

«**Ἐν Λονδίῳ** ἐτελεύτησεν ἐν γῆρα βαθεῖ ὁ τῶν Ἀγγλων ἀλλοκοτώτατος δούξ Πορτλάνδης. Ἀπὸ τριάκοντα ἐνιαυτῶν διήγεν ἀληθῆς ἀναχωρητῆς ἐν ἐνὶ τῶν κτημάτων του, ὅπερ εἶχε περικλείσει διὰ τείχους ὑψηλοῦ, ἵνα μὴ τὸν βλέπωσιν ἔξωθεν οἱ διαβαίνοντες. Ὅσακις ἐποιεῖτο τοὺς περιπάτους, ὑπηρεταί, κηπουροὶ καὶ ἄλλοι θεράποντες ἔπρεπε νὰ κρυφθῶσιν ἀπ' αὐτοῦ, εἰ δὲ μὴ ἀπελύοντο παραχρῆμα. Εἶχε τὴν μανίαν νὰ οἰκοδομῇ ὑπόγεια κτίρια μεγαλοπρεπέστατα. Τὸ ἐξαιρετικὸν τῶν κτημάτων του Βελβὲκ, ἐν ᾧ κατ' ἐξοχὴν διέτριβεν, εἶναι ὑποκάτωθεν μεσῶν ὑπονόμων. Ἐν ταῖς ὑπονόμοις ὑπάρχουσι μακροὶ περίπατοι, ἀξιόλογοι πινακοθήκαι, μουσεῖον φυσικῆς ἱστορίας καὶ βιβλιοθήκη περιέχουσα 10,000 τόμων. Τὸν οὐρανίσκον τῆς ἐκόσμησαν οἱ πρῶτοι τῶν καλλιτεχνῶν. Πανταχοῦ εἶναι ἀνηρτημένα μεγάλα κάτοπτρα καὶ πολυέλαιοι ἐκ δισχιλίων φλογῶν. Ἐν ἐτέρᾳ ἐγγύς ὑπονόμῳ κεῖται ἵπποδρόμιον 400 πόδας μακρὸν, 100 εὐρῶ, 50 ὑψηλὸν, ὅλον λιθόκτιστον, ἀλλὰ μετ' ὄροφῆς ὑπελοσκεπὺς καταφωτιζομένης ὑπὸ δητακισχιλίων φλογῶν ἀεριόφωτος. Ἐπὶ 20 ἔτη ἀπασχολεῖ ὁ δούξ δισχιλίους ἐργάτας, οἱ τινες νῦν μένουσιν ἀργοὶ πενηθοῦντες τὸν εὐεργέτην των. Τὸ δὲ παραδοξότατον, ἐξ ἧ ὁ δούξ μόνος, οὐδένα ἔχων σύντροφον οὐδὲ σύσκηνον, οὐδενὸς ἐπισκεψίν δεχόμενος, διαβιβάζων πάντοτε τὰς διαταγὰς του ἐγγράφους, καὶ οὐδὲ τοὺς παρατιθέντας αὐτῷ τροφὴν προσαγορεύων.

«**Ὁ διάδοχος τοῦ ἀγγλικοῦ θρόνου** πρίγκηψ τῆς Οὐαλλίας καὶ ἡ σύμβιος αὐτοῦ (ἀδελφὴ τοῦ βασιλέως τῶν Ἑλλήνων), ξενιζόμενοι ἐν τῷ λαμπρῷ καὶ ῥομαντικῷ φρουρίῳ τοῦ δουκὸς Ρουτλάνδ, παρεκλήθησαν ὑπὸ τοῦ δουκὸς καὶ τῆς δουκίσσης νὰ καταγράψωσιν ἑκάτερος πᾶν ὃ, τι ἦτο διαφερόντως αὐτῷ εἴτε φίλτατον εἴτε ἀπεχθές ἐν τῷ λευκώματι, ὅπερ οἱ οἰκοδεσπόται προσέφερον τοῖς ξένοις των. Ὁ πρίγκηψ ἔγραψε «φιλτάτη μοι βασίλισσα ἡ Μαρία Στουάρτ· φίλτατός μοι βασιλεὺς ὁ τοῦ Βελγίου Λεοπόλδος· φίλτατος ἦρως ὁ Νέλσον· φίλτατος ποιητῆς ὁ Βύρων· φίλτατος ζωγράφος ὁ Ραφαήλ· φίλτατος συγγραφεὺς ὁ Μικώλαιϋ· φίλτάτη μοι ἀρετὴ ἡ τιμιότης φίλτατον ἔδεσμα, ὕδνα (truffles) τοῦ Périgod· φίλτατον ἄνθος τὸ ῥόδον· φίλτατον ὄνομα Λουίζα· φίλτάτη μοι ἀσχολία τελειοποίησις τῶν διανοητικῶν δυνάμεων· φίλτάτη διασκέδασις ἡ θῆρα· φίλτατον σύνθημα «ὑπηρετῶ»· ἀπεχθεστάτη μοι ἡ δειλία καὶ ἡ φιλαργυρία· φίλτάτη χώρα αἱ νῆσοι Σάνδβις· ἡ φιλοτιμία μου νὰ τύχω δόξης ἄνευ τοῦ ἐπιζητῆσαι αὐτήν». Ἡ πριγκήπισσα τῆς Οὐαλλίας ἔγραψε «φιλτάτη μοι βασίλισσα ἡ Δάγμαρ· φίλτατος βασιλεὺς Ριχάρδος ὁ Θυμολέων· φίλτατος ἦρως ὁ Μάλθωρ· φίλτατος ζωγράφος ὁ Ροῦβενς· φίλτατος συγγραφεὺς ὁ Κάρολος Δίκενς· φίλτα-

τον ἔδεσμα **pudding Yorkshire**· φίλτατον ἄνθος τὸ ἀμὴ λησιμονήσης μεν· φίλτατόν μοι ὄνομα Ἐδουάρδος· φίλτάτη ἀσχολία κλειδοκύμβαλον· φίλτάτη διασκέδασις ἵππηλασία· φίλτατον σύνθημα **Hony soit qui mal y pense**· ἀπεχθεστάτον μοι ἡ συκοφαντία· φίλτάτη χώρα ἡ Μ. Βρετανία· ἡ φιλοτιμία μου τὸ μὴ πολυπραγμονεῖν μηδὲ ἀναμίγνυσθαι εἰς ἄλλοτρίας ὑποθέσεις».

«**Τὸ μέγιστον μελισσοτρόφειον** τοῦ κόσμου εὐρίσκεται ἐν Καναδᾷ τῆς Ἀμερικῆς· σύγκειται δὲ ἐξ 620 κυψελῶν, ἃν ἑκάστη περιέχει 30,000 μελισσας. Καίτοι ἐφέτος τὸ ἔτος δὲν ἦτο λίαν παραγωγόν, ὁ ἰδιοκτήτης κ. Ζὼν ἀπεσταμίευσε 50,000 λίτρας μέλιτος, καὶ ἐλπίζει ὅτι τὰ 19 ἑκατομμύρια τῶν ἐργατῶν του θ' ἀποφέρωσιν αὐτῷ πρόσδον 70,000 λιτρῶν στερλινῶν. Τὸ καθαρὸν κέρδος ὑπολογίζει εἰς 7—10 χιλιάδας λιτρῶν, μὴ συμπεριλαμβανομένου τοῦ ἐκ τῆς πωλήσεως σπηνῶν καὶ βασιλισσῶν ὀφέλους.

«**Ἡ Ῥωσσία ὑπὲρ τῆς δημοτικῆς** ἐκπαίδευσως δαπανᾷ ἐξ ἑκατομμύρια ρούβλια κατ' ἔτος, ἐνῶ ἀναλόγως ἡ Ἰταλία δαπανᾷ διπλάσια, ἡ Ἑλλάς τριπλάσια, ἡ Δανία εἰκοσάπλάσια καὶ τινες πολιτεῖαι τῆς Ἀμερικῆς πεντηκονταπλάσια.

Εἰς ἈΝΑΝΘΕΤΗΣ.

ΜΙΑ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΚΑΘ' ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Τὸ καλλίτερον πόντζ παρασκευάζουσιν οἱ Ἀγγλοὶ, εἴτε διότι μεταχειρίζονται πρὸς τοῦτο γνήσιον ῥώμιον τῆς Ἰαμαϊκῆς, ὅπερ εἶνε ὑπέρτερον τῶν ἄλλων οἰνοπνευμάτων, εἴτε διότι ὁ τρόπος καθ' ὃν τὸ παρασκευάζουσιν εἶνε ὁ καταλληλότερος. Ὁ τρόπος οὗτος εἶνε ὁ ἐξῆς: Εἰς μίαν μερίδα ζωμοῦ λεμονίου, ἐν ᾧ ἀφίνει τις καὶ τινα τεμάχια φλοιοῦ, τίθενται τρεῖς μερίδες καλοῦ ῥωμίου τῆς Ἰαμαϊκῆς καὶ ἐννέα μερίδες καλοῦ τεύτου θερμοῦ. Σάκχαριν δύναται τις νὰ θέσῃ κατ' ἀρέσκειαν.

Διαφόρως παρασκευάζουσι τὸ πόντζ οἱ Γάλλοι. Εἰς τὸ δοχεῖον θέτουσι 2 ἢ 3 τεμάχια (φρέτας) λεμονίου καὶ ἀρκετὴν σάκχαριν, ἐπ' αὐτῶν δὲ χύνουσι βράζον τεῖον (ἢ βράζον ὕδωρ), καὶ εἴτα εὐθὺς τὸ ῥώμιον (ἢ κοριάκ), προσέχοντες ὅμως νὰ μείνῃ αὐτὸ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν ἐπιπλέον. Ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τοῦ βράζοντος τεύτου, τὸ πόντζ προσλαμβάνει θερμότητά τινα, ὅταν δὲ κατασταθῇ ἀρκεῖντως θερμὸν, τότε πλησιάζουσιν εἰς αὐτὸ φωσφόρον ἀνημμένον, ὅπερ μεταδίδει αὐτῷ εὐθὺς τὴν φλόγα. Ἀφίνουσι τὸ πόντζ νὰ καίῃ χωρὶς νὰ ταράττωσιν αὐτὸ ποσῶς, καθ' ἣν δὲ στιγμὴν ἡ φλόξ ἐγγίξει νὰ σβεσθῇ ἀνακινουσί αὐτὸ ἐλαφρῶς, ἵνα διαλυθῇ ἡ σάκχαρις καὶ τὸ ὑγρὸν τοῦ λεμονίου εἰς ὅλον τὸ ποτόν.