

Γίλησίον τῆς παραχλίου πόλεως Πάλου ἐγέρεται ἐπὶ λόφου φιλοῦ καὶ πετρώδους ἀρχαῖς μονὶ φραγκισκανῶν, ἡ μονὴ La Rabida. Εἰς τὸν ἐπισκεπτόμενον σήμερον αὐτὴν δεικνύουσιν οἱ μοναχοὶ μικρὸν σταυρὸν ἐν τῷ προσῳ λίθῳ εἰς τοῦτο τὸ μέρος ἔξηντλημάνες καὶ τὸν ἄρτον δι' αὐτὸν καὶ τὸν μικρὸν τὸν μίον Διάσγον (1) ζητῶν προσέπεσεν ὁ Κολόμβος ἐν ἔτει 1491. Ἀπὸ τῶν παραχλύρων τῆς μονῆς, εἰς ἓν διαμερίσμα τῆς διποίας εἶναι σήμερον ἀπεικονισμέναι σκηναὶ ἐκ τῶν ταξειδίων τοῦ Κολόμβου, ἔκώλυτον φέρεται τὸ βλέμμα ἐπὶ τὸν ὥκεανόν· ἐνταῦθα δὲ ποὺ τῆς ἀπόφεως ταύτης τῆς θαλάσσης ἔξιστόρησεν ὁ ζένος εἰς τοὺς μοναχοὺς τὴν δεινόν του καὶ διηγήθη τὰ τολμηρὰ του σχέδια καὶ τὰς φευσθέσις ἐλπίδες του. Οἱ φραγκισκανοὶ εὐθὺς ἀνεγνώρισαν ὅτι τῆς φρονήσεως ἡτο νὰ μείνῃ εἰς τὴν ὑπηρεσίαν τῆς Ἰσπανίας ὁ ζένος. Κατ' εὐτυχῆ σύνπτωσιν εἰς αὐτῶν, ὁ πατήρ Juan Perez de Marchena, ἡτο πνευματικὸς τῆς θασιλίσσης Ἰσαβέλλας· οὗτος δὲ ἐμεσολάβησεν μεταξὺ αὐτῆς καὶ τοῦ Κολόμβου. Τὸν Ἰανουάριον τοῦ 1492 ἡ Γρενάδα παρεδόθη τὴν παράδοσίν της ἐπηκολούθησεν συμφωνία μεταξὺ τῆς Αὐλῆς καὶ τοῦ Κολόμβου· τρία πλοῖα ἔξοπλίσθησαν διὰ τὸν πρὸς δυσμάς πλοῦν καὶ τῇ 3 Αὔγουστου ὁ στολίσκος ἀπέπλευσε τοῦ λιμένος τῆς Πάλου.

Ἐνδιαφέρον νομίζομεν ὅτι εἶναι νὰ γνωσθῇ σήμερον ὅτε ἐκατοντάδες χιλιάδων καὶ ἐκατομμύρια ἔτι δι' ἔξερευνητικὰς χωρῶν ἀποστολὰς διεπανῶνται, τὸ ποσὸν τὸ ὑποτὸν ἡ Ἰσπανικὴ κυβέρνησις ἐδαπάνησε διὰ το πρῶτον ταξειδίον τοῦ Κολόμβου, τὸ ἐπισημότερον δὲ τῶν τότε. Τὸ ποσὸν τοῦτο ἀνήλθεν ἐν ὅλῳ εἰς 1,140,000 μαραθεδίων, ποσὸν ὅπερ ἀντιστοιχεῖ πρὸς 29,184 μάρκ. μόνον.

Τι ἔσκοπει ὁ Κολόμβος διὰ τοῦ πρώτου ταξειδίου του νὰ ἐπιτύχῃ ἔχει σαφέστατ' ὁ ἴδιος ἐκθέσει εἰς δοσα δι' αὐτοῦ νὰ κατορθώσῃ ὑπέσχετο ἐν τῷ πρὸς τὸν Φερδινάνδον καὶ τὴν Ἰσαβέλλαν ἐγγάφῳ του. Λέγει δηλ. ἐν αὐτῷ.

«Μετὰ τὴν κατὰ τὸ ἐνεστός ἔτος ἀποπεράτωσιν τοῦ πολέμου τοῦ κατὰ τῶν Μαυριτανῶν, οἵτινες ἐδέσποζον ἔως τότε τῆς Εὐρώπης, καὶ τὴν σύναψιν τῆς εἰρήνης ἐν τῇ πόλει Γενένδα εἶδον τῇ δευτέρᾳ Ἰανουάριον τοῦ αὐτοῦ ἔτους τὰς σημαίας τῶν Ὑμετέρων Μεγαλειοτήτων ἐπὶ τῶν τοιχῶν τῆς Ἀλάμπρας νὰ κυματίζωσιν καὶ τὸν βασιλέα τῶν Μαυριτανῶν συρόμενον ἔξω τῶν πυλῶν τῆς πόλεως καὶ τὰς χειρας τῶν Ὑμετέρων Μεγαλειοτήτων ἀσπαζόμενον.

Κατὰ τὸν αὐτὸν μῆνα ἀπεφάσισαν αἱ Ὑμέτεραι Βασιλικαὶ Μεγαλειοτήτες ἐν τῇ ἰδιότητι Ὑμῶν ὡς χριστιανῶν καθολικῶν καὶ ὡς ἔχθρων τοῦ Μωαμεθισμοῦ καὶ πάσης ἄλλης αἱρέσεως καὶ εἰδωλολατρείας, ν' ἀποστείλω-

τύχης τῶν καταδρομῶν "Ιδε Biographie Generale F. Didot - 'Ἐπὶ τῇ εὐκαὶ, ἵψα ταύτη καλὸν νομίζομεν νὰ σημειώσωμεν ὅτι οἱ γερμανοὶ δείκνυνται ἐν γένει πολὺ τὸν Γάλλων αὐστηρότεροι εἰς τὰς περὶ τοῦ Κολόμβου κρίσεις των. Σ. τ. M.

(1) Diego εἰς τὴν Ἰσπανικὴν ὁ Ιάκωβος. Σ. τ. M.

λωσιν ἐμὲ τὸν Χριστόφορον Κολόμβον πρὸς τὰς χώρας τῶν Ἰνδιῶν περὶ ὧν ἔδωσα εἰς τὰς Ὑμετέρας Μεγαλειοτήτας πληροφορίας τινᾶς καὶ νὰ συστήσωσιν ὡς ἀπεσταλμένον των πρὸς τὸν Μέγαν Χάν, πρὸς τὸν Βασιλέα δηλ. τῶν Βρετανῶν, ὅστις καὶ ἀλλοτε ἀπὸ τῆς Ῥώμης διδασκαλούς τῆς ὑπερχριστικῆς ιμῶν πίστεως εἶχε ζητήσει. Τοῦτο δὲ "Ἄγιος Πατήρ οὐδέποτε ἐπέτυχε πολλοὶ δὲ λαοὶ ἀπέθανον ἔκπτοτε ἐν τῇ εἰδωλολατρείᾳ καὶ ἀμαρτίᾳ.

"Απεφάσισαν αἱ Ὑμέτεραι Μεγαλειοτήτες ν' ἀποστείλωσιν ἐμὲ τὸν Χριστόφορον Κολόμβον εἰς τὰς εἰρημένας τῶν Ἰνδιῶν χώρας ὅπως γνωρίσω τοὺς ἡγεμόνας αὐτῶν καὶ τοὺς λαοὺς καὶ ὅπως ἔξερευνήσω τὴν κατάστασιν των, τὴν ἀνάπτυξιν καὶ τὴν ἔθιμα, ἵνα ἐπιτυχῶς ἐπιληφθῶμεν τῆς ἐν αὐτοῖς εἰσαγωγῆς τῆς ὑπερχριστικῆς ιμῶν θρησκείας. Δὲν μοὶ ἀνέθηκαν δὲ διὰ Ἑηρᾶς πρὸς τὸν 'Ἀνατολὴν νὰ πορευθῶ, ὡς μέχρι τοῦδε ἐγένετο, ἀλλὰ διὰ τῆς πρὸς δυσμᾶς κατὰ θάλασσαν ὁδοῦ τὰς Ἰνδίας ν' ἀναζητήσω, πρᾶγμα τὸ διποῖον ὑπὸ οὐδὲνις μέχρι τοῦδε, καθόσον ἡξύρομεν, ἐπεχειρήθη.

"Η ἐντολὴ αὕτη ὁ χάρτης τοῦ Τοσκανέλη καὶ τὰ ἐν τῇ *Imago Mundi* ἀναγραφόμενα ωδήγησαν κατόπιν τὸν Κολόμβον καθόλου καὶ μόνον ὅταν συμπαραβάλωμεν τὰ γεγονότα δυνάμεθα κατ' ἀξίαν νὰ ἐκτιμήσωμεν τὰς ἀποφάσεις καὶ τὰς ἐνέργειας τοῦ ἀνδρὸς τούτου, ὅστις δὲν ἐζήτει τοὺς παλαιοὺς χάρτας συμφώνους πρὸς τὰς ἀνακαλύψεις νὰ καταστήσῃ, ἀλλὰ μᾶλλον ταύτας συμφώνως πρὸς ἐκείνους νὰ ρυθμίσῃ. Διὰ τοῦτο καὶ ἀκλόνητον εἶχε τὴν ἰδέαν ὅτι ἐφθασεν εἰς τὰς Ἰνδίας ἐκλαμβάνων τὴν 'Αιτήν ὡς τὴν νῆσον Σιπάγγου καὶ συντάξαι ἐν Κούβῃ ἔγγραφον πιστοποιοῦν τὴν εἰς τὴν Ἀσίαν ἀφίξιν του

(Ἔπειται τὸ τέλος).

ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΥΠΟ

Π. Δ. ΖΑΧΑΡΙΑ Δρος Φ. E.

Κρέας κοινῶς καλοῦμεν τοὺς μῆνας τῶν χορτοφάγων μαστοφόρων (καὶ τῶν πτηνῶν) μετὰ ποσότητος τινος λίπους καὶ ὄστῶν.

Οἱ μῆνες ἔχουσι σχῆμα ἀτρακτοειδές, δηλ. ἐν τῷ μέσῳ ἔξαγκωμένον, περιβάλλονται δὲ ὑπὸ λεπτῶν λευκῶν ἴνωδῶν θηκῶν, αἵτινες εἰς τὰ λεπτὰ τῶν μυῶν ἀκροληγούσιν εἰς τοὺς τένοντας, δι' ὧν οἱ μῆνες στερεούνται ἐπὶ τῶν ὄστῶν ἔνεκα τῆς γλοιτίνης, (1) ἢν περιέχουσι· συ-

(1) Η γλοτίνη ἡ ζωϊκὴ δόλα εύρισκεται καὶ ἐν τοῖς ὄστοις, ἐν τοῖς ἴχθύσιν κτλ. ἔξαγεται δὲ ἐκ τῶν οὐσιῶν τούτων, ἀφοῦ πρῶτον δι' ὅστεαν ἀπομακρύνθωτι τὰ ἀνόργανα συστατικά, διὰ πραταταμένης ζέσωσις ἐν ὅδατι, ἐψ φιλοτείται. Ἐν ψυχρῷ ὅδατι ἔσογκούσται, ἀλλὰ δὲν διαλύεται. Ἀχάθαρτος μὲν εἶναι μᾶλα σκοτεινῶς κιτρίνη (ὅστεοκόλλα, ιχθυόκόλλα), καθαρὰ δὲ χρυσός (gelatine). Διαλειμμένη ἐν ἀραιῷ καυστικῷ κάλει ἀποτελεῖ τὴν ύγρὰν κόλλαν (colle forte).

νίστανται ἐκ λεπτοτάτων ίνῶν, συνδεομένων διὰ συνδετικοῦ ιστοῦ. (1) Διαποτίζονται ύπὸ τοῦ κρεατικοῦ υγροῦ μεταξὺ δὲ τῶν θηκῶν καὶ τοῦ συνδετικοῦ ιστοῦ ἀποτίθεται τὸ λίπος ἐν ιδίοις λιπώδεσι κυττάρωις. — Εκάστη τῆς συνίσταται ἐκ σαρκώδους μάζης περιβαλλομένης ύπὸ λευκοῦ λεπτοτάτου καὶ διαφανοῦς περιβλήματος (σαρκειλήματος). Τὸ κύριον συστατικὸν τῆς σαρκώδους μάζης εἶναι ἡ ίνικὴ, οὐσία ἀνάλογος πρὸς τὸ λεύκωμα τῶν ὥσην, ἡ τις πηγυνυμένη μετὰ τὸν θένατον, γίνεται αἴτιος τῆς ἀκαμψίας τῶν πτωμάτων — Τὸ κρεατικὸν υγρὸν περιέχει ἐν διαλύσει διαφόρους οὐσίας ὄργανικὰς καὶ ἀνοργάνους ἢ ἐκ τοῦ αἷματος ἐκκρινομένας ἢ ἐξ ἀνταλλαγῆς οὐσιῶν ἐν τοῖς μυσὶ παραγομένας ὡς π. χ. καρνίνην, κρεατίνην, κρεατίνην κτλ. ίνωσίτην (μυϊκὸν σάκχαρον), γαλακτικὸν ὄξυν, ἔκχυλοισματικὰς οὐσίας, (2) χλωριοῦχον κάλιον, χλωριοῦχον μαγνήσιον κτλ.

Τὸ κρέας εἶναι ἐκ τῶν κυριωτέρων τροφῶν τοῦ ἀνθρώπου. Τροφαὶ καλοῦνται μίγματα θρεπτικῶν οὐσιῶν ἢ ὡς τοιαῦται ἐν τῇ φύσει ἀπαντώσαι ἢ τεχνητῶς παρασκευαζόμεναι (ἐδέσματα). Αἱ θρεπτικαὶ οὐσίαι εἶναι χημικαὶ ἐνώσεις ὄργανικαι (καὶ ὄλιγαι ἀνόργανοι ὡς τὸ μαγνειρικὸν ἀλᾶς, φωσφορικά τεναὶ ἀλατα καὶ τὸ εἰσπνεόμενον ἐκ τοῦ ἀέρος ὄξυγόνον) περιέχουσαι τὰ συστατικά, ὡν τὸ σῶμα χρήζει πρὸς συντήρησίν του. Διακρίνομεν τρεῖς τάξεις θρεπτικῶν οὐσιῶν.

1) Τὰ λευκωματοειδῆ (λεύκωμα ὥση, ίνικὴ, τυρίνη) ἢ πρωτείνας. Οὕτω καλοῦνται οὐσίαι σύνθετοι ἐξ ἀνθρακοῦ, ὑδρογόνου, ὄξυγόνου, ἀζώτου, καὶ ὄλιγου θείου ἐνίστε δὲ καὶ φωσφόρου, σχηματιζόμεναι ἐν τοῖς φυτοῖς, εἰς τὸν ζωϊκὸν δὲ ὄργανισμὸν ἔτοιμοι προσαγόμενοι καὶ γὰρ πλευστον μέρος τῶν στερεῶν οὐσιῶν τῶν ιστῶν αὐτοῦ καὶ τοῦ αἷματος ἀποτελοῦσαι.

2) Τὰ λίπη (στέατα καὶ ἔλαια), ἀτιναὶ σχηματιζόνται καὶ ἐν τοῖς φυτοῖς καὶ τοῖς ζῷοις. Ταῦτα οὗτε διαλύονται οὗτε ἀναλιγνύονται μεθ' ὑδατοῦ ἢ ὡς ὅμως τοῦτο περιέχη καὶ οὐσίας βλεννώδους ἢ κομμιώδους συστάσεως, τότε μένουσιν ἡωρημένα ἐν αὐτῷ ύπὸ τὴν μορφὴν μικροτάτων σταγονιδίων δίδοντα αὐτῷ ὅψιν γάλακτος, δι' ὃ καὶ γαλακτώματα ἐκλίνησαν τὰ τουάτα μίγματα συνίστανται ἐξ ἀνθρακοῦ, ὑδρογόνου καὶ ὄξυγόνου.

3) Τοὺς ὑδατάνθρακας (ἄμυλον, σάκχαρον κτλ.). Οὕτω καλοῦνται ἐνώσεις ἐξ ἀνθρακοῦ, ὑδρογόνου καὶ ὄξυγόνου, ἐν αἷς τὰ δύο τελευταῖα στοιχεῖα ἐνυπάρχουσι καθ' ἡς ἀναλογίας συνίστωσι τὸ ὕδωρ, ὥστε δύνανται νὰ θεωρηθῶσιν ἐνώσεις ἀνθρακος καὶ ὑδατος· σχηματιζόνται ἐν τοῖς φυτοῖς.

(1) Ιστοὶ καλοῦνται σωρεῖαι κυττάρων ὅμοιων σ νηνωμένων δι' οὐσίας, καλουμένης μεσοκυττάρου. Ήύταρα (κυψελίδες) εἶναι τὰ στοιχειώδη δργανα, ἐξ ὧν συνίστανται τὰ σώματα τῶν τελεοτέρων φυτῶν καὶ ζῴων.

(2) Οὕτω καλοῦνται ὄργανικαι ἐνώσεις ςεν ἀζώτου μὴ ληθεῖσαι εἰσέτι ἐν κρυσταλλικῇ καταστάσει.

'Ἐκ τούτων αἱ ἀζώτουσι κυρίως οὖσιαι χρησιμοποιούνται πρὸς κατασκευὴν τῶν μαλακῶν τοῦ σώματος μερῶν καὶ ἀνακαίνισιν αὔτῶν, αἱ λοιπαὶ δὲ (λίπη καὶ ὑδατάνθρακες) πρὸς συντήρησιν : ἡς ζωικῆς θερμότητος διὰ τῆς ἀναπνοῆς. (Τὸ ὄξυγόνον, ὥπερ τὸ αἷμα διὰ τῶν πνευμόνων διερχόμενον παραλαμβάνει, ἐνοῦται μετὰ τῶν οὖσιῶν τούτων, ὁζεῖδος ἢ καίσι αὔτας, ὡς ἐν τῇ χημείᾳ λέγεται, ἐνεκά τοῦ ἀνθρακος ὃν περιέχουσιν. 'Ἡ κατὰ τὴν διηνεκῆς τελουμένην ταύτην καύσιν ἀναπτυσσομένη θερμότης τηρεῖ σταθερὰν τὴν θερμοκρασίαν τοῦ σώματος.)

Τὸ κρέας ως περιέχον λεύκωμα καὶ λίπος εἶναι τροφὴ ἀρίστη. Χαρακτήρες τῆς καταλλήλου πρὸς βρῶσιν ποιότητος αὐτοῦ εἶναι τὸ εὔπεπτον καὶ ἡ περιεκτικότης εἰς θρεπτικὰς οὐσίας. Τὸ θρεπτικώτερον κρέας ἔχουσι τὰ ἀκμαῖας ἀλλ' οὐχὶ λίστη προκεχωρηκούσις ἡλικίας ζῶν. Τὸ κρέας τῶν λίστην νεαρῶν ζώων θεωρεῖται ως εὐπεπτότερον, πράγματι ὅμως εἶναι ὀλιγώτερον θρεπτικόν παρέχει τῇ ἀληθειᾳ τὸν ζωμόν παχύτερον, ἀλλὰ τοῦτο συμβαίνει ἐνεκά τῆς πολλῆς γλοιτίνης, ἢ περιέχει λεύκωμα ἔχει ὀλιγώτερον. Η γλοιτίνη ἀπεδείχθη ὅτι δὲν εἶναι τροφή κύνες τραφέντες διὰ γλοιτίνης ἀπέθανον μετὰ τινας ἡμέρας ἐξ ἀστίτιας. — Εὔπεπτον κρέας παρέχουσι τὰ ἐν μέτρῳ παχέα ζῶα περίσσεια λίπους τὸ καθιστά δύσπεπτον, διότι αἱ λίστες προφυλαττόμεναι υπὸ τοῦ περιβλήλοντος αὔτας λίπους (1) δικρένουσι πλείονα χρόνον ἐν τῷ στομάχῳ. Τὰ ισχνὰ ζῶα παρέχουσι κρέας δύσπεπτότερον καὶ ὀλιγώτερον θρεπτικόν· οὕτω 100 μέρη κρέατος περιέχουσιν

	παχέων	ἰσχνῶν βοῶν
Τύδατος	39 μ.	59 1/2
Τέφρας	1 1/2	1 1/2
Λίπους	23 1/2	8
Καθροῦ μυικοῦ κρέατος	36	31

Τὸ κρέας γίνεται εὐπεπτότερον ὅταν διεκμείνῃ χρόνον τινα, ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς, ὅπότε γίνεται ὀλίγον υπόξειν. δὲν πρέπει ὅμως νὰ δεικνύῃ οὕτω ἔχνος ἀποσύνθεσεως διότι τότε ἀποκτᾷ ὄσμήν καὶ γεῦσιν δυσάρεστον.

'Αναλύοντες τὰς τροφὰς εὑρίσκομεν ὅτι οὐδεμία αὐτῶν (έκτός τοῦ γάλακτος) περιέχει ἐν ἀρκούσῃ ἀναλογίᾳ, καὶ τὰ τρία εἴδη τῶν θρεπτικῶν οὐσιῶν. "Ινα συντηρηθῇ τὸ σῶμα ἀκμαῖον ἀνδρὸς ἡπατοῦνται καθ' ἡμέραν

Λευκώματος	100	γράμμα
Λίπους	100	"
Άριάλου καὶ σάκχαρου	240	"
Άλατων	25	"
Τύδατος (ἀπ' εὐθείας πινομένου διὰ τῶν τροφῶν εἰσαγομένου)	2535	"

ἀντιστοιχοῦντα εἰς 250 γράμ. (90 δράμμα) κρέατος, 400 γράμ. (125 δράμμα) ἀρτου, 70 γράμ. σάκχαρου, 100 γρ. λίπους, 10 γρ. μαγνειρικοῦ ἀλατος καὶ 2100

(1) Τὸ λίπος δὲν πέπτεται, δὲν διαλύεται ύπὸ τοῦ γαστρικοῦ υγροῦ, ἀλλ' εἰσέρχεται εἰς τὴν κυκλοφορίαν μετ' αὐτοῦ μεμιγμένον ως γαλάκτωμα.

γρ. (1 ὥκαν καὶ 256 δρ.) ὅδατος. Παρατηροῦμεν λοιπὸν ὅτι δὲν δυνάμεθα μόνον διὰ κρέατος νὰ τραφῶμεν, ἀλλὰ πρέπει νὰ μιγνύωμεν μετ' αὐτοῦ καὶ ἀμυλώδεις οὔσιας καὶ λίπος. Εἰς τὴν πλήρωσιν τῆς φυσικῆς ταύτης ἀνάγκης ἡ ἀδηγήθη ὁ ἄνθρωπος ὑπὸ τοῦ αἰσθήματος τῆς γεύσεως, μιγνύων τὰς τροφὰς καὶ παρασκευάζων ταύτας ἐπὶ τὸ εὔπεπτότερον εἰς ἐδέσματα πρὸς ικανοποίησιν αὐτῆς. Οὕτω ἐγεννήθη ἐπιστήμη πρακτική, ἡ μαγειρική, ἡς τὴν χρησιμότητα καὶ σπουδαιότητα δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ ὑποδείξωμεν ἡμεῖς, καθ' ὅσον ἀπαντες αἰσθάνονται.

Παρασκευή. — Πρὸς παρασκευὴν τοῦ κρέατος δύο κυρίως μέθοδοι ὑπάρχουσιν ἡ ὅπτησις καὶ ἡ ἐψήσις.

Τὸ κρέας τὸ ὅπτωμενον ἐπὶ τοῦ ὄθελοῦ ἡ τῆς ἐσχάρας ἔκτιθεται εἰς τὴν ἀμεσον ἐνέργειαν τοῦ πυρός· ἡ ἔξωτερικὴ αὐτοῦ ἐπιφάνεια θερμαίνεται ταχέως μέχρι 130 βαθμῶν (ἐκατονταβαθμοῦ) καὶ τὸ λεύκωμα πήγνυται ἐπὶ αὐτῆς ἐμποδίζον τὸ κρεατικὸν ὑγρὸν νὰ ἔκρευσῃ. Τὸ ὅπτον λοιπὸν κρέας διατηρεῖ ἀπαντὰ τὰ συστατικά του· εἶναι δὲ εὔπεπτον, διότι αἱ ἴνες μαλακύνονται καὶ ἀποχωρίζονται ἀλλήλων, ταιουτοτρόπως δὲ ἐπιδρᾷ εὐκολώτερον ἐπὶ αὐτῶν τὸ γαστρικὸν ὑγρόν. "Αν ἡ θερμανσίς γείνηται ποτόμως, ἡ θερμότης δὲν δύναται νὰ εἰσχωρήσῃ βαθέως, ὥστε τὸ ἐσωτερικόν, θερμαίνομενον μόνον μέχρι 60°, ἀπλῶς διαβρέχεται ὑπὸ τοῦ θερμοῦ χυμοῦ καὶ μένει ἐρυθρόν ἀν βαθμούδον, τότε εἰσδύει βαθύτερον καὶ φθάνει ἡ ἐσωτερικὴ μάζα εἰς 95°, ὅποτε αἱ ἴνες ἀποχωρίζονται τελειότερον καὶ χανουνται τὸ ἐρυθρὸν χρώμα. Ἡ ἐπιφάνεια οὕτω ὅπτηθέντος κρέατος ἔχει χρῶμα ώσει κεκαρυμένου σακχάρου (καραμέλας), πολλάκις χρυσίζον καὶ ἀποδίδει ὥσπερν λίαν εὐχαριστον καὶ προκλητικήν. Ἡ ὅπτησις εἶναι λίαν λεπτὴ ἐργασία· κατὰ τὸ Brillat-Savarin «μάγειρος δύναται τις νὰ γείνῃ ὅπτητὴς ὅμως διὰ νὰ ἡναι πρέπει νὰ γεννηθῇ τοιοῦτος». «On devient cuisinier, mais on naissent rotisseur». Τὸ βάρος τοῦ ὅπτου εἶναι κατὰ τὸ ἐν τέταρτον μικρότερον τοῦ τοῦ νωποῦ κρέατος ἔνεκκ τοῦ ἐξατμισθέντος ὅδατος. Ἐν κλιθάνῳ τὸ κρέας ὅπτηται τελειότερον ἀλλ' ἔχει γεῦσιν ὀλιγώτερον καθαρόν. Τὸ πνικτὸν ἡτοι ἐν πνιγεῖ(1) ὅπτηθέν κρέας δὲν ἔχει τόσον καλὴν γεῦσιν ἀλλ' εἶναι ἀπαλώτερον (καταλληλον διὰ τοὺς νωδούς).

"Εψεται τὸ κρέας ἐν ὅδατι ἡ μετὰ καρυκευμάτων (βουτύρου, ἐλασίου κτλ.). Οἱ τρόποι τῆς διὰ καρυκευμάτων ἐψήσις εἶναι ποικιλώτατοι, πάντοτε ὅμως τὸ τοιοῦτο κρέας εἶναι δυσπεπτότερον τοῦ ὅπτου, διότι τὸ προστιθέμενον λίπος περιβάλλει τὰς ἴνας τοῦ κρέατος. Μεταξὺ τῶν διαφόρων τρόπων ἐψήσεως ἀναφέρομεντὴν παρασκευὴν φρυκτοῦ κρέατος (τοιγχαριστοῦ) καὶ τὴν τοῦ πνικτοῦ κρέατος μετὰ καρυκευμάτων (στιφάδου). Κυρίως ἐψησις εἶναι ἡ ἐν ὅδατι. Εἰς τοῦτο παραχωρεῖ τὸ κρέας τὰ διαλυτὰ αὐτοῦ συστα-

τικὰ μεταβάλλον αὐτὸν εἰς ζωμόν. Ἐφθαν λοιπὸν κρέας ἐσθίομενον ἀνευ τοῦ ζωμοῦ του εἶναι ἀκατάλληλον εἰς θρέψιν καὶ τοσούτῳ μᾶλλον ὅτι ω μειζων εἶναι ἡ ποσότης τοῦ ὅδατος καὶ μαρτύρτερος ὁ χρόνος τῆς ἐψήσεως. Ὁ ζωμὸς καθ' ἔκυτὸν δὲν εἶναι τροφή· ἐξ λίτρας ζωμοῦ μόλις ἰσοδυναμοῦσι πρὸς ἐν λίτρον γάλακτος· εἶναι ἀπλῶς διεγερτικὸν τῶν πεπτικῶν ὄργανων. Ὁ ζωμὸς εἶναι ἀσθενέστερος ἐὰν ρίψωμεν τὸ κρέας ἐν βραζοντὶ ὅδατι, διότι τότε τὸ λεύκωμα πήγνυται καὶ ἐμποδίζει τὴν εἴσοδον τοῦ ὅδατος καὶ ἐπομένως τὴν ἀφαίρεσιν τῶν διαλυτῶν συστατικῶν· τότε τὸ ἐφθόνον κρέας εἶναι θρεπτικώτερον. "Οταν ὅμως ρίψωμεν τὸ κρέας εἰς τεμάχια ἐν ψυχρῷ ὅδατι καὶ βρυμηδὸν θερμάνωμεν, τὸ λεύκωμα ἐξέρχεται ἀποτελοῦν τὸν ἀφρόν, ὅστις ἀπορρίπτεται, ἀπαντα δὲ τὰ διαλυτὰ συστατικὰ μεταβάνουσιν εἰς τὸ ζωμόν(1). Τὸ ἐφθόνον τότε κρέας εἶναι ἐντελῶς ἀγευστὸν καὶ ἀκατάλληλον εἰς θρέψιν. Περισσότερον βραζοντὶ ὁ ζωμὸς λαμβάνει χροιὰν σκοτεινοτέραν καὶ γεῦσιν ὅπτοο. "Αν τότε ἐξατμίσωμεν ἐπὶ ἀτμολούτρου(2) ἀπολαμβάνομεν μάζαν μαλακήν, σκοτεινῶς φαινὲν ἡς 30 γρ. μετ' ὀλίγου ἀλατος διαλυσόμενα ἐν ἐνὶ λίτρῳ ὅδατος (3) μᾶς παρέχουσι ζωμὸν γευστικώτατον. Τουούτον εἶναι τὸ πεφημισμένον ἐκχύλισμα κρέατος τοῦ Λημπτιχ (Liebig)(4) περιέχον ἐν ἐνὶ χιλιογράμμῳ τὰ διαλυτὰ συστατικὰ 34 χλγ. καθαροῦ μυκοῦ κρέατος ἡ 45 χλγ. κρέατος τῶν κρεωπωλείων. Παρασκευάζεται ἐν Fray-Bentos καὶ ἐν Montevideo τῆς Οὐρουγουάης καὶ ἐν Αὐστραλίᾳ (Tooth, Sidney) ἀποστέλλεται δ' εἰς Εὐρώπην ὑπὸ τὸ ονομα Extractum carnis(Extrait de viande).

Διατήρησις. — Πρὸς διατήρησιν τοῦ κρέατος πολλαῖ μέθοδοι ὑπάρχουσιν· τούτων ἀξιολογωτεραι εἰν' αἱ ἔξης:

1) Ἡ τοῦ Appert, τῆς ἐντελῆς ἀπομακρύνσεως τοῦ ἀέρος· δι' αὐτῆς διατηροῦνται ἐδέσματα. Ταῦτα, ἀφοῦ κατὰ τὸ τέλος τῆς παρασκευῆς των ἀγθῶσιν εἰς ισχυρὸν βρασμόν, τίθενται ἐντὸς λευκοσιδηρῶν δοχείων, ἀτινα σχεδὸν πληροῦνται. Τότε συγκολλήσται τὸ κάλυμμα, ὅπερ ἔχει μικρὰν ὄπην, ἵτις κλείεται καὶ αὐτὴ ἀμφὶ τὸ κενὸν μέρος πληρωθῆ ὑπὸ ζωμοῦ τοῦ ὁδέσματος. Μετὰ ταῦτα τὸ ἀεροστεγῶς κλείστον ἥδη δοχεῖον ἐντίθεται ἐν διαλύματι ἀλατος ἐν ὅδατι, δι' ἡς ἀγεται εἰς θερμοκρασίαν ἀνωτέραν τῆς τοῦ βρασμοῦ τοῦ ἀπλοῦ ὅδατος, καὶ διαμένει ἐν αὐτῷ ἡμίσειαν μέχρι δύο ὥρων ἀναλόγως τοῦ μεγέθους,

(1) Ο ζωμὸς ἔχει ἀντιδρασιν δξεινὸν ἔνεκκ ἐλευθέρου ἱνωστι κοῦ καὶ γαλακτικοῦ δξέος.

(2) Διὰ τῆς συσκευῆς ταύτης θερμαίνεται τὸ ἐπ' αὐτῆς δοχεῖον ὑπὸ ἀτμοῦ βράζοντος ὅδατος, ὥστε ἡ θερμοκρασία δὲν δύναται νὰ ὑπερβῇ τὸν 100° βαθμούς.

(3) "Ητοι 10 δράμαια ἐν 350 δραμίοις ὅδατος.

(4) Τὸ ἐκχύλισμα, ὅστας ἡναι καθαρόν, περιέχει 18 0/0 ὅδατος 10 0/0 ζάχων, 18—22 0/0 τέφρας, στερεῖται ἐντελῶς, λευκόματος καὶ λίπους· πρέπει δὲ ἐπὶ 100 μερῶν τὰ 60 νὰ διαλύωνται ἐν οινοπνεύματι 80 βαθμούν.

(1) Πνιγεύεις = ciuus = γάρος κεκλεισμένος πανταχόθεν καὶ θερμός.

ὅπως φονευθώσι τὰ βακτηρίδια. διότι ἵνα παρεμποδισθῇ πάσα σῆψις οἰστρήποτε, πρέπει νὰ μὴ προσυπάρχωσιν οἱ μικροοργανισμοὶ οὗτοι, ἐξ ὧν ἡ σῆψις γεννᾶται.

2) Ἡ τῆς ξηράνσεως. Οἱ ιθαγενεῖς τῆς Νοτίου Ἀμερικῆς ἀφοῦ καθαρίσωσι τὸ κρέας ἀπὸ τοῦ λίπους, τέμνουσιν εἰς λεπτὰς ταινίας, ἐπιπλέοντες δι' ἀλεύρου ἀραβοσίτου ἵνα ἔκμιζηση τοὺς χρυμοὺς τοῦ κρέατος καὶ ξηράνσονται τοποθετοῦντες ἐπὶ δριζοντίως κειμένων ράβδων καὶ ἔκτιθέντες εἰς τὸν ἥλιον. Ἡ ἀπομένο σα μᾶζα εἶναι εὐκαρπτός καὶ δὲν ὑπόκειται εἰς σῆψιν. 100 μέρη βοείου κρέατος παρέχουσιν 26 μ. ἔηροῦ. Τοῦτο, Tassajo καλούμενον, συνελίσσεται, συμπιέζεται καὶ παραδίδεται εἰς τὸ ἐμπόριον. Ἐν τῇ Βορείῳ Ἀμερικῇ καλεῖται Pemmikan, ἐν τῇ Νοτίῳ δ' Ἀφρικῇ Biltongue. Κυριώτερος λιμὴν ἑσαγωγῆς εἶναι τὸ Montevideo. Ἐν Εὐρώπῃ δὲν εἰσήχθη εἰσέτι.

3) Ἡ τῆς ἀφαιρέσεως τοῦ ὄδατος δι' ἀλατος, μέθοδος ἀρχαιοτάτη. Συνήθως προστίθεται εἰς τὸ ἀλατὸς ὄλιγον νίτρον καὶ ὄλιγον σάκχαρον. Τὸ ἀλατὸς ἀφαιρεῖ ἐκ τοῦ κρέατος τὸ ἡμισυ σχεδὸν τοῦ κρεατικοῦ ὑγροῦ. ἡ ἀλμη ὅθεν περιέχει τὰ κύρια συστατικὰ πυκνοῦ ζωμοῦ, ὡστε τὸ κρέας ἀπόλλυσι ὑρεπτικὰς οὐσίας. Ἐκτὸς τούτου συνέχης ἐπὶ πολὺν χρόνον βρῶσις τοιούτου κρέατος εἶναι ἐπὶ βλαβῆς εἰς τὴν ὑγείαν· ἡ στομακάκη (Scorbut) ἔνεκκα τοιαύτης χρήσεως γεννᾶται.

4) Ἡ διὰ σακχάρου. Κόνις αὐτοῦ ἐπιπασσομένη διαλύεται ἐν ὄλιγῳ κρεατικῷ ὑγρῷ σχηματίζουσα εἶδος φλοιοῦ προφυλάσσοντος ἀπὸ τῆς σήψεως. Πλεονεκτεῖ τῆς δι' ἀλατος μεθόδου ὡς οὐδενὸς συστατικοῦ ἐκ τοῦ κρέατος ἀφαιρούμενου.

5) Ἡ τοῦ καπνισμοῦ. Κατὰ ταύτην πρῶτον τὸ κρέας ξηράνσεται, εἶτα πληροῦται δι' ούσιῶν ἀντισηπτικῶν π.χ. σωσικρέατος (creosotum), ξυλόξους κτλ. περιεχομένων ἐν τῷ καπνῷ τῶν ξύλων, δὲν χάνει δὲ οὐδὲν τῶν ὑρεπτικῶν συστατικῶν. Τινὲς τῶν διαλυτῶν ἐν ὄδατι ούσιῶν μεταβάλλονται εἰς ἀδιαλύτους, ἀλλ' εἶναι ζήτημα ἐν τοῦτο ἐπιδρᾷ ἐπὶ τῆς ὑρεπτικότητος.

6) Ἡ τῆς ἐνθέσεως εἰς ὥξος. Ἡ διατήρησις εἶναι προσωρινή, ἀφαιροῦνται δὲ πολλὰ συστατικὰ ἐκ τοῦ κρέατος.

7) Ἡ τῆς ἐνθέσεως ἐν ἀραιῷ διαλύματι ιτελίκου ὥξeos (acide salcylique).

8) Ἡ τοῦ Lamy, καθ' ἣν τεμάχια 2 μέχρι 10 χιλιογράμμων βάρους ἔκτιθενται ἐπὶ 10 ἔως 25 λεπτὰ εἰς τοὺς ἀτμοὺς καυομένου θείου, εἶτα δὲ ἀφήνονται εἰς τὸν ἀέρα ὅπου ἔκτιθενται τὸ θειώδες ὥξον καὶ σχηματίζεται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας προφυλακτήριον στρῶμα· καὶ

9) Ἡ τῆς φύξεως, ἡ ἀρίστη πασῶν. Τὰ συψιγόνα βακτήρια φονεύονται ἐν θερμοκρασίαις κατωτέραις τοῦ 0° καὶ ἀνωτέραις τῶν 100°. Εἰς κατωτέρων λοιπὸν τοῦ 0° θερμοκρασίαν σῆψις δὲν δύναται νὰ γείνῃ καὶ τὸ κρέας δύναται νὰ διατηρηθῇ ἐπ' ἀρίστον· ἐν Σιβηρίᾳ εύρον ἀπὸ τὸ 1864 τεθαμμένα ἐν τοῖς πάγοις ζῶα, ὡν οἱ τελευταῖοι

ἀντιπρόσωποι ἔζησαν κατὰ τὰς ἀρχὰς τῆς παρούσης γεωλογικῆς (τεταρτογενοῦς) περιόδου, ὅπότε ἐνεφανίσθη ὁ ἄνθρωπος, Μαρμούθια δηλαδὴ (πρωτογενεῖς ἐλέφαντες), διατηρούμενων ἀπόντων τῶν σαρκωδῶν αὐτῶν μερῶν. Ἡ φύξις νῦν τῶν κρεάτων γίνεται κατὰ τὴν μέθοδον τοῦ Raoul Picard διὰ ξηροῦ καὶ ψυχροῦ ἀέρος. Ἀέριον, ὅπερ ἔχομεν συμπιέ η ἐν κλειστῷ χώρῳ, ἀποτόμως διατελλόμενον, ψύχεται. Μηχανὴ λοιπὸν διοχετεύουσιν ἀρέψ, οὕτω ψυχρόμενον εἰς θερμοκρασίαν 10° ὑπὸ τὸ μηδέν εἰς ἐπίθεσις κατεσκευασμένα δωμάτια· τὰ ἐν αὐτοῖς τεμάχια κρέατος ἀφοῦ διαμείνωσι 2 ή 3 ἡμέρας ξηραίνονται ἐξατμιζομένου τοῦ ὄδατος, ψύχονται καὶ ἔνεκκα τῆς πήξεως τοῦ λίπους γίνονται δύσκαμπτα. "Οπως μεταφέρωσι τὸ κρέας τοῦτο ἐξ Αὐστραλίας, νοτίου Ἀμερικῆς καὶ νέας Ζηλανδίας εἰς Ἀγγλίαν, ἔνθα τὸ ἐντόπιον εἶναι ὄλιγον καὶ ἀκριβόν, κατεσκευάσαν πλοῖα, τὸ ἐσωτερικὸν τοῦ σκάφους τῶν ὄποιων προφυλάττεται ἀπὸ τῆς ἐπιδράσεως τῆς ἐξωτερικῆς θερμότητος ὑπὸ στρώματος πάχους 10—12 ἑκατοστομέτρων ἐκ κόνεως ἀνθρακοῦ ὡς διὰ θώρακος ἐσωτερικοῦ, καὶ εἰς τῶν ὄποιων τὰ σύτω προφυλαγμένα διαμερίσματα ἐκπέμπεται διὰ σωλήνων ἀπὸ μηχανῆς ἐπὶ τῶν πλοιών κειμένης, κατεψυγμένος ἀήρ. — Κρέας πρόσθειον κατεψυγμένον εἶναι ὑγιεινὸν καὶ νοσημώτατον· ἐν Ἀγγλίᾳ κατὰ τὸ ἡμισυ εὐθυγόντερον τοῦ ἐντοπίου· πρὶν δὲ παραδοθῆ εἰς κοινὴν χρήσιν, λαμβάνει ἐν διαστήματι δύο ἡμερῶν βαθμηδὸν τὴν θερμοκρασίαν τῆς ἀτμοσφαίρως.

ΠΟΙΚΙΛΑ

"Η ἔκρηκτης τῆς Αἴτνης. Ήταν τὴν ἐν Παρισίοις Ἀκαδημίᾳν τῶν Ἑπιστημῶν ἡ ἡγεμονὴ Wallerand τὰς ἔξις περὶ τῆς τελευταῖας ἔκρηκτης τῆς Αἴτνης πληροφορίας. Τῆς ἔκρηκτης ταύτης, ητίς εἶναι πολλῷ συχροτέρα τῆς τοῦ 1886, προηγήθησαν ἀναβολαὶ καὶ πνοῦ ἀφθονοὶ καὶ σεισμοὶ μέχρι τῆς Κατάης οἰσθοτοι γενόντων. Αἱ κλιτίνες τοῦ ὄρους διεσχίσθησαν ὑπὸ δύο ρηγμάτων ἐπιμήκων ἐξ ἔνδος τῶν ὄπιων ἐσχρυματ. Ήσαν ὑπὸ τῆς ἀνεζελθούσης λάβεις κώνοι ἡφαίστειοι, οἱ λεγόμενοι παρασιτικοὶ καὶ ωντοι. Οἱ κώνοι οὗτοι εὑρίσκονται ἐπὶ μιᾶς πάντες διευθύνσεως ἔχουσι δὲ τόσῳ μείζον τὸ ὄψος ὅσῳ πληγειστεροι πρὸς τὴν κορυφὴν εἴνοι. — Η Αἴτνη ἔχει ὄψος 3313 μετρ. καὶ διάμετρον κρατήρος 1800 μ. Τὴν δεινοτέραν ἔκρηκτην ἔπαθεν ἐτεῖ 1669.

Οἱ ἐπὶ τῆς ὄψης, "Εβραζοι" συμπιστοῦνται κατά τινα στατιστικὴν εἰς 9000000. Τούτων 8000000 εύρισκονται ἐν Εὐρώπῃ, 300000 ἐν Ἀσίᾳ, 2.5000 ἐν Ἀφρικῇ, 2.0000 ἐν Ἀμερικῇ καὶ 12000 μόνον ἐν Αὐστραλίᾳ. Έκ τῶν ἐν Εὐρώπῃ 8 ἑκατομμ. 3500 000 μὲν ὑπάρχουσιν ἐν Γερμανίᾳ, 2500000 ἐν Ρωσίᾳ, 1500000 ἐν Αὐστρίᾳ 1 4000 ἐν τῇ Τουρκίᾳ τῇ Εὐρ., παῖκη καὶ 195000 ἐν τῇ Ἀσιατικῇ. Έκ τῶν ἐν Ἀμερικῇ 230000 αἱ 23000 εύρισκονται ἐν ταῖς Ηνωμένηις Ηολίτειαις.

Τηλεσβόλον 122 τόννων. Κατὰ τὸ περιοδικὸν «Iron» (Σ. δη. ος), προτάσσει τοῦ αὐτοκράτορος ιησ. Γερμανίας θέλει κατασκευάσην τὸ Krupp τηλεύτιον κολοσσιαῖαν, ἔχον βάρος 122 τόννων. Τὸ πρᾶγμα εἴνοι δὲ σκολώτερον ἢ δυον ἐι πρώτης ὑψεως φαίνεται· οὐ μόνον λόγοι τεχνικοὶ θέλει δυσκληρώνως πολὺ τὴν κατασκευήν τοῦ, ἀλλὶ καὶ πάτη ἡ εἰς Σικάγον μετακόμησις καὶ ἐξ αὐτοῦ εἰς Εὐρώπην ἐπιστροφὴ ἀποβιβίσουσιν ἔνεκκα τοῦ μεγέθους τοῦ προβληματικοῦ.