





Гб  
11

Гб 11









ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

---

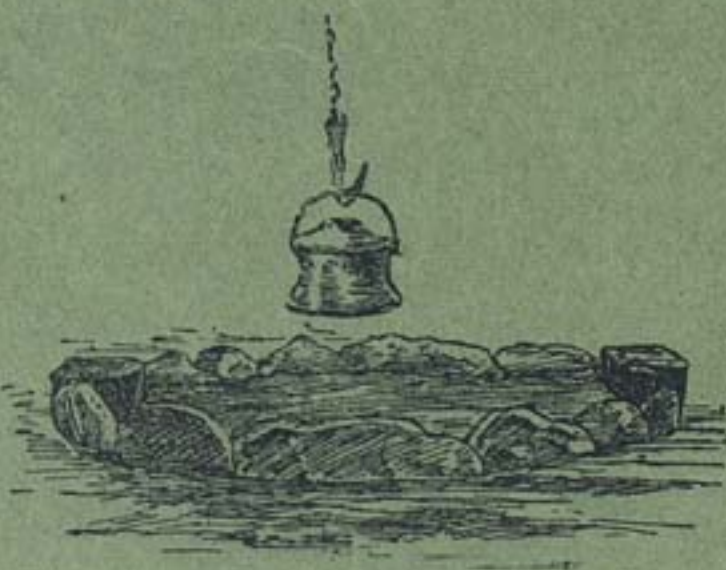
# ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ  
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

---

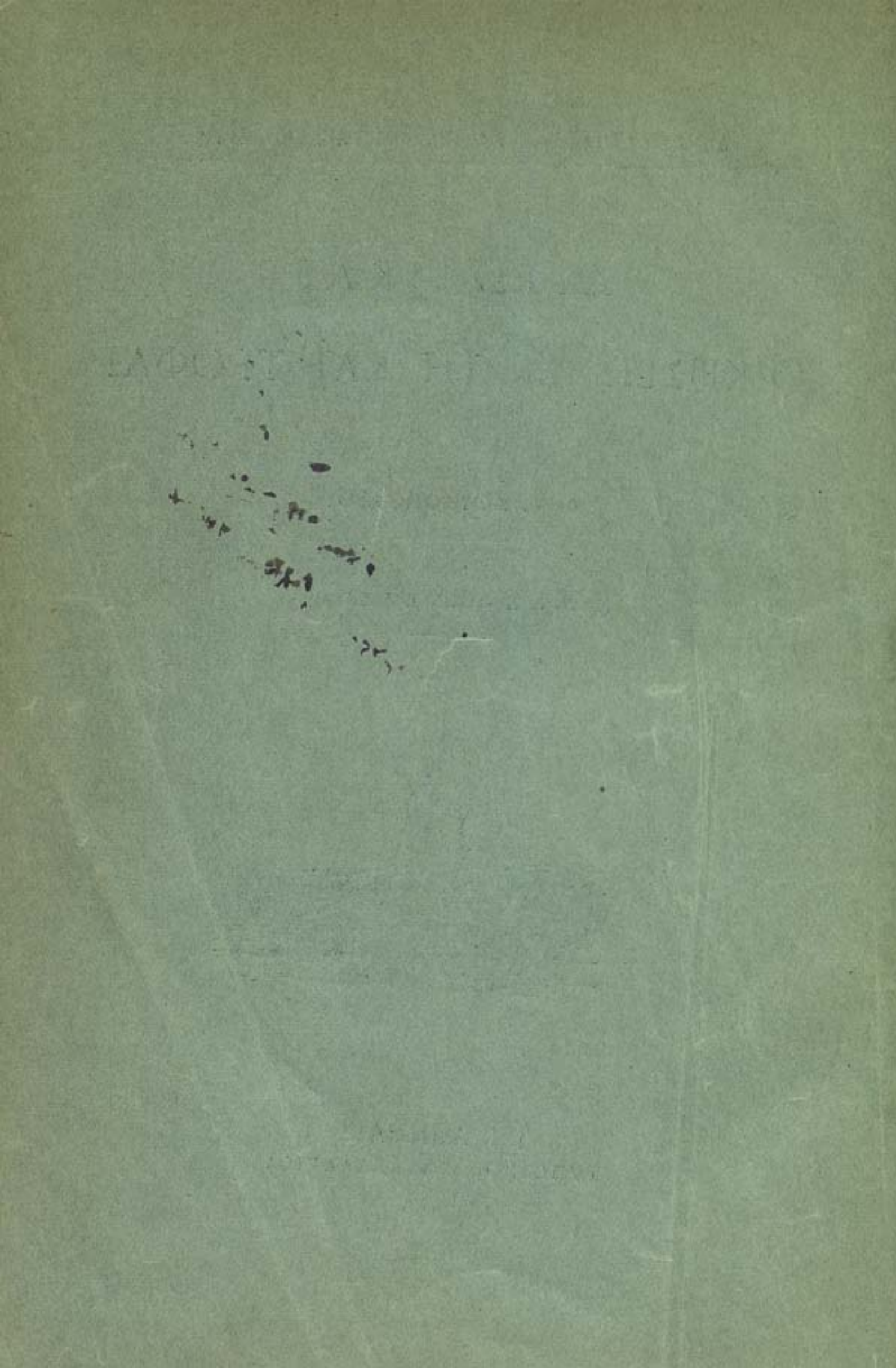
ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ

---



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ  
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ  
1925







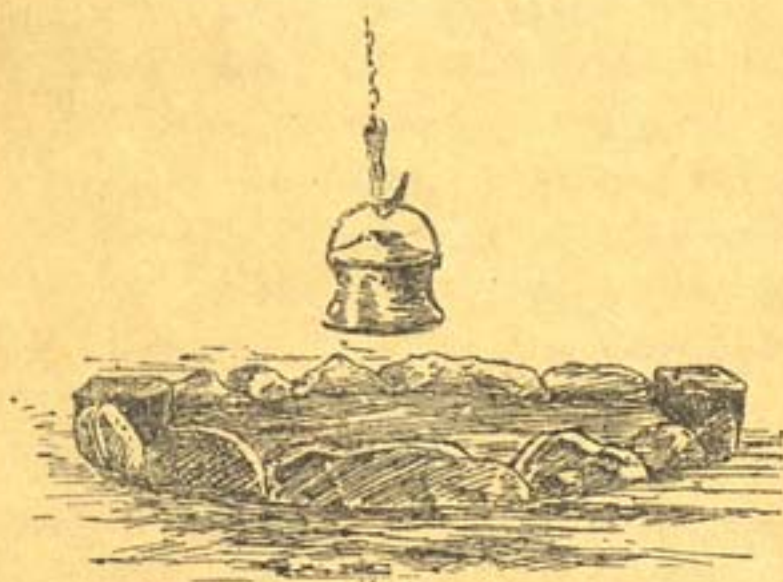
ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ  
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ  
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

---

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ

---



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ  
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ  
1925







Αἱ οἰκήσεις παντὸς λαοῦ, ὅχι βέβαια ὅσας ἔπλασεν ἡ νεωτέρα ἀρχιτεκτονική, ἀλλ' ὅσας κατὰ πατροπαράδοτον σχέδιον καὶ τρόπον ἐξακολουθοῦν νὰ κτίζουσιν οἱ ἄνθρωποι τοῦ λαοῦ, καὶ ἰδίως τῶν χωρίων, εἴτε ἰδιοχείρως εἴτε δι' ἐντοπίων κτιστῶν, ἀποτελοῦν ἐν ἐκ τῶν σπουδαιωτάτων ὑποκειμένων τῆς λαογραφικῆς 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 διασφύζουσιν πολλάκις σχέδια καὶ μορφὰς καὶ μεθόδους ἀρχιτεκτονικὰς παρελθόντων αἰώνων, ἐνίοτε δὲ καὶ ἀρχεγόνους, καὶ δύνανται ὡς ἐκ τούτου νὰ παράσχουν πλούσιον καὶ σπουδαῖον πολλάκις ὑλικὸν διὰ τὴν ἀρχαιολογίαν, τὴν ἱστορίαν τῆς ἀρχιτεκτονικῆς καὶ γενικώτερον τὴν ἱστορικὴν ἐρευναν τῆς ἀνθρωπίνης καθόλου κατοικίας καὶ τοῦ ἀνθρωπίνου πολιτισμοῦ, ἀλλ' ὅπερ σπουδαιότατον, ἐξακολουθοῦν συγχρόνως ν' ἀποτελοῦν μίαν ἀπὸ τὰς σημαντικωτάτας ἐκδηλώσεις τοῦ βίου καὶ τῆς ψυχῆς τοῦ λαοῦ. Διότι ἐν αὐταῖς εὐρίσκονται ἐκπεφρασμένοι οὐ μόνον αἱ βιοτικαὶ αὐτοῦ ἀνάγκαι καὶ συνήθειαι, ἀλλὰ καὶ ὁ τρόπος, καθ' ὃν ἡδυνήθη νὰ πληρώσῃ αὐτὰς χρησιμοποιοῦν τὰ ὑλικά μέσα, τὰ ὅποια τοῦ παρεῖχεν ἡ περιβάλλουσα φύσις, καὶ ἐπιθέτων ἐπ' αὐτῶν τὴν σφραγίδα τῆς ἰδίας δημιουργικότητος καὶ καλαισθησίας· αἱ δ' ἐντεῦθεν προελθοῦσαι ἀρχιτεκτονικαὶ μορφαί, καὶ ὅταν ἀκόμη δὲν ἐπιδέχωνται ἀρχιτεκτονικὴν καλλιέργειαν καὶ ἀνάπτυξιν ὑπὸ τῆς συγχρόνου ἀρχιτεκτονικῆς, δύνανται ὅμως ἀξιόλογα νὰ παράσχουν εἰς αὐτὴν ὅχι εὐκαταφρόνητον καλλιτεχνικὸν ὑλικὸν καὶ μάλιστα ἰθαγενὲς καὶ ἐθνικόν.

Τὰς μορφὰς ταύτας διατηροῦν συνήθως οἱ λαοὶ ἐπὶ μακρόν, 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 οἰκήσεις ἀποτελοῦν καὶ διὰ τοὺς ἐθνολόγους σπουδαιότατον θέμα μελέτης, διότι ἐκ τῆς γεωγραφικῆς ἐξαπλώσεως τῶν διαφόρων 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 προοιούσης ἀναπτύξεως τῶν λαογραφικῶν καὶ ἐθνολογικῶν σπουδῶν, ἤρχισαν καὶ αἱ οἰκήσεις ἐν γένει τῶν τε κατὰ φύσιν καὶ τῶν προηγμένων λαῶν νὰ μελετῶνται σοβαρώτερον, ἔχουσι δ' ἐκδοθῇ μέχρι τοῦδε ἔργα ἀξιόλογα εἰς ὅλας σχεδὸν τὰς εὐρωπαϊκὰς χώρας. Ἐν δὲ τῇ Ἑλβετίᾳ τελευταίως καὶ συστηματικῶς ἀνέλαβεν ἡ Ἑλβετικὴ Λαογραφικὴ Ἑταιρεία τῇ συνεργασίᾳ πολλῶν ἐπιστημόνων ἀρχιτεκτόνων τὴν ἔρευναν καὶ τὴν μελέτην τῶν ἑλβετικῶν οἰκήσεων.

Ἐν Ἑλλάδι δυστυχῶς αἱ ἔρευναι αὗται ὕστεροῦν πολὺ. Βεβαίως εἰδήσεις καὶ παλαιοτέρας καὶ νεωτέρας περὶ τῶν ἐν Ἑλλάδι οἰκήσεων ἔχομεν ἀρκετάς. Περιηγηταὶ καὶ γεωγράφοι καὶ συλλογεῖς λαογραφικοῦ καὶ γλωσσικοῦ ὕλικου καὶ συγγραφεῖς πολλάκις 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 ἀληθὲς εἶναι ὅτι ἀπὸ εἰκοσαετίας περὶ τοῦ 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 ὑλικόν, ἐξ οὗ ἔδωκεν ἐν τῇ πραγματείᾳ αὐτοῦ «*Ältere Wohnbauten auf griechischem Boden*» <sup>1)</sup> 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 σχετικαὶ ἐδημοσιεύθησαν εἰσέτι, μολονότι φαίνεται ὅτι τὸ παράδειγμα τοῦ κ. Ζάχου δὲν ἔμεινεν ἄνευ μιμήσεως. Καὶ ξένοι δέ τινες, ὅσοι ἰδίως μὲ τὴν λαογραφίαν καὶ τὴν ἐθνολογίαν τῶν γειτόνων λαῶν ἢ μὲ τὰ βυζαντινὰ ἀσχολοῦνται, ἔλαβον ἀφορμὴν νὰ ἐξετάσουν καὶ τὰ τῶν νεοελληνικῶν οἰκήσεων, ὥς ὁ *Cvijic* καὶ ὅσους μνημονεύει ὁ κ. Ζάχος ἐν τῇ ρηθείᾳ πραγματείᾳ αὐτοῦ. Ἐν τούτοις μὲ 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, ἀπετάθη πρὸς διαφόρους παλαιούς καὶ δεδοκιμασμένους λαογράφους συλλογεῖς καὶ παρώτρυνεν 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

<sup>1)</sup> *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 χειρὸς 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 ἔδιδε καὶ ἄλλα πιθανῶς διαφορετι-  
κώτερα θὰ ἐξέθετεν. Ἐν τούτοις μὲ τὴν σαφῆ καὶ ἀπλὴν καὶ  
ἀπέριτον του ἐκθεσιν νομίζομεν ὅτι κατώρθωσε νὰ παράσῃ  
ἀρκετὰ σαφῆ εἰκόνα καὶ τῶν τύπων καὶ τῶν οἰκοδομικῶν τρώ-  
πων καὶ τῶν βιοτικῶν ἀναγκῶν τοῦ τόπου καὶ τῆς χρήσεως  
τῶν ὠκοδομημένων. Καὶ τοῦτο 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 γίνον βέβαια ἀπαιτοῦνται πρῶ-  
τον ἐκτεταμέναι συγκριτικαὶ ἐρευναι καθ' ἅπυσαν 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. Ἰσως ὁ Ἕλληνας ἀναγνώ-  
στης εὖρη ἐν αὐτοῖς πράγματα πολὺ κοινά. Ἀλλὰ διὰ τὸν ξένον  
εἶναι ταῦτα ἀναγκαῖα. Ἐπεὶ πρέπει τέλος πάντων κάπου νὰ  
ἀναγραφοῦν καὶ τὰ κοινά, καὶ πρέπει νὰ σημειωθοῦν καὶ τὰ ἔτι  
κοινότερα σήμερον, τὰ ἐπείσακτα, τὰ ὁποῖα βαθμηδὸν ἐκτοπίζουν  
ἰθαγενῆ 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. Λονκόπουλος προκει-  
 μένου περὶ χειροτεχνημάτων ἐγχωρίων καὶ ἰδίως ξυλογλυφιδῶν  
 τῶν ποιμένων συχνάκις ἀναφέρει καὶ κοσμήματα αὐτῶν, ἀλλὰ  
 δὲν μᾶς παρέσχεν οὐδεμίαν εἰκόνα. Ἴσως νὰ μὴ εἶχε πρόχει-  
 ρον. Ἐλπίζομεν ὅτι, εὐκαιρίας τυχούσης, θὰ συμπληρώσῃ τὸ  
 ἔργον του καὶ ὥς πρὸς τὸ διακοσμητικὸν καὶ καλλιτεχνικὸν  
 τοῦτο μέρος.

**Στίλπων Π. Κυριακίδης**

Διευθυντὴς τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου.



## ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	Σελ.
Πρόλογος Στ. Π. Κυριακίδου . . . . .	γ
Πρόλογος τοῦ συγγραφέως . . . . .	1
<b>ΜΕΡΟΣ Α' ΟΙΚΗΣΕΙΣ</b>	
Κεφ. Α' Τὰ παλαιότερα σπίτια τῆς Ἀρτοτίνας . . . . .	3
Κεφ. Β' Τὰ νεώτερα σπίτια τῆς Ἀρτοτίνας . . . . .	34
Κεφ. Γ' Ἐξοχικὰ καλύβαι . . . . .	35
Κεφ. Δ' Οἰκοδομικὴ . . . . .	41
Κεφ. Ε' Κτίσται . . . . .	47
<b>ΜΕΡΟΣ Β' ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ.</b>	
Κεφ. Α' Σκεύη μαγειρικὰ . . . . .	51
Κεφ. Β' Δοχεῖα δι' ὕγρα . . . . .	66
Κεφ. Γ' Τὰ ὄργανα τῆς ἐστίας . . . . .	76
Κεφ. Δ' Σκεύη τῆς ἀποθήκης . . . . .	73
Κεφ. Ε' Ἀγγεῖα καὶ σκεύη πλύσης . . . . .	88
Κεφ. Ϛ' Σκεύη καὶ ὄργανα ζυμωτικῆς . . . . .	91
Κεφ. Ζ' Σάκκοι . . . . .	95
Κεφ. Η' Ὀργανα φωτισμοῦ . . . . .	99
Κεφ. Θ' Ἀγγεῖα ποιμενικὰ . . . . .	102
<b>ΜΕΡΟΣ Γ' ΤΡΟΦΑΙ.</b>	
Κεφ. Α' Τὸ ψωμί . . . . .	107
Κεφ. Β' Χυλοὶ . . . . .	110
Κεφ. Γ' Πίττες . . . . .	113
Κεφ. Δ' Φαγητὰ ἀπὸ κρέας . . . . .	116
Κεφ. Ε' Φαγητὰ νηστήσιμα . . . . .	129
Κεφ. Ϛ' Ψάρια . . . . .	135
Κεφ. Ζ' Γλυκύσματα . . . . .	136
Πίναξ πραγμάτων καὶ λέξεων . . . . .	139



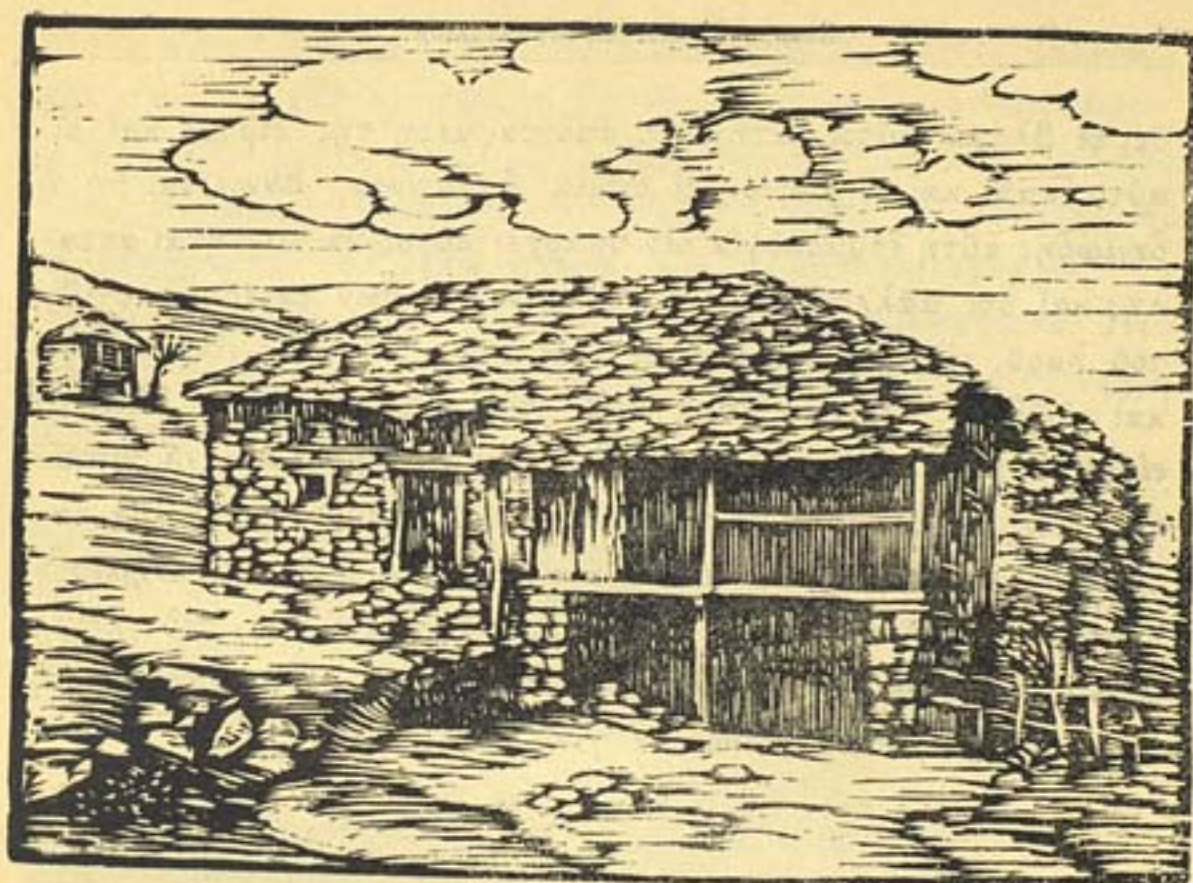
Ἄγνωστος γῇ εἶναι σχεδὸν τὸ κεφάλαιον τῆς ἑλληνικῆς Λαογραφίας, τὸ ἀναφερόμενον εἰς τὰς οἰκήσεις, τὰ σκεύη καὶ τὰ ἐδέσματα τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ. Τὴν πρὸ πολλοῦ δὲ κνοφορουμένην σκέψιν μου ν' ἀσχοληθῶ εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο ἀπεκρυστάλλωσα εἰς ἀπόφασιν κατόπιν προτροπῆς τοῦ κ. Κυριακίδου, διευθυντοῦ τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Προῖδὸν δ' ἐπιτοπίων σχετικῶν μελετῶν μου εἶναι ἡ κατωτέρω περὶ τῶν οἰκήσεων, σκευῶν καὶ ἐδεσμάτων πραγματεία μου.

Δημ. Λουκόπουλος.









## ΜΕΡΟΣ Α΄

### ΟΙΚΗΣΕΙΣ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄

##### ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ

Πρὸ πολλοῦ χρόνου καὶ πρὶν ἢ σκεφθῶ νὰ ἀσχοληθῶ μὲ τὰς οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας ὑπὸ λαογραφικὴν ἔποψιν μοῦ εἶχεν ἐπισπάσει 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 παρεχρίμαζον μετὰ τῶν ποιμνίων των, κατεσκεύαζον καλύβας καὶ διέμενον κατὰ τὸ θέρος, πρὸς δὲ



ὅτι οἱ βλάχοι αὐτοὶ κατήγοντο ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἀρτας 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 πολύ, ὡς εἶναι π. χ. καὶ αἱ ἐξῆς : *Γιατὶ τό εἶπαν πιδί, γιατί ἔχει παιδεψη. - Γιατὶ τό εἶπαν τὸ χωριὸ Κλαψί<sup>1)</sup>, γιατί ἔκλαιγαν τὰ παιδιὰ τους οἱ γυναῖκες, 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 ταράτσας, περὶ τῶν ὁποίων θὰ γίνῃ λόγος κατωτέρω.

## Τὸ στερφογάλαρο.

### Α') Προσανατολισμός. Κάτοψις.

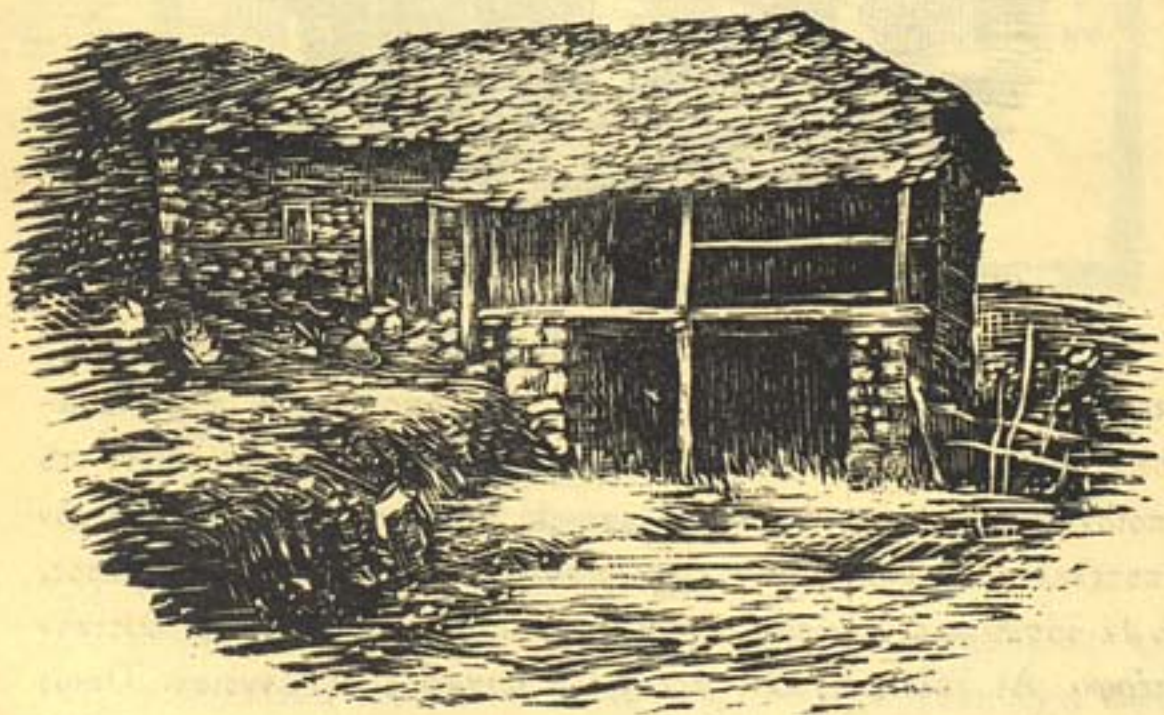
Ἀντιπρόσωποι τῶν παλαιοτάτων σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας σφύζονται σήμερον δύο ἕως τρεῖς καὶ εἶναι δύο εἰδῶν, αἱ μονοκατοικίαι, αἱ διὰ μίαν δηλ. οἰκογένειαν, καὶ τὰ διὰ δύο συγγενειακὰς τοιαύτας. Ὁ ἀρχιτεκτονικὸς τύπος τῶν σπιτιῶν αὐτῶν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ χαρακτηρίζεται μὲ τὸ ὄνομα *στερφογάλαρο*, προέκυψε δὲ ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους. Τὸ χωρίον Ἀρτοτίνα εἶναι κτισμένον εἰς τὰς ἀνατολικὰς κλιτῆς βουνοῦ κειμένου ἀκριβῶς ἔναντι τῶν Βαρδουσίων (Κόρακος). Τὸ ἔδαφος, 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 ὀρεινότατον τοῦτο μέρος (1200 μ. ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς θαλάσσης), ὥστε νὰ

<sup>1)</sup> 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 στερφογάλαρο.

Ὁ ὀρεινὸς αὐτὸς τόπος εἶναι τὰ μάλιστα πρὸςφορος 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. Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

ἐνταῦθα, εἶναι εὐφορα 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. Ἴδου λοιπὸν ὁ λόγος, δι' ὃν ἐγεννήθη τὸ σχέδιον τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ. Εἰκόνας τοιοῦτου παραθέτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 1 καὶ 2).



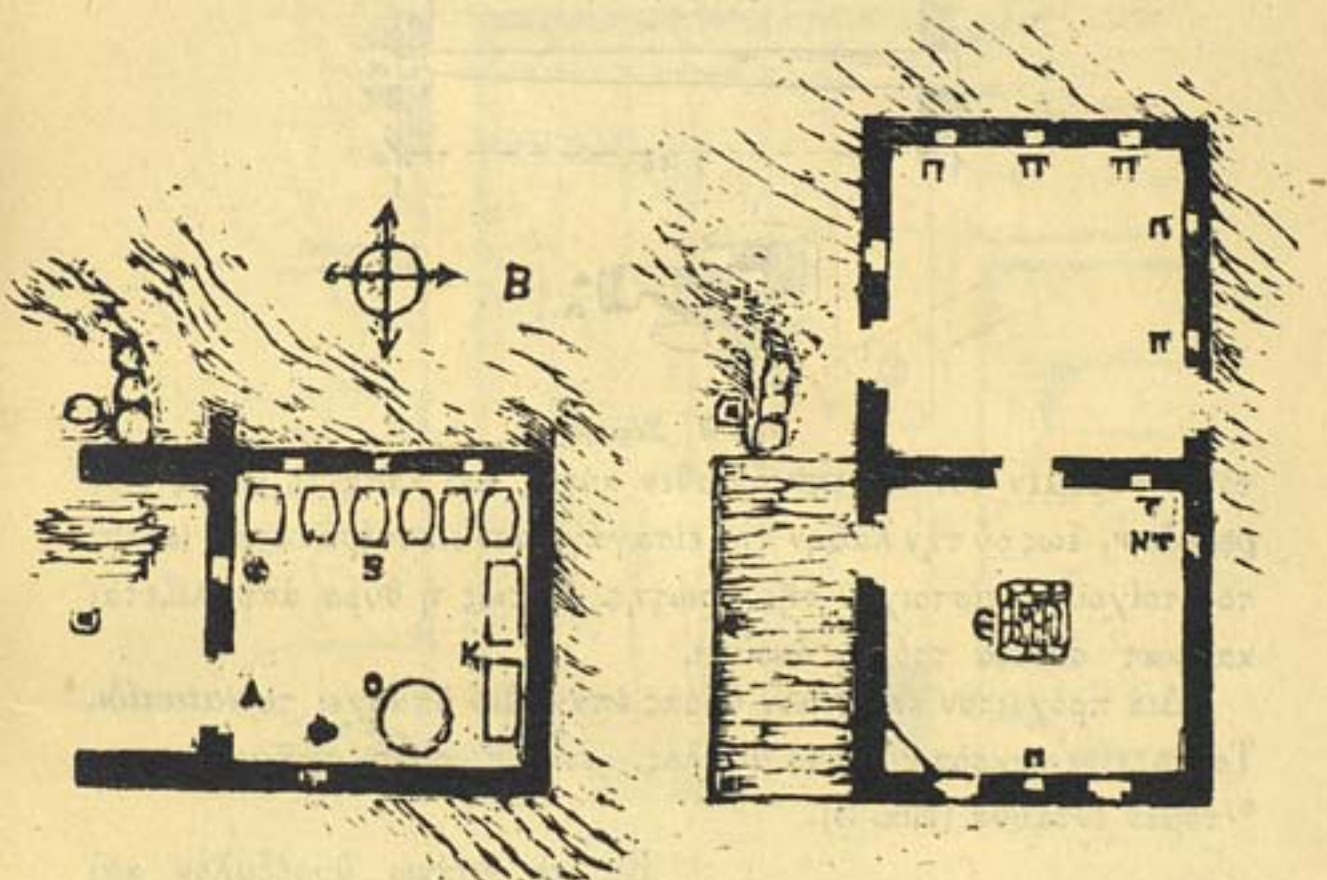
Εἰκ. 2. Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

Αἱ εἰκόνες μᾶς διδουν σαφεστάτην ἰδέαν τῆς μονοκατοικίας στερφογάλαρο. Ἐνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους τὸ πρὸς ἀνατολὰς μέρος τῆς οἰκίας ἔχει δύο διαμερίσματα, τὸ ἰσόγειον, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται «κατώγει», 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 ἢ γίδι ἔχει τοὺς μαστοὺς, οὕτω καὶ τὸ διαμέρισμα αὐτὸ ἐκτὸς τοῦ ἀνωγείου ἔχει καὶ τὸ κατώγειον, ἐνῶ τὸ στέρφο στερεῖται κατωγείου· εἶναι διαμέρισμα ἰσόγειον· στερεῖται μαστοῦ, ὅπως τὸ ἄρρεν στέρφο πρόβατον ἢ 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 ζώων, βοῶν, ἡμιόνων, ὄνων ἢ ἵππων, κατὰ τὸν χειμῶνα.



Κατώγειον.

Εἰκ. 3.-Κάτις σταρφογάλαρου.

Ἀνώγειον.

## Β) Λεπτομέρειαι.

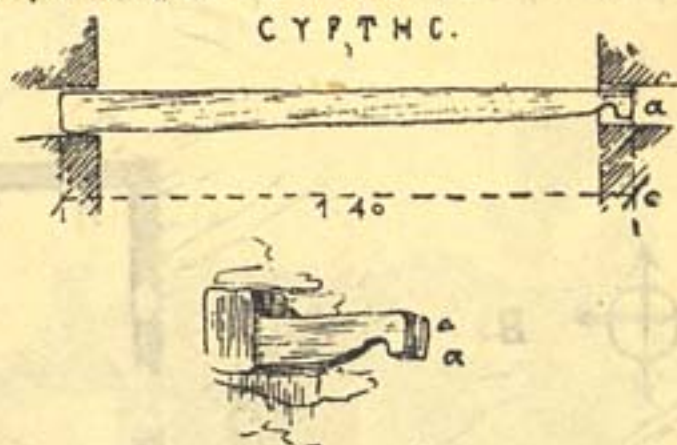
### α') Εἴσοδος.

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 μοχλοῦ, ὁ ὁποῖος λέγεται σύρτης. Ὁ σύρτης εἶναι μία πρισματική δοχὸς 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.

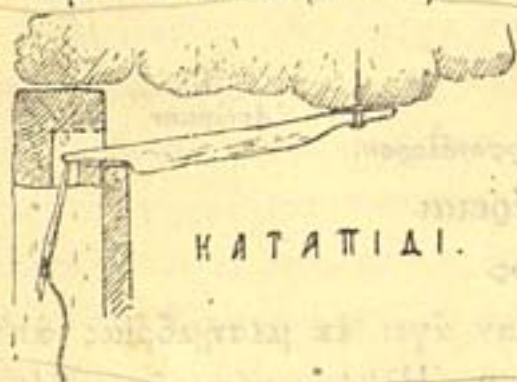
Διὰ νὰ ἀσφαλισθῇ ἡ θύρα, κλείομεν αὐτὴν ἐν πρώτοις κα-



Εἰκ. 4. Σύρτης.

τόπιν σύρομεν τὸν σύρτην ὀπισθεν αὐτῆς καὶ κατὰ τὸ μέρος τῶν ρεζέδων, ἕως οὗ τὴν λαβὴν τὴν εἰσαγάγωμεν εἰς ἑτέραν ὀπήν (α) ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀντίστοιχον τῆς πρώτης. Οὕτως ἡ θύρα ἀσφαλίζεται καὶ κατ' οὐδέναν τρόπον ἀνοίγει.

Διὰ πρόχειρον κλείσιμον θύρας ἐπάνωθεν ὑπάρχει τὸ καταπίδι. Τοῦτο εἶνε μικρὸς ξύλινος μοχλός, τοῦ ὁποίου τὸ σχῆμα παρα-  
 4έτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 5).



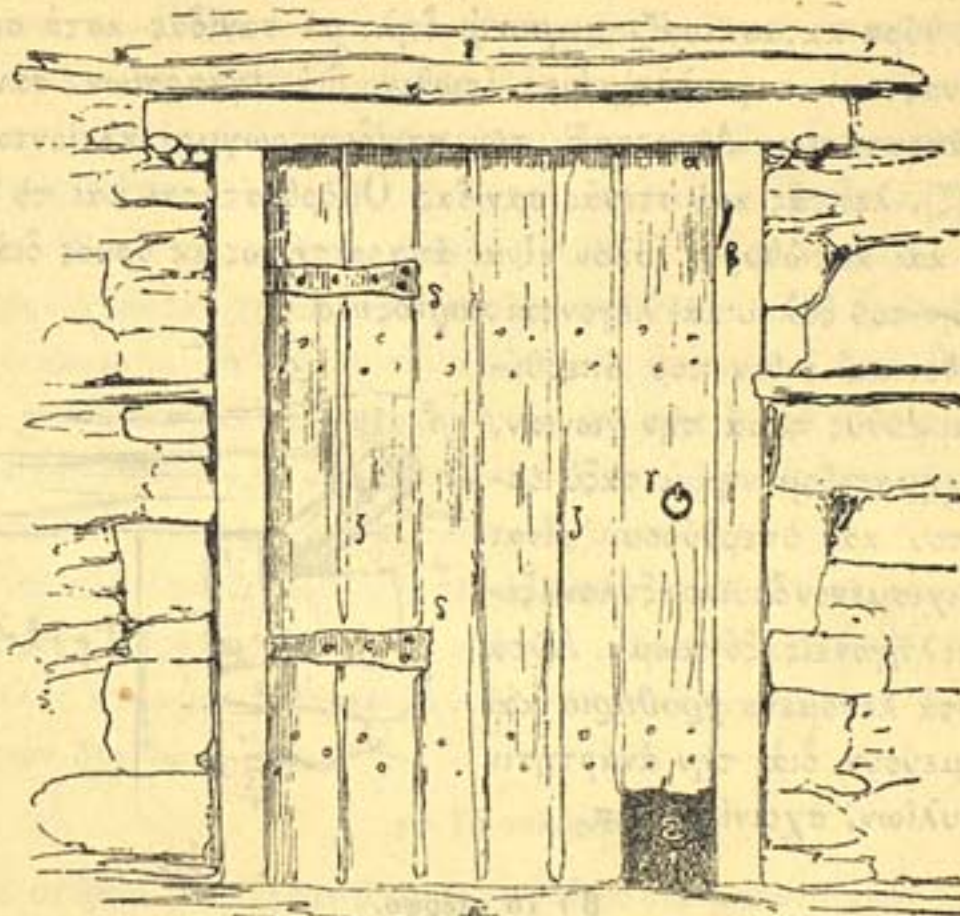
Εἰκ. 5.

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 καταπιδίου. 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 ἀφίεται ἐλευθέρᾳ καὶ ἀνοίγει ἡ θύρα. Ἡ λεπτὴ αὕτη ράβδος λέγεται καταπιδόξυλο, καὶ εἶναι προσδεδε-



μένη διά σπάγγου καὶ κρέμεται ἀπὸ τῆς θύρας διὰ νὰ χρησιμο-  
ποιῇται διὰ τὸ ἀνοιγμα ταύτης.



Εἰκ. 6. Θύρα.

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

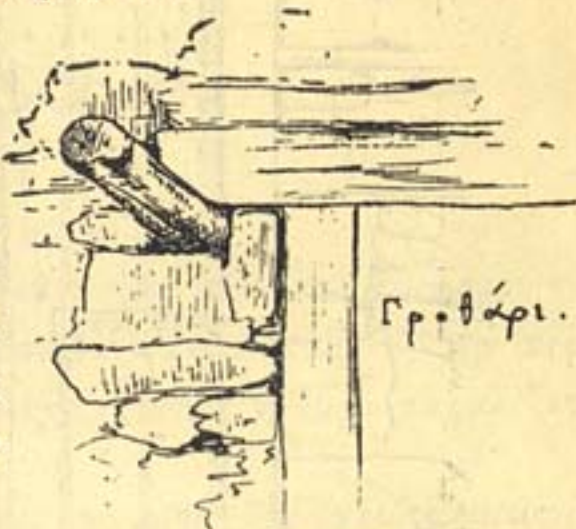
Κατὰ τὸ μέσον τῆς θύρας καὶ πρὸς τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος κρέμεται κρίκος (γ), κρικέλλα, ἵνα συλλαμβάνεται καὶ κλείεται ἡ θύρα. Κάτω εἰς τὴν γωνίαν τοῦ κατωφλίου κατὰ τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος τῆς θύρας ἀνοίγεται τετράγωνος ὀπή (ε) εἰς μέγεθος, ἐπιτρέπον ἐλευθέραν τὴν διάβασιν γάτας καὶ ὀρνίθων. Ἡ θύρα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



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

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

Ἐνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὑπερθύρου καὶ εὐθύς παρὰ τὴν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ ὀρθοστάτου καὶ ὑπερθύρου, εἶναι ἐντετειχισμένον ὀρύϊνον ξύλον ἐξέρχον καὶ λήγον εἰς ἐξόγκωμα. Αὐτὰ εἶναι τὰ λεγόμενα γροθάρια καὶ χρησιμεύουν διὰ τὴν ἀνάρτησιν σακκουλίων, σχοινίων κλπ.



Εἰκ. 7.

### β') Τὸ στέρφο.

Ἡ ὡς ἀνωτέρω περιγραφεῖσα εἴσοδος εἶναι ἡ κυρία εἴσοδος τοῦ σπιτιοῦ, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται ἄνθρωποι καὶ ζῶα καὶ ἄγει εἰς τὸ στέρφο. Ἐναντι ταύτης ἀκριβῶς καὶ πρὸς τὸν βορινὸν τοῖχον εἶναι ἡ ποριοπούλα, μικρὰ θύρα ὕψους μικροτέρου τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου (1,45) καὶ πλάτους 0,80. Αὕτη σπανιῶτατα ἀνοίγεται. Τὸν χειμῶνα βεβαίως οὐδέποτε, διότι ἐκεῖθεν εἰσορμᾷ ὁ παγερὸς βορρᾶς, ἀλλὰ καὶ τὸ θέρος σπανιῶτατα. 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 καλαιοθητικοὶ 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 ἐκεῖσε μετάβασίν μου τὸ 1912.



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

Κατὰ μῆκος τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἐσωτερικῶς εἶναι κατεσκευασμένη ἡ *πάχνα*, τὸ *παχνί*, ἡ φάτνη δηλαδὴ. 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 ὅπαι ἐπὶ τῆς δοκοῦ ἢ καρφώνονται κρίκοι σιδηροῖ, ἐξ ὧν προσδέονται τὰ ζῶα. Ἐντὸς τῆς *πάχνας* τίθεται ἡ τροφή, τριφύλλιον, ἄχυρον κτλ.

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

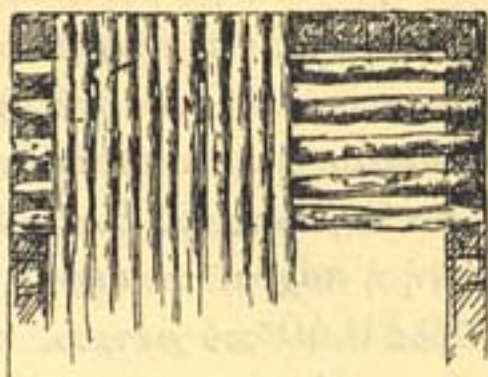
#### γ') Τὸ γαλάριο.

Τὸ στέρφο χωρίζεται ἀπὸ τὸ γαλάριο 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 παλαιὰν οἰκίαν εἶναι  $1,40 \times 0,95$ . Πρέπει νὰ κύψῃ τις ἄρκετά, διὰ νὰ δυνηθῇ νὰ εἰσέλθῃ. Εἰς τὰ ὑπέρθυρα ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν τοῦ τοίχου εἶναι *γροθάρια* δι' ἀνάρτησιν. Κλείεται ἐκ τοῦ γαλαρίου πρὸς τὸ στέρφο 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 *χωματένιο*. Ἐπὶ τῶν *πατέρων* τοῦ πατώματος εἶναι ἀπὸ τοῦ ἐνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἄκρον ἐξηπλωμένοι πυκνότατα, ἐγγίζουσαι ἀλλήλας, *δοκοὶ* (Εἰκ. 8).

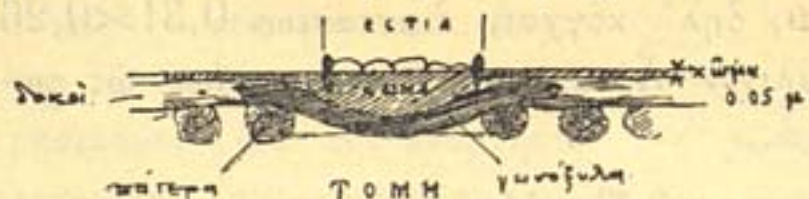


Ἐπὶ τῶν δοκῶν εἶνε ἐστρωμένον κοκκινόχωμα εἰς παχὺ στρώμα πεπατημένον. Ἐπὶ τοῦ στρώματος αὐτοῦ ἐξαπλοῦται κατ' ἔτος καὶ πρὸ πάντων κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ Πάσχα ἢ τῆς ἐτησίας πανηγύρεως τοῦ Ἀγίου Ἰωάννου (29 Αὐγ.) πηλὸς ἀπὸ κοκκινόχωμα, μεταφερόμενον ἐξ ὠρισμένου μέρους. Διὰ τοῦ αὐτοῦ πηλοῦ ἐπιχρίονται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



Εἰκ. 8. Πάτερα.

Εἰς τὸ μέσον τοῦ πατώματος χωρίζεται ἡ γωνιά, ἥτοι ἡ ἐστία. Διὰ τὴν γίνῃ αὕτη χρειάζονται τὰ γωνόξυλα· Δη-



Εἰκ. 9. Ἑστία.

λαδὴ ἀναρτῶνται ἐκ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος τὰ γωνιώδη ταῦτα ξύλα,

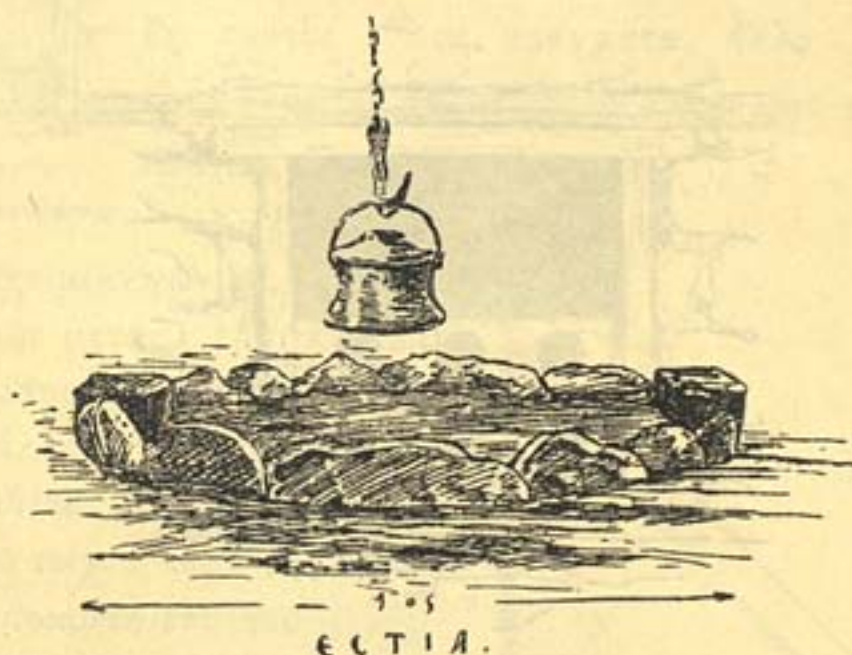
ὥστε νὰ σχηματίζωσι κοῖλον, τὸ ὁποῖον γεμίζεται διὰ χώματος, ὥστε νὰ σχηματίζεται στρώμα παχὺ χώματος καὶ νὰ μὴ ὑπάρχῃ ῥόδος πυρκαϊᾶς. Μετὰ τὸ στρώμα ἐπιστρώνονται λίθιναι πλάκες καὶ ὀλόγυρα ἀπὸ τὸ ἄλῳνι αὐτὸ σχηματίζεται πλαίσιον μὲ ἐμπεπηγμένας ὀρθὰς λιθίνας πλάκας, τὰ γωνολίθαρα. Οὕτως ἡ θέσις τῆς ἐστίας δὲν μετεβλήθη ἀπὸ τῶν ἀρχαιοτάτων χρόνων. Σήμερον ἡ συνήθεια αὕτη ἐξέλειψε καὶ εἰς τὰ ἀρχαιότερα σπίτια καὶ ἐστίαι μετερέρθησαν εἰς τοὺς τοίχους, ὅπου ἐκτίσθησαν καὶ καπνοδόχοι.

Ἐπάνωθεν ἀκριβῶς ἀπὸ τὴν ἐστίαν ἐκ τῆς δοκοῦ κρέμεται ἡ ἀγκούισα, 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 ὑψοῦνται δύο λίθοι ὑψηλότεροι τῶν ἄλλων. Αὐτοὶ ὀνομάζονται πυρομάχοι.



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



Εἰκ. 10. Ἑστία μὲ τὸ κακάβι καὶ τὸ ἀρβάλι.

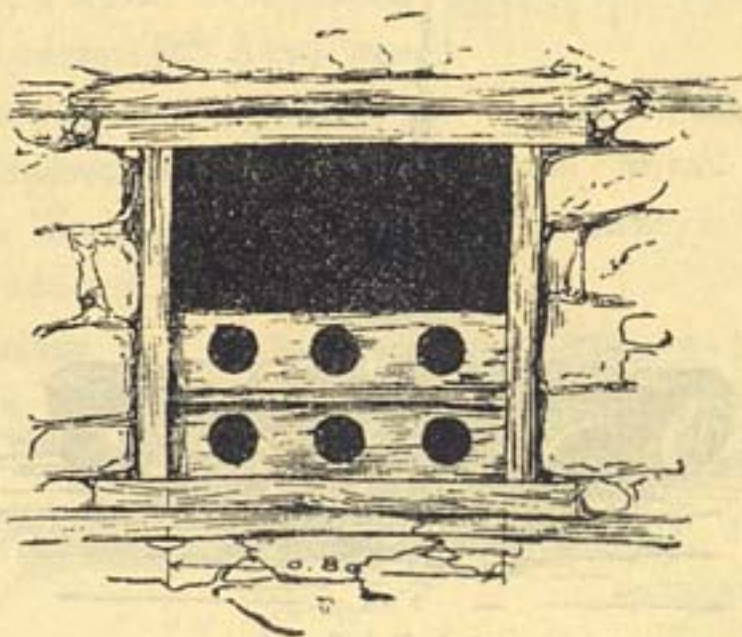
Τὸ γαλάριο φωτίζεται διὰ παραθύρων, ἐκ τῶν ὁποίων ἀπαραίτητον εἶναι τὸ μεσημβρινόν. Ἐξ ἀνατολῶν ἀνοίγονται δύο, ἐνίοτε δὲ καὶ ἐν μόνον. Σπανίως ἀνοίγεται παράθυρον πρὸς τὸν βόρειον τοῖχον· ἀλλὰ καὶ ἀνοιγόμενον διατηρεῖται πάντοτε κεκλεισμένον ἔνεκα τῆς παγερότητος τοῦ βορρᾶ κατὰ τὸν χειμῶνα. Αἱ διαστάσεις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

Τὸ κάτω ἥμισυ τοῦ ἀνοίγματος τοῦ παραθύρου φράσσεται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος, τὸ ὁποῖον 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 ἐξέχουν ἀπαραιτήτως τὰ *γροθάρια*.



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



Εικ. 11. Παράθυρο μὲ τὰ κανόνια.

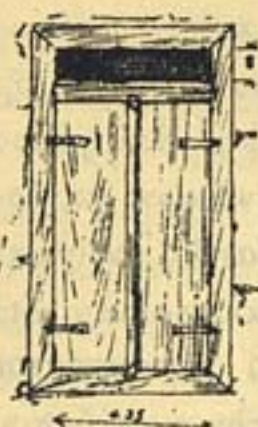
Ἐκτὸς τῶν παραθυρῶν ἀνοίγονται καὶ ντουλάπια χωνευτὰ ἐντὸς τῶν τοίχων, τὰ ὅποια πλαισιοῦνται διὰ σανίδων καὶ κλείνονται διὰ ξυλίνων φύλλων.

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

Ὁ μεταξὺ τῶν πατέρων (ματέρια, πάτερα) καὶ τῆς στέγης χώρος λέγεται (ἢ) κέρανη καὶ ἐδῶ ἀποθηκεύονται τὰ χλωρὰ ξύλα, ἵνα διὰ τοῦ καπνοῦ ἀποξηρανθῶσι<sup>1)</sup>. Ὁ δὲ μεταξὺ τοῦ ἄνω πέρατος

<sup>1)</sup> Φράσεις: Ἐθαλα τὰ ξύλα στὴν κεράνη. Κατέβασα ξύλα ἀπὸ τὴν κεράνη. Κερανιαζώ τὰ ξύλα.

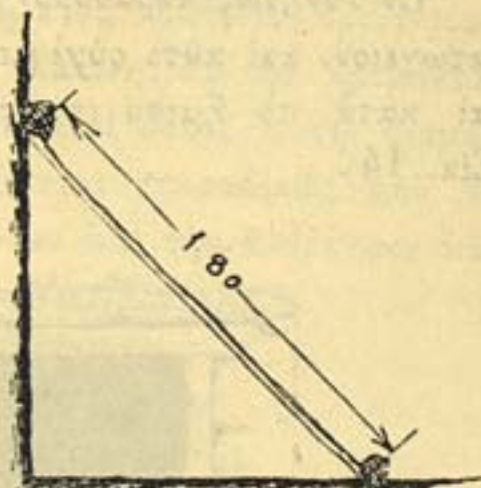




Εἰκ. 12. Νιουλιάφης

τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης χώρος λέγεται περίπατος καὶ χρησιμεύει δι' ἀποθήκευσιν διαφόρων πραγμάτων<sup>1)</sup>. Ὁ χώρος οὗτος διήκων καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῶν τοίχων εἶναι ἀρκετὸς νὰ περιλάβῃ παντὸς εἶδους πράγματα, ἀλλὰ συνήθως εἶναι γεμάτος ἀπὸ αἰθάλην ἕνεκα τοῦ συνεχοῦς καπνίσματος τῆς ἐστίας.

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



Εἰκ. 13. Ἀμπάρι.

τούτων ἐνεσφηνοῦντο σανίδες κατὰ σειρὰν ἀπὸ κάτω ἐκ τοῦ πατώματος πρὸς τὰ ἄνω εἰς ἀρκετὸν ὕψος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἐσχηματίζετο τριγωνικὸν ἀμπάρι, κασσόνι, ὅπου ἀποθηκεύετο σῖτος, 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.

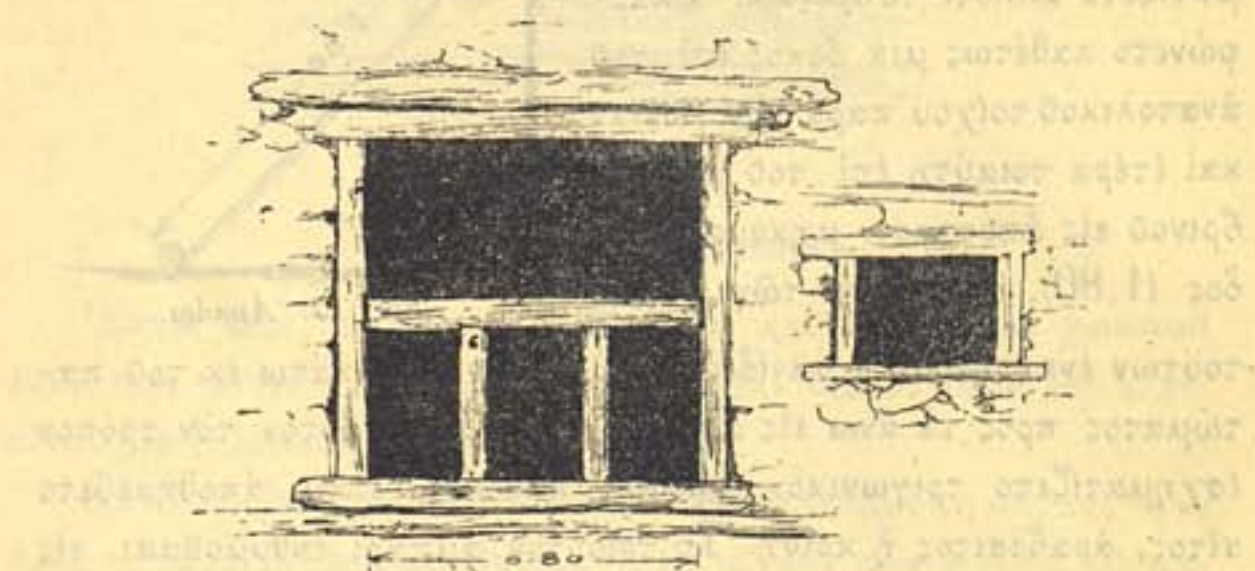
Ὑπὸ τὸ διαμέρισμα γαλάριο εἶναι τὸ κατώγι. Ἀπὸ τοῦ πρὸ αὐτοῦ προαυλείου, κατέχοντος χαμηλότερον ἐπίπεδον τοῦ προαυ-

<sup>1)</sup> Φράσεις. Πέταξα τὸ τομάρι στὸν περίπατο. Ἐδῶλα 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 κύψῃ. 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 ἀπλῇ φεγγίστρα ἀναπληροῖ τὸ παράθυρον τοῦτο διαστάσεων  $0,28 \times 0,35$ .

Κατὰ τὰς γωνίας τῶν ὑπερθύρων θύρας καὶ παραθύρου ἐξέχουν τὰ γροothάρια, χρήσιμα διὰ τὴν ἀνάρτησιν. Ἡ ἐξώθυρα φέρει καὶ ἐξωθεν γροothάρια.

Τὸ κατώγειον εἶναι ἡ ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ, δι' αὐτὸ καὶ εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῶν τοίχων ὑπάρχουν πολλὰ παραθύ-  
ραι. Πρὸς τὸν ἑνα 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  
γλευκος μετὰ τῶν στεμφύλων καὶ ὅθεν μεταγγίζεται εἰς τὰ  
βαρέλια.

Παρά τὴν θύραν καὶ διὰ κρεμαστρῶν, ξυλίνων ἀγκίστρων  
ἀνηρτημένων ἐκ τῶν δοκῶν τοῦ πατώματος, κρατεῖται ὀριζοντίως  
λεπτὴ δοκὸς, τέμπλα ἢ σιρωπίτσα, 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 διὰ τὴν ἀνάρτησιν δια-  
φόρων ὀπωρῶν, σταφυλῶν, μήλων, κυδωνίων κλπ.

#### ε') Λόντζα.

Πρὸ τοῦ γαλάριου πολλάκις ἐκτείνεται ἡ στέγη εἰς μῆκος  
ἴσον πρὸς τὸ μῆκος αὐτοῦ καὶ στηρίζεται ἐπὶ στύλων ξυλίνων  
ἀπὸ κέδρον ἢ ὀρϋν, οἵτινες στηρίζονται ἐπὶ ὀριζοντίας δοκοῦ,  
ἐπὶ τοίχων καθεύων πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας  
ἀκουμβώσης, ἥτις ὀνομάζεται ταμπάνι καὶ ὑποστηρίζεται διὰ στύ-  
λων ἄλλων ἐπὶ τῆς γῆς ἀκουμβῶντων (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 εἶπομεν, εἶναι ἐστραμμένα ὅλαι  
σχεδὸν αἱ οἰκίαι τῆς Ἀρτοτίνας.

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



πηλόν καὶ διαταράσσει τὴν ἰσορροπίαν τοῦ τοίχου κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε σχηματίζει *κοιλιά*, *κοιλιάζει*. Τὸ ἐπόμενον ἔτος τὸ *κοίλιασμα* αὐξάνει καὶ μετὰ πάροδον ὅχι 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. Ἴδου 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 σῖτος, ὁ ἀραβόσιτος, ἀπλώνονται καὶ ξαίνονται τὰ μαλλιά, γευματίζει καὶ δειπνίζει καὶ κατακλίνεται ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸ θέρος, ἐδῶ δὲ γίνονται καὶ οἱ γάμοι. Εἰς τὸ ὑποκάτω μέρος τῆς λόντζας διατρίβουσι τὰ ζῶα, ἀποθηκεύονται τὰ καυσόξυλα, φωλιάζουν αἱ ὄρνιθες καὶ διαμένει ὁ χοῖρος.

Πολλάκις ἡ λόντζα κατέχει ὅλην τὴν μεσημβρινὴν πλευράν. Συνήθως ὅμως κατέχει τὰ δύο τρίτα αὐτῆς, διὰ νὰ ἀφήνῃ τὸν ἀναγκαιοῦντα χώρον, 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 *ριχτή*, 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 εἵδους λόντζα (Εἰκ. 1), ἥτις βεβαίως εἶναι ὁ προγενέστερος τύπος, εἶναι πληκτικὴ καὶ πολλάκις ἐνοχλητικὴ, διότι ὡς ἐκ τοῦ μικροῦ ὕψους



κτυπᾷ τις τὴν κεφαλὴν τοῦ συχνὰ ἐπὶ τῆς στέγης. Ὁ τύπος αὐτὸς ἐξειλίχθη 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 ποδιάν αὐτῆς τὴν μεσημβρινήν. Οὕτως ἡ λόντζα αὕτη ἀποτελεῖ οἶονεὶ χωριστὴν οἰκίαν, ἀνοικτὴν πανταχόθεν, ἐκτὸς πρὸς τὸ μέρος τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τῆς κυρίας οἰκίας, καὶ μὲ χωριστὴν στέγην, συναντῶσαν κατ' ὀρθὴν γωνίαν τὸν καβαλλάρην τῆς στέγης τῆς οἰκίας. Τὴν τελείαν ταύτην στέγην ὑποβαστάζουσι στύλοι ξύλινοι καὶ ἐκ τῶν τριῶν ἀνοικτῶν πλευρῶν, στηριζόμενοι ἐπὶ χονδρᾷ δοκοῦ, ταμπανιοῦ, ὅπερ κατὰ τὰ ἄκρα τοῦ 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 ἀξιοζήλευτον.

### Γ) Προέλευσις καὶ ἑκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.

Ὁ τύπος τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ἀσφαλῶς ἠπειρωτικός. Τὸν ἐφήρμωσαν ἠπειρῶται μαστόροι, οἵτινες σχεδὸν ἀποκλειστικῶς περιέρχονται ὅλα τὰ χωρία τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος καὶ κτίζουν οἰκίας. Τὸν μετέφερον δὲ ἀπὸ τὴν ἠπειρον, ὅπου εἶναι ἐν χρήσει, ὅπως ἰδίαις ὁμμασιν ἀντελήφθην, εἰς τὰ χωρία Κομτζάδες καὶ Σκλήβανη, ὅπου ὑπάρχουν ἀρχαῖαι οἰκαί τοῦ τύπου τούτου· ὑποθέτω δὲ ὅτι ὁ τύπος οὗτος ἐπιχωριάζει καὶ εἰς ἄλλα παλαιὰ χωρία τῆς ἠείρου. Ἐννοεῖται

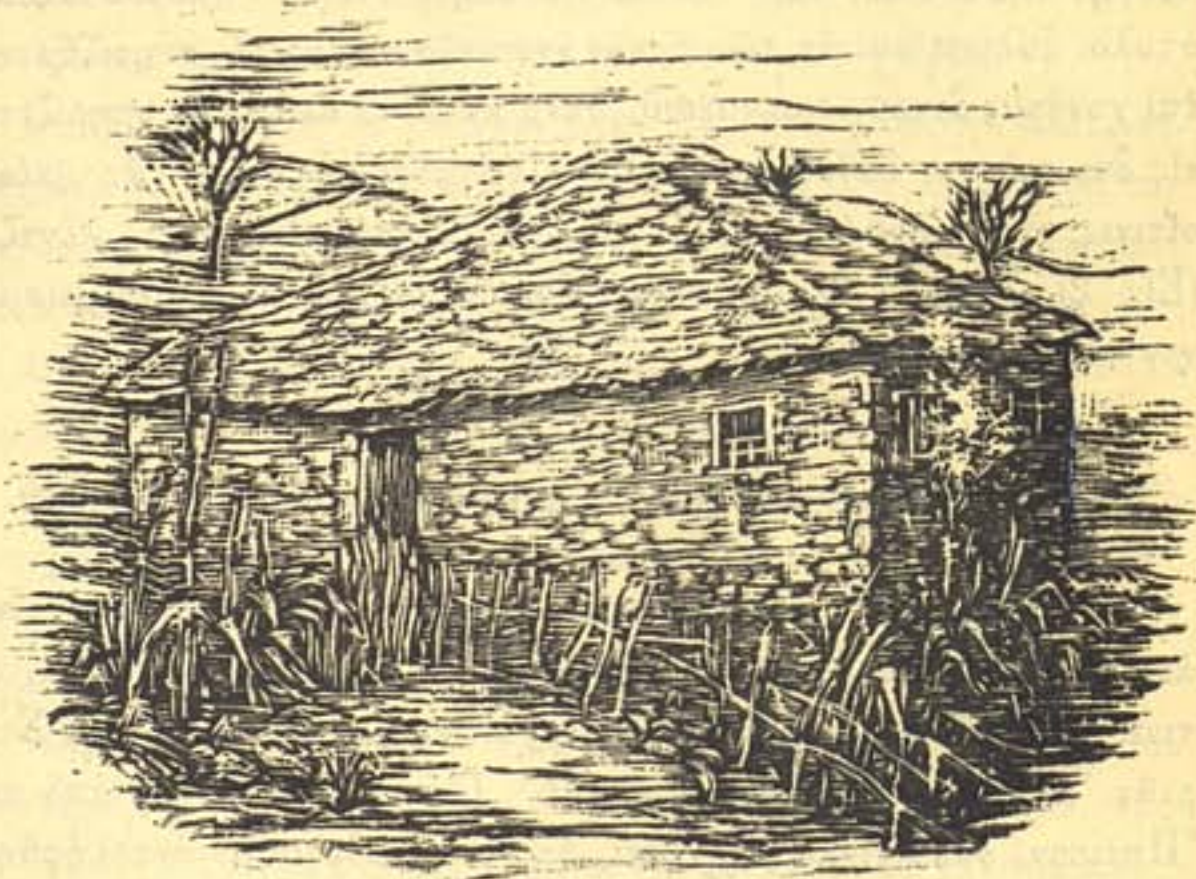


ὅτι ὁ τύπος οὗτος τῶν σπιτιῶν ἀπαντᾶται καὶ εἰς τὰ περίξ τῆς Ἀρτοτίνας χωρία Κωστάριτσα, Σουρούστι, Στρωμίνιανη, Σιτίστα, Ζηλίστα κλπ. ὅταν πρόκειται περὶ παλαιῶν κτιρίων.

Σήμερον ὁ τύπος οὗτος εἶναι ἀσυνήθιστος· σπίτια 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 μιὰ φορὰ μὲ ζῶα μαζί σὲ στερφογάλαρα σπίτια.

### Διπλὸ στερφογάλαρο.

Στερφογάλαρα διὰ δύο οἰκογενείας ἐνθυμοῦμαι πολλὰ ἐν Ἀθ.



Εἰκ. 15. Διπλὸ στερφογάλαρο.

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



ρον, τὸ Σβερχαϊκό. Ἡ οἰκογένεια, ἥτις τὸ κατεῖχε, ἐξέλιπεν ἕνεκα σπειρότητος, ἀλλὰ τὸ ὄνομά του σώζεται, Σβερχαϊκό. Τὴν εἰκόνα τούτου παραθέτομεν ἔναντι (Εἰκ. 15). Διὰ τὴν σχηματίσθαι τις σαφὴν ἰδέαν τούτου ἀρκεῖ νὰ ἐνώσῃ δύο στερφογάλαρα μονοκατοικίας εἰς ἓν οἶκημα ἀκριβῶς τετράγωνον, δηλαδὴ μὲ τοίχους  $16 \times 0,75$  πήχεων ἕκαστον, δίδων τὸν προανατολισμὸν τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου· δηλαδὴ νὰ εἶναι τοῦτο μεσημβρινόν, ἀλλὰ καὶ ἐν ταύτῳ βορεινόν, διότι ὡς διπλὴ κατοικία ἀνάγκη νὰ ἔχῃ δύο κυρίας εἰσόδους, τὴν μίαν ἐκ νότου, ἄγουσαν εἰς τὸ στέρφο, καὶ τὴν ἄλλην ἐκ βορρᾶ, ἄγουσαν ἐπίσης εἰς τὸ βορεινὸν στέρφο. Στέρφα καὶ γαλάρια χωρίζονται διὰ μεσοτοίχου λιθίνου. Ἀλλὰ καὶ ἐκάστη κατοικία ἐπίσης χωρίζεται δι' ἐτέρου λιθίνου μεσοτοίχου· ἐπικοινωνοῦσι δὲ πολλάκις διὰ μεσόπορτας κατὰ τὸ μεσότοιχον, τὸ χωρίζον τὰ στέρφα.

Ἐννοεῖται ὅτι ἡ τοιοῦτου εἵδους οἰκοδομὴ ἔχει ἀνάγκην δύο προαυλείων, τοῦ πρὸς μεσημβρίαν καὶ τοῦ πρὸς βορρᾶν, τῆς αὐτῆς εὐρυχωρίας ἀμφοτέρων. Ἀντιστοιχῶς πρὸς τὸ μεσημβρινὸν παράθυρον τοῦ μεσημβρινοῦ γαλάρου ὑπάρχει βορεινὸν τοιοῦτον διὰ τὸν φωτισμὸν τοῦ βορείου στέρφου καὶ ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου πρέπει νὰ ἀνοίγωνται δύο παράθυρα ἢ τέσσαρα, ἀνὰ ἓν ἡ δύο φωτίζοντα ἕκαστον γαλάρion. Ἐπίσης ἀντιστοιχῶς πρὸς τὴν νοτίαν ἐξώθυραν τοῦ μεσημβρινοῦ κατωγείου εὐρίσκεται καὶ ἡ ἐξώπορτι τοῦ βορεινοῦ τοιοῦτου.

Αἱ τοιοῦτου εἵδους οἰκοδομαὶ ἐθεωροῦντο ὡς κτίρια πολυτελείας καὶ τὰ ἔκτιζον οἱ εὐπορώτεροι, ἵνα κατοικῶσιν ἐν τῷ αὐτῷ οἰκοδομήματι καὶ τὰ τέκνα αὐτῶν, ὅσας ἐγένετο ἀνάγκη νὰ γίνῃ ὁ χωρισμὸς τῆς οἰκογενείας λόγῳ ἀποκαταστάσεως τούτων. Εἶναι γνωστὸν ὅτι αἱ πλῃσιότεραι οἰκογένειαι συνέζων καὶ τῶν ἐγγόνων πολλάκις ἀποκαθισταμένων, καὶ συνέβαινε τὸ ἀληθῶς περιέργον 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 ὁποῖα ἐν τῇ αὐτῇ κοίτῃ ἐσκεπάζοντο διὰ τοῦ αὐτοῦ σκεπάσματος, συνέτρωγον καὶ ἐν γένει ὁμοῦ διῆγον, διευθυνόμενα ὑπὸ τοῦ πατριαρχικῆν ἐξουσίαν ἀσκοῦντος γέροντος πατρός.

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

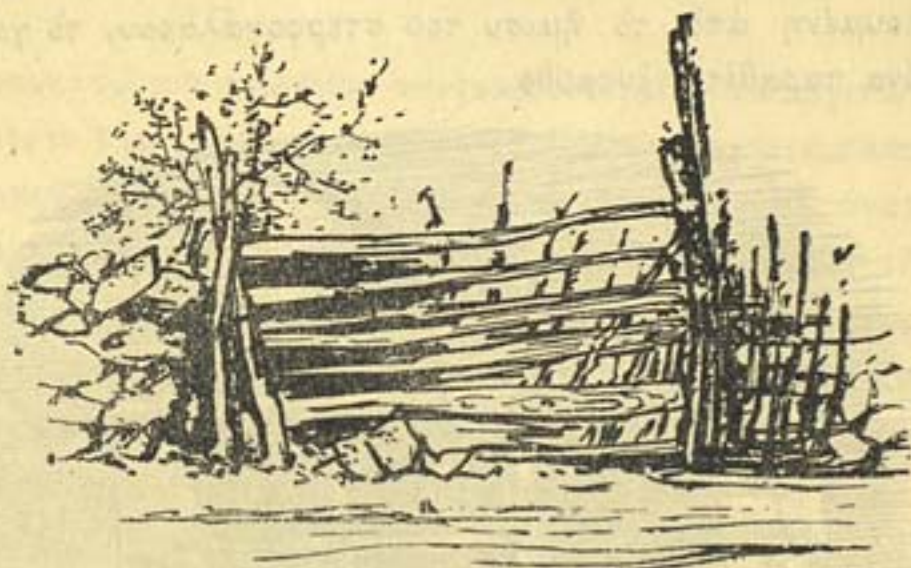
Ἐκεῖνο τὸ ὁποῖον ἐμποιεῖ ἐκπληκτικὴν ἐντύπωσιν εἰς τὰς οἰκίας ταύτας εἶναι τὸ ἄφθονον ὕλικόν τῆς ξυλείας καὶ τὸ κολοσσιαῖον πάχος τῶν ματεριῶν, μαχιάδων καὶ ψαλλιδιῶν. Ἀκέρια ἔλατα ἔρριχναν ἀπάνω κατὰ τὴν χαρακτηριστικὴν φράσιν τῶν ἐπιχωρίων, *γιατὶ τὰ εἶχαν στὴν ἄκρη σιὸ χωριό!* Τώρα ἐπιβάλλονται εἰς τὸν ἐπισκέπτην τὰ ὕλικά ταῦτα διὰ τε τὸ κολοσσιαῖον πάχος αὐτῶν, ὅσον καὶ διὰ τὸ μελανώτατον στιλπνὸν χρῶμα, ὅπερ τοῖς προσῆψεν ἢ ἐκ τοῦ πολυχρονίου καπνίσματος σχηματισθεῖσα αἰθάλη.

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



ὅπερ διαγράφει καὶ τὰ ὅρια ἐνὸς κήπου, λέγεται *φράχτη*. Σπανιώτερον οἱ κήποι περιφράσσονται διὰ τοίχου, ὅστις λέγεται *μάντρα*. Ἐφκειασα μάντρα· μάντρωσα τὸν κῆπό μου, εἶναι αἱ συνήθεις φράσεις τῶν ἐνεργειῶν τούτων.

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



Εἰκ. 16. Ἀμπάρα ἢ ἀμπατή.

### 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.  $8 \times 6$  καὶ ὕψους 4. Ἀποτελεῖ ἐν μόνον δωματίον, τὸ ὁποῖον καὶ κατοικεῖται. Δὲν ἔχει κανὲν πάτωμα καὶ οἱ ἐνοικοὶ κάθηνται εὐθύς εἰς τὸ ἔδαφος τῆς γῆς, ἐπιστρωνόμενον κατὰ περιόδους μὲ στρῶμα λάσπης τοῦ ῥηθέντος ἀργιλλώδους κοκκινοχώματος. Τὰ τοιαῦτα σπίτια ἔκτιζον οἱ πτωχοί, ἀποφεύγοντες τὰ στερφογάλαρα ὡς πολυτελείας κτίρια. Τοιαῦτα σπίτια δὲν σώζονται σήμερον ἐν Ἀρτοτίνῃ, ἀντικατασταθέντα δι' οἰκοδομῶν τῶν νεωτέρων τύπων. Ἀλλὰ καὶ ἂν



που σώζεται 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, ἧς εἰκόνα παραθέτω ἐνταῦθα.



Εἰκ. 17. Μονόσπιτο

Εἶναι ἀκριβῶς τετράγωνος οἰκία πηγ.  $6 \times 6$  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 ὑποβασταζόντων στύλων. Τὸ μόνον



δωμάτιον, ὅπερ ἀποτελεῖ ἡ ὅλη οἰκία, φωτίζεται ἐκ δύο παραθύρων ἐπὶ τοῦ βορείου τοίχου, δύο ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ, καὶ ἑνὸς ἐπὶ τοῦ νοτίου, διαστάσεων οἷα καὶ αἱ τῶν παραθύρων τοῦ περιγραφέντος στερογάλαρου. Τὰ παράθυρα 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 ἀνωγείου τούτου ἀποτελεῖ τὸ κατώγειον, ὅπερ εἶδομεν εἰς τὸ στερογάλαρο, καὶ τὸ ὅποιον χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ. Φωτίζεται ἀπὸ ἓνα 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 ὀπήν, δι' ἧς δύναται νὰ εἰσέρχεται καὶ ἐξέρχεται ἡ γάτα. Ἡ ὀπή αὕτη φωτίζει ἀρκούντως τὸ σκοτεινὸν κατώγειον καὶ λέγεται *φεγγίτης*.

Ἐξω τοῦ κατωγείου καὶ κάτω ἀπὸ τὸ πάτωμα τῆς λόντζας ὁ ἀπὸ τῆς βροχῆς καὶ τοῦ ψύχους προφυλασσόμενος χώρος χρησιμοποιεῖται ὡς στάβλος τῶν φορτηγῶν ζώων κατὰ τὸ θέρος.

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

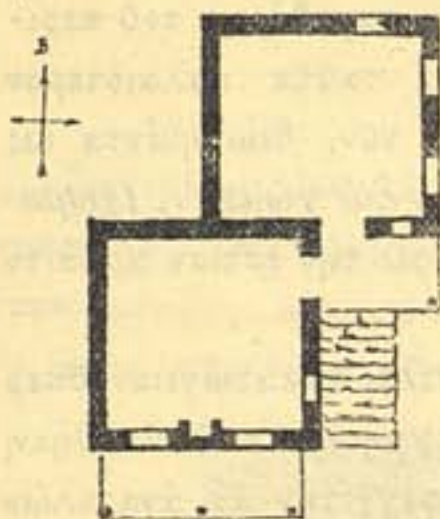
### Τὸ ντιβέτικο σπίτι.

Ἀπὸ τὸ ἀνώγειον μονόσπιτο προέκυψε τὸ ντιβέτικο, τὸ ὅποιον 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 προστατευτικὴ ἀπὸ τῆς παγερᾶς πνοῆς τοῦ βορρᾶ, πρὸς τὰς δύο



πλευρᾶς τῆς ὁποίας ἀνοίγονται αἱ δύο ἐξώθυραι, αἵτινες ἄγουσιν εἰς τὰ δύο δωμάτια τοῦ σπιτιοῦ. Ἐν τῇ γωνίᾳ ταύτῃ κατασκευάζεται καὶ λιθινὴ κλίμαξ καταλήγουσα 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. 18. Κάτοικος μονόσπιτον.



Εἰκ. 19. Ντιβέτικο σπίτι.

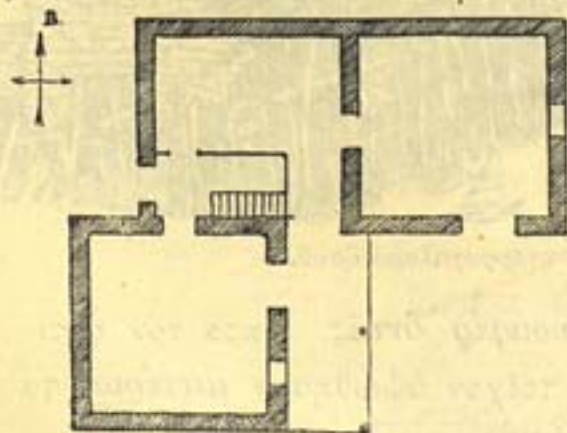
Τὰ τοιαῦτα πατώματα ἐσχάτως ἀντικατεστάθησαν διὰ σανιδίνων. Τὰ παράθυρα, ὡς συνήθως μικρά, ἔφερον κανόνια, ἀλλὰ ταῦτα χάριν νεωτερισμοῦ σήμερον ἀφηρέθησαν ἀντικατασταθέντα δι' ὑελοπινάκων.



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 μονόσπυιο, διὰ τὰς ἐξῆς ἀνάγκας. Τὸ μονόσπιτο τοῦτο, τὸ ὅποιον ἦτο ἀρκετὸν διὰ τὰς ἀνάγκας ἐνὸς πτωχοῦ χωρικοῦ, ἦτο ἀνεπαρκέστατον διὰ τὴν οἰκῆσιν εὐπόρου ὁπωσδήποτε νοικοκύρη, ὁ ὁποῖος ἐκτὸς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατοικῇ, αἰσθάνεται καὶ τὴν ἀνάγκην τῆς φιλοξενίας<sup>1)</sup>. Περιποιήσεις καὶ διανυκτέρευσις ξένων ἐντὸς τοῦ μόνου δωματίου, ὅπερ διαθέτει ὁ πτωχός, εἶναι ἀδύνατος. Ἴδου λοιπὸν ὁ λόγος πρόδηλος, δι' ὃν ἐκ τοῦ μονόσπιτου κατ' ἀνάγκην παρήχθη ὁ τύπος τοῦ ντιβέτικου ὡς συνέχεια τῆς ἀρχιτεκτονικῆς τῶν παλαιότερων χρόνων ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ τοῖς περιχώροις. Ἐνθυμοῦμαι ὅτι ὅλοι οἱ σύγχρονοι τῆς παιδικῆς μου ἡλικίας νοικοκυραῖοι καὶ στρατιωτικοὶ τῆς Ἀρτοτίνας εἶχον ντιβέτικα σπίτια, τῶν ὁποίων τὰ πλεῖστα σήμερον δὲν ὑφίστανται ἀντικατασταθέντα δι' οἰκιῶν τοῦ νεωτέρου τύπου. Ἐν τούτοις σώζονται περὶ τὰ δέκα τοιαῦτα.



Εἰκ. 20. Κάτωρις τῆς εἰκ. 21.

Συνδυασμὸς στερφογάλαρου καὶ ντιβέτικου εἶναι ἡ διὰ τῆς ἑναντι 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.

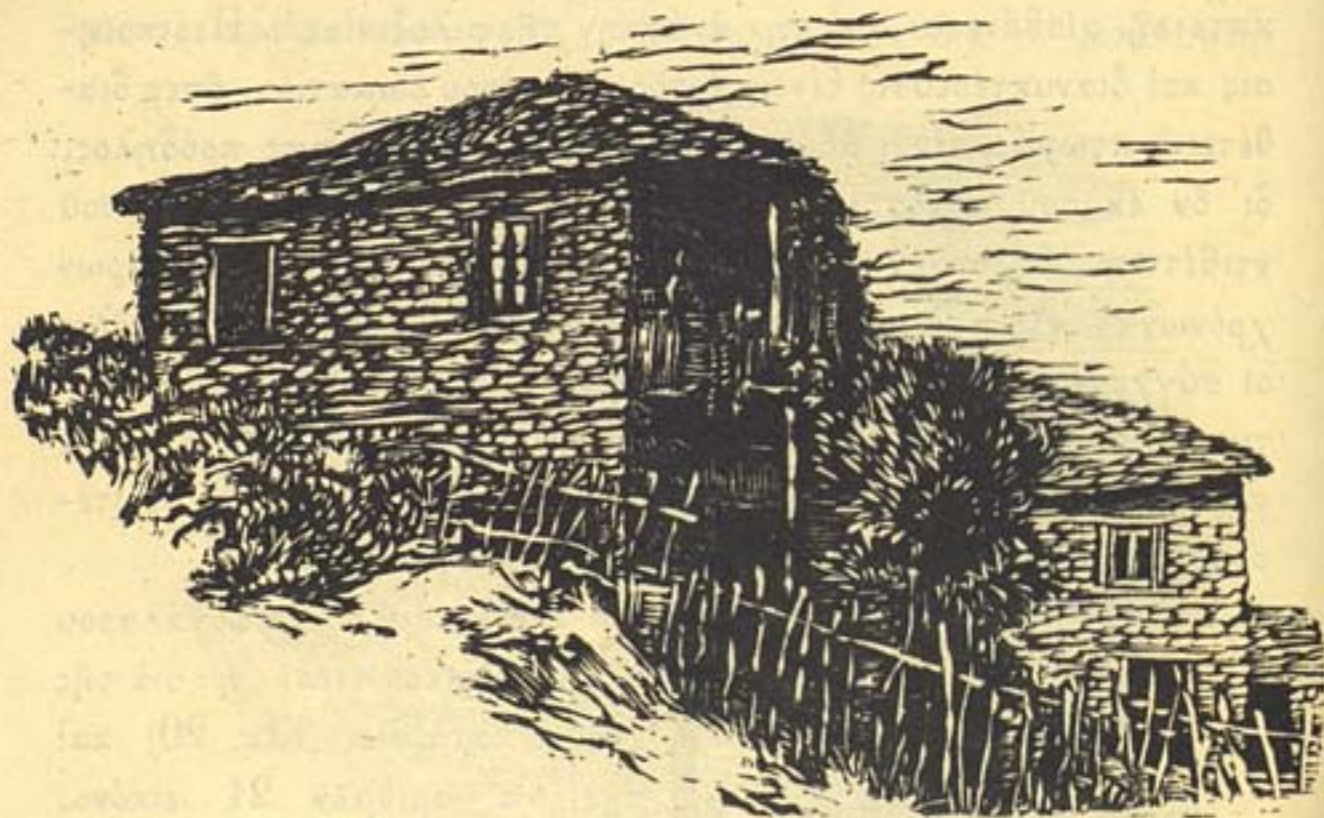
Κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀκμῆς τοῦ πάππου μου εὐρίσκετο ἐν

<sup>1)</sup> 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* ὄντᾱς. Κατὰ τὸν δυτικόν, μεσημβρινὸν καὶ ἀνατολικὸν τοῖχον ὑψώθησαν *μιντέρια*, τὰ ὅποια ἤκουσα ὀνομαζόμενα *μιντερλίκια*.

Πρὸ τοῦ ὄντᾱ κατεσκευάσθη *λόντζα* ἄνευ στύλων ὑποδασταζόντων, εἰς τὴν ὁποίαν φέρει ἡ *παλκονόπορτα* λεγομένη. Ὁ ἐξώστης δὲ ὑπὸ τοῦ πάππου μου ἐχαρακτηρίζετο ὡς *ντιβάνι* θὰ βγῶ



σιὸ ντιβάν' νά κοιμηθῶ· ἄπλωσα τὸν τραχανᾶ σιὸ ντιβάνι. Ὁ ὄντᾶς αὐτὸς ἐταβανώθη προσέτι καὶ τὸ ταβάνι τοῦ σώζεται στιλπνὸν καὶ μέλαν ἐκ τῆς αἰθάλης τοῦ καπνοῦ. Κατὰ τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον εἶχε κατασκευασθῇ ἡ ἐστία καὶ ἐπάνωθεν ταύτης τεχνικωτάτη καπνοδόχη, ὁ μπούχαρης, ἐξέχουσα κοιλία διὰ νά περιλαμβάνῃ τὸν καπνὸν τῆς ἐστίας. Ὁ μπούχαρης ἐκτίζετο μετέμχια κεράμων ὀρθίως τοποθετούμενα καὶ δι' ἀσδέστου συνδεόμενα.

Ἐπίσης εἰς ὕψος ἀναστήματος ἀνθρώπου ἐπὶ τῶν τοίχων ἐκαρφώνοντο σανίδες, στερεούμεναι δι' ὑποστηριγμάτων καὶ χρησιμεύουσαι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν πραγμάτων. Τὰ σανίδια αὐτὰ ἐλέγοντο *ράφια*. Κάτω ἀκριβῶς ἀπὸ τὰ ράφια ἐνεπηγνύοντο ἥλοι κατὰ σειρὰν ὡς ἀναρτηῆρες. Ἀπ' αὐτῶν ἐκρέμοντο σπαθιά, ὅπλα καὶ ἐνδύματα. Παραθύροι ἦσαν δύο ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης καὶ ἄλλαι ὕψηλότερα ἀπὸ τὰ ράφια. Τὸ ἐσωτερικὸν τῶν τοίχων ἦτο ἐπαλειμμένον διὰ λάσπης καὶ ἐπιχρισμένον δι' ἀσβεστίου γάλακτος.

Τὸ ταβάνι τεχνικώτατα κατασκευασμένον ἔφερεν εἰς τὸ μέσον κύκλον μετὰ 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, ὁποῖος, χρησιμεύων κυρίως διὰ τοὺς ξένους, σπανιώτατα κατωκεῖτο ὑπὸ τῶν ἰδιοκτητῶν.

### Σπίτι άνωκάτωγο.

Τὸν τύπον τοῦ ντιβέτικου διεδέχθη ὁ τύπος τοῦ ἀνωκάτωγου, δηλαδὴ τοῦ ἐπιμήκους σπιτιοῦ, ὃπερ ἐκτὸς κατωγείου ἔχει καὶ τὸ ἀνώγειον. Τὰ πρῶτα *άνωκάτωγα* εἶναι ἀνατολικά· δηλαδὴ ἡ μακρά των πλευρὰ εἶναι ἐστραμμένη πρὸς ἀνατολὰς καὶ φέρει ἢ μικρὸν ἐξώστην, προστατευόμενον ὑπὸ ὑποστέγου, ἢ λόντζαν, περιλαμβάνουσιν πλέον τοῦ ἡμίσεως τοῦ μήκους τοῦ τοίχου. Ὁ τε ἐξώστης



καί ἡ λόντζα προέκυψαν καί ἐξ ἄλλων μὲν λόγων, ἀλλὰ κυρίως ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προστασίας τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας. Ξυλίνη, ἡ λιθίνη, ἡ καί κατὰ τὸ ἡμισυ μὲν λιθίνη, τὸ δ' ἕτερον ἡμισυ ξυλίνη, κλίμαξ ἄγει ἀρκτικῶς ἡ μεσημβρινῶς πρὸς τὸν ἐξώστην ἡ τὴν λόντζαν, ἅτινα περιβάλλονται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος ἡ καί λιθίνου χείλους, ὅσας τὰ ὑποστηρίγματα αὐτῶν εἶναι τοῖχοι.

Ἀντιστοίχως πρὸς τὴν εἰσοδὸν ταύτην καί πρὸς τὸ κατώγειον ἄγει ἐξώθυρα, ἡ κατωγόπορτα, προφυλασσομένη ἀπὸ τὰ ἀνεμόδροχα διὰ τοῦ ἐπάνωθεν ἐξώστου ἡ λόντζας.

Τὰ τοιαῦτα άνωκάτωγα σπίτια κτίζονται μὲ μῆκος πηχ.  $8 \times 16$  ἢ  $8 \times 14$  καί ὡς οἰκονομικώτερα μὲ διαστάσεις πῆχ.  $7 \times 12$ . Τὸ ὕψος των δὲν ὑπερβαίνει τοὺς 8 πῆχεις. Μετέπειτα οἱ τύποι ἐστράφησαν πρὸς μεσημβρίαν, δηλαδή ἡ μακρὰ πλευρὰ ἐγινε μεσημβρινή καί ἐξησφαλίσθη μὲ μακράν, σχεδὸν ὅσον τὸ μῆκος του τοίχου, λόντζαν ῥιχτήν ἡ ἀλαμπασάνικην.

Οἱ τοιούτου εἶδους τύποι εἰς τὰ ἀνώγεια ἔχουσιν ἀπαραιτήτως τρία δωμάτια, τρία κουτιά ὅπως λέγουν : ἔφκειασε ἀνώγειο μὲ τρία κουτιά. Τὰ δύο δωμάτια, τὰ μεγάλα, κατέχουν τὸν βόρειον καί 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 ἔχῃ στροφὴν μεσημβρινὴν τὰ μεγάλα δωμάτια εἶναι ἀνατολικὸν καί δυτικόν. Κατὰ τοὺς δυτικὸν καί ἀνατολικὸν ἡ βόρειον καί μεσημβρινὸν τοίχους ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων ἔχει καπνοδόχας, μπουχαριά. Τὸ μεσαῖον μικρὸν δωμάτιον οὐδέποτε φέρει καπνοδόχην. Τὸ ἐν τῶν μεγάλων δωματίων λέγεται μαγειριό, τὸ ἄλλο ὄντᾶς. Τὸ μικρὸν λέγεται καμαροῦλα. Εἰς τὸ μαγειριό ἐκτελοῦνται ὑπὸ τῆς οἰκοδεσποίνης ἅπασαι αἱ οἰκιακαὶ ἐργασίαι καί διαμένει ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸν χειμῶνα παρὰ τὴν ἐστίαν. Ὁ ὄντᾶς παλαιότερα μὲ μεντερλίκια (χάριν τοῦ συγχρονισμοῦ ἰσοπε-



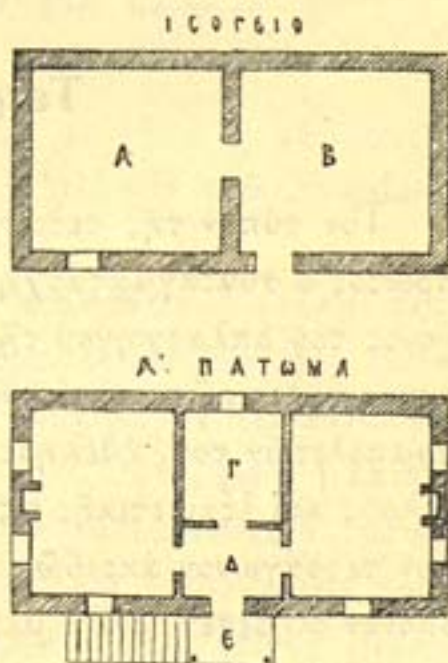
δώθησαν τὰ πατώματα τῶν παλαιοτέρων τούτων οἰκιῶν πλὴν τοῦ πατώματος μιᾶς οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὅπερ κρατεῖ ἀναλλοίωτον τὴν παλαιάν του μορφήν) ἐχρησίμευε διὰ τὴν ὑποδοχὴν τῶν ξένων, τὴν τέλεσιν γάμων καὶ διὰ πᾶσαν εἰς ὠρισμένας ἐορτάς συνάθροισιν.

Ἡ μικρὰ μεσαία κάμαρη, ἣτις φέρει καὶ μικροσκοπικὸν δυτικὸν ἢ βόρειον, ἀναλόγως τῆς στροφῆς, παράθυρον εἶναι ἢ ἀποθήκη συνήθως διὰ τὰ προικῶα τῆς οἰκοδεσποίνης, 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 φέρει παράθυρα δύο ἑκατέρωθεν τῶν καπνοδοχῶν καὶ ἀνὰ ἓν πρὸς τὴν ἀνατολικὴν ἢ μεσημβρινὴν, προκειμένου περὶ μεσημβρινῆς οἰκίας, τοῖχον παράθυρον.

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

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



Εἰκ. 22. Κάτοικος ἀνωκάτωγον. Α) Ἀποθήκη. Β) Στάβλος. Γ) Καμαροῦλα. Δ) Μεσάντρα. Ε) Ἐξώστης.



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

### Πύργος ἢ κούλια.

Κατὰ τοὺς χρόνους τῆς ἀκμῆς τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου, ἢ καὶ κατὰ τὴν μετάβασιν ἀπὸ τούτου εἰς τὸ ντιδέτικο ὑπῆρχεν ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ ὁ πύργος ἢ κούλια τῶν Κουτσαγγελαίων, παλαιᾶς οἰκογενείας πολιτευομένων. Τοῦτο ἦτο τετράγωνος τριώροφος οἰκία φέρουσα ἐπὶ τῶν τοίχων ὀπὰς, τὰς πολεμίστρας, καὶ φεγγίτας διὰ τὸν φωτισμόν. Ἐπάνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου, ἣτις ἔφερεν εἰς ἐσωτερικὴν κλίμακα, ἄγουσαν ἀπὸ ὀρόφου εἰς ὄροπον μέχρι τοῦ ἀνωτάτου, ὑπῆρχεν ὀπὴ τριγωνικὴ ἐν εἴδει κόγχης δι' ἐξεχόντων λίθων σχηματιζομένη. Ἀπὸ ταύτης ἦτο δυνατόν νὰ καταχύνεται θερμός, δηλαδὴ καυτὸν ὕδωρ, κατὰ τῆς κεφαλῆς οἴου· ὁποῦτε, ὅστις θὰ ἐπεχείρει νὰ παραδιάσῃ τὴν θύραν καὶ εἰσέλθῃ εἰς τὸν πύργον. Συνεχῆς μὲ τὸν πύργον ἦτο κτισμένη καὶ οἰκία.

### Τετράγωνος οἰκία.

Τὸν τύπον τῆς τετραγώνου οἰκίας ἐφήρμοσεν ἐν Ἀρτοτίνῃ πρῶτος ὁ συνταγματάρχης τοῦ 1860 καπετὰν Σιαφάκας, ἀπόγονος τοῦ ὀπλαρχηγοῦ τῆς ἐπαναστάσεως Σιαφάκας. 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. Ὁκοδόμησε λοιπὸν τετράγωνον ἀκριβῶς οἰκίαν πῆχ.  $16 \times 16$  (Εἰκ. 23), τὴν ὁποίαν διήρρεσεν εἰς 4 μεγάλα δωμάτια, ὧν τὸ ἐν ἐχρησίμευεν ὡς αἵθουσα ὑποδοχῆς πολυτελεστάτη, 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 ἐγίναν 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.



Εἰκ. 23. Σπίτι τετράγωνο.

Ἡ οἰκία αὕτῃ ἦτο τότε περίφημος καὶ ὡς πρότυπον πολυτελείας εἰς ξένους ὑπεδεικνύετο (τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι!) καὶ πρὸς αὐτὴν ἐσυγκρίνοντο αἱ ἄλλαι οἰκίαι προκειμένου περὶ μεγέθους ἢ κάλλους: *Θὰ φτειάσω σὰν τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι. Ψηλὸ σὰν τοῦ Σιαφάκα. Τετράγωνο σὰν τοῦ Σιαφάκα.*

Τὸ παράδειγμα τοῦ καπετάνου εὗρε μιμητὰς καὶ πολλὰ τῆς Ἀρτοτίνας οἰκογένειαι ἐσκέπτοντο νὰ ἐφαρμόσουν τὸν νέον τοῦτον τύπον. Τὸν ἐφήρμωσαν 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 των 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

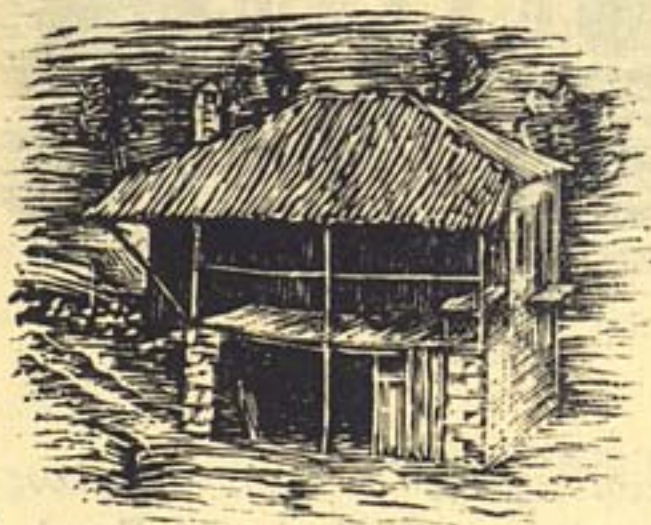


ἐφαρμογή τοῦ σχεδίου, καθ' ὃ ὁ Σιαφάκας ἔκτισε τὴν οἰκίαν τοῦ πρὸ 50 καὶ πλέον ἐτῶν.

## 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.  $12 \times 8$  καὶ ὕψος 8 ἕως 10 πήχεων. Κατὰ τὴν μεσημβρινήν πλευράν φέρει ἀπαραβάτως λόντζαν ριχτήν· κατὰ δὲ τὴν στενὴν ἀνατολικὴν πλευράν ἡ ὠραιότερα παραλλαγή φέρει ἐξώστην ἄνευ ὑποστέγου.



Εἰκ. 24. Νεώτερο σπίτι.

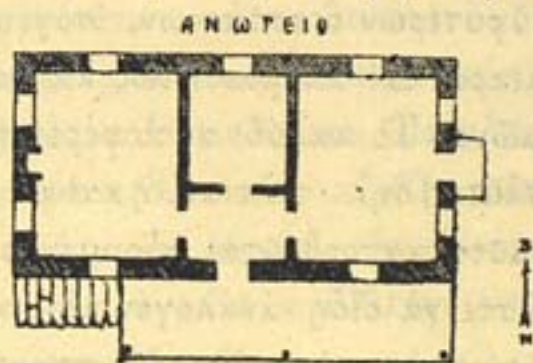
Ἐκ τῆς μεσημβρινῆς πλευρᾶς ξυλίνη ἢ λιθίνη κλίμαξ ἄγει εἰς τὴν λόντζαν καὶ ἐκεῖθεν ἐξώθυρα κατὰ τὸ μέσον τοῦ μακροῦ μεσημβρινοῦ τοίχου φέρει ἐντὸς προθαλάμου (σαλότο). Αἱ διαιρέσεις τοῦ ἀνωγείου εἶναι ὡς

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 εὕρισκεται 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 τὰ νυμφικὰ κιβώτια, ὁ γοῦκος καὶ μικρὰ τράπεζα μὲ ἀπλοὺν καθρέπτην ἐπάνω. Ὡς καθίσματα ἢ σάλα ἔχει скаμνιὰ διὰ σανίδων κατεσκευασμένα. Καρέκλες εἰς ὀλίγας οἰκίας εὕρισκονται ἐν Ἀρτοτίνῃ.

Τὸ ὑπὸ τὸ ἀνώγειον ὑπόγειον τῆς τοιαύτης οἰκίας μένει συνήθως ἐντελῶς ἀδιαίρετον· ἐνίοτε δὲ μόνον διαιρεῖται διὰ μεσοτοίχου καὶ τότε εἰς ἐκάτερον χωρίσμα ἄγει ἰδία 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.

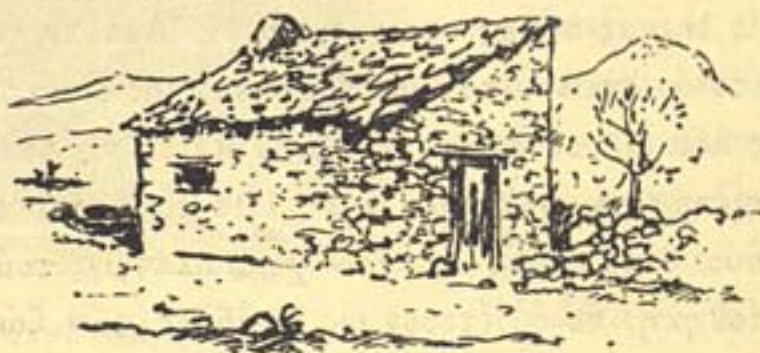
Πολλοὶ τῶν κατοίκων τῆς Ἀρτοτίνης ἐπειδὴ κατέχουσι χωράφια, μίαν καὶ δύο ὥρας μακρὰν τοῦ χωρίου κείμενα, καὶ εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ διαμένωσιν ἐκεῖ λόγῳ τῆς ἀποστάσεως, ἢ ἐπανερχόμενοι εἰς τὴν οἰκίαν των μετὰ τὸ πέρασ τῶν γεωργικῶν των ἐργασιῶν ἔχουσιν ἀνάγκην νὰ ἐξασφαλίσωσι τὰ γεωργικά



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

Ὑπὸ τὸ ὄνομα *καλύβι* ἐννοεῖται μικρὰ οἰκία πηχ.  $6 \times 8$  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 ὑψουμένου 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 βραχύτεροι τοῖχοι οὕτως, ὥστε σχηματίζεται *μισὸ καλκάνι*. Τὰ τοιαῦτα καλύβια λέγονται *μονόπλατα*.

Πολλοὶ χωρικοὶ παραχειμάζουσιν εἰς τὰ καλύβια ταῦτα, ἰδίως ὅταν εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ φυλάττωσι τὰ παραχειμά-



Τὸ ΚΑΛΥΒΙ.

Εἰκ. 26. Καλύβι μονόπλατο.

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

### Τὸ σπιτοκάλυβο.

Χωρικοὶ τινες διαμένουσι μονίμως 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 στήν ἄκρη τοῦ χωράφι του.*»

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

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τῶν διαφόρων γεωργικῶν προϊόντων κατασκευάζουσι πρὸ τῶν σπιτοκαλυβιδίων τούτων καὶ εἰς μέρος εὐάερον ἀλώνι, *χωματάλωνο*, δηλ. μὲ χῶμα ἐστρωμένον, ἢ *πετράλωνο* τουτ' ἔστιν ἐστρωμένον μὲ λίθους. Ἐκεῖ κάτω εἰς τὸ πλάγι διακρίνεται ὀλόκληρος κώμη ἀπὸ κυψέλας ἐγχωρίου. Εἰς τὰ μέρη ταῦτα εὐδοκιμεῖ τὰ μέγιστα ἢ μελισσοτροφία.

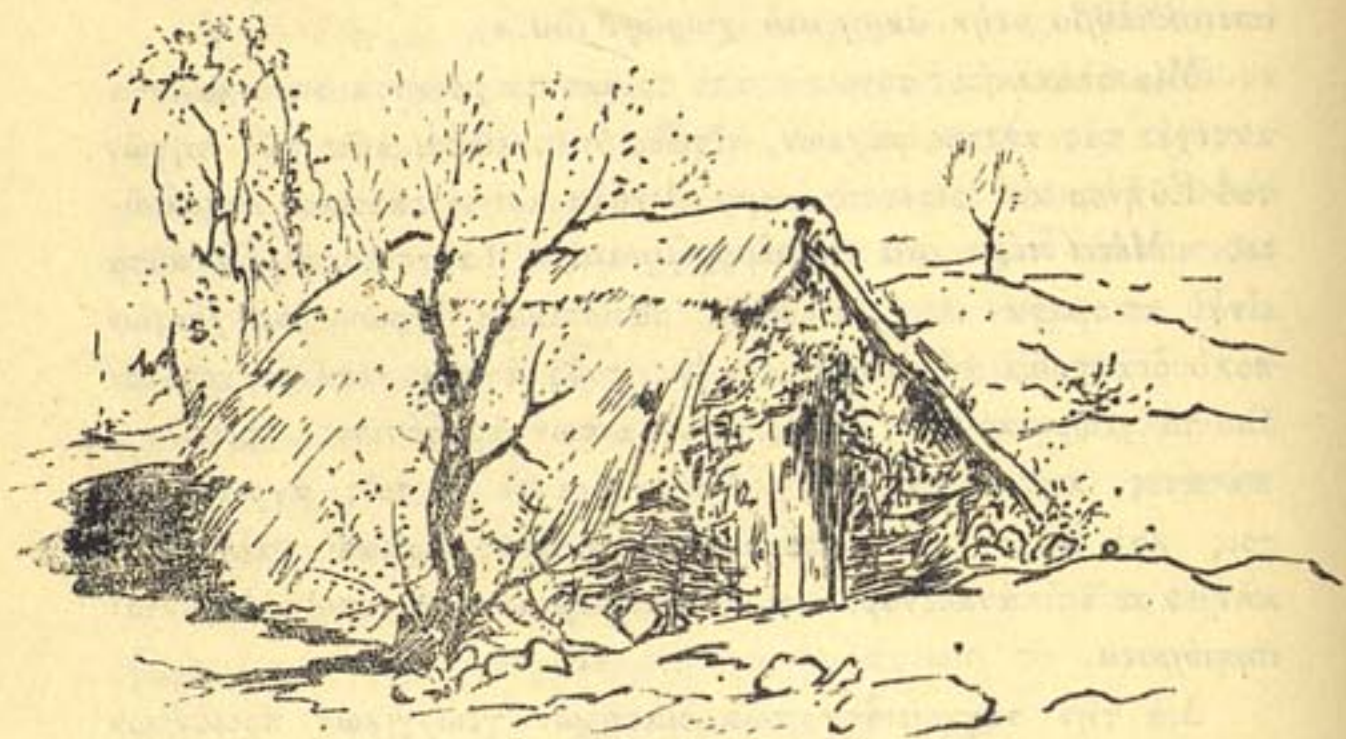
### Ἡ καλύβα.

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

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



Ἐκ τοῦ ἐνὸς τῶν βραχέων τοίχων εἰσέρχεται τις ἐντὸς τῆς καλύβης δι' ἐξωθύρας. Παράθυρον δὲν ὑπάρχει. Ἡ στέγη γίνεταί διὰ σανίδων κατὰ δύο τρόπους. Τίθενται δύο στρωτῆρες παρ' ἀλλήλους καὶ ἐπ' αὐτῶν καρφώνεται ἡ σανὶς ὡς



Εἰκ. 27. Καλύβα.

καλυπτῆρ, ἥ τίθενται ὀριζοντίως κλιμακῆδον μέχρι τῆς κορυφῆς· ἥ φράσσεται διὰ δεσμῶν ἀχύρου μακροῦ ἐκ βρίζης (σάλωμα, σαλωματένια καλύβα) πλαγίως κλιμακῆδον ἐπιτιθεμένων καὶ ζωνῶν ἀχυρίνων ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα προσδενομένων.

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

Αἱ καλύβαι ἐν Ἀρτοτίνῃ χρησιμεύουν ἢ ὡς ἀποθῆκαι ἀχύρου, ὅτε λέγονται ἀχυρῶνες, ἢ ὡς κατοικίαι ζώων καὶ τότε λέγονται 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' ἀπομόνωσιν ἐριφίων ἀπὸ τῶν μητέρων αὐτῶν, ὅταν αὗται ἐξέρχωνται πρὸς βοσκήν. Αἱ καλύβαι αὗται λέγονται *τσάρκοι*.<sup>(1)</sup>

Παρὰ τὰ ὡς ἄνω περιγραφέντα σπιτοχάλυβα πλέκονται *τσάρκοι* διὰ τὰ ἐρίφια καὶ *μαντριά* διὰ τὰς αἰγας.

### Ἡ ταράτσα.

Εἶδος καλύβης τῆς ἐξοχῆς εἶναι καὶ ἡ ταράτσα, ἥτις κατασκευάζεται ὡς ἑξῆς. Εἰς ἑδάφος ἐπικλινές ἰσοπεδοῦται δι' ἐμβαθύνσεως τετράγωνον, ἔχον διαστάσεις ὀωματίου. Δύο στύλοι διχάλωτοί ἐμπηγνύονται κατ' εὐθεΐαν γραμμὴν καὶ εἰς ἀπόστασιν 3 τοῦλάχιστον μέτρων ἀπ' ἀλλήλων. Ἐπὶ τῶν διχάλων τῶν στύλων ἐπικάθεται δοκὸς παχεῖα. Ἐπὶ τῶν αὐτῶν διχάλων ἐπικάθονται καὶ δύο ἄλλαι δοκοί, στηριζόμεναι κατὰ τὸ ἕτερον αὐτῶν ἄκρον ἐπὶ τοῦ ἐπικλινοῦς ἐδάφους. Ἀλλαι πάλιν δοκοὶ ἐκτείνονται παρ' ἀλλήλας ἀπὸ τοῦ ἐδάφους 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 πλάξ 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

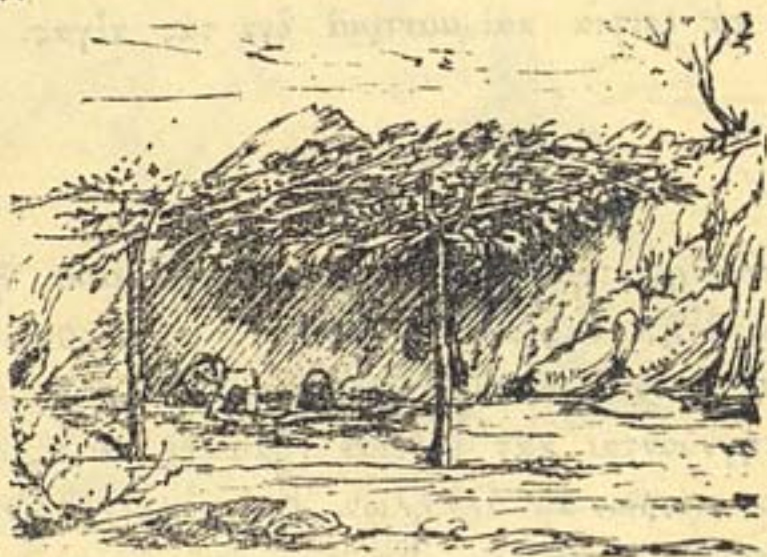
(1) Τῆρα τὰ πικιδιά βγίνουν ἀπὸ τὸ σχολεῖο σὺν τὰ κατσίκαι ἀπὸ τοῦ τσάρκου.



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

Ἡ τοιούτου εἵδους ταράτσα εἶναι κατοικήσιμος καὶ κατασκευάζεται εἰς τὸ ἄκρον ἀγρῶν ἀντὶ καλυβιοῦ ἢ καλύδας.

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



Εἰκ. 28. Ἀνοιχτὴ ταράτσα.

χρήσιμοι διὰ τὴν στέγασιν αἰγοπροβάτων ἐν καιρῷ βροχῆς καὶ χειμῶνος. Συνήθως οἱ ἀγροὶ 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 ἀχύρου καὶ τριφυλλίου, διὰ δὲ τὴν ἐναποθήκευσιν αὐτῶν, ἥτις βεβαίως πρέπει νὰ γίνεται μακρὰν τῆς κατοικητίμου 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.  $6 \times 6$  ἢ  $8 \times 6$  ἰσόγειος, ἐνίοτε καὶ στερφογάλαρος. Εἰς τὴν κεράνην τοῦ οἰκίσκου τούτου ἀποθηκεύεται τὸ τριφύλλι. Τὸν ἄλλον χώρον κατέχει τὸ ἄχυρον.

Ὁ οἰκίσκος οὗτος λέγεται *ἄχυρωνα*. *Νοικοκύρης* χωρὶς *ἄχυρωνα* σιτὴν Ἀρτοτίνα δὲ λέγεται *νοικοκύρης*! Πρῶτ' καὶ ἐσπέρας, ὅτε γίνεται τὸ πάχνιασμα τοῦ ἡμιόνου εἰς τὸ ἄχοῦρι δηλαδὴ τὸν στάβλον, ὃν συνήθως ἀποτελεῖ ἐν τῶν διαμερισμάτων τοῦ κατωγείου ἐκάστης οἰκίας, ἢ οἰκοδέσποινα μὲ σάκκον ἔρχεται εἰς τὴν *ἄχυρωνα* καὶ παίρνει ἄχυρο γιὰ τὸ μουλάρι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

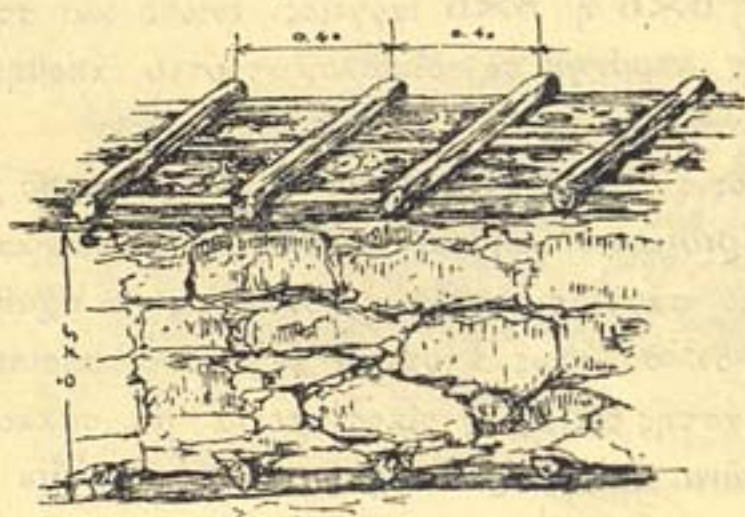
### ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

Τὸ ὑλικόν, δι' οὗ κτίζονται τὰ σπίτια ἐν Ἀρτοτίνῃ, εἶναι ὁ σχιστόλιθος, ἢ *γαλαζόπειρα* ὅπως λέγεται. Ἀσβεστόλιθος οὐδαμοῦ 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 ὅπωςδὴποτε τετράγωνοι λίθοι καὶ χρησιμοποιοῦνται δι' ἀγκωνάρια, ἀφοῦ πελεκηθῶσι καταλλήλως ἀπὸ τὸν *πρωτομάστορα*. Τὰ παλαιότατα σπίτια οὐδέποτε ἐκτίζοντο



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

Ἐν πρώτοις οἱ μαστόροι ἔπρεπε νὰ κόψουν τὰ θεμέλια. Τὸ θεμέλιωμα ἔπρεπε νὰ γίνη 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



Εἰκ. 29. Ξυλόδεμα

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 ὅπωςδῆποτε λεπταί, αἵτινες γίνονται ἀπὸ νεαρὰς ἐλάτας. Κατὰ μῆκος τοῦ τοίχου ἀπὸ τοῦ ἑνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἀγκωνάρι κατὰ τὰ δύο χεῖλη καὶ εἰς τὸ μέσον αὐτοῦ ἐκτείνονται εἰς τριπλῆν σειρὰν καὶ συγκολλῶνται διὰ καρφίων ἀπὸ τῶν ἄκρων τὰ ξυλοδέματα.<sup>(1)</sup> Ἐγκαρσίως τῆς τριπλῆς ταύτης σειρᾶς τῶν ξυλοδεμάτων καρφώνονται τεμάχια δοκῶν ἐξέχοντα κατὰ τὴν πρόσοψιν τοῦ τοίχου ὡς γωνιώδης

(1) Φαντάζεται ἄριστα κανεῖς ξυλόδεμα ὡς ἀνωτέρω περιεγράψαμεν, εἰν πρακτικῇ ῥύθμῳ τοῦ σιδηροδρόμου συνδεομένας διὰ τραβερσῶν.



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

Ἀπὸ τοῦ ξυλοδεθῆ οὕτως ὁλόγουρα ὁ τοῖχος καὶ πληρωθῶν τὰ κενὰ μὲ σόμπολα ἐξακολουθεῖ τὸ κτίσιμο. Μετὰ ὑψωσιν ἐνὸς ἀκόμῃ πήχεως ξυλοδένεται καὶ αὖθις ὁ τοῖχος. 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, ἔχουσῶν περιφέρειαν 2,00 μέχρι 2,50 μέτρων. Τὸ πάχος τοῦτο ἐθεωρεῖτο ἀναγκαῖον, ἐπειδὴ ἐπρόκειτο νὰ κρατηθῇ τὸ κολοσσιαῖον βάρος τοῦ χώματος, δι' οὗ ἔδει νὰ ἐπιστρωθῇ τὸ πάτωμα. Ἐγκαρσίως πρὸς τὰ πάτερα ἐξηπλοῦντο παράλληλοι πυκναὶ λεπτότεραι δοκοὶ πρὸς συγκράτησιν τοῦ χώματος. Θαυμάζει κανεὶς τὴν κατάχρησιν τῆς τοσαύτης ξυλείας, ἀλλὰ τὴν δικαιολογεῖ εὐθύς ὡς ἀναλογισθῇ τὰ ἀπέραντα πυκνὰ δάση ἐλατῶν, τὰ ὅποια ἐκάλυπτον τὰς περὶ τὴν Ἀρτοτίαν ἐκτάσεις.

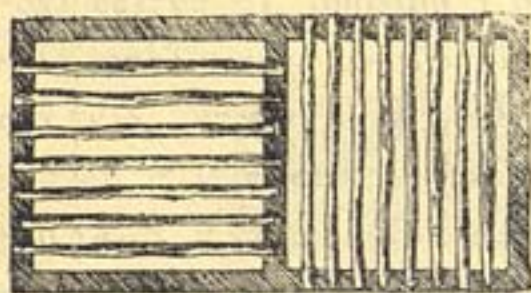
Μετὰ τὸ *ρίξιμο* τῶν *πάτερων*<sup>(1)</sup> ἐπεκτείνονται οἱ τοῖχοι καὶ πρὸς τὸ στέροφον καὶ οὕτω νῦν κτίζονται ἐν τῷ συνόλῳ των. Μετὰ δύο ἢ τρία ξυλοδέματα συνεπληροῦτο ἡδὴ ἡ οἰκοδομή. Ὁ δυτικὸς τοῖχος ἔνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους ἔμενε χαμηλὸς καὶ συνεπῶς θὰ παρεῖχεν εὐκόλον ἀνάβασιν εἰς τὰς αἰγας,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

(1) Ρίχνουν 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 τσιάτισμα, 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-

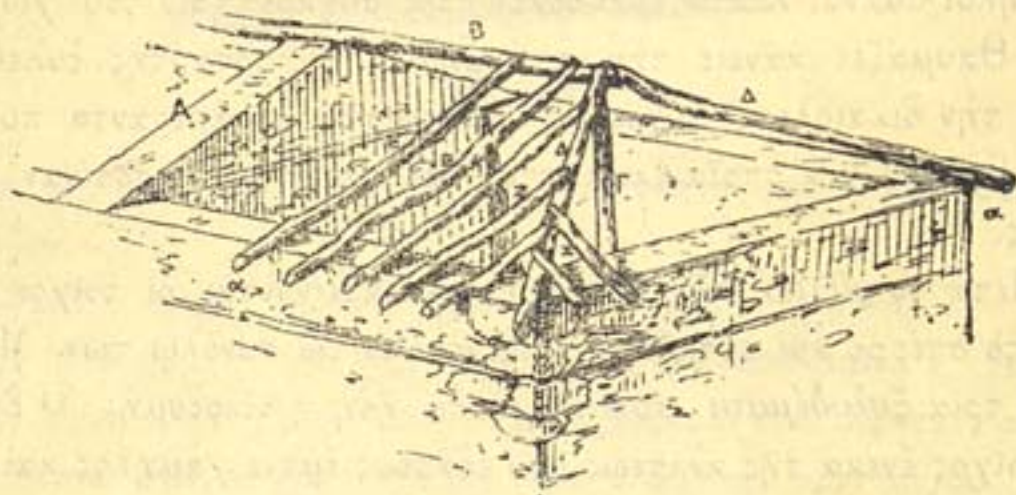


ΣΤΕΡΦΟ ΓΑΛΑΡΙΟ

Εἰκ. 30. Πάτερα.

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

κρατεῖ κατακόρυφος στύλος, ὅστις λέγεται παπᾶς.



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

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 δεύτεραι *κοντοψάλλια*. Τὰ μεταξὺ 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 αὐταὶ 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 ἀνεμόβροχο. Τὸ δ' οὕτω σχηματιζόμενον περίξ ὑπόστεγον λέγεται *δοσιρέχα*.

Ἡ στέγη σκεπάζεται μόνον μὲ πλάκα, δηλονότι σχιστόλιθον, κατὰ τρόπον τόσον τεχνικόν, ὥστε ποτὲ δὲν σχηματίζεται *σταλαματιά*, ἂν δὲν θραυσθῇ πλάκα. Ἀνάγκη ὁμῶς ἡ στέγη νὰ ἔχῃ μεγαλυτέραν κλίσιν ἐκείνης, ἣτις σκεπάζεται μὲ κεράμους.

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

Κεραμίδια μέχρι πρὸ τεσσαράκοντα ἐτῶν δὲν ἐχρησιμοποιοῦντο ἐν Ἀρτοτίνῃ. Τότε ἤλθον τεχνῆται ἀπὸ τὸ Μαυρολιθάρι 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 μὲ κεραμίδια, ὅχι ὁμῶς ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ κάτω πλαίσιον τῶν στεγῶν σκεπάζεται ἐν πρώτοις μὲ 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 ὁρμητικοῦ τὸν χειμῶνα ἀνέμου, πλακώ-



νονται με χονδράς πλάκας. Αἱ παλαιότεραι οἰκίαι εἶναι σκεπασμένα με πλάκας. Ὑπάρχουσιν ἐν τῷ τόπῳ ἄρθονα σχιστολιθικά πετρώματα καὶ εἶναι εὐκόλος ἡ ἐξόρυξις πλακῶν, χρησίμων διὰ τὴν στέγασιν. Ἡ διὰ πλακῶν στέγασις ἀπαιτεῖ ἰδιαιτέραν εἰδικότητα· δὲν εἶναι ἰδίον παντὸς κτίστου νὰ στεγάζῃ με πλάκας. Τὸ γύρισμα, ἡ ἀνανέωσις ὁδηλονότι τῆς στέγης, ὅσakis ἔνεκα διαρρήξεως πλακῶν γίνεται διαρροή τῶν βροχίνων ὑδάτων, χρειάζεται μάστορα καλόν· καθὼς λέγουσιν· μὴν κολλᾷς ὅποιον κι ὅποιον μάστορα σὶὸ σπῖνι, γιὰτὶ θὰ σοῦ φκειάσῃ περισοότερες σιάλες.

Καλὸς τεχνίτης, δηλαδὴ με εἰδικότητα, χρειάζεται καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ ντζακιοῦ, τουτέστι τῆς καπνοδόχης. Δὲ βγάνει καπνὸ τὸ ντζάκι, ἅμα δὲν τὸ πετύχῃ ὁ μάστορας. Αἱ καπνοδόχαι ἐν Ἀρτοτίνῃ εἰς τὰς κατασκευαζομένας νῦν οἰκίας, διότι τὰ στερφογάλαρα δὲν εἶχον τοιαύτας, εἶχον τοὺς φεγγίτας, κτίζονται με πωρίνους λίθους. Μίαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν μακρὰν τοῦ χωρίου εἰς θέσιν *Πουρί* ὑπάρχει λατομεῖον πωρίνου λίθου. Ἐκεῖ ἐξορύσσονται τεμάχια, τετραγωνίζονται καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ χωρίον. Προτιμῶνται οἱ τοιούτου εἶδους λίθοι, διότι εἶναι εὐμεταχειρίστοι καὶ ἐλαφροί. Δὲν προσθέτουν ὀχληρὸν καὶ ἐπικίνδυνον πολλάκις βάρος εἰς τοὺς τοίχους τῶν οἰκιῶν.

Χρῆσις ἀσβέστου ἐν Ἀρτοτίνῃ γίνεται μικρά, ἔνεκα τῆς ἐλλείψεως εἰς τὰ περίξ ἀσβεστολίθου. Ἡ δὲ μεταφορὰ αὐτῆς μακρόθεν θὰ ἦτο πολυδάπανος. Οἱ τοῖχοι τῶν οἰκιῶν κτίζονται, ὅπως εἵπομεν, με πηλόν, συνδέονται με τὰ ξυλοδέματα καὶ μετὰ τὴν τελείαν οἰκοδομὴν εἰς τὰς σημερινὰς ἐννοεῖται οἰκοδομάς, γίνεται ἀρμολόγησις δι' ἀσβέστου. Ἐνίοτε μάλιστα ἀρμολογοῦνται μόνον τὰ ἀγκωνάρια. Οἰκίαι ἐν τῷ συνόλῳ τῶν τοίχων των δι' ἀσβέστου ἐκτισμένα μόνον ἕως 10 ὑπάρχουσι καὶ αὗται λέγονται *ἀσβεσιόχιστα* σπίτια πρὸς διάκρισιν τῶν ἄλλων, τὰ ὅποια λέγονται *λασπότοιχα*.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

## ΚΤΙΣΤΑΙ

Ὁ ἀρχαιότερος τύπος τῶν σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας εἶναι τὸ στερφογάλαρο, καὶ τὸ σχέδιον τοῦτο ἀσφαλῶς ἐφήρμωσαν κτίσται Ἡπειρώται, διότι κατὰ τὴν παλαιὰν παράδοσιν τῶν γεροντοτέρων Ἀρβανίτες, ὅπως λέγουν τοὺς Ἡπειρώτας εἰς τὴν Ρούμελην, *μασιόροι χιτίζανε τὰ παλιὰ σπίτια*. Τὸ ὅτι δ' ἐξ Ἡπείρου ἦλθε τὸ σχέδιον τοῦτο μαρτυροῦσι καὶ αἱ παλαιαὶ οἰκίαι Ἡπειρωτικῶν χωρίων, αἵτινες κατὰ τὸν αὐτὸν τύπον εἶναι κτισμέναι. Ἐννοεῖται ὅτι καὶ ἐπιχώριοι κτίσται μετέπειτα ἐμιμήθησαν τὸν τύπον τοῦτον. Τοῦ τύπου τούτου οἰκίας ἔχω ἰδεῖ εἰς πλεῖστα αἰτωλικὰ χωρία, τὰ ὅποια ἐπεσκέφθην, μάλιστα δὲ εἰς τὰ γειτονικά. Καὶ ἐδῶ βεβαίως Ἡπειρώται τεχνῖται τὸν ἐφήρμωσαν τὸ πρῶτον.

Τὸ σχέδιον τοῦτο κατόπιν ἐξειλίχθη εἰς τὸ *μονόσπιτο ἄνω-κάτωγο* καὶ τὸ *μακρουλαρῖκι ἄνωκάτωγο*, τοὺς δύο τύπους, περὶ ὧν ἄνωτέρω 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 ὀρόφους, τὸ δὲ καὶ διότι ἐμεγάλωσαν τὰ παράθυρα καὶ αἱ θύραι, ὥστε ἔγινε δυνατὸν 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, σποραδικῶτατα ἐννοεῖται ἐπίσης κατασκευάζονται καὶ ταβάνια εἰς τοὺς *δντάδες* 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 ἐνφύχισθησαν εἰς τὰ ἀνώγεια διαμερίσματα, τὰ δὲ ζῶα περικύβηθησαν 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 πολιτελείας, 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 τετραγώνους οἰκίας, ἐνεργήσαντες βεβαίως καὶ τινὰς μεταρρυθμίσεις, ἐπιβαλλομένας ἐκ τῶν οἰκονομικῶν συνθηκῶν τοῦ οἰκοδομοῦντος ἰδιοκτῆτου καὶ τῆς φύσεως τοῦ ἐδάφους, ἐφ' οὗ ἀνεγείρετο ἡ οἰκοδομή.

Ὅλοι οἱ προκάτοχοι τύποι, ὡς εἶδομεν, ὑπεχώρησαν εἰς τὸν ἐπικρατέστερον καὶ ἐν χρήσει νῦν ὀρθογώνιον τύπον, ὅστις δέον νὰ ἔχῃ τρία ὀρθογώνια, 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 ἐνῶ τὰ μακρυλαρίκια ἀνωκάτωγα ἔχουσι μέγιστον μῆκος πηχ.  $12 \times 8$  ἢ  $9$ , τὰ νῦν συμφῶνως πρὸς τὸν τύπον τοῦτον κτιζόμενα ἔχουσι μῆκος πηχ.  $12$  ἢ  $13 \times 7$  ἢ  $8$ , ἐπομένως τὰ ὀρθογώνια 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 μετὰ ὑαλοπίνακας. Ἐσωτερικῶς αἱ οἰκίαι αὗται λαμβάνουσιν ποιάν τινὰ διακόσμησιν, δηλαδὴ



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

Οὐδέποτε εἰς τὸν νοῦν ἀνθρώπου ἐπῆλθεν ἐν Ἀρτοτίνῃ νὰ  
ἐφαρμόσῃ σχέδιον μηχανικοῦ. Ἐάν τις ᾔθελε συστήσῃ τὴν  
ἐφαρμογὴν σχεδίου μηχανικοῦ προκειμένης οἰκοδομήσεως οἰκίας,  
θὰ ἐλάμβανε τὴν ἀπάντησιν· Ἐδῶ ξέρομε μονάχοι μας τὸ σχέ-  
διο. Δὲ μᾶς χρειάζονται σχέδια μηχανικοῦ! Νὰ 8 καὶ 12, 8  
καὶ 14, τί ἄλλο θέλεις! Σχέδια ἐφαρμοσθέντα γίνονται τὰ  
πρότυπα ἀναγενησομένων οἰκιῶν. Θὰ φκείασω σὰν τοῦ. . .  
Ἐφκείασε σπῖτι σὰν τοῦ. . . . Τοιοῦτοτρόπως ἡ λαϊκὴ ἀρ-  
χιτεκτονικὴ ἀκολουθεῖ ἀπαρεγκλίτως τὴν αὐτὴν ὁδόν· οὐδέποτε  
καινοτομεῖ, εἶναι πάντοτε συντηρητικὴ.

Οἱ ἐγχώριοι κτίσται οὐδὲ παρατήρησιν καὶ δέχονται προ-  
κειμένης παρεκτροπῆς ἀπὸ τὰ κατὰ παράδοσιν παραδεδε-  
γμένα σχέδια. Αὐτοὶ ἐπὶ τοῦ χονδρικῶς ὑπὸ τοῦ ἰδιοκτῆτου  
διδομένου σχεδίου τοῦ μήκους καὶ τοῦ πλάτους βασιζόμενοι σκά-  
πτουσι τὰ θεμέλια, κτίζουν, χωρίζουσι τὰ κουφώματα ἔχοντες  
ἄλλα πρότυπα τοῦ χωρίου, κατασκευάζουσι καπνοδόχας κλπ.  
Σπανιώτατα ἢ ἐπέμβασις τοῦ ἰδιοκτῆτου πρὸς μεταρρύθμισιν  
γίνεται ἀκουστή. Προβάλλονται ὡς ἐμπόδια οἱ δημῳδοὶ ἀρχιτε-  
κτονικοὶ νόμοι, οἱ ἐφαρμοζόμενοι ἀπαρεγκλίτως. Καὶ αὐτὸ τὸ  
μέγεθος τῶν κουφωμάτων δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ γίνῃ εὐρύτε-  
ρον τοῦ κοινῶς παραδεδεγμένου. Ἐνεκα τῆς αὐστηρᾶς ταύτης  
συντηρητικότητος ἐκ τῶν προτέρων δίδονται ρηταὶ ὁδηγίαι τῶν  
κτιστῶν διὰ τὸ μῆκος καὶ τὰς λοιπὰς διαστάσεις τῆς ξυλείας.  
Τόσα πάτερα τόσων διαστάσεων· τόσα ψαλλίδια . . . κλπ.

Σήμερον μόνον ἐγχώριοι κτίσται κτίζουν οἰκίας ἐν Ἀρτο-  
τίνῃ ἢ ἐκ τοῦ πλησίον χωρίου Σιτίστα, ὅπου πολλὰ ὁμάδες  
μαστόρων ὑπάρχουσι. Οἱ Ἑπειῶται, ἀφοῦ κατὰ τοὺς παλαιο-  
τέρους χρόνους μετέδωκαν τὴν τέχνην αὐτῶν, ἐξωθήθησαν  
παρὰ τῶν ἐγχωρίων μνηστῶν των, χαρακτηρισθέντες ὡς ψεῦσται.  
Πάει ψεύτ' σὰν οἱ Ἀρβανῖτες! Κάνουν ψεύτικη δουλειά! Ψευ-



τιὰ δὲ τῶν Ἑπειρωτῶν θεωρεῖται ὑπὸ τῶν ἐντοπίων ὁ νεωτερισμὸς αὐτῶν εἰς τὴν ἀρχιτεκτονικὴν. Διὰ τὰ κτίσουν πλέον οὗτοι ζητοῦν σχέδιον μηχανικοῦ καὶ ἀπαραιτήτως ὡς συγκολλητικὴν ὕλην πρέπει τὰ χρησιμοποιοῦν τὴν ἄσβεστον, ἐνῶ οἱ ἐγχώριοι κτίσται σοῦ φκειάνουν ξηρότοιχο, μὲ τὸ ράμμα οἱ πέτρες καὶ λασπότοιχο μὲ ξυλόδεσες, ποὺ τὰ βασιὰ περὶ σόστερο ἀπὸ τὰ κερεσιένια τὰ τοίγια! "Αἱ σιὸς Ἀρβανίτες δὲ δώκης ἄσβεσι, δὲ μπορεῖ τὰ χτίσουν!

Οὕτω λοιπὸν οἱ ἐπιχώριοι κτίσται ἀκολουθοῦσι τὰ ἔχνη τῆς παραδόσεως ἐν τῇ ἀρχιτεκτονικῇ καὶ διὰ λόγους μὲν συντηρητικότητος, ἀλλὰ καὶ διὰ συμφεροντολογικούς, διότι δὲν δύνανται τὰ ἐφαρμόσουν σχέδια μηχανικῶν, καὶ διότι, ἂν ἐγίνετο πάγκοινος ἡ χρῆσις τῆς ἄσβεστου, δὲν θὰ ἦτο δυνατὴ ἡ ἀνέγερσις πολλῶν οἰκιῶν διὰ τὸ πολυέξοδον καὶ ὡς ἐκ τούτου αἱ ἐργασίαι τῶν θὰ περιορίζοντο.

Αἱ συμφωνίαι διὰ τὴν ἀνέγερσιν τῶν οἰκιῶν οὐδέποτε γίνονται μὲ τὸν πῆχυν, ἀλλὰ πάντοτε κομματιαρικά. Τόσο θὰ πληρώσῃ ὁ ἰδιοκτῆτης τὰ κτίσουν οἱ μαστόροι τὸ σπῖν καὶ τὸ σιγάσουν, διότι καὶ τὴν στέγασιν κάμνουν ἐδῶ οἱ κτίσται. Ἐπειτα μπαίνουν οἱ μαραγκοί.



## ΜΕΡΟΣ Β'

### ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

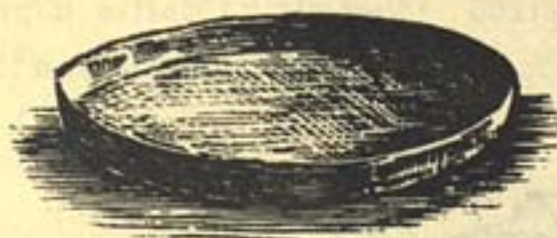
#### ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

#### ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ

#### Τὸ Τιψὶ ἢ Ταψί.

Ἀναγκαιότατον μαγειρικὸν σκεῦος εἶναι τὸ τιψί, ὡς λέγεται εἰς τὸ Κεφαλόβρυστον καὶ τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας, ταψὶ δὲ εἰς τὴν Ἀρτοτίναν καὶ τὰ λοιπὰ ὀρεινὰ τῆς χώρας ταύτης, καὶ δι' αὐτὸ ἐξ οὐδενὸς μαγειρείου αἰτωλικῆς οἰκίας λείπει.

Ταψιά ἀγοράζονται ἀπὸ τοὺς καζαντζῆδες, τοὺς κατεργαζομένους τὸ χάλκωμα καὶ κατασκευάζοντας διάφορα χάλκινα



Εἰκ. 32. Ταψί (1:10).

σκεύη, ἀναλόγως τοῦ βάρους αὐτῶν. Διὰ νὰ γίνῃ ὁμῶς χρῆσις τοῦ ταψιοῦ, ἀνάγκη νὰ γανωθῇ τοῦτο διὰ κασσιτέρου ἀπὸ τοὺς καζαντζῆδες, δηλαδὴ τοὺς γανωτῆδες. Οἱ τεχνῖται οὗτοι

προέρχονται πάντοτε ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἠπείρου.

Υπάρχουν ταψιά διαφόρων μεγεθῶν. Τὸ ἐν τῇ παρατιθεμένη εἰκόνι ἔχει διάμετρον 0,42 μ. καὶ ὕψος 0,05· ἀλλὰ δὲν ἔχουν ὠρισμένας διαστάσεις πάντα τὰ ταψιά. Χαρακτηρίζονται δ' ἀναλόγως τοῦ μεγέθους αὐτῶν ὡς ταψάκια, μεσιακὰ ταψιά καὶ τάψες. Τὰ ἔχοντα πολὺ μικρὸν ὕψος ταψιά 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 παιδία τῆς οἰκίας κτυποῦν ἓνα ταψὶ διὰ νὰ ἀποτρέψουν τοὺς ὄφεις ἀπὸ πάσης βλάβης. Ἐπίσης, ὅταν οἱ παῖδες συλλάβωσιν ἀκανθόχοιρον, τὸν χορεύουν σιτὸ ταψί! ὁδηλαδὴ κτυποῦν ὡς τύμπανον τὸ ταψὶ καὶ ὁ ἀκανθόχοιρος χορεύει. Ἡ φράσις ἐντεῦθεν μετεφέρθη καὶ ἐπὶ τῶν ἀνθρώπων, τῶν ἀναγκαζομένων νὰ ἐνεργῶσι παρὰ τὴν θέλησίν των κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις ἄλλων, οἷον *Τὸν χόρευε σιτὸ ταψί τὸ παιδί*, ὃ ἐστὶ ὁ γαμβρὸς τὸν ἠνάγκασε νὰ ὑποχωρήσῃ καὶ εἰς παρὰ λόγους ἀκόμη ἀξιώσεις κατ' ἀνάγκην.

### Ἡ γάστρα ἢ τὸ σάτσι.

Ἡ γάστρα ἀναπληροῖ τὸν κλίβανον εἰς τὰ χωρία καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐφόδιον παντὸς χωρικοῦ ἰδίως εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη. Εἶναι πράγματι εἰς σιδηροῦς φοῦρνος 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-



βὴν ἐξ ἐλάσματος. δι' ἧς διαπερᾶται ἡ σιδηρᾶ μασιᾶ ἢ ὁ ξύλινος σύντραυλος καὶ αἶρεται ἡ γάστρα.

Τὸ σκεῦος τοῦτο χρησιμοποιεῖται ὡς ἐξῆς : Ἀνάπτεται εἰς τὴν ἐστίαν πῦρ μὲ ἄφθονα ξύλα. Ἐπὶ τοῦ πυρὸς τούτου ἐπιτίθεται ἡ γάστρα καὶ παραμένει ἐπὶ τινα χρόνον, μέχρις οὗ γίνῃ ἐρυθρὰ ἐκ τῆς θερμάνσεως καὶ τὸ πῦρ κατακαθίσῃ εἰς ἀνθρακιάν. Κατόπιν αἰρομένη διὰ τῆς σιδηρᾶς μασιᾶς 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 μασιᾶς ἢ σποδὸς καὶ οἱ πεπυρακτωμένοι ἀνθρακες. Διὰ νὰ μὴ ἀπανθρακῶνεται δ' ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ἄρτου, ὅταν μάλιστα οὗτος πρόκειται νὰ χρησιμεύσῃ ὡς λειτουργιά, τοῦτ' ἐστὶ προσφορὰ ἐν τῇ ἐκκλησίᾳ, ἄνωθεν τοῦ ταψιοῦ ἀπλώνονται τεμάχια χάρτου ἢ ἐφημερίδες.

Εἰς τὰ ὀρεινὰ χωρία ἔνεκα τῆς μεγάλης καταναλώσεως ἄρτου (ἡ ὀρεξὶς 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 ὀρεινοὶ ποιμένες ἀντὶ τῆς βαρείας σιδηρᾶς γάστρας κατὰ τὰ ταξειδιά των ἔχουσι γάστρας ἀπὸ λευκοσιδήρου 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 προχείρως γωνιά, ζυμώνει δ' ἡ οἰκοδέσποινα καὶ ψήνει τὸν ἄρτον διὰ τῆς ἐκ λευκοσιδήρου γάστρας.



## Ἡ μασιά.

Ἡ μάσια ἢ μασιὰ εἶναι ἐργαλεῖον σιδηροῦν, κατασκευαζόμενον κυρίως ἀπὸ τοὺς σκηνίτας *Τουρκογύφτους*. Ράβδος σιδηρᾶ 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 μασιᾶς ἐχρησιμοποιοῦν τὸν ξύλινον σύντραυλον <sup>1)</sup> Ἐννοεῖται ὅτι ὁ ξύλινος οὗτος σύντραυλος περιεκαίετο καὶ καθίστατο οὕτως ἐντὸς ὀλίγου ἄχρηστος. Τότε ὁμοίως εὐκόλος ἦτο ἡ κατασκευὴ ἄλλου σύντραυλου πάλιν ἀπὸ ξύλον. Εἶναι ζήτημα ἂν σήμερον καὶ εἰς τὰ ἀπόκεντρα ὀρεινὰ 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

<sup>1)</sup> Ἡ λέξις βεδάιος ἐκ τοῦ σύνδανλος. Φράσις: Τῇ βάρσει μὲ τὸ σύντραυλο ἐπὶ γάτα.



κρατῶνται δι' αὐτῶν. Κατασκευάζονται δ' ἐκ χαλκοῦ· ὑπάρχουν δὲ νταβάδες καὶ ἐκ πηλοῦ, οἵτινες τότε καλοῦνται γκιβέτσια. Τοιούτων νταβάδων σπανιώτατα γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ· διὰ τὸ εὐθραυστον αὐτῶν ἀποφεύγονται καὶ προτιμῶνται οἱ ἐκ χαλκοῦ, πὺν μποροῦν νὰ τοὺς βροῦν καὶ τ' ἀγγόνια σου.

Ἐντὸς τῶν νταβάδων τοποθετοῦνται μικρὰ ψωμιά ἢ λειτουργίαι ἢ καὶ μικραὶ πίτται πρὸς ὀπτησιν· Ἐπίσης ψήνεται κρέας ἐντὸς τοῦ νταβά, εἰσαγομένου εἰς κλίβανον.

### Τηγάνι.

Δύο εἰδῶν τηγανίων γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ, τοῦ ἐκ σιδήρου, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται σιδεροτήγανο καὶ τοῦ ἐκ χαλκοῦ, τὸ ὁποῖον καλεῖται χαλκωματένιο τηγάνι. Κυρίως τηγάνι εἶναι τὸ σιδηροῦν μὲ διάμετρον 0,255, ὕψος 0,05 καὶ μὲ οὐρανὸν μήκους 0,28.

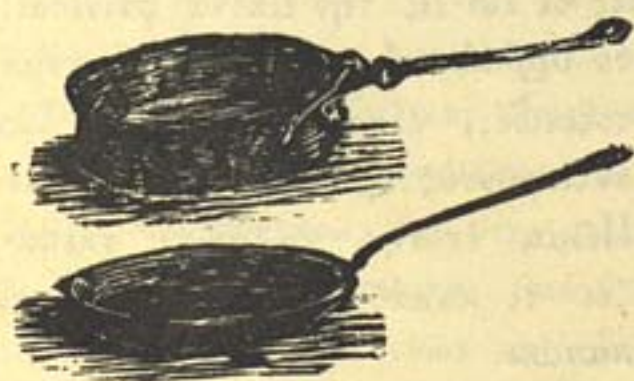
Τὸ τηγάνι εἶναι ἀπὸ τὰ πολύχρηστα σκεύη. Ἐν αὐτῷ τοιγαρίζονται τὰ κρεμμύδια, τὰ τεμάχια τοῦ κρέατος πρὶν τεθῇ

τοῦτο εἰς τὴν χύτραν διὰ νὰ βρασθῇ, τηγανίζονται<sup>1)</sup>

τὰ ψάρια, οἱ τηγανίτες, τὸ τηγανιστό, τὰ αὐγά δηλαδὴ μετὰ τυροῦ, καὶ ἐνίοτε βράζεται τραχανᾶς.

Μὲ τὸ χαλκοτήγανο, τὸ ὁποῖον εἶναι βαθύτερον τοῦ πρώτου, μαγειρεύον-

ται διάφορα φαγητά, ὡς τραχανᾶς, κρέας κτλ. Ἐπίσης βράζεται ἡ ζιουματούρα, τεμάχια δηλαδὴ ξηροῦ ἄρτου μὲ ὕδωρ καὶ



Εἰκ. 36. Τηγάνια (1:10).

<sup>1)</sup> Τὸ ρῆμα τηγανίζω ἔχει καὶ μεταφορικὴν σημασίαν σημαίνον βασανίζω. π.χ. Τὸν τηγάνισε τὸ παιδί του. Ξεροτηγανίστηκε μεσ' στὸν ἥλιο σήμερα.



λάδι, ἡ κουρκούτη, χυλὸς ἐκ σιτίνου ἢ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, καὶ ἡ μαμαλίγγα, πηχτὸς χυλὸς ἐξ ἀραβοσιτίνου 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 μεταφορική φράσις γάνα σ' κὶ γάνα μ' ! δηλαδή ντροπή σου καὶ τροπή μου. Ἡ γάνα τοῦ τηγανιοῦ δυσκολώτατον νὰ ἀπαλειφθῇ ἀπὸ τοῦ προσώπου. Πολλὰ διὰ σάπωνος νιψήματα ἀπαιτοῦνται, ὅπως ἀποκαλυφθῇ τὸ φυσικὸν χρῶμα τῶν παρειῶν.

Τηγανίων οὐδεμία οἰκία αἰτωλική στερεῖται.

### Κακάβι, τέντζερες.

Τὸ κακάβι εἶναι σκεῦος ἀπαραίτητον, τὸ ὁποῖον οὐδέποτε ἐλλεῖπει, ὁσηδὴποτε πτώχεια καὶ ἂν μαστίζῃ μίαν οἰκογένειαν. Αἱ διαστάσεις τοῦ κακαβιοῦ φαίνονται εἰς τὴν εἰκόνα, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται κακάβια καὶ μεγαλυτέρων διαστάσεων. Πάντως τὸ κακάβι πρέπει νὰ ἔχῃ τὸ ἀρβάλι ὡς λαβὴν. Ἀπ' αὐτὸ κρέματα ἄνωθεν τοῦ πυρός, ἀπ' αὐτὸ πίνεται, ὅταν τὸ ἀπομακρύνωμεν ἀπὸ τῆς ἐστίας. Ὡς δὲ καὶ εἰς τὴν εἰκόνα φαίνεται,

Καπάκι

Κακάβι



Τέντζερες

τὸ ἀρβάλι εἶναι χαλκοῦν ἔλασμα τοξοειδές, ἐξαρτώμενον ἀπὸ δύο ἀντικρυνοῦς 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 φαίνον-

Εἰκ. 37. Κακάβι, τέντζερες (1:10).

ται αἱ διαστάσεις αὐτοῦ, ἀλλὰ ὑπάρχουσιν ὅμοια ἀγγεῖα διαφόρου μεγέθους. Διαφέρει τοῦ κακαβιοῦ κατὰ τοῦτο, ὅτι τὸ στόμιον αὐτοῦ



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

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

Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα, ὡς καὶ τὸ καπάκι, κατασκευάζονται ἀπὸ χαλκὸν καὶ γανώνονται τακτικῶς διὰ κασσιτέρου ὑπὸ τῶν γανωτήδων, χρησιμεύουσι δὲ ἀμφότερα διὰ τὴν μαγειρικὴν. Ἐντὸς αὐτῶν μαγειρεύεται τὸ κρέας, τὰ ὅσπρια καὶ ἐν γένει πάντα τὰ ὕδαρῃ φαγητά.

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

Ἀπὸ τὴν τέντζερη καὶ τὸ καπάκι ἐγεννήθη καὶ ἡ παροιμία: *κύλησε ἡ τέντζερη καὶ βρῆκε τὸ καπάκι*, λεγομένη ὁσάκις ἀπαντᾷται ὁμοιότης χαρακτήρων πλήρης μεταξὺ φίλων ἢ συζύγων.

### Κούτουλας.

Ὁ κούτουλας<sup>1)</sup> εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον, οὔτινος τὸ σχῆμα καὶ αἱ διαστάσεις φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι. Γανώνεται δὲ ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς διὰ κασσιτέρου 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).

<sup>1)</sup> Ἡ λέξις ἴσως ἐκ τῆς ἀρχαίας κοιύλης.



### 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 καὶ χουλιάρι (1:10).

Αὕτῃ χρησιμεύει διὰ τὸ τσιγάρισμα καὶ ἀνακάτωμα τῶν φαγητῶν<sup>1)</sup>, ἀλλὰ πρὸ παντός διὰ τὴν διανομὴν εἰς τὰ πινάκια.

Τὸ ἐν Αἰτωλίᾳ χρησιμοποιούμενον χουλιάρι ἢ εἶναι τὸ σύνηθες σιδηροῦν ἢ ἐξ ἄλλων μετάλλων τοῦ ἐμπορίου ἢ εἶναι ξύλινον ἢ καὶ κοκκαλένιο.

Ξύλινα χουλιάρια κατασκευάζονται καὶ χρησιμοποιοῦνται ὑπὸ τῶν ποιμένων ἰδίως, εἶναι δὲ προτιμότερα, διότι ὡς κακοὶ ἀγωγοὶ 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 συνήθως δὲν ὑπάρχουσι διαθέσιμα χουλιάρια, ξυλοχούλιαρα ἢ κοκκαλένια, μετ' ἐν δ' ἢ δύο μόνον χουλιάρια τρώγουσιν ἐκ περιτροπῆς πολλοὶ περικαθήμενοι εἰς τὴν τράπεζαν. Ἐκ τούτου ἔμεινε καὶ ἡ παροιμία *σαράντα βλάχοι ἔτρωγαν μὲ ἓνα κουτάλι!*

<sup>1)</sup> Ἡ φράσις ἀνακατεύει τὴν κουτιάλα κατήντησι παροιμιώδης, λέγεται δ' ἐπὶ τοῦ διαχειριζομένου ξένης περιουσίας καὶ ἐκ τούτου ὠφελουμένου.



## 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 σαγάνι<sup>1)</sup> εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον διαφόρων διαστάσεων, ὅπερ χρησιμεύει ἵνα κενώνωνται τὰ φαγητά. Ἰδίως εἰς παλαιότερους χρόνους, ὅτε δὲν ὑπῆρχον πινάκια, ἀπὸ τὸ κακάδι ἐκενώνετο τὸ φαγητὸν ἀμέσως εἰς τὸ σαγάνι καὶ ἀπ' αὐτὸ ἔτρωγον ὅλοι οἱ συνδαιτυμόνες. Τὸ σαγάνι τοῦτο γανώνεται διὰ κασσιτέρου καὶ εἶναι χρησιμώτατον ἀγγεῖον. Σήμερον ἔχει ὑποχωρήσει 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, ἀνοικτότερόν πως

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

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

<sup>1)</sup> Μεταφορικῶς ἡ λέξις σαγάνι σημαίνει τὸν κακοῦν, τὸν διεφθαρμένον ἄνθρωπον. Δὲν ξέρεις τι σαγάνι εἶναι αὐτός!



διάφοροι ὀπῶραι, ὡς κορόμηλα, κεράσια, σταφύλια κλπ. Χρησιμεύει δὲ πολλάκις καὶ ὡς μέσον μετρήσεως οἶον· *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 τούτου δύνανται νὰ κάθηνται ἐπὶ προσκεφαλαίων τοῦλάχιστον 8 ἄτομα. Κατασκευάζονται καὶ σοφράδες μήκους 1,50 τοῦλάχιστον, χρήσιμοι διὰ πολυμελῆ οἰκογένειαν ἢ διὰ γάμους, ὅπου παρακάθηνται πολλὰ ἄτομα. Τὸ ὕψος τῶν τοιούτων τραπεζίων φαγητοῦ δὲν ὑπερβαίνει τὰ 0,25 τοῦ μέτρου.

Ἐκτὸς τῶν περὶ ὧν ὁ λόγος σοφράδων χρησιμοποιοῦνται, τό 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 ἐνδοιχφρόντος καλλιτεχνικοῦ. Πρὸς τοῖς ἄλλοις οἱ τοιούτου εἴδους 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 εὐπορώτεραι 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 *μεσάλι*. Ἐπ' αὐτοῦ κατατίθενται τὰ περιέχοντα τὸ φαγητὸν πινάκια καὶ σκορπίζονται τεμάχια ἄρτου καὶ χουλιάρια καὶ πηρούνια. Ἐπειτα ὁκλαδὸν καθήμενοι οἱ δαιτυμόνες περὶ τὸ *μεσάλι* τοῦτο δειπνίζουσι.

### Τὸ πισκίρι.

Εἰς τινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας ἀντὶ νὰ χρησιμοποιῶνται *πεισέτες* κατὰ τὸ φαγητὸν παραμένει τὸ ἀρχαῖον ἔθιμον νὰ καθαρίζονται μὲ τὸ *πισκίρι*. Ἐὰν φαντασθῇτε μίαν πετσέταν στενὴν τοῦλάχιστον 0,30 μ. καὶ μακρὰν 5 καὶ 6 μέτρα ἢ καὶ μακροτέραν θὰ ἔχετε ἰδέαν τί ἐστὶ τὸ *πισκίρι*. Τὸ ὕφασμα τοῦτο ἐξαπλοῦται ἐπὶ τῶν ποδῶν τῶν ὁκλαδὸν 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 στιγμὴν, ζήτημα ἦτο ἂν θὰ περιεσφύζοντο 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 ἀμφοτέρω τὰ σκεύη ταῦτα τὸν αὐτὸν σκοπὸν ἐκπληροῦσι.



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

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



Εἰκ. 41 Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά (1:10).

Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά χρησιμεύουν διὰ τὴν κατασκευὴν τῆς σκορδαλιᾶς. Μὲ τὸ γουδοχέρι κτυπᾶται ἐντὸς τοῦ γουδιοῦ ξεφλουδισμένο σκόρδον, ὥστε νὰ καταστῇ πολτός.

Μετὰ τοῦτο κτυπᾶται κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καὶ ψίχα ἄρτου βρεγμένη. Διὰ τοῦ κτυπήματος καὶ τῆς συμπίεσεως γίνεται πολτός λευκός. Ἐντὸς αὐτοῦ χύνεται ἐν πρώτοις ἔλαιον ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἀνακατεύεται, καὶ τέλος χύνεται ὄξος ἢ ὄξυ ἀγουρίδας καὶ ἀναταράσσεται οὕτω τὸ ὅλον μεῖγμα, ὥστε γίνεται ἡ σκορδαλιά.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον Αἰτωλοῦ, ἂν ἐλλείπη τὸ γουδί, ἀπαραιτήτως πρέπει νὰ ὑπάρχῃ ἡ καυκιά.

## Πιάτα.

Τῶν συνήθων ἐκ πορσελάνης πιάτων τοῦ ἐμπορίου γίνεται χρῆσις μόνον ὑπὸ τῶν εὐπορωτέρων οἰκογενειῶν. Αἱ ἀπορώτεραι μεταχειρίζονται πήλινα. Ἄλλ' ἢ χρῆσις αὐτῶν ἐν γένει εἰς τὰ ὀρεινὰ χωρία δὲν ἐγενικεύθη, ἀναπληροῦσι δ' αὐτὰ τὰ σαγάνια 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 λαδορρόϊ ἢ λαδικό.

Τὸ λαδορρόϊ 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 ἐγχέεται τὸ ἔλαιον ἐντὸς  
καὶ ἐκχύνεται διὰ τοῦ στενοῦ σωλῆνος,  
ὅστις ὀνομάζεται μποτσινάρι. Τὸ δοχεῖον  
τοῦτο σχεδὸν εὐρίσκεται εἰς ἕκαστον αἰ-  
τωλικὸν μαγειρεῖον.



Εἰκ. 42 Λαδικό (ὑψὸς 17 ἐκ.)

### Ἡ μπόκλιζα.

Ἡ μπόκλιζα εἶναι τὸ κατὰ τὸ ἑναντι σχῆμα κατασκευα-  
ζόμενον ὑπὸ τῶν φανοποιῶν ἐκ λευκοσιδήρου δοχεῖον, ὅπερ δύ-  
ναται νὰ περιλάβῃ 2 - 3 ὀκάδας ἐλαίου.  
Ὡς καὶ τὸ σχῆμα δεικνύει, εἶναι βαρελοειδές,  
δοχεῖον, τοῦ ὁποῦ ο ὀ 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 ἅκρα ἐκ δύο κρίκων.



Εἰκ. 43 Μπόκλιζα (1:10).

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



### Τὸ κλειδοπίνακο.

Τὸ κλειδοπίνακο ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο, ἃς εἴπωμεν, ἡμισφαίρια ἐκ ξύλου δι' ἐκσκαφῆς κατεσκευασμένα καὶ ἐφαρμοζόμενα τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου ἐν εἶδει καλύμματος ὠρολογίου.

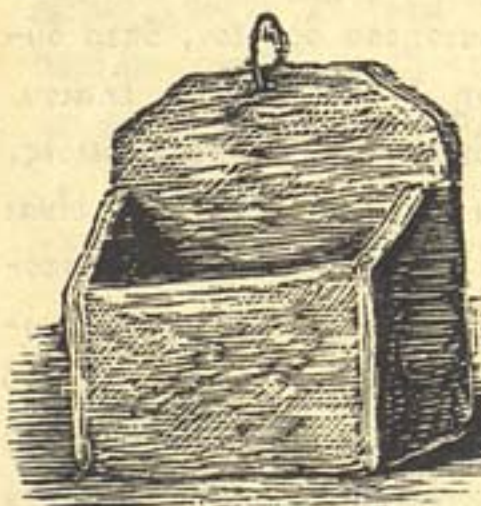
Τὸ κλειδοπίνακο χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τῶν ὀρεινῶν ἰδίως διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τυροῦ εἰς ὥρας παραμονῆς ἔξω τῆς οἰκίας διὰ γεωργικὰς ἢ ποιμενικὰς ἐργασίας, ὡς καὶ ἐν καιρῷ ταξιδίου. Ἐπίσης ἐλαῖαι καὶ τίθενται, πρέντζα καὶ βρεχτάρια φασόλια. Κλειδοπίνακα ὠραῖα ὅπως καὶ τοῖσες κατασκευάζουν ἐν Ἀγρινίῳ εἰδικοὶ τεχνῖται.



Εἰκ. 44. Κλειδοπινάκο (1/2 τοῦ φυσ.)

### Ἀλατολόος.

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



Εἰκ. 45. Ἀλατολόος (1:10).

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 ἐκάστοτε διὰ τὴν μαγειρικὴν καταναλισκόμενον ἅλας. Τὸ σακκίδιον τοῦτο ὀνομάζεται ἀλατολόϊ.

### Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.

Τὸ κρεατόξυλο εἶναι δακτυλοειδὲς τεμάχιον ἀπεξηραμένου



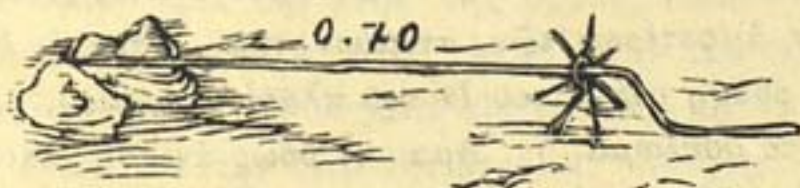
κορμού πλατάνου, ἀποκοπτόμενον διὰ πρίονος, ἢ καὶ τετράγωνον τεμάχιον παχέος ὁπωσδήποτε δρυϊνοῦ ξύλου, μήκους 0,25—0,30 τοῦ μέτρου καὶ πλάτους 0,15. Ὀνομάζεται δὲ κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο, διότι χρησιμοποιεῖται ἵνα κατακόπτεται ἐπ' αὐτοῦ διὰ χαντζάρας ἢ σκεπαρνίου τεμάχιον κρέατος εἰς μικρότερα τεμάχια. 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 ὁποίου ἐκτείνεται πλέγμα ἐκ σύρματος. Στηρίζεται δὲ κατὰ τὰς τέσσαρας γωνίας του ἐπὶ βραχυτάτων σιδηρῶν ποδῶν καὶ λαμβάνεται διὰ μακρᾶς, ἐν εἵδει οὐρᾶς, λαβῆς. Ἡ χρῆσις τοῦ ὀργάνου τούτου εἶναι ἡ συνήθης.

### Σούφλα καὶ Σουφλί.

Σούφλα εἶναι σιδηρᾶ ράβδος πάχους ἱκανοῦ, ὥστε νὰ μὴ κάμπτεται, 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 τούφλαν καὶ χρησιμεύει, ἵνα στηρίζεται αὕτη ὀπισθεν κατὰ τὴν περιστροφὴν



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

Ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει 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 ὀβελόν, χρήσιμον διὰ τὴν ὀπτησιν τοῦ ἄμνου τῆς Λαμπρῆς ἢ καὶ ἄλλων εἰς ἄλλας περιστάσεις σφαγίων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

### ΔΟΧΕΙΑ ΔΙ' ΥΓΡΑ.

#### Ἡ νεροβάρελλα.

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

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

Ἡ γυνή, ἣτις γεμίζει τὴν βαρέλλα σιτὴ βρύση, φορτῶνεται ταύτην διὰ σχοινίου εἰς τὰ νῶτα ἢ τὴν κρατεῖ ἐπὶ τοῦ ἐνὸς

<sup>1)</sup> Βουλώματα κατασκευάζονται ἢ διαρκείας διὰ παννίου ἢ χρησιμοποιοῦνται τυχαίως τοιαῦτα ἐκ φύλλων ἢ καὶ ἀπὸ κουνισάνια ἀραβσίτου.



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 εἰδικοὶ τεχνῖται, οἱ βαενάδες· εἶναι δὲ ἀπαραίτητα δοχεῖα ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας.

### Ἡ ποτίστρα.

Τὴν ἔλλειψιν τῆς βαρέλλας εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας ἀναπληροῖ ἡ ποτίστρα, κατασκευαζομένη ἐκ λευκοσιδήρου ἢ τσίγκου. Κατασκευάζονται δὲ ποτίστραι διαφόρων διαστάσεων. Ἡ ποτίστρα ἔμπροσθεν φέρει τὸν σωλῆνα, ἐξ οὗ διαρρέει τὸ ὕδωρ, ὅστις λέγεται μποτσινάρι. Τὸ στόμιόν της φράσσεται διὰ πώματος ἀνοιγομένου καὶ κλειομένου ἐπίσης ἐκ 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 αἶρεται 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.



## Τσουκάλα καὶ μαστραπάς.

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



Εἰκ. 47. Μαστραπάς. Τσουκάλα (1:10)

ξαντζήδες καὶ ἔχει ἢ μίαν λαβὴν ἐκ πλαγίου καὶ τότε λέγεται τσουκάλι ἢ ἐκτὸς τῆς λαβῆς ταύτης καὶ ἀρβάλι, ἐπάνωθεν τοῦ στομίου κινούμενον, καὶ τότε λέγεται τσουκάλα. Εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὰ ὀρεινὰ ἰδίως τῆς Αἰτωλίας διὰ τὴν πόσιν τοῦ

ὕδατος. Πολλάκις δι' αὐτῆς μεταγγίζεται καὶ ὁ οἶνος ἐκ τῶν βαρελίων καὶ φέρεται εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπου κατανέμεται διὰ τῶν ποτηρίων.

Παρεμφερές πῶς πρὸς τὴν τσουκάλαν ἀγγεῖον εἶναι καὶ ὁ μαστραπάς. Διαφέρει τῆς τσουκάλας, διότι κατὰ τὸ ἐν ἄκρον τοῦ στομίου ἐξέχει κρουνὸς πρὸς εὐχολον ροὴν τοῦ ὑγροῦ, καὶ διότι τὸ δοχεῖον τοῦτο φέρει μόνον μίαν λαβὴν ἐκ τοῦ πλαγίου καὶ κατὰ τὸ μέσον περισφίγγεται πῶς, ἐνῶ εἰς τὸν πυθμένα φέρει 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



οικίας 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 ὠραῖον μὲ τὸν κομψὸν λαιμόν του, τὸ ὠραῖόν του στόμιον, ὅπερ φέρει πολλά-



Εἰκ 48 Γκιούμι  
(1:10)

κις καὶ κρουνόν, καὶ τὸ λεπτοφυὲς μποτινάρι του. Τὸ στόμιόν του φράσσεται διὰ πώματος χαλκίνου κινητοῦ ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.

Τὸ δοχεῖον αὐτὸ κατ' ἐξοχὴν χρησιμεύει, ὡς καὶ ἐν Μακεδονίᾳ, ὅπου ἀπαντᾶται συχνότερον, ἀντελήφθην, κυρίως διὰ τὸ νίψιμον. Εἶναι εὐκόλον καὶ μόνος του νὰ νιφθῇ κανεὶς διὰ τοῦ ἀγγείου τούτου<sup>1)</sup>.

Τὸ μόνον ἐλάττωμα τοῦ γκιουμιοῦ εἶναι ὅτι εἶναι βαρὺ, ὡς χάλκινον, καὶ δυσκόλως γανώνεται ἐσωτερικῶς ἔνεκα τοῦ στενοῦ 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).

<sup>1)</sup> 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 δι' αὐτοῦ λαμβάνει ὕδωρ ἐκ τῆς πηγῆς καὶ πίνει. Ἐπίσης καὶ οἶνος πίνεται διὰ τοῦ τασιοῦ. Σήμερον σπανίζει ὅπως δὴ ποτε ἡ χρῆσις αὐτοῦ. Εἰς παλαιότερους ὁμῶς χρόνους ἦτο πάγκοινος. Οἱ κλέφτες ἔπρεπε νὰ φέρωσι τὸ τάσι των, ὃ δὲ καπετάνιος ἔπινε μὲ ἀσημένιο τάσι καὶ πολλάκις φλωροκαπνισμένο.

Τὸ ξύλινο τάσι λέγεται καὶ ξύλινη κούπα. <sup>1)</sup>

## Τὸ παγούρι.

Τὸ παγούρι κατασκευάζεται ἀπὸ κρᾶμα μολύβδου καὶ κασσιτέρου, χυνόμενον εἰς καλούπι. Τὸ κατασκευάζουν δὲ τεχνῖται Δημητσανῖται περιερχόμενοι τὰ χωρία τῆς Ρούμελης. Ἐντὸς τοῦ παγουριοῦ τίθεται ἡ ρακὴ, 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 ρακῇ. Εἰς ἐξοχικὰ πανηγύρια καὶ γάμους ἡ ρακὴ

<sup>1)</sup> Φράσις: Δὸς μου μιὰ κούπα κρασί.



πίνεται ἐκ περιτροπῆς ἀπὸ τὸ παγούρι. Λαμβάνει κατὰ σειράν ἕκαστος τὸ δοχεῖον τοῦτο, ἀνοίγει τὸ στενόν του στόμιον, ἀφαι-



Εἰκ. 51. Παγούρι.

ρῶν 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.

### Ἡ τσίτσα.

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

Κατασκευάζεται αὕτη ἀπὸ εἰδικoὺς τεχνίτας, ὀνομαζομένους τσιτσάδες, ἐκ ξύλου στερεοῦ δι' ἐκταφῆς. Τὸ στόμιον αὐτῆς, μακρὸς λαιμός, κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος. Διὰ τὴν μεταφοράν, ὅτε εἶναι ἀνάγκη νὰ ἀναρτᾶται ἡ τσίτσα ἀπὸ τὸ σάγμα τοῦ ζφου ἢ καὶ ἀπὸ τοῦ ὤμου ἀνθρώπου, περιδένεται μὲ πλέγμα δερματίνων λωρίδων. Μακρὰ πὺς δερματίνη λωρίς χρησιμεύει ὡς λωρίς, ἀπὸ τῆς ὁποίας κρατεῖται ἡ τσίτσα.



Εἰκ. 52. Τσίτσα (1:10)

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



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

### Ἡ μποτίλια.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω δοχείων, τῶν ἐπιτοπίως κατασκευαζομένων, ἔχει εἰσαχθῇ καὶ ἡ χρῆσις τῶν ὑελίνων δοχείων τοῦ ἐμπορίου, τὰ ὅποια ἐνταῦθα καλοῦσι διὰ τοῦ κοινοῦ ὀνόματος *μποτίλιες* καὶ διακρίνουσιν ἀναλόγως τῆς χωρητικότητος ὡς ἑξῆς: *χιλιάρα* μποτίλια, ἥτις δύναται νὰ περιέχῃ χίλια δράμια, *πεντακοσιάρα*, ἡ πεντακοσίων δραμίων, *ὀκάρα*, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ μίαν ὀκάν, *μισηοκάρα*, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ ἡμίσειαν ὀκάν.

### Ἡ νταμουζάνα.

Ἡ *νταμουζάνα* εἶναι ἡ γνωστὴ ἐκ μαύρης ὑέλου φυάλη ἀπὸ τεσσάρων ὀκάδων 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 ὄρεινοῖς χωρίοις τῆς Αἰτωλίας δὲν γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς νταμουζάνας· ὅλως τούναντίον εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὰς αἰτωλικὰς πόλεις, ἔνθα ὁ οἶνος μετακομίζεται διὰ νταμουζάνας.



## Ὁ τάλαρος.

Μικρὸς κάδος διαφόρων διαστάσεων ὀνομάζεται *τάλαρος* ἢ *καδοπούλα*. Μεγαλύτερος ὅπωςδήποτε κάδος ὀνομάζεται ἀπλῶς *κάδης*, ὅπως *κάδης* ὀνομάζεται καὶ ὁ μέγας κάδος, ἐν ᾧ τοποθεῖται τὸ γλεύκος κατὰ τὸν τρυγητὸν ἄλλ' ὁ τελευταῖος οὗτος φέρει καὶ τὸ χαρακτηριστικώτερον ὄνομα *τραπεζονιά*.

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



Εἰκ. 53. Τάλαρος (1:20).

Ὁ τάλαρος, ἀπαραίτητον ἀγγεῖον διὰ τὸ κατώγειον παντὸς Αἰτωλοῦ, χρησιμοποιεῖται ἰδίως διὰ τὸ ἀλάτισμα τοῦ τυροῦ. Ὁ νωπὸς τυρὸς τεμαχίζεται καὶ τοποθετεῖται κατὰ στρώματα ἐντὸς τοῦ ταλάρου, παρεντι-  
θεμένης ποσότητος ἁλατος μεταξὺ τῶν στρωμάτων. Ἀφοῦ τὰ στρώματα ἀνέλ-  
θωσι μέχρι τοῦ στομίου χύνεται καὶ τυρόγαλα ἐντὸς τοῦ ταλάρου καὶ ἐπ' αὐτὸν τοῦ τυροῦ τοποθετεῖται δισκοειδὴς λίθος, ἵνα πιέσῃ τὰ στρώματα. Τελευ-  
ταῖον πῶμα ἐπίσης ἐκ σανίδων καλύπτει τὸν τάλαρον.

Εἰς τὸν τάλαρον ἀλατίζονται καὶ αἱ ἐλαῖαι. Πολλάκις τοπο-  
θετεῖται 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 πα-  
τητής πληροῦται διὰ σταφυλῶν· εἰς ἀναβαίνει ἐπάνω γυμνό-  
πους καὶ καταπατεῖ ταύτας. Τὸ γλεύκος καταρρέει διὰ τοῦ δια-  
τρήτου πυθμένος τοῦ πατητοῦ εἰς τὴν *ταλάραν*. Ὄταν αὕτη  
πληρωθῇ γλεύκους, μεταγγίζεται τὸ ὑγρὸν εἰς τὰ ἀσκιά, τὰ κα-



λούμενα μουςιές ἢ μασσίνες, διὰ νὰ μετακομισθῇ εἰς τὴν οἰκίαν.

Ἄλλως γίνεται ἡ παραγωγή τοῦ γλεύκους ἐν τοῖς ὄρεινοῖς 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 ρᾶγας τῶν ἐν τῷ κῆρῳ σταφυλῶν καὶ οὕτω παράγεται τὸ γλεύκος.

Ὁ τάλαρος εἶναι καὶ ἀγγεῖον τυροκομικόν, χρησιμοποιούμενον ὑπὸ τῶν ποιμένων. Τὰ ταλάρια, 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 εἶναι βαρελάκι μὲ κυλινδρικὸν γῦρον, πάντως στενόν (0,12 μ.), ἐπὶ τοῦ ὁποίου εὐρίσκεται καὶ τὸ στόμιον μὲ ἐπιστόμιον, τὸ ὁποῖον φράσσεται μὲ βούλωμα πάντοτε. Παραπλεύρως τοῦ ἐπιστομίου 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 μακρὰν πρὸς πηγῆς τοῦ ψυχρὸν

ὕδαος καὶ πάντες ἐκ περιτροπῆς δροσίζουσι τὰ διψαλέα χεῖλη τῶν 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 σμαλτώδους οὐσίας λευκοῦ ἢ ὠχροῦ χρώματος. Ἡ δεξιὰ ἐν τῇ παρακειμένῃ εἰκόνι εἶναι κυλινδρική, τῆς αὐτῆς διαμέτρου καθ' ὅλον τὸ μῆκος ὥστε ὑπάρχουσιν ὁμοῦς λαῖναι, ἔχουσαι σφαιρικόν πῶς κορμὸν καὶ ἀπολήγουσαι εἰς κυλινδρικὸν στόμιον. Ἐννοεῖται ὅτι τὰ μεγέθη εἶναι διάφορα. Τὰ τοιούτου σχήματος καὶ εἶδους ἀγγεῖα χρησιμοποιοῦνται παρ' Αἰτωλοῖς κυρίως διὰ βούτυρον καὶ λίπος χοίρου, σπανιώτερον δὲ καὶ διὰ νὰ τίθεται μέλι.



Εἰκ 55. Λαίνα (σύνηθες ὕψος 30—36 ἑκατοστά).

### Τὸ μπότι.

Λαίνα μὲ πολὺ ὑψηλὸν στόμιον ὀνομάζεται μπότι. Το μπότι φέρει καὶ δύο λαβὰς ἐκατέρωθεν, καλουμένας χερούλια. Κατασκευάζεται καὶ τοῦτο ἐκ πήλοῦ καὶ ἐπαλείφεται διὰ σμαλτώδους 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 ἑκατοστά).



## Κανάτα ἢ μπαλιάτα.



Εἰκ. 57. Κανάτα (1:10):

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

## Ποτήρια.

Καὶ τὰ συνήθη ταῦτα διὰ τοῦ ἐμπορίου εἰσαγόμενα ὑάλινα δοχεῖα, τὰ γυαλικά ὅπως λέγονται ἐν Αἰτωλίᾳ, θεωροῦνται δοχεῖα πολυτελείας παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς Αἰτωλοῖς, οἵτινες ἀντὶ τούτων χρησιμοποιοῦν πολὺ τὴν τοῖτσαν, τὸ τάσι καὶ τὴν κανάτα διὰ νὰ πίνουν τὰ ὑγρά. Τὰ ρακοπότηρα λεγόμενα εἶναι μεγαλύτερας χρήσεως νῦν, ὅτε τὸ μολυθένιο παγούρι ὅπωςδὴποτε εὑρίσκεται εἰς τὴν περίοδον τῆς ἀχρηστίας. Καὶ εἰς τὰ ὀρεινὰ ἀκόμη χωρία χρησιμοποιοῦν ρακοπότηρα προκειμένου νὰ φιλεύσουν ρακὴν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

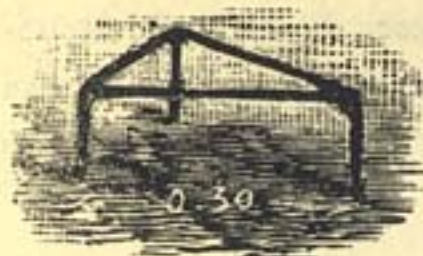
### ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

## Πυροστιὰ ἢ σιδεροστιὰ.

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



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



Εἰκ.58. Πυροστιά.

ρίσκετο εἰς τὸ μέσον τῆς οἰκίας, ἡ πυροστιὰ δὲν ἐχρησιμοποιεῖτο. Ἀπὸ τὸ πάτερο τῆς στέγης ἐκρέματο ἀγκούτσα καὶ ἀπ' αὐτῆς διὰ τῆς ἀρβάλης τὸ κακάβι, εἰς τὸ ὑποῖον ἐβράζετο τὸ φαγητόν. Μετέπειτα ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ἡ πυροστιὰ, βαθμη-

δὸν δὲ καὶ κατ' ὀλίγον ἐγίνε πάγκοινος ἡ χρῆσις αὐτῆς καὶ σήμερον δὲν ἐννοεῖται μαγειρικὴ ἄνευ πυροστιᾶς, ἥτις ὑπὸ τῶν μεταναστευόντων ὄρεινῶν μεταφέρεται μετὰ τῶν ἄλλων μαγειρικῶν σκευῶν ἐπὶ τοῦ ὤμου μάλιστα τῆς οἰκοδεσποίνης.

Πυροστιᾶς ὑπάρχουν διαφόρων μεγεθῶν. Κατασκευάζονται δὲ ὑπὸ τῶν σκηνιτῶν Τουρκογύπτων, οἵτινες ἐπισκέπτονται τὰ χωρία ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν καὶ κατασκευάζουσι καὶ διάφορα ἄλλα σιδηρικά

### Ἡ τσιμπίδα.

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



Ἐξ οὐδεμιᾶς ἐστίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ τσιμπίδα. Εἶναι ἀναγκαῖα πρὸ παντὸς διὰ νὰ προσφέρεται πεπυρακτωμένος 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-



οματα. Χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ πιάνωνται αἱ χύτραι ἀπὸ τὰ χεῖλη, ὅταν εὐρίσκωνται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ καταβιδάζωνται κάτω. Ὡς γνωστὸν τὸ ὕφασμα εἶναι κακὸς ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ διὰ τοῦτο ἡ χύτρα καταβιδάζεται χωρὶς τὰ δάκτυλα τοῦ μαγείρου νὰ καῶτι ὑπὸ τοῦ θερμοῦ μετάλλου. Παρὰ τὴν ἐστίαν κρέμονται πάντοτε τὰ *πιάσματα*

## 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 ξυλίνου 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 σῖτος ἢ ἀραβόσιτος εἰς τὸν μύλον, ὅστις τότε λέγεται *ἄλσμα*, ἀνοίγεται μία ὀπὴ εὐρισκομένη εἰς τὸ μέσον καὶ πρὸς τὰ κάτω τοῦ κασσονιοῦ τούτου, ἥτις εἶναι κλεισμένη διὰ πώματος ξυλίνου, καὶ ὑποκάτωθεν ταύτης τοποθετεῖται σάκκος, ἐντὸς τοῦ ὁποῖου πίπτει τὸ *σόδεμα*



Συνήθως τὰ ἀμπάρια εἶναι μεγάλα καὶ ἡ παραγωγή τοῦ γωργοῦ δὲν εἶναι ἀρκετὴ νὰ πληρώσῃ ταῦτα. Ἐκ τούτου ἐποικήθη ἡ λαϊκὴ παροιμία, ἡ παρομοιάζουσα τὴν πλεονεξίαν τοῦ ἱερέως πρὸς τὸ ἀμπάρι :

Ὁ παπᾶς εἶναι ἀμπάρι  
θέλει νὰ φάῃ καὶ νὰ πάρῃ!

Ἐπίσης γίνεται χρῆσις παρ' Αἰτωλοῖς καὶ τῆς παροιμιώδους φράσεως «ἡ κοιλιὰ αὐτουνοῦ εἶναι ἀμπάρι», δηλαδὴ εἶναι ἀχόρεστος.

### Ἡ Κουφίνα ἢ Κουρέτσα.

Ἀντὶ ἀμπαριοῦ χρησιμοποιεῖται πολλάκις ὡς ἀποθήκη σιτηρῶν ἡ κουφίνα ἢ κουρέτσα. Αὕτη εἶναι ἓνα κολοσσιαῖον κακαλάθιον, ὕψους 1,80 πλεκτὸν διὰ λεπτῶν ράβδων, ἐπαλειφόμενον ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς μὲ σβουινιάν, δηλαδὴ συγκολλητικὴν ὕλην, κατασκευαζομένην ἐκ κόπρου βθὸς μεμειγμένης διὰ πηλοῦ. Ἡ ἐπάλειψις δύναται νὰ προφυλάσῃ τὴν διεΐσδυσιν τῶν μυῶν. Ἡ τοιαύτη κουφίνα περιλαμβάνει καὶ δέκα κοιλά, δηλαδὴ διακοσίας ὀκάδας.

Ἐπειδὴ δὲν ἔχει πυθμένα ὀριζόντιον, στηρίζεται εἰς μίαν γωνίαν ὑποτιθεμένων λίθων, σκεπάζεται δὲ διὰ πώματος σανιδίνου 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 βράσιμο. Διὰ τοῦτο κατασκευάζεται κάδη μεγάλων διαστάσεων ἐκ ξύλου κατὰ τὸ πλεῖστον δρυῖνου ὡς



μεγάλης στερεότητος καὶ διαρκείας, σπανίως δὲ καὶ ἐν ἀνάγκῃ καὶ ἐλατίνου. Αἱ δοῦγες τοῦ ἀγγείου τούτου συγκρατοῦνται 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. στομίου 1,15).



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

Ἀφοῦ τρυγηθῶσι καὶ πατηθῶσιν αἱ σταφυλαί, τὸ γλεῦκος, τιθέμενον ἐντὸς ἀσκῶν, μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἢ τὴν καδόστα-  
σιν τῆς ἀμπέλου. Οἱ ἀσκοὶ ἀναβιδάζονται εἰς τὸ στόμιον τῆς κά-  
δης διὰ ξυλίνης κλίμακος. Ἐνίστε εἰς τὸ ἐπάνωθεν τοῦ στομίου  
τῆς κάδης πάτωμα ὑπάρχει ἄνοιγμα. 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 περίπτωσιν λέγεται πάτα,  
τράβα ἢ κηροπάτι ἢ σταφυλοπάτι καὶ διαμένει ὁ οἶνος γλυκὺς  
καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ἀλλὰ τότε τὸ κρασί θεωρεῖται ἐλαφρό, γιὰ  
τὶς γυναικες, ἐνῶ τὸ βραστό κρασί εἶναι γιὰ τοὺς ἄνδρες.

Ἡ μετάγγισις, τὸ τράβημα, γίνεται ὡς ἐξῆς. Πρὶν χυθῇ  
τὸ γλεῦκος ἐντὸς τῆς κάδης, πρὸ τοῦ πίρου, 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 διαπε-  
ρῶμεν διὰ τῆς ὀπῆς καὶ προσδένομεν εἰς καρφίον ἔξωθεν τῆς κά-  
δης ἐμπηγνύμενον. Μετὰ τὰς διατυπώσεις ταύτας ἐμφράσσεται  
ἡ ὀπὴ διὰ τοῦ πίρου, σουφλίου κωνοειδοῦς.

Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μετάγγισις τοποθετοῦμεν κάτωθεν τοῦ πίρου  
λέβητα καὶ ἀνοίγομεν τὸν πίρον. Τὸ γλεῦκος ἐκρέει καὶ πληροῖ  
τὸν λέβητα. Μετὰ τὴν πλήρωσιν αὐτοῦ τὸν μεταφέρομεν καὶ  
διὰ χωνίου τὸν χύνομεν ἐντὸς τοῦ βαρελίου. Τὸ αὐτὸ πράττο-  
μεν μέχρι πληρώσεως τοῦ βαρελίου. Τοιουτοτρόπως μεταγγίζε-  
ται ὁλόκληρος ὁ ἐν τῇ κάδῃ εὐρισκόμενος οἶνος καὶ πληροῦνται  
τὰ ἐν τῇ ἀποθήκῃ βαρέλια.



Παραμένει μετὰ τὴν μετάγγισιν τοῦ γλεύκους ἡ μᾶζα τῶν στεμφύλων. Τώρα τὰ στέμφυλα εἶναι δυνατὸν νὰ ἐξαχθῶσιν ἐκ τῆς τραπεζονιάς καὶ νὰ ἀποσταχθῶσι διὰ τῶν ἀμβύκων εἰς ρακὴν. Ἄλλ' εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας μετὰ τὴν μετάγγισιν πλακώνονται τὰ τσίπρα. 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 ἀνοιξιν ἡ ρακὴ εἶναι καλυτέρα.

### Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι εἶναι βεβαίως πασίγνωστον εἰς ὅλον τὸν ἐλληνικὸν λαὸν καὶ ἴσως παρέλκει ἡ περιγραφή του, ἀλλὰ



Εἰκ. 62. Βαγένι (Κλ. 1:20).

παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς κατασκευάζονται βαρέλια μικρά, ἰδίως εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη αὐτῆς· ἑκατὸν ὀκάδων εἶναι πολύχρηστα· διακοσίων ὀκάδων σπανίζουν. Εἰς τὰ πεδινά, δπου ἡ παραγωγή τοῦ οἴνου εἶναι μεγαλυτέρα, κατασκευάζονται καὶ πεντακοσίων ὀκάδων βαρέλια. Συνηθέστερον οἱ δοῦγες τῶν βαρελίων συνδέονται μὲ στεφάνια ξύ-

λινα, ξυλοστέφανα καλούμενα, ἀπὸ ράβδους κέδρου. Ἐπὶ τοῦ ἔμπροσθεν φουντώματος κατασκευάζεται ὁ πίρος, ὁπόθεν λαμβάνεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν. Ἐπὶ τοῦ κυλίνδρου κατασκευάζεται ἡ μεγάλη ὀπή, δι' ἧς χύνεται τὸ γλεύκος κατὰ τὴν μετάγγισιν καὶ δι' ἧς καθαρίζεται τὸ βαρέλιον. Ἡ ὀπή αὕτη, ὅταν τὸ βαρέλιον



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

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

Καθ' ἐκάστην, ἐπικειμένου τοῦ δείπνου, ἡ οἰκοδέσποινα κατέρχεται εἰς τὸ κατώγειον καὶ πιάνει ἀπὸ τὸν πύρον οἶνον. Φράσσει ἔπειτα τὴν ὀπὴν κτυποῦσα τὸν πύρον μὲ μικρὰν πέτραν πρὸ τοῦ βαρελίου κειμένην. Ἀφαιρουμένου οὕτω τοῦ οἴνου βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον, κατέρχεται οὗτος εἰς ὕψος, ὁπόθεν δὲν δύναται νὰ ἐξέλθῃ ἐκ τῆς ὀπῆς τοῦ πύρου. Τότε σηκώνεται τὸ βαρέλι <sup>1)</sup>. Καὶ ἐξέρχεται μὲν οἶνος, ἀλλὰ πάντοτε περιέχων καὶ τεμάχια ρητίνης, τὰ ἀνθούλια λεγόμενα. Ἀφοῦ στεριεύσῃ τὸ ἐν βαρέλιον, ἀνοίγεται ἄλλο γιοματάρι. Τὰ γιοματάρια ἀνοίγονται συνήθως εἰς σπουδαίας οἰκογενειακὰς ἐορτὰς ἢ ἐπ' εὐκαιρίᾳ φιλοξενίας σημαίνοντος προσώπου.

### Τὸ ξειδοβάρελο.

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

Ἐκ τοῦ ὄξους τούτου κατασκευάζει ἡ οἰκοδέσποινα τριαντα-

<sup>1)</sup> 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 ὅποιον μένον ἐκεῖ λαμβάνει τὴν θεῖαν ἐκείνην εὐωδίαν, τὴν ὁποίαν μεταδίδει καὶ εἰς τὴν γεῦσιν του. Αὐτὸ εἶναι τὸ τριανταφυλλόξειδο, τοῦ ὁποίου γίνεται χρῆσις εἰς τὴν σαλάταν κυρίως.

### Ἡ μουστιὰ ἢ μασσίνα.

Ἡ μουστιὰ, ἐκ τοῦ μοῦστος, παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς ἢ μασσίνα παρὰ τοῖς πεδινοῖς ἢ καὶ γιδιὰ <sup>1)</sup> εἶναι ὁ ἄσχος, ὅστις χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γλεύκους. Κατασκευάζεται κυρίως ἀπὸ δέρμα αἰγὸς διὰ τὴν στερεότητα καὶ τὸ μέγεθος. Κεῖρεται τὸ τρίχωμα τῆς γιδιᾶς αὐτῆς καὶ περισφίγγεται ἔπειτα διὰ σπάγγου αὕτη κατὰ τὸν λαιμόν. 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 ἢ ἐπιφάνεια τῆς μουστιᾶς.

Μία τοιαύτη μουστιὰ <sup>2)</sup> δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ 50 ὀκάδας. Φορτώνεται δὲ μία ἐκ τῆς μιᾶς πλευρᾶς τοῦ σάγματος καὶ ἑτέρα ἐκ τῆς ἄλλης. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ στόμιον δένεται διὰ σχοινίου περισφιγγόμενον.

### Τὸ κρασάσκι.

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

<sup>1)</sup> Εἰς τὴν Ἀμφισσαν ὀνομάζεται συμπαύλα.

<sup>2)</sup> Μουστιὰ μεταφορικῶς λέγεται καὶ ἡ γραῖα.



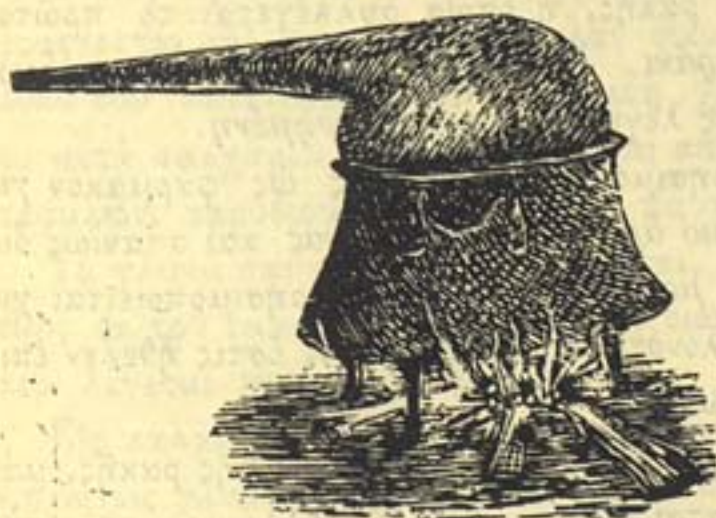
καὶ λαδάσκι. Τὸ ἄσκι κατασκευάζεται ὑπὸ ἐιδικῶν τεχνιτῶν ἀπὸ δέρμα αἰγός, τὸ ὁποῖον ξυραφίζεται, ὥστε νὰ ἀποβάλλῃ ὅλον τὸ τρίχωμα αὐτοῦ καὶ ἔπειτα ὑποβάλλεται εἰς κατεργασίαν ἐιδικήν, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ ἀντοχήν. Μετὰ τὴν κατεργασίαν συρράπτονται τὰ τοιχώματα τοῦ μεγάλου ἀνοιγματος διὰ τεχνικωτάτης ραφῆς,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

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

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

### Τὰ ρακοκάζανα

Παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας αἱ περισσοτέραν παραγωγὴν σίτου ἔχουσαι οἰκογένειαι ἀνάγκη νὰ παράγωσι καὶ τὸ ἐκ



Εἰκ. 63. Ρακοκάζανο (1 : 20).

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



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

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

Τὰ ἐν τῷ λέβητι στέμφυλα θερμαινόμενα ὑπὸ τοῦ κάτωθεν αὐτοῦ πυρὸς ἐξατμίζονται. Ὁ ἀτμὸς οὗτος περιοριζόμενος ὑπὸ τοῦ ἄμβυκος ἐξέρχεται διὰ τοῦ λουλᾶ ἔμπροσθεν. Ἐπειδὴ δὲ φύχεται ἐκεῖ ἔνεκα τοῦ καταρρέοντος ἐκ τοῦ κανάλου ὕδατος ρευστοποιεῖται καὶ αὖθις καὶ κατὰ σταγόνας πίπτει εἰς τὸ κακάδι, ὅπερ τοποθετεῖται κάτωθεν τοῦ ἄκρου τοῦ σωλῆνος. Τὸ συλλεγόμενον ὑγρὸν εἶναι ρακὴ ἄψητη, σούμα ἢ ἀποκαμούσι καλούμενον. Ἀφοῦ ὅλη ἡ ποσότης τῶν στεμφύλων ἀποσταχθῇ, γίνεται καὶ δευτέρα ἀπόσταξις τοῦ ἀποκαμοσιοῦ, 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 κρυώσῃ κανέναν καὶ σπανίως διὰ συνήθη πόσιν. Ἡ δὲ μεταψημένη ρακὴ χρησιμοποιεῖται γιὰ φιλιά, ὡς προσφορὰ δηλονότι εἰς πάντα ξένον, ὅστις ἤθελεν ἐπισκεφθῇ τὴν οἰκίαν Αἰτωλοῦ.

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



Ἐν ἐλλείψει ταύτης προσφέρεται καὶ οἶνος εἰς οἵανδήποτε 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 ἄρκετὸς 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 ρακοπότηρον ἢ μὲ τὸ παγούρι, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη.

## Κούπα.

Ἐπὶ τῇ εὐκαιρίᾳ ταύτῃ, ὅτε ἐγένετο λόγος περὶ φιλιᾶς ρακῆς, ἐπάναγκες θεωρῶ τὴν κάμω λόγον καὶ περὶ ἄλλης φιλιᾶς.

Ἐκτὸς τῆς ρακῆς εἰς ξένον, ἐπισκεπτόμενον αἰτωλικὸν σπίτι, προσφέρεται καὶ γλυκό. Αἱ καλαὶ οἰκογένειαι κατασκευάζουν γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ, μπελτέ, 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<sup>1)</sup>.

Εἰς καλὰς οἰκίας ὁ ξένος πρέπει ἐκτὸς τῆς ρακῆς τὴν πᾶρην ἐν πρώτοις γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ μὲ τὸ κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ,

<sup>1)</sup> Φράσις ; Παίρνω γλυκὸ ἀπὸ τὴν κούπα ἢ τὸν κεσέ.



νὰ θέσῃ ἔπειτα τοῦτο ἐντὸς ποτηρίου πλήρους ὕδατος καὶ νὰ πῖῃ ἐκ τούτου εὐχόμενος, ἂν δὲν πρόκειται νὰ πῖῃ ρακὴν· ἂν δμως πρόκειται νὰ πῖῃ ρακὴν, αἱ εὐχαί : εἰς ὑγείαν! νὰ χαίρεστε τὰρχοντόπουλά 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, γιὰ νὰ μὴ σκάσουν τὰ πόδια του! Αἱ γυναῖκες πάντοτε ἐπιμένουν : κατ' ἐπὶ πρὸς νὰ πάρτε! 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 τοσοῦτον, ὥστε δὲν ὑπάρχει οὔτε καλύβη, εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι δυνατὸν νὰ λείπῃ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

### ΑΓΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΠΛΥΣΗΣ

Ἐκάστη οἰκοδέσποινα 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 πλαίνη. Ἡ πλύσις γίνεται ἢ εἰς τὴν οἰκίαν ἢ παρὰ τὴν βρύσην 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' ἁλισσίβας. Μετὰ τοῦτο ὅλα τὰ ροῦχα τοποθετοῦνται εἰς τὸ κοφίνι καὶ ἐπάνωθεν αὐτῶν χύνεται ἡ θελόσταχιη ἢ μπουγάδα. Μετὰ ταῦτα ἐξάγονται ἐκ τοῦ κοφινίου καὶ πλύνονται τὸ ἐν κατόπιν τοῦ ἄλλου εἰς τὴν σκάφην σαπουνιζόμενα. Τελευταῖον πλύνονται μὲ κρύον νερόν, ξεβγάνονται.



## Σκαφίδι.

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



Εἰκ. 64. Σκαφίδι.

Ἐν τῇ δευτέρᾳ ταύτῃ περιπτώσει λέγεται ἐν Ἀρτοτίνῃ κουρήτα.

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

τοῖς ὄρεινοῖς, οἱ πελεκᾶνοι, κατασκευάζουσιν τὰ ἀτόφνα σκαφίδια, ὡς ἀνωτέρω εἵπομεν.

## Τὸ κοφίνι.

Τὸ κοφίνι εἶναι ἢ ἓνα πραγματικὸ κοφίνι, δηλονότι κάλαθος, ἢ καὶ ὁμοίωμα τούτου ἐκ κοίλου κορμοῦ δένδρου, ἐλάτης, δέντρου ἢ πλατάνου, ἀνοικτὸν καὶ κατὰ τὰ δύο ἄκρα, δηλαδή με δύο στόμια.

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



Εἰκ. 65. Κοφίνι (1:20).

αὐτὸ ἐπὶ τριῶν ἢ τεσσάρων λίθων.

Ἄν τὸ κοφίνι δὲν εἶναι καλάθι 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 πληροῦται μέχρι τῆς κορυφῆς. Ὡς κατακλείς τῆς ὄλης ποσότητος τῶν ρούχων τίθεται ἐπάνωθεν τοῦ κοφινιοῦ ἐν εἵδει σκεπάσματος ἢ πάνα ἢ τὸ σταχιοπάνι,



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

Μετὰ τοῦτο χύνεται ἐπὶ τοῦ σταχτόπανου 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 καζανόπουλο. Τὰ τοιαῦτα ἀγγεῖα εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν πλύσιν καὶ δι' αὐτὸ ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπουσι.



Εἰκ. 66. Καζάνι (1:20).

Τὰ καζάνια γανώνονται ἅπαξ καὶ οὐδέποτε εἰς τὸ ἐξῆς, διότι εἶναι μαγαρισμένα, δηλ. μόνον ὕδωρ πρὸς πλύσιν τίθεται ἐντός, 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 κρύου 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 μάλιστα ὅχι γενικῶς ἀγοράζεται ὁ ἄρτος ἑτοιμος ἀπὸ τοὺς φούρνους. Εἰς τὰ χωρία γενικῶς ζυμώνεται καὶ ψήνεται ἐν τῇ οἰκίᾳ. Ἡ οἰκοδέσποινα ἐκτὸς τῶν ἄλλων δεξιοτήτων, τὰς ὁποίας κατέχει, πρέπει νὰ γνωρίζῃ καὶ τὸ ζύμωμα.

### Σκαφίδι.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον πρέπει νὰ εὐρίσκεται καὶ σκάφη ζυμώματος, τὸ σκαφίδι. Ἐντὸς αὐτοῦ, τὸ ὁποῖον 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, Δαμπρὴ 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, ἢ ὁποῖα 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 ἢ μᾶζα, ἢ ὁποῖα 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, δηλαδή πατεῖ διὰ τῶν παλαμῶν τὴν μᾶζαν τῆς ζύμης καὶ ἐξαπλοῦται αὕτη καὶ λαμβάνει τὸ σχῆμα τοῦ περιέχοντος ἀγγείου.

Τὸ σκαφίδι τοῦτο τοῦ ζυμώματος κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν πελεκάνων ἐκ τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου συνήθως διὰ ἐκβαθύνσεως καὶ εἶναι ἀπαραίτητον δι' ἐκάστην οἰκίαν. Τὸ δάνεισμα σκαφιδίου θεωρεῖται προσβλητικόν. Οὔτε σκαφίδι δὲν ἔχουν! φαντάσου φτώχεια!

Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ σκάφη πλύνεται ἐσωτερικῶς δι' ὕδατος ἀποξυομένων καὶ τῶν τυχόν 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 ξύστρα 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 ἄνοιγμα 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 τοιοῦτον σκεῦος λέγεται κόσκινο. Μὲ αὐτὸ κοσκινίζεται τὸ ἄλευρον πρὶν ζυμωθῇ,

δηλαδή τίθεται μία ποσότης ἀλεύρου ἐντὸς τοῦ κοσκίνου, κρατεῖται ἔπειτα τοῦτο ἐκ δύο ἀπέναντι ἄκρων τοῦ κόθρου μὲ τὰς παλάμας τῶν δύο χειρῶν καὶ τινάσσεται ὀριζοντίως. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἕνεκα τῆς σείσεως τὸ ἄλευρον διαπερᾷ τὰς ὀπὰς τοῦ διατρήτου πυθμένου καὶ καταπίπτει. Ἐννοεῖται ὅτι δὲν πίπτουσιν, ἀλλ' ἀπομένουσι τυχὸν ἄλλα σωμάτια ἐντὸς τοῦ ἀλεύρου εὐρισκόμενα, οἷον τρίχες, ξυλάρια κλπ.

Ποτὲ δὲν ζυμώνεται ἀκοσκίνητο ἀλεύρι ἐκ φόβου μήπως περιέχει ἀκαθαρσίας <sup>1)</sup>.

## Σίτα ἢ ξάρα.

Ἡ σίτα εἶναι καὶ αὕτῃ κόσκινον μὲ πυθμένα ὅχι ἀπὸ διάτρητον δέρμα, ἀλλὰ ἀπὸ ὕφασμα ἀγανό, ὥστε νὰ εἶναι δυνατόν

<sup>1)</sup> Τὸ ἀνωτέρω εἰκονιζόμενον δὲν εἶναι κόσκινον, ἀλλὰ ἀρέελος, δηλαδή κόσκινον μὲ πυθμένα ἐκ πλέγματος σύρματος, ὅπερ χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ σίτου. Ἀλλὰ καὶ τὸ κόσκινον ἔχει τὸ αὐτὸ σχῆμα.



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

Ὑπάρχουν σίτες μὲ ὕψωμα ὅχι τόσον ἀγανόν, διὰ νά διέρχεται μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ ἀπομένῃ καὶ τὸ ὀπωσδήποτε χονδρότερον. Αὐταὶ εἶναι αἱ ψιλόσιτες. Ἐκ τούτου ἐποιήθησαν τὰ δύο ρήματα χοντροσιτίζω καὶ ψιλοσιτίζω <sup>1)</sup>.

Τὸ κόσκινον καὶ τίς σίτες κατασκευάζουν οἱ σκηνῖται Τουρκόγυφτοι. Περιέρχονται τὰ χωριὰ καὶ πωλοῦσιν ἢ καινουργῇ ἢ καὶ ἐπιδιορθώνουσι τὰ παλαιά. Δίδεται εἰς αὐτοὺς παλαιὸς κόθρος ἄνευ πυθμένος καὶ δέρμα παλαιόν, κυρίως τυρόδερμα, διὰ τῶν ὀπείων 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.

### Προζυμολόος.

Ἀγγεῖον ἀκέραιον ἢ καὶ ἐλλιπές εἰς λαβὰς χρησιμοποιεῖται διὰ νά φυλάττεται τὸ προζύμι δι' ἐπομένας ζυμώσεις. Τὸ ἀγγεῖον τοῦτο ὀνομάζεται προζυμολόος.

### Πλαστήρι.

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

<sup>1)</sup> Φράσεις: Ἐφκειασα ψωμί χοντροσιτισμένο ἢ ψιλοσιτισμένο.—Ἡ λειτουργία γίνεται μὲ τὴν ψιλόσιτα καλή!—Θέλει ψιλοσίτισμα τὸ ἀλεύρι γιὰ νά φκειάσῃ καλὸ ψωμί!—Εἰς ἄλλα μέρη ἐκτὸς 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 πίπτες ὡς ἐξῆς :



Εἰκ. 69. Πλαστήρι (1:10).

Ζυμοῦται ἐν πρώτοις μία μᾶζα σιτί-  
νου ἀλεύρου ψιλοσιτισμένου· 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, πλάθεται, ὁ ἐκ ζύμης  
οὗτος βῶλος, ὥστε γίνεται φύλλον κυκλικὸν  
διαστάσεων ταψίου. Αὐτὸ εἶναι τὸ πέτρον.

### Πλάστης.

Ὁ πλάστης εἶναι ράβδος εὐθυτάτη κυλινδρική μήκους 0,75 μέτρου καὶ πάχους 0,01. Κατασκευάζεται συνήθως ἐκ ξύλου κρανέας διὰ τὸ στερεὸν τοῦ ξύλου, σπανίως δ' 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 σταυροβελονῆς μὲ κλωστήν μαλλίνην παχεῖαν ὅπως 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 τοῦλάχιστον 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 ποιμενικὰς αἰτωλικὰς οἰκογενείας. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται ὁ σῖτος, ὁ ἀραβόσιτος, τὰ ὄσπρια κλπ. ἐκ τοῦ ἀγροῦ εἰς τὴν οἰκίαν. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται τὸ ἄλεσμα εἰς τὸν μύλον κτλ.

Σάκκοι ἀγοράζονται καὶ ἔτοιμοι ἐξ ὑφάσματος ἐκ μαλλίων αἰγῶν, κατασκευαζόμενοι ὑπὸ εἰδικῶν τεχνιτῶν. Τὰ τοιαῦτα σακκιὰ λέγονται τραόσακκα.

Σάκκος χρησιμεύων διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ ἀλεύρου ἐκ τοῦ μύλου λέγεται σακκάλευρο <sup>1)</sup>. 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 τοιούτου εἵδους σάκκοι ὀνομάζονται βριζόμια.

### Μισσοσάκκι ἢ τσαντήλα.

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

<sup>1)</sup> Φράσις: Οὔτε πρίξα δὲν ἔχει τὸ σακκάλευρο; θὰ πᾶμε νὰ ἀλίσωμε!



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 Αἰτωλίδος ὑπολογίζονται εἰς ζεύγη καὶ τὰ σακκούλια.

Ἐντὸς τῶν σακκουλίων μεταφέρει ἄρτον καὶ λοιπὰ τροφίμα ὁ γεωργὸς καὶ ποιμὴν Αἰτωλός· διὰ τοῦτο σύρει εἰς τὸν ὤμον σχεδὸν πάντοτε, μάλιστα ὁ ποιμὴν, τὸ σακκούλι του. Ἐντὸς αὐτῶν γίνεται καὶ ἡ συγκομιδὴ κερασίων, 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 καὶ 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 φορτώνεται καὶ ἀσφαλῶς μεταφέρεται. Ὅποιας πρακτικῆς σημασίας εἶναι τὸ δισάκκι κατανοεῖ κάλλιστα ὁ ἐπιχειρήσας ταξείδιον εἰς τὰ ὀρεινὰ μὲ βαλίτσαν· δυσκολώτατα φορτώνεται, 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 ταξειδιώτην. Ὁ εἰς σάκκος αὐτοῦ δυνατὸν νὰ περιέχῃ τὰ ἀναγκαιοῦντα πρὸς διατροφήν, ὁ ἕτερος τὰ ἐνδύματα κλπ.

Τὰ πλεονεκτήματα ταῦτα τοῦ δισακκιοῦ εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὅποια ἔχουσι καταστήσει πάγκοινον τὴν χρῆσιν του παρ' ἅπασιν σχεδὸν τοῖς Αἰτωλοῖς, καὶ διὰ τοῦτο εἶναι καὶ τοῦτο ἀπαραίτητον μετὰ τῶν ἄλλων προικῶν μιᾶς γυναικὸς ὑπανδρευομένης.

Δισάκκια κατασκευάζονται καὶ μὲ ἀγανὸ ὕφασμα, ἀπολυτὸ σκουτί, ὅπως λέγεται ἢ καὶ μὲ πυκνονήματον, ὁπότε τὸ δισάκκι λέγεται κιλιμίσιο δισάκκι. Τὰ κιλιμίσια εἶναι στερεώτατα καὶ ἀντοχῆς μακροχρονίου.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η΄

### ΟΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

Εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη ὡς ὄργανα φωτισμοῦ εἰς παλαιοτέρους 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 ξηρὰ ξύλα ἀρκεύθου· δι' αὐτῶν ἠνάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς διὰ νὰ παρέχῃ ζωηρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημιμένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανός, ὅταν ἐπρόκειτο νὰ ἐξέλθῃ τις τῆς οἰκίας ἐν τῷ σκότει.

Κατὰ τὴν μετὰ τὰ Χριστοῦ γεννα δὲ χειμερινὴν περίοδον ὡς φωτιστικοῦ μέσου ἐγίνετο χρῆσις καὶ τοῦ χοιρείου λίπους. Πρὸς καθυσιν τούτου ὑπῆρχεν ἀνάγκη λύχνου.

### Ὁ λύχνος.

Ὁ λύχνος τῶν Αἰτωλῶν, χάλκινος ἢ καὶ ἐκ λευκοσιδήρου, ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενος, ἔχει ἐντελῶς τὸ σχῆμα



τῶν ἀρχαίων πηλίνων λύχνων. Εἰς τὸ ἐν ἄκρον φέρει οὐρὰν κάθετον πρὸς τὸ σκάφος τοῦ λύχνου, εἰς τὸ ἄνω ἄκρον τῆς ὁποίας 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 οὐρὰ αὕτη φέρει καὶ γάντζον, δι' οὗ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος ἀπὸ τὸν λυχνοσιάτην. Κατὰ τὸ ὀξὺ ἄκρον ὁ λύχνος φέρει ὀπήν, ἐξ ἧς ἐξέρχεται ἡ θρυαλλίς (τὸ φυτίλι). Τὸ φυτίλι τοῦτο κατασκευάζεται ἀπὸ

Εἰκ. 70. Ὁ λύχνος (1:10).

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



## Λυχνοστάτης.

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

Ὁ λυχνοστάτης ἀποτελεῖται ἐκ μικρᾶς τετραγώνου σανίδος, χρησιμευούσης 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 ταύτης ἀνοίγονται εἰς σειρὰν κατακόρυφον ὁπαί, αἱ ὁποῖαι χρησιμεύουν διὰ νὰ στερεοῦται εἰς αὐτὰς ὁ πασσαλίσκος τοῦ λύχνου.



Εἰκ. 71.

Λυχνοστάτης (1:10)

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

Ἀφ' ὅτου 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 φανοποιοὺς καὶ ἀναρτώμενος ἀπὸ οὐρᾶς, φερούσης ὀπὴν διὰ τὴν ἀνάρτησιν, ἢ στηριζόμενος ἐπὶ βάσεως ὑψηλῆς ἐν εἴδει λάμπας εἶναι τὸ καντηλέρι. Ἡ βάση τοῦ ἱστα-



μένου καντηλεριού, κωνοειδής 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 λεπτόν ἐκ λευκοσιδήρου ράμφος. Ἐπειδὴ ἡ φλόξ ἀποχωρίζεται τοῦ ὑγροῦ, εἶναι ἀδύνατον νὰ ἀνάψῃ τοῦτο.



Εἰκ. 72. Καντηλέρι.

Ἡ χρῆσις τῶν καντηλεριῶν εἶναι πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, ὅτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐχρησιμοποιήθη καὶ πάλιν τὸ ἔλαιον καὶ τὸ χοίρειον λίπος καὶ ἦλθεν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν καὶ αὖθις ὁ πρὸ πολλοῦ 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 φρονκέρια, 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 ὅποια μόνον οἱ ποιμένες χρησιμοποιοῦσι.

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

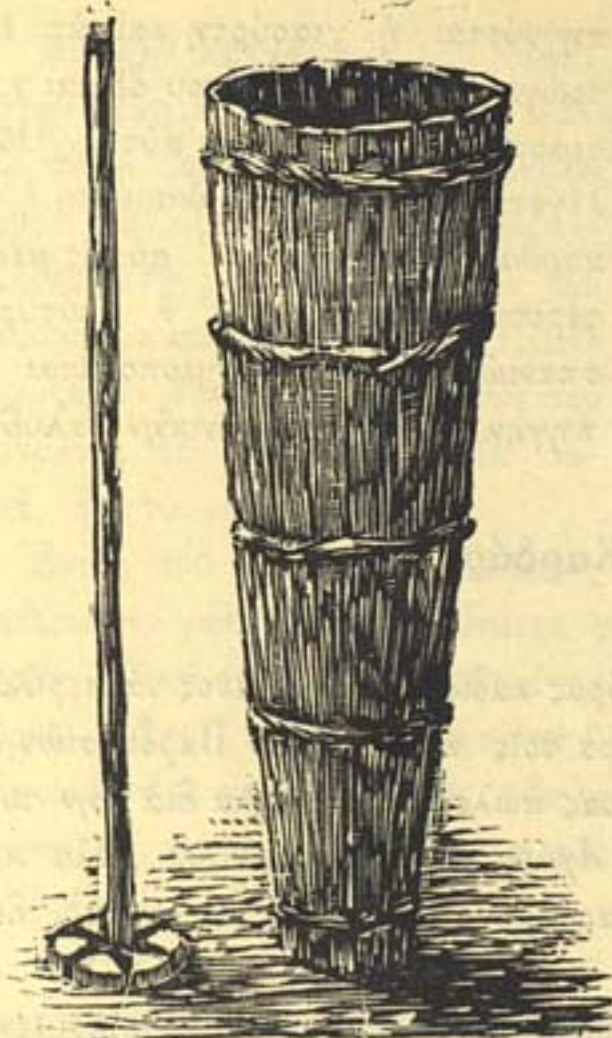
## Καράμπα ἢ βούρτσα.

Κάδος στενὸς κατὰ τὸν πυθμένα καὶ ἀνοικτότερος κατὰ τὸ στόμιον, ὕψους 1,50 περίπου μέτρου, συνηρμοσμένος διὰ ξυλίνων στεφανῶν, λέγεται καράμπα παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς Αἰτωλοῖς καὶ βούρτσα παρὰ τοῖς πεδινοῖς· εἶναι δὲ ἀπαραίτητον τὸ δοχεῖον τοῦτο διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ βουτύρου.

Τοποθετεῖται ὀρθιον εἰς τὸ ἄκρον τῆς ποιμενικῆς καλύβης· ἐπὶ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαρας ἡμέρας χύνεται ἐντὸς τὸ γάλα, ὅσον ἀμέλγεται ἐκ τοῦ ποιμνίου. Ἐντὸς τοῦ δοχείου τούτου τὸ γάλα ζυμοῦται, ξυνίζει, γίνεται χοντρογάλο. Διὰ νὰ γίνῃ βούτυρον, ἀνάγκη νὰ δαρθῇ ἀρκούντως ἐντὸς τῆς καράμπας. Δέρεται δὲ διὰ τινος μακροῦ κυλινδρικοῦ ξύλου ὑψηλοτέρου 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 τοῦ ἀπὸ τὸ ἄνω μέρος καὶ τὸ κτυπᾷ πρὸς τὰ κάτω ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐντὸς τῆς βούρτσας γάλακτος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ γάλα δέρεται ἐπὶ πολλὴν ὥραν. Τὸ ὄργανον τοῦτο λέγεται βουρτσόξυλο ἢ



καραμπόξυλο. Μετ' ἀρκετὴν ὥραν τὸ βούτυρον ἐπιπολάζει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ γάλακτος· τότε ὁ ποιμὴν διὰ τῶν δύο παλαμῶν τοῦ τὸ συλλέγει εἰς βώλους καὶ τὸ τοποθετεῖ εἰς κακάδι ἢ καδίσκον.



Ὑψος 1,80

Ὑψος 1,50

Εἰκ. 73. Καράμπα ἢ βούρτσα.

Τὸ ἀπομένον γάλα εἶναι τὸ ξυνόγαλο καὶ ἐκ τούτου κατασκευάζεται ἡ βουστίνα καλουμένη παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς, ἡ πρέντζα παρὰ τοῖς πεδινοῖς, ἡ τεντομάτα ἄλλοῦ καὶ ξύνα ὀνομαζομένη, δηλαδὴ ἀλευροειδὴς ἀποβουτυρωμένος τυρός, τοῦ ὁποίου μεγάλην χρῆσιν ποιοῦνται ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ χλωροῦ, ἀλλὰ καὶ ἀλατισμένου. Τὴν πρέντζαν τρώγουν ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ ἀνάμεικτον μετὰ τυροῦ.

### Τὸ καρδάρι ἢ βεδούρα.

Καδίσκος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ βάρος ὁκᾶς ἢ δύο τὸ πολὺ ὁκάδων ὀνομάζεται καρδάρι ἢ βεδούρα, καὶ εἶναι δοχεῖον πολὺ-χρηστον παρὰ τοῖς ποιμέσι. Κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν εἰδικῶν τεχνιτῶν, οἵτινες, ὥς 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 καρδαριοῦ ἢ βεδούρας πηγνύεται ἡ γιαούρτη καὶ ἀπ' ἐκεῖ τρώγεται. Ἐνεκα τούτου δὲ καὶ χρησιμοποιεῖται ὡς μέτρον αὐτῆς. Οὕτω λέγεται· μιὰ βεδούρα διαούρητη ἢ ἓνα καρδάρια διαούρητη. Δι' αὐτῆς μεταφέρεται ἐπίσης γάλα ἢ βούτυρον, σπανιώτερον δὲ χρησιμοποιεῖται καὶ διὰ μεταφορὰν ὕδατος ἀπὸ πηγῇν εἰς τὴν ποιμενικὴν καλύβην.

### Καρδάρια.

Μεγαλύτερος τῆς βεδούρας καδίσκος, δυνάμενος νὰ περιλάβῃ καὶ δέκα ὀκτάδας γάλα, παρὰ τοῖς ποιμέσι τῶν Βαρδουσίων λέγεται καρδάρια. Μὲ καρδάρια πωλεῖται τὸ γάλα διὰ τὴν τυροκομίαν. Οὕτω λέγεται· ἀγόρασα τόσες καρδάρια 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 ποίμνιά των πρὸς παραχείμασιν. Τώρα τελευταῖον ἀντὶ ξυλίνων καρδαρῶν, αἵτινες εἶναι βαρεῖαι, μεταχειρίζονται ἐκ λευκοσιδήρου τοιαύτας.

### Διαουρτολόος.

Μικρὸν οἰονδήποτε δοχεῖον, εἰς τὸ ὁποῖον φυλάττεται μικρὰ ποσότης γιαούρτης, ἵνα χρησιμεύῃ ὡς πιτύα 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 πιτύαν καὶ πηγνύουσι τὸν τυρόν. Εἶναι τὸ μᾶλλον ἀπαραίτητον δοχεῖον διὰ τὴν πῆξιν τοῦ τυροῦ. Ἀντὶ πυροστιᾶς κατὰ τὴν βράσιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιοῦσιν οἱ ποιμένες τρεῖς ὑψηλοὺς λίθους, τοὺς ὁποίους θέτουσιν εἰς τὰ τρία ἄκρα τῆς πυρᾶς καὶ ἐπάνωθεν τοποθετοῦσι τὸ λεβέτι.

Διὰ τὴν κατὰ μικρὰς ποσότητος μετάγγισιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιεῖται ὁ κούτουλας, περὶ τοῦ ὁποίου ἐγένετο ἤδη λόγος. Μεγάλη 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 εἵπομεν ἤδη, ἀλλὰ ποιοῦνται χρῆσιν καὶ ἀσκῶν.

## Ματαράς.

Ματαράς εἶναι ἄσκος ἐκ δέρματος αἰγός, εἰδικῶς κατεργα-



ζόμενος, μὲ στόμιον στενόν, εἰς ὃ τοποθετεῖται καὶ ξύλινον ἢ με-  
τάλλινον ἐπιστόμιον, φρασσόμενον διὰ πώματος ξυλίνου. Ὁ  
τοιούτος ἀσκὸς σύρεται διὰ σχοινίου λινοῦ, ἐξαρτωμένου ἀπὸ τὰ  
δύο ἄκρα αὐτοῦ ἐν εἴδει σακκουλοσκοίνου· φέρεται δὲ ἐπὶ τοῦ  
ῶμου ὑπὸ τοῦ ποιμένου, ὅταν οὗτος πρόκειται νὰ ὁδηγήσῃ τὰ  
ποίμνιά του εἰς μέρη, μὴ ἔχοντα πηγαῖα ὕδατα. Ὁ ματαρᾶς  
κρέμαται σχεδὸν πάντοτε καὶ ἀπὸ τὸν μεσαῖον στῦλον τῆς ποι-  
μενικῆς καλύβης.<sup>1</sup>

### Ἡ τσαντήλα.

Τετράγωνον λευκόν, ἀγανόν, μάλλινον ὕφασμα, φέρον κατὰ  
τὰ τέσσαρα αὐτοῦ ἄκρα σχοινία, λέγεται τσαντήλα καὶ εἶναι  
ἀπαραίτητος εἰς τὸν ποιμένα. Εἰς τὴν τσαντήλαν τίθεται ὁ χλω-  
ρὸς τυρὸς, ὅταν συλλεχθῇ ἀπὸ τὸν λέβητα· περισφίγγεται κατό-  
πιν καὶ κρεμᾶται ἀφ' ὕψηλοῦ, ἵνα στραγγίσῃ. Ἡ τσαντήλα δύ-  
ναται νὰ περιλάβῃ 4—5 ὀκάδας χλωροῦ τυροῦ, χρησιμεύει δὲ  
καὶ ὡς μέτρον αὐτοῦ. Οὕτω λέγεται : πῆρα μιὰ τσαντήλα τυρί.

Ἐκαστος ποιμὴν χρησιμοποιοεῖ πολλὰς τσαντήλας, τὰς ὁποίας  
ὕφαινει 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.

<sup>1</sup>) Ὁ ματαρᾶς δὲν εἶναι καὶ τόσο ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς ποιμέσι.



## ΜΕΡΟΣ Γ'

## ΑΙ ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

## ΤΟ ΨΩΜΙ.

Τὸ ψωμὶ ἐν Αἰτωλίᾳ ζυμοῦται κατὰ δύο τρόπους, ἀνεβατὸ ἢ λειψό. Ἀνεβατὸ ψωμὶ ὀνομάζεται, ὅταν περιέχῃ ἐντὸς ζύμην, λειψὸ δὲ τὸ ἄζυμον. Τὸ ἀνεβατὸ ἀφήνεται μετὰ τὸ ζύμωμα εἰς θερμὸν μέρος, ὅπως γίνῃ, δηλαδὴ φουσκώσῃ, καὶ μετὰ τοῦτο ψήνεται. Τὸ λειψὸ πλάθεται συνήθως ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι ἐν σχήματι κύκλου, κεντᾶται μὲ τὰς ὀξείας αἰχμὰς τοῦ περονίου καὶ ἀμέσως ρίχνεται, δηλαδὴ τίθεται εἰς τὴν ἐστίαν, καλύπτεται μὲ τὴν γάστραν καὶ ψήνεται· αὐτὸ λέγεται *μπουγάτσια*.

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

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

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



μης, ὁπότε 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 ὁμῶς μὲ τὴν γάστραν, ἀλλὰ μὲ τὴν σποδὲν (σπούρνη) καὶ τοιουτοτρόπως ψήνεται. Ὁ τοιούτου εἶδους ἄρτος ὀνομάζεται χαμοκούκι 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 ιδίως μετὰ τυροῦ.

Ἄρτος συνηθίζεται καὶ μεικτὸς ἐκ σιτίνου καὶ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, ἀλλὰ πάντως ἀνεβατός, καὶ ὀνομάζεται ἀνακατωτὸ ψωμί.

Ἀπὸ ἀραποσιτίσιο ἀλεύρι παρασκευάζεται καὶ ἡ μπουκουβάλα, ὅθεν πιθανῶς καὶ τὸ ἐπώνυμον Μπουκουβάλας, χυλὸς πηκτὸς μὲ ἔλαιον.

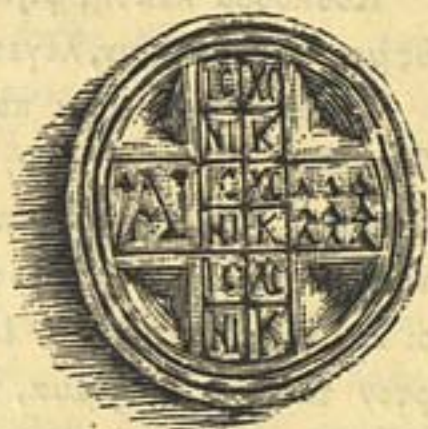
Διπυρίτης ἄρτος δὲν χρησιμοποιεῖται ἐν Αἰτωλίᾳ. Ὁ ἄρτος ὁμῶς, ἅμα δὲν εἶναι νωπός, σχίζεται καὶ πυρώνεται εἰς τὸ πῦρ. Τοιοῦτος ἄρτος λέγεται πυρωμένο ψωμί ἢ πυρωμάδα.

Ὀλόκληρος ὁ ἄρτος λέγεται μιὰ πίτια ψωμί, ἓνα πλασιάρι ψωμί, ἓνα ταψὶ ψωμί, μιὰ 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 γαστρίσιο μὲν ὅταν ψήνεται διὰ γάστρας, φουρνίσιο δὲ ὅταν ψήνεται εἰς τὸν φούρνον.

Τὰ ψωμιὰ λαμβάνουσι καὶ ὀνόματα ἰδιαίτερα, ὅσαςκις παρασκευάζονται ἰδιαιτέρως δι' ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἐορτάς ἢ σπουδαίας χριστιανικὰς τοιαύτας. Οὕτω π. χ. λέγεται χρυστόψωμο τὸ ψωμί τὸ κεντητὸν ποῦ ἔχει ἐπάνω ἀρνάκια, κατσικάκια, 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, λειτουργιὰ ἢ πρόσφορο ὁ μικρὸς ἄρτος ὁ προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν, τὸ κέντρον τοῦ ὁποίου ἐξάγει ὁ ἱερεὺς καὶ τελεῖ τὴν θείαν ἱερουργίαν, λειτουργόπουλο ὁ μικρότερος πολὺ τῆς λειτουργιᾶς ἄρτος μὲ τύπον τοῦ στενοῦ βουλόγυρου προσφερόμενος εἰς μικρὰ παιδία. Εἶναι δὲ βουλόγυρος μία ξυλίνη σφραγίς, τὴν ὁποίαν κατασκευάζουσιν ἐπιδέξιοι ποιμένες, παριστᾷ δὲ σταυρόν, τοῦ ὁποίου τὸ μέσον θεωρεῖται ὁ κυρίως ἄρτος, ὃν ὁ ἱερεὺς παραθέτει εἰς τὸ δισκάριον ὡς συμβολίζοντα τὸν Ἰησοῦν Χριστόν· οὗτος ἔχει κοῖλα ΙC. XC. ΝΙΚΑ.



Εἰκ. 76. Βουλόγυρος.

Τὸ πρὸς τὰ δεξιὰ (ἀριστερά, ἅμα ἐκτυπωθῇ ἐπὶ τοῦ ἄρτου) ἔχει ἔγκοιλον Α ἔνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὁποίου λόγχην καὶ κάλαμον. Τὸ πρὸς ἀριστερά (δεξιὰ ἐκτυπούμενον) ἔχει ἔγκοιλα 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 ἔγκοιλα τὰ ΙC XC NK. καὶ εἶναι τὰ ἀναπληρωματικά τοῦ μέσου, ἐὰν τὸ μέσον δι' οἷονδήποτε λόγον καταστῇ ἄχρηστον.

Διὰ νὰ ζυμωθοῦν αἱ λειτουργιαί, πρέπει ἡ οἰκοδέσποινα 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 μπομπότα, θεωρεῖται ἀνωτέρα τροφή, ἢ ἀμβροσία τῶν χωρικῶν. Εἶναι ὀλιγαρκέστατοι καὶ εὐχαριστημένοι, ἐὰν τρώωσι τὸν ξηρὸν καλαμποκίσιον ἄρτον τῶν μὲ κρόμμυα, ἢ πράσα, ἢ μαγγίπες ἢ καὶ ἐλαίας. Τυρὶ καὶ ψωμί ἐπίσης προτιμᾶται καὶ τοῦ καλυτέρου φαγητοῦ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'

### ΧΥΛΟΙ

#### Τραχανᾶς.

Μεταξὺ τῶν ἄλλων φαγητῶν συνηθίζονται καὶ χυλοὶ ἐν Αἰτωλίᾳ. Εἷς 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 τινος ἡμέρας πρὸ πάντων εἰς σκιάν, καὶ ἀποθηκεύεται εἰς τι μέρος. Αὐτὸ εἶναι ὁ τραχανᾶς. Οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια πρέπει νὰ στερῇται τραχανᾶ.



Ἡ χρῆσις του κυρίως ἄρχεται μὲ τὰ πρῶτα φύχῃ. 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 κοχλιαρίου. Οὕτω βράζει ὁ τραχανᾶς ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ ἀποκαθίσταται χυλός. Ἀφοῦ πήξη ἀρκούντως καταδιβάζεται 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. Ἡ βράση καὶ ἐξάτμισις ἀφ' ἐνὸς τοῦ γάλακτος καὶ ἡ ἐξακολουθητικὴ ἐπίχυσις τοῦ ἀλεύρου ἐπιφέρει σύμπηξιν εἰς ζύμην πυκνότητος ὁμοίας πρὸς τὴν τοῦ ζυμουμένου ἄρτου. Ἀμέσως καταδιβάζεται ἡ χύτρα καὶ ἀποχωρίζεται ἡ ζύμη εἰς τεμάχια μικρὰ ἐπὶ σινδόνης ἀπλουμένη εἰς ὑπόσκιον μέρος. Ἀφοῦ τὰ τεμάχια ταῦτα ἀποξηρανθῶσι κάπως ἀποτρίβονται διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερῶνται διὰ τῶν ὀπῶν κοσκίνου. Ὁ οὕτω παρασκευαζόμενος τραχανᾶς εἶναι τὸ μολογούρι, 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 μὲ κρόκους αὐγῶν. Ἡ οὕτω παρασκευαζομένη ζύμη ἀποχωρίζεται εἰς τεμάχια ἀπλούμενα εἰς πέτρα. Τὰ πέτρα αὐτὰ ἀπλοῦνται καὶ ἀποξηραίνονται.



Μετὰ τὴν ἀποξήρανσιν κατατεμαχίζονται διὰ μαχαιρίου καὶ ἐξασφαλίζονται εἰς σακκούλαν. Αὐτὰ εἶναι τὰ ἄλλου λεγόμενα χυλόπιπτες, 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 μείγμα. 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 τραχανᾶς. Ἐννοεῖται ὅτι διὰ κοχλιαρίου διαρκῶς ἀναταράσσεται τὸ βράζον ὕδωρ, ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ ἀναλογοῦν ἄλας. Ἀφοῦ διὰ τοῦ βρασμοῦ παρασκευασθῇ οὕτως ὁ χυλός, καταδιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται εἰς τὰ πινάκια. Ὁ χυλὸς αὐτὸς εἰς τὰ ὀρεινὰ ὀνομάζεται τριφτάδες, εἰς τὰ πεδινὰ 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 αὐτὸς 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 γίνῃ πηκτὸς πολὺ καὶ περιέχῃ καὶ ἔλαιον ἄφθονον, τότε ὀνομάζεται *μαμαλίγκα*. Τὴν *μαμαλίγκαν* τρώγουσιν ἄνευ ἄρτου οἱ ποιμένες, διότι εἶναι φαγητὸν προχειρώς παρασκευαζόμενον καὶ εὐγευστον.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'

### ΠΙΤΤΕΣ

Ἡ πίττα θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς τὸ εὐκολώτερον, ὀλιγοδαπανώτερον καὶ νοστιμώτερον φαγητόν. Ἐν πάσῃ περιπτώσει ἀπορίας προσφαγίου «*ὅα φκειάσωμε καμιά πιτιούλα!*» λέγει ἡ οἰκοδέσποινα, καὶ ἐν ἀκαρεῖ παρασκευάζει ταύτην πρὸς ὄπτῃσιν. Πίττες εἶναι πολλῶν καὶ διαφόρων εἰδῶν, χρησιμοποιούμεναι κατὰ διαφόρους περιστάσεις.

Ἡ πολυτελεστέρα πασῶν καὶ πολυδαπανωτέρα εἶναι ἡ *τυρόπιττα* ἢ *πειρόπιττα* ἢ *τυρόψωμο*. Παρασκευάζεται, ὅπως καὶ αἱ ἄλλαι πᾶσαι, ἐντὸς τοῦ ταψίου μὲ πέτρα μὲ σαράντα πέτρα εἶναι ἡ πολυτελεστέρα. Τίθεται ἐν πέτρῳ, ἐπιπάσσεται ἐπάνωθεν αὐτοῦ πολλὸς 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, ὑφ' 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 παρατίθενται τράπεζαι.



*Κολοκυθόπιττα* πλουσία εἰς ὕλικά θεωρεῖται, ὅπως καὶ ἡ *τυρόπιττα*, *πίττα* πολυτελείας. Παρασκευάζεται μὲ τὰ ξύσματα τοῦ κολοκυθιοῦ, ὅπως τὰ ἀποκόπτει ἡ οὐρά τῆς ξύστρας <sup>1)</sup>, ἀναμειγμένα μὲ κρόκους ὧν, βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ. Τὸ τοιοῦτον ὕλικόν παρεντίθεται μεταξὺ 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 <sup>2)</sup>.

*Λαχανόπιττα* καὶ εἰδικώτερον *σπανακόπιττα*, *πρασσόπιττα* <sup>3)</sup>, *λαπατόπιττα*, εἶναι ἡ *πίττα*, ἣτις παρασκευάζεται μὲ κεκομμένα εἰς λεπτὰ τεμάχια λάχανα, ἀναμειγμένα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ, ὅτε λέγεται *ἀρνυμένη*, ἢ ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον μόνον, ὅτε λέγεται *ξανάρνυγη* ἢ *σαρακοσιανή*. Ἡ τελευταία εἶναι νοστιμωτέρα πασῶν.

*Κρεατόπιττα* παρασκευάζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε γίνεται ἡ κατανάλωσις τοῦ χοιρείου κρέατος, τὸ ὅποιον παρεντίθεται μεταξὺ τῶν πέτρων, ὡς καὶ λίπος χοίρου. Τὸ τοιοῦτον παρασκεύασμα λέγεται *κρεατόπιττα* ἢ *μπρέκι*.

*Κοιτόπιττα* παρασκευάζεται μὲ τεμάχια ὄρνιθος, παρεντιθέμενα μεταξὺ 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 *σαρακοσιανή* κατὰ τὸ *σαρανταήμερον*, παρεντιθεμένων τῶν ἰχθύων μετὰ ἐλαίου μεταξὺ τῶν πέτρων.

*Γαλατόπιττα* συνηθίζεται κατὰ τὴν ἀνοιξιν καὶ ἰδίως παρὰ

<sup>1)</sup> Ἡ οὐρά τῆς ξύστρας (Ἰδ. σελ. 92) λήγει εἰς θακτύλιον μὲ χεῖλη κοπιερά. Μὴ αὐτὰ εὔεται ἐσωτερικῶς τὸ κολοκύθι.

<sup>2)</sup> Κολοκύθια κρατοῦνται καὶ διὰ τὸν χειμῶνα καὶ παρασκευάζονται κολοκυθόπιττες.

<sup>3)</sup> Ἡ *πρασσόπιττα* κατασκευάζεται κυρίως ὡς προσφορά εἰς λεχώ.



τοῖς ποιμέσι. Μεταξὺ μόνον δύο πέτρων παρεντίθεται τὸ βρασμένον γάλα μεμειγμένον μὲ ἀραβοσίτινον κυρίως ἄλευρον καὶ τὸ παρασκεύασμα 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 ποίμνια. Παρασκευάζεται πολλὸς ἐκ *τραχανᾶ*, ὕδατος, κρόκων ὥων καὶ βούτυρου ἢ χοιρείου λίπους· ὁ τοιοῦτος πολλὸς, περιέχον καὶ τρίμματα τυροῦ, ἐξαπλοῦται εἰς ταψίον καὶ ψήνεται. Αὕτῃ εἶναι ἡ *τραχανόπιττα* τῶν ὀρεινῶν. Εἰς τὰ πεδινὰ ὁ πολλὸς παρεντίθεται μεταξὺ πέτρων· παρασκευάζεται οὕτω *τραχανόπιττα* μὲ πέτρα καὶ ψήνεται.

*Ρυζόπιττα* γίνεται, ἂν μεταξὺ τῶν πέτρων παρεντεθῇ ὄρουζα, περιέχουσα μικρὰ τεμάχια κρομμύων ἢ πράσων, καὶ ἔλαιον. Ἡ τοιαύτη πίττα εἶναι *σαρακοστιανή* καὶ συνηθίζεται ἰδίως εἰς τὰ ἀπόκεντρα αἰτωλικά χωρία.

*Μακαρονόπιττα* γίνεται μὲ *μακαρόνια*· δηλαδὴ 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.

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



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 μουστόπιττα. Ἐντὸς βεβρασμένου 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 μουστόπιττα.

Κατὰ παρόμοιον περίπου τρόπον παρασκευάζεται καὶ μελόπιττα· ἡ μόνη διαφορὰ ἀπὸ τῆς μουστόπιττας εἶναι ὅτι πρὸς παρασκευὴν τοῦ πολτοῦ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ μούστου μέλι ἢ τὰ ἀποπλύματα τῶν κηρυθρῶν μελίου, τὰ ὅποια περιέχουσι μέλι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

### ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

## Ψητόν.

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



νήσωσιν εἰς τὴν στάνην των ξένους. Ἐπίσης στέρφα 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· ἀδύνανον νὰ ἐννοηθῇ ἄνευ ψητοῦ κρέατος.

Ἀφοῦ 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 μεζὲς θεωροῦνται τὰ πλευρὰ τοῦ ζώου.

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

### Καπαμαῖς

Τεμάχιον κρέατος ἐξ οἰουδήποτε σφαγίου ἀρκετὰ μέγα τηγανίζεται ἐν πρώτοις εἰς τηγάνιον με βούτυρον. Κατόπιν ἀλατίζεται, πεπεριάζεται καὶ τίθεται ἐντὸς τῆς χύτρας, ἣτις πληροῦται δι' ὕδατος, σκεπάζεται διὰ τοῦ κηπακίου καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ τῆς πυροστιᾶς. Ἀφοῦ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ὀλιγοστεύσῃ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταδιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται ὁ καπαμαῖς. Τὸ τοιούτου εἶδους μαγεῖρευμα παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν πρόκειται νὰ φιλοξενηθῶσι ξένοι.

### Κρέας με ζουμί.

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



λαδὴ ξηροφῆνεται ἄνευ ὕδατος καὶ μόνον μὲ τὸν ἐκάστοτε διὰ τοῦ κοχλιαρίου χυνόμενον ὀλίγον ζωμόν, τὸν περιέχοντα καὶ βούτυρον. Τὰ τεμάχια οὕτω ξηροφηνόμενα 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, καταβιδάζεται, κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι καὶ τρώγεται μὲ τὸ κοχλιάριον. Αὐτὸ εἶναι τὸ κρέας μὲ ζουμί, νοστιμώτατον ὡς τσιγαρισμένον.

### Γιαχνὶ κρέας.

Καθ' ὅμοιον τρόπον περίπου, ὅπως τὸ ἀνωτέρω κρέας μὲ ζουμί, παρασκευάζεται καὶ τὸ γιαχνί. Μετὰ τῶν τεμαχίων τοῦ κρέατος τσιγαρίζονται καὶ τεμαχισμένα κρόμμυα. Κατόπιν δέ, ἀφοῦ βράσῃ ὁ ζωμός, ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας ὄρουζα, μακαρόνια, λαχανικά, λουβιά, φασόλια χλωρά, τραχανᾶς, χυλόπιττες κτλ. Τὸ εἶδος τοῦ μαγειρεύματος τούτου ἐπιδέχεται ὅ,τι-δήποτε ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ. Κενοῦται ἔπειτα καὶ τρώγεται.

Ἐννοεῖται ἀναλόγως τοῦ ὕλικου, ἐκ τοῦ ὁποίου παρασκευάζεται τὸ γιαχνὶ τοῦτο, ἔχει μερικωτέρας ὀνομασίας, οἷον ρύζι 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 μόνον τῶν 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 κοκκινίζονται 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 σιφάδο ἢ σουφριγάδα. Τὸ καλύτερον σιφάδο γίνεται ὁ λαγός.

### Σούπα.

Ζωμός ἀπὸ βρασμένον κρέας χρησιμοποιεῖται διὰ σούπαν. Ἐντὸς ρίπτεται ὄρυζα, ἀνὰ ἓν φλυντζάνι δι' ἕκαστον ἄτομον, ἢ ζυμαρικό κριθαράκι, βράζεται δὲ ἐπὶ πολὺ. Μετὰ τὴν βράσιν αὐγοκόβεται μὲ λεμόνι καὶ ἡ σούπα εἶναι ἑτοιμηὴ πρὸς διανομήν. Τὸ φαγητὸν τοῦτο συνηθίζεται παρὰ ταῖς εὐπορωτέραις οἰκογενείαις μόνον, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον δεικνύει τὸ ἐπίσακτον αὐτοῦ.

### Μακαρονάδα.

Τὰ μακαρόνια χρησιμοποιοῦνται πολὺ παρὰ τοῖς πεδινοῖς Αἰτωλοῖς. Διὰ νὰ γίνη ἡ μακαρονάδα, βράζεται τεμάχιον κρέατος, ἀφοῦ τρυπηθῇ καὶ ἐντεθῶσι σκόροδο, μαντανός, πιπέρι καὶ ἀλάτι. Ἐπειτα κοκκινίζεται εἰς τὸν τέντζερε μὲ βούτυρον καὶ ἔπειτα χύνεται ἐντὸς ποτήριον οἴνου καὶ μία κουταλιὰ ντομάτας (μπιλτέ). Εἰς τὸ μεῖγμα τοῦτο χύνεται ἀρκετὴ ποσότης ὕδατος, καλύπτεται ἡ χύτρα καὶ βράζει ἐπὶ τοῦ πυρὸς ἐπὶ πολλὴν 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 τυρὸν καὶ τὴν σάλτσαν



τοῦ κρέατος ἐπίσης ἐπάνωθεν τοῦ μείγματος ἐπιχέεται βούτυρον, λειωμένον εἰς τὸ τηγάνι. Τοιοῦτο τρόπος ἡ μακαρονάδα εἶναι ἐτοίμη καὶ διανέμεται.

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

### Κεφτέδες.

Βακίζεται, δηλαδὴ τεμαχίζεται κτυπώμενον ἐπὶ πολὺ, ψαχνὸν κρέας ἐπὶ τοῦ κρεατοκοπίου <sup>1)</sup>, ὥστε καθίσταται πλέον πραγματικῶς μία ζύμη. Ἐντὸς τῆς ζύμης ταύτης ἀναμειγνύεται ἄλας, πιπέρι καὶ αὐγά· δὲν ἀποκλείονται μαντανὸς καὶ σκροδοκρέμμουδα ψιλοκομμένα.

Τὴν τοιαύτην ζύμην ἡ οἰκοδέσποινα ἀποχωρίζει εἰς τεμάχια στρογγύλα ὡς κουλουράκια καὶ τὰ τηγανίζει εἰς τὸ τηγάνι διὰ βουτύρου καὶ ἐλαίου. Οὕτως οἱ κεφτέδες εἶναι ἕτοιμοι καὶ διανέμονται εἰς τὴν τράπεζαν. Εἶναι φαγητὸν σύνηθες ἐν Αἰτωλίᾳ.

### Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.

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

<sup>1)</sup> Τελευταῖον εἰσῆχθησαν καὶ μηχαναί, δι' ὧν κατακόπτεται τὸ κρέας.



κατασκευάζει οὕτω τὴν δευτέραν, τὴν τρίτην καὶ οὕτω καθ' ἐξῆς σαρμάδαν καὶ τὰς τοποθετεῖ κατὰ σειράν 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 Μάϊον ἀκμάζουν τὰ τρυφερά κληματοφύλλα.

### 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 εἰς τὴν σούφλαν. Αὐτὸ εἶναι τὸ λεγόμενον *κιπάπ* ἢ *σουφλιμάς*.

### Λουκάνικα.

Ἐκ τοῦ χοιρείου κρέατος ἐκάστη οἰκογένεια αἰτωλικὴ κατασκευάζει τὰ λουκάνικα της, τὰ ὅποια 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 ὧν 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 ὀλί-



γας ήμέρας. Ἡ οἰκογένεια δύναται νά συντηρῇται ἐπὶ μῆνα καὶ πλέον, ἅμα μάλιστα ὁ σιτευτὸς παρέσχευ ἀρκοῦσαν 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 ἀποβάλῃ τὴν ἀλμύραν. Μετὰ τοῦτο κατακόπτεται εἰς τεμάχια καὶ μαγειρεύεται. Τὸ χοίρειον κρέας συνήθως τρώγεται σουφλιμαῖς ἢ μαγειρευτὸν μὲ τραχανᾶ καὶ κραμβολάχανον.

### Ἄλλα παστὰ κρέατα.

Εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὴν περίοδον τοῦ χειμῶνος ἀγρεύονται κίχλαι, βλαχοκιργιαρίνες ὅπως λέγονται, κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον: Στήνονται ἀγκίστρια εἰς βαλτώδη μέρη. Ἐκαστον ἄγκιστρον δένεται διὰ μεταξωτῆς κλωστῆς μήκους ἕως 0,30 τοῦ μέτρου. Τὸ ἄλλο ἄκρον τῆς κλωστῆς προσδένεται εἰς πασσαλίσκον. Τὸ ἄγκιστρον ἔπειτα περιενδύεται διὰ τοῦ δολώματος. Ὡς δόλωμα χρησιμοποιοῦνται σκώληκες τῆς γῆς, εὗρισκόμενοι δι' ἐκσκαφῆς ἐντὸς κόπρου. Ὅταν τὸ ἄγκιστρον περιενδυθῇ 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 ἐξαπάτῶνται 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 ἀγρευτὴς ἀπομακρύνεται εἰς μέρος ἀπόκρυφον καὶ ἀναμένει.

Αἱ κίχλαι κατ' ἀγέλας πετῶσαι παρατηροῦσι τοῦ θὰ διακρίνουν μέρη ἀκάλυπτα ἐκ χιόνος καὶ νεροσυρμές. Ἰπτάμεναι λοιπὸν ἄνωθεν τοῦ μέρους, ὅπου εἶναι στημένα τὰ ἄγκιστρα, διακρίνουνσι τόπον, ὅπου πιθανότης ὑπάρχει νὰ ἀγρεύτουν· 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 χαρᾶς, ἐπιδίδονται καὶ αὐταὶ εἰς συντονωτέραν ἔρευναν σκωλήκων καὶ καταβροχθίζουσι καὶ τὰ λοιπὰ δολώματα, οὕτως ὥστε συμβαίνει νὰ συλληφθῶσι τόσα πτηνὰ, ὅσα εἶναι τὰ στημένα ἄγκιστρα, πολλάκις 30—40. Ὁ ἀγρευτὴς τότε ἐξερχόμενος τῆς κρύπτης τοῦ συλλαμβάνει ἕκαστον, τοῦ συντρίβει τὴν κεφαλὴν καὶ τὸ 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 κირγιαρίνες, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται εἰς ταλάρους. Ἐκατὸν ἕως διακοσίας εἶναι δυνατόν νὰ περιλάβῃ τάλαρος. Ὅταν πρόκειται λοιπὸν νὰ μαγειρευθῶσιν, ἐξάγονται ἐκεῖθεν, ἐξαρμυρίζονται 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 ὁμοῦς ἀκριβῶς εἶναι ὁ προσφορώτερος χρόνος διὰ τὴν ἄγραν τῶν κυνηγῶν, διότι νέαι



ἐκάστοτε χιόνες καλύπτουσι τὰ πλάγια τῶν ράχεων καὶ βουνῶν. Νέα δὲ χιών εἰς τὰ ὄρεινά σημαίνει νέα ἰχνη λαγῶν, οἵτινες ἀφήνοντες τὰς κοίτας των ἐξέρχονται πρὸς εὐρεσιν τροφῆς. Οἱ κυνηγοὶ γνωρίζουσι τοῦτο καὶ ἀκριβῶς ὅταν πίπτῃ νέα χιών, 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 μακρὸν χρόνον. Ἐκδέρονται οἱ λαγοί, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς κάδου.

Πρὸς παρασκευὴν φαγητοῦ, ὅταν ἔλθῃ ὁ χρόνος τῆς κρεοφαγίας, ἐξάγεται ὁλόκληρος παστὸς λαγός, ἐξαρμυρίζεται 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 οὐσίαι 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. Ἀκριδῶς 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 κοιλίαν τοῦ χοίρου λίπος, τεμάχιον ἀρκετὰ μέγα, τὸ ὁποῖον βραζόμενον τρώγεται, ἀφοῦ κρυώσῃ. Μετὰ τοῦ προκοιλιοῦ καὶ τῶν ματιῶν βράζεται καὶ τὸ ἥπαρ καὶ ὁ σπλὴν τοῦ χοίρου καὶ οὕτω τρώγονται.

## Πατσιά.

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

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

Κατ' ἄλλον τρόπον καψαλίζονται αἱ τρίχες τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν ποδῶν καὶ ἀποτρίβονται διὰ μαχαιρίου ἐπὶ πολὺ, μέχρις ὅτου ἀποφιλωθῶσι τῶν τριχῶν· αὕτῃ εἶναι ἡ *καψαλιστὴ πατσιά*.



Ἡ τελευταία εἶναι ἡ μᾶλλον συνήθης πατσία, ἡ προτιμωμένη ἰδίως εἰς τὰ ὀρεινά.

Τὰ οὕτω ἀποψιλωθέντα βράζονται ἐπὶ πολὺ, 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 Ἀγίου Εἰσιλείου. Ἡ πρὸς τὸ νέον ἔτος νύξ ἀφιεροῦται εἰς τὴν γουρουνίσιαν πατσίαν. Παρασκευάζεται ὅπως ἀνωτέρω, βράζεται, τεμαχίζεται καὶ κενοῦται εἰς πινάκια. Ἀφήνεται οὕτω νὰ ψυγῇ καὶ πήξῃ. Οὕτως ἡ γουρουνίσια πατσία παρατίθεται εἰς πινάκια κατεψυγμένη καὶ πεπηγυῖα καὶ ἔχει γεῦσιν ἀρίστην. Χωρὶς γουρουνίσιαν πατσίαν δὲν ἐννοεῖται πρωτοχρονιά. Εἶναι οἶονεὶ παρακολούθημα, ὅπως τὸ χοίρειον κρέας τὰ Χριστούγεννα καὶ ὁ ἀμνὸς τὸ Πάσχα. Ἡ γουρουνίσια πατσία μάλιστα προσφέρεται καὶ ὡς δῶρον εἰς γείτονας.

### Κοκορέτσι καὶ σπληνάντερο.

Ἐκ τῶν ἐντοσθίων τοῦ σφαγίου κατασκευάζεται τὸ κοκορέτσι. Ἀποκόπτονται εἰς τεμάχια τὸ ἥπαρ, ὁ πνεύμων καὶ ὁ σπλήν 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 ὁποῖον ψήνεται εἰς τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κεκαυμένου κλιῶνου. Ἀποκόπτεται ἔπειτα εἰς τεμάχια καὶ τρώγεται· εἶναι δὲ νοστιμώτατον, διὰ τοῦτο παρ' Αἰτωλοῖς συνηθίζεται πολὺ. 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 μεζὲς παρ' Αἰτωλοῖς εἶναι τὸ σπληνάντερο ἢ σπληνί. Διὰ τὸ κατὰσκευασθῆ σχίζεται ὁ σπλήν κυριολεκτικῶς, ὥστε νὰ γίνῃ μία λωρίς· κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον σχίζεται καὶ μέρος τοῦ ἥπατος. Αἱ δύο αὗται λωρίδες ἔπειτα περιστρέφονται ὡς βόστρυχοι μετὰ λωρίδων ξυγκιοῦ καὶ εἰσβιβάζονται ἐντὸς τοῦ παχείος ἐντέρου τοῦ σφαγίου, ἀναστρεφομένου τοῦ ἐσωτερικοῦ τοῦ πρὸς τὰ ἔξω. Οὕτω γίνεται μακρὸν λουκάνικον, οὕτως εἰπεῖν, τὸ ὅποιον σουφλίζεται καὶ ψήνεται παρὰ τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κλιβάνου. Ψηνόμενον 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 ἀμφοτέρω, κοκορέτσι καὶ σπληνί. Πάντως ἐν ἐκ τῶν δύο κατασκευάζεται.

### Ἡ κότα.

Ἐκάστη οἰκία αἰτωλικὴ πρέπει νὰ τρέφῃ ὠρισμένον ἀριθμὸν ὄρνιθων, τὸ μὲν διὰ νὰ ἔχῃ τὰ ἀπαιτούμενα ψά, τὸ δὲ διὰ τὸ κρέας της, τὸ ὅποιον εἰς τὰ χωρία εἶναι πολλάκις δυσεύρετον, μάλιστα ὅταν ἀπροόπτως παρουσιασθῶσι ξένοι πρὸς φιλοξενίαν. Περίοδος, κατὰ τὴν ὁποίαν σφάζονται ὄρνιθες, εἶναι ἡ ἄνοιξις ἢ τὸ θέρος, ὅτε τρώγονται τὰ νεαρὰ κοτόπουλα, καὶ ὁ Ἰανουάριος, ὅτε σφάζονται παλαιαὶ ὄρνιθες, ὅθεν καὶ ἡ παροιμία· κότα πίπτα τὸ Γενάρη καὶ παπὶ τὸν Ἀλωνάρη.

Μετὰ τὴν μάδησιν, 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 ἡ 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 ὅποια πολὺ συνηθίζονται ἐν Αἰτωλῷ.

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

### Τὰ ψά.

Τὰ ψὰ ἐν Αἰτωλῷ προτιμῶνται τηγανιστά. Τὸ τηγανιστὸ <sup>1)</sup> 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 σπανίως παρασκευάζονται, οὐδέποτε δὲ μάτια.

Ψητὰ ψά συνηθίζονται τὸ ἐσπέρας τῆς Κυριακῆς τῆς Τυρινῆς. Ἐκαστον ἄτομον τῆς οἰκογενείας πρέπει νὰ θέσῃ εἰς τὴν στάκτην τὸ ἰδικόν του ψόν. Οὐτινος ἐφιδρώση, οὗτος θεωρεῖται ὡς ἔχων ὑγείαν.

Ὡὰ 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.

<sup>1)</sup> Τηγανιστὸ παραθέτει ἡ πενθερὰ εἰς τὸν γαμβρὸν κατὰ τὰς ἐπισκέψεις του ἐν καιρῷ τῆς μνηστείας του.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

## ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.

## Φασόλια.

Τὴν Μεγάλην τεσσαρακοστὴν 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, ὧων κλπ. Τὰς τεσσαρακοστὰς αὐτὰς τὸν πρῶτον ρόλον μεταξὺ τῶν φαγητῶν παίζουσι τὰ φασόλια. Εἰς ὁλόκληρον τὴν Αἰτωλίαν, ἀλλὰ πρὸ παντὸς εἰς τὰ ὄρεινά, καλλιεργοῦνται ἀφθόνως τὰ φασόλια, διότι καὶ εὐδοκιμοῦσι καὶ εὐχαρίστως τρώγονται.

Ξηρὰ φασόλια μαγειρεύονται ὡς ἐξῆς: Ποσότης ἡμισείας τοῦλάχιστον ὀκτῆς τίθεται ἐντὸς χύτρας μετὰ ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός. Μετὰ τὸν πρῶτον βρασμὸν ἀποστραγγίζονται, χυνομένου τοῦ πρώτου τούτου νεροῦ. Πληροῦται κατόπιν καὶ ἐκ δευτέρου ἡ χύτρα ὕδατος καὶ τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρός. Τώρα ἀφήνεται νὰ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ἐνῶ ἐν τῷ μεταξὺ ρίπτονται ἐντὸς καὶ κρόμμυα ἀποκεκομμένα καὶ πολλάκις τσιγαρισμένα. Τὰ φασόλια ἔνεκα τῆς πολλῆς βράσεως γαλακτώνουν, ἀλατίζονται καὶ λαδώνονται. Μετὰ τοῦτο εἶναι ἑτοιμα, κενώνονται καὶ τρώγονται. Αὐτὰ εἶναι τὰ σκέτα φασόλια. Πολλάκις εἰς τὰ ὄρεινά μέρη προσθέτουν καὶ μεριστικά, *δυάσμον*, *μαντανὸ* κ.τ.τ.

Μαγειρεύονται καὶ *γιαχνὶ* φασόλια. Καβουρντίζονται κρόμμυα εἰς τὸ τηγάνι καὶ τίθενται εἰς τὴν χύτραν· ἔπειτα ἐντὸς ρίπτουν τὰ φασόλια, ἔλαιον, πιπέρι 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 διαφοράν, 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 καταλληλότατα διὰ τὴν παραγωγὴν τῶν φακῶν. Οἱ κάτοικοι καλλιεργοῦσι καὶ τὸ ὄσπριον τοῦτο, τὸ ὅποιον, ὅταν εἶναι βραστέρον, εἶναι ἀπὸ τὰ νοστιμώτερα. Ποσότης φακῆς τίθεται εἰς τὴν χύτραν μετὰ ὕδατος, μισοβράζει καὶ ἀποστραγγίζεται. Ἐπειτα βράζει μετὰ νέου ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός, μέχρις οὗ γαλατώση. Κατὰ τὸ ἀποστράγγισμα ὁμως τίθενται ἐντὸς τῆς φακῆς κομμένα κρόμμυα καὶ λοβοὶ σκόρδων. Κατὰ τὸ γαλάτωμα ἐπιχέεται καὶ ἔλαιον καὶ οὕτω τὸ φαγητὸν εἶναι ἕτοιμον.

Ἡ φακή εἶναι φαγητὸν κατ' ἐξοχὴν τῆς δεκαπενθημέρου νηστείας τοῦ Αὐγούστου, διότι τότε ἀκριβῶς εἶναι καὶ νωπή, 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 πρωῒας, ὅτε θὰ μαγειρευθοῦν, καὶ διαστέλλονται. Τὴν πρωῒαν δὲ ἀπορρίπτονται τὰ μαῦρα ὡς μὴ βράζοντα, κόπτονται ἐντὸς κρόμμου, 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 τὴν νηστήσιμον περίοδον, τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων· ἀλλὰ καὶ μετὰ κρέατος γίνονται νοστιμώτατα. Τὰ χλωρὰ κουκιὰ γίνονται καὶ εἰς τὸ ταψὶ ἢ τὸν νταβᾶν, ψηνόμενα ὑπὸ γάστραν ἢ εἰς κλίβανον. Τὰ ξηρά πάντοτε μαγειρεύονται ὡς νηστήσιμα μὲ ἔλαιον καὶ οὐδέποτε πασχαλινά. Τὰ ξηρά γίνονται καὶ φάβα. Ἐν γένει τὰ κουκιὰ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν εἶναι καὶ ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα ὄσπρια.

### Μπίζια.

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

### Τὸ μπριάνι.

Ἀποκόπτονται κομμάτια κολοκυθιοῦ, 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 ὄρουζαν, 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 κῆποι τὴν ἄνοιξιν. Σπείρονται λοβοδιές, λάπατα, σπανάκια, μαρούλια. Φυτεύονται κρομμυδάκια, πράσσα, μαγγίπες (εἶδος κρομμύου διὰ τὸν χειμῶνα) καὶ κράμβαι. Ἐπίσης φυτεύονται ντομάτες· σπείρονται φασόλια, μακεδονήσι, μαντανός, σέλινα, μάραθος, καρυοφύλλι καὶ δυόσμος. Ὡς θερινὰ χρησιμοποιοῦνται 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 ωραία 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 ἐπέχουσι θέσιν ἄρτυματος. Ἐπίσης γίνονται καὶ γεμιστὲς με ὄρουζαν. 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, λαδώνονται καὶ τρώγονται.

Τὰ καμβρολάχανα εἶναι τὸ μόνον λαχανικὸν τῶν κήπων. Πάντοτε ὁμῶς 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 ἀκμαιόταται. Τὸ καμβρολάχανον μαγειρεύεται κατὰ διαφόρους τρόπους· καὶ μὲ ἔλαιον καπαμᾶς νηστήσιμος, ὁπότε λέγεται καπαμᾶς, καὶ ὡς σαλάτα. Ἐπίσης μαγειρεύεται μὲ κρέας καὶ ἰδίως χοίρειον· μὲ τὰ φύλλα τῶν καμβρολαχάνων γίνονται σαρμάδες, ὡς ἐλέχθη.

Τὰ καμβρολάχανα ὁμῶς ἀπολαύουσι μεγάλης ἐκτιμῆσεως ἐν τοῖς ὀρεινοῖς, διότι ἐξ αὐτῶν παρασκευάζεται ὠραία ἄρμιὰ ὡς ἐξῆς. Ἀναλόγως τοῦ μεγέθους χαράσσονται, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἅλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ταλάρου ἀρκετὰ κεφάλια ἢ καρδιές κατὰ στρώματα· χύνεται καὶ ἀρκετὸν ὕδωρ, πλακώνονται μὲ βαρεῖαν πέτραν καὶ πωματίζεται ὁ τάλαρος. Μετὰ τινὰς ἡμέρας γίνεται ἡ ζύμωσις τῶν κραμβῶν· ἔπειτα ἐπακολουθεῖ τὸ σύρσιμο. Ἀνοίγεται ὁ πῖρος τοῦ ταλάρου καὶ μεταγγίζεται τὸ ἄρμοζούμι ἀπὸ τὰ κάτω εἰς τὴν ἄνω ἐπιφάνειαν. Ἡ τοιαύτη μετακίνησις καθιστᾷ νοστιμωτέραν τὴν ἄρμιάν. Διὰ τὴν φαγωθῆν, ἀνοίγεται ὁ τάλαρος, ἐξάγεται μία ἢ ἡμίσεια κράμβη καὶ ἀρκετὸν ἄρμοζούμι. Κόπτεται ἡ κράμβη εἰς μικρὰ τεμάχια ἐντὸς πιάτου ἢ σαγανίου, χύνεται καὶ τὸ ἄρμοζούμι καὶ ἔλαιον, καὶ τὸ σαλατικὸν εἶναι ἕτοιμον. Εἶναι ἐκ τῶν ἀρίστων παστῶν, οὕτως εἶπεῖν, λαχανικῶν. Ἡ ἄρμιὰ παίζει σπουδαῖον ρόλον εἰς τὰ ὀρεινὰ τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὸν χειμῶνα, ἐν Μακεδονίᾳ δὲ πολὺ σπουδαιότερον· ἐκεῖ προτίθεται καὶ ὡς μεζὲς διὰ τὴν πόσιν ρακῆς, ὡς φροῦτον εἰς ξένους ἐπισκεπτομένους μίαν οἰχίαν.



### Σκορδαλιὰ ἢ ἀλιάδα.

Ἐκ τῶν σκόρδων, τὰ ὅποια φυτεύονται εἰς τοὺς Αἰτωλικοὺς κήπους, γίνεται καὶ ἡ σκορδαλιὰ ὡς ἄρτυμα διαφόρων φαγητῶν. Ἐντὸς ἰγδίου, ὅπως εἵπομεν, παρασκευάζεται αὕτη μὲ ψίχα ψωμιοῦ καὶ πολλάκις πυρῆνας καρύου 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 κρίμμου νωπὰ ἢ καὶ ξηρά, ἀπὸ διάφορα μεριστικά, ὡς μάραθον, μαντανό, σέλινα καὶ τὰ τοιαῦτα. Ὡραία σαλάτα γίνεται καὶ μὲ τρυφερά φύλλα κυάμων, μὲ φύλλα καρδιᾶς κράμβης καὶ μὲ παραπούλια, δηλαδὴ παραφυάδας κράμβης· ἐπίσης μὲ ντομάτες καὶ φασολάκια τρυφερά. Ἡ σαλάτα πάντως προϋποθέτει τὴν διὰ μαχαιρίου ἀποκοπὴν εἰς τεμάχια τῶν σαλατικῶν, τὸ ἀλάτισμα αὐτῶν ἐντὸς πινακίου καὶ τὴν ἀνάμειξιν ὄξους καὶ ἐλαίου.

### Πατάτες.

Οἱ κῆποι τῶν ὄρεινῶν ἰδίως Αἰτωλῶν καὶ τὰ ποτιστικὰ κτήματα γέμουσι πατάτας. Οἱ ὄρεινοὶ δυστυχῶς δὲν τρώγουσι τόσον τὴν πατάταν· τούναντίον τὴν χρησιμοποιοῦσιν ὡς τροφήν 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· μὲν ὁκὰ πατάτες, μία ὁκὰ ἐλιές.



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 ἢ 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 τοιούτους, γειτνιάζει (Μεσολόγγι, Αἰτωλικόν) καὶ αἱ λίμναι Τριχωνίς καὶ Λυσιμαχία τρέφουσι πολλοὺς ἰχθῦς. Εἰς τὰ ὄρεινὰ ὁμῶς σπανίζουσι τὰ τε νωπὰ καὶ τὰ ἀλίπαστα, ἐκτὸς τοῦ βακαλάου, ρέγγας καὶ σαρδέλας. Εἰς τὰ ὄρεινὰ νωποὺς ἰχθῦς παρέχουσιν οἱ ποταμοὶ Φεΐδαρις, 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**, **γλανίδια**, **θιρίγκια**, **μπριάνια** καὶ **χέλια**, καὶ τῶν ποταμῶν, ὡς εἵπομεν, **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 ὁμῶς προϋποτίθεται ὅτι εἰς ἕκαστον τρόπον μαγειρικῆς ἀπαιτεῖται ἔλαιον. Τὰ κεφαλικά, ὅταν εἶναι μεγάλα, μαγειρεύονται ὡς βραστά, μίκρὰ δὲ τηγανιστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Οἱ σπάροι γίνονται παστοὶ καὶ τρώγονται ὡμοί, ἀφοῦ ἐκδαρῶσι. Τὰ χέλια γίνονται ἢ ψητὰ ἢ εἰς τὸν νταβᾶν.

Τὰ **λιμναῖα στρωσίδια**, ὅταν εἶναι εἰς τὸν καιρὸν τῶν, ὄχι



κατὰ τὸν χρόνον τῆς γονιμοποιήσεως, τρώγονται βραστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Ὡς βραστὰ παρέχουσιν ἐξαίρετον ζωμόν. Αἱ τσουροῦκλες εἰς τὸν καιρόν των γίνονται βρασταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ τηγανिताί. Τὰ γλανίδια ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον μαγειρεύονται εἰς τὸν νταβᾶν, ἀλλὰ καὶ ὠραία πίττα δύναται νὰ παρασκευασθῇ δι' αὐτῶν, ἢ 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'.

### ΤΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

#### Τηγανίτες.

Κατὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ νέου ἐλαίου ἐν τοῖς πεδινοῖς συνηθίζεται νὰ παρασκευάζωνται τηγανίτες. Ἐπίσης καὶ κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς 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 πολτὸν σακχάρου.

Αἱ τοιοῦτου εἶδους τηγανίτες εἶναι ἀνεβατές. Γίνονται ὁμως



καὶ λειψές, δηλαδὴ 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. Ἀλευρον σίτου, ἀναμεμειγμένον μετ' ἐλαίου ἢ πολτοῦ σακχάρου καὶ μέλιτος, βράζεται ἐντὸς χύτρας ἀνακινούμενον διὰ κουτάλας. Μετὰ τινα ὥραν χύνεται ὁ πολτὸς 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.

### Μπακλαή ή μπακλαβās.

Θραύονται κάρυα καὶ καθαρίζονται, ἕως οὗ ἐτοιμασθῇ ψίχα, σούμπρα, ἡμισείας ὀκτῆς τοῦλάχιστον. Ἡ ψίχα αὐτὴ 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 μῆλα 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 συνήθως εἰς ποτήρια.

Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ κατασκευάζονται καὶ μὲ βύσινο, κορόμηλα, σταφύλια, καρύδια κλπ. Κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἑορτὰς τοὺς ἐπισκεπτομένους φιλεύουν γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ, ἀλλὰ καὶ παντεσπάνι, κουραμπιέδες, μπακλαῆ ἢ ραβανή. Τὰ τελευταῖα ταῦτα γλυκύσματα τὰ προσφέρουν μετὰ τὸ φίλευμα τυλιγμένα εἰς τὸ χαρτί : ἔτσι γιὰ τὸ καλό.



## ΠΙΝΑΞ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΞΕΩΝ ΔΗΜΩΔΩΝ

- ἀγανός σ. 93.  
 Ἅγιοι Ἀπόστολοι σ. 181.  
 Ἅγιος Βασίλειος σ. 196, 198.  
 Ἅγιος Γεώργιος σ. 116.  
 Ἅγιος Μάρκος σ. 52.  
 ἀγκούτσα σ. 12, 13, 15, 77.  
 ἀγκωνάρια σ. 41.  
 ἀέτωμα σ. 11, 36, 37, 44.  
 ἀκανθόχοιρον χορεύουν ἐπὶ τῷ ταψί σ. 52.  
 ἄκρη σ. 108.  
 ἀλαμπασάνικη λόγτζα σ. 19.  
 ἀλατολόι σ. 64.  
 ἀλατολόος σ. 64.  
 ἄλεσμα σ. 78.  
 ἀλιάδα σ. 134.  
 ἀλισσιόδα σ. 88, 89, 90. Βλ. καὶ θελό-  
   σταχτη  
 ἀλώγι σ. 12, 25.  
 ἀμπάρα σ. 22, 23.  
 ἀμπάρι σ. 15, 17, 78.  
 ἀμπατή βλ. ἀμπάρα.  
 ἀνκατωτό ψωμί σ. 108.  
 ἀνασπίνει τὸ κρασί σ. 83.  
 ἀνεδατός σ. 107, 108, 136.  
 ἀνθούλια σ. 83.  
 ἀντιστόλια σ. 44.  
 ἀνώγι σ. 6 καὶ.  
 ἀνωκώτωγο σπίτι σ. 29, 47.  
 ἀπλάδα σ. 59.  
 ἀποθήκη σ. 78 καὶ. Βλ. καὶ κατώγι.  
 ἀποκαμούσι σ. 86.  
 Ἀπόκρεω σ. 56, 113, 120, 121.  
 ἀπολυτὸ σκουτί σ. 98.  
 ἀραποσιτίσιο ψωμί σ. 107.  
 ἀρβάλι σ. 12, 56, 77.  
 ἀρέλεγος σ. 93.  
 ἀρμιά σ. 133.  
 ἀρμολοῦμι σ. 133.  
 Ἄρτα σ. 4.  
 Ἄρτοτινα σ. 3 καὶ.  
 ἄρτου ὀπτησις σ. 53, -παρασκευὴ σ. 91  
   καὶ, 107 καὶ, -εἶδη σ. 91 καὶ, 107 καὶ.  
 ἄρτυμένος σ. 114.  
 ἄσβεστος σ. 46, 50.  
 ἀσβεστόχτιστα σπίτια σ. 46.  
 ἀσκή σ. 85.  
 ἀσχοί σ. 105. Βλ. καὶ μουστιές, μασ-  
   σίνας, κρασάκι, λαδάκι, ματαράς.  
 ἀτόφος σ. 89.  
 ἀφτιά σ. 54.  
 ἀχούρι σ. 41.  
 ἀχυροκαλύδα σ. 37.  
 ἀχυρώνη σ. 24, 38, 40 καὶ.  
 ἄψητη ρακή σ. 86.  
 βαγένι σ. 82. Βλ. καὶ βαρέλι.  
 βαενάδες σ. 67.  
 βακκαλός σ. 135.  
 βακίζω σ. 65, 120.  
 βαρέλι σ. 82.  
 βαρελίτσα βλ. μπαρδάκα.  
 βασιλοκουλούρα σ. 109.  
 βασιλόψωμο σ. 109.  
 βεζούρα σ. 103.  
 βελαῶρες σ. 130.  
 βλαχοκιργιάρινες σ. 122.  
 Βλάχος σ. 58.  
 βουλόγυρος σ. 109, 110.  
 βούρτσα σ. 102.  
 βουρτσόξυλο σ. 102.  
 βουστίνα σ. 103.  
 βουτσέλι σ. 75.  
 βουτύρου παρασκευὴ σ. 102.  
 βραστὸ κρασί σ. 81.  
 βρεχτάρια σ. 64.  
 βριζόμια σ. 96.  
 βύσινο σ. 138.  
 γαδάθα σ. 59.  
 γαλαζόπετρα σ. 41.  
 γαλάριο σ. 6, 7, 11 καὶ, 17, 21, 24.  
 γαλατόπιττα σ. 114.  
 γάμος σ. 31, 60, 61, 71, 96, 109, 113,  
   117.  
 γάνα σ. 56.  
 γανωτήδες σ. 51.  
 γάστρα σ. 52, 107, 113, 127, 131,  
   132, 137.  
 γαστρίσιο ψωμί σ. 108.  
 γεμιστός σ. 132.  
 γιαιλικά σ. 76.  
 γικούρτη βλ. δικούρτη.  
 γικπράκια σ. 120.  
 γιαχνί σ. 118, 129, 135.  
 γιαχνιστός σ. 129.  
 γιδιά σ. 84.  
 γίνεται τὸ ψωμί σ. 107.  
 γιοματάρι σ. 83.  
 γικδέτοι σ. 55.  
 γκιούμι σ. 68 καὶ.  
 γκούσια σ. 127.  
 γλαβανή βλ. καταρράχτης.



γλανίδια σ. 114, 135.  
 γλανιδόπιττα σ. 136.  
 γλυκά τοῦ ποτηριοῦ σ. 87, 138 καί.  
 γλύνα σ. 124.  
 γοῖκος σ. 31, 35.  
 γόνα τοῦ τοίχου σ. 44.  
 γουδι σ. 61.  
 γουδοχέρι σ. 62.  
 γούρικος σ. 121.  
 γροθίρι σ. 10, 11, 13, 16.  
 γύρισμα στέγης σ. 46.  
 γυρίσματα σ. 51.  
 γωνιά σ. 12, 29, 53, 76 καί.  
 γωνολίθαρα σ. 12.  
 γωνόξυλα σ. 12.

δᾶδες σ. 28.  
 δάπεδον σ. 23.  
 δειπνῶν σ. 60 καί., 69.  
 δεισιδαιμονίαι σ. 58.  
 δεκαπενταύγουστο σ. 129, 130.  
 δένω σ. 138.  
 δέρνω γάλα σ. 102.  
 Δημητσανίται σ. 70.  
 διακούρτη σ. 104.  
 διακουρτολόος σ. 104.  
 διαάκκι σ. 97.  
 διχάλα σ. 37.  
 δοῦγες σ. 103.  
 δυάσμος σ. 126, 132.  
 δωμάτια σ. 30, 32, 34.

ἐλιές σ. 134.  
 ἐμπόριον ἀνταλλακτικόν σ. 134.  
 ἐνδυμάτων πλύσις σ. 88 καί.  
 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.

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

Ἡπειρος σ. 10, 19.

θειαφοκέρια σ. 101.  
 θελόταχτη σ. 88. Βλ. καὶ ἀλισσιδα.  
 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, πηλκονόπορτα σ. 28.

καθαλλάρης σ. 19, 44.  
 καθαδες 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.  
 καθάριο ψωμί σ. 107.  
 καθίσματα σ. 35.  
 κακάδι σ. 12, 56 καί.  
 καλαμποκίσιο ψωμί σ. 107.  
 καλαντζήδες βλ. γανωτήδες.  
 καλκάνι βλ. ἀέτωμα.  
 καλλιέργεια σ. 37.  
 καλύδα σ. 4, 35 καί., 37, 105.  
 καλύδι σ. 35.  
 καλυδιῶτες σ. 36.  
 καμαρούλα σ. 30.  
 καμβρολάχανα σ. 133.  
 κἀναλος σ. 86.  
 κανάτα σ. 76.  
 κανόνια σ. 13, 14, 25, 26, 31, 47.  
 καντηλέρι σ. 100 καί.  
 καπάκι σ. 56, 86.  
 καπαμάς σ. 117, 133.  
 καπνοδόχη σ. 29, 30, 34, 36, 39, 46.  
 κκράμπα σ. 102.  
 κκραμπόξυλο σ. 103.  
 κκρᾶρα σ. 104.  
 κκρᾶρι σ. 103.  
 κκρᾶς σ. 133, 134.  
 κκρύδια σ. 138.  
 κκρυοφύλλι σ. 132.  
 κκρῖα σ. 10.  
 κκσσίνι βλ. ἀμπάρι.  
 κκταπίδι σ. 8, 9.  
 κκταπιδόξυλο σ. 8, 9.  
 κκταρράχτης σ. 16.  
 κκτώγι σ. 6, 7, 15 καί., 25, 27, 31, 35.  
 κκτωγόπορτα βλ. θύρα.  
 κκυκιά σ. 61.  
 κκψαλιστός σ. 125.  
 κέντες βλ. ἀντιστύλια.  
 κεντηστό ψωμί σ. 109.  
 κεντρομηλιάς σ. 23.  
 κερამίδια σ. 45.  
 κέρανη σ. 14, 41.  
 κκσᾶς σ. 87.  
 κκφάλι σ. 113.



κεφαλικά σ. 135.  
 κεφτές σ. 120.  
 κηπευτικά εἶδη σ. 23.  
 κήπια σ. 22.  
 κηροπάτι σ. 81.  
 κιλίμισιο δισάκκι σ. 98.  
 κιπάπ σ. 121.  
 κιργιαρίνες σ. 123.  
 κλάπες σ. 9, 45.  
 Κλαψί σ. 4.  
 κλειδοπίνακο σ. 64.  
 κλιμαξ σ. 34.  
 κλόσσια σ. 97.  
 κόθρος σ. 60, 93.  
 κοίλιασμα τοίχου σ. 18.  
 κοκορέται σ. 126.  
 κολοκυθολέλουδα σ. 120.  
 κολοκυθόπιττα σ. 114.  
 κομματιάρικα σ. 50.  
 κοντοψάλλιδα σ. 45.  
 κόρα σ. 108.  
 κορόμηλα σ. 138.  
 κοσκινίζω σ. 91.  
 κόσκινο σ. 93.  
 κότα σ. 127.  
 κοτόπιττα σ. 114.  
 κουκιά σ. 131.  
 κούλια βλ. πύργος.  
 κούνια σ. 17.  
 κούπα σ. 70, 87.  
 κουλούρα σ. 107, 108.  
 κουραμπιέδες σ. 138.  
 κουρέτσα βλ. κουφίνα.  
 κουρήτα σ. 89.  
 κουρκούτη σ. 56, 59, 112.  
 κουτάλια σ. 105. Βλ. καὶ χουλιάρι.  
 κουτιά βλ. θωμάτια.  
 κούτουλας σ. 57, 105.  
 κουτσάνι σ. 66.  
 κουφίνα σ. 79.  
 κοφίνι σ. 88, 89.  
 κοφίνιασμα σ. 89.  
 κρασάσκι σ. 84.  
 κρατοκόπι σ. 64 κέ.  
 κρατόξυλο σ. 64 κέ.  
 κρατόπιττα σ. 114.  
 κρέκτος παρασκευή σ. 116 κέ., -δικτή-  
 ρησις σ. 121 κέ.  
 κρικέλλα σ. 9.  
 κρόμμου σ. 132.  
 κρομμυδάκια σ. 132.  
 κρότοι ἀποτρεπτικοί σ. 52.  
 κτίσται σ. 19, 47 κέ.  
 κυδώνι σ. 138.  
 κυνήγιον σ. 121 κέ.

λαγάνα σ. 110.  
 λαθάσκι σ. 85.  
 λαδικό βλ. λαδορρόι.  
 λαδορρόι σ. 63.  
 λαῖνα σ. 75, 124.  
 λάμπαι σ. 101.  
 Λαμπρή σ. 66, 109.  
 λαμπρόψωμο σ. 108.  
 λάπατα σ. 132.  
 λαπατόπιττα σ. 114.  
 λασπότοιχος σ. 50, -σπίτια σ. 46.  
 λάχανα σ. 132.  
 λαχανόπιττα σ. 114.  
 λεβάτι σ. 105.  
 λεγγέρι σ. 59, 62.  
 λειτουργιά σ. 53, 109.  
 λειτουργόπουλο σ. 109, 110.  
 λειψός σ. 107, 137.  
 λεχώνια σ. 109.  
 λιένη σ. 69.  
 λιθάρι σ. 41.  
 λοδοδιές σ. 132.  
 λόντζα σ. 17 κέ., 24, 28, 29, 30, 34,  
 47, 48.  
 λουδιά σ. 130.  
 λουκάνικα σ. 121.  
 λουλᾶς σ. 86.  
 λύχνος σ. 99.  
 λυχνοστάτης σ. 99, 100.

μαγειρειό σ. 30, 34.  
 μαγείρεμα σ. 59.  
 μαγγίπες σ. 132.  
 μαδτός σ. 125.  
 μακκρονάδα σ. 119.  
 μακκρόνια σ. 118.  
 μακκρονόπιττα σ. 115.  
 μακεδονήσι σ. 132.  
 Μακεδονία σ. 21.  
 μακρυαρίκι σ. 47.  
 μαμάκα σ. 127.  
 μαμαλίγγα σ. 56, 113.  
 μαντανός σ. 129, 132, 134.  
 μαντέμι σ. 41.  
 μαντική σ. 128.  
 μάντρα σ. 23.  
 μαντριά σ. 38.  
 μάραθος σ. 132, 134.  
 μαρίδες σ. 135.  
 μαροῦδες σ. 97.  
 μαρούλια σ. 132.  
 μασιά σ. 53, 54.  
 μασκαράδες σ. 56.  
 μασσίνα σ. 74, 84.  
 μαστραπᾶς σ. 68, 76.



ματαφημένη ρακή σ. 86.  
 ματαρᾶς σ. 105.  
 ματέρια σ. 22. Βλ. καὶ πᾶτρα.  
 μάτια σ. 128.  
 ματιές σ. 125.  
 μαχιᾶδες σ. 22, 44.  
 Μεγάλη Ἑβδομάς σ. 116.  
 Μεγάλη Τεσσαρακοστή σ. 129.  
 μέγας σ. 17, 27.  
 μεζές σ. 133.  
 μελισσοτροφία σ. 37.  
 μελόπιττα σ. 126.  
 μεντερίκια σ. 30. Βλ. καὶ μιντέρια.  
 μεριστικὴ σ. 125, 129.  
 μεσάλι σ. 61.  
 μεσάντρα σ. 30.  
 μεσιὰ σ. 108.  
 μεσόπορτα σ. 11.  
 μέτρα σ. 57, 104, 106.  
 μῆλο σ. 138.  
 μιντέρια σ. 28.  
 μισηοκάρα σ. 72.  
 μισοσάκκι σ. 96.  
 μονόπλατο καλύδι σ. 36.  
 μονόσπιτο σ. 24, 25, 27, 47.  
 μονιὰ σ. 124.  
 μουμουδιάζω σ. 130.  
 μουσούντρα σ. 115.  
 μουστιὰ βλ. μασσίνα.  
 μουστοπιττα σ. 116.  
 μπακιλαδᾶς σ. 137.  
 μπακκλαή σ. 137, 138.  
 μπάλα σ. 18, 45.  
 μπαλιάτσα βλ. κανάτα.  
 μπαμπανέτσα σ. 115.  
 μπαρδάκα σ. 74, 105.  
 μπαλτές σ. 87, 119, 129.  
 μπίζια σ. 131.  
 μπιρμπιλόνια σ. 112.  
 μπόκλιζα σ. 63.  
 μπολογούρι σ. 111.  
 μπομπότα σ. 110.  
 μπότι σ. 75, 87.  
 μποτίλιες 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.  
 μυζηθρόπιττα σ. 115.

νερό σ. 129.  
 νεροδάρελλα σ. 66 κέ.  
 νηστεία σ. 129. Βλ. καὶ Σαρανταήμερο,  
 Μεγάλη τεσσαρακοστή, Δεκαπενταύγου-  
 στο, Ἅγιοι Ἀπόστολοι.  
 νηστήσιμος σ. 129 κέ.  
 νιγούμι βλ. γκιούμι.  
 νταδᾶς σ. 54, 135.  
 νταμουζάνα σ. 72.  
 ντιδάνι σ. 28.  
 ντιδέτικο σπῖτι σ. 25 κέ.  
 ντομάτες σ. 132.  
 ντοματοσαλάτα σ. 132.  
 ντορός σ. 124.  
 ντουλάπι σ. 14, 15.

ξαγλίστρα σ. 121.  
 ξανάρτυγος σ. 114.  
 ξάρα σ. 93, 94. Βλ. καὶ σῖτα.  
 ξέδγαλμα σ. 90.  
 ξεδγάνω ρούχα σ. 88.  
 ξειδοδάρελο σ. 83.  
 ξεροτηγανίζω σ. 55.  
 ξεσπαιριστός σ. 130.  
 ξεψαχνίζω σ. 124.  
 ξηρότοιχος σ. 50.  
 ξύγκι σ. 127.  
 ξυλοδέματα σ. 42.  
 ξυλοστέφανα σ. 82.  
 ξυλοχούλιαρα σ. 58.  
 ξύνα σ. 103.  
 ξυνόγαλο σ. 103.  
 ξύστρα σ. 92, 114.  
 ξωμάχοι σ. 4, 37.

οἰκογενειῶν συμβίωσις σ. 21 κέ.  
 οἰκοδομική σ. 41.  
 οἴνου παρασκευὴ σ. 73, 80 κέ.  
 ὀκάρα σ. 72.  
 ὀντάς, -μουσαφίρ ὀ. σ. 28, 30, 47.  
 ὄξος σ. 83.  
 ὀστρέχα σ. 45.  
 ὄψεων ἀποτροπή σ. 52.

παγούρι σ. 70.  
 παλκογόπορτα βλ. θύρα.  
 πάνα σ. 89.  
 παντεσπάνι σ. 138.  
 παπᾶς σ. 44.  
 παράθυρα σ. 11, 13, 14, 16, 25, 26, 31,  
 33, 38, 47.  
 παραθύραι σ. 11, 14, 16.  
 παραπούλια σ. 134.  
 παρετυμολογία λαϊκῇ σ. 4.



παροιμία σ. 58, 79, 80, 127.  
 παστό σ. 121.  
 Πάσχα σ. 116, 121, 126, 128. Βλ. καὶ  
 Λαμπρή.  
 πασχαλινός σ. 131, 132.  
 πάτα σ. 81.  
 πατάτα σ. 134.  
 πάτερα σ. 11, 14, 15, 43, 44.  
 πατητής σ. 73.  
 πάτος σ. 28.  
 πατσιά σ. 125.  
 πάτωμα σ. 11 κέ, 25, 26, 31, 43.  
 πάχνα σ. 11.  
 παχνί βλ. πάχνα.  
 πελεκῆνος σ. 89, 92.  
 πεντακοσάρα σ. 72.  
 περίπατος σ. 15, 44.  
 περόνια βλ. καρφιά.  
 πέστροφα σ. 135.  
 πέτρα σ. 95, 111 κέ, 113, 137.  
 πετράλων σ. 37.  
 πετρόπιττα σ. 113.  
 πετσώνω σ. 122.  
 πηροῦνι σ. 59.  
 πιάσματα σ. 77 κέ.  
 πιάτα σ. 62.  
 πιπεριάς σ. 133.  
 πίσος σ. 81, 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.  
 πλοκός σ. 39.  
 πνίγω σ. 110.  
 ποδιά τῆς 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.  
 πράσινα σ. 132.  
 πρασόπιττα σ. 114.  
 πρέντζα σ. 64, 103.  
 πρεντζόπιττα σ. 115.  
 προζυμιολός σ. 94.  
 προζυμόπιττα σ. 115.  
 προθάλαμος σ. 34.

προίξ σ. 57, 96, 97.  
 προκοίλι σ. 125.  
 προπόσεις σ. 70 κέ.  
 προσανατολισμός οἰκίῳ σ. 4 κέ, 17, 29 κέ,  
 34.  
 πρόσφορο σ. 109.  
 πρωτομάστορας σ. 41.  
 πρωτορράκι σ. 86.  
 πρωτοχρονιά βλ. Ἅγιος 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.  
 ρακοκάζανο σ. 85.  
 ρακοπότηρα σ. 76.  
 ράφι σ. 29.  
 ρέγγα σ. 13 σ.  
 ρεζέδες σ. 8, 9.  
 ρητοινοκέρια σ. 101.  
 ρίγας σ. 10.  
 ρίχνω ψωμί σ. 107.  
 ριχτή λόντζα σ. 18, 34. Βλ. καὶ λόντζα.  
 ρυζόπιττα σ. 115.  
 σαγάνι σ. 59, 62, 126.  
 σάκκα σ. 96.  
 σακκάλευρο σ. 96.  
 σακκί σ. 95.  
 σάκκοι σ. 95 κέ.  
 σακκόσκοινο σ. 96.  
 σακκούλι σ. 97.  
 σακκουλόσκοινο σ. 97.  
 σάλα σ. 35.  
 σαλάτες σ. 134.  
 σαλότο βλ. προθάλαμος.  
 σάλωμα σ. 38.  
 σαρκαστικόνος σ. 114.  
 Σακραντήμερο σ. 114, 123.  
 σαρδέλα σ. 135.  
 σαρμάδα σ. 120, 133.  
 σάτσι βλ. γάστρα.  
 σέλινο σ. 132, 134.  
 σηκώματα σ. 37.  
 σιδεροστιά σ. 76, 86.  
 σιδεροτήγανο σ. 55.  
 σίτα σ. 93.  
 σιτίζω σ. 91.  
 σκάρα σ. 65.  
 σκαφίδι σ. 89, 91, 92.



- σκέτος σ. 129.  
 σκευή μαγειρικά σ. 51 κέ.  
 σκιμπαύλα σ. 84.  
 σκορδαλιά σ. 62, 134.  
 σκουτί σ. 98.  
 σκούφια 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.  
 σουφλιμάς σ. 121.  
 σουφριγάδα σ. 118. Βλ. και στιφάδο.  
 σοφράς σ. 60.  
 σπανάκια σ. 132.  
 σπανακόπιττα σ. 114.  
 σπαρχγγιά σ. 81.  
 σπάροι σ. 135.  
 σπληνάντερο σ. 126.  
 σπληνί σ. 127.  
 σπίτια παλαιότατα σ. 3 κέ., -'Ηπείρου  
 σ. 10, 19, - τετράγωνα σ. 32, 48, - νεώ-  
 ταρα σ. 34, άσβεστόχτιστα σ. 46, λα-  
 σπότοιχα σ. 46.  
 σπιτοκάλυδο σ. 36.  
 σπούρνη σ. 108.  
 στάβλος σ. 25, 32, 35, 41.  
 σταλαματιά 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 άλαρο σ. 4 κέ., - διπλό σ. 20, -  
 συνδυασμός προς ντιδέτικο σ. 27, 37, 47.  
 στιφάδο σ. 118 κέ.  
 στοιχειώσεις σπιτιού 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.  
 ταδάνι σ. 29, 47.  
 ταλάρα σ. 73.  
 τάλαρος σ. 73, 102, 137, 133.  
 ταμπάνι σ. 17, 19, 24.  
 ταράττα σ. 4, 39 κέ.  
 ταρκάσα σ. 116.  
 τάσι σ. 70, 76, 105.  
 τάφα σ. 51.  
 ταφάκι σ. 51.  
 ταφί σ. 51, 135, 137, μεσαικό σ. 51, 108.  
 ταφολόος σ. 14.  
 τέμπλα βλ. στρωπίττα.  
 τέντζερες σ. 56.  
 ταντομάτα σ. 103.  
 τετράγωνο σπίτι σ. 32.  
 τεχνίται βλ. βαενάδες, γανωτήδες, κα-  
 λαντζήδες, καζαντζήδες, τσιτσάδες, κα-  
 δάδες, τουρκόγυφτοι, πελεκάνοι, φανο-  
 ποιοί.  
 τζάκι βλ. καπνοδόχη.  
 τζάμια σ. 31, 47, 48.  
 τηγάκι σ. 55.  
 τηγανίζω σ. 55.  
 τηγανιστό σ. 55, 128, 135.  
 τηγανίτες σ. 55, 136.  
 τοίχοι σ. 17, - οίκοδομή σ. 42, - δικκόσμη-  
 σεις σ. 32.  
 Τουρκόγυφτοι σ. 77.  
 τουρσί σ. 132.  
 τράβα σ. 81.  
 τράβημα σ. 81.  
 τρακάδα σ. 25.  
 τραδόσκακκοι σ. 96.  
 τραπεζονιά σ. 17, 73, 80.  
 τράστο σ. 97.  
 τραχανάς σ. 55, 73, 110 κέ., 116, 118.  
 τραχανόπιττα σ. 115.  
 τριανταφυλλόξαιδο σ. 83 κέ.  
 τριψτάδες σ. 112.  
 τριψτός τραχανάς σ. 111.  
 τροφάι σ. 55, 59, 62, 64, 66, 73, 103,  
 107 κέ.  
 τσαντήλα σ. 96, 106.  
 τσάρκοι σ. 39.  
 τσιάντσιμα σ. 44. Βλ. στέγαις.  
 τσιγαρίθρα σ. 124.  
 τσιγαρίζω σ. 55, 117.  
 τσιμπίδα 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.  
 υπόστεγον σ. 80.



- ὕψωμα σ. 109.  
 φάδα σ. 131.  
 φακὴ σ. 130.  
 φανοποιοὶ σ. 100.  
 φασολάκι σ. 134.  
 φασόλια σ. 129 καί.  
 φεγγίστρα βλ. φεγγίτης.  
 φεγγίτης σ. 13, 16, 25.  
 φεῖδαρις σ. 135.  
 φίλεμμα σ. 88.  
 Φιλιά σ. 87.  
 φιλοξενία σ. 27.  
 φλαούνα σ. 110.  
 φλέγγα σ. 108.  
 Φλέγγας σ. 108.  
 φουκέρια βλ. θειαφοκέρια.  
 φουρνίσιο φωμί σ. 108.  
 φράχτη σ. 22 καί.  
 φύλλα σ. 95, 111.  
 Φῶτα σ. 68.  
 φωτισμός σ. 11, 13, 21, 25, 98 καί.  
 χαδάνι σ. 62, 137.  
 χαλκοτήγανο σ. 55.  
 χαμόγειο σ. 23.  
 χαμοκούκι σ. 108.  
 χειμωνιάτικο σ. 34.  
 χειροτεχνία σ. 58.  
 χέλια σ. 135.  
 χιλιάρα σ. 72.  
 χονδρικά ζῶα σ. 6.  
 χοντρόγαλο σ. 102, 110.  
 χοντροσιτίζω σ. 94.  
 χουλιάρια σ. 58.  
 χουλιάρη σ. 58.  
 Χριστούγεννα σ. 66, 109, 114, 124, 126.  
 χριστόφωμο σ. 108.  
 χταπόδι σ. 130.  
 χυλόπιττες σ. 112.  
 χωματάλωνο σ. 37.  
 χωματόσπιτο σ. 25.  
 ψαλλίδια σ. 22, 45.  
 ψάρια σ. 135 καί.  
 ψαρόπιττα σ. 114.  
 ψητά σ. 116.  
 φιλόσιτα σ. 94.  
 φιλοσιτίζω σ. 94, 95.  
 φίχα σ. 137.  
 φωμί σ. 107 καί.-για γάμο σ. 109, για λε-  
 χώνα σ. 109. Βλ. καὶ ἄρτος.  
 ψῶν παρασκευή σ. 128.

## ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

- Σελ. 14, 12 ἀντί, ὡς δεικνύει κτλ. γρ. Ταυρολόον δεικνύει...  
 Σελ. 64, 1 κάτωθεν ἀντί δακτυλοειδές γρ. δακτυλιοειδές.  
 Σελ. 84, ἀντί συμπαύλα γρ. σκμπαύλα.  
 Σελ. 85, 13 κάτωθεν, ἀντί οἴτου γρ. οἴνου.  
 Σελ. 104, 2 κάτωθεν ἀντί Ὀρθιο διαουριολόον γρ. Διαουριολόον



330 14701-  
H. X. Duvich  
Naima







## ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ

---

- 1) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Α'. Ἐν Ἀθήναις 1920. 8ον σελ. 304.—Τιμᾶται δραχμὰς 10.
  - 2) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Β'. Ἐν Ἀθήναις 1921. 8ον σελ. 375.—Τιμᾶται δραχμὰς 10.
  - 3) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνικὴ Λαογραφία. Μέρος Α'. Μνημεῖα τοῦ λόγου. Ἐν Ἀθήναις 1923. 8ον σελ. 446.—Τιμᾶται δραχμὰς 15.
  - 4) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνικὴ Λαογραφία. Μέρος Β'. Αἱ κατὰ παράδοσιν πράξεις..... Προπαρασκευάζεται.
  - 5) **Δημ. Δουκοπούλου**, Αἰτωλικαὶ οἰκήσεις, σκεύη καὶ τροφαί. Μετὰ εἰκόνων καὶ σχεδίων. Ἐν Ἀθήναις 1925. 8ον σελ. η' + 145.—Τιμᾶται δραχμὰς 30.
- 

## 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. ΣΤ'. 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.
-



