ψεως ὁ Προϊστάμενος Γεωργίας Λασσηθίου κ. Κάβουρας, ἔδωσε λαμπροτάτην, ἐπιστημονικήν καὶ λίαν ἐνδιαφέρουσαν ὁμιλίαν μὲ θέμα ἡ «Γεωργικὴ Ἐκπαίδευσις καὶ ἡ ὑπηρεσία Ἐφαρμογῶν ἐν Ἀμερικῇ». Ὁ κ. Κάβουρας παρουσιάζει ἐφαρμογὴν πρακτικὴν, τοῦ θεωρητικοῦ μέρους, τῶν Γεωργικῶν βελτιώσεων καὶ προόδων.

Ὁ κ. Κάβουρας παρουσιάζει καὶ ἀνάλογον ἐργασίαν, ἰδικήν του στὸν Νομὸν Λασσηθίου, ἡ ὁποῖα σκοπεῖ τὴν πρακτικὴν ἐφαρμογήν, τῶν νέων γεωργικῶν μεθόδων καὶ ἐπιστημονικῶν δεδομένων.

Οὕτω ἵδρυσε α) σχολεῖα ἐλαιοκλαδευτῶν β) σχολεῖον ἐμβολιαστῶν ἀγρίων δένδρων διὰ τῶν ἀγροφυλάκων, γ) μεταβατικὰ σχολεῖα ἐμβολιασμοῦ ἀγρίων δένδρων δ) μεταβατικὸν σχολεῖον καθαρισμοῦ ἑσπεριοειδῶν ε) μεταβατικὸν σχολεῖον μελισσοκομίας.

Διὰ τῆς λαμπρᾶς ταύτης ἐφηρμοσμένης θεωρείας, ἐπιτηγχάνεται ἡ καλυτέρα ὑπὲρ αὐτῆς προπαγάνδα.

Ἐν συνεχείᾳ ὡμίλησε διὰ μακρῶν ὁ κ. Πὼπ, ἀντιπροσωπεύων τὴν Ἀμερικανικὴν Ἀποστολὴν. καὶ μετὰ τοῦτον, καὶ εἰς ἀπάντησιν τούτου ὁ κ. Γεν. Γραμ. Παπαδρακάκις.

Ἐν συνεχεία,διὰ μακρῶν ὡμίλησε περὶ ἐλαίας, γενικῶς, ὁ κ. Μπουλνταδάκις,

Ὁ κ. Μουλακάκις Ἐπιθεωρητὴς Ἀσφαλείας Κρήτης, ὡμίλησε περὶ τῆς ὀργανώσεως τῆς Ἀγροφυλακῆς Κρήτης,

Διὰ τὴν δενδροκομίαν, ὡμίλησε ὁ κ. Ζουλφᾶκος.

Διὰ τὴν ἀμπελουργίαν—οἰνολογίαν ὡμίλησε ὁ κ. Στεφανίδης δ)ντὴς ὀργανισμοῦ Οἰνοποιείων Κρήτης.

Διὰ τὴν ἀνάπτυξιν τῆς ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ, ὡμίλησε ὁ δ)ντὴς Σχολῆς Ἀσωμότων κ, Ἐλευθεριάδης, ὅστις ἐζήτησε διὰ τὴν ὀργάνωσιν τῆς κτηνοτροφίας Κρήτης, τὰ ἑξῆς μέτρα:

α) Ρύθμισις διὰ νόμου τῶν βοσκοτόπων καὶ βελτίωσις τούτων, β) καθορισμὸς ζωνῶν γεωργικῶν καὶ κτηνοτροφικων, γ) συνεταιριστικὴ κατασκευὴ δεξαμένων, δ) χορήγησις συμπληρωματικων τροφων, ε] ἵδρυσις συνεταιριστικων τυροκομείων, ζ) ἵδρυσις δύο κτηνοτροφικων σταθμων, η) ἐπιλογὴ καὶ διασταύρωσις.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Ὡς γενικὸν συμπέρασμα τῆς συσκέψεως, εἶναι τὰ κάτωθι:

1) Ὅτι ἐλλείπουσιν οἱ ἀναγκαῖοι κατ' ἀριθμὸν γεωπόνοι, 2) ὅτι ἡ συνεργασία Ἀγροφυλακῆς καὶ Γεωργικων Ὑπηρεσιων εἶναι ἀπαραίτητος, 3) προτάτσεται, πολλων ἄλλων. ἡ ἀνάγκη ἱδρύσεως, ὀργανώσεως καὶ ἀναλόγου ὁπλισμοῦ, συνεταρισμων ἐγγείων βελτιώσεων καὶ ὑδραυλικων ἔργων, καὶ γεωτρύσεων. 4) Ἡ ἐνέργεια εὑρείας ἀναδασώσεως. 5) Ἡ μείωσις τοῦ κόστους τοῦ λιπάσματος. 6) Διαπιστοῦται ἡ ἀνάγκη ἱδρύσεως σταθμοῦ ἐρεύνης, καὶ ἡ ἀνασυγκρότσσις τοῦ Φυτοπαθολογικοῦ Σταθμοῦ Κρήτης. 7) Ἡ γεωργικὴ ἐκπαίδευσις των ἀγροτοπαίδων. 8) Διαπιστοῦται ἡ ἀνάγκη βιομηχανοποιήσεως τοῦ χαρουπιοῦ εἰς Ρέθυμνον καὶ Λασσῆθι. 9) Διαπιστοῦται ἡ ἀνάγκη ἱδρύσεως πολλων μηχανοκινήτων ἐλαιουργείων. 10) Ζητεῖ τὴν αὔξησίν των πιστώσεων εἰς τὸν Νομὸν Ἡρακλείου. 11) Ὑποδεικνύεται ἡ ἀνάγκη ὀργανώσεως ἀντιφυλοξηρικῆς προνοίας. 12) Διαπιστοῦται ἡ ἀνάγκη ἐξοπλισμοῦ των γεωργων ὑπὸ μηχανημάτων.

Σύσκεψις ἐν Ρεθύμνῳ τῶν Ἐπαρχιακῶν Γεωπόνων

Ὑπὸ τοῦ Προϊσταμένου Γεωργίας Ρεθύμνης, εἰς ἐκτέλεσιν καὶ ἐφαρμογὴν ληφθείσης ἀποφάσεως εἰς τὴν Παγκρήτιον Γεωργικὴν σύσκεψιν, συνεκάλεσε εἰς σύσκεψιν τοὺς ἐπαρχιακοὺς γεωπόνους Ρεθύμνης καὶ ὑπέδειξε εἰς τούτους ὅτι:

Εἰς ἐκτέλεσιν σχετικῆς ἀποφάσεως, καὶ πρὸς πρακτικὴν ἐφαρμογὴν των ληφθεισων ἐν Χανίοις ἀπαφάσεων, δέον ὅπως μελετήσωσι ἕνα ὡρισμένον ἀριθμὸν Κοινοτήτων ἕκαστος γεωπόνος τῆς περιφερείας του, ἀπὸ πάσης γεωργικῆς καὶ κτηνοτροφικῆς ἀπόψεως. Νὰ συντάξωσιν σχετικὴν ἔκθεσιν, δι' ἑκάστην Κοινότητα χωριστὰ, ἡ Ὑπηρεσία Γεωργίας Ρεθύμνης, ἐγκρίνουσα τὰς ἐκθέυεις ταύτας, θὰ τὰς ὑποβάλῃ εἰς τὴν Γ. Δ. Κρήτης πρὸς ἔγκρισιν καὶ ἐκτέλεσιν μετὰ τὴν χορήγσσιν των ἀναλόγων πιστώσεων.

Οἱ κ. Γεωπόνοι ἤρχισαν ἤδη τὴν μελέτην των.

ΝΕΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ἂν ἐξαιρέσουμε τοὺς ἐλάχιστους συνεταιρισμοὺς γαλακτομικῶν προϊόντων ποὺ λειτουργοῦν στὸν τόπο μας μέ κάπως συγχρονισμένα μέσα, οἱ τυρεμποροι οἱ τσελϊγκάδες καὶ οἱ γεωργοκτηνοτρόφοι ἐξακολουθοῦν νά ἐπεξεργάζονται τὸ γάλα μετά πιὸ πρωτότυπα μέσα καί μεθόδους καί ὑπό συνθῆκες ὑγιεινῆς καὶ καθαριότητος πολλές φορές ἐπικίνδυνες γιά τούς κατανα λωτὰς μας, ἐκτος τοῦ ὅτι ἔχουμε κατασπαταλήση τῆς πρώτης ὕλης. Ὅλα δέ αὐτά γίνονται τήν ἐποχή. ποὺ σ' ὅλες τὶς προοδευμένες χῶρες ἀπὸδεκαετίες ὁλόκληρες σχεδὸν, ἐφαρμόζονται ἐκτός ἀπὸ τὶς βελτιωμένες μεθόδους γιὰ τὴν ἀξιοποίηση τοῦ γάλακτος καί ἡ παστερίωσις τοῦ γάλακτος καὶ τῆς κρέμας, ἡ ψῦξις νῶν προϊόντων, καθώς καὶ ἡ ἀποστείρωσις τῶν ἐγκαταστάσεων καὶ τῶν δοχείων πού χρησιμοποιοῦνται.

Ἐν τῷ μεταξύ ἡ πρόοδος στήν βιομηχανία τοῦ γάλακτος συνεχίζετα; μέ βῆμα σταθερὸ καί ταχύ, ἀναγγέλλονται δέ κάθε τόσο καὶ νέες ἐφευρέσεις καί βελτιώσεις, οἱ ὁποῖες μὲ τὴν εὑρεῖα ἐφαρμογὴ τους μᾶς ἀφήνουν ὅλο καὶ πιό πίσω καὶ μᾶς ἀπομακρύνουν ἀπὸ τή σύγχρονη στάθμη τῆς ἐξελίξεως καὶ τῆς προόδου.

Στό διάστημα τοῦ τελευταίου παγκοσμίου πολέμου στήν Ἐλβετία πρῶτα, ὕστερα δὲ στὴν Γερμανία καί Αὐστρία καί τελεοταῖα σὲ πολλές ἄλλες χῶρες ἐφαρμόσθηκαν ὁρισμένες νέες μέθοδες βουτυροκομήσεως πού ἔχουν γιὰ βασική ἐπιδίωξή τους τὴν συνεχῆ βουτυροκόμηση.

Ὅπως ξέρουμε, ἀπὸ τὶς μεγαλύτερες ἐπιτεύξεις στήν προσπάθεια ἀξιοποιήσεως τοῦ γάλακτος ἦταν: Ἡ ἐφεύρεσις τῆς συνεχοῦς ἀποκορυφώσεως, μέ τὴν ἐκμετάλλευση τῆς κεντροφύγου δυνάμεως ἀπό ἀποκορυφωτικὴ μηχανή καὶ ἡ ἐφεύρεσις τῆς συνεχοῦς παστεριώσεως.

Στό ζήτημα τῆς βουτυροκομήσεως ἡ ἐξέλιξις εἶχε σταματήσει προπολεμικὰ στή χρησιμοποίηση παστεριωμένης κρέμας καί τὴν ὡρίμανση τῆς κρέμας ἐπὶ κάμποσο διάστημα μέ καθαρές καλλιέργειες τῶν ἀπαραιτήτων μικροοργανισμῶν.

Μέ τὶς νέες μεθόδους ἐπιτυγχάνεται σήμερα ἡ ἄμεσος καὶ συνεχὴς βουτυροκόμησις τῆς κρέμας ποῦ βγαίνει ἀπό τὸν κορυφολόγο, ἡ στερεοποίησις καὶ ἡ πακετοποίησις τοῦ βουτύρου, πού εἶνε καθ' ὅλα ἕτοιμο γιὰ τήν κατανάλωση.

Θὰ περιγράψουμε συνοπτικὰ τὶς δύο ἐφαρμοζόμενες στὶς Ἡνωμένες Πολιτεῖες μεθόδους, τίς ὁποῖες δημοσίευσε τὸν περασμένο Δεκέμβριο, τὸ περιοδικό **FOD INDUSTRIES** τῆς Νέας Ὑόρκης.

Αὐτές ἐφαρμόζονται στὰ δύο παρακάτω μεγάλα ἐργοστάσια γαλακτοκομικῶν μηχανῶν καί ἐργαλείων:

1) **CHERRG—BURRELL** καὶ 2)

Πρέπει νὰ ληφθῆ ὑπ' ὄψιν, ὅτι στὶς Ἡνωμένες Πολιτεῖες τῆς Ἀμερικῆς χρησιμοποιεῖται στὴν βουτυροκόμηση συνήθως ξυνή κρέμα, ἡ ὁποία πρέπει νά αὐξετεροποιηθῆ καὶ παστεριωθῆ. Μέ τὶς δύο αὐττές μεθόδους παράγεται βούτυρο πυκνό, καλοζυμωμένο, ἐλεύθερο ἀπό κάθε βουτυρόγαλο ἢ νερό καὶ μὲ τὴν προσθήκη ἀναλόγου ποσότητος ἁλατιοῦ.

Α') Μέθοδος τῆς συνίσταται στά ἑξῆς:

1) Ἀποκορύφωσις καὶ συμπύκνωσις τῆς κρέμας μέχρι περιεκτικότητος μεταξὺ 86 καὶ 90ο)ο καθαροῦ βουτύρου.

2) Παστερίωσις τῆς συμπυκνωμένης κρέμας.

3) Ἐπεξεργασία τῆς μάζας μέχρις ὅτου ἀποκτήσει ὁμοιογένεια.

4) Συνεχὴς ψῦξις καὶ κατεργασία τοῦ βουτύρου.

Τὴν κρέμα πού παράγουμε κατὰ τόν συνήθη τρόπο τὴ διοχετεύουμε μέ ἀντλίες μέσα σὲ μεγάλες κλειστὲς δεξαμενὲς οἱ ὁποῖες εἶναι ἐφοδιασμένες μὲ ἀναδευτῆρες καὶ συσκευὲς θερμάνσεως.

Γιὰ τὴν συνεχῆ λειτουργία χρειάζονται τελικὰ δυὸ πρόσθετες δεξαμενὲς, ἡ μιὰ ἀπὸ τὶς ὁποῖες νὰ γεμίζη καθ' ὅν χρόνον ἡ ἄλλη ἀδειάζη. Ἀπό τὶς πρόσθετες αὐτὲς δεξαμενὲς μέ τὴν πίεση ἀντλίας ἡ κρέμα διοχετεύεται μέσῳ ἑνός ἀναδευτικοῦ θερμαστῆρος στὸν κορυφολόγο. Αὐτὸς ὁ θερμαστῆρας εἶναι ἐφοδιασμένος μὲ ἕνα ἀναδευτῆρα ὁ ὁποῖος διευκολύνει ὥστε ἡ θέρμανσις τῆς κρέμας νά γίνεται γρήγορα καὶ νὰ τὴν φέρνει σέ μιά κατάσταση μερικῆς ρευστότητας.

Ἔτσι ἐπιτυγχάνεται καλύτερο ξεχώρισμα καὶ μεγαλυτέρα πυκνότης.

Κανονικῶς οἱ κορυφολόγοι κατασκευάζονται γιὰ τὴν ἐπεξεργασία νωποῦ γάλακτος ἢ κρέμας.

Αὐτοὶ ὅμως εὔκολα στουπώνουν ἀπὸ τοὺς θρόμβους, πού σχηματίζυνται στὸ ἄπαχο γάλα, ἰδίως ὅταν ἐπεξεργαζόμαστε κρέμα μὲ κάπως αὐξημένη ὀξύτητα.

Γιά νά ὑπερπηδηθοῦν αὐτὲ οἱ δυσκολίες, χρησιμοποιεῖται εἰδικός κορυφολόγος τοῦ Ντελαβάλ. Τό πλέον ἐνδιαφέρον στή μηχανή, αὐτή εἶναι τὸ εἰδικὸ στόμιο ἐκκενώσεως, τό ὁποῖον ἐπιτρέπει τὴν συνεχῆ ἐκκένωση τῶν ὑπολλειμμάτων πού σχηματίζονται γύρω καὶ μέσα στό κυπελο τῆς μηχανῆς.

Ὁ κορυφολόγος αὐτὸς μπορεῖ νὰ ἐπεξεργάζεται καλὰ, νωπὴ ἢ ξυνὴ κρέμα, ξξουδετερωμένη ἢ ὄχι, μὲ περιεκτικότητα 86ο)ο καὶ ἄνω.

Ὅταν ἡ κρέμα περάσει ἀπὸ τὸν κορυφρλόγο, διοχετεύεται μέσω μιᾶς ἀντλίος εἰς τὸν εἰδικὸ παστεριωτῆρα συνεχοῦς παστεριώσεως βάκρητον. Τό γάλα παστεριώνεται σέ ὑψηλή θερμοκρασία, γύρω στοὺς 88ο ἕως 93ο Κελσίου καὶ εἰς χρινικὸ διάστημα ὀλίγων μόνον δευτερολέπτων δηλαδὴ ὅσο χρειάζεται γιὰ νὰ περάσει ἀνάμεσα ἀπὸ τοὺς ἀγωγοὺς τοῦ παστεθιωτῆρος. Ἡ ταχεῖα καὶ σέ ὑψηλὲς θερμοκρασίες παστερίωσις ἔχει ὡς γνωστόν τὸ πλεονέκτημα ὅτι καταστέφει ἀποτεσματικώτερα τά βακτηρίδια καὶ θέτει σὲ ἀδράνεια τά ἔνζυμα.

Μέσα στὸν εἰδικό παστεριωτῆρα ἀπαλλάσσεται ἡ κρέμα ἀπό τόν ἀέρα καί τό ὀξυγόνο της καθώς ἐπίσης καί ἀπὸ κάθε ἄλλη πρόσμιξη ὀμσάρεστη γεύση ἢ ὀσμή, οἱ ὁποῖες θά ἐπιρέαζαν δυσμενῶς τήν ποιότητα τοῦ παραγομένου βουτύρου.

Εἰς τόν εἰδικὸ αὐτόν παστεριωτῆρα ἡ κρέμα ψύχεται ἀπότομα μέσα σέ εἰδικό διαμέρισμα κενοῦ ἀπό τὴν ὑψηλὴ θερμοκρασία τῆς παστεριώσεως εἰς τοὺς 43ο—46ο. Ἀπό τὸ διαμέρισμα τοῦ κενοῦ τὸ πυκνό πλέον λίπος μεταφέρεται μέσω μιᾶς ἀντλίας σὲ κλειστές δεξαμενές τυποποιήσεως. Αὐτά ἔχουν εἰδικούς ἀναδευτῆρας, οἱ ὁποῖοι ἕως ὅτου ἔκκενωθοῦν οἱ δεξαμνὲς προλαμβάνουν νά ἀνακατώσουν καλά πλέον τά διάφορα ὑλικά εἰς τυποποιημένο βούτυρο. Ὅταν ἀρκετή ποσότητα πυκνοῦ λίπους ἔχει πλέον εἰσαχθεῖ στίς δεξαμενές τυποποιήσεως, πέρνουμε ἀπ' ἐκεῖ δεῖμμα λίπους γιά νὰ ἐξετάσουμε τήν ὀξύτητα καὶ τήν ποιότητα τοῦ βουτύρου. Ἐκεῖ προστίθεται ἡ ἀπαιτουμένη ποσότητα ἅλατος διαλυμένοο στό νερό.

Στήν ἴδια αὐτή διάλυση προστίθενται καὶ οἱ διάφορες ἄλλες οὐσίες: οὐδετεροποιήσεως, ἐάν εἶναι ἀπαραίτητος, χρώσεως καὶ ἀποστάγματα καθαρῶν καλλιεργειῶν, ὁρισμένων μικροοργανισμῶν Ἡ ἀνάμιξις ὅλων αὐτῶν γίνεται μέσα στὶς δεξαμενές τυποποιήσεως.

Κατόπιν τὸ μῖγμα τοῦ βουτύρου διοχετεύεται εἰς τὸν ψυκτῆρα μηχανή συνεχοῦς ψύξεως ποὺ ὁμοιάζει μέ τίς μηχανές συνεχοῦς παραγωγῆς παγωτῶν, ὅπου τό λίπος τοῦ βουτύρου κρυσταλλοποιῆται καί τό μῖγμα πέρνει τὴν ὄψη βουτύρου. Τό βούτυρο ὅταν βγαίνει ἀπό τὸν ψυκτῆρα εἶναι ὁπωσδήποτε σκληρό εὔθραστο καί θρυπνό. Τὸ τελισό πλάσιμο τοῦ βουτύρου χωρὶς ψύξη, γίνεται μέσα σέ μιά εἰδική πλαστική μηχανή, στὴν ὁποία διοχετεύεται τό βούτυρο κατ' εὐθεῖαν ἀπό τόν ψυκτῆρα Τό βούτυρο ἔχει περί τοὺς 90ο Κελσίου καί εἶναι ἕτοιμο γιά νά κοπεῖ σέ σχῆμα νά πακεταρισθῆ καί νά μπῆ σέ χορτόνια.

Τὸ παραγόμενο ἔτσι βούτυρο ἔχει πολύ πυκνή μάζα; καλοδεμένους κόκκους καὶ σκληρή κέρινη κατασκευή.

Β' Μέθοδος τῆς Γέκου γεκάζε. Σύμφωνα μέ τήν μέθοδο αὐτή ἡ κρέμα, ἀδιάφορο ἐὰν εἶνε νωπή ἢ ξυνή, ἀποκορυφώνεται οὐδετεροποιῆται παστεριώνεται καὶ τέλος ἀρσθηκεύεται γιά συντήρηση σύμφωνα μέ τὶς μέχρι τώρα γενικῶς γνωστές μεθόδους.

Ἡ κρέμα διοχετεύεται μέσα σέ μιά πρόσθετη κλειστή δεξαμενὴ ὅπου θερμένεται εἰς 77ο Κελσίου καί ρευτοποιεῖται στὴ θερμοκρασία αὐνή καταστρέφονται μικροοργανισμοὶ καὶ ἔνζυμα, οἱ ὁποῖοι προκαλοῦν τό τάγγισμα τοῦ βουτύρου κλπ. Ἡ θερμή κρέμα προχωρεῖ ἀπό τήν δεξαμενή μέσω μιᾶς ἀντλίας στόν εἰδικό κορυφολόγο, ὁ ὁποῖος εἶνε προσαρμοσμένος ἔτσι ὥστε νά δίνη πυκνή κρέμα περιεκτικότητος 75ο)ο ἕως 80ο)ο. Ἡ θερμή συμπεπυκνωμένη κρέμα χύνεται μέσα σέ ἕνα μεγάλο τύμπανο τό ὁποῖο τροφοδοτεῖ συνεχῶς ἕνα παραγωγό γαλακτώματος,

Ἡ ζεστὴ κρέμα εἰσέρχεται στὸν γαλακτοματοπαραγωγὸ, σὲ κατάσταση, ποὺ τό λῖπος βρίσκεται σὲ διασπορὰ. Εἰς τὸ ἄπαχο γάλα κάθε λιποσφαίριο εἶναι τό τε περιβεβλημένο ἀπὸ μιὰ σφικτὴ μεμβράνη ὁρροῦ. Μέσα στὸν γαλακτοματοπαραγωγὸ αὐτὸν, οἱ φάσεις αὐτὲς ἀντιστρέφονται ἐξ αἰτίας τῆς ἐπιδράσεως ἐπιτῆς κρέμας ἀντιθέτων δυνάμεων, οἱ ὁποῖες διαρρηγνύουν τίς προστατευτικὲς μεμβράνες τῶν λιποσφαιρίων καὶ προκαλοῦν τό πήξιμό τους σὲ μιὰ φάση ὀρροῦ διεσπαρμένου μέσα στό λῖπος, Τὸ προϊὸν ποὺ προκύπτει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο παριστάνει ἕνα μῖγμα, ἀποτελούμενο ἀπὸ ρευστὸ λῖπος καί ὀρρὸν, ὁ ὁποῖος ἐλεύθερα ξεχωρίζει ὅταν μείνει νὰ ἠρεμήσεῖ.

Ἡ κτυπημένη κρέμα ἐξέρχεται ἀπὸ τὸν γαλακτοματοπαραγωγὸ καὶ διοχετευεται μέσα σὲ εἰδικὸ μηχάνημα ποῦ χρησιμεύει γιὰ τὸν διαχωρισμὸ τοῦ ὀρροῦ ἀπὸ τὸ λῖπος καὶ τὸ ὁποῖον λειτουργεῖ σύμφωνα μὲ τίς ἀρχὲς τοῦ κορυφολόγου. Μὲ τὴν εἴσοδο τοῦ μίγματος εἰς τὸ μηχάνημα αὐτὸ, διαχωρίζονται ἀμέσως τὸ λῖπος ἀπὸ τὸν ὀρρὸ,μὲ βάση τήν διαφορὰ στρωματώσεως των, λόγω τοῦ βάρους των, νὸ ἐλαφρὸν λῖπος ἀνεβαίνει ἐπάνω καὶ ὁ βαρύτερος ὀρρὸς κατεβαίνει εἰς τὸν πυθμένα.

Τὸ ἐπάνω στρῶμα περιέχει περὶ τὰ 98 ο)ο λίπους.

Ὁ ὀρρὸς διοχετεύεται κατόπιν πίσω εἰς τὴν ἀρχικὴ δεξαμενὴ; ὅπου εἰσέρχεται εἰς τὸ σύστημα ἡ νέα κρέμα, καὶ τοῦτο γίνεται γιὰ νὰ ἐξαχθοῦν ἀπὸ αὐτὸν οἱ ποσότητες λῖπους πού τυχὸν διέφυγαν.

Τὸ συμπεπυκνομένο θερμὸ καὶ ρευστὸ λῖπος τὸ ὁποῖον συγκεντρώνεται στὸ ἄνω μέθος τοῦ μηχανήματος αὐτοῦ, τρέχει μέσα σὲ μιὰ ἀντλία ποὺ ἐλέγχει τὴν πυκνότητά του. Πρόκειται περὶ ἀντλίας μὲ τρία ἔμβολα, στὴν ὁποία οἱ δύο κύλινδροι πέρνουν τὸ λῖπος ἀπὸ τὸ μηχάνημα ξεχωρίσματος τοῦ ὀρροῦ καί ὁ τρίτος κύλινδρος πέρνει ἀπὸ ἕνα ἰδιαίτερο δοχεῖο μιὰ μικτὴ διάλυση. Τότε οἱ τρεῖς κύλινδροι ἀδιάζουν μέσα σὲ ἕνα πολυσύνθετο δοχεῖο.

Ὁ κύλινδρος τῆς μικτῆς διαλύσεως ἔχει μικρότερη χωρητικότητα καὶ τὸ ἔμβολὸ του εἶναι κατασκευασμένο γιὰ νὰ ἀλλάζει ὁ ὄγκος του. Ἡ διάλυσις δὲ, ἀποτελεῖται ἀπὸ νερὸ καὶ ἅλας σὲ τέτοιες ἀναλογίες, ὥστε ὅταν ἀναμιχθεῖ μὲ τὸ λῖπος μέσα εἰς τὴν ἀντλία ἐλέγχου, τὸ νέο μίγμα, ποὺ θὰ προκύπτει νὰ περιέχει τέτοιο ποσοστὸ ἅλατος, ὅσο θὰ πρέπει νὰ ἔχει τὸ παραγόμενο βούτυρο.

Τὸ μῖγμα λίπους καὶ τῆς μικτῆς διαλύσεως διοχετεύεται συνεχῶς μέσα σὲ ἕνα ψυκτῆρα ὁ ὁποῖος παριστάνει μιὰ ἀναπροσαρμοσμένη μηχανὴ συνεχοῦς παραγωγῆς παγωτοῦ, τῆς ἴδιας ἑταιρίας **C. P.** ἡ ὁποία ἐργάζεται μὲ δύο κυλίνδρους γιὰ τὴν ἐναλλὰξ ψύξη τοῦ μίγματος, Τὸ μίγμα ὅταν εἰσέρχεται στὸν ψυκτῆρα ἔχει θερμοκρασία 60—65ο. Ὁ συνδυασμὸς τῆς μειώσεως τῆς θερμοκρασίας καὶ ἡ ἀνάδευσις στεροποιεῖ τὸ λῖπος, ἐνῶ τὸ δούλεμα τῆς μάζας συντελεῖ εἰς τὸ νὰ πάρει τὴν ἀπαιτουμὲνη ἀπαλότητα ἡ κρυσταλλικὴ ὑφὴ τοῦ βουτύρου.

συνέχεια ἐκ τῆς 1ης σελ.

τοῦ συνόλου τῶν δένδρων, ἑκάστου ἰδιοκτήτου καὶ 100 δένδρακατ' ἀνώτατον ὅριον.

Ἐπίσης θὰ δοθῶσιν ἐνιαύσια δάνεια, εἰς τοὺς λαβόντας πέρυσι ἐλαιοβελτιωτικὰ, πρὸς συνέχισιν τῆς προσπαθείας των.

Ἀκόμα, σᾶς ἀνακοινοῦμεν ὅτι ἐζητήσαμεν τὴν σύστασιν 53 σχολείων ἐλαιοκλαδευμάτων.

Περὶ τῆς ἐφαρμογῆς ὅλων αὐτῶν, καὶ κανονισμὸν τῶν λεπτομερειῶν τῆς ἐφαρμογῆς τοῦ προγράμματος τούτου, θὰ συνεργασθῶμεν εἰς εἰδικὰ συσκέψεις καὶ μετὰ τῆς Ἀγροτικῆς Τραπέζης καὶ μετὰ τῶν Γεωργικῶν Συνεταιρισμῶν.

Ὁ ἔρανος ὑπὲρ τῶν ἀπόρων Ρεθύμνης

Κατ' ἀνακοίνωσιν τῆς Νομαρχίας ὁ ἐνεργηθεὶς κατὰ τὸ παρελθόν Σάββατον ἔρανος, ὑπέρ τῶν ἀπόρων οἰκογενειῶν τῆς πόλεως Ρεθύμνης ἀπέδωκε μέχρι σήμερον τὸ ποσὸν τῶν δραχ, 9.350.000, κατατεθὲν εἰς τὴν Ἐθνικὴν Τράπεζαν ὑπολοίπονται ἀκόμη αἱ εἰσφοραὶ τοῦ Δήμου 1.000.000 δραχ. τῆς Βιο 500,000 δραχ. καὶ τῶν Σχολείων τῆς Πόλεως.

ΘΕΑΤΡΟΝ ΡΕΞ

ΘΙΑΣΟΣ

ΗΛΕΚΤΡΑΣ ΒΑΧΛΑ-ΠΑΝ. ΞΥΝΟΥ

Σήμερον

Ἀπογευματινὴ ὥρα 6.30

Βραδυνὴ ὥρα 9

Τὸ Ἀριστούργημα

Τόπος στὰ νειάτα

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΙΣ

Ἀνακοινοῦμεν ὅτι ἡ Ἕνωσις Γεωργικῶν Συν)σμῶν Ρεθύμνης διαθέτει πίτουρα πρὸς 800 δραχμάς κατ' ὀκᾶν προερχόμενα ἀπὸ μακαρονοποίησιν.

Ἐπίσης ἔχυρον σὲ μπάλες πρὸς 400 δραχμάς κατ' ὀκᾶν;

ΕΝΩΣΙΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

ΜΝΗΜΟΣΥΝΟΝ

Τὸ Λύκειον Ἑλληνίδων Ρεθύμνης τὴν προσεχῆ Πέμπτην 23ην Δεκεμβρίου τελεῖ ἐν τῷ Ἱερῷ Ναῷ τοῦ Νεκροταφείου ἐπὶ τῇ συμπληρώσει 7ετίας ἀπὸ τοῦ θανάτου τῆς ἀειμνήστου ἱδρυτρίας αὐτοῦ

ΙΟΥΛΙΑΣ ΚΩΝΣΤ. ΠΕΤΥΧΑΚΗ

Μνημόσυνον ὑπέρ ἀναπαύσεως τῆς ψυχῆς αὐτῆς καὶ παρακαλεῖ τοὺς συγγενεῖς, τὰ Μέλη καὶ τοὺς Συνδρομητάς αὐτοῦ, ὡς καὶ πάντας τοὺς τιμῶντας τὴν μνήμην της ὅπως προσέλθωσι καὶ ὅλοι μαζὶ ἑνῶσωμεν τάς πρὸς τὸν Ὕψιστον δεήσεις.