

πολιτισμένου. Οί Βάπτας, οί κατοικούντες ἐπὶ τῆς Σουμάτρας, ἔχουσι ἴδιον ἀλφάβητον, κέκτηνται δὲ φιλολογίαν ἰκανῶς πλουσίαν κατὰ τοὺς ἐγκριτοτέρους γλωσσολόγους. Ἐχουσι προσέτι καὶ κώδικα νόμων, ἐκ πάλαιότατων χρόνων συνταχθέντα. Καὶ ἀκριβῶς ἐκ σεβασμοῦ πρὸς τοὺς νόμους τῶν ζῶσι καὶ θνήσκουσιν ἀνθρωποφάγοι.

Ἄλλὰ τὸ ἐκπληκτικώτερον εἶνε ὅτι ὑπάρχουσι καὶ ἀνθρώποι τῆς λευκῆς φυλῆς ἀνθρωποφάγοι. Ἀνήκουσιν εἰς φυλὸν τι τῶν λευκῶν Ἰνδῶν, καλούμενοι Οὐϊαλικουλέ καὶ κατοικούντες πλησίον τῶν ὄρεων Τουμάκ-Οὐμάκ.

Περιηγητῆς τις ὑποτίθησιν ὅτι οἱ ἀνθρώποι οὗτοι εἰσὶ πορτογαλικῆς καταγωγῆς, κατὰ μικρὸν δ' ἐκβαρβαρωθέντες περιήλθον εἰς τὸ ἔσχατον αὐτὰ τῆς ἠθικῆς καταπτώσεως σημεῖον. Βιούσι, καθὰ λέγουσιν, ἐντελῶς ἀπομιμονωμένοι καὶ μεσογειῶς, ἀντιθέτως πρὸς τοὺς αὐτόχθονας, προτιμώντας πάντοτε πρὸς ἐγκατάστασιν τὰ παρόχθια τῶν ποταμῶν.

**Γάμος κατὰ τὸ ἀμερικανικὸν σύστημα.** — Ἡμέραν τινὰ, λέγει ὁ Ταχυδρόμος τῆς Νέας Ὑόρκης, ὁ δικαστῆς Κρούτς Δόγγλετοπ, ἤκουσέ τινα καλοῦντα αὐτόν.

— Τί θέλετε; ἠρώτησε νεανίαν καθήμενον ἐφ' ἀμαξίου καὶ ἔχοντα παρ' ἐαυτῷ ὄρκιαν νεανίδα.

— Λάβετε τὸν κόπον νὰ μὰς συζεύξετε, ἀπεκρίνατο ὁ νεανίας.

— Πρέπει νὰ σὰς συζεύξω; ἠρώτησεν ὁ δικαστῆς τὴν νεανίδα.

— Ναί, ἀπήτησεν αὐτή.

Καὶ ἄμ' ἔπος ἄμ' ἔργον.

Τὸ ζεύγος ἀπεμακρύνθη παραχρῆμα· ἀλλὰ μετ' οὗ πολὺ ὁ δικαστῆς εἶδε προστρέχοντα τὸν πατέρα τῆς νεανίδος, μεθ' ὕβρεων καὶ βλασφημιῶν.

Ἄλλ' ἦτο πολὺ ἄργα.

## ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

### Συνταγαὶ γλυκισμάτων.

Αἱ ἀπόκρεω εἶνε ἡ κατ' ἐξοχὴν ἐποχὴ τῆς τραπέζης καὶ τῶν εὐωχιῶν. Ἐπικίρωσ, λοιπὸν παραθέτομεν ἐνταῦθα, χάριν τῶν ἀναγνωστῶν μάλιστα τῆς "Ἐστίας", διαφόρους συνταγὰς πρὸς κατασκευὴν καλῶν πλῆκουντιῶν, τῶν καταλληλοτέρων πρὸς κόσμησιν τῆς ἀποκρεωσίμου τραπέζης, ἐρανεζόμενοι αὐτὰς ἐξ ἀξιολόγου βιβλίου, τοῦ "Θησαυροῦ τῆς Οἰκογενείας", οὗτινος ἑλληνικὴν μετάφρασιν χάριν κοινῆς ὠφελείας δημοσιεῖει ἐν Πάτραις ὁ κ. Σταμάτιος Κ. Θεοχάρης.<sup>1</sup>

**Πουδίγκα με σοκολάταν.** — Λαμβάνετε 55 δράμια βουτύρου προσφάτου, τὸ ὅποτον ἀναδεύετε με ζύλινον κοχλιάριον ἕως οὗ ἀσπίρησ.

1. Τεύχος δεύτερον. — Α. ἱ. τ. ρ. ο. φ. α. ἱ. Τυπογραφεῖον καὶ βιβλιοπωλεῖον "ὁ Κάδμος", Β. Σακοπούλου.

Ἐπειτα προσθέτετε ὀλίγον κατ' ὀλίγον εἰς τὸ ἀνακάτωμα δώδεκα λευκώματα ὠν, 40 δράμια ζακχάρεως κοπανισμένης, 35 δράμια σοκολάτας τριμμένης, 15 δράμια ἀμύλου, 35 δράμια κοπανισμένων διπύρων καὶ ὀλίγην βαλίλλιαν. Τελευταίᾳ προσθέτετε τὰ δώδεκα ἀσπράδια κτυπημένα εἰς ἄφρον. Θέτετε τὸ ὅλον ἐντὸς ἀλειμμένης με βούτυρον φόρμας, τῆς ὁποίας τὸ ἐσωτερικὸν εἶνε ἐπιπασμένον με κοπανισμένην γαλέτταν, καὶ τὸ βράζετε ἐν ἀτμολούτρῳ ἐπὶ μίαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν. Ἐτοιμάζετε ἐν κύπελλον πηκτῆς σοκολάτας, με τὴν ὁποίαν σκεπάζετε τὴν πουδίγκαν ζεστὴν οὖσαν.

**Κέκ, ἀγγλικῆς κατασκευῆς.** — Λαμβάνετε 106 δράμια ζακχάρεως, 12 ὠά, 106 δράμια βουτύρου, 142 δράμια ἀλεύρου ἀρίστης ποιότητος καὶ 142 δράμια σταφίδων, ἐν μικρὸν ποτήριον ῥωμίου καὶ ὀλίγον τετριμμένον φλοῖον πορτοκαλίου. Οἱ κρόκοι τῶν ὠν δουλεύονται καλῶς μετὰ τῆς ζακχάρεως, ἔπειτα τίθεται τὸ βούτυρον καὶ τὸ ἄλευρον ἐνταῦθ' καὶ τὰ λευκώματα καὶ τέλος ἡ σταφίς. Ἀλείφετε τὴν φόρμαν με βούτυρον, χύνετε ἐν αὐτῇ τὸ μίγμα καὶ τὸ στέλλετε εἰς τὸν φούρον.

**Μπεϊζέδες.** — Λαμβάνετε μίαν ὀκτὼν ζακχάρεως, 16 ἀσπράδια ὠν, τὰ ὁποία κτυπᾶτε ἕως ν' ἀσπίρουν καὶ πῆξουν· ρίπτετε εἰς τὴν ζακχαριν τὰ ἀσπράδια καὶ τὰ δουλεύετε ἀρκετὰ μίαν ὥραν, ἔπειτα τὰ θέτετε εἰς φωτιὰν ὄχι δυνατὴν, καὶ τὰ ψήνετε ἕως ὅτου νὰ μὴ πίπτῃ ἀπὸ τὸ κουτάλι· ἔχετε στρωμένα τὰ τεψία με χαρτίον καὶ τὰ θέτετε ἐπ' αὐτοῦ με τὸ κουτάλιον.

**Σβίγγοι.** — Λαμβάνετε ποτήριον ὕδατος, ὀλίγον ἄλας καὶ μίαν κουταλιὰν τῆς σούπας βούτυρον καὶ τὰ θέτετε νὰ βράσουν. Ἀφουβράση τὸ νερὸν, ρίπτετε ἐν ποτήρι σιμιγδάλι ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ τὸ ἀφίνετε νὰ βράσῃ ἕως οὗ πῆξῃ καλὰ· τότε τὸ καταβιβάζετε, τὸ σκεπάζετε με πανίον καὶ τὸ ἀφίνετε νὰ κρυώσῃ. Ἀφου κρυώσῃ ἐντελῶς, τὸ θέτετε εἰς μίαν λεκάνην μεγάλην καὶ τὸ ζυμώνετε ἡμίσειαν ὥραν ἔχετε δέκα αὐγά, καὶ ἀνά ἐν τὰ ἀνοίγετε, τὰ ρίπτετε εἰς τὸ σιμιγδάλι καὶ τὰ ζυμώνετε καλὰ με αὐτό. Ἀφου ζυμωθούν, θέτετε μίαν περίπου ὀκτὼν βούτυρον εἰς ἓνα βαθουλὸν tabar, ἀλείφετε με ὀλίγον νερὸν ἐν κοχλιάριον καὶ λαμβάνετε με αὐτὰ ὀλίγην ζύμην, τὴν ὁποίαν με τὸν δάκτυλον τρυπᾶτε εἰς τὸ μέσον καὶ τὴν ρίπτετε εἰς τὸ βράζον βούτυρον. Ἀφου δὲ τηγανισθούν, τὰς μελιτώνετε με διαλελυμένην ζακχαριν καὶ ρίπτετε ἐπάνω κοπανισμένην κανέλλαν.