

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 27, No 1 (1976)

Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ
ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
 Ἐπιστημονικὸν Σωματεῖον ἀνεγνωρισμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικαίου Ἀθηνῶν.
 Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1976:
 Κων. Ταρλατζής

ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.
ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Λουκάς Εἰσταθίου, Ζαλοκώστα 30, Χαλάνδρι
Μέλη Συν/κῆς Ἐκ.:
 Χ. Παππούς
 Μ. Μιστρογιάννη
 Κ.Κ. Σισταρίδης
 Α. Σελιμένης

ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ
 Ἰωρδάνης Α. Ὁρσανίδης
 Θησῶς 12 - Π. Φάληρον

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι
ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Μάιος 1976

Ταχ. Διεύθυνσις:
 Ταχ. θυρίξ 546
 Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον
 Ἀθῆναι

Συνδρομαί:

Ἐτησία ἑσωτερικοῦ	δρχ.	300
Ἐτησία ἑξωτερικοῦ	»	450
Ἐτησία φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	»	100
Ἐτησία φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	»	150
Τιμὴ ἐκάστου τεύχους	»	75
Ἰδρύματα κλπ.	»	500

Address: P.O.B. 546
 Central Post Office
 Athens - Greece

Redaction: Dr. L.Efstathiou
 Zalokosta 30,
 Halandri
 Greece

Subscription rates:
 (Foreign Countries)
 \$ U.S.A. 15 per year.



Δελτίον ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
 ΤΟΜΟΣ 27 Ἰανουάριος - Μάρτιος
 ΤΕΥΧΟΣ 1 1976

Bulletin OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
 SECOND PERIOD
 VOLUME 27 January - Mars
 No 1 1976

Ἐπιταγὰὶ καὶ ἐμβάσματα δὸν ὄπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Ἰγν. Ἀξιώτη, Ἐργαστήριον Ἴδων, Ἁγία Παρασκευῆ - Ἀττικῆς.

Ἀναλύσεις εργασιῶν

EKE Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.21241](https://doi.org/10.12681/jhvms.21241)

Copyright © 2019, EKE Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία Ε. (2019). Ἀναλύσεις εργασιῶν. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 27(1), 52–57. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21241>

M. ANQUEZ — «Le froid en fromagerie» (Τὸ ψύχος ἐν τῷ τυροκομείῳ). Cahiers inc. Agron. France No282 p.p. 47-51, 1974.

Ὁ συγγραφεὺς εἰς τὴν ἐργασίαν του ταύτην, ἀναφέρεται εἰς τὰς ποικίλας ἐφαρμογὰς τοῦ ψύχους κατὰ τὰ διάφορα στάδια τῆς κατεργασίας τῶν κυριωτέρων εἰδῶν τυρῶν.

Ἐπὶ τούτοις περιγράφει: α) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους ἐπὶ τοῦ πρὸς διατήρησιν γάλακτος εὐθὺς ἀμέσως μετὰ τὴν ἄμελξιν, πρὸς ἀποφυγὴν τῆς δράσεως τῶν ἐν αὐτῷ ἐνυπαρχόντων μικροοργανισμῶν, β) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀνατάραξεως τοῦ γάλακτος καὶ καθ' ὄν χρόνον προστίθεται ἡ πτυία (ἢ ἐφαρμογὴ αὕτη ἂν καὶ πρόσφατος ἀνακάλυψις εὐρίσκεται εἰσέτι εἰς τὸ στάδιον τοῦ πειραματισμοῦ), γ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἀπόσταξιν διὰ τοῦ ὁποίου ἐπιτυγχάνεται ὁ ἀποχωρισμὸς τοῦ τυροπήγματος ἐκ τοῦ ὄρου τοῦ γάλακτος, ὡς καὶ κατὰ τὴν ἐκθλιψιν τοῦ τυροπήγματος καὶ τὴν ἐν συνεχείᾳ ἀλάτισίν του. Ἡ θερμοκρασία κατὰ τὰ στάδια ταῦτα δεόν νὰ κυμαίνεται μεταξὺ $+12^{\circ}$ καὶ $+18^{\circ}\text{C}$, δ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἀνάδευσιν ὅποτε ἐκδιώκονται καὶ τὰ τελευταῖα ὑπολείμματα τοῦ ὄρου, ἢ δὲ μᾶζα ἀποκτᾷ πλαστικότητα καὶ ἐλαστικότητα, ε) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἐκθλιψιν τῆς μᾶζης τιθεμένης ἐντὸς εἰδικῶν συσκευῶν καὶ πιεζομένης ἐντὸς εἰδικῶν τύπων. Ἀναλόγως τοῦ εἴδους τοῦ παραχθισομένου τυροῦ, ρυθμίζονται αἱ συνθήκαι τῆς ἐκθλίψεως, ἢ δὲ ὑγρασία κατὰ τὴν λεπτὴν ταύτην διαδικασίαν δεόν νὰ εἶναι ὑψηλὴ καὶ νὰ ὑπερβαίῃ τὰ 95%. Εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὴν θερμοκρασίαν, αὕτη δεόν νὰ κυμαίνεται μεταξὺ $+7^{\circ}$ καὶ $+8^{\circ}\text{C}$, στ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς ὀρίμανσεως τοῦ τυροῦ, καθότι εἰς ὀρισμένα εἶδη τυρῶν κατὰ τὴν ὀρίμανσιν, ἐπιζητεῖται ἢ ἀνάπτυξις εὐρωτομυκῆτων οἱ ὅποιοι προσδίδουν εἰς τοὺς τυροὺς αὐτοὺς ιδιάζουσας γεύσιν. Πρὸς τοῦτο οἱ τυροὶ οὗτοι ὑφίστανται εἰδικὴν ὀρίμανσιν ἐντὸς ψυκτικῶν χώρων. ζ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς συντηρήσεως τοῦ τυροῦ ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν ἀποθηκευτικῶν χώρων καὶ εἰς οὓς ἡ θερμοκρασία δεόν νὰ τηρῆται μεταξὺ 0° καὶ $+2^{\circ}\text{C}$ καὶ η) τὴν ἐφαρμογὴν τῆς καταψύξεως τοῦ τυροῦ μετὰ εἰδικῆς μνείας ἐπὶ τῆς καταψύξεως τοῦ τυροῦ προελεύσεως αἰγός.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

C.L. CUTTING and R. MALTON — «Evaporation loss from meat in commercial cold storage». (Ἡ ἀπώλεια τοῦ βάρους τοῦ κρέατος διὰ τῆς ἐξατμίσεως, ἐναποθηκευμένου εἰς ἐμπορικὸν ψυγεῖον). *Refrign. Air Condg. United Kingdom No 906 Sept. 1973.*

Τὰ μέχρι πρότερον, ὄρια τῶν χαμηλῶν θερμοκρασιῶν, ἅτινα εἶχον προσδιορισθῆ ὑπὸ τοῦ Διεθνοῦς Ἰνστιτούτου τοῦ Ψύχους διὰ τὴν συντήρησιν τῶν κατεψυγμένων κρεάτων, τελευταίως ἔχουσι τροποποιηθῆ, δεδομένου ὅτι διὰ τὴν συντήρησιν π.χ. ἐν τοῖς ψυκτικοῖς θαλάμοις τοῦ βοείου κατεψυγμένου κρέατος ἐπὶ 12 μῆνες, ἀπαιτεῖται ἡ θερμοκρασία τῶν -18°C . Τὴν αὐτὴν θερμοκρασίαν τὸ ἀνωτέρω Ἰδρυμα συνιστᾷ καὶ διὰ τὴν συντήρησιν ἐπὶ 6 μῆνας τοῦ χοιρείου κρέατος καὶ ἐπὶ 9 μῆνας τοῦ προβείου.

Ὁ ἐν ἰσχύι σήμερον ἀγγλικὸς διακανονισμὸς προβλέπει ὅπως οἱ θάλαμοι ἐναποθηκεύσεως βοείων κατεψυγμένων κρεάτων δέον νὰ τηρῶσι θερμοκρασίας -17°C , οἱ δὲ τοιοῦτοι χοιρείου -20°C . Τὸ αὐτὸ περίπου ἰσχύει καὶ διὰ τὴν Αὐστραλιανὴν Νομοθεσίαν.

Οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς πρέβησαν εἰς ἐρεῦνας ἐπὶ τῶν, ἐν τοῖς ἐμπορικῶς ψυγεῖοις ἐναποθηκευμένων κατεψυγμένων κρεάτων καὶ διεπίστωσαν ὅτι, αἱ διαφόρου βαθμοῦ ἐπισυμβαίνουσαι ἀφυδατώσεις, συνδέονται μὲ τὴν θερμοκρασίαν τῶν -10°C ἢ -15°C .

Πρὸς τοῦτοις τὰ πειράματα ἅτινα ἀπέβλεπον εἰς τὴν ἐξακρίβωσιν ἀπώλειας τοῦ βάρους τοῦ κρέατος διὰ τῆς ἐξατμίσεως, ἐγένοντο κατὰ τὴν διάρκειαν ἑνὸς ἔτους, ἐπὶ διαφόρων μορφῶν συσκευασιῶν καὶ δεμάτων περιεχόντων κρέατα βόεια, χοίρεια καὶ πρόβεια.

Οὕτω διεπιστώθη ὅτι αἱ ἀπώλειαι τοῦ βάρους τῶν κρεάτων συσκευασμένων εἰς σακκίδια ἐξ ὑφάσματος τυγχάνουν κατὰ μέσον ὄρον 0,2% κατὰ μῆνα εἰς θερμοκρασίαν τῶν -30°C καὶ 1,0% κατὰ μῆνα εἰς -10°C .

Ἀντιθέτως ἐξηκριβώθη ὅτι αἱ ἀπώλειαι τυγχάνουν ἠλαττωμένοι ὅταν τὰ ἀνωτέρω φθαρτὰ προϊόντα συντηρῶνται ἐν τοῖς ψυγεῖοις ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πλαστικῶν ὑλῶν.

Ἡ ἀπώλεια αὕτη κατὰ τὴν συντήρησιν τῶν συσκευασμένων κατεψυγμένων κρεάτων ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πολυαιθυλενίου εἰς θερμοκρασίαν τῶν -10°C εἶναι περίπου ἴση πρὸς τὴν παρατηρηθεῖσαν, τῶν ὡς εἴρηται συσκευασμένων προϊόντων εἰς σακκίδια ἐξ ὑφάσματος, τοιαύτην τῶν -30°C .

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

A. GREEN — «La cryotherapie et ses indications en oto-rhino-laryngologie». (Ἡ ψυχοθεραπεία καὶ αἱ ἐνδείξεις τῆς εἰς τὴν ὠτορινο-λαρυγγολογίαν). *Rev. Med. Suisse No 10, Oct. 1973.*

Ὁ ἀνωτέρω συγγραφεὺς ἀναφέρεται εἰς τὰ ἀποτελέσματα 180 ποικίλων ὠτο-ρινο-λαρυγγολογικῶν περιπτώσεων, εἰς ἃς διενεργήθησαν ψυχοθεραπείαι ἐν τῇ ὠ.ρ.λ. κλινικῇ τοῦ Πανεπιστημίου τῆς Γενεύης.

Ἐπὶ τούτοις εἰς ἀπάσας τὰς περιπτώσεις ἐχρησιμοποιήθη εἰδικὴ ἰατρικὴ ψυκτικὴ συσκευή, ἣτις φέρει τὴν ὀνομασίαν «Cryab» καὶ ἡ ὁποία λειτουργεῖ δι' ὑγροῦ ἀζώτου.

Ἡ μέθοδος αὕτη τῆς ψυχοθεραπείας, ἐφηρμόσθη ἐπιτυχῶς καὶ μὲ λίαν ἱκανοποιητικὰ ἀποτελέσματα ἐπὶ περιπτώσεων χρονίης ἀμυγδαλίτιδος, χρονίης καταρροϊκῆς ρινίτιδος καὶ ἐπιστάξεως.

᾽Ωσαύτως θετικὰ ἀποτελέσματα ἔσχεν ὁ τρόπος οὗτος θεραπείας ἐπὶ τῶν μικρῶν ὀγκιδίων ἐμμίσχων τοῦ λάρυγγος, ἐπὶ τῶν ὄζων τῶν φωνητικῶν χορδῶν καὶ ἀγγειωμάτων ρινικῆς κόγχης.

Εἰς ὅτι ἀφορᾷ τοὺς ὄγκους, ἡ ὡς εἴρηται ψυχοθεραπεία ἔδωκεν ἐνθαρρυντικὰ ἀποτελέσματα ἐπὶ καλοήθων ὄγκων, θηλωμάτων, ἰνωμάτων, μυξωμάτων κ.λ.π., ἐνῶ ἀντιθέτως αὕτη, δέον νὰ ἀποφευγῆται ἐπὶ τῶν κακοήθων τοιούτων.

Ἰ. Ἀν. Χρ. Ἰ. Ἀναστασίου

J.M. HARVEY and C.M. HARRIS— «Strawberries. Market quality in relation to post harvest handling and shipping practices». (Αἶ φράουλα. Ἐμπορικὴ ποιότης ἐν σχέσει μὲ τὸν χειρισμὸν μετὰ τὴν συλλογὴν καὶ τῶν ἐργασιῶν ἀποστολῆς). *Ashrae J. U.S.A.* No 11 Nov. 1973.

Αἶ φράουλα ποικιλίας «California», συλλέγονται συνήθως εἰς θερμοκρασίαν τῶν +21⁰ ἕως +27⁰C καὶ δέον νὰ μὴ εἶναι πολὺ πράσινα καθότι δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ ὀριμάσουν μετὰ τὴν συλλογὴν, οὔτε πολὺ μαλακαὶ διότι εἰς τὸ στάδιον τῆς τοιαύτης ὀριμότητος καταστρέφονται ταχέως.

Οὕτω κατὰ τὴν συγκομιδὴν, ἢ τὰ χαμαικέρασα συσκευάζονται ἐντὸς ξυλοκιβωτίων, εἰς τρόπον ὥστε διὰ τῆς μεθόδου τῆς παλεττοποίησεως νὰ εἰσάγονται τὸ ταχύτερον δυνατὸν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, ἐνθα διὰ τοῦ τρόπου τῆς μειωμένης κυκλοφορίας ψυχροῦ ρεύματος ἀέρος, νὰ ἐπιτυγχάνεται ἐντὸς δύο ὥρων ἡ θερμοκρασία τῶν +4,4⁰C.

Ἡ διαδικασία αὕτη δύναται νὰ θεωρηθῆ καὶ ὡς πρόψυξις τοῦ προϊόντος, ὃ δὲ μετέπειτα χρόνος συντηρήσεως, δύναται νὰ ἀνέλθῃ μέχρι 6 ἑβδομάδες, κατὰ τὴν διάρκειαν τῶν ὁποίων ἡ θερμοκρασία δέον νὰ τηρῆται πέραξ 0⁰C, ἡ δὲ σχετικὴ ὑγρασία 85%.

Αἶ συνθηκαὶ αὗται συντηρήσεως τῆς φράουλας, δέον ὡσαύτως νὰ τηρῶνται αὐστηρῶς καὶ κατὰ τὴν μεταφορὰν τῆς δι' αὐτοκινήτων αὐτοδυνάμου ψύξεως, δι' ἐναερίων μεταφορικῶν μέσων ἢ διὰ τῶν ἐμπορευματοκιβωτίων εἰς τὰς διαφόρους καταναλωτικὰς ἀγορὰς ἐσωτερικοῦ ἢ ἐξωτερικοῦ πρὸς ἀποφυγὴν ἀναπτύξεως μυκητολογικῶν ἀσθενειῶν.

Τέλος οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς, εἰς τὴν ἐργασίαν των ταύτην, ἀναφέρονται ἐπίσης καὶ εἰς τὴν συντήρησιν τῆς φράουλας εἰς περιβάλλον ἐλεγχόμε-

ων ατμοσφαιρών (CO₂) και παρατηρούν ότι περίσσεια ποσότητας διοξειδίου του άνθρακος, επιφέρει δυσάρεστα αποτελέσματα εις ότι αφορά την όσμην και την γευσιν του έν λόγω φθαρτού προϊόντος διατροφής.

Ἐν. Χρ. Ἀναστασίου

F. HAASE — «Cooling of potatoes». (Ἡ υπό άπλην ψύξιν συντήρησις τών γεωμήλων).
Temp. Techn. Deutschland No 1 Jan. Feb. 1974.

Ἐν τού ανωτέρω συγγραφέως αναφέρεται κατ' άρχήν, εις άπλοϋς τρόποσ συντηρήσεως τών γεωμήλων, όστις δύναται νά χρησιμοποιηθῆ εύχερωδώς κατá τήν διάρκειαν του χειμῶνος υπό τών παραγωγών και ό όποιος συνίσταται εις τήν κάλυψιν μιᾶς σωροϋ εκ γεωμήλων δια μιᾶς στρωμνῆς άχυρου πάχους 25-50 cm και δι' ένός στρώματος εκ χόματος 30 cm. Δια του τρόπου τούτου επιτυγχάνεται ἡ θερμοκρασία συντηρήσεως τών +4°C έως +6°C, ἥτις τυγχάνει και ἡ καλύτερα δια τήν άποφυγήν σοβαρών άπρμειώσεων λόγω έξατμίσεως.

Ἐν συνεχεία περιγράφονται διάφοροι τρόποι συντηρήσεως τών γεωμήλων έναποθηκευμένων εις χῦμα, σάκκουσ ἡ ξυλοκιβώτια έντός τών ψυκτικῶν θαλάμων εις ύψος 6 μ. και εις οϋς ἡ θερμοκρασία δέον νά τηρηται εις +8°C, ἡ δέ σχετική ύγρασία από 90 έως 96%.

Κατá τήν διάρκειαν τῆς συντηρήσεως τών γεωμήλων, ἡ κυκλοφορία του ψυχροϋ άέρος, δέον νά είναι όμοιόμορφος εις τρόπον ώστε ἡ επιθυμητή θερμοκρασία νά είναι συνεχῆς άνευ διακυμάνσεων, ἡ δέ σχετική ύγρασία του περιβάλλοντος νά διασφαλίζεται έντός τών επιθυμητῶν ποσοστῶν.

Εις ότι αφορά τήν συντήρησιν τών γεωμήλων εις περιβάλλον του διοξειδίου του άνθρακος (παραγωγῆς 85 G/T άνά 24ωρον πρὸς άπόκτησιν συνεχόδς περιεκτικότητος 0,5% CO₂), διαπιστοϋται ότι ταϋτα συντηρῶνται εις έμπορεύσιμον καλήν κατáσ.σιν επί πολλοϋσ μήνεσ.

Εις τήν περίπτωση ταϋτήν, ἡ έντός τών θαλάμων εισαγωγή εκ του έξωτερικοϋ ψυχροϋ ρεύματος άέρος, δέον νά είναι συνεχῆς, ό δέ συντελεστής τούτου κατá τήν άποψιν του συγγραφέως, δέον νά είναι 9 m³/t άνά 24ωρον. Ἡ αναλογία του όγκου του ψυκτικοϋ θαλάμου έν σχέσει πρὸς τόν όγκον τών πρὸς έναποθήκευσιν γεωμήλων, δέον νά είναι 5/2.

Ἐν. Χρ. Ἀναστασίου

CONTRIBUTION DE LA PROFESSION VÉTÉRINAIRE A L'ACTION DE SANTÉ
PUBLIQUE (Συμβολή τῆς Κτηνιατρικῆς εις τήν πρακτικῆν τῆς Δημοσίης Ὑγείας)
O.M.S. 1975, Ser. Rapp. Techn., No 573, σελ. 90, τιμή 8 Fr. S

Ἐδημοσιεύθη επίσης εις τήν Ἀγγλικήν.

Πρὸς πώλησιν εις Βιβλιοπωλεῖον Ἐλευθεροϋδάκη, όδὸς Νίκης 4, Ἀθήναι (Γ. 126).

Μία μικτή έπιτροπή τών διεθνῶν όργανισμῶν F.A.O και O.M.S έξ'

ἐμπειρογνομόνων τῆς Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας ἐμελέτησεν τοὺς σκοποὺς καὶ τὰς δραστηριότητας τῆς Κτηνιατρικῆς εἰς τὸν τομέα τῆς Δημοσίας Ὑγείας. Εἰδικώτερον ἡ Ἐπιτροπὴ ἐξήτασεν τὰ ἀκόλουθα ἐρωτήματα: Κατὰ ποίους τρόπους ἡ Κτηνιατρικὴ δύναται, λόγῳ ἐπιστημονικῶν γνώσεων καὶ ἀρμοδιότητος, νὰ ἐξυπηρετήσῃ καλύτερον τὰ ἐνδιαφέροντα τὴν ὑγίαν τοῦ ἀνθρώπου. Πῶς δύναται νὰ κινητοποιηθοῦν καλύτερον αἱ δυνατότητες τῆς Κτηνιατρικῆς διὰ τὴν ἱκανοποίησιν τῶν ὑγειονομικῶν ἀναγκῶν τοῦ ἀνθρώπου καί, πρὸ πάντων, πῶς πρέπει νὰ ὀργανωθοῦν αἱ Κτηνιατρικαὶ Ὑπηρεσίαι, ὥστε νὰ ἀποδώσουν τὸ μέγιστον τῶν δυνατοτήτων τῶν εἰς τὸν τομέα τῆς Δημοσίας Ὑγείας.

Μὲ τὴν ἐξέτασιν τῶν ἐρωτημάτων τούτων, ἡ ἐπιτροπὴ ἔκρινεν ἀπαραίτητον τὴν συγκρότησιν μονάδων Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας εἰς τὰ ἀντίστοιχα Ὑπουργεῖα Ὑγιεινῆς πρὸς ἐξυπηρετήσιν τῶν δραστηριοτήτων τοῦ τομέως αὐτοῦ καθὼς καὶ πρὸς ἀνταλλαγὴν πληροφοριῶν καὶ σύνδεσιν μετ' ἄλλων ὀργανισμῶν κρατικῶν ἢ μὴ, ἐνδιαφερομένων διὰ τὴν ὑγιεινὴν τῶν ζώων καὶ διὰ τὴν καταλληλότητα τῶν προϊόντων ζωϊκῆς προελεύσεως. Ἀνέλυσεν ἐπίσης τὰς ἀρμοδιότητας τῶν ἐν λόγῳ μονάδων, αἱ ὁποῖαι περιλαμβάνουν κυρίως τὴν παρακολούθησιν τῶν ζωνόσων καὶ τὴν προστασίαν τῆς καταλληλότητος τῶν τροφίμων μετὰ τῆς σχετικῆς νομοθεσίας, ὡς καὶ τὸν ρόλον, τὸν ὅποιον πρέπει νὰ διαδραματίσουν οἱ Κτηνίατροι εἰς τοὺς τομεῖς τῆς ἐργαστηρικῆς ἐρεύνης, τῆς προστασίας τοῦ περιβάλλοντος, τῆς συγκριτικῆς ἰατρικῆς κλπ.

Ἡ ἔκθεσις τῆς ἐπιτροπῆς ἀναφέρεται εἰς τὴν ὀργάνωσιν τῶν μονάδων Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας καί, εἰς παραρτήματα, δίδονται παραδείγματα τοιαύτης ὀργανώσεως εἰς δύο χώρας ὡς καὶ ἄλλαι πληροφορίες.

Χρ. Παπποῦς

COMMENT CRÉER ET CONDUIRE UN ÉLEVAGE DE LIÈVRES. (Πῶς νὰ δημιουργήσετε καὶ κατευθύνετε μία ἐκτροφὴ λαγῶν). **Bernard Olier et Pierre Montet,** 2^a ἔκδοσις, σελ. 289. ἐκδοτικὸς οἶκος **La Maison Rustique 26, Rue Jacob, Paris (6).**

Θεωροῦμεν λίαν ἐνδιαφέρον τὸ ἀνωτέρω βιβλίον, τὸ ὅποιον συγγεντρώνει ὅλην τὴν γαλλικὴν ἐμπειρίαν ἐπὶ τῆς δημιουργίας ἐκτροφῶν λαγῶν ἐν αἰχμαλωσίῳ, ἀποτελούμενον ἐκ τῶν κάτωθι κυρίων κεφαλαίων:

- Ἐγκαταστάσεις ἐκτροφῆς (ἐρασιτεχνικῆς καὶ βιομηχανικῆς).
- Συστήματα ἐκτροφῆς.
- Φυλαὶ λαγῶσιδῶν.
- Ἐπιλογή ἀναπαραγωγῶν ζώων.
- Ἀναπαραγωγή.
- Διατροφή (τροφαὶ καὶ σιτηρέσια).
- Ὑγιεινὴ τοῦ ἐκτροφείου.
- Ἀσθένειαι τῶν λαγῶν. Ἀντιμετώπισις κ.λ.π.

Τὸ ἀνωτέρω σύγγραμμα εἶναι πλήρες καὶ ἀναφέρεται διεξοδικῶς εἰς ὅλην τὴν ἔκτασιν τῆς ἐκτροφῆς καὶ περιποιήσεως λαγῶν, χαρακτηριζόμενον ὡς μοναδικὸν εἰς τὸ εἶδος του.

Σήμερον μάλιστα πῶς δίδεται μεγίστη σημασία εἰς τὴν προστασίαν τοῦ περιβάλλοντος καὶ τὴν διάσωσιν τῶν ἐλαχίστων ἀκόμη ἐναπομεινάντων εἰδῶν θηραμάτων, τὸ βιβλίον τοῦτο κρίνεται ἀπολύτως ἀναγκαῖον δι' οἷονδήποτε ἤθελεν ἀσχοληθῆ μετὰ τὴν ἐκτροφὴν τοῦ λαγῶυ ἐν αἰχμαλωσίᾳ, τὴν ἀναπαραγωγὴν αὐτοῦ καὶ τὴν ἀπελευθέρωσίν του εἰς τὰς δασώδεις περιοχὰς ἢ τὴν ἐμπορίαν των.

Λ. Εὐσταθίου

ΔΕΥΤΕΡΟΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΝ ΣΥΝΕΔΡΙΟΝ

Τοῦτο θὰ λάβῃ χώραν εἰς COVENTRY Μεγάλῃς Βρετανίας ἀπὸ 12 - 17 Σεπτεμβρίου 1976.

Οἱ ἐνδιαφερόμενοι δύνανται ν' ἀπευθυνθοῦν εἰς τὴν Γραμματείαν: 7 MANSFIELD STREET — LONDON W1M 0AT — ENGLAND.

