

Α. Ε. 710

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ

ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΑΣ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΕΣ ΜΕΤΕΚΤΑΙΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

Αἱ οἰκήσεις παντὸς λαοῦ, ὄχι βέβαια ὅσας ἔπλασεν ἡ γεω-
τέρα ἀρχιτεκτονική, ἀλλ' ὅσας κατὰ πατροπαράδοτον σχέδιον
καὶ τρόπον ἐξακολουθοῦν νὰ κτίζουν οἱ ἄνθρωποι τοῦ λαοῦ,
καὶ ἰδίως τῶν χωρίων, εἴτε ἰδιοχείρως εἴτε δι' ἐντοπίων κτιστῶν,
ἀποτελοῦν ἐν ἑκ τῶν σπουδαιωτάτων ὑποκειμένων τῆς λαογρα-
φικῆς ἐρεῦνης διὰ τὰ πολλαπλᾶ καὶ ποικίλα συμπεράσματα,
εἰς τὰ ὅποια δύναται νὰ ὀδηγήσῃ ἡ προσεκτικὴ αὐτῶν ἐρευνα
καὶ μελέτη. Διότι αἱ τοιαῦται λαϊκαὶ οἰκήσεις οὐ μόνον δια-
σφύζουσιν πολλάκις σχέδια καὶ μορφὰς καὶ μεθόδους ἀρχιτεκτο-
νικὰς παρελθόντων αἰώνων, ἐνίοτε δὲ καὶ ἀγογγέτους, καὶ δύ-
νανται ὥς ἐκ τούτου νὰ παράσχουν πηλίκον καὶ σπουδαῖον
πολλάκις ὑλικὸν διὰ τὴν ἀρχαιολογικὴν καὶ ἱστορίαν τῆς ἀρ-
χιτεκτονικῆς καὶ γενικώτερον τῆς ἀρχαίας ἐρευνας τοῦ ἀν-
θρωπίνου καθόλου πολιτισμοῦ καὶ τοῦ ἀνθρώπου πολιτισμοῦ,
ἀλλ' ὅπερ σπουδαιότατον, ἐξακολουθεῖν συγχρόνως ν' ἀποτε-
λοῦν μίαν ἀπὸ τὰς σημαντικωτάτας ἐκδηλώσεις τοῦ βίου καὶ
τῆς ψυχῆς τοῦ λαοῦ. Διότι ἐν αὐταῖς εὐρίσκονται ἐκπεφρα-
σμένοι οὐ μόνον αἱ βιοτικαὶ αὐτοῦ ἀνάγκαι καὶ συνήθειαι,
ἀλλὰ καὶ ὁ τρόπος, καθ' ὃν ἡδυνήθη νὰ πληρώσῃ αὐτὰς χρη-
σιμοποιῶν τὰ ὑλικά μέσα, τὰ ὅποια τοῦ παρεῖχεν ἡ περιβάλλ-
ουσα φύσις, καὶ ἐπιθέτων ἐπ' αὐτῶν τὴν σφραγίδα τῆς ἰδίας
δημιουργικότητος καὶ καλαισθησίας· αἱ δ' ἐντεῦθεν προελθοῦσαι
ἀρχιτεκτονικαὶ μορφαί, καὶ ὅταν ἀκόμη δὲν ἐπιδέχωνται ἀρχι-
τεκτονικὴν καλλιέργειαν καὶ ἀνάπτυξιν ὑπὸ τῆς συγχρόνου ἀρ-
χιτεκτονικῆς, δύναται ὅμως ἀξιόλογα νὰ παράσχουν εἰς αὐ-
τὴν ὄχι εὐκαταφρόνητον καλλιτεχνικὸν ὑλικὸν καὶ μάλιστα ἰθα-
γενὲς καὶ ἐθνικόν.

Τὰς μορφὰς ταύτας διατηροῦν συνήθως οἱ λαοὶ ἐπὶ μα-
κρόν, ἐφ' ὅσον αἱ ἀνάγκαι αὐτῶν καὶ ὁ πολιτισμὸς ριζικῶς

δὲν μεταβάλλονται, βραδέως δὲ λίαν καὶ κατ' ὀλίγον ἐπιφέρουν τροποποιήσεις. καὶ μεταβολάς· καὶ ὅταν ἀπὸ τόπου εἰς τόπον μεταναστεύουν, παραλαμβάνουν μεθ' ἑαυτῶν καὶ ταύτας ὡς ἰδίαν πατροπαράδοτον κληρονομίαν. Ἔνεκα τούτου αἱ οἰκῆσεις ἀποτελοῦν καὶ διὰ τοὺς ἐθνολόγους σπουδαιότατον θέμα μελέτης, διότι ἐκ τῆς γεωγραφικῆς ἐξαπλώσεως τῶν διαφορῶν αὐτῶν τύπων πολλὰ δύνανται νὰ ἐξαχθοῦν συμπεράσματα εἴτε περὶ μετακινήσεως ἢ συγγενείας φυλῶν καὶ λαῶν, εἴτε περὶ διαδόσεως καὶ ἐπικρατήσεως πολιτισμῶν.

Δι' ὅλα ταῦτα κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη ἐκ παραλλήλου καὶ ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῆς προϊούσης ἀναπτύξεως τῶν λαογραφικῶν καὶ ἐθνολογικῶν σπουδῶν, ἤρχισαν καὶ αἱ οἰκῆσεις ἐν γένει τῶν τε κατὰ φύσιν καὶ ἀναγερθεῖσιν λαῶν νὰ μελετῶνται σοβαρώτερον, ἔτι καὶ ἐν τῇ μέτρῃ τοῦδε ἔργα ἀξιόλογα εἰς ὅλας σχεδὸν τὰς ἀνατολικὰς χώρας. Ἐν δὲ τῇ Ἑλβετικῇ τελευταίᾳ καὶ ἐκτετατῇ ἀσχολίᾳ ὁ ἑλβετικὸς γεωγραφικὴ Ἐταιρεία τῇ συνεισφορᾷ πολλῶν ἐπιστημόνων ἀρχιτεκτόνων τὴν ἔρευναν καὶ τὴν μελέτην τῶν ἑλβετικῶν οἰκῆσεων.

Ἐν Ἑλλάδι δυστυχῶς οὐ δύναται αὐταὶ ὕστεροῦν πολύ. Βεβαίως εἰδήσεις καὶ παλαιοτέρας καὶ νεωτέρας περὶ τῶν ἐν Ἑλλάδι οἰκῆσεων ἔχομεν ἀρκετάς. Περιηγηταὶ καὶ γεωγράφοι καὶ συλλογεῖς λαογραφικοῦ καὶ γλωσσικοῦ ὕλικου καὶ συγγραφεῖς πολλὰκις διηγηματογράφοι παρέχουν πλῆθος πληροφοριῶν περὶ τῶν κατὰ τόπους οἰκιῶν, ἐνίοτε δὲ καὶ σχέδια καὶ εἰκόνας, ἀλλὰ συστηματικὴν μελέτην κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις τῆς ἐπιστήμης οὐδεμίαν μέχρι τοῦδε ἔχομεν. Ἐπίσης οὐδεμία ἀπολύτως συνθετικωτέρα μέχρι τοῦδε ἐργασία εἶδε τὸ φῶς διὰ τὴν διάκρισιν κατὰ γεωγραφικὰς περιφερείας ὠρισμένων τύπων καὶ τὴν ἀνίχνευσιν τῆς σχέσεως καὶ τῆς ἐξελίξεως αὐτῶν.

Τοιαύτας μελέτας πλήρεις καὶ τελείας μόνον παρὰ τῶν Ἑλλήνων ἀρχιτεκτόνων δικαιούμεθα νὰ ἀναμένωμεν, ὅσοι πρὸς τὰς ἀρχιτεκτονικὰς αὐτῶν γνώσεις συνδυάζουν καὶ βαθὺ πρὸς

τὴν ἐγγώριον λαϊκὴν τέχνην αἰσθημα καὶ λαογραφικὸν ἐνδιαφέρον γενικώτερον. Τὸ ἀληθές εἶναι ὅτι ἀπὸ εἰκοσαετίας περὶ οὗτον πράγματι ἐξεδηλώθη ἐκ μέρους τῶν ἀρχιτεκτόνων ἡμῶν παρόμοιον ἐνδιαφέρον καὶ ἄρθρα σχετικὰ ἐγράφησαν καὶ ἐργασίαι ἐγιναν. Ἰδίως πρέπει νὰ μνημονευθοῦν αἱ ἐργασίαι τοῦ κ. Ἀρ. Ζάχου, ὅστις ἀπὸ εἰκοσαετίας ἀσχολούμενος περὶ τὰς νεοελληνικὰς οἰκήσεις συνεκέντρωσεν ἄφθονον οὐ μόνον λαογραφικὸν ἀλλὰ καὶ καλλιτεχνικὸν ὕλικόν, ἐξ οὗ ἔδωκεν ἐν τῇ πραγματείᾳ αὐτοῦ «Ältere Wohnbauten auf griechischem Boden» ¹⁾ δείγματα μεταβυζαντινῶν τινῶν οἰκήσεων, καθορίσας συγχρόνως τοὺς τύπους αὐτῶν καὶ τὴν ἐξέλιξιν τούτων. Δυστυχῶς ὅμως τὸ πλεῖστον τῆς ἐργασίας τοῦ κ. Ζάχου μένει ἀδημοσίευστον, οὐδ' ἄλλαι ἄλλων ἐργασίαι ἐξέλιξαι καὶ ἐδημοσιεύθησαν εἰσέτι, μολονότι φαίνεται ὅτι τὸ πλεῖστον αὐτοῦ κ. Ζάχου δὲν ξυμμενεν ἄνευ μιμνήσεως. Καὶ ἔπειτα οἱ ἄλλοι ἴδιως μὲν τὴν λαογραφίαν καὶ τὴν ἐποικολογίαν τῶν βυζαντινῶν λαῶν καὶ τὰ βυζαντινὰ ἀσχολοῦνται, ἔλαβον ἀποφασιστικὰ ἐκτελέσουν καὶ τὰ τῶν νεοελληνικῶν οἰκήσεων, ὡς ὁ Οὐέλς καὶ ὅσους μνημονεύει ὁ κ. Ζάχος ἐν τῇ ρηθείσῃ πραγματείᾳ αὐτοῦ. Ἐν τούτοις μὲν ὅλα ταῦτα δὲν δυνάμεθα νὰ εἰπώμεν ὅτι κατέχομεν σήμερον στοιχεῖα ἐπαρκῆ διὰ τὴν γνῶσιν τῶν νεοελληνικῶν οἰκήσεων. Ἐνεκα τούτου τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον, ἐνδιαφερόμενον νὰ ἴδῃ ἐξ ἴσου ὅλους τοὺς κλάδους τῆς λαογραφικῆς ἐρεῦνης καλλιεργούμενους καὶ ἀναπτυσσομένους, ἀπειτάθη πρὸς διαφόρους παλαιούς καὶ δεδοκιμασμένους λαογράφους συλλογεῖς καὶ παρῳτρηνεν αὐτούς, παρέχον ἅμα καὶ τὰς ἀπαραιτήτους ὁδηγίας, ἵνα στρέψουν τὴν προσοχὴν των καὶ πρὸς τὰς οἰκήσεις καὶ τὰς ἄλλας ἐν γένει ὑλικωτέρας ἐκδηλώσεις τοῦ λαϊκοῦ βίου.

Ἐκ τούτων ὁ δόκιμος καὶ ἀκάματος λαογράφος συλλογεὺς

¹⁾ Wasmuths, Monatshefte für Baukunst VII σ. 247.

κ. Δημ. Λουκόπουλος, δημοδιδάσκαλος ἐν Θέρμῳ, τοῦ ὁποίου πολλὰς ἤδη καὶ ἀξιολόγους συλλογὰς ἐδημοσίευσεν ἢ **Λαογραφία**, ἀπέστειλεν εἰς τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον τὴν ἀνὰ χεῖρας ἐργασίαν, τὴν ὁποίαν προθύμως τοῦτο δημοσιεύει ὡς ἀπαρχὴν καὶ ἐγκαίνιον τῶν τοιούτων ἐργασιῶν. Τὸ ἔργον τοῦ κ. Λουκοπούλου συνεπλήρωσεν εἰς τὰ σχέδια καὶ τὰς εἰκόνας ὁ ἀρχιτέκτων κ. Δ. Πικιώνης, ὑπὸ τὰς ὁδηγίας τοῦ ὁποίου ἀρκετὰ ὁ κ. Λουκόπουλος ἐσαφήνισε.

Τὸ ἔργον, τὸ ὁποῖον παρέχομεν εἰς τὴν δημοσιότητα, ἐν-
ρουῖμεν ὅτι δὲν εἶναι τέλειον. Ὁ κ. Λουκόπουλος δὲν εἶναι
ἀρχιτέκτων, οὐδὲ δύναται νὰ ζητήσῃ τις παρ' αὐτοῦ ἐξαντλη-
τικὴν μελέτην. Ἐὰν εἶχε τὰς ἀπαιτουμένας εἰδικὰς γνώσεις,
ἴσως καὶ περισσότερα θὰ εἴδῃ καὶ ἄλλα πιθανῶς διαφορετι-
κώτερα θὰ ἐξέθετεν. Ἐν τούτῳ, μὲ τὴν σαφὴ καὶ ἀπλὴν καὶ
ἀπέριπτόν του ἐκθεσὴν καὶ τὴν ἀποφασίαν, ὅτι κατώρθωσε νὰ παράσῃ
ἀρκετὰ σαφὴ εἰκόνας καὶ ἀποφάσεις καὶ τῶν οἰκοδομητικῶν τοῦ
πῶν καὶ τῶν βιοτικῶν ἀναγκῶν τοῦ τόπου καὶ τῆς χρήσεως
τῶν οἰκοδομημένων. Καὶ τούτο εἶναι ἀρκετὸν ὡς ἀπαρχή. Ὁ κ.
Λουκόπουλος προσπαθεῖ πρὸς τούτοις νὰ ἐρμηνεύσῃ καὶ τὴν
προέλευσιν τοῦ ἀρχικοῦ τύπου καὶ τὴν ἐξέλιξιν αὐτοῦ. Ὅσα
λέγει εἶναι πιθανά, ἀλλὰ διὰ νὰ γίνουν βέβαια ἀπαιτοῦνται πρῶ-
τον ἐκτεταμέναι συγκριτικαὶ ἐρευναι καθ' ἅπασαν τὴν Ἑλλάδα
καὶ ἰδίως τὴν βόρειον.

Εἰς τὰς οἰκήσεις ὁ κ. Λουκόπουλος προσθέτει καὶ δύο ἀκόμη
κεφάλαια περὶ σκευῶν καὶ τροφῶν ἐν Αἰτωλίᾳ, καὶ ταῦτα τῇ
ὑποδείξει τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Ἴσως ὁ Ἕλλην ἀναγνώ-
στης εὖρη ἐν αὐτοῖς πράγματα πολὺ κοινά. Ἀλλὰ διὰ τὸν ξένον
εἶναι ταῦτα ἀναγκαῖα. Ἐπειτα πρέπει τέλος πάντων κάπου νὰ
ἀναγραφοῦν καὶ τὰ κοινά, καὶ πρέπει νὰ σημειωθοῦν καὶ τὰ ἐπι-
κοινότερα σήμερον, τὰ ἐπείσακτα, τὰ ὁποῖα βαθμυδὸν ἐκτοπίζουν
ἰθαγενῇ στοιχεῖα παλαιότερα. Τὸ τελευταῖον μάλιστα τοῦτο ἔχει
γενικωτέραν λαογραφικὴν σημασίαν, διότι δεικνύει ἀκριβῶς τοὺς

λόγους καὶ τὸν τρόπον, δι' οὓς καὶ καθ' ὃν γίνεται ἡ διείσδυ-
σις καὶ ἐξάπλωσις νεωτέρων τοῦ πολιτισμοῦ στοιχείων καὶ ἡ
παραγκώνισις καὶ ἐξόντωσις τῶν παλαιότερων. Εἰς τὰ σκευή
μία ἔλλειψις ἴσως εἶναι αἰσθητή. Ὁ κ. Δουκόπουλος προκει-
μένου περὶ χειροτεχνημάτων ἐγγωρίων καὶ ἰδίως ξυλογλυφῶν
τῶν ποιμένων συχνάκις ἀναφέρει καὶ κοσμήματα αὐτῶν, ἀλλὰ
δὲν μᾶς παρέσχεν οὐδεμίαν εἰκόνα. Ἴσως νὰ μὴ εἶχε πρόχει-
ρον. Ἐλπίζομεν ὅτι, εὐκαιρίας τυχοῦσης, θὰ συμπληρώσῃ τὸ
ἔργον του καὶ ὥς πρὸς τὸ διακοσμητικὸν καὶ καλλιτεχνικὸν
τοῦτο μέρος.

Στίλπων Π. Κυριακίδης

Διευθυντής τῆς Λαογραφικῆς Ἀρχεῖου.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σελ.

Πρόλογος Στ. Π. Κυριακίδου	γ
Πρόλογος τοῦ συγγραφέως	1

ΜΕΡΟΣ Α' ΟΙΚΗΣΕΙΣ

Κεφ. Α' Τὰ παλαιότερα σπίτια τῆς Ἀρτοτύνας	3
Κεφ. Β' Τὰ νεώτερα σπίτια τῆς Ἀρτοτύνας	34
Κεφ. Γ' Ἐξοχικαὶ καλύβαι	35
Κεφ. Δ' Οἰκοδομικὴ	41
Κεφ. Ε' Κτίσται	47

ΜΕΡΟΣ Β' ΚΥΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ

Κεφ. Α' Σκεύη μαγειρείου	51
Κεφ. Β' Ἀγγεῖα δι' ὕδατος	66
Κεφ. Γ' Τὰ ὄργανα τῆς ἐστῆς	76
Κεφ. Δ' Σκεύη τῆς ἀποθήκης	78
Κεφ. Ε' Ἀγγεῖα καὶ σκεύη ὑδατός	88
Κεφ. Σ' Σκεύη καὶ ὄργανα ζυμωτικῆς	91
Κεφ. Ζ' Σάκκοι	95
Κεφ. Η' Ὅργανα φωτισμοῦ	99
Κεφ. Θ' Ἀγγεῖα ποιμενικά	102

ΜΕΡΟΣ Γ' ΤΡΟΦΑΙ.

Κεφ. Α' Τὸ ψωμὶ	107
Κεφ. Β' Χυλοὶ	110
Κεφ. Γ' Πίττες	113
Κεφ. Δ' Φαγητὰ ἀπὸ κρέας	116
Κεφ. Ε' Φαγητὰ νηστήσιμα	129
Κεφ. Σ' Ψάρια	135
Κεφ. Ζ' Γλυκύσματα	136
Πίναξ πραγμάτων καὶ λέξεων	139

Ἄγνωστος γῇ εἶναι σχεδὸν τὸ κεφάλαιον τῆς ἑλληνικῆς Λαο-
 γραφίας, τὸ ἀναφερόμενον εἰς τὰς οἰκήσεις, τὰ σκεύη καὶ τὰ ἐδέ-
 σματα τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ. Τὴν πρὸ πολλοῦ δὲ κυοφορουμένην
 σκέψιν μου ν' ἀσχοληθῶ εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο ἀπεκρυστάλλωσα
 εἰς ἀπόφασιν κατόπιν προτροπῆς τοῦ κ. Κροισιάδου, διευθυντοῦ
 τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Προῦντι ἐπιτελείων σχετικῶν μελε-
 τῶν μου εἶναι ἡ κατωτέρω περὶ τῶν οἰκήσεων, σκευῶν καὶ ἐδε-
 σμάτων πραγματεία μου

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

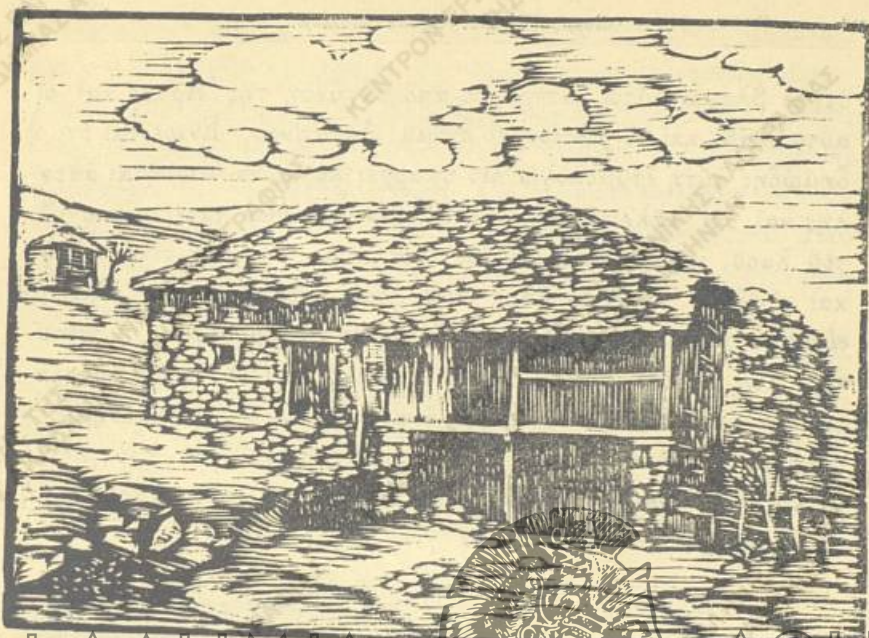
Δημ. Δουκόπουλος.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΜΕΡΟΣ

ΟΙΚΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΓΟΤΙΝΑΣ

Πρὸ πολλοῦ χρόνου καὶ πρὶν ἢ σκεφθῶ νὰ ἀσχοληθῶ μὲ τὰς οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας ὑπὸ λαογραφικὴν ἔκψιν μοῦ εἶχεν ἐπισπᾶσει τὴν προσοχὴν ὁ τρόπος τῆς οἰκοδομῆς καὶ ἐν γένει τὰ σχέδια τῶν κτιρίων τῆς ἰδιαίτερας μου πατρίδος.

Ἐκ παραδόσεως ἤκουσα ὅτι οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας ἦσαν Βλάχοι σκηνῖται καὶ ὅτι ἀνερχόμενοι τὸ ἔαρ ἀπὸ τοὺς πεδινοὺς τόπους, ἔνθα παρεχέμαζον μετὰ τῶν ποιμνίων των, κατεσκεύαζον καλύβας καὶ διέμενον κατὰ τὸ θέρος, πρὸς δὲ

ὅτι οἱ βλάχοι αὐτοὶ κατήγοντο ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἄρτας καὶ δι' αὐτὸ ἔλαβε καὶ τὸ χωρίον τὸ ὄνομα Ἀρτοτίνα. Ἐννοεῖται ὅτι ἡ δημώδης αὕτη ἐτυμολογία δὲν ὑπάρχει λόγος νὰ θεωρῇται ἀσφαλὴς καὶ ὅτι μᾶλλον εἶναι μία ἐκ τῶν συνήθων παρετυμολογιῶν τοῦ λαοῦ, εἰς τὰς ὁποίας οὗτος ἀρέσκεται πολὺ, ὡς εἶναι π. γ. καὶ αἱ ἐξῆς : *Γιατὶ τό εἶπαν πιδί, γιατί ἔχει παιδείνη. - Γιατὶ τό εἶπαν τὸ χωριὸ Κλαρί¹⁾, γιατί ἔκλαιγαν τὰ παιδιὰ τους οἱ γυναικες, κτλ.* Τὸ ὅτι ὅμως οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας θὰ κατῴκουν εἰς καλύδας, τὸ θεωρῶ ἀναμφίδολον, ἀφοῦ καὶ σήμερον πολλοί, ἰδίως ἀπὸ τοὺς εἰς τοὺς ἀγροὺς κατοικοῦντας, τοὺς λεγομένους νῦν *ξωμάχους*, διαμένουν εἰς ἀχυροσκεπεῖς καλύδας ἢ ταρατσας, περὶ τῶν ὁποίων καὶ ἡ ἐνὶ λόγος κατωτέρω.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Α') Προσανατολισμός. Κάτοψις.

Ἀντιπρόσωποι τῶν παλαιοτάτων σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας σφίζονται σήμερον δύο ἕως τρεῖς καὶ εἶναι δύο εἰδῶν, αἱ μονοκατοικίαι, αἱ διὰ μίαν δηλ. οἰκογένειαν, καὶ τὰ διὰ δύο συγγενειακὰς τοιαύτας. Ὁ ἀρχιτεκτονικὸς τύπος τῶν σπιτιῶν αὐτῶν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ χαρακτηρίζεται μὲ τὸ ὄνομα *στερφογάλαρο*, προέκυψε δὲ ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἑδάφους. Τὸ χωρίον Ἀρτοτίνα εἶναι κτισμένον εἰς τὰς ἀνατολικὰς κλιτῆς βουνοῦ χειμένου ἀκριβῶς ἔναντι τῶν Βαρδουσιῶν (*Κόρακος*). Τὸ ἑδάφος, ἐφ' οὗ εἶναι κτισμένον, εἶναι ἀρκούντως ἐπικλινές. Πρὸς ἀποφυγὴν δὲ τοῦ ψυχροτάτου κατὰ τὸν χειμῶνα βορρᾶ ἀνάγκη πᾶσα αἱ οἰκήσεις νὰ εἶναι ἐστραμμέναι πρὸς μεσημβρίαν, μάλιστα εἰς τὸ ὀρεινότεον τοῦτο μέρος (1200 μ. ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς θαλάσσης), ὥστε νὰ

¹⁾ Χωρίον τῆς Εὐρυτανίας.

ἀπολαύουν οἱ κάτοικοι τῶν ἀγαθῶν τοῦ ἡλίου, ὅστις εὐκόλως οὕτω διαλύει τὰς πρὸ τῶν ἐκ τοῦ βορρᾶ προφυλαγμένων οἰκιῶν χιόνας κατὰ τὸν χειμῶνα καὶ σκορπᾷ τὴν θαλπωρὴν του εἰς τὰς οὕτω κτισμένας οἰκήσεις. Οὕτω λοιπὸν ἡ κλίσις τοῦ ἐδάφους καὶ τὸ μεσημβρινὸν τοῦ τόπου ἔδωκαν τὸν προσανατολισμὸν εἰς τὰς πρώτας ἤδη οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας. Εἶναι μεσημβριναὶ ἄνευ σχεδὸν ἐξαιρέσεως. Ἐκ τῶν ἀναγκῶν δὲ τῶν κατοίκων ἐγεννήθη ὁ τύπος, τὸ στερογογάλαρο.

Ὁ ὀρεινὸς αὐτὸς τόπος εἶναι τὰ μάλιστα πρόσφορος διὰ κτηνοτροφίαν. Αἱ πέριξ ράχεις καὶ τὰ βουνὰ εἶναι ἄριστα θερινὰ λιβάδια, κατὰλληλα ἰδίως διὰ πρόβατα. Τὰ παραποτάμια ριζώματα τῶν βουνῶν τὰ παρὰ τὸν Φεῖδαριν, ρέοντα κατὰ τὰς πηγὰς του



Εἰκ. 1. Στερογογάλαρο μονοκατοικία.

ἐνταῦθα, εἶναι εὐφορὰ ὅπωςδὴποτε εἰς τὴν γεωργίαν. Ἐπόμενον ὅθεν οἱ κάτοικοι τῶν μερῶν τούτων νὰ εἶναι ποιμένες καὶ γεωργοί. Οἱ εἰς τὴν κτηνοτροφίαν καὶ γεωργίαν ἀσχολούμενοι ἄνθρωποι ἔχουσιν ἀνάγκην ἐκτὸς τῆς κατοικίας των καὶ οἰκήματος πρὸς

στέγασιν τῶν ζώων των, τῶν χονδρικῶν, ὡς καὶ ἀποθήκης διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν των, τοῦ οἴνου των καὶ τῶν κτηνοτροφικῶν προϊόντων των. Ἰδοὺ λοιπὸν ὁ λόγος, δι' ὃν ἐγεννήθη τὸ σχέδιον τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ. Εἰκόνας τοιοῦτου παραθέτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 1 καὶ 2).

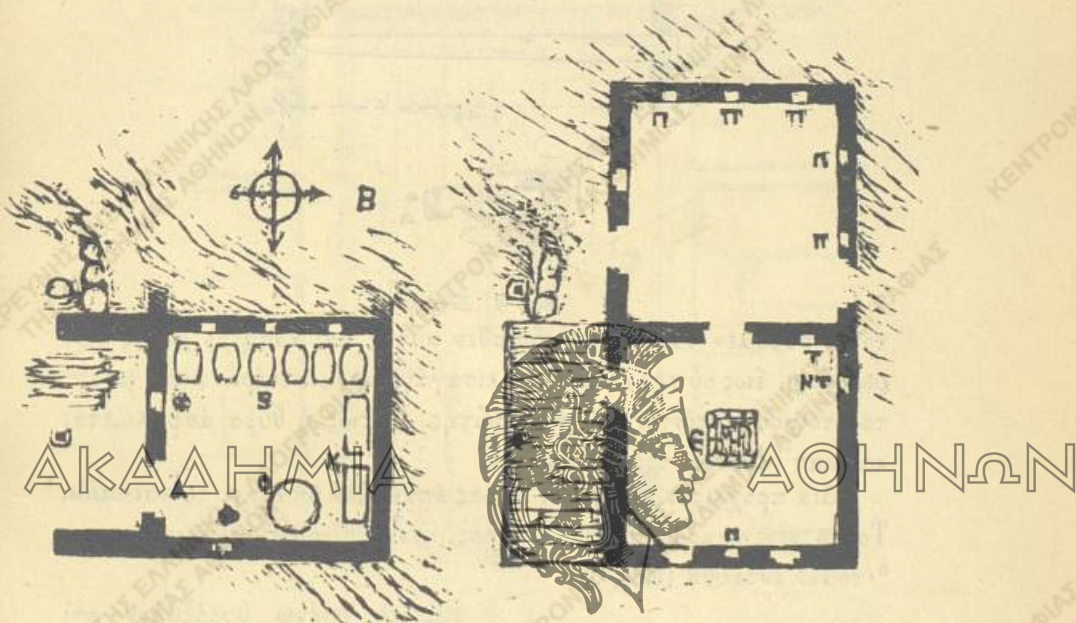


Εἰκ. 2. Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

Αἱ εἰκόνες μᾶς δίδουν σαφεστάτην ἰδέαν τῆς μονοκατοικίας στερφογάλαρο. Ἐνεκὰ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους τὸ πρὸς ἀνατολὰς μέρος τῆς οἰκίας ἔχει δύο διαμερίσματα, τὸ ἰσόγειον, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται «κατώγι», καὶ τὸ ἀνώγειον· τὸ δὲ δυτικὸν ἀποτελεῖται ἐξ ἑνὸς μόνον διαμερίσματος. Τὸ ἀνατολικὸν μέρος, τὸ ἐκ δύο διαμερισμάτων, ὀνομάζεται γαλάριο, τὸ δὲ δυτικὸν στέρφο. Αἱ λέξεις ἔχουσι προδήλως μεταφορικὴν ἔννοιαν. Ὅπως τὸ γαλάριο πρόβατο ἡ γίδι ἔχει τοὺς μαστοὺς, οὕτω καὶ τὸ διαμερισμὰ αὐτὸ ἐκτὸς τοῦ ἀνωγείου ἔχει καὶ τὸ κατώγειον, ἐνῶ τὸ στέρφο στερεῖται κατωγείου· εἶναι διαμερίσμα ἰσόγειον· στερεῖται μαστοῦ, ὅπως τὸ ἄρρεν στέρφο πρόβατον ἡ γίδι δὲν ἔχει γαλακτοφόρους μαστοὺς.

Τὸ κατώγειον εἶνε ἡ ἀποθήκη, ἐν ἣ ἀποθηκεύει ὁ γεωργὸς καὶ

ὁ ποιμὴν τὰ σιτηρά του, τὸν καρπὸν του καὶ τὰ κτηνοτροφικά του προϊόντα. Τὸ ἀνώγειον χρησιμεύει ὡς κατοικία αὐτοῦ. Τὸ πρὸ αὐτοῦ ισόγειον, στέρφο, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν διαμονὴν τῶν χονδρῶν ζῶων, βοῶν, ἡμιόνων, ὄνων ἢ ἵππων, κατὰ τὸν χειμῶνα.



Κατώγειον.

Εἰκ. 3.-Κάτις στερφογάλαρου.

Ἀνώγειον.

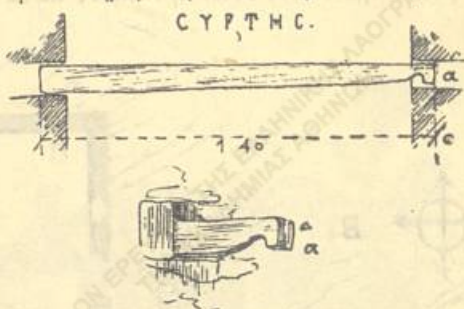
Β) Λεπτομέρειαι.

α) Εἴσοδος.

Ἡ κυρία εἴσοδος πρὸς τὴν οἰκίαν ἄγει ἐκ μεσημβρίας ἀπὸ τοῦ προαυλείου, τοῦ πρὸ τοῦ στέρφου. Ἡ θύρα αὕτη ἔχει ὕψος 1,80' καὶ πλάτος 1,10' κλείεται διὰ ξυλίνου μογλοῦ, ὁ ὁποῖος λέγεται σύρτης. Ὁ σύρτης εἶναι μία πρισματικὴ δοκὸς πάχους ἕως 0,10 μ. καὶ μήκους μακροτέρου τοῦ πλάτους τῆς θύρας (Εἰκ. 4). Ὁ σύρτης χωνεύεται εἰς ὀπὴν ὀριζοντίαν, ἥτις κατασκευάζεται πρὸς τὸ μέρος τοῦ ἀνοίγματος τῆς θύρας καὶ κατὰ τὸ μέσον περίπου αὐτῆς.

Ἡ ὀπή αὕτη πρέπει νὰ ἔχῃ διαστάσεις μεγαλυτέρας τοῦ μοχλοῦ, ὥστε εὐκόλως νὰ σύρεται οὗτος ἔξω, ὅταν τὸν συλλαμβάνωμεν ἀπὸ τὴν λαβὴν.

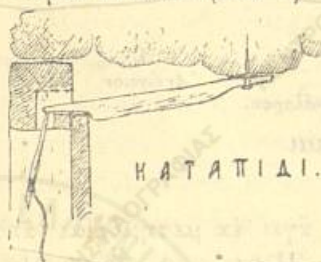
Διὰ νὰ ἀσφαλισθῇ ἡ θύρα, κλείομεν αὐτὴν ἐν πρώτοις κα-



Εἰκ. 4. Σύρτης.

τόπιν σύρομεν τὸν σύρτην ἀπὸ τῆς αὐτῆς καὶ κατὰ τὸ μέρος τῶν ρεζέδων, ἕως οὗ τὴν λαβὴν εἰσάγωμεν εἰς ἐτέραν ὀπὴν (α) ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀντίστοιχον τῇ ὀπῇ α. Οὕτως ἡ θύρα ἀσφαλίζεται καὶ κατ' αὐτὴν τρόπον κλείει.

Διὰ προχέρον κλείσιμον θύρας ἐπάνωθεν ὑπάρχει τὸ καταπίδι. Τοῦτο εἶνε μικρὸς ξυλινθὸς τοιοῦτο τοῦ ὁποίου τὸ σχῆμα παρα-
 4έτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 5).



Εἰκ. 5.

Εἰς τὸ ἐπάνω θυροξύλον καὶ κατὰ τὸ ἄκρον περίπου, ὅπου κλείει ἡ θύρα, ὑπάρχει ὀπή ἔσωθεν αὐτῆς εἶναι ἐσκαμμένον τὸ θυροξύλον, ὥστε νὰ εἰσέρχεται ἡ ἐξοχὴ τοῦ καταπίδου. Τὸ καταπίδι εἶναι στερεωμένον μόνον μὲ ἓν καρφίον εἰς τὸ ὑπέρθυρον οὕτως, ὥστε νὰ ἀνέρχεται καὶ κατέρχεται εὐκόλως. Ὄταν καταπίπτῃ, κρατεῖ ἐκ τῶν ἔσωθεν τὴν θύραν καὶ δὲν ἀνοίγει. Διὰ νὰ ἀνοίξῃ ἡ θύρα, ἀνάγκη διὰ τῆς ὀπῆς τοῦ θυροξύλου νὰ εἰσαγάγωμεν λεπτὴν ράβδον καὶ ὠθήσωμεν πρὸς τὰ ἄνω τὸ καταπίδι. Οὕτως ἀφίνεται ἐλευθέρᾳ καὶ ἀνοίγει ἡ θύρα. Ἡ λεπτὴ αὕτη ράβδος λέγεται καταπιδόξυλο, καὶ εἶναι προσδε-

μένη διά σπάγγου και κρέμεται από της θύρας διά να χρησιμο-
ποιῇται διά τὸ ἀνοιγμα ταύτης.



Είλκ. 6. Θύρα.

α) τρύπα καταπιδιοῦ, β) καταπιδόξυλο, γ) κρικέλλα, δ) ρεζέδες (κλάπες),
ε) τρύπα θύρας, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται οἱ γάτες καὶ ὄρνιθες.

Κατὰ τὸ μέσον τῆς θύρας καὶ πρὸς τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος
κρέμεται κρίκος (γ), κρικέλλα, ἵνα συλλαμβάνεται καὶ κλείεται
ἡ θύρα. Κάτω εἰς τὴν γωνίαν τοῦ κατωφλίου κατὰ τὸ μέρος τοῦ
κλεισίματος τῆς θύρας ἀνοίγεται τετράγωνος ὀπή (ε) εἰς μέγεθος,
ἐπιτρέπον ἐλευθέραν τὴν διάβασιν γάτας καὶ ὀρνίθους. Ἡ θύρα κρα-
τεῖται ἀπὸ τοῦ ἐτέρου ὀρθοστάτου διὰ σιδηρῶν κρίκων (δ) ὧν ὁ
εἰς πλατύνεται, ὥστε νὰ καρφώνεται ἐπὶ τῆς σανίδος τῆς θύρας.
Οἱ σιδηροὶ αὐτοὶ κρίκοι ὀνομάζονται ρεζέδες ἢ κλάπες καὶ καρ-

φώνονται ὁ εἷς ἐπὶ τοῦ ὀρθοστάτου καὶ ὁ ἕτερος ἐπὶ τῆς θύρας διὰ καρφίων. με πλατὺ κεφάλι, τὰ ὅποια λέγονται περόνια.

Ἡ θύρα κατασκευάζεται μονή, δηλ. με σανίδας κατὰ σειρὰν τιθεμένας καὶ συγκολλημένας ἔσωθεν διὰ ἐγκαρσίων σανίδων κατ' ἀποστάσεις. Αἱ μεταξύ τῶν σανίδων ρωγμαὶ κλείονται με ρίγες (ζ), λεπτὰς καὶ στενὰς σανίδας. Οἱ ὀρθοστάται καὶ τὸ ἀνώθυρον καὶ κατώθυρον ξύλον εἶναι ἀπαραιτήτως ἐκ δρυὸς διὰ τὴν ἀντοχήν τοῦ ξύλου καὶ λέγονται πορτοξύλα.

Ἐνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὑπερθύρου καὶ εὐθὺς παρὰ τὴν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξύ ὀρθοστάτου καὶ ὑπερθύρου, εἶναι ἐντετελισμένον δρύϊνον ξύλον ἐξέχον καὶ ληγονεὶς ἐξόγκωμα καὶ εἶναι τὰ λεγόμενα γροῦματα καὶ χρησιμεύουν διὰ τὴν ἀντοχήν τῶν ἀγκυρίων, στεγνίων καὶ π.



Εἰκ. 7.

ὁ δὲ Στέρφο.

Ἡ ὡς ἀνωτέρω περιγραφέντος εἰσοδος εἶναι ἡ κυρία εἰσοδος τοῦ σπιτιοῦ, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται ἄνθρωποι καὶ ζῶα καὶ ἄγει εἰς τὸ στέρφο. Ἐναντι ταύτης ἀκριβῶς καὶ πρὸς τὸν βορρινὸν τοῖχον εἶναι ἡ πορτοπούλα, μικρὰ θύρα ὕψους μικροτέρου τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου (1,45) καὶ πλάτους 0,80. Αὕτη σπανιώτατα ἀνοίγεται. Τὸν χειμῶνα βεβαίως οὐδέποτε, διότι ἐκεῖθεν εἰσορμᾷ ὁ παγερὸς βορρᾶς, ἀλλὰ καὶ τὸ θέρος σπανιώτατα. Κλείεται καὶ αὕτη ἔσωθεν διὰ σύριου καὶ διὰ τὴν ἀχρηστίαν της φράζεται πολλάκις διὰ σωροῦ λίθων ἔσωθεν ἐπισωρευομένων. Τὸ ἀνοιγμα τῆς θύρας αὐτῆς, ὑποθέτω, ὑπηγόρευσαν λόγοι καλαίσθητικοὶ μᾶλλον ἢ ἀνάγκης. Τῆς θύρας δ' αὐτῆς δὲν στεροῦνται καὶ τὰ σπίτια τῆς Σκλήθανης καὶ Κομτζάδων τῆς νοτίου Ἡπείρου, ὅπου ἐπικρατεῖ ὁ ρυθμὸς οὗτος, ὅπως ἀντελήφθην κατὰ τὴν ἐκείσε μετάβασίν μου τὸ 1912.

Ἐν μόνον παράθυρον συνήθως μεσημβρινόν, διαστάσεων $0,80 \times 0,45$ φωτίζει τὸ στέροφον. Ἀπὸ τὸν δυτικὸν τοῖχον οὐδέποτε ἀνοίγεται παράθυρον· ἀπὸ τὸν ὅρειον ἐνθυμοῦμαι τοιοῦτον μικροσκοπικὸν εἰς κατερειπωθέντα ἤδη σπίτια.

Κατὰ μῆκος τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἐσωτερικῶς εἶναι κατεσκευασμένη ἡ πάχνα, τὸ παχνί, ἡ φάτνη δηλαδή. Κτίζεται τοῖχος εἰς ὕψος $0,40$ τοῦ μέτρου, πάχους $0,45-0,50$ τοῦ μέτρου. Κατὰ τὸ ἄκρον ὑψοῦται χεῖλος, τὸ ὁποῖον στερεοῦται διὰ ξυλίνης δοκοῦ, διηκούσης καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῆς φάτνης. Ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἀνοίγονται ὅπαί ἐπὶ τῆς δοκοῦ ἢ καρρῶνονται κρίκοι σιδηροῖ, ἐξ ὧν προσδένονται τὰ ζῶα. Ἐντὸς τῆς πάχνης τίθεται ἡ τροφή, τριφύλλιον, ἄχυρον κτλ.

Ἐπὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ τῶν τεσσάρων τοίχων τοῦ στέρφου εἶναι ἀνοιγμένα παραθύροι, δηλ. κόγχαι, διαστάσεων $0,31 \times 0,26$ μὲ χεῖλος κάτωθεν ξύλινον. Αὗται χρησιμεύουν κυρίως ὡς φωλεαὶ τῶν ὀρνίθων.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

γ) Το γαλάριον

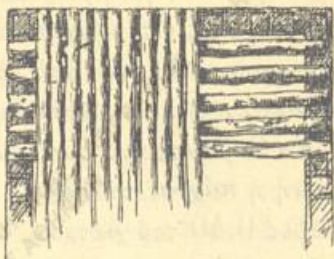
ΑΘΗΝΩΝ



Τὸ στέροφον χωρίζεται ἀπὸ τὸ γαλάριον διὰ μεσοτοίχου λιθίνου μὲ ἀέτωμα εἰς τὴν κορυφὴν (καλκάνι)· ὅπερ εἶναι καὶ στήριγμα τῆς στέγης. Κατὰ τὸ μέσον τοῦ τοίχου τούτου ἀνοίγεται ἡ μεσόπορτα, εἰς ἣν ἀνέρχεται τις διὰ βαθμίδος. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς εἰς τὴν ἰδικὴν μου παλαιάν οἰκίαν εἶναι $1,40 \times 0,95$. Πρέπει νὰ κύφη τις ἄρκετά, διὰ νὰ δυνηθῇ νὰ εἰσέλθῃ. Εἰς τὰ ὑπέρθυρα ἐσωθεν καὶ ἐξωθεν τοῦ τοίχου εἶναι γροθάρια δι' ἀνάρτησιν. Κλείεται ἐκ τοῦ γαλαρίου πρὸς τὸ στέροφον καὶ ἀσφαλίζεται μὲ σύρτην.

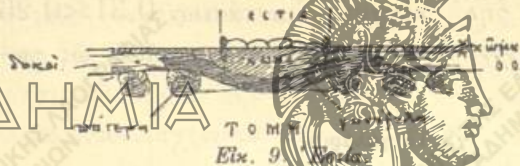
Αἱ διαστάσεις τοῦ γαλαρίου ἐσωτερικῶς εἰς τὴν ἰδικὴν μου οἰκίαν εἶναι $4,85 \times 5,40$. Εἰς μίαν τόσῃν μεγάλῃν σάλαν οἰκονομεῖται πολυμελὲς οἰκογένεια. Τὸ ὕψος ὅμως δὲν ὑπερβαίνει τὸ $1,80$. Ὑψηλοῦ ἀνθρώπου ἐγγίζει ἡ κεφαλὴ τὰ πάτερα. Κάτω εἶναι τὸ πάτωμα χωματένιον. Ἐπὶ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος εἶναι ἀπὸ τοῦ ἐνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἄκρον ἐξηπλωμένοι πυκνότατα, ἐγγίζουσαι ἀλλήλας, δοκοὶ (Εἰκ. 8).

Ἐπὶ τῶν δοκῶν εἶνε ἐστρωμένον κοκκινόχωμα εἰς παχὺ στρώμα πεπατημένον. Ἐπὶ τοῦ στρώματος αὐτοῦ ἐξαπλοῦται κατ' ἔτος καὶ πρὸ πάντων κατὰ τὰς παραμονάς τοῦ Πάσχα ἢ τῆς ἐτησίης πανηγύρεως τοῦ Ἀγίου Ἰωάννου (29 Αὐγ.) πηλὸς ἀπὸ κοκκινόχωμα, μεταφερόμενον ἐξ ὠρισμένου μέρους. Διὰ τοῦ αὐτοῦ πηλοῦ ἐπιγρίονται καὶ οἱ τοῖχοι. Ἐπάνωθεν τοῦ δωματίου δὲν ὑπάρχει ταβάνι· μόνον ἡ στέγη ὑφούται.



Εἰκ. 8. Πάτερα.

Εἰς τὸ μέσον τοῦ πατώματος χωρίζεται ἡ γωνιά, ἥτοι ἡ ἐστία. Διὰ τὴν γωνίαν ἀναρτῶνται τὰ γωνόξυλα: Δη-



Εἰκ. 9

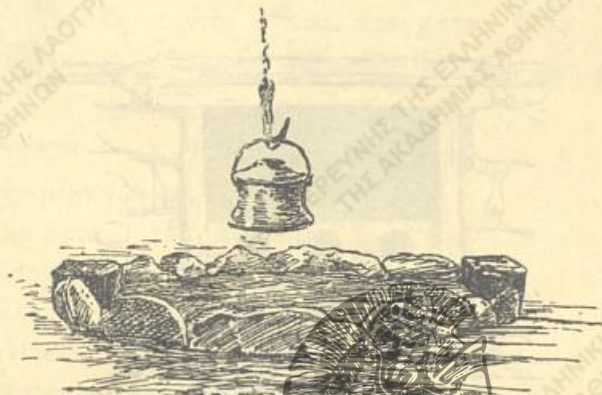
λαδὴ ἀναρτῶνται ἐκ τῶν πατέρων τοῦ πλοῦτος τῶν νιώδη ταῦτα ξύλα,

ὥστε νὰ σχηματίζωσι ἐν τῷ ὅποιον γεμίζεται διὰ χώματος, ὥστε νὰ σχηματίζεται στρώμα παχὺ χώματος καὶ νὰ μὴ ὑπάρχῃ ρόδος πυρκαϊᾶς. Μετὰ τὸ στρώμα ἐπιστρώνονται λίθιναι πλάκες καὶ ὀλόγυρα ἀπὸ τὸ ἀλώνι αὐτὸ σχηματίζεται πλαίσιον με ἐμπεπηγμένας ὀρθὰς λιθίνας πλάκας, τὰ γωνολίθαρα. Οὕτως ἡ θέσις τῆς ἐστίας δὲν μετεβλήθη ἀπὸ τῶν ἀρχαιοτάτων χρόνων. Σήμερον ἡ συνήθεια αὕτη ἐξέλειψε καὶ εἰς τὰ ἀρχαιότερα σπίτια καὶ ἐστία μετεφέρθησαν εἰς τοὺς τοίχους, ὅπου ἐκτίσθησαν καὶ καπνοδόχοι.

Ἐπάνωθεν ἀκριβῶς ἀπὸ τὴν ἐστίαν ἐκ τῆς δοκοῦ κρέμεται ἡ ἀγκούτσα, κρεμάστρα, ἐξ ἧς ἀναρτᾶται ἡ χύτρα, τὸ κακάβι, ἀπὸ τὸ ἀρβάλι, ἵνα διὰ τοῦ πυρὸς τοῦ ἀναπτομένου κάτωθεν βράσῃ τὸ φαγητὸν (Εἰκ. 10).

Εἰς τὰς δύο γωνίας τῆς ἐστίας ὑφούνται δύο λίθοι ὑψηλότεροι τῶν ἄλλων. Αὐτοὶ ὀνομάζονται πυρομάχοι.

Ἐπάνωθεν τῆς ἀγκούτσας εἰς τὴν στέγην ἀνοίγεται ὀπή. Τὸ ἄνοιγμα κατορθοῦται ὑψουμένης μιᾶς πλάκας. Ἡ ὀπή αὕτῃ χρησιμεύει διὰ νὰ εἰσέρχεται τὸ φῶς καὶ ἐξέρχεται ὁ καπνὸς τοῦ πυρὸς καὶ ὀνομάζεται *φεγγίστρα* ἢ *φεγγίτης*.



Εἰκ. 10. Ἐστία μὲ τὸ κατὰ καὶ τὸ δοράλι.

Τὸ γαλάριο φωτίζεται διὰ παραθύρων, ἐκ τῶν ὁποίων ἀπαραίτητον εἶναι τὸ μεσημβρινόν. Ἐξ ἀνατολῶν ἀνοίγονται δύο, ἐνίοτε δὲ καὶ ἐν μόνον. Σπανίως ἀνοίγεται παράθυρον πρὸς τὸν βόρειον τοῖχον· ἀλλὰ καὶ ἀνοιγόμενον διατηρεῖται πάντοτε κεκλεισμένον ἕνεκα τῆς παγερότητος τοῦ βορρᾶ κατὰ τὸν χειμῶνα. Αἱ διαστάσεις τῶν παραθύρων τούτων τῆς παλαιᾶς μου οἰκίας εἶναι $0,80 \times 0,80$.

Τὸ κάτω ἡμισυ τοῦ ἀνοίγματος τοῦ παραθύρου φράσσεται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος, τὸ ὅποῖον φέρει τὸ ὄνομα *κανόνια* (Εἰκ. 11).

Τὰ *κανόνια* αὐτὰ κατασκευάζονται ἀπὸ ξύλα δρύινα καὶ προέκυψαν βεβαίως ἐκ λόγων ἀσφαλείας, διότι εἶναι δυσκολώτατον νὰ εἰσχωρήσῃ τις ἐκ τοῦ ἀπομένοντος ἀνοίγματος· θὰ ἔγιναν δὲ κατὰ μίμησιν καφασίων τουρκικῶν οἰκιῶν. Ἐκ τῶν ἐπάνωθεν γωνιῶν τῶν παραθύρων ἐξέρχουν ἀπαραιτήτως τὰ *γροθάρια*.

Ἐσωτερικῶς ἐπὶ τῶν τοίχων ἀνοίγονται παραθύροι, δύο παρὰ τὰ ἀνατολικά παράθυρα ἀπχραιτήτως, αἵτινες χρησιμεύουν διὰ τοποθέτησιν διαφόρων πραγμάτων. Οὐχ ἦττον καὶ ἄλλαι τοιαῦται ἀνοίγονται εἰς διάφορα μέρη τῶν τοίχων.



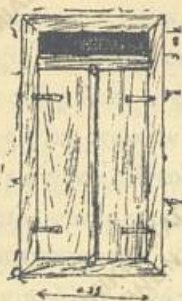
Εἰκ. 12. Παράθυρόν με τὰ κανόνια.

Ἐκτὸς τῶν παραθυρῶν ἀνοίγονται καὶ ντουλάπια χωνευτὰ ἐντὸς τῶν τοίχων, τὰ ὁποῖα πλαισιοῦνται διὰ σανίδων καὶ κλείονται διὰ ξυλίνων φύλλων.

Κατὰ τὸ ἄνω μέρος τοῦ ντουλάπη ἀφήνεται ὀπὴ πάχους ἴσου πρὸς τὸ ὕψος ταψίου καὶ βάθους 0,40 μ. καὶ πλαισιοῦται με σανίδας. Αὕτῃ εἶναι ὁ ταπολόος. Ἐδῶ τοποθετεῖται τὸ ταψί. Πολλάκις ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀνοίγεται ταπολόος καὶ ἀνεξαρτήτως τοῦ ντουλάπη, ὡς δεικνύει ἡ παρατιθεμένη εἰκὼν 12.

Ὁ μεταξὺ τῶν πατέρων (ματέρια, πάτερα) καὶ τῆς στέγης χώρος λέγεται (ἡ) κέρανη καὶ ἐδῶ ἀποθηκεύονται τὰ χλωρὰ ξύλα, ἵνα διὰ τοῦ καπνοῦ ἀποξηρανθῶσι¹⁾. Ὁ δὲ μεταξὺ τοῦ ἄνω πέρατος

¹⁾ Φράσεις: "Ἐθαλα τὰ ξύλα στὴν κεράνη. Κατέβασα ξύλα ἀπὸ τὴν κεράνη. Κεραδιάζω τὰ ξύλα.



Εικ. 12. Ντουλάπης

τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης χώρος λέγεται περίπατος καὶ χρησιμεύει δι' ἀποθήκευσιν διαφόρων πραγμάτων¹⁾. Ὁ χώρος οὗτος διήκων καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῶν τοίχων εἶναι ἀρκετὸς νὰ περιλάβῃ παντὲς εἶδους πράγματα, ἀλλὰ συνήθως εἶναι γεμάτος ἀπὸ αἰθάλην ἕνεκα τοῦ συνεχοῦς καπνίσματος τῆς ἐστίας.

Κατὰ τὴν μίαν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξύ τοῦ ἀνατολικοῦ καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου, ἐσχηματίζετο ἄλλοτε τὸ ἀμπάρι. Ἐκαρφώνετο καθέτως μία δοκὸς ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου παρὰ τὴν γωνίαν καὶ ἕτερα τοιαύτη ἐπὶ τοῦ μεσημβρινοῦ εἰς ἀπόστασιν μήκους σανίδος (1,80). Ἐσωθεν τῶν δοκῶν



Εικ. 13. Ἀμπάρι.

τούτων ἐνεσφηνοῦντο σανίδες κατὰ σειράν ἀπὸ κάτω ἐκ τοῦ πατώματος πρὸς τὰ ἄνω εἰς ἀρκετὸν ὕψος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἐσχηματίζετο τριγωνικὸν ἀμπάρι, κασσόνι, ὅπου ἀποθηκεύετο σίτος, ἀραβόσιτος ἢ κριθή. Τὸ τοιοῦτον ἀμπάρι ἐνθυμοῦμαι εἰς τὴν παλαιὰν οἰκίαν μου· σφύζονται δὲ εἰσέτι αἱ κάθετοι δοκοί.

Ἀπὸ τὰ πάτερα τοῦ γαλάριου ἐκρέμαντο πολλαὶ ἀγκοῦτσαι, κρεμάστραι, ἀναγκαῖαι διὰ τὴν ἀνάρτησιν διαφόρων πραγμάτων.

δ) Τὸ κατώγι.

ὑπὸ τὸ διαμέρισμα γαλάριο εἶναι τὸ κατώγι. Ἀπὸ τοῦ πρὸ αὐτοῦ προαυλείου, κατέχοντος χαμηλότερον ἐπίπεδον τοῦ προαυ-

¹⁾ Φράσεις. Πέταξα τὸ τομάρι στὸν περίπατο. Ἐδαλα τὸ τουφέκι στὸν περίπατο.

λείου τοῦ στέρφου καὶ χωριζομένου διὰ τοίχου, καὶ ἐκ μεσημβρίας ἐτέρα θύρα ἄγει εἰς τὸ κατώγειον. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς $1,50 \times 0,90$ ἀναγκάζουσι τὸν εἰσερχόμενον νὰ κύβη. Καὶ ἡ θύρα αὕτη κλείεται διὰ σύρτου ἐσωτερικῶς ὑπὸ τῶν ἐνοίκων, κατερχομένων εἰς τὸ κατώγειον διὰ καταρράχτου ἢ γλαβανῆς, ἀνοίγματος ἐπὶ τοῦ πατώματος, τετραγώνου σχήματος, κλειομένου διὰ καταπακτῆς. Ξυλίνη κλίμαξ στηριζομένη ἐπὶ τοῦ καταρράχτου καὶ τοῦ δαπέδου τοῦ κατωγείου χρησιμεύει διὰ τὴν κατάβασιν.

Ἐν συνήθως παράθυρον ἐκ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου φωτίζει τὸ κατώγειον, καὶ αὐτὸ οὐχὶ μεγαλυτέρων διαστάσεων $0,80 \times 0,80$ καὶ κατὰ τὸ ἥμισυ φραγμένον διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος (Εἰκ. 14).



Εἰκ. 14. Παράθυρο καὶ φεγγίστρα.

Ἐνίοτε καὶ ἀπλῆ φεγγίστρα ἀναπληροῖ τὸ παράθυρον τοῦτο διαστάσεων $0,28 \times 0,35$.

Κατὰ τὰς γωνίας τῶν ὑπερθύρων θύρας καὶ παραθύρου ἐξέρχουν τὰ γροθάρια, χρήσιμα διὰ τὴν ἀνάρτησιν. Ἡ ἐξώθυρα φέρει καὶ ἐξῶθεν γροθάρια.

Τὸ κατώγειον εἶναι ἡ ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ, δι' αὐτὸ καὶ εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῶν τοίχων ὑπάρχουν πολλὰ παραθύ-
ραι. Πρὸς τὸν ἓνα τοῖχον εἶναι τοποθετημένα τὰ οἰνοβάρελα κατὰ

σειράν ἐπὶ ξυλίνων δοκῶν, στηριζομένων ἐπὶ πετρῶν, ἵνα μὴ ἐγγί-
ζωσι τὸ δάπεδον καὶ σήπωνται.

Κατὰ τὸν ἄλλον τοῖχον ἴστανται τὰ ἀμπάρια, κασόνια, κι-
βώτια μεγάλα, ὡς ἀποθῆκαι τῶν σιτηρῶν. Εἰς μίαν τῶν γωνιῶν
εἶναι στημένη ἡ τραπεζονιά, μεγάλη κάδῃ, ὅπου ἐναποτίθεται τὸ
γλεῦκος μετὰ τῶν στεμφύλων καὶ ὅθεν μεταγγίζεται εἰς τὰ
βαρέλια.

Παρὰ τὴν θύραν καὶ διὰ κρεμαστρῶν, ξυλίνων ἀγκίστρων
ἀνηρτημένων ἐκ τῶν δοκῶν τοῦ πατώματος, κρατεῖται ὀριζοντίως
λεπτὴ δοκὸς, τέμπλα ἢ στρωπίτσα, ἐλατίνη, ἀφ' ἧς κρέμονται
σκεπάσματα, στρώματα, ἐνδύματα κλπ. Ἡ δοκὸς αὕτη ὀνομά-
ζεται *κούνια*. Ξύλινα ἀγκίστρα κρέμονται σποραδικῶς ἀπὸ τὰ
πάτερα τοῦ πατώματος, ἵνα χρησιμεύουν εἰς τὴν ἀνάρτησιν δια-
φόρων ὀπωρῶν, σταφυλῶν, μήλων, κνέπων κλπ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

(5) Λόντζα



ΑΘΗΝΩΝ

Πρὸ τοῦ γαλάριου πολλάκις ἐκτείνεται ἡ στέγη εἰς μῆκος
ἴσον πρὸς τὸ μῆκος αὐτοῦ καὶ στηρίζεται ἐπὶ στύλων ξυλίνων
ἀπὸ κέδρον ἢ ὄρυν, οἵτινες στηρίζονται ἐπὶ ὀριζοντίας δοκοῦ,
ἐπὶ τοίχων καθέτων πρὸς τὴν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας
ἀκουμβώσης, ἣτις ὀνομάζεται *ταμπάνι* καὶ ὑποστηρίζεται διὰ στύ-
λων ἄλλων ἐπὶ τῆς γῆς ἀκουμβόντων (Εἰκ. 1 καὶ 2). Οὕτω
σχηματίζεται ἡ *λόντζα*, ἡ στοὰ τοῦ σπιτιοῦ, χρησιμωτάτη ὑπὸ
πᾶσαν ἔποψιν. Ἐν πρώτοις προστατεύει αὕτη τὸν μεσημβρινὸν
τοῖχον ἀπὸ τὴν καταστρεπτικὴν ἐπήρειαν τοῦ νότου, ὅστις ὀνο-
μάζεται ἐδῶ *μέγας*, πρὸς ὃν, ὡς εἵπομεν, εἶναι ἐστραμμένοι δλαὶ
σχεδὸν αἱ οἰκίαι τῆς Ἀρτοτίνας.

Ὁ νότος οὗτος *πιάνει τὸ χωριό*, δηλαδὴ πνέει ἐναντίος ἄνευ
ἀντιστάσεώς τινος· καὶ ἐπειδὴ τὸν χειμῶνα πνέει συνήθως μετὰ
βροχῆς, ὡς σφαίρας διευθύνει τὰς σταγόνας κατὰ τῶν *λασποτοί-
χων* τῶν μεσημβρινῶν πλευρῶν τῶν οἰκιῶν. Μετὰ πάροδον 2-3 ἐτῶν
ἡ ἐπήρεια αὕτη τῆς βροχῆς καταρρίπτει τὸν μεταξὺ τῶν λίθων

πηλὸν καὶ διαταράσσει τὴν ἰσορροπίαν τοῦ τοίχου κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε σχηματίζει κοιλιά, κοιλιάζει. Τὸ ἐπόμενον ἔτος τὸ κοίλιασμα αὐξάνει καὶ μετὰ πάροδον ὄχι πολλῶν ἐτῶν ὁ μεσημβρινὸς τοῖχος διαλύεται καὶ καταπίπτει. Ἀνάγκη πᾶσα τότε νὰ κτισθῇ ἡ μπάλα ἀπὸ τὸ μέγα. Ἀλλὰ καὶ ἂν κτισθῇ ἡ μπάλα, πάλιν μετὰ πάροδον χρόνου θὰ ἐπαναληφθῇ ἡ αὐτὴ ἱστορία. Ἰδοὺ ἡ ἀνάγκη, ἥτις ἐπέβαλε τὴν κατασκευὴν τῆς ἀπὸ μεσημβρίας λόντζας, καὶ διὰ τοῦτο ἐκάστη οἰκία ἐν Ἀρτοτίνῃ ἔχει καὶ τὴν λόντζαν.

Ἐκτὸς ὅμως τῆς προστατευτικῆς ταύτης ὑπηρεσίας, τὴν ὁποίαν προσφέρει ἡ λόντζα, θεραπεύει καὶ ἄλλας ἀνάγκας τῶν ἐνοίκων. Εἶναι δευτέρα οἰκία. Εἰς αὐτὴν ἀπλώνεται ὁ τραχανᾶς πρὸς ἀποξήρανσιν, ἀπλώνεται ὁ κίτρος, ὁ ἀραβόσιτος, ἀπλώνονται καὶ ξαίνονται τὰ μαλλίαι, παραπλέκει καὶ δειπνίζει καὶ κατακλίνεται ἡ οἰκονόμος κατὰ τὴν ἐξέλιξιν αὐτῆς καὶ τῶν ἄλλων. Εἰς τὴν ὑποκάτω μέσῃ τῆς λόντζας εἰσέρχονται τὰ ζῶα, ἀποθηκεύονται τὰ καυσόξυλα, φωλιάζουν οἱ κορυφῆς καὶ διαμένει ὁ χοῖρος.

Πολλάκις ἡ λόντζα κατέχει ὅλην τὴν μεσημβρινὴν πλευράν. Συνήθως ὅμως κατέχει τὰ δύο τρίτα αὐτῆς, διὰ νὰ ἀφήνῃ τὸν ἀναγκαιοῦντα χῶρον, ὅπως κτίζεται ἡ κλίμαξ ἐκ τοῦ πλαγίου. Ὅταν κατέχῃ ὁλόκληρον τὴν πλευράν ἡ λόντζα, ἡ κλίμαξ κτίζεται ἀπὸ τὸ ἔμπροσθεν μέρος ἐγκαρσίως πρὸς τὴν λόντζαν καὶ ἐν καιρῷ βροχῆς ἡ ἀνάβασις εἶναι ἀπροστάτετος.

Λόντζαι δύο τύπων ὑπάρχουν. Πρῶτον ἡ *ριχή*, δταν δηλαδὴ ἡ στέγη τῆς εἶναι προέκτασις τῆς μεσημβρινῆς ποδιᾶς τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ. Ἡ στέγη αὕτη, ἐπειδὴ ἔχει μεγάλην κλίσιν, καταλήγει τόσον ἐγγὺς πρὸς τὸ πάτωμα τῆς λόντζας, ἐφ' οὗ στηρίζεται διὰ στύλων, ὥστε ἀφήνει ἄνοιγμα πολὺ χαμηλότερον τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου, καὶ διὰ νὰ βλέπῃ τις πρὸς τὰ ἔξω, πρέπει ἀρκούντως νὰ κύπτῃ τὸν αὐχένα καὶ νὰ ἀκουμβᾷ ἐπὶ τοῦ περικλείοντος ξυλίνου κιγκλιδώματος. Ἡ τοιοῦτου εἶδους λόντζα (Εἰκ. 1), ἥτις βεβαίως εἶναι ὁ προγενέστερος τύπος, εἶναι πληκτικὴ καὶ πολλάκις ἐνοχλητικὴ, διότι ὡς ἐκ τοῦ μικροῦ ὕψους

κτυπᾷ τις τὴν κεφαλὴν του συχνά ἐπὶ τῆς στέγης. Ὁ τύπος αὐτὸς ἐξελιχθῇ εἰς τὸν δεύτερον, τὸν καὶ τελειότερον τύπον τῆς ἀλαμπασάνικης.

Ἡ ἀλαμπασάνικη λόντζα διαφέρει τῆς πρώτης κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐν πρώτοις γίνεται πολὺ εὐρυχωροτέρα εἰς μέγεθος, καὶ δεύτερον, τὸ καὶ σπουδαιότερον, ἡ στέγη τῆς δὲν ἀποτελεῖ προέκτασιν τῆς στέγης τῆς οἰκίας, ἀλλ' ἀνεξάρτητον τοιαύτην, συνεχομένην μὲν μετὰ τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ, ἀλλ' ἀποτελοῦσαν καὶ ἰδίαν τελείαν στέγην μὲ τρεῖς μόνον ποδιές· ἡ μία πρὸς τὴν στέγην τῆς οἰκίας ποδιὰ ἐξαφανίζεται, συνυπάρχουσα ἐν μέρει πρὸς τὴν ποδιὰν αὐτῆς τὴν μεσημβρινήν. Οὕτως ἡ λόντζα αὕτη ἀποτελεῖ οἰονεὶ χωριστὴν οἰκίαν, ἀνοικτὴν πρὸς τὸν ἀέρα, ἐκτὸς πρὸς τὸ μέρος τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τῆς οἰκίας, καὶ μὲ χωριστὴν στέγην, συναντῶσαν κατ' ὀρθὴν γωνίᾳ τὴν καβαλλάρην τῆς στέγης τῆς οἰκίας. Ἐν τελείᾳ τῆς στέγης αὐτῆς ἀποβαλλόμενα στυλοὶ ὑψιῖται καὶ ἐκ τῶν τριῶν ἀντικτῶν πλευρῶν στηρίζομενοι ἐπὶ χονδρᾷς δοκοῦ, ταμπανιοῦ, ὅπερ κατὰ τὸ ἔκτρα του στηρίζεται εἰς δύο τοίχους καθέτους πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας, οἵτινες ἀποτελοῦσι τρόπον τινὰ τὰς πτέρυγας τῆς λόντζας (Εἰκ. 2). Σπίτι μὲ ἀλαμπασάνικη λόντζα πάντως εἶναι πεφημισμένον καὶ ἀξιολήλευτον.

Γ) Προέλευσις καὶ ἔκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.

Ὁ τύπος τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ἀσφαλῶς ἡπειρωτικὸς. Τὸν ἐφήρμοσαν Ἡπειρώται μαστόροι, οἵτινες σχεδὸν ἀποκλειστικῶς περιέρχονται ὅλα τὰ χωρία τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος καὶ κτίζουν οἰκίας. Τὸν μετέφερον δὲ ἀπὸ τὴν Ἡπειρον, ὅπου εἶναι· ἐν χρήσει, ὅπως ἰδίῳις ὄμμασιν ἀντελήφθην, εἰς τὰ χωρία Κομτζάδες καὶ Σκληθβανη, ὅπου ὑπάρχουν ἀρχαῖαι οἰκίαι τοῦ τύπου τούτου· ὑποθέτω δὲ ὅτι ὁ τύπος οὗτος ἐπιχωριάζει καὶ εἰς ἄλλα παλαιὰ χωρία τῆς Ἡπείρου. Ἐννοεῖται

ὅτι ὁ τύπος οὗτος τῶν σπιτιῶν ἀπαντᾷται καὶ εἰς τὰ περίξ τῆς Ἀρτοτίνης χωρία Κωστάριτσα, Σουρούστι, Στρωμίνιανη, Σιτίστα, Ζηλίστα κλπ. ὅταν πρόκειται περὶ παλαιῶν κτιρίων.

Σήμερον ὁ τύπος οὗτος εἶναι ἀσυνήθιστος· σπιτία στερφογάλαρα δὲν κτίζονται πλέον. Μάλιστα καταρρίπτονται τὰ παλαιὰ καὶ ἐπὶ τῶν θεμελίων των κτίζονται οἰκίαι τοῦ νέου τύπου. Μετ' ἐμπαιγμοῦ δὲ γίνεται λόγος διὰ τὰ στερφογάλαρα. Θεωροῦνται ὡς οἰκίαι ἀπολιτίστων ἀνθρώπων καθόνταν μὴ φορὰ μὲ ζῶα μαζί σὲ στερφογάλαρα σπίτια.

Διπλὸ στερφογάλαρο.

Στερφογάλαρα ὅτε οὐκ ἔχουσιν ἐνθυμοῦμαι πολλά ἐν Ἀθ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Εἰκ. 15. Διπλὸ στερφογάλαρο.

τοτίνῃ καὶ ἐκεῖνο μάλιστα, εἰς τὸ ὅποιον ἐγεννήθη ὁ Ἀθανάσιος Διάκος. Σήμερον ἐν μόνον τοιοῦτον σώζεται, ἀσφαλῶς τὸ ἀρχαιότε-

ρον, τὸ Σβερχκαϊκό. Ἡ οἰκογένεια, ἣτις τὸ κατεῖχε, ἐξέλιπεν ἔνεκα στείροτητος, ἀλλὰ τὸ ὄνομά του σφύζεται, *Σβερχκαϊκό*. Τὴν εἰκόνα τούτου παραθέτομεν ἔναντι (Εἰκ. 15). Διὰ τὴν σχηματίστην σαφῆς ἰδέαν τούτου ἀρκεῖ νὰ ἐνώσῃ δύο στερωογάλαρα μονοκατοικίας εἰς ἓν οἶκον ἀκριβῶς τετράγωνον, δηλαδὴ μὲ τοίχους $16 \times 0,75$ πήχεων ἑκκττον, δίδων τὸν προσανατολισμὸν τοῦ μονοῦ στερωογάλαρου· δηλαδὴ νὰ εἶναι τοῦτο μεσημβρινόν, ἀλλὰ καὶ ἐν ταύτῳ βορεινόν, διότι ὡς διπλῇ κατοικίᾳ ἀνάγκη νὰ ἔχῃ δύο κυρίας εἰσόδους, τὴν μίαν ἐκ νότου, ἄγουσαν εἰς τὸ στέροφον, καὶ τὴν ἄλλην ἐκ βορρᾶ, ἄγουσαν ἐπίσης εἰς τὸ βορεινὸν στέροφον. *Στέρφα* καὶ *γαλάρια* χωρίζονται διὰ μεσοτοίχου λιθίνου. Ἀλλὰ καὶ ἐκάστη κατοικία ἐπίσης χωρίζεται δι' ἑτέρου λιθίνου μεσοτοίχου· ἐπικοινωνοῦσι δὲ πολλάκις διὰ μεσόπορτας κατὰ τὸ μεσοτοιχόν, τὸ χωρίζον τὰ στέρφα.

Ἐννοεῖται ὅτι ἡ τοιοῦτου εἰδος οἰκοδομὴ εἶχε ἀνάγκην δύο προαυλείων, τοῦ πρὸς μεσημβρίαν καὶ τοῦ πρὸς βορρᾶν, τῆς αὐτῆς εὐκυνείας ἀντιστοιχούντων. Ἀντιστοιχῶν γὰρ τῷ μεσημβρινῷ πυλῶντι θύρῳ τοῦ μεσημβρινοῦ γαλαρίου ἡ πρὸς βορρᾶν τοιοῦτον διὰ τὸν φωτισμὸν τοῦ βορείου στέρφου καὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου πρέπει νὰ ἀνοίγωνται δύο παράθυρα ἢ τεσσάραι, ἀνά ἓν ἡ δύο φωτίζοντα ἑκκττον γαλάριον. Ἐπίσης ἀντιστοιχῶς πρὸς τὴν νοτίαν ἐξώθυραν τοῦ μεσημβρινοῦ κατωγείου εὐρίσκεται καὶ ἡ ἐξώπορτις τοῦ βορεινοῦ τοιοῦτου.

Αἱ τοιοῦτου εἰδους οἰκοδομαὶ θεωροῦντο ὡς κτίρια πολυτελείας καὶ τὰ ἑκτιζον οἱ εὐπορώτεροι, ἵνα κατοικῶσιν ἐν τῷ αὐτῷ οἰκοδομήματι καὶ τὰ τέχνα αὐτῶν, ὅσας ἐγένετο ἀνάγκη νὰ γίνῃ ὁ χωρισμὸς τῆς οἰκογενείας λόγῳ ἀποκαταστάσεως τούτων. Εἶναι γνωστὸν ὅτι αἱ παλαιότεραι οἰκογένειαι συνέζων καὶ τῶν ἐγγόνων πολλάκις ἀποκαλιστῶντων, καὶ συνέβαινε τὸ ἀληθῶς περὶεργον νὰ συζῶσι καὶ τεσσαράκοντα ἄτομα ὁμοῦ. Τὸ τοιοῦτον συμβαίνει καὶ σήμερον ἀκόμη ἐν Μακεδονίᾳ. Εἰς τὰ Βέντζια καὶ τὰ Χάσια, τὰ ὅποια περιώδευσα, συνήντησα πολυμελεῖς τοιαύτας

οικογενείας, ἐν αἷς συνέζων ἔγγαμα ζεύγη ἀδελφῶν 4—5, τὰ ὅποια ἐν τῇ αὐτῇ κοίτῃ ἐσκεπάζοντο διὰ τοῦ αὐτοῦ σκεπάσματος, συνέτρωγον καὶ ἐν γένει ὁμοῦ διῆγον, διευθυνόμενα ὑπὸ τοῦ πατριαρχικῆν ἐξουσίαν ἀσκούντος γέροντος πατρός.

Τὰ διπλᾶ λοιπὸν στερφογάλαρα αὐτὸν τὸν προορισμὸν εἶχον, νὰ παρέχουν ἄρκετον χῶρον πρὸς συμβίωσιν πολυμελεστάτης οἰκογενείας, ἥτις κατ' ἀνάγκην πολλάκις διεχωρίζετο εἰς δύο τοιαύτας πρὸς ἀνετωτέραν διαμονήν. Ἀλλὰ τοῦτο κατωρθοῦτο μόνον ὑπὸ εὐπορουσῶν οικογενειῶν, αἵτινες ἠδύναντο νὰ διαθέσουν τὰ μέσα πρὸς οἰκοδομὴν τοιούτων κτιρίων. Καὶ πράγματι ἐν Ἀρτοτίνῃ τοιαύτας οἰκίας εἶχον αἱ προέχουσαι οἰκογένειαί τῶν Παπανικολαίων, Σβερχαίων, Σταυραίων, Διαμανταίων κλπ.

Ἐκεῖνο τὸ ὅποιον ἐμποιεῖ ἐκπληκτικὴν ἐντύπωσιν εἰς τὰς οἰκίας ταύτας εἶναι τὸ ἄριστον ἔργον τῆς ξυλείας καὶ τὸ κολοσσιαῖον πάχος τῶν μαρμαρῶν, μαρμάρων καὶ ψαλλιδιῶν. Ἀκέρια ἔλατα ἔθριγγαν ἀπάνω καὶ ἐπὶ τῇ ἐκκρακτριπτικῇ πρᾶσιν τῶν ἐπιχωρίων, ὥστε τὰ ἔργα οὐκ ἄκησιν σὺ χρωμα. Τώρα ἐπιβιβάζονται εἰς τὸν ἐπισκέπτην τὰ ἔργα ταῦτα διὰ τε τὸ κολοσσιαῖον πάχος αὐτῶν, ὅσον καὶ οἰκίας ἐκκινώτατον στιλπνὸν χρῶμα, ὅπερ τοῖς προσῆψεν ἢ ἐκ τοῦ πολυχρόνου καπνίσματος σχηματισθεῖσα αἰθάλη.

Πρὸ τοῦ προχυλείου τῶν σπιτιῶν αὐτῶν ἐκτείνονται καὶ κήπια, κήποι δηλαδή ποτιστικοί, ἐν οἷς οἱ ἔνοικοι ἐκαλλιέργουν καὶ καλλιεργοῦν εἰσέτι τὰ κηπευτικῶν εἶδη, τὰ τόσον ἀναγκαῖα εἰς τὴν διατροφήν των. Οἱ κήποι οὗτοι περιφράσσονται συνήθως διὰ πασσάλων κεδρίνων (παλούκια κέδρινα), διὰ τὴν στερεότητα, ὅτινες κατὰ τὴν κορυφὴν πλαισιοῦνται διὰ λεπτῶν δοκῶν ἐπίσης κεδρίνων, διὰ νὰ μὴ δικταράσσωνται ἐκ τῆς θέσεώς των. Τὸ τοιοῦτον περίφραγμα, γινόμενον διὰ πυκνὰ ἐμπηγνυμένων παλουκιῶν, ἐμποδίζει τὴν εἰσοδὸν οὐ μόνον τῶν ζώων, ἀλλὰ καὶ τῶν ὀρνίθων ἀκόμη. Ἡ εἰς αὐτοὺς εἰσοδος ἐγένετο καὶ γίνεται εἰσέτι διὰ τῆς ἀμπάρας ἢ ἀμπατῆς. Τὸ ξύλινον αὐτὸ περίφραγμα,

ἔπερ διαγράφει καὶ τὰ ὅρια ἑνὸς κήπου, λέγεται *φράχτη*. Σπανιώτερον οἱ κῆποι περιφράσσονται διὰ τοίχου, ὅστις λέγεται *μάντρα*. "Εφκειασα *μάντρα*· μάντρωσα τὸν κῆπό μου, εἶναι αἱ συνήθεις φράσεις τῶν ἐνεργειῶν τούτων.

Ἐκτὸς τῶν ἄλλων κηπευτικῶν, ἅτινα περιεῖχον οἱ κῆποι, ἀπαραιτήτως ἔπρεπε νὰ ἔχῃσι καὶ *κεντρομηλιές*. Τὰ μῆλα θεωροῦνται οἱ ἐκλεκτότεροι καρποὶ ἐν Ἀρτοτίνῃ.



Εἰκ. 16. Ἀμπύριον ὁ δῆμιος.

Χαμόγειο σπίτι.

Παραλλήλως πρὸς τὸν ἀνωτέρω περιγραφέντα τύπον τοῦ στερφογάλαρου ἦτο ἐν χρήσει καὶ ὁ τύπος τοῦ χαμηλοῦ σπιτιοῦ, τοῦ λεγομένου *χαμόγειου*. Τοῦτο εἶναι τὸ ἕτερον ἡμισυ τοῦ στερφογάλαρου, ἥτοι τὸ στέργο, διαστάσεων πηχ. 8×6 καὶ ὕψους 4. Ἀποτελεῖ ἐν μόνον δωματίον, τὸ ὁποῖον καὶ κατοικεῖται. Δὲν ἔχει κανὲν πάτωμα καὶ οἱ ἐνοικοὶ κάθηνται εὐθὺς εἰς τὸ ἔδαφος τῆς γῆς, ἐπιστρωνόμενον κατὰ περιόδους μὲ στρῶμα λάσπης τοῦ ῥηθέντος ἀργιλώδους κοκκινωχώματος. Τὰ τοιαῦτα σπίτια ἔκτιζον οἱ πτωχοί, ἀποφεύγοντες τὰ στερφογάλαρα ὡς πολυτελείας κτίρια. Τοιαῦτα σπίτια δὲν σφίζονται σήμερον ἐν Ἀρτοτίνῃ, ἀντικατασταθέντα δι' οἰκοδομῶν τῶν νεωτέρων τύπων. Ἀλλὰ καὶ ἂν

που σφύζεται κανέν, δὲν εἶναι κατοικήσιμον, ἀλλὰ χρησιμοποιεῖται δι' ἀχυρῶνα.

Τὸ μονόσπιτο.

Συγχρόνως πρὸς τὴν χρῆσιν τῶν δύο ἀνωτέρω τύπων ἐχρησιμοποιεῖτο παλαιότερα τὸ *μονόσπιτο*, ἀνώγειος δηλαδὴ οἰκία, ἀποτελουμένη ἀπὸ τὸ ἥμισυ τοῦ στερφογάλαρου, τὸ γαλᾶριο, ἥς εἰκόνα παραθέτω ἐνταῦθα.



Εἰκ. 17. Μονόσπιτο

Εἶναι ἀκριβῶς τετράγωνος οἰκία πηχ. 6×6 ὕψους 8. Πρὸς τὸ μεσημβρινὸν μέρος ἔχει λόντζαν, τῆς ὁποίας ἡ στέγη διήκει ἀπὸ τῆς μιᾶς εἰς τὴν ἄλλην γωνίαν, στηριζομένη ἐπὶ τῶν προεξεχόντων τοίχων καὶ τῶν κεδρίνων στύλων, οἵτινες ἐπικάθηνται εἰς τὸ ταμπάνι, ὅπερ καὶ τοῦτο στηρίζεται ἐπὶ τῶν τοίχων καὶ ἄλλων ὑποκάτωθεν ὑποδασταζόντων στύλων. Τὸ μόνον

δωμάτιον, ὅπερ ἀποτελεῖ ἡ ὅλη οἰκία, φωτίζεται ἐκ δύο παραθύρων ἐπὶ τοῦ βορείου τοίχου, δύο ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ, καὶ ἐνὸς ἐπὶ τοῦ νοτίου, διαστάσεων οἷαι καὶ αἱ τῶν παραθύρων τοῦ περιγραφέντος στερογάλарου. Τὰ παρὰ θύρα ταῦτα παλαιότερον εἶχον τὰ κανόνια, τὰ ὅποια ἀφηρεύθησαν νῦν, θεωρηθέντα ὡς ἀναχρονισμός. Τὸ πάτωμα εἶναι ἐστρωμένον διὰ χώματος (χωματόσπιτο), ὅπως καὶ εἰς τὸ γαλάριο, καὶ φέρει τὴν ἐστίαν κατὰ τὸ μέσον.

Τὸ ὑποκάτω τοῦ ἀνώγειου τούτου ἀποτελεῖ τὸ κατώγειον, ὅπερ εἶδομεν εἰς τὸ στερογάλαρο, καὶ τὸ ὅποῖον χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ. Φωτίζεται ἀπὸ ἑνα μόνον φεγγίτην ἐξ ἀνατολῶν καὶ εἰσέρχεται τις εἰς αὐτὸ διὰ τῆς ἐξ ἀνατολῶν θύρας, τῆς κατωγόπορας λεγομένης. Αὕτη εἰς τὴν κάτω, πρὸς τὸ μέρος ὅπου κλείει, γωνίαν φέρει τὴν ῥηθεῖσαν ὅτι ἀνεύρεται νὰ εἰσέρχεται καὶ ἐξέρχεται ἡ γάτα. Ἡ ὁπότε ἡ γάτα ἀρκούντως τὸ σκοτεινὸν κατώγειον καὶ λέγεται φανερὰ. Ἐξ αὐτοῦ κατωγείου καὶ κάτω ἀπὸ τὸ πάτωμα τῆς ἀνάρας ὁ ἀπὸ τῆς βροχῆς καὶ τοῦ ψύχους περιεκλεισμένος χώρος χρησιμοποιεῖται ὡς στάβλος τῶν φορτηγῶν βοῶν κατὰ τὸ θέρος.

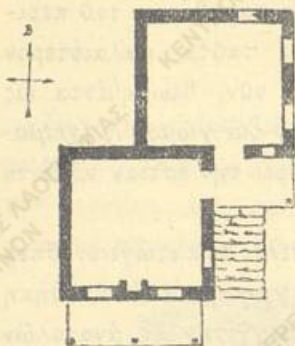
Πρὸς μεσημβρίαν τῆς οἰκίας εὐρίσκεται τὸ προαύλειον, ὅπου ἡ τρακάδα τῶν ξύλων, τὰ ὅποια χρησιμοποιοῦνται τὸν χειμῶνα. Πρὸς ἀνατολὰς εἶναι τὸ ἄλωνι, κύκλος διαμέτρου 7—8 μέτρων λιθόστρωτος, ὅπου ἄλωνίζεται τὸ θέρος ὁ σῖτος καὶ ἐπισωρεύεται κατόπιν ἡ κόπρος τῶν ζώων μεταφερομένη ἐκ τοῦ στάβλου, διὰ νὰ μετχρεσθῇ ἐπ' εὐκαιρίᾳ εἰς τοὺς ἀγρούς καὶ τὴν ἄμπελον.

Τὸ ντιβέτικο σπίτι.

Ἀπὸ τὸ ἀνώγειον μονόσπιτο προέκυψε τὸ ντιβέτικο, τὸ ὅποῖον εἶναι συνδυασμός δύο μονόσπιτων.

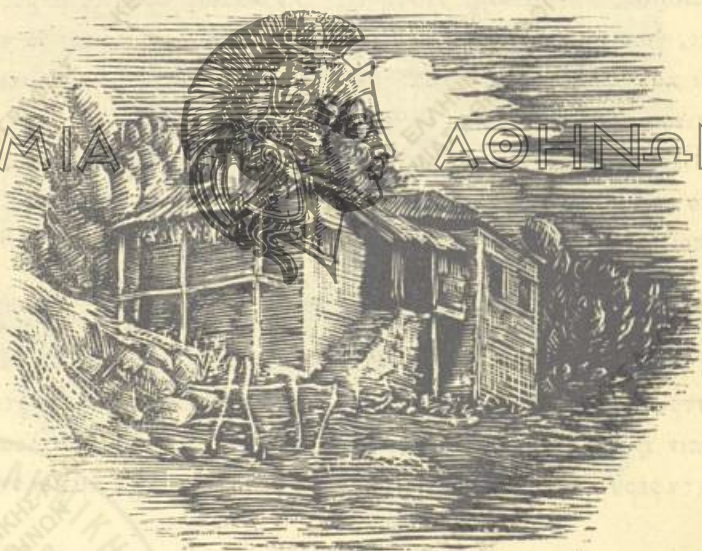
Ὡς ἐκ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 19 εἰκόνης καὶ τῆς παρατιθεμένης κατόψεως φαίνεται, τὰ δύο μονόσπιτα συνεδυάσθησαν κατὰ τοιοῦτον

τρόπον, ὥστε πρὸς τὴν μεσημβρίαν νὰ σχηματίζεται γωνία προστατευτική ἀπὸ τῆς παγερᾶς πνοῆς τοῦ βορρᾶ, πρὸς τὰς δύο



Εἰκ. 18. Κάτωρις μονόσπιτον.

πλευρὰς τῆς ὁποίας ἀνοίγονται αἱ δύο ἐξώθυραι, αἵτινες ἄγουσιν εἰς τὰ δύο δωμάτια τοῦ σπιτιοῦ. Ἐν τῇ γωνίᾳ ταύτῃ κατασκευάζεται καὶ λιθίνη κλίμαξ κατὰ κλίμακα ἄνω εἰς μικρὸν πλακόστρωτον ἐπίπεδον, φέρον ἄνωθεν στέγην, ἵνα προστατεύεται ἀπὸ τῆς βροχῆς. Καὶ τὰ δύο δωμάτια εἶναι ἀνώγειαι καὶ ἔχουσι τὸ πάτωμα ἐστρωμένον μὲ χῶμα, ὡς προείπομεν διὰ τὸ μονόσπιτο.



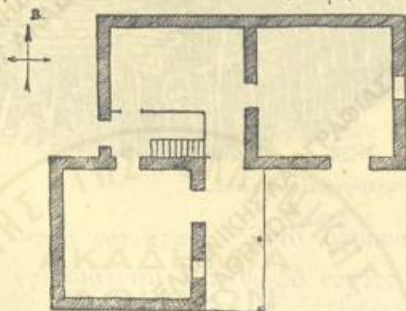
Εἰκ. 19. Ντιβέτικο σπίτι.

Τὰ τοιαῦτα πατώματα ἐσχάτως ἀντικατεστάθησαν διὰ σανιδίων. Τὰ παράθυρα, ὡς συνήθως μικρά, ἔφερον κανόνια, ἀλλὰ ταῦτα χάριν νεωτερισμοῦ σήμερον ἀφηρέθησαν ἀντικατασταθέντα δι' ὑελοπινάκων.

Πρὸ τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τοῦ μεσημβρινωτέρου τετραγώνου ὑπάρχει κρεμαστή λόντζα πρὸς προστασίαν αὐτοῦ ἀπὸ τὴν φθοροποιὸν μέγαν. Εἰς ἄλλα ντιβέτικα λείπει ἡ λόντζα αὕτη.

Κάτω ἀπὸ τὰ δύο ἀνώγεια εὐρίσκονται δύο κατώγεια, εἰς τὰ ὅποια εἰσέρχεται τις διὰ τῶν 2 θυρῶν (κατωγόποριες), κατεσκευασμένων ὡς καὶ ἡ θύρα τοῦ μονόσπιτου. Τὰ κατώγεια ταῦτα φωτίζονται διὰ τῶν φεγγιτῶν καὶ χρησιμεύουσιν ὡς ἀποθήκαι τοῦ χωρικοῦ.

Ὁ τύπος οὗτος προέκυψεν ἀσφαλῶς ἀπὸ τὸ μονόσπιτο, διὰ τὰς ἐξῆς ἀνάγκας. Τὸ μονόσπιτο τοῦτο, τὸ ὁποῖον ἦτο ἀρκετὸν διὰ τὰς ἀνάγκας ἐνὸς πτωχοῦ χωρικοῦ, ἦτο ἀνεπαρκέστατον διὰ τὴν οἰκησιν εὐπόρου ὅπωςδὴποτε νοικοκύρη, ὁ ὁποῖος ἐκτὸς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατοικῇ, αἰσθάνεται καὶ τὴν ἀνάγκην τῆς φιλοξενίας¹⁾. Περιποιήσις καὶ διανυκτέρευσις ξένων ἐντὸς τοῦ μόνου δωματίου, ὅπερ διαθέτει ὁ πτωχός, εἶναι ἀδύνατος. Ἰδὼν καὶ τὸν λόγον πρόδηλος, δι' ὃν ἐκ τοῦ μονόσπιτου κατ' ἀνάγκην ἐκέρχθη ὁ τύπος τοῦ ντιβέτικου ὡς συνέχεια τῆς ἀρχαίας ἀνατολικῆς παλαιστέρων οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ τοῖς περὶ αὐτὴν ἐνθυνομένοις ἄλλοι οἱ σύγχρονοι τῆς παιδικῆς μου ἡλικίας καὶ κληρονομοὶ καὶ στρατιωτικοὶ τῆς Ἀρτοτίνας εἶχον ντιβέτικα σπιτὰ ἐκ τῶν ὁποίων τὰ πλεῖστα σήμερον δὲν ὑφίστανται ἀντικατασταθέντα ἀπὸ οἰκιῶν τοῦ νεωτέρου τύπου. Ἐν τούτοις σφίζονται περὶ τὰ δέκα τοιαῦτα.



Εἰκ. 20. Κάτοπις τῆς εἰκ. 21.

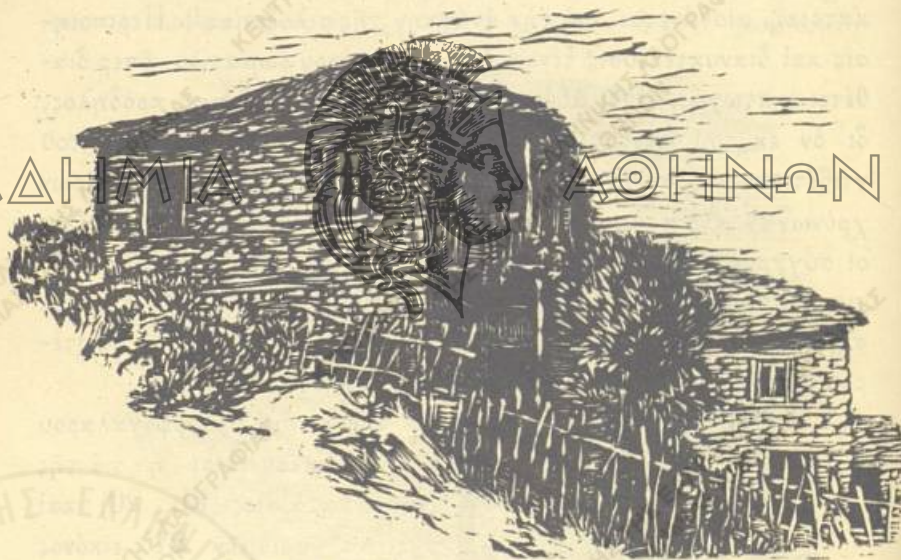
Συνδυασμὸς στερφογάλαρου καὶ ντιβέτικου εἶναι ἡ διὰ τῆς ἔναντι κατόψεως (Εἰκ. 20) καὶ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 21 εἰκόνος παριστανομένη οἰκία τῆς Ἀρτοτίνας. Πρώτη ἦτο ἡ παλαιά, τὸ στερφογάλαρο, τὴν ὁποίαν ἔλαβεν ὡς προῖκα ἀπὸ τὰ πενθερικά του ὁ πάππος μου.

Κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀκμῆς τοῦ πάππου μου εὐρίσχετο ἐν

¹⁾ Ὁ ξένος ἐν Αἰτωλίᾳ εἶναι ἀληθῶς προστατευόμενος τοῦ Διὸς. Ὑποχρέωσιν θεωροῦσι τὴν φιλοξενίαν οἱ χωρικοί.

ἀκμῇ ὁ τύπος **ντιβέτικο**. Χάριν οἰκονομίας ὁμῶς ἐπροτίμησε τὸν συνδυασμὸν τῆς οἰκοδομῆς· δηλαδή ἀποστεγάσας τὸ παλαιὸν στέρφο ὠκοδόμησεν ἐπ' αὐτοῦ δεύτερον **πάτον**, ὡς ἐν τῶν δύο τετραγώνων, εὐθύς δὲ ἀπὸ τῆς ἐξωθύρας τοῦ παλαιοῦ στέρφου κατ' ὀρθὴν γωνίαν ἔκτισε τὸ δεύτερον τετράγωνον ἐξέχον τοῦ δυτικοῦ τοίχου τοῦ παλαιοῦ στερφογάλαρου καὶ τοῦ ἐποικοδομηθέντος πρώτου τετραγώνου, ὥστε νὰ σχηματίζεται ἡ δευτέρα βορεινὴ γωνία, ἐξ ἧς ἡνοίχθη μικρὰ εἰσοδος (**ἀπάνω πόρτα**).

Τὸ νέο ντιβέτικο ἠκολούθησε τὰς βελτιώσεις, αἱ ὑπέστη ὁ τύπος οὗτος· δηλαδή τὰ πατώματα ἔγιναν ἐκ σανίδων, τὸ μεσημ-



Εἰκ. 21. Ντιβέτικο καὶ στερφογάλαρο ὁμοῦ.

βρινώτερον δὲ δωμάτιον ἔγινε **μουσαφίρ** ὄντιας. Κατὰ τὸν δυτικόν, μεσημερινὸν καὶ ἀνατολικὸν τοῖχον ὑψώθησαν **μιντέρια**, τὰ ὁποῖα ἤκουσα ὀνομαζόμενα **μιντερλίκια**.

Πρὸ τοῦ ὄντια κατεσκευάσθη **λόντζα** ἄνευ στύλων ὑποβασταζόντων, εἰς τὴν ὁποίαν φέρει ἡ παλκονόπορις λεγομένη. Ὁ ἐξώστης δὲ ὑπὸ τοῦ πάππου μου ἐχαρκτηρίζετο ὡς **ντιβάν**· θὰ βγῶ

στο ντιβάν' νά κοιμηθῶ· ἄπλωσα τὸν τραχανᾶ στο ντιβάνι.
 Ὁ ὄντᾶς αὐτὸς ἐταβανῶθη προσέτι καὶ τὸ ταβάνι του σῶζεται
 στιλπνὸν καὶ μέλαν ἐκ τῆς αἰθᾶλης τοῦ καπνοῦ. Κατὰ τὸν με-
 σημβρινὸν τοῖχον εἶχε κατασκευασθῇ ἡ ἐστία καὶ ἐπάνωθεν ταύ-
 της τεχνικωτάτη καπνοδόχη, ὁ **μπούχαρης**, ἐξέχουσα κοιλία διὰ
 νὰ περιλαμβάνη τὸν καπνὸν τῆς ἐστίας. Ὁ **μπούχαρης** ἐκπίζετο
 μὲ τεμάχια κεράμων ὀρθίως τοποθετούμενα καὶ δι' ἀσδέστου συν-
 δεόμενα.

Ἐπίσης εἰς ὕψος ἀναστήματος ἀνθρώπου ἐπὶ τῶν τοίχων
 ἐκαρφώνοντο σανίδες, στερεούμεναι δι' ὑποστηριγμάτων καὶ χρη-
 σιμεύουσαι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν πραγμάτων. Τὰ σανίδια αὐτὰ
 ἐλέγοντο **ράφια**. Κάτω ἀκριβῶς ἀπὸ τῶν **ράφια** ἐνεπηγνύοντο ἥλοι
 κατὰ σειρὰν ὡς ἀναρτῆρες. Ἀπ' αὐτῶν ἐκρέμοντο σπαθιά, ὅπλα
 καὶ ἐνδύματα. Παραθύροι ἦσαν εἰς τὴν ἐκτέλει τῆς καπνοδόχης
 καὶ ἄλλαι ὑψηλότεραι ἀπὸ τὰ **ράφια**. Ὁ **ποστέγαν** τὸν τοίχον
 ἦτο ἐπαλειμμένον διὰ λασκῆς κατεπιχρυσισμένον δι' ἀσδέστου γά-
 λακτος.

Τὸ ταβάνι τεχνικώτατα κατασκευασθέν ἐφερεν εἰς τὸ μέσον
 κύκλον μὲ πλαίσιον ἐκ ξυλίνων πῆχεων. Ὁλόγυρα τοῦ πλαισίου
 τούτου ἦσαν ἐμπεπηγμένοι ἥλοι, ἀφ' ὧν ἐκρέμοντο σταφυλαί,
 μῆλα, κυδώνια καὶ δέσμαι βασιλικοῦ. Αὐτὸς ἦτο ὁ κόσμος ἐν
 γένει τοῦ ὄντᾶ, ὁ ὅποιος, χρησιμεύων κυρίως διὰ τοὺς ξένους, σπα-
 νιώτατα κατωκεῖτο ὑπὸ τῶν ιδιοκτητῶν.

Σπίτι άνωκάτωγο.

Τὸν τύπον τοῦ ντιβέτικου διεδέχθη ὁ τύπος τοῦ ἀνωκάτωγου,
 δηλαδή τοῦ ἐπιμήκου σπιτιοῦ, ὅπερ ἐκτὸς κατωγείου ἔχει καὶ τὸ
 ἀνώγειον. Τὰ πρῶτα **ἀνωκάτωγα** εἶναι ἀνατολικά· δηλαδή ἡ μακρά
 των πλευρὰ εἶναι ἐστραμμένη πρὸς ἀνατολὰς καὶ φέρει ἢ μικρὸν
 ἐξώστην, προστατευόμενον ὑπὸ ὑποστέγου, ἢ λόντζαν, περιλαμβά-
 νουσαν πλεον τοῦ ἡμίσεως τοῦ μήκους τοῦ τοίχου. Ὅτε ἐξώστης

καὶ ἡ λόντζα προέκυψαν καὶ ἐξ ἄλλων μὲν λόγων, ἀλλὰ κυρίως ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προστασίας τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας. Ξυλίνη, ἢ λιθίνη, ἢ καὶ κατὰ τὸ ἥμισυ μὲν λιθίνη, τ' ὁ ἕτερον ἥμισυ ξυλίνη, κλίμαξ ἄγει ἀρκτικῶς ἢ μεσημβρινῶς πρὸς τὸν ἐξώσπην ἢ τὴν λόντζαν, ἅτινα περιβάλλονται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος ἢ καὶ λιθίνου χείλους, ὅσάκις τὰ ὑποστηρίγματα αὐτῶν εἶναι τοῖχοι.

Ἀντιστοιχῶς πρὸς τὴν εἰσόδον ταύτην καὶ πρὸς τὸ κατώγειον ἄγει ἐξώθυρα, ἢ κατωγόπορτα, προφυλαττομένη ἀπὸ τὰ ἀνεμόδροχα διὰ τοῦ ἐπάνωθεν ἐξώστου ἢ λόντζας.

Τὰ τοιαῦτα ἀνωκάτωγα σπίτια κτίζονται μὲ μῆκος πηχ. 8×16 ἢ 8×14 καὶ ὡς οἰκονομικώτερα μὲ διαστάσεις πηχ. 7×12 . Τὸ ὕψος των ἀντιστοιχεῖ τοὺς 8 πῆχεις. Μετέπειτα οἱ τύποι ἐστράφησαν πρὸς ἀνατολὴν, δηλαδή ἡ μακρὰ πλευρὰ ἔγινε μεσημβρινή καὶ ἐπὶ τὴν οὐρανὴν μὲ μακροῦν πλάτος ὅσον τὸ μῆκος τοῦ τοίχου, λόντζαν εἶχεν ἀλάμπασάντην.

Οἱ τοιοῦτου εἶδους σπίτια τὰ ἀνώγεια ἔχουσιν ἀπαραιτήτως τρία δωμάτια, τρία κοινὰ ὅπως λέγουν: ἔφκειασε ἀνώγειο μὲ τρία κουνιά. Τὰ δύο δωμάτια, τὰ μεγάλα, κατέχουν τὸν βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοῖχον, τὸ δὲ μικρὸν τὸ μέσον.

Πρὸ τοῦ μικροῦ δωματίου χωρίζεται προθάλαμος, κοινῶς μεσάντρα, ἐξ οὗ εἰσέρχεται τις εἰς ἓν ἐκ τῶν τριῶν δωματίων δι' ἐκάστης τῶν ἀγουσῶν εἰς ταῦτα ἔσω θυρῶν. Ἄν ἡ οἰκία ἔχη στροφὴν μεσημβρινὴν τὰ μεγάλα δωμάτια εἶναι ἀνατολικὸν καὶ δυτικόν. Κατὰ τοὺς δυτικὸν καὶ ἀνατολικὸν ἢ βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοίχους ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων ἔχει καπνοδόχας, μπουχαριά. Τὸ μεσαῖον μικρὸν δωματίον οὐδέποτε φέρει καπνοδόχην. Τὸ ἐν τῶν μεγάλων δωματίων λέγεται μαγειριῶ, τὸ ἄλλο ὄντως. Τὸ μικρὸν λέγεται καμαροῦλα. Εἰς τὸ μαγειριῶ ἐκτελοῦνται ὑπὸ τῆς οἰκοδεσποίνης ἅπασαι αἱ οἰκιακαὶ ἐργασίαι καὶ διαμένει ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸν χειμῶνα παρὰ τὴν ἐστίαν. Ὁ ὄντως παλαιότερα μὲ μεντερλίκια (χάριν τοῦ συγχρονισμοῦ ἰσοπε-

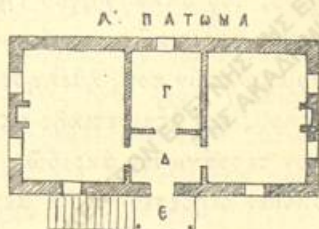
δώθησαν τὰ πατώματα τῶν παλαιοτέρων τούτων οἰκιῶν πλὴν τοῦ πατώματος μιᾶς οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὅπερ κρατεῖ ἀναλλοίωτον τὴν παλαιάν του μορφήν) ἐχρησίμευε διὰ τὴν ὑποδοχὴν τῶν ξένων, τὴν τέλεσιν γάμων καὶ διὰ πᾶσαν εἰς ὠρισμένας ἐορτάς συνάθροισιν.

Ἡ μικρὰ μεσαία κάμαρη, ἥτις φέρει καὶ μικροσκοπικὸν δυτικὸν ἢ βόρειον, ἀναλόγως τῆς στροφῆς, παράθυρον εἶναι ἢ ἀποθήκη συνήθως διὰ τὰ προικῶα τῆς οἰκοδοσποίνης, κιβώτια, στρώματα, σκεπάσματα κλπ. καὶ ἐδῶ κατασκευάζεται ὁ γοῖκος. Ἐπίσης εἶναι τὸ δωμάτιον, εἰς τὸ ὁποῖον τοποθετεῖ ἢ εἰς ὥραν γάμου φθάνουσα κόρη τοῦ οἰκοδεσπότου τὰ πολύτιμα αὐτῆς ἀντικείμενα καὶ ἐντεῦθεν ὁδηγεῖται ὡς νύμφη νὰ δεχθῇ τοὺς νυμφικούς στεφάνους.

Ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων ἔχει παράθυρα δύο ἐκαστὸν τῶν κειμένων καὶ ἀνατολικὸν καὶ ἀνατολικὸν ἢ ἀνατολικὸν, προκείμενον περὶ μεσημβρινῆς οἰκίας, τοῦτον παράθυρον.

Τὰ παράθυρα ταῦτα δὲν εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὁποῖα ἐγνωρίσαμεν εἰς τὸ στεροφγάλαρον καὶ τὰ ὁποῖα διεδέχθη ἀπ' αὐτοῦ τὸ ντιβέικο. Ἐγιναν μεγαλύτερα, διαστάσεων 1,20 ἢ 1,30 × 0,75 ἢ 0,80· ἀφηρέθησαν τὰ κανόνια ἐντελῶς, τοῦλάχιστον ἀπὸ τὸν ὄντᾶν, καὶ τὴν θέσιν των κατέλαβον τὰ τζάμια. Χρήσις τῶν τζαμιῶν ἔγινεν ἐσχάτως· πρότερον ἀπλῶς τὰ παράθυρα ἐκλείοντο μόνον μὲ τὰ παραθυρόφυλλα.

Τὸ κατώγειον τῶν τοιοῦτου εἶδους σπιτιῶν διαιρεῖται εἰς δύο διαμερίσματα διὰ μεσοτοίχου, ἐπικοινωνοῦντα δι' ἐσωθύρας. Τὸ ἐν τῶν διαμερισμάτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη



Εικ. 22. Κάτωγις ἀνωκάτωγον.
Α) Ἀποθήκη. Β) Στάβλος. Γ) Καμαροῦλα. Δ) Μεσοάντρα. Ε) Ἐξώσις.

του οίνου καὶ ἄλλων ἀντικειμένων τοῦ οἴκου, ὡς φέρ' εἶπεῖν τυροῦ, βουτύρου, ἀγγέλων κλπ. τὸ δ' ἕτερον πρὸς σταβλισμὸν τῶν ζώων.

Πύργος ἢ κούλια.

Κατὰ τοὺς χρόνους τῆς ἀκμῆς τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου, ἢ καὶ κατὰ τὴν μετάδασιν ἀπὸ τούτου εἰς τὸ ντιβέτικο ὑπῆρχεν ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ ὁ **πύργος ἢ κούλια** τῶν Κουτσαγγελαίων, παλαιᾶς οἰκογενείας πολιτευομένων. Τοῦτο ἦτο τετράγωνος τριώροφος οἰκία φέρουσα ἐπὶ τῶν τοίχων ὁπὰς, τὰς πολεμίστρας, καὶ φεγγίτας διὰ τὸν φωτισμόν. Ἐπάνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου, ἣτις ἔφερεν εἰς ἐσωτερικὴν κλίμακα, ἀνέβαινεν ἀπὸ ὀρόφου εἰς ὄροπον μέχρι τοῦ ἀνωτάτου, ὑπῆρχεν ἀπὸ τῆς ὀψιμῆς ἐν εἶδει κόγχης δι' ἐξεχόντων λίθων σχηματιζομένη ἀπὸ ταύτης ἦτο δυνατόν νὰ καταχρῆνται πύργος, δηλαδή κούλια, κατὰ τὴν ἀποφασισμένην ὁδόν, ὅστις θὰ ἐπετρέπει νὰ παραβιάσῃ τὴν θύραν καὶ εἰσέλθῃ εἰς τὸν πύργον. Συνεχίζοντες τὸν πύργον ἦτο κτισμένη καὶ οἰκία.

Τετράγωνος οἰκία.

Τὸν τύπον τῆς τετραγώνου οἰκίας ἐφήρμωσεν ἐν Ἀρτοτίνῃ πρῶτος ὁ συνταγματάρχης τοῦ 1860 καπετὰν Σιαφάκας, ἀπόγονος τοῦ ὀπλαρχηγοῦ τῆς ἐπαναστάσεως Σιαφάκα. Ἐπιβαλλόμενος πολιτικῶς καὶ οἰκονομικῶς ὁ χωροδеспότης οὗτος ἐπὶ τῶν συμπολιτῶν του, ἠθέλησε νὰ ἐπιβληθῇ ἔτι μᾶλλον διὰ τῆς πολυτελοῦς καὶ ἐξαιρετικῆς εἰς τὸν τόπον οἰκίας του. Ὁμοδόμησε λοιπὸν τετράγωνον ἀκριβῶς οἰκίαν πῆχ. 16×16 (Εἰκ. 23), τὴν ὁποίαν διήρσεσεν εἰς 4 μεγάλα δωμάτια, ὧν τὸ ἐν ἐχρησίμευεν ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς πολυτελεστάτῃ, διότι ἐκτὸς τῶν καναπέδων καὶ καρεκλῶν, τὰς ὁποίας πρώτην φορὰν αὐτὸς ἐχρησιμοποίησεν ἐν τῷ τόπῳ τούτῳ, ἐν τῷ μέσῳ ἔστησε καὶ τράπεζαν πολυτελείας καὶ τοὺς τοίχους ἐκόσμησε μὲ φωτογραφίας καὶ κα-

θρέπτας, παρ' οὓς καὶ νῦν εἰσέτι κρέμανται ἐπιβλητικῶς τὰ παλαιὰ πολεμικὰ ὄπλα τῶν προγόνων τοῦ καπετάνου.

Τὸ ὕψος τῆς οἰκίας εἶναι 12 πήχεων καὶ ἐπὶ τῶν τριῶν πλευρῶν φέρει ἀνὰ ἓνα πολυτελῆ ἐξώστην κιγκλιδόφρακτον καὶ ἄνευ ὑποστέγου. Τὰ παράθυρα ἔγιναν κατὰ τὸν νέον συρμὸν μεγάλα $1,50 \times 1,00$ καὶ αἱ θύραι ἐπίσης μεγάλαι. Πλὴν τούτου ἐχρωματίσθησαν θύραι, παράθυρα καὶ κιγκλιδώματα ἐξωστῶν δι' ἐλαιοχρώματος καὶ ἐκλείσθησαν τὰ κουφώματα δι' ὑελοπινάκων.

Ἡ οἰκία αὕτη ἦτο τότε περίφημος καὶ

ὡς πρότυπον πολυτελείας τῆς γενουσιτικῆς.

Δεικνύετο (τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι!) καὶ πρὸς αὐτὴν ἐσυγχρίνοντο αἱ ἄλλαι οἰκίαι προκειμένου περὶ μεγέθους ἢ κάλλους:

Θὰ φτειάσω σὰν τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι. Ψηλὸν σὰν τοῦ Σιαφάκα. Τετράγωνον σὰν τοῦ Σιαφάκα.

Τὸ παράδειγμα τοῦ καπετάνου εὗρε μιμητάς καὶ πολλοὶ τῆς Ἀρτοτίνας οἰκογένειαι ἐσχέποντο νὰ ἐφαρμόσουν τὸν νέον τοῦτον τύπον. Τὸν ἐφήρμοσαν δὲ τινες ὅχι βεβαίως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ τετράγωνον καθυστέρει ἢ εἰς μέγεθος ἢ εἰς ὕψος, διότι ἡ ἐφαρμογή του δὲν ἀνταπεκρίνετο βεβαίως πρὸς τὰ οἰκονομικὰ μέσα τῶν ἐπιχειρούντων ἔργα δυσανάλογα πρὸς τὴν οἰκονομικὴν τῶν κατάστασιν. Διὰ τοῦτο καὶ μέχρι σήμερον ἀκόμη, ὅτε αἱ εὐποροῦσαι οἰκογένειαι τῆς Ἀρτοτίνας προτιμῶσι τὸν τετράγωνον τύπον ὡς πληροῦντα τὰς ἀνάγκας ὅλας καὶ σύγχρονον μὲ τὰς ἐπικρατούσας ἀρχιτεκτονικὰς ἀντιλήψεις δὲν κατωρθώθη ἡ πλήρης



Εἰς τὸν Σιαφάκα τετράγωνον.

ἐφαρμογή τοῦ σχεδίου, καθ' ὃ ὁ Σιαφάκας ἔκτισε τὴν οἰκίαν του πρὸ 50 καὶ πλέον ἐτῶν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'

ΤΑ ΝΕΩΤΕΡΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ

Ὁ τελευταῖος τύπος σπιτιῶν νῦν ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ὁ τοῦ ὀρθογωνίου τετραγώνου ἀνωγείου με στροφὴν μεσημβρινήν, με διαστάσεις πηχ. 12×8 καὶ ὕψος 8 ἕως 10 πήχεων. Κατὰ τὴν μεσημβρινήν πλευράν φέρει ἀπαραβάτως λόντζαν *ριχτήν*· κατὰ δὲ τὴν στενὴν ἀνατολικήν πλευράν ἡ ὠραιότερα παραλλαγή φέρει ἐξώστην ἄνευ ὑποστέγου.



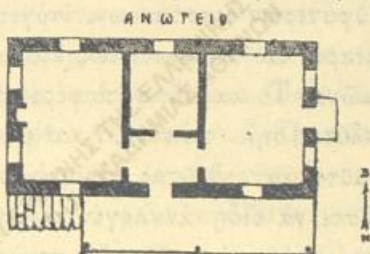
Εἰκ. 24. Νεώτερο σπίτι.

Ἐπὶ τῆς μεσημβρινῆς πλευρᾶς ἐξελίγη ἡ πλεονέκτησις κλίμαξ ἅγει εἰς τὴν λόντζαν καὶ ἐκεῖθεν ἐξώθυρα κατὰ τὸ μέσον τοῦ μακροῦ μεσημβρινοῦ τοίχου φέρει ἐντὸς προθαλάμου (σαλότο). Αἱ διαιρέσεις τοῦ ἀνωγείου εἶναι ὡς

ἐξῆς. Ὁ χώρος διαιρεῖται εἰς τρία δωμάτια ἤτοι δύο μεγάλα κατὰ τὰ ἄκρα καὶ ἐν μικρὸν κατὰ τὸ μέσον, ὅπερ χωρίζεται ἀπὸ τῆς ἐξωθύρας διὰ μακροῦ θαλάμου, ἐξ οὗ ἄγουσι τρεῖς ἐσώθυραι εἰς τὰ οὕτω σχηματιζόμενα τρία δωμάτια.

Τὸ ἐν τῶν δωματίων, τὸ δυτικόν, φέρει καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ δωμάτιον τοῦτο εἶναι τὸ μαγειρεῖον καὶ τὸ χειμωνιάτικο. Ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης κατεχούσης τὸ μέσον τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἀνοίγονται δύο παράθυρα. Ἐτερον παράθυρον φωτίζει ἐκ μεσημβρίας καὶ ἀπέναντι τούτου καὶ τέταρτον ἀπὸ τοῦ βορείου τοίχου.

Τὸ δεύτερον ἀκρινὸν μέγα δωμάτιον στερεῖται καπνοδόχης, φέρει δὲ ἀντὶ ταύτης καὶ ἀκριβῶς ἐκεῖ, ὅπου ἔδει νὰ εὐρίσκηται αὕτη, ἐξώθυραν ἄγουσαν εἰς μικρὸν ἐξώστην, ὡς προεῖρηται, κιγκλιδόφρακτον διὰ ξύλων. Ἡ ἀπλουστέρα παραλλαγή στερεῖται τῆς ἐξωθύρας καὶ τοῦ ἐξώστου. Τὸ δωμάτιον τοῦτο, ὅπερ χρησιμεύει ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς, σάλα, φέρει πλὴν τῶν δύο ἐκατέρωθεν τῆς θύρας τοῦ ἐξώστου παραθύρων καὶ ἕτερα δύο ἀντικριστὰ ἐπὶ τοῦ βορείου καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου.



Εἰκ. 25. Κάτοπις νεωτέρου σπιτιοῦ.

Εἰς τὸ δωμάτιον τοῦτο τίθενται ἡ ἀντικριστὰ κιθώτια, ὁ γοῦκος καὶ μικρὰ τράπεζα με ἀπλὸν καθιστὴν ἐπάνω. Ὡς χωρίσματα ἡ σάλα ἔχει σκαμνὶ καὶ ἄλλοις ἐξοπλισμένον. Ἐκτρέφεται ἐν αὐτῇ οὐκία εὐρίσκειται ἐν ἑξέστῃ.

Τὸ ὑπὸ τὸ ἀνώγειον ὑπόγειον τῆς οὐκίας μένει συνήθως ἐντελῶς ἀδιαίρετον· ἐνίοτε δὲ μόνον ἀνοίγεται διὰ μεσοτοίχου καὶ τότε εἰς ἐκάτερον χωρίσμα ἄγει ἰδίᾳ ἐξώθυρα, οὕτως ὥστε ἀνοίγονται δύο θύραι. Τὸ ἐν τῶν χωρισμάτων τούτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη, τὸ δ' ἕτερον ὡς στάβλος τῶν ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'

ΕΞΟΧΙΚΑΙ ΚΑΛΥΒΑΙ

Τὸ καλύβι.

Πολλοὶ τῶν κατοίκων τῆς Ἀρτοτίνας ἐπειδὴ κατέχουσι χωράφια, μίαν καὶ δύο ὥρας μακρὰν τοῦ χωρίου κείμενα, καὶ εἶναι ἡναγκασμένοι νὰ διαμένωσιν ἐκεῖ λόγῳ τῆς ἀποστάσεως, ἢ ἐπανερχόμενοι εἰς τὴν οἰκίαν των μετὰ τὸ πέρας τῶν γεωργικῶν των ἐργασιῶν ἔχουσιν ἀνάγκην νὰ ἐξασφαλίσωσι τὰ γεωργικά

των ἐργαλεία ἀπὸ τῆς κλοπῆς ἢ καὶ νὰ ἀποθηκεύσωσι τοὺς συγχομιζομένους καρπούς των, κατασκευάζουσιν εἰς τὰ ἄκρα τῶν κτημάτων των τούτων **καλύβια**.

Ὑπὸ τὸ ὄνομα **καλύβι** ἐννοεῖται μικρὰ οἰκία πηχ. 6×8 ἢ καὶ εὐρυτέρων διαστάσεων, ισόγειος πάντως, μὲ ἐξώθυραν, παράθυρα μικρὰ καὶ ἀπαραιτήτως καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ καλύβι αὐτὸ φέρει στέγην μὲ τέσσαρας πλευρὰς (**ποδιές, πλάτες**) δηλ. τελείαν, ἢ καὶ μὲ μίαν μόνον τοιαύτην. Τὸ τελευταῖον τοῦτο κατορθοῦται ὑψομένου τοῦ ἐνὸς μακροῦ τοίχου εἰς ὕψος, ὥστε νὰ δίδῃ ἀνάλογον κλίσιν εἰς τὰ νερά. Τὴν ὕψωσιν τοῦ τοίχου τούτου ἐννοεῖται ὅτι παρακολουθοῦσι πρὸς τὸ μέρος αὐτοῦ καὶ οἱ βραχυτέροι τοῖχοι οὕτως, ὥστε σχηματίζεται **μισὸ καλκάνι**. Τὰ τοιαῦτα καλύβια λέγονται **μονόπλατα**.

Πολλοὶ χωρικοὶ παρασκευάζουσιν εἰς τὰ καλύβια ταῦτα, ἰδίως ὅταν εἶναι ἡγεμονικὰ, φυλάττωσι τὰ παραγεϊμέ-



Τὸ καλύβι.

Εἰκ. 26. Καλύβι μονόπλατο.

ζοντα ποίμνιά των, ὅτε καὶ διαχωρίζουσι τὰ καλύβια εἰς δύο ὀμαίτια, εἰς τὸ ἕτερον τῶν ὁποίων διαμένει ὁ ἰδιοκτήτης, εἰς δὲ τὸ ἕτερον τὰ ζῶα.

Τὸ σπιτοκάλυβο.

Χωρικοὶ τινες διαμένουσιν μόνιμως εἰς τοὺς ἀγρούς των. Αὐτοὶ ὀνομάζονται **καλυβιώτες**. Πρὸς ἄνετον λοιπὸν διαμονὴν

κατασκευάζουσιν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ ἀγροῦ των τελείαν οἰκίαν συνήθως τοῦ τύπου στερφογάλαρου. Ὁ τύπος αὐτὸς θεραπεύει ὅλας τὰς ἀνάγκας, γεωργικὰς τε καὶ ποιμενικὰς, ἐξοχίτου, ξωμάχου χωρικοῦ. Ἡ τοιαύτη οἰκία ὀνομάζεται σπιτοκάλυβο. «Ἐχισε σπιτοκάλυβο σιὴν ἄκρη σὺν χωράφι του.»

Μία ὁλόκληρος συνοικία ἀπὸ τριάκοντα τοιαῦτα σπιτοκάλυβα κατέχει τὰς κλιτύς ράχεων, αἵτινες ὑπέρκεινται μιᾶς τῶν πηγῶν τοῦ Εὐήνου καὶ φέρει τὸ ὄνομα Διχάλα καὶ οἱ κάτοικοι Διχαλιῶτες. «Μένει πέρα σὶὰ Διχαλορρέματα.» Τὰ σπιτοκάλυβα αὐτὰ εἶναι κτισμένα εἰς τὰ ἄκρα ποτιστικῶν ἀγρῶν, ἀπεχόντων πολὺ διάστημα ἀπ' ἀλλήλων. Εἰς τοὺς ἀγροὺς καλλιεργοῦνται ὅλα τὰ γεωργικὰ εἶδη σίτος, πρὸ πάντων ἀραβόσιτος, τριφύλλι, πατάτες, κηπευτικὰ εἶδη. Ὑπάρχουσι δὲ καὶ τοῖς ἀγροῖς τούτοις καὶ διάφορα ὀπωροφόρα δένδρα, τοῖσι καρπαί, ἀλλὰ καὶ κλήματα ἐπὶ ἀναδενδράδων ἀναστεινόμενα, ὅποια λέγονται

σηκώματα. Ἡ συγκομιδὴ τῶν ὀπωρῶν γεωργικῶν προϊόντων κατασκευάζουσι πρὸ τῶν σπιτοκαλύβων τοῦτων καὶ εἰς μέρος εὐάερον ἀλώνι, χωματάλωνο, δηλ. με γῆνι ἐστρωμένον, ἢ πετράλωνο τοῦτ' ἐστὶν ἐστρωμένον με λίθους. Ἐκεῖ κάτω εἰς τὸ πλάγι διακρίνεται ὁλόκληρος κώμη ἀπὸ κυψέλας ἐγχωρίους. Εἰς τὰ μέρη ταῦτα εὐδοκιμεῖ τὰ μέγιστα ἢ μελισσοτροφία.

Ἡ καλύβα.

Ἡ καλύβα διαφέρει τοῦ καλυβιοῦ κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐνῶ ἐκεῖνο κτίζεται με λίθους καὶ στεγάζεται με πλάκας λιθίνας, ἡ καλύβα δυνατόν νὰ κτίζεται μέχρι τινὸς με λίθους, ἀλλὰ πάντως στεγάζεται με σανίδας ἢ ἄχυρα, ὅποτε ὀνομάζεται ἀχυροκαλύβα.

Ἡ καλύβα κτίζεται κατὰ δύο τύπους. Κατὰ τὸν πρῶτον κτίζονται δύο βραχεῖς τοῖχοι με ἀέτωμα (καλκάνι) καὶ δύο μακροί

Ἐκ τοῦ ἐνός τῶν βραχέων τοίχων εἰσέρχεται τις ἐντὸς τῆς καλύβης δι' ἐξωθύρας. Παράθυρον δὲν ὑπάρχει. Ἡ στέγη γίνε-
ται διὰ σανίδων κατὰ δύο τρόπους. Τίθενται δύο στρω-
τῆρες παρ' ἀλλήλους καὶ ἐπ' αὐτῶν καρφώνεται ἡ σανὶς ὡς



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

καλυπτῆρ, ἥ τίθενται ὀριζόντιως κλιμακῆδόν μέχρι τῆς κορυ-
φῆς· ἥ φράσσεται διὰ δεσμῶν ἀχύρου μακροῦ ἐκ βρίζης
(σάλωμα, σαλωματένια καλύβα) πλαγίως κλιμακῆδόν ἐπιτι-
θεμένων καὶ ζωνῶν ἀχυρίνων ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα
προσδενομένων.

Κατὰ τὸν δεύτερον τύπον ἀπὸ μιᾶς κορυφῆς κρέμονται πρὸς
τὰ κάτω πλαγίως καὶ κυκλικῶς στρώματα δεσμίδων ἀχύρου
μέχρι τοῦ ἐδάφους οὕτως, ὥστε σχηματίζεται ἀκριβῶς μία κω-
νική στρατιωτικὴ σκηνή. Αὕτῃ εἶναι ἡ κωνοειδὴς καλύβη, ἡ
ὁποία μόνον μὲ ἄχυρα σκεπάζεται.

Αἱ καλύβαι ἐν Ἀρτοτίνῃ χρησιμεύουν ἡ ὡς ἀποθήκαι ἀχύ-
ρου, ὅτε λέγονται ἀχυρῶνες, ἡ ὡς κατοικίαι ζώων καὶ τότε λέ-
γονται μαντριά.

Τὰ τοιχώματα τῆς καλύβης πολλάκις γίνονται καὶ διὰ

πλέγματος λεπτῶν ράβδων, καὶ τὸ πλέγμα τοῦτο ἐπαλείφεται διὰ πηλοῦ. Αὐτὸ λέγεται *πλοκός*.

Μικρόταται τοιαῦται καλύβαι, κλειόμεναι διὰ θύρας πλεκτῆς, χρησιμεύουσι καὶ δι' ἀπομόνωνσιν ἐριφίων ἀπὸ τῶν μητέρων αὐτῶν, ὅταν αὗται ἐξέρχωνται πρὸς βοσκήν. Αἱ καλύβαι αὗται λέγονται *τσάρκοι*.⁽¹⁾

Παρά τὰ ὡς ἄνω περιγραφέντα σπιτοκάλυβα πλέκονται *τσάρκοι* διὰ τὰ ἐρίφια καὶ *μαντριά* διὰ τὰς αἰγας.

Ἡ ταράτσα.

Εἶδος καλύβης τῆς ἐξοχῆς εἶναι καὶ ἡ ταράτσα, ἣτις κατασκευάζεται ὡς ἑξῆς. Εἰς ἑδάφος ἐπικλινὲς καταπεδοῦται δι' ἐμβαθύνσεως τετράγωνον, ἔχον διαστάσεις καὶ ὡς αὐτῶν. Δύο στύλοι διχαλωτοὶ ἐμπηγνύονται κατ' εὐθείαν γραμμὴν καὶ εἰς ἀπόστασιν 3,25 μέτρων ἀπ' ἀλλήλων. Εἰς τὸν διαπλῶν τῶν στύλων ἐπικαθίσταται δοκὸς παχεῖα. Ἐπὶ τὸν αὐτὸν διαπλῶν ἐπικαθίσταται καὶ δύο ἄλλαι δοκοί, στηριζόμεναι κατὰ τὸ ἕτερον αὐτῶν ἄκρον ἐπὶ τοῦ ἐπικλινοῦς ἑδάφους. Ἀλλὰ καὶ ἄλλιν δοκοὶ ἐκτείνονται παρ' ἀλλήλας ἀπὸ τοῦ ἑδάφους μέχρι τῆς προσθίας δοκοῦ μὲ κλίσιν πρὸς τὰ ὀπίσω. Ἐπὶ τῶν δοκῶν τούτων ἐπιστρώνονται κλάδοι μὲ φύλλωμα πυκνὸν καὶ ἐπ' αὐτῶν χῶμα ἀργιλλῶδες, τὸ ὁποῖον καταπατεῖται. Τὸ χῶμα τοῦτο σχηματίζει πάχος τοῦλάχιστον 0,15 τοῦ μέτρου καὶ ἐπὶ τοσοῦτον συμπίεζεται καταπατούμενον, ὥστε ἀδύνατον νὰ εἰσέλθῃ βροχή. Εἰς τὸ μέσον ἀκριβῶς τῆς οὕτω σχηματιζομένης χωματίνης στέγης ἀφήνεται ὀπή ὡς καπνοδόχη, τὴν ὁποίαν ἐκ τῶν ἄνω καλύπτει πλὰξ λιθίνη πλαγίως κάπως τιθεμένη ὡς παγὶς πτηνοῦ, ἵνα ἀφήνῃ ἐλευθέραν τὴν ἐξοδὸν τοῦ καπνοῦ. Τὰ δύο ἀνοίγματα τῶν στενῶν πλευρῶν καὶ τὸ ἔμπροσθεν μέγα φράσσονται διὰ

(1) Τῆρα τὰ παιδιὰ βγαίνουν ἀπὸ τὸ σχολεῖό σὺν τὰ κητσίκια ἀπὸ τοῦ τσάρκο.

πλέγματος ἐκ ράβδων λεπτῶν καὶ ἐπαλείφονται διὰ πηλοῦ ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν. Ἐμπροσθεν ἀφήνεται ἡ θύρα, ἣτις κλείεται ἡ διὰ πλέγματος ἢ καὶ διὰ σανίδων. Αὕτῃ εἶναι ἡ ταράτσα.

Ἡ τοιοῦτου εἶδους ταράτσα εἶναι κατοικήσιμος καὶ κατασκευάζεται εἰς τὸ ἄκρον ἀγρῶν ἀντὶ καλυψιοῦ ἢ καλύδας.

Εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀγρῶν κατασκευάζονται καὶ ταράτσαι χωρὶς νὰ φράσσωνται τὰ ἀνοίγματα. Αἱ τοιαῦται στέγαι εἶναι



Fig. 1905. Ἀνοικτὴ ταράτσα.

χρήσιμοι διὰ τὴν στέγασιν ἀγροπροβάτων ἐν καιρῷ βροχῆς καὶ χειμῶνος. Συνήθως οἱ ἄγροί τῶν γεωργοποιμένων ἔχουν εἰς τὰ ἄκρα ταράτσες. Εἶναι χρησιμώτατα οἰκήματα καὶ προστατεύουσιν ἀνθρώπους καὶ ζῶα ἐν καιρῷ θυελλῶν καὶ χιόνων.

Ἡ ἀχυρῶνα.

Ἐπειδὴ ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὀρεινῷ χωρίῳ ἀπέχοντι ἀπὸ πάντων τῶν κέντρων ἐπισιτισμοῦ πολλὰς ὥρας, ὡς π.χ. ἀπὸ τὴν Σπερχιάδα τῆς Φθιώτιδος 12 ὥρας, ἀπὸ τὴν παραλίαν Βυτρινίτσαν 15 ὥρας καὶ ἀπὸ τὸ Μοναστηράκι 15 ὥρας, οἱ κάτοικοι εἶναι ἡναγκασμένοι νὰ τρέφωσι φορτηγὰ ζῶα καὶ δὴ ἡμιόνους, ἀπαραίτητον εἶναι νὰ φροντίζωσι καὶ περὶ τῆς τροφῆς αὐτῶν καὶ μάλιστα

ἐν καιρῷ χειμῶνος, ὅτε ἀποκλείεται ὁ τόπος ἀπὸ πᾶσαν συγκοινωνίαν καὶ πρὸς αὐτὰ τὰ πλησιόχωρα. Διὰ τοῦτο ἐν καιρῷ θέρους γίνεται προμήθεια ἄχυρου καὶ τριφυλλίου, διὰ δὲ τὴν ἐναποθήκευσιν αὐτῶν, ἣτις βεβαίως πρέπει νὰ γίνεται μακρὰν τῆς κατοικητήριου οἰκίας διὰ τὸν φόβον τῆς πυρκαϊᾶς, πᾶς οἰκογενειάρχης φροντίζει νὰ κτίσῃ οἰκίσκον χωριστά.

Παρὰ τὸ ἀλῶνιον συνήθως ἢ καὶ εἰς ἀπόκεντρον κάπως τῆς οἰκίας μέρος οἰκοδομεῖται τετράγωνος ἢ καὶ ὀρθογώνιος οἰκίσκος πηχ. 6×6 ἢ 8×6 ἰσόγειος, ἐνίοτε καὶ στεροφογάλαρος. Εἰς τὴν κεράνῃν τοῦ οἰκίσκου τούτου ἀποθηκεύεται τὸ τριφύλλι. Τὸν ἄλλον χώρον κατέχει τὸ ἄχυρον.

Ὁ οἰκίσκος οὗτος λέγεται ἄχυρῶνα. Νοικοκύρης χωρὶς ἄχυρῶνα σιτὴν Ἀρτοτίνην δὲ λέγεται νοικοκύρης! Πρῶτ' καὶ ἐσπέρας, ὅτε γίνεται τὸ πάχνιασμα τοῦ ἄχυρου, καὶ τὸ ἄχυρι δηλαδὴ τὸν στάβλον, ὃν συνήθως ἀποκαλεῖται ἀχυρῶνα, ἀμερισμάτων τοῦ κατωγείου οἰκίσκου οἰκίας, ἢ ἀπορρίψεων καὶ σάκκων ἔνεται. Εἰς τὴν ἄχυρῶνα καὶ παίρνει ἄχρῳ γὰρ τὰ μούλαρι.



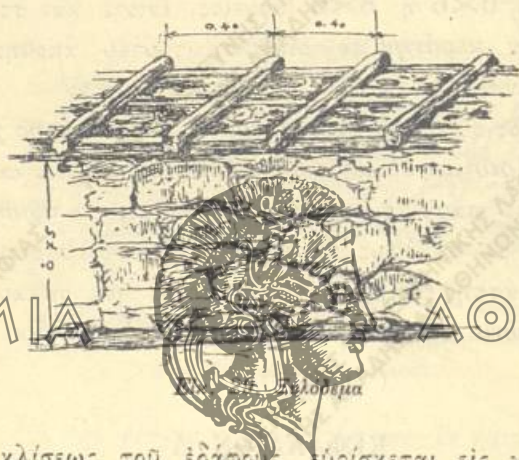
ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β

ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

Τὸ ὑλικόν, δι' οὗ κτίζονται τὰ σπίτια ἐν Ἀρτοτίνῃ, εἶναι ὁ σχιστόλιθος, ἢ γαλαξόπετρα ὅπως λέγεται. Ἀσβεστόλιθος οὐδαμῶς ὑπάρχει, εἰ μὴ εἰς τὰ ἀπέναντι Βαρδούσια καὶ τὴν κοίτην τοῦ Εὐήνου ποταμοῦ, παρὰ τὰς ὄχθας τοῦ ὁποίου κατασκευάζονται καὶ ἀσβεστοκάμινοι. Τὸ λιθάρι ὀρύσσεται ἐντὸς τοῦ χωρίου. Ἀνοίγεται μαντέμι παρὰ τὸν τόπον, ὅπου πρόκειται νὰ κτισθῇ οἰκοδομή, καὶ ἐξορύσσεται ὁ ἀναγκαῖος λίθος. Ἀποχωρίζονται ἐπιμελῶς οἱ ὁπωσδήποτε τετράγωνοι λίθοι καὶ χρησιμοποιοῦνται δι' ἀγκωνάρια, ἀφοῦ πελεκηθῶσι καταλλήλως ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα. Τὰ παλαιότατα σπίτια οὐδέποτε ἐκτίζοντο

μέ ἄσβεστον. Ὡς συγκολλητικὴν ὕλην ἐχρησιμοποιοῦν τὴν λάσπην, πηλὸν ἀπὸ ἀργίλλον, ζυμουμένην με ἄχυρα πρὸς στερεωτέραν συγκόλλησιν.

Ἐν πρώτοις οἱ μαστόροι ἔπρεπε νὰ κόψουν τὰ θεμέλια. Τὸ θεμέλιωμα ἔπρεπε νὰ γίνῃ ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα, ὅστις ἔπρεπε νὰ τοποθετήσῃ ὀγκώδη γωνιαῖον λίθον, ἐφ' οὗ ἐσφάζετο πετεινὸς ἢ καὶ ἀρνίον διὰ νὰ στοιχειώσῃ τὸ σπίτι. Ἐννοεῖται ὅτι ἔπρεπε νὰ κτισθοῦν πρῶτον οἱ τοῖχοι τοῦ γαλάρου. ὅπερ



ὥς ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους εὐρίσκεται εἰς χαμηλότερον ἐπίπεδον.

Ἀφοῦ ὁ τοῖχος ὑψωθῇ τοῦλάχιστον ἓνα πῆχυν (0,75 μ.), πρέπει νὰ συνδεθῇ πρὸς στερέωσιν με τὰ ξυλοδέματα ἢ ξυλόδεσες. Αὐτὰ εἶναι δοκοὶ μακραὶ καὶ ὀπωσδήποτε λεπταί, αἵτινες γίνονται ἀπὸ νεαρὰς ἐλάτας. Κατὰ μῆκος τοῦ τοίχου ἀπὸ τοῦ ἐνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἀγκωνάρι κατὰ τὰ δύο χεῖλη καὶ εἰς τὸ μέσον αὐτοῦ ἐκτείνονται εἰς τριπλὴν σειρὰν καὶ συγκολλῶνται διὰ καρφίων ἀπὸ τῶν ἄκρων τὰ ξυλοδέματα.⁽⁴⁾ Ἐγκαρσίως τῆς τριπλῆς ταύτης σειρᾶς τῶν ξυλοδεμάτων καρφώνονται τεμάχια δοκῶν ἐξέχοντα κατὰ τὴν πρόσοψιν τοῦ τοίχου ὡς γωνιώδης

(4) Φαντάζεται ἄριστα κανεῖς ξυλόδεμα ὡς ἀνωτέρω περιεγράψαμεν, εἰάν παρατηρήσῃ ῥιζόδους τοῦ σιδηροδρόμου συνδεομένας διὰ τραβερσῶν.

ὄγκοι οὕτως, ὥστε νὰ συγκρατῶσι τὰ ἐξωτερικά ξυλοδέματα ἀπὸ ἐνδεχομένης μετατοπίσεως. Τὰ τευάγια αὐτὰ λέγονται *κλάπες*. Τὰ κενά, ἅπερ σχηματίζονται μεταξὺ τῶν ξυλοδεμάτων πληροῦνται μὲ *σόμπολα* (μικρὲς πέτρες), τὰ ὅποια συγκολλῶνται μὲ λάσπην ριπτομένην ἀφειδῶς ἐδῶ.

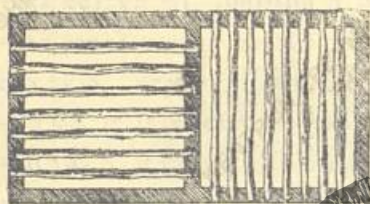
Ἀφοῦ ξυλοδεθῇ οὕτως ὁλόγυρα ὁ τοίχος καὶ πληρωθῶν τὰ κενὰ μὲ σόμπολα ἐξακολουθεῖ τὸ κτίσιμο. Μετὰ ὕψωσιν ἐνὸς ἀκόμῃ πήχεως ξυλοδένεται καὶ αὖθις ὁ τοίχος. Εἰς τὸ τρίτον τὸ πολὺ ξυλόδεμα μπαίνουν τὰ *πάτερα* ἢ *ματέρια*. Τὰ πάτερα ἐκόπτοντο ἀπὸ τὸ εὐθύς ἀπὸ τὸ χωρίον ἀρχόμενον πυκνὸν δάσος ἐλατῶν καὶ ἐπειδὴ ἦσαν εὐμετακόμιστα διὰ τὴν ἐγγύτητα, δὲν ἦτο δύσκολον νὰ εἶναι χονδρότατα. Πραγματικῶς θαυμάζει τις τὸ πάχος τοιούτων δοκῶν, ἔχουσιν περιφέρειαν 2,00 μέχρι 2,50 μέτρων. Τὸ πάχος τοῦτο ἐθεωρεῖτο ἀρκούν, ἐπειδὴ ἐπρόκειτο νὰ κρατηθῇ τὸ κολοσσιαῖον βάρος τοῦ οἴκου, αἱ οὐ ἔδει νὰ ἐπιστρωθῇ τὸ πάτωμα. Ἐγκαρσίως πρὸς τὸν τοίχον ἐξηπλοῦντο παλιν ἡμεῖς τὰ πάτερα δοκοὶ πρὸς τὸν κορμὸν τοῦ οἴκου. Θαυμάζει κανεὶς τὴν κατὰ γὰρ τὴν καταστάσεως ξυλείας, ἀλλὰ τὴν δικαιολογεῖ εὐθύς ὡς ἀναγκαζομένη τὰ ἀπέραντα πυκνὰ δάση ἐλατῶν, τὰ ὅποια ἐκάλυπτον τὰς περὶ τὴν Ἀρτοτιάναν ἐκτάσεις.

Μετὰ τὸ *ρίξιμο* τῶν *πάτερων* ⁽¹⁾ ἐπεκτείνονται οἱ τοῖχοι καὶ πρὸς τὸ στέροφ καὶ οὕτω νῦν κτίζονται ἐν τῷ συνόλῳ των. Μετὰ δύο ἢ τρία ξυλοδέματα συνεπληροῦτο ἡδὴ ἡ οἰκοδομή. Ὁ δυτικὸς τοίχος ἔνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους ἔμενε χαμηλὸς καὶ συνεπῶς θὰ παρῆγεν εὐκόλον ἀνάβασιν εἰς τὰς αἰγας, αἱ ὅποια ἀρέσκονται νὰ ἀνέρχωνται εἰς τὰς στέγας τῶν οἰκιῶν. Πρὸς πρόληψιν ἐνδεχομένων τοιούτων καταστρεπτικῶν τῆς στέγης ἀναβάσεων ὑψοῦτο περισσότερον τῶν ἄλλων ὁ δυτικὸς τοίχος. Ἐπάνω δ' εἰς αὐτὸν ἐστηρίζετο χωριστὸν μικρὸν στέγασμα, τὸ ὅποιον

(1) Ρίχθουν πάτερα οἱ μαστόροι.

ρίχνει τὰ νερά του εἰς τὴν κυρίαν στέγην τοῦ σπιτιοῦ. Αὐτὸ λέγεται γόνα τοῦ τοίχου.

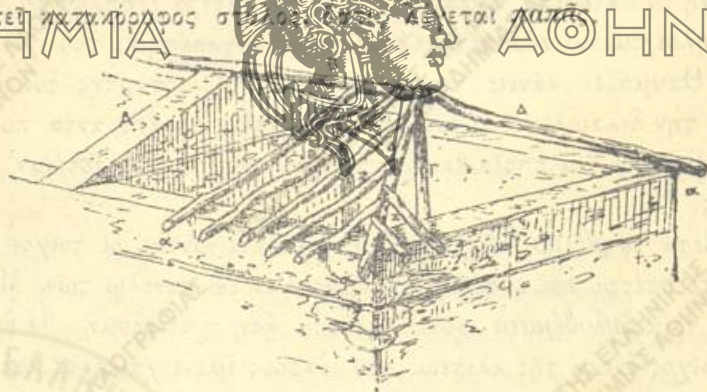
Μετὰ τὸ τελευταῖον ξυλόδεμα, ὅπου ὁ περίπατος, ἀρχίζει τὸ τοιάισμα, δηλ. ἡ στέγασις. Τὰ πάτερα μὲ κολοσσιαῖον καὶ αὐτὰ πάχος, τοποθετοῦνται εἰς μὲν τὸ γαλάριο κατὰ πλάτος τῆς οἰκοδομῆς καὶ κατὰ τὴν διεύθυνσιν τοῦ μεσοτοίχου, εἰς δὲ τὸ στέρφο ἐγκαρσίως πρὸς αὐτὸν (Εἰκ. 30). Κατὰ τὴν ἄνω γωνίαν τοῦ ἀετώματος, τοῦ καλκανιοῦ, τοποθετεῖται ὀριζοντίως ὁ καβαλλάρης, δο-



ΣΤΕΡΦΟ ΓΑΛΑΡΙΑ

Εἰκ. 30. Πάτερα.

κὸς παχεῖα, τὴν ὁποίαν κρατοῦν ἀκίνητον στύλοι κατακόρυφοι, ἀκουμβῶντες ἐπάνω εἰς τὰ πάτερα, οἱ ὅποιοι λέγονται κέντες καὶ ἀντιστύλια. Ἀμα λείπη τὸ καλ-
 ὅπως εἰς νεώτερα σπίτια, ὅπου τὸ μέσον τὸν καβαλλάρη



Εἰκ. 31. Σκελετὸς τῆς στέγης. Α) Καλκάνι. Β) Καβαλλάρης. Γ) Ἀντιστύλι. Δ) Μαχιάδες. Ε) Ψαλλίδες. Ζ) Κοιτοβάλλιδα.

Ἀπὸ τὰ ἄκρα τοῦ καβαλλάρη καρφώνονται μὲ περόνια δοκοί, ἄγουσαι εἰς τὰς γωνίας τῆς οἰκοδομῆς, αἱ ὁποῖαι λέγονται μαχιάδες. Ἀπὸ τὸν καβαλλάρη ἐπίσης καρφώνονται μὲ περόνια ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἄλλαι παράλληλοι δοκοὶ καταλήγουσαι εἰς τοὺς τοίχους. Ἀπὸ τοὺς μαχιάδες ἐπίσης

καρφώνονται βραχύτεραι δοκοί, καταλήγουσαι καὶ αὐταὶ εἰς τοὺς τοίχους. Αἱ πρῶται λέγονται *ψαλλίδια*, αἱ δευτέραι *κονιοψάλλια*. Τὰ μεταξύ τῶν δοκῶν κενὰ πληροῦνται διὰ λεπτοτέρων δοκῶν, τὰς ὁποίας συγκρατοῦσιν ἐπὶ τοῦ σκελετοῦ τῆς στέγης ἐγκάρσιοι δοκοί. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἡ στέγη ἀπαρτίζεται ἀπὸ τέσσαρας πλευράς, ὧν αἱ δύο μικρότεραι τῶν στενωτέρων τοίχων ἔχουν σχῆμα τριγωνικόν, αἱ δὲ πλατύτεραι, αἱ ἀντιστοιχοῦσαι πρὸς τοὺς μακροὺς τοίχους, σχῆμα τραπεζίου. Αἱ πλευραὶ αὗται λέγονται *ποδιές*, οἱ δὲ ἀντιστοιχοῦντες τοῖχοι *πλάτες* ἢ *μπάλες*.

Ἡ στέγη ἐξέχει ἀρκούντως (0,50—0,60 τοῦ μέτρου) ἀπὸ τοὺς τοίχους, διὰ νὰ προφυλάσῃ τούτους ἀπὸ τὸ ἀνεμόβρεχο. Τοῦ δ' οὕτω σχηματιζόμενον περίεξ ὑπερστέγας λέγεται *δοσρέχα*.

Ἡ στέγη σκεπάζεται μόνον ἀπὸ τὸ ἀνωτὸν σχιστόλιθον, κατὰ τρόπον τόσον τεχνικόν, ὥστε ἐκ τῆς κατασκευῆς αὐτῆς ἀναστῇ ἡ ἀνεμόβρεχος. Ἡ δὲ ὑβρασιὶς πλάκα, ἀνεμόβρεχος ἡ στέγη καλεῖται *μεγαλυτέραν κλίσιν* ἐκείνης, ἣν σκεπάζεται με κεράμους.

Ἀνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας ἡ στέγη προβάλλει ἕως ἐν περίπου μέτρον καὶ σχηματίζεται οὕτω μικρὰ τετράγωνος *ποδιά*, ἵνα προφυλάσῃ τὴν θύραν ἀπὸ τῆς βροχῆς. Τὴν *ποδιάν* αὐτὴν στηρίζουν καὶ δύο στυλοὶ ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀκουμβῶντες καὶ πλαγίως ἐκτεινόμενοι.

Κεραμίδια μέχρι πρὸ τεσσαράκοντα ἐτῶν δὲν ἐχρησιμοποιοῦντο ἐν Ἀρτοτίνῃ. Τότε ἦλθον τεχνῖται ἀπὸ τὸ Μαυρολιθόρι τῆς Παρνασσίδος καὶ ἐπέτυχον τὴν κατασκευὴν τελείων κεραμιδιῶν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ χωρίου. Ἐκτοτε ἐγένετο ἀρχὴ χρήσεως κεραμιδιῶν κατὰ τὴν στέγασιν. Πολλαὶ οἰκίαι εἶναι στεγασμέναι με κεραμίδια, ὅχι ὁμως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ κάτω πλαίσιον τῶν στεγῶν σκεπάζεται ἐν πρώτοις με πλάκας, διότι τὰ κεραμίδια τὰ ἐκτινάσσει ἡ ὁρμὴ τοῦ ἀνέμου, καὶ τὸ ὑπόλοιπον τότε σκεπάζεται διὰ κεραμιδιῶν· ἀλλὰ καὶ ταῦτα, ἵνα μὴ μετατοπίζωνται ὑπὸ τοῦ αἰέποτε ὀρμητικοῦ τὸν χειμῶνα ἀνέμου, πλακώ-

νονται με χονδράς πλάκας. Αἱ παλαιότεραι οἰκίαι εἶναι σκεπασμέναι με πλάκας. Ὑπάρχουσιν ἐν τῷ τόπῳ ἄφθονα σχιστολιθικά πετρώματα καὶ εἶναι εὐκόλος ἡ ἐξόρυξις πλακῶν, χρησίμων διὰ τὴν στέγασιν. Ἡ διὰ πλακῶν στέγασις ἀπαιτεῖ ἰδιαιτέραν εἰδικότητα· δὲν εἶναι ἰδιον παντὸς κτίστου νὰ στεγάξῃ με πλάκας. Τὸ γύρισμα, ἡ ἀνανέωσις δηλονότι τῆς στέγης, ὁσάκις ἐνεκὰ διαρρήξεως πλακῶν γίνεται διαρροὴ τῶν βροχίνων ὑδάτων, χρειάζεται μάλιστα καλὸν· καθὼς λέγουσιν· μὴν κολλᾷς ὅποιον κι ὅποιον μάλιστα στὸ σπῆτι, γιατί θὰ σοῦ φκειάσῃ περισσότερες σιτάλες.

Καλὸς τεχνίτης, δηλαδὴ με εἰδικότητα, χρειάζεται καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ νιζακιοῦ, ταυτέστι τῆς καπνοδόχης. Δὲ βγάνει καπνὸ τὸ νιζάκι, ἀλλὰ τὸ καπνὸν πετύχῃ ὁ μάλιστα. Αἱ καπνοδόχοι ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὅπου ἀντιπροσώπωνται νῦν οἰκίας, διὰ τὴν τὴν σφαιρικὴν ἀλάσκειν, ὅπου εἶναι τὰς εἰς τοὺς πεγμῆτας, κτίζονται με πωρίνου λίθου, ὅπου καὶ μαίεται ἡ μακρὰν τοῦ χωρίου εἰς θάλασσαν, ὅπου ἀρχει λατομεῖον πωρίνου λίθου. Ἐκεῖ ἐξορύσσονται τετραγώνια τετραγωνίζονται καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ χωρίον. Προτιμῶνται οἱ τοιοῦτου εἶδους λίθοι, διότι εἶναι εὐμεταχειρίστοι καὶ ἑλαφροί. Δὲν προσθέτουν ὀχληρὸν καὶ ἐπικίνδυνον πολλάκις βάρος εἰς τοὺς τοίχους τῶν οἰκιῶν.

Χρῆσις ἀσθέστου ἐν Ἀρτοτίνῃ γίνεται μικρά, ἐνεκὰ τῆς ἐλλείψεως εἰς τὰ περίῃ ἀσθεστολίθου. Ἡ δὲ μεταφορὰ αὐτῆς μακρόθεν θὰ ἦτο πολυδάπανος. Οἱ τοῖχοι τῶν οἰκιῶν κτίζονται, ὅπως εἶπομεν, με πηλόν, συνδέονται με τὰ ξυλοδέματα καὶ μετὰ τὴν τελείαν οἰκοδομήν εἰς τὰς σημερινὰς ἐννοεῖται οἰκοδομάς, γίνεται ἀρμολόγησις δι' ἀσθέστου. Ἐνίοτε μάλιστα ἀρμολογοῦνται μόνον τὰ ἀγκωνάρια. Οἰκίαι ἐν τῷ συνόλῳ τῶν τοίχων των δι' ἀσθέστου ἐκτισμέναι μόνον ἕως 10 ὑπάρχουσι καὶ αὗται λέγονται ἀσβεσιόχιστα σπῆτια πρὸς διάκρισιν τῶν ἄλλων, τὰ ὅποια λέγονται λαοπότοιχα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΚΤΙΣΤΑΙ

Ὁ ἀρχαιότερος τύπος τῶν σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτινας εἶναι τὸ στερφογάλαρο, καὶ τὸ σχέδιον τοῦτο ἀσφαλῶς ἐφήρμοσαν κτίσται Ἑπειῶται, διότι κατὰ τὴν παλαιὰν παράδοσιν τῶν γεροντοτέρων Ἀρβανίτες, ὅπως λέγουν τοὺς Ἑπειώτας εἰς τὴν Ροῦμελην, *μασιόροι χτίζανε τὰ παλιὰ σπίτια*. Τὸ ὅτι δ' ἐξ Ἑπείρου ἦλθε τὸ σχέδιον τοῦτο μαρτυροῦσι καὶ αἱ παλαιαὶ οἰκίαι Ἑπειρωτικῶν χωρίων, αἵτινες κατὰ τὸν αὐτὸν τύπον εἶναι κτισμέναι. Ἐννοεῖται ὅτι καὶ οἱ κτίσται μετέπειτα ἐμιμήθησαν τὸν τύπον τοῦτον. Τοῦ αὐτοῦ τούτου οἰκίας ἔχω ἴδει εἰς πλείστα αἰτωλικὰ χωρία, τὰ ὅσα ἐπισκέφθην, μάλιστα δὲ εἰς τὰ γειτονικά. Καὶ ἐδῶ φησὶν Ἑπειῶται, ὅτι οἱ κτίσται ἐφήρμοσαν τὸ πρῶτον.

Τὸ σχέδιον τοῦτο κατόπιν ἐξελκυσθεῖς εἰς τὸ μονόσπιτο ἀνωκάτωγο καὶ τὸ μακρουλαρὶ ἀνωκάτωρον, τοὺς δύο τύπους, περὶ ὧν ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος. Τὰ ἐπὶ τῶν οἰκιῶν τούτων ἐφαρμοσθέντα σχέδια βεβαίως εἶναι τελειότερα τοῦ μέχρι τοῦδε ἐφαρμοζομένου, τὸ μὲν διότι τὸ ὅλον τῆς οἰκίας φέρει δύο ὁρόφους, τὸ δὲ καὶ διότι ἐμεγάλωσαν τὰ παράθυρα καὶ αἱ θύραι, ὥστε ἔγινε δυνατόν νὰ εἰσέρχεται περισσότερος ἀήρ καὶ πλουσιώτερον φῶς ἀπὸ τὰ εἰσερχόμενα ἄχρι τοῦδε εἰς τὰ τρωγλοειδῆ στερφογάλαρα διὰ τῶν μικροσκοπικῶν παραθύρων, τὴν ἡμίσειαν ἐπιφάνειαν τῶν ὁποίων περιώριζον τὰ κανόνια. Ἐκτὸς τούτου ἔγινεν ἀρχὴ νὰ γίνεται χρήσις καὶ ὑαλοπινάκων, σποραδικώτατα ἐννοεῖται ἐπίσης κατασκευάζονται καὶ ταβάνια εἰς τοὺς ὀπτάδες τοῦλάχιστον τῶν τοιούτων οἰκιῶν. Ἐνίοτε εἰς τοὺς τοιούτους τύπους παρατηροῦμεν καὶ ἐξώστας ὑποστέγους πάντως μὲ λόντζα ἀλαμπασάνικη. Διὰ τῆς χρήσεως τῶν τοιούτων τύπων τέ-

λος ἀπεχωρίσθησαν οἱ ἄνθρωποι ἀπὸ τὰ ζῶα, διότι αὐτοὶ μὲν ἐνφωρίσθησαν εἰς τὰ ἀνώγεια διαμερίσματα, τὰ δὲ ζῶα περιωρίσθησαν εἰς τὰ κατώγεια. Καὶ ἰδοὺ ἐν βῆμα πρὸς τὸν πολιτισμὸν εἰς τὰ ἀπόκεντρα ταῦτα μέρη, ἔνθα μέχρι τοῦδε ἄνθρωποι καὶ ζῶα διέμενον ἐν τῷ αὐτῷ σχεδὸν χώρῳ.

Παραλλήλως πρὸς τὰ ἀνωκάτωγα ταῦτα ἐφηρμόσθη ἐν Ἀρτοτίνῃ ὡς εἶδομεν καὶ ὁ τετράγωνος τύπος, ὡς τύπος πολιτείας, τὸν ὁποῖον κυρίως οἱ εὐποροὶ ἐχρησιμοποίησαν καὶ οὕτως ἔμεινεν ἄνευ πολλῶν μιμητῶν. Ἀλλὰ καὶ διὰ τὸν τετράγωνον τοῦτον τύπον οὐδέποτε ἐφηρμόσθη σχέδιον μηχανικοῦ. Ὁ πρωτομάστορας ὁμάδος κτιστῶν ἔδωκε προχείρως τὸ σχέδιον καὶ προφορικῶς δι' ὑποδείξεως τὸ ἐφήρμοσε. Ἐχόντες ἔπειτα οἱ μεταγενέστεροι κτίσται τὸν τύπον τοῦτον ὡς πρότυπον τὸν ἐφήρμοσαν καὶ εἰς τὰς ἄλλας τεχνικὰς ἐφαρμογὰς, ἐνεργήσαντες βεβαίως καὶ τινὰς μεταρρυθμίσεις. Ἐπειροῦντες ἔκ τῶν οἰκονομικῶν συνθηκῶν τὰς οἰκοδομικὰς ἀνάγκας καὶ τὰς συνθέσεις τοῦ ἐδάφους, ἐφ' οὗ ἀνεγείροντο οἱ οἰκισμοί.

Ὅλοι οἱ προκάτοχοι τοῦδε τοῦ εἶδομεν, ὑπεχώρησαν εἰς τὸν ἐπικρατέστερον καὶ ἐν χρήσει τὸν ὀρθογώνιον τύπον, ὅστις δέον νὰ ἔχῃ τρία ὀμακίδια, λόντζαν μεσημβρινῶς καὶ ἐξώστην ἀνατολικῶς. Τὸ σχέδιον τοῦτο εὐρίσκεται ἐν τῇ ἀκμῇ του καὶ ἔχει τὰ ἐξῆς πλεονεκτήματα ἐν σχέσει πρὸς τὸ μακρυλαρίκι ἀνωκάτωγο. Εἶναι πολὺ οἰκονομικώτερον, διότι ἐνῷ τὰ μακρυλαρικά ἀνωκάτωγα ἔχουσι μέγιστον μῆκος πηχ. 12×8 ἢ 9 , τὰ νῦν συμφῶνως πρὸς τὸν τύπον τοῦτον κτιζόμενα ἔχουσι μῆκος πηχ. 12 ἢ 13×7 ἢ 8 , ἐπομένως τὰ ὀμακίδια τῶν εἶναι μικρότερα καὶ εὐχρηστότερα. Ἀντὶ ἐνὸς ἐξώστου, τῆς γνωστῆς λόντζας, φέρουσι δύο, τὴν λόντζαν καὶ τὸν πρὸς ἀνατολὰς ἐξώστην. Τὰ παράθυρα ἔλαβον μέγεθος σύμφωνον σχεδὸν πρὸς τὸ τῶν οἰκιῶν τῶν πόλεων, $1,50$ ἢ $1,60$ καὶ $1,80$ ἐνίοτε $\times 0,80$ ἢ $1,00$ ἢ καὶ $1,10$ ἐφωδιάσθησαν δὲ καὶ μὲ ὑαλοπίνακας. Ἐσωτερικῶς αἱ οἰκίαι αὗται λαμβάνουσιν ποιάν τινα διακόσμησιν, δηλαδὴ

ἐπαλείφονται οἱ τοῖχοι δι' ἀσθέστου, ταβανώνονται καὶ τὰ τρία ὀψιματῖα καὶ ἐν γένει λαμβάνουσιν ὅψιν οἰκίας ἀστών.

Οὐδέποτε εἰς τὸν νοῦν ἀνθρώπου ἐπῆλθεν ἐν Ἀρτοτίνῃ νὰ ἐφαρμόσῃ σχέδιον μηχανικοῦ. Ἐάν τις ἤθελε συστήσῃ τὴν ἐφαρμογὴν σχεδίου μηχανικοῦ προκειμένης οἰκοδομήσεως οἰκίας, θὰ ἐλάμβανε τὴν ἀπάντησιν· Ἐδῶ ξέρομε μονάχοι μας τὸ σχέδιο. Δὲ μᾶς χρειάζονται σχέδια μηχανικοῦ! Νὰ 8 καὶ 12, 8 καὶ 14, τί ἄλλο θέλεις! Σχέδια ἐφαρμοσθέντα γίνονται τὰ πρότυπα ἀναγενησομένων οἰκιῶν. Θὰ φρειάσω σὰν τοῦ. . . . Ἐφρείασε σπύρι σὰν τοῦ. . . . Τοιουτοτρόπως ἡ λαϊκὴ ἀρχιτεκτονικὴ ἀκολουθεῖ ἀπαρεγκλίτως τὴν αὐτὴν ὁδόν· οὐδέποτε καινοτομεῖ, εἶναι πάντοτε συντηρητικὴ.

Οἱ ἐγχώριοι κτίσται οὐδὲ παρατήρησαν ποτὲ δέχονται προκειμένης παρεκτροπῆς ἀπὸ τὰς ἐκείνων παραδεδεγμένα σχέδια. Αὐτοὶ ἐπὶ τοῦ χωρίου τοῦ ιδιοκτῆτου ἀποκαταστήσαντες τὰς ἐκείνων καὶ ἐκείνων ἐκτελούμενων οὐκ ἀποδοῦσι τὰ θεμέλια, κτίζουνσι, χωρίζουσιν, καὶ ἐκδοῦναι ἔχοντες ἄλλα πρότυπα τοῦ χωρίου, κατασκευάζουσιν καπνοδόχους κλπ. Σπανιώτατα ἢ ἐπέμβασις τοῦ ιδιοκτῆτου πρὸς μεταρρύθμισιν γίνεται ἀκουστή. Προβάλλονται ὡς ἐμπόδια οἱ δημῳδαὶ ἀρχιτεκτονικοὶ νόμοι, οἱ ἐφαρμοζόμενοι ἀπαρεγκλίτως. Καὶ αὐτὸ τὸ μέγεθος τῶν κουφωμάτων δὲν εἶναι δυνατόν νὰ γίνῃ εὐρύτερον τοῦ κοινῶς παραδεδεγμένου. Ἐνεκα τῆς αὐστηρᾶς ταύτης συντηρητικότητος ἐκ τῶν προτέρων δίδονται ρηταὶ ὁδηγαίαι τῶν κτιστῶν διὰ τὸ μῆκος καὶ τὰς λοιπὰς διαστάσεις τῆς ξυλείας. Τόσα πάτερα τόσων διαστάσεων· τόσα ψαλλίδια . . . κλπ.

Σήμερον μόνον ἐγχώριοι κτίσται κτίζουνσι οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ ἢ ἐκ τοῦ πλησίον χωρίου Σιτίστα, ὅπου πολλαὶ ὁμάδες μαστῶρων ὑπάρχουσι. Οἱ Ἑπειρῶται, ἀφοῦ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μετέδωκαν τὴν τέχνην αὐτῶν, ἐξωθήθησαν παρὰ τῶν ἐγχωρίων μλητῶν τῶν, χαρακτηρισθέντες ὡς ψεῦσται. Πάει ψεύτ'σαν οἱ Ἀρβανῖτες! Κάνουν ψεύτικη δουλειά! Ψευ-

τιὰ δὲ τῶν Ἑπειρωτῶν θεωρεῖται ὑπὸ τῶν ἐντοπίων ὁ νεωτερισμὸς αὐτῶν εἰς τὴν ἀρχιτεκτονικὴν. Διὰ τὰ κτίσουσιν πλέον οὗτοι ζητοῦν σχέδιον μηχανικοῦ καὶ ἀπαραιτήτως ὥς συγκολλητικὴν ὕλην πρέπει νὰ χρησιμοποιοῦν τὴν ἄσβεστον, ἐνῷ οἱ ἐγχώριοι κτίσται σοῦ φκειάνουν ξηρότοιχο, μὲ τὸ ράμμα οἱ πέτρες· καὶ λαοπότοιχο μὲ ξυλόδεσες, πὺν νὰ βασιάη περισσότερο ἀπὸ τὰ κερεισένια τὰ τοίχια! Ἄμα τοὺς Ἀρβανίτες δὲ δώκης ἄσβεστι, δὲ μπορεῖ νὰ κτίσουσιν!

Οὕτω λοιπὸν οἱ ἐπιχώριοι κτίσται ἀκολουθοῦσι τὰ ἔγνη τῆς παραδόσεως ἐν τῇ ἀρχιτεκτονικῇ καὶ διὰ λόγους μὲν συντηρητικότητος, ἀλλὰ καὶ διὰ συμπεροντολογικούς, διότι δὲν δύνανται νὰ ἐφαρμόσουν σχέδια μηχανικῶν, καὶ διότι, ἂν ἐγίνετο πάγκοινος ἡ χρῆσις τῶν μηχανικῶν, δὲν θὰ ἦτο δυνατὴ ἡ ἀνέγερσις πολλῶν οἰκιῶν ἐν τῇ ἐκείνῃ ἐξοδὸν καὶ ὥς ἐκ τούτου αἱ ἐργασίαι τῶν θὰ περιορίζοντο.

Διὰ συμφορὰν δὲ τῇ ἀσβεστῇ, τῶν οἰκιῶν οὐδεὶς γίνεσθαι μετὰ τὸν πῆχυν, ἀλλὰ πᾶσις βομματούρικα. Τόσο θὰ πληρώσῃ ὁ ἰδιοκτήτης νὰ κατασκευάσῃ μαστόροι τὸ σπῖτι καὶ τὸ στεγάσουν, διότι καὶ τὴν στέγαν ἀμνουν ἐδῶ οἱ κτίσται. Ἐπειτα μπαίνουν οἱ μαραγκοί.



ΜΕΡΟΣ Β'

ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ

Τὸ Τιψὶ ἢ Ταψί.

Ἀναγκαιότατον μαγειρικόν σκεῦος εἶναι τὸ τιψί, ὡς λέγεται εἰς τὸ Κεφαλόβρυστον καὶ τὰ λοιπὰ ἐν τῇ Αἰτωλίᾳ, ταψὶ δὲ εἰς τὴν Ἀρτοτίναν καὶ τὰ λοιπὰ ἐν τῇ ἑσθ' αἰῶνος ταύτης, καὶ

ἢ αὐτὸ ἔξ πύθνης μαγειρείου αἰῶνος αἰῶνος λείπει. Ταψία ἀγεράζονται ἀπὸ τοῦ κατεργασθέντος κατεργαζομένους τὸ χάλκωμα καὶ κατασκευάζονται διάφορα χάλκινα

σκεύη ἀναλόγως τοῦ βάρους αὐτῶν. Διὰ τὴν γίνῃ ὅμως χρῆσιν τοῦ ταψιοῦ, ἀνάγκη νὰ γανωθῇ τοῦτο διὰ κασσιτέρου ἀπὸ τοὺς καλυντίζηδες, ὁδηλαδὴ τοὺς γανωτῆδες. Οἱ τεχνῖται οὗτοι



Εἰκ. 32. Ταψί (1:10).

προέρχονται πάντοτε ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἠπείρου.

Ὑπάρχουν ταψία διαφόρων μεγεθῶν. Τὸ ἐν τῇ παρατιθεμένη εἰκόνι ἔχει διάμετρον 0,42 μ. καὶ ὕψος 0,05· ἀλλὰ δὲν ἔχουν ὠρισμένας διαστάσεις πάντα τὰ ταψία. Χαρακτηρίζονται δ' ἀναλόγως τοῦ μεγέθους αὐτῶν ὡς ταψάκια, μεσιακά ταψία καὶ τάψες. Τὰ ἔχοντα πολὺ μικρὸν ὕψος ταψία ὀνομάζονται γυρίσματα, διότι χρησιμοποιοῦνται κυρίως διὰ πίττες· φέρουσι δὲ

τὸ ὄνομα τοῦτο, διότι ὅταν ἡ πίττα ψηθῇ ἀπὸ τὴν μίαν ἐπιφάνειαν εὐκόλως γυρίζεται καὶ ἀπὸ τὴν ἄλλην δι' αὐτοῦ τοῦ ταψιοῦ. Τὰ ἄλλα ταψιά χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν ὀπτησιν ἄρτου ἢ καὶ γλυκυσμάτων ἐντὸς κλιδάνου ἢ ὑπὸ τὴν γάστραν.

Τὸ μαγειρικὸν τοῦτο σκεῦος ἔχει μεγάλην σχέσιν καὶ μὲ τὸν ἄλλον ἐν γένει βίον τῶν χωρικῶν. Κατὰ τὴν παραμονὴν τοῦ ἁγίου Μάρκου τὰ παιδιὰ τῆς οἰκίας κτυποῦν ἓνα ταψὶ διὰ νὰ ἀποτρέψουν τοὺς ὄφεις ἀπὸ πάσης βλάβης. Ἐπίσης, ὅταν οἱ παῖδες συλλάβωσιν ἀκανθόχοιρον, τὸν χορεύουν στὸ ταψί! ὁδηλαδὴ κτυποῦν ὡς τύμπανον τὸ ταψὶ καὶ ὁ ἀκανθόχοιρος χορεύει. Ἡ φράσις ἐντεθὲν μετεφέρθη καὶ ἐπὶ τῶν ἀνθρώπων, τῶν ἀναγκαζομένων νὰ ἐνεργῶσι παρὰ τὴν θέλησιν τῶν κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις ἄλλων, οἷον *Τὸν χόρευε στὸ ταψὶ τὸ παιδί*, ὃ ἐστὶ ὁ γαμβρὸς τὸν ἡγάγετο εἰς τὴν ποχωρήσῃ καὶ εἰς παρὰ λόγους ἀκόμη ἀξιώσεις καὶ ἀποκαλῶν.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ Ἡ γάστρα ἢ τὸ ψάσι. ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ γάστρα ἀναπληροῦται μετὰ ἕλανον εἰς τὰ χωρία καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐφόδιον παντὸς χωρικοῦ ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη. Εἶναι πράγματι εἰς σιδηροῦς φούρνος μὲ διάμετρον ἀνοίγματος



Εἰκ. 33. Γάστρα (1:10).

0,60 ἕως 0,70 τοῦ μέτρου καὶ ὕψος οὐχὶ μεγαλύτερον τῶν 0,15 τοῦ μέτρου. Κατὰ τὴν κορυφὴν δὲ ἐξωτερικῶς φέρει λα-

δὴν ἐξ ἐλάτματος, δι' ἧς διαπερᾶται ἡ σιδηρᾷ μασίᾳ ἢ ὁ ξύλινος σύντραυλος καὶ αἱρεται ἡ γάστρα.

Τὸ σκεῦος τοῦτο χρησιμοποιεῖται ὡς ἐξῆς : Ἀνάπτεται εἰς τὴν ἐστίαν πῦρ με ἄφθονα ξύλα. Ἐπὶ τοῦ πυρὸς τούτου ἐπιτίθεται ἡ γάστρα καὶ παραμένει ἐπὶ τινι χρόνον, μέχρις οὗ γίνῃ ἐρυθρὰ ἐκ τῆς θερμάνσεως καὶ τὸ πῦρ κατακαθίσῃ εἰς ἀνθρακίαν. Κατόπιν αἰρομένη διὰ τῆς σιδηρᾶς μασίᾳς ἢ τοῦ ξυλίνου σύντραυλου τοποθετεῖται εἰς τὸ ἄκρον τῆς γωνιάς. Μετὰ τοῦτο παραμερίζονται οἱ ἀνημμένοι ἀνθρακες πρὸς τὰ χεῖλη τῆς ἐστίας, ὥστε καθαρίζεται κύκλος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ τὸ ταψί, τὸ ὁποῖον φέρον τὸν ἄρτον ἐν ζύμῃ ἢ τὴν πίτταν τοποθετεῖται ἐκεῖ. Ἐπιτίθεται κατόπιν ἡ γάστρα, περικλείουσα οὕτω ταψί καὶ περιεχόμενον ἐν εἴδει φούρνου. Ἐπὶ τῆς γάστρας ρίπτονται διὰ τῆς μασίᾳς ἢ σποδὸς καὶ ἀποσπαρακτωμένοι ἀνθρακες. Διὰ νὰ μὴ ἀπανθρακώνεται ἡ πύξυς τοῦ ἄρτου, ὅταν ἐλάττωσιν οὗτοι τὸν ἀέρα, νὰ χυθῇ ὡς λευκοσίδηρος ὅστις ἐστὶ προσφορά ἐν τῇ ἐκκλησίᾳ, αἰώθεν τὰ ταψιοῦ ἀπλωνονται τεμάχια χάρτου ἢ ἐφημερίδες.

Εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία ἔνεκα τῆς μεγάλης καταναλώσεως ἄρτου (ἡ ὄρεξις ἐκεῖ εἶναι ὡς γνωστὸν πολὺ μεγάλη) γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς γάστρας. Πολλάκις δις τῆς ἡμέρας ἡ οἰκοδέσποινα εἶναι ἠναγκασμένη νὰ ψῆσῃ ἄρτον, ἰδίως ὅταν αὕτη εἶναι σύζυγος ποιμένων, οἱ ὅποιοι διατρίβουσιν εἰς τὰ λιβάδια τῶν ὑψηλῶν ὀρέων καὶ καταναλίσκουσιν ἄρτον πολύν.

Οἱ μεταναστεύοντες ὄρεινοὶ ποιμένες ἀντὶ τῆς βαρείας σιδηρᾶς γάστρας κατὰ τὰ ταξειδιά των ἔχουσι γάστρας ἀπὸ λευκοσίδηρον ὡς ἐλαφροτέρας. Τὴν ἐλαφρὰν ταύτην γάστραν φορτώνεται ἡ σύζυγος ἢ ἄλλη γυνὴ τῆς οἰκογενείας ἐπὶ τοῦ ὤμου τῆς ἄνωθεν τοῦ δέματος τῶν ρούχων. Εἰς τὸ μέρος, ἔνθα μετὰ μιᾶς ἡμέρας πορείαν πρόκειται νὰ γίνῃ ἡ διανυκτέρευσις συνήθως εἰς τὸ ὑπαιθρον, γίνεται καὶ προσωρινὴ ἐγκατάστασις. Κατασκευάζεται προχειρῶς γωνιά, ζυμώνει δ' ἡ οἰκοδέσποινα καὶ ψῆνει τὸν ἄρτον διὰ τῆς ἐκ λευκοσίδηρου γάστρας.

Ἡ μασιά.

Ἡ *μασία* ἢ *μασιά* εἶναι ἐργαλεῖον σιδηροῦν, κατασκευαζόμενον κυρίως ἀπὸ τοὺς σκηνίτας *Τουρκογούφτους*. Ράβδος σιδηρᾷ πάχους ἱκανοῦ, ὥστε νὰ μὴ κάμπτεται εὐκόλως καὶ μήκους τοῦλάχιστον 0,50—0,70 τοῦ μέτρου πλατύνεται εἰς ἔλασμα κατὰ τὸ ἐν ἄκρον αὐτῆς, ὅπου καὶ κάμπτεται κατ' ὀρθὴν γωνίαν. Αὕτῃ εἶναι ἡ *μασιά*, ὄργανον ἀπαραίτητον ἐκάστης ἐστίας.



Εἰκ. 34. Μασιά (1:10).

Εἰς παλαιότερους χρόνους ἀντὶ τῆς σιδηρᾶς ταύτης *μασίας* ἐχρησιμοποιοῦν τὸν *σύντραυλον*.¹⁾ Ἐννοεῖται ὅτι ὁ ξύλινος οὗτος σύντραυλος ἐκτετακίετο καὶ καθίστατο οὕτως ἐντὸς ὀλίγου ἄχρηστον. Τὸ αὐτὸ εὐκόλος ἦτο ἡ κατασκευὴ ἄλλου σύντραυλου τοῦ ἐκτετακίοντος. Εἰς ὅτε μὴ ἐν στήνῳ καὶ εἰς τὰ ἀπόκλιτρα ἐκτετακίοντος χωρία γίνεται χρῆσις σύντραυλου.



Νταβᾶς.

Νταβᾶς εἶναι μικρὸν ταψὶ μὲ χεῖλη κάπως ὕψηλότερα.



Εἰκ. 35. Γκιβέτοι, νταβάδες (1:10).

Συνήθως οἱ *νταβάδες* ἔχουν καὶ λαβὰς, τὰ λεγόμενα *ἀφτιά*, ἵνα

¹⁾ Ἡ λέξις βεδάιος ἐκ τοῦ σύνδανλος. Φράσις: Τῇ βάρεος μὲ τὸ σύντραυλο τῇ γάτα.

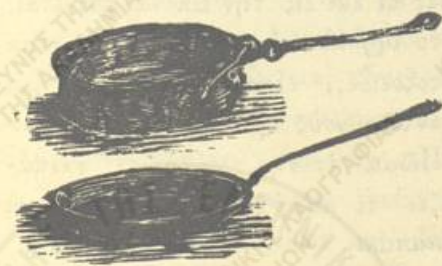
κρατώνται δι' αὐτῶν. Κατασκευάζονται δ' ἐκ χαλκοῦ· ὑπάρχουν ὅμως νταβάδες καὶ ἐκ πηλοῦ, οἷτινες τότε καλοῦνται *γκιβέτσι*. Τοιούτων νταβάδων σπανιώτατα γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ· διὰ τὸ εὐθραυστον αὐτῶν ἀποφεύγονται καὶ προτιμῶνται οἱ ἐκ χαλκοῦ, ποὺ *μποροῦν νὰ τοὺς βροῦν καὶ τ' ἀγγόνια σου*.

Ἐντὸς τῶν νταβάδων τοποθετοῦνται μικρά ψωμιὰ ἢ λειτουργίαι ἢ καὶ μικραὶ πίτται πρὸς ὄπτησιν· Ἐπίσης ψήνεται κρέας ἐντὸς τοῦ νταβά, εἰσαγομένου εἰς κλίθανον.

Τηγάνι.

Δύο εἰδῶν τηγανίων γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ, τοῦ ἐκ σιδήρου, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται *σιδεροτήγανιστό* καὶ τοῦ ἐκ χαλκοῦ, τὸ ὁποῖον καλεῖται *χαλκοματένιο τηγάνιστό*. Ὁμοίως τηγάνι εἶναι τὸ σιδηροῦν μὲ διάμετρον 0,25¹⁾, ὡς καὶ τὸ χαλκοῦ μὲ οὐραν

μῆκος 0,28. Το *τηγάνι* εἶναι ἀπὸ νὰ πολὺ ῥηστό *ἐκ γὰρ* Ἐν αὐτῷ τοι-
γαρίζονται τὰ κρεμμύδια, τὰ τεμάχια τοῦ κρέατος πρὶν τεθῇ
αὐτὸ εἰς τὴν χύτραν διὰ
νὰ βρασθῇ, τηγανίζονται¹⁾



Εἰκ. 36. Τηγάνια (1:10).

τοῦ πρώτου, *μαγειρεύον-
ται* διάφορα φαγητά, ὡς τραχανᾶς, κρέας κτλ. Ἐπίσης βράζε-
ται ἡ *ζιουματούρα*, τεμάχια δηλαδὴ ξηροῦ ἄρτου μὲ ὕδωρ καὶ

¹⁾ Τὸ ῥῆμα τηγανίζω ἔχει καὶ μεταφορικὴν σημασίαν σημαίνον *βασανίζω*, π.χ.
Τὸν τηγάνισε τὸ παιδί του. *Ξεροτηγανίστηκε μεσ' στὸν ἥλιο σήμερα*.

λάδι, ἡ κουρκούτη, χυλὸς ἐκ σιτίου ἢ ἀραβοσιτίου ἀλεύρου, καὶ ἡ μαμαλίγγα, πηχτὸς χυλὸς ἐξ ἀραβοσιτίου ἀλεύρου μεμειγμένος μὲ ἄφθονον ἔλαιον.

Ἡ ἔξω τοῦ τηγανίου προσκολλημένη αἰθάλη λέγεται γάνα, δι' αὐτῆς δ' ἀλείφονται τὰς ἀπόκρεω οἱ μασκαράδες. Ἐκ τούτου προῆλθε καὶ ἡ μεταφορικὴ φράσις γάνα σ' κὶ γάνα μ' ! δηλαδὴ ντροπὴ σου καὶ τροπὴ μου. Ἡ γάνα τοῦ τηγανίου δυσκολώτατον νὰ ἀπαλειφθῇ ἀπὸ τοῦ προσώπου. Πολλὰ διὰ σάπωνος νιψήματα ἀπαιτοῦνται, ὅπως ἀποκαλυφθῇ τὸ φυσικὸν χρῶμα τῶν παρειῶν.

Τηγανίων οὐδεμία οἰκία αἰτωλικὴ στερεῖται.

Κακάβι, τέντζερες.

Τὸ κακάβι εἶναι σκευὴ ἀναγκαῖον, τὸ ὁποῖον οὐδέποτε ἐλλεῖπει, ὅσηνδήποτε ἐκείνη ᾗ καὶ μαστιζῇ μίαν οἰκογένειαν.

Αἱ διαστάσεις τοῦ κακάβι φαίνονται εἰς τὴν εἰκόνα, ἀλλὰ ὅταν ἀποκλειρῶνται κακάβια καὶ τὰ γαυρότερα. Πραγματικῶς τὸ κακάβι πρέπει νὰ ἔχῃ τὸ ἀρβάλι ὡς λαβὴν. Ἀπ' αὐτὸ κρέματα ἄνωθεν τοῦ πυθμένος αὐτοῦ πιάνεται, ὅταν τὸ ἀπομακρύνωμεν ἀπὸ τῆς ἐστίας.

Κακάκι

Κακάβι



Τέντζερες

Εἰκ. 37. Κακάβι, τέντζερες (1:10).

τὸ ἀρβάλι εἶναι χαλκοῦν ἔλασμα τοξοειδές, ἐξαρτώμενον ἀπὸ δύο ἀντικρυνοὺς κρίκους καὶ κινητόν. Πῶμα ἐπίσης χάλκινον σκεπάζει τὸ κακάβι, ὅπερ ὀνομάζεται καπάκι.

Τῆς αὐτῆς χρήσεως πρὸς τὸ κακάβι μαγειρικὸν σκεῦος εἶναι καὶ ὁ τέντζερες ἢ ἡ τέντζερη. Εἰς τὴν παρατιθεμένην εἰκόνα φαίνονται αἱ διαστάσεις αὐτοῦ, ἀλλὰ ὑπάρχουσι τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρου μεγέθους. Διαφέρει τοῦ κακαβίου κατὰ τοῦτο, ὅτι τὸ στόμιον αὐτοῦ

εἶναι μεγαλύτερον τοῦ πυθμένος, ἐνῶ τὸ ἀντίθετον συμβαίνει εἰς τὸ κακάδι. Ἐκτὸς τούτου ὁ τέντζερὲς δὲν φέρει ἀρβάλι.

Εἰς ἀρχαιοτέρους χρόνους ἦτο ἄγνωστος ἡ τέντζερη, ἐκυριάρχει δὲ τὸ κακάδι εἰς τὸ αἰτωλικὸν σπῖτι. Ἄλλ' ἀπὸ τινων ἐτῶν τὴν θέσιν του καταλαμβάνει σχεδὸν ἀποκλειστικῶς ἡ τέντζερη, ὡς ἀγγεῖον οὕτως εἰπεῖν τοῦ συρμού.

Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα, ὡς καὶ τὸ καπάκι, κατασκευάζονται ἀπὸ χαλκὸν καὶ γανώνονται τακτικῶς διὰ κασιτέρου ὑπὸ τῶν γανωτῆδων, χρησιμεύουσι δὲ ἀμφοτέρω διὰ τὴν μαγειρικὴν. Ἐντὸς αὐτῶν μαγειρεύεται τὸ κρέας, τὰ ὅσπρια καὶ ἐν γενεὶ πάντα τὰ ὕδαρῃ φαγητά.

Κακάδια καὶ τέντζερες δίδονται καὶ ὡς προικῶα σκευὴ ἐν Αἰτωλίᾳ εἰς θυγατέρας νυμφευομένας.

Ἀπὸ τὴν τέντζερη καὶ τὸ καπάκι ἐκινήθη καὶ ἡ παροιμία: *κὺλησε ἡ τέντζερη καὶ βρῆκε τὴν κασιτέρην* ὡς ἀκίς ἀπαντᾷται ὁμοίως χαρακτηριστῶν τῶν ἀνθρώπων ὁρίλων ἢ πειλῶν.

Κούτουλας

Ἄσκησιν
 Ὁ κούτουλας¹⁾ εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον, οὗτινος τὸ σχῆμα καὶ αἱ διαστάσεις φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι. Γανώνεται δὲ ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς διὰ κασιτέρου καὶ χρησιμοποιεῖται κυρίως ὑπὸ τῶν ποιμένων διὰ τὴν τυροκομίαν. Ἐννοεῖται ἀπαντῶνται τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρων μεγεθῶν καὶ εἶναι ἀπαραίτητα εἰς μίαν στρούγκαν. Μὲ τὸν κούτουλαν μεταγγίζεται τὸ γάλα, μὲ τοῦτον πίνεται μὲ τοῦτον οἱ ποιμένες πίνουν καὶ ὕδωρ. Ἐντὸς παλαιῶν τοιούτων τρώγουσι τὸ τυρόγαλα οἱ ποιμενικοὶ κύνες. Μὲ αὐτὸν μετρεῖται ἡ ποσότης τοῦ γάλακτος. Τὸ χερούλι εἶναι ἀπαραίτητον διὰ νὰ πιάνεται.



Εἰκ. 38. Κούτουλας (1:10).

¹⁾ Ἡ λέξις ἴσως ἐκ τῆς ἀρχαίας κοιῦλης.

Χουλιάρα, χουλιάρι.

Ἡ χουλιάρα γίνεται ἢ ἀπὸ ξύλον, ὁπότε ἐπιλέγεται ξυλένια, ἢ ἀπὸ σίδηρον, ὁπότε ἐπιλέγεται σιδερένια. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται καὶ χουλιάρες διαφόρων ἄλλων διαστάσεων. Ἡ σιδερένια, ὡς γνωστόν, ἔχει κοῖλον βαθύτερον κατὰ πολὺ τῆς ξυλένιας.



Εἰκ. 39. Χουλιάρα ξυλένια καὶ σιδερένια (1:10).

Αὕτη χρησιμεύει διὰ τὸ ἐκκαθαίρει καὶ ἀνακάτωμα τῶν φαγητῶν ἐν ἑκκαί πᾶσι παντὶς ἐκκαθαίρουσας καὶ ἀνακάτωμα.

Τὸ ἐν Αἰτωλίᾳ χρησιμεύον ξυλένιον χουλιάρι ἢ εἶναι τὸ σύνηθες σιδηροῦν ἢ ἐξ ἄλλων μεταλλῶν τοῦ ἐμπορίου ἢ εἶναι ξύλινον ἢ καὶ κοκκαλένιο.

Ξύλινα χουλιάρια κατασκευάζονται καὶ χρησιμοποιοῦνται ὑπὸ τῶν ποιμένων ἰδίως, εἶναι δὲ προτιμότερα, διότι ὡς κακοὶ ἄγωγοι τῆς θερμότητος οὐδέποτε προξενοῦσιν ἔγκαυμα εἰς τὰ χεῖλη. Κουτάλια πολυτελείας θεωροῦνται τὰ λεγόμενα κοκκαλένια παρ' Αἰτωλοῖς. Κατασκευάζονται δὲ ἀπὸ κέρατα κριῶν, τὰ ὁποῖα εὐκόλως κόπτονται καὶ σκαλίζονται ζεσταινόμενα εἰς τὸ πῦρ. Εἰς τίς σιάνες συνηθῶς δὲν ὑπάρχουσι διαθέσιμα χουλιάρια, ξυλοχουλιάρια ἢ κοκκαλένια, μετ' ἐν δ' ἡ δύο μόνον χουλιάρια τρώγουσιν ἐκ περιτροπῆς πολλοὶ περικαθήμενοι εἰς τὴν τράπεζαν. Ἐκ τούτου ἔμεινε καὶ ἡ παροιμία σαράντα βλάχοι ἐίρωγαν μετ' ἑνα κουτάλι!

¹ Ἡ φράσις ἀνακατεῖται τὴν κουτάλα κατ' ἐν τῇ παροιμιᾷ, λέγεται δ' ἐπὶ τοῦ διαχειριζομένου ξίην περιουσίαν καὶ ἐκ τούτου ὠφελομένου.

Πηρούνι.

Εἰς παλαιοτέρους χρόνους οἱ ὀρεινοὶ Αἰτωλοὶ δὲν ἐχρησιμοποιοῦν πηρούνια, ἀλλὰ τῶρα ἐσχάτως εἰσῆχθη καὶ ἡ χρῆσις αὐτῶν καὶ οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκία στερεῖται σήμερον πηρουνίων, ἰδίως σιδηρῶν. Σπανιωτέρα εἶναι ἡ χρῆσις πηρουνίων πολυτελείας ἐξ ἄλλων μετάλλων.

Τὸ σαγάνι, τὸ λεγγέρι καὶ ἡ γαβάθα.

Τὸ σαγάνι¹⁾ εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον διαφόρων διαστάσεων, ὅπερ χρησιμεύει ἵνα κενώνωνται τὰ κακὰ ἐκ τῆς οἰκίας. Ἰδίως εἰς παλαιοτέρους χρόνους, ὅτε δὲν ὑπῆρχον ἀπορροήματα, ἀπὸ τοῦ κακῆς ἐκενώνητο τὸ φαγητὸν ἀμέσως εἰς τὸ σαγάνι καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἔτρωγον ἔκον καὶ συνάψιμους. Τὸ σαγάνι τὴν ἀπορροήσιν δὲ καὶ ἀπορροήσας εἶναι χρησιμώτατον ἀγγεῖον. Σήμερον ἔχει ἀπορροήσας εἰς τὸ πιάτο.



Γαβάθα

Λεγγέρι

Σαγάνι

Εἰκ. 40. Σαγάνι, λεγγέρι, γαβάθα (1:10).

Παραλλήλως πρὸς τὸ σαγάνι, ἦτο ἄλλοτε ἐν χρήσει καὶ τὸ λεγγέρι ἢ ἡ ἀπλάδα, ἀνοικτότερον πῶς

σαγάνι χάλκινον καὶ τοῦτο, ὅπερ γανώνεται διὰ κασιτέρου καὶ εἶναι τῆς αὐτῆς χρήσεως μὲ τὸ σαγάνι. Σήμερον τὸ λεγγέρι σπανίζει.

Ἡ γαβάθα εἶναι ἀγγεῖον πήλινον χρησιμώτατον καὶ πολυχρηστὸν εἰς τὰς αἰτωλικὰς οἰκίας. Εἰς αὐτὸ κενώνεται πᾶν μαγεῖρεμα, κρέας βραστόν, σουπα, κουρκούτη κλπ. καὶ ἀπ' αὐτοῦ λαμβάνεται διὰ τῶν κουταλίων. Ἐπίσης εἰς αὐτὸ τοποθετοῦνται

¹⁾ Μεταφορικῶς ἡ λέξις σαγάνι σημαίνει τὸν κακοῦθη, τὸν διεφθαρμένον ἄνθρωπον. Δὲν ξέρεις τι σαγάνι εἶναι αὐτός!

διάφοροι ὀπῶραι, ὡς κορόμηλα, κεράσια, σταφύλια κλπ. Χρησιμεύει δὲ πολλάκις καὶ ὡς μέσον μετρήσεως οἷον· *πῆρα νὰ γαβάθα φαῖ!* Ἐφαγα νὰ γαβάθα κεράσια κτλ. Ἡ γαβάθα ὡς ἐκ τοῦ σχήματός της χρησιμοποιεῖται καὶ ὡς πῶμα.

Σοφρᾶς.

Ἵνα τοθετηθῶσι τὰ φαγητὰ εἰς τὰ ὀρεινὰ ἰδίως χωρία τῆς Αἰτωλίας, θέτουσιν ἐπὶ τοῦ πατώματος πρῶτον ἓνα κόθρον ἀπὸ κόσκινον καὶ ἐπὶ τούτου δίσκον ξύλινον καὶ σπανίως τετράγωνον, τὸν σοφρᾶν ὀνομαζόμενον. Πολλάκις ὁ σοφρᾶς οὗτος φέρει πόδας καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει περιττεύει ὁ κόθρος. Πέριξ τοῦ σοφρᾶ ὁ δὲ δύνανται νὰ κáθηται ἐπὶ προσκεφαλαίων τοὺλάς, ὡς πῶμα. Κατασκευάζονται καὶ σοφράδες μήκους 1,50 μέτρον καὶ χρήσιμοι διὰ πολυμελῆ οἰκογενεῖα. Τὰ γὰρ ἐν τούτῳ πατοκῆματι τὸ πῶμα ὀφείλει νὰ ᾖ ὡς πῶμα. Τὸ ὕψος τῶν τοιούτων σοφρᾶν καὶ φαγητοῦ δὲν ὑπερβαίνει τὰ 0,25 τοῦ μέτρου.

Ἐκτὸς τῶν περὶ ὧν ὁ λόγος σοφράδων χρησιμοποιοῦνται, τὸ γε νῦν σπανιώτατα, καὶ χάλκινοι σοφράδες. Διὰ νὰ σχηματίσετε ἰδέαν χαλκωματένιου σοφρᾶ, φαντασθῆτε ἓνα ταψὶ μὲ διάμετρον 0,75—1,00 μέτρου, μὲ γῦρον οὐχὶ ὑψηλότερον τοῦ 0,01 τοῦ μέτρου καὶ ἔχετε ἔμπροσθέν σας τὸν χαλκωματένιον σοφρᾶν. Πρέπει νὰ προσθέσετε ὅμως ὅτι ὅλη ἡ ἐπιφάνεια τοῦ τοιούτου σοφρᾶ φέρει ἐγκεχαραγμένα διάφορα κοσμήματα, ἴσως οὐχὶ ἄνευ ἐνδιαφέροντος καλλιτεχνικοῦ. Πρὸς τοῖς ἄλλοις οἱ τοιούτου εἶδους σοφράδες φέρουσιν ἐγκεχαραγμένον καὶ τὸ ὄνομα τοῦ ἰδιοκτήτου. Πάντες δ', ὅσους εἶδον, εἶναι παλαιᾶς κατασκευῆς, προερχόμενοι πάντες ἐκ κληρονομίας.

Οἱ σοφράδες οὗτοι χρησιμοποιοῦνται ὡς ἐξῆς. Τοποθετεῖται ὁ κόθρος τοῦ κόσκινου καὶ ἐπάνω αὐτοῦ τίθεται ὁ χαλκωματένιος σοφρᾶς. Ὁ τοιοῦτος σοφρᾶς θεωρεῖται ὡς εἶδος πολυτε-



λείας καὶ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μόνον αἱ εὐπορώτεροι οἰκογένειαι ἐχρησιμοποιοῦν αὐτόν.

Εἰς τὰ πεδινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας οὐδόλως χρησιμοποιοῦν σοφράδες προκειμένου νὰ καταθέσουν φαγητά. Εἰς τὸ μέσον τοῦ δωματίου ἢ παρὰ τὴν ἐστίαν ἐν καιρῷ χειμῶνος στρώνεται τραπεζομάνδηλον μήκους τριῶν τοῦλάχιστον μέτρων καὶ πλάτους δύο ἢ καὶ ὀλιγώτερον. Τὸ τοιοῦτον τραπεζομάνδηλον λέγεται **μεσάλη**. Ἐπ' αὐτοῦ κατατίθενται τὰ περιέχοντα τὸ φαγητὸν πινάκια καὶ σκορπίζονται τεμάχια ἄρτου καὶ χουλιάρια καὶ πηρούνια. Ἐπειτα ὀκλαδὸν καθημένοι οἱ δαιτυμόνες περὶ τὸ **μεσάλη** τοῦτο δειπνίζουσι.

Τὸ πισκίρι

Εἰς τινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας οὐδεὶς ἐκ χρησιμοποιῶντων πετσέτας κατὰ τὸ φαγητὸν παρακαλεῖται ἔθιμον νὰ καθορίζονται μετὰ τὸ **πισκίρι**. Ἐάν ἐλπίσῃτε μίαν πετσετὴν στενὴν τοῦλάχιστον 0,30 μ. καὶ μακρὰν 1 καὶ 6 μέτρα ἢ καὶ μακροτέραν θὰ ἔχετε ἰδέαν τί ἐστὶ τὸ **πισκίρι**. Τὸ ὕφασμα τοῦτο ἐξαπλοῦται ἐπὶ τῶν ποδῶν τῶν ὀκλαδῶν καθημένων πέριξ τῆς τραπέζης καὶ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ πετσέτας. Τῶν τοιούτων πισκιρίων γίνεται ἰδίως χρῆσις κατὰ τὰ συμπόσια τῶν γάμων καὶ ἀπὸ πρακτικῆς ἀπόψεως τὸ τοιοῦτον εἶναι σπουδαῖον, διότι ἂν ἐγένετο χρῆσις πετσετῶν κατὰ τὴν ἀνώμαλον ἐκείνην στιγμήν, ζήτημα ἦτο ἂν θὰ περισφύζοντο ἐκ τῆς ἀπωλείας, ἐνῶ τὸ μονοκόμματον τοῦτο ὕφασμα οὐδένα κίνδυνον ἀπωλείας διατρέχει.

Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά.

Ἄν καὶ πασίγνωστον, ὑποθέτω, τὸ γουδί, ἐν τούτοις παραθέτομεν τὴν εἰκόνα του ἐνταῦθα ὅπως καὶ τὴν τῆς **καυκιάς**, διότι ἀμφότερα τὰ σκεύη ταῦτα τὸν αὐτὸν σκοπὸν ἐκπληροῦσι.

Τὸ γουδί εἶναι κυλινδρικὸν ξύλινον ἀγγεῖον, κατασκευαζόμενον δι' ἐκσκαφῆς ξύλου στερεοῦ. Ἐντὸς τοῦ κοίλου τοῦ γουδίου τοποθετεῖται τὸ στομπιστήρι, ξύλον τετορνευμένον, ὅπερ πρὸς τὸ κάτω μέρος φέρει ἐξόγκωμα. Τὸ τοιοῦτον ξύλον λέγεται καὶ γουδοχέρι. Ἐχει τις σαφῇ ἰδέαν τοῦ γουδίου, ἐὰν φαντασθῇ χαβάνι ξύλινον.

Ἡ κανυιά εἶναι πινάκιον ξύλινον, ὅπως οὖν βαθύ, καὶ αὐτὸ ἀπὸ μονοκόμματον ξύλον δι' ἐκσκαφῆς κατασκευαζόμενον· καὶ αὐτὴ ἔχει τὸ γουδοχέρι.



Τὸ γουδί καὶ ἡ κανυιά χρησιμεύουν διὰ τὴν κατασκευὴν τῆς σκορδαλιᾶς. Μὲ

τὸ γουδοχέρι κτυπᾶται ἐντὸς τοῦ γουδίου ξεφλουδισμένο

αὐτὸ καὶ τὸ γουδοχέρι ψίχα ἄρτου βρεγμένη. Διὰ τοῦ κτυπήματος καὶ τῆς συμπίεσιν γίνεται πολτὸς λευκός. Ἐντὸς αὐτοῦ χύνεται ἐν πρώτοις ἔλαιον ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἀνακατεύεται, καὶ τέλος χύνεται ὄξος ἢ ὀξύ ἀγουρίδας καὶ ἀναταράσσεται οὕτω τὸ ὅλον μεῖγμα, ὥστε γίνεται ἡ σκορδαλιά.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον Αἰτωλοῦ, ἂν ἑλλείπη τὸ γουδί, ἀπαραιτήτως πρέπει νὰ ὑπάρχῃ ἡ κανυιά.

Πιάτα.

Τῶν συνήθων ἐκ πορσελάνης πιάτων τοῦ ἐμπορίου γίνεται χρῆσις μόνον ὑπὸ τῶν εὐπορωτέρων οἰκογενειῶν. Αἱ ἀπορώτεροι μεταχειρίζονται πήλινα. Ἄλλ' ἡ χρῆσις αὐτῶν ἐν γένει εἰς τὰ ὀρεινὰ χωρία δὲν ἐγενικεύθη, ἀναπληροῦσι δ' αὐτὰ τὰ σαγάρια καὶ λεγγέρια. Πάντως ὁμως δὲν θὰ βραδύνωσι νὰ ἐκτοπισθῶσι τὰ παλαιὰ ταῦτα ἀγγεῖα διὰ τῶν εὐώνων πηλίνων πιάτων

καὶ γαβαθῶν καὶ μίαν ἡμέραν, ἴσως λίαν προσεχῇ, θὰ παραδο-
θῶσι τὰ παλαιὰ χάλκινα σκεύη εἰς τὰ μουσεῖα.

Τὸ λαδορροῖ ἢ λαδικό.

Τὸ λαδορροῖ ἢ λαδικό εἶναι τὸ ἐκ λευκοσιδήρου ὑπὸ τῶν
φανοποιῶν κατασκευαζόμενον ἄγγειον, ἐνθα
τίθεται τὸ ἔλαιον, προκειμένου νὰ χρησι-
μοποιηθῇ εἰς τὰ φαγητά. Διὰ τοῦ χω-
νοειδοῦς λαιμοῦ ἐγγέεται τὸ ἔλαιον ἐντὸς
καὶ ἐκχύνεται διὰ τοῦ στενοῦ σωλῆνος,
ὅστις ὀνομάζεται *μποτισινάρι*. Τὸ δὲ εἶδος
τοῦτο σχεδὸν εὐρίσκεται εἰς ἕκαστον ἐπι-
τωλικὸν μαγειρεῖον.



Εἰκ. 42 Λαδικό (ὕψος 17 ἐκ.)

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ἡ μπόκλιζα



ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ μπόκλιζα εἶναι τὸ κατὰ τὸ ἐναντὶ σχῆμα κατασκευα-
ζόμενον ὑπὸ τῶν φανοποιῶν ἐκ λευκοσιδήρου δοχεῖον, ὅπερ δύ-
νεται νὰ περιλάβῃ 2-3 ὀκάδας ἐλαίου.
Ὡς καὶ τὸ σχῆμα δεικνύει, εἶναι βαρελοειδές,
δοχεῖον, τοῦ ὁποίου ὁ κυλινδρικός γῦρος εἶναι
στενός, τὸ πολὺ 0,10 τοῦ μέτρου, μὲ στό-
μιον ἐπίσης κυλινδρικόν, κλειόμενον διὰ πώ-
ματος, ἐφαρμοζομένου ἐπὶ τοῦ κυλινδρικοῦ
στομίου· αἶρεται δὲ τὸ δοχεῖον διὰ λωρίδος
ἢ σχοινίου προσηρτημένου πρὸς αὐτὸ κατὰ
τὰ δύο ἄκρα ἐκ δύο κρίκων.



Εἰκ. 43 Μπόκλιζα (1:10).

Ἡ μπόκλιζα χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν
μεταφορὰν ἐλαίου, ἀγοραζομένου ὡπσοδῆποτε ἐκ μακρυνῆς ἀγο-
ρᾶς, καὶ ἐν τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας.

Τὸ κλειδοπίνακο.

Τὸ κλειδοπίνακο ἀποτελεῖται ἀπὸ οὗο, ὃς εἰπωμεν, ἡμισφαίρια ἐκ ξύλου δι' ἐσκαφῆς κατεσκευασμένα καὶ ἐφαρμοζόμενα τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου ἐν εἶδει καλύμματος ὥρολογίου.

Τὸ κλειδοπίνακο χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τῶν ὀρεινῶν ἰδίως διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τυροῦ εἰς ὥρας παραμονῆς ἔξω τῆς οἰκίας διὰ γεωργικὰς ἢ ποιμενικὰς ἐργασίας, ὡς καὶ ἐν καιρῷ ταξιδίου. Ἐπίσης ἐλαίαι καὶ ἄλλα προέντζα καὶ βοεχιάρια φασόλια. Κλειδοπίνακα ὥστε καὶ ἄλλα τοῖσες κατασκευάζουν ἐν Ἀγρινίῳ εἰδικοὶ τεχνῖται.



Εἰκ. 44. Κλειδοπίνακο (1/2 τοῦ φυσ.)

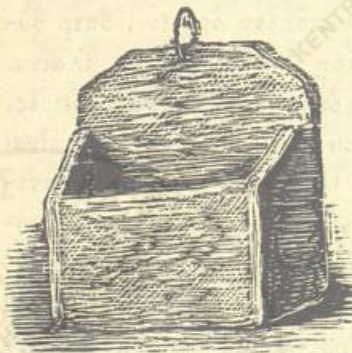
ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Ἀλατολόος εἶναι τὸ ξύλινον κλωτίδιον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ἅλας.

Συνήθως κρέμαται εἰς τὸ μαγειρεῖον παρὰ τὸ πῦρ, ἵνα διὰ τῆς ἐπιδράσεώς του ἀποξηραίνεται τὸ ἅλας. Ἐνίοτε ἀντὶ τοῦ ξυλίνου τούτου κιβωτιδίου κρέμαται παρὰ τὴν ἐστίαν διὰ νὰ καπνίζεται σακκίδιον, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ ἐκαστοτε διὰ τὴν μαγειρικὴν καταναλισκόμενον ἅλας. Τὸ σακκίδιον τοῦτο ὀνομάζεται ἀλατολόϊ.



Εἰκ. 45 Ἀλατολόος (1:10).

Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.

Τὸ κρεατόξυλο εἶναι δακτυλοειδὲς τεμάχιον ἀπεξηραμένου

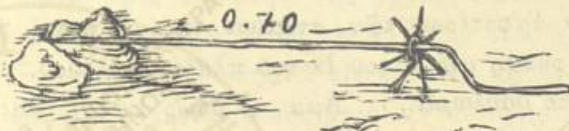
κορμού πλατάνου, αποκοπτόμενον διὰ πρίονος, ἢ καὶ τετράγωνον τεμάχιον παχέος ὁπωσδήποτε δρυϊνοῦ ξύλου, μήκους 0,25—0,30 τοῦ μέτρου καὶ πλάτους 0,15 Ὀνομάζεται δὲ κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο, διότι χρησιμοποιεῖται ἵνα κατακόπτεται ἐπ' αὐτοῦ διὰ χαντζάρας ἢ σκεπαρνίου τεμάχιον κρέατος εἰς μικρότερα τεμάχια. Ἐπ' αὐτοῦ ἐπίσης βακίζεται ἐπὶ πολὺ ψαχνὸν κρέας, ὥστε νὰ καταστῇ σχεδὸν πολτός, ἵνα δι' αὐτοῦ κατασκευασθῶσι κεφτέδες. Μετὰ τὴν χρῆσιν τὸ κρεατοκόπι πλύνεται δι' ὕδατος καὶ ἀναρτᾶται ἐκ καρφίου ἐπὶ τοῦ τοίχου τοῦ μαγειρείου.

Σκάρα.

Ἡ σκάρα εἶναι πλαίσιον τετράγωνον, διὰ σιδηρῶν ράβδων κατασκευαζόμενον, εἰς τὸ διάκενον τοῦ ὁποῦ ἐκτείνεται πλέγμα ἐκ σύρματος. Στηρίζεται δὲ κατὰ τὰς ἑκατέρωθεν γωνίας τοῦ ἐπὶ βραχυτάτων σιδηρῶν ποδῶν καὶ λαμβάνει διὰ μακρᾶς, ἐν ἑξέσει, σούφλας, λαβῆς. Ἡ χρῆσις τοῦ σκάριου τοῦτου εἶναι ἡ συνήθης.

Σούφλα καὶ Σουφλί.

Σούφλα εἶναι σιδηρᾶ ράβδος πάχους ἱκανοῦ, ὥστε νὰ μὴ κῆμπτεται, ἥτις κατὰ τὸ ἐν μὲν ἄκρον αὐτῆς εἶναι ὀξεῖα, κατὰ δὲ τὸ ἕτερον φέρει λαβὴν κεκαμμένην, ὡς φαίνεται εἰς τὴν εἰκόνα.



Εἰκ. 46. Σούφλα.

Κατὰ τὴν λαβὴν πολλάκις στηρίζεται ἐπὶ στηρίγματος σιδηροῦ ἀκτινωτοῦ. Τὸ τοιοῦτον στήριγμα εἶναι σύμφυτον πρὸς τὴν σούφλαν καὶ χρησιμεύει, ἵνα στηρίζεται αὕτη ὀπισθεν κατὰ τὴν περιστροφήν

Εἰς τὴν σούφλαν σουφλίζονται τεμάχια κρέατος, ἰδίως χοιρείου (τὸ λεγόμενον *κιπάπ*) καὶ ψήνονται κατὰ μῆκος τῆς ἀνθρακίᾳς.

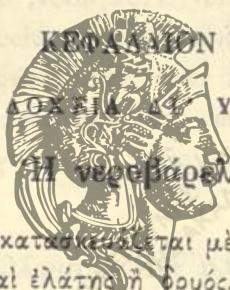
Ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλεῖπει ἡ σούφλα, διότι πᾶσαι αἱ οἰκογένειαι τρέφουσι σιτευτὸν χοῖρον, σφαζόμενον κατὰ τὰ Χριστούγεννα, τὸ κρέας τοῦ ὁποίου κατὰ τὸ πλεῖστον τρώγεται ὡς *κιπάπ*.

Ἐπίσης ἐκάστη αἰτωλικὴ οἰκία πρέπει νὰ ἔχῃ καὶ τὸ σουφλί, ξύλινον ὀδελόν, χρήσιμον διὰ τὴν ὀπτησιν τοῦ ἄμνου τῆς Λαμπρῆς ἢ καὶ ἄλλων εἰς ἄλλας περιστάσεις σφαγίων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'.

ΔΟΞΕΙΑ ΚΑὶ ΥΓΡΑ.

Ἡ νεροβάρελλα.



Ἡ νεροβάρελλα κατασκευάζεται μετ' ὁδοῦς συνήθως ἐκ ξύλου κέδρου, ἀλλὰ καὶ ἐλάτης ἢ ὀρυός. Εἶναι τοῦ αὐτοῦ σχήματος μετὰ τὰ βαρέλια τοῦ οἴνου καὶ διαφέρει μόνον κατὰ τὸ μέγεθος. Φέρει δὲ στόμιον ἔκ τε τοῦ ἐνὸς φουντώματος καὶ ἐκ τῆς πλευρᾶς.

Τοποθετεῖται ὀρθία ὑπὸ τὴν πτώσιν τοῦ ὕδατος ἐν τῇ κρήνῃ, ἀνοιγομένων ἀμφοτέρων τῶν στομιῶν της. Ὄταν ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ὕδατος φθάσῃ μέχρι τοῦ ἐκ τοῦ πλαγίου στομίου, φράσσεται τοῦτο μετὰ τὸ βούλωμα.¹⁾ Ἄμα τὸ ὕδωρ ἀνέλθῃ καὶ ἔξω τοῦ ἄνω φουντώματος φράσσεται ἐπίσης καὶ τὸ ἐπ' αὐτοῦ στόμιον.

Ἡ γυνή, ἣτις γεμίζει τὴν βαρέλλα σιῇ βροῦσῃ, φορτῶνεται ταύτην διὰ σχοινίου εἰς τὰ νῶτα ἢ τὴν κρατεῖ ἐπὶ τοῦ ἐνός

¹⁾ Βουλώματα κατασκευάζονται ἢ διαρκείας διὰ παντίου ἢ χρησιμοποιοῦνται τυχαίως τοιαῦτα ἐκ φύλλων ἢ καὶ ἀπὸ κουτσάνια ἀραβισίτου.

ὤμου διὰ τῆς χειρὸς καὶ τὴν μεταφέρει οὕτως εἰς τὴν οἰκίαν. Παρὰ τὴν εἰσοδὸν τῆς οἰκίας εἰς τὸν τοῖχον εἶναι κατεσκευασμένη συνήθως κόγχη πρὸς τοποθέτησιν τῆς βαρέλλας. Διὰ μικροτέρων δοχείων γίνεται ἡ μετάγγις τοῦ νεροῦ πρὸς πόσιν κλινομένης τῆς βαρέλλας πρὸς τὰ ἐμπρός, ὥστε νὰ ρέῃ ὕδωρ ἐκ τοῦ στομίου τοῦ πλαγίου.

Τὰς βαρέλλας κατασκευάζουσιν ειδικοί τεχνῖται, οἱ βαενάδες· εἶναι δὲ ἀπαραίτητα δοχεῖα ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας.

Ἡ ποτίστρα.

Τὴν ἔλλειψιν τῆς βαρέλλας εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας ἀναπληροῖ ἡ ποτίστρα, κατασκευασμένη ἐκ λευκοσιδήρου ἢ τσίγκου. Κατασκευάζονται δὲ ποτίστραι διαφόρων διαστάσεων. Ἡ ποτίστρα ἐμπροσθεν φέρει τὸν κοῖλον τοῦ οὐ διαρρέει τὸ ὕδωρ, ὅστις λέγεται *μποτσινάρι*. Το σπῆμα τῆς ποτίστρας διὰ πώματος ἀνοιγομένου καὶ κλειομένου ἐπὶ κεφαλῇ λευκοσιδήρου.

Ποτίστραι κατασκευάζονται καὶ ἐκ χαλκοῦ, ἀλλ' ἀποφεύγονται ἔνεκα τοῦ βάρους αὐτῶν καὶ τῶν ἐξόδων, ἅτινα ἀπαιτοῦνται διὰ τὸ συχνὸν γάνωμα διὰ κασσιτέρου.

Ἡ ποτίστρα πληροῦται ὕδατος τιθεμένη ὀρθία καὶ μὲ ἀνοικτὸν τὸ στόμιον πρὸς τὴν ροὴν τῆς βρύσης. Κλείεται κατόπιν διὰ τοῦ πώματος καὶ αἱρεται εἰς τὴν κεφαλὴν ὑπὸ τῆς γυναικὸς διὰ τῶν δύο χειρῶν. Ἡ κεφαλὴ εἰσερχομένη εἰς τὸ κοῖλον τοῦ πυθμένος κρατεῖ ταύτην ἄνευ τῆς βοηθείας τῶν χειρῶν. Διὰ τῆς ἀσκήσεως αἱ γυναῖκες κρατοῦν ἰσορροπίαν πλήρη διὰ τῆς κεφαλῆς καὶ οὕτω μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἄνευ φόβου πτώσεως.

Εἰς τὰ πεδινὰ μέρη τῆς Αἰτωλίας, ὅπου χρησιμοποιεῖται ἡ ποτίστρα ἀντὶ τῆς νεροβαρέλλας, αἱ γυναῖκες ἀσκοῦνται νὰ μεταφέρωσι πᾶν οἶονδῆποτε βάρος ἐπίσης ἐπὶ τῆς κεφαλῆς.

Τσουνκάλα καὶ μαστραπάς.

Ἡ τσουνκάλα εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον μὲ τὰς ἐν τῇ εἰκόνι διαστάσεις ἢ καὶ διαφορετικὰς. Κατασκευάζεται ἀπὸ τοὺς κα-



Εἰκ. 47. Μαστραπάς. Τσουνκάλα (1:10)

ζαντζῆδες καὶ ἔχει ἢ μίαν λαβὴν ἐκ πλαγίου καὶ τότε λέγεται τσουνκάλι ἢ ἐκτὸς τῆς λαβῆς ταύτης καὶ ἀρβάλι, ἐπάνωθεν τοῦ στομίου κινούμενον, καὶ τότε λέγεται τσουνκάλα. Εἶναι

ἀπαραίτητος εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδίως τῆς Αἰτωλίας διὰ τὴν πόσιν τοῦ

ὕδατος. Πολλάκις δι' αὐτῆς μεταφέρεται καὶ ὁ οἶνος ἐκ τῶν βαρελίων καὶ φέρεται εἰς τὴν πρᾶξιν, ὅπου κατανέμεται διὰ τῶν πωλητῶν.

Παρεμφερές πῶς τὸς τὴν τσουνκάλαν ἀγγεῖον εἶναι καὶ τὴν μαστραπάς. Διαφέρει τῇ κατασκευῇ, διότι κατὰ τὸ ἐν ἄκρον τοῦ στομίου ἐξέχει κρουὸς ὅπου ἐν κοίλῳ τοῦ ὕγρου, καὶ διότι τὸ δοχεῖον τοῦτο φέρει μόνον μίαν λαβὴν ἐκ τοῦ πλαγίου καὶ κατὰ τὸ μέσον περισφίγγεται πῶς, ἐνῷ εἰς τὸν πυθμένα φέρεται ὑπόβαθρον. Κατασκευάζεται καὶ αὐτὸς ἐκ χαλκοῦ καὶ θεωρεῖται ὡς δοχεῖον πολυτελείας. Διὰ τοῦτο κυρίως χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν οἶνον καὶ κατὰ τὰς ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἐορτάς. Αὐτὸς φέρεται τὴν ἐορτὴν τῶν Φώτων εἰς τὴν ἐκκλησίαν διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τοῦ μεγαλαγιάσματος καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἀγιάζονται τὰ κτήματα διὰ τοῦ ραντισμοῦ.

Τὸ γκιούμι ἢ νιγούμι.

Καὶ αὐτὸ εἶναι χάλκινον δοχεῖον χρήσιμον διὰ τὰ ὑγρά. Σήμερον τὸ εἶδος τούτου τοῦ ἀγγείου ἔχει ὑποχωρήσει εἰς ἄλλα νεωτερικοῦ τύπου ἀγγεῖα. Δι' αὐτὸ σπανίζει· ἀπαντᾶται δὲ εἰς

οίκιας καλῶν παλαιῶν οἰκογενειῶν. Ὑποθέτω ὅτι τὸ εἶδος τοῦ ἀγγείου τούτου τὸ ἐδανείσθημεν ἀπὸ τοὺς Τούρκους, ὅπως ἄλλως τε καὶ τὸ ὄνομά του φανερώνει.

Ὡς καὶ ἐν τῇ εἰκόνι φαίνεται, εἶναι ἀγγεῖον ὡραῖον μὲ τὸν κομψὸν λαιμόν του, τὸ ὡραῖόν του στόμιον, ὅπερ φέρει πολλάκις καὶ κρουνόν, καὶ τὸ λεπτοφυὲς μποτινᾶρι του. Τὸ στόμιόν του φράσσεται διὰ πώματος χαλκίνου κινητοῦ ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.



Εἰκ 48 Γκιούμι
(1:10)

Τὸ δοχεῖον αὐτὸ κατ' ἐξοχὴν χρησιμεύει, ὥς καὶ ἐν Μακεδονίᾳ, ὅπου ἀπαντᾶται συχνότερον, ἀντελήφθην, κυρίως διὰ τὸ νίψιμον. Εἶναι ὁμαλὸν καὶ μόνος του νὰ νιφθῇ καὶ ἐν τῷ ἀγγεῖῳ τούτῳ¹⁾.

Τὸ μόνον ἐλάττωμα τοῦ γκιουμί εἶναι ὅτι εἶναι βαρὺ, ὥς χαλκίνον, καὶ οὐκ ὀφείλει γὰρ νὰ εἴη ὡς ἑστιαστικῶς ἐνεχτὸ τοῦ αὐτοῦ λαιμοῦ.



Ἡ λιένη.

Ἡ λιένη εἶναι χάλκινον ἐπίσης ἀγγεῖον, μία λεκάνη χρήσιμος διὰ νὰ γίνεται τὸ νίψιμο ἐντὸς αὐτῆς, ἐκχεομένου ὕδατος διὰ τοῦ γκιουμίου. Σήμερον εἰς ὀλίγας οἰκίας ἀπαντᾶται. Εἶναι ἀγγεῖον ἀνῆκον μᾶλλον εἰς τὴν ἱστορίαν.



Εἰκ. 49. Λιένη (1:10)

¹⁾ Ἐν Μακεδονίᾳ, ὅταν παρατεθῶσι τὰ φαγητὰ ἐπὶ τῆς τραπέζης, προσκομίζεται χαλκίνη λεκάνη καὶ τὸ γκιούμι πλήρες ὕδατος. Ἡ οἰκοδέσποινα τότε ἢ μία τῶν θυγατέρων χύνει ὕδωρ διὰ τοῦ δοχείου τούτου εἰς τὸν ξένον ἢ τὸν οἰκοδεσπότην, ἵνα πλύνῃ τὰς χεῖρας αὐτοῦ.

Τὸ τάσι.

Τὸ τάσι εἶναι κύπελον, κατασκευαζόμενον εἴτε ἐκ χαλκοῦ, καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει γανώνεται διὰ κασσιτέρου, εἴτε ἐξ ἀργύρου, καὶ τότε θεωρεῖται ἀγγεῖον πολυτελείας, εἴτε καὶ ἐκ ξύλου σφενδάμου ἢ ὀξύας. Τὸ ἐκ χαλκοῦ κατασκευαζόμενον εἶναι ἀπλοῦν ἄνευ κοσμημάτων. Εἰς τὴν ἐξωτερικὴν ὁμῶς ἐπιφάνειαν τοῦ ἐξ ἀργύρου ἢ ξύλου κατασκευαζομένου τασιοῦ σκαλίζονται διάφορα κοσμήματα καὶ ἐνίοτε σημειοῦται τὸ ὄνομα τοῦ κατόχου.



Εἰκ. 50. Τάσι
(1:10).

Τὸ τάσι εἶναι χρήσιμον ἰδίως κατὰ τὰς ἐξοχικὰς διατριβάς. Τὸ φυλάσσει τις ἐν τῷ θυλακίῳ καὶ ἐν ἀνάγκῃ αὐτοῦ λαμβάνει ὕδωρ ἐκ τῆς πηγῆς καὶ πίνει. Ἐπίσης καὶ πίνεται διὰ τοῦ τασιοῦ. Σήμερον σπανίζει ὅπως ποτὶς ἦτο καὶ παλαιότερον. Εἰς παλαιότερους χρόνους ἦτο ποταμὸς καὶ κλάδοις ἔπειτα ἐν ῥέσσει τοῦ τάσι των, ὃ δὲ καπετάνιος ἔπειτα μετ' ἀσημένιο τάσι καὶ πολλάκις φλωροκαπνισμένο.

Τὸ ξύλινο τάσι λέγεται καὶ ὀφλινη κούπα.¹⁾

Τὸ παγούρι.

Τὸ παγούρι κατασκευάζεται ἀπὸ κρᾶμα μολύβδου καὶ κασσιτέρου, χυνόμενον εἰς καλούπι. Τὸ κατασκευάζουν δὲ τεχνῖται Δημητσανῖται περιερχόμενοι τὰ χωρία τῆς Ρούμελης. Ἐντὺς τοῦ παγουριοῦ τίθεται ἡ ρακή, τὸ γνωστὸν οἰνόπνευμα, τὸ ὁποῖον ἀποστάζεται ἐκ τῶν στεμφύλων εἰς ὅλα τὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας, τὸ ὁποῖον εὐαρέστως πίνεται. Εἶναι τὸ ποτὸν τοῦ συρμοῦ. Πᾶς ξένος ἐπισκεπτόμενος οἰκίαν αἰτωλικὴν θὰ φιλευθῇ ἓνα ρακοπότηρον ρακή. Εἰς ἐξοχικὰ πανηγύρια καὶ γάμους ἢ ρακή

¹⁾ Φράσις: Δὸς μου μιὰ κούπα κρασί.

πίνεται ἐκ περιτροπῆς ἀπὸ τὸ παγούρι. Λαμβάνει κατὰ σειρὰν ἕκαστος τὸ δοχεῖον τοῦτο, ἀνοίγει τὸ στενόν του στόμιον, ἀφαιρῶν τὸ ἐλικοειδῶς ἐφαρμοζόμενον πῶμα, τὸ θέτει εἰς τὸ στόμα, ὅπως τὸ βρέφος τὴν θηλὴν τῆς μητρός του, ἀναστρέφει τὸ παγούρι καὶ οἶονεῖ θηλάζει τὸ ποτὸν μὲ κάποιον ἤχον, ὅστις παράγεται, ἐπειδὴ δυσκόλως ἐξέρχεται ἡ ρακὴ. Μετὰ τοῦτο τὸ παγούρι περιέρχεται εἰς τὰς χεῖρας ἄλλου καὶ οὕτως ἐκ περιτροπῆς πίνουνσιν ἅπαντες ρακὴν, ἀφοῦ ἀπευθύνωσι τὴν ἀρμόζουσαν εὐχὴν εἰς τὸν προσφέροντα.



Εἰκ. 51. Παγούρι.

Ἡ τσίτσα.

Τὸ δοχεῖον, δι' οὗ ἀσφαλῶς μεταφέρεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν ἐν καιρῷ ταξειδίου ἢ εἰς ἐξοχὴν ἐν καιρῷ ἐκτασίας ἢ καὶ εἰς συμπόσια γάμων, εἶναι ἡ τσίτσα.

Κατασκευάζεται αὕτη ἀπὸ κούρας πεγνίας, ὀνομαζομένους τσιτσάδες, ἐκ ξύλου στερεοῦ δι' ἐκτασίας. Τὸ στόμιον αὐτῆς, μακρὸς λαιμός, κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος. Διὰ τὴν μεταφορὰν, ὅτε εἶναι ἀνάγκη νὰ ἀναρτᾶται ἡ τσίτσα ἀπὸ τὸ σάγμα τοῦ ζώου ἢ καὶ ἀπὸ τοῦ ὤμου ἀνθρώπου, περιδένεται μὲ πλέγμα δερματίνων λωρίδων. Μακρὰ πως δερματίνῃ λωρίδι χρησιμεύει ὡς λωρίς, ἀπὸ τῆς ὁποίας κρατεῖται ἡ τσίτσα.

Ἀπὸ τῆς τσίτσας πίνεται ὁ οἶνος ὅπως ἐκ τοῦ παγουρίου ἢ ρακῆ. Ἀπὸ χειρὸς εἰς χεῖρα περιέρχεται ὅλους τοὺς σγνδαιτυμόνας, οἵτινες εὐχόμενοι πίνουνσιν οἶνον. Εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας μὲ τσίτσαν γίνεται καὶ ἡ πρόσκλησις συμπεθέρων εἰς γάμον. Δύο παῖδες περιέρχον-



Εἰκ. 52. Τσίτσα (1:10)

ται τὰς οἰκογενείας τῇ ἐντολῇ τῶν προσκαλούντων νεονύμφων κρατοῦντες *ταῖσαν* πλήρη οἴνου. Εἰσέρχονται εἰς τὴν οἰκίαν τοῦ προσκαλουμένου καὶ προσφέρουσι τὴν *ταῖσαν*. Ὁ προσκαλούμενος λαμβάνει τὴν *ταῖσαν*, εὐχεται *καλορίζικα!* πίνει καὶ παραδίδει αὐτὴν εἰς τὸν παῖδα. Ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας εἶναι πολύχρηστον δοχεῖον ἡ *ταῖσα*. Δὲν θεωρεῖται καλὸς νοικοκύρης ὁ στερούμενος τοιαύτης: *τί νοικοκύρης εἶσαι χωρὶς ταῖσα!* Εἰς τὰ πεδινώτερα ὁ οἶνος ἐν συμποσίοις πίνεται καὶ διὰ ποτηρίων, πληρουμένων ἐκ φιάλης ἢ νταμουζάνας.

Ἡ μποτίλια.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω δοχείων, τῶν ἐπιτοπίως κατασκευαζομένων, ἔχει εἰσαχθῇ καὶ ἡ χρήση τῶν ὑελίνων δοχείων τοῦ ἐμπορίου, τὰ ὅποια ἐνταῦθα καλεῖται *μποτίλια* τοῦ κοινοῦ ὀνόματος *μποτίλια* καὶ διακρίνουσιν ἀπὸ τῶν τῆς χωρτικότητος ὡς ἐξῆς: *χιτάρα* μποτίλια, ἡτις δύναται νὰ περιέχῃ χίλια ὀράμια, *πεντακοσιάρα*, ἡ πεντακοσίων ὀράμιων, *δκάρα*, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ μίαν ὀκτὺν, *μσηοκάρα*, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ ἡμίσειαν ὀκτὺν.

Ἡ νταμουζάνα.

Ἡ *νταμουζάνα* εἶναι ἡ γνωστὴ ἐκ μαύρης ὑέλου φυάλη ἀπὸ τεσσάρων ὀκτάδων μέχρι καὶ εἴκοσι πέντε. Πρὸς ἀσφάλειαν δὲ ἀπὸ τῆς θραύσεως ἡ ὅλη φιάλη τοποθετεῖται ἐντὸς πλέγματος ἐκ λεπτῶν ράβδων.

Εἰς τὴν νταμουζάναν τίθεται ἔλαιον, οἶνος, οἰνόπνευμα καὶ τοποθετοῦνται εἰς τὰ κατώγεια. Ἐν τοῖς ὀρεινοῖς χωρίοις τῆς Αἰτωλίας δὲν γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς νταμουζάνας· ὅλως τοῦναντίον εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὰς αἰτωλικὰς πόλεις, ἔνθα ὁ οἶνος μετακομίζεται διὰ νταμουζάνας.

Ὁ τάλαρος.

Μικρὸς κάδος διαφόρων διαστάσεων ὀνομάζεται *τάλαρος* ἢ *καδοπούλα*. Μεγαλύτερος ὅπωςδῆποτε κάδος ὀνομάζεται ἀπλῶς *κάδη*, ὅπως *κάδη* ὀνομάζεται καὶ ὁ μέγας κάδος, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ γλεῦκος κατὰ τὸν τρυγητὸν ἀλλ' ὁ τελευταῖος οὗτος φέρει καὶ τὸ χαρακτηριστικώτερον ὄνομα *τραπεζονία*.

Ὁ τάλαρος κατασκευάζεται ἐκ τῶν *καδάδες* μὲ *δοῦγες* καὶ ἐκ ξύλου ὀρυῖς καὶ ἐλάτης, ἀλλὰ πρὸ παντὸς μὲ *δοῦγες* ἀπὸ τὸ εὐῶδες ξύλον τοῦ κέδρου.

Ὁ τάλαρος, ἀπαραίτητον ἀγγεῖον διὰ τὸ κατώγειον



Εἰκ.53. Τάλαρος (1:20).

παντὸς Αἰῶνος. Ὁ τάλαρος χρησιμοποιεῖται ἰδίως διὰ τὸ *πυθμενισμὸν* τοῦ τυροῦ. Ὁ *νωπὸς* τυρὸς *τυράγῃ* καὶ τοποθετεῖται κατὰ στρώματα ἐντὸς τοῦ τάλάρου, παρεντιθεμένη προσθήκη αἵματος μεταξὺ τῶν στρωμάτων. Ὁ *νωπὸς* τυρὸς ἀνέλθωσι μέχρι τοῦ στομίου χύνεται καὶ τυρόγαλα ἐντὸς τοῦ τάλάρου καὶ ἐπάνωθεν τοῦ τυροῦ τοποθετεῖται *δισκοειδὴς* λίθος, ἵνα πιέσῃ τὰ στρώματα. Τελευ-

ταῖον *πῶμα* ἐπίσης ἐκ *σανίδων* καλύπτει τὸν τάλαρον.

Εἰς τὸν τάλαρον ἀλατίζονται καὶ αἱ ἐλαταί. Πολλάκις τοποθετεῖται ἐντὸς καὶ *τραχανᾶς* ἢ ὄσπρια.

Μέγας τάλαρος λέγεται καὶ *ταλάρα* (ἡ) καὶ χρησιμοποιεῖται κατὰ τὸν τρυγητὸν τῶν σταφυλῶν. Ἐπ' αὐτῆς τοποθετεῖται ὁ *πατητής*, δοχεῖον ξύλινον μὲ *πυθμένα* διάτρητον. Ὁ *πατητής* πληροῦται διὰ σταφυλῶν· εἰς ἀναβαίνει ἐπάνω *γυμνόπους* καὶ καταπατεῖ ταύτας. Τὸ γλεῦκος καταρρέει διὰ τοῦ διατρήτου *πυθμένος* τοῦ *πατητοῦ* εἰς τὴν *ταλάραν*. Ὅταν αὕτη πληρωθῇ γλεῦκος, μεταγίγεται τὸ ὑγρὸν εἰς τὰ ἀσκή, τὰ κα-

λούμενα μουσιές ἢ μασσίνες, διὰ τὰ μετακομισθῇ εἰς τὴν οἰκίαν.

Ἄλλως γίνεται ἡ παραγωγή τοῦ γλεύκους ἐν τοῖς ὀρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας. Ὁ τάλαρος πληροῦται διὰ σταφυλῶν συμπιέζονται κατόπιν αὐταὶ διὰ ροπάλου, φέροντος ἐξόγκωμα εἰς τὸ ἐν ἄκρον. Τὸ ἐξόγκωμα τοῦτο, καταπίπτει μὲ δύναμιν, τὴν ὁποίαν καθέτως δίδουν αἱ χεῖρες τοῦ ἐργάτου, συμπιέζει τὰς ῥάγας τῶν ἐν τῷ κλῶφ σταφυλῶν καὶ οὕτω παράγεται τὸ γλεύκος.

Ὁ τάλαρος εἶναι καὶ ἀγγεῖον τυροκομικόν, χρησιμοποιούμενον ὑπὸ τῶν ποιμένων. Τὰ τάλάρια, ὅπου ἀμέλγονται τὰ πρόβατα ἢ αἰγίδια, ἔχουσι τοιχώματα μικροῦ ὕψους, οὐχὶ πλέον τῶν 0,15 ἕως 0,18 τοῦ μέτρου.

Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα.

Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα ἐστὶν ἀγγεῖον κυλινδρικὸν ὅπου τὰς ῥάγας στενόν (1:10) καὶ τὸ ὅπου εὐρίσκεται καὶ τὸ στέμον μὲ ἐκυστόμιας, τοῦ ὁποῦ ρέει τὸ γλεύκος μετὰ βούλωμα πάντοτε. Παραπλεύρως τοῦ ἑνὸς ὁριζίου εἶναι ἀνοιγμένη μικρὰ ὀπή,



Εἰκ. 54. Μπαρδάκα (1:10).

ἥτις καὶ αὐτὴ φράσσεται διὰ μικροῦ βουλώματος. Ἡ μπαρδάκα δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ πέντε ὀκάδας ὕδωρ. Ἐννοεῖται ὅτι διαφόρων μεγεθῶν μπαρδάκες ὑπάρχουν. Χρησιμοποιοῦνται δὲ κυρίως κατὰ τὸν χρόνον τῶν γεωργικῶν ἐργασιῶν καὶ μάλιστα ἐν καιρῷ θέρους, ὅτε ὁ καύσων στεγνώνει τὰ χεῖλη τῶν θεριστῶν· παιδίον τότε ἢ ἄλλος τις μεταφέρει ἐκ τῆς μακρᾶν που ρεοῦσης πηγῆς τὸ ψυχρὸν

ὕδωρ καὶ πάντες ἐκ περιτροπῆς δροσίζουσι τὰ διψαλέα χεῖλη των μὲ τὴν μπαρδάκαν. Τὴν ἐσπέραν μεταφέρεται τὸ ἀγγεῖον αὐτὸ πάλιν εἰς τὴν οἰκίαν, κρεμάμενον διὰ λωρίδος ἀπὸ τοῦ σάγματος τοῦ φορτηγοῦ.

Εἰς τὴν Μακεδονίαν γίνεται μεγαλυτέρα χρῆσις τῆς μπαρδάκας, ἀλλ' ἐκεῖ ἔχει τὸ ὄνομα βουτσέλι.

Ἡ λαίνα.

Ἡ λαίνα εἶναι ἀγγεῖον πήλινον ἐπικεχρισμένον διὰ σμαλτῶδους οὐσίας λευκοῦ ἢ ὠχροῦ χρώματος. Ἡ δεξιὰ ἐν τῇ παρακειμένη εἰκόνι εἶναι κυλινδρική, τῆς αὐτῆς διαμέτρου καθ' ὅλον τὸ μῆκος Ὑπάρχουσιν ὅμως λαίναί, ἔχουσαι σφαιρικόν πῶς κορμὸν καὶ ἀπολήγουσαι εἰς κυλινδρικὸν στόμιον. Ἐννοεῖται ὅτι τὰ μεγέθη εἶναι διάφορα. Τὰ τοιούτου σχήματος καὶ εἶδους ἀγγεῖα χρησιμοποιοῦνται παρ' Αἰγυπτίων καὶ οἷως διὰ βούτυρον καὶ λίπος γὰρ οὐ σπανιώτερον δὲ καὶ διὰ νὰ τίθεται ὡς ἔχει



Εἰκ 55. Λαίνα (σύνθετος ὕψος 30-35 ἐκαστοτά).

Τὸ μπότι.

Λαίνα μὲ πολὺ ὑψηλὸν στόμιον ὀνομάζεται μπότι. Το μπότι φέρει καὶ δύο λαβὰς ἐκατέρωθεν, καλουμένας χερούλια. Κατασκευάζεται καὶ τοῦτο ἐκ πηλοῦ καὶ ἐπαλείφεται διὰ σμαλτῶδους οὐσίας. Χρησιμοποιεῖται δὲ διὰ τὴν ἐναπόθεσιν ρακῆς, ὀξους καὶ ἐνίοτε οἴνου καὶ τοποθετεῖται ὅπως καὶ ἡ λαίνα εἰς τὸ κατώγειον τῆς οἰκίας.



Εἰκ 56. Μπότι (ὕψος 40 ἐκατοστά).

Κανάτζ ἡ μπαλιάτσα.



Εἰκ. 57. Κανάτζ (1:10).

Εἶναι τὸ ἀγγεῖον, μὲ τὸ ὁποῖον πίνουν υἰδωρ οἱ Αἰτωλοί, ὅσάκις στεροῦνται τσουνκαλιοῦ, τσουνκάλας ἢ μαστραπᾶ. Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα δὲν εἶναι ἐγχώρια, ἀλλ' εἰσάγονται διὰ τοῦ ἐμπορίου ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ. Μὲ τὴν κανάτζαν πίνεται οἶνος ἀπὸ τὰ βαρέλια καὶ μεταφέρεται εἰς τὴν τράπεζαν πρὸς πόσιν.

Ποτήρια.

Καὶ τὰ συνήθη ταῦτα ἀπὸ τοῦ ἐμπορίου εἰσαγόμενα ὑάλινα δοχεῖα τὰ γυαλικά ὅπως λέγονται ἐν Αἰτωλίᾳ, θεωροῦνται ὡς χεῖρα πολυτελείας· παρὰ τὰ ὄρεινὰ Αἰτωλοῖς, οἵτινες ἀντὶ τούτων χρησιμοποιοῦν πολὺ τὴν ταύσαν, τὸ τάσι καὶ τὴν κανάτζα διὰ νὰ πίνουν τὰ ὑγρά. Τὰ ρακοπότρηρα λεγόμενα εἶναι μεγαλύτερας χρήσεως νῦν, ὅτε τὸ μολυβένιο παγούρι ὅπως δὴποτε εὑρίσκεται εἰς τὴν περίοδον τῆς ἀχρηστίας. Καὶ εἰς τὰ ὄρεινὰ ἀκόμη χωρία χρησιμοποιοῦν ρακοπότρηρα προκειμένου νὰ φιλεύσουν ρακὴν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΤΑ ὈΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΒΕΣΤΙΑΣ

Πυροστιὰ ἢ σιδεροστιὰ.

Ἡ πυροστιὰ, οὕτως ὀνομαζομένη εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας, εἰς τὰ ὄρεινὰ δὲ σιδεροστιὰ, εἶναι σιδηροῦς τρίπους, ὅστις

τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ ἐπ' αὐτοῦ τὰ μαγειρικά σκεύη. Εἰς παλαιότεραν ἐποχὴν, ὅτε εἰς τὰ ὀρεινὰ ἰδίως μέρη ἡ ἐστία εὐ-



Εἰκ.58. Πυροστιά.

ρίσκετο εἰς τὸ μέσον τῆς οἰκίας, ἡ πυροστιά δὲν ἐχρησιμοποιεῖτο. Ἀπὸ τὸ πάτερο τῆς στέγης ἐκρέματο ἀγκούτσα καὶ ἀπ' αὐτῆς διὰ τῆς ἀρβάλης τὸ κακάβι, εἰς τὸ ὅπεσον ἐθράζετο τὸ φαγητόν. Μετέπειτα ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ἡ πυροστιά, βαθμηδὸν δὲ καὶ κατ' ὀλίγον ἔγινε πάγκοινος ἡ χρῆσις αὐτῆς καὶ σήμερον δὲν ἐννοεῖται μαγειρικὴ ἄνευ πυροστιάς, ἥτις ὑπὸ τῶν μεταναστευόντων ὀρεινῶν μεταφέρεται μετὰ τῶν ἄλλων μαγειρικῶν σκευῶν ἐπὶ τοῦ ὤμου μάλιστα τῆς οἰκοδομοῦ.

Πυροστιάς ὑπάρχουν διαφορὰν μεγεθῶν. Κατασκευάζονται δὲ ὑπὸ τῶν σκηνιτῶν Τουρκογύπων ὅτινες ἐπισκέπτονται τὰ χωρία ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν καὶ ἐν ταῖς οἰκίαις καὶ ὀδοῖσιν ἄλλα σκευὰ

Ἡ τσιμπίδα.

Ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος περὶ *μασιᾶς* καὶ *σύντραυλου*, ἅτινα ὄργανα χρησιμοποιοῦνται εἰς τὸ πῦρ, δὲν ἔγινεν ὁμῶς λόγος περὶ *τσιμπίδας* (πυράγρας), ἥτις χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ συλλαμβάνωνται ἄνθρακες ἀνημμένοι



Ἐξ οὐδεμιᾶς ἐστίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ τσιμπίδα. Εἶναι ἀναγκαῖα πρὸ παντός διὰ νὰ προσφέρεται πεπυραχτωμένος ἄνθραξ εἰς τὸν καπνίζοντα καπνόν.

Τὰ πιάσματα.

Δύο τεμάχια τετράγωνα $0,10 \times 0,10$ ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου, συνδεδεμένα διὰ σχοινίου $0,75$ τοῦ μέτρου, εἶναι τὰ πιά-

σματα. Χρησιμοποιούνται διὰ νὰ πιάνωνται αἱ χύτραι ἀπὸ τὰ χεῖλη, ὅταν εὐρίσκωνται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ καταβιδάζονται κάτω. Ὡς γνωστὸν τὸ ὕψοςμα εἶναι κακὸς ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ διὰ τοῦτο ἡ χύτρα καταβιδάζεται χωρὶς τὰ δάκτυλα τοῦ μαγείου νὰ καῶσι ὑπὸ τοῦ θερμοῦ μετάλλου. Παρὰ τὴν ἐστίαν κρέμονται πάντοτε τὰ *πίσσματα*

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

ΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

Τὸ κασσόνι ἢ ἀμπάρι.

Κιβώτιον διαφόρων πάντοτε διαστάσεων ($1,50 \times 1,00 \times 1,20$), τὸ ὁποῖον κλείεται διὰ ξυλινὸν πώματος λέγεται κασσόνι ἢ ἀμπάρι. Τὸ ἐκ σανίδων κατασκευαζόμενον τοῦτο κιβώτιον, τὸ ὁποῖον κατέχει ἓνα τῶν τοίχων τοῦ κατωγείου, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν.

Εἰς τὸ αὐτὸ κατώγειον τοποθετοῦνται δύο καὶ τρία ἀμπάρια, ἐν διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τοῦ σίτου, δεύτερον διὰ τὸν ἀραβόσιτον, τρίτον διὰ τὴν κριθὴν καὶ οὕτω καθεξῆς. Τοιοῦτοτρόπως οἱ χωρικοί, οἵτινες κατὰ τὸ πλεῖστον εἶναι γεωργοί, ἀποθηκεύουσι τὰ γεωργικὰ των προϊόντα καὶ τὰ ἀσφαλίζουν ἀπὸ τῶν ἐπιδρομῶν τῶν μυῶν.

Ὅταν πρόκειται νὰ σταλῇ σίτος ἢ ἀραβόσιτος εἰς τὸν μύλον, ὅστις τότε λέγεται *ἄλσος*, ἀνοίγεται μία ὀπὴ εὐρισκομένη εἰς τὸ μέσον καὶ πρὸς τὰ κάτω τοῦ κασσονιοῦ τούτου, ἣτις εἶναι κλεισμένη διὰ πώματος ξυλίνου, καὶ ὑποκάτωθεν αὐτῆς τοποθετεῖται σάκκος, ἐντὸς τοῦ ὁποίου πίπτει τὸ σόδεμα

Συνήθως τὰ ἄμπάρια εἶναι μεγάλα καὶ ἡ παραγωγή τοῦ γ ωργοῦ δὲν εἶναι ἀρκετὴ νὰ πληρώσῃ ταῦτα. Ἐκ τούτου ἐπο-
ήθη ἡ λαϊκὴ παροιμία, ἡ παρομοιάζουσα τὴν πλεονεξίαν τοῦ ἱε-
ρέως πρὸς τὸ ἄμπάρι :

Ὁ παπᾶς εἶναι ἄμπάρι
θέλει νὰ φάῃ καὶ νὰ πάρῃ !

Ἐπίσης γίνεται χρῆσις παρ' Αἰτωλοῖς καὶ τῆς παροιμιώ-
δους φράσεως « ἡ κοιλιὰ αὐτιονοῦ εἶναι ἄμπάρι », δηλαδὴ εἶναι
ἀχόρεστος.

Ἡ Κουφίνα ἢ Κουρέτσα.

Ἀντὶ ἄμπαριου χρησιμοποιοῦται πολλὰ καὶ ὡς ἀποθήκη σι-
γηροῦ καὶ ἡ κουφίνα ἢ κουρέτσα. Ἐπὶ τῆς ἐνὸς κοιλότητος κα-
καλάθιον, ὕψους 1,80 πλεκτὸν ἐκ λει-
πτῶν ράβδων, ἐπαλειφόμενον ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς με
ὀβουινίαν, δη-
λαδὴ συγκολλητικὴν ὕλην, κατασκευ-
αζομένην ἐκ κόπρου βθὸς μεμειγμέ-
νης διὰ πηλοῦ. Ἡ ἐπάλειψις δύναται
νὰ προφυλάσῃ τὴν διεΐσδυσιν τῶν
μυῶν. Ἡ τοιαύτη κουφίνα περιλαμ-
βάνει καὶ δέκα κοιλά, δηλαδὴ διακο-
σίας ὀκάδας.

Ἐπειδὴ δὲν ἔχει πυθμένα ὀριζόν-
τιον, στηρίζεται εἰς μίαν γωνίαν ὑπο-
τιθεμένων λίθων, σκεπάζεται δὲ διὰ
πώματος σανιδίου ἢ καὶ δι' ὑφάσματος. Ἐνίοτε ἡ κουρέτσα
κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ κοῖλον κορμὸν δένδρου, ἰδίως ἐλάτης.

Ἡ ἀσφάλεια τοῦ χωρικοῦ διὰ τὴν ἐτησίαν του διατήρησιν



Εἰκ. 60. Κουφίνα.

εἶναι ἡ συγκομιδὴ ἀρκούσης ποσότητος σιτηρῶν· ἐκ τούτου προέκυψαν αἱ ἐξῆς παροιμιώδεις ἐκφράσεις :

Θέλει νάχη ἡ κοφίνα γιὰ νὰ ζήσῃ ὁ ἄνθρωπος !

"Αμα δὲν ἔχει ἡ κοφίνα, πᾶς χαμένος!

Ἡ Τραπεζονιά ἢ κάδη.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τοῦ γλεύκους ἀπαιτεῖται δοχεῖον μεγάλων διαστάσεων, δυνάμενον νὰ περιλάβῃ δύο ἕως τέσσαρας χιλιάδας ὀκάδας, διότι ὅλη ἡ ἐκ τῶν ἀμπέλων παραγομένη ποσότης γλεύκους ἀνάγκη νὰ συλλεγῇ εἰς τὸ αὐτὸ δοχεῖον, ἵνα γίνῃ ἡ ζύμωσις, τὸ βράσιον. Διὰ τοῦτο κατασκευάζεται κάδη μεγάλων διαστάσεων ἐκ ξύλου κατὰ τὸ πλεῖστον δρυῖνου ὡς



μεγάλῃ στερεότητος καὶ διαρκείας, καὶ ὅτι καὶ ἐκ ἀνάγκης καὶ ἐλατίνου. Αἱ δοῦγες τοῦ ἀγγείου τούτου κατασκευάζονται μὲ στεφάνια κέδρινα, ἀλλὰ καὶ χάριν μεγαλειτέρας στερεότητος μὲ σιδηρᾶ.

Τὸ δοχεῖον τοῦτο ἀπαραίτητον διὰ κάθε αἰτωλικὴν οἰκογένειαν καταλαμβάνει μίαν γωνίαν τοῦ κατωγείου, ὅπου κατασκευάζεται λάκκος καὶ εἰς τὰ χεῖλη τοποθετοῦνται λίθοι ἵνα ἐπακουμβῶσι τὰ κάτω χεῖλη αὐτοῦ καὶ προφυλάσσεται ἀπὸ τῆς σήψεως. Τὸ δοχεῖον τοῦτο λέγεται κάδη ἢ τραπεζονιά.

Πολλάκις εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας αἱ κάδαι τοποθετοῦνται εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀμπέλων, ὅπου οἰκοδομεῖται ὑπόστεγον ἢ καὶ κατασκευάζεται σκούφια ἀχυρίνη ἢ ἐκ τσίγγου διὰ νὰ προ

Εἰκ. 61. Τραπεζονιά (ὕψος 2,30.

Διάμ. στομίον 1,15).

φυλάσσουν τὸ ἀγγεῖον ἀπὸ τῆς σήψεως τοῦ υετίου ὕδατος. Ἡ θέσις, ὅπου τοποθετεῖται ἡ κάδη ἐν τῇ ἀμπέλῳ, λέγεται καθόσταση.

Ἀφοῦ τρυγηθῶσι καὶ πατηθῶσιν αἱ σταφυλαί, τὸ γλεῦκος, τιθέμενον ἐντὸς ἀσκῶν, μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἢ τὴν καθόστασιν τῆς ἀμπέλου. Οἱ ἀσκοὶ ἀναβιδάζονται εἰς τὸ στόμιον τῆς κάδης διὰ ξυλίνης κλίμακος. Ἐνίστε εἰς τὸ ἐπάνωθεν τοῦ στομίου τῆς κάδης πάτωμα ὑπάρχει ἀνοιγμα. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει οἱ ἀσκοὶ ἀναβιδάζονται εἰς τὸ πάτωμα καὶ ἐκκενοῦνται ἐκεῖθεν.

Τὸ γλεῦκος μετὰ τῶν τεθλιμμένων στεμφύλων ἢ παραμένει ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας ἐν τῇ κάδῃ, διὰ νὰ βράσῃ τὸ κρασί, ὅποτε λέγεται βραστό, ἢ τραβιέται ἐγκαίρως καὶ ὅταν εἶναι ἀκόμη γλυκύ. Κατὰ τὴν δευτέραν ταύτην περιπτώσιν λέγεται πάτα, τράβα ἢ κηροπάτι ἢ σταφυλοπάτι καὶ διακρίνεται ὁ οἶνος γλυκὺς καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ἀλλὰ τότε τὸ κρασί θεωρεῖται ἐλαφρόν, γὰρ ἡ ἀκαθαρσία, ἐνῶ τὸ βραστὸ κρασί εἶναι γὰρ τὰς ἀνέρας.

Ἡ μετάγγισις, τὸ τράβηγμα, γίνεται ἐν τῇ κάδῃ. Πρὶν χυθῇ τὸ γλεῦκος ἐντὸς τῆς κάδης, πρὸ τοῦ ἀσκέου, τῆς κάτω δηλαδὴ ὀπῆς, ἐξ ἧς ἐκρέει ὁ οἶνος, τοποθετεῖται σπαραγγιά, τὸ γνωστὸν ἀκανθοειδὲς χόρτον, διὰ νὰ ἐμποδίσῃ τὴν ἔξοδον τῶν στεμφύλων κατὰ τὴν ρεῦσιν τοῦ γλεύκους καὶ πρὸς πρόληψιν μετατοπίσεως τῆς σπαραγγιάς δένεται αὕτη μὲ σπάγγον, τὸν ὅποιον διαπερῶμεν διὰ τῆς ὀπῆς καὶ προσδένομεν εἰς καρφίον ἔξωθεν τῆς κάδης ἐμπηγνύμενον. Μετὰ τὰς διατυπώσεις ταύτας ἐμφράσσεται ἡ ὀπὴ διὰ τοῦ πύρου, σουφλίου κωνοειδοῦς.

Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μετάγγισις τοποθετοῦμεν κάτωθεν τοῦ πύρου λέβητα καὶ ἀνοίγομεν τὸν πύρον. Τὸ γλεῦκος ἐκρέει καὶ πληροῖ τὸν λέβητα. Μετὰ τὴν πλήρωσιν αὐτοῦ τὸν μεταφέρομεν καὶ διὰ χωνίου τὸν χύνομεν ἐντὸς τοῦ βαρελίου. Τὸ αὐτὸ πράττομεν μέχρι πληρώσεως τοῦ βαρελίου. Τοιουτοτρόπως μεταγγίζεται ὁλόκληρος ὁ ἐν τῇ κάδῃ εὑρισκόμενος οἶνος καὶ πληροῦνται τὰ ἐν τῇ ἀποθήκῃ βαρέλια.

Παραμένει μετὰ τὴν μετάγγισιν τοῦ γλεύκους ἡ μᾶζα τῶν στεμφύλων. Τώρα τὰ στέμφυλα εἶναι δυνατόν νὰ ἐξαχθῶσιν ἐκ τῆς τραπεζονιάς καὶ νὰ ἀποσταχθῶσι διὰ τῶν ἀμβύκων εἰς ρακὴν. Ἄλλ' εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας μετὰ τὴν μετάγγισιν πλακώνονται τὰ τοῖπρα. Ἐπάνωθεν αὐτῶν τίθενται ἐν πρώτοις κλάδοι πολύφυλλοι πλατάνου καὶ ἐπὶ τούτων στρώμα χώματος. Τὸ πλάκωμα αὐτὸ παραμένει μέχρι τοῦ προσεχοῦς ἔαρος. Τότε ἀπορρίπτεται τὸ χῶμα καὶ οἱ κλάδοι τῆς πλατάνου καὶ γίνεται ἡ ἀπόσταξις τῶν ἀπομενόντων στεμφύλων. Πιστεύεται γενικῶς ὅτι τὴν ἄνοιξιν ἡ ρακὴ εἶναι καλυτέρα.

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι.

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι ὅταν ἀρχαίως πασίγνωστον εἰς ὅλον τὸν ἑλληνικὸν λαὸν καὶ ἰσως παρ' ἑαυτοῦ ἡ περιγραφή του, ἀλλὰ παρὰ τοὺς Αἰτωλοὺς κατὰ



Εικ. 62. Βαγένι (Κλ. 1:20).

σκευάζονται βαρέλια μικρά, ἰδίως εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη αὐτῆς· ἑκατὸν ὀκάδων εἶναι πολὺ χρηστὰ διακοσίων ὀκάδων σπανίζουν. Εἰς τὰ πεδινὰ, ὅπου ἡ παραγωγή τοῦ οἴνου εἶναι μεγαλυτέρα, κατασκευάζονται καὶ πεντακοσίων ὀκάδων βαρέλια. Συνηθέστερον οἱ δοῦγες τῶν βαρελίων συνδέονται μὲ στεφάνια ξύλινα, ξυλοστέφανα καλούμενα, ἀπὸ ράβδους κέδρου. Ἐπὶ τοῦ ἔμπροσθεν φουντώματος κατασκευάζεται ὁ πῖρος, ὁπόθεν λαμβάνεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν. Ἐπὶ τοῦ κυλίνδρου κατασκευάζεται ἡ μεγάλη ὀπή, δι' ἧς χύνεται τὸ γλεῦκος κατὰ τὴν μετάγγισιν καὶ δι' ἧς καθαρίζεται τὸ βαρέλιον. Ἡ ὀπή αὕτη, ὅταν τὸ βαρέλιον

περιέχει οἶνον, εἶναι πωματισμένη μεῖ ἰδιαίτερον ξύλινον πῶμα, ἐφ' οὗ ἐπικολλᾶται εἰς μεγάλην ποσότητα μαλακὴ ρητίνη, διὰ νὰ μὴ γίνεταί ἐξάτμισις τοῦ οἴνου, ὅπως λέγουσιν, νὰ μὴν ἀνασαίνει τὸ κρασί.

Ὁ νέος οἶνος ἀνοίγεται συνήθως τοῦ Ἁγίου Δημητρίου εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας καὶ τότε λαμβάνει χώραν θρησκευτικὴ τελετὴ. Καλεῖται ὁ ἱερεὺς καὶ ἀναγινώσκει τὴν ἀπὸ τοῦ ἁγιασματαρίου εὐχὴν καὶ λιθανίζει τὸ βαρέλι.

Καθ' ἑκάστην, ἐπικειμένου τοῦ δείπνου, ἡ οἰκοδέσποινα κατέρχεται εἰς τὸ κατώγειον καὶ πιάνει ἀπὸ τὸν πύρον οἶνον. Φράσσει ἔπειτα τὴν ὀπὴν κτυποῦσα τὸν πύρον με μικρὰν πέτραν πρὸ τοῦ βαρελίου κειμένην. Ἀφαιρουμένου οὕτω τοῦ οἴνου βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον, κατέρχεται οὗτος εἰς τὸν ὀπὸθεν δὲν δύναται νὰ ἐξέλθῃ ἐκ τῆς ὀπῆς τοῦ πύρου. τότε ἀνοίγεται τὸ βαρέλι ¹⁾.

Καὶ ἐξέρχεται πᾶς οἶνος, ἀλλὰ τὸν πύρον καὶ τὴν ὀπὴν ρητίνης, τὰ ἀνυθύλια κεκρυμμένα τῷ ἄφωστος αἰετὶ τὸ ἐν βαρέλιον, ἀνοίγεται ἄλλο γιοματάρι. Ὁ πύρον καὶ τὴν ὀπὴν ἀνοίγονται συνήθως εἰς σπουδαίας οἰκογενειακὰς ἐορὰς, ὅτε ἐπ' εὐκαιρίᾳ φιλοξενίας σημαίνοντος προσώπου.

Τὸ ξειδοβάρελο.

Μικρὸν βαρέλιον, δυνάμενον νὰ περιέχῃ 25—30 ὀκάδας. Χρησιμοποιεῖται συνήθως ὡς δοχεῖον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ὄξος. Τοιοῦτον βαρέλιον παραμένει συνήθως ξειδοβάρελον, διότι περιέχει τὴν πιτυὰν τοῦ ὄξους. Ὅταν ἐξαντληθῇ τὸ ἐν τῷ βαρελίῳ ὑπάρχον ὄξος, χύνεται ἐντὸς οἶνος ἀπὸ βαρελίου τινὸς καὶ μετὰ χρόνον τῇ ἐπενεργείᾳ τῆς ἐν αὐτῷ πιτυᾶς μεταβάλλεται εἰς ὄξος.

Ἐκ τοῦ ὄξους τούτου κατασκευάζει ἡ οἰκοδέσποινα τριαντα-

¹⁾ Φράσις: Τὸ σήκωσα γὰρ νὰ βγάγῃ ὁ πύρος.

φυλλόξειδο. Ἐντὸς φιάλης οἰασοῦποτε εἰσάγει πέταλα ρόδου καὶ ἐκθέτει τὴν φιάλην κρεμῶσα ταύτην ἀπὸ ἡλίου εἰς τὸν ἥλιον ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας. Τὰ ἐν τῇ φιάλῃ πέταλα μαραίνονται, ἀλλὰ καὶ ἐκπέμπουσι πλουσίαν εὐωδίαν. Τότε ἡ οἰκοδέσποινα χύνει ἐντὸς τῆς φιάλης ὄξος, τὸ ὁποῖον μένον ἐκεῖ λαμβάνει τὴν θεῖαν ἐκείνην εὐωδίαν, τὴν ὁποίαν μεταδίδει καὶ εἰς τὴν γεῦσίν του. Αὐτὸ εἶναι τὸ *τριανταφυλλόξειδο*, τοῦ ὁποίου γίνεται χρῆσις εἰς τὴν σαλάταν κυρίως.

Ἡ μουστιά ἢ μασσίνα.

Ἡ μουστιά, ἐκ τοῦ μουστος, παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς ἢ μασσίνα παρὰ τοῖς πεδινοῖς ἢ καὶ κατὰ τὴν ἄσκησιν, ὅστις χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφοράν τοῦ γινώσκους. Κατασκευάζεται κυρίως ἀπὸ δέρμα αἰγὸς διὰ τὴν ἀσκαρῶτητα καὶ τὸ μέγεθος. Κεῖρεται τὸ τρίχωμα τῆς γαστρὸς αὐτῆς καὶ προσαρτῆται ἐπὶ αὐτῇ διὰ σπάγγου αὕτη κατὰ τὸν ἑαυτοῦ. Ἐπίσης δένονται καὶ περισφίγγονται τὰ ἀνοίγματα τῶν προσθίων ποδῶν. Στόμιον ἀπομένει τὸ πρὸς τοὺς ὀπισθίους πόδας μέγα ἄνοιγμα. Τὸ τρίχωμα πρέπει νὰ κατέχη τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα, τὸ δὲ γυμνὸν νὰ εἶναι ἡ ἐπιφάνεια τῆς μουστιᾶς.

Μία τοιαύτη μουστιά ²⁾ δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ 50 ὀκάδας. Φορτῶνεται δὲ μία ἐκ τῆς μιᾶς πλευρᾶς τοῦ σάγματος καὶ ἑτέρα ἐκ τῆς ἄλλης. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ στόμιον δένεται διὰ σχοινίου περισφίγγόμενον.

Τὸ κρασάσκι.

Διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ οἴνου εἰς μακρινὰς ἀποστάσεις χρησιμοποιεῖται τὸ ἄσκι καὶ εἰδικώτερον τὸ κρασάσκι, διότι ἔχομεν

¹⁾ Εἰς τὴν Ἀμφισσαν ὀνομάζεται *συμπαύλα*.

²⁾ Μουστιά μεταφορικῶς λέγεται καὶ ἡ γραῖα.

καὶ λαδάσι. Τὸ ἀσκή κατασκευάζεται ὑπὸ ἐιδικῶν τεχνιτῶν ἀπὸ δέρμα αἰγός, τὸ ὁποῖον ξυραφίζεται, ὥστε νὰ ἀποβάλλῃ ὅλον τὸ τρίχωμα αὐτοῦ καὶ ἔπειτα ὑποβάλλεται εἰς κατεργασίαν ἐιδικήν, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ ἀντοχήν. Μετὰ τὴν κατεργασίαν συρράπτονται τὰ τοιχώματα τοῦ μεγάλου ἀνοίγματος διὰ τεχνικωτάτης ραφῆς, ὥστε νὰ εἶναι ἀδύνατος ἡ ἐκροή τοῦ ὑγροῦ. Οἱ ἐμπρόσθιοι πόδες δένονται σφιγκτὰ καὶ ὡς κύριον στόμιον τοῦ ἀσκοῦ τούτου ἀφήνεται, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὴν μουστιάν, τὸ πρὸς τὸν λαιμὸν τοῦ δέρματος ἀνοίγμα. Οἱ τοιοῦτοι ἀσκοὶ ἀγοράζονται οὕτω κατεσκευασμένοι καὶ χρησιμοποιοῦνται ἔπειτα διὰ τὴν μεταφορὰν ὑγρῶν, ὅπως ἐπὶ τοῦ προκειμένου διὰ τὴν μεταφορὰν οἴνου.

Παρομοίας ἀκριβῶς φύσεως εἶναι καὶ τὸ λαδάσι. Ἡ μόνη διαφορὰ εἶναι ὅτι ἐν τῷ ἀσκή τούτῳ τίθεται ἔλαιον.

Τὸ σχοινίον, δι' οὗ περισφίγγονται τὰ στόμια τῶν ἀσκῶν, προσδένεται πάντοτε ἐκ τοῦ ἐνὸς τῶν ποδῶν τοῦ δέρματος.

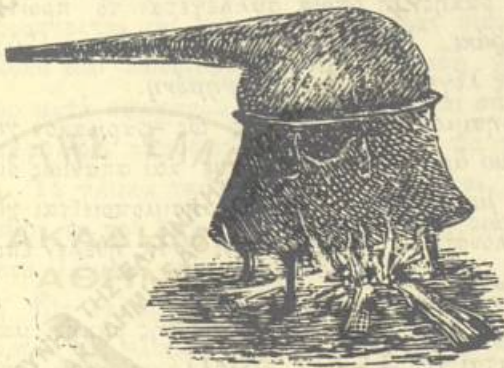
ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Γὰ ρακοκάζανο

ΑΘΗΝΩΝ

Παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας οἱ περισσότερὰν παραγωγὴν σίτου ἔχουσαι οἰκογένειαι ἀνάγκη νὰ παράγωσι καὶ τὸ ἐκ

τῶν στεμφύλων ἀποσταζόμενον οἰνόπνευμα ἢ ρακί. Διὰ τὴν παραγωγὴν τούτου ἔχουσι τὸ ρακοκάζανο. Τοῦτο εἶναι λέβης μέγας χάλκινος. Ἐντὸς αὐτοῦ τίθενται τὰ στέμφυλα ἢ ταίπρα εἴτε τὸ φθινόπωρον, ὅτε γίνεται ὁ τρυγητός,



Εἰκ. 63. Ρακοκάζανο (1: 20).

εἴτε τὴν ἀνοιξιν, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη. Ὁ λέβης πωματίζεται μὲ τὸ καπάκι, τὸ ὁποῖον φέρει μέγαν σωλῆνα πρὸς τὰ ἔμπρος, ὅστις καλεῖται λουλᾶ, καὶ διὰ πηλοῦ φράσσεται ὁ γῦρος, εἰς ὃν ἐφάπτονται καπάκι καὶ λέβης, διὰ νὰ μὴ γίνεται ἐντεῦθεν ἐξατμισις.

Ἡ ὅλη συσκευὴ τοποθετεῖται ἐπὶ μεγάλης σιδεροσιῶς ἄνωθεν πυρᾶς, ἀνημμένης εἰς λάκκον, κατεσκευασμένον παρὰ τὴν κρήνην τοῦ χωρίου. Πρὸς τὸν λάκκον τοῦτον διευθύνεται ποσότης ὕδατος, ἥτις διὰ κανάλου διοχετευομένη ῥεεῖ πίπτουσα ἐπὶ τοῦ λουλᾶ καὶ ἐπιφέρει ψύξιν.

Τὰ ἐν τῷ λέβητι στέμφυλα θερμαίνόμενα ὑπὸ τοῦ κάτωθεν αὐτοῦ πυρὸς ἐξατμίζονται. Ὁ ἀτμὸς οὗτος περιοριζόμενος ὑπὸ τοῦ ἄμβυκος ἐξέρχεται διὰ τοῦ λουλᾶ ἔμπροσθεν. Ἐπειδὴ δὲ ψύχεται ἐκεῖ ἕνεκα τοῦ κατεστῆκτος ἐκ τοῦ κανάλου ὕδατος ρευστοποιεῖται καὶ αὖθις καὶ πάλιν ἀπὸ γόνας πίπτει εἰς τὸ κακάδι, ὅπου τοποθετεῖται κάτωθεν τῆς ἐξόδου τοῦ σωλήνος. Τὸ συλλεγόμενον ὕγρον εἶναι ρακὴν ἁπλῆν, πομμάκη ἀποκάμους καλούμενον. Ἀποῦ ὅλη ἡ ποσότης τῶν στέμφυλων ἀποσταχθῇ, γίνεται καὶ δευτέρα ἀπόσταξις τοῦ ἀποκάμμου, δηλ. τῆς ρακῆς, ἡ ὁποία περιέχει καὶ ὕδωρ πολὺ ἐντός.

Μία μικρὰ ποσότης ρακῆς, ἡ ὁποία συλλέγεται τὸ πρῶτον τώρα, λέγεται πρωτορράκι. Ἡ ἐκ τῆς δευτέρας δὲ ἀποστάξεως ὅλη ποσότης τῆς ρακῆς λέγεται ρακὴ μεταψημένη.

Τὸ πρωτορράκι χρησιμοποιεῖται κυρίως ὡς φάρμακον γιὰ πονόκαρδο ἢ γιὰ τρίψιμο ἄμα κρούση κανέναν καὶ σπανίως διὰ συνήθη πόσιν. Ἡ δὲ μεταψημένη ρακὴ χρησιμοποιεῖται γιὰ φιλιὰ, ὡς προσφορά ὀηλονότι εἰς πάντα ξένον, ὅστις ἤθελεν ἐπισκεφθῇ τὴν οἰκίαν Αἰτωλοῦ.

Εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς ρακῆς, μάλιστα κατάχρησις δύναται τις νὰ εἴπῃ. Πολλάκις κατὰ τὴν πρωΐαν ἀντὶ καφῆ βράζεται ρακὴ μὲ ὀλίγον μέλι καὶ πίνεται, ἀπαραιτήτως δὲ πρέπει νὰ φιλευθῇ διὰ ρακῆς ὁ ἐπισκέπτης οἰκίας.

Ἐν ἡλείψει ταύτης προσφέρεται καὶ οἶνος εἰς οἰανδήποτε ὥραν τῆς ἡμέρας.

Ἡ ἐκ τῶν στεμφύλων παραγομένη ρακὴ τίθεται, ὡς ἐλέχθη ἤδη, εἰς *μπότια* συνήθως· ἐν περιπτώσει παραγωγῆς μεγάλης ποσότητος τίθεται καὶ εἰς μικρὸν βαρέλιον, ὅπερ ὀνομάζεται τότε *ρακοβάρελο*.

Διὰ τὴν λαμβάνην κιτρινωπὸν πῶς χρῶμα τὸ ὑγρὸν τῆς ρακῆς, τίθεται ἐν αὐτῷ φλοιὸς μηλέας· καὶ πράγματι λαμβάνει γλυκὺ κιτρινωπὸν χρῶμα. Διὰ τὴν ἔχῃ δὲ γεῦσιν εὐχάριστον, ἐντὸς τῆς ποσότητος ἐμβάλλεται ἀρκετὸς *γλυκάνισος*, φλοιὸς λεμονίου, πορτοκαλίου καὶ κίτρου, ἃν εὐρίσκωνται εἰς τὸ μέρος, ὅπου γίνεται ἡ ἀπόσταξις. Ἐπίσης ἐντὸς τοῦ *λουλά* κατὰ τὴν ἀπόσταξιν τοποθετεῖται ποσότης τις *κανέλλας*.

Ἡ ρακὴ προσφέρεται ἢ μὲ τὸ *ρακοβάρελον* ἢ μὲ τὸ παγούρι, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Κούπα



ΑΘΗΝΩΝ

Ἐπὶ τῇ εὐκαιρίᾳ ταύτῃ, ὅτε ἐγίνετο λόγος περὶ *φιλιᾶς* ρακῆς, ἐπ'ἀνάγκης θεωρῶ νὰ κάμω λόγον καὶ περὶ ἄλλης *φιλιᾶς*.

Ἐκτὸς τῆς ρακῆς εἰς ξένον, ἐπισκεπτόμενον αἰτωλικὸν σπίτι, προσφέρεται καὶ γλυκὸ. Αἱ καλαὶ οἰκογένειαι κατασκευάζουν *γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ*, *μπελιτέ*, δηλαδή χυμὸν κυδωνιοῦ ἢ μήλου μετὰ σακχάρου, γλυκὸ βύσινο καὶ σπανιώτερα καὶ ἄλλα ἐκ σταφυλῶν, καρυδιοῦ, νεραντζίων εἰς τὰ πεδινά, κίτρου κλπ.

Τὰ γλυκὰ ταῦτα, ἵνα προσφέρωνται, τίθενται εἰς *ὑέλινον δοχεῖον*, ἐκ τοῦ ἐμπορίου προερχόμενον, διαφορωτάτων σχημάτων, ὅπερ λέγεται *κούπα* ἢ *κεσές* ¹⁾.

Εἰς καλὰς οἰκίας ὁ ξένος πρέπει ἐκτὸς τῆς ρακῆς νὰ πάρῃ ἐν πρώτοις *γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ* μὲ τὸ *κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ*,

¹⁾ Φράσις : Παίρνω γλυκὸ ἀπὸ τὴν *κούπα* ἢ τὸν *κεσέ*.

νὰ θέσῃ ἔπειτα τοῦτο ἐντὸς ποτηρίου πλήρους ὕδατος καὶ νὰ πῖνῃ ἐκ τούτου *εὐχόμενος*, ἂν δὲν πρόκειται νὰ πῖνῃ ρακὴν· ἂν δμως πρόκειται νὰ πῖνῃ ρακὴν, αἱ εὐχαί : *εἰς ὑγείαν!* νὰ χαίρεστε *τὰρχοντιόπουλά σας!* ἢ *εἰς ὑγείαν, χρόνια πολλά!* κτλ. δίδονται πρὶν ὁ ξένος θέσῃ τὸ ρακοπότηρον εἰς τὸ στόμα.

Πάντως πρέπει νὰ φιλευθῇ ὁ ξένος, ἐπισκεπτόμενος αἰτωλικὴν οἰκίαν, *γὰ νὰ μὴ σκάσουν τὰ πόδια του!* Αἱ γυναῖκες πάντοτε ἐπιμένουν : *κάτ' ἐπεί' νὰ πάριτε!* δὲ *μπορεῖτε!*

Μετὰ δὲ τὸ *φίλημα* τῆς ρακῆς καὶ τοῦ γλυκοῦ προσφέρεται εἰς οἰκίας εὐπόρων οἰκογενειῶν καὶ καφές. Ἡ χρῆσις τοῦ καφέ ἐν Αἰτωλίᾳ ἔχει γενικευθῇ τοσούτον, ὥστε δὲν ὑπάρχει οὔτε καλύβη, εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι δυνατὸν νὰ λείπῃ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΚΕΡΑΜΟΝ Ε'

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΓΓΕΙΑ ΕΙΣ ΤΗΝ ΠΑΥΣΗΣ

Ἐκάστη οἰκοδόσποινα αἰτωλικῆς οἰκογενείας μεταξὺ τῶν ἄλλων οἰκοκυρικῶν προτερημάτων, δι' ὧν δέον νὰ περικοσμηθῇ, πρέπει ἐξάπαντος νὰ εἶναι ἱκανὴ νὰ πλύνῃ τὰ ἀσπρόρρουχα τῆς οἰκογενείας. Ἀδύνατον νὰ θεωρηθῇ νοικοκυρά, *γυναῖκα* ποῦ δὲν ξέρει νὰ *πλαῖνῃ*. Ἡ πλύσις γίνεται ἢ εἰς τὴν οἰκίαν ἢ παρὰ τὴν βρύσιν ἢ πηγὴν, διὰ νὰ εὐρίσκεται ἡ πλύντρια παρὰ τὸ ὕδωρ.

Συλλέγονται ὅλα τὰ ἄπλυτα ἀσπρόρρουχα, φέρονται εἰς τὴν πηγὴν καὶ ἐκεῖ βρέχονται· μετὰ τοῦτο σαπωνίζονται εἰς *σκάφην* δι' ἄλισσίβας. Μετὰ τοῦτο ὅλα τὰ ρούχα τοποθετοῦνται εἰς τὸ *κοφίνι* καὶ ἐπάνωθεν αὐτῶν χύνεται ἡ *θελόσταχι* ἢ *μπουργάδα*. Μετὰ ταῦτα ἐξάγονται ἐκ τοῦ *κοφίνιου* καὶ πλύνονται τὸ ἐν κατόπιν τοῦ ἄλλου εἰς τὴν *σκάφην* σαπουνιζόμενα. Τελευταῖον πλύνονται μὲ *κρόνον νερόν*, *ξεβγάνονται*.

Σκαφίδι.

Τὸ σκαφίδι ἢ κουρήτα εἶναι μία σκάφη, κατασκευαζομένη ἢ διὰ σανίδων ἢ καὶ δι' ἐκθαβύνσεως τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου.



Εἰκ. 64. Σκαφίδι.

Ἐν τῇ δευτέρᾳ ταύτῃ περιπτώσει λέγεται ἐν Ἀρτοτίνῃ κουρήτα.

Ἐντὸς τοῦ σκαφιδιοῦ τούτου γίνε-
ται ἡ πλύσις καὶ διὰ τοῦτο ἐξ
οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς λείπει.
Τοποθετεῖται δὲ συνήθως εἰς τὸ
κατώγειον. Εἰδικοί τεχνῖται ἐν

τοῖς ὄρεινοῖς, οἱ πελεκᾶνοι, κα-
τασκευάζουσιν τὰ ἀτόφνα σκαφίδια, ὡς ἄνωτέρω εἵπομεν.

Τὸ κοφίνι.

Τὸ κοφίνι εἶναι ἢ ἕνα πραγματικὸν κοφίνιον ἐκ πλατάνου ἢ καὶ ὁμοίωμα τούτου ἐκ κοίλων κορμῶν δεινύρου, ἐλάτης, δέν-
τρου ἢ πλατάνου, ἀνοικτὸν καὶ κατὰ τὰ δύο ἄκρα, δηλαδὴ μὲ
δύο στόμια.

Διὰ νὰ γίνη τὸ κοφίνιασμα καὶ μάλιστα διὰ νὰ ἀφήνεται
ἐλευθέρα ἡ ἐκροή τῆς ἀλίσσιδας, τοποθετεῖται ὀρθιον τὸ κοφίνι



Εἰκ. 65. Κοφίνι (1:20).

αὐτὸ ἐπὶ τριῶν ἢ τεσσάρων λίθων.
Ἄν τὸ κοφίνι δὲν εἶναι καλᾶθι κατὰ
τὸν ἀνοικτὸν πυθμένα τίθενται κλάδοι
ἐλάτης, ἵνα ὑποβαστάζωσι τὰ ροῦχα.
Μετὰ τοῦτο γίνεται τὸ κοφίνιασμα :
τὸ ἐν μετὰ τὸ ἄλλο τὰ ἀσπρόρρουχα
τοποθετοῦνται, οὕτως ὥστε πληροῦ-
ται μέχρι τῆς κορυφῆς. Ὡς κατα-
κλείς τῆς ὅλης ποσότητος τῶν ρούχων
τίθεται ἐπάνωθεν τοῦ κοφινιοῦ ἐν εἵδει
σκεπάσματος ἢ πάντα ἢ τὸ σταχτοπάνι,

παχὺ τετράγωνον τεμάχιον λευκοῦ πανίου. Ἡ τοποθέτησις του γίνεται τοιουτοτρόπως, ὥστε νὰ σχηματίζεται κοῖλον ἐπάνωθεν τοῦ κοφινίου.

Μετὰ τοῦτο χύνεται ἐπὶ τοῦ σταχτοπανου διὰ τσουκάλας βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον θελόσταχτη ἢ ἀλισσίβα ἐκ τοῦ μεγάλου ἐπὶ τοῦ πυρὸς λέβητος. Ἡ ἀλισσίβα διηθίζεται διὰ τῆς πάνας, καταρρέει εἰς τὴν μᾶζαν τῶν ἀσπρορρούχων καὶ ἐκρέει κάτωθεν. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καθαρίζονται αἱ ἀκαθαρσίαι τῶν ἀσπρορρούχων.

Καζάνι ἢ καζάνα.

Τὸ καζάνι εἶναι ὁ λέβης. Δύναται νὰ ἔχῃ διάφορα μεγέθη· μικρὸς λέβης λέγεται καζανόπαντο. Τὰ τοιαῦτα ἀγγεῖα εἶναι



Εἰκ. 66. Καζάνι (1:20).

ἀπαραίτητα διὰ τὴν πλύσιν καὶ δι' αὐτοὺς τὸν ὀδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐκείνου. Τὰ καζάνια γίνονται ἅπας καὶ ὁρῶμεν εἰς τὸ ἐξῆς, διότι εἶναι μαγευτικὰ, δηλ. μόνον ὕδωρ πρὸς πλύσιν τίθεται ἐντὸς, οὐχὶ δὲ καθαρὸν πρὸς πόσιν. Διὰ τὸ κοφίνιασμα δὲ ἐντὸς τοῦ βραζομένου ὕδατος ρίπτεται τέφρα κοσκινισμένη διὰ νὰ γίνεται ἡ ἀλισσίβα ἢ θελόσταχτη, διὰ τῆς ὁποίας γίνεται τὸ κοφίνιασμα καὶ ὁ καθαρισμὸς τῶν ἀσπρορρούχων.

Μετὰ τὴν ἐπίχυσιν τῆς ἀλισσίβας, ὅπως εἵπομεν, γίνεται νέον σαπούνισμα τῶν ἀσπρορρούχων ἐντὸς τῆς σκάφης διὰ θερμοῦ ὕδατος, βραζομένου ἐντὸς τοῦ καζανίου τούτου. Τὸ ὕδωρ τοῦτο λέγεται θερμός.

Τέλος γίνεται τὸ ξέβγαλμα ἢ ἐντὸς σκαφιδίου, μεταφερομένου εἰς τὴν βρύσιν, ἢ καὶ εἰς ρεῦμα ὕδατος γενικῶς. Τὸ ξέβγαλμα βεβαίως γίνεται διὰ χροῦ νεροῦ. Μετὰ τὸ ξέβγαλμα ἀπλώνον-

ται τὰ ἀσπρόρρουχα καὶ στεγνώνουν. Μετὰ τὸ στέγνωμα γίνεται τὸ μπάλωμα αὐτῶν, ὅσάκις εἶναι ξεσχισμένα κάπου. Σιδέρωμα μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις γίνεται.

Εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας, ὅπου μόνον ἀνὰ δύο ζεύγη τῶν ἀναγκαίων ἀσπρόρρουχων ἔχει ἕκαστον μέλος οἰκογενείας, ἢ πλύσις γίνεται καθ' ἕκαστον Σάββατον συνήθως. Εἰς δὲ τὰ παραποτάμια χωρία ἢ πλύσις γίνεται παρὰ τὸ ρεῖθρον τῶν ποταμῶν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Σ'

ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ ΖΥΜΩΤΙΚΗΣ

Μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις καὶ κώμας ὅτι γενικῶς ἀγνοῦνται ὁ ἁπλὸς ἀπὸ τοῦ ἀέρος. Εἰς τὰ χωρία γενικῶς ζυμώνεται καὶ ψήνεται ἐν τῇ οἰκίᾳ. Ἡ οἰκοδέσποινα ἐκτὸς τῶν ἄλλων δεξιότητων, τὰς ὁποίας κατέχει, πρέπει νὰ γνωρίζῃ καὶ τὸ ζύμωμα.

Σκαφίδι.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον πρέπει νὰ εὑρίσκεται καὶ σκάφη ζυμώματος, τὸ σκαφίδι. Ἐντὸς αὐτοῦ, τὸ ὅποιον φυσικὰ εἶναι μικρότερον τῆς σκάφης τῆς πλύσεως, κοσκινίζει ἢ οἰκοδέσποινα, ἢ σιτίζει, ἂν πρόκειται νὰ κατασκευασθῇ ἄρτος ἐκλεκτότερος, ὡς λειτουργιές, ψωμί γιὰ γάμο, γιὰ Χριστούγεννα, Λαμπρὴ κτλ., ἀρκετὴν ποσότητα ἀλεύρου σιτίνου. Σχηματίζει λάκκον ἔπειτα εἰς τὸ μέσον τῆς μάζης καὶ θέτει τεμάχιον ζύμης, τὴν ὁποίαν ἔχει φυλαγμένην ἀπὸ ἄλλοτε. Ἐξάγει κατόπιν ἐκ τοῦ πυρὸς τὸ θερμὸν ὕδωρ χύνει ἀρκετὸν ἐντὸς τοῦ λάκκου καὶ ἀνα-

μειγνύει ἄλευρον καὶ ὕδωρ. Ζυμώνει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὴν μᾶζαν, ἡ ὁποία ζυμουμένη ἐπικολλᾶται ἐν μέρει εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τοῦ σκαφιδίου· ταύτην ἀφαιρεῖ διὰ ξύστρας σιδηρᾶς καὶ ρίπτει εἰς τὴν λοιπὴν μᾶζαν. Περὶ τὸ τέλος τοῦ ζυμώματος ἐπιπάσσονται ἄλευρα εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῆς σκάφης διὰ νὰ μὴ ἐπικολλᾶται πλέον ἡ μᾶζα, ἡ ὁποία τώρα καθίσταται σχεδὸν σφαιρική. Ἡ οἰκοδέσποινα αἶρει ταύτην καὶ τὴν ἐξαπολύει ἐντὸς ταψίου, εἰς τὸ ὁποῖον ἔχυσεν ὀλίγον ἔλαιον, μὲ τὸ ὁποῖον ἐπαλείφει τὸ ἐσωτερικόν. Τώρα πλάθει, δηλαδὴ πατεῖ διὰ τῶν παλαμῶν τὴν μᾶζαν τῆς ζύμης καὶ ἐξαπλοῦται αὕτη καὶ λαμβάνει τὸ σχῆμα τοῦ περιέχοντος ἄγγείου.

Τὸ σκαφίδι τοῦτο τοῦ ζυμώματος κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν πελεκάνων ἐκ τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου συνήθως διὰ ἐκβαθύνσεως καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐκαστὴν οἰκίαν. Τὸ δάνεισμα σκαφιδίου θεωρεῖται προσέηκόν. Οὔτε σκαφίδι δὲν ἔχουν!

Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ σκάφη ἐκκεντρικῶς διὰ ὕδατος ἀποξυομένων καὶ τῶν τυγνὺν ἐπικολλημένων στρωμάτων ζύμης καὶ τοποθετεῖται ἐπάνωθεν τοῦ κασσονίου τοῦ ἀλεύρου διὰ νὰ χρησιμεύσῃ δι' ἄλλοτε.

Ξύστρα.

Ἡ ξύστρα, περὶ τῆς ὁποίας καὶ ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος, εἶναι σιδηροῦν ὄργανον χρήσιμον διὰ τὴν ἀπόξεσιν τῆς ζύμης.



Εἰκ. 67. Ξύστρα (1:10).

Εἶναι δὲ τοῦτο μία σιδηρᾶ ράβδος, φέρουσα πεπλατυσμένον τετράγωνον ἐμπρός, ὅπερ ἔχει καὶ ποιάν τινα κόψιν. Εἶναι καὶ ἡ ξύ-

στρα ἀπαραίτητος καὶ διὰ τοῦτο ἐκάστη οἰκογένεια προμηθεύεται τοιαύτην ἀπὸ τοὺς φερεοίκους σιδηρουργοὺς Ἀτσιγγάνους. Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ ξύστρα τοποθετεῖται ἐντὸς τοῦ σκαφιδίου.

Κόσκινο.

Ἐλασμα λεπτὸν ἐκ ξύλου ὀξείας συνήθως, πλάτους ἕως 0,10 τοῦ μέτρου κάμπτεται εἰς κύλινδρον μὲ περίμετρον ἕως 0,40 μ. Αὐτὸ εἶναι ὁ κόθρος. Εἰς τὸ ἐν ἀνοιγμα τοῦ κόθρου



Εἰκ. 68. Κόσκινον (1:10).

τούτου τανύεται δέρμα λεῖον διάτρητον μὲ ὀπὰς, δι' ὧν μόνον ἄλευρον δύναται νὰ διαπεράσῃ καὶ μικροὶ κόκκοι σίτου. Οὕτω σχηματίζεται εἰς πυθμὴν, καὶ τὸ πύθμιον σκευὸς λέγεται κόσκινον. Με αὐτὸ κοσκινίζεται

τὸ ἀλεύρι πρὶν ζυμῶθῃ, ὡς ἀπαιτεῖται ἀπὸ τοῦ κοσκινιστοῦ. Μετὰ τὴν κοσκίνισιν τεύεται ἔπειτα τοῦτο ἐκ δύο ἀπέναντι πλευρῶν τοῦ κόθρου μὲ τὰς παλάμας τῶν δύο χειρῶν καὶ τινάζεται ῥιζοντίως. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἕνεκα τῆς σείσεως τὸ ἄλευρον διαπερᾷ τὰς ὀπὰς τοῦ διατρήτου πυθμένος καὶ καταπίπτει. Ἐννοεῖται ὅτι δὲν πίπτουσιν, ἀλλ' ἀπομένουσι τυχὸν ἄλλα σωματῖα ἐντὸς τοῦ ἀλεύρου εὐρισκόμενα, οἷον τρίχες, ξυλάρια κλπ.

Ποτὲ δὲν ζυμώνεται ἀκοσκίνητο ἀλεύρι ἐκ φόβου μήπως περιέχει ἀκαθαρσίας ¹⁾.

Σίτα ἢ ξάρα.

Ἡ σίτα εἶναι καὶ αὕτῃ κόσκινον μὲ πυθμένα ὄχι ἀπὸ διάτρητον δέρμα, ἀλλὰ ἀπὸ ὑφασμα ἀγανόν, ὥστε νὰ εἶναι δυνατόν

¹⁾ Τὸ ἀνωτέρω εἰκονιζόμενον δὲν εἶναι κόσκινον, ἀλλὰ ἀρέλογος, δηλαδὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ἐκ πλέγματος σύρματος, ὅπερ χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ σίτου. Ἀλλὰ καὶ τὸ κόσκινον ἔχει τὸ αὐτὸ σχῆμα.

νὰ διαπερᾶ μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ νὰ ἀπομένῃ τὸ πίτυρον.

Ὑπάρχουν σίτες μὲ ὕψος ὅχι τόσον ἀγανόν, διὰ νὰ διέρχεται μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ ἀπομένῃ καὶ τὸ ὅπωςδὴποτε χονδρότερον. Αὐταὶ εἶναι αἱ ψιλόσιτες. Ἐκ τούτου ἐποιήθησαν τὰ δύο ρήματα χοντροσιτίζω καὶ ψιλοσιτίζω ¹⁾.

Τὸ κόσκινον καὶ τίς σίτες κατασκευάζουν οἱ σκηνῖται Τουρκόγυφτοι. Περιέρχονται τὰ χωριά καὶ πωλοῦσιν ἢ καινουργῇ ἢ καὶ ἐπιδιορθώνουσι τὰ παλαιά. Δίδεται εἰς αὐτοὺς παλαιὸς κόθρος ἄνευ πυθμένος καὶ δέρμα παλαιόν, κυρίως τυρόδερμα, διὰ τῶν ὁποίων κατασκευάζεται τὸ διάτρητον. Αἱ σίτες διορθοῦνται ἐξαπλουμένου ἀντὶ τοῦ διατρήτου δέρματος ὑφάσματος ἀγανοῦ ἢ ἐκ τριχῶν, ὅπως ὑπάρχουσι τοιαῦτα πωλούμενα ὑπὸ τῶν ἐμπόρων, ἢ καὶ ἄλλου λευκοῦ.

Προζυμολόγος.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

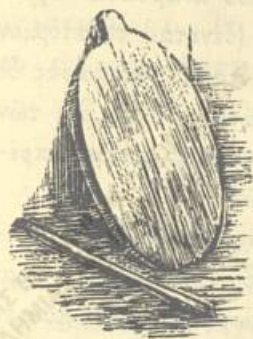
Ἀγγεῖον ἀκέραιον ἢ καὶ ἑλκυστικὸν εἰς λαβὰς χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ φυλάττεται τὸ προζυμὸν ἐκ ἐπομένας ζυμώσεις. Τὸ ἀγγεῖον τοῦτο ὀνομάζεται προζυμολόγος.

Πλαστήρι.

Τὸ πλαστήρι, ὡς καὶ εἰς τὸ σχῆμα φαίνεται, εἶναι κυκλοτερῆς σανὶς ἐκ ξύλου πλατάνου, συνήθως μὲ οὐρὰν διὰ λαβὴν πρὸς τὸ ἐν ἄκρον, ἥτις φέρει καὶ ὀπήν, ἵνα ἀναρτᾶται. Καὶ τὸ πλαστήρι τοῦτο εἶναι ἀπαραίτητον σκεῦος τοῦ μαγειρείου. Ἐπ' αὐτοῦ πλάνθεται τὸ λειψὸ ἐν γένει ψωμί· ἀλλὰ ἡ σπουδαιοτέρα

¹⁾ Φράσεις: Ἐφκείασα ψωμί χοντροσιτισμένο ἢ ψιλοσιτισμένο.—Ἡ λειτουργία γίνεται μὲ τὴν ψιλόσιτα καλῇ!—Θέλει ψιλοσίτισμα τὸ ἄλευρον γιὰ νὰ φκείσῃ καλὸ ψωμί!—Εἰς ἄλλα μέρη ἐκτός τῆς Αἰτωλίας ἢ σίτα λέγεται καὶ ξάρα.

ὕπηρεσία, ἣν προσφέρει, εἶναι ὅτι ἐπάνω εἰς αὐτὸ πλάθονται τὰ πέτρα, τὰ φύλλα δηλαδή, δι' ὧν κατασκευάζονται οἱ πίτες ὡς ἐξῆς :



Εἰκ. 69. Πλαστήρι (1:10).

Ζυμοῦται ἐν πρώτοις μία μᾶζα σιτί-
νου ἀλεύρου ψιλοσιτισμένον· ἀποκόπτεται
ἐκ ταύτης τεμάχιον ἴσον πρὸς ὅσον δύνα-
ται νὰ περιλάβῃ ἡ φούχτα· τίθεται ἔπειτα
ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι, ἀφοῦ ἐπιπασθῇ
τοῦτο μὲ ἄλευρον. Διὰ τοῦ πλάστου μετὰ
τοῦτο ἐξαπλοῦται, πλάνθεται, ὃ ἐκ ζύμης
οὔτε βῶλος, ὥστε γίνεται φύλλον κυκλικόν
διαστάσεων ταύτου. Αὐτὸ εἶναι τὸ πέτρον.

Πλάστης

Ο ἀπλάστης εἶναι ἀβδὸς ἐνδοῦ καὶ ἰσομήκη μήκος 0,75 μέτρον καὶ πᾶχους 0,01.

Κατασκευάζεται συνήθως ἐκ ξύλου κρανεάς διὰ τὸ στερεὸν τοῦ ξύλου, ὡς καὶ ἐξ ἄλλων ξύλων. Ὃπου ὑπάρχει πλαστήρι, ἀπαραίτητος εἶναι καὶ ὁ πλάστης διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν πέτρων, ὡς ἀνωτέρω ἐλέχθη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'

ΣΑΚΚΟΙ

Ἀπαραίτητοι εἰς μίαν αἰτωλικὴν οἰκίαν εἶναι καὶ οἱ σάκκοι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν διαφόρων εἰδῶν. Τούτων εἶδη εἶναι τὰ ἐξῆς :

Τὸ σακκί.

Τὸ σακκί εἶναι σάκκος συνήθως ἐκ τριχῶν προβάτου κατεσκευασμένος. Ὑφαίνεται δηλαδή ἐν πρώτοις ὕφασμα τοιοῦτον

καὶ ἔπειτα ράπτεται διὰ σταυροβελονιάς μὲ κλωστήν μαλλίνην παχεῖαν ὥπως οὖν. Κατὰ τὸ ἄκρον τοῦ στομίου ἀναρτᾶται σχοινίον πλεκτόν, χρήσιμον διὰ νὰ περισφίγγεται (δένεται) τὸ στόμιον τοῦ σακκίου. Τοῦτο λέγεται σακκόσκοινο. Κατὰ τὰς ραφὰς δὲ ὁ σάκκος φέρει θηλειάς, ἵνα ἐκεῖθεν ἐξαρτᾶται οὗτος διὰ τῶν γάντζων τοῦ στατεριοῦ καὶ ζυγίζεται. Ὁ σάκκος πάντως πρέπει νὰ χωρῇ 40 τουλάχιστον ὀκάδας σιτηρῶν.

Οἱ σάκκοι περιλαμβάνονται ἀπαραιτήτως μεταξὺ τῶν προικῶν πάσης ἐρχομένης εἰς γάμον Αἰτωλίδος, διότι εἶναι καὶ ἀπαραίτητοι εἰς τὰς ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον γεωργικὰς καὶ ποιμνικὰς αἰτωλικὰς οἰκογενείας. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται ὁ σῖτος, ὁ ἀραβόσιτος, τὰ ὅσπρια κλπ. ἐκ τοῦ ἀγροῦ εἰς τὴν οἰκίαν. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται τὸ ἄλεσμα εἰς τὸν μύλον κτλ.

Σάκκοι ἀγοράζονται καὶ πρὸς ἐξ ὑφάσματος ἐκ μαλλίων αἰγῶν, κατασκευαζόμενοι ἀπὸ ἐνικῶν τεχνιτῶν. Τὰ ταῦτα σακκιά λέγονται τραπουλάκια.

Σάκκος χρησιμεύων ἀπὸ τῆς μεταφορᾶν τοῦ ἀλεύρου ἐκ τοῦ μύλου λέγεται σακκάλευρο ¹⁾ Σάκκος ὑπερμέτρων διαστάσεων, χρήσιμος διὰ τὴν μεταφορὰν ἀχύρων, κριθαρίστρας, ρυβίστρας κτλ. δηλαδὴ ἐλαφρῶν μὲν, ἀλλὰ ὀγκωδῶν πραγμάτων, λέγεται σάκκα. Πρὸς μεταφορὰν ἀχύρων κατασκευάζονται σάκκοι δικτυωτοὶ σφαιρικοῦ σχήματος. Οἱ τοιοῦτου εἶδους σάκκοι ὀνομάζονται βριζόμα.

Μισσοσάκκι ἢ τσαντήλα.

Μικρὸς σάκκος κατασκευαζόμενος ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου μὲν, ἀγανοῦ δ' ὥπως οὖν, λέγεται μισσοσάκκι ἢ τσαντήλα. Δὲν δύ-

¹⁾ Φράσις: Οὔτε πρέζα δὲν ἔχει τὸ σακκάλευρο, θὰ πᾶμε νὰ ἀλέσωμε!

ναται νὰ περιλάβῃ πλέον τῶν τριάκοντα ὀκάδων καὶ χρησιμεύει εἰς μεταφορὰν μικροῦ ἀλέσματος, ἰδίως ἐπὶ τοῦ ὤμου γυναικὸς μεταφερομένου. Τὸ τοιοῦτον ἄλεσμα προδίδει ἀνεπάρκειαν ἄρτου εἰς μίαν οἰκίαν.

Σακκούλι

Τὸ σακκούλι, τὸ ἐν Πελοποννήσῳ καλούμενον τράστο, εἶναι μικρὸς σάκκος ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου ποικίλων χρωμάτων, ἀναρτώμενος ἀπὸ σχοινίον πλεκτόν, ὅπερ κρατεῖται ἀπὸ δύο ἄκρα τοῦ στομίου καὶ λέγεται σακκουλόσκοινο. Μεταξὺ τῶν προικῶν ὑπανδρευομένης γυναικὸς Αἰτωλίας ὑπολογίζονται εἰς ζεύγη καὶ τὰ σακκούλια.

Ἐντὸς τῶν σακκουλίων μεταπίπτει ἄρτος καὶ λοιπὰ τροφίμα ὃ γεωργὸς καὶ πρὶν ἂν Αἰτωλὸς εἰς τὸ αὐτὸ σύρει εἰς τὴν ἑκὼν σχεδὸν πάντοτε, μάλιστα ὁ πρὶν ἂν, τὸ σακκούλι τοῦ. Ἐντὸς αὐτῶν γίνεται καὶ ἡ συγκομιὴ κεραιῶν, ἄλλων ὀπωρῶν, καλαμποκίου κλπ.

Μικρὰ σακκούλια κροσσωτά, μὲ κλόσσια, εἶναι αἱ μαροῦδες, ἐν αἷς θέτουσι τὰ βιβλία των οἱ μαθηταὶ ἐν Αἰτωλίᾳ.

Τὸ δισάκκι.

Δύο σακκούλια ἐνωμένα διὰ τοῦ αὐτοῦ ὑφάσματος εἶναι τὸ δισάκκι. Ὁ σύνδεσμος τῶν δύο σακκουλιῶν ἔχει μῆκος τόσον, ὥστε νὰ περιβάλλῃ τὸ σάγμα ζώου καὶ νὰ ἀφήνῃ ἐκάτερον σάκκον νὰ κρέμαται ἔνθεν καὶ ἔνθεν. Μάλιστα ἐν τῷ μέσῳ τοῦ συνδέσμου τούτου κατὰ τὸ μῆκος ἀφήνεται σχισμὴ, ὥστε νὰ διέρχεται τὸ ἐμπροσθάρι ἢ ὀπισθάρι τοῦ σάγματος καὶ οὕτω μένει τὸ δισάκκι ἀμετακίνητον. Τὰ δύο στόμια τοῦ δισακκίου ἔχουσι κατὰ τὰ χεῖλη θηλειάς, δι' ὧν διαπερᾶται σχοινίον πλε-

κτόν. Διὰ τοῦ σχοινίου τούτου περισφίγγονται τὰ στόμια καὶ κλείεται τὸ δισάκκι.

Τὸ δισάκκι εἶναι πρακτικώτατον ὑπὸ πᾶσαν ἔποψιν διὰ τὰ ὀρεινὰ μέρη, ὅπου ὡς μέσα συγκοινωνίας μόνον ἡμίονοι καὶ ὄνοι χρησιμεύουσι, διότι εὐκόλως φορτῶνεται καὶ ἀσφαλῶς μεταφέρεται. Ὅποίας πρακτικῆς σημασίας εἶναι τὸ δισάκκι κατανοεῖ κάλλιστα ὁ ἐπιχειρήσας ταξείδιον εἰς τὰ ὀρεινὰ μὲ βαλίτσαν· δυσκολώτατα φορτῶνεται, ἀλλὰ καὶ φορτωνομένη εἰς τὸ ζῶον εὐκόλως λύεται καὶ πίπτει. Πλὴν τούτου δὲν δύναται νὰ περιλάβῃ πολλὰ ἀναγκαῖα εἰς ἓν ταξείδιον πράγματα, ἐνῶ τὸ δισάκκι δύναται νὰ γίνῃ μία γενικὴ ἀποθήκη παντὸς ἀναγκαιοῦντος εἰς ταξιδιώτην. Ὁ εἰς σάκκος αὐτοῦ δυνατόν νὰ περιέχῃ τὰ ἀναγκαιοῦντα πρὸς διατροφήν, ὁ ἕτερος τὰ ἐνδύματα κλπ.

Τὰ πλεονεκτήματα τοῦ δισακκίου εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὅποια ἔχουσι καταστήσει πρὸς τὴν χρῆσιν του παρ' ἅπασιν σχεδὸν τοῖς Αἰγυπτοῖς, καὶ τὰ αὐτὸ εἶναι καὶ τοῦ ταξιδιάρχου τὸν μετὰ τῶν ἄλλων παρικοῦ, μὲς γυναικὸς ὑπανδρευομένης.

Δισάκκια κατασκευάζονται καὶ μὲ ἀγανὸν ὕφασμα, ἀπολυτὸ σκοπιῇ, ὅπως λέγεται ἢ καὶ μὲ πυκνονήματον, ὅποτε τὸ δισάκκι λέγεται κιλιμίσιο δισάκκι. Τὰ κιλιμίσια εἶναι στερεώτατα καὶ ἀντοχῆς μακροχρονίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η΄

ΟΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

Εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη ὡς ὄργανα φωτισμοῦ εἰς παλαιότερους χρόνους ἦσαν τὰ ἐκ κέδρου ξηρὰ ξύλα. Δαδὶ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν ὑπάρχει, διότι δὲν φύονται πεῦκαι ὀρειναί, ἐξ ὧν προέρχεται τοῦτο. Ἰδίως ὅταν ἐπρόκειτο νὰ νυχτερέψουν διὰ νὰ ξεφλου-

δίσουν καλαμπόκι ἢ νὰ γνέσουν αἱ γυναῖκες, μετέφερον ἐκ τοῦ δάσους ξηρά ξύλα ἀρκέυθου δι' αὐτῶν ἡνάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς διὰ νὰ παρέχῃ ζωηρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημμένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανός, ὅταν ἐπρόκειτο νὰ ἐξέλθῃ τις τῆς οἰκίας ἐν τῷ σκότει.

Κατὰ τὴν μετὰ τὰ Χριστούγεννα δὲ χειμερινὴν περίοδον ὡς φωτιστικὸν μέσου ἐγίνετο χρῆσις καὶ τοῦ χοιρείου λίπους. Πρὸς καύσιν τούτου ὑπῆρχεν ἀνάγκη λύχνου.

Ὁ λύχνος.

Ὁ λύχνος τῶν Αἰτωλῶν, χάλκινος ἔχων ἐκ λευκοσιδήρου, ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενος, ἐκτελεῖ τὸ σχῆμα

τῶν ἀιτωλῶν λαμπρῶν λύχνων. Εἰς τὸ ἐν σκάφει φέρεται θύραν καθεύου

πρὸς τὸ σκάφος τοῦ λύχνου, εἰς τὸ ἄνω ἄκρον τῆς θύρας ὑπάρχει ὀπή,

εἰς ἣν ἀναρτᾶται πασσαλίσκος αἰχμηρός. Οὗτος χρησιμεύει διὰ νὰ ἐμπηγνύεται εἰς τὸν τοῖχον καὶ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος. Κατὰ τὸ μέρος τῆς

αἰχμῆς ὅμως ἡ οὐρά αὐτῆ φέρει καὶ γάντζον, δι' οὗ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος ἀπὸ τὸν λυχνοστάτην. Κατὰ τὸ ὀξὺ

ἄκρον ὁ λύχνος φέρει ὀπήν, ἐξ ἧς ἐξέρχεται ἡ θρυαλλίς (τὸ φυτίλι). Τὸ

φυτίλι τοῦτο κατασκευάζεται ἀπὸ βάμβακα. Ἐντὸς τοῦ σκάφους δὲ τοῦ λύχνου τίθεται τὸ χοίρειον λίπος. Ἀνάπτεται ἡ θρυαλλίς κατόπιν καὶ γίνεται ὁ φωτισμός. Εἰς τὰ ἐλαιοφόρα μέρη τῆς Αἰτωλίας γίνεται καὶ χρῆσις ἐλαίου ἀντὶ λίπους χοιρείου.

Εἰκ. 70. Ὁ λύχνος (1:10).



Λυχνοστάτης.

Νυν σπανίζει ὁ λυχνοστάτης. Κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους, ὅτε ὡς μέσον φωτισμοῦ μόνον ὁ λύχνος ἦτο, οἱ λυχνοστάται ἦσαν ἀπαραίτητοι εἰς τὴν οἰκίαν.

Ὁ λυχνοστάτης ἀποτελεῖται ἐκ μικρᾶς τετραγώνου σανίδος, χρησιμεύουσας ὡς βάσεως, ἧς ἡ πλευρὰ ἔχει μῆκος 0,25, ἐπὶ τῆς ὁποίας καρφώνεται καθέτως ἄλλη σανὶς ἐπιμήκης, μήκους 0,60 καὶ πλάτους 0,10, ἀπολήγουσα κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς γωνίαν ὀξείαν. Ἐπὶ τῆς σανίδος κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς σειρὰν κατακόρυφον εἶναι ἀρκεταὶ χρησιμεύοντες διὰ νὰ στερεωθῶσι ἡ ἀναγκαῖα πασσαλίσκος τοῦ λύχνου.



Λυχνοστάτης (1:10)

Τὸ ξύλον, ἐξ οὗ κατασκευάζοντο οἱ λυχνοστάται, προήρχετο συνήθως ἀπὸ πλάτανον· ἀλλὰ καὶ δρύϊνον ξύλον ἐχρησιμοποιεῖτο. Ὁ λυχνοστάτης ἐχρησίμευε διὰ νὰ κρατῇ τὸν λύχνον ὑψηλὰ καὶ νὰ μετακινῆται τὸ φῶς ἀναλόγως τῶν παρουσιαζομένων ἀναγκῶν.

Ἀφ' οὗτος ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐγενικεύθη τὸ πετρέλαιον, ἤρχισαν νὰ ὑποχωροῦν τὰ λυχνάρια καὶ οἱ λυχνοστάται. Τώρα ἄρχεται ἡ χρῆσις τῶν καντηλερίων.

Τὸ καντηλέρι.

Κλειστὸς λύχνος κωνοειδοῦς σχήματος, κατεσκευασμένος ἐκ λευκοσιδήρου ἀπὸ τοὺς φανοποιούς καὶ ἀναρτώμενος ἀπὸ οὐρᾶς, φερούσης ὀπὴν διὰ τὴν ἀνάρτησιν, ἢ στηριζόμενος ἐπὶ βάσεως ὑψηλῆς ἐν εἰδει λάμπας εἶναι τὸ καντηλέρι. Ἡ βάσις τοῦ ἱστα-

μένου καντηλεριού, κωνοειδῆς καὶ αὕτη κατασκευαζομένη, πληροῦται διὰ σφαιριδίων ἐκ μολύβδου, ἵνα ἔχῃ βάρος καὶ ἵσταται ἀσφαλῶς τὸ φῶς. Τὰ τοιούτου εἶδους καντηλέρια ἔχουσι φυτίλι ἐκ βάμβακος, ἐξερχόμενον ἀπὸ λεπτὸν ἐκ λευκοσιδήρου ράμφος. Ἐπειδὴ ἡ φλόξ ἀποχωρίζεται τοῦ ὑγροῦ, εἶναι ἀδύνατον νὰ ἀνάψῃ τοῦτο.



Εἰκ. 72. Καντηλέρια.

Ἡ χρῆσις τῶν καντηλεριῶν εἶναι πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, ὅτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐχούσι μοιποιηθῇ καὶ ἄλιν τὸ ἔλαιον καὶ τὸ χροῖον λίπος καὶ ἦλθεν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν καὶ αὖθις ὁ πρὸς τὴν ἀπορριφθεὶς λύχνος.

Λάμπαι

Αἱ γνωσταὶ τοῦ ἐμπορίου λάμπαι κατὰ τὰ τελευταῖα μόνον ἔτη ἤρχισαν εἰσαγόμεναι εἰς τὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας, κάμνουσι δὲ χρῆσιν αὐτῶν μόνον αἱ εὐπορώτεραι οἰκογένειαι.

Ρητσινοκέρια

Οἱ ποιμένες ἐν τῇ ἐξοχῇ, ὅπου διατρίβουσι, καὶ εἰς τὰς ποιμενικάς των καλύβας ὡς φωτιστικὸν μέσον χρησιμοποιοῦσι πολλάκις τὰ ρητσινοκέρια. Συλλέγουσι ρητίνην ἐλάτης καὶ ἐκ ταύτης μὲ φυτίλι βαμβακερὸν κατασκευάζουσι τὰ τοιούτου εἶδους κηρία.

Ἐπίσης χρησιμοποιοῦσι καὶ θειαφοκέρια ἢ φονκέρια, δηλαδὴ φυτίλια, τὰ ὅποια ἐμβαπτίζουσιν ἐντὸς ὑγροῦ θείου, τὸ ὅποιον τήκουσιν ἐντὸς μικροῦ ἀγγείου ἢ ἐντὸς κοχλιαρίου σιδηροῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'

ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ.

Ἐκτὸς τῶν ἀγγείων, περὶ ὧν ἐγένετο λόγος ὡς γενικῶς χρησιμοποιουμένων ἐν ἀπάσῃ τῇ Αἰτωλίᾳ, ὑπάρχουσι καὶ ἀγγεῖα ἢ δοχεῖα, τὰ ὁποῖα μόνον οἱ ποιμένες χρησιμοποιοῦσι.

Πολύχρηστον δοχεῖον παρὰ τοῖς ποιμέσι τῆς Αἰτωλίας εἶναι ὁ τάλαρος, περὶ οὗ ἐγένετο ἤδη λόγος.

Καράμπα ἢ βούρτσα.

Κάδος στενὸς κατὰ τὸν πρῶτον καὶ ἀνοιχτότερος κατὰ τὸ δεύτερον, ὕψους 1,50 περίπου καὶ συνήρως μὲν δια ξύλινων στεφανῶν, λέγεται καράμπα παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς Αἰτωλοῖς καὶ βούρτσα παρὰ τοῖς πεδινοῖς. εἶναι δὲ ἀπαραίτητον τὸ δοχεῖον τοῦτο διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ βουτύρου.

Τοποθετεῖται ὄρθιον εἰς τὸ ἄκρον τῆς ποιμενικῆς καλύβης· ἐπὶ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαρας ἡμέρας χύνεται ἐντὸς τὸ γάλα, ὅσον ἀμέλγεται ἐκ τοῦ ποιμνίου. Ἐντὸς τοῦ δοχείου τοῦτου τὸ γάλα ζυμοῦται, ξυνίζει, γίνεται χοντρόγαλο. Διὰ τὴν γίνῃ βούτυρον, ἀνάγκη νὰ διαρῶνῃ ἀρκούντως ἐντὸς τῆς καράμπας. Δέγνεται δὲ διὰ τινος μακροῦ κυλινδρικοῦ ξύλου ὕψηλοτέρου τοῦ δοχείου, ὅπερ εἰς τὸ κάτω ἄκρον καταλήγει εἰς ξύλινον ἐπίσης δίσκον μετ' ἀκτινοειδῶς διατεταγμένων ἐγκοπῶν. Ὁ ποιμὴν συλλαμβάνει τὸ ὄργανον τοῦτο διὰ τῶν δύο χειρῶν του ἀπὸ τὸ ἄνω μέρος καὶ τὸ κτυπᾷ πρὸς τὰ κάτω ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐντὸς τῆς βούρτσας γάλακτος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ γάλα δέγνεται ἐπὶ πολλὴν ὥραν. Τὸ ὄργανον τοῦτο λέγεται βουρτσιούξυλο ἢ

καραμπόξυλο. Μετ' ἄρκετὴν ὥραν τὸ βούτυρον ἐπιπολάζει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ γάλακτος· τότε ὁ ποιμὴν διὰ τῶν δύο παλαμῶν του τὸ συλλέγει εἰς βῶλους καὶ τὸ τοποθετεῖ εἰς κακάβι ἢ καδίσκον.

Τὸ ἀπομένον γάλα εἶναι τὸ ξυνόγαλο καὶ ἐκ τούτου κατασκευάζεται ἡ βουσίνα καλουμένη παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς, ἢ πρέντζα παρὰ τοῖς πεδινοῖς, ἢ τενομάτια ἀλλὰ καὶ ξύνα ὀνομαζομένη, ἢ ἡλαδὴ ἄλευροειδὴ ἀποστρωμένον τυρῶν τοῦ ὁποῦ μεγάλην χρῆσιν ποιοῦνται ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ χλωροῦ, ἀλλὰ καὶ ἀλατισμένου. Τὴν πρέντζαν τρώγουν ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ ἀνάμεικτον μετὰ τυροῦ.



*Υψος 1,80

*Υψος 1,50

Εἰκ. 73. Καράμπα ἢ βούρτσα.

Τὸ καρδάρι ἢ βεδούρα.

Καδίσκος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ βάρος ὅκως ἢ δύο τὸ πολὺ ὀκάδων ὀνομάζεται καρδάρι ἢ βεδούρα, καὶ εἶναι δοχεῖον πολὺ-χρηστον παρὰ τοῖς ποιμέσι. Κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν εἰδικῶν τεχνιτῶν, οὔτινες, ὡς καὶ ἄλλοτε ἐλέχθη, ὀνομάζονται καδάδες. Κατασκευάζεται δὲ μὲ μικρὰς δοῦγες ἐκ ξύλου ἀρκεύ-

θου καὶ συναρμολογεῖται διὰ στεφανῶν ξυλίνων ἢ καὶ σιδηρῶν.



Εἰκ. 74. Καρδάρια.

Ἐντὸς τοῦ καρδαρίου ἡ βεδούρας πηγνύεται ἢ γιαούρτη καὶ ἀπ' ἐκεῖ τρώγεται. Ἐνεκα τούτου δὲ καὶ χρησιμοποιεῖται ὡς μέτρον αὐτῆς. Οὕτω λέγεται· μὴ βεδούρα διαούρητη ἢ ἓνα καρδάρια διαούρητη. Δι' αὐτῆς μεταφέρεται ἐπίσης γάλα ἢ βούτυρον, σπανιώτερον δὲ χρησιμοποιεῖται καὶ διὰ μεταφορὰν ὕδατος ἀπὸ πηγῆν εἰς τὴν ποιμενικὴν καλύβην.

Καρδάρια.

Μεγαλύτερος τῆς βεδούρας πλῆθος, δυνάμενος νὰ περιλάβῃ καὶ δέκα ὀκάδας γάλα, κατὰ τοὺς ποιμένισι τῶν Βαρδουσίων λέγεται καρδάρια. Μὲ καρδάρια πλεῖται τὸ γάλα διὰ τὴν μετακομίαν. Οὕτω λέγεται· ἀγέρας ἄσες καρδάρες γάλα πρὸς τόσο τὴν καρδάρια. Ἡ καρδάρια διαφέρει τῆς βεδούρας, διότι στερεῖται καὶ ἀρβάλης.

Καὶ ἡ καρδάρια εἶναι ἀπαραίτητον δοχεῖον εἰς τοὺς ποιμένας, οἵτινες τὸ μεταφέρουσι καὶ εἰς τὰ πεδινά, ὅπου ὁδηγοῦσι τὰ ποιμνιά των πρὸς παραχείμασιν. Τώρα τελευταῖον ἀντὶ ξυλίνων καρδαρίων, αἵτινες εἶναι βαρεῖαι, μεταχειρίζονται ἐκ λευκοσιδήρου τοιαύτας.

Διαουρτολόος.

Μικρὸν οἰονδήποτε δοχεῖον, εἰς τὸ ὁποῖον φυλάττεται μικρὰ ποσότης γιαούρτης, ἵνα χρησιμεύῃ ὡς πιτῦα πρὸς πῆξιν γιαούρτης λέγεται διαουρτολόος. Ὁρθιο διαουρτολόον πρέπει νὰ ἔχῃ ἐκάστη ποιμενικὴ οἰκογένεια.

Λεβέτι.

Διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ τυροῦ ὁ ποιμὴν χρησιμοποιεῖ καὶ μέγαν λέβητα. Σφύζεται δὲ τοῦ λέβητος τούτου ἡ ἀρχαία ὀνομασία παρὰ τοῖς ποιμέσι. Τὸ λεβέτι τοῦτο κατασκευάζουσιν οἱ καζαντζήδες ἀπὸ χαλκόν. Διαφέρει τοῦ καζανιοῦ κατὰ τὸ ὅτι ἔχει στόμιον εὐρυτέρων διαστάσεων ἀπὸ τῶν τοῦ πυθμένος του. Γανώνεται δὲ συχνά, διὰ νὰ εἶναι καθαρός.



Εἰκ. 75. Λεβέτι. (1:20)

Ἐντὸς τοῦ λεβετιοῦ οἱ ποιμένες βράζουν τὸ γάλα, θέτουσιν ἔπειτα τὴν ὀψάριον καὶ πηγνύουσι τὸν τυρόν. Εἶναι τὸ μᾶλλον ἀπαραίτητον ὄργανον διὰ τὴν πῆξιν τοῦ τυροῦ. Ἀντὶ πυροστιᾶς κατὰ τὴν βρασὶν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιοῦσιν οἱ ποιμένες τρεῖς ὕψους ῥάβδους, τοὺς ὁποίους θέτουσιν εἰς τὰ τρία ἅκρα τῆς πυλῆς καὶ ἐπ' αὐτῶν τοποθετοῦσι τὸ λεβέτι.

Διὰ τὴν κατὰ μικρὰς ποσότητας μεταγίνεσιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιεῖται ὁ κούτουλας, περὶ τοῦ ὁποίου ἐγένετο ἤδη λόγος. Μεγάλῃ χρῆσις ἐπίσης γίνεται παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῦ τασιοῦ. Προτιμῶσιν ὅμως μεγάλα τάσια, διὰ νὰ περιλαμβάνωσιν ἀρκετὴν ποσότητα γάλακτος, ὅταν φιλεύωσι. Κουταλίων ποιοῦνται χρῆσιν ξυλίνων ἢ κερατίνων τοιούτων, ὅπως ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος.

Διὰ τὴν ἀποθήκευσιν ὕδατος πρὸς πόσιν οἱ ποιμένες χρησιμοποιοῦσι τὶς μπαρδάκες, περὶ ὧν εἴπομεν ἤδη, ἀλλὰ ποιοῦνται χρῆσιν καὶ ἀσκῶν.

Ματαρᾶς.

Ματαρᾶς εἶναι ἀσκὸς ἐκ δέρματος αἰγός, εἰδικῶς κατεργα-

ζόμενος, μὲ στόμιον στενόν, εἰς ὃ τοποθετεῖται καὶ ξύλινον ἢ μεταλλινον ἐπιστόμιον, φρασσόμενον διὰ πώματος ξυλίνου. Ὁ τοιοῦτος ἀσκὸς σύρεται διὰ σχοινίου λινοῦ, ἐξαρτωμένου ἀπὸ τὰ δύο ἄκρα αὐτοῦ ἐν εἴδει σακκουλοσκοίνου· φέρεται δὲ ἐπὶ τοῦ ὤμου ὑπὸ τοῦ ποιμένος, ὅταν οὗτος πρόκειται νὰ ὀδηγήσῃ τὰ ποίμνιά του εἰς μέρη, μὴ ἔχοντα πηγαῖα ὕδατα. Ὁ ματαρᾶς κρέμαται σχεδὸν πάντοτε καὶ ἀπὸ τὸν μεσαῖον στύλον τῆς ποιμενικῆς καλύβης.¹

Ἡ τσαντήλα.

Τετράγωνον λευκόν, ἀγανόν, μάλλινον ὕφασμα, φέρον κατὰ τὰ τέσσαρα αὐτοῦ ἄκρα στρογγύλην, λέγεται τσαντήλα καὶ εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὸν ποιμήνα. Εἰς τὴν τσαντήλαν τίθεται ὁ χλωρὸς τυρὸς, ὅταν συλλεθῇ ἡ περιστάσις· περισφίγγεται κατόπιν καὶ κρεμᾶται ἀπ' ὀφθαλμοῦ τοῦ ποιμενικοῦ στρογγύλου τσαντήλας, νά περιλάβῃ 4—5 ὀκάδας χλωροῦ τυροῦ, χρησιμεύει δὲ καὶ ὡς μέτρον αὐτοῦ. Οὕτω λέγεται : πῆρα μιὰ τσαντήλα τυρί.

Ἐκαστος ποιμὴν χρησιμοποιοῖ πολλὰς τσαντήλας, τὰς ὁποίας ὑφαίνει ἢ σύζυγός του. Ὅταν μεταφέρῃ τὸν τυρόν του πρὸς πώλησιν εἰς τὴν πόλιν, κρεμᾷ τέσσαρας τσαντήλας ἐκατέρωθεν τοῦ σάγματος τοῦ ζώου του.

Μετὰ τὴν ἐκκένωσίν των αἱ τσαντήλαι πλύνονται καθαρῶς διὰ σάπωνος. Ἐκ τῆς καθαριότητος τῆς τσαντήλας κρίνει τις περὶ τῆς καθαριότητος τοῦ ποιμένου ἐν γένει.

¹) Ὁ ματαρᾶς δὲν εἶναι καὶ τόσο ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς ποιμέσι.

ΜΕΡΟΣ Γ'

ΑΙ ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΟ ΨΩΜΙ.

Τὸ ψωμί ἐν Αἰτωλίᾳ ζυμοῦται κατὰ δύο τρόπους, ἀνεβατὸ ἢ λειψό. Ἀνεβατὸ ψωμί ὀνομάζεται, ὅταν περιέχῃ ἐντὸς ζύμην, λειψὸ δὲ τὸ ἄζυμον. Τὸ ἀνεβατὸ προῖεται μετὰ τὸ ζύμωμα εἰς θερμὸν μέρος, ὅπως γίνη, ὁλοκαύτωσιν, καὶ μετὰ τοῦτο ψήνεται. Τὸ λειψὸ πλάθεται συνεχῶς ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι ἐν σχήματι κύκλου, κεντᾶται μὲ τὰς ἄκρας αἰχμὰς τοῦ περονίου καὶ ἀμέσως ῥίχνεται, δηλαδή τίθεται ἐπὶ ἐστίαν, καλύπτεται μὲ τὴν γάστραν καὶ ψήνεται· αὐτὸ λέγεται μπουγάτσια.

Ψωμί κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ ἄλευρον ἀραβοσίτου· μάλιστα τὸ ψωμί τοῦτο προτιμᾶται παρ' Αἰτωλοῖς καὶ ἰδίως παρὰ τῷ γεωργικῷ καὶ ποιμενικῷ πληθυσμῷ ὡς οἰκονομικώτερον καὶ θρεπτικώτερον. Τὸ καθάριο, ὅπως λέγεται τὸ σίτινον, θεωρεῖται ὡς ψωμί πολυτελείας, χρήσιμον δι' ἀνθρώπους μὴ ἐργαζομένους.

Τὸ ἐξ ἀλεύρου ἀραβοσίτου κατασκευαζόμενον ψωμί ὀνομάζεται ἀραποσιτίσιο ἢ καλαμποκίσιο. Ζυμοῦται λειψὸ καὶ ἡ σφαιρική μᾶζα, εἰς ἣν καταρτίζεται, πλάθεται εἰς τὸ πλαστήρι καὶ ῥίχνεται εἰς τὴν ἐστίαν, ἵνα ψηθῇ διὰ τῆς γάστρας. Τὸ εἶδος τοῦτο ὀνομάζεται κουλούρα ἢ πλαστάρι ψωμί.

Υπάρχει ὁμοίως καὶ ἄλλος τρόπος ζυμώσεως, ὅμοιος ἀκριβῶς πρὸς τὸν τρόπον τῆς ζυμώσεως τοῦ ἐξ ἀλεύρου σίτου μετὰ ζύ-

μης, ὅποτε τὸ ψωμί λέγεται ἀνεβατὸ ἀραποσιτίσιο. Τότε ἡ ζύμη τίθεται εἰς ταψίον καὶ ἐκεῖ ψήνεται.

Πρόχειρος κατασκευὴ ἀραποσιτίσιου ψωμιοῦ εἶναι ἡ ἐξῆς. Ζυμοῦται τὸ ἄλευρον μὲ ψυχρὸν ὕδωρ, πλάθεται ἡ ζύμη εἰς τὸ πλαστήρι καὶ ρίχνεται εἰς τὴν ἐστίαν· δὲν καλύπτεται ὅμως μὲ τὴν γάστραν, ἀλλὰ μὲ τὴν σποδὲν (σπούρη) καὶ τοιουτοτρόπως ψήνεται. Ὁ τοιούτου εἶδους ἄρτος ὀνομάζεται χαμοκουκὶ ἢ σταχτοκουλούρα, διότι ψήνεται ἐντὸς τῆς στάκτης καὶ εἶναι συνηθέστατος παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῖς ἐξοχίταις, οἱ ὅποιοι τὸ ζυμώνουν πολλάκις ἐπάνω εἰς λιθίνην πλάκα ἢ σανίδα, σπανίως δὲ καὶ εἰς δέρμα αἰγός. Εἶναι νοστιμώτατος ἄρτος καὶ ἰδίως μετὰ τυροῦ.

Ἄρτος συνηθίζεται καὶ μεκπὲν ἐκ σιτίου καὶ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, ἀλλὰ πάντως ἀνεβατὸς καὶ ὀνομάζεται ἀνακατωτὸ ψωμί.

Ἀπὸ ἀραποσιτίσιου ἀπὸ τοῦ ἀραποσκευάζεται καὶ ἡ μπουκουβάλα, ἣν πρὶν πᾶσι τοῖς ἄλλοις ἔχοντο οἱ Μπουκουβάλας, γυλὸς πηλὸς μὲ ἑλκίον.

Διπυρίτης ἄρτος δὲν χρησιμοποιεῖται ἐν Αἰτωλίᾳ. Ὁ ἄρτος ὅμως, ἅμα δὲν εἶναι νωπός, ὁρτίζεται καὶ πυρώνεται εἰς τὸ πῦρ. Τοιοῦτος ἄρτος λέγεται πυρωμένο ψωμί ἢ πυρωμάδα.

Ὀλόκληρος ὁ ἄρτος λέγεται μὰ πίττα ψωμί, ἓνα πλασιάρι ψωμί, ἓνα ταψὶ ψωμί, μὰ κουλούρα ψωμί. Εἰς πραγματικὰς κουλούρας ζυμοῦται τὸ ψωμί, ὅταν γίνεται γάμος. Τεμάχιον δ' αὐτοῦ λέγεται φλέγγα, ὅθεν καὶ ἐπώνυμον Φλέγγας. Ὁ ξηρὸς φλοιὸς τοῦ ψωμιοῦ ὀνομάζεται κόρα, τὸ δὲ μαλακὸν ἐσωτερικὸν μέρος μεσιὰ καὶ ἡ πρὸς τὸν γῦρον τοῦ ταψιοῦ ξηρὰ κόρα ἄκρη. Ἀναλόγως δὲ τῆς ἐψήσεως λέγεται τὸ ψωμί ραστριόσιο μὲν ὅταν ψήνεται διὰ γάστρας, φουρνόσιο δὲ ὅταν ψήνεται εἰς τὸν φούρνον.

Τὰ ψωμιά λαμβάνουσι καὶ ὀνόματα ἰδιαίτερα, ὅσας τις παρασκευάζονται ἰδιαίτερος δι' ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἐορτὰς ἢ σπουδαίας χριστιανικὰς τοιαύτας. Οὕτω π. χ. λέγεται χριστόψωμο τὸ ψωμί τὸ κεντητὸν ποῦ ἔχει ἐπάνω ἀρνάκια, κατσίκακια, λαμπρό-

ψωμο ὁ ἄρτος τοῦ Πάσχα, βασιλόψωμο ἢ βασιλοκουλούρα ὁ ἄρτος τοῦ νέου ἔτους, ὕψωμα τὸ φέρον ἔκτυπα ἀγίου ἄρτου, διὰ νὰ σηκώνεται ὕψωμα κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς καὶ τῶν Χριστουγέννων, ψωμί γιὰ γάμο τὸ κεντηστὸν φιλοσιτισμένον ψωμί τοῦ γάμου, ψωμί γιὰ λεχώνα ἐπίσης κεντηστὸν καὶ φιλοσιτισμένον, λειτουργιά ἢ πρόσφορο ὁ μικρὸς ἄρτος ὁ προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν, τὸ κέντρον τοῦ ὁποίου ἐξάγει ὁ ἱερεὺς καὶ τελεῖ τὴν θεῖαν ἱεουργίαν, λειτουργόπουλο ὁ μικρότερος πολὺ τῆς λειτουργίας ἄρτος μὲ τύπον τοῦ

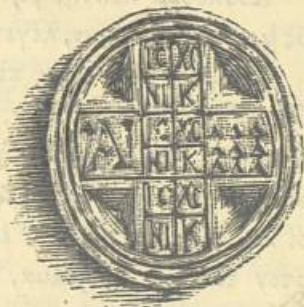


Fig. 76. Βουλόγυρος.

στενοῦ βουλόγυρου προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν. Εἶναι δὲ βουλόγυρος μία ξυλίνη σφαγίς, τὴν ὅταν ἀναπαυέσθωσι ἐπὶ τῇ ἐκκλησίᾳ, παρὰ τὴν δεξιάν, ὅπου ἐστὶν τὸ μέσον θεωρεῖται ὁ κυρίως ἄρτος, ὃν ὁ ἱερεὺς προσφέρει εἰς τὸ δισκάριον ὡς συμβολίζοντα τὸν Ἰησοῦν Χριστὸν ὅστις ἔχει κοῖλα IC. XC. NIKA.

Τὸ πρὸς τὰ δεξιὰ (ἀριστερά, ἅμα ἐκτυπωθῇ ἐπὶ τοῦ ἄρτου) ἔχει ἔγκοilon Α ἔνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὁποίου λόγχην καὶ κάλαμον. Τὸ πρὸς ἀριστερά (δεξιὰ ἐκτυπούμενον) ἔχει ἔγκοila θ τριγωνικὰ πρίσματα παριστῶντα τὰ ἐννέα τάγματα τῶν ἀγγέλων. Τὰ ἄλλα δύο τεμάχια πρὸς τὰ ἄνω καὶ κάτω εἶναι οὕτως εἰπεῖν ἐπικουρικά τοῦ μέσου ἄρτου καὶ ἔχουσιν ἔγκοila τὰ IC XC NK. καὶ εἶναι τὰ ἀναπληρωματικά τοῦ μέσου, ἐὰν τὸ μέσον δι' οἰονδήποτε λόγον καταστῇ ἄχρηστον.

Διὰ νὰ ζυμωθοῦν αἱ λειτουργίαι, πρέπει ἡ οἰκοδόσποινα νὰ εἶναι πολὺ καθαρὰ, ἀπέχουσα ἀνδρὸς καὶ παντὸς ἐν γένει ἁμαρτήματος. Ἀπαιτεῖται δὲ καὶ ἰδιάζουσα προσοχὴ εἰς τὸ ψήσιμον τῶν λειτουργιῶν, διὰ νὰ μὴ καοῦν ἢ μείνουν ἄψητοι. Εἰς τὸ αὐτὸ ταψὶ ἐντίθενται πρὸς ὀπτησιν τρεῖς ἕως τέσσαρες λειτουργιᾶς καὶ ἐν

τῷ μεταξὺ αὐτῶν τὰ λειτουργόπουλα, ἐσφραγισμένα διὰ τοῦ δευτέρου τύπου τοῦ βουλόγυρου, τοῦ κατὰ πολὺ μικροτέρου, ἐν ᾧ εἶναι ἐντυπωμένα τὰ ΙΣ ΧΣ ΝΙΚΑ.

Κουλούρα λεπτή, ψηνομένη ἐντὸς φούρνου καὶ τρωγομένη εὐθὺς μετὰ τὴν ὀπτησιν, λέγεται φλαούνα, ἢ ἄλλοῦ λεγομένη λαγάνα.

Ὁ ἄρτος θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς ἢ πολυτιμότερα τροφή. Ὅταν ἔχω τὸ ψωμί μου, κανέναν δὲν ἔχω ἀνάγκην ! λέγει ὁ Αἰτωλός. Ἰδίως ὁ καλαμποκίσιος ἄρτος, ἢ μπομποτά, θεωρεῖται ἀνωτέρα τροφή, ἢ ἀμβροσία τῶν χωρικῶν. Εἶναι ὀλιγαρκέστατοι καὶ εὐχαριστημένοι, ἐὰν τρώωσι τὸν ξηρὸν καλαμποκίσιον ἄρτον των μὲ κρίμμου, ἢ πράσα, ἢ μαγγίπες ἢ καὶ ἐλαίας. Τυρὶ καὶ ψωμί ἐπίσης προτιμᾶται καὶ τοῦ καλυτέρου φαγητοῦ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Τραχανᾶς.

Μεταξὺ τῶν ἄλλων φαγητῶν συνηθίζονται καὶ χυλοὶ ἐν Αἰτωλίᾳ. Εἰς ἐκ τῶν χυλῶν εἶναι ὁ τραχανᾶς. Κατασκευάζεται κατὰ τὸ θέρος ἐν καιρῷ γαλακτοφορίας εἰσέτι τῶν αἰγοπροβάτων. Πνίγεται, καθὼς λέγουν, δηλαδὴ ζυμοῦται ἄλευρον σίτινον μετὰ γάλακτος βρασμένου ἢ καὶ χοντροῦ. Ἡ ζύμη ἔπειτα αὕτη τρίβεται διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερᾶται διὰ κοσκίνου. Οὕτω καταπίπτει ζυμαρικὸν κοκκῶδες μὲ μέγεθος κόκκων φακῆς περίπου. Ἀποξηραίνεται ἔπειτα τοῦτο ἐπὶ τινας ἡμέρας πρὸ πάντων εἰς σκιάν, καὶ ἀποθηκεύεται εἰς τι μέρος. Αὐτὸ εἶναι ὁ τραχανᾶς. Οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια πρέπει νὰ στερεῖται τραχανᾶ.

Ἡ χρῆσις του κυρίως ἄρχεται με τὰ πρῶτα ψύχη. Πληροῦται σχεδὸν χύτρα ὕδατος· τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ βράζει. Ἐντὸς τοῦ οὕτω βραζομένου ὕδατος τότε ρίπτεται ἀρκετὴ ποσότης τραχανᾶ, ἐνῶ συγχρόνως ἀναταράσσεται τοῦτο διὰ χοχλιαρίου. Οὕτω βράζει ὁ τραχανᾶς ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ ἀποκαθίσταται χυλός. Ἀποῦ πῆξιν ἀρκούντως καταδιψάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι ἢ τὰ πινάκια τρώγεται δὲ ἀμέσως τότε, ἐνῶ ἀχνίζει.

Τραχανᾶς παρασκευάζεται καὶ κατ' ἄλλον τρόπον. Ποσότης σίτου τρίβεται ἢ εἰς τὸν μύλον ἢ εἰς χαβάνιον μέγα καὶ ἀποκαθίσταται εἰς ἄλευρον χονδρόκοκκον. Ἐντὸς λέβητος βράζεται γάλα ἀρτίως ἀμελχθέν. Ἐντὸς τοῦ βράζοντος τούτου γάλακτος ρίπτεται τὸ χονδρόκοκκον τοῦτο ἄλευρον καὶ ἀναταράσσεται διαρκῶς τὸ παρασκευάσμα. Ἐπὶ τὴν βράσιν καὶ ἐξάτμισιν ἀφ' ἐνὸς τοῦ γάλακτος καὶ ἡ ἐξαλειψμένη ἐπίχυσις τοῦ ἀλεύρου ἐπιπέρει θύματα ἢ εἰς ζύμη ὅπως τὰς ὁμοίας πρὸς τὴν τοῦ ζυμούμενου ἄρτου. Ἀμέσως καταδιψάζεται ἡ χύτρα καὶ ἀποχωρίζεται ἡ ζύμη εἰς τεμάχια ἢ ἐπὶ σινδόνης ἀπλουμένη εἰς ὑπόσκιον μέρος. Ἀποῦ τὰ τεμάχια ταῦτα ἀποξηρανθῶσι κάπως ἀποτρίβοντα διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερῶνται διὰ τῶν ὀπῶν κοσκίνου. Ὁ οὕτω παρασκευαζόμενος τραχανᾶς εἶναι τὸ μολογοῦρι, ἀλλ' ἐν Αἰτωλίᾳ λέγεται τριφτὸς τραχανᾶς.

Καὶ αὐτοῦ ἡ χρῆσις εἶναι ὁμοία πρὸς τὴν τοῦ κοινοῦ τραχανᾶ, ἀλλὰ τίθεται καὶ εἰς κρέας τσιγαριστόν, γίνεται δὲ καὶ σούπα, δηλαδὴ ἀντικαθιστᾷ τὴν χρῆσιν τῆς ὀρύζης.

Φύλλα ἢ πέτρα

Ταῦτα κατασκευάζονται ζυμούμενα με χρόκους αὐγῶν. Ἡ οὕτω παρασκευαζομένη ζύμη ἀποχωρίζεται εἰς τεμάχια ἀπλοῦμενα εἰς πέτρα. Τὰ πέτρα αὐτὰ ἀπλοῦνται καὶ ἀποξηραίνονται.

Μετά τὴν ἀποξήρανσιν κατατεμαχίζονται διὰ μαχαιρίου καὶ ἐξασφαλίζονται εἰς σακκούλαν. Αὐτὰ εἶναι τὰ ἄλλου λεγόμενα χυλόπιτες, καὶ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ δρύζης. Βράζονται καὶ μόνον τῶν τὰ φύλλα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ.

Τριφτάδες ἢ μπιρμπιλόνια.

Ἐντὸς ἀλεύρου σιτίνου ἐπιχέεται ὀλίγον ὕδωρ καὶ ἀναταράσσεται διὰ τῆς χειρὸς τὸ μεῖγμα. Οὕτω σχηματίζονται τεμάχια ζύμης καὶ ἄλευρον ἀμιγές. Τὸ παρασκευάσμα τοῦτο ρίπτεται ἐντὸς ὕδατος βρασθέντος εἰς χύτραν ἐπὶ τοῦ πυρὸς, καθ' ὃν τρόπον ρίπτεται καὶ ὁ τραχανάς. Ἐννοεῖται, ὅτι διὰ κοχλιαρίου διαρκῶς ἀναταράσσεται τὸ μίγμα ὕδωρ, ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ ἀναταράσσεται ἄλας. Ἀφοῦ διὰ τοῦ βραχυῦ παρασκευασθῇ οὗτος χυλὸς, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενεῖται εἰς τὰ πινάκια. Ὁ χυλὸς αὗτός εἰς τὰ ὀρενὰ ὀνομάζεται τριφτάδες, εἰς τὰ πινάκια δὲ λέγεται μπιρμπιλόνια. Εἶναι φαγητὸν σαρακοστιανὸν καὶ παρασκευάζεται ἰδίως κατὰ τὰ χειμερινὰ ψύχη.

Κουρκούτη.

Ἡ κουρκούτη μαγειρεύεται μὲ ἄλευρον ἀραβοσίτου. Ἐντὸς τηγανίου βαθέος ἢ ἐντὸς χύτρας βράζεται ὕδωρ. Μία ποσότης κοσκινισμένου ἀλεύρου ἀραβοσιτίνου χύνεται ἐντὸς ψυχροῦ ὕδατος καὶ ἀναταράσσεται, ὥστε γίνεται χυλός. Ὁ κίτρινος αὗτός χυλὸς χύνεται ἐντὸς τοῦ βράζοντος ὕδατος καὶ ἀναταράσσεται διὰ κοχλιαρίου, μέχρις οὗ βράση καλῶς ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ τὸ ἀνάλογον ἄλας. Ὁ χυλὸς οὗτος τρώγεται μὲ κοχλιάριον καὶ παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν εἶναι ψυχρὸς πολὺ.

Ἐάν ὁ χυλὸς αὐτὸς γίνη πηκτὸς πολὺ καὶ περιέχη καὶ ἔλαιον ἄφθονον, τότε ὀνομάζεται **μαμαλίγκα**. Τὴν μαμαλίγκαν τρώγουσιν ἄνευ ἄρτου οἱ ποιμένες, διότι εἶναι φαγητὸν προχείρως παρασκευαζόμενον καὶ εὐγευστον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄

ΠΙΤΤΕΣ

Ἡ πίττα θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς τὸ εὐκολώτερον, ὀλιγοδανώτερον καὶ νοστιμώτερον φαγητόν. Ἐν πάσῃ περιπτώσει ἀπορίας προσφαγίου «*θὰ φκειάσωμε κατὰ τὴν οὐλά!*» λέγει ἡ οἰκοδέσποινα, καὶ ἐν ἀκαρεῖ παρασκευάζει τὴν πίτταν πρὸς ὄψησιν.

Πίττας εἶναι πολλὰ καὶ διαφόρων ὀνόματι, ὡς ἑξῆς: **ΑΚΑΔΗΜΙΑ** καὶ **ΑΘΗΝΩΝ** κατὰ διαφόρους περιστάσεις.

Ἡ πολυτελεστέρα πασῶν καὶ νοστιμώτερα εἶναι ἡ **τυρόπιττα** ἢ **πειρόπιττα** ἢ **τυρόψωμο**. Παρασκευάζεται, ὅπως καὶ αἱ ἄλλαι πᾶσαι, ἐντὸς τοῦ ταψίου μὲ **πίτρα** μὲ **σαράντα** **πίτρα** εἶναι ἡ πολυτελεστέρα. Τίθεται ἐν πέτρῳ, ἐπιπάσσεται ἐπάνωθεν αὐτοῦ πολλὰς βουτύρου καὶ αὐγῶν μετὰ μικρῶν τεμαχίων τυροῦ καὶ καλύπτεται διὰ δευτέρου πέτρου, ἐφ' οὗ ἐξαπλοῦται καὶ αὖθις ἡ αὐτὴ ὕλη τίθεται τρίτον, τέταρτον πέτρῳ καὶ οὕτω καθεξῆς μέχρι τοῦ τελευταίου, ἄνωθεν τοῦ ὁποίου τίθενται κατὰ διαστήματα τεμάχια βουτύρου καὶ ἐπιχύνεται τὸ ὑπόλοιπον τοῦ πολτοῦ. Μετὰ τὴν κατασκευὴν φέρεται εἰς τὴν ἐστίαν καὶ καλύπτεται ὑπὸ τὴν κεκαυμένην ἤδη γάστραν, ὅφ' ἣν μένει ἕως οὗ βράσῃ. Ἡ τοιαύτη τυρόπιττα κατασκευάζεται κυρίως καὶ πρωτίστως τὴν Κυριακὴν τῆς Τυραπόκρεω, ἀλλὰ καὶ ὡς φαγητὸν γάμου ἢ πανηγύρεων, ὅτε συνηθίζεται νὰ παρατίθεται τράπεζαι.

Κολοκυθόπιττα πλουσία εἰς ὕλικά θεωρεῖται, ὅπως καὶ ἡ τυρόπιττα, πίττα πολυτελείας. Παρασκευάζεται μὲ τὰ ξύσμαῖα τοῦ κολοκυθιοῦ, ὅπως τὰ ἀποκόπτει ἡ οὐρά τῆς ξύστρας ¹⁾, ἀναμειγμένα μὲ κρόκους ὥων, βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ. Τὸ τοιοῦτον ὕλικόν παρεντίθεται μεταξύ τῶν πέτρων καὶ οὕτω καταρτίζεται ἡ κολοκυθόπιττα καὶ ψήνεται ὡς καὶ ἡ τυρόπιττα. Κατὰ τὸ θέρος ἡ κολοκυθόπιττα, ὅτε οἱ κῆποι γέμουσι κολοκυθίων, εἶναι συνηθέστατον καὶ προχειρότατον φαγητόν ²⁾.

Λαχανόπιττα καὶ εἰδικώτερον **σπανακόπιττα**, **πρασόπιττα** ³⁾, **λαπατόπιττα**, εἶναι ἡ πίττα, ἣτις παρασκευάζεται μὲ κεκομμένα εἰς λεπτὰ τεμάχια λάχανα, ἀναμειγμένα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ, ὅτε λέγεται *δοιυμένη*, ἢ ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον μόνον, ὅτε λέγεται *ἐνὶ ἔλαιῳ* ἢ *σαρακοστιανή*. Ἡ τελευταία εἶναι νοστιμωτέρα τῶν ἄλλων.

Κρεατόπιττα παρασκευάζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε γίνεται ἡ πρώτη λαοὺς τῆς Θεοφάνειας, τὸ ὅποιον παρεντίθεται μεταξύ τῶν πέτρων, ὡς καὶ λίπος χοίρου. Τὸ τοιοῦτον παρασκευάζεται μὲ κρόκους καὶ τρίμματα τυροῦ. Κατὰ τὴν ἐποχὴν ταύτην λέγεται **κρεατόπιττα** ἢ **μπρέκι**.

Κοτόπιττα παρασκευάζεται μὲ τεμάχια ὄρνιθος, παρεντιθέμενα μεταξύ τῶν πέτρων, καὶ βούτυρον. Τοιαῦται πίτται συνηθίζονται κατὰ τὰς κρεαταπόκρεως.

Ψαρόπιττα παρασκευάζεται ἰδίως εἰς τὰ παραλίμνια τῆς Αἰτωλίας μὲ μικρὰ θιρίγκια καὶ γλανίδια, τὰ ὅποια δὲν ἔχουσι κόκκαλα. Παρασκευάζεται δὲ ὡς *σαρακοστιανή* κατὰ τὸ *σαρανταήμερον*, παρεντιθεμένων τῶν ἰχθύων μετὰ ἐλαίου μεταξύ τῶν πέτρων.

Γαλατόπιττα συνηθίζεται κατὰ τὴν ἄνοιξιν καὶ ἰδίως παρὰ

¹⁾ Ἡ οὐρά τῆς ξύστρας (ἴδ. σελ. 92) λήγει εἰς δακτύλιον μὲ χεῖλη κοπτερὰ. Μὲ αὐτὰ εὐτεταῖ ἐσωτερικῶς τὸ κολοκύθι.

²⁾ Κολοκύθια κρατοῦνται καὶ διὰ τὸν χειμῶνα καὶ παρασκευάζονται κολοκυθόπιττες.

³⁾ Ἡ πρασόπιττα κατασκευάζεται κυρίως ὡς προσφορά εἰς λεχώ.

τοῖς ποιμέσι. Μεταξὺ μόνον δύο πέτρων παρεντίθεται τὸ βρασμένον γάλα μεμειγμένον μὲ ἀραβοσίτινον κυρίως ἄλευρον καὶ τὸ παρασκευάσμα ψήνεται. Δὲν ἀποκλείονται καὶ κρόκοι αὐγῶν ἀπὸ τὸν πολλὸν τοῦ γάλακτος καὶ τοῦ ἀλεύρου. Καθ' ὅμοιον τρόπον παρασκευάζεται καὶ ἡ *μυζηθρόπιττα* καὶ *πρεντζόπιττα*, διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων ἀντὶ τοῦ πολλοῦ τοῦ γάλακτος κλπ. παρεντίθεται μεταξὺ τῶν πέτρων *μυζήθρα* ἢ *πρέντζα*.

Ἡ *τραχανόπιττα* εἶναι ἀπὸ τὰς συνηθεστάτας πίττας, διότι *τραχανᾶ* δὲν στερεῖται οὐδεμίᾳ αἰτωλικῇ οἰκογένειᾳ· τὸν παρασκευάζει κατὰ τὸ θέρος, ὅτε γαλακτοφοροῦσι τὰ ποιμνία. Παρασκευάζεται πολλὸς ἐκ *τραχανᾶ*, ὕδατος, κρόκων ὧν καὶ βουτύρου ἢ χοιρείου λίπους· ὁ τοιοῦτος πολλὸς, περιέχον καὶ τρίμματα τυροῦ, ἐξαπλοῦται εἰς ταψίον καὶ ψήνεται. Αὕτῃ εἶναι ἡ *τραχανόπιττα* τῶν ὀρεινῶν. Εἰς τὰ πεδία ὁ πολλὸς παρεντίθεται μεταξὺ πέτρων· παρασκευάζεται ὅμως *τραχανόπιττα* μὲ

πέτρα καὶ *λύματα*.
Γυζόπιττα γίνεται, ἂν μεταξὺ τῶν πέτρων παρεντιθῇ ὀρυζά, περιέχοντα μικρὰ τεμάχια κρομμύων ἢ πατάκων, καὶ ἔλαιον. Ἡ τοιαύτη πίττα εἶναι *σαρακοστιανή* καὶ συνηθίζεται ἰδίως εἰς τὰ ἀπόκεντρα αἰτωλικά χωρία.

Μακαρονόπιττα γίνεται μὲ *μακαρόνια*· δηλαδή μεταξὺ τῶν πέτρων τίθενται *μακαρόνια* τριμμένα, τυρὸς τριμμένος καὶ κρόκοι αὐγῶν, ἀπαραιτήτως δὲ καὶ βούτυρον. Ἡ *μακαρονόπιττα* εἶναι πίττα τῆς ἐβδομάδος τῆς *Τυρινῆς*.

Ἡ *προζυμόπιττα* ἢ *ζυμαρόπιττα* παρασκευάζεται μὲ χυλὸν πυκνόρρευστον ἀπὸ καλαμποκίσια ἀλεύρια, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ὡς ἄρτύματα τίθενται βούτυρον καὶ τεμάχια τυροῦ. Γίνεται ἄνευ πέτρων καὶ ψήνεται.

Μπαμπανέισα ἢ *μουσούντρα* παρασκευάζεται μὲ λάχανα ἀναμεμειγμένα μὲ ἔλαιον. Ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου στρώμα ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου· ἐπ' αὐτοῦ ἐξαπλοῦται τὸ στρώμα τῶν λαχάνων καὶ ἐπάνωθεν αὐτοῦ ἄλλο στρώμα ἀλεύρου ἐν εἶδει



πολτοῦ. Τὸ παρασκεύασμα τοῦτο ψήνεται. Ἡ μουσούντρα παρασκευάζεται ἰδίως τὴν Μεγάλην Ἑβδομάδα, ὅτε ἀπαιτεῖται αὐστηρὰ νηστεία.

Ἡ ταρκάσα πίττα γίνεται μὲ τραχανᾶ καὶ κολοκύθι, μεμειγμένα εἰς πολτόν, περιέχοντα κρόκους αὐγῶν καὶ βούτυρον ἢ λίπος. Ὁ τοιοῦτος πολτός ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου ἄνευ πέτρων καὶ ψήνεται.

Κατὰ τὸν χρόνον τοῦ τρυγητοῦ καὶ τῆς παραγωγῆς τοῦ γλεύκους παρασκευάζεται καὶ ἡ μουστοπίττα. Ἐντὸς βεδρασμένου γλεύκους ρίπτεται σίτινον ἄλευρον καὶ παρασκευάζεται πολτός, ὅστις βράζεται ἐντὸς κακαβιοῦ ἐπὶ πολὺ καὶ κατόπιν κενοῦται ἐντὸς ταψίων ἢ πινακίων καὶ ἐκτίθεται εἰς ψυξιν. Αὐτὸ εἶναι ἡ μουστοπίττα.

Κατὰ παρόμοιον περὶ τὸν τρόπον παρασκευάζεται καὶ μελόπιττα· ἡ μόνη διαφορὰ ἐπεὶ τὰς μουστοπίττας εἶναι ὅτι πρὸς παρασκευὴν τοῦ πολτοῦ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ μουστῆς μέλι, ἢ τὰ ἀποπλύματα τῶν κηρύθων μελλίου, τὰ ὅποια περιέχουσι μέλι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

Ψητόν.

Ψήνονται ἐν Αἰτωλίᾳ ἀκέραια σφάγια διὰ σουφλίου εἰς τὸ πῦρ. Τὸ Πάσχα ἐκάστη οἰκογένεια θὰ ψήσῃ τὸν πασχαλινὸν ἄμνον. Οἱ ποιμένες ψήνουν καὶ δεῦτερον τοῦ Ἀγίου Γεωργίου καὶ εἰς ἐκτάκτους ἄλλας περιστάσεις, ὡς π. χ. προκειμένου νὰ φιλοξε-

νήσωσιν εἰς τὴν στάνην των ξένους. Ἐπίσης στέργα σφάγια ψήνονται κατὰ τὸ θέρος, ὅτε παχύνονται. Στεροπροβατῖνα εἶναι ἀρίστη ὡς ψητὸν κρέας. Ἐν γένει τὰ ὀπτὰ κρέατα θεωροῦνται παρ' Αἰτωλοῖς ὡς τὰ ἐκλεκτότερα κρέατα διὰ τοῦτο γάμος, πανηγυρίς καὶ ἐπίσημος ἡμέρα εἶναι ἀδύνατον νὰ ἐννοηθῇ ἄνευ ψητοῦ κρέατος.

Ἀποῦ ψηθῇ τὸ σφάγιον τεμαχίζεται διὰ μαχαίρας ἐν πρώτοις εἰς τέσσαρα μεγάλα τεμάχια. Κατόπιν ἕκαστον τῶν τεσσάρων κόπτεται εἰς μικρότερα τεμάχια καὶ παρατίθεται εἰς τὴν τράπεζαν. Νοστιμώτερος καὶ ἐκλεκτότερος μεζὺς θεωροῦνται τὰ πλευρὰ τοῦ ζώου.

Ὡς ψητὰ παρασκευάζονται πρόβατα, αἰγίδια καὶ χοιρίδια, σπανιώτατα μοσχάρια. Ἡ παράθεσις ψητῶν πάντως ἔχει τι τὸ ἐορταστικόν.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΝΟΝ ΑΘΗΝΩΝ

Τεμάχιον κρέατος ἐξ οἰουδήποτε σφάγιον ἀρκετὰ μέγα τηγανίζεται ἐν πρώτοις εἰς τηγάνιον με βούτυρον. Κατόπιν ἀλατίζεται, πεπεριάζεται καὶ τίθεται ἐντὸς τῆς χύτρας, ἥτις πληροῦται δι' ὕδατος, σκεπάζεται διὰ τοῦ κηπακίου καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ τῆς πυροστιᾶς. Ἀποῦ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ὀλιγοστεύσῃ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται ὁ καπαμάς. Τὸ τοιοῦτου εἶδους μαγείρευμα παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν πρόκειται νὰ φιλοξενηθῶσι ξένοι.

Κρέας με ζουμί.

Τὸ μᾶλλον συνηθιζόμενον μαγείρευμα παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς Αἰτωλοῖς εἶναι κρέας με ζουμί. Κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια τὸ κρέας καὶ ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἐκεῖ τοιγαρὶζεται, δη-

λαδὴ ξηροφνέται ἄνευ ὕδατος καὶ μόνον μὲ τὸν ἐκάστοτε διὰ τοῦ κοχλιαρίου χυνόμενον ὀλίγον ζωμόν, τὸν περιέχοντα καὶ βούτυρον. Τὰ τεμάχια οὕτω ξηροφνηόμενα ροδοκοκκινίζουν ἐντὸς τῆς χύτρας. Μετὰ τοῦτο ἡ χύτρα πληροῦται σχεδὸν ὕδατος καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ νὰ βράσῃ. Ἀφοῦ ἐπ' ἀρκετὸν βράσῃ, ὥστε νὰ ἐλαττωθῇ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται, κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι καὶ τρώγεται μὲ τὸ κοχλιάριον. Αὐτὸ εἶναι τὸ κρέας μὲ ζουμί, νοστιμώτατον ὡς τσιγαρισμένον.

Γιαχνὶ κρέας.

Καθ' ὅμοιον τρόπον περὶπου, ὅπως τὸ ἀνωτέρω κρέας μὲ ζουμί, παρασκευάζεται καὶ τὸ *γιαχνὶ*. Μετὰ τῶν τεμαχίων τοῦ κρέατος τσιγαρίζονται καὶ τὰ παρακάτω κρόμμυα. Κατόπιν δέ, ἀφοῦ βράσῃ ὁ ζωμός, ῥίπνεται εἰς τὴν χύτρας ὄρυζα, μακαρόνια, *γιαχνικά*, λουλάκια, τραχανᾶ, κλωρά, τριγωνάκια, χιλιόπιττες κτλ. Τὸ εἶδος καὶ ὑποκειμένου τούτου ἐπιδέχεται ὅ,τι-δήποτε ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ. Ῥίπνεται ἔπειτα καὶ τρώγεται.

Ἐννοεῖται ἀναλόγως τοῦ ὀλιβοῦ, ἐκ τοῦ ὁποίου παρασκευάζεται τὸ *γιαχνὶ* τοῦτο, ἔχει μερικωτέρας ὀνομασίας, οἷον *ρῦζι γιαχνί*, *μακαρόνια γιαχνί*, *τραχανᾶ γιαχνί* κτλ. Καὶ τὸ φαγητὸν αὐτὸ εἶναι ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα παρ' Αἰτωλοῖς.

Στιφάδο ἢ σουφριγάδα

Κόπτουν εἰς τεμάχια κρόμμυα καὶ τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ βράζουν μόνα των ἐπὶ τινα ὥραν, ἂν πρόκειται νὰ μαγειρευθῇ κρέας τρυφερόν. Ἄν ὅμως τὸ κρέας εἶναι ἀπὸ μεγάλης ἡλικίας σφάγιον, τότε κρόμμυα καὶ κρέας εἰς τεμάχια τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας ταυτοχρόνως. Ἐν Ἀρτοτίνῃ τὰ κρόμμυα κοκκινίζουνται ἐν πρώτοις εἰς τὸ τηγάνι καὶ κατόπιν ρίπτουν-

ται ἐντὸς τῆς χύτρας ὁμοῦ μετὰ τοῦ κρέατος. Ἐπιπροσθέτως ἐντὸς τῆς χύτρας τίθενται καθαρισμένα σκόροδα, φύλλα δάφνης, ἔλαιον, ὄξος καὶ ἡ χύτρα πληροῦται ὕδατος. Ἐπειτα κλείεται διὰ τοῦ πώματος καὶ φράσσεται κατὰ τὰ χεῖλη διὰ ζύμης, ὥστε νὰ μὴ γίνεται ἐξάτμισις. Τὸ μαγεῖρευμα τίθεται ἐπὶ τῆς πυροστιᾶς ἄνωθεν πυρᾶς καὶ ἀφήνεται νὰ βράσῃ οὕτω καλῶς. Μετὰ τὴν βράσιν καταδιβάζεται ἡ χύτρα καὶ τρώγεται τὸ σπιτάδο ἢ σουφριγάδα. Τὸ καλῦτερον σπιτάδο γίνεται ὁ λαγός.

Σούπα.

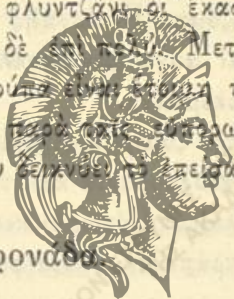
Ζωμός ἀπὸ βρασμένον κρέας χρησιμοποιεῖται διὰ σούπαν. Ἐντὸς ρίπτεται ὄρουζα, ἀνὰ ἓν φλυντζάνι, θ' ἕκαστον ἄτομον, ἡ ζυμαρικό κριθαράκι, βράζεται δὲ ἐν τῇ σούπᾳ. Μετὰ τὴν βράσιν αὐγοκόβεται μὲ λεμόνι καὶ ἡ σούπα εὐχρηστῶς πρὸς διανομήν.

Τὸ φαγητὸν τοῦτο συνηθίζεται πρὸς οἰκονομικὰς ἀνάγκας, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον εἰκνύει τὸ πεισάκταν αὐτοῦ.

Μακαρονάδα.

Τὰ μακαρόνια χρησιμοποιοῦνται πολὺ παρὰ τοῖς πεδινοῖς Αἰτωλοῖς. Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μακαρονάδα, βράζεται τεμάχιον κρέατος, ἀφοῦ τρυπηθῇ καὶ ἐνθεῶσι σκόροδο, μαντανός, πιπέρι καὶ ἀλάτι. Ἐπειτα κοκκινίζεται εἰς τὸν τέντζερε μὲ βούτυρον καὶ ἔπειτα χύνεται ἐντὸς ποτήριον οἶνου καὶ μία κουταλιὰ ντομάτας (μπιλτέ). Εἰς τὸ μείγμα τοῦτο χύνεται ἀρκετὴ ποσότης ὕδατος, καλύπτεται ἡ χύτρα καὶ βράζει ἐπὶ τοῦ πυρὸς ἐπὶ πολλήν ὥραν, ὥστε ἀπὸ τὸ ὕδωρ νὰ ἀπομείνῃ μόλις ἀρκετὴ σάλτσα.

Εἰς ἄλλην χύτραν βράζονται τὰ μακαρόνια μόνον δι' ὕδατος. Ἀφοῦ βράσουν καλῶς, κενοῦνται εἰς μίαν σουπιέραν καὶ ἐπάνωθεν ἐπιπάσσονται μὲ τριμμένον τυρόν καὶ τὴν σάλτσαν



τοῦ κρέατος ἐπίσης ἐπάνωθεν τοῦ μείγματος ἐπιχέεται βούτυρον, λειωμένον εἰς τὸ τηγάνι. Τοιοῦτοτρόπως ἡ μακαρονάδα εἶναι ἑτοιμή καὶ διανέμεται.

Τὸ τοιοῦτον φαγητὸν παρατίθεται εἰς ξένους παρὰ εὐπόρων οἰκογενειῶν, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον δεικνύει τὸ ἐπίσακτον αὐτοῦ, συνηθίζεται δὲ κατὰ τὰς Μεγάλας Ἀπόκρεω. Τὸ κρέας τῆς μακαρονάδας διανέμεται χωριστά.

Κεφτέδες.

Βακίζεται, δηλαδὴ τεμαχίζεται κτυπώμενον ἐπὶ πολὺ, φαχνὸν κρέας ἐπὶ τοῦ κρεατοκοπίου ¹⁾, ὥστε καθίσταται πλέον πραγματικῶς μία ζύμη. Ἐντὸς τῆς ζύμης ταύτης ἀναμειγνύεται ἄλας, πιπέρι καὶ αὐγά. Ὁποῦ ἐκτείνεται μαντανὸς καὶ σκρδοκρέμμουδα ψιλοκομμένα.

Τὴν ποικίλην ζύμην ἡ οἰκοδόποινα ἀπλωροῦσι εἰς τεμάχια στρογγύλα ὡς κουλουράκια καὶ τὰ τηγανίζει εἰς τὸ τηγάνι διὰ βουτύρου καὶ ἐλαίου. Οὕτως οἱ κεφτέδες εἶναι ἑτοιμοὶ καὶ διανέμονται εἰς τὴν τράπεζαν. Εἶναι φαγητὸν σύνηθες ἐν Αἰτωλίᾳ.

Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.

Βακίζεται φαχνὸν κρέας ἐπὶ κρεατοκοπίου καλῶς. Ἀναμειγνύεται ἡ πολτώδης αὐτὴ μᾶζα μὲ ὄρυζαν, ἄλατι καὶ πιπέρι, καὶ δι' αὐτῆς κατασκευάζονται οἱ σαρμάδες μὲ κολοκυθολέλουδα ἢ μὲ φύλλα κλήματος τρυφερὰ ἢ μὲ φύλλα κράμβης. Λαμβάνει ἡ οἰκοδόποινα μικρὰν ποσότητα τῆς πολτώδους μάζης, τὴν θέτει ἐντὸς τοῦ ἄνθους τῆς κολοκύνθης καὶ τὴν περικλείει καλῶς.

¹⁾ Τελευταῖον εἰσῆχθησαν καὶ μηχαναί, δι' ὧν κατακόπτεται τὸ κρέας.

κατασκευάζει οὕτω τὴν δευτέραν, τὴν τρίτην καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς σαρμάδαν καὶ τὰς τοποθετεῖ κατὰ σειρὰν ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἀφοῦ τὴν πληρώσῃ οὕτω, χύνει καὶ ὕδωρ καὶ θέτει ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς πρὸς βράσιν.

Οἱ σαρμάδες εἶναι ἀπὸ τὰ συνηθέστερα φαγητὰ καὶ ἰδίως ὅταν τὸν Μάιον ἀκμάζουν τὰ τρυφερά κληματόφυλλα.

Κρέας στὴ σούφλα.

Πολλάκις ψήνεται κρέας εἰς τεμάχια μὲ τὴν σούφλαν. Πρὸ πάντων συνηθίζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε σφάζεται ὁ χοῖρος. Τοῦ χοίρου τὸ κρέας ἔχει τὴν γλυκυτέραν γεῦσιν, ὅταν τρώγεται οὕτω ψημένον ἐπὶ τὴν σούφλαν. Αὐτὸ εἶναι τὸ λεγόμενον *κιπάπ* ἢ *σουφλάπ*.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Λουκάνικα



ΑΘΗΝΩΝ

Ἐκ τοῦ χοιρείου κρέατος ἐκάστη τέκνονεα αἰτωλικὴ κατασκευάζει τὰ λουκάνικα της, τὰ ὁποῖα πρὸς ἀποξήρανσιν κρεμᾷ ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς. Τὰ λουκάνικα καταναλίσκονται κατὰ τὸ μεταξὺ Χριστουγέννων καὶ Μεγάλων Ἀπόκρεω διάστημα. Ἀποκόπτονται τεμάχια, σουφλίζονται εἰς τὴν σούφλαν καὶ ψήνονται. Ἐπίσης μικρὰ τεμάχια λουκάνικου τηγανίζονται μετὰ ὦων δι' ἐλαίου ἢ χοιρείου λίπους. Οὐχὶ ἀσυνήθης εἶναι καὶ ἡ ὀπτησις τεμαχίου λουκάνικου εἰς τὴν σκάραν. Λουκάνικον πρέπει νὰ φυλάσσεται καὶ διὰ τὸ Πάσχα· τοῦτο θεωρεῖται γούρικο παρ' Αἰτωλοῖς.

Παστὰ κρέατα.

Τὸ κρέας τοῦ χοίρου εἶναι ἀδύνατον νὰ καταναλωθῇ εἰς ὅλην

γας ἡμέρας. Ἡ οἰκογένεια δύναται νὰ συντηρῇται ἐπὶ μῆνα καὶ πλέον, ἅμα μάλιστα ὁ σιτευτὸς παρέσχεν ἀρκούσαν ποσότητα κρέατος. Πρὸς πρόληψιν τῆς σήψεως τοῦ χοιρείου κρέατος, τεμαχίζουν εἰς μερίδας τὴν ποσότητα, τὴν ἀλατίζουν καλῶς καὶ τὴν θέτουν κατὰ στρώματα εἰς τάλαρον. Τοῦτο εἶναι τὸ παστὸν τοῦ χοίρου.

Ὅσάκις εἶναι ἀνάγκη διὰ μαγεῖρευμα ἐξάγεται ἀπὸ τὸν τάλαρον μία μερίς, τίθεται ἐντὸς ὕδατος καὶ βράζεται διὰ νὰ ἀποβάλλῃ τὴν ἀλμύραν. Μετὰ τοῦτο κατακόπτεται εἰς τεμάχια καὶ μαγειρεύεται. Τὸ χοίρειον κρέας συνήθως τρώγεται σουφλιμᾶς ἢ μαγειρευτὸν μὲ τραχανᾶ καὶ κραμβολάχανον.

Ἄλλα παστά κρέατα.

Εἰς τὰ ὄρεϊκά τῆς Ἀττικῆς κατὰ τὴν περίοδον τοῦ χειμῶ-
 νος ἀγορεύονται κίχλαι, ἀλλὰ ὡς ἀπομεινῶδες ὁπῶς λέγονται, κατὰ
 τὸν ἐξῆς τρόπον: Στήνονται ἀγκίστρα εἰς βαλτώδη μέρη. Ἐκα-
 στον ἄγκιστρον δένεται διὰ τὴν ἀκρωτῆς κλωστῆς μήκους ἕως
 0,30 τοῦ μέτρου. Τὸ ἄλλο ἄκρον τῆς κλωστῆς προσδένεται εἰς
 πασσαλίσκον. Τὸ ἄγκιστρον ἔπειτα περιενδύεται διὰ τοῦ δολώ-
 ματος. Ὡς δόλωμα χρησιμοποιοῦνται σκώληκες τῆς γῆς, εὐρι-
 σκόμενοι δι' ἐκσκαφῆς ἐντὸς κόπρου. Ὅταν τὸ ἄγκιστρον περι-
 ενδυθῇ διὰ τοῦ σκώληκος, παρέχει τὴν θέαν σκώληκος. Διὰ νὰ
 στηθῇ, ἐκλέγεται μέρος βαλτώδες, ὅπου ἡ χιὼν δὲν διατηρεῖται,
 ἐνῶ τὰ ἄλλα μέρη εἶναι κατάλευκα ἐξ αὐτῆς. Εἰς τὸ βαλτώδες
 αὐτὸ μέρος διὰ τοῦ ποδὸς κατασκευάζονται ξαγλίστρες, ὥστε νὰ
 ἐξαπατῶνται τὰ πτηνά, ὅτι πρόκειται περὶ ἐκσκαφῆς, εἰς τὴν
 ὁποίαν πιθανὸν νὰ ἀπεκαλύφθῃ σκώληξ τις. Εἰς τὸ ὑψηλότερον
 σημεῖον τῆς ξαγλίστρας ἐμπηγνύεται ὁ πασσαλίσκος μέχρι τῆς
 κορυφῆς. Τὸ ἄγκιστρον στήνεται ὀρθιον πρὸ τούτου. Κατ' αὐτὸν
 τὸν τρόπον στήνονται πολλὰ ἄγκιστρα, πεισώνεται ἡ ράχη μὲ

ἀγκίστρια, ὅπως λέγουν. Ὁ ἀγρευτής ἀπομακρύνεται εἰς μέρος ἀπόκρυφον καὶ ἀναμένει.

Αἱ κίχλαι κατ' ἀγέλας πετῶσαι παρατηροῦσι ποῦ θὰ διακρίνουν μέρη ἀκάλυπτα ἐκ χιόνος καὶ νεροσυρμές. Ἰπτάμεναι λοιπὸν ἄνωθεν τοῦ μέρους, ὅπου εἶναι στημένα τὰ ἀγκίστρα, διακρίνουσι τόπον, ὅπου πιθανότης ὑπάρχει νὰ ἀγρεύσουν· κατέρχονται ὡς νέφος καὶ περιπατοῦσι πρὸς ἔρευναν. Μετὰ λαιμαργίας καταπίνουσι τὰ δολώματα καὶ συλλαμβάνονται. Ἀρχίζουν τότε νὰ πετοῦν θορυβωδῶς προσπαθοῦσαι νὰ ἀπαλλαγῶσι τῶν ἀγκίστρων. Τὰ θορυβώδη ταῦτα πτερυγίσματα ἀντὶ νὰ διδάξωσι τὰς λοιπὰς ἀσυλλήπτους κίχλας περὶ τοῦ στηθέντος δόλου, τοῦναντίον γίνονται πρόξενα τοῦ ὀλέθρου καὶ αὐτῶν· διότι νομίζουσαι ὅτι πρόκειται περὶ πτερυγισμάτων χάρις, ἐπιδίδονται καὶ αὗται εἰς συντονωτέραν ἔρευναν καὶ καταβρογχίζουσι καὶ τὰ λοιπὰ δολώματα, οὕτως ὥστε ἀποκρίνεται νὰ συλληθῶσι τὰ πάντα. Ὡς εἶναι καὶ στημένα ἀπὸ πολλὰς κίχλας. Ὁ ἀγρευτής τότε ἐξερχόμενος τῆς κήτης τοῦ συλλαμβάνει ἕκαστον, τοῦ συντρίβει τὴν κεφαλὴν καὶ τοῦ ἀποχωρίζει τοῦ ἀγκίστρου. Ἐπειδὴ δὲ πολλάκις τὸ θήραμα εἶναι τόσον πολὺ, ὥστε ἢ κατανάλωσίς του εἶναι ἀδύνατος, καὶ μάλιστα κατὰ τὸ σαρανταήμερον, ὅτε συνήθως νηστεύουσιν εἰς τὰ ὀρεινὰ ταῦτα μέρη, παρασκευάζεται τὸ ὑπόλοιπον πρὸς διατήρησιν ὡς ἐξῆς: Μαδῶνται οἱ κίργιαρίνες, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται εἰς ταλάρους. Ἐκατὸν ἕως διακοσίας εἶναι δυνατόν νὰ περιλάβῃ τάλαρος. Ὅταν πρόκειται λοιπὸν νὰ μαγειρευθῶσιν, ἐξάγονται ἐκεῖθεν, ἐξαμυρίζονται ἐντὸς θερμοῦ ὕδατος καὶ βράζονται εἰς χύτραν. Τὸ παστὸν τοῦτο κρέας εἶναι νοστιμώτατον, ὅταν μαγειρεύεται ὡς πιλάφι.

Παστοὶ γίνονται καὶ οἱ λαγοὶ εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας. Ὡς ἐλέχθη, πάντες σχεδὸν οἱ ὀρεινοὶ δὲν κρεοφαγοῦσι κατὰ τὸ σαρανταήμερον τῶν Χριστουγέννων. Τότε ὅμως ἀκριβῶς εἶναι ὁ προσφορώτερος χρόνος διὰ τὴν ἄγραν τῶν κυνηγῶν, διότι νέαι

ἐκάστοτε χιόνες καλύπτουσι τὰ πλάγια τῶν ράχεων καὶ βουνῶν. Νέα δὲ χιὼν εἰς τὰ ὄρεινά σημαίνει νέα ἰχνη λαγῶν, οἵτινες ἀφήνοντες τὰς κοίτας των ἐξέρχονται πρὸς εὐρεσιν τροφῆς. Οἱ κυνηγοὶ γνωρίζουσι τοῦτο καὶ ἀκριδῶς ὅταν πίπτῃ νέα χιὼν, ὅτε τὰ ἰχνη τῶν λαγῶν εἶναι εὐδιάκριτα, ἐξέρχονται καὶ παρακολουθοῦσι τὸν ντορόν. Οἱ ντοροὶ φέρουν συνήθως εἰς τὴν μονιάν. Οἱ λαγοὶ ἐξέρχονται καὶ τρέπονται εἰς φυγὴν. Τὸ χρῶμα τοῦ λαγοῦ εἰς τὴν λευκὴν χιόνα εἶναι στόχος θαυμάσιος πρὸς ἐπιτυχίαν βολῆς. Πολλάκις κυνηγὸς ἐπιστρέφει εἰς τοιαῦτα εὐτυχῇ κυνήγια μὲ 4, 5, 6 καὶ 10 ἐνίοτε λαγούς.

Ἐννοεῖται ὅτι καὶ ἐν τῇ περιπτώσει ταύτῃ ἡ καταφυγὴ εἰς τὸ πάστωμα παρέχει εἰς τὸν κυνηγὸν τὸ εὐεργέτημα τῆς ἀπολαύσεως τοῦ κόπου του ἐπὶ μακρῶν χρόνων. Ἐκδέρονται οἱ λαγοὶ, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἕλαιον καὶ τροποθετοῦνται ἐντὸς κήδου.

Πρὸς παρασκευὴν φαγέταυ ὅπου ἔλθῃ ὁ χρόνος τῆς κρεοφαγίας, ἐξάγεται ὁλόκληρος κρέας, λαγός, ἔξαφνουβίχεται καὶ μαγειρεύεται. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ κρέας τοῦτο δὲν ἔχει τὴν νοστιμάδα τοῦ νωποῦ.

Τσιγαρίθρες.

Ὁ σιτευτὸς χοῖρος κυρίως τρέφεται διὰ τὸ λίπος του. Μετὰ τὴν ἐκδορὰν ξεψαχνίζεται, ἐξάγεται δηλαδὴ κατὰ μερίδας τὸ λίπος ἀποχωριζόμενον τοῦ λοιποῦ κρέατος. Αἱ λιπώδεις μερίδες κατατεμαχίζονται εἰς μικρότατα τεμάχια, ρίπτονται ἐντὸς λέβητος ἐπὶ τῆς πυρᾶς καὶ τήκονται. Τὸ τετηγμένον οὕτω λίπος, ἡ γλύνα, τοποθετεῖται εἰς λαῖνας. Ἀλλὰ μετὰ τὴν τῆξιν ἀπομένουν αἱ ἐκ τῶν τηχθέντων τεμαχίων κρεατώδεις οὐσαὶ ξηροψημέναι. Αὐτὰ εἶναι αἱ τσιγαρίθρες. Εἶναι νοστιμώτατα τεμάχια λιπώδη καὶ τρώγονται κατακόρως.

Ματιές, προκοίλι.

Μετά τὴν σφαγὴν τοῦ σιτευτοῦ χοίρου κατασκευάζονται οἱ ματιές ὡς ἐξῆς : Τεμάχια ἐκ τοῦ παχέος ἐντέρου δένονται κατὰ τὸ ἐν ἄκρον καὶ πληροῦνται ὕλης ἐξ ὀρύζης, μεριστικῶν λαχανικῶν, ἐνίοτε σίτου καὶ αἵματος τοῦ χοίρου, ὅπερ κατὰ τὴν σφαγὴν κρατεῖται. Ἀκριβῶς δ' ἐπειδὴ περιέχουσι τὸ αἷμα, ὀνομάζονται ματιές, δηλαδὴ αἱματιαί. Ἀφοῦ πληρωθῶσι τὰ τεμάχια ταῦτα, περισφίγγονται καὶ κατὰ τὸ ἄλλο ἄκρον διὰ σχοινίου καὶ βράζονται. Παρατίθενται κυρίως, ἀφοῦ ψυχθῶσιν, εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπως καὶ τὸ προκοίλι.

Προκοίλι δὲ εἶναι τὸ καλύπτον τὴν κεφαλὴν τοῦ χοίρου λίπος, τεμάχιον ἀρκετὰ μέγα, τὸ ὅποιον ἀραιζόμενον τρώγεται, ἀφοῦ κρυώσῃ. Μετὰ τοῦ προκοιμίου καὶ τῶν ματιῶν βράζεται καὶ τὸ ἥπαρ καὶ ἡ σπλῆν τοῦ χοίρου καὶ αὐτὰ τρώγονται.

Πατσιά

Πατσιά γίνεται ἀπὸ κάθε σφάγιον. Πρὸς κατασκευὴν χρησιμοποιοῦνται ἡ κεφαλὴ, οἱ τέσσαρες πόδες τοῦ σφαγίου καὶ ὁ στόμαχος. Κυρίως πατσιὰ εἶναι ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες· ὁ στόμαχος οἰοῖται παρέπεται.

Ἵνα βράσῃ ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες, πρέπει νὰ μαδηθοῦν αἱ τρίχες. Πρὸς τοῦτο βράζεται μέχρι βρασμοῦ ὕδωρ, εἰς ὃ τίθεται καὶ ἡ τέφρα· ἐντὸς τοῦ θερμοῦ τούτου τίθεται ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες καὶ διὰ μαχαιρίου ἀποξύνονται. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀποφιλοῦνται. Ἡ τοιοῦτου εἵδους πατσιὰ λέγεται μαδτή.

Κατ' ἄλλον τρόπον καψαλίζονται αἱ τρίχες τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν ποδῶν καὶ ἀποτρίβονται διὰ μαχαιρίου ἐπὶ πολὺ, μέχρις ὅτου ἀποφιλωθῶσι τῶν τριχῶν· αὕτη εἶναι ἡ καυραλιστὴ πατσιὰ.

Ἡ τελευταία εἶναι ἢ μᾶλλον συνήθης πατσία, ἢ προτιμωμένη ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινά.

Τὰ οὕτω ἀποφιλωθέντα βράζονται ἐπὶ πολύ, μίαν ὁλόκληρον νύκτα, εἰς τέντζερεν σκεπασμένον μὲ καπάκι, ἐπικολλημένον κατὰ τὰ ἄκρα μὲ προζύμι. Μετὰ τὸ καλὸ βράσιμον τεμαχίζονται εἰς μικρὰ τεμάχια, τὰ ὅποια μετὰ ζωμοῦ παρατίθενται εἰς σαγάνια πρὸς βρῶσιν.

Ὁ πατσᾶς τοῦ χοίρου κυρίως μαγειρεύεται τοῦ Ἁγίου Βασιλείου. Ἡ πρὸς τὸ νέον ἔτος νύξ ἀφιεροῦται εἰς τὴν γουρουνίσιαν πατσίαν. Παρασκευάζεται ὅπως ἀνωτέρω, βράζεται, τεμαχίζεται καὶ κενοῦται εἰς πινάκια. Ἀφήνεται οὕτω νὰ φυγῇ καὶ πῆξη. Οὕτως ἡ γουρουνίσια πατσία παρατίθεται εἰς πινάκια κατεψυγμένη καὶ πεπηγυῖα καὶ ἔχει καλὴν ἀρίστην. Χωρὶς γουρουνίσιαν πατσίαν δὲν ἐννοεῖται πινάκια. Ἔναι οἰονεὶ παρακολούθημα, ὅπως τὸ χοίρειον κρέας τῆς κατὰ τὸν λαὸν καὶ ὁ ἀμνὸς τὸ Πάσχα. Ἡ γουρουνίσια πατσία καὶ τὸ κοκορέτσι (ὡς ὅσον εἰς γείτονας.



Κοκορέτσι καὶ σπληγνάντερο.

Ἐκ τῶν ἐντοσθίων τοῦ σφαγίου κατασκευάζεται τὸ κοκορέτσι. Ἀποκόπτονται εἰς τεμάχια τὸ ἥπαρ, ὁ πνεύμων καὶ ὁ σπλὴν τοῦ σφαγίου. Τὰ τεμάχια ταῦτα σουφλίζονται κατὰ σειρὰν εἰς τὴν σιδηρᾶν σούφλαν καὶ περιτυλίσσονται διὰ τῶν ἐντέρων τοῦ ζώου, ἀφοῦ ταῦτα καθαρισθῶσι δι' ὕδατος. Αὐτὸ εἶναι τὸ κοκορέτσι, τὸ ὅποιον φῆνεται εἰς τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κεκαυμένου κλιῖά-νου. Ἀποκόπτεται ἔπειτα εἰς τεμάχια καὶ τρώγεται· εἶναι δὲ νοστιμώτατον, διὰ τοῦτο παρ' Αἰτωλοῖς συνηθίζεται πολύ. Τὴν σφαγὴν σφαγίου ἐπακολουθεῖ πάντοτε καὶ ἡ κατασκευὴ τοῦ κοκορετσιοῦ. Ἀλλὰ οἱ κρεοπῶλαι κατασκευάζουσι κοκορέτσια καὶ τὰ πωλοῦσι κατὰ τεμάχια εἰς τὴν μικρὰν ἀγορὰν ἐκάστου χωρίου.

Ἐκλεκτότερος μεζὺς παρ' Αἰτωλοῖς εἶναι τὸ σπληνάντερο ἢ σπληνί. Διὰ τὴν κατασκευασθῆν σχίζεται ὁ σπλὴν κυριολεκτικῶς, ὥστε νὰ γίνη μία λωρίς· κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον σχίζεται καὶ μέρος τοῦ ἥπατος. Αἱ δύο αὗται λωρίδες ἔπειτα περιστρέφονται ὡς βόστρυχοι μετὰ λωρίδων ξυγκιοῦ καὶ εἰσθιβάζονται ἐντὸς τοῦ παχέος ἐντέρου τοῦ σφαγίου, ἀναστρεφομένου τοῦ ἐσωτερικοῦ του πρὸς τὰ ἔξω. Οὕτω γίνεται μακρὸν λουκάνικον, οὕτως εἰπεῖν, τὸ ὁποῖον σουφλίζεται καὶ ψήνεται παρὰ τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κλιβάνου. Ψηρόμενον καλῶς τὸ σπληνί, εἶναι ἀληθῶς ἐκλεκτὸν ἔδεσμα καὶ δι' αὐτὸ προτιμᾶται ὡς προκλητικὸν ἰδίως πόσεως οἴνου.

Ἐννοεῖται ὅτι ἐκ τοῦ αὐτοῦ σφαγίου δὲν εἶναι δυνατόν νὰ κατασκευασθῶσιν ἀμφοτέρα, κοκορέτσι καὶ σπληνί. Πάντως ἐν ἑκ τῶν δύο κατασκευάζεται.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ἡ κότα

ΑΘΗΝΩΝ

Ἐκάστη οἰκία αἰτωλικὴ πρέπει νὰ ἔσται ὠρισμένον ἀριθμὸν ὀρνίθων, τὸ μὲν διὰ τὴν ἔχῃ τὰ ἀπαιτούμενα φά, τὸ δὲ διὰ τὸ κρέας της, τὸ ὁποῖον εἰς τὰ χωρία εἶναι πολλάκις δυσεύρετον, μάλιστα ὅταν ἀπροόπτως παρουσιασθῶσι ξένοι πρὸς φιλοξενίαν. Περίοδος, κατὰ τὴν ὁποίαν σφάζονται ὀρνιθες, εἶναι ἡ ἀνοιξὶς ἢ τὸ θέρος, ὅτε τρώγονται τὰ νεαρὰ κοτόπουλα, καὶ ὁ Ἰανουάριος, ὅτε σφάζονται παλαιαὶ ὀρνιθες, ὅθεν καὶ ἡ παροιμία· κότα πίττα τὸ Γενάρη καὶ παπὶ τὸν Ἀλωνάρη.

Μετὰ τὴν μάδην, γινομένην μετὰ τὸ εἰς θερμὸν ὕδωρ ζεμάτισμα, ξεκοιλιάζεται ἡ ὄρνις καὶ ἀπορρίπτονται ἐκ τῶν ἐντοσθίων τὰ ἔντερα καὶ ὁ πρόλοβος, ἡ μαμάκα ἢ γκούσια λεγομένη. Μαγειρικὴν ἐπιδέχεται διαφόρων εἰδῶν. Γίνεται ἢ ψητὴ ἢ μαγειρευτὴ. Ὡς μαγειρευτὴ ἀρίστη εἶναι ὡς σούπα· ἀλλὰ καὶ με πιλάφι ἢ καὶ ἀπλῶς ζωμόν, περιέχοντα ὀλίγον ἄλευρον. Ἐπίσης νοστιμωτάτη γίνεται με πατάτες εἰς τὴν γάστραν ἢ τὸν φούρνον.

Πάντως ἡ ὄρνις παρέχει ἐν ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα φαγητά, τὰ ὁποῖα πολὺ συνηθίζονται ἐν Αἰτωλίᾳ.

Ἄλλα πουλερικά δὲν συνηθίζονται· μόνον νῆσσαι εἰς τὰ πεδινὰ μέρη καὶ σπανίως χῆνες· ἰνδιάνοι σπανιώτατα.

Τὰ ψά.

Τὰ ψά ἐν Αἰτωλίᾳ προτιμῶνται τηγανιστά. Τὸ τηγανιστό¹⁾ θεωρεῖται ἐκ τῶν ἀρίστων φαγητῶν. Ἐντὸς τηγανίου ρίπτονται τεμάχια τυροῦ ξηροῦ, βούτυρον καὶ ἐκκενοῦνται καὶ ψά. Πάντα ταῦτα οὕτω βράζονται ἐπ' ἀρκετὴν διὰ τοῦ βουτύρου καὶ παρέχουσι τὸ ἐκλεκτὸν τοῦτο ἔδεσμα. Τρώγονται ἐπίσης καὶ ψητὰ εἰς τὴν στάκτην. Βραστὰ σπανάκι καρασκευάζονται, οὐδέποτε δὲ μάγια.

Ψητὰ ψά συνηθίζονται καὶ ἐν τῇ Κυριακῇ τῆς Τυρινῆς. Ἐκαστὸν ἄτομον τῆς οἰκογένειας πρέπει νὰ θέσῃ εἰς τὴν στάκτην τὸ ἰδικόν του ψῶν. Οὗτος ἐπιδρώσῃ, οὗτος θεωρεῖται ὡς ἔχων ὑγείαν.

Ῥὰ χρωματιστὰ συνηθίζονται κατὰ τὸ Πάσχα, ὡς καὶ παντοῦ τοῦ Ἑλληνισμοῦ. Βάφονται ἐρυθρὰ ἢ τριανταφυλλιά· ἀπὸ πενθοῦσαν ὁμῶς οἰκογένειαν βάφονται μαῦρα. Τὰ κόκκινα αὐγὰ παρατίθενται εἰς ἐπισκέπτας κατὰ τὰς ἡμέρας τοῦ Πάσχα.

¹⁾ Τηγανιστό παραθετεῖ ἡ πενθερά εἰς τὸν γαμβρὸν κατὰ τὰς ἐπιτεφθεῖς τοῦ ἐν καιρῷ τῆς μνηστείας του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.

Φασόλια.

Τὴν Μεγάλην τεσσαρακοστήν καὶ τὸ Δεκαπενταύγουστο θεωροῦσιν ὡς βαρυτέρας νηστείας οἱ Αἰτωλοί, ὡς καὶ πάντες οἱ ὀρθόδοξοι καὶ διὰ τοῦτο κατὰ ταύτας ἀπέχουσιν ἐκτὸς ἀπὸ τοῦ κρέατος καὶ ἀπὸ τῶν ἰχθύων, ὧν κλπ. Τὰς τεσσαρακοστὰς αὐτὰς τὸν πρῶτον ρόλον μεταξὺ τῶν φαγητῶν παῖλαισι τὰ φασόλια. Εἰς ὁλόκληρον τὴν Αἰτωλίαν, ἀλλὰ καὶ πανταχοῦ εἰς τὰ ὀρεινὰ, καλλιεργοῦνται ἀφθόνως τὰ φασόλια, ἀπὸ τῶν ἰσχυρῶν καὶ εὐκαίρως τρώγονται.

Ἡ φασόλια μαγειρεύεται εἰς ἕλαιον ἢ εἰς ὕδωρ. Πρῶτον τοῦλάχιστον ὁκάς τίθεται ἐντὸς χύτρας μετὰ ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός. Μετὰ τὸν πρῶτον βρασμὸν ἀποστραγγίζονται, χυνομένου τοῦ πρώτου τοῦτου νεροῦ. Πληροῦται κατόπιν καὶ ἐκ δευτέρου ἢ χύτρα ὕδατος καὶ τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρός. Τώρα ἀφήνεται νὰ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ἐνῶ ἐν τῷ μεταξὺ ρίπτονται ἐντὸς καὶ κρόμμυα ἀποκεκομμένα καὶ πολλὰκις τσιγαρισμένα. Τὰ φασόλια ἕνεκα τῆς πολλῆς βράσεως γαλακτώνουν, ἀλατίζονται καὶ λαδώνονται. Μετὰ τοῦτο εἶναι ἑτοιμα, κενώνονται καὶ τρώγονται. Αὐτὰ εἶναι τὰ σκέτα φασόλια. Πολλὰκις εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη προσθέτουν καὶ μεριστικά, *δυάσμον, μαντιὰν* κ.τ.τ.

Μαγειρεύονται καὶ *γιαχνὶ* φασόλια. Καβουρντίζονται κρόμμυα εἰς τὸ τηγάνι καὶ τίθενται εἰς τὴν χύτραν· ἔπειτα ἐντὸς ρίπτουν τὰ φασόλια, ἔλαιον, πιπέρη καὶ ἀλάτι, ὡς καὶ ὕδωρ, καὶ τὰ θέτουν εἰς τὴν πυρὰν καὶ βράζουν. Δύναται νὰ δεχθῇ τὸ φαγητὸν τοῦτο καὶ ντομάταν μπελντέ. Τὰ γιαχνιστὰ φασόλια δέχον

ται καὶ τεμάχια ξηροῦ χταποδιοῦ καὶ λέγονται φασόλια χταπόδι.

Κατὰ τὸ θέρος μαγειρεύονται καὶ χλωρὰ φασόλια, μὲ τὰ περιβλήματά των ἢ καὶ ξεσπειριστά, τὰ ὅποια εὐρίσκονται εἰς τὴν ἀκμὴν των. Αὐτὰ λέγονται εἰς τὰ ὀρεινὰ λουβιά. Ἡ μαγειρική των δὲν διαφέρει τῆς μαγειρικῆς τῶν ξηρῶν, μὲ μόνην τὴν διαφορὰν, ὅτι τὰ χλωρὰ ἐπιδέχονται καὶ ἄλλην μαγειρικὴν, δηλαδὴ ψήνονται εἰς τὸ ταψί. Μαγειρεύονται δὲ καὶ μὲ κρέατα, συνηθέστατα μάλιστα· ἐπίσης καὶ μὲ τυρὸν καὶ βούτυρον, καὶ εἶναι νοστιμώτατα.

Φακή.

Πολλὰ χρώματα τῆς Αἰτωλίας, αἱ καλούμεναι βελαῶρες, εἶναι καταλληλότερα διὰ τὴν ἐκτροφὴν τῶν φακῶν. Οἱ κάτοικοι καλλιεργοῦσι καὶ τὸ ἐκτρεφόμενον τὸ ὅποιον, ὅταν εἶναι βραστερόν, εἶναι ὑπὸ τὰ νύκτα ἐν τῇ σκιά τῆς φακῆς τίθεται εἰς τὴν χύτραν μετὰ ὕδατος μεσοῦν καὶ ἀποστράγγιζεται. Ἐπειτα βράζει μετὰ νέου ὕδατος καὶ τοῦ πυρός, μέχρις οὗ γαλατώσῃ. Κατὰ τὸ ἀποστράγγισμα ἔκλεινται ἐντὸς τῆς φακῆς κομμένα κρόμμυα καὶ λοβοὶ σκόρδων. Κατὰ τὸ γαλάτωμα ἐπιχέεται καὶ ἔλαιον καὶ οὕτω τὸ φαγητὸν εἶναι ἔτοιμον.

Ἡ φακή εἶναι φαγητὸν κατ' ἐξοχὴν τῆς δεκαπενθήμερου νηστείας τοῦ Αὐγούστου, διότι τότε ἀκριδῶς εἶναι καὶ νωπὴ, διὰ τοῦτο δὲ καὶ νοστιμωτέρα· ἐνῶ κατὰ τὰς ἄλλας ἐποχὰς χάνει ἐκ τῆς γεύσεως, πλὴν δὲ τούτου καὶ μουμουδιάζει, ἂν δὲν ζεματισθῇ καὶ ἐπαλειφθῇ μὲ ἔλαιον.

Ἄλλος τρόπος μαγειρικῆς δὲν ὑπάρχει ἐκτὸς τοῦ ἀνωτέρω περιγραφέντος.

Ἐρέβινθοι.

Οἱ ἐρέβινθοι καλλιεργοῦνται εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καὶ ἐνταῦθα καταναλίσκονται. Οἱ ὀρεινοὶ σχεδὸν τοὺς ἀγνοοῦν.

Διὰ νὰ μαγειρευθοῦν ἀποτίθενται εἰς χύτραν ἐντὸς ὕδατος, διὰ νὰ μαλακώσουν· μένουν ὁλόκληρον νύκτα μέχρι τῆς πρωῆας, ὅτε θὰ μαγειρευθοῦν, καὶ διαστέλλονται. Τὴν πρωίαν δὲ ἀπορρίπτονται τὰ μαῦρα ὡς μὴ βράζοντα, κόπτονται ἐντὸς κρόμμυα, ἔλαιον, ἄλας καὶ πιπέρι, καὶ βράζονται ἐπὶ πολὺ, ἕως οὗ γαλατώσουν πῶς. Ἐξάγονται ἔπειτα ἐκ τοῦ πυρὸς καὶ παρατίθενται πρὸς βρῶσιν.

Κύαμοι.

Καὶ τὰ κουκιὰ μόνον εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καλλιεργοῦνται. Μαγειρεύονται δὲ καὶ χλωρὰ καὶ ξηρά. Ὡς χλωρὰ γίνονται καὶ μαγειρευτὰ μετὰ ἐλαίου κατὰ τὸν νηστήσιμον περίοδον, τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων ἑορτή, καὶ μετὰ κρέατος γίνονται νοστιμώτατα. Τὰ χλωρὰ κουκιά γίνονται καὶ εἰς τὰ βουνὰ καὶ τὰ πελάγη, φηνόμενα ὑπὸ γαστρῶν ἢ πρὸς ἄλγανον. Τὰ ξηρά πάντοτε μαγειρεύονται ὡς νηστήσιμα, μετὰ ἐλαίου καὶ οὐδέποτε πασχαλινά. Τὰ ξηρά γίνονται καὶ φάρμακον. Ἐν γένει τὰ κουκιὰ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν εἶναι καὶ ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα ὅσπρια.

Μπίζια.

Εἰς τοὺς κήπους τῶν μόνον συνηθίζουν οἱ Αἰτωλοὶ νὰ φυτεύουν μπίζια· τὰ τρώγουν κατὰ τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων νηστήσιμον περίοδον, ὅπως καὶ τὰ κουκιά. Ἡ μαγειρική τῶν δὲν διαφέρει ποσῶς ἀπὸ τὴν μαγειρικὴν τῶν κουκιῶν. Τρώγονται καὶ ὡς νηστήσιμα, ἀλλὰ καὶ ὡς πασχαλινά.

Τὸ μπριάνι.

Ἀποκόπτονται κομμάτια κολοκυθοῦ, τίθενται ἐντὸς ταψίου

μέ σκόρδα, πιπέρι, αλάτι καὶ ἔλαιον, καὶ καλύπτονται ὑπὸ γάστραν καὶ βράζουσιν. Μετὰ τὸ βράσιμον παρατίθενται πρὸς βρῶσιν. Αὐτὸ εἶναι τὸ *μπριάνι*.

Ἐπίσης γίνεται *μπριάνι* με ὄρυζαν, πατάτες τεμαχισμένας, κρόμμυα, πιπέρι καὶ ἔλαιον. Τὸ *μπριάνι* εἶναι φαγητόν, τὸ ὅποιον πολὺ συνηθίζεται παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς Αἰτωλοῖς, ἰδίως τὸ θέρος.

Λάχανα.

Παντὸς εἶδους λαχανικὰ καλλιεργοῦν εἰς τοὺς κήπους των πρὸ πάντων οἱ ὀρεινοὶ Αἰτωλοί. Ἄνευ κήπου ἀδύνατον νὰ ζήσῃ ἰδίως ὀρεινὴ οἰκογένεια. Φυτεύονται οἱ κήποι τὴν ἀνοιξιν. Σπείρονται λοβοδιές, λάπατα, σαλάκια, μαρούλια. Φυτεύονται κρομμυδάκια, πράσσα, μαργαρίτα, ὡς κρομμύου διὰ τὸν χειμῶνα, καὶ κρόμμυα. Ἐπίσης εἰσάγονται ντομάτες, σπινάκια, φασόλια, μακεδονήσι, μανιτάρια, αἰτήνα, λάραθος, καρυφυλλί καὶ дуόσμος. Ὡς θερινὰ χρησιμεύονται οἱ λοβοδιές, τὰ λάπατα, τὰ μαρούλια, τὰ κρόμμυα, οἱ ντομάτες, τὰ χλωρὰ φασόλια.

Οἱ λοβοδιές βράζονται με βούτυρον καὶ τυρὸν καὶ εἶναι νοστιμώταται. Τὰ λάπατα γίνονται ὠραία πίττα νηστήσιμος με ἔλαιον. Τὰ μαρούλια τρώγονται καὶ βραστά, ἀλλὰ κυρίως χρησιμεύουν διὰ σαλάταν. Τὰ κρόμμυα, νωπὰ μὲν χρησιμοποιοῦνται συνήθως διὰ σαλάταν, ξηρὰ δὲ εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν παρασκευὴν ὄλων σχεδὸν τῶν φαγητῶν, νηστησίμων τε καὶ πασχαλινῶν. Οἱ ντομάτες τρώγονται καὶ ὡς σαλάτα, ντοματοσαλάτα, ἀλλὰ καὶ μετ' ἄλλων φαγητῶν, εἰς τὰ ὅποια ἐπέχρουν θέσιν ἄρτύματος. Ἐπίσης γίνονται καὶ γεμιστὲς με ὄρυζαν. Ἐκ τῆς ντομάτας παρασκευάζεται καὶ ὁ *μπιλντές*, ὅστις εἶναι νοστιμώτατον ἄρτυμα καὶ τίθεται εἰς πασχαλινὰ καὶ νηστήσιμα φαγητά. Αἱ μὴ ὥριμοι ντομάται παρασκευάζονται εἰς *τουρσί*. Χαράσσονται εἰς τέσσαρα καὶ τίθενται κατὰ στρώματα ἐντὸς ταλάρου μαζί με

πιπεριές τοῦ κήπου. Κατὰ τὸν χειμῶνα ἐξάγονται, κόπτονται εἰς τεμάχια ἐντὸς πινακίου, λαδῶνονται καὶ τρώγονται.

Τὰ καμβρολάχανα εἶναι τὸ μόνον λαχανικὸν τῶν κήπων. Πάντοτε ὅμως καλλιεργοῦνται ἀφθόνως διὰ τὴν χρησιμότητα αὐτῶν κατὰ τὸν χειμῶνα, ὅτε ὑπάρχει σπάνις ἄλλων λαχανικῶν. Ἀποκαλύπτονται πολλάκις ἀπὸ παχέος στρώματος χιόνος καὶ ἀποκόπτονται καρδιές κραμβῶν λευκῶν, ὡς ἡ χιών, καὶ ἀκμαϊό-
ταται. Τὸ καμβρολάχανον μαγειρεύεται κατὰ διαφόρους τρόπους· καὶ μὲ ἔλαιον καπαμᾶς νηστήσιμος, ὅποτε λέγεται καπαμᾶς, καὶ ὡς σαλάτα. Ἐπίσης μαγειρεύεται μὲ κρέας καὶ ἰδίως χοίρειον· μὲ τὰ φύλλα τῶν καμβρολαχάνων γίνονται σαρμάδες, ὡς ἐλέ-
χθη.

Τὰ καμβρολάχανα ὅμως ἀπολαύουσι μεγάλης ἐκτιμήσεως ἐν τοῖς ὀρεινοῖς, διότι ἐξ αὐτῶν παρασκευάζεται ὡραία ἀρμιά ὡς ἐξῆς. Ἀναλόγως τοῦ μεγέθους μαρτυροῦνται, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ταλάρου ἀρκετὰ κατὰ μίαν ἢ καρδιὰ κατὰ στρώματα· χύνεται καὶ ἀρκετὸν ὕδωρ, πλακώνονται μὲ βαρεῖαν πέτραν καὶ πακατίζεται ὁ τάλα-
ρος. Μετὰ τινὰς ἡμέρας γίνεται ἡ ἐξέλιξις τῶν κραμβῶν· ἔπειτα ἐπακολουθεῖ τὸ σύρσιμο. Ἀνοίγεται ὁ πῖρος τοῦ ταλάρου καὶ μεταγγίζεται τὸ ἀρμοζοῦμι ἀπὸ τὰ κάτω εἰς τὴν ἄνω ἐπι-
φάνειαν. Ἡ τοιαύτη μετακίνησις καθιστᾷ νοστιμωτέραν τὴν ἀρ-
μιάν. Διὰ τὴν φαγωθῆναι, ἀνοίγεται ὁ τάλαρος, ἐξάγεται μία ἢ ἡμίσεια κράμβη καὶ ἀρκετὸν ἀρμοζοῦμι. Κόπτεται ἡ κράμβη εἰς μικρὰ τεμάχια ἐντὸς πιάτου ἢ σαγανίου, χύνεται καὶ τὸ ἀρμοζοῦμι καὶ ἔλαιον, καὶ τὸ σαλατικὸν εἶναι ἕτοιμον. Εἶναι ἐκ τῶν ἀρίστων παστῶν, οὕτως εἰπεῖν, λαχανικῶν. Ἡ ἀρμιά παίζει σπουδαῖον ρό-
λον εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὸν χειμῶνα, ἐν Μακεδο-
νίᾳ δὲ πολὺ σπουδαιότερον· ἐκεῖ προτίθεται καὶ ὡς μεζὲς διὰ τὴν πόσιν ρακῆς, ὡς φροῦτον εἰς ξένους ἐπισκεπτομένους μίαν οἰκίαν.

Σκορδαλιὰ ἢ ἀλιάδα.

Ἐκ τῶν σκόρδων, τὰ ὅποια φυτεύονται εἰς τοὺς Αἰτωλικούς κήπους, γίνεται καὶ ἡ σκορδαλιὰ ὡς ἄρτυμα διαφόρων φαγητῶν. Ἐντὸς ἰγδίου, ὅπως εἶπομεν, παρασκευάζεται αὕτη μὲ ψίχα ψωμιοῦ καὶ πολλάκις πυρῆνας καρούς ἢ ἄμυγδάλου καὶ ἔλαιον. Τὰ σκόρδα τρώγονται καὶ μόνα των ἰδίως μὲ τυρόν.

Σαλάτες.

Αἱ σαλάται συνηθίζονται πολὺ ἐν Αἰτωλίᾳ. Γίνονται δὲ ἀπὸ μαρούλια, ὡς ἐλέχθη, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ κόμμου νωπὰ ἢ καὶ ξηρά, ἀπὸ διάφορα μεριστικά, ἀπὸ ἀνθῶν, αὐτανό, σέλινα καὶ τὰ τοιαῦτα. Ὡραία σαλάτα γίνεται καὶ ἀπὸ τρυφερὰ φύλλα κυάμων, καὶ φύλλα καρότου κράμβης καὶ καὶ παταπούλια, βολαὴν, παραφυάδας κράμβης· ἐπίσης καὶ ντάπλε καὶ φατολακία τρυφερά. Ἡ σαλάτα πάντως προετοιμάζεται διὰ μαχαιρίου ἀποκοπὴν εἰς τεμάχια τῶν σαλατικῶν, καὶ ἀλάτισμα αὐτῶν ἐντὸς πινακίου καὶ τὴν ἀνάμειξιν ὀξους καὶ ἐλαίου.

Πατάτες.

Οἱ κῆποι τῶν ὀρεινῶν ἰδίως Αἰτωλῶν καὶ τὰ ποτιστικά κτήματα γέμουσι πατάτας. Οἱ ὀρεινοὶ δυστυχῶς δὲν τρώγουσι τόσον τὴν πατάταν· τοῦναντίον τὴν χρησιμοποιοῦσιν ὡς τροφὴν διὰ τοὺς χοίρους. Τὴν καλλιεργοῦσι δὲ πολὺ κυρίως, διότι ἀνταλλάσσουσι ταύτην μὲ ἄλλα προϊόντα τῶν πεδινῶν κυρίως μερῶν. Μεταφέρουσι λοιπὸν τὴν πατάταν εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὴν ἀνταλλάσσουσι μὲ ἀραβόσιτον, ἐλαίαν, ἔλαιον κλπ., κυρίως ὁμῶς ἐλαίας· μὰ ὁκὰ πατάτες, μία ὁκὰ ἐλίες.

Ἡ πατάτα τρώγεται καὶ ψητὴ καὶ βραστή. Ὡς ψηταὶ καὶ βρασταὶ γίνονται σαλάτα μὲ ἔλαιον καὶ ὄξος. Ἐπίσης μαγειρεύονται καὶ ὡς γιαχνί. Ἀλλὰ καὶ μετὰ ἥ ἄνευ κρέατος μαγειρεύεται καὶ εἰς νταβᾶν ἢ ταψί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Σ'.

ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας παρασκευάζονται φαγητὰ ἐξ ἰχθύων, διότι ἡ θάλασσα, ἡ ὁποία παρέχει τοὺς ψαῖους, γειτνιάζει (Μεσολόγγι, Αἰτωλικόν) καὶ αἱ λίμναι Τηγεῖας καὶ Λυσιμαχίας τρέφουσι πολλοὺς ἰχθῦς. Εἰς τὰ ὄρεα οὐκ ἀναίχουσι τὰ τε ῥαπὰ καὶ τὰ ἀλίπαστα ἔκτος τοῦ βαλάνου, μέγας καὶ μικρὸς. Εἰς τὰ ὄρεα νωποὺς ἰχθῦς παρέχουσι οἱ ποταμοὶ Φείδαρις, Ἀχελῷος, ἀλλὰ πολὺ ὀλίγους. Εἰς τοὺς ποταμοὺς τούτους τρέφονται μπριάνια καὶ ὁ βασιλεὺς τῶν ψαριῶν, ἡ πέστροφα. Γνωστὰ εἶδη ψαριῶν ἐν Αἰτωλίᾳ εἶναι τὰ μεσολογγίτικα, μαρίδες, κεφάλια, σπάροι καὶ χέλια, τὰ λιμναῖα, στρωσίδια, τσουροῦκλες, γλάνidia, θιρίγκια, μπριάνια καὶ χέλια, καὶ τῶν ποταμῶν, ὡς εἶπομεν, μπριάνια καὶ πέστροφες.

Ποικιλωτάτη εἶναι ἡ μαγειρικὴ τῶν ψαριῶν τούτων ἐν Αἰτωλίᾳ. Αἱ μαρίδες τοῦ Μεσολογγίου γίνονται ψηταί, τηγανισταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ βρασταὶ μὲ ζωμόν. Πάντως ὁμοῦς προϋποτίθεται ὅτι εἰς ἕκαστον τρόπον μαγειρικῆς ἀπαιτεῖται ἔλαιον. Τὰ κεφαλικά, ὅταν εἶναι μεγάλα, μαγειρεύονται ὡς βραστά, μικρὰ δὲ τηγανιστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Οἱ σπάροι γίνονται παστοὶ καὶ τρώγονται ὡμοί, ἀφοῦ ἐκδαρώσι. Τὰ χέλια γίνονται ἢ ψητὰ ἢ εἰς τὸν νταβᾶν.

Τὰ λιμναῖα στρωσίδια, ὅταν εἶναι εἰς τὸν καιρόν των, ὅχι

κατὰ τὸν χρόνον τῆς γονιμοποιήσεως, τρώγονται βραστά καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Ὡς βραστά παρέχουσιν ἐξαίρετον ζωμόν. Αἱ τσουροϋκλες εἰς τὸν καιρόν των γίνονται βρασταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ τηγανитаί. Τὰ γλανίδια ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον μαγειρεύονται εἰς τὸν νταβᾶν, ἀλλὰ καὶ ὠραία πίττα δύναται νὰ παρασκευασθῇ δι' αὐτῶν, ἡ γλανιδόπιττα. Ἐκ τῶν τῆς λίμνης μόνον τὰ γλανίδια δὲν ἔχουσι κόκκαλα καὶ τρώγονται εὐκόλως. Τὰ μικρότατα θιρίγκια γίνονται μόνον τηγανιτά, ἀλλὰ καὶ θιριγκόπιττα ὠραία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Κατὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ νέου ἐλαίου ἐν τοῖς πεδινοῖς συνηθίζεται νὰ παρασκευάζωνται **τηγανίτες**. Ἐπίσης καὶ κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἑορτὰς καὶ τὴν πρώτην τοῦ νέου ἔτους τηγανίζονται **τηγανίτες** εἰς τε τὰ ὄρεινά καὶ πεδινά. Τὸ ὄνομα μαρτυρεῖ περὶ τοῦ τρόπου τῆς κατασκευῆς τοῦ ἐν λόγῳ γλυκύσματος. Παρασκευάζεται ἀφ' ἐσπέρας ὕδαρὰ ζύμη ἐνζυμος ἐντὸς χύτρας. Τὴν πρωΐαν, ἀφοῦ γίνῃ ἡ ζύμη, διὰ κοχλιαρίου ἀποκόπτονται ποσότητες καὶ ρίπτονται εἰς τηγάνιον, ὅπου βράζει ἔλαιον. Ἀφοῦ τηγανισθῶσιν οὕτως ἀπὸ τὸ ἐν μέρος αἱ οὕτως ἀπλούμεναι εἰς τὸ τηγάνιον **τηγανίτες**, ἀναστρέφονται καὶ ἐκ τοῦ ἄλλου μέρους. Τότε ἐξάγονται καὶ τίθενται εἰς πινάκιον, ὅπου ἐπιχέεται ρευστὸν μέλι. Τηγανίζονται ἔπειτα ἄλλαι καὶ οὕτω καθ' ἐξῆς. Συνήθως τρώγονται ζεσταί, ἀλλὰ καὶ ψυχραὶ πολλάκις. Ἐπίσης ἀντὶ μέλιτος δέχονται καὶ πολλὸν σακχάρου.

Αἱ τοιοῦτου εἶδους τηγανίτες εἶναι ἀνεβατές. Γίνονται ὅμως

καί λειψές, δηλαδή ἄζυμοι. Ἡ ζύμη τηγανίζεται μόλις κατασκευασθῇ. Οἱ τηγανίτες ἐν γένει εἶναι γλύκυσμα συνηθιζόμενον παρ' Αἰτωλοῖς.

Ραβανή.

Ἡ ραβανή εἶναι συνηθιζόμενον γλύκυσμα καὶ παρασκευάζεται ὡς ἀκολούθως. Ἄλευρον σίτου, ἀναμειγνυμένον μετ' ἐλαίου ἢ πολτοῦ σακχάρου καὶ μέλιτος, βράζεται ἐντὸς χύτρας ἀνακινούμενον διὰ κουτάλας. Μετὰ τινα ὥραν χύνεται ὁ πολτός οὗτος ἐντὸς ταψίου καὶ ἐξαπλοῦται ὡς πίττα· ψήνεται ἔπειτα οὕτως ὑπὸ γάστραν ἢ ἐντὸς κλιβάνου καὶ τὸ οὕτω παρασκευαζόμενον γλύκυσμα ἀποκόπτεται εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια καὶ τρώγεται. Αὐτὸ εἶναι ἡ ραβανή.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Μπακλαή ή μπακλαβάς

ΑΘΗΝΩΝ



Θραύονται κάρυα καὶ καθαρίζονται, ἕως οὗ ἐτοιμασθῇ ψίχα, σουμπρα, ἡμισείας ὀκτὸς τοῦλάχιστον. Ἡ ψίχα αὕτη κοπανίζεται ἐντὸς χαβανίου ὀρειχαλκίνου, ὥστε νὰ γίνῃ τρίμματα. Εἰς τὸ πλαστήρι ἔπειτα πλάθονται διὰ τοῦ πλάστου πέτρα τοῦλάχιστον τεσσαράκοντα. Κατασκευάζεται διὰ τούτων ἡ μπακλαή οὕτως: Ἐξαπλοῦται τὸ πρῶτον φύλλον εἰς τὸν πυθμένα τοῦ ταψίου· ἐπ' αὐτοῦ ἐπιχέεται ἔλαιον καὶ ἐπιπάσσονται τρίμματα καρυδιῶν· ἐξαπλοῦται δεύτερον πέτρον καὶ ἐπαναλαμβάνονται τὸ ἔλαιον καὶ τὰ τρίμματα τοῦ καρυδιοῦ· ἐπ' αὐτοῦ ἐξαπλοῦται τὸ τρίτον πέτρον καὶ οὕτω καθ' ἐξῆς μέχρι τοῦ τεσσαρακοστοῦ. Ἐπειτα ἀποκόπτεται διὰ βαθειῶν ἐντομῶν εἰς τετράγωνα καὶ ψήνεται εἰς γάστραν ἢ φοῦρνον. Μετὰ τὸ ψήσιμον ἐπιχέεται σιρόπιον μέλιτος καὶ ὕδατος ἢ σακχάρου καὶ ὕδατος. Κατόπιν ἐκβάλλεται κατὰ τεμάχια καὶ τοποθετεῖται εἰς πινάκια.

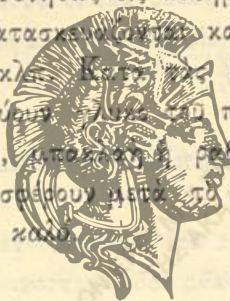
Ἡ μπακλαή παρασκευάζεται καὶ παρατίθεται ὡς γλύκυσμα

εἰς ὀνομαστικὰς ἑορτὰς καὶ κατὰ τὴν πρώτην τοῦ ἔτους. Εἶναι γλύκυσμα πάγκοινον ἐν Αἰτωλίᾳ.

Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ.

Ταῦτα γίνονται μὲ ὀπὸν τοῦ κυδωνιοῦ καὶ τοῦ μήλου. Κόπτονται εἰς τεμάχια κυδώνια ἢ μήλα καὶ βράζονται εἰς χύτραν ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ἀποβάλουν τὸν γλυκὺν χυμὸν των εἰς τὸ ὕδωρ. Μετὰ τοῦτο βράζεται τὸ ὕδωρ ἀφοῦ ριφθῇ ἐντὸς ἀνάλογος ποσότης σακχάρου. Βράζεται μόνον, ἐπὶ τοσοῦτον, ὥστε νὰ δέσῃ, ὅπως λέγουν, δηλαδὴ νὰ δύναται νὰ πήγνυται ἐντὸς τοῦ δοχείου, ὅπου θὰ τεθῇ. Τίθεται δὲ συνηθῶς εἰς ποτήρια.

Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ κατασκευάζονται καὶ μὲ βύσινον, κορόμηλα, σταφύλια, καρύδια κλπ. Ἐν τῇ γλῶσσει ὀνομαστικὰς ἑορτὰς τοὺς ἐπισκεπτομένους φιλεῖται νὰ δοῦν τοῦ ποτηριοῦ, ἀλλὰ καὶ πανγροσσίην, κυριακάδας, ἀποκριὰς καὶ ρεβανή. Τακτικῶς ταῦτα γλυκύσματα τα προσφέρουν μετὰ τὸ φίλευμα τυλιγμένα εἰς τὸ χαρτί : ἔτσι γιὰ τὸ καλὸν.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

ΠΙΝΑΞ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΞΕΩΝ ΔΗΜΩΔΩΝ

ἀγάνδης σ. 93.
 *Ἄγιοι Ἀπόστολοι σ. 181.
 Ἄγιος Βασίλειος σ. 196, 198.
 Ἄγιος Γεώργιος σ. 116.
 Ἄγιος Μάρκος σ. 52.
 ἀγκούτασ σ. 12, 13, 15, 77.
 ἀγκωνάρις σ. 41.
 ἀέτωμα σ. 11, 36, 37, 44.
 ἀκανθόχοιρον χορεύουν ἔς τὸ ταψί σ. 53.
 ἄκρη σ. 108.
 ἀλαμπασάνικη λόντζα σ. 19.
 ἀλατολῶν σ. 64.
 ἀλατολῶς σ. 64.
 ἄλσος σ. 78.
 ἀλιάδω σ. 134.
 ἄλλισαίδα σ. 88, 89, 90. Βλ. καὶ ὁσλό-
 στερητή
 ἄλωνι σ. 12, 25.
 ἀμπάρα σ. 22, 23.
 ἀμπάρι σ. 15, 17, 78.
 ἀμπάττι βλ. ἀμπάρα.
 ἀνγκαιωτὸ φωνί σ. 108.
 ἀνγκαιὸ τὸ κίμαλ σ. 87.
 ἀνθούλια σ. 89.
 ἀντιστόλια σ. 44.
 ἀνώγι σ. 6 κέ.
 ἀνωκατῶγο σπίτι σ. 29, 47.
 ἀπλάδα σ. 59.
 ἀπόθνηξη σ. 78 κέ. Βλ. καὶ κατώγι.
 ἀποκρημαί σ. 86.
 *Ἀπόκρηω σ. 56, 113, 120, 121.
 ἀπολυτὸ σκουτί σ. 98.
 ἀρκαποσιτίου φωνί σ. 107.
 ἀρδάλι σ. 12, 56, 77.
 ἀρέλεγοι σ. 93.
 ἀρμιά σ. 133.
 ἀρμυζούμι σ. 133.
 Ἄρτα σ. 4.
 Ἄρτοτινα σ. 3 κέ.
 ἄρτου ὀπτησις σ. 53, -παρσικουή σ. 91
 κέ., 107 κέ. - σίδη σ. 91 κέ., 107 κέ.
 ἄρτυμίνος σ. 114.
 ἄσβεστος σ. 46, 50.
 ἄσβεστόχτιστα σπίτις σ. 46.
 ἄσι σ. 85.
 ἄσκα σ. 105. Βλ. καὶ μουσιέες, μα-
 σίνες, κρασάσι, λαθάσι, ματαράς.
 ἀτόφρος σ. 89.
 ἀφτιά σ. 54.
 ἀχούσι σ. 41.

ἀχυροκαλύδα σ. 37.
ἀχυρώνα σ. 24, 38, 40 κέ.
ἄψητη ρακή σ. 86.

βαγάνη σ. 82. Βλ. καὶ βαρέλι.
 βαεανάδες σ. 67.
 βακκαλῶς σ. 135.
 βακίζω σ. 65, 120.
 βαρέλι σ. 82.
 βαρελίτσα βλ. μπαρδάκα.
 βασιλοκουλούρα σ. 109.
 βασιλόφωμο σ. 109.
 βεδούρα σ. 103.
 βελκῶρες σ. 130.
 βλαχογιγικρινές σ. 122.
 Βλάχος σ. 58.
 βουλένουρος σ. 109, 110.



σ. 102.

γαλαξία σ. 41.
γαλαξίος σ. 6, 7, 11 κς, 17, 21, 24.
γαλατόπιττα σ. 114.
γάμος σ. 31, 60, 61, 71, 96, 109, 113,
117.

γὰρ α. 56.
 γὰρ αὐτῶν α. 51.
 γὰρ α. 52, 107, 118, 127, 131.
 132 137

γαστρονομία φωνή σ. 108.
 γεμιστός σ. 132.
 γελᾶται σ. 76.
 γειοκρήνη βλ. διακορφή.
 γειοπράκτικα σ. 120.
 γιανγί σ. 118, 129, 135.
 γιανγιστός σ. 129.
 γιδια σ. 84.
 γίνεται τό φωνή σ. 107.
 γιορτακί σ. 83.
 γιοβέται σ. 55.
 γιοκούμι σ. 68 κs.
 γιοφύδια σ. 127.
 γλαβανή βλ. καταρράχτι.

γλανιδία σ. 114, 135.
 γλανιδόπιττα σ. 136.
 γλυκά τοῦ ποτηριοῦ σ. 87, 138 κέ.
 γλύνα σ. 124.
 γούκος σ. 31, 35.
 γόνα τοῦ τοίχου σ. 44.
 γουδί σ. 61.
 γουδοχέρι σ. 62.
 γούρικος σ. 121.
 γροθάρι σ. 10, 11, 13, 16.
 γύρισμα στέγης σ. 46.
 γυρίσματα σ. 51.
 γωνιά σ. 12, 29, 53, 76 κέ.
 γωνολίθια σ. 12.
 γωνόξυλα σ. 12.

δῆδες σ. 28.
 δάπεδον σ. 23.
 δειπνῶν σ. 60 κέ., 69.
 δεισιδαιμονίαι σ. 58.
 δεκαπενταύγουστο σ. 129, 130.
 δένω σ. 138.
 δέρνω γάλα σ. 102.
 Δημητσαννίται σ. 70.
 διακούρη σ. 104.
 διακουρολόος σ. 104.
 διασάκι σ. 87.
 διασάκι σ. 37.
 δουγες σ. 103.
 δυάσμος σ. 126, 132.
 δωμάτια σ. 30, 32, 34.

ἐλίτες σ. 134.
 ἐμπόριον ἀνταλλακτικόν σ. 134.
 ἐνδυμάτων πλυσίς σ. 88 κέ.
 ἐξώπορτα βλ. θύρα.
 ἐξώστης σ. 29, 33, 34.
 ἐορταί σ. 12, 52, 56, 66, 68, 108, 113,
 115, 116, 120, 126, 128, 138.
 ἐρέδινθοι σ. 130.
 ἐστία βλ. γωνιά.
 εὐχαί σ. 88. βλ. καὶ προπόσεις.

ζισουμπτούρα σ. 55.
 ζυμαρόπιττα σ. 115.
 ζύμωμα σ. 91, 107, 109, 110.

ἥπειρος σ. 10, 19.

θειαφοκέρια σ. 101.
 θελόσταχτη σ. 88. βλ. καὶ ἀλισσίδα.
 θεμελίωσις σ. 42.
 θερμός σ. 90, 125.
 θιρίγγια σ. 114, 135.
 θύρα σ. 7, 9, 33, 39, 40, 47, -μονή σ.

10, πορτοπούλα σ. 10, μεσόπορτα σ.
 11, 16, ἐξώπορτα σ. 21, κατωγόπορτα
 σ. 25, 27, πυλκονόπορτα σ. 28.

καθαλλάρης σ. 19, 44.
 καθάδες σ. 73, 103.
 κάδη σ. 73, 80.
 καθοπούλα σ. 73.
 καθόσταση σ. 81.
 καζάνα σ. 90.
 καζάνι σ. 90.
 καζανόπουλο σ. 90.
 καζαντζήδες σ. 51, 58, 105.
 καθάρτο ψωμί σ. 107.
 καθίσματα σ. 35.
 κακάδι σ. 12, 56 κέ.
 καλαμποκίσιο ψωμί σ. 107.
 καλαντζήδες βλ. γανωτήδες.
 καλκάνι βλ. ἀέτωμα.
 καλλιέργειαι σ. 37.
 καλύδα σ. 4, 35 κέ., 37, 105.
 καλύδα σ. 35.

καλύδατες σ. 36.
 καλαμάρα σ. 30.
 καλαμάρανα σ. 133.
 καλάρι σ. 86.
 καλάρι σ. 36.
 καλάρι σ. 13, 14, 25, 26, 34, 47.
 καλάρι σ. 100 κέ.
 καλάρι σ. 56, 86.
 καλάρι σ. 117, 133.
 καλάρι σ. 29, 30, 34, 36, 39, 46.
 καράκι σ. 102.
 καραμπόξυλο σ. 103.
 καρδάρια σ. 104.
 καρδάρια σ. 103.
 καρδιά σ. 133, 134.
 κερύδια σ. 138.
 κερυφούλλι σ. 132.
 κερφιά σ. 10.
 κασσίνι βλ. ἀμπάρι.
 καταπίδι σ. 8, 9.
 καταπιδοξυλο σ. 8, 9.
 καταρράχτης σ. 16.
 κατώγι σ. 6, 7, 15 κέ., 25, 27, 31, 35.
 κηρωγόπορτα βλ. θύρα.
 κευκιά σ. 61.
 κηφαλιστός σ. 125.
 κέντες βλ. ἀντιστόλια.
 κεντηστό ψωμί σ. 109.
 κεντρομηλιάς σ. 23.
 κεραιδία σ. 45.
 κέρκνη σ. 14, 41.
 κεςές σ. 87.
 κεράλια σ. 113.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΔΕΛΦΙΝΩΝ

ματαφημένη ραχή σ. 86.
ματάρης σ. 105.
ματέρια σ. 22. Βλ. και πάτερα.
μάτια σ. 128.
ματιές σ. 125.
μαχιάδες σ. 22, 44.
Μεγάλη Έβδομάς σ. 116.
Μεγάλη Τεσσαρακοστή σ. 129.
μέγας σ. 17, 27.
μαζές σ. 133.
μελισσοτροφία σ. 37.
μελόπιττα σ. 126.
μεντερίκια σ. 30. Βλ. και μιντέρια.
μεριστική σ. 125, 129.
μεσάλι σ. 61.
μεσάντρα σ. 30.
μεσιό σ. 108.
μεσόπορτα σ. 11.
μέτρα σ. 57, 104, 106.
μήλο σ. 138.
μιντέρια σ. 28.
μισηκόρα σ. 72.
μισοσάκκι σ. 96.
μονόπλατο καλύδι σ. 36.
μονόσπιτο σ. 24, 25, 27, 47.
μονό σ. 124.
μουμπάλα σ. 180.
μουσουντρα σ. 115.
μουστιά βλ. μασσίνα.
μουστοπιττα σ. 116.
μπικλαδός σ. 137.
μπικλαή σ. 137, 138.
μπάλα σ. 18, 45.
μπαλιάτσα βλ. κανάτα.
μπαμπανέτσα σ. 115.
μπαρδάχα σ. 74, 105.
μπελτές σ. 87, 119, 129.
μπίζια σ. 131.
μπιρμπιλόνια σ. 112.
μπόκλιζα σ. 63.
μπολογούρι σ. 111.
μπομπότα σ. 110.
μπότι σ. 75, 87.
μποτιλίες σ. 72.
μποτσινάρι σ. 63, 67, 69.
μπουγάδα σ. 88.
μπουγάτσια σ. 107.
μπουκουδάλα σ. 108.
Μπουκουδάλας σ. 108.
μπουρέκι σ. 114.
μπούχαρης βλ. καπνοδόχη.
μπριάνι σ. 131.
μπριάνια σ. 135.
μυζήθροπιττα σ. 115.

νερό σ. 129.
νεροδάρελλα σ. 66 κέ.
νηστεία σ. 129. Βλ. και Σαρανταήμερο.
Μεγάλη τεσσαρακοστή, Δεκαπενταύγου-
στο, "Άγιοι" Απόστολοι.
νηστήσιμος σ. 129 κέ.
νιγούμι βλ. γκιούμι.
νταδός σ. 54, 135.
νταμουζάνα σ. 72.
ντιδάνι σ. 28.
ντιδέτικο σπύτι σ. 25 κέ.
ντομάτας σ. 132.
ντοματοσαλάτα σ. 132.
ντορός σ. 124.
ντουλάπι σ. 14, 15.

ξαγλίστρα σ. 121.
ξανάρτυγος σ. 114.
ξάρα σ. 93, 94. Βλ. και σίτα.
ξέβγαλμα σ. 90.
ξέβγαλμα ρούχα σ. 88.
ξέβγαλμα σ. 83.
ξέβγαλμα ζω σ. 55.
ξέβγαλμα σ. 130.
ξέβγαλμα σ. 124.
ξέβγαλμα σ. 50.
ξέβγαλμα σ. 137.
ξέβγαλμα σ. 42.
ξέβγαλμα σ. 82.
ξέβγαλμα σ. 58.
ξέβγαλμα σ. 103.
ξέβγαλμα σ. 103.
ξέβγαλμα σ. 92, 114.
ξωμάχοι σ. 4, 37.

οικογενειών συμβίωσης σ. 21 κέ.
οικοδομική σ. 41.
οϊνου παρασκευή σ. 73, 80 κέ.
όκαρα σ. 72.
όντας, -μουσαφίρ ό. σ. 28, 30, 47.
όζος σ. 83.
όστρέχα σ. 45.
όψων άποτροπή σ. 52.

παγούρι σ. 70.
παλκονόπορτα βλ. θύρα.
πάνα σ. 89.
παντσεπάνι σ. 138.
παπάζ σ. 44.
παράθυρα σ. 11, 13, 14, 16, 25, 26, 31,
33, 38, 47.
παρθύρια σ. 11, 14, 16.
παραπούλι σ. 134.
παρετυμολογία λαϊκή σ. 4.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

παροιμία σ. 58, 79, 80, 127.
 παστό σ. 121.
 Πάσχα σ. 116, 121, 126, 128. Βλ. και
 Λαμπρή.
 πασχαλινός σ. 131, 132.
 πάτα σ. 1.
 πατάτα σ. 134.
 πάτερα σ. 11, 14, 15, 43, 44.
 πατητής σ. 73.
 πάτος σ. 28.
 πατριά σ. 125.
 πάτωμα σ. 11 κέ, 25, 26, 31, 43.
 πάχνα σ. 11.
 παχνί βλ. πάχνα.
 πελεκάνος σ. 89, 92.
 πεντακοσάρα σ. 72.
 περίπατος σ. 15, 44.
 περόνια βλ. καρδιά.
 πέστροφα σ. 135.
 πέτρα σ. 95, 111 κέ, 113, 137.
 πετράλωνο σ. 37.
 πετρόπιττα σ. 115.
 πετσώνω σ. 122.
 πηρούνι σ. 59.
 πιάσματα σ. 77 κέ.
 πιάτα σ. 62.
 πιασμένη σ. 122.
 πιαστό σ. 82.
 πισκίρι σ. 61.
 πίττα σ. 108, 113 κέ, 132.
 πιτυά σ. 83, 104, 105.
 πλάθω σ. 94 κέ, 107.
 πλάκα σ. 45.
 πλασάρι σ. 107, 108.
 πλαστήρι σ. 94, 107, 137.
 πλάστης σ. 95, 137.
 πλάτες σ. 36, 45.
 πλοκάς σ. 39.
 πνίγω σ. 110.
 ποδιά της στέγης σ. 19, 36, 45.
 ποιμενικός βίος σ. 57, 58, 102 κέ, 113,
 115, 116.
 πονόκαρδος σ. 86.
 πορτόξυλα σ. 10.
 πορτοπούλα σ. 10.
 ποτήρια σ. 76.
 ποτίστρα σ. 67.
 Πουρί σ. 46.
 πράσια σ. 132.
 πρασσόπιττα σ. 114.
 πρέντζα σ. 64, 103.
 πρεντζόπιττα σ. 115.
 προξυμολόος σ. 94.
 προξυμόπιττα σ. 115.
 προθάλαμος σ. 34.

προίξ σ. 57, 96, 97.
 προκόλι σ. 125.
 προπόσεις σ. 70 κέ.
 προσανατολισμός οικιών σ. 4 κέ, 17, 29 κέ,
 34.
 πρόσφορο σ. 109.
 πρωτομάστορας σ. 41.
 πρωτορράκι σ. 86.
 πρωτοχρονιά βλ. "Άγιος Βασίλειος.
 πυκνονήματο σκουτί σ. 98.
 πύργος σ. 32.
 πυρομάχοι σ. 12.
 πυροστιά σ. 76, 105.
 πυρωμάδα σ. 108.
 πυρωμένο ψωμί σ. 108.
 ραδανή σ. 137, 138.
 ρακή σ. 70, 82, 85 κέ.
 ρακοδάρελο σ. 87.
 ρακκοκάζανο σ. 85.
 ρακοπύργος σ. 76.
 ρακοπύργος σ. 101.
 ρακοπύργος σ. 107.
 ρακοπύργος σ. 118, 34. Βλ. και λόντζα.
 ρακοπύργος σ. 119.
 ρακοπύργος σ. 59, 62, 126.
 ρακοπύργος σ. 96.
 ρακοπύργος σ. 96.
 ρακοπύργος σ. 95.
 ρακοπύργος σ. 95 κέ.
 ρακοπύργος σ. 96.
 ρακοπύργος σ. 97.
 ρακοπύργος σ. 97.
 ρακοπύργος σ. 35.
 ρακοπύργος σ. 134.
 ρακοπύργος βλ. προθάλαμος.
 ρακοπύργος σ. 38.
 ρακοπύργος σ. 114.
 Σαρανταήμερο σ. 114, 123.
 ρακοπύργος σ. 135.
 ρακοπύργος σ. 120, 133.
 ρακοπύργος βλ. γάστρα.
 ρακοπύργος σ. 132, 134.
 ρακοπύργος σ. 37.
 ρακοπύργος σ. 76, 86.
 ρακοπύργος σ. 55.
 ρακοπύργος σ. 93.
 ρακοπύργος σ. 91.
 ρακοπύργος σ. 65.
 ρακοπύργος σ. 89, 91, 92.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

σκέτος σ. 129.
 σκῆνη μαγειρικῇ σ. 51 κέ.
 σκυπαύλα σ. 84.
 σκορδαλιά σ. 62, 134.
 σκουτί σ. 98.
 σκούρια σ. 80.
 σόδεμα σ. 78.
 σόμπολα σ. 43.
 σούμα σ. 86.
 σούμπρα σ. 137.
 σούπα σ. 119.
 σούφλα σ. 65, 121, 126.
 σουφλί σ. 65.
 σουφλιμῆς σ. 121.
 σουφριγάδα σ. 118. Βλ. καὶ στιφάδο.
 σοφρῆς σ. 60.
 σπανάκια σ. 132.
 σπανακόπιττα σ. 114.
 σπαραγγιά σ. 81.
 σπάροι σ. 135.
 σπληνάντερο σ. 126.
 σπληνί σ. 127.
 σπῖτια παλαιότατα σ. 3 κέ., - Ἡπειρώτικα σ. 10, 19, - τετράγωνα σ. 32, 48, - κέ. σ. 48.
 τέρα σ. 34, ἀσβεστόχτιστα σ. 46.
 σπότοιχα σ. 46.
 σπιρκαλιούδα σ. 34.
 σπινάνη σ. 108.
 σταβλὸς σ. 25, 32, 35, 41.
 σταλακταῖα σ. 45.
 σταυροβελονιά σ. 96.
 σταφύλια σ. 138.
 σταφυλοπάτι σ. 81.
 σταχτοκουλούρα σ. 108.
 σταχτοπάνι σ. 89.
 στέγαις σ. 44.
 στέγη σ. 17, 19, 24, 36, 38, 39, - κα-
 τασκευή σ. 44 κέ., 77.
 στέρφο σ. 6, 7, 10 κέ., 21.
 στερφο ἄλαρο σ. 4 κέ., - διπλὸ σ. 20, -
 συνδυασμὸς πρὸς νιδέντικο σ. 27, 37, 47.
 στιφάδο σ. 118 κέ.
 στοιχείωσις σπιτιοῦ σ. 42.
 στομπιστήρι σ. 62.
 στρωπίττα σ. 17.
 στρωσίδια σ. 135.
 σύντραυλος σ. 53, 54.
 σύρσιμο σ. 133.
 σύρτης σ. 7, 8, 10, 11, 16.
 τχῶνι σ. 29, 47.
 τχάρα σ. 73.
 τχάρος σ. 73, 102, 137, 133.
 ταμπάνι σ. 17, 19, 24.
 ταρατσα σ. 4, 39 κέ.

ταρκάσα σ. 116.
 τάσι σ. 70, 76, 105.
 τάφα σ. 51.
 ταψάκι σ. 51.
 ταψί σ. 51, 135, 137, μεσικκὸ σ. 51, 108.
 ταψολόος σ. 14.
 τέμπλα βλ. στρωπίττα.
 τέντζερης σ. 56.
 τεντομάτα σ. 103.
 τετράγωνο σπῖτι σ. 32.
 τεχνίται βλ. βαρνάδες, γανωτῆδες, κα-
 λαντζῆδες, καζαντζῆδες, τσιτσάδες, κα-
 δάδες, τουρκόγυφτοι, πλεκαῖνοι, φανο-
 ποιοί.
 τζάκι βλ. καπνοδόχη.
 τζάμια σ. 31, 47, 48.
 τηγάνι σ. 55.
 τηγανίζω σ. 55.
 τηγανιστὸ σ. 55, 128, 135.
 τηγανίτες σ. 55, 136.
 τοίχοι σ. 17, - οἰκοδομή σ. 42, - δικκώση-
 νη σ. 82.
 τούρκα σ. 77.
 τούρκα σ. 139.
 τούρκα σ. 31.
 τούρκα σ. 81.
 τούρκα σ. 25.
 τούρκα σ. 96.
 τούρκα σ. 17, 73, 80.
 τούρκα σ. 97.
 τούρκα σ. 55, 73, 110 κέ., 116, 118.
 τούρκα σ. 115.
 τριγυρὰ σ. 83 κέ.
 τριγυρὰ σ. 112.
 τριγυρὰ σ. 111.
 τρωπί σ. 55, 59, 62, 64, 66, 73, 103,
 107 κέ.
 τσαντήλα σ. 96, 106.
 τσάρκοι σ. 39.
 τσιχταίμα σ. 44. Βλ. στέγαις.
 τσιγαρίθρα σ. 124.
 τσιγαρίζω σ. 55, 117.
 τσιμπάδα σ. 77.
 τσίπρα σ. 85.
 τσίτσα σ. 64, 71 κέ., 76.
 τσιτσάδες σ. 71.
 τσουκάλα σ. 68, 76.
 τσουκάλι σ. 68, 76.
 τσουροῦκλες σ. 135.
 Τυρινή σ. 115, 128.
 τυροκομία σ. 57, 73, 74, 105, 106.
 τυρόπιττα σ. 113.
 τυρόψωμο σ. 113.
 ὑπόστεγον σ. 80.

ὑψωμα σ. 109.

φάβα σ. 131.

φακή σ. 130.

φανοποιίαι σ. 100.

φασολάκια σ. 134.

φασόλια σ. 129 κέ.

φεγγίστρα βλ. φεγγίτης.

φεγγίτης σ. 13, 16, 25.

φειδαρίς σ. 135.

φίλεμμα σ. 88.

Φιλιά σ. 87.

φιλοξενία σ. 27.

φλαούνα σ. 110.

φλέγγα σ. 108.

Φλέγγας σ. 108.

φουκέρια βλ. θειαφοκέρια.

φουρνίσιο ψωμί σ. 108.

φράχτη σ. 22 κέ.

φύλλα σ. 95, 111.

Φῶτα σ. 68.

φωτισμός σ. 11, 13, 21, 25, 98 κέ.

χαβάνι σ. 62, 137.

χαλκοτήγανο σ. 55.

χαμόγειο σ. 23.

χαμοκούκι σ. 108.

χειμωνιάτικο σ. 34.

χειροτεχνία σ. 58.

χέλια σ. 135.

χιλιάρια σ. 72.

χονδρικά ζῆα σ. 6.

χοντρόγαλο σ. 102, 110.

χοντροσιτίζω σ. 94.

χουλιάρια σ. 58.

χουλιάρι σ. 58.

Χριστούγεννα σ. 66, 109, 114, 124, 126.

χριστόψωμο σ. 108.

χταπόδι σ. 130.

χυλόπιττες σ. 112.

χωματάλωνα σ. 37.

χωματόσπιτο σ. 25.

φαλλίδια σ. 22, 45.

ψάρια σ. 135 κέ.

ψαρόπιττα σ. 114.

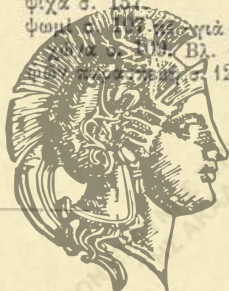
ψητά σ. 116.

ψιλόσιτα σ. 94.

ψιλοσιτίζω σ. 94, 95.

ψίχα σ. 137.

ψωμί σ. 102, 109, 114, 126, 128, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.



ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

Σελ. 14,12 ἀντί, ὡς δεικνύει κτλ. γρ. Ταυρολόον δεικνύει...

Σελ. 64,1 κάτωθεν ἀντί δακτυλοειδές γρ. δακτυλοειδές.

Σελ. 84, ἀντί συμπαύλα γρ. σκμπαύλα.

Σελ. 85,13 κάτωθεν, ἀντί οἴτου γρ. οἴνου.

Σελ. 104,2 κάτωθεν ἀντί Ὀρθιο διασουργολόον γρ. Διασουργολόον

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

330 14702
Π. Χ. Πουλιού
Ναύπλιος

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ

- 1) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Α'. Ἐν Ἀθήναις 1920. 8ον σελ. 304.—Τιμᾶται δραχμᾶς 10.
- 2) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Β'. Ἐν Ἀθήναις 1921. 8ον σελ. 375.—Τιμᾶται δραχμᾶς 10.
- 3) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνικὴ Λαογραφία. Μέρος Α'. Μνημεῖα τοῦ λόγου. Ἐν Ἀθήναις 1923. 8ον σελ. 446.—Τιμᾶται δραχμᾶς 15.
- 4) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνικὴ Λαογραφία. Μέρος Β'. Αἱ κατὰ παράδοσιν πρῶται ... Προπαρασκευάζεται.
- 5) **Δημ. Δουκοπούλου**, Ἑλληνικαὶ οἰκίσεις, σκευὴ καὶ τροφαί. Μετὰ εἰκόνων καὶ σχεδίων. Ἐν Ἀθήναις 1925. 8ον σελ. 7' + 145.—Τιμᾶται δραχμᾶς 50.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



Λαογραφία. Δελτίον τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφικῆς Ἑταιρείας.

Τόμ. Α'. Ἐν Ἀθήναις, 1909-1910. 8ον σελ. 782.—Τιμ. δρ. 50.

Τόμ. Β'. Ἐν Ἀθήναις, 1910-1911. 8ον σελ. 734.—Τιμ. δρ. 30.

Τόμ. Γ'. Ἐν Ἀθήναις, 1911-1912. 8ον σελ. 751.—Τιμ. δρ. 25.

Τόμ. Δ'. Ἐν Ἀθήναις, 1913-1914. 8ον σελ. 770.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ε'. Ἐν Ἀθήναις, 1915-1916. 8ον σελ. 680.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ϛ'. Ἐν Ἀθήναις, 1917-1918. 8ον σελ. 676.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ζ'. Μνημόσυνον Ν. Γ. Πολίτου. Ἐν Ἀθήναις, 1923. 8ον σελ. 562.—Τιμ. δρ. 25.

Τόμ. Η'. τευχ. αδ. Ἐν Ἀθήναις 1921. 8ον σελ. 228.—Τιμ. δρ. 10

Τόμ. Η'. τευχ. γδ. Ὑπὸ τύπωσιν.