρῶμά του εἶναι ἀνάλογον πρὸς τὸ τοῦ ὄρειχαλκού καὶ παράγεται διὰ συντήξεως χαλκοῦ καὶ κασσιτέρου. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν ἀγαλμάτων, κωδώνων, διότι εἶναι ἡχηρὸν κράμα κτλ.

Νεάργυρος (argentan). Εἶναι κράμα χαλκοῦ, ψευδάργυρου καὶ νικελίου. Ἔχει χρῶμα λευκὸν καὶ χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν ἐπιτραπεζίων μαχαιρίων καὶ πειρουνίων, ἀνθοδοχείων κτλ. Ἐπαργυρωμένος νεάργυρος φέρει διάφορα δύναματα κριστόφλ., ἀλπακᾶ κτλ. καὶ εἶναι ἀπρόσθλγτος ἀπὸ τὰ συνήθη ἀσθενῆ δξέα.

Λευκὸν μέταλλον. Εἶναι κράμα ἐκ κασσιτέρου κυρίως, χαλκοῦ καὶ ἀντιμονίου. Στρόφιγγες, ἀνθοδοχεία κτλ. κατασκευάζονται ἐξ αὐτοῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

ΧΗΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΘΕΙΟΝ—ΦΩΣΦΟΡΟΣ—ΘΕΙΙΚΟΝ ΟΞΥ—ΝΙΤΡΙΚΟΝ ΟΞΥ—ΥΔΡΟΧΛΩΡΙΚΟΝ ΟΞΥ—ΚΑΥΣΤΙΚΗ ΑΜΜΩΝΙΑ—ΚΑΥΣΤΙΚΟΝ ΚΑΛΙ—ΚΑΥΣΤΙΚΟΝ ΝΑΤΡΟΝ—ΚΑΥΣΤΙΚΗ ΑΣΒΕΣΤΟΣ—ΧΛΩΡΙΟΥΧΟΝ ΝΑΤΡΙΟΝ—ΣΟΔΑ—ΠΟΤΑΣΑ—ΘΕΙΙΚΟΣ ΧΑΛΚΟΣ—ΠΥΡΙΤΙΣ ΜΑΥΡΗ—ΠΥΡΕΙΑ—ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ
--

§ 26. ΓΕΝΙΚΑ

Χημικὰ προϊόντα καλοῦνται γενικῶς διάφορα προϊόντα, τὰ οποῖα παράγονται εἰς εἰδικὰ ἔργοστάσια (=χημικὰ ἔργοστάσια)

ἀπὸ δρυκτὰς ὅλας (θεῖον) η̄ καὶ ἀπὸ δργανικάς (δστα, πίσχη). Τοιαῦτα εἰναι μεταξὺ ἄλλων ὁ θεῖκός χαλκός κ. γαλαζόπετρα, τὸ θεῖκὸν δὲν κ. σπίρτο τοῦ βιτριολίου, η̄ σόδα, η̄ δστεόκολλα, η̄ γλυκερίνη, διάσπων, η̄ πυρίτις καὶ ἄλλα.

Μεταξὺ τῶν σωμάτων τούτων ἔξετάζονται καὶ τινα ἄλλα, τὰ δποία εὑρίσκονται ἐν τῇ φύσει, ως τὸ θεῖον, τὸ ὅλας κτλ.

§ 27. ΘΕΙΟΝ (Sonfre)

Ίδιότητες. Τὸ θεῖον κ. θειάρι εἰναι σῶμα κίτρινον ἀδιάλυτον εἰς τὸ ὅδωρ, διαλυτὸν ὅμως εἰς τὸν θειοῦχον ἀνθρακα. Τήκεται εὐκόλως (Σ.Τ.=117°K), ἔξατμίζεται καὶ καλεται μὲ κυανήν φλόγα, ἐνῷ παράγεται συγχρόνως ἐν ἀέριον ἄχρουν καὶ πνιγηρόν, τὸ δποίον λέγεται διοξείδιον τοῦ θείου η̄ θειώδες δέξ. Πολλὰ μεταλλικὰ ἀντικείμενα ἐκ μολύβδου, χαλκοῦ, σιδήρου κτλ. μαυρίζουν, ὅταν ἔλθουν εἰς ἐπαφὴν μὲ θεῖον, διέτι ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας των σχηματίζεται ἐκ τοῦ θείου καὶ τοῦ μετάλλου θειοῦχος ἔνωσις (θειοῦχος μόλυβδος κτλ.), η̄ δποία εἰναι μαυρον σῶμα.

Προσέλευσις καὶ χρῆσις. Τὸ θεῖον ἀπαντᾶ εἰς ήφαιστειώδεις περιοχάς (Θήρα, Μήλος, Σικελία) ἀνακειμιγμένον μὲ γεώδεις οὖσίς ὑπὸ μορφὴν μικρῶν κρυστάλλων, εἴτε καὶ καθηρώτερον ὑπὸ μορφὴν βώλων. Ἐκ τούτων λαμβάνεται διὰ θερμάνσεως τῶν θειοῖχωμάτων η̄ καὶ τῶν βώλων ἐντὸς πηγλίγων δοχείων, τὰ δποία συγκοινωνοῦν μὲ ἄλλα ἐκτὸς τῆς ἑστίας, δπου συλλέγονται καὶ ψύχονται οἱ θειάτμοι, εἴτε διὰ τῆς τήξεως τῶν βώλων καὶ συλλογῆς τοῦ τακέντος θείου. Πρὸς τοῦτο σχηματίζουν σωρούς ἐκ τῶν βώλων ἐπὶ ἐδάφους ἐπικλινοῦς, ἀφήνουν μεταξὺ αὐτῶν στενούς διαδρόμους διὰ τὴν κυκλοφορίαν τοῦ ἀέρος καὶ ρίπτουν ἐντὸς τοῦ σωροῦ ἀνημμένους ἀνθρακας. Διὰ τῆς καύσεως μέρους τοῦ θείου παράγεται θερμότης, η̄ δποία τήκει τὸ ὑπόλοιπον μέρος, τὸ δποίον καὶ συλλέγεται εἰς δεξαμενήν παραπλεύρως. Ἐν Μήλῳ λαμβάνεται θεῖον, τὸ δποίον ὅμως δὲν ἐπαρκεῖ εἰς τὰς ἀνάγκας τὰς χώρας. Ως ἐκ τούτου εἰσάγεται τοιοῦτο καὶ ἐκ τῆς Ἰταλίας.

Τὸ θεῖον χρησιμεύει εἰς τὴν καταπολέμησιν ἀσθενειῶν τῆς ἀμπέλου (ώνδρου) καὶ ἄλλων φυτῶν, ἐνσαντίον δερματικῶν νόσων τοῦ ἀγθρώπου καὶ τῶν ζώων (ψωρίασις κτλ.), εἰς τὴν παρο-

σκευήν τοῦ θειέκου δέξεος, τῆς μαύρης πυρίτιδος καὶ τῶν πυροτεχνημάτων, εἰς τὴν θείωσιν τοῦ ἐλαστικοῦ κόμεος, διὰ νὰ μὴ μεταβάλλεται ἡ κατάστασίς του ἐκ τοῦ ψύχους ἢ ἐκ τῆς θερμότητος τῆς ἀτμοσφαίρας, εἰς ἀπολύμανσιν ὑπονόμων καὶ ἄλλων χώρων διὰ καύσεως θείου ἐντὸς αὐτῶν κτλ.

§ 28. ΦΩΣΦΟΡΟΣ (Phosphore)

Ίδιότητες καὶ χρῆσις. Ο φωσφόρος εἶναι σῶμα στερεόν, κίτρινωπόν, ήμιδιαφανές, λάμπον ἐν τῷ σκότει καὶ δσμῆς σκορόδου. Φυλάσσεται ὑπὸ τὸ ὅδωρ, διότι εἰς τὸν ἀέρα δξειδώνεται, εἶναι εὔφλεκτον σῶμα καὶ τριβόμενον ἀναφλέγεται. Εἶναι δηλητηριώδης καὶ διαλυτὸς εἰς τὸν διθειοῦχον ἄνθρακα. Μία ἄλλη μορφὴ τοῦ φωσφόρου εἶναι ὁ ἐρυθρὸς φωσφόρος, ὁ δποῖος παράγεται ἐκ τοῦ πρώτου, ἐὰν οὗτος θερμανθῇ ἐντὸς κλειστῶν δοχείων ἀνεύ δξυγόνου. Ο ἐρυθρὸς φωσφόρος εἶναι σῶμα δοσμὸν, μὴ δηλητηριώδες, ἀδιάλυτον εἰς τὸν διθειοῦχον ἄνθρακα κτλ.

Ο κίτρινος φωσφόρος χρησιμοποιεῖται γῦν κυρίως εἰς τὴν κατασκευὴν μυοκτόνων σκευασιῶν (φωσφοροῦχος πάστα), ὁ δὲ ἐρυθρὸς πρὸς ἐπίχρυσιν τῶν πλευρῶν τῶν κυτίων, ἐπὶ τῶν δποίων προστρίβοντοι τὰ πυρεῖα πρὸς ἀνάφλεξιν. Ο φωσφόρος λαμβάνεται ἐκ τῶν δστῶν ἢ καὶ ἐκ φωσφορούχων δρυκτῶν. Αλλοτε ἔχρησιμοποιεῖτο εἰς τὴν κατασκευὴν πυρείων, τῶν δποίων τὸ εὔφλεκτον μίγμα περιεῖχε κίτρινον φωσφόρον.

§ 29. ΘΕΙΓΚΟΝ ΟΞΥ (Acide Sulfurique)

Ίδιότητες. Τὸ θειέκον δέξιν κοινῶς λέγεται σπίρτο τοῦ βιτριολίου καὶ εἶναι ὑγρὸν πυκνόρρευστον, ἄχρουν καὶ βαρύτερον τοῦ ὅδατος. Εἰς τοῦτο διαλύεται εὐκόλως, ἐγῶ συγχρόνως παράγεται θερμότης μεγάλη. Δι' αὐτὸς πρέπει πάντοτε τὸ δέξιν νὰ χύνεται εἰς τὸ ὅδωρ κατὰ μικρὰ ποσά, οὐχὶ δὲ ἀντιστρόφως. Αλλως ὑπάρχει κίνδυνος νὰ ἐκτιναχθοῦν σταγογίδια δέξεος μακρὰν τοῦ δοχείου. Τὸ θειέκον δέξιν λαμβάνει τὸ ὅδωρ ἐκ τῶν ἐνώσεών του, ὃς εἶναι ὁ χάρτης ἢ ζάχαρις, τὸ ἔύλον καὶ ἄλλα, τὰ



ὅποια περιέχουν καὶ ἀνθρακα. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον, θταν τὰ σώματα ταῦτα ἔλθουν εἰς ἐπαφὴν μὲν θειεῦκὸν δέξι, μαυρίζουν, διότι ἀφαιρεῖται ἡ αὐτῶν τὸ ὅδωρ καὶ μένει ὁ ἀνθραξ. Τὸ θειεῦκὸν δέξι ἀποτελεῖται ὑπὲρ ὑδρογόνον, θεῖον καὶ δεξιγόνον. Διαλύει τὰ περισσότερα μέταλλα (ψευδάργυρον, σιδηρον, χαλκὸν κτλ.) δόποτε ἐκλύεται ὑδρογόνον ἢ διοξείδιον τοῦ θείου καὶ καταστρέφει πλεῖστα ἀλλα σύνθετα σώματα, ὡς εἶναι ἡ σόδα, ἡ ποτάσια, τὸ μάρμαρον, δόποτε ἐκλύεται ἡ αὐτῶν διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Μετὰ τὴν διάλυσιν τοῦ μετάλλου καὶ ἐξάτμισιν τοῦ διαλύματος ἀπομένει στερεόν τι σῶμα, τὸ δόποιον λέγεται θειεῦκὸς φευδάργυρος ἢ θειεῦκὸς χαλκὸς κτλ. ἀναλόγως τοῦ διαλυθέντος μετάλλου. Ταῦτα γενικῶς καλοῦνται ἄλατα τοῦ θειεῦκον δέξιος. Τὸ θειεῦκὸν δέξι καταστρέφει τὰ διάφορα χρώματα καὶ μεταβάλλει τὸ κυανονήν ήλιοτρόπιον εἰς ἐρυθρόν. Σὺν τῷ χρόνῳ γίνεται σκοτειγοῦν χρώματος, διότι ἀποσυνθέτει μόρια ἀνθρακούχων σωμάτων τοῦ ἀέρος, τὰ δόποια εἰσέρχονται εἰς τὴν φιάλην.

Χρῆσις καὶ παραγωγὴ. Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι ἐν ἀπὸ τὰ χρησιμότερα τῆς χημείας καὶ βιομηχανίας, καθ' ὃσον δι' αὐτοῦ παράγονται πάμπολλα χημικὰ προϊόντα. Ἐκ τούτου κανονίζεται μάλιστα καὶ ἡ τιμὴ αὐτῶν. Ἐν Ἑλλάδι παράγεται θειεῦκὸν δέξι διὰ φρύξεως τοῦ ἑλληνικοῦ σιδηροπυρίτου (= θειούχου σιδηρού) ὑπὸ τῆς Ἐταιρείας Χημικῶν Διπασμάτων Πειραιῶς. Διὰ τῆς φρύξεως τὸ θείον του καίεται καὶ παράγεται διοξείδιον θείου, τὸ δόποιον δέξιειδύνεται κατόπιν καὶ μετὰ ὅδατος ἀποτελεῖ τὸ δέξι.

§ 30. NITRIKON ΟΞΥ (Acide nitrique).

Ίδιότητες. Τὸ νιτρικὸν δέξι, κ. ἄκουα φόρτε, εἶναι ὑγρὸν ἄχρουν, διαυγὲς καὶ δισμῆς δηκτικῆς. Εἶναι εὐδιάλυτον εἰς τὸ ὅδωρ καὶ διὰ τοῦ φωτὸς ἢ τῆς θερμότητος ἀποσυνίθεται καὶ χρωματίζεται ἐρυθροκίτρινον ἀπὸ ἀτμούς διπεροξείδιου τοῦ ἀζώτου. Υπάρχει καὶ νιτρικὸν δέξι πλήρες ἐρυθρωπῶν ἀτμῶν καὶ ὡς ἐκ τούτου καπνίζουν. Ἐπειδὴ τὸ νιτροκὸν δέξι παρέχει εὐκόλως τὸ δεξιγόνον, εἶναι σῶμα δέξιειδωτικόν. Διὰ τοῦτο πολλαὶ ἀνθρακούχοι οὖσιαι, ὡς ἡ αἰθάλη (καπνιά), τὸ τερεβιγύθέλαιον (γέφτι) κτλ. δύνανται νὰ ἀναφλεχθοῦν, ἐὰν ἔλθουν εἰς ἐπαφὴν μὲν πυκνὸν

νιτρικὸν δέξεται. "Ολα σχεδόν τὰ μέταλλα πλὴν τοῦ χρυσοῦ ή λευκοχρύσου διαλύονται ὑπὸ τοῦ νιτρικοῦ δέξεος, ἐνῷ συγχρόνως παράγονται ἔρυθροὶ ἀτμοὶ καὶ εἰς τὸ ὑγρὸν σχηματίζονται ἐνώσεις νιτρικοῦ δέξεος, αἱ δόποιαι λέγονται *νιτρικὰ ἄλατα*, π.χ. νιτρικὸς ἀργυρος, νιτρικὸς χαλκὸς κτλ. Πολλαὶ δόργανικαι οὖσαι, ὡς διάβατος καὶ ἡ γλυκερίνη μεταβάλλονται διὰ τοῦ νιτρ. δέξεος εἰς ἐκρηκτικὰ σώματα (=βαμβακοπυρίτιδα καὶ νιτρογλυκερίνη), ἄλλαι δὲ ὡς τὸ δέρμα, οἱ ὄνυχες, αἱ τρίχες κτλ. κατ' ἀρχὰς χρωματίζονται κίτριναι καὶ ἔπειτα θρυμματίζονται. Τὸ νιτρικὸν δέξεται δέ παρά τὸ υγρὸν ἥλιοτρόπιον, ἀποτελεῖται δὲ ἀπὸ ὑδρογόνον, ἀζωτον καὶ δέξυγόνον. Τὸ ἀκάθαρτον δέξεται δέ παρά τὸ υδρογόνον, ἀζωτον καὶ δέξυγόνον. Τὸ ἀκάθαρτον δέξεται δέ παρά τὸ υδροχροκίτρινον ὑγρόν.

Χρῆσις καὶ παραγωγή. Χρησιμεύει πρὸς παραγωγὴν νιτρικῶν ἀλάτων κ. νίτρων, ἐκ τῶν δόποιων πολλὰ εἶναι χρήσιμα, ὡς λιπάσματα, πρὸς παραγωγὴν ἀκάπνου πυρίτιδος, ἄλλων ἐκρηκτικῶν οὖσιν, τῆς ἀνιλίνης κτλ. Τὸ νιτρικὸν δέξεται διὰ συνθερμάνσεως νίτρου, τὸ δόποιον περιέχει δλα τὰ συστατικὰ τοῦ δέξεος πλὴν τοῦ υδρογόνου, καὶ θειέκοῦ δέξεος, τὸ δόποιον παρέχει τὸ υδρογόνον του. Κατ' ἄλλον τρόπον παράγεται ἐκ τοῦ ἀέρος διὰ παραγωγῆς ἐντὸς αὐτοῦ ἥλεκτρικῶν σπινθύρων, δπότε τὸ ἀζωτον καὶ δέξυγόνον αὐτοῦ ἐγώνονται καὶ παράγουσι πεντοξείδιον τοῦ ἀζώτου, τοῦτο δὲ μὲν ὕδωρ παρέχει τὸ νιτρικὸν δέξεται. Ἐν Ἑλλάδι παράγεται κατὰ τὴν πρώτην μέθοδον ὑπὸ τῆς Ἐταιρείας Χημικῶν Λιπασμάτων Πειραιῶς.

§ 31. ΥΔΡΟΧΛΩΡΙΟΝ ή ΥΔΡΟΧΛΩΡΙΚΟΝ ΟΞΥ (Acide chlorydrique).

Ίδιότητες. Τὸ σῶμα τοῦτο καλεῖται κοινῶς σπίρτο τοῦ ἀλατος καὶ εἶναι ἀέριον ἀχρονυ καὶ δηκτικῆς δσμῆς. Προκαλεῖ βῆχα καὶ δάκρυα, εἰς τὸν ἀέρα σκορπίζει λευκοὺς ἀτμοὺς καὶ διαλύεται εὐκολώτατα εἰς τὸ ὕδωρ. Τὸ διάλυμα τοῦτο ἔχει τὰς ἴδιας ἴδιότητας μὲ τὸ ἀέριον δέξεται, καὶ χρησιμοποιεῖται εἰς τὰς διαφόρους περιπτώσεις μὲ τὸ αὐτὸν ὄνομα. Τὸ ύδροχλωρικὸν δέξεται δέρματα τοῦ ἥλιοτρόπιον καὶ διαλύει πολλὰ μέταλλο, μετὰ τῶν δόποιων σχηματίζει στερεάς ἐνώσεις, τὰ ἄλατα τοῦ ύδροχλωρικοῦ δέξεος, ὡς εἶναι διχλωριοῦχος ψευ-

δάργυρος κτλ. Ἀποτελεῖται ἀπὸ ὑδρογόνιον καὶ χλώριον. Τὸ ἀκάθαρτον δὲ τοῦ ἐμπορίου εἶναι κιτρινωπόν.

Χρῆσις καὶ παραγωγὴ. Τὸ ὑδροχλώριον χρησιμεύει πλὴν ἀλλων εἰς τὴν παραγωγὴν τοῦ ὑδρογόνου διὰ διαλύσεως ἐντὸς αὐτοῦ φευδαργύρου, τοῦ ἀνθρακικοῦ δξέος δι' ἐπιδράσεως τοῦ δξέος ἐπὶ σόδας ἢ ποτάσης ἢ μαρμάρου), τῆς δστεοκόλλας διὰ παραμονῆς τῶν δστῶν ἐντὸς τοῦ δξέος, τὸ ὅποιον διαλύει τὰ γεώδη συστατικὰ τοῦ δστοῦ κτλ. Τὸ ὑδροχλώριον παράγεται ἐν Ἑλλάδι καὶ ἀλλαχοῦ δι' ἐπιδράσεως θειεικοῦ δξέος ἐπὶ μαγειρικοῦ ἄλατος, τὸ ὅποιον εἶναι χλωριοῦχον νάτριον, καὶ φέρεται εἰς τὸ ἐμπόριον διαλελυμένον ἐντὸς ὕδατος.

§ 32. ΑΜΜΩΝΙΑ (Ammoniaque).

Ίδιότητες. Ἡ ἀμμωνία εἶναι ἀέριον ἄχρουν, προκαλεῖ δάκρυα καὶ βῆχα καὶ ἔχει καυστικὴν γεύσιν. Διαλύεται κατὰ μεγάλα ποσά εἰς τὸ ψυχρὸν ὕδωρ καὶ ὑγροποιεῖται διὰ πιέσεως εὔκολως. Ἡ ἀμμωνία μεταβάλλει τοὺς χραματισμοὺς πολλῶν ὑφασμάτων, τὸ δὲ ἐρυθρὸν χρῶμα τοῦ ἡλιοτροπίου μετατρέπει εἰς κυανοῦν. Εἶναι, ὡς λέγει ἡ Χημεία, βάσις. Ὕπὸ τῶν δξέων ἔξουδετερώνεται, καθόσον σχηματίζει μετ' αὐτῶν στερεάς ἐνώσεις, αἱ ὅποιαι λέγονται ἀμμωνιακὰ ἄλατα, πολὺ χρήσιμα, ὡς εἶναι τὸ χλωριοῦχον ἀμμώνιον κ. γ.σαντήρι. τὸ ἀνθρακικὸν ἀμμώνιον κτλ.

Χρῆσις καὶ παραγωγὴ. Χρησιμεύει εἰς τὴν παραγωγὴν πάγου διὰ τοῦ φύχους, τὸ ὅποιον παράγει ἡ ὑγρὰ ἀμμωνία, δταν ἔξατμίζεται. Ἐπίσης εἰς τὴν παραγωγὴν ἀμμωνιούχων λιπασμάτων, ὡς φάρμακον κατὰ τῶν δηγμάτων τῶν ὅφεων καὶ ἐντόμων καὶ εἰς πολλοὺς ἄλλους σκοπούς. Αὐτομάτως παράγεται ἡ ἀμμωνία, ἐπου σήπονται δργανικαὶ ἀζωτοῦχοι οὐσίαι, ὡς κόπρος, οὔρα, πτώματα κτλ., δι' δ ὑπάρχει ἐν ἀφθονίᾳ εἰς τὰ ὕδατα τῶν βόθρων καὶ ὑπογόμβων. Ἐκ τῶν τελευταίων λαμβάνονται κατὰ μεγάλα ποσά, ὡς καὶ ἐκ τῶν ὑδάτων τῆς πλύσεως τοῦ φωταερίου. Ἐν τῷ ἐμπορίῳ φέρεται ἀμμωνία ἐντὸς σιδηρῶν κυλίγδρων εἴτε ὑπὸ πίεσιν εἴτε ὡς ὑγρά, ἐν δὲ τῇ καθημερινῇ ζωῇ χρησιμοποιεῖται τὸ διάλυμα τῆς ἀμμωνίας, τὸ ὅποιον λέγεται καὶ καυστικὴ

ἀμμωνία, ως καὶ τὸ ἀνθρακικὸν ἀμμώνιον κ. ἀνθρακικὴ ἀμμωνία εἰς τὴν ζαχαροπλαστικὴν κτλ.

§ 33. ΚΑΥΣΤΙΚΟΝ ΚΑΛΙ (potasse caustique)

Ίδιότητες. Τοῦτο λέγεται καὶ καυστικὴ ποτάσσα. Εἶναι σῶμα στερεόν, λευκὸν καὶ διαλυτὸν εἰς τὸ θέρμα. Εἶναι πολὺ καυστικὸν καὶ διαλύει τὰς ζωϊκὰς καὶ φυτικὰς οὐσίας. Εἰς τὸν ἀέρα καθίσταται σιροπιώδες καὶ σὺν τῷ χρόνῳ λαμβάνει ἀνθρακικὸν δέξιον ἀπὸ αὐτὸν καὶ μεταβάλλεται εἰς ἀνθρακικὸν κάλιον. Ὡς ή ἀμμωνία, εἶναι βάσις καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ δεξιγόνου, θέρμον καὶ κάλιον, δι' ὃ λέγεται καὶ θέρμος εἰδίον καλίου.

Χρήσις καὶ παραγωγὴ. Χρησιμεύει εἰς τὴν παραγωγὴν σάπωνος ρευστοῦ, διόποιος χρησιμοποιεῖται κυρίως εἰς τὰ φυχρὰ κλέματα. ως καυτήριον κτλ. Παράγεται δι' ἐπιδράσεως ἀσθέστου ἐπὶ διαλύματος ποτάσσης.

§ 34. ΚΑΥΣΤΙΚΟΝ ΝΑΤΡΟΝ (Soude caustique)

Ίδιότητες καὶ χρήσις. Τὸ σῶμα τοῦτο λέγεται καὶ καυστικὴ σόδα, ἔχει τὰς αὐτὰς σχεδὸν ἴδιότητας πρὸς τὸ προηγούμενον καὶ χρησιμεύει πλήρῃ ἀλλών καὶ εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ συνήθους σάπωνος. Φέρεται ἐν τῷ ἐμπορίῳ ἐντὸς σιδηρῶν βαρελῶν ὑπὸ μορφὴν βώλων, τὸ δὲ χημικῶς καθαρὸν ὑπὸ μορφὴν ραθδίσκων κυλιγδρικῶν, ως ή κιμωλία.

§ 35. ΚΑΥΣΤΙΚΗ ΑΣΒΕΣΤΟΣ (Chaux caustique)

Ίδιότητες. Ἡ καυστικὴ ἀσθέστος λέγεται καὶ ἄλλως ἐσβεσμένη ἀσθέστος κ. σύνσμένο ἀσθέστι. Εἶναι τὸ γνωστὸν πυκτωματῶδες σῶμα, τὸ διόποιον παράγεται, ἐὰν ή κοινῇ ἀσθέστος ἀναμιχθῇ μὲ θέρμα. Εἶναι καὶ αὐτὴ πολὺ καυστικὸν σῶμα καὶ διαβιβρώσκει τὰς δργανικὰς οὐσίας (δέρμα, χάρτην, σάρκας), διαλύεται δὲ λίγον εἰς τὸ θέρμα καὶ, ως τὰ δύο προηγούμενα, εἶναι δάσις. Ἐὰν ἀγαταραχθῇ μὲ πολὺ θέρμα, παράγει γαλακτῶδες δηγρόν, τὸ ἀσβέστιον γάλα, τὸ διόποιον χρησιμεύει δι' θέρμοχρω-

ματισμούς καὶ ἀπολύμανσιν βόθρων. Ἀσβέστιον δὲ ὑδωρ κ. ἀσθεστόνερο, καλεῖται τὸ διαυγές ὑγρόν, τὸ δόποιον μένει ἄνωθεν τῆς ἐσθεσμένης ἀσθέστου, ἐὰν ἀφήσωμεν νὰ ἡρεμήσῃ ἀσθέστιον γάλα. Τοῦτο περιέχει διαλελυμένην δλίγην καυστικὴν ἀσθέστον. Σὺν τῷ χρόνῳ τὸ ἀσθέστιον ὑδωρ γίνεται θολόν, διότι παραλαμβάνει ἀπὸ τὸν ἀέρα διοξείδιον τοῦ ἀγθρακος καὶ σηματίζει μὲ αὐτὸν ἐν στερεόν, λευκὸν σῶμα, τὸ ἀγθρακικὸν ἀσθέστιον.

§ 36. ΧΛΩΡΙΟΥΣΟΝ ΝΑΤΡΙΟΝ ἢ ΑΛΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΝ Chlorure de sodium κ. sel de cuisine

Ίδιότητες. Τὸ μαγειρικὸν ἄλας εἶναι λευκὸν ιρυσταλλικὸν σῶμα, ἀπορροφᾶς εὐκόλως ὑγρασίαν ἐκ τοῦ ἀέρος (= ὑγροσκοπικὸν) καὶ διαλύεται εἰς τὸ ὑδωρ. Τὸ ἄλας, δταν θερμαίνεται, τρίζει, διότι τὸ δλίγον ὑδωρ, τὸ δόποιον συγκρατοῦν οἱ κρύσταλλοι του, ἔξατμιζεται καὶ δι παραγόμενος ἀτμὸς θραύει αὐτούς. Τὸ ἄλας φονεύει τοὺς μικροοργανισμούς καὶ οὕτως ἐμποδίζει τὴν σηψίν τοῦ κρέατος, τοῦ τυροῦ, τῶν ἵχθυών κτλ., τὰ δόποια διατηροῦνται πολὺ χρόνον ἀμετάβλητα, ἐὰν ἀλατισθοῦν καλῶς ἢ τεθοῦν ἐντὸς ἀλατούχου διαλύματος κ. ἀλμης. "Οσον τέλος καθαρώτερον εἶναι τὸ ἄλας, τόσον ἢ γεύσεις του εἶγαι εὐχαρίστως ἀλμηρά.

Χρήσις καὶ παραγωγή. Χρησιμεύει ὡς ἀναγκαῖον συμπαρακολούθημα τῆς τροφῆς τοῦ ἀγθρώπου, διότι εἶναι χρήσιμον εἰς τὴν ζωήν, εἰς τὴν διατήρησιν τῶν δερμάτων καὶ τροφίμων, εἰς τὴν παραγωγὴν τῆς σόδας κτλ. Ἐν 'Ελλάδι λαμβάνεται δι' ἔξατμισεως τοῦ θαλασσίου ὑδατος (= θαλάσσιον ἄλας) ἐν ταῖς ἀλυκαῖς, εἰς ἄλλα δὲ μέρη ἔξαγεται ἐκ τῶν ἀλατωρυχείων (= δρυκτὸν ἄλας). Τὸ λευκὸν καὶ λεπτὸν ἄλας προέρχεται ἐκ τοῦ ἀκαθάρτου, ἐὰν διαλυθῇ τοῦτο εἰς ὑδωρ, διηθηθῇ τὸ διάλυμα καὶ είτα ἔξατμισθῇ. Διὰ τοῦτο εἶναι καὶ ἀκριβώτερον.

§ 37. ΣΟΔΑ (Soude)

Ίδιότητες. Ἡ σόδα εἶγαι σῶμα στερεόν, διαλυτὸν εἰς τὸ ὑδωρ, κρυσταλλικὸν καὶ γεύσεως σαπωνοειδοῦς. Ἀποτελεῖται

ἀπὸ γάτριον, ἀνθρακα καὶ δέσμων, διὸ ἐὰν εἰς διάλυμα σόδας ρίψωμεν δέξῃ τι, θὰ παραχθῇ ἀφρός. Οὗτος διφείλεται εἰς τὸ ἐκδιωκόμενον διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Καλεῖται χημικῶς ἀνθρακικὸν νάτριον. Ὁλίγον διάφορος εἶναι ἡ σόδα τῶν φαρμακείων, ἡ δοσία εἶναι λευκὴ κόνις καὶ καλεῖται δισανθρακικὸν νάτριον, ἡ δέξινον ἀνθρακικὸν γάτριον.

Χρῆσις καὶ παραγωγή. Χρησιμεύει εἰς τὴν ὑαλουργίαν καὶ σαπωνοποίησαν, εἰς τὸν καθαρισμὸν ἀσπρορρούχων, ώς φάρμακου ἀνακουφιστικὸν τοῦ στομάχου, εἰς τὴν ζαχαροπλαστικήν καὶ εἰς πολλὰς βιομηχανίας. Παράγεται μὲ πρώτην ὅλην τὸ μαγειρικὸν ἄλας κατὰ διαφόρους τρόπους καὶ φέρεται εἰς τὸ ἐμπόριον ώς κόνις ἡ ὡς κρύσταλλοι.

§ 38. ΠΟΤΑΣΑ (Potasse)

Ίδιότητες καὶ χρῆσις. Η ποτάσα δμοιάζει πολὺ πρὸς τὴν σόδαν, ἀπὸ τὴν δοσίαν διαφέρει χημικῶς κατὰ τοῦτο, ὅτι περιέχει κάλιον ἀντὶ νατρίου. Εἶναι δηλ. ἀνθρακικὸν νάτριον. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν χημικῆς ὑάλου. χημικῶν λιπασμάτων, καθαρισμὸν πατωμάτων, ἀσπρορρούχων κλπ. Εὑρίσκεται εἰς τὴν τέφραν τῶν ξύλων. Λαμβάνεται εἴτε ἀπὸ τὴν ἄγω τέφραν, εἴτε παράγεται εἰς μεγάλα ποσὰ ἐκ καλιούχων δρυκτῶν ἐν Γερμανίᾳ. Η κοινὴ ἀλυσίδα περιέχει ἐν διαλύσει ποτάσαν.

§ 39. ΘΕΙΙΚΟΣ ΧΑΛΚΟΣ (Sulfate de cuivre)

Ίδιότητες καὶ παραγωγή. Ο θειϊκὸς χαλκὸς κ. γαλαζόπετρα, εἶναι σῶμα κρυσταλλικὸν μὲ ώραῖον κυανοῦν χρῶμα καὶ εὐδιάλυτον εἰς τὸ ὅδωρ. Χρησιμεύει εἰς τὴν γαλβανοπλαστικήν, πρὸς ἐπιχάλκωσιν, εἰς τὴν βαφικὴν καὶ ἴδιᾳ εἰς τὴν καταπολέμησιν τοῦ περογοσπόρου τῆς ἀμπέλου. Παράγεται διὰ τῆς διαλύσεως χαλκίων ἀντικειμένων ἐντὸς πυκνοῦ θειϊκοῦ δέξιος, εἴτε διὰ φρύξεως (ἰσχυρᾶς θερμάνσεως εἰς ρεῦμα ἀέρος) θειούχων δρυκτῶν τοῦ χαλκοῦ, ώς εἶναι ὁ χαλκοπυρίτης, δόπτε ταῦτα μεταβάλλονται διὰ τοῦ δέσμων τοῦ ἀέρος εἰς θειϊκὸν χαλκὸν κτλ.

§ 40. ΜΑΥΡΗ ή ΚΟΙΝΗ ΠΥΡΙΤΙΣ (Poudre noire)

Ίδιότητες καὶ παραγωγή. Ἡ μαύρη πυρίτις εἶναι σῶμα εὑφλεκτον, ἀποτελούμενον ἀπὸ μικροῦς γωνιώδεις κόκκους. Εἶναι μῆγμα θείου, νίτρου καὶ ἀνθρακος ἐκ ξύλου, διατηρεῖται καλῶς ἐπὶ πολὺν χρόνον καὶ ἀνευ φόδου αὐτομάτου ἀναφλέξεως, ὅπως ἡ ἀκαπνος πυρίτις. Ἐὰν βραχῆ δι' ὅδατος καθίσταται ἀχρηστος, διότι διαλύεται ὑπὸ αὐτοῦ ἐν συστατικόν της, τὸ νίτρον. Ὅταν καίεται, παράγει πολὺ μαῦρον καπνὸν καὶ ρυπαίνει τὸν πυροσωλῆγα τοῦ δπλου. Σήμερον ἡ χρῆσις της εἶναι περιωρισμένη. Παράγεται εὔκόλως, ἐὰν τὰ ἀνωτέρω σώματα κονιοποιηθοῦν, ἀναμιχθοῦν μὲ δλίγον ὅδωρ 3-10 %, ζυμωθοῦν καλῶς καὶ ἔπειτα πιεσθῇ ἵσχυρῶς ἡ σχηματισθεῖσα μάζα εἰς τύπους καὶ μεταβληθῇ εἰς πλακοῦντας κ. πητες. Οἱ πλακοῦντες, ἀφοῦ ἔγρανθοῦν, θραύσονται καὶ μεταβάλλονται εἰς κόκκους δι' εἰδικῶν μηχανημάτων (=μύλων). Ἡ μαύρη πυρίτις πρέπει νὰ φυλάσσεται ἐντὸς μεταλλικῶν δοχείων μακρὰν τῆς ὑγρασίας. Οὐκ δλίγα ποσὰ μαύρης πυρίτιδος παράγονται ἐν Ἑλλάδι.

§ 41. ΠΥΡΕΙΑ (Allumettes)

Παρασκευή. Τὰ πυρεῖα κ. σπίρτα εἶναι ξυλάρια ἐκ ρυτινώδους ξύλου, ὡς εἶναι ἡ πεύκη, ἡ ἐλάτη καλ., τῶν δποίων τὸ ἐν ἄκρον καλύπτεται μὲ εὑφλεκτον μῆγμα. Διὰ νὰ ἀναφλεχθῇ τοῦτο πρέπει νὰ προστριθῇ ἐπὶ τῆς πλευρᾶς τοῦ κυτίου τῶν πυρείων, ἡ δποία φέρει λεπτὸν στρῶμα ἐξ ἐρυθροῦ φωσφόρου μετ' ἄλλων οὐσιῶν. Ἡ διὰ τῆς τριθῆς παραγομένη θερμότης ἀναφλέγει μικρῇ μέρη τοῦ φωσφόρου, τὰ δποία μεταδίδουν τὸ πῦρ καὶ εἰς τὸ εὑφλεκτον μῆγμα. Τὸ ἔδιον συμβαίνει, καὶ ἐὰν ἀπλῶς θερμανθῇ ἡ κεφαλὴ τοῦ πυρείου. Τὸ εὑφλεκτον μῆγμα ἀποτελεῖται κυρίως ἀπὸ χλωρικὸν κάλιον. Τὰ πυρεῖα ταῦτα καλοῦνται σουηδικά, διότι ἔχει κατεσκευάσθησαν τὸ πρῶτο, ἡ πυρεῖα ἀσφαλείας. Ἀλλοτε κατεσκευάζοντο πυρεῖα μὲ εὑφλεκτον μῆγμα, τὸ δποίον περιείχε κίτρινον φωσφόρον καὶ θείον. Ταῦτα θμως ἀντικατεστάθησαν ὑπὸ τῶν σουηδικῶν, διότι εὔκόλως ἀνεφλέγοντο ἐξ ἀπροσέξιας καὶ διότι τὸν εὑφλεκτον μῆγμά των ἦτο δηλητηριώδεις.

§ 42. ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ (Engrais).

Γενικά. Διὰ τῆς χημικῆς ἀναλύσεως τοῦ σώματος οἰουδήποτε φυτοῦ εὑρίσκομεν, διτ. τοῦτο ἀποτελεῖται πάντοτε ἀπὸ ώρισμένα στοιχεῖα, ὡς εἶναι ὁ ἄνθραξ, τὸ δέξυγόνον, τὸ ὑδρογόνον, τὸ ἄζωτον, τὸ θεῖον, ὁ φωσφόρος, ὁ σίδηρος κτλ., τὰ δποῖα ἀπαντῶσιν εἰς τὸ φυτόν, ἀλλα μὲν εἰς μικρὰν ποσότητα, ὡς εἶναι ὁ σίδηρος π. χ., ἀλλα δὲ εἰς μεγαλυτέραν, ὡς εἶναι ὁ ἄνθραξ, τὸ ἄζωτον, τὸ δέξυγόνον καὶ τὸ ὑδρογόνον. Τὰ στοιχεῖα ταῦτα ἡγωμένα μεταξύ των ἀποτελοῦν ἐν τῇ φύσει διαφόρους ἐνώσεις, π. χ. Ὕδωρ, διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος κ. ἄνθρακιδὸν δέξυ, ἄνθρακιδὸν ἀσβέστιον κτλ., τὰς δποῖας τὸ φυτὸν προσλαμβάνει διὰ τῶν ριζῶν, πλὴν μιᾶς — τοῦ ἄνθρακικοῦ δέξεος — τὸ δποῖον προσλαμβάνει διὰ τῶν φύλλων ἐκ τοῦ ἀέρος. Ἐκ τούτων πάλιν, δσαι ἐνώσεις εἶναι στερεά, καλοῦνται ἀλατα θρεπτικά, διαλύονται εὐκόλως ὑπὸ τοῦ ὕδατος καὶ εὔρισκονται εἰς τὸ ἔδαφος κατὰ διαφόρους ἀναλογίας. Ἐὰν ὅμως ἡ ποσότης των εἶναι μικρά, δὲν ἀναπτύσσονται καλῶς τὰ καλλιεργούμενα φυτά, οὔτε δίδουν καλοὺς καρπούς. Τὸ ἔδιον συμβαίνει, ἐὰν συνεχῶς καλλιεργήται εἰς ἀγρός, ἢ κῆπος, δπότε ἐλαττώνεται ἡ ποσότης τῶν θρεπτικῶν ἀλάτων τοῦ ἔδαφους. Δύναται ὅμως ὁ ἄγονος οὗτος ἀγρός νὰ γίνη πάλιν γόνιμος, ἐὰν ριψωμεν εἰς αὐτὸν διαφόρους οὐσίας, αἱ δποῖαι περιέχουν, δσα θρεπτικὰ στοιχεῖα τοῦ λείπουν. Τοιαῦτα εἶναι ἡ κόπρος τῶν ζώων, τὰ ἀπορρίμματα τῶν πόλεων, τῶν ἐργοστασίων, τῶν σφαγείων κτλ., ἢ εἶναι ώρισμένα σώματα ὑπὸ μορφὴν κόνεως, τὰ δποῖα παράγονται εἰς χημικὰ ἐργοστάσια. Καὶ τὰ μὲν πρώτα σώματα καλοῦνται φυσικὰ λιπάσματα, τὰ δὲ δεύτερα χημικά. Ἐκ τούτων προχειρότερα καὶ ἀφθονώτερα εἶναι ἀκόμη τὰ πρώτα, ἐνῷ τὰ δεύτερα εἶναι διλιγώτερον διαδεδομένα. Ἐκ μακρᾶς συνήθείας καὶ ἀμαθείας ἀκόμη πολλοὶ χωρικοὶ ἐπιμένουν νὰ χρησιμοποιοῦν τὰ φυσικὰ λιπάσματα, ἀν καὶ τὰ χημικὰ εἶναι ἀγώτερα ἐκείνων.

Χημικὰ λιπάσματα. Τρία εἶναι τὰ στοιχεῖα, τὰ δποῖα διὰ τῶν χημικῶν λιπασμάτων παρέχομεν εἰς τοὺς ἀγρούς, τὸ ἄζωτον, ὁ φωσφόρος καὶ τὸ κάλιον, καθόσον τὰ λοιπὰ στοιχεῖα ἀφθονοῦν κατὰ γενικὸν κανόνα ἐν τῷ ἔδαφει. Ἐκ τῶν λιπασμάτων ἀφ' ἑτέρου ἀλλα περιέχουν ἐν μόνον στοιχείον, ἀλλα δὲ δύο ἢ καὶ τὰ

τρία. Τὰ πρώτα λέγονται ἀπλᾶ λιπάσματα, τὰ δεύτερα σύνθετα. Ἐάν ὁ ἄγρός ἔχῃ ἀνάγκην ἀξώτου μόνον, παρέχομεν εἰς αὐτὸν ἀξωτοῦχον λίπασμα, ἐάν δὲ ἔχῃ ἀνάγκην φωσφόρου, καλίου καὶ ἀξώτου, τῷ παρέχομεν σύνθετον λίπασμα περιέχον καὶ τὰ τρία στοιχεῖα. Τάχη χημικὰ λιπάσματα εἶγαι κόνεις λευκαὶ ἢ τεφρόχροοι, διαλύονται εἰς τὸ ὑδωρ καὶ ἐνεργοῦν ταχύτερον, ἢ τὰ φυσικά.

Λιπάσματά τινα.

Ἀξωτοῦχα. Τοιαῦτα εἶναι τὸ νίτρον τῆς Χιλῆς (ἢ γιτρικὴ σόδα), ως ἐκ τοῦ τόπου, ἐκ τοῦ ὅποιου κυρίως προϊόρχετο ἀλλοτε. Θειϊκὴ ἀμμωνία, παραγομένη ἐκ τῶν ὑδάτων τῆς πλύσεως τοῦ φωταερίου κτλ. **Νιτρικὴ** ἀσβεστος, ἀνάλογος πρὸς τὴν νιτρικὴν σόδαν καὶ εὐθηγοτέρα ἐκείνης. **Κυαναμίδη**, τεφρὸν σῦμα δμοιάζον πρὸς τὴν θειϊκὴν ἀμμωνίαν.

Καλιοῦχα. Τοιαῦτα εἶναι τὸ θειϊκὸν κάλιον, τὸ νιτρικὸν κάλιον κτλ. Ταῦτα παράγονται ἰδίως ἐν Γερμανίᾳ, ὅπου εὑρίσκονται πλούσια κοιτάσματα καλιούχων δρυκτῶν.

Φωσφοροῦχα. Διαλυτὸν διστεάλευρον, παραγόμενον ἐκ τοῦ ἀλεύρου τῶν διστῶν (=ἀλεσμένων διστῶν) διὰ κατεργασίας τούτου διὰ θειϊκοῦ δέξεος. **Υπερφωσφορικὰ** ἀλατα. Καὶ ταῦτα παράγονται ἐκ φωσφορικῶν δρυκτῶν δι^ο ἐπεξεργασίας αὐτῶν διὰ θειϊκοῦ δέξεος, διπότε καθίστανται διαλυτὰ ὑπὸ τοῦ ὑδατος.

Λίπασμα Θωμᾶ. Τοῦτο εἶναι αἱ σκωρίαι καὶ κυρίως αἱ κονιοποιημέναι πλίνθοι τῶν ἐσωτερικῶν τοιχωμάτων τῶν ἀπιοιειδῶν καμίνων, ἐντὸς τῶν διποίων χυτοσίδηρος μεταβόλλεται εἰς χάλυβα. Περιέχουν αὐταὶ ὅλοι τὸ φωσφόρον τοῦ σιδήρου.

Ἐμπόριον καὶ σημασία λιπάσμάτων. Χημικὰ λιπάσματα παράγονται ἐν Ἑλλάδι ὑπὸ τῆς Ἐταιρείας Λιπασμάτων Πειραιῶς καὶ πωλοῦνται ἐντὸς σάκκων τῶν 50 χλγ. σφραγισμένων. **Ἐκαστον** δὲ εἴδος παρίσταται διὰ τριῶν ἀριθμῶν χωριζομένων διὰ γραμμῆς, ως τὸ λίπασμα 8—11—4 ἢ τὸ 9—10—6. **Ἐκ** τούτων δὲ πρώτος ἀριθμὸς φανερώγει ἐπὶ τοῖς ἐκατὸν τὸ ποσὸν τοῦ ἀξώτου, δεύτερος τὸ ποσὸν τοῦ φωσφορικοῦ δέξεος (=δέξειδίου φωσφόρου) καὶ δὲ τρίτος τὸ ποσὸν τοῦ κάλεως (=δέξειδίου τοῦ καλίου). Τὸ λίπασμα 12—0—0 εἶγαι ἀπλοῦν ἀξωτοῦχον 12 % ἀξώτου).

‘Η χρησιμότης τῶν λιπασμάτων είναι μεγίστη διὰ τὴν γεωργίαν, διότι δι’ αὐτῶν αὐξάνεται ἡ παραγωγὴ τῶν γεωργικῶν προϊόντων. ‘Η Γερμανία, τὸ Βέλγιον καὶ ἄλλαι χῶραι κατώρθωσαν διὰ τούτων, δχι μόνον ν’ αὐξήσουν τὴν ἀπόδοσιν τῶν ἀγρῶν των, ἀλλὰ καὶ νὰ μεταβάλουν ἄγονα ἐδάφη εἰς παραγωγικά. Τὸ ίδιον θὰ γενέσθαι καὶ εἰς τὴν Ἑλλάδα, ἐὰν οἱ Ἕλληνες γεωργοὶ πεισθοῦν καὶ μάθουν νὰ κάνουν χρῆσιν πολὺ μεγαλυτέρων, ἢ δση γίνεται τώρα, τῶν χημικῶν λιπασμάτων. ‘Η ἑταρεία τῶν Λιπασμάτων παρέχει δόδηγίας περὶ τοῦ τρόπου τῆς χρήσεως τῶν λιπασμάτων διὰ τοῦ εἰδους, τὸ δποῖον χρειάζεται ώρισμένος ἀγρός καὶ ώρισμένα φυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'

ΔΟΜΗΣΙΜΟΙ ΥΛΑΙ

(MATIÈRES DE CONSTRUCTION)

ΑΣΒΕΣΤΟΛΙΘΟΣ — ΜΑΡΜΑΡΟΝ — ΑΜΜΟΣ — ΑΣΒΕΣΤΟΣ—ΓΥΨΟΣ — ΘΗΡΑΪΚΗ—ΓΗ — ΤΣΙΜΕΝΤΟΝ

§ 43. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΥΤΩΝ

Γενικά. Οίκοδομικαὶ ἡ δομήσιμοι ὅλαι καλοῦνται αἱ γεώδεις ἔκειναι οὖσαι, τὰς δποίας χρησιμοποιεῖ ὁ ἄνθρωπος διὰ τὴν κατασκευὴν οἰκιῶν καὶ ἀλλων ἀντικειμένων καὶ τὰς δποίας εὑρίσκει ἐν τῇ φύσει ἑτοίμους (λίθοι, ἀρμός κτλ.), εἴτε παράγει ἐξ δρυκτῶν δι’ εἰδικῆς ἐπεξεργασίας (γύψος, τσιμέντον, ἀσβεστος κτλ.). Αἱ ἀξιολογώτεραι οίκοδομικαὶ ὅλαι είναι αἱ ἑξῆς:

Άσβεστόλιθος (Calcaire). ¹ Απαντᾶ κατὰ μεγάλα ποσὰ ἐν Ἑλλάδι καὶ ἀλλαχοῦ, δπου σχηματίζει δόλοκληρα ὅρη. Είναι συμπαγής πέτρωμα καὶ ἀναλόγως τῶν ξένων οὖσιῶν, τὰς δποίας περιέχει, είναι λευκός, φαιός, ἐρυθρωπός κτλ. ² Αποτελεῖται κυρίως ἀπὸ ἐν μέταλλον ἀσβέστιον, ἀπὸ ἀνθρακανα καὶ δξυγόνον (=ἀνθρακικὸν ἀσβέστιον) καὶ ἀπὸ ἄλλα τιγὰ σώματα εἰς μικροτέραν

ποσότητα. Διαλύεται εἰς τὰ δέξια, όπότε έκλυεται διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Ἀλλὰ καὶ εἰς τὸ ὕδωρ ἐν μέρει σὺν τῷ χρόνῳ διαλύεται. Διὰ τοῦτο ὅλα τὰ ὑδάτα περιέχουν διαλευμένην ποσότητά τινα ἐξ ἀνθρακικοῦ ἀσβεστίου (= ὑδάτα ἀσβεστοῦχα). Διὰ λιχυρᾶς θερμάνσεως χάνει μέρος τῶν συστατικῶν του, τὸ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος, καὶ μεταβάλλεται εἰς ἄλλο φυτικό, τὴν ἀσβεστον Χρησιμεύει ὡς ὕληκόν τῶν συγήθων λιθοδομῶν, εἰς τὴν παραγωγὴν τῶν σκύρων, διὰ τῶν ὁποίων στρώνονται αἱ ὁδοὶ καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν τῆς ἀσβέστου. Πωλεῖται μὲ τὸ κυδικόν μέτρον.

Μάρμαρον (Marbre). Τοῦτο εἶναι ἀσβεστόλιθος μὲ μικροτάτους κρυσταλλικούς κόκκους καὶ ἐπιδεκτικὸς στιλβώσεως. Τὰ δέξια διαβιόρωσκουν (χατατρώγουν) τὸ μάρμαρον, ὡς τὸν ἀσβεστόλιθον. Τὸ καθαρώτερον εἶδος μαρμάρου εἶναι τὸ λευκόν, τὰ δὲ λοιπὰ εἶναι χρωματιστὰ (μαυρά, κυανά, ἔρυθρά κτλ.). Τὰ μάρμαρα τῆς Πάρου, τοῦ Πεντελικοῦ καὶ τῆς Καράρας τῆς Ἰταλίας θεωροῦνται ἀπὸ τὰ ἄριστα λευκά εἶδη. Πωλεῖται μὲ τὸ κυδικόν μέτρον καὶ τιμάται ἀναλόγως τῆς ποιότητος καὶ τοῦ εἴδους.

Άμμος (Sable). Αὕτη ἀποτελεῖται ἐκ κόκκων ἐνδός δρυκτοῦ, τὸ ὁποῖον λέγεται καλαζίας ή πυριτικὸν δέξιν καὶ τὸ ὁποῖον εἶναι συστατικὸν πλείστων τῆς γῆς πετρωμάτων, τῶν πυριτικῶν, ὡς εἶναι ὁ γρανίτης κ. ἀ. Ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον οὗτος εἶναι ἀγαμεμνιγμένος μετὰ κόκκων ἄλλων πετρωμάτων, ἐξ οὐ προέρχονται αἱ διάφοροι ποιότητες ἀμμος. Εὑρίσκεται ἰδίως εἰς τὰς κόίτας ποταμῶν (ποταμία ἀμμος) εἰς τὸν πυθμένα τῆς θαλάσσης καὶ παράλια μέρη (θαλασσία ἀμμος). Ἡ τελευταία συγκρατεῖ μεταξὺ τῶν μορίων τῆς ἀλας θαλάσσιον. Ἡ ἀκάθαρτος ἀμμος, η συνήθης χρησιμεύει εἰς τὴν οἰκοδομικήν, η δὲ καθαρός, η ὁποία εἶναι λευκή, εἰς τὴν ὑαλουργίαν. Πωλεῖται δὲ τὸ κάρον ἢ μὲ τὸ κυδικόν μέτρον.

Άσβεστος (Chaux). Τὸ σῶμα τοῦτο παράγεται, ὡς ἐλέχθη, διὰ πυρώσεως ἀσβεστολίθου, η καὶ μαρμάρου. Εἶναι λευκόν καὶ καυστικόν εἰς τὴν γεῦσιν. Ἀπὸ τὸν ἀέρα λαμβάνει σὺν τῷ χρόνῳ ἀνθρακικὸν δέξιν, μεταβάλλεται εἰς ἀνθρακικὸν ἀσβέστιον καὶ χάνει τὰς ἴδιότητάς του. Μετὰ τοῦ ὑδατος ἀποτελεῖ μίγμα πολτῶδες, τὸ ὁποῖον καλεῖται ἐσβεσμένη ἀσβεστος.

κ. συσμιένο ἀσθέστι, σῶμα χρήσιμον εἰς τὴν οἰκοδομικήν. Ἡ ἀσθεστος καλεῖται *Ισχυνή*, ἐὰν κατὰ τὴν ἀνάμιξιν της μὲ τὸ ὕδωρ ἔξογκωνται δλίγον καὶ θερμαίνεται δλίγον. Ἀντιθέτως καλεῖται παχεῖα, ἐὰν ἔξογκωνται πολὺ καὶ θερμαίνεται πολύ, ὥστε τὸ ὕδωρ νὰ κοχλάζῃ. Ἡ ἀσθεστος πωλεῖται μὲ τὸν στατῆρα κ. καντάρι. Ἀποτελεῖται κυρίως ἐξ ἀσθεστίου καὶ δέξιγόνου.

Γύψος (*plâtre*). Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι λευκὴ κόνις, ἡ ὅποια μετὰ τοῦ ὕδατος ἀποτελεῖ συμπαγὲς σῶμα καὶ δὲν προσβάλλεται ἀπὸ τὰ δέξια. Ἡ γύψος παράγεται ἀπὸ δρυκτόν, τὸ ὅποιον δημιάζεται ἐξωτερικῶν πρὸς ἀσθεστόλιθον, πλὴν χαράσσεται ὑπὸ τοῦ ὄνυχος. Ἀποτελεῖται ἀπὸ ἀσθέστιον, θείον καὶ δέξιγόνον (=θειϊκὸν ἀσθέστιον). Τοῦτο περιέχει ὕδωρ (=ἔνυδρος γύψος), τὸ ὅποιον διὰ μετρίας θερμάνεται ἐντὸς κλιβάνων ἢ καμίνων, ἀπομακρύνεται. Μετὰ ταῦτα ἀλέθεται καὶ φυλάσσεται εἰς ἔηρδον μέρος. Χρησιμεύει πρὸς παραγωγὴν γυψίνων ἀντικειμένων, χειρουργικῶν ἐπιδέσμων, στερέωσιν ἐντὸς τοίχων σιδηρῶν ἢ ξυλίνων ἀντικειμένων κτλ. Πωλεῖται μὲ τὴν δικαίην.

Κονίαμα (*Mortier*). Οὕτῳ καλεῖται πᾶν πολτῶδες μῆγμα, τὸ ὅποιον χρησιμοποιεῖται ἐν τῇ οἰκοδομικῇ διὰ διαφόρους σκοπούς, ἦτοι πρὸς στερέωσιν τῶν λίθων μεταξὺ των, πρὸς ἐπίχρισιν τῶν τοίχων (κ. σοβάντισμα) κτλ. Κονιάματα συγήθη εἶναι τὰ ἔξης:

Ἀμμοκονία. Αὕτη εἶναι μῆγμα ἀμμοῦ καὶ ἀσθεσμένης ἀσθέστου, τὸ ὅποιον σὺν τῷ χρόνῳ σκληρύνεται. Τοῦτο διείλεται εἰς τό, ὅτι ἡ ἀσθεστος σχηματίζει μετὰ τῆς ἀμμοῦ (=πυριτικοῦ δέξιος) στερεὸν σῶμα (=πυριτικὸν ἀσθέστιον), ὃς καὶ μετὰ τοῦ διοξειδίου τοῦ ἀνθρακος τῆς ἀτμοσφαίρας ἄλλο στερεὸν σῶμα, τὸ ἀνθρακικὸν ἀσθέστιον. Ἡ ἀμμοκονία δὲν ἀντέχει πολὺ εἰς τὴν ὑγρασίαν.

Θηραϊκὴ γῆ (*Terre de Santorine*). Αὕτη εἶναι κόνις τεφρά προερχομένη ἐκ τῶν ἡφαιστειακῶν πετρωμάτων τῆς νήσου Θήρας. Μὲ ὕδωρ, ἀσθεστον καὶ ἀμμον ἀποτελεῖ κονίαμα. τὸ ὅποιον σκληρύνεται σὺν τῷ χρόνῳ καὶ ἀντέχει εἰς τὴν ὑγρασίαν (θεμελίωσις ἐν ὑγροῖς τόποις, τοιχοποιία στερνῶν κτλ.).

Τσιμέντον (*Ciment*). Τοῦτο εἶναι κόνις, σκοτεινῶς τεφρά, ἡ ὅποια μετὰ τοῦ ὕδατος σχηματίζει πολτόν, δ ὅποιος, ὡς ἡ γύψος, στερεοποιεῖται ταχέως ἐν τῷ δέρι. Ἀφοῦ ἔπαξ στερεοποιηθῇ

(κ. πήξη) τὸ μῆγμα, δὲν προσθάλλεται ὑπὸ τῆς ὑγρασίας, ἢ ὅποια μάλιστα τὸ ὀφελεῖ. Μόνον ἡ μὲν ἄμμου χρησιμεύει πρὸς ἐπίχρισιν δαπέδων καὶ τοίχων. Μετὰ χαλίκων μικρῶν, σιδηρῶν ράβδων καὶ πιέσεως τοῦ μίγματος (=σιδηροῦ σκυρόδεμα γαλ. bēton armé), χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν δλοικλήρων τοίχων, στύλων, δαπέδων κτλ. Τὸ τσιμέντον εἶναι μῆγμα ἀσθεστοῦ καὶ ἀργίλου, τὰ ὅποια ἔχουν τὴν ἰδιότητα, δταν ἀναμιχθοῦν μὲν ὕδωρ, νὰ σχηματίζουν στερεὰς ἐγώσεις ἀδιαλύτους εἰς τὸ ὕδωρ. Ὡς ἐκ τούτου παρασκευάζεται διὰ πυρακτώσεως ἐντὸς εἰδικῶν κλιθάρων ἀσθεστολίθου, δ ὅποιος περιέχει ἐκ φύσεως ἀργίλον, ἢ καὶ διὰ πυρακτώσεως μίγματος ἀσθεστολίθου καὶ ἀργίλου, ὡς εἶναι ἡ μάργα καὶ ἄλλα πετρώματα. Κατὰ τὸν τελευταῖον τρόπον παράγεται τὸ τσιμέντον ἐν Ἑλλάδι. Μετὰ τὴν πυράκτωσιν τὸ προϊὸν τρίβεται καὶ φυλάσσεται μακρὰν τῆς ὑγρασίας. Εἰς τὸ ἐμπόριον φέρεται ἐντὸς σάκκων ἢ βαρελίων. Ἀριστα τσιμεντοποιία λειτουργοῦσιν ἐν Πειραιεῖ, Ἐλευσίνι, Χαλκίδι, Βόλῳ κλπ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ'

ΒΙΩΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΛΙΘΟΙ

ΤΑΛΚΗΣ — ΚΡΗΤΙΣ — ΜΑΡΜΑΡΥΓΙΑΣ — ΚΙΣΣΗΡΙΣ — ΤΡΙΠΟΛΙΤΙΣ ΓΗ — ΣΜΥΡΙΣ
--

§ 44. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΥΤΩΝ

Γενικά. Οὕτω καλοῦνται διάφοροι ὄλαι στερεάι, μαλακοὶ ἢ σκληροί, χρήσιμοι εἰς διαφόρους σκοπούς. Αἱ κυριώτεραι τούτων εἶναι αἱ ἔξης:

Τάλκης (talc). Εἶναι συμπαγὲς πέτρωμα πολὺ μαλακὸν καὶ λευκόν, δταν εἶναι καθαρόν. Διὰ κονιοποιήσεως αὐτοῦ παράγεται δ τάλκης τοῦ ἐμπορίου (φαρμακέου κτλ.), δ ὅποιος χρησιμεύει ὡς στιλβωτικὸν μέσον, ὡς ἀντιφλογιστικόν, εἰς τὴν νοθείαν τοῦ σάπωνος κτλ.

Κρητίς ή Κιμωλία (craie). Είναι στερεόν, εύθρυπτον, μαλακὸν σῶμα, δταν εἶναι καθαρόν. Ἐν τῇ φύσει σχηματίζει ὄλοκληρα ὅρη καὶ πετρώματα (Κίμωλος γῆσος), ὡς δ ἀσθεστόλιθος καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ τὰ αὐτὰ περίπου συστατικά, ὡς οὗτος. Μεταξὺ τῶν μορίων τῆς κρητίδος εἶναι μεμιγμένα κελύφη μικροσκοπικῶν ὑδροβίων ζώων. Ἐάν κόνις κρητίδος πολτοποιηθῇ μὲ διάλυμα κόλλας καὶ πιεσθῇ εἰς τύπους κυλινδρικούς ἢ πρισματικούς, παράγει τὴν κιμωλίαν τῶν σχολείων. Χρησιμοποιεῖται ὡς μέσον γραφῆς ἐπὶ τοῦ μαυροπίνακος, πρὸς στίλβωσιν δξειδωθέντων μετάλλων, εἰς νοθείαν λευκῶν χρωμάτων κτλ. Ὡς δ ἀσθεστόλιθος, παρέχει διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, ἐάν ἀναψυχθῇ μετά τινος ὥξεος π. χ. ὑδροχλωρικοῦ.

Μαρμαρυγίας (Mica) εἶναι δρυκτὸν διαφόρων χρωμάτων εὔκόλως σχιζόμενον εἰς φύλλα διαφόρου πάχους καὶ υαλώδη κατὰ τὴν δψιν. Δὲν προσβάλλεται ὑπὸ τοῦ πυρός. δι' ὃ χρησιμεύει, ὡς κάλυμμα τῶν θυρίδων τῶν θερμαστρῶν καὶ πολλῶν καμίνων ἀντὶ δάλου, ὡς ἀπομονωτικὸν ἡλεκτρικῶν συσκευῶν κτλ.

Λυδίτης λίθος, κ. πέτρα τῶν χρυσοχόων. Εἶναι φαΐόν, ἢ μέλαν σκληρὸν δρυκτόν, χρήσιμον πρὸς δοκιμασίαν τοῦ χρυσοῦ.

Κίσσηρις κ. ἐλαφρόπετρα (Pierre ponce). Ἀποτελεῖ σπογγώ. δη μᾶξαν, σκληράν. λευκήν, ἢ καὶ φαΐάν. Εὑρίσκεται ιδίως πέριξ ἥφαιστείων. Ἐν τῷ ἐμπορίῳ φέρεται ὑπὸ μορφὴν μεγάλων τεμαχίων μεταξὺ ἀχύρων καὶ χάρτου, ἵνα μὴ θραυσθοῦν ταῦτα κατὰ τὴν μεταφοράν των. Φέρεται προσέτι καὶ ὑπὸ μορφὴν κόνεως, ἢ καὶ τεμαχίων ἀκανονίστου σχήματος. Χρησιμεύει πρὸς λείασιν καὶ καθαρισμὸν μεταλλικῶν ἐπιφανειῶν.

Τριπολῖτις γῆ κ. τρίπολη ἢ χῶμα ἢ πέτρα (Tripoli). Εἶναι μαυρωπὸν ἢ κιτρινωπὸν καὶ πολὺ σκληρὸν σῶμα. Διὰ τοῦτο χρησιμεύει πρὸς στίλβωσιν τῶν ἐπιτραπεζίων καὶ μαγειρικῶν μεταλλικῶν ἀγτικειμένων (μαχαιρίων, λεβήτων).

Σμύρις κ. σμυρίγλι (Émériti). Εἶναι σκληρότατον δρυκτὸν (βαθ. 9) φαΐὸν ἢ σκοτεινῶς κυανοῦν. Μεταβάλλεται εἰς κόνιν ἐκ κόκκων διαφόρου πάχους, ἢ δποία ἐπικολλᾶται ἐπὶ χάρτου (=σμυρδόχαρτον), ἢ ἐπὶ υφάσματος (=σμυριδόπανον). Διὰ τούτων λειταίνονται καὶ καθαρίζονται παντὸς εἴδους σώματα, λίθοι, μάρμαρα, μέταλλα κτλ. Ἐν τῇ Νάξῳ τῆς Ἑλλάδος εὑρίσκεται ἡ

ἀρίστη ποιότης σμύριδος, ἡ ὅποια ἔξορύσσεται ὑπὸ τῶν κατοίκων αὐτῆς καὶ πωλεῖται ὑπὸ τούτων μόνον εἰς τὸ κράτος (= μονοπώλιον κράτους). Ἡ κονιοποίησις γίνεται ἐν τῷ ἔξωτερικῷ.

ΚΑΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'.

ΥΑΛΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΑΡΓΙΛΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

§ 45. ΕΙΔΗ ΥΑΛΟΥΡΓΙΑΣ (Articles de Verrerie)

Γενικά. Ἡ υάλος (Verre) εἶναι σῶμα στερεόν, ἀδιάλυτον εἰς τὸ ὑδωρ καὶ ἀπρόσθλητον ἀπὸ ὅλα σχεδὸν τὰ ὑγρά. Πάραγεται δὲ εἰς ἐργοστάσια ἀπὸ ὄλικά, τὰ ὅποια κατὰ τὸ πλεῖστον εὑρίσκονται ἀφθονα εἰς τὴν φύσιν καὶ τὰ ὅποια εἶναι ἡ ἄμμος, ὁ ἀσθετόλιθος καὶ ἡ σόδα ἢ ἡ ποτάσσα. Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν εὑρίσκονται ἐν τῇ φύσει πολλὰ πυριγενῆ ὀρυκτά, τὰ ὅποια κατὰ τὴν ὅψιν δμοιάζουν πρὸς υάλον.

Σύστασις ύάλου. Ὡς διδάσκει ἡ χημεία, ἡ κοινὴ π. χ. υάλος, εἶναι σύνθετον σῶμα καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ νάτριον, ἀσβέστιον, πυρίτιον καὶ διεγόνον. Τὰ στοιχεῖα ταῦτα εἶναι κατὰ τοιοῦτον τρόπον μεταξύ των ἡγιωμένα, ὥστε νὰ ἀποτελοῦν δύο διάφορα σώματα. Τὰ σώματα ταῦτα λέγονται ἐν τῇ χημείᾳ ἀλατα τοῦ πυρίτιου, καὶ τὸ μὲν ἐν ἐξ αὐτῶν λέγεται πυριτικὸν νάτριον, τὸ δὲ ἄλλο πυριτικὸν ἀσβέστον. Ἐκ τῶν ἀνω στοιχείων τὸ μὲν διεγόνον καὶ πυρίτιον εὑρίσκονται εἰς τὴν ἄμμον (=διείδιον πυρίτιον), τὸ νάτριον εἰς τὴν σόδαν (=ἄνθρακικὸν γάτριον) καὶ τὸ ἀσβέστιον εἰς τὸν ἀσθετόλιθον, ἡ μάρμαρον (=ἄνθρακικὸν ἀσβέστιον). Ἔὰν κατὰ τὴν παρασκευὴν τῆς υάλου δὲν ληφθῇ ἀσθετόλιθος, ἡ παραγομένη υάλος θὰ εἶναι διαφανής, πλὴν διαλυτὴ εἰς τὸ ὑδωρ. Ἔὰν πάλιν δὲν ληφθῇ ἡ σόδα, τότε τὸ προϊόν θὰ εἶγαι ἀδιάλυτον εἰς τὸ ὑδωρ, ἀδιαφανές. Ἐπομένως ἀπαραίτητα εἶναι καὶ τὰ τρία ὄλικά, ἦτοι ἡ ἄμμος, ἡ σόδα καὶ ὁ ἀσθετόλιθος.

Κατασκευὴ καὶ εἶδη ύάλου.

Κοινὴ ἡ γαλλικὴ υάλος. Τοιαύτη εἶναι ἡ υάλος τῶν συγήθων υαλίνων εἰδῶν, ὡς τὰ ποτήρια, υαλοπίνακες, κοινοὶ υαλοσω-

λήγεις κτλ. Ήρδος κατασκευὴν ταύτης ἀναμιγνύεται: ἄμμος χαλαζίακη, σόδα καὶ ἀσθεστόλιθος, ἢ μάρμαρον, καὶ θερμαίνεται τὸ μῆγμα ἐντὸς κυκλικῶν κλειστῶν καμίνων διὰ φωταερίου, δόπτε τὰ τρία σώματα συντήκονται· καὶ ἀποτελοῦν πυκνόρρευστον μᾶζαν, ὡς τὸ μέλι. Ἐκ τοῦ τήγματος τούτου οἱ ἐργάται λαμβάνουν διὰ μακροῦ κοίλου σωλήνος, τῆς πίπας, ποσότητά τινα καὶ ταύτην διὰ φυσήματος ἔξογκώνουν βαθμιαίως, ἐνῷ συγχρόνως κρατοῦν αὐτὴν ἐντὸς σιδηροῦ τύπου (=καλουπίου), ὥστε νὰ λάθῃ τὸ σχῆμα αὐτοῦ. Μετὰ ταῦτα ἔξαγουν τὰ παραχθέντα ἀντικείμενα ἐκ τοῦ τύπου καὶ ἀποθέτουν ταῦτα ἐντὸς ἀλλων χώρων κλειστῶν, ὅπου ψύχονται φθιμιαίως, διότι ἀλλως ταῦτα δὲν ἀντέχουν εἰς τὰς μεταβολὰς τῆς ἀτμοσφαιρικῆς θερμοκρασίας καὶ θραύσονται χωρὶς αἰτίαν τινά. Ἐπειτα ὑφίστανται: ἀλληγ ἐπεξεργασίαν. Οὕτω παράγονται κυρίως αἱ φιάλαι, τὰ δὲ χονδρὰ ποτήρια κλ. διὰ πιέσεως.

Χημικὴ ἢ βοημικὴ ὕαλος (Verre de Bohême). Ἐκ τοιαύτης δάλου διποτελοῦνται τὰ χημικὰ ἴδιως δάλινα σκεύη, ποτήρια, δοκιμαστικοὶ σωλήνες, φιάλαι. Αὕτη κατασκευάζεται, ώς ἡ προηγουμένη, μὲ τὴν διαφοράν, ὅτι ἀντὶ σόδας λαμβάνεται ποτάσα. Ὡς ἐκ τούτου αὕτη είναι μῆγμα πυριτικοῦ καλίου καὶ πυριτικοῦ ἀσθεστίου. Είναι ἀκριβωτέρα τῆς κοινῆς καὶ ἀντέχει περισσότερον ἐκείνης εἰς τὰς μεγάλας μεταβολὰς τῆς θερμοκρασίας.

Κρυσταλλικὴ ὕαλος (Cristal). Αὕτη ἀποτελεῖ ἀριστονεΐδος δάλου, χρισιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν διπτικῶν δργάνων, κατόπτρων, ποτηρίων κτλ. Κατασκευάζεται ἐξ ἄμμου χαλαζιακῆς, ποτάσης καὶ μινίου (=έγνώσεως μολύbdου καὶ δέσυγόνου), ητοι είναι μῆγμα πυριτικοῦ καλίου καὶ πυριτικοῦ μολύbdου.

Προέλευσις καὶ ἔμπόριον δάλου. Τὰ ἐκλεκτὰ δάλινα ἀντικείμενα ἐκ βοημικῆς καὶ κρυσταλλικῆς δάλου προέρχονται ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ (Τσεχοσλοβακίας κτλ.), τὰ δὲ συνήθη κατασκευάζονται ἐν Ἑλλάδι, ἐν τῷ δάλουργειῷ τῆς Εταιρείας Χημικῶν Λιπασμάτων ἐν Πειραιεῖ καὶ ἀλλων. Τὴν χαλαζιακὴν ἄμμον φέρει τὸ ἐργοστάσιον ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ. Τὸ δὲ ἐργοστάσιον κατασκευάζει καὶ δάλοπίνακας. Τὰ διάφορα δάλινα ἀντικείμενα πωλοῦνται ἐκαστον εἰς διάφορον τιμὴν ἀναλόγως τοῦ εἴδους καὶ τοῦ μεγέθους, τῶν δὲ δάλοπινάκων ἡ τιμὴ δρίζεται: κατὰ τετραγωνικὸν δάκτυλον.

Στοιχεῖα Ἐμπορευματολογίας



§ 46. ΕΙΔΗ ΑΡΓΙΛΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (Articte de Céramique)

Γενικά. Ἀργιλος είναι ή γηίνη υλη, ή γνωστή υπὸ τὸ δόνομα πηλός. Αὕτη προέρχεται ἀπὸ τὴν ἀποσάθρωσιν (=ἀποσύνθεσιν) πολλῶν πετρωμάτων, ὡς εἶναι ὁ γρανίτης, ὁ τραχείτης καλ., τὰ δοποῖα περιέχουν μεταξὺ ἄλλων καὶ ἔγώσεις πυριτίου καὶ ἀργιλίου. Ὡς ἐκ τούτου ἡ ἀργιλος ἀποτελεῖται κυρίως ἀπὸ δέξειδιον πυριτίου (=καθαρὰν λεπτὴν ἄρμμον), ἀπὸ δέξειδιον τοῦ ἐλαφροῦ μετάλλου ἀργιλίου, σῶμα λευκόν, καὶ ἀπὸ ὕδωρ. Ἀναλόγως τῶν ἄλλων σωμάτων, τὰ δοποῖα ὑπάρχουν εἰς τὴν ἀργιλον, ὑπάρχουν καὶ διάφορα εἴδη αὐτῆς. Ἐν γένει ἡ ἀργιλος προσκολλᾶται ἐπὶ τῆς γλώσσης, διατηρεῖται ἀναμιγθῇ μὲν ὕδωρ, γίνεται πλαστικὴ καὶ εἰς μικρὰ μὲν θερμοκρασίαν μένει ἀτηκτος, εἰς ἴσχυρὰν δὲ καθίσταται ἡμίτηκτος. Ἐπὶ τῆς ἰδιότητος ταύτης στηρίζεται ἡ κατασκευὴ τῶν ἔξ ἀργιλου ἀντικειμένων.

Εἰδη τινὰ ἀργίλου είναι τὰ ἔξης: *Κασλίνης* ή *Πορσελάνη*. Είναι λευκὸν σῶμα καὶ δὲν προσκολλᾶται ἐπὶ τῆς γλώσσης τόσον εὔκολως. Είναι τὸ καθαρώτερον καὶ ἀκριβώτερον εἶδος ἀργιλού. Δὲν εὑρίσκεται εἰς δλα τὰ μέρη τῆς γῆς. Ἡ Κίνα, ἡ Ἱαπωνία, ἡ Σαχινία καὶ ἄλλαι τινὲς χῶραι ἔχουν πορσελάνην. *Κοινὴ ἀργιλος*. Ἐχει χρῶμα λευκόν, ἡ καὶ κίτρινον, ἡ ἐρυθρὸν κτλ. Είναι ἀφθονος ἐν τῇ φύσει. *Ωχρα κιτρίνη* καὶ *ωχρα ἐρυθρά*, χρήσιμα ὡς ὑδροχρώματα ἰδίως. *Καθαρικὴ ἀργιλος*. Αὕτη ἔχει τὴν ἰδιότητα νὰ ἀπορροφᾷ τὰς λιπαρὰς οὐσίας ἀπὸ τὸ σῶμα ἥμιδην, ἀπὸ τὸ ἔριον κτλ., δι' ὃ χρησιμοποιεῖται, ὡς σάπων.

Ἀργιλοπλαστικὴ καὶ *κλάδοι αὐτῆς*. Ἡ ἐπεξεργασία τῆς ἀργιλού πρὸς κατασκευὴν διαφέρων ἀντικειμένων καλεῖται γενικῶς *ἀργιλοπλαστικὴ*. Ἰδιαιτέρως δμως ἀγγειοπλαστικὴ καλεῖται ἡ κατασκευὴ διαφέρων ἀγγείων, ὡς κυπέλλων, δοχείων κ. ἄ. *Κεραμευτικὴ* δὲ ἡ κατασκευὴ κεράμων, πλίνθων πλακῶν κ. ἄ. Οἰαδήποτε δμως καὶ ἀν εἶναι τὰ ἀντικειμένα, χωρίζονται εἰς δύο ἀθροίσματα, 1) εἰς πορώδη καὶ 2) εἰς μὴ πορώδη καὶ *ἥμιδια φανῆ*.

Πορώδη ἀργιλόπλαστα εἴδη. Οὕτω καλούνται, δσα εἴδη φέρουν πόρους, εἴτε ἐντὸς τῆς μάζης των μόνον, εἴτε καὶ ἐπὶ τῆς ἐπιφανείς των, ὡς εἶναι τὰ διάφορα πιάτα, αἱ πλάκες τῶν θερ-

μαστρῶν, τὰ κοινὰ κανάτια, κτλ. Πρὸς κατασκευὴν τούτων λαμβάνεται πλαστικὴ ἀργίλος λευκὴ ἢ χρωματιστή, ἀναμιγνύεται καλῶς μὲ χαλαζίαν ἄμμου καὶ ὅδωρ, καὶ ἐκ τῆς παραχθείσης ζύμης σχηματίζονται, εἰτε διὰ χειρός, εἰτε διὰ τύπων διάφορα ἀντικείμενα. Ταῦτα, ἀφοῦ ξηρανθοῦν εἰς τὸν ἀέρα ἐπὶ τινας ἡμέρας, τοποθετοῦνται ἐντὸς κλιθάρων εἰδικῶν, ὅπου ὑφίστανται ἴσχυρὰν θέρμανσιν κ. ψήσιμον. Ἐπειτα ἔξαγονται καὶ ἐμβαπτίζονται ἐντὸς ὅδατος, τὸ δποῖον περιέχει ποτάσσαν, λεπτὴν ἄμμου καὶ εἰς πολλὰς περιπτώσεις δξειδίου μολύbdou. Ταῦτα μετὰ τοῦ ὅδατος εἰσέρχονται εἰς τοὺς πόρους του ἀντικειμένου καὶ ἐπικάθηνται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας αὐτοῦ. Μετά τινα χρόνον ἔξαγονται ἐκ τοῦ λουτροῦ, ξηραίνονται διλγον εἰς τὸν ἀέρα καὶ είτα εἰσάγονται εἰς τὸ ἀνώτερον μέρος τοῦ κλιθάρου, ὅπου ὑφίστανται ἡπιωτέραν θέρμανσιν. Ἀποτέλεσμα αὐτῆς είναι, ὅτι ἡ ἐπιφάνεια τῶν ἀντικειμένων καλύπτεται ἀπὸ ἐν στρῶμα ἀδιαπέραστον ὅπδ τῶν ὑγρῶν, ἐν εἶδος ὑάλου, τὸ δποῖον παράγεται, ὅπως εἰς τὴν συνήθη ὕαλον, ἐκ τῆς ἐνώσεως τῆς ἄμμου, τῆς ποτάσσης, τῆς ἀσθέστου καὶ τοῦ δξειδίου τοῦ μολύbdou, ὅταν τοῦτο προστίθεται. Οὕτω παράγονται τὰ συνήθη πιάτα, αἱ λευκαὶ πλάκες τῶν θερμαστῶν καὶ ὅσα ἐν γένει ἔχουν τὸ ἔξωτερικὸν ὕαλωδες ἐπίχρισμα (κ. γάνωμα), ὡς είναι αἱ λεκάναι κτλ. Ταῦτα καλοῦνται φαγετικὰ σκεύη (Faiences) ἐκ τῆς ἵταλικῆς πόλεως Faenza.

Ἐργοστάσιον λευκῶν ἐξ ἀργίλου εἰδῶν (πιάτων, κυπέλλων κτλ.) λειτουργεῖ ἐν N. Φαλήρῳ ἀνήκον εἰς τὴν ἑταῖρείαν «Κεραμειάδ». Υπάρχουν δμως εἰς διαφόρους πόλεις τῆς Ἑλλάδος καὶ ἄλλα ἐργοστάσια παράγοντα ὅλα τὰ εἶδη τῆς ἀργιλοπλαστικῆς.

Μὴ πορώδη ἀργιλόπλαστα σκεύη (Porcelanes). Τοιαῦτα είναι τὰ διάφορα εἶδη τῆς πορσελάνης, κατασκευάζονται δὲ μὲ ἀγάλογον τρόπον, ὡς τὰ πορώδη. Πρὸς τοῦτο λαμβάνεται ἡ καλυτέρα ποιότης ἀργίλου ὁ καολίνης, ἀναμυγγίεται μετὰ ἄμμου καὶ ἐνδε ἄλλου δρυκτοῦ, τοῦ ἀστρίου, ἀποστραγγίζεται τὸ μῆγμα διὰ λινῶν σάκκων καὶ είτα ἐξ αὐτοῦ πλάσσονται διάφορα σκεύη. Ταῦτα ξηραίνονται ἐν τῷ ἀέρι καὶ μετὰ ταῦτα μεταφέρονται εἰς τριώροφον κλίθαρον, κατ' ἀρχὰς μὲν εἰς τὸν ἀνώτερον ὅροφον, ἔπειτα εἰς τὸν δεύτερον, καὶ τρίτον εἰς τὸν κατώτερον, τὸν θερμότερον, ὅπου κυρίως ἡ μᾶξα τοῦ ἀντικειμένου τήκεται

κατὰ τὸ πλεῖστον καὶ γίνεται, ώς ὅπλος περίπου, πλὴν παραμένει πορώδης. Μετὰ ταῦτα τὰ ἀντικείμενα βυθίζονται ἐπὶ τινα χρόνον ἑπτὸς ὅδατος, τὸ ὅποιον περιέχει, κόνιν ἄμμου λευκῆς καὶ ἀστρίου (= δρυκτοῦ πολυσυνθέτου ἐκ καλίου, δέξιγόνου, πυριτίου κτλ.), ἔηραίνονται πάλιν εἰς τὸν ἀέρα καὶ εἰσάγονται τέλος εἰς τὸν δεύτερον ὅροφον τοῦ κλιθάρου, ὅπου γίνεται σύντηξις τῆς ἄμμου καὶ τῆς ἀργίλου, σχηματίζεται εἰδος ὑαλώδους γανώματος ἢ σμάλτου, τὸ ὅποιον εἰσχωρεῖ παντοῦ καὶ καθιστᾶ τὴν ὅλην μᾶζαν συμπαγῆ καὶ ἡμιδιαφανῆ. Μετὰ τὴν φύξιν τῆς καρμίνου ἔξαγονται τὰ ἀντικείμενα, τὰ ὅποια εἶναι σκληρά, εὔηχα καὶ ἀπρόσθλητα ἀπὸ διάφορα ὑγρά. Καὶ τὰ παραελάνινα εἰδὸς χρωματίζονται καὶ κοσμοῦνται διὰ διαφόρων παραστάσεων, ὅπως καὶ τὰ πορώδη.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ ΦΥΤΙΚΑ

(Marchandises Végétales)

§ 47. ΓΕΝΙΚΑ

Φυτικὰ ἐμπορεύματα καλοῦνται, ὅσα ὁ ἀνθρωπος λαμβάνει ἐκ τοῦ φυτικοῦ βάσιλείου καὶ τὰ ὅποια οὗτος χρησιμοποιεῖ, εἴτε ὡς ταῦτα εὑρίσκονται περίπου ἐν τῇ φύσει (ρητίνη), εἴτε ἀφοῦ ὑποστοῦν προγρουμένως ἐπεξεργασίαν (ἄλευρα, ὑφαντικαὶ ὄλαι). Ἔγειταῦθα ἔξετάζονται καὶ τινα βιομηχανικὰ προϊόντα, τὰ ὅποια παράγονται ἐκ πρώτης ὅλης φυτικῆς, ώς εἶναι δὲ χάρτης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'

ΞΥΛΕΙΑ - ΔΑΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΧΑΡΤΗΣ

ΔΡΥΣ—ΟΞΥΑ—ΚΑΣΤΑΝΕΑ—ΠΤΕΛΕΑ—ΚΑΡΥΑ—ΡΗΤΙΝΟΦΟΡΑ	ΞΥΛΑ—ΛΕΥΚΗ—ΜΑΟΝΙΟΝ—ΙΟΞΥΛΟΝ—ΦΕΛΛΟΣ—ΒΑΛΑΝΟΙ—ΚΗΚΙΔΕΣ—ΡΗΤΙΝΗ—ΧΑΡΤΗΣ
--	---

§ 48 ΞΥΛΕΙΑ—ΞΥΛΑ (Bois)

Τὸν τὸ δόνομα ξυλεία νοοῦνται τὰ διάφορα εἶδη τῶν ξύλων, τὰ δόποια χρησιμοποιοῦνται εἰς τὴν οἰκοδομικήν, τὴν ναυπηγικήν καὶ ἐπιπλοποιίαν. Ταῦτα λαμβάνονται διὰ θλοτομίας (= κοπῆς) δασικῶν κυρίων δένδρων, τὰ δόποια λέγονται καὶ ἄγρια, ὅπως εἰναι ή ἐλάτη, ή πεύκη, ή δρῦς κ. α. Κατὰ δεύτερον δὲ λόγον η ξυλεία λαμβάνεται καὶ ἐκ τῶν καρποφόρων, η ἡμέρων δένδρων, ὡς εἰναι η ἐλαία, η κερασέα κτλ.

Σκληρὰ ξύλα

Δρῦς κ. βελανιδιά (Chêne). Είναι πυκνόν, σκληρὸν καὶ βαρὺ ξύλον σκοτεινοῦ χρώματος. Ἀντέχει εἰς τὴν θρασίαν καὶ ξηρασίαν, είναι ἐπιδεκτικὸν κατεργασίας καὶ στιλθώσεως. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν γυησίων παρκέτων, ἐπίπλων βαρέων, βαρελίων, πλοίων κτλ.

Φυγὸς κ. ὁξιά (Hêtre). Ομοίως σκληρὸν ξύλον, λευκόν, η καὶ καστανέρυθρον, χρήσιμον ιδίως εἰς τὴν ἐπιπλοποιίαν.

Καστανέα (Châtaignier). Είναι λευκοκοίτρινον ξύλον, τὸ δόπιον σὺν τῷ χρόνῳ καθίσταται σκοτεινόν, δλιγάτερον σκληρὸν τῶν προηγουμένων. Ἀντέχει εἰς τὴν θρασίαν Χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν κατασκευὴν σιδηροδρομικῶν δοκῶν, τὴν οἰκοδομικὴν κτλ.

Πτελέα κ. πτελιά (Orme) καὶ τουρκιστὶ καραγάται. Είναι ξύλον μετρίως σκληρὸν καὶ χρησιμεύει εἰς τὴν ἀμαξοποιίαν καὶ εἰς τὴν ἐπιπλοποιίαν.

Καρυά κ. καρυδιά (Noyer). Είναι μετρίως σκληρὸν ξύλον καὶ ἀναλόγως τοῦ μέρους τοῦ δένδρου, ἔξ οὖ ἐλήφθη, λευκόφατον η καστανόχρουν. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν ιδίως καλῶν ἐπίπλων, τὰ δόποια η κατασκευάζονται ἔξ δλοκλήρου ἐκ καρυᾶς, η ἔξ ἀλλου ξύλου καὶ ἐπικαλύπτονται διὰ λεπτοῦ στρώματος (= καπλαμᾶς) καρυᾶς.

Τὴν η δρῦς τῶν ίνδιων (Teck). Χρήσιμον ιδίως εἰς τὴν ναυπηγικὴν λόγῳ τῆς ἀντοχῆς του.

Ξυλεία ἐκ ρητινοφόρων δένδρων. Αὕτη είναι μαλακὴ καὶ προέρχεται ἐκ πεύκης (Pin), δτε είναι ἐρυθροκιτρίνη, ἔξ ἐλάτης, (Sapin) δτε είναι λευκοκιτρίνη, η ἐρυθρωπή, καὶ ἔξ ἀλλων δένδρων. Είναι πλούσια εἰς ρητίνην, διὸ καίεται εύκόλως. Κατασκευάζονται ἐκ ταύτης κιβώτια εύτελη, σανίδες πατωμάτων καὶ

δροφῶν, θύραι, παράθυρα κτλ. Ἡ σουηδικὴ ἔυλεία καὶ τὸ πίτες. πάϊν, εἶδος πεύκης τῆς Β. Ἀμερικῆς, προέρχονται ἐκ ῥήτινοφόρων δένδρων, ιδίως ἐκ πεύκης, μεγάλης ἡλικίας. Ἡ ρουμικικὴ εἶναι κατωτέρας ποιότητος. Μικρὰ τεμάχια ἐκ τοιαύτης, ὡς ἄνω ἔυλείας, ἀποτελοῦν τὸ χρήσιμον ὡς προσάναμπα δαδί.

Μαλακὴν λευκὴν ἔυλείαν παρέχουν μεταξὺ ἄλλων ἡ λεύκη καὶ ἡ φιλύρα κ. φλαμούρι. Ἀπὸ τὴν πρώτην κατασκευάζονται δοκοὶ καὶ σανίδες, ὅπου ἀφίσονται τὸ δένδρον, ὡς ἐν Μακεδονίᾳ καὶ Θράκῃ, ἀπὸ δὲ τὴν δευτέραν ἀντικείμενα ἐλαφρὰ καὶ εὐκατέργαστα, ὡς εἶναι τὰ εἰδῆ τῆς χειροτεχνίας, κυτία μικρὰ κτλ. Τὰ ἄνθη τῆς φιλύρας (τίλιο) χρησιμεύουν πρὸς παρασκευὴν ἀφεψήματος, ὡς τὸ τέῖον.

Εύλα πολυτελείας. Ταῦτα προέρχονται ἐκ δένδρων φυομένων εἰς θερμάς ιδίως χώρας τῆς Ἀμερικῆς, τῆς Ἀσίας κτλ. καὶ χρησιμεύουν εἰς τὴν κατασκευὴν κυρίως ἐπίπλων. Τοιαῦτα εἶναι τὸ μαστινον ἢ ἀκαζού, καστανέρυθρον καὶ σκληρὸν ἔύλον, ἡ ἔβενος, σκληρόν, βαρὺ καὶ μέλαν ἔύλον, τὸ ἴσχυλον ἢ παλισάνδρη, πολὺ σκληρόν καὶ βαρύ ἔύλον, σκοτεινῶς καστανέρυθρον μετὰ φλεθῶν σκοτεινῶν, καὶ ἄλλα.

Περιποίησις ἔύλου. Πρὸς παραγωγὴν καλῆς ποιότητος ἔυλείας διὰ τὴν ἐπιπλοποίησαν, ναυπηγικὴν κτλ. πρέπει 1) ἡ υλοτομία νὰ γίνεται κατὰ τὸν Δεκέμβριον - Ἰανουάριον, ὅτε δὲν κυκλοφοροῦν χυμοὶ καὶ τὸ ἔύλον ἔχει τὴν μεγαλυτέραν του πυκνότητα. 2) **Ἐνθύνεις** μετὰ τὴν κοπήν τὸ δένδρον πρέπει νὰ ἐμβαπτισθῇ ἐπὶ τινα χρόνον εἰς τὸ ὅδωρο, διὰ γὰ εἰσχωράγη τοῦτο ἐντὸς αὐτοῦ καὶ διαλύσῃ τὸν χυμόν του. Ἄλλως οὕτος σήπεται καὶ συντελεῖ εἰς τὴν καταστροφὴν τοῦ ἔύλου. 3) **Μετὰ τὴν ἐμπότισιν** τοῦ ἔύλου ὑπὸ τοῦ ὅδωτος πρέπει γ' ἀκολουθήσῃ ἡ ἔγρασις, ἡ διποία πολλάκις ἀπαιτεῖ 3-5 ἔτη. Πρὸς τοῦτο τὰ ἔύλα ἔγραψίνονται κατ' ἀρχὰς εἰς τὸν ἀέρα, εἴτα δὲ ἀποθηκεύονται εἰς μέρη προφυλαγμένα ἀπὸ τὴν ὑγρασίαν καὶ καλῶς ἀεριζόμενα. Τὸ τελευταῖον πρέπει γὰ γίνεται καὶ διὰ τὰ ἔγραψαν ἔηδη γὰ σήμην,

Τὸ καλὸν ἔύλον πρέπει γὰ παρέχῃ ἔγραψαν ἦχον, νὰ μὴ παρουσιάζῃ σχισμάς, νὰ μὴ ἔχῃ ρόζσυς, νὰ μὴ παρέχῃ δυσάρεστον δσμήν, διότι ἐν ἐναντίᾳ περιπτώσει τὸ ἔύλον ἔρχισεν ἔηδη γὰ σή-

πεται, κτλ. Τὸ πλεῖστον τῆς ξυλείας ἐν Ἑλλάδι ἔρχεται ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ, ἥτοι ἀπὸ τὴν Ρουμανίαν καὶ Αὐστρίαν (δευτέρας ποιότητος), ἀπὸ τὴν Σουηδίαν καὶ Καναδῶν (πρώτης ποιότητος). Πωλεῖται μὲ τὸ κυδικὸν μέτρον καὶ τιμάται ἀναλόγως τοῦ εἴδους. Πολὺ μεγαλυτέραν ἀξίαν ἔχουν τὰ ξύλα πολυτελείας.

§ 49. ΔΑΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κυριώτερα εἶναι:

Φελλός (Liége). Οὗτος εἶναι φλοιὸς εἴδους δρυός (= φελλοδρύός), ἥ δποια φύεται ἐν τῇ Ἰσπανίᾳ, Πορτογαλίᾳ καὶ Ἀλγερίῳ. Διὰ πρώτην φορὰν ἀποσπᾶται ὁ φελλός, ἀφοῦ τὸ δένδρον συμπληρώσῃ τὸ δέκατον πέμπτον ἔτος τῆς ήλικίας του, ἀποσπᾶται δὲ ἐκ δευτέρου μετὰ δεκαετίαν καὶ οὕτω καθεξῆς. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν πωμάτων, σωσιθίων, σπόργων τεχνητῶν, πλακῶν μονωτικῶν τοῦ θορύβου καὶ τῆς ὑγρασίας, καὶ μεταξὺ ἄλλων εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ φελλοτάπητος ἢ λινολέου καὶ μουσαμᾶ, ἐὰν λεπτὴ κόνις φελλοῦ ἀναμιχθῇ μετὰ λινελαῖου καὶ λιθαργύρου, είτα δὲ ἐπιστρωθῇ τὸ μῆγμα ἐπὶ ὑφάσματος.

Φλοιὸς πεύκης. Χρησιμεύει εἰς τὴν βυρσοδεψίαν, διότι περίεχει, ώς οἱ βάλανοι τῆς δρυός, δεψικὸν δέντρον ἢ ταννίνην, ἥ δποια ἐνοῦται μὲ τὰ συστατικὰ τοῦ δέρματος καὶ τὸ καθιστᾶ ἀσηπτον.

Βάλανοι κ. βελανίδι (Clands). Εἶναι ὁ καρπὸς τῆς δρυός. Τούτων τὸ μὲν κύριον μέρος χρησιμεύει, ώς τροφὴ τῶν χοίρων, τὸ δὲ παρὰ τὴν βάσιν κύπελλον εἰς τὴν βυρσοδεψίαν, ώς ὁ φλοιὸς τῆς πεύκης.

Κηκίδες κ. κηκίδια (Noix de galles). Αὗται εἶναι σφαίροειδῆ σποργώδη ἐξογκώματα, τὰ δποια παράγονται πολλάκις ἐπὶ τῶν φύλλων τῆς δρυός καὶ ἄλλων δένδρων. Ταῦτα προέρχονται ἀπὸ ἐν ἔντομον, τὸν ψῆνα τῆς δρυός, ὁ δποιος τρυπᾷ τὰ φύλλα, ἀποθέτει ἐκεῖ τὰ φά του καὶ χύνει εἰς τὴν πληγήν ὑγρὸν χρήσιμον διὰ τὴν ἀνάπτυξιν τοῦ γένου ἐντόμου. Ἐκ τοῦ ἐρεθισμοῦ τοῦ ὑγροῦ τούτου παράγεται ἐπὶ τῶν φύλλων σποργώδες νεόπλασμα.

Ρητίνη κ. ρετσίνη (Résine). Ἐκρέει ἐκ τῶν ρητινοφόρων

δένδρων (πεύκης, έλατης κτλ.), ιδίᾳ κατά τὸ θέρος, καὶ μάλιστα ἔὰν ἐπὶ τοῦ κορμοῦ γίνουν ἐντομαι φθάγουσαι μέχρι τοῦ ξύλου. Χρησιμεύει εἰς τὴν ρητίνωσιν τοῦ σίγου, τὴν παραγωγὴν τερεθινθελαίου κ. νέφτι κλπ.

Καυσόξυλα καὶ ἄνθρακες. Περὶ τούτων γίνεται λόγος κατωτέρω (βλ. καύσιμοι ὄλαι).

§ 50. ΧΑΡΤΗΣ (Papier)

Γενικά. Οἱ χάρτης, ὡς γνωστόν, καίεται καὶ ἐπομένως ἀποτελεῖται ἀπὸ ἄνθρακα. Πλὴν τούτου ἀποτελεῖται καὶ ἀπὸ τὰ δύο ἄλλα στοιχεῖα, τὸ ὑδρογόνον καὶ τὸ ὀξυγόνον, τὰ διοῖα εἶναι ἥνωμένα μεταξύ των κατὰ ὅρισμένην ἀναλογίαν καὶ ἀποτελοῦν μίαν κημικὴν ἔνωσιν, ἢ διοῖα λέγεται κυτταρίνη. Ἀπὸ κυτταρίνης ἀποτελεῖται ὁ βάμβαξ, τὸ λίνον, ἢ κάνναβις καὶ ἐν γένει κατὰ τὸ πλεῖστον τὰ φυτά. Ὁθεν πρώτη ὅλη παραγωγὴς χάρτου εἶναι τὰ φυτὰ (χόρτα, δένδρα), ἀρίστου δὲ χάρτου τὰ ράκη ἐκ λιγῶν ἢ κανναβίνων ὑφασμάτων.

Παραγωγὴ. Πρὸς τοῦτο πλύνονται τὰ ράκη καλῶς ἐντὸς διαλύματος ποτάσης πρὸς καθαρισμὸν ἀπὸ τὰς λιπαρὰς οὐσίας καὶ μετὰ ταῦτα ἀναμιγνύονται μετὰ διαλύματος σόδας καὶ τὸ μῆγμα θερμαίνεται δι' ὑπερθέρμου ἀτμοῦ ἐντὸς λέθητος, ἐντὸς τοῦ διπολοῦ κινεῖται διαρκῶς σύστημα πτερῶν. Διὰ τοῦ τρόπου τούτου τὰ ράκη μεταβάλλονται εἰς χυλόν, ὃ διοῖος λευκαίνεται διὰ μικρᾶς ποσότητος χλωριούχου ἀσθέστου, ἐκπλύνεται καλῶς καὶ προστίθεται εἰς αὐτὸν ἀμυλόκολλα. Μετὰ ταῦτα ἀπλοῦται ὁ χυλὸς ἐπὶ θερμῆς μεταλλικῆς ἐπιφανείας, ὅπου γίνεται συμπαγέστερος καὶ ἀπὸ αὐτὴν μεταβιβάζεται μηχανικῶς εἰς κυλίδρους, οἱ διοῖοι φέροντι τσόχαν, διὰ γὰ ἀφαιρεθῆ μέγια μέρος τῆς ὑγρασίας τοῦ. Περαίτερω μεταβιβάζεται ὁ παραχθεὶς χάρτης εἰς ἄλλους κυλίνδρους, οἱ διοῖοι εἶναι λεῖοι καὶ θερμαίνονται ἐσωτερικῶς, ὅστε οὕτος ξηραίνεται τελείως, καὶ τέλος τυλίσσεται εἰς κυλίνδρους. Ἐάν εἰς τὴν μᾶζαν, πρὶν ἢ ἀπλωθῇ ἐπὶ τῆς μεταλλικῆς ἐπιφανείας προστεθῇ χρῶμα τι, ἢ βαρεῖά τις οὐσία, ὡς θεικὸν βάρυον, ὁ χάρτης καθίσταται ἔγχρωμος, ἢ βαρὺς (παιγνιόχαρτα).

Μέγιστα ποσὰ χάρτου παράγονται ἐκ κορμῶν δένδρων, ἀφοῦ

ούτοι μεταβληθοῦν εἰς κόνιν καὶ ίποστοῦν σειράν ἐπεξεργασιῶν, ὥστε νὰ ληφθῇ καθαρὰ κυτταρίνη. Ἐν Αἰγαῖῳ λειτουργεῖ μέγα ἐργοστάσιον χαρτοποιίας, εἰς ἄλλας δὲ πόλεις ἄλλα μικροτέρας σημασίας. Πάντα ταῦτα φέρουν τὴν πρώτην ὅλην ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ (Σουηδία, Φινλανδία) ὑπὸ μορφὴν χαρτομάζης, τὴν δποίαν ἐκ νέου πολτοποιοῦν. Ὁ χάρτης πωλεῖται, εἴτε εἰς δεσμίδας, εἴτε εἰς κυλίνδρους (δημοσιογραφικός).

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'

ΚΑΥΣΙΜΟΙ ΥΛΑΙ ή ΚΑΥΣΙΜΑ (Combustibles)

ΚΑΥΣΟΞΥΛΑ — ΞΥΛΑΝΘΡΑΚΕΣ — ΑΝΘΡΑΚΙΤΗΣ —
ΛΙΘΑΝΘΡΑΞ — ΛΙΓΝΙΤΗΣ — ΤΥΡΦΗ — ΚΩΚ — ΠΕΤΡΕ-
ΛΑΙΟΝ — ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ — ΦΩΤΑΕΡΙΟΝ — ΟΞΥΛΕ-
ΝΙΟΝ (ΑΣΕΤΥΛΙΝΗ)

§ 51. ΓΕΝΙΚΑ

Σύστασις καυσίμου ὅλης. Ὅταν λέγωμεν «καύσιμοι ὅλαι», ἔννοοῦμεν ὡρισμένα σώματα, τὰ ὅποια καίονται ἐν τῷ ἀέρι καὶ παράγουν θερμότητα καὶ φῶς. Ἐκ τούτων ἄλλα εἶναι ὅγρά, ὡς τὸ οἰγόπνευμα καὶ τὸ πετρέλαιον, ἄλλα στερεά, ὡς ὁ ἀνθρακός, καὶ ἄλλα ἀέρια, ὡς τὸ φωταέριον καὶ ἡ ἀσετυλίνη. Ἡ Καῦσις τῶν ἀνωτέρω οὖσιν διφείλεται εἰς τό, ὅτι περιέχουν ἀνθρακα, η ἀνθρακα καὶ ὅδρογόνον, τὰ ὅποια, ὅταν θερμαίνωνται, ἔγώνονται μὲ τὸ διεγόνον τοῦ ἀέρος, διότε παράγεται ὕδωρ καὶ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακοῦ. Ὅσον μάλιστα περισσότερον ἀνθρακα καὶ ὅδρογόνον περιέχει μία καύσιμος ὅλη, τόσον περισσοτέραν θερμότητα παράγει. Ἀφ' ἑτέρου ὅλαι αἱ καύσιμοι ὅλαι δὲν καίονται μετὰ τῆς αὐτῆς εὐκολίας. Αἱ ἀέριοι καίονται εὐκολώτερον, αἱ δὲ στερεαὶ δυσκολώτερον. Ὅσον μάλιστα συμπαγής εἶναι μία καύσιμος ὅλη, τόσον δυσκολώτερον καίεται. Οὕτω τὸ ξύλον καίεται δυσκολώτερον ἀπὸ τὸν χάρτην καὶ ὁ ἀνθρακίτης δυσκολώτερον, η τὸ ξύλον.

Θερμαντικὴ δύναμις καυσίμου ὅλης. Ἐὰν καύσωμεν

δόλιγα γραμμάρια ἀνθρακίτου καὶ χρησιμοποιήσωμεν τὴν παραχθεῖσαν θερμότητα πρὸς θέρμανσιν 100 π.χ. γραμμαρίων δύστος, τοῦτο θὰ θερμαχθῇ πολὺ περισσότερον, παρὰ ἐὰν ἔκαιετο ἡ ἴδια ποσότης ξύλου, ἀντὶ ἀνθρακίτου. Καὶ ἐν γένει αἱ διάφοροι καύσιμοι ὄλαι ὑπὸ τοῦ βάρος δὲν παρέχουν τὸ αὐτὸ ποσὸν θερμότητος, ἡ ἄλλως δὲν ἔχουν τὴν αὐτὴν φερμαντικὴν δύναμιν. Διὰ τοῦτο δὲν ἔχουν καὶ τὴν αὐτὴν ἀξίαν. Ὅσον περισσότεραν θερμαντικὴν δύναμιν ἔχει μία ὄλη, τόσον καὶ ἀκριβωτέρα εἶναι: (Βενζίνη — Οἰνόπνευμα).

§ 52. ΣΤΕΡΕΑΙ ΚΑΥΣΙΜΟΙ ΥΛΑΙ (Combustibles solides).

Καυσόξυλα. Ταῦτα καίονται σχετικῶς εὐκόλως, ἔχουν μικρὸν θερμαντικὴν δύναμιν ἐν σχέσει πρὸς τὸν γαιάνθρακα καὶ χρησιμεύουν ὡς καύσιμος ὄλη ἴδιως τοῦ ἀγροτικοῦ πληθυσμοῦ. Τὰ συμπαγῆ ξύλα τῆς δρυός, τοῦ πρίνου κτλ. παρέχουν περισσότεραν θερμότητα, ἡ τὰ ἄλλα.

Ξυλάνθρακες (Charbon de Bois). Οὗτοι παράγονται διὰ τῆς ἔξανθρακώσεως (μεταβολῆς εἰς ἀνθρακα) τεμαχίων ξύλων ἐκ δασικῶν δένδρων. Πρὸς τοῦτο σχηματίζονται σωροὶ κανονικοὶ ἐκ τοιούτων τεμαχίων, καλύπτονται διὰ πηλοῦ (λάσπης) καὶ διὰ καταλήλου κατακορύφου ἀνοίγματος ρίπτονται ἐντὸς τῆς μάζης αὐτῶν ἀνημμένοι ἀνθρακες. Διὰ τούτων μεταδίδεται τὸ πῦρ εἰς τὰ πέριξ αὐτῶν ξύλα καὶ διὰ τῆς παραγομένης θερμότητος τῶν καιομένων τεμαχίων τὰ ὑπόλοιπα χάγουν τὰ συστατικά των, πλὴν τοῦ ἀνθρακος, ἦτοι μεταβάλλονται εἰς ἀνθρακας. Ὅταν παύσῃ νὰ ἔξερχεται λευκὸς καπνός, ἡ ἀνθρακοποίησις τῶν ξύλων ἔχει πλέον συγτελεσθῇ.

Καλῆς ποιότητος ἀνθρακα παρέχουν σκληρὰ ξύλα καὶ ίδιως ἡ δρῦς, ὁ πρίνος κτλ. Ὁ καλῆς ἐν γένει ποιότητος ξυλάνθρακες πρέπει γὰ εἰναι ξηρός, γὰ παράγῃ μεταλλικὸν ἥχον καὶ νὰ μὴ καπνίζῃ, δταν καίεται.

Γαιάνθρακες ἢ ὄρυκτοι ἀνθρακες (Charbon Fossile). Οἱ ἀνθρακες οὗτοι εὑρίσκονται ἐντὸς τῆς γῆς καὶ προέρχονται ἀπὸ φυτά, ἦτοι δένδρα, βρύα, λειχήγας, τὰ ὅποια ἔζων πρὸ χιλιάδων ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῆς γῆς. Ταῦτα ἔγεκα καθιεζή-

σεως του έδαφους κατεχώσθησαν έντος τής γῆς και ἐκεὶ διὰ τῆς πιέσεως και τῆς ἔσωτερης θερμότητος μετεβλήθησαν εἰς ἄνθρακας. Ἀναλόγως τοῦ βάθους, εἰς τὸ διποίον ἔπεσαν και τοῦ χρόνου, κατὰ τὸν διποίον ἔμειναν έντος τῆς γῆς, παρήχθησαν διάφοροι ποιότητες γαιαγθράκων, αἱ ἑξῆς:

Ἄνθρακας (Anthracite). Οὗτος περιέχει μέχρι 95 % ἄνθρακα, εἶναι σκληρός, βαρύς και λάμπει συγήθως μεταλλικῶς. Καίεται δυσκόλως και εἰς δυνατὸν ρεῦμα ἀέρος, πλὴν παρέχει μεγαλύτερον ποσὸν θερμότητος, ἢ τὰ λοιπὰ εἶδη. Χρησιμοποιεῖται διὰ θερμάστρας ἵδιᾳ τῆς βραχείας καύσεως και εἰς καμινευτικὰς ἐργασίας. Εἶναι ἀκριβώτερος, ἢ τὰ ἄλλα εἶδη. Μικροῦ μεγέθους τεμάχια ἀνθρακίτου καλοῦνται ἀνθρακίτης καρυδάτος ἢ ἀμυγδαλάτος. Ἐν Ἑλλάδι δὲν εὑρίσκονται στρώματα ἀνθρακίτου, διότι, δε τέ ἔχων τὰ φυτά, ἀπὸ τὰ διποία παρήχθη ὁ ἀνθρακίτης, ἢ Ἑλλάς ἐκαλύπτετο ὑπὸ τῆς θαλάσσης.

Λιθάνθρακ (Houille). Οὗτος περιέχει δὲ λιγωτέραν ποσότητα ἀνθρακος. ἢ δ ἀνθρακίτης, καίεται εὐκολώτερον και εὑρίσκεται ἀφθονώτερος εἰς τὴν φύσιν, ἢ ἐκεῖνος. Τὰ πλοια, οἱ σιδηρόδρομοι και τὰ πλεῖστα ἐργοστάσια χρησιμοποιοῦν αὐτὸν διὰ παραραγωγὴν κινητηρίου δυνάμεως (ἀτμοῦ), και θερμότητος. Εἶναι γεώτερος τοῦ ἀνθρακίτου και φέρεται πολλάκις εἰς τὸ ἐμπόριον μὲ τὸ ὅνομα τοῦ λιμένος ἔξαγωγῆς, π.χ. λιθάνθρακ Κάρδιψ, Νιουκάστελ κτλ. Χρησιμεύει προσέτι πρὸς παραγωγὴν τοῦ φωταερίου και εἶναι εὐθηγότερος τοῦ ἀνθρακίτου. Κοινῶς καλεῖται πετροκάρδβονο. Δὲν ὑπάρχει ἐν Ἑλλάδι.

Λιγνίτης (Lignite). Ἀκόμη γεώτερος τῶν δύο προηγούμενῶν και μικροτέρας θερμαντικῆς δυνάμεως εἶναι δ ἡ λιγνίτης. Εἶναι μαῦρος, ἀλαμπής, ἢ καστανόχρους και πολλάκις ὑπενθυμίζει ἥμικαυστα ἔύλα. Καίεται μὲ φλόγα μεγάλην και παρέχει δσμὴν δυσάρεστον καιομένου θείου. Ἀφθοεῖ ἐν τῇ φύσει και ἐν τῇ Ἑλλάδι πολλαχοῦ (Μέγαρα, Μαλακάσα, Εὔβοια. Τρίπολις, Δ. Μακεδονία). Χρησιμεύει ἵδιως ὡς καύσιμος ὅλη τῶν ἐργοστασίων.

Τύρφη ἢ ποάνθρακ (Tourbe). Εἶναι σῶμα σπογγώδες ἢ και συμπαγές, καστανόχρου, εἴτε μαυρωπόν. Καίεται μὲ μικρὰν φλόγα και παρέχει δσμὴν καιομένων ἔύλων. Περιέχει δλίγον ἀν-

θρακα (30 %) καὶ πολλὴν ογκασίαν, προσήλθε δὲ ἀπὸ τὴν ἀτελῆ ἀποσύνθεσιν διδροφίλων φυτῶν. τὰ δποῖα κατεχώσθησαν ὑπὸ τῆς ιλύος (λάσπης) τοῦ ὕδατος τῶν λιμνῶν, ἢ ποταμῶν, εἰς τὰς δχθας τῶν δποίων ἔζων. Εἶναι νεωτάτης ηλικίας καὶ μικρᾶς θερμαντικῆς δυνάμεως, ἀνωτέρας δμως τῆς τῶν ξυλανθράκων.

Οπτάνθραξ (Coke). Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι πορώδες, σκληρόν, μελανόφριον. Καίεται ἄνευ φλογὸς καὶ καπνοῦ, πλὴν παρέχει ἐλαφρὰν δσμήν καιομένου θείου. Παράγεται ἀπὸ τοῦ λιθάνθρακας ἐν τοῖς φωταεριοποιείοις κατὰ τὴν ἔηράν⁽¹⁾ ἀπόσταξιν αὐτῶν. Εἶναι δηλ. ὑπόλειμμα λιθάνθρακος, ἀπὸ τὸν δποῖον ἀπεμακρύνθησαν τὸ φωταέριον, ἢ πίσα καὶ ἄλλα σώματα. Χρησιμοποιεῖται ἐν ταῖς μεταλλουργικαῖς ὑψηλανθράκαις, διότι δυσκόλως κονιοποιεῖται καὶ σχετικῶς καίεται εὐκόλως, εἰς τὰ μαγειρεῖα, θερμάστρας κτλ.

§ 53. ΥΓΡΑΙ ΚΑΥΣΙΜΑΙ ΥΛΑΙ (Combustibles liquides)

Πετρόλαιον. (Petrole). Τὸ φυσικὸν πετρέλαιον εἶναι ογρὸν οποκίτριον, ἢ καστανόχρουν, ἢ καὶ ἄχρουν πολλάκις. Εἶναι ἐλαφρότερον τοῦ ὕδατος καὶ ἔχει ιδίαν βαρεταν δσμήν. Εἶναι μῆγικα διαφόρων ἀγθρακούχων ἐγώσεων (=διδρογονανθράκων), διὸ δ καίεται μὲ φλόγα αἰθαλίζουσαν (καπνίζουσαν). Τὸ πετρέλαιον ἔξαγεται ἐκ τῆς γῆς διὸ ἀντλιῶν, ἢ καὶ ἀναπηδᾶ ἐκ τῶν ἀγοιγμάτων, ως πῖδαξ εἰς ὕψος δγδοήκοντα πολλάκις μέτρων. Ἀπὸ τὰς πηγὰς διοχετεύεται εἰς ἀνοικτὰς δεξαμενάς, ὅπου σὺν τῷ χρόνῳ ἀπαλλάσσεται τοῦ ὕδατος καὶ πολλῷ στερεῶν οὖσιν, αἱ δποῖαι μένουν εἰς τὸν πυθμένα τῶν δεξαμενῶν. Μετὰ ταῦτα, εἴτε μεταφέρεται εἰς τὸ ἔξωτερερικόν, ὃς ἔχει (=ἀκάθαρτον πετρέλαιον), εἴτε εἰς εἰδικὰ ἐργοστάσια, διὰ νὰ καθαρισθῇ καὶ ληφθοῦν ἔξ αὐτοῦ πλεῖστα χρήσιμα προϊόντα, ὃς εἶναι ἡ βεγκίνη

1. Ξηρὰ ἀπόσταξις καλεῖται ἡ ίσχυρὰ θέρμανσις μᾶς στερεᾶς δργανικῆς ούσίας π. χ. ξύλων, γαιανθράκων κ.ἄλ. ἐντὸς κλειστῶν λεβήτων, οἱ δποῖοι συγκοινωνοῦν διὰ σωλῆνος μετ' ἄλλων κώδων, ὅπου ψύχονται καὶ συλλέγονται τὰ προϊόντα τῆς ἀποστάξεως. Κατὰ ταῦτην τὰ θερμανόμενα σώματα ὑψίστανται ἀποσύνθεσιν.

καὶ ἄλλα. Τὸ ἀκάθαρτον πετρέλαιον χρησιμεύει, ως ἡ βενζίνη, πρὸς παραγωγὴν κινητηρίου δυνάμεως, εἰς τὴν παραγωγὴν τοῦ φωτιστικοῦ πετρελαίου καὶ ἄλλων προϊόντων. Τὸ καθαρόν, ως τὸ ৩δωρ, φυσικὸν πετρέλαιον καλεῖται νάφθα.

Τὸ φωτιστικὸν πετρέλαιον εἶναι ὑγρὸν διαυγὲς καὶ ἐλαφρῶς ὑποκύανον. Ἐάν θερμαχθῇ, ἔξαεροῦται εὔκόλως καὶ εἶναι δλιγάντερον εὔφλεκτον ὑγρόν, ἢ τὸ φυσικόν. Χρησιμεύει ως φωτιστικὸν μέσον καὶ ως καύσιμος ὅλη εἰς τὰς πετρελαιομηχανὰς τοῦ μαγειρίου. Καὶ τοῦτο εἶναι μῆγμα διδρογονανθράκων, λαμβάνεται δὲ ἀπὸ τὸ φυσικόν, ἐάν διοθάλωμεν τοῦτο εἰς ἀπόσταξιν καὶ κρατήσωμεν ὥρισμένον μέρος τοῦ ἀποστάγματος. Τὸ πετρέλαιον ἐν γένει διαλύει πολλὰς οὐσίας, ρητίνας, λίπη κλπ. Ἐν Ἑλλάδι τὸ πετρέλαιον ἀποτελεῖ εἶδος τοῦ μονωπωλίου τοῦ Κράτους, τὸ ὅποιον προμηθεύεται τοῦτο ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ (Ὕν. Ποτιτειῶν).

Πλὴν τοῦ φωτιστικοῦ πετρελαίου ἐκ τοῦ ἀκαθάρτου λαμβάνονται καὶ ἄλλα σώματα διὰ τῆς κλασματικῆς ἀποστάξεως αὐτοῦ, διὰ τῆς ὅποίας λαμβάνονται τιμηματικῶς τὸ ἐν μετὰ τὸ ἄλλο ταῦτα. Οὕτως ἐν πρώτοις συλλέγεται ἐν πολὺ πινητικὸν ὑγρόν, διετρέλαιηκὸς αἰθήρ, χρήσιμον ως ἀναισθητικὸν καὶ ιδίως ως διαλυτικὸν μέσον. Μετὰ ταῦτα συλλέγεται ἡ βενζίνη, ἡ τόσον χρήσιμος διὰ τὴν κίνησιν τῶν ἀεροπλάγων καὶ αὐτοκινήτων καὶ ως διαλυτικὸν μέσον τῶν λιπῶν καὶ ἄλλων σωμάτων. Μετὰ τὴν βενζίνην λαμβάνεται σειρὰ σωμάτων, τὰ ὅποια ἀποτελοῦν τὸ φωτιστικὸν πετρέλαιον, μετὰ ταῦτα διάφορα πυκνὰ ὑγρά, τὰ δρυπτέλαια, τὰ ὅποια εἶναι χρήσιμα πρὸς ἐπίγρισιν ἀξόνων, καὶ τέλος μένει εἰς τὸν λέβητα ὑπόλειμμα, ἀπὸ τὸ ὅποιον παράγονται ἡ βεξελίνη τῶν φαρμακείων καὶ ἡ παραφένη, χρήσιμος διὰ τὴν κατασκευὴν λαμπάδων.

Οινόπνευμα (Alcool). Τὸ σῶμα τοῦτο, τὸ ὅποιον κοινῶς καλεῖται σπίρτο τοῦ καμινέτου, εἶναι ἄχρουν, καυστικόν, δσμῆς μᾶλλον εὐχαρίστου, πινητικὸν καὶ εὔφλεκτον. Εἰς +78° K βράζει καὶ πολὺ δυσκόλως στερεοποιεῖται. Διαλύεται εἰς τὸ ৩δωρ, αὐτὸ δὲ διαλύει τὰς ρητίνας, τὰ λίπη, τὰ αἰθέρια ἔλαια κ. α. Ηγούμενες μεγάλην δόσιν προκαλεῖ τὸν θάνατον, ἀραιωμένον δὲ μὲ ৩δωρ, δπως συμβαίνει μὲ τὰ διάφορα οίνοπνευματοῦχα ὑγρά (οἶνον, ζυ-

θον, κονιάκ) προκαλεῖ μέθην καὶ, ὅταν γίνεται κατάχρησις αὐτῶν, σοβαρὰς βλάβας τοῦ δργανισμοῦ (=ἀλκοολισμόν). Τὸ οἰνόπνευμα φονεύει τοὺς μικροσργανισμούς, μικρόδια καὶ ἄλλα. ὡς καὶ τὰ σπέρματα αὐτῶν. Εἶναι ως ἐκ τούτου ἴσχυρὸν ἀπόλυμχνικόν. Ἀπόλυτον καλεῖται τὸ ἐντελῆς ἄνυδρον οἰνόπνευμα. Μετουσιωμένον δέ, ὅταν εἶναι ἀναμεμιγμένον μὲν ἄλλας οὐσίας, συνήθως μὲν χρῶμα ἐρυθρὸν ἢ κυανοῦν, ὥστε νὰ καθίσταται ἄχρηστον πρὸς πόσιν.

Παραγωγὴ καὶ ἔμποριον. Τὸ οἰνόπνευμα παράγεται ἐν Ἑλλάδι ἀπὸ τὴν μαύρην σταφίδα. Πρὸς τοῦτο ἀναμιγνύεται αὕτη μὲν ὅδιον καὶ θερικάνεται τὸ μῆγμα δι' ἀτμοῦ. Μετά τινα χρόνον λαμβάνεται γλυκὺν ὑγρόν, τὸ ὅποιον ἀποτελεῖ εἶδος μούστου καὶ μεταγγίζεται εἰς μεγάλας δεξαμενάς, ὡς δωμάτια. Ἐκεῖ προστίθεται εἰς αὐτὸν μικρὰ ποσότης εἰδίκου φυράματος κ. μαγιᾶς, π. κ. ἀφρόζυθος. Ἐντὸς τῶν δεξαμενῶν τὸ ὑγρόν, ἀκριθῶς διὰ μούστος, ἀρχίζει νὰ βράζῃ καὶ μετά τινα χρόνον χάνει τὴν γλυκείάν του γεῦσιν. Ἡ ἔξετασις αὐτοῦ ἀποδεικνύει, ὅτι τὸ σταφυλοσάκχαρον, εἰς τὸ ὅποιον ὥφελετο ἡ γλυκείά του γεῦσις, ἔχωρίσθη εἰς δύο ἄλλα σώματα, εἰς τὸ οἰνόπνευμα καὶ εἰς ἐν ἀέριον, τὸ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος, τὸ ὅποιον προκαλεῖ καὶ τὸν ἀφρὸν τοῦ ὑγροῦ. Ἡ τοιαύτη διάσπασις (=χωρισμὸς) τοῦ σταφυλοσάκχαρου καλεῖται οἰνοπνευματικὴ δύμωσις, συμβαλλεῖ εἰς πᾶν γλυκὺν ὑγρὸν καὶ προκαλεῖται ἀπὸ μικροσκοπικοὺς φυτικοὺς δργανισμούς, οἱ ὅποιοι λέγονται σακχαρομύκητες. Μετά τινας ἡμέρας, ὅτε πλέον ἡ ζύμωσις ἔχει συντελεσθῇ, λαμβάνεται τὸ ὑγρὸν καὶ ὑποβάλλεται εἰς ἀπόσταξιν, ὅπότε λαμβάνεται τὸ οἰνόπνευμα.

Τὸ ἄχρουν χρησιμεύει κυρίως πρὸς παραγωγὴν τεχνητῶν οἰνοπνευματωδῶν ποτῶν καὶ οἶνων καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν φαρμάκων ἔξωτερικῆς χρήσεως. Ἐάν εἰς ἄχρουν οἰνόπνευμα προστεθῇ χρῶμα π.χ. κυανοῦν τοῦ μεθυλενίου λαμβάνεται τὸ μετουσιωμένον οἰνόπνευμα. Τοῦτο χρησιμεύει κυρίως πρὸς καῦσιν. Εἶναι εὐθηγότερον, διότι φορολογεῖται ὑπὸ τοῦ κράτους ὀλιγώτερον, ἢ τὸ ἄχρουν. Χάρις εἰς τὴν ἀφθονίαν τῆς σταφίδος ἐν Ἑλλάδι ὑπέρχουν πλειστα οἰνοπνευματοποιεῖα καὶ μέρος τοῦ παραγομένου οἰ-

νοπνεύματος, ἐξάγεται. Εἰς ἄλλα κράτη οἰνόπνευμα παράγεται ἐξ ἄλλων οὐσιῶν καὶ μάλιστα ἐξ ἀμυλωδῶν, ώς ή σίκαλις.

§ 54. ΑΕΡΙΟΙ ΚΑΥΣΙΜΟΙ ΥΛΑΙ (Combustibles gazeux)

Φωταέριον (Caz d'éclairage). Τὸ σῦμα τοῦτο, κ. γκάζι, εἶναι ἀέριον ἄχρουν, δηλητηριώδες ἐλαφρότερον τοῦ ἀέρος καὶ χαρακτηριστικῆς δομῆς. Ἀποτελεῖται ἀπὸ ὑδρογόνου 50 %, καὶ ἄλλα εὑφλεκτα ἀέρια (μονοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, μεθάνιον), δι' ὃ καλεῖται εὐκόλως καὶ παράγει μεγαλυτέραν θερμότητα, ἢ τὸ πετρέλαιον. Χρησιμεύει κυρίως ώς καύσιμος ὅλη πολλῶν μαγειρίων καὶ ἔργοστασίων (βαλουργειῶν κτλ.) καὶ ώς φωτικὸν μέσον. Τὸ φωταέριον παράγεται διὰ τῆς ἔνηρᾶς ἀποστάξεως τῶν λιθανθράκων ἐντὸς πηλίνων λεβήτων, οἱ δποῖοι τοποθετοῦνται πέριξ κοινῆς ἑστίας. Κατὰ τὴν θέρμανσιν ταύτην, ἡ ὁποία διαρκεῖ περίπου 4 ὥρας, παράγεται ἐκ τῶν συστατικῶν τῶν ἀνθράκων τὸ φωταέριον, τὸ δποῖον διοχετεύεται εἰς δεξαμενὴν πλήρη ὅδατος πρὸς καθαρισμὸν (=φυσικὸς καθαρισμὸς) καὶ ἀπὸ ἐκεῖ εἰς θαλάμους, ὅπου διὰ διαφόρων χγῆμικῶν οὐσιῶν καθαρίζεται καὶ ἀπὸ ἄλλας ἐνώσεις ἀχρήστους διὰ τὸν φωτισμὸν καὶ ἐπιθλαδεῖς εἰς τὴν ὑγείαν. Μετὰ ταῦτα συλλέγεται ἐντὸς τεραστίων ἀεριοφυλακίων ἐν εἴδει λεβήτων ἀγτεστραμμένων καὶ ἀπὸ αὐτῶν διοχετεύεται εἰς τὴν πόλιν. Ἡ τιμὴ τοῦ φωταερίου δρίζεται κατὰ κυθ. μέτρον.

Πλὴν τοῦ φωταερίου παράγονται κατὰ τὴν ἀπόσταξιν καὶ ἄλλα προϊόντα, ώς εἶναι τὸ κώκ, τὸ δποῖον μένει ἐντὸς τῶν λεβήτων, πίσια, ἀμμωνία, ναφθαλίνη καὶ ἄλλα, τὰ δποῖα ἐξέρχονται μετὰ τοῦ φωταερίου καὶ συλλέγονται ἴδια: τέρως.

Πολλαὶ πόλεις ἐν Ἑλλάδι ἔχουν φωταεριστοεῖα.

Οξυλένιον (Acétylène). Τὸ ἀέριον τοῦτο εἶναι ἄχρουν καὶ ἐλαφρότερον τοῦ ἀέρος, ἔχει δομὴν σκορόδου, εἶναι δηλητηριώδες, ὑγροποιεῖται εὐκόλως διὰ πιέσεως καὶ μεταβάλλεται εἰς ὑγρὸν δξυλένιον, τὸ δποῖον εἶναι ἐπικίνδυνον, ώς ἐκρηκτικὸν σῶμα. Τὸ δξυλένιον κοινῶς λέγεται ἀστευλίνη, ἀποτελεῖται ἀπὸ ἄνθρακα καὶ ὑδρογόνου (= ὑδρογονάνθραξ) καὶ, σταν καίεται, παράγει πολὺ μεγαλυτέραν θερμότητα, ἢ τὸ φωταέριον, εἴτε τὸ πετρέλαιον. Χρησιμεύει κυρίως πρὸς φωτισμόν, διότι παρέχει φλόγα πολὺ

φωτεινήν καὶ εἰς τὰς συγκολλήσεις μετάλλων διὸ δέξιγόνου ἀντί τοῦ ὑδρογόνου. Μεταφέρεται ἐντὸς κυλίνδρων, ώς τὸ ὑδρογόνον.

Τὸ δέξιλένιον παράγεται, ἐὰν ἀναμιχθῇ ὥδωρ μετὰ τοῦ ἀνθρακασθεστίου. Τὸ τελευταῖον εἶναι σῶμα στερεόν, τεφρὸν καὶ παράγεται ἐν Ἑλάδι καὶ ἄλλαχοῦ ἐξ ἀνθρακος καὶ ἀσθεστολίθου ἐντὸς ἡλεκτρικῶν καρμίνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι'

ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΑ

(Comestibles d'origine végétale).

ΣΙΤΗΡΑ—ΑΔΕΥΡΑ—ΑΡΤΟΣ—ΖΥΜΑΡΙΚΑ—ΟΣΠΡΙΑ
—ΓΕΩΜΗΛΑ—ΛΑΧΑΝΙΚΑ—ΟΠΩΡΑΙ—ΕΛΑΙΑ—
ΕΛΑΙΟΝ—ΒΡΩΣΙΜΑ ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ—ΖΑΧΑΡΙΣ—
ΑΜΥΛΟΝ—ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

§ 55. ΣΙΤΗΡΑ ἢ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

(Céréales).

Γενικά. Σιτηρά καλούνται μὲν ἐν περιληπτικὸν ὅνομα δι σῆν σίκαλις, ή κριθή, ή βρώμη, ή ὅρυζα καὶ ἄλλα. Πάντα ταῦτα εἶναι καρποὶ ὁμονύμων φυτῶν, τῶν ὅποιων ἡ καλλιέργεια τόσον εἰναι παλαιά, ὥστε οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες παρεδέχοντο, ὅτι ἡ Θεὰ Δήμητρα ἐδίδαξε εἰς αὐτοὺς ταύτην. Τούτων μεγαλυτέραν θρεπτικὴν ἀξίαν ἔχει δι σίτος.

Σίτος (Blé ή Froment). Ο βλαστὸς τοῦ φυτοῦ τούτου εἶναι καλάμος καὶ ἡ ταξικαρπία (= τὸ σύνολον τῶν καρπῶν) ἐκάστου καλάμου ἀποτελεῖ στάχυν μετὰ ἡ ἀγνευ ἀθέρος κ. γενείου. Οἱ κόκκοι τοῦ σίτου ἔχουν χρῶμα ξανθὸν διαφόρων τόνων, περιβάλλονται ἀπὸ ὑμεγώδες περίβλημα καὶ περιέχουν ἐσωτερικῶς τὸ φυτικὸν ἔμβρυον καὶ τὸν θρεπτικὸν ἴστόν, διόποιος χρησιμεύει κατὰ τὴν βλάστησιν τοῦ σίτου πρὸς θρέψιν τοῦ φυτικοῦ ἔμβρυου. Διὰ τοῦτο, ὅταν ἀλεσθῇ δι σίτος καὶ κοσκινισθῇ, χωρίζεται εἰς δύο μέρη. Τὸ ἐν ἀποτελεῖται ἀπὸ τὸ ἐσωτερικὸν περίβλημα μετὰ τοῦ

φυτικοῦ ἐμβρύου καὶ δνομάζεται πίτυρον. Τὸ δεύτερον ἀποτέλεσται ἀπὸ τὸν θρεπτικὸν ἴστὸν καὶ καλεῖται ἀλευρόν. Ὁ πειδὴ τὸ ἀλευρὸν περιέχει ἀζωτούχους οὐσίας (γλούτενγη) καὶ ἀμυλὸν, ἣτοι εἶναι λευκωματοῦχον καὶ ἀμυλοῦχον σῶμα, διὰ τοῦτο εἶγει θρεπτικὴ τροφή. Τὰ πίτυρα περιέχουν κυρίως ξυλώδη συστατικὰ (κυτταρίνη) καὶ ἐλαχίστην ποσότητα ἀζωτούχων οὐσιῶν, διὸ δέ μόνον ὡς τροφὴ τῶν ζώων χρησιμεύουν.

Οσον βαρύτεροι καὶ ξανθότεροι εἶναι οἱ κόκκοι, τόσον καλύτερος εἶναι ὁ σίτος. Ο καλῆς ποιότητος σίτος πρέπει γὰρ εἶναι μεστός, λείος, ξηρός, εὐηχος καὶ νὰ μὴ ἔχῃ δυσάρεστον δσμήνην ιδίως μούχλας. Εάν ἔχῃ δυσάρεστον δσμήνην ἢ στίγματα, ιδίως μαῦρα, εἶναι βλαβμένος καὶ ἐπιβλαβής. Πλὴν τούτου τὸ ἑσωτερικὸν τοῦ σίτου κατατρώγεται ἀπὸ ἔντομα, καὶ ιδίως ἀπὸ τὸν σῆτα (κ. σκόρον) τοῦ σίτου. Ηλάτα τὰ ἄνω προέρχονται ἀπὸ τὴν ἀποθήκευσιν τοῦ σίτου εἰς ἀποθήκας ὑγρὰς καὶ κακῶς ἀεριζομένας. Ο σίτος παράγεται εἰς τὰ μέρη τῶν εὑκράτων ζωῶν, κατὰ μεγάλα δὲ ποσὰ εἰς τὸν Καναδᾶν, Ἡν. Πολιτείας, Ἀργεντινήν, Αὐστραλίαν, Ρωσίαν, Ρουμανίαν, Ουγγαρίαν. Ἐκ τῶν ἀρίστων εἰδῶν τοῦ ἑσωτερικοῦ φημίζεται τὸ εἶδος Μανιτόμπα προερχόμενον ἐκ τῆς διμωνύμου ἐπαρχίας τοῦ Καναδᾶ. Η παραγωγὴ ἐν Ἑλλάδι δὲν ἐπαρκεῖ εἰς τὴν κατανάλωσιν καὶ διὰ τοῦτο εἰσάγεται σίτος κυρίως ἐξ Ἀμερικῆς καὶ μάλιστα ἐκ τῆς Ἀργεντινῆς. Η παγκόσμιος παραγωγὴ ἀνέρχεται εἰς 100 καὶ πλέον ἑκατ. τόννων καὶ ὑπερβαίνει τὴν παραγωγὴν ἐνδεκάστου τῶν λοιπῶν σιτηρῶν.

Σίναλις ἢ **βρίζα** (Seigle) εἶναι σιτηρὸν τῶν πτωχῶν γαϊῶν καὶ τραχέων κλιμάτων, παρέχει δὲ κόκκους κυλιγρικούς, μικροτέρους καὶ λισχυροτέρους τῶν κόκκων τοῦ σίτου. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν μέλανος ἀρτού ἀγαμιγνομένη συγήθως μετὰ σίτου καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν οἰγοπνευματώδους ποτοῦ ιδίᾳ ἐν Ρωσίᾳ (βότκας), ὅπου παράγεται ἡ μεγαλυτέρα ποσότης σικάλεως.

Κοιδὴ (Orge). Εὐδοκιμεῖ εἰς πάντα τὰ κλίματα καὶ ἐδάφη. Οἱ κόκκοι εἶναι λίαν αἰχμηροὶ καὶ ἀνοικτοῦ ξανθοῦ χρώματος. Χρησιμεύει κυρίως ὡς τροφὴ τῶν ζώων, καὶ κατὰ δεύτερον λόγον εἰς τὴν παραγωγὴν ἀρτού κατωτέρας ποιότητος καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν τοῦ ζύθου.

Βρόμη (Avoine). Ηὐδοκιμεῖ εἰς κλίματα ψυχρὰ καὶ ὑγρά, δ

δὲ καρπὸς αὐτῆς εἶναι πλούσιος εἰς γλουτένην. Χρησιμεύει ίδιας ως τροφὴ τῶν ζώων, ἀρκετὰ δὲ ποσά αὐτῆς καὶ ως εὔπεπτος τροφὴ τῶν παιδίων καὶ ἀσθενῶν, ὑπὸ μορφὴν πολτώδους παρασκευάσματος,

Ορυζα (Riz). Εύδοκιμεῖ κυρίως εἰς ἐδάφη υγρὰ καὶ κλίματα θερμὰ καὶ υπόθερμα (Ίνδιαι, Ἰγδοκίνα, Ἰάβα, Ἡν. Πολιτεῖαι κτλ.). Οἱ κόκκοι τῆς ὄρυζης περιβάλλονται ὑπὸ φλοιοῦ, ως οἱ τῆς κριθῆς, δὲ ποιοὶ ἀφαιρεῖται διὰ μηχανημάτων (ἀποφλοιωμένη ὄρυζα). Η ὄρυζα εἶναι ίδιας ἀμυλώδης τροφὴ καὶ ἀποτελεῖ τὸ σιτηρὸν τῆς κιτρίνης φύλης. Ἐν Μακεδονίᾳ, Μεσσηνίᾳ, Ἡπείρῳ καὶ εἰς τινας ἄλλας ἐπαρχίας καλλιεργεῖται ἐν μέρει ἡ ὄρυζα.

Αραβόσιτος (Mais). Τὸ φυτὸν ὁμοιάζει πρὸς τὸν κάλαμον, καὶ, ως ἔκεινος, ἀπαιτεῖ παχέα καὶ υγρὰ ἐδάφη, ἐπὶ πλέον δὲ καὶ θέρος θερμόν. Τὸ μέγιστον ποσὸν αὐτοῦ παράγουν αἱ Ἡν. Πολιτεῖαι τῆς Ἀμερικῆς, ὅπθεν καὶ κατάγεται. Τὸ ἀλευρὸν τοῦ ἀραβοσίτου δὲν ἔχει πολλὴν γλουτένην, διὸ δὲ δυσκολώτερον ἀρτοποιεῖται καὶ δὲρτος σκληρύνεται. Εἶναι ἀρίστη τροφὴ τῶν οἰκιακῶν ίδιων πτηγῶν. Ἐκ τοῦ ἀλεύρου διὰ ζυμώσεως παράγεται ἐν Μεξικῷ μεθυστικὸν ποτόν, διὰ ἐκθλίψεως δὲ τῶν κόκκων τὸ ἀραβοσιτέλαιον.

Αλευρον σίτου (Farine). Η κυριωτέρα χρήσις τοῦ σίτου εἶναι ἡ παραγωγὴ ἐκ τούτου ἀλεύρου, διὰ τοῦ δποίου παράγεται τὸ ἀριστον εἶδος ἀρτου. Πρὸς τοῦτο δ σίτος ἀλέθεται, εἴτε διὰ μυλολίθων εἴτε διὰ σιδηρῶν κυλίνδρων, καὶ εἴτα τὸ προϊὸν κοσκινίζεται καὶ χωρίζεται εἰς τὰ σίτυνα, τὰ δποῖα προέρχονται ἀπὸ τὸν φλοιὸν καὶ τὸ φυτικὸν ἔμβρυον, καὶ εἰς τὸ ἀλευρον. Διὰ καταλλήλων μεταξίνων κοσκίνων, τῶν δποίων αἱ δπαι ἔχουν διάφορον διάμετρον, τὸ ἀλεσμα χωρίζεται εἰς τρίχις εἰδη ἀλεύρου, τὸ σεμιγδάλιον, τὴν φαρίναν καὶ τὴν ἀχνην. Καὶ τὸ μὲν σεμιγδάλιον προέρχεται ἀπὸ τὰ πλησιέστερα πρὸς τὸν φλοιὸν στρώματα, παρέχει τὸν καλύτερον ἀρτον καὶ ἐκλεκτὰ ζυμαρικά. Η δὲ φαρίνα εἶναι λεπτοτέρα, περιέχει περισσότερον ἀμυλον; Η τὸ σεμιγδάλιον, καὶ προέρχεται ἀπὸ βαθύτερα στρώματα. Η ἀχνη περιέχει δλιγωτέραν ποσότητα γλουτένης καὶ περισσότερον ἀμυλον, η τὰ δύο ἄλλα εἰδη, καὶ προέρχεται ἀπὸ τὰ βαθύτερα μέρη τοῦ

χόκκου. Αὕτη παρέχει φύλλα πολὺ λεπτά καὶ ἐλαστικά. διὸ δὲ χρησιμοποιεῖται μεγάλως ἐν τῇ ζαχαροπλαστικῇ. Σκοπίμως ἐν τῷ ἐμπορίῳ φέρονται καὶ ἀλευρά περιέχοντα καὶ τὰ τρία εἰδῆ γνωμένα.

Τὰ καλῆς ποιότητος ἀλευρά εἶναι λευκά ή ὑποκίτρινα, ἔχουν γεῦσιν ὑπόγλυκον, δισμήνιον εὐάρεστον καὶ κατὰ τὴν ἀφήν εἶναι μαλακά καὶ ἔηρά. Ἐάν τὰ ἀλευρά ἔχουν ἐρυθράς κηλιδᾶς, ή παρέχουν δισμήνιον μούχλας κτλ., ἔχουν πάθει ἀλλοίωσιν καὶ δύνανται νὰ προκαλέσουν βλάβας εἰς τὴν ὑγείαν μας. Τοῦτο συμβαίνει δισάκις τὰ ἀλευρά φυλάσσονται ἐντὸς ὑγρῶν καὶ κακῶς ἀεριζομένων ἀποθηκῶν. Ἐν Πειραιεῖ, Θεσσαλονίκῃ, Ἀθήναις καὶ ἀλλαχοῦ λειτουργοῦν ἀλευρόμυλοι γεωτάτων τύπων.

Πλὴν τοῦ σίτου καὶ τὰ ἄλλα σιτηρά παρέχουν ἀλευρά μικροτέρας ὅμως θρεπτικῆς ἀξίας.

Άρτος (Pain). Οὗτος καλεῖται τὸ σῶμα, τὸ ὅποιον παράγεται, ἐάν ζυμωθῇ ἀλευρον μὲν δωρ, δλίγην προ ζύμην κ. μαγιάν καὶ ἀλαζ., ψηθῆ δὲ ή μάζα ἐντὸς κλιθάνου. Κατὰ τὴν ὅπτησιν, ή διοία διαρκεῖ 1—1 $\frac{1}{2}$, ὥραν, τὸ ἐσωτερικὸν σκληρύνεται καὶ ἀποτελεῖ τὸ φλόγωμα κ. κόραν, τὸ δὲ ἐσωτερικὸν μένει μαλακὸν μὲν μικροὺς πόρους καὶ ἀποτελεῖ τὴν ψίχα κ. ψίχαν. Ή ζύμωσις τῆς ἀρτομάζης γίνεται διὰ τῶν χειρῶν, εἰς πολλὰς δὲ ἡδη πόλεις καὶ διὰ μηχανημάτων (= μηχανικῶν ζημιωτήρων). Ή προσθήκη τῆς προζύμης, ή διοία προέρχεται ἀπὸ ἀρτομάζαν προηγουμένης κατασκευῆς, ή εἶναι ἀφρόζυθος, σκοπὸν ἔχει γὰ προκαλέσῃ ἐξόγκωσιν τῆς μάζης καὶ ἐπομένως τὴν καλυτέραν ὅπτησιν τοῦ ἐσωτερικοῦ. Τοῦτο δὲ ἐπιτυγχάνεται διὰ τῆς ἐπιδράσεως τῶν σακχαρομυκήτων, οἱ διοίοι εύρισκονται εἰς τὴν προζύμην, ἐπὶ μέρους τοῦ ἀμύλου, τὸ διοίον κατ' ἀρχὰς μεταβάλλεται εἰς ἀμυλοσάκχαρον καὶ ἐπειτα χωρίζεται εἰς οινόπνευμα καὶ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος, ἔνεκα τοῦ διοίου ή ἀρτομάζα ἐξογκώνεται. Άρτος παρασκευασθεὶς ἀγεύ προζύμης λέγεται ἀζυμος, εἶναι βαρύς, δύσπεπτος καὶ μικροῦ ὅγκου, ὡς ή λαγάνα τῆς Καθαρᾶς Δευτέρας. Μεγαλυτέρα πάλιν ποσότης προζύμης παράγει καὶ δεξεικὸν δέξι, τὸ διοίον καθιστᾷ τὸν ἀρτον δξιγον.

Εἴδη καὶ ιδιότητες καλοῦ ἀρτού. Άρτος παρασκευάζεται ἐκ παγτὸς εἶδους ἀλεύρου, ἀλλαχοῦ δὲ καὶ ἔξ ἀλεύρου γεωμήλων

(Οὐγγαρία) ή καὶ διπρίων. Ὁ ἐκ σιταλεύρου δημιώς ἄρτος εἶναι δὲ θρεπτικώτερος, διότι περιέχει περισσότεραν γλουτένην ἀπὸ κάθε ἄλλο εῖδος ἀλεύρου. Διὰ τοῦτο συνήθως οἱ ἀγροτικοὶ πληθυσμοὶ προσθέτουν εἰς τὸ ἀλεύρον τῆς βρίζης, η̄ τῆς κριθῆς, σιτάλευρον πρὸς βελτίωσιν αὐτοῦ, ὃ δὲ ἐκ τοιούτου μίγματος πάραχρόμενος ἄρτος καλεῖται σμιγός. Ὁ ἐκ σιταλεύρου ἄρτος καλεῖται λευκός, ἐὰν περιέχῃ, δόσον τὸ δυνατόν, διλιγώτερα πίτυρα. *Μασρός* δέ, ἐὰν περιέχῃ ποσότητά τινα. Οὗτος εἶναι θρεπτικώτερος τοῦ λευκοῦ, ἂν καὶ διλίγον θαρύς.

Οἱ ἄρτοι θεωρεῖται, διὰ τοῦτον εἶναι καλῆς ποιότητος, δταν εἶναι σπογγώδης μὲν μικροὺς πόρους, στεγνὸς καὶ εὐχάριστος κατὰ τὴν γεύσιν. Ὁξινος καὶ πικρὸς ἄρτος, ἀκόμη δὲ χειρότερον ὁ εύρωτιν κ. μουχλιασμένος, εἶναι ἐπιβλαβῆς καὶ προκαλεῖ πολλάκις δηλητηριάσεις. Διὰ μὴ μουχλιάζῃ ὁ ἄρτος, πρέπει νὰ φυλάσσεται εἰς ξηρὸν μέρος.

Διπυρούτης (Biscuit). Ἐάν τεμάχια ἄρτου ψηθοῦν ἐκ δευτέρου, ξηραίνονται καὶ δύνανται νὰ διατηρηθοῦν περισσότερον χρόνον, η̄ δὲ συνήθης ἄρτος. Ὁ τοιοῦτος καλεῖται διπυρούτης. Οὗτοι παρασκευάζονται τὰ παξιμάδια καὶ τὰ διάφορα μπισκότα, τὰ δόποια διαφέρουν ἀπὸ τὰ παξιμάδια κατὰ τοῦτο, διὰ τοῦτο κατὰ τὴν κατασκευήν των ἔχρησιμοποιήθσαν καὶ ἄλλα ὄντια, ὡς βούτυρον, ζάχαρις κτλ. Διπυρούτης η̄ γαλέται καλεῖται ἐν τῷ στρατῷ καὶ τῷ ναυτικῷ τὸ ἀναπλήρωμα τοῦ ἄρτου, τὸ δποῖον εἶναι εῖδος δισκοειδοῦς λευκοῦ παξιμαδίου, πολὺ μεγαλυτέρου ἀπὸ τὰ ἐν χρήσει. Οὗτος δὲν ὑφίσταται διπλῆν σπησιν, ἄλλα μίαν καὶ μάγην παρατεταμένην.

Ζυμαρικά (Pâtes). Μὲ τὸ γενικὸν αὐτὸν σνομα νοοῦνται τὰ μακαρόνια, δὲ φειδές, τὸ σησαμάκι καὶ ἄλλα, ἀνάλογα πρὸς αὐτά. Πάντα ταῦτα παράγονται ἀπὸ σεμιγδάλιον σκληροῦ σίτου χωρὶς τὴν προσθήκην φυράματος (κ. μαγιάς). Τὸ μίγμα ζυμώνεται καλῶς ἐντὸς μηχανικῶν ζυμωτήρων καὶ είτα διὰ καταλλήλων μηχανημάτων κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια ὥρισμένης μορφῆς.

Διὰ νὰ παραχθοῦν μακαρόνια τίθεται η̄ μᾶζα ἐντὸς σιδηρῶν κυλίνδρων, τῶν δποίων δὲ πυθμήν φέρει δπάς, καὶ πιέζεται ἀνωθεγ. Οὗτως ἐκ τῶν δπῶν ἐξέρχονται ὡς κύλιγδροι τὰ μακαρόνια, κόπτονται μηχανικῶς εἰς ὥρισμένον μῆκος, ξηραίνονται καὶ μετὰ

ταῦτα φυλάσσονται εἰς ξηρὸν μέρος, διὰ νὰ μὴ πάθουν δξίνισιν ἢ εὐρωτίασιν (κ. μούχλιασμα).

§ 56. ΟΣΠΡΙΑ (Légumes Secs) ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΚΗΠΟΥ

Γενικά. Τὰ κυριώτερα εἰδη δσπρίων είναι οἱ φασίολοι, οἱ κύαμοι κ. κούκια, τὰ πίσα κ. μπιζέλια, οἱ ἐρέθιγθοι κ. ρεδίθια κτλ. Πάντα ταῦτα είναι τὰ ἀπεξηραμένα σπέρματα φυτῶν, τὰ δποια καλοῦνται γενικῶς ψυχανθῆ, διότι τὸ ἄνθος των δμοιάζει πρὸς ψυχήν, καὶ τὰ δποια καλλιέργοῦνται ιδίως εἰς τὰ εὔκρατα κλίματα. Τὰ δσπρια περιέχουν φυτικὸν λεύκωμα καὶ σμυλον, δι' ὃ είναι τροφὴ ἑξαίρετος, ἀρκεῖ νὰ είναι καλῶς βρασμέγα (¹). Ἡ παραγωγὴ τούτων δὲν ἐπαρκεῖ ἐν Ἑλλάδι καὶ συμπληρώνεται δι' εἰσαγωγῆς ἐκ Σερβίας καὶ ἀλλων μερῶν. Ὁσπρια είναι:

Πίσα (Pois). Ταῦτα κατὰ τὴν θρεπτικὴν δξίαν πλησιάζουν πρὸς τὸ κρέας, δι' ὃ μεγάλως χρησιμοποιοῦνται μετὰ λιπαρῶν οὐσιῶν πρὸς πάρασκευὴν φαγητῶν.

Φασίολοι (Haricots). Εχοῦν μεγαλυτέραν θρεπτικὴν δξίαν, ἢ τὰ πίσα, καὶ ἀνωτέραν μάλιστα ἀπὸ τὸ κρέας, ἀν καὶ είναι δλίγον δύσπεπτα. Τούτων ὑπάρχουν διάφορα εἰδη, ὡς οἱ γίγαντες, τὰ καναρίνια καὶ ἄλλα.

Κύαμοι (Féves). Είναι μεγαλύτεροι κατὰ τὸ μέγεθος ἀπὸ ὅλα τὰ δσπρια καὶ πεπλατυσμένοι. Ὕπαρχουν μικροὶ καὶ μεγάλοι κύαμοι, ἢ δὲ θρεπτικὴ τῶν δξία είναι μικροτέρα τῆς τῶν ἀλλων δσπρίων.

Ἐρέβινθοι (Pois chiches). Είναι εὐγευστὸν καὶ θρεπτικὸν δσπριον. Καθουρδισμένοι ἐρέθιγθοι είναι καὶ τὰ στραγάλια, ἀφράτα ἢ σκληρά.

Φακὴ (Lentille). Είναι κυκλικοῦ σχήματος δσπριον καὶ θρεπτικόν, ὡς τὸ πίσον.

Σόγια (Soya). Καλλιέργειται κατὰ μεγάλα ποσὰ ἐν τῇ Ἀπω

1. Τὰ δσπρια βράζουν εύκολως, ἔαν είναι νέας ἐσοδείας καὶ ἔαν τὸ ὕδωρ δὲν είναι πολὺ ἀσβέστον. Ὁλίγη σόδα (1· δράμ. εἰς 1 δκάνιν διορθώνει τὸ τοιοῦτον ὕδωρ.

Αγατολή (Ιαπωνία, Κίνα, Μαντζουρία) και περιέχει πλήγιν του λευκώματος και του άμυλου, ώστε τὰ δὲ λαχανά, μέγα ποσὸν ἐλαῖον (=ἔλαιον σόγιας). Εἶναι τὸ ἀγαπητὸν δσπριον τῶν Ἀσιατῶν.

Γεώμηλα (Pommes de terre). Τὰ γεώμηλα εἰναι ὑπόγειοι βλαστοὶ (=κόνδυλοι) διμωνύμου φυτοῦ, τὸ δποῖον εὐδοκιμεῖ ἵδιως εἰς ἐλαφρὰ ἐδάφη και μεσημβρινὰ κλίματα, καλλιεργεῖται ἔμως ἐπιτυχῶς παντοῦ, ὅπου κατοικεῖ ὁ ἀνθρωπος. Εἶναι τροφὴ κυρίως ἀμυλώδης και εἰς τινα μέρη (Οὐγγαρία) τὸ ἀλευρον αὐτῶν ἀγαμιγυσόμενον μετὰ σιταλεύρου χρησιμεύει εἰς τὴν παρασκευὴν ἄρτου. Τὸ γεώμηλον χρησιμεύει εἰς τὴν παρασκευὴν κόλλας (=ἀμυλοκόλλας), ἀμυλοσακχάρου και οίνοπνεύματος. Τεμάχια ἀμύλων ἀποξηραϊνόμενα εἰς τὸν ἥλιον ἢ κατ' ἄλλον τρόπον διατηροῦνται ἐπὶ πολὺ (=ξηρὰ γεώμηλα). Τὸ κλῆμα τῆς Ἑλλάδος μὲ τὸν πολὺν ἥλιον εἶναι εύνοεικὸν διὰ τὴν καλὴν εὐδοκιμησιν τοῦ χρησίμου τούτου προϊόντος. Τὰ γεώμηλα πρέπει νὰ διατηρῶνται εἰς ἀποθήκας καλῶς ἀεριζομένας, ξηράς και φυχράς, ἵδιως κατὰ τὸ θέρος.

Λαχανικὰ (Légumes). Οὕτω καλοῦνται διάφορα φυτὰ τοῦ κήπου, τὰ δποῖα τρώγονται ώμά, ώστε σαλάται, ἢ και μαγειρευμένα. Τοιαῦτα εἶναι τὰ κυρίως λάχανα ἢ μάπες, τὰ ἀντίδια, τὰ κουνουπίδια, τὰ πράσα, τὰ σκόροδα κτλ. Εἰς τὰ λάχανα περιλαμβάνονται και οἱ λαχανόκαρποι, ώστε εἶναι αἱ μελιτζᾶναι, αἱ τομᾶται, τὰ κολοκύθια, οἱ διάφοροι βολβοὶ αἱ ρίζαι κτλ. Ἡ θρεπτικὴ ἀξία τῶν λαχάγων εἶναι ἐλαχίστη, διότι ἀποτελοῦνται κατὰ τὸ πλεῖστον ἀπὸ ὅδωρ. Εἶναι δμως ὠφέλιμα, διότι περιέχουν βιταμίνας, συντελοῦν εἰς τὴν πέψιν και παρέχουν εἰς τὸν δργανισμὸν τοῦ ἀνθρώπου μικρὰν ποσότητα ἀπαραιτήτων δι' αὐτὸν στοιχείων (θεῖον, πυρίτιον κτλ.). Ηάντως τότε τὰ λάχανα ὠφελοῦν, ὅταν εἶναι πρόσφατα και ὅταν χρησιμοποιοῦνται, εἰ δυνατόν, ώμά. Τὰ διατηρούμενα ἐντὸς δοχείων (=κονσέρβαι) λαχανικὰ εἶναι πολὺ κατωτέρας ἀξίας ἀπὸ τὰ ἄλλα. Ἡ λαχανοκομία τέλος εἶναι πολὺ ἐπικερδής ἐπιχείρησις πλησίων τῶν μεγάλων πόλεων και ἀκόμη ἐπικερδεστέρα δι' ἐκείνας τὰς χώρας, αἱ δποῖαι κάρις εἰς τὸ κλῆμα τῶν παράγουν τὰ διάφορα λαχανικὰ ἐνωρύτερον (πρώτη), ἢ αἱ ἄλλαι, ώστε ἡ Αἴγυπτος, Ἱσπανία, Νότ. Ἰταλία κ. ἢ. Ἐν Σύρῳ παράγονται πρώτη μέρκετὰ εἰδη.

§ 57. ΟΠΩΡΑΙ (Fruits)

Γενικά. Ὁπωραι κ. φροῦτα καλοῦνται οἱ ἔδῶδιμοι καρποὶ διαφόρων φυτῶν, ιδίως δένδρων. Πᾶσαι αἱ δπῶραι περιέχουν ὅδωρ καὶ ἄλλαι μὲν ὡς τὰ πορτοκάλια, κυδώνια, ἀχλάδια κτλ. περιέχουν κυρίως σάκχαρον (=δπωροσάκχαρον) καὶ δέξα, ἄλλαι ὡς τὰ συκα, ἡ βαγάνα, δ χουρμᾶς περιέχουν ιδίως σάκχαρον καὶ ἀμυλον. Ηλήν τούτων πᾶσαι αἱ δπῶραι περιέχουν καὶ δλίγας ἀζωτούχους οὐσίας, δι' ὃ ἀποτελοῦν σπουδαῖον συμπλήρωμα τῆς τροφῆς τοῦ ἀνθρώπου καὶ ἔχουν ἀνωτέρων θρεπτικὴν ἀξίαν ἀπὸ τὰ τὰ λαχανικά. Ὡς τὰ λάχανα, οὕτω καὶ αἱ δπῶραι ὠφελοῦν μεγάλως, ὅταν τρώγωνται ὥριμοι καὶ πρόσφατοι, ἢ ἀπεξηραμέναι εἰς τὸν ἥλιον, ὡς τὰ ἔηρά δαμάσκηνα, τὰ ἔηρά βερύκοκα κτλ. Αἱ χυμώδεις δπῶραι—σταφυλαί, κεράσια, ἀχλάδια—δὲν διατηροῦνται ἐπὶ πολὺ ἀναλλοίωτοι, οὔτε μεταφέρονται εύκόλως. Μόνον δι' εἰδικῆς σκευασίας καὶ εἰδικῶν σιδηροδρόμων ἡ πλοίων μετὰ ψυγείων δύνανται νὰ μεταφερθοῦν εἰς ἄλλας χώρας, ὅπου πωλοῦνται εἰς ἴκανοιητικὰς τιμές, (έλληνικὴ χλωρὰ σταφίς καὶ σταφυλαὶ εἰς Αὐστρίαν κτλ.). Ἀλλὰ καὶ αἱ σκληραὶ δπῶραι, κάρυα, κάστανα κτλ. δὲν δύνανται νὰ ἀγθέξουν πλέον τοῦ ἔτους. Κάπως περισσότερον χρόνον διατηροῦνται αἱ μαλακαὶ δπῶραι, ἐὰν ὑποστῶσιν εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν μετὰ ζαχάρεως, ὅτε μεταβάλλονται εἰς βιομηχανικὸν πλέον προϊόν, ὡς εἶναι ἡ κομπόστα, ἡ μαρμελάδα κτλ.

Τὸ ἐμπόριον τῶν δπωρῶν εἶναι ἀρκετὰ σημαντικὸν καὶ ἴκανον οποιητικόν. Ἡ Ἑλλὰς δύναται χάρις εἰς τὸ κλειμά της νὰ παράγῃ πολλὰς δπώρας, ὥστε καὶ ἔξαγωγὴν νὰ κάμνῃ αὐτῶν. Ἐπὶ τοῦ παρόντος ἡ δπωροκομία ὑστερεῖ ἐν Ἑλλάδι.

Αἱ ἀξιόλογώτεραι δπῶραι εἰναι :

Σταφυλαὶ (Raisins). Ἀπαντῶσιν εἰς διάφορα εἰδη (ροζακί, σαβκτιαγό, αὐγουλάτο, φράουλα, μοσχάτο κτλ.) καὶ τὰ μὲν καλύτερα εἰδη χρησιμεύουν πρὸς βρῶσιν, τὰ δὲ κοινὰ (σαβκτιαγά καὶ ἄλλα) πρὸς παραγωγὴν οἶνου. Ἀπὸ ὑγιεινῆς ἀπόψεως δ καρπὸς οὗτος εἶναι ἐκ τῶν εὐγευστοτέρων καὶ ὠφελιμωτέρων προϊόντων τοῦ φυτικοῦ βασιλείου. Ἄξιόλογα εἰδη σταφυλῆς εἶναι ἡ ἔσανθη σταφίς ἡ σουλτανίνα ἡ τσιμπίμπο καὶ ἡ μαύρη σταφίς

ἡ κορινθιακή (Raisin de Corinthe). Αὗται δὲν ἔχουν πυρῆνας (κ. κουκούτσια) καὶ ξηραίνομεναι παρέχουν τὰ καλύτερα εἰδη ἔηρᾶς σταφίδος. Ἐκ τούτων ἡ κορινθιακὴ σταφὶς καλλιεργεῖται μεγάλως ἐν Πελοποννήσῳ ἰδίως καὶ ἀποτελεῖ ἐν ἀπὸ τὰ σπουδαιότερα γεωργικὰ προϊόντα τῆς Ἑλλάδος. Μεγάλα ποσὰ ἀντῆς ξηρᾶς πωλοῦνται εἰς τὸ ἔξωτερικὸν (ἰδίως Ἀγγλίαν), καὶ ἄλλα κατωτέρας ποιότητος ἀγοράζονται ἀπὸ τὰ Ἑλληνικὰ οἰγοπνευματοποιεῖται διὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ οἰνοπνεύματος. Ἡ κορινθιακὴ σταφὶς ἔχει ἐπιφόδους ἀνταγωνιστὰς τὴν σταφίδα τῆς Αὐστραλίας καὶ τῆς Καλιφορνίας, ἀν καὶ εἶναι ἀνωτέρα κατὰ τὴν ποιότητα ἔκεινων. Ἡ ἀμπελος ὑφίσταται πολλάκις καταστροφὴν ἀπὸ ἐν πολὺ βλαπτικὸν ἔντομον τὴν φυλλοξήραν ἡ δποια ζῇ ἐπὶ τῶν ριζῶν. Αἱ σταφυλαὶ περιέχουν κυρίως σταφυλοσάκχαρον.

Σῦκα (Figues). Εἶγαι θρεπτικώτατος καὶ διγεινός καρπός, διότι περιέχει ἀναλόγως καὶ πολλὰς ἀζωτούχους οὐσίας. Τὰ ἀρισταὶ εἰδη εἶναι τὰ σμύρναικά, τὰ δποια εἶναι κίτρινα, μεγάλα καὶ λεπτόφλοια. Δευτέρας ποιότητος ἔρχονται τὰ σῦκα τῶν Καλαμῶν, τὰ δποια κατὰ τὸ πλεῖστον ἔξαγονται εἰς τὸ ἔξωτερικὸν ὡς ξηρά.

Ἐσπεριδοειδῆ (Hespéridées). Οὕτω καλοῦνται τὰ πορτοκάλια, μανταρίνια, κίτρα, λεμόνια, γεράτια κτλ. Ἐπειδὴ ὁ χυμός τῶν καρπῶν τούτων ἔχει δξέα, κιτρικὸν ἰδίως δξέν, κοινῶς ξινό, φωσφορικὰ θλατα, ὀπωροσάκχαρον, βιταμίνας καὶ ἄλλα στοιχεῖα ωφέλιμα εἰς τὸν δργανισμὸν μας, διὰ τοῦτο τὰ ἐσπεριδοειδῆ μεγάλως ἐκτιμῶνται, μερικὰ δὲ τούτων, ὡς τὰ λεμόνια, εἶναι ἀπαραίτητον συμπαρακολούθημα τῆς καθημερινῆς μας τροφῆς.

Ἐκ τῶν ἐσπεριδοειδῶν ἄλλα χρησιμεύουν ἀμέσως ἡ ἐμμέσως ώς τροφὴ (πορτοκάλια, λεμόνια), ἄλλα δὲ εἰς τὴν παραγωγὴν πλήθους προϊόντων, ὡς κιτρικοῦ δξέος (κίτρα, λεμόνια), αἴθερίων ἐλαίων, ἥδυπότων, ζαχαροπήκτων γλυκισμάτων. Τὸ εὐγευστότερον εἶδος τῶν ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὰ πορτοκάλια; τὸ χρησιμότερον δὲ τὰ λεμόνια, Ἡ Σικελία καὶ ἡ Ἰσπανία παράγουν τὰ ἄριστα πορτοκάλια, ἐν Ἑλλάδι δὲ ἡ Κρήτη, ἡ περιοχὴ τῆς Ἀρτης κλπ.

Αἱ λοιπαὶ ὄπωδοι, ώς τὰ μῆλα, τὰ ἀχλάδια, τὰ ροδάκινα κτλ., εἶναι δευτερευούσης οἰκονομικῆς σημασίας διὰ τὴν Ἑλλάδα, καθόσον ἡ παραγομένη ποσότης αὐτῶν εἶναι μικραί.

Όπωραί τινες θερμῶν χωρῶν.

Φοίνικες, κ. χουρμάδες (Dattes). Είναι καρπὸς τοῦ φοίνικος τοῦ δακτύλου, ὁ δποῖος εὐδοκιμεῖ ἤδης εἰς τὰς τροπικὰς χώρας. Είναι ἀναλόγου θρεπτικῆς ἀξίας πρὸς τὰ σῦκα καὶ μεγίστης σημασίας διὰ τοὺς κατοίκους τῶν μερῶν ἐκείνων ("Αραβαῖς, Ἀφρικανούς"). Ἐξ αὐτῶν παράγεται καὶ οἰνοπνευματοῦχον ὄγρόν. Χρησιμοποιοῦνται εἴτε ως χλωρὸς καρπὸς εἴτε καὶ ώς κόνις.

Βανάνα (Banane). Είναι καρπὸς ἀκόμη μέγαλυτέρας ἀξίας ἀπὸ τὸν φοίνικα καὶ ἀποτελεῖ πλήρη τροφὴν διὰ πολλὰ ἔκατομμύρια ἀνθρώπων τροπικῶν ἐπίσης χωρῶν.

***Ανανᾶς (Ananas).** Καὶ αὐτὸς ὁ καρπὸς προέρχεται ἀπὸ τὰς θερμὰς καὶ ὄγράς χώρας, ἔχει μέγεθος μικροῦ πέπονος καὶ ὑπενθυμίζει τὴν δσμήν του.

§ 58. ΕΛΑΙΑ—ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΝ—ΒΡΩΣΙΜΑ ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ

***Ἐλαιά (Olive).** Ἡ ἐλαία είναι καρπὸς τοῦ ὅμωνύμου δένδρου, τὸ δποῖον εὐδοκιμεῖ εἰς τὰς χώρας τῆς Μεσογείου Θαλάσσης (Νότιος Εύρωπη, Δυτικὴ Ἀσία καὶ Βόρ. Ἀφρική), ώς καὶ εἰς ζλλας, αἱ δποῖαι ἔχουν κλιμακάναλογον πρὸς τὸ μεσογειακὸν (Καλιφοργία, Μεξικόν), ὅπου μετεφυτεύθη ὑπὸ τῶν Εύρωπαίων.

Ο καρπὸς αὐτῆς ἀποτελεῖται ἀπὸ φλοιῶδες περικάρπιον (= φλοιός), ἀπὸ σαρκῶδες μεσοκάρπιον (=σάρξ) πλήρες ἐλαίου καὶ ἀπὸ ξυλῶδες ἔνδονκάρπιον (=πυρήν), ἐντὸς τοῦ δποίου ὑπάρχει τὸ σπέρμα μὲ πολὺ δλίγον ἔλαιον. Πλὴν τοῦ ἐλαίου ἡ ἐλαία περιέχει καὶ ἀξωτούχους οὐσίας (=φυτολεύκωμα), ώς καὶ ἀμυλον, δι' ὃ είναι τροφὴ ἀξιόλογος. Αἱ ὥριμοι ἐλαῖαι εἶγαι μαῦραι καὶ περιέχουν περισσότερον ἔλαιον. Η αἱ ἀωροι, δ, ὃ συλλέγονται κατὰ τὸ πλεῖστον, δταν ὥριμάσουν, ητοι ἀπὸ τοῦ μηνὸς Ὁκτωβρίου μέχρι τοῦ Ἰαγουαρίου, καὶ εἰς μερικὰ μέρη ἀκόμη ἀργότερον ἀναλόγως τοῦ κλίματος. Αἱ ἐλαῖαι χρησιμεύουν κατὰ μέγιστον μέρος πρὸς παραγωγὴν τοῦ ἐλαίου, κατὰ δεύτερον δὲ λόγον πρὸς βρῶσιν, δπότε ὑποδάλλονται εἰς ἐπεξεργασίαν τινὰ διὰ νὰ διατηρηθοῦν περισσότερον χρόνον. Πρὸς τοῦτο αἱ συνήθως μαῦραι ἐλαῖαι τίθενται ἐντὸς ζλμης ἐπὶ τινας ήμέρας (2—5) καὶ ἐπειτα ἐντὸς βαρελίων κατὰ στρώματα ἐναλλάξ μὲ χονδρὸν

ձլաς. Μετά 30-40 ήμέρας ἔξαγονται καὶ τίθενται ἐντὸς βαρελιών. Αἱ καλῆς ποιότητος ἔλαιαι πρέπει νὰ μὴ ἔχουν ὅπας, ἀλλῶς εἶναι προσβεβλημέναι ἀπὸ τὰς κάμπικες ἐντόμων (=σκωληκόδρωτοι). Νὰ μὴ ἔχουν γεῦσιν ταγγήν καὶ δσμήν κακήν. Αἱ πολὺ ἀλατισμέναι ἔλαιαι εἶναι βλαβερά. Πολλῶν περιφερειῶν αἱ ἔλαιαι εἶναι ἐκλεκταί. ὡς εἶναι αἱ τῆς Ἀμφίσσης, μεγάλαι ὡς μικρὰ κάρυα, αἱ τοῦ Ἀγρινίου σφαιρικαὶ καὶ μεγάλαι, αἱ τῶν Καλαμῶν ὡσειδεῖς καὶ μετρίους μεγέθους κτλ. Ἡ Ἑλλὰς ἔρχεται δευτέρα ἐν τῷ κόσμῳ εἰς τὴν παραγωγὴν ἔλαιων (Ἴσπανία - Ἑλλάς), μέρος τῶν ὄποιων ἔξαγεται. Ἐάν περιποιηθῶμεν τὸ προϊὸν αὐτὸν καὶ τὸ ἐμφανίσωμεν ὑπὸ καλυτέρων ἐμπορεύσιμον μορφὴν (εἰς φιάλας η δοχεῖα καλοῦ ἔξωτερικοῦ), δυνάμεθα νῦν ἀνέγνωμεν τὴν ἔξαγωγήν, ἐνῷ τώρα η Ἰσπανική, ἵταλική καὶ γαλλική ἔλαια ἐκτοπίζουν τὴν ἐλληνικὴν ἀπὸ τὰς ἀγορὰς τοῦ ἔξωτερικοῦ.

Ἐλαιολαδον (Huile d'olive). Αἱ ἔλαιαι περιέχουν μέχρι 50%, ἔλαιον ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς τῆς συλλογῆς τοῦ καρποῦ, τοῦ ἐδάφους, τοῦ κλίματος καὶ τῆς ὑγιεινῆς καταστάσεως τοῦ δένδρου. Πρὸς ἔξαγωγὴν τούτου συνθίθενται αἱ ἔλαιαι διὰ μυλολίθων η σιδηρῶν κυλίνδρων, τίθεται ὁ παραχθεὶς πολτὸς ἐντὸς σάκκων τριχίνων η ἔξι ἀλληγορίας οὐσίας καὶ ὑποβάλλονται εἰς ἴσχυρὰν πίεσιν διὰ καταλλήλου ἐλαιοπιεστηρίου. Μετὰ τὴν λῆψιν τῆς πρώτης ποσότητος διαβρέχονται οἱ σάκκοι διὰ θερμοῦ ὕδατος καὶ ὑποβάλλονται ἐπί νέου εἰς πίεσιν, δόπτε λαμβάνεται καὶ ἄλλο ἔλαιον, κατωτέρας ὅμως ποιότητος, η τὸ πρῶτον. Ἐκ τῶν πιεστηρίων τὸ ἔλαιον συλλέγεται εἰς τὰς δεξαμενάς, δηπου μετά τινας ἡμέρας ἀποχωρίζεται ἔξι αὐτοῦ τοῦ ὕδωρ καὶ ἄλλαι οὐσίαι (κοινῶς μούργα), αἱ ὄποιαι μέγουν εἰς τὸν πυθμένα. Ἐκ τῶν δεξαμενῶν τὸ ἔλαιον τίθεται ἐντὸς βυτίων η λευκῶν σιδηρῶν δοχείων η φιαλῶν. Πολλάκις προηγεῖται η διεύλεσις αὐτοῦ κ. φιλτράρισμα διὰ βάμβακος η ξυλάνθρακος ἐντὸς εἰδικῶν ἐλαιοδιυλιστηρίων, δόπτε τὸ ἔλαιον καθίσταται διαυγές. Ἐάν μάλιστα τὸ ἔλαιον εἶναι ταγγὸν κ. τσαγγόν, ὑποβάλλεται εἰς καθαρισμὸν διὰ χημικῶν μέσων, διὰ τῶν δόποιων ἀφαιρεῖται η δέξεται γεῦσις Τὸ τοιοῦτον καθαρισμένον ἔλαιον λέγεται κοινῶς ραφιγαρισμένον η φινάτον.

Τὸ καλὸν ἔλαιον εἶναι σχεδὸν ἄστιμον καὶ ὑπόγλυκον, διαιυγές, ἀχυροκίτρινον ἢ χρυσοκίτρινον, οὐταν προέρχεται ἀπὸ πρασίνας ἔλαιας. Τὸ ἔλαιον ἀλλοιώνεται, ἐὰν φυλάσσεται ἐντὸς ἀκαθάρτων δοχείων καὶ ἐντὸς ὑγρῶν καὶ κακῶς ἀεριζομένων ἀποθηκῶν. Διὰ νὰ παραχθῇ δὲ καλὸν ἔλαιον, πρέπει αἱ ἔλαιαι νὰ μὴ εἶναι βλαμμέναι, νὰ μὴ παραμείνουν πολὺ ἐν τῇ ἀποθήκῃ, νὰ μὴ εἶναι ἀλατισμέναι καὶ μάλιστα πολύ, νὰ εἶναι πολὺ καθαρὰ τὰ πιεστήρια, αἱ δεξαμεναὶ καὶ ὁ χῶρος ἐν γένει, ὅπου εὑρίσκεται τὸ ἔλαιον, τὸ δποῖον εὐκόλως ἐπηρεάζεται ἀπὸ τὴν δσμὴν τῶν διαφόρων σωμάτων. Αἱ ὑπερώριμοι ἔλαιαι ἢ καὶ αἱ πεσοῦσαι κατὰ γῆς κ. χαμάδες δίδουν ἔλαιον περισσότερον πλὴν δευτέρας, ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, πιούτητος καὶ δυσαρέστου δσμῆς. Αἱ ώμιώριμοι πράσινοι ἔλαιαι παρέχουν δλιγάτερον ἀλλὰ εὔοσμον ἔλαιον, τὸ ἀγουρέλαιον (*Huile verte*), τὸ δποῖον τάσσεται εἰς τὴν σειρὰν τῶν καλῆς ποιότητος ἔλαιων.

[“]Ελαιον ταγγὸν εἶναι ἐπιβλαბὲς εἰς τὴν ὑγείαν. Τὸ τοιοῦτον ἔλαιον περιέχει ἐν δξύ, τὸ ἔλαιον, τὸ δποῖον, οὐταν ὑπερβολὴν ωρισμένον δριον, καθιστᾶ τὸ ἔλαιον ἀκατάλληλον πρὸς βρωσιν. [”]Αντιθέτως, δσον δλιγάτερον εἶναι, τόσον τὸ ἔλαιον εἶναι καλύτερον καὶ ἐπομένως ἀκριβώτερον. Διὰ καταλλήλου καθαρισμοῦ κ. εαφιναρίσματος εἶναι δυνατὸν ^ν ἀπαλλαγῇ τὸ ἔλαιον τοῦ δξέος, ὡς ἐλέχθη ἀνωτέρω. [”]Εκλεκτὰ ἔλαια εἶναι τῆς Κερκύρας μικρᾶς δξύτητος (1 ½ - 2) τῆς Μυτιλήνης (2 - 4) καὶ ἄλλα.

Τὸ ἔλαιον νοθεύεται διὰ βαμβακελαίου, ἥλιανθελαίου κ. ἄ., τὰ δποῖα καλοῦνται σπορέλαια. [”]Η νοθεία τιμωρεῖται κατὰ τὸν νόμον, ἔξελέγχεται δὲ διὰ χημικῆς ἔξετάσεως.

[”]Η Ἐλλὰς ἔρχεται τρίτη ἐν τῷ κόσμῳ (*Ισπανία, Ἰταλία, Ἐλλάς*), μὲ παραγωγὴν ἔλαιου 100 χιλ. τόννων περίπου ἐτησίως, μέρος τῆς δποίας ἔξαγεται εἰς τὸ ἔξωτερικόν. Εἶναι δυνατὸν νὰ διπλασιασθῇ ἡ ποσότητος τοῦ ἔλαιου, ἐὰν αἱ ἄγριαι ἔλαιαι, αἱ δποῖαι εἶναι τόσαι, δσαι καὶ αἱ ἥμεροι, ἐμβολιασθοῦν.

Πυρηνέλαιον. Τοῦτο λαμβάνεται ἀπὸ τὰ ὑπολείμματα τῆς ἐκθλίψεως τῶν ἔλαιων, τὰ δποῖα κοινῶς λέγονται πυρηναὶ ἢ λιονόκαι καὶ περιέχουν 7 % ἔλαιον. Πρὸς ταῦτα ἀναμιγνύονται μὲ ἐν ὑγρὸν εύφλεκτον, τὸν διθειοῦχον ἄνθρακα ἢ μὲ ἐν ἄλλο ἀκίνδυνον, τὸν τετραχλωροῦχον ἄνθρακα, τὰ δποῖα διαλύουν

τὸ ἔλαιον τῶν ὑπολειμμάτων. Μετὰ ταῦτα ἀποστάζεται τὸ μῆγμα, ἀφοῦ προηγουμένως διηθηθῇ, δόποτε ἐντὸς τοῦ ἀποστακτικοῦ λέθητος μένει τὸ ἔλαιον, δύρροποιοῦνται δὲ οἱ ἀτμοὶ τοῦ διαλυτικοῦ ὑγροῦ διὰ τοῦ ψυκτῆρος καὶ συλλέγονται ἴδιαιτέρως, διὰ νὰ χρησιμοποιηθοῦν ἐκ νέου. Τὸ πυρηνέλαιον λόγω τῆς ὁσμῆς του χρησιμοποιεῖται πρὸς παραγωγὴν σάπωνος.

Βρώσιμα σπορόλαια. Ταῦτα παράγονται ἀπὸ ἔλαιοισχα σπέρματα πολλῶν φυτῶν καὶ χρησιμοποιοῦνται μεγάλως, διότι δὲν φύεται ἡ ἔλαία. Τοιαῦτα εἶναι τὸ σησαμέλαιον, τὸ ἥλιανθέλαιον, τὸ ἔλαιον σόγιας. Παρ’ ἡμῖν μεγάλως χρήσιμοποιεῖται τὸ σησαμέλαιον (*huile de sésame*) ἵδιως ἐν Μακεδονίᾳ κλ., εἰς τὰς λοιπὰς δὲ ἐπαρχίας κατὰ τὴν διάρκειαν τῶν νηστειῶν. Εἶναι δύρροπον πυκνόρρευστον, χρυσοκίτρινον καὶ εὐχαρίστου γεύσεως. Τὸ ἥλιανθέλαιον (*huile de hélianthe*), εἶναι ἀραιότερον τοῦ προηγουμένου, παράγεται ἀπὸ τὰ σπέρματα τοῦ ἥλιανθου κ. ἥλιου καὶ χρησιμοποιεῖται μεγάλως ὑπὸ τῶν λαθνά τῆς Ἀσίας (Τουρκεστᾶν κλπ.), ως καὶ τῆς N. Ρωσίας.

Υδρογονωμένα ἔλαια. Ταῦτα εἶναι στερεαὶ λιπαραὶ οὐσίαι, αἱ ὅποιαι παράγονται δι’ ἐπιδράσεως ὑδρογόνου ἐπὶ οὖσδήποτε ἔλαιου, τὸ δποῖον οὕτω μεταβάλλεται χημικῶς καὶ παράγει νέον στερεὸν σῶμα. Εἶναι βρώσιμα. Ἐργοστάσιον παραγωγῆς τοιούτου ἔλαιου λειτουργεῖ ἡδη ἐν Πειραιεῖ. Λέγονται καὶ τεχνητὰ λίπη. Τοιοῦτον ἔλαιον εἶναι τὸ Βιτάμι κλπ.

§ 59. ΖΑΧΑΡΙΣ—ΑΜΥΛΟΝ—ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ζάχαρις (Sucré). Ἄν τῇ φύσει ἀπαντῶσι πλεῖστα γλυκέα σώματα. Ταῦτα περιέχουν ωρισμένας οὐσίας, εἰς τὰς δρπελεταὶς ἡ γλυκεῖα γεῦσις καὶ αἱ ὅποιαι καλοῦνται ὑπὸ τῆς χημείας σάκχαρα. Οὕτως αἱ σταφυλαὶ περιέχουν σταφυλοσάκχαρον, τὸ γάλα γαλακτοσάκχαρον, τὸ σακχαροκάλαμον περιέχει καλαμοσάκχαρον κτλ. Ἐκ τοῦ τελευταίου φυτοῦ, ἀλλὰ καὶ ἐξ ἄλλων, ως εἶναι τὰ σακχαροῦχα τεῦτλα, ἡ σακχαροῦχος σφένδαμνος κτλ., λαμβάνεται ἡ κοινὴ ἐν χρήσει ζάχαρις. Αὕτη, ως γνωστόν, εἶναι λευκόν, χρυσταλλικόν σῶμα, ἀσφρον καὶ εὐδιάλυτον εἰς τὸ ὕδωρ.

Ἐὰν η ζάχαρις θερμαίνθη μέχρι 160° , τήκεται καὶ, ὅταν ψυχθῇ, μεταβάλλεται εἰς θαλάσσην μᾶξαν, η δούια σὺν τῷ χρόνῳ γίνεται ἀδιαφανής, κρυσταλλική. Ἐὰν δὲ θερμαίνθῃ ἴσχυρότερον, ἀποσυντίθεται ἐν μέρει, ἀποκτᾷ πικρὰν γεῦσιν καὶ καστανόχρους δψίαν. Τοιαύτη ζάχαρις καλεῖται καραμέλα καὶ χρησιμεύει πρὸς χρωματισμὸν ποτῶν. Τέλος, ἐὰν θερμαίνθῃ ἴσχυρότερον, μεταβάλλεται εἰς άνθρακα καὶ καίεται. Ἡ ζάχαρις εἶναι σύνθετον σῶμα ἐξ ἀνθρακος, διδρογόνου καὶ δέξιγόνου. Εἶναι, ὡς λέγει η γημεία, ὑδατάνθραξ, δπως τὸ ἄμυλον. Ἐὰν διάλυμα ζαχάρεως ἔχεται στὴ βραδέως, ἀποδάλλεται η ζάχαρις ὑπὸ μορφὴν κρυστάλλων. Ἡ τοιαύτη ζάχαρις καλεῖται κάνδιον καὶ δύναται νὰ εἶναι χρωματισμένη, ἐὰν εἰς τὸ διάλυμα προστεθῇ χρωστικὴ ούσια, κυανὴ η ἐρυθρὰ κτλ. Διάλυμα ζαχάρεως ὑπὸ ώρισμένους δρους, ὑφίσταται ζύμωσιν, δπως τὸ γλεῦκος, καὶ μεταβάλλεται οὕτως εἰς οιγοπνευματώδες ὑγρόν.

Ἡ ζάχαρις εἶναι σῶμα ὠφέλιμον εἰς τὸν δργανισμὸν μας, διότι καίεται ἐν τῷ δργανισμῷ καὶ παράγει ζωὴκὴν θερμότητα. Ἡδη κατέστη ἀντικείμενον πρώτης ἀνάγκης, ἀπαραίτητον ἵδιως διὰ τοὺς παῖδας.

Πάραγωγὴ καὶ ἐμπόριον. Ἡ ζάχαρις λαμβάνεται, εἴτε ἀπὸ τὸ συκκαροκάλαμον, εἴτε ἀπὸ τὰ συκκαροτεῦτλα. Πρὸς τοῦτο κόπτονται ταῦτα εἰς μικρὰ τεμάχια, ἀναμιγνύονται μὲ δῶρ, τὸ δποῖον θερμαίνεται δι² ἀτμοῦ, καὶ μετά τινα χρόνον λαμβάνεται τὸ ὑγρόν, τὸ δποῖον περιέχει ἥδη τὴν ζάχαριν· τῶν τεμαχίων: Τοῦτο διηθεῖται διὰ δστεάνθρακος, διὰ νὰ ἀποχρωματισθῇ, καὶ είτα συμπυκνώνεται διὰ θερμάνσεως ὑπὸ πίεσιν ἥλαττωμένην ἐντὸς εἰδικοῦ λέθητος, δόπτε σχηματίζονται κρύσταλλοι ζαχάρεως. Διὰ φυγοκεντρικοῦ μηχανήματος χωρίζεται τὸ ὑγρὸν ἀπὸ τοὺς κρυστάλλους, οἱ δποῖοι ξηραίνονται κατέπιν δι² ἡπίας θερμότητος. Οὕτω λαμβάνεται η συνήθης κοκκώδης ζάχαρις.

Ἐν Ἑλλάδι δὲν παράγεται ζάχαρις, ἀλλὰ εἰσάγεται ἐκ τῆς Γερμανίας, Τσεχοσλοβακίας, Ἀμερικῆς.

Γλυκόζη ή σταφυλοσάκχαρον (Glucose). Ἡ γλυκόζη εἶναι σῶμα στερεὸν κρυσταλλικὸν λευκόν, διαλυτὸν εἰς τὸ δῶρ, ἀνάλογον πρὸς τὴν ζάχαριν, διιγώτερον δμως γλυκύ, η ἐκείνη. Εἶναι καὶ αὕτη ὑδατάνθραξ καὶ εύρισκεται εἰς τοὺς γλυκεῖς καρποὺς

καὶ πρὸ πάντων εἰς τὰς σταφυλάς. Τὸ διάλυμα τοῦ σταφυλοσακχάρου πάσχει ζύμωσιν κ. βράζει καὶ μεταβάλλεται εἰς οἰνόπνευμα καὶ εἰς διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος. Εἰς τὸ φαινόμενον τοῦτο ὀφείλεται ἡ μεταβολὴ τοῦ γλεύκους καὶ τοῦ ζυθογλεύκους εἰς οἶνον καὶ ζυθον, τὰ δποῖα εἶναι οἰνοπνευματώδη θράζα.

Χοήσις καὶ παραγωγὴ. Τὸ σταφυλοσάκχαρον χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν σιροπίων τῆς ζαχαροπλαστικῆς, πρὸς γοθεῖαν τοῦ μέλιτος, πρὸ γλύκανσιν τοῦ οἴνου καὶ ζύθου μὲ τὸν σκοπὸν νὰ αὐξηθῇ ἡ ποσότης τοῦ οἰνοπνεύματος αὐτῶν κτλ. Παράγεται κατὰ μεγάλα ποσά ἀπὸ ἀμυλώδεις οὐσίας, ὡς εἶναι τὰ γεώμηλα, ὁ ἀραβόσιτος κτλ. διὰ μετατροπῆς τοῦ ἀμύλου αὐτῶν εἰς γλυκόζην, ἡ δποία διὰ τοῦτο λέγεται καὶ ἀμυλοσάκχαρον. Ἐν Ἑλλάδι λειτουργεῖ ηδη ἐν Μοσχάτῳ πλησίον τῶν Ἀθηνῶν ἔργοστάσιον παραγωγῆς γλυκόζης ἐκ τοῦ ἀλεύρου τοῦ ἀραβοσίτου. Ἐν τῷ ἐμπορίῳ ἔρχεται, εἴτε ὑπὸ μορφὴν σιροπίου, εἴτε ὑπὸ μορφὴν κόκκων κρυσταλλικῶν εἴτε καὶ ὡς ἀμφορφος μᾶκα.

Αμυλον (Amidon) (¹). Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι στερεόν, λευκόν, ἀδιάλυτον εἰς τὸ ὕδωρ καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ κόκκους ὅρατούς διὰ φακοῦ ἡ μικροσκοπίου. Κοινῶς λέγεται κόλλα κολλαρίσματος καὶ εὑρίσκεται ἀφθόνως διαδεδομένον εἰς τὴν φύσιν. Τὰ γεώμηλα, πολλαὶ ρίζαι φυτῶν, τὰ κάστανα, τὰ σιτηρά, τὰ μακαρόνια, ὁ ἀρτος κτλ. εἶναι ἀμυλοῦσχα σώματα (δρυζα 75ο). Καὶ τὸ ἀμυλον εἶναι ὑδατάνθραξ, ὡς ἡ ζάχαρις καὶ τὸ σταφυλοσάκχαρον, καὶ, ἐὰν βρασθῇ μεθ' ὕδατος ἐπὶ πολύ, μεταβάλλεται εἰς νέον σῶμα, τὴν δεξιτερόνην, ἡ δποία εἶναι χρήσιμος ὡς συγκολλητικὴ ὕλη τῶν βιθλιοδετῶν. Τὸ ἀμυλον διὰ τοῦ βάμματος τοῦ ἰωδίου λαμβάνει κυανήν χροιάν. Ἐὰν δὲ βρασθῇ παρατεταμένως μὲ ὕδωρ καὶ ἀραιόν τι ὅξεν π. χ. θεϊκόν, μεταβάλλεται εἰς ἀμυλοσάκχαρον.

Παραγωγὴ καὶ χοήσις. Λαμβάνεται εἴτε ἀπὸ τὰ γεώμηλα εἴτε ἀπὸ τὰ σιτηρά καὶ χρησιμεύει εἰς τὸ κολλάρισμα ὑφασμάτων καὶ ἀσπρορρούχων, εἰς τὴν παραγωγὴν τῆς δεξιτερίνης, τοῦ ἀμυλοσάκχαρου κτλ. Μεγάλα ποσά ἀμύλου κατάναλισκει ὁ ἄνθρωπος διὰ τῶν ἀμυλωδῶν τροφῶν (δρύζης, ἄρτου, ζυμαρικῶν κτλ.).

Λουκούμια. Πρὸς παρασκευὴν τούτων ἐπεξεργάζονται προη-

1. Fécule = ἀμυλον ἐκ γεωμήλων.

γουμένως διάλυμα ζαχάρεως μὲ ἀραιὸν δέξι π. χ. ὑδροχλωρικόν, δόπτε ἡ ζάχαρις μεταβλέπεται εἰς λινερτοσάκχαρον (=μῆγμα σταφυλοσάκχαρου καὶ διπωροσάκχαρου), τὸ δποῖον εἶναι γλυκύτερον τῆς συνήθους ζαχάρεως. Μετὰ ταῦτα πολτοποιοῦν ἀνάλογον ποσότητα ἀμύλου, ἀναμιγγύουν τοῦτο μετὰ τοῦ σιροπίου καὶ θερμαίνουν τὸ μῆγμα εἰς τοὺς 100° ἀναδεύοντες συγχρόνως αὐτό. Μετὰ τὴν φυξίαν καὶ πῆξιν αὐτοῦ κόπτουν εἰς τεμάχια. Συνήθως εἰς τὸ μῆγμα προσθέτουν ἀμύγδαλα, φυστίκια, ἀρώματα. Ἀντὶ ζαχάρεως χρησιμοποιεῖται τὸ εὐθηγότερον ἀμυλοσάκχαρον ἢ σιρόπιον σταφίδος ἢ καὶ ἐκχύλισμα γλυκορρίζης.

Χαλβᾶς. Πολλὰ εἰδη χαλβᾶ ὑπάρχουν, τὰ δποῖα κατασκευάζονται μὲ σεμιγδάλιον ἢ ὅρυζάλευρον ἢ καὶ κοινὸν ἄλευρον, μὲ ὕδωρ καὶ μὲ βούτυρον ἢ ἔλαιον. Ὁ συνήθης ὅμως νηστήσιμος χαλβᾶς τῶν παντοπωλείων παρασκευάζεται ὡς ἔξης: Ἀναμιγγέται σιρόπιον ζαχάρεως, ἢ δποῖα ἔχει ἐν μέρει λινερτοποιηθῆ, μὲ ταχίνιον (= πολτὸν σησαμίου), θερμαίνεται τὸ μῆγμα καὶ ἀναδεύεται συνεχῶς, μέχρις ὅτου πηκτοποιηθῇ. Εἰς τὸ μῆγμα προστίθεται πολλάκις κακάον, ἀμύγδαλον, φυστίκια κτλ. Ἡ δὲ ζάχαρις ἀντικαθίσταται ἀπὸ μέλι, ἀμυλοσάκχαρον, σιρόπιον σταφίδος κτλ.

Γλυκίσματα μὲ συμπυκνωμένον γλεῦκος. Ἐάν τὸ γλεῦκος κ. μοῦστος συμπυκνωθῇ διὰ βρασμοῦ, παράγεται σιρόπιῶδες ὑγρόγ., τὸ δποῖον καλεῖται πετμέζι καὶ τὸ δποῖον διατηρεῖται ἐντὸς τῶν δοχείων ἐπὶ πολύ. Μὲ βάσιν τὸ σιρόπιον τοῦτο παρασκευάζουν διάφορα γλυκίσματα. Σταφίδομελι, χαρουπόμελι κτλ. παράγονται ἐκ σταφίδος ἢ χαρουπίων διὰ βρασμοῦ αὐτῶν μὲ ὕδωρ καὶ συμπυκνώσεως τοῦ ὑγροῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ'

ΕΥΦΡΑΝΤΙΚΑ ΕΙΔΗ

ΟΙΝΟΣ — ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΥΧΑ ΠΟΤΑ — ΚΑΦΕΣ — ΚΑΚΑΟΝ — ΤΕΪΩΝ — ΚΑΠΝΟΣ
--

§ 60. ΟΙΝΟΣ

Παρασκευή καὶ ἴδιότητες οἶνου. Οίνος (Vin) καλεῖται τὸ ποτόν, τὸ ὅποιον παράγεται διὰ τῆς οἰνοπνευματικῆς ζυμώσεως τοῦ γλεύκους τῶν σταφυλῶν. Ὡς ἐλέχθη ἐν τῇ καταλλήλῳ θέσει, κατὰ τὴν ζύμωσιν ταύτην ἐκ τοῦ σταφυλοσακχάρου παράγεται οἰνόπνευμα καὶ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Ἐπομένως, ὅσον γλυκύτερον εἶναι τὸ γλεῦκος, τόσον δυγκτότερος οἶνος θὰ παραχθῇ. Ἡ τοιαύτη ζύμωσις εἶναι ζωηροτέρα μεταξὺ τοῦ 25° καὶ 30°K, διακόπτεται δῆμος, ἔλαν δρασθῇ τὸ γλεῦκος, ἢ προστεθοῦν οὐσίαι, αἱ ὅποιαι φονεύουν τοὺς σακχαρομύκητας, π. χ. οἰνόπνευμα εἰς μεγάλην δόσιν, διοξείδιον τοῦ θείου κτλ. Διὰ τοῦτο, δταν πολὺ δυγκτὸν γλεῦκος μεταβάλλεται εἰς οἶνον, μετά τινα χρόνου σταματᾷ ἡ ζύμωσις ὡς ἐκ τοῦ παραχθέντος πολλοῦ οἰνοπνεύματος. Κατὰ ταῦτα ἡ ποσότης τοῦ οἰνοπνεύματος εἰς τοὺς διαφόρους οἰγους δὲν εἶναι ἡ αὐτή. Οὕτως οἱ ἐλλήνικοὶ οἶνοι περιέχουν 9—16 %, μερικοὶ δὲ εὑρωπαῖκοι μέχρι 20 %. Πλὴν τοῦ οἰνοπνεύματος ὁ οἶνος περιέχει καὶ πλήθος ἀλλων οὐσιῶν, ἐκ τῶν ὅποιών μερικαὶ εἶναι ἀρωματικαὶ καὶ ἀποτελοῦν τό ἄρωμα τοῦ οἴνου καὶ εἰς τοὺς παλαιοὺς εἶναι περισσότεραι. Ὁ γνήσιος οἶνος καὶ καλῶς διατηρούμενος εἰς μικρὰν μὲν δόσιν ὀφελεῖ τοὺς ἐνηλίκους, δταν πίνεται μετὰ τῆς τροφῆς, ἐνῷ εἰς μεγάλην βλάπτει καὶ ἡ κατάχρησις αὐτοῦ προκαλεῖ χρονίαν δηλητηρίασιν τοῦ δργανισμοῦ (βλάδην τοῦ ἥπατος κλ.) ἡ δποία καλεῖται ἀλκοολισμός. Παιδία καὶ πάσχοντες ἐκ τῆς καρδίας καὶ τῶν γεφρῶν οὐδὲ τὴν παραμικρὰν χρῆσιν πρέπει νὰ κάμψουν αὐτοῦ.

Ο καλὸς οἶνος. δὲν πρέπει νὰ εἶναι ὅξιγος, πικρὸς καὶ θολός, οὐδὲ νὰ ἀποδίδῃ δσμήν μούχλας. Ἀλλως ἔχει πάθει βλάδην. Ὁ οἶνος πρέπει νὰ διατηρῆται εἰς χώρους ψυχρούς, ἐντὸς δὲ τῶν φιαλῶν καλῶς πωματισμένων ἀποκτᾶ σὺν τῷ χρόνῳ ἄρωμα καὶ καλύτεραν γεῦσιν (=οἶνος παλαιὸς), καὶ διατηρεῖται καλύτερον.

Εἶδη οἶνου. Ἔὰν ὁ οἶνος περιέχῃ ῥητίνην πεύκης 5 %, ἡ δποία καθιστᾶ αὐτὸν διαυγῆ καὶ παρέχει αὐτῷ ἰδιαιτέραν γεῦσιν, καλεῖται δητηρίτης. Ἔὰν δὲ ὁ οἶνος περιέχῃ σταφυλοσακχάρον μὴ ζυμωθέν, εἶναι γλυκύς. Οὕτος προέρχεται ἀπὸ σταφυλάς, αἱ δποίαι ἔμειγαν ἐπὶ πολλὰς ἥμέρας εἰς τὸν ἥλιον (=λιασταί), ἢ

καὶ διὰ συμπυκνώσεως προηγουμένης τοῦ γλεύκους. Τοιοῦτος οἶνος γλυκὺς εἶναι ὁ ἀνθοσμίκης τῆς Σάμου, κ. μοσχάτο, ἢ κουμανταρία τῆς Κύπρου καλ. Στυφοὶ οἶνοι κ. μπρούσικοι, λέγονται οἱ μὴ γλυκεῖς. Οὗτοι διφέλλουν τὴν γεῦσιν των εἰς πολλὴν ταννίνην, τὴν δποίαν περιέχουν οἱ φλοιοὶ τῶν ὁραγῶν. Εἶναι χρωματιστοί.

Αφρόδεις ἢ καμπανίται. Οὗτοι εἶναι λευκοὶ καὶ παράγονται, ἐὰν γῆμιζυμωθὲν γλεῦκος τεθῇ ἐντὸς φιαλῶν, ἢ ἐὰν προστεθῇ ζάχαρις εἰς ἔσταιμον οἴνου, τεθῇ οὗτος ἐντὸς φιαλῶν, καὶ καλῶς πωματισθοῦν αὕται. Οἱ ἀφρόδεις τούτου διφέλλεται εἰς διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, τὸ δποίον σὺν τῷ χρόνῳ παράγεται ἐκ τῆς ζυμώσεως τοῦ σταφυλοσακχάρου ἢ τῆς ζαχάρεως. Οἱ οἶνοι οὗτοι λέγονται καμπανίται κ. σαμπάνιες ἐκ τῆς γαλλικῆς ἐπαρχίας Champagne.

Σταφιδίτης οἶνος. Οὗτος παράγεται, ἐὰν πολτὸς ξηρῶν σταφίδων ὑποδηληθῇ εἰς πίεσιν καὶ ἔπειτα ἀφεθῇ γὰρ ζυμωθῆ, ώς τὸ γλεῦκος.

Τεχνητοὶ οἶνοι. Οὗτοι συνήθως παράγονται δι' ἀγαμίξεως σινοπνεύματος καὶ ὅδατος καὶ προσθήκης εἰς τὸ μῆγμα χρώματος καὶ χημικῶν οὐσιῶν, διὰ τῶν δποίων δίδεται εἰς τοῦτο ἀρωματα.

Δολισμὸς καὶ ἔμπορισν οἶνου. Εἰς τὸν οἶνον προστίθενται πολλάκις 1) ὅδαρ, 2) σινοπνεύμα πρὸς δυνάμωσιν τοῦ ἀραίωθέντος δι' ὅδατος ἢ ἀδυνάτου οἴνου, 3) χρώματα ἀγιλίνης πρὸς κάλυψιν τοῦ ὅδατος, 4) γύψος πρὸς συντήρησιν καὶ τόνωσιν τοῦ χρώματος. “Οταν δμως αὕτη ὑπερβαίνῃ τὸ 2%, ὁ οἶνος εἶναι ἐπιθλαβής εἰς τὴν δηλαδήν.”

Η Ἑλλὰς εἶναι χώρα σινοπαραγωγὸς καὶ μέρος τῶν οἶνων τῆς, οἱ δποίοι φημίζονται διὰ τὸ χρῶμά των καὶ τὴν δύναμιν, πωλεῖ εἰς τὸ Ἑξατερικόν. Διὰ μαύρων καὶ δυνατῶν οἶνων διορθώνονται κατωτέρας ποιότητος εἶδος.

§ 61. ΖΥΘΟΣ (Bière).

Παρασκευὴ καὶ ιδιότητες. Ο ζυθὸς εἶναι ποτὸν ἀφρώδες, ὑπόπικρον, ὑπόξεινον καὶ ἐρυθροκίτριγον, ἢ καὶ καστανόχρουν. Περιέχει 2—9% οἶνοπνεύμα, διοξείδιον τοῦ ἄνθρακος, εἰς τὸ

δόποιον ἔφείλεται ὁ ἀφρός, ὀλίγον λεύκωμα κτλ. Είναι ποτὸν ἀδυνατώτερον τοῦ οἶγου καὶ θεωρεῖται θρεπτικόν. Ἡ χρῆσις τοῦ ζύθου είναι τὰ μέγιστα διαδεδομένη πρὸ πάντων ἐκεῖ, ὅπου δὲν εύδοκιμεῖ ἡ ἄμπελος, ως ἐν Γερμανίᾳ, Ἀγγλίᾳ, Τσεχοσλοβακίᾳ, Β. Αμερικῇ κἄλ.

Ο ζύθος παράγεται ἀπὸ κριθήν, τὴν δόποιαν διαβρέχουν καὶ ἀφήγουν νὰ βλαστήσῃ ὀλίγον, ἔπειτα καθουρδίζουν καὶ ἀλέθουν. Τὸ ἀλευρὸν αὐτό, τὸ δόποιον λέγεται βύνη, ἀναμιγνύεται μὲν ὅδωρ θερμόν, τὸ δόποιον ἐντὸς ὀλίγων ὥρων μεταβάλλεται εἰς γλυκὺ οὐρόν, τὸ ζυθογλεῦκος, ως ἐκ τῆς μετατροπῆς τοῦ ἀμύλου τῆς κριθῆς εἰς ἀμυλοσάκχαρον. Εἰς τὸ οὐρόν προστίθενται θήλεα ἀνθη λυκίσκου, δόποιος δίδει τὴν πικρὰν γεῦσιν εἰς τὸν ζύθον, καὶ, ἀφοῦ ψυχθῇ, προστίθεται εἰς αὐτὸν ἀφρόζυθος (= ἀφρός ζύθου ἐκ προηγουμένης κατασκευῆς) καὶ ἀφήγεται εἰς δεξαμενάς. Ἐκεῖ τὸ ζυθογλεῦκος πάσχει ζύμωσιν, ως τὸ γλεῦκος τῶν σταφυλῶν, καὶ οὕτω τὸ ἀμυλοσάκχαρον αὐτοῦ χωρίζεται εἰς οἰνόπνευμα καὶ διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Μετά τινας ἡμέρας, πρὶν ἡ συμπληρωθῇ ἡ ζύμωσις, τίθεται ὁ παραχθεὶς ζύθος ἐντὸς φιαλῶν ἢ μικρῶν βαρελίων καὶ φυλάσσεται ἐντὸς ὑποφύχρων χώρων.

Ἐν Ἑλλάδι λειτουργεῖ μέγα ζυθοποιεῖον τῆς Ἐταιρίας ΦΙΞ, τὸ δόποιον παράγει ζύθον κατὰ τὸν γερμανικὸν τύπον μὲ περιεκτικότητα οἰνοπνεύματος 4 - 5 %, ξανθὸν ἢ καστανόν.

§ 63. ΑΛΛΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Κονιάκ, Τὸ γνήσιον κονιάκ είναι οὐρὸν καστανέρυθρον ὀλίγον στυφὸν καὶ ὑπόγλυκον. Ἐχει προσέτι γεῦσιν καυστικὴν καὶ δοσμὴν εὐχάριστον, ἀρωματικὴν. Παράγεται, ἐὰν ἀποσταγθῇ οἶνος καλῆς ποιότητος καὶ παλαιός, τεθῇ δὲ τὸ ἀπόσταγμα ἐντὸς δρυτῶν βαρελίων καὶ παραμείνῃ ἐντὸς αὐτῶν ἐπὶ πολὺν χρόνον. Ωνομάσθη οὕτως ἐκ τῆς γαλλικῆς πόλεως Κονιάκ (Cognac). Περιέχει 25 % οἰνόπνευμα.

Τὸ τεχνητὸν κονιάκ, τὸ δόποιον είναι εὐθηγότερον τοῦ φυσικοῦ, παράγεται κατὰ ἔνα τρόπον, ἐὰν ἀγαμίξωμεν ὅδωρ καὶ οἰνόπνευμα μετὰ ἀρωματικῶν ούσιῶν, χρωματίσωμεν δὲ τὸ μῆγμα διὰ καραμέλας.

Ἐν Ἑλλάδι παράγεται ἐκλεκτῆς ποιότητος κονιάκ χάρις εἰς τὰ καλὰ εῖδη τοῦ οἶνου.

Ρακὶ ἡ τσίπουρο. Ἀχρουν ὑγρὸν παραγόμενον διὰ ζυμώσεως τῶν στεμφύλων κ. τσίπουρα, τὰ ἀποτικτικά προηγουμένως ἀνεμίχθησαν μὲν ὅδωρ, καὶ ἀποστάξεις τοῦ ὑγροῦ.

Οὖζον. Ἀχρουν ὑγρὸν καθιστάμενον θολόν, ἐὰν ἀναμιχθῇ μὲν ὅδωρ. Παράγεται, ἐὰν ἀναμιχθῇ οἰνόπνευμα ἀραιόν μὲν γλυκάνισον, μάραθον καὶ ρίζαν ἀγγελικῆς, ἀποσταχθῇ δὲ τὸ μῆγμα μετὰ 12 ὥρας.

Μαστίχα. Παράγεται, ὡς τὸ οὖζον, μὲ τὴν διαφοράν, δτι πλήν τοῦ γλυκανίσου προστίθεται εἰς τὸ οἰνόπνευμα κορίανδρον, βαδιάνα καὶ ἴδιως μαστίχη Χίου.

Ρακὶ ἀπὸ μούρα, ρακὶ ἀπὸ σῦκα, ρακὶ ἀπὸ δαμάσκηνα κτλ. παράγονται ἀπὸ τὰς ἀντιστοίχους διπώρας, ἀφοῦ αὗται ἀναμιχθοῦν μὲν ὅδωρ, ὑποστοῦν ζύμωσιν καὶ ἀποσταχθῇ τὸ ὑγρόν.

Ἡ χρῆσις καὶ μάλιστα ἡ κατάχρησις τῶν ἀνω ποτῶν εἶναι ἐπιβλαθῆς καὶ προκαλεῖ περισσότερον, ἢ ὁ οἶνος, τὸν ἀλκοολισμόν, διότι περιέχουν περισσότερον οἰνόπνευμα, ἢ οὗτος.

Ηδύποτα κ. λικέρ (liqueur) καλοῦνται διάφορα ποτὰ ἔγχρωμα, οἰνοπνευματοῦχα καὶ ζαχαροῦχα. Εἰς ταῦτα ἡ ποσότης τοῦ οἰνοπνεύματος δύναται νὰ φθάσῃ μέχρι 60 %. Τὰ ήδύποτα παράγονται κατὰ ἔνα τρόπον, ἐὰν φυτικὰ μέρη, ὡς βλαστοί, ρίζαι, σπόροι, καρποί, φλοιοί κτλ. ἀναμιχθοῦν μὲν οἰνόπνευμα, ἀποσταχθῇ μετά τινας ημέρας τὸ μῆγμα, καὶ εἰς τὸ ἀπόσταγμα προστεθῇ ποσότης σιροπίου καὶ χρῶμα.

Οὕτω παράγεται ἐκ φλοιῶν πορτοκαλίων, ἢ πικρῶν κίτρων, τὸ κιουρδασά. Κατ' ἄλλον τρόπον ἐμβαπτίζονται ἐντὸς οἰνοπνεύματος τὰ φυτικὰ μέρη, ἀφήνονται ἐπὶ τινα χρόνον ἐντὸς κύτου, εἴτα διγηθεῖται τὸ μῆγμα καὶ προστίθεται εἰς αὐτὸ ζάχαρις. Οὕτω δύναται νὰ γίνῃ ήδύποτον ἐκ κερασίων ἢ βισίνων κτλ. Ἀκόμη ταχύτερον παράγονται ήδύποτα, ἐὰν ἀναμιχθῇ ἀπλῶς ὅδωρ, ζάχαρις, οἰνόπνευμα, ἀρωμά τι καὶ χρῶμα. Τὰ ήδύποτα βλάπτουν πολὺ τὸν ὀργανισμόν μας, διότι περιέχουν περισσότερον οἰνόπνευμα, ἢ ἀλλο οἰνοπνευματοῦχον ὑγρόν.

§ 64. ΚΑΦΕΣ (Café)

Πατρίς καὶ ἴδιότητες. Οἱ καφὲς εἰναι σπέρματα ἀπεξηράμένα καὶ ἀπόφλοιωμένα ἐνδὲ ἀειθαλοῦς δενδρυλλίου ψφους ὃ μέτρων περίπου τῶν θερμῶν χωρῶν, τὸ δποῖον λέγεται καφέα. Τούτου οἱ καρποὶ εἰναι ἐρυθροὶ καὶ μεγέθους μικροῦ κεράσιου, περιέχουν δὲ δύο σπέρματα, τὰ δποῖα ὑπενθυμίζουν μικροὺς φασιόλους. Πατρίς τῆς καφέας εἰναι ἡ ἐπαρχία Κάφα τῆς Ἀβησσονίας, ἀπὸ τὴν ὁποίαν μετεφυτεύθη εἰς τὴν ἀπέναντι Ἀραβίαν καὶ ἄλλα μέρη μὲ θερμὸν κλίμα, ὡς ἡ Ιάδα, ἡ Βραζιλία, ἡ Κολομβία κτλ.

Οἱ καφὲς ἔχει χρῶμα κιτρινωπὸν κλίνον πρὸς τὸ πράσινον εἴτε πρὸς τὸ μέλαν, εἰναι ἐλαστικὸς καὶ σκληρός. Ἐχει ἀρωματικὴν δσμὴν καὶ γεῦσιν στυφὴν καὶ οἱ κόκκοι του εἰναι μικροὶ ἢ μεγάλοι, σφαρικοὶ ἢ νεφροειδεῖς, καγονικοὶ ἢ ἀνώμαλοι ἀναλόγως του εἶδους. Οἱ καφὲς περιέχει πλὴν ἀλλων οὐσιῶν κυτταρίνην, ταννίνην, ἐξ ἣς εἰναι στυφός, σλιγὸν φυτικὸν λεύκωμα, αιθέριον ἔλαιον, σάκχαρον, λίπος καὶ μικρὰν ποσότητα μιᾶς δηλητηριώδους οὐσίας, ἢ δποῖα λέγεται καφεΐνη. Εἰς τὴν τελευταίαν ταύτην δφείλεται ἡ διεγερτικὴ ἐνέργεια τοῦ καφέ. Κατὰ τὴν φρεΐν κακοδύρδισμα τὸ σάκχαρον μεταβάλλεται εἰς καρμέλαν καστανόχρουν καὶ κατόπιν μαύρην, τὸ λίπος τήκεται καὶ καθιστᾷ τοὺς κόκκους λιπαρούς, μέρος τῆς καφεΐνης καταστρέφεται καὶ τέλος γεννῶνται διάφοροι ἀρωματικοὶ ἐνώσεις. Μέρος ἀπὸ τὰς ἄνω οὐσίας, αἱ δποῖαι εἰναι διαλυταὶ εἰς τὸ θυρ, εὑρίσκεται ἐν τῷ ἀφεψήματι του καφέ.

Οἱ καφὲς δὲν ἀποτελεῖ τροφήν, ἀλλὰ ποτὸν διεγερτικὸν τοῦ νευρικοῦ συστήματος καὶ ἐλαφρὸν τονιτρικόν, λόγῳ τῆς καφεΐνης. Ή κατάχρησις τούτου βλάπτει καὶ πρὸ πάντων τοὺς μικρούς, τοὺς νευροπαθεῖς καὶ τοὺς καρδιακούς. Δι' ἀφάιρέσεως τῆς καφεΐνης, δ καφὲς καθίσταται ἀθλαβῆς, διότι χάνει τὴν διεγερτικὴν του ἐνέργειαν.

Ἄλλοιώσεις καὶ ἐμπόριον καφέ. Οἱ ώμοις καφὲς βλάπτεται ὑπὸ τοῦ θαλασσίου θάτος καὶ ευκόλως πρόσλαχμάνει τὴν δσμὴν δσμηρῶν σωμάτων π. χ. βακαλάου, σκορόδου κτλ. Ομοίως βλάπτεται ἀπὸ τὰς ἀναθυμιάσεις ἀμμωνίας καὶ προσβάλλεται ἀπὸ

έντομα καὶ πολλάκις υφίσταται κακήν ζύμωσιν ἐντὸς ύγρῶν χώρων. Διὰ τοῦτο πρέπει νὰ διατηρῆται ἐντὸς ξηρῶν ἀποθηκῶν, ἐντὸς σάκκων, ἢ καὶ ἐντὸς ξυλίγων κιβωτίων. Ὁ καλῶς διατηρούμενος καφὲς γίνεται σὺν τῷ χρόνῳ ἀρωματικώτερος.

Ἐν τῷ ἐμπόρῳ φέρονται πολλαὶ ποικιλίαι καφέ, ἀριστος δὲ πάντων εἶναι δὲ τῆς Τσεμένης ἢ καφὲς τῆς Μόκας, λιμένος ἔξαγωγῆς. Τούτου οἱ κόκκοι εἶναι πράσινοι, μικροί, ώστεις, μὲ λεπτὴν ἐπιδερμίδα καὶ ἀρωματικὴν δύσην. Ὡς τῆς Μόκας εἶναι καὶ τινῶν ἄλλων μερῶν οἱ καφέδες π.χ. Ἰάβας, Μαρτινίκας κτλ. Οἱ καφέδες τῆς Βραζιλίας εἶναι ἄλλοι κοινοί καὶ ἄλλοι καλῆς ποιότητος, ἄλλοι μεγάλου μεγέθους καὶ ἄλλοι μικροῦ. Οἱ τελέυταίοι δροιάζουν πρὸς τὸν καφὲν τῆς Μόκας. Τὸ πλεῖστον μέρος τοῦ καφὲ ἐν Ἑλλάδι προέρχεται ἐκ Βραζιλίας.

§ 65. KAKAON

Πατρίς - ίδιότητες. Τὸ κακάον (Cacao) εἶναι κόνις καφέ-κρους, ἡ ὁποία προέρχεται ἐκ τῆς ἀλέσεως τῶν σπερμάτων ἐνὸς δένδρου, τὸ δποῖον καλεῖται Θεόβρωμα τὸ κακάον, ἢ καὶ ἀπλῶς κακαόδενδρον. Τοῦτο φύεται εἰς τὰς τροπικὰς καὶ υγρὰς χώρας καὶ δύναται νὰ φθάσῃ εἰς ὕψος 12 καὶ πλέον μέτρων. Ὁ καρπὸς τῶν δένδρων τούτων εἶναι ὡς μικρὸς πέπιων, σαρκώδης καὶ πορτοκαλόχρους, ὅταν ώριμάσῃ. Ἐντὸς αὐτοῦ περιέχονται εἰς πέντε ἐπιμήκεις σειράς σπέρματα μεγάλα, ὡς μικροὶ κύαμοι. Πρὶν δοθοῦν εἰς τὸ ἐμπόριον τὰ σπέρματα, θάπτονται ἐπὶ τινα χρόγον ἐντὸς ἀμμώδους γῆς ἢ ἐντὸς κιβωτίων μετὰ ἣ ἀνευ ἀμμού, ὅπου ὑφίστανται ζύμωσιν. Ἀποτέλεσμα τῆς ζυμώσεως ταύτης εἶναι, ὅτι οἱ κύαμοι ἀποκτοῦν ἀρωμα, ἡ πικρότης ἔξαφανίζεται καὶ ἡ γεῦσίς των καθίσταται ἐν γένει γλυκεῖά πως καὶ ἐλαιώδης. Οἱ κύαμοι τοῦ κακάου, ὅταν φρυγθοῦν κ. καθουρδισθοῦν, ὡς δ καφές, καὶ ἀλεσθοῦν, παρέχουν κόνιν δροίαν πρὸς τὸν ἀλεσμένον καφέν,

Τὸ κακάον περιέχει κυρίως λεύκωμα, λίπος, τὸ δποῖον καλεῖται βούτυρον κακάου, διατάνθρακας (ἄμυλον καὶ σάκχαρον) καὶ ἐν δραστικὸν συστατικόν, ἀγάλογον πρὸς τὴν καφεΐγην, τὸ δποῖον καλεῖται θεοβρωμάνη. Ὡς ἐκ τούτου τὸ κακάον θεωρεῖται πλήρης

τροφή, ἀλλὰ καὶ διεγερτική, διὸ ὁ δὲν πρέπει νὰ γίνεται κατάχρησις αὐτοῦ, ἵδιως ἀπὸ τοὺς ἀρθριτικούς καὶ καρδιακούς.

‘Ως δὲ καφές, καὶ ἀκόμη εὔκολώτερον, βλάπτεται τὸ κακάον ἀπὸ τὴν ὑγρασίαν, τὰς δασμηρὰς οὐσίας, τὰ ἔντομα καὶ τὴν πολυκαιρίαν, ὅποτε καθίσταται ταχγόν. Ἐπίσης δὲ κόνις κακάου δολιζεται διὰ πολλῶν ἄλλων φυτικῶν καὶ μὴ οὐσιῶν.

Λόγῳ τῆς μεγάλης του θρεπτικῆς ἀξίας πολὺ διεδόθη τὸ κακάον, ἐκλεκτὰ δὲ εἶδη αὐτοῦ είναι τὰ προερχόμενα ἐκ τῆς Βενεζουέλας, τοῦ Ἰσημερινοῦ κτλ. Μεγάλα ποσὰ κακάου χρησιμοποιοῦνται καὶ εἰς τὴν παραγωγὴν τῆς σοκολάτας, ή ὅποια είναι μῆγμα κόνιες κακάου καὶ ζαχάρεως. Εἰς τοῦτο προστίθενται πολλάκις καὶ ἄλλαι οὐσίαι, ως γάλα, ἀμύγδαλα, βανίλλη, ὅποτε γίνονται τὰ διάφορα εἶδη σοκολάτας. Σοκολάτα λιπαρὰ καὶ μαλακὴ προέρχεται ἀπὸ κακάου, ἀπὸ τὸ ὅποιον ἔχει ἀφαιρεθῆ τὸ βούτυρόν του ἐν μέρει.

§ 66. ΤΕΙ·ΟΝ

Πατοίς - Ιδιότητες. Τὸ τέϊον (Thé) είναι τὰ συνεστραμμένα φύλλα δύο θαμνωδῶν φυτῶν, τὰ ὅποια λέγονται Τέα ἡ σινικὴ καὶ Τέα τοῦ Ἀσάρι καὶ τὰ ὅποια καλλιεργοῦνται κυρίως εἰς τὴν Κίναν, Ἱνδίας, Ἰαπωνίαν, Ἰνδοκίναν κτλ. Τὸ τέϊον ἀναλόγως τῆς ἐπεξεργασίας τῶν φύλλων είναι μέλαν ἢ πράσινον καὶ περιέχει, ως δὲ καφές, καφεΐνην. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον μόνον εἰς μικρὰν δόσιν είναι ώφέλιμον. Ἀλλως βλάπτει.

Ἐπεξεργασία φύλλων καὶ ἐμπόριον. Τὰ φύλλα, τὰ ὅποια συλλέγονται ἀπὸ τοῦ Μαρτίου μέχρι τοῦ Αὐγούστου διακεκομμένως, θερμαίνονται ἥπιώς ἐντὸς σιδηρῶν τηγανίων ἢ λεβήτων, ἔξαγονται μετὰ ταῦτα κυλιγδροῦται διὰ τῶν δακτύλων καὶ ἀποξηράνονται εἰς τὸν γῆλιον. Οὕτω παράγεται τὸ πράσινον τέϊον. Κατὰ ἄλλον τρόπον ἐκθέτουν τὰ φύλλα εἰς τὸ ὑπαίθρον μίαν ἡμέραν καὶ στοιβάζουν εἰς σωροὺς ἐπὶ τινας ὥρας, ὅποτε προκαλεῖται ζύμωσις ἐλαφρά. Μετὰ ταῦτα συστρέφονται καὶ ἀποξηράνονται διὸ ἐλαφρᾶς φρύξεως. Οὕτω παράγεται τὸ μαῦρον τέϊον. Εἰς τὸ ἐμπόριον φέρονται πλειστα εἶδη τεϊού. Ἀριστα τούτων είναι τὸ λεγόμενον ἄνθος τεϊού, μαῦρον τέϊον, τὸ ὅποιον προέρχεται ἀπὸ

τρυφερὰ φύλλα περιβεβλημένα μὲ ἀργυρόχρουν χροῦν, τὰ πράσινα Χῦζον, Αὐτοκρατορικὸν κ. ἄ.

Τὸ τέτον φέρεται εἰς τὸ ἐμπόριον ἐντὸς κιθωτίων καλῶς κλεισμένων καὶ ἀδιαπεράστων ὑπὸ τῆς ὑγρασίας, συνήθως στρωμένων ἐσωτερικῶς διὰ φύλλων μετάλλου. Λόγῳ τῆς μεγάλης του τιμῆς τὸ τέτον δολίζεται διὰ φύλλων ἄλλων φυτῶν, διὰ τετούν ποστάντος βλάβην ἢ καὶ χρησιμοποιηθέντος κτλ.

§ 67. ΚΑΠΙΝΟΣ (Tabac).

Ίδιότητες. Ο καπνὸς ἢ νικοτιανὴ εἶναι φυτὸν ἑτήσιον, ὅψος 1,5 μ. καὶ πλέον πολλάκις, τοῦ δποίου τὰ φύλλα εἶναι λογχοειδῆ, χροώδη καὶ κολλώδη. Εἶναι ιθαγενὲς φυτὸν τῆς Κεντρικῆς Αμερικῆς, ἥδη δὲ καλιεργεῖται εἰς ὅλα σχεδὸν τὰ κατοικούμενα μέρη. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον παρήχθησαν διάφοροι ποικιλίαι καπνοῦ. Τὰ φύλλα τοῦ καπνοῦ; δταν ἀποξηρανθοῦν, καθίστανται ἔχανθά. Ταῦτα ἢ περιτυλίσσουν δλόκληρα καὶ τότε ἀποτελοῦνται τὰ ποῦρα, ἢ κόπτουν εἰς λεπτὰς καὶ ἐπιμήκεις λωρίδας, μὲ τὰς δποίας γεμίζονται διὰ μηχανημάτων κύλινδροι σιγαροχάρτου, δπότε παράγονται τὰ συνήθη σιγαρέττα ἢ σιγάρα. Εάν τέλος ἀφίσουν λωρίδας καπνοῦ ἐπὶ τινα χρόνον εἰς σωρούς, οὗτος ὑφίσταται ζύμωσιν, καθίσταται μαῦρος καὶ ἀποκτᾷ ἀρωματικὴν δσμήν. Τὰ φύλλα ταῦτα κονιοποιοῦνται καὶ μετά τινα ἐπεξεργασίαν εἰδικὴν πωλοῦνται, ώς ταμπάκος. Τούτου γίνεται εἰσέτι χρῆσις εἰς τοὺς ἀσιατικοὺς λαοὺς διὰ τῆς ῥινός.

Ο καπνὸς περιέχει, πλὴν ἀλλων οὐσιῶν, καὶ μίαν δηλητηριώδην ἀπὸ 2—8%, ἡ δποία καλεῖται νικοτίνη. Όσον δλιγωτέραν ποσότητα αὐτῆς ἔχει εἰδός τι καπνοῦ, ώς τὰ ποῦρα, τόσον καλύτερος εἶναι οὗτος. Αν καὶ μέρος τῆς νικοτίνης καταστρέφεται κατὰ τὸ κάπνισμα, ἐν τούτοις τὸ ὑπόλοιπον εἰσαγόμενον εἰς τὸν δργανισμὸν προκαλεῖ βλάβην. Αὕτη εἶναι μεγαλυτέρα, δταν καπνίζῃ τις ἀπὸ μικρᾶς ηλικίας. Πάντως ἡ χρῆσις τοῦ καπνοῦ βλάπτει.

Ποιότης καὶ ἐμπόριον καπνοῦ. Γενικῶς τὰ μεσαῖα φύλλα τοῦ φυτοῦ κάθε ποικιλίας εἶναι τὰ ἀριστα, ἐκ δὲ τῶν διαφόρων εἰδῶν τὴν πρώτην θέσιν κατέχουν οἱ καπνοὶ τῆς Κούβας (ἢ Ἀβάνας) χρησιμοποιούμενοι ιδίως εἰς τὴν κατασκευὴν πούρων.

Έκ τῶν ἑλληνικῶν καπυῶν περίφημα είναι τὰ ἀρωματικὰ εἶδη τῆς Δ. Θράκης (Ξάνθης, Κομοτινῆς) καὶ τῆς Α. Μακεδονίας (Δράμας, Καβάλλας κτλ.). Συνήθως δύμως δι' ἀγαριξεως διαφόρων ποικιλιῶν παράγονται μίγματα (τουρκ. χαρμάνια) σύμφωνα πρὸς τὰς ἀπαιτήσεις τῶν ἀγοραστῶν. Ἡ παραγωγὴ τῶν καπυῶν ἐν Ἑλλάδι είναι τοσαύτη, ὥστε γίνεται ἔξαγωγὴ σημαντικῶν ποσῶν, τῶν δύοιν τῇ ἀξίᾳ λέσσουται πρὸς τὰ 50% τῆς δλης ἔξαγωγῆς. Πρώτος λιμὴν ἔξαγωγῆς καπυοῦ είναι ἡ Καβάλλα.

Ἄξιόλογος προσέτι είναι ἐν Ἑλλάδι καὶ ἡ βιομηχανία τοῦ καπυοῦ, διὰ τὴν δύοιν ἔχουν ἕδρυθή μεγάλα ἐργοστάσια (παραγωγὴ μηχανοποιήτων σιγαρέτων κτλ.). Τούτων τὸ μέγιστον καὶ τελειότατον είναι τὸ ἐν Ηειραῖς ἐργοστάσιον ἀδελφῶν Παπαστράτου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'

ΑΛΛΑΙ ΦΥΤΙΚΑΙ ΛΙΠΑΡΑΙ ΟΥΣΙΑΙ

ΛΙΝΕΛΑΙΟΝ—ΚΑΝΝΑΒΕΛΑΙΟΝ—ΚΑΡΥΕΛΑΙΟΝ— ΒΑΜΒΑΚΕΛΑΙΟΝ—ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟΝ—ΑΜΥΓΔΑ- ΛΕΛΑΙΟΝ—ΑΡΑΧΙΔΕΛΑΙΟΝ—ΚΙΚΙΝΕΛΑΙΟΝ—ΒΟΥ- ΤΥΡΟΝ ΚΑΚΑΟΥ—ΒΟΥΤΥΡΟΝ ΙΝΔΙΚΟΥ ΚΑΡΥΟΥ
--

§ 68. ΓΕΝΙΚΑ

Πλὴν τοῦ ἐλαίου, τοῦ σησαμελαίου καὶ τοῦ ἡλιαγθελαίου ὑπάρχουν πλεῖσται δσαι λιπαραὶ οὐσίαι, αἱ δποῖαι παράγονται κυρίως ἐκ τῶν σπερμάτων τῶν φυτῶν. Καὶ ἐὰν μὲν αὗται είναι στερεαὶ ἡ πυκνόρρευστοι, καλοῦνται φυτικὰ λίπη, ἐὰν δὲ ρευσταί, γεικῶς φυτικὰ ἔλαια. Τὸ βούτυρον τοῦ κακάου είναι φυτικὸν λίπος. Ἐπειδὴ τὰ φυτικὰ ἔλαια παράγονται κατὰ τὸ πλεῖστον ἀπὸ τὰ σπέρματα (σπόρους) τῶν φυτῶν, διὰ τοῦτο ταῦτα. πλὴν τοῦ ἐλαιολάδου, λέγονται συνήθως καὶ σπορέλαια. Τὰ διάφορα σπορέλαια λαμβάνονται δι' ισχυρᾶς πιέσεως 200—300 ἀτμοσφαιρῶν δι' ὑδραυλικῶν πιεστηρίων τῶν ἐλαιούχων σπερμάτων, δόπτε παράγεται τὸ πρώτης ποιότητος ἔλαιον. Μετὰ ταῦτα ἀγαμιγνύεται τὸ ὑπόλειμμα διὰ θερμοῦ ὅδατος καὶ ὑποβάλλεται εἰς

δευτέραν πίεσιν, όπότε λαμβάνεται δευτέρας ποιότητος ἔλαιον. Τὰ ὑπόλειμματα είναι γνωστά όπό τὸ ὅνομα πλακοῦντες κ. πῆτες, π.χ. βαμβακόπητα, καὶ χρησιμεύουν ὡς τροφὴ τῶν ζώων, ἢ καὶ ὡς λίπασμα τῶν ἀγρῶν.

Αἱ φυτικὰ λιπαρὰ σύσιαι εἰναι σώματα ἐλαφρότερα τοῦ βδατος καὶ ἀδιάλυτα εἰς αὐτό, διαλυτὰ δὲ μως εἰς τὸν αἰθέρα, τὸν δοθειοῦν ἄγθρακα κτλ. Διὰ θερμάνσεως ἵσχυρᾶς καταστρέφονται καὶ ῥιπτόμενα εἰς τὸ πῦρ καίονται. Τὰ φυτικὰ λίπη καὶ ἔλαια διατηροῦνται ἐπὶ πολὺ ἀναλλοίωτα, ἐὰν φυλάσσονται ἐντὸς καλῶς κλεισμένων δοχείων, μακρὰν τοῦ φωτὸς καὶ τῆς θυγρασίας. Ἀλλως καταστρέφονται καὶ αὐτὰ (ταγγίζουν κτλ.), ὡς τὸ ἔλαιολαδον. Πολλὰ σπορέλαια χρησιμεύουν πρὸς βρώσιν, ὡς τὸ σησαμέλαιον, τὸ ἡλιαγθέλαιον, τὸ ἔλαιον σόγιας κτλ. Τὰ πλεῖστα δὲ μως δὲν εἰναι βρώσιμα καὶ χρησιμεύουν εἰς τὴν παρασκευὴν σαπώνων καὶ ἔλαιοχρωμάτων, διότι ἔχουν τὴν ἰδιότητα γὰρ ἔηραίγωνται εἰς τὸν ἀέρα, ἀλλα μὲν ταχέως, ἀλλα δὲ βραδέως (ἔηραίνόμενα ἔλαια). Διὰ πολλῶν σπορελαίων νοθεύεται τὸ σύνηθες ἔλαιον, δταν ἡ τιμὴ του εἰναι μεγάλη. Η νοθεία δμως αὕτη τιμωρεῖται όπό τοῦ νόμου.

§ 69. ΕΛΑΙΑ ΤΙΝΑ

Λινέλαιον (Huile de lin). Λαμβάνεται ἐκ τῶν σπερμάτων τοῦ λίνου. Ἐχει χρῶμα χρυσοκίτρινον ἢ κιτρινόφαιον. Είναι τὸ σύνηθες ἔλαιον τῶν ἔλαιοχρωμάτων.

Κανναβέλαιον (Huile de chénevis). Είναι δλιγάτερον ἔηραντικόδυ τοῦ προηγουμένου, ἔχει χρῶμα κιτρινοπράσιγον καὶ είναι πολὺ χρήσιμον εἰς τὴν παρασκευὴν μαλακῶν σαπώνων βαθέως πρασίνου χρώματος. Λαμβάνεται ἐκ τῶν σπερμάτων τῆς καννάθεως.

Καρυέλαιον (Huile de noix). Είναι σχεδὸν ἀχρούν καὶ ἀριστον ἔηραντικόν, δι' ὃ νοθεύεται δι' ἀλλων ἔλαιων. Λαμβάνεται ἐκ τῆς φίχας τοῦ καρύου.

Βαμβακέλαιον (Huile de coton). Είναι ὑπέρυθρον, χρησιμεύει πρὸς μαγειρικὴν χρῆσιν (Η. Πολιτεῖαι κτλ.), πρὸς νοθείαν τοῦ ἔλαιολάδου καὶ πρὸς παραγωγὴν σάπωνος καὶ στερεῶν λιπῶν.

Αμυγδαλέλαιον (Huile d' amandes). Είναι ρόσμον, ύπό-
ξανθον καὶ γεύσεως γλυκείας, εὐχρεστου. Χρησιμεύει εἰς τὴν μυ-
ροποιΐαν καὶ φαρμακευτικήν. Λαμβάνεται κυρίως ἐκ τῶν πικρῶν
ἀμυγδάλων.

Άραβοσιτέλαιον (Huile de maïs) καὶ ἀραχιδέλαιον (Huile
d'arachides). Χρησιμεύουν ἵδιως πρὸς παραγωγὴν σάπωνος.
Λαμβάνονται ἐκ τοῦ ἀραβοσίτου τὸ πρῶτον καὶ τῶν ἀραχίδων κ.
ἀράπικα φιστίκια τὸ δεύτερον.

Κικινέλαιον κ. ρετσινόλαδον (Huile de ricin). Ἔξαγεται
ἐκ τῶν σπερμάτων τοῦ κίκεος, τὸ δποίον δύναται νὰ καλλιεργηθῇ
καὶ ἐν Ἑλλάδι. Χρησιμεύει ὡς καθαρτικὸν καὶ πρὸς παραγωγὴν
ώραιών διαφαγῶν σαπώνων ἀναμεμιγμένον μετ' ἄλλωτ ἔλαιων.

Βούτυρον τοῦ κακάου (Beurre de cacao). Είγαι στερεόν,
λευκὸν σῶμα καὶ εὐαρέστου δσμῆς. Χρησιμεύει πρὸς παρασκευὴν
ἄλοιφῶν καὶ γλυκισμάτων.

Βούτυρον ἴνδικῶν καρδύων ἢ τῆς κόπρας (Beurre de
coco ἢ de coprah). Είγαι στερεόν, λευκὸν σῶμα ἢ ὑποκίτρινον
καὶ λαμβάνεται ἀπὸ τὴν κόπραν (=ψίχαν τῶν ἴνδικῶν καρύων).
Λέγεται καὶ κοκός, βεζετζλίνη κτλ. Χρησιμεύει εἰς τὴν μαγει-
ρικὴν ἀγτὶ τοῦ βουτύρου, εἰς τὴν λαμπαδοποιΐαν καὶ ἵδιως εἰς
τὴν σαπωνοποιΐαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'

ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ (Huiles volatiles ἢ essences).

ΡΟΔΕΛΑΙΟΝ κ. ἄλ.

§ 70. ΓΕΝΙΚΑ

Πολλὰ φυτικὰ μέρη ἀποδίδουν εὐώδη δσμήν, ἢ ὅποια δφείλε-
ται εἰς ώρισμένχς οὐσίας ἐντὸς αὐτῶν. Τὰ ἄνθη πολλῶν φυτῶν
(τριανταφυλλιᾶς, γαζίας, μενεξὲ κτλ.), τὰ φύλλα ἀλλων (μέντας,
εὐκαλύπτου, δυόσμου κτλ.), οἱ φλοιοὶ καρπῶν τινων (κίτρου, λε-

μονίου κτλ.) ἔχουν ιδίαν ἀρωματικήν οὐσίαν, εἰς τὴν ὅποιαν δφεί-
λεται τὸ ἀρωμάτων. Αἱ οὐσίαι αὗται εἶναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον
λεπτόρρευστοι ἄχροι καὶ δλίγον διαλυταὶ εἰς τὸ βδωρ. Ἐχουν
γεῦσιν καυστικήν καὶ πικρὰν πολλάκις, εἶναι πτητικαὶ (= εὐκό-
λως ἔξατμίζονται) καὶ εὔφλεκτοι. Σταγῶν ἐκ τοιαύτης ἀρωματι-
κῆς ἑνώσεως π.χ. ροδέλαιου ριπτομένη ἐπὶ τοῦ χάρτου κηλιδώ-
νει αὐτὸν παροδικῶς, διότι μετά τινα χρόνον ἔξατμίζεται, χωρὶς
νὰ ἀφήσῃ ἥγην. Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν καὶ διότι εἶναι εὐώδη, δνο-
μάζονται αἰθέραια ἔλαια Αἱ χρήσεις τῶν σωμάτων τούτων εἰ-
ναι δρισμέναι καὶ χρησιμοποιοῦνται ιδίως εἰς τὴν ἀρωματοποιίαν
καὶ τὴν φαρμακευτικήν, εἶναι δὲ γνωσταὶ ὑπὸ τὴν κοινὴν δνομα-
σίαν ἐσέντες.

§ 71. ΤΟ ΡΟΔΕΛΑΙΟΝ (Essence de roses).

Τὸ ροδέλαιον προέρχεται ἐκ τῶν πετάλων τῶν ἀνθέων τῆς ρο-
δῆς κ. τριανταφυλλιᾶς καὶ ιδίᾳ τῆς ἔκατομφύλλου. Πρὸς τοῦτο ἀγα-
μιγνύονται ταῦτα μὲ βδωρ καὶ ἀποστάζονται, δπότε μὲ τοὺς ὑδρατ-
μοὺς συμπαρασύρεται καὶ τὸ ροδέλαιαν. Τοῦτο ὡς ἐλαφρότερον
ἐπιπλέει ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ βδατος ἐν τῇ ὑποδοχῇ, ἐπόθεν
λαμβάνεται. Τὸ ροδέλαιον εἶναι ὑγρὸν ὑποκίτρινον βουτυρώδες
καὶ πολὺ ἀρωματικόν, διαλυτὸν εἰς τὸν αἰθέρα, χλωροφόρμιον,
οἰνόπνευμα κτλ. Χρησιμεύει εἰς τὴν μυροποιίαν καὶ ζαχαρο-
πλαστικήν. Ἀνάλογον χρῆσιν ἔχει τὸ πολὺ εὐθηνότερον ρο-
δόσταγμα ή τριανταφυλλόνερον, τὸ δποῖον εἶναι βδωρ περιέχον
δλίγον ροδέλαιον. Κυριωτέρα χώρα παραγωγῆς ροδέλαιού εἶναι
ἡ Βουλγαρία, ἐν Ἑλλάδι δὲ ἡ Χίος παράγει μικρὰν ποσότητα.

Πλὴν τοῦ ροδέλαιον ὑπάρχουν καὶ ἄλλα πολλὰ αἰθέρια ἔλαια
ὡς τὸ νερατέλαιον, τὸ κιτρέλαιον, θυμέλαιον, τὸ κινναμωμέ-
λαιον κτλ., τὰ δποῖα ἐν γένει εἶναι βαρύτιμα. Πλεῖστα τούτων
παράγονται καὶ τεχνητῶς, δπότε τιμῶνται πολὺ δλιγάτερον. Ἡ
βιομηχανία τῶν αἰθερίων ἔλαιών δύναται νὰ ἀναπτυχθῇ ἐν Ἑλ-
λάδι, ιδίως τοῦ ροδέλαιον, καὶ γ' ἀποσθῆ πγγὴ ἐθνικοῦ πλούτου,
διότι τὸ κλείμα αὐτῆς εἶναι εὐνοϊκὸν διὰ τὴν ροδῆν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ'

ΦΥΤΙΚΑ ΕΚΚΡΙΜΑΤΑ

ΟΠΙΟΝ—ΧΑΣΙΣ—ΤΕΡΕΒΙΝΘΟΣ—ΜΑΣΤΙΧΗ—ΒΕΝΖΟΗ—ΗΛΕΚΤΡΟΝ—ΑΡΑΒΙΚΟΝ ΚΟΜΜΙ—ΛΑΚΚΕΙΟΝ ΚΟΜΜΙ—ΑΙΒΑΝΩΤΟΣ—ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟΝ—ΚΑΟΥΤΣΟΥΚ—ΓΟΥΤΟΠΕΡΚΑ—ΚΑΦΟΥΡΑ

§ 72. ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΚΚΡΙΜΑΤΑ

Γενικά. Τὰ φυτικά ἐκκρίματα ἐκχρίνονται ἐκ τοῦ σώματος τῶν φυτῶν (=φυτικοὶ δποί), εἴτε αὐτομάτως, εἴτε διὰ τεχνητῶν ἐντομῶν. Τοιχύτα εἶναι αἱ ρητίναι, τὸ γάλα τῆς συκῆς, ἡ μαστίχη καὶ ἄλλα. Ταῦτα σὺν τῷ χρόνῳ καθίστανται πάντα σχεδὸν στερεά, ἐνῷ συγχρόνως τὸ χρῶμά των καὶ ἡ χημική των σύστασις ἐν μέρει μεταβάλλονται,

Πολλὰ ἔξ αὐτῶν διαλύνονται εἰς τὸ ὑδωρ, ὡς εἶναι ἡ γόμικη ἀμυγδαλῆς, ἄλλα διευλύνονται εἰς τὸ οἰγόπνευμα, αιθέρα κτλ. ὃς εἶναι ἡ ρητίνη. Πάγτοτε ὅμως ἀποσυντίθενται, ἐάν θερμαθοῦν, καὶ καίνονται εὔκόλως. Ἐκκρίματα φυτικά μεταξὺ ἄλλων εἶναι καὶ τὰ ἔξης:

"Οπιον κ. ἀφιόνι (Opium). Εἶναι φαιόλευκον στερεὸν σῶμα, ὃς ἡ μαστίχη, τὸ ὅποιον ἐκρέει ἐκ τῶν καρπῶν τῆς ὑπνοφόρου μήκωνος κ. ἥμερης παπαρούνας. Περιέχει πολλὰ ναρκωτικὰ σώματα καὶ πρὸ πάντων μορφίνην, διὸ δὲ χορηγεῖται ὡς παυσίπονον. Πολλοὶ ἀσιατικοὶ λαοί, οἱ δποίοι πίνουν ἡ καὶ καπνίζουν ὅπιον, ὡς οἱ καπνισταί, σὺν τῷ χρόνῳ βλέπονται ὑπὸ τούτου. Διὰ τοῦτο ἀπαγορεύεται ὑπὸ τῶν κρατῶν ἡ χρήσις τοῦ δποίου.

Χασίς (Hachische). Ἀκόμη δλεθριώτερον διὰ τὸν δργανισμὸν εἶναι τὸ χασίς. Τοῦτο παράγεται, ἐάν βρασθοῦν αἱ ἀγθοῦσαι κορυφαὶ τῆς Ἰνδικῆς Καννάθεως μετὰ βουτύρου, μέχρις ὅτου ἔχατμισθῇ τὸ ὑδωρ τῶν. Ἐκ τοῦ ὑπολοίπου σχηματίζονται βωλάρια μικρά, ὡς καταπότια, τὰ δποῖα πίνονται μετὰ τοῦ καφὲ ἡ καὶ καπνίζονται. Οἱ χασισοπόται εἶναι ἀνθρωποι δυνάμενοι εὔκόλως γὰ διαπράξουν καὶ ἐγκλήματα λόγῳ τῆς ἔξασθενίσεως τοῦ λογικοῦ τῶν ὑπὸ τοῦ χασίς.

Τερέβινθος κ. ρετσίνα (Terébenthine). Είναι ή πυκνόρρευστος υπόλευκος καὶ πικρὰ οὐσία, η ὄποια ἔκρεις ἐκ τῆς πεύκης καὶ ἐλάτης καὶ συλλέγεται κατὰ τὸ θέρος. Χρησιμεύει εἰς τὴν ρητίνωσιν τοῦ οἴνου, δὲ ὅποιος καθίσταται οὕτω διαυγής καὶ διατηρεῖται καλύτερον. Δι’ ἀποστάξεως τοῦ τερεβίνθου παράγεται τὸ τερεβινθέλαιον κ. νέφτι, πολὺ χρήσιμον εἰς τὴν παροσκευὴν βεργικίων καὶ χρωμάτων, ἐνῷ ἐν τῷ ἀπαστακτικῷ λέδητι μένει ἐν στερεὸν σῶμα, τὸ κολοφώνιον. Τὸ τελευταῖον χρησιμεύει πρὸς ἐπάλειψιν τοῦ τόξου τοῦ βιολίου, παραγωγὴν ἀλοιφῶν κτλ.

Μαστίχη (Mastic). Είναι ὁ ἀπεξηραμένος δόπτης ώρισμένου θάρινου, δὲ ὅποιος καλλιεργεῖται ἐν Χίῳ καὶ λέγεται σχοῖνος ὁ λεντίσκος. Η σχοῖνος δὲ μαστίχοφόρος. Χρησιμεύει εἰς τὴν κατασκευὴν γλυκισμάτων, οἰνόπνευματώδους ποτοῦ, βεργικίων διὰ τοὺς χάρτας κλπ.

Βενζόνη (Benzoin). Είναι εἶδος στερεᾶς ρητίνης χρήσιμος ίδιως εἰς καπνισμοὺς ὡς θυμίαμα, λίαν ἀρωματικός.

Ηλεκτρόν κ. κεχριμπάρι (Succin). Είναι δρυκτὴ ρητίνη δένδρων, τὰ ὅποια ἔζησαν εἰς πάλαιστέρας γεωλογικὰς ἐποχάς. Είναι συνήθως κίτρινον σῶμα, διαφανὲς η μή, διαφόρων τόνων, τήκεται καὶ ὑφίσταται ἐπεξεργασίαν. Διὰ προστριβῆς ἐπὶ μαλλίγου ὑφάσματος ἀποκτᾷ τὴν ίδιότητα νὰ ἔλκῃ ἐλαφρὰ σωμάτια. Η ίδιότης αὕτη ἐκλήθη ἡλεκτρισμὸς καὶ διὰ πρώτην φορὰν παρετηρήθη ἀπὸ τὸν Θαλῆν τὸν Μιλήσιον (600 π.Χ.).

Αραβικὸν κόμμι κ. γόμικα (Gomme arabique). Είναι στερεόν, υπόξενον καὶ ἀσιμὸν σῶμα, μεγέθους πίσου η καρύου, τὸ ὅποιον ἔκρεις ἐκ τινος εἶδους ἀκακίας τῆς Ἀφρικῆς. Διαλύεται εἰς τὸ ζδωρ, καὶ χρησιμεύει ὡς κολλητικὴ οὐσία καὶ δι’ ἄλλους σκοπούς.

Λάκκειον κόμμι κ. γομμαλάκα (Gomme laque). Είναι ἐρυθρόφαιον σῶμα, ἐν εἶδει λεπίων η φυλλιδίων, ἀδιάλυτον εἰς τὸ ζδωρ, ἀλλὰ διαλυτὸν εἰς τὸ οἰνόπνευμα. Ο φυτικὸς οὗτος δόπτης ἔκρεις ἐκ δένδρων τινῶν τῶν Ἀνατολικῶν Ἰνδιῶν κατόπιν νύματος ἐπ’ αὐτῶν ἔνδος ἐντόμου, τὸ δόποιον λέγεται λάκκειος καρτερία καὶ τὸ δόποιον καλύπτεται συγχρόνως ὑπὸ τοῦ δποῦ.

Λιβανώτος κ. λιβάνι (Oliban). Είναι λευκοκίτρινα η ἐρυθροκίτρινα, ἐπιμήκη η καὶ στρογγύλα σωμάτια, μεγέθους πίσου

η και λεπτοκαρύου. Είναι διάπεζηραμένος διπός δένδρων τής Ἀνατολικῆς Ἀφρικῆς και Ἀραβίας. Χρησιμεύει ιδίως ως θυμίασμα τῶν ἐκκλησιῶν.

Μοσχολίβανον. Τὸ σῶμα τοῦτο φέρεται εἰς τὸ ἐμπόριον ως μᾶξα συμπαγῆς και προέρχεται ἀπὸ τὴν σύντηξιν διαφόρων οὐσιῶν, ως εἶναι τὸ κολοφώνιον, κόνις φλοιοῦ δένδρων, ἐκ τῶν διποίων λαμβάνεται ὁ λιθανωτός, ἀπὸ ὑγρὸν στύρακα (=εἰδος ὑγρᾶς ρήτινης) κτλ.

Καουτσούκ η ἔλαστικὸν κόμμι (Caoutchouc). Τὸ σῶμα τοῦτο παράγεται ἀπὸ τὸν γαλακτώδη διπὸν δένδρων τιγῶν τῶν τροπικῶν κλιμάτων, ως εἶναι ἡ ἐδέα, ἡ σιφωνία κτλ. Ἐντὸς τοῦ διποῦ τούτου αἰωροῦνται μικρότατα σώματα, ως τὸ βούτυρον ἐντὸς τοῦ γάλακτος, τὰ ὑποῖα συσταματοῦνται και ἀποτελοῦν τὸ φυσικὸν καουτσούκ, ὅταν ὁ χυμὸς ἔξατημισθῇ, ἡ ὑποστῇ ἐπεξεργασίαν χημικήν. Τὸ φυτικὸν καουτσούκ εἶναι εὔκαμπτον, μελανόφαιον η λευκόν, ὅταν είναι καθαρόν, ἀδιάλυτον εἰς τὸ οὐδωρ και διαλυτὸν εἰς τὸ βενζέλαιον, τερεβινθέλαιον, διθειοῦχον ἄνθρακα κλπ. Ἔὰν θερμανθῇ τήκεται και λαμβάνει σύστασιν πίσσης και καλέται μὲ φλόγα αἰθαλίζουσαν. Εἰς θερμοκρασίαν μεγαλυτέραν τῆς συνήθους καθίσταται ιξωδες, εἰς τὸ φῦχος δὲ σκληρόν. Τὸ τοιοῦτο καουτσούκ εἶναι ἀκατάλληλον πρὸς χρήσιν. Ἄντ' αὐτοῦ χρησιμοποιεῖται τὸ θειωμένον ἔλαστικὸν κόμμι (Caoutchouc vulcanisé), τὸ διποῖον εἶναι ἀμετάβλητον εἰς τὰς μεταβολὰς τῆς ἀτμοσφαιρικῆς θερμοκρασίας και εἰς τὴν ἐπίδρασιν πλείστων χημικῶν οὐσιῶν. Τοῦτο παράγεται κατὰ ἔνα τρόπον, ἐὰν φυσικὸν καουτσούκ ἐμβαπτισθῇ ἐντὸς τετυκότος θείου και θερμανθῇ ἐπειτα εἰς 140° βαθμούς. Κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν ταύτην τὸ κόμμι ἀπορροφᾷ 10—12%, θείου και ἀποκτᾷ τὰς γνωστὰς και πολυτίμους ιδιότητας.

Μεγάλαι χῶραι παραγωγῆς τοῦ καουτσούκ εἶναι η Βραζιλία, η Δυτ. Ἀφρική, η Ἰνδονησία κτλ. Ἡδη παράγεται και τεχνητὸν καουτσούκ (Buna).

Γουταπέρα (Gutta-percha). Και αὕτη εἶναι χυμὸς ἀπεξηραμένος δένδρων, τὰ δόποια φύονται ἐν τῇ Μαλαϊκῇ Χερσονήσῳ, ως εἶναι ιδίως η Ισογάνδρα η Γούτα. Δὲν εἶναι ἔλαστική, ἀλλὰ πλαστική, ὅταν θερμανθῇ. Εὐκόλως χύνεται εἰς τύπους και μετα-

βάλλεται εἰς φύλλα. Χρησιμεύει εἰς τὴν ἀπομόνωσιν τῶν γλεκτρικῶν συρμάτων καὶ καλωδίων, ἐν τῇ γαλθανοπλαστικῇ πρὸς λῆψιν ἐκμαγείων, ἐν τῇ δδοντοτεχνικῇ πρὸς ἀποτύπωσιν τῶν διαστάσεων καὶ σχήματος τῶν σιαγόγων κτλ.

Καφουρόα ή κάμφουροα (Camphor). Σῶμα στερεόν, ἄχρουν ἥμιδιαφανές καὶ γεύσεως καυστικής καὶ πικρᾶς, δσμῆς δὲ ἀρωματικῆς. Διαλύεται εἰς τὰ ἔλαια, εἰς τὸ οινόπνευμα καὶ αἴθέρα, ἔξαχνονται (=ἔξατημένται) ἐν τῇ συνήθει θερμοκρασίᾳ. Τὸ διάλυμα αὐτῆς ἐντὸς οιγοπεύματος εἶναι φάρμακον ἀποτελεσματικὸν κατὰ τῶν μυαλγιῶν, τὸ δὲ καφοροῦχον ἔλαιον εἰσαγόμενον δι’ ἐγέσεων εἰς τὸ αἷμα προκαλεῖ τόνωσιν τῆς καρδίας καὶ ρυθμίζει τὴν καγονικήν λειτουργίαν αὐτῆς. Εὑρίσκεται ἐντὸς τῶν φυτικῶν μερῶν τοῦ καφουροδένδρου, τὸ δποῖον φύεται ἰδίως εἰς τὴν νῆσον Φορμόρην.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ'

ΦΥΤΙΚΑ ΤΙΝΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

KININH — MORFINH — KAΦEΙNH — KOKAΙNH — STРУХНINH

§ 73. ΑΛΚΑΛΟΕΙΔΗ

Γενικά. Οἱ ἀριθμὸς τῶν φυτικῶν φαρμάκων εἶναι ἀρκετὰ μέγας. Καὶ ἄλλα μὲν τούτων παράγονται ἐκ ριζῶν (σαλέπιον βαλλεριάνα, ἀλταία), ἄλλα δὲ ἐκ φλοιῶν (κινίνη), ἄλλα ἐξ ἀνθέων (τίλιον, χαρκαίμηλον) καὶ ἄλλα ἐκ τῶν φύλλων ἢ καὶ καρπῶν.

Ἐγταῦθα ἀναφέρονται διάγα τινὰ φυτικὰ φάρμακα, τὰ δποῖα εἰς μικρὰν μὲν δόσιν εἶναι ὡφέλιμα, εἰς μεγάλην δὲ προκαλοῦν τὸν θάνατον, διότι εἶναι δηλητήρια. Ταῦτα καλοῦνται ἐν τῇ χημείᾳ ἀλκαλοειδῆ, εἶναι πολὺ πικρὰ καὶ ἀδιάλυτα εἰς τὸ ὅδωρ. Πλεῖστα τούτων εἶναι ναρκωτικά καὶ ἡ συχνὴ χρῆσίς των προκαλεῖ βλάβην τοῦ δργανισμοῦ καὶ μάλιστα διαγοητικήν καταστροφήν. Διὰ τὸν λόγον τούτον ἀπαγορεύεται ὑπὸ τοῦ κράτους ἡ ἐλευ-

θέρα πώλησις ναρκωτικῶν. Τὰ ἀλκαλοειδῆ εἶναι ἴσχυραι βάσεις, ως ἡ ἀμμωνία.

Μερικὰ ἀλκαλοειδῆ.

Κινίνη (Quinine). Τὸ σῶμα τοῦτο εἶναι τὸ ἀλάγθαστον καὶ μοναδικὸν φάρμακον κατὰ τῶν ἑλωδῶν πυρετῶν. Λαμβάνεται ἀπὸ τὸν φλοιὸν ὥρισμένων δένδρων, τὰ ὅποια λέγονται πιγχόναι καὶ τὰ ὅποια φύονται εἰς τὰς ἀνατολικὰς πλέυρας τῶν Β. Ἀγδεων τῆς Ν. Ἀμερικῆς, ως καὶ εἰς τὴν Ἰάδαν, ὅπου καὶ μετεφυτεύθη ἐπιτυχῶς.

Τὸ πλεῖστον μάλιστα μέρος τῆς κινίνης ἔρχεται ἀπὸ τὴν Ἰάδαν (ὅλανδικὴ κινίνη). Η κινίνη εἶναι λευκὸν σῦμπα, ἐνώνεται μετὰ τοῦ θειέκου δέξεος, ὑδροχλωρικοῦ, διψικοῦ κτλ. καὶ σχηματίζει μὲν ἀντῶν ἀλατα; ως ἡ ἀμμωνία, τὰ ὅποια χορηγοῦνται ἀντὶ αὐτῆς τῆς κινίνης. Ταῦτα εἶναι ἡ ὑδροχλωρικὴ κινίνη, ἡ θειέκη κινίνη κτλ.

Μορφίνη (Morphine). Καὶ αὕτη εἶναι λευκὴ οὐσία πικρὰ καὶ λαμβάνεται ἀπὸ τὸ ὅπιον κ. ἀφίσιν. Καὶ ἡ μορφίνη, ως ἡ κινίνη, σχηματίζει μετὰ τῶν δέξεων διάφορα ἀλατα, τὰ ὅποια χρήσιμοποιοῦνται εἰς μικρὰς δόσεις ως καταπραϋντικά τοῦ πόνου καὶ θυνοφόρα (=ναρκωτικά). Η μεγάλη χρήσις τῆς μορφίνης φέρει κακὰ ἀποτελέσματα, ἔχασθεντος τῶν νεύρων, ἀμβλυνσιν τῆς μηνίμης καὶ ἀποβλάκωσιγ.

Καφεΐνη (Caffeine). Αὕτη εύρισκεται ως συστατικὸν ἴδιως τοῦ καφὲ καὶ εἰς μικρὰν δόσιν χρησιμεύει πρὸς τόνωσιν τῆς καρδίας καὶ ἐπιτάχυνσιν τῆς κυκλοφορίας, κατὰ τῆς κεφαλαλγίας καὶ ως ἀντίδοτον κατὰ τῆς δηλητηριάσεως διὰ τῆς μορφίνης. Εἶναι λευκὸν σῶμα.

Κοκαΐνη (Cocaine). Εἶναι ἴσχυρὸν ναρκωτικὸν καὶ λαμβάνεται ἀπὸ τὰ φύλλα τοῦ ἐρυθροξύλου κόκα, τὸ ὅποιον φύεται εἰς τὴν Νότιον Ἀμερικήν. Τὰ ἀλατα αὐτῆς χρησιμεύουν δι᾽ ἐνέσεων πρὸς τοπικὴν ἀναισθησίαν, δι᾽ ἐγχειρήσεις μικρᾶς διαρκείας, ἔξαγωγὴν ὁδόντων κτλ. Η μεγάλη χρήσις τῆς κοκαΐνης εἴτε δι᾽ ἐνέσεως εἴτε διὰ τοῦ πεπτικοῦ σωλήνος προκαλεῖ βλάβας, ως ἡ μορφίνη..

Στρυχνίνη (Strychnine). Εἶναι ἐν τῶν σφοδροτέρων δηλη-

τηρίων καὶ εύρισκεται ιδίως εἰς τὰ σπέρματα τοῦ ἐμετικοῦ στρύχνου, τὰ δποῖα λέγονται ἐμετικὰ οάρνα. Τὰ δλατα αὐτῆς, δπως είναι ἡ θεικὴ στρυγίνη, εἰς μικρὰς δόσεις χρησιμεύουν ως τονιτικὰ φάρμακα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ'

ΦΥΤΙΚΑΙ ΥΦΑΝΤΙΚΑΙ ΥΛΑΙ

(Textiles Végétaux).

ΒΑΜΒΑΞ—ΛΙΝΟΝ—ΚΑΝΚΑΒΙΣ—ΙΟΥΤΑ



§ 74. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΥΤΩΝ

Γενικά. Αἱ οφαντικαὶ ὄλαι είναι σώματα, ἀπὸ τὰ δποῖα παράγονται γήματα κατάλληλα διὰ τὴν κατασκευὴν οφασμάτων. Αἱ κυριώτεραι φυτικαὶ οφαντικαὶ ὄλαι είναι αἱ ἔξης:

Βάμβαξ (Coton) Οὗτος είναι αἱ τρίχες, αἱ δποῖαι περιβάλλουν τὰ σπέρματα ἐνδὲ φυτοῦ, τὸ δποῖον ἐν τῇ βοτανικῇ λέγεται *γοσύπιον* κοινῶς βαμβακιά. Ὁ βάμβαξ ἔχει πατρίδα τὴν Κεντρικὴν καὶ Ν. Ἀσίαν (Ἰνδίας ιδίως), ἐκ τῶν δποίων μετεφυτεύθη εἰς πλείστας ἀλλας χώρας μὲ κλῖμα τροπικὸν καὶ οποτροπικὸν ἀκόμη. Ὡς ἐκ τούτου καλλιεργεῖται εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ν. ιδίως Εὐρώπης, ἐν Ἐλλάδι καὶ ἀλλαχοῦ. Τοῦ βάμβακος ὑπάρχουν κυρίως δύο εἴδη, ὁ ποώδης καὶ ὁ θαμνώδης, ὁ δποῖος είναι διετές φυτόν, καὶ πολλαὶ ποικιλίαι αὐτῶν. Καὶ ἀλλῶν μὲν ἔξ αὐτῶν αἱ ίνες ἔχουν μῆκος 25—50 χιλιοστομέτρων (= δάμβαξ μακρότερος), ἀλλῶν δὲ 14—20 χιλιοστ. (= βάμβαξ βραχύτερος). Ἡ ώριμανσις τῷ καρπῶν, οἱ δποῖοι δμοιάζουν πρὸς κάρυα, γίνεται κατὰ τὸ τέλος Ἰουλίου, ἢ τέλος Αὐγούστου εἰς τὰ ψυχρότερα μέρη. Τότε οὗτοι ἀνοίγουν καὶ ἐμφανίζεται ὁ βάμβαξ περιβάλλων τὰ σπέρματα. Τὴν ἐποχὴν αὐτὴν ἀρχίζει ἡ συγκομιδὴ μετὰ τὴν ἀνατολὴν πάντοτε τοῦ ήλιου, ὥστε νὰ ἔχῃ ἔξατμισθή ἡ ἐπ αὐτῶν πρωινὴ δρόσος. Διὰ καταλλήλων ἐκκοκκιστικῶν

μηχανῶν ἀπαλλάσσονται τὰ νήματα ἀπὸ τὰ σπέρματα καὶ ἔπειτα συμπιέζονται εἰς δέματα. Τὰ σπέρματα διὰ πιεστηρίων παρέχουν τὸ βαμβακέλαιον καὶ τὰ ὑπολείμματα, τὰ δποῖα λέγονται βαμβακόπητα, χρησιμεύουν ὡς τροφὴ τῶν ζώων, ιδίως τῶν ἀγελάδων.

Ἐμπόριον καὶ σταραγωγὴ τοῦ βάμβακος. Ὁ καλῆς ποιότητος βάμβαξ εἶναι λευκὸς ἢ κιτριγόλευκος, ἐλαστικός, στερεός, λεπτός, ἔχει λάμψιν κτλ. Ἀπὸ τὰς διαφόρους ποικιλίας αὐτοῦ ἀξιόλογοι εἶναι δι μακρόστενος ἀμερικανικός, δι δποῖος ἔχει ὥραλαν μεταξειδῆ λάμψιν καὶ ἐκ τοῦ δποῖου κατασκευάζονται τὰ καλύτερα βαμβακερὰ ὑφάσματα, δι αιγυπτιανός, δι δποῖος εἶναι λεπτότερος τοῦ ἀμερικανικοῦ καὶ ἐλαφρῶς λευκόφαιος, δι ἵνδικός, δι δποῖος εἶναι κατὰ τὸ πλεῖστον τραχύς, εὐθραυστος, βραχυτόνος καὶ σχι πολὺ καθαρός. Ὁ ἐλληνικὸς βάμβαξ ἔχει κατὰ τὸ πλεῖστον ἵνας στερεάς, πλὴν τραχείας καὶ μικρᾶς ἐλαστικότητος. Αἱ μεγαλύτεραι χώραι παραγωγῆς εἶναι αἱ Ἡν. Πολιτεῖαι, αἱ Ἰνδίαι, ἡ Αἴγυπτος κτλ. Ἐν Ἑλλάδι καλλιεργεῖται ιδίως εἰς τὰ πεδινὰ μέρη (Βοιωτίαν, Θεσσαλίαν, Μακεδονίαν, Θράκην), πλὴν δὲν ἐπαρκεῖ εἰς τὰς ἀνάγκας τῶν κατοίκων.

Λίνον κ. λινάρι (Lin). Τὸ λίνον εἶναι ἴνες, αἱ δποῖαι λαμβάνονται ἀπὸ τὸν φλοιὸν τοῦ στελέχους τοῦ φυτοῦ λίνου, τοῦ δποῖου τὰ σπέρματα παρέχουν τὸ λινέλαιον. Τὸ φυτὸν εἶναι ἐτήσιον, εὔδοκιμεῖ εἰς τὰ εὔκρατα κλίματα καὶ εἰς ἐδάφη ποτιστικά. Αἱ ἴνες τοῦ λίνου φθάνουν τὸ μῆκος τῶν 50 ἑκατοστομέτρων, εἶναι μυλακαί, εὔκαμπτοι, μεταξειδοῦς λάμψεως καὶ ὑποκίτρινοι. Εἶναι ἀνώτεραι τῶν ἴνων τοῦ βάμβακος καὶ ὡς ἐκ τούτου ἀκριβώτεραι. Διὰ τοῦ χρόνου καὶ διὰ χημικῶν μέσων αἱ ἴνες λευκαίνονται.

Αἱ ἴνες λαμβάνονται, ἀφοῦ σχηματισθοῦν οἱ καρποὶ κατὰ τὸν Ἰούνιον ὡς ἔξης: Ἐκριζώνουν, ἢ καὶ θερίζουν τὸ λίνον, ἀφήνουν εἰς τὸ ὅπαιθρον 4—6 ἑδδομάδας ἢ ἐντὸς στασίμων ὑδάτων ἐπὶ 8—13 ἡμέρας, διὰ γὰ σαπίσῃ τὸ ἐσωτερικὸν τοῦ στελέχους. Μετὰ ταῦτα κτυποῦν τὰ δέματα, διὰ γὰ θραυσθοῦν τὰ ξυλώδη μέρη καὶ τέλος κτενίζουν διὰ καταλλήλων ξυλίνων κτενίων, διὰ γὰ ἀπομακρυγοῦν ἀπὸ τῶν ἴνων τὰ ξυλώδη θραύματα.

Ἐκ λίνου κατασκευάζονται ὑφάσματα, τὰ δποῖα εἶναι καλύτερα, ἢ τὰ βαμβακερά, σπάγγοι, σχοινία καὶ σάκκοι. Ἡ Ρωσία,

αἱ Βαλτικαὶ Δημοκρατίαι καὶ ἡ Ἰρλανδία εἰναι αἱ κυριώτεραι χῶραι παρογωγῆς. Ἐν Ἑλλάδι σχεδὸν δὲν καλλιεργεῖται.

Κάνναβις (Channe). Αὕτη παράγεται ἀπὸ διμώνυμου φυτὸν κ. κανναβουριά, τὸ δόποιον δύναται γὰρ φθάσῃ τὸ ὄφος 4 μ., καὶ εὐδοκιμεῖ, εἰς δσα περίου κλίματα καὶ τὸ λίγον. Καὶ ἡ κάνναβις εἰναι αἱ ἵνες τοῦ στελέχους τοῦ φυτοῦ καὶ λαμβάνονται, ὅπως καὶ εἰς τὸ λίγον. Ἐχουν χρῶμα ἀνοικτῶς ἔσχιθόν, ἀφὴν χονδροειδῆ καὶ ἀντοχὴν μεγαλυτέραν, ἢ τὸ λίγον καὶ ὁ βάριμβαξ. Χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν κατασκευὴν σπάγγων, χονδρῶν σχοινίων, ἴστιν πλοίων, στυπείων, χονδροειδῶν ὑφασμάτων κτλ. Αἱ Ἰνδίαι, ἡ Ρωσία, ἡ Σκανδιναντία κτλ. εἰναι χῶραι μεγάλης παρογωγῆς. Ἐν Ἑλλάδι ὑπάρχουν πολλὰ κανναβουργεῖα διὰ σάκκους, σχοινία κτλ., τὰ δόποια λαμβάνουν πρώτην ὥλην ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ.

Ίούτα ἡ κάνναβις τῆς Βεγγάλης (Jute). Αὕτη προέρχεται ἀπὸ τὸ στέλεχος φυτοῦ, τὸ δόποιον καλλιεργεῖται εἰς ἑλώδεις περιοχὰς τῶν τροπικῶν χωρῶν καὶ ἰδίως ἐν Ἰνδίαις (Βεγγάλη). Αἱ ἵνες εἰναι καλυτέρας ποιότητος, ἢ αἱ ἵνες τῆς καννάβεως, ἀλλ ὀλιγώτερον στερεάτι καὶ λαμβάνονται, καθ' ὃν τρόπον καὶ αἱ τῆς καννάβεως. Χρησιμεύει ἐν Ἰνδίαις εἰς τὴν κατασκευὴν ὑφασμάτων, ἐν Εύρωπῃ δὲ εἰς τὴν κατασκευὴν σάκκων, ταπήτων κτλ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ'

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΤΙΝΑ ΠΡΟ·Ι·ΟΝΤΑ

(Produits Industriels

ΣΑΠΩΝ — ΓΛΥΚΕΡΙΝΗ — ΝΙΤΡΟΓΛΥΚΕΡΙΝΗ — ΔΥΝΑΜΙΤΙΣ — ΤΕΧΝΗΤΟΣ ΒΑΜΒΑΞ — ΝΙΤΡΟΚΥΤΤΑΡΙΝΗ — ΑΚΑΠΝΟΣ ΠΥΡΙΤΙΣ — ΚΕΛΛΟΥΛΟΙΤΗΣ
--

§ 75. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΤΩΝ

Σάπων (Savon) καὶ σύστασις αὐτοῦ. Ἡ χημικὴ ἀνάλυσις τοῦ ἑλαίου ἀποδεικνύει, ὅτι τοῦτο ἀποτελεῖται ἀπὸ συστατικῶν

τῆς γλυκερίνης καὶ συστατικὰ ὥρισμέγων δέξεων, μεταξὺ τῶν ἑποίων εἶναι καὶ τὸ ἐλαῖκὸν δέξ. Ἐὰν λοιπὸν μὲν ἔνα οἰονδήποτε τρόπον χωρίσωμεν ποσότητά τινα ἐλαίου εἰς τὰ συστατικά του μέρη, θὰ ἔχωμεν ἀφ' ἐνὸς μὲν γλυκερίνην καὶ ἀφ' ἑτέρου τὸ ἐλαῖκὸν δέξ μετά τιγων ἄλλων δέξεων. Τοῦτο κατορθώνεται εὐκόλως ἐὰν συνθερμάνωμεν τὸ ἐλαιον μετά τίνος βάσεως π.χ. καυστικοῦ καλίου, δπότε θὰ ἐμφανισθῇ γλυκερίνη, τὰ δὲ δέξα θὰ ἔνωθοῦν μετά τῆς βάσεως καὶ θὰ ἀποτελέσουν ἐν νέον στερεὸν σῶμα, τὸ δποτὸν ἐπιπλέει. Τοῦτο διαλύεται εἰς τὸ ὑδωρ, διαλύει τὰς λιπαρὰς οὐσίας καὶ χρησιμοποιεῖται πρὸς καθαρισμὸν ἐνδυμάτων, δαπέδων κλπ. Τὸ σῶμα τοῦτο καλεῖται σάπων, ή δὲ ἀποσύνθεσις μιᾶς λιπαρᾶς οὐσίας διὰ τοῦ ὑδατος ή βάσεως, κατὰ τὴν δποτὰν παράγεται ἐκ ταύτης γλυκερίνη καὶ λιπαρὸν δέξ η ἄλλα αὐτοῦ, καλεῖται σαπωνοποίησις.

Σαπωνοποίησις. Πρὸς παραγωγὴν σάπωνος, θέρμαίνεται ἐντὸς λέβητος διπυθμένου ἐλαιον, ἵδιως πυργηλαίον, καὶ προστίθεται εἰς αὐτὸ διάλυμα καυστικῆς σόδας κ. ἀλυσίδα, ἐνῷ συγχρόνως ἀναδεύεται τὸ μῆγμα. Μετά τινας ὥρας τοῦτο μεταβάλλεται εἰς ἡμίπηκτον σῶμα, τὸ δποτὸν καταλαμβάνει τὸ ἄνω μέρος τοῦ λέβητος, η δὲ γλυκερίνη διὰ τοῦ διατρήτου ἄνω πυθμένος καταρρέει εἰς τὸ κάτω μέρος τοῦ λέβητος. Πλύνεται η μᾶζα διὰ διαλύσεως ἄλατος, ἀφήνεται ἦρεμος ἐπὶ 1 — 2 ἡμέρας καὶ μετὰ ταῦτα μεταφέρεται διὰ κάδων η ἀντλίας εἰς ἐπίπεδα μέρη η εἰς κιβώτια, ὅπου ἀφήνεται διὰ νὰ γίνη περισσότερον συμπαγῆς. Μετά τινας ἡμέρας κόπτεται η μᾶζα εἰς τεμάχια καταλλήλου μεγέθους καὶ ἀφήνονται ταῦτα εἰς ἀεριζομένους χώρους πρὸς ξήραγσιν. Ο σάπων εἶναι λευκός, ἐὰν παράγεται ἐξ ἐλαίου η ἄλλης λιπαρᾶς οὐσίας, πράσινος δέ, ἐὰν παράγεται ἐκ πυργηλαίου, τὸ δποτὸν περιέχει, ὡς γγωτόν, πολλὴν χλωροφύλλην, η ἐὰν ἔχῃ προστεθῆ χρῶμα πράσινον εἰς τὴν μᾶζαν. Ο σάπων καλεῖται σκληρὸς μέν, ἐὰν κατὰ τὴν παρασκευήν του χρησιμοποιήται καυστικὴ σόδα, μαλακὸς δέ, ἐὰν χρησιμοποιεῖται καυστικὴ ποτάσσα. Ο τελευταῖος ἔχει σύστασιν ἀλοιφῆς. Εἰς πολλὰς χώρας, ὅπου δὲν καλλιεργεῖται η ἐλαία, ἀντὶ ἐλαίου λαμβάνεται τὸ λίπος ζώων, η σπορέλαια. Μεταξὺ τῶν νοθειῶν του σώματος εἶναι αἱ διάφοροι γεώδεις οὐσίαι, ὡς ὁ τάλκης, η ἀργιλος, η υδρύαλος (= πυριτικὸν νάτριον) καλ.

Άλλα και ή πάρουσια πολλούς υδατος είς τὸν σάπωνα ἀποδεικνύει: κακήν κατασκευήν, ή δοία πολλάκις είναι σκόπιμος. Ἐν Ἑλλάδι παράγεται καλῆς ποιότητος σάπων (Ζάκυνθος, Ἐλευσίς, Κέρκυρα, Κρήτη καλ.).

Μέρος τοῦ ἐλληνικοῦ σάπωνος ἔξαγεται εἰς τὸ ἔξωτερικόν.

Γλυκερίνη (Glycérine). Κατὰ πᾶσαν σαπωνοποίησιν λιπαρᾶς οὐσίας παράγεται πλὴν τοῦ σάπωνος και γλυκερίνη. Αὕτη είναι ἄχρουν ὑγρόν, σιροπιῶδες, γλυκὺ και διαλυτὸν εἰς τὸ υδωρ. Χρησιμεύει εἰς τὴν παρασκευὴν φαρμακευτικῶν ἀλοιφῶν, καλλυτικῶν και ιδίως τοῦ ἐκρηκτικοῦ σώματος, τὸ δοίον καλεῖται *νιτρογλυκερίνη*. Ἐὰν τὸ τελευταῖον ἀναμιχθῇ μετὰ κόνεως κιμωλίας η ἄλλης γῆς, μεταβάλλεται εἰς στερεὸν σῶμα, τὸ δοίον καλεῖται *δυναμῖτης* και είναι ἐπίσης ἐκρηκτικὸν σῶμα. Ἡ δυναμῖτης τίθεται ἐντὸς φυσιγγίων και τότε φέρει ῥηκτικὰ ἀποτελέσματα, ὅταν ἀναφλεχθῇ διὰ καψύλου. Ἡ μεταφορὰ αὐτῆς δὲν είναι ἐπικίνδυνος, ως τῆς νιτρογλυκερίνης.

Τεχνητὸς βάμβαξ. Οὗτος παράγεται ἀπὸ ξυλομᾶξαν, η δοία λευκάνεται διὰ χημικῶν οὐσιῶν (χλωριούχου ἀσβέστου), ἀναμιγνύεται μὲ ζελατίναν και κικινέλαιον, και ἔπειτα πιέζεται ἐντὸς νηματοσύρτου (=εἰδικοῦ κοσκίνου). Διὰ τῶν δπῶν τούτου ἔξερχονται γήματα λεπτά, τὰ δοία ξηραίνονται καταλλήλως. Ἐκ τούτου ὑφαίνονται ὑφάσματα κατωτέρας ποιότητος.

Νιτροκυτταρίνη (Nitrocellulose) η νιτροβάμβαξ. Τὸ σῶμα τοῦτο ὑπενθυμίζει βάμβακα και παράγεται ἐκ τῆς ἐπιδράσεως νιτρικοῦ δξέος ἐπὶ τούτου, Ἀναπτόμενος δ νιτροβάμβαξ καίεται τάχιστα. Ἐὰν δμως η ἀγάφλεξις μεταδοθῇ διὰ καψύλου καίεται μετ' ἐκρήξεως. Ἀναλόγως τῆς ἐπιδράσεως τοῦ δξέος, τῆς πυκνότητος αὐτοῦ και τῆς θερμοκρασίας τῆς παρασκευῆς η νιτροκυτταρίνη ἔχει διαφόρους ιδιότητας. Ἀπὸ ταύτην παράγεται και η ἄκαπνος πυροτεις η βαμβακοπυρίτης Poudre - Coton). Πρὸς τοῦτο η νιτροκυτταρίνη ἀναμιγνύεται μὲ ὑγρόν τι (π. χ. μῆγμα οινοπνεύματος και αιθέρος κτλ.), δόπτε μεταβάλλεται εἰς πηκτήν. Μετὰ τὴν ἔξατμισιν τοῦ ὑγροῦ μένει ἡμιδιαφανῆς μᾶξα κερατοειδής, η δοία διὰ συμπιέσεως λαμβάνει διάφορα σχήματα (κύδου, δίσκου, μακαρονίου κτλ.). Βαμβακοπυρίτης παράγεται και ἐν Ἑλλάδι.

Κελλουλοΐτης (Celluloid). Κελλουλοΐτης είναι τὸ ὄλικόν, ἐκ τοῦ ὅποιου κατασκευάζονται πολλὰ ἀντικείμενα, τὰ ὅποια ὑπενθυμίζουν κέρας, ἥλεκτρον, ἐλεφαντόδοντα κ. φίλυτισι κτλ. καὶ ἀπὸ τὰ ὅποια παρασκευάζονται κτένες, ψῆτραι, λαβῖαι διάφοροι, κομβία κτλ. Παράγεται, ἐὰν διαλυθῇ καφουρὰ εἰς βράζον οἰνόπνευμα, προστεθῇ γιτροκυτταρίνη καὶ ἔξατμισθῇ μετὰ ταῦτα τὸ οἰνόπνευμα. Ὡς ἐκ τῆς κατασκευῆς του ὁ κελλουλοΐτης είναι εὐφλεκτὸν σῶμα. Παράγεται καὶ ἐν Ἑλλάδι.

Νάϋλον. Εἶγαι συνθετικὸν σῶμα, τὸ ὅποιον παράγεται ἀπὸ προϊόντα ἀποστάξεως τῶν λιθάνθρακων (φαινέλαιον, βενζέλαιον) καὶ συνθετικὴν ἐπίσηγες ἀλμωγίαν. Ἐκ τούτων λαμβάνονται νήματα, τὰ ὅποια ὑπενθυμίζουν μέταξαν.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟΝ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ ΖΩΙΚΑ ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ' ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΑ (Comestibles d'origine animale)

ΓΑΛΛΑ — ΤΥΡΟΣ — ΒΟΥΤΥΡΟΝ — ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ — ΓΙΑΟΥΡΤΗ — ΩΑ — ΚΡΕΑΣ — ΠΤΗΝΑ — ΙΧΘΥΕΣ — ΜΕΛΙ

§ 76. ΓΕΝΙΚΑ

Συστατικὰ τροφῶν. Αἱ τροφαὶ περιέχουν, ὅσα στοιχεῖα ἀναγκαῖον εἰς τὸν ἄνθρωπον, διὰ νὰ σχηματίσῃ τὸ σῶμά του καὶ συντηρήσῃ αὐτό, ἥτοι ἄξωτον, ἀσβέστιον, φωσφόρον, ὑδρογόνον κλπ. Ἀνευ αὐτῶν δὲν δύναται ὁ ἄνθρωπος νὰ διατηρηθῇ ἐν τῇ ζωῇ. Διὰ τῶν τροφῶν 1) λαμβάνει οὗτος τὸ ἀναγκαῖον ὄλικὸν τη̄ ζωῆ. Διὰ τὰς τροφὰς 1) λαμβάνει οὗτος τὰς φθοράς, αἱ διὰ νὰ αὐξηθῇ μέχρις ἐγὸς ὅρίου, 2) ἀναπληρώνει τὰς φθοράς, αἱ

δποιαι γίνονται εἰς τὸ σῶμα κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ζωῆς. 3) Δίδει εἰς τὸν δργανισμὸν τὸ ἀναγκαῖον ὄλικὸν πρὸς καῦσιν, ἐκ τῆς ὁποίας παράγεται ζωϊκὴ θερμότης. Καὶ αἱ μὲν ἀζωτοῦχοι τροφαὶ, αἱ δποιαι λέγονται λευκωματώδεις, διότι ὅμοιάζουν πολὺ κατὰ τὴν χημικὴν σύστασιν πρὸς τὸ λεύκωμα τοῦ ὥστος, εἰναι αἱ ἀριστοὶ πασῶν, διότι εἰναι ἕκαναι νὰ πραγματοποιήσουν καὶ τοὺς τρεῖς ἄνω σκοπούς. Τοιαῦται τροφαὶ εἰναι ὁ τυρός, τὸ κρέας, τὰ ὡά, τὰ δσπρια καὶ ἄλλαι. Αἱ μὴ ἀζωτοῦχοι τροφαὶ, ὡς εἰναι τὸ ἀμυλον, ή ζάχαρις, τὸ ἔλαιον, τὸ βούτυρον κἄλ., εἰναι κυρίως χρήσιμοι εἰς παραγωγὴν θερμότητος ἐν τῷ σώματι. Ἀνευ τῶν λευκωματωδῶν τροφῶν ὁ ἀνθρωπος δὲν ζῇ, ἐνῷ δύναται νὰ στερηθῇ ἐπὶ πολὺν χρόνον τῶν ἀλλων, αἱ δποιαι δὲν περιέχουν ἀζωτον. Μεταξὺ τῶν τροφῶν, αἱ δποιαι εἶγαι πλούσιαι εἰς ἀζωτον, σπουδαίαν θέσιν κατέχουν τὸ κρέας, τὰ ὡά, τὸ γάλα καὶ ἴδιως τὰ παραγόμενα ἐξ αὐτοῦ προϊόντα, ἦτοι ὁ τυρός καὶ ή γιαούρτη. Μὴ ἀζωτοῦχος, πλὴν ἀξιόλογος προσέτι τροφή, εἰναι τὸ βούτυρον, τὸ δποιον ἀποτελεῖ λιπαρὰν τροφήν, ὡς τὸ ἔλαιον, θερμογόνον καὶ πλήρη βιταμιγῶν.

§ 77. ΓΑΛΑ (Lait)

Σύστασις καὶ ίδιότητες. Τὸ γάλα εἰναι ὅγρόν, τὸ δποιον παράγουν τὰ ζῶα μετὰ τὸν τοκετὸν πρὸς ἀνάπτυξιν καὶ συντήρησιν τῶν τέκνων των. Ὡς ἐκ τούτου περιέχει ὅλα τὰ στοιχεῖα, ἀπὸ τὰ δποια ἀποτελεῖται τὸ σῶμα τῶν ζώων, δηλ. ἀνθρακα, ἀσβέστιον, κάλιον, δξυγόνον κἄλ. Τὰ στοιχεῖα δμως ταῦτα εἰναι ἡγωμένα μεταξὺ των καὶ ἀποτελοῦν διαφόρους ἐνώσεις, αἱ δποιαι εὑρίσκονται καὶ εἰς ἄλλα σώματα πλὴν τοῦ γάλακτος. Τὰ κυριώτερα συστατικὰ τοῦ γάλακτος εἶγαι τὰ ἑξῆς: *Τυρίνη*: Αὕτη εἰναι λευκωματώδης ούσια καὶ αἰωρεῖται ἐν τῷ γάλακτι. *Βούτυρον*. Τοῦτο ἀποτελεῖται ἀπὸ μικρότατα σφαιρικὰ σωμάτια αἰωρούμενα ἐν τῷ γάλακτι. *Γαλακτοσάκχαρον*. Τοῦτο εὑρίσκεται διαλελυμένον ἐν τῷ γάλακτι καὶ εἰναι γλυκεῖα ούσια, ὡς τὸ καλαμοσάκχαρον. *Διάφορα ἄλατα*, ἴδιως φωσφορικὸν ἀσβέστιον, χλωριοῦχον νάτριον κτλ. Τὰ ἀναφερθέντα σώματα δὲν εὑρίσκονται εἰς τὸ γάλα καὶ ώρισμένην ἀναλογίαν. Ἡ ποσότης

αὐτῶν ἔξαρτάται ἀπὸ τὴν τροφήν, τὴν ἡλικίαν καὶ τὸ εἶδος τοῦ ζώου. Γενικῶς χλωρὰ τροφὴ παράγει περισσότερον γάλα, ἀλλ' ἀραιότερον, καὶ ἔξ οὖν τῶν ζώων τὸ πρόσθιον παρέχει τὸ παχύτερον γάλα. Ως ἐκ τῶν συστατικῶν του τὸ γάλα ἀποτελεῖ τροφὴν ἐκλεκτήν, ιδίως διὰ τοὺς μὴ ἀνεπτυγμένους δργανισμοὺς καὶ τοὺς ἀσθενεῖς.

Άλλοιώσις καὶ δολισμὸς γάλακτος. Εάν ἀφεθῇ γάλα εἰς μέρος δροσερὸν ἀποχωρίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφάνειας του στοιβᾶς περιέχουσα βούτυρον, θόρυβον καὶ τυρίνην καὶ ἡ δροσία καλεῖται ἀνθόγαλα (ἢ ἀφρόγαλα ἢ κορυφὴ) κ. κατόπιν. Ο χωρισμὸς αὐτος γίνεται τελειότερον δι' ἀναδάρσεως τοῦ γάλακτος ἐντὸς κάδων ἢ διὰ καταλλήλων κεντροφυγικῶν μηχανῶν (= κορυφολόγων). Εάν εἰς τὸ γάλα φίψωμεν σταγόνα δέξεος τινὸς (λεμονίου, δέξους κτλ.), ἡ τυρίνη καταπίπτει. Τὸ γάλα, ὡς λέγομεν, κόδει. Τὸ αὐτὸ πάσχει τὸ γάλα ἀφ' ἑαυτοῦ δλίγας ὥρας μετὰ τὴν ἄμελξιν. Εἰς τὴν περίστασιν αὐτὴν τὸ γαλακτοσάκχαρον αὐτοῦ χωρίζεται ὑπὸ μυκήτων εἰς γαλακτικὸν δέξι (= ζύμωσις γαλακτική), ἔνεκα τῶν δροσίων ἡ τυρίνη καταπίπτει, δπως συμβαίνει, ἐὰν φίψωμεν εἰς γάλα δέξι τι.

Γάλα πικρὸν ἢ κυανοῦν είναι υποπτον. Άλλα καὶ τὸ καλύτερον γάλα δύναται νὰ περιέχῃ μικρόβια ἀσθενειῶν, ἀπὸ τὰς δροσίας πάσχει τὸ ζῶο, ιδίως φυματιώσεως. Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν πρέπει νὰ βράζεται καλά. Τὸ γάλα συγηθέστατα ἀραιώνεται δι' θάτος, ἢ ἀποβούτυρώνεται. Πρὸς κάλυψιν τούτου προστίθεται εἰς τὸ γάλα γύψος, κόλλα, ἄμυλον κτλ. Διὰ τοῦ γαλακτομέτρου ἔξελέγχεται ἡ προσθήκη θάτος καὶ διὰ χημικῆς ἀναλύσεως ἡ προσθήκη τῶν ἄλλων οὐσιῶν. Γάλα περιέχον κόλλαν ἢ ἄμυλον, ἐὰν ἀναμιχθῇ μὲ βάρμηα ἰωδίου, λαμβάνει κυανῆγ χροιάν.

Διατήρησις γάλακτος. Τὸ γάλα διατηρεῖται ἐπὶ τινα χρόνον ἀναλλοίωτον, ἐὰν φυλάσσεται εἰς ψυγείον μὲ ἔντονον ψύχος. Εάν ἐπίσης θερμάνωμεν τὸ γάλα εἰς 70°—80° K, πωματίσωμεν αὐτὸ καὶ ἀποτόμως ψύξωμεν, δύναται νὰ διατηρηθῇ ἐπὶ τινας ἡμέρας καὶ νὰ μεταφερθῇ μακρὰν ἀνευ βλάβης. Τὸ τοιοῦτον γάλα καλεῖται παστερισμένον (Pasteurisé). Διὰ νὰ ἀπαλλαγῇ δημιως τελείως τῶν τυχὸν μικροβίων τῆς φυματιώσεως ἢ ἄλλων ἀσθενειῶν, θερμαίνεται ἐπὶ τινα λεπτὰ ἐντὸς ὑαλίνων φιαλῶν

μέχρι τῶν 110° Κ καὶ εὐθὺς ἀμέσως πωματίζονται αὐταὶ διὰ ἐλαστικῶν πωμάτων, τὰ δποῖα κατὰ τὴν ϕῦξιν ἐφαρμόζουν καλῶς. Τὸ τοιοῦτον γάλα καλεῖται ἀπεστειρωμένον (*lait stérilisé*) καὶ διατηρεῖται ἀγαλοίωτον ἐπὶ πολὺν χρόνον, ἀρκεῖ νὰ μὴ εἰσέρχεται ἀήρ διὰ τοῦ πώματος. Ἐν τῇ καθημερινῇ ζωῇ βράζομεν ἀπλῶς τὸ γάλα, δόπτε ἐπιτυγχάνομεν κατὰ τὸ πλεῖστον νὰ φονεύσωμεν τὰ τυχόν νοσογόνα μικρόδια.

“Αλλα εἴδη γάλακτος. Ἐὰν γάλα συμπυκνωθῇ διὸ ἔξατημεσιως ἐν τῷ κενῷ, ἀφοῦ προστεθῇ εἰς αὐτὸν ζάχαρις, παράγεται τὸ συμπυκνωμένον γάλα. Τίθεται εἴτα ἐντὸς δοχείων λευκοσιδηρῶν καὶ ὑποβάλλεται εἰς βρασμὸν ἄνω τῶν 100° ἐπὶ δέκα λεπτά. Μετὰ ταῦτα τὰ δοχεῖα συγκολλῶνται καλῶς. Ἐάν δὲ ἔξατημισθῇ πλήρως ποσότης γάλακτος, λαμβάνεται οόνις γάλακτος ἢ δποία, ἐὰν διαλυθῇ εἰς θόωρ, παράγει ὑγρὸν ἀνάλογον πρὸς τὸ γάλα.

Ἡ μεγαλυτέρα ποσότης τοῦ γάλακτος προέρχεται ἐξ ἀγελάδων. Ἀντιστρόφως ἐν Ἑλλάδι προέρχεται ἐκ προβάτων καὶ αἶγων.

§ 78. ΤΥΡΟΣ (Fromage)

Παραγωγή. Ὁ τυρὸς παράγεται ἐκ τοῦ γάλακτος διὰ πήξεως τῆς τυρίνης. Ἡ πήξις γίνεται, ἐὰν ἀναμιχθῇ τὸ γάλα μετὰ πιτύας κ. πιτυᾶς, ἢ δποία εύρισκεται ἐντὸς τοῦ στομάχου μόσχων, ἐριφίων καὶ προβάτων, τὰ δποῖα θηλάζουν ἀκόμη. Ἐν Ἑλλάδι δὲ τυρὸς προέρχεται ἐκ γάλακτος αἶγων καὶ προβάτων, ἀλλαχοῦ ἐξ ἀγελάδων, δόπτε ἔχει, ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, χρῶμα κίτρινον. Ἀναλόγως δὲ τοῦ τρόπου τῆς παραγωγῆς ὑπάρχουν διάφορα εἴδη τυροῦ.

Λευκὸς τυρὸς (φέτα, τελεμές, τουλουμίσιο κτλ.). Πρὸς παρασκευὴν τούτων θερμαίνεται τὸ γάλα ἐλαφρῶς ἐντὸς λέβητος καὶ προστίθεται ἡ πιτύα. Μετὰ τὴν πήξιν τῆς τυρίνης, ρίπτεται τὸ θλού ἐντὸς τσαντιλλῶν (=ὑφασμάτων ἐκ τριχῶν ἢ καὶ κοινῶν), ἀποχωρίζεται διὸ αὐτῶν τὸ ὑγρὸν τοῦ γάλακτος, τὸ δποῖον καλεῖται δρὸς καὶ μετὰ ταῦτα κόπτεται ἡ τυρίνη εἰς τεμάχια, ἀλατίζεται καὶ τίθεται ἐντὸς βαρελίων, ἢ δοχείων λευκοσιδηρῶν. Ὁ τυρὸς οὗτος δὲν δύναται νὰ διατηρηθῇ πολὺν χρόνον καὶ πρέπει νὰ φυλάσσεται εἰς ψυχρὸν μέρος.

Καθ' θμοίου περίπου τρόπον παρασκευάζονται πλεισταί εῖδη τυροῦ τοῦ ἔξωτερικοῦ ("Ολλαγδίας, Ἀγγλίας κλπ.) μὲ τὴν διαφοράν, ὅτι μετὰ τὴν πῆξιν ἡ τυρίνη χρωματίζεται, ζυμώνεται διὰ τῶν χειρῶν ἢ διὰ μηχανημάτων, ὑποβάλλεται εἰς πίεσιν, ἀφήνεται ἐπὶ τινα χρόνον νὰ ὠριμάσῃ, ὡς λέγουν, καὶ καλύπτεται διὰ ἐρυθροῦ ἢ κυανοῦ χρώματος.

Σκληρὸς τυρός (κασέρι, κεφαλοτύρι, γραβιέρα κλπ.). Οὗτος γίνεται ως ἔξης: Μετὰ τὴν πῆξιν τῆς τυρίνης ὁ λέδης ἀφήνεται νὰ ψυχθῇ. Μετὰ ταῦτα τεμαχίζεται ἡ τυρίνη, ζυμώνεται διὰ τῶν χειρῶν καὶ θερμαίνεται ἐκ νέου μέχρι 50°, ἐνῷ συγχρόνως ἀνακινεῖται ὅλη ἡ μᾶζα. Μετά τινα χρόνον ἀποστραγγίζεται τὸ δλον διὰ τσαντιλῶν, τίθεται ἡ τυρίνη εἰς τύπους, ὃπου πιέζεται διὰ βάρους, ἀλατίζεται καὶ τέλος φυλάσσεται εἰς ψυχρὸν ὑπόγειον.

Θρεπτικὴ ἀξία τυροῦ καὶ τιμή. Ο καλῆς ποιότητος τυρὸς εἶναι ωφέλιμος καὶ ισοδυναμεῖ μὲ διπλασίαν ποσότητα κρέατος. Εὰν δ τυρὸς εἶναι πικρός, δξινός, ταγγρός, κάκοσμος κτλ., ἔχει ὑποστῆ ἀλλοίωσιν καὶ δὲν πρέπει νὰ χρησιμοποιηθῇ. Τυρός, ὃ δποτος ὑπέστη σῆψιν, εἶναι δηλητηριώδης, καὶ τοιοῦτος καθίσταται ἐνίστε δ λευκός τυρός.

§ 79. ΟΞΥΓΑΛΑ κ. ΓΙΑΟΥΡΤΗ (Gaourt).

Ιδιότητες - παραγωγή. Η γιαούρτη εἶναι γαλακτοκομικὸν προϊόν, τὸ δποτο περιέχει δλα τὰ συστατικὰ τοῦ γάλακτος. Παράγεται δὲ ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν μυκήτων, οἱ δποτοι προκαλοῦν διαφόρους ζυμώσεις ἐντὸς τοῦ γάλακτος. Κατὰ ταῦτας παράγεται καὶ γαλακτικὸν δξύ. Ως ἐκ τούτου ἡ τυρίνη καθίσταται περισσότερον εὔπεπτος, ἢ εἰς τὸν τυρόν, καὶ τὸ γαλακτικὸν δξύ αὐτῆς φονεύει τοὺς παθογόνους δργανισμοὺς τοῦ ἐντερικοῦ σωλῆνος τοῦ ἀνθρώπου. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον ἡ γιαούρτη εἶναι ἀρίστη θρεπτικὴ καὶ ὑγιεινὴ τροφή.

Διὰ νὰ παραγάγωμεν γιαούρτην, βράζομεν τὸ γάλα, ἀφήνομεν νὰ ψυχθῇ τόσον, ώστε νὰ δυνάμεθα νὰ κρατήσωμεν ἐντὸς αὐτοῦ τὸν δάκτυλον ἐπ' δλίγον, καὶ προσθέτομεν μικρὰν ποσότητα πιτύχη κ. μαγιάν, ἢ δποία οὐδὲν ἀλλο εἶναι, είμὴ γιαούρτη προηγουμένης κατασκευῆς. Μετὰ τὴν πῆξιν τοποθετοῦμεν εἰς ψυχρὸν μέρος.

"Οσον τὸ γάλα εἶναι παχύτερον, ὡς τὸ πρόδειον, τόσον ἡ γιαούρτη εἶναι εὐγευστοτέρα. Προσθήκη πολλῆς πιτύας καθίστα τὴν γιαούρτην ὅξινον. Ἐὰν ποσότης γιαούρτης τεθῇ ἐντὸς βαμβακεροῦ σακχιδίου, ἀποδάλλει μέγιστον μέρος τοῦ ὕδατος καὶ τοῦ γαλακτικοῦ δξέος καὶ καθίσταται πυκνοτέρα καὶ γλυκυτέρα (= σακουλίσια γιαούρτη).

§ 80. BOYTYPON (Beurre).

Παραγωγὴ—ἰδιότητες. Τὸ βούτυρον εἶναι λιπαρὰ οὐσία, ἡ ὥποια εὑρίσκεται ἐντὸς τοῦ γάλακτος ὑπὸ μορφὴν μικροσκοπικῶν σφαιρικῶν σωματίων. Διὰ γὰρ ἀποχωρισθῆ ἀπὸ τὸ γάλα, ἀνατράφεσσεται τοῦτο ἐπὶ πολὺ διὰ ἔυλιγνων ταράκτρων ἐντὸς κάδης, ἢ καλύτερον διὰ εἰδικῶν βουτυρομηχανῶν. Διὰ τοῦ τρόπου τούτου τὰ σταγονίδια τοῦ βουτύρου συσσωματώνονται μεταξύ τινων καὶ ἀνέρχονται εἰς τὴν ἐπιφάνειαν. Ἔπισης, ἐὰν τὸ ἀνθόγαλα (βλ. γάλα) ἀναταράξωμεν διὰ βουτυρομηχανῆς, ἢ ἐντὸς κάδης, λαμβάνεται βούτυρον, ὡς ἀπὸ τὸ γάλα εὐθὺς ἐξ ἀρχῆς.

Τὸ οὕτω λαμβανόμενον βούτυρον πλύνεται καλῶς διὸ ὕδατος, συμπιέζεται καὶ λαμβάνει ὡρισμένον σχῆμα συνήθως δρθογωνίου στήλης. Τὸ βούτυρον τοῦτο καλεῖται ἀνάλατον ἢ πρόσφατον (φρέσκον) καὶ δὲν μπορεῖ νὰ διατηρηθῇ ἐπὶ πολὺ.

Διὰ γὰρ διατηρηθῆ ἔμως περισσότερον χρόνον τὸ ἀνάλατον βούτυρον, τήκεται, δόπτε παράγεται ἀφρδες ἐκ πηγνυομένης τυρίνης, ἐξαφρίζεται, ἀλατίζεται μὲν ἔηρὸν λεπτὸν ἀλας 3—4%, καὶ τίθεται ἐντὸς λευκοσιδηρῶν δοχείων. Τὸ τοιοῦτον βούτυρον (βούτυρον Τρικκάλων κτλ.) λέγεται ἀλατισμένον ἢ τῆς μαγειρικῆς.

Τὸ βούτυρον ἔχει χρῶμα λευκὸν μέν, ἐὰν προέρχεται ἐξ αἰγάδος ἢ προβάτων, κίτρινον δέ, ἐὰν προέρχεται ἐξ ἀγελάδων ('Ελβετίας, Ρωσίας κτλ.). Ἐχει γεῦσιν εὐχάριστον, ὑπόγλυκον καὶ ἀρωματικήν. Τὸ βούτυρον διαλύεται καλῶς εἰς τὸν αἴθέρα ἢ διθειοῦχον ἄνθρακα καὶ τὸ γνήσιον εἰς τοὺς +18° K. εἶναι στερεόν, ἐνῷ εἰς τοὺς +24° K. πρέπει γὰρ εἶναι ρέευστόν. Δὲν εἶναι ἀκόστοῦχος τροφὴ ἀλλὰ λιπαρά, καὶ μάλιστα ἡ ἀρίστη. Ἀριστον βούτυρον ἐν 'Ελλάδι εἶναι τὸ προερχόμενον ἐξ αἰγῶν δρειγῶν μερῶν. Γεῦσις ταγγὴ προδίδει βούτυρον ἐφθαρμένον, γεῦσις δὲ ὑπενθυμίζουσα λίπος ἀποδεικνύει γόθευσιν τοῦ βουτύρου διὰ ζωϊκοῦ

λίπους. Ὡφελιμώτερον τέλος είναι τὸ βούτυρον, τὸ ὅποιον προέρχεται ἐκ ζώων ζώντων ἐλευθέρως εἰς τὸ ὑπαιθρον καὶ μάλιστα τὸ πρόσφατον.

Χῶραι παραγωγῆς μεγάλων ποσῶν βούτυρου είναι αἱ Ἡν Πολιτεῖαι, Ρωσία, Ἐλβετία, Δανία κτλ. Ἐκ τούτων (Δανίας ἰδίως) ἔρχονται καὶ εἰς τὴν Ἑλλάδα ἐντὸς λευκοσιδηρῶν δοχείων πάντως ἀλατισμένα. Αἱ νοθεῖαι τοῦ βούτυρου διὰ λιπῶν ἰδίως ἔξελέγχονται διὰ τῆς χημικῆς ἔξετάσεως αὐτοῦ.

§ 81. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ (Margarine).

Ίδιότητες—παρασκευή. Η μαργαρίνη είναι βούτυρώδης μάζα, κιτρίνη, εύτηκτος. Λὲν ἔχει τὴν θρεπτικὴν ἀξίαν τοῦ βούτυρου, ἔνεκα διμως τῆς μικρᾶς της τιμῆς χρησιμοποιεῖται μεγάλως ἀντὶ τούτου καὶ παράγεται ως ἔξης:

Δαμβάνεται κυρίως λίπος βοῶν, ἢ καὶ χοιρῶν, πλύνεται καλῶς, κόπτεται εἰς τεμάχια καὶ θερμαίνεται ἐντὸς λεβήτων εἰς ἥπιαν θερμοκρασίαν (42° K), δόπτε τὸ μεγαλύτερον μέρος τοῦ λίπους τίκεται καὶ ἀνέρχεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας. Τοῦτο ἀποχύνεται εἰς κάδους καὶ ἀφήνεται νὰ ψυχθῇ. Μετὰ τὴν ἀπόψυξιν μέρος στερεοποιεῖται, ἐνῷ τὸ ὄπόλοιπον μένει ως πυκνόρρευστον ὄγρόν. Διὰ γὰρ ἀποχωρισθοῦν τὰ δύο σώματα ρίπτεται τὸ μῆγμα ἐντὸς σάκκων ἐκ βάμβακος καὶ ὑποβάλλεται εἰς ἐλαφρὰν πίεσιν ὑπὸ θερμοκρασίαν 25° , δόπτε τὸ μὲν πυκνόρρευστον σῶμα ἐκρέει διὰ τῶν πόρων τῶν σάκκων, τὸ δὲ στερεὸν μένει ἐπ’ αὐτῶν.

Τὸ τελευταῖον τοῦτο καλεῖται στεατίνη χρησιμεύει εἰς τὴν παρασκευὴν στεατικῶν λαμπάδων κ. σπερματσέτων, τὸ δὲ ὄγρον ἀποτελεῖ μῆγμα δύο διαφόρων σωμάτων τῆς ἐλαῖνης καὶ μαργαρίνης, διὸ δὲ καλεῖται ἐλαιομαργαρίνη. Τοῦτο, ὅταν ψυχθῇ ἀργότερον, γίνεται συμπαγής ως τὸ στερεόν βούτυρον.

Ἡ ἐλαιομαργαρίνη αὕτη χρησιμεύει ἰδίως πρὸς νοθεῖαν τοῦ βούτυρου, εἴτε χρησιμοποιεῖται ἀντὶ τούτου, μὲ τὸ γνωστὸν ὄνομα μαργαρίνη, δόπτε ὄψισταται, νέαν ἐπεξεργασίαν ως ἔξης: Τήκεται, ἀναμιγνύεται μὲ ३δωρ καὶ γάλα (=50 ἐλ.+25 γάλ.+25 ३δωρ) χρωματίζεται μὲ κιτρινέρυθρον φυτικὸν χρῶμα καὶ ἀναταράσσεται καλῶς, δόπτε μεταβάλλεται σὺν τῷ χρόνῳ εἰς βούτυ-

ρώδη μάζαν. Συμπιέζεται εἰς τύπους, ἢ τίθεται εἰς δοχεῖα λευκοσιδηρᾶ. Ἐν Ἑλλάδι λειτουργοῦν ἐργοστάσια παραγωγῆς μαργαρίνης.

Αλλα ζωϊκὰ λίπη. Ἀκόμη περισσότερον, ἢ τὸ βούτυρον, χρησιμοποιοῦμεν τὸ λίπος τῶν διαφόρων ζῴων, ὡς τοῦ βοός. προβάνου, χοίρου κτλ., τὸ δόποιον τήκομεν καὶ ἀπαλλάσσομεν δι' ἔξαφρίσεως τῶν ξένων οὐσιῶν (ὑμένων, αἷματος κτλ.). Καὶ ἄλλα μὲν τῶν ζωϊκῶν λιπῶν εἶγαι ὑγρὰ (ζωϊκὰ ἔλαια), ὡς εἶναι τὸ μουρουνέλαιον, ἄλλα δὲ στερεά. Ἐκ τῶν λοιπῶν ἄλλα χρησιμεύουσι πρὸς βρῶσιν, ἄλλα δὲ δι' ἐπάλειψιν μηχανῶν, παραγωγὴν σάπιωνος κτλ. Πολλὰ τέλος λίπη, τὰ δόποια πωλοῦνται ὡς ζωϊκά, εἶναι ὑδρογονωμένα ἔλαια. Ταῦτα παράγονται διὰ χημικῆς ἐνώσεως ὑδρογόνου καὶ ἔλαιου, δόποτε τοῦτο μεταβάλλεται εἰς στρεδὸν νέον σῶμα. Ἐν Ἑλλάδι (Πειραιεῖ) λειτουργοῦν ἐργοστάσια ὑδρογονωμένων ἔλαιων.

§ 82. ΩΑ (Oeufs).

Ιδιότητες. Ἐκαστον φόδιν ἀποτελεῖται ἀπὸ τὸ κέλυφος, τὸ λεύκωμα κ. ἀσπράδι καὶ ἀπὸ τὸν κρόκον κ. κιτρινάδι. Τὰ σώματα ταῦτα πλὴν τοῦ κελύφους εἶναι ἀζωτοῦχοι (=λευκωματοῦχοι) οὐσίαι, ὁ δὲ κρόκος περιέχει προσέτι λίπος καὶ φωσφόρον. Ὡς ἐκ τούτου τὸ φόδιν εἶγαι ἐκλεκτὴ τροφή, ἵδιχ διὰ τοὺς μικρούς. Ἡ ἀξιόλογος ὅμως αὐτὴ τροφὴ δὲν διατηρεῖται ἐπὶ πολύ, διότι διὰ τῶν πόρων τοῦ κελύφους εἰσχωρεῖ ἀήρ, ὁ δόποιος προκαλεῖ σῆψιν τοῦ περιεχομένου. Ἔνεκα τούτου παράγεται ἐντὸς τοῦ φοῦ δύσσοσμον καὶ δηλητηριώδες δέριον (=ὑδρόθειον) καὶ τὸ φόδιν γίνεται ἐλαφρότερον καὶ ἐπιπλέει εἰς τὸ ৪δωρο. Ὅσον περισσότερον πρόσφατον εἴγαι τὸ φόδιν, τόσον ὥφελαιμώτερον εἶγαι. Μόνον ἐὰν χρισθῇ ἢ ἐπιφάνεια τοῦ φοῦ διὰ παραφίνης, ἢ ταῦτα τεθοῦν ἐντὸς ἀσθετίου γάλακτος ἢ τέφρας ἔύλων κτλ., δύνανται γὰ διατηρηθοῦν ἀρκετὸν χρόνον ἀναλλοίωτα.

Ἐλεγχος φῶν καὶ ἐμπόριον. Τὸ φόδιν τῆς ἡμέρας βυθίζεται μέχρι τοῦ πυθμένος ἐντὸς ἀλατούχου διαλύματος κ. ἀλμῆς 10ο|. Ἐὰν εἶναι δύο ἢ τριῶν ἡμερῶν, ἐλάχιστα ἀπέχει τοῦ πυθμένος. Ἐὰν εἶναι δὲ ἡμερῶν, αἰωρεῖται ἐντὸς αὐτῆς. Ἐὰν εἶναι παλαιότερον, ἐπιπλέει. Ἐὰν θέσωμεν φόδιν πρὸ φωτεινῆς πηγῆς (=φοσκό-

πιον) καὶ ἵδωμεν, ὅτι τὸ ἐσωτερικὸν αὐτοῦ εἶναι θολὸν καὶ σκοτεινόν, τοῦτο δὲν εἶναι πολὺ πρόσφατον.¹ Ήπαρχαγωγὴ ψῶν ἐν Ἑλλάδι εἶναι μικρά, διὸ ἐισάγει πολλὰ ἐξ Αἰγύπτου, Συρίας, Τουρκίας, Ολλανδίας καὶ Βουλγαρίας. Δύναται ὅμως νὰ ἀναπτυχθῇ ἀρκετά.

§ 83. ΚΡΕΑΣ (Viande).

Σύστασις—ἰδιότητες. Κρέας καλοῦνται αἱ σάρκες τῶν ζώων, τὰς ὁποίας δὲ ἄνθρωπος χρησιμοποιεῖ ώς τροφήν του. Πρὸς τοῦτο τρέφει δὲ ἄνθρωπος ὥρισμένα ζῶα, πρόβατα, αἴγας χοίρους καὶ βόες, ἢ καὶ θηρεύει ἄλλα. Τὸ κρέας ἀποτελεῖται ἀπὸ ίνας, αἱ ὁποῖαι εἰς μερικὰ ζῶα εἶναι ἔανθρευθροί (βόες, πρόβατα), εἰς ἄλλα, ώς εἶναι τὰ γεαρὰ ζῷα, εἶναι λευκαί, καὶ εἰς ἄλλα, ώς εἶναι τὰ ζῶα τοῦ κυνηγίου, εἶναι μαῦρα. Ως ἐκ τούτου διακρίνονται τὰ κρέατα εἰς ἔρυθρα, μαῦρα καὶ λευκά. Τούτων εὐπεπτότερα εἶναι τὰ λευκά. Ἐν τούτοις ἡ ποιότης τοῦ κρέατος ἔχεται πολὺ ἀπὸ τὴν ἡλικίαν τῶν ζώων, ἀπὸ τὴν ὑγείαν των, ἀπὸ τὴν τροφήν των καὶ ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ σώματος, ἀπὸ τὸ ὅποιον λαμβανεται τὸ κρέας. Ἄλλα καὶ δὲ τρόπος τῆς ζωῆς τοῦ ζώου ἔχει ἐπιδρασιν ἐπὶ τῆς ποιότητος τοῦ κρέατος. Τὰ ζῷα δηλ., τὰ ὅποια διαιτῶνται ἐν τῷ ὑπαίθρῳ παρέχουν κρέας καλύτερον, ἢ τὰ τρέφομενα ἐντὸς τοῦ σταύλου.

Τὸ κρέας ἀποτελεῖ τροφὴν λευκωματώδη καὶ μάλιστα περιέχει περισσότερον λεύκωμα, ἢ τὸ ψόν. Εἶγαι ὠφελιμώτερον, ἐὰν τρώγεται ὡμόν. Λόγῳ ὅμως συνηθείας καὶ πρὸς ἀποφυγὴν μεταδόσεως τυχὸν ἀσθενείας τρώγεται μαγειρευμένον. Τὸ φυτὸν κρέας ἐπὶ τῆς ἐσχάρας, ἢ τῆς σούβλας, εἶναι ὠφελιμώτερον παρὰ τὸ μαγειρευμένον κατ’ ἄλλον πολυπλοκώτερον τρόπον· ἐλαφρὸν εἶναι ἀφ’ ἑτέρου τὸ βραστὸν κρέας. Καὶ ἐὰν μὲν συμβράσῃ μὲ τὸ ὅδωρ παράγει κυρίως ζωμὸν εὕγεστον, διότι τὸ ὅδωρ διαλύει διάφορα συστατικὰ αὐτοῦ (ἐκχυλιστικὰς οὐσίας). Ἐὰν δέ τοῦ κρέας τεθῇ εἰς τὸ ὅδωρ, ἀφοῦ προηγουμένως τοῦτο ἀρχίσῃ νὰ βράζῃ, δὲ μὲν ζωμὸς γίνεται ἀδυνατότερος, τὸ δὲ κρέας νοστιμώτερον. Καὶ τοῦτο, διότι πλεῖσται ἐκχυλιστικαὶ οὐσίαι διὰ τῆς ταχείας πήξεως τοῦ λευκώματος συγκρατοῦνται ἐν τῷ κρέατι.

Τὸ κρέας εὔκόλως σήπεται, δηρότε εἶναι ἐπιθῆλαθές εἰς τὴν ὅ-

γείαν. Διὰ τοῦτο πρέπει γὰρ φυλάσσεται ἐντὸς ψυχρῶν καὶ ἔηρων χώρων. Μεγάλαι κτηνοτροφικαὶ χῶραι, ἐξ ὧν λαμβάνεται κρέας καὶ ἄλλα ζωϊκὰ προϊόντα (βούτυρον τυρὸς κτλ.) εἰναι αἱ Ἡνωμ. Πολιτεῖαι, ή Ἄργεντινή, ή Αὐστραλία, αἱ Ἰνδίαι, ή Ρωσία, ή Ουγγαρία, ή Γαλλία, ή Ἐλβετία ή Ὀλλανδία καὶ ή Δανία. Ἡ Ἑλλὰς ἔχει μικρὰν κτηνοτροφίαν καὶ εἶναι ὑποχρεωμένη νὰ εἰσάγῃ ἀπὸ τὴν Σερβίαν καὶ ἀλλαχθεν πολλὰ ζῷα καὶ ζωϊκὰ προϊόντα.

Διατηρούμενα κρέατα (Viandes conservées). Διὰ νὰ διατηρηθῇ τὸ κρέας πολὺν χρόνον ἀμετάβλητον, ὑποβάλλεται εἰς ώρισμένην ἐπεξεργασίαν. Ἀναλόγως δὲ τοῦ εἴδους αὐτῆς ἔχομεν διάφορα εἴδη διατηρουμένων κρέατων ἢτοι:

Κρέατα καπνιστά. (Viandes fumées ή boucanées). Ταῦτα παρασκευάζονται διὸ ἐκθέσεως τεμαχίων κρέατος ἐλαφρῶς ἀλατισμένων εἰς καπνὸν ἐπὶ πολλὰς ἑδομάδας. Διὰ τῶν ἀντισηγπτικῶν συστατικῶν τοῦ καπνοῦ ἐμποτίζονται οἱ ἵνες, ἐνῷ ἀφ' ἑτέρου ή θερμότητος ἀποξηραίνει ἐν μέρει αὐτό. Τοιαῦτα εἶναι τὰ καπνιστὰ χοιρομήρια.

Κρέατα ἀπεξηραμένα. (V. Séchées). Ταῦτα εἶναι τεμάχια κρέατος, τὰ δποῖα καλύπτονται μὲ κόνιν ἀραβοσίτου ή ἀλλην καὶ ἀποξηραίνονται εἰς τὸν ήλιον, μετὰ ταῦτα ἀλατίζονται δλίγον καὶ ἀρωματίζονται μὲ κύμινον κτλ. Ὁ παστουρμᾶς εἶναι τοιοῦτον

Κρέατα ἀλίπαστα κ. παστά (V. salées). Διὰ τὴν παρασκευὴν τούτων κόπτεται τὸ κρέας εἰς τεμάχια, καλύπτονται ταῦτα μὲ ἀλας, μετὰ 2 ἑδομάδας ἀποχύνεται τὸ ύγρὸν καὶ μετὰ ταῦτα τίθενται τὰ τεμάχια ἐντὸς βαρελίων κατὰ στρώματα μὲ ἀλας καὶ ἀρωματικὰ κατὰ βούλησιν.

Κρέας διατηρούμενον ἐντὸς δοχείων. Ταῦτα παρασκευάζονται, ἐάν τεμάχια κρέατος ὡμοῦ ή βρασμένου, τεθοῦν ἐντὸς λευκοσιδηρῶν δοχείων μὲ ζωμὸν συμπυκνωμένον, συγκολληθοῦν καλῶς τὰ ἀνοίγματα τούτων καὶ μετὰ ταῦτα θερμαχθοῦν ἐντὸς αὐτοκλείστων* εἰς 110°. Μετὰ τὴν ψύξιν τῶν δοχείων ἀνοίγεται δπὴ εἰς αὐτά, διὰ νὰ ἐκδιωχθοῦν οἱ πλεονάζοντες ἀτμοὶ καὶ ἀέρια, φράσσεται εἰτα καὶ πάλιν θερμαίνονται τὰ δοχεῖα ἐντὸς τῶν

(*) Αὐτόκλειστα (autoclaves)

αὐτοκλείστων κάπως ισχυρότερον. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀποστειρώνεται τὸ περιεχόμενον τῶν δοχείων καὶ διατηρεῖται πολὺ περισσότερον χρόνον, ἢ διὰ πάσης ἄλλης μεθόδου.

Κρέατα κατεψυγμένα (V. Frigorifées). Ταῦτα διατηροῦνται ἐντὸς χώρων, τῶν ὅποιων ἡ θερμοκρασία εἶναι — 8° μέχρι — 12° K. Πρὸς τούτοις οἱ χῶροι οὗτοι εἶναι ἐφωδιασμένοι διὰ σωλήνων ἐντὸς τῶν ὅποιων κυκλοφορεῖ ὑγρὸν θερμοκρασίας — 10° μέχρι — 20°, ὡς εἶναι τὸ διάλυμα τοῦ χλωριούχου ἀσβεστίου. Τοῦτο φύχεται καταλήλως δι᾽ ἔξατμίσεως πτητικοῦ ὑγροῦ π. χ. ὑγρᾶς ἀμμωνίας, ὥπως ἀκριθῶς συμβαίνει καὶ διὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ πάγρου. Διὰ τοιούτων ἐγκαταστάσεων εἶναι ἐφωδιασμένα εἰδικὰ πλοῖα, τὰ δποῖα μεταφέρουν ἐκ τῆς Αὐστραλίας, Ἀργεντινῆς κλπ. κρέατα ζώων (βοῶν ιδίων) σφαγέντων ἐκεῖ. Τὰ κατεψυγμένα κρέατα ταχέως ἀρχίζουν γὰρ σήπωνται, ὡς ἀπομακρύνθουν ἀπὸ τὰ φυγεῖα.

Αλλαντοποιίας εἶδη (Éspèces de charcuterie) καλοῦνται τὰ λουκάνικα, τὰ σαλάμια, ἡ μορταντέλλα κτλ. Ταῦτα γενικῶς ἀποτελοῦνται ἀπὸ λέπτοκομμένον διὰ μηχανῆς κρέας χοίρου (λουκάνικα), ἡ χοίρου καὶ βοὸς εἰς ἄλλα εἶδη, τὸ δποῖον προηγουμένως ἔχει βρασθῆ ἡ καπνισθῆ. Εἰς τὸ μῆγμα προστίθενται διάφορα ἀρωματικά καὶ διὰ αὐτοῦ πληροῦνται ἔντερα χοίρων ἡ κύλινδροι διαφόρων διαστάσεως ἐκ ζελατίνης. Ἐπειδὴ τὰ προϊόντα τῆς αλλαντοποιίας ὑπόκεινται εἰς εύκολον ἀποσύνθεσιν καὶ εἶναι διὰ τοῦτο κατωτέρας ἀξίας ὑπὸ ὑγιεινὴν ἔποψιν, πρέπει γὰρ γίνεται περιωρισμένη χρήσις αὐτῶν. Πλὴν τούτων πρέπει γὰρ εἶναι μετὰ μεγάλης ἐπιμελείας πάρεσκευασμένα καὶ γὰρ διατηροῦνται ἐν φυγρῷ χώρῳ.

§ 84. ΠΤΗΝΑ (Vollaille).

Τὰ κατοικίδια πτηνὰ καὶ ιδίως ἡ ὅρνις παρέχουν ἀξιόλογον τροφὴν εἰς τὸν ἄνθρωπον, τὸ εὔγεστον καὶ εὔπεπτον κρέας, ὡς καὶ τὰ ἔξι ίσου πολύτιμα φάγη τῶν. Διὰ τοῦτο ἡ ὅρνιθοτροφία ἔχει προσελκύσει τὴν προσοχὴν πάγτων καὶ εἶναι πηγὴ πλούτους διὰ τοὺς ἀγροτικοὺς ιδία πληθυσμούς. Ἄλλα καὶ κάθε οἰκογένεια δύναται γὰρ τρέφη ἀριθμόν τινα ὅρνιθων χρησι-

μοποιοῦσα κατὰ τὸ πλεῖστον τὰ ἀπορρίμματα τῆς τραπέζης καὶ μαγειρείου. Τὸ κρέας τῆς ὅρνιθος εἶναι ἀνώτερον τοῦ κρέατος τῶν θηλαστικῶν. Καὶ τῆς μὲν μικρᾶς εἶναι τρυφερώτερον, ἢ τῆς μεγάλης, τοῦ δὲ ἀλέκτορος σκληρότερον καὶ τῶν δύο.

Τὰ ἄλλα κατοικίδια πτηγά, ἵνδιάνοι, νῆσσαι, χῆνες κτλ. τρέφονται εἰς μικρότερον ἀριθμόν. Ἐν τούτοις ἡ διατροφὴ αὐτῶν εἶναι πολὺ ἐπικερδῆς ἐπιχείρησις, ὅπου ὑπάρχουν κατάλληλοι ὅροι (ἐκτασις βοσκῆς, ὕδατα, ἀφθονος τροφὴ κτλ.) Ἡ ὅρνιθοτροφία δύναται καὶ πρέπει νὰ ἀναπτυχθῇ περισσότερον ἐν Ἑλλάδι καὶ μάλιστα ἐν συστηματικοῖς ὅρνιθοτροφείοις.

§ 85. ΙΧΘΥΕΣ (Poissons).

Πολὺ μεγαλυτέραν ὅμως σημασίαν διὰ τὸν ἄγθρωπον ἔχουν οἱ ἰχθύες, τοὺς ὅποιους τόσον ἀριθμὸς παρέχουν τὰ ὕδατα τῆς Ἔγρας καὶ τῆς θαλάσσης. Ἰδιαιτέρως γενικὴν σημασίαν ἔχουν μερικοὶ ἰχθύες, οἱ δυοῖοι ἀπαντῶσιν εἰς μέγαν ἀριθμόν, διάτι, ἀφοῦ ὑποστοῦν ἐπεξεργασίαν τινά, (κάπνισμα, ἀλάτισμα κτλ.), καταναλίσκονται πολὺν χρόνον μετὰ τὴν ἀλιείαν των καὶ πολὺ μακρὰν τοῦ τόπου αὐτῆς. Τοιοῦτοι ἰχθύες εἶναι ὁ βακαλάος, ἢ σαρδέλλα ἢ ρέγγα, ὁ σολωμός, ὁ τόννος, ὁ σκόμβρος κτλ.

Τὸ κρέας τῶν ἰχθύων εἶναι κατωτέρας ἀξίας, ἢ τὸ κρέας τῶν φυτοφάγων ζώων καὶ τῶν πτηγῶν, πλὴν εἶναι εὔπεπτον καὶ πλουσιώτερόν εἰς φωσφόρον. Εὐγευστότεροι ἀφ' ἑτέρου εἶναι οἱ ζῶντες εἰς βαθέα καὶ καθαρὰ ὕδατα, ἢ εἰς ἀβαθή καὶ βορβορώδη, οἱ μεγαλύτεροι, ἢ οἱ μικρότεροι, καὶ κατὰ γενικὸν κανόνα οἱ ἰχθύες τῶν ἀλμυρῶν ὕδατων, ἢ τῶν γλυκέων.

Τὸ κρέας τῶν ἰχθύων ἀποσυντίθεται πολὺ ταχύτερον, ἢ τὸ κρέας τῶν λοιπῶν ζώων, καὶ ἐπομένως μόνον πρόσφατοι ἰχθύες πρέπει νὰ τρώγωνται. Διὰ νὰ διατηροῦνται ἐπὶ τινα χρόνον, πρέπει νὰ τίθενται ἐντὸς πάγου, ἢ νὰ ὑφίστανται εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν, κατὰ τὴν δυοῖαν ἢ κεφαλὴν καὶ τὰ ἐντόσθια αὐτῶν ἀπορρίπτονται, τὸ δὲ σῶμα ἀλατίζεται, ἢ καπνίζεται (ρέγγαι), ἢ ἀλατίζεται καὶ ἔηραίνεται εἰς τὸν ἀέρα (βακαλάοι) κτλ. Πάντως οἱ διατηρούμενοι ἰχθύες (βακαλάοι, ρέγγαι κτλ.) ἔχουν πολὺ κατωτέραν ἀξίαν ἀπὸ τοὺς γωπούς, μερικοὺς μάλιστα ὄργανισμοὺς

(ἀρθριτικοί, νεφρικοί κτλ.) βλάπτουν. Ἀπό τὰ καλύτερα εἶδη τῶν ἑλληνικῶν θαλασσῶν εἰναι αἱ σφυρίδες, τὰ μπαρμπούνια, αἱ συναγρίδες, αἱ τσιποῦραι, τὰ μελανούρια, τὰ λεθρίνια, οἱ κέφαλοι, αἱ γόπαι, οἱ κολιοί, οἱ σκορπιοί κτλ. Ἀφθονώτεροι δημιουροὶ εἰναι αἱ σαρδέλλαι, αἱ μαρίδες, τὰ σαφρίδια, αἱ παλαμίδες κτλ.

Ἡ ἀλιεία εἰναι μεγάλης οἰκονομικῆς σημασίας βιοποριστικὸν ἐπάγγελμα καὶ παντοῦ λαμβάνονται διὰ νόμων μέτρα ὑπὲρ αὐτῆς. Τοιαῦτα εἰναι ὁ πλουτισμὸς τῶν ὄδατων δι' ἵχθύων, ἡ προστασία τῶν ὑπαρχόντων διὰ καταλλήλων ἀπαγορευτικῶν διατάξεων, ὡς εἰναι ἡ μὴ σύλληψις πολὺ μικρᾶς ἥλικιας ἵχθύων, ἡ ἀπαγόρευσις τῆς χρήσεως δυναμίτιδος κτλ.

Κατὰ γενικὸν κανόνα οἱ ἵχθύες ζῶσιν εἰς τὰς ψυχρὰς θαλάσσας, ἡ τούλαχιστον εἰς τὰς ψυχρὰς ζώνας αὐτῶν, ὡς εἰναι τὰ παράλια τοῦ Καναδᾶ, ἡ περιοχὴ τῆς Ν. Γῆς (βακαλάος), τὰ παράλια τῆς Ἀγγλίας, Νορβηγίας, Ἱσλανδίας. Ἐν Ἑλλάδι ἡ ποστησίς τῶν ἀλιευομένων ἵχθύων δὲν ἐπαρκεῖ εἰς τὰς ἀνάγκας τῶν κατοίκων. Πάντως καὶ ἐδῶ δύναται νὰ αὐξηθῇ αὕτη, ίδιᾳ ἐν τοῖς ποταμοῖς καὶ ταῖς λίμναις, διὰ τῆς χρήσεως τελειοτέρων ἀλιευτικῶν μέσων ἀνοικτῆς θαλάσσης καὶ τῆς λήψεως καταλλήλων μέτρων ὑπὲρ τῆς ἀλιείας, ὡς ἀλλαχοῦ, καὶ πρὸ πάντων διὰ τοῦ ἐμπλουτισμοῦ τῶν γλυκέων ὄδατων.

Προϊόντα ἵχθύων. Πλὴν τοῦ κρέατός των οἱ ἵχθύες παρέχουν καὶ ἄλλα προϊόντα, ὡς εἰναι ὁ ταραμᾶς, τὸ μπρίκ, τὸ κόκκινο χαβιάρι ἢ Μεσολογγίου, τὸ μαῦρον, αἱ γλῶσσαι κτλ. Πάντα ταῦτα οὐδὲν ἄλλον εἰναι, εἰμὴ ὡὰ ἵχθύων. Ἀριστον ὅλων εἰναι τὸ ῥωσικὸν χαβιάρι, τὸ δποῖον προέρχεται ἀπὸ τὰ ὡὰ τοῦ ἀκιπησίου, ἢ δεξιυρρύγχου κ. στουργιόνι, τοῦ εἴδους, τὸ δποῖον λέγεται ἀκιπήσιος δ μικρός, δ δποῖος ἔχει μῆκος ἑνὸς μέτρου καὶ ζῆ εἰς τὴν Μαύρην καὶ Κασπίαν Θάλασσαν. Προϊὸν ἀξιόλογον εἰναι προσέτι καὶ ἡ πραγματικὴ ἵχθυσκολλα, ἡ ὁποία παράγεται ἀπὸ τὴν γητικὴν κύστιν τοῦ ἀκιπησίου. Τὸ ἑλληνικὸν χαβιάρι καὶ αἱ γλῶσσαι προέρχονται ἀπὸ τοὺς ἑλληνικοὺς κεφάλους, ἡ καὶ μεγαλύτερους συγγενεῖς ἵχθυς. Τέλος πολύτιμον προϊὸν διὰ τὴν ὑγείαν τῶν παίδων ίδιως εἰναι τὴ μουρουνέλαιον, τὸ δποῖον ἔξαγεται ἐκ τοῦ γήπατος εἴδους βακαλάου.

§ 86. ΜΕΛΙ (Miel)

Ίδιότητες. Τὸ μέλι εἶναι, ὡς γνωστόν, σῶμα ἥμιρρευστον καὶ διαυγὲς ἐν τῇ συνήθει θερμοκρασίᾳ, ἐνῷ τὸν χειμῶνα πήγνυται. Ἀποτελεῖται ἀπὸ ৩δωρ καὶ ἀπὸ διάφορα εἰδῶν σακχάρου (75%), τὰ ὅποια σὺν τῷ χρόνῳ ἀποχωρίζονται ὑπὸ μορφὴν κοκκοειδῶν κρυστάλλων. Τὸ μέλι οὐδὲν ἄλλο εἶναι εἰμὴ τὸ νέκταρ τῶν φυτῶν (=γλυκεῖα οὐσία εἰς τὸ βάθος τῶν ἀνθέων), τὸ ὅποιον συλλέγουν καὶ μέλισσαι ἐκ τῶν ἀνθέων, καὶ τὸ ὅποιον ἐν τῷ στομάχῳ τῶν πάσχει κἀποιαν μεταβολήν. Τοῦτο ἔξεμοσν εἰς τοὺς κυττάρους τῶν κηρηθρῶν, ὅπου φυλάσσεται, διὰ νὰ χρησιμεύσῃ ὡς τροφὴ των. Ἐκεῖ σὺν τῷ χρόνῳ συμπυκνώνεται περισσότερον (=ώριμάζει).

Αναλόγως τῶν φυτῶν, ἐκ τῶν ὅποιων γίνεται ἡ συλλογὴ τοῦ νέκταρος, ὑπάρχουν διάφορα εἰδῆ μέλιτος, τὰ ὅποια διαφέρουν κατὰ τὸ χρῶμα, τὴν γεῦσιν καὶ τὸ ἄρωμα. Ἐν Ἑλλάδι ἄριστον εἶδος μέλιτος εἶναι τὸ προερχόμενον ἐξ ἀνθέων ιδίως τοῦ θύμου, ὡς τὸ μέλι τοῦ Ψυμητοῦ κτλ.

Τὸ μέλι δύναται νὰ είγαι ἀχρουν, ὑπόλευκον κίτρινον διαφόρων τόνων, πρασινωπὸν κτλ. Τὸ μέλι τοῦ θέρους εἶναι σκοτεινότερον γενικῶς, ἢ τὸ μέλι τῆς ἀνοίξεως, ἐνῷ ἀφ' ἐτέρου τὸ τελευταῖον ἔχει καλυτέραν γεῦσιν.

Τὸ μέλι ὡς τροφὴ εἶναι ὠφέλιμον καὶ εὐχάριστον, ιδίως διὰ τὰ παιδιά, διευκολύνει τὴν πέψιν καὶ είγαι ἀνωτέρας ἀξίας πάσης ἄλλης σακχαρώδους τροφῆς. Πωλεῖται μετὰ τῶν κηρηθρῶν, ἢ μόνον, διόπτε εἶγαι ἐνδεχόμενον νὰ είγαι νοθευμένον μὲ παντὸς εἴδους οὐσίας, ὃς εἶναι τὸ ἀμυλοσάκχαρον, ἢ δεξιτερίνη, ἢ ζελατίνα κτλ. Πολλάκις ὡς μέλι χρησιμοποιεῖται καὶ πωλεῖται διάλυμα κοινῆς ζαχάρεως, εἰς τὸ ὅποιον προσετέθη χρῶμα καὶ ἄρωμα μέλιτος. Πρὸς καλὴν διατήρησιν τοῦ μέλιτος πρέπει νὰ φυλάσσεται τοῦτο ἐντὸς καλῶς κλεισμένων δοχείων καὶ εἰς μέρη ξηρά.

Ἡ μελισσοκομία δύναται νὰ ἀναπτυχθῇ περισσότερον ἐν Ἑλλάδι καὶ ν' ἀποδῇ πηγὴν πραγματικοῦ πλούτου διὰ τοὺς μελισσοκόμους, ἀφει νὰ διεξάγεται κατὰ τὸν γεώτερον ἐπιστημονικὸν τρόπον (ξύλιναι κυψέλαι, πλαίσια κηρηθρῶν κινητὰ κτλ.). Διὰ τῆς ἀναπτύξεως αὐτῆς θὰ ὠφεληθῇ καὶ ἡ διωροπαραγωγή, κα-

θόσον εἰς τὴν γονιμοποίησιν τῶν ἀνθέων καὶ ἐπομένως εἰς τὴν καρποφορίαν τῶν δέγδρων πολὺ συντείνουν καὶ αἱ μέλισσαι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'

ΔΕΡΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΟΥΝΑΡΙΚΑ

§ 87. ΔΕΡΜΑΤΑ (Cuir)

Γενικά. Διὰ τὰς ἀνάγκας του χρησιμοποιεῖ ὁ ἀνθρωπὸς τὸ δέρμα πολλῶν ζώων καὶ ἰδίως τῶν φυτογάρων, κατὰ δεύτερον δὲ λόγον καὶ ἄλλων. Ἐκ πάντων πάλιν τῶν εἰδῶν τῶν δερμάτων μεγαλύτεραν σημασίαν ἔχουν τὰ δέρματα τῶν βιῶν. Τὰ δέρματα ἔρχονται εἰς τὸ ἐμπόριον, εἴτε ὡς **ἀνατέργαστα** (=βύρσαι γαλ. Peaux) εἴτε ὡς **κατειχασμένα** (=σκύτη γαλ. Cuirs), τὰ δποῖα προέρχονται ἀπὸ τὰ πρῶτα διὰ εἰδικῆς ἐπεξεργασίας, ή δποῖα λέγεται **βυρσοδεψία**. Τὰ δέρματα τῶν ζώων, διὰ νὰ διατηρηθοῦν ἀγαλλοίωτα μέχρι τῆς ἐπεξεργασίας των ἐν τῷ βυρσοδεψείῳ, ἀποξηραίνονται· ἐν τῷ ἀέρι καὶ ὑπὸ τὴν σκιὰν (=δέρματα **ξηρά**), εἴτε ἀλατίζονται εἰς τὴν ἐσωτερικήν των πλευράν καὶ ἐπειτα **ξηραίνονται** (=δέρματα **ξηράλατα**). εἴτε ὑποβάλλονται εἰς ἄλλην περιπόησιν. Πάντως καὶ οὕτω περιποιημένα τὰ δέρματα πρέπει νὰ διατηροῦνται ἐντὸς ἀποθηκῶν δροσερῶν, οὐχὶ ὑγρῶν, καὶ καλῶς ἀεριζομένων, νὰ φέρουν δὲ ναφθαλίνην. Δέρματα, τὰ δποῖα οὐδεμίαν ἐπεξεργασίαν συντηρήσεως ὑπέστησαν, καλοῦνται **νωπά** η καὶ **ώμα**.

Σημασία καὶ εἰδικὴ χρησιμοποίησις τῶν δερμάτων. Τὴν μεγαλυτέραν σπουδαιότητα διὰ τὴν βιομηχανίαν τοῦ δέρματος ἔχουν τὰ δέρματα τῶν βιῶν καὶ μάλιστα τῶν ζώντων ἐν ἥμισυ αγρίᾳ καταστάσει ἐν N. Ἀμερικῇ, Ἰνδίαις, Αὐστραλίᾳ κτλ. Ταῦτα εἶναι ἀνώτερα τῶν εύρωπαϊκῶν. Δευτερευόνσης σημασίας εἶγαι τὰ δέρματα τῶν προβάτων, τῶν δποίων η ποιότης εἶναι τάσσον κατωτέρα, δσον η ποιότης τοῦ ἐρίου εἶγαι ἀγνωτέρα. Καὶ ἀπὸ μὲν τὰ δέρματα τῶν βιῶν κατασκευάζονται αἱ σόλαι τῶν ὑποδηγῶν, οἱ ιμάντες (=λουρία) κινήσεως κλ. Τὰ πολὺ μάλιστα χονδρά

χωρίζονται εἰς δύο ή τρία λεπτότερα δέρματα (=σχιστά δέρματα), τὰ δποῖα χρησιμοποιοῦνται εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ ἄνω μέρους τῶν ὑποδημάτων (=ψιδίων κτλ.). Αἱ δὲ ἀγελάδες παρέχουν δέρματα λεπτότερα καὶ διλιγώτερον πυκνὰ (=βακέττες). Τὰ δέρματα τῶν προβάτων, ἀμνῶν καὶ ἐριφίων χρησιμεύουν εἰς τὴν κατασκευὴν χειροκτίων καὶ λεπτῶν εἰδῶν ὑποδηματοποΐας. Ἀλλὰ καὶ τὰ δέρματα τῶν ἵππων καὶ ἡμιόνων χρησιμοποιοῦνται εἰς τὴν κατασκευὴν ἵπποσκευῶν (σαμαρίων, σελλῶν κλ.)

Τὰ ἀκατέργαστα δέρματα πωλοῦνται ἀναλόγως τοῦ εἰδους κλ.

Βυρσοδεψία (Tannage). Τὰ δέρματα τῶν ζώων ἀποτελοῦνται ἀπὸ δργανικάς οὐσίας, οἱ δποῖαι εὔκολως σήπονται. Πλὴν τούτου τὰ δέρματα καθίστανται σὺν τῷ χρόνῳ ὑποκαμπτα καὶ εὑθραυστα. Πρὸς ἀποφυγὴν τοῦ κακοῦ τούτου τὰ δέρματα ὑποβάλλονται εἰς εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν, διὰ τῆς δποίας καθίστανται ἀσηπτα διὰ πολὺν χρόνον καὶ εὐκαμπτα. Ἡ ἐπεξεργασία αὕτη καλεῖται **βυρσοδεψία** (ἐκ τοῦ βύρσα=δέρμα καὶ δέψω=ἐπεξεργάζομαι τι). Κατὰ ταύτην τὸ δέρμα καθαρίζεται προηγουμένως δι' ἀφθόνου ὅδατος ἀπὸ τὰς ἀκαθαρσίας καὶ διὰ καταλλήλου δργάνου κ. ξύστρας ἀπὸ τὰ τυχὸν τεμάχια κρέατος. Ἐπειτα ἀφήνεται ἐπὶ τινας ἡμέρας ἐντὸς ἀσθεστίου γάλακτος, η ἄλλων ὑγρῶν, διὰ τῶν δποίων. ἀποκολλῶνται αἱ τρίχες αὐτοῦ, αἱ δποῖαι διὰ τῆς ξύστρας, η ἄλλως πως, ἀφαιροῦνται, καὶ τέλος ἐκπλύνεται μὲ ἀφθόνου ὅδωρ. Διὰ τῆς ἐπεξεργασίας αὕτης τὰ δέρματα ἀπαλλάσσονται τῶν τριχῶν καὶ ἀφ' ἔτέρου ἔξογκωνται καὶ οὕτω προετοιμάζονται: διὰ τὴν τελικὴν ἐπεξεργασίαν, η δποία ἀποτελεῖ τὴν κυρίως βυρσοδεψίαν. Κατὰ ταύτην τὰ καθαρισθέντα δέρματα ἀναμιγνύονται ἐντὸς ὅδατος μὲ ὥρισμένα σώματα, τὰ δποῖα καθιστῶσιν αὕτα ἀσηπτα. Ταῦτα εἶναι φυτικά, ως φλοιός πεύκου, κηκίδες κτλ. εἴτε **χημικαὶ σύσιαι**, ως διάλυμα στυπτηρίας κ. στύψης, διάλυμα χρωμικοῦ καλίου καλ. Καὶ ἐάν μὲν χρησιμοποιήσωμεν φυτικάς οὐσίας, ἔχομεν τὴν φυτικὴν δέψων δερμάτων, ἐάν δὲ χημικάς, τὴν **χημικήν**. Κατὰ τὴν πρώτην μέθοδον, τὴν παλαιοτέραν, ἐκείνο τὸ δποῖον καθιστᾶ τὰ δέρματα ἀσηπτα, εἶναι η **ταννίνη**, η δεψικόν δεξύ, η δποία περιέχεται εἰς τὰς βαλάνους τῆς δρυός, τὰς κηκίδας, τὸν φλοιόν, καὶ εἰς ἄλλα ἀκόμη φυτικά σώματα. Αὕτη ἔχει τὴν ιδιότητα νὰ ἀποτελῇ μετὰ τῶν λευκωματοειδῶν

συστατικῶν τοῦ δέρεατος ἔγωσιν, ἡ δποία εἶναι ἀσηπτος καὶ ἀδιάλυτος εἰς τὸ θόρυβον. Ὅσον δὲ περισσότερον χρόνον μένουν τὰ δέρματα ἐντὸς τῶν λουτρῶν μὲ τὰς δεψικὰς οὐσίας, τόσον διατηροῦνται περισσότερον. Ἀντὶ τῶν σωμάτων, τὰ δποία περιέχουν ταννίνηγ, χρησιμοποιοῦνται ἥδη ἐκχυλίσματα φυτῶν περιέχοντα ταννίνηγ καὶ τὰ δποία ὁ βυρσοδέψης ἀραιώνει μὲ θόρυβον κατὰ τὴν ἀναλογίαν, τὴν δποίαν ἐπιθυμεῖ γὰρ ἔχῃ. Τέλος πλὴν τῶν δύο μεθόδων δέψεως ὑπάρχει καὶ ἡ δι^ο ἐλαίου (= ἐλαιοθύρσοδεψία). Κατὰ ταύτην δέρματα μικρῶν ιδίως ζώων τίθενται ἐντὸς βαρελίων καὶ κτυπῶνται διὰ μηχανικῶν κοπάνων, ἐνῷ συγχρόνως περιλούνονται δι^ο ἰχθυελαίου.

Μετὰ τὴν δέψιν τῶν δέρματων διά τινος μεθόδου ὑφίστανται μίαν σειρὰν ἄλλων ἐπεξεργασιῶν, πρὶν ἡ παραδοθοῦν εἰς χρῆσιν τοῦ κοινοῦ. Οὕτω δι^ο ἐπιχρίσεως αὐτῶν δι^ο εἰδικοῦ βεργικίου παράγωνται τὰ βεργικωτὰ δέρματα ἡ λουστρίνια, διὰ ἀφεψήματος δὲ φυτικῶν οὖσιῶν, ἡ διά διαλύσεως ἀλάτων σιδήρου, χρωμίου κτλ. παράγονται τὰ διάφορα χρωματιστά. Μόνον χονδρά, μεγάλων δηλ., ζώων δέρματα είναι δλίγα ἐν Ἑλλάδι, δι^ο δ εἰσάγονται ἔτοιμα ἐκ τῆς Γαλλίας, Βελγίου, Αιγύπτου κτλ.

§ 88. ΓΟΥΝΑΡΙΚΑ (Fourrures)

Γενικά. Γουναρικὰ καλοῦνται τὰ κατειργασμένα δέρματα μερικῶν ζώων, ἐπὶ τῶν δποίων ἔχει παραμείνει τὸ τρίχωμα. Καὶ ἄλλα μὲν ζῶα παρέχουν κοινὰ γουναρικά, ὡς εἶναι τὸ πρόβατον, ἡ αἴξ, ὁ κόνικλος, ὁ λαγός κτλ., ἄλλα δὲ ζῶα, ὡς εἶναι ὁ κάστωρ, ἡ ἐνυδρίς κ. βίδρα, αἱ ἵκτίδες κ. κουνάβια κτλ. παρέχουν τὰ γουναρικὰ πολυτελείας. Ἰγα μὴ τὸ δέρμα τοῦ ζώου ὑποστῇ μεγάλην βλάβην ὑπὸ τῶν σφαιριδίων τοῦ δπλοῦ, προσπαθοῦν τὰ συλλαμβάνοντα τὰ ἄγρια ζῶα διὰ παγίδων. Τελευταῖως δμως δ ἀριθμὸς τούτων διαρκῶς ἐλαττώνεται καὶ διὰ τοῦτο εἰς τὸν Καναδᾶν ἴδρυθησαν κῆποι ζωοτροφικοί, δπου διατηροῦνται ζῶα παρέχοντα πολύτιμα γουναρικά, ὡς κάστορες καὶ ἄλλα.

Γουναρικὰ πολύτιμα καὶ κατ' ἀπομίμησιν. Ταῦτα παρέχουν ἄγρια καὶ σπάνια κατὰ τὸ πλειστον ζῶα. Οὕτως ἡ ἐνυδρίς κ. βίδρα παρέχει τὸ λούτρο, ἡ ζιβελίνη καὶ τὸ σαμούριον παρέ-

χουν τὸ μάρτυρ, ὁ κάστωρ τὸ καστόρι, ὁ μυοξὸς τὸ μαρμότ, καὶ ή ἔρμινη τὸ λευκὸν καὶ πολύτιμον γουναρικὸν τὴν ἐθμέναν. Πολύτιμα γουναρικὰ παρέχουν προσέτι ή ἀργυρόστικτος ἀλώπηξ, ή κυανή ἀλώπηξ, τὸ πρόδατον καρακούλ ἐκ τῆς περιοχῆς τῆς Κασπίας Θαλάσσης, ἐξ οὐ τὸ γουναρικὸν ἀστραχάν ἀπὸ τὸ ὄνυχα τῆς πόλεως Ἀστραχάν, καὶ ἄλλα. Ὡς πρὸς τὴν ἐιμπορικὴν ἀξίαν τῶν γουναρικῶν ἔνδος εἰδους αὕτη ἐξαρτᾶται καὶ ἀπὸ τὴν ἐποχήν, καθ' ἥν ἐφονεύθη τὸ ζῷον. Οὕτως ἀνωτέρων ἀξίαν ἔχει τὸ γουναρικόν, ὅταν προέρχεται ἀπὸ ζῶον φονευθὲν κατὰ τὸν χειμῶνα, διότι τότε τὸ τρίχωμά του εἶναι πλουσιώτερον καὶ ἐν γένει καλύτερον.

Ἐπειδὴ ἡ ζήτησις τῶν γουναρικῶν εἶναι πολὺ μεγαλυτέρα ἀπὸ τὴν προσφορὰν καὶ ἐπειδὴ τὰ ζῷα, ἐκ τῶν ὅποιων προέρχονται τὰ πολύτιμα γουναρικὰ εἶναι δλίγα, μέγας ἀριθμὸς δερμάτων κονίκλων μεταβάλλεται εἰς γουναρικὰ τῶν ἀνω σπανίων ζώων διὰ καταλλήλου καὶ λίαν τεχνικῆς ἐπεξεργασίας. Ταῦτα εἶναι δμοια ἐκ πρώτης ὅψεως πρὸς τὰ γυήσια, ἀλλὰ πολὺ εὐθηγότερα ἐκείνων. Οὕτως, ἐνῷ ἐν γυναικείον ἐπανωφόριον ἀπὸ λούτρο ἐτιμάτο προπολεμικῶς 3000 γαλ. φράγκα, τὸ ἵδιον κατασκευασμένον ἀπὸ δέρμα κονίκλου ἐτιμάτο κάτω τῶν 1000 φρ.

Συντήρησις Γουναρικῶν. Πολὺ βλάπτονται τὰ γουναρικὰ ἀπὸ μερικὰ ἔντομα, ἰδίᾳ τὸν σκόρον, τὸν κονιορτόν, τὴν ὄγρασίαν, τὸ πολὺ δυγατὸν φῶς κτλ. Διὰ τοῦτο πρέπει νὰ φυλάσσωνται τυλιγμένα ἐντὸς καλῶς κλεισμένων κιβωτίων μὲ ἀφθονογον ἐντομοκτόνογον κόγιν (ναφθαλίνην, καφουράν κτλ.). Κατὰ δὲ τὸ θέρος πρέπει νὰ φυλάσσωνται, ώς οἱ τάπητες, ἐντὸς εἰδικῶν ψυγείων, διόπου ὑπάρχουν τοιαῦτα (Ψυγεῖα Φίξ).

Παρασκευὴ γουναρικῶν. Ἡ μετατροπὴ τοῦ τριχοφόρου δέρματος εἰς γουναρικὸν γίνεται εὐκολώτερον, ἢ ἡ μετατροπὴ αὐτοῦ εἰς κατειργασμένον δέρμα. Πρὸς τοῦτο βιθίζεται τὸ δέρμα ἐντὸς δεξαμενῶν, μὲ κατάλληλον ἀντισηγητικὸν ὄγρον, ἐπειτα ἀπλώνεται καὶ καθαρίζεται ἀπὸ τὰ ὑπολείματα τῶν σαρκῶν. Μετὰ ταῦτα τρίβεται ἡ ἐσωτερικὴ ἐπιφάνεια μὲ ἄλας, στυπτηρίαν, ἔλαιον καὶ λίπος, ἀφαιρεῖται τὸ περιττὸν λίπος διὰ πριονιδίων ξύλων καὶ γύψου, καὶ τέλος λειαίνεται ἡ ἐσωτερικὴ ἐπιφάνεια διὰ καταλλήλου δργάνου. Μετὰ ταῦτα, ἐὰν πρό-

κειται περι δέρματος κονίκλου, βάφονται αἱ τρίχες καταλλήλως καὶ κατ' ἀπομίμησιν τοῦ χρώματος πολυτίμου γουναρικοῦ. Μεγάλως ἔχει ἀναπτυχθῆ ἡ γουναροποιία ἐν τῇ Δ. Μακεδονίᾳ μὲ κέντρα τὴν Κοζάνην, Καστορίαν καὶ Φλώριναν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'

ΖΩ·Ι·ΚΑΙ ΥΦΑΝΤΙΚΑΙ ΙΝΕΣ ΚΑΙ ΚΗΡΟΣ

(Textiles animaux et Cire)

ΕΡΙΟΝ ΠΡΟΒΑΤΟΥ—ΜΕΤΑΞΑ—ΚΗΡΟΣ

§ 89. ΕΡΙΟΝ (Laine)

Γενικά. Τὸ ἔριον, κ. μαλλί, εἶναι τὸ μαλακὸν καὶ πυκνὸν τρίχωμα, τὸ ὅποιον καλύπτει τὸ δέρμα τοῦ προβάτου καὶ μερικῶν ζλλων ζώων, δπως εἶναι ἡ προβατοκάμηλος κλπ. Ὡς ὁ βάμβαξ, οὗτο καὶ τὸ ἔριον ἀποτελεῖται ἀπὸ ἵνας, αἱ ὅποιαι δὲν εἶναι λεῖαι, δπως εἰς τὸν βάμβακα, ἀλλ᾽ ἔχουν ἐπιφάνειαν ἀνώμαλον, κυματοειδῆ, ἀνάλογον πρὸς τὴν ἐπιφάνειαν τῶν τριχῶν.

Ίδιότητες καὶ ποιότητες ἐρίου. Κατὰ τὴν χημικὴν σύστασιν τὸ ἔριον ἀποτελεῖται ἀπὸ τὰ ἴδια συστατικά, ἀπὸ τὰ ὅποια ἀποτελεῖται ἡ θρίξ, οἱ ὄνυχες καὶ τὰ κέρατα. Περιέχουν δηλ. ἀγθρακα, ὑδρογόνον, ἀξωτὸν καὶ θεῖον, καὶ ὅταν καλεται παρέχει ὁσμὴν καιομένου θείου. Ὡς τρὸς τὸ χρῶμά του τὸ ἔριον εἶναι κατὰ τὸ πλεῖστον λευκόν, κατὰ δεύτερον δὲ λόγον ἐρυθρωπὸν ἢ μαυρον. Αἱ ἴνες τοῦ ἔριου ἔχουν μῆκος ἀπὸ 9 ἑκατ. καὶ κάτω μέχρι 50 ἑκατ. πολλάκις. Τὸ πρῶτον λέγεται βραχύεινον ἐρίον, τὸ δεύτερον μακροδιένον.

Τὸ ἔριον εἶναι μεγαλυτέρας ἀξίας, ὅταν αἱ ἴνες εἶναι λεπτότεραι, ἀπαλώτεραι, ἐλαστικώτεραι καὶ εὐκόλως σχηματίζουν πληγμα, ὅταν συμπιεσθοῦν. Πλὴν τούτων ἡ ποιότης ἐξαρτᾶται καὶ ἐκ τῆς ἡλικίας τῶν ζώων. Οὗτο τὸ ἔριον τῶν γηραιῶν ζώων εἶναι τὸ λιχυρότερον, ἢ τὸ τῶν νέων, τὸ ὅποιον ἀφ' ἑτέρου εἶναι

ἀπαλώτερον, λεπτότερον καὶ ὥραιότερον κατὰ τὸ χρῶμα. Τὸ ἔριον τοῦ διπισθίου μέρους τοῦ σώματος εἶναι κατωτέρας ποιότητος. Ἐπίσης τὸ ἔριον ἐκ τῶν ζώντων ζώων καὶ ὅγιῶν ἐν γένει εἶναι ἀπαλώτερον, η̄ τὸ προερχόμενον ἀπὸ νεκρά ζῶα, η̄ ἀσθενῆ, η̄ ἀπὸ τὰ βυρσοδέψεια. Τὸ τελευταῖον εἶναι σκληρὸν καὶ εὐθραυστον.

Ἀξιολογώτερα εἰδὴ ἑρίου καλῆς ποιότητος εἶναι τὸ μερινόν, τὸ δποῖον προήρχετο ἀρχικῶς ἀπὸ πρόσθατα μερινὸς ζῶντα εἰς τὴν Ἰσπανίαν, νῦν δὲ καὶ ἀπὸ ἄλλας χώρας, ὅπου ἥδη τρέφουν τοι-αῦτα πρόσθατα (Αὐστραλίαν κτλ.). Ἀλλο εἰδὸς εἶναι τὸ σεβιότ, τὸ δποῖον προήρχετο ἀρχικῶς ἀπὸ Ἄγγλικὰ πρόσθατα τῆς περιοχῆς τῶν Σεβιότ. Τὸ γκρόσμπρεντ, τὸ δποῖον προέρχεται ἐκ προβά-των ἀγγλικῆς καὶ ἵσπανικῆς καταγωγῆς κτλ. Τὸ ἔριον ἔρχεται εἰς τὸ ἐμπόριον εἴτε πλυμένον εἴτε ἀπλυτον κ. πινόμαλλο. Τὸ τελευταῖον περιέχει μέχρι 40% λίπος καὶ ἄλλας ἀκαθαρσίας καὶ εἶναι εὐθηγότερον τοῦ καθαροῦ.

Ἡ ἔριουργία ἐν Ἑλλάδι. Εἰς πολλὰς πόλεις τῆς Ἑλλά-δος, Πειραιᾶ, Βόλον, Νάουσαν κτλ. ἔχουν ἰδρυθῆ πολλὰ ἔρ-γοστάσια κατασκευῆς ἔριούχων (≡ μαλλίνων) ὑφασμάτων, τῶν δποίων τὰ προϊόντα εἶναι ἀρκετὰ καλῆς ποιότητος Τὰ κλινοσκε-πάσματα τῶν στρατιωτῶν καὶ τὸ χακλί αὐτῶν ἀγοράζονται ὑπὸ τοῦ Ἑλληνικοῦ Κράτους ἀπὸ τὰ ἄνω ἔργοστάσια (Ναούσης).

Ἀναγεννημένον ἔριον. Τοῦτο προέρχεται ἀπὸ παλαιὰ μάλ-λινα ὑφασμάτα, τὰ δποῖα πλύνονται, καθαρίζονται, μεταβάλλον-ται εἰς νῆματα, τὰ δποῖα ὑφαίνονται ἐκ νέου.

Τεχνητὸν ἔριον. Τὸ τοιοῦτο ἔριον παρασκευάζεται ἀπὸ τὴν τυρίνην τοῦ γάλακτος, τὴν δποίαν διὰ καταλλήλων μηχανημάτων μεταβάλλουν εἰς νῆματα.

§ 90. ΜΕΤΑΞΑ (Soie).

Γενικά. Μέταξα καλεῖται η̄ κλωστικὴ ψλη, η̄ δποία παράγε-ται ὑπὸ τῆς κάμπης ἑνὸς ἐγτόμου, τὸ δποῖον καλεῖται βόμβυξ τῆς μορέας. Ἀλλαχοῦ (Ἄσια κτλ.) παράγεται μέταξα ὑπὸ τῆς κάμπης καὶ ἄλλων ἐννόμων. Πάντα ταῦτα ἀνήκουν εἰς τὴν τάξιν τῶν λεπιδοπτέρων καὶ ἄλλων μὲν αἱ κάμπαι τρέφονται ἐκ φύλλων μορέας, ἄλλων δὲ ἐκ φύλλων δρυδὸς κτλ. Ἡ καλυτέρᾳ μέταξα

προέρχεται ἐκ τοῦ Βόμβυκος τῆς μορέας, ὁ ὅποιος εἶναι κοινὸς ἐν Ἑλλάδι καὶ λοιπῇ Εὐρώπῃ. Κατὰ τὸ τέλος Ἰουνίου τὸ ἔντομον γεννᾷ τὰ διποκήτριγα ώά του, τὰ ὅποια εἶναι μικρότατοι κόκκοι καὶ τόσον μικροί, ώστε 1.200—2000 ἔξι αὐτῶν ζυγίζουν 1 γραμμάριον. Τά ώάρια ταῦτα τὴν ἄνοιξιν τοῦ ἐπομένου ἔτους, ὅταν ἡ θερμοκρασία φθάσῃ τοὺς 20°—25° καὶ ὅταν πλέον αἱ μορέαι δίδουν φύλλα, ἐκκολάπτονται καὶ μεταβάλλονται εἰς κάμπας, αἱ ὅποιαι λέγονται μεταξοσκωλήκες. Αὕτη τρώγουν ἀπλήστως τά φύλλα τῆς μορέας καὶ ἐντὸς τριάκοντα ἡμερῶν ἀποκτοῦν τὸ μέγιστον μῆκος τῶν 8—9 ἑκατοστομέτρων. Τότε παύουν γὰ τρώγουν καὶ καὶ ἀνέρχονται ἐπὶ θάμνων, ἢ κλαδίσκων δένδρων, ὅπου πλέκουν εἰδος κλειστῆς φωλεᾶς, ώς ώδι περιστερᾶς, ἐντὸς τῆς ὅποιας ἐγκλείονται καὶ ἡ ὅποια καλεῖται βομβύκιον κ. κουκούλι. Ἐντὸς τοῦ βομβύκεος ἡ κάμπη μεταμορφώνεται εἰς χρυσαλίδα, ἡ ὅποια οὔτε πόδας, οὔτε στοματικὰ ὅργανα ἔχει καὶ ἡ ὅποια μετά τινα ἡμέρας μεταμορφώνεται εἰς τέλειον ἔντομον, τὴν ψυχὴν κ. πεταλούδαν. Αὕτη διατρυπᾷ τὸ κουκούλι διὰ καυστικοῦ ὑγροῦ, ἐξέρχεται καὶ γεννᾷ 300—400 ώά, τὰ ὅποια τὸ ἐπόμενον ἔτος θὰ διανύσουν καὶ αὐτὰ τὸν ἵδιον κύκλον μεταμορφώσεων. Ἀπὸ τῆς ἐκκολάψεως τῶν ώῶν μέχρι τῆς ὠτοκίας τῆς ψυχῆς παρέρχεται χρονικὸν διάστημα δλιγύτερον τῶν δύο μηνῶν.

Τὸ διλικόν, μὲ τὸ ὅποιον πλέκεται τὸ βομβύκιον, ἐξάγεται ἐκ τινος ὅπης κάτωθεν τοῦ στόματος τῆς κάμπης καὶ παράγεται ἐντὸς δύο μεταξογόνων ἀδένων. Είγαι πολτῶδες ὑγρόν, τὸ ὅποιον εἰς τὸν ἀέρα μεταβάλλεται εἰς στερεὸν σῶμα. Ἡ μέταξα ἐπομένως ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο λεπτὰ νημάτια συγκεκολλημένα μεταξύ των.

Σηροτροφία (Sériciculture). Ἡ ἐκτροφὴ μεταξοσκωλήκων καλεῖται σηροτροφία καὶ ἀποτελεῖ προσοδοφόρον ἀσχολίαν πολλῶν γεωργικῶν οἰκογενειῶν τῆς Ἑλλάδος, ώς καὶ ἐπιχείρησιν ἀξιόλογον ἀτόμων καὶ ἐταιρειῶν. Ἡ Θράκη κατὰ πρῶτον λόγον, ἡ Μακεδονία καὶ ἡ Πελοπόννησος κατὰ δεύτερον, παράγουν σημαντικὸν ποσὸν βομβύκιων, μέρος τῶν ὅποιων ἐξάγεται εἰς τὸ ἐξωτερικόν. Ὁ σηροτρόφος δημως, ὀλίγον χρόνον πρὶν ἐξέλθῃ ἡ ψυχὴ ἀπὸ τὰ βομβύκια, ἐκθέτει αὐτὰ εἰς θερμοκρασίαν 70°—80° ἐντὸς κλιθάρου, εἴτε εἰς τὸν ήλιον καὶ οὕτω φονεύει αὐτήν. Βομ-

βύνια διάτρητα ἀπὸ τὴν ψυχὴν δὲν παρέχουν συνεχὲς νῆμα μετάξης καὶ ἔχουν πολὺ μικροτέραν ἀξίαν.

Εἴδη καὶ ίδιότητες μετάξης. Διὰ νὰ ληφθῇ ἡ μέταξα ἀπὸ τὰ βοιμύκια, ἀναταράσσονται ταῦτα ἐντὸς θερμοῦ ὕδατος μὲ μικρὸν σάρωθρον, διὰ νὰ ἀπομακρυνθῇ τὸ χγοῦδες ἐπικάλυμμά των καὶ διὰ νὰ διαλυθῇ ἡ μέταξόκολλα τῶν νημάτων. Κατόπιν λαμβάνεται ἡ ἀρχὴ τοῦ νήματος τριῶν ἢ καὶ περισσοτέρων βοιμύκιων καὶ διὰ καταλλήλου μηχανήματος περιτυλίσσονται εἰς ἐν νήμα ἐπὶ τοῦ **πηνιστῆρος** κ. τηλιγάδι ἢ **πηνίου** κ. μασούρι. Ἡ ἐργασία αὕτη καλεῖται **ἀναπηνισμός** τῆς μετάξης. Ἡ μέταξα καλεῖται **ώμη**, ἢ ἐκατέργαστος, ὅταν ἔχῃ δληγη τὴν μεταξόκολλαν, **μαλακή**, ὅταν ἔχῃ 10—15 %, ἢ **αὐτῆς** καὶ **ἔψημένη**, ὅταν δὲν ἔχῃ τοιαύτην. Ἀπὸ τὴν τελευταίαν κατασκευάζονται τὰ πολυτιμότερα ὑφάσματα. Ἡ ἀκατέργαστος μέταξα, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ στερεότητα μεγαλυτέραν ὑποδάλλεται εἰς στρήψιμον εἰς εἰδικὰ ἐργαστήρια (= στρηπτήρια), Ἡ τοιούτη μέταξα καλεῖται **κατειργασμένη** (moulinée). Ἡ ἀκατέργαστος μέταξα εἶναι λευκὴ ἢ κιτρίνη ἢ καὶ ὑπορρασίνη, ἔχει λάμψιν ζωηρὰν καὶ ἀπορροφᾷ ὑδρατμούς. Καίεται καὶ παρέχει δσμήν, ως τὸ **ἔριον**.

Ἡ μέταξα πωλεῖται μὲ τὸ δράμιον.

Ἡ ἑλληνικὴ μέταξα καὶ τὰ ἐξ αὐτῆς προϊόντα θεωροῦνται πολὺ καλῆς ποιότητος καὶ ἐφάμιλλα πρὸς τὰ Εὐρωπαϊκά.

Τεχνητὴ μέταξα. (Soie artificielle). Αὕτη εἶναι εἶναι φυτικὸν προϊὸν καὶ παράγεται κατὰ ἔνα τρόπον ἀπὸ ξυλοπολτόν, δόποιος διὰ κατεργασίας μὲ ὥρισμένας χημικὰς οὐσίας μεταβάλλεται εἰς πυκνὴν πορτοκαλόχρουν μᾶζαν. Αὕτη διὰ συμπιέσεως ἐντὸς νημάτουσύρτου, δόποιος εἶναι εἰδος κοσκίνου, μεταβάλλεται εἰς λεπτὰ νήματα. Ταῦτα πλύνονται διὰ καταλλήλων ὑγρῶν καλῶς καὶ ξηραίνονται. Τὸ εἰδος τῆς μετάξης ταύτης λέγεται **βισκόζη** καὶ ἀποτελεῖ τὴν εὐθηγοτέραν τεχνητὴν μέταξαν καὶ τὴν πλέον διαδεδομένην.

Γενικῶς ἡ τεχνητὴ μέταξα φέρεται ἐν τῷ ἐμπορίῳ καὶ μὲ τὸ δνομα rayonne, ἔχει δὲ λάμψιν μεγαλυτέραν, ἢ η ζωηκή.

Φυτικὴ μέταξα. Αὕτη προέρχεται ἐκ τριχῶν φυτῶν φυτικένων εἰς τὰς Δ. Ἰνδίας.

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟΝ

A

	Σελ.
Αδάμας	15
Αξωτοι	14
Άλας 	38
Άλιπαστα	111
Αμάλγαμα	20
Αμφιος	44
Αμυοκονία	45
Αμυγδαλέλαιον	90
Αμυλον	78
Άνανᾶς	73
Άνθρακιτης	59
Άνθραξ	15
Αραβόσιτος	66
Αργίλιον	26
Αργύρος	27
» νιτρικός	28
Αρτος	67
Ασβεστόλιθος	43
Ασβεστος	44
» καυστική	37
» νιτρική	42
Αχνη	66

G

	Σελ.
Γαιάνθρακες	58
Γάλα	103
Γαλαζόπετρα	39
Γαληνίτης	25
Γεώμηλα	70
Γῆ Θηραϊκή	45
» Τριπολῖτις	47
Γιαούρτη	106
Γλυκερίνη	101
Γλυκόζη	77
Γομαλάκα	93
Γουταπέρκα	94
Γραφίτης	15
Γύψος	45

A

	Σελ.
Δέρματα	116
Δημητριακά	66
Διπυριτης	68
Διοξείδιον άνθρακος	16
Δρῦς	53

E

	Σελ.
Έλαια	73
Έλαιόλαδον	74
Έλαφρόπετρα	47
Ένωσις χημική	9
Έρεβινθος	69
Έριον	120

Z

Ζάχαρις	76
Ζῦθος	81
Ζυμαρικά	68

B

Βάλανος	55
Βάμβαξ	97
Βαμβακέλαιον	89
Βανάνα	73
Βενζόη	93
Βούτυρον	107
Βούτυρον κακάου	90
» Ίνδικῶν καρύων	90
Βρόμη	65
Βυρσοδεψία	117

	Σελ.		Σελ.
H			
Ηδύποτα	83	Κρητίς (κιμωλία)	47
Ηλεκτρον	93	Κριθή	65
Θ			
Θεῖον	32	Κρύσταλλος	49
I			
Ιούτα	99	Κύαμοι	69
Ιχθύες	113	Κυαναμίδη	42
K			
Κακάον	85	Κώκ	60
Κάλι καυστικὸν	37	A	
Κάλιον θειūκὸν	42	Λαζανικὰ	70
Κάλιον νιτρικὸν	42	Λευκοσίδηρος	26
Κανναβέλαιον	89	Λευκόχρυσος	30
Κάνναβις	99	Λιβανωτὸς	93
Καολίνης	50	Λιγνίτης	59
Καουτσούκ	94	Λιθάνθραξ	59
Καπνὸς	87	Λιθάργυρος	25
Κάρων	53	Λίθος λυδίτης	29
Κασσίτερος	26	Λινέλαιον	89
Κάστανα	53	Λίνον	98
Καύσμιος ὑλη	57	Λουκάνικα	112
Καυσόξυλα	58	M	
Καφεῖνη	96	Μαργαρίνη	108
Καφὲς	84	Μάρμαρον	44
Κελλουλοίτης	102	Μαρμαρυγίας	47
Καράτια	29	Μαστίχα	93
Κηκίδες	55	Μέλι	115
Κικινέλαιον	90	Μέταξα	121
Κιννάβαι	27	> τεχνητὴ	123
Κινίνη	96	> φυτικὴ	123
Κίσσηρις	47	Μέταλλα	19
Κόμμι ἀραβικὸν	93	Μέταλλον λευκὸν	31
Κονιάκ	82	Μῆγμα μηχανικὸν	9
Κρᾶμα	50	Μίνιον	25
Κρατέρωμα	31	Μόλυβδος	25
Κρέας	110	Μονοξείδιον ἄνθρακος	18
> ἀπεξηραμένον	111	Μορφίνη	96
> κατεψυγμένον	112	Μοσχολίβανον	64
N			
		Νάτριον χλωριοῦχον	38
		Νάτρον καυστικὸν	37

	Σελ.		Σελ.		
Νεάργυρος	31	Ρητίνη	55		
Νικέλιον	26	Ραδέλαιον	41		
Νιτροκυπταροίνη ,	101				
Νίτρον Χιλῆς	42				
Ξ					
Ξυλεία	53	Σάπων	99		
Ξύλα μαλακά	54	Σηροτροφία	122		
» πολύτιμα	54	Σεμιγδάλιον	66		
» ρητινούχα	53	Σίδηρος	21		
Ξυλάνθραξ	58	Σίκαλις	65		
Ο					
Οἰνόπνευμα	61	Σιμιθσονίτης	25		
Οίνος	80	Σιμόρις	47		
» σταφιδίτης	81	Σόδα	38		
» ἀφρώδης	81	Σπορέλαιον	76		
Οξείδια	13	Σταφυλαὶ	71		
Οξὺ θειεύκον	33	Σταφυλοσάκχαρον	77		
» νιτρικόν	34	Στρυχνίνη	96		
» ὑδροχλωρικόν	35	Σῦκα	72		
Οξυγόνον	13	Σύμματα ἀπλᾶ	8		
Οπιον	92	» σύνθετα	8		
Οπτάνθραξ (κώκ.)	60	Σφαλερίτης	25		
Ορυζά	60				
Ούζον	83	Τ			
Π					
Πετιμέζι	79	Τάλκης	46		
Πέτρα Κολάσεως	28	Ταραμᾶς	114		
Πετρέλαιον	60	Τήκ	53		
Πορσελάνη ,	51	Τσιμέντον	45		
Ποτάσα	39	Τσίπουρον	83		
Προϊόντα χημικά	31	Τυρός	105		
Πτηνά	112	Τύρφη	59		
Πυρηνέλαιον	75				
Πυρεῖα	40	Υ			
Πυρῆτις	40	Υαλος	48		
Ρ					
Ραιγιόν	123	Υδράργυρος	27		
Ρακί	83	Υδρογόνον	12		
		Υδωρ	10		
		» πόσιμον	11		
		» ἀποσταγμένον	11		
		» διυλισμένον	11		
Φ					
Φαινόμενα	7				
Φακή	69				

Φαοίνα	66	Χάλυψ	23
Φασιόλαι	69	Χάρτης	56
Φελλὸς	55	Χασίς	92
Φηγὸς	53	Χρυσός	28
Φοίνικες	73		
Φωσφόρος	33		

X

		Ψευδάργυρος	24
Χαβιάρι	114		
Χαλβᾶς	79		
Χαλκός	24		
» θειέκός	39	Ωά	109

Ψ**Ω**



0020638025
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΒΟΥΛΗΣ

