ΜΕΡΟΣ Γ'.

ΥΛΙΚΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΕΛΟΓΙΣΜΕΝΗ ΔΙΟΙΚΗΣΙΣ ΤΟΥ ΟΙΚΟΥ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'.

ΜΑΘΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ.

Δύναται μυριάκις νὰ ἐπαναληφθῇ καὶ νὰ ἐξακολουθῇ ἐπαναλαμβανόμενον, ὅτι δηλ. τὰ κοράσια καθ' ὅλον τὸν βίον αὐτῶν θὰ ἔχωσιν ἀνάγκην τῶν βοηθειῶν καὶ τῆς ὑποστηρίξεως τῶν ἄλλων· ἐνδιαφέρει λοιπὸν τὰ μέγιστα νὰ συνειθίσωσιν ἐνωρὶς νὰ παρέχωσι καὶ αὐτὰ εἰς αὐτοὺς βοήθειαν καὶ ὑποστήριξιν. Πᾶσα νέα κόρη, ὅσον ἀδύνατος καὶ ἄπειρος κἂν ὑποτεθῇ, δύναται νὰ ἀποβῇ ὠφελιμωτάτη, καὶ ἡ μήτηρ αὐτῆς θὰ τὴν ἔχῃ δραστήριον καὶ ἀφωσιωμένον βοηθόν.

Ἡ μήτηρ, ὡς ἐπιμελεστάτη γυνή, κλείει αὐτὴ ἐν τῇ ἱματιοθήκῃ τὰ πλυθέντα φορέματα, ἅτινα ἐκόμισεν ἡ πλύντρια, μὴ ἀναθέτουσα τὴν ἐργασίαν ταύτην εἰς τὴν ὑπηρέτριαν, διότι ἐπιθυμεῖ νὰ βεβαιωθῇ ἐὰν τὰ πάντα ὦσιν ἐν καλῇ τάξει, καὶ διότι ἄλλως τῆς ὑπηρετρίας ἀπησχολημένης εἰς ἑτέραν ὠφέλιμον ἐργασίαν, ὁ οἶκος ἐξυπηρετεῖται καλῶς ἑκατέρωθεν συνάμα. Τὸ ἐπιμελὲς κοράσιον ζητεῖ παρὰ τῆς μητρὸς ὡς χάριν νὰ ἀπαλλάξῃ ταύτην μικροῦ κόπου, ὅταν δὲ τῷ ἐπιτρέψῃ τοῦτο, αἴρει τὰ χειρόμακτρα ἀπὸ τῆς τραπέζης, ἐνῷ

ἐκείνη αἴρει τὸ τραπεζομάνδηλον. Καὶ ἐπειδὴ τὸ κοράσιον δὲν ἐκουράσθη ἀκόμη, μέλλουσι δ' ὁ πατὴρ καὶ ἡ μεγαλειτέρα ἀδελφὴ νὰ ἐπιχειρήσωσι ταξείδιον, βοηθεῖ τὴν πάσχουσαν ὀλίγον ἀδελφὴν εἰς τὴν ἑτοιμασίαν τῶν ἀποσκευῶν.

Ἡ μήτηρ, ἥτις δὲν προορίζει τὴν θυγατέρα αὐτῆς νὰ γείνῃ μεγάλη κυρία, ἐθίζει αὐτὴν εἰς τὰ οἰκιακὰ ἔργα, καίτοι οὐδὲ μισθωτὴ νὰ γείνῃ θέλει αὐτήν, ὡς ἐκεῖναι αἱ νέαι, αἵτινες ἐπὶ ἀντιμισθίῳ προσλαμβάνονναι καθ' ἑκάστην διὰ νὰ καθαρίσωσι τὴν οἰκίαν ἄνωθεν ἕως κάτω. Ἐπιθυμεῖ ἀναλόγως τῆς καταστάσεώς της νὰ ἔχῃ ἀξιοπρέπειαν καὶ ἁπλότητα, ἵνα ἡ ἀνεπτυγμένη διάνοια αὐτῆς ᾖ ἱκανὴ εἰς διαρκῆ συνομιλίαν, ἐνῷ ὡς ἐκ τῆς ὀρθοκρισίας οὔτε τὴν ἐπιτήρησιν, οὔτ' ἐν ἀνάγκῃ τὴν ἐκτέλεσιν τῶν κοινοτέρων τοῦ οἴκου ἀσχολιῶν ἀποστρέφεται. Τὴν παροτρύνει νὰ τὴν ἀκολουθήσῃ εἰς τὴν ἀγοράν, ἔχουσα νὰ κάμῃ σημαινούσας τινὰς ἀγοράς, καὶ ἐπιθυμεῖ νὰ μάθῃ ν' ἀγοράζῃ τὰ τρόφιμα, νὰ διακρίνῃ τὰ καλὰ ἀπὸ τῶν κακῶν καὶ πότε εἶναι συμφορώτερον ν' ἀγορασθῶσι περισσότερα τῶν εἰς ταχεῖαν κατανάλωσιν ἀπαιτουμένων, διὰ νὰ διατηρηθῶσι τὰ περὶ πλέον ἐν τῇ ἀποθήκῃ. Ἐννοεῖ νὰ διδάξῃ αὐτὴν νὰ διακρίνῃ τίνα τῶν τροφίμων διατηροῦνται καὶ τίνα οὐ, τὰ ὑποκείμενα εἰς ταχεῖαν ὑπερτίμησιν καὶ ὅσα καὶ βραδύτερον ἀγοραζόμενα δὲν γίνονται ἀκριβώτερα. Ἡ μήτηρ βοηθεῖ τὴν κόρην αὐτῆς εἰς τὸ νὰ μορφώσῃ ἐνωρὶς ἀκριβῆ ἰδέαν περὶ τῆς τιμῆς τῶν συνήθων ἀντικειμένων καὶ περὶ τοῦ βαθμοῦ τῆς χρησιμότητος καὶ ὠφελιμότητος αὐτῶν· ἐθίζει αὐτὴν νὰ λαμβάνῃ ἐνίοτε τὸν λόγον, προκειμένου ν' ἀγοράσῃ τι πρὸς ἰδίαν χρῆσιν, καὶ νὰ συζητῇ αὐτὴ μετὰ τοῦ ἐμπόρου περὶ τῶν συμφερόντων αὐτῇ. Τὸ σήμερον μὲν συμφέρον τῶν γονέων τῆς κόρης, αὔριον δὲ συμφέρον τοῦ οἴκου, ὃν θὰ καταρτίσῃ, δὲν τῇ ἐπιτρέπει ν' ἀπατηθῇ, καὶ ἀνάγκη νὰ συνειθίσῃ νὰ *παζαρεύῃ*. Ὅπου οἱ μὲν ἔμποροι εἶναι χρηστοί, οἱ δὲ ἀγορασταὶ λογικοί, ὑπάρχουσι τιμαὶ ὡρισμέναι, ἀτυχῶς ὅμως ὁ κόσμος δὲν εἶναι τέλειος. [1])

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'.

ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΠΡΟΣΩΝΤΩΝ ΤΗΣ ΟΙΚΟΔΕΣΠΟΙΝΗΣ.

Ἀγάπη πρὸς τὴν τάξιν.

Ἡ δὲ ἀταξία ὅμοιόν τι μοι δοκεῖ εἶναι οἷόν περ εἰ γεωργὸς ὁμοῦ ἐμβάλοι κριθὰς καὶ πυροὺς καὶ ὄσπρια· κἄπειτα ὁπότε δέοι ἢ μάζης ἢ ἄρτου ἢ ὄψου, διαλέγειν δέοι αὐτῷ ἀντὶ τοῦ λαβόντα διευκρινημένως χρῆσθαι.

Μισῶ τὴν ἀταξίαν καὶ τὴν ἀκαταστασίαν ὅπου τὰς βλέπω (λέγει συγγραφεύς τις), διότι σημαίνουσιν ἡ περιφρόνησιν

(1) Καίτοι αἱ λαμπραὶ αὗται ὑποθῆκαι δὲν συμβιβάζονται κατὰ πάντα πρὸς τὰ ἡμέτερα ἤθη καὶ πρὸς τὰς συνηθείας, δὲν ἐθεώρησα ὀρθὸν νὰ τὰς διαγράψω. Αἱ μητέρες, αἵτινες, τῇ κοινῇ ἐπόμεναι συνηθείᾳ, δὲν δύνανται νὰ ἐφαρμόσωσι κατὰ γράμμα τ' ἀνωτέρω, δύνανται νὰ μιμηθῶσι τὰ πρὸς τὰ καθ' ἡμᾶς αὐτοὺς συμβιβαζόμενα καὶ τὰ πρὸς τὸν ἡμέτερον βίον ἀνάλογα. Τοῦτο δὲ ρητέον καὶ περὶ ἄλλων τινῶν τοῦ βιβλίου χωρίων, ἐν οἷς δύναται νὰ παρατηρηθῇ ἀντίθεσίς τις ἕνεκα τῆς ὑπαρχούσης ἔτι διαφορᾶς τῶν καθ' ἡμᾶς πρὸς τὰ παρ' ἄλλοις ἐθιζόμενα, ὧν ἡ ἀπομίμησις εἶναι πιθανῶς ζήτημα χρόνου.

πρὸς τὰς λεπτομερείας ἢ ἀνικανότητα πρὸς τὸν ἔσω βίον. Ὅταν ταξιθετῶμεν τὰ ἀντικείμενα, ἐν μέσῳ τῶν ὁποίων ὀφείλομεν νὰ ζῶμεν, ἀποκαθιστῶμεν μεταξὺ ἡμῶν καὶ αὐτῶν τοὺς δεσμοὺς τοῦ εὐτρεπισμοῦ καὶ τῆς εὐπρεπείας καὶ παρασκευάζομεν τὰς καλὰς συνηθείας, ὧν ἄνευ ὁ ἄνθρωπος τείνει πρὸς τὴν ἀγρίαν κατάστασιν. Ὑποπτεύω τὸ φρόνημα καὶ τὴν ἠθικότητα τῶν ἀνθρώπων ἐκείνων, οἷς οὐδὲν μέλει ἡ ἀκαταστασία καὶ οἵτινες ζῶσιν εὐκόλως ἐν τοῖς σταύλοις τοῦ Αὐγείου. Τὰ περὶ ἡμᾶς ἀντικείμενα ἀντικατοπτρίζουσι πάντοτε κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον τὴν ἐσωτερικὴν ἡμῶν φύσιν. Ἡ ψυχὴ ὁμοιάζει πρὸς τὰς κεκαλυμμένας ἐκείνας λυχνίας, αἵτινες καὶ πάλιν ἐκπέμπουσι συγκεκερασμένον φῶς. Ἐὰν αἱ κλίσεις μὴ προδίδωσι ποσῶς τὸν χαρακτῆρα, τότε δὲν λέγονται πλέον κλίσεις, ἀλλ' ἐνδιάθετοι ὁρμαί. »

Ἡ παρατήρησις αὕτη ἐφαρμόζεται ἰδίᾳ ὡς πρὸς τὴν διοίκησιν τοῦ οἴκου. Ὅταν θέλῃ τις νὰ κρίνῃ περὶ τῶν προσόντων τῆς οἰκοδεσποίνης, ἂς ἴδῃ πῶς διοικεῖται ὁ οἶκος αὐτῆς, ἐὰν ὄηλ. ὦσι τὰ πάντα ἐν τάξει, ἐὰν τὰ πάντα ἐν τάξει ἐγένοντο.

Ἀνωμολογημένον τυγχάνει ὅτι ἡ εὐημερία καὶ ἡ εὐδαιμονία τοῦ οἴκου εἶναι μᾶλλον ἔργον τῆς γυναικὸς ἢ τοῦ ἀνδρός.

Μάτην θὰ ἐργασθῇ ὁ ἀνὴρ μετὰ ζήλου καὶ θὰ διέλθῃ ἡμέραν καὶ νύκτα ἐν κόπῳ ἵν' αὐξήσῃ τὴν εὐπορίαν τῆς οἰκογενείας αὐτοῦ καὶ ἐπαρκέσῃ εἰς τὰς ἑαυτοῦ ἀνάγκας· ἐὰν ἡ γυνή, ἀντὶ λελογισμένης φειδοῦς καὶ τάξεως, ἃς κέκληται νὰ καταστήσῃ διαρκεῖς ἐν τῷ οἴκῳ αὐτῆς, ἀφήσῃ νὰ παρεισδύσωσιν ἡ ἀμέλεια, ἡ ὀκνηρία καὶ ἡ σπατάλη, ὁ ἐργατικὸς οἰκογενειάρχης

θὰ ἐργασθῇ μάτην καὶ ἡ ἐργασία αὐτοῦ θὰ ᾖ ὡς ἄγονος γῆ. Τὸν τλήμονα! Κατέστρεψεν αὐτὸν ἡ σύζυγός του! Ὁπόσα δυστυχήματα συμβαίνουσιν ἐν τῇ οἰκογενείᾳ ἐκ τῆς ἀκαταστασίας τῆς γυναικός!

Καὶ πάλιν ὁ Ξενοφῶν λέγει :

Ἔρχεται μὲν γὰρ εἰς τὴν οἰκίαν διὰ τῶν τοῦ ἀνδρὸς πράξεων τὰ κτήματα ὡς ἐπὶ τὸ πολύ, δαπανᾶται δὲ διὰ τῶν τῆς γυναικὸς ταμιευμάτων τὰ πλεῖστα· καὶ εὖ μὲν τούτων γιγνομένων αὔξονται οἱ οἶκοι, κακῶς δὲ τούτων πραττομένων μειοῦνται οἱ οἶκοι.

Ἡ τάξις εἶναι ὁ ἀχώριστος σύντροφος τῆς φειδοῦς καὶ ἡ κυριωτέρα αὐτῆς δύναμις· φειδὼ ἄνευ τάξεως, καθαριότητος καὶ ἀκριβείας δὲν λογίζεται φειδώ.

Ἡ τάξις λοιπὸν ἀπαραίτητόν ἐστι τῇ οἰκοδεσποίνῃ προσόν. Τὸ λεγόμενον, Αἱ γυναῖκες καταρτίζουσιν οἴκους καὶ αὗται πάλιν καταστρέφουσιν αὐτούς, ἐφαρμόζεται πρὸ πάντων τῇ φίλῃ τῆς τάξεως γυναικὶ καὶ τῇ ἀκαταστάτῳ. Ἡ τὴν ἀλήθειαν ταύτην συνειδυῖα οἰκοδέσποινα τίθησι τάξιν καὶ μέθοδον εἰς πάντα, εἰς τὰ πράγματα ἐν ἄλλοις λόγοις, εἰς τὰ ἔργα, εἰς τὸν τρόπον τοῦ ζῆν. Ὅταν καθ' ἑκάστην καθιστᾷ χρήσιμον τὸν χρόνον, προβλέπει πᾶσαν ἐργασίαν, διακανονίζονται πάντα τὰ ἔργα τοῦ οἴκου καὶ οὐδὲν ἀφίνεται εἰς τὴν διάκρισιν τῆς τύχης. Εἶναι καθωρισμέναι αἱ ὧραι τῆς ἐκ τοῦ ὕπνου ἐξεγέρσεως, τῆς παραθέσεως τοῦ φαγητοῦ, τῆς ἐργασίας καὶ τοῦ ὕπνου· ἡ αὐτὴ δὲ ἁπανταχοῦ τάξις καὶ ἐν τοῖς ἀπείροις ἐλαχίστοις τοῦ οἴκου πράγμασιν.

Ἡ φίλη τῆς τάξεως οἰκοδέσποινα ἔχει βιβλίον καὶ

σημειοῖ ἐν αὐτῷ τακτικῶς πάντα τὰ ἔσοδα καὶ τὰ ἔξοδα, προσπαθοῦσα ὥστε ταῦτα νὰ μὴ ὑπερβῶσιν ἐκεῖνα, μηδὲ ὅπως μὴ ἡ εἰς τὸν ἐνιαυτὸν κειμένη δαπάνη εἰς τὸν μῆνα δαπανᾶται.

Ἡ αὐτὴ τηρεῖται τάξις ἐν τῇ ἀνταποκρίσει. Τὰς ἀποδείξεις θέτει ἐν ἰδιαιτέρᾳ θέσει, ἐν τῷ συρταρίῳ τοῦ γραφείου αὐτῆς, ἵνα ὦσι πρόχειροι εἰς πρώτην ἀναζήτησιν.

Ἡ οἰκοδέσποινα οὐδέποτε θέτει κατὰ μέρος ἐπιστολήν, χωρὶς ν' ἀποκριθῇ εἰς αὐτήν, καὶ πρὸς ἀποφυγὴν λήθης θέτει αὐτὴν ἕως τότε εἰς ἐμφανὲς μέρος, μακρὰν ὅμως πάσης ἀδιακρίτου περιεργείας. Ὅταν πρόκηται ν' ἀπαντήσῃ εἴς τινα ἐπιστολήν, τὴν ἀναγινώσκει καὶ πάλιν μετὰ προσοχῆς, εἶναι δὲ ὠφέλιμον τοῦτο, καθόσον ἄνευ αὐτοῦ παραμελεῖ τις ἐνίοτε ν' ἀπαντήσῃ εἰς τὰ σπουδαῖα τῆς ἐπιστολῆς μέρη.

Μετὰ δὲ τὴν ἀπάντησιν κρύπτει τὴν ἐπιστολήν, ἐὰν πρέπει, ἢ τὴν καταστρέφει, ἐὰν μὴ ᾖ προωρισμένη πρὸς τήρησιν. Ἐκ τῆς λήθης τοῦ ἁπλοῦ τούτου μέτρου τῆς τάξεως καὶ τῆς περισκέψεως πηγάζουσιν ἐνίοτε σοβαρώτατα δυστυχήματα, διότι ἐπιστολὴ παραπεσοῦσα καὶ περιπίπτουσα εἰς χεῖρας ἄλλων ἢ ἐκείνων οἷς προώρισται, δύναται νὰ διακυβεύσῃ τὸ μέλλον ἑνὸς προσώπου καὶ νὰ καταστρέψῃ ἀνεπιστρεπτεὶ τὴν εὐδαιμονίαν μιᾶς οἰκογενείας.

Τὰ ἐνδύματα τῆς οἰκοδεσποίνης, τὰ τοῦ συζύγου καὶ τὰ τῶν τέκνων εἶναι πάντοτε καθαρὰ καὶ ἐν καλῇ καταστάσει· ἅμα δὲ τ' ἀπεκδυθῶσι, καθαρίζονται, σκουπίζονται καὶ τίθενται εἰς τὴν θέσιν των. Τὰ δὲ ἀσπρόρρουχα διπλόνονται καλῶς, φέρουσι τὸ ἀπαιτούμενον σημεῖον, σιδερόνονται καὶ τίθενται ἐν τάξει καὶ συμμετρίᾳ ἐντὸς τῆς ἱματιοθήκης. Ἑκάστη στήλη εἶναι ἠριθμημένη μετὰ προσοχῆς, οὕτως ὥστε νὰ εὑρίσκωνται εὐκόλως ἐν πρώτῃ ἀναζητήσει.

Οὐδέποτε φαίνεταί τι παρερριμμένον ἐπὶ τῶν ἐπίπλων ἢ ἐντὸς τῶν συρταρίων. Ἕκαστον ἀντικείμενον ἔχει ἰδίαν θέσιν, ἐπιγεγραμμένην καὶ εὐκόλως εὑρισκομένην, οὕτως ὥστε νὰ μὴ συμβαίνῃ ἀπώλεια χρόνου, ὅταν χρειασθῇ τι. Ἐνὶ συντόμῳ λόγῳ ἐν τῇ οἰκίᾳ τῆς καλῆς οἰκοδεσποίνης ὑπάρχει,

Μία θέσις δι' ἕκαστον πρᾶγμα
Καὶ κάθε πρᾶγμα ἔχει τὴν θέσιν του.

Τὰ κοράσια οὐδέποτε πρέπει νὰ λησμονῶσιν ὅτι διὰ τῆς τάξεως διατηροῦνται τὰ πράγματα. Ὅταν θέλωσι νὰ προφυλάξωσιν αὐτὰ ἀπὸ ἀπωλείας καὶ νὰ τὰ διατηρήσωσι περισσότερον χρόνον, ὀφείλουσι νὰ τὰ περιποιῶνται ὅταν τὰ διευθετῶσιν. Ὅταν θέλωσι νὰ τὰ εὑρίσκωσιν ἐν ἀνάγκῃ καὶ νὰ τὰ ἔχωσι πάντοτε εἰς τὴν διάθεσίν των, ὀφείλουσι νὰ τὰ ταξιθετῶσιν. Ὅταν θέλωσι ν' αὐξήσωσι τοὺς πόρους αὐτῶν, ὀφείλουσι νὰ ἔχωσι τάξιν εἰς τὰ κατ' αὐτά. Ὅταν θέλωσι νὰ πλουτήσωσι διὰ τῆς φειδοῦς, ὀφείλουσιν αὐστηρὰν τάξιν εἰς τὰ ἔσοδα καὶ εἰς τὰ ἔξοδα αὐτῶν. Ὅταν θέλωσι νὰ ἐξοικονομῶσι τὸν χρόνον, τὸν πολυτιμότατον τῶν θησαυρῶν, ἔχουσι τάξιν εἰς τὴν χρῆσιν τῶν στιγμῶν αὐτῶν, εἰς τὴν διανομὴν τῶν ἡμερησίων ἀσχολιῶν. Ἡ ἀταξία δημιουργεῖ μυρίας δυσχερείας καὶ μυρία προσκόμματα· ἡ ἀταξία εἶναι ἡ συνηθεστάτη αἰτία τῆς καταστροφῆς.

Ἡ τάξις εἶναι ἔτι μᾶλλον ἀναγκαιοτέρα εἰς τὰς ἥκιστα εὐπόρους οἰκογενείας, ὡς ἀποτελοῦσα τὸν ὅρον τῆς εὐπορίας καὶ τῆς ἀσφαλείας, ὅσον δὲ ὀλιγώτερα ἔχει τις τὰ μέσα, τόσον σπουδαῖαι ἀποβαίνουσιν ἡ τάξις καὶ ἡ φειδώ.

Τάξις καὶ ἀταξία.

Ἡ τάξις ἔχει τρία καλά· ἀνακουφίζει τὴν μνήμην, ἐξοικονομεῖ τὸν χρόνον καὶ διατηρεῖ τὰ πράγματα· ἡ δὲ ἀκαταστασία τρία κακά, τὴν ἀνίαν, τὴν ἀνυπομονησίαν, τὴν ἀπώλειαν τοῦ χρόνου. Ἡ τάξις ἔχει ἀνάγκην τριῶν ὑπηρετῶν, θελήσεως, προσοχῆς καὶ ἐπιτηδειότητος, ἡ δὲ ἀκαταστασία τριῶν κυρίων, τῆς πολλῆς σπουδῆς, τῆς ὀκνηρίας καὶ τῆς ἀπερισκεψίας.

Τίς δὲν παρέστη ἐν πρωϊνῇ ἐπισκέψει εἰς παράδοξον ἀντίθεσιν δύο πολλάκις ἀδελφῶν; Ἡ μὲν ἐξ αὐτῶν ἐγείρεται ἀπὸ τῆς αὐγῆς, ἐνδύεται, εὐτρεπίζει τὸ δωμάτιον αὐτῆς, καθαρίζει τὸ κλωβίον τῶν πτηνῶν της καὶ ἐκτελεῖ χίλια δύο μικρὰ καθήκοντα, ἅτινα ἔχει νὰ ἐπιτελέσῃ ἅμα ἐγερθῇ ἐκ τοῦ ὕπνου καλὴ κόρη. Ἄρωμα ἀγνότητος ἐκπέμπουσιν ἡ μετ' ἐπιμελημένης τέχνης ἐκτεινομένη κόμη, τὸ δροσερὸν πρόσωπον, τὸ ῥόδινον χρῶμα τῶν ὀνύχων, ἡ λευκότης τῆς ἐσθῆτος, καθαρᾶς καὶ ἄρτι σιδερωθείσης, τὰ καθαρὰ περιπόδια καὶ αἱ στίλβουσαι ἐμβάδες.

Ἡ ἀδελφὴ αὐτῆς, ἐνῷ τὴν αὐτὴν καὶ αὕτη ἀφυπνίσθη ὥραν, δὲν ἔκαμε καρδιὰ νὰ ἀφήσῃ τὸ κρεββάτι, ἀλλ' ἀφοῦ παρεδόθη εἰς τρυφηλὸν ρεμβασμόν, ὃν παρηκολούθησε μετ' ὀλίγον ὁ μακρὸς τῆς πρωίας ὕπνος, ὁ βα-

ρύνων τὴν κεφαλήν, ὁ τοὺς ὀφθαλμοὺς θαμβῶν καὶ καθιστῶν τὸν ἄνθρωπον ἄτονον, ἀποφασίσασα ἐπὶ τέλους νὰ ἐγερθῇ, ἤρχισε νὰ χασμᾶται, νὰ τανύηται καὶ νὰ ριγῇ δυσφοροῦσα· ἔμενε δὲ ἀκίνητος μὴ ἔχουσα τὸ θάρρος νὰ ἐνδυθῇ. Αἰσθάνεται ἀποστροφήν, πλησιάζουσα εἰς τὸ ὕδωρ, καὶ ἀναβάλλει τὴν ὥραν τοῦ νὰ νιφθῇ. Φορεῖ τὰ περιπόδια ἀτημελῶς, διότι δὲν τὰ προσδένει πίπτοντα ἐπὶ τῶν πτερνῶν, καὶ ἀφίνει τῶν ἐμβάδων τὰ σειρήτια ἄδετα, πατοῦσα αὐτά, καὶ ἐπὶ τέλους μόνον ποῦ δὲν πέφτει ἀπ' ἐπάνω της τὸ μεσοφούστανόν της.

Καὶ ὅταν ἔλθῃ ἡ ὥρα τοῦ γεύματος, ὡς μὴ ἐκτενισμένη καὶ ἐνδεδυμένη ἀκόμη, ἀναγκάζεται νὰ ῥίψῃ ἐπὶ τῆς κεφαλῆς παλαιὸν σκοῦφον, νὰ ἔχῃ ἐν ἀταξίᾳ τὴν κόμην, νὰ καλύψῃ ἐν σπουδῇ διά τινος φορέματος χεῖρας καὶ ὤμους, καὶ ἐν τοιαύτῃ γελοίᾳ περιβολῇ καταβαίνει καὶ καθίζει εἰς τὴν τράπεζαν, φέρουσα προσωποποιημένην τὴν ἀκαταστασίαν.

Ἡ ἀντίθεσις αὕτη τῶν δύο νεανίδων δὲν θὰ ὑπάρχῃ μόνον ὡς πρὸς τὸν τρόπον τοῦ ἐνδύεσθαι καὶ τὴν θέαν τοῦ προσώπου, ἀλλὰ καὶ εἰς τὰς συνηθείας καὶ εἰς ὅ,τι θίγει αὐτὰς μᾶλλον ἢ ἧττον ἐν τῷ βίῳ.

Περὶ καθαριότητος.

Ἡ καθαριότης εἶναι ἀπόρροια τῆς τάξεως· ἡ ἔχουσα τάξιν οἰκοδέσποινα εἶναι κατ' ἀνάγκην καθαρά.

Ἡ καθαριότης εἶναι ἀρετὴ τοῦ πλουσίου καὶ πολυτέλεια τοῦ πτωχοῦ, καθιστᾷ δὲ τὴν πτωχείαν ἧττον ἀλγεινὴν καὶ προσεγγίζει πρὸς τὴν εὐπορίαν. Ἀρεσκόμεθα εὑρισκόμενοι ἐν καθαρᾷ οἰκίᾳ καὶ λησμονοῦμεν

ὅτι εἶναι πτωχή· ὁ οἰκογενειάρχης εἶναι περιχαρὴς καὶ σχεδὸν ἐπαναπεπαυμένος ἐκ τῶν κοπιαστικῶν αὐτοῦ ἔργων, ὅταν, εἰσελθὼν εἰς τὸν ἑαυτοῦ οἶκον, εὑρίσκῃ πανταχοῦ πέριξ αὐτοῦ τὴν φαιδρότητα καὶ ἀρωματοβόλον καθαριότητα.

Ἐν τῷ ἐσωτερικῷ τοιούτου τινὸς οἴκου, οὗ οἱ κάτοικοι βιοῦσιν ἐν τάξει, καθαριότητι καὶ ἐν ποιᾷ τινι ραστώνῃ καὶ εὐθυμίᾳ, οὐδεὶς παρατηρεῖται ἐπὶ τῶν τοίχων ἢ ἐπὶ τῆς ὀροφῆς ἱστὸς ἀράχνης, τὸ δάπεδον ἐσαρώθη καὶ ἐκαθαρίσθη ἀπὸ πρωΐας, τὰ ὑαλοπαράθυρα ἐσπογγίσθησαν καὶ τὰ παραπετάσματα τῶν παραθύρων εἶναι λευκότατα. Ἑκάστη καθέκλα εὑρίσκεται ἐν τῇ θέσει της ἐν καλλίστῃ καταστάσει καὶ ἄνευ ἀντικειμένου τινός, ριφθέντος ἐπ' αὐτῆς κατὰ τὴν διέλευσιν τινος· ἡ ἱματιοθήκη, ἡ κλίνη, οἱ πόδες τῆς τραπέζης καὶ τῶν καθεκλῶν λάμπουσιν, εἰς μαρτύριον ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα τὰ καθαρίζει καθ' ἑκάστην καὶ ὅτι γνωρίζει τὰ συστατικὰ τοῦ ἐγκαυστικοῦ (*) πρὸς εὐθηνὴν στίλβωσιν τῶν ἐπίπλων.

Ἡ κλίνη διηυθετήθη μετὰ προσοχῆς καὶ μετὰ συμμετρίας, τὸ σκέπασμα εἶναι καλὰ τραβηγμένον καὶ γυρισμένον ἀπὸ τὰ ἄνω ἄνευ τινὸς πτυχῆς· ἡ ραφὴ τῶν ὀθονῶν εὑρίσκεται ἀκριβῶς ἐν τῷ μέσῳ τῆς κλίνης, τὸ πτερωτὸν προσκεφάλαιον καὶ τὸ πτερωτὸν τῶν ποδῶν σκέπασμα εἶναι καλῶς ἀνατετιναγμένα καὶ ἐξωμαλισμένα.

Ἡ τράπεζα εἶναι ἑτοίμη. Εἶναι ἡ ὥρα τοῦ γεύματος.

(*) Κίτρινος κηρὸς ἀναλελυμένος εἰς ὀλίγον στακτόνερον.

Τὸ τραπεζομάνδηλον, ἂν καὶ ἐμβαλωμένον εἰς δύο μέρη, εἶναι καθαρώτατον, τὰ χειρόμακτρα καὶ τὰ τρυβλία ἁπλᾶ μὲν ἀλλὰ καθαρώτατα. Αἱ παροψίδες εἶναι τεθειμέναι ἐν συμμετρίᾳ, τὰ δὲ ποτήρια νομίζει τις ὅτι εἶναι κρυστάλλινα. Τοιουτοτρόπως ἡ ἁπλουστάτη αὕτη τράπεζα εἶναι θελκτική.

Ἡ ἱματιοθήκη δὲν εἶναι σχεδὸν πεπληρωμένη ρακῶν καὶ τὰ ὀλίγα ἀσπρόρρουχα τῆς οἰκογενείας δὲν εἶναι ἐσκορπισμένα τῆδε κακεῖσε. Ἕκαστον εἶδος ἀποτελεῖ στήλην καὶ τὰ φορέματα εἶναι τεθειμένα ἐν συμμετρίᾳ ἐπὶ τῶν θέσεων τῆς ἱματιοθήκης. Τὰ ἐνδύματα τῆς οἰκοδεσποίνης, τὰ τοῦ συζύγου καὶ τὰ τῶν τέκνων καλοσκουπισμένα καὶ γυρισμένα κρέμανται κάτω τῶν θέσεων.

Ἐὰν δ' ἐκ τοῦ δωματίου εἰσέλθωμεν εἰς τὸ μαγειρεῖον, τὴν αὐτὴν βλέπομεν τάξιν, τὴν αὐτὴν περιποίησιν. Τὰ ὀλίγα μαγειρικὰ σκεύη εἶναι τριμμένα καὶ λάμπουν, καὶ εὑρίσκονται κατὰ σειρὰν ἐν τῇ οἰκείᾳ ἕκαστον θέσει· καὶ αὐτὴ δὲ τοῦ μαγειρείου ἡ σανὶς καὶ ἡ τράπεζα εἶναι λευκαί· καὶ αὐτὸ τὸ φώγανον εἶναι τριμμένον μὲ μολυβδοῦχον γῆν. Ὁ νεροχύτης δὲν εἶναι κατάφορτος ἐκ ρυπαρῶν τρυβλίων, οὐδὲ ἀπόζει.

Τὰ παιδία νιφθέντα καὶ κτενισθέντα εἶναι καθαρώτατα, ζωηρὰ καὶ εὐάρεστα τὴν ὄψιν, πάντα δὲ ἐν τῷ μικρῷ τούτῳ οἴκῳ, οὗ τὴν μόνην πολυτέλειαν ἀποτελοῦσιν ἡ τάξις καὶ ἡ καθαριότης, μεγάλην περιποιοῦσι τιμὴν τῇ οἰκοδεσποίνῃ, ἥτις ἑλκύει τὴν ἀγάπην τοῦ συζύγου αὐτῆς καὶ τὴν ὑπόληψιν πάντων· διότι ἡ καθαριότης τῆς οἰκίας μαρτυρεῖ συνηθείας φιλεργοῦ οἰκοδεσποίνης καὶ σέβας τοῦ ἀνθρώπου πρὸς ἑαυτὸν καὶ πρὸς

τοὺς ἄλλους, ὅπερ ἐπιβάλλει καὶ αὐτὸ τὸν σεβασμόν.

Ἀλλὰ δὲν ἀρκεῖ ἡ καθαριότης μόνον ἐντὸς τοῦ οἴκου, δέον νὰ ὑπάρχῃ καὶ ἐφ' ἡμῶν αὐτῶν, διότι ἡ καθαριότης τοῦ σώματος προδιαθέτει τοὺς ἄλλους ὑπὲρ ἡμῶν καὶ ἐμπνέει συμπάθειαν, ἐνῷ ἡ ἀκαθαρσία ἐμπνέει μόνον ἀποστροφήν. Ἡ καθαριότης τοῦ σώματος ἐπιβάλλεται καὶ ὑπὸ τῆς ὑγιεινῆς, διότι ἡ ἀκαθαρσία τῶν φορεμάτων καὶ τοῦ σώματος προξενεῖ ἀσθενείας καὶ φθορὰς καὶ καθιστᾷ τὸν ἄνθρωπον ἀηδῆ εἰς τοὺς ἄλλους.

Ἡ καθαριότης τέλος πάντων ἐπιδρᾷ ἐπὶ τοῦ ἠθικοῦ, ὡς ἀποδεικνύει ὁ Schulze, διότι οὐ μόνον ἡ ὑγίεια τῶν ἀνδρῶν ἐξαρτᾶται πολὺ ἐκ τῆς καθαριότητος (λέγει), ἀλλ' ἀποτελεῖ καὶ δύναμιν τῆς δραστηριότητος καὶ τῆς εὐθυμίας, τῆς ἐνδομύχου εὐχαριστήσεως, καὶ ἐνίοτε μάλιστα τῆς ἠθικότητος αὐτῶν. Ἐν τοῖς ἀκαθάρτοις χωρίοις καὶ ἐν ταῖς καλύβαις ἀπαντῶσι κυρίως ἡ ὀκνηρία, ἡ ἀποκτήνωσις, ἡ δολιότης, ἡ κλοπὴ καὶ πάντα τὰ ἐλαττώματα. Ἡ ἔλλειψις καθαριότητος δὲν συντελεῖ μόνον εἰς τὸ νὰ μὴ εἶναι τὸ σῶμα ἄσπιλον, ἀλλὰ βλάπτει καὶ τῆς ψυχῆς τὴν ἁγνότητα. Ὥστε ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει ν' ἀγαπᾷ τὸ πολύτιμον τοῦτο προσόν, τὴν καθαριότητα, ὅπερ δικαίως ἀπεκλήθη *μισὴ ἀρχοντιά*, καὶ θὰ συνειθίσῃ ἐνωρὶς τὰ τέκνα αὐτῆς νὰ ὦσι καθαρὰ τὸ σῶμα καὶ νὰ περιποιῶνται τὰ φορέματα αὐτῶν καὶ πᾶν ὅ,τι τοῖς χρησιμεύει.

Φιλεργία.

Δυστυχὴς ἐκεῖνος, ὅστις ἀγνοεῖ τὰ θέλγητρα τῆς ἐργασίας· θὰ γνωρίσῃ πολὺ ἐνωρὶς τὴν ἀηδίαν τῶν τέρψεων.
(De Levis.)

Πάντες ἐγεννήθημεν διὰ νὰ ἐργαζώμεθα· ἡ ἀδράνεια καὶ ἡ ἀργία δὲν προσιδιάζουσι τῇ ἡμετέρᾳ φύσει, ἔτι δὲ μᾶλλον ἀπαιτεῖται εἰς τὴν ὕπαρξιν ἡμῶν νὰ ὦμεν ἐνεργητικοί, οὕτως ὥστε ἡ ἐργασία, ἥτις ἀποτελεῖ μίαν τῶν τέρψεων τοῦ ἀνθρώπου, νὰ εἶναι συνάμα αὐτῷ μέσον εὐδαιμονίας καὶ ὑγιείας.

Ἡ ἀδράνεια ἐπιφέρει τὴν ἀηδίαν καὶ τὴν ἀνίαν, αἵτινες καταντῶσιν εἰς μελαγχολίαν, καὶ αὕτη προξενεῖ ὑποχονδρίαν. Ἄνθρωπος ἀργὸς καὶ ἀνάλγητος ἀποβαίνει κατηφής, στρυφνὸς καὶ φίλαυτος, δυσηρεστημένος δὲ ἀπὸ τὸν ἑαυτόν του καὶ ἀπὸ τοὺς ἄλλους ἄγει βίον νοσηρὸν καὶ ἀνωφελῆ, καὶ ἡ καταβιβρώσκουσα αὐτὸν ἀνία ἀποτελεῖ δικαίαν τιμωρίαν. Ὤμεν λοιπὸν φιλεργοί, διότι ἡ ἐργασία συνεπάγεται τὴν ὑγίειαν, τὴν εὐδαιμονίαν καὶ τὸν πλοῦτον· πρὸ πάντων δὲ ὀφείλει νὰ ᾖ φιλεργὸς ἡ οἰκοδέσποινα, ἥτις κέκληται νὰ διευθύνῃ ποτὲ οἶκον.

Ἀδύνατος ἡ γυνὴ νὰ ᾖ καλὴ οἰκοδέσποινα ἐὰν μὴ γνωρίζῃ τὸ τίμημα τοῦ χρόνου, ἐὰν μὴ ἀγαπᾷ νὰ καθιστᾷ αὐτὸν ἐπωφελῶς χρήσιμον, ἐὰν ἐνὶ συντόμῳ λόγῳ μὴ ἔχῃ κλίσιν πρὸς τὴν ἐργασίαν. Δὲν πρέπει νὰ λησμονῆται ὅτι πρὸς καλὴν διοίκησιν ἀπαίτεῖται νὰ γνωρίζῃ καλῶς ἡ γυνὴ πῶς ἐκτελεῖται τὸ διατασσόμενον, διὰ νὰ δυνηθῇ δὲ ἡ κόρη νὰ διευθύνῃ βραδύτερον τὸν οἶκον αὐτῆς, δέον νὰ ᾖ φιλόπονος. Αἱ κόραι ὀφεί-

λουσι νὰ καταγίνωνται εἰς πάντα τὰ κοινὰ εἰς τὸ φῦλον αὐτῶν ἔργα καὶ οὐδὲν ἐκ τῆς οἰκονομίας νὰ παραλείπωσιν· ἀπὸ τοῦδε δὲ πρέπει νὰ συναντιλαμβάνωνται ταῖς μητράσιν αὐτῶν ἐν τοῖς οἰκιακοῖς ἔργοις. Πρέπει νὰ βάλλωσι τὸ χέρι των εἰς πάντα, εἰς τὰς χύτρας καὶ εἰς αὐτὸν τὸν νεροχύτην, διότι ὡς πρὸς τὴν ἐπιμέλειαν τῶν κατ' οἶκον δὲν ἀρκεῖ μόνη ἡ θεωρία, ἀλλ' ἀπαιτεῖται καὶ ἡ ἐφαρμογή. Μὴ δὲ θεωρῶσι τὰ ἔργα ταῦτα κατώτερα τῆς ἀξιοπρεπείας καὶ τοῦ βαθμοῦ αὐτῶν, διότι δὲν εἶναι ἐντροπὴ νὰ καταγίνηταί τις εἰς τὰ ταπεινὰ τοῦ οἴκου ἔργα, καὶ ἀντὶ νὰ ταπεινοῦται ἡ γυνή, ἥτις ἀληθῶς ἐννοεῖ τὴν ἀποστολὴν τῆς οἰκοδεσποίνης καὶ ἥτις θεωρεῖ κλέος αὐτῆς τὸν τίτλον τῆς *νοικοκυρᾶς*, αὐτὴ εἶναι κατὰ πάντα ἀξία ἐπαίνων. Τοιαύτη εἶναι τῆς Βίβλου ἡ καρτερόψυχος γυνή. «Γυναῖκα δὲ ἰσχυρὰν τίς εὑρήσει; Τιμιωτέρα ἐστὶ λίθων πολυτελῶν».

Καὶ ἔπειτα ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει νὰ δίδῃ τὸ παράδειγμα τῆς ἐργασίας εἰς πάντας. Ὀφείλει νὰ γίνηται ἐργάτις ἐν μέσῳ τῶν ἐργατίδων, ἂς ἀπασχολεῖ, διότι ἡ κλίσις αὐτῆς θὰ διευθύνῃ τὴν κλίσιν τούτων, ἡ δραστηριότης αὐτῆς θὰ διεγείρῃ τὴν ραθυμίαν αὐτῶν, καὶ αὐτὴ θὰ τοῖς δείξῃ νὰ ἐκτελῶσι τὸ ἔργον αὐτῶν καλλίτερον καὶ ταχύτερον, ἐργαζομένη ἐνώπιον αὐτῶν ταχέως καὶ καλῶς· ἐκεῖναι δ' αἴτινες τὴν βλέπωσι ζωηρὰν καὶ ἐνέργητικήν, δὲν θὰ φοβηθῶσι τὴν ἐργασίαν καὶ δὲν θὰ τολμήσουν νὰ φανῶσιν ὀκνηραὶ ἐνώπιον τοσοῦτον φιλοπόνου οἰκοδεσποίνης. Ἡ μήτηρ ὀφείλει πάντοτε νὰ δικαιοῦται νὰ λέγῃ εἰς τὰ τέκνα αὐτῆς καὶ

ἡ οἰκοδέσποινα εἰς τοὺς ὑπηρέτας της, Μήπως μὲ βλέπετε μὲ σταυρωμένα χέρια; Καὶ τὸ μάθημα τοῦτο εἶναι ἀποτελεσματικώτερον πάσης συμβουλῆς καὶ πάσης μομφῆς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΠΕΡΙ ΦΕΙΔΟΥΣ.

Ὀρθῶς λέγεται ὅτι ἡ φειδωλὴ γυνὴ εἶναι θησαυρός. Ἐνῷ ἡ ἄσωτος καὶ πολυδάπανος διασπαθᾷ τὴν ἑαυτῆς περιουσίαν, αὕτη διὰ μετρίων πόρων ἔχει μυρία μέσα καὶ μυρίους μεταχειρίζεται τρόπους οὐ μόνον πρὸς ἀπομάκρυνσιν τῆς ἐνδείας ἀπὸ τοῦ οἴκου, ἀλλὰ καὶ πρὸς συντήρησιν σχετικῆς τινος εὐπορίας.

Ἡ φειδωλὴ γυνὴ γνωρίζει τὸ Φείδου χρόνου καὶ τῶν σεαυτοῦ πραγμάτων, δραστηρίως δὲ αὐτὴ ράπτει καὶ αὐτὴ συντηρεῖ τὰ ἴδια αὐτῆς φορέματα, τὰ τῶν τέκνων καὶ τὰ τοῦ συζύγου μάλιστα, καὶ ἐὰν μὴ εἶναι πλουσία, εἶναι καὶ μοδίστρια ὀλίγον καὶ σιδερώτρια καὶ πλύντρια, καὶ κερδαίνει τοιουτοτρόπως πολλὰ ἡμερομίσθια ἐργατίδων καὶ ραπτικά, ἅτινα εἶναι τοσοῦτον ὑπερβολικὰ μὲ τὰς ραπτρίας σήμερον.

Ἡ φειδωλὴ γυνὴ εἶναι προβλεπτική, φροντίζουσα περὶ τοῦ μέλλοντος ὅσον καὶ περὶ τοῦ παρόντος, ἐνῷ δ' ἐπιτηρεῖ ἐκτελοῦσα τὸ ἡμερήσιον αὐτῆς ἔργον, σκέπτεται καὶ διὰ τὰ τῶν ἄλλων ἡμερῶν, καὶ τὸ ἐσπέρας δὲν λησμονεῖ νὰ εἴπῃ εἰς ἕκαστον τί ὀφείλει νὰ πράξῃ τὴν ἐπιοῦσαν. Προβλέπει ὡσαύτως ἐνδεχομένας ἀσθε-

νείας, δυστυχήματα καὶ ἀργίαν, καὶ δὲν εἶναι ἐνδεὴς τῶν κατὰ δυσαρέστους περιστάσεις ἀπαιτουμένων ἐξόδων. Ὁμοιάζουσα δὲ πρὸς τὴν μέλισσαν, προμηθεύεται τὰ χρειώδη καὶ γνωρίζει νὰ ποιῇ τοῦτο ἐν καλαλλήλῳ τόπῳ καὶ χρόνῳ· περὶ πλέον δὲ κάμνει μόνη τὰς ἀγοράς της καὶ πληρόνει πάντοτε τοῖς μετρητοῖς, εὖ εἰδυῖα ὅτι ἡ πίστωσις εἶναι πηγὴ πειρασμῶν, οὓς ὀφείλει ν' ἀποφεύγῃ, καὶ ὅτι πλουτύνει πληρόνουσα τὰ χρέη αὐτῆς.

Τὰ ἔπιπλα, ὡς ὄντα πάντοτε καθαρὰ καὶ ὡς καλῶς διατηρούμενα, δὲν ἔχουσιν ἀνάγκην συνεχοῦς καὶ δαπανηρᾶς ἐπιδιορθώσεως.

Ἡ οἰκοδέσποινα, ἡ ἐμφορουμένη φρονήματος τάξεως καὶ προορατικότητος, δὲν χάνει τίποτε ἐν τῇ οἰκίᾳ αὐτῆς· τὰ πάντα εὑρίσκονται ἐν τῇ θέσει των καὶ ἔχουσι τὴν κατάλληλον χρῆσιν, καὶ αὐτὸ τὸ ἀπλούστατον τεμάχιον τοῦ ξύλου, ὡς καὶ τὸ ἐλάχιστον ράκος ὑφάσματος, ἀντὶ δὲ ν' ἀφίνῃ τὰ ράκη νὰ χάνωνται ἢ νὰ τὰ ρίπτῃ ὡς περιττά, ὡς τόσα ἄλλα πράγματα, τὰ συνάζει, τὰ κόπτει φιλοκάλως καὶ συμμέτρως καὶ τὰ μεταποιεῖ εἰς ὡραίους τάπητας, διὰ τῶν ὁποίων στολίζει τὸ πτωχικὸν αὐτῆς δωμάτιον ἄνευ τοῦ ἐλαχίστου ἐξόδου. Πρὸ πάντων διὰ τῆς σκέψεως καὶ τοῦ συνδυασμοῦ καὶ διὰ τῆς περιμαζεύσεως καὶ τῶν ἐλαχίστων ἡ δειδωλὴ οἰκοδέσποινα ὠφελεῖται οὐ σμικρὸν καὶ ἐπιτελεῖ θαύματα, ἐνθυμουμένη ὅτι οἱ μικροὶ ποταμοὶ κάμνουν τοὺς μεγάλους, ἤ, ὡς λέγομεν καλλίτερον, ὅτι φασοῦλι φασοῦλι, γεμίζει τὸ σακκοῦλι· ἀποφεύγει τὴν σπατάλην καὶ τῶν ἐλαχίστων πραγμάτων, δὲν εἶναι ὅμως καὶ φιλάργυρος, ἀφειδῶς δαπανῶσα ἐφ' ἃ δεῖ, καὶ δὲν

φείδεται πρὸ πάντων τῆς τροφῆς τῶν ὑπηρετῶν ἢ τῶν ἄλλων μισθωτῶν ἐργατῶν, ὡς οὐδὲ τῆς ἰδίας αὐτῆς καὶ τῆς οἰκογενείας αὐτῆς φείδεται. Διὰ τῶν μικρῶν δὲ τούτων ἀρετῶν καὶ διὰ πολλῶν ἄλλων, ἃς αὕτη γνωρίζει, ἐξοικονομεῖ πολλά, ἃ γυνή, ἀποφεύγουσα τὰ μικρά, οὐδὲ κἂν φαντάζεται, καὶ μετὰ τῆς μᾶλλον περιωρισμένης προσόδου θὰ κατορθώσῃ νὰ καταστήσῃ ἰσοσκελῆ τὸν προϋπολογισμὸν καὶ νὰ φέρῃ ἀνέτως ἐν τέλει τοῦ ἔτους « ταῖς δύο ἄκραις εἰς μίαν. »

Ποτὸν μὲν ἔσβεσε τὴν ποτοῦ ὄρεξιν, καὶ τροφὴ τὴν τροφῆς ἐπιθυμίαν ἠκέσατο· φιλαργυρίαν δὲ οὐ σβέννυσιν ἀργύριον ἢ χρυσίον. **(Πλουτ.)**

Περὶ τοῦ μνημονικοῦ.

Πάντων δὲ μάλιστα τὴν μνήμην τῶν παίδων ἀσκεῖν καὶ συνεθίζειν. **(Πλουτ).**

Παράδοξον πιθανῶς θὰ θεωρηθῇ ὅτι κατατάσσεται τὸ μνημονικὸν εἰς τὰ οὐσιώδη προσόντα τῆς οἰκοδεσποίνης· κατατάσσεται εἰς αὐτά, διότι ἄνευ μνημονικοῦ ἀδύνατος ἐπιτυχὴς τοῦ οἴκου διεύθυνσις, τοῦτο δὲ διδάσκει ἡ πεῖρα. Τὸν ἰδιάζοντα χαρακτῆρα τῆς νοικοκυροσύνης ἀποτελεῖ πληθὺς ἰδιαιτέρων γνώσεων, ἀνεξαρτήτων μὲν κατὰ τὸ φαινόμενον τῶν μὲν ἀπὸ τῶν δέ, συμπιπτουσῶν ὅμως πασῶν εἰς τὸ συμφέρον τῆς διοικήσεως τοῦ οἴκου. Ὅσον περισσοτέρας κέκτηται ἡ οἰκοδέσποινα γνώσεις καὶ ὅσον περισσότερον πιστῶς ἐφαρμόζει αὐτάς, τόσον καλλίτερα ἀποτελέσματα ἐπιτυγχάνει ἐν τῇ ἐφαρμογῇ.

Ἡ οἰκοδέσποινα ἔχει ἀνάγκην νὰ κατατάσσῃ τὰς ἀ-

ναμνήσεις αὐτῆς· καὶ πραγματικῶς ὠφελεῖ αὐτῇ ἡ μνήμη, οὐχὶ ἡ ἀδρανὴς ἐκείνη καὶ παθητική, ἐν ᾗ ἀποτυποῦνται αἱ ἐντυπώσεις, διασωζόμεναι ἄνευ τάξεως, ἀλλ' ἐκείνη, ἣν ἐνισχύει ἡ θέλησις καὶ διαφωτίζει ἡ κρίσις, καὶ ἥτις ὡς ἀσφαλὴς φύλαξ παρέχει πᾶν τὸ ἀπαιτούμενον εἰς σώφρονα διοίκησιν τοῦ οἴκου.

Εἶναι ἆρά γε ἀνάγκη νὰ ἐξαρθῶσι τὰ ἐκ καλοῦ μνημονικοῦ ὠφελήματα τῆς οἰκοδεσποίνης; Πῶς δύναται νὰ ἐνθυμῆται ἄνευ καλοῦ μνημονικοῦ τὴν τιμὴν μυρίων ἀντικειμένων, ἃ εἶναι ἠναγκασμένη ν' ἀγοράσῃ, εἴτε τοῦ μαγειρείου ὧσι ταῦτα, εἴτε διὰ τὴν ἐπιπλοσκευήν, εἴτε διὰ τὰ φορέματα τῆς οἰκογενείας;

Ὑποθέσωμεν οἰκοδέσποιναν ἔχουσαν τὴν φροντίδα τῶν τροφίμων. Ἡ πεῖρα διδάσκει αὐτὴν ἑκάστοτε ὅτι πράγματά τινα ἀγοράζονται ὠφελιμώτερον παρὰ τοῦ Παύλου ἢ παρὰ τοῦ Κώστα· καὶ τὸ σκέπτεται μὲν προτήτερα, ὅμως λησμονεῖ κατὰ τὴν πρᾶξιν, καὶ τὰς ἀγοράς της κάμνει ἀπὸ δεύτερο χέρι, ἐνῷ ἠδύνατο νὰ τὰς ἔχῃ πρώτης ποιότητος. Ὅταν δυσαρεστηθῇ κατά τινος ἐμπόρου, σκέπτεται ὅτι πρέπει αὐτοπροσώπως αὐτὴ ἡ ἰδία νὰ τῷ δώσῃ ἓν μάθημα, ἐὰν ἐπιθυμεῖ νὰ ὑπηρετῆται καλῶς· καὶ τὸ συλλογίζεται μὲν κατὰ πᾶσαν ἑσπέραν, τὸ πρωὶ ὅμως τὸ λησμονεῖ, τί δ' ἐκ τούτου προκύπτει; Πᾶσα ἡ οἰκογένεια ὑποφέρει ἐκ κακῆς ἀγορᾶς, καὶ ἐλλείψει μνημονικοῦ ἢ τὸ ψωμὶ εἶναι καμένον ἢ ἄψητον, ἢ τὸ κρέας κακῆς ποιότητος τρώγεται.

Καὶ ναὶ μὲν λέγεται ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα, ἡ μὴ ἔχουσα μέγα μνημονικόν, ἀναπληροῖ τὴν ἔλλειψιν ταύτην διὰ σημειωματαρίου (πραγματικῶς δὲ εἶναι τοῦτο ἀναγ-

καιότατον), πλειστάκις ὅμως ἀπησχολημένη, δὲν ἔχει καιρὸν νὰ σημειώσῃ τὰς ἀγορὰς αὐτῆς, ἀναγκαζομένη ν' ἀναβάλλῃ τὸ πρᾶγμα εἰς τὸ ἑσπέρας ἢ εἰς τὴν ἐπιοῦσαν· ἀλλὰ τότε δὲν δύναται νὰ τὰ ἐνθυμηθῇ ὅλα, καὶ αἱ ζημίαι εἶναι ἀναπόδραστοι.

Ὅταν ἡ οἰκοδέσποινα ἔχῃ καλὸν μνημονικὸν—καὶ ἡ πεῖρα διδάσκει ὅτι εἶναι τοῦτο δυνατὸν μέχρι τινὸς διὰ τῆς ἀσκήσεως τῆς θελήσεως—τὰ πάντα βαίνουσιν ἐν τάξει καὶ ἀκριβείᾳ· καὶ ὅταν ὑπάρχωσι τὰ δύο ταῦτα προσόντα, διὰ τοῦ μνημονικοῦ ἐξασφαλίζονται τ' ἀποτελέσματα. Ὅταν τυχὸν ἔχητε ἐπιλήσμονας ὑπηρέτας, μὴ φοβῆσθε ὅτι θὰ διατηρήσουν ἐπὶ μακρὸν τὸ ἐλάττωμα τοῦτο, ἅμα στοχασθῶσιν ὅτι τίποτε δὲν διαφεύγει τὴν μνήμην σας, διότι ποιά τις ἀνησυχία θὰ καταλάβῃ αὐτούς, ὅταν πρόκηται νὰ παραλείπωσί τι ἐκ τῆς ὑπηρεσίας των, ἢ νὰ λησμονήσωσι σύστασίν σάς τινα· τὸ ὀκνηρὸν μνημονικόν των θὰ φοβηθῇ τὸ ἰδικόν σας καὶ θὰ προσπαθήσῃ νὰ ἐνθυμηθῇ. Φρονεῖτε ἆρά γε ὅτι ὅταν οἱ ὑπηρέται ἔχωσιν ἐπιλήσμονα ἢ ἀμελῆ οἰκοδέσποιναν, θὰ λάβωσι τὸν κόπον νὰ κουράσωσι τὸν μυελόν των; Ἀσμενέστατα θὰ προσεποιοῦντο τὸν ἐπιλήσμονα, τὰ τοιοῦτο ὅμως θὰ ἐγίνετο συνήθεια καὶ θ' ἀπέβαινεν εἰς ζημίαν τῆς τρεφούσης αὐτοὺς οἰκοδεσποίνης. Ὅταν τὸ μνημονικὸν τῆς οἰκοδεσποίνης ἔχῃ τὸ τῶν ὑπηρετῶν ἐν ἐγρηγόρσει, λησμονοῦσιν οὗτοι ὀλίγα πράγματα, ἀναλογιζόμενοι ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα δὲν λησμονεῖ τίποτε.

Ὥστε ἀπαραίτητον ἀποβαίνει τῇ οἰκοδεσποίνῃ μνημονικὸν ἠσκημένον καὶ νοῆμον, καὶ ἑκάστη γυνὴ δύναται νὰ τὸ ἀποκτήσῃ. Διὰ τῆς θελήσεως καὶ τῆς προσο-

χῆς πᾶσα οἰκοδέσποινα δύναται νὰ κατορθώσῃ νὰ ἔχῃ καλὸν μνημονικόν, ἀρκεῖ δὲ νὰ τὸ θέλῃ σπουδαίως, διὰ νὰ τῇ γείνῃ συνήθεια τὸ προσὸν τοῦτο.

Τὸ μνημονικὸν τῆς μαθήσεως μέρος οὐ μόνον πρὸς τὴν παιδείαν, ἀλλὰ καὶ πρὸς τὰς τοῦ βίου πράξεις οὐκ ἐλαχίστην συμβάλλεται μοῖραν. Ἡ γὰρ τῶν γεγενημένων πράξεων μνήμη τῆς περὶ τῶν μελλόντων εὐβουλίας γίνεται παράδειγμα. **(Πλουτ).**

Περὶ τῆς ἀνάγκης νὰ λογαριάζωμεν μὲ τὸν νοῦν.

Ἐὰν ἡ κρίσις καὶ τὸ μνημονικὸν εἶναι ἀναγκαῖα προσόντα εἰς τὴν οἰκοδέσποιναν, ὀφείλει αὕτη νὰ ἔχῃ καὶ τὸ προτέρημα τοῦ νὰ λογαριάζῃ ταχέως μὲ τὸν νοῦν· τὰ τρία δὲ ταῦτα προσόντα εἶναι ἀναπόσπαστα.

Ἡ συνήθεια τοῦ νὰ λογαριάζωμεν μὲ τὸν νοῦν εἶναι μὲν ἀναγκαῖα εἰς πάντα οἱασδήποτε κοινωνικῆς τάξεως, καλῶς ὅμως ἐξεταζομένων τῶν διαφόρων ἀναγκῶν τοῦ βίου, βλέπομεν ὅτι αἱ γυναῖκες ἔχουσι πολλῷ μείζονα ἀνάγκην τοῦ προφορικοῦ μᾶλλον ἢ τοῦ γραπτοῦ λογαριασμοῦ, καὶ ὅτι ὁ πρῶτος ἀποτελεῖ αὐταῖς γνῶσιν πρωτίστης ἀνάγκης.

«Μεγάλη τῶν νεανίδων ἡ ὠφέλεια ὡς πρὸς τὸ μέλλον αὐτῶν (λέγει ἡ Καμπάν), ὅταν συνειθίσωσι δι' ἁπλῶν ἀσκήσεων νὰ λογαριάζωσιν ἄνευ καλάμου.» Ἀτυχῶς ἐλλείπει ἡ συνήθεια αὕτη εἰς πολλὰς γυναῖκας. Τίς δὲν ἐγένετο μάρτυς τῆς εὐκολίας, μεθ' ἧς ἄνθρωποι, ἀγνῶτες ὅλως ἀναγνώσεως καὶ γραφῆς, λύουσι διὰ τοῦ νοῦ δυσχερέστατα προβλήματα, ἐνῷ

κυρίαι, τυχοῦσαι ἐκπαιδεύσεως, δὲν τὸ κατορθοῦσι, καὶ εἶναι ἠναγκασμέναι νὰ καταφεύγωσιν εἰς τὸν κάλαμον ἢ εἰς τὴν μολυβδίδα;

Ποσάκις γυναῖκες, κυρίαι τοῦ κόσμου, εὑρισκόμεναι ἔν τινι καταστήματι πρὸς ἀγοράν, περιίστανται εἰς ἀμηχανίαν, ὅταν ἐπιστῇ ἡ ὥρα τῆς πληρωμῆς; Καὶ κατὰ πρῶτον μὲν ζητοῦσι νὰ εὕρωσιν οὐχὶ τὰ χρήματα ἐν τῷ θυλακίῳ, διότι τὰ κρατοῦσιν εἰς χεῖρας, ἀλλὰ τὸ ὁλικὸν ποσὸν τοῦ λογαριασμοῦ, καὶ μὴ εὑρίσκουσαι αὐτὸ ταχέως, ἐρυθριῶσι, ταράσσονται, καὶ ἐπὶ τέλους ἐρωτῶσι, *Πόσα εἶναι; πόσα σᾶς χρεωστῶ;*

Τοῦτο δύναται νὰ παρατηρήσῃ τις καθ' ἑκάστην ἐν αὐτῇ τῇ θύρᾳ τῆς οἰκίας, ἔνθα βλέπει λαχανοπώλας ὅλως ἀγραμμάτους νὰ εὑρίσκωσιν ἐντὸς δευτερολέπτων τινῶν τὸ ὁλικὸν ποσὸν τοῦ λογαριασμοῦ, διὰ τὸ ὁποῖον πολλοὶ θέλουσι μολυβδοκόνδυλον καὶ σημειωματάριον· ἐνίοτε δὲ ἁπλοϊκοὶ ἄνθρωποι περιγελῶσι τοὺς πλουσίους πελάτας αὐτῶν λέγοντες· «Γιὰ δῆτε σεῖς ἀνθρώπους ποῦ ἔκαμαν καὶ εἰς τὸ σχολεῖον καὶ δὲν ἠξεύρουν νὰ λογαριάσουν πέντε παραδιῶν πρᾶγμα, ἐνῷ ἡμεῖς οἱ καϋμένοι χωρὶς γράμματα κάμνομεν τοὺς λογαριασμούς μας;»

Τὰ κοράσια θ' ἀποφύγωσι βραδύτερον τοιαύτην ταπείνωσιν συνειθίζοντα ἐκ νεαρᾶς ἡλικίας νὰ λογαριάζωσι μὲ τὸν νοῦν· τὸ πρᾶγμα δὲν εἶναι δύσκολον, διὰ μικρᾶς δὲ προθυμίας καὶ ἀσκήσεως ἀποκτᾶται μετ' οὐ πολὺ μεγάλη πρὸς τοῦτο εὐκολία. Ἡ οἰκοδέσποινα, ἥτις δὲν ἔχει τὴν εὐκολίαν ταύτην, ὑπόκειται εἰς συνεχεῖς ἐξαπατήσεις, ἀγοράζουσα ἢ πωλοῦσά τι.

Ἀλλ' ὁ διὰ κονδυλίου λογαριασμὸς δὲν πρέπει νὰ λείψῃ διὰ τοῦτο. Νεάνιδές τινες φρονοῦσιν ὅτι τὴν ἀριθμητικὴν δύνανται νὰ μάθωσι καὶ βραδύτερον· τοῦτο εἶναι ἀμέλεια, διότι πάντοτε ὑπάρχει καιρὸς νὰ ἀσχοληθῶσιν εἰς αὐτήν. Τί δὲ καὶ συμβαίνει; Αἱ νέαι, αἵτινες δὲν ἐξωκειώθησαν ἐνωρὶς πρὸς τοὺς ἀριθμούς, αἰσθάνονται πρὸς τοὺς λογαριασμοὺς μεγάλην ἀντιπάθειαν, καὶ ὅταν βραδύτερον ἀναλάβωσιν ὡς οἰκοδέσποιναι σπουδαίαν ὑπηρεσίαν, αἰσθάνονται ἀληθῆ ἀνίαν καὶ θεωροῦσιν ὅτι ἐπικάθηται ἐπ' αὐτῶν ἐριάλτης, ὅταν ἀναγκασθῶσι νὰ διέρχωνται καθ' ἑκάστην ὀλίγας στιγμὰς μὲ τοὺς ἀριθμούς.

Περὶ τῆς κρίσεως.

Δὲν εἶναι σπάνιον νὰ ἴδῃ τις ἀνθρώπους ὑπομειδιῶντας διὰ μερικὰ πράγματα, διὰ τὰ πεζὰ ὀλίγον στοιχεῖα, τὰ ὁποῖα ἀποτελοῦσι τὸν οἶκον, οὐδὲ νὰ τοὺς ἀκούῃ νὰ πρεσβεύωσι τὴν ὑπεροπτικὴν ταύτην γνώμην, ὅτι ἀρκεῖ ἡ γυνὴ νὰ γνωρίζῃ συλλήβδην τὰ οἰκιακὰ αὐτῆς καθήκοντα καὶ δὲν ἔχει ἀνάγκην νὰ σπουδάσῃ τὰ καθέκαστα τῆς νοικοκυροσύνης. Μὴ φαντάσθητε ὅτι πάντα ἐννοοῦνται ἢ μανθάνονται φυσικώτατα διὰ τῆς πείρας. Ὁ οἶκος ἀπαιτεῖ θετικώτατα πράγματα, δὲν τρέφεται μὲ ἀεροβασίας καὶ δεῖται θετικωτάτων τῆς οἰκοδεσποίνης γνώσεων. Ἐν τῷ βίῳ, οἷός ἐστιν οὗτος, δέον νὰ θριαμβεύῃ ἡ κρίσις, καὶ αὕτη οὐδὲν ἀποστρέφεται μέσον πρὸς δικαίαν ἐκτίμησιν τῆς πραγματικότητος.

Πάντα τὰ προσόντα τ' ἀπαιτούμενα παρὰ τῆς οἰκοδεσποίνης καὶ τ' ἀπαριθμηθέντα καταλήγουσιν εἰς τὴν

κρίσιν. Αὕτη φέρει τὸ φρόνημα τῆς τάξεως, αὕτη τὸ διατηρεῖ ἀναλλοίωτον καὶ τὸ καθιστᾷ χρήσιμον ὑπὲρ τοῦ οἴκου· αὕτη ἐμπνέει τὴν ἀκρίβειαν καὶ καθιστᾷ ἐπαισθητὴν τὴν τιμὴν χωρὶς νὰ ἐπιτρέπῃ κατάχρησιν· δι' αὐτῆς ἡ οἰκοδέσποινα ἐννοεῖ ὅτι ἀνευ ἐπαρκοῦς καθαριότητος ἡ οἰκία θὰ εἶναι δυσάρεστος καὶ θὰ φαίνηται ὅτι στερεῖται καὶ ἐκείνων τῶν μέσων, ἅτινα διαθέτει. Ἑνουμένη δὲ ἡ κρίσις μετὰ τοῦ μνημονικοῦ, ἀποτελεῖ ἰσχυρὸν ὅπλον πρὸς διατήρησιν τῆς τάξεως καὶ ἐπιτήρησιν τοῦ οἴκου.

Ἡ ἀγχίνοια ταχεῖα μόνον καὶ συνήθης ἐστὶν ἄσκησις τῆς κρίσεως κατὰ δυσχερεῖς περιστάσεις. Ἡ κρίσις συμβουλεύει τὴν ἐργασίαν καὶ διαιωνίζει τὸν πρὸς αὐτὴν ἔρωτα παρὰ τὰς ἀπαιτήσεις τῆς φυσικῆς ὀκνηρίας. Ἡ κρίσις ἀπαιτεῖ τὴν αὐτὴν πάντοτε ψυχικὴν διάθεσιν καὶ ὅταν ἀκόμη τίθεται εἰς δοκιμασίαν ἡ ὑπομονὴ ἡμῶν, καὶ πείθει τὴν γυναῖκα ὅτι πᾶσα ἡ ἐπιρροὴ αὐτῆς κεῖται εἰς τὸ φρόνημα τῆς συνδιαλλαγῆς, εὐσυμβίβαστον μετὰ δικαίας εὐσταθείας. Διὰ τῆς κρίσεως ἡ γυνὴ ρυθμίζει καταλλήλως τὰς σχολαίας ὥρας καὶ τὰς τῶν κοινωνικῶν αὐτῆς ἀπαιτήσεων· καὶ διὰ τῆς κρίσεως ἐπὶ τέλους διδάσκεται ἐπιτυχῶς εὐγενὴς ἁπλοϊκότης, συνετὴ φειδὼ καὶ διακυβέρνησις οἴκου ἀξιοπρεπὴς καὶ τυγχάνουσα τῆς ἐπιδοκιμασίας πάντων τῶν ἐχεφρόνων ἀνθρώπων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

ΔΙΑΘΕΣΙΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΤΗΣ ΟΙΚΟΔΕΣΠΟΙΝΗΣ.

Ἀποδεδειγμένον ἐστὶν ὅτι ἔχομεν ὑπόδειγμα καρτερικὴν οἰκοδέσποιναν, ποθοῦσαν πράγματι νὰ καταστήσῃ εὐτυχῆ τὸν ἑαυτῆς οἶκον καὶ ἐκπληροῦσαν εὐσυνειδήτως τὰ καθήκοντα, ἅτινα τῇ ἐπιβάλλονται ὑπὸ τῆς ἀποστολῆς αὐτῆς, καὶ ὅτι δὲν ἔχομεν πρὸ ὀφθαλμῶν ῥάθυμον ἢ καλλωπίστριαν γυναῖκα, ἐπαναπαυομένην εἰς τοὺς ὑπηρέτας πρὸς περιποίησιν τῶν τέκνων ἢ τοῦ οἴκου, καὶ περὶ οὐδὲν ἕτερον ἀσχολουμένην ἢ περὶ ἐνδύματα καὶ περὶ ἡδονάς. Ἡ τοιαύτη γυνὴ εἶναι ἀναξία τοῦ ὡραίου τίτλου τῆς συζύγου καὶ τῆς μητρὸς καλῆς οἰκογενείας, διότι ἀντὶ ν' ἀπεργασθῇ τὴν εὐδαιμονίαν τῶν περὶ αὐτήν, ἀπελπίζεται τὸν σύζυγον καὶ προξενεῖ ἐπὶ τέλους διὰ τῆς ἀμελείας καὶ τῆς πολυτελείας τὸν ὄλεθρον τοῦ οἴκου. Ἂς οἰκτείρωμεν τὴν γυναῖκα ταύτην καὶ ἔστω ἡμῖν ὁ λόγος περὶ τῆς πρώτης.

Αὕτη διαχαράττει γνώμονα βίου, ὃν τηρεῖ ὅσον τὸ δυνατόν, οὕτως ὥστε νὰ ὦσι κεκανονισμέναι πᾶσαι αἱ ἡμέραι καὶ αἱ ὧραι καὶ τὰ κεκανονισμένα νὰ ἐκπληρῶνται καλῶς. Ἡ πρωία εἶναι καθωρισμένη εἰς τὰ τοῦ οἴκου πράγματα, εἰς τὰ ὀψώνια, εἰς τὴν ἐπιτήρησιν τῶν ὑπηρετῶν καὶ εἰς τὴν ἀνατροφὴν τῶν τέκνων. Ἡ καλὴ αὕτη οἰκοδέσποινα ἐγείρεται ἐκ τοῦ ὕπνου ἐνωρὶς πάντοτε, διὰ νὰ δύναται νὰ βεβαιωθῇ ἐξ ἰδίας ἀντιλήψεως ὅτι πᾶς ἕκαστος διατελεῖ εἰς τὸ ἔργον αὐτοῦ, καὶ ἀφοῦ προσευχηθῇ εἰς τὸν Θεόν, παρακαλοῦσα αὐτὸν νὰ

εὐλογήσῃ τὴν ἀρξαμένην ἡμέραν, βλέπει ἐὰν ἡ μαγείρισσα ἑτοιμάζει τὸ φαγητὸν καὶ εὐθετεῖ τὰ τοῦ μαγειρείου, ἐὰν οἱ ὑπηρέται καθαρίζωσιν ὅ,τι δεῖται καθαρισμοῦ ἀπὸ τῆς πρωίας, οἷον τὸ δωμάτιον τοῦ κυρίου, τὸ ἐστιατόριον, τοὺς διαδρόμους, τὰς κλίμακας κτλ., καὶ ἐὰν ἡ θαλαμηπόλος ἀσχολεῖται ἐπωφελῶς. Εἶτα δίδει διαταγὰς περὶ παντὸς ὅ,τι πρόκειται νὰ γείνῃ ἐντὸς τῆς ἡμέρας, καὶ βλέπει μετὰ τῆς μαγείρου τί ὑπολείπεται διὰ τὸ γεῦμα καὶ τὸ δεῖπνον, ἀφοῦ παρατηρήσει προηγουμένως ἐντὸς τοῦ ὀψοφυλακίου, ἵνα τυχὸν καταστήσῃ χρήσιμα τὰ λείψανα τῶν φαγητῶν τῆς προηγουμένης ἡμέρας.

Μετὰ τὸ πρόγευμα ἐπιστατεῖ εἰς τὴν ἀναχώρησιν τῶν παιδίων εἰς τὸ σχολεῖον ἢ φροντίζει αὐτὴ περὶ τῶν μαθημάτων αὐτῶν, ἐὰν ἡ ἐκπαίδευσις γίνηται οἴκοι. Μετὰ ταῦτα ἐξελέγχει τὰ ἔξοδα τῆς προτεραίας, γράφει ὅλους τοὺς λογαριασμούς της, εἴτε τοὺς τῆς προτεραίας εἴτε τοὺς τῆς πρωίας ἐκείνης, καὶ συνεννοεῖται κατόπιν μετὰ τῆς θαλαμηπόλου ὡς πρὸς τὰ φορέματα τὰ ἐπιδιορθωθέντα τῇ προτεραίᾳ ἢ τὰ ἐπιδιορθωθησόμενα ἐντὸς τῆς ἡμέρας, καὶ ἔπειτα ἐπιθεωρεῖ τὰ ἀσπρόρρουχα. Ἀκολούθως δύναται νὰ ἴδῃ ἐκείνους, οἵτινες θέλουσι νὰ ὁμιλήσωσι πρὸς αὐτήν, καὶ ἡ πρωία παρέρχεται ἐπωφελῶς μέχρι τῆς ὥρας τοῦ γεύματος.

Ἡ μετὰ μεσημβρίαν ἡμέρα ἐπιφυλάσσεται εἰς τὰ κοινωνικὰ καθήκοντα, εἰς ἐπισκέψεις καὶ εἰς ἀντεπισκέψεις, εἰς περίπατον καὶ εἴτι ἄλλο· καὶ δὲν δύναται μὲν κατ' ἀκολουθίαν νὰ ἔχῃ τὰ κατ' αὐτὴν κεκανονισμένα οὕτω θετικῶς ὡς τὴν πρωίαν, δὲν ἀφίνεται ὅμως

εἰς τὴν διάκρισιν τῆς τύχης καὶ τῶν περιστάσεων, διότι ἐν τῷ βίῳ τῆς γυναικὸς τὰ πάντα πρέπει νὰ προβλέπωνται καὶ νὰ ὁρίζωνται ἐκ τῶν προτέρων κατὰ τὸ ἐφικτόν. Ἐὰν δὲ ἡ τοιαύτη οἰκοδέσποινα μὴ δυνηθῇ πάντοτε νὰ βαδίζῃ καθ' ὃν ἔταξεν ἑαυτῇ κανόνα, τοὐλάχιστον καὶ δὲν ἀφίσταται αὐτοῦ ἄνευ ἀνάγκης, καὶ οὐδέποτε πράττει τοῦτο ἐξ ἰδιοτροπίας.

Ἡ οἰκοδέσποινα θυσιάζει καὶ μίαν καθ' ἑβδομάδα ἡμέραν, τὸ σάββατον ἐπὶ παραδείγματος, εἰς διανομὴν φορεμάτων ὁλοκλήρου τῆς οἰκογενείας, σημειοῦσα ἐπακριβῶς τὸν ἀριθμὸν τῶν σινδόνων, τῶν χειρομάκτρων, τραπεζομανδήλων κλπ., ἅτινα δίδει εἰς πλύσιμον, καὶ βλέπουσα ἐὰν ὅλα πλύνωνται καὶ ἐπιστρέφωνται.

Τὸ ἑσπέρας ἡ οἰκοδέσποινα ἀφιεροῦται πάλιν εἰς τὴν οἰκογένειαν αὐτῆς καὶ εἰς ἑαυτήν. Διὰ τῆς τάξεως καὶ τῆς ἀλληλουχίας τῶν ἀσχολιῶν ἐξοικονομεῖ τὸν χρόνον καὶ εὑρίσκει ὥρας τινὰς πρὸς καλὰς ἀναγνώσεις, πρὸς τελειοποίησιν τῶν γνώσεων αὐτῆς, αἵτινες ἀνυψοῦσαι τὴν διάνοιαν μέχρι τῆς τοῦ συζύγου καθιστῶσιν αὐτὴν ἱκανωτέραν νὰ συνδιαλέγηται μετ' αὐτοῦ περὶ τῶν ὑποθέσεων αὐτῆς καὶ συσφίγγουσι κατ' ἀκολουθίαν τοὺς δεσμοὺς τοῦ οἴκου. Πρὸς δὲ λαμβάνει κλίσιν πρὸς σπουδαίας συνδιαλέξεις, οὕτως ὥστε ὁ σύζυγος καὶ οἱ φίλοι οὐδέποτε ἀνιῶσι συνδιαλεγόμενοι, οὐδὲ θεωροῦσιν αὐτὴν ὡς ἀδιάφορον ἢ ὡς ξένην εἰς ὅ,τι τοὺς ἐνδιαφέρει.

Ἐὰν ἕνεκα κατεπείγοντος λόγου μὴ ἐπρόφθασεν ἡ οἰκοδέσποινα νὰ γράψῃ τὰ ὀψώνια τῆς ἡμέρας, δὲν κατακλίνεται πρὶν ἢ πράξῃ τοῦτο, ἀφοῦ ἄλλως τε ἔχει γνώμονα νὰ κατακλίνηται βραδέως, ὅταν καὶ βραδέως

ἐγερθῇ. Ἀφοῦ δὲ δώσῃ τὰς διαταγὰς περὶ παντὸς ὅ,τι μέλλει νὰ γείνῃ τῇ ἐπιούσῃ καὶ βεβαιωθῇ ὅτι πάντες ἀναπαύονται, καθίζει εἰς τὸ γραφεῖον αὐτῆς καὶ ἐπιθεωρεῖ τοὺς λογαριασμούς. Ταῦτα ἡ πλουσία γυνή.

Ἡ δὲ μετριωτέρας καταστάσεως οἰκοδέσποινα, ἥτις κατ' ἀνάγκην στερεῖται τῶν βοηθειῶν ὑπηρετρίας, ἐκτελεῖ τὸ ἔργον αὐτὴ ἡ ἰδία, προβαίνουσα μετὰ τῆς αὐτῆς τάξεως ὡς πρὸς τὸν χρόνον καὶ ὡς πρὸς τὰς ἀσχολίας καὶ πᾶσαν στιγμὴν καθιστῶσα χρήσιμον.

Ἡ ἐργάτις, ἡ ἠναγκασμένη νὰ ἐργάζηται ἐκτὸς τοῦ οἴκου πρὸς αὔξησιν τῶν πόρων τῆς οἰκογενείας, οὐδενὸς ἀμελεῖ πρὸς συντήρησιν αὐτῆς. Τὰ πάντα ἔχει καθαρὰ καὶ ἐν τάξει, αἱ ὧραι τοῦ φαγητοῦ εἶναι πάντοτε ἀκριβεῖς καὶ ἡ τῶν τέκνων περιποίησις ἀνεπίληπτος. Ἐὰν δὲ θελήσωμεν νὰ μάθωμεν τὸ μυστικόν, θὰ μᾶς εἴπῃ ὅτι ἐγείρεται πρωΐ πρὸς διευθέτησιν τοῦ οἴκου πρὶν ἢ ἀπέλθῃ εἰς τὸ ἔργον, ὅτι προετοιμάζει τὸ φαγητὸν καὶ ὅτι ἀγρυπνεῖ τὸ ἑσπέρας εἰς ἐπιδιόρθωσιν τῶν φορεμάτων τοῦ συζύγου καὶ τῶν τέκνων αὐτῆς. Τὸ ἔμβλημα αὐτῆς εἶναι καρτερία καὶ ἐργασία, ἔστω δὲ καὶ ὑμῖν τὸ αὐτό, προσφιλεῖς ἀναγνώστριαι.

Ἡ ἀνάπαυσις.

Ἡ ἀνάπαυσις εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὸν ἄνθρωπον πρὸς ἰσορροπίαν τῶν τε σωματικῶν καὶ τῶν ἠθικῶν αὐτοῦ δυνάμεων. Ἀλλ' ἀναπαυόμεθα ἆρά γε πραγματικῶς, ὥστε νὰ ἐπιτυγχάνηται ἡ τῶν ἀπολλυμένων δυνάμεων ἀνάκτησις; Ἔξεστιν ἀμφιβάλλειν.

Προσέξατε (γράφει ὁ ἰατρὸς Μορτιμὲρ Γραμβίλ) νὰ μὴ

ἐξαντλῆτε τὰς ἐπανορθωτικὰς δυνάμεις. Ἐνόσῳ αὐταὶ δὲν ἀπόλλυνται, καταπόνησις δὲν ὑπάρχει. Ἐὰν ἄγητε σχολὴν ἑβδομάδων τινῶν, ἀφιερώσατε τὰς πρώτας ἡμέρας εἰς ἀπόλυτον ἀνάπαυσιν, ἐὰν δὲ κατὰ τύχην πολύμηνον ἄγητε σχολήν, διέλθετε τὰς πρώτας ἑβδομάδας εἰς παντελῆ ἀνάπαυσιν. Τὸ μυστήριον τῆς ἀναπαύσεως εἶναι ν' ἀρκεσθῆτε εἰς ὀκνηρίαν· μείνατε εὐχαριστημένοι ἐν τῇ ἀπραξ.α, οὐδέν, ἀπολύτως οὐδέν, πράττοντες. Ἀδιάφορον ποῦ εὑρίσκεσθε, ἀρκεῖ νὰ ἐκλέξητε ἤρεμόν τινα γωνίαν, ὅπου οὐδὲ σκιὰ νὰ ὑπάρχῃ λέσχης ἢ κυβευτηρίου, καὶ ὅπου νὰ ἔχητε τὴν ἐλευθερίαν νὰ ὀκνηρεύητε.

Περὶ τῆς δυνάμεως τῆς ἀναπαύσεως ἡ ἀμερικανὶς μὶς Κὸλ γράφει·

Πολλοὶ ἐξ ἡμῶν δύνανται ν' ἀναπαυθῶσι καὶ ἐν αὐτῷ τῷ ὕπνῳ. Ὅταν ἀνυψώσητε τὴν κεφαλὴν καὶ τὸν βραχίονα κοιμωμένου παιδίου, θὰ ἴδητε ὅτι καταπίπτουσιν ἔχοντα τὸ βάρος ἀψύχου ἀντικειμένου. Δοκιμάσατε τὸ αὐτὸ πείραμα εἰς ἔφηβον, θὰ τὰ εὕρητε πολὺ ἐλαφρότερα ἢ ὅσον ἔπρεπε νὰ ὦσιν ἀναλόγως. Ἁπλοῦς ὁ λόγος· τὸ παιδίον γνωρίζει ν' ἀναπαυθῇ, ἐνῷ οἱ μεγάλοι καὶ κοιμώμενοι ἐξακολουθοῦσιν ἀναλίσκοντες μυικὰς δυνάμεις.

Ἡ αὐτὴ μὶς περὶ τῆς τέχνης τοῦ ἀναπαύεσθαι γράφει.

Πρὸς ἀπόκτησιν τῆς τέχνης τοῦ ἀναπαύεσθαι ἀνάγκη νὰ ὑποβληθῶμεν εἰς εἰδικὴν φυσικὴν ἀγωγήν, συνισταμένην εἰς σειρὰν ἀσκήσεων, συνετῶς κατὰ βαθμοὺς αὐξανομένων. Ἡ πρώτη ἄσκησις συνίσταται εἰς τὸ νὰ ἐξαπλωθῶμεν ὑπτίως ἐπὶ τοῦ δαπέδου, μέχρις οὗ βεβαιωθῶμεν ὅτι ἀναπαύεται ἐπ' αὐτοῦ ἅπαν τοῦ σώματος τὸ βάρος· ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ βραχίονες πρέπει ν' ἀνυψωθῶσιν ἠρέμα καὶ βραδέως ὑπὸ τρίτου προσώπου, ὅπερ θὰ βεβαιωθῇ ὅτι πράγματι ἀνεπαύθησαν οἱ

μῦς, διότι ὡς πρὸς τοῦτο οἱ ἀρχάριοι ὑπόκεινται εἰς πλάνας. Ἡ τῶν μυῶν ἀνάπαυσις δὲν εἶναι εὔκολος, ὥς τις θὰ ἐπίστευεν εὐθὺς ἐξ ἀρχῆς, ἀναγκαιότατον δέ ἐστι νὰ ἔχῃ τίς τινα πρὸς ἐξέλεγξιν τῶν πρώτων κατὰ ταῦτα προσπαθειῶν. Δέον νὰ ἐπαναλαμβάνηται συχνάκις ἡ ἄσκησις αὕτη, ὅπως εἰθισθῇ τις εἰς τὴν τελείαν ἀνάπαυσιν. Μὴ δὲ ὑπολειφθῇ μονότονος ἡ ἄσκησις αὕτη, διότι εἶναι καλὸν νὰ αἰσθανθῇ τις ὅτι ἀπέκτησε νέαν δύναμιν.

Καὶ ταῦτα μὲν ἐπὶ τὸ ἐπιστημονικώτερον· ἀλλ' ἐὰν ἡ ἐπιστημονικὴ ἀνάπαυσις εἶναι δυσχερής, ἀρκεσθῶμεν εἰς τὴν γνωστὴν ἀνάπαυσιν, καθ' ἣν ὀφείλει πᾶς τις νὰ ἀφίεται εἰς τὴν φαντασίαν λησμονῶν τὰ καθημερινὰ ἔργα. Τότε δύναται νὰ προσδοκᾷ ἀνάκτησιν δυνάμεων πρὸς ἰσορροπίαν τῆς ζωϊκῆς οἰκονομίας, ἐξασθενούσης ἐκ τῆς συνεχοῦς ἐργασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'.

ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΙΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ.

Ἐκλογὴ κατοικίας.

Σχεδὸν πάντοτε εἶναι κακὴ ἡ ἐπιχείρησις οἰκοδομήσεως οἰκίας, προτιμότερον δὲ ν' ἀγοράζηται ἑτοίμη ἢ νὰ ἐνοικιάζηται τοιαύτη. Ὁπωσδήποτε ὅμως ἰδού τινες συμβουλαί, ὁπότε ἤθελεν εὑρεθῇ τις εἰς τὴν ἀνάγκην νὰ οἰκοδομήσηται ἑαυτῷ ἴδιον οἶκον.

Μετὰ καλὴν καὶ ὥριμον σκέψιν περὶ τοῦ δαπανηθησομένου ποσοῦ καὶ περὶ τοῦ ρυθμοῦ τῆς μελετωμένης

οἰκίας καταφεύγομεν εἰς πεπειραμένον καὶ εὐυπόληπτον ἀρχιτέκτονα, καὶ ἀφοῦ τῷ δώσωμεν πᾶσαν ἀπαιτουμένην πληροφορίαν ὡς πρὸς τὸν ἀριθμὸν τῶν ὀρόφων καὶ τῶν δωματίων καὶ ὡς πρὸς τὰς λοιπὰς διαιρέσεις τῆς οἰκίας, ὡς πρὸς τὴν χρῆσιν, τὸ πολυμελὲς ἢ μὴ τῆς οἰκογενείας καὶ τὰς συνηθείας αὐτῆς, ὡς πρὸς τὸν κῆπον καὶ τὴν αὐλήν, ἃ ἐπιθυμοῦμεν νὰ ἑνώσωμεν μετὰ τῆς κατοικίας, κτλ., ὁρίζομεν τὸ δαπανηθησόμενον ποσόν. Ὁ ἀρχιτέκτων ὑποβάλλει τὰ διαγράμματα καὶ τὸ ὁριστικὸν σχέδιον, καὶ ἵνα ἔχωμεν σαφῆ περὶ τῆς οἰκίας ἰδέαν καὶ δυνάμεθα νὰ διορθώσωμεν ὅ,τι φανῇ ἡμῖν ἐλαττωματικὸν ἐν τῷ σχεδίῳ, ζητοῦμεν ἰδιαίτερον ἑκάστου ὀρόφου διάγραμμα μετ' ἀκριβοῦς σημειώσεως τῆς ἐκτάσεως, τοῦ ὕψους, κλπ.

Ὁ οἰκοδομούμενος οἰκίαν ὀφείλει νὰ ἐπιμείνῃ μεγάλως εἰς τὸν καθορισμὸν τοῦ δαπανηθησομένου ποσοῦ καὶ οὐδέποτε νὰ παρεκκλίνῃ αὐτοῦ. Ὁ δὲ ἀρχιτέκτων ὀφείλει νὰ ᾖ πεπεισμένος ὅτι δὲν θὰ ὑπερβῇ τὸ ποσὸν τοῦτο ὁ οἰκοδεσπότης. Ἐκεῖνοι οἵτινες θέλουσι νὰ ἐξοδεύωσι *περίπου τόσα*, ἔστωσαν βέβαιοι ὅτι θὰ δαπανήσωσι περίπου τὰ διπλάσια.

Ἤδη ἀρξαμένων τῶν ἐργασιῶν, ὁ ἰδιοκτήτης ὀφείλει νὰ ἐπιβλέπῃ εἰς πάντα, ἐὰν ἐπιθυμῇ νὰ ὑπηρετῆται καλῶς καὶ ταχέως. Συνεννοεῖται μετὰ τοῦ ἀρχιτέκτονος περί τινων πραγμάτων, οἷον περὶ τοῦ βάθους τῶν θεμελίων, περὶ τοῦ πάχους τῶν τοίχων, περὶ τοῦ ὕψους καὶ περὶ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἑστιῶν, αὐτῷ ἀποκειμένης τῆς φροντίδος νὰ τὰ εὐκρινήσῃ καὶ νὰ ᾖ σύμφωνος μετὰ τοῦ νόμου. Ἀλλὰ καὶ ἕτεραι ἐσωτερικαὶ διατάξεις, οἷον

παράθυρα, θύραι, θέσεις, στολισμοὶ κλπ. δέον νὰ ἐξετασθῶσιν ὑπ' αὐτοῦ αὐτοπροσώπως. Ἄλλως δὲ πρὸς ἐπιτήρησιν τῆς ἐργασίας δὲν δύναταί τις πάντοτε νὰ βασισθῇ εἰς τὸν ἀρχιτέκτονα, κατὰ τοῦτο δέ, ὡς καὶ κατὰ πολλὰ ἄλλα, ἀποβαίνει ἀπαραίτητος ὁ ὀφθαλμὸς τοῦ κυρίου καὶ τὸ ἔργον θὰ προχωρήσῃ ταχύτερον καὶ θὰ τελειώσῃ εὐσυνειδητότερον ἐὰν ὁ ἰδιοκτήτης ἐπιτηρεῖ αὐτοπροσώπως τὴν οἰκοδομήν.

Ἐκλογὴ οἰκοπέδου.

Μὴ κατοικῆτε εἰκῇ καὶ ὡς ἔτυχεν. Ἡ κατοικία τοῦ ἀνθρώπου εἶναι ἀρκούντως σπουδαία ὑπόθεσις, ὥστε νὰ σκεφθῇ τις καλῶς καὶ καλὴν νὰ ποιήσῃ ἐκλογήν. Ἐνταῦθα ἔρχονται καταλλήλως σκέψεις τινὲς εἰλημμέναι ἐκ τοῦ περὶ ὑγιεινῆς κεφαλαίου.

Πρὸς οἰκοδομὴν οἰκίας πρέπει νὰ ἐκλεγῇ, ὅταν εἶναι τοῦτο δυνατόν, κατάλληλον μέρος, θέσις ὑγιεινὴ καὶ εὐάρεστος. Καὶ δύναται μὲν νὰ ἐκλεγῇ γήλοφος ἢ μέρος ὀλίγον ὑψηλόν, διότι ἐκεῖ ὁ ἀὴρ εἶναι καθαρώτερος τοῦ ἐν χθαμαλοῖς στρώμασιν, ἅτινα ὡς ἐκ τῆς ὑγρασίας εἶναι λίαν νοσηρά, ἀλλὰ δὲν ἔχει τις πάντοτε τὴν εὐχαρίστησιν νὰ εὑρίσκῃ τὴν τοποθεσίαν ταύτην, ἐν πόλει πρὸ πάντων. Ἐν τῇ ἐξοχῇ τὸ πρᾶγμα εἶναι εὐκολώτερον· ἐνίοτε μάλιστα δύναται νὰ ἐκλεγῇ τὸ μέρος ἐγγὺς ποταμίου, εὐνοϊκοῦ, ὡς γνωστόν, εἰς τὴν ὑγίειαν. Ὁ ἀὴρ ἐν γένει εἶναι καθαρώτερος ἐν τῇ ἐξοχῇ ἢ ἐν ταῖς πόλεσιν, ἀτυχῶς ὅμως ἐξουδετεροῦται τοῦτο ἐνίοτε ὑπὸ μεγάλης δυσχερείας.

Ἐν τοῖς χωρίοις ἐπικρατεῖ ἡ ὀλεθρία συνήθεια νὰ θέτωσι τὴν κόπρον τῶν κτηνῶν ἐν τῇ αὐλῇ, καὶ πολλάκις μάλιστα παρὰ τὴν θύραν τῆς εἰσόδου ἢ ὑπὸ τὰ παράθυρα τῆς κατοι-

κίας, αἱ δὲ ἀναδιδόμεναι νοσηραὶ ἀναθυμιάσεις ἐκ τῶν μολυσματικῶν τούτων ἑστιῶν μολύνουσι τὸν ἀέρα, καὶ ὁ μεμολυσμένος οὗτος ἀὴρ εἶναι τοὐλάχιστον ἐπιβλαβὴς εἰς τὴν ὑγίειαν ὅσον καὶ ἡ ἔλλειψις ἀέρος, ἐξ ἧς ὑποφέρουσιν οἱ κάτοικοι τῶν στενῶν ὁδῶν τῶν πόλεων. Ὅσοι δὲ μόνον ἐννοοῦσι τὸν ἐκ τούτου κίνδυνον, μεταθέτουσι τὸν κοπρῶνα εἴς τινα παρὰ τοὺς σταύλους γωνίαν.

Ἑτέραν γειτνίασιν ὀφείλομεν ν' ἀποφεύγωμεν, τὴν τῶν μεγάλων δασῶν, τῶν τελμάτων, τῶν ἐργοστασίων καί τινων βιομηχανικῶν καταστημάτων, διότι τὰ μὲν εἶναι πηγὴ ὑγρασίας, τὰ δὲ πληροῦσι τὸν ἀέρα νοσηρῶν ἀναθυμιάσεων. Τὰ διάφορα ταῦτα ἄτοπα δὲν ὑπάρχουσι μὲν συνήθως ἐν ταῖς πόλεσιν, ἀντ' αὐτῶν ὅμως ἐκεῖ εὑρηνται ἄλλα, σοβαρὰ καὶ ταῦτα, ἅτινα δὲν εἶναι πάντοτε εὔκολον ν' ἀποφύγωμεν. Ἐν ταῖς πόλεσι λόγου χάριν — παρ' ἡμῖν δὲ καὶ ἐν τοῖς χωρίοις — πολλαὶ ὁδοὶ εἶναι στεναί, τὸ φῶς καὶ ὁ ἥλιος μόλις εἰσδύουσι καὶ εἶναι ὀλίγιστα τὰ ρεύματα τοῦ ἀέρος τὰ καθαρίζον τὴν ἀτμόσφαιραν. Διὰ τοῦτο αἱ ἐπιδημίαι δεκατίζουσιν ἐκεῖ τοὺς κατοίκους συσεσωρευμένους ἐν καταλύμασιν ὑγροῖς, ψυχροῖς, στεναῖς καὶ νοσηροῖς ἐλλείψει ἀέρος καὶ φωτός. Δέον λοιπὸν ἐν ταῖς πόλεσι νὰ ἐκλέγηται, εἰ δυνατόν, ὁδὸς εὐρεῖα, ἔχουσα ἐλεύθερον τὸν ἀέρα καὶ τὸν ἥλιον.

Αὐλαὶ καὶ κῆποι ἐν ταῖς πόλεσιν εἶναι σπάνιοι· καὶ ναὶ μὲν οἰκία εὐμοιροῦσα ἀμφοτέρων πληρόνεται εἰς καλὴν τιμήν, ὁ δυνάμενος ὅμως καλὸν νὰ μὴ στερῆται αὐτῶν, μάλιστα ὅταν ἔχῃ τέκνα, διότι, ὡς γνωστόν, ὁ ἀὴρ καὶ ἡ κίνησις ἀποτελοῦσι τὴν ζωὴν τῶν παιδίων, καὶ στερούμενα ταῦτα αὐτῶν καταδικάζονται εἰς μαρασμόν. Διατί ἆρά γε τὰ παιδία ἐν ταῖς πόλεσιν εἶναι ἐν γένει καχεκτικά, ἐνῷ τὰ τῶν χωρίων εἶναι λίαν εὔρωστα; Διότι ταῦτα ζῶσιν ἐν ἐλευθέρῳ ἀέρι καὶ παίζουσιν ἐλευθέρως, ἐνῷ τὰ τῶν πόλεων, καίπερ καλλίτερον

διαιτώμενα τῶν τέκνων τῶν χωρικῶν, εἶναι περιωρισμένα ἐν στενοῖς δωματίοις, ὁπόθεν ἐξέρχονται διὰ ν' ἀναπνεύσωσι τὸν καπνισμένον ὀλίγον ἀέρα τῶν στενῶν ὁδῶν, καὶ πρὸς περίπατον ἔχουσι μόνον τὰς ἀτραπούς, ἐξ ὧν δὲν δύνανται νὰ ἀπομακρυνθῶσι, καὶ τὰς δημοσίας πλατείας ἵνα γυμνάσωσι τὰ ἀσθενῆ αὐτῶν μέλη. Πολλάκις δὲ μάλιστα καὶ ἡ ἐλαχίστη αὕτη διεσκέδασις ἐλλείπει, διότι καὶ δημόσιοι κῆποι ἐλλείπουσιν ἐν ταῖς πόλεσιν.

Πρόσοψις.

Ἕτερον, ὅπερ ὀφείλομεν νὰ ἔχωμεν πρὸ ὀφθαλμῶν, εἴτε οἰκοδομούμενοι οἶκον εἴτε μισθοῦντες αὐτόν, εἶναι ἡ πρόσοψις. Καλλίστη πασῶν εἶναι ἡ ἀνατολική, καθόσον ὁ ἀνατολικὸς ἄνεμος εἶναι ὁ ὑγιεινότερος· ἐπέρχεται ἡ μεσημβρινή, πολλαχοῦ οὖσα ἔτι μᾶλλον ὑγιεινοτέρα, καίτοι τὸ θέρος ὁ ἥλιος εἶναι φλογερός, τὸ κακὸν ὅμως τοῦτο θεραπεύεται κλειομένων τῶν παραθύρων, καὶ ἔπειτα ἀποζημιοῦταί τις ἐκ τοῦ ἀτόπου τούτου κατὰ τὰς ἄλλας ὥρας τοῦ ἔτους, καὶ μάλιστα κατὰ τὸν χειμῶνα, ὅτε τὸ ψῦχος δὲν εἶναι τόσον ὁριμὺ πρὸς νότον ὅσον πρὸς πᾶσαν ἄλλην διεύθυνσιν. Ἡ πρὸς δυσμὰς πρόσοψις δὲν εἶναι τόσον περιζήτητος, διότι ἐκ ταύτης προέρχονται ὑγροὶ ἀτμοί, προδιαθέτοντες εἰς κατάρρους. Ἡ βόρειος ἐπὶ τέλους πρόσοψις φέρει ξηρὸν καὶ ὀξὺ ψῦχος, ὅπερ δὲν εἶναι κατάλληλον εἰς πᾶσαν κρᾶσιν. Ὥστε προτιμητέα ἡ πρὸς ἀνατολὰς ἢ ἡ πρὸς τὰ νοτιανατολικὰ πρόσοψις τῆς οἰκίας.

Πολλὰ δυσάρεστα πηγάζουσιν ἐκ κατοικήσεως νεοδμήτων ἢ μήπω κατοικηθεισῶν οἰκιῶν, διότι ἡ ἀποξή-

ρανσις τῆς κονίας γίνεται μόνον ἐπὶ βλάβῃ τῆς ὑγιείας τοῦ κατοικοῦντος. Ἀποφευκτέον τὰς οἰκίας, αἵτινες δὲν ἐστέγνωσαν ἀρκούντως.

Ἐκλογὴ οἰκημάτων.

Μὲ τὴν ἐξαπλουμένην νῦν ἐν Κωνσταντινουπόλει συνήθειαν τῶν μεγαλοπόλεων τοῦ κτίζειν διὰ τὴν ὑπερτίμησιν τῶν οἰκοπέδων ὡς ἐκ τοῦ περιορισμοῦ αὐτῶν πολυωρόφους οἰκίας πρὸς πολυάνθρωπον ἐνοίκησιν, τὰ λεγόμενα appartements, πάντα τὰ δωμάτια μιᾶς κατοικίας ἢ καὶ πλειόνων, τὰ ὑπὸ μιᾶς δηλ. ἢ πλειόνων οἰκογενειῶν οἰκούμενα, κεῖνται ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ ὀρόφου. Αἱ τοιαῦται κατοικίαι ἔχουσι μὲν εὐκολίας τινάς, πρὸ πάντων ὡς πρὸς τὴν ἐν αὐταῖς ἐκτελουμένην οἰκιακὴν ὑπηρεσίαν, μειονεκτοῦσιν ὅμως ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον τῶν συνήθων καὶ αὐτοτελῶν οἰκιῶν ἕνεκα τοῦ περιωρισμένου ἀέρος καὶ τοῦ φωτός. Ὡς φαίνεται, οἱ ἰδιοκτῆται εὑρίσκουσι καλλίτερον λογαριασμόν, τοιαύτας πολυανθρώπου οἰκήσεως οἰκοδομούμενοι οἰκοδομάς. Ὁ κάτοικος οἰκίας τινὸς ὀφείλει, ἂν δύναται καὶ ὅπου δύναται, νὰ προτιμᾷ εὐάερον, εὐήλιον καὶ φωτεινὴν κατοικίαν.

Ὠφελιμωτέρα εἶναι ἡ διαμονὴ ἐν τοῖς ἀνωτέρω ὀρόφοις ἢ ἐν τοῖς ἰσογαίοις, διότι εἰς τοὺς πρώτους ὁ ἀὴρ καὶ τὸ φῶς ἔρχονται ἐλευθερώτερον ἢ εἰς τοὺς κάτω, οἵτινες εἶναι πάντοτε κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον σκοτεινοὶ καὶ ὑγροί.

Τὰ οἰκήματα δέον νὰ ὦσι μεγάλα καὶ ὅταν εἶναι δυνατὸν πρέπει νὰ προτιμῶνται τῶν μικρῶν, ἂν καὶ

τὸν χειμῶνα ἡ θέρμανσις τῶν πρώτων εἶναι δυσχερεστέρα· τὸ ἐλάττωμα ὅμως τοῦτο ἐξαγοράζεται ὑπὸ πολλῶν ἄλλων καλῶν, διότι κατά τινα ἰατρὸν «τὰ ὑψηλὰ καὶ εὐρύχωρα δωμάτια παρατείνουσι τὸν βίον, ἐνῷ τὰ μικρὰ καὶ σκοτεινὰ τὸν συντομεύουσιν.»

Καὶ ἡ φύσις τοῦ δαπέδου πρέπει νὰ λαμβάνηται πρὸ ὀφθαλμῶν. Τὰ δωμάτια τὰ πλινθιόστρωτα εἶναι ψυχρότερα καὶ κατ' ἀκολουθίαν θερμαίνοντα δυσχερέστερον τῶν ἀβακιοστρώτων (parquetées).

Ἐπὶ τέλους ἀπαιτεῖται προσοχὴ ὡς πρὸς τὸ ὕδωρ τῆς κατοικίας, ὅπερ πρέπει νὰ εἶναι καλῶς διατεταγμένον καὶ καλῆς ποιότητος, καὶ ὡς πρὸς τὰ δωμάτια, ἅτινα δέον νὰ ὦσι καλῶς διατεταγμένα καὶ νὰ συγκοινωνῶσι πρὸς ἄλληλα πρὸς διευκόλυνσιν τῆς ὑπηρεσίας, νὰ ἔχωσι δὲ καὶ ἐντοίχια ἐρμάρια.

Τελευταία παρατήρησις, ἧς ἡ σπουδαιότης προφανὴς εἰς πᾶσαν οἰκοδέσποιναν, ἀποβλέπει εἰς τὴν γειτνίασιν τῆς ἀγορᾶς, τοῦ κρεωπωλείου, τοῦ ἀρτοπωλείου καὶ ἐνὶ λόγῳ τῶν πωλητῶν, εἰς οὓς ἀναγκάζεται νὰ πορεύηται, ἃς προσθέσωμεν δὲ καὶ τοῦ μέρους, ἔνθα ἐργάζεται ὁ οἰκογενειάρχης, πρὸ πάντων ἐὰν εἶναι ἐργάτης, διότι ἡ ἐγγύτης αὕτη ἀπαλλάσσει αὐτὸν τοῦ κόπου νὰ ὁδεύῃ ἐπὶ ἡμίσειαν καὶ ἐπὶ μίαν ὥραν ἵνα μεταβῇ εἰς τὴν ἐργασίαν του καὶ ἐπὶ τόσην ἄλλην διὰ νὰ ἐπανακάμψῃ τὸ ἑσπέρας οἰκαδε· ὅσον μακρότερον ἀπέχει ἡ κατοικία τοῦ ἐργάτου ἀπὸ τῆς ἐργασίας, τόσον περισσότεροι εἶναι καὶ οἱ πειρασμοί, καὶ δὲν πρέπει νὰ λησμονῆται ὅτι ἡ εὐκαιρία παρακινεῖ τὸν ἄνθρωπον εἰς κλοπήν.

Ὅπου ὑπάρχουσι τροχιόδρομοι καὶ ἄλλα μέσα συγκοινωνίας, συντομεύονται μὲν αἱ μεγάλαι ἀποστάσεις, λαμβανομένων ὅμως πάντων ὑπ' ὄψει, θὰ εὕρωμεν, νομίζομεν, ὅτι τὰ τοιουτοτρόπως ἐξοδευόμενα χρήματα καλλίτερον θὰ ἦτο νὰ προσθέτωνται εἰς τὰ ἔξοδα τῆς οἰκίας.

Ὅταν δὲ βεβαιωθῶμεν ὅτι κατοικία τις μᾶς συμφέρει κατὰ πάντα ὅσα εἴπομεν, λογαριάζομεν πόσα δυνάμεθα νὰ διαθέσωμεν εἰς τὸ ἐνοίκιον, χωρὶς νὰ πάθῃ ἡ ἰσορροπία τοῦ προϋπολογισμοῦ ἡμῶν.

Ἰδιοκτήτης καὶ μισθωτὴς οἴκου.

Ἐν ταῖς πόλεσιν οἱ πλείους τῶν πολιτῶν κατοικοῦσιν ὑπὸ ἐνοίκιον. Δὲν εἶναι παρ' ἡμῖν καὶ κατὰ τοῦτο ὡς ἐν Εὐρώπῃ ὑπηγμένα τὰ πράγματα εἰς τὴν αὐστηρὰν ἀπαίτησιν τοῦ νόμου, ἵνα ἐκτεθῇ ὁ περὶ αὐτῶν προσήκων λόγος. Τί λοιπὸν γίνεται; Ὅ,τι θέλετε, ἀποκρινόμεθα, προκειμένου περὶ οἰκοδεσπότου καὶ περὶ ἐνοικιαστοῦ. Ἐὰν συμπέσῃ ὁ πρῶτος νὰ εἶναι δύστροπος, ὑποφέρει ὁ ἐνοικιαστής· ἐὰν ὁ δεύτερος, τὰ τραβᾷ ὁ οἰκοδεσπότης. Συνήθως τὰ ἐνοικιαστήρια συμβόλαια δὲν εἶναι ἐπίσημα, τούτου δ' ἕνεκα καὶ ἡ ἐλαστικότης τῶν ὅρων διαφέρει· ὅταν ὁ οἰκοδεσπότης εἶναι δύστροπος, προσπαθεῖ νὰ τεθῶσιν ἐν τῷ συμβολαίῳ ὅσον τὸ δυνατὸν ἐλαφρότεροι ὡς πρὸς αὐτὸν ὅροι, βαρύτεροι δὲ ὡς πρὸς τὸν ἐνοικιαστήν· ὅπως τὰ καταφέρει.

Ὑπάρχουσι περιπτώσεις, καθ' ἃς ἀναντίλεκτοι ἐλλείψεις οἰκίας, ἐπιβαρύνουσαι τὸν οἰκοδεσπότην, ἐξακολουθοῦσι νὰ μένωσιν ἐλλείψεις ἐκ κακῶς νοουμένου

συμφέροντος τοῦ οἰκοδεσπότου, καὶ ἕτεραι, καθ' ἃς πολλοὶ κατῴκησαν ἐπὶ μακρὸν ξένας οἰκίας χωρὶς νὰ πληρώσωσιν ὀβολόν, ἴδρωσαν δὲ τὸ δὴ λεγόμενον οἱ οἰκοδεσπόται νὰ ἐπιτύχωσι τὴν ἐκκένωσιν. Οὐ πρὸ πολλοῦ ἔτι χρόνου ἐνοικιαστὴς οὐ μόνον τὰ ὀφειλόμενα δὲν ἐξέτινεν, ἀλλ' οὐδὲ τὴν κατοικίαν ἐκένου, καὶ ὁ οἰκοδεσπότης, οὐδὲν καὶ διὰ τῆς ἁρμοδίας αὐτοῦ ἀρχῆς κατορθῶν, κατέφυγεν εἰς στρατήγημα, δι' οὗ καὶ μόνου ἀπηλλάγη τοῦ δυστρόπου πελάτου· ἀφῆρεσε δηλ. τῇ συγκαταθέσει τούτου τὰ ὑαλοπαραθυρόφυλλα λόγῳ ἐπισκευῆς τῶν παραθύρων καὶ ἀπέφυγε νὰ τὰ περάσῃ πάλιν εἰς τὴν θέσιν. Καὶ ὁ δύστροπος κάτοικος ηὗρε τοιουτοτρόπως τὸν μάστορήν του· μὴ δυνάμενος ἕνεκα τοῦ χειμερινοῦ ψύχους νὰ κατοικῇ ἐν οἴκῳ μεταβληθέντι εἰς κλωβόν, ἠναγκάσθη νὰ τὸν ἐκκενώσῃ, ἐκχέας κατὰ τὴν ἀπέλευσιν ἢ ἀπέλασίν του, ὅπως θέλετε, τὸν ἰὸν τῆς ἐκδικήσεώς του διά τινων ζημιῶν, ἃς ἐπροξένησεν εἰς τὸν οἰκοδεσπότην.

Τοιαῦτα τὰ παρ' ἡμῖν, γενικῷ τῷ τρόπῳ εἰρημένα.

Πρὸς ἀποφυγὴν ὅσον τὸ δυνατὸν διενέξεων ἀνάγκη νὰ καταβάλληται ἡ δέουσα προσοχὴ περὶ τὴν σύνταξιν τῶν ἐνοικιαστηρίων ἐγγράφων καὶ νὰ λαμβάνωνται αἱ δέουσαι ἀσφάλειαι· δέον ἐν αὐτοῖς νὰ καθορίζωνται καὶ σαφῶς ἐπεξηγῶνται τ' ἀμοιβαῖα τῶν συμβαλλομένων βάρη καὶ δικαιώματα· ναί, νὰ καθορίζωνται πάντα, ἤτοι ὁποῖοι οἱ ὑπὸ τοῦ ἰδιοκτήτου καταβαλλόμενοι ἔγγειοι καὶ λοιποὶ φόροι καὶ ὁποῖα τὰ ὑπὸ τοῦ ἐνοικιαστοῦ τελούμενα δικαιώματα πρὸς δημοτικὰς ἢ ἄλλας ἀρχάς· νὰ καθορίζηται ἡ διάρκεια

τοῦ ἐνοικίου, ὁ χρόνος καθ' ὃν ἀμοιβαίως ὀφείλουσιν ἰδιοκτήτης καὶ ἐνοικιαστὴς νὰ προειδοποιῶνται περὶ τῆς ἀνανεώσεως ἢ μὴ τοῦ συμβολαίου, καὶ κυρίως ἡ κατάστασις ἐν ᾗ παραδίδεται ἡ οἰκία, ἐφ' ᾧ ὀφείλει ὁ κατοικήσων νὰ τὴν ἐπισκεφθῇ προσεκτικῶς. Ὅταν ὁ οἰκοδεσπότης ἀναγράφῃ ἐν τῷ συμβολαίῳ ὅτι ἡ οἰκία του δέον νὰ παραδοθῇ ἐν καλῇ καταστάσει, ὀφείλει βεβαίως καὶ ἐν τοιαύτῃ νὰ τὴν μισθώσῃ. Ἄνευ σαφοῦς καὶ ἀνεπιδέκτου παρερμηνειῶν καθορισμοῦ ὁ ἰδιοκτήτης δὲν θ' ἀποφεύγῃ οὐσιώδεις ἐπισκευάς, ὁ δ' ἐνοικιαστὴς δὲν θὰ κατατάσσῃ εἰς ταύτας καὶ εἰς βάρος ἐννοεῖται τοῦ οἰκοδεσπότου καὶ τὸ ἄλλαγμα τῶν ὑαλοπαραθύρων, ἅτινα συνετρίβησαν τυχὸν ἐνῷ αὐτὸς κατῴκει τὴν οἰκίαν. Τοιουτοτρόπως καὶ αἱ ἐνυπόγραφοι ὑποχρεώσεις τηροῦνται ἀκριβέστερον καὶ αἱ διενέξεις ὀλιγοστεύουσιν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΙΣ ΤΟΥ ΟΙΚΟΥ.—ΕΠΙΠΛΩΣΙΣ.

Αἱ καλῶς ᾠκοδομημέναι οἰκίαι δέον νὰ περιλαμβάνωσιν ἐν τῷ ἰσογαίῳ τὸ μαγειρεῖον καὶ τὸ ὀψοφυλάκιον καὶ τρία ἢ τέσσαρα δωμάτια ἀναλόγως τοῦ χώρου. Ἐκ τῶν δωματίων τούτων τὸ ἓν χρησιμεύει ὡς ἐστιατόριον, τὸ δεύτερον ὡς αἴθουσα, τὸ τρίτον ὡς δωμάτιον ἢ γραφεῖον τοῦ οἰκογενειάρχου, καὶ τὸ τέταρτον ἐπὶ τέλους προώρισται τῇ οἰκοδεσποίνῃ, ἐκεῖ διατριβούσῃ συνήθως πρὸς διευθέτησιν τῶν τοῦ οἴκου πραγμάτων καὶ ἐχούσῃ καὶ τὰ λογιστικὰ βιβλία, τὴν τράπεζαν τῆς ἐργασίας καὶ εἴ τι ἄλλο. Ἐκεῖ δὲ δέχεται καὶ τοὺς προσερχομένους ἕνεκεν οἰκιακῆς ὑποθέσεως.

Ἐν Κωνσταντινουπόλει ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον τὸ μαγειρεῖον κεῖται ἐν τῷ ἰσογαίῳ, ἐν τῷ μυχῷ τῆς αὐλῆς, ὅταν, ἐλλείψει ταύτης, δὲν εἶναι ὑπόγειον· τὸ ἐστιατόριον ἐν τῷ πρώτῳ ὀρόφῳ, χρησιμεῦον καὶ εἰς διαμονὴν τῆς οἰκοδεσποίνης, ἐλλειπούντων ἄλλων ἐκεῖ δωματίων ἢ εἰς ἄλλην καθιερωμένων χρῆσιν, τὰ δὲ λοιπὰ δωμάτια ἀναλόγως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν κατοίκων κεῖνται ἐν τῷ τρίτῳ ἢ τῷ τετάρτῳ ὀρόφῳ καὶ σύγκεινται ἐξ αἰθούσης πρὸς ὑποδοχήν, ἐκ τῶν κοιτώνων τῆς οἰκογενείας, ἑνὸς δωματίου χρησιμεύοντος ὡς κοιτὼν ὁσάκις ξενίζεται οἰκογενειακὸς φίλος, ἐξ ἑνὸς ἐν τῷ ὑπερῴῳ χρησιμεύοντος ὡς ἀποθήκη καὶ ἐκ τοῦ τῶν ὑπηρετριῶν, καὶ τούτου ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ὄντος ὑπωρόφου.

Ἐν τῇ ἐπιπλοσκευῇ δέον νὰ συνδυάζηται ἁρμονία μετὰ φιλοκαλίας. Καὶ οἱ μὲν δυνάμενοι νὰ διαθέσωσι τ' ἀπαιτούμενα πρὸς ἀγορὰν ἐπίπλων χρήματα κατορθοῦσι τοῦτο εὐχερῶς, δυσχερέστερον ὅμως ἀποβαίνει τὸ πρᾶγμα εἰς τοὺς μικρὸν κατὰ μικρὸν μέλλοντας νὰ καταρτίσωσι τὴν ἐπιπλοσκευὴν τοῦ οἴκου αὐτῶν. Δέον ν' ἀγορασθῶσι λοιπὸν ἔπιπλα ἁπλᾶ μᾶλλον, ἀλλ' οὐχὶ ἀνάρμοστα· ν' ἀποφεύγηται ἡ πολυτέλεια τῶν ἐπίπλων ὅσον καὶ τῶν φορεμάτων, μὴ λησμονουμένου ὅτι τὰ πρὸς ἀγορὰν ἐπίπλων δαπανώμενα χρήματα εἶναι νεκρά, μηδεμίαν ἀποφέροντα ὠφέλειαν. Δέον νὰ εὑτρε-

πίζηται ἡ οἰκία κατὰ τὴν θέσιν ἑκάστου ἀνθρώπου, χωρὶς νὰ ὑπερβαίνῃ ποτὲ ἡ ἐπίπλωσις ἐκ κενοδοξίας τὰ μέσα αὐτοῦ· εἰς τί χρησιμεύει σωρεία πωλυτελῶν ἐπίπλων πρὸς μόνην τὴν εὐχαρίστησιν νὰ τὰ ἔχῃ τις καὶ τὴν ἀμηχανίαν νὰ τὰ φυλάττῃ, χωρὶς ποτε νὰ κάμῃ χρῆσιν αὐτῶν;

Ἡ ταξιθέτησις τῶν ἐπίπλων διαφέρει κατὰ τὰς ἰδιοτροπίας τῆς μόδας καὶ κατὰ τὸν ἀριθμὸν τῶν κατεχομένων δωματίων.

Ἡ οἰκοδέσποινα οὐδέποτε ὀφείλει νὰ λησμονήσῃ ὅτι δύο τινὰ κρατοῦσι τοὺς ἄνδρας ἐν τῷ οἴκῳ καὶ καθιστῶσιν ἀγαπητὴν τὴν οἰκογενειακὴν ἑστίαν, τὰ ἐράσμια προσόντα αὐτῆς, ἥτις εἶναι ἡ ψυχὴ καὶ ἡ δύναμις τοῦ οἴκου, καὶ ἡ τέχνη καὶ ἡ προσοχή, μεθ' ὧν καταρτίζει καὶ συντηρεῖ αὐτόν.

Περὶ αἰθούσης.

Ἐκλέγεται ὡς αἴθουσα δωμάτιον μετρίου μεγέθους, ἀλλὰ λίαν φωτεινόν. Ἐλλείψει ὑπηρετρίας, ἂς μὴ κηρόνηται τὸ δάπεδον, διότι μὴ δυναμένη ἡ οἰκοδέσποινα νὰ πράττῃ τοῦτο καθ' ἑκάστην, θὰ ἔχῃ δάπεδον θαμβόν, ὅπερ θὰ φαίνηται ὡς λερωμένον· προτιμότερον εἶναι στρῶμα βαφῆς, διότι τότε σπογγιζόμενον καθ' ἑκάστην μὲ βεβρεγμένην ἀπομάκτραν θὰ εἶναι πάντοτε καθαρόν. Τὰ κηρωτὰ ἢ βεβαμμένα δάπεδα ἀπαιτοῦσι κατασκευὴν ἐπιμελεστέραν τῆς συνήθους, καθ' ἣν αἱ σανίδες ἀποξηραινόμεναι ἀφίνουσι μεγάλα χάσματα, ἀπὸ τῆς πρώτης ἀκόμη ὥρας ἐν ἐλάσσονι βαθμῷ παρατηρούμενα. Τοιχόχαρτα ἀνοικτοῦ χρώματος καὶ μετὰ μικρῶν ζωγραφημάτων εἶναι προτιμότερα τῶν παντοιοχρώμων καὶ χρυσοποικίλτων, ὧν ἢ ἡ συνήθεια παρέρχεται ἢ τὰ χρώματα ἐξαλείφονται.

Ἡ ἀναγκαία ἐπιπλοσκευὴ τῆς αἰθούσης περιλαμβάνει μονόπουν τραπέζιον σχήματος ὠοειδοῦς, δύο θρονίδας, ἑκατέρωθεν τῆς ἑστίας τεθειμένας, ἐξ τριχονάστους καθέκλας (ἡ θρὶξ δύναται νὰ εἶναι ἱππεία ἢ φυτική, crin végétal) καὶ ἓν ἀνάκλιντρον κατὰ τὰς καθέκλας.

Τὸ κλειδοκύμβαλον τίθεται πολλάκις ἐν τῇ αἰθούσῃ, συνοδεύεται δὲ ὑπὸ κιβωτίου, περιέχοντος τὰ μουσικὰ τετράδια, ἐξ ἀνακάρδου καὶ τούτου ὡς τὸ κλειδοκύμβαλον.

Ἡ ἑστία εἶναι συνήθως μαρμαρίνη καὶ ἄνω αὐτῆς φέρεται κάτοπτρον. Στολισμὸς τῆς ἑστίας εἶναι πολλάκις μέγα ὡρολόγιον ἢ ζεῦγος κηροπηγίων, ἑκατέρωθεν τεθειμένων, καὶ ἐν τοῖς ἄκροις τῆς ἑστίας δύο ἀγάλματα ἢ δύο δοχεῖα. Τὰ κηροπήγια φέρουσι πάντοτε κηρία καὶ τὰ δοχεῖα φυσικὰ τὸ θέρος ἄνθη. Ἑκατέρωθεν τῆς ἑστίας ὑπάρχει πλὰξ μετ' ἀγκυρίων, ἐξ ὧν κρέμανται φυσητήριον, μικρὸν σάρωθρον, πτυὸν καὶ πυράγραι· ἐν δέ τινι παρὰ τὴν ἑστίαν γωνίᾳ τίθεται τὸ κιβώτιον τῶν ξύλων, πάντοτε ὂν πλῆρες. Ὅταν ἀντὶ ξύλων καίηνται γαιάνθραξ, τὸ κιβώτιον ἀντικαθίσταται διὰ σκεπαστοῦ κάδου. Πρὸ τῆς ἑστίας τίθεται μικρὸς τάπης.

Τὸ μονόπουν τραπέζιον τίθεται ἐν τῷ μέσῳ τῆς αἰθούσης, κεκαλυμμένον συνήθως διὰ τάπητος, ἐπ' αὐτοῦ δ' ὑπάρχουσι βιβλία τινὰ ἢ ἀγαλμάτια. Ἐν τοῖς χωρίοις, ὅπου αἱ οἰκοδέσποιναι θεωροῦσιν ἑαυτὰς ἠναγκασμένας νὰ προσφέρωσι τοῖς πρὸς ἐπίσκεψιν ἐρχομέ-

νοις γλυκὸν καὶ ἀναψυκτικὰ ποτά, ἐπειδὴ ἐνδέχεται νὰ συντριβῶσι μετατιθέμενα τὰ πρὸς στολισμὸν τῆς τραπέζης ἀντικείμενα ἢ νὰ κηλιδωθῇ ὁ τάπης, καλλίτερον εἶναι μαρμάρινον τραπέζιον ἄνευ στολισμάτων.

Καλὸν διὰ τὴν καθαριότητα τοῦ δαπέδου νὰ ὑπάρχωσιν ἐν βροχερῷ καιρῷ πρὸ τῶν καθεκλῶν καὶ τῶν θρονίδων μικροὶ τετραγωνικοὶ τάπητες. Μέγας τάπης ἐν τῇ αἰθούσῃ προσδίδει χάριν, ἡ δὲ πολυτέλεια αὕτη εἶναι προσιτὴ εἰς εὔπορον οἰκογένειαν, ἥτις ἐκλέγει αὐτὸν ἀναλόγως τῶν μέσων αὐτῆς. Οἰκοδέσποιναί τινες, διὰ νὰ διατηρηθῇ περισσότερον χρόνον ὁ τάπης, ἁπλοῦσι φύλλον κηρωτοῦ ὑφάσματος (μουσαμᾶ) ἀπὸ τῆς μιᾶς τοῦ δωματίου ἄκρας μέχρι τῆς ἄλλης καὶ πρὸς τὴν θύραν.

Τὸ θέρος τὰ λευκὰ τῶν παραθύρων παραπετάσματα εἶναι προτιμότερα τῶν χρωματιστῶν, ὡς καλλίτερον διατηρούμενα καὶ μὴ φθειρόμενα ὑπὸ τοῦ ἡλίου ὡς τὰ δεύτερα· τὸν δὲ χειμῶνα ἀντικαθιστῶνται τὰ μεγάλα λινᾶ παραπετάσματα δι' ἄλλων εἴτε ἐκ κρετονίου ὑφάσματος, εἴτε ἐκ μαλλίνου ῥεψ.

Ἐγένετο ἀνωτέρω λόγος περὶ δοχείων πρὸς ἀπόθεσιν φυσικῶν ἀνθέων. Ὀφείλει λοιπὸν ἡ γυνὴ νὰ ἐπωφεληθῇ τὸ εὔκολον καὶ εὐθηνὸν τοῦτο μέσον πρὸς στολισμὸν τοῦ ἐσωτερικοῦ τοῦ οἴκου καὶ πρὸς εὐαρεστοτέραν ἐν αὐτῷ διαμονὴν τῶν οἰκείων. Σήμερον κατασκευάζονται διαφόρων εἰδῶν ἀνθοδοχεῖα, ἐντὸς τῶν ὁποίων, πληρουμένων ὑγρᾶς ἄμμου, καλυπτομένης διὰ βρύων, καρφόνονται τὰ βραχύμισχα ἄνθη. Τὰ ἄνθη δύνανται τὸν χειμῶνα ν' ἀντικατασταθῶσι διὰ κισσοῦ ἢ δι' ἑτέρου πρασίνου φυλλώματος καὶ νὰ στολίσωσι μίαν τράπεζαν εἴτε ἐν τῇ αἰθούσῃ εἴτε ἐν τῷ ἐστιατορίῳ. Ἐν τοῖς πολυτελέσι ξενῶσι τὰ κρεμαστὰ ἄνθη διατηροῦνται ἐν τῷ προθαλάμῳ, ἀλλὰ δύνανται νὰ κοσμῶσι καὶ τὴν ὀροφὴν ἰδιωτικῆς αἰθούσης.

Ἐν τοῖς οἴκοις τῶν πλουσίων, δυναμένων νὰ ἔχωσιν ἐξόχων ζωγράφων εἰκόνας, εἰκόνες μελῶν τῆς οἰκογενείας δὲν φαίνονται ἐν τῇ αἰθούσῃ, εὑρισκόμεναι ἐν ἰδιαιτέρῳ μᾶλλον δωματίῳ· ἀλλ' ἐν τοῖς μετρίοις οἴκοις, ἔνθα ἐπέχουσι τόπον πολυτελείας τὰ ἀντικείμενα, τὰ συνδεόμενα μετὰ προσφιλῶν ἀναμνήσεων, λίαν εὐάρμοστος ἐν τῇ αἰθούσῃ εἶναι ἡ θέσις τῶν προσφιλῶν τούτων εἰκόνων. Δύνανται ν' ἀναρτηθῶσι προσέτι ἐπὶ τῶν τοίχων καλαί τινες λιθογραφικαὶ εἰκόνες, ὧν ἡ πρώτη ἀρετὴ εἶναι νὰ ὦσι κόσμιαι. Τὰ αὐτὰ πρέπει νὰ παριστᾷ καὶ ἡ ὑπόθεσις τοῦ ἐπὶ τῆς ἑστίας ὡρολογίου, τοῦτο δὲ εἶναι ὡς σπουδαιότατον. Ἰδοὺ τί περὶ τούτου λέγει ἀνὴρ κεκτημένος αὐθεντίαν·

Ἡ οἰκία εἶναι τρόπον τινὰ τὸ ἔμβλημα τοῦ κατοικοῦντος ταύτην, καὶ πᾶς εἰσερχόμενος δύναται ἐξ αὐτῆς νὰ τὸν ἀναγνωρίσῃ. Ὥστε ὁ οἶκος σοβαρᾶς γυναικὸς δὲν πρέπει κατὰ τὴν ἐσωτερικὴν διάταξιν νὰ ὁμοιάζῃ πρὸς τοὺς λοιπούς.

Ἔχετε ἐν τῷ οἴκῳ, πρὸ πάντων δ' ἐν τοῖς δωματίοις τῆς ὑποδοχῆς, τί τὸ μαρτυροῦν τὰς κλίσεις, τὰς συνηθείας, τὸν χαρακτῆρα ὑμῶν· ἔχετέ τι, δι' οὗ ἐκ πρώτης ὄψεως νὰ νοῇ τις τί ὀφείλει νὰ σκεφθῇ καὶ τί ν' ἀποφύγῃ, τί νὰ εἴπῃ καὶ τί νὰ πράξῃ, εἰκόνας τινὰς λόγου χάριν μετρίας ἀξίας ἐν τῷ ἐστιατορίῳ καὶ ὡραίαν συλλογὴν λιθογραφιῶν ἢ χαλκογραφιῶν, ἀναπαραστώσων πιστῶς τὰ ὡραιότερα τῶν μεγάλων

ζωγράφων ἔργα. Ταῦτα θὰ δηλῶσιν εἰς τοὺς ὑμᾶς ἐπισκεπτομένους ὁποῖοί τινές ἐστε.

Μεγάλως ἐπιδρᾷ ἐπὶ τῆς συνομιλίας καλλιτέχνημα ἢ λιθογραφικὴ εἰκών, παρεμφέρουσα βιβλίῳ ἀνοικτῷ πάντοτε καὶ τοῖς πᾶσιν εὐλήπτῳ, καὶ τοῖς ἁπλουστάτοις. Ἡ θέα ὡραίας εἰκόνος, εὐγενῆ καὶ ὡραίαν ἀναπολούσης ὑπόθεσιν, παράγει αἴσθησιν τὴν αὐτὴν καὶ ὁ ἀναγνώστης σπουδαίου καὶ ἐνδιαφέροντος βιβλίου, ὅστις ὑποστηρίζει τὴν συνομιλίαν καὶ δὲν ἀφίνει αὐτὴν νὰ ἐκτραπῇ εἰς χυδαίαν καὶ τετριμμένην.

Τὸ αὐτὸ ῥητὸν καὶ περὶ τῶν ἐπὶ τῆς τραπέζης κειμένων βιβλίων. Θέτετε ἐπ' αὐτῆς μόνον ἠθικά, σπουδαῖα καὶ ὠφέλιμα βιβλία καὶ λευκώματα ἢ φυλλάδια, δηλωτικὰ τοῖς ἐπισκεπτομένοις ὑμᾶς τῶν συνήθων διανοημάτων καὶ τῶν λογισμῶν ὑμῶν καὶ προκλητικὰ εἰς συνομιλίαν περὶ θέματος εὐρυτέρου καὶ ὑψηλοτέρου τοῦ εἰς ὃ συνήθως καταδαπανώμεθα. Δὲν πρέπει νὰ παραμελῶνται ταῦτα, ὅσον μικρὰ καὶ ἂν θεωρηθῶσιν.

Ἐστιατόριον.

Ὁ εὐτρεπισμὸς τοῦ ἐστιατορίου δέον νὰ ᾖ ἁπλοῦς. Σύγκειται συνήθως ἐκ στερεῶν ψιαθίνων καθεκλῶν, ἐκ τραπέζης, παρεκτεινομένης κατὰ βούλησιν διὰ προσθέτων σανίδων ἀναλόγως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν συνδαιτυμόνων, ἐκ κυλικείου μετ' ἀβάκων πρὸς ἀπόθεσιν ποτηρίων, τρυβλίων καὶ ἀποφαγίων, ἐκ θερμάστρας, κατόπτρου, εἰκόνων τινῶν ἐπὶ τῶν τοίχων καὶ παραπετασμάτων τῶν παραθύρων ἐκ μαλλίνου ῥέψ. Ὁ συρμὸς ἀπαιτεῖ σήμερον ἐν τῷ ἐστιατορίῳ ἰδιαιτέρας εἰκόνας, ὧν αἱ ὑποθέσεις, παριστῶσαι κυνήγιον, ὀπώρας καὶ ἄνθη, ἀποτελοῦσιν ἁρμονίαν μετὰ τοῦ μέρους. Δύο ἐντοίχια ἑρμάρια εἶναι χρησιμώτατα ἐν τῷ ἐστιατορίῳ πρὸς ἀπόθεσιν τῶν ἐπιτραπεζίων σκευῶν, ἀργυρῶν τε καὶ μή, καὶ τῶν ἐν ἡμερησίᾳ χρήσει ποτηρίων καὶ πρὸς φύλαξιν τῶν τραπεζομανδήλων καὶ τῶν χειρομάκτρων, ὄντων ἐκεῖ προχείρων πρὸς μεγάλην τῆς ὑπηρεσίας εὐκολίαν.

Τὸ τραπεζομάνδηλον δύναται ν' ἀποβῇ περιττὸν ὅταν ἡ οἰκογένεια εἶναι μόνη, ἀρκεῖ δὲ τότε κηρωτὸν ὕφασμα, σπογγιζόμενον μετὰ τὸ φαγητὸν δι' ὑγροῦ σπόγγου.

Τὸ ἐστιατόριον φωτίζεται διὰ κρεμαστῆς λυχνίας πετρελαίου μετὰ καταυγαστῆρος, ἀνηρτημένης ἄνω τῆς τραπέζης, ὅταν δὲν ὑπάρχῃ ἀεριόφως ἐν τῇ οἰκίᾳ.

Προτιμότερον νὰ μὴ κηρόνηται τὸ δάπεδον τοῦ δωματίου τούτου (ὅταν βεβαίως εἶναι εἰς κήρωσιν κατάλληλον), ἀλλὰ νὰ σπογγίζηται καθ' ἑκάστην δι' ὑγρᾶς ἀπομάκτρας.

Γραφεῖον ἢ σπουδαστήριον οἰκοδεσπότου.

Ὁ εὐτρεπισμὸς τοῦ δωματίου τούτου διαφέρει ἀναλόγως τοῦ ἐπαγγέλματος τοῦ οἰκογενειάρχου. Ἰδοὺ ἡ συνηθεστέρα ἐπιπλοσκευή.

Τράπεζα μετὰ μεγάλης θέσεως, γραμματοφυλάκιον ἢ κιβώτιον ἐν ἀνάγκῃ, κάθισμα τοῦ γραφείου, καθέκλαι τινές, κάνιστρον διὰ τὰ παλαιόχαρτα καὶ ἑστία μετὰ ὡρολογίου.

Τὰ τοιχόχαρτα τοῦ γραφείου πρέπει νὰ ὦσιν ἀμαυροῦ χρώματος, πρασίνου ὡς ἐπὶ τὸ πολύ, ἂν καὶ εἶναι νοσηρὸν τοῦτο ὡς περιέχον ἀρσενικόν· ἐπικινδυνότερον

εἶναι τὸ πρασινοβελουδωτόν, διότι ἀποσπῶνται ἐξ αὐτοῦ μόρια ὀξειδίου τοῦ χαλκοῦ, ἀναμιγνύμενα μετὰ τοῦ ἀέρος καὶ ἐπιφέροντα ἴλιγγον ἢ σοβαρωτέρας ἀδιαθεσίας.

Τὸ γραφεῖον τοῦ οἰκογενειάρχου ἔχει καὶ βιβλιοθήκην, ἐὰν δὲ μὴ δυνατὸν ἐλλείψει χώρου νὰ τεθῇ ἐντὸς αὐτοῦ, ἀφίνεται τότε ἐν τῇ αἰθούσῃ· ἐν τῷ ἑστιατορίῳ εἶναι ἀνάρμοστος.

Μικρὸν δωμάτιον οἰκοδεσποίνης.

Τὸ μικρὸν τοῦτο δωμάτιον ἔχει ἁπλῆν καὶ μετρίαν ἐπιπλοσκευὴν καὶ τράπεζαν πρὸς ἐργασίαν, καθέκλας τινάς, μίαν θρονίδα ἢ δύο, ὑποθρόνια καὶ γραφεῖον, ἐν ᾧ ἡ οἰκοδέσποινα τηρεῖ τοὺς λογαριασμοὺς καὶ τὰ βιβλία αὐτῆς.

Κοιτών.

Ὁ κοιτὼν τῆς γυναικὸς εἶναι βωμὸς σεβαστὸς τοῖς πᾶσι καὶ αὐτῇ ἔτι τῇ οἰκογενείᾳ, κυριώτεροι δὲ αὐτοῦ στολισμοὶ δέον νὰ ὦσιν ἡ ἁπλότης, ἡ τάξις καὶ ἡ καθαριότης. Ἡ ἐπιπλοσκευὴ σύγκειται ἐκ κλίνης, ἐξ ἱματιοφυλακίου ἢ ἐκ κατοπτροφόρου ἐρμαρίου, ἐκ θρονίδος, ἔκ τινων καθεκλῶν, ἐκ τάπητος παρὰ τὴν κλίνην, ἐφ' οὗ πατοῦμεν καταβαίνοντες αὐτῆς, καὶ ἐκ νυκτερινῆς τραπέζης.

Ἐπὶ τῆς ἑστίας δύνανται νὰ ὑπάρχωσιν ὡρολόγιον, παριστῶν καλλιτεχνικόν τι ἀντικείμενον, κύπελλον καὶ ζεῦγος κηροπηγίων, ἐκ δὲ τῶν τοίχων κρέμανται εἰκόνες τινές.

Ἀπαραίτητον εἶναι μικρὸν παρὰ τὸν κοιτῶνα κομ-

μωτήριον, περιέχον συνήθως ἑρμάρια, κρεμαστήρια φορεμάτων, τραπέζιον πρὸς ἀπόθεσιν τῶν τοῦ στολισμοῦ καὶ πλυντῆρα μετὰ τῶν ἀπαιτουμένων. Ἐνίοτε τὰ δύο τελευταῖα ἀντικαθιστῶνται ὑπὸ τραπέζης κεκαλυμμένης διὰ κηρωτοῦ ὑφάσματος, ἐφ' ἧς ὑπάρχουσιν ἡ λεκάνη καὶ ἡ ὑδροχόη· τὰ δὲ τοῦ πλυντῆρος χρειώδη συμπληροῦνται δι' ἑνὸς κάδου, τεθειμένου ἐν τῇ γωνίᾳ.

Ἄνω τῶν κρεμαστηρίων τῶν φορεμάτων ὑπάρχει ἐνίοτε σανὶς (ράφι) πρὸς ἀπόθεσιν τῶν κουτίων τῶν περιεχόντων τοὺς πίλους τῆς οἰκοδεσποίνης, τῶν ὑποδημάτων καὶ ἄλλων ὀγκωδῶν ἀντικειμένων.

Πολλάκις δ' ἀκόμη δύναται νὰ τηρῇ ἐν τῷ δωματίῳ τούτῳ ἡ οἰκοδέσποινα τὸ μικρὸν οἰκογενειακὸν φαρμακεῖον, ὅταν δὲν ἔχῃ ἰδιαίτερον μέρος ἢ λείπῃ θέσις ἐν τῷ δωματίῳ τῶν τροφίμων.

Κλῖναι οἰκοδεσποτῶν.

Πρὶν ἢ γένηται λέγος περὶ τῶν κλινῶν τῶν οἰκοδεσποτῶν, ρηθήσονται ὀλίγα τινὰ περὶ κλίνης ἐν γένει.

Κατασκευάζονται κλῖναι ἐκ ξύλου καρυᾶς, δρυός, ἀνακάρδου καὶ παλισάνδρου, γενικωτέρα δὲ εἶναι ἡ χρῆσις τῶν σιδηρῶν παντὸς σχήματος καὶ εἴδους, ὡς ἀπηλλαγμένων κόρεων, οἵτινές εἰσιν ἡ βάσανος τῶν οἰκοδεσποινῶν, ὡς εὐχερῶς λυομένων καὶ μὴ κατεχουσῶν μέγαν χῶρον καὶ ὡς μὴ ἀπαιτουσῶν πολλὰς φροντίδας. Αἱ κλῖναι φέρουσι τροχίσκους εἰς τὰ ἄκρα τῶν ποδῶν, ἐμποδίζοντας τὴν φθορὰν τοῦ δαπέδου.

Ἡ ἑστρωμένη κλίνη σύγκειται ἐν γένει ἢ ἐκ στρώματος τριχονάστου ἢ ἐξ ἐλαστικῆς ἐκ πλεκτοῦ σύρματος στρωμνῆς,

ἐκ δύο ἄλλων στρωμάτων, ἐξ ἑνὸς ὑπαυχενίου καὶ ἐξ ἑνὸς προσκεφαλαίου. Τὸ κοιμᾶσθαι, ἐπὶ πτίλων ἀντίκειται εἰς πάσας τῆς ὑγιεινῆς τὰς ἀρχάς. Τὰ ἐξ ἱππείας τροχὸς προσκεφάλαια εἶναι ὑγιεινότερα τῶν πτιλωτῶν, ἐὰν ἀκολουθῶμεν, ἐννοεῖται, τὰ αὐτὰ τῆς ὑγιεινῆς παραγγέλματα, διότι τὸ πτίλον ἔχει μὲν πράγματι τὸ καλὸν (ἀλλὰ καὶ τὸ κακὸν συνάμα) νὰ συγκεντροῖ τὴν θερμότητα, ἀλλὰ καὶ βραδέως ν' ἀποβάλλῃ τὴν ὑγρασίαν, ἣν προσλαμβάνει ἐκ τῆς ἀναπνοῆς καὶ ἐκ τῶν ἀναθυμιάσεων τοῦ σώματος. Ζεῦγος σινδόνων, ἓν ἢ δύο μάλλινα ἢ βαμβακερά, κατα τὴν ὥραν τοῦ ἔτους, σκεπάσματα καὶ ἓν βαμβακερὸν ἢ πτιλωτὸν σκέπασμα τῶν ποδῶν συμπληροῦσι τὴν ἐστρωμένην κλίνην.

Ἡ ἐλαστικὴ στρωμνή, ἡ ἀντικαθιστῶσα τὸ ἀχυρόστρωμα, εἶναι ὑγιεινοτέρα καὶ ἀνετωτέρα· τὰ δὲ ὑγιεινὰ στρώματα περιέχουσι δύο μέρη ξαντοῦ (λαναρισμένου) μαλλίου καὶ ἓν μέρος ἱππείας τριχός. Ἡ κλίσις τῆς κοιμήσεως ἀπὸ τῆς κεφαλῆς μέχρι τῶν ποδῶν δέον νὰ ᾖ μικρὰ μὲν ἀλλ' ἐπαρκής, καὶ τέλος προτιμοτέρα στρωμνὴ ἡ μᾶλλον σκληρὰ ἢ ἁπαλή. Στρωμνὴ ἐξ ἱππείας τριχὸς καὶ ἓν στρῶμα εἶναι ἡ καλλιτέρα τὸν χειμῶνα κοίτη τῶν παίδων καὶ τῶν ἐφήβων, τὸ δὲ θέρος μόνον τὸ ἐξ ἱππείας τριχὸς στρῶμα εἶναι ὑγιεινότερον.

Σπουδαιότατον ἀποβαίνει ν' ἀνασείηται ἡ στρωμνὴ κατὰ πᾶσαν πρωΐαν μετὰ τὴν ἐκ τοῦ ὕπνου ἐξέγερσιν καὶ ν'ἀφίνηται ν'ἀερισθῇ καλῶς, πρὶν ἢ συντεθῇ, διότι περιέχει πάντοτε ἀνθυγιεινὴν ὑγρασίαν, προερχμένην ἐκ τοῦ νυκτερινοῦ ἱδρῶτος καὶ ἐκ τῶν ἀναθυμιάσεων τοῦ σώματος. Τὸ πτιλωτὸν ἐπίστρωμα, δι' οὗ καλύπτεται κατὰ τὴν ἡμέραν ἡ κλίνη πρὸς στολισμόν, ἐμποδίζει τὴν ἐξάτμισιν τῆς ὑγρασίας ταύτης καὶ ἡ κλίνη ἀποβαίνει τοιουτοτρόπως φωλεὰ πυρετῶν καὶ ῥευματισμῶν. Καὶ τὴν μὲν ἡμέραν οἱ ἐκ τοῦ σώματος ἐκπεμπόμενοι ἀτμοὶ διαπερῶσι τὰ φορέματα καὶ διασκορπίζονται εἰς

τὴν περὶ ἡμᾶς ἀτμόσφαιραν, τὴν δὲ νύκτα τὸ μεγαλείτερον μέρος τῶν ἀτμῶν ὑγραίνει τὰ στρώματα καὶ τὰ σκεπάσματα. Ὅσοι δέ, ἀντὶ νὰ ἐκθέσωσι τὰ στρώματα εἰς τὸν ἀέρα, μόλις ταράττουσιν αὐτά, καὶ ἀντὶ νὰ τινάξωσι καλῶς σινδόνια καὶ σκεπάσματα, τὰ ἐπιθέτουσι πάλιν, χωρὶς ν' ἀφαιρεθῇ ἡ ὑγρασία, καὶ σκεπάζουσιν ὅλα μὲ τὸ πτιλωτόν, τὸ ὁποῖον ἐμποδίζει τελείως τὸν ἀερισμόν, οὗτοι παρασκευάζουσιν ἑαυτοῖς νοσηρὰν κλίνην. Ἐὰν δὲ ἡ κακὴ ὑγιεινὴ κατάστασις τῆς κλίνης προξενεῖ ἡμῖν ἀνησυχίαν, πόνους καὶ ἀσθενείας, ὑγιῶς ἔχουσιν, ὁποῖα ἆρά γε ἐπιφέρει κακὰ ἐν σοβαρᾷ ἀσθενείᾳ! Καὶ συνιστᾷ μὲν ὁ ἰατρὸς ὅσον τὸ δυνατὸν ἀερισμὸν τοῦ δωματίου τοῦ ἀσθενοῦς, σπανίως δὲ φροντίζει περὶ τῆς ὑγιεινῆς καταστάσεως τῆς κλίνης, ὑποθέτων ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα γνωρίζει πᾶν ὅ,τι δέον νὰ γίνηται, αἱ πλείους δὲ ὑποτροπιάσεις καὶ αἱ μεταδόσεις τῶν ἀσθενειῶν ἔχουσι πολλάκις λόγον τὴν κακὴν τῆς κλίνης κατάστασιν. Ὥστε ἀπαραίτητόν ἐστι τῷ ἀσθενεῖ, τῷ διατελοῦντι ἐν τῷ σταδίῳ τῆς ἀναρρώσεως καὶ ἐπιθυμοῦντι νὰ ἐπισπεύσῃ τὴν ἀποκατάστασιν αὐτοῦ, ν'ἀλλάσσηται ἢ νὰ ἐξυγιαίνηται τελείως ἡ κλίνη.

Ὡς πρὸς τοῦτο καλὸν νὰ καθαρίζωνται τὰ στρώματα ἅπαξ τοῦ ἔτους. Ὅταν λέγωμεν *νὰ κτυπηθοῦν τὰ στρώματα*, ἐννοοῦμεν νὰ ξανθῇ τὸ ἔριον ἢ ἡ θρίξ, ἐξ ὧν σύγκεινται. Αἱ φρόνιμοι οἰκοδέσποιναι προσκαλοῦσιν οἴκοι τὸν στρωματᾶν, καὶ ἡ ἐργασία γίνεται πρὸ τῶν ὀφθαλμῶν αὐτῶν.

Ῥητέον καὶ πάλιν ὅτι πάντα τὰ χρειώδη τῆς κλίνης δέον νὰ ὦσι καθαρώτατα, ἐὰν δὲ κατ' ἀτυχίαν ὑπάρχωσι κόρεις, οὐδενὸς δέον ν' ἀμελῇ ἡ οἰκοδέσποινα πρὸς ἐξολόθρευσιν αὐτῶν. Ἐν νέᾳ οἰκίᾳ κατορθοῦται ἡ ἀπὸ τῶν ὀχληρῶν τούτων ζωύφων ἀπαλλαγή, ἐν πάσῃ ὅμως περιπτώσει πρέπει νὰ ἐμφυσῶμεν ἐντομοκτόνον κόνιν εἰς τὰς ρωγμὰς τῶν τοίχων, τὰς ἐναρμογὰς τῶν ἐπίπλων, τὰς ραφὰς τῶν στρωμάτων,

τοὺς ἱμάντας τῶν κλινῶν καὶ τὰς πτυχὰς τῶν παραπετασμάτων. Λίαν συντελεστικὴ εἶναι διάλυσις ἀλόης ἐν οἰνοπνεύματι. Διὰ τοῦ μίγματος τούτου ἀλείφονται ἅπαξ ἢ δὶς τὰ κορεοφόρα μέρη. Αἱ οἰκοδέσποιναι, αἵτινες πολλάκις δὲν μένουσι πιθανῶς εὐχαριστημέναι ἐκ τῆς ἐντομοκτόνου κόνεως, δύνανται νὰ δοκιμάσωσι τὸ προτεινόμενον φάρμακον, οὗ χρῆσις ἐγένετο ἐπιτυχὴς ὑπὸ τοῦ γράφοντος. Καὶ ἔχει μὲν τὸ κακὸν νὰ κηλιδοῖ τὰ μέρη, ἅτινα ἐπαλείφονται δι' αὐτοῦ, ἀλλ' ἀφοῦ καταστρέφονται οἱ κόρεις καὶ πάντα τὰ ὠάρια αὐτῶν, δὲν εἶναι ἆρά γε προτιμότερα τὰ καλὰ αὐτοῦ τῶν κακῶν, ἅτινα καὶ πάλιν δὲ ἀπομένουσι τελείως ἀδιόρθωτα; Μία μόνη εἰδικὴ σύστασις ἀποβαίνει ἀπαραίτητος τῇ οἰκοδεσποίνῃ, νὰ ποιῆται δηλ. χρῆσιν τοῦ φαρμάκου τούτου πάντοτε τὴν ἡμέραν καὶ νὰ τὸ ἀποφεύγῃ τὴν νύκτα, οὐχὶ δι' ἄλλον τινὰ λόγον, εἰμὴ διότι τὸ οἰνόπνευμα ὡς εὔφλεκτος οὐσία εἶναι κινδυνῶδες εἰς τὴν προσέγγισιν τεχνητοῦ φωτὸς ἐν ὥρᾳ νυκτός.

Καὶ νῦν περὶ τῶν κλινῶν τῶν οἰκοδεσποτῶν.

Αἱ κλίναι αὗται σύγκειται συνήθως ἐξ ἐλαστικῆς στρωμνῆς ἢ ἐξ ἀχυροστρωμνῆς, τότε ὅμως τὰ φύλλα τοῦ ἀραβοσίτου εἶναι προτιμότερα τοῦ χόρτου, ὡς στερεώτερα καὶ ὡς μὴ παράγοντα πολλὴν κόνιν, ἐξ ἑνὸς ἢ δύο στρωμάτων, ἐξ ἑνὸς ὑπαυχενίου, ἐξ ἑνὸς προσκεφαλαίου, ἑνὸς μαλλίνου ἢ βαμβακεροῦ σκεπάσματος κατὰ τὴν ὥραν τοῦ ἔτους καὶ ἐξ ἑνὸς πτιλωτοῦ διὰ τοὺς πόδας.

Κλίναι παιδίων.

Τῶν παιδίων αἱ κλίναι εἶναι ἁπλαῖ, ἐνίοτε μάλιστα διπλόνονται τὴν ἡμέραν εἰς τρία καὶ σκεπάζονται δι' ὑφάσματος ἵνα μὴ κατέχωσι χῶρον ἐν τῷ δωματίῳ. Τὰ παιδία δὲν πρέπει νὰ συνειθίσωσιν εἰς ἁπαλὰ στρώματα ὡς ἀνθυγιεινὰ καὶ ὡς καθιστῶντα μαλθακὸν τὸ σῶμα. Στρωμνὴ ἐκ φύλλων ἀραβοσίτου, στρῶμα ἐξ ἱππείας τριχός, ὑπαυχένιον καὶ θερμὸν σκέπασμα τῶν ποδῶν εἶναι ἀρκετά. Οἱ ἰατροὶ καταδικάζουσι τὰ πτιλωτὰ στρώματα εἰς τὰ παιδία.

Δωμάτιον φίλων.

Ἀπαραίτητον ἔν τε ταῖς πόλεσι καὶ ἐν τοῖς χωρίοις νὰ ὑπάρχῃ ἐν τῷ οἴκῳ δωμάτιον προωρισμένον τοῖς ἐπισκεπτομένοις ἡμᾶς φίλοις, τοσούτῳ δὲ χρήσιμόν ἐστιν, ὅσῳ μᾶς ἔρχονται πολλάκις τοιοῦτοι ἐξ ἀπροόπτου καὶ περιερχόμεθα εἰς ἀμηχανίαν ποῦ νὰ τοὺς κοιμίσωμεν, ὅταν δὲν ἔχωμεν ἰδιαίτερον πρὸς τοῦτο δωμάτιον.

Τὸ δωμάτιον τῶν φίλων δέον νὰ ἔχῃ τὰ αὐτὰ καὶ ὁ κοιτὼν ἔπιπλα. Πρὶν ἢ ἐγκαθιδρυθῇ ἐν αὐτῷ ὁ φίλος ἡμῶν, ἑτοιμάζονται τὰ πάντα, οὐδενὸς ἀμελουμένου ἐκ τῶν συντελούντων εἰς τὸ νὰ εὐχαριστηθῇ. Εὐάρεστον τῷ εὐπόρῳ ἀνθρώπῳ τὸ δέχεσθαι ἀγαπητὰ προσωπα· διὸ ὀφείλει νὰ σκεφθῇ νὰ καταστήσῃ εὐάρεστον τὸν βίον εἰς τους ξενιζομένους, οὕτως ὥστε νὰ φρονῶσιν ὅτι εὑρίσκονται εἰσέτι ἐν τῇ οἰκίᾳ αὐτῶν. Τὸ προωρισμένον τοῖς φίλοις δωμάτιον δέον νὰ ᾖ καλῶς ἀερισμένον, τὰ ἔπιπλα νὰ ὦσι ξεσκονισμένα, ἡ ἑστία ἢ ἡ θερμάστρα πλήρης ξύλων, αἱ σινδόνες καθαραί, τὰ κηροπήγια νὰ ἔχωσι κηρία, καὶ ἰδιαίτερον κηροπήγιον τῆς χειρὸς καὶ πυρεῖα ἐπὶ τῆς νυκτερινῆς τραπέζης. Τὸ κομμωτήριον, παρακείμενον τῷ κοιτῶνι, φέρει μέρος πρὸς ἀνήρτησιν τῶν φορεμάτων καὶ θέσιν τῶν εὐμαρίδων· δέον νὰ ὑπάρ-

χῃ κάδος πλήρης ὕδατος, σάπων ἐν τῷ πλυντῆρι, κοσμητικὸν ὕδωρ, ξύλον πρὸς κρέμασιν τῶν ὠμολίνων (προσοψίων), ὥστε νὰ στεγνόνωσιν εὐκολώτερον, χωρὶς νὰ λερόνωνται τὰ ἔπιπλα, ἡ ζαχαροθήκη δέον νὰ ᾖ πλήρης ζακχάρεως διὰ τὸ βωλάριον τὸ ὁποῖον θὰ ρίψῃ τὸ πρωὶ ἐντὸς ποτηρίου ὕδατος διὰ νὰ πίῃ, τολύπη μετὰ καρφίδων, ὧν ἐνδέχεται νὰ λάβῃ ἀνάγκην, καὶ ἐνὶ λόγῳ πᾶν τὸ ἀπαιτούμενον· καὶ ἐπὶ πᾶσι στρωμνὴ ὅσον ἔνεστιν ἀναπαυστήριος πρὸς εὐαρέστησιν τοῦ κοιμωμένου.

Ἐλλείψει δωματίου φίλων κατ' ἀνάγκην πρέπει νὰ παραχωρήσωμεν τὸ ἡμέτερον, ἐκ λεπτότητος δὲ ὀφείλομεν νὰ μὴ φανῶμεν τότε ἐστενοχωρημένοι ἐκ τῆς διαμονῆς τοῦ προσώπου, ὃ φιλικῶς ξενίζομεν.

Ἱματιοφυλάκιον.

Οἱ μεγάλοι οἶκοι καλὸν εἶναι νὰ ἔχωσιν ἱματιοφυλάκιον, δωμάτιον δηλ., ἐν ᾧ φυλάσσονται ἐν τάξει τὰ ἱμάτια, καὶ ἐν ᾧ εἶναι δυνατὸν νὰ γίνηται συνάμα τὸ σιδέρωμα. Γύρω τοῦ δωματίου τούτου ὑπάρχουσι μεγάλα ἐντοίχιά τε καὶ πρόσθετα ἐρμάρια, ὧν τὸ ἔνδον δέον νὰ ᾖ ἐκ στερεοῦ ξύλου, καλῶς συνηνωμένου, πρὸς παρεμπόδισιν τῆς κόνεως καὶ τῶν μυῶν. Ἐντὸς τῶν ἐρμαρίων, τούτων τίθενται τὰ φορέματα, ἵνα δ' εὑρίσκωνται διὰ μιᾶς κατὰ ποίαν τάξιν εἶναι τεθειμένα τὰ νεόπλυτα φορέματα, ὧν πρόκειται νὰ γείνῃ χρῆσις, ἀποτελοῦνται πολλαὶ στῆλαι χειρομάκτρων, ὧν ἑκάστη περιέχει δωδεκάδας τινάς· ὁ ἀριθμὸς τῶν στηλῶν τούτων σημειοῦται ἐν τοῖς ἔμπροσθεν τῆς θέσεως, καὶ ὅταν ἐξαντληθῇ ἡ πρώτη, μεταβαίνομεν εἰς τὴν δευτέραν καὶ οὕτω καθεξῆς, καὶ μετὰ τὴν πλύσιν τίθενται αὖθις εἰς τὰς κενὰς θέσεις τὰ νεόπλυτα ἀσπρόρρουχα. Τὸ αὐτὸ γίνεται καὶ ὡς πρὸς τὰς σινδόνας καὶ τὰ ἄλλα ἀσπρόρρουχα, ὅταν ἀπαιτῆται τοῦτο ὡς ἐκ τοῦ μεγάλου αὐτῶν ἀριθμοῦ. Ἐν μέσῳ τοῦ δωματίου εὑρίσκεται τράπεζα σιδερώματος, καὶ δύο ἕτεραί εἰσιν ἐγγὺς ἀλλήλων πρὸς ἀπόθεσιν τῶν θερμῶν σιδήρων καὶ πρὸς δίπλωσιν τῶν στεγνῶν φορεμάτων. Πολλὰ τρίχινα σχοινία εἶναι τεταμένως δεδεμένα εἰς ἁρπάγας (γάντζους) διὰ τὸ ἅπλωμα τῶν ὑγρῶν φορεμάτων. Τὸ ἱματιοφυλάκιον πρέπει νὰ θερμαίνηται τὸν χειμῶνα δι' ἑστίας ἢ διὰ θερμάστρας. Δέον δὲ νὰ ὑπάρχῃ καὶ εἰδικὸν ἑρμάριον ἐν τῷ ἱματιοφυλακίῳ πρὸς ἀπόθεσιν τῶν ἐπιδιορθωτέων ἀσπρορρούχων, ὡς καὶ ἐκείνων, ἅτινα πρόκειται νὰ σιδερωθῶσιν, εἶτα δὲ τῶν σιδήρων, τῶν ἐσχαρῶν καὶ τῶν παρομαρτούντων αὐτοῖς.

Ἐν πολλαῖς οἰκίαις τίθενται τὰ σίδηρα εἰς τὸ πῦρ τῆς ἑστίας πρὸς θέρμανσιν. Ἡ χρῆσις τοῦ ἄνθρακος μετὰ καταλλήλου πυραύνου εἶναι προτιμοτέρα καὶ ἧττον δαπανηρά. Ὑπάρχουσι κατάλληλα καὶ εὔχρηστα πύραυνα, καίοντα καὶ ὀλίγην καύσιμον ὕλην, πρέπει δὲ νὰ ἐκλέγηται τὸ καταλληλότερον εἰς τὰς ἀνάγκας τοῦ οἴκου πύραυνον.

Ἱματιορραφεῖον.

Ὅσαι οἰκογένειαι εἶναι πολυμελεῖς, καὶ πρὸ πάντων ὅσαι ἔχουσι πολλὰ παιδία, ἀποβαίνει ἀνάγκη πλὴν τῆς ὑπηρετρίας νὰ ἔχωσι καὶ μίαν ἢ δύο γυναῖκας πρὸς ἐπιδιόρθωσιν τῶν φορεμάτων, ἐργάζονται δ' αὗται ἐν ἰδιαι-

τέρῳ μικρῷ δωματίῳ. Ἐν τῷ δωματίῳ τούτῳ ἀπαιτοῦνται μεγάλα κάνιστρα πρὸς ἔνθεσιν τῶν ἐπιδιορθωθησομένων φορεμάτων, ἑρμάρια διὰ νὰ ἐγκλείωνται τὰ ἐπιδιορθωθέντα, τράπεζα διὰ νὰ κόπτῃ ἐπάνω ἡ ἐργάτις, σανὶς ἢ τράπεζα διὰ τὸ σιδέρωμα, πύραυνον πρὸς θέρμανσιν τῶν σιδήρων, καρφία τινὰ ἢ κρεμαστήρια τῶν φορεμάτων, καθέκλαι καὶ ὀλίγα σκαμνία καὶ μέρος ἓν τινι γωνίᾳ διὰ τὴν μηχανὴν τῆς ραπτικῆς, ὅταν αὕτη δὲν εἶναι ἐν ἐνεργείᾳ.

Ἡ οἰκοδέσποινα διανέμει εἰς ἑκάστην ἐργάτιδα τὴν ἐργασίαν τῆς ἡμέρας μεθ' ὅλων τῶν χρειωδῶν, κεκλεισμένων ἐν μικρῷ κιβωτίῳ, καὶ ἐντὸς τῆς ἡμέρας τὰς ἐπισκέπτεται διὰ νὰ βλέπῃ ἐὰν ἡ ἐργασία προχωρεῖ καὶ ἐὰν ὅλαι αἱ ἐργάτιδες ἐργάζονται. Τοῦ λόγου περὶ μηχανῶν τῆς ραπτικῆς γινομένου, ἂς εἴπωμέν τινα περὶ αὐτῶν.

Αἱ μηχαναὶ τῆς ραπτικῆς ἐγενικεύθησαν, τούτου δὲ λόγος εἶναι ὅτι καλὴ μηχανὴ ραπτικῆς παράγει ἐντὸς ἡμέρας δύο ἢ τριῶν ἐργατίδων ἐργασίαν καὶ ράπτει στερεά. Εὐνόητον λοιπὸν τὸ συμφέρον τῆς οἰκοδεσποίνης, ὅταν κατασκευάζῃ αὐτὴ τὰ ἴδια φορέματα καὶ τὰ τῶν τέκνων αὐτῆς, σήμερον μάλιστα ὅτε τῶν ραπτικῶν ἡ δαπάνη εἶναι μείζων τῆς ἀξίας τοῦ ὑφάσματος.

Δωμάτιον ὑπηρετῶν.

Τὰ δωμάτια τῶν ὑπηρετῶν δέον νὰ ὦσι στεγνὰ καὶ εὐάερα καὶ ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει ν' ἀπαιτῇ καθαριότητα ἐν αὐτοῖς. Ὀφείλει νὰ τὰ ἐπισκέπτηται ἐνίοτε ἀπροόπτως, διὰ νὰ βεβαιοῦται ἐὰν ἐσαρώθησαν καλῶς,

ἐὰν ἡ κλίνη εἶναι διευθετημένη, ἐὰν ἀφῃρέθη ὁ κονιορτὸς ἀπὸ τῶν ἐπίπλων καὶ ἐτέθησαν ταῦτα εἰς τὴν θέσιν των. Τὰ ἔπιπλα τοῦ δωματίου εἶναι κλίνη, τράπεζα μετὰ λεκάνης καὶ κάδος πλήρης ὕδατος, ἑρμάριον ἢ ἱματιοθήκη, νυκτερινὴ τράπεζα, μία ἢ δύο καθέκλαι, κρεμαστὴρ διὰ τὰ φορέματα καὶ κοινὸς πρὸ τῆς κλίνης τάπης.

Ἡ κλίνη τῶν ὑπηρετῶν περιλαμβάνει ἓν ἀχυρόστρωμα, ἓν στρῶμα, ἓν ὑπαυχένιον, ἓν μικρὸν προσκεφάλαιον, ἓν μάλλινον ἢ βαμβακερὸν κατὰ τὴν ὥραν τοῦ ἔτους σκέπασμα, καὶ τὸν χειμῶνα ἓν σκέπασμα τῶν ποδῶν, τὸ ὁποῖον δύναται νὰ κατασκευάσῃ αὐτὴ ἡ ὑπηρέτρια, μάλιστα ἐν χωρίῳ, διὰ πτερῶν χηνὸς ἢ νήσσης· τὸ σκέπασμα δὲ τοῦτο ἀποβαίνει τοσούτῳ μᾶλλον ἀναγκαῖον, ὅσῳ τὰ δωμάτια τῶν ὑπηρετριῶν συνήθως δὲν θερμαίνονται. Πολλάκις τὰ δωμάτια ταῦτα εἶναι ὑπώροφα καὶ διὰ τοῦτο ψυχρότερα. Καὶ ναὶ μὲν δὲν πρόκειται νὰ κοιμῶνται *μαλθακῶς* αἱ ὑπηρέτριαι, τοὐλάχιστον ὅμως ἂς κοιμῶνται *θερμῶς*. Ἂς μὴ ἐπιβάλλωσιν οἱ οἰκοδεσπόται ταῖς ὑπηρετρίαις πολλὰς στερήσεις, διότι ἀρκεῖ ὅτι εἶναι ἱκανῶς δυστυχεῖς, ἠναγκασμένοι νὰ ὑπηρετῶσι τοὺς ὁμοίους των, ὡς δὲ παρατηρεῖ ὀρθῶς οἰκοδέσποινά τις, « Ποῖαι σκέψεις γεννῶνται τῇ κακῶς κοιμωμένῃ ὑπηρετρίᾳ, ἥτις ὑποφέρει ἐκ τοῦ ψύχους, ὅταν συλλογίζηται τὰς ἁπαλὰς καὶ θερμὰς κλίνας τῶν κυρίων αὐτῆς, ἃς διηυθέτησε τῇ πρωΐᾳ;

Διατήρησις ἐπίπλων.

Ἐπειδὴ ἡ γυνὴ κρίνεται ἐκ τοῦ τρόπου τῆς διοική-

σεως τοῦ οἴκου, πᾶσα ἡ φιλοδοξία αὐτῆς δέον νὰ συγκεντροῦται εἰς τὴν προσπάθειαν τοῦ διατηρεῖν αὐτὸν πάντοτε καθαρόν, οἷον ἔπιπλα, μάρμαρα, φατνώματα, κλπ. Ἀπὸ τριῶν ἐχθρῶν πρέπει νὰ προφυλάσσωνται τὰ ἔπιπλα, ἀπὸ τῆς ὑγρασίας, ἀπὸ τῆς θερμότητος καὶ ἀπὸ τῆς ἀκαθαρσίας. Ἡ ὑγρασία δὲν διακυβεύει μόνον τὴν ὑγίειαν τοῦ ἀνθρώπου, ἀλλὰ καταστρέφει καὶ τὰ ἔπιπλα, τὰ ἐνδύματα καὶ τὰ τρόφιμα. Πολλαχόθεν πηγάζει ἡ ὑγρασία, κυριώτεραι ὅμως αἰτίαι εἶναι ἡ κακὴ τοποθεσία τῆς οἰκίας, ἡ κακὴ ποιότης τοῦ ὑλικοῦ, ἐξ οὗ κατεσκευάσθη, αἱ χαμηλαὶ στέγαι καὶ τὰ χαμηλὰ δάπεδα καὶ ὁ ἀνεπαρκὴς τῶν παραθύρων ἀριθμός. Ὅταν κατ' ἀνάγκην τύχῃ ἡ κατοικία νεόδμητος καὶ μὴ ἐπαρκῶς στεγνή, οὐδενὸς δέον νὰ φειδώμεθα ὅπως προφυλάσσωμεν τὰ δωμάτια ἀπὸ τῆς μάστιγος ταύτης. Ἐν τοῖς ὑγροῖς δωματίοις, ἅτινα πρέπει νὰ θερμαίνωνται, δέον νὰ ὑπάρχῃ ἀπόστασίς τις ἀπὸ τῶν τοίχων μέχρι τῶν ἐπίπλων, διὰ νὰ κυκλοφορῇ ἐλευθέρως ὁ ἀήρ· καὶ ἐπειδὴ τὰ ἀνώτατα δωμάτια εἶναι καὶ τὰ στεγνότατα, ἐκεῖ πρέπει νὰ φυλάσσωνται τὰ φορέματα, ἐν στεγναῖς θέσεσιν.

Καὶ ἀπὸ τῆς θερμότητος δέον νὰ προφυλάσσωνται τὰ ἔπιπλα, καὶ μάλιστα τὰ ἐπικεκαλυμμένα διὰ λεπτῶν ξυλίνων πλακῶν, τιθέμενα μακρὰν τῶν θερμαστρῶν καὶ τῶν ἡλιακῶν ἀκτίνων, διότι ἀποσπᾶται ἡ πλὰξ ὑπὸ τῆς μεγάλης θερμότητος, προξενοῦνται ρωγμαὶ ἢ σκευρώματα καὶ τὰ χρώματα ἀλλοιοῦνται τῶν ὑφασμάτων.

Τὰ ἔπιπλα φθείρονται καὶ ὑπὸ τῶν μυιῶν καὶ ὑπὸ τῆς κόνεως. Καὶ κατὰ μὲν τῶν μυιῶν μεταχειριζόμεθα ὑαλωτὰς παγίδας, εἰς ἃς ἅπαξ εἰσελθόντα τὰ ἔντομα δὲν δύνανται νὰ ἐξέλθωσιν, ἢ καλλίτερον καλύπτομεν τὸ ἄνοιγμα τῶν παραθύρων διὰ δικτυωτοῦ καλύμματος ἐκ λεπτοῦ σύρματος, τὸ ὁποῖον ἐμποδίζει μὲν τὰς μυίας νὰ εἰσέλθωσιν, οὐχὶ ὅμως καὶ τὸ φῶς καὶ τὸν ἀέρα. Κατὰ δὲ τῆς κόνεως ἕτερον φάρμακον δὲν ὑπάρχει πλὴν τοῦ ἀπομάκτρου (τῆς πατσαβούρας) καὶ τοῦ ὑγροῦ σπόγγου. Συνήθως παρατηρεῖται ὀλίγη κόνις, ὅπου αἱ ἑστίαι καὶ αἱ θερμάστραι δουλεύουν καλὰ τὸ δὴ λεγόμενον, καὶ ὅπου κατὰ τὸ σάρωμα ἀφίνονται ἀνοικταὶ θύραι καὶ παράθυρα. Ἐλαττοῦται δὲ προσέτι ἡ κόνις, τιθεμένων πρὸ τῶν θυρῶν ψιάθων καὶ ἐν τῇ εἰσόδῳ τῆς αὐλείου θύρας ξύστρων πρὸς καθαρισμὸν τῶν ὑποδημάτων.

Δὲν ἀρκεῖ νὰ καθαρίζωσιν αἱ γυναῖκες καθ' ἑκάστην σαρόνουσαι πανταχοῦ, τρίβουσαι καὶ ξεσκονίζουσαι τὰ ἔπιπλα καὶ τὰ δωμάτια, ἀλλὰ πρέπει κατὰ πᾶσαν ἑβδομάδα καὶ κατὰ πᾶσαν ὥραν τοῦ ἔτους νὰ ἐπιχειρῶσιν ἰδιαίτερον καθαρισμὸν τοῦ οἴκου.

Ὁ καθαρισμὸς οὗτος γίνεται ὧδε·

Καθ' ἑβδομάδα.—Τρίβονται καὶ πλύνονται τὰ δάπεδα κατὰ τὰς περιστάσεις, ἀλείφονται δι' ἐγκαυστικοῦ, ἐὰν ὑπάρχωσιν ἐν τῇ οἰκίᾳ πολλὰ ποδαρικά, τινάσσονται οἱ τάπητες τῶν οἰκημάτων, στιλβοῦνται τὰ ἐν καθημερινῇ χρήσει μαγειρικὰ σκεύη, καὶ μετασηκόνονται τὰ ἐπιτραπέζια σκεύη, διὰ νὰ καθαρισθῇ καλῶς τὸ ἔνδον τοῦ κυλικείου, κλπ.

Κατὰ τὴν ἄνοιξιν. Καθαρίζονται καλῶς τὰ δωμάτια, τὸ μαγειρεῖον, τὰ φώγανα, τὰ πτῦα καὶ αἱ πυράγραι, ἀποτιθέμεναι εἰς στεγνὸν μέρος. Καθαρίζεται ἡ ἑστία, αἱρομένων

τῶν πρόσθεν σιδηρῶν πλακῶν καὶ προσαρμοζομένων εἶτα καλῶς· ἀφαιροῦνται τὰ παραπετάσματα, τινάσσονται καλῶς καὶ ἐμβαίνουν πάλιν εἰς τὴν θέσιν των· πλύνονται τὰ σκεπάσματα τῶν καθεκλῶν κλπ. Τὸ δὲ θέρος ἀφαιροῦνται καὶ τινάσσονται τὰ σκεπάσματα ταῦτα ἵνα μὴ βλαβῶσιν αἱ καθέκλαι, διαβιβρωσκόμεναι ὑπὸ τῶν σκωλήκων καὶ ὑπὸ σητῶν (βότριδας).

Προσεγγίζοντος τοῦ χειμῶνος.—Ἐπαναλαμβάνεται τὸ ἄνω καθάρισμα. Ἐὰν εἶναι ἀνάγκη, διορθοῦνται τὰ τοιχόχαρτα καὶ βερινικόνονται πάλιν τὰ ἐπίπλα, καθαρίζονται τὰ ὑαλοπαράθυρα, τὰ κάτοπτρα καὶ αἱ ὕαλοι τῶν εἰκόνων, πλύνονται τὰ σκεπάσματα τῶν ἐπίπλων, ἀντικαθιστῶνται τὰ ἐκ μουσελίνης παραπετάσματα διὰ τῶν ῥέψ, τὰ βαμβακερὰ τῆς κλίνης σκεπάσματα διὰ τῶν μαλλίνων, καὶ τέλος τοποθετοῦνται αἱ θερμάστραι καὶ ἑτοιμάζονται αἱ ἑστίαι.

Κατ' ἔτος.—Κενοῦνται τὰ στρώματα καὶ τινάσσεται τὸ μαλλί, πλύνονται τὰ δάπεδα καὶ οἱ διάδρομοι, ὅπου ἀνάγκη, καθαρίζονται αἱ κηλίδες τῶν ἐπίπλων καὶ διορθοῦνται ταῦτα ὅπου τὸ ξύλον ἔπαθέ τι, ἀνακαινίζονται αἱ καθέκλαι ἐν ἀνάγκῃ, καὶ ἐνὶ λόγῳ γίνονται αἱ μεγάλαι ἐπιδιορθώσεις. Ἐπὶ τέλους, ἐὰν πρόκειται ν' ἀπουσιάσωμεν ἐπὶ μακρὸν κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον, διευθετοῦνται τὰ πράγματα τῆς οἰκίας ὡς δεῖ, πρὶν ἢ ἀπέλθωμεν, δηλ. ἀφαιροῦνται οἱ τάπητες, οἵτινες καλῶς τινασσόμενοι τυλίσσονται, δένονται εἰς δέματα διὰ χονδροῦ σχοινίου καὶ ἀποτίθενται εἰς στεγὸν μέρος ἐν τῷ ὑπογείῳ ἐπὶ σανίδος· ἐὰν ὅμως τοῦτο εἶναι ὑγρόν, τότε τίθενται ἀλλαχοῦ ἢ ἐκτυλίσσονται ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν διὰ ν' ἀερισθῶσι καλά.

Καταβιβάζονται τὰ παραπετάσματα, ἀποσμήχονται (βουρτσίζονται) καὶ διπλόνονται.

Τὰ ἔπιπλα σκεπάζονται διὰ παλαιῶν σινδόνων· τὰ κάτοπτρα, αἱ εἰκόνες καὶ τὰ χρυσώματα, ἐὰν ὡς ἐκ τοῦ βάρους μὴ μετατοπίζωνται, σκεπάζονται μὲ τοῦλι διὰ νὰ μὴ εἰμποροῦν αἱ μυῖαι νὰ καθίσουν ἐπάνω. Τὰ τριχόναστα ἢ λινόναστα ἔπιπλα καὶ αἱ κλίναι πρέπει νὰ ἐπιπάσσωνται, νὰ σκονίζωνται διὰ πιπέρεως, πρὶν σκεπασθῶσιν, ἕνεκα τῶν σητῶν καὶ τῶν σκωλήκων. Τὰ δὲ στρώματα εἶναι καλλίτερον νὰ τὰ ἔχωμεν χωριστά, ἓν ἓν ἢ ὁμοῦ, καθόσον ὁ ἀὴρ τὰ ὠφελεῖ, καὶ πρέπει νὰ προφυλάσσωνται ἀπὸ φθειρῶν.

Δὲν πρέπει ν' ἀφίνωνται ρυπαρὰ φορέματα ἐν τῇ οἰκίᾳ, ἐξ ἧς θ' ἀπουσιάσωμεν ἐπί τινα χρόνον, διότι ἀναδίδουσι δυσωδίαν καὶ ἐλλείψει ἀέρος φθείρονται τελείως. Δέον λοιπὸν ὅσον τὸ δυνατὸν νὰ πλύνωνται πρὸ τῆς ἀναχωρήσεως ἢ νὰ ζεματῶνται εἰς θερμὸν ὕδωρ, καὶ στραγγιζόμενα καλῶς ν' ἁπλόνωνται εἰς σχοινία πρὸς ἀποφυγὴν ποντικῶν.

Πρὶν ἢ καταλίπωμεν τὴν οἰκίαν, πρὸ πάντων τὸ θέρος, πρέπει νὰ προσέξωμεν νὰ κλείσωμεν καλῶς τὰ παράθυρα, τὸ δὲ μέτρον τοῦτο εἶναι πάντοτε ὠφέλιμον κατὰ τοὺς μεγάλους καύσωνας καὶ διὰ τὴν ὑγίειαν τῶν ἀνθρώπων καὶ διὰ τὴν προφύλαξιν τῶν ἐπίπλων.

Καλῶς ποιεῖ ὁ μέλλων νὰ ταξειδεύσῃ, θέτων εἰς ἀσφαλὲς μέρος τ' ἀργυρᾶ αὐτοῦ σκεύη, ἐὰν μὴ δύναται νὰ παραλάβῃ αὐτὰ μεθ' ἑαυτοῦ, διότι δὲν πρέπει νὰ μένωσιν ἐν ἀκατοικήτῳ οἰκίᾳ.

Ὅταν ἔπιπλόν τι δῆται ἐπιδιορθώσεως, δὲν περιμένει ἡ οἰκοδέσποινα νὰ φθαρῇ τελείως, πρέπει δὲ νὰ δοθῇ εἰς καλὸν ἐργάτην, διότι ἡ εὐθηνὴ ἐργασία ποτὲ δὲν εἶναι καλή. Δὲν βιάζεται δὲ προσέτι νὰ πωλήσῃ ἢ νὰ δώσῃ ἀντὶ γελοίου ποσοῦ ἔπιπλα ἐκτὸς τοῦ συρμοῦ ἢ ἐκτὸς χρήσεως, ἀλλὰ τὰ θέτει ἐν ἰδιαιτέρῳ μέρει, ἐν τῷ ὑπερῴῳ λόγου χάριν, καὶ τὰ εὑρίσκει ἐν ἀνάγκῃ, διότι θὰ χρησιμεύσουν μίαν ἡμέραν.

Ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει νὰ γνωρίζῃ πόσα ἔπιπλα ἔχει καὶ

εἰς ποίαν εὑρίσκονται κατάστασιν· ἐν ἀνάγκῃ δὲ ἔχει κατάλογον αὐτῶν, ὃν ἐξελέγχει ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρόν.

Ὅταν πρόκηται νὰ καθαρίσωμεν τὰ ἔπιπλα καὶ νὰ λάβωσι τὴν πρόσθεν στιλβηδόνα, δὲν εἶναι πάντοτε ἀνάγκη νὰ καταφεύγωμεν εἰς τὸν τεχνίτην. Τὰ ἔπιπλα στιλβοῦνται ὧδε· Σπογγίζονται πρῶτον διὰ παλαιοῦ μεταξωτοῦ ὑφάσματος, εἶτα δὲ τρίβονται διὰ βερνικίου καὶ στιλβοῦνται ἐπιτριβόμενα διὰ τεμαχίου φανέλλας, καθαρίζονται δὲ διὰ μίγματος ἐξ ἴσων μερῶν ἐλαιολάδου καὶ ἀφεψήματος λινοσπόρου. Τὸ βερινίκιον τῶν ἐβενουργῶν εἶναι διάλυσις κηροῦ ἐν αἰθερίῳ ἐλαίῳ τερεβενθίνης, ἡραιωμένῳ δι' οἰνοπνεύματος. Ὅταν δὲ θέλωμεν κίτρινον ἐγκαυστικόν, ἀναδεύομεν (μουσκεύομεν) ἐπὶ 48 ὥρας κίτρινον ξύλον ἐν αἰθερίῳ ἐλαίῳ τερεβενθίνης, διὰ δὲ τὸ κόκκινον χρῶμα ῥίπτομεν δραγμίδα ἀκονήτου φυτοῦ.

Τὰ ἐστιλβωμένα ἔπιπλα καθαρίζονται δι' ἐγκαυστικοῦ, διὰ κηροῦ ἢ διὰ ξηραντικοῦ ἐλαίου (huile siccative).

Ἐπειδὴ τὰ ἐξ ἀνακάρδου ἔπιπλα καλύπτονται διὰ λεπτοτάτης πλακός, δὲν πρέπει νὰ τίθηνται πλησίον πυρᾶς, οὐδὲ εἰς τὰς ἡλιακὰς νὰ ἐκτίθηνται ἀκτίνας, διότι ἡ πλὰξ ἢ θὰ πέσῃ ἢ θ' ἀποχωρήσῃ καὶ τὸ ἔπιπλον καταστρέφεται· ἀποφεύγεται δὲ καὶ ἡ ἰσχυρὰ ἐπίτριψις καὶ σπογγίζεται μόνον ἐλαφρῶς διὰ τεμαχίου ὑφάσματος· ἄλλως ἐξαλείφεται ἡ στιλπνότης τοῦ βερινικίου ὅπερ τὸ καλύπτει.

Τὰ χονδρὰ ἔπιπλα ξεσκονίζονται δι' ἀπομάκτρας· ὅταν πρόκηται ὁμως περὶ λεπτῶν ἐπίπλων, προτιμότερον εἶναι τὸ πτερωτὸν σάρωθρον ἢ λεπτὸν ὕφασμα. Ὅταν ἡ οἰκοδέσποινα ἔχῃ σωρὸν κομψοτεχνημάτων ἢ ἀρχαίων ἐκ πορσελάνης σκευῶν, καλὸν νὰ φροντίζῃ ἡ ἰδία περὶ τοῦ καθαρισμοῦ αὐτῶν, ἐὰν θελῃ ν' ἀποφύγῃ ἀβελτηρίαν ξένης χειρός.

Τὸ μάρμαρον τῶν παραθύρων καὶ τῶν ἑστιῶν τρίβεται διὰ σταγόνων οἰνοπνεύματος ἐν ποτηρίῳ καθαροῦ ὕδατος καὶ

ἀποπλύνεται διὰ συνήθους ὕδατος καὶ ἀφοῦ στεγνώσῃ καλῶς, ἀλείφεται δι' ὀλίγου λινελαίου, ἐξαλειφομένου δι' ἰσχυρᾶς ἐπιτρίψεως διὰ τεμαχίου καθαροῦ ὑφάσματος. Ὁ χυμὸς τοῦ λεμονίου καὶ οἱουδήτινος ὀξέος σταγὼν παράγουσιν ἐπὶ τοῦ μαρμάρου κηλίδας, δι' οὐδεμιᾶς ἐπιτρίψεως ἐξαλειφομένας.

Ἀφαιροῦνται ἡ κόνις καὶ αἱ κηλίδες τῶν μυιῶν ἀπὸ τῶν κατόπτρων διὰ ὑφάσματος βεβρεγμένου εἰς ὕδωρ μετὰ οἰνοπνεύματος, ἀκολούθως δὲ καθαρίζεται ἡ ὕαλος διὰ μαλλίνου ὑφάσματος καὶ ὀλίγης κιμωλίας. Διὰ τοῦ αὐτοῦ ἡραιωμένου οἰνοπνεύματος καθαρίζονται τὰ πλαίσια, τριβόμενα διὰ λεπτοῦ σπόγγου ἐμβεβρεγμένου εἰς αὐτὸ ἢ εἰς ἐλαφρὰν σαπουνάδαν, ἢ βυθίζεται μαλακὴ ψήκτρα εἰς μίγμα ἐκ λευκώματος δύο ὠῶν, καλῶς κτυπημένου, καὶ 15 γραμμαρίων χλωρούχου ὕδατος καὶ τρίβονται ἐλαφρῶς.

Ἐμποδίζονται αἱ μυῖαι νὰ ρυπαίνωσι τὰ πλαίσια τῶν εἰκόνων καὶ τῶν κατόπτρων δι' ἐγχύματος συνήθους δέσμης πράσων εἰς λίτραν ζέοντος ὕδατος· ἀφοῦ τὸ ἔγχυμα τοῦτο ψυχρανθῇ, ἀλείφεται τὸ χρύσωμα, ὅπερ πρόκειται νὰ προφυλαχθῇ· ἔστω δὲ βεβαία ἡ οἰκοδέσποινα ὅτι αἱ μυῖαι οὐδέποτε θὰ ἐπικαθήσωσιν ἐπὶ τοῦ πλαισίου.

Οἱ τάπητες δέον νὰ ξεσκονίζωνται καθ' ἑκάστην, πρὸς τοῦτο δὲ χρησιμεύει σάρωθρον ἐξ ἀγρώστιδος (ἀγριάδας) ἢ ψήκτρα ἐκ σκληρᾶς τριχός. Ὁ τάπης τοῦ δωματίου, ἐν ᾧ κάθηται συνήθως ἡ οἰκογένεια, δέον νὰ καθαρίζηται καθ' ἑβδομάδα. Ἐκκαρφόνεται ἐκ τοῦ δαπέδου, ἁπλοῦται ἐν τῇ αὐλῇ ἐπὶ μεγάλου σχοινίου, ἢ ἐκτὸς τοῦ οἴκου, καὶ κτυπᾶται ἰσχυρῶς διὰ ραβδίου, ἐνῷ πλύνεται τὸ δάπεδον. Πρὸς καθαρισμὸν τῶν ταπήτων γίνεται προσέτι χρῆσις κατὰ τὴν ἄνοιξιν λαχάνου, ὅπερ κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια λεπτὰ ὡς εἰς τὴν σοῦπαν julienne· σκορπίζονται τὰ τεμάχια ταῦτα ἐπὶ τοῦ τάπητος καὶ σκουπίζεται οὗτος διὰ ψήκτρας ἐξ ἀ-

γρώστιδος. Τινὲς μεταχειρίζονται τὸ πράσινον τέϊον (τὸ ἀπεβρασμένον) ἢ ὑποστάθμην καφὲ μὲ ὀλίγον πιπέρι, καὶ ἢ σκουπίζεται τότε ὁ τάπης μὲ σάρωθρον ἐκ μυρίνης, ἢ τυλίσσεται καὶ τίθεται εἰς στεγνὸν καὶ σκοτεινὸν μέρος. Τὸ καθάρισμα τοῦτο, ὅταν γείνῃ καλῶς, φαίνεται ὅτι ἔχει διττὸν καλόν, ἀφαιρεῖ δηλονότι τὴν κόνιν καὶ ζωογονεῖ τὰ χρώματα.

Καθαρίζονται προσέτι οἱ τάπητες διὰ βοείου χολῆς ἀναμεμιγμένης μεθ' ὕδατος, ἀφοῦ ὅμως ξεσκονισθῶσι καλῶς προηγουμένως. Διατηροῦνται δ' ἀβλαβεῖς τὸ θέρος πληρούμενοι δι' ἀπεβρασμένων φύλλων τείου ἢ χλόης καὶ διατηρούμενοι ἐν στεγνῷ τόπῳ.

Τῶν κηρωτῶν ὑφασμάτων (μουσαμάδων) ἐπανέρχεται ἡ στιλπνότης ὅταν σπογγισθῶσι μὲ γάλα, δὲν ἀλλοιοῦται δὲ διόλου τὸ χρῶμα. Ἐὰν δὲ φέρουσι κηλίδας, ἀφοῦ ἐπισταχθῇ ὀλίγον ὄξος, τρίβονται ἰσχυρῶς διὰ στεγνοῦ πανίου.

Σπόγγισμα.

Ὡς πρὸς τὴν κόνιν ὁ Henri de Parville συνιστᾷ ταῖς οἰκοδεσποίναις σπόγγισμα καὶ οὐχὶ ξεσκόνισμα.

Πολλαὶ οἰκοδέσποιναι (λέγει) γίνονται ἀκουσίως αἰτία ἀσθενείας τινὸς ὡς ἐκ τῆς ἀδιαφορίας ἢ τῆς ἀγνοίας αὐτῶν, προκειμένου νὰ ξεσκονίσουν τὰ δωμάτια, τάχα διὰ νὰ τὰ καθαρίσουν. Καὶ δὸς του μὲ τὸ πτερὸν τὰ ἔπιπλα, τοὺς τοίχους, τὴν στέγην· καθ' ἑκάστην πρωΐαν τὸ πτερωτὸν σάρωθρον δὲν εὑρίσκει ἡσυχίαν. Καὶ βλέπεις μὲν τὰ ἔπιπλα καθαρὰ καὶ λάμποντα, ἀλλὰ πράγματι τί ἔγεινεν ὁ ἐπ' αὐτῶν εὑρισκόμενος κονιορτός, ἀφοῦ οὔτε ἐκάη, οὔτε κατεστράφη ἄλλως πως; Εὑρίσκεται εἰς τὸν ἀέρα· ἐδιώχθη ἀπὸ τὸ ἓν μέρος, ὅπου ἐκάθητο ἡσυχα, καὶ κατεκάθισεν ἀλλοῦ. Ναὶ μὲν τὰ ἔπιπλα εἶναι καθαρά, ἀλλ' ὁ ἀὴρ εἶναι μεμολυσμένος, καὶ ὁ ὀλίγον ἀνεπτυγμένην τὴν ὀσφρησιν ἔχων παρατηρητὴς θὰ εἴπῃ ἀμέσως ὅτι τότε ἐκαθαρίσθη τὸ δωμάτιον. Τὸ αἰσθάνεται πολὺ καλά, καὶ χαίρει μάλιστα ὅταν δὲν πταρμισθῇ. Ἡ κόνις ἦτο καλὰ ἐπὶ τῶν ἐπίπλων, ἐπὶ τῶν βιβλίων καὶ ἐπὶ τῶν τοίχων, καὶ τώρα ἡ οἰκοδέσποινα ἢ ἡ ὑπηρέτρια τὴν

ἔρερεν εἰς τοὺς πνεύμονάς σου· ἀπὸ τὸ δωμάτιον τὴν εἰσάγει ἐντὸς τοῦ στήθους, εἰς τὰ ἀναπνευστικὰ ὄργανα, ἐν μέσῳ τῶν βρόγχων σου, καὶ πιάνει τὸν λαιμόν σου. Ἀλλ' ἡ κόνις δὲν σύγκειται μόνον ἐξ ἀδρανῶν ὑλῶν, ἀλλ' ἐξ ἀπειρίας σπόρων, ὠαρίων καὶ παντοειδῶν σπερμάτων, κατέδειξε δὲ ὁ Pasteur ὅτι πολλαὶ ἀσθένειαι γεννῶνται ἐκ τῶν ὁλοσόνων τούτων σπερμάτων, ἅτινα δὲν ὑποπίπτουσιν εἰς τὴν αἴσθησιν τῆς ὁράσεως. Ξεσκονίζει ἡ οἰκοδέσποινα ἄνευ ἐθελοκακίας, ἀλλὰ γνωρίζει ἆρά γε τί εἰσάγει εἰς τὸ σῶμα αὐτῆς; Ἐπικίνδυνόν τι σπέρμα δυνατὸν νὰ ἔπεσε χαμαί, καὶ ἐνῷ εὑρίσκετο ἐκεῖ ἐν ἀγνοίᾳ της οἱονεὶ ἄγονον, λόγῳ κακῶς νοουμένης καθαριότητος τὸ κάμνει νὰ περιφέρηται ἐντὸς τοῦ δωματίου.

Ἐμίσθωσας κατοικίαν τινά, ἀλλ' ἠξεύρεις τίς κατῴκησεν αὐτήν, τί ἐν αὐτῇ συνέβη πρὸ ἔτους, καὶ πρὸ δέκα ἀκόμη ἐτῶν; Ἐγένοντο ἆρά γε ἐν αὐτῇ θύματα ἐπιδημικῆς νόσου, τυφοειδὴς πυρετὸς δὲν ἐπέσκηψεν εἰς τὴν οἰκίαν ταύτην, χολέρα, κλπ. κλπ.; Λοιπὸν σύ, ἥτις ξεσκονίζεις κατὰ πᾶσαν πρωΐαν, εἰσάγεις εἰς τοὺς πνεύμονάς σου, εἰς τὸν στόμαχον, εἰς τὰ φαγητά σου κατὰ τὴν ὥραν τοῦ γεύματος τὸ μικροσκοπικώτατον ἐκεῖνο νοσογόνον σπέρμα, τὸ ὁποῖον φονεύει ἀμειλίκτως. Καὶ ὀλητηριάζεσαι σὺ καὶ ὁ γείτων σου ἐξ ἀπερισκέπτου χρήσεως τοῦ σαρώθρου. Καὶ ἔπειτα ὁποία ἐργασία Πηνελόπειος αὐτὸ τὸ ξεσκόνισμα! Παρατήρησον μετὰ μίαν ὥραν τὰ ἔπιπλά σου· ὅλη ἡ σκόνη ἐκάθησε πάλιν εἰς αὐτά, σὺ δὲ ἐματαιοπόνησας. Ἀπαιτοῦνται τοὐλάχιστον 48 ὧραι διὰ νὰ ἐξέλθῃ καθ' ὁλοκληρίαν ὁ ἀὴρ ἀπὸ δωματίου, εἰς ὃ δὲν εἰσέρχεταί τις. Παρατήρησον εἰς τὴν ἐλαχίστην ἀκτῖνα τοῦ ἡλίου διὰ νὰ ἴδῃς τί κακὸν γίνεται μὲ αὐτὴν τὴν σκόνην. Ὥστε δὲν πρέπει νὰ μετατοπίζηται, ἀλλὰ ν' ἀφαιρῆται, καὶ πρὸς τοῦτο πρέπει νὰ σπογγίζηται. Τὰ σπέρματα τότε κολλοῦσιν ἐπὶ τοῦ πανίου, μάλιστα ὅταν εἶναι ὀλίγον ὑγρόν, καὶ δὲν περιφέρονται εἰς τὸν ἀέρα. Καὶ ναὶ μὲν δὲν ἀφαιρεῖται ὅλη ἡ κόνις, ἀλλ' ἐλαττοῦται ὁ κίνδυνος ἀντὶ ν' αὐξηθῇ. Ἐκεῖναι δ' αἱ γυναῖκες, αἵτινες καὶ καλὰ ἐννοοῦν νὰ ξεσκονίζουν χάνουσαι τὸν καιρόν των, καλῶς θὰ ἔκαμνον τοὐλάχιστον ἐὰν ἐξεσκόνιζον τὸ ἑσπέρας ἀντὶ τῆς πρωΐας τὰ δωμάτια, ἐν οἷς δὲν κοιμᾶταί τις, διότι κατὰ τὴν νύκτα τὰ σπέρματα καταπίπτουσι, καὶ ὅταν εἰσέλθῃ τις εἰς αὐτὰ τὴν πρωΐαν, ὁ ἀὴρ δὲν εἶναι τόσον μεμολυσμένος. *Σπόγγισμα λοιπὸν καὶ οὐχὶ ξεσκόνισμα.*

Διατήρησις σκευῶν.

Αἱ *χύτραι* πρέπει νὰ πλύνωνται ἔξωθεν μὲν διὰ σμηκτρίδος (τῆς γνωστῆς τῶν μαγειρείων πέτρας), ἀναμεμιγμένης μετ' ὄξους, ἔσωθεν δὲ διὰ λεπτοῦ ἀργίλλου, τὸ δὲ ὕδωρ πρέπει νὰ εἶναι πολὺ θερμόν.

Τὰ *τρυβλία* πρέπει νὰ πλύνωνται μὲ πατσαβούραν, ἥτις, διὰ νὰ μὴ ἀποζῇ, βρέχεται μὲ ὄξος. Ἀφοῦ πλυνθῶσιν, ἀφίνονται ὀλίγον νὰ στραγγίσωσι, διότι ὅταν σπογγισθῶσιν ἀμέσως, πρῶτον μὲν ἀφίνεται ὀλίγη γλοιώδης ὑγρασία καὶ δεύτερον λερόνονται πολλὰ μάκτρα διὰ νὰ σπογγισθῶσιν.

Τὰ *μαχαιροπήρουνα*, ὧν ἡ λαβὴ εἶναι ἐξ ἐλέφαντος ἢ ἐκ ξύλου, πρέπει νὰ βυθίζωνται εἰς θερμὸν ὕδωρ μέχρις αὐτῆς χωρὶς νὰ βραχῇ, διότι φθείρεται. Τὰ δὲ μαχαίρια εἶναι προτιμότερον ν' ἀκονῶνται εἰς ἀκόνην καὶ οὐχὶ εἰς τροχόν, ὅστις τὰ φθείρει ταχέως.

Αἱ *φιάλαι* καθαρίζονται δι' ὕδατος καὶ διὰ τριμμάτων κελύφους ὠοῦ ἢ διὰ κιτρίνου χάρτου, ἀφοῦ ταραχθῇ τὸ ὕδωρ τοῦτο καλῶς. Ἀποπλύνονται δὲ διὰ καθαροῦ ὕδατος, ἀφίνονται νὰ στραγγίσουν καὶ σπογγίζονται.

Αἱ *βαυκαλίδες* καθαρίζονται διὰ κοπανισμένου ἄνθρακος καὶ ὕδατος, καλῶς ταρασσομένων, καὶ ἀποπλύνοντα διὰ καθαροῦ ὕδατος. Ὅταν δὲ ὦτι πολλαί, βάλλονται εἰς λέβητα πλήρη ψυχροῦ ὕδατος καὶ στάκτης καὶ ἀφίνονται νὰ βράσουν, εἶτα δὲ ὅταν ψυχρανθῶσιν, ἀποπλύνονται διὰ ψυχροῦ ὕδατος.

Εἰς τὸν ὕαλον καὶ τὸν κρύσταλλον εἶναι προτιμητέον τοῦ θερμοῦ ὕδατος τὸ ψυχρὸν διὰ τὴν λαμπηδόνα καὶ τὴν καθαριότητα.

Τὸ αὐτὸ συμβαίνει καὶ εἰς τοὺς βερινικωμένους δίσκους, ὧν τὸ βερινίκιον καταστρέφεται ὑπὸ τοῦ θερμοῦ ὕδατος.

Αἱ *λυχνίαι* τοῦ μαγειρείου πρέπει νὰ ὦσι διωρθωμέναι ἀπὸ τῆς ἡμέρας.

Τὰ *ἀργυρᾶ σκεύη* πλύνονται μετὰ τὸ φαγητὸν εἰς κοχλάζον ὕδωρ καὶ ἔπειτα περνῶνται εἰς ψυχρὸν καὶ σπογγίζονται διὰ τεμαχίου λεπτοῦ ὑφάσματος ἢ διὰ τεμαχίου δέρματος βουβάλου. Ὅταν δὲ πρόκηται νὰ καθαρισθῶσι καλῶς, γίνεται διάλυσις εὐθρύπτου κιμωλίας εἰς ὕδωρ ἢ καλλίτερον εἰς οἰνόπνευμα, τρίβονται διὰ τοῦ μίγματος τούτου καὶ σπογγίζονται διὰ τεμαχίου λεπτοῦ ὑφάσματος ἢ διὰ τεμαχίου λίαν μαλακοῦ δέρματος. Ἐὰν δὲ θέλωμεν νὰ προσλάβωσι τὰ σκεύη ταῦτα τὴν καινουργῆ λάμψιν καὶ στιλβηδόνα, ἀναμιγνύομεν εἰς ἴσα μέρη εὔθρυπτον κιμωλίαν καὶ ταρταρικὸν ἅλας (sel de tartre), προσθέτοντες τέταρτον στυπτηρίας εἰς κόνιν, καὶ δι' αὐτοῦ τοῦ μίγματος τὰ βρέχομεν καθ' ὅλα, εἶτα δὲ τὰ τρίβομεν, τ' ἀφίνομεν νὰ στεγνώσουν καὶ τὰ σπογγίζομεν. Καὶ τὸ ὕδωρ ἐντὸς τοῦ ὁποίου ἐβράσθησαν γεώμηλα εἶναι καλὸν πρὸς ἐξάλειψιν μελαίνων κηλίδων, ἃς ἀφίνουν τὰ αὐγὰ ἐπὶ τῶν ἀργυρῶν σκευῶν· τὸ χρῶμα τοῦτο προέρχεται ἐκ τοῦ θείου, ὃ περιέχει ὁ κρόκος τοῦ ὠοῦ, ἀφαιρεῖται δὲ προσέτι καὶ δι' ἀσβόλης, διαλελυμένης εἰς ὄξος ἢ εἰς οἰνόπνευμα· ἡ στιλβωτικὴ ἢ τριπολῖτις λίθος φθείρει (τρώγει) τ' ἀργυρᾶ σκεύη. Διὰ νὰ μὴ ἀμαυρῶνται ταῦτα, τρίβονται μετὰ τὴν χρῆσιν διὰ δέρματος δορκάδος καὶ τίθενται εἰς τὴν θέσιν των.

Τὰ *χάλκινα σκεύη* καθαρίζονται καλῶς μὲ σκευασίαν καλουμένην ὕδωρ χαλκοῦ (eau de cuivre), ὅπερ ἀγοράζομεν. Πρὶν ἢ γένηται χρῆσις τοῦ ὑγροῦ τούτου, ταράσσεται, χέεται ὀλίγον ἐπὶ στουπώματος, τρίβονται δι' αὐτοῦ τὰ σκεύη, σκουπίζονται καὶ ἐπὶ τέλους τρίβονται διὰ ξηρᾶς στιλβωτικῆς λίθου.

Δυνάμεθα προσέτι νὰ μεταχειρισθῶμεν ὀξαλλίδα ἢ ἀνα-

γαλλίδα μετὰ λεπτῆς ἄμμου ἢ νὰ κατασκευάσωμεν φύραμα ἐκ λεπτῆς ἄμμου καὶ ἀλεύρου, τὸ ὁποῖον βρέχομεν μὲ ὄξος (ὅταν δὲ δὲν ὑπάρχουν τὰ χόρτα ταῦτα, μεταχειριζόμεθα τότε λεπτὴν ἄμμον μόνον ἢ ἄργιλλον). Διὰ τεμαχίου ὑφάσματος, βρεχομένου εἰς τὸ μίγμα τοῦτο, τρίβονται τὰ σκεύη, σκουπίζονται, καὶ εἶτα τρίβονται πάλιν διὰ σμηκτρίδος· κατόπιν δ' ἐκτίθενται εἰς τὸν ἥλιον ἢ εἰς τὸ πῦρ διὰ νὰ στεγνώσωσι τελείως. Συμβαίνει ἐνίοτε χάλκινα σκεύη παροδικῶς χρησιμεύοντα, οἷον χύτραι γλυκυσμάτων, λέβητες κλπ. νὰ καλύπτωνται ὑπὸ ἰοῦ χαλκοῦ· οὗτος ἀφαιρεῖται διὰ παρατεταμένου καθαρισμοῦ. Ἰδοὺ πῶς ἀποφεύγομεν τὸν ἰὸν τοῦτον.

Ἐνόσῳ τὰ σκεύη ταῦτα εἶναι εἰσέτι θερμά, πλύνονται διὰ μεγάλου σπόγγου, εἶτα ἀφοῦ ἀφεθῶσι νὰ γείνωσιν ὑπόθερμα, ἀλείφεται ἡ ἔνδον ἐπιφάνεια διὰ φυράματος ἐξ ἀμύλου γεωμήλων, διαλελυμένου εἰς ὕδωρ, ὅπερ ἀφίνεται ὀλίγον νὰ βράσῃ διὰ νὰ πήξῃ πως. Ἀφοῦ ἀλειφθῇ, ξηραίνεται καὶ ἐμποδίζεται τὸ ἐπίφοβον τοῦτο δηλητήριον.

Ὁ *βεριτικωμένος χαλκὸς* καθαρίζεται διὰ χλιαροῦ ὕδατος, ἐν ᾧ χέεται ὀλίγον ὄξος.

Ὁ *ἐπίχρυσος χαλκὸς* καθαρίζεται τριβόμενος ἐλαφρότατα διὰ σπόγγου ἐμβεβρεγμένου εἰς οἰνόπνευμα ἠραιωμένον ἐν ὕδατι ἢ διὰ σχεδὸν κοχλαζούσης σαπουνάδας· καὶ ἐκ δευτέρου γίνεται χρῆσις θερμοῦ ὕδατος καὶ κατόπιν σκουπίζεται· ὅταν δὲ στεγνώσῃ εἰς τὸν ἀέρα, τρίβεται διὰ τεμαχίου λεπτοῦ ὑφάσματος ἢ διὰ μαλακοῦ δέρματος.

Πρὸς προφύλαξιν τῶν ἐκ *χάλυβος ἐργαλείων* ἀπὸ σκωρίας διαλύεται ἄσβεστος εἰς ἀρκετὸν ὕδωρ, ὥστε ν' ἀποτελεσθῇ οἱονεὶ γάλα, καὶ βυθίζονται εἰς τὸ μίγμα τοῦτο· ἀφίνονται κατόπιν νὰ στεγνώσωσιν εἰς τὸν ἀέρα, καὶ οὐδεὶς πλέον φόβος νὰ πάθωσιν ὀξείδωσιν. Τὸν τρόπον τοῦτον μεταχειριζόμεθα καὶ ὡς πρὸς πᾶν ἄλλο μέταλλον, ὑποκείμενον

εἰς ὀξείδωσιν, ὅπερ δυνάμεθα νὰ διατηρήσωμεν ἀβλαβὲς καὶ ἐν ὑγροτάτῳ τόπῳ.

Αἱ *θύραι* καὶ τὰ *φατνώματα* καθαρίζονται δι' ἡμισείας λίτρας πρασίνου σάπωνος διαλυομένου ἐντὸς κάδου ὕδατος, τριβόμεναι διὰ χονδροῦ σπόγγου εἴτε διὰ μαλακῆς ψήκτρας ἢ δι' ἀπομάκτρας, εἶτα δὲ ξεπλύνονται διὰ καθαροῦ ὕδατος. Ἐὰν τὸ φάτνωμα εἶναι βερνικωμένον, διαλύεται ἐν τῷ αὐτῷ ὕδατι ὀλιγώτερος σάπων. Οἰκοδέσποιναί τινες μεταχειρίζονται χλωροῦχον ὕδωρ, ὅμως ἐὰν τοῦτο εἶναι πολὺ δυνατόν, ἀφαιρεῖ τὸ χρῶμα.

Αἱ *λαβαὶ τῶν θυρῶν*, αἱ *μεταλλικαὶ πλᾶκες*, οἱ *κώδωνες*, κτλ. καθαρίζονται καὶ στίλβουσι διὰ σμηκτρίδος, αἱ δὲ *πυράγραι* τῆς ἑστίας καὶ τὰ λοιπὰ αὐτῆς σιδηρᾶ ἢ χαλύβδινα ἐργαλεῖα τριβόμενα δι' ὑαλοχάρτου, διὰ κόνεως κεραμίδος ἢ λεπτοτάτης ἄμμου.

Τὰ ἐκ *χυτοῦ μετάλλου*, οἷον θερμάστραι, πύραυνα, κλπ. καθαρίζονται τριβόμενα δι' ὠμοῦ κρομμύου καὶ ἔπειτα διὰ ψήκτρας, ἀλειφομένης εἰς μολυβδοῦχον γῆν (mine de plomb). Μετὰ ταῦτα τρίβονται πάλιν διὰ παλαιοῦ μαλλίνου τεμαχίου ἕως οὗ στεγνώσουν καὶ ὑαλίσουν.

Τὰ *γανωμένα σκεύη*, χύτραι κλπ. πλύνονται διὰ θερμοῦ ὕδατος, μετὰ δὲ τὸ σαπούνισμα τὰ περνοῦμεν μὲ εὔθρυπτον κιμωλίαν. Τὸ αὐτὸ πράττομεν καὶ ὡς πρὸς τὰ ἐκ λευκοσιδήρου σκεύη.

Τὰ *πήλινα* καὶ τὰ ἐκ *πορσελάνης δοχεῖα* καθαρίζονται διὰ στάκτης καὶ διὰ λεπτοτάτης ἄμμου ὀλίγον ὑγρᾶς· καθαρίζονται δὲ καὶ δι' ὕδατος, ἐν ᾧ ἀνελύθη σόδα ἢ πότασσα.

Ὁ *ὕαλος* καθαρίζεται δι' εὐθρύπτου κιμωλίας διαλυομένης εἰς ὕδωρ εἰς τρόπον ὥστε ν' ἀποτελεσθῇ καθαρὸς χυλός· τρίβεται καλῶς ὁ ὕαλος διὰ πανίνου στουπώματος, καὶ πρὶν ἢ ξηρανθῇ καλῶς τὸ μίγμα, σκουπίζεται διὰ καθαρᾶς ἀπο-

μάκτρας, ὕστερον δὲ ἀποσπογγίζεται διὰ τεμαχίου στεγνοῦ καὶ μαλακοῦ ὑφάσματος ἢ διὰ δέρματος αἰγάγρου.

Αἱ *τράπεζαι τοῦ μαγειρείου* καὶ ὁ *νεροχύτης* καθαρίζονται διὰ θερμοτάτου ὕδατος, ἐν ᾧ διελύθησαν 40—50 γραμμάρια κρυστάλλων σόδας.

Τὰ *μαχαίρια* τρίβονται ἰσχυρῶς διὰ πώματος ἐκ φελλοῦ, βραχέντος εἰς ὑγρὰν στάκτην ἢ λεπτὴν ἄμμον ἢ ἀγγλικὴν πλινθοκονίαν. Καθαρίζονται προσέτι τὰ μαχαίρια ἐμπηγνύμενα εἰς ὑγρὰν γῆν καὶ ἀναιβοκαταιβαζόμενα ταχέως. Τὰ καθημερινῆς χρήσεως μαχαίρια πρέπει νὰ πλύνωνται καὶ νὰ σκουπίζωνται μετὰ τὸ φαγητόν· ὅσα δὲ δὲν εἶναι ἐν καθημερινῇ χρήσει, πρέπει νὰ τίθηνται εἰς στεγνὸν μέρος καὶ ν' ἀλείφηται ὀλίγον ἡ λεπὶς μὲ ἀναλάτιστον χοίρινον ἄλειμμα.

Ἰδοὺ συνταγὴ πρὸς κατασκευὴν ἐγκαυστικοῦ διὰ τὰ ἀβακιόστρωτα (parquettées) ἢ πλυνθιόστρωτα δάπεδα τῶν οἰκιῶν.

Διαλύονται 100 περίπου γραμμάρια σάπωνος ἐν θερμῷ ὕδατι, εἶτα κόπτονται εἰς μικρὰ τεμάχια 200 γρμ. κιτρίνου κηροῦ καὶ εἰς τὸ μίγμα τοῦτο προστίθενται 20 γρμ. λευκῆς ποτάσσης· ταράσσεται τὸ μίγμα ἀδιακόπως, καὶ ὅταν γείνῃ ὡς γάλα, ἀφίνεται νὰ ψυχρανθῇ καὶ ἁπλόνεται ἐπὶ τοῦ δαπέδου. Τὸ ποσὸν τοῦτο ἀρκεῖ εἰς δύο συνήθη δωμάτια.

Ἑτέρα συνταγή.

Εἰς 5 λίτρας ὕδατος ἀναλύονται 500 γρμ. κιτρίνου κηροῦ καὶ 60 γρμ. λευκῆς ποτάσσης· ἀφοῦ βράσουν ἐπὶ μίαν ὥραν, προστίθενται εἰς τὸν πηκτὸν τοῦτον χυλὸν 125 γρμ. ἀνηλελυμένης κόλλας, τίθεται τὸ μίγμα πάλιν εἰς τὸ πῦρ ἐπὶ τέταρτον ἀκόμη ὥρας, ὅταν δὲ ἀρχίσῃ νὰ ψυχραίνηται, διὰ ψήκτρας ἁπλοῦται ἐπὶ τοῦ δαπέδου, καὶ ὅταν ξηρανθῇ καλῶς, τρίβεται τὸ δάπεδον, ὅπερ καθαρίζει καὶ λάμπει.

Προσοχὴ εἰς τὰ μαγειρικὰ δοχεῖα καὶ σκεύη.

Ὑγιεινὴ τροφὴ δύναται ν' ἀποβῇ νοσηρά, ὅταν ἀφεθῇ ἐν τισι μαγειρικοῖς δοχείοις καὶ σκεύεσιν· ἐντεῦθεν ἀνάγκη αἱ

οἰκοδέσποιναι νὰ λαμβάνωσι προφυλακτικὰ μέτρα πρὶν ἢ μεταχειρισθῶσι τὰ σκεύη ταῦτα.

Δοχεῖα ἐκ κασσιτέρου. — Οὐδὲν ἄτοπον πηγάζει ἐκ τῆς χρήσεώς των, ὅταν περιέχωσιν ὡρισμένην ποσότητα μολύβδου· ἐν Γαλλίᾳ ὁ νόμος ἀπαιτεῖ νὰ μὴ περιέχωσι τὰ σκεύη ταῦτα πλέον τοῦ ἑνὸς δεκάτου μολύβδου. Δέον νὰ καταδικάζηται ἡ χρῆσις μολυβδίνων ἢ κασσιτερίνων δοχείων, ὅταν πρόκηται νὰ τεθῶσι φαγητὰ ἢ ὀξέα ποτά.

Δοχεῖα καὶ σκεύη σιδηρᾶ. — Ὁ λευκοσίδηρος, ὅστις χρησιμεύει εἰς κατασκευὴν πολλῶν μαγειρικῶν σκευῶν, εἶναι σίδηρος κεκαλυμμένος διὰ στρώματος κασσιτέρου πρὸς προφύλαξιν ἀπὸ ὀξειδώσεως καὶ ἀποφυγὴν ἀπὸ μεταδόσεως εἰς τὰ φαγητὰ σιδηρούχου γεύσεως. Ἐπειδὴ ὁ σίδηρος οὔτε νοσηρὸς εἶναι οὔτε προσβάλλεται ὑπὸ λιπαρῶν σωμάτων, κατασκευάζονται τηγάνια, κλπ.

Χάλκινα ἀγάνωτα ἀγγεῖα.—Δύναται νὰ γείνῃ ἀκινδύνως χρῆσις αὐτῶν πρὸς κατασκευὴν σιροπίων καὶ γλυκυσμάτων ἐξ ὀπωρῶν, ἀρκεῖ νὰ μεταγγισθῶσι τὰ γλυκύσματα ἅμα ἑψηθῶσι. Πρέπει ὅμως ν' ἀπέχωμεν ἀπὸ τοῦ νὰ μεταχειρισθῶμεν τὰ σκεύη ταῦτα διὰ νὰ ψήσωμεν κυρίως εἰπεῖν φαγητά, καθόσον περιέχουσι ταῦτα πάντοτε λιπαρὰ σώματα (βούτυρον, πάχος καὶ παλαιὸν ὄξος), ἅτινα προσβάλλουσι τὸν χαλκόν.

Γανωμένα δοχεῖα.—Εἶναι κατάλληλότατα εἰς παρασκευὴν παντὸς εἴδους τροφῆς, ἐπὶ τῷ ὅρῳ ὅμως νὰ ὦσι γανωμένα μὲ καθαρὸν κασσίτερον. Ἐν Γαλλίᾳ ἐξετάζεται ὑπὸ τοῦ νόμου ὁ βαθμὸς τῆς καθαριότητος ταύτης τοῦ μετάλλου· ἐὰν δὲ τὸ γάνωμα περιέχῃ ὀλίγον τι πλέον τοῦ δέοντος μολύβδου, ἡ χρῆσις σκεύους, οὕτω γανωμένου, παρουσιάζει κίνδυνον.

Πήλινα δοχεῖα.— Κατασκευάζονται ἐξ ἀργιλλώδους ὀπτῆς γῆς, καλυπτόμενα διά τινος ἀλοιφῆς, ἥτις τὰ καθιστᾷ καθαρὰ ὡς κλείουσα τοὺς πόρους.

Ἡ σκληρὰ πορσελάνη εἶναι ἀρίστη, ἡ ἀλοιφή της εἶναι πολὺ στερεά, ἄνευ μολύβδου καὶ ἀπρόσβλητος ὑπὸ τῶν ὀξέων. Καὶ τὰ ἀργιλλώδη σκεύη εἶναι κάλλιστα, καθόσον ἡ ἀλοιφὴ των περιέχει βάσιν σόδας.

Ἀπεναντίας τῶν φαγεντιανῶν καὶ τῶν κοινῶν σκευῶν ἡ ἀλοιφὴ ἔχει βάσιν ὀξειδίου μολύβδου, ὅπερ προσβάλλεται ὑπὸ τῶν ὀξέων, καὶ ὅταν τεθῶσιν εὐθὺς εἰς αὐτὰ ψυχρὰ φαγητά. Καλὸν νὰ μὴ ἀφίνωνται

φαγητὰ ἢ ὀξέα ὑγρὰ ἐν τοῖς τοιούτοις σκεύεσιν, οὐδέποτε δὲ πρέπει νὰ μεταχειριζώμεθα φαγεντιανὰ ἢ κοινὰ σκεύη μὲ πρασίνην ἀλοιφήν, ἥτις λίαν προσβάλλεται ὑπὸ τῶν ὀξέων.

Δοχεῖα ἐκ χυτοῦ σιδήρου ἐσμιλτωμένα. — Μεταχειρίζονται σήμερον δοχεῖα ἐκ χυτοῦ σιδήρου ἐσμιλτωμένα ἐσωτερικῶς, ἅτινα ὡς ἐκ τῆς στερεότητος καὶ τῆς καθαριότητος εἶναι λίαν ἀρεστὰ ταῖς οἰκοδεσποίναις, διότι δὲν φοβοῦνται τὰ φαγητὰ μαύρισμα, ὡς συμβαίνει ἐν τῷ χυτῷ σιδήρῳ. Τὸ σμάλτον χρησιμεύει ἐπὶ μακρὸν χρόνον, χωρὶς ν' ἀλλοιωθῇ, καὶ καθαρίζεται εὐκολώτατα.

Μαγειρεῖον. Ὀψοθυλάκιον. Μαγειρικὰ καὶ λοιπὰ σκεύη.

Τὸ μαγειρεῖον δέον νὰ ᾖ ὡς ἔνεστιν εὐρύχωρον, εὐάερον καὶ φωτεινόν, καθαρὸν καὶ καλῶς διατετηρημένον. Πλύνεται ἅπαξ μὲν τῆς ἑβδομάδος τὸν χειμῶνα, καθ' ἑκάστην δὲ τὸ θέρος, ἅμα δὲ σβεσθῶσι τὰ πυρά, πρέπει νὰ ᾖ εὐοσμώτερον ἑστιατορίου. Ἀπαιτοῦνται καλαὶ καπνοδόχαι καὶ καλὰ φώγανα, νεροχύτης, τράπεζα, σανὶς πρὸς ἀνάρτησιν χυτρῶν καὶ λοιπῶν μαγειρικῶν σκευῶν, ἐπικόπανον διὰ τὰ κρέατα (κρεατοσάνιδον), πλάστιγξ καὶ κιβώτιον πρὸς ἀπόθεσιν ἄρτου. Ἡ ἐπιπλοσκευὴ κατὰ τὴν περιουσίαν καὶ τὰς ἀνάγκας τῆς οἰκογενείας. Ἐν ταῖς οἰκίαις ὑπάρχει μέγα τοῦ τοίχου ὡρολόγιον ἐν τῷ μαγειρείῳ, εἶναι δ' ἐξαίρετος ἡ συνήθεια αὕτη τῇ οἰκοδεσποίνῃ, τῇ ἐπιθυμούσῃ τάξιν καὶ ἀκρίβειαν ὑπηρεσίας καὶ ἀφαίρεσιν πάσης προφάσεως τῶν ὑπηρετῶν νὰ πορεύωνται εἰς τὰ δωμάτια διὰ νὰ ἴδωσι τὴν ὥραν.

Φώγανα.— Ὑπάρχουσι διαφόρων εἰδῶν, τὰ ἐκ χυτοῦ ὅμως σιδήρου οἰκονομικὰ λεγόμενα καὶ ὄντα πράγματι τοιαῦτα, καὶ εὔχρηστα εἶναι καὶ δύναται νὰ γείνῃ ἐν αὐτοῖς χρῆσις ξύλων, κὸκ καὶ γαιάνθρακος, ἐπέχουσι δὲ τόπον ἑστίας, φωγάνου καὶ μικροῦ φούρνου· εἶναι διαφόρου μεγέθους, πρὸς δὲ τὴν ἑστίαν ἔχουσι θύραν, ἐφ' ἧς δύνανται νὰ τεθῶσι μαγειρικὰ σκεύη καὶ σίδηρα τοῦ σιδερώματος.

Νεροχύτης. —Εἶναι λίθινος καὶ κολλημένος εἰς τὸν τοῖχον πλησίον παραθύρου. Ἡ πέτρα εἶναι ὀλίγον κοίλη καὶ χειλωτή, ἐν μιᾷ δὲ ἄκρᾳ φέρει ὀπήν, ἄγουσαν εἰς σωλῆνα, πρὸς ροὴν τῶν ὑδάτων.

Ὁ νεροχύτης δέον νὰ ᾖ πάντοτε καθαρός. Πρὸς τοῦτο καλύπτεται ὁ τοῖχος γύρω τριγύρω διὰ πλινθίων ἐκ πορσελάνης εἰς ὕψος 40 — 50 ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου, οὕτω δὲ οὐδὲν μένει ἐπ' αὐτοῦ ἴχνος πιτυλισμάτων καὶ ρύπου. Ὅπου ὁ χῶρος ἐλλείπῃ, καὶ τοῦτο δύναται νὰ συμβῇ μᾶλλον ἐν πόλεσιν, ἔνθα μαγειρεῖον πολλάκις καὶ ἑστιατόριον χρησιμεύει ἓν καὶ τὸ αὐτὸ δωμάτιον, ὁ νεροχύτης, ἐκ χυτοῦ ἐσμιλτωμένου μετάλλου ὢν ἢ ἐκ λευκοσιδήρου, φυλάσσεται ἐντὸς ἑρμαρίου κεκρυμμένος· εἶναι δ' ἐλαφροὶ οἱ τοιοῦτοι νεροχύται καὶ στερεοί, καὶ διατηροῦνται καθαροί, πλυνόμενοι διὰ σπόγγου.

Τράπεζα.— Ἡ μαγειρικὴ τράπεζα πρέπει νὰ ἔχῃ συρτάρια. Προτιμοτέρα εἶναι ἡ ἐκ ξύλου φηγοῦ, ὅπερ, πλυνόμενον, εἶναι πάντοτε λευκόν. Ἐκ τοῦ αὐτοῦ ξύλου ἢ ἐκ πτελέας δύναται νὰ εἶναι καὶ τὸ κρεατοσάνιδον.

Πολλὰ μαγειρεῖα ἔχουσι μικρὸν δωμάτιον πρὸς ἐναπόθεσιν τῶν χυτρῶν καὶ εἴ τινος ἄλλου ὀγκώδους σκεύους τοῦ μαγειρείου.

Μαγειρικὰ σκεύη.—Τὰ χάλκινα μαγειρικὰ σκεύη εἶναι μὲν ἀκριβά, ἀλλὰ στερεότατα, καὶ προτιμῶνται τῶν ἐξ ἐσφυρηλατημένου σιδήρου ἢ ἐκ λευκοσιδήρου· οὐ μόνον δὲ εἶναι εὐάρεστα εἰς τὴν ὄψιν τὰ χάλκινα μαγειρικὰ σκεύη καὶ ἀποτελοῦσι στολισμὸν τοῦ καλῶς διατηρουμένου μαγειρείου, ἀλλ' αἱ χάλκιναι χύτραι καίουσι τὰ φαγητὰ ὀλιγώτερον τῶν

σιδηρᾶν. Μόνον πρέπει νὰ γανόνωνται τακτικῶς πρὸς ἀποφυγὴν δηλητηριάσεων.

Χύτραι, λέβητές τινες πρὸς βράσιμον λαχανικῶν ἢ ζεμάτισμα φορεμάτων, ἡ ἐσχάρα, ἡ σούβλα καὶ ἓν τηγάνιον εἴτε ἐκ κτυπητοῦ σιδήρου, εἴτε ἐκ χαλκοῦ, ἀγάνωτος χαλκίνη χύτρα διὰ τὰ γλυκύσματα, ἓν κόσκινον, ἓν τρυπητὸν πρὸς κατασκευὴν πολτοῦ (πουρέ), πάντα ταῦτα ἀποτελοῦσι τὰ μαγειρικὰ σκεύη.

Τὰ παρεπόμενα τῶν μαγειρικῶν σκευῶν.—Ὑπάρχουσι καὶ ἄλλα τινὰ ἀπαραίτητα ἐν τῷ μαγειρείῳ, οἷον σανὶς πρὸς καθαρισμὸν τῶν μαχαιρίων, μύλος τοῦ καφέ, ἕτερος τοῦ πιπερίου, κουτία ἐκ λευκοσιδήρου ἢ ἐκ ξύλου πρὸς ἐναπόθησιν ἅλατος, πιπερίου καὶ ἀλεύρου, σάρωθρον ἕτερον διὰ τὰς ἀράχνας, σπόγγοι, κάδοι ἢ ὑδρίαι, κηροπήγια ὑψηλὰ καὶ τοῦ χεριοῦ διὰ τὸ μαγειρεῖον κλπ.

Τὰ κοπτερὰ ἐργαλεῖα τοῦ μαγειρείου εἶναι δύο μάχαιραι· ὧν ἡ μὲν αἰχμηρὰ καὶ ἠκονημένη (ἡ δορὶς) χρησιμεύει πρὸς καθαρισμὸν τῶν λαχανικῶν καὶ ἐξεντερισμὸν ὀρνιθίων καὶ θηραμάτων, ἡ δὲ λίαν αἰχμηρά, ἀλλὰ πλατεῖα εἰς τὰ κάτω (ἡ κοπίς) εἰς διάτμησιν κρεῶν, εἰς περίκομμα (κηγιμάτισμα) λεπτῶν χόρτων κλπ., ἓν κηγιματιστήριον, μία κοπὶς διὰ τὰ κόκκαλα καὶ τὰ μεγάλα τεμάχια τῶν κρεάτων πρὸς χωρισμὸν τῶν πλευρίων κλπ., καὶ ἓν ψαλίδιον.

Πλάστιγξ.—Πλάστιγξ μὲ μικρὰ σταθμὰ εἶναι ἀπαραίτητος ἐν τῷ μαγειρείῳ, διότι εἶναι ἀνάγκη νὰ ἐξελέγχῃ ἡ οἰκοδέσποινα τὸ βάρος τῶν ἀγοραζομένων τροφίμων καὶ νὰ ζυγίζῃ τὰ διάφορα εἴδη, μυρωδικὰ κλπ., τὰ ὁποῖα βάλλει εἰς τὰ φαγητά.

Ταμιεῖον (κελάρι) καὶ ὀψοφυλάκιον.—Τὸ ταμιεῖον εἶναι μικρὸν δωμάτιον, ἔνθα τίθεται πᾶν τὸ ἐξαρτώμενον ἐκ τῆς ὑπηρεσίας τῆς τραπέζης, εἶναι δὲ οὐσιῶδες ν' ἀερίζηται καλῶς πρὸς φύλαξιν τῶν φαγητῶν· ὥστε πρέπει νὰ ἔχῃ παράθυρον μετὰ δικτυωτοῦ ἐκ σύρματος πλέγματος, πρὸς ἐμπόδισιν, μυῶν, γαλῶν, σφηκῶν καὶ μυιῶν. Τὸ ὀψοφυλάκιον δέον νὰ ᾖ πλινθιόστρωτον καὶ νὰ πλύνηται συχνάκις.

Ἐλλείψει δὲ δροσερωτέρου μέρους ἐν τῷ ταμιείῳ φυλάσσεται τὸ ὀψοφυλάκιον, ἀλλ' ἐὰν τὸ ὑπόγειον εἶναι εὐάερον καὶ μήτε πολὺ στεγνὸν μήτε πολὺ ὑγρόν, προτιμότερον εἶναι νὰ τίθηνται τὰ φαγητὰ ἐν τῷ ὑπογείῳ, διότι τὸ ὀψοφυλάκιον θέλει σκιὰν καὶ ῥεῦμα ἀέρος διὰ νὰ μὴ χαλάσῃ τὸ κρέας ἢ ἀποβῇ δυσάρεστον εἰς τὴν γεῦσιν. Ὑπάρχουσιν ἕτοιμα ὀψοφυλάκια παρὰ τοῖς πωλητοῖς σιδερικῶν.

Οἰνών.

Ἡ καλὴ ἀποθήκη κεῖται πρὸς βορρᾶν, εἶναι δὲ θολωτὴ καὶ ἀρκούντως βαθεῖα, ὥστε νὰ ἔχῃ τακτικὴν θερμοκρασίαν ἀπὸ 8—10 βαθμῶν. Εὐρεῖς φανοὶ χρησιμεύουσι πρὸς εἴσοδον τοῦ ῥεύματος τοῦ ἀέρος καὶ πρὸς ἐμπόδισιν τῆς ὑγρασίας, προφυλάσσεται δὲ καὶ ἀπὸ τοῦ ἐκ τῶν ἁμαξῶν κραδασμοῦ τοῦ ἐδάφους, διότι οὗτος καταστρέφει τὸν οἶνον, μετατρεπόμενον εἰς ὄξος. Ἐπὶ τέλους οὔτε κοπρών, οὔτε ἀπόπατοι, οὔτε σεσηπότα χόρτα δέον νὰ ὑπάρχωσι πλησίον, καθόσον ἡ δυσοσμία βλάπτει τὸν οἶνον. Ὁ οἰνὼν δὲν πρέπει νὰ εἶναι οὔτε πολὺ στεγνός, οὔτε πολὺ ὑγρός, καθόσον βλάπτονται ἐκ τῆς ὑγρασίας τὰ πώματα τῶν βαρελίων, αἱ δοῦγαι κλπ. Πρὸς πρόληψιν τῶν καιρικῶν μεταβολῶν πρέπει νὰ κλείωνται οἱ ἀνεμιστῆρες κατὰ τοὺς μεγάλους καύσωνας καὶ κατὰ τὰ μεγάλα ψύχη. Τὸ δάπεδον τῆς οἰναποθήκης δέον νὰ ᾖ καθαρὸν καὶ

ὁμαλόν, ἐὰν δὲ τύχῃ νὰ ᾖ πολὺ στεγνόν, τὸ βρέχομεν ἐνίοτε τὸ θέρος.

Ὅσον τὸ δυνατὸν ἡ οἰναποθήκη ἔχει διαιρέσεις κατὰ τὸ ποιὸν καὶ τὴν ἡλικίαν τῶν ἀποθηκευομένων οἴνων. Ἐν τῷ πρόσθεν μέρει καρφόνονται τρυπηταὶ σανίδες, ἐφ' ὧν τίθενται αἱ κεναὶ φιάλαι, κάτω δὲ κηπουρικὰ ἐργαλεῖα καὶ ἄλλα ὀγκώδη ἀντικείμενα, τὰ ὁποῖα δὲν φοβοῦνται σπάσιμον.

Ἡ οἰκοδέσποινα ἔχει πάντοτε κλειδωμένην τὴν οἰναποθήκην, ὡς καὶ τὸ ὀψοφυλάκιον κλπ., καὶ ἐν γένει πάντα τὰ μέρη καὶ τὰ σκεύη, τὰ περιέχοντα τὰ τοῦ οἴκου ἐπιτήδεια.

Διήθησις οἴνου.

Διηθοῦμεν τὸν οἶνον, διὰ ν' ἀφαιρεθῇ πᾶσα κακὴ γεῦσις καὶ διὰ νὰ καθαρισθῇ, μεταχειριζόμενοι λεύκωμα ὠῶν ὡς πρὸς τὸν μέλανα οἶνον καὶ ἰχθυόκολλαν ὡς πρὸς τὸν λευκόν. Τὸ λεύκωμα τεσσάρων ὠῶν ἀρκεῖ εἰς βαρέλιον χωρητικότητος 300 φιαλῶν.

Ἡ διήθησις γίνεται οὕτω·

Ἀφαιροῦνται πρῶτον δύο ἢ τρεῖς φιάλαι οἴνου καὶ εἰς τὸ ἥμισυ μιᾶς φιάλης διαλύεται τὸ λεύκωμα καὶ τὸ ὅλον χέεται ἐντὸς τοῦ βαρελίου, ταρασσομένου σφοδρῶς τοῦ ἐν αὐτῷ οἴνου δι' ἐσχισμένης ῥάβδου εἰσαγομένης ἀπὸ τῆς ὀπῆς τοῦ βαρελίου. Καλὸν μάλιστα νὰ ταράσσηται ὁ ἐν τῷ βαρελίῳ οἶνος ἀμέσως πρὶν ἢ χυθῇ τὸ λεύκωμα, διότι ἡ μίξις γίνεται τότε καλλιτέρα· ἐξακολουθεῖ δὲ τὸ τάραγμα καὶ μετὰ τὸ χύσιμον τοῦ λευκώματος ἐντὸς τοῦ οἴνου. Μετὰ δὲ τὴν διήθησιν χέεται πάλιν ὁ οἶνος ἐντὸς τοῦ βαρελίου, ἐξ οὗ ἐξήχθη προηγουμένως, καὶ ἔπειτα στουπόνεται τοῦτο καλῶς.

Τὸ αὐτὸ γίνεται καὶ ἐν τῷ λευκῷ οἴνῳ, ὅμως ἀντὶ τοῦ λευκώματος χρησιμεύει ἰχθυόκολλα, διαλελυμένη εἰς λευκὸν οἶνον. Ῥίπτονται εἰς ὀλίγον λευκὸν οἶνον δέκα γραμμάρια κόλλας κοπανισμένης καλῶς, μετὰ δὲ ἓξ ἢ ἑπτὰ ὥρας μετὰ τὴν ἀπορρόφησιν τοῦ οἴνου χέεται ἓν δέκατον τῆς λίτρας, καὶ ἀφοῦ διαβραχῇ ἐπὶ 24 ὥρας, μεταβάλλεται ἡ κόλλα εἰς πολτόν· ζυμοῦται ἡ κόλλα αὕτη ἐντὸς τῶν χειρῶν τῇ προσθήκῃ ὀλίγου θερμοῦ ὕδατος, καὶ ὅταν γείνῃ φύραμα, τίθεται ἐν τεμαχίῳ καθαροῦ ὑφάσματος καὶ κτυπᾶται διὰ μικροῦ ραβδίου προστιθεμένων μικρὸν κατὰ μικρὸν δύο λιτρῶν λευκοῦ οἴνου. Μία λίτρα ἐκ τῆς κόλλας ταύτης ἀρκεῖ εἰς βαρέλιον λευκοῦ οἴνου χωρητικότητος 250 λιτρῶν.

Θειάφωμα οἴνου.

Θειαφόνεται ὁ οἶνος, ὅστις περιέχει πολλὴν ζάχαριν καὶ ὅστις θέλομεν νὰ διατηρήσῃ ἐπὶ πολὺ τὴν ζαχαρώδη αὐτοῦ γεῦσιν, γίνεται δὲ τὸ θειάφωμα καιομένης ἐντὸς κενοῦ βαρελίου θειαφωμένης θρυαλλίδος· οἱ πυκνοὶ ἀτμοὶ τοῦ θειικοῦ ὀξέος πληροῦσι τὸ βαρέλιον. Διὰ χωνίου χέεται ἀμέσως ἐντὸς αὐτοῦ ὁ καθαρισθεὶς λευκὸς οἶνος.

Κόψιμον οἴνου.

Ὅταν παρατηρήσωμεν ὅτι ὁ οἶνος ἀρχίζει *νὰ κόπτῃ*, δηλ. ν' ἁπλόνῃ ὡς ἔλαιον, πρέπει νὰ μεταχειρισθῶμεν ἀμέσως τὸν ἑπόμενον τρόπον.

Διαλύομεν 250 γραμμάρια ταρταρικοῦ ἄλατος καὶ ἴσον ποσὸν ζαχάρεως ἀκαθάρτου εἰς 12 ἢ 15 λίτρας ζέοντος οἴνου. Χέομεν τὸ μίγμα τοῦτο θερμότατον ἐντὸς τοῦ βαρελίου, τὸ ταπόνομεν, καὶ ἀφοῦ τὸ ταράξωμεν ἐπί τινα λεπτά, τὸ θέτομεν ἀφίνοντες πρὸς τὰ κάτω τὸ στόμα. Τὴν ἐπιοῦσαν διηθοῦμεν, ὡς ἄνω, τὸν οἶνον χωρὶς νὰ τὸν κτυπήσωμεν, ἀλλὰ

μόνον ταράσσοντες τὸ βαρέλιον, οὗ τὸ στόμα πρέπει νὰ εἶναι τότε ἐστραμμένον πρὸς τὰ ἄνω. Μετὰ 5 ἢ 6 ἡμέρας μεταγγίζομεν τὸν οἶνον εἰς ἕτερον βαρέλιον ἢ εἰς φιάλας.

Οἶνος ἐν βαρελίοις.

Τὰ οἰνοβάρελα τίθενται ἐπὶ ὑποστατῶν ὕψος 20 ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου καὶ δὲν ἐγγίζουσιν εἰς τὸν τοῖχον διὰ νὰ φαίνηται εὐχερῶς ἐνδεχομένη ροὴ τοῦ οἴνου. Ἡ οἰκοδέσποινα σπογγίζει ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν τὰ βαρέλια (δούγαις καὶ στεφάνια), σαρόνει δὲ καὶ τὰ κάτω τῶν ὑποστατῶν πρὸς ἀποφυγὴν σαπρίας καὶ ὑγρασίας, παρατηρεῖ δὲ καὶ μὴ ἔσπασε στεφάνιόν τι, πρᾶγμα μὴ παράδοξον ἐνίοτε κατὰ τοὺς μεγάλους καύσωνας. Τούτου κατὰ μῆνα γινομένου, οὐδεὶς φόβος, ὅταν μάλιστα τὰ βαρέλια ὦσι καινὰ καὶ στερεά.

Ὁ ἐν βαρελίοις διατηρούμενος οἶνος ἀπαιτεῖ πλήρωσιν τοῦ κενοῦ αὐτῶν ἐκ τῆς ἐξατμίσεως μέρους, γίνεται δὲ τοῦτο κατὰ μῆνα, καταβαλλομένης προσοχῆς νὰ πληρῶνται τὰ βαρέλια ἐκ τοῦ αὐτοῦ οἴνου, νὰ τίθηται δ' ἐπὶ τοῦ στόματος αὐτῶν τεμάχιον καινουργοῦς ὑφάσματος. Ὅταν δὲ πρόκηται περὶ λεπτοτάτου οἴνου, ἐξ οὗ δὲν ἔχομεν ὅμοιον πρὸς ἀποπλήρωσιν, προτιμότερον νὰ ριφθῶσιν ἐν τῷ βαρελίῳ λευκὰ καὶ καθαρώτατα χαλίκια.

Περιποίησις τοῦ ἐν φιάλαις οἴνου.

Τὸ ἄριστον μέσον τῆς διατηρήσεως καὶ βελτιώσεως τοῦ οἴνου εἶναι ἡ εἰς φιάλας μετάγγισις. Πρὸς τοῦτο ἀπαιτοῦνται νέαι φιάλαι, διότι αἱ ἐκ παλαιοῦ οἴνου περιέχουσιν ὁπωσδήποτε τρυγίαν ἐπικεκολλημένην ἐπὶ τῶν πλευρῶν· πρέπει δὲ ν' ἀποπλυθῶσι καλῶς, νὰ ὦσι καθαραὶ ἔσωθέν τε καὶ ἔξωθεν καὶ ὅλως ἄοσμοι. Ἀπορριπτέαι αἱ φιάλαι, αἵτινες περιεῖχον παχείας ὕλας, οἷον ἔλαιον, ὡς καὶ ὄζος.

Ἐπικίνδυνον νὰ πλύνωνται αἱ φιάλαι διὰ σφαιριδίων (σκαγίων), διότι συμβαίνει ἐνίοτε νὰ μείνωσί τινα ἐξ αὐτῶν ἐν τῷ βυθῷ, καὶ τὰ ὀξέα σώματα τοῦ οἴνου, ἐπιδρῶντα ἐπὶ τοῦ μολύβδου, μεταβάλλουσιν αὐτὸν εἰς δηλητήριον, τὸ ὀξικὸν λεγόμενον ἅλας. Προτιμότερον πρὸς καθαρισμὸν μέσον εἶναι ἡ ἄμμος ἢ μικρὰ χαλίκια. Ἀποπλύνονται μετὰ ταῦτα καλῶς αἱ φιάλαι διὰ χλυαροῦ ὕδατος, ἀφίνονται νὰ στραγγίσωσιν ἐπὶ 24 ὥρας στηνόμεναι ἀνάποδα ἐντὸς τοῦ καλάθου των, ὅστις ἔχει τὰς ἐπὶ τούτῳ θέσεις. Πρὶν δὲ πληρωθῶσι, παρατηροῦνται καλῶς εἰς τὸ φῶς μήπως εἶναι ραγισμέναι ἢ σπασμέναι εἰς τὸ στόμα.

Πρέπει νὰ μὴ μεταγγίζηται οἶνος εἰς φιάλας κατὰ τὰς τρεῖς ἐποχὰς τῆς ἀμπέλου ὡς καὶ κατὰ τὰς ἰσημερίας καὶ ἐν ὑγρῷ ἢ θυελλώδει καιρῷ, ἐκλεγομένης μᾶλλον στεγνῆς καὶ ψυχρᾶς ἡμέρας. Ἐκ τούτου ἐξαρτᾶται ἡ διαύγεια τοῦ οἴνου.

Τὰ βύσματα (αἱ τάπαι) δέον νὰ ὦσι νέα καὶ καλά, διότι τὰ ἄλλα εἶναι πολλάκις τρυπημένα, σάπια ἢ σπασμένα καὶ ἐνδέχεται νὰ χαλάσῃ ὁ οἶνος. Τὰ βύσματα δὲν πρέπει νὰ ἔχωσι πόρους, μουσκεύονται δὲ εἰς ὀλίγον οἶνον πρὸ ἡμισείας ὥρας, ὅταν πρόκηται νὰ χρησιμεύσωσι. Τὸ βύσμα βυθίζεται ἐκ τοῦ λεπτοῦ ἄκρου, δὲν πρέπει δὲ νὰ εἰσχωρῇ λίαν εὐκόλως. Ὁ μεταγγίζων τὸν οἶνον πρέπει νὰ μὴ καπνίζῃ ἐντὸς τῆς οἰναποθήκης, διότι ἡ ὀσμὴ τοῦ καπνοῦ βλάπτει τὸν οἶνον, πρέπει δὲ μάλιστα λαμβάνων τὰ πώματα νὰ ἔχῃ πλυμένας τὰς χεῖρας. Καλὸν νὰ ταπόνωνται αἱ φιάλαι διὰ μηχανῆς, διότι ἡ ἐργασία γίνεται καλλιτέρα καὶ καθαρωτέρα.

Αἱ φιάλαι εὐθὺς μετὰ τὸ σφράγισμα πισσόνονται, πρὸς τοῦτο δὲ ἀναλύεται τεμάχιον ἐρυθροῦ ἢ πρασίνου κηροῦ, ἐντὸς καινῆς καὶ ἀθίκτου πηλίνης χύτρας, προστιθεμένου καὶ ἑνὸς ἀλειμματοκηρίου· μέχρι τελείας ἀναλύσεως ἀνακυκᾶται τὸ μίγμα διὰ ξύλου, μετὰ ταῦτα δὲ βυθίζεται τὸ στόμιον

τῆς φιάλης εἰς τὴν διάλυσιν ταύτην. Τεμάχιον κηροῦ ἀρκεῖ εἰς 200 φιάλας.

Εἰς τοὺς λεπτοὺς οἴνους, οἱ ὁποῖοι σηκόνουν μικρόν τι ἔξοδον, προτιμότατον εἶναι ἀντὶ πισσώματος νὰ μεταχειρισθῶμεν καψύλια ἐκ κασσιτέρου.

Ὁ οἶνος δέον νὰ μεταγγίζηται εἰς φιάλας, ἀφοῦ διηθηθῇ προηγουμένως, καὶ μάλιστα μετὰ ὀκτὼ ἢ δέκα ἀπὸ τῆς διηθήσεως ἡμέρας.

Διαιρεῖται ἡ οἰναποθήκη τῶν λεπτῶν οἴνων εἰς χωρίσματα διὰ τοιχαρίων ἢ διὰ σανίδων, ἐκεῖ δὲ στοιβάζονται μετὰ προσοχῆς αἱ φιάλαι, ὥστε νὰ ὦσιν ὁμοῦ αἱ ὁμοιόσχημοι καὶ τίθενται δύο ἢ τρία λεπτὰ σανιδάκια ὑποκάτω τοῦ στομίου τῆς πρώτης σειρᾶς καὶ ἐν ἐπὶ τῆς βάσεως τῆς φιάλης διὰ τὴν ὁριζόντιον πάντων θέσιν καὶ διὰ νὰ μὴ εἶναι ἡ βάσις τῆς μιᾶς ὑψηλοτέρα τοῦ λαιμοῦ τῆς ἄλλης. Ἕτερον λεπτὸν σανίδιον τίθεται προσέτι μεταξὺ τῆς πρώτης καὶ τῆς δευτέρας σειρᾶς τῶν φιαλῶν, ἀλλ' ἀντιστρόφως, ἤτοι ὁ λαιμὸς πρὸς τὰς βάσεις τῶν πρώτων.

Κατὰ τὸν στοιβασμὸν φιαλῶν στρέφονται αὗται ἀντιστρόφως διὰ νὰ βραχῇ τὸ πῶμα, τοιουτοτρόπως δὲ οὐδεὶς φόβος νὰ πάθῃ εὐρωτίασιν ἢ σαπρίαν.

Ὑπάρχουσι νῦν σιδηραῖ ἁπλαῖ ἢ διπλαῖ φιαλοθῆκαι, δυνάμεναι νὰ περιλάβωσιν 100 καὶ 200 καὶ ἔτι πλέον φιάλας· εἶναι στερεαί, σχετικῶς εὐθηναὶ καὶ διαρκοῦσι πολύ. Αἱ θῆκαι αὗται βάφονται πρὸς ἀποφυγὴν σκωρίας· ὅταν δὲ θὰ τεθῶσιν ἐν τῇ οἰναποθήκῃ πρέπει νὰ καταβληθῇ προσοχὴ ὥστε νὰ ἐδράζωνται στερεῶς ἐπὶ τοῦ ἐδάφους καὶ νὰ μὴ κινῶνται.

Ἡ οἰκοδέσποινα, ἥτις ἐπιθυμεῖ νὰ γνωρίζῃ καλῶς τί ἔχει καὶ τί ἐξοδεύει, σημειοῖ ἐπὶ πλακὸς τὰς φιάλας ἑκάστης θέσεως καὶ καταγράφει καθ' ἡμερομηνίαν ὅσας λαμβάνει. Ἐν

οἰναποθήκῃ, ἔνθα δὲν ὑπάρχουσι τοιαῦται ἰδιαίτερα σιδηραῖ θέσεις, τίθεται ἄνω ἑκάστου χωρίσματος μικρὰ σανίς, περιέχουσα διὰ μεγάλων γραμμάτων τὸ ὄνομα τοῦ οἴνου καὶ τὸν ἀριθμὸν τῶν φιαλῶν ἑκάστου χωρίσματος. Αἱ σιδηραῖ θέσεις ἔχουσι τὸ μέγα καλὸν τόδε, ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα δύναται νὰ βλέπῃ ἀμέσως, πόσας φιάλας περιέχει ἑκάστη αὐτῶν.

Ὁ ἐν φιάλαις λευκὸς οἶνος ἀπαιτεῖ μείζονα προσοχὴν ἕνεκα τῆς ζυμώσεως καὶ τοῦ βρασμοῦ, ἐξ ὧν προκύπτουσι σπασίματα, καὶ ἐπομένως διπλῆ ἀπώλεια, ἡ τοῦ οἴνου καὶ ἡ τῶν φιαλῶν.

Τὸ ὑπερῷον.

Τὸ ὑπερῷον τῆς οἰκίας διαιρεῖται εἰς τρία δωμάτια, ἐξ ὧν τὸ ἓν, ὅπερ δέον νὰ ᾖ εὐάερον, χρησιμεύει εἰς ἀπόθεσιν τῶν ρυπαρῶν φορεμάτων, ἡπλωμένων εἰς σχοινία ἢ εἰς μακρὰς ῥάβδους, καὶ διὰ νὰ λαμβάνωνται κατὰ τὴν πλύσιν εὐκολώτερον καὶ ταξιθετῶνται, ἔχουσιν ἰδιαιτέραν κατὰ εἶδος θέσιν.

Ἐν πολλαῖς οἰκίαις, ἔνθα δὲν ὑπάρχουσιν αἱ ἀπαιτούμεναι εὐρυχωρίαι, φυλάσσονται τὰ ὄσπρια τὸν χειμῶνα ἐντὸς κιβωτίων ἢ κινητῶν ἑρμαρίων, τιθεμένων ἐν τῷ ὑπερῴῳ. Τὸ δεύτερον λοιπὸν δωμάτιον χρησιμεύει ὡς τοιαύτη ἀποθήκη. Δύνανται μάλιστα νὰ κατασκευασθῶσιν ἐντὸς αὐτοῦ θέσεις ἢ νὰ τεθῶσι σανίδες πρὸς ἀπόθεσιν τῶν διατηρηθησομένων ὀπωρῶν. Τὸ τρίτον τέλος τοῦ ὑπερῴου δωμάτιον, τὸ ἐπέχον οὕτως, εἰπεῖν θέσιν ἀντιθαλάμου τῶν δύο πρώτων, περιέχει τὰ ἄχρηστα παλαιὰ ἔπιπλα, σχοινία, σιδερικά, κτλ., καὶ μυρία μηδαμινὰ πράγματα, ἅτινα δὲν ῥίπτει ἡ προορατικὴ οἰκοδέσποινα, ἐπὶ τῇ προφάσει ὅτι πιάνουν τό-

πον, ἀλλ' ἀποθέτει ἐκεῖ πρὸς χρῆσιν ἐν ἀνάγκῃ, διότι γνωρίζει ὅτι θᾶττον ἢ βράδιον θὰ χρησιμεύσωσιν.

Τὸ μέρος τοῦ ὑπερῴου τὸ χρησιμεῦον ὡς σιτοβολὼν πρέπει νὰ εἶναι πλακόστρωτον, πρὸς παρακώλυσιν τῶν μυῶν, καλῶς ἐστεγασμένον, διὰ νὰ μὴ εἰσδύῃ χιών, νὰ ἔχῃ δὲ φεγγίτας πρὸς εἴσοδον τοῦ ἀέρος. Ὑπάρχει καὶ πλάστιγξ ἐν τῷ σιτοβολῶνι τούτῳ, ἵνα ζυγίζηται ἐκεῖ ὁ σῖτος.

Ὀπωροφυλάκιον.

Αἱ ὀπῶραι εἶναι λίαν εὐάρεστοι τὸν χειμῶνα, ὥστε νὰ μὴ παραμελῇ ἡ οἰκοδέσποινα πᾶν κατάλληλον μέσον πρὸς διατήρησιν αὐτῶν. Πρὸς τοῦτο ἔχει ὀπωροφυλάκιον ἢ μέρος τι τοῦ ὑπογείου, ἐὰν μὴ ἔχει τόπον, ἢ καὶ φορητὸν ὀπωροφυλάκιον.

Οἱ χωρικοὶ κατορθοῦσι νὰ διατηρῶσι τὰς ὀπώρας καὶ ἐν αὐτοῖς τοῖς δωματίοις, ἐν οἷς οἰκοῦσιν, ἀρκεῖ νὰ ἔχωσι πρὸς τοῦτο θέσιν καὶ ἓν ἐρμάριον, ἐν ᾧ τίθεται μία μόνον σειρά· ἀπαιτεῖται ὅμως πάντοτε προσοχὴ νὰ μὴ τεθῶσιν εἰς ἀνοικτὸν τοῦ κοιτῶνος μέρος πολλαὶ ὀπῶραι, διότι τὸ ἐκ τούτων ἀναδιδόμενον ἀνθρακικὸν ὀξύ, πρὸ πάντων ὅταν δὲν εἶναι τελείως ὥριμοι, δύναται νὰ προξενήσῃ σοβαρὰ δυστυχήματα. Ὅταν ὅμως τὰ θέλει κανεὶς μεγάλα, ἀποβαίνει τότε ἀπαραίτητον ὀπωροφυλάκιον.

Οἰκοδέσποιναί τινες ἰδιαζόντως διαπρέπουσιν εἰς διατήρησιν τῶν ὀπωρῶν, διὰ τοῦτο δὲ καὶ τὰ προσφερόμενα ὑπ' αὐτῶν ἐπιδόρπια εἶναι πάντοτε περίφημα καὶ τέλεια. Μέχρι τῶν ἑορτῶν τοῦ Πάσχα εὑρίσκεται ἐν τῇ

τραπέζῃ των σταφυλὴ σχεδὸν νωπὴ καὶ ὀρεκτικὰ μῆλα καὶ ἄπια.

Καλλιτέρα πρὸς ὀπωροφυλάκιον θέσις εἶναι ξηρὸν καὶ ἀρκούντως βαθὺ ὑπόγειον, θερμοκρασίας σχεδὸν ἀμεταβλήτου ἐν πάσῃ ὥρᾳ τοῦ ἔτους. Τὸ ὀπωροφυλάκιον δέον νὰ κῆται μακρὰν φούρνων, θερμοκηπίων, κοπρώνων, ἑλῶν, κλπ., πρέπει δὲ καὶ τὰ παράθυρα νὰ μὴ ὦσι πολλὰ καὶ νὰ ἔχωσι διπλᾶ περιθώρια, παραθυρόφυλλα καὶ παραπετάσματα.

Πᾶσα ἡ περιοχὴ τοῦ ὀπωροφυλακίου φέρει ξυλίνας θέσεις μετὰ μικρῶν ἐξεχόντων χειλέων, ἐν μέσῳ δὲ τοῦ δωματίου ὑπάρχουσιν ἕτεραι θέσεις μετὰ διπλοῦ προσώπου, κατεσκευασμέναι ἐκ ταρσῶν ἢ ἐξ ἀραιῶν κιγκλίδων ἀντὶ σανίδων μετὰ μικροῦ περιστεφανώματος καὶ μακρὰν τῶν τοίχων πρὸς ἀποφυγὴν ὑγρασίας καὶ διὰ νὰ δύναταί τις νὰ περιφέρηται ἐλευθέρως. Ἐκεῖ τίθενται αἱ ὀπῶραι ἐπὶ τοῦ ἥττον ὡρίμου καὶ κεχρωματισμένου μέρους κατ' εἶδος καὶ μετὰ προσοχῆς, ὥστε νὰ μὴ ἐγγίζῃ ἡ μία τὴν ἄλλην. Τινὲς θέτουσιν ἐπὶ τῶν θέσεων, πρὶν ἢ ἀποθέσωσι τὰς ὀπώρας, ἄχυρον, βρύα, πτέριν ἢ καὶ ποτάμιον ἄμμον.

Τὸ ὀπωροφυλάκιον ἀφίνεται ἀνοικτὸν ἐπί τινας ἡμέρας διὰ ν' ἀφαιρεθῇ πᾶσα ὑγρασία, εἶτα κλείεται καλῶς, συρομένων καὶ τῶν παραπετασμάτων, διότι τὸ φῶς βλάπτει τὰς ὀπώρας. Δὲν πρέπει νὰ εἶναι ἐκτεθειμένον πρὸς τὸν βορρᾶν, διότι αἱ ὀπῶραι παγόνουν ὅταν τὸ ψῦχος εἶναι ὑπερβολικόν· πρέπει μάλιστα τὸν χειμῶνα νὰ τίθηται δοχεῖον πλῆρες ὕδατος καί, ἐὰν ἡ ἐπιφάνεια αὐτοῦ παγώσῃ, νὰ κλεισθῶσι καλῶς τὰ παρά-

θυρα δι' ἀχυροπάνων, ἐὰν δ' ἐπὶ τέλους καὶ πάλιν παγόνῃ τὸ ὕδωρ, τίθεται ἐν τῷ ὀπωροφυλακίῳ κινητὴ θερμάστρα πρὸς πρόληψιν τῶν παγετῶν. Ὅταν ἡ ὑγρασία τοῦ ὀπωροφυλακίου εἶναι μεγάλη, πολεμεῖται δι' ἀσβεστολίθων, τιθεμένων εἰς διάφορα μέρη, καὶ ἀνανεουμένων ὅταν ἀρχίσωσι νὰ διαλύωνται· οἱ λίθοι οὗτοι, ὡς γνωστόν, ἀπορροφῶσι τὴν ὑγρασίαν.

Τὸ ὀπωροφυλάκιον πρέπει νὰ φυλάσσηται προσεκτικῶς καὶ νὰ ἐπικρατῇ ἐν αὐτῷ ἄκρα καθαριότης. Ὅταν ἐξέρχηταί τις αὐτοῦ, πρέπει νὰ κλείῃ τὴν θύραν καὶ τὰ παραθυρόφυλλα, καλὸν ὅμως ν' ἀνανεοῦται κατὰ διαστήματα ὁ ἀήρ, ἀλλὰ μόνον ὅταν ἡ ἐξωτερικὴ θερμοκρασία εἶναι περίπου ἡ αὐτὴ καὶ ἡ ἐντὸς τοῦ ὀπωροφυλακίου καὶ ὁ ἀὴρ δὲν εἶναι πολὺ ὑγρός. Ἡ φροντὶς τοῦ ὀπωροφυλακίου ἀνατίθεται τῇ οἰκοδεσποίνῃ, ἥτις ὀφείλει νὰ τὸ ἐπισκέπτηται συχνάκις, ἵνα λαμβάνῃ τὰς φαγωθησομένας ὀπώρας καὶ τὰς βεβλαμμένας, αἵτινες ἀφιέμεναι δύνανται νὰ βλάψωσι καὶ τὰς ἄλλας, καὶ περὶ πλέον αὐτὴ νὰ κρατῇ πάντοτε τὸ κλειδίον, διὰ ν' ἀποφεύγῃ τὸν πειρασμὸν τοῦ νὰ τίθενται εἰς ἐνέργειαν οἱ ὀδόντες τῶν τέκνων αὐτῆς ἢ οἱ τῶν ὑπηρετριῶν, καὶ αὐτὴ νὰ φροντίζῃ περὶ τῶν δεόντων.

Ἡ σταφυλὴ διατηρεῖται κατὰ διάφορον τρόπον ἢ αἱ λοιπαὶ ὀπῶραι. Ἀφοῦ καθαρισθῇ καλῶς, ἀναρτᾶται διὰ σπάγγου ἐξ ἀγκιστρίου σχήματος S, ἀντιστρόφως ὅμως, οὕτως ὥστε αἱ ράγες νὰ μὴ ἐγγίζωσιν ἡ μία τὴν ἄλλην. Ἡ σταφυλὴ δὲν πρέπει νὰ μετακινῆται ἄνευ λόγου.

Δύνανται νὰ κατασκευασθῶσι καὶ φορητὰ ὀπωροφυλάκια ἐξ ἐλάτης ἢ λεύκης εἰς σχῆμα κιβωτίων ἐπαλλήλων ἴσου μεγέθους, ὥστε νὰ προσαρμόζωνται ἀκριβῶς τὰ μὲν ἐπὶ τῶν δέ, χωρὶς ὅμως νὰ θίγωνται, οἷαι εἶναι αἱ θέσεις κιβωτίου· ἕκαστον δὲ κιβώτιον, ἀφοῦ πληρωθῇ διὰ σειρᾶς μήλων, ἀπίων καὶ σταφίδων, στοιβάζεται, καὶ τοιουτοτρόπως τὸ ἓν χρησιμεύει ὡς σκέπασμα τοῦ ἄλλου· τὸ δὲ ἀνώτερον κιβώτιον κλείεται

Αἱ ὀπῶραι διατηροῦνται κάλλιστα ἐν τῷ φορητῷ ὀπωροφυλακίῳ ὡς ἐκ τῆς ἐν αὐτῷ ἠρεμίας τοῦ ἀέρος. Πρὸς δὲ ἐν τοῖς φορητοῖς ὀπωροφυλακίοις δύνανται νὰ τεθῶσιν ἐν μικρῷ χώρῳ πολλαὶ ὀπῶραι καὶ εὐκόλως νὰ τυγχάνωσι πάσης περιποιήσεως καὶ νὰ λαμβάνωνται ἐξ αὐτῶν ἑκάστοτε ὅσα πρόκειται νὰ παρατεθῶσιν εἰς τὴν τράπεζαν.

Αἱ οὕτω φυλασσόμεναι ὀπῶραι δὲν ὑπόκεινται τόσον εἰς τοὺς παγετοὺς ὅσον αἱ ἐκτιθέμεναι ἐπὶ σανίδων, ἐὰν δὲ τὸ μέρος τῶν τοιούτων ὀπωροφυλακίων εἶναι ψυχρόν, τίθενται ἐπὶ τῶν κιβωτίων παλαιὰ στρώματα καὶ σκεπάσματα.

Συγκομιδὴ καὶ διατήρησις ὀπωρῶν.

Αἱ ὀπῶραι λόγῳ τέρψεως κυριεύουν ὅλας τὰς αἰσθήσεις· ἡ ποικιλία τῶν σχημάτων καὶ τῶν χρωμάτων ἑλκύει καὶ τέρπει τὸν ὀφθαλμόν· ἡ χεὶρ ἁπλοῦται εἰς τὰ στρογγύλα καὶ χαρίεντα σχήματα, ποθοῦσα νὰ τὰ ἐγγίσῃ καὶ νὰ τὰ δρέψῃ, τὸ ἀναδιδόμενον ἡδὺ ἄρωμα θέλγει τὴν ὄσφρησιν καὶ τὴν προκαλεῖ, ἡ δὲ γλυκύτης ἱκανοποιεῖ τὴν γεῦσιν, ἐρεθίζει τὴν ὄρεξιν καὶ προξενεῖ ἀληθῆ ἡδονήν. Λόγῳ δὲ ἀγροτικῆς καὶ οἰκιακῆς οἰκονομίας εἶναι σπουδαιότατα, διότι, ἐὰν μὴ παρέχωσιν εἰς τὸν στόμαχον τοσαύτας θρεπτικὰς οὐσίας, ὅσας

οἱ σπόροι καὶ αἱ ρίζαι, εἶναι ὑγιεινόταται, λίαν εὐάρεστοι καὶ καταλληλόταται εἰς τὰς διαφόρους ἡλικίας τοῦ βίου, ὅτε ἀναζωογονεῖται δι' αὐτοῦ τὸ αἷμα καὶ δίδοται πλείων ὑγρότης· εἶναι δ' ἐλαφραὶ καὶ εὔπεπτοι, ὅταν ὦσιν ὥριμοι καὶ καλῆς ποιότητος.

Ἡ ἐποχή, καθ' ἣν δρέπονται αἱ ὀπῶραι, διαφέρει κατὰ τὰ εἴδη, πρέπει δὲ νὰ ἐκλεγῇ ἡ κατάλληλος πρὸς τοῦτο στιγμή, ἐπειδὴ δὲ εἶναι ἀδύνατον νὰ τεθῶσιν ἀσφαλεῖς κανόνες, καλλίτερον πάσης ἐξηγήσεως μᾶς ὁδηγεῖ ἡ πεῖρα καὶ ἡ πρακτική. Ὀπῶραί τινες πρέπει νὰ συλλεγῶσι πρὶν ἢ ὡριμάσουν, ὡς λόγου χάριν τ' ἄπια ἐκεῖνα, ἅτινα ὡριμάζοντα γίνονται σαχλὰ καὶ χλοώδη, ὡς καὶ τὰ ὄψιμα ἄπια καὶ τὰ μῆλα, αἱ μόναι τοῦ φθινοπώρου ὀπῶραι, ἅτινα ὡριμάζουσι πολὺ ἀργὰ μετὰ τὴν ἀποκοπήν. Ἀπεναντίας ἕτεραι ὀπῶραι δέον νὰ ὦσι δρυπεπεῖς, οἷον αἱ πυρηνώδεις ὀπῶραι καὶ τὰ σῦκα· ἀναγνωρίζονται δ' οἱ ὥριμοι ἐκ τοῦ ἀρώματος, ἐκ τοῦ χρώματος καὶ ἐκ τῆς εὐκολίας μεθ' ἧς ἀποσπῶνται· καὶ ἡ ἀφὴ δὲ εἶναι ἀσφαλὴς ὁδηγός, ἀλλὰ πρέπει νὰ γίνηται τοῦτο μετὰ μεγάλης προσοχῆς, διότι ἡ ὀπώρα, πιεζομένη πέραν τοῦ δέοντος, ὑποχωρεῖ εἰς τοὺς δακτύλους, καὶ ἐκ τῆς θλίψεως ταύτης δύναται νὰ σαπήσῃ καὶ ν' ἀποβάλῃ τὴν γεῦσιν.

Αἱ ὀπῶραι δρέπονται ἐν καταλλήλῳ βαθμῷ ὡριμότητος, οὔτε πολὺ ἄωροι δηλ. οὔτε πολὺ ὥριμοι, διότι κατ' ἀμφοτέρας τὰς περιπτώσεις δὲν διατηροῦνται πολύ· ἀρκεῖ, ἀνασηκονομένη ὀλίγον ἡ ὀπώρα, ν' ἀποσπᾶται εὐχερῶς ἐκ τοῦ δένδρου. Ἐκλέγεται στεγνὴ ἡμέρα, μετὰ τὴν πρωϊνὴν δρόσον, ἀπὸ τῆς δεκάτης πρωϊνῆς ὥρας μέχρι τῆς τετάρτης μετὰ μεσημβρίαν, δρέπονται δ' αἱ ὀπῶραι διὰ τῆς χειρὸς μία πρὸς μίαν προσεκτικῶς καὶ τίθενται ἠρέμα ἐν καλάθῳ, ὑπεστρωμένῳ ἔσωθεν διὰ χόρτου ἢ διὰ φύλλων, καὶ ὀλίγον ὑψηλῷ, διότι ἐν στρογγύλῳ καὶ ὑψηλῷ καλάθῳ πιέζονται αἱ κάτω ὑπὸ τοῦ βάρους τῶν ἄνω στρωμάτων. Διὰ νὰ στεγνώσωσι καλῶς αἱ ὀπῶραι ἐκτίθενται ἐπὶ ἑβδομάδα εἰς τὸν ἀέρα καὶ μετὰ ταῦτα ἀποτίθενται ἐν τῷ ὀπωροφυλακίῳ. Αἱ φθινοπωριναὶ ὀπῶραι, συγκομίζονται τὸν σεπτέμβριον, αἱ δὲ χειμεριναὶ τὸν ὀκτώβριον, ὀλίγον ταχύτερον ἢ βραδύτερον κατὰ τὰς καιρικὰς ἐπιδράσεις καὶ κατὰ τὸ κλίμα. Ἐπειδὴ δὲ πᾶσαι αἱ ὀπῶραι, δὲν ὡριμάζουσι ταυτοχρόνως, ἡ συγκομιδὴ δέον νὰ γίνηται διαδοχικῶς· πρέπει ν' ἀφίνωνται ἐπὶ τοῦ δένδρου αἱ μήπω ὥριμοι, νὰ μὴ σείωνται δὲ ἢ ραβδίζωνται οἱ κλάδοι, τοὐλάχιστον ὡς πρὸς τὰς ὀπώρας τῆς τραπέζης. Ὅταν ἐξ ἀνάγκης ἡ συγκομιδὴ γένηται ἐν βροχερῷ καιρῷ, καλὸν νὰ μὴ σκουπίζωνται, ἀλλὰ νὰ ἁπλόνωνται ἐπὶ ἀχύρου ἐν στεγνῷ δωματίῳ, μετὰ προσοχῆς ὅμως νὰ μὴ ἐγγίζῃ ἡ μία τὴν ἄλλην. Προκειμένου δὲ νὰ σταλῶσιν ἔξω ὀπῶραι, τίθενται ἐντὸς καλάθων διαφόρων σχημάτων, ὑπεστρωμένων ἔσωθεν διὰ πτερίδων, βρύων, ξηρῶν φύλλων, κλπ.

Ἀποθήκη λαχανικῶν.

Τὰ λαχανικά, ὡς βλάπτοντα τὸν οἶνον διὰ τῶν ἀναθυμιάσεων, τίθενται μακρὰν αὐτοῦ, ἐν ἰδιαιτέρᾳ ἀποθήκῃ· εἶναι δ' αὕτη ὑπόγειον, οὐ πολὺ βαθύ, καὶ τὸ ἔδαφος, ὅπερ δέον νὰ ᾖ στεγνώτατον, καλύπτεται ὑπὸ στρώματος ἄμμου, πάχους 40—50 ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου, συχνάκις μετακινουμένης. Ἓν παράθυρον ἐξ ἑκάστης ἄκρας ἀνοίγεται συχνάκις πρὸς ἀποδίωξιν τῶν ἀναθυμιάσεων ὑπὸ τοῦ ἀέρος, διότι αὗται προκαλοῦσι σῆψιν.

Κοπτόμενα ἢ ἐκριζούμενα τὰ λαχανικὰ ἀφίνονται χα-

μαὶ ἐπὶ μίαν ἢ δύο ἡμέρας, μέχρις οὗ στεγνώσωσι, καὶ εἶτα ἐν στεγνῷ καιρῷ μεταφέρονται εἰς τὴν ἀποθήκην, τιθέμενα κατὰ σωροὺς χωριζομένους ὑπὸ στρώματος ἄμμου. Τὰ γεώμηλα τίθενται ἐν σωρείᾳ ἐπὶ σανίδων, εἶτ' ἐπὶ ξηρῶν χόρτων, ἄλλα δὲ λαχανικά, οἷον κράμβη, θρίδαξ, σέλινον, κτλ. στήνονται ὄρθια ἐπὶ τῆς ἄμμου. Πᾶν εἶδος ἔχει κατάλληλον θέσιν, τὰ ἐπισκέπτεται δὲ συχνὰ ἡ οἰκοδέσποινα καὶ ἀφαιρεῖ τὰ σεσηπότα φύλλα.

Καὶ οἱ ἀμανῖται ἐν τῇ ἀποθήκῃ ταύτῃ τίθενται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'.

ΠΕΡΙ ΕΚΛΟΓΗΣ ΥΠΗΡΕΤΡΙΑΣ.

Τὴν δὲ ταμίαν ἐποιησάμεθα ἐπισκεψάμενοι ἥτις ἡμῖν ἐδόκει εἶναι ἐγκρατεστάτη καὶ γαστρὸς καὶ οἴνου καὶ ὕπνου καὶ ἀνδρῶν συνουσίας, πρὸς τούτοις δὲ ἣ τὸ μνημονικὸν μάλιστα ἐδόκει ἔχειν καὶ τὸ προνοεῖν μήτι κακὸν λάβῃ παρ' ἡμῶν ἀμελοῦσα καὶ σκοπεῖν ὅπως χαριζομένη τι ἡμῖν ὑφ' ἡμῶν ἀντιτιμήσεται· ἐδιδάσκομεν δ' αὐτὴν καὶ εὐνοϊκῶς ἔχειν πρὸς ἡμᾶς, ὅτ' εὐφραινοίμεθα, τῶν εὐφροσυνῶν μεταδιδόντες, καὶ εἴ τι λυπηρὸν εἴη, εἰς ταῦτα παρακαλοῦντες. Καὶ τὸ προθυμεῖσθαι δὲ συναύξειν τὸν οἶκον ἐπαιδεύομεν αὐτήν, ἐπιγιγνώσκειν αὐτὴν ποιοῦντες καὶ τῆς εὐπραγίας αὐτῇ μεταδιδόντες.

(Ξεν. Οἰκ. Θ. 11-13).

Κατακρίνονται ἐν γένει αἱ σημεριναὶ οἰκοδέσποιναι, διότι περισσότερον κοπιάζουσι νὰ εὕρωσι καλὰς ὑπηρετρίας, ἀντὶ νὰ προσπαθήσωσι νὰ μορφώσωσι τοιαύτας. Τὴν πρώτην μέδοδον ἡγοῦνται ἧττον δυσχερῆ, πρὸ πάντων δὲ εἶναι εὐχρηστοτέρα τῆς δευτέρας, ἀλλ' αὕτη εἶναι ἐπωφελεστέρα ἐκείνης.

Ὅταν ὑπηρέτρια εἰσέλθῃ εἰς τὴν οἰκίαν τῆς οἰκοδεσποίνης, εἶναι ἆρά γε αὕτη βεβαία ὅτι θὰ τὴν κρατήσῃ ἐπὶ πολὺν χρόνον, ἢ μή τοι εἶναι ἐκτεθειμένη νὰ τὴν χάσῃ μετ' ὀλίγον, ἐὰν τῇ εἶναι ἀκατάλληλος, ἢ ἐὰν μὴ ἀρέσκῃ εἰς τὴν ὑπηρέτριαν ἡ οἰκία, καὶ τότε θ' ἀρχίσῃ πάλιν νὰ ζητῇ ἄλλην ἐν μέσῳ δυσκολιῶν καὶ ἐνοχλήσεων; Προσθετέον δὲ καὶ ὅτι κακοφημίζεται ἡ οἰκοδέσποινα ἐκείνη, ἥτις συχνὰ πυκνὰ ἀλλάσσει ὑπηρετρίας.

Τοὐναντίον συμβαίνει ὅταν προσλάβῃ εἰς τὴν ὑπηρεσίαν αὐτῆς νέαν ὑπηρέτριαν, διότι καὶ αὕτη θὰ ἐξοικειωθῇ πρὸς τὰς συνηθείας τῆς οἰκίας καὶ θὰ εἶναι εὐπειθεστέρα καὶ ὑποτακτικωτέρα, καὶ ἐκείνη βεβαιοτέρα ὅτι θὰ τὴν κρατήσῃ ἐπὶ πλείονα χρόνον. Ὅμως ἀπαιτεῖται ὑπομονή, ἐὰν ἐπιθυμῇ καὶ δύναται νὰ μορφώσῃ ἄπειρον ὑπηρέτριαν· ἄλλως δὲ ἡ ὑπομονὴ ἀποβαίνει ἀπαραίτητος μετὰ τῶν ὑπηρετριῶν, διότι ὅλαι εἶναι μεγάλα παιδία ἄνευ ἀνατροφῆς, ἅτινα πρέπει νὰ βοηθῶμεν διὰ συμβουλῶν καὶ παραινέσεων, καὶ νὰ ὑποφέρωμεν τὴν ἀπειρίαν καὶ τὰς ἐλλείψεις αὐτῶν μετὰ καλοκἀγαθίας καὶ πραότητος, διότι, ἀφοῦ καὶ ἡμεῖς ἔχομεν τὰ ἐλαττώματά μας, κατὰ ἰσχυρότερον λόγον οἱ ὑπηρέται δὲν ἐνῖαι τέλειοι.

Τούτου τεθέντος, ἐπανέλθωμεν εἰς τὴν νέαν ὑπηρέτριαν. Πρόκειται λοιπὸν νὰ τὴν μυήσωμεν τὴν ὑπηρεσίαν καὶ νὰ τῇ διαχαράξωμεν τὸ ἔργον αὐτῆς. Ἂς τὴν

διδάξῃ ἡ οἰκοδέσποινα, ἂς δείξῃ αὐτῇ πῶς θὰ πιάσῃ τὴν δουλειά της, ἀλλ' ἂς μὴ κάμῃ αὐτήν ποτε ἡ ἰδία ἀντ' ἐκείνης, διότι ὑπάρχει φόβος μὴ διευκολυνθῇ διὰ τούτου φυσικὴ ἤδη εἰς τὴν ὀκνηρίαν καὶ εἰς τὴν νωχέλειαν κλίσις.

Ἀλλ' ἴσως προκύψῃ δυσχέρειά τις. Διὰ νὰ δείξω τι εἰς τὴν ὑπηρέτριάν μου, πρέπει προηγουμένως νὰ ἠξεύρω ἐγὼ νὰ τὸ κάμω, θὰ εἴπῃ ἡ οἰκοδέσποινα αὕτη, καὶ λίαν ὀρθῶς, διότι οὐ μόνον εἶναι ἀληθὲς ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα ἀγνοεῖ νὰ διατάξῃ, ὅταν ἀγνοῇ τί τὸ διατασσόμενον, ἀλλὰ καὶ ἀπαιτεῖ τότε παρὰ τῆς ὑπηρετρίας μόνον δυνατὰ πράγματα. Καὶ ὄντως πῶς θὰ ἠξεύρῃ ἐπὶ παραδείγματος ὅτι διὰ νὰ εὐτρεπίσῃ ἡ ὑπηρέτρια ἓν οἴκημα, θὰ χρειασθῇ μίαν ἢ δύο ὥρας, ὅτι διὰ νὰ ψήσῃ ἓν φαγητόν, θὰ βάλῃ τὸ καὶ τό, καὶ διὰ νὰ ἐπιδιορθώσῃ φορέματα, θὰ θελήσῃ τόσην ὥραν, κτλ., ἐὰν ἡ ἰδία δὲν τὰ ἔκαμεν ἤδη ;

Ὑποθέτομεν λοιπὸν ὅτι μήτηρ κορασίου τινὸς ὡς φρονιμος μήτηρ καλῆς οἰκογενείας καὶ ὡς προορατικὴ οἰκοδέσποινα λαμβάνει τὴν καλὴν συνήθειαν νὰ μυήσῃ αὐτὸ ὅλα τὰ οἰκιακὰ ἔργα εὐθὺς μετὰ τὴν ἐκ τοῦ παρθεναγωγείου ἀποφοίτησιν καὶ ὅτι ἡ κόρη αὕτη ἤρχισεν ἤδη τὴν μαθητείαν ἀπὸ τῶν σχολικῶν διακοπῶν. Βραδύτερον θὰ εὑρεθῇ πολὺ ἀποζημιωμένη δι' οὓς ὑπέστη κόπους, διότι οὐ μόνον θὰ ὑπηρετῆται τοιουτοτρόπως ὅπως θέλει καὶ θὰ εἶναι βεβαία ὅτι ἡ ἐργασία αὐτῆς θὰ γίνηται εὐσυνειδήτως, ἀλλ' ἐκ τῆς σοφῆς πείρας θ' ἀρυσθῇ μεγάλην ὠφέλειαν, ὅτι δηλ. θὰ δύναται ν' ἀπαλλαγῇ δυσχεροῦς τινος θέσεως ἐξ αἰφνιδίου καὶ ἀπροόπτου ἀναχωρήσεως τῆς ὑπηρετρίας αὐτῆς, ἐνῷ τὸ τοιοῦτον περιίστησιν εἰς μεγάλην ἀμηχανίαν ἀπερίσκεπτον καὶ μὴ προορατικὴν οἰκοδέσποιναν, ἥτις δὲν καταδέχεται νὰ πορευθῇ ἡ ἰδία εἰς τὸ μαγειρεῖον, νὰ λάβῃ εἰς χεῖρας βελόνην ἢ να ἐπιστατήσῃ εἰς μυρία παραμικρὰ πράγματα τῆς τραπέζης.

Προσόντα ὑπηρέτου.

Δικαιοῦται ἡ οἰκοδέσποινα ν' ἀπαιτῇ παρὰ τῶν ὑπηρετῶν αὐτῆς τιμιότητα, δραστηριότητα, τάξιν, καθαριότητα καὶ εὐγένειαν. Καὶ τὰ μὲν τρία πρῶτα εἶναι ἀπαραίτητα, τὰ δὲ λοιπὰ ἀποκτᾷ ἡ ἄπειρος ὑπηρέτρια δι' ὀλίγων συμβουλῶν καὶ μικρᾶς καρτερίας. Ἐπὶ παραδείγματος ἡ μάγειρος καὶ ἡ ὑπηρέτρια ἔχουσι τάξιν εἰς τὴν ἐργασίαν αὐτῶν, ὅταν δείξῃ αὐταῖς ἡ οἰκοδέσποινα, ἀναλαμβανούσαις τὰ ἑαυτῶν καθήκοντα, ποῦ ἕκαστον πρᾶγμα εὑρίσκεται, ἀπαιτοῦσα νὰ τίθηται πάλιν εἰς τὴν θέσιν του εὐθὺς ὡς δὲν χρησιμεύει πλέον· δίδοται δὲ προσέτι αὐταῖς κατάλογος τῶν εἰς τὰς φροντίδας αὐτῶν ἀφιεμένων πραγμάτων. Καθ' ἑσπέραν ἢ καθ' ἑβδομάδα ἡ οἰκοδέσποινα ἐξελέγχει τὴν ἀκρίβειαν τοῦ λογαριασμοῦ. Ἐνίοτε λείπουσιν ἔκ τινων οἰκιῶν ἀπομάκτραι, μαχαίρια, πηρούνια καὶ λοιπά· ἡ καλὴ οἰκοδέσποινα δὲν ὀλιγωρεῖ (δὲν λέγω διὰ τὰς ὑπεξαιρέσεις ταύτας, διότι ὑποτίθεται ὅτι αἱ ὑπηρέτριαι εἶναι δεδοκιμασμένης τιμιότητος, ἄλλως δέον ν' ἀποπέμπωνται ἀδυσωπήτως), ναί, δὲν ὀλιγωρεῖ, ἀλλ' εἰδοποιεῖ τοὺς ὑπηρέτας ὅτι ὀφείλουσι νὰ τῇ παρουσιάζωσιν ὅλα τὰ σπασμένα· ἢ καὶ μεταχειρίζεται ἕτερον ἀποτελεσματι-

κώτερον μέσον. Διεγείρει κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον ἀμέσως τὸ ἐνδιαφέρον αὐτῶν ὑπὲρ τῆς εὐημερίας τοῦ οἴκου.

Γνωρίζω κυρίαν τινὰ (λέγει ἡ Ἐρνεστίνη Βίρθ), ἥτις κατὰ τριμηνίαν δίδει εἰς τὴν ὑπηρέτριάν της μικρὸν χρηματικὸν ποσόν, ἀλλ' ἥτις λαμβάνει ἐκ τῶν χρημάτων τούτων τὴν ἀξίαν τῶν συντριβέντων ἀντικειμένων ἢ τῶν ἀπολεσθέντων κατὰ τὸ χρονικὸν τοῦτο διάστημα· μὲ διαβεβαίου δέ, (ἐξακολουθεῖ ἡ αὐτὴ γυνή), ὅτι ἔμενε κατηυχαριστημένη ἐκ τοῦ τρόπου τούτου καὶ ὅτι οὐδέποτε συνετρίβοντο ἐν τῷ μαγειρείῳ δύο κατ' ἔτος ποτήρια.

Ἑτέρα οἰκοδέσποινα, διευθύνουσα μεγάλην ἔπαυλιν, συνειθίζει κατὰ τὴν ἀνωτέρω μαρτυρίαν νὰ δίδῃ τόσα λεπτὰ κατὰ δωδεκάδα ὠῶν, ἅτινα συνάζει ἡ τὴν ἐπιστασίαν τοῦ ὀρνιθῶνος ἔχουσα ὑπηρέτρια ἐκ διαφόρων ἐκτὸς αὐτοῦ μερῶν τῆς οἰκίας, εἶναι δὲ γνωστὸν ὅτι αἱ ὄρνιθες *ξεγεννοῦν* πολλάκις καὶ χάνονται τοιουτοτρόπως πολλὰ αὐγά, ὅταν δὲν ληφθῇ ἡ προσήκουσα πρόνοια.

Ἂς ἀπαιτῇ ἡ οἰκοδέσποινα παρὰ τῶν ὑπηρετῶν αὐτῆς νὰ ὦσιν αἰδήμονες καὶ εὐγενεῖς πρὸς αὐτήν. Οἱ ἄνδρες ὀφείλουσι ν' ἀποκαλύπτωνται ὅταν πρόκηται νὰ τῇ ὁμιλήσωσι καὶ νὰ προσηκόνωνται ἐνώπιον αὐτῆς, δὲν πρέπει ὅμως νὰ λησμονῆται ὅτι ἐν τούτῳ τε, ὡς καὶ ἐν πολλοῖς ἄλλοις, προτιμότερον τοῦ παραγγέλματος εἶναι τὸ παράδειγμα. Ἔστω πάντοτε ἡ οἰκοδέσποινα αὐτὴ εὐγενὴς καὶ μειλίχιος πρὸς τοὺς ὑπηρέτας, καὶ θὰ εἶναι πάντοτε εὐχαριστημένη ἐκ τῆς διαγωγῆς των.

Καθήκοντα πρὸς τοὺς ὑπηρέτας.

Τὰ κυριώτερα τῆς οἰκοδεσποίνης πρὸς τοὺς ὑπηρέτας καθήκοντα εἶναι διττά, τὰ εἰς τὸ ἠθικὸν μέρος ἀφορῶντα καὶ τὰ εἰδικῶς εἰς τὸ σῶμα ἀποβλέποντα. Τὸ πρῶτον καθῆκον συνίσταται εἰς τὸ νὰ προσέχῃ νὰ δίδῃ τοῖς ὑπηρέταις πάντοτε καὶ ἐν παντὶ καλὰ παραδείγματα, διότι τότε ἐκδηλοῦται ὑπακοὴ καὶ σέβας εἰς τὴν ἀρχὴν αὐτῆς, ὅταν αὕτη οἵδε ν' ἀποκτήσῃ τὸν σεβασμὸν αὐτῶν.

Σπουδαῖον δέ ἐστι καὶ ἡ ἐπιτήρησις τῆς διαγωγῆς αὐτῶν καὶ ἡ ποδηγεσία, διότι κατὰ τὸν Λεγουβὲ οἱ ὑπηρέται εἶναι ἄνδρες καὶ αἱ ὑπηρέτριαι γυναῖκες, εἶναι δηλ. παιδία, ἔχοντα τὴν ἄγνοιαν, τὰς ἀτάκτους ὀρέξεις, τὰς εὐμεταβλήτους ἐπιθυμίας, τὸ ἀπερίσκεπτον, τὴν πρὸς τὸ ψεῦδος τάσιν καὶ πᾶν ἐπὶ τέλους ὅ,τι ἐξ ἐλλείψεως ἀγωγῆς ἀπορρέει. Εἶναι δ' ἐκτεθειμένοι οἱ ὑπηρέται καὶ αἱ ὑπηρέτριαι εἰς τοὺς μᾶλλον ἀκαταμαχήτους πειρασμούς, πᾶν τὸ περιστοιχίζον αὐτοὺς συνωμοτεῖ κατὰ τῆς τιμιότητος αὐτῶν· κολακεύουσι τὴν μάγειρον καὶ προσπαθοῦσι νὰ διαφθείρωσιν αὐτὴν πάντες οἱ πωληταί, οἱ ἔμποροι ἀμείβουσι τὸν ὑπηρέτην τοῦ ἄλλου διὰ νὰ κλέψῃ, ἡ τὰ φορέματα τῆς οἰκογενείας ἐπιδιορθοῦσα ράπτρια ἀντὶ χρημάτων ζητεῖ τὴν συνενοχὴν τῆς ὑπηρετρίας. Ὅταν ἀναλογισθῇ ταῦτα ἡ οἰκοδέσποινα, ἀντὶ νὰ ἐκπλαγῇ διὰ τὰ ἐλαττώματα τῶν ὑπηρετῶν αὐτῆς, θὰ ἐκπλαγῇ ἐὰν τοῖς ἀπέμειναν προτερήματα, ἡ περιφρόνησις αὐτῆς θὰ μετατραπῇ εἰς οἶκτον, καὶ θὰ τείνῃ χεῖρα βοηθείας, βοηθοῦσα αὐτοὺς νὰ διορθωθῶσιν. Ὥστε πρέπει νὰ τοὺς ἐπιτηρῇ καὶ νὰ τοὺς προστατεύῃ μετὰ

μητρικῆς μερίμνης, τὴν δὲ κυριακὴν νὰ δίδῃ μάλιστα αὐτοῖς, εἰ δυνατόν, τὴν ἄδειαν νὰ ἐκπληρῶσι τὰ θρησκευτικὰ αὐτῶν καθήκοντα.

Ὅταν τύχῃ ὑπηρετῶν ἢ ὑπηρετριῶν μοχθηρῶν καὶ κακοήθων, ὀφείλει νὰ τοὺς ἀποπέμπῃ ταχέως, ἵνα μὴ μολυνθῇ ἡ οἰκία. Ἀλλὰ καὶ τῆς προφυλάξεως ταύτης λαμβανομένης πολλάκις ὑπηρετεῖται κακῶς ὁ μὴ γνωρίζων νὰ μορφώσῃ τοὺς ὑπηρέτας αὐτοῦ καὶ ν' ἀποδέχηται παρ' αὐτῶν πᾶσαν δυνατὴν ὠφέλειαν.

Ἐν τῷ βίῳ τοῦ ἀνθρώπου οὐδὲν ἐπιτυγχάνεται ἀκόπως καὶ ἄνευ προσπαθειῶν· καὶ αὐτὴ ἡ γλυκεῖα φιλία ἔχει ἀνάγκην περιποιήσεως, διότι ἀπαιτεῖται ἀφοσίωσις πρὸς τοὺς φίλους, ἀπαιτεῖται νὰ ὦμεν αὐτοῖς εὐάρεστοι ἐκ παντὸς τρόπου καὶ ν' ἀναζωογονῶμεν καὶ περιποιώμεθα τὰ αἰσθήματά των, διότι ἄνευ τούτων οἱ φίλοι ταχέως θὰ φανῶσιν ἡμῖν ἀδιάφοροι.

Ὅστις θέλει νὰ ἔχῃ καλοὺς ὑπηρέτας, ὀφείλει νὰ ἐκλέγῃ αὐτοὺς μετὰ προσοχῆς, ζητῶν περὶ αὐτῶν ἀκριβεῖς πληροφορίας καὶ εἶτα λαμβάνων τὸν κόπον νὰ τοὺς μορφώσῃ. Ὅταν μέλλῃ νὰ εἰσέλθῃ ὑπηρέτης ἢ ὑπηρέτρια εἰς τὴν ὑπηρεσίαν τινός, πρέπει νὰ εἶναι καθωρισμένον τὸ ἔργον αὐτοῦ καὶ νὰ ἐννοήσῃ καλῶς τί παρ' αὐτοῦ ἀπαιτεῖται· μετὰ ταῦτα δὲ πρέπει νὰ προσέχῃ ὁ οἰκοδεσπότης μὴ ἐξέλθῃ ὁ ὑπηρέτης τῆς προδιαχαραχθείσης αὐτῷ γραμμῆς. Ὑπάρχει, καὶ δέον νὰ ὑπάρχῃ, διαφορά τις τῶν ὑπηρετῶν πρὸς τοὺς κυρίους ὡς ἐκ τῆς οἰκείας ἑκάστῳ θέσεως, δὲν πρέπει ὅμως καὶ νὰ λησμονῶμεν ὅτι ἐνώπιον τοῦ Θεοῦ εἶναι ἀδελφοὶ ἡμῶν, ἐκ τῆς αὐτῆς καὶ αὐτοὶ πλασμένοι ζύμης, τὴν αὐτὴν καὶ ἡμεῖς ἔχοντες πρὸς τὸ κακὸν κλίσιν καὶ τὰ αὐτὰ ἐλαττώματα. Δὲν πρέπει λοιπὸν νὰ θέλωμεν αὐτοὺς κατὰ πάντα τελείους, ἀφοῦ ἡμεῖς δὲν εἴμεθα τοιοῦτοι.

Τὸ ἄριστον μέσον πρὸς μόρφωσιν καλῶν ὑπηρετῶν ἢ ὑπηρετριῶν εἶναι νὰ ἐμπνεύσωμεν αὐτοῖς ἀφοσίωσιν. Ὁ ἅγιος Αὐγουστῖνος, εἷς τῶν πατέρων τῆς δυτικῆς Ἐκκλησίας, εἶπε· «Ἀγαπᾶτε, καὶ κάμνετε ὅ,τι θέλετε»· τοῦτο δηλοῖ ὅτι ὅταν ἀγαπᾷ τις, οὐδὲν τὸ δυσάρεστον δύναται νὰ πράξῃ κατὰ τοῦ ἀγαπωμένου προσώπου. Οἱ ἀφωσιωμένοι ὑπηρέται προλαμβάνουσι τὰς ἐπιθυμίας τῶν κυρίων καὶ ἀποφεύγουσιν ὅ,τι δύναται νὰ δυσαρεστήσῃ αὐτοῖς. Ἡ θέσις αὐτῶν δὲν εἶναι τόσον δυσχερής, καθόσον ἡ ἀφοσίωσίς των θὰ τοὺς πλησιάζῃ πρὸς τοὺς κυρίους. Ἄλλοτε ὑπηρέτριαι ἀπετέλεσαν μέλη τῆς οἰκογενείας εἰς ἣν ὑπηρέτουν. Πῶς ὅμως νὰ τοῖς ἐμπνεύσῃ τις τὴν ἀπαιτουμένην ταύτην ἀφοσίωσιν; Τὸ πρᾶγμα εἶναι ἁπλούστατον· πᾶσα καρδία συγκινεῖται διὰ τῶν αὐτῶν μέσων.

Ὅταν ἀσθενῇ ἡ ὑπηρέτρια σου, πήγαινε συχνὰ νὰ τὴν βλέπῃς, μὴ βαρύνεσαι, περιποιήθητι αὐτήν, δός τῃ τὸ ἰατρικόν της, λυπήσου την, εἰπέ τῃ καλοὺς καὶ ἐνθαρρυντικοὺς λόγους, καὶ ἔσο βεβαία ὅτι θὰ σοὶ εὐγνωμονῇ μεγάλως. Ἐὰν ἔχῃ οἰκογενειακὸν πένθος, ἐὰν ἀπώλεσε γονεῖς ἢ συγγενεῖς, δεῖξε πρὸς αὐτὴν εὐμενὲς ἐνδιαφέρον καὶ ἀπόδειξέ τῃ ὅτι δὲν ἀδιαφορεῖς ποσῶς εἰς ὅ,τι τὴν ἀφορᾷ.

Κατόπιν τούτων ἂς εἴπωμέν τινα περὶ τῶν δευτερευόντων μέσων, ὑποβαλλομένων ἐν εἴδει ἀφορισμῶν.

Μὴ διατάσσῃς ποτὲ ἐργασίαν, ἣν λογικῶς ἀδυνατεῖ

νὰ ἐκτελέσῃ ἡ ὑπηρέτρια. Οἰκοδέσποιναί τινες, μὴ σκεπτόμεναι τίνας διαταγὰς δίδουσιν, ἀπαιτοῦσι παρ' ἑνὸς προσώπου ὅ,τι τρία μόλις δύνανται νὰ ἐκτελέσωσι.

Ἐπίπληττε τὸν ὑπηρέτην ἢ τὴν ὑπηρέτριάν σου πράως, ἄνευ παραφορᾶς, ἄνευ ὀργῆς, ἄνευ τραχύτητος καὶ μόνον ὁσάκις πρέπει, διότι τότε καρποφορεῖ ἡ ἐπίπληξις.

Ἔσο εὐγενὴς εἰς τὰς αἰτήσεις σου καὶ εἰπὲ τῷ ὑπηρέτῃ ἢ τῇ ὑπηρετρίᾳ σου ἀφόβως ἐν εὐχαριστῶ, ὅταν σοὶ φέρῃ τι, ὅπερ ἐζήτησες, καὶ ἕνα ἔπαινον, ὅταν ἡ ἐργασία ἔγεινε καλῶς, διότι τὸ τοιοῦτον παρορμᾷ αὐτοὺς πάντοτε εἰς τὰ καλά, ἀπὸ καιροῦ δὲ εἰς καιρόν, ἐν ἑορτῇ δηλ. ἢ κατὰ ταξείδιον, κάμνε πρὸς αὐτοὺς μικρὸν δῶρον, εὐθηνὸν μέν, ἀλλ' ἔχον μεγάλην ἀξίαν ὡς ἐκ τοῦ τρόπου, μεθ' οὗ προσφέρεται· καὶ ἐπειδὴ αἱ διασκεδάσεις εἶναι ἀναγκαῖαι καὶ τοῖς ὑπηρέταις, ὡς εἶναι τοιαῦται τοῖς κυρίοις, ἄφινέ τους νὰ διασκεδάζωσιν ἀναμεταξύ των ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν ἐν τῇ οἰκίᾳ· τοιουτοτρόπως τοὺς ἐμποδίζεις νὰ πράξουν κακὸν καὶ ἀφοσιοῦνται ἔτι μᾶλλον.

Ἐπιτήρει τοὺς ὑπηρέτας, οὐχὶ τυραννικῶς ὅμως. Μὴ ἔκθετε αὐτοὺς εἰς πειρασμόν, ἀφίνουσα χρήματα, διότι ἡ ἀνθρωπίνη φύσις εἶναι ἀδύνατος. Λάμβανε γνῶσιν τῶν ἐξόδων, ἅτινα κάμνουν εἰς λογαριασμόν σου, πρὸ πάντων αἱ μαγείρισσαι, μὴ πίστευε δὲ ὅτι θέλουν νὰ σὲ ἀπατήσουν, ἀλλ' ὅτι δυνατὸν αὐταὶ ν' ἀπατηθῶσιν.

Μὴ ἐπίπληττέ ποτε τοὺς ὑπηρέτας σου ἐνώπιον ξένων, διότι εἶναι ἔλλειψις εὐπρεπείας ὡς πρὸς τοὺς φίλους καὶ τοὺς συνδαιτυμόνας, περιισταμένους εἰς ἀμηχανίαν, καλὸν δὲ ν' ἀποφεύγηται ὁ ἐξευτελισμὸς τοῦ ὑπηρέτου, καὶ διότι τὸ τοιοῦτον τὸν ταπεινόνει, καὶ ἡ ταπείνωσις τραχύνει τὸν χαρακτῆρα χωρὶς νὰ τὸν διορθοῖ. Καὶ ἀφοῦ ἅπαξ κάμῃς τὴν παρατήρησίν σου, μὴ

ἐπανέρχεσαι πλέον ὀλονέν, διότι ἡ φίλερις οἰκοδέσποινα, ἥτις ὀλονὲν μέμφεται τὴν ὑπηρέτριαν, καθιστᾷ τὴν ὑπηρεσίαν ἀφόρητον εἰς τοὺς ὑποτακτικοὺς αὐτῆς.

Μὴ ἐρυθριᾷς διὰ τὰ ἐλαττώματά σου ἐνώπιον τῆς ὑπηρετρίας, ἀπόκρυπτε ἀπ' αὐτῆς τὰς μικράς σου ἀδυναμίας καὶ τὰς ἐλλείψεις σου, μὴ τὴν καθιστᾷς κοινωνὸν τῶν οἰκογενειακῶν σου πραγμάτων, μὴ ἐμπιστεύου αὐτῇ μυστικά, διὰ νὰ μὴ ἐξαρτᾶσαι ἀπ' αὐτῆς. Ἔσο μειλίχιος ἄνευ οἰκειότητος, διότι ἡ οἰκειότης γεννᾷ περιφρόνησιν καὶ βλάπτει τὴν αὐθεντίαν, ἣν δέον νὰ ἔχῃς.

Ἡ νεᾶνις δὲν πρέπει νὰ παίζῃ μετὰ τῆς ὑπηρετρίας οὐδὲ ν' ἀκούῃ τὰ μυστικὰ αὐτῆς, νὰ τῇ δίδῃ δὲ διαταγὰς μόνον τῇ ἀδείᾳ τῶν γονέων αὐτῆς.

Ἰδοὺ νῦν καί τινας ὠφελίμους καὶ πρακτικὰς πληροφορίας.

Ὅταν ἡ συμφωνία τοῦ ὑπηρέτου πρὸς τὸν κύριον γίνηται ἐγγράφως, ἐπισημοποιεῖται τρόπον τινὰ δι' ἀρραβῶνος ἢ διὰ δώρου· ἐὰν ὁ ὑπηρέτης ἀναιρέσῃ τὴν ὑπόσχεσίν του, ἐπιστρέφει τὸν ἀρραβῶνα εἰς τὸν συμφωνήσαντα αὐτόν.

Ὅταν πρόκηται ν' ἀποχωρήσῃ ὁ ὑπηρέτης ἐκ τῆς οἰκίας, προειδοποιοῦνται ἀμοιβαίως ἑκατέρωθεν προφορικῶς πρὸ ὀκτὼ τοὐλάχιστον ἡμερῶν. Ἐὰν ὁ κύριος ἔχῃ σοβαρὰ παράπονα κατὰ τῆς διαγωγῆς τοῦ ὑπηρέτου, τὸν ἀπολύει ἀμέσως καὶ χωρὶς νὰ τὸν ἀποζημιώσῃ διὰ τὰς ὀκτὼ ἡμέρας, ἃς ἀρνεῖται νὰ τῷ πληρώσῃ.

Οἱ καθυστερούμενοι μισθοὶ τῶν ὑπηρετῶν εἶναι προνομιοῦχοι, δηλ. πληρόνονται πρὸ παντὸς ἄλλου χρέους. Ἐν διαφωνίᾳ τῶν ὀφειλομένων ὑπὸ τοῦ κυρίου, πιστεύεται οὗτος ἐπὶ τῇ διαβεβαιώσει του.

Πλήρονε ἀκριβῶς τοὺς μισθοὺς τῶν ὑπηρετῶν, διότι εἶναι ταπεινὸν εἰς τὴν οἰκοδέσποιναν νὰ περιμένῃ νὰ τοὺς

ζητήσουν. Φρόντιζε δὲ καὶ περὶ τῶν ὑλικῶν αὐτῶν συμφερόντων, δείκνυε αὐτοῖς τὰ καλὰ τῆς φειδοῦς καὶ ἐνθάρρυνέ τους εἰς ταῦτα· δίδε αὐτοῖς φρονίμους συμβουλὰς πρὸς τοποθέτησιν τῶν χρημάτων των, αἵρε μάλιστα τὰς δυσχερείας, ἃς ἀπαντῶσι προκειμένου νὰ προβῶσιν αὐτοὶ εἰς τ' ἀπαιτούμενα διαβήματα, καὶ θὰ εἶσαι καὶ σὺ ὠφελημένη, διότι ὅταν ἡ ὑπηρέτρια γίνηται φειδωλὴ πρὸς ἴδιον λογαριασμόν, θὰ συνειθίσῃ νὰ εἶναι τοιαύτη καὶ πρὸς λογαριασμόν σου.

Κανόνιζε τὴν βρῶσιν καὶ τὴν πόσιν τῶν ὑπηρετῶν, ἔστω δὲ ἡ τροφὴ αὐτῶν ἄφθονος, διότι ὀφείλουσι νὰ τρώγωσιν ἀναλόγως τῆς πολλῆς αὐτῶν ἐργασίας· ἀλλὰ καὶ μὴ δίδε αὐτοῖς παρὰ πολλήν, διότι ὁ κόρος καθιστᾷ αὐτοὺς ἀπαιτητικούς. Καλὸν νὰ δίδωνται τρεῖς φιάλαι οἴνου καθ' ἑβδομάδα εἰς τοὺς ἄνδρας καὶ δύο εἰς τὰς γυναῖκας, τὰς δ' ἑορτάς, ὅταν συμπέσωσιν ἐν τῇ οἰκίᾳ προσκεκλημένοι, ἃς δίδεται καλλίτερον τοῦ συνήθους φαγητόν, καὶ ἃς ἔχωσι καὶ ὀλίγα ἐπιδόρπια. Διὰ τῆς περιποιήσεως ταύτης ἀποπληρόνεται ἡ ἐργασία των, ἥτις εἶναι διπλῆ κατὰ τὰς τοιαύτας ἡμέρας.

Μὴ δίδε ποτὲ εἰς τὴν ὑπηρέτριαν τὰ ἀποφόριά σου, διότι τὸ σύστημα τοῦτο εἶναι κακόν. Προτιμότερον εἶναι νὰ πωλήσῃς τὰ ἄχρηστά σου πλέον φορέματα καὶ διὰ τοῦ τιμήματος αὐτῶν ν' ἀγοράσῃς τι νέον τῇ ὑπηρετρίᾳ· τὸ νέον κολακεύει πάντοτε περισσότερον τοῦ παλαιοῦ καὶ εἰς σὲ εἶναι οἰκονομικώτερον. Καὶ πῶς τοῦτο θὰ ἐρωτήσῃς ἴσως; Ἄκουε καὶ μάνθανε.

Κυρία τις συνείθιζε νὰ μοιράζῃ τὰ ἀποφόριά της εἰς τὰς ὑπηρετρίας· ἀλλὰ μιᾷ τῶν ἡμερῶν εὗρε κεκηλιδωμένην μίαν τῶν λαμπροτέρων αὐτῆς ἐσθήτων, ἀνεκάλυψε δὲ μετ' οὐ πολὺ ὅτι ἡ θαλαμηπόλος αὐτῆς, βαρυνθεῖσα νὰ περιμένῃ ἕως οὗ τῇ δοθῇ ἡ ἐσθὴς ἐκείνη, ἣν κατ' αὐτὴν ἐφόρεσε παρὰ πολὺ ἡ κυρία, ἐστοχάσθη νὰ τὴν κηλιδώσῃ, διὰ νὰ περιέλθῃ εἰς αὐτὴν τὸ ταχύτερον. Περιττὸν νὰ προσθέσωμεν ὅτι ἀπεπέμφθη πάραυτα ἡ ὑπηρέτρια ἐκείνη, καὶ ὅτι ἡ κυρία, διδαχθεῖσα ὑπὸ τῆς πείρας, ἔπαυσε τὴν παλαιὰν συνήθειαν καὶ τοῦ λοιποῦ ἠγόραζε νέα τῶν ὑπηρετριῶν της φορέματα. Αὐτὴ ἡ ἰδία φιλάνθρωπος καὶ καλὴ οἰκοδέσποινα χωρεῖ ἔτι περαιτέρω· οὐδὲ εἰς τοὺς πτωχοὺς δίδει τὰ παλαιὰ ἀσπρόρρουχα καὶ φορέματα, διότι ἀναγνωρίζει ὅτι τὰ παλαιὰ ἐκεῖνα δὲν τοῖς χρησιμεύουσι πολύ, ὡς δὲν χρησιμεύουσιν εἰς αὐτὴν πλέον, καὶ προτιμᾷ ν' ἀγοράζῃ νέα καὶ καλά.

Ὅταν δὲ θέλετε νὰ μὴ καταχρᾶται ἡ ὑπηρέτρια τὸν χρόνον πρὸς ζημίαν σας, ὁσάκις πρόκειται νὰ φροντίσῃ περὶ τῶν ἰδίων αὐτῇ μικρῶν ὑποθέσεων, χορηγεῖ αὐτῇ ἡμισείας ἡμέρας ἐλευθερίαν καθ' ἑβδομάδα ἢ ὡρῶν τινων τοὐλάχιστον, ὡς συμβαίνει ἐν τοῖς καλοῖς οἴκοις· τοιουτοτρόπως δὲν θὰ ἐγκαταλείπῃ ἡμιτελῆ τὴν ἐργασίαν αὐτῆς ἢ δὲν θὰ τὴν κάμνῃ ἀμελῶς, διὰ νὰ κερδίσῃ ὀλίγα λεπτὰ πρὸς ἰδίαν χρῆσιν.

Εἴπομεν δὲ ἐν συνόψει ὅτι οἱ καλοὶ κύριοι κάμνουσι τοὺς καλοὺς ὑπηρέτας, καὶ ὅτι ὁ ἐπιθυμῶν νὰ ὑπηρετῆται καλῶς, δέον νὰ ᾖ ἀγαπητὸς εἰς τοὺς ὑπηρετοῦντας αὐτόν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'.

ΠΛΥΣΙΜΟΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΣ ΦΟΡΕΜΑΤΩΝ.

Ἰδιάζουσαν καταβάλλει ἡ οἰκοδέσποινα προσοχὴν καὶ μέριμναν εἰς διατήρησιν τῶν ἀσπρορρούχων τῆς οἰκογενείας· ἀπαριθμεῖ αὐτὰ κατὰ ποσὸν καὶ ποιόν, σημειοῖ ἐν ἀκριβείᾳ τὰ εἰς πλύσιν προωρισμένα καὶ τὰ χρήσιμα εἰς διαφόρους τῆς οἰκογενείας σκοπούς, τ' ἀριθμεῖ

ὅταν ἐπιστραφῶσιν, ἀντικαθιστᾷ τ' ἀπολεσθέντα ἢ τὰ εἰς ἀχρηστίαν περιπεσόντα καὶ ἐπιδιορθοῖ τὰ ἐσχισμένα πρὶν ἢ φορεθῶσιν αὖθις. Προσέχει δὲ καὶ τὰ ρυπαρὰ τῶν φορεμάτων, ἀναρτῶσα αὐτὰ ἐκ σχοινίων πρὸς προφύλαξιν ἀπὸ τῶν μυῶν ἐν τῷ συνεχῶς ἀεριζομένῳ ὑπερῴῳ.

Ἡ πλύσις δέον νὰ γίνηται κατὰ μῆνα ἢ τὸ πολὺ κατὰ διμηνίαν, οὐχὶ δὲ καὶ πέραν αὐτῆς, διότι, ἐπὶ μακρὸν διατηρούμενα τὰ ρυπαρὰ φορέματα, φθείρονται ὑπὸ τοῦ ρύπου.

Ὕλαι ἐν χρήσει εἰς τὸ πλύσιμον καὶ ἄλλα συναφῆ πρὸς αὐτό.

Ὕδωρ.—Μεγάλως σημαίνει ἡ ποιότης τοῦ ὕδατος ἐν τῇ πλύσει τῶν φορεμάτων. Δέον τοῦτο νὰ ᾖ καλόν, δηλ. νὰ διαλύῃ τὸν σάπωνα, ἐὰν δ' οὔτος, ἀντὶ νὰ διαλυθῇ, θρομβοῦται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ὕδατος, ἀφορμὴν ἔχει τὰς μεταλλικὰς τοῦ ὕδατος οὐσίας, διορθοῦται δὲ τὸ κακὸν ριπτομένης εἰς αὐτὸ δυνατῆς στακτῆς κονίας ἐν ἀναλογίᾳ ἑνὸς τεταρτου ἐκ ταύτης πρὸς τρία τέταρτα ὕδατος, διαλυομένης καὶ ὀλίγης ποτάσσης, ταύτης ὅμως χρῆσις γίνεται προσεκτικῶς, διότι δὲν πρέπει νὰ λησμονῆται ὅτι καίονται τὰ φορέματα.

Ἡ οἰκοδέσποινα, ἡ θέλουσα ν' ἀσπρίσουν καλὰ τὰ φορέματα, δέον νὰ ἔχῃ ἄφθονον ὕδωρ, δὲν πρέπει δὲ νὰ τὸ λυπῆται ἡ κατὰ βούλησιν ἔχουσα αὐτὸ πλύντρια. Ὅταν δὲν ὑπάρχῃ ὕδωρ, τὸ δὲ τῶν ἀντλιῶν καὶ τῶν φρεάτων εἶναι κακόν, συνάζεται πρὸς πλύσιν βρόχινον ἐντὸς δεξαμενῶν, βαρελίων ἢ κάδων, τεθειμένων ὑπὸ τοὺς σωλῆνας τῶν ὑδρορροῶν. Τὸ βρόχινον ὕδωρ εἶναι ἐξαίρετον εἰς πλύσιν, πρέπει ὅμως νὰ ὦσι

πάντοτε σκεπασμένα τὰ περιέχοντα αὐτὸ ἀγγεῖα, διὰ νὰ μὴ πίπτωσιν ἐντὸς αὐτοῦ ἀκαθαρσίαι.

Στάκτη. — Ἡ στάκτη εἶναι σπουδαῖος παράγων τῆς πλύσεως. Ἐπειδὴ τὰ ρυπαρὰ φορέματα δὲν ἀπορρυπαίνονται μόνον διὰ βραστοῦ ὕδατος, προστίθεται στάκτη ἐκ καυσοξυλείας, ἥτις τὰ καθαρίζει, ὡς περιέχουσα πότασσαν, ἔχουσαν τὴν ἰδιότητα νὰ διαλύῃ τὸν ῥῦπον καὶ νὰ καθιστᾷ αὐτὸν τοιοῦτον, ὥστε νὰ παρασύρηται ὑπὸ τοῦ ὕδατος.

Ἡ καλὴ στάκτη ξηρὰ μὲν εἶναι ἄοσμος, ὑγρὰ δ' ἀναδίδει δυνατὴν ὀσμὴν *μπογάδας* [1]), ἀπορροφᾷ καλῶς τὸ ὕδωρ, εἶναι φαιοῦ χρώματος καὶ οὐδεμίαν περιέχει ἀνθρακικὴν ἢ ἄλλην ὕλην· πρὸς τοῦτο δὲ προσέχει ἡ οἰκοδέσποινα νὰ μὴ ρίπτωνται σκουπίδια εἰς τὴν ἑστίαν, πρὶν δὲ ἢ τὴν μεταχειρισθῇ, τὴν περνᾷ ἀπὸ λεπτὸν κόσκινον.

Ἡ στάκτη τῆς μπογάδας προέρχεται ἐκ ξύλων ἢ ξυλάνθρακος, καλλιτέρα δὲ εἶναι τῶν φούρνων τῶν ἀρτοποιῶν, ὡς περιέχουσα περισσοτέραν πότασσαν. Ὁ κορμὸς καὶ οἱ μεγάλοι τοῦ δένδρου κλάδοι διδουσιν ὀλιγωτέραν ἢ τὰ μικρὰ πότασσαν, διὰ τοῦτο δ' ἀκριβῶς δίδουσι περισσοτέραν τὰ ἐν τοῖς φούρνοις καιόμενα φρύγανα καὶ τὰ κλαδία· ἔτι δὲ καὶ νῦν ἐν ταῖς ἐπαρχίαις διὰ φρυγάνων καὶ κλαδίων θερμαίνονται οἱ φοῦρνοι. Ἡ στάκτη τῆς καταστανέας δὲν εἶναι καλή, διὰ τοῦτο δ' αἱ περισυλλέγουσαι αὐτὴν οἰκοδέσποιναι οὐδέποτε ἐπιτρέπουσιν εἰς τὰ τέκνα αὐτῶν νὰ ῥίπτωσιν εἰς τὴν πυρὰν φλοιοὺς καστάνων.

Ἡ ποσότης τῆς στάκτης διὰ τὴν μπογάδαν πρέπει νὰ ᾖ ἀνάλογος πρὸς τὸ ποσὸν τῶν πλυθησομένων φορεμάτων, διότι πολλὴ μὲν τὰ καίει, ὀλίγη δὲ δὲν τὰ καθαρίζει. Συνή-

[1]) Μπογάδαν λέγοντες ἐννοοῦμεν ὕδραν διάλυσιν ποτάσσης ἢ σόδας, ἐν ᾗ διαβρέχοντι (μουσκεύονται) τὰ ρυπαρὰ φορέματα.

θως λαμβάνεται ἓν μέρος στάκτης καὶ δέκα μέρη φορεμάτων.

Ὅπου καίεται γαιάνθραξ, ἡ ἐκ ξύλου σποδὸς ἀντικαθίσταται διὰ ποτάσσης, προερχομένης ἐκ τῆς τέφρας φυτικῶν οὐσιῶν, ἰδίως δὲ δένδρων τινῶν τῆς Ῥωσίας καὶ τῆς βορείου Ἀμερικῆς· ἀπαιτεῖται ὅμως προσοχὴ καὶ περίσκεψις, δι' ὃν ἀνωτέρω εἴπομεν ὡς πρὸς τὴν πότασσαν λόγον.

Ἄλλοτε ἡ μπογάδα ἐγίνετο μόνον μὲ στάκτην καὶ κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον μπογαδιάζουν ἀκόμη αἱ χωρικαὶ γυναῖκες· ἐν ταῖς πόλεσιν ὅμως ὁ τρόπος οὗτος τείνει ὁλονὲν εἰς ἐξάλειψιν. Κατὰ τὴν μέθοδον ταύτην μπογαδιάζονται τὰ φορέματα, βαλλόμενα κατὰ κομμάτια, ἀφοῦ βραχῶσιν εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, εἰς μέγαν ξύλινον πλυνόν, ἐνίοτε εἰς κόφινον, συνήθως δ' εἰς μέγα κιβώτιον, τεθειμένον ἐπὶ τρίποδος, καὶ σκεπάζονται μὲ χονδρὸν ὕφασμα (μπογαδόπανον), τὸ ὁποῖον ξεχειλίζει. Τίθενται τὰ φορέματα ἓν πρὸς ἕν, κάτω κάτω μὲν τὰ γλοιώδη καὶ κηλιδωμένα, ἄνω τὰ χονδρὰ καὶ ἐν τῷ μέσῳ τὰ λεπτά, πιέζονται δ' ὥστε νὰ μὴ μείνῃ κενὸν ἐν τῷ κοφίνῳ καὶ νὰ ἔχωσιν ἴσον πάχος. Ἐπὶ τοῦ μπογαδοπάνου τίθεται ποσὸν στάκτης ἀνάλογως τῶν φορεμάτων, ἅτινα πρόκειται νὰ μπογαδιασθῶσιν, ἀκολούθως δὲ περιτυλίσσονται γυρω τριγύρω τὰ ἄκρα τοῦ ὑφάσματος, ὥστε νὰ σχηματισθῇ εἶδος λεκάνης, ἐντὸς τῆς ὁποίας χύνεται βαθμηδὸν καὶ κατὰ διαλείμματα θερμὸν ὕδωρ, ὅπερ παρασύρει τὰ εὐδιάλυτα ἅλατα τῆς στάκτης, διαπερῶν ὅλα τὰ στρώματα τῶν φορεμάτων καὶ φθάνον μέχρι τῶν κατωτάτων, ὁπόθεν ρέει διὰ κρουνοῦ μὲν ἐὰν ὁ πλυνὸς εἶναι κιβώτιον, ἀπὸ τῆς βάσεως δὲ καὶ σχεδὸν πανταχόθεν ἐὰν κόφινος. Τὸ ὕδωρ τοῦτο λαμβάνεται πάλιν, θερμαίνεται καὶ χύνεται ἐπὶ τῆς στάκτης, καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς. Τοῦτο λέγεται *περίχυμα*. Τὸ ὕδωρ δέον νὰ ᾖ μέτριον, οὔτε πολὺ θερμόν, οὔτε πολὺ χλιαρόν, οὕτως ὥστε νὰ φουσκόνῃ βαθμηδὸν τὸ ὕφασμα καὶ νὰ πίνῃ εὐκολώτερον. Τὸ περίχυμα ἐξακολουθεῖ ἐπὶ δώδεκα περίπου ὥρας, ἀφοῦ δὲ περιχυθῶσιν ἀρκούντως τὰ φορέματα, ἀφαιρεῖται τὸ μπογαδόπανον καὶ ἡ στάκτη καὶ ἀποσύρονται τὰ φορέματα, βαλλόμενα εἰς τὴν σκάφην διὰ νὰ σαπωνισθῶσιν, εἶτα δ' ἀποπλύνονται δι' ἀφθόνου καθαροῦ ὕδατος.

Εἴπομεν ὅτι ἡ στάκτη διαλύουσα παρασύρει τὸν ῥῦπον· ἡ ἐκ τῆς στάκτης πότασσα, ἡ τὴν δύναμιν τῆς μπογάδας ἀποτελοῦσα, συνδυάζεται μετὰ τῶν παχέων μερῶν τοῦ ῥύπου καὶ ἀποτελεῖ εἶδος σάπωνος, οὗτος δὲ ὁ σάπων μαλακόνει τὰ φορέματα κατὰ τὸ περίχυμα. Τὸ καλῶς περιχυμένον φόρεμα ἀπαιτεῖ ὀλίγον σάπωνα καὶ ἀποπλύνεται καλῶς καὶ εὐκόλως.

Ἡ οἰκοδέσποινα καθιστᾷ χρήσιμον τὸ ὕδωρ τῆς μπογάδας, τὸ τοῦ περιχύματος δηλ., εἰς καθαρισμὸν ἀργυρῶν σκευῶν, μαγειρικῶν, σκευῶν ἐκ λευκοσιδήρου, λυχνιῶν, πηλίνων ἀγγείων, γλοιωδῶν σκευῶν, κλπ. Εἶναι δὲ χρήσιμον τὸ ὕδωρ τοῦτο θερμόν, ἐὰν μὴ κοχλάζον.

Ὅσον τὸ δυνατὸν δὲν ἀφίνονται νὰ κρυώσουν πολὺ τὰ φορέματα μετὰ τὸ περίχυμα, μεταφερόμενα ἀμέσως εἰς τὴν σκάφην ἢ εἰς ποταμὸν ἐντὸς σάκκων, καὶ διὰ νὰ διατηρῶσι περισσότερον τὴν ὑγρασίαν καὶ τὴν θερμότητα, καὶ διὰ νὰ προφυλάσσωνται ἀπὸ τοῦ ἀέρος, φθείροντος αὐτὰ ἕνεκα τῆς ποτάσσης, ἐξ ἧς εἶναι βεβρεγμένα.

Αἱ μισθωταὶ πλύντριαι καταφεύγουσι συνήθως εἰς σκληρὰς ψήκτρας, κοπάνους καὶ περίσσειαν ποτάσσης, τὴν ἐργασίαν τῶν χειρῶν αὐτῶν ἀπὸ τῶν μέσων τούτων ἀπεκδεχόμεναι. Τὰ μέσα ταῦτα θὰ ἦσαν εὔχρηστα, ἐὰν κατεβάλλετο ἡ δεουσα περὶ τὴν χρῆσιν προσοχή, ἀλλ' αὕτη προσιδιάζει μόνον τῇ μητρί, τῇ ἀδελφῇ ἢ τῇ συζύγῳ, αἱ δὲ μίσθιαι καὶ ξέναι πλύντριαι σχίζουν ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον καὶ *ἐρημά-*

ζουν τὰ φορέματα. Ἡ εὐσυνείδητος πλύντρια, πλύνουσα, τρίβει διὰ τῶν χειρῶν τὰ ρυπαρὰ φορέματα.

Ἀρωματίζονται τὰ φορέματα κατὰ τὸ μπογάδισμα διὰ καθαρῶν (ξεφλουδισμένων) ξηρῶν ριζῶν ἴριδος τῆς Φλωρεντίας (iris de Florence) ριπτομένων ἐν τῷ πλυνῷ. Αἱ ρίζαι αὐταὶ ἀναδίδουσιν εὐάρεστον ὀσμήν. Αἱ αὐταὶ ρίζαι δύνανται νὰ χρησιμεύσωσι πολλάκις, ἀφοῦ μετὰ τὴν πρώτην χρῆσιν πλυθῶσι καὶ ξηρανθῶσι. Περασθεῖσαι εἰς κλωστὴν φυλάσσονται ἐν στεγνῷ τόπῳ.

Ἐν ταῖς μεγάλαις πόλεσι δὲν γίνεται πλέον χρῆσις στάκτης, ἣν καὶ ἐπαρκῆ δὲν δύναται νὰ ἔχῃ πάντοτε ἡ οἰκοδέσποινα ἕνεκα διαφόρων λόγων, αἱ δὲ πλύντριαι μεταχειρίζονται ἀλκάλια· ἀλλ' ἐκ τῆς ἥκιστα λογικῆς χρήσεως αὐτῶν προκύπτουσιν ἀξιοθρήνητα ἀποτελέσματα ὡς πρὸς τὴν καθαριότητα καὶ τὴν ἀντοχὴν τῶν φορεμάτων.

Γίνεται μπογάδα καὶ δι' ἀτμοῦ, κατὰ δὲ τὸν τρόπον τοῦτον βρέχονται πρῶτον τὰ φορέματα εἰς ψυχρὰν μπογάδαν καὶ εἶτα τίθενται εἰς τὸν ἄνω τοῦ λέβητος προσηλωμένον πλυνόν· ὁ ἀτμὸς τοῦ ὕδατος διαπερᾷ τὰ φορέματα καὶ μεταποιεῖ εἰς σάπωνα τὰ παχέα σώματα.

Κατὰ τὸν Millet τ' ἀγαθὰ τοῦ συστήματος τούτου εἶναι τάδε· Δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ ξεβγάλῃ ἡ οἰκοδέσποινα τὰ φορέματα μὲ κρύο νερό, καὶ μεγάλη δὲ καὶ ὀχληρὰ εἶναι ἡ ἐργασία αὕτη· ἡ στάκτη ἀντικαθιστᾶται δι' ὀλίγων ἑκατοστῶν ἀπεκρυσταλλωμένης σόδας· δὲν ὑπάρχει περίχυμα, ὅπερ ἐπίπονον· ἐξοδεύεται ὀλίγος σάπων καὶ ὀλίγα ξύλα, καὶ τῶν φορεμάτων ἡ στερεότης δὲν βλάπτεται, ἐπειδὴ οὔτε κοπανίζονται, οὔτε μὲ δύναμιν τρίβονται.

Οἱ φορητοὶ πλυνοί, ἐκ ζίγκου ἢ ἐκ γαλβανωτῆς λαμαρίνας, παντὸς μεγέθους, εἶναι εὔχρηστοι, μάλιστα δὲ κατὰ τὰς λεγομένας *κουτσοπλύσεις*. Ὑπὸ τὸν πλυνὸν τίθεται φώ-

γανον μετ' ἀνθράκων, ἀνάπτεται τὸ πῦρ τὸ ἑσπέρας, καὶ ἡ μπογάδα γίνεται μόνη τὴν νύκτα· ἀφοῦ δὲ τὰ φορέματα ξεπλυθοῦν καλὰ καὶ στραγγισθοῦν, τανύονται, πρὸ πάντων τὰ χονδρά, πρὶν ἢ ἀναρτηθῶσιν ἐκ τῶν σχοινίων. Αἱ χωρικαὶ γυναῖκες ἁπλόνουσι τὰ φορέματα ἐπὶ τῶν χόρτων καὶ ἀπορροφῶσι τὴν δρόσον, ἢ τ' ἀναρτῶσιν ἐκ σχοινίων δεδεμένων εἰς δένδρα· τοιουτοτρόπως δὲ τὰ φορέματα ἐν τοῖς χωρίοις εἶναι λευκότατα, ἐνῷ ἐν ταῖς πόλεσιν δὲν εἶναι τόσον, ὄντα λευκόφαια.

Καθ' οἱονδήποτε τρόπον καὶ ἂν πλυθῶσι τὰ φορέματα, καλὸν νὰ διαλέγῃ αὐτὰ προλαβόντως ἡ οἰκοδέσποινα καὶ νὰ τὰ διαιρῇ εἰς κατηγορίας καὶ εἰς μερίδας, οἷον τὰ λεπτά, τὰ χρωματιστά, τὰ χονδρά, τὰ τοῦ μαγειρείου, κλπ., διότι ἄλλως ἄλλα καθαρίζονται καὶ ἄλλα ὄχι, καὶ τὰ λεπτὰ ἐξέρχονται τοῦ πλυνοῦ περισσότερον ἢ πρὶν λερωμένα.

Σάπων.— Ὁ σάπων σύγκειται ἐκ σόδας καὶ ἐξ ἐλαίου ἢ ἐξ ἀλείμματος ὅπου ἔλαιον δὲν ὑπάρχει. Παρ' ἡμῖν γίνεται χρῆσις σάπωνος ἐκ σόδας καὶ ἐξ ἐλαίου. Ἡ σόδα παράγεται ἔκ τινων θαλασσίων φυτῶν, καὶ ἰδίως ἐκ φυκίων, ὡς δὲ ἡ πότασσα, πρὸς ἣν ὁμοιάζει, ἔχει καὶ αὕτη τὴν ἰδιότητα νὰ διαλύῃ τὰς λιπαρὰς ὕλας, ἐπειδὴ ὅμως εἶναι δυνατὴ καὶ ἁπλῆ χρῆσις αὐτῆς καίει τὰ φορέματα, ἐστοχάσθησαν νὰ συνδυάσωσιν αὐτὴν μετὰ παχείας οὐσίας πρὸς μετρίασιν τῶν ἀποτελεσμάτων, ἡ δὲ οὐσία αὕτη ὁτὲ μὲν εἶναι ἔλαιον, ὁτὲ δὲ λίπος βοὸς ἢ ἰχθύων καὶ ἄλλοτε ὅ,τι ἐφεύρει τοῦ ἀνθρώπου ἡ ἐπίνοια, ὁπότε καὶ ἡ ποιότης τοῦ σάπωνος εἶναι ἀνάλογος πρὸς τὴν κυρίαν ὕλην, ἥτις χρησιμεύει πρὸς σύστασιν αὐτοῦ.

Ὁ σάπων ἐν τῇ πλύσει δέον νὰ ᾖ λίαν ξηρὸς καὶ εὐδιάλυτος, ν' ἀναμιγνύηται μετὰ τοῦ ὕδατος καὶ νὰ παράγῃ λευκὸν καὶ πυκνὸν ἀφρόν. Αἱ πλάκες τοῦ σάπωνος κόπτονται εἰς

δύο συνήθως τεμάχια καὶ ζυγίζονται, πρὶν ἡ παραδοθῶσιν εἰς τὴν πλύσιν, πρὸς ἀποφυγὴν πάσης σπατάλης.

Σαπούνισμα.—Δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ ἐμβαίνωσιν εἰς τὴν μπογάδαν τὰ λεπτὰ ἀσπρόρρουχα, ὁσάκις πρόκειται νὰ πλυθῶσι, περὶ πλέον δὲ ἡ μπογάδα κιτρινίζει τὰ βαμβακερὰ ὑφάσματα· προτιμότερον καλὸν σαπούνισμα τῶν περιλαιμίων, τῶν μανδηλίων, τῶν περιζωμάτων, τῶν λευκῶν μεσοφορίων, τῶν περισκελίδων, κλπ. Τὸ δὲ πλύσιμον τούτων γίνεται ὧδε·

Διαλέγονται κατὰ πρῶτον τ' ἀσπρόρρουχα, ἀφοῦ χωρισθῶσι τὰ ὀλιγώτερον ρυπαρά· τὸ ἑσπέρας θερμαίνεται ὕδωρ, ὅπερ, χωρὶς ν' ἀφεθῇ νὰ κοχλάσῃ, χύνεται ἐντὸς κάδου καὶ βρέχονται τὰ φορέματα ἓν αὐτῷ ἓν πρὸς ἕν, ἀφοῦ τριβῶσι καλῶς μὲ σάπωνα ὅπου εἶναι ρυπαρά· μετὰ ταῦτα, ἀφοῦ σαπωνισθῶσιν ὅλα καὶ τριβῶσιν ὀλίγον, βυθίζονται καλῶς εἰς τὸν κάδον διὰ νὰ βραχῶσι καλά, σκεπάζονται δι' ὑφάσματος, καὶ τὴν ἐπιοῦσαν, ἀφοῦ θερμανθῶσι δι' ὀλίγου θερμοῦ ὕδατος, ἀρχίζει τὸ πλύσιμον. Πρὸς τοῦτο λαμβάνει ἡ πλύντρια σανίδα, ἣν βυθίζει ἀπὸ τῆς μιᾶς ἄκρας εἰς τὸ ὕδωρ ἐντὸς τοῦ κάδου, καὶ ἐπ' αὐτῆς τρίβει ἕκαστον σαπωνισμένον φόρεμα. Ὅταν τὸ σαπούνισμα γίνηται ὑπ' αὐτῆς τῆς οἰκοδεσποίνης, διὰ νὰ κερδίσῃ καιρόν, λαμβάνει οὐχὶ πολὺ σκληρὰν ψήκτραν, καὶ δι' αὐτῆς τρίβει τὰ φορέματα ἐλαφρῶς.

Κατὰ τὸ πλύσιμον βράζεται ἐντὸς λέβητος ὕδωρ περιέχον καὶ ὀλίγον σάπωνα εἰς μικρὰ μικρὰ τεμάχια, δύναται δὲ νὰ προστεθῇ καὶ ὀλίγη πότασσα, ὅταν δὲ κοχλάζῃ τὸ ὕδωρ τοῦτο, κτυπᾶται μὲ ξυλίνην κουτάλαν, καταιβάζεται ἀπὸ τὴν πυρὰν καὶ ρίπτεται εἰς τὸ ψυχρὸν ὕδωρ. Ὅταν καθαρισθῇ τὸ φόρεμα, ξεπλύνεται, καὶ ἀφοῦ στραγγισθῇ καλῶς, περνᾶται εἰς τὸ λουλάκι καὶ στεγνόνεται εἰς τὸν ἥλιον ἢ εἰς τὸν ἀέρα. Ὁ λέβης, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ἐβράσθη τὸ ὕδωρ διὰ τὸ σαπούνισμα, καλλίτερον νὰ ᾖ χάλκινος καὶ οὐχὶ σιδηροῦς, διότι ἐνδέχεται νὰ μεταδοθῇ σκωρία εἰς τὰ φορέματα.

Κατ' ἄλλον τρόπον σαπωνίζονται τὰ φορέματα, ἐάν, ἀντὶ νὰ βράσουν εἰς τὸ σαπωνόνερον, διαλυθῶσι 400 γρμ. κρυστάλλου σόδας (ποτάσσης) εἰς 20 περίπου λίτρας θερμοῦ ὕδατος· ρίπτονται τότε τ' ἀπορρυπωθέντα φορέματα ἐντὸς κάδου καὶ ἐπιχύνεται ἡ σόδα, καί, σκεπαζόμενα, ἀφίνονται ἐπὶ τέσσαρας ἢ πέντε ὥρας νὰ πιοῦν καλά, καὶ μετὰ ταῦτα πλύνονται ὡς προλαβόντως.

Τὰ ἀσπρόρρουχα ἀπαιτοῦσι μεγάλας φροντίδας τῆς οἰκοδεσποίνης, ἥτις παρ' ὅλην τὴν ἐπίβλεψιν δὲν ἐπαρκεῖ εἰς τὴν συντήρησιν καὶ ἀντοχὴν αὐτῶν. Τὰ κακοπλυμένα ἀσπρόρρουχα εἶναι δυσάρεστα καὶ νὰ τὰ βλέπῃ τις καὶ νὰ τὰ φορῇ, οἱ δὲ ἄνδρες εἶναι κατὰ τοῦτο πολὺ δύσκολοι καὶ ἐκδηλοῦσιν ἀμέσως τὴν δυσαρέσκειαν αὐτῶν, ὅταν περιλαίμιον ἢ μανικέτον εἶναι κακοπλυμένον καὶ κακοσιδερωμένον.

Τὰ κακοπλυμένα ἀσπρόρρουχα καταστρέφονται ταχέως. Συχνάκις αἱ πλύντριαι περιστρέφουσιν ἀντὶ νὰ πιέσωσιν αὐτά, τὰ τρίβουσι δυνατὰ μὲ τὴν ψήκτραν, ἀντὶ νὰ τὰ κοπανίσωσι, καὶ ἀναμιγνύουσιν εἰς τὸ ὕδωρ οὐσίας, αἵτινες τὰ καίουσιν, οἷον χλώριον, ἤ τι ἄλλο. Διὰ τοῦτο ὀφείλει ἀπαραιτήτως ἡ οἰκοδέσποινα νὰ φροντίζῃ σπουδαίως περὶ τῆς μπογάδας καὶ διὰ τῶν ἰδίων νὰ βλέπῃ ὅλα ὀρθαλμῶν.

Τὰ λεπτὰ ἀσπρόρρουχα, οἷον περιλαίμια, περικαλύμματα τοῦ λαιμοῦ (fichus), μανικέτα, μανδήλια, σκοῦφιαι, παραπετάσματα κλπ. δύνανται νὰ πλύνωνται κάλλιστα ὑπὸ τῆς οἰκοδεσποίνης, οὔτε δὲ δυσχερής, οὔτε στενοχωρίαν προξενεῖ ἡ ἐργασία αὕτη, καὶ ὅταν γίνηται ὑπὸ τῆς ἰδίας, προσέχει πολὺ διὰ νὰ μὴ σχίσῃ αὐτά, ἐνόσῳ τὰ τρίβει. Μικρὸν κοπιάζουσα ἡ κόρη δύναται νὰ σαπωνίζῃ καὶ νὰ σιδερόνῃ καθ' ἑβδομάδα τὰ λεπτὰ ἀσπρόρρουχα, ταχέως δὲ μανθάνει, βλέπουσα προ-

σεκτικῶς τὴν μητέρα ἢ τὴν ὑπηρέτριαν, ἐκτελούσας τὴν ἐργασίαν ταύτην.

Καλὸν καὶ ταῦτα ν' ἀριθμῶνται καὶ νὰ σημειῶνται μετὰ προσοχῆς, πρὶν ἢ ἐμβοῦν εἰς τὴν μπογάδαν, πρὸς ἀποφυγὴν δυσαρεσκειῶν καὶ φιλονεικιῶν κατὰ τὴν παραλαβήν, ἐὰν λησμονηθῇ τι ἢ συμβῇ λάθος.

Τ' ἀσπρόρρουχα πρέπει νὰ διορθόνωνται εὐθὺς ὡς ἔχουσιν ἀνάγκην διορθώσεως, διότι ἀναβαλλομένη αὕτη, ἀποβαίνει ἀδύνατος εἰς ἄλλην πλύσιν, καθόσον τὸ τετριμμένον φόρεμα θὰ ἔχῃ τότε μεγάλην ὀπήν.

Πολλαὶ μητέρες ἀνοίγουσι μετά τινος φιλοδοξίας τὰ ἱματιοφυλάκια αὐτῶν, ὅταν μετὰ τὴν πλύσιν τ' ἀσπρόρρουχα ὦσι καλῶς σιδερωμένα, διπλωμένα καὶ ἐν τάξει τεθειμένα, τὸ δὲ αἴσθημα τοῦτο εἶναι ἀληθῶς εὔλογον, διότι ἄκρως εὐάρεστον τὸ βλέπειν ἐν τῇ ἱματιοθήκῃ τὴν τάξιν ἐν τῇ ποικιλίᾳ.

Αἱ σινδόνες ἔχουσι τὸ αὐτὸ μέγεθος καὶ τίθενται κατὰ ζεύγη. Τὰ χειρόμακτρα ἀριθμοῦνται κατὰ δωδεκάδας, καὶ ἑκάστη δωδεκὰς χωρίζεται δι' οἰουδήτινος σημείου. Τὰ ὑποκάμισα ἔχουσιν ἰδιαιτέραν θέσιν. Τὰ μανδήλια ἀποτελοῦσι τακτικὰς στήλας.

Ἰδιαιτέραν ὡσαύτως θέσιν ἔχουσι τὰ ἐπιδιορθωτέα ἀσπρόρρουχα, ὡς καὶ τὰ χειρόμακτρα καὶ τὰ καλύμματα τῶν προσκεφαλαίων, διότι ὅταν ἡ οἰκοδέσποινα ζητῇ ἐν βίᾳ ἀσπρόρρουχόν τι, πρέπει νὰ τὸ εὑρίσκῃ ἄνευ δυσκολίας καὶ χωρὶς νὰ κάμῃ ἄνω κάτω τὰ λευκὰ φορέματα.

Τὰ ρυπαρὰ φορέματα δὲν πρέπει νὰ ἐπισωρεύωνται καὶ ν' ἀφίνωνται ἐν ἀταξίᾳ, ἀλλ' εἶναι καλὸν νὰ κατατάσσωνται εἰς πολλὰς κατηγορίας. Τὰ χονδρά, ἀφοῦ πλυθῶσι πρὶν ἐν ἀνάγκῃ διὰ ψυχροῦ ὕδατος, ἀναρτῶνται ἐπὶ δοκαρίων ἢ σχοινίων ἐν τῷ ὑπερῴῳ τῆς οἰκίας ἢ ἐν εὐαέρῳ τινὶ καὶ στεγνῷ δωματίῳ, ἵνα μὴ εὐρωτιασθῶσι· τὰ δὲ λεπτὰ ἀσπρόρρουχα τίθενται ἐν ἰδιαιτέρῳ ξυλίνῳ κιβωτίῳ μακρὰν μυῶν, καὶ τὰ μαγειρείου ἀναρτῶνται καὶ αὐτὰ ἐκ σχοινίων, οὐχὶ ὅμως ἀναμίξ μετ' ἄλλων φορεμάτων, εἰς ἃ δυναται νὰ μεταδοθῇ δυσοσμία.

Πλύσιμον μαλλίων καὶ φανέλλας.—Τὰ μάλλινα καὶ τὰ φανέλλινα φορέματα δὲν ἐμβαίνουν εἰς τὴν μπογάδαν, διότι περικαίει αὐτὰ ἡ δριμύτης τῆς σποδοῦ καὶ τὰ μεταβάλλει εἰς ῥάκη. Ὥστε ἰδιαιτέρως πλύνονται φανέλλαι καὶ φανέλλινα γελέκα.

Διαλύεται εἰς ὕδωρ σάπων καὶ προστίθεται ἅλας σόδας ἐν ἀναλογίᾳ 125 γραμμαρίων εἰς 10 λίτρας ὕδατος· βυθίζονται εἰς αὐτὸν πολλάκις τὸν χλιαρὸν σάπωνα τὰ μάλλινα φορέματα καὶ αἱ φανέλλαι, εἶτα ἀπλόνονται ἐπὶ σανίδος καὶ τρίβονται ὀλίγον μὲ ψήκτραν ἐξ ἱππείου τριχός. Ἡ φανέλλα τότε μόνον χαλᾷ, ὅταν τρίβηται μὲ τὸ χέρι, ὡς τὰ ἀσπρόρρουχα, ἐνῷ ἡ ψήκτρα ἐμποδίζει τὸ στένωμα. Ἀφοῦ ὅλα τὰ μάλλινα φορέματα καὶ αἱ φανέλλαι καθαρισθῶσι τοιουτοτρόπως, ἀποπλύνονται εἰς ἐλαφρὰν χλιαρὰν σαπωνάδαν καὶ εἶτα εἰς ἑτέραν, ἐν ᾗ ῥίπτεται ὀλίγον ἰνδικόν.

Δὲν πρέπει νὰ στεγνόνηται ἡ φανέλλα εἰς τὸν ἀέρα οὐδὲ πλησίον τοῦ πυρός, ἀλλὰ πρέπει ν' ἁπλωθῇ εἰς σχοινία ἐν στεγνῷ καὶ κλειστῷ χώρῳ.

Αἱ καλαὶ οἰκοδέσποιναι πρὶν κόψουν τὴν φανέλλαν, τὴν βρέχουν εἰς χλιαρὸν ὕδωρ, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ῥίπτεται ὀλίγος σάπων· τὸ συνετὸν τοῦτο μέτρον δὲν ἀφίνει τὰς φανέλλας νὰ στενεύσουν κατὰ τὸ πρῶτον πλύσιμον.

Πλύνονται καὶ κατ' ἄλλον τρόπον αἱ φανέλλαι.

Ἀφοῦ μουσκευθῶσιν εἰς χλιαρὸν σαπωνόνερον, χύνεται ἐπ' αὐτοῦ ἀμμωνιακὸν εἰς ὑγρὰν κατάστασιν (μία κουταλιὰ εἰς λίτραν ὕδατος) καὶ ἀφίνονται μέσα αἱ φανέλλαι ἐπὶ 12 ἢ 14 ὥρας. Ἀφοῦ δὲ ἀποπλυθῶσι διὰ χλιαροῦ ὕδατος, καλύπτονται ἐντὸς ὑφάσματος καὶ στεγνόνονται ἐν σκιᾷ,

Τὰ μάλλινα καὶ τὰ ἐκ μερινοῦ πλύνονται καὶ καθαρίζονται ὧδε·

Λαμβάνομεν ὕδωρ, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ἐβράσθησαν σπανάκια, καὶ ἀφοῦ τὸ διηθήσομεν, πλύνομεν τὸ ὕφασμα. Τὸ ἀποπλύνομεν χωρὶς νὰ τὸ στραγγίσωμεν, καὶ τὸ ἁπλόνομεν νὰ στεγνώσῃ.

Τὰ μάλλινα σκεπάσματα καθαρίζονται ὧδε·

Ἀφίνονται εἰς θερμὸν σαπωνόνερον, εἰς ὃ ἐρρίφθη ὀλίγη πότασσα, τρίβονται μὲ ὀλίγον σκληρὸν ψήκτραν, κοπανίζονται, καὶ ἀφοῦ ἀποπλυθῶσι μὲ καθαρὸν ὕδωρ, στραγγίζονται καλά· καὶ διὰ νὰ μὴ σχισθῶσι, στραγγίζονται τυλιγμένα εἰς πανίον. Ἔπειτα θειαφόνονται καὶ κατόπιν κτενίζονται μὲ σκόλυμον (γαϊδουράγκαθο) διὰ ν' ἀνασηκωθῇ καὶ ὁμαλισθῇ τὸ χνοῦδι.

Λουλάκισμα. — Φορέματά τινα, οἷον ὑποκάμισα τῆς κόλλας, μεσοφούστανα καὶ ἄλλα, περνῶνται μετὰ τὸ πλύσιμον καὶ πρὸ τοῦ σιδερώματος εἰς λουλάκιον, διὰ νὰ προσλάβωσιν ἐλαφρότατον κυανοῦν χρῶμα· τὸ πρὸς τὴν χρῆσιν ταύτην λουλάκιον πρέπει νὰ εἶναι ἐκλεκτῆς ποιότητος (τὸ ἰνδικὸν εἶναι κατάλληλον μόνον εἰς χονδρὰ φορέματα). Ὅταν περασθῇ τὸ φόρεμα εἰς τὸ λουλάκι, τυλίσσεται εἰς διπλῆν φανέλλαν καὶ δένεται εἰς κομβόδεμα· μετὰ ταῦτα ἀναρτᾶται εἰς τὸν ἀέρα, καὶ τοιουτοτρόπως στεγνόνει ἄνευ ἀλλοιώσεως τοῦ περιεχομένου ὑποκυάνου χρώματος.

Διὰ νὰ χρωματισθῇ τὸ ὕδωρ, πιέζεται τὸ κομβόδεμα καὶ ἐξέρχεται ἡ βαφή, μέχρις οὗ τὸ ὕδωρ λάβῃ ὃ θέλει ἡ οἰκοδέσποινα χρῶμα. Ὅταν δὲ ριφθῇ εἰς τὸ ὕδωρ ποσότης φορεμάτων, προστίθεται ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν κυανοῦν πρὸς διατήρησιν τοῦ αὐτοῦ χρωματος. Τὸ φόρεμα, ἀφοῦ βουτηχθῇ εἰς τὸ ὕδωρ τοῦτο, στραγγίζεται καὶ ἁπλόνεται ἀμέσως ἵν' ἀποσταχθῇ τὸ βεβαμμένον ὕδωρ καὶ μὴ μένωσιν ἐπὶ τοῦ φορέματος γραμμαί, ὅταν στεγνώσῃ.

Ἡ χρωστικὴ τοῦ ὕδατος δύναμις δοκιμάζεται διὰ τσιτίου,

πρὶν ἢ βουτηχθῇ εἰς αὐτὸ τὸ φόρεμα· ἐπειδὴ δὲ τὰ καινουργῆ ἀσπρόρρουχα, μάλιστα τὰ βαμβακερά, δέχονται περισσοτέραν βαφὴν ἢ τὰ παλαιά, περνῶνται τελευταῖα.

Εἰς ὑποκυάνωσιν τῶν φορεμάτων τὸ βρόχινον ὕδωρ εἶναι καταλληλότατον.

Κολλάρισμα. — Κολλαρίζονται ὅσα φορέματα θέλομεν σκληρά, ὁμαλὰ καὶ ἄνευ πτυχῶν. Ἡ κόλλα παράγεται ἐκ τοῦ ἀμύλου τοῦ σίτου, ἡ δὲ καλὴ ποιότης διακρίνεται ἐκ τῆς μεγάλης λευκότητος καὶ ἐκ τοῦ σχήματος τῶν μορίων, ὄντος παρεμφεροῦς πρὸς τὸ τῆς πυραμίδος. Ἡ κοινὴ κόλλα, θαμβὴ καὶ εἰς τεμάχια ὀπωσοῦν στρογγύλα, παράγεται ἐξ ἀμύλου γεωμήλων.

Θερμαινομένη ἢ διαλυομένη ἐν ὕδατι ἡ κόλλα μεταβάλλεται εἰς καθαρὸν χυλόν.

Κολλαρίζονται ἐνίοτε ὑποκάμισα, λευκὰ μεσοφούστανα, παραπετάσματα κλπ. εἰς ὠμὴν κόλλαν, δηλ. εἰς κόλλαν διαλελυμένην ἐν ψυχρῷ ὕδατι, ἡ διάλυσις ὅμως ἐν θερμῷ εἶναι προτιμοτέρα καὶ γίνεται ὧδε·

Ῥίπτονται εἰς φιάλην δύο ἢ τρεῖς κουταλιαῖς κόλλας καὶ ὀλίγαι σταγόνες ὕδατος καὶ δι' ἀναμίξεως διὰ ξυλίνου κοχλιαρίου ἀποτελεῖται πηκτότατος χυλός· χέεται ἀκολούθως θερμὸν ὕδωρ ἐπὶ τοῦ φυράματος τούτου, ἀνάλογον πρὸς ἣν θέλομεν νὰ δώσωμεν δύναμιν εἰς τὴν κόλλαν, καὶ ἀφοῦ διαλυθῇ καλῶς, τίθεται εἰς πυρὰν διὰ νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν, ταρασσομένη ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν διὰ ξυλίνου κουταλίου. Ἐπὶ τέλους ταράσσεται ἰσχυρῶς, διηθεῖται διὰ λευκοῦ ὑφάσματος καὶ προσδίδεται ἐλαφρὸν χρῶμα λουλακίου.

Εἰς τὴν κόλλαν ταύτην βάπτονται καλὰ πανταχοῦ ὅλα τὰ φορέματα ἓν πρὸς ἓν καὶ ἔπειτα τυλίσσονται εἰς μαλακὸν καὶ στεγνὸν ὕφασμα, μετὰ ταῦτα δὲ σιδερόνεται τὸ φόρεμα, ὑγρὸν ἔτι ὄν. Εἰς τὴν κόλλαν στάζονται καί τινες

σταγόνες ὄξους διὰ νὰ τρέχῃ τὸ σίδηρον καὶ μὴ γίνηται χονδρὸν τὸ φόρεμα.

Σιδέρωμα. — Σιδερώτρια λέγεται ἐκείνη ἥτις μετὰ τὸ πλύσιμον τῶν φορεμάτων ὁμαλίζει τὰς πτυχὰς καὶ στιλβόνει καὶ σκληρύνει αὐτά, σύρουσα καὶ μετασύρουσα ἐπὶ τοῦ νωποῦ εἰσέτι φορέματος, ὅπερ ἐνίοτε εἶναι καὶ κολλαρισμένον, θερμὸν σίδηρον, δι' οὗ στεγνόνονται ἀμέσως καὶ ὁμαλίζονται αἱ ἐκ τοῦ πλυσίματος ἀποσκληρυνθεῖσαι κλωσταί. Ἔργον τῆς σιδερωτρίας δὲν εἶναι μόνον νὰ περνᾷ ἐπὶ τοῦ φορέματος τὸ θερμὸν σίδηρον, ἀλλὰ καὶ νὰ διδῃ εἰς αὐτὸ τὴν κόλλαν, ἥτοι διάλυσιν ἀμύλου, ἐντὸς τῆς ὁποίας βρέχονται τὰ μέρη, τὰ ὁποῖα θὰ κολλαρισθῶσιν. Ἡ τέχνη τῆς σιδερωτρίας συνίσταται εἰς τὴν καλὴν προετοιμασίαν τῆς κόλλας καὶ εἰς τὴν διατήρησιν τῆς ρευστότητος αὐτῆς εἰς τὸν πρέποντα βαθμὸν καὶ εἰς τὸν ἐπιτήδειον τοῦ σιδήρου χειρισμόν, ὥστε νὰ μὴ μένωσι στιλπνότερα ἢ μαλακώτερα μέρη.

Ἕως οὗ ἀρχίσῃ τὸ σιδέρωμα, τὰ φορέματα, ἅτινα πρόκειται νὰ σιδερωθῶσι, πρέπει νὰ ὦσι καλῶς σκεπασμένα, πολλαὶ δ' ἀπαιτοῦνται προφυλάξεις ἵνα γείνῃ καλόν. Πρῶτον δὲν πρέπει νὰ περιμένῃ ἡ σιδερώτρια νὰ στεγνώσουν ὁλοτελῶς τὰ φορέματα· τὰ ξεσκεπάζει, τὰ ξεδιπλόνει, τὰ ἁπλόνει ἐπὶ τῆς τραπέζης, τὰ διπλόνει εἰς δύο ἢ εἰς τέσσαρα μέρη κατὰ τὸ μέγεθος, τὰ θέτει τὸ ἓν ἐπὶ τοῦ ἄλλου, ὁμαλίζουσα διὰ τῆς χειρὸς καὶ τὰς ὑπαρχούσας πτυχάς, καὶ τοιουτοτρόπως ἐξαλείφεται πανταχόθεν ἡ ἀπομένουσα ὑγρασία. Ὅταν δ' ἐπιστῇ ἡ στιγμὴ τοῦ σιδερώματος, ὑγραίνεται ὅσον πρέπει μόνον τὸ μέρος τοῦ φορέματος, ὅπερ θὰ σιδερωθῇ διὰ μιᾶς.

Καλὸν νὰ χωρίζωνται κατ' εἴδη τὰ φορέματα, διότι ὅταν σιδερόνωνται ἀμέσως φορέματα τῆς αὐτῆς φύσεως, καὶ καλλίτερον καὶ ταχύτερον τελειόνει ἡ ἐργασία. Κατὰ ταῦτα τίθενται ἰδιαιτέρως τὰ ἀνδρικὰ ἀπὸ τῶν γυναικείων καὶ κατ' εἶδος. Ἐπίσης κατὰ μέρος τίθενται καὶ ὅσα πρόκειται νὰ διπλωθῶσι καὶ νὰ κολλαρισθῶσιν.

Πρὶν ἢ τεθῶσιν εἰς ἐνέργειαν τὰ σίδερα, σκουπίζονται καλῶς ἐπὶ τεμαχίου ὑφάσματος, καὶ ἐὰν δὲν τρέχουν καλά, τρίβονται δι' ὀλίγου κηροῦ τετυλιγμένου ἐντὸς πανίου. Ἡ σιδερώτρια ἐκλέγει τὴν στιγμήν, καθ' ἣν ἡ πυρὰ εἶναι δυνατὴ καὶ τὸ σίδηρον πολὺ θερμὸν ὡς πρὸς τὰ μονόχροα φορέματα, ὅταν δὲ ψυχρανθῇ ὀλίγον τὸ σίδηρον, σιδερόνει τότε τὰ μικρά.

Ἐν γένει εἰς τὸ σιδέρωμα ὠθεῖται τὸ σίδερον εὐθέως ἐν τῇ αὐτῇ δυνάμει καὶ ταχύτητι, ἵνα μὴ ψυχρανθῇ. Ὅταν σιδερόνωνται ὑποκάμισα τῆς κόλλας, γίνεται ἀρχὴ ἀπὸ τοῦ κορμοῦ, εἶτα σιδερόνεται τὸ περιλαίμιον, μετὰ ταῦτα αἱ χειρίδες καὶ εἶτα τὸ στῆθος, λαμβάνεται δὲ προσοχὴ νὰ τεθῇ ὑποκάτω φανέλλα. Αἱ σκούφιαι σιδερόνονται ὡσαύτως ἀπὸ τῆς βάσεως καὶ μετὰ ταῦτα αἱ ταινίαι, εἶτα δὲ αὐλακίζονται τὰ ἔμπροσθεν.

Τὰ τρίχαπτα, τὰ κεντήματα, τὰ βελοῦδα, τὰ ἐκ μερινοῦ καὶ τὰ ἐξ ἀλπάκας σιδερόνονται ἀντιστρόφως καὶ μὲ προσοχήν, διὰ νὰ μὴ χαλάσουν.

Ἀντιστρόφως σιδερόνονται καὶ τὰ χρωματιστά, ὅταν τὸ χρῶμα τὸ ἐπιτρέπῃ, καὶ τὸ σίδηρον εἶναι λίαν θερμὸν ὅσον εἰς τὰ λευκά, διότι ἡ μεγάλη θερμότης βλάπτει τὸ χρῶμα.

Ἡ τράπεζα τοῦ σιδερώματος εἶναι πλατεῖα καὶ ὑψηλοτέρα τῶν συνήθων τραπεζῶν, ἁπλόνεται δ' ἐπ' αὐτῆς μάλλινον σκέπασμα διπλωμένον εἰς δύο ἢ καὶ τρία, καὶ ἐπ' αὐτοῦ τίθεται λευκὸν τραπεζομάνδηλον, ἀρκούντως λεπτὸν καὶ λεῖον. Τὸ τραπεζομάνδηλον καὶ ἡ φανέλλα πρέπει νὰ τανυσθῶσι καλῶς διὰ σχοινίου, δενομένου κάτω τῆς τραπέζης. Ἐλλείψει δὲ τραπέζης χρησιμεύει τοιουτοτρόπως σανίς, ἐρειδομένη ἐπὶ ὀκρίβαντος.

Καθόσον σιδερόνονται τὰ φορέματα, διπλόνονται ὡς πρέπει καὶ κατὰ τὸν αὐτὸν ὅλα τὰ ὅμοια τρόπον, οὔτε πολὺ μεγάλα, διότι καταλαμβάνουσι χῶρον ἐν τῇ ἱματιοθήκῃ, οὔτε πολὺ μικρά, διότι δὲν ὑποβαστάζονται αἱ ἀποτελεσθησόμεναι στῆλαι.

Ἵνα προσλάβῃ τὸ φόρεμα τὴν σταθερότητα καὶ τὴν στιλπνότητα, αἵτινες δὲν ἐπιτυγχάνονται διὰ μόνης τῆς κόλλας, ἀναμιγνύεται μετ' αὐτῆς ἓν ὄγδοον τοῦ βάρους βώρακος (sel de borax) ἢ γραμμάριά τινα στεαρικοῦ ὀξέος (acide stearique). Ὁ βώραξ τρίβεται καὶ διαλύεται ἐν ὀλίγῳ ὕδατι, ἀναμιγνύεται μετὰ τῆς κόλλας, καὶ τὸ ὅλον βράζεται ὀλίγον, ἀνακυκώμενον· τὸ δὲ στεαρικὸν ὀξὺ ρίπτεται περίπου εἰς δόσιν 40 γρμ. εἰς τὴν κόλλαν, ἣν ἀπαιτεῖ ἡμίσεια λίτρα ὕδατος, ἀφοῦ ἀρχίσῃ νὰ βράζῃ.

Πρὶν σιδερωθῶσι τὰ φορέματα καὶ τεθῶσιν ἐν τῇ ἱματιοθήκῃ, προσέχει ἡ οἰκοδέσποινα ἐὰν ἔχωσιν ὅλα τὰ σημεῖα τῶν ἀρκτικῶν τοῦ ὀνόματος ἑκάστου γραμμάτων. Τὰ σημεῖα ταῦτα γίνονται διὰ σινικῆς μελάνης, δι' ἑτέρας τινὸς καὶ δι' ἐρυθροῦ νήματος, ἅτινά εἰσι καὶ τὰ καλλίτερα πάντων.

Σημεῖα ἀσπρορρούχων.

Τὸ σημεῖον, ἡ μάρκα ὡς κοινῶς λέγομεν, εἶναι ἁπλοῦν μέτρον τάξεως ἢ καὶ στολισμοῦ. Καὶ κατὰ μὲν τὴν πρώτην περίπτωσιν κεντοῦνται μικρὰ ἀρκτικὰ γραμματα, οὐχὶ τόσον ἐκφανῆ, κατὰ δὲ τὴν δευτέραν κεντοῦνται μεγάλα καὶ ὁρατά.

Τὸ σημεῖον τῶν ὑποκαμίσων τίθεται κάτω τοῦ ἀνοίγματος τοῦ στήθους ἐπὶ τῆς περισσευούσης λωρίδος.

Τῶν κολοβίων ἢ χειριδωτῶν γυναικείων χιτωνίσκων (camisoles) κάτω τοῦ δεξιοῦ βραχίονος.

Τῶν περισκελίδων καὶ τῶν ἡμιφορίων ἐπὶ τῆς ζώνης δεξιᾷ.

Τῶν χειρομάκτρων καὶ τῶν σινδόνων κάτω τῆς περιρραφῆς (μπιμπίλας) ἐν τῇ ἀνωτέρᾳ πρὸς τὰ δεξιὰ γωνίᾳ.

Τῶν καλυμμάτων τῶν προσκεφαλαίων πλησίον τῆς περιρραφῆς ὑποκάτω.

Τῶν μανδηλίων ἐν τῇ γωνίᾳ λοξά, οὐχὶ ἐναργὲς μὲ κόκκινον νῆμα, ἀλλὰ θαμβοκέντητον σημεῖον μὲ λευκὸν νῆμα· ποικίλλονται δὲ τὰ γράμματα κατὰ τὸ εἶδος τῶν μανδηλίων.

Ὡς πρὸς τὰ ὡραῖα ἀσπρόρρουχα τὰ μεγάλα ἀρκτικὰ γράμματα τῶν σινδόνων κεντοῦνται ἐν τῷ μέσῳ καὶ ἄνω τῆς ἐπιρραφῆς πρὸς τὴν ραφὴν τῆς σινδόνος.

Τὰ σημεῖα τῶν καλυμμάτων τῶν προσκεφαλαίων τίθενται ἐν τῷ μέσῳ τοῦ καλύμματος εἴτε κάτω τοῦ ἀνωτέρου ἄκρου.

Τὰ κοινὰ τραπεζομάνδηλα σημειοῦνται ὡς τὰ κοινὰ χειρόμακτρα, τὰ δὲ πολυτελῆ φέρουσι μεγάλα ἀρκτικὰ γράμματα ἐπὶ μιᾶς γωνίας λοξῶς.

Τὰ σημεῖα τῶν οἰκιακῶν ἀσπρορρούχων, οἷον σινδόνων, τραπεζομανδήλων, χειρομάκτρων, κλπ. δέον νὰ γίνωνται διὰ τοῦ πρώτου ἀρκτικοῦ γράμματος τοῦ οἰκογενειακοῦ ὀνόματος τοῦ συζύγου.

Τὰ ἰδιαίτερα ἑκάστου τῶν συζύγων ἀσπρόρρουχα σημειοῦνται διὰ τοῦ ἀρκτικοῦ γράμματος τοῦ κυρίου ὀνόματος ἑκάστου ἢ διὰ τοῦ πρώτου γράμματος τοῦ οἰκογενειακοῦ ὀνόματος τοῦ συζύγου.

Ἀγορὰ καὶ διατήρησις ἀσπρορρούχων.

Οἰκοδέσποινα ὡς πρέπει οὔτε ὑπὲρ τὸ δέον πολλὰ οὔτε ὑπὲρ τὸ δέον ὀλίγα ἀσπρόρρουχα ἔχει, διότι τὰ μὲν πλείω τοῦ δέοντος κιτρινίζουν μὴ χρησιμεύοντα καὶ κατέχουσιν ἀνωφελῶς τὰς ἱματιοθήκας, μὴ ὑπολογιζομένου ὅτι ἐξωδεύθησαν ἀδίκως χρήματα, ἅτινα ἦτο δυνατὸν νὰ διατεθῶσι σκοπιμώτερον, τὰ δ' ἐλάσσω τῶν ἀπαιτουμένων εἶναι ἴσως χειρότερα, διότι δὲν μένει καιρὸς ἵνα διορθωθῶσιν ὡς δεῖ, ἡ διόρθωσις ἀναβάλλεται ἕνεκεν ἄλλων δαπανῶν, καὶ τὸ φόρεμα φθείρεται ἐπὶ μᾶλλον καὶ μᾶλλον καὶ ἐπὶ τέλους καταστρέφεται τέλεον, ἀπαιτοῦνται δ' ἔκτακτα ἔξοδα πρὸς ἀνανέωσιν, καὶ ἐὰν μὴ ἀποβαίνει δυνατὴ ἡ κατασκευὴ νέων φορεμάτων, ἡ ἀκαταστασία εἰσχωρεῖ εἰς τὴν οἰκίαν. Ὥστε πρέπει νὰ ὑπάρχωσι τ' ἀπαιτούμενα καὶ ἀνάλογα πρὸς τὰς ἀνάγκας τῆς οἰκογενείας φορέματα.

Πολλοὶ ἔχουσι βαμβακερὰ ἀσπρόρρουχα. Ἀνεξαρτήτως τῆς εὐθηνίας αὐτῶν εἶναι καλὸν νὰ ἔχῃ τις σινδόνας καὶ ὑποκάμισα ἐκ κρετονίου ὑφάσματος ἢ ἐκ μαδαπολάμας, ἅτινα εἶναι μαλακώτερα καὶ εὐθηνότερα. Ἡ διατήρησίς των συνίσταται εἰς τὴν διόρθωσιν καὶ εἰς τὴν ἀντικατάστασιν. Ὅταν ἐπιστραφῶσι τ' ἀσπρόρρουχα ἀπὸ τὴν πλύσιν, πρέπει νὰ ἐξετάζωνται καὶ νὰ παρατηρῶνται ἔναντι τοῦ φωτὸς τῆς ἡμέρας, μὴ εἶναι τρυπημένα, διὰ νὰ ἐπιδιορθωθῶσιν, ἐὰν ἤρχισαν νὰ φθείρωνται.

Ὅταν αἱ σινδόνες ἀρχίσωσι νὰ φθείρωνται ἐν τῷ μέσῳ, μεταστρέφονται, δηλ. γυρίζονται τὰ μέσα ἔξω, οὕτως ὥστε τὰ τέως ἡνωμένα μέρη ν' ἀποτελέσωσι τὰς ἄκρας. Καὶ ὅταν φθαρῶσιν ὁλοτελῶς, μεταβάλλονται εἰς χειρόμακτρα ἢ ὑποκάμισα τῶν παιδιῶν, διὰ τῆς χρήσεως τῶν οὔπω φθαρέντων μερῶν. Τὰ μεσαῖα γίνονται ἀπομάκτραι ἢ φυλάσσονται ὅπως χρησιμεύσωσιν ἐν ὥρᾳ ἀσθενείας.

Τὸ ἀσφαλέστερον μέσον πρὸς διατήρησιν τῶν ἀσπρορρούχων εἶναι νὰ τὰ ἔχωμεν *μαρκαρισμένα* καὶ ἠριθμημένα καὶ νὰ τὰ μεταχειριζώμεθα μὲ τὴν σειρὰν κατ' αὔξοντα ἀριθμόν· τοιουτοτρόπως δὲ πρέπει καὶ νὰ τίθενται εἰς τὴν ἱματιοθήκην.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΙΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΦΟΡΕΜΑΤΩΝ.

Ὡς περὶ παντὸς ἑτέρου, τὸ αὐτὸ ἰσχύει καὶ περὶ τῶν φορεμάτων, προφυλάσσονται δηλ. καὶ διατηροῦνται διὰ περιποιήσεως καὶ καθαριότητος. Τὰ φορέματα τῆς ἐπιμελοῦς γυναικὸς διαρκοῦσι δὶς περισσότερον τῶν φορεμάτων ἀμελοῦς καὶ ὀλιγώρου. Τὸ αὐτὸ συμβήσεται ὡς πρὸς τὰ τῶν τέκνων αὐτῆς, ἐὰν τὰ συνειθίσῃ ἐνωρὶς νὰ προσέχωσι καὶ νὰ περιποιῶνται τὰ φορέματα αὐτῶν.

Τοσοῦτον εὐμετάβλητος εἶναι ὁ συρμός, ὥστε προτιμότερον νὰ μὴ ἔχῃ τις πολλὰ ἐν ταὐτῷ φορέματα· ἡ δ' ἐπιμελὴς καὶ φειδωλὴ γυνὴ οὔτε πάμπολλα ἔχει, οὔτε πολὺ ὀλίγα, τὰ διορθόνει δὲ ἡ ἰδία, νέον προσδίδουσα

ἑκάστοτε σχῆμα. Ἐγνώρισα κυρίαν (λέγει ἡ Ἐρνεστίνη Βιρθ) ἐπὶ ὀκτὼ ἔτη φορέσασαν τὸ αὐτὸ φόρεμα· κατ' ἔτος ὅμως τὸ μετέτρεπε καὶ ἐγίνετο ἀγνώριστον καὶ καινουργέστατον.

Ἡ καλὴ οἰκοδέσποινα προσέχει πάντοτε ὥστε τὰ φορέματα τῆς οἰκογενείας νὰ διορθόνωνται ὁσάκις εἶναι ἀνάγκη, νὰ σκουπίζωνται καὶ νὰ τίθηνται εἰς τὸ μέρος των καθ' ἑκάστην, βλέπει δὲ καὶ πάντα τὰ ἱματιοφυλάκια μήπως ὑπάρχωσι σῆτες, καὶ ἐὰν τὰ ἐρμάρια ἔχωσιν ὑγρασίαν, τὰ ἀερίζει ἐν καλῷ καιρῷ, ἐν ἡμέρᾳ στεγνῇ καὶ ὡραίᾳ.

Τὰ χειμερινὰ φορέματα ἀπαιτοῦσι πλείονα προσοχὴν κατὰ τὴν προσέγγισιν τοῦ θέρους. Πρὸς προφύλαξιν ξεσκονίζονται καὶ ἀφαιροῦνται αἱ κηλίδες, καὶ ἐὰν εἶναι τσόχινα, μεταξωτὰ ἢ κασιμιρένια καὶ ἐνγένει ἀνδρικὰ φορέματα, γίνεται χρῆσις ἁπλῆς ψήκτρας, εἰς δὲ τὰ βελοῦδα ἑτέρας ἐξ ἀγρώστιδος, καὶ ἀφοῦ διπλωθῶσι, ράπτονται ἐντὸς μεγάλου τεμαχίου ὑφάσματος ὀλίγον ὑγροῦ, ἀφοῦ ἐπιπασθῶσι διὰ καφουρᾶς ἢ πιπέρεως. Ἔπειτα κλείονται ἐν σκοτεινῷ μέρει, ὅπου δὲν εἰσέρχεται ἀήρ· πρὸ τῆς παρελεύσεως δὲ τῶν μεγάλων καυσώνων δὲν ἐγγίζονται.

Αἱ δὲ γοῦναι, τὰ θαλψιχείρια, τὰ ὀφιοειδῆ περιλαίμια (boas), κτλ, ἀντὶ νὰ παραδοθῶσιν εἰς τὸν γούναρην, τὰ προσέχει αὐτὴ ἡ οἰκοδέσποινα, ἐκθέτουσα αὐτὰ πρῶτον εἰς τὸν ἀέρα καὶ τινάσσουσα εἶτα διὰ ραβδίου ἕνα πέσῃ ἡ κόνις· εἶτα τὰ περιτυλίσσει εἰς ὑγρὰν πετσέταν καὶ τὰ βάλλει ἐντὸς χαρτονίου, ἐντὸς τοῦ ὁποίου θέτει ὀλίγον πιπέρι ἢ καπνὸν πρὸς ἀπομάκρυνσιν

τῶν σητῶν. Ἀκολούθως ἐπικολλᾶται τὸ χαρτόνιον διὰ χαρτίνων ταινιῶν, ὥστε νὰ μὴ εἰσδύῃ ἐντὸς τοῦ κιβωτίου ἀήρ, καὶ τίθενται εἰς σκοτεινὸν μέρος ἐπὶ σανίδος μακρὰν μυῶν. Τὰς μεγάλας ὅμως γούνας παραδίδομεν καλλίτερον εἰς τὸν γούναρην κατὰ τὸ θέρος.

Τὰ καπέλλα προφυλάσσονται ἀπὸ μιᾶς ὥρας τοῦ ἔτους εἰς ἄλλην κλειόμενα εἰς μικρὰ κουτία καὶ σκεπαζόμενα μὲ μεταξόχαρτον· πρέπει ὅμως νὰ σκουπισθῶσι προηγουμένως καλά, ὥστε νὰ ἀφαιρεθῇ παντελῶς ἡ κόνις, καὶ νὰ κολληθῇ πέριξ τοῦ στομίου ταινία χάρτου διὰ νὰ ἐμποδίζηται ἡ εἴσοδος ἀέρος. Ἀφαιροῦνται τὰ πτερὰ τοῦ πίλου, ἐκδιώκεται ἡ κόνις διὰ φυσήματος καὶ τίθενται εἰς ἰδιαίτερον χαρτόνιον, ἀφοῦ τυλιχθῶσιν εἰς πανίον, περασμένον εἰς λουλάκι καὶ καλῶς στεγνωθὲν καὶ ἀφοῦ τεθῇ ἐντὸς χαρτίου ὀλίγον πιπέρι.

Κατὰ τὴν προσέγγισιν τοῦ χειμῶνος ξεσκονίζονται μὲ προσοχὴν καὶ τὰ καλοκαιρινὰ φορέματα, πλύνονται καὶ διορθόνονται καλά. Αἱ μεταξωταὶ ἐσθῆτες πρέπει νὰ σκουπισθῶσι καλῶς, ν' ἀποσμηχθῶσι, νὰ τυλιχθῶσιν εἰς μέγα πανίον καὶ νὰ κρεμασθῶσιν ἐντὸς τοῦ ἱματιοφυλακίου, αἱ δὲ ἐξ ἰνδικοῦ ὑφάσματος ἢ ἐκ μουσελίνης πλύνονται πρὶν διευθετηθῶσιν, ἀλλὰ δὲν κολλαρίζονται, διότι ἡ κόλλα τρώγει τὸ ὕφασμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι'.

ΑΙ ΚΗΛΙΔΕΣ.

Ὀρθότατα λέγει ὁ λαός, Ἡ πάστρα εἶναι μισὴ ἀρχοντιά, καθόσον ἡ καθαριότης εἶναι πολύτιμος εἰς πάντας, μάλιστα δὲ εἰς τὴν γυναῖκα. Ἀπαιτεῖται λοιπὸν μεγάλη προσοχὴ νὰ συνειθίσῃ τις νὰ ᾖ καθαρὸς τό τε σῶμα καὶ τὰ ἐνδύματα, διότι οὐδὲν διατίθησιν εἰς τὴν δυσμένειαν τῶν ἄλλων ὡς ἡ ἀκαθαρσία, δυσάρεστον δὲ τὸ νὰ δίδῃ τις κακὴν ἰδέαν περὶ ἑαυτοῦ.

Ὁ μέγιστος ἐχθρὸς τῆς καθαριότητος εἶναι αἱ κηλίδες, διότι καὶ τὰ ὡραιότατα φορέματα εἶναι δυσάρεστα εἰς τὴν ὄψιν, ὅταν μείνωσιν ἐπ' αὐτῶν ἴχνη λίπους, κόνεως ἢ πηλοῦ, ἐνῷ τὰ ἁπλᾶ μέν, καθαρὰ ὅμως φορέματα προξενοῦσιν εὐχαρίστησιν, ὅταν τὰ βλέπωμεν, καὶ προδιαθέτουσιν εὐμενῶς.

Περὶ καθαριότητος προκειμένου, ὡς καὶ περὶ ὑγιεινῆς, εὐκολώτερον ν' ἀποφύγωμεν τὰ ἐκ τῆς ἀθετήσεως αὐτῶν ἄτοπα ἢ νὰ τὰ διορθώσωμεν· ὥστε δέον νὰ προσέχωμεν ἀπὸ τῶν κηλίδων, καὶ ὅταν ἐξ ἀβελτηρίας κηλιδωθῇ τὸ φόρεμα ἡμῶν, πρέπει νὰ ὦμεν ἐπιτήδειοι ν' ἀφαιρέσωμεν τὰς κηλίδας. Ὡς ὑπάρχουσι διάφοροι κηλίδες, ὑπάρχουσι καὶ διάφορα φάρμακα πρὸς ἐξάλειψιν αὐτῶν· ἐπειδὴ δὲ ἡ φροντὶς αὕτη δέον νὰ ᾖ μεγάλη ἐν ταῖς οἰκογενείαις, δὲν ἠρκέσθην εἰς ὅσα προχείρως εἶχον περὶ κηλίδων, ἀλλὰ σκεφθεὶς ὅτι εὐαρεστῶ ἴσως οἰκοδεσποίναις, ἀνέπτυξα ὅσον τὸ δυνατὸν τὸ κεφάλαιον τοῦτο. Κἂν ἔτι ὑποτεθῇ ὅτι ἡ χρῆσις τῶν ἐκτιθεμένων δὲν εἶναι πάντοτε ἐκ τῶν εὐχερεστάτων, καλὸν νὰ γνωρίζωσι τί συμβαίνει, ἐλεύθεραι οὖσαι νὰ ἐφαρμόζωσιν ἢ μὴ αἱ ἴδιαι τὰ διδόμενα παραγγέλματα.

Ἡ τέχνη τοῦ ἐξαλείφειν τὰς κηλίδας οἱουδήτινος φορέματος συνίσταται εἰς τὸ νὰ μὴ πάθῃ τίποτε τὸ ὕφασμα, μηδὲ νὰ χάσῃ τὸ χρῶμα ἢ τὴν στιλπνότητα αὐτοῦ· ἀνάγκη δὲ πρὸ παντὸς νὰ γνωρίζωμεν τὴν στερεότητα τοῦ χρώματος καὶ νὰ δυνάμεθα νὰ ἐπαναφέρωμεν αὐτὸ ἐν ἀνάγκῃ εἰς τὴν πρώτην αὐτοῦ κατάστασιν, ὅταν ἀλλοιωθῇ ἢ καταστραφῇ.

Πρὸς ἀπάλειψιν κηλίδος πρέπει νὰ γνωρίζωμεν ἀπὸ τί ἔγεινεν αὕτη, διὰ νὰ μεταχειρισθῶμεν τὰ κατάλληλα μέσα. Καὶ τὰ μὲν λευκὰ φορέματα εἶναι καλὸν νὰ πλύνωνται καθ' ὁλοκληρίαν· δὲν συμβαίνει ὅμως τὸ αὐτὸ καὶ περὶ τῶν χρωματιστῶν.

Κυρίως δύο εἰδῶν κηλίδες δύνανται γενικῷ τῷ τρόπῳ νὰ ὁρισθῶσιν, αἱ καλύπτουσαι μόνον τὸ χρῶμα, χωρὶς ν' ἀλλοιώσωσιν αὐτό, καὶ αἱ ἀλλοιοῦσαι καὶ διαφθείρουσαι αὐτό. Ἕπεται λοιπὸν ὅτι διαλυτικὸν κατάλληλον εἰς ἀφαίρεσιν κηλίδος ἐκ λιπαρᾶς οὐσίας ἐπὶ κεχρωματισμένου ὑφάσματος, δὲν χρησιμεύει εἰς ἀφαίρεσιν κηλίδος ἐκ λίπους ἐπὶ ὑφάσματος ἑτέρας φύσεως καὶ ἑτέρου χρώματος.

Διαλυτικὰ καὶ ἀπορροφητικὰ κηλίδων.

Διαλυτικὰ εἶναι ὁ αἰθήρ, τὸ ἀπόσταγμα ἢ αἰθέριον ἔλαιον τῆς τερεβενθίνης (essence de térébenthine) ἐν διαλύσει, ὁ σάπων, ἡ χολὴ τοῦ βοός, τὰ ἀλκαλιοῦχα, ὕδατα καὶ ἕτερα παρόμοια φάρμακα.

Ἕτερα μέσα πρὸς ἀπορρόφησιν τῶν κηλίδων εἶναι ἡ κιμωλία, ἡ εἰς τὸν ἀέρα ἐσβεσμένη ἄσβεστος, οἱ τιτανώδεις καὶ διάφοροι ἄλλοι πηλοὶ τῶν λιμνῶν, ὁ ἀπορροφητικὸς χάρτης, ὁ γύψος, ὁ τετριμμένος σχιστόλιθος, κλπ.. κλπ. Ὅταν ἡ κηλὶς εἶναι νωπή, ἀρκεῖ ἐνίοτε νὰ τὴν δείξωμεν εἰς ἀνημμένον κάρβουνον ἢ εἰς πεπυρακτωμένον σίδηρον πρὸς ἐξάτμισιν· ἀλλὰ πλὴν τοῦ ὅτι ὁ τρόπος οὗτος δὲν εἶναι πάντοτε ἀσφαλής, ὅταν τὸν ἐπιχειρῇ ἀδεξία χείρ, συντελεῖ μᾶλλον εἰς ἐξάπλωσιν ἢ εἰς ἐξάτμισιν, πρὸς δὲ γίνεται καταφανεστέρα καὶ ἀλλοιοῦται καὶ τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος. Ὁ σάπων ἀφαιρεῖ μὲν κάλλιστα τὸ λῖπος ἀπὸ παντὸς ἐν γένει ὑφάσματος, ἀλλ' ἀφαιρεῖται συνάμα καὶ τὸ χρῶμα, ὅταν τοῦτο εἶναι ἐρυθρόν, βύσσινον ἢ κρόκινον. Εἰς τὰ λεπτὰ χρώματα ὁ αἰθὴρ εἶναι ἀπεναντίας πολύτιμος παράγων, διότι χωρὶς νὰ βλάψῃ οὐδὲ τὴν λεπτότητα, ἀφαιρεῖ τελείως, ὅσον καὶ ὁ σάπων, παντὸς εἴδους γλοιώδη κηλίδα, ὅταν ὁ αἰθὴρ παρασκευασθῇ ἀμέσως, διότι ἐν μακροτέρᾳ προπαρασκευῇ δὲν τηρεῖται, ὡς ἄγαν πτητικός. Τὰς κηλίδας, τὰς καταστρεφούσας τὸ χρῶμα, ἀφαιροῦμεν πολλάκις εὐκόλως, συνήθως ὅμως εἶναι δυσκολώτατον ν' ἀποκαταστήσωμεν τὸ ἀρχικὸν χρῶμα. Ἀλλὰ χρώματά τινα ἀποκαθίστανται διὰ φυτικῶν ὀξέων, οἷον τοῦ ὀξικοῦ (acétique), τοῦ κιτρικοῦ (citrique), τοῦ ὀξαλικοῦ (oxalique) καὶ τοῦ ταρταρικοῦ (tartrique), ἰδίως δὲ συμβαίνει τοῦτο εἰς τὰ ὑφάσματα τὰ καταστραφέντα ὑπὸ τοῦ οὔρου καὶ ὑπὸ τῆς μπογάδας, ὡς εἶναι μαῦρά τινα ὑφάσματα.

Καθαρισμὸς κηλίδων.

Κατὰ τὸν Chaptal εἰς τρία διαιροῦνται κυρίως αἱ ὕλαι, αἱ παράγουσαι συνήθως τὰς κηλίδας· ἡ πρώτη περιλαμβάνει τὰς ὕλας τὰς παραγούσας τὰς *ἁπλᾶς κηλίδας*, λεγομένας οὕτω, διότι ἀφαιροῦνται δι' ἑνὸς μόνον φαρμάκου· ἡ δευτέρα τὰς παραγούσας τὰς *συνθέτους κηλίδας*, λαβούσας τὸ ὄνομα ἐκ τοῦ ὅτι ἀπαιτοῦνται πολλὰ συνάμα φάρμακα πρὸς ἐξάλειψιν, καὶ ἡ τρίτη τὰς ὕλας, τὰς προξενούσας κηλίδας, ἀλλοιούσας ἢ καταστρεφούσας τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος.

Τὰ κυριώτερα χημικὰ μέσα πρὸς καθαρισμὸν τῶν κηλίδων εἶναι τὸ οἰνόπνευμα, ὁ αἰθήρ, τὸ ἀμμωνιακόν, τ' ἀποστάγματα ἢ αἰθέρια ἔλαια (essences), αἱ ἀλκαλικαὶ κονίαι, ὁ σάπων καὶ αἱ σαπωνοειδεῖς σκευασίαι καὶ τὸ χλωροῦχον ὕδωρ (eau de javelle).

Τὸ οἰνόπνευμα χρησιμεύει ὡς διαλυτικὸν τῶν πτητικῶν ἐλαίων, τῶν ρητινῶν, τοῦ ἰωδίου, τῆς ποτάσσης, τῆς σόδας καὶ μερικῶν φυτικῶν χυμῶν. Τὸ ἐν τῷ ἐμπορίῳ εὑρισκόμενον οἰνόπνευμα εἶναι συνήθως 33 βαθμῶν.

Ὁ θειικὸς αἰθὴρ (éther sulfurique) εἶναι ὑγρὸν ἄχρουν καὶ διαφανές, ἔχει ἰδιάζουσαν ὀσμήν, εἶναι λίαν εὔφλεκτον καὶ πρὸ πάντων ἄκρως πτητικόν, τουτέστιν ἐξατμίζεται εὐχερῶς. Εἶναι ἐξαίρετον διαλυτικὸν τῆς καφουρᾶς, τῶν ρητινῶν, τῶν πτητικῶν ἐλαίων καὶ τῶν πλείστων λιπαρῶν οὐσιῶν.

Ὑπάρχει προσέτι τὸ ἀπόσταγμα Δουπλὲξ (essence Dupleix), ὅπερ ἐξαλείφει τὰς πλείστας τῶν ἐκ λιπα-

ρῶν καὶ ρητινωδῶν σωμάτων κηλίδας, χωρὶς νὰ πάθῃ τι τὸ ὕφασμα, καὶ τὸ πολυτιμότατον ἀκόμη.

Συνήθως μὲ θερμὸν σίδηρον τοῦ σιδερώματος καὶ ἀπορροφητικὸν χάρτην ἀφαιροῦνται κηλίδες ἐκ βελούδου. Πιέζεται καλῶς τὸ χνοῦδον, ὥστε νὰ μὴ σηκόνηται, βρέχονται ὀλίγον τὰ ὑπάρχοντα κηρία, ἀφοῦ διὰ τοῦ ὄνυχος ἀποξεσθῇ τὸ στερεὸν αὐτῶν μέρος, μὲ σπόγγον βεβρεγμένον εἰς τὸ ἀπόσταγμα Δουπλέξ, καὶ σύρεται ἐπ' αὐτῶν ἐλαφρῶς τὸ σίδηρον ὅπου ὑπάρχουσι κηρία· οὐ μόνον δ' ἀφαιροῦνται ταῦτα καθ' ὁλοκληρίαν, ὅταν σκουπισθῇ τὸ κηλιδωμένον μέρος μὲ τεμάχιον λευκοῦ ὑφάσματος, ἀλλὰ καὶ τὸ χνοῦδον τοῦ βελούδου, τὸ ὁποῖον ἐπατήθη μὲ τὸ σίδηρον, σηκόνεται ὅλον καὶ τὸ ὕφασμα φαίνεται ὡς νέον. Τὸ αὐτὸ συμβαίνει καὶ εἰς τὰ χρυσοκέντητα ὑφάσματα, ὅταν ὡς ἐκ τῆς θερμοκρασίας πίωσι καλὰ τὸ κηρίον. Τὸ ἀπόσταγμα τοῦτο ἔχει ἀκόμη τὸ πλεονέκτημα ἐκ πάντων τῶν λοιπῶν νὰ μὴ ἀφίνῃ ἴχνη ἐπὶ τῶν ὑφασμάτων, εἴτε μεταξωτὰ εἶναι ταῦτα, εἴτε λινᾶ, εἴτε ἐκ λειοσηρικοῦ (ἀτλάζι), ὅταν τὸ μεταχειρισθῶμεν ὡς πρέπει καὶ μετὰ πάσης τῆς ἀπαιτουμένης προσοχῆς, καὶ δὲν ἀλλοιοῖ τὴν στιλπνότητα τοῦ ὑφάσματος. Ἁπλόνομεν ἐπὶ τραπέζης διπλοῦν ἢ καὶ τριπλοῦν λευκὸν ὕφασμα, θέτομεν ἐπάνω τὸ κηλιδωμένον μέρος τοῦ ὑφάσματος, περνοῦμεν ἀπ' ἐπάνω τὸ σπογγάρι βρεγμένον εἰς τὸ ἀπόσταγμα Δουπλέξ, ὥστε νὰ βραχῇ ἡ κηλίς, τὴν τρίβομεν μὲ τὸ σπογγάρι, τὴν σιδερόνομεν ὀλίγον γύρω τριγύρω διὰ νὰ μὴ ἁπλώσῃ, παίρνομεν τὴν ὑγρασίαν, ἣν ἀφῆκε τὸ ἀπόσταγμα Δουπλέξ, καὶ ἔπειτα σκουπίζο-

μεν τὸ ὅλον μὲ λευκὸν χειρόμακτρον, καὶ ὅταν ἡ κηλὶς μεταδοθῇ ὑποκάτω εἰς τὸ λευκὸν ὕφασμα, τὸ γυρίζομεν καὶ ἀλλάσσει τὴν θέσιν, καὶ ἀφοῦ σκουπισθῇ καὶ πάλιν ἡ ὑγρασία, ἥτις εὑρίσκεται ἐκεῖ ὅπου ἦτο ἡ κηλίς, στεγνόνομεν τὸ ὕφασμα εἰς τὴν πυράν. Ἐὰν τὸ ὕφασμα εἶναι παλαιὸν καὶ πολυφορεμένον καὶ ἐξηράνθησαν πολὺ αἱ κηλῖδες, πρέπει ἐνίοτε νὰ ἐπαναλάβωμεν τὴν πρᾶξιν. Ἐὰν δὲ τὸ φόρεμα εἶναι στακτερὸν ἢ λευκὸν καὶ φοβούμεθα νὰ τὸ στεγνώσωμεν εἰς τὴν πυράν, θέτομεν ἐπὶ τοῦ μέρους ὅπου ἐπλύθη ἡ κηλὶς ὀλίγην κόνιν γύψου καὶ ξηραίνεται περίφημα. Καὶ μὲ ὀλίγον αἰθέρα γίνεται τὸ αὐτὸ χωρὶς ν' ἀπαιτῆται ἄλλη θερμότης πλὴν τῆς τοῦ δωματίου ἢ τοῦ ἡλίου, ἐὰν ὁ καθαρισμὸς γίνεται ἔξω. Διὰ τοῦ ἀποστάγματος Δουπλὲξ καθαρίζονται ὡσαύτως τὰ χρυσοκέντητα φορέματα, τὰ παραπετάσματα καὶ τὰ ἐρεισίνωτα τῶν ἁμαξῶν, ἅτινα ἐρρυπώθησαν ἐκ τοῦ ἱδρῶτος τῶν χειρῶν.

Ὅταν ρυπωθῇ τὸ περιλαίμιον (ὁ γιακᾶς) τοῦ φορέματος ἐκ τοῦ πίλου ἢ ἐκ τῆς κόμης, πρέπει οὐ μόνον νὰ περάσωμεν πολλάκις ἀπ' ἐπάνω τὸ σπογγάρι βρεγμένον εἰς τὸ ἀπόσταγμα Δουπλέξ, ἀλλ' εἶναι ἀνάγκη νὰ τρίψωμεν τὸ περιλαίμιον καὶ νὰ τὸ σκουπίσωμεν δυνατὰ κατὰ τὴν ὑφὴν τοῦ ὑφάσματος, τῆς χειρὸς φερομένης ἀπὸ τῶν ἄνω πρὸς τὰ κάτω. Ἐὰν δὲ τὸ ἔριον εἶναι στρεπτόν, δὲν πρέπει νὰ τριβῇ, ἀλλὰ βρέχεται μόνον τὸ κηλιδωμένον μέρος μὲ τὸ ἀπόσταγμα καὶ ἀπορροφᾶται ἡ ὑγρασία διὰ λευκοῦ χειρομάκτρου φερομένου ἐπ' αὐτοῦ ἐλαφρῶς.

Τὸ ἀπόσταγμα Δουπλὲξ ἔχει καὶ τὸ ἑξῆς καλόν, ὅτι καταστρέφει τοὺς σῆτας (βότριδα).

Καὶ τὰ βαλσαμωμένα δὲ πτηνὰ καὶ τετράποδα ζῶα προφυλάσσονται ἀπὸ τὰ καταστρέφοντα αὐτὰ ἔντομα, ὅταν βραχῶσιν ὀλίγον μὲ τὸ αὐτὸ σπογγάρι.

Καὶ τὸ ἀμμωνιακὸν εἶναι καλόν, ἂν καὶ δὲν τὸ μεταχειρίζονται τόσον εἰς τὰ μεταξωτά. Ἔπειτα τοῦτο ἀλλοιοῖ τὰ χρώματα ὅσα ἔχουσι βάσιν τὴν κοχελίνην. Διὰ δὲ τὰ μάλλινα πρέπει νὰ τὸ μεταχειριζώμεθα κρύον.

Τὸ ἀπόσταγμα τῆς τερεβενθίνης, καίτοι δυσχερῶς ἐξαλείφεται ἐκ τοῦ ὑφάσματος ἡ ὀσμή, καθαρίζει τὰς ἐκ λίπους κηλίδας καὶ τὰς ἐκ ζωγραφικῶν χρωμάτων.

Τῶν ἀλκαλικῶν οὐσιῶν πρέπει νὰ γίνηται χρῆσις μόνον εἰς τὰ βαμβακερὰ ὑφάσματα, εἰς τὰ λινᾶ ἢ εἰς τὰ καννάβινα καὶ εἰς τὰ λευκά, διότι ἀλλοιοῦσι τὰ χρώματα.

Τὸ χλωροῦχον ὕδωρ εἶναι καλὸν εἰς τὰ βαμβακερά, τὰ λινᾶ καὶ τὰ καννάβινα ὑφάσματα, πρέπει ὅμως νὰ γίνηται χρῆσις μετὰ προσοχῆς, τὸ πλύσιμον νὰ μὴ παραταθῇ πέραν τῶν 5 ἢ 6 λεπτῶν τῆς ὥρας καὶ τὸ ὑγρὸν νὰ εἶναι ἠραιωμένον, διὰ νὰ μὴ ἀλλοιωθοῦν τὰ χρώματα, καὶ κατ' ἐξοχὴν νὰ τὸ μεταχειριζώμεθα εἰς τὰ ἄχροα ὑφάσματα. Κατόπιν ἀποπλύνομεν καλῶς τὸ ὕφασμα.

Τὸ καλὸν χλωροῦχον ὕδωρ διακρίνεται ὅταν χύσωμεν ὀλίγον ἐν τῷ κοίλῳ τῆς χειρὸς καὶ ἀπαλύνῃ τὸ δέρμα, ἢ ὅταν χύσωμεν ἐπὶ νωπῆς γραφῆς ἐκ μαύρης μελάνης καὶ ἐξαλειφθῇ αὕτη παραχρῆμα.

Εἰς τὴν ἐξ ἐλαίου κηλίδα, ὅταν εἶναι νωπή, χρησιμεύει ἡ κιμωλία ὡς ἀπορροφητική.

Ἡ χολὴ τοῦ βοὸς εἶναι ὡσαύτως ἐν χρήσει, καθαρίζει δὲ μάλλινα καὶ μεταξωτά, ἰδίως τσόχας, ὑφάσματα ἐκ μερινοῦ, ταφτάδες καὶ φουλάρ, ἀφαιροῦσα πᾶσαν κηλίδα. Διαλύεται εἰς $1\frac{1}{2}$ ἢ εἰς 2 λίτρας θερμοῦ καὶ οὐχὶ κοχλάζοντος ὕδατος, διότι φθείρεται πηγνυμένη ἐν μέρει καὶ δὲν ἐπιτυγχάνεται τὸ ποθούμενον ἀποτέλεσμα. Τὰ καθαρισθησόμενα φορέματα πλύνονται μετὰ προσοχῆς ἐντὸς διαλελυμένης χολῆς, ὡς πλύνονται μὲ ἀδύνατον σαπωνάδαν, καὶ ἀποπλύνονται εἶτα διὰ ψυχροῦ ὕδατος, μάλιστα δὲ φρεατείου, ὅπερ θεωρεῖται καλλίτερον. Ἐνοῦται δ' εὐκόλως καὶ μὲ οἰνόπνευμα καὶ μὲ ἀλκάλια, καὶ μὲ τὴν σαπωνάδαν της καθαρίζονται τὰ μαλλία. Ἡ χολὴ εἰς τὴν ἐπίδρασιν τοῦ ἀέρος ἀλλοιοῦται ταχέως. Βράζεται τῇ προσθήκῃ καὶ ὀλίγου οἰνοπνεύματος καὶ ἀποστάγματος τερεβενθίνης. Καὶ ἄλλως δὲ παρασκευάζονται δύο μίγματα ἐκ χολῆς καὶ στυπτηρίας καὶ ἐκ χολῆς καὶ θερμοῦ θαλασσίου ὕδατος, βάλλονται εἰς φιάλας καὶ κλείονται. Μετά τινας μῆνας σχηματίζεται ἐν ἑκάστῃ φιάλῃ ὑποστάθμη· μεταγγίζονται τὰ μίγματα, λαμβανομένου τοῦ καθαροῦ, ἀναμιγνύονται, διηθοῦνται καὶ φυλάσσονται ἐφ' ὅσον θέλομεν ἐν κεκλεισμένῃ φιάλῃ.

Καὶ ὁ ἀτμὸς τοῦ ὕδατος ἐπὶ τέλους δίδει καλὰ ἀποτελέσματα ἐν θερμοκρασίᾳ ὀπωσοῦν μεγάλῃ. Ὄχι ὅτι αὐτὸς καθ' ἑαυτὸν ἀφαιρεῖ τὰς κηλίδας, ἀλλὰ διευκολύνει τὸν καθαρισμὸν διὰ τῶν καταλλήλων μέσων μαλακόνων τὸ ὕφασμα.

Πρὸς ἐξάλειψιν κηλίδος περικαέντος φορέματος βράζεται ὀλίγος ἄργιλλος ἐν ποτηρίῳ ὄξους τῇ προσθήκῃ ὀλίγου σάπωνος καὶ χυμοῦ δύο κρομμύων, ἡ δὲ βράσις γίνεται ἕως οὗ πήξουν ὀλίγον. Εἶτα χέεται τὸ μίγμα ἐπὶ τοῦ κεκαυμένου μέρους, ὅπερ θ' ἀσπρίσῃ, ἐὰν μὴ τὸ ὕφασμα ἐκάη τελείως.

Ἀπόσταγμα σάπωνος πρὸς καθαρισμὸν κηλίδων.

Σύγκειται ἐξ οἰνοπνεύματος, ἐκ λευκοῦ σάπωνος, ἐξ ἀνθρακικοῦ ἄλατος ποτάσσης καὶ ἐκ ροδελαίου κατὰ τὰς ἑξῆς ἀναλογίας· Οἰνόπνευμα 500 γρμ., λευκὸς σάπων 250, ἀνθρακικὸν ἅλας ποτάσσης 30 καὶ ροδελαίου 8. Ξέεται ὁ σάπων καὶ ἀφίνεται νὰ διαλυθῇ ἐν τῷ οἰνοπνεύματι ἐπὶ 10 ἡμέρας, εἶτα δ' ἀφοῦ προστεθῇ τὸ ἀνθρακικὸν ἅλας τῆς ποτάσσης, διαλυθὲν ἐν τῷ ροδελαίῳ, διηθεῖται τὸ μίγμα.

Μεταχειριζόμεθα τὸ ἀπόσταγμα τοῦτο βρέχοντες βαμβακερὸν τεμάχιον, μὲ τὸ ὁποῖον τρίβομεν πολλάκις τὴν κηλῖδα, καὶ ὅταν ἐξαλειφθῇ, τὴν βρέχομεν μὲ ὀλίγον θερμὸν ὕδωρ, καὶ τὴν σπογγίζομεν γλυκὰ γλυκὰ μὲ καθαρὸν καὶ στεγνὸν λευκὸν ὕφασμα.

Κηλίδες ἐκ βροχῆς.—*Τρίβομεν κατὰ πρῶτον τὸ ὕφασμα μὲ φαιέλλαν ἢ μὲ μαλακὴν ψήκτραν, ἀφαιροῦμεν ὅσον τὸ δυνατὸν τὴν κόνιν, ἥτις πιθανῶς ἐπεκάθησε μὲ τὴν βροχὴν περισσότερον ἐπὶ τῶν κηλίδων, ἔπειτα ὑγραίνομεν τὸ ὕφασμα μὲ τὸν ἀτμὸν τοῦ ὕδατος ἔχοντες αὐτὸ ὀλίγον πεπιεσμένον ἐντὸς λεπτοῦ λευκοῦ ὑφάσματος. Τὰ μάλλινα καὶ τὰ μεταξωτὰ ὑφάσματα κατὰ τὸν τρόπον τοῦτον σχεδὸν πάντοτε ἐπανέρχονται εἰς τὴν προτέραν αὐτῶν κατάστασιν.*

Ὅταν τὸ φόρεμα φέρῃ κηλίδας ἐξ ὑγρασίας, ἀναμιγνύο-

μεν μέρος μαλακοῦ σάπωνος καὶ μέρος κόνεως ἀμύλου (κόλλας) καὶ ἥμισυ μέρος ἅλατος ἢ χυμοῦ λεμονίου· ἁπλόνομεν διὰ χρωστῆρος τὸ μίγμα τοῦτο ἐπὶ τῶν κηλιδωμένων μερῶν ἐπί τε τῆς καλῆς καὶ ἐπὶ τῆς ἀντιστρόφου ἐπιφανείας τοῦ ὑφάσματος, εἶτα θέτομεν αὐτὸ νὰ στεγνώσῃ ἐπὶ τῆς χλόης καλῶς τετανυσμένον.

Κηλίδες ἐκ καφέ.—*Ἐκ τῶν λευκῶν ὑφασμάτων ἀφαιροῦνται συνήθως μὲ καλὸν πλύσιμον δι' ὕδατος καὶ εἶτα διὰ σαπωνάδας. Καὶ τῶν περισσοτέρων δὲ χρωματιστῶν ὑφασμάτων ὁ τρόπος ὁ αὐτός. Ἀλλ' ἐν λεπτοῖς καὶ ἐξιτήλοις χρώμασι διαλύεται ἐν θερμῷ ὕδατι κρόκου ὠοῦ ὠμοῦ, καὶ ἐὰν αἱ κηλίδες εἶναι παλαιαί, ἐνσταλάσσονται καὶ ὀκτὼ ἢ δέκα σταγόνες οἰνοπνεύματος.*

Κηλίδες ἐκ λιπαρῶν οὐσιῶν. — *Αἱ κηλίδες αἱ παραγόμεναι ἐκ λιπαρῶν οὐσιῶν εἶναι αἱ ἐξ ἐλαίου, βουτύρου, λίπους, ρωπῆς βαφῆς ζωγραφικῆς καὶ ρητίνης. Αἱ κηλίδες αὗται ἐξαλείφονται εὐκόλως διὰ βενζίνης ἢ ἄλλων ἀναλόγων οὐσιῶν, οἷον δι' ὑπανθρακικῆς ποτάσσης καὶ σόδας* (bicarbonate de potasse et de soude) — *σπανίως γίνεται χρῆσις ὑπανθρακικῆς μαγνησίας, ἥτις εἶναι προτιμοτέρα, προκειμένου περὶ πολυτίμων ὑφασμάτων, ὧν ὁ χρωτισμὸς εἶναι λεπτότατος— δι' ἀμμωνιακοῦ, δι' ἀπορροφητικῶν πηλῶν, διὰ χολῆς βοός, διὰ τοῦ κρόκου ὠοῦ, διὰ θειούχου αἰθέρος καὶ δι' ἀποστάγματος τερεβενθίνης. Ἰδοὺ δὲ κατὰ τίνα τρόπον γίνεται ὁ καθαρισμός. — Περιρράπτομεν διὰ λευκῆς κλωστῆς τὴν κηλίδα, ὥστε νὰ ἀναγνωρίζωμεν ἀκριβῶς τὸ μέρος ὅπερ κατέχει, ἀπομάσσομεν αὐτὴν διὰ ψήκτρας καὶ ἀπὸ τὴν καλὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ὑφάσματος καὶ ἀπὸ τὴν ἀντίστροφον, εἶτα λαμβάνομεν παλαιὰν φαιέλλαν ἢ ριγόμακτρον, τὴν διπλόνομεν πολλάκις, τὴν θέτομεν ἐπὶ τῆς*

τραπέζης καὶ ἐπ' αὐτῆς τὸ κηλιδωμένον μέρος τοῦ ὑφάσματος· μετὰ ταῦτα διὰ ταπώματος ἐμβεβρεγμένου καλῶς εἰς ἓν τῶν ἀνωτέρω φαρμάκων τρίβομεν τὴν κηλίδα, ὥστε νὰ περάσῃ εἰς τὸ χειρόμακτρον τὸ ὑγρόν, τὸ ὁποῖον διαλύει τότε αὐτήν. Κατόπιν μετατίθεται τὸ ὕφασμα εἰς μέρος τοῦ χειρομάκτρου στεγνὸν καὶ ἐπαναλαμβάνεται ἡ πρᾶξις, σκουπίζομεν τὸ ἐκκηλιδωθὲν μέρος μὲ λεπτὸν λευκὸν ὕφασμα, σιδερόνομεν τὸ ὑγρὸν εἰδέτι φόρεμα μὲ σίδηρον οὐχὶ πολὺ θερμὸν καὶ τὸ θέτομεν εἰς τὸν ἀέρα. Ἐπιτυγχάνει καλλίτερον ἡ ἀπάλειψις τῆς κηλίδος ἐὰν ἤδη εἶναι δυνατὸν νὰ τριβῇ ἐναλλὰξ καὶ ἐπὶ τῶν δύο ἐπιφανειῶν τοῦ ὑφάσματος. Ἐὰν ἡ ἐργασία αὕτη γίνεται διὰ βενζίνης, ἐπειδὴ αὕτη ἀφίνει πολλάκις ἐπὶ τοῦ ὑφάσματος κύκλους, εἶναι καλὸν ὅταν τρίβωμεν τὴν κηλίδα, νὰ διαγράφωμεν ἀκτῖνας ἀπὸ τοῦ κέντρου εἰς τὴν περιφέρειαν δι' ἐλαφροτέρας πιέσεως τῆς χειρὸς καθόσον ἀπομακρύνεται ἀπὸ τῆς κηλίδος. Προκειμένου δὲ περὶ λιπαρῶν σωμάτων λίαν κολλητικῶν, ὡς εἶναι τὰ ἐψημένα ἔλαια, ἡ πίσσα κτλ., μαλακύνομεν αὐτὰ χέοντες ὑγρότατον ἔλαιον ἢ ἀναλελυμένον βούτυρον καὶ μεταχειριζόμεθα εἶτα τὸ διαλυτικὸν φάρμακον ἐν μικρᾷ θερμοκρασίᾳ.

Κηλὶς ἐξ ἐλαίου ἀφαιρεῖται καὶ διὰ κόνεως λίθου καλουμένου pierre serinel. Ἁπλύνομεν ἐλαφρὸν στρῶμα ἐκ τῆς κόνεως ταύτης ἐπὶ τοῦ ἐλαιώδους ἢ λιπώδους κηλιδώματος καὶ τὸ ἀφίνομεν ἐπὶ 24 ὥρας. Ἀποσμήχομεν ἔπειτα καὶ τινάσσομεν τὸ φόρεμα καὶ βλέπομεν ὅτι ἡ κηλὶς ἐξηλείφθη· ἐὰν δὲ ἀπέμεινε μικρὸν ἴχνος, ἐπαναλαμβάνεται ἡ πρᾶξις, καὶ ἡ κηλὶς ἐξαλείφεται. Τὴν κόνιν ταύτην δυνάμεθα νὰ μεταχειρισθῶμεν καὶ ἐπὶ λεπτοτάτων μεταξωτῶν ὑφασμάτων ἄνευ φόβου ἀλλοιώσεως τοῦ χρώματος.

Κηλίδες ἐκ ζωγραφικῶν βαφῶν καὶ ἐκ βερινικίου.—Αἱ ἐκ ζωγραφικῶν βαφῶν κηλίδες ὅταν εἶναι

νωπαὶ ἐξαλείφονται μὲ ψίχα ψωμίου, ὅταν ὅμως εἶναι ξηραί, ἀπαιτεῖται ἀπόσταγμα τερεβενθίνης καὶ οἰνόπνευμα πρὸς ἀφαίρεσιν τοῦ ἐλαίου καὶ τῆς βαφῆς. Καὶ ἐὰν τὸ ζωγραφικὸν χρῶμα σύγκειται ἐξ ὀξειδίου σιδήρου (oxyde de fer), καταφεύγομεν εἰς τὸ ὀξαλικὸν ὀξύ, ἐὰν ἐξ ἅλατος μολύβδου (sel de plomb), μεταχειριζόμεθα ὕδωρ μετ' ὀξυγόνου ἀναμεμιγμένου πρὸ πάντων διὰ τὰ λευκὰ ὑφάσματα. Καὶ ἐπὶ τέλους εἰς τὰς συνθέτους κηλίδας τελειόνομεν μὲ τὸν αἰθέρα, παρατηροῦντες δι' ἐκθέσεως τοῦ ὑφάσματος εἰς τὸν ἀέρα μὴ ἡ κηλὶς ἐξησθένισεν ἢ ἠλλοίωσεν ἢ κατέστρεψε τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος, διότι σπανίως σύνθετος κηλὶς δὲν ἀλλοιοῖ ὀλίγον τὸ χρῶμα.

Εἰς τὰ χονδρὰ ὑφάσματα τὸ καθάρισμα πρέπει νὰ γίνηται καὶ ἀπὸ τὴν ἀντίστροφον αὐτῶν ἐπιφάνειαν.

Κηλίδες ἐκ σκωρίας.—Ἐξαλείφονται αὗται μὲ θειϊκὸν ὀξὺ ἢ μὲ χλωρυδρικὸν λίαν ἠραιωμένον διὰ νὰ μὴ ἀλλοιωθῇ τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος. Βάπτεται ἡ κηλὶς εἰς τὸ ὀξὺ καὶ ἀφίεται νὰ βραχῇ καλά, τρίβεται διὰ τῶν χειρῶν, διπλονομένου καὶ τριβομένου τοῦ φορέματος, καὶ ὅταν δὲν ἐξαλείφηται, πλύνεται τὸ ὕφασμα μὲ μεγάλην προσοχὴν εἰς καθαρὸν ὕδωρ διὰ ν' ἀφαιρεθοῦν τὰ ὀξέα. Εἶναι καλὸν νὰ περάσῃ πρὶν τὸ ὕφασμα ἀπὸ ἀτμὸν ὕδατος καὶ μετὰ ταῦτα νὰ γείνῃ χρῆσις τοῦ ὀξέος, ὅτε δὲν ἀπομένει οὐδὲ γῦρος πέριξ τῆς κηλίδος. Ὡσαύτως καὶ μὲ τρυγίαν εἰς λεπτοτάτην κόνιν τιθεμένην ἐπὶ τῆς κηλίδος ἀφοῦ ὑγρανθῇ ὀλίγον. Τὰ χρώματα δὲν βλάπτονται διόλου. Εἶτα πλύνεται τὸ ὕφασμα. Τὸ ὀξαλικὸν ὀξὺ εἶναι καλλίτερον καὶ δὲν ἀλλοιοῖ ἐπαισθητῶς τὸ ὕφασμα, ὅπερ πλύνεται μετὰ ταῦτα καλῶς. Γίνεται χρῆσις τοῦ ὀξέος τούτου εἰς μικροτάτας δόσεις.

Ὅταν ἡ σκωρία εἶναι παλαιὰ καὶ ἐπὶ λευκοῦ ὑφάσματος, ὅπερ ἐμβῆκε πολλάκις εἰς τὴν μπογάδαν, γίνεται χρῆσις πρω-

τοχλωρούχου τοῦ κασσιτέρου (protochlorure d'étain) ἢ ἅλατος τοῦ κασσιτέρου (sel d'étain) ἐν διαλύσει (1 μέρος ἅλατος καὶ 5 μέρη ὕδατος), βρέχεις τὴν κηλίδα μὲ αὐτό, ἀφοῦ τὴν ἀλείψῃς μὲ ὀξαλικὸν ὀξύ, καὶ ἡ κηλὶς ἐξαλείφεται μετ' ὀλίγον. Πλύνεται ὕστερον τὸ ὕφασμα διὰ ν' ἀφαιρεθῇ ὁ κασσίτερος, περνᾶται εἰς ἀδύνατόν τι ὀξὺ καὶ ἀποπλύνεται διὰ τριψίματος.

Κηλίδες μελάνης. — Ἡ ἐκ μελάνης κηλίς, πρόσφατος, ἐξαλείφεται εὐκόλως. Καλὸν σαπούνισμα καὶ πλύσιμον ὅλου τοῦ ὑφάσματος τῇ ἐπενεργείᾳ ἀδυνάτου ὀξέος ἐξαλείφει αὐτήν. Ἡ παλαιὰ ὅμως κηλὶς ἀφίνει μικρὸν ἴχνος, καὶ ἐνίοτε δὲν πρέπει νὰ ἐπιμένωμεν, ἐὰν θέλωμεν νὰ μὴ ἀλλοιωθῇ τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος. Ἡ ἐκ μελάνης ρωπὴ κηλὶς ἐξασθενίζεται μὲ τὸν χυμὸν τοῦ λεμονίου, μὲ ἀδυνατισμένον θειικὸν ὀξὺ καὶ μὲ χλώριον. Τοῦτο, δηλ. τὸ χλώριον, εἶναι κατὰ τὸν Chaptal τὸ μόνον, ὅταν πρόκηται ν' ἀφαιρεθῇ κηλὶς μελάνης ἀπὸ χάρτου ἢ βιβλίου, διαλῦον τὴν μελάνην χωρὶς ν' ἀλλοιώσῃ τὴν τυπογραφικήν.

Σημειωτέον ὅτι τὸ χλώριον καταστρέφει ὅλα τὰ φυτικὰ χρώματα καὶ ὅσα ἀντέχουσιν εἰς τὰ ἄλλα ὀξέα, ὡς τὸ ἰνδικόν, ἀλλὰ πρέπει νὰ γίνηται χρῆσις αὐτοῦ εἰς ἄχροα ὑφάσματα, ἄλλως προτιμητέον τὸ θειικὸν ὀξὺ (acide sulfurique), ὡς μὴ βλάπτον τὰ περισσότερα τῶν χρωμάτων. Εἰς ἀδυνατισμένον χλώριον βυθίζεται τὸ ὕφασμα καὶ ἀφίνεται ἀρκετὰ διὰ νὰ ἐξαλειφθῇ ἡ κηλίς· εἶτα πλύνεται μὲ ψυχρὸν ὕδωρ, καὶ ἐὰν ἴδωμεν ὅτι δὲν ἤσπρισε καλά, πάλιν βυθίζεται εἰς τὸ χλώριον εὐθὺς ὡς ἀποσυρθῇ ἐκ τοῦ ψυχροῦ ὕδατος.

Ἡ κηλίς, ἡ ἐκ μελάνης ἢ σκωρίας, ἀφαιρεῖται καὶ δι' ὀξαλικῆς ποτάσσης (sel d'oseille) κατὰ τὸν ἑξῆς τρόπον·

Βρέχεται ἡ κηλὶς δι' ὕδατος καὶ καλύπτεται δι' ὀξαλικῆς ποτάσσης εἰς κόνιν· ὕστερον ἁπλόνεται ἄνω κοχλάζοντος ὕδατος καὶ ἐξαλείφεται κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον ταχέως. Τινὲς θέτουσιν ἓν ἢ πλειότερα ἀνημμένα κάρβουνα ἐντὸς ἀργυροῦ κοχλιαρίου καὶ περιεφέρουσιν αὐτό, θερμανθέν, ἐπὶ τῆς κηλίδος, βεβρεγμένης δι' ὀξαλικῆς ποτάσσης. Μετὰ ταῦτα τὸ ὕφασμα πλύνεται καλὰ δι' ἀφθόνου ὕδατος καὶ ἀποπλύνεται.

Ἐλλείψει ὀξαλικῆς ποτάσσης τίθεται ἐπὶ τῶν ἐκ μελάνης κηλίδων διὰ ψήκτρας κυανοῦχον ποτάσσης (cyanure de potassium) καὶ μετὰ τὴν ἐξάλειψιν τῆς κηλίδος πλύνεται τὸ μέρος μὲ ψυχρὸν ὕδωρ.

Κηλίδες ἐκ φαγητῶν.— Αἱ κηλίδες αἱ προξενούμεναι ἐξ ἐμβάμματος φαγητοῦ περιέχουσι πολλάκις ἔλαιον, αἷμα καὶ ἀδύνατόν τι ὀξὺ (ἀπὸ ξεῖδι, λεμόνι ἢ ὀπωρικόν). Κατὰ πρῶτον γίνεται χρῆσις τερεβενθίνης, ἀφαιρούσης τὸ ἔλαιον, εἶτα ὀξαλικοῦ ὀξέος διὰ τὸ αἷμα, ὀλίγου ἀμμωνιακοῦ πρὸς ἐξουδετέρωσιν τῶν ὀξέων, καὶ τέλος αἰθέρος διὰ νὰ φέρωμεν τὸ ὕφασμα εἰς τὰ πρῶτα.

Κηλίδες ἐκ χυμοῦ καρπῶν. — Αἱ ἐκ τοῦ χυμοῦ τῶν καρπῶν κηλίδες ἀλλοιοῦσι τὸ χρῶμα τοῦ ὑφάσματος ὡς ἐκ τῶν περιεχομένων ὀξέων. Καὶ ὅταν μὲν ἡ κηλὶς εἶναι νωπή, ἀρκεῖ νὰ τὴν ἀφαιρέσῃ καλὴ σαπωνάδα μὲ χλιαρὸν ὕδωρ· ὅταν ὅμως εἶναι παλαιὰ ἢ ἡ σαπωνάδα δὲν ἐπαρκῇ, μεταχειριζόμεθα καὶ ἓν ὀξύ. Τὸ κατὰ προτίμησιν ἐν χρήσει εἶναι τὸ χλωροῦχον ὕδωρ καὶ τὸ θειικὸν ὀξύ, ὅπερ κατασκευάζομεν τότε, καθόσον δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ διατηρηθῇ ἀμιγές. Καὶ ἐπειδὴ ἡ κατασκευὴ εἶναι εὔκολος, μεταδίδομεν αὐτήν. Βάλλομεν θεῖον εἰς τρυβλίον, τὸ ἀνάπτομεν καὶ τὸ σκεπάζομεν μὲ χωνίον ἐκ χαρτονίου, οὗ ἡ περιφέρεια ἔχει ὀπὰς διὰ νὰ εἰσέρχηται ἀήρ· θέτομεν τὴν βεβρεγμένην κηλίδα ἄνω τοῦ στομίου τοῦ χωνοειδοῦς χαρτονίου, καὶ τὸ ἀέριον τοῦ θειικοῦ

ὀξέως προσβάλλον αὐτὴν τὴν ἐξαλείφει. Ἀπομένει κατόπιν τὰ πλυθῆ καλὰ τὸ μέρος διὰ τὰ μὴ μένουν ἴχνη ἐπὶ τοῦ ὑφάσματος, διότι δυνατὸν τὰ γείνῃ ὀξείδωσις, καὶ τὸ θειικὸν ὀξὺ διαβιβρώσκει τὸ ὕφασμα.

Καὶ ἄλλως ἐξαλείφονται αἱ ἐκ χυμοῦ ὀπωρῶν κηλίδες. Τὰς ἐξ ἐρυθρῶν ὀπωρῶν ἐξαλείφομεν διὰ τοῦ θείου, ἀλλ' ὑπάρχει ἐνίοτε φόβος ν' ἀντικατασταθῇ ἡ κηλὶς δι' ὀπῆς ἡ δι' ἀλλοιώσεως τοῦ χρώματος τοῦ ὑφάσματος, πρὸς ἀποφυγὴν δὲ παντὸς τοιούτου πράττομεν ὅ,τι μὲ τὴν ὀξαλικὴν πότασσαν, δηλ. βρέχομεν πρὶν τὴν κηλίδα καὶ λίαν τετανυσμένην φέρομεν ἄνω δοχείου, ἐν ᾧ καίει θεῖον, ἢ καὶ ἄνω θρυαλλίδος ἠλειμμένης ὀλίγον μὲ θεῖον.

Κηλίδες ἐξ ὑδραργύρου.—*Αἱ κηλίδες αἱ προξενούμεναι ἐξ ὑδραργυρικῆς ἀλοιφῆς (ἐξ ὑδραργύρου καὶ λίπους) διαλύονται ὅταν πλυθῶσι μὲ μίγμα 50 μερῶν ὕδατος, 1 μέρους ὑπανθρακικοῦ σόδας καὶ $^1/_2$ ἀσβέστου. Ἀφοῦ τὸ ὕφασμα βράσῃ ἐντὸς τοῦ μίγματος τούτου καὶ διαλυθῇ τὸ λίπος, ἀφαιρεῖται ἡ μελαψὴ κηλὶς τοῦ ὑδραργύρου μὲ ὑγρὸν χλωρίου ἐκ 12 μερῶν ὕδατος καὶ 1 χλωρίου* (gaz de chlorure)· *τὸ πλύνομεν μὲ καθαρὸν νερὸν πρῶτον καὶ ἔπειτα μὲ σαπωνάδαν. Τὸ χλώριον τῆς ἀσβέστου καὶ τῆς σόδας* (chlorure de chaux et de soude) *ἐξαλείφουσιν ὡσαύτως τὰς κηλίδας ταύτας.*

Ἕτεραι κηλίδες.—*Αἱ κηλίδες αἱ γινόμεναι ἀπὸ τὸ μαῦρον ἄλειμμα τῶν τροχῶν τῆς ἁμάξης, ἀπὸ πηλὸν τεράγους, ἀπὸ πηλὸν ὑπονόμων ὀχετῶν ἢ ὀχετῶν βορβόρου ἐξαλείφονται μὲ καλὴν σαπωνάδαν καὶ εἶτα μὲ τερεβενθίνην, χολὴν βοός, βενζίνην καὶ κατόπιν μὲ ἓν ὀξὺ λίαν ἀραιόν, μεθ' ὃ πλύνεται τὸ ὕφασμα καλὰ καλά.*

Ἀποχρωστικαὶ κηλίδες καὶ μέσα πρὸς ἐπαναφορὰν τοῦ χρώματος.

Τὸ ἰνδικὸν ὡς καὶ τὸ πρωσικὸν κυανοῦν καὶ τὰ μαῦρα χρώματα, τὰ γινόμενα ἄνευ σιδηρούχων σκευασιῶν, τὰ ἰάνθινα, τὰ ἐκ συνδυασμοῦ ἐρυθροδάνου δὲν εἶναι ἐπιδεκτικὰ ἀλλοιώσεως ὑπὸ τῶν ὀξέων, ἅτινα καταστρέφουσι τὰ ἐλαφρὰ κίτρινα χρώματα, μεταβάλλοντα τὸ πράσινον εἰς κυανοῦν ἐπὶ τῶν μαλλίνων ὑφασμάτων, ἀμαυροῦσι τὰ δυνατώτερα κίτρινα, καθιστῶσι κόκκινον τὸ φοινικοῦν, ζωηρὸν καὶ ἀνοικτὸν τὸ ἐκ φερναμπούκου κόκκινον καὶ κιτρινίζουσι τὸ ἀπὸ κοκκινόξυλον (campèche) καὶ ἀπὸ θειοῦχον χαλκὸν (sulfate de cuivre) κιανοῦν.

Τὰ ὀρυκτὰ ὀξέα καταστρέφουσι τὰ περισσότερα τῶν χρωμάτων, ἐνῷ τὰ φυτικὰ μόνον τὰ ξεθωρίζουν ὀλίγον. Τὸ οὖρον πρὸ πάντων μερικῶν τετραπόδων προξενεῖ κηλίδας ἀμαυροῦ κιτρίνου χρώματος σχεδὸν εἰς ὅλα τὰ χρώματα, τὸ κυανοῦν, τὸ ρόδινον, τὸ ἐκ βαφικοῦ λειχῆνος ἰάνθινον· τὰ ἐκ στυπτικῶν οὐσιῶν καὶ τὰ ἐκ σιδήρου γίνονται κίτρινα, θαμβὰ καὶ λερὰ καὶ σχεδὸν καταστρέφονται. Τ' ἀποτελέσματα ὅμως ταῦτα προξενεῖ τὸ νωπὸν οὖρον, ἐνῷ, ὅταν ὑποστῇ τοῦτο ζύμωσιν, προσλαμβάνει ἀλκαλικὸν χαρακτῆρα καὶ τ' ἀποτελέσματά του ἀνήκουσιν εἰς τὴν τάξιν ταύτην τοῦ σώματος.

Τὰ ἀλκάλια μεταβάλλουσιν εἰς μελανὸν ἰάνθινον χρῶμα τὰ ἐκ φερναμπούκου, κοχενίλλης κλπ. ἐρυθρὰ χρώματα, κιτρινίζουν τὰ πράσινα ἐπὶ τοῦ μαλλίου,

κάμνουν φαιὰ τὰ κίτρινα, ὧν τινα προσλαμβάνουσι χρῶμα πορτοκαλίου ὑποκόκκινον, κάμνουν βαθὺ τὸ χρῶμα ὅλων τῶν ἰανθίνων ἐπὶ τοῦ μαλλίου καὶ ἐπὶ τῆς μετάξης, κιτρινίζουν τὸ πράσινον, τὸ ἔχον βάσιν ἰνδικοῦ, καὶ τὰ ἐκ στυπτικῶν οὐσιῶν χρώματα.

Ὁ ἰδρὼς ὁ ἀλλοιούμενος ἐπὶ ὑφάσματος παράγει ἀποτελέσματα τῶν ἀλκαλίων.

Οἱ στυπτικοὶ φυτικοὶ χυμοὶ καὶ ἡ ἑτοιμασία ἐγχυμάτων ἢ ἀφεψημάτων διά τινων ἐξ αὐτῶν προξενοῦσιν ἐπὶ τῶν ὑφασμάτων κηλίδας, εὐκολώτατα ἐξαλειφομένας ὅταν εἶναι ἐπὶ ἀχρόου ὑφάσματος, ἀλλοιοῦσιν ὅμως μερικὰ κεχρωματισμένα, ἐν οἷς ὑπάρχουσιν ὀξέα σιδήρου.

Πάντα τὰ κυανᾶ χρώματα ἀπὸ τοῦ βαθυτέρου μέχρι τοῦ ἀνοικτοτέρου ἐπιτυγχάνονται διὰ μόνου τοῦ ἰνδικοῦ, ὅπερ διαλύομεν δι' ἀλκαλίων ἢ δι' ὀξέων, ἐνῷ διὰ τὸ βαθύτερον ἐπὶ μετάξης ἀνάγκη νὰ πάρῃ πρῶτον τὸ ὕφασμα μίαν βαφὴν ἀπὸ βαφικὸν λειχῆνα, πρὶν ἢ ἐμβῇ εἰς τὴν λεκάνην, καὶ μίαν ἀπὸ κοχενίλλην, ὅταν πρόκηται περὶ ἀνοικτοῦ κυανοῦ χρώματος. Τὸ μεταξωτὸν ὕφασμα προσλαμβάνει ἀκόμη ὡραῖον κυανοῦν χρῶμα ὅταν βουτηχθῇ εἰς ὀξείδιον χαλκοῦ κατ' ἐπανάληψιν ἢ περασθῇ ὕστερον εἰς λουτρὸν ἐξ ἰνδικοῦ ξύλου, στερεοποιεῖται δὲ διὰ τοῦ βαφικοῦ λειχῆνος θερμοῦ καὶ τελειόνει ἡ πρᾶξις ἐὰν βουτηχθῇ εἰς κυανοῦν ἐντὸς τῆς λεκάνης.

Τὰ ἐρυθρὰ παράγουσι παρομοίας διαφοράς. Ἡ κοχενίλλη μὲ τὸ στύμμα τοῦ ταρταρικοῦ ἅλατος (gaz de sel de tartre) καὶ μὲ διάλυσιν κασσιτέρου παρέχει λεπτὸν βυσσινὶ χρῶμα εἰς τὸ μεταξωτόν, καὶ ὡραῖον ἅλικον εἰς τὸ μάλλινον καὶ χρῶμα ἀνθρωπίνης σαρκὸς εἰς τὸ βαμβακερόν. Ὅταν δὲν τεθῇ ταρταρικὸν ὀξύ, ἀλλ' ἀντικατασταθῇ μὲ στύψιν, τὸ μάλλινον γίνεται βυσσινὶ καὶ ἐλαφροτάτη διάλυσις ἀλκαλίου μεταβάλλει εἰς τὸ αὐτὸ χρῶμα τὸ ἅλικον. Τὸ φοινικοῦν θαμβόνει μὲ τὰ ἀλκάλια καὶ γίνεται ζωηρὸν μὲ τὰ ὀξέα.

Τὰ ὑποπόρφυρα, τὰ τριανταφυλλιὰ καὶ τὰ ἔχοντα τὸ χρῶμα τοῦ κερασίου ἢ τῆς ἀνθρωπίνης σαρκὸς καταστρέφονται μὲ τὰ ἀλκάλια καὶ ἀναφαίνονται μὲ τὰ ὀξέα.

Τὰ μεταξωτὰ τὰ στυμμένα ὅταν τὰ βάψῃς εἰς βρασμένον ξύλον τῆς Βρασιλίας, μεταβάλλονται εἰς ψεύτικο βυσσινὶ χρῶμα, ὅπερ γίνεται τριανταφυλλί, ὅταν τὸ περάσῃς ἀπὸ διάλυσιν τέφρας τρυγός.

Πᾶν ἐρυθρὸν ὕφασμα βάφεται μὲ ἐρυθρόδανον· τὸ χρῶμα ὅμως τοῦτο εἶναι στερεώτερον ἐπὶ βαμβακεροῦ ὑφάσματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ'.

ΑΝΑΝΕΩΣΙΣ ΦΟΡΕΜΑΤΩΝ.

Τὰ ἐλαφρὰ μάλλινα *φορέματα, τὰ ἐκ καθαροῦ ἐρίου ἢ τὰ βαμβακομάλλινα, πλύνονται μὲ ἀφέψημα σαπωνορρίζης, ἀφοῦ ταραχθῶσιν ἱκανῶς ἐν τῷ ὑγρῷ τούτῳ, ἀποπλύνονται εἶτα καλῶς καὶ στρίφονται ἐντὸς στερεοῦ ὑφάσματος διὰ νὰ στραγγίσουν. Μετὰ ταῦτα στεγνόνονται καὶ πιέζονται εἰς τὸν κύλινδρον. Ὅταν δὲ εἶναι ρυπαρά, ἀτμίζονται δι'*

ὕδατος καὶ πλύνονται διὰ ψήκτρας μὲ σάπωνα, χολὴν βοὸς ἢ κρόκον ὠοῦ.

Ὁμοίως καὶ αἱ στρατιωτικαὶ στολαί· τὸ βελοῦδον τοῦ λαιμοῦ πλύνεται μὲ ἀμμωνιακόν, σκουπίζεται καλὰ διὰ ψήκτρας καὶ ἀτμίζεται διὰ ν' ἀνασηκωθῇ ὁμοιομόρφως τὸ χνοῦδον.

Τὰ ἐκ κυανοῦ ἐριούχου ὑφάσματος φορέματα περνῶμεν εἰς διάλυσιν ταρταρικοῦ ἅλατος 60 γραμμαρίων κατὰ λίτραν ὕδατος καὶ 100 σταγόνων ἀμμωνιακοῦ καὶ τ' ἀποπλύνομεν καλῶς.

Τὰ μαῦρα μάλλινα φορέματα καθαρίζουν μὲ ξύλον τοῦ Παναμᾶ. Ἀγοράζομεν δύο ἢ τριῶν γροσίων ξύλον καὶ τὸ βράζομεν ἐπὶ δύο περίπου ὥρας εἰς ὀλίγας λίτρας ὕδατος. Χύνομεν εἶτα τὸ ὅλον ἐντὸς μεγάλης λεκάνης, μετὰ ταῦτα τρίβομεν καλῶς τὰς κηλίδας ὅπου ὑπάρχουσι, τὰς ὁποίας σημαδεύομεν προηγουμένως μὲ ἄσπρην κλωστήν, ἔπειτα ἀποπλύνομεν τὸ φόρεμα μὲ μεγάλην προσοχήν, ὥστε νὰ μὴ μείνῃ διόλου ἴχνος ἐκ τοῦ ξύλου Παναμᾶ. Ἀφίνομεν τὸ φόρεμα νὰ στραγγίσῃ εἰς τὴν σκιάν, χωρὶς νὰ τὸ στρήψωμεν διόλου, καὶ μισόστεγνον τὸ σιδερόνομεν ἀπὸ τὸ ἀντίστροφον μέρος.

Τὰ κτένια καθαρίζονται κάλλιστα μὲ ξύλον Παναμᾶ.

Καθαρίζονται προσέτι τὰ κτένια καὶ αἱ ψῆκτραι ἀφιέμεναι ἐπί τινας ὥρας ἐντὸς ὕδατος ἀναμεμιγμένου μετ' ὀλίγου ἀμμωνιακοῦ. Ἐξαγόμενα ἀποπλύνονται διὰ καθαροῦ ὕδατος καὶ σπογγίζονται.

Τὰ ἀνδρικὰ φορέματα μετὰ τὸ καθάρισμα γίνονται ὡς καινουργῆ. Βάλε εἰς πήλινον ἀγγεῖον ἀφέψημα λινοσπόρου καὶ ὀλίγον βαφικὸν ξύλον κατὰ τὸ χρῶμα τοῦ φορέματος, καὶ ὅταν ἡ σκευασία αὕτη γείνῃ γλοιώδης ὡς τὸ λεύκωμα τοῦ ὠοῦ, πέρασέ την ἀπὸ τρυπητὸ καὶ ἅπλωσέ την μὲ ψήκτραν

ἐπὶ τοῦ φορέματος κατὰ τὴν ὑφήν· καὶ ἀφοῦ τὸ τεντώσῃς καλά, ἄφες νὰ ξηρανθῇ ἡ ἁλοιφή. Θὲς ἔπειτα ὕφασμα βρεγμένον εἰς σαπωνάδαν καὶ σιδέρωσε τὸ φόρεμα. Γίνεται καινούργιο.

Τὰ βαμμένα μεταξωτὰ θέλουν πλύσιμον μὲ ζεστὴν σαπωνάδαν, πρέπει ὅμως νὰ πλυθοῦν γρήγορα, διὰ νὰ μὴ πάθουν τὰ χρώματα, καὶ ν' ἀποπλυθοῦν μὲ καθαρὸν ψυχρὸν ὕδωρ, εἰς ὃ ῥίπτομεν ὀλίγον θειικὸν ὀξύ, 4 πρὸς 100, διὰ νὰ γείνουν ζωηρὰ τὰ χρώματα. Τὸ μαῦρον μεταξωτὸν πλύνεται μὲ χολὴν βοὸς διὰ σπόγγου.

Τὰ μάλλινα καὶ τὰ μεταξωτὰ ὑφάσματα καθαρίζονται καὶ μὲ ξύλον Παναμᾶ· 250 γραμμάρια ἀρκοῦσιν εἰς μίαν ἐσθῆτα. Κόπτομεν τὸ ξύλον εἰς τεμάχια καὶ τὸ ἀφίνομεν ἐντὸς ψυχροῦ ὕδατος ἐπὶ 20—24 ὥρας· εἶτα μεταγγίζομεν τὸ ὕδωρ τοῦτο, χέομεν θερμὸν ὕδωρ, ὅσον ἀρκεῖ διὰ ν' ἀπορροφήσῃ καλῶς τὸ καθαρισθησόμενον φόρεμα, τὸ ἁπλόνομεν ἀκολούθως ἐπὶ σανίδος καὶ τρίβομεν μὲ ψήκτραν ἐξ ἱππείου τριχός, ἣν βάπτομεν ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν εἰς τὸ λίαν θερμὸν ἀφέψημα τοῦ ξύλου Παναμᾶ. Τὸ ἀποπλύνομεν εἶτα καλῶς καὶ τὸ σιδερόνομεν ἀντιστρόφως, ἐνόσω εἶναι ἀκόμη ὑγρόν. Τὰ μαυρομέταξα, διὰ νὰ καθαρισθῶσι καὶ στιλπνωθῶσιν, ἁπλόνονται ἐπὶ τραπέζης, βρέχονται ἐκ τῆς καλῆς ἐπιφανείας διὰ σπόγγου βρεγμένου εἰς βραστὸν καφὲ καὶ σιδερόνονται ἀμέσως ἀντιστρόφως.

Τὰ λευκὰ μεταξωτὰ καὶ τὰ λειοσηρικὰ τρίβονται μὲ μαλακὴν ψήκτραν ἐπὶ μαρμάρου μὲ θερμὸν ὕδωρ, περιέχον ἓν μέρος σάπωνος, δύο μέρη μέλιτος καὶ τέσσαρα μέρη οἰνοπνεύματος, ἀποπλύνονται δὲ χωρὶς νὰ στρηφῶσι, στραγγίζονται ἀνὰ μέσον δύο λευκῶν ὑφασμάτων καὶ σιδερόνονται.

Τὰ φουστάνια καὶ τὰ φισιού, ὡς καὶ τὰ τσίτινα ὑφάσματα πλύνονται μὲ χλιαρὰν σαπωνάδαν, διαλύομεν ὅμως

προλαβόντως τὸν σάπωνα, καὶ διὰ νὰ μὴ πάθουν τὰ χρώματα, ῥίπτομεν εἰς τὸ ὕδωρ ὀλίγον ὀξύ.

Τὰ τρίχαπτα καὶ οἱ λευκοὶ πέπλοι ἐμβαίνουν εἰς βραστὴν σαπωνάδαν. Τὰ βουτοῦμεν εἰς αὐτὴν ὀλίγον καὶ ἔπειτα τὰ βάλλομεν εἰς ἄλλην ὀλιγώτερον θερμήν, τὰ ταράσσομεν χωρὶς νὰ τὰ θλίψωμεν καὶ τ' ἀποπλύνομεν διὰ φρεατείου ὕδατος. Κατόπιν τὰ βάλλομεν εἰς διαλελυμένον ἄμυλον, ἐν ᾧ ἐρρίψαμεν ὀλίγον ἰνδικὸν ἢ κρόκον, τὰ στραγγίζομεν καὶ τὰ ἁπλόνομεν νὰ στεγνώσουν. Τὰ μαῦρα τρίχαπτα ἀντὶ σάπωνος θέλουσι χολὴν βοός, ἢ ἄλλως τὰ διπλόνομεν, τὰ βυθίζομεν εἰς θερμὸν ζῦθον, τὰ τρίβομεν γλυκὰ γλυκὰ καὶ μὲ μυρίας προφυλάξεις, ἔπειτα τ' ἀποπλύνωμεν πολλάκις εἰς ψυχρὸν ζῦθον καθαρόν· μετὰ ταῦτα τὰ στεγνόνομεν ὀλίγον ἐντὸς λευκοῦ ὑφάσματος, καὶ ἐνῷ εἶναι εἰσέτι ὑγρὰ τὰ θέτομεν ἀντιστρόφως ἐπὶ τῆς τραπέζης, τὰ σκεπάζομεν μὲ μουσολίναν καὶ τὰ σιδερόνομεν μὲ θερμότατον σίδηρον. Τὰ πολύτιμα τρίχαπτα ἀραιοῦνται δι' ὑδάτων ἀτμοῦ· τὰ δὲ μεταξωτὰ καὶ τὰ θειαφόνομεν ἀνὰ μέσον δύο ὑγρῶν πανίων καὶ τὰ ἁπλόνομεν νὰ στεγνώσουν.

Τὰς ταινίας βυθίζομεν εἰς βενζίνην, τὰς σκουπίζομεν ταχέως μὲ καθαρὸν ὕφασμα καὶ τὰς σιδερόνομεν ἐνόσῳ εἶναι ἀκόμη ὀλίγον ὑγραὶ μὲ σίδηρον ὀλίγον θερμόν.

Αἱ μαῦραι ταινίαι καθαρίζονται καὶ εἰς ἀφέψημα καφέ· τὰς ἀφίνομεν νὰ βραχοῦν καλά; τὰς τρίβομεν, τὰς θλίβομεν εἰς λευκὸν ὕφασμα καὶ τὰς σιδερόνομεν ἀφοῦ τὰς σκεπάσωμεν μὲ μουσελίναν.

Τὰ δερμάτινα χειρόκτια τὰ θέτομεν τεντωμένα ὅσον τὸ δυνατὸν ἐπὶ φύλλου λευκοῦ χάρτου, εἶτα δὲ περνῶμεν ἀπ' ἐπάνω λευκὸν ὕφασμα βραχὲν εἰς βενζίνην. Ὅταν δὲ δὲν ἔχωμεν βενζίνην, ἀφαιροῦμεν τὰς γλοιώδεις κηλίδας μὲ ἀπόσταγμα τερεβενθίνης, μὲ αἰθέρα, μὲ ἀμμωνιακόν, κλπ.

Ὅταν δὲ καθαρισθῶσι, τ' ἀφίνομεν νὰ στεγνώσουν εἰς τὸν ἀέρα, διὰ νὰ ἐξαλειφθῇ ἡ ὀσμή. Καθαρίζονται δὲ καὶ χωρὶς νὰ βραχῶσι, τριβόμενα μὲ λεπτὴν ἄργιλλον καὶ σπογγιζόμενα ἔπειτα μὲ τεμάχιον φανέλλας· ὅταν δὲ δὲν ἀπομείνῃ πλέον ἴχνος ἀργίλλου, τρίβονται πάλιν μὲ εὔθρυπτον κιμωλίαν ἐὰν εἶναι λευκά, μὲ πίτυρον δὲ ἐὰν εἶναι χρωματιστά.

Πρὸς καθαρισμὸν τῶν ψιαθίνων πίλων κατασκευάζομεν μαλακὸν ῥύαμα ἀπὸ ἄνθος θείου καὶ χυμὸν λεμονίου, ἀλείφομεν μὲ αὐτὸ τὸν καθαρισθησόμενον πίλον διὰ ψήκτρας, δι' ἧς καθαρίζομεν τοὺς ὄνυχας, καὶ τὸν ἀφίνομεν εἰς τὰς φλογερὰς τοῦ ἡλίου ἀκτίνας, ἕως οὗ ἡ ζύμη ξηρανθῇ, καὶ τότε τὴν ἀφαιροῦμεν μὲ τὴν ψήκτραν.

Τὰ χρυσοκέντητα καὶ ἀργυροκέντητα ἐκκλησιαστικὰ ἐνδύματα καὶ σκεύη καὶ αἱ στρατιωτικαὶ στολαὶ καθαρίζονται μὲ τὴν ψίχα ἑώλου ἄρτου, ἣν θερμαίνομεν εἰς καθαρώτατον πήλινον σκεῦος. Τρίβομεν πρῶτον τὸν χρυσὸν καὶ τὸν ἄργυρον, τὸν καλύπτομεν καθ' ὁλοκληρίαν μὲ τὴν ψίχα, θέτομεν ἐπάνω μίαν πετσέταν καὶ τεμάχιον μαλλίνου ὑφάσματος, τὴν ἀφίνομεν νὰ κρυώσῃ καὶ νὰ ξηρανθῇ, τινάσσομεν καλὰ τὰ χρυσοκέντητα καὶ ἀργυροκέντητα φορέματα καὶ τὰ κτυποῦμεν εἶτα μὲ μικρὸν ραβδίον.

Ὅταν τὸ δέρμα τὸ καλύπτον τὰ γραφεῖα, ὡς καὶ οἱ δερμάτινοι σάκκοι καὶ τὸ δέρμα τῶν βιβλίων ἀπολέσουν τὸ μαῦρον χρῶμά των καὶ γείνουν ὑποκίτρινα, ἀγοράζομεν ὀλίγην βαφὴν (noir de sabotier) καὶ καλύπτομεν τὸ ἠλλοιωμένον μέρος διὰ χρωστῆρος· τὸ ἀφίνομεν νὰ ξηρανθῇ ἐπ' ὀλίγον καὶ τὸ τρίβομεν μὲ λευκὸν ὕφασμα. Ἐὰν μὴ ἀρκεσῃ ἓν στρῶμα βαφῆς, δίδομεν καὶ δεύτερον.

Εἶναι ἆρά γε ἀνάγκη νὰ ὁμιλήσωμεν ἐνταῦθα περὶ τοῦ ὕδατος, ἐν ᾧ αἱ οἰκοδέσποιναι διαλύουσιν ἅλατά τινα πό-

δας; Εἶναι ἐξαίρετον πρὸς καθαρισμὸν πηλίνων καὶ κεραμικῶν σκευῶν.

Ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει νὰ ἔχῃ πάντοτε φιάλην χλωρούχου ὕδατος (eau de javelle), *μικρὰν φιάλην ὀξαλικῆς ποτάσσης* (sel d'oseille) *καὶ ἑτέραν βερζίνης. Πάντα δὲ ταῦτα περιττὸν θεωροῦμεν νὰ συστήσωμεν ὅτι ὀφείλει νὰ ἔχῃ εἰς μέρος, ὅπου νὰ μὴ τὰ φθάνωσι τὰ παιδία.*

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'.

ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΙΛΑΡΕΣΚΕΙΑ.

> Μήτε ἄγαν πολυτελῶς, μήτε ἄγαν εὐτελῶς πειρῶ τὰ περὶ τὴν ἐσθῆτα καὶ τὴν ἑτέραν διαγωγὴν τὸ σῶμα διοικεῖν· τὸ μὲν γὰρ φθονεῖσθαι ἢ γελᾶσθαι, τὸ δὲ μισεῖσθαι ἢ ἐλεεῖσθαι.
> **(Πλουτ.)**

Τῶν γυναικείων καλλωπισμῶν τὸ κεφάλαιον μεγάλην κατέχει ἐν τῷ οἰκογενειακῷ προϋπολογισμῷ θέσιν, ἀσήμαντα δέ εἰσι τὰ εἰς ἀγορὰν τῆς ἐπιπλοσκευῆς τοῦ οἴκου ὅλου δαπανώμενα χρήματα πρὸς τὰ ἀπορροφώμενα ὑπὸ τῆς ἀγορᾶς ἐσθήτων, σαλίων, πίλων, ὑποδημάτων, ἀσπρορρούχων κλπ.

Συνήθως αἱ γυναῖκες ρέπουσιν ὑπερβολικῶς εἰς τὸν καλλωπισμόν. Λησμονοῦσαι ὅσαι ἔμαθον τὴν ἰσοκράτειον πρὸς τοὺς νέους παραίνεσιν τοῦ εἶναι τὸν ἄνθρωπον φιλόκαλον, ἀλλὰ μὴ καλλωπιστήν, κυριώτατον καθιστῶσι τὸν καλλωπισμὸν μέλημα, εἰς τοῦτον ἀναλίσκουσαι καὶ χρόνον καὶ νοῦν καὶ χρήματα. Ἡ σκέψις καὶ ὁ λογισμὸς τῶν γυναικῶν φέρεται εἰς τὸ χρῶμα τοῦ φορέματος, ὅπερ θὰ φορέσωσι κατὰ τὴν ἐπελευσομένην ὥραν τοῦ ἔτους, καὶ μυρίους ἐπινοοῦσι συνδυασμοὺς πρὸς κτῆσιν δανείου κάλλους. Ἐὰν αἱ γυναῖκες ἠγόραζον ἐκ τῶν βιβλίων ἐκείνων, ἅτινα κοσμοῦσι τὴν ψυχὴν καὶ τὸν νοῦν, μετὰ τοσαύτης μανίας μεθ' ὅσης σπουδῆς φέρονται πρὸς τὰ περιοδικὰ τοῦ συρμοῦ, καὶ ταῦτα ξενόγλωσσα, χάριν αὐτῶν καὶ μόνον τῶν *φιγουρινίων*, διότι αἱ πλείους καὶ τὴν γλῶσσαν ἀγνοοῦσιν ὅπως τοὐλάχιστον φωτισθῶσιν ἐκ τοῦ κειμένου, πολὺ διαφόρως θὰ εἶχον τὰ κατ' αὐτὰς καὶ καθ' ὅλον αὐτῶν τὸν οἶκον, καὶ ἐπὶ τῆς κοινωνίας θὰ ἐπέδρων ὑγιέστερον καὶ αἰσιώτερον. Ἄλλως ὅμως ἔδοξεν αὐταῖς, καταδαπανωμέναις εἰς τὰ τοῦ καλλωπισμοῦ καὶ μεριμνώσαις ἀδικαιολογήτως νὰ ἐπιδειχθῶσιν εἰς τὰ ὅμματα τοῦ κόσμου οὐχὶ ὡς ἁρμόζει σωφρονούσαις γυναιξί.

Ὁπόσαι μητέρες σπουδαιότερον ἡγοῦνται μέλημα τὸν καλλωπισμὸν μᾶλλον τῶν θυγατέρων αὐτῶν ἢ τὴν προσήκουσαν αὐταῖς ἀγωγήν! Ὁπόσαι δὲ νέαι καὶ τὸν λόγον καὶ τὴν διάνοιαν εἰς αὐτὸν ἀποκλειστικῶς φέρουσι, τὰς ἑαυτῶν μητέρας πολλάκις παράδειγμα λαμβάνουσαι! Τόσον δὲ ἡ φορὰ αὕτη ὑπεκκαίει τὸν ζῆλον αὐτῶν, ἐνῷ ἔπρεπε νὰ ὑπεκκαίωνται ἡ ἀρετή, ἡ ἀξία καὶ τὰ προσόντα, ὥστε λυποῦνται μᾶλλον καὶ ἀσχάλλουσιν, ὅταν οἱ γονεῖς ἀρνῶνται τὰ ποθητὰ αὐταῖς στολίδια καὶ ἔξαλλοι γίνονται ἐκ χαρᾶς, ὅταν τὰ ἐπιτύχωσιν! Ὁ νοῦς καὶ ὁ λογισμὸς αὐτῶν εἶναι ἐκεῖ. Ἐξέρχονταί ποτε εἰς ἐπίσκεψιν; Οὐδόλως σκέπτονται τίνα σεβασμὸν ἢ φιλίαν ὀφείλουσι νὰ ἐκδηλώσωσι, ἢ ὁποίαν

εὐπρέπειαν καὶ εὐκοσμίαν νὰ δείξωσιν, ἀλλὰ πάντοτε διὰ τὴν τοαλέτταν βασανίζουσι τὴν μικρὰν αὐτῶν κεφαλήν! Πρόκειται περὶ μουσικῆς συμφωνίας; Οὔτε ἡ τέχνη, οὔτε αἱ γνώσεις αὐτῶν ἀποτελοῦσι τὴν κυριωτέραν πηγὴν τῆς τέρψεως, ἣν φαντάζονται ὅτι θ' ἀπολαύσωσιν· ἡ εὐχαρίστησις αὐτῶν εἶναι νὰ δείξωσι τὰ φορέματά των. Καὶ αὐτὸ τὸ θρησκευτικὸν αἴσθημα δὲν μένει ἀνεπίδραστον ἐκ τῆς ἀκολάστου ταύτης πρὸς τὸν καλλωπισμὸν κλίσεως. Εἰς τὴν ἐκκλησίαν πορεύονται διὰ νὰ δείξωσι μᾶλλον τὰ φορέματα αὐτῶν καὶ ἴδωσι καὶ τὰ τῶν ἄλλων, καὶ οὐχὶ διὰ νὰ προσευχηθῶσι, παρέχουσαι διὰ τούτου ἀφορμὴν εἰς τοὺς κήρυκας τοῦ θείου λόγου ἀπὸ τοῦ ἄμβωνος τοῦ ναοῦ τὴν μανίαν ταύτην νὰ στιγματίζωσιν. Ἐνὶ συντόμῳ λόγῳ νομίζει τις ὅτι μόνον τῇ φιλαρεσκείᾳ μένει θέσις ἐν τῇ μικρᾷ κεφαλῇ πολλῶν νεαρῶν γυναικῶν.

Αἱ κόραι ὀφείλουσι νὰ μὴ καταστήσωσι τὰ τοῦ καλλωπισμοῦ κύριον καὶ ἀποκλειστικὸν αὐτῶν μέλημα, ἀλλὰ ν' ἀφήσωσι τοῦτο εἰς τὰς ἀμαθεῖς καὶ ματαιόφρονας γυναῖκας, ὧν ἐλεεινόν ἐστι προνόμιον τὸ περὶ καλλωπισμοῦ καὶ φιλαρεσκείας σκέπτεσθαι καὶ περὶ οὐδενὸς ἄλλου. Αἱ νεάνιδες ὀφείλουσιν ἐπιμελῶς ν' ἀποσκορακίσωσι τὴν φιλαρέσκειαν. Τὸ ἐνδύεσθαι φιλοκάλως, ἁπλῶς καὶ καθαρίως μαρτυρεῖ πραγματικὴν ὑπεροχήν. Ἔστω τῶν νεανίδων ἡ περιβολὴ ἀνάλογος πρὸς τὴν ἡλικίαν, καὶ πρὸ πάντων πρὸς τὰ μέσα, ἀφινέτωσαν πᾶν παράλογον καὶ ὑπερβολικὸν ἀντὶ τοῦ ἁπλοῦ μόνον καὶ χαρίεντος, μηδὲ προλαμβανέτωσαν τὸν συρμὸν ὅπως ἐπιδειχθῶσι καὶ ἐπισύρωσι τοῦ κόσμου τὴν προσοχήν· διότι ἡ ἐπιτετηδευμένη περιβολὴ δὲν ἐπισπᾶται τὸν σεβασμὸν καὶ τὴν ὑπόληψιν τῶν ἄλλων, δυσμενῶς δὲ κρίνονται ἡ νέα καὶ ἡ γυνὴ ἐκείνη, ὧν ἡ ἐνδυμασία εἶναι σκανδαλώδης καὶ ἥκιστα κατάλληλος εἰς τὸν βαθμὸν αὐτῶν.

Τὰ γυναικεῖα φορέματα καὶ οἱ καλλωπισμοί.

Ἀείποτε μᾶς ἐξέπληξεν ἡ φιλαρέσκεια, ἤτοι ὁ ἐπιτετηδευμένος καλλωπισμὸς τῶν νουνεχῶν γυναικῶν (λέγει ἡ Κλάρισσα Ζουραμβίλ). Τὸ γυναικεῖον τοῦτο ἐλάττωμα ἔχει σοβαρὰ ἐπακόλουθα, διότι προξενεῖ ἀνόητα ἔξοδα, ἅ, ὡς ἐπαναλαμβανόμενα, ἐπιφέρουσι ταχέως τὴν στενοχωρίαν ἐν τῇ οἰκογενείᾳ, καίτοι ἐξακολουθεῖ ἐργαζόμενος ὁ σύζυγος. Ἐκπλήσσονται οἱ φίλοι, ἀπελπίζουσιν οἱ συγγενεῖς καὶ ζητεῖται ὁ λόγος ὅλως ἀπροόπτου ὀλέθρου, διότι καὶ τὸ ἐπάγγελμα τοῦ συζύγου εἶναι καλὸν καὶ τὸ ἀνδρόγυνον φρόνιμον. Ἐρωτήσατε τὴν γυναῖκα, καὶ θὰ σᾶς εἴπῃ τὸν λόγον τοῦ ὀλέθρου τοῦ οἴκου αὐτῆς· μόνη αὕτη θὰ σᾶς τὸν εἴπῃ, διότι οὐδεὶς ἄλλος ἐστὶ πλὴν τῆς φιλαρεσκείας αὐτῆς. Δὲν δύναται ἡ γυνὴ αὕτη νὰ ἴδῃ νέον φόρεμα, χωρὶς νὰ ἐπιθυμήσῃ αὐτό, δὲν δύναται νὰ τὸ ἴδῃ, χωρὶς νὰ τὸ ἀγοράσῃ, καὶ τὰ χρήματα φεύγουσιν εἰς ἱκανοποίησιν τῶν ματαίων καὶ ἀπερισκέπτων αὐτῆς ὀρέξεων. Ἀλγεῖ πράγματι ὁ ἀναλογιζόμενος ὅτι ἡ ταινία, τὸ χρῶμα τοῦ φορέματος ἢ τὸ σχῆμα τοῦ πίλου ἀποτελοῦσι τὸ κύριον μέλημα ἐνίων γυναικῶν, καὶ ὅτι μέγα τοῦ βίου αὐτῶν μέρος ἀπόλλυται εἰς τοιαῦτα μάταια καὶ κενά.

Ἐὰν αἱ νεάνιδες καὶ αἱ γυναῖκες ἐν γένει ἐπείθοντο ὅτι ἡ ὡραιότης εἶναι ὅλως ἀνεξάρτητος τοῦ καλλωπισμοῦ, θὰ παρεδέχοντο πάντοτε ἁπλῆν μετὰ φιλοκαλίας περιβολήν. Τί γελοιώτερον ὅταν λαμπρὰ ἐνδυμασία κοσμῇ ἄσχημον πρόσωπον! Ἐν τῇ περιστάσει ταύτῃ

ἡ ἐνδυμασία ἀποτελεῖ καταπληκτικὴν ἀντίθεσιν· ἐκ τοὐναντίου δὲ ὅλως ἀνωφελῆ εἰσι τὰ ἐξεζητημένα φορέματα εἰς ὡραίαν γυναῖκα, διότι τίνα ἄρά γε ἀνάγκην αὐτῶν ἔχει; Ἡ ὡραία γυνὴ ἔχει ἀφ' ἑαυτῆς ἀρκετὸν θέλγητρον ἄνευ ἀνάγκης προσθέτου. Πλανῶνται παραδόξως αἱ γυναῖκες, φρονοῦσαι ὅτι ἐπισπῶνται ἐφ' ἑαυτὰς τὸν θαυμασμὸν τῶν ἀνθρώπων περιβαλλόμεναι ὡραίους στολισμούς, διότι ἐὰν τὸ πτερὸν τοῦ πίλου εἶναι ὡραῖον, ἐὰν τὸ κόψιμον τῆς ἐσθῆτος εἶναι χάριεν, ὁ θαυμασμὸς δικαίῳ τῷ λόγῳ ἀνήκει εἰς τὸ πτηνόν, ὅπερ ἔδωκε τὸ πτερόν, καὶ εἰς τὴν ῥάπτριαν, ἥτις ἔρραψε τὸ φόρεμα. Λυπηρότατον τεκμήριον κουφονοίας καὶ πτωχείας τῆς καρδίας παρέχουσιν αἱ γυναῖκες ἐκεῖναι, αἵτινες φρονοῦσιν ὅτι ὀφείλουσι νὰ καταφύγωσιν εἰς τὰ θέλγητρα τοῦ συρμοῦ καὶ τῶν καλλωπισμῶν, διὰ νὰ ἐμποιήσωσιν ἐξωτερικῶς εὐνοϊκὴν αἴσθησιν. Οὐδέποτε θὰ ἴδητε ὅτι ἐξεζητημένη καὶ ὑπερτέρα τῆς θέσεως τῆς γυναικὸς ἡ τῆς κόρης ἐνδυμασία δύναται νὰ ἐφελκύσῃ ἐπ' αὐτὰς τὴν ὑπόληψιν καὶ τὸν σεβασμὸν τῶν ἄλλων· θὰ τὰς βλάψῃ μόνον καὶ θὰ παράσχῃ ἀφορμὴν εἰς δυσμενῆ σχόλια.

Ἐπορευόμεθά που μιᾷ τῶν ἡμερῶν διὰ τοῦ σιδηροδρόμου πολλαὶ φίλαι (λέγει ἡ αὐτὴ Ζουραμβίλ)· ἔν τινι σταθμῷ νεᾶνις ἡλικίας 18 ἢ 20 ἐτῶν ἐπέβη τοῦ ἡμετέρου διαμερίσματος, ἐφόρει δὲ λαμπρὰν ἐνδυμασίαν, καὶ οἱ ὀφθαλμοὶ ἡμῶν δὲν ἔπαυσαν ἐπί τινα τῆς ὥρας λεπτὰ νὰ τὴν παρατηρῶσι, τὴν ἐνδυμασίαν, ἐννοεῖται. Μετ' ὀλίγον ἡ νεᾶνις ἀντήλλαξε λόγους τινὰς πρὸς ἡμᾶς, καὶ δὲν ἐδυσκολεύθημεν νὰ ἐννοήσωμεν ἐξ αὐτῶν ὅτι ἡ ἀνατροφὴ δὲν ἦτο ἀνάλογος πρὸς τὴν περιβολήν. Πρώτη ἐκ τούτου δυσαρέσκεια. Ὀλίγον ἀπωτέρω ἐμάθομεν ὅτι ἡ κόρη αὕτη ἦτο ἐργάτις, καὶ ὅτι μετέβαινε παρὰ συγγενεῖ ἵνα γένηται ἀνάδοχος τοῦ τέκνου αὐτῆς. Ἐνταῦθα ᾐσθάνθημεν δευτέραν δυσαρέσκειαν καὶ

διημείψαμεν πρὸς ἀλλήλας εἰρωνικὸν μειδίαμα, ὄχι, ὡς εὐνόητον, διότι ἡ νεᾶνις ἦν ἐργάτις, ἀφοῦ πάντα τὰ ἐπαγγέλματα εἶναι ἔντιμα, ὁπόταν συμπεριφέρηταί τις καλῶς, ἀλλὰ κυρίως, διότι ἡ ἐνδυμασία τῆς κόρης ταύτης ἦν ὅλως δυσανάλογος πρὸς τοὺς πόρους αὐτῆς, διότι ἡ ἐνδυμασία ἐκείνη ἦτο ἐνδυμασία ἀρχοντική.

Ὡς πρὸς τὴν ἐνδυμασίαν ἡ γυνὴ δὲν πρέπει ν' ἀφίσταται τῶν ἐπομένων ἀρχῶν· ὀφείλει δηλ. νὰ ἐνδύηται κατὰ τὴν ἡλικίαν καὶ κατὰ τὴν κοινωνικὴν αὐτῆς θέσιν. Ἡ φρόνιμος γυνὴ παρακολουθεῖ μὲν τοὺς συρμούς, χωρὶς ὅμως νὰ τὸ παρακάμνῃ, καὶ πρὸ πάντων νὰ τοὺς ὑπερβαίνῃ, οὕτως ὥστε νὰ μὴ ᾖ οὔτε ἐκκεντρική, οὔτε γελοία· οὔτε φθονεῖσθαι ἢ γελᾶσθαι κατὰ Πλούταρχον, οὔτε μισεῖσθαι ἢ ἐλεεῖσθαι. Τὸ ἀξίωμα τῆς φρονίμου γυναικὸς εἶναι φιλοκαλία μεθ' ἁπλότητος ἐν τῇ περιβολῇ, τοῦτο δὲ οὐδόλως ἀποκλείει τὴν χάριν.

Εἴπωμεν ἐν τέλει ὅτι δὲν εἶναι σπάνιον νὰ ἴδῃ τις γυναῖκας ἐνδυομένας φιλαρέσκως τὸ ἑσπέρας, τὸ δὲ πρωὶ νὰ ὦσιν ὅλως ἀτημέλητοι· ἡ κόμη δηλ. πίπτει ἀτάκτως ἐπὶ τῶν ὤμων, ἡ ἐσθὴς δὲν εἶναι καλῶς προσηρμοσμένη εἰς τὸ σῶμα, εἰς τὸν λαιμὸν φοροῦσι στραβὰ τὸ ἐπικάλυμμα· ἐὰν δὲ κατὰ τύχην προσέλθῃ τις εἰς τὴν οἰκίαν δι' ἐσπευσμένην τινὰ ὑπόθεσιν, δὲν τολμῶσι νὰ παρουσιασθῶσι, ἐν μεγάλῃ δὲ στενοχωρίᾳ λέγουσι πρὸς τὰς ὑπηρετρίας νὰ τῷ εἴπωσιν ὅτι δὲν εἰμποροῦν νὰ ἐξέλθουν.

Ἡ νέα χρεωστεῖ νὰ συνειθίσῃ νὰ κτενίζηται πρωὶ πρωί, ἡ δὲ κατὰ τὴν ὥραν ταύτην ἀτημελησία αὐτῆς νὰ εἶναι ἁπλῆ ἀλλὰ καθαρωτάτη.

Σκέψεις περὶ καλλωπισμοῦ καὶ συμβουλαί.

Ἡ καθαυτὸ οἰκοδέσποινα καὶ ἡ συνετὴ γυνὴ καθιστᾷ ἀνάλογον τὴν ἐνδυμασίαν καὶ τὴν περιβολὴν αὐτῆς πρὸς τρία πράγματα· α) πρὸς τὰ μέσα, ἅτινα διαθέτει, β) πρὸς ἣν κατέχει ἐν τῷ κόσμῳ θέσιν καὶ γ) πρὸς τὰς περιστάσεις, ἐν αἷς διατελεῖ.

1ον Ὁ λατῖνος ποιητὴς Πλαῦτος ἔλεγεν ἤδη ἐπὶ τῆς ἐποχῆς του· « Ὅστις θέλει νὰ ἔχῃ στενοχωρίας καὶ βάρη, ἂς λάβῃ σύζυγον ἢ ἂς ἀγοράσῃ πλοῖον. » Καὶ τοῦτο ἀτυχῶς ἀληθεύει, διότι ἀνέκαθεν αἱ γυναῖκες ἐγένοντο θύματα τῆς ἀμέτρου πρὸς τὴν πολυτέλειαν κλίσεως αὐτῶν. Καὶ σήμερον ἔτι πολλαὶ πάσης κοινωνικῆς τάξεως δὲν συμβουλεύονται τόσον τὰς προσόδους αὐτῶν καὶ τὴν εὐκοσμίαν, ὅσον τὴν κενοδοξίαν καὶ τὸν καλλωπισμόν, οὐδὲ σκέπτονται ὅτι ἀνθηρόταται περιουσίαι φθείρονται, ὁπόταν γίνωνται συνεχῆ ῥήγματα ἄνευ ἐπανορθώσεως τῶν δαπανηθέντων.

« Ὅταν ἡ γυνὴ σηκόνῃ εἰς τὸν λαιμόν της τὴν ἀξίαν πολλῶν οἰκιῶν, κινδυνεύει νὰ μὴ ἔχῃ μετ' οὐ πολὺ τὰ πρὸς συντήρησιν τοῦ οἴκου αὐτῆς. » Αὕτη ἡ εὔκολος καὶ συνήθης ἐξήγησις τῶν συμβαινόντων ἐν ἑκάστῃ οἰκογενείᾳ, ἔνθα μεγάλα πλούτη ἀφίνουσιν ἐν πενίᾳ πλῆθος κόσμου. Οἱ προμηθευταὶ ἐκπλήσσονται ἐπὶ τῇ ζητουμένῃ ἀπεριορίστῳ πιστώσει, οἱ ὑπηρέται δὲν δύνανται νὰ ἐννοήσωσιν ὅτι, καθ' ὃν τρόπον διάγουσιν οἱ οἰκοδεσπόται, κατακρατοῦσιν ἐπ' ἄπειρον τοὺς μισθοὺς αὐτῶν καὶ ὅτι γλίσχρως δίδουσιν αὐτοῖς τ' ἀπολύτως χρειώδη, Τὸ μυστήριον κεῖται εἰς τὸν φοβερὸν λογαριασμὸν πολυτελοῦς φορέματος τῆς οἰκοδεσποίνης· πρὸς ἐξοικονόμησιν δὲ τῆς δαπάνης ταύτης ὑποθηκεύεται ὅ,τι τοῖς ἀπομένει.

Καὶ ὅταν ταῦτα συμβαίνωσιν εἰς πλουσίους, τί δυνάμεθα νὰ εἴπωμεν περὶ τῶν οἰκογενειῶν ἐκείνων, αἵτινες δι' αὐστηρᾶς μόνον ἐν παντὶ καὶ λελογισμένης φειδοῦς κατορθοῦσι νὰ ἔχωσι ποιάν τινα εὐπορίαν καὶ παρ' αἷς ἐν τούτοις θέλει ἡ οἰκοδέσποινα νὰ λάμπῃ ἐπὶ τῇ προφάσει *νὰ κρατήσῃ τὴν θέσιν της*! Πᾶσα ἡ οἰκογένεια ὑποφέρει ἐκ τούτου, καὶ ἐνίοτε μὲν ζημιοῦται τὸ μαγειρεῖον, συνηθέστατα δὲ πάσχουσι πάντες, καὶ αὐτὸς ὁ σύζυγος, οὗ ὁ μισθὸς δὲν ἐπαρκεῖ εἰς ἐξόφλησιν τῶν λογαριασμῶν τῆς ραπτρίας καὶ τῆς μοδίστρας.

Ἵνα ἡ γυνὴ περιπέσῃ εἰς τοιοῦτο βάραθρον, πρέπει νὰ ἐπιλησθῇ τελείως τῶν καθηκόντων αὐτῆς ὡς οἰκοδεσποίνης.

2ον Τὰ ἔξοδα τῶν φορεμάτων δέον νὰ ὦσι κατὰ δεύτερον λόγον ἀνάλογα πρὸς ἣν ἡ οἰκοδέσποινα κατέχει θέσιν. Τὸ πολυτελέστατον εἴς τινα γυναῖκα δύναται ἐν τισι περιστάσεσι νὰ θεωρηθῇ γλίσχρον εἰς ἄλλην. Ὑπάρχουσι περιστάσεις ἀπαιτοῦσαι πλουσίαν περιβολήν, καὶ ἡ ταύτην ἀποφεύγουσα γυνὴ παραβλάπτει σπουδαίως τὴν ὑπόληψιν καὶ τὴν τιμήν, ὧν δέον ν' ἀπολαύῃ ὁ σύζυγος αὐτῆς· ἐκ τοὐναντίου δ' ἐν ἄλλαις περιστάσεσιν ἡ λαμπρὰ περιβολὴ τῆς γυναικὸς σκανδαλίζει καὶ συνεπάγεται τὸν ὄλεθρον τῆς οἰκογενείας, διότι ἡ μισθοδοσία ἢ ἡ ἀπολαυὴ πολλῶν δὲν δύνανται νὰ βαστάσωσι τὸ βάρος πολυτελῶν στολισμῶν τῶν συζύγων αὐτῶν. Αἱ γυναῖκες ὀφείλουσι νὰ ὑποκύπτωσιν εἰς τὰς ἀπαιτήσεις τῆς θέσεως αὐτῶν καὶ κατὰ τὰς περιστάσεις ν' ἀνθίστανται εἰς τὴν ἰδιοτροπίαν, ἐὰν ὑπερτερῇ ταύτης ἡ φιλοκαλία· ὀφείλουσι δὲ προσέτι νὰ συμβουλεωνται τὴν κρίσιν, τὸ λογικὸν καὶ τὸ χρηματοφυλάκιον καὶ οὐχὶ τὴν φαντασίαν καὶ τὴν ἰδιοτροπίαν.

3ον Αἱ διάφοροι περιστάσεις, ἐν αἷς διατελεῖ ἡ γυνή, συνεπάγονται κατ' ἀνάγκην διαφορὰν περιβολῆς. Ἡ ἐπιμελὴς γυνὴ οὐδέποτε ἐξέρχεται τὴν πρωΐαν εἰς τὴν ἀγορὰν ἢ εἰς τὰ καταστήματα πρὸς προμήθειαν διαφό-

ρων χρειωδῶν φορουῦσα μεταξωτὴν ἐσθῆτα καὶ τὸν καλὸν αὐτῆς πῖλον· ἡ καλὴ οἰκοδέσποινα οὐδέποτε εἶναι ἀτημέλητος, ἀλλὰ πάντοτε ἐν τῷ οἴκῳ αὐτῆς φορεῖ καθαρὰ καὶ ἐπιμεμελημένα φορέματα καὶ τὴν πρωΐαν ἀκόμη, ἵνα ᾖ ἑτοίμη νὰ δεχθῇ τινα, δυνάμενον ἐν πάσῃ ὥρᾳ νὰ προσέλθῃ εἰς ἐπίσκεψιν αὐτῆς. Τέλος πάντων τὰ καλὰ φορέματα φορεῖ ἐν ἑορτῇ τῶν οἰκείων ἢ ὁπότε ἀναγκασθῇ νὰ παραστῇ εἰς ἑσπερίδα ἢ ἄλλην τινὰ ὁμήγυριν, κτλ.

Σχεδὸν ἐν πάσῃ οἰκογενείᾳ ἐπέρχεται παροδική τις στενοχωρία ἐκ περιστάσεων ἀπροόπτων, αἵτινες ἐλαττοῦσι τὸν μικρὸν προϋπολογισμὸν τοῦ οἴκου, οἷαί εἰσιν ἔξοδα ἀσθενείας, μετοικεσίαι, βραδύτης πληρωμῆς, οἱα δήτις ἀπώλεια· ὅταν δὲ συμβῇ τι τῶν τοιούτων δυσαρέστων, ἡ ἀξία καὶ ἡ φρόνιμος οἰκοδέσποινα δὲν περικόπτει τι ἐκ τῆς τροφῆς τῆς οἰκογενείας, ἀλλ' ἐκ τῶν φορεμάτων, ἐκ τῆς ἰδίας πρὸ πάντων ἐνδυμασίας, καθόσον πρῶτον αὐτῆς καθῆκον καὶ εὐχαρίστησιν δέον νὰ λογίζηται τὴν στενοχωρίαν αὐτῆς ταύτης πρὸς αὔξησιν καὶ περιφρούρησιν τῆς εὐημερίας τῆς οἰκογενείας αὐτῆς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'.

ΡΑΠΤΙΚΗ.

«Ἡ καταλληλοτέρα ἀρετὴ τῶν μητέρων καλῶν οἰκογενειῶν συνίσταται εἰς τὸ νὰ πρωτεύωσιν ἐν τῷ χειρισμῷ τῆς βελόνης».
(Ponsard,)

Ἐκ τῶν ἀναγκαιοτάτων ἀναντιλέκτως ἐν τῇ τῶν νεανίδων ἀγωγῇ τυγχάνει ἡ ραπτικὴ τέχνη, καὶ τοῦτο, διότι μεγάλη ἡ σημασία αὐτῆς ἐν τῷ βίῳ τῆς γυναικός. Τὸ ράψιμον ἀποτελεῖ εὐάρεστον ἅμα καὶ ὠφέλιμον διασκέδασιν, διότι διὰ τῶν ἁβρῶν καὶ δεξιῶν τῆς νεάνιδος δακτύλων κατασκευάζονται μυρία χειροτεχνήματα φαντασίας καὶ προξενοῦνται διὰ τούτων εὐάρεστοι ἐκπλήξεις εἰς τοὺς γονεῖς καὶ εἰς τοὺς φίλους· ἡ δ' ἐργάτις διὰ τῆς ραπτικῆς τὸν ἐπιούσιον κερδαίνει ἄρτον. Εἰς τὴν μητέρα καλῆς οἰκογενείας ἀποτελεῖ τὸ ράψιμον πηγὴν εὐημερίας καὶ φειδοῦς. Διὰ τῶν προσόντων καὶ τῆς ἱκανότητος τῆς οἰκοδεσποίνης τὰ ἐνδύματα τοῦ συζύγου καὶ τῶν τέκνων, πάντοτε ὄντα καθαρὰ καὶ διωρθωμένα, διαρκοῦσι περισσότερον χρόνον, διότι τὰ μὲν στενὰ καὶ κοντὰ τῶν μεγάλων αὐτῆς τέκνων μεταποιοῦνται εἰς ὡραῖα φορέματα τῶν μικροτέρων, ἐκεῖνο, τοῦ ὁποίου παρῆλθεν ὁ συρμός, προσλαμβάνει νέον σχῆμα, καὶ τὰ ἀσπρόρρουχα, τὰ μετὰ προσοχῆς διωρθωμένα καὶ τὰ καλῶς διατηρούμενα, διαρκοῦσι περισσότερον. Καὶ ἡ πλουσία γυνὴ διὰ τῆς ραπτικῆς διέρχεται εὐαρέστως τὰς ὥρας τῆς ἀνίας, εὑρίσκει δὲ καὶ εὐκαιρίαν νὰ φαίνηται χρήσιμος εἰς τὸν πλησίον, ἔχουσα αὐτὴν καλὸν καὶ λεπτὸν πρὸς ἐλεημοσύνην μέσον.

Καὶ ὄντως τί ὡραιότερον μητρός, περιστοιχιζομένης ὑπὸ τῶν θυγατέρων αὐτῆς καὶ κατασκευαζούσης διὰ τῶν ἰδίων χειρῶν σπάργανα ἀρτιγεννήτων βρεφῶν καὶ θερμὰ φορέματα ἀσθενῶν καὶ γερόντων, καὶ ὁποία ἡδυτέρα ταύτης διασκέδασις;

Ὅταν ἡ νεᾶνις εἶναι ἀρκετὰ εὐτυχὴς ὥστε νὰ μὴ ἔχῃ ἀνάγκην ἐργασίας, διέρχεται καὶ αὕτη εὐαρέστως τὰς ὥρας καὶ δέχεται τὰς εὐλογίας τῶν πτωχῶν. Ὁποῖαι δ' ἀπολαύσεις ἀντισταθμίζουσι ταύτας;

Ἂς ἐξοικειωθῶσι λοιπὸν αἱ κόραι πρὸς τὴν ραπτικήν, ἂς γείνωσιν ἐνωρὶς εἰς αὐτὴν ἐπιτήδειαι, ἀλλ' ἐν τούτῳ τε, ὡς καὶ ἐν παντὶ ἑτέρῳ, ἂς μὴ θυσιάζωσι τὸ ὠφέλιμον ἀντὶ τοῦ τερπνοῦ καὶ ἂς μὴ προτιμῶσι τῶν ὠφελίμων τὰ πρὸς τέρψιν ἔργα. Καὶ ναὶ μὲν δὲν πρέπει ν' ἀποσκορακισθῶσι τὰ μικρὰ τῆς πολυτελείας ἐργόχειρα, οὐδὲ ἀμφισβητεῖται ἡ ἀξία τῶν κεντημάτων, τῶν ποικιλμάτων κλπ., ἀλλὰ θέλομεν μόνον νὰ παραστήσωμεν ὅτι δὲν πρέπει ν' ἀπασχολῶνται ἀποκλειστικῶς περὶ τὰ μέν, νὰ ὀλιγωρῶσι δὲ τῶν λοιπῶν. Εἰς τί θὰ ἐχρησίμευε λόγου χάριν νὰ ᾖ ἐπιτηδεία ἡ κόρη εἰς τὴν ραφιδευτικὴν καὶ ν' ἀγνοῇ ἁπλῆν ραφὴν ἢ πῶς ράπτεται ἐσχισμένον φόρεμα, καὶ νὰ ᾖ ἠναγκασμένη νὰ καλύψῃ τὸ σχίσιμον διὰ καρφίδος, ἕως οὗ κάμῃ ὄρεξιν ἡ ράπτρια ἢ ἡ ὑπηρέτρια νὰ τῇ ράψῃ τὸ φόρεμα;

Ἡ ραπτικὴ κατὰ τὴν ἱστορίαν.

Αἱ μεγαλείτεραι καὶ σοφώτεραι παιδαγωγοὶ κατέδειξαν τὴν ἀνάγκην τῆς ἀσκήσεως τῶν νεανίδων ἐνωρὶς εἰς τὰ χειροτεχνήματα ἵν' ἀποβῶσιν ἱκαναὶ νὰ ἐπιδοθῶσί ποτε εἰς αὐτὰ ἐν τῷ οἴκῳ αὐτῶν. Ἀναφέρω τὴν de Maintenon καὶ ἐν ἐγγυτέροις ἡμῖν χρόνοις γυναῖκα, ἥτις ἀφῆκεν ἔντιμον ὄνομα ἐν τῷ μεγάλῳ τούτῳ τῆς ἀνατροφῆς τῶν νεανίδων ἔργῳ, τὴν Campan. Καὶ κατὰ πρῶτον τὴν δὲ Μαιτενών.

Γνωστὸν ὅτι ἐν Σαὶν Σὺρ κατὰ τοὺς κανονισμοὺς καὶ τὰ παραδείγματα ἡ περὶ τὰ ἐργόχειρα ἀνατροφὴ ἦτο λίαν ἀνεπτυγμένη καὶ ὅτι περὶ πολλοῦ ἐποιοῦντο αὐτήν. Ἐμάνθανον ἐκεῖ αἱ μαθήτριαι ράψιμον, κεντήματα, πλέξιμον, ποικίλματα, ἔρραπτον ὅλα τὰ ἀσπρόρρουχα τοῦ σχολείου, τοῦ νοσοκομείου καὶ τοῦ παρεκκλησίου, τὰς

ἐσθῆτας καὶ τὰ ἐνδύματα τῶν διδασκαλισσῶν καὶ τῶν μαθητριῶν, «ἀλλ' οὐδὲν ἐκλεκτὸν χειροτέχνημα» (ἔλεγεν ἡ δὲ Μαιντενών). Καὶ ἔγραφε μάλιστα πρός τινα κυρίαν ἐκ Σαὶν Σύρ· «Τόσον νῆμα ἔκλωσα σήμερον, ὥστε ἐπόνεσε τὸ χέρι μου καὶ δὲν δύναμαι νὰ σοὶ γράψω».

Πανταχοῦ τῶν ἐπιστολῶν τῆς διασήμου ταύτης γυναικὸς περὶ τῆς τῶν νεανίδων ἀγωγῆς καταφαίνεται ἡ ἀνάγκη τῆς μορφώσεως αὐτῶν εἰς τὴν ἐργασίαν.

«Μυριαχῶς πρέπει νὰ παρορμηθῶσιν αἱ νέαι εἰς τὰ ἐργόχειρα» (ἔγραφε πρὸς τὴν Boju). Καὶ πρὸς τὴν de Clapion, πρώτην διδάσκαλον τῶν κυανῶν[1],) (ἦσαν δ' αἱ μεγαλείτεραι τοῦ σχολείου κόραι ἡλικίας 18—20 ἐτῶν) ἔλεγεν·

Προσπαθήσατε νὰ διατηρήσωσι τὴν κλίσιν πρὸς τὸ ράψιμον, συντείνατε νὰ ἔχωσιν ἐργολαψίας, παρέχετε αὐταῖς δινεκῆ ἐπὶ ἡμέρας ἐργασίαν· εἶναι ἄριστον πρᾶγμα...

Τοιαύτη καὶ τῆς Καμπὰν ἡ γνώμη.

Ἡ κορασίς, καθημένη παρὰ τὴν μητέρα αὐτῆς, ὀφείλει ν' ἀρχίσῃ τὸν χειρισμὸν τῆς βελόνης ἐπὶ ὥραν, καθ' ἑκάστην, κατὰ διαλείμματα, διότι ἀπαιτεῖται μεγάλη προσοχὴ νὰ μὴ αἰσθανθῇ κόρον πρὸς τὴν δινεκεστάτην καὶ πολυτιμοτάτην ἀσχολίαν τῶν γυναικῶν. Τὰ πρῶτα ἔργα πρέπει νὰ ὦσι στρῴωμα, βελονιαῖς σημείων φορεμάτων ἐπὶ χονδροτάτου καννάβου, τεμάχιον ποικιλτικῆς καὶ χον-

[1]) Αἱ διδασκάλισσαι καὶ αἱ μαθήτριαι ἐν τοῖς τρισὶν ἀνωτέροις τῶν θηλέων ἐν Γαλλίᾳ οἰκοτροφείοις τῆς Λεγεῶνος τῆς τιμῆς (τοῦ Ἁγίου Διονυσίου, τοῦ Ἐκουὲν καὶ τῶν Loges) φέρουσιν ἐν αὐτοῖς ὁμοιόμορφον στολήν· αἱ δὲ τάξεις διακρίνονται ἐκ τοῦ χρώματος τῶν ζωνῶν τῶν μαθητριῶν ἑκάστη.

δροβελονιαῖς. Ἀλλ' οὐσιωδέστατον ἀποβαίνει νὰ διδάσκωνται ἐνωρίτατα τὰ κοράσια πλέξιμον, μετὰ μεγάλης δὲ προσοχῆς νὰ διδάσκωνται καὶ ράψιμον ἀσπρορρούχων καὶ κόψιμον ἐσθήτων καὶ πᾶν τὸ ἐκ τούτων ἐξαρτώμενον, διότι ὅσον περισσότερον ἐθίζεται ἡ χεὶρ πρὸς τὰ ἔργα ταῦτα, τόσον περισσότερον καὶ εὐχαριστεῖται ἡ ταῦτα ποιοῦσα.

Δέον νὰ καθοδηγῆται ὁ χειρισμὸς τῆς ραφίδος πρὸς τὰ ἁπλούστερα, τὰ καὶ ὠφελιμώτερα.

Ἡ Καμπὰν κατήντα μέχρι βαθμοῦ νὰ λέγῃ·

Τὸ προσὸν τοῦτο (τὸ τῶν ἐργοχείρων) χαρακτηρίζει τὴν σύνεσιν, ἥτις διέπει τὰ τῆς ἀγωγῆς, καὶ ἀποτελεῖ ἀπάντησιν εἰς τὰ περὶ ἐκτενεστέρας παιδεύσεως τῶν νεανίδων λεγόμενα.

Καὶ προσετίθει·

Ἐφ' ὅσον τὰ τῆς ραπτικῆς δοκίμια τῶν κορασίων δὲν ἐπιτρέπουσι νὰ τοῖς ἀνατεθῶσι σπουδαῖα χειροτεχνήματα, αἱ διδασκάλισσαι δύνανται νὰ τὰ ἀπασχολῶσιν ὑπὲρ τῶν πτωχῶν· τοιουτοτρόπως ἀναδεικνύεται αὐτοῖς ἔτι μᾶλλον ἡ ἀξία τῶν ἁπλῶν ἐργοχείρων, ἀναπτυσσομένης τῆς φιλανθρωπίας καὶ τῆς φιλοπτωχείας αὐτῶν.

Μικρὰ σκέψις ἀρκεῖ νὰ καταδείξῃ μέχρι τίνος βαθμοῦ εἶναι ὠφέλιμον νὰ γνωρίζωσι τὰ κοράσια νὰ ράπτωσιν, ἀσκοῦντα τὸν νοῦν καὶ τὴν κλίσιν αὐτῶν σὺν τῇ τῶν χειρῶν ἐκγυμνάσει. Ὅσον κακὰ καὶ ἂν ὦσι τὰ μικρὰ ταῦτα προσόντα, εἶναι εὐάρεστα καὶ ὠφελιμώτατα εἰς τὴν οἰκογένειαν. Κατὰ τὴν συνετὴν ὅμως συμβουλὴν τῆς δὲ Μαιντενὼν δέον ν' ἀποσκορακίζωνται πάντα τ' ἀνωφελῆ ἀθύρματα, ἅτινα ἐνδέχεται μὲν νὰ προ-

καλῶσι θαυμασμὸν διὰ τὴν ὑπομονήν, τὴν λεπτολογίαν καὶ τὴν ἐπιτηδειότητα, συνηθέστατα ὅμως μαρτυροῦσιν ἀπειροκαλίαν καὶ χρόνου ἀπώλειαν. Εἰς λεπτὰ ἔργα δύναται νὰ ὁρίζηται μία καθ' ἑβδομάδα ἡμέρα καὶ νὰ ὑπάρχῃ μάλιστα εἰδικὸν μάθημα πρὸς χάριν ἐκείνων, αἵτινες γνωρίζουσιν ἤδη κάλλιστα νὰ κάμνωσι ἄλλο τι· πρὸ παντὸς ὅμως πρέπει τὰ κοράσια νὰ μανθάνωσι νὰ ράπτωσι καλῶς καὶ νὰ ἐπιδιορθόνωσι καλῶς τὰ παλαιὰ καὶ τετριμμένα φορέματα. Δέον νὰ διδαχθῶσι νὰ κόπτωσι τοὐλάχιστον τὰ ἁπλούστερα τοῦ ἱματισμοῦ μιᾶς μαθητρίας καὶ νὰ ὁρίζηται αὐταῖς μία ἡμέρα, καθ' ἣν πᾶσα ἑκάστη κόρη ὀφείλει νὰ ἐπιδιορθώσῃ τι ἐκ τῶν φορεμάτων αὐτῆς, ὅπερ ἤθελεν ἐκλέξει ἡ ἀρχιρράπτρια· ὡς ἀμοιβὴ δὲ δύναται νὰ τοῖς ὁρισθῇ ἡ διόρθωσις ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν τῶν ἀσπρορρούχων καὶ τῶν φορεμάτων τῶν πτωχῶν παιδίων. Δέον νὰ μάθωσι τὸν τρόπον νὰ ἔχωσιν ἐν τάξει τὸν ἱματισμὸν αὐτῶν.

Εἰς πολλὰς τῶν μηθητριῶν δύναται ν' ἀνατεθῇ ἡ φροντὶς ἑνὸς τμήματος τοῦ ἱματιορραφείου, νὰ ἐθισθῶσι δὲ νὰ ἐξάγωσι καθ' ἑβδομάδα ὅ,τι χρησιμεύει καὶ νὰ ταξιθετῶσι τὰ πλυθέντα· δέον νὰ δειχθῶσιν αὐταῖς τὰ ἐπιδιορθωτέα καὶ νὰ ταῖς παρασταθῇ ἔπειτα τίνι τρόπῳ ἐπιδιωρθώθησαν· καὶ ὅταν ἀποκτήσωσι πεῖράν τινα δύνανται ν' ἀφεθῶσιν αὐταὶ πλέον νὰ ὁρίζωσι καὶ παραδίδωσιν εἰς τὴν ράπτριαν τὰ δεόμενα ἐπιδιορθώσεως, δηλοῦσαι πῶς πρέπει νὰ γείνῃ ἡ ἐπιδιόρθωσις.

Ἡ δὲ Μαιντενὼν ἔλεγε προσέτι πρὸς τὰς ἐν Σαὶν Σὺρ διδασκαλίσσας·

Δὲν εἰμπορεῖτε νὰ ταῖς ἐμπνεύσητέ τι καλλίτερον τούτου. Ἀναλογίσθητε ὅτι χαρίζετε θυσαυρὸν εἰς τὰς θυγατέρας σας, ἐμπνέουσαι αὐταῖς τὴν πρὸς τὴν ραπτικὴν κλίσιν, διότι χωρὶς ν' ἀποβλέψω ὅτι εἶναι πτωχαὶ κόραι, ἐξ οὗ θὰ περιέλθωσιν ἴσως εἰς

τὴν ἀνάγκην νὰ ἐπαρκῶσιν εἰς τὰς βιωτικὰς αὐτῶν ἀνάγκας διὰ τῆς ἐργασίας, προσθέτω καὶ ὅτι, τοῦ λόγου γενικῶς γινομένου, οὐδὲν ταῖς γυναιξὶν ἀναγκαιότερον τῆς φιλεργίας, ἥτις πραΰνει τὰ πάθη καὶ ἀπασχολεῖ τὸν νοῦν, μὴ μένοντος καιροῦ νὰ συλλογισθῶσι τὸ κακόν, ἀλλὰ διερχομένου εὐαρέστως, ἐνῷ ἡ ἀργία ἄγει εἰς πᾶν εἶδος κακίας. Ἀπράγμονες κόραι οὐδέποτε διάγουσι καλὸν βίον· κατ' ἀνάγκην ὁ ἄνθρωπος δεικνύει κλίσιν εἴς τι· δὲν δύνανται νὰ ζήσωσιν ἄνευ ἡδονῶν, καὶ ἐὰν μὴ εὕρωσιν ἀνωφελῆ ἀπασχόλησιν, ἀλλαχόσε θ' ἀναζητήσωσι ταύτην. Τί δύναται νὰ πράξῃ γυνὴ ἀδυνατοῦσα νὰ μείνῃ οἴκοι ἢ νὰ αἰσθανθῇ εὐχαρίστησιν εἰς τὰ οἰκιακὰ ἔργα καὶ εἰς εὐάρεστον ἀσχολίαν; Οὐδὲν τῇ ἀπολείπεται ἄλλο, ἀλλ' ἢ νὰ ζητήσῃ αὐτὴν εἰς τὰ παίγνια, εἰς τὰ θεάματα καὶ εἰς τὰς κακὰς σχέσεις. Ὑπάρχει τι ὅμως ἐπικινδυνότερον τούτων;

«Ἀλλ' οὐδὲ ἦν σᾶς δίδω συμβουλὴν (ἐξακολουθεῖ ἡ δὲ Μαιντενὼν) σᾶς ἐξήγησα ἐπαρκῶς, νὰ τὰς ἀνατρέφητε δηλ. ἐν σκληραγωγίᾳ, χωρὶς ὅμως νὰ πράξητέ τι δυνάμενον νὰ παραβλάψῃ τὴν ὑγίειαν αὐτῶν. Σπανιώτατα πρέπει νὰ ἐπιτρέπωνται ἀγρυπνίαι καὶ νηστεῖαι ἕνεκα τῆς νεότητός των, προσπαθήσατε ὅμως ὥστε νὰ ἐργάζωνται εἰς πᾶν ὅ,τι παρουσιασθῇ· ἂς τρώγωσιν ἐκ πάντων, ἂς ὦσι λιταί, ἂς κατακλίνωνται ἢ ἂς κάθηνται ἐπὶ σκληρῶν καθισμάτων, ἂς μὴ ἐρείδωνταί ποτε, ἂς θερμαίνωνται μόνον ἐν μεγάλῃ ἀνάγκῃ, ἂς σαρόνωσιν, ἂς διευθετῶσι τὰς κλίνας κτλ. τοιουτοτρόπως θὰ ὦσιν ἰσχυρότεραι, ἐπιτηδειότεραι καὶ ταπεινότεραι.

Καὶ ἡ Καμπὰν ἐφρόνει ὅλως τὰ αὐτὰ καὶ ἡ δὲ Μαιντενὼν ὡς πρὸς τὰ ὑπὸ ταύτης καλούμενα ἐκλεκτὰ χειροτεχνήματα.

«Τὰ ἐργόχειρα ταῦτα τῆς φαντασίας (ραφιδευτική, τεχνητὰ ἄνθη κλπ.) πρέπει νὰ ἐπέρχωνται μετὰ τὰ ὠφέλιμα ἔργα ὡς πρὸς ἀνακούφισιν. Μέχρι τοῦ δεκάτου ἔτους καὶ βραδύτερον ἔτι, οἱαδήποτε κἂν ᾖ ἡ περιουσία τῶν γονέων τῶν κορασίων, μὴ ἐπιτρέπητε νὰ ἐπιδίδωνται εἴς τι ἐκ τῶν ἐργοχείρων τῆς φαντασίας, ἐκ τῶν ἀπασχολούντων τὰς πλουσίας γυναῖκας. Διὰ μόνης τῆς φιλοκαλίας καθίστανται ἐπιτηδειότατα, ἐνῷ ἀποβαίνει οὐσιῶδες ν' ἀσκηθῶσι νεώτατα εἰς ὅσα δὲν μανθάνονται βραδύτερον.

Τὰ μαθήματα τῆς ἱστορίας δικαιοῦσι πληρέστατα τὴν ὀρθὴν κρίσιν τῶν δύο μεγάλων τούτων παιδαγωγῶν.

Παρὰ τοῖς μᾶλλον πεπολιτισμένοις λαοῖς αἱ γυναῖκες, αἱ ἡγεμονόπαιδες καὶ αὐταὶ αἱ βασίλισσαι ἠσχολοῦντο περὶ τὰ ἐργόχειρα, ὁ δὲ μέγας Ἀλέξανδρος μετ' εὐαρεσκείας ἐδείκνυε τὰ φορέματα, ἅτινα τῷ ἔρραπτον αἱ ἀδελφαὶ αὐτοῦ. Παρὰ τοῖς Ἰσραηλίταις αἱ γυναῖκες ἔρραπτον τὰ φορέματα τῶν οἰκογενειῶν αὐτῶν, ἡ δὲ καθημερινὴ αὐτῶν ἀσχολία συνίστατο εἰς τὸ ὑφαίνειν, ράπτειν ὀθόνας καὶ ἀσπρόρρουχα καὶ ποικίλλειν. Αἱ μεγαλείτεραι ρωμαῖαι γυναῖκες διέσωζον εἰσέτι τὸ ἔθιμον τοῦτο ἐν χρόνοις, καθ' οὓς τὰ ἤθη ἐχαλαρώθησαν, ἀπολέσαντα τὴν πρόσθεν αὐστηρότητα, καὶ ὁ αὐτοκράτωρ Αὔγουστος ἐφόρει συνήθως φορέματα, κατασκευασθέντα ὑπὸ τῆς συζύγου αὐτοῦ, ὑπὸ τῆς ἀδελφῆς καὶ ὑπὸ τῶν θυγατέρων του. Κάρολος ὁ μέγας ἐδίδασκε τὰς θυγατέρας αὐτοῦ τὰ ἐργόχειρα, πρός τε ἀποφυγήν, ὡς ἔλεγε, τῆς ἀργίας καὶ διὰ νὰ ἔχωσιν ἐν μέσον νὰ ἐπαρκῶσιν

εἰς τὰς ἀνάγκας αὐτῶν, ἐάν ποτε ἤθελον δυστυχήσει, διότι οὐδὲν προφυλάσσει ἀπὸ τῆς φορᾶς τῆς τύχης. Ἡ ἀτυχὴς βασίλισσα τῆς Σκωτίας Μαρία Στούαρτ ἐξησκήθη νεωτάτη εἰς πᾶν εἶδος ραφιδευτικῆς καὶ ἐξεῖχεν, αἱ δὲ γνώσεις αὗται ἐβοήθησαν αὐτὴν μεγάλως κατὰ τὰς λυπηρὰς τοῦ βίου αὐτῆς ὥρας.

Βραδύτερον δὲ ἡ Μαρία Ἀντωνιέττα καὶ ἡ ἀδελφὴ Λουδοβίκου τοῦ ΙΣΤ' Μαδὰμ Ἐλισάβετ ὑπεχρεώθησαν νὰ ἐπιδιορθώνωσιν αὐταὶ τὰ φορέματά των ἐν τῇ φυλακῇ τοῦ Τέμπλου. Ὁπόσον αἱ ἀτυχεῖς αὗται ἡγεμονίδες ἐφάνησαν εὐχαριστημέναι τότε, διότι δὲν ἀπῃξίωσαν νὰ μάθωσιν ἐργασίαν, ἥτις ἀπέβαινεν αὐταῖς ἀναγκαιοτάτη!

Συμβουλαὶ βελόνης.

Ἡ Μαρία ἐπέρασε τὴν πρώτην κλωστὴν εἰς τὴν βελόνην της· ἀπὸ ἰδιογνώμονος γίνεται σοβαρά· σφίγγει τὰ ρόδινα αὐτῆς χείλη καὶ εἶναι προσεκτικὴ εἰς τὴν νέαν της ἐργασίαν. Μάτην τὸ ἀγαπητὸν αὐτῇ πτηνόν, φαιδρυνθὲν ὑπὸ λαμπρᾶς τοῦ ἡλίου ἀκτῖνος, ἄρχεται νὰ κελαδῇ μελῳδικώτατα, μάτην ἡ ἀγαπητὴ αὐτῇ γαλῆ τρίβεται εἰς τὰ γόνατά της γουργουρίζουσα· οὐδόλως περισπᾶται ὁ νοῦς τῆς κόρης, διότι εἶναι λίαν δύσκολον νὰ κεντῇ τις τὴν βελόνην εἰς τὸ ὕφασμα καὶ νὰ μὴ τρυπᾷ τὸν δάκτυλον, νὰ σύρῃ τὴν κλωστὴν χωρὶς νὰ τὴν σπάσῃ, νὰ κάμνῃ ὡραίας βελονιαῖς, εὐθείας καὶ λίαν λεπτὰς καὶ καθαράς, καὶ λίαν διασκεδαστικὸν πρὸ πάντων ὅταν κάμνῃ τοῦτο πρώτην φοράν! Νομίζει ὅτι ἐμεγάλωσε πλέον, ἀφοῦ ἐργάζεται ὡς ἡ μήτηρ αὐτῆς! Καὶ πράγματι βαθμηδὸν τὸ ἔργον καθίσταται εὐκολώτερον. Ἡ Μικρὰ Μαρία ἀναπνέει ἐλευθέρως, ἡ ἐργασία προχωρεῖ μόνη της, ἔχει δὲ ἤδη ἀρκετὰ ράψει. Ἀλλ' ἰδοὺ ἀκούεται μικρὰ φωνὴ ὁμιλοῦσα πρὸς τὴν Μαρίαν.

Ἄκουσε, παιδί μου, τὰς συμβουλὰς τῆς βελόνης σου. Εἶμαι νέα σου φίλη, ἀλλ' ἡ φιλία μας θὰ εἶναι μακρὰ καὶ ἐπὶ πολλὰ ἔτη δὲν θ' ἀποχωρισθῶμεν. Εἶμαι κυρία τῶν σοβαρῶν σου λογισμῶν· ἐγὼ ἀρχίζω νὰ σοὶ δείξω τὴν γυναικείαν σου ἀποστολήν, διότι ἐξ ὅτου ἤρχισες νὰ μὲ μεταχειρίζεσαι, ἤρχισες συνάμα νὰ γίνεσαι χρήσιμος. Σοὶ εἶμαι τὸ ἔμβλημα τῆς ἐργασίας, σοὶ εἶμαι ἡ ζωή, ἡ δραστηριότης, ἡ εὐδαιμονία. Τὰ πάντα πέριξ σου ἐργάζονται. Ὁπόσαι μυριάδες ἀνθρώπων ἀνέσκαψαν τὴν γῆν εἰς βάθος μέγα, ἐξήγαγον τὸ ἀκατέργαστον μεταλλον, τὸ ἀνέλυσαν, τὸ ἐκαθάρισαν, τὸ ἐλέπτυναν καὶ μ' ἔκαμαν τέλος οἷαν μὲ βλέπεις λαμπράν, λεπτὴν καὶ ἐλαφράν, ἕως οὗ μὲ λάβῃς εἰς τὴν μικράν σου χεῖρα; ὁπόσαι μυριάδες ἐργατῶν ὑπέστησαν τὸν καύσωνα τοῦ ἡλίου ἐν θερμαῖς χώραις καὶ ἕτεραι μυριάδες, θεῖσαι εἰς κίνησιν τὰς μηχανάς, ἃς ἡ ἐπιστήμη ἐπενόησε, ἔκλωσαν τὸν βάμβακα, ὃν πολυάριθμα ἀτμόπλοια πελαγοδρομοῦντα ἐκόμισαν, καὶ ὕφαναν, τὸ νῆμα πρὸς κατασκευὴν τοῦ ὑφάσματος, ἐφ' οὗ μὲ κεντεῖς; Διὰ νὰ σοὶ δοθῇ ἡ κλωστή, ἣν σύρω, μυριάδες ἐργατῶν ἠροτρίασαν τὴν γῆν καὶ ἔσπειραν τὸν σπόρον, ὃς ἐφύτρωσε καὶ ηὐξήθη τῇ τοῦ Θεοῦ δυνάμει· ἔπειτα δὲ ἀφοῦ ἐμαράνθη τὸ φυτόν, ἄλλαι χεῖρες παραλαβοῦσαι μετεποίησαν εἰς λευκοτάτην καὶ μαλακωτάτην κλωστήν. Πάντες εἰργάσθησαν πρὸς χάριν σου, ἐργάσου λοιπὸν καὶ σὺ κατὰ τὰς δυνάμεις σου ὑπὲρ πάντων. Φέρω τὴν φαιδρότητα ἐν τῇ πατρικῇ σου οἰκίᾳ, ἔσο ὁ ἄγγελος τῆς οἰκογενειακῆς ἑστίας. Δίδε χαρὰν εἰς τὸν πατέρα σου, ὅταν ἐπιστρέφῃ οἴκαδε κατάκοπος ἐκ τῆς ἐξωτερικῆς ἐργασίας, δίδε χαρὰν εἰς τὴν μητέρα σου, ἵνα καταστήσῃς ἡδυτέραν τὴν ἐργασίαν αὐτῆς. Σὺ δὲ τέκνον μου, ὅπερ ἐπωφελεῖσαι τὴν ἐργασίαν ἑκάστου, σεβάσθητι τὸν ταπεινότατον τῶν ἐργατῶν καὶ γείνου ἀντάξιον νὰ καταλάβῃς ποτὲ τὴν θέσιν σου ἐν αὐτοῖς.

Βελόνης ἐγκώμιον.

Πᾶσα γυνή, εἰς τὴν παρακμὴν τοῦ βίου γενομένη, ὀφείλει νὰ ὁμιλῇ περὶ τῆς βελόνης της ἐγκωμιάζουσα αὐτὴν ὡς ἑξῆς·

Ὦ βελόνη μου, δὲν θὰ σοὶ εἴπω λοιπόν ποτε κανένα καλὸν λόγον, ἀλλὰ θ᾽ ἀρκοῦμαι μόνον νὰ ζητῶ ἀνὰ πᾶσαν τῆς ἡμέρας στιγμὴν τὰς ὑπηρεσίας σου, χωρὶς νὰ σ᾽ εὐχαριστήσω; Θὰ σὲ θεωρῶ ὡς τοὺς φίλους ἐκείνους, ἐφ᾽ ὧν βασίζεταί τις ὥστε δὲν τοὺς εὐχαριστεῖ οὔτε μὲ κανὲν μειδίαμα, οὔτε μὲ μίαν καλὴν λέξιν; Καὶ ὅμως εἰπέ μοι, πολύτιμος ὑπηρέτης μου, πιστή μου σύντροφος, βοηθέ μου, εὐπειθὲς καὶ νοῆμον ἐργαλεῖον, ποίαν ποτὲ ἐργασίαν μοὶ ἠρνήθης; Παρατηρῶ ὅ,τι φορῶ, ἁπλοῦν ἢ καλὸν φόρεμα, καὶ ὅ,τι στολίζει τὸ δωμάτιόν μου, τὸ φουστάνι μου, τὸν κεντητὸ μανδήλι μου, τὸ μαξιλαράκι ποῦ ἀκουμβοῦν τὰ ποδία μου, τὰ παραπετάσματα τῶν παραθύρων μου, ἅτινα μετριάζουν τὸ φῶς τῆς ἡμέρας. Βελόνη μου, σὺ συνετέλεσες εἰς ὅλας αὐτὰς τὰς ἀνάγκας, εἰς ὅλας αὐτὰς τὰς ἀνέσεις· σὺ μ᾽ ἐβοήθησες νὰ ράψω τὰ χονδρὰ τοῦ πτωχοῦ φορέματα, σὺ μ᾽ἐβοήθησες νὰ ράψω τὸν λειοσηρικὸν κόκκινον μανδύαν, μὲ τὸν ὁποῖον ἡ μικρά μου κόρη ἐνδύει τὴν κούκλαν της μὲ τόσην ὑπερηφάνειαν.

Φίλη φιλτάτης συνομιλίας, εἰπέ μοι ἀφότου ἤρχισα μὲ τοὺς ἀδεξίους δακτύλους μου νὰ βελονιάζω ἐπάνω εἰς τὸ ὕφασμα, τὸ ὁποῖον μοὶ ἄφινεν ἡ μήτηρ μου, μέχρι τῆς ὥρας ταύτης, καθ᾽ ἣν τὰ δάκτυλά μου δὲν εἶναι πλέον ἱκανὰ νὰ σὲ μεταχειρισθοῦν μὲ δεξιότητα καὶ ταχύτητα, τί ἐκάμαμεν μαζῆ, τί ἠκούσαμεν καὶ τί εἴδομεν μαζῆ, ἐγὼ μὲν ἐσκυμμένη καὶ παρακολουθοῦσα τὴν τακτικήν σου πορείαν καὶ ὠθοῦσά σε πάντοτε, σὺ δ᾽ ἐννοοῦσα ἴσως ἐκ τῆς ἀφοσιώσεως τῆς χειρός μου τί ἐτάρασσε τὴν καρδίαν μου!

Ἐχέμυθος μάρτυς τόσων συνομιλιῶν, ἃς δὲν εἰμπορῶ νὰ λησμονήσω, τόσων ἀναγνωσμάτων, ἅτινα ἔγειναν παρὰ τὴν πυρὰν ὑπὸ φίλης φωνῆς, τόσων συμβουλῶν, ἃς ἔδωκα καὶ ἔλαβον, τόσων χαρμοσύνων μειδιαμάτων, τόσων δακρύων, ἅτινα ἔρρευσαν ἐπὶ τοῦ στίλβοντος χάλυβός μου, εἶσαι κάτι πλέον ἢ βελόνη μου, εἶσαι ὅπλον, ναί, ἀληθῶς ὅπλον εὐεργετικόν, διότι διὰ σοῦ ἔχουσιν ἄρτον τὰ τέκνα μου, διὰ σοῦ πρὸ πάντων ἀπαλλάσσεταί τις τῶν κακῶν διαλογισμῶν ἀποδιώκων αὐτούς!

Ὑποστήριγμα τοῦ πτωχοῦ, καταφύγιον τοῦ πλουσίου κατὰ τῆς ὀκνηρίας, πολυμήχανον φυλακτήριον εἰς χεῖρας πάσης γυναικὸς ἥτις ζητεῖ ν᾽ ἀποκρούσῃ τὸ κακόν. Ἄ! ὁπόσον ὁ νοῦς γίνεται εὐπρόσιτος εἰς ὑγιεῖς καὶ καλὰς ἰδέας, ὅταν σὲ σύρῃ τις μετὰ ὀραστηρίου ἐπιμονῆς!

Ἔχεις συνείδησιν, βελόνη μου, ὅλων τῶν καλῶν ὅσα ἡ παρουσία σου μὲ ὑπενθυμίζει; Σοὶ εἰπέ τις πόσους ἐνδεεῖς ἐβοήθησες, πόσαι ὧραι μοναξίας ἐγένεσο αἰτία νὰ μὴ παρέλθωσι μάτην, ἀλλ᾽ εὐαρέστως, διότι διευκόλυνας τόσας ἐλεημοσύνας καὶ ἀπεδίωξας τόσας ματαίας ἐπιθυμίας! Ἄχ! καὶ νὰ ἤξευρες ὁπόσα ἀπομνημονεύματα ἠδύνασο νὰ γράψῃς καὶ ὁπόσων συγκινητικῶν, ὠφελίμων καὶ ἠθικῶν ἱστοριῶν ἐγένεσο ἡ μυστικὴ δύναμις! Ἀλλὰ καὶ ἂν ὀλίγον ἢ πολὺ σὲ σέβωνται καὶ σὲ ὑπολήπτωνται, ταπεινὴ καὶ μεγάλη ἐργάτις, τὸ ἰδικόν μου πρὸς σὲ σέβας εἶναι ἀδύνατον ν᾽ ἀλλοιωθῇ. Ναί, σύ, ἥτις κάμνεις τόσον ὀλίγον θόρυβον, σύ, ἥτις κάμνεις τόσον ὀλίγην βοὴν καὶ τόσα πολλὰ καλά, δέξου, ὦ μετριόφρον βελόνη μου, τὴν ἔκφρασιν τοῦ σεβασμοῦ μου ὡς γυναικὸς καὶ ὡς φίλης σου!

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ'.

ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΕΠΙΤΗΔΕΙΩΝ ΕΝ ΓΕΝΕΙ.

Ἡ ἀγορὰ τῶν ἐπιτηδείων τοῦ οἴκου ἀποτελεῖ μίαν τῶν κυρίων πηγῶν τῆς φειδοῦς, καὶ διὰ τοῦτο ἡ καλὴ οἰκοδέσποινα μεγάλην ὀφείλει νὰ καταβάλλῃ εἰς αὐτὰ προσοχήν. Ὑπάρχουσιν ἐπιτήδεια, ἅτινα πρέπει ν' ἀγορασθῶσι κατὰ ταύτην ἢ ἐκείνην τὴν ὥραν τοῦ ἔτους, ἕτερα πωλοῦνται εὐθηνότερον εἰς ἄλλην ἐποχήν, ἐδώδιμά τινα διατηροῦνται ἐπὶ μικρὸν χρόνον, ἄλλα δὲ γίνονται καλλίτερα διατηρούμενα· ὥστε δέον νὰ ἐκλέγηται ὁ κατάλληλος ἑνὸς ἑκάστου πρὸς ἀγορὰν χρόνος. Καίτοι δὲ διδάσκουσι τοῦτο ἡ πεῖρα καὶ ἡ τριβή, μεταδίδομεν ὧδε συμβουλάς τινας περὶ ἀγορῶν καὶ περὶ ἐπιτηδείων.

1ον Ὡς πρὸς τὰ ἐπιτήδεια ἀγόραζε ὅσον τὸ δυνατὸν χονδρικῶς καὶ ἀπὸ πρῶτο χέρι· ἡ ὠφέλεια εἶναι διπλῆ· κερδίζεις ὅ,τι κερδίζει ὁ μεταπράτης ἐκ τῆς μεταπωλήσεως.

2ον Κατὰ γενικὸν κανόνα ἀγόραζε πάντοτε ἀπὸ γνωστὰ καταστήματα, ἅτινα ἔχουσι καλὸν πρᾶγμα· εἶσαι τοιουτοτρόπως ὠφελημένη, διότι τὰ καταστήματα ταῦτα περὶ πολλοῦ ποιούμενα τὴν φήμην αὐτῶν, δὲν θὰ βαρυτιμήσωσι τὸ ἐμπόρευμα, καὶ ἐκεῖνο τὸ ὁποῖον θ' ἀγοράσῃς εἶναι καλλιτέρας ποιότητος.

3ον Θέλεις νὰ ὑπηρετῆσαι ταχέως καὶ καλῶς; Πλήρονε πάντοτε τοῖς μετρητοῖς.

4ον Ἀγόραζε πάντοτε καλὸν πρᾶγμα· ὁ λαὸς λέγει, Τὸ καλὸν πρᾶγμα ἔχει πάντοτε μέσα του τὴν ἀξίαν καὶ ὅτι τὸ εὐθηνὸν γίνεται ἀκριβόν.

5ον Ὅσον τὸ δυνατὸν κάμνε αὐτοπροσώπως τὰς ἀγοράς σου, ἐὰν μὴ καθ' ἑκάστην, τοὐλάχιστον ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρόν, διὰ νὰ κρίνῃς ἐξ ἰδίας ἀντιλήψεως περὶ τῶν τιμῶν τῶν ἐδωδίμων καὶ διὰ ν' ἀποδεικνύῃς εἰς τοὺς πωλοῦντας αὐτά, ὅτι φροντίζεις περὶ τῶν οἰκιακῶν σου πραγμάτων. Τοιουτοτρόπως δὲ ὀλιγώτερον εἰσέρχονται εἰς πειρασμὸν νὰ συνεννοηθῶσι μετὰ τοῦ ὑπηρέτου ἢ τῆς ὑπηρετρίας σου διὰ νὰ σὲ ἀπατήσουν.

6ον Ὅταν ἐκλέξῃς διὰ τὰ ὀψώνιά σου καλὸν κατάστημα, μὴ τὸ ἀφίνῃς ἀντὶ τοῦ πρώτου, ὅπερ θὰ συναντήσῃς καθ' ὁδόν· προτιμότερον ν' ἀγοράζῃς ἐκ καταστήματος, ἔνθα εἶσαι γνωστός, διότι ὁ καταστηματάρχης ἐπιθυμῶν νὰ διατηρῇ τὴν πελατείαν του θὰ σὲ ὑπηρετήσῃ ἀναλόγως. Ὑπάρχουσιν ὅμως περιστάσεις, καθ' ἃς δύνασαι νὰ παραβῇς τὸν κανόνα. Ἐάν, ἀντὶ νὰ ἐξέλθῃς σύ, πρόκειται νὰ στείλῃς τὴν ὑπηρέτριάν σου, πρὸς ἀποφυγὴν ἀπωλείας χρόνου, ἴσως δὲ καὶ εὐκαιρίας τινὸς πρὸς σύναψιν ὀλεθρίου γνωριμίας, στεῖλε αὐτὴν εἰς τὸ πλησιέστερον κατάστημα, καί, εἰ δυνατόν, παρακολούθησον αὐτὴν διὰ τοῦ βλέμματος ἐκ τοῦ παραθύρου σου. Τὴν συμβουλὴν ταύτην δίδει πεπειραμένη γυνὴ καὶ εἶναι καλὴ πρὸς ἐφαρμογήν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ'.

ΑΠΟΘΗΚΗ ΕΠΙΤΗΔΕΙΩΝ

Πᾶσα οἰκία καλῶς διατεταγμένη δέον νὰ ἔχῃ ἓν δωμάτιον ἢ ἐρμάριον, πολλάκις δὲ ἀμφότερα κατὰ τὴν σπουδαιότητα τῆς οἰκογενείας, πρὸς φύλαξιν τῶν ἐπιτηδείων, τὴν δὲ κλεῖδα ἔχει πάντοτε ἡ οἰκοδέσποινα. Ἐν τῷ δωματίῳ τούτῳ ὑπάρχει εἴτε σκεῦός τι μὲ χωρίσματα πρὸς ἀπόθεσιν τῶν εἰδῶν τῆς ραπτικῆς, οἷον κλωστῶν, κομβίων, σειρητίων καὶ τῶν τοιούτων, καὶ τῶν ὀσπρίων, εἴτε θέσις γύρω τριγύρω, ἐφ' ἧς τίθενται ἐν τάξει φιάλαι καὶ ἀγγεῖα, περιέχοντα τεταριχευμένα λαχανικὰ (τουρσιὰ) ἢ γλυκύσματα κτλ. τὰ δὲ καπνιστὰ χοιρομήρια ἢ τὰ παστὰ κρέμανται ἀπὸ τῆς ὀροφῆς τετυλιγμένα εἴτε ἐντὸς χαρτίου, εἴτε ἐντὸς πανίου. Ἐπὶ ἑκάστου συρταρίου πρέπει νὰ ὑπάρχῃ ἐπιγραφή, δηλωτικὴ τοῦ περιεχομένου, τὸ αὐτὸ δὲ συμβήσεται καὶ ὡς πρὸς τὰς φιάλας καὶ τὰ ἀγγεῖα τὰ περιέχοντα γλυκύσματα ἢ ταριχεύματα. Καὶ ἐπειδὴ τὰ γλυκύσματα δύνανται νὰ διατηρηθῶσιν ἐπέκεινα τοῦ ἔτους, καλὸν εἶναι νὰ σημειοῦται καὶ τὸ εἶδος τοῦ γλυκύσματος μετὰ τοῦ ἔτους καθ' ὃ κατεσκευάσθη. Τὰ ὀγκώδη ἀντικείμενα τίθενται ἐν ταῖς γωνίαις, ἐν τάξει ὅμως, ἕκαστον δὲ εἶδος ἔχει τὴν θέσιν του καὶ δὲν κεῖται παρερριμμένον ἐδῶ ἢ ἐκεῖ.

Ἐγένετο ἀνωτέρω λόγος περὶ εἰδῶν τῆς ραπτικῆς, οἷον κλωστῶν, βελονῶν, κτλ. Οἰκοδέσποιναί τινες φρονοῦσιν ὅτι εἶναι ὠφελιμώτερον ν' ἀγοράζωνται τὰ τοιαῦτα χονδρικῶς· ὑπάρχει ὠφέλεια ἑκατὸν τοῖς ἑκατόν.

Ἐν τῷ περὶ οὗ ὁ λόγος δωματίῳ πρέπει νὰ ὑπάρχῃ καὶ πλάστιγξ (ἐὰν μὴ ὑπάρχῃ τοιαύτη ἐν τῷ μαγειρείῳ) μετὰ σταθμῶν, ἵνα γνωρίζῃ ἡ οἰκοδέσποινα τί ἑκάστοτε παραδίδει.

Ἐν τέλει ἂς μὴ παραλειφθῇ καὶ ἡ μυάγρα, οὖσα ἀπαραίτητος ἐν τῇ τῶν ἐπιτηδείων ἀποθήκῃ, ὁπόθεν δὲν λείπουσιν οἱ ποντικοί.

Ζάχαρις. — Συμφορωτέρα ἡ ἀγορὰ τῆς ζαχάρεως εἰς κώνους μᾶλλον ἢ εἰς κόνιν. Διατηρεῖται δὲ ἡ ζάχαρις τυλισσομένη καὶ ἀποτιθεμένη ἐν τόπῳ στεγνῷ. Πρὸς καθημερινὴν χρῆσιν καὶ πρὸς εὐκολίαν τῆς οἰκοδεσποίνης συντρίβεται ἐκ τῶν προτέρων ἡ ἀπαιτουμένη ἐπί τινα χρόνον ποσότης, διὰ νὰ μὴ ἀναγκάζηται νὰ πράττῃ τοῦτο καθ' ἑκάστην, καὶ διατηρεῖται ἐν κιβωτίῳ· πρὸς σύντριψιν δὲ κώνου ζαχάρεως εἶναι κατάλληλος μάχαιρα μὲ χονδρὰν λεπίδα καὶ ξύλινον σφυρίον.

Ὑπάρχει καὶ ζάχαρις εἰς βώλους καὶ εἰς κόνιν ἐν τοῖς παντοιοπωλείοις, ἀλλὰ δὲν εἶναι πάντοτε καλῆς ποιότητος· προτιμότερον δὲ εἶναι νὰ σπάνῃ τοὺς κώνους ἡ ἰδία οἰκοδέσποινα.

Καφές. — Αἱ οἰκογένειαι, αἵτινες κάμνουσι συνήθη χρῆσιν καφὲ — εἰς τὰ κλίματά μας ὁ καφὲς εἶναι συνηθέστατος — συμφέρει νὰ τὸν ἀγοράζωσι διὰ μιᾶς εἰς μεγάλην ποσότητα, τοσοῦτον ὅμως, ὅσος ἀρκεῖ αὐταῖς εἰς τὸ ἔτος, διότι καὶ εὐθηνότερον τὸν πληρόνουσι καὶ καλλίτερος γίνεται παλαιούμενος. Ἀπαιτεῖ στεγνὸν μέρος πρὸς διατήρησιν. Δυσχερῶς διακρίνεται τοῦ καφὲ ἡ ποιότης ἐκ τῶν ἐξωτερικῶν σημείων. Ὅμως προτιμητέος ὁ καφὲς, οὗ οἱ κόκκοι εἶναι ξηροὶ καὶ εὔηχοι, σκληροὶ εἰς τὸν ὀδόντα, ἀγνῆς γευστικῆς ποιότητος καὶ ξένης

πάσης ὀσμῆς, χρώματος δὲ μᾶλλον ὑποκιτρίνου ἢ πρασίνου. Πρωτεύει ὁ *καφὲς τῆς Μόκας*, σπάνιος ὢν ἄλλως ἐν τῷ ἐμπορίῳ, μάλιστα δ' ἐν λιανικῇ πωλήσει. Ὁ κόκκος ἐν γένει εἶναι μέτριος ἢ μικρός, περίστρεπτος ἢ πλατύς, στρογγύλος ἢ ἐπιμήκης, κιτρίνου ἢ ὠχροπρασίνου χρώματος, περικαλυπτόμενος ὑπὸ κιτρινωποῦ λεπύρου. Δεύτερος εἶναι ὁ *καφὲς τῆς Μαρτινίκης*, οὗ οἱ κόκκοι, οἵτινες καὶ ἐπιμηκέστεροι, στρογγύλοι εἰς τὰ ἄκρα, ζωηροῦ δὲ πρασίνου χρώματος ὅταν εἶναι πρωτίστης ποιότητος. Τριτεύει δὲ ὁ *καφὲς τῆς νήσου Βορβόνου*· τούτου οἱ κόκκοι εἶναι μικροί, ἐν γένει στρογγύλοι καὶ ἐν μέρει ὑπὸ τοῦ φλοιοῦ των κεκαλυμμένοι, χρώματος δὲ μᾶλλον πρασίνου ἢ κιτρίνου. Ἀποτελεῖται καλὸν μίγμα ἐκ τῶν τριῶν ἐν τῇ ἑπομένῃ ἀναλογίᾳ· Εἰς ἓν χιλιάγραμμον λαμβάνομεν 250 γραμμάρια ἐκ τοῦ τῆς Μόκας καὶ 250 ἐκ τοῦ τῆς Μαρτινίκης καὶ 500 Βουρβόνου. Ἐπειδὴ δὲ ὁ πράσινος καφὲς δὲν εἶναι ὡς ὁ κίτρινος ξηρός, καλὸν νὰ φρύγηται ἕκαστος ἰδιαιτέρως.

Φρύγεται δὲ ὁ καφὲς (καβουρδίζεται) ἐν φρυγέτρῳ κυλινδρικῷ, καθαρισθεὶς προηγουμένως ἀπὸ παντὸς ξένου σώματος, τὴν δὲ πυρὰν τρέφομεν διὰ ξύλων, διότι ἡ θερμότης εἶναι ὁμαλὴ καὶ διαρκής. Ἐν ἀρχῇ ἡ πυρὰ δέον νὰ ᾖ μετρία, ἐνισχύεται δὲ κατόπιν καὶ διατηρεῖται ἡ αὐτή. Τὸ φρύγετρον περιστρέφεται ὁτὲ μὲν δεξιᾷ, ὁτὲ δ' ἀριστερᾷ, ἕως οὗ ἀρχίσῃ νὰ ἐκβάλλῃ καπνόν· ἀνοίγεται τότε καὶ ἀνακατόνεται μετακινούμενος ὁ καφές. Ἐν μετρίᾳ ποσότητι ἀπαιτοῦνται περίπου τρία τέταρτα τῆς ὥρας πρὸς φρύξιν τοῦ καφέ, ὅστις, ὅταν φθάσῃ εἰς τὸ τέλος, ἐξάγει ἀρθονώτερον καπνὸν καὶ παράγει μικρὸν ψόφον, γίνεται ὑγρὸς καὶ φαιοῦ χρώματος καὶ εὐάρεστον ἀναδίδει ἄρωμα. Τότε ἀποσύρεται ἐκ τῆς πυρᾶς καὶ ἀφίνεται νὰ συντελεσθῇ ἡ ὄπτησις διὰ τοῦ ἐν τῷ φρυγέτρῳ συγκεκεντρωμένου

ἀτμοῦ, κινουμένῳ ἐπί τινα λεπτὰ τῆς ὥρας. Ὁ πεφρυγμένος καφὲς ἀπλοῦται ἐν λεπτῷ στρώματι ἐπὶ σανίδος, καὶ κατὰ προτίμησιν ἐπὶ μαρμάρου, διότι ὅσον ψυχρὸν εἶναι τὸ μέρος, τόσον καλλίτερον ἀπορροφῶσιν οἱ κόκκοι τὸ ἄρωμα. Ὁ πεφρυγμένος καφὲς ἀλέθεται ψυχρός, ψυχρότατος, καὶ ὅσος χρειάζεται, διότι χάνεται πολὺ τοῦ ἀρώματος αὐτοῦ. Διατηρεῖται δ' οὐχὶ ἐν δοχείῳ ἐκ λευκοσιδήρου (τενεκέ), ὡς συμβαίνει ὡς ἐπὶ τὸ πολύ, ἀλλ' ἐν ὑαλίνῳ στεγνῷ, κλειομένῳ στεγανῶς.

Ἐψήνεται δ' ἐν καφεψανείῳ φέροντι καὶ διηθητήριον. Τὸ τοιοῦτον ἔγχυμα τοῦ καφὲ εἶναι πολλῷ προτιμότερον, διότι ἔχει τις πόμα διαυγὲς καὶ ἀρωματῶδες· ἐπειδὴ ὅμως ἡ γενικὴ παρ' ἡμῖν συνήθεια τὸν θέλει, ὡς οἱ πάντες γνωρίζομεν, ἀφέψημα μετὰ τὰς ὑποστάθμης, ἀποφεύγομεν νὰ διαλάβωμεν περὶ τοῦ τρόπου τῆς παρασκευῆς ταύτης.

Σάπων.— Καὶ ἐν μικραῖς οἰκογενείαις εἶναι καλὸν νὰ ἀγοράζηται ὁ σάπων κἄπως ἐν μεγάλῃ ποσότητι, διότι ὁ ξηρὸς εἶναι προτιμότερος τοῦ νωποῦ καὶ οἰκονομικώτερος· ἀξιοῦσι δὲ μάλιστα ὅτι ὁ σάπων διατηρεῖται ἐπὶ πολλὰ ἔτη, ἀρκεῖ νὰ εἶναι τεθειμένος ἐν στεγνῷ τόπῳ. Κόπτονται αἱ πλάκες διὰ σύρματος εἰς δύο, εἶτα δὲ στοιβάζονται ἀραιῶς ὀλίγον διὰ ν' ἀερίζωνται, ἀποτιθέμεναι εἰς εὐάερον μέρος.

Κηρία.— Τὰ κηρία εἶναι καλλίτερα τὸ θέρος καὶ τότε πρέπει ν' ἀγοράζωνται· ἐπειδὴ δὲ ἀλλοιοῦνται ὅταν σταθῶσι πολύ, καλὸν ἡ ἀγορὰ αὐτῶν νὰ γίνηται κατὰ ἑξαμηνίαν. Τὰ στεάτινα κηρία εἶναι τὰ καλλίτερα.

Ἔλαιον. — Ὅσον κατασταλάζει τὸ ἔλαιον, τόσον καλλίτερον γίνεται. Πρέπει νὰ εἶναι καλῶς κεκλεισμένον καὶ μακρὰν θερμότητος.

Ὠά.—Ἐπειδὴ ἡ ὠοτοκία τῶν ὀρνίθων εἶναι ἄρθονος

ἐντὸς τοῦ αὐγούστου καὶ τοῦ σεπτεμβρίου, ἀγοράζονται τ' ἀπαιτούμενα ὡὰ ἀπὸ τῆς 15ης αὐγούστου μέχρι τῆς 8ης σεπτεμβρίου, διατηροῦνται δ' ἐντὸς πιτύρου ἢ τέφρας ἢ πριονισμάτων ξύλου, τιθεμένου ἐντὸς κιβωτίου ἑνὸς στρώματος πριονισμάτων καὶ μιᾶς σειρᾶς ὠῶν χωρὶς νὰ θίγωνται, καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς· πρέπει δὲ νὰ σκεπάζωνται καλά, διότι τὸ πᾶν συνίσταται εἰς τὸ νὰ μὴ ὦσιν εἰς ἐπαφὴν μετὰ τοῦ ἀέρος.

Ἀναλελυμένος βούτυρος.—Ὁ πρὸς χρῆσιν τοῦ μαγειρείου βούτυρος διατηρεῖται ἀναλυόμενος, πρὸς τοῦτο δὲ περιττὸν νὰ εἶναι πρώτης ποιότητος. Βάλλεται ὁ βούτυρος ἐντὸς λέβητος καὶ τίθεται εἰς τὴν πυρὰν διὰ ν' ἀναλυθῇ, χωρὶς ὅμως νὰ φρυχθῇ (καβουρδισθῇ)· ἐξαφρίζεται καὶ ἀφίνεται νὰ βράσῃ ὀλίγον, ἕως οὗ παύσῃ νὰ φρίσσῃ καὶ παρουσιάσῃ ἐπιφάνειαν ὡς τὸ ἔλαιον. Καταβιβάζεται τότε ἀπὸ τὴν πυρὰν καὶ χέεται εἰς πήλινα ὀχεῖα χωρὶς νὰ κινηθῇ ὁ βυθὸς τοῦ λέβητος, διότι ὑπάρχει ἐν αὐτῷ ὑποστάθμη. Ὅταν δὲ ψυχρανθῇ, πωματίζονται τὰ ὀχεῖα καὶ τίθενται ἐν ὀροσερῷ τόπῳ.

Τοιουτοτρόπως διατηρεῖται καὶ τὸ χοίρειον λίπος.

Νωπὸς βούτυρος.—Διατηρεῖται ὁ νωπὸς βούτυρος ὡς ἑξῆς·

Ἁπλόνεται ἐπὶ σανίδος καὶ διὰ κυλίνδρου τῶν ζαχαροπλαστῶν πλατύνεται εἰς πάχος δακτύλου· ἁλατίζεται, διπλόνεται τρὶς ἢ τετράκις καὶ ζυμόνεται. Ἔπειτα ἁπλόνεται πάλιν, καὶ πάλιν ἁλατίζεται, καὶ ἐπαναλαμβάνεται τὸ ἁλάτισμα, ἕως οὗ ἁλατισθῇ καλά, περὶ τούτου δὲ βεβαιούμεθα ἀπογευόμενοι αὐτόν. Δὲν πρέπει νὰ ριφθῇ διὰ μιᾶς πολὺ ἅλας, διὰ ν' ἀπορροφηθῇ τοῦτο καλλίτερον. Μετὰ ταῦτα τίθεται ἐντὸς πηλίνων ἀγγείων πιεζόμενος καλῶς διὰ νὰ μὴ μείνῃ που κενὸν μέρος, καὶ ἀφοῦ πληρωθῶσι, σκεπάζεται μὲ στρῶμα ἅλατος εἰς πάχος 2 ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου καὶ κλείεται καλὰ δι'

ἐπαλλήλων τεμαχίων δέρματος. Προτιμότερα δὲ εἶναι τὰ μικρὰ ἀγγεῖα, διότι, ὅταν εἶναι εἰς μεγάλα, δὲν διατηρεῖται τόσον, ἀλλοιούμενος ἅμα ἀνοιχθῇ.

Παστά.— *Χοίρειον λῖπος.*— *Τάκοι.*— *Χοιρομήρια.*— Τὸ κρέας προφυλάσσεται ἐκ σήψεως δι' ἅλατος. Ὡς πρὸς τὸ χοίρειον λῖπος γίνεται οὕτω· Τὴν ἐπαύριον τῆς σφαγῆς τοῦ χοίρου ἀφαιροῦνται λωρίδες λίπους, αἵτινες κόπτονται εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια, τοὺς λεγομένους *τάκους*, καὶ ἁλατίζονται ἐπὶ σανίδος φερούσης γῦρον, ἣν δυνάμεθα νὰ ὀνομάσωμεν ἁλατιστήριον. Ὅταν τὰ κομμάτια πιοῦν καλὰ ἅλας ἀπὸ ὅλας τὰς ἐπιφανείας, πιέζονται ὡς ἑξῆς· τίθενται ἓν πρὸς ἓν ἐν κιβωτίῳ πιεζόμενα, ἑκάστη δὲ σειρὰ χωρίζεται ἀπὸ τῆς πρώτης διὰ στρώματος χονδροῦ ἅλατος, μεθ' οὗ ἀναμιγνύονται ἀρώματα, οἷον φύλλα δάφνης, ἀρκευθίδος (κεδροκούκουτσα) καὶ ἄλλα, καὶ τελειόνει τὸ στοίβασμα μὲ ἓν στρῶμα ἅλατος· μετὰ ταῦτα τίθεται τὸ σκέπασμα τοῦ κιβωτίου καὶ ἐπ' αὐτοῦ βάρη.

Ἁλατίζεται καὶ πάλιν τὸ χοίρειον λῖπος κατὰ πᾶσαν πέμπτην ἢ ἕκτην ἡμέραν, μεταστρεφομένων τῶν τεμαχίων. Τὸ χοίρειον λῖπος πρέπει νὰ σταθῇ ἐπὶ τρεῖς μῆνας, μετὰ ταῦτα δὲ ὅταν ἀντέχῃ εἰς τὴν πίεσιν τοῦ δακτύλου, ἤ, ὡς κοινῶς λέγεται, ὅταν τὸ ψήσῃ τὸ ἅλας, κρεμάζονται εἰς στεγνὸν καὶ σκοτεινὸν μέρος. Τινὲς κατὰ τὸ ἁλάτισμα τρίβουσιν αὐτὸ δι' ὀλίγου νίτρου καὶ ἀκαθάρτου ζαχάρεως διὰ νὰ προσλάβῃ ὡραῖον χρῶμα.

Ὅταν πρόκηται νὰ καπνισθῇ τὸ χοίρειον λῖπος ἀντὶ νὰ ταριχευθῇ δι' ἅλατος, τότε ἁλατίζεται μόνον ἐπὶ δέκα περίπου ἡμέρας καὶ ἔπειτα κρεμάζεται ἐντὸς τῆς καπνοδόχης, καίονται δὲ πράσινα σπαρτά, δενδρολίβανον, ἄρκευθος, καὶ λοιποὶ ἀρωματώδεις θάμνοι. Ἀφοῦ δὲ καπνισθῇ, φυλάσσεται εἰς στεγνὸν καὶ σκοτεινὸν μέρος.

Ἐπειδὴ οἱ τάκοι τρώγονται πρῶτοι, δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ μένωσιν ἐπὶ πολὺ παστωμένοι. Ὀκτὼ ἢ δέκα ἡμέραι ἀρκοῦσι, καθ' ὅσον χρόνον ἐπιθυμεῖ τις νὰ τοὺς διατηρήσῃ. Τὰ δὲ τεμάχια τοῦ στήθους, ὅταν πρόκηται νὰ φαγωθῶσι πρῶτα, ἁλατίζονται μόνον μὲ χονδρὸν ἅλας μέχρι τῆς ἡμέρας, καθ' ἣν θὰ χρησιμεύσωσιν.

Τὰ χοιρομήρια ἁλατίζονται ὡς τὸ λῖπος. Μετὰ 15 ἡμέρας ἀφίνονται κρεμασμένα ἐν στεγνῷ καὶ εὐαέρῳ χώρῳ διὰ νὰ στραγγίσωσιν, ἔπειτα κρεμάζονται ἐντὸς τῆς καπνοδόχης διὰ νὰ καπνισθῶσιν, ὡς γίνεται εἰς τὸ λῖπος. Μετὰ δύο περίπου μῆνας εἶναι φαγώσιμα. Πρὸς διατήρησιν ράπτονται ἐντὸς χονδροῦ πανίου καὶ κρεμάζονται εἰς στεγνὸν μέρος μακρὰν ποντικῶν.

Ὅταν πρόκηται περὶ διατροφῆς πολυμελοῦς οἰκογενείας, ἡ οἰκοδέσποινα, ἥτις δὲν ἔθρεψε χοῖρον, ἥτις δὲν εἶχεν, ὡς λέγουσι, *θρεφτό*, ὠφελεῖται πάλιν μεγάλως, ἀγοράζουσα χοίρινον κρέας καὶ κάμνουσα παστὸν ἢ καπνιστόν.

Ταριχεύματα.— Διὰ τοῦ ἅλατος διατηροῦνται καὶ ἄλλα πλὴν τοῦ χοιρείου λίπους κρέατα· βοὸς, οἷον στῆθος καὶ γλῶσσα· μόσχου, ἡ γλῶσσα αὐτοῦ, προβάτου καὶ χοίρου· ἔτι δὲ καὶ ἰχθῦς καί τινα ὄσπρια, οἷον πράσινα φασούλια, καὶ λαχανικά, τὰ γνωστὰ παρ' ἡμῖν *τουρσία*. Ἡ ταρίχευσις εἶναι ξηρά, ὅταν ὁηλ. γίνηται χρῆσις τοῦ ἅλατος ὡς ἔχει, καὶ ὑγρά, ἐν διαλύσει τούτου εἰς ὕδωρ, ἡ λεγομένη ἅλμη. Ἀφοῦ ἀπαλυνθῶσιν ὀλίγον τὰ κρέατα ἐν ἅλμῃ ἐξ ἅλατος καὶ θερμοῦ ὕδατος, ἐν ἀναλογίᾳ μιᾶς λίτρας ἅλατος πρὸς ἡμίσειαν ὕδατος, καπνίζονται καὶ διατηροῦνται ὡς τὸ λῖπος τοῦ χοίρου.

Τὰ *φασούλια*, ὅταν εἶναι ξερλουδισμένα, ἀποβράζονται ἐπὶ δεκαπέντε λεπτὰ ἢ μᾶλλον ζεματοῦνται, ἔπειτα στραγγίζονται καὶ στρώνονται ἐντὸς πηλίνου ἀγγείου, τιθεμένων ἐπαλλήλως μιᾶς σειρᾶς φασουλίων καὶ μιᾶς ἅλατος· ὅταν δὲ πληρωθῇ τὸ ἀγγεῖον, σκεπάζεται μὲ σανίδα, ἐφ' ἧς τίθεται πλίνθος ἢ ἄλλο τι βαρὺ ἀντικείμενον, καὶ ἔπειτα φυλάσσονται ἐν τῷ ὑπογείῳ. Ἀντὶ πλίνθου δύναται νὰ τεθῇ στρῶμα βουτύρου ἢ ἐλαίου, χυνομένου ἐπὶ τῶν φασουλίων, ὁπότε κλείεται τὸ στόμιον τοῦ ἀγγείου μὲ δέρμα.

Ὑπάρχει καὶ ἕτερος τρόπος πρὸς ταρίχευσιν νωπῶν φασουλίων ἐν χρήσει παρὰ τοῖς μοναχοῖς τοῦ Chartreux. Λαμβάνονται καλὰ πράσινα φασούλια, περνῶνται εἰς κλωστὴν ὡς κομβολόγιον, βυθίζονται εἰς ζέον ὕδωρ ἐπὶ τρία ἢ τέσσαρα λεπτὰ τῆς ὥρας. Ἀποσύρονται μετὰ ταῦτα καὶ ξηραίνονται εἰς σκιὰν ἐν εὐαέρῳ μέρει. Ἀλλάσσεται ἡ θέσις αὐτῶν, ἀνακινουμένων τρὶς ἢ τετράκις τῆς ἡμέρας· τίθενται εἰς δύο γραμμάς, ὡς εἶναι δεδεμένα διὰ νὰ μὴ σπάσωσι στεγνόνοντα καὶ διὰ νὰ μὴ ἀκουμβῶσι τὸ ἓν ἐπὶ τοῦ ἄλλου. Καλὸν νὰ ῥίπτωμεν ἐν τῷ ὕδατι, ὅπου θ' ἀποβράσουν, μίαν πρέζαν στάκτης καὶ ἐν δέμα πετροσελίνου, ὅταν δὲ ξηρανθῶσι, τὰ βάλλομεν εἰς χαρτίνους σάκκους, καὶ ὅταν θέλωμεν νὰ τὰ μαγειρεύσωμεν, τὰ βάλλομεν προηγουμένως εἰς τὴν πυρὰν ἐντὸς ψυχροῦ ὕδατος διὰ νὰ προσλάβουν αὖθις χρῶμα.

Ἡ ταρίχευσις τῶν *λαχάνων* γίνεται ὧδε·

Λαμβάνομεν τ' ἀπαιτούμενα λάχανα λευκά, καὶ ἀφοῦ ἀφαιρεθῶσι τὰ πράσινα φύλλα καὶ τὸ στέλεχος, κόπτονται εἰς μικρὰ τεμάχια, ἅτινα ῥίπτονται ἐντὸς καθαρωτάτου βαρελίου, ἀφοῦ εἰς τὴν βάσιν αὐτοῦ τεθῶσι λαχανόφυλλα ἠλατισμένα. Ἐπὶ τούτων τίθεται μία σειρὰ κεκομμένων λαχάνων εἰς ὕψος πέντε περίπου ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου καὶ ἔπειτα ἓν στρῶμα ἅλατος, καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς, ἕως οὗ γεμίσῃ τὸ βαρέλιον. Διὰ νὰ γείνῃ εὔγευστον τὸ λάχανον, ῥίπτονται ὀλίγα φύλλα

δάφνης καὶ ὀλίγαι ἀρκευθίδες, ἔπειτα καλύπτεται τὸ βαρέλιον μὲ καθαρὸν πανίον καὶ ἐπὶ τοῦ σκεπάσματος τοῦ βαρελίου τίθεται σανίς, φέρουσα ἐπ᾽ αὐτῆς ἱκανὸν βάρος. Ἅμα ἀνέλθῃ τὸ ὕδωρ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν, ἐξαρρίζεται καὶ πλύνεται τὸ πανίον, προστίθεται δὲ ἡλατισμένον θερμὸν ὕδωρ, μέχρις οὗ σκεπασθῇ τὸ λάχανον. Τοῦτο γίνεται τετράκις ἢ πεντάκις κατὰ τὰς πρώτας δεκαπέντε ἡμέρας. Μετὰ δύο μῆνας τὸ λάχανον εἶναι ἕτοιμον. Τὸ καλοκαμωμένον εἶναι πάντοτε λευκόν.

Ἡ *ὀξαλὶς* (ξινίθρα) καθαρίζεται πρῶτον, καὶ ἀφοῦ ἀναμιχθῶσι χαιρέφυλλον (φραγκομαϊδανός), πετροσέλινον καὶ μαρουλάκια, τίθενται νὰ σιγοβράσουν ἀναμιγνύμενα διὰ νὰ μὴ πιάσουν ἐν τῷ βυθῷ τῆς χύτρας, ὅταν δὲ ἡ ὀξαλὶς ψηθῇ, ἁλατίζεται καὶ βάλλεται εἰς πήλινα ἀγγεῖα σκεπασμένα μὲ διαλελυμένον βούτυρον. Δὲν πρέπει νὰ λεπτοκοπῇ (κηγιματισθῇ) ἡ ὀξαλίς, προτιμότερον δὲ εἶναι νὰ συνθλιβῇ διὰ ξυλίνου κοχλιαρίου.

Οἱ ἀσπάραγοι. — Ἀποβράζονται μὲ ὀλίγον ἅλας καὶ βούτυρον καὶ ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ· ὅταν δὲ ψυχρανθῶσι καὶ στραγγίσωσιν, βάλλονται εἰς πήλινα ἀγγεῖα μετὰ ἴσου ποσοῦ ὕδατος καὶ ὄξους καὶ ἑνὸς λεμονίου κομμένου εἰς φέτας καὶ σκεπάζονται μὲ διαλελυμένον βούτυρον. Πρὶν ἢ φαγωθῶσιν οἱ ἀσπάραγοι, πλύνονται μὲ θερμὸν ὕδωρ.

Ὁ λόγος ἐνταῦθα περὶ τῶν κηπευτῶν ἀσπαράγων.

Τὰ ἀγγουράκια. — Σκουπίζονται μὲ χονδρόπανον, ἀφαιρεῖται ἡ οὐρά, καὶ ἀφοῦ ἁλατισθῶσιν, ἀφίνονται ἠπλωμένα ἐπὶ τοῦ πανίου ἢ ἐντὸς παροψίδος μέχρι τῆς ἐπιούσης, ὁπότε βάλλονται ἐντὸς ἀγγείου ἢ φιάλης πλήρους δυνατοῦ ὄξους. Μετὰ ὀκτὼ ἡμέρας ἀφαιρεῖται τὸ ὄξος, ὅπερ δύναται νὰ χρησιμεύσῃ εἰς ἄλλας ἀνάγκας τοῦ μαγειρείου, καὶ βάλλεται νέον, προστιθεμένων καὶ ὅλων τῶν ἀπαιτουμένων, οἷον μικρῶν κρομμύων, πιπερίδων, δάφνης, κλπ. Σκεπάζεται τὸ ἀγγεῖον διὰ δέρματος καὶ τίθεται εἰς δροσερὸν μέρος διὰ νὰ μὴ γείνουν σαχλὰ τὰ ἀγγουράκια. Προτιμότεραι αἱ μικραὶ βουκάλειες, διότι ὅσον ὀλιγώτερον σταθοῦν τ᾽ ἀγγουράκια, ἀφοῦ ἀνοιχθῶσιν τόσῳ τὸ καλλίτερον.

Πρέπει ν᾽ ἀποφεύγωνται τὰ ἕτοιμα τῆς Εὐρώπης τουρσιά, τὰ λίαν πράσινα, διότι τὸ χρῶμα ἐκεῖνο προῆλθεν ἐκ θείου χαλκοῦ διαλυθέντος ἐντὸς ὄξους, καὶ κατ᾽ ἀκολουθίαν διὰ δηλητηριώδους οὐσίας. Τὰ τουρσιὰ ταῦτα ἀναγνωρίζονται ὅτι περιέχουσιν ἰὸν χαλκοῦ, βυθιζομένης βελόνης· ἐὰν ὑπάρχει ἰός, ἡ βελόνη γενήσεται μετὰ μικρὸν ἐρυθρά. Ἀλλὰ καὶ ἐξ ἁπλῆς ὄψεως γνωρίζονται· ὅταν τὰ τουρσιὰ εἶνε πράσινα, ὡς ἐν τῇ φυσικῇ αὐτῶν καταστάσει, εἶνε δηλητηριωδῶς βεβαμμένα· ἄλλως εἶναι ὑποκίτρινα.

Ὁ Φραγκίσκος Ἀππὲρ πολύτιμον ἐπενόησε τῶν ταριχευτῶν εἰδῶν τρόπον καὶ μεγάλως ὠφέλησε τὴν κοινωνίαν· συνίσταται δ᾽ ὁ τρόπος οὗτος εἰς τὴν ἀφαίρεσιν τοῦ ὀξυγόνου ἀπὸ τῶν τροφίμων διὰ βράσεως ἐν πρέποντι βαθμῷ κατὰ τὴν φύσιν καὶ τὴν τραχύτητα ἑκάστου. Τὰ κυριώτερα τοῦ τρόπου τούτου εἶναι τὰ ἀκόλουθα·

Κλείονται στεγανώτατα ἐντὸς φιαλῶν ἢ κουτίων τὰ διατηρηθησόμενα τρόφιμα, ἀφοῦ βράσωσιν ὀλίγον, καὶ συγκολλοῦνται τὰ κουτία, ἅτινα τίθενται ἐν χύτρᾳ πλήρει ὕδατος καὶ βράζουν ἐπὶ πολύ, ἀποσύρονται δ᾽ ἐκ τοῦ ὕδατος ὅταν κρυώσῃ τοῦτο.

Τοιουτοτρόπως διατηροῦνται κρέας, κυνήγιον, ἰχθῦς, λαχανικὰ καὶ ὄσπρια. Μεταβράζονται ἐν ἁλμυρῷ ὕδατι καὶ ἀφοῦ ψυχρανθῶσι καὶ στραγγίσωσι, τίθενται ἐντὸς κουτίων πεπληρωμένων ἅλμης, κλείονται κολλούμενα καλὰ καὶ βάλλονται ἐν ζέοντι ὕδατι (bain-marie) διὰ νὰ βράσωσιν.

Διατήρησις ὠῶν.— *Τὸ καλλίτερον μέσον πρὸς διατήρησιν τῶν ὠῶν συνίσταται εἰς ἀραιὰν διάλυσιν ἀσβέστου ἐν ὕδατι, τὴν διάλυσιν δὲ ταύτην χέομεν μετὰ τὴν ψύξιν ἐπὶ τῶν ἐν πηλίνῳ ἀγγείῳ εὑρισκομένων ὠῶν, καὶ μετὰ ταῦτα ἀποτίθεται τὸ ἀγγεῖον εἰς εὐάερον καὶ δροσερὸν τόπον μακρὰν παγετῶν.*

Ἄλλως. Γίνεται διάλυσις 500 γρμ. ἀσβέστου εἰς πέντε λίτρας ὕδατος καὶ ἀφίνεται ἐπὶ 36 ὥρας νὰ κατασταλάξῃ, μεθ' ὃ ἐπιχέεται ἐπὶ τῶν ὠῶν. Τὸ μόνον ἄτοπον τοῦ ἀσβεστωμένου ὕδατος εἶναι ὅτι φθείρει ἢ ἀπαλύνει τὸ κέλυφος, τούτου δ' ἕνεκα πρέπει ν' ἀποσύρωνται ἐκεῖθεν τὰ ὠὰ μετὰ προσοχῆς.

Τρίτον μέσον διατηρήσεως τῶν ὠῶν συνίσταται εἰς μικρὸν αὐτῶν βράσιμον ἐπὶ ἓν καὶ ἥμισυ λεπτὸν τῆς ὥρας ὅταν ὦσι νωπά, νωπά· μετὰ ταῦτα ἀποτίθενται εἰς ψυχρὸν καὶ εὐάερον μέρος.

Εἶναι δυνατὸν προσέτι νὰ ἐπιχρισθῶσι καθ' ὁλοκληρίαν διὰ κόμμεως διαλελυμένου εἰς ὕδωρ καὶ νὰ τεθῶσιν ἐν κιβωτίῳ πλήρει πιτύρου, πριονισμάτων ἢ καὶ ἀνθρακοκονίας, οὕτως ὥστε νὰ μὴ προσβάλλωνται ὑπὸ τοῦ ἀέρος.

Βεβαιούμεθα περὶ τῆς νωπότητος τῶν ὠῶν, ὅταν τὰ παρατηρήσωμεν εἰς τὸ φῶς· ὅσον καθαρὰ καὶ διαφανῆ εἰσι, τόσον καὶ νωπὰ εἶναι, καὶ ὅσον ἀμαυρὰ καὶ σκιερά, τόσον καὶ ἕωλα. Προσέτι ἄλλως. Διαλύονται 125 γρμ. ἅλατος εἰς λίτραν καθαροῦ ὕδατος· τὸ αὐγὸν τῆς ἡμέρας βυθίζεται ἕως κάτω, τὸ τῆς προτεραίας δὲν κατέρχεται μέχρι τοῦ βυθοῦ, καὶ ἐὰν ἡ ὄρνις ἔτεκεν αὐτὸ πρὸ τριῶν ἡμερῶν, πλέει ἐν τῷ μέσῳ τοῦ ὑγροῦ. Ἐνὶ λόγῳ ὅσῳ ἕωλον εἶναι, τόσον ἀνέρχεται εἰς εἰς τὸ ὕδωρ.

Διατήρησις λεμονίων.— *Τὰ λεμόνια ὑπόκεινται εἰς ταχεῖαν σῆψιν, διατηροῦνται δὲ ὧδε·*

Ξηραίνεται λεπτὴ ἄμμος εἴτε ἐν πυρᾷ εἴτε ἐν φούρνῳ, καὶ ἀποψυχομένης τίθεται ἐν στρῶμα αὐτῆς ἐντὸς καθαρωτάτου καὶ στεγνωτάτου κιβωτίου· περικαλύπτονται διὰ χάρτου τὰ λεμόνια καὶ ἀποτίθενται, τὸ μέρος τῆς οὐρᾶς ἐστραμμένον πρὸς τὰ κάτω καὶ ἀραιῶς. Ἐπὶ τῆς πρώτης σειρᾶς τῶν λεμονίων τίθεται στρῶμα ἄμμου, πάχους 4 ἢ 5 ἑκατοστῶν τοῦ μέτρου, ἐπὶ δὲ τοῦ στρώματος τούτου τῆς ἄμμου τίθεται δευτέρα σειρὰ λεμονίων, ὡς καὶ πρότερον, καὶ οὕτω καθεξῆς, καὶ τὸ κιβώτιον καλύπτεται διὰ στρώματος ἄμμου.

Διατήρησις κυνηγίου.—*Εἴτε πτερωτόν, εἴτε τριχωτὸν εἶναι τὸ θήραμα, διατηρεῖται ἐπὶ πολύ, ὅταν ἀφαιρουμένων τῶν ἐντοσθίων, τυλιχθῇ εἰς παγίον καὶ παραχωθῇ εἰς ἄμμον ἢ εἰς σῖτον, ἀφοῦ τεθῇ ὀλίγος ξυλάνθραξ ἐντὸς τῆς γαστρός.*

Προκειμένου νὰ στιλβῇ ἔξω, τυλίσσεται εἰς πολὺ χόρτον καὶ δένεται σφιγκτά. Ἤ τιθεται ἐντὸς καλάθου ἀφοῦ ἐπιπασθῇ δι' ἅλατος καὶ πιπέρεως ἢ ἀλεσμένου καφέ. Κυνηγοί τινες προλαμβάνουσι τὴν ἀποσύνθεσιν ἐμβάλλοντες εἰς τὸ στόμα τοῦ ζώου τεμάχιον ξυλάνθρακος καὶ δέοντες σφιγκτὰ τὸν λαιμὸν πρὸς ἐμπόδισιν τοῦ ἀέρος. Ὅταν ἔχωμεν φόβον ὅτι τὸ θήραμα ἐγένετο ἕωλον, τὸ μαδῶμεν ἐὰν εἶναι πτερωτόν, ἢ τὸ ἐκδέρωμεν, ὅταν εἶναι τριχωτόν, τὸ καθαρίζομεν καὶ τὸ βρέχομεν ἔσωθέν τε καὶ ἔξωθεν διὰ χυμοῦ λεμονίου. Τοῦ μέσου τούτου γίνεται χρῆσις καὶ εἰς ὀρνίθια, περὶ τῆς νωπότητος τῶν ὁποίων ἔχομεν ἀμφιβολίαν.

Ἀφαιρεῖται ἡ δυσάρεστος ὀσμὴ ἑώλου κρέατος καὶ γίνεται τοῦτο φαγώσιμον, ἐὰν καλυφθῇ ἐπὶ δύο ἢ τρεῖς ὥρας διὰ κόνεως ξυλάνθρακος ἢ ἐὰν ῥιφθῶσι τεμάχιά τινα αὐτοῦ ἐν ᾗ ἑψήνεται χύτρα.

Πᾶσαι αἱ οἰκοδέσποιναι γνωρίζουσιν ὅτι ὁ ζωμὸς διατηρεῖται ἐπὶ πολύ, βραζόμενος καθ' ἑκάστην, καὶ ὅτι τὸ βρασμένον γάλα δὲν κόπτει· καλὸν νὰ γνωρίζωσι προσέτι ὅτι

τὸ αὐτὸ ἐπιτυγχάνεται ἀποτέλεσμα εἴς τε τὸν ζωμὸν καὶ εἰς τὸ γάλα δι' ὀλίγου ὑπανθρακικοῦ σόδας (bicarbonate de soude), προστιθεμένου εἰς αὐτά.

Διατήρησις ἰχθύων.—*Καλὸν νὰ καλύπτωνται τὸ θέρος οἱ ἰχθῦς ἐντὸς τοῦ περιέχοντος αὐτοὺς δοχείου διὰ ὑγροῦ παγίου, διότι ἡ ἐξάτμισις τοῦ ὑγροῦ ὑφάσματος διατηρεῖ αὐτοὺς νωποὺς ἕως οὗ ἐκλεπισθῶσι. Ἔνιαι μαγείρισσαι προτιμῶσι νὰ τοὺς ἐκλεπίσωσι, καὶ ἀφοῦ τοὺς καθαρίσουν καὶ τοὺς ἀφήσωσι νὰ στραγγίσουν, τοὺς τυλίσσουν εἰς λευκὸν ὕφασμα καὶ τοὺς ἀποθέτουσιν εἰς δροσερὸν μέρος, ἕως οὗ μαγειρευθῶσιν.*

Ὅταν οἱ ἰχθῦς πρόκηται νὰ φαγωθῶσι τὴν ἐπιοῦσαν, καθαριζόμενοι ἀποτίθενται ἐν ὑπογείῳ· προκειμένου δὲ νὰ διατηρηθῶσιν ἐπὶ 24 ὥρας τὸ θέρος καὶ ἐπὶ τρεῖς ἡμέρας τὸν χειμῶνα ζεματοῦνται εἰς ἡλατισμένον ὕδωρ καὶ ἀφίνονται ἐν τῇ ἅλμῃ ταύτῃ, ἥτις πρέπει νὰ τοὺς καλύπτῃ μέχρι τῆς ὥρας, καθ' ἣν θὰ μαγειρευθῶσιν. Ἐὰν δὲ θὰ μετενεχθῶσιν εἰς τὸ ἐξωτερικόν, παρασκευάζεται ἐκ ψιχὸς ἄρτου καὶ οἰνοπνεύματος ψύραμα μετρίως πηκτόν, δι' οὗ πληροῦνται τὸ στόμα καὶ τὰ βρόγχια· καλύπτονται διὰ νωπῆς κρίδης καὶ εἶτα διὰ στρώματος ἀχύρου, ὃ βρέχεται, καὶ μετὰ ταῦτα δένονται διὰ σπάγου. Ἢ τίθενται ἐντὸς πάγου καὶ ἐλλείψει τοιούτου ἀνὰ μέσον δύο σιδηρῶν τεμαχίων, καθόσον τὸ μέταλλον βραδύνει τὴν ἀποσύνθεσιν διὰ τοῦ ἠλεκτρισμοῦ ὃν ἀπορροφᾷ ὁ ἰχθύς.

Νωπὸν ἐν χειμῶνι πετροσέλινον (μαϊδανός).—*Ὅπου τὰ λαχανικὰ δὲν ἀνθίστανται τὸν χειμῶνα, ὡς ἐν τοῖς ψυχροῖς συμβαίνει τόποις, διὰ νὰ ἔχῃ τις κατ' αὐτὸν νωπὸν σέλινον, φυτεύει τὸ φθινόπωρον ρίζας τινὰς ἐν κιβωτίῳ πλήρει ἄμμου καὶ τὸ ἀποθέτει ἐν τῷ ὑπογείῳ· τὰ φύλλα φύονται βαθμηδὸν καὶ χρησιμεύουσι κατὰ τὰς ἀνάγκας τοῦ μαγειρείου.*

Τὸ δὲ θέρος ἔνιαι οἰκοδέσποιναι ἔχουσι πάντοτε ἐπὶ τοῦ παραθύρου τοῦ μαγειρείου σκεῦος περιέχον ὀλίγα δέματα πετροσελίνου καὶ δὲν εἶναι τὸ παράπαν μετανενοημέναι.

Λαχανικὰ καὶ ἐδώδιμοι ρίζαι διατηροῦνται τὸν χειμῶνα ὧδε·

Ἀφοῦ ἐκριζωθῶσιν ἐν ξηρῷ καὶ θερμῷ καιρῷ καὶ ἀφεθοῦν ὀλίγον νὰ τραβήξουν τὸ νερό των, χωρὶς νὰ πλυθῶσιν ἢ νὰ δροσισθῶσι, μεταφέρονται εἰς τὸ ὑπόγειον καὶ ἁπλόνονται, χωρὶς τὸ ἓν νὰ ἐγγίζῃ τὸ ἄλλο, ἐπὶ στρώματος λεπτῆς ἄμμου· καλύπτονται μετὰ ταῦτα μὲ δεύτερον στρῶμα ἄμμου, ἐφ' οὗ ἁπλόνονται ἄλλα, καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς. Κατόπιν σκεπάζονται ὅλα μὲ πλάκας χλόης, ἀφοῦ περικείρωμεν αὐτήν. Προσθετέον ὅτι τὰ διάφορα εἴδη τῶν λαχανικῶν πρέπει νὰ χωρίζωνται διὰ νὰ μὴ μεταδίδηται ἡ ὀσμὴ τῶν μὲν εἰς τὰ δέ.

Διάλυσις τοῦ παγετοῦ ἀπὸ τῶν ὀπωρῶν.—*Ὅταν ἔχωμεν παγωμένας ὀπώρας, δὲν πρέπει νὰ τὰς πλησιάσωμεν εἰς τὸ πῦρ, ἀλλ' ἀπεναντίας τὰς βάλλομεν εἰς ψυχρὸν ὕδωρ καὶ τὰς ἀφίνομεν ὀλίγον, ὅταν δὲ διαλυθῇ ἡ σκληρὰ πέριξ τῆς ὀπώρας ἐπιφάνεια, τότε δυνάμεθα νὰ φάγωμεν αὐτὴν χωρὶς νὰ χάσῃ τι ἐκ τῆς γεύσεώς της· πρέπει ὅμως νὰ γείνῃ τοῦτο αὐθημερόν.*

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ'.

ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ.

Μεγάλη χαρὰ ἐπικρατεῖ ἐν τῇ οἰκίᾳ, ὅταν βλέπωσι τὰ παιδία πλησιάζουσαν τὴν ἡμέραν, καθ' ἣν θὰ γεί-

νωσι γλυκύσματα. Ἐγείρονται τότε ἐνωρίτερον τοῦ συνήθους διὰ νὰ μάθωσι τὰ μαθήματά των, ἕκαστον αὐτῶν ἔχει τὸ ἔργον του καὶ θεωρεῖ ὅτι ἡ παρουσία του εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν γλυκυσμάτων, τὰ δὲ πρόσωπα αὐτῶν εἶναι φαιδρὰ καὶ ἀκτινοβόλα. Ὁποῖος πηγαινοερχομός, ὁποῖα ἔκτακτος ζωηρότης πρὸ πάντων ἐν τῷ μαγειρείῳ! Αἱ χάλκιναι χύτραι λάμπουσιν εἰς τοὺς ὀφθαλμούς, αἱ ὀρεκτικαὶ ὀπῶραι εἶναι ἕτοιμαι ἐν σωρῷ ἐπὶ τῆς τραπέζης καὶ ζυγίζεται καὶ τρίβεται ἡ ὡς χιὼν λευκὴ ζάχαρις. Μετ' οὐ πολὺ ζάχαρις καὶ ὀπῶραι βράζουσιν ὁμοῦ ἀναμίξ, εὐάρεστον ἀναδιδοῦσαι εὐωδίαν, ἥτις προμηνύει τὴν τελείαν ἐπιτυχίαν τῶν γλυκυσμάτων, τὰ δὲ ἀνυπόμονα μικρὰ παιδία θεωροῦσιν ὅτι τὸ ψήσιμον ἀργεῖ πολύ, διότι γνωρίζουσι τὰ λαίμαργα ὅτι πλὴν τοῦ ἀφροῦ, μὲ τὸν ὁποῖον θ' ἀλείψουν τὰ τεμάχια τοῦ ἄρτου των, θὰ γλύψουν καὶ τὸν βυθὸν τῆς χύτρας, καὶ ὅτι θὰ εὕρουν ἐκεῖ ἀρκετὴν ἀπασχόλησιν· διὰ νὰ τὰ χορτάσωσι δὲ αἱ μητέρες, ἀναγκάζονται πολλάκις νὰ τ' ἀφήσουν νὰ φάγουν καὶ ὀλίγα γλυκύσματα, ὧν τὸ ὡραῖον ἐνίοτε χρῶμα συγχέεται μὲ τὰ ρόδινα αὐτῶν χείλη.

Τὰ γλυκύσματα εἶναι πολύτιμος πόρος τοῦ οἴκου καὶ κατὰ τὸ φαγητὸν σπανίως πάντες οἱ συνδαιτυμόνες, μικρί τε καὶ μεγάλοι, ἀποφεύγουσι νὰ φάγωσιν ἐξ αὐτῶν· πρὸ πάντων δὲ ἀποτελοῦσι μέρος τῶν χειμερινῶν ἐπιδορπίων καὶ συμπληροῦσιν αὐτὰ κάλλιστα. Εἶναι εὔπεπτα καὶ ἀρέσκουσιν εἰς τοὺς ἀσθενεῖς ἢ μᾶλλον εἰς τοὺς ἀναρρωννύοντας.

Αἱ προορατικαὶ οἰκοδέσποιναι ὀφείλουσι κατ' ἔτος νὰ

κάμνωσιν ἀρκετὰ γλυκύσματα, ὥστε νὰ μὴ ἔχωσι φόβον μὴ λείψουν, πρέπει δὲ νὰ ὦσι πολυειδῆ πρὸς εὐαρέστησιν ὅλων τῶν διαθέσεων. Τὰ καλοκαμωμένα γλυκύσματα διατηροῦνται ἄνευ ἀνάγκης ἐκτάκτου περιποιήσεως, πρὸς τοῦτο ὅμως ἀπαιτεῖται νὰ ἐψηθῶσι καλῶς καὶ πρὸ πάντων νὰ μὴ χρησιμεύῃ γλίσχρως ἡ ζάχαρις, διότι ἐὰν λυπηθῇ αὐτὴν ἡ οἰκοδέσποινα, εἶναι ὑποχρεωμένη νὰ τ' ἀφήσῃ νὰ βράσουν περισσότερον, ὁπότε καὶ ὀλιγώτερα γίνονται καὶ τὸ ἄρωμα τῶν ὀπωρῶν σχεδὸν καθ' ὁλοκληρίαν καταστρέφεται ἐκ τῆς παρατεταμένης ταύτης ἐψήσεως.

Ἀπαραίτητος ἀποβαίνει πρὸς κατασκευὴν γλυκυσμάτων ἡ χρῆσις χαλκίνου σκεύους ἀγανώτου, καθόσον τὰ ἐκ πορσελάνης ἢ τὰ πήλινα καίουσι τὸ γλύκυσμα καὶ δίδουσιν εἰς αὐτὸ κακὴν γεῦσιν. Δέον προσέτι τὸ ψήσιμον νὰ γείνῃ ἐπὶ καλῆς πυρᾶς ἐκ ξύλων ἢ ἐξ ἄνθρακος, χωρὶς ν' ἀφεθῇ νὰ καταπέσῃ διόλου. Ἐντὸς τοῦ σκεύους ἐν ᾧ ἐψήθη τὸ γλύκυσμα δὲν πρέπει νὰ ἀφεθῇ νὰ κρυώσῃ, ἐκ φόβου τοῦ παραγομένου ἐκ τῆς χύτρας ἰοῦ τοῦ χαλκοῦ, διὰ τοῦτο δὲ συνιστᾶται νὰ χύνωνται τὰ γλυκύσματα εἰς πήλινα ἀγγεῖα εὐθὺς ἅμα ἐψηθῶσιν.

Ὅταν τὰ γλυκύσματα εὑρίσκωνται ἐπὶ τῆς πυρᾶς, δὲν πρέπει ν' ἀπομακρύνηται ἀπ' αὐτῶν ἡ ἐπιστατοῦσα εἰς τὸ ψήσιμον οἰκοδέσποινα, καθόσον δὲ ἀναβαίνει ὁ ἀφρός, τὸν ἀφαιρεῖ μὲ τὸ ἐξαφριστήριον· πρέπει δὲ νὰ προσέχῃ νὰ μὴ πιάσουν ἐπὶ τῶν πλευρῶν τῆς χύτρας, καὶ πρὸς ἀποφυγὴν τούτου, ἀνακυκᾷ αὐτὰ ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρόν.

Ἀναγνωρίζεται ὅτι ἐψήθη τὸ γλύκυσμα, ὅταν σταγὼν τοῦ σιροπίου, ριφθεῖσα ἐντὸς ποτηρίου ὕδατος, δὲν διαλυθῇ, ἢ καὶ ὅταν χυθὲν ἐπὶ παροψίδος γλύκυσμα δὲν ρέῃ. Ὅταν τὸ γλύκυσμα, ἐντεθὲν εἰς πήλινα δοχεῖα, κρυώσῃ, σκεπάζεται μὲ χαρτίον, βραχὲν εἰς οἰνόπνευμα καὶ ἔχον ἀκριβῶς τὴν ἐσωτερικὴν διάμετρον τοῦ ἀγγείου, εἶτα δὲ κλείεται δι' ἑτέρου χάρτου, περιδενομένου εἰς τὰ χείλη διὰ σπάγγου.

Τὰ γλυκύσματα περιλαμβάνουσι τὰ σιρόπια, τὰ λεγόμενα γλυκόπηκτα ἢ γλυκοπήκτους πολτοὺς (μπέλτέδες), τὰ γλυκύεφθα ἢ ὀπωρεψήματα (κομπόσταις) καὶ τὰ παλάθια (μαρμελάδαις). Καὶ τὰ μὲν σιρόπια καὶ τὰ γλυκόπηκτα εἶναι αὐτὸς ὁ χυμὸς ὁ ἐξαχθεὶς ἐκ τῶν ὀπωρῶν καὶ ἑψηθεὶς ἀρκετά, ὥστε νὰ διατηρῆται· τὸ σιρόπιον εἶναι ὑγρότερον τοῦ γλυκοπήκτου· τὰ δὲ γλυκύεφθα καὶ τὰ παλάθια διαφέρουσι τῶν πρώτων, καθόσον δὲν φθάνουσι διὰ τῆς ἑψήσεως εἰς τὸν ἀπαιτούμενον πρὸς μακρὰν διατήρησιν βαθμὸν καὶ καθόσον γίνονται δι' ὀπωρῶν σαρκωδῶν ἢ πυρηνωδῶν καὶ δι' ἀκεραίων καρπῶν.

Οἱ πολτοὶ (μπελτέδες) λοιπὸν γίνονται μὲ τὸν χυμὸν διαφόρων ὀπωρῶν, ἐντὸς τοῦ ὁποίου προστίθεται διάλυσις ζακχάρεως, καὶ ἀφοῦ βράσῃ μέχρις οὗ λάβῃ ὀλίγον πυκνὴν σύστασιν, οὕτως ὥστε, ὅταν κρυώσῃ, νὰ ὁμοιάζῃ πρὸς τρεμουλιαστὴν πηκτήν.

Τὰ παλάθια (μαρμελάδαις) διαφέρουσι τῶν ἄλλων γλυκυσμάτων μόνον ὡς πρὸς τὸν βαθμὸν τῆς ἑψήσεως καὶ τῆς ἀναλογίας τῶν ἀποτελούντων αὐτὰ μερῶν, ἐξ ὧν σχεδὸν πάντοτε ἐπικρατοῦσιν αἱ ὀπῶραι.

Τὰ δὲ ὀπωρεψήματα (κομπόσται) ἀποτελοῦνται ἐξ ὀπωρῶν ἀκεραίων ἢ ἐν τεμαχίοις.

Πρὶν ἢ δῶμεν τὴν συνταγὴν γλυκυσμάτων τινῶν, λέγομεν πῶς πρέπει νὰ ἑψηθῇ ἡ ζάκχαρις, διότι πολλάκις ἡ ποιότης τῶν γλυκυσμάτων καὶ γλυκερῶν τινων πνευματωδῶν ποτῶν ἐξαρτᾶται ἐκ τῆς προκαταρκτικῆς ταύτης πράξεως, ἀπαιτούσης φροντίδας καὶ γνώσεις.

Σιρόπιον ζαχάρεως.

Τὸ σιρόπιον τῆς ζαχάρεως, οὗ γίνεται συχνάκις χρῆσις ἐν τῷ μαγειρείῳ, κατασκευάζεται ἐν χύτρᾳ ἐξ ἐρυθροῦ ἀγαπώτου χαλκοῦ ἢ ἐν λέβητι. Ὅσον περισσότερον προστεθῇ ὕδωρ, τόσον μακροτέρα εἶναι ἡ ἕψησις. Ἓν ποτήριον ὕδατος εἰς ἥμισυ χιλιάγραμμον ζαχάρεως ἀποτελεῖ καλὴν ἀναλογίαν.

Χύνεται λοιπὸν ὕδωρ ἐντὸς τῆς χύτρας, ἀναμιγνύεται ἐντὸς τὸ ἀπαιτούμενον ποσὸν ζαχάρεως καὶ τίθεται ἡ χύτρα ἐπὶ μεγάλης πυρᾶς, ἀνακυκᾶται δὲ τὸ περιεχόμενον ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρόν· σχεδὸν ἀμέσως ἀρχίζει ἡ βράσις, ἥτις πρέπει νὰ διαρκέσῃ ἐπὶ 25 ἢ 30 λεπτὰ τῆς ὥρας, διὰ νὰ βεβαιωθῶμεν δὲ ὅτι ἑψήθη τὸ σιρόπιον ἀρκετά, λαμβάνομεν ὀλίγον διὰ τοῦ ἐξαφριστηρίου καὶ τὸ ἀφίνομεν νὰ πέσῃ κατὰ σταγόνας ἐντὸς τρυβλίου. Ἐὰν αἱ σταγόνες ὑποδιαιρῶνται εἰς ἄλλας μικροτέρας, πρέπει νὰ ἐξακολουθήσῃ τὸ βράσιμον, καὶ ὅταν ἡ σταγὼν μένῃ ἀκεραία, τὸ σιρόπιον εἶναι ἀρκετὰ ἑψημένον. Θέτομεν προσέτι μίαν σταγόνα ἐπὶ τοῦ δακτύλου τῆς χειρὸς καὶ διὰ τοῦ λιχαροῦ τὴν συνθλίβομεν, ἐὰν δὲ οἱ δάκτυλοι κολλῶσιν ὁμοῦ, καὶ ἐάν, τούτων ἀνοιγοκλειομένων, ἡ σταγὼν ἀποτελεῖ δυνατὸν ῥῆμα, ἡ ζάχαρις εἶναι ἑψημένη.

Γλυκόπηκτος πολτός.

Πολτὸς ριβισίου (φραγκοσταφύλου).— *Πρὸς κατα-*

σκευὴν μπελτὲ ἀπὸ φραγκοστάφυλον λαμβάνομεν ὥριμα ριβίσια, μαδῶμεν τὰς ῥῶγας, τὰς ζυγίζομεν καὶ τὰς ρίπτομεν ἐντὸς χύτρας, ἣν θέτομεν ἐπὶ ζωηρᾶς πυρᾶς· τὰ ἀνακατόνομεν, ἕως οὗ σκάσουν καὶ ἐξέλθῃ ὁ χυμός, καὶ τοῦτο διαρκεῖ ἐπὶ τέταρτον περίπου ὥρας· πρέπει ὅμως νὰ προσέχωμεν τὴν πυράν, ὥστε νὰ μὴ βράσουν τὰ ριβίσια, τοῦτο δὲ ἀποβαίνει ἐκ τῶν ὧν οὐκ ἄνευ πρὸς ἐπιτυχίαν. Ἀκολούθως ρίπτεται ἐν τὸς τοῦ τρυπητοῦ ποτήριον σμεούρων καὶ χύνονται ἐπάνω τὰ ριβίσια καὶ ὁ χυμὸς αὐτῶν, ἐν ᾧ δὲ διηθεῖται ὁ χυμός, καθαρίζεται ἡ χύτρα καὶ ἑτοιμάζεται ἐντὸς αὐτῆς σιρόπιον ζαχάρεως κατὰ τὸν ἄνω τρόπον, ριπτομένης ζαχάρεως ἴσης πρὸς τὸ βάρος τῶν ριβισίων καὶ προστιθεμένου καὶ ποτηρίου ὕδατος κατὰ 500 γραμμάρια ζαχάρεως. Κατὰ ταῦτα εἰς 3 χιλιάγραμμα ριβισίων ρίπτονται τρία χιλιάγραμμα ζαχάρεως καὶ 6 ποτήρια ὕδατος. Ὅταν δὲ γείρῃ τὸ σιρόπιον, ἀποσύρεται ἡ χύτρα ἐκ τῆς πυρᾶς, χέεται ὁ χυμὸς τῶν ριβισίων ἐπὶ τοῦ κοχλάζοντος σιροπίου, ἀναμιγνύεται καλῶς ἐπὶ μικρὸν καὶ ἔπειτα βάλλεται ἐντὸς ἀγγείων.

Πολτὸς μήλων καὶ κυδωνίων.—Καθαρίζεται πρῶτον ὁ φλοιὸς τῶν μήλων, κόπτονται εἰς τεμάχια καὶ ἐξάγονται οἱ πυρῆνες, ἀκολούθως δὲ βράζονται εἰς σιγανὴν πυρὰν μὲ τὸ ἀπαιτούμενον ὕδωρ, ὥστε νὰ σκεπάζωνται, ὅταν δ' ἐψηθῶσι καὶ λυόνουν, χύνονται εἰς τρυπητόν, τεθειμένον ἐπὶ γαβάθας, καὶ ἐξάγεται ὁ χυμὸς χωρὶς νὰ θλιβῶσι πολύ· ὁ χυμὸς οὗτος ἀναμιγνύεται μετὰ ἴσου βάρους ζαχάρεως καὶ τὸ ὅλον βάλλεται καὶ βράζει ὀλίγον, ἕως οὗ φθάσῃ εἰς τὸν πρέποντα βαθμόν. Πέντε ἢ ἓξ βρασμοὶ ἀρκοῦσι. Δυνάμεθα προσέτι νὰ ρίψωμεν εἰς τὸν χυμὸν ἴσον βάρος κοπανισμένης ζαχάρεως καὶ τ' ἀφίρομεν ὅσον πρέπει νὰ βράσουν. Ἀρωματίζομεν τὸν μπελτὲν τοῦτον μὲ ἥμισυ λοβὸν βανίλλιας ἢ μέ τινα τεμάχια φλοιοῦ λεμονίου, ἅτινα ἀφίρομεν νὰ βράσουν μὲ τὸν χυμόν.

Πολτὸς κυδωνίου (πελτές).—Ἐκλέγομεν γερὰ καὶ κίτρινα κίτρινα κυδώνια, τὰ σπογγίζομεν μὲ προσοχὴν διὰ ν' ἀφαιρέσωμεν τὸ χνοῦδον, τὰ κόπτομεν εἰς τεμάχια, χωρὶς ν' ἀφαιρέσωμεν τὸν φλοιόν, ἀφαιροῦμεν τὴν καρδίαν καὶ τοὺς σπόρους καὶ προχωροῦμεν κατὰ τὰ λοιπὰ ὡς ὅταν πρόκηται περὶ πολτοῦ μήλων· μὲ μόνην τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν προσθέτομεν χυμὸν λεμονίου.

Χρησιμεύει δὲ ἡ σὰρξ τῆς ὀπώρας ἀφοῦ ἀφαιρεθῇ ὁ πρῶτος χυμὸς διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ πολτοῦ καὶ πρὸς τοῦτο περνᾶται ἀπὸ κόσκινον πιεζομένη διὰ ξυλίνου ὑγδιοχείρου. Πιέζονται τὰ βεβρασμένα ταῦτα κυδώνια καὶ προστίθεται ζάχαρις ἐν ἀναλογίᾳ πρὸς τὸν πολτόν· βράζονται ὀλίγον διὰ νὰ ὀλιγοστεύσουν, καὶ ἐπιτυγχάνεται τοιουτοτρόπως παλάθιον ὑπὲρ διατηρεῖται κάλλιστα.

Κυδωνόπαστον.—Κατασκευάζεται καὶ μὲ τὰς ἐκπιεσθείσας σάρκας τῶν κυδωνίων, ἐξ ὧν κατεσκευάσθη πολτός, ἀναμιγνύεται δὲ τότε ἴσον ποσὸν ζαχάρεως εἰς κόνιν· ζυμόνονται ὁμοῦ καὶ ἀποτελεῖται ἐκ τῆς ζύμης ταύτης μάζα, ἣν κόπτομεν ἐπιπάσσοντες διὰ ζαχάρεως καὶ ξηραίνοντες αὐτὴν εἴτε ἐν φούρνῳ ἢ ἐπὶ λαμαρίνης τοῦ μαγειρείου ἐπὶ 15 ἢ 20 ὥρας. Διατηροῦμεν εἶτα τὴν μάζαν ταύτην ἐντὸς κουτίων ἀνὰ μέσον δύο φύλλων χάρτου καὶ μακρὰν ὑγρασίας. Ἡ ζύμη αὕτη θὰ εἶναι πολλῷ καλλιτέρα κατασκευαζομένη ἀπὸ ἀκέραια κυδώνια.

Παστέλι ἐκ βερυκόκκων.—Βράζομεν ἐπὶ μακρὸν τὸν πολτὸν βερυκόκκων ἐκλεκτῶν καὶ τὸν περνῶμεν ἀπὸ τριχωτὸν κόσκινον, ἀφοῦ δὲ στεγνώσωμεν αὐτὸν ἐπὶ σιγανῆς πυρᾶς, ἀναμιγνύομεν διπλοῦν βάρος ζαχάρεως εἰς κόνιν καὶ τὰ ζυ-

μόνομεν μαζῆ, ἀφοῦ δὲ πλατύνομεν διὰ στρογγύλου ραβδίου τὴν ζύμην, τὴν κόπτομεν εἰς τροχάλια, ἅτινα ἐπιπάσσομεν διὰ λεπτῆς ζαχάρεως καὶ τὰ ξηραίνομεν εἰς φοῦρνον λίαν θερμὸν ἐπὶ φύλλων χάρτου ἐπὶ 15 ἢ 20 ὥρας. Τὰ βάλλομεν εἶτα εἰς κουτία ἐν μέσῳ δύο φύλλων χάρτου καὶ τὰ φυλάττομεν εἰς στεγνὸν μέρος.

Γλύκυσμα κερασίων.—Ἐκλέγονται καλὰ στυφὰ κεράσια, οὐχὶ ὑπερώριμα (ξεπαρμένα), ἀποσπῶνται αἱ οὐραὶ καὶ οἱ πυρῆνες, προστιθεμένου ἴσου βάρους κοπανιστῆς ζαχάρεως· βράζονται εἰς μεγάλην πυρὰν ἐπὶ ἡμίσειαν τοὐλάχιστον ὥραν, καὶ ἀφοῦ κρυώσουν, κενόνονται εἰς πήλινον ἀγγεῖον· καὶ ἐπειδὴ ὁ χυμὸς τοῦ κερασίου δὲν πήγνυται, πολλαὶ οἰκοδέσποιναι χύνουσιν εἰς τὰ κεράσια τὸ πέμπτον τοῦ βάρους χυμὸν ριβισίων καὶ τοιουτοτρόπως τὸ γλύκυσμα γίνεται πηκτόν. Πρὸς ἀποφυγὴν κρυσταλλώσεως ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν δοχείων, ἐπιχέεται ἐπὶ τῶν κερασίων ὀλίγος γλυκόπηκτος πολτὸς ριβισίων.

Γλύκυσμα ἐκ σταφυλῶν.—Λαμβάνονται ὥριμοι σταφυλαί, μαῦραι ἢ λευκαί, μαδῶνται, ζυγίζονται καὶ ρίπτονται 500 γραμμάρια ζαχάρεως κατὰ χιλιάγραμμον σταφυλῶν· βάλλονται ἐντὸς χύτρας καὶ ἀφίνονται νὰ βράσουν ἐπὶ μίαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν. Καθόσον βράζουσιν αἱ σταφυλαί, ἀφαιροῦνται οἱ πυρῆνες διὰ τοῦ ἐξαφριστηρίου. Μετὰ τῶν σταφυλῶν δυνάμεθα ν' ἀναμίξωμεν καὶ ὀλίγα ἀπίδια, καθαρισμένα προλαβόντως ἀπὸ τοῦ φλοιοῦ, κόπτονται δὲ ταῦτα εἰς τεμάχια καὶ ἀφίνονται ἐπὶ μίαν νύκτα εἰς κόνιν ζαχάρεως.

Παλάθια.

Παλάθιον (μαρμελάδαις) μὲ τέσσαρας ὀπώρας.—Λαμβάνονται ἀπίδια καὶ μῆλα, καθαρίζεται ὁ φλοιός, κόπτονται εἰς τεμάχια καὶ ἀφαιρεῖται ἡ καρδία· εἰς ταῦτα προστίθενται ῥάγες σταφυλῆς καὶ κυδώνια εἰς λεπτότατα τεμάχια, βάλλονται εἰς χύτραν, ὁμοῦ δὲ καὶ ἡμίσεια λίτρα ὕδατος καὶ ἥμισυ χιλιάγραμμον ζαχάρεως εἰς ἓν χιλιάγραμμον ὀπωρῶν· βράζουσι τοὐλάχιστον ἐπὶ μίαν ὥραν καὶ ἡμίσειαν, ἀναμιγνύμεναι διὰ καθαροῦ καὶ ἐπιπεπλατισμένου τεμαχίου ξύλου. Πρὸς κατασκευὴν τῶν οἰκονομικῶν τούτων γλυκυσμάτων ἀπαιτοῦνται περισσότεραι σταφυλαὶ καὶ ἀπίδια ἢ μῆλα καὶ κυδώνια. Ἐὰν ριφθῇ ἐντὸς τῆς χύτρας ἥμισυς λοβὸς βανίλλιας, τὸ γλύκυσμα προσλαμβάνει ἡδεῖαν γεῦσιν.

Παλάθιον βερυκόκκων καὶ δαμασκήνων.— Συλλέγονται ὥριμα βερύκοκκα, κόπτονται εἰς δύο καὶ ἀφαιρεῖται ὁ πυρήν· τίθενται εἶτα ἐπὶ τῆς πυρᾶς ἐντὸς χύτρας μὲ ἥμισυ χιλιάγραμμον ὀπώρας καὶ βράζουσιν ἐπὶ μίαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν. Τὸ αὐτὸ πράττομεν καὶ ὡς πρὸς τὰ δαμάσκηνα. Ἔνιαι οἰκοδέσποιναι μουσκεύουσι τὰ δαμάσκηνα, ὅταν εἶναι ξηρά, ἐπὶ ὁλόκληρον νύκτα ἐντὸς ζαχάρεως πρὶν ἢ τὰ βράσωσιν.

Γλυκύεδθα ἢ ὀπωρεψήματα ὡς ἐπιδόρπια.

Τὰ ὀπωρεψήματα ἢ κομπόσται γίνονται ἐκ βερυκόκκων, κυδωνίων, πορτοκαλίου, λεμονίου, κιτρομήλων (μπεργαμότων), καστάνων, ξηρῶν δαμασκήνων, χαμαικεράσων, ριβισίων, κερασίων, μαύρων σμεούρων καὶ ἀγουρίδας. Τὰ ὀπωρεψήματα βράζονται μὲ ζάχαριν ὀλιγώτερον τῶν κυρίως εἰπεῖν γλυκυσμάτων, καὶ διὰ τοῦτο δὲν διατηροῦνται ἐπὶ πολύ.

Ἐὰν πρόκειται περὶ σαρκωδῶν ὀπωρῶν, ἐψήνονται ὡς ἔχουσι, μὲ ζάχαριν καὶ ὕδωρ, οἰκοθεν δὲ νοεῖται ὅτι ὁ φλοιὸς πρέπει νὰ ἀφαιρεθῇ. Προκειμένου περὶ μηλεψήματος, κόπτομεν τὰ μῆλα εἰς δύο ἢ καὶ εἰς τέσσαρα τεμάχια, ἀφαιροῦμεν τὴν καρδίαν καὶ τὰ βάλλομεν νὰ βράσουν μὲ ὕδωρ ἐντὸς πο-

τηρίου καὶ τὴν ἀπαιτουμένην ζάχαριν, τὰ ποτίζομεν ὕστερον μὲ τὸ σιρόπιόν των, τὸ ὁποῖον ἀναλύομεν.

Πρὸς κατασκευὴν ὀπωρεψήματος ἐκ βερυκόκκων βάλλομεν 125 γραμμάρια ζαχάρεως καὶ ποτήριον ὕδατος ἐν χύτρᾳ, ρίπτομεν ἐντὸς τὰ βερύκοκκα, κομμένα εἰς δύο, τ' ἀφίνομεν νὰ πάρουν μίαν ἢ δύο βράσεις, τὰ χύνομεν ἐντὸς τοῦ δοχείου καὶ τὰ ποτίζομεν μὲ τὸ σιρόπιόν των, ὅπερ ἀναλύομεν ἐν ἀνάγκῃ.

Ὅταν πρόκηται περὶ ροδακίνων, πρέπει νὰ καθαρίζηται ὁ φλοιὸς αὐτῶν.

Ἐὰν ἡ ὀπώρα εἶναι μαλακή, ὡς τὸ κεράσιον, τὸ χαμαικέρασον, τὸ σμέουρον ἢ τὸ κόκκινον ριβίσιον, τὰ βράζομεν μὲ τὸ σιρόπιόν των, ὀλιγώτερον ὅμως ἢ ὅσον τὰ ἐξ αὐτῶν κατασκευαζόμενα γλυκύσματα. Τῶν κερασίων ἀφαιροῦνται ἡ οὐρὰ καὶ ὁ πυρήν.

Τὰ ὀπωρεψήματα ἀρωματίζονται ἢ μὲ φλοιὸν λεμονίου ἢ μὲ βανίλλιαν ἢ μὲ κινάμωμον, εἶτα δὲ μὲ ρούμι ἢ κίρ· τὰ οἰνοπνευματώδη ὅμως ταῦτα γλυκύποτα προστίθενται ὅταν ἐψηθῇ τὸ ὀπωρέψημα.

Τὰ λεμόνια, τὰ πορτοκάλια καὶ τὰ κιτρόμηλα (μπεργαμότα) πρέπει νὰ κοπῶσιν εἰς τεμάχια καὶ ν' ἀποβρασθοῦν ὀλίγον πρὶν ἢ ἐψηθῶσιν εἰς τὸ σιρόπιον.

Τὰ ὀπωρεψήματα τρώγονται καὶ θερμὰ καὶ ψυχρά.

Ὀπωρέψημα κυδωνίου.— Ἐκλέγομεν δύο ἢ τρία κυδώνια, γερὰ καὶ κιτρινα, δηλ. τελείως ὥριμα, τὰ κόπτομεν εἰς τέσσαρα τεμάχια, ἀφαιροῦμεν τὴν καρδίαν καὶ τοὺς σπόρους, τὰ ἀποβράζομεν καὶ τ' ἀποσύρομεν ἐκ τοῦ ὕδατος, ἅμα ὑποχωροῦν εἰς τὴν πίεσιν τοῦ δακτύλου· ἀφαιροῦμεν τὸν φλοιὸν καὶ τὰ ρίπτομεν εἰς ψυχρὸν ὕδωρ. Κατόπιν χύνομεν σιρόπιον, ὅπερ κατεσκευάσαμεν μὲ ἓν καὶ ἥμισυ ποτήριον ὕδατος μὲ 200 γραμμάρια ζαχάρεως καὶ μὲ τὸν χυμὸν ἡμίσεως λεμονίου· τὰ σκεπάζομεν μὲ στρογγύλον φύλλον χάρτου καὶ τ' ἀφίνομεν νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν· ἐὰν ψηθοῦν ἐντὸς γανωμένης χύτρας, κοκκινίζουν. Τὰ θέτομεν ἐντὸς δοχείου καὶ χύνομεν τὸ σιρόπιον ὅταν ὀλιγοστεύσῃ τοῦτο εἰς τρόπον ὥστε ν' ἀποτελεσθῇ ὀχεδὸν πολτός.

Ὀπωρέψημα πορτοκαλίων. — Ἀφαιρεῖται πρῶτον κατὰ μικρὰς λωρίδας ὁ φλοιὸς τῶν πορτοκαλίων, ἄτινα καθ' ὅσον καθαρίζονται, κεντοῦνται εἰς πολλὰ μέρη καὶ ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ· ἀκολούθως βάλλονται εἰς μικρὸν τηγάνιον μὲ θερμὸν ὕδωρ ἐπὶ τῆς πυρᾶς καὶ μετὰ δεκάλεπτον βράσιν ἀλλάσσεται τὸ ὕδωρ, λαμβανομένου πάντοτε θερμοῦ, καὶ μὲ αὐτὸ βράζονται πάλιν μέχρις οὗ περᾷ εὐκόλως βελόνη. Τότε ἐκβάλλονται ἀπὸ τὸ τυγάνιον καὶ ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ. Ἐγχέεται εἰς τὸ τηγάνιον τὸ σιρόπιον τῆς ζαχάρεως 20° εἰς ἐπαρκῆ ποσότητα ὥστε νὰ καλύπτωνται τὰ πορτοκάλια. Στραγγίζονται ταῦτα καὶ βράζονται εἰς τὸ σιρόπιον ἕως οὗ ἡ βράσις φθάσῃ εἰς 30ο βαθμούς. Ἀποσύρονται τότε ἐκ τῆς πυρᾶς καὶ χέονται ἐντὸς γαβάθας, ὅταν δ' ἀποψυγῶσι τὰ πορτοκάλια, κόπτονται εἰς τέσσαρα καὶ ταξιθετοῦνται ἐν τῇ παροψίδι των, τιθεμένων ἐν μέσῳ λεπτῶν λωρίδων φλοιοῦ, ἃς δεμένας διὰ κλωστῆς ἐβράσαμεν ἐντὸς τοῦ σιροπίου ὁμοῦ μετὰ τῶν πορτοκαλίων.

Κρέμα — Εἰς ἡμίσειαν λίτραν καλοῦ γάλακτος ἢ ἀρθογάλακτος προστίθενται 30 γραμμάρια ζαχάρεως, ἐξ κρόκοι ὠοῦ καὶ τὸ λεύκωμα τριῶν ὠῶν, κτυπῶνται καὶ διαλύονται ἀφοῦ χυθῶσιν ὀλίγαι κουταλιαῖς γάλακτος.

Ὅταν ἡ κρέμα πρόκηται νὰ γείνῃ μὲ καφὲ ἢ μὲ σοκολάτα, λαμβάνομεν 60 γραμμάρια ἐκχυλίσματος καφὲ ἢ 125 γραμμάρια σοκολάτας, ἣν διαλύομεν ἐπὶ τῆς πυρᾶς, καὶ εἶτα ἀναμιγνύομεν μετὰ τοῦ γάλακτος. Χύνομεν ἔπειτα

τὴν κρέμαν εἰς τὴν παροψίδα, μεθ' ἧς θὰ παρατεθῇ εἰς τὴν τράπεζαν, καὶ θέτομεν τὴν παροψίδα ἐπὶ χύτρας περιεχούσης ζέον ὕδωρ, ἕως οὗ ἡ κρέμα πήξῃ καλά.

Αὐγὰ γλύκυσμα. — *Λαμβάνομεν ἐξ αὐγά, μίαν λίτραν γάλακτος, 70 γραμμάρια ζαχάρεως εἰς κόνιν καὶ ὀλίγην βανίλλιαν ἢ ἄνθη πορτοκαλίου πρὸς ἀρωματισμόν. Χωρίζομεν τὸ λεύκωμα τῶν ὠῶν ἀπὸ τοῦ κρόκου καὶ τὸ δέρομεν ἕως οὗ πήξῃ, προσθέτομεν δὲ καὶ 40 γραμμάρια ζαχάρεως εἰς κόνιν ὁμοῦ καὶ τὴν βανίλλιαν. Βράζομεν τὸ γάλα εἰς ρηχὴν χύτραν μὲ τὴν ἐπίλοιπον ζάχαριν, λαμβάνομεν μὲ τὸ ἐξαφριστήριον ὀλίγον λεύκωμα τῶν κτυπημένων αὐγῶν καὶ ἀραμιγνύομεν αὐτὸ μὲ γάλα· τὸ ἀφίνομεν ἐπὶ δύο λεπτὰ τῆς ὥρας νὰ φουσκώσῃ, τὸ διηθοῦμεν διὰ κοσκίνου καὶ πράττομεν τὸ αὐτὸ δι' ὅλον τὸ λεύκωμα, καὶ ἀφοῦ ἐψηθῇ τοιουτοτρόπως, τὸ θέτομεν εἰς παροψίδα. Ἀφίνομεν τὸ γάλα νὰ κρυώσῃ καὶ ἀραμιγνύομεν αὐτὸ μὲ τοὺς κρόκους, διαλελυμένους καὶ τούτους, καὶ ἔπειτα θέτομεν αὐτὸ εἰς τὸ πῦρ, ἀνακατόνομεν δὲ αὐτὸ πάντοτε. Ὅταν δέσῃ, τὸ χύνομεν ἐπὶ τῶν λευκῶν. Τὸ γλύκυσμα τοῦτο λέγεται* œuf à la neige *καὶ τρώγεται κρύον.*

Γίνονται τοιουτοτρόπως· τὰ αὐγὰ καὶ μὲ σοκολάταν ἢ καφέ, ἀντὶ γάλακτος ὅμως ἀπαιτεῖται σοκολάτα 125 γραμμάρια καὶ ἀπόσταγμα καφὲ δεκάτου λίτρας, καὶ τ' ἀφίνομεν καὶ βράζουν ὀλίγον.

Ζαχαρόεφθοι ὀπῶραι.

Αἱ καλῶς παρασκευασθεῖσαι ὀπῶραι δέον νὰ ὦσι διαφανεῖς, μαλακαὶ καὶ λεῖαι καὶ νὰ διατηρῶνται ἐπὶ μακρὸν ἄνευ ἀλλοιώσεως. Πρὸς τοῦτο ἀπαιτεῖται μεγάλη προσοχὴ ὅταν πρόκηται ν' ἀποβρασθῶσι καὶ ἐπιτυγχάνει ἡ ἐργασία αὕτη ὅταν μείνωσι βυθισμέναι κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον περισσότερον ἐν χύτρᾳ ζέοντος ὕδατος κατὰ τὰς ὀπώρας, ἀφοῦ γυρισθοῦν, καὶ ἀφαιρεθῇ ὁ φλοιός. Αἱ ὀπῶραι, αἵτινες πρέπει νὰ μείνωσι λευκαί, δέχονται ἐν τῷ ὕδατι ὀλίγον χυμὸν λεμονίου ἢ κιτρικοῦ ὀξέος. Ὅταν δὲ πρόκηται νὰ διατηρήσωσιν ὑποπράσινον χρῶμα, μετὰ τὴν ἀπόβρασιν ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, ἀποστραγγίζονται καὶ τίθενται εἰς χύτραν μὲ δράγμην σπανακίων, σκεπάζομεν αὐτὴν καὶ τὴν ἀποσύρομεν ἐκ τῆς πυρᾶς ἅμα ἀρχίσῃ νὰ κοχλάζῃ, τὰς βυθίζομεν δὲ καὶ πάλιν εἰς ἄφθονον ψυχρὸν ὕδωρ καὶ τὰς ἀφίνομεν ἐπὶ 12 ὥρας, φροντίζομεν δὲ μόνον ν' ἀλλάσσωμεν συχνὰ τὸ ὕδωρ. Εἶτα αἱ ὀπῶραι ὑφίστανται τὴν πρώτην ἐργασίαν εἴτε βραζόμεναι εἰς σιρόπιον ζαχάρεως, εἴτε ἁπλούστερον χυνομένου τοῦ σιροπίου ἐπ' αὐτῶν. Ἡ δευτέρα καὶ ἡ τρίτη ἐργασία γίνεται κατὰ τὸν ἕνα ἢ κατὰ τὸν ἄλλον τρόπον κατὰ τὴν ὀπώραν, δηλ. κατὰ τὴν εὐκολίαν μεθ' ἧς ἀπορροφᾷ τὴν ζάχαριν. Πέντε ἢ ἓξ φοραὶ ἀρκοῦσιν εἰς τὰς πλείστας τῶν ὀπωρῶν, πρέπει δὲ νὰ μεσολαβῇ ἑκάστοτε χρονικὸν διάστημα ἀπὸ 12 μέχρι 24 ἐνίοτε ὡρῶν. Ὅσον πολλαὶ εἶναι τῆς κατεργασίας αἱ φοραί, τόσον πρέπει ὁ βαθμὸς τοῦ σιροπίου νὰ εἶναι κατώτερος τοῦ τῆς πρώτης φορᾶς, αὐξάνει δὲ βαθμηδὸν ὁ βαθμὸς οὗτος εἰς τὰς ἑπομένας φοράς. Ἐν γένει τὸ σιρόπιον πρέπει νὰ εἶναι 10 βαθμῶν κατὰ τὴν πρώτην φοράν, αὐξάνει δὲ κατὰ 4 βαθμοὺς εἰς ἑκάστην μετέπειτα φοράν, ἕως οὗ φθάσῃ μέχρι 30-32 βαθμῶν εἰς τὴν τελευταίαν. Τὸ μέσον τοῦ νὰ ἔχωσιν αἱ ὀπῶραι καλλιτέραν ὄψιν συνίσταται εἰς τὴν ἀντικατάστασιν τοῦ

σιροπίου, μὲ τὸ ὁποῖον ἐβράσθησαν, διὰ νέου, ὅταν εὑρίσκωνται εἰς τὴν τελευταίαν φορὰν τῆς ἐργασίας.

Ζαχαρόεφθα βερύκοκκα. — Ἐκλέγομεν βερύκοκκα ὄχι πολὺ ὥριμα· ἐπὶ τῆς κεφαλῆς τῆς ὀπώρας σχίζομεν αὐτήν, εἶτα ὠθοῦμεν τὴν μάχαιραν πρὸς τὴν οὐρὰν καὶ ἐξάγομεν τὸν πυρῆνα. Τὰ βερύκοκκα, καθόσον ἀφαιρεῖται ὁ πυρήν, θέτομεν ἐντὸς ψυχροῦ ὕδατος, καὶ ὅταν τὰ ἑτοιμάσωμεν τοιουτοτρόπως ὅλα, τὰ θέτομεν ἐπὶ τῆς πυρᾶς καὶ τὰ ἀφίνομεν νὰ ἐψηθῶσι μέχρις οὗ ἀρχίσῃ νὰ βράσῃ τὸ ὕδωρ· ὅταν ὑποχωροῦν εἰς τὴν πίεσιν τοῦ δακτύλου, ἐξάγονται τοῦ ὕδατος καὶ βάλλονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, μετὰ δὲ τὴν ἐξαγωγὴν ὅλων καὶ τὴν ψύχρανσιν αὐτῶν, τὰ στραγγίζομεν. Λαμβάνομεν ποσότητα ζαχάρεως ἀνάλογον πρὸς τὸ βάρος τῶν ζαχαροέφθων βερυκόκκων, σχεδὸν ἥμισυ χιλιάγρ. ζαχάρεως πρὸς ἥμισυ χλγ. βερυκόκκων ἄνευ πυρῆνος, καθαρίζομεν τὴν ζάχαριν καὶ τὴν βράζομεν μέχρις οὗ δέσῃ καλά· τοῦτο δὲ ἐπιτυγχάνεται, ὅταν βυθιζομένου τοῦ δακτύλου εἰς τὸ σιρόπιον καὶ ἐγγιζομένου ἐπὶ τοῦ μεγάλου δακτύλου, ἀπὸ τοῦ ὁποίου τὸν ἀπομακρύνομεν ἀμέσως, σχηματισθῇ κλωστὴ ἐκτεινομένη ἀρκούντως, μέχρις οὗ κοπῇ. Ὅταν ἡ ζάχαρις φθάσῃ εἰς τὸ βράσιμον τοῦτο, προστίθενται τὰ βερύκοκκα, καὶ ἀφοῦ πάρουν δύο ἢ τρεῖς βράσεις, τὰ χύνομεν μετὰ τοῦ σιροπίου εἰς πήλινον δοχεῖον (γαβάθαν) καὶ τ' ἀφίνομεν ἐντὸς αὐτῆς ἐπὶ 24 ὥρας. Μετὰ ταῦτα τὰ ἐξάγομεν, βράζομεν τὸ σιρόπιον μέχρις οὗ ἁπλώσῃ, ὅταν τὸ ἀνακατώσωμεν μὲ τὴν τρυπητὴν κουτάλαν, ἀποσυρομένην ἀμέσως· τὸ σιρόπιον τοῦτο ζέον χέομεν ἐπὶ

τῶν ὀπωρῶν, ἃς βάλλομεν προηγουμένως ἐντὸς τῆς γαβάθας, καὶ τὰς ἀφίνομεν ἀκόμη ἐπὶ 24 ὥρας. Τὴν ἐπιοῦσαν ἐξάγομεν τὰ βερύκοκκα καὶ βράζομεν πάλιν τὸ σιρόπιον, ἕως οὗ ἡ πρότερον σπανομένη κλωστὴ μείνῃ ἄθλαστος διαστελλομένων τῶν δακτύλων· τότε ρίπτομεν τὰ βερύκοκκα, τὰ ὁποῖα ἀφίνομεν νὰ πάρουν μίαν βράσιν, μεθ' ὃ τίθενται πάλιν εἰς τὸ δοχεῖον μὲ τὸ σιρόπιον. Τῇ ἐπιούσῃ τ' ἀποστραγγίζομεν καὶ τὰ θέτομεν ἐπὶ σανίδων, τὰ ἐπιπάσσομεν διὰ ζαχάρεως καὶ τὰ ξηραίνομεν ἐν κλιβάνῳ ἢ πυριατηρίῳ, τὰ γυρίζομεν καὶ τὰ ἐπιπάσσομεν τελείως διὰ ζαχάρεως, καὶ ἐπὶ τέλους τὰ κλείομεν ἐντὸς κουτίων.

Ζαχαρόεφθοι φλοιοὶ λεμονίου. — Ῥίπτεται εἰς ζέον ὕδωρ ὁ φλοιὸς 20 περίπου λεμονίων, ἀφοῦ πλυθῇ προλαβόντως, καὶ ὅταν ἀρχίσῃ νὰ μαλακόνῃ, ἐκβάλλεται καὶ ρίπτεται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ· ἀκολούθως στραγγίζεται, ἰγδίζεται δυνατὰ καὶ περνᾶται ἀπὸ τρίχινον κόσκινον. Ζυγίζεται ὁ ἐξαχθεὶς οὕτω χυμός, πρὸς δὲ καὶ ἡ προστεθησομένη ζάχαρις ἐν ἀναλογίᾳ 3 μερῶν ζαχάρεως καὶ 12 φλοιῶν. Μὲ τὴν ζάχαριν ταύτην κατασκευάζεται σιρόπιον, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ ψηθῇ ἕως οὗ μὴ κόπτεται ἡ κλωστή, ἡ σχηματιζομένη ὅταν βυθίσωμεν τὸν λιχανὸν καὶ ἑνώσαντες αὐτὸν μετὰ τοῦ μεγάλου δακτύλου τὸν ἀπομακρύνομεν, τὸ διηθοῦμεν κατόπιν καὶ ἔπειτα βάλλομεν τὸν χυμὸν τῶν λεμονίων καὶ βράζει ταρασσόμενος ἀεννάως διὰ κουτάλας. Ὅταν τὸ γλύκυσμα ψηθῇ ἀρκούντως, τὸ ἀποσύρομεν ἀπὸ τὴν πυρὰν καὶ τὸ βάλλομεν εἰς δοχεῖον. Ὁμοίως γίνεται καὶ ὁ φλοιὸς τοῦ πορτοκαλίου.

Ζαχαρόεδθα πορτοκάλια. — Ἐκλέγονται καλὰ καὶ χονδρὰ πορτοκάλια, χαράσσονται ἑλικοειδῶς ἄνω καὶ κάτω, καὶ ἀφαιρεῖται τὸ μέρος ἐκεῖνο τοῦ φλοιοῦ· ἀποζεματοῦνται τιθέμενα εἰς χύτραν πλήρη ὕδατος καὶ ἀφοῦ σκεπασθῶσιν, ἀφίνονται ἐν τῷ ζέοντι ὕδατι, ἕως οὗ μαλακώσουν, ὥστε ν' ἀπορροφῶσιν εὐκόλως ἕκτινος μέρους. Στραγγίζονται τότε καὶ ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, καὶ ὅταν ψυχρανθῶσι, κόπτονται εἰς ὀκτὼ μέρη ἢ φέταις, ἀφινομένων φλοιοῦ καὶ δέρματος (πέτσας), ἀφαιρουμένων ὅμως τῶν σπόρων. Τὰ τεμάχια ταῦτα ἀφίνονται ἐν ψυχρῷ ὕδατι ἐπὶ 24 ὥρας, εἶτα στραγγίζονται καὶ βάλλονται εἰς γαβάθαν, χεομένου ἐπ' αὐτῶν τοῦ σιροπίου ὅπερ ἐψήθη μέχρι 10° καὶ ὅπερ ἀφέθη νὰ ψυχρανθῇ· τῇ ἐπιούσῃ χέεται τὸ σιρόπιον τοῦτο εἰς χύτραν, ἐνδυναμοῦται διὰ ζαχάρεως καὶ ἀφίνεται νὰ πάρῃ μίαν βράσιν· ὅταν δὲ ἥθάσῃ εἰς 14°, ἀφίνεται νὰ ψυχρανθῇ καὶ χέεται ἐπὶ τῶν πορτοκαλίων, Ἡ αὐτὴ ἐργασία γίνεται ἐπὶ τρεῖς ἀκόμη κατὰ συνέχειαν ἡμέρας, αὐξανομένης καθ' ἑκάστην τῆς ἑψήσεως τοῦ σιροπίου κατὰ 4° καὶ χεομένου ψυχροῦ πάντοτε ἐπὶ τῶν πορτοκαλίων. Τὴν τελευταίαν φοράν, ἀφοῦ δυναμώσωμεν τὸ σιρόπιον, ἑψήνομεν αὐτὸ εἰς 30—32°, τότε δὲ ρίπτομεν τὰ πορτοκάλια προσθέτοντες καὶ τεμάχιον βανίλλιας, τὰ βράζομεν ὀλίγον, ἢ μόλις τ' ἀφίνομεν νὰ **τσιρτζιρίσουν** κρατοῦντες τὴν χύτραν εἰς τὴν ἄκραν, καὶ τὰ χέομεν εἰς τὰ δοχεῖα. Εἰς τὴν τελευταίαν φορὰν καλὸν εἶναι ν' ἀντικαταστήσωμεν διὰ νέου τὸ σιρόπιον, ὅπερ ἐχρησίμευσεν ἕως τότε· ἡ ὀπώρα τότε εἶναι εὐμορφωτέρα, ὁ τρόπος ὅμως εἶναι ὀλίγον τι δαπανηρότερος.

Ἀπεκρυσταλλωμένα διὰ ζαχάρεως κάστανα. — Ἡ μεγάλη δυσκολία εἶναι νὰ μείνωσιν ἀκέραια τὰ κάστανα. Ἐκλέγομεν τὰ χονδρότερα καὶ τὰ μᾶλλον γερά, ἀφαιροῦμεν τὸν ἐξωτερικὸν φλοιὸν καὶ τὰ βράζομεν εἰς ὀλίγην πυράν. Ἅμα μαλακώσουν, ἀφαιροῦμεν τὸν δεύτερον φλοιὸν καὶ τὰ ρίπτομεν εἰς θερμὴν ζάχαριν 15°, καὶ ἀφοῦ προσθέσωμεν καὶ βανίλλιαν, τὰ σκεπάζομεν μὲ στρογγύλον χαρτί. Τῇ ἐπιούσῃ ἑτοιμάζομεν τὸ σιρόπιον βράζοντες αὐτὸ μέχρι 18°, τὴν τρίτην ἡμέραν τὰ ἀναβιβάζομεν εἰς 24°, τὴν τετάρτην εἰς 28°, τὴν πέμπτην εἰς 32° καὶ τὴν τελευταίαν εἰς 33°. Βυθίζομεν τὰ κάστανα εἰς τὸ σιρόπιον μὲ μικρὰν καθ' ἑκάστην φορὰν βράσιν καὶ τὰ βάλλομεν εἰς τὸ δοχεῖον.

Παγωτά.

Ἡ χρῆσις τῶν παγωτῶν καὶ τῶν παγωτωδῶν ποτῶν κατὰ τὸ θέρος εἶναι ἀβλαβὴς ὅταν δὲν γίνηται κατάχρησις. Ἡ καταλληλοτάτη εἰς παγωτὸν ὥρα εἶναι τὸ σπέρας, ὅταν ἡ χώνευσις εἶναι προκεχωρημένη ἀρκούντως ἢ καὶ εἰς τὸ τέλος τοῦ δείπνου, κατὰ τὰ ἐπιδόρπια. Ἐπικίνδυνα εἶναι τὰ παγωτὰ ὅταν εἴμεθα ἱδρωμένοι, ἡ δὲ συνήθης χρῆσις αὐτῶν εἶναι ἐπιβλαβὴς εἰς τοὺς γέροντας, εἰς τὰ παιδία καὶ εἰς τοὺς λεπτῆς κράσεως, ἐνῷ τοῖς εὐρώστοις ἀμφοτέρων τῶν φύλων ὠφελοῦσι, καθόσον τὸ αἰφνίδιον ψῦχος τοῦ παγωτοῦ εἰς τὰ πεπτικὰ ὄργανα ἐπιδρᾷ σωτηρίως· διότι ἀκριβῶς ἡ ἀντίδρασις αὕτη δὲν συμβαίνει εἰς τοὺς ἀδυνάτους, ἡ χρῆσις τῶν παγωτῶν εἶναι αὐτοῖς ἐπιβλαβής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ'.

ΟΙΚΙΑΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΠΟΤΑ.

Ἐπειδὴ τὰ ἕτοιμα ἀρωματικὰ ἢ γλυκύποτα οἰνοπνευματώδη ποτὰ εἶναι ἀκριβά, αἱ τὴν φειδὼ ὡς ὑπογραμμὸν ἔχουσαι οἰκοδέσποιναι κατασκευάζουσι πολλὰ ἐξ αὐτῶν μόναι, καὶ ἂν καὶ δὲν ἔχωσι ταῦτα τὴν τελειότητα ἐκείνην, ἅτινα κατασκευάζονται ὑπὸ εἰδικῶν τεχνιτῶν, εὐχαριστοῦσιν ὅμως μεγάλως τὴν οἰκογένειαν.

Τὰ καλὰ ποτὰ εἶναι εὐάρεστα, καὶ μετρίως πινόμενα δύνανται νὰ ὦσι καὶ ὠφέλιμα. Τριχῶς κατασκευάζονται τὰ ποτὰ ταῦτα, 1ον δι' ἁπλῆς μοσκεύσεως ἐν οἰνοπνεύματι, 2ον διὰ διυλίσεως μετὰ μουσκεύσεως ἢ ἄνευ μουσκεύσεως καὶ 3ον δι' ἁπλῆς ἀναμίξεως μετὰ τῆς οἰσίας ἣν πρόκειται νὰ μεταχειρισθῶμεν.

Τὰ ποτὰ ταῦτα εἶναι καλὰ, ὅταν παρέλθῃ ἔτος ἀπὸ τῆς κατασκευῆς των, ὥστε καλὸν νὰ ὑπάρχῃ πάντοτε ἐκ τῶν προτέρων μικρὰ ποσότης αὐτῶν διὰ νὰ ἔχωσι ὅλα τ' ἀπαιτούμενα συστατικά. Τὰ ποτὰ ταῦτα διατηροῦνται ἐπὶ θέσεως καὶ οὐχὶ ἐν ὑπογείῳ.

Διὰ νὰ διηθήσωμεν ποτόν τι λαμβάνομεν μέγα χαρτίον προωρισμένον πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον ἀπίεστον καὶ ἄνευ κόλλας, δηλ. πορῶδες, τὸ διπλόνομεν εἰς σχῆμα διηθητηρίου καὶ τὸ βάλλομεν εἰς κυκλικὸν χωνίον, προσηρμοσμένον εἰς τὸ στόμιον τῆς φιάλης· χέομεν τότε τὸ ὑγρὸν ἐντὸς τοῦ διπλωμένου χαρτίου καὶ μεταχέομεν αὐτὸ αὖθις διὰ νὰ γείνῃ διαυγέστερον.

Ἕτερα ἀρωματικὰ ποτὰ γίνονται ἐξ οἰνοπνεύματος,

ζαχάρεως ἢ χυμοῦ ὀπωρῶν διὰ μουσκεύσεως, διαφέρουσι δὲ τῶν πνευματωδῶν γλυκυπότων, καθ' ὅσον ταῦτα γίνονται ἐν γένει δι' ἀποστάξεως, καὶ ἀπόσταξις σημαίνει ἐξάτμισιν τοῦ ποτοῦ διὰ τῆς θερμότητος καὶ ἐπάνοδον αὐτοῦ μετὰ ταῦτα εἰς τὴν ὑγρὰν κατάστασιν διὰ ψυχράνσεως.

Μαῦρον φραγκοστάφυλον. — Γεμίζομεν κατὰ τὸ ἥμισυ ὑαλίνην φιάλην ἢ πήλινον σκεῦος μὲ καρπὸν φραγκοσταφύλου ὥριμον μέν, οὐχὶ ὅμως καὶ εἰς ὑπερβολικὸν βαθμόν, προσθέτομεν ἥμισυ ποτήριον σμεούρων, εἰ δυνατόν, εἶτα δύο ἢ τρία μοσχοκάρφια, ὀλίγον κινάμωμον καί τινα φύλλα μαύρου φραγκοσταφύλου καὶ ἀπογεμίζομεν τὴν φιάλην μὲ οἰνόπνευμα. Ταπόνομεν καλὰ τὴν φιάλην μὲ τάπωμα περικεκαλυμμένον καὶ διὰ τεμαχίου δέρματος, ὅπερ βρέχομεν πρὶν ἢ τὸ δέσωμεν μὲ σπάγον, καὶ ἀφίνομεν τὸ περιεχόμενον νὰ μουσκεύσῃ ἐπὶ ἕνα ἢ δύο μῆνας, ἐκτιθεμένης εἰς τὸν ἥλιον τῆς φιάλης. Μεταγγίζομεν εἶτα τὸ ὑγρόν, τὸ διυλίζομεν, ἀναλύομεν τὴν ζάχαριν εἰς πολὺ ὀλίγον ὕδωρ, τ' ἀναμιγνύομεν καὶ τὸ βάλλομεν εἶτα εἰς φιάλας. Εἰς δύο χιλιάγραμμα καρποῦ φραγκοσταφύλου ἐγκεχυματισμένου εἰς τέσσαρας λίτρας οἰνοπνεύματος τίθεται ἓν καὶ ἥμισυ χιλιάγραμμον ζαχάρεως.

Ἀνισίτις ρακή. — Βάλλομεν εἰς φιάλην δύο λίτρας οἰνοπνεύματος καὶ 100 γραμμάρια πρασίνου κοπανισμένου ἀνίσου καὶ προσθέτομεν φλοιὸν λεμονίων τινῶν καὶ πορτοκαλίων, ὀλίγον κινάμωμον καὶ δύο μοσχοκάρφια· ταπόνομεν καλὰ τὴν φιάλην καὶ τ' ἀφίνομεν νὰ ἐγχυματισθῶσιν ἐπὶ μῆνα. Διηθοῦμεν εἶτα τὸ ὑγρόν, ἀναμιγνύομεν εἰς αὐτὸ ἥμισυ χιλιάγραμμον τριμμένης ζαχάρεως, διαλελυμένης κατὰ τὸ ἥμισυ ἐν ὀλίγῳ ὕδατι, τὸ ταπόνομεν πάλιν καὶ τὸ ἀφίνομεν νὰ μου-

σκεύσῃ ἐπὶ δεκαπέντε ἀκόμη ἡμέρας, καὶ ἔπειτα τὸ διηθοῦμεν καὶ τὸ βάλλομεν εἰς φιάλας.

Κουρασό.—Βάλλομεν 200 γραμ. φλοιοῦ νεραντζίου εἰς φιάλην, γραμμάριά τινα κινναμώμου καὶ ἓν μοσχοκάρφιον· τὰ σκεπάζομεν μὲ τρεῖς λίτρας καλοῦ οἰνοπνεύματος, τ' ἀφίνομεν νὰ ἐγχυματισθῶσιν ἐπὶ ἕνα μῆνα ἢ ἓξ ἑβδομάδας, ἐκτιθεμένης τῆς φιάλης εἰς τὸν ἥλιον· τὰ περνῶμεν ἀπὸ τεμάχιον λευκοῦ ὑφάσματος, ἀναμιγνύομεν μετὰ τοῦ ὑγροῦ ἓν χιλιάγραμμον καὶ ἥμισυ ζαχάρεως ἀναλελυμένης ἐν πυρὶ εἰς τρία ποτήρια ὕδατος καὶ τ' ἀνακυκῶμεν· τὰ διηθοῦμεν καὶ τὰ βάλλομεν εἰς φιάλας. Ἐλλείψει νεραντζίων λαμβάνομεν πορτοκάλια καὶ τὸν φλοιὸν ὀλίγων πρασίνων λεμονίων.

Πυρῆνες καρπῶν.— Σπάνομεν ἑκατὸν πυρῆνας βερυκόκκων, τοὺς ἀφίνομεν ἐπὶ δύο ἢ τρεῖς μῆνας ἐντὸς δύο λιτρῶν οἰνοπνεύματος καὶ ἐκθέτομεν τὴν φιάλην εἰς τὸν ἥλιον· μετὰ ταῦτα διαλύομεν χιλιάγραμμον ζαχάρεως εἰς δύο ποτήρια ὕδατος, διηθοῦμεν τὸ οἰνόπνευμα, διὰ νὰ τὸ ἔχωμεν καθαρὸν ἀπὸ τῶν πυρήνων, τὰ ἀναμιγνύομεν ὅλα ὁμοῦ καὶ τὰ βάλλομεν εἰς φιάλην.

Πρὸς κατασκευὴν *κίρς* σπάνομεν 300 γραμμαρίων πυρῆνας κερασίων, βάλλομεν αὐτοὺς εἰς δύο λίτρας οἰνοπνεύματος καὶ κατὰ τὰ λοιπὰ πράττομεν ὡς ἀνωτέρω.

Γλυκύποτον ἐκ κυδωνίων.— Ζέομεν ὥριμα κυδώνια, πιέζομεν αὐτὰ ἐν τρυπητῷ διὰ νὰ στραγγίσουν, ἢ ἐλλείψει τρυπητοῦ ἐντὸς ὑφάσματος, διαλύομεν ἥμισυ χιλιάγραμμον ζαχάρεως κατὰ λίτραν χυμοῦ, προσθέτομεν λίτραν οἰνοπνεύματος μετὰ τὴν διάλυσιν τῆς ζαχάρεως, τ' ἀναμιγνύομεν καὶ τὰ βάλλομεν εἰς φιάλας.

Γλυκύποτον ἐκ πορτοκαλίων.— Κάμνομεν σιρόπιον 750 γραμμαρίων ζαχάρεως, καὶ ὅταν σχεδὸν ψυχρανθῇ, προσθέτομεν λίτραν οἰνοπνεύματος· ἀναμιγνύομεν αὐτὰ καὶ τὰ χέομεν εἰς φιάλην, ἐν τῷ βυθῷ τῆς ὁποίας θέτομεν προηγουμένως δύο ἢ τρία πορτοκάλια μετὰ λοβοῦ βανίλλιας· τ' ἀφίνομεν νὰ ἐγχυματισθῶσιν ἐπὶ δύο μῆνας, τὰ διηθοῦμεν, καὶ τὸ μίγμα αὐτὸ βάλλομεν εἰς φιάλας.

Σιρόπιον λεμονίου. - Εἰς χιλιάγραμμον ζαχάρεως ἀπαιτοῦνται 10 ἢ 12 περίπου λεμόνια. Ἀφαιρεθεὶς ὁ φλοιὸς προσεκτικώτατα, πλύνεται διὰ χλιαροῦ ὕδατος καὶ εἶτα ρίπτεται εἰς ψυχρόν, ἀποστραγγίζεται καὶ ἀφίνεται ἐπὶ μικρὸν ἐν ὀλίγῳ ψυχρῷ σιροπίῳ. Εἶτα ἐκθλίβεται ὅλος ὁ χυμὸς τῶν λεμονίων ἐπὶ λεπτοῦ καὶ καθαροῦ κοσκίνου τεθειμένου ἐπὶ ἀγγείου τινός. Ἑτοιμάζεται τὸ σιρόπιον διὰ διαλύσεως τῆς ἀπαιτουμένης ζαχάρεως εἰς ἐπαρκῆ ποσότητα ὕδατος καὶ βράζεται τὸ σιρόπιον τοῦτο ἕως οὗ φθάσῃ εἰς 36°. Εἰς τὸν βαθμὸν τοῦτον προστίθεται ὁ χυμὸς τῶν λεμονίων καὶ τὸ σιρόπιον, εἰς ὃ ἐγένετο ἡ ἔγχυσις τοῦ φλοιοῦ, διηθεῖται τότε τὸ μίγμα διὰ διηθητῆρος καὶ βάλλεται τὸ σιρόπιον ἐν φιάλῃ.

Ἀπαραλλάκτως κατασκευάζεται καὶ σιρόπιον πορτοκαλίου.

Σιρόπιον φλοιῶν νεραντζίου.

100 γραμ. ξηροὺς φλοιοὺς νεραντζίου
100 » οἰνοπνεύματος 60°
1 λίτρα ὕδατος
2 χλγμ. λευκῆς ζαχάρεως.

Ἀφίνεται ὁ φλοιὸς ἐν τῷ οἰνοπνεύματι ἐπὶ 12 ὥρας, χέεται ἐπ' αὐτοῦ ζέον ὕδωρ καὶ παραμένει ἐντὸς κεκλεισμένου δοχείου ἐπὶ 6 ὥρας. Λαμβάνεται διὰ μικρᾶς ἐκθλίψεως τὸ ὑγρόν, διηθεῖται, καὶ προστίθεται ζάχαρις ἐν ἀναλογίᾳ 200 γρμ. πρὸς 100 γρμ. διηθημένου ὑγροῦ.

Παρασκευάζεται σιρόπιον δι' ἁπλῆς διαλύσεως ἐν κλειστῷ δοχείῳ, ὅπερ βάλλομεν ἐν ζέοντι ὕδατι πρὸς βράσιν.

Χυμὸς κυδωνίου. — Ἐκλέγομεν κατὰ προτίμησιν κυδώνια, ἅτινα ὡρίμασαν ἐπὶ τοῦ δένδρου, καὶ ἀφοῦ ἀφαιρέσωμεν τὸν φλοιόν, τὰ κόπτομεν εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τὰ βάλλομεν εἰς χύτραν μὲ ἀρκετὸν ὕδωρ ὥστε νὰ καλύπτωνται. Ὅταν δὲ μαλακώσουν μὲ τὴν βράσιν, τὰ κενόνομεν εἰς πετσέταν, ἣν κρεμῶμεν ἐκ τῶν τεσσάρων ἄκρων, καὶ τ' ἀφίνομεν νὰ στραγγίσουν ἐπὶ 24 ὥρας. Ὁ τοιοῦτος χυμὸς δύναται νὰ τεθῇ εἰς φιάλας χωρὶς νὰ ἔχῃ ἀνάγκην διαθήσεως.

Κυδωνόκεραν. — Ἐκλέγομεν γερὰ καὶ ὥριμα κυδώνια, τὰ ξέομεν καὶ ἐκθλίβομεν τὸν χυμὸν αὐτῶν στρέφοντες τὸ μάκτρον ἐντὸς τοῦ ὁποίου τὰ ἐβάλαμεν· προσθέτομεν εἰς τὸν χυμὸν τοῦτον ἴσην ποσότητα οἰνοπνεύματος καὶ ζάχαριν ἐν ἀναλογίᾳ 500 γραμ. εἰς 6 λίτρας μίγματος, ὅπερ ἀρωματίζομεν μὲ κανέλλαν καί τινας σπόρους κοριάνδρου. Χύνομεν τὸ μίγμα εἰς μικρὸν βαρελάκι φροντίζοντες νὰ τὸ ἀνακατόνωμεν, τὸ διηθοῦμεν καὶ τὸ βάλλομεν ἐντὸς φιαλῶν. Τὸ ποτὸν τοῦτο βελτιοῦται καθόσον στέκει.

Σιρόπιον κυδωνίου. — Ξέομεν κυδώνια, τὰ ὁποῖα κόπτομεν εἰς δύο, ἀφοῦ ἀφαιρέσωμεν τοὺς σπόρους· ἀκολούθως τὰ πιέζομεν πρὸς ἔκθλιψιν τοῦ χυμοῦ ὅλου, χέομένου εἰς γαβάθαν, καὶ τὸν ἀφίνομεν τοιουτοτρόπως ἐπὶ δύο ἢ τρεῖς ἡμέρας ἐντὸς τοῦ ὑπογείου. Τότε τὸν διηθοῦμεν καὶ προσθέτομεν σιρόπιον ἑτοιμασθὲν ἐκ ζαχάρεως ἐν ἀναλογίᾳ 500 γρμ. ζαχάρεως πρὸς χιλιάγραμμον χυμοῦ.

Γλυκύποτον ἐκ τεσσάρων ἐρυθρῶν ὀπωρῶν. — Βάλλομεν εἰς οἰνόπνευμα ἴσον ποσὸν κερασίων, φραγκοσταφύλου, χαμαικεράσων καὶ σμεούρων. Λαμβάνομεν 250

γραμ. καλὰ κεράσια, ὧν ἀποσπῶμεν τὰς οὐράς, φροντίζοντες ν' ἀφήσωμεν ἐντὸς τὸν πυρῆνα, εἰς ταῦτα δὲ ἑνοῦμεν 250 ἐκ μιᾶς ἑκάστης τῶν τριῶν ἄλλων ὀπωρῶν καὶ τ' ἀφίνομεν ὅλα νὰ ἐγχυματισθῶσιν ἐντὸς λίτρας ἐξαιρέτου κονιὰκ ἐπὶ ἕξ ἑβδομάδας. Μετὰ ταῦτα μεταγγίζομεν τὸ μίγμα διηθοῦντες αὐτό, δὲν ἀπολείπεται δὲ πλέον τίποτε ἄλλο παρὰ νὰ προστεθῇ σιρόπιον ἐξ 25 γραμμαρίων ζαχάρεως καὶ ποτηρίου ὕδατος.

Κέλυφος καρύων. — Λαμβάνομεν ὁπωσοῦν μεγάλα κάρυα, ὧν ὅμως τὸ κέλυφος δὲν ἐσχηματίσθη ἀκόμη, καὶ τοῦτο ἐννοοῦμεν ὅταν διαπερᾶται ὑπὸ βελόνης· κοπανίζομεν τὸν καρπόν, τὸν ἀφίνομεν ἐπὶ τρεῖς μῆνας ἐντὸς οἰνοπνεύματος φροντίζοντες νὰ προσθέσωμεν ζάχαριν. Διυλίζομεν 150 γραμ. ζαχάρεως κατὰ ἥμισυ χιλιάγραμμον κερασίων καὶ κατὰ λίτραν οἰνοπνεύματος, χέομεν αὐτὸ ἐπὶ τῶν κερασίων καὶ ταπόνομεν τὴν φιάλην περικαλύπτοντες τὸ τάπωμα διὰ βεβρεγμένου στερεοῦ δέρματος, ἢ περγαμηνῆς.

Δαμάσκηνα καὶ βερύκοκκα ἐν οἰνοπνεύματι. — Λαμβάνομεν δαμάσκηνα μὴ ἐντελῶς ὥριμα, τὰ κεντοῦμεν μέχρι τοῦ πυρῆνος μὲ χονδρὰν βελόνην, τὰ ρίπτομεν εἰς βραστὸν ὕδωρ καὶ τ' ἀποσύρομεν σχεδὸν ἀμέσως μὲ ἐξαφριστήριον, ρίπτοντες εἰς αὐτὰ ψυχρὸν ὕδωρ. Τ' ἀποστραγγίζομεν κατόπιν διὰ τρυπητοῦ καὶ τὰ θέτομεν ἐν σειρᾷ ἐντὸς φιάλης. Κάμνομεν σιρόπιον ζαχάρεως, τὸ ἀναμιγνύομεν μὲ ἐπαρκὲς ποσὸν οἰνοπνεύματος, ὥστε νὰ καλύπτωνται τὰ δαμάσκηνα, σκεπάζομεν τὴν φιάλην μὲ βεβρεγμένην περγαμηνὴν καὶ περιδένομεν τὸ στόμιον. Τὸ αὐτὸ καὶ ὡς πρὸς τὰ βερύκοκκα.

Σιρόπιον ἐκ φραγκοσταφύλου μετὰ σμεούρων. — Λαμβάνομεν 2 χιλιάγραμμα ἐρυθρῶν φραγκοσταφύλων,

μὴ ἐντελῶς ὅμως ὥριμα καὶ ἀφαιροῦμεν τοὺς πυρῆνας, εἶτα λαμβάνομεν ἥμισυ χιλιάγραμμον κερασίων ὀλίγον ὡρίμων καὶ 250 γραμ. σμεούρων. Ἀφαιροῦμεν τοὺς πυρῆνας τῶν κερασίων, εἶτα συνθλίβομεν ὅλα ὁμοῦ καὶ ἀφίνομεν αὐτὰ ἐπὶ 24 ὥρας μέχρι ζυμώσεως· μετὰ ταῦτα, ἐὰν ὁ χυμὸς μᾶς φανῇ λίαν καθαρός, χέομεν αὐτὸν εἰς τρίχινον κόσκινον καὶ θλίβομεν διὰ τῶν χειρῶν πρὸς ἐξαγωγὴν τοῦ ὑγροῦ· θέτομεν εἶτα χειρόμακτρον ἐπὶ τοῦ κοσκίνου, ἀφοῦ τὸ ἀποπλύνομεν καλῶς, καὶ χέομεν ἐπ' αὐτοῦ τὸ θολὸν ὑγρόν. Τὸ ἀφίνομεν νὰ ρεύσῃ μόνον ἄνευ συνθλίψεως, διότι πρέπει νὰ εἶναι λίαν διαυγές. Ζυγίζομεν τότε τὸ διηθηθὲν ὑγρὸν καὶ εἰς 500 γραμ. χυμοῦ προσθέτομεν χιλιάγραμμον ζαχάρεως, χέομεν αὐτὰ εἰς χύτραν καὶ τὰ θέτομεν ἐπὶ τῆς πυρᾶς. Ἀφοῦ δὲ διαλυθῇ ἡ ζάχαρις καὶ τὸ μίγμα πάρῃ τρεῖς ἢ τέσσαρας βράσεις, ἀποσύρομεν τὸ σιρόπιον ἀπὸ τοῦ πυρός, ἀφαιροῦμεν τὸν ἀφρόν, ὅστις θὰ σχηματισθῇ, καὶ χέομεν αὐτὸ εἰς δοχεῖον, ἀφοῦ δὲ κρυώσῃ, τὸ χέομεν εἰς φιάλας, τὰς ὁποίας ταπόνομεν καλὰ καὶ καταβιβάζομεν εἰς τὸ ὑπόγειον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ'.

ΑΓΟΡΑ ΚΑΥΣΟΞΥΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΞΥΛΑΝΘΡΑΚΩΝ.

Τὰ ξύλα εἶναι ξηρὰ τὸ θέρος καὶ ἡ ἀγορὰ αὐτῶν τότε εἶναι συμφορωτέρα τῆς τοῦ χειμῶνος ἢ καὶ ὅτε πλησιάζει οὗτος. Τὰ ξύλα πρέπει νὰ ὦσι προπεφυλαγμένα εἴτε ἐν τῇ ξυλαποθήκῃ, εἴτε ἐν σκεπαστῷ παραπήγματι, διότι ὁ ἀὴρ τὰ βλάπτει καὶ χάνουσι πολὺ ἀπὸ τὴν ἰδιότητά των. Ἐν τοῖς χωρίοις εὐκολώτερον ἀποκτᾶται τὸ παράπηγμα· ἀλλ' ἐν ταῖς πόλεσιν, ἔνθα ὁ χῶρος ἐλλείπει πάντοτε, εἶναι πάντες ἠναγκασμένοι νὰ θέτωσι τὰ ξύλα εἴτε ἐν τῷ ὑπωροφίῳ δωματίῳ, εἴτε ἐν τῷ ὑπογείῳ. Καὶ ἐνόσῳ μὲν τοῦτο δὲν εἶναι ὑγρόν, οὐδὲν τὸ ἄτοπον νὰ ὑπάρχωσιν ἐκεῖ τὰ ξύλα, κερδίζεται μάλιστα καὶ χρόνος ὅταν πρόκηται ν' ἀναβιβασθῶσιν εἰς τὰς ἑστίας ἢ τὰς θερμάστρας, διότι ὅταν ἡ ὑπηρέτρια ἀναβιβάζῃ τὸν οἶνον διὰ τὸ φαγητόν, ἀναβιβάζει καὶ ὅσα ξύλα χρειάζονται. Ἐὰν ὅμως τὸ ὑπόγειον εἶναι ὑγρόν, τὰ ξύλα βλάπτονται πολύ. Κακὴ ἡ ἀποθήκευσις ξύλων ἐν ὑπωροφίῳ δωματίῳ, ἀπαιτεῖται δὲ μεγάλη προσοχὴ καὶ προφύλαξις, πρὸς δὲ νὰ λαμβάνωνται ἐκεῖθεν ξύλα τὴν ἡμέραν πάντοτε καὶ οὐδέποτε τὴν νύκτα μὲ φῶς, ἔστω καὶ μὲ φανὸν ἀκόμη.

Τὰ ξύλα καλὸν νὰ στοιβάζωνται ἐν τῇ ἀποθήκῃ, τὰ μικρὰ χωριστὰ ἀπὸ τῶν χονδρῶν· τοιουτοτρόπως ἡ ὑπηρέτρια ἢ ἡ οἰκοδέσποινα λαμβάνει καὶ ἐκ τῶν μὲν καὶ ἐκ τῶν δὲ κατὰ τὰς ἀνάγκας της καὶ χωρὶς νὰ κρημνίζῃ ἐνίοτε ὁλόκληρον τὴν στοιβάδα.

Ἡ καλλιτέρα καυσοξυλεία εἶναι ἡ δρῦς, μάλιστα ἡ μαύρη, καὶ μετ' αὐτὴν ὁ φηγὸς καὶ ἡ πτελέα· καὶ τῶν δύο τούτων δένδρων ἡ ξυλεία καίεται καλῶς καὶ παράγει πολλὴν ἀνθρακιάν.

Ἀγοράζονται τὰ ξύλα μὲ τσεκὶ (195 ὀκάδες), ἡ δὲ τιμὴ ἀπὸ 18—20 γρ. τὸ θέρος κατὰ τὴν ποιότητα, ἀνέρχεται τὸν χειμῶνα μέχρι 30, κατὰ τὰς περιστάσεις, καὶ εἶναι καὶ χλωρά.

Καὶ τῶν ξυλανθράκων ἡ ἀγορὰ γίνεται ταὐτοχρόνως, πωλοῦνται δὲ οὗτοι κατὰ 100 ὀκάδας εἰς τιμὴν διαφέρουσαν μὲν κατὰ τὴν ποιότητα, περιστρεφομένην δὲ περὶ τὰ 45, 48 καὶ 50 γρόσια. Τὸν χειμῶνα ἀγοράζονται εἰς μεγαλειτέραν τιμήν, καὶ εἶναι τότε καὶ ὑγρά. Ἡ ἀποθήκη τῶν ξυλανθράκων δέον νὰ εἶναι στεγνὴ ὅσον ἔνεστιν.

Οἱ λιθάνθρακες δὲν εἶναι ἐν μεγάλῃ παρ' ἡμῖν χρήσει

σει· ἀγοράζονται συνήθως οὗτοι κατὰ ὀκτώβριον, δὲν ἔχουσι δὲ ἀνάγκην τόσων φροντίδων, καὶ οὔτε βροχὴν οὔτε ὑγρασίαν φοβοῦνται· διὰ τοῦτο ἀφίνονται καὶ ἐν ὑπαίθρῳ, ἀποθηκεύονται καὶ ἐν ὑπογείῳ. Οἱ λιθάνθρακες πωλοῦνται κατὰ στατῆρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΕΙΣ ΤΑΣ ΝΟΘΕΥΣΕΙΣ.

Ἡ οἰκοδέσποινα ἔχει ἀνάγκην πεπειραμένου ὀφθαλμοῦ διὰ νὰ μὴ ἀπατᾶται εἰς τὰ ὀψώνια· καλὸν λοιπὸν νὰ γνωρίζῃ τοὺς δόλους, οἵτινες εἰσχωροῦσιν εἰς τὰς λιανικὰς ἀγοράς.

Ἐν πρώτοις οἱ πωληταὶ ἀπατῶσιν ὡς πρὸς τὴν ποσότητα τοῦ πωλουμένου πράγματος· κρεωπῶλαι, ἰχθυοπῶλαι, ἀρτοπῶλαι, παντοιοπῶλαι, ἀνθρακοπῶλαι, ξυλοπῶλαι κλπ., μὴ δίδοντες τὸ συμφωνούμενον καὶ πληρονόμενον βάρος· οἰνοπῶλαι, γαλακτοπῶλαι, κλπ., οὔτε κατὰ ποιὸν οὔτε κατὰ ποσὸν πωλοῦντες· ὑφασματοπῶλαι, κλπ., καταχρώμενοι τὸ συμφωνηθὲν καὶ πληρωθὲν μέτρον.

Ἔρχονται κατόπιν τὰ ψευδῆ σταθμὰ καὶ μέτρα καὶ τὰ μικροτεχνάσματα πρὸς ἐξαπάτησιν τοῦ ἀγοραστοῦ, οἷον ὅταν θέτωσιν ἐν τῇ μιᾷ πλάστιγγι χονδρὰ χαρτία, ὅταν προσδένωσι καρφία ἢ μόλυβδον, ὅταν πιέζωσιν ὀλίγον διὰ τοῦ δακτύλου τὴν μίαν πλάστιγγα κτλ.

Ἀλλαχοῦ οἱ ἐξαπατώμενοι τοιουτοτρόπως εὑρίσκουν εὐκόλως τὸ δίκαιον αὐτῶν καταγγέλλοντες εἰς τὴν δικαιοσύνην τὸν ἀπατεῶνα καὶ ἀπαιτοῦντες τὴν ἐπιστροφὴν τῶν χρημάτων· παρ' ἡμῖν, ὅταν ὁ ἐπὶ πιστώσει ὀψωνίζων δὲν καταφάγῃ τὸν πωλητήν, συμβαίνουσι μόνον ἔριδες.

Ἡ φρόνιμος οἰκοδέσποινα παρακολουθεῖ ἐκ τοῦ πλησίον τὸ ζύγισμα καὶ τὸ μέτρημα τῶν ὅσα ἀγοράζει καὶ δὲν λησμονεῖ νὰ ἔχῃ ἐν τῇ οἰκίᾳ της πλάστιγγα.

Ἔπειτα ὑπάρχουσιν οἱ ἀπατῶντες ὡς πρὸς τὴν ποσότητα τοῦ πράγματος, τοῦτο δὲ εἶναι σπουδαιότερον ἢ ὅσον δύναται νὰ φαντασθῇ τις, διότι εἶναι δυνατὸν νὰ ρηθῇ παρρησίᾳ ὅτι τὰ πάντα νοθεύονται, ὅτι εἰς ὅλα ἀπατῶσιν, ἀπὸ τοῦ ἀναγκαιοτάτου εἰς τὸν βίον τοῦ ἀνθρώπου μέχρι τοῦ εὐτελεστάτου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ.

ΠΑΡΑΘΕΣΙΣ ΤΡΑΠΕΖΗΣ.

Τὸ βιβλίον τοῦτο, προωρισμένον τῇ ἑλληνίδι κόρῃ περιέχει καὶ μέρη, ἅτινα πιθανὸν μὲν νὰ μὴ ὦσιν ἀνωφελῆ, ἀλλ' ἡ τοιαύτη παράθεσις αὐτῶν νὰ φαίνηται ἴσως ἀκατάλληλος. Τοῦτο δὲ συμβαίνει πρὸ πάντων ὡς ἐκ τῆς διαφορᾶς τῶν ἠθῶν, τῶν ἐθίμων καὶ τοῦ τρόπου τοῦ βίου καὶ προκύπτει διαφορά τις ποῦ μὲν ἀνεπαίσθητος, ποῦ δὲ οὐσιώδης. Τὸ περὶ παραθέσεως τραπέζης κεφάλαιον λογου χάριν δυνατὸν νὰ ὑπαχθῇ εἰς τὴν κατηγορίαν ταύτην. Κυρίως εἰπεῖν ἡμεῖς οἱ Ἕλληνες δὲν ἀκολουθοῦμεν ἴδιον τρόπον μαγειρικῆς, μεταχειριζόμενοι καὶ ἐξ ἰδίων, καὶ ἐκ ταύτης καὶ ἐξ ἐκείνης τῆς ξένης· διὰ τοῦτο καὶ διάταξις δείπνου κατὰ τὸν γαλλικὸν τρόπον, ὃν συνήθως ἐν παντὶ ἀπομιμούμεθα,

εἶναι τοῖς πᾶσιν ὅλως ξένη, οὐδόλως δ' ἄπορον ὅτι παθαίνομεν ὅ,τι ἔπαθόν ποτε χωρικαί τινες ἐν Γαλλίαι, αἱ ὁποῖαι ἀναγινώσκουσαι τὸν κατάλογον φαγητῶν γαμηλίου δείπνου ἐξεπλήσσοντο μὴ ἐννοοῦσαι τί ἔστι relevé, τί entrée, τί entremet καὶ τί hors d'œuvre. Τῆς ἀμηχανίας ταύτης ἐξαίρεσιν δὲν κάμνει ὁ μεταφραστής, ὅστις δύναται μὲν ἴσως νὰ παραστήσῃ ὅτι ἡ κατηγορία τῶν ὄψων ἐκείνων, ἅτινα ἀπεκλήθησαν relevés, ἀποτελεῖ ὁμοῦ μετὰ τῶν ὀπτῶν τὰ κυριώτερα φαγητά, τὰ διὰ ὁριμέος ἐμβάμματος ἠρτυμένα, καὶ ἐντεῦθεν ἡ σημασία τῶν relevés, ἀλλ' ἀγνοεῖ πῶς νὰ τὰ βαπτίσῃ μονολεκτικῶς ἑλληνιστί. Αἱ entrées ἀποτελοῦσιν εἶδος ἐδεσμάτων ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον θερμῶν, μᾶλλον δὲ ἢ ἧττον στερεῶν, συγκειμένων ἐκ κρεῶν, θηραμάτων, ὀρνιθίων, ἰχθύων καὶ περιεχόντων καὶ τούτων ἔμβαμμα, περιφερομένων δ' ἐν ἀρχῇ τοῦ δείπνου μετὰ τὸ βόειον, ἀλλὰ ἐννοοῦνται ἆρά γε ὀνομαζόμενα παροψήματα, ἢ δέον ν' ἀφεθῶσι μὲ τὸ γνωστὸν ὀνομά των *ἐντράδες*; Entremets λέγονται τὰ μετὰ τὸ ὀπτόν, (ψητὸν) μεταξὺ τούτου καὶ τῶν ὀπωρῶν, παρένθετα ἑλαφρὰ φαγητά, ἀποτελούμενα ἀπὸ λαχανικά ἢ ὄσπρια, ἀπὸ πηκταῖς, κρέμαις καὶ ἄλλα γλυκύσματα καὶ ἀπὸ ἑλαφρά τινα ζυμαρικά. Τὰ φαγητὰ ταῦτα ὄντα συνήθως ὅσαι καὶ αἱ ἐντράδες, δέον νὰ ὀνομασθῶσιν ἆρά γε παραδείπνια ἢ παραφάγια;

Ἐθεώρησα ἀναγκαίαν τὴν παρέκβασιν ταύτην, διότι ὅσον καὶ ἂν πολλὰ ἐξ αὐτῶν δὲν παρατίθενται εἰς τὰς ἡμετέρας τραπέζας ἐν τῇ αὐτῇ τάξει, ἐνδέχεται ὅμως

ἐνίοτε νὰ ᾖ ἐπιθυμητὴ ἡ ξενικὴ ἀπομίμησις ἢ ὑπὸ τῶν περιστάσεων ἐνδεδειγμένη.

Ψητά.—Ἠξεύρομεν ὡς πρὸς ταῦτα ὅτι ὀνομάζονται οὕτως ὅσα ψήνονται εἰς τὴν σούβλαν ἢ εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ὡς ζωμὸν ἔχουσι τὸν ἴδιον αὐτῶν χυμόν.

Ἀκρατίσματα, hors d'œuvre.—Τρώγει τις πολλὰ καὶ ποικίλα, ἀλλὰ τὴν ὄρεξίν του νομίζει ὅτι αἰσθάνεται καλῶς ἀκονηθεῖσαν μὲ τὰ γνωστὰ αὐτῷ ὀρεκτικά, τὰ κοινώτερον λεγόμενα *μεζελίκια*.

Καλὸν δεῖπνον κατὰ τὸν γαλλικὸν τρόπον εἶναι τριμερές, τὰ ὄψα δηλ. περιφέρονται τρίς, ὅπερ ἐννοοῦμεν καλλίτερον λέγοντες ὅτι τρεῖς φοραῖς ἀλλάσσουν τὰ πιάτα. Καὶ τὸ μὲν πρῶτον μέρος τοῦ δείπνου σύγκειται ἐκ τοῦ ροφήματος (τῆς σούπας), μεθ' ὃ ἔρχονται τὰ λεγόμενα relevés· ἀρχίζει τότε ἡ περιφορὰ τῶν ἀκρατισμάτων, ἐνῷ προσφέρεται τὸ φαγητόν, μεθ ὃ ἔρχεται ἡ λεγομένη entrée. Τὰ ὀρεκτικά, τὰ βοηθητικὰ δηλ. ταῦτα τῆς ὀρέξεως, εἶναι κυρίως ραφανίδες (ρεπανάκια), νωπὸς βούτυρος, ἐλαῖαι, ἐγκρασίχολοι ἰχθῦς (ἀντσούγιαις) καὶ ἁλάντες (σαλτσισότα). Ἐμβάλλονται ταῦτα εἰς ἐπιμήκη τρυβλία καὶ τίθενται εἴτε ἐν τῷ μέσῳ, εἴτε ἐπὶ τῶν ἄκρων τῆς τραπέζης. Τὸ relevé ἐὰν εἶναι ἓν τίθεται ἐν τῷ μέσῳ τῆς τραπέζης, ἐὰν δὲ δύο, εἰς τὰ δύο ἄκρα. Συνήθως εἶναι τόσα, ὅσαι καὶ αἱ ἐντράδες.

Κατὰ τὴν δευτέραν περιφορὰν αἴρονται τὰ παρεντεθέντα φαγητά, ἀφινομένων ἐπὶ τῆς τραπέζης μόνον τῶν ὀρεκτικῶν, καὶ παρεντίθενται τὰ τῆς δευτέρας περιφορᾶς, ἤτοι τὸ ψητόν, ἡ σαλάτα καὶ κατὰ σειρὰν τὰ λα-

χανικὰ καὶ τὰ τηγανητά, καὶ φθάνομεν εἰς τὰ γλυκύσματα.

Κατὰ τὴν τρίτην περιφορὰν αἴρονται ἐκ τῆς τραπέζης παροψίδες, ἀλατοδοχεῖα, ἀργυρᾶ σκεύη, τὰ περιττὰ τεμάχια τοῦ ἄρτου καὶ τὰ ὀρεκτικά, πλὴν τῶν ποτηρίων καὶ τῶν φιαλῶν τοῦ ὕδατος, καὶ καθαρίζεται ἀπὸ τῶν ψιχίων διὰ ψήκτρας, φέρονται δ' εἶτα τὰ τρυβλία τῶν ἐπιδορπίων, ὡς καὶ τὰ μαχαίρια καὶ τὰ κοχλιάρια. Τὰ τρυβλία τῶν ἐπιδορπίων πρέπει νὰ ὦσι συμμετρικῶς παρατεταγμένα, ὥστε τὰ μὲν ζυμαρικὰ νὰ κῆνται ἀπέναντι ἀλλήλων καὶ αἱ ὀπῶραι ὡσαύτως.

Τυρὸς δὲν παρατίθεται εἰς τὴν τράπεζαν, ἐκτὸς μόνον ἐὰν εἶναι ἀνθότυρος, ὅστις προσφέρεται τότε μετὰ μαχαιρίου, καὶ μετὰ ταῦτα παρατίθενται αἱ ὀπῶραι, τὰ ὀπωρεψήματα, τὰ ἐλαφρὰ ζυμαρικὰ καὶ τὰ ζαχαρωτά. Ὁ καφὲς καὶ τὰ πνευματώδη ἀρωματικὰ ποτὰ προσφέρονται συνήθως, ὡς καὶ ἀνωτέρω εἴπομεν, ἐν τῇ αἰθούσῃ, ἡ δὲ οἰκοδέσποινα παροτρύνει τοὺς προσκεκλημένους νὰ ρίψωσιν οἱ ἴδιοι τὴν ζάχαριν ἐντὸς τοῦ ἰδίου ἕκαστος κυαθίσκου, καὶ ἀκολούθως χύνει τὸν καφέν, ὅστις πρέπει ν' ἀχνίζῃ.

Προσθετέον ὅτι εἷς ὑπηρέτης ὀφείλει νὰ παρουσιάζῃ τὰ φαγητὰ εἰς πάντα συνδαιτυμόνα ἀριστερόθεν καὶ ὅτι πρὶν ἢ περιενεχθῇ νέον φαγητόν, πρέπει πάντες οἱ ὁμοτράπεζοι νὰ ἔχωσι καθαρὰν παροψίδα.

Αἱ φιάλαι τοῦ ὕδατος καὶ αἱ τοῦ κοινοῦ οἴνου πρέπει νὰ ὦσιν ἀρκεταὶ τὸν ἀριθμόν, ὥστε νὰ δύναται πᾶς δαιτυμὼν νὰ βάλλῃ διὰ νὰ πίνῃ ὁπόταν θέλῃ.

Ἕτερος οἶνος παρατίθεται κατὰ τὸ κυρίως φαγητὸν καὶ ἕτερος κατὰ τὰ ἐπιδόρπια, γλυκύτερος οὗτος. Ὁ συνήθης οἶνος πρέπει νὰ εἶναι πάντοτε δροσερός. Παραλείπομεν τὴν παράθεσιν τῶν ἐν τῷ κειμένῳ πολυωνύμων οἴνων, διότι δὲν ἐπιτυγχάνεται, φρονοῦμεν ἄλλο τι ἢ σκοτισμὸς διανοίας· ὅστις ἔχει καλῶς κατηρτισμένον οἰνῶνα, δύναται ν' ἀπομιμῆται τοὺς Γάλλους.

Διάταξις δείπνου.

Ὅταν πρόκηται νὰ δοθῇ γεῦμα ἢ δεῖπνον, τὸ τοιοῦτον δὲν εἶναι μικρὰ εἰς τὴν οἰκοδέσποιναν ὑπόθεσις, διότι αὐτὴ πρέπει νὰ ἐπιτηρήσῃ πάντα, αὐτὴ νὰ διατάξῃ τὰ τῶν φαγητῶν μετὰ τῆς μαγείρου, εἶτα δὲ νὰ ἑτοιμάσῃ ἢ νὰ ἐπιστατήσῃ εἰς τὴν διευθέτησιν τῶν ἐπιδορπίων, νὰ θέσῃ τὸ τραπέζι, νὰ φροντίσῃ περὶ τῆς ἁρμοδίας ἑκάστῳ συνδαιτυμόνι θέσεως, πάντα δὲ ταῦτα νὰ πράξῃ πρὶν ἢ οὗτοι φθάσωσι, διὰ νὰ εἶναι ἑτοίμη νὰ τοὺς δεξιωθῇ. Ἀρξώμεθα ἐπὶ τῶν ἐπιδορπίων.

1ον Αἱ ὀπῶραι τίθενται ἐντὸς ἀβαθῶν καὶ ὑψηλῶν παροψίδων, κοσμουμένων τὸ θέρος μὲν δι' οἰνάρων (κληματοφύλλων) ἢ ἄλλων φυλλωμάτων καὶ τὸν χειμῶνα διὰ τεχνητῶν βρύων, τίθενται δὲ πυραμιδοειδῶς μετὰ φύλλων ἐν ἑκάστῃ σειρᾷ. Αἱ ἐψημέναι ἢ γλυκύεφθοι ὀπῶραι παρατίθενται ἐντὸς τῶν πρὸς τοῦτο παροψίδων, αἱ δὲ ξηραὶ ἐντὸς τρυβλίων.

Μετὰ τὴν ἑτοιμασίαν τῶν ἐπιδορπίων ἡ οἰκοδέσποινα φροντίζει περὶ τῆς τραπέζης καὶ περὶ τῶν ἐπιτραπεζίων σκευῶν.

2. Τὸ τραπεζομάνδηλον πρέπει νὰ εἶναι καλῶς τετανυσμένον καὶ ἄνευ πτυχῶν καὶ νὰ ἐξέχῃ πανταχόθεν τῆς τραπέζης κατὰ 30 ἢ 40 ἑκατοστὰ τοῦ μέτρου τοὐλάχιστον. Πολλαὶ οἰκοδέσποιναι συνειθίζουσι νὰ καλύπτωσι τὴν τράπεζαν διὰ μαλλίνου σκεπάσματος, δεδε-

μένου ὑποκάτωθεν διὰ κορδονίου σταυροειδῶς, ὡς ἡ τράπεζα ἢ ἡ σανὶς τῆς σιδερωτρίας, καὶ ἐπ᾽ αὐτοῦ ἁπλόνουσι τὸ τραπεζομάνδηλον, ὅπερ τανύεται τότε καλῶς καὶ δὲν κάμνει πτυχάς.

3. Ἐπὶ τῆς τραπέζης τίθενται τόσαι παροψίδες ὅσοι καὶ δαιτυμόνες μέλλουσι νὰ παρακαθήσωσι καὶ οὕτως ὥστε ἕκαστος νὰ ἔχῃ ἐπαρκῆ θέσιν. Τὸ πηρούνιον τίθεται ἀριστερᾷ καὶ δεξιᾷ τὸ μαχαίριον, ἡ ἄκρα δὲ τοῦ μαχαιρίου καὶ ἡ τοῦ πηρουνίου στηρίζονται συνήθως ἐπὶ μεταλλίνου ἢ κρυσταλλίνου ἐρείσματος. Τὸ χειρόμακτρον διπλωμένον φιλοκάλως τίθεται ἐπὶ τῆς παροψίδος, ὁ δὲ ἄρτος ἐντὸς τῶν πτυχῶν τοῦ χειρομάκτρου, ἐκτὸς ἐὰν εἶναι ἀκέραιος ἀρτίσκος, ἐκ τῶν λεγομένων τῆς φαντασίας, ὁπότε τίθεται πλησίον τοῦ τρυβλίου ἐξ ἀριστερῶν. Ἐπέρχεται ἡ κατάταξις τῶν ποτηρίων, τιθεμένων ἔμπροσθεν τῶν τρυβλίων, διαφέρουσι δὲ ταῦτα κατὰ τὸ σχῆμα καὶ τὸ ὕψος ἀναλόγως τῶν οἴνων· καὶ τὸ μὲν μεγαλείτερον εἶναι διὰ τὸν συνήθη οἶνον, τὸ δὲ μικρότερον διὰ τὸν πινόμενον κατὰ τὰ ἐπιδόρπια, ἐὰν δὲ παρατεθῇ καὶ καμπανίτης, τίθενται τὰ εἰδικὰ τούτου κύπελλα, τὰ πέταχνα, ἅτινα διὰ τὸ πλάτος τότε μόνον τίθενται πλησίον τῶν ἄλλων, ὅταν ὑπάρχῃ ἀρκοῦσα ἐπὶ τῆς τραπέζης θέσις· ἀλλως τίθενται ταῦτα ἐντὸς μικροῦ κανίστρου καὶ διανέμονται εἰς τοὺς συνδαιτυμόνας κατὰ τὴν ἐκπωμάτισιν τῶν φιαλῶν τοῦ καμπανίτου. Ὅταν οἱ ὁμοτράπεζοι ὦσιν ὀλίγοι, τίθενται ἐνίοτε ὅλα τὰ ποτήρια τοῦ καμπανίτου πέριξ τοῦ οἰκοδεσπότου, ὅστις προσφέρει εἰς τοὺς προσκεκλημένους τὸ ταχύτερον. Προτιμότερον ὅμως εἶναι νὰ τίθηται τὸ ποτήριον τοῦ καμπανίτου πλησίον τῶν λοιπῶν ποτηρίων. Μεταξὺ τῶν παροψίδων τίθενται αἱ φιάλαι τοῦ οἴνου καὶ τοῦ ὕδατος, ἐναλλάσσουσαι ἑκάστοτε, ἤτοι μία φιάλη οἴνου καὶ μία ὕδατος, καὶ οὕτω καθεξῆς· ἐὰν δὲ ὁ χῶρος τῆς τραπέζης μὴ ἀρκεῖ εἰς ὅλας, τότε τίθενται τοιουτοτρόπως, ὥστε ἕκαστος συνδαιτυμῶν νὰ δύναται νὰ ὑπηρετηθῇ χωρὶς νὰ ἐνοχλῆται ὁ παρακαθήμενος. Τὸ αὐτὸ συμβαίνει καὶ ὡς πρὸς τὰς διπλᾶς ἁλατοθήκας καὶ πιπεροθήκας.

Τὰ ψυχρὰ ἀκρατίσματα, οἷον βούτυρος, ἐλαῖαι, ἐγκρασίχολοι ἰχθῦς (ἀντοσούγιοι) κλπ., τίθενται οὕτως ὥστε νὰ κῆνται πλησίον ἑκάστου συνδαιτυμόνος καὶ ὅταν οἱ ὁμοτράπεζοι εἶναι ὀλίγοι τίθενται τότε εἰς τὰ δύο ἄκρα τῆς τραπέζης καὶ περιφέρονται κατὰ τὴν πρέπουσαν ὥραν.

4ον. Ἡ ἐκλογὴ τῶν συνδαιτυμόνων καὶ ὁ τρόπος τῆς τάξεως αὐτῶν ἀπαιτεῖ ποιάν τινα εὐστοχίαν ἐκ μέρους τῆς οἰκοδεσποίνης· Τὸ νὰ προσκαλέσῃ τις εἰς τὴν τράπεζάν του ἀνθρώπους διαφέροντας κατὰ τὴν κοινωνικὴν θέσιν, τὴν ἐργασίαν καὶ πρὸ πάντων τὰ πολιτικὰ φρονήματα εἶναι σοβαρὸν λάθος κατὰ τῆς εὐπρεπείας καὶ μαρτυρεῖ ἀθέτησιν κοινωνικῶν καθηκόντων· ἐπίσης σοβαρὸν λάθος εἶναι νὰ ταχθῶσιν οἱ φαιδροὶ εἰς μίαν ἄκραν τῆς τραπέζης, ἐνῷ ἡ λοιπὴ τράπεζα κατέχεται ὑπὸ σοβαρῶν, σκυθρωπῶν ἢ ἀτόλμων, οἵτινες μόλις ἀνοίγουσι τὸ στόμα. Πρέπει νὰ ὦσιν ἀναμὶξ οἱ χαρακτῆρες, ἐφ᾽ ὅσον τουλάχιστον ἐπιτρέπεται ὑπὸ τῆς εὐθιμοτυπίας.

Αἱ τιμητικαὶ θέσεις ἐπιφυλάσσονται εἰς τοὺς κατέχοντας ὑπέροχον κοινωνικὴν θέσιν, εἰς τοὺς πρεσβύτας καὶ εἰς τοὺς ξένους· αἱ τιμητικαὶ τῶν γυναικῶν θέσεις εἶναι πλησίον τοῦ οἰκοδεσπότου, τοὐναντίον δὲ συμβαίνει εἰς τοὺς ἄνδρας, δηλ. ἡ δεξιὰ εἶναι ἡ κατ᾽ ἐξοχὴν τιμητικὴ θέσις, οἱ δὲ λοιποὶ δαιτυμόνες τάσσονται, καθημένων πλησίον ἑνὸς ἀνδρὸς καὶ μιᾶς γυναικός. Τὰ παιδία κάθηνται εἰς τὰ ἄκρα τῆς τραπέζης· διὰ ταῦτα μάλιστα δύναται νὰ τεθῇ ἰδιαιτέρα τράπεζα, ἐὰν ὑπάρχει ἔλλειψις χώρου. Ἐν ἐπισήμῳ γεύματι τὰ παιδία δὲν συμπαρακάθηνται.

5ον. Ἐφ' ἑκάστης παροψίδος εὑρίσκεται δελτίον περιέχον τὸ ὄνομα τοῦ προσώπου, ᾧ τινι προώρισται ἡ θέσις, κατὰ δὲ τὰ ἐπίσημα γεύματα τὸ ὄνομα αὐτοῦ σημειοῦται ἐπὶ τοῦ δελτίου τοῦ ἀναγράφοντος τά ὄψα, ὅπερ τίθεται ἐφ' ἑκάστου καὶ τοῦτο τρυβλίου, τὸ τοιοῦτο ὅμως δὲν ἀπαιτεῖται ἀπαραιτήτως εἰς ἁπλοῦν γεῦμα φίλων.

Οἱ ὑπηρέται κόπτουσι τὰ κρέατα καὶ περιφέρουσι τὰς παροψίδας, ἀλλ' ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει νὰ προσφέρῃ ἡ ἰδία ἓν τρυβλίον, πολλάκις τὸ ρόφημα, ὅπερ οἱ συνδαιτυμόνες ὀφείλουσι νὰ δεχθῶσιν, ἄλλως κινδυνεύουσι νὰ κατακριθῶσιν ὡς ἀγροῖκοι.

6ον. Τὸ ρόφημα δέον νὰ παρατεθῇ κατὰ τὴν ἱεραρχίαν τῆς ἐθιμοτυπίας, ἐνῷ εἰς τὰ λοιπὰ φαγητὰ δὲν καταβάλλεται μεγάλη προσοχή.

7ον. Ὅταν τὸ δεῖπνον δὲν εἶναι ἐπίσημον καὶ δὲν ὑπάρχωσιν ἐπαρκεῖς ὑπηρέται, τότε κερνῶσιν οἱ νέοι, ἐὰν ὁ ἀπουσιάζῃ ὁ οἰκοδεσπότης, αὐτοὶ πάλιν ἀναλαμβάνουσι νὰ κόψωσι τὰ κρέατα ἢ τὰ ὀρνίθια, ἐνῷ εἰς τὰς νέας ἐπιφυλάσσεται ἡ τιμὴ νὰ κόψωσι τοὺς πλακοῦντας.

8ον. Κατὰ τὴν παράθεσιν τῶν ἐπιδορπίων αἴρονται ἐκ τῆς τραπέζης πάντα, τοῦτο δὲ γίνεται μετά τινος τάξεως. Καὶ κατὰ πρῶτον μὲν αἴρονται αἱ ἁλατοθῆκαι, τὰ ἀκρατίσματα, τὰ μαχαιροπήρουνα, εἶτα διὰ τῆς ψήκτρας καθαρίζεται ἡ τράπεζα ἀπὸ τῶν ψιχίων, συναζομένων ἐν κανίστρῳ, ἀκολούθως δὲ φέρεται εἰς ἕκαστον πρόσωπον τρυβλίον τῶν ἐπιδορπίων μετὰ κοχλιαρίου, μικροῦ πηρουνίου καὶ μικροῦ μαχαιρίου σταυροειδῶς τεθειμένων· καὶ μετὰ ταῦτα προσκομίζονται τὰ ἐπιδόρπια.

9ον. Κατόπιν περιφέρεται ὁ τυρὸς καὶ εἶτα τὰ ὠγαλάκτινα πλακούντια, ἅτινα προσδιαθέτουσι τὸν οὐρανίσκον εἰς τὴν γεῦσιν τῶν καλῶν οἴνων, μετὰ ταῦτα

δὲ τὰ ἐκ νωπῶν ὀπωρῶν γλυκύεφθα, ὁμοῦ δὲ καὶ ζάχαρις εἰς κόνιν, καὶ ὕστερον αἱ νωπαὶ ὀπῶραι ἢ αἱ γλυκόπηκτοι.

10ον. Ὁ καφὲς καὶ τὰ ἀρωματικὰ ποτὰ πίνονται ἐν τῇ αἰθούσῃ, ἔνθα ἡ οἰκοδέσποινα φροντίζει προλαβόντως νὰ ἔχῃ ἐν χειμῶνι καλὴν πυρὰν πρό τε τοῦ δείπνου καὶ μετ' αὐτό.

Τὸ φαγητὸν δὲν πρέπει νὰ παραταθῇ πέραν τῆς μιᾶς καὶ ἡμισείας ὥρας, μέχρι τῶν δύο τὸ πολύ, πολύ, ἐπίσημον δὲ δεῖπνον οὐδέποτε παρατείνεται πέραν τῶν δύο ὡρῶν.

Ἡ οἰκοδέσποινα δίδει τὸ σημεῖον τῆς ἐκ τῆς τραπέζης ἐγέρσεως, ὀφείλει δὲ νὰ ἐκλέξῃ τὴν κατάλληλον ὥραν, δηλ. δὲν ὀφείλει νὰ διακόψῃ συνδαιτυμόνα ὁμιλοῦντα, καὶ περιμένει νὰ τελειώσωσιν ὅλοι τὸ φαγητόν, κτλ.

Ὅταν δὲ μεταβῶσι πάντες εἰς τὴν αἴθουσαν, ἡ οἰκοδέσποινα κάθηται πρὸ τῆς τραπέζης, ἐφ' ἧς εὑρίσκονται οἱ κύαθοι τοῦ καφὲ καὶ τὰ ἀρωματικὰ ποτά· χύνει δὲ αὐτὴ τὸν καφὲν καὶ προσφέρει τὴν ζάχαριν, ἐὰν ὁ καφὲς προσφέρηται κατὰ τὸν εὐρωπαϊκὸν τρόπον.

Ἐπίσημον ἢ φιλικὸν δεῖπνον.

Δὲν πρέπει νὰ προσκαλῆται εἰς δεῖπνον ἄνθρωπος, ὃν ὀλίγον γνωρίζομεν, καὶ ἄνθρωπος μετρίας κοινωνικῆς θέσεως δὲν τολμᾷ νὰ προσκαλέσῃ ἐπίσημον πρόσωπον. Αἱ προσκλήσεις γίνονται πρὸ ὀκτὼ ἡμερῶν ἐγγράφως ἢ προφορικῶς, ἐὰν δὲ ὁ προσκαλούμενος μὴ δυνηθῇ νὰ δεχθῇ τὴν πρόσκλησιν, ὀφείλει ν' ἀποκριθῇ ἀμέσως δικαιολογούμενος, πᾶσα δὲ ἀποφυγὴ ἀποκρίσεως θεωρεῖται ὡς ἀποδοχὴ τῆς προσκλήσεως. Ἐντὸς ὀκτὼ ἡμερῶν μετὰ τὸ δεῖπνον ὀφείλεται εὐχαριστήριος ἐπίσκεψις. Ἐν γένει εἶναι καλὸν νὰ παραδέχηταί τις τοιαύ-

τας προσκλήσεις μόνον ὅταν εἶναι διατεθειμένος νὰ προσκαλέσῃ καὶ αὐτὸς τὰ πρόσωπα, ἅτινα τὸν προσκαλοῦσιν.

Δυσχερὴς ἀποβαίνει ὁ καθορισμὸς τῶν φαγητῶν τοιούτου δείπνου, ἐξαρτώμενος ἐκ πολλῶν περιστάσεων, οἷον ἐκ τῆς ὥρας τοῦ ἔτους, καθ' ἣν δίδεται τὸ δεῖπνον, ἐκ τῆς οἰκογενειακῆς θέσεως τοῦ συμποσιάρχου, κλπ. Γενικαὶ ὅμως τινὲς ἐνδείξεις δύνανται νὰ ὦσιν ὠφέλιμοι, οἷον νὰ προσβάλληται εὐαρέστως ὁ ὀφθαλμὸς ἐκ τῆς καθαριότητος τῶν ἐπιτραπεζίων σκευῶν, ἐκ τῆς εὐαρμοστίας αὐτῶν, ἐκ τῆς χαριέσσης παρατάξεως τῶν παρῳδίων καὶ ἐκ τοῦ συνόλου τῆς τραπέζης· νὰ ὑπάρχῃ εὐστοχία ὡς πρὸς τὸν ἀριθμὸν καὶ τὴν ποιότητα τῶν ὄψων· τ' ἀκρατίσματα καὶ τὰ ἐπιδόρπια νὰ μὴ ὦσιν ἄφθονα, ἐνῷ ἡ οὐσιαστικὴ τροφὴ ἢ ἐλλιπὴς εἶναι ἢ ἀνεπαρκής, πρέπει δὲ νὰ ἐκλέγωνται τὰ φαγητὰ οὕτως, ὥστε νὰ εὐχαριστηθῶσιν ἐν γένει οἱ συνδαιτυμόνες. Καὶ τὰ ὄψα δὲ ἑκάστης περιφορᾶς δέον νὰ ὦσιν ἐν ἁρμονίᾳ τὰ μὲν πρὸς τὰ δὲ κατά τε τὴν φύσιν καὶ κατὰ τὸ χρῶμα τῶν ἐμβαμμάτων, ἐν ἄλλοις λόγοις νὰ παρατίθηνται καταλλήλως.

Ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει ν' ἀποτελέσῃ τὸ δεῖπνον οὕτως, ὥστε τὰ φαγητὰ νὰ ὦσι ποικίλα καὶ νὰ εὑρίσκωνται κρέας κρεωπωλείου, ὀρνίθια, θήραμα, ἰχθῦς καὶ λαχανικά. Ἐὰν πρόκειται νὰ παρατεθῶσιν εἰς τὴν τράπεζαν πολλὰ ὀρνίθια, πρέπει νὰ διαφέρωσι διὰ τῶν καρυκευμάτων, νὰ διαφέρωσι δὲ καὶ τὰ κρεατερὰ ἀπὸ τῶν ὀρνιθίων καὶ τὸ θήραμα καὶ οἱ ἰχθῦς ἀπὸ τῶν λαχανικῶν ἢ τῶν ὀσπρίων. Δὲν εἶναι πρέπον νὰ παρατεθῶσιν εἰς τὴν τράπεζαν μετὰ τὸ βραστὸν δύο φαγητὰ (ἐντράδες) τοῦ αὐτοῦ χρώματος ἀπέναντι ἀλλήλων, τὸ αὐτὸ δὲ ρητέον καὶ περὶ τῶν παραδειπνίων ἢ entremets, καὶ περὶ τῶν ἐπιφορημάτων ἢ ἐπιδορπίων.

Καλὸν συγκρότημα δείπνου συντελεῖ πολὺ εἰς τὴν

λεπτότητα καὶ εἰς τὴν εὐστομίαν τῶν φαγητῶν, πρέπει δὲ ἡ ποικιλία νὰ ἦ ἀρκούντως μεγάλη, ὥστε πᾶς συνδαιτυμὼν νὰ δύναται νὰ ἱκανοποιήσῃ τὴν ὄρεξίν του. Πρὸς τῷ κρέατι τὸ ἥμισυ ἢ τὸ τρίτον τῶν φαγητῶν δέον ν' ἀποτελῆται ἐξ ἰχθύων, ἐκ λαχανικῶν καὶ ἐκ γαλακτερῶν.

Ἐνδιαφέρει νὰ παρατίθηνται τὰ φαγητὰ καθαρῶς καὶ καλῶς. Τὰ κρεατερὰ πρέπει νὰ ὦσι διευθετημένα τοιουτοτρόπως, ὥστε τὰ ἐκλεκτὰ τεμάχια νὰ εὑρίσκωνται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας, τὰ λαχανικὰ νὰ ὦσι φιλοκάλως τεθειμένα ἐν τῇ παροψίδι καὶ τὰ πάντα ἐπὶ τῆς τραπέζης ἐν τάξει· πρὸ πάντων ὀλίγον φαγητὸν δὲν παρατίθεται ἐν μεγάλῳ τρυβλίῳ. Δέον νὰ προτιμῶνται ὀλίγα, ἀλλὰ καλὰ καὶ καλῶς παρεσκευασμένα φαγητὰ ἀντὶ πολλῶν καὶ ἀτέχνων, ἐκ προθέσεως νὰ ἐμποιήσῃ αἴσθησιν ὁ ἀριθμὸς αὐτῶν.

Ἡ οἰκοδέσποινα ὀφείλει νὰ ἦ ἑτοίμη πρὸς δεξίωσιν τῶν προσκεκλημένων κατὰ τὴν ἄφιξίν των· διὸ πᾶσα διαταγὴ εἶναι δεδομένη ἐκ τῶν προτέρων καὶ ἡ ὑπηρεσία ἀρκούντως καλῶς παρεσκευασμένη, ἵνα μὴ ἔχῃ περισπασμούς, διότι εἶναι ἄκρως δυσάρεστον νὰ φθάσῃς εἰς τὴν οἰκίαν χωρὶς νὰ εὕρῃς τὴν οἰκοδέσποιναν ἑτοίμην νὰ σὲ δεξιωθῇ, καὶ ἄκρως γελοῖον νὰ τὴν βλέπῃς νὰ ἐγκαταλείπῃ τοὺς προσκεκλημένους καὶ νὰ πορεύηται εἰς τὸ μαγειρεῖον, εἰς τὸ ἐδωδιμοφυλάκιον ἢ εἰς τὸ ἐστιατόριον. Ἐὰν μὴ ἔχῃ ἀρκούντως ἱκανοὺς ὑπηρέτας νὰ τοῖς ἐμπιστευθῇ τὴν φροντίδα νὰ ἑτοιμάσωσι τὴν τράπεζαν, πρέπει αὐτὴ νὰ τὴν ἑτοιμάζῃ ἐκ τῶν προτέτων καὶ νὰ δίδῃ εἰς τὸ μαγειρεῖον ἀρκετὰς ἐξηγήσεις διὰ νὰ δυνηθῶσιν ἐκεῖνοι νὰ παραθέσωσι τὰ φαγητὰ ἄνευ αὐτῆς.

Κατὰ τὴν εἰς τὸ ἐστιατόριον εἴσοδον αἱ γυναῖκες ὀφείλουσι νὰ περιμείνωσι τὴν προσέλευσιν τῶν ἀνδρῶν ἵνα προσφέρωσιν αὐταῖς τὸν βραχίονα, πρέπει δὲ νὰ εἰς-

ἐλθωσι πρὶν οἱ ἀνώτεροι καὶ ἐν γένει ὅσοι κατέχουσιν ἐν τῇ κοινωνίᾳ ὑψηλότερον τοῦ ἄλλου βαθμόν. Αἱ γυναῖκες ὁδηγηθεῖσαι εἰς τὴν προωρισμένην αὐταῖς θέσιν, εὐχαριστοῦσι δι' ὑποκλίσεως ἐκείνους τῶν συνδαιτυμόνων, οἵτινες ἔδωκαν αὐταῖς τὸν βραχίονα. Εἰς τὴν οἰκοδέσποιναν ἀπόκειται νὰ τάξῃ τοὺς προσκεκλημένους εἰς τὰς κυριωτέρας θέσεις, προσκαλοῦσα ἀλληλοδιαδόχως ἕκαστον κατὰ τὸν βαθμόν, τὴν ἡλικίαν καὶ τὴν ἰδιότητα, γυναῖκας καὶ ἄνδρας κατὰ σειράν, θέτουσα δὲ ὅσον τὸ δυνατὸν πλησίον τὰ πρόσωπα ἅτινα συμφωνοῦσι καλλίτερον. Ὅταν αἱ θέσεις εἶναι ὑποδεδειγμέναι δι' ὀνομαστικῶν δελτίων, φιλοφρονητικὸν τὸ βοηθῆσαι τοὺς προσκεκλημένους νὰ εὕρωσι τὴν ἰδίαν ἕκαστος θέσιν. Αἱ τιμητικαὶ θέσεις εἶναι δεξιᾷ καὶ ἀριστερᾷ τῆς οἰκοδεσποίνης, ἥτις κάθηται εἰς τὸ μέσον τῆς τραπέζης, εἶτα δὲ αἱ πλαγίως τοῦ οἰκοδεσπότου, καθημένου ἀπέναντι τῆς οἰκοδεσποίνης. Ἐν γένει ὅταν κομισθῇ τὸ ρόφημα, παρατίθεται ἀρχῆς γενομένης ἀπὸ τῶν ἐξεχόντων προσώπων, δὲν τηρεῖται ὅμως ὑποχρεωτικῶς ἡ αὐτή, ὡς ἀνωτέρω ἐρρήθη, τάξις εἰς τὰ λοιπὰ φαγητά. Αἱ γυναῖκες ὑπηρετοῦνται προτήτερα. Κατὰ τὸ φαγητὸν ἡ οἰκοδέσποινα προσέχει, ὥστε τὰ πάντα νὰ γίνωνται ἐν τάξει, καὶ ἐπιβλέπει τὰ πάντα· χρεωστεῖ δὲ ν' ἀποφεύγῃ πᾶσαν ἐπίπληξιν τῶν ὑπηρετῶν καὶ ὅταν ἀκόμη συντρίψωσι πολύτιμον σκεῦος, πᾶσα δὲ παρατήρησις γίνεται ταπεινῇ καὶ ἠρέμῳ τῇ φωνῇ. Εἶναι κακόζηλον καὶ ἀγροῖκον νὰ ἐπιμένῃ τις πολὺ παρὰ τοῖς συνδαιτυμόσι διὰ νὰ τοὺς ὑποχρεώσῃ νὰ λάβωσιν ἐκ φαγητοῦ, ὅπερ ἅπαξ ἠρνήθησαν· πρέπει ν' ἀφίνωνται ἐλεύθεραι ὡς πρὸς τοῦτο.

Πῶς κόπτονται τὰ κρέατα ἐπὶ τῆς τραπέζης.

Καίτοι ἐν ταῖς μεγάλαις οἰκίαις δὲν κόπτονται πλέον τὰ κρέατα ἐπὶ τῆς τραπέζης, ἀλλ' ἐν τῷ ἐδωδιμοφυλακίῳ, δὲν ἀποβαίνουσιν ὅμως περιτταὶ μερικαὶ ὁδηγίαι.

Διὰ νὰ κόψωμεν καλῶς οἱονδήποτε τεμάχιον ὀπτοῦ κρέατος ἢ ὄρνιθα ἢ κυνήγιον, πρέπει νὰ καθήμεθα ἀνέτως καὶ νὰ ἔχωμεν ἐλευθέρας τὰς κινήσεις, ὅηλ. οὔτε νὰ στενοχωρώμεθα, οὔτε νὰ στενοχωρῶμεν τοὺς ἄλλους. Τὸ τεμάχιον, ὅπερ πρόκειται νὰ διαμελισθῇ, φέρεται ἐπὶ παροψίδος ἄνευ ζωμοῦ ἢ ἐμβάμματος καὶ ἄνευ καρυκευμάτων, διὰ νὰ δυνάμεθα νὰ τὸ στρέφωμεν καὶ νὰ τὸ μεταστρέφωμεν ὅπως θέλομεν ἀνέτως.

Ἀπαραίτητα πρὸς κόψιμον ἐργαλεῖα εἶναι στερεὸν πηρούνιον μὲ τρεῖς ὀδόντας καὶ μὲ προέκτασιν πρὸς τὰ ἄνω, ἀνοιγομένην καὶ κλειομένην δι' ἐλατηρίου πρὸς ἀσφάλειαν τῆς χειρός, καὶ μεγάλη κοπὶς μετ' αἰχμηρᾶς καὶ καλῶς ἠκονημένης λεπίδος. Ὁ τρόπος καθ' ὃν μέλλομεν νὰ κόψωμεν ἐξαρτᾶται ἐκ τῆς φύσεως τοῦ τεμαχίου· τὸ κύριον μέρος τῆς πράξεως συνίσταται εἰς τὸ νὰ ἐννοήσωμεν ἐπακριβῶς τὴν ἐσωτερικὴν αὐτοῦ κατασκευὴν καὶ νὰ ἐπιχειρήσωμεν τὸ κόψιμον ὅσον τὸ δυνατὸν πρακτικῶς, καὶ τέλος νὰ γνωρίζωμεν νὰ διακρίνωμεν τὰ τελειότερα μέρη, ὥστε νὰ κόπτωμεν χωρὶς νὰ τὰ παραμορφῶμεν, καταστρέφοντες τὴν ὀρεκτικὴν ὄψιν καὶ τὰς γαστρονομικὰς αὐτῶν ἰδιότητας· ἐνταῦθα δὲ κεῖται ὁ σκόπελος. Καὶ εἶναι μὲν ἁπλῆ ἡ μελέτη αὕτη, ἀλλὰ δὲν πρέπει ποτὲ νὰ τὴν παραμελῶμεν, διότι τότε στενοχωρεῖται ὁ κόπτων καὶ δυσαρεστεῖται ἐνίοτε, ὅταν δὲν εὑρίσκῃ τὰς συναρμογὰς τῶν ἀρθρώσεων, ἢ καὶ κόπτῃ τὰ κρέατα ἀντιστρόφως. Τὰ τεμάχια πρέπει νὰ κόπτωνται διὰ μιᾶς ἄνευ περικομμάτων καὶ νὰ ὦσι κατὰ τὸ σχῆμα τακτικά, οὔτε πολὺ μεγάλα, οὔτε πολὺ μικρά.

Ἐκτὸς δὲ τῆς ἐπιτηδειότητος τοῦ κόπτειν καλῶς ὑπάρχει καὶ τὸ ἐξῆς ἀπαραίτητον εἰς τὸν κόπτοντα, ὅτι δηλαδὴ πρέπει νὰ εἶναι ταχύς· ὅταν οἱ συνδαιτυμόνες περιμένωσι καὶ ὅλων οἱ ὀφθαλμοὶ εἶναι ἐστραμμένοι ἐπ' αὐτοῦ, πρέπει μετὰ δεξιότητος νὰ ἐκτελῇ τὸ πρᾶγ-

μα, καὶ διὰ νὰ τὸ κατορθώσῃ, ἀπαιτεῖται μικρά τις μαθητεία κατὰ τὰ οἰκογενειακὰ γεύματα,

Συνηθέστερος τρόπος τοῦ κόπτειν τὰ *ὀρνίθια* εἶναι νὰ τὰ μερίζωμεν εἰς πέντε κύρια μέρη, ἅτινα διαιροῦμεν ἐν ἀνάγκῃ. Πρῶτον κόπτομεν τὸν μηρὸν καὶ εἶτα τὴν πτέρυγα, μετὰ ταῦτα δὲ στρέφομεν τὸ ὀρνίθιον ἐκ τοῦ ἀντιθέτου μέρους καὶ πράττομεν τὸ αὐτό· κατόπιν ἀπογυμνοῦμεν τὸν σκελετὸν ἀπὸ τὰ καλύπτοντα αὐτὸν ψαχνὰ καὶ τὸν ἐξαρθροῦμεν ἐν τῷ μέσῳ εἰς πολλὰ τεμάχια. Ἡ πτέρυξ καὶ τὰ ψαχνὰ τοῦ ὀρνιθίου εἶναι τὰ ἐκλεκτότερα τεμάχια.

Τὰ *περιστέρια* καὶ τὰ *περδίκια* σχίζονται κατὰ μῆκος καὶ ἕκαστον ἥμισυ μέρος διαιρεῖται εἰς δύο.

Ὁ *ὄρτυξ*, ἡ *κίχλα* καὶ ὁ *μικρὸς σκολόπαξ* (μπεκατσίνι) κόπτονται εἰς δύο κατὰ μῆκος.

Τοῦ *χηνὸς* καὶ τῆς *νήσσης* κόπτομεν κατὰ πρῶτον εἰς λεπτότατα τεμάχια τὰς σάρκας ἑκατέρας τῶν πλευρῶν τοῦ στομάχου καὶ τὰς ὑπὸ τὰς πτέρυγας σάρκας.

Οἱ μηροὶ *ἰνδικῆς ὄρνιθος* ὀπτῆς δὲν τεμαχίζονται πλὴν ἀνάγκης μόνον, διανέμονται δ' αἱ πτέρυγες καὶ τὰ ψαχνά, ὅσα ἐκόπησαν κατὰ μῆκος τοῦ στομάχου· αἱ δὲ *μικραὶ ἰνδικαὶ ὄρνιθες* κόπτονται ὡς τὰ ὀρνίθια.

Συνηθέστερον μεταχειριζόμεθα ὡς ψητὸν τοὺς γλουτοὺς τοῦ λαγωοῦ, τουτέστι τὰ ὀπίσθια σκέλη, τὰ δ' ἐμπρόσθια ὀψαρτύονται ἐπὶ τὸ γευστικώτερον, συνήθως τεμαχιζομένων τῶν νώτων. Ὑπὸ τὰ νῶτα κεῖται ἡ ψόα (τὸ φιλέτον), ἣν ἀποκόπτομεν ἑκατέρωθεν καὶ διαιροῦμεν, εἶναι δὲ τὰ μᾶλλον περιζήτητα μέρη.

Οἱ ἐπιμήκεις *ἰχθῦς* διὰ νὰ κοπῶσι χαράσσονται ἐν μέσῳ τοῦ σχήματος, ἀπὸ τῆς κεφαλῆς μέχρι τῆς οὐρᾶς, εἶτα διαιρεῖται τὸ μέρος τῆς ράχεως διὰ κοχλιαρίου καὶ διανέμονται τὰ τεμάχια εἰς τὰς παροψίδας. Τὸ γαλακτῶδες μέρος τοῦ ἰχθύος εἶναι νοστιμώτερον καὶ διανέμεται τοῖς συνδαιτυμόσιν.

Τὸ *χοιρομήριον* κόπτεται εἰς λεπτότατα τεμάχια, μονοκόμματα, καὶ ἀντιθέτως πρὸς τὸ νῆμα τοῦ κρέατος.

Πῶς πρέπει νὰ παρακαθήμεθα εἰς τὴν τράπεζαν.

Ὑπάρχουσιν ἐν τῇ κοινωνίᾳ συνήθειαι, αἵτινες πρέπει νὰ ὦσι σεβασταί. Καὶ ἀποστρεφόμεθα μὲν τὰς συνηθείας ταύτας, διότι μᾶς στενοχωροῦσι, καὶ ἐπιθυμοῦμεν ν' ἀποσείσωμεν τὸν ζυγὸν αὐτῶν, ἑκόντες ὅμως ἄκοντες ὀφείλομεν νὰ ὑποκύπτωμεν, ὅταν δὲν ἐπιθυμῶμεν νὰ ἐκληφθῶμεν ὡς ἀνάγωγοι· διότι ἐὰν μὴ ὑπῆρχον κανόνες κοινωνικῆς εὐπρεπείας, θὰ ἐπεκράτει ἀφροντισία, ἥτις θὰ ἦγεν εἰς τὴν παρακμὴν τῆς εὐγενείας καὶ τῶν καλῶν τρόπων καὶ τοῦ σεβασμοῦ. Ἐὰν στενοχωρῶμεν ἐνίοτε τὰς ὀρέξεις ἡμῶν, ἡ ἀνθρωπίνη ὅμως ἀξιοπρέπεια κερδαίνει. Τούτου ρηθέντος, εἴπωμέν τινα περὶ δείπνου καὶ περὶ τοῦ τρόπου, καθ' ὃν ὀφείλομεν νὰ συμπεριφερώμεθα κατ' αὐτό.

Εἶναι καλόν, καὶ ὅταν ἀκόμη εὑρισκώμεθα ἐν τῷ ἡμετέρῳ οἴκῳ ἢ μεταξὺ στενοτάτων συγγενῶν, νὰ παρακαθήμεθα εἰς τὴν τράπεζαν ὡς ἐν συντροφίᾳ, διότι κακή τις συνήθεια λίαν δυσχερῶς ἐκριζοῦται. Ὁπόσοι παρέστησαν μάρτυρες τῆς ἀμηχανίας χωρικοῦ προσκληθέντος εἰς ἐπίσημον γεῦμα! Ὁ ἀτυχὴς εἶναι τεταραγμένος καὶ στενοχωρεῖται· ὅλοι τὸν παρατηροῦσι πονηρῶς, αὐτὸς δ' ἓν μόνον πρᾶγμα φαίνεται ποθῶν, νὰ ἴδῃ τελειόνοντα τὰ βάσανά του.

Καὶ ἡ ἁπλουστάτη τοῦ τρώγειν πρᾶξις ἀπαιτεῖ ἐμπειρίαν, πρέπει δὲ νὰ χειριζώμεθα ἐπιτηδείως τὸ κοχλιάριον, τὸ πηρούνιον καὶ τὸ μαχαίριον. Κατὰ τὴν Κλάρισσαν Ζουραμβὶλ τὸ κοχλιάριον, τὸ πηρούνιον καὶ τὸ μαχαίριον πρέπει νὰ κρατῶμεν εἰς τὴν δεξιὰν χεῖρα, ἐκτὸς μόνον ὅταν πρόκηται νὰ κόψωμεν κρέας, ὁπότε

λαμβάνομεν διὰ τῆς ἀριστερᾶς τὸ πηρούνιον καὶ τὸ μαχαίριον διὰ τῆς δεξιᾶς, ἀποτιθέντες εἶτα τὸ μαχαίριον καὶ ἀναλαμβάνοντες τὸ πηρούνιον εἰς τὴν δεξιὰν διὰ νὰ φέρωμεν τὸν βλωμὸν εἰς τὸ στόμα· ἐὰν δὲ μὴ θέλωμεν ν' ἀλλάξωμεν τὸ πηρούνιον ἀπὸ τὴν χεῖρα, ἤτις τὸ κρατεῖ, ὠθοῦμεν διὰ τοῦ μαχαιρίου τὴν τροφὴν εἰς τὸ πηρούνιον, ὅπερ κρατοῦμεν καὶ τὸ ὁποῖον φέρομεν εἰς τὸ στόμα μὲ τὴν ἀριστεράν. Ὁ τρόπος οὗτος, ὅστις ἦν ἐν χρήσει ἐν τῇ βορείῳ Εὐρώπῃ, ἤρξατο νὰ μεταδίδηται καὶ ἐν Γαλλίᾳ. Οἱ Ἄγγλοι ἐν ἀνάγκῃ καθαρίζουσι τὸ μαχαίριον ἐπὶ τοῦ ἄρτου· εἰς τοῦτο δύναται νὰ τοὺς μιμηθῇ πᾶς ἕκαστος, πρὸ πάντων δ' εὐχαριστημέναι θὰ μένωσιν αἱ οἰκοδέσποιναι. Οἱ δάκτυλοι σκουπίζονται εἰς τὰ χειρόμακτρα, ὅταν δὲν ὑπάρχωσι μικρὰ πρὸς τοῦτο, καὶ οὐχὶ εἰς τὸ τραπεζομάνδηλον. Τὸ χειρόμακτρον χρησιμεύει προσέτι εἰς τὸ νὰ σκουπίζωμεν τὰ χείλη, τίθεται δὲ κατὰ μῆκος ἐπὶ τῶν γονάτων, καὶ ὅταν ἐγερθῶμεν ἐκ τῆς τραπέζης, τὸ ἀποθέτομεν ἐπ' αὐτῆς χωρὶς νὰ τὸ διπλώσωμεν. Οἱ ἄνδρες δὲν πρέπει νὰ προσηλῶσι τὸ χειρόμακτρον εἰς τὴν κομβιοδόχην τοῦ φορέματος, γυναῖκες δέ τινες μόνον, ὅταν τύχῃ νὰ τεμαχίζωσι τὸ κρέας, προσηλοῦσι τὸ χειρόμακτρον διὰ βελόνης ἐπὶ μιᾶς τῶν πλευρῶν τοῦ στήθους.

Παρεκάθησέ ποτέ που εἰς τράπεζαν πρεσβῦτις γυνὴ μετὰ πολλῶν συνδαιτυμόνων διαφόρου ἡλικίας καὶ κοινωνικῆς τάξεως, τῇ δ' ἐπιούσῃ παρεπονέθη μειδιῶσα ὅτι δὲν ἔτρωγον ὡς εἰς τὸν καιρόν της, εἶπε δὲ ὅτι πολλοὶ ὁμόδειπνοι ἐσεβάσθησαν τὰς συνηθείας, ἃς ἀπέκτησαν ἐκ κοινωνίας πρὸς ἀνθρώπους εὖ ἠγμένους.

—Ἄ! γιαγιάκα, (εἶπον τότε δύο ἔγγονοί της) ἡμεῖς δὲν παρετηρήσαμεν τίποτε τὸ ἐπίψογον· δὲν μᾶς λέγεις, σὲ παρακαλοῦμεν, κατὰ τί ἕκαστος τῶν συνδαιτυμόνων παρέβη τὴν εὐπρέπειαν, διὰ νὰ διδαχθῶμεν; Ἔσο δὲ ἥσυχος ὅτι οὐδὲν ἀπολύτως θὰ εἴπωμεν εἴς τινα.

Καὶ ἡ γραῦς ἤρξατο οὕτως·

Ὁ κ. Ο. ἐξ ὑπερβολλούσης εὐαρεσκείας καὶ χάριτος ἔτεινε πολλάκις τὸ ποτήριον τῆς γείτονός του διὰ νὰ βάλουν κρασὶ καὶ τῇ προσέφερεν ἐκ τῶν ὀπωρῶν του. Αἱ τοιαῦται οἰκειότητες εἶναι ἀπρεπεῖς καὶ δέον ν' ἀποφεύγωνται. Ἐπειδὴ ὅμως ἐνδέχεται αἱ ὀπῶραι νὰ μὴ ἐπαρκῶσιν εἰς πάντας, ἐπιτρέπεται τότε εἰς τὴν γυναῖκα νὰ προσφέρῃ εἰς ἄλλην τὸ μεγαλείτερον τεμάχιον ἐκ τῆς ἰδικῆς της ὀπώρας.

Ὁ κ. Α., νομίζων, φαίνεται, ὅτι εὑρίσκετο ἐν ξενοδοχείῳ, ἐσκούπισε μετὰ προσοχῆς τὸ ποτήριον καὶ τὴν παροψίδα του πρὶν ἢ τὰ μεταχειρισθῇ· ἀπεδείκνυε δὲ διὰ τούτου ὅτι δὲν εἶχε μεγάλην πεποίθησιν εἰς τὴν καθαριότητα τῆς οἰκοδεσποίνης. Αὐτὸς ὁ ἴδιος ἐζήτησε βραστὸν κρέας, ὀρνίθιον καὶ τὸ τάδε κρασί. Ὤχ! πόσον ἐλυπούμην τοὺς γείτονας τοῦ φαιδροῦ τούτου συνδαιτυμόνος! Ἐχειρονόμει, ὡμίλει δυνατά, ἐκτύπα διὰ τοῦ ἀγκῶνος τοὺς παρακαθημένους δεξιᾷ καὶ ἀριστερᾷ, καὶ ἐφώναζε τὸν ὑπηρέτην garçon, *ὡς συνειθίζεται εἰς τὰ ξενοδοχεῖα.*

Ἡ κ. Λ. ἔφθασε πρὸ ἡμισείας ὥρας πρὸ τοῦ φαγητοῦ, καὶ ἦτο πολὺ ἐνωρίς, ἡ δὲ κ. Ζ. ἔφθασε μετὰ 20 λεπτὰ ἀπὸ τῆς ὡρισμένης ὥρας, καὶ ἦτο πολὺ ἀργά. Εἶναι καλὸν νὰ φθάσῃ τις πρὸ δέκα καὶ μάλιστα πρὸ πέντε λεπτῶν ἀπὸ τῆς ἐν τῷ προσκλητηρίῳ δηλουμένης ὥρας.

Ὅτε ἡ δεσποινὶς Β. ἠγέρθη ἐκ τῆς τραπέζης, εἶχεν ἀκόμη κρασὶ εἰς τὸ ποτήρι της καὶ ψωμὶ πλάγι εἰς τὸ πιάτο της. Τὸ νὰ ζητῇ τις πέραν τοῦ δέοντος, εἶναι σπατάλη, δὲν πρέπει δὲ τὸ 'μάτι νὰ εἶναι ἀχόρταγον!

Ἡ κ. Β., ἥτις ἔπασχεν, ὤφειλε ν' ἀρχίσῃ νὰ τρώγῃ τὸ αὐγό της σιγὰ σιγὰ μὲ τὸ κουταλάκι ἢ μὲ τὸ πηρούνι καὶ ὄχι

μὲ τὸ μαχαίρι· ὤφειλε προσέτι νὰ σπάσῃ τὸ κέλυφος καὶ νὰ μὴ τὸ ἀφήσῃ ἀκέραιον εἰς τὸ πιάτο της. Πρὸ τοῦ δὲ νὰ σηκωθῇ ἀπὸ τὸ τραπέζι, ἔκαμεν ἄσχημα νὰ διπλώσῃ τὸ χειρόμακτρον. Τὸ χειρόμακτρον διπλόνει τις ἐν τῇ οἰκίᾳ του ἢ καὶ ἐν τῇ οἰκίᾳ ἄλλων, ὅταν πρόκηται νὰ φάγῃ πολλὰς κατὰ σειρὰν φορὰς ἐν αὐτῇ.

Ὁ μαθητὴς Η. εἶχε, φαίνεται, πολὺ ἀκορημένην τὴν ὄρεξιν ἀπὸ τὸν δρόμον καὶ ἔτρωγε μὲ μεγάλην ἁπληστίαν· ὡμίλει μὲ τὸ στόμα γεμάτο, ἔκαμνε θόρυβον μὲ τὰ χείλη, καὶ τὸ ὡραῖον φόρεμα τῆς γείτονός του ἔφερε σημεῖα τῆς ἀταξίας καὶ τῆς ἐλλείψεως καθαριότητος τοῦ κυρίου τούτου. Μοὶ φαίνεται προσέτι ὅτι ἐδιάλεγε μὲ προσοχὴν τὰ καλλίτερα τεμάχια ἀπὸ τὰ πιάτα, τὰ ὁποῖα τῷ ἐπαρουσίαζον διὰ νὰ λάβῃ φαγητόν, καὶ πολλάκις ἐπῆρε μὲ τὰ δάκτυλα ἀπὸ τὸ ἁλατοδοχεῖον ἅλας. Ἐὰν δὲν ὑπῆρχε μικρὸν κουταλάκι, ἠδύνατο νὰ λάβῃ ἅλας διὰ τοῦ μαχαιρίου, ἀφοῦ ἤθελε προλαβόντως τὸ σκουπίσῃ καλά.

Ἡ χαρίεσσα δεσποινὶς Ρ. ἐκάθητο κατὰ τὸ δεῖπνον λίαν ντροπαλῶς καὶ ἐκουνεῖτο καὶ ἐστηρίζετο ἐπὶ τῶν γώνων τῆς καθέκλας της. Ἔτρωγε μὲ τὴν ἄκραν τῶν χειλέων καὶ ὡς νὰ τῇ ἦτο λίαν ὑλικὴ ἡ ἐργασία αὕτη, τὴν εἶδα δὲ μάλιστα ἅπαξ ἢ δὶς νὰ κάμῃ κίνημα ἀποστροφῆς, ὅταν τῇ ἐπαρουσίασαν φαγητά τινα. Ἡ εὐγένεια ἀπαγορεύει νὰ εἴπῃ τις ἢ καὶ ν' ἀποδείξῃ τί σκέπτεται περὶ ἑνὸς κακοῦ φαγητοῦ ἢ περί τινος ἄλλου, ὅπερ δὲν τῷ ἀρέσκει. Πολὺ ἐξεπλάγην ὅταν τὴν εἶδα νὰ συνάζῃ τὴν σάλτσαν τοῦ πιάτου της μὲ τὸ ψωμί. Ἐγρεώστει προσέτι νὰ μὴ κόπτῃ τὸ ψωμὶ με τὸ μαχαίρι, ἀλλὰ μὲ τὰ χέρια. Εἰς τὰ οἰκογενειακὰ δεῖπνα, ὅταν τὸ ψωμὶ εἶναι ξηρόν, ἐπιτρέπεται νὰ τὸ κόψῃς μὲ τὸ μαχαίρι.

Ἡ φίλη σας δεσποινὶς Λαύρα ἔπρεπε ν' ἀφήσῃ τὸν ζωμὸν

νὰ κρυώσῃ πρὶν ἢ τὸν φάγῃ καὶ ὄχι νὰ τὸν φυσᾷ· δὲν ἔπρεπε προσέτι ν' ἀλείφῃ τὸ ψωμί της μὲ γλυκόν, διότι μόνον τὸ βούτυρον ἀλείφεται εἰς τὸ ψωμὶ ὅταν πίνωμεν τὸ τέϊ.

Ὁ ἐξαίρετος γαιοκτήμων Κ. ἐστενοχωρεῖτο πολὺ διὰ τὰ κόκκαλα, τὰ ὁποῖα ἐμαζεύοντο εἰς τὸ πιάτο του, καὶ μὰ τὴν ἀλήθειαν πολλάκις θὰ ἐζήτησε νὰ ξεκάμῃ ρίπτων αὐτὰ κάτω τῆς τραπέζης ὅπως τὸ κάμνῃ εἰς τὸ σπῆτί του. Ἐπῆρε τὸ φαγητόν του ἀπὸ τὸ παρουσιαζόμενον εἰς αὐτὸν πιάτο μὲ τὸ ἰδικόν του πηρούνι, ἀντὶ νὰ τὸ πάρῃ μὲ ἐκεῖνο τὸ ὁποῖον ἦτο μέσα εἰς αὐτό. Τὸν ζωμόν του τὸν ἔφαγε μὲ κουτάλι καὶ μὲ πηρούνι· τὸ πηρούνι ἦτο περιττόν. Ἔθεσε τοὺς ἀγκῶνας ἐπὶ τῆς τραπέζης διὰ νὰ εἶναι ἀνετώτερος· τὸν καφέ του τὸν ἔχυσε μέσα εἰς τὸ πιατάκι, τάχα διὰ νὰ κρυώσῃ, ἐνῷ ἡ συνήθεια αὐτὴ εἶναι κακίστη· καὶ τέλος πάντων πρὶν νὰ σηκωθῇ ἀπὸ τὸ τραπέζι, ἐφρόντισε νὰ γεμίσῃ ταῖς τσέπαις του ἀπὸ γλυκύσματα καὶ ζαχαρωτά, ἅτινα προώριζε βεβαίως εἰς τὸ μικρόν του κοράσιον. Καὶ ἀπεδείκνυε μὲν τοῦτο καλὴν καρδίαν, ἀλλὰ συνάμα καὶ κακὴν ἀνατροφήν.

Ἡ δεσποινὶς Ι., διὰ νὰ ἀποδείξῃ βέβαια ὅτι εἶχε καλοὺς ὀδόντας, ἠρέσκετο νὰ σπάῃ μὲ αὐτοὺς τοὺς πυρῆνας τῶν ὀπωρῶν καὶ ἔκαμνε πολὺ ἄσχημα. Δὲν ἐπιτρέπεται νὰ συντρίψῃ τις διὰ τῶν ὀδόντων πυρῆνα καρποῦ, ὡς δὲν ἐπιτρέπεται νὰ δαγκάσῃ ψωμί, ἀπίδι ἢ μῆλον. Ἔπρεπε προσέτι νὰ φάγῃ ὀλίγον γρηγορώτερα, διότι ἡ οἰκοδέσποινα ἐπερίμενε νὰ τελειώσῃ αὐτή, διὰ νὰ ἐγερθῇ καὶ δώσῃ καὶ εἰς τοὺς ἄλλους τὸ σύνθημα νὰ ἐγερθῶσιν ἀπὸ τῆς τραπέζης.

Ἡ κ. Τ., ἥτις ἐκάθησεν εἰς τὸ τραπέζι πρὶν τῇ δείξουν τὴν θέσιν της, ἀνεχώρησε δέκα λεπτὰ πρὸ τοῦ τέλους τοῦ δείπνου, διέπραξε δὲ τοιουτοτρόπως δύο σκαιότητας· πρῶτον ὅτι ἡ οἰκοδέσποινα ὑποδεικνύει τὴν θέσιν ἑνὸς ἑκάστου καὶ δεύτερον ὅτι ἡ εὐπρέπεια ἀπαιτεῖ νὰ παραμείνῃ τις τοὐλάχι-

στον ἐπὶ μίαν ὥραν μετ' ἐκείνων, οἵτινες τὸν εἶχον προσκεκλημένον.

Συμπεριφορὰ ὑπηρετῶν ἐν ἐπισήμῳ δείπνῳ.

Οἱ ὑπηρέται ὀφείλουσι νὰ ὦσι λίαν εὐγενεῖς πρὸς τοὺς δαιτυμόνας καὶ ν' ἀποφεύγωσι πᾶσαν ἀδεξιότητα κατὰ τὴν ὑπηρεσίαν· ὀφείλουσι νὰ ὦσι ὀραστήριοι, νὰ σπεύδωσιν εἰς τὸ ἐλάχιστον νεῦμα τῆς οἰκοδεσποίνης ἢ δαιτυμόνος τινός, νὰ προσέχωσι νὰ μὴ λείπῃ τίποτε, νὰ πληρῶσι τὰς φιάλας καὶ τὰ ποτήρια πρὶν ἢ τέλεον κενωθῶσι· δὲν πρέπει νὰ ὁμιλῶσι μεγάλως πρὸς ἀλλήλους, μάλιστα δὲ ὀφείλουσι νὰ ὁμιλῶσι μόνον ἐφ' ὅσον τὸ ἀπαιτεῖ ἡ ὑπηρεσία.

Ὅταν κερνῶσιν οἱ ὑπηρέται, πρέπει νὰ ὀνομάζωσι τὸν οἶνον πρὶν ἢ προσφέρωσιν αὐτόν, καὶ νὰ ἵστανται πάντοτε ἀριστερᾷ τῶν δαιτυμόνων, ἵνα ἔχωσιν οὗτοι μείζονα ἐλευθερίαν πρὸς χρῆσιν τῆς δεξιᾶς χειρός· οὐδέποτε δὲ πρέπει νὰ λαμβάνωσιν εἰς χεῖρας τὰ ποτήρια, ὅταν θὰ βάλωσιν οἶνον, διότι εἶναι λίαν ἀγροϊκον.

Ἡ ἀγγλικὴ συνήθεια τοῦ ἀλλάσσειν μαχαιροπήρουνα καὶ τρυβλία μεθ' ἕκαστον φαγητὸν δὲν ἀπαιτεῖται ἀπαραιτήτως νὰ ἐφαρμόζηται, δέον ὅμως νὰ μάθωσιν οἱ ὑπηρέται νὰ τ' ἀλλάσσωσιν, ὅταν οἱ δαιτυμόνες ἀφήσωσιν αὐτὰ ἐντὸς τῶν ἀλλαχθησομένων τρυβλίων. Ἐν μικρᾷ τραπέζῃ αἱ παροψίδες ἀλλάσσονται μόνον μετὰ τὸ ῥόφημα, τοὺς ἰχθῦς, τὴν σαλάταν καὶ τὸν τυρόν· μετὰ τοὺς ἰχθῦς μάλιστα καὶ τὸν τυρὸν δέον ἀπαραιτήτως ν' ἀλλάσσωνται.

Οἱ ὑπηρέται ὀφείλουσι νὰ προσέχωσι νὰ θέτωσιν εἴτε ὑποθρόνιον, εἴτε τάπητα πρὸ τῶν καθεκλῶν, αἵτινες εἶναι προωρισμέναι εἰς τὰς κυρίας, καὶ μάλιστα εἰς τὰς παρήλικας αὐτῶν.

Καθήκοντα οἰκοδεσποίνης ἐν ἐπισήμῳ δείπνῳ.

Τὰ καθήκοντα τῆς οἰκοδεσποίνης ἐν ἐπισήμῳ δείπνῳ δύνανται νὰ συνοψισθῶσιν ὡς ἑξῆς·

1ον. *Πρὸ τοῦ φαγητοῦ* ὀφείλει νὰ ἐπιβλέπῃ, ὥστε πάντα τὰ μέτρα νὰ ὦσι καλῶς εἰλημμένα, τὰ πάντα νὰ ἔχωσι καλῶς καὶ νὰ ὦσι καλῶς παρατεθειμένα, καθαρὰ καὶ λάμποντα.

2ον. *Κατὰ τὸ φαγητὸν* ὀφείλει νὰ θέλγῃ πάντας διὰ τῆς προθυμίας καὶ τῆς ἐρασμιότητος αὐτῆς, νὰ περιποιῆται ἐπιχαρίτως καὶ φιλοφρονητικῶς τοὺς δαιτυμόνας, νὰ βλέπῃ μήπως στεροῦνταί τινος πράγματος, χωρὶς ὅμως καὶ νὰ τοὺς ἐνοχλῇ ἐπιμένουσα νὰ λάβωσιν ὅ,τι δὲν θέλουσι, διότι τὸ τοιοῦτον εἶναι ἀπρεπέστατον.

3ον. *Μετὰ τὸ φαγητὸν* οὐδεμία εὖ ἠγμένη γυνὴ ὀφείλει νὰ δείξῃ ἐνώπιον τῶν δαιτυμόνων φανερὰν ἀνησυχίαν δι' ὅ,τι ἔμεινεν ἐν τοῖς τρυβλίοις, δι' ὅ,τι ἐπιστρέφεται εἰς τὸ μαγειρεῖον, κτλ. Δύναται νὰ προσέξῃ εἰς ταῦτα μετὰ τὴν ἀπέλευσιν τῶν προσκεκλημένων, ἐὰν μὴ ἐδόθησαν αἱ διαταγαὶ ἐκ τῶν προτέρων ἢ φοβεῖται σπατάλην.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ'.

ΜΑΘΗΤΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ.

Ἐν Γερμανίᾳ οὐ μόνον ἡ γνῶσις παντὸς ὅ,τι σχετίζεται πρὸς τὰ ἔργα τῆς οἰκοδεσποίνης, ἀλλὰ καὶ ἡ μαγειρικὴ τέχνη καὶ ἐν τοῖς ἐλαχίστοις ἀποτελεῖ μέρος τῆς γυναικείας ἀγωγῆς, ἡ δ' εὐποροῦσα τάξις, ὡς καὶ

ὁ τεχνίτης καὶ ὁ χωρικός, μεγάλως ἐναβρύνεται ὅτι ἔχει θυγατέρας, αἵτινες εἶναι καλαὶ οἰκοδέσποιναι καὶ γνωρίζουσι πρὸ πάντων τὴν μαγειρικήν.

Ἡ νεᾶνις μετὰ τὴν ἐκ τῆς σχολῆς ἀποφοίτησιν, γινομένην περὶ τὸ 14 ἔτος τῆς ἡλικίας, κατὰ γενικὸν ἔθος διαδεδομένον, εἰσάγεται παρά τινι χωρικῷ ἱερεῖ ἵνα μάθῃ τὴν μαγειρικὴν τέχνην καὶ ἀσκηθῇ εἰς τὰ τοῦ οἴκου πράγματα, πολλαὶ δὲ πλούσιαι νεάνιδες, καὶ μάλιστα ἡγεμονίδες, ὑπέστησαν τὴν αὐτὴν μαθητείαν. Διὰ τοῦτο ἡ Γερμανὶς πλὴν ἐξαιρέσεών τινων εἶναι πραγματικὸν ὑπόδειγμα τάξεως καὶ φειδοῦς. Ἡ πλουσιωτάτη ἐκεῖ γυνή, ὡς καὶ ἡ ἧττον εὔπορος, γνωρίζει τὴν τιμὴν τῶν ἐδωδίμων, καὶ ἐν ἀνάγκῃ δύναται νὰ κάμῃ καὶ ἄνευ ὑπηρετρίας καὶ μάλιστα ἄνευ μαγείρου. Ὥστε οὐδόλως ἄπορον ὅτι ἐν Γερμανίᾳ ἡ τράπεζα παρατίθεται πάντοτε μετὰ προσοχῆς, ἀφθονίας καὶ φειδοῦς συνάμα, καὶ διὰ τοῦτο οἱ σύζυγοι μένουσι λίαν εὐχαριστημένοι ἐκ τῶν μετρίων τούτων προσόντων, ἅτινα τοσοῦτον ἀποτελεσματικῶς συμβάλλονται εἰς τὴν εὐημερίαν καὶ εἰς τὴν ὑγίειαν. Ἐπεσκέφθην τὴν Γερμανίαν (λέγει ἡ Ἐρνεστίνη Βὶρθ) καὶ ἐβεβαιώθην ὅτι πᾶν ὅ,τι λέγεται περὶ τῶν γερμανίδων γυναικῶν ὡς οἰκοδεσποινῶν δὲν εἶναι ὑπερβολικόν. Ἡ Γερμανὶς εἶναι *βασίλισσα* ἐν τῷ οἴκῳ αὐτῆς.

Οἱ πρακτικοὶ Ἄγγλοι συνέλαβον τὴν καλὴν ἰδέαν ν' ἀψηφήσωσι τὰς προλήψεις καὶ ἐπὶ δοκιμῇ νὰ εἰσαγάγωσιν εἰς τὴν διδασκαλίαν νέον κλάδον, τὴν *μαγειρικήν*, ἱδρύσαντες ἐν Λονδίνῳ τῷ 1872 εἰδικὴν σχολὴν μαγειρικῆς· μετὰ τέσσαρα ἔτη ἡ σχολὴ αὕτη ἐμόρφωσε 1053 μαθητρίας, ἐξ ὧν 12 ἐκρίθησαν ἄξιαι διπλώματος.

Ὡς δ' ἐν Λονδίνῳ, οὕτω καὶ ἐν Βιέννῃ καὶ ἐν Νέᾳ Ὑόρκῃ ἠθέλησαν νὰ ἱδρύσουν *ἐθνικὴν μαγειρικῆς σχολήν*, ἰδοὺ δὲ πῶς περιγράφει συγγραφεύς τις μάθημα, εἰς ὃ παρέστη ἐν τῷ καταστήματι καὶ ὅπερ περιεστρέφετο εἰς τὸ *σφογγάτον* (omelette).

« Τὸ μάθημα διήρκεσε δύο ὥρας καὶ ἡμίσειαν, τὸ δὲ δωμάτιον, ἐν ᾧ ἐδίδετο, ἦτο ἄριστα πρὸς τοῦτο διατεταγμένον, καὶ αἱ μαθήτριαι καθήμεναι εἰς μακρὰν τράπεζαν καὶ φύλλον χάρτου καὶ μολυβδίδα εἰς χεῖρα φέρουσαι ἐλάμβανον σημειώσεις καθ' ὑπαγόρευσιν καθηγητοῦ, ὅστις ἦν θηλυκοῦ γένους. Ὁ καθηγητὴς ἦτο φαιδρά τις καὶ νοήμων μὶς, παραστατουμένη ὑπὸ βοηθοῦ, ἥτις ἐξετέλει τὰ διδασκόμενα. Ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν μαθήτριά τις διέκοπτε τὸ μάθημα διὰ νὰ ζητήσῃ διασαφήσεις, ἃς ἔδιδε προθυμότατα ἡ διδάσκαλος. Τὸ πρᾶγμα εἶναι ἐξαίσιον καὶ πολλῷ σπουδαιότερον ἢ ὅσον δύναται νὰ φρονήσῃ τις. »

Κατὰ πόσον τοιαύτη τις ἀπομίμησις εἶναι δυνατὴ παρ' ἡμῖν ἄδηλον, τὸ βέβαιον ὅμως εἶναι ὅτι πολὺ καλῶς θὰ ἔπραττον αἱ μητέρες ἐὰν συνείθιζον τὰς θυγατέρας αὐτῶν εἰς τὰ τοῦ οἴκου, καὶ μάλιστα εἰς τὸ μαγειρεῖον, διότι τότε γίνεταί τι καλῶς, ὅταν συχνάκις γίνηται, καὶ ὅταν δὲν συνηθίσῃ τις ἐνωρὶς νὰ φροντίζῃ περὶ τροφῆς καὶ περὶ δείπνου, ἡ φροντὶς αὕτη θὰ τῇ φανῇ βραδύτερον ἄχαρις. Πλειστάκις ἐλέχθη εἰς κοράσια, ἅτινα ἐλείκνυον τὴν ἐλαχίστην προθυμίαν νὰ κάμωσι τὴν μάγειρον τῆς οἰκογενείας των, ὅτι θὰ μετανοήσουν βρα-

δύτερον, καὶ ταῦτα γελῶντα ἀπήντων ὅτι τὸ τοιοῦτο δὲν ἦτο ποσῶς δύσκολον, ὅτι δὲ θὰ ἔχουν καιρον νὰ τὸ κάμουν ὅταν γίνωσιν οἰκοδέσποιναι· καὶ ὅτε ὑπανδρεύθησαν, ἀνωμολόγουν τὸ σφάλμα των καὶ οἵας ὑφίσταντο ἀμηχανίας προκειμένου νὰ ἑτοιμάσωσι καὶ τὸ ἁπλούστατον φαγητόν, ὡς καὶ τὴν στενοχωρίαν, ἣν τοῖς ἐπροξένει τὸ ἔργον, εἰς ὃ δὲν ἦσαν συνειθισμέναι· διότι, βλέπετε, ἡ τροφὴ εἶναί τι σπουδαῖον. Οὐδεὶς μένει ἀπαθὴς ἀπέναντι πινακίου καλοῦ φαγητοῦ, δὶς δὲ τῆς ἡμέρας ἡ ἡδεῖα τῆς πείνης βάσανος γίνεται ἐπαισθητὴ καὶ ἀπαιτεῖται ἱκανοποίησις αὐτῆς. Ἐκ τῆς καλῆς προετοιμασίας τοῦ φαγητοῦ καὶ ἐκ τῆς τακτικῆς αὐτοῦ ὥρας ἐξαρτῶνται ἐνίοτε ἡ εἰρήνη καὶ ἡ εὐδαιμονία τῆς οἰκογενείας.

Ὑποθέσωμεν ἐργάτην διερχόμενον τὴν ζωὴν αὐτοῦ εἰς δυσχερῆ καὶ ἐπίπονον ἐργασίαν. Ὅταν σημαίνῃ ἡ ὥρα τοῦ δείπνου, τὸ πρόσωπόν του γελᾷ ἐξ εὐαρεσκείας, καθόσον θὰ ἴδῃ πάλιν τὴν σύζυγον καὶ τὰ τέκνα αὐτοῦ, θ' ἀναπαυθῇ καὶ θ' ἀναλάβῃ δυνάμεις. Ἐπὶ τοῦ οὐδοῦ τῆς θύρας του φθάνει ἀκριβῶς εἰς τὴν ὥραν καὶ εἰσέρχεται. Ἡ ὀσμὴ τοῦ ζωμοῦ φθάνει μέχρις αὐτοῦ, βλέπει τὴν τράπεζαν ἑτοίμην μὲ λευκὸν λευκὸν τραπεζομάνδηλον, μὲ τὰς παροψίδας, αἵτινες δηλοῦσι τὴν θέσιν ἑκάστου, τὴν οἰκοδέσποιναν ἑτοιμάζουσαν τὸ φαγητὸν τῆς ἡμέρας καὶ τὰ τέκνα του ἐκδηλοῦντα τὴν ἑαυτῶν χαράν. Ὁ πατὴρ κάθηται, λέγει καλόν τινα λόγον πρὸς πάντας, τρώγει μὲ καλὴν ὄρεξιν, καὶ μετ' ὀλίγον ἡ χαρὰ διαγελᾷ ἐπὶ τοῦ προσώπου πάντων.

Ὑποθέσατε τώρα ὅτι ὁ ἐργάτης αὐτός, ἀντὶ ἐξαιρέ-

του οἰκοδεσποίνης ὡς συζύγου, ἔχει τοιαύτην ἀδεξίαν τινὰ καὶ ἄτακτον, ἐλάχιστα μεριμνῶσαν περὶ τοῦ δείπνου· τί θὰ συμβῇ τότε; Αὐτὸς ἐρχόμενος κατάκοπος καὶ πεινασμένος καὶ μὴ εὑρίσκων τίποτε ἕτοιμον δυσθυμεῖ λίαν, μαλόνει, παραπονεῖται, λέγει προσβλητικοὺς λόγους, τὰ τέκνα φοβοῦνται, βλέποντα ὠργισμένον τὸν πατέρα αὐτῶν, καὶ ἀντὶ νὰ πορευθῶσι πρὸς αὐτόν, φεύγουσιν ἢ κρύπτονται. Ἡ ὡρισμένη τοῦ φαγητοῦ ὥρα παρέρχεται ἐν σκυθρωπότητι καὶ δυσθυμίᾳ, τρώγουν γρήγορα, διὰ νὰ κερδηθῇ ὁ ἀπολεσθεὶς χρόνος, καὶ ἀποχωρίζονται ψυχρῶς, τῆς αὐτῆς σκηνῆς μελλούσης νὰ ἐπαναληφθῇ εἰς τὸ ἑπόμενον δεῖπνον.

Ἔστω πᾶς τις ἄλλος ἀντὶ τοῦ ἐργάτου, τὸ ἀποτέλεσμα ἔσται πάντοτε τὸ αὐτό, ἤτοι εὐθυμία μὲν καὶ μεταδοτικότης, ὅταν τὸ φαγητὸν εἶναι ἕτοιμον εἰς τὴν ὥραν του καὶ καλόν, δυσθυμία δ' ἐν τῇ ἐναντίᾳ περιπτώσει.

Ὄχι, ἂς μὴ εἴπῃ κανεὶς ὅτι ἡ ποιότης τῆς τροφῆς καὶ ἡ ἀκρίβεια ὡς πρὸς τὴν ὥραν τοῦ φαγητοῦ ἔχουσι μικρὰν σημασίαν, διότι τὸ τοιοῦτο διαψεύδεται ὑπὸ τῆς καθ' ἑκάστην πείρας. Λοιπόν, κοράσια, μὴ δεικνύετε ἀποστροφὴν πρὸς τὴν πρακτικὴν σπουδήν, ἥτις καθιστᾷ ἐπιτηδείαν τὴν μάγειρον· μάθετε νὰ κάμνητε καλὰ καὶ νόστιμα φαγητά, μὴ φοβῆσθε κόπους πρὸς ποικιλίαν τοῦ δείπνου σας, ἢ τοὐλάχιστον πρὸς ποικιλίαν τοῦ τρόπου ν' ἀρτύητε αὐτό. Κυρία τις ἐγνώριζε νὰ ψήνῃ καὶ αὐτὸ τὸ ἁπλούστατον βραστὸν κατὰ τόσους τρόπους καὶ μὲ τόσην τέχνην, ὥστε οἱ προσκεκλημένοι «ἔγλυφον τὰ δάκτυλά των» κατὰ τὸ δὴ λεγόμενον, ὁσάκις ἐπαρου-

σίαζε τοιοῦτον εἰς τὴν τράπεζαν. Ἡ μήτηρ ἐκείνη, ἥτις γνωρίζει νὰ παρασκευάζῃ ἁπλῆν ἀλλὰ ὀρεκτικὴν τροφήν, ἥτις ἠξεύρει πόσα νὰ μεταχειρισθῇ λαχανικὰ ἢ ὄσπρια καὶ πόσον καὶ ποῖον τεμάχιον κρέατος, ἥτις γνωρίζει νὰ συνδυάζῃ πρεπόντως τὸ φαγητὸν ἑκάστης ἡμέρας τῆς ἑβδομάδος, εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴ προξενῆται ἀηδία ἐκ τῆς ἐπαναλήψεως τοῦ αὐτοῦ φαγητοῦ, ἡ μήτηρ αὕτη συντελεῖ καὶ εἰς τὴν ὑγίειαν καὶ εἰς τὴν εὐημερίαν πάντων τῶν περὶ αὐτήν.

Πᾶσα γυνή, καὶ εὔπορος οὖσα, ὀφείλει νὰ γνωρίζῃ ἀπαραιτήτως νὰ μαγειρεύῃ, διὰ τὸν ἁπλούστατον λόγον ὅτι ἡ μαγείρισσά της ἐνδέχεται ν' ἀσθενήσῃ αἴφνης ἢ ν' ἀναγκασθῇ ν' ἀπουσιάσῃ ἐπί τινας ἡμέρας, καὶ κατὰ τὸ διάστημα τοῦτο ἡ ὄρεξις τῆς οἰκογενείας δὲν κοιμᾶται· πρέπει ὅλοι νὰ φάγωσι, τί δὲ ποιητέον τότε; Τὸ πρόβλημα λύεται ἀμέσως. Ἐὰν ἡ οἰκοδέσποινα μὴ ἀντικατασταθῇ ὑπὸ ἄλλης τινὸς μαγείρου, θὰ πιάσῃ νὰ μαγειρεύσῃ, καὶ διὰ τῆς μαγειρικῆς της ἐπιτηδειότητος πᾶσα ἡ οἰκογένεια θὰ φάγῃ καλῶς καὶ δὲν θὰ δειχθῇ φειδωλὴ πρὸς ἐκδήλωσιν τῆς εὐγνωμοσύνης της.

Στοιχειώδεις γνώσεις μαγειρικῆς.

Ἵνα βοηθήσωμεν τὰς μελλούσας οἰκοδεσποίνας εἰς τὴν μαγειρικήν, μεταδίδομεν στοιχειώδη τινά, μὴ ἀπαντῶντα ἐν τοῖς Ἐγχειριδίοις τῆς μαγειρικῆς. Ἐπειδὴ δὲ τὸ βραστὸν εἶναι ὡς εἰπεῖν ἡ πρώτη μαθητεία τῆς μαγειρικῆς, ἀρχόμεθα ἀπ' αὐτοῦ.

Βραστόν. — Παρὰ τὸν ἰσχυρισμόν τινων δὲν παράγει καλὸν ζωμὸν ἡ ἰγνύα, ἤτοι τὸ ὄπισθεν τοῦ γόνατος τοῦ βοείου κρέατος. Τὰ καταλληλότερα πρὸς τοῦτο μέρη εἶναι τὸ δεξιὸν τοῦ μηροῦ, τὸ ἀριστερὸν καὶ τὸ ἄνω αὐτοῦ μέχρι τῆς σπονδυλικῆς στήλης καὶ μέχρι τῆς βάσεως τῆς οὐρᾶς μέρος· ἡ ῥάχις, τὰ μεσοπλεύρια καὶ ἡ ἰγνύα εἶναι δεύτερα. Περιττὸν εἰπεῖν ὅτι τὸ κρέας δέον νὰ ᾖ νωπὸν καὶ πρώτης ποιότητος. Ἡ δὲ χύτρα πρέπει νὰ ᾖ σιδηρᾶ, ἐπηλειμμένη ἔσωθεν, εἴτε χαλκίνη γανωμένη, καὶ οὐχὶ ἐκ χυτοῦ μετάλλου, διότι τὸ λίπος εἰσδύει εἰς τοὺς πόρους καὶ δυσκόλως καθαρίζεται.

Τί ἐμβαίνει εἰς τὸ βραστόν. — Εἰς συνήθη ζωμόν, ὅστις δηλ. μέλλει νὰ χρησιμεύσῃ εἰς τέσσαρας ἢ ἓξ ἀνθρώπους, μεταχειριζόμεθα ἓν χιλιάγραμμον καὶ ἐπέκεινα κρέατος, καὶ τῶν ὀστέων συμπεριλαμβανομένων, τέσσαρας λίτρας ὕδατος, δύο ἢ τρία γογγύλια, ἄλλα τόσα καρωτὰ ἢ δαυκία, ἓν κρόμμυον, εἰς ὃ καρφόνομεν δύο ἢ τρία μοσχοκάρφια, καὶ δέμα ἐκ δύο πράσων, ὀλίγου πετροσελίνου καὶ ὀλίγου σελίνου. Αἱ σκεπτικαὶ οἰκοδέσποιναι ῥίπτουσιν ἀκόμη εἰς τὴν χύτραν τὰ ἐκ προβείου μηροῦ, πλευρίων καὶ ἄλλα ὀστᾶ, περισσεύσαντα ἀπὸ τῆς προτεραίας καὶ ξηρὰ καὶ γυμνὰ κρέατος, εὖ εἰδυῖαι ὅτι ὅσον περισσότερον πληροῦται ἡ χύτρα στερεῶν οὐσιῶν, τόσον μὲν ὀλιγώτερος, ἀλλὰ καὶ πολὺ εὐχυμώτερος καὶ γευστικώτερος γίνεται ὁ ζωμός.

Οἰκογένειαι ἐκ δύο ἢ τριῶν προσώπων δύνανται διὰ τοῦ αὐτοῦ ὡς ἀνωτέρω ποσοῦ νὰ κατασκευάσωσι ζωμὸν δύο ἡμερῶν, ἄλλως δὲ εἶναι πάντοτε καλὸν νὰ φυλάσσηται ὀλίγος ζωμός, ἀποβαίνων χρήσιμος εἰς ἐμβάμματα. Διατηρεῖται δὲ ὁ ζωμὸς ἀφαιρουμένου τοῦ λίπους καὶ διηθούμενος ἐπιμελῶς διὰ τρυπητοῦ, μεθ' ὃ φυλάσσεται κλειστὸς ἀφοῦ ψυχρανθῇ.

Ζωμός. — Ὁ ζωμός, διὰ νὰ γείνῃ καλός, ἀπαιτεῖ μέσην καὶ τὴν αὐτὴν πάντοτε θερμοκρασίαν καὶ συνεχὲς βράσιμον ἐπὶ τρεῖς ἢ τέσσαρας ὥρας. Ὀφείλει λοιπὸν ἡ μάγειρος νὰ προσέχῃ τὴν πυρὰν καὶ νὰ μὴ τὴν

ἀφήσῃ νὰ καταπέσῃ, νὰ τὴν καλύπτῃ δὲ διὰ σποδοῦ, ὅταν εἶναι πολὺ δυνατή.

Ὅταν ἀναβῇ ὁ ἀφρός, ἐξαφρίζεται τὸ κρέας διὰ τρυπητοῦ κοχλιαρίου, ἀφίνεται εἶτα ὁ ζωμὸς νὰ πάρῃ τρεῖς βράσεις καὶ ἐξαφρίζεται τρεῖς φοράς, μεθ' ὃ μένει καθαρός· τότε ρίπτονται εἰς τὸ κρέας τὰ χορταρικά. Ὅταν ἡ οἰκοδέσποινα θέλῃ νὰ προσλάβῃ ὁ ζωμὸς ὑποκίτρινον χρῶμα, ρίπτει ἐντὸς ἥμισυ κρόμμυον οὐχὶ ἐκ τῶν συνήθων, ἀλλὰ κόκκινον· τὰ κρόμμυα ταῦτα κρίνονται προτιμότερα τῶν καρωτῶν, τῶν λοβῶν τῶν ξηρῶν πίσων καὶ τῶν κεκαυμένων κρομμυοφύλλων, ἅτινα μεταχειρίζονταί τινες, διότι ταῦτα καθιστῶσι πικρὸν τὸν ζωμόν.

Τὸ ἐκ τοῦ ζωμοῦ ἀφαιρεθὲν διὰ τοῦ ἐξαφριστηρίου λῖπος, ὅπερ ἐπιπλέει, καὶ τὸ ἐξ ἐμβαμμάτων χρησιμεύουσιν εἰς ἐξαίρετα τηγανήματα. Διηθεῖται τὸ λίπος τοῦτο ὑπὸ τῆς μαγείρου, βράζεται εἰς πολὺ σιγανὴν πυρὰν ἐπὶ ὥραν περίπου, διηθεῖται πάλιν καὶ ἀποψυγὲν φυλάσσεται.

Κονσομές. — Ὁ κονσομὲς εἶναι αὐτὸ τοῦτο ζωμὸς βοείου κρέατος πολὺ ἐψηθείς, ὥστε νὰ μείνῃ ὁ ἥμισυς λόγου χάριν, ἢ καὶ ἄλλως, ζωμὸς κατασκευασθεὶς ἐκ διπλῆς ποσότητος κρέατος ἄνευ αὐξήσεως τῆς συνήθους ἀναλογίας τοῦ ὕδατος.

Εἰς δύο λίτρας[1]) ὕδατος βάλλομεν ἑνὸς χιλιαγράμμου βοείου κρέατος ψαχνοῦ, ἐψημένην καὶ ξηροκοκκινισμένην ὄρνιθα, δύο μεγάλα καρωτά, μικρὰν δεσμίδα χορταρικῶν, τὰ ὁποῖα ἐμβαίνουν συνήθως εἰς τὸ βραστόν, καὶ δύο μοσχοκάρφια. Ἐψήνονται ταῦτα εἰς σιγανὴν πυρὰν ἐπὶ ὀκτὼ ὥρας, ἕως οὗ ἀφαιρεθῇ τὸ ἓν τρίτον τοὐλάχιστον. Ἀπαιτεῖται ν' ἀφαιρεθῇ τὸ λῖπος.

Κονσομὲς διὰ ταξείδι. — Βράζομεν τὸν ζωμὸν μέχρι μεγάλης συμπυκνώσεως, καὶ ὅταν κρυώσῃ, τὸν βάλλομεν ἐντὸς φιάλης, ἣν ταπόνομεν καλὰ καὶ φέρομεν μεθ' ἡμῶν. Ὁ ζωμὸς οὗτος διατηρεῖται ἐπὶ δεκαπέντε ἡμέρας τὸν χειμῶνα καὶ ἐπὶ ὀκτὼ τὸ θέρος· ἵνα δὲ διατηρηθῇ ὀλίγον περισσότερον, ἀρκεῖ νὰ τὸν βράσωμεν ἐπί τινα λεπτὰ καὶ νὰ τὸν βάλωμεν, ὅταν κρυώσῃ ἐντὸς φιάλης. Μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἐκ τοῦ ζωμοῦ τούτου διαλυομένη ἐν κυάθῳ ζέοντος ὕδατος ἀρκεῖ εἰς ἄμεσον παρασκευὴν ζωμοῦ καλλιτέρου ἐκείνου τὸν ὁποῖον συνήθως δύναται νὰ ἔχῃ τις ἐν μακρᾷ ὁδοιπορίᾳ.

Ροφήματα. — Διὰ τοῦ ζωμοῦ γίνονται παχέα ροφήματα, ριπτομένου ἐν αὐτῷ εἴτε ἄρτου εἰς μικρὰ τεμάχια, εἴτε ταπιόκας ἢ ἄλλων ἀμυλωδῶν καὶ ζυμαρικῶν, σεμιδάλεως κλπ. Χύνονται δὲ ἠρέμα εἰς τὸν βράζοντα ζωμὸν τόσαι κουταλιαῖς ταπιόκας, ὅσοι εἶναι οἱ συνδαιτυμόνες, ὑπάρχοντος καὶ τοῦ ἀναλόγου ζωμοῦ, καὶ ἀνακατόνεται μὲ ξύλινον κοχλιάριον διὰ νὰ μὴ θρομβωθῇ ἡ ταπιόκα, ἔπειτα ἀφίνεται νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ δεκαπέντε μὲν λεπτὰ ἡ ταπιόκα καὶ τὰ ζυμαρικά, εἰκοσιπέντε δ' ἕως τριάκοντα λεπτὰ ἡ σεμίδαλις καὶ ἡ ὄρυζα, ἥτις πρέπει προλαβόντως νὰ σκάσῃ ἐντὸς ὀλίγου ὕδατος καὶ νὰ ἐψηθῇ κατόπιν ἐπὶ εἴκοσι λεπτά.

Ὁ φιδές, ἡ σεμίδαλις καὶ ἡ ὄρυζα χρησιμεύουσι καὶ εἰς νηστίσιμα ροφήματα καὶ εἰς πολτούς (purées).

Κατασκευάζεται ρόφημα καὶ διὰ γάλακτος, μετα-

[1]) Ἐν τῇ συνταγολογίᾳ τῶν γλυκυσμάτων καὶ παντοχοῦ ἄλλοθι αἱ μονάδες τῶν σταθμῶν ἀφέθησαν γαλλικαί· λίτρα, χιλιάγραμμον καὶ γραμμάρια. Ἡ λίτρα ἰσοδυναμεῖ πρὸς 312 δράμια ἢ 78 ἑκατοστὰ τῆς ὀκᾶς· ὡσαύτως τὸ χιλιάγραμμον· τὸ δὲ γραμμάριον δύναται 3 δράμια καὶ $^{20}/_{00}$. Τὰ βάρη ταῦτα τρέπονται εἰς τὰ ἡμέτερα διαιρούμενα διὰ τῶν δραμίων ἢ τῶν ἑκατοστῶν τῆς ὀκᾶς· τὰ δὲ ἡμέτερα τρέπονται εἰς ἐκεῖνα διὰ πολλαπλασιασμοῦ.

χειριζόμεθα δὲ τότε τὰς αὐτὰς ἀναλογίας τῆ προσθήκη καὶ 40 γραμμαρίων ζαχάρεως.

Ρόφημα μὲ ἄρτον γίνεται ὅταν κόψωμεν εἰς πλάκας τὸ φλόγωμα τοῦ ἄρτου, τὸ ὁποῖον θέτομεν ἐντὸς τῆς παροψίδος, εἰς ἣν θὰ κενωθῆ ὁ ζωμός. Ὅταν θὰ παρατεθῆ εἰς τὴν τράπεζαν, χύνομεν ἐντὸς τὸν ζωμόν, σκεπάζομεν τὴν παροψίδα καὶ ἐν ἰδιαιτέρῳ τρυβλίῳ παραθέτομεν τὰ λαχανικά, ἅτινα ἐβράσθησαν μετὰ τοῦ κρέατος, ἤτοι καρωτά, γογγύλια, πράσα κλπ.

Ρόφημα μὲ φιδέ.— Ζεματοῦμεν εἰς ζέον καὶ ἁλατισμένον ὕδωρ 100 γραμμάρια φιδὲ ἐπὶ δύο μόνον λεπτά, τὸν στραγγίζομεν, τὸν περνοῦμεν ἀπὸ κρύον νερόν, εἶτα θέτομεν ἐπὶ τῆς πυρᾶς δύο λίτρας ζωμοῦ, καὶ ὅταν βράσῃ, χύνομεν τὸν φιδὲ καὶ τὸν ἀφίνομεν νὰ ψηθῆ ἐπὶ 15 λεπτὰ τῆς ὥρας εἰς σιγανὴν πυράν, καὶ μετὰ ταῦτα τὸν παραθέτομεν εἰς τὴν τράπεζαν.

Ρόφημα ἐκ ζυμαρικῶν.— Ρόφημα μὲ πάσταις γίνεται ταυτοτρόπως.

Ρόφημα μὲ λάχανα. — Λαμβάνομεν νέον καὶ μέτριον λάχανον, δύο γεώμηλα, ἓξ νέα καρωτά, ἓν γογγύλιον καὶ δύο πράσα, χύνομεν εἰς χύτραν τέσσαρας λίτρας βραστοῦ νεροῦ, ῥίπτομεν τὸ λαχανικὰ χονδροκομμένα, τὰ ἁλατίζομεν καὶ τ' ἀφίνομεν νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ τρεῖς ὥρας, ἀφοῦ ῥίψωμεν καὶ τεμάχιον βουτύρου· θέτομεν εἶτα τὸν ἄρτον ἐν τῇ παροψίδι τοῦ ροφήματος καὶ χύνομεν τὸν ζωμόν, ὃς παρατίθεται εἰς τὴν τράπεζαν προστιθεμένων καὶ ὀλίγων λαχανικῶν.

Τὸ ρόφημα τὸ λεγόμενον julienne εἶναι μίγμα καρωτῶν, γογγυλίων, πράσων, κρομμύων, ἀνθοκράμβης, ὀξαλίδος, θρίδακος, σελίνου καὶ χαιρεφύλλου, κομμένων εἰς μικρὰ τεμάχια.

Ἀρτόζωμος.—Τὸ φλόγωμα τοῦ ἄρτου εἶναι τὸ καταλληλότερον εἰς κατασκευὴν ἀρτοζώμου. Λαμβάνομεν λίτραν ἄρτου, τρεῖς λίτρας ψυχροῦ ὕδατος καὶ τεμάχιον βουτύρου καὶ τὰ ἁλατίζομεν. Θέτομεν αὐτὰ ἐπὶ ἐπὶ τῆς πυρᾶς καὶ τ' ἀφίνομεν ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν· διαλύομεν δύο κρόκους ὠοῦ, προσθέτομεν καὶ τεμάχιον βουτύρου, ἀναμιγνύονται ὅλα καὶ παρατίθεται ὁ ζωμὸς εἰς τὴν τράπεζαν.

Χορτόζωμος δι' ἀσθενεῖς.—Λαμβάνομεν δύο μικρὰ καρωτά, δύο μέτρια πράσα, τέσσαρα φύλλα θρίδακος, ὀκτὼ φύλλα ὀξαλίδος, δύο λίτρας ὕδατος, τεμάχιον βουτύρου ἴσον πρὸς λεπτοκάρυον καὶ δύο ἢ τρία φύλλα χαιρεφύλλου· θέτομεν ὅλα ταῦτα ἐντὸς χύτρας, τ' ἀφίνομεν νὰ ἐψηθοῦν ἐπὶ τέταρτον ὥρας καὶ τὰ περνῶμεν ἀπὸ τὸ τρυπητόν. Ὁ ζωμὸς οὗτος πίνεται χλιαρός.

Τ' ἀνωτέρω ροφήματα ὑπολογίζονται διὰ πέντε ἀνθρώπους.

Νηστήσιμα ροφήματα γίνονται πολλὰ καὶ ποικίλα μὲ λάχανα, μὲ ὀξαλίδα μὲ διάφουα χόρτα (à la julienne), μὲ κρόμμυα, μὲ γεώμηλα, μὲ πράσα, μὲ κολοκύνθια, ψωμόσσουπα καὶ πολτοί. Ἡ julienne γίνεται καὶ νηστήσιμος καὶ κρεατερά, πρέπει δὲ νὰ ἐψηθῆ ἐπὶ τρεῖς ὥρας.

Καρυκεύματα.

Λαχανικά.— Καρυκεύματα ἐν τῇ μαγειρικῇ (garnitures) λέγονται τὰ λαχανικὰ τὰ τιθέμενα πέριξ κρεάτων τινῶν· ἐντεῦθεν τὸ «μπιφτέκι μὲ πατάταις, ὀρνίθιον μὲ ῥύζι, πάππια μὲ γογγύλια, ἢ μὲ ἐλαίας κτλ.» Πολλὰ τῶν λαχανικῶν τούτων χρησιμεύουσι καὶ εἰς κατασκευὴν ἐμβαμμάτων.

Τὰ *γεώμηλα* μεγάλως σημαίνουσιν ἐν τῇ ὀψαρτυ-

σία, μεταχειριζόμεθα δὲ αὐτὰ ξηροτηγανητὰ ὡς καρύκευμα τοῦ βοείου κρέατος, νερόβραστα καθαρισμένα ἢ μετὰ τοῦ φλοιοῦ (en robe de chambre) ὡς καρύκευμα τοῦ ἰχθύος, ὡς πολτὸν μετὰ τῶν μικρῶν ἁλάντων καὶ τηγανητὰ μετὰ προβείου μηροῦ, μπιφτεκίων, πλευρίων, κτλ.

Τὰ *λευκὰ φασούλια* συνδυάζονται καταλλήλως μετὰ προβείου μηροῦ καὶ ἐσχοροπέπτων κρεῶν, ἡ ὀξαλὶς μετὰ μοσχείου κρέατος καὶ μετὰ ὠῶν σκληρῶν. Τὰ τηγανητὰ *ἀμαντιτάρια* καὶ τὰ *καρωτὰ* τίθενται εἰς βόειον κρέας.

Τὰ *γογγύλια* εἶναι τὸ ἀχώριστον καρύκευμα τῆς νήσσης καὶ τῶν γευστικῶν καρυκευμάτων (ragouts), καὶ ἡ ταριχευτὴ κράμβη (ξεινολάχανον) τοῦ χοιρείου λίπους.

Τὰ *κρόμμυα* χρησιμεύουσι κατὰ δύο τρόπους, τὰ μὲν λευκὰ διὰ τὰ περιωπτημένα (τσιγαρισμένα) ὀρνίθια καὶ τὰ ἐξ ὠῶν ἐμβάμματα, τὰ δὲ κόκκινα διὰ τὸν λαγωὸν (civet), τὰ γευστικὰ καρυκεύματα, τὰ ἐξ ἀκροσκελίων θηραμάτων καρυκεύματα, κτλ.

Τὸ *ξεινολάχανον* πρέπει νὰ πλυθῇ μὲ πολλὰ πολλὰ κρύα νερὰ καὶ ν' ἀποβρασθῇ, ἐὰν εἶναι πολὺ ἁλμυρόν. Συνήθως μαγειρεύεται μὲ παχέα κρέατα, μάλιστα δὲ μὲ χοίρειον. Πρέπει νὰ σιγανοψηθῇ εἰς μετρίαν πυρὰν ἐπὶ ἑπτὰ ἢ ὀκτὼ ὥρας.

Τὸ ξεινολάχανον μαγειρευμένον δύναται νὰ διατηρηθῇ ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας, μάλιστα ἐὰν ἀφαιρεθῇ τὸ κρέας, τὸν χειμῶνα τοὐλάχιστον ἐπὶ 7—8 ἡμέρας· ὅσῳ δὲ συχνότερον θερμαίνεται, τόσῳ καλλίτερον εἶναι. Εἶναι ὀλιγοέξοδον τὸ μαγείρευμα, ἐὰν μάλιστα ψηθῇ μόνον

μὲ λῖπος ψητοῦ ἢ χοίρειον καὶ μὲ ἓν ἢ δύο μεγάλα λουκάνικα, καὶ δὲν ἀπαιτεῖ πολλὰς φροντίδας.

Ἀρτύματα.

Ἐξελθὼν τῶν χειρῶν τοῦ Πλάστου ὁ ἄνθρωπος εἶχεν ἁπλᾶς καὶ ἁγνὰς ὀρέξεις, καὶ ἐν τῷ μέσῳ τῶν προϊόντων τῆς γῆς, ὧν ἦτο κύριος, μόνον τὰς ὑγιεῖς καὶ φυσικὰς ἐξέλεγε τροφάς, ἃς τῷ παρεῖχε δαψιλῶς, καὶ ἕτερον πλὴν τῆς ὀρέξεως ἄρτυμα δὲν ἐγνώριζεν. Ὅτε ὅμως αἱ ἀνθρώπιναι κοινωνίαι ἐπληθύνθησαν, ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προμηθείας τροφίμων καὶ τῆς διατηρήσεως τῶν κρεάτων τῶν ζώων, κατέφυγεν εἰς καρυκεύματα, ἅτινα ἐξηρέθιζον τὴν λαιμαργίαν του καὶ ἀνεπαισθήτως παρήγαγον τὴν τέχνην ταύτην, τὴν εὐάρεστον ἅμα καὶ ἐπιβλαβῆ, τοῦ ἀλλοιοῦν τὰς τροφὰς καὶ μεταβάλλειν αὐτὰς διὰ μίξεως ἐρεθιστικῶν οὐσιῶν, αἵτινες ἀποβαίνουσι πηγὴ πολλῶν κακῶν. Ἀλλὰ καὶ δὲν πρέπει νὰ καταδικασθῇ πᾶν εἶδος καρυκεύματος, διότι πλὴν τοῦ ὅτι ἀπέβησαν οὕτως εἰπεῖν ἀπαραίτητα, ὡς ἔχουσι νῦν τὰ ἡμέτερα ἤθη, καὶ ὠφέλιμα τῇ ὑγιείᾳ ἡμῶν εἰσι, καθόσον διορθοῦνται δι' αὐτῶν καὶ βελτιοῦνται φαγητά τινα.

Τὰ διὰ τοῦ ὀνόματος τῶν *ἀρωματικῶν* γνωστὰ ἀρτύματα αὐξάνουσιν ἐν θερμοῖς κλίμασιν, εἶναι δὲ λίαν ἐρεθιστικὰ καὶ ὁ παραγόμενος ἐρεθισμὸς τοῦ στομάχου μεταδίδεται εἰς ὅλον τὸ σύστημα· αὐξάνουσιν ἐπαισθητῶς τὰς συνολκὰς τῆς καρδίας καὶ τῶν ἀρτηριῶν, ὡς καὶ τὴν θερμότητα τοῦ σώματος, ἡ χρῆσις ὅμως αὐτῶν δὲν εἶναι ὠφέλιμος εἰς τοὺς αἱματώδεις καὶ χολερικούς,

εἰς τοὺς νέους καὶ εἰς τὰς νευροπαθεῖς ἰδιοσυγκρασίας, οὐδ' εἰς τοὺς ἀσθενὲς τὸ στῆθος ἔχοντας· εἶναι κατάλληλα εἰς τὰς παρατεταμένας θερμὰς τοῦ ἔτους ὥρας καὶ εἰς τὰ θερμὰ κλίματα, καὶ μάλιστα ἐκεῖ, ἔνθα φύσει παράγονται.

Τὸ *κινάμωμον* (ἡ κανέλλα) εἶναι ὁ ἐσωτερικὸς φλοιὸς τοῦ κιναμωμοδένδρου, ἐκ τοῦ γένους τῆς δάφνης, κοινοτάτου ἐν τῇ νήσῳ Κεϋλάνῃ, καίτοι δὲ προέρχεται πάντοτε ἐξ ἑνὸς καὶ μόνου εἴδους δένδρου, δύναται ὅμως νὰ διαφέρῃ πολὺ ὡς πρὸς τὰς ἰδιότητας, καθ' ἃς ἐφύτρωσε περιστάσεις τὸ παράγον αὐτὸ δένδρον. Ἔχει ἡδεῖαν καὶ ἀρωματικὴν ὀσμὴν καὶ πικρὰν γεῦσιν. Ὁ φλοιὸς οὗτος ἀνήκει εἰς τὴν πρώτην βαθμίδα τῶν εὐαρέστων ἀρτυμάτων καὶ εἶναι τονικὸς καὶ στομαχικός.

Τὸ *μοσχοκάρυον* εἶναι καρπὸς δένδρου τῶν ἀνατολικῶν Ἰνδιῶν καὶ ἔχει μέγεθος μικροῦ καρύου, καλύπτεται δὲ ὑπὸ ἰδιαιτέρου φλοιοῦ, καλουμένου ἄνθους τοῦ μοσχοκαρύου. Τὸ δένδρον ὀφείλει τὴν κυριωτέραν αὐτοῦ ἐνέργειαν εἰς τὸν καρπόν, ὅστις εἶναι ὁ ἐρυθρότατος ἐξ ὅσων παράγει τὸ βασίλειον τῶν φυτῶν· ἔχει λαμπροτάτην ὄψιν, ὅταν εἶναι κατάφορτον ὑπὸ καρποῦ, καὶ τὸ θέλγητρον παρατείνεται ἐπὶ μῆνα περίπου, καθόσον ὁ καρπὸς ὡριμάζει ἠρέμα καὶ διαδοχικῶς. Τὸ μοσχοκάρυον ἔχει εὐάρεστον ὀσμὴν καὶ γεῦσιν ὀλίγον δριμεῖαν, ἀλλὰ νόστιμον, εἶναι δ' ἐκ τῶν ἡδίστων καὶ οὐχὶ τόσον ἐκ τῶν ἐρεθιστικῶν ἀρτυμάτων, καὶ μεταδίδει εἰς τὴν τροφὴν λίαν εὐάρεστον γεῦσιν. Γίνεται καὶ γλυκὺ ἐκ μοσχοκαρύου, δέον ὅμως νὰ τρώγηται μετρίως, διότι ἐπὶ τέλους προσβάλλει τὰ νεῦρα.

Τὸ *πιπέρι* εἶναι καρπὸς δενδρυφίου κληματοειδοῦς καλουμένου πιπεροδένδρου καὶ εὑρίσκεται εἴτε καλλιεργημένον, εἴτε ἐν ἀγρίᾳ καταστάσει ἐν πάσῃ τῇ ἀνατολικῇ Ἀσίᾳ καὶ ταῖς νήσοις τοῦ ἰνδικοῦ πελάγους. Ὡς εἶναι γνωστὸν ἐν τῷ ἐμπορίῳ τὸ πιπέρι, ἀποτελεῖται ἐκ δύο διακεκριμένων μερῶν, τοῦ κυρίως εἰπεῖν σπόρου, λευκοφαίου χρώματος, καὶ τοῦ φλοιοῦ, ὅστις μαυρίζει ξηραινόμενος. Ὁ ξηρανθεὶς οὗτος φλοιὸς ἀποσπᾶται τοῦ σπόρου εὐκόλως διὰ μηχανικῶν μέσων, καὶ τοιουτοτρόπως ἀπομονωθεὶς οὗτος προσλαμβάνει τὸ ὄνομα λευκὸν πιπέρι. Ὥστε τὸ λευκὸν πιπέρι δὲν εἶναι διακεκριμένον εἶδος πιπέρεως, ἀλλ' ἁπλῶς μαῦρον ἄνευ τοῦ φλοιοῦ.

Εἰς κόνιν τὸ πιπέρι εἶναι σχεδὸν ἐν τῷ αὐτῷ πρὸς τὸ ἅλας βαθμῷ τὸ σύνηθες τῶν φαγητῶν ἄρτυμα. Μετρία χρῆσις, ἀντὶ νὰ βλάψῃ τὴν ὑγίειαν, διευκολύνει τὴν πέψιν, περισσῶς ὅμως λαμβανόμενον εἶναι ἐρεθιστικώτατον καὶ θερμαντικώτατον, καὶ ἐὰν μὴ δηλητηριάζῃ κατὰ τὴν ἀκριβῆ ἐκδοχὴν τῆς λέξεως, προξενεῖ ὅμως γαστρίτιδας καὶ νοσήματα τοῦ νευρικοῦ συστήματος, πάντοτε μὲν ἀλγεινά, πολλάκις δ' ἐπικίνδυνα.

Ἡ *κάππαρις* εἶναι κάλυκες θάμνου αὐξάνοντος ἐν Ἀσίᾳ, Ἀφρικῇ καὶ μεσημβρινῇ Εὐρώπῃ. Γίνεται ὀξωτὴ καὶ ἐκ τούτου ἀποβαίνει δριμυτάτη. Ἡ κάππαρις δὲν εἶναι θρεπτική, καὶ διὰ τοῦτο γίνεται χρῆσις αὐτῆς, ὡς καὶ τῶν μικρῶν ἀγγουρίων, ὡς ἄρτυμα καὶ ὡς ἐρεθιστικὸν τῆς ὀρέξεως.

Ἡ *γιγγίβαρις* κατάγεται ἐκ τῆς Σινικῆς, ἔχει λίαν εὐάρεστον ὀσμὴν καὶ καυστικὴν γεῦσιν, εἶναι δὲ ὀλιγώτερον τοῦ πιπέρεως ἐρεθιστικὴ καὶ κατ' οὐδὲν ὑπολείπεται τοῦ κιναμώμου ὡς πρὸς τὰς ἰδιότητας· εἶναι ἐκ τῶν θερμαντικῶν στομαχικῶν, βοηθοῦσα τὴν πέψιν, πρέπει ὅμως νὰ γίνηται χρῆσις μετρία, διότι εἶναι πυρωτική.

Τὸ *καρυόφυλλον*, πολυτιμότατον ἀρωματικὸν τῶν νήσων τοῦ πελάγους Μολούκων, εἶναι ὁ ἐξ ἀνθέων κάλυξ θάμνου μετ' εὐκάμπτων κλώνων ἐκ τῆς οἰκογε-

νείας τοῦ μύρτου. Οἱ κάλυκες ξηραινόμενοι εἶναι γνωστοὶ εἰς τὸ ἐμπόριον διὰ τοῦ ὀνόματος *μοσχοκάρφια* ὡς ἐκ τῆς ὁμοιότητος αὐτῶν πρὸς καρφία. Τὰ μοσχοκάρφια ἔχουσιν ἀρωματικὴν ὀσμὴν λίαν εὐάρεστον καὶ εἶναι ἐκ τῶν συνηθεστάτων ἀρτυμάτων. Χρησιμεύουσιν εἰς φαγητά, εἰς ἐμβάμματα, εἰς πνευματώδη ἀρωματικὰ ποτά, καὶ ἀνεξαρτήτως τῆς ἐν τῷ μαγειρείῳ χρήσεως καὶ ἐν τῇ ἰατρικῇ, ἐξαγομένου πτητικοῦ ἐλαίου καὶ κατασκευαζομένου βάμματος, ἀμφοτέρων λίαν εὐόσμων. Τὸ βάμμα τοῦ καρυοφύλλου πρὶν ἢ καταλυθῇ ὑπὸ τοῦ σωσικρέατος, κατεῖχε σχεδὸν τὸ ἀποκλειστικὸν προνόμιον τοῦ θεραπεύειν τὰς ὀδονταλγίας, καθ' ὧν ἔτι καὶ νῦν χρησιμεύει ἐπὶ τῶν ἡμερῶν μας· τοῦτο δὲ σχεδὸν μόνον ἀπέμεινεν αὐτῷ ἐκ τῆς ἀρχαίας ἰδιότητός του ὡς φαρμάκου.

Ἡ *βανίλλια* καλλιεργουμένη μεγάλως ἐν Μεξικῷ καὶ Βρασιλίᾳ, αὐξάνει ἐν ἀγρίᾳ καταστάσει ἐν τοῖς παρθένοις δάσεσι τῶν τροπικῶν χωρῶν τῆς νέας ἠπείρου. Τὸ φυτὸν εἶναι εἶδος κληματίδος συνήθως κρεμαμένης ἀπὸ δένδρου εἰς δένδρον· καὶ ἐνίοτε μὲν ἔχει ρίζας ἐπὶ τοῦ ἐδάφους, συνηθέστερον ὅμως ζῇ ὡς παράσιτον φυτὸν πρὸς βλάβην τῶν μεγάλων δένδρων, ἐπὶ τοῦ κορμοῦ τῶν ὁποίων ἔρχεται διὰ τῶν ριζῶν. Τὸ ἄρωμα τῆς βανίλλιας εὑρίσκεται ἐντὸς μικρῶν καὶ στενῶν κερατίων (λοβῶν), ἅτινα γίνονται κατόπιν τῶν ἀνθέων, ἀπαιτεῖται δ' ἐπιτηδειότης καὶ τόλμη πρὸς συλλογὴν τῶν ἐν λόγῳ ἀρωματικῶν κερατίων ἀπὸ δυσθεωρήτου καὶ ὅλως ἐναερίου ὕψους.

Αἱ ἐρεθιστικαὶ ἰδιότητες τῆς βανίλλιας οὐδὲν τὸ πραγματικῶς ἐπιβλαβὲς ἔχουσι, μὲ τὴν διαφορὰν μόνον ὅτι ἡ βανίλλια εἶναι ἐκ τῶν καλλίστων πραγμάτων, ἅτινα δὲν πρέπει νὰ καταχρώμεθα.

Αἱ *ἐλαῖαι* εἶναι πυρηνώδης καρπός, ἕνα ἔχων πυρῆνα. Αἱ καλαὶ ἐλαῖαι εἶναι ἰσομεγέθεις πρὸς δρυοβάλανον, ὠοειδεῖς καὶ ἐπιμήκεις, χρώματος δὲ πρασινομαύρου. Αἱ νωπαὶ ἐλαῖαι ἔχουσι πικρὰν καὶ δυσάρεστον γεῦσιν· συλλεγόμεναι ὅμως πρὶν ὡριμάσουν καὶ βαλλόμεναι εἰς ἀλκαλοειδὲς ὕδωρ καὶ εἶτα ἀφιέμεναι ἐπί τινα χρόνον ἐντὸς ἅλμης χάνουσι τὴν δριμύτητα καὶ γίνονται εὐάρεστοι τὴν γεῦσιν. Αἱ ἐλαῖαι, διακρινόμεναι κατὰ τοῦτο τῶν λοιπῶν πυρηνωδῶν καρπῶν, περιέχουσι πολὺ ἔλαιον, ἀποτελοῦν τὸ σπουδαιότερον προϊὸν τῆς ἐλαίας.

Αἱ ἐλαῖαι εἶναι ὀλίγον δύσπεπτοι, εἶναι ὅμως ὠφέλιμοι εἰς τοὺς ἔχοντας προδιάθεσιν εἰς πνευμονικὴν φθίσιν. Χρησιμεύουσιν ὡς ὀρεκτικόν, αἱ δὲ μαγείρισσαι μαγειρεύουσι μὲ τὰς πρασίνας ἐλαίας πουλερικὰ καὶ μάλιστα κυνήγιον, ἅτινα γίνονται ἐξαίρετα. Ἡ πάππια μαγειρεύεται ἐξαίρετα μὲ ἐλαίας καὶ εἶναι τὰ μάλιστα εὐπαρουσίαστος καὶ εἰς καλλιτέρας τραπέζας.

Αἱ ἐλαῖαι παρατίθενται εἰς τὴν τράπεζαν διαφοροτρόπως· εἶναι αἱ ρυσαὶ καὶ δρυπεπεῖς (δροπάδες ἢ δαμασταὶ ἐν Μιτυλήνῃ λεγόμεναι), αἱ κολυμβάδες (κολυμβηταὶ) αἱ θλασταὶ (τσακισταί). Ἡ ἐλαία, λέγει ὁ Ἀθήναιος δὲν εἶναι θρεπτική, προξενεῖ δὲ κεφαλαλγίας· αἱ μαῦραι εἶναι κακοστομαχώτεραι καὶ βαρύνουσι τὴν κεφαλήν, αἱ κολυμβάδες εἶναι εὐστομαχώτεραι καὶ στατικαὶ κοιλίας, εὐστομαχώτεραι δὲ πάλιν αἱ θλασταὶ μαῦραι.

Παραλείπω ἐνταῦθα ἕτερα ἀρτύματα, ὧν τινα γνωστότατα τοῖς πᾶσιν, οἷον τὰς *πιπερίδας*, τὴν *τομάταν*, τὸ *ἅλας*, ὃν τοῦτο ἐκ τῶν πρώτων μάλιστα ἀρτυμάτων, τὸ *ὄξος*, κλπ., καὶ ἀρκοῦμαι λέγων ὅτι ἡ κατάχρησις τοῦ ἅλατος εἶναι λίαν ἐπικίνδυνος, ὡς προξενοῦσα δίψαν καὶ δερμικὰς ἀσθενείας καὶ ὡς προδιαθέτουσα εἰς στομακάκην. Τὸ ὄξος εἶναι ἐπιβλαβέστατον εἰς τοὺς γέροντας, εἰς τοὺς ἐξησθενημένους, καὶ πρὸ πάντων

εἰς τοὺς βασανιζομένους ὑπὸ βηχός. Αἱ νεάνιδες ὀφείλουσι νὰ κάμνωσι μετριωτάτην χρῆσιν.

Ἐμβάμματα.

Τὰ ἐμβάμματα εἶναι ὑγρὰ ἀρτύματα. Τὸ λευκὸν ἔμβαμμα, τὸ ὁριμὺ τὸ καὶ ὀξωτὸν λεγόμενον, τὸ διὰ τομάτας ἔμβαμμα, ἡ μαγιονέζα, τὸ διὰ λαδοξύδου εἶναι πάντα χρήσιμα τῇ μαγερικῇ. Ἀποφεύγων τὸν λόγον περὶ ἑνὸς ἑκάστου τούτων, διότι θὰ ἐγινόμην λίαν διεξοδικός, διαλαμβάνω τὸν τρόπον τινῶν μόνον ἐξ αὐτῶν. Καὶ δὴ ὡς πρὸς τὸ λεγόμενον *λευκὸν ἔμβαμμα*. Αἱ κατωτέρω ἀναλογίαι ἀφορῶσιν εἰς τέσσαρα πρόσωπα.

90 γραμμάρια καλοῦ καὶ νωποῦ βουτύρου, 30 γρμ. ἀλεύρου, τρία δέκατα λίτρας θερμοῦ ὕδατος, μία πρέζα ἁλάτι καὶ μία πιπέρι. Βάλλομεν εἰς χύτραν τὸ τρίτον τοῦ βουτύρου καὶ ἔπειτα τὸ ἄλευρον καὶ τὸ ἀνακατόνομεν, ἕως οὗ ἀποτελεσθῇ φύραμα, ρίπτομεν τὸ ἅλας καὶ τὸ πιπέρι, δύο δέκατα λίτρας θερμοῦ ὕδατος καὶ τ' ἀνακατόνομεν μὲ ξύλινον κοχλιάριον, ἕως οὗ πάρουν πρώτην βράσιν, καὶ ὅταν τὸ μίγμα ἀρχίσῃ νὰ πήγνυται, προσθέτομεν τὰ λοιπὰ δύο τρίτα τοῦ βουτύρου, κοπτομένου εἰς μικρὰ τεμάχια διὰ ν' ἀναλυθῇ ταχέως, εἶτα ἀποσύρομεν τὴν χύτραν ἀπὸ τῆς πυρᾶς καὶ ἐξακολουθοῦμεν νὰ τὸ ἀνακατόνομεν ἕως οὗ ἀναλυθῇ τελείως ὁ βούτυρος. Τὸ ἔμβαμμα εἶναι καμωμένον. Ἐὰν ὅμως γείνῃ πηκτόν, τὸ ἀραιόνομεν μὲ ὀλίγον θερμὸν ὕδωρ, ἐὰν δὲ εἶναι πολὺ νερουλόν, προσθέτομεν βούτυρον καὶ ἄλευρον ἐν ἀναλογίᾳ 10 γραμμαρίων βουτύρου εἰς μίαν κουταλιὰν ἀλεύρου, καὶ τ' ἀνακατόνομεν μακρὰν τῆς πυρᾶς, ὅταν δ' ἀποτελεσθῇ φύραμα ὡς τὸ πρῶτον, τὸ θέτομεν εἰς τὸ πῦρ, καὶ εἰς τὴν πρώτην βράσιν προσθέτομεν τὸ δεύτερον τοῦτο ἔμβαμμα εἰς τὸ πρῶτον. Ἐνίοτε δὲν ἐπιτυγχάνει τὸ ἔμβαμμα, τότε ὅμως ἢ ὁ βούτυρος καὶ τὸ ἄλευρον δὲν εἶναι καλά, ἢ ἡ μάγειρος μεταχειρίζεται ψυχρὸν ἀντὶ θερμοῦ ὕδωρ ἢ καὶ δὲν τ' ἀνακατόνει καλά, ἕως οὗ πάρῃ τὴν πρώτην βράσιν.

Ἔμβαμμα δριμύ.—Κατασκευάζομεν δριμὺ ἔμβαμμα, τὴν λεγομένην sauce piquante, ἀφοῦ κόψωμεν εἰς τεμάχια (φέταις) κρόμμυον, ὅπερ βάλλομεν εἰς μικρὰν χύτραν, καὶ χύσωμεν δύο κουταλιαῖς καλοῦ ὄξους. Ὅταν ἀπορροφηθῇ τὸ ὄξος καὶ ἀρχίσῃ νὰ καίηται, χύνομεν ἓξ ἕως ὀκτὼ κουταλιαῖς φαιοῦ ἐμβάμματος καὶ τὸ ἀφίνομεν νὰ βράσῃ ἐπὶ τέταρτον ὥρας· μετὰ ταῦτα τὸ κενόνομεν εἰς ἄλλην χύτραν καὶ ρίπτομεν καὶ μίαν κουταλιὰν ψιλοκομμένα ἀγγουράκια καὶ ἡμίσειαν κουταλιὰν ψιλοκομμένου ὡσαύτως πετροσελίνου, ἀφοῦ προσθέσωμεν τὸ ἀπαιτούμενον ἅλας καὶ πιπέρι.

Μαγιονέζα.—Λαμβάνομεν κρόκον ὠοῦ, ρίπτομεν ὀλίγον ἅλας καὶ πιπέρι, τὸ κτυπῶμεν μὲ ξύλινον κουτάλι ἐπὶ δύο ἢ τρία δευτερόλεπτα, λαμβάνομεν εἶτα ἓν τέταρτον λίτρας καλοῦ ἐλαιολάδου καὶ ἐν ἀρχῇ χύνομεν ὀλίγον κατὰ σταγόνας καὶ τὸ ἀνακατόνομεν χωρὶς νὰ σταθῶμεν, ἕως οὗ ἀτορροφηθῇ τέλεον τὸ ἐλαιόλαδον καὶ ἀποτελεσθῇ λιπαρὰ *ποµμάδα*.

Τὰ συστατικὰ τῆς μαγιονέζας αὐξάνουσιν ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τὸ ὁποῖον θέλομεν νὰ κατασκευάσωμεν.

Τρόπος τοῦ ἀρτύειν τὰ λείψανα τῶν φαγητῶν.

Ἐκεῖνο, ὅπερ ἀπαιτεῖ παρὰ τῆς οἰκοδεσποίνης ἐμπειρίαν, εἶναι ἀναντιλέκτως ἡ τέχνη τοῦ χρησιμοποιεῖν τὰ περισσεύματα τῶν βρωμάτων, καθόσον ἀποτελεῖ τοῦτο πηγὴν φειδοῦς ἢ ζημίας τοῦ μαγειρείου κατὰ τὰς γνώσεις τῆς μαγείρου. Πρέπει νὰ γνωρίζωσιν αἱ οἰκοδέσποιναι νὰ μεταβάλλωσιν ἐπὶ παραδείγματος τὰ λείψανα τοῦ βοείου ἢ παντὸς ἄλλου κρέατος εἰς κηµάν, εἰς ὀρεκτικὰ βωλαράκια ἢ τι

ἄλλο ὀψάρτυμα, τὰ περισσεύματα τοῦ μοσχείου κρέατος εἰς φαγητὸν μετ' ἐμβάμματος ἐξ ὠῶν, τὸν ζωμόν, θερμανθέντα, εἰς ἐξαίρετον μὲ ταπιόκαν ρόφημα, ν' ἀρτύωσι δὲ τοὺς ἰχθῦς καὶ τὰ κρέατα μηροῦ προβάτου καὶ τὸ κρύον μόσχειον κρέας μὲ μαγιονέζαν, ἥτις τὰ καθιστᾷ νοστιμώτερα.

Καὶ τοιουτοτρόπως δι' ὀλίγης ἐπιτηδειότητος καὶ τέχνης λύεται δυσχερὲς πρόβλημα, τοῦ ἔχειν ὀλιγοδαπάνως ὀρεκτικὸν καὶ καλὸν τραπέζι.

Μακαρόνια κατὰ τὸν ἰταλικὸν τρόπον.

Ἐν χύτρᾳ χωρητικότητος τεσσάρων λιτρῶν βράζομεν δύο λίτρας ὕδατος ἐντὸς δ' αὐτοῦ ῥίπτομεν τὰ μακαρόνια εἰς δύο ἢ εἰς τρία συντετριμμένα καὶ τ' ἀφίνομεν νὰ βρασουν ἐπὶ τριάκοντα λεπτὰ τῆς ὥρας· τὰ στραγγίζομεν, καθαρίζομεν τὴν χύτραν καὶ ῥίπτομεν πάλιν εἰς αὐτὴν τὰ μακαρόνια, καὶ ἀφοῦ χύσωμεν ὀλίγας κουταλιαῖς ζωμοῦ, τ' ἀφίνομεν νὰ σιγοβράσουν ὀλίγον ἕως οὗ ἀπορροφηθῇ ὁ ζωμός· μετὰ ταῦτα προσθέτομεν 30 γραμμάρια βουτύρου, τετριμμένον τυρόν, ἅλας καὶ πιπέρι, τ' ἀνακατόνομεν μὲ προσοχὴν ἵνα γείνῃ ἡ μίξις καὶ παραθέτομεν αὐτὰ θερμὰ εἰς τὴν τραπεζαν. Τὰ μακαρόνια πρέπει νὰ ὦσι καλῶς ἡρτυμένα. Εἰς 500 γραμμάρια μακαρονίων, μεταχειριζόμεθα 250 γραμμάρια τυροῦ, καὶ ἐὰν εἶναι ἁλμυρότερος, ὀλιγότερον.

Κρέατα σφάγια.

Βοῦς.—Τὸ καλῆς ποιότητος βόειον κρέας εἶναι ζωηρωτάτου ἐρυθροῦ χρώματος, τὸ δὲ λίπος ἀνοικτοῦ κιτρίνου. Φαιὸν ἢ ὠχρὸν χρῶμα μαρτυρεῖ κρέας κακῆς ποιότητος, ἀποκτᾶται δὲ ἡ συνήθεια νὰ διακρίνηται τὸ τὸ καλὸν τοῦ κακοῦ κρέατος, ὅταν πορεύηταί τις εἰς τὸ κρεωπωλεῖον.

Τὸ βόειον κρέας σύγκειται ἐκ πλατειῶν καὶ μαρμαροειδῶν ἰνῶν ἐρυθροῦ χρώματος, τὰ δ' ὀστᾶ εἶναι στρογγύλα, χονδρὰ καὶ λευκοκίτρινα. Ἐὰν τὸ κρέας εἶναι ὠχροῦ ροδίνου χρώματος ἢ λίαν βαθέος ἐρυθροῦ, σημεῖον τοῦτο ὅτι προέρχεται ἀπὸ ἀσθενὲς ζῶον.

Ὠχρὸν ἐρυθρὸν εἶναι τὸ κρέας τῆς ἀγελάδος, οὗ αἱ ἶνες λεπταί, λεπτὰ δὲ καὶ λεῖα εἶναι καὶ τὰ ὀστᾶ αὐτῆς. Ὁ ταῦρος ἀναγνωρίζεται ἐκ τῆς βαρείας πρὸ πάντων ὀσμῆς τοῦ λίπους.

Μόσχος. — Τὸ κρέας τοῦ μόσχου εἶναι λευκὸν καὶ πολὺ παχύ, τὸ δὲ πάχος εἶναι διαφανές. Ὁ μόσχος εἶναι τροφὴ ὑγιεινή, ὅταν τὸ κρέας καὶ τὸ λῖπος ὦσι λευκά. Δέον ν' ἀποφεύγωμεν τὸ μόσχειον κρέας, ὅταν εἶναι λευκοπρασίνου χρώματος, ὅταν εἶναι κολλῶδες καὶ πλαδαρὸν εἰς τὴν ἀφήν, καὶ τέλος ὅταν τὰ ὀστᾶ εἶναι σπογγοειδῆ, διότι, ὡς ὅλα τὰ κρέατα, καὶ τὸ τοῦ μόσχου δύναται νὰ προκαλέσῃ διαρροίας, πυρετοὺς καὶ τὴν φοβερὰν ἀσθένειαν τοῦ ἄνθρακος. Ἡ ἰγνὺς τοῦ μόσχου παράγει ὠφέλιμον εἰς τοὺς ἀσθενεῖς ζωμόν.

Ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες τρώγονται βραστοὶ μετ' ἐμβάμματος ἐξ ἐλαίου καὶ ὄξους. Ὁ μυελὸς καὶ ἡ γλῶσσα τρώγονται ἰδιαιτέρως, ὁ μὲν βραστός, εἴτε μετὰ ζεματιστοῦ βουτύρου, ὡς ὁ μυελὸς τοῦ βοός, ἡ δὲ γλῶσσα μετὰ διαφόρων ἀρτυμάτων. Τὰ λοιπὰ μέρη τοῦ μόσχου μαγειρεύονται κατὰ διαφόρους τρόπους, ἐνδεδειγμένους ὑπὸ τῆς γαστρονομίας.

Πρόβατον. — Τὸ κρέας τοῦ προβάτου, τὸ καλῆς ποιότητος, εἶναι βαθέος ἐρυθροῦ χρώματος, τὸ δὲ πάχος λευκὸν καὶ διαφανὲς καί πως ἄφθονον.

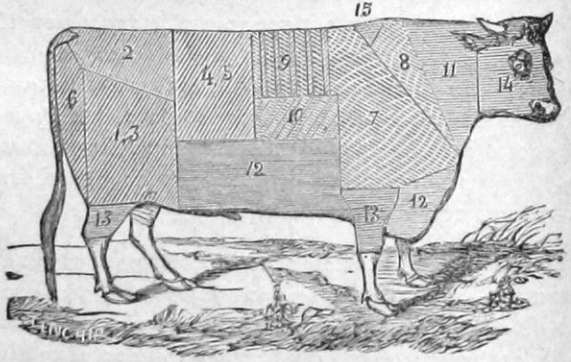
Τὰ ἐκλεκτότερα τοῦ προβατείου κρέατος μέρη εἶναι αἱ ψόαι, οἱ μηροὶ καὶ τὸ κάτω αὐτῶν μέρος. Τὸ προβάτειον κρέας μαγειρεύεται διαφοροτρόπως.

Χοῖρος. — Τὸ χοίρειον κρέας εἶναι ὑπέρυθρον, οὐδέποτε δὲ μαρμαροειδές.

Ἐκ τοῦ μηροῦ καὶ αἱ ψόαι γίνονται ψητὰ εἰς τὴν σούβλαν, ἀφοῦ ἀπαλυνθῇ προηγουμένως τὸ κρέας ἐν ὀξωτῷ ἀρτύματι πρὸ δύο ὡρῶν· πέντε τέταρτα τῆς ὥρας

ἀρκοῦσι διὰ νὰ ψηθῇ. Οἱ νεφροὶ τοῦ χοίρου μαγειρεύονται ὡς οἱ τοῦ βοός, ὁ δὲ μυελὸς τηγανίζεται μὲ ζεματιστὸν βούτυρον. Τὰ λουκάνικα γίνονται ἐσχαρόπεπτα, κόπτονται δ' ὀλίγον διὰ νὰ μὴ ἐκρήγνυνται ψηνόμενα· δέκα λεπτὰ τῆς ὥρας ἀρκοῦσι διὰ νὰ ψηθῶσιν. Τὸ στῆθος, ὁ λαιμὸς καὶ ἡ οὐρὰ ἁλατίζονται προηγουμένως, ἀφινόμενα ἐπὶ 24 ὥρας εἰς τὸ ἅλας, καὶ μαγειρεύονται μὲ λάχανον νωπὸν καὶ ξυνόν.

Κατηγορίαι βοείου κρέατος. — Ἡ σὰρξ τοῦ βοὸς εἶναι νοστιμωτάτη, ἐπειδὴ ὅμως δὲν ἔχει τὴν αὐτὴν οὐσίαν καὶ γεῦσιν, ἡ ποιότης δὲν εἶναι κατ' ἀκολουθίαν ἡ αὐτή. Λόγῳ λοιπὸν ποιότητος τὰ μέρη τοῦ βοείου κρέατος διαιροῦνται εἰς πολλὰς κατηγορίας.



1ον. *Κρέας πρώτης ποιότητος.* — α) ὁ μηρὸς (ὅρα ἀριθ. 1 ἐν τῷ ἀνωτέρῳ σχήματι), β) τὸ ἄνω αὐτοῦ μέρος μέχρι τῆς ὀπισθίου ῥάχεως (ἀρ. 2), τὸ ἔμπροσθεν αὐτῆς μέρος, αἱ ψόαι (ἀρ. 3), δ) τὰ μεσόπλευρα (ἀρ. 4) καὶ ε) τὸ ὀπίσθιον τοῦ μηροῦ καὶ ὀλίγον πλάγιον αὐτοῦ παχὺ μέρος (ἀρ. 5).

2ον. *Κρέας δευτέρας κατηγορίας.* — στ) οἱ ὦμοι (ἀρ. 6), ζ) ἡ παρ' αὐτοὺς λωρὶς τοῦ λαιμοῦ (ἀρ. 7), η) αἱ ἐπικεκαλυμμέναι πλευραὶ (ἀρ. 8), τὸ παρὰ τὸ μέσον τῆς ῥάχεως καὶ θ) αἱ ὑπ' αὐτὰς πλευραὶ (ἀρ. 9).

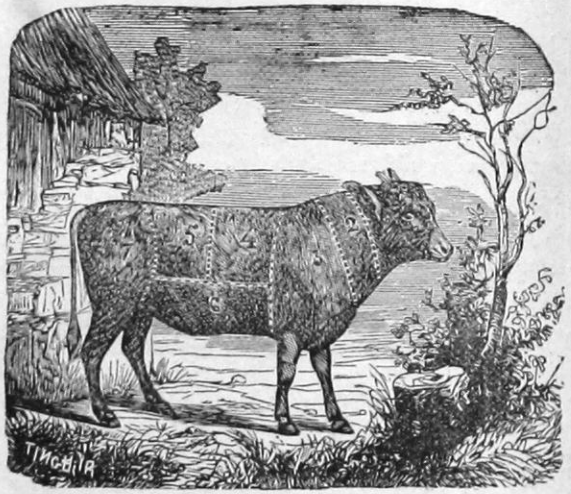
3ον. *Κρέας τρίτης ποιότητος.* — ι) ὁ λαιμὸς (ἀρ. 10) ια) τὸ κάτω τῶν ἐμπροσθίων ποδῶν πρὸς τὸν λαιμὸν καὶ τὸ στῆθος (ἀρ. 11), ιβ) τὸ ἄνω μέρος τῶν ἐμπροσθίων καὶ ὀπισθίων ποδῶν (ἀρ. 12) καὶ ιγ) αἱ παρειαὶ (ἀρ. 12).

Τὰ μέρη τοῦ βοός, ὧν χρῆσις γίνεται ἐν τῷ μαγειρείῳ, εἶναι ἡ γλῶσσα, ὁ μυελός, οἱ νεφροί, οἱ μηροί, τὸ παρὰ τὰς ψόας μέρος, αἱ πλευραί, τὰ μεσοπλεύρια καὶ τέλος αἱ ψόαι, τὸ ἐκλεκτότερον μέρος. Τὸ βραστὸν παρὰ τὸν διισχυρισμὸν ἐνίων οἰκοδεσποινῶν δὲν εἶναι τόσον καλὸν ἐκ τῶν ὀπισθίων τοῦ γόνατος· τὰ καλλίτερα τεμάχια πρὸς τοῦτο εἶναι τὸ παχὺ μέρος τῶν ὀπισθίων τοῦ μηροῦ, ὁ μηρός, τὸ ἄνω αὐτοῦ μέρος μέχρι τῆς ὀπισθίου ῥάχεως, ἐνῷ τὸ παρὰ τὰς ψόας καὶ αἱ ἰγνύαι ἔρχονται κατόπιν. Περιττὸν νὰ προσθέσωμεν ὅτι τὸ κρέας πρέπει νὰ εἶναι νωπὸν καὶ πρώτης ποιότητος.

Εἴπομεν ἤδη ὅτι ἡ χύτρα πρέπει νὰ εἶναι ἐξ ἠλειμμένου σιδήρου ἢ ἐκ χαλκοῦ, οὐχὶ δὲ καὶ ἐκ χυτοῦ μετάλλου, διότι τὸ λῖπος εἰσδύει εἰς τοὺς πόρους τῆς χύτρας καὶ δὲν καθαρίζεται αὖτη εὐκόλως.

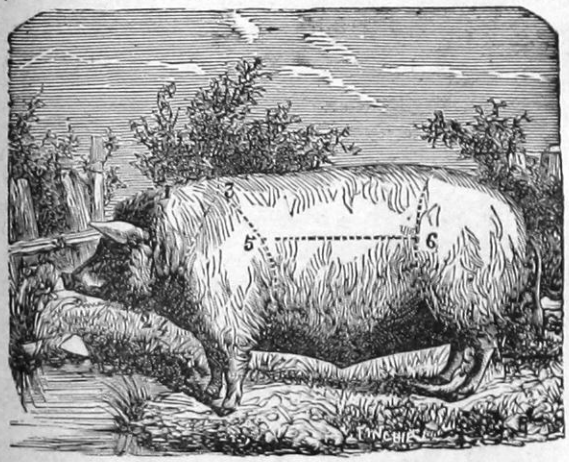
Ἐκ τοὐναντίου ὁ ζωμὸς ἀπαιτεῖ πηλίνην χύτραν, καὶ ἰδοὺ ὁ λόγος· Τὸ καλὸν βραστὸν εἶναι τόσον λεπτὸν πρᾶγμα, ὥστε ἐπηρεάζεται καὶ ἐξ αὐτῆς τῆς φύσεως τοῦ ἀγγείου. Ἡ μεταλλικὴ χύτρα θερμαίνεται μὲν ταχέως, καὶ ἡ θερμότης μεταδίδεται συντόμως καὶ εἰς τὸ περιεχόμενον, ἀλλὰ καὶ ψύχεται ταχέως, ὅταν καταπέσῃ ἡ πυρά, ἐκ δὲ τῶν ἀποτό-

μων τούτων ἀνωμαλιῶν ὁτὲ μὲν ὁ ζωμὸς βράζει ταχέως, ὁτὲ δὲ ἀνακόπτεται τὸ βράσιμον ἕνεκεν ὀλίγων ἀνθράκων περισσοτέρων ἢ ὀλιγωτέρων, καὶ ἡ ἄνισος αὕτη θερμότης διακυβεύει τὴν ἐπιτυχίαν, καθόσον ἡ λίαν ἀπότομος καὶ λίαν δυνατὴ ἐξάτμισις ἀφαιρεῖ τὰς ἀρωματικὰς οὐσίας τοῦ ζωμοῦ, ἐξατμιζομένας, ἐνῷ ἐν πηλίνῃ χύτρᾳ, ὡς κακῷ ἀγωγῷ τῆς θερμότητος, δὲν βράζει μὲν δυνατὰ ὁ ζωμός, ἐὰν ἐκ λήθης ζωογονηθῇ τὸ πῦρ, ἀλλὰ καὶ δὲν τὸν ἀφίνει νὰ κρυώσῃ ἀμέσως, ἐὰν ἡ πυρὰ καταπέσῃ.



Καὶ ἐπειδὴ ἡ θερμοκρασία ἐν τῇ χύτρᾳ διατελεῖ ἐπὶ μακρὸν ἡ αὐτή, οἱαδήποτε καὶ ἂν ἐπέλθῃ μεταβολὴ εἰς τὴν πυράν, ὁ πρῶτος ὅρος ἐπιτυχοῦς ζωμοῦ ἔγκειται εἰς τὴν ἴσην καὶ τὴν αὐτὴν πάντοτε θερμοκρασίαν.

Κατηγορίαι μοσχείου κρέατος. — Ὁ ὁρισμὸς τῶν μερῶν τοῦ μοσχείου κρέατος δὲν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ ὁ τοῦ βοός. Ἐξ μέρη τοῦ μοσχείου κρέατος διακρίνονται· α') ὁ λαιμὸς (ὅρα ἐν σχήματι ἀριθ. 2), β') οἱ ὦμοι (ἀρ. 3), γ') τὸ τετράγωνον τῆς ράχεως τὸ ἐπικεκαλυμμένον (ἀρ. 4), δ') τὸ μετ' αὐτὸ καὶ οἱ νεφροὶ (ἀρ. 5), ε') οἱ μηροὶ (ἀρ. 7) καὶ ς') τὸ στῆθος (ἀρ. 6). Πρώτης ποιότητος εἶναι τὰ ὑπὸ ἀριθμοὺς 7, 5 καὶ 4, ἀντιστοιχοῦντα πρὸς τὰ τῆς πρώτης ποιότητος τοῦ βοείου κρέατος.



Κατηγορίαι χοιρείου κρέατος. — Τοῦ χοιρείου κρέατος ποιοτικῶς τὰ διάφορα μέρη εἶναι ἓξ· ἡ κεφαλή, ὁ λαιμός, οἱ ὦμοι, ἡ ράχις, τὸ στῆθος, οἱ μηροί, ἐξ ὧν γίνονται τὰ χοιρομήρια. Ὅσον ἀνεπτυγμένοι εἶναι οἱ μηροί, τόσον παραγωγικωτέρα εἶναι ἡ πώλησις τοῦ ζώου, διότι τὸ χοιρομήριον θεωρεῖται ὡς πρώτης ποιότητος κρέας.

Ὀρνίθια καὶ θήραμα.

Τὰ ὀρνίθια δέον νὰ ὦσι τρυφερά, καλὸν δὲ νὰ ἐξετάζωνται πρὶν ἢ ἀγορασθῶσιν.

Τοῦ *νέου ὀρνιθίου* οἱ πόδες καὶ τὰ γόνατα εἶναι χονδροί· ὅταν δὲ ὦσι λεπτά, ἰσχνὸς ὁ λαιμὸς καὶ ὁ μηρὸς ἔχει πως ἰάνθινον χρῶμα, τὸ ὀρνίθιον εἶναι τραχὺ καὶ γηραιόν. Τοῦ ὀρνιθίου ὁ ζωμὸς δίδεται εἰς τοὺς ἀσθενεῖς.

Ἡ *νέα ὄρνις* ἔχει ὀλίγον καὶ μακρὸν πτίλον, βαῖνον τακτικῶς ἀναμέσον τῶν ἄλλων πτερῶν, τὸ δὲ λεπτὸν καὶ ροδόχρουν αὐτῆς δέρμα διαγραμμίζεται ὑπὸ μικρῶν κυανῶν φλεβῶν. Ἡ ἐπέκεινα τοῦ ἔτους ὄρνις δὲν ἔχει πτίλον καὶ τὸ δέρμα αὐτῆς εἶναι λευκόθαμβον καὶ οὐχὶ τόσον λεῖον· ὅσον δὲ λεῖος ὁ πούς τῆς ὄρνιθος, τόσον καὶ γραῖα αὕτη.

Ὁ *κάπων* ἀναγνωρίζεται ἀπὸ ἐξέχουσαν φλέβα πλαγίως τοῦ στομάχου, ἀπὸ τὸν καθαρὸν λόφον καὶ ἀπὸ τὴν παχεῖαν κοιλίαν.

Τοῦ *χηνὸς* τὸ πάχος δέον νὰ ἦ ὠχρὸν καὶ διαφανὲς ὡς τὸ τῆς νήσσης. Τὸ ἄκρον τοῦ ράμφους νεαροῦ χηνὸς κάμπτεται ἰσχυρῶς πιεζόμενον καὶ εὐχερῶς συντρίβεται.

Ἡ καλὴ *ἰνδικὴ ὄρνις* γνωρίζεται ἐκ τῆς λευκότητος τῆς σαρκὸς καὶ τοῦ πάχους. Ὁ νέος *ἰνδικὸς ὄρνις* ἀναγνωρίζεται ἐκ τῶν μαύρων καὶ ἁπλῶν ποδῶν καὶ ἐκ τῶν βραχέων ὀνύχων· ὁ δὲ γέρων ἐκ τῶν κοίλων ὀφθαλμῶν καὶ ἐκ τῶν σκληρῶν καὶ ξηρῶν ὀνύχων. Τὸ κρέας τῆς ἰνδικῆς ὄρνιθος εἶναι λεπτότερον τοῦ κρέατος τοῦ ἄρρενος.

Τὸ *νέον περιστέριον* ἔχει κρέας κατὰ τὰς ψόας ἀνοικτοῦ ἐρυθροῦ χρώματος, πρέπει δὲ νὰ πνίγηται καὶ οὐχὶ νὰ σφάζηται, ὡς καὶ ἡ πρὸς ἰδίαν ἡμῶν χρῆσιν προωρισμένη νῆσσα, ἥτις, προκειμένου νὰ πωληθῇ, πρέπει νὰ σφάζηται, διότι πνιγομένη προσλαμβάνει χρῶμα ἀποκλίνον πρὸς τὸ ρόδινον, καὶ ὁ ἀγοραστὴς δυσπιστεῖ. Ἡ νῆσσα τρώγεται μὲ γογγύλια καὶ πίσα ψητὴ ἢ καὶ μὲ πρασίνας ἐλαίας, τὸ δὲ περιστέριον μὲ πίσα, ὁ χὴν ψημένος μὲ κάστανα ἢ μὲ ξυνὸν λάχανον, ἡ δὲ ἰνδικὴ ὄρνις ψητὴ καὶ μὲ κάστανα.

Τὸ *περδίκιον* ἔχει καθαροὺς πόδας καὶ τὸ κάτω ράμφος μαλακὸν καὶ εὔκαμπτον· δὲν ἔχει, ἢ σχεδὸν δὲν ἔχει, ἐρυθρὰ πτερὰ ἐπὶ τοῦ στέρνου, καὶ τέλος ἡ ἄκρα τῶν πτερύγων ἀποτελεῖται ἐκ λεπτῶν πτερῶν, ὧν τὸ πτίλον εἶναι ὀλίγον. Πρὸς βεβαίωσιν τοῦ ὅτι εἶναι τρυφερὰ τὰ περδίκια, πιέζεται τὸ ἄκρον τοῦ πτεροῦ· ἀναγνωρίζονται δὲ ταῦτα, ὅταν ἔχωσιν ὀξέα τὰ μεγάλα πτερὰ τῶν πτερύγων, ἐνῷ τῶν γεγηρακυιῶν περδίκων εἶναι εἰς τὸ ἄκρον στρογγύλα.

Ὁ *λαγωὸς* εἶναι νωπός, ὅταν συντρίβηται εὐκόλως ὁ ἐμπρόσθιος πούς, ὅταν τὰ γόνατα εἶναι χονδρὰ καὶ κοντὸς καὶ παχὺς ὁ λαιμός.

Ὁ *νέος λαγωὸς* ἀναγνωρίζεται, ὅταν ψηλαφήσωμεν τὰς ἀρθρώσεις τῶν ἐμπροσθίων ποδῶν καὶ ἀπαντήσωμεν μικρόν τινα ὡς φακὴν χόνδρον.

Ὁ *νέος φασιανὸς* ἀναγνωρίζεται ἐκ τοῦ μικροῦ εἰσέτι πλήκτρου τοῦ ποδὸς (τοῦ ὀπισθίου ὄνυχος). Ὁ φασιανὸς ἐκτιμᾶται ὑπὸ τῶν κοιλιοδούλων, ὅταν ἀφεθῇ ἐπί τινας ἡμέρας νὰ τρυφερανθῇ.

Πιέζεται τὸ ἄκρον τοῦ πτεροῦ τῆς *ἀγρίας νήσσης* καὶ τοῦ *σκολόπακος* πρὸς βεβαίωσιν τῆς τρυφερότητος αὐτῶν.

Ἰχθῦς.

Οἱ νωποὶ ἰχθῦς ἀναγνωρίζονται ἐκ τῶν ἐρυθρῶν βραγχίων καὶ ἐκ τῶν λαμπόντων ὀφθαλμῶν.

Οἱ θαλάσσιοι ἰχθῦς ὀψαρτύονται διαφοροτρόπως κατὰ τὸ εἶδος καὶ τὰς γαστρονομικὰς ἀπαιτήσεις. Προκειμένου νὰ ἐσχαροπτηθῇ ὁ ἰχθῦς, δέον νὰ πυρακτωθῇ προηγουμένως ἡ ἐσχάρα, διότι ἄλλως κολλᾷ ἐπάνω.

Καὶ οἱ τοῦ γλυκέος ὕδατος ἰχθῦς εἶναι πολυζήτητοι, καὶ οὗτοι δὲ μαγειρεύονται διαφοροτρόπως.

Αἱ γαρίδες βράζονται, διὰ νὰ φονευθῶσι δὲ ρίπτονται εἰς ζέον ὕδωρ· ἀπαιτοῦσιν ὅμως πολλὰ ὀψαρτύματα. Συνήθως κόπτεται εἰς φέταις ἓν κρόμμυον καὶ ἓν δέμα πετροσελίνου, ρίπτονται δύο πρέζαι ἅλατος καὶ πιπερίου καὶ ποτήριον λευκοῦ οἴνου καὶ τίθενται ὅλα ἐντὸς χύτρας ἐπὶ μεγάλης πυρᾶς. Ὅταν αἱ γαρίδες κοκκινίσουν, τοῦτο δὲ συμβαίνει ἐντὸς δέκα περίπου λεπτῶν, εἶναι ἑψημέναι.

Ἀρτοποιία.

Ὁ ἄρτος κατασκευάζεται ἐν τῷ ἀρτοποιείῳ, ἀπαιτοῦνται δὲ τὰ ἑπόμενα ἐργαλεῖα. Σκάφη πρὸς ζύμωσιν, λέβης ἐκ χυτοῦ μετάλλου πρὸς θέρμανσιν ὕδατος διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ φυράματος, στρογγύλαι καὶ ἐπιμήκεις πινακωταὶ πρὸς σχηματισμὸν καὶ πρὸς ζύμωσιν τοῦ ἄρτου, πλατὺ σιδηροῦν ἐργαλεῖον πρὸς διαίρεσιν τοῦ φυράματος καὶ πρὸς ξέσιν τοῦ μένοντος ἐν τῇ σκάφῃ, ἓν ἢ δύο ξύλινα πτυάρια στρογγύλα εἰς τὸ ἄκρον διὰ τὸ φούρνισμα καὶ διὰ τὸ ξεφούρνισμα τοῦ ἄρτου, σιδηροῦν σκάλευθρον πρὸς μετατόπισιν τῆς ἀνθρακιᾶς εἰς τὴν ὀπὴν τοῦ φούρνου, δίχειρ ἐκ λαμαρίνας πνιγεὺς πρὸς ἀπόθεσιν καὶ σβέσιν τῆς ἀνθρακιᾶς καὶ ἰπνόμακτρον (πάνα) πρὸς καθαρισμὸν τοῦ φούρνου ἀπὸ τῆς τέφρας καὶ ἀπὸ τῶν μικρῶν καρβούνων. Ἡ ἀνθρακιὰ φέρεται εἰς τὸ στόμα τοῦ φούρνου, καὶ κλείεται οὕτος καλῶς.

Τὸ φύραμα.— Ἐὰν ἐπρόκειτο νὰ ζυμώσωμεν τὸ ἄλευρον μὲ ὕδωρ καὶ νὰ βάλωμεν τὸ φύραμα εἰς τὸν φοῦρνον, θὰ εἴχομεν εἶδος ἀπεσκληρυμένης κόλλας, ἣν δὲν θὰ ἠδύνατο νὰ χωνεύσῃ ὁ στόμαχος, θὰ εἴχομεν δηλ. τὸν ἄζυμον ἄρτον, τὸν *Ἀζυμάβατον* ἐν ἄλλοις λόγοις. Ἀλλὰ ὁ ἄρτος ὡς ὑγιεινὴ καὶ εὔπεπτος τροφή, δέον νὰ ᾖ σπογγοειδής, νὰ εἶναι δηλ. ἀναβασμένον, φουσκωμένον τὸ φύραμα, ἐξ οὗ ἐγένετο, ὅ ἐστι πρέπει νὰ ὑποστῇ ζύμωσιν. Καὶ πρὸς τοῦτο χρησιμεύει ἡ ζύμη, ἥτις εἶναι ὀλίγον παλαιὸν φύραμα, καὶ ἥτις μεταδίδει τὴν ζύμωσιν εἰς τὸ νέον. Πρὸς κατασκευὴν καλοῦ ἄρτου ἀπαιτεῖται καλῆς ποιότητος ζύμη.

Ὁ διπυρίτης ἄρτος τῶν στρατιωτῶν καὶ τῶν ναυτῶν κατασκευάζεται μηχανικῶς δι' ὀλίγου ὕδατος καὶ δι' ὀλίγου φυράματος εἰς λεπτὰς τρυπητὰς γαλέτας.

Τὰ ἄζυμα εἶναι λεπταὶ γαλέται ἄνευ ζύμης. Οἱ Ἰσραηλῖται ἀντὶ ἄρτου τρέφονται δι' αὐτῶν κατὰ τὴν ἑορτὴν τὴν καλουμένην τῶν Ἀζύμων.

Ἡ ἀρτοποιὸς θέτει μικρὰν ποσότητα ἀλεύρου ἔν τινι γωνίᾳ τῆς σκάφης καὶ τὴν ζύμην, χέουσα ὀλίγον χλιαρὸν ὕδωρ, εἶτα ζυμόνει μὲ τὴν ζύμην μέρος τοῦ περικαλύπτοντος αὐτὴν ἀλεύρου, ἐπιπάσσει τὸ φύραμα δι' ὀλίγου ἔτι, καὶ μετὰ μικρὸν ἄρχεται ἡ ζύμωσις. Διὰ νὰ γείνῃ τοῦτο καλόν, ἤτοι διὰ ν' ἀναβῇ, ἀπαιτεῖται γλυκεῖα θερμοκρασία· διὰ τοῦτο τὸν χειμῶνα καλύπτεται τὸ φύραμα διὰ μαλλίνου σκεπάσματος, καὶ ἡ ἀρτοποιὸς προσέχει, διότι ἐὰν γένηται λίαν ταχέως ἢ λίαν βραδέως, σημεῖον ὅτι ἡ ζύμη εἶναι ἀδύνατος, καὶ ὁ ἄρτος θὰ γείνῃ κακός, ἀνάγκη δὲ νὰ ζυμωθῇ ἐκ νέου ἡ ζύμη καὶ νὰ ὑποστῇ δευτέραν ζύμωσιν, καὶ τοῦτο ἐπιφέρει ἀπώλειαν χρόνου. Ἵνα ἡ ζύμη φθάσῃ εἰς τὸν πρέποντα τῆς ζυμώσεως βαθμόν, ἀπαιτοῦνται τὸ μὲν θέρος τέσσαρες ἢ πέντε ὧραι, τὸν δὲ χειμῶνα ὀκτὼ ἢ δέκα. Μετὰ ταῦτα τίθεται εἰς τὴν σκάφην τὸ λοιπὸν ἄλευρον, προστίθενται 5–10 γραμμάρια ἅλατος κατὰ χιλιάγραμμον φυράματος, διὰ νὰ γείνῃ νόστιμος ὁ ἄρτος, εἶτα διαλύεται ἡ

ζύμη, μέχρις οὗ ἀποτελεσθῇ φύραμα λίαν μαλακόν, χεομένου καὶ ἀλεύρου μετὰ τοῦ χλιαροῦ ὕδατος.

Ζύμωμα. — Καὶ ἄρχεται τότε τὸ ζύμωμα, ἔργον ἐπίπονον, ἀπαιτοῦν δυνατοὺς βραχίονας. Ἡ ἀρτοποιὸς χώνει τὰς πυγμὰς εἰς τὸ φύραμα, τοὺς σηκόνει, καὶ πάλιν τοὺς χώνει μετὰ δυνάμεως ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν, συνεχῶς καὶ τακτικῶς, οὔτε πολὺ ἀδύνατα, οὔτε πολὺ δυνατά, καὶ ὠθεῖ τὸ φύραμα, εἷς τινα γωνίαν τῆς σκάφης· εἶτα κόπτει μέρος τοῦ φυράματος, τὸ στρογγυλαίνει, τὸ ζυγίζει καὶ τὸ θέτει ἐντὸς τῆς πινακωτῆς ἐπιπασσομένης δι' ὀλίγου ἀλεύρου. Ἡ πινακωτὴ δὲν πρέπει νὰ εἶναι γεμάτη, διότι τὸ φύραμα θὰ φουσκώσῃ ἀκόμη. Ὅταν δὲ γεμίσουν αἱ πινακωταί, τίθενται εἰς θερμὸν μέρος, σκεπάζονται μὲ καθαρὸν κατὰ πρῶτον ὕφασμα καὶ εἶτα μὲ ἓν ἢ δύο μάλλινα σκεπάσματα κατὰ τὴν ὥραν τοῦ ἔτους (ἑνὸς καὶ μόνου ἀρκοῦντος τὸ θέρος).

Ὄπτησις ἄρτου. — Ἐνῷ ζυμοῦται τὸ φύραμα ἐν τῇ πινακωτῇ, θερμαίνεται ὁ φοῦρνος, καιομένων ξηρῶν ξύλων καὶ φρυγάνων συνήθως, καὶ ἀφοῦ θερμανθῇ (πυρώσῃ) ὅλος ἐξ ἴσου, ἐξάγεται διὰ τοῦ σκαλεύθρου ἡ ἀνθρακιά, ριπτομένη ἐντὸς τοῦ πνιγέως, πλὴν ὀλίγης, φυλασσομένης ἐν τῷ στομίῳ τοῦ φούρνου, ἵνα χρησιμεύσῃ ἐν ἀνάγκῃ, σαρόνεται τὸ κάτω μέρος αὐτοῦ διὰ τοῦ ἱπνομάκτρου, εἶτα φουρνίζεται ἀμέσως ὁ ἄρτος διὰ τοῦ πτύου, ἵνα μὴ κολλήσῃ τὸ φύραμα. Κατόπιν κλείεται ὁ φοῦρνος, καὶ μετὰ δέκα λεπτὰ ἀνοίγεται, διὰ νὰ ξεκολληθῶσιν οἱ ἄρτοι, ὅσοι ἐγγίζουν, καὶ διὰ νὰ παρατηρηθῇ τὸ χρῶμα τοῦ φλογώματος. Καὶ ἐὰν μὲν εἶναι ὠχρόν, αὐξάνεται ἡ θερμότης τοῦ φούρνου διὰ τῆς ἀνθρακιᾶς, ἐὰν δὲ τὸ φλόγωμα τοῦτο μαυρίζῃ, ἀφίνεται ἀνοικτὸν τὸ στόμα τοῦ φούρνου. Μετὰ μίαν περίπου ὥραν ὁ ἄρτος εἶναι ψημένος. Ὅταν δὲ ψυγῇ, ἀποτίθεται εἰς ἰδιαίτερον δωμάτιον, καὶ ἀφοῦ ἀερισθῇ, δὲν εὐρωτιᾷ, ὡς ὁπόταν κλεισθῇ εἰς ὑγρὸν καὶ μὴ ἀεριζόμενον μέρος.

Γάλα, ἀνθόγαλα, βούτυρος καὶ τυρός.

Τὸ γάλα ἐκτιθέμενον εἰς τὸν ἀέρα ἀποσυντίθεται εἰς τρία στοιχεῖα, τὸ ἀνθόγαλα, ἐξ οὗ γίνεται ὁ βούτυρος, τὸ ὀξύγαλα, ἐξ οὗ ὁ τυρός, καὶ τὸν ὀρρόν, χρησιμεύοντα ὡς δροσιστικὸν μέν τινων ποτόν, ὡς τροφὴ δὲ τῆς ἀγελάδος καὶ τῶν χοίρων. Ὅσον παχὺ εἶναι τὸ γάλα, τόσον καὶ ἄφθονον περιέχει ἀνθόγαλα, ἐνῷ τὸ ἀδύνατον περιέχει ὀλίγον ἀνθόγαλα, καὶ πολὺν ὀρρόν.

Ἡ τροφὴ τῆς ἀγελάδος ἐπιδρᾷ μεγάλως ἐπὶ τοῦ γάλακτος ποσοτικῶς τε καὶ ποιοτικῶς. Τὸ νωπὸν καὶ πράσινον χόρτον παράγει γάλα ἄφθονον καὶ καλλίτερον ἢ τὸ ξηρὸν χόρτον καὶ αἱ ῥίζαι, αἱ δὲ ἀγελάδες γαλακτοφοροῦσι περισσότερον, ὅταν ἡ τροφὴ αὐτῶν εἶναι ὑγρά· ἀγαπῶσι δὲ σφόδρα τ' ἀρωματικὰ ἄνθη καὶ τὰς ἀρωματικὰς βοτάνας, μεταδιδούσας εἰς τὸ γάλα εὐάρεστον γεῦσιν.

Πρὸς ἄμελξιν τῆς ἀγελάδος ἀπαιτοῦνται καθαραὶ χεῖρες, ἔτι δὲ νὰ πλυθῶσι τοῦ ζώου οἱ μαστοί, τὸ μὲν θέρος διὰ δροσεροῦ ὕδατος, διὰ χλιαροῦ δὲ τὸν χειμῶνα· πρέπει δὲ ἡ ἄμελξις νὰ γίνηται ἡπίως, διότι τότε λαμβάνεται ὅλον τὸ γάλα τοῦ ζώου. Αἱ ἀγελάδες ἀμέλγονται δὶς τῆς ἡμέρας, τὴν πρωΐαν καὶ τὴν ἑσπέραν, ἐν κεκανονισμένῃ ὥρᾳ. Τὸ γάλα διηθεῖται ἀμέσως πρὸς ἀφαίρεσιν παντὸς ξένου σώματος τυχὸν ἐνυπάρχοντος, οὔτε δὲ νὰ ταράσσηται, οὔτε νὰ μεταγγίζηται πρέπει, καὶ πρὸ πάντων ν' ἀναμιγνύηται μετ' ἄλλου γάλακτος, ἐκ πολλῶν προερχομένου ἀμέλξεων, κατὰ διαφόρους ὥρας γενομένων, ἀλλὰ καὶ οὔτε νὰ ἐκτίθηται εἰς τὸν ἀέρα, διοτι, ὡς ἐν ἀρχῇ ἐρρήθη, *κόφτει.*

Τὸ τελευταίως ἀμελχθὲν γάλα εἶναι δεκάκις πλου-

σιώτερον εἰς ἀνθόγαλα καὶ εἰς βούτυρον ἢ τὸ πρῶτον. Ἔπεται λοιπὸν ὅτι ὅταν ἀμέλξῃ τις 8—10 λίτρας γάλακτος ἀπὸ μιᾶς ἀγελάδος καὶ σταματήσῃ ἀφίνων εἰς τὸ ζῶον μίαν λίτραν, θὰ χάσῃ τὸ ἥμισυ τοῦ ἀνθογάλακτος, ὅπερ ἠδύνατο νὰ ἔχῃ. Ἡ δοκιμὴ εὔκολος· λαμβάνει ὁ ἀμέλγων ἑπτὰ ἢ ὀκτὼ ἀγγεῖα τοῦ αὐτοῦ μεγέθους καὶ ἀρχίζει τὴν ἄμελξιν μέχρι τελευταίας ρανίδος· τὸ ποσὸν τοῦ ἀνθογάλακτος αὐξάνει, καθόσον προχωρεῖ ἀπὸ τοῦ πρώτου μέχρι τοῦ τελευταίου. Τὸ γάλα τοῦ πρώτου ἀγγείου εἶναι ὑποκύανον, ὡς εἰ περιέχει ὕδωρ, ἐνῷ τὸ τελευταῖον εἶναι λιπαρόν, πηκτὸν καὶ ὑποκίτρινον.

Τὸ νοθευμένον γάλα ἀναγνωρίζεται, βραζομένου ὀλίγου καὶ χεομένων ἐντὸς αὐτοῦ σταγόνων τινῶν βάμματος ἰωδίου. Ὅταν τὸ γάλα εἶναι φυσικόν, τὸ χρῶμά του δὲν μεταβάλλεται· ὅταν δὲ γεύῃ κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἧττον ὑποκύανον, τότε εἶναι νοθευμένον.

Ὅταν ἀνέλθῃ τὸ ἀνθόγαλα εἰς τὴν ἐπιφάνειαν, λαμβάνεται διὰ διηθητηρίου καὶ συνάζεται εἰς μέγα ἀγγεῖον, ὃ δέον νὰ ᾖ βαθὺ καὶ στενὸν πρὸς τὰ ἄνω ὡς ἐμποδίζον περισσότερον τὸν ἀέρα, ἐνῷ τὰ δοχεῖα τὰ περιέχοντα τὸ γάλα πρὸς σύναξιν τοῦ ἀνθογάλακτος πρέπει νὰ ὦσι χαμηλὰ καὶ πλατέα, διότι τὸ ἀνθόγαλα ἀνέρχεται τότε εὐκολώτερον εἰς τὴν ἐπιφάνειαν, μὴ ἐμποδιζόμενον πολὺ ὑπὸ τῶν πλευρῶν αὐτῶν.

Τὸ ἀνθόγαλα, τὸ μεταποιηθησόμενον εἰς βούτυρον, δὲν πρέπει νὰ σταθῇ πολὺ εἰς τὴν πρώτην του θέσιν, διότι ὅσον νωπότερον εἶναι, τόσον καὶ ὁ βούτυρος γίνεται καλλίτερος. Τὸ ἀνθόγαλα βάλλεται εἰς κάδον, γεμιζόμενον μέχρι τῶν δύο τρίτων, καὶ ἄρχεται τὸ κτύπημα μέτριον, τακτικὸν καὶ συνεχές. Δεκαβάθμιος θερμοκρασία τοῦ γάλακτος ἀρκεῖ, διότι αὐξάνει ἀκόμη ὀλίγον μὲ τὸ κτύπημα. Κατὰ τοὺς μεγάλους καύσωνας ὁ βούτυρος γίνεται δυσκόλως, διότι τὸ ἀνθόγαλα εἶναι

πολὺ μαλακὸν καὶ δὲν πιάνει, δροσίζεται δὲ τότε ὁ κάδος, πλυνόμενος διὰ ψυχροῦ ὕδατος καὶ ἀμέσως χύνεται μέσα τὸ ἀνθόγαλα· τὸν δὲ χειμῶνα γίνεται τὸ ἐναντίον, δηλ. πλύνεται ὁ κάδος διὰ ζέοντος ὕδατος.

Ὅταν γείνῃ ὁ βούτυρος, ἐξάγεται τοῦ κάδου καὶ ζυμοῦται διὰ ξυλίνης κουτάλας ἐν ψυχρῷ ὕδατι, καὶ ἔπειτα *κτυπιέται* ἐπὶ σανίδος πρὸς ἀφαίρεσιν τοῦ βουτυρογάλακτος, εἶναι δὲ σπουδαία ἡ πρᾶξις αὕτη, διότι ὅσον καλλίτερον γείνει, τόσον περισσότερον διατηρεῖται ὁ βούτυρος, χωρὶς νὰ ταγγιάσῃ. Πρὸς τοῦτο ὁ βούτυρος δὲν θλίβεται διὰ τῶν χειρῶν, διότι ἡ θερμότης ἀλλοιοῖ καὶ τὸ φυσικὸν χρῶμα καὶ τὸ ἄρωμα· φυλάσσεται δ' ἐν τόπῳ δροσερῷ.

Ὁ τυρὸς ἕτερόν ἐστι τοῦ γάλακτος προϊόν. Δύο εἴδη τυροῦ διακρίνονται, ὁ ἄπαχος καὶ ὁ παχύς· καὶ ὁ μὲν πρῶτος, ἐξ ὀξυγάλακτος, ἐν ᾧ ἀπέμεινεν ὀλίγον ἀνθόγαλα, γενόμενος καὶ νωπὸς τρωγόμενος, ἀφοῦ στραγγισθῇ, ὀνομάζεται *μαλακός*· ὁ δὲ παχὺς τυρὸς κατασκευάζεται ξυνιζομένου τεχνητῶς τοῦ γάλακτος, εἴτε τεθειμένου ἐπὶ πυρᾶς, ἀφοῦ χυθῇ ἐν αὐτῷ ὀλίγον ὄξος, εἴτε διαλυομένης *μαγιᾶς*. Ἡ μαγιὰ εἶνε ὀξεῖα οὐσία, ἐξαγομένη ἐκ τοῦ τετάρτου στομάχου ἀναπογαλακτίστου μόσχου, λαμβάνεται δ' ἐξ αὐτῆς μικρὸν τεμάχιον, ὅπερ μουσκεύεται ἐπὶ 24 ὥρας εἰς ξυνισθέντα ὀρρόν, τούτου δὲ τοῦ ὑγροῦ γίνεται χρῆσις πρὸς τυροποιίαν. Πηγνύμενον τὸ γάλα βάλλεται εἰς *τυροβώλια* ἐκ σπάρτων δίκην καλαθίσκων ἀχείρων ἢ καὶ πήλινα ἢ ἐκ λευκοσιδήρου, ὁπότε φέρουσι κατὰ τὴν βάσιν ὀπὴν πρὸς ἀποστράγγισιν τοῦ τυροῦ, ἀφινομένου πρὸς τοῦτο ἐπὶ μίαν ἡμέραν· ὅταν δὲ προσλάβῃ ποιάν τινα συνεκτικότητα, τίθεται εἰς ἄλλα τυροβώλια, μεταστρεφόμενος, καὶ ἀφίνεται ἐπὶ μίαν ἢ δύο ἡμέρας, καὶ ὅταν σκληρυνθῇ, τίθεται ἐπὶ ταρσῶν, κεκαλυμμένων διὰ καθαροῦ χόρτου, καὶ συνεχῶς μεταστρέφεται. Ἁλατίζεται

ὁ τυρὸς ἵνα γείνῃ εὐστομώτερος καὶ ἵνα μετριασθῇ ἡ ζύμωσις, τὸ ἅλας ὅμως δέον νὰ τεθῇ ἐπ' αὐτοῦ καὶ οὐχὶ ἐν τῷ φυράματι, διότι ξηραίνεται τότε ὁ τυρὸς καὶ γίνεται θρομβώδης.

Ὁ ὀρνιθών.

Ἐν ταῖς πλείσταις τῶν ἐπαύλεων αἱ ὄρνιθες ἀφίνονται νὰ περιφέρωνται ἐλευθέρως εἰς τὴν αὐλὴν καὶ εἰς αὐτὸν ἔτι τὸν πρὸ τῆς οἰκίας κοπρῶνα ἐν μέσῳ τῶν κτηνῶν, ἵνα συλλέγωσι τοὺς ἐν αὐτῷ εὑρισκομένους κόκκους κριθῆς, οἵτινες ἄλλως θὰ ἐφύοντο βραδύτερον ἐν τοῖς ἀγροῖς πρὸς μεγάλην τῆς γεωργίας ζημίαν. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει ὁ λεγόμενος ὀρνιθὼν περιλαμβάνει τάφρον κοπρῶνος καὶ ποτίστραν· πᾶσαι αἱ ἀπὸ τῆς ἐπαύλεως ἐξαρτώμεναι οἰκοδομαὶ κεῖνται κύκλῳ. Ἀλλ' ὅταν ἀνατρέφῃ τις μέγαν ἀριθμὸν ὀρνίθων, τὸ σύστημα τοῦτο ἀποβαίνει ἀνεφάρμοστον ὡς ἐκ τῆς συσσωρεύσεως καὶ τῶν δυστυχημάτων, ἅτινα δυνατὸν νὰ συμβῶσι. Τότε περικλείονται αἱ ὄρνιθες ἐν εἰδικῷ τόπῳ, καλουμένῳ ὀρνιθῶνι.

Ὁ ὀρνιθὼν δέον νὰ περιλαμβάνῃ ὄρνιθας, μελεαγρίδας καὶ ἰνδικὰς ὄρνιθας, περιστερεῶνα, θέσεις διὰ τὰς κλώσσας, καπωνοτροφεῖον καὶ κλωβὸν διὰ τὰ παχυνθησόμενα πετεινά, πέταυρα πρὸς ὕπνον τῶν ὀρνίθων καὶ τῶν ἰνδορνίθων καὶ μεγάλην εὐρυχωρίαν διὰ νὰ περιφέρωνται ἐλευθέρως.

Τὸ μέρος τοῦτο ἢ ἡ αὐλὴ δέον νὰ ᾖ κεχωρισμένον ἀπὸ τῆς λοιπῆς ἐπαύλεως διὰ τοίχου, κιγκλιδώματος ἢ μεγάλου φράκτου, ἵνα μὴ διαταράσσωνται ἑκάστοτε τὰ

ἐκεῖ διασκεδάζοντα ζῶα ἐκ τῆς κινήσεως τοῦ ἐκτὸς κόσμου. Τὸ ἔδαφος δέον νὰ ᾖ ὀλίγον ἐπικλινὲς ἵνα μὴ παραμένωσι στάσιμα ὕδατα· ὅσον δὲ τὸ δυνατὸν δέον νὰ εὑρίσκωνται ἐκεῖ ὀλίγη χλόη, δένδρα καὶ δενδρύφια καὶ θάμνοι· κατασκευάζονται ἓν ἢ δύο τέλματα διὰ τὰ ἔνυδρα ζῶα, τίθενται σωροὶ στάκτης ἢ ἄμμου διὰ τὰς ὄρνιθας, ἵνα κυλιόμεναι ἀπαλλάσσωνται τῶν φθειρῶν, καὶ κάδος πλήρεις νωποῦ ὕδατος, ὃς τῆς ἡμέρας ἀνανεουμένου, διὰ νὰ πίνωσι. Πανταχοῦ δέον νὰ ἐπικρατῇ μεγίστη καθαριότης, διότι αἱ πλείους τῶν ἀσθενειῶν, αἵτινες δεκατίζουσι τὰ ζῶα ταῦτα, ἔχουσι λόγον τὴν ἀκαθαρσίαν τοῦ μέρους, ἐν ᾧ διαιτῶνται.

Ὁ ὀρνιθὼν δὲν πρέπει νὰ εἶναι ἐκτεθειμένος πρὸς βορρᾶν, ὅστις εἶναι ἐπιβλαβὴς εἰς τὰς ὄρνιθας, συνήθως δὲ στηρίζεται ἐπὶ τοίχου καὶ καλύπτεται δι' ἀχύρου· οὐσιῶδες ἀποβαίνει νὰ μὴ εἶναι οὔτε θερμός, οὔτε ψυχρός, οὔτε ὑγρός, τὸ δὲ μέγεθος δέον νὰ ᾖ ἀνάλογον πρὸς τὴν πληθὺν τῶν ὀρνίθων. Συνήθως ὁ ὀρνιθὼν ἔχει παράθυρον, ἀνοιγόμενον τὴν ἡμέραν πρὸς ἀερισμόν, ἐὰν δὲ εἶναι κιγκλιδωτὸν ἔξωθεν, δύναται ν' ἀφεθῇ ἀνοικτὸν καὶ τὴν νύκτα, διότι διὰ τῶν κιγκλίδων τούτων οὐδεὶς ἐχθρὸς τῶν ὀρνίθων καθίσταται ἐπίφοβος. Τὸν χειμῶνα ὁ ὀρνιθὼν φράσσεται διὰ χονδροῦ ὑφάσματος πρὸς προφύλαξιν ἀπὸ τοῦ ψύχους, τὸ ἔδαφος δὲ αὐτοῦ πρέπει νὰ ᾖ στεγνὸν καὶ καθαρόν. Ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν πρέπει νὰ ἀερίζηται, καὶ ἅπαξ τοῦ ἔτους τοὐλάχιστον νὰ χρίηται δι' ἀσβέστου ἕνεκα τῶν συναθροιζομένων φθειρῶν.

Τὰ προϊόντα τοῦ ὀρνιθῶνος μεγάλως σημαίνουσιν ἐν ταῖς προσόδοις τοῦ οἴκου, καὶ διὰ τοῦτο πολλοί, θελή-

σαντες νὰ ἐλαττώσωσι τὸν ἀριθμὸν τῶν τρεφομένων ὀρνίθων ἢ καὶ νὰ παύσωσι τέλεον ἀνατρέφοντες τοιαύτας, ἐδέησε νὰ παραιτηθῶσι.

Ἐὰν (λέγει ὁ Μιγιὲ) ὁ ὀρνιθὼν ἔχει παροδικὰ ἄτοπα, συνιστᾶται ὅμως διὰ τὰ ἐν πάσῃ στιγμῇ παρεχόμενα καλά· εἶναι τὸ κέρας τῆς ἀφθονίας τῆς οἰκοδεσποίνης, καὶ οὐδέποτε τὴν ἀφίνει μὲ κενὰς τὰς χεῖρας, ἐὰν γνωρίζῃ νὰ τὸν διευθύνῃ· ὁμοιάζει πρὸς κομβολόγιον περιστρεφόμενον ὁλονὲν ἐν τοῖς δακτύλοις καὶ οὐδέποτε τελειόνον. «Δὲν ἀρκεῖ μόνον νὰ σκαλίζῃ ὁ πετεινός, ἀλλὰ καὶ ἡ ὄρνιθα νὰ μαζεύῃ». Καὶ πετεινὸς μὲν εἶναι βεβαίως τῆς ἐπαύλεως ὁ κύριος, ὁ ἀρχηγὸς τῆς ἐκμεταλλεύσεως, οὗ αἱ ἐργασίαι ἐξασφαλίζουσι τὸ μέλλον, ὁ σπείρων καὶ ὁ θερίζων, ἀλλὰ μέχρι τοῦ θερισμοῦ, ὃν πολλὰ πράγματα δύνανται νὰ διακυβεύσωσιν, ἡ σύντροφός του, φειδωλὴ οὖσα καὶ συνετή, καὶ προορατικὴ καὶ φιλόπονος, ὡς αὐτός, συναθροίζει ὀλίγον καθ' ἑκάστην ἡμέραν, καὶ διὰ τῶν μικρῶν κερδῶν, ἅτινα ἐξευρίσκει ἐν τῷ ἰδίῳ τμήματι, πολλαπλασιαζομένων, σημαίνει μεγάλως ἐπὶ τέλους ἐν τῇ πλάστιγγι, ἐν ᾗ ἀποτίθενται τὰ χρήματα, τὰ προωρισμένα εἰς τὴν ἀπότισιν τοῦ φόρου ἢ τοῦ μισθώματος τῆς ἐπαύλεως.

Ἐν ταῖς ἐπαύλεσιν ἐκείναις, ἔνθα ἡ ὀρνιθοτροφία καὶ ἡ τῶν ὁμοίων ταῖς ὄρνισι ζώων ἀνατροφὴ γίνεται ἐν μεγάλῳ ἀριθμῷ, ἐκλέγεται γυνή, ἔχουσα τὴν ἐπιστασίαν τοῦ ὀρνιθῶνος. Ὀφείλει αὕτη πρὸ παντὸς νὰ καταστῇ ἀγαπητὴ εἰς τὴν ταραχοποιὸν οἰκογένειάν της, φροντίζουσα νὰ μὴ μεταβληθῇ ποτε ἡ ὥρα τοῦ φαγητοῦ καὶ νὰ εἶναι καλὴ ἡ τροφὴ καὶ καθαρὰ ἡ κατοικία. Ἐπιθεωρεῖ συ-

χνάκις τὰ εἰς τὰς φροντίδας της παραδεδομένα ζῶα, βλέπει μὴ τυχὸν ἔχωσιν ἀνάγκην τινός, ἐπιτηρεῖ τὰς κινήσεις καὶ τοὺς τρόπους των, διὰ νὰ βεβαιοῦται περὶ τῆς ὑγιείας αὐτῶν, καὶ τέλος ὀφείλει νὰ γνωρίζῃ τὰς καλλιτέρας μεθόδους πρὸς πάχυνσιν τῶν ὀρνίθων καὶ τὰ μέσα νὰ θεραπεύῃ τὰς συνηθεστάτας ἀσθενείας.

Ὄρνιθες.—Αἱ ὄρνιθες, ὡς γνωστόν, τρέφονται διὰ παντοίων τροφῶν, τρώγουσαι παντοειδεῖς σπόρους, οἷον κριθήν, σῖτον, ἀραβόσιτον, πίσα, φακῆν, στέμφυλα, πᾶν εἶδος ἀποκοσκινιδίων, βραστὰ γεώμηλα καὶ κολοκάσια συντετριμμένα καὶ ἀναμεμιγμένα ἐνίοτε μετὰ πιτύρου· πάντα ταῦτα ἀποτελοῦσιν ἐξαίρετον τροφήν, δὲν πρέπει ὅμως νὰ δίδωνται πολλά, τὸ μὲν διότι εἶναι πυρωτικά, τὸ δὲ διότι ἡ κατάχρησις τῶν γεωμήλων μεταδίδει εἰς τὰ ὠὰ δυσάρεστον γεῦσιν. Πρέπει ἐνίοτε ν' ἀναμιγνύωνται τὰ γεώμηλα ἢ τὰ δημητριακὰ μετὰ χλόης καὶ μετ' ὀλίγης ὀξαλίδος ἢ σαλατικῶν λεπτοκομμένων. Αἱ ὄρνιθες ἀγαπῶσι πολὺ τοὺς σκώληκας, τὰς μηλολόνθας τὰ μόλις ἐξελθόντα τῶν ὠαρίων τῶν ἐντόμων σκωλήκια, τοὺς μικροὺς κοχλίας καὶ πλῆθος ἄλλων ἐντόμων, αἱ μηλολόνθαι ὅμως εἶναι ἐπιβλαβεῖς.

Ἡ κλῶσσα ἐκκολάπτει τὰ ὠὰ μετὰ 21 ἡμέρας ἀπὸ τῆς ἀρχικῆς ἐπωάσεως, ἐπειδὴ δὲ ἡ ἐκκόλαψις γίνεται ἀνίσως, λαμβάνονται τὰ πρῶτα νεοσσία κατὰ σειρὰν καὶ τίθενται παρὰ τὴν πυρὰν ὑπὸ κόσκινον ἢ ἐν κανίστρῳ, ἐν ᾧ τίθεται στυπίον, καὶ ὅταν ἐκκολαφθῶσιν ὅλα, παραδίδονται εἰς τὴν μητέρα, ἥτις τὰ θερμαίνει ὑπὸ τὰς πτέρυγας αὐτῆς. Τὴν πρώτην ἡμέραν τὰ νεοσσία διατηροῦνται ἄνευ τροφῆς, ἀπαιτεῖται ὅμως τονικὴ εἰς τὴν μητέρα ὡς ἐξηντλημένην. Ἐν θερμῷ καιρῷ δύνανται ν' ἀφεθῶσι τὰ νεοσσία νὰ ἐξέλθωσιν ἀπὸ τῆς ἐπιούσης τῆς γεννήσεως αὐτῶν, τιθέμενα εἰς τὸν ἥλιον

ἐντὸς κλωβοῦ ἢ ὑπὸ μέγα κόσκινον, ἀφινομένης καὶ τῆς τροφῆς πλησίον καὶ σκαφιδίου πλήρους ὕδατος. Τὰς πρώτας δεκαπέντε ἡμέρας τρέφονται μὲ καλοψημένα αὐγά, κεκομμένα εἰς μικρὰ μικρὰ τεμάχια, καὶ μὲ ψίχα ἄρτου, βρεγμένην εἰς γάλα, βαθμηδὸν δὲ προστίθεται κριθὴ ἢ σῖτος, ἐλαττουμένων τῶν ὠῶν, καὶ ἐπὶ τέλους ἀφαιρουμένων τελείως.

Αἱ ἀσθένειαι τῶν ὀρνίθων ἀποφεύγονται ὅσον τὸ δυνατόν, ὅταν ὁ ὀρνιθὼν εἶναι, ὡς καὶ ἀνωτέρω εἴπομεν, ἐστραμμένος, πρὸς τὴν δέουσαν διεύθυνσιν τοῦ ὁρίζοντος, καλῶς καθαρισμένος, ἀσβεστωμένος καὶ εὐάερος. Ἐν τῷ ὀρνιθῶνι ἢ ἐγγὺς αὐτοῦ πρέπει νὰ ὑπάρχωσι χλόη, πυκνοὶ θάμνοι ἢ δένδρα, ἄμμος καὶ δροσερὸν ὕδωρ.

Ἡ κόρυζα (τσίφνα) τῶν ὀρνίθων ἀποδίδεται εἰς ἔλλειψιν ὕδατος ἢ εἰς ἀκάθαρτον ὕδωρ, συνίσταται δὲ εἰς μικρὸν λευκὸν ἢ ὑποκίτρινον δέρμα, ὅπερ σχηματίζεται εἰς τὸ ἄκρον τῆς γλώσσης καὶ ἐμποδίζει τὰς ὄρνιθας νὰ φωνάζωσι καὶ νὰ πίωσιν. Ἀποσπᾶται τὸ δέρμα τοῦτο διὰ τῆς αἰχμῆς βελόνης, τρίβεται τὸ μέρος μὲ ὀλίγον ἅλας καὶ ρίπτεται ὀλίγον νίτρον εἰς τὸ ὕδωρ τῶν ἀσθενῶν ὀρνίθων. Δύναται προσέτι νὰ πλυθῇ τὸ πάσχον μέρος δι' ὀλίγων σταγόνων οἴνου καὶ νὰ ποτισθῶσιν αἱ πάσχουσαι ὄρνιθες ὀλίγας σταγόνας.

Νῆσσαι. — Αἱ νῆσσαι ἀνατρέφονται εὐκόλως, ἀναπτύσσονται ταχέως, καὶ αἱ παχεῖαι πληρόνονται καλῶς· τρέφονται ὡς καὶ αἱ ὄρνιθες, τρώγουσι δὲ καὶ γογγύλια καὶ κοκκινογούλια, ἅτινα ὑπεραγαπῶσι καὶ ἅτινα κόπτονται εἰς μικρὰ τεμάχια, σαλατικὰ καὶ γεώμηλα συντετριμμένα. Τὰ νησσάρια εἶναι ἀδηφάγα ἅμα γεννηθῶσι, θέλοντα φαγητὸν ἑπτὰ ἢ ὀκτὼ φορὰς τὴν ἡμέραν, δίδεται δὲ αὐτοῖς ζύμη ἐκ πιτύρου, γάλακτος καὶ ψιλοκομμένης τσουκνίδας. Πρέπει νὰ ἔχωσι πάντοτε ὕδωρ. Ἐπὶ ὀκτὼ ἕως δέκα ἡμέρας μένουσιν, ὡς τὰ νεοσσία, ἐντὸς κλωβοῦ, μετὰ ταῦτα δ' ἀφίνονται ἐλεύθερα ἐν θερμῇ καὶ εὐηλίῳ ἡμέρᾳ. Ἡ θήλεια νῆσσα μεταβαίνει ἀμέσως εἰς τὸ τέλμα, τὰ δὲ νησσάρια παρακολουθοῦσιν αὐτὴν ἀδιστάκτως.

Χῆνες. — Οἱ χῆνες διαιτῶνται συνήθως ἐν μικροῖς, σκοτεινοῖς καὶ ὑγροῖς σταύλοις, κοιμώμενοι ἐπὶ ὀλίγης κόπρου, προτιμότερον ὅμως νὰ ἔχωσι καὶ αὐτοὶ τακτικὴν καὶ καθαρὰν κατοικίαν. Καὶ οἱ χῆνες τρώγουσιν ὅ,τι αἱ νῆσσαι, ἀλλ' ἡ τροφὴ αὐτῶν, ὡς ἀδηφαγωτέρων, εἶναι δαπανηρά, ἐπειδὴ δὲ θέλουσιν ἐλευθερίαν καὶ κίνησιν, ἀφίνονται νὰ τρέχωσιν εἰς τὰς ὁδοὺς καὶ βόσκωσιν εἰς τὰ χόρτα. Εἰς τὰ χηνάρια δίδεται βεβρεγμένον πίτυρον, ἀναμεμιγμένον μὲ λεπτοκομμένα χόρτα.

Οἱ χῆνες ἐπωάζωσιν ἅπαξ τοῦ ἔτους καὶ γεννῶσι κατὰ πᾶσαν δευτέραν ἡμέραν. Δεκαπέντε περίπου ὠὰ ἀρκοῦσιν εἰς μίαν ὠοτοκίαν. Ὅταν οἱ χηνιδεῖς ἐξέλθωσι τοῦ κελύφους, τίθενται εἰς θερμὸν μέρος πλησίον πυρᾶς, διότι τὸ ψῦχος τοὺς φονεύει, τὴν δ' ἐπιοῦσαν τῆς γεννήσεως ἀρχίζουσι νὰ τρώγωσι· καὶ ἐπειδὴ εἶναι ἀδηφάγοι, δίδεται αὐτοῖς τροφὴ πεντάκις ἢ ἑξάκις τῆς ἡμέρας. Μετά τινας ἡμέρας ἀφίνονται ἐλεύθεροι νὰ ἐξέλθωσι τὴν μεσημβρίαν, ἐὰν ὁ καιρὸς εἶναι γλυκύς, τοῖς δίδονται δὲ τότε λεπτοκομμένα χορταρικά, καὶ πρὸ πάντων ἀκαλήφη (τσουκνίδα), ἣν ὑπεραγαπῶσιν, ἀναμεμιγμένη μετὰ πιτύρου. Τίλλονται οἱ χῆνες τρὶς τοῦ ἔτους, περὶ τὰ τέλη μαΐου, τὸν ἰούλιον καὶ περὶ τὰ μέσα σεπτεμβρίου, προλαβόντως δὲ πλύνονται διὰ καθαροῦ ὕδατος καὶ ἐγκλείονται, ἕως οὗ στεγνώσωσι τὰ πτερά, διὰ νὰ μὴ λερωθῶσι πάλιν, ἀλλ' οὔτε τὸ πτίλον ὅλον πρέπει ν' ἀφαιρεθῇ, οὔτε τὰ πτερὰ τὰ ὑποβαστάζοντα τὰς πτέρυγας, διότι τότε θὰ κρέμανται αὗται κάτω. Τὰ πτερὰ τῶν στεγνόνονται ἐν εὐαέρῳ καὶ εὐηλίῳ δωματίῳ, τὸ δὲ πτίλον στεγνόνεται χωριστά, διότι πωλεῖται

περισσότερον. Τὰ πτίλα χρησιμεύουσιν εἰς κατασκευὴν προσκεφαλαίων, τὰ δὲ πτερὰ εἰς κατασκευὴν ὀδοντογλυφίδων. Τὸ ἦπαρ τοῦ χηνὸς ἐκτιμᾶται μεγάλως ὑπὸ τῶν γαστρονόμων, πωλεῖται δὲ τρὶς περισσότερον τοῦ ὅλου χηνός.

Τὰ πτερὰ τοῦ ἰσχνοῦ χηνὸς εἶναι προτιμότερα τῶν τοῦ παχέος, καὶ τίλλεται ἅμα σφαγῇ τὸ ζῶον, διότι τὸ πτερὸν τοῦ νεκροῦ μαδᾷ καὶ φθείρεται ταχύτερον. Ἀγοράζονται δὲ τὸν ὀκτώβριον μᾶλλον ἢ τὸν δεκέμβριον, διότι τὸ μὲν πτερὸν τοῦ ἰουλίου εἶναι εἰσέτι ἀκάμωτον, ἐνῷ τὸ τοῦ ὀκτωβρίου εἶναι τέλειον, ἅτε τότε ὄντος τοῦ χρόνου τῆς πτερορρυήσεως.

Ἰνδικαὶ ὄρνιθες.— Ἂν ἡ ἰνδικὴ ὄρνις μὴ ἀπήτει πολλὰς φροντίδας κατὰ τὴν νεαρὰν αὐτῆς ἡλικίαν, θὰ ἦτο τὸ κράτιστον τοῦ ὀρνιθῶνος ζῶον, ὡς περιζήτητος καὶ εἰς καλὴν πωλουμένη τιμήν. Κατὰ τὴν νεαρὰν ἡλικίαν ἡ ἰνδικὴ ὄρνις φοβεῖται καὶ τὸ ψῦχος καὶ τοὺς μεγάλους καύσωνας, ἡ δὲ δρόσος, ὁ ἄνεμος, ἡ βροχὴ καὶ ἡ ὁμίχλη φονεύουσι τὰς μικρὰς ἰνδικὰς ὄρνιθας καὶ ὁ ἥλιος τὰς ζαλίζει μέχρις οὗ βγάλουν τὸ λοφίον (τὸ κόκκινον ἄνω τοῦ ράμφους σάρκωμα), ἤτοι ἐπὶ δύο μῆνας. Μετὰ τὴν κρίσιν ταύτην γίνονται εὔρωστοι. Ἐπωφελέστερον εἶναι νὰ τρέφῃ τις συνάμα ἀγέλην ἰνδικῶν ὀρνίθων, διότι συναγελαζόμεναι πορεύονται ἀνὰ τοὺς ἀγροὺς πρὸς νομὴν καὶ οὐδὲν ἄλλο οὕτως εἰπεῖν συνεπάγονται ἔξοδον ἢ τὴν ἀντιμισθίαν μικροῦ τινος φύλακος.

Αἱ ἰνδικαὶ ὄρνιθες ἐπωάζουσιν ἀπὸ τῆς πρώτης ἕως τῆς ἕκτης ἡμέρας, μίαν δὲ ἡμέραν γεννῶσι καὶ δύο δὲν γεννῶσιν, εἶτα ὅμως ἄρχονται ὠοτοκοῦσαι καθ' ἑκάστην, ἀλλ' ἐπειδὴ ἀγαπῶσι νὰ κρύπτωσι τὰ ὠά ἐν αἱμασιαῖς καὶ ἐν σωροῖς ἀχύρου, πρέπει νὰ προσέχωνται ἵνα μὴ γίνωνται βορὰ ἰκτίδων καὶ ἀλωπέκων. Καθόσον

γεννῶσι, λαμβάνονται τὰ ὠὰ καὶ τίθενται εἰς ὑπόθερμον μέρος, οὗ ἡ θερμότης νὰ εἶναι ἡ αὐτὴ πάντοτε, τοιουτοτρόπως δὲ μένουσι μέχρι τῆς ἐπωάσεως. Τόσον δ' ἐπιτακτικὴν ἀνάγκην αἰσθάνεται ἡ ἰνδικὴ ὄρνις πρὸς ἐπώασιν, ὥστε ἀποθνήσκει μᾶλλον ἐξ ἀτροφίας παρὰ ν' ἀφήσῃ τὴν φωλεὰν αὐτῆς, κἂν ἔτι ἀφῃρέθησαν τὰ ὠά· διὰ τοῦτο πρέπει νὰ ταγίζωνται καθ' ἑκάστην. Ἡ ἰνδικὴ ὄρνις ἐκκολάπτει τὰ ὠὰ αὐτῆς ἐντὸς τριάκοντα ἡμερῶν. Τὰ μικρὰ φυλάσσονται ἐν θερμῷ τόπῳ καὶ μόλις τὴν ἕκτην ἡμέραν ἐκβάλλονται ἐπὶ μίαν ἢ δύο ὥρας περὶ τὴν μεσημβρίαν ἐντὸς κλωβοῦ μετὰ τῆς μητρός.

Βρώμη, σῖτος, βρεγμένος ἄρτος καὶ σκληρὰ αὐγὰ εἰς ψιλὰ κομμάτια εἶναι ἡ καλλιτέρα τροφὴ τῶν μικρῶν ἰνδικῶν ὀρνίθων.

Ὁ χοῖρος.

Ὁ χοῖρος εἶναι λαίμαργον ζῶον καὶ τὸ παράπαν δύσκολος ὡς πρὸς τὴν τροφήν, τρώγων πάντα μετὰ τῆς αὐτῆς ὀρέξεως, μεθ' ἧς καὶ τὴν καλλιτέραν τροφήν, παχύνεται δὲ ὀλιγοδαπάνως, καὶ διὰ τοῦτο πᾶσα ἀγροτικὴ οἰκογένεια δύναται νὰ θρέψῃ ἕνα. Διὰ νὰ παχυνθῇ καλῶς ὁ χοῖρος καὶ πρὸ πάντων ταχέως, δέον νὰ ᾖ καλοῦ γένους, ἀναγνωρίζονται δὲ οἱ τοιοῦτοι ἐκ τῶν εὐρέων στέρνων, τῶν μικρῶν ὀστῶν, τῶν χονδρῶν μυώνων, τοῦ χαμηλοῦ ἀναστήματος καὶ τῶν λεπτῶν καὶ ὀλίγων τριχῶν. Οἱ παχυνθησόμενοι χοῖροι δέον νὰ ὦσι νέοι καὶ εὔρωστοι, ἡ δὲ πάχυνσις δέον νὰ γείνῃ ἐν καταλλήλῳ ὥρᾳ, ἤτοι ἀπὸ τῶν ἀρχῶν τοῦ φθινοπώρου μέχρι τέλους τοῦ χειμῶνος. Τὸ ἅλας τὸ προστιθέμενον εἰς τὴν τροφὴν τῶν χοίρων συντελεῖ καὶ τοῦτο εἰς πάχυνσιν. Πρέπει δὲ νὰ ταγίζηται ὁ χοῖρος τετράκις τῆς ἡμέρας, τὸ δὲ κατάλυμά του νὰ ᾖ θερμὸν μᾶλλον ἢ ψυχρὸν καὶ καθαρώτατον, καθ' ἑκάστην δὲ ν' ἀλλάσσηται ἡ χορτόστρωτος στοιβάς, ἐφ' ἧς κοιμᾶται.

Ἡ Αἴξ.

Ἡ αἴξ εἶναι ἡ ἀγελὰς τοῦ πτωχοῦ ἀνθρώπου διὰ τὰς πολλὰς ὑπηρεσίας, ἃς ἀποδίδει εἰς τὰς μικρὰς ἀγροτικὰς οἰκογενείας, αἵτινες δὲν δύνανται νὰ τρέφωσιν ἀγελάδα· δίδει ἄφθονον γάλα, τυρὸν καὶ ὡραῖον λίπασμα. Τρώγει τὸ θέρος χόρτα καὶ παντοειδῆ φύλλα, ἀλλ' εἶναι ζῶον καταστρεπτικὸν τῶν ἀγρῶν, καὶ διὰ τοῦτο δένεται διὰ σχοινίου, ἐπὶ νομὴν ἐξαγόμενον· τὸν χειμῶνα τρέφεται μὲ χόρτα καὶ ἄλλην βοσκήν, μὲ ρίζας καὶ μὲ φύλλα ἀμπέλου, ἅτινα φυλάττει ἡ προορατικὴ οἰκοδέσποινα, συνάζουσα μετὰ τὸν τρυγητόν. Διὰ τοῦ ἐρίου τῶν αἰγῶν τῆς Θιβετίας καὶ τῆς Κασεμίρης, ἐχουσῶν μακράν, λεπτὴν καὶ μεταξώδη τρίχα, γίνονται τὰ ὑφάσματα τὰ λεγόμενα κασεμίρια.

Ὁ μελισσών.

Ἡ φυσικὴ τοῦ μελισσῶνος θέσεις εἶναι ἐγγὺς κήπων καὶ ἀνθέων, πρέπει δὲ νὰ ᾖ ὑπήνεμος, προφυλασσόμενος πρὸς τοῦτο διὰ τοίχου· συνήθως σκιάζεται μὲ φραγμοὺς ἐξ ἀκανθῶν καὶ θάμνων ἢ λειρίων, ὧν τὰ ἐαρινὰ ἄνθη ἐξυπηρετοῦσιν ἀρκούντως τὰς μελίσσας κατὰ τὰς πρώτας αὐτῶν ἐξόδους ἐκ τῆς κυψέλης. Τῶν μελισσῶν δ' ὅλου τοῦ θέρους ἐργαζομένων ἵνα συνάξωσιν ἐπιμελῶς τὰς ζωοτροφίας αὐτῶν, ἰδοὺ ὁ ἄνθρωπος ἀποσύρει μέρος πρὸς ἰδίαν ὠφέλειαν, ἀφίνων αὐταῖς τὸ ἀπολύτως ἀπαιτούμενον.

Τὸ μέλι περιέχεται ἐντὸς τῶν κυψελίδων καὶ ἐξάγεται ἀφαιρουμένων τῶν καλυμμάτων καὶ ἀνατρεπομένων τῶν μελικήρων ἐπὶ κοσκίνου, τὸ οὕτω δὲ ρεῦσαν μέλι εἶναι τὸ πρώτης ποιότητος. Μετὰ τὴν ροὴν τοῦ καλλιτέρου μέλιτος πιέζονται τὰ μελίκηρα καὶ παράγεται τὸ δεύτερον μέλι, ὅπερ καὶ πωλεῖται συνήθως ἐν

τῇ ἀγορᾷ. Κατόπιν θερμαίνονται αἱ κυψελίδες ἐν ὕδατι πρὸς διάλυσιν τοῦ κηροῦ, ὅστις πηγνύμενος ἐπιπλέει ἐν τῷ ὑγρῷ, καὶ συναζόμενος τότε χρησιμεύει εἰς πώλησιν. Ἐξ αὐτοῦ κατασκευάζονται τὰ ἀγιοκήρια.

Ὅταν τὸ θέρος εἶναι βροχερόν, τὸ μέλι εἶναι μέτριον κατὰ ποιότητα καὶ δὲν ἀρκεῖ εἰς τροφὴν τῶν μελισσῶν κατὰ τὸν χειμῶνα, τότε δὲ προστίθεται ἐκ τοῦ φυλασσομένου ἢ ἀγοραστόν.

Κατὰ τὸν χειμῶνα προφυλάσσονται αἱ μέλισσαι ἀπὸ τῶν παγετῶν καὶ ἀπὸ βεβαίου θανάτου δι' ἀχύρου, δι' οὗ καλύπτεται ἡ κυψέλη, ἢ καλλίτερον ἀκόμη διὰ ξηρῶν βρύων.

Συνήθως κατὰ μάϊον ἢ ἰούνιον αἱ νέαι μέλισσαι ἐκτραφεῖσαι καὶ ἀξιοεργοὶ κατὰ Ξενοφῶντα γενόμεναι ἀπέρχονται τῆς κυψέλης ἀποικιζόμεναι, ἐννοεῖται δὲ τοῦτο ἐκ τῆς ἔσωθεν ἐπικρατούσης κινήσεως τοῦ νέου σμήνους, καὶ διὰ νὰ ἐμποδισθῶσι, προξενεῖται πέριξ θόρυβος, κρουομένων χαλκίνων σκευῶν ἢ χεομένου ὕδατος. Αἱ μέλισσαι συσπειροῦνται τότε, ἀποτελοῦσαι σωρὸν κρεμάμενον εἰς γειτονικὸν δένδρον, ἡ στιγμὴ δ' αὕτη ἐκλέγεται διὰ νὰ πέσῃ τὸ σμῆνος ἐντὸς προητοιμασμένης καθαρᾶς κυψέλης, ἅμα δὲ ἡ νέα ἀποικία μάθῃ τὴν κατοικίαν αὐτῆς, ἐπιδίδεται μετὰ ζήλου εἰς τὸ ἔργον.

Ὄσπρια, λαχανικά, καὶ διάφορα ἄλλα τρόφιμα.

Τὰ ὄσπρια πρέπει νὰ βράζωνται ὅσον τὸ δυνατὸν εἰς βρόχινον, ποτάμιον ἢ πηγαῖον ὕδωρ, ὅσοι δ' ἔχουσι φρεάτειον, ὅπερ εἶναι τραχύ, ὡς περιέχον ἅλατα ἀσβέστου, ἐκεῖνοι δύνανται νὰ ρίπτουν τρία ἢ τέσσαρα γραμμάρια κρυστάλλου σόδας κατὰ λίτραν ὀσπρίων.

Τὰ *πράσινα ὄσπρια* πρέπει νὰ ρίπτωνται εἰς κοχλά-

ζον ἁλατισμένον ὕδωρ, διότι τὸ ἅλας διατηρεῖ τὸ πράσινον αὐτῶν χρῶμα.

Τὰ *ξηρὰ* ρίπτονται εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, καὶ ὅταν μισοβράσουν, τότε ἁλατίζονται.

Τὰ *πίσα* πρέπει νὰ ἔχωσι πράσινον χρῶμα ὀλίγον βαθύ, εἶναι δὲ τρυφερά, ὅταν ἐκλεπιζόμενα διατηρῶσι τὴν μικρὰν οὐράν, ἤτις τὰ συνδέει μετὰ τοῦ λεπύρου.

Ἡ *κινάρα* εἶναι τρυφερὰ ὅταν σπάνῃ ἡ οὐρὰ πλησίον τοῦ σώματος· ὅταν δὲ σπάνῃ μὲ δυσκολίαν καὶ ἐξέρχωνται ἶνες, εἶναι σημεῖον ὅτι εἶναι μεστή.

Τὸ καλλίτερον *γογγύλιον* εἶναι μικρόν, στερεὸν καὶ ἀλευρῶδες.

Τὰ *πράσινα φασούλια* τὰ τρυφερὰ πρέπει νὰ σπάνουν χωρὶς ν' ἀφίνουν ἶνας. Ὅταν μετὰ τὸ βράσιμον ριφθῶσιν εἰς ψυχρὸν ὕδωρ, διατηροῦσι τὸ πράσινον χρῶμά των.

Ἡ καλλιτέρα *φακῆ* ἔχει ὁμαλώτατον φλοιόν, εἶναι δὲ στρογγύλη καὶ ξανθή. Δὲν πρέπει νὰ ψήνηται ἐν χύτρᾳ ἐκ χυτοῦ μετάλλου ἢ ἐκ λευκοσιδήρου, ὅταν θέλωμεν νὰ μὴ μαυρίσῃ.

Τὰ *σπανάκια* μένουσι πράσινα, ὅταν ρίψωμεν εἰς τὸ ὕδωρ εἰς ὃ βράζουν 3 ἕως 4 γραμμάρια κρυστάλλου σόδας (cristaux de soude). Τὸ αὐτὸ κάμνομεν καὶ εἰς τὰ ξηρὰ φασούλια τὰ ἐπέκεινα τοῦ ἔτους· ὀλίγος κρύσταλλος σόδας συντελεῖ εἰς τὸ νὰ ἐψηθῶσι καλῶς.

Οἱ *ἀσπάραγοι* πρέπει νὰ ψήνωνται εἰς κοχλάζον καὶ ἁλατισμένον ὕδωρ. Ὁμοίως καὶ ἡ *ἀβροζιά*.

Τὰ *ἀγγουράκια* πρέπει νὰ εἶναι ὅσον τὸ δυνατὸν μικρά, πράσινα καὶ σκληρά.

Ὁ *πέπων* πρέπει ν' ἀναδίδῃ ὀλίγον ἄρωμα καὶ ν' ἀνθίστανται εἰς τὴν πίεσιν τῶν δακτύλων. Ὁ πολὺ κίτρινος, μαλακὸς καὶ εὔοσμος εἶναι λίαν ὥριμος.

Ὅταν ἀγοράζωμεν *πορτοκάλια* ἢ *λεμόνια*, πρέπει νὰ ἐκλέγωμεν οὐχὶ τὰ μεγαλείτερα, ἀλλὰ τὰ βαρύτερα καὶ λεπτοφλοιότερα, τὰ ἐρυθρὰ δὲ καὶ μὴ ρυκνά, πρὸς δὲ ν' ἀποδίδωσιν εὐάρεστον ὀσμήν. Τὰ λεμόνια καὶ τὰ πορτοκάλια διατηροῦνται τιθέμενα οὐχὶ ἐν σωρῷ, ἀλλὰ κατ' ἀραιὰς σειράς, διὰ ν' ἀερίζωνται ἐλευθέρως.

Τὸ καθαρὸν *ἔλαιον* πήγνυται εὐκολώτερον παντὸς ἄλλου, καὶ δὲν κάμνει ἀφρὸν ταρασσόμενον καὶ μεταγιζόμενον.

Ἡ *ὄρυζα* πρέπει νὰ εἶναι χονδρά, λευκή, καθαρὰ καὶ διαφανὴς καὶ νὰ μὴ ἀπόζῃ κόνεως.

Αἱ *σταφίδες* αἱ κεκαλυμμέναι μὲ λευκόν τι στρῶμα εἶναι ἠλλοιωμέναι (χαλασμέναι).

Ἡ καλῆς ποιότητος *ζάχαρις* πρέπει νὰ εἶναι σκληρά, λαμπερά, εὔηχος κτυπωμένη ἀντιστρόφως διὰ τοῦ δακτύλου, καὶ νὰ σπάνῃ μονοκόμματος χωρὶς τρίμματα.

Τὸ καλλίτερον *μέλι* εἶναι λευκὸν ἢ κίτρινον χρυσόχρουν· εἶναι ἀρωματικὸν πυκνὸν καὶ διαφανές.

Ὁ πεφρυγμένος *καφὲς* πρέπει νὰ εἶναι νωπός, διότι ὅταν γείνῃ ἕωλος, εἶναι ὁριμὺς καὶ ἄνευ ἀρώματος, ἐνῷ ἐκ τοὐναντίου ὁ πράσινος καφὲς ὅσον παλαιόνει, τόσον καλλίτερος γίνεται.

Ὁ ἁλεσμένος καφὲς ὁ περιέχων κίχωρον ἀναγνωρίζεται ὧδε·

Λαμβάνομεν ὑάλινον σίφωνα κλειστὸν ἐκ τοῦ ἑνὸς μέρους, πληροῦμεν αὐτὸν ὕδατος κατὰ τὸ ἥμισυ καὶ ρίπτομεν ἐντὸς δραγμίδα (πρέζαν) καφέ. Ἐὰν μετά τινας στιγμὰς τὸ ὕδωρ μείνῃ διαυγὲς καὶ ἡ κόνις δὲν κατέρχεται, ὁ καφὲς εἶναι ἀνόθευτος· ἐὰν δὲ ὑποκιτρινίσῃ τὸ ὕδωρ καὶ γείνῃ φαιόν, καταπίπτουσι δὲ μόρια εἰς τὸν σίφωνα, ὁ καφὲς εἶναι ἀναμεμιγμένος.

Ἡ καλὴ *σοκολάτα* ἔχει ὀσμὴν κακάου, εἶναι δὲ πιμελώδης μασωμένη· θραυομένη εἶναι φαιὰ καὶ τὸ μίγμα δὲν πρέπει νὰ φαίνηται ὡς ἄμμος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'.

ΘΕΡΜΑΝΣΙΣ ΚΑΙ ΦΩΤΙΣΜΟΣ.

Ὁ τρόπος τοῦ θερμαίνεσθαι διαφέρει κατὰ τὰ μέρη. Ἐν ταῖς δασώδεσι χώραις τὰ ξύλα εἶναι ἡ μᾶλλον εὔχρηστος ὕλη· ἀλλαχοῦ προτιμᾶται ὁ γαιάνθραξ, καὶ ὅπου πρὸ πάντων κεῖνται ἐγγὺς ἐργοστάσια πρὸς παραγωγὴν ἀεριόφωτος, συνειθίζεται τὸ *κόκ*· τὸ κὸκ δὲ τοῦτο εἶναι γαιάνθραξ, οὗ ἐξήχθη τὸ ἀέριον. Ὁ γαιάνθραξ δίδει ἰσχυροτέραν τοῦ ξύλου θερμότητα καὶ εἶναι εὐθηνότερος, ἀναδίδει ὅμως δυσάρεστον ὀσμὴν καὶ μάλιστα καπνὸν ρυπαίνοντα τὴν κατοικίαν, καὶ περὶ πλέον σβέννυται ταχέως, μὴ ἐπιτηρούμενος, καὶ δυσκόλως ἀνάπτει ἔπειτα.

Ἀλλ' ἐὰν τὸ ξύλον δίδει ἀσθενεστέραν τοῦ γαιάνθρακος θερμότητα, πλεονεκτεῖ ὅμως αὐτοῦ κατὰ τοῦτο, ὅτι ἡ μὲν θερμότης μετριάζεται κατὰ βούλησιν, αὐτὸ δὲ ἀνάπτει εὐκολώτερον· ἀλλ' οὐδὲ τόσην προσοχὴν ἀπαιτεῖ, καὶ δύο δαυλία ἐγγὺς τιθέμενα διατηροῦσι μικρὰν θερμότητα ἐπὶ ἡμίσειαν ἡμέραν.

Τὸ *κὸκ* δίδει καλὴν θερμότητα καὶ εἶναι καὶ οἰκονομικόν, οὐδὲ ἀναδίδει ὀσμήν· ἀλλ' ἐὰν σβεσθῇ ἐλλείψει ἐπιτηρήσεως, δυσκόλως ἀνάπτει πάλιν.

Μέσα θερμάνσεως.—Καὶ ταῦτα ἀλλάσσουσι κατὰ χώρας. Ἐν ταῖς δασώδεσι γίνεται χρῆσις θερμαστρῶν καὶ ἑστιῶν, ὅπου δὲ καίονται γαιάνθρακες ἢ κόκ, μεταχειρίζονται εἰδικὰς θερμάστρας. Αἱ πήλιναι θερμάστραι μεταδίδουσι καλὴν θερμότητα καὶ βραδέως ἀποψήχονται. Αἱ ἑστίαι ἔσωθεν φέρουσι λαμαρίναν ἢ πλινθία, ταῦτα δὲ εἶναι προτιμότερα τῆς λαμαρίνας πρῶτον διὰ τὴν καθαριότητα καὶ δεύτερον διότι ἀνανεοῦσι καλλίτερον τὴν θερμότητα. Ἀνάπτεται ἡ ἑστία τιθεμένου εἰς τὸ βάθος μεγάλου ξύλου, ὅπερ θάπτεται ὑπὸ τὴν τέφραν· πλησίον αὐτοῦ τίθεται ἕτερον μακρότερον καὶ λεπτότερον πρὸς ὑποβάστασιν τῶν δαυλῶν· σιδηρᾶ ράβδος ἐγκαρσίως τιθεμένη συγκρατεῖ πάντα καὶ προφυλάσσει τοὺς δαυλούς. Τὸ πῦρ τίθεται πάντοτε ἄνωθεν, διατηρεῖται δὲ ἡ πυρὰ ἐφ' ὅσον τίθενται ξύλα χωρὶς νὰ πειραχθῇ τὸ ὑπὸ τὴν τέφραν ξύλον. Πρέπει ἡ τέφρα νὰ εἶναι πολλή, διότι διατηρεῖ τὸ πῦρ καὶ αὐξάνει τὴν θερμότητα, φυλάσσεται δὲ διὰ φυλακτῆρος.

Ἐν ταῖς θερμάστραις ἐν γένει καὶ ἐν ταῖς ἑστίαις ἀνάπτεται τὸ πῦρ, τιθεμένων ξυλαρίων καὶ φρυγάνων ἢ δαδίου, ἅτινα ἀποτελοῦσι τὸ λεγόμενον *προσάναμμα*. Ἐν τοῖς κοιτῶσι δὲν πρέπει νὰ μένῃ ἀνημμένη θερμάστρα, μάλιστα ὅταν μισοκλεισθῇ ὁ ἐπὶ τοῦ ἀγωγοῦ ρυθμιστήρ· καὶ ὁλοτελῶς δὲ δὲν πρέπει νὰ κλείηται οὗτος, ὅταν ὑπάρχῃ ἐν τῇ θερμάστρᾳ ἀνθρακιά. Καὶ ναὶ μὲν διατηρεῖται ἐν τῷ δωματίῳ ποία τις θερμότης ἀναπτομένης θερμάστρας, ἀλλ' ἐπὶ βλάβῃ τῆς ὑγιείας καὶ πολλάκις ἐπὶ ἀπωλείᾳ τῆς ζωῆς, διότι προξενεῖται ἀσφυξία.

Μέσα φωτισμοῦ. — Τὰ ἀλειμματοκήρια ἀντικατεστάθησαν ἐν γένει ὑπὸ τῶν στεατίνων κηρίων, τὸ δὲ ἔλαιον διὰ τοῦ πετρελαίου καὶ τοῦ ἀεριόφωτος. Τ' ἀλειμματοκήρια εἶχον τὸ κακὸν νὰ ρέωσι καὶ ἔπρεπε νὰ ξεφυτιλίζωνται συχνάκις, ἐνῷ τὰ νῦν ἐν χρήσει κηρία οὔτε ρέουσιν, ἀλλ' οὔτε ξεφυτιλίσματος ἔχουσιν ἀνάγκην. Ἀντὶ δὲ τοῦ ἐλαιολάδου καὶ τῶν ἀρχαϊκῶν λυχνιῶν μετὰ τῶν λυχνοστατῶν ἔχομεν τώρα τὸ πετρέλαιον με τὰ διάφορα εἴδη τῶν λυχνιῶν, τούτου δὲ ἡ χρῆσις εἶναι

σήμερον γενική. Ὁ φωτισμὸς διὰ τοῦ πετρελαίου εἶναι ἰσχυρώτερος καὶ συμφορώτερος, ἀλλὰ καὶ ἐπικίνδυνος συνάμα διὰ τὸ λίαν εὔφλεκτον τοῦ πετρελαίου, ἀπαιτοῦντος ὡς ἐκ τούτου μεγάλην προσοχήν. Ὅθεν δέον αἱ λυχνίαι νὰ πληρῶνται πετρελαίου καὶ νὰ διορθόνωνται τὴν ἡμέραν μακρὰν πυρᾶς καὶ φωτὸς καὶ μακρὰν τῶν παιδίων. Τὰ δυστυχήματα δὲν εἶναι σπάνια.

Τὸ ἀεριόφως δίδει μὲν λαμπρότερον φέγγος, ἀλλὰ παρέχει καὶ τοῦτο πολλοὺς κινδύνους. Πρέπει αὐτοπροσώπως νὰ κλείῃ τις τὰ στόμια τοῦ ἀεριόφωτος καὶ νὰ μὴ ἐμπιστεύηται τοῦτο εἰς τοὺς ὑπηρέτας.

Προκειμένου νὰ ἐργασθῇ τις τὴν νύκτα, εἶναι προτιμότερον τὸ ἐλαιόλαδον ὥς τε ἀκίνδυνον καὶ ὡς παρέχον ἧττον ζωηρὰν λάμψιν. Ὑπάρχουσι πρὸς τοῦτο λυχνίαι μετὰ ρυθμιστῆρος, ὥστε νὰ ἔχῃ τις φῶς κατὰ βούλησιν ἰσχυρότερον ἢ ἀσθενέστερον.

Ὅταν οἰκοδέσποινά τις ἔχῃ νὰ περιποιηθῇ ἀσθενῆ ἢ μικρὰ παιδία, καλὸν ν' ἀνάπτηται παννύχιος λυχνίσκος. Ὑπάρχουσι τοιοῦτοι λυχνίσκοι λίαν εὔχρηστοι, ἔχοντες ἄνω καὶ μικρὸν δοχεῖον, ἐντὸς τοῦ ὁποίου δύναται ἐν ἀνάγκῃ νὰ ἑτοιμασθῇ καί τις πτισάνη. Ὅταν δὲ θέλῃ ν' ἀποφύγῃ τὴν πρὸς τοῦτο δαπάνην, μεταχειρίζεται τότε κανδήλαν.

Πᾶσα οἰκογένεια ὀφείλει νὰ ἔχῃ φανάριον καὶ κηροπήγιον τῆς χειρὸς μετὰ φανοῦ, διότι ὅταν περιφέρηται τὸ ἑσπέρας ἐντὸς τῆς οἰκίας, εἶναι ἀπερίσκεπτον νὰ μεταχειρίζηται φῶς μὴ προπεφυλαγμένον δι' ὑάλου.

Εἴπωμέν τινα καὶ περὶ τοῦ καθαρισμοῦ τῶν λυχνιῶν. Ἵνα μὴ φθείρωνται αὗται ταχέως, δέον νὰ καθαρίζωνται μετὰ προσοχῆς καθ' ἑκάστην καλῶς, ὥστε νὰ μὴ πίπτωσιν ἐντὸς τὰ τεμάχια τῆς ἀπηνθρακωμένης θρυαλλίδος, πρέπει δὲ ὁ καθαρισμὸς οὗτος νὰ γίνηται τὸ πρωΐ, διότι εἰς τὸ φῶς τῆς νυκτὸς εἶναι ἀδύνατον νὰ κοπῇ καλῶς ἡ θρυαλλὶς καὶ δυσκολώτατον νὰ μὴ ὑπερπληρωθῇ ἡ λυχνία πετρελαίου. Ἡ θρυαλλὶς δέον νὰ κόπτηται ὁριζοντίως, διὰ νὰ μὴ κάμνῃ γλώσσαις ἡ φλόξ. Πρὸς τοῦτο ἡ οἰκοδέσποινα ἔχει δοχεῖον ἐλαίου, κιβώτιον περιέχον τὰς εἰδικὰς ψαλλίδας, παλαιόπανον πρὸς σπόγγισμα τῶν λυχνιῶν καὶ μάλλινον ράκος διὰ τὸ τελευταῖον καθαρὸν σκούπισμα, δέμα θρυαλλίδων καὶ εἴ τι ἄλλο ἀπαιτεῖται.

Ὁ ὕαλος τῆς λυχνίας δέον νὰ ἦ κεκαλυμμένος διὰ χαρτίνου ἢ μεταλλίνου πίλου πρὸς παρεμπόδισιν τῆς κόνεως.

Προσεγγίζοντος τοῦ θέρους ἢ ἐν παρατεταμένῃ ἀπουσίᾳ, ὅταν δὲν πρόκηται πλέον νὰ γείνῃ χρῆσις τῆς λυχνίας, κενόνεται τὸ ἔλαιον, διὰ νὰ μὴ πήξῃ, ἐὰν εἶναι ἐλαιόλαδον, καὶ καθαρίζεται ἡ λυχνία ἐντὸς βραστοῦ ὕδατος, περιέχοντος καὶ ὀλίγην πότασσαν. Χύνεται τὸ ὕδωρ τοῦτο ἐντὸς τῆς λυχνίας καὶ ξεπλύνεται ἕως οὗ μεταχειρισθῶμεν ὅλον τὸ ὕδωρ.

Προφυλάξεις ἀσφάλειαι.— Μεγάλοι εἶναι οἱ ἐκ τοῦ πυρὸς καὶ τοῦ φωτὸς κίνδυνοι, ὀφείλει δὲ ἡ οἰκοδέσποινα νὰ προσέχῃ μεγάλως πρὸς πρόληψιν μυρίων δυστυχημάτων, συνιστῶσα καὶ τοῖς ὑπηρεταις προσοχὴν καὶ περίσκεψιν καὶ εἰς τὰ παιδία οὐδέποτε νὰ παίζωσι μετ' αὐτῶν. Ἀλλὰ δὲν ἀρκεῖ μόνον τοῦτο· τὸ ἑσπέρας ὅταν καταλιθῶσι πάντες, ὀφείλει νὰ βεβαιωθῇ αὐτοπροσώπως ὅτι πανταχοῦ ἐπικρατεῖ ἡσυχία καὶ οὐδεὶς ὑπάρχει φόβος πυρκαϊᾶς. Καὶ τέλος πάντων ὀφείλει ν' ἀσφαλίζῃ τὴν οἰκίαν καὶ τὰ ἔπιπλα κατὰ τῶν ἐκ τοῦ πυρὸς κινδύνων, οὔτε ὑπερτιμῶσα τὴν ἀξίαν αὐτῶν πρὸς ὁρισμὸν τῶν ἀσφαλίστρων, ἀλλ' οὔτε καὶ ὑπολογίζουσα αὐτὴν κατωτέρω τοῦ ἀκριβοῦς, διότι καὶ κατὰ τὰς δύο περιστάσεις δύναται νὰ εὑρεθῇ ζημιωμένη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'.

ΟΙΚΙΑΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ.

> Χωρὶς δὲ καὶ τὰ κατὰ μῆνα δαπανώμενα ἀφείλομεν, δίχα δὲ καὶ τὰ εἰς ἐνιαυτὸν ἀπολελογισμένα κατέθεμεν· οὕτω γὰρ ἥττον λανθάνει ὅπως πρὸς τὸ τέλος ἐκβήσεται. (Ξεν. Οἰκ. Η 9.)

Ἐν τῇ οἰκογενείᾳ δὲν ὑπάρχει δυνατὴ φειδώ, ἐὰν μὴ οἰκοδέσποινα γνωρίζῃ νὰ λογαριάζῃ καὶ ἐὰν μὴ ἔχῃ πάντοτε πρὸ ὀφθαλμῶν τὸν πίνακα τῶν ἐσόδων καὶ τῶν ἐξόδων. Ἀνάγκη λοιπὸν νὰ γνωρίζῃ τὰ ἔσοδα καὶ τὰ ἔξοδα τοῦ οἴκου, καὶ νὰ ἰσοσταθμίζῃ καὶ νὰ ἠξεύρῃ ποῦ τὰ ἔξοδα δύνανται νὰ ἐλαττωθῶσιν ἢ νὰ κανονισθῶσι, προνοοῦσα πάντοτε ὅπως μὴ ἡ εἰς τὸν ἐνιαυτὸν κειμένη δαπάνη εἰς τὸν μῆνα δαπανᾶται. Τοῦτο διδάσκει ἡ καταστιχογραφία, ἥτις ἐν συνήθει οἰκογενείᾳ εἶναι ἁπλοποιημένη, ἀναγκαιοτάτη δ' εἰς τὴν οἰκογένειαν. Πᾶσα κόρη ὀφείλει λοιπὸν νὰ ἐξοικειωθῇ πρὸς τὴν λογιστικὴν ταύτην καὶ ν' ἀσκηθῇ ἐνωρίς.

Πλάνη ἀρκούντως κοινὴ εἶναι τὸ νὰ νομίζῃ τις ὅτι μαρτυρεῖ φειδὼ ἡ οἰκοδέσποινα ὅταν στερῇ ἑαυτὴν μέρους τοῦ περιττοῦ, καὶ πολλάκις καὶ τοῦ ἀπαραιτήτου, καθόσον μετ' οὐ πολὺ πείθεται ὅτι δὲν δύναται νὰ χωρήσῃ περαιτέρω χωρὶς νὰ ἐπιβάλῃ ἑαυτὴν εἰς σκληρὰς στερήσεις. Ἡ οἰκοδέσποινα αὕτη δὲν ἐννοεῖ ὅτι ἡ πραγματικὴ οἰκονομία συνίσταται οὐχὶ τόσον εἰς τὸν ὑπερβολικὸν περιορισμὸν τῶν ἐξόδων, ὅσον εἰς τὴν διακανόνισιν καὶ μετρίασιν πάντων. Εἴς τις λ. χ. εἶναι

γλίσχρος ἐν τῷ ἐσωτερικῷ αὐτῆς βίῳ, ἀλλὰ θεωρεῖ ἀναγκαίας τὰς δαπανηρὰς διασκεδάσεις τοῦ μεγάλου κόσμου· ἄλλη ἐμφανίζεταί μὲν εἰς αὐτὸν σπανίως, ἀλλ' ἐν τῷ οἴκῳ αὐτῆς ἐννοεῖ διὰ τῆς ἀφθονίας καὶ τῆς πολυτελείας ν' ἀντισταθμίσῃ τὰς ἐξωτερικὰς θυσίας, ἃς ἐπιβάλλει ἑαυτῇ. Καὶ σχεδὸν πάντοτε ὁ καρπὸς τῶν οἰκονομιῶν ἐκ τοῦ ἀπαραιτήτου ἐξαντλεῖται ἐξ ἀκαταστάτου πρὸς μέρος τοῦ περιττοῦ κλίσεως.

Ὅμως δὲν ἀρκεῖ μόνον νὰ ἐννοῶμεν τὴν ἀλήθειαν ταύτην, ἀλλὰ πρέπει νὰ μᾶς ἐπαναλαμβάνηται καθ' ἑκάστην· πρέπει νὰ δυνάμεθα νὰ τὴν ἀναγινώσκωμεν κατὰ πᾶσαν στιγμὴν ἐν αὐτοῖς τοῖς ἐξόδοις μας, καὶ ἐνταῦθα οἱ λογαριασμοὶ δύνανται νὰ ἐπιδράσωσι σωτηρίως ἐπὶ τῆς φειδοῦς.

Δὲν εἶναι σπάνιον νεαρὰ γυνὴ ἄπορος τῶν τοῦ οἴκου πραγμάτων, ἁπλᾶς δὲ τὰς κλίσεις ἔχουσα καὶ οὖσα ἄμεμπτος κατὰ πάντα ὅτι δαπανᾷ τι ἐφ' ἃ μὴ δεῖ, νὰ αἰσθάνηται συνεχῆ στενοχωρίαν ἐν τῇ θέσει της, ἐνῷ πᾶσα ἄλλη θὰ εἶχεν εὐπορίαν. Ἐὰν ἀναζητηθῶσι τὰ αἴτια τῆς μεγάλης ταύτης διαφορᾶς, μετ' ἐκπλήξεως θὰ μάθῃ τις ὅτι ὡς πρὸς τὸ λογιστικὸν μέρος εἶναι πλημμελεστάτη. Καὶ ναὶ μὲν σημειοῖ καθ' ἑκάστην λεπτομερῶς ὅσα ἐξοδεύει κατὰ μῆνα, ἀθροίζει τὰ ποσὰ καὶ βεβαιοῦται ὅτι δὲν παρέλιπε τίποτε, διεξέρχεται δὲ εἶτα τὰ καθέκαστα τῶν ἐξόδων καὶ βεβαιοῦται ὅτι οὐδεὶς ὑπάρχει λόγος τῆς ὑφισταμένης στενοχωρίας, πειθομένη δὲ τότε ὅτι μετ' ἀκριβείας διέπει τὰ τοῦ οἴκου καὶ ἀπελπίζουσα περὶ τῆς βελτιώσεως αὐτῶν, λαμβάνει μετὰ λύπης τὴν ἀπόφασίν της καὶ ἐγκαρτερεῖ· ἀλλ' ἀντὶ νὰ

λαμβάνῃ τὴν ἄγονον ταύτην ἀπόφασιν, προτιμότερον εἶναι νὰ καταφύγῃ εἰς τὴν πεῖραν μητρὸς ἢ φίλης, καὶ τότε θ' ἀνομολογήσῃ ὅτι πᾶσα ἡ ἀνωμαλία πηγάζει ἐκ τῶν βιβλίων της. Διότι τί πράγματι δύναται νὰ μάθῃ ἐκ σωροῦ συγκεχυμένων καὶ ἑτερογενῶν λεπτομερειῶν; Πῶς δύναται νὰ διακρίνῃ ποῖον ἐπιδρᾷ ἰδιαίτερον ἐπὶ τοῦ ἄλλου; Τότε διαφωτιζομένη θὰ ἐξαγάγῃ ἐκ τῶν βιβλίων τούτων ἰδιαιτέρως ὅ,τι ἀφορᾷ εἰς ἕκαστον εἶδος ἐξόδου, εἰς τὴν κατοικίαν, εἰς τὰ ἐνδύματα, εἰς τὴν τροφὴν κτλ., διακρίνουσα ἐξ ἑκάστου τὰ τῆς πρώτης ἀνάγκης, καὶ τί δύναται νὰ μετριασθῇ ἢ νὰ ἐκλίπῃ ἄνευ πραγματικῆς στερήσεως· θὰ ἴδῃ ὅτι πολλὰ παραμικρὰ ἔξοδα, ἅτινα, ἐνῷ δύναται ν' ἀποφύγῃ, μένουσιν ἀπαρατήρητα ἐντὸς τοῦ βιβλίου της ὡς ἐκ τῆς μικρᾶς αὐτῶν σπουδαιότητος, συναζόμενα τοιουτοτρόπως ἐξαίφνης, ἀποτελοῦσι σχεδὸν πανταχοῦ τὸ περισσόν, σημειούμενον εἰς ποσὰ ἰσοφαρίζοντα περίπου πρὸς τὴν τιμὴν τῶν ἀπαραιτήτων. Καὶ ποῦ μὲν ὑπάρχουσιν ἀντικείμενα εὐτρεπισμοῦ, ὧν ἡ ἀνάγκη δύναται νὰ διαμφισβητηθῇ, ποῦ μικρὰ πράγματα στολισμοῦ, ἅτινα, ἂν καὶ ὀλίγα καὶ ἁπλᾶ, πολλάκις ἐπανελήφθησαν, ἐδῶ δὲ φαγητά τινα πρωτοφανῆ καὶ ἐλάχιστα τινα ὀρεκτικά, ἅτινα ὡς ἐξαιρετικὰ πολλάκις παρετέθησαν εἰς τὴν τράπεζαν, ἀλλαχοῦ ἔξοδα ἐκ προσκλήσεων ἢ συνεχῶν ἐκδρομῶν πρὸς διασκέδασιν, καὶ πανταχοῦ τέλος μικρὰ ὀψώνια ἄνευ ἀφορμῆς γινόμενα. Ἀφοῦ δὲ καταφανῇ ἅπαξ ποῦ τὸ κακὸν κεῖται, εἶναι εὔκολος ἡ θεραπεία, καὶ ἡ νεαρὰ οἰκοδέσποινα προθύμως θ' ἀρχίσῃ ἐπωφελῆ καὶ διαρκῆ μεταρρύθμισιν.

Βιβλία.

Τὰ λογιστικὰ βιβλία τῆς οἰκοδεσποίνης εἶναι συνήθως τέσσαρα, ἤτοι τὸ σημειωματάριον, τὸ ταμεῖον, τὸ τῶν γενικῶν ἐξόδων καὶ ἐσόδων, τὸ βιβλίον τοῦ μαγειρείου καὶ τὸ τῶν ἐργατῶν, ἐὰν ὑπάρχωσι καὶ ἐργάται. Τινὲς οἰκοδέσποιναι προσθέτουσι καὶ πέμπτον βιβλίον ἢ μικρὸν σημειωματάριον, ἐν ᾧ σημειοῦσιν ὀνόματα προσώπων, διευθύνσεις, ἡμερομηνίας καὶ ἀγοράς, ἃς θέλουσι νὰ ἐνθυμηθῶσιν ἐν εὐθέτῳ χρόνῳ, καὶ ἡ συνήθεια αὕτη εἶναι ἀρίστη.

1ον. Ἡ οἰκοδέσποινα πρέπει νὰ ἔχῃ πάντοτε ἐφ' ἑαυτῆς μικρὸν *σημειωματάριον*, ἐν ᾧ σημειοῖ *ἀμέσως* ὅλα τὰ ἔξοδα ἀναλελυμένως· λέγομεν δ' ἀμέσως, ὁπότε μάλιστα ἡ ἀγορὰ γίνεται, εἰ δυνατόν, διότι ἀσφαλέστατα οὔτε λησμονεῖταί τι διὰ τοῦ μέσου τούτου, οὔτε λάθη κατ' ἀκολουθίαν συμβαίνουσι. Τὰ σημειώματα πρέπει νὰ φέρωσιν ἡμερομηνίαν καὶ νὰ ὦσιν ἀναλελυμένα μετὰ προσοχῆς, ὅταν δὲ περασθῶσιν εἰς τὰ διάφορα βιβλία, σύρεται ὑποκάτω διπλῆ γραμμή (Ὅρα ὑπόδειγμα 1).

2ον. Τὸ βιβλίον τῶν γενικῶν ἐσόδων καὶ ἐξόδων φέρει ἐντύπους διαιρέσεις, χρησιμοποιουμένας εὐκόλως παρὰ τῆς οἰκογενείας, ὡς καὶ τὰ βιβλία, ὧν ὑποδείγματα δίδομεν περαιτέρω. Τὸ βιβλίον τοῦτο θὰ κρατῆται μετὰ σαφηνείας καὶ ὅσον τὸ δυνατὸν θὰ εἶναι ἀπηλλαγμένον λαθῶν καὶ παραλείψεων. Ὡς πρὸς δὲ τὴν δοτέαν διάταξιν, καλλιτέρα εἶναι ἡ ἐν τῷ ὑπὸ ἀριθμὸν 2 ὑποδείγματι.

Τὸ ἀριστερὸν μέρος ἑκάστου φύλλου εἶναι ἀφιερωμένον εἰς τὰ ἔσοδα καὶ τὸ δεξιὸν εἰς τὰ ἔξοδα. Καὶ ὑπὸ μὲν τὴν ἐπιγραφὴν *ἔσοδα* ἐγγράφεται πᾶν ὅ,τι εἰσπράττεται, οἷον πρόσοδοι, μισθοί, προϊὸν πωλήσεως κλπ., ὑπὸ δὲ τὴν τῶν ἐξόδων τὰ δαπανώμενα χρήματα, δι' οἱανδήποτε αἰτίαν, ἀγοράς, δάνεια, ἀπωλείας κλπ.

Ὑπόδειγμα οἰκιακῆς λογιστικῆς.

ΑΡΙΘ. 1.

Ἡμερήσια ἔξοδα ἐγγεγραμμένα ἐν τῷ σημειωματαρίῳ.

Τῇ 10ῃ αὐγούστου 1892

	Γρ.	Παράδ.
Μία ὀκὰ βοείου κρέατος	7	25
Δύο μόσχεια πλευρία	5	
Μία ὀκὰ λευκοῦ ἄρτου	2	
Τυρὶ	1	20
Ἓν κουτίον πυρείων	1	15
Μία ὀκὰ οἴνου	2	20
Εἰς πτωχοὺς		20
Μία ὀκὰ γεώμήλων	2	20
Ζεῦγος καλτίων τοῦ Γεωργίου	6	
Ἐν συνόλῳ.	29	—

Κάτω ἑκάστης σελίδος ἀθροίζεται τὸ ὁλικὸν ποσὸν τῶν ἐσόδων καὶ τῶν ἐξόδων καὶ τὸ ἄθροισμα τοῦτο μεταφέρεται εἰς τὰς ἑπομένας σελίδας· πρὸς βεβαίωσιν δὲ ὅτι οὐδὲν παρεισέρρησε λάθος, παραβάλλεται κατὰ μῆνα τὸ ὁλικὸν ποσὸν τῶν ἐσόδων πρὸς τὸ τῶν ἐξόδων.

Ἐν τέλει τοῦ ἔτους ἐξάγεται ἐκ τοῦ βιβλίου τῶν γενικῶν ἐσόδων καὶ ἐξόδων ἐπὶ ἰδιαιτέρου φύλλου τὸ ὁλικὸν τῶν ἐσόδων τῶν δώδεκα μηνῶν, ἐκ τῆς προσθήκης δ' αὐτῶν θὰ φανῶσι τὰ ὁλικὰ τοῦ ἔτους ἔσοδα· ἀφαιροῦνται τότε τὰ ἔξοδα ἀπὸ τῶν ἐσόδων, καὶ τὸ ὑπόλοιπον φανερόνει τὴν γενομένην φειδώ.

3ον. Τὸ βιβλίον τοῦ μαγειρείου περιέχει τὰ ἔξοδα τῆς τροφῆς, διαιρεῖται δὲ εἰς τρεῖς στήλας, ὧν ἡ μὲν πρώτη προώρισται εἰς τὰ ἀγορασθέντα τρόφιμα, ἡ δευτέρα εἰς τὰ τρόφιμα τὰ ληφθέντα ἐκ τῆς ἰδιοκτησίας, ἐὰν ὑπάρχωσιν, ἅτινα τιμολογοῦμεν ὡς τὰ ἐν τῇ ἀγορᾷ

Γενικὰ ἔσοδα καὶ ἔξοδα.

ΑΡΙΘ. 2.

ΕΜΟΔΑ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ		ΜΕΤΡΗΤΑ	ΕΙΣ ΕΙΔΟΣ	ΠΡΟΙΟΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	ΟΛΙΚΟΝ ΕΣΟΔΩΝ
1892		γρ.	γρ.	γρ.	γρ.
Αὔγ. 2.	Ἐλάβον διὰ τὰ	800			800
» 8	Ἐλάβον ἐκ πωλήσεως ὀπωρῶν			10	10
» 12	Ἐλάβον ἐκ πωλήσεως ὀρνίθων			8	8
» 20	Ἐλάβον ἐκ πωλήσεως ὠῶν καὶ βουτύρου		1	7	8
	Ὁλικὸν ποσὸν	800	1	25	826

ΕΞΟΔΑ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ		ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΞΟΔΑ	ΤΡΟΦΗ ΜΕΤΡΗΤΑ	ΤΡΟΦΗ ΕΙΣ ΕΙΔΟΣ	ΘΕΡΜΑΝΣΙΣ, ΦΩΤΙΣΜΟΣ	ΑΣΠΡΟΡΡΟΥΧΑ, ΠΛΥΣΤΙΚΑ	ΥΠΗΡΕΤΑΙ	ΚΥΡΙΟΣ	ΚΥΡΙΑ	ΠΑΙΔΙΑ	ΟΛΙΚΟΝ ΕΞΟΔΩΝ
1892		γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.	γρ.
Αὔγ. 7	Ἐξ φαγδήνια										200
» 10	Ἐν τερκὶ ἔξοδα										26
» 12	12 λανᾶ μανδήλια										150
» 17	Ἐν βαρέλι κρασὶ		200								200
» 18	15 μέτρα κρεττόνι					26					26
» 19	Κλωστὰς καὶ βελόνι					200					200
» 20	1 ψουστ. τῆς Εἰρήνης	5									5
» 20	Ἐπιστροδάγγια	4									4
» 21	Ἀγοτοπώλης		40								40
» 21	Λάχανον τοῦ κήπου			5			150				155
» 30	Μαθὸς μαγειρίσσης							150	45	40	235
	Ὁλικὸν ποσὸν	9	240	5		226	150	150	45	40	865

πωλούμενα, καὶ ἡ τρίτη περιέχει τὰ ὁλικὰ ποσά.

Βιβλίον μαγειρείου.

ΑΡΙΘ. 3.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ.	ΕΙΔΗ	ΜΕΤΡΗΤΑ	ΕΙΔΗ	ΟΛΙΚΟΝ ΠΟΣΟΝ
1892.		Γρ. Π.	Γρ. Π.	Γρ. Π.
ΑΥΓΟΥΣΤ. 5	Ἄρτος	2.—		2.—
» 7	Ὄρνιθα		12.—	12.—
» 8	Αὐγὰ		3.—	3.—
» 10	Κρέας	8.—		8.—
» 11	Βούτυρον		10.—	10.—
» 12	Λαχανικὰ		10.—	10.—

4ον. Τὸ βιβλίον τοῦ λογαριασμοῦ τῶν ἐργατῶν. — Ἐν αὐτῷ γράφονται τὰ ἡμερομίσθια τῶν ἐργατῶν, οὓς διαθέτομεν, διαιρεῖται δὲ συνήθως εἰς ἐννέα μέρη ἢ στήλας, ὧν μία εἶναι διὰ τὸ ὄνομα τοῦ ἐργάτου ἢ τῆς ἐργάτιδος, ἡ δευτέρα περιέχει τὸ τίμημα τοῦ ἡμερομισθίου, ἐξ εἶναι προωρισμέναι εἰς τὰς ἡμέρας τῆς ἑβδομάδος, ἃς εἰργάσθησαν, καὶ ἡ ἐνάτη περιέχει τὸ ὁλικὸν τοῦ μηνός, ἐὰν πληρόνονται ἐν τέλει ἑκάστου μηνός. Τὸ ὑπόδειγμα τοῦ βιβλίου τούτου εἶναι τὸ ὑπὸ ἀριθμὸν 4.

Βιβλίον λογαριασμοῦ ἐργατῶν.

ΑΡΙΘ. 4.

ΗΜΕΡΟΜΗΝ.	ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΑΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΗΜΕΡΟΜΙΣΘ.	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟΝ	ΕΒΔΟΜΑΔ. ΜΙΣΘΟΣ
1892		γρ.							γρ.
ΝΟΕΜΒΡ.	Ἰωάννης	6	1	1	1	1	1	1	36
	Δημήτριος	6	1	1	1	1	1	1	36
	Εὐανθία	4	1		1	1	1		16
	Μαρία	3	1		1	1			9