

*Απόστολος*

**ΓΕΩΡΓΟΙ ΑΝΑΓΝΩΣΑΤΕ ΜΕ**

**ΒΙΒΛΙΑ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΟΥ**

ΔΡΟΣ ΠΑΝΟΥ Ε. ΚΟΚΚΕΒΗ

ΑΡΙΘ.

*1914*

**ΤΟ ΛΑΔΙ**

ΛΕΠΤΑ

**20**

1915

ΗΡΑΚΛΕΙΟΝ - ΚΡΗΤΗΣ



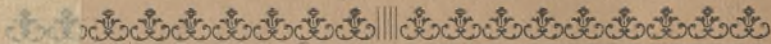
ΤΥΠΟΣ Σ.Π.Δ. ΑΛΕΞΙΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΝ-ΚΡΗΤΗΣ

634  
ΚΟΚ









ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ	
— ΧΑΝΙΩΝ —	
Αρ. αριθ.	65541
Χρονολ. Εισαγ.	14-9-09
Ειδιότης	Γεωργία Κρι...
Αριθ.	634 / ΚΟΚ

11-4-1111

# ΤΟ ΛΑΔΙ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

### ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ

Τὸ λάδι διὰ τὸ ὅποιον εἶναι ἀφιερωμένον τὸ μικρὸ αὐτὸ βιβλιαράκι, εἶναι τὸ λάδι τῆς ἐληῆς. Ἐχομεν καὶ ἄλλα λάδια τὰ ὅποια εἶναι φαγώσιμα καὶ τὰ ὅποια εἰς πολλοὺς τρόπους ὅπου δὲν παράγουν ἐλαιόλαδον τὰ τρώγουν. Τὰ λάδια αὐτὰ εἶναι ἐκεῖνα ποῦ βγαίνουν ἀπὸ τοὺς σπόρους τοῦ δάμπακος, τῆς ἀραχίδος (φυντίκια) τῆς ντομάτας κλπ.

Τὸ λάδι τῆς ἐληῆς εἶναι τὸ καλλίτερον λάδι καὶ τὸ ὑγιεινότερον δι' αὐτὸ καὶ εἰς πολλὰ Κράτη ὑπάρχουν αὐστηροὶ Νόμοι μὲ τοὺς ὁποίους τιμωροῦν μὲ βαρείας ποινὰς ἐκείνους ποῦ τὸ νοθεύουν.

Ἡ Ἑλλάς σήμερον εἶναι ἡ τρίτη χώρα ποῦ παράγει πολὺ ἐλαιόλαδον. Πρώτη εἶναι ἡ Ἰσπανία, δευτέρα ἡ Ἰταλία καὶ τρίτη ἡ Ἑλλάς. Τὸ λάδι ὅμως τῆς Ἑλλάδος ἂν ἀ-

φαιρέσωμεν ὀλίγον, τὸ ἄλλο δὲν εἶναι καλὸν καὶ δι' αὐτὸ δὲν ἔχει καὶ μεγάλην ἀξίαν εἰς τὸ ἐξωτερικόν, διότι οἱ ἐλαιοπαραγωγοί, μολονότι ἔχουν ἐληγαῖς πολὺ καλαῖς κατορθώνουν μὲ τὸν τρόπον ποῦ τὰς μαζεύουν, μὲ τὸ νὰ τὰς ἀφήνουν νὰ σαπίζουν πρὸ τοῦ τὰς ἀλέσουν, μὲ τὸ νὰ μὴ καθαρίζουν τὰ ἐλαιοτριβεία των οὔτε τὰ μηχανήματά των ποτὲ σχεδόν, νὰ κάμνουν λάδι κακὸν καὶ βρωμερόν.

Ἡ ἐληγά ποῦ παράγει τὸ λάδι, ὅλοι γνωρίζουν, ὅτι εἶναι διαφόρου μεγέθους δηλαδὴ εἶναι μικρὰ μικρὰ σὰν τῆς λιανοληγαῖς τῆς Κρήτης καὶ μεγάλη σὰς τῆς ἐληγαῖς τῆς Ἀμφίσης καὶ τοῦ Πηλίου. Ἐκατὸν ὀκτάδες ἐληγαῖς παράγουν ἀπὸ 15 ὀκτάδες λάδι ἕως 30 καὶ σπανιώτατα καὶ 35 ὀκτάδες. Αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν καλλιέργειαν ποῦ γίνεται εἰς τὰ δένδρα, ἀπὸ τὸ χωράφι ποῦ εἶναι τὰ ἐλαιόδενδρα, ἀπὸ τὴν ποικιλία (σῶι) τῆς ἐληγᾶς, ἀπὸ τὸν τόπον, δηλ. ἐὰν τὸ χωράφι εἶναι μεσημβρινό, ἢ βορεινὸ καὶ ἀπὸ ἄλλους ἀκόμη λόγους.

Ἡ ἐληγά ἔχει τὸ λάδι μέσα εἰς τὴν ψύχαν της, ἐλάχιστον λάδι ἔχει εἰς τὸ φλοῦδι της καὶ σχεδόν καθόλου μέσα εἰς τὸ μύγδαλο τοῦ κουκουτσιοῦ της (τσικουδου). Αὐτὸ τὸ ἐλάχιστο λάδι ποῦ εἶναι μέσα εἰς τὸ μύγδαλο τοῦ κουκουτσιοῦ εἶναι μισὸ τοῖς ἑκατὸ καὶ δὲν βγαίνει μὲ τὴν πίεσιν ἀλλὰ εἰς τὰ πυρηνελαιουργεῖα ποῦ ἀγοράζουν τὴν πυρήναν. Τὸ ἀμύγδαλον ἔχει τὸ κακὸ ἄμα ἀνακατωθῆ μὲ τὸ λάδι τῆς φύχας νὰ τοῦ μεταδίδῃ τὸ τάγγισμα δι' αὐτὸ τώρα τὰ τελευταῖα χρόνια κατεσκευάσαν μηχανήματα ποῦ δὲν σπάζουν τὸ κουκούτσι καὶ ἔτσι δὲν ἀνακατεύεται τὸ ἀμύγδαλο μὲ τὴν ψύχαν διὰ νὰ γίνεται τὸ λάδι ἐκλεκτόν.

Τὸ λάδι τῆς ἐληγᾶς ἀποτελεῖται ἀπὸ τρεῖς οὐσίας τὴν ἐλαϊνὴν, τὴν στεατίνην καὶ τὴν παλμιτίνην. Ἡ ἐλαϊνὴ σχηματίζεται πρώτη εἰς τὴν ἐληγά καὶ δὲν πῆζει εὐκόλα. Σιγὰ σιγὰ ποῦ ὀρμάζει ἡ ἐληγά σχηματίζονται ἡ στεατίνη καὶ ἡ παλμιτίνη καὶ ὀλιγοστεύει ἡ ἐλαϊνὴ. Ἡ στεατίνη καὶ ἡ παλμιτίνη πῆζουν εὐκόλα καὶ πρωτῆτερα ἀπὸ τὴν ἐλαϊνὴν. Δι' αὐτὸ ὅταν βλέπομεν ἕνα λάδι νὰ πῆζῃ ἄμα κάμνει κρῦο, ἀμέσως νὰ ἐννοοῦμεν, ὅτι τὸ λάδι αὐτὸ εἶναι



πολύ παχύ και έχει πολλήν στεατίνην και παλμιτίνην. Είς  
 όλους είναι γνωστά τὰ άγουρόλαδα ότι είναι τὰ καλλίτερα  
 λάδια, ακριβώς διότι όπως είπομεν έπειδή γίνονται από ά-  
 γουραις έληαίς έχουν πολλήν έλαΐνην και όλίγην στεατίνην  
 και παλμιτίνην.

ΠΟΤΕ ΚΑΙ ΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΑΖΕΥΩΜΕΝ ΤΗΣ ΕΛΗΑΙΣ

Τήν καλλιτέραν έποχήν δια να μαζεΰωνται ή έληαίς  
 είναι δύσκολον να την καθορίση κανείς διότι αυτή διαφέρει  
 από τόπου εις τόπον, άκόμη από έληας εις έληάν. Όταν ή  
 έληαίς είναι άγουραις παράγουν όλιγώτερον λάδι άλλ' όπως  
 είπομεν είναι άγουρόλαδον δηλαδή εκλεκτόν λάδι. Όταν  
 πάλιν τας αφήσωμεν και ώριμάσουν πολύ και πέσουν μόνοι  
 των από τὰ δένδρα όπως γίνεται εις πολλά μέρη τής Έλ-  
 λάδος τότε τὸ λάδι είναι παχύ και ταγγόν.

Διά να δώσωμεν ένα μέσον τὸ όποιον να οδηγηται ο  
 παραγωγός, τόν συμβουλεύομεν εάν θέλη να κάμνη λάδι  
 καλό και να μη χάνη από την απόδοσιν, να μαζεΰη τής έ-  
 ληαίς του όταν αρχίζουν να μαυρίζουν, ποτέ δε να μη τής ά-  
 φήγη να ζαρώνουν επάνω εις τὸ δένδρον.

Τὸ μάζευμα των έληων εις τόν τόπον μας γίνεται  
 είτε με τὸ ράβδισμα των δένδρων, είτε από τής γῆς ο-  
 ταν πέσουν, είτε από τὸ δένδρον επάνω με τὰ χέρια, με τής  
 κτέναις.

Τὸ ράβδισμα είναι από τους χειροτέρους τρόπους διότι  
 όπως όλοι γνωρίζουν με την δέμπλαν ποϋ κτυπά τὸ δένδρον  
 ο έργάτης δια να πέσουν ή έληαίς, πληγώνει τὸ δένδρον και  
 τόν καρπὸν, σπάζει τούς νέους βλαστούς ποϋ τὸ έρχόμενον  
 έτος θα κάμουν καρπὸν, διότι είναι γνωστόν ότι ή έληά εις  
 δύο έτων βλαστούς καρποφορεϊ, αφαιρει τὰ φύλλα από τὸ δέν-  
 δρον και τὸ κάμνει να ύποφέρη χωρίς φύλλα. Η πληγαίς  
 τοϋ δένδρου γίνονται κατόπιν όλο βλογιαίς, ή δε πληγαίς τοϋ

καρπού γίνονται άφορμή νά σαπίση και νά μή διατηρήται αλλά νά ανάπτη. Ἡ έλγηαις άκόμη όταν ραβδίζωνται άλλοτε πέφτουν έπάνω εις πανιά, ληόπανα, μπαγκάλαις, ή ανάπλαις όπως τά λέγουν και άλλοτε πέφτουν έπάνω εις τό χώμα όπου ανακατεύονται με αυτό λασπώνονται γίνονται βρωμεραίς και κάμνουν κακόν και θρωμερόν λάδι.

Τό μάζευμα τών έληών από τής γής σιγά σιγά πού πέφτουν από τό δένδρον είναι ό άλλος τρόπος ό όποιος και μόν δέν βλάπτει άμέσως τό δένδρον βλάπτει όμως τόν παραγωγόν. Ἡ έλγηαις, με τόν τρόπον αυτόν μένουν έπάνω εις τό δένδρον μέχρι του Ἰανουαρίου και Φεβρουαρίου και αναγκάζουν τό δένδρον νά μή καρποφορήση τό έπόμενον έτος. Ο καρπός πέφτει κατά γής με τάς βροχάς χάνεται ό περισσότερος παρασύρεται από τά νερά και ανακατεύεται με χώματα και πολλαίς φοραίς επειδή δέν υπάρχουν χέρια πολλά νά τόν μαζεύσουν σαπίζει έπάνω εις τό χώμα. Ο τρόπος αυτός είναι πολύ κουραστικός και ή έλγηαις πού μαζεύονται με αυτόν τόν τρόπον κάμνουν τό χειρότερο λάδι. Άκόμη δέν είναι οικονομικός τρόπος διότι μία γυναίκα αναλόγως με τήν ικανότητά της και με τής έλγηαις πού είναι πεσμέναις δέν μαζεύει περισσότερον από 25—40 δκάδαις τήν ήμέραν. Τό λάδι από τής έλγηαις αύταις μάλιστα όταν μένουν άπλυταις είναι άκάθαρτον και κακής ποιότητος.

Οί καλλίτεροι τρόποι διά τό μάζευμα τών έληών είναι τό χειρομάζευμα από τό δένδρον και τό κτένισμα με κτέναις.

Τό χειρομάζευμα γίνεται με γυναίκες και με παιδιά με σκάλαις με τρία πόδια ή άκόμη και με τό νά αναβαίνουν έπάνω εις τά δένδρα. Κρατούν εμπρός των ένα μικρό κοφινάκι κρεμασμένο από τόν τράχηλόν των πιάνουν τούς κλάδους με τής έλγηαις και τούς μαδούν. Ἡ έλγηαις πέφτουν μέσα εις τό κοφινάκι τό όποιον άμα γεμίση τό αδειάζουν εις μίαν κόφην μεγάλην. Εάν δέν μπορούν νά φέρουν τό κοφινάκι τότε μπορούν νά έχουν μίαν σακκούλαν τής όποιαις τό στόμα είναι άνοιχτόν με ένα στεφάνι ξύλινον και με ένα κατσούνι τήν κρεμούν εις τούς κλάδους του δένδρου. Μαδούν



τῆς ἐλθαίς μέσα εἰς τὴν σακκούλαν ἢ ὁποία ἄμα γεμίση τὴν ἀδειάζουν εἰς τὴν μεγάλην κόφαν.

Τὸ χειρομάζευμα εἶναι ὁ οἰκονομικότερος τρόπος διότι μία γυναῖκα μαζεύει 70—80 ὀκάδες ἐλθαίς τὴν ἡμέραν. Τὰ δένδρα μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον δὲν πληγώνονται, οἱ νέοι βλαστοὶ δὲν σπάζουν. Ἡ ἐλθαίς εἶναι καθαραῖς καὶ χωρὶς χρώματα καὶ μποροῦν νὰ διατηρηθοῦν περισσότεραις ἡμέραις.

Τὸ κτένισμα γίνεται μὲ τῆς κτέναις. Ἡ κτένα γίνεται ἀπὸ ἓνα κομμάτι σανίδα τὸ ὁποῖον ἔχει μᾶκρος 30 πόντους καὶ πλάτος 25. Ἀπὸ τὴν μιὰ πλευρὰ τοῦ κάμνομεν τὰ δόντια σὰν τῆς τσατσάρας τὰ ὁποία νὰ ἔχουν μᾶκρος 15 πόντους καὶ ἄνοιγμα ἐμπρὸς τρεῖς πόντους καὶ ὀπίσω ἓνα πόντον. Εἰς τὸ μέσον τῆς σανίδας καὶ ἀπὸ τὸ ὀπίσω μέρος ὅπου δὲν ἔφθασαν τὰ δόντια κάμνομεν μίαν τρύπαν 2 πόντων καὶ περνᾶμε ἓνα κοντάρι ἕως 3 μέτρα. Ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὰ δένδρα ἀπλώνομεν ληόπανα, περνᾶμε τὰ δόντια τῆς κτένας μέσα εἰς τοὺς κλάδους ὅπου εἶναι ἡ ἐλθαίς σύρομεν πρὸς τὰ κάτω τὴν κτέναν καὶ ἔτσι μάδοῦμεν τῆς ἐλθαίς ἢ ὁποιαῖς πέφτουν ἐπάνω εἰς τὰ ληόπανα.

Μὲ τὸ κτένισμα μαζεύομεν καὶ τῆς ἐλθαίς ὅπου εἶναι εἰς ὕψηλὰ δένδρα καὶ δὲν μποροῦμεν νὰ τῆς μαζεύσωμεν μὲ τὰ χέρια. Ὅπως δὲ καὶ τὸ χειρομάζευμα εἶναι τρόπος οἰκονομικὸς καὶ ἀβλαβὴς διότι οὔτε τὰ δένδρα οὔτε ἡ ἐλθαίς παθαίνουν τίποτε. Μετὸ κτένισμα κατὰ τὰς δοκιμὰς ποῦ ἔκαμεν ὁ Ἑλαιολογ. Σταθμὸς Κρήτης μαζεύονται περισσότεραις ἐλθαίς παρὰ μὲ τὸ ράβδισμα. Τὸ λάδι τῶν ἐλθῶν ποῦ εἶνε μαζευμέναις μὲ τῆς κτέναις εἶναι ἐκλεκτὸν ὅπως καὶ ἐκεῖνο ποῦ γίνεται ἀπὸ ἐλθαίς μαζευμέναις μὲ τὰ χέρια ἀπὸ τὸ δένδρον. Ὅταν τὰ δένδρα εἶναι ἀκλάδευτα τὸ κτένισμα τῶν ἐσωτερικῶν κλάδων θὰ εἶναι ὀλίγον δύσκολον, τότε γίνεται τὸ μικτὸν μάζευμα. Τοὺς ἐξωτερικοὺς κλάδους μαζεύομεν μὲ τῆς κτέναις καὶ τοὺς ἐσωτερικοὺς μὲ τὰ χέρια. Ὅποιος θέλει νὰ λάβῃ ἓνα ὑπόδειγμα μιᾶς κτένας ἄς γράψῃ εἰς τὸν Ἑλαιολογικὸν Σταθμὸν Κρήτης εἰς Ἡράκλειον νὰ τοῦ στείλουν ἓν ὑπόδειγμα χάρτινον τὸ ὁποῖον νὰ κολλήσῃ ἐπάνω εἰς μίαν σανίδα

να τὴν κόψη καὶ νὰ κάμη μίαν κτέναν ἢ ἀκόμη δύναται νὰ ζητήσῃ νὰ τοῦ κατασκευάσῃ καὶ νὰ τοῦ στείλῃ μίαν διὰ δείγμα.

ΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΩΜΕΝ  
ΚΑΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΩΜΕΝ ΤΗΣ ΕΛΗΛΙΣ

Μετὰ τὸ μάζωμα, τῆς ἐληλίας δὲν πρέπει νὰ τῆς βάζω-  
μεν μέσα εἰς σάκκους διὰ νὰ τοὺς μεταφέρωμεν εἰς τὸ ἐλαι-  
οτριβεῖον ἢ εἰς τὴν ἀποθήκην, διότι μέσα εἰς τὸν σάκκον ἡ  
ἐληλίας κτυποῦνται σχίζονται καὶ κατόπιν ἀνάπτουν καὶ σα-  
πίζουν ἅμα δὲ σαπίσουν ἡ ἐληλίας τὸ λάδι τῶν γίνεται βρω-  
μερὸ καὶ ταγγό.

Μόνα μέσα μεταφορᾶς πρέπει νὰ εἶναι ἡ κόφαις καὶ ἡ  
καλαμωταῖς. Ἡ κόφαις δὲν πρέπει νὰ εἶναι ὑψηλαῖς νὰ στι-  
βάζωνται ἡ ἐληλίας ἀλλὰ χαμηλαῖς καὶ μακραῖς, νὰ μὴ χω-  
ροῦν δὲ παραπάνω ἀπὸ 40 - 45 ὀκάδας, ὥστε δύο ἀπ' αὐ-  
ταῖς γεμάταις νὰ κάμνουν ἓνα φορτίο. Ὁ Ἐλαιοκομικὸς  
Σταθμὸς Κρήτης ἔχει ἀπ' αὐταῖς τῆς κόφαις καὶ ὅποιος θέ-  
λει διὰ δείγμα δύναται νὰ τοῦ παραγγείλῃ νὰ τοῦ κάμη ἓνα  
ζευγάρι. Καὶ ὁ πειδὸ ἀνίκανος κοφινᾶς δύναται νὰ τὰς κατα-  
σκευάσῃ ἅμα τὰς ἴδῃ, δὲν κοστίζουν δὲ παραπάνω ἀπὸ τῆς  
κοινᾶς κόφαις. Ἀκόμη ἡ κόφαις αὐταῖς εἶναι εὐκολαῖς εἰς  
τὸ φόρτωμα διότι φέρουν ἀπὸ τὴν μίαν πλευρὰ ἓνα ξύλο τὸ  
ὅποιον ἔχει δύο σχοίνιαις θηλειαῖς ἢ ὁποιαῖς περνᾶνε εἰς  
τὰ κολιτσάκια τοῦ σαμαριοῦ καὶ ἔτσι δὲν χρειάζεται ἄλλο  
σχοινί.

Ἡ καλαμωταῖς γίνονται ἀπὸ ἓνα τελλάρο ἀπὸ σανί-  
δα, μακροὺς ἐνὸς μέτρου πλάτους 50 πόντων καὶ ὕψους 10  
πόντων. Ἀπὸ τὸ κάτω μέρος φέρουν συρματόπλεγμα ἀπὸ  
τῆς τρύπαις τοῦ ὁποίου δὲν περνοῦν ἡ ἐληλίας. Μία καλα-  
μωτὴ χωρεῖ 20 ὀκάδες ἐληλίας. Δυνάμεθα νὰ βάλωμεν δύο  
τρεις ἢ καὶ τέσσαρες μαζί νὰ κάμωμεν ἓνα φορτίον. Εἰς τὴν



ἀποπάνω βάζωμεν ἓνα σκέπασμα ἀπὸ σανίδι καὶ μὲ δύο περόναις μὲ ἓνα λουκέτο δυνάμεθα νὰ τῆς κλειδώσωμεν νὰ μὴ μᾶς κλέψουν τῆς ἐλθαῖς καὶ νὰ στερεώσωμεν μαζὶ δυὸ ἢ τέσσαρες καλαμωταῖς.

Μέσα εἰς τῆς καλαμωταῖς δυνάμεθα νὰ διατηρήσωμεν τῆς ἐλθαῖς καὶ μέσα εἰς τὴν ἀποθήκην καὶ νὰ ἐξοικονομήσωμεν καὶ χῶρον μάλιστα πολὺν. Τοποθετοῦμεν πολλαῖς καλαμω-



Εἰκὼν 1. Κόφαι τύπου τοῦ Ἐλαιοκομικοῦ Σταθμοῦ Κρήτης  
πλήρεις ἐλαιῶν μεταφερόμεναι ἐπὶ ὄνου.

ταῖς τὴν μίαν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην μὲ μικροὺς τάκους εἰς τῆς γωνίαις ὅμως, νὰ παίρνη ἀέρα ἢ μία μὲ τὴν ἄλλην. Δυνάμεθα νὰ βάλωμεν 10—15 καλαμωταῖς τὴν μίαν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην ἢ ὁποιαῖς θὰ ἔχουν ἀπὸ 200—300 ὀκάδες ἐλθαῖς μέσα εἰς ἓνα χῶρον μόνον μισοῦ τετραγωνικοῦ μέτρου. Ἐὰν εἰς τὸν ἴδιον χῶρον σωριάσωμεν ἐλθαῖς κάτω, δεν θὰ χωρέσουν οὔτε 50 ὀκάδες, ἐν ᾧ μὲ τῆς καλαμωταῖς ὡς εἴπομεν θὰ χωρέσουν

300 ὀκάδες χωρὶς νὰ ἀνάψουν καθόλου καὶ νὰ διατηρηθοῦν χωρὶς βλάβην.

Ἡ ἑλθαῖς πρὸ τοῦ τὰς φέρωμεν εἰς τὴν ἀποθήκην ἢ εἰς τὸ ἐλαιοτριβεῖον πρέπει νὰ εἶναι καθαραῖς καὶ νὰ μὴ ἔχουν φύλλα ξύλα ἢ ἄλλα σώματα μαζί. Ἡ ἑλθαῖς πρέπει νὰ ἀλέθωνται ἀμέσως, πρὸ τοῦ δὲ ἀλεσθοῦν νὰ πλύνωνται καλὰ μὲ νερὸ νὰ φεύγη τὸ χῶμα ἢ ἡ σκόνη ποῦ ἔχουν ἐπάνω των διότι ἐὰν μείνουν ἄπλυταις τὸ χῶμα ἢ ἡ σκόνη θὰ μείνη εἰς τὸ λάδι. Ἐὰν δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ ἀλεσθοῦν ἀμέσως ὅσοι δύνανται νὰ κάμουν καλαμωταῖς πρέπει νὰ τῆς φυλάττουν μέσα εἰς καλαμωταῖς καὶ ὄχι παραπάνω ἀπὸ πέντε ἡμέραις, ὅσοι ὅμως δὲν ἔχουν τὰ μέσα νὰ κάμουν καλαμωταῖς δύνανται νὰ τῆς ἀπλώσουν εἰς τὸ πάτωμα μέσα εἰς ἓνα εὐάερα δωμάτιο καὶ νὰ μὴ τῆς σωρῶνουν εἰς πάχος παραπάνω ἀπὸ 20 πόντους. Καθ' ἡμέραν πρέπει νὰ χώνουν τὸ χέρι των μέσα εἰς τὸν σωρὸν καὶ ἅμα ἴδουν ὅτι ἐξεστάθησαν πρέπει νὰ τῆς ἀλέθουν ἀμέσως.

Ὅποιος θέλει νὰ κάμνη καλὸ λάδι δὲν πρέπει νὰ ἀφίνη τῆς ἑλθαῖς του παραπάνω ἀπὸ πέντε ἡμέραις εἰς τὴν ἀποθήκην. Πρὸ τοῦ δὲ τῆς ἀλέση νὰ τῆς πλύνη καλὰ.

Ἡ ἑλθαῖς δὲν πρέπει νὰ πλύνωνται ποτὲ ὅποτεν πρόκειται νὰ φυλαχθοῦν, ἀλλ' ὅποτεν ἔλθῃ ἡ ἡμέρα νὰ ἀλεσθοῦν διότι ἀνάπτουν. Τὸ ἀλάτισμα τῶν ἑλθῶν ἢ ἡ διατήρησις αὐτῶν μέσα εἰς λάντζαις ἢ τίναις, ἢ σκαφόνια μὲ νερὸ δὲν εἶναι καλὸς τρόπος διατηρήσεως διότι δὲν βγαίνει κατόπιν λάδι ἐκλεκτό.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

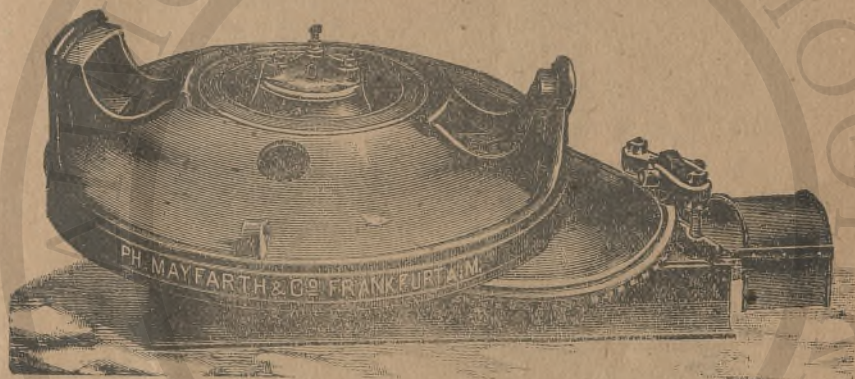
### ΤΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΝ

Τὸ ἐλαιοτριβεῖον εἶναι μικρὸν καὶ μεγάλον. Καὶ μικρὸν ἐννοοῦμεν ἐκεῖνο τὸ ὅποιον δὲν βγάζει παραπάνω ἀπὸ 50



χιλιάδας ὀκάδας λάδι, μεγάλο δὲ ἐκεῖνο τὸ ὅποιον βγάζει ἀπὸ 50 χιλιάδας ὀκάδας καὶ ἄνω κατὰ μέσον ὄρον μιᾶς διετίας.

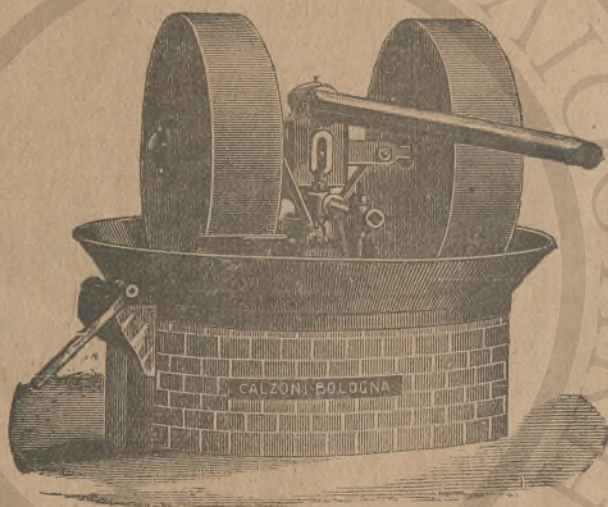
Τὰ μικρὰ ἐλαιοτριβεῖα εἶναι τὰ λητρουθιά ἢ φάμπρικαις, ἢ γαλιάνγραις ὅπως τὰ λέγουν εἰς τὰ διάφορα μέρη τῆς Ἑλλάδος καὶ εἶναι τὰ συνηθέστερα. Πανταχοῦ ὅπου καλλιεργείται ἡ ἐλῆν τὰ μικρὰ ἐλαιοτριβεῖα ἀφθονοῦν, τῆρα δὲ τὰ τελευταῖα χρόνια ὅπου ἤρχισαν νὰ χρησιμοποιοῦν τὰ ὑδραυλικά πιεστήρια ἤρχισαν νὰ γίνωνται καὶ τὰ μεγάλα ἐλαιοτριβεῖα ἢ ἐργοστάσια ὅπως τὰ λέγουν.



Εἰκὼν 2. Μανζιον τὸ ὅποιον κινεῖται δι' ἑνὸς ἵππου καὶ τὸ ὅποιον μεταδίδει τὴν κίνησιν εἰς τὸν μύλον

Τὰ σημερινὰ μικρὰ ἐλαιοτριβεῖα ὅλα σχεδὸν εἶναι θρωμέρα καὶ ἀκατάλληλα διὰ νὰ βγάλουν ἐκλειτὸ λάδι, ὅποιος δὲ θέλει νὰ βελτιώσῃ τὴν ποιότητα τοῦ λαδιοῦ του πρέπει νὰ κάμῃ πολλὰς τροποποιήσεις εἰς αὐτά. Ἐνα καλὸ ἐλαιοτριβεῖον πρέπει πρῶτον ἀπὸ ὅλα νὰ ἔχῃ φῶς ἀρκετὸ καὶ ἀέρα. Ἡ μεγαλύτερη πλευρά του νὰ εἶναι νοτικῆ, νὰ εἶναι εὐρύχωρον, νὰ ἔχῃ ἀρκετὸ νερὸ καὶ νὰ ἔχῃ καὶ δεῦτερο πάτωμα (σοφίτας) διὰ τὴν διατήρησιν τῶν ἐλῆων. Νὰ εἶναι χρισμένο ἀπὸ μέσα με ἀσβέστη καὶ κάθε χρόνο νὰ ἀσπρίζεται (νὰ μπατανάρεται). Ἐὰν δὲν ἔχῃ δεῦτερο πάτωμα ἢ στέγη του

να ἔχη ἀπὸ μέσα σανίδια καλὰ τοποθετημένα καὶ ἀπὸ πάνω να εἶναι τὰ κεραμίδια διὰ να μὴ πέφτουν σιόναις, να εἶναι πλακοστρωμένο καὶ τὸ πάτωμα να ἔχη κλίσιν ὥστε ἅμα πλύνεται να φεύγουν τὰ νερά καὶ να πηγαίνουν να χύνωνται εἰς τὸν ἄδην ἢ καλὸ γερὸν. Εἰς μέρη ψυχρὰ πρέπει να ἔχη τζάμια. Ἡ πόρτα τοῦ φουρνέλλου ὅπου εἶναι τὸ καζάνι τοῦ θερμοῦ νεροῦ να εἶναι ἀπ' ἔξω διὰ μὴ γεμίξη μέσα καπνοῦς. Να ἔχη χώρισμα ἰδιαίτερο ὅπου θὰ γυρίξη τὸ ἄλο-



Εἰκὼν Β. Μύλος ἐλῶν ἱσποκίνητος

γο τὸν μύλο με ἓνα μανέζι, διὰ να μὴ βρωμίξη ἢ κοπριά τοῦ ἀλόγου τὸ λάδι, ἢ εἰάν δὲν κινεῖται ὁ μύλος με ἄλογο ἀλλὰ με πετρελαιομηχανὴν να μὴ μεταδίδηται ἡ μυρωδιά τοῦ πετρελαίου.

Ἐνα ἐλαιοτριβεῖο τὸ ὁποῖον ἱκανοποιεῖ ὅλας τὰς ἀπαιτήσεις να παραχθῇ ἐκλεκτὸ λάδι πρέπει να ἔχη καὶ ὑπόγειον ὅπου ἀπὸ τὴν γούρναν τὸ λάδι να περνᾷ ἀμέσως καὶ να καθαρίζεται ἐκεῖ. Ὅποιος ὅμως δὲν θέλει να ἔχη ὑπόγειον δίπλα δύναται να κάμη ἓνα μικρὸ δωμάτιο ἀπὸ τὸ



μέρος όπου θα είναι τοποθετημένον τὸ πιεστήριον, μὲ πάτωμα ἕνα μέτρο τοῦλάχιστον χαμηλότερον ἀπὸ τὸ πάτωμα τοῦ δωματίου όπου εἶναι τὸ πιεστήριον καὶ ἐκεῖ νὰ τοποθετήσῃ τὴν γούρναν του μὲ ἕνα δὲ τενεκεδένιον σωλῆνα νὰ μεταφέρῃ ἐκεῖ τὸ λάδι καὶ τὰ ληροζούμια εἰς τὴν γούρναν. Μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον ἀποφεύγομεν νὰ τοποθετοῦμεν τὸ πιεστήριον ὑψηλὰ διὰ νὰ τοποθετήσωμεν τὴν γούρναν ἀποκάτω ὁπότε ὁ ἐργάτης ὁ ὁποῖος τοποθετεῖ τοὺς τορβάδες πρέπει νὰ πατήσῃ ἐπάνω εἰς τὴν γούρναν μὲ λάσπαις καὶ κοπραῖς ἢ ὁποῖαις θὰ πέσουν μέσα εἰς τὸ λάδι



Εἰκὼν 4. Πετρελαιομηχανὴ διὰ τῆς ὁποίας κινεῖται ὁ μύλος τῶν ἐλλῶν

ἅμα ἀνοιχθῆ ἡ γούρνα (κασέλα). Ἀκόμη δὲ μὲ αὐτὸν τὸν τρόπον χρειάζεται καὶ ἕνας ἐργάτης παραπάνω νὰ φέρῃ τοὺς ντορβάδες καὶ νὰ τοὺς δίδῃ εἰς τὸν ἐργάτην ἐκείνον (τὸν μάστορον ἢ τὸν παραβοκύρην) ὁ ὁποῖος θὰ στήσῃ τὸ στέμα ἢ στάμα.

Ἐνα μικρὸ ἐλαιτριβεῖο πρέπει νὰ ἔχῃ ἕνα δωμάτιον ὅπου θὰ εἶναι ὁ μύλος καὶ τὰ πιεστήρια καὶ τὸ ὁποῖον λέγεται μηχανοστάσιον, τὸ ὁποῖον νὰ ἔχῃ μᾶκρος 8 μέτρα καὶ πλάτος 6, ἕνα μικρὸν δωμάτιον ὅπως εἶπαμεν δίπλα εἰς τὴν πλευρὰ πού εἶναι τὰ πιεστήρια μὲ μᾶκρος 4 μέτρα καὶ πλάτος 4 πάλιν μέτρα, διὰ νὰ τοποθετηθῆ ἡ γούρνα καὶ νὰ μαζεύεται τὸ λάδι, ἀκόμη ἕν ἄλλο μικρὸν δωμάτιον δίπλα εἰς τὸ ἄλλο μικρὸν δωμάτιον μὲ μᾶκρος καὶ πλάτος 4 μέτρα εἰς τὸ ὁποῖο νὰ τοποθετηθῆ τὸ μανέζιον ἢ ἡ πετρελαιομηχανὴ πού θὰ κινῶν τὸ μύλον. Ὅποιος δὲν θέλει ἀπὸ ἐπάνω ἀπὸ τὸ μηχανοστάσιον νὰ κάμῃ σοφίταν μὲ δεῦτερον πάτωμα διὰ νὰ δια-

τηρή τῆς ἐληαῖς δύναται ἀπ' ἔξω εἰς τὴν ἀλλήν τοῦ ἐλαιοτριβείου ἐὰν ἔχη χῶρον νὰ κάμη ἓνα ὑπόστεγον καὶ ἐκεῖ ἀποκάτω νὰ διατηρή τῆς ἐληαῖς ἐπάνω εἰς καλαμωταῖς καμωμέναις ἀπὸ καλάμια καὶ κρεμασμέναις μὲ σχοινιά ἢ μία ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὴν ἄλλην ὅπως κρεμῶμεν τῆς καλαμωταῖς ποῦ ἀνατρέφωμεν κουκούλι.

Τὸ μεγάλο ἐλαιοτριβεῖο πρέπει νὰ ἔχη τὰ αὐτὰ ὅσα εἴπομεν διὰ τὸ μικρὸ, πρέπει ὁμως νὰ εἶναι μεγαλειότερο δηλαδή τὸ μηχανοστάσιο του νὰ ἔχη μᾶκρος 10 μέτρα καὶ πλάτος 8 τὸ δωμάτιο ὅπου θὰ εἶναι ἡ μηχανὴ ἢ ὅποια θὰ κινή τὰ μηχανήματα νὰ ἔχη μᾶκρος καὶ πλάτος 4 μέτρα. Ἀκόμη νὰ ἔχη τὸ δωμάτιο ὅπου θὰ τοποθετηθῇ ἡ γούρνα θὰ μαζεύεται τὸ λάδι καὶ θὰ φιλτράρεται καὶ πρέπει νὰ εἶναι μᾶκρος 5 μέτρων καὶ πλάτους 5. Δίπλα εἰς τὸ μηχανοστάσιο πρέπει νὰ ὑπάρχη ἄλλο δωμάτιο μὲ μᾶκρος καὶ πλάτος 5 μέτρων εἰς τὸ ὅποιο νὰ μεταφέρεται ἡ πυρήνα καὶ νὰ ξεχωρίζεται μὲ τὴν ξεχωριστικὴ μηχανὴ ἢ φύχα ἀπὸ τὸ ξύλο, καὶ ἡ μὲν φύχα νὰ χρησιμοποιεῖται διὰ τροφή τῶν ζώων, τὸ δὲ ξύλο διὰ καύσιμον εἰς τὴν μηχανὴν τὴν κινήτηριον. Ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος τοῦ μηχανοστασίου πρέπει νὰ ὑπάρχη δωμάτιο ὅπου μόλις ἔρχονται ἡ ἐληαῖς νὰ ζυγίζονται καὶ νὰ πλύνονται ἀμέσως μὲν ἐὰν πρόκηται νὰ ἄλεσθοῦν τὴν ἰδίαν ἡμέραν, ἢ τὴν ἡμέραν ἐκείνην ποῦ θὰ ἄλεσθοῦν.

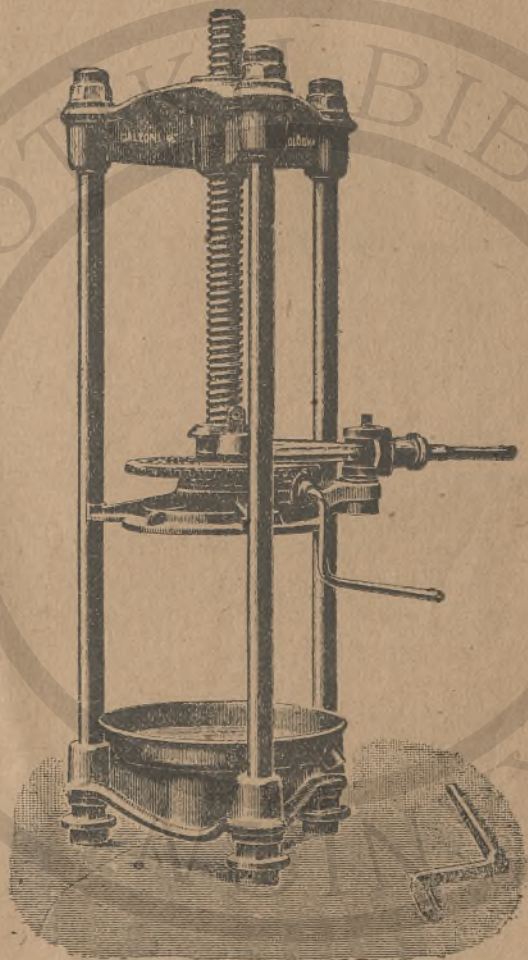
Εἰς τὰ μεγάλα ἐλαιοτριβεῖα ἐπιβάλλεται νὰ ἔχουν δεύτερον πάτωμα δηλαδή σοφίταν διὰ νὰ διατηροῦνται ἡ ἐληαῖς. Καὶ ἐὰν θέλη ὁ ἰδιοκτήτης τὸν χῶρον τῆς σοφίτας δύναται νὰ τὸν χωρίσῃ εἰς μικρὰ διαμερίσματα μὲ συρματόπλεγμα εἰς καθένα ἀπὸ τὰ ὅποια νὰ φυλάττωνται ἡ ἐληαῖς καθενὸς ἰδιοκτήτου ἐλαιοπαραγωγῶ.

ΠΟΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΡΕΠΕΙ Ν' Α' ΕΧΟΥΝ ΤΑ ΜΙΚΡΑ  
ΚΑΙ ΠΟΙΑ ΤΑ ΜΕΓΑΛΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ

Τὰ μικρὰ ἐλαιοτριβεῖα πρέπει νὰ ἔχουν τὰ ἀκόλουθα



μηχανήματα. Ένα μύλον δια τὸ ἄλεσμα τῶν ἐλαίων μὲ δύο πέτραις ἢ διάμετρος τῶν ὁποίων νὰ εἶναι μ. 1.30 καὶ τὸ



Εἰκὼν 5. Χειροκίνητον πιεστήριον  
μὲ πολλαπλοῦν μοχλῶν

πάχος 40 πόντους. Ὁ μύλος αὐτὸς πρέπει νὰ κινῆται ἀπὸ ἓνα ζῶον μὲ ἓν, ὡς εἶπομεν, μανέζι (εἰκὼν 2). Τὸ ζῶον μὲ

τὸ μανέζι θὰ εὑρίσκωνται εἰς τὸ μικρὸ δωμάτιο τοῦ θὰ εἶναι δυνατὸν τὸ ζῆον νὰ κινή τὸν μῦλον μὲ τὸ μανέζι τότε ἐν ἀνάγκῃ μπορεῖ νὰ τὸν κινή ἀπ' εὐθείας, ἀλλὰ πρέπει ἢ κόπρος τοῦ νὰ μαζεύεται ἀμέσως καὶ νὰ μὴ παραμένῃ καθόλου εἰς τὸ μηχανοστάσιον.

Ἐν ἡ δύο, ἀναλόγως τῆς ἐργασίας, χειροκίνητα σιδηρὰ πιεστήρια μὲ πολλαπλοῦν μοχλὸν καὶ ποτὲ μὲ ἀπλοῦν. Τὰ πιεστήρια μὲ πολλαπλοῦν μοχλὸν (εἰκὼν 5) πιέζουν καὶ ὅταν πηγαίνῃ ἀριστερὰ ὁ ἐργάτης μὲ τὴν μαναβέλαν καὶ ὅταν ἐρχεται δεξιὰ, ἐνῶ τὰ πιεστήρια τὰ συνηθισμένα μὲ τὸν ἀπλοῦν μοχλὸν πιέζουν μόνον μίαν φοράν ὅταν δηλαδὴ ἐρχεται ὁ ἐργάτης. Ἀκόμη τὰ πιεστήρια μὲ πολλαπλοῦν μοχλὸν δὲν θέλουσιν τόσους ἐργάτας ὅσους τὰ κοινὰ μὲ ἀπλοῦν μοχλόν, καὶ πιέζουν πολὺ καλὰ ὅπως σχεδὸν καὶ τὰ ὑδραυλικά.

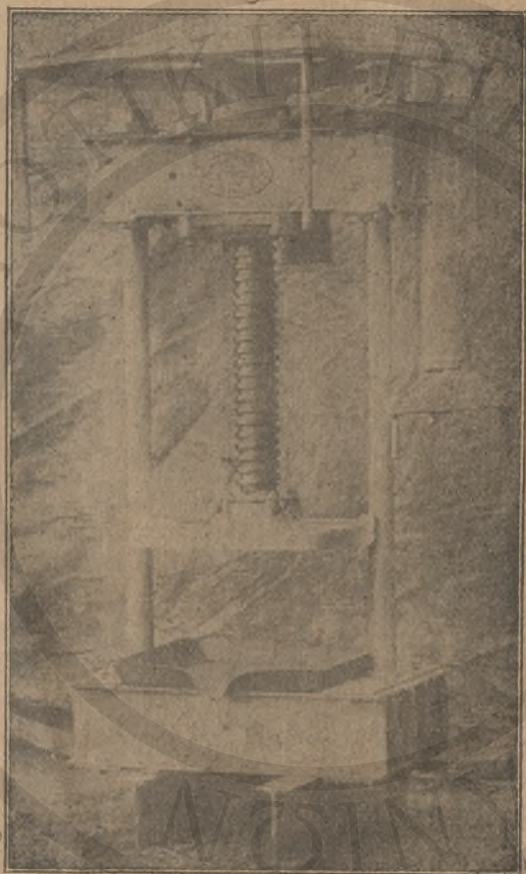
Διὰ τὰ ὀρεινὰ μέρη ὅπου δὲν ὑπάρχουν ἀμαξιτοὶ δρόμοι καὶ ἡ μεταφορὰ τῶν πιεστηρίων εἶναι δύσκολος διότι εἶναι βαρεῖά, ὑπάρχουν πιεστήρια μὲ πολλαπλοῦν μοχλὸν (εἰκ. 6) τὰ ὁποῖα λύνονται εἰς τεμάχια. Τὰ τεμάχια αὐτὰ δύνανται καὶ μεταφέρουν ζῆα ἐπάνω εἰς τὴν ράχιν των. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καὶ εἰς τὰ πλέον δύσβατα μέρη εἶναι δυνατὴ ἡ ἀλλαγὴ τῶν κοινῶν πιεστηρίων μὲ ἄλλα μὲ πολλαπλοῦν μοχλόν.

Ἡ ἀξία τῶν πιεστηρίων τούτων δὲν εἶναι καὶ πολὺ μεγαλύτερα τῆς ἀξίας τῶν κοινῶν πιεστηρίων.

Μίαν γούρναν ἢ κασέλαν. Ἡ γούρνα ἢ κασέλα πρέπει νὰ εὑρίσκηται εἰς τὸ παρακείμενον δωμάτιον μὲ τὸ χαμηλότερον πάτωμα ποτὲ ὅμως εἰς τὸ ἴδιον δωμάτιον καὶ ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὰ πιεστήρια. Τὸ λάδι μὲ τὰ νερὰ διοχετεύονται ἀπὸ τὸ πιεστήριον εἰς τὴν γούρναν μὲ ἓνα χωρὶ ἀπὸ τενεκέ. Ἡ γούρνα πρέπει νὰ εἶναι ξύλινη ντυμένη ἀπὸ μέσα μὲ τενεκὲν καὶ μὲ σκέπασμα ἐπίσης ντυμένο μὲ τενεκέ, ἢ πέτρινη ἢ καμωμένη μὲ τσιμεντοκονίαμα καὶ ντυμένη ἀπὸ μέσα μὲ πλακάκια γυάλινα. Ποτὲ ἢ γούρνα δὲν πρέπει νὰ εἶναι σιδηρένια οὔτε πέτρινη χωρὶς γυαλί διότι τὸ λάδι γίνεται καπνὸ.



Τὸ καζάνι τοῦ θερμοῦ τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ εὐρίσκηται εἰς μίαν γωνίαν καὶ μὲ ἓνα σωλῆνα νὰ διοχετεύηται τὸ θερμὸ



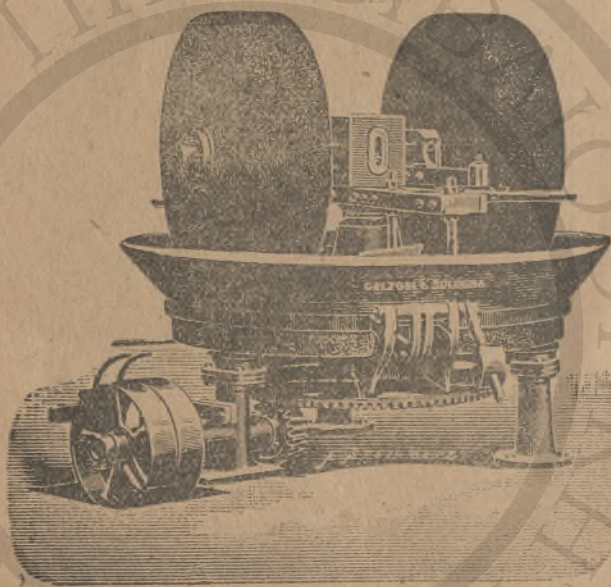
Εἰκὼν 6. Λυόμενον χειροκίνητον πιεστήριον μὲ πολλαπλοῦν μοχλῶν

νερὸ εἰς τὸ μικρὸν δοχεῖον ἀπὸ τὸ ὁποῖον θὰ λαμβάνη ὁ ἐργάτης νὰ θερμίσῃ τοὺς ντορβάδες.

Τὸ τραπέζι, τὸ ὁποῖον θὰ εἶναι ἓνα κοινὸ τραπέζι μή-

κους 1,80, πλάτους ἑνὸς μέτρου μὲ μικρὰ χεῖλη καὶ ντυμένον τὸ ἐπάνω μέρος μὲ τενεκὲν εἰς τὸ ὁποῖον θὰ γεμίζονται οἱ ντορβάδες ἢ αἱ σφυρίδες.

Ἡ ζυμοδόχος σκάφη, ἡ ὁποία εἶναι μία σκάφη ξύλινη ντυμένη ἀπὸ μέσα μὲ τενεκὲν, καὶ εἰς τὴν ὁποίαν τοποθε-



Εἰκὼν 7. Μύλος ἱμαντοκίνητος

τεῖται ἡ ζύμη ἅμα ἀλεσθῆ καὶ μέχρις ὅτου τεθῆ εἰς τὰς σφυρίδας ἢ ντορβάδες διὰ τὴν πίεσιν.

Ἄγγεια καὶ δοχεῖα διάφορα διὰ τὴν μεταφορὰν τῆς ζύμης καὶ τοῦ ἐλαίου. Τὰ ἀγγεῖα ἢ δοχεῖα αὐτὰ καθὼς καὶ κάθε ἄλλο ἀντικείμενον τὸ ὁποῖον ἐγγίξει μὲ τὴν ζύμην ἢ μὲ τὸ λάδι πρέπει νὰ εἶναι καμωμένο εἴτε ἀπὸ τενεκὲ εἴτε χάλκινο ἀλλὰ πάντοτε γανωμένο. Τὰ σιδηρένια καὶ ξύλινα ἀγγεῖα ἢ δοχεῖα πρέπει νὰ ἀπολίπουν ὀλοτελῶς ἀπὸ κάθε καλὸ ἐλαιοτριβεῖο ἀπὸ τὸ ὁποῖον θέλομεν νὰ θγαίνῃ λάδι ἐκλε-

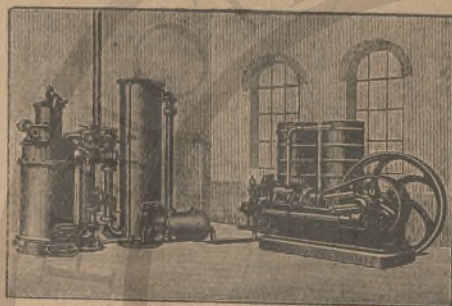


κτὸ τὸ ὁποῖον νὰ ἔχη μεγαλειτέρα τιμὴ ἀπὸ τὰ κοινὰ λάδια.

Τὰ μεγάλα ἐλαιοτριβεία ἢ ἐργοστάσια πρέπει νὰ ἔχουν τὰ ἀκόλουθα μηχανήματα.

Ἐνα μύλον διὰ τῆς ἐληαῖς, ὁ ὁποῖος νὰ παίρῃ τὴν κίνησιν ἀπὸ κάτω καὶ ὄχι ἀπ' ἐπάνω. Ὅταν ὁ μύλος παίρῃ τὴν κίνησιν ἀπὸ κάτω ἔχει πολλαῖς εὐκολαῖς καὶ διευκολύνη τὴν ἐργασίαν καλλίτερα. Ὁ μύλος αὐτὸς

πρέπει νὰ ἔχη δύο πέτραις μὲ διάμετρον 1,30-1,40 μέτρα καὶ πάχος 40-50 πόντους καὶ νὰ κινῆται ἀπὸ μίαν μηχανὴν ἢ ὁποία δύναται νὰ εἶναι πετρελαιομηχανὴ μὲ ἀκάθαρτον πετρέλαιον ἢ πυρηνομηχανὴ δηλαδή μηχανὴ μὲ πτωχὸ ἀέριον ἢ ὁποία νὰ θέλῃ διὰ καύσιμον ὕλην



Εἰκὼν 8. Πυρηνομηχανὴ μὲ πτωχὸν ἀέριον

τὴν πυρήναν νὰ μὴ κάμνῃ δὲ παραπάνω ἀπὸ 12 στροφὰς τὸ πολὺ εἰς τὸ λεπτόν. Ἡ μηχανὴ αὐτὴ τῆς πυρήνας εἶναι ἡ οἰκονομικωτέρα ἀπ' ὄλαις καὶ θὰ κινῆται πλὴν τοῦ μύλου καὶ ἢ ἀντλία τῶν πιεστηρίων καὶ ἢ ξεχωριστικὴ μηχανὴ διὰ τὴν πυρήναν. Ἡ δύναμις τῆς κινητηρίου μηχανῆς δι' ἓν μέγαλον ἐλαιοτριβεῖον πρέπει νὰ εἶναι 10—12 ἵππων.

Δύο ὑδραυλικὰ πιεστήρια τὰ ὁποῖα πρέπει νὰ εἶναι δίδυμα καὶ νὰ ἔχουν τὴν αὐτὴν βᾶσιν καὶ τὴν αὐτὴν ἀντίστασιν καὶ τέσσαρες κολόννας ἐκ τῶν ὁποίων ταῖς δύο κοιναῖς. Τὰ δίδυμα αὐτὰ ὑδραυλικὰ πιεστήρια ἔχουν δύο ἔμβολα καὶ δύο σφυριδοθήκας. Ὅταν γερμίζῃται ἢ πιέζῃ τὸ ἓν ἔμβολον, τὸ ἄλλο ἀδειάζεται. Πιέζουν ἕως 180 ἀτμοσφαιρας καὶ χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν πρώτην πίεσιν ἀπὸ τὴν ὁποίαν θγαίνει τὸ πρῶτο λάδι.

Εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἑλλάδος ὑπάρχει ἡ ἰδέα, ὅτι πρέπει νὰ χρησιμοποιοῦν τετράστηλα πιεστήρια. Ἡ ἰδέα αὐτὴ

είναι έσφαλμένη, διότι καμμίαν ώφέλειαν δέν έχομεν άπό τά τετράσηλα πιεστήρια τούταντίον ζημίαν διότι τά πλη-



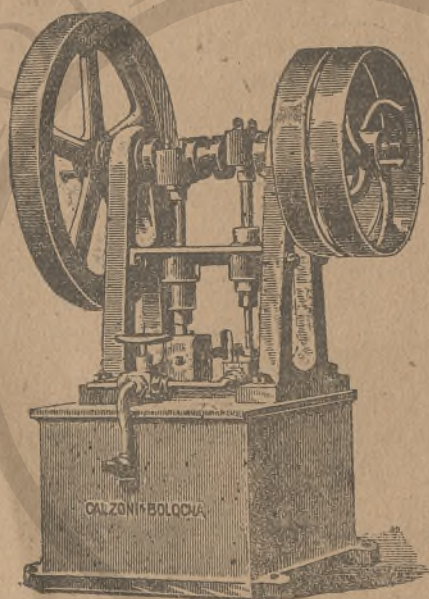
Εικών 9. Τρίσηλον υδραυλικόν πιεστήριον

ρώνομεν ακριβότερα. Η πίεσις είναι ή αυτή. Συνήθως τά πιεστήρια αυτά δέν πιέζουν παραπάνω άπό 250 άτμοσφαιρας. Το ύψος του πιεστηρίου αυτού μεταξύ της σφυριδοθήκης



(τοῦ πιάτου ὅπου τοποθετοῦνται οἱ ντορβάδες) καὶ τῆς ἀντι-στάσεως ὅπου εὐρίσκεται εἰς τὸ ἐπάνω μέρος πρέπει νὰ εἶναι μ. 1.40. Ἡ σφυριδοθήκη νὰ ἔχῃ διάμετρον 60 ἕως 70 πόντους. Τὸ ἔμβολον νὰ εἶναι ἀπὸ χυμένο ἀτσάλι.

Τὰ ὑδραυλικά πιεστήρια πιέζουν μὲ τὴν πίεσιν τοῦ νεροῦ δι' αὐτὸ καὶ λέγονται ὑδραυλικά. Τὸ νερὸ πιέζεται μὲ αἰδικαῖς ἀντλίας



Εἰκὼν 10. Ἰμαντοκίνητος ἀντλία πιεστηρίων

μὲ τῆς ὁποῖαις δυνάμεθα νὰ πιέζωμεν εἰς ἓν, δύο, τρία ἢ καὶ περισσότερα πιεστήρια.

Ὅπως εἰς τὰ μικρὰ ἔτσι καὶ εἰς τὰ μεγάλα πρέπει νὰ εἶναι τὸ τραπέζι ὅπου θὰ γεμίζωνται οἱ ντορβάδες ἢ σφυριδοθῆκες ντυμένοι ἀπὸ τενεκὲ καὶ μὲ τὰς αὐτὰς διαστάσεις. Ἡ σκάφη πρέπει νὰ εἶναι ἐπίσης ντυμένη ἀπὸ τενεκὲ καὶ τὸ φουρνέλλο τοῦ καζανιοῦ τοῦ θερμοῦ νὰ ἔχῃ τὴν πύρταν ἀπ'

ἔξω, ἀπ' ἐπάνω δὲ ἀπὸ τοῦ καζάνι να ὑπάρχη ἀγωγὸς μὲ τρύπαν νὰ ὀδηγῆ τοὺς ἀτμοὺς ἔξω διὰ νὰ μὴ γεμίζου τὸ μηχανοστάσιον.

Ἡ γούρνα ἢ κασέλα ὡς εἶπαμεν καὶ διὰ τὰ μικρὰ ἐλαιοτριβεῖα πρέπει νὰ εὐρίσκηται εἰς τὸ παρακείμενο δωμάτιο μὲ τὸ χαμηλότερο πάτωμα διὰ νὰ μὴ εἶναι στημένα ψηλὰ τὰ πιεστήρια καὶ φορτώνονται εὐκολώτερα μὲ τοὺς ντορβάδες.

Τὰ ἀγγεῖα διὰ τὴν ζύμην καθὼς καὶ ὅλα τὰ δοχεῖα πρέπει νὰ εἶναι ἐπίσης ἀπὸ τενεκὲ ἢ χάλκινα γανωμένα ποτὲ ὅμως σιδηρένια ἢ ξύλινα.

#### ΠΦΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΕΘΩΜΕΝ ΚΑΙ ΝΑ ΠΙΕΖΩΜΕΝ ΤΗΣ ΕΛΗΛΙΣ

Εἴτε μικρὸν εἶναι τὸ ἐλαιοτριβεῖον εἴτε μεγάλο πρέπει νὰ τοποθετήσωμεν τὴν ζύμηντων ἐληῶν μέσα εἰς τοὺς ντορβάδες ἢ εἰς ταῖς σφυρίδες. Οἱ ντορβάδες εἶναι οἱ συνεθέστεροι ἀλλὰ πρέπει νὰ ἐκλείψου ἀπὸ τὰ ἐλαιοτριβεῖα διότι δίδου κακὴν ὀσμὴν εἰς τὸ λάδι. Ἐὰν ὅμως δὲν εἶναι δυνατόν νὰ τοὺς ἀποφύγωμεν τότε πρέπει πρὸ τοῦ τοὺς μεταχειρισθῶμεν νὰ τοὺς βάλωμεν ἐπὶ 3 ὥρας μέσα εἰς μίαν ζεστὴν ἀλυσίθαν καμωμένην ἀπὸ 95 ὀκάδες νερὸ καὶ 5 ὀκάδες σόδα. Ἐὰν βράζῃ καὶ κατὰ τὰς 3 ὥρας ἡ ἀλυσίθα ἀκόμη καλλίτερα. Κάθε Σάββατον δὲ πρέπει νὰ γίνεται πάντοτε ἡ ἐργασία αὕτη. Πολλοὶ εἰς παράλια μέρη τοὺς πλύνου εἰς τὴν θάλασσαν. Καλὸς εἶναι αὐτὸς ὁ τρόπος ἀλλὰ δὲν τοὺς καθαρίζει τελείως.

Αἱ σφυρίδες εἶναι πλεκταὶ ἀπὸ σπάρτον τῆς Τύνιδος ἢ ἀπὸ ἵνας κόκκου. Αἱ σπάρτινες εἶναι διὰ τὰ χειροῖνητα πιεστήρια καὶ αἱ ἀπὸ ἵνας κόκκου διὰ τὰ ὑδραυλικά. Αὐταὶ ἀντέχου εἰς πίεσιν μεγάλην 350 ἀτμοσφαιρῶν. Ὅλαι αἱ σφυρίδες εἶναι στρογγυλαὶ ἀπὸ τὸ ἐπάνω μέρος φέρου τὸ στόμα ἀπὸ τὸ ὁποῖον τίθεται μέσα ἡ ζύμη ἀπὸ τὸ κάτω ἔχου μικρὰν τρύπαν διὰ νὰ φεύγου τὰ ὑγρά καὶ τὸ λάδι.



Πρέπει νὰ προτιμῶμεν πάντοτε τὰς σφυρίδας ἀπὸ τοὺς ντορβάδες διότι δὲν μᾶς βρωμίζουσι τὸ λάδι, δὲν θέλουσι καμμίαν τέχνην εἰς τὸ γέμισμα, εἰς τὸ στήσιμον τοῦ στάματος εἶναι εὐκολώτεροι καὶ ὁ τυχὸν ἐργάτης δύναται νὰ τὰς στήσῃ καὶ εἶναι εὐθινοῦτεροι. Ἐνας τορβάς κοστίζει 5—6 δραχμᾶς ἐν ἡ μία σφυρίδα κοστίζει ἀπὸ 2—4,00 δραχμᾶς, ἀντέχουσι δὲ περισσότερο καιρὸν ἀπὸ τοὺς ντορβάδες.

Ὅταν θὰ στήσωμεν τὸ στάμα διὰ νὰ πιέζωμεν καλλίτερα κάθε δύο σφυρίδες ἢ ντορβάδες πρέπει νὰ βάζωμεν ἐν διάφραγμα ἀπὸ λαμαρίναν γανωμένην. Μετὰ τὰ διαφράγματα αὐτὰ τὸ στάμα γίνεται στερεώτερον καὶ πιέζεται καλλίτερα.

Δὲν πρέπει νὰ βάζωμεν πολλήν ζύμην μέσα εἰς τοὺς ντορβάδες οὔτε εἰς τὰς σφυρίδας διότι ἡ πίεσις δὲν γίνεται κανονική. Δὲν δυνάμεθα δὲ νὰ ὀρίσωμεν τὸ ποσὸν διότι αὐτὸ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ μέγεθος τῶν ντορβάδων ἢ τῶν σφυρίδων. Ἡ πείρα θὰ κανονίσῃ τὸ ποσὸν ἀρκεῖ νὰ ἔχωμεν ὑπ' ὄψιν μας ὅτι ἡ πυρήνα ὅπου θὰ μείνῃ πρέπει νὰ εἶναι στεγνὴ καὶ μὲ ὅσο τὸ δυνατόν ὀλιγώτερον λάδι.

Συνήθως εἰς τὰ περισσότερα μέρη τῆς Ἑλλάδος ἀλέθονται μίαν φορὰν ἢ ἐληγαῖς καὶ πιέζονται κατόπιν ἀθέρμισταίς καὶ θερμισμέναις. Ὁ τρόπος αὐτὸς δὲν εἶναι ὁ καλλίτερος.

Ἡ ἐληγαῖς ἀφοῦ πληθοῦν πρέπει νὰ ἀλεσθοῦν ἐλαφρά. Ὁ μύλος εἴτε χειροκίνητος εἶναι εἴτε μηχανοκίνητος δὲν πρέπει νὰ κάμνῃ παραπάνω ἀπὸ 12 στροφὰς εἰς ἓνα λεπτὸ τῆς ὥρας διότι ἐὰν κάμνῃ περισσότεραις ἀνάβουσι ἢ ἐληγαῖς καὶ τὸ λάδι δὲν βγαίνει ἐκλεκτό. Ἀλέθωμεν τῆς ἐληγαῖς ἐλαφρὰ καὶ τῆς πιέζωμεν εἴτε εἰς τὰ χειροκίνητα πιεστήρια ἐὰν τὸ ἐλαιοτριβεῖον εἶναι μικρὸ, εἴτε εἰς τὰ διδύμα ὑδραυλικά ἐὰν τὸ ἐλαιοτριβεῖον εἶναι μεγάλον. Μετὰ τὴν πρώτην αὐτὴν πίεσιν ἢ ὁποῖα πρέπει νὰ εἶναι ἐλαφρὰ, μετὰ τὰ ὑδραυλικά δὲ δὲν πρέπει νὰ εἶναι παραπάνω ἀπὸ 120 ἀτμοσφαιρας, βγάζωμεν τὸ πρῶτον λάδι, τὸ καὶ ἐκλεκτότερον. Κατόπιν ἐὰν θέλωμεν νὰ ἔχωμεν ἀπόδοσιν καλὴν πρέπει νὰ ἀλέσωμεν ἄλλην μίαν φορὰν τὴν πιεσμένην ἐλαφρὰ ζύμην, ἀφοῦ τὴν

βγάλωμεν δηλαδή ἀπὸ τοὺς ντορβάδες ἢ σφυρίδες. Τὸ δευτέρο αὐτὸ ἄλεσμα συντελεῖ εἰς τὸ νὰ ἀλεσθῇ καλὰ ἡ φύχα τῆς ἐλγῆς καὶ πρέπει νὰ παρατηροῦμεν νὰ ἴδωμεν ἐὰν δὲν ἔμειναν κομμάτια φλοῦδι μετὰ φύχαν κολημένην. Τὸ κουκούτσι (τσίκουδο) δὲν πρέπει νὰ εἶναι πολὺ σπασμένο διότι ἐὰν δὲν εἶναι πολὺ σπασμένο διευκολύνεται ἡ ἔξοδος τοῦ λαδοῦ καλλίτερα. Ἐὰν δὲν ἴδωμεν τέτοια κομμάτια τότε τὴν βάζωμεν πάλιν εἰς τοὺς ντορβάδες ἢ τῆς σφυρίδες καὶ πιέζομεν καλὰ. Ἡ δευτέρα πίεσις πρέπει νὰ εἶναι καλὴ καὶ τὰ υδραυλικά νὰ φθάνουν τὰς 250 ἀτμοσφαιρας.

Εἶναι πολλαὶς ἐλγῆσις ὅπου ἔχουν πολλὰ νερά, τότε πρέπει νὰ τῆς ἀνακατέψωμεν μετὰ ὀλίγην πυρήναν τῆς ἡμέρας. Ὅταν ἀκόμη τύχουν ἐλγῆσις ξηραῖς καὶ δὲν ἔχουν νερὰ καθόλου τότε τοὺς ρίπτομεν ὀλίγον νερὸ κρύο καὶ ποτὲ ζεστό.

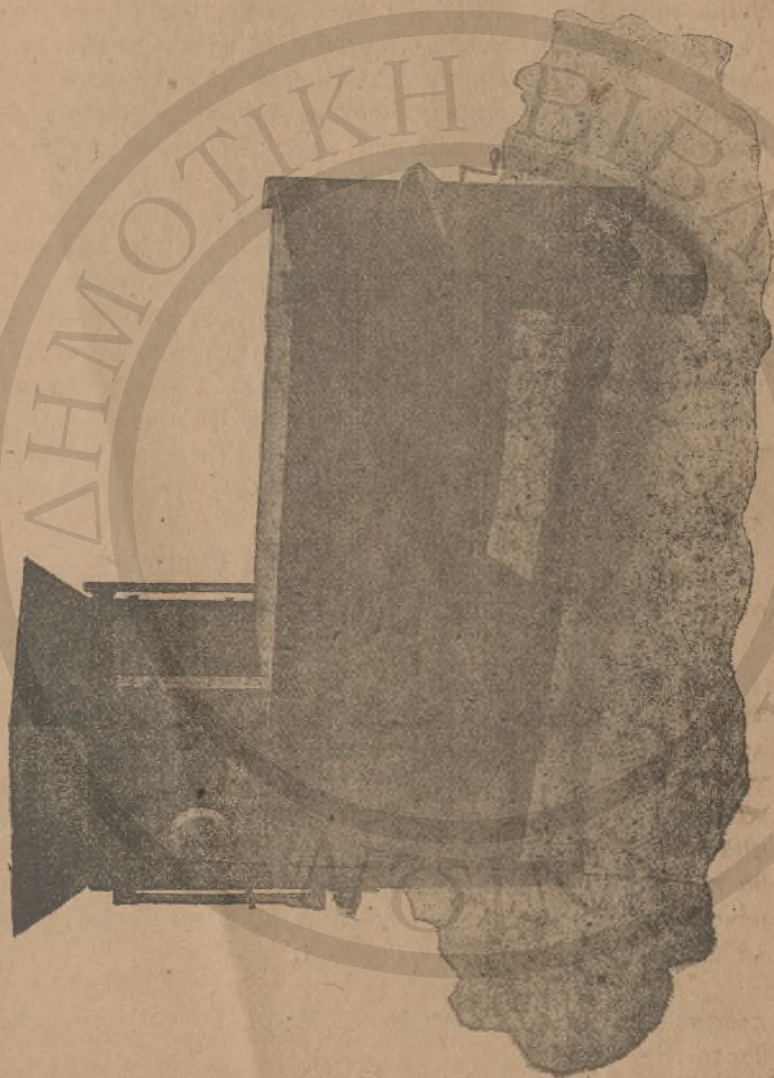
Ἀκόμη ἡ συνήθεια τοῦ θερμίσματος τῆς ζύμης πρέπει νὰ λείψῃ διότι τὸ ζεστὸ νερὸ δὲν βγάζει παραπάνω λάδι ἀπὸ τὸ κρύο καὶ χαλαίει καὶ τὸ λάδι. Μετὰ τὸ δεύτερο ἄλεσμα δυνάμεθα ὅταν θὰ στήνωμεν τὸ στάμα ἐπάνω εἰς τὰ πιεστήρια νὰ ρίπτωμεν εἰς κάθε ντορβά ἢ σφυρίδα καὶ ἓνα τενεκὲ νερὸ. Εἰς μέρη πολὺ ψυχρὰ καὶ ὅταν συμπίπτουν ἡμέραις ψυχραῖς πολὺ, τότε μποροῦμεν νὰ χλιαίνωμεν τὸ νερὸ ποτὲ ὅμως νὰ τὸ ζεσταίνωμεν. Δοκιμαί μετὰ χημικὰς ἀναλύσεις ἀπέδειξαν ὅτι τὸ ζεστὸ νερὸ δὲν βγάζει περισσότερο λάδι ἀλλ' ὅπως εἶπαμεν χαλαίει τὴν ποιότητα.

Ἀφοῦ πιεσθῇ ἡ ζύμη ἀπομένει ἡ πυρήνα. Αὐτὴν δὲν πρέπει νὰ τὴν ἀφίνωμεν μέσα εἰς τὸ μηχανοστάσιο ἀλλὰ ἐὰν ἔχομεν ξεχωριστικὴν μηχανήν νὰ τὴν ξεχωρίζωμεν δηλαδή νὰ τῆς βγάλωμεν τὸ ξύλο τοῦ κουκουτσιοῦ καὶ τὴν φύχαν μετὰ τὸ φλοῦδι νὰ τὴν δίδωμεν εἰς τὰ ζῶα διὰ τροφήν μαζί μετὰ χαροῦπι καὶ ἀλευρί ἀπὸ κουκιὰ ἢ ξεπικρισμένα λούπινα

Ἐὰν δὲν ἔχωμεν ξεχωριστικὴν μηχανήν τὴν βγάζομεν ἀμέσως ἔξω καὶ τὴν τοποθετοῦμεν εἰς ἓνα κτιστὸ λάκκο στεγασμένον καὶ ἀπ' ἐκεῖ τὴν μεταφέρομεν εἰς τὰ πυρηνελαιουργεῖα ἢ εἰς τοὺς πράκτορας αὐτῶν (πυρηνεμπόρους.)



Ὁ τρόπος τὸν ὁποῖον ἀνεφέραμεν διὰ νὰ βγάζωμεν τὸ λάδι εἶναι ὁ συνηθισμένος τρόπος βελτιωμένος ὅμως.



Εἶδον 11. Ἀπογορευτική μηχανὴ πυρήνας

Τὰ τελευταία ὅμως ἔτη παρατήρησαν ὅτι ὅταν σπάζῃ τὸ κουκούτσι τὸ μύγδαλό του μεταδίδει εἰς τὸ λάδι τὸ τάγγισμα εὐκολώτερα ἐξ αἰτίας μιᾶς οὐσίας ποῦ ἔχει μέσα του τὸ μύγδαλο, ἔκαμαν λοιπὸν μηχανήματα μὲ τὰ ὁποῖα ξεσχίζονται ἢ ἐλθαῖς πιέζονται καὶ βγαίνει τὸ λάδι χωρὶς νὰ σπάσῃ καθόλου τὸ κουκούτσι (τσικουδο). Κατόπιν ἢ ἀλέθονται ἢ ἐλθαῖς ὅπως εἶπαμεν παραπάνω διὰ τὸ δεύτερο ἄλεσμα. ἢ τίθενται εἰς τὸ μηχανήμα πάλιν καὶ χωρίζει ἢ φύχα τῆς ἐλθῆς χωρὶς νὰ σπάσῃ το κουκούτσι (τσικουδο κοκαρίκι). Τὸ κουκούτσι ὅπως εἶπαμεν δὲν ἔχει λάδι συνεπῶς δὲν χάνομεν τίποτε, ἢ φύχα πιέζεται ἐκ νέου καὶ βγαίνει τὸ λάδι. Ἀκόμη ὑπάρχει καὶ ἐν νεώτερον σύστημα τὸ ὁποῖον καταργεῖ ὅλως διόλου τὰ πιεστήρια. Χωρίζεται ἢ φύχα ἀπὸ τὸ κουκούτσι καὶ τίθεται ἢ φύχα εἰς ἄλλα μηχανήματα τὰ ὁποῖα λέγονται ἐξακτῆρες ἀφαιρεῖται ἀπ' αὐτὰ ἢ πίεσις τῆς ἀτμοσφαιρας καὶ ἀρχίζει νὰ τρέχῃ τὸ λάδι. Ὁ τρόπος αὐτὸς ἔδωσε μέχρι σήμερον καλὰ ἀποτελέσματα ἔχει ἀνάγκη ὅμως μελέτης ἀκόμη.

#### ΑΜΑ ΒΓΗ ΤΟ ΛΑΔΙ ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΜΝΩΜΕΝ

Τὸ λάδι τρέχει μαζί μὲ τὰ νερὰ καὶ πέφτει μέσα εἰς τὴν γούρναν ἢ κασέλαν ὅπου τὰ νερὰ κατακάθηνται καὶ τὸ λάδι ἐπιπλέει. Εἰς τὸ ἐπάνω μέρος τῆς γούρνας καὶ ἀπὸ τὴν μικροτέραν πλευρὰν τοποθετοῦμεν ἕνα σίφωνα ὁ ὁποῖος νὰ ἔχῃ ἕνα σωλήνα ἀπὸ τὸ μέσα μέρος τῆς γούρνας, νὰ φθάσῃ σχεδὸν ἕως τὸν πυθμένα (τὸν πάτον) καὶ ἔτσι ὅταν θὰ πλησιάζῃ νὰ γεμίσῃ ἢ γούρνα θὰ τρέχῃ ἀπὸ τὸν σίφωνα μόνον ληροῦμι ἢ κατσιγαρος σιγὰ σιγὰ ποῦ θὰ τρέχῃ τὸ λάδι μέχρις ὅτου γεμίσῃ ἢ γούρνα ἀπ' αὐτό.

Ἄμα γεμίσῃ ἢ γούρνα λάδι τὸ ἀφαιροῦμεν σιγὰ σιγὰ πρῶτον ἰδιαίτερος τὸ καθαρὸν καὶ εἰς ἄλλο μέρος τὸ ἀκάθαρτον.

Τὸ λάδι μόλις βγῇ ἀπὸ τὴν γούρναν πρέπει νὰ τὸ ἀφίσωμεν νὰ καθάρσῃ, πρὸ τοῦ ὅμως τὸ ἀφίσωμεν διὰ καθάρι-



σμα δυνάμεθα νὰ τὸ πλύνωμεν. Τὸ πλύσιμον ἢ γίνεται μὲ εἰδικὰ μηχανήματα τὰ ὁποῖα λέγονται πλυντήρες καὶ εἶναι τοῦ Μπράτσι ἢ τοῦ Μίντζολι ἢ ὁπόταν δὲν ἔχομεν ἀπ' αὐτοὺς τὸ βάζομεν εἰς ἓν δοχεῖον καὶ τοῦ ρίπτομεν νερὸ καθαρὸν, τὸ ἀναταράσσομεν ἐπ' ἀρκετὴν ὥραν καὶ τὸ ἀφίνομεν νὰ ἡσυχάσῃ. Τὸ νερὸ θὰ παρασύρῃ μαζί του ὄλαις ταῖς ἀκαθαρσίαις.

Ἐξ αὐτοῦ ἡσυχάσῃ τὸ λάδι τὸ ἀφαιροῦμεν σιγὰ σιγὰ ἀπὸ τὸ δοχεῖον ὅπου τὸ ἐπλύναμεν καὶ τὸ τοποθετοῦμεν εἰς ἓν δοχεῖον εἴτε ἀπὸ τενεκὲ, εἴτε ἀπὸ ταιμεντοκονίαμα ντυμένον μὲ πλακάκια εἴτε πυθάρι ἐὰν εἶναι σμαλτεϊμένον ὅμως ἀπὸ μέσα. Εἰς τὸ δοχεῖον αὐτὸ τὸ ἀφίνομεν σκεπασμένον νὰ καθαρῶσιν καλὰ καὶ γίνῃ διαυγὲς (λαμπάντε). Τὸ χρονικὸν διάστημα ποῦ θέλῃ τὸ λάδι διὰ νὰ καθαρῶσιν καὶ γίνῃ λαμπάντε ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ εἶδος τῶν ἐληῶν καὶ ἀπὸ τὴν τοποθεσίαν ποῦ ἦσαν τὰ ἐλαιόδενδρα ἀπὸ τὰ ὁποῖα παρήχθησαν ἢ ἐληαῖς ποῦ ἔδοσαν τὸ λάδι. Ἡ λιανοληαῖς δίδουν λάδι ποῦ βραδύνει νὰ καθαρῶσιν. Τῶν χονδροληῶν τὸ λάδι καθαρῶσιν ταχύτερον. Ἐληαῖς ἀπὸ δένδρα ποῦ εἶναι εἰς κάμπους καὶ εἰς ὑγρὰ χωράφια δίδουν λάδι ποῦ βραδύνῃ νὰ καθαρῶσιν ἐν ᾧ ὅταν τὰ δένδρα εἶναι εἰς πλαγίαις τὸ λάδι καθαρῶσιν ταχύτερα.

Πολλοὶ διὰ νὰ μὴ περιμένουν τὸ λάδι νὰ καθαρῶσιν μόνον τοῦ φιλτράρουν, ἐν τούτοις ἔμωσ τὰ λάδι ὅπου καθαρῶσιν μόνον τοῦ εἶναι καλλίτερον ἀπὸ τὸ φιλτραρισμένον.

Υπάρχει μία ἰδέα ἐσφαλμένη εἰς τὴν Ἑλλάδα ὅτι τὸ λάδι τὸ φιλτραρισμένον χάνει κάθε καλὴν ὁσμὴν, γίνεται λεπτότερον καὶ γενικῶς βελτιώνεται ἢ ποιότητος τοῦ διὰ τοῦτο βλέπει κανεὶς νὰ γράφουν καὶ εἰς τὰς ἐφημερίδας ἔλαια διυλισμένα. Ἐὰν θέλωμεν νὰ τὸ πωλήσωμεν ἀμέσως τότε μόνον πρέπει νὰ φιλτράρωμεν τὸ λάδι.

Τὸ φιλτράρισμα δὲν κάμνει τίποτε ἄλλο παρὰ καθαρῶσιν τὸ λάδι καὶ ταχύτερον τὸ κάμνει λαμπάντε. Ἐὰν αὐτὸ εἶναι βρωμερὸ καὶ ὅταν φιλτραρισθῇ θὰ εἶναι βρωμερό, ἐὰν εἶναι ταγγὸ καὶ καθαρῶσιν θὰ εἶναι ταγγό.

Τὰ φίλτρα εἶναι πολλῶν συστημάτων. Εἶναι μὲ βαμπάκι, μὲ χαρτί, μὲ ἀμίαντον. Τὰ φίλτρα μὲ ἀμίαντον καθαρίζουν καλλίτερον τὰ πολὺ ἀκάθαρτα λάδια. Μὲ βαμπάκι τὸ καλλίτερον εἶναι τοῦ Ἄλδγη. Μὲ χαρτί εἶναι τὸ Ἴλτις καὶ μὲ ἀμίαντον τοῦ Σέιτς. Ἔχομεν καὶ τὰ πιεστικὰ φίλτρα ἀλλὰ αὐτὰ εἶναι διὰ μεγάλας ἐγκαταστάσεις.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὰ φίλτρα ἔχομεν καὶ τὴν κεντροφυγαδιὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ λαδιοῦ μὲ τὴν ὁποίαν γίνεται ὁ καθαρισμὸς τέλειος καὶ ταχύτατος ἄνευ μεγάλης δαπάνης. Τὸ μηχανήμα ὅμως τοῦτο εἶναι διὰ μεγάλα ποσά.

Εἶναι ὅμως μερικὰ λάδια τὰ ὁποῖα ὄσον καὶ ἂν μείνουν δὲν καθαρίζουν, τὰ λάδια αὐτὰ πρέπει νὰ φιλτραρισθῶν.

Καὶ τῶν τριῶν τύπων τὰ φίλτρα λαμβάνουν τὸ λάδι ἀπὸ δοχεῖον τὸ ὁποῖον εὐρίσκεται τοποθετημένον εἰς ὑψηλότερον μέρος. Διέρχεται τὸ λάδι ἀπὸ τὸ στῶμα τὸ ὁποῖον φιλτράρει εἴτε βαμπάκι εἴτε χαρτί εἴτε ἀμίαντον εἶναι παραμένει ὅλη ἢ ἀκαθαρσία καὶ ἐξέρχεται καθαρὸν.

Διὰ μικρὰ ποσὰ καὶ διὰ λάδια ὄχι πολὺ ἀκάθαρτα τὸ φίλτρον Ἄλδγη εἶναι τὸ καλλίτερον. Εἶναι μὲ βαμπάκι καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ μίαν κάδην μικρὰν κωνικὴν στηριζομένην ἐπάνω εἰς τρία πόδια. Εἰς τὸ μέσον αὐτῆς ὑπάρχει ἓνα τρυπητὸ διάφραγμα ἐπάνω εἰς τὸ ὁποῖον τοποθετεῖται τὸ βαμπάκι ἀπ' ἐπάνω ἀπὸ τὸ βαμπάκι τίθεται ἄλλο ἓνα διάφραγμα τρυπητὸ καὶ ἀκριβῶς ἀπ' ἐπάνω ἀπ' αὐτὸ ὑπάρχει μία τρύπα ἀπὸ τὴν ὁποίαν τρέχει τὸ φιλτραρισμένο λάδι. Ἀπὸ ἓν ἄλλο δοχεῖο τὸ ὁποῖον εὐρίσκεται 2 1)2 μέτρα ὑψηλότερα τρέχει τὸ λάδι μέσα εἰς ἓνα σωλῆνα ὅπου φθάνει ἕως τὴν κάδην εἰς τὸ κάτω μέρος, περὶ τὸ βαμπάκι ἀφίνει τὰς ἀκαθαρσίας καὶ ἀνέρχεται εἰς τὸ ἐπάνω μέρος καθαρισμένο καὶ τρέχει ἀπὸ τὴν τρύπαν εἰς ἓνα ἄλλο δοχεῖο.

ΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΤΑΙ ΚΑΙ

ΠΩΣ ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΗΤΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ

Ἄφου καθαρισθῇ τὸ λάδι καὶ γίνῃ λαμπάντε λαμβάνο-



μεν τὸ ἐπάνω μέρος τὸ ὁποῖον εἶναι τὸ καλλίτερον καὶ τὸ τοποθετοῦμεν εἰς δοχεῖα ἰδιαίτερα, ἰδιαίτερος δὲ τοποθετοῦμεν τὸ ἀποκάτω τὸ ὁποῖον εἶναι παχύτερον. Ἐπίσης ὅταν θέλωμεν νὰ φιλτράρωμεν ἓνα λάδι θὰ πάρωμεν ἰδιαίτερος νὰ φιλτράρωμεν τὸ ἐπάνω μέρος τοῦ δοχείου καὶ ἰδιαίτερος τὸ κάτω.

Τὰ δοχεῖα εἰς τὰ ὁποῖα πρέπει νὰ φυλάσσηται τὸ λάδι πρέπει νὰ εἶναι α') ἀπὸ τενεκὲ β') ἀπὸ πέτρα ντυμένα με πλακάκια ἀπὸ γυαλί ἢ ἀπὸ πορσελάνα γ') ἀπὸ τσιμεντοκονίαμα ντυμένα πάλιν με πλακάκια ἀπὸ γυαλί ἢ πορσελάνα καὶ δ') εἰς πήλινα πιθάρια σμαλτωμένα. Ποτὲ δὲν πρέπει νὰ διατηρῶμεν τὸ λάδι εἰς σιδερένια δοχεῖα διότι καταστρέφωμεν τὸ λάδι τοῦ ἀξάνομεν τὴν ὀξύτητα δηλαδὴ τὴν ταγκάδα καὶ τοῦ χειροτερεύομεν τὴν ποιότητα. Ἐὰν ἔχωμεν σιδερένια δοχεῖα πρέπει νὰ τὰ ντύσωμεν με γυαλένια πλακάκια. Ἐπίσης πρέπει νὰ ἀποφεύγωμεν τὰ ἀσμάλτωτα πιθάρια ἢ ἐκεῖνα ποῦ τὸ σμάλτο ἐφαγώθηκε διότι μπαίνει μέσα εἰς τοὺς πόρους λάδι τὸ ὁποῖον ταγγίζει καὶ μεταδίδει τὴν κακοσμίαν καὶ τὸ τάγγισμα καὶ εἰς τὸ νέο λάδι ποῦ θὰ βάλωμεν.

Τὰ δοχεῖα ἀπὸ τενεκὲ εἶναι τὰ καλλίτερα διὰ μικρὰ ποσὰ ἕως χιλίας ἢ δύο χιλιάδας ὀκάδας. Διὰ μεγαλείτερα ποσὰ εἶναι τὰ δοχεῖα ἀπὸ τσιμεντοκονίαμα με πλακάκια ἀπὸ γυαλί ἢ πορσελάνα τὰ ὁποῖα καθαρίζομεν πάντοτε με μεγάλην εὐκολίαν ὅαν νὰ ἦσαν νταμιζάναις.

Τὸ λάδι διὰ νὰ τὸ μεταφέρωμεν δὲν πρέπει νὰ χρησιμοποιῶμεν τοὺς ἀσκούς (τουλούμια) διότι εἶναι ἐπικίνδυνοι εἰς τὴν μεταφορὰν καὶ διότι δὲν καθαρίζονται καλὰ ἀλλὰ μένουν βρωμεροὶ καὶ μεταδίδουν τὴν κακοσμίαν εἰς τὸ λάδι.

Διὰ μικρὰ ποσὰ τὰ καλλίτερα δοχεῖα μεταφορᾶς εἶναι τὰ δοχεῖα ἀπὸ τενεκὲ κυλινδρῖκὰ ἢ ἡμικυλινδρῖκὰ με κωνικὸν λαιμὸν καὶ μικρὸν στόμα καὶ αἱ δαμιτζάναι, Τὰ ἡμικυλινδρῖκὰ εἶναι καταλληλότατα καὶ διὰ νὰ φορτώνωνται ἐπὶ τῶν ζώων. Αἱ δαμιτζάναι διὰ τὴν μεταφορὰν ἐπὶ κάρρων, σιδηροδρόμων, ἀτμοπλοίων εἶναι καταλληλότατα καὶ πα-

ρουσιάζουν τὸ καλλίτερον δοχείον διὰ τὸν εὐκόλον καθαρισμόν.

Διὰ μεγάλα ποσὰ καὶ διὰ ταξείδια μακρυνὰ καθιερώθησαν τὰ βαρέλια. Τὰ βαρέλια διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ λαδίου πρέπει νὰ εἶναι καμωμένα ἀπὸ δόξαν καστανιάς. Τὰ νέα βαρέλια πρέπει νὰ πλύνωνται πρῶτον μὲ ζεστὴ ἄλυσσίδα ἀπὸ νερὸ καὶ 5 ο) σόδα καὶ κατόπιν μὲ ἄφθονο ζεστὸ νερὸ καὶ ὕστερα μὲ κρύο. Τὸ αὐτὸ πλύσιμον πρέπει νὰ ἐπαναληφθῆ ἰσὺς ἑκάστη φορὰν ποῦ θὰ ἀδειάσουν τὰ βαρέλια, ἀμέσως πρέπει νὰ πλυθῶν νὰ μὴ ταγγίσῃ τὸ λάδι καὶ ἀποκτήσουν τὰ βαρέλια κακὴν ὄσμήν. Τὰ βαρέλια πρέπει νὰ διατηροῦνται καθαρὰ ἀπ' ἔξω διὰ τοῦτο πρέπει νὰ τυλίσσωνται μὲ φάθαις κατὰ τὸ γέμισμα καὶ καθ' ὅλον τὸ ταξείδιον (καὶ τὸ ἄδειασμα).

Τὰ ἐκλεκτὰ λάδια τίθενται εἰς μπουτλιαῖς ἀπὸ γυαλί καθαρὸ καὶ ὄχι σκοῦρο ταπώνονται ἢ μπουτλιαῖς καλὰ καὶ ἐπάνω εἰς ἐτικέτταις γράφεται τὸ ὄνομα τοῦ ἰδιοκτῆτου ποῦ τὰ πωλεῖ.

#### ΤΟ ΤΑΓΓΙΣΜΑ, ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ Η ΚΑΚΟΣΜΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

Τὸ λάδι ὅταν τὸ ἔδωσαν κακαῖς ἐληγαῖς ἢ ὅταν ἀνεκατεῦθῃ μὲ τὸ μύγδαλο τοῦ κουκουτσιοῦ ἢ ἀκόμη ὅταν διετηρήθῃ εἰς κακὰ δοχεῖα καὶ ἐξετέθῃ πολὺ εἰς τὸν ἀέρα γίνεται ταγγόν, δηλαδὴ αὐξάνει ἢ δξύτης του. Τὰ καλὰ καὶ φαγώσιμα λάδια δὲν πρέπει νὰ ἔχουν παραπάνω ἀπὸ 3 ο) δξύτητα, τὰ ἄλλα φθάνουν 15—20 ο) καὶ λέγονται βιομηχανικὰ ἢ σαπωνέλαια.

Ἡ δξύτης αὐτῆ ἐξακριβώνεται χημικῶς καὶ μᾶς δεικνύει τὴν ταγγάδα. Τὰ ταγγὰ λάδια καίουν εἰς τὸν λαίμδ ἐν ᾧ τὰ καλὰ τὰ φαγώσιμα οὔτε τὰ αἰσθάνεται κανεῖς.

Πολλὰ λάδια ἔχουν βαθὺν χρωματισμὸν πράσινο. Τὸ χρῶμα αὐτὸ δὲν ἀρέσει εἰς πολλοὺς, διὰ τοῦτο πρέπει νὰ ἀφαιρῆται ἀναλόγως τοῦ γούστου τοῦ καταναλωτοῦ, ἀφαι-



ρείται δὲ μὲ τὸν ὀστεάνθρακα ἢ μὲ τὸν φυτικὸν ἄνθρακα.

Ἐπίσης τὰ λάδια εἶναι πολὺ εὐαίσθητα εἰς τῆς κακαῖς ὀσμάεις διὰ τοῦτο οἱ ἐργάται ποῦ ἐργάζονται εἰς τὸ ἐλαιοτριβεῖον δὲν πρέπει νὰ καπνίζουσι νὰ ἔχουσι τὰ χέρια των καθαρά καὶ νὰ μὴ βρωμοῦσι ἀπὸ βακαλάους καὶ σαρδέλλαις διότι θὰ μεταδώσουσι τῆς κακαῖς αὐταῖς ὀσμάεις εἰς τὸ λάδι. Ἐπίσης νὰ μὴ καπνίζεται τὸ ἐλαιοτριβεῖον καὶ οἱ ἐργάται νὰ φοροῦσι κατὰ τὰς ὥρας τῆς ἐργασίας μίαν μπλούζαν τὴν ὁποῖαν νὰ πλύνουσι κάθε Σάββατον. Ἡ πυρήνα δὲν πρέπει νὰ μένη μέσα εἰς τὸ Μηχανοστάσιον καὶ κάθε Σαββατόβραδον νὰ πλύνηται τὸ πάτωμα τοῦ Ἐλαιοτριβεῖου μὲ ἄφθονον νερό.

Τὰ τάγγισμα, τὸ χρώμα καὶ τὴν κακοσίαν τώρα τὰ τελευταῖα χρόνια κατώρθωσαν μὲ εἰδικὰ μηχανήματα νὰ τὰ ἀφαιροῦσι. Εἰδικὰ ἐργοστάσια ἰδρύθησαν ἐν Ἰταλίᾳ καὶ Γαλλίᾳ καὶ ὁ καθαρισμὸς τοῦ λαδιοῦ ὡς λέγεται αὐτὴ ἢ νέα βιομηχανία λαμβάνει καθημερινῶς μεγάλας διαστάσεις. Λάδια ταγγὰ βρωμερὰ καθαρίζονται σήμερον καὶ πωλοῦνται ἐκλεκτά.

Τὸ τάγγισμα ἐξουδετεροῦται μὲ τὴν σόδαν, ἢ κοκοσίαν ἀφαιρεῖται διὰ τοῦ ὑπερθερμασμένου ἀτμοῦ καὶ διὰ τοῦ κενοῦ δι' εἰδικῶν μηχανημάτων καὶ τὸ χρώμα ἀφαιρεῖται μὲ τὸν φυτικὸν ἢ ζωτικὸν ἄνθρακα. Τὰ καθαρισμένα λάδια εἶναι χωρὶς γεῦσιν, χωρὶς ὀσμὴν, χωρὶς χρώμα. Ἀναμιγνύονται κατόπιν μὲ ἐκλεκτὰ λάδια ἀπὸ 5—15 ο/ο καὶ πωλοῦνται εἰς διάφορα μέρη μὲ πολὺ καλὰς τιμὰς.

Εἰς τὴν Ἑλλάδα τὸ πρῶτον ἐλαιοκαθαριστήριον ἰδρύθη εἰς τὸν Πειραιᾶ ἀπὸ τοὺς Ἀδελφοὺς Ἀλεπουδέλη. Τὸ δεύτερον θὰ ἰδρῦσῃ ὁ Ἐλαιοκαθαριστικὸς Συνεταιρισμὸς Ἐλαιοπαραγωγῶν Ἀνατολικῆς Κρήτης διὰ τὸν καθαρισμὸν τῶν λαδιῶν τῶν μετόχων του. Εἶναι ὁ πρῶτος Συνεταιρισμὸς τοῦ Κόσμου αὐτοῦ τοῦ εἶδους ὁ ὁποῖος θὰ ἀυξήσῃ κατὰ 50 ο/ο τὴν τιμὴν τῶν λαδιῶν τῶν μετόχων του.

ΔΕΚΑ ΕΝΤΟΛΑΙ ΕΙΣ ΤΟΝ ΚΑΛΟΝ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΝ

Διὰ νὰ τελειώσω τὸ βιβλιαράκι αὐτὸ θὰ δώσω δέκα ἐντολὰς εἰς κάθε καλὸν ἐλαιοπαραγωγὸν ὃ ὁποῖος θέλει νὰ κάμῃ καλὸ λάδι καὶ τὰς ὁποίας πρέπει νὰ ἔχῃ καθ' ἕνας ὑπ' ὄψιν του. Εἶναι δὲ αἱ ἀκόλουθοι :

- 1) Μάζευε τῆς ἐλλαιῖς σου πρὸ τοῦ ὑπερρωριμάσουν καὶ ζαρῶσουν καὶ πέσουν κάτω μοναχαῖς των.
  - 2) Μάζευε τῆς ἐλλαιῖς σου μὲ τὰ χέρια ἢ μὲ κτέναις ποτὲ δὲ νὰ μὴ τῆς μαζεύῃς ἀπὸ τῆς γῆς ἢ ραβδισταῖς.
  - 3) Μετάφερε τῆς ἐλλαιῖς σου μέσα εἰς κόφαις καὶ καλαμωταῖς ποτὲ δὲ εἰς σάνκους.
  - 4) Βγάζε τῆς ἐλλαιῖς σου ἀμέσως ἀφοῦ τῆς πλύνῃς, ἢ ἐν ἀνάγκῃ διατήρησέ ταις ἐπάνω εἰς καλαμωταῖς ἢ ἐπάνω εἰς πάτωμα, εἰς πάχος ὄχι ἀνώτερο τῶν 15—20 πόντων.
  - 5) Ἄλεθε τῆς ἐλλαιῖς σου σιγὰ διὰ νὰ μὴ ἀνάψουν καὶ δύο φοραῖς, πῖσέ ταις δὲ τμηματικῶς
  - 6) Μὴ θερμίσης τῆς ἐλλαιῖς σου ἀλλὰ τὸ πολὺ βοήθησε τὴν ροὴν τοῦ λαδιοῦ μὲ κρύο ἢ χλιαρὸ νερὸ.
  - 7) Διατήρησε καθαριότητα μεγάλην εἰς τὸ μηχανοστάσιο ὅταν βγάζῃς τὸ λάδι καὶ ρίπτει ἔξω τὴν πυρήναν, νὰ μὴ καπνίζῃ δὲ τὸ φουρνέλλο του.
  - 8) Χώριζε ἀμέσως τὸ λάδι ἀπὸ τὰ νερὰ καὶ πλύνε τακτικὰ τὴν γούρναν σου, τὴν σκάφην σου καὶ τὰ μηχανήματά σου μὲ ἀλυσσίβαν καὶ ζεστὸ νερὸ.
  - 9) Φύλαττε τὸ λάδι σου εἰς καθαρὰ δοχεῖα.
  - 10) Ἐπίβαλον εἰς τοὺς ἐργάτας τοῦ ἐλαιοτριβείου νὰ εἶναι καθαροὶ καὶ νὰ φοροῦν μπλούζαν κατὰ τὴν ὥραν τῆς ἐργασίας.
- Ὅποιος τηρήσῃ τὰς ἄνω δέκα ἐντολὰς ὠρισμένως θὰ κάμῃ ἐκλεκτὸ λάδι.



## ΜΙΓΜΑ Π. Ε. Κ. ΑΡΙΣΤΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΗ

*Δι' ἵππους, ἀγελάδας, βόδια, ὄνους, ἡμιόνους,  
πρόβατα, αἴγας, χοίρους, κονίικλους κλπ.*

Τὸ Μίγμα Π. Ε. Κ. εἶναι ἡ καλλιετέρα τροφή διὰ τὰ ἄνω ζῶα, ἔχει θρεπτικὴν ἰξίαν μεγαλειτέραν τῆς βρώμης καὶ τῆς κριθῆς. Παχύνει τὰ ζῶα ἐντὸς βραχυτάτου χρονικοῦ διαστήματος διότι περιέχει λιπαρὰς οὐσίας αἱ ὁποῖαι ἀφομοιοῦνται ἀμέσως ἀπὸ τὸν ὀργανισμόν τοῦ ζῴου καὶ συντελοῦν εἰς τὴν χώνευσιν καὶ τῶν ἄλλων θρεπτικῶν στοιχείων.

Χρησιμοποιεῖται ὅπως ἡ βρώμη ἢ ἡ κριθή καὶ εἰς τὴν αὐτὴν ποσότητα ὅπως αὐταί, εἶναι δὲ κατὰ 80 ο)ο εὐθηνότερον ἀπ' αὐτάς.

Τιμᾶται μόνον 35 λεπτὰ τὴν ὀκάν.

— Ἐὰν κανὲν ζῶον δυστροπῆ κατὰ πρόωτον νὰ τὸ δοκιμάσῃ τὸ ἀναμιγνύομεν τὴν πρώτην ἡμέραν μὲ ὀλίγη βρώμη, τὴν δευτέραν ἡμέραν ὀλιγοστεύομεν τὴν ποσότητα τῆς βρώμης. Τὴν τρίτην ἡμέραν τὸ δίδομεν καθαρὸν ἄνευ βρώμης, θὰ τὸ ἔχει συνειδίωσεν τὸ ζῶον.

Πωλεῖται εἰς σάκκους τῶν 10, 25, 50 καὶ 75 ὀκάδων.

Πληροφορίαι δίδονται παρὰ τῆς Διευθύνσεως  
«Γεωργοὶ Ἀναγνώσατέ με» Ἡράκλειον—Κρήτης





Καρίσσα

ν<sup>ο</sup> 9/10/17.

Καρίσσα





СІОС  
MOS