

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΠΑΙΔΑΓ. ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

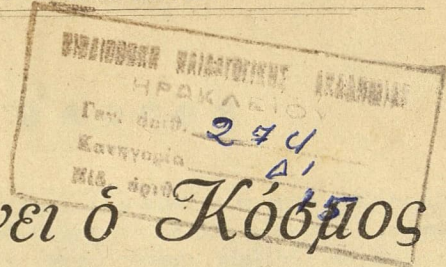
Αριθ.

~~14/26~~

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
Π.Ε.Κ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Αριθμ.

~~13/2511~~



Τι Τρώγει ὁ Κόσμος

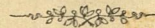
Μετάφρασις ἐκ τοῦ Ἀγγλικοῦ

ΥΠΟ Κ. ΓΕΡΟΓΙΑΝΝΗ

Ἐπιμελεία

Δημητρίου Τσαμασφύρου

Διδάκτορας Φυσικῶν Ἐπιστημῶν. Ἐκπαιδευτικοῦ Συμβούλου



Ἐν Ἀθήναις

Ἐκδοτικὸς Οἶκος Δ. & Π. Δημητράκου

Ὀδὸς Σταδίου 56

1928

Π Ρ Ο Λ Ο Γ Ο Σ

Τὸ βιβλίον τοῦτο περὶ Τροφίμων εἶνε τὸ πρῶτον μιᾶς σειρᾶς βιβλίων περὶ τῶν μεγάλων βιομηχανιῶν τοῦ κόσμου. Ὁ σκοπὸς αὐτοῦ εἶνε νὰ δώσῃ εἰς τὰ παιδιά γνώσιν περὶ τῆς παραγωγῆς καὶ παρασκευῆς τῶν τροφίμων καὶ νὰ δείξῃ πῶς ὁ πολιτισμὸς καὶ τὸ ἐμπόριον ἀνεπτύχθησαν ἀπὸ τὴν ἀνάγκην ποῦ εἶχεν ὁ ἄνθρωπος διὰ τροφίμα καὶ ἐκ τῆς ἀνταλλαγῆς τῶν τροφίμων μεταξὺ τῶν διαφόρων κρατῶν τῆς γῆς.

Ὁ συγγραφεὺς ὑπὸ τὴν προσωπικὴν ὁδηγίαν του περιφέρει τὰ παιδιά εἰς τὰ διάφορα κέντρα παραγωγῆς τροφίμων ἀνὰ τὸν κόσμον, εἰς τὰς ἀγορὰς ἀνταλλαγῆς, εἰς τὰ ἐργοστάσια, εἰς τὰ ἀγροκτήματα, εἰς τὰ δάση καὶ εἰς τὰς θαλάσσας.

Μαζὺ ἐπισκέπτονται τὰς μεγάλας σιτοφόρους χώρας. Παρακολουθοῦν τὰ σιτηρὰ εἰς τοὺς ἀλευρομύλους καὶ ἀπὸ τοὺς ἀλευρομύλους εἰς τὰς ἀγορὰς. Περιέρχονται τὴν ζώνην τῶν σιτηρῶν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καὶ μαθάνουν περὶ τοῦ ὄγκου τῆς παραγωγῆς τῆς. Ἐπισκέπτονται τὰς χώρας ὅπου γίνεται ἡ μεγάλη παραγωγὴ ὀρίζης εἰς τὸν κόσμον καὶ μαθάνουν πῶς ὁ κόκκος αὐτὸς ποῦ ἀποτελεῖ τὸ ψωμὶ μεγάλου μέρους τοῦ ἀνθρωπίνου γένους, καλλιεργεῖται καὶ παρασκευάζεται διὰ τὴν ἀγοράν.

Πηγαίνουν εἰς ἓνα κτηνοτροφικὸν κτῆμα τῶν δυτικῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καὶ βοηθοῦν τοὺς κ α ο υ μ π ό υ ἐκεῖ ποῦ μαζεύουν τὰ βώδια. Παρακολουθοῦν τὰ κτήνη, πηγαίνουν εἰς ἓνα ἀπὸ τὰ μεγάλα κέντρα τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος, ἐκεῖ ἐπισκέπτονται τὰ μεγάλα σφαγεῖα καὶ παρατηροῦν πῶς σφάζονται τὰ βώδια καὶ φορτάνεται τὸ κρέας αὐτῶν διὰ τὰς ἀγορὰς. Μαθάνουν ἐπίσης πῶς παρασκευάζεται τὸ χοιρινὸ διὰ νὰ σταλῇ εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου. Μένουν ἀριετὸν καιρὸν μὲ τοὺς ποιμένας τῆς Αὐστραλίας καὶ τῆς Νέας Ζηλανδίας, καὶ ἐπισκέπτονται τὰ μεγάλα ἐργοστάσια διὰ νὰ παρατηρήσουν πῶς χειρίζονται καὶ πῶς παρασκευάζουν διὰ τοῦ ψυγείου τὸ πρόβιο κρέας.

Ἐπισκέπτονται ἐπίσης μέρη ὅπου ἀκμάζει ἡ γαλακτο-

κομία και εξηγεῖται εἰς αὐτοὺς ἡ βιομηχανία τοῦ βουτύρου καὶ τοῦ τυροῦ. Τὰ παιδιὰ πηγαίνουν εἰς τὰ πτηνοτροφεῖα τοῦ κόσμου καὶ ἐκεῖ τοὺς δείχνουν πῶς καλλιεργοῦνται ὄρνιθες, πάππες, χῆνες καὶ γάλλοι, καὶ πόσον σπουδαῖον μέρος ἀποτελεῖ ἡ βιοτεχνία τῶν αὐγῶν.

Μαζὺ μὲ τοὺς ψαράδες τῶν διαφόρων χωρῶν θὰ ἐπισκεφθοῦν μέρη εἰς τὰ ὁποῖα γίνεται ἡ μεγάλη ἀλιεῖα διὰ νὰ ἰδοῦν πῶς πιάνεται ὁ βακαλάος, ἡ ρέγγα καὶ τὰ διάφορα ἄλλα ψάρια καὶ παρασκευάζονται διὰ τὰς ἀγοράς.

Ἄλλαι ἐνδιαφέρουσαι ἐκδρομαὶ γίνονται εἰς τοὺς λαχανοκῆπους τοῦ κόσμου, καὶ τὰ παιδιὰ μανθάνουν ὅτι πολλὰ λαχανικά ἔχουν ἱστορίας καὶ ἀπὸ μακροῦ χρόνου κατεῖχον σπουδαίαν θέσιν ὡς προμηθεύοντα τροφήν εἰς τὸν ἄνθρωπον.

Γίνονται ἐπισκέψεις εἰς τὰ περιβόλια καὶ εἰς τὰ ἀμπέλια, ὅταν τὰ μῆλα, τὰ ροδάκινα, τὰ διάφορα εἶδη τῶν μούρων, τὰ πορτοκάλια, οἱ ἀνανάδες, αἱ βανάνας καὶ τὰ σταφύλια εἶνε ὄριμα, καὶ ὁ εὐλυμος καρπὸς μαζεύεται καὶ τρώγεται νωπὸς ἀπὸ τὰ δένδρα καὶ τὰ κλίματα. Γίνονται ἐπίσης περιοδεῖαι εἰς τὰς χώρας ὅπου παράγονται οἱ ἐληές, οἱ χουρμάδες καὶ τὰ σύκα, καὶ τὰ παιδιὰ δοκιμάζουν τὰ πολλὰ ἄλλα περίεργα ὀπωρικά τῶν τροπικῶν χωρῶν.

Μαζὺ μὲ τὸν συγγραφέα μπαίνουν εἰς τὸ βαπόρι καὶ μεταβαίνουν εἰς τοὺς θερμοὺς τόπους τῆς Βραζιλίας ὅπου καλλιεργεῖται ὁ καφές. Ἐκεῖ παρατηροῦν πῶς μαζεύουν τὸν καφέ καθὼς καὶ τὰ διάφορα στάδια τῆς παρασκευῆς τοῦ καφέ διὰ νὰ γίνῃ κατάλληλος διὰ τὸ ἐμπόριον. Ἐπειτα ἐπιχειροῦν ἓνα ταξεῖδι εἰς τὴν Ἰαπωνίαν διὰ νὰ ἰδοῦν πῶς μαζεύουν τὸ τσάι, πῶς τὸ ξηραίνουν καὶ τὸ βάζουν στὰ κουτιά πρὸς ἐξαγωγήν.

Κατόπιν ἐπισκέπτονται τὸ μέρος ποὺ παράγεται ἡ περισσότερα ζάχαρις καὶ τὰ παιδιὰ μαθαίνουν πῶς τὰ σπουδαιότερα εἶδη τῆς γίνονται ἀπὸ ζαχαροκάλαμον ἢ τεύτλα.

Τὸ παρὸν ἀνάγνωσμα περὶ τῶν τροφῶν, εἶνε κατὰ μέγα μέρος ἀποτέλεσμα τῶν ἀτομικῶν παρατηρήσεων τοῦ συγγραφέως. Πολλοὶ ἀπὸ τὰς περιγραφὰς ἐγράφησαν ἐπὶ τόπου καὶ κατεβλήθη πᾶσα προσπάθεια ὥστε κάθε μέρος τοῦ βιβλίου νὰ εἶνε ὅσον τὸ δυνατόν περισσότερον ἀκριβές καὶ συγχρονισμένον.

ΔΙΔΑΣΚΑΛΕΙΟΥ
 Ἀριθ. αἰ. 290
 Κατηγ. 52.1.9.9

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οἱ πρῶτοι ἄνθρωποι ἔτρωγαν ὀμὰ κρέατα.—Πρὸ ἀμνημονεύτων χρόνων οἱ ἄνθρωποι ἔτρωγαν τὴν τροφήν των ὀμῆν. Ἐάν ἐσκότωναν ἓνα ζῶον τὸ ἐξέσχίζαν εἰς κομμάτια καὶ τὸ κατεβρόχιζαν. Μερικαὶ φυλαὶ ἀγρίων τὸ κάμνουν αὐτὸ καὶ σήμερον. Οἱ Ἰθαγενεῖς τῆς Αὐστραλίας, ἐπὶ παραδείγματι, δὲν ἔχουν σχεδὸν καθόλου ἰδέαν μαγειρεύματος, μέρος δὲ τῶν τροφῶν των ἀποτελεῖται ἀπὸ σκουλήρια τὰ ὁποῖα βγάζουν ἀπὸ τὰ δένδρα καὶ τρώγουν ὀμὰ. Οἱ Ἑσκιμῶσι τρώγουν ἄβραστα τὰ ψάρια ὅπου πιάνουν, οἱ Ἀβυσσηνοὶ τρώγουν ὀμὸ κρέας καὶ πολλοὶ Ἀφρικανοὶ ζοῦν κατὰ μέγα μέρος μὲ ρίζας, ἄγρια φυτὰ καὶ καρπούς. Μερικοὶ ἀπὸ αὐτοὺς τοὺς ἀνθρώπους δὲν εὐρίσκονται εἰς πολὺ καλυτέραν κατάστασιν ἀπὸ τοὺς ἀγρίους τοῦ παρελθόντος.

Τὰ Κινεζόπουλα Μπό-μπὸ καὶ Χό-τι καὶ τὰ ψητὰ γουρουνόπουλα.—Ἐπέρασεν ἀρκετὸς καιρὸς ἕως ὅτου οἱ ἄνθρωποι μάθουν ὅτι ἡ τροφή εἶνε καλυτέρα, ὅταν εἶνε μαγειρευμένη. Πῶς τὸ ἀνεκάλυψαν αὐτὸ δὲν τὸ γνωρίζομεν. Πιθανὸν νὰ ἔγινε ὅπως ἔγινε ἡ ἀνακάλυψις τοῦ ψητοῦ χοιρινοῦ ἀπὸ τὸν Μπό-μπὸ τὸν μικρὸν Κινέζον. Ὁ Μπό-μπὸ ἦταν υἱὸς τοῦ χοιροβοσκοῦ Χό-τι καὶ χωρὶς νὰ τὸ θέλῃ ἔβαλε φωτιά στὸ σπίτι τοῦ πατέρα του μέσα εἰς τὸ ὁποῖον εὐρίσκοντο μερικά γουρουνόπουλα. Τὸ σπίτι ἐκάη ὀλόκληρον καὶ τὰ γουρουνόπουλα ἐψήθησαν. Ὁ Μπό-μπὸ ἐπῆγε καὶ ἔπιασε μὲ τὸ χέρι του ἓνα ἀπὸ τὰ ψημένα γουρουνόπουλα ποὺ ἀχνίζε ἀκόμα καὶ ἐπειδὴ τοῦ ἔκαψε τὰ δάκτυλα τὰ ἔχωσε μέσα στόμα του.

Ὁ πόνος μετεβλήθη εἰς ἀπόλαυσιν μόλις ἐδοκίμασε διὰ πρώτην φοράν τὴν νοστιμάδα ἀπὸ τὴν παχειὰ πέτσα τοῦ γουρουνιοῦ ποὺ εἶχε κολλήσει εἰς τὸ χέρι του. Τὸ εἶπεν αὐτὸ εἰς τὸν Χό-τι, καὶ ὅπως λέγει ἡ ἱστορία καὶ οἱ δύο μαζὺ ἄρχισαν νὰ βάζουν φωτιά εἰς τὸ ἓνα σπίτι κατόπιν τοῦ ἄλλου διὰ νὰ πάρουν περισσότερα ψητὰ γουρουνόπουλα. Τοὺς συνέλαβον ἐπὶ τέλους,

καὶ εἰς τὴν δίκην των ἔδωκαν εἰς τὸν δικαστὴν ἓνα κομμάτι ψητὸ ἀπὸ γουρουνόπουλο. Ἐπειτα ἀπὸ ὀλίγας ἡμέρας ὁ δικαστὴς ἀγόρασε μερικὰ γουρουνόπουλα ἀπὸ ἓνα γείτονα καὶ ἐβαλε φωτιά εἰς τὸ δικό του τὸ σπίτι διὰ νὰ τὰ ψῆσῃ. Καὶ οἱ ἄλλοι χωριανοὶ τοὺς ἐμιμήθησαν· ἔβρναν φωτιά εἰς τὰ σπίτια των διὰ νὰ ψῆσουν γουρουνόπουλα, ἕως ὅτου ἓνας ἄλλος ἀνεκάλυψε ὅτι ἓνα γουρουνόπουλο ἤμπορεῖ νὰ ψηθῇ ἐπάνω σὲ μιὰ κοινὴ φωτιά· ἔπειτα ἀπὸ αὐτὸ τὸ ψῆσιμον ἔγινε κοινὸν εἰς ὅλην τὴν Κίνα.

Οἱ φουῖροι τῶν ἀγρίων. — Ὅσον ἀπίθανος καὶ ἂν εἶνε αὐτὴ ἡ ἱστορία, ἓνα πρᾶγμα γνωρίζομεν ἀσφαλῶς, ὅτι τὸ ψῆσιμον ὑπῆρξε τὸ πρῶτον στάδιον εἰς τὴν παρασκευὴν τῆς τροφῆς, διότι εἶνε κοινὸν εἰς ὅλας τὰς φυλάς τῶν ἀγρίων. Ἡ ἐπομένη ἐφευρέσεις ἦτο πιθανῶς τὸ μαγεῖρευμα μέσα εἰς κλειστὸν χῶρον. Ἐσκαπτον ὁπὰς εἰς τὸ ἔδαφος καὶ τὰς ἐντυναν μὲ πέτρες. Ἐπειτα ἀναπταν φωτιά καὶ ὅταν οἱ πέτρες ἐθερμαίνοντο πολὺ ἐτοποθέτουν ἐκεῖ μέσα τὸ φαγητὸν τυλιγμένον εἰς φύλλα ἢ εἰς δέρματα καὶ τὸ ἐσκέπαζαν νὰ μαγειρευθῇ. Τοιοῦτοι πρωτογενεῖς φουῖροι εἶνε κοινοὶ καὶ σήμερον ἀκόμη εἰς τὰς νήσους τῶν νοτίων θαλασσῶν καὶ μέσα εἰς αὐτοὺς μαγειροῦν κατὰ θαυμασίον τρόπον γουρουνόπουλα καὶ ἄλλα ζῶα.

Οἱ ἄγριοι τῆς Ἀφρικῆς μαγειροῦν κρέας ἵπποποτάμου καὶ ἐλέφαντος μέσα εἰς λάκκους ντυμένους μὲ πέτρες τὰς ὁποίας θερμαίνουσι μὲ φωτιά πού ἀνάβουν μέσα· ἓνας δὲ ἐκλεκτὸς μεζῆς εἶνε δι' αὐτοὺς ποδάρι ἐλέφαντος τὸ ὁποῖον βάζουν μέσα εἰς ἓνα φουῖρον καὶ τὸ ἀφίνουσι νὰ ψηθῇ.

Οἱ ἄγριοι Ἰνδοὶ ἔβραζαν τὰ κρέατα μέσα σὲ δέρματα τῶν ζῴων.—Τὸ βράσιμο τῶν τροφῶν εἴτε μέσα εἰς τὸ νερὸ εἴτε ἐπάνω εἰς τὸν ἀτμὸ ἤλθε βραδύτερον. Οἱ Ἰνδοὶ τῆς Ἀμερικῆς εἶναι γνωστὸν ὅτι ἔβραζαν τὸ φαγητὸν τους μὲ πυρακτωμένους πέτρες. Ἀφοῦ ἔσφαζαν ἓνα βουβάλι, τὸ ἐγδερναν καὶ τὸ τομάρι του τὸ ἐτοποθέτουσι μέσα εἰς μίαν ὀπὴν πού ἔσκαπταν εἰς στεγνὸν ἔδαφος. Ἐπειτα ἔχυναν νερὸ μέσα εἰς τὸ τομάρι καὶ ἔρριπτον μέσα κομμάτια ἀπὸ τὸ κρέας τοῦ βουβάλου. Κατόπιν, ἀφοῦ ἀναπταν φωτιά ἐκεῖ πλησίον, ἐζέστανιν μερικὲς πέτρες ὡς πού ἐπυρακτοῦντο καὶ τὰς ἔρριπτον μέσα εἰς τὸ νερὸ. Μετ' ὀλίγον τὸ νερὸ ἄρχιζε νὰ κοχλάζῃ καὶ ἐν καιρῷ τὸ κρέας ἔβραζε.

Ἐπάρχουν μέρη εἰς τὴν γῆν ὅπου ἡ ἰδία ἡ φύσις δίδει βραστὸ νερὸ καὶ ἀτμὸν. Τὸ Γελοστόουν-Πάρτ (Ἡν. Πολιτεία) ἐπὶ παραδείγματι ἔχει πηγὰς ζέοντος ὕδατος εἰς τὰς ὁποίας ἤμπορεῖ κανεὶς νὰ βάλῃ ἓνα καλάθι μὲ αὐγά καὶ νὰ τὰ βγάλῃ ἔπειτα ἀπὸ λίγη ὥρα βρασμένα εἴτε μαλακὰ εἴτε σκληρὰ ἀναλόγως τοῦ χρόνου πού τὰ ἄφησε μέσα καὶ ἤμπορεῖ ἐπίσης τὰ ρίψῃ μέσα ψάρια καὶ ἔπειτα ἀπὸ κάμποση ὥρα νὰ τὰ βγάλῃ ἔτοιμα διὰ νὰ φαγωθοῦν. Εἰς τὴν περιοχὴν τῶν Θερωῶν Πηγῶν τῆς Νέας Ζηλανθίας ὑπάρχουν τέλματα μὲ νερὸ τὸ ὁποῖον διαρκῶς βράζει, καθὼς καὶ πολλὰ σχισμαὶ τοῦ ἐδάφους ὁπόθεν βγαίνει



Εἰκ. 1. Οἱ ἐρυθρόδερμοι αὐτοὶ μαγειροῦν μὲ τὸν θερμὸν ἀτμὸν ὅπου ἐξέρχεται ἀπὸ σχισμὰς τῆς γῆς.

διαρκῶς ἀτμός. Ἐκεῖ ἡ Μήτηρ Γῆ μαγειροῦει τὸ φαγητὸν τῶν ἀνθρώπων. Οἱ ἰθαγενεῖς τοποθετοῦν τὰ φαγητὰ των ἐπάνω εἰς τὰς ὁπὰς ἢ σχισμὰς ὅπου βγαίνει ὁ ἀτμὸς καὶ ἐντὸς ὀλίγου χρόνου τὸ φαγητὸν ἔχει μαγειρευθῆ τόσον καλά, ὅσον καὶ εἰς τὰ ἰδικὰ μας μαγειρεῖα.

Καθὼς ἐπενοῦσεν ὁ καιρὸς, ἡ πεῖρα κατὰ τὸν ἓνα ἢ ἄλλον τρόπον ἐδίδαξε τοὺς ἀνθρώπους περισσότερα περὶ μαγειρικῆς. Ἡ ἐπιθυμία των διὰ διάφορα εἶδη τροφῆς καὶ διὰ περισ-

σοτέραν τροφήν τούς ἑκαμψε νὰ συναλλάσσονται ἀναμεταξύ των. Ὁ καθένας ἐμάνθανε ὅτι οἱ ἄλλοι εἶχαν ἀνακαλύψει ὡς πρὸς τὴν προμήθειαν, τὴν διατήρησιν καὶ τὴν βιομηχανίαν τῆς τροφῆς. Ἦρχισαν νὰ ἀνταλλάσσουν τρόφιμα, καὶ διὰ τῆς ἀνταλλαγῆς αὐτῆς, ἀνεπτύχθη βαθμηδὸν αὐτὸ πού λέγομεν πολιτισμὸν καὶ εἰδικῶς ἐμπόριον.

Τὰ τρόφιμά μας τώρα ἔρχονται ἀπὸ ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου, ἐπάνω δὲ εἰς τὸ τραπέζι πού γευματίζομεν ὑπάρχουν φαγώσιμα τὰ ἴποια μετεφέρθησαν ἐξ ἀποστάσεως χιλιάδων χιλιομέτρων πρὸς χρῆσιν μας. Τὸ σάϊ τὸ ὅποιον πίνομεν τὸ πρῶτὸ ἐνδέχεται νὰ τὸ ἐμάζεψε ἓνα ἀγόρι ἢ ἓνα κορίτσι εἰς τὴν Κίνα τὸ περασμένον ἔτος, καὶ ἡ ζάχαρις πού ἐβάλαμε μέσα ἴσως νὰ προέρχεται ἀπὸ ζαχαροκάλαμον πού ἐκαλλιεργήθη εἰς τὴν Κούβα. Τὸν καφέ μας ἐμάζεψαν εἰς τὰς φυτείας τῆς νοτίου Βραζιλίας, καὶ ἐὰν ἤμπορούσαμε νὰ παρακολουθήσωμεν τὸ πιπέρι εἰς τὴν πηγὴν του θὰ μπορούσαμε νὰ βροῦμε ἡμίγυμνα μικρὰ μελαψὰ παιδιὰ τῆς Ἰόβας ἢ τῆς Σουμάτρας νὰ παίζου ἀνάμεσα εἰς τοὺς κλιματοειδεῖς θάμνους ἐπάνω εἰς τοὺς ὁποίους ἔγινε τὸ πιπέρι. Ἐὰν τὸ καρβέλι τὸ ψωμί ἤμπορούσε νὰ διηγηθῆ τὴν ἱστορίαν του θὰ ἤμπορούσε νὰ κάμῃ λόγον διὰ ἀπεράντους πεδιάδας ἀπὸ χρυσὰ στάχυα πέραν τῶν Μεγάλων Λιμνῶν τῆς Βορείου Ἀμερικῆς καὶ τὸ ροσμπίφ πού τρώγετε τώρα πρὸ ὀλίγων ἀκόμη ἑβδομάδων, ἦτο μέρος ἐνὸς βουβάλου ὁ ὁποῖος διέτρεχε τὰ λειβάδια τοῦ Τέξας με ἓνα κ α ο υ μ π ὀ ὑ ¹ ἀπὸ πίσω του.

Κάθε γεῦμα πού τρώγομεν μᾶς ἔχει ἔλθει ἀπὸ διάφορα μέρη τῆς γῆς, καὶ οἱ ἄνθρωποι πού τὰ ἐχορήγησαν τρώγουν κατὰ πᾶσαν πιθανότητα μερικὰ πράγματα τὰ ὅποια τοὺς ἐδῶσαμεν ἡμεῖς. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ὀλόκληρος ὁ κόσμος ἐργάζεται διὰ σᾶς καὶ δι' ἐμέ, καὶ ἡμεῖς πάλιν, ἐργαζόμεθα διὰ κάθε ἔθνος πού ἀγοράζει τὰ πράγματα τὰ ὅποια κατασκευάζομεν ἢ παράγομεν διὰ νὰ πωλήσωμεν.

Τοιοτοτρόπως διὰ τοῦ ἐμπορίου τὰ τρόφιμα μεταφέρονται ἀνὰ τὸν κόσμον ἀπὸ τὰ μέρη ὅπου κάθε εἶδος ἤμπορεῖ νὰ παραχθῆ εὐητότερα, καὶ πωλοῦνται ἀντὶ χρημάτων. Καθὼς θὰ προχωροῦμεν εἰς τὰ ταξειδιά μας, θὰ ἰδοῦμε ὅτι σχεδὸν κάθε

1) Καουμπόυ=ἔφιππος ποιμὴν ὀδηγῶν τὰ πολυπληθῆ κοπάδια τῶν βουβάλων τῆς Β. Ἀμερικῆς.

τόπος παράγει μερικὰ εἶδη καλύτερα ἀπὸ ἄλλους τόπους, εἰς τρόπον ὥστε διενεργεῖται συνεχῶς ἀνταλλαγή, καὶ βαγόνια καὶ πλοῖα κινοῦνται διαρκῶς ἐδῶ καὶ ἐκεῖ, μεταφέροντα τρόφιμα ἀπὸ χώρας εἰς χώραν, καὶ ἀπὸ τόπου εἰς τόπον.

Ἡμεῖς ¹ φορτώνομεν μεγάλας ποσότητας τροφίμων διὰ τὸ ἐξωτερικὸν κατ' ἔτος καὶ συναγωνιζόμεθα εἰς τὰς παγκοσμίους ἀγορὰς με ὅλα τὰ ἄλλα Κράτη τὰ ὅποια ἔχουν παρόμοια εἶδη πρὸς πώλησιν. Εἰς τὰ ταξειδιά μας θὰ σπουδάσωμεν τὴν ὑδρόγειον σφαῖραν ὡς ἐργαστήριον καὶ ὡς ἓνα ἀπέραντον κατάστημα λιανικῆς πωλήσεως. Πρέπει νὰ μάθωμεν ὄχι μόνον τί ἡμεῖς παράγομεν διὰ νὰ φάγωμεν καὶ νὰ πωλήσωμεν, ἀλλ' ἐπίσης τί ἄλλα Κράτη παράγουν καὶ τί ἔχουν νὰ πωλήσουν εἰς συναγωνισμὸν με ἡμᾶς. Θέλομεν νὰ μάθωμεν ποῖα Κράτη εἶνε οἱ κυριώτεροι πελάται μας καὶ τί μᾶς στέλλουν καὶ αὐτοὶ εἰς χρῆμα καὶ εἰς εἶδη εἰς ἀντάλλαγμα.

Τὸ ψωμί τοῦ κόσμου.—Σιτάρι.

Τὸ ψωμί εἶνε ἡ κυριώτερα τροφή τοῦ πολιτισμένου ἀνθρώπου. Ἡ Ἁγία Γραφή τὸ ὀνομάζει «στήριγμα τῆς ζωῆς» ἢ δὲ παραγωγή τῶν διαφόρων κόκκων ἀπὸ τοὺς ὁποίους γίνεται τὸ ψωμί εἶνε μία ἀπὸ τὰς κυριώτερας παγκοσμίους βιομηχανίας. Οἱ κυριώτεροι αὐτοὶ κόκκοι εἶνε — σιτάρι, ἀραποσίτι, βρώμη, βρύζα, κριθάρι καὶ ρίζι. Εἰς μερικὰ μέρη τῆς Εὐρώπης ὁ λαὸς τρώγει μαῦρο ψωμί ἀπὸ βρύζαν καὶ εἰς ἄλλα οἱ ἄνθρωποι ζοῦν κατὰ μέγα μέρος με ἄλευρι ἀπὸ βρώμην. Εἰς μερικὰ μέρη τῆς Ἀσίας καὶ Ἀφρικῆς οἱ ἐντόπιοι κάμνουν ψωμί ἀπὸ κεχρὶ καὶ εἰς μερικὰς χώρας τὸ ρίζι ἀποτελεῖ τὴν κυριώτεραν τροφήν, βρασμένον ὀλόκληρον, ἢ ἄλεσμένον διὰ νὰ κάμνουν ψωμί ἢ κέικ.

Ὅλοι αὐτοὶ οἱ κόκκοι εἶνε οἱ σπό-οι διαφόρων ἀγρωστωδῶν φυτῶν. Λέγονται δημητριακοὶ καρποί, ἀπὸ τὴν Δήμητρα ἢ ὅποια ἐλατρεύετο ἀπὸ τοὺς ἀρχαίους Ἑλληνας ὡς ἡ θεὰ τῆς

1) Ἐννοεῖ τοὺς κητόικους τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τῆς Ἀμερικῆς.

γεωργίας. Κάθε κόκκος εὐδοκιμῆ καλῦτερα εἰς ὠρισμένα μέρη καὶ κλίματα. Τὸ σιτάρι ἀποτελεῖ τὴν κυριωτέραν τροφήν τοῦ ἐνὸς τρίτου περιπου τοῦ ἀνθρωπίνου γένους. Ἐἶνε τὸ κυριώτερον ὕλικόν μετὰ τὸ ὁποῖον κάμνει ψωμί ὁ πολιτισμένος ἄνθρωπος· καὶ τὸ μεταχειρίζονται ἀπὸ τόσο χρόνου ὥστε κανεὶς δὲν ἤμπορεῖ νὰ πῆ ποῖοι ἦσαν οἱ πρῶτοι ἄνθρωποι τοῦ ἔθρους σιτάρι. Γνωρίζομεν ὅτι οἱ Αἰγύπτιοι ἔκαμον σιτάρι εἰς τὴν κοιλάδα τοῦ Νείλου κατὰ τὴν ἐποχὴν ὅπου ἐκτίσθησαν αἱ Πυραμίδες ¹ διότι εἰς πολλοὺς τάφους ὑπάρχουν ζωγραφισμένοι εἰκόνες ἀνθρώπων οἱ ὅποιοι θερίζουν καὶ ἀλωνίζουν τὴν ἐσοδείαν· εὐρίσκομεν δὲ τὸ σιτάρι μνημονεύμενον ὡς τροφήν κατ' ἐπανάληψιν εἰς τὴν 'Αγίαν Γραφήν.

Μύλοι διὰ νὰ ἀλέσουν σιτάρι καὶ φούρου τοῦ ἔψηναν καρβέλια ψωμί εὐρέθησαν, ὅταν ἀνεσκάφη ἡ πόλις τῆς Πομπητίας. Ἡ πόλις αὕτῃ εἶχε ταφῆ ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὴν λάβαν καὶ τὴν τέφραν τοῦ Βεζουβίου, ὀλίγα μόλις ἔτη μετὰ τὴν γέννησιν τοῦ Χριστοῦ. Καὶ ἀπὸ τὴν ἀνακάλυψιν αὕτην μανθάνομεν ὅτι οἱ Ρωμαῖοι ἔτρωγαν σιτάρι.

Οἱ Κινεζοὶ ἔχουν μίαν παράδοσιν ὅτι τὸ σιτάρι ἤλθεν εἰς αὐτοὺς κατ'εὐθειαν ἀπὸ τὸν οὐρανόν. Λέγουσιν ὅτι οἱ πρόγονοί των παρῆγον σιτάρι πρὸ τεσσάρων χιλιάδων ἐτῶν καὶ πλέον· καὶ σήμερον εἶνε ἕνας ἀπὸ τοὺς κόκκους τοὺς ὁποίους φυτεύει ὁ Αὐτοκράτωρ, ὅταν ἐγκαινιάζει διὰ τὸ ἔθνος του τὸ ὄργωμα τῆς γῆς τὴν ἄνοιξιν.

Ἡ παραγωγή τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τῆς Ἀμερικῆς.
—Αἱ Ἠνωμένα Πολιτεῖαι παράγουν περισσότερον σιτάρι ἀπὸ κάθε ἄλλην χώραν καὶ περισσότερον ἀραποσίτι ἀπὸ ὅσον παράγει ὅλος ὁ ἄλλος κόσμος μαζί. Ἡ συνολικὴ παραγωγή τῶν δύο τούτων δημητριακῶν εἰς ἕν ἔτος ὑπερβαίνει τὰ ἑκατὸν ἑκατομμύρια τόνους καὶ ἀξίζει πλέον τῶν δεκαπέντε δισεκατομμυρίων χρυσῶν δραχμῶν. Τὸ ποσὸν αὐτὸ εἶνε τόσον τεράστιον ὅπου δὲν ἤμποροῦμεν νὰ τὸ συλλάβωμεν εἰς τὸν νοῦν μας.

Ἄς πάρωμεν τὰ μολύβια μας καὶ ἄς ἰδοῦμε τί θὰ ἀντιπροσωπεύη, ἐὰν ἐφορτῶνετο εἰς σιδηροδρομικὰ βαγόνια τὰ ὅποια ὅλα μαζί θὰ ἀπετέλουσαν μίαν ἀμαξοστοιχίαν. Ἄς ὑποθέσωμεν ὅτι κάθε βαγόνι χωρεῖ εἴκοσι τόνους καὶ ὅτι πιάνει ἕκτασιν 10

1) Πρὸ 4000 περίπου ἐτῶν.

μέτρων ἐπὶ τῆς γραμμῆς. Ἐὰν διαιρέσωμεν τὰ ἑκατὸν ἑκατομμύρια διὰ εἴκοσι πέντε ἑκατομμύρια βαγόνια, τὰ ὅποια ἀπαιτοῦνται διὰ νὰ χωρέσουν τὰ σιτηρά, καὶ πολλαπλασιάζοντες τὸν ἀριθμὸν αὐτὸν ἐπὶ δέκα μέτρα τοῦ ἀναλογεῖ κάθε βαγόνι, εὐρίσκομεν ὅτι ἡ ἀμαξοστοιχία αὕτη θὰ εἶχε μῆκος 50.000 χιλιομέτρων!! δηλαδὴ ὅσο θὰ ἔφθανε νὰ φέρη γύρα ὀλόκληρον τὴν γῆν εἰς τὸν Ἰσημερινόν καὶ νὰ περισσεύσουν ἄρκετὰ βαγόνια διὰ νὰ γίνουν δύο ἄλλαι ἀμαξοστοιχίαι ἀπὸ τὰς Ἀθήνας εἰς τὸ Παρίσι.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καλλιεργοῦνται πολλὰ εἶδη σιταριοῦ, τὸ καθὲν ἐκ τῶν ὁποίων εὐδοκιμῆ εἰς ὠρισμένα μέρη. Εἰς μερικὰ εἶδη οἱ κόκκοι εἶνε σχεδὸν λευκοί, καὶ εἰς ἄλλα ἔχουν τὸ γνωστὸν σκουρότερον χροῶμα ἢ κιτρινωπόν. Μερικὰ εἶδη ἔχουν τοὺς κόκκους μεγάλους ἄλλα δὲ μικροὺς. Ἴσοι ὄγκοι ἐκ τῶν διαφόρων εἰδῶν δὲν ἔχουν καὶ ἴσον βάρος. Τὸ περισσότερο σιτάρι τῆς ἄνω κοιλάδος τοῦ Μισσισιππῆ εἶνε σιτάρι τῆς ἀνοιξέως· δηλαδὴ σπείρεται τὴν ἄνοιξιν καὶ θερίζεται τὸ φθινόπωρον. Εἰς ἄλλα μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν εὐδοκιμῆ καλῦτερα τὸ χειμωνιάτικο σιτάρι. Τὸ σιτάρι αὐτὸ σπείρεται τὸ φθινόπωρον καὶ θερίζεται εἰς τὰς ἀρχὰς τοῦ καλοκαιριοῦ. Τὸ σιτάρι τῆς ἀνοιξέως εἶνε ἕξοχον γιὰ ψωμί καὶ ἕνας σάκκος ἀπὸ τὸ ἀλεύρι αὐτὸ κάμνει περισσότερον ψωμί παρὰ ἕνας σάκκος ἀπὸ χειμωνιάτικο σιτάρι. Τὸ χειμωνιάτικο σιτάρι περιέχει περισσότερον ἄμυλον· κάμνει ἐπίσης καλὸ ψωμί καὶ εἶνε περιζήτητον διὰ ζυμαρικά.

Εἰς μερικὰ μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καλλιεργεῖται ἕνα σκληρὸ σιτάρι, τὸ ὁποῖον ὀμοιάζει ἐν μέρει μετὰ κριθᾶρι. Λέγεται ν τ ο ὄ ρ ο υ μ (σκληρὸ) καὶ εἶνε ἐξαισίον διὰ μακαρόνια. Γίνεται εἰς τὰς ὑψηλὰς καὶ ξηρὰς γαίας, ὅπου ἄλλα εἶδη δὲν εὐδοκιμοῦν. Μέγα μέρος ἀπὸ αὐτὴ καταναλίσκεται εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, τὸ δὲ ὑπόλοιπον ἐξάγεται εἰς τὴν Ἰταλίαν, τὴν Νότιον Γαλλίαν, τὴν Ἑλλάδα καὶ ἄλλας χώρας, ὅπου τὰ μακαρόνια ἀποτελοῦν τὴν κυριωτέραν τροφήν.

Τὸ μεγαλύτερον ποσὸν ἐκ τῆς ὅλης παραγωγῆς προέρχεται ἀπὸ τὸ βόρειο κεντρικὸν μέρος τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, ἀποτελεῖ δὲ τὸ σπουδαιότερον προϊόν των. Ἡ παραγωγή σίτου ποικίλλει ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς. Εἰς ἕνα ἔτος παρήχθησαν

άνω τῶν 25.000.000 τόννοι· ἀρκετὸν δηλαδὴ διὰ νὰ πάρῃ ἀπὸ 250 περίπου χιλιόγραμμα ἕκαστος κάτοικος τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Τὸ ποσὸν τοῦτο εἶναι πολὺ περισσότερον ἀπὸ ὅσο χρειάζεται διὰ τὴν ἐγγύριον κατανάλωσιν, διὰ τοῦτο μεγάλα ποσὰ ἀποστέλλονται εἰς διάφορα ἄλλα μέρη τοῦ κόσμου.



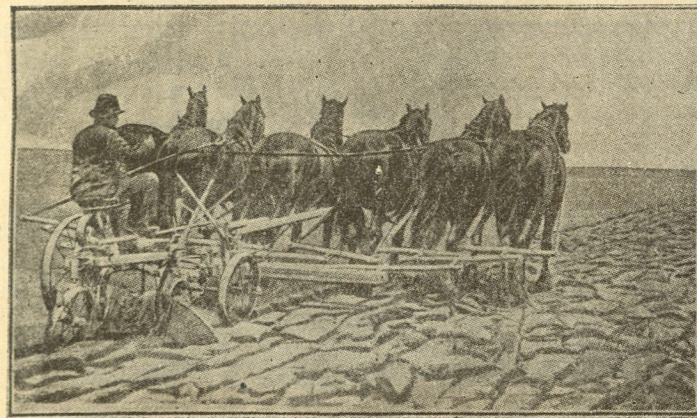
Εἰκ. 2. Στάχυα σιτάρι.

ἄλογα καὶ ἀνθρώπους. Ὑπάρχει τὸ ὅποιον περιλαμβάνει 300.000

Μία ἐπίσκεψις εἰς τὰ μεγάλα κτήματα τοῦ σίτου τοῦ Καναδᾶ καὶ τῆς πολιτείας Λακότας. — Μέγα μέρος τοῦ σιταριοῦ ποῦ παράγουν αἱ Ἀνατολικαὶ καὶ Κεντρικαὶ Πολιτεῖαι καλλιεργεῖται εἰς μικρὰ κτήματα. Κάθε καλλιεργητῆς ἔχει ἓνα ἢ περισσότερα χωράφια ἀπὸ 20,50 ἢ καὶ 200 στρέμματα σιτάρι, καὶ ἄλλα χωράφια προωρισμένα δι' ἄλλας καλλιεργεῖας. Εἰς πολλὰ μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τοῦ δυτικοῦ Καναδᾶ, τὸ ἔδαφος εἶνε τόσο κατάλληλον διὰ σιτάρι ὥστε οἱ ἀγρόται ἐκεῖ κατὰ τὸ πλεῖστον καλλιεργοῦν ἀποκλειστικῶς σιτάρι. Εἰς τὰ μέρη αὐτὰ ἡ καλλιέργεια γίνεται εἰς μεγάλην κλίμακα· τὰ κτήματα εἶναι μεγάλης ἐκτάσεως καὶ ἓνα μόνον κτῆμα χρησιμοποιεῖ ἑκατοντάδας

κτῆμα ἐπὶ παραδείγματι, στρέμματα, ἓνα δὲ χωράφι

ἐκτάσεως ἑκατὸν εἴκοσι τετραγωνικῶν χιλιομετρῶν¹ ἐσπάρη κάποτε ὀλόκληρον σιτάρι. Αὐτὸ τὸ χωράφι ἦτο τόσο μεγάλο ὥστε ἓνας μόνον ἄνθρωπος ἔπρεπε νὰ ἐργασθῆ συνεχῶς ἐπὶ δέκα ἔξ ἔτη διὰ νὰ τὸ καλλιεργήσῃ πρὸς σποράν, ἐὰν ἐπρόκειτο ἢ καλλιέργεια νὰ γίνῃ κατὰ τὸν παλαιὸν τρόπον. Καὶ θὰ ἐχρειάζετο καὶ κάμποσα χρόνια ἀκόμη διὰ νὰ τὸ σπεῖρῃ καὶ νὰ τὸ θερίσῃ ὅλον, ἐὰν αὐτὸ ἦτο δυνατόν. Ἡ καλλιέργεια ὅμως εἰς τόσο μεγάλην ἔκτασιν γίνεται πολὺ εὐκόλα μὲ τὰ νεώτερα



Εἰκ. 3. Δίτροχον ἄροτρον.

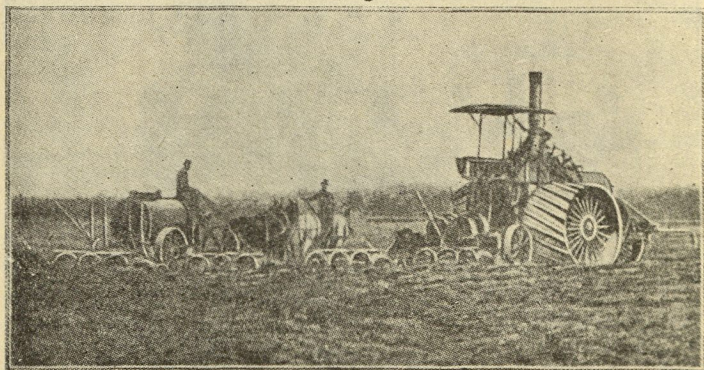
μηχανήματα. Ἐνα μικρὸ στράτευμα ἀπὸ ἀνδρας μὲ μηχανικὰ ἄροτρα κάμνουν τὴν σποράν Ὁ θερισμὸς γίνεται ἀπὸ ἑκατοντάδας ἀτμοκινήτων θεριστικῶν μηχανῶν, ἐκάστη τῶν ὁποίων ἤμπορεῖ νὰ θερίσῃ τριακόσια στρέμματα τὴν ἡμέραν.

Αὐτὰ ὅμως θὰ τὰ ἴδωμεν καλύτερα εἰς τὰ ἴδια τὰ χωράφια. Ἄς ὑποθέσωμεν ὅτι εὗρισκόμεθα εἰς ἓνα ἀπὸ τὰ μεγάλα κτήματα τῆς κοιλάδος τοῦ Ἐρυθροῦ Ποταμοῦ (παραπόταμος τοῦ Μισισσιπιῆ). Εἶνε τόσο μεγάλο ὥστε θὰ μπορούσαμε νὰ

1) Ἴσον μὲ τὴν νῆσον Ἀμοργόν.

γυρίζουμε με τὸ ἄλογο ἐπὶ ἡμέρας χωρὶς νὰ μπορέσωμε νὰ τὸ ἰδοῦμε ὄλο. Διευθύνεται ὅπως ἓνα μεγάλο ἐργοστάσιον. Ἐχει ἑκατοντάδας ἀνθρώπων οἱ ὅποιοι ἐργάζονται διηρημένοι εἰς λόγους με ἰδιαιτέρους ἐπόπτας διὰ νὰ τοὺς ἐπιβλέπουν. Ἐχει γραφεῖα, σιδηρουργεῖα ὅπου ἐπισκευάζουν τὰ μηχανήματα καὶ τὰ ἐργαλεῖα, καὶ μεγάλους σταύλους διὰ τὰ ἄλογα τῶν κτημάτων.

Μερικὰ ἀπὸ τὰ κτήματα περιλαμβάνουν 5.000 στρέμματα ἢ καὶ περισσότερα. Τὴν ἐποχὴν τῆς σπορᾶς σαραντα ἢ πενήντα



Εἰκ. 4. Ἀτμοκίνητον ἄροτρον.

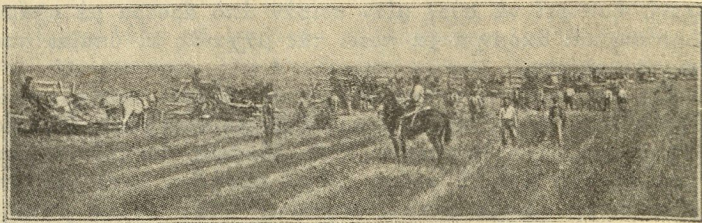
ἄνθρωποι διασχίζουν τὰ χωράφια καὶ ὁ καθένας ἀπὸ αὐτοὺς ὀδηγεῖ ἓνα δίτρογον ἄροτρον. Κάθε τοιοῦτο ἄροτρον ἔχει ἀπὸ τρία ἕως ἕξ ἄλογα ποὺ τὸ σύρουν καὶ ἔχει δύο ὑνία κάτω, τὰ ὅποια ἀνοίγουν δύο αὐλάκια, καθὼς προχωρεῖ τὸ ἄροτρον. Ἀφοῦ τελειώσῃ τὸ ὄργανο, ἄλλοι ἐργάζονται ἀκολουθοῦν καβάλα εἰς πλατειᾶς σβάρνες, διὰ νὰ τρίβουν τοὺς βώλους τοῦ χώματος, καὶ πίσω ἀπὸ αὐτοὺς ἔρχονται ἄλλοι, οἱ ὅποιοι ὀδηγοῦν μηχανὰς τῆς σπορᾶς, αἱ ὅποια σπέρνουν κανονικώτατα τὸ σιτάρι εἰς τὴν γῆν. Αὐταὶ αἱ μηχαναὶ ἀποτελοῦνται ἀπὸ μεγάλα κιβώτια γεμᾶτα σιτάρι ἐπάνω εἰς τροχοὺς. Κάθε κιβώτιον ἔχει εἰς τὸν πυθμένα μία σειρὰ τρύπες ἀπὸ τὰς ὁποίας βγαίνουν πρὸς τὰ κάτω στενοὶ σωλῆνες.

Ἀπὸ κάθε σωλῆνα βγαίνει τὸ σιτάρι τόσο γρήγορα ὅσον χρειάζεται, καὶ πίσω ἀπὸ κάθε σωλῆνα εἶνε ἓνα μικρὸ ὑνίον, τὸ ὅποιον ἀκολουθεῖ καὶ σκεπάζει τὸν κόκκον καθὼς πέφτει. Μία μακρὰ σειρὰ ἀπὸ τοιαύτας μηχανὰς ἡμπορεῖ ἐντὸς ὀλίγης ὥρας νὰ σπειρῇ ἓνα μεγάλο χωράφι. Ἐνίοτε ἀντὶ ἵππων μεταχειρίζονται ἀτμομηχανὰς διὰ τὴν σποράν. Μία μεγάλη μηχανὴ ἡμπορεῖ νὰ σύρῃ μίαν σειρὰν ἀπὸ ἄροτρα με σβάρνες ἀπὸ πίσω καὶ ἀκόμη παρὰ πίσω τὰς μηχανὰς αἱ ὅποια σπείρουν τὸν σπόρον.

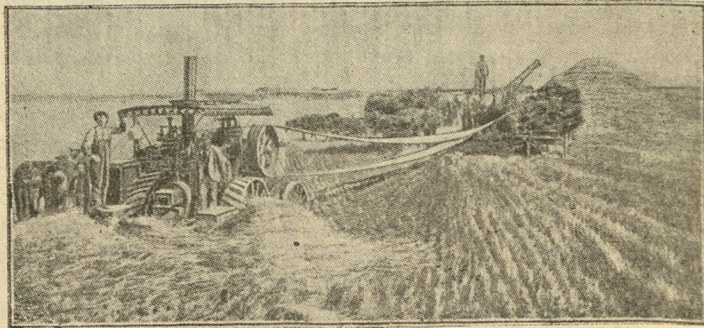
Εἰς ἓνα τοιοῦτον κτῆμα ἡ ἐργασία γίνεται συστηματικῶς. Οἱ ἐπιστάται φροντίζουν κανένας νὰ μὴ κάθεται χωρὶς ἐργασίαν. Ἡ χορταριασμένη ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους ἀναποδογυρίζεται με τὸ ὄροτρον καὶ τὸ μαῦρο χῶμα σκεπάζει μετὰ τὴν σποράν τὸ σιτάρι. Κάθε κόκκος πηγαίνει ὅπως πρέπει μέσα εἰς τὴν γῆν. Πρὶν περάσῃ πολλὸς καιρὸς φυτρώνει καὶ σιγὰ-σιγὰ, τὸ κτῆμα καλύπτεται με πράσινη χλόη. Ἡ χλόη αὕτη μεγαλώνει γρήγορα βοηθουμένη ἀπὸ τὴν βροχὴν καὶ ἀπὸ τὸν ἥλιον. Ἐντὸς ὀλίγων μηνῶν γίνεται ὑψηλὴ. Τότε κάθε πράσινο καλάμι τοῦ σταριοῦ ἀνοίγει εἰς τὴν κορυφὴν καὶ σχηματίζει ἓναν στάχυν γεμᾶτον με κόκκους. Αὐτοὶ κατ' ἀρχὰς εἶναι μαλακοὶ καὶ μέσα εἶναι σὰν γάλα. Ὀλίγον κατ' ὀλίγον γίνονται σκληρότεροι, καθὼς ὠριμάζει τὸ σιτάρι, καὶ ἔπειτα ἀπὸ λίγο τὰ ψηλὰ πράσινα καλάμια πέρνουν τὸ γ.ω.στὸν κίτρινον χρῶμα. Κιτρινίζουν ὀλονὲν περισσότερον ὅσον ὁ ἥλιος ἐξακολουθεῖ νὰ λάμπῃ ἐπάνω τους, καὶ οἱ κόκκοι τοῦ σιταριοῦ εἰς τὸν στάχυν γίνονται κίτρινοι καὶ αὐτοί, μέσα εἰς τοὺς χιτῶνας καὶ τὰ κίτρινα λέπυρα των. Τότε οἱ στάχεις ἀρχίζουν νὰ γέρνουν πρὸς τὰ κάτω καὶ ὁ γεωργὸς ἐννοεῖ ὅτι εἶνε ἔτοιμοι πρὸς θερισμόν.

Τὸ σιτάρι εἶνε ἔτοιμον κατὰ τὴν ἐπίσκεψίν μας εἰς τὸ μεγάλο αὐτὸ κτῆμα τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Ὀλόγυρά μας καὶ ὅσο φθάνει τὸ βλέμμα μας, τὰ χρυσομένια στάχνα κυματίζουν ἀπὸ τὸν ἄνεμον ὅπως τὰ κύματα τῆς θαλάσσης. Ἐχομε τώρα τόσας ἡμέρας ποὺ περνοῦμε καβάλα ἀνάμεσα ἀπὸ σιτάρια καὶ ἡμποροῦμε νὰ ἐξακολουθήσωμε ἡμέρας ἀκόμη χωρὶς νὰ βλέπωμε τίποτε ἄλλο γύρω μας παρὰ σιτάρια, σιτάρια, σιτάρια! Εἰς πολλὰ μέρη ἤρχισαν νὰ θερίζουν. Φαίνεται ὁ καπνὸς ἀπὸ τὰς ἀλωνιστικὰς μηχανὰς, ποὺ σηκώνεται ἐδῶ καὶ ἐκεῖ ἐπάνω ἀπὸ τὰ σπαρτὰ καὶ βλέπομεν τὴν μακρὰν σειρὰν τῶν θεριστι-

κῶν μηχανῶν πού τὰς σύρουν ἄλογα, αἱ ὁποῖαι κόπτουν τὰ σιτάρια σχεδὸν σύριζα καὶ τὰ δένουν εἰς δέματα ἕτοιμα διὰ τὸ ἀλώνισμα. Εἰς πολλὰ κτῆματα, ἀπὸ ὅσα ἐπεράσαμεν, εἶδαμεν ἄτμοκινήτους μηχανὰς αἱ ὁποῖαι θερίζουν καὶ ἀλωνίζουσι συγχρόνως τὸ σιτάρι καὶ τὸ βάζουν μέσα εἰς σάκκους ἕτοιμον διὰ



Εἰκ. 5. Μικρὰ σειρὰ θεριστικῶν μηχανῶν.



Εἰκ. 6. Ἄλωνιστικὴ μηχανή.

νὰ μεταφερθῆ εἰς τὰς μεγάλας ἀποθήκας ἢ εἰς τὰ βαγόνια. Εἰς ἄλλα μέρη κόπτουν μόνον τοὺς στάχεις τοῦ σιταριοῦ καὶ τοὺς ἀλωνίζουσι, τὸ δὲ ἄχυρο μένει εἰς τὸ χωράφι.

Ὁ τρόπος αὐτὸς τοῦ θερισμοῦ εἰς τὴν Ἀμερικὴν εἶνε πολὺ γενικευμένος, ἐνῶ ὁ ἀρχαῖος τρόπος θερισμοῦ ἐπικρατεῖ ἀκόμη εἰς ἄλλα μέρη τοῦ κόσμου. Εἰς μερικὰ κτῆματα εἰς τὴν

Ρωσσίαν καθὼς καὶ εἰς ἄλλας χώρας τῆς Εὐρώπης κόπτουν τὰ σπαρτὰ μὲ δρεπάνια, ἀκριβῶς ὅπως ἐγένετο εἰς τὴν Ἀρχαίαν Αἴγυπτον εἰς τὴν ἐποχὴν τοῦ Φαραώ, ἐνῶ εἰς ἄλλας χώρας γίνεται χρῆσις τῶν νεωτέρων ἀμερικανικῶν μηχανημάτων. Εἰς μερικὰς σιτοφόρους χώρας ἀλωνίζουσι τὸ σιτάρι, κτυπῶντας αὐτὸ μὲ ξύλα καὶ μὲ ρόπαλα ἐπάνω εἰς τὸ ἀλῶνι πού τὸ ἔχουν ἀπλωμένο. Εἰς τὴν Τουρκίαν καὶ εἰς τὰς χώρας τῆς χερσονήσου τοῦ Αἴμου, μεταξὺ τῶν ὁποίων καὶ ἡ Ἑλλάς, τὸ σιτάρι ἀλωνίζεται μὲ ζῆα τὰ ὁποῖα γυρίζουσι διαρκῶς καὶ τὸ πατοῦν ἐπάνω εἰς τὸ ἀλῶνι πού εἶνε ἀπλωμένο. Τὰ πόδια τῶν ζῶων πατοῦν τὰ στάχια καθὼς τρέχουσι γύρω εἰς τὸ ἀλῶνι. Τὸ δὲ ἀλωνισμὸν σιτάρου τὸ λιχνίζουσι μὲ δίκρανα ψηλὰ στὸν ἄνεμον πού φυσᾷ. Ὁ ἄνεμος παρασύρει τὸ ἄχυρον καὶ τὸ ρίπτει μακρύτερα, ἐνῶ τὰ σποριά τοῦ σιταριοῦ πέφτουσι εἰς τὸ ἀλῶνι. Εἰς τὴν Κίναν τὸ ἀλώνισμα γίνεται ἀπὸ παιδιὰ, τὰ ὁποῖα γυρίζουσι ἐπάνω στὸ σιτάρι καβάλα εἰς βουβάλια τῶν ὁποίων ἔχουσι δεμένα τὰ μάτια.

Μὲ τοιαύτας μεθόδους θὰ ἦτο ἀδύνατον νὰ θερίσῃ κανεὶς τὴν τεραστίαν ἐσοδείαν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Ἐκεῖ ὑπάρχει ἀνάγκη μηχανημάτων, τὰ ὁποῖα ἀντικαθιστοῦν τοὺς ἀνθρώπους καὶ τὰ ζῶα· καὶ διαρκῶς γίνονται ἐκεῖ νέαι ἐφευρέσεις, διὰ τῶν ὁποίων ὁ ἀτμὸς λαμβάνει ὅλον ἐν μεγαλύτερον μέρος εἰς τὴν ἐργασίαν αὐτὴν καὶ ἀντιθέτως ὀλιγοστεύει ὅλον ἐν ἡ συμμετοχῇ τῶν ἀνθρώπων. Μία ἀπὸ τὰς νεωτέρας ἀλωνιστικὰς μηχανὰς δύναται νὰ κάμῃ τὴν ἐργασίαν ἑκατοντάδων ζῶων. Πράγματι δὲ μία μόνον ἀλωνιστικὴ μηχανὴ βγάζει ἐν ἑνὶ ἡμέρᾳ ἄνω τῶν 25 τόννων σιτάρου τὸν ἡμέραν. Τὰ στάχια χύνονται διαρκῶς μέσα εἰς τὴν μηχανὴν σὺν ἑνὶ μεγάλῳ ποτάμῳ ἀπὸ χρυσάφι. Τὰ λέπυρα (τσόφλια) καὶ τὸ ἄχυρον ἀποχωρίζονται καὶ φεύγουσι, ἀποτελοῦντα ἄλλο ποτάμι, ἐνῶ τὸ σιτάρι καθαρὸ πλέον βγαίνει ἀπὸ τὴν μηχανήν ἀπὸ τὰ πλάγια καὶ μὲ τὴν ταχύτητα, ὥστε πολλοὶ ἀνθρωποκρატῶντας ἀνοικτοὺς σάκκους δὲν ἠμποροῦν πολλάκις νὰ τὸ προφθάουσι. Εἰς τοιαῦτα μέρη δὲν βάζουσι κυρίως τὸ σιτάρι εἰς σακκιά, ἀλλὰ τὸ ἀφίνουσι καὶ χύνεται ἀπ' εὐθείας μέσα εἰς ἀμάξια φορτηγὰ τὰ ὁποῖα τὸ φέρουσι εἰς τὰς μεγάλας ἀποθήκας, εἰς τοὺς σιδηροδρομικοὺς σταθμοὺς ἢ ἀπ' εὐθείας εἰς τὰ βαγόνια τοῦ σιδηροδρομοῦ, τὰ ὁποῖα τὸ μεταφέρουσι ὅλο μαζὺ εἰς τὰς μεγάλας ἀποθήκας τῶν βιομηχανικῶν κέντρων, εἰς τὰς ἀγορὰς ἢ εἰς τοὺς λιμένας.

“Ολη αὐτὴ ἡ κολοσσιαία ἐργασία ποῦ ἔχει σχέσιν μὲ τὴν καλλιέργειαν καὶ τὴν συγκομιδὴν τῆς ἐσοδείας γίνεται πολὺ εὐ-
θηνώτερα μὲ τὴν μηχανὴν παρά μὲ τὰ χέρια καὶ καταβάλλεται
κάθε προσπάθεια διὰ νὰ ὀλιγοστεύσῃ ὅσον τὸ δυνατόν ἡ συμ-
μετοχὴ τῶν ἀνθρώπων εἰς τὴν ἐργασίαν αὐτὴν. Ὑπελογίσθη
ὅτι ἐχρειάζετο εἴκοσι φορές περισσότερα ἐργασία μὲ τὰ χέρια
διὰ νὰ παραχθῇ ἓνα κοιλὸ ¹ (20 ὀκάδες) σιτάρι πρὶν ἐφευ-
ρεθοῦν αἱ σπαρτικά, θεριστικά καὶ ἀλωνιστικά μηχαναί. Ἐ-
πίσης μεγάλη ἦ καὶ μεγαλύτερα οἰκονομία γίνεται μὲ τὰ μη-
χανικά μέσα τῆς μεταφορᾶς τῶν σιτηρῶν εἰς τοὺς λιμένας μας
καὶ διὰ θαλάσσης εἰς ἄλλας χώρας.

Πῶς τὸ σιτάρι τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν κατανέμεται εἰς τὰς ἀγοράς.

Ἀφήνομεν τὰ μεγάλα αὐτὰ χωράφια τῆς Δακότας ποῦ γίνε-
ται τὸ σιτάρι καὶ παρακολουθοῦμεν τὸ προῖον εἰς τὸν δρόμον
του πρὸς τὰς ἀγοράς. Κάθε πόλις τὴν ὁποίαν διερχόμεθα ἔχει
τὴν σιταποθήκην τῆς μὲ τὸν ἀνελευστῆρα, ὅπου τὸ σιτάρι ἀπο-
θηκεύεται μέχρις ὅτου ἡμπορέσῃ νὰ σταλῇ μακρύτερα σιδηρο-
δρομικῶς. Τὸ ἀκομφον οἰκοδόμημα ξεχωρίζει ἀπὸ τὰς ἄλλας
οἰκοδομὰς διὰ τοῦ ὑπερβολικοῦ ὕψους του. Ἐξω ἀπὸ αὐτὸ ὑπάρ-
χουν πολλὰ φορτηγὰ αὐτοκίνητα γεμάτα σιτάρι διὰ τὰς ἀπο-
θήκας.

Αἱ σιδηροδρομικαὶ γραμμαὶ εἶνε γεμάται ἀπὸ βαγόνια καὶ
μεγάλα ἀμαξοστοιχία μὲ σιτάρι εὐρίσκονται εἰς συνεχῆ κίνη-
σιν πρὸς ἀνατολὰς καὶ πρὸς νότον. Μερικαὶ διευθύνονται πρὸς
τοὺς ἀλευρομύλους τῆς Μεννεαπόλεως, καὶ μερικαὶ πρὸς τὸν
ποταμὸν Μισισσιπῆν, ὅπου τὸ σιτάρι θὰ φορτωθῇ εἰς πελω-
ρίας φορτηγίδας καὶ διὰ τοῦ ποταμοῦ θὰ κατέλθῃ εἰς τὸν κόλ-
πον τοῦ Μεξικοῦ καὶ ἐκεῖθεν διὰ θαλάσσης θὰ ἐξαχθῇ εἰς τὴν
Νότιον Ἀμερικὴν ἢ εἰς τὴν Εὐρώπην. Ἄλλα τραῖνα κατευθύν-
ονται πρὸς τὴν λίμνην Σουπέριωρ ὅπου τὰ ἀτμόπλοια θὰ μετα-
φέρουν τὸ σιτάρι διὰ τῶν μεγάλων λιμνῶν εἰς τὸ Σικάγον καὶ

τὸ Μπόφαλο καὶ ἀπὸ Μπόφαλο διὰ τῆς διώρυγος τῆς λίμνης
Ἐρίης εἰς τὴν Νέαν Ὑόρκην. Ἄλλα ἀτμόπλοια διέρχονται
τὴν λίμνην Ὀντάριο καὶ διὰ τοῦ ποταμοῦ τοῦ Ἄριον Λαυ-
ρεντίου εἰς τὸν Ἀτλαντικὸν Ὠκεανὸν καὶ τὴν Εὐρώπην.

Μεγάλῃ ποσότητι σιταριοῦ πηγαίνει πρὸς ἀνατολὰς σιδηρο-
δρομικῶς ἀπὸ τὸ Σικάγον, καὶ ἄλλη μεγάλη ἐπίσης ποσότης
ἀπὸ τὰς σιτοφόρους πεδιάδας τῆς κοιλάδος τοῦ Μισισσιπῆ εἰς
τὴν Νέαν Ὑόρκην καὶ τοὺς λιμένας τοῦ Ἀτλαντικοῦ καὶ ἐκεῖθεν
ἐξάγεται εἰς τὴν Εὐρώπην.

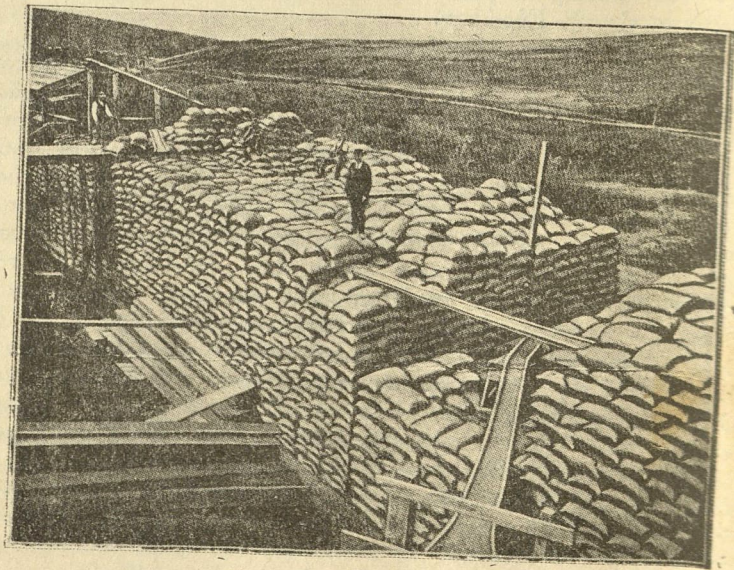
Οἱ ποταμοὶ τοῦ χρυσιζόντος κόκκου.—Κατὰ τὴν ἐποχὴν τοῦ
θερισμοῦ τὸ σιτάρι συρρέει εἰς θλα σχεδὸν τὰ κέντρα μεταφορᾶς.
Ἀπὸ τὰ χωράφια καὶ τὰ ἀγροκτήματα ρεεῖ εἰς τοὺς σιδηροδρό-
μους καὶ ἀπὸ τοὺς σιδηροδρόμους εἰς τὰς λίμνας καὶ τοὺς
ποταμούς καὶ ἐκεῖθεν εἰς τοὺς ὠκεανούς. Καὶ τὸ ἀνοιξιῶτικο
καὶ τὸ χειμωνιάτικο σιτάρι συρρέουν κυρίως εἰς τὸ Σικάγον
καὶ τὴν Νέαν Ὑόρκην. Ἐπὶ τῆς ἀκτῆς τοῦ Εἰρηνικοῦ οἱ ποτα-
μοὶ τῶν χρυσιζόντων κόκκων ρεοῦν ἀπὸ τοὺς ἀγρούς εἰς τὸν
Ἄριον Φραγίσκον καὶ τὸ Πόρτλανδ, καὶ ἐκεῖ χωρίζουν καὶ
μέρος μὲν κατανέμεται διὰ τὴν ἐγγύριον κατανάωσιν, τὸ δὲ
ἄλλο μεταφέρεται μέσα εἰς μερικὰ ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα πλοῖα
τοῦ κόσμου εἰς τὴν Ἰαπωνίαν, τὴν Κίναν, τὴν Σιβηρίαν καὶ
τὰς νήσους τοῦ Εἰρηνικοῦ. Μέρος ἐκ τῆς ἐσοδείας αὐτῆς ξεφορ-
τώνεται καθ' ὁδὸν διὰ νὰ τροφοδοτηθῇ τοὺς ἐξαδέλφους μας
εἰς τὰς νήσους Χαβαίη, καὶ μικρὸν μέρος πηγαίνει διὰ Χόγκ-
Κόγκ εἰς τὰς Φιλιππίνας νήσους. Μέγα μέρος τοῦ σιταριοῦ
τῆς ἀκτῆς τοῦ Εἰρηνικοῦ τοποθετεῖται μέσα εἰς σακκιά καὶ κατὰ
τὴν ἐποχὴν τοῦ θερισμοῦ τὰ σακκιά μὲ τὸ σιτάρι συσσωρεύον-
ται κατὰ χιλιάδας εἰς τοὺς σιδηροδρομικοὺς σταθμούς.

Τὸ ἐμπόριον τοῦ σίτου εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας εἶνε
τόσον τεράστιον, ὥστε εἶνε σχεδὸν ἀδύνατον νὰ τὸ ἐκτιμήσωμεν.
Ὅπως ἐμάθαμεν ἤδη ἡ ἐσοδεία μας εἰς ἓν μόνον ἔτος ἀνέρχεται
ἐνίοτε εἰς 25.000.000 τόνους. Κάθε κοιλὸ σιτάρι πρέπει κατὰ
ἓνα ἢ ἄλλον τρόπον νὰ μεταφερθῇ ἀπὸ τὰ χωράφια εἰς τὰς ἀγο-
ράς. Ἐὰν ἡ ἐσοδεία αὐτὴ τοῦ ἑνὸς ἔτους ἐφορτάνετο εἰς ἀμά-
ξια χωρητικότητος ἑνὸς τόνου ἕκαστον, τὸ ὅποῖον, θὰ
ἔσυραν δύο ἄλογα καὶ ἐὰν υποθέσωμεν ὅτι κάθε ἀμάξι μὰζὺ μὲ
τὰ ἄλογα θὰ ἔπιανε δέκα μέτρα μῆκος δρόμου, θὰ ἐχρειάζετο

1) Διακρίνατε τὸ κοιλὸ = χιλιόγραμμα ἀπὸ τὸ κοιλὸ = 20 ὀκάδες.

ένα καραβάνι από άμύξια μήκους 250 000 χιλιομέτρων. Ἡμπο-
ροῦμεν εὐκόλα νὰ ὑπολογίσωμεν πόσας φορές ἓνα τοιοῦτο κα-
ραβάνι θὰ ἔζωνε τὴν γῆν τῆς ὁποίας ὁ ἴσημερινὸς εἶναι 40.000
χιλιόμετρα.

Ἀλλὰ τί γίνεται ἡ κολοσσιαία αὐτὴ ἐσοδεία τοῦ σίτου
Μέγα μέρος αὐτοῦ χρησιμεύει διὰ τὴν ἐπιτόπιον κατανάλωσιν
Ἀπαιτοῦνται σχεδὸν ἑκατὸν χιλιόγραμμα τὸ χρόνο διὰ κάθε



Εἰκ. 7. Σάκκοι σίτου τῆς ἀκτῆς τοῦ Εἰρηνικοῦ
εἰς μεγάλους σωρούς.

ἄνδρα, γυναῖκα καὶ παιδὶ τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καὶ αὐτὸ
τὸ ποσὸν πρέπει νὰ ἐξασφαλισθῆ πρὸ πάσης ἐξαγωγῆς εἰς τὸ
ἐξωτερικόν. Ἐπειδὴ δὲ ὅλοι οἱ κάτοικοι τῶν Ἠνωμένων Πο-
λιτειῶν εἶναι 100 ἑκατομμύρια χρειάζονται 10.000.000 τόννοι
περίπου σιτάρι διὰ τὰς ἐπιτοπίους ἀνάγκας, καὶ τὸ ποσὸν αὐτὸ
πηγαίνει εἰς τοὺς ἀλευρομύλους διὰ νὰ γίνῃ ἀλευρί.

Ἐκτὸς τούτου πρέπει νὰ φυλαχθῆ ἄρκετὴ ποσότης διὰ σπόρον
καὶ παρ' ὅλα αὐτὰ ἀπομένει τὸ ἥμισυ περίπου τῆς ἀνωτέρω ἐσο-
δείας, πρὸς ἐξαγωγὴν εἰς τὰ διάφορα Κράτη τῆς Εὐρώπης, Ἀ-
σίας, Νοτίου Ἀμερικῆς καὶ Ἀφρικῆς. Τὸ μέρος αὐτὸ τῆς ἐσο-
δείας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν ἀποστέλλεται εἰς τὸ ἐξωτε-
ρικὸν ὡς σιτάρι καὶ ὡς ἀλευρί.

Ἄς σταματήσωμε μίαν στιγμὴν νὰ σκεφθῶμεν τί σημαίνει
ἡ μεταφορὰ τοῦ σιταριοῦ αὐτοῦ ἀπὸ τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας
εἰς τὰς μακρινὰς αὐτὰς χώρας. Ἐνα κοιλὸ (25 χιλιόγραμμα)
σιτάρι ζυγίζει ὅσον περίπου ἓνα παιδί δέκα ἐτῶν. Τὸ σιτάρι
αὐτὸ γεμίζει ἴσα ἴσα ἓνα δοχεῖο (τενεκὲ) τοῦ πετρελαίου καὶ
ἐὰν ἔλεγαν εἰς ἓνα νὰ τὸ μεταφέρῃ ἐπάνω εἰς τὴν πλάτην του
εἰς ἀπόστασιν ἑκατὸν χιλιομέτρων ἀπὸ τὸ σπίτι του θὰ ἐζήτη
μεγάλον ποσὸν χρημάτων. Τὸ περισσύτερον ὅμως ἀπὸ τὸ σιτάρι
τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν πρέπει νὰ μεταφερθῆ εἰς ἀπόστασιν
μεγαλυτέραν τῶν χιλίων πεντακοσίων χιλιομέτρων σιδηροδρομι-
κῶς μέχρι τῆς ἀκτῆς προτοῦ ἀρχίσῃ τὸ μακρὸν ταξείδιόν του
διὰ θαλάσσης. Πρέπει δὲ ἡ μεταφορὰ του νὰ κοστίσῃ τόσον
ἐφθηνά, ὥστε τὸ σιτάρι αὐτὸ νὰ ἴσχυρῆ νὰ συναγωνισθῆ μὲ
ἄλλα σιτάρια εἰς τὰς παγκοσμίους ἀγοράς καὶ οἱ ἄνθρωποι ἄλ-
λων κρατῶν, πού οἱ περισσότεροι κερδίζουν ὀλιγώτερα ἀπὸ ὅτι
κερδίζουν οἱ ἄνθρωποι εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, νὰ ἴσχυ-
ρουν νὰ τὸ ἀγοράσουν.

Οἱ αὐτόματοι ἀνεκμιστήρες. — Αὐτὸ δὲν θὰ ἦτο δυνατόν
ἐὰν δὲν ἐγένετο ὀλόκληρος ἡ σχετικὴ ἐργασία διὰ μηχανῶν. Τὰ
κόμιστρα δὲ τῶν σιδηροδρόμων καὶ τῶν πλοίων ἔγιναν τόσον
μικρὰ ὥστε ἓνα κοιλὸ (1) σιτάρι μεταφέρεται ἐνίστε ἀπὸ τὴν
Νέαν Ὑόρκην εἰς Πειραιᾶ ἀντὶ τοῦ ἀσημάντου ποσοῦ τῶν
τριῶν σέντς (15 λεπτῶν), καὶ ἴσχυρῆ νὰ μεταφερθῆ οἰδηροδρο-
μικῶς ἀπὸ τὸ Σικάγον εἰς τὴν Νέαν Ὑόρκην (1000 χιλιόμε-
τρα) ἀντὶ πέντε σέντς ἢ ἀκόμη ὀλιγώτερον. Διὰ τὴν φόρτω-
σιν καὶ ἐκφόρτωσιν πολὺ ὀλίγον ἐργάζονται μὲ τὰ χέρια. Ἡμ-
πορεῖ νὰ λεχθῆ ὅτι τὸ σιτάρι δὲν τὸ ἐγγίζουσι σχεδὸν ἄν-
θρώπινα χέρια ἀπὸ τὸ χωράφι ἕως ὅτου φθάσῃ εἰς τὸν τόπον
τῆς καταναλώσεως.

1) Μὴ συγχίσετε τὸ κοιλὸ—25 χιλιόγραμμα (20 ὀκάδες) μὲ τὸ κοιλὸ
(ἔκ τοῦ kilogramme) ὅπως λέγομεν συνήθως τὸ χιλιόγραμμον.

Τὸ σιτάρι ἄλλων χωρῶν.

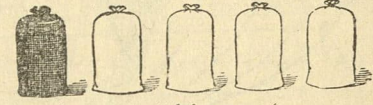
“Ὡς σταματήσωμεν εἰς ἓνα ἀπὸ τοὺς λιμένας διὰ νὰ ρίψω-
 μεν ἓνα βλέμμα εἰς τὰς ἀποθήκας μὲ τοὺς ἀνεγκυστήρας, ἀπὸ
 τὰς ὁποίας θὰ περάσῃ τὸ σιτάρι κατὰ τὴν μεταφορὰν του ἀπὸ
 τὰ βαγόνια εἰς τὰ πλοῖα. Τὰ οἰκοδομήματα αὐτὰ εἶνε θαύματα
 νεωτέρων μηχανημάτων. Ἐχουν τόσον ὕψος ὅσον ἓνα σπίτι
 μὲ εἴκοσι πατώματα, καὶ περιλαμβάνουν πολλὰ χωριστὰ κτί-
 ρια ἄλλα χαμηλά καὶ ἄλλα ὑψηλά. Περιβάλλονται δὲ ἀπὸ
 τοίχους μὲ τοῦβλα οἱ ὅποιοι εἶνε ἄσφαλεις κατὰ τοῦ πυρὸς
 καὶ δὲν ἔχουν ρήγματα. Εἰς τὴν κορυφὴν τοῦ κτιρίου τοῦ ἀνελ-
 κυστήρος εἶνε τὰ μηχανήματα τὰ ὁποῖα ἀνυψώνουν τὸ σιτάρι
 καὶ τὸ μεταφέρουν μέσα καὶ ἔξω.

Ἐπάρχουν πολλὰ ἀποθήκαι μὲ ἀνεγκυστήρας εἰς κάθε με-
 γάλον κέντρον σίτου ἐξαγωγῆς αἱ ὁποῖαι χωροῦν τεραστίαις
 ποσότητας. Μερικαὶ ἀπ’ αὐτὰς εἶναι τόσο μεγάλαι, ἑκατομμυ-
 ρίων κοιλῶν, τὰ δὲ μηχανήματά των εἶνε τοιαῦτα ὥστε νὰ εἶνε
 δυνατὸν νὰ φορτωθῶν καὶ νὰ ἐκφορτωθῶν πολλὰ χιλιάδες
 κοιλῶν τὴν ὥρα. Εἰς τὸ Πόρτ-Ἀρθούρ τοῦ Καναδᾶ ὑπάρχει
 μία τοιαύτη ἀποθήκη ἀνεγκυστήρος ἡ ὁποία χωρεῖ περὶ τοὺς
 200.000 τόννους σιτάρι. Αἱ ἀμαξοστοιχίαι ἔρχονται εἰς τὰς ἀπο-
 θήκας αὐτὰς καὶ χύνουν τὸ σιτάρι εἰς δεξαμενάς. Ἀπὸ ἐκεῖ οἱ
 ἀνεγκυστήρες, οἱ ὅποιοι εἶναι μία ἄλυσος μεγάλων κουβάδων
 κινουμένων διαρκῶς μέσα εἰς τὰς δεξαμενάς μὲ τὸ σιτάρι, ὅπως
 οἱ κουβάδες ἐνὸς μαγγανοπήγαδου ἰδικοῦ μας, τὸ μεταφέρουν
 εἰς τὴν κορυφὴν τοῦ οἰκοδομήματος, ὅπου τὸ ρίπτουν εἰς
 ἄλλας ἐσωτερικὰς δεξαμενάς.

Εἰς τὰς ἀποθήκας αὐτὰς τὰ ἀτμόπλοια πλευρίζουν καὶ οἱ
 ἀνεγκυστήρες παραλαμβάνουν τὸ σιτάρι κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον
 ἀπὸ τὸ κῆτος τοῦ πλοίου. Ἐνα ἀτμόπλοιον 10.000 τόννων
 ἠμπορεῖ νὰ ξεφορτώσῃ εἰς 3 ὥρας. Ὅταν μία τοιαύτη ἐσωτε-
 ρικὴ δεξαμενὴ γεμισθῇ, τὸ βάρος τοῦ σίτου τῆς σημειώνεται
 ἀπὸ εἰδικὰ μηχανήματα, μία δὲ ὀπῆ εἰς τὴν βᾶσιν τῆς ἀνοίγει
 καὶ τὸ σιτάρι χύνεται εἰς ἄλλο ἀποθήκην ποὺ εἶνε παρακάτω.
 Ἀπὸ τὸν τυθμένα τῶν ἀποθηκῶν ἐξέρχονται σωλῆνες οἱ ὅποιοι
 ἠμποροῦν νὰ διευθυνθῶν εἰς τὸ κῆτος ἐνὸς ἀτμοπλοίου, ἢ εἰς
 τὰ βαγόνια μιᾶς ἀμαξοστοιχίας. Ἀπὸ αὐτοὺς τὸ σιτάρι πίπτει
 ὡς χεῖμαρος μέσα εἰς τὸ πλοῖον. Ἐνα ἀτμόπλοιον 10.000 τόν-
 νων ἠμπορεῖ νὰ φορτώσῃ εἰς διάστημα μιᾶς περίπου ὥρας.

Τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας συναγωνίζονται πολλὰ ἄλλα
 χῶραι εἰς τὸ σιτάρι. Αἱ γαῖαι εἰς τὰς ὁποίας καλλιεργεῖται
 σιτάρι εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας εἶνε μὲν πολὺ ἐκτεταμέ-
 ναι, δὲν εἶνε ὅμως καὶ αἱ μόναι ἐπὶ τῆς γῆς. Ἡ συνο-
 λικὴ παγκόσμιος σιτοπαραγωγὴ συνήθως κυμαίνεται μεταξύ
 100.000.000 τόννων κατ’ ἔτος καὶ ποικίλλει μεγάλως ἀπὸ τὸ
 ἓνα εἰς τὸ ἄλλο ἔτος, διότι ἡ ἐσοδεία ἠμπορεῖ νὰ εἶνε καλὴ ἢ
 κακὴ. Ἐκ τοῦ ποσοῦ τούτου τὰ 4)5 παράγονται εἰς ὅλον τὸν ἄλ-
 λον κόσμον, τὸ δὲ 1)5 παράγουν αἱ Ἠνωμένα Πολιτείας.

Αἱ ἄλλαι χῶραι τῆς γῆς.—Εἰς τὴν Εὐρώπην αἱ μαῦραι πε-
 διαδές τῆς κεντρικῆς καὶ μεσημβρινῆς Ρωσσίας καὶ ἡ πε-
 διαδὸς ἡ ὁποία καταλήγει εἰς τὴν Βόρειον Θάλασσαν καὶ εἰς
 τὴν Βαλτικὴν παράγουν τὸ περισσότερον σιτάρι, μολονότι μέγα
 μέρος προέρχεται ἀπὸ τὰς πεδιάδας τοῦ Δουνάβεως καὶ τοῦ
 Πάδου. Τὰ κυριώτερα σιτοπαραγωγὰ κράτη τῆς Εὐρώπης
 εἶνε ἡ Ρωσσία, ἡ Γαλλία, ἡ Γερμανία, ἡ Ἰταλία, ἡ Γιουγκο-
 σλαβία, ἡ Ἰσπανία, ἡ Οὐγγαρία καὶ ἡ Ρουμανία. Εἰς τὴν Νότιον
 Ἀμερικὴν τὸ περισσότερο σιτάρι παράγεται εἰς τὴν Ἀργεντι-
 νῆν, ἄλλα καὶ ἡ Χιλὴ, ἡ Οὐ-
 ρουγουάη καὶ ἡ Νότιος Βρα-
 ζιλία εἶνε σιτοπαραγωγοὶ χῶ-
 ραι. Ὁ Καναδᾶς καταλαμβάνει
 ὅλον ἐξέχουσαν θέσιν ὡς
 σιτοπαραγωγὸς χώρα, ἔχει δὲ
 ἀπεράντους ἐκτάσεις μεταξὺ
 τῶν Μεγάλων λιμνῶν καὶ τῶν
 βραχωδῶν ὄρεων αἱ ὁποῖαι πα-
 ράγουν ἐξαιρετον σιτάρι. Καὶ
 μίαν ἡμέραν ἐνδέχεται νὰ γίνῃ ὁ
 κυριώτερος συναγωνιστῆς τῶν
 Ἠνωμένων Πολιτειῶν εἰς τὰς
 ἀγοράς τῆς Εὐρώπης.



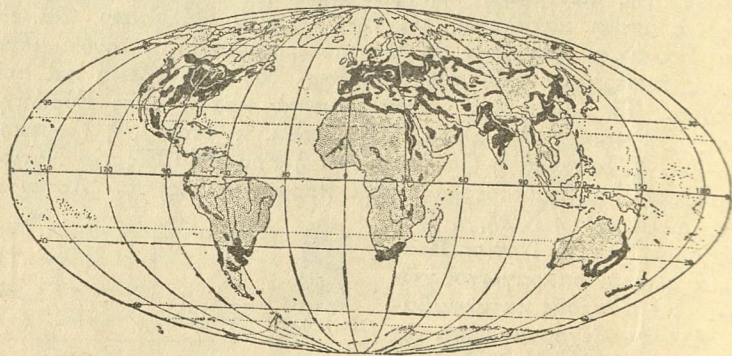
Ἡν. Πολιτ. ὁ ἄλλος κόσμος

Εἰς τὴν Ἀσίαν αἱ κυριώτεροι σιτοπαραγωγοὶ γαῖαι εὐ-
 ρίσκονται εἰς τὰς Ἰνδίας καὶ εἰς τὴν Ἀσιατικὴν Ρωσσίαν. Ἡ
 βόρειος Κίνα παράγει ὀλίγον σιτάρι. Εἰς τὸ μέλλον ἡ νότιος
 Σιβηρία εἶναι ἐνδεχόμενον νὰ γίνῃ ἡ κυριώτερα σιτοφόρος χώρα
 τοῦ μέρους ἐκείνου τῆς γῆς. Ἐξαιρετον σκληρὸ σιτάρι παράγεται
 εἰς τὸ Ἀλγέριον. Σιτάρι εἰς διάφορα εἶδη καλλιεργεῖται εἰς
 τὰ ὑψίπεδα τῆς νοτίου Ἀφρικῆς, ἐνῶ ἡ Αὐστραλία καὶ ἡ Νέα

Εἰκ. 8. Ἡ παραγωγὴ σίτου τοῦ κόσμου.

Ζηλανδία παράγουν και αἱ δύο θαυμάσιον σιτάρι. Εἶναι ἀληθές ὅτι τὸ σιτάρι εἶνε τὸ σπουδαιότερον προϊόν εἰς τὰς εὐκράτους ζώνας τῆς γῆς. Εἶναι παγκόσμιον προϊόν και ἔχει ἀγορὰν παγκόσμιον εἰς τὴν ὁποίαν αἱ πλείστα τῶν σπουδαιοτέρων σιτοφόρων χωρῶν στέλλουν μέρος τοῦ σιταριοῦ τὴν πρὸς πώλησιν.

Ἀγοραὶ καταναλώσεως σιταριοῦ εἶνε ὅλα τὰ πολιτισμένα Κράτη τοῦ κόσμου. Τὸ σιτάρι ἀποτελεῖ τὴν κυριωτέραν τροφὴν τῆς Εὐρώπης, τῆς Βορείου και Νοτίου Ἀμερικῆς, και τῆς Αὐστραλίας. Ἡ χρῆσις του ἐξαπλοῦται ταχέως και εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἀσίας και τῆς Ἀφρικῆς, ἐκ δὲ τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν ἀποστέλλονται τώρα φορτία με σιτάρι και ἀλεύρι εἰς τὴν Κίναν και εἰς τὴν Ἰαπωνίαν.



Εἰκ. 9. Σιτοπαραγωγὰ μέρη τῆς γῆς (τὰ σημειούμενα μαύρα).

Ἡ κυριωτέρα ἐν τούτοις σιταγορὰ τοῦ κόσμου εἶνε ἡ Εὐρώπη. Σχεδὸν ὅλα τὰ εὐρωπαϊκὰ Κράτη τρώγουν ἀποκλειστικῶς σιτάρι και μολοντί ἡ Εὐρώπη παράγει πλέον τοῦ ἡμίσεος τῆς ὅλης σιτοπαραγωγῆς τοῦ κόσμου, ἀγοράζει κατ' ἔτος ἑκατομμύρια τόννων διὰ νὰ συμπληρώσῃ τὸ ποσὸν ποῦ χρειάζεται. Μερικαὶ ἀπὸ τὰς χώρας τῆς Εὐρώπης ὅπως ἡ Ρωσσία και ἡ Ρουμανία παράγουν περισσότερον σιτάρι ἀπὸ ὅσον χρειάζεται. Ἡ Γαλλία και μία ἢ δύο ἀκόμη εὐρωπαϊκαὶ χῶραι παράγουν ἀκριβῶς ὅσον χρειάζονται. Εἰς τὰ ἄλλα ὅμως Κράτη ἕνα μέρος ἀπὸ τὸ σιτάρι ποῦ τρώγουν πρέπει νὰ ἔλθῃ ἀπὸ ξένας χώρας, καθὼς

σον ὁ λαὸς εὐρίσκει ἐπικερδέστερον, ἕνεκα τῶν πλεονεκτημάτων τὰ ὁποῖα τοὺς παρέχουν τὰ ἀνθρακωρυχεῖα, τὰ μεταλλεῖα και ἄλλοι πόροι, νὰ καταγίνεται εἰς τὴν βιομηχανίαν ἢ εἰς τὴν καλλιέργειαν και τὴν παραγωγὴν ἄλλων προϊόντων πρὸς ἐξαγωγὴν.

Ἡ Μεγάλη Βρετανία μολοντί ἐξῆγεν ἄλλοτε σιτάρι, δὲν παράγει τώρα οὔτε ὅσον χρειάζεται διὰ νὰ διαθρέψῃ τὸν πληθυσμὸν της ἐπὶ τρεῖς μῆνας. Ἐγινε ὀλόκληρος ἕνα ἀπέραντον ἐργοστάσιον και εἰσάγει τὸ μεγαλύτερον μέρος τῆς τροφῆς της ἀπ' ἔξω. Τὸ αὐτὸ συμβαίνει και με τὸ μικρὸν και φιλόπονον Βέλγιον τὸ ὁποῖον ἕνεκα τῶν ἀνθρακωρυχειῶν και τῶν μεταλλείων σιδήρου τὰ ὁποῖα ἔχει, ἤμπορεῖ νὰ κερδίσῃ περισσότερα διὰ τῆς βιομηχανίας παρά διὰ τῆς γεωργίας, τὸ αὐτὸ ἐπίσης συμβαίνει και με πολλὰ μέρη τῆς Γερμανίας, ἢ ὁποῖα ἀγοράζει πολὺ σιτάρι κατ' ἔτος. Τὸ ψωμὶ ποῦ τρώγουν εἰς τὴν Ὀλλανδίαν, Ἐλβετίαν, Νορβηγίαν και Σουηδίαν κατὰ μέγα μέρος ἔρχεται ἀπὸ ἄλλας χώρας τὸ αὐτὸ δὲ ἀληθεύει και διὰ τὴν Ἰταλίαν και Ἑλλάδα. Αὐτὰ τὰ εὐρωπαϊκὰ Κράτη ἐν συνόλῳ ἀπαιτοῦν κατ' ἔτος 20—25 ἑκατομμύρια τόννων σιτάρι ἐκτὸς ἐκείνου ποῦ παράγει ὁ τόπος των. Αὐτὸ τὸ σιτάρι πρέπει νὰ ἔλθῃ ἀπὸ ἄλλας χώρας, διότι ἄλλως οἱ κάτοικοί των θὰ ὑποφέρουν ἀπὸ πείναν.

Ὁ κυριώτερος ἀγοραστὴς σίτου εἰς τὸν κόσμον εἶνε ἡ Ἀγγλία. Ἀγοράζει κατ' ἔτος σιτάρι και ἀλεύρι περὶ τὰ δέκα ἑκατομμύρια τόννων. Ἡ Ἀγγλία μεταχειρίζεται δηλαδὴ τὸσον πολὺ σιτάρι ὥστε αὐτὴ κανονίζει τὴν τιμὴν του εἰς τὰς διαφόρους ἀγορὰς τοῦ κόσμου, διότι καθεμια ἀπὸ τὰς κυριωτέρας σιτοπαραγωγὺς χώρας ἀποστέλλει μέγα μέρος τοῦ πλεονάσματός της εἰς τὴν Ἀγγλίαν. Ἡ χώρα αὐτὴ εἶνε ὁ καλύτερος πελάτης τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, ἀπὸ τῶν ὁποῖας ἀγοράζει τὸ περισσότερο σιτάρι ἀπὸ κάθε ἄλλην χώραν.

Ἄλλ' ἄς ἐπιχειρήσωμεν τώρα μίαν διαβατικὴν ἐπίσκεψιν εἰς μερικὰς ἀπὸ τὰς ἄλλας σιτοπαραγωγὺς χώρας τῆς γῆς. Δὲν ὑπάρχει ἀνάγκη νὰ ὀρίσωμεν τῆς ἐπισκεψέως μας τὴν ἐποχὴν. Ἡ καλλιέργεια τοῦ σιταριοῦ γίνεται εἰς τὸσον μεγάλην ἔκτασιν, ὥστε κάθε μῆνα τοῦ ἔτους κάπου θὰ σπείρεται και θὰ θερίζεται. Τὸν Ἰούνιον, ὅταν θερίζουν εἰς τὴν Καλιφορνίαν και εἰς τὰ νότια τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, θερίζουν και εἰς τὴν Τουρ-

κίαν, τὴν Ἑλλάδα, τὴν Ἰσπανίαν καὶ τὴν Νότιον Γαλλίαν. Τὸν Ἰούλιον ὅταν γίνεται ἡ συγκομιδὴ εἰς τὰς βορείους πολιτείας τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν συγχρόνως τὰ στάχυα πέφτουν κομμένα εἰς τὰ χωράφια τοῦ Καναδά, τῆς Γερμανίας, τῆς Γαλλίας, τῆς νοτίου Ρωσσίας καὶ τῆς λεκάνης τοῦ Δουνάβου. Τὸν Αὐγουστον θερίζεται εἰς τὴν Ὀλλανδίαν, τὴν Δανίαν, τὴ Μεγάλην Βρεττανίαν, τὴν Πολωνίαν, καὶ εἰς τὸν δυτικὸν Καναδᾶν, ἐνῶ τὸν Σεπτέμβριον καὶ Ὀκτώβριον ἡ ἴδια ἐργασία γίνεται εἰς τὴν Σκανδιναυικὴν Χερσόνησον καὶ εἰς τὴν Βόρειον Ρωσίαν καὶ Σικωτίαν.

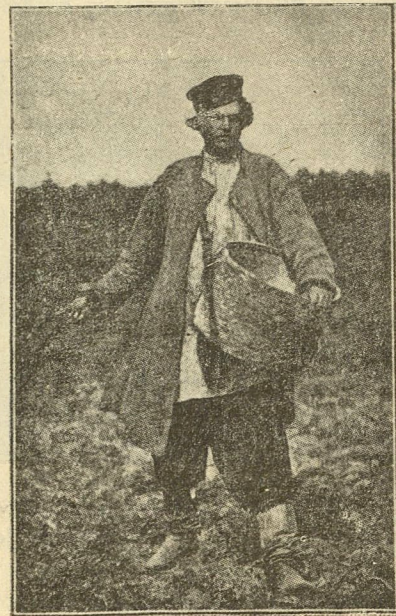
Θὰ ἐρκαντάζετο κανεὶς φυσικὰ ὅτι ὁ θερισμὸς θὰ παύσει πλέον κατὰ τοὺς ψυχροὺς μῆνας τοῦ χειμῶνος καὶ τῆς ἀνοιξιασῆς. Ἐνθυμούμεθα ὅμως ὅτι αἱ ὥραι τοῦ ἔτους μεταβάλλονται καθὼς περνοῦμε τὸν ἰσημερινόν, καὶ ὅτι αἱ πρὸς νότον αὐτοῦ χῶραι ἔχουν καλοκαῖρι, ὅταν ἡμεῖς ἔγωμεν χειμῶνα. Τὸν Νοέμβριον τὸ σιτάρι εἶνε ὄριμον εἰς τὸ Περου καὶ εἰς τὴν Νότιον Ἀφρικὴν, τὸν Δεκέμβριον εἰς τὴν Μπούρμαν καὶ εἰς τὴν Βόρειον Ἀργεντινὴν καὶ τὸν Ἰανουάριον εἰς τὴν κάτω Ἀργεντινὴν, εἰς τὴν Χιλήν καὶ εἰς τὴν Αὐστραλίαν. Τὸν Φεβρουάριον καὶ τὸν Μάρτιον θερίζεται εἰς τὸ Ἀνατολικὸν μέρος τῶν Ἰνδιῶν καὶ εἰς τὴν ἄνω Αἴγυπτον, ἐνῶ τὸν Ἀπρίλιον οἱ ἰθαγενεῖς τῆς κάτω Αἴγυπτου, τῆς Μικρᾶς Ἀσίας καὶ τοῦ Μεξικικοῦ θερίζουν τὸ σιτάρι ὅπως τὸ θερίζουν ἐπίσης ἓνα μῆνα ἀργότερα οἱ κάτοικοι τῆς κεντρικῆς Ἀσίας, τῆς Κίνας καὶ τοῦ Ἀλγερίου.

Αἱ Ρωσικαὶ πεδιάδες.— Ἀς ὑποθέσωμεν ὅμως ὅτι ἐφύγαμεν ἀπὸ τὸν τόπον μας καὶ ταξιδεύομεν διὰ μέσου τῆς πεδιάδος πρὸς νότον τῆς Μόσχας. Εὐρισκόμεθα εἰς τὸν σιτοβολῶνα τῆς Ρωσσίας εἰς τὸ μέσον ἑνὸς ἐκ τῶν γεωργικωτέρων πληθυσμιῶν τῆς γῆς. Πόσον διαφορετικὰ εἶνε ἐδῶ τὰ πράγματα ἀπὸ τὰ γεωργικὰ διαμερίσματα τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν. Δὲν ὑπάρχουν φράκται νὰ χωρίζουν τὰ χωράφια· δὲν ὑπάρχουν σπίτια ἢ μεγάλα ἀγροικία νὰ ξεχωρίζουν μεμονωμέναι εἰς τὴν ἐξοχὴν ἀλλ' ἀντὶ τούτων, συστάδες ἀπὸ καλύβας σκεπασμέναις με ἄχυρον μία ἐδῶ καὶ μία ἐκεῖ ἀπὸ τὰς δύο πλευρὰς ἑνὸς παληοδρόμου καὶ κάθε τοιοῦτο ἄθροισμα καλυβῶν ἀποτελεῖ ἓνα χωριό! Οἱ ἄνθρωποι ἐδῶ δὲν κατοικοῦν καθένας εἰς τὸ κτήμα του, ἀλλὰ εἰς αὐτὰ τὰ χωριά, καὶ ἀπὸ αὐτὰ πηγαίνουν καὶ καλλιεργοῦν τὰ χωράφια. Μέγα μέρος τῶν γαιῶν δὲν εἶνε

ἰδιοκτησία ἀτόμων, ἀλλὰ ὅλης τῆς κοινότητος ἑνὸς χωριοῦ. Πηγαίνουν ὅλοι μαζί νὰ σπείρουν ἢ νὰ θερίσουν τὴν ἐσοδείαν. Ἐνας ἐκ τῶν ἀνδρῶν ἐκλέγεται ὡς ἐπόπτης ἐκάστης ἐργαζομένης ομάδος, αἱ δὲ γυναῖκες καὶ τὰ κορίτσια ἐργάζονται παραπλεύρως ἀπὸ τοὺς ἄνδρας καὶ ἀπὸ τὰ ἀγῶρια. Ἀφοῦ μαζεύσουν τὴν ἐσοδείαν τὴν μοιράζουν, ἀφοῦ ἓνα μέρος αὐτῆς τὸ φυλάξουν εἰς τὴν ἀποθήκην τοῦ χωριοῦ γιὰ σπόρον ἢ γιὰ νὰ τὸ μεταχειρισθοῦν ἐν καιρῷ σιτοδείας.

Εἰς τὰ πλεῖστα μέρη τῆς Ρωσσίας αἱ γεωργικαὶ μέθοδοι εἶνε τόσο πρωτογενεῖς, ὥστε μολονότι ἡ γῆ εἶνε καλὴ ὁ μέσος ὅρος τῆς ἀποδόσεως τοῦ σίτου κατὰ στρέμμα εἶνε περὶπου 250 χιλιόγραμμα. Ἡ γῆ μόλις ζύνεται με τὸ ἄροτρον τὸ δὲ σιτάρι τὸ θερίζουν με δρεπάνια. Εἰς ἄλλα ὅμως μέρη ἔχουν εἰσαχθῆ νεώτερα μηχανήματα. Ἄροτρα νεωτέρου τύπου εἰσάγονται καὶ τίθενται εἰς χρῆσιν, καὶ θεριστικὰ καὶ ἄλωνιστικὰ

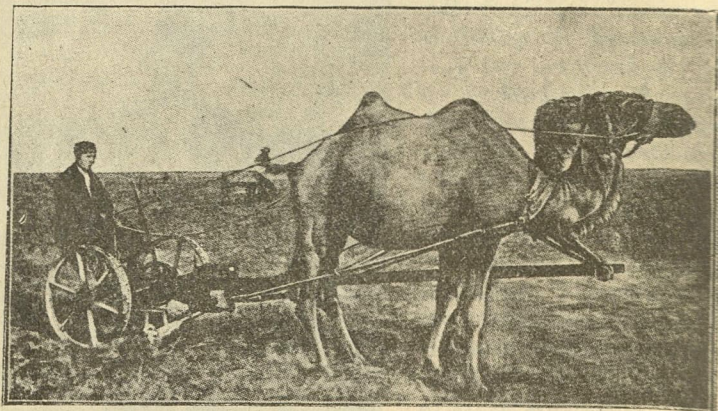
μηχανὰ Ἀμερικανικῆς κατασκευῆς ἀντεκατέστησαν τὰ παλαιὰ ἐργαλεῖα τοῦ θερισμοῦ. Αὐτὸ συμβαίνει ἀκόμη καὶ εἰς τὸν Καύκασον, εἰς τὴν Σιβηρίαν καὶ ἄλλα μέρη τῆς Ἀσιατικῆς Ρωσσίας ὅπου μεταχειρίζονται ἐνίοτε καὶ καμήλους διὰ νὰ σύρουν τὰς θεριστικὰς μηχανὰς ἐπίστε εἰς τὰ χωράφια με τὸ ὄριμον σιτάρι. Ἡ ἔκτασις τῶν σιτοφόρων γαιῶν τῆς Ρωσσίας εἶνε τεραστία, ἡ δὲ ἐσοδεῖα εἶνε τοιαύτη ὥστε γίνεται ἐξαγωγή μεγάλων ποσοτήτων σιτηρῶν. Τὸ πλεῖστον τῶν Ρώσων χωρικῶν



Εἰκὼν 10 Ρῶσος σπείρων σιτάρι.

τρώνουν ψωμί από βρύζαν. Με τὰς νέας καὶ καλυτέρας μεθόδους καλλιέργειας ἡ Ρωσσία θὰ παράγῃ πιθανὸν ὄλονεν περισσότερο σιτάρι διὰ τὰς ἀγορὰς τῆς Εὐρώπης.

Ἡ Ἀσία.—Ἄς ἴδωμεν τώρα πῶς γίνεται ἡ καλλιέργεια τοῦ σιταριοῦ εἰς τὴν Ἀσίαν. Εἰς τὰς Ἰνδίας ὅπου κατὰ τὴν καλὰς ἐσοδείας παράγεται σχεδὸν τὸ δωδέκατον τῆς σιτοπαραγωγῆς



Εἰκὼν 11. Πῶς ἀροτριοῦν διὰ νὰ σπείρουν σιτάρι εἰς τὴν Ἀσιατικὴν Ρωσσίαν.

ὄλοκληρου τοῦ κόσμου, τὸ σιτάρι καλλιεργεῖται κυρίως εἰς τὰ ὑψηλά ὄροπέδια καὶ ἰδίως εἰς τὰ βόρεια μέρη τῆς χώρας ὅπου ὁ χειμὼν εἶνε ψυχρός.

Τὸ σιτάρι γίνεται κατὰ τὸ πλεῖστον εἰς μικρὰ χωράφια, διότι κάθε καλλιεργητῆς εἰς τὰς Ἰνδίας δὲν ἔχει περισσότερα ἀπὸ δέκα στρέμματα κατὰ μέσον ὅρον. Ἐκεῖ οἱ γεωργοὶ εἶνε μαυρειδεροὶ ἢ βαθεῖα μελαχροinoὶ καὶ πολλοὶ ἀπὸ αὐτοῦ φοροῦν σαρίκια, ἐνῶ ἐργάζονται εἰς τὰ χωράφια. Οἱ περισσότεροι ἀπὸ αὐτοῦ κατοικοῦν εἰς χωρὰ ἀπὸ καλύβες ἐκτισμέναι με λάσπην ἢ πλίνθους. Μερικοὶ εἶνε ἰδιοκτῆται τῆς γῆς ποὺ καλλιεργοῦν, οἱ περισσότεροι ὅμως εἶνε ἐπίμορτοι καλλιεργηταὶ ἢ κολῆγοι καὶ ἑκατομμύρια ἐξ αὐτῶν ἐργάζονται εἰς τὰ χωράφια

ἀντὶ ἡμερομισθίου πολὺ μικροῦ. Τὰ μικρὰ ἴδὲ αὐτὰ ἡμερομισθία καὶ ἡ λιτότης τῆς ζωῆς τῶν χωρικῶν τῶν Ἰνδιῶν, τοὺς ἐπιτρέπουν νὰ συναγωνίζωνται τοὺς Ἀμερικανοὺς εἰς τὰς σιταγορὰς τοῦ κόσμου.



Εἰκὼν 12. Θερίζουν με μαχαίρια εἰς τὰς Ἰνδίας.

Αἱ γεωργικαὶ μέθοδοι εἰς τὰς Ἰνδίας εἶνε πολὺ πρωτογενεῖς. Τὰ ἄροτρά των εἶνε τόσον ἐλαφρά, ὥστε πολλάκις τὰ κουβαλοῦν εἰς τὰ χωράφια εἰς τοὺς ὤμους των· καὶ τὸ σιτάρι τὸ θερίζουν με δρεπάνια καὶ μαχαίρια. Ἐπειτα τὸ ἀλωνίζουν με βώδια καὶ τὸ λικνίζουν εἰς τὸν ἀέρα. Εἰς μερικὰ μέρη τῶν Ἰνδιῶν τὰ χωράφια με τὸ σιτάρι τὰ ποτίζουν. Τοιαῦται γαῖαι συνήθως παράγουν θαυμασίας ἐσοδείας μολονότι ὁ μέσος ὅρος διὰ τὰς Ἰνδίας κατὰ στρέμμα εἶνε ὀλιγώτερον ἀπὸ ὅτι εἶνε εἰς τὴν Ρωσσίαν ἢ εἰς οἰανδήποτε ἄλλην ἀπὸ τὰς μεγάλας σιτοφόρους χώρας τοῦ κόσμου.

Ἡ Ἀργεντινῆ.—Εἰς τὴν Ἀργεντινὴν (Ν. Ἀμερικὴν) τὸ σιτάρι καλλιεργεῖται κυρίως κατὰ μῆκος τῶν ἀνατολικῶν ποταμῶν, ἐκεῖ ὅπου τὸ προϊόν εἰμπορεῖ εὐκολα νὰ μεταφερθῇ εἰς τὰ παράλια τοῦ Ἀτλαντικοῦ. Μέγα μέρος τῆς χώρας εἶνε ἐπίπεδον καὶ ὑπάρχουν σιδηρόδρομοι, οἱ ὅποιοι διευκολύνουν τὴν συγκοινωνίαν τῶν καλλιεργημένων ἐκτάσεων με τοὺς λιμένας.

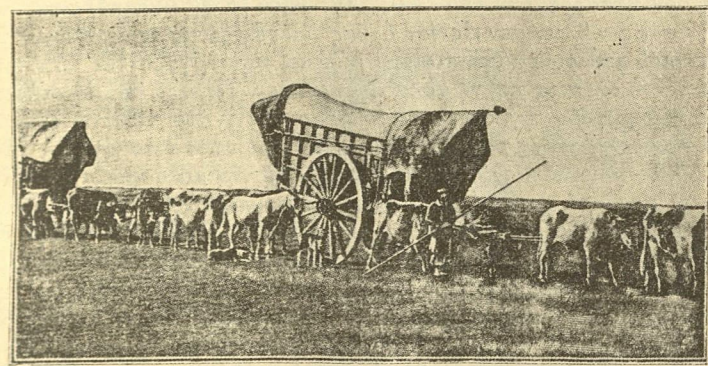
Ὁ ποταμὸς Ρίο-ντέ-λά-Πλάτα εἶνε βαθὺς καὶ πλατύτατος τὸν ἀναπλέουν δὲ πλῆθος ἀτμοπλοίων τὰ ὅποια φορτάνουν σιτάρι διὰ τὰς ἀγορὰς τῆς Εὐρώπης. Ἄς ὑποθέσωμεν ὅτι ἐφθάσαμεν εἰς τὰς ἐκβολὰς τοῦ ποταμοῦ Ρίο-ντέ-λά-Πλάτα, καὶ ἀναπλέομεν τὸν τεράστιον αὐτὸν ποταμὸν μέχρι τῆς πόλεως Ροζάριο ἐπὶ τῆς ἀριστερᾶς αὐτοῦ ὄχθης. Ἀπὸ τὴν στιγμὴν τοῦ εἰσήλθοιμεν εἰς τὸν ποταμὸν δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ βλέπομεν καθ' ὅλον τὸν πλοῦν ἀπέραντα χωράφια καλλιεργημένα μὲ σιτάρι καὶ ἤμποροῦμεν νὰ προχωρήσωμεν πολλὰ χιλιόμετρα ἀκόμη ἔχοντες σιτάρια καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη. Ἐδῶ εἶνε συσσωρευμένον τὸ σιτάρι εἰς μεγάλους σωροὺς ἔτοιμον διὰ νὰ φορτωθῇ· παρέκει ἀλωνίζουσι μὲ ἀλωνιστικὰς μηχανὰς ἀτμοκινήτους καὶ ἀκόμη παραπέρα θεριστικαὶ μηχαναὶ τοῦ τελευταίου συστήματος κόβουν τὰ σάκχνα.

Τὸ Ροζάριο εἶνε ἡ κυριώτερα σιταγορὰ τῆς Ἀργεντινῆς. Εἶνε μεγάλη πόλις ἐκτισμένη ἐπὶ ὑψηλῶν βράχων ἐπάνω ἀπὸ τὸν ποταμὸν Ρίο-ντέ-λά-Πλάτα καὶ ἔχει μεγάλας ἀποθήκας ἀπὸ γαλβανομένον σίδηρον κατὰ μῆκος τῆς ὄχθης τοῦ ποταμοῦ. Τὸ περισσότερον σιτάρι μπαίνει εἰς τοὺς σάκκους ἔξω εἰς τὰ κτήματα, τὰ δὲ βαγόνια τὸ φέρουν εἰς τὴν ἄκραν τῶν βράχων καὶ ἀπ' ἐκεῖ πέφτει κάτω μέσα εἰς τὰ κῆτη τῶν πλοίων διὰ μέσου σιδηρῶν ἀνοικτῶν ὀχετῶν εἰς τοὺς ὁποίους τὸ ἕνα σακκὶ φαίνεται ὅτι κυνηγᾷ τὸ ἄλλο καὶ ἐξαφανίζεται μέσα εἰς τὸ κῆτος τοῦ πλοίου.

Ἡ ἐσοδεία τοῦ σίτου εἰς τὴν Ἀργεντινὴν ἀποθηκεύεται κατὰ μέγα μέρος μέσα εἰς σάκκους. Βλέπει κανεὶς μεγάλους σωροὺς σάκκων σκεπασμένους μὲ ἀδιάβροχα καθὼς διασχίζει ἔφιππος τὰ χωράφια ἀπὸ σταθμοῦ εἰς σταθμὸν. Ὑπάρχουν μικρὰ βουνά ἀπὸ σάκκους εἰς τοὺς λιμένας καὶ ἐκεῖ ὅπου ἔλθουν εἰς τὸ σιτάρι.

Καθὼς προχωροῦμεν βλέπομεν ἀνθρώπους ποὺ μεταφέρουν τὸ σιτάρι εἰς τοὺς σιδηροδρομικοὺς σταθμοὺς. Τί πελώρια κάρρα! Οἱ τροχοὶ τῶν ἔχουν ὕψος διπλάσιον ἀπὸ μᾶς. Ἐχουν δεκαεξὶ μεγάλα βῶδια ἐξευγμένα ποὺ τὸ σύρουν, καὶ τρίζουσαι δαιμονιωδῶς καθὼς τὸ τραβοῦν ἐπάνω εἰς τὸν δρόμον. Ὁ γδοήντα σακκιά σιτάρι ἔχει φορτίον τὸ ὅποιον ζυγίζει ἀνεπὶ τῶν ἑξ τόννων. Σιγὰ σιγὰ θὰ εἰσαχθῇ καὶ ἐδῶ τὸ αὐτοκίνητος διὰ τὴν μεταφορὰν.

Ἡ Ἀργεντινὴ δημοκρατία εἶνε σχετικῶς νέα χώρα ἀπὸ ἀπόψεως σιτοπαραγωγῆς καὶ αἱ μέθοδοι τῆς καλλιεργείας καὶ τοῦ ἐμπορίου τοῦ σιταριοῦ ἐκεῖ εἶνε πρωτογενεῖς καὶ πολυδάπανοι. Τὸ κλίμα εἶνε τοιοῦτον ὥστε τὰ κτήνη ἤμποροῦν νὰ βόσκουν εἰς τὸ ὑπαίθρον καθ' ὅλον τὸ ἔτος, δὲν ἔχουν ἀνάγκη



Εἰκὼν 13 Πῶς μεταφέρεται τὸ σιτάρι ἀπὸ τὸ χωράφι εἰς τοὺς σιδηροδρομικοὺς σταθμοὺς.

σταύλων οὔτε γίνεται χρῆσις ἀποθηκῶν διὰ νὰ ἀποθηκεύουν τὴν ἐσοδείαν. Εἰς τὴν Ἀργεντινὴν τὸ περισσότερον σιτάρι καλλιεργοῦν Ἴταλοι οἱ ὅποιοι ἔχουν ἐγκατασταθῆ εἰς αὐτὴν καὶ κατοικοῦν μέσα εἰς ἀθλίαν καλύβαν ἀπὸ πηλὸν αἱ ὁποῖαι λέγονται ράγιος. Ἡ κυριώτερα τῶν ἀσχολιᾶ εἶνε νὰ καλλιεργοῦν σιτάρι, διὰ τὸ ὅποιον ἐργάζονται βαρεῖά κατὰ τὸν χρόνον τῆς σπορᾶς καὶ τοῦ θερισμοῦ, καὶ δὲν κάμνουν σχεδὸν τίποτε καθ' ὅλον τὸ ἄλλο ἔτος. Ὀργάνουν μὲ βῶδια, ἄλογα, ἢ μουλάρια καὶ κάθε μέλος τῆς οἰκογενείας ἀγρόρι ἢ κορίτσι, ποὺ δύναται νὰ ἐργάζεται, βοηθεῖ καὶ αὐτὸ ὅπως ἤμπορεῖ εἰς τὴν καλλιέργειαν. Τὰ παιδιὰ καβαλικεύουν τὰ ἄλογα ποὺ ὀργάνουν καὶ εἰς τὸν καιρὸν τοῦ θερισμοῦ βοηθοῦν εἰς τὸ κόψιμο καὶ εἰς τὸ ἀλώνισμα τοῦ σιταριοῦ.

Τὸ ἀλεῦρι.

Ἡ Μιννεάπολις εἶναι τὸ μεγαλύτερον κέντρον τῆς ἀλευροβιομηχανίας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καὶ τοῦ Κόσμου. Κεῖται παρὰ τὸν ἄνω ῥοῦν τοῦ ποταμοῦ Μισσισιπῆ, ὄχι μακρὰν ἀπὸ τὰς σιτοφόρους χώρας τῆς κοιλάδος τοῦ Ἐρυθροῦ Ποταμοῦ, πλησίον εἰς τὸν καταρράκτην τοῦ Ἀγ. Ἀντωνίου. Ἐνῶ καταπλέοντες τὸν Μισσισιπῆ βλέπομεν εἰς τὰς ὄχθας του τὰς μεγάλας ἀποθήκας τοῦ σιταριοῦ καὶ τοὺς γιγαντιαίους μύλους, πού ἐργάζονται ἀδιάκοπα διὰ νὰ τὸ ἀλέσουν καὶ νὰ τὸ κάμουν ἀλεῦρι. Τὰ νερά τοῦ Μισσισιπῆ ἐδῶ ἔχουν τόσον ὄγκον, ὥστε ὁ καταρράκτης του παράγει δύναμιν ἴσην πρὸς χιλιάδας ἀτμοίππων καὶ τὸ νερὸ αὐτὸ διερχόμενον μέσα ἀπὸ τὰς τουρμπίνιας τῶν ἐργόστασιῶν μετὰ τὴν κολοσσιαίαν του δύναμιν κινεῖ τὰ μηχανήματα τῶν τεραστίων αὐτῶν ἀλευρομύλων.

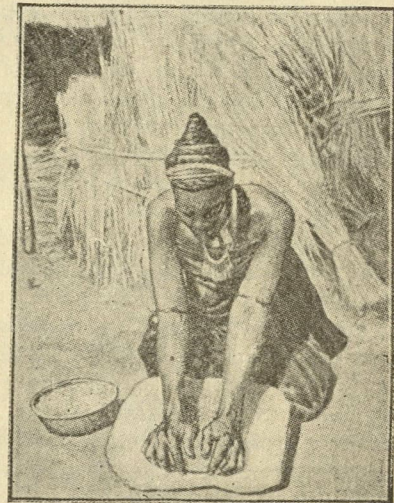
Μερικοὶ ἀπ' αὐτοὺς παράγουν χιλιάδας βαρελίων ἀλεῦρι τὴν ἡμέραν. Ἐνας ἀλευρόμυλος βγάζει δεκατέσσαρας χιλιάδας βαρέλια ἀλεῦρι τὸ ἡμερονύκτιον καὶ πέντε ἄλλοι παράγουν περισσότερα ἀπὸ πέντε ἑκατομμύρια βαρέλια τὸ ἔτος. Σημειώσατε ὅτι ἓνα βαρέλι ἀλεῦρι εἶναι περίπου τὸ ποσόν, πού καταναλίσκει ἓνας ἄνθρωπος εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας εἰς ἓνα ὀλίγηρον ἔτος, καὶ τότε θὰ ἐννοήσετε τί παράγει ἕκαστος ἀπὸ τοὺς μύλους αὐτοῦς.

Ἄλλ' ἢ Μιννεάπολις δὲν εἶναι τὸ μόνον κέντρον ἀλευροπαραγωγῆς εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Πολλὸ ἀλεῦρι παράγεται ἐπίσης εἰς τὴν Νέαν Ὑόρκην, εἰς τὸ Μιλγῶκη, (Milwaukee) εἰς τὸν Ἀγ. Λουδοβίγιον, εἰς τὸ Κάνσας Σίτυ, εἰς τὸ Σικάγον, εἰς τὸ Τόλεδον, εἰς τὴν Ἰνδιανόπολιν, τὴν Σουπέριορ, καὶ τὸ Νταλὸτ (Duluth). Ὑπάρχουνδὲ ἐπίσης καὶ μικρότεροι ἀλευρόμυλοι διασπαρμένοι ἐδῶ καὶ ἐκεῖ εἰς τὰς διαφόρους πολιτείας. Ὑπάρχουν τὸ ὅλον εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας δεκατρεῖς χιλιάδες ἀλευρόμυλοι καὶ παράγουν ἐπάνω ἀπὸ ἑκατὸν ἑκατομμύρια βαρέλια ἀλεῦρι τὸ ἔτος! Πολὺ περισσότερον δηλαδὴ ἀπὸ ὅ,τι χρειάζεται διὰ τὴν ἐπιτόπιον κατανάλωσιν καὶ τὸ περίσσευμα ἐξάγεται σχεδὸν εἰς ὅλα τὰ κράτη τῆς Εὐρώπης, εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἀσίας, τῆς Νοτίου Ἀμερικῆς καὶ εἰς ἄλλας χώρας τῆς γῆς.

Πρὶν ἐπισκεφθῶμεν ἓνα ἀπὸ αὐτοὺς τοὺς μεγάλους ἀλευρομύλους τῆς Μιννεαπόλεως, ἃς σκεφθῶμεν πῶς οἱ ἄνθρωποι παρεσκευάζαν τὸ ἀλεῦρι εἰς τὸ παρελθόν, καὶ πῶς ἀλέθουν τὸ σιτάρι ἀκόμα καὶ σήμερον εἰς μερικὰ ἀπὸ τὰ ὀλιγώτερον πολιτισμένα κράτη.

Κατ' ἀρχὰς ὁ ἄνθρωπος, κατὰ πᾶσαν πιθανότητα, ἔτρωγε τὸ σιτάρι ὡμόν. Ἀργότερα ἤρρεν ὅτι μποροῦσε νὰ τὸ μασσῆσῃ εὐκολώτερα, ἐὰν ἦτο μουσικεμένον εἰς τὸ νερὸν ἢ στουμπισμένον μέσα εἰς γουδι ζύλινον ἢ πέτρινον. Πολὺ ἀργότερα ἀκόμη ἀνεκάλυψεν ὅτι τὸ σιτάρι εἶχε καλυτέραν γεῦσιν ψημένον καὶ ἤρχισεν νὰ τὸ τρίβῃ καὶ νὰ τὸ κάμνῃ ἀλεῦρι καὶ ἔπειτα νὰ τὸ πλάθῃ ψωμί. Ὁ πρῶτος τρόπος τοῦ τρίψιματος ἦτο πιθανώτατα νὰ βάζουν τὸ σιτάρι ἀνάμεσα εἰς δύο πέτρας καὶ νὰ κτυποῦν τὴν μίαν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην ἢ νὰ κυλοῦν τὴν μίαν πέτραν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην συνθλίβοντες κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ σιτάρι, πού εὐρίσκετο μεταξὺ τῶν πετρῶν.

Κατ' ἀρχὰς τὰς πέτρας τὰς ἐγύριζαν ἄνδρες ἢ γυναῖκες (χερόμυλοι), ἀργότερα βώδια καὶ ἄλογα, καὶ ἀκόμη ἀργότερα τὰς ἐγύριζαν μετὰ τὸν ἄνεμον ἢ μετὰ τὸ νερὸν (ἀνεμόμυλοι, νερόμυλοι). Μετὰ τὸν καιρὸν αἱ μυλόπετραι ἐβελτιώοντο καὶ ἐπὶ πολλὰς γενεάς, τὸ περισσότερον ἀλεῦρι τὸ ἀλέθον εἰς ὅλον τὸν κόσμον μετὰ μολύπτερας τῶν ὁμοίων



Εἰκὼν 14. Εἰς τὴν Ἀφρικὴν καὶ σήμερον αἱ γυναῖκες τῶν ἀγρίων διὰ νὰ ἀλέσουν τρίβου, τὰ σιτηρὰ μετὰ πέτραν τὴν ὁποίαν γυρίζουν μετὰ τὰ χεῖρα.

ἢ ἐπιφάνεια ἦτο τραχεῖα. Ἡ μία πέτρα τοῦ μύλου στηρίζεται καὶ στρέφεται ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην, ἐνῶ τὸ σιτάρι ρίπτεται ἀπὸ μίαν τρύπαν πού εἶνε εἰς τὸ μέσον τῆς ἄνω πέτρας. Τοιοῦτοι ἀλευρόμυλοι λειτουργοῦν εἰς τὴν Ἀσίαν καὶ εἰς τὰ Βαλκάνια καὶ σήμερον ἀκόμη. Τοιοῦτοι εἶναι καὶ οἱ περισσότεροι μύλοι τῆς Ἰαπωνίας, τῆς Κίνας, τῶν Ἰδιῶν, τῆς Ἀραβίας καὶ τῆς Μικρᾶς Ἀσίας. Εἰς τὴν βόρειον Κίνα ἀλέθουν τὸ σιτάρι αἱ γυναῖκες

εις πρωτογενείς μύλους αὐτοῦ τοῦ εἴδους, εἰς δὲ τὴν πόλιν Καντιόν ἄνδρες γυρίζουν τὴν ἐπάνω μυλόπετραν γρήγορα-γρήγορα με μεγάλους ξυλίλους μοχλούς. Εἰς τὴν Ὀλλανδίαν γυρίζουν τὴν μυλόπετραν οἱ ἀνεμόμυλοι καὶ ὅπου ὁ Δούναβις διέρχεται ἀπὸ ἐκτάσεις σπαρμένας σιτάρι, ἐκεῖ ὑπάρχουν μύλοι πλωτοί, ἀραγμένει κατὰ τοιοῦτον τρόπον μέσα εἰς τὸν ποταμὸν, ὥστε τὸ ρεῦμα νὰ κινή τούς μεγάλους τροχούς, ποὺ γυρίζουν τὴν πέτραν τοῦ μύλου.

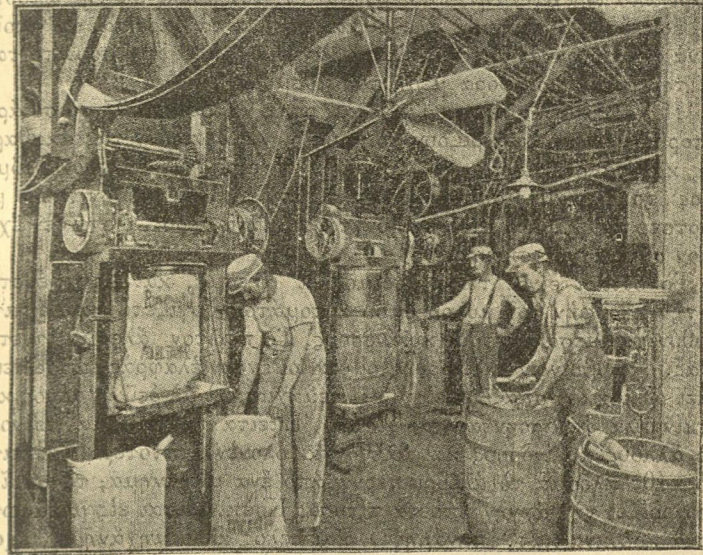
Τὸ τοιοῦτον ἄλεσμα με πέτρας ἦτο κοινὸν εἰς ὅλον τὸν κόσμον μέχρι πρὸ μιᾶς γενεᾶς περίπου καὶ ἐπειδὴ ἡ βιομηχανία αὐτὴ ἐγένετο ὄλον ἐν ἐπικερδεστέρα πολλοὶ ἀλευρόμυλοι εἶχαν τόσας πολλὰς πέτρας ὥστε νὰ παράγουν ἑκατοντάδας βαρέλια ἀλεῦρι τὴν ἡμέραν. Τὸ ἀλεῦρι ὅμως αὐτὸ δὲν ἦτο τόσο ἐκλεκτῆς ποιότητος ὅπως αὐτὸ ποὺ κάμνομεν τώρα· καὶ μολονότι τὸ ἀλεῦρι ἐκοσμιζέτο καὶ ὅ,τι ἔμενεν ἀπὸ τὸ κοσκινισμα ἀλέθετο ἐκ νέου καὶ ἐκοσκινίζετο πάλιν, ἐν τούτοις ἀρκετὸν ἀλεῦρι ἔμενεν ἀκόμη μέσα εἰς τὰ πίτυρα.

Ἐπειτα ἐφευρέθησαν οἱ κυλινδρόμυλοι, οἱ ὅποιοι ἀποδίδουν περισσότερον ἀλεῦρι. Τὸ σιτάρι συντρίβεται καὶ γίνεται λεπτοτάτη σκόνη ἀνάμεσα εἰς κυλίνδρους ἀπὸ πορσελάνην ἢ ἀπὸ ἀτσάλι καὶ κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν ὅλον τὸ καθαρὸν ἀλεῦρι βγαίνει, καὶ ἔτσι γίνεται εὐθηνότερον καὶ καλύτερον ἀλεῦρι ἀπὸ πρῶτα. Αὐταὶ αἱ ἐφευρέσεις ἐπέφεραν ἐπανάστασιν εἰς τὴν ἀλευροβιομηχανίαν. Ἐφηρμόσθησαν εἰς ὅλα τὰ κέντρα ἀλευροβιομηχανίας, εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Πολλοὶ κυλινδρόμυλοι λειτουργοῦν καὶ εἰς τὴν Βουδαπέστην, τὴν πρωτεύουσαν τῆς Οὐγγαρίας, ὥστε δικαίως αὕτη θὰ μπορούσε νὰ ὀνομασθῇ ἡ Μινναάπολις τῆς Εὐρώπης. Τὸ ἴδιον συμβαίνει καὶ εἰς τὸν Καναδᾶν, τὴν Ἀργεντινὴν καὶ εἰς τὰ πλεῖστα μέρη τοῦ πολιτισμένου κόσμου.

Διὰ νὰ ἐννοήσωμεν πῶς ἐργάζεται ἡ σημερινὴ ἀλευροποιεῖα, πρέπει νὰ ἐξετάσωμεν ἐπιμελῶς τοὺς κόκκους τοῦ σιταριοῦ, ἀπὸ τοὺς ὁποίους προέρχεται τὸ ἀλεῦρι. Εἶναι τόσο μικροί, ὥστε ἡμποροῦμεν νὰ κρατήσωμεν ἑκατοντάδας ἐξ αὐτῶν εἰς τὴν παλάμη τοῦ χεριοῦ μας. Εἶνε κιτρινοζάνθοι κατὰ τὸ χρῶμα καὶ ὑπερβολικὰ σκληροί. Ἐὰν θραύσωμεν ἕνα κόκκον με μίαν πέτραν ἢ με τὸ δόντιον εἰς δύο τεμάγια θὰ ἴδωμεν, ὅτι τὸ ἐσωτερικὸν του εἶναι ἄσπρον.

Τοῦτο τὸ μέρος τοῦ κόκκου ἀποτελεῖται ἀπὸ 2 οὐσίας, τὰς πολυτιμότερας οὐσίας τοῦ ἀλεύρου: 1) ἀπὸ τὸ γνωστὸν ἄμυλον.

καὶ 2) ἀπὸ λευκοματώδη τινὰ οὐσίαν, τὴν γλοιίνην, τὸ θρεπτικώτερον στοιχεῖον τοῦ σιταριοῦ. Ὁ νεομύλος νοσῶν ὅτι ὅτι ἡ μύλος ἐν ἑαυτῷ ὑποθέσωμεν ὅτι ἀνοίγομεν ἕνα ἀπὸ τὰ μικρὰ αὐτὰ σπιρὰ τὰ τοῦ σιταριοῦ εἰς τὸ μέσον καὶ τὸ ἐξετάζομεν με ἰσχυροτάτον φακόν. Βλέπομεν τότε 1) ἕνα κεντρικὸν μέρος, ποὺ ἀποτελεῖται τὸ πλεῖστον ἀπὸ ἄμυλον, 2) ἕνα στρῶμα, ποὺ περιβάλλει τὸ κεντρικὸν μέρος καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ γλοιίνην καὶ ἄμυλον.



Εἰκὼν 15. Τὸ ἐσωτερικὸν ἑνὸς μύλου νεωτέρου τύπου ἐν Ἀμερικῇ. Τὸ ἀλεῦρι χωρίζεται αὐτομάτως εἰς ποιότητες καὶ πᾶσαι εἰς σάκκους καὶ εἰς βαρέλια.

κὸν μέρος καὶ ποὺ ἀποτελεῖται ποὺ πάντων ἀπὸ γλοιίνην, 3) τὸ φύτρον τὸ ὁποῖον εὐρίσκεται εἰς τὸ ἄκρον τοῦ κόκκου καὶ 4) τὸν φλοιόν. Τὸ φύτρον καὶ ὁ φλοιὸς δὲν εἶναι κατάλληλα νὰ παράγουν ἀλεῦρι. Τὸ ἀλεῦρι ἀποτελεῖται ἀπὸ τὸ ἄμυλον καὶ τὴν γλοιίνην, μέρος τῆς ὁποίας εὐρίσκεται ἐπίσης καὶ εἰς τὸν φλοιόν. Τὸ ἄλεσμα ἀποχωρίζει τὸν φλοιόν καὶ τὸ φύτρον ἀπὸ τὸ ἄμυλον καὶ τὴν γλοι-

ίνην, και μεταβάλλει τὰ τελευταία αὐτὰ εἰς τὸ μαλακὸν ἄσπρον ἀλευρι, ἀπὸ τὸ ὅποιον κάμνομεν τὸ ψωμί.

Ἄς μεταβῶμεν τώρα εἰς ἓνα μεγάλον ἀλευρόμυλον διὰ νὰ ἴδωμεν τὴν ἐργασίαν ἐκ τοῦ πλησίον. Περιφερόμεθα ἀπὸ δωμάτιον εἰς δωμάτιον και ἀπὸ πάτωμα εἰς πάτωμα. Δὲν βλέπομεν παρὰ ὀλίγους ἀνθρώπους μέσα, διότι ὅλαι αἱ ἐργασίαι ἐκτελοῦνται ἀπὸ μηχανήματα, και σχεδὸν χέρι ἀνθρώπου δὲν ἐγγίζει καθόλου τὸ σιτάρι ἀπὸ τὴν στιγμὴν, πού ἐρχεται εἰς τὸν μύλον ἐκ τῆς ἀποθήκης, ἕως ὅτου βγαίνει ὡς ἀλευρι και γεμίζει τὰ βαρέλια, τὰ ὅποια συχνὰ φορτώνονται ἀμέσως εἰς τὰ βαγόνια διὰ νὰ ἀρχίσουν τὸ ταξίδι των εἰς τὰ διάφορα μέρη τοῦ κόσμου.

Ἡ πρώτη ἐργασία, πού γίνεται, εἶναι νὰ καθαρισθῇ τὸ σιτάρι. Κατορθώνουν νὰ ξεχωρίζουν τὸ κούφιο, νὰ ἀφαιροῦν τὰς ἀκαθαρσίας και τὰ σπέρματα τῶν ζιζανίων (ἢ εἶρα) με ἰσχυρὸν ρεῦμα ἀέρος· τὸ δὲ καθαρισμένον πλέον σιτάρι τρίβεται τόσον καλά με βοῦρτσες και καθαρίζεται με δυνατὰ ρεῦματα ἀέρος, ὥστε δὲν ἔχει πλέον οὔτε ἴχνος σκόνης.

Τὸ σιτάρι εἶναι τώρα ἔτοιμον δι' ἄλεσμα, και μεταφέρεται εἰς τὴν κορυφὴν τοῦ μύλου ὅπου αὐτομάτως ζυγίζεται και ἔπειτα διευθύνεται μέσα εἰς τοὺς κυλίνδρους. Τὸ πρῶτον ἄλεσμα γίνεται μεταξύ χαλυβδίνων κυλίνδρων, οἱ ὅποιοι ἔχουν ἐλαφρὰς ραβδώσεις. Ἐκεῖ οἱ κόκκοι σπάζουν εἰς 4—5 τεμάχια και με ρεῦμα ἀέρος και κοσκινίσμα ἀφαιροῦνται τὰ φύτρα. Ἐπειτα τὰ τεμάχια περνοῦν ἀπὸ ἄλλους κυλίνδρους και ἀλέθονται ὀλονὲν λεπτότερα. Ἐπειτα ἀπὸ κάθε ἄλεσμα τὸ ἀλευρι περνᾷ ἀπὸ ἓνα μηχανήμα, τὸ ὅποιον ἀποχωρίζει τὴν ἄχνην ἀπὸ τὰ πίτυρα. Κοσκινίζεται εἰς μεταξωτὰ λεπτὰ κόσκινα κατ' ἐπανάληψιν, και τέλος ἄλλο μηχανήμα ξεχωρίζει τὸ σεμιγδάλι, τὸ πολυτιμότερον μέρος τοῦ ἀλεύρου. Τὸ σιτάρι περνᾷ τοιουτοτρόπως ἀπὸ ἐξ ζεύγη κυλίνδρων, πρὶν γίνῃ ἀλευρι ἔτοιμον διὰ τὴν κατανάλωσιν και χωρισθῇ εἰς διαφόρους ποιότητας.

6. Ποῦ παράγεται τὸ περισσότερον καλαμπόκι (Ἄραβόσιτος).

Ἄς διαβῶμεν τώρα τὸν Μισσισιππὴν και ἄς προχωρήσωμεν με τὸν σιδηρόδρομον πρὸς βορρᾶν ἢ και πρὸς νότον διὰ μέσου τῶν πολιτειῶν Αἰόβας Νεβράσκας, Κάνσας και Μισσουρί. Ταξιδεύ-

ομεν τὴν ἐποχὴν ὅπου τὸ καλαμπόκι ἀρχίζει νὰ ὠριμάζῃ και ἡ χώρα εἶνε σκεπασμένη με τὰ ὑψηλὰ πράσινα καλάμια τοῦ καλαμποκιοῦ, εἰς τὴν κορυφὴν τῶν ὁποίων αἱ χρυσαῖ φούνται των κυματίζουν εἰς τὸ φύσημα τοῦ ἀνέμου.

Ποῦ και πού ἀφήνομεν τὴν σιδηρόδρομον και περιφερόμεθα ἔριπτοι μέσα εἰς τὰ χωράφια. Οἱ καλαμποκιὲς φθάνουν πολὺ ὑψηλότερα ἀπὸ τὴν κεφαλὴν μας. Πεζεύομεν και περιπατοῦμεν μέσα εἰς τὸ χωράφι. Σταματῶμεν ἔμπρὸς εἰς μίαν δέσμην ἀπὸ καλαμποκιές. Ἡ καθεμιὰ ἔχει πλατέα πράσινα φύλλα, πού προβάλλουν ἀπὸ ὅλους τοὺς κόμβους, ἕως τὴν κορυφὴν. Σχεδὸν κάθε φυτὸν ἔχει 3—5 καλαμπόκια τυλιγμένα μέσα εἰς χιτῶνας χρώματος κιτρίνου ἀνοικτοῦ, με κίτρινον, κόκκινον ἢ πράσινον μετάξι εἰς τὴν κορυφὴν. Κόπτομεν ἓνα και ἀφαιροῦμεν τοὺς χιτῶνας, πού τὸ περιβάλλουν, και προβάλλει τότε ἓνα μεγάλο χρυσωμένον καλαμπόκι, πού ἔχει πολλὰς ἑκατοντάδας κόκκους ὠρίμους. Τρίβομεν τοὺς κόκκους με τὰ χέρια μας και ἔχομεν τὸ κ α λ α μ π ό κ ι και βλέπομεν εἰς τὸ ἔμπόριον.

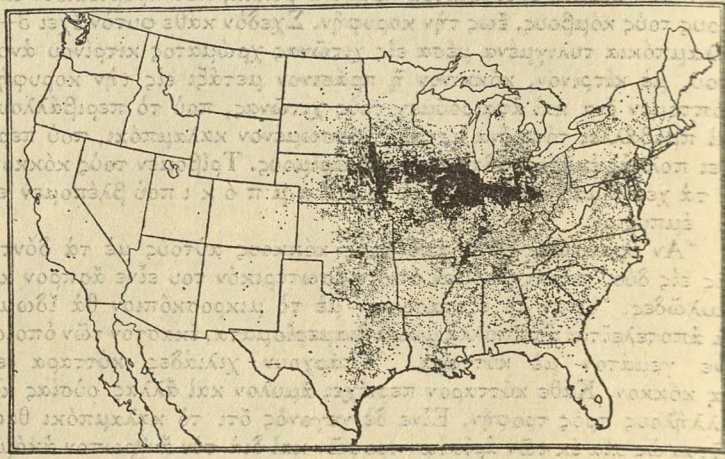
Ἄν θραύσωμεν ἓνα ἀπὸ τοὺς κόκκους αὐτοὺς με τὰ δόντια μας εἰς δύο, παρατηροῦμεν ὅτι τὸ ἐσωτερικόν του εἶνε ἄσπρον και ἀμυλῶδες. Ὅταν τὸ ἐξετάσωμεν με τὸ μικροσκοπίον θὰ ἴδωμεν ὅτι ἀποτελεῖται ἀπὸ πολλὰ μικρὰ διαμερίσματα, ἕκαστον τῶν ὁποίων εἶνε γεμάτον με κύτταρα. Ὑπάρχουν χιλιάδες κύτταρα εἰς ἓνα κόκκον. Κάθε κύτταρον περιέχει ἀμυλον και ἄλλας οὐσίας καταλλήλους πρὸς τροφήν. Εἶνε δὲ γεγονός ὅτι τὸ καλαμπόκι θεωρεῖται ὡς μία ἐκ τῶν ἀρίστων τροφῶν και διὰ τὸν ἄνθρωπον ἀκόμη. Καταναλίσκεται δὲ εἰς τόσον κολοσιαιὰς ποσότητας πρὸς θρέψιν βαιδίων και χοίρων, ὥστε ἀποτελεῖ τὴν βᾶσιν τῆς μεγάλης βιομηχανίας τοῦ κρέατος, ἢ ὅποια ἐπιτρέπει εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ὄχι μόνον νὰ ἔχουν ἀφθονίαν κρέατος πρὸς ἐσωτερικὴν κατανάλωσιν, ἀλλὰ και νὰ ἐξάγουν μεγάλας ποσότητας εἰς ὅλον τὸν κόσμον.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ἡ παραγωγή ἀραβοσίτου εἶνε ἀκόμη μεγαλυτέρα και πολυτιμότερα και ἀπὸ τὴν σιτοπαραγωγὴν των.

Τὸ καλαμπόκι εὐδοκιμεῖ ἐκεῖ καλύτερα παρὰ εἰς πᾶσαν ἄλλην χώραν. Καλλιεργεῖται εἰς ὀλόκληρον τὸ ἀνατολικὸν ἥμισυ τῆς χώρας ἀλλὰ τὸ μεγαλύτερον μέρος τῆς ἐσοδείας παράγεται εἰς τὰς πολιτείας, τὰς ὅποιας ἀνεφέραμεν ἀνωτέρω. Αἱ Ἠνωμένα Πολιτεία παράγουν ἐν συνόλῳ τὰ τέσσαρα πέμπτα τῆς παγκοσμίου

παραγωγής άραβοσίτου, ήτοι δύο χιλιάδας πενταχόσια Έως τρεις χιλιάδες εκατομμύρια μπουσελ, (75 εκατομ. τόννους) κατ' έτος. 75 εκατομμύρια τόννους!

Τό ποσόν είναι τόσον τεράστιον, ώστε δέν ήμπορεί νά τό άντιληφθή ό νοός μας. Έάν έφορτώναμεν τό καλαμπόκι αυτό εις βαγόνια σιδηροδρομικά θά έγεμίζομεν τά βαγόνια άμαξοστοιχίας που θά είχε μήκος έξακοσίων ογδοήκοντα πέντε χιλιάδων χιλιόμετρων. Η άμαξοστοιχία αυτή θά έζωνε δεκαεπτά φορές την σφαίρα



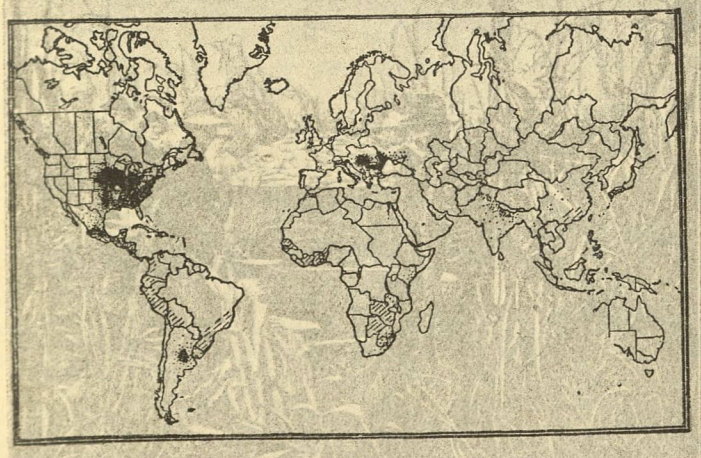
Εικόνα 16. Τά διαμερίσματα των Ένωμ. Πολιτειών της Αμερικης εις τά όποια καλλιεργείται ό άραβόσιτος (τά μελανά). Η όλική παραγωγή φθάνει τά 75 εκατομμύρια τόννους.

της γης, και εάν ήμπορούσαμεν νά κάμωμεν γέφυραν εις τό διάστημα και έξεκινούσε τό τραίνον αυτό από την γήν διά την Σελήνην, θά διέτρεχε τάς 384.000 χιλιόμετρα τά όποια μάς χωρίζουν από της Σελήνης θά έφθανε τό πρώτον βαγόνι εις την Σελήνην και θά έμεναν ακόμη επί της γης βαγόνια γεμάτα καλαμπόκι της άμαξοστοιχίας αυτής τόσα, ώστε νά κάμουν έπτά φορές τόν γύρον της γης!

Η παραγωγή του άραβοσίτου εις τάς Ένωμένες Πολιτείας έχει πολύ περισσότεράν σημασίαν από την σιτοπαραγωγήν ή την

παραγωγήν του βάμβακος, και ή αξία της είναι πολλές φορές μεγαλύτερα από την αξίαν του χρυσοϋ και του άργύρου, που έξορυσονται κατ' έτος εις τάς Ένωμένες Πολιτείας!

Τό καλαμπόκι ή άραβόσιτος, ήτο άγνωστος εις την Εύρώπην μέχρι της ανακαλύψεως της Αμερικης. Ο Κολόμβος εύρε τους έρυθροδέρμους της Αμερικης νά τρώγουν από αυτό, αυτός δέ έφερε τά πρώτα σπέρματα εις την Εύρώπην. Έσπειραν τους κόκκους αυτούς εις την Ισπανίαν και εκείθεν τό καλαμπόκι διεδόθη εις τά άλλα μέρη της Εύρώπης και κατά πάσαν πιθανότητα εις την Ασίαν, την Αφρικήν και την Αυστραλίαν. Τό καλαμπόκι καλλιε-



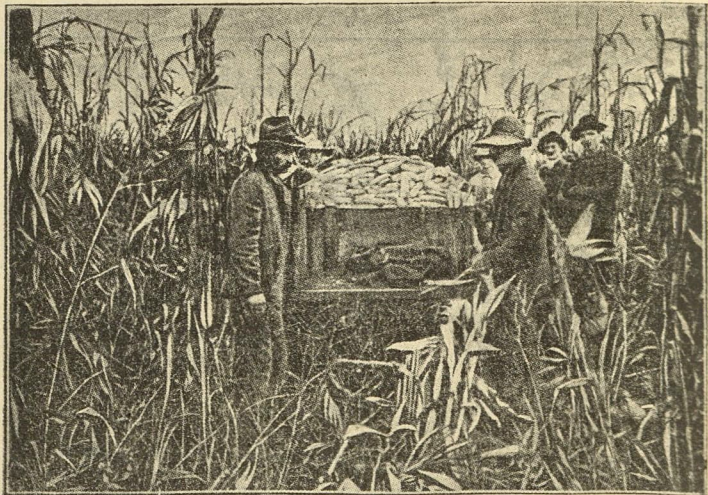
Εικόνα 16α. Αί χώραι της γης εις τίς όποιας καλλιεργείται ό άραβόσιτος (τά μελανά).

γείται τώρα εις την Ισπανίαν, την Ιταλίαν την νότιον Ρωσίαν, τά κατώτερα μέρη της πεδιάδος του Δουνάβειος και τάς Βαλκανικές χώρας. Εύδοκιμεί πολύ εις την Αίγυπτον και εις τά ύψιπεδα της Νοτίου Αφρικης. Αριστόν καλαμπόκι γίνεται και εις την Αργεντινήν, τό Περού και την Βολιβίαν και μικρότερα ποσότη- τές του εις τά μέρη της Ασίας και της Αυστραλίας. Καλλιεργείται επίσης άφθόνως εις τό Μεξικόν και εις τόν Καναδάν.

Διά νά αναπτυχθή τό καλαμπόκι χρειάζεται έδαφος άμμοαργιλ-

λῶδες, τὸ ὁποῖον δὲν σκληρύνεται ὅταν ὁ καιρὸς εἶνε ξηρὸς, πολ-
λὰς μεγάλας και κανστικὰς ἡμέρας και θερμὰς νύκτας. Δηλαδή
χρειαζέται ἀκριβῶς τὸ ἔδαφος και τὸ κλίμα, ποῦ εὐρίσκεται εἰς τὰ
περισσότερα μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν και ἰδιαίτερος εἰς
τὰς Πολιτείας, ποῦ ἀποτελοῦν τὴν λεγομένην ζώνην τοῦ ἀρα-
βοσίτου.

Ἐκάστη ἀπὸ τὰς Πολιτείας Ἀϊσβα, Ἰλλινόις, Νεμπράσκα,
Μισσούρι, Ἰνδιάννα, Ὀχάιο, Τεξάς, Νότιος Δακότα, Μιννεσότα,
και Κίτانه, παράγει ἄνω τῶν ἑκατὸν ἑκατομμυρίων μπουσέλ.



Εἰκὼν 17. Ὁ θερισμὸς τοῦ ἀραβοσίτου εἰς τὸ Ἰλλινόις.

(2 1)2 ἑκατ. τόν.) κατ' ἔτος και ὄλαι μαζί παράγουν περισσότερον
ἀπὸ τὸ ἡμισυ τῆς παραγωγῆς ὄλου τοῦ κόσμου.

Καθὼς διερχόμεθα μετὰ τὸ ἄλογον ἀπὸ ἓνα ἀγρὸν ἀραβοσίτου
εἰς ἄλλον, οἱ γεωργοὶ μᾶς λέγουν πῶς σπείρεται τὸ καλαμπόκι και
πῶς συλλέγεται. Ὁργώνουν τὰ χωράφια τὴν ἀνοιξιν και τὸν Μά-
ϊον σπείρουν τὸ καλαμπόκι εἰς μικροὺς λάκκους ἢ εἰς σειρὰς εἰς
ἀπόστασιν τριῶν ἢ τεσσάρων ποδῶν. Ἐπειτα ἀπὸ ὀλίγας ἡμέρας

τὸ καλαμπόκι φυτρώνει ἀπὸ τὸ μκλακὸν ἔδαφος. Κα' ἀρχὰς φαί-
νεται ὡσάν χλόη, ἀλλὰ μετ' ὀλίγας ἡμέρας γίνονται μεγαλύτερον
και τὰ φύλλα του και τὸ στελέχος του αὐξάνουν. Τὸ ὄργανον κάμ-
ποσε φορὲς και τὸ βοτανίζουν. Κατόπιν ἀπὸ τοὺς κόμβους τοῦ
στελέχους βλαστάνουν ἓνα ἢ δύο καλαμπόκια και εἰς τὴν κορυφὴν
των σχηματίζεται κάτι ὡς φοῦντα.

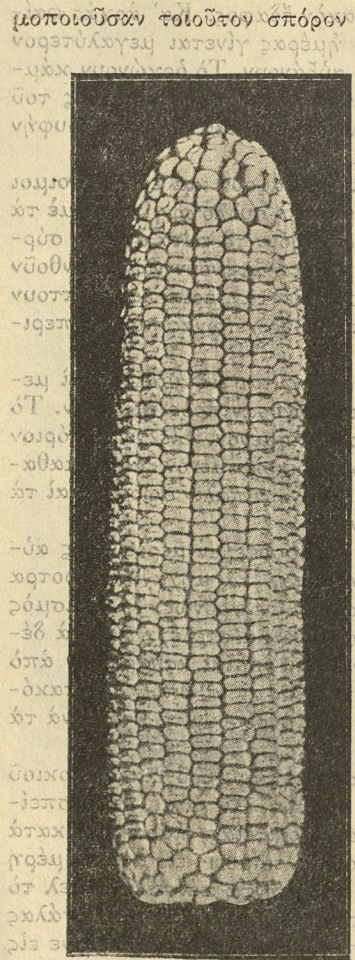
Μετὰ τέσσαρας μῆνας οἱ καρποὶ ὠριμάζουν και εἶναι ἔτοιμοι
διὰ νὰ συλλεθοῦν. Εἰς τὰ μικρὰ κτήματα ἢ συλλογὴ γίνεται μετὰ
χέρια. Ἄνθρωποι μετὰ μεγάλα μαχαίρια κόβουν τὰ φυτὰ σχεδὸν σύρ-
ριζα. Τὰ κάμνουν μεγάλους σωροὺς και τὰ ἀφήνουν νὰ ξηρανθοῦν
ἐκεῖ εἰς τὸ χωράφι. Ἐπειτα ἀρχίζουν μετὰ χέρια και κόπτουν
τὰ καλαμπόκια και τὰ καθαρίζουν ἀπὸ τοὺς γιτῶνας ποῦ τὰ περι-
βάλλουν.

Τὰ καθαρισμένα καλαμπόκια φορτώνονται εἰς ἀμάξια και με-
ταφέρονται εἰς τὴν ἀποθήκην ἢ εἰς τὴν ἀγορὰν πρὸς πώλησιν. Τὸ
περισσότερον καλαμπόκι πωλεῖται ἐκκοκισμένον. Εἰς τὸ ἐμπόριον
βέβαια τὸ καλαμπόκι φέρεται πάντοτε ἐκκοκισμένον· ἀφοῦ καθα-
ρίσουν τὸ καλαμπόκι, τὰ καλάμια τὰ κάμνουν πάλιν σωροὺς και τὰ
φυλάττουν διὰ τροφὴν τῶν κτηνῶν.

Εἰς τὰ μεγαλύτερα κτήματα τὸ περισσότερον μέρος ὅλης αὐ-
τῆς τῆς ἐργασίας γίνεται μετὰ μηχανήματα. Τὰ μηχανικὰ ἄροτρα
ἀνοίγουν πολλὰ ἀulάκια και τὰ σκεπάζουν συγχρόνως. Ὁ θερισμὸς
γίνεται μετὰ μηχανάς, αἱ ὁποῖαι κόπτουν πολλὰ στελέχη και τὰ δέ-
νουν μαζί. Ὑπάρχουν ἐπίσης μηχαναί, αἱ ὁποῖαι καθαρίζουν ἀπὸ
τὰ καλύμματα των τοὺς καρπούς· και ἄλλαι αἱ ὁποῖα κατακό-
πτουν τὰ καλάμια και τὰ φύλλα, διὰ νὰ μπορέσουν τὰ κτήνη νὰ τὰ
φάγουν εὐκολώτερα.

Τὸ σπουδαιότερον διὰ τὴν καλλιέργειαν τοῦ καλαμποκιοῦ
εἶναι ἡ ἐκλογὴ τοῦ καταλληλοτέρου σπόρου. Αἱ γαῖαι, ὅπου σπεί-
ρεται καλαμπόκι εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, παράγουν κατὰ
μέσον ὄρον ἄνω τῶν εικοσὶ πέντε μπουσέλ τὸ acre, εἰς μερικὰ μέρη
ὅμως παράγονται ἀπὸ πενήντα ἕως ἐβδομήντα πέντε μπουσέλ τὸ
acre (=4 στρέμ.) και μέχρις ἑκατὸν, και μάλιστα εἰς μεγάλας
ἐκτάσεις. Ἡ μεγαλύτερα γνωστὴ ἀπόδοσις καλαμποκιοῦ ἔγινε εἰς
τὴν πολιτείαν Νότιον Καρολίαν, ὅπου ἔφθασε τὰ διακόσια τριάντα
ἐπτὰ μπουσέλ ἓνα acre (1150 ὀκάδες τὸ στρέμμα).

Εἶναι γνωστὸν ὅτι ἐὰν χρησιμοποιηθῇ ἄριστος σπόρος, ἢ
ἐσοδεῖα αὐξάνεται πολὺ· και πολλοὶ πιστεύουν ὅτι, ἐὰν ἐχρησι-



Εικόνα 18. Ένα καλό καλαμπόκι.

έπαρχίας αυτές καλλιεργούν κατ' αυτόν τον τρόπον καλαμπόκι.

μοποιοῦσαν τοιοῦτον σπόρον εἰς ὅλην τὴν χώραν, ἢ ἐσοδεῖα τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν θὰ μπορούσε νὰ διπλασιασθῇ. Οἱ κάτοικοι τῶν διαμερισμάτων, ὅπου γίνεται τὸ πολὺ καλαμπόκι τὸ ἀντελήφθησαν καὶ κάθε γεωργὸς προσπαθεῖ νὰ ἔχη ἐκλεκτὸν σπόρον. Φυλάττει τὰ καλύτερα καλαμπόκια ἀπὸ τὰ καλύτερα φυτὰ καὶ ἀπὸ αὐτὰ καλλιεργεῖ τὸν σπόρον. Διαλέγει τοὺς καλύτερους κόκκους καὶ τοὺς σπέρνει πάλιν, διότι ὁ σπόρος γίνεται κάθε χρόνον διαδοχικῶς καλύτερος, καὶ μὲ τοιαύτας βελτιώσεις μπορεῖ νὰ ἀυξηθῇ πολὺ ἡ παραγωγή.

Εἰς τὰς ἀραβοσιτοφόρους ἐπαρχίας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τὰ παιδιὰ τῶν χωρικῶν καταγίνονται εἰς τὴν βελτίωσιν τοῦ σπόρου καὶ πολλὰ ἀπ' αὐτὰ ἔχουν τὰς πρασιάς των, ὅπου προσπαθοῦν νὰ καλλιεργήσουν τὸ καλαμπόκι καλύτερα ἀπὸ τοὺς συντρόφους των. Ὑπάρχουν εἰς πολλὰς κοινότητας «Σύνδεσμοὶ καλλιεργείας σπόρου ἀραβοσίτου» ποὺ προσφέρουν 3—25 δολλάρια διὰ τὰ καλύτερα πρὸς σποράν καλαμπόκια. Τὰ παιδιὰ φέρουν τὰ δείγματα τῆς καλλιεργείας τῶν εἰς τοὺς Σύνδεσμοὺς αὐτοὺς, καὶ ὅσα παρουσιάσουν τὰ καλύτερα δείγματα παίρνουν ἀπὸ τοῦ Σύνδεσμοῦ τὰ ὀριζμένα βραβεῖα. Ἐτσι χιλιάδες παιδιὰ εἰς τὰς

Καθὼς διερχόμεθα ἀπὸ τὴν ζώνην τοῦ καλαμποκιοῦ, βλέπομεν πόσον σπουδαίαν σημασίαν ἔχει τὸ καλαμπόκι διὰ τὴν παραγωγὴν κρέατος. Κάθε γεωργὸς ἔχει πολλὰ βώδια καὶ γουρούνια. Τὸ περισσότερο ἀπὸ τὸ καλαμπόκι ποὺ παράγει, τὸ μεταχειρίζεται πρὸς διατροφὴν κτηνῶν εἰς τὸ κτῆμα του καὶ τὸ πωλεῖ ὡς χοιρινὸν ἢ βωδινὸν κρέας, ὑπὸ μορφήν ζωντανῶν καὶ καλοθερεμμένων ζῶων. Μία λίτρα καλαμπόκι ὡς καλαμπόκι δὲν ἀξίζει οὔτε ἐν ἑκατοστὸν τοῦ δολλαρίου. Ὅταν ὅμως μετρωσιωθῇ εἰς βωδινὸν ἢ χοιρινὸν κρέας υπερβαίνει πολὺ αὐτὴν τὴν τιμὴν, ἐνῶ συγχρόνως τὸ κτῆμα λιπαίνεται μὲ τὴν κόπρον τῶν ζῶων. Οὕτω, τὸ πλεῖστον τῆς ἐσοδείας τοῦ καλαμποκιοῦ καταναλίσκεται εἰς τὸ μέρος τῆς παραγωγῆς ὡς τροφή τῶν ζῶων. Ὁ διερχόμενος τὰ μέρη αὐτὰ συναντᾷ συχνὰ τραίνα φορτωμένα μὲ παχειὰ βώδια καὶ γουρούνια. Τὰ ἐπώλησαν οἱ γεωργοὶ καὶ τώρα τὰ μεταφέρουν εἰς τὴν Ὀμαχάν, τὸν Ἁγ. Λουδοβίκον, εἰς τὴν Κάνσας Σιτυ, εἰς τὸ Σικάγον καὶ ἄλλα μεγάλα κέντρα τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος.

Ὅτε τὸ ἐν εἰκοστὸν τῆς παραγωγῆς τοῦ καλαμποκιοῦ τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν δὲν ἐξάγεται. Τὸ καλαμπόκι τὸ μεταχειρίζονται διὰ πολλὰ πράγματα καὶ ἰδίως ὡς τροφή. Πρῶτον τὸ ἀλέθθουν, τὸ κάμνουν ἀλευρί καὶ κατασκευάζουν ἀπὸ αὐτὸ ψωμί, καθὼς καὶ ἄμυλον. Τὸ πλεῖστον τοῦ οἰνοπνεύματος, ποὺ παράγεται εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας γίνεται ἀπὸ καλαμπόκι· αὐτὸ ἀποτελοῦσε ἄλλοτε τὴν βάσιν γιὰ τὸ γουῆσι, καὶ τώρα διὰ τὴν κολώνιαν καὶ ἄλλα ἀρώματα. Ἀπὸ τὸ καλαμπόκι προέρχεται ἡ γλυκόζη, ἐνεπηκτὸν ἄσπρον σιρόπι, τοῦ ὁποίου γίνεται μεγάλη χρῆσις εἰς τὸ τραπέζι, ἢ διὰ κατασκευὴν παντὸς εἶδους ζαχαρωτῶν ἢ διὰ νὰ νοθεύσουν τὸ μέλι.

Ἄλλο πολὺτιμον προϊόν, ποὺ γίνεται ἀπὸ τὸ καλαμπόκι, εἶναι ἡ κόλλα τοῦ σιδερώματος, καὶ μάλιστα ἡ καλύτερα. Δι' αὐτὸν τὸν λόγον ὑπάρχουν μεγάλα ἐργοστάσια τὰ ὁποῖα παράγουν ὄσιν κόλλαν τοῦ σιδερώματος χρειάζονται αἱ Ἠνωμένοι Πολιτεῖαι, καθὼς καὶ μεγάλας ποσότητας δι' ἐξαγωγήν. Ἡ κόλλα τοῦ σιδερώματος δὲν εἶναι τίποτε ἄλλο πλὴν ἄμυλον· τὸ δὲ καλαμπόκι ὡς εἶδομεν εἶναι ἄμυλοῦχος καρπός.

Ἄλλὰ τὸ ἄμυλον τὰ ὁποῖα μεταχειρίζόμεθα πρὸς τροφήν μας πρέπει νὰ εἶναι λεπτότερον καὶ καθαρότερον ἀπὸ ἐκεῖνα ποὺ μεταχειρίζόμεθα διὰ τὸ κολλάρισμα τῶν ἐνδυμάτων.

Ἄμυλον γίνεται ἐπίσης καὶ ἀπὸ ἄλλους δημητριακοὺς καρ-

πούς π.χ. από ρύζι· ὅπως εἶδομεν ὑπάρχει εἰς μεγάλην ποσότητα καὶ ἀπὸ τὸ σιτάρι. Εὐρίσκεται ἐπίσης καὶ εἰς τὴν πατάταν, καὶ ἀπὸ αὐτὴν γίνεται τὸ περισσότερον ἄμυλον, ποὺ μεταχειρίζονται εἰς τὴν Εὐρώπην.

Ὅτι ἀπομένει ἀπὸ τὴν κατεργασίαν τοῦ καλαμποκιοῦ πρὸς κατασκευὴν ἄμυλου, τὸ ξηραίνουν, τὸ τρίβουν καὶ τὸ κάμνουν ἀλεύρι, τὸ ὁποῖον περιέχει ἀρκετὴν ποσότητα λαδιού. Τὸ λάδι αὐτὸ ἐξάγεται διὰ πίεσεως καὶ πωλεῖται διὰ διαφόρους χρήσεις. Ἡ μᾶζα, ποὺ μένει, ἀφοῦ ἀφαιρεθῆ τὸ λάδι, εἶναι ἕξοχος ὡς τροφή διὰ τὰ κτήνη, μέγα δὲ μέρος τοῦ προϊόντος αὐτοῦ ἐξάγεται εἰς τὴν Ἀμερικὴν καὶ εἰς τὴν Εὐρώπην ὡς τροφή διὰ τὰ ἀγελάδας.

Ἀπὸ τὰ ἐξωτερικὰ στρώματα τοῦ καλαμιοῦ κατασκευάζουν χαρτὶ τοῦ γραψίματος, ἢ δὲ ψύχα χρησιμοποιεῖται εἰς τὴν κατασκευὴν βερνικίων, βαμβακοπυρίτιδος, καὶ ἄλλων ἰσχυρῶν ἐκκρηκτικῶν ὑλῶν. Ἡ ψύχα τῆς καλαμποκιάς χρησιμοποιεῖται ἐπίσης εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν πολεμικῶν πλοίων. Στοιβάζεται μεταξὺ τῶν ἐσωτερικῶν τοιχωμάτων καὶ τοῦ θώρακος τῶν θεωρηκτῶν διὰ νὰ ἐμποδίσῃ νὰ βυθίζωνται, ἐν ᾗ περιπτώσει ἤθελον τρυπηθῆ ἀπὸ ἐχθρικήν τροπίλην. Εἶναι δὲ ἡ ψύχα αὐτὴ τόσοσπορώδης καὶ σπογοειδῆς ὥστε ὅταν ἀρχίσῃ τὸ νερὸ νὰ εἰσρέῃ εἰς τὸ σκάφος φουσκώνει γρήγορα καὶ γεμίζει τὴν ὀπήν.

7. Τὸ ρύζι.

Ἀπὸ τὴν Ἀμερικὴν εὐρίσκόμεθα τώρα εἰς τὸ ἀντίθετον μέρος τῆς γῆς. Ἦλθομεν εἰς τὴν Ἀσίαν διὰ νὰ μάθωμεν τί εἶναι τὸ ρύζι, τὸ ὁποῖον τὸ τρώγουσιν ὅλοι οἱ πολιτισμένοι λαοί, καὶ τὸ ὁποῖον ἐπέχει τὸπον ψωμιοῦ διὰ μέγα μέρος τοῦ ἀνθρωπίνου γένους.

Εἰς τοὺς Κινέζους τὸ ρύζι ἀρέσει καλύτερα ἀπὸ τὸ σιτάρι, καὶ ὅλοι οἱ ἀνατολικοὶ λαοὶ τὸ θεωροῦν ὡς τὴν καλύτεραν τροφήν. Εἶδομεν ὅτι ἡ Ἀμερικὴ εἶναι ἡ κυριωτέρα ἤπειρος, ὅπου παράγεται τὸ καλαμπόκι, ἐπειδὴ ἔχει ἀκριβῶς τὸ ἔδαφος καὶ τὸ κλίμα, τὸ ὁποῖον εἶναι καταλληλότατον διὰ τοιαύτην καλλιέργειαν. Διὰ τὸν αὐτὸν λόγον ἡ Ἀσία θὰ μπορούσε νὰ ὀνομασθῆ ἡ ἤπειρος τοῦ ρυζιοῦ. Πολλὰ μέρη τῆς Ἀσίας συγκεντρῶνουν ἀκριβῶς τὰς συνθήκας, αἱ ὁποῖαι ἀπαιτοῦνται διὰ τὴν καλλιέργειαν ἐξαιρετοῦ ρυζιοῦ καὶ δι' αὐτοῦ ἡ Ἀσία παράγει περισσότερο ρύζι ἀπὸ κάθε ἄλλην

ἤπειρον. Πράγματι δὲ παράγει πολλὰς φοράς περισσότερον ἀπὸ ὅ,τι παράγεται εἰς ὅλον τὸν ἄλλον κόσμον.

Τὸ ρύζι εὐδοκιμεῖ εἰς τὰ γόνιμα καὶ ὑγρά ἐδάφη, παρὰ τὰς ἐκβολὰς τῶν ποταμῶν, εἰς χαμηλὰς κοιλάδας καὶ πεδιάδας, ποὺ μποροῦν εὐκόλα νὰ πλημμυρίζωνται μὲ νερόν. Ἀκριβῶς δὲ τὰ νότια καὶ ἀνατολικά μέρη τῆς Ἀσίας εἶναι τοιαῦτα, κυρίως δὲ αἱ Ἰνδία καὶ ἡ κεντρικὴ καὶ μεσημβρινὴ Κίνα. Τὸ ρύζι εὐδοκιμεῖ ἐπίσης εἰς μερικὰ νησιά τῶν τροπικῶν, ὅπου πίπτουν ἄφθονοι βροχαὶ καὶ οἱ ποταμοὶ κατεβάζουν πολὺ νερὸ διὰ τὸ πότισμα, εἰς τὴν Ἰάβαν λ.χ., ὅπου αἱ πλευραὶ τῶν βουνῶν ὀμοιάζουν μὲ πλατεῖα σκαλοπάτια, διὰ νὰ καλλιεργῆται ἐκεῖ ρύζι, καὶ εἰς τὴν Ἰαπωνίαν. Εἰς αὐτὴν αἱ χαμηλότεραι κλιτύες τῶν βουνῶν εἶναι καταπράσινοι μὲ τὰ σπαρτὰ τοῦ ρυζιοῦ· τὸ νερὸν ἀπὸ ὑψηλὰ καταβαίνει τὰ βουνὰ καὶ σταματᾷ εἰς διάφορα κοιλώματα, ὅπου εἶναι τὰ χωράφια τοῦ ρυζιοῦ, ἕως κάτω εἰς τὴν χαμηλὴν πεδιάδα.



Εἰκὼν 19. Εἰς τοὺς Κινέζους ἀρέσει τὸ ρύζι.

Μολονότι ἡ Ἀσία ἔχει ἀσυγκρίτως τὴν πρώτην θέσιν εἰς τὴν ὀρυζοπαραγωγὴν ὅλου τοῦ κόσμου, τὸ ρύζι καλλιεργεῖται σχεδὸν καὶ εἰς κάθε θερμὴν χώραν. Εὐδοκιμεῖ εἰς τὰ βαθύπεδα τῶν παρὰ τὸν Ἀτλαντικὸν ὠκεανὸν καὶ τὸν Κόλπον τοῦ Μεξικοῦ χωρῶν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, εἰς τὰ ἐλώδη μέρη τῆς μεσημβρινῆς Εὐρώπης καὶ εἰς τὸ Δέλτα τοῦ Νείλου. Παράγεται ἐπίσης ἄφθονον εἰς τὰς Φιλιππίνας νήσους, εἰς τὴν Σουμάτραν, τὴν Κεϋλάνην, τὴν Μαδαγασκάρην, τὴν νήσον τοῦ Μαυρικίου καθὼς ἐπίσης εἰς τὴν Χαβάην καὶ πολλὰς ἄλλας νήσους τοῦ Εἰρηνικοῦ Ὠκεανοῦ. Καλλιεργεῖται καὶ εἰς τὰς Ἀντίλλας καὶ εἰς τὰ βαθύπεδα τῆς Κεντρίας καὶ Νοτίου Ἀμερικῆς. Ὅπως τὸ σιτάρι καὶ τὸ ρύζι εἶναι ἀρχαιότατος δημητριακός

καρπός. Ὑποτίθεται ὅτι πατρίς του εἶναι αἱ Ἰνδίαι τὸ ἔρω-
 γαν οἱ Κινέζοι χιλιάδας ἔτη πρὸ Χριστοῦ. Ἦρχισε νὰ καλλιερῆ-
 ται εἰς τὴν Εὐρώπην εἰς τὰς βαλτώδεις ἐκτάσεις παρὰ τὴν Βενε-
 τίαν, ὀλίγον πρὸ τῆς ἀνακαλύψεως τῆς Ἀμερικῆς καὶ μετεφέρθη
 ἢ καλλιέργειά του εἰς τὴν Ἀμερικὴν δύο αἰῶνας περίπου ἀργότερα.
 Ὁ πρῶτος σπόρος ρυζιοῦ ἐφέρθη εἰς τὴν Ἀμερικὴν ἀπὸ τὴν Μαδα-
 γασκάρην. Τὸ 1694 ἓνα πλοῖον προερχόμενον ἀπὸ τὴν νῆσον ἐκεί-
 νην, προσήγγισεν εἰς τὸ Τσάρλεστον τῆς Νοτίου Καρολίνας. Ὁ
 πλοίαρχός του εἶχε μέσα ἓνα σάκκον ἀκαθάριστον ρύζι καὶ ὅταν
 ἔφυγε τὸ ἔδωκε εἰς τὸν Θωμάν Σμίθ, ὁ ὁποῖός ἦτο τότε κυβερ-
 νήτης τῆς πολιτείας ἐκείνης. Ὁ σπόρος διενεμήθη εἰς τοὺς κατοί-
 κους. Τὸν ἔσπειραν εἰς χαμηλὰ βαλτώδη μέρη, καὶ τὸ ἀποτέλεσμα
 ὑπῆρξε πλουσία παραγωγή ἀπὸ ἕξοχον ρύζι. Καὶ πρὶν περάσει
 πολὺς καιρὸς τὸ ρύζι ἔγινε ἓνα ἀπὸ τὰ κυριώτερα προϊόντα τῆς
 Νοτίου Καρολίνας καὶ τῆς Γεωργίας. Ἀργότερα ἢ καλλιέργεια
 τοῦ ρυζιοῦ μετεδόθη καὶ εἰς τὴν Λουιζιάναν, τὸν Ἀρκανοῆς, τὸ
 Τεξᾶς καὶ τὴν Καλιφορνίαν καὶ τώρα αἱ πολιτεῖαι αὐταὶ παράγουν
 τὸ πλεῖστον τῆς ἀμερικανικῆς ἐσοδείας.

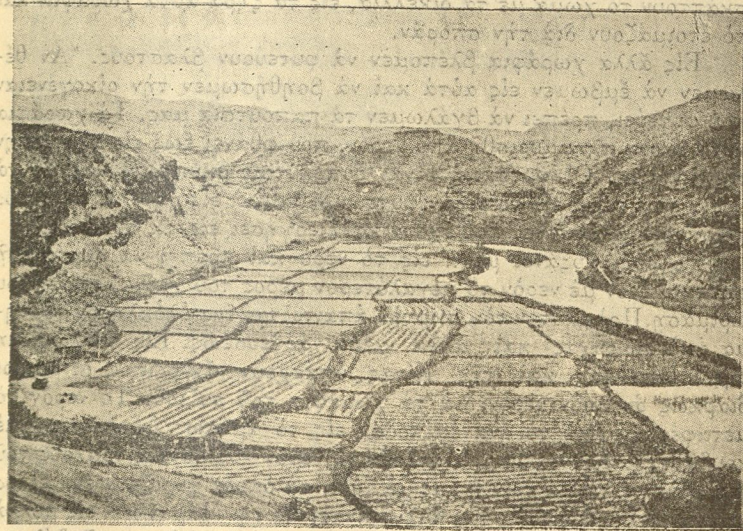
Τὸ ἀμερικανικὸν ρύζι ἔχει καλύτερον χρῶμα ἀπὸ τὸ ρύζι τῆς
 Ἀσίας καὶ δι' αὐτὸ πωλεῖται εἰς καλυτέραν τιμὴν. Ὑπάρχουν
 ὅμως πολλαὶ ποικιλίαι ρυζιοῦ. Ὑπάρχει ἓνα ἄγριον ρύζι, τὸ ὁποῖον
 φύεται εἰς τὴν μεσημβρινὴν Ἀσίαν, ἓνα βουνήσιον ρύζι, τὸ ὁποῖον
 δὲν θέλει πότισμα καὶ μπορεῖ νὰ καλλιερῆθῃ καὶ ἐπάνω εἰς τὰ
 βουνά, καὶ ὑπάρχουν πολλὰ εἶδη ἀπὸ τὸ ποτιστικὸν ρύζι.

Τὰ ἔθνη, τὰ ὁποῖα ζοῦν κατὰ μέγα μέρος μὲ ρύζι, γνωρίζουν
 τὰ διάφορα εἶδη του, ὅπως ἡμεῖς γνωρίζομεν ποῖον εἶναι τὸ καλύ-
 τερον σιτάρι, ἢ καλυτέρα σταφίδα, τὰ καλυτέρα σῦκα κ.λ.π. καὶ
 κάθε ρύζι ἔχει ἰδιαιτέραν τιμὴν εἰς τὴν ἀγοράν.

Τὸ ρύζι ὅμως δὲν εἶνε ἐφθνή τροφή. Κοστίζει τόσον πολὺ
 ὥστε εἰς πολλὰ μέρη τῶν Ἰνδιῶν, τῆς Κίνας καὶ τῆς Ἰαπωνίας
 καὶ εἰς ἄλλας χώρας τῆς Ἀσίας αἱ πτωχότεραι τάξεις δὲν μποροῦν
 νὰ τρέφονται μὲ ρύζι, καὶ ἀντ' αὐτοῦ μεταχειρίζονται κεχρί,
 σοργκούμ, βρίζαν καὶ κριθάρι. Ἀπαιτεῖται δὲ πολὺ περισσοτέρα
 ἐργασία διὰ νὰ παραχθῇ ρύζι παρὰ κάθε ἄλλος δημητριακὸς καρ-
 πός, καὶ δι' αὐτὸ ἢ τιμὴ τοῦ ρυζιοῦ εἶναι μεγάλη διὰ νὰ μπορῇ νὰ
 καλύπτῃ τὰ ἔξοδα τῆς παραγωγῆς.

Ἄς ἐπισκεφθῶμεν τὴν Ἰαπωνίαν.

Τὰ χαμηλὰ μέρη τῆς χωρίζονται εἰς μικρὰ χωράφια. Κάθε χω-
 ράφι εἶναι περιτριγυρισμένον ἀπὸ χαμηλὸν πλατὺν χωμάτινον
 τοῖχον, καὶ ὁμοιάζει σὰν μάνδρα. Ἐπάνω εἰς τὸν τοῖχον αὐτὸν
 φυτρῶνουν ἀγριολουλούδα καὶ χορταράκια. Ἀπὸ τὰ χωράφια αὐτὰ
 ἄλλα εἶναι ἀκόμα σκεπασμένα μὲ νερό, εἰς ἄλλα προβάλλουν μέσα
 ἀπὸ τὸ νερὸ τὰ φύτρα, στελέχη τοῦ ρυζιοῦ, σὰν μικρὰ χορτά-
 ρια μὲ ἀνοιχτοπράσινον χρῶμα. Ὁ ἥλιος κάμνει ν' ἀστράπτουν καὶ
 ν' ἀντιφεγγίζουν τὰ νερὰ καὶ τὰ χλοερὰ στελέχη τοῦ ρυζιοῦ λάμπουν



Εἰκὼν 20. Χωράφια χωρισμένα ἔτοιμα νὰ γεμίσουν νερὸ διὰ νὰ
 σπείρουν ρίζι εἰς τὴν νῆσον Χαβάην.

εἰς τὰς ἀκτῖνας τοῦ ἡλίου. Ἀπὸ τὴν χαμηλὴν πεδιάδα προχωροῦ-
 μεν ἐπάνω εἰς τὰς πλευρὰς τῶν βουνῶν καὶ τῶν λόφων. Ὅλας τὰς
 πλευρὰς τὰς ἔχουν σκάφει καὶ ἔχουν κατασκευάσει ἐκεῖ ὀριζόντια
 χωράφια ρυζιοῦ. Οἱ λόφοι μᾶς φαίνονται ὡσανύ γιγαντιαῖα κλίμακ

κες, πού έχουν τεράστια σκαλοπάτια. Τα σκαλοπάτια αυτά είναι τὰ χωράρια τοῦ ρυζιού. Ἄλλα ἀπ' αὐτὰ ἀστράπτουν καὶ ἀκτινοβολοῦν, ὡς ἀργυροὶ καθρέπται ἐξηπλωμένοι εἰς κάθε σκαλοπάτι καὶ ἄλλων τὴν ἀπαστράπτουσαν ἐπιφάνειαν διακόπτουν ἐδῶ κ' ἐκεῖ ὡς σμαράγδινα στίγματα τὰ φύτρα τοῦ ρυζιού. Εἰς μερικά χωράφια τὸ ρύζι εἶναι ὑψηλότερον. Εἰς αὐτά, τὰ φυτὰ ἔχουν ἀπορροφήσει τὸ νερόν. Εἰς ἄλλα τὸ ἔδαφος εἶναι στεγνόν καὶ τὸ ἔτοιμάζουν τώρα διὰ τὴν σποράν· μικρὸσωμοί, μελαψοὶ ἄνθρωποι, ἄνδρες, γυναῖκες καὶ παιδιὰ, ὅλοι μὲ ἓνα σιαδί εἰς τὸ κεφάλι, οἱ ἄνδρες καὶ τὰ παιδιὰ ἡμίγυμνα, αἱ γυναῖκες μὲ κυανὰ βαμβακερὰ φορέματα, χαρούμενοι σκάπτουν τὸ χῶμα μὲ τὰ δικέλλια, εἰς τὰ ξηρὰ αὐτὰ χωράφια καὶ τὸ ἔτοιμάζουν διὰ τὴν σποράν.

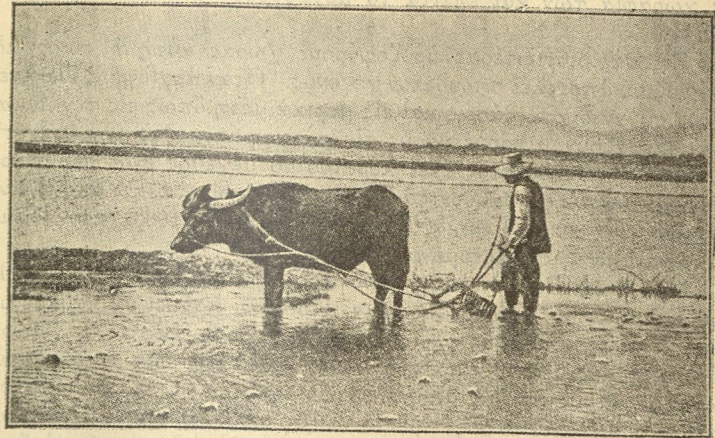
Εἰς ἄλλα χωράφια βλέπομεν νὰ φυτεύουν βλαστούς. Ἄν θέλωμεν νὰ ἔμβωμεν εἰς αὐτὰ καὶ νὰ βοηθήσωμεν τὴν οἰκογένειαν πού φυτεύει, πρέπει νὰ βγάλωμεν τὰ παπούτσια μας. Τὰ χωράφια αὐτὰ ἔχουν πλημμυρισθῆ ἀπὸ νερόν, πού φθάνει ἕως εἰς τὴν μέσην τῆς κνήμης. Οἱ φυτευταὶ εἶναι ξυπόλυτοι· σκύπτουν καὶ μὲ τὰ χέρια των μέσα εἰς τὸ νερόν φυτεύουν βαθειὰ εἰς τὴν λάσπην τοὺς πρασίνοὺς βλαστούς, πού ἔχουν καλλιεργήσει εἰς τὰ φυτῶρια.

Τὸ ρύζι αὐξάνει μέσα εἰς τὸ νερό καὶ πρέπει νὰ διατηρηθῆ σκεπασμένον μὲ νερόν τὸ μεγαλύτερον μέρος τοῦ χρόνου, ἕως ὅτου ὀριμάσῃ. Πρὸς αὐτὸν τὸν σκοπὸν ἀπαιτεῖται ἓνα ὀλόκληρον σύστημα ἀπὸ διώρυχας καὶ ἄλλα μέσα ἀρδύσεως. Εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἰαπωνίας καὶ τῆς Κίνας ὑπάρχουν ἄνθρωποι, οἱ ὁποῖοι διαρκῶς ἀντλοῦν νερόν διὰ τὰ χωράφια τοῦ ρυζιού. Τὸ νερόν τὸ μεταφέρουν ἀπὸ τὸ ἓνα ἐπίπεδον εἰς τὸ ἄμεσως ὑψηλότερον μὲ κουβάδες καὶ τενεῖδες. Ἄντλοῦν τὸ νερόν γυρίζοντες τροχοὺς τοῦ νεροῦ μὲ τὰ πόδια των ἢ καὶ μὲ ζῶα, τὰ ὁποῖα γυρίζουν ἓνα εἶδος μαγγανοπήγαδον. Εἰς τὰς Φιλιππίνας, εἰς τὴν Ἰάβαν καὶ εἰς πολλὰ μέρη τῆς νοτίου Ἀσίας, πελώρια ἄσχημα βουβάλια τοῦ βάλτου σύρουν ἄροτρα καὶ σβάρνες ἐπάνω εἰς τὴν λάσπην καὶ εἰς μερικά μέρη αὐτὰ τὰ ζῶα μὲ δεμένα τὰ μάτια γυρίζουν τροχοὺς, οἱ ὁποῖοι ἀνεβάζουν τὸ νερό ἀπὸ τὰ ποτάμια εἰς τὰ χωράφια.

Ἄφου φυτευθοῦν τὰ φύτρα τοῦ ρυζιού τότε ἀρχίζει κυρίως ἡ καλλιεργεῖα. Ἄπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν ἀφήνουν τὸ νερό νὰ πλημμυρίσῃ τὸ χωράφι· ἀφου κόψουν τὸ νερό καὶ στεγνώσῃ τὸ χωράφι βοτανίζουν. Αὐτὸ γίνεται κατ' ἐπανάληψιν, καὶ ὅταν ἐπὶ τέλους κατρινίσῃ τὸ ρίζι καὶ γίνῃ σὰν φλουρί τότε τὸ μαζεύουν

καὶ τὸ καθαρίζουν ἀπὸ τὰ λέπυρα μέσα εἰς τὰ ὁποῖα εἶναι κρυμμένοι οἱ κόκκοι.

Μεταβαίνομεν τώρα εἰς τὰς Φιλιππίνας νήσους, ὅταν τὸ ρύζι εἶναι ἔτοιμον νὰ τὸ συλλέξουν. Εἴμεθα εἰς τὴν ἐκτεταμένην κοιλάδα βορείως τῆς Μανίλας, ἐπὶ τῆς νήσου Λουζόν. Κ' ἐδῶ ἡ γῆ εἶναι διηρημένη εἰς χωράφια ρυζιού. Τὸ ρύζι ὄριμον πλέον ἔχει



Εἰκὼν 21. Πῶς ἀροτριοῦν κατὰ τὴν σποράν τοῦ ρυζιού εἰς τὰς Φιλιππίνας.

ἐξαισίον χρῶμα φλουριού. Τὸ φυλάττουν ἀπὸ πολλῶν ἡμερῶν τὰ ἀγόρια καὶ τὰ κορίτσια καὶ μερικά χωράφια ἔχουν φόβητρα ἐπάνω εἰς πασσάλους καὶ ἄλλα εἰς σχοινιά τεντωμένα ἀπὸ τὸ ἓνα ἄκρον εἰς τὸ ἄλλο τοῦ χωραφιοῦ. Ἄπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν τὰ παιδιὰ αὐτὰ κινοῦν τὰ φόβητρα διὰ νὰ σκιάζουν τὰ πουλιά.

Πῶς ὀργώνουν τὸ ρύζι εἰς τὰς Φιλιππίνας.

Σκύπτομεν καὶ ἐξετάζομεν τὸν ὄριμον στάχυν. Ὁμοιάζει πολὺ μὲ κριθάρι ἢ μὲ τὴν βρίζαν, καὶ εἶναι ὅπως ἐκεῖνα πυκνὰ φυτευμένον εἰς τὴν γῆν. Κάθε βλαστὸς ἀπολήγει εἰς στάχυν ἀπὸ κόκκους, οἱ ὁποῖοι εἶναι σφιγτὰ κλεισμένοι μέσα εἰς ἀνοικτοκίτρινα λέπυρα.

Ἐκεῖ κάτω μερικοὶ μικρόσωμοι μελαγχροῖνοι θερίζουν. Εἶναι ἄνδρες καὶ γυναῖκες, καὶ καθένας κρατεῖ ἓνα μικρὸ μαχαίρι μὲ τὸ ὁποῖον κόπτει τὰ καλάμια τοῦ ρυζιοῦ ἓνα ἓνα. Ὅταν κόψουν ἄρκετά τὰ δένουν καὶ τὰ κάμνουν ἓνα δεμάτι, πού τὸ ἀφήνουν χάμω. Σιγά σιγά τὰ δεμάτια αὐτὰ τὰ μεταφέρουν εἰς τὸ σπῆτι των μέσα εἰς τὴν ἀποθήκην, καὶ τὸ ρύζι τὸ καθαρίζουν λίγο λίγο ἀναλόγως τῶν ἀναγκῶν τῆς οἰκογενείας. Ἄλλοι τὸ καθαρίζουν εἰς τὰ χωράφια των καὶ ἔπειτα τὸ μεταφέρουν ἀπ' εὐθείας εἰς τὴν ἀγοράν.

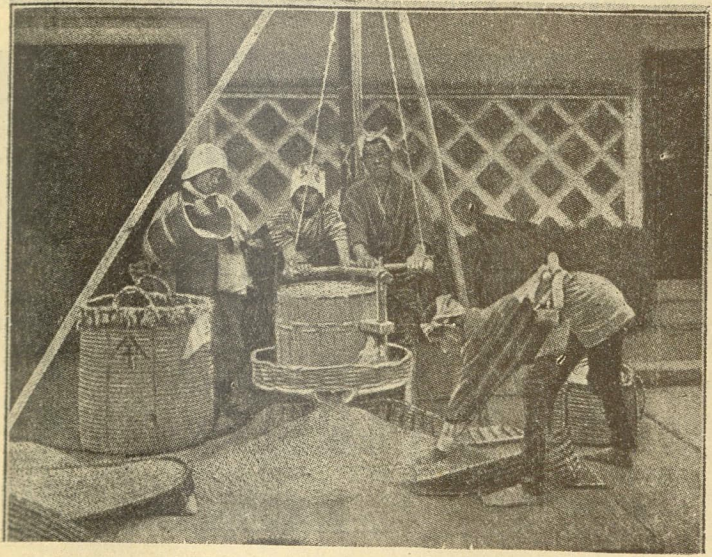
Εἰς τὰς κυριωτέρας ὀρυζοφόρους χώρας αὐτὴ ἡ συγκομιδὴ τοῦ ρυζιοῦ ἀποτελεῖ σπουδαῖον γεγονός. Ὅταν ἀρχίζῃ, οἱ ἰθαγενεῖς ἔχουν συχὰ διασκεδάσεις καὶ εἰς μερικά μέρη, ὅπως εἰς τὴν Ἰάβαν, κατασκευάζουν μικροὺς ναοὺς εἰς τὰ χωράφια διὰ τὴν θεᾶν τῆς συγκομιδῆς. Κάθε ναὸς ἔχει περίπου τὸ μέγεθος ἑνὸς περιστρεφόμενου ἑντὸς αὐτοῦ βάζουν τὰ συνήθη ἀφιερώματα, τὰ ὁποῖα εἶναι συνήθως ἓνα αὐγὸ, μερικά ὀπωρικά, ἓνα κομμάτι ζαχαροκάλαμον καὶ ἓνα πιάτο μαγειρευμένον ρύζι.

Ἄλλὰ καὶ ὅταν περάσῃ ἡ συγκομιδὴ τὸ ρύζι δὲν εἶναι καθόλου ἔτοιμον πρὸς χρησιμοποίησιν. Πρῶτον, πρέπει νὰ καθαρίσουν τοὺς κόκκους ἀπὸ τοὺς φλοιούς καὶ τὸ ἄχυρον. Εἰς πολλὰς χώρας αὐτὸ γίνεται μὲ τράβηγμα τῆς καλάμιᾶς ἐπάνω ἀπὸ μεγάλα πριονωτὰ μαχαίρια διὰ νὰ ἀποσπασθοῦν πρῶτον οἱ κόκκοι ἀπὸ τὴν καλάμιάν, κατόπιν τὸ ρύζι πρέπει νὰ ξεφλουδισθῇ διὰ νὰ εἶναι ἔτοιμον πρὸς χρῆσιν. Τὰ σόφλια τοῦ ρυζιοῦ δὲν εἶναι χαλαρὰ ὅμως εἰς τὸ σιτάρι, τὸ κριθάρι καὶ τὴν βρώμην εἶναι σφικτὰ κολλημένα εἰς τὸν κόκκον καὶ πρέπει νὰ κτυπηθοῦν ἢ νὰ τριφθοῦν διὰ νὰ πέσουν.

Τὸ ρύζι, πού μεταχειρίζονται οἱ ἰθαγενεῖς πολλῶν χωρῶν πρὸς ἰδίαν αὐτῶν τροφήν, τὸ ἀποθηκεύουν εἰς δεμάτια καὶ τὸ καθαρίζουν ὅταν τὸ χρειάζονται ἐνῶ ἐκεῖνο πού πωλοῦν εἰς τὰς ἀγορὰς τοῦ κόσμου συνηθέστατα καθαρίζεται καὶ στιλβώνεται διὰ μηχανημάτων εἰς τοὺς ρυζομύλους οἱ ὁποῖοι εἶναι ἐγκατεστημένοι δι' αὐτὸν τὸν σκοπὸν εἰς τὰ κυριώτερα κέντρα ἐξαγωγῆς τοῦ ρυζιοῦ.

Οἱ ἰθαγενεῖς τῆς Ἀσίας καθαρίζουν τὸ ρύζι κατὰ πολλοὺς καὶ διαφόρους τρόπους. Εἰς τὰς Φιλιππῖνας καὶ εἰς τὴν Ἰάβαν καθὼς καὶ εἰς πολλὰ ἄλλα μέρη κοπανίζουν τοὺς κόκκους εἰς γουδιὰ πέτρινα ἢ ξύλινα, καὶ τὸ λιχνίζουν εἰς τὸν ἀέρα πού φυσᾷ.

Σχεδὸν κάθε χώρα ἔχει ἰδιαίτερον τρόπον πού καθαρίζει τὸ ρύζι. Ὑπάρχουν ὅμως, ὅπως εἶπομεν, καὶ μύλοι, οἱ ὁποῖοι παρασκευάζουν τὸ ρύζι διὰ τὸ ἐμπόριον· αὐτοὶ εἶναι σχεδὸν οἱ ἴδιοι παντοῦ. Τοὺς βλέπομεν εἰς τὸ Σαγγάων, εἰς τὴν Κορινθίαν, εἰς τὸ Μπαγκόπ, εἰς τὸ Σιάμ, εἰς τὴν Βομβάην καὶ εἰς τὴν Καλκούταν τῶν Ἰνδῶν καθὼς ἐπίσης καὶ εἰς τὸ Ραγκοῦν, τὸ κυριώτερον ἐξαγωγικὸν κέντρον τῶν πλουσίων ὀρυζῶνων τῆς Μπούρμας. Οἱ ρυ-

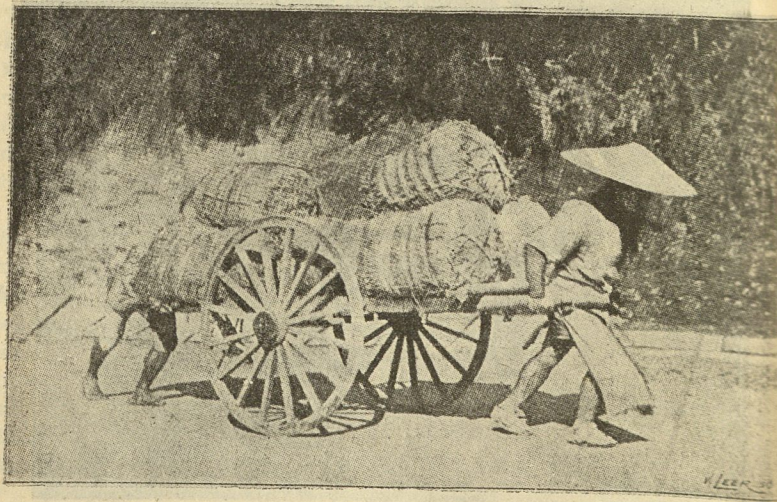


Εἰκὼν 22. Ἰάπωνες ξεφλουδίζοντες ρύζι μὲ χειρομύλους.

ζομυλοὶ τοῦ Ραγκοῦν εἶναι μεγάλα κτίρια εἰς τὰς ὄχθας ἑνὸς ποταμοῦ, ὅπου ἡμπορεῖ τὸ ἀκαθάριστον ρύζι νὰ ἐκφορτωθῇ εὐκόλα ἀπὸ τὰ πλοῖα πού τὸ μεταφέρουν, καὶ τὸ καθαρισμένον ρύζι πάλιν νὰ φορτωθῇ εἰς τὰ ἀτμόπλοια διὰ τὴν Εὐρώπην. Ὁ διευθυντῆς εἶναι Ἄγγλος, οἱ ἐργάται ὅμως εἶναι μελαψοὶ Μπουρμέζοι γυμνοὶ ἕως τῆς μέσης καὶ μὲ πάνινα σαρίκια εἰς τὸ κεφάλι.

Ὁ μύλος κινεῖται δι' ἀτμοῦ καὶ εἶναι γεμάτος μὲ νεώτερα.

μηχανήματα. Βλέπομεν τὸ ρύζι νὰ περνᾷ ἀπὸ τὴν μίαν σειρὰν τῶν μυλοπετρῶν εἰς τὴν ἄλλην, ἕως ὅτου οἱ φλοιοὶ τοῦ ἀποσπῶνται καὶ τὸ ρύζι βγαίνει ἔξω καθαρὸ. Αἱ μυλόπετραι εἶναι μὲ πολλὴν προσοχὴν τοποθετημέναι διὰ νὰ μὴ σπάζουν τοὺς κόκκους. Οἱ φλοιοὶ ὅμως εἶναι τόσον κολλημένοι, ὥστε ὅταν ὁ κόκκος καθαρισθῇ ἀπ' αὐτοὺς εἶναι ἄγριος καὶ τραχύς. Πρέπει νὰ στιλβωθῇ διὰ νὰ δοθῇ εἰς τὸ ἐμπόριον. Νὰ στιλβωθῇ ὅπως στιλβώνεται ὁ ἄργυρος καὶ ὁ χρυσός! Ἡ μηχανὴ ρίπτει τοὺς κόκκους πολλὰκις κατ' ἐπανάληψιν, ἐπάνω εἰς κυλινδρούς σκεπασμένους μὲ προβειάς, ἕως



Εἰκὼν 23. Οἱ σάκκοι μὲ τὸ ρύζι. Τὸ καπέλο, ἡ ποδιὰ καὶ τὰ παπούτσια ἀκόμη ἔχουν γίνει ἀπὸ ἄχυρον ρυζιοῦ.

ὅτου κάθε κόκκος γίνῃ τόσον καθαρὸς καὶ στιλπνός, ὅσον τὰ καινούργια δοντάκια μικροῦ παιδιοῦ. Τὸ ρύζι εἶναι τώρα ἕτοιμον διὰ τὸ ἐμπόριον καὶ τὸ βάζουν μέσα εἰς σάκκους διὰ νὰ τὸ φορτώσουν εἰς τὰ πλοῖα. Εἰς τὰς παλαιὰς ὀρυζοπαραγωγούς χώρας πολὺ ρύζι τρώγεται ἀστίλβωτον, λέγουσι δὲ ὅτι ἡ στιλβωσις τοῦ ρυζιοῦ ἀποτρίβει μέγα μέρος ἀπὸ τὰς θρεπτικὰς καὶ γευστικὰς αὐτοῦ ιδιότητας.

Αἱ Ἠνωμένα Πολιτεῖαι ἔχουν τὰ τελειότερα μηχανήματα διὰ νὰ θερίζουν, νὰ καθαρίζουν καὶ νὰ στιλβώνουν τὸ ρύζι· ἔχουν δὲ ἐπίσης καὶ μηχανὰς διὰ νὰ τὸ φυτεύουν καὶ νὰ τὸ καλλιεργοῦν. Τὰ χωράφια ἐκεῖ ἀρδεύονται, ὅπου παρίσταται ἀνάγκη, μὲ ἀντλία ἀπὸ τὰς ὁποίας ἄλλαι μὲν εἶναι μόνιμοι, ἄλλαι δὲ πλωταὶ ἐπάνω εἰς σχεδιάς. Μεταχειρίζονται ἐκεῖ καὶ ἄροτρα νεωτάτου συστήματος, καὶ ἰδιαίτερα ἐμφυτευτικὰ μηχανήματα. Μόνον ὁ θερισμὸς γίνεται μὲ τὸ χέρι. Τὸ ξεφλούδισμα καὶ τὸ καθάρισμα γίνεται διὰ τοῦ ἀτμοῦ μέσα εἰς ἀτμομύλους. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἡ ἐσοδεῖα τοῦ ρυζιοῦ ὀλονεν αὐξάνει εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Τώρα παραγάγεται ἐκεῖ ὅλο τὸ ρύζι, τὸ ὁποῖον χρειάζεται διὰ τὴν ἐπιτόπιον κατανάλωσιν, καὶ ἐξάγονται ἑκατομμύρια λιτρῶν εἰς ἄλλα μέρη τοῦ κόσμου.

Οἱ Κινέζοι καὶ οἱ Ἰάπωνες κάνουν ἀπὸ τὸ ρύζι μπίρα καὶ κρασιά.

Τὸ ρύζι τὸ μεταχειρίζονται ἐπίσης καὶ διὰ νὰ κάμνουν ἄμυλον. Εἰς τὴν Ἰαπωνίαν τὸ ἄχυρον τοῦ ρυζιοῦ τὸ πλέκουν καὶ κάμνουν σάκκους καὶ ζεμπιλια, τὰ ὁποῖα ἀντικαθιστοῦν τὰ κουτιά. Ἀπὸ τὸ ἄχυρον τοῦ ρυζιοῦ γίνονται ἀκόμη τὰ καπέλα τῆς καθημερινῆς χρήσεως, τὰ λαϊκὰ παπούτσια καὶ τὰ σάλια τῆς βρογχίτης, τὰ ὁποῖα ἀντικαθιστοῦν τὰ ἰδικὰ μας ἀδιάβροχα (μουσαμάδες). Κάμνουν ἀκόμη ἀπὸ τὰ ἄχυρα αὐτὰ καὶ σχοινιά μὲ τὰ ὁποῖα δένουν τὰ ἄλογα καὶ τὰ βώδια.

Ἡ ἐσοδεῖα τοῦ ρυζιοῦ ἔχει τὴν ἰδίαν σπουδαιότητα εἰς πολλὰς ἀσιατικὰς χώρας, τὴν ὁποίαν ἔχει ἡ ἐσοδεῖα τοῦ σιταριοῦ ἢ τοῦ καλαμποκιοῦ εἰς τὴν Ἀμερικὴν καὶ Εὐρώπην. Εἰς τὴν Κίναν μέγα μέρος τῶν φόρων πληρώνεται εἰς ρύζι· εἰς τὴν Ἰαπωνίαν ὁ Θεὸς τῆς ἀγαθῆς τύχης παριστάνεται ὡς ἓνας γελαστός μικρὸς παχύσαρκος ἄνθρωπος, ὀνομαζόμενος Νταϊγκόκου, καθήμενος ἐπάνω εἰς σάκκους ἀπὸ ρύζι. Εἰς τὴν Ἰαπωνίαν τὸν βλέπομεν εἰς κάθε σχεδὸν μαγαζὶ καθὼς καὶ εἰς τὸ σπίτι κάθε πτωχοῦ ἀνθρώπου.

8. Ἄλλοι δημητριακοὶ καρποί.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὸ σιτάρι, τὸ καλαμπόκι καὶ τὸ ρύζι, καλλιεργοῦνται καὶ ἄρκετοὶ ἄλλοι δημητριακοὶ καρποί, οἱ ὁποῖοι χρησιμοποιοῦνται ὡς τροφή ὑπὸ πολλῶν ἑκατομμυρίων ἀνθρώπων. Εἰς μερικὰ μέρη τῆς Εὐρώπης τὸ κριθάρι καὶ ἡ βρώμη χρησιμοποιοῦνται κατὰ προτίμησιν διὰ νὰ τὰ κάμνουν ψωμί. Αἱ πτωχοί

τεραί τάξεις εἰς τὴν Γερμανίαν, τὴν Αὐστρίαν, καὶ τὴν Ρωσσίαν μεταχειρίζονται ἀλευρί ἀπὸ βρίζαν. Ἡ βρίζα καὶ τὸ κριθάρι ὡς φυτὰ ὁμοιάζουν πολὺ μὲ τὸ σιτάρι, ἡ δὲ βρώμη ὁμοιάζει μὲ τὰ ἄλλα τρία μὲ μόνην τὴν διαφορὰν, ὅτι οἱ κόκκοι κρέμανται ἀπὸ μικροὺς κλαδίσκους ἀντὶ νὰ ἀποτελοῦν ἓνα μακρὸν στάχυον

Ὅλοι οὗτοι οἱ δημητριακοὶ καρποὶ χρησιμοποιοῦνται ἀπὸ τοὺς ἀνθρώπους ἀπὸ πολλοὺς αἰῶνας. Τὸ κριθάρι τὸ καλλιέργουσι εἰς τὴν Κίναν πρὸ ἑξ̄ χιλιάδων

καὶ πλέον ἐτῶν ἀποτελοῦσε μίαν ἀπὸ τὰς τροφὰς τῶν παλαιῶν Αἰγυπτίων, τῶν Ἑλλήνων καὶ τῶν Ρωμαίων. Ἡ βρώμη εἶναι προϊστορικὸς καρπός, ἡ βρίζα ὅμως φαίνεται ὅτι εἶναι πολὺ μεταγενεστέρα. Ἡ βρώμη ἐκαλλιιεργεῖτο ὑπὸ τῶν Ρωμαίων, ἀλλ' ὄχι καὶ ὑπὸ τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων καί, ἐφ' ὅσον γνωρίζομεν ὑπὸ τῶν Αἰγυπτίων.

Τὸ κριθάρι, ἡ βρίζα (σίκαλις) καὶ ἡ βρώμη καλλιιεργοῦνται καὶ συλλέγονται περίπου ὅπως τὸ σιτάρι· προκόπτουν καὶ εἰς πτωχότερα ἑδάφη, καὶ εἰς μεγαλυτέραν ποικιλίαν κλιμάτων εὐδοκιμοῦντα ἐντὸς καὶ βορειότερον τῆς ζώνης τοῦ σιταριοῦ. Τὸ κριθάρι ὀριμάζει καὶ πολὺ βορειότερον ἀπὸ κάθε ἄλλον δημητριακὸν καρπὸν. Φυτρώνει εἰς τὴν Ἀλάσκαν καὶ τὴν Ἰσλανδίαν καθὼς καὶ πρὸς νότον μέχρι τοῦ Ἀλγερίου

καὶ τῆς Αἰγύπτου. Οἱ Νορβηγοὶ τὸ μεταχειρίζονται γιὰ ψωμί καὶ χρησιμοποιεῖται ἐπίσης καὶ εἰς τὴν κατασκευὴν τῆς μπύρας καὶ ὡς τροφή διὰ τὰ ἄλογα εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καὶ εἰς τὴν Εὐρώπην. Ὁ φάρος γίνεται ἀπὸ κριθάρι καὶ εἶναι πολὺ θρεπτικὸς, συχνὰ δὲ τὸν μεταχειρίζονται εἰς τὴν σοῦπαν.

Ἡ παγκόσμιος παραγωγή τῆς κριθῆς ἀνέρχεται κατ' ἔτος εἰς πλέον τοῦ ἑνὸς δισεκατομμυρίου μπουσέλ (κοιλῶν). Μικρὸν μόνον μέρος τοῦ ποσοῦ αὐτοῦ παρέχουν αἱ Ἠνωμένας Πολιτεῖαι

Τὸ κοινὸν ψωμί πολλῶν Εὐρωπαϊκῶν χωρῶν εἶναι τὸ ψωμί πού γίνεται ἀπὸ βρίζαν (σίκαλιν). Οἱ στρατοὶ τῆς βορείου Εὐρώπης τὸ μεταχειρίζονται καθὼς ἐπίσης αἱ πτωχότεραι τάξεις τῆς Αὐστρίας, τῆς Γερμανίας, τῆς Ρωσσίας καὶ τῆς Νορβηγίας καὶ Σουηδίας. Εἶναι θρεπτικὸν καὶ ὁ κόσμος τὸ ἀγαπᾷ τόσο, ὅσον καὶ τὸ σιταρένιο ψωμί.

Τὸ πλεῖστον τῆς ἐτησίας παραγωγῆς τῆς βρίζης γίνεται εἰς τὴν μεγάλην ἀμώδη πεδιάδα, ἡ ὁποία ἀπὸ τῆς Βορείου Θαλάσσης ἐκτείνεται εἰς τὴν Κεντρικὴν Ρωσσίαν καὶ κατέρχεται βαθμηδὸν πρὸς τὴν Βαλτικὴν θάλασσαν. Καὶ πάλιν περισσότερον γίνεται εἰς τὴν Ρωσσίαν ἀπὸ κάθε ἄλλο μέρος.

Ἡ παραγωγή βρίζης εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας εἶναι σχεδὸν σχετικῶς μικρά, διότι παράγεται μόνον ἑξήντα ἕως ἑβδομηντα ἑκατομμύρια μπουσέλ (κοιλῶν) τὸ ἔτος. Μεταχειρίζονται ἐκεῖ τὸν δημητριακὸν αὐτὸν καρπὸν διὰ ψωμί, ἀλλὰ περισσότερον διὰ τὸν τροφήν τῶν ζῴων.

Ἡ βρώμη καλλιιεργεῖται εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας κυρίως ὡς τροφή διὰ τὰ κατοικίδια ζῶα μολονότι τρώγεται ὀλονὸν περισσότερον ἀπὸ τὸν ἄνθρωπον. Εἰς τὴν Σκωτίαν ἀρέσουν πολὺ κέικ καὶ παξιμάδια ἀπὸ βρώμην. Ἡ βρώμη εἶναι θαυμασία τροφή δι' ὅλα τὰ εἶδη τῶν κτηνῶν.

Ἡ παγκόσμιος παραγωγή βρώμης εἶναι τεραστία. Εἶναι μεγαλυτέρα εἰς ποσὸν ἀπὸ τὴν παραγωγὴν οἰουδήποτε ἄλλου δημητριακοῦ καρποῦ, ὑπερβαίνουσα τὴν παραγωγὴν τοῦ σιταριοῦ ἀρκετὰς ἑκατοντάδας ἑκατομμυρίων μπουσέλ (κοιλῶν) τὸ ἔτος. Ἡ ἐτησία παραγωγή βρώμης εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας φθάνει πολλὰς εἰς τὸ ἕμισον τῆς ἐσοδείας τοῦ καλαμποκιοῦ, καὶ εἶναι πάντοτε μεγαλυτέρα ἀπὸ τὴν παραγωγὴν τοῦ σιταριοῦ. Ἐπειτα ἔρχεται ἡ παραγωγή τῆς Ρωσσίας, τοῦ Καναδά, τῆς Γερμανίας καὶ τῆς Γαλλίας.



Εἰκὼν 24. Βρώμη.

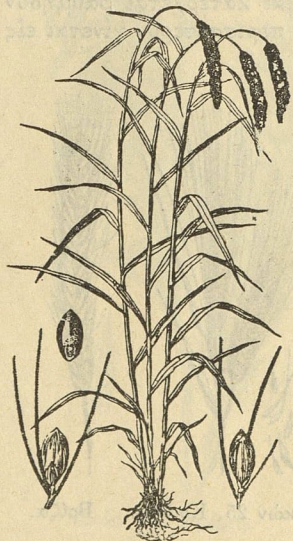


Εἰκὼν 25. Κριθάρι. Βρίζα.

“Ολοι οί δημητριακοί καρποί, τούς όποίους ἕως τώρα ἐξήγά-
σαμεν εἶνε σπόροι διαφόρων φυτῶν ἀγρωστωδῶν.

Εἶναι ἄξιον θαυμασμοῦ πόσων εἰδῶν κόκκοι χρησιμοποιοῦνται
πρὸς τροφήν.

Οἱ ἰθαγενεῖς πολλῶν ἀπομεμακρυσμένων χωρῶν τρέφονται
κυρίως μὲ σπόρους, μὲ τούς όποίους ἡμεῖς τρέφομεν τὰ πρόβατα,
τὰ ἄλογα, τὰ βῶδια καὶ τούς χείρους, ὅπως τὰ διάφορα εἶδη τοῦ
κεκριοῦ, τὸ όποῖον παράγεται κατὰ μεγάλας ποσότητας εἰς πολλά
μέρη τοῦ κόσμου· λέγεται μάλιστα ὅτι τὸ μεγαλύτερον μέρος τοῦ ἀν-
θρωπίνου γένους τρώγει κεχρί. Αἱ
Ἰνδία καταναλίσκουν περισσότερον
κεχρί ἀπὸ ὅλους τούς ἄλλους δημη-
τριακοὺς καρποὺς μαζί. Ὑπάρχουν
μεγάλα πλήθη πενομένων τάξεων
εἰς τὴν βόρειον Κίαν, οἱ όποῖοι
δὲν ἔχουν τὰ μέσα νὰ προμηθευθοῦν
ρύζι, καὶ οἱ όποῖοι ἀλέθουν κεχρί
καὶ κάνουν ἀπ’ αὐτὸ ψωμί καὶ
κουρούτι. Ἐκατομμῦρια μπουσέλ
(κοιλὰ) κεχρί παράγονται εἰς τὴν
Ἰαπωνίαν καὶ εἰς τὴν Βουχάραν,
εἰς τὴν Τουρκίαν καὶ Περσίαν. Τὸ
κεχρί ἀποτελεῖ ἐπίσης μίαν ἀπὸ τὰς
κυριωτέρας τροφὰς τῶν ἀνθρώπων
εἰς τὴν Ἄνω καὶ Κάτω Αἴγυπτον,
τὸ Σουδάν καὶ εἰς μέρη τῆς Νοτίου
Ἀφρικῆς.



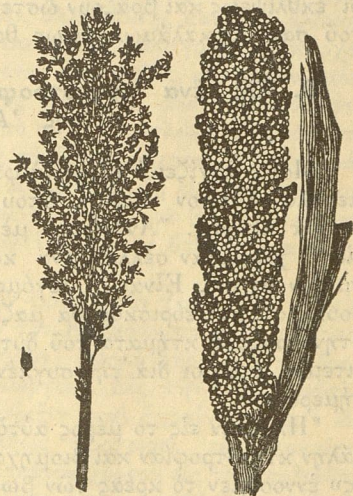
Εἰκὼν 26. Κεχρί μὲ στάχυν εἰς
σχῆμα ἀλεπουράς.

Τὰ εἶδη τοῦ κεκριοῦ εἶναι πολλὰ
καὶ διάφορα. Ἐνα ἀπὸ τὰ κοινό-
τερα εἶδη τοῦ κεκριοῦ εἶναι αὐτὸ
ποῦ ἔχει θυσανωτὸν στάχυν ὅμοιον μὲ οὐρὰν ἀλεπούς. Αὐτὸ τὸ
εἶδος γίνεται ὑψηλὸν ὅσον ἡ βρίζα καὶ ἀκόμη ὑψηλότερον. Καλ-
λιεργεῖται πολὺ εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Καλλιεργεῖται δὲ
καὶ εἰς τὴν Κίαν, ὅπου χρησιμοποιεῖται ἀπὸ τεσσάρων χιλιάδων
ἑτῶν καὶ πλέον. Τόσον πολλοὶ κόκκοι ἀπὸ αὐτὸ τὸ κεχρί εὐρέ-
θησαν μεταξύ τῶν λειψάνων τῶν λιμναίων οἰκήσεων τῆς Ἑλβε-
τίας, ὥστε πιστεύεται, ὅτι ἐχρησιμοποιεῖτο ὑπὸ τῶν ἀνθρώπων

οἱ όποῖοι κατοικοῦσαν εἰς τοιαύτας κατοικίας, δηλαδὴ κατὰ τὴν
λιθίνην ἐποχὴν, μίαν ἐποχὴν, κατὰ τὴν όποίαν ὁ ἄνθρωπος δὲν
εἶχε μάθει ἀκόμη νὰ κάμνη χρῆσιν ἐργαλείων ἀπὸ σίδηρα, καὶ
πρὸς καλλιέργειαν τοῦ ἐδάφους μετεχειρίζετο σχεδὸν ἀποκλειστι-
κῶς ἐργαλεῖα ἀπὸ πέτραν καὶ ξύλον.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καλλιεργεῖται τὸ κεχρί κυρίως
ὡς σάνος, ὅμοια δὲ αὐτοῦ εἶδη χρησιμοποιοῦνται εἰς τὰς Ἰνδίας
καὶ εἰς ἄλλα μέρη τῆς Ἀσίας πρὸς τροφήν, καὶ πρὸς αὐτὸν τὸν
σκοπὸν οἱ κόκκοι φρύγονται καὶ βράζονται μὲ γάλα.

Εἰς τὴν Βόρειον Ἀφρικὴν
ἓνα εἶδος κεχρί μὲ μεγάλο κλωνί
λέγεται ντούρρα (νταρί) καὶ εἰς
τὰς Δυτικὰς Ἰνδίας λέγεται σι-
τάρι τῆς Γουινέας. Τὸ ἐπιστημο-
νικὸν ὄνομα εἶναι σόργον.
Ἄλλο εἶδος σόργου εἶναι χόρτον,
μὲ τὸ όποῖον κάμνομεν τῖς σκού-
πες. Αὐτὸ γίνεται ὑψηλὸν ὅσον
τὸ καλαμπόκι, εἰς τὴν κορυφὴν
ὅμως διακλαδοῦται εἰς πολλὰ
σκληρὰ καὶ λεπτὰ κλωνία· οἱ σπό-
ροι τοῦ φυτοῦ εὐρίσκονται εἰς τὰ
ἄκρα τῶν κλωνίων μὲ τὰ όποῖα
κάμνουν τὰ σάρωθρα. Τὸ φυτὸν
τῆς σκούπας εὐδοκιμεῖ εἰς οἰον-
δήποτε ἔδαφος καὶ εἰς οἰονδήποτε
κλίμα, ὅπου εὐδοκιμεῖ καὶ τὸ κα-
λαμπόκι. Μερικαὶ ποικιλίαι αὐτοῦ
ἔχουν καλλιεργηθῆ πρὸς διαφο-
ρους σκοποὺς εἰς τὰς Ἰνδίας, τὴν
Κίαν, καὶ εἰς μέρη τῆς Ἀφρικῆς. Ἀπὸ πολλῶν αἰώνων αἱ Ἠ-
νωμένα Πολιτεῖαι, ἡ Ἰταλία, ἡ Γαλλία καὶ ἡ Γερμανία, καλλιερ-
γοῦν αὐτὸ τὸ φυτὸν, ἀποκλειστικῶς διὰ νὰ κάμνουν ἀπὸ αὐτὸ
σάρωθρα.



Εἰκὼν 27. Σόργον, Ἀραβό-
σιτος τῶν Κάφρων.

Τὸ σόργον καὶ ὁ ἀραβόσιτος τῶν Κάφρων εἶναι συγγενεῖς μὲ
τὸ καλαμπόκι. Ὁ ἀραβόσιτος τῶν Κάφρων εὐδοκιμεῖ εἰς τὴν Νό-
τιον Ἀφρικὴν, ὅπου ἀπὸ μακροῦ χρόνου καλλιεργεῖται ὑπὸ τῶν
Κάφρων, ἀπὸ τούς όποίους ἔλαβε τὸ ὄνομά του. Χρησιμοποιεῖται

ὡς τροφή και διὰ τοὺς ἀνθρώπους και διὰ τὰ κτήνη. Τὸ σόργον γίνεται εἰς τὴν Αἴγυπτον και εἰς πολλὰ μέρη τῆς Ἀσίας· με τοὺς σπόρους του, τοὺς ὁποίους ἀλέθουν, κάμνουν ψωμί. "Ὅλα τὰ εἶδη τοῦ κεχριοῦ εἶναι φθηνότερα ἀπὸ τὸ σιτάρι, δὲν γίνεται ὅμως ἀπὸ αὐτὰ καλὸ ἀλευρί και διὰ τοῦτο τὰ πολιτισμένα ἔθνη τὰ μεταχειρίζονται μόνον διὰ τὰ κτήνη. Εἰς τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας ὁ Καφρικὸς ἀραβόσιτος και τὸ σόργον καλλιεργοῦνται ἀποκλειστικῶς διὰ τὰ ζῶα. Εἶδος σόργου καλλιεργεῖται ἐπίσης διὰ τὸν γλυκὺν χυμὸν ποῦ ἔχει μέσα τὸ καλάμι του. Τὸν χυμὸν αὐτὸν ἐξάγουν δι' ἐκθλίψεως και βράζουν ὥστε νὰ γίνῃ σιρόπι ὅμοιον με τὸ σιρόπι τοῦ σακχαροκαλάμου, ὅπως θὰ ἴδωμεν.

9. Εἰς ἓνα κτηνοτροφικὸν κτῆμα εἰς τὸ Γουέστ τῆς Ἀμερικῆς.

Μόλις ἀρχίζει ὁ ἥλιος νὰ φαίνεται εἰς τὸν ὀρίζοντα και εἰς τὸ μέγαν ξύλινον κτίριον, ὅπου ἐκοιμήθημεν τὴν νύκτα ὑπάρχει ζωηρὰ κίνησις. "Ἀνθρωποὶ με τραχείας φυσιογνωμίας κρατοῦν εἰς τὸ χέρι μίαν σέλλαν, ἓνα καπίστρι και ἓνα μακρὸν κουλουρασμένον σχοινί. Εἶναι οἱ λεγόμενοι καουμπόυς, δηλαδή οἱ νεαρὸι βουκόλοι, και εὐρισκόμεθα μαζί των εἰς ἓνα ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα κτηνοτροφικὰ κτῆματα τοῦ δυτικοῦ μέρους τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν, ἔτοιμοὶ διὰ τὴν συγκέντρωσιν τῶν βωδιῶν, ποῦ θὰ γίνῃ σήμερον.

"Ἦλθομεν εἰς τὸ μέρος αὐτὸ διὰ νὰ ἴδωμεν κατὶ ἀπὸ τὴν μεγάλην κτηνοτροφίαν και βιομηχανίαν τοῦ κρέατος. Λέγοντες «κρέας» ἐννοοῦμεν τὸ κρέας τῶν βωδιῶν, τῶν χοίρων και τῶν προβάτων· λέγοντες «κυνῆγι» ἐννοοῦμεν τὸ κρέας τῶν ἀγρίων ζῴων και «πουλερικά» ἐννοοῦμεν κότες, χῆνες, πάπιες και ἄλλα κατοικίδια πτηνά. Τὸ κρέας ἀποτελεῖ μέγα μέρος τῆς καθημερινῆς τροφῆς. Εἶναι ἀκριβότερον ἀπὸ τὰ σιτηρὰ και συχνὰ πλούσια ἢ πτωχὰ ὀνομάζονται τὰ διάφορα ἔθνη ἀναλόγως τῆς ποσότητος τοῦ κρέατος, ποῦ οἱ ἄνθρωποι των καταναλίσκουν. Αἱ Ἡνωμέναι Πολιτεῖαι παράγουν τόσον πολὺ κρέας, ὥστε κάθε κάτοικος ἡμπορεῖ νὰ τρώῃ κρέας κάθε μέρα και νὰ περισσεύῃ και ἀρκετὸν ὥστε νὰ ἐξάγεται μεγάλη ποσότης του εἰς τὴν Εὐρώπην, και εἰς ἄλλα μέρη τοῦ κόσμου.

Σχεδὸν κάθε κτῆμα εἰς τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας τρέφει και

μερικὰ βώδια, χοίρους και πρόβατα, εἰς τρόπον ὥστε ἔχομεν μέγαν ἀριθμὸν τοιοῦτων ζῴων. Ἐὰν ὅλα αὐτὰ τὰ ζῶα τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν τὰ βάλωμεν εἰς τὴν γραμμὴν εἰςδιπλῆν σειρὰν θὰ ἔζωναν ἀρκετὰς φοράς τὴν γῆν εἰς τὸν ἰσημερινὸν και θὰ ἔμεναν ἀρκετὰ ἀκόμη διὰ νὰ κάμουν ἄλλη μιὰ ζώνην εἰς τὴν γῆν ἀπὸ τὸν ἓνα πόλον εἰς τὸν ἄλλον.

Τὰ σπουδαιότερα ἐξ αὐτῶν ὅσον ἀφορᾷ τὸ κρέας εἶναι τὰ βώδια και οἱ χοῖροι. Τὰ βώδια μάλιστα ἀξίζουν περίπου τόσον, ὅσον ὅλα τὰ κτήνη μαζί συμπεριλαμβανομένων ὄχι μόνον τῶν χοίρων, τῶν προβάτων και τῶν αἰγῶν, ἀλλ' ἐπίσης και τῶν ἀλόγων και τῶν μουλαριῶν. Κατὰ τὴν τελευταίαν καταγραφὴν ὑπῆρχον τόσα πολλὰ κτήνη εἰς τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας, ὥστε ἐὰν ἐμοιράζοντο ἐξ ἴσου εἰς τοὺς κατοίκους των, θὰ ἀναλογοῦν ἀρκετὰ ἀπὸ αὐτὰ εἰς κάθε οἰκογένειαν. Ἀπὸ αὐτὸ τὸ πελῶριον κοπάδι, τὸ μεγαλύτερον μέρος εὐρίσκεται εἰς τὰ διαμερίσματα, ὅπου παράγεται τὸ πολὺ καλαμπόκι. Μεγάλος ἀριθμὸς ζῆ εἰς κτῆματα και εἰς ἄλλα τμήματα τῆς χώρας, και ἑκατομμύρια βόσκουν εἰς τὰ λειβάδια τῶν Δυτικῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν ὅπου τώρα εὐρισκόμεθα.

Ἀκριβῶς πρὸς ἀνατολὰς τῶν βραχωδῶν ὀρέων, με διεύθυνσιν ἀπὸ βορρᾶ πρὸς νότον, ἀπὸ τὸν Καναδᾶν πρὸς τὸ Τέξας, ὑπάρχει μιὰ πλατεῖα ζώνη γῆς τόσον ὑψηλὴ ξηρὰ και ἀνυδροῦς ὥστε δὲν εἶναι κατάλληλος πρὸς γεωργίαν. Εἰς τὴν ξηρὰν αὐτὴν περιοχὴν τὸ χόρτον βγαίνει τὴν ἀνοιξιν και ξηραίνεται ἐκεῖ εἰς τὴν θέσιν του ἀπὸ τὸν ἥλιον καθὼς προχωρεῖ τὸ καλοκαίρι. Παρ' ὅλα ὅμως ταῦτα ὑπάρχει ἀρκετὸν χόρτον εἰς τὰς πεδιάδας αὐτὰς διὰ νὰ συντηρήσῃ μεγάλην κτηνοτροφίαν καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ὑπάρχουν ἐπιχειρηματίαι, οἱ ὁποῖοι ἔφεραν ἐκεῖ μεγάλα κοπάδια ζῴων, τὰ ὁποῖα ἐπιτηροῦν μαζί με τοὺς βουκόλους (καουμπόυς) Συνήθως ἐγκαθίστανται πλησίον εἰς ἓνα ποτάμι. Ἐκεῖ ἔχουν ἓνα σιδηρουργεῖον, στάβλον και μάνδρας και οἰκῆματα, ὅπου τρώγουν και κοιμῶνται οἱ καουμπόυς και τὸ ἄλλο ὑπηρετικὸν προσωπικόν. Τὰ τρόφιμά των και ὅ,τι χρειάζονται μεταφέρουν συχνὰ ἐξ ἀποστάσεως ἑκατοντάδων μιλίων ἀπὸ τὸν πλησιέστερον σιδηροδρομικὸν σταθμὸν, μέσα εἰς φορτηγὰ ἀμάξια σκεπασμένα με ἀδιάβροχα. Τὰ δὲ βώδια, ὅταν εἶναι ἔτοιμα διὰ πώλησιν, τὰ ὀδηγοῦν εἰς τὸν σταθμὸν, ὅπου φορτώνονται εἰς βαγόνια και μεταφέρονται πρὸς ἀνατολὰς. Εἰς ἓνα τοιοῦτον κτηνοτροφικὸν κτῆμα

ευρισκόμεθα τώρα την εποχήν όπου σημαδεύουν τὰ νεογέννητα μοσχάρια διὰ τὰ γνωρίζουν.

Βγαίνομεν ἔξω ἀπὸ τὸ σπίτι καὶ ρίπτομεν ἓνα βλέμμα εἰς τὴν ἀπέραντον μελαγχολικὴν πεδιάδα. Τὸ ἔδαφος εἶναι ἐπίπεδον καὶ μᾶς ἐπιτρέπει νὰ βλέπωμεν εἰς ἀπόστασιν πολλῶν μιλίων πρὸς ὅλας τὰς διευθύνσεις, σκεπάζεται μὲ ξηρὸν σκονισμένον χόρτον καὶ ἐδῶ καὶ ἐκεῖ βόσκουν, ποῦ δυό, ποῦ τρία βώδια. Κάπου πλησίον ἀκούεται χρεμέτισμα. Ὁ ἦχος αὐτὸς ἔρχεται ἀπὸ μίαν μεγάλην μάνδραν, ἀπὸ τὴν ὁποίαν οἱ καουμπόυς φέρουν τὰ ἄλογα. Εἶναι διακόσια, ἀρκετὰ διὰ νὰ ἰππεύσουν οἱ καουμπόυς.

Ἰππεύομεν καὶ ἡμεῖς καὶ τρέχομεν ἀνὰ τὰς ἀπεράντους πεδιάδας. Ὁ ἐπιστάτης ἔχει χωρίσει τοὺς ἀνθρώπους καὶ ὠρίσε διὰ τὸν κάθε ἓνα ἰδιαιτέραν ἐργασίαν. Κάμομεν μεγάλους γύρους εἰς τὴν πεδιάδα καὶ τὰ βώδια ποὺ εὐρίσκομεν νὰ βόσκουν, τὰ ἀναγκάζομεν νὰ φύγουν πρὸς τὸ κέντρον. Ὑπάρχουν ἐπίσης καουμπόυς καὶ ἀπὸ ἄλλα κτήματα ποὺ κάνουν τὸ ἴδιον, ὥστε τὸ μεσημέρι χιλιάδες βώδια εἶναι συγκεντρωμένα μαζί.

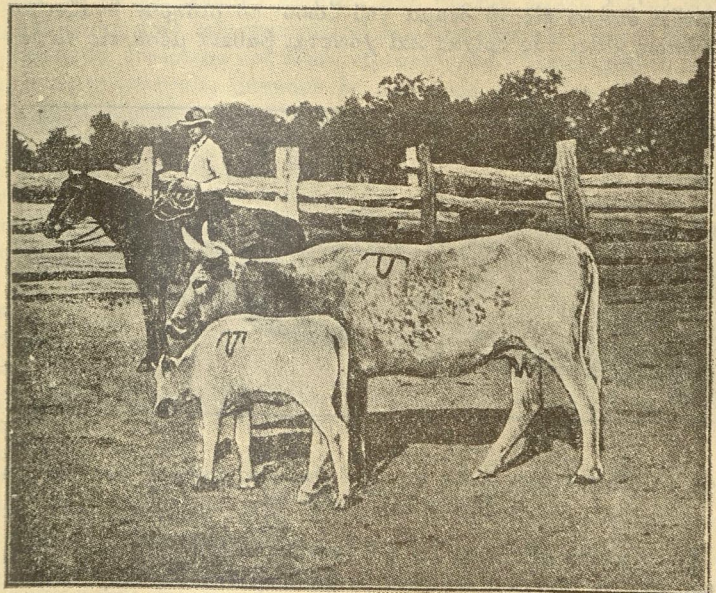
Εἰς τὴν μεγάλην αὐτὴν κτηνοτροφικὴν χώραν δὲν ὑπάρχουν σύνορα καὶ φράκται. Τὸ μέγιστον μέρος τῆς γῆς ἀνήκει εἰς τὸ κράτος καὶ τὰ βώδια ἤμποροῦν νὰ βόσκουν παντοῦ, ἀρκεῖ νὰ ἔχουν νερόν. Αἱ γαῖαι κατὰ μῆκος τῶν ποταμῶν εἶναι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἰδιοκτησία τῶν κτηνοτρόφων, οἱ ὁποῖοι ἐξασφαλίζουντες κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ νερόν, ἔχουν εἰς τὴν διάθεσίν των μεγάλας ἐκτάσεις ξηρᾶς γῆς.

Τὰ ζῶα ἐλεύθερα πλανῶνται πολὺ μακρὰν καὶ ἀνακατεύονται μὲ ἄλλα ζῶα, εἰς τρόπον ὥστε μόνον μὲ τὸ ἰδιαιτέρον σημεῖον, ποὺ ἔχουν ἐπάνω των, ἤμποροῦν οἱ κτηνοτρόφοι νὰ τὰ βρίσκουν καὶ νὰ ἀναγνωρίζουν ποῖα εἶναι τὰ ἰδικά των. Τὸ σημάδευμα αὐτό, ἓνα γράμμα ἢ ἄλλο σημεῖον, γίνεται μὲ πεπυρακτωμένον σίδηρον ἐπάνω εἰς τὸ δέρμα τοῦ ζῴου, ὅταν εἶναι μοσχάρι. Τὸ σημεῖον αὐτὸ διατηρεῖται ἐπὶ τοῦ ζῴου καθ' ὅλην τὴν ζωὴν. Αἱ δὲ συγκεντρώσεις ἔχουν σκοπὸν νὰ μαζεύσουν ὅλα τὰ ζῶα εἰς ἓνα σημεῖον διὰ νὰ ἤμπορέσῃ κάθε κτηνοτρόφος νὰ διαλέξῃ τὰ ἰδικά του, καὶ νὰ σημαδεύσῃ τὰ μοσχάρια ἐκεῖνα, ποὺ ἐγεννήθησαν εἰς τὸ μεταξὺ κατὰ τὴν τελευταίαν συγκέντρωσιν.

Οἱ καουμπόυς μετὰ τὸ γεῦμα ἰππεύουν πάλιν καὶ ἀρχίζει ἡ ἐργασία. Τί θορυβώδης ποὺ εἶναι! Οἱ ταῦροι μῆκῶνται, αἱ ἀγελά-

δες μουγκρίζουν καὶ τὰ μοσχάρια τρέχουν κοντὰ εἰς τὰς μητέρας των. Κτυποῦν ὅλα τὸ ἔδαφος μὲ τὰ πόδια των καὶ τρέχουν ἀπὸ ἐδῶ καὶ ἀπὸ ἐκεῖ. Ὁ ἀέρας εἶναι γεμάτος μὲ τὴν σκόνην, τὴν ὁποίαν σηκώνουν τὰ κτήνη καὶ τὰ ἄλογα..

Οἱ καουμπόυς τρέχουν διαρκῶς καὶ κάμνουν κύκλους διὰ νὰ κρατοῦν τὸ μεγάλον κοπάδι συγκεντρωμένον. Τώρα εἰσχω-

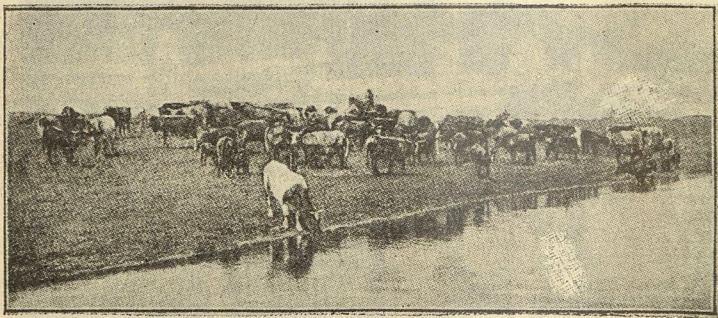


Εἰκὼν 28. Ἐνα μοσχάρι σημαδευμένον μὲ τὸ σημεῖον τῆς μάνας του. Ὁδηγοῦνται ἀμφότερα ἀπὸ τὸν ἔριππον καουμπόυς εἰς τὴν μάνδραν.

ροῦν μέσα καὶ διαλέγει ὁ καθένας τὰ ἰδικά του ἀπὸ τὰ σημάδια, ποὺ ἔχουν ἐπάνω των. Σιγὰ σιγὰ ξεχωρίζονται τὰ κτήνη καὶ ἀρχίζει τὸ σημάδευμά των.

Ἄλλοι ἀπ' αὐτοὺς ἔχουν ἀνάψει φωτιὰν καὶ ζεσταίνουν μακρὰ σίδηρα, ὡς ὅτου νὰ γίνουν κόκκινα. Ἄλλοι μὲ μακρὸν σχοινὶ εἰς τὸ χέρι προσπαθοῦν νὰ βγάλουν ἔξω ἀπὸ τὰ κοπάδια τὰ μικρὰ μο-

σχάρια· γυρίζουν με τὰ ἄλογα μέσα εἰς τὸ κοπάδι καὶ κυνηγοῦν τὰ μοσχάρια. Ὅταν ἓνα ἀπὸ αὐτὰ κἀνῆ νὰ φύγη, τρέχει ἓνας καουμπὺς ὀπίσω του, καὶ με ἐπιτηδεῖαν κίνησιν ἐκσφενδονίζει τὸ σχοινὶ του καὶ πιάνει τὸ μοσχάρι ἀπὸ τὰ ὀπισθιά του πόδια. Τὸ μοσχάρι θέλει νὰ φύγη ἀλλὰ τὸ σχοινὶ τὸ ρίχνει κάτω. Καὶ τώρα τὰ φέρνουν ἐκεῖ, ὅπου εἶναι ἡ φωτιά ἀναμμένη. Ἐνας ἐργάτης παίρνει ἀπὸ τὴν φωτιὰν τὸ σίδηρον ποῦ ἔχει πυρακτωθῆ, καὶ γρήγορα τὸ πιέζει ἐπάνω εἰς τὸ δέρμα τοῦ ζῴου· τὸ σίδηρον βγάζει καπνὸν ὅπως καίει τὰ τρίχας καὶ χώνεται βαθειὰ μέσα εἰς τὸ δέρ-



Εἰκὼν 29. Ἐνα κοπάδι βώδια εἰς τὰς ὄχθας ἐνὸς ποταμοῦ τῶν Ἡν. Πολιτειῶν τῆς Ἀμερικῆς.

μα. Τώρα πλέον αἱ τρίχες δὲν θὰ ξαναβγοῦν ποτὲ εἰς αὐτὸ τὸ σημεῖον, καὶ τὸ μοσχάρι θὰ εἶναι σηματοθευμένον εἰς ὅλην του τὴν ζωὴν. Ἡ ἐργασία αὐτὴ γίνεται εἰς μίαν στιγμὴν καὶ ἀμέσως ἀφήνουν τὸ μοσχάρι νὰ τρέξῃ, ὀπίσω εἰς τὴν μάσταν του, ἢ ὅποια διὰ νὰ τὸ παραγορήσῃ γλείφει τὴν πλῆγῃ του.

Ὅτι εἶδαμεν εἶναι μίαν μόνον λεπτομέρεια ἀπὸ τὴν μεγάλην βιομηχανίαν, ἢ ὅποια προμηθεύει τὸ βωδινὸν κρέας. Μένομεν ἐβδομάδας ὀλοκλήρους ἔξω εἰς τὰς πεδιάδας καὶ κάθε ἡμέραν βλέπομεν κάτι νέον. Ἄς παρακολουθῆσωμεν τὸ διάλεγμα τῶν ζῴων, ποῦ εἶναι διὰ τὸ σφαγεῖον, τὴν μεταφορὰν των εἰς τὸν σταθμὸν καὶ νὰ τὰ συνοδύσωμεν εἰς τὴν Ὁμάχην, τὸ Κάνσας Σίτυ, ἢ εἰς τὸ Σιάγον.

Εἰς τὸ Τέξας μέγα μέρος τῆς κτηνοτροφικῆς χώρας ἀπαρτίζεται ἀπὸ γαίας, αἱ ὁποῖαι ἀνήκουν εἰς τὸ κράτος, καὶ αἱ ὁποῖαι ὠρίσθησαν ὑπὲρ τῆς δημοσίας ἐκπαιδεύσεως. Αἱ γαῖαι αὐταὶ ἐνοικιάζονται εἰς τοὺς κτηνοτρόφους μόνον δι' ὀλίγα «σέντες» τὸ στρέμμα, ὑπάρχουν ὁμως τόσαι μεγάλαι ἐκτάσεις ἀπὸ αὐτὰς τὰς γαίας, ὥστε ἀποφέρουν σημαντικὸν ποσόν.

Εἰς τὸ Τέξας εὐρίσκεται ἐν ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα κτηνοτροφικὰ κτήματα τοῦ κόσμου. Χρειαζόμεθα περισσότερον ἀπὸ μίαν ἐβδομάδα νὰ τὸ περάσωμεν ἔφιπποι ἀπὸ τὸ ἓνα ἄκρον εἰς τὸ ἄλλο! Ἐχει μῆκος ἄνω τῶν τριακοσίων χιλιομέτρων καὶ πλάτος εἴκοσιν. Ἀνήκει εἰς ἑταιρείαν καὶ εἶναι περιφραγμένον ὀλόκληρον τὸ κτήμα με συρματόπλεγμα, βόσκουν δὲ μέσα εἰς αὐτὸ ἄνω τῶν ἑκατὸν χιλιάδων ζῴων.

Ἐπάρχουν πολλὰ ἄλλα μεγάλα κτηνοτροφικὰ κτήματα καθ' ὅλον τὸ δυτικὸν μέρος τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν· εἰς πολλὰ τὰ σύρματα ποῦ εἶναι εἰς τὴν κορυφὴν τῶν συρματοπλεγμάτων εἶναι τοποθετημένα οὕτως ὥστε νὰ χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ τηλεφωνοῦν ἀπὸ τὸ ἓνα ἄκρον τοῦ κτήματος εἰς τὸ ἄλλο τοιοῦτον.

Ὅπως διερχόμεθα τὰς ἀπεράντους πεδιάδας ἢ κτηνοτροφεῖα, μᾶς φαίνεται ὅτι εἶναι εὐκόλος αὐτὴ ἢ ἐργασία καὶ ζηλεύουν ἴσως μερικοὶ καὶ θὰ ἤθελαν νὰ εἶναι μεγάλοι κτηνοτρόφοι, ἢ ἔστω καὶ καουμπὺς. Μᾶς ἀρέσει ἢ ἐπιδειξιότης, με τὴν ὁποίαν οἱ ἄνθρωποι αὐτοὶ ἱππεύουν τὰ δύστροπα ἄλογά των, καὶ με ἐνδιαφέρον τὰ παρακολουθοῦμεν ποῦ τρέχουν, ποῖον νὰ προσπεράσῃ τὸ ἄλλο καὶ νὰ διαγράφουν τοὺς μεγάλους γύρους. Ἐὰν ὁμως ἐπρόκειτο νὰ ζήσωμεν τὴν ζωὴν αὐτὴν διαρκῶς θὰ ἀνεκαλύπτομεν ὅτι ἡ ζωὴ τοῦ κτηνοτρόφου δὲν εἶναι καθόλου, ὅσον φαίνεται, εὐκόλος καὶ εὐχάριστος. Ὁ κτηνοτρόφος πρέπει νὰ εἶναι διαρκῶς ἔξω, καὶ με τὸ χιόνι ἀκόμη, διὰ νὰ προσέχῃ τὰ ζῴα μὴ τυχόν καὶ χαθοῦν ἢ μὴ ψοφήσουν τῆς πείνης μέσα εἰς τὰς τριχυμίας καὶ τὰς χιονοθύελλας. Συχνὰ εἶναι ὑποχρεωμένους νὰ τρέχῃ ἔφιππος ὅλην τὴν ἡμέραν καὶ νὰ κοιμᾶται ἔξω εἰς τὸ ὑπαίθρον. Καὶ ὅταν τὰ λειβάδια αὐτὰ πιάσουν φωτιά, ποῦ τότε οἱ καουμπὺς μαζὶ με τὰ βώδια πρέπει νὰ τρέξουν διὰ νὰ σωθοῦν;

Ἐπάρχει ἐπίσης κίνδυνος νὰ χαθοῦν τὰ ζῴα ἀπὸ ἀσθενείας ἢ ἀπὸ λύκους, πάνθηρας καὶ ἄλλα ἄγρια ζῴα.

Μολονότι πολλὰ ἑκατομμύρια κτήνη τρέφονται εἰς αὐτὴν τὴν κτηνοτροφικὴν περιφέρειαν, δὲν πρέπει νὰ υποθέσωμεν ὅτι ἀποτε-

λοῦν τὴν κυριωτέραν πηγὴν κρέατος τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Περισσότερα ζῶα ἐν συνόλῳ τρέφονται εἰς τὰ ἀγροκτήματα παρὰ εἰς τὰς καθαρὰς κτηνοτροφικὰς περιοχάς. Εἰς τὴν μεγάλην ζώνην τοῦ ἀραβοσίτου τρέφουν πολλὰ περισσότερα βώδια παρὰ εἰς οἷον-δήποτε ἄλλο μέρος τῆς χώρας. Ἐνα μέρος ἀπὸ τὰ ζῶα αὐτὰ ἀποστέλλεται μέσα εἰς γρήγορα ἰδιαίτερα τραῖνα εἰς τὴν παραλίαν τοῦ Ἀτλαντικοῦ ὁπόθεν φορτώνονται διὰ τὴν Εὐρώπην. Μέσα εἰς τὰ βαγόνια τοῦ σιδηροδρόμου καθὼς καὶ εἰς τὰ ἀτμόπλοια τὰ προσέχουν καὶ τὰ περιποιούνται πολὺ.

Δι' αὐτὸ κατασκευάζονται εἰδικὰ βαγόνια σιδηροδρομῶν· μεγάλα ἀμαξοστοιχία μετὰ τὰ βαγόνια αὐτὰ εὐρίσκονται διαρκῶς εἰς κίνησιν πηγαινοερχόμενα ἀπὸ τὰς κτηνοτροφικὰς περιφερείας εἰς τὰ κέντρα τῆς βιομηχανίας τοῦ κράτους. Ἐπίσης ἰδιαίτερα ἀτμόπλοια μεταφέρουν τὰ βώδια διὰ τοῦ Ἀτλαντικοῦ εἰς τὴν Εὐρώπην. Τὸ μεγαλύτερον ὄμιον ποσὸν τοῦ κρέατος ἐξάγεται εἴτε ὡς διατηρημένον κρέας μέσα εἰς κουτιά, ἢ ὡς νωπὸν κρέας, μέσα εἰς ψυγεῖον.

Ἐπάρχουν μερικὰ εἶδη βωδιῶν, τὰ ὁποῖα παράγουν περισσότερον καὶ καλύτερον κρέας ἀπὸ ἄλλα· οἱ δὲ κτηνοτρόφοι καὶ οἱ γεωργοὶ προσπαθοῦν πάντοτε νὰ ἔχουν τὰ καλύτερα εἶδη.

Ἐπάρχουν εἰς τὸν κόσμον περίπου ἑκατὸν διάφορα εἶδη βωδιῶν. Μερικὰ εἶναι μεγάλωσυμα ζῶα, μερικὰ μικρά· μερικὰ εἶναι εἰδικῶς κατάλληλα διὰ κρέας ἄλλα διὰ τὸ ἄφθονον γάλα ποῦ παρέχουν. Εἰς τὰς Ἰνδίας ὑπάρχουν βώδια μὲ μεγάλον ὕβον εἰς τὴν ράχιν, τὰ ὁποῖα μεταχειρίζονται διὰ νὰ σύρουν ἀμάξια καὶ διὰ τροφήν. Τὰ καλύτερα εἶδη βωδιῶν διὰ κρέας προέρχονται ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν καὶ ἀπὸ ἄλλα μέρη τῆς βορείας Εὐρώπης. Ἀπὸ ἐκεῖ δὲ εἰσῆχθησαν πολλὰ τοιαῦτα κτήνη εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, ὅπου τώρα ἀποτελοῦν μέγα μέρος τῶν ὑπαρχόντων ἐκεῖ ζῶων.

Τὰ πρῶτα βώδια τῆς Ἀμερικῆς μετεφέρθησαν ἀπὸ τὸν Χριστόφορον Κολόμβον εἰς τὰς νήσους Δυτικῆς Ἰνδίας τὸ 1493. Μερικὰ ἀπὸ τὰ μικρά, ποῦ ἐγέννησαν, μετεφέρθησαν εἰς τὸ Μεξικόν, ὁπόθεν βαθμηδὸν διεσπάρησαν πρὸς βορρᾶν καὶ ἔγιναν οἱ προπάτορες τῶν βωδιῶν, ποῦ ζοῦν σήμερα εἰς τὸ Τέξας. Ἄλλα μετεφέρθησαν ὑπὸ τῶν Ἰαπῶνων εἰς τὴν Φλωρίδα. Ἀργότερα ἀκόμη πολλὰ καλὰ βώδια μετεφέρθησαν ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν καὶ Ὀλλανδίαν εἰς τὴν Μασσαχουσέτην, εἰς τὴν Νέαν Ὑόρκην, εἰς τὴν Βιργινίαν καὶ

ἄλλας ἀποικίας. Ἐκτοτε ἕως σήμερον οἱ Ἀμερικανοὶ δὲν ἔπαυσαν νὰ φροντίζουν διὰ τὴν βελτίωσιν τῶν κτηνῶν των εἰσάγοντες ἐλεγκτὰ εἶδη ἀπὸ τὰς Εὐρωπαϊκὰς χώρας, καὶ ἰδιαίτερώς ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν καὶ Ὀλλανδίαν, καθόσον αὐταὶ αἱ δύο χῶραι εἶναι ἡ πατρὶς τῶν καλυτέρων εἰδῶν βωδιῶν διὰ κρέας, καὶ ἀγελάδων διὰ γάλα.

Οὐδεμία ἄλλη χώρα ἐξάγει τόσον πολὺ κρέας ὅσον αἱ Ἠνωμένα Πολιτεία. Κατὰ τὸ ἔτος, τὸ ὁποῖον ἔληξε τὸν Ἰούνιον τοῦ 1916, αἱ Ἠνωμένα Πολιτεία ἐπώλησαν εἰς ξένας χώρας κρέας ἀξίας περίπου διακοσίων ὀγδοήντα ἑκατομμυρίων δολλαρίων, ἐπιπλέον δὲ ὀκτασίας χιλιάδας ζωντανὰ κτήνη. Τὸ περισσότερον κρέας καθὼς καὶ τὰ περισσότερα ζῶα ἐξήχθησαν εἰς τὴν Ἀγγλίαν. Αἱ κυριώτεροι ἄλλαι χῶραι, αἱ ὁποῖαι προμηθεύουν κρέας εἰς τὴν Εὐρώπην, εἶναι ἡ Αὐστραλία, ἡ Νέα Ζηλανδία, ὁ Καναδᾶς καὶ ἡ Ἀργεντινὴ· ὅλαι ὅμως αὐταὶ αἱ χῶραι παρέχουν μᾶλλον πρόβειον κρέας παρὰ βωδιῶν· ἡ δὲ ἐκ τοῦ Καναδᾶ ἐξαγωγή σύγκειται κατὰ μέγα μέρος ἀπὸ λαρδί καὶ χοιρινὸν κρέας, διὰ τὸ ὁποῖον φημιζεται αὐτὴ ἡ χώρα.

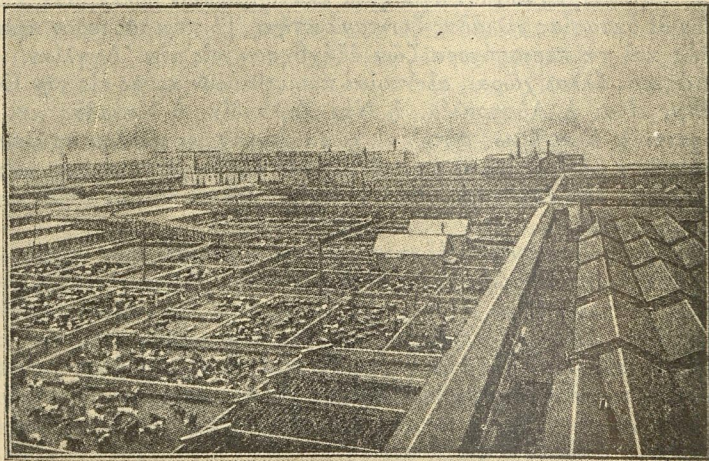
Ἐπάρχει σημαντικὴ ἐξαγωγή κτηνῶν μεταξὺ τῶν διαφόρων χωρῶν καὶ τῆς Εὐρώπης· εἰς δὲ τὴν Νότιον Ἀμερικὴν ἐξαγωγή κυρίως γίνεται ἀπὸ τὸ Περού, τὴν Χιλὴν, τὴν Ἀργεντινὴν καὶ τὴν νότιον Βραζιλίαν. Εἰς πολλοὺς λιμένας τῶν μερῶν ἐκείνων δὲν ὑπάρχουν εὐκολαὶ διὰ τὴν φόρτωσιν καὶ τὰ κτήνη φορτώνονται καὶ ξεφορτώνονται κολυμβῶντα μέσα εἰς τὸ νερόν καὶ ἐνίοτε διὰ νὰ τὰ φορτώσουν εἰς τὰ πλοῖα τὰ σηκῶνουν εἰς τὸν ἀέρα δεμένα μετὰ σχοινιά ἀπὸ τὰ κέρατά των.

10. Μία ἐπίσκεψις εἰς ἓνα μεγάλο κέντρον βιομηχανίας τοῦ κράτους.

Παρακολουθοῦμεν τώρα ἕως τὸ Σικάγον ἓνα φορτίον παχειὰ βώδια διὰ νὰ ἴδωμεν πῶς ἀπὸ αὐτὰ παρασκευάζεται τὸ κρέας, ποῦ χρησιμοποιοῦν εἰς τὸ τραπέζι των χιλιάδες ἄνθρωποι. Ἡ ἀμαξοστοιχία ἔχει σκάφας μετὰ νερόν στερεωμένας εἰς τὰ πλευρὰ τῶν βαγονιῶν, διὰ νὰ πίνουν τὰ ζῶα κατὰ τὸ διάστημα τοῦ ταξιδίου των. Ταξειδεύομεν μετὰ μεγάλην ταχύτητα, διὰ νὰ φθάσωμεν εἰς τὴν ἀγοράν, ὅσον τὸ δυνατόν γρηγορότερα. Μένομεν μαζὶ μετὰ τοὺς κούμπους εἰς ἓνα ἰδιαίτερον βαγόνι, ποῦ εἶναι πίσω εἰς τὴν ἄκραν

τῆς ἀμαξοστοιχίας. Εἰς κάθε στάσιν τῶν τραίνων οἱ καουμπόυς δίδουν τροφήν εἰς τὰ μεταφερόμενα κτήνη.

Τὰ μεγάλα σφαγεῖα τοῦ Σικάγου εἶναι εἰς τὸ κέντρον τῆς πόλεως. Εὐρισκόμεθα πλέον εἰς τὴν μεγαλυτέραν ἀγορὰν ζῶων καὶ τὸ κυριώτερον κέντρον τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος ὅλου τοῦ κόσμου. Τὰ ζῶα ἔχουν ξεφορτωθῆ καὶ μένουσιν, εἰς μάνδρας μέσα, εἴκοσι τέσσαρας ὥρας τοῦλάχιστον πρὶν προσφερθοῦν πρὸς πώλησιν.



Εἰκὼν 30. Τὰ μεγάλα Σφαγεῖα τοῦ Σικάγου.

Εἰς τὸ μεταξύ πληροφορούμεθα ὅτι ἡ βιομηχανία τοῦ κρέατος εἶναι μία ἀπὸ τὰς μεγαλυτέρας ἐπιχειρήσεις τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν. Δι' αὐτὴν εἶναι διατεθειμένα κολοσσιαῖα κεφάλαια, τὰ δὲ προϊόντα τῆς εἰς ἓνα ἔτος ἀξίζουσιν ὀκτακόσια περίπου ἑκατομμύρια δολλάρια. Χρησιμοποιοῦνται χιλιάδες ἄνθρωποι εἰς τὰ κέντρα τῆς βιομηχανίας αὐτῆς καὶ πολλαὶ χιλιάδες ἀκόμη εἰς τὰς πόλεις καὶ τὰς μεγαλοπόλεις διὰ τὴν πώλησιν τοῦ κρέατος.

Τὰ προϊόντα τῆς κατανέμονται παντοῦ, καὶ ἀπαιτεῖται μέγας ἀριθμὸς βαγονίων καὶ πλοίων διὰ τὴν μεταφορὰν των.

Ἄλλοτε τὰ πράγματα ἦσαν διαφορετικά. Ὅπως τὰ ζῶα μὲ τὸν καιρὸν ἐπλήθυναν, ὑπῆρχεν ἀφθονία κρέατος, οἱ ἀγρόται ἔτρεφον ὅσα κτήνη ἐχρειάζοντο πρὸς διατροφήν των, οἱ δὲ ζῶεμποροὶ ὠδηγοῦσαν ζωντανὰ κτήνη εἰς τὰς πόλεις καὶ τὰ ἐπωλοῦσαν εἰς τοὺς κρεοπώλας.

Τὸ κρέας ἐχρησιμοποιεῖτο τότε μόνον εἰς τὸ μέρος ὅπου ἐσφάζετο τὸ ζῶον. Κάθε πολίτην εἶχε τὸ σφαγεῖον τῆς καὶ ὅλα τὰ κρέατα παρεσκευάζοντο ἀπὸ τοὺς ἐντοπίους κρεοπώλας, ἀκριβῶς, ὅμως συμβαίνει ἀκόμη σήμερα εἰς τὰς πλείεστας χώρας. Ἐπειτα ἤρχισαν νὰ διατηροῦν τὸ χοιρινὸν καὶ νὰ τὸ στέλλουν εἰς ἄλλα μέρη. Ἡ πόλις Κιγκινάτη, κειμένη εἰς τὴν ζώνην τοῦ ἀραβοσίτου, ἀνεπτύξε πρώτη πρὸ 150 περίπου ἐτῶν τὴν βιομηχανίαν τῶν διατηρημένων χοιρινῶν, ἀπὸ τὰ ὅποια ἔκαμνε μεγάλην ἐξαγωγήν.

Ὅταν ἐγιναν οἱ σιδηρόδρομοι, τότε ἡ βιομηχανία τοῦ κρέατος ἀνεπτύχθη πολὺ. Χοιρινὸν κρέας ἀπεστέλλετο πρὸς πᾶσαν διεύθυνσιν, μάλιστα ἀπὸ τὸ Σικάγον, τὸ ὅποιον εἶχε γίνει τὸ μεγαλύτερον κέντρον τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος. Ἀργότερα ἀκόμη μὲ τὴν ἀνάπτυξιν τῆς καλλιεργείας τοῦ ἀραβοσίτου κέντρα βιομηχανίας τοῦ κρέατος ἀνεπτύχθησαν εἰς πολλὰς πόλεις, τὸ Σικάγον ὅμως ἐν τῷ μεταξύ διετήρησε τὴν θέσιν του καὶ παραμένει ἀκόμη τὸ σπουδαιότερον κέντρον καὶ ἀγορὰ χοιρινῶν κρέατος εἰς τὸν κόσμον.

Πολὺ πρωτῆτερα ὅμως ἡ βιομηχανία εἶχεν εὐρυνοθῆ εἰς τρόπον, ὥστε νὰ χρησιμοποιῆ παντὸς εἴδους νωπὰ κρέατα. Εἰς τὴν ἀρχὴν τὸ μόνον κρέας ποὺ παρεσκευάζετο ἦτο τὸ κρέας, ποὺμποροῦσε νὰ ξηρανθῆ ἢ νὰ ἀλατισθῆ. Βωδινὸν κρέας παρεσκευασμένον κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀπεστέλλετο μέσα εἰς βαρέλια εἰς τὰς ἀγορὰς τῶν ἀνατολικῶν πολιτειῶν καὶ ἐκεῖθεν μὲ πλοῖα εἰς ὅλον τὸν κόσμον. Ἐπειτα ἀνεκαλύφθη, ὅτι ἐὰν τὸ κρέας διετηρεῖτο μέσα εἰς πολλὰ ψυχρὰ διαμερίσματα, ὅχι μόνον ἔμπορεῖ νὰ διατηρηθῆ νωπὸν πολλὸν καιρὸν, ἀλλὰ καὶ γίνεταί τρυφερότερον καὶ εὐπεπτον. Εὐρέθη ἐπίσης, ὅτι κάθε κρέας ἔμποροῦσε νὰ διατηρηθῆ καλύτερα ἐὰν πρῶτα ὑπεβάλλετο εἰς ψύξιν. Τότε ἐφευρέθησαν τεχνηταὶ μέθοδοι ψύξεως καὶ αἱ ἐφευρέσεις αὐταὶ ἀποτελοῦν τὴν βάσιν τῆς μεγάλης σημερινῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος. Διὰ τῶν σημερινῶν μεθόδων ἔμπορεῖ νὰ σφάζεται κρέας καθ' ὅλον τὸ ἔτος καὶ νὰ μεταφέρεται νωπὸν μέσα εἰς βαγόνια-ψυγεῖα εἰς ὅλην τὴν χώραν τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν. Καὶ εἰς τὴν θερμότεραν ἐποχὴν ἀκόμη ἔμπο-

ρεῖ νὰ μεταφέρουν κρέας εἰς τὴν παραλίαν καὶ ἀπ' ἐκεῖ μέσα εἰς ψυγεῖα διὰ τοῦ Ἀτλαντικοῦ Ὠκεανοῦ εἰς τὴν Εὐρώπην. Κρέας, τὸ ὁποῖον ἀποθηκεύεται κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον, διατηρεῖται ἐπὶ ἡμέρας καὶ μῆνας, καὶ ὅταν θὰ χρησιμοποιηθῇ εἶναι ἀκριβῶς τὸσον καλόν, ὅσον ὅταν ἐσφάγη εἰς τὸ Σικάγον. Καὶ τώρα ἀποστέλλονται ἀρκετὰ ἑκατοντάδες ἑκατομμυρίων λιτρῶν νεῶν κρέας κατ' ἔτος πέραν τοῦ Ἀτλαντικοῦ. Ἀλλὰ καὶ τὸ πλεῖστον τοῦ νεοῦ κρέατος, ποῦ τρώγουν αἱ μικραὶ καὶ μεγάλαὶ πόλεις τῶν Ἡνωμένων Πολιτειῶν, προέρχεται ἀπὸ ζῶα, τὰ ὁποῖα ἐσφάγησαν πρὸ ἀρκετῶν ἡμερῶν εἰς τὰ μεγάλα κέντρα τῆς κρεατοβιομηχανίας.

Ἐπισκεπτόμεθα τώρα τὰ διαμερίσματα τῶν σφαγείων τοῦ Σικάγου· εὐρίσκονται εἰς τὸ κέντρον τῆς πόλεως, ἀλλὰ μᾶς φαίνεται, ὅτι εὐρισκόμεθα μᾶλλον εἰς πόλιν ζῶων παρὰ εἰς πόλιν ἀνθρώπων.

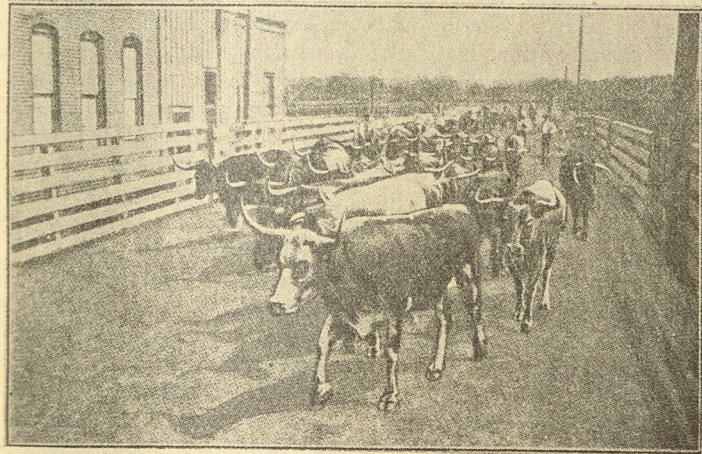
Ὁ ἀέρας ἀντηγεῖ ἀπὸ τοὺς γρυλλισμοὺς τῶν χοίρων, ἀπὸ τοὺς μηκηθμοὺς τῶν βωδιῶν, ἀπὸ τὰ βελάσματα τῶν προβάτων. Ὑπάρχουν χιλιάδες χιλιάδων ἐξ αὐτῶν τῶν ζῶων γύρω μας· μεγάλα κοπάδια ξεφορτώνονται ἀπὸ τὰ βαγόνια καὶ δεκάδες χιλιάδων κινοῦνται ἀπὸ ἐδῶ καὶ ἀπὸ ἐκεῖ καθὼς τὰ πηγαίνουν, εἴτε νὰ τὰ πωλήσουν, εἴτε νὰ τὰ σφάζουν.

Ἀναρριχώμεθα εἰς τὴν στέγην ἑνὸς ὑψηλοῦ οἰκοδομηματός καὶ παρατηροῦμεν κάτω. Μάνδραι γεμάται μὲ βόδια, χοίρους καὶ πρόβατα ἐκτείνονται μακρὰν πρὸς ὄλας τὰς διευθύνσεις. Αἱ μάνδραι εἶναι διατεταγμέναι κατὰ μήκος δρόμων, οἱ ὁποῖοι τέμνουν ἀλλήλους καθέτως· τὸ συνολικὸν μήκος αὐτῶν τῶν δρόμων ἀνέρχεται εἰς εἴκοσι μίλια. Ἡ πόλις διαιρεῖται εἰς τμήματα καὶ περιβόλους, κάθε δὲ τμήμα ἀνήκει εἰς ἰδιαιτέραν τάξιν τετραπόδων. Ὑπάρχει ἓνα τμήμα προωρισμένον διὰ τὰ βόδια· ἑκατοντάδες μάνδραι μὲ ἑκατοντάδας ζῶα εἰς κάθε μίαν. Παρέκει εἶναι τὸ τμήμα διὰ τὰ πρόβατα· εἰς αὐτὸ χιλιάδες ἀπὸ τὰ ἄκακα αὐτὰ ὄντα γεμίζουν τὸν ἀέρα μὲ τὰ συμπαθητικὰ των μπε—μπέ, ἀκριβῶς δὲ κάτωθεν μας κινεῖται ἓνα ὀλόκληρον στράτευμα ἀπὸ παχεῖς χοίρους· ἄλλοι ἐκφράζουν τὴν ἐυχαρίστησίν των μὲ ἓνα ἥπιον γροῦ-γροῦ, ἐνῶ ἄλλοι βγάζουν διαπεραστικὰς φωνὰς ὡσάν δαιμονισμένοι.

Εἰς κάθε μάνδραν ὑπάρχει μεγάλη σκάφη διὰ τὸ πότισμα τῶν ζῶων καὶ μιὰ ἄλλη διὰ τροφήν. Αἱ σιδηροδρομικαὶ γραμμαὶ ἐκτείνονται ἑκατέρωθεν. Ἐχουν μήκος ἑκατὸν πεντήκοντα μιλίων, μέσα

καὶ γύρω ἀπὸ τὴν πόλιν αὐτὴν τῶν ζῶων. Αἱ μεγάλαὶ ἐκεῖναι ἀμαξοστοιχίαι, ποῦ μπαίνουν μέσα φέρουν νέα ζῶα, ἐνῶ ἐκεῖναι ποῦ φεύγουν περιέχουν βαγόνια-ψυγεῖα, τὰ ὁποῖα μεταφέρουν τὰ κρέατα καὶ ἄλλα προϊόντα τῆς κρεατοβιομηχανίας εἰς ὄλα τὰ μέρη τῆς χώρας.

Τὰ ζῶα, ποῦ βλέπομεν εἰς τὰς μάνδρας, ἀλλάζουν καθημερινῶς. Ὅσα βλέπομεν σήμερον θὰ εἶναι σφαγμένα αὔριον καὶ ἄλλα κοπάδια θὰ ἔχουν καταλάβει τὰς θέσεις των. Αἱ ἀγοραπωλησίαι κυρίως γίνονται τὸ πρωῖ. Ἐπειτα οἱ δρόμοι εἶναι γεμάτοι ἀπὸ βόδια, χοίρους καὶ πρόβατα, τὰ ὁποῖα ὀδηγοῦνται ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος εἰς τὸ



Εἰκὼν 31. Βόδια τὰ ὁποῖα ὀδηγοῦνται εἰς τὰς μάνδρας τῶν Σφαγείων.

ἄλλο. Οἱ πράκτορες τῶν μεγάλων ἐταιρειῶν γυρίζουν δεξιὰ καὶ ἀριστερὰ καὶ κοιτάζουν τὰ διάφορα αὐτὰ κοπάδια. Ἀγοράζουν μὲ τὸ μάτι, οἱ δὲ πωληταὶ σημειώνουν τὰς πωλήσεις εἰς τὰ σημειωματάρια των καὶ πληρώνονται ἀργότερα. Ἀφοῦ παρέλθῃ ἡ ὥρα τῶν ἀγοραπωλησιῶν, τὰ ζῶα φέρονται εἰς τὰ μεγάλα ἐργοστάσια τοῦ κρέατος ἢ εἰς ἄλλας μάνδρας διὰ νὰ περιμένουν τὴν οἰρὰν των διὰ τὸ σφάζειμον.

Εἰσερχόμεθα τώρα εἰς ἓν ἀπὸ τὰ πλησιέστερα ἐργοστάσια,

ἀκολουθοῦντες μίαν ἀγέλην ἀπὸ βώδια, πού πρόκειται νὰ τὰ σφάζουν. Τὰ ζῶα ὀδηγοῦνται ἀπὸ ἓνα ἀνηφορικὸν δρόμον εἰς τὰ ἐπίνω πατώματα τοῦ κτιρίου.

Ἄμα τὰ βώδια φθάσουν ἐπάνω ἑνα-ἑνα, ἓνας ἄνθρωπος κρεμῶν μεγάλου σφυρι κτυπᾷ κατὰ σειρὰν δυνατὰ εἰς τὸ κεφάλι ἑνα εἰς τὰ βώδια καὶ μὲ ἓνα κτύπημα τὰ ἀφήνει νεκρά. Τὰ ζῶα φονεῖονται εἰς μέρος τοῦ πατώματος, πού βουλιάζει ὀλίγον μὲ τὸ βάρος τοῦ ζώου, καὶ ἔτσι γλυστοῦν εἰς τὸ ὑποκάτω διαμέρισμα ἐνῶ τὸ πάτωμα σηκώνεται πάλιν ἐπάνω διὰ νὰ δεχθῇ ἄλλο ζῶον.

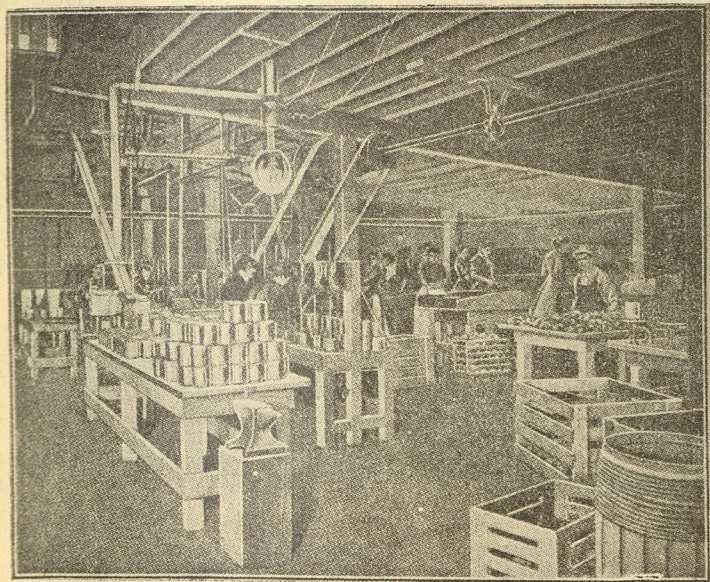
Καθένα ἀπὸ τὰ σκοτωμένα ζῶα τὸ κρεμοῦν ἀπὸ τὰ ὀπίσθια πόδια εἰς ἓν ἀγκιστρον ἐπάνω εἰς μίαν τροχαλίαν, ἣ ὅποια κινεῖται εἰς μίαν ράβδον σιδηρᾶν καὶ πηγαίνει εἰς ἄλλα διαμερίσματα τοῦ ἐργοστασίου. Καθὼς τὸ ζῶον περνᾷ ἐμπρὸς ἀπὸ διαφόρους ἀνθρώπους, ὁ καθένας ἀπὸ αὐτούς, κάτι κάμνει συντελεστικὸν εἰς τὴν παρασκευὴν τοῦ σφακτοῦ. Ἐνας ἀνοίγει τὸν λάρυγγα διὰ νὰ βγῇ τὸ αἷμα, τὸ ὅποσον τὸ φυλάττουν διὰ νὰ κάμουν λιπάσματα ἄλλοι ἀφαιροῦν τὰ σπλάγγνα, ἄλλοι βγάζουν τὸ δέρμα, τὰς ὀπλὰς καὶ τὰ κέρατα, τὰ ὅποια φυλάττουν διὰ νὰ κάμουν λάδι, κόλλαν δέρματα ἢ κάποιον ἄλλο χρήσιμον πρᾶγμα, καὶ οὔτε μιὰ οὐγγίαν (12 δράμια) ἀπὸ τὸ ζῶον δὲν χάνεται.

Ὅταν τὸ σφάγιον εἶναι πλέον ἑτοιμον, τὸ χωρίζουν κατὰ μῆκος τῆς σπονδυλικῆς στήλης εἰς δύο κομμάτια. Δὲν ἔχουν περᾶσαι περισσότερα ἀπὸ εἰκοσι λεπτὰ ἀπὸ τὴν στιραμῆν, πού ἐσφάγη καὶ ὕμως ἔχει ἡδὴ περάσει ἀπὸ τὰ χέρια εἰκοσι περίπου ἀνθρώπων. Τὸ κρέας θὰ περάσῃ καὶ ἀπὸ ἄλλας ἀκόμη ἐπεξεργασίας πρὸ τῆς γίνῃ κατάλληλον πρὸς χρησιμοποίησιν. Ἐὰν πρέπη νὰ διατηρηθῇ εἰς κονσέρβας περνᾷ εἰς τὰ διαμερίσματα ὅπου κόπτεται καὶ συσκευάζεται καταλλήλως, ἤτοι βράζεται, καὶ σφραγίζεται μὲ εἰς τενεκεδένια κυτία.

Ἐὰν τὸ κρέας πρόκειται νὰ πωληθῇ νωπὸν, πρῶτα μεταφέρονται, ὅπως εἶναι κρεμασμένο γλυστρῶντας ἐπάνω εἰς τὰς ράβδους πού κρέμανται ὑψηλά, εἰς ἓνα μεγάλο διαμέρισμα ψυγεῖου, τὸς μεγάλου, ὅστε ἡμπορεῖ νὰ χωρέσῃ μέσα δέκα χιλιάδας κομμάτια βωδιῶν, καὶ τὸσον ψυχρόν, ὅστε ἡ θερμοκρασία εἶναι μόλις ἐπάνω ἀπὸ τὸ μηδέν. Ἐκεῖ μένει ἐπὶ 48 ὥρας. Ἐπειτα ἐξακολουθεῖ τὸ δρόμον ἐπάνω εἰς μίαν κρεμαστὴν γραμμὴν ἕως ὅτου φθάνει εἰς τὸ ἰσόγειον, ὅπου τὸ κόπτουν εἰς τέταρτα καὶ τὸ φορτῶνουν εἰς βερόνια-ψυγεῖα, τὰ ὅποια τὸ μεταφέρουν εἰς τὰ κρεοπωλεῖα τῆς

Βοστώνης, τῆς Νέας Ὑόρκης ἢ ἄλλων μεγάλων καὶ μικρῶν πόλεων.

Ἐὰν τὸ κρέας πρόκειται νὰ μεταφερθῇ πέραν τοῦ Ἀτλαντικοῦ, τότε ἀπὸ τὰ βαγόνια τοποθετεῖται ἀπ' εὐθείας μέσα εἰς τὰ ψυγεῖα, πού ἔχουν τὰ ἀτμόπλοια ἐντὸς τοῦ κύτους αὐτῶν. Διαπλέει ἐκεῖ τὸν ὠκεανὸν ἐπὶ ἐπτὰ ἕως δώδεκα ἡμέρας· καὶ πωλεῖται ὡς νωπὸν κρέας εἰς τὴν Εὐρώπην τρεῖς ἐβδομάδας περίπου μετὰ τὴν ἐκ Σικάγου ἀναχώρησίν του.



Εἰκὼν 32. Πῶς διατηροῦν τὸ κρέας μέσα εἰς κυτία.

11. Οἱ χοῖροι καὶ ἡ διατήρησις τῶν χοιρινῶν.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας περίπου τὸ ἓν τρίτον τῆς παραγωγῆς τοῦ καλαμποκιοῦ χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ κάμουν χοιρινὸν κρέας καὶ μολονότι χοίρους τρέφουν παντοῦ, ἢ ζώνη τοῦ

καλαμποκιού παράγει περισσότερον χοιρινόν κρέας από κάθε άλλο μέρος τῆς Ἀμερικῆς. Ὑπελογίσθη ὅτι αἱ Ἠνωμέναι Πολιτεῖαι κατά τὸ 1916 εἶχον ἐβδομήκοντα ἑκατομμύρια χοίρων.

Οἱ χοῖροι αὐτοὶ ἔχουν τόσον μεγάλην ἀξίαν ὥστε ἐὰν ὅλος ὁ χρυσὸς ποῦ ἐξορύσσεται ἀπὸ τὴν γῆν εἰς ἓνα ἔτος ἐκόπτετο εἰς λίρας δὲν θὰ ἦτο ἀρκετὸς διὰ νὰ πληρώσῃ τὴν ἀξίαν τῆς παραγωγῆς χοιρινοῦ εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας δι' ἓν ἔτος. Αἱ Ἠνωμέναι Πολιτεῖαι τρέφουν περισσοτέρους χοίρους ἀπὸ κάθε ἄλλην χώραν. Ἡ Γερμανία καὶ ἡ Βραζιλία ἔρχονται κατόπιν. Αἱ Ἠνωμέναι Πολιτεῖαι ὅμως παράγουν περισσότερον χοιρινόν, παρ' ὅσον αἱ δύο



Εἰκὼν 33. Τὸ ἓνα τρίτον τῆς παραγωγῆς ἀραβοσίτου εἰς τὰς Ἠν. Πολιτείας χρησιμοποιεῖται ὡς τροφή τῶν χοίρων.

αὐταὶ χώραι μαζί. Παράγουν ὅσον χρειάζεται πρὸς ἐσωτερικὴν κατανάλωσιν καὶ ἐξάγουν μεγάλην ποσότητα εἰς ἄλλας χώρας, εἰς τὰ διάφορα μέρη τοῦ κόσμου. Τὸ 1914 μόνον, ἡ ἐξαγωγή χοιρινοῦ κρέατος καὶ ἄλλων χοιρινῶν προϊόντων ἀνῆλθε εἰς 450 χιλιάδας τόννους περίπου.

Σχεδὸν ὅλα τὰ ἔθνη τοῦ κόσμου τρέφουν χοίρους. Οἱ χοῖροι φαίνονται ὅτι ἐνδημοῦν εἰς τὰ πλεῖστα μέρη τῆς Εὐρώπης καὶ τῆς Ἀσίας. Εἰς τὸν Καναδᾶν τρώγουν τὰ μπιζέλια, ποῦ γίνονται

εἰς τὰ χωράφια· εἰς τὴν Κούβαν καὶ εἰς ἄλλας νήσους τῶν Δυτικῶν Ἰνδιῶν τρέφονται μὲ χοιμάδες· εἰς τὰς Φιλιππίνas, εἰς τὴν Σαμόαν καὶ εἰς τὸ Γιονάμ ἡ τροφή των εἶναι ἡ ψύχα τῶν κοκκοκαρύων, εἰς διάφορα δὲ μέρη τῆς Κίνας τρώγουν γλυκοπατάτες καὶ κάστανα.

Εἰς κανένα ὅμως μέρος τοῦ κόσμου δὲν διεξάγεται τόσον μεγάλη βιομηχανία χοιρινοῦ κρέατος, ὅσον εἰς τὸ Σικάγον. Μέγα μέρος τῆς κρεατοβιομηχανίας τῆς Γιούνιον-Στόκ-Πιέρδς τοῦ Σικάγου, ὅπου εἶδομεν τὴν κατεργασίαν τῶν βωδινῶν, ἀπασχολεῖται καὶ εἰς τὰ χοιρινὰ προϊόντα· τὸ ἴδιον αὐτὸ κατὰστημα σφάζει ἑκατοντάδας χοίρων τὴν ὥραν.

Οἱ διευθυνταὶ τοῦ ιδρύματος μᾶς πληροφοροῦν, ὅτι ἡ βιομηχανία τοῦ χοιρινοῦ εἶναι τόσον ἐνδιαφέρουσα ὅσον καὶ ἡ βιομηχανία τοῦ βωδινῶν καὶ μᾶς δεικνύουν τὸ μέρος αὐτὸ τοῦ ἐργοστασίου των.

Τοὺς χοίρους ὅταν τοὺς ξεφορτώσουν ἀπὸ τὰ βαγόνια διὰ νὰ τοὺς σφάξουν, δὲν τοὺς ἀφίνουν νὰ ἀναπαυθοῦν εικοσιτέσσαρας ὥρας, ὅπως ἔκαμαν διὰ τὰ βώδια. Ἡ πρώτη φροντίς μόλις ξεφορτωθοῦν εἶναι νὰ τοὺς δροσίσουν. Ρίπτουν ἐπάνω των παγωμένον νερόν καὶ ἔτσι κάθε χοῖρος κάμνει ἓνα ψυχρὸν λουτρόν προτοῦ νὰ σφαγῇ.

Μετὰ τὸ λουτρόν τὰ ζῶα προχωροῦν ἐπάνω εἰς ἓνα στερεὸν τροχόν, ὁ ὁποῖος στέκεται ὀρθίως μὲ ἀλυσσίδας δεμένες ἐδῶ καὶ ἐκεῖ. Καθὼς κάθε ζῶον εἰσέρχεται εἰς τὸν τροχόν, μία ἀλυσσίδα προσαρμόζεται εἰς ἓνα ἀπὸ τὰ πσιανά του πόδια καὶ καθὼς γυρίζει ὁ τροχὸς ὁ χοῖρος σιγὰ σιγὰ σηκώνεται ὑψηλὰ γυρullίζε καὶ κλωτσᾷ συνεχῶς. Ὁ τροχὸς γυρίζει, τὰ ζῶα πηγαίνουν κοντὰ τὸ ἓνα μὲ τὸ ἄλλο ὥστε ὑπάρχει μία συνεχῆ σειρά πού κινεῖται ἀπὸ τὸ ἔδαφος πρὸς τὰ ἐπάνω. "Ὅταν ὁ τροχὸς πλησιάζῃ εἰς τὴν κορυφὴν τοῦ ἐπάνω πατώματος αὐτομάτως τὸ ζῶον βγαίνει ἀπὸ τὸν τροχόν καὶ εὐρίσκεται κρεμασμένον μὲ τὸ κεφάλι πρὸς τὰ κάτω εἰς ἓνα ἀγκιστρον τὸ ὁποῖον γλυστρᾷ ἐπάνω εἰς μίαν ἐπικλινῆ ράβδον. Αὐτὸ τὸ φέρει εἰς ἓνα ἐργάτην, ὁ ὁποῖος τοῦ κόπτει τὸν λαιμόν. Μετ' ὀλίγον βουτοῦν τὸ σφαγμένον ζῶον μέσα εἰς ἓνα μεγάλο καζάνι μὲ κοχλάζον νερὸ καὶ ἔπειτα τὸ σύρουν ἐπάνω εἰς ἓνα πύργον, ὅπου αἱ γουρουνότριχες ἀποσπῶνται διὰ μηχανισμοῦ, καὶ ὁ χοῖρος βγαίνει ἀπὸ ἐκεῖ κατακάθαρτος.

Τὸ σφάγιον τώρα κρεμάται εἰς ἓνα ἀγκιστρον, τὸ ὁποῖον μὲ μίαν τροχαλίαν κυλᾷ ἐπάνω εἰς μίαν κρεμαστὴν σιδηρᾶν γραμ-

μὴν καὶ μεταφέρεται εἰς διαφόρους σταθμούς, ὅπου γίνεται ὅ,τι χρειάζεται διὰ τὴν ἐτοιμασθῆ διὰ τὴν ἀγοράν. Πρέπει νὰ κινῆται γρήγορα διότι πολλὰ ἑκατοντάδες ἄλλα σφάγια περιμένουν τὴν σειράν των κατόπιν του καὶ χιλιάδες πρέπει νὰ περάσουν ἀπὸ τὴν γραμμὴν αὐτὴν ἐντὸς μιᾶς ἡμέρας. Καθὼς περνᾷ ἀπὸ τοὺς διαφόρους ἐργάτας ὁ καθένας κάνει ὅ,τι εἶναι ἰδική του δουλειά. Τοιοῦτοτρόπως ἐντὸς δώδεκα λεπτῶν περνᾷ εἰς τὸ ψυγεῖον, ὅπου μένει κρεμασμένον ἐπὶ δύο ἡμέρας.

Μετὰ τοῦτο βγάζουν τὸ χοιρινὸν κατεψυγμένον τώρα καὶ ἀλύγιστον καὶ ἀρχίζει δευτερον ταξίδιον εἰς τὴν κρεμαστὴν γραμμὴν. Πηγαίνει εἰς τὸ μέρος ὅπου τὸ τεμαχίζουν· ἀπὸ ἐκεῖ οἱ μηροὶ πηγαίνουν πρὸς μίαν διεύθυνσιν καὶ αἱ πλάται πρὸς ἄλλην.

Ἄλλὰ τὸ λιάνισμα κυρίως μόλις ἤρχισε. Τὰ κομμάτια αὐτὰ χωρίζονται καὶ πάλιν ξαναχωρίζονται εἰς μικρότερα κομμάτια. Ἐκεῖνο τὸ χοιρινόν, πού πρόκειται νὰ καταναλωθῆ νωπὸν, μεταφέρεται εἰς τὰ βαγόνια-ψυγεῖα καὶ δι' αὐτῶν εἰς ἕλας τὰς ἀγορὰς καθ' ὅλην τὴν χώραν. Ἐκεῖνο, πού πρόκειται νὰ διατηρηθῆ, δηλαδή συνήθως τὰ ἑννέα δέκατα τοῦ χοίρου κόπτεται εἰς διάφορα σχήματα. Τὰ χοιρομήρια, αἱ πλάται, καὶ μερικὰ ἄλλα κομμάτια ἀλατίζονται ἢ τὰ θέτουν εἰς ἄμην διὰ νὰ διατηρηθῶν. Συνήθως μένουν ἐκεῖ μέσα ἀριετὰς ἑβδομάδας, καὶ ἔπειτα τὰ βγάζουν καὶ τὰ θέτουν μέσα εἰς μεγάλους φούρνους διὰ νὰ καπνισθῶν· ἐκεῖ χιλιάδες χοιρομήρια, γλωσσαι, ξηρὸν βωδινόν, παρασκευάζονται συγχρόνως. Μετὰ τὸ κάπνισμα τὰ χοιρομήρια τὰ τυλίγουν μέσα εἰς χονδρὸ πανί, ἔτοιμα διὰ τὸ ἐμπόριον.

Τὰ ἄλλα μέρη τοῦ χοίρου παρασκευάζονται κατὰ διαφόρους μεθόδους καὶ κάθε μέρος προορίζεται διὰ κάποιον εἶδος τροφῆς.

Τὰ λουκάνικα κατασκευάζονται ἀπὸ τὰ ἀπομεινάρια τῆς κατασκευῆς τῶν χοιρομηρίων· μηχαναὶ καὶ ἐδῶ κόπτουν τὸ κρέας, τοῦ προσθέτουν μυρωδικὰ, πιπέρη, ἄλας κλπ. Μετὰ αὐτὸ λοιπὸν τὸ κοπανισμένον κρέας γεμίζουν τὰ ἔντερα τῶν χοίρων διὰ μεγάλων μηχανῶν, αἱ ὁποῖα ἐργάζονται τόσον γρήγορα ὥστε γεμίζουν περὶ πέντε ἕνα μίλιον ἔντερα εἰς ἕνα λεπτόν τῆς ὥρας. Τὰ λουκάνικα τὰ τοποθετοῦν ἐπάνω εἰς ἕνα τραπέζι, ὅπου οἱ ἐργάται τὰ δένουν ἕνα ἕνα. Τώρα εἶναι ἔτοιμα πρὸς πώλησιν.

Τὸ λίπος τοῦ χοίρου ἀποτελεῖ ἐπίσης σπουδαῖον εἶδος τοῦ ἐμπορίου. Εἶναι γνωστὸν ὡς λαρδί. Ἀπὸ τὰς Ἠνωμένας Πολιτεῖ-

ας γίνεται μεγάλη ἐξαγωγή χοιρινοῦ λίπους εἰς τὸ ἐξωτερικόν. Τὸ 1914 ἔγινεν ἐξαγωγή 70 χιλιάδες τόννων, μόνον εἰς τὴν Ἀγγλίαν.

Εἰς τὴν βιομηχανίαν τοῦ κρέατος κάθε μέρος τοῦ ζῴου χρησιμοποιεῖται. Οἱ ἐργάται μᾶς λέγουν ὅτι ἡμποροῦν νὰ χρησιμοποιήσουν ὀλόκληρον τὸ βῶδι, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν κλωτσιὰ του καὶ κάθε τι τοῦ χοίρου ἐκτὸς ἀπὸ τὴν φωνήν του. Τὸ αἷμα τῶν ζῴων τὸ μεταχειρίζονται διὰ νὰ κάμνουν λιπάσματα, λεύκωμα ὡς τροφήν τῶν ζῴων, καθὼς καὶ εἰς τὴν βιομηχανίαν τῆς κατασκευῆς τοῦ χάρτου καὶ τῆς ζαχάρεως. Τὰ δέρματα γίνονται πετσιὰ διαφόρων εἰδῶν, αἱ δὲ τρίχες γίνονται ὕφασμα. Τὸ κόκκαλα τοῦ μηροῦ, τὰ κέρατα, καὶ αἱ πλάται γίνονται στηρίγματα καπέλλων, κτένια καὶ κουμβία· ἐνῶ τὰ κρανία καὶ αἱ σιαγόνες πωλοῦνται εἰς ἐκείνους πού καίουν κόκκαλα· ἀπὸ τὰς ὀπλὰς καὶ τὰ ἀπομεινάρια τοῦ δέρματος καὶ τῶν ὀστέων κατασκευάζουν ψαρόκιλλαν, ἐνῶ αἱ οὐραὶ παρέχουν τρίχας διὰ μαξιλάρια καὶ στρώματα. Αἱ τρίχες τῆς ράχεως τοῦ χοίρου χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ κατασκευασθοῦν βούρτσες διαφόρων εἰδῶν. Ἀπὸ τὰ τοιχώματα τοῦ στομάχου του προέρχεται ἡ πεψίνη, τὴν ὁποίαν μᾶς δίδουν οἱ ἱατροὶ διὰ νὰ ὑποβοηθήσουν τὴν γώνουσίαν μας. Ἀπὸ τὰ λίπη κάμνουν σαποῦνια ἕλων τῶν εἰδῶν καθὼς καὶ μαργαρίνην, ἡ ὁποία ἀντικαθιστᾷ τὸ βούτυρον. Μερικὰ μέρη τοῦ βωδιοῦ μπαίνουν εἰς κουτιά ὑπὸ μορφήν σούπας, καὶ ἀπὸ ἄλλα μέρη γίνονται τὰ ὑγρά ἐκχυλίσματα, τὰ ὁποῖα δίδουν εἰς τοὺς ἀσθενεῖς.

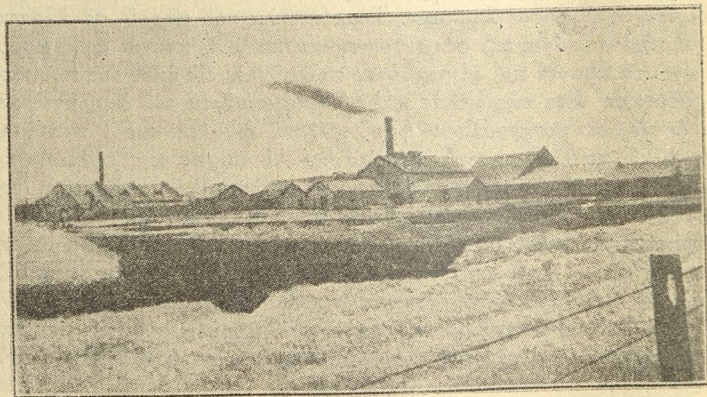
Ἀκόμα καὶ ἡ κόπρος τῶν ζῴων αὐτῶν πωλεῖται διὰ λίπασμα καὶ ἀπὸ ἄλλα ἀπορρίμματα γίνεται τὸ κυανιοῦχον κάλιον, χημικὸν προϊόν μεγάλης ἀξίας διὰ τὴν χρυσοχοίαν. Εἶναι δὲ τόση ἡ σπουδαιότης τῶν ἐκ τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος προερχομένων δευτερευούσης σημασίας προϊόντων, ὥστε κάθε τοιοῦτον μεγάλον ἐργοστάσιον ἔχει ἕνα ἐπιστημονικὸν ἐργαστήριον ἐν εἰδει παρατηρήματος, ὅπου ἔμπειροὶ χημικοὶ διαρκῶς πειραματίζονται, προσπαθοῦντες νὰ ανακαλύψουν νέους τρόπους χρησιμοποίησεως διὰ τὰ μέρη ἐκεῖνα τῶν ζῴων, τὰ ὁποῖα ἄλλοτε ἀπερρίπτοντο.

12. Τὸ πρόβειον κρέας.

Φεύγομεν τώρα ἀπὸ τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, ταξειδεύομεν πρὸς νότον τοῦ Ἰσημερινοῦ, Ν.Α. τῆς Αὐστραλίας καὶ φθάνομεν

εις τὸ νότιον μέρος δύο μεγάλων νήσων τῆς Νέας Ζηλανδίας. Ἐδῶ θὰ μάθωμεν πῶς παράγεται τὸ πρόβειον κρέας, τὸ ὁποῖον ἀποστέλλεται εἰς τὰς ἀγορὰς τῆς Ἀγγλίας καὶ Ἰρλανδίας.

Προτοῦ ὅμως ἐξετάσωμεν πῶς παρασκευάζεται τὸ πρόβειον κρέας εἰς τὴν Νέαν Ζηλανδίαν ἅς ρίψωμεν ἓνα βλέμμα εἰς τὴν βιομηχανίαν αὐτὴν εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Αἱ Ἠνωμέναι Πολιτεῖαι τρέφουν πολλὰ ἑκατομμύρια πρόβατα διὰ τὸ μαλλὶ των καὶ διὰ τὸ κρέας ὅσον χρειάζεται διὰ τὴν ἐπιτόπιον κατανάλωσιν. Πολλὰ πρόβατα σφάζονται εἰς τὸ Σικάγον καθὼς καὶ εἰς τὰ ἄλλα



Εἰκὼν 34. Ἐργοστάσιον βιομηχανίας προβείου κρέατος εἰς Νέαν Ζηλανδίαν.

κέντρα τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος, νωπὸν δὲ πρόβειον ἀποστέλλεται εἰς τὰ διάφορα μέρη τῆς χώρας εἰς βαγόνια-ψυγεῖα. Πρόβατα σφάζονται ἐπίσης εἰς ὅλας τὰς πόλεις ἀπὸ τοὺς κρεοπώλας.

Τὰ πρόβατα εἶναι ἀπὸ τὰ πρῶτα κατοικίδια ζῶα τὰ ὁποῖα ἐξήμερωσεν ὁ ἄνθρωπος, ἐκτρέφονται δὲ ἀπὸ πολλῶν αἰώνων εἰς ὅλα σχεδὸν τὰ μέρη τῆς Εὐρώπης καὶ τῆς Ἀσίας. Ὁ Κολόμβος ἔφερε μαζὶ του μερικὰ εἰς τὰς νήσους τῶν Δυτικῶν Ἰνδιῶν κατὰ τὸ δευτερον ταξίδι του τὸ 1493· ἀργότερα δὲ καὶ ἄλλα εἰσήχθησαν ἀπὸ τὴν Ἰσπανίαν εἰς τὸ Μεξικὸν καὶ τὴν Φλωρίδα. Τὰ μεξικανικὰ

πρόβατα ἐπληθύνθησαν πολὺ γρήγορα καὶ διεδόθησαν πρὸς βορρᾶν εἰς τὴν λοιπὴν Ἀμερικὴν.

Σήμερον τὰ περισσότερα πρόβατα βόσκουν εἰς τὰς δυτικὰς Πολιτείας, εἰς τὰ διαμερίσματα τὰ ὁποῖα παράγουν καλαμπόκι καὶ σιτάρι καὶ κατὰ μεγάλα κοπάδια εἰς τὰς ξηρὰς γαίας τοῦ ὑψιπέδου τῶν βραχωδῶν ὄρεων. Τὸ 1916 ὑπῆρχον εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας πλεόν ἀπὸ 50 ἑκατομμύρια πρόβατα.

Εἰς τὰ ὑψίπεδα ἐκεῖνα τὰ πρόβατα βόσκουν εἰς τὸ ὑπαιθρον καθ' ὅλον τὸ ἔτος καὶ τρέφονται μὲ τὸ λεπτὸν χόρτον τὸ ὁποῖον ἔχει ξηράνει ὁ ἥλιος. Τὸ φυλάττουν ποιμένες, οἱ ὁποῖοι κατοικοῦν μέσα εἰς σπίτια τοποθετημένα ἐπάνω εἰς μεγάλα ἀμάξια καὶ ἓνας ἄνθρωπος μὲ τὰ σκυλιά του μπορεῖ νὰ φυλάξῃ δύο ἢ τρεῖς χιλιάδες πρόβατα.

Πρόβατα εὐρίσκονται εἰς τὰς πλείστας χώρας τῆς Εὐρώπης καὶ ἰδίως εἰς τὴν Νότιον Ρωσσίαν, καὶ τὰς ὄρεινὰς χώρας τῶν παραλίων τῆς Μεσογείου Θαλάσσης. Εἰς τὴν Β. Ἀφρικὴν τὰ πρόβατα βόσκουν ἕως εἰς τὰ σύνορα τῆς Σαχάρας· καὶ ἀφότου εἰς τὴν Νότιον Ἀφρικὴν ἱδρυσαν οἱ Εὐρωπαῖοι ἀποικίας ἀνεπτύχθη ἐκεῖ μεγάλη κτηνοτροφία προβάτων. Εἰς τὸ Σουδᾶν ὑπάρχουν πρόβατα, ποὺ ἔχουν τρίχας σκληρὰς ἀντὶ μαλλίου καὶ εἰς τὴν Ἀβυσσηνίαν καὶ τὴν βόρειον Κίναν καὶ τὴν Μογγολίαν ὑπάρχουν πρόβατα μὲ πλατεῖας οὐράς, τόσοσ φορτωμένα ἀπὸ λίπος, ὥστε σχεδὸν σὺν πεδα τῆς Ἀσίας καὶ εἰς τὴν Ἀργεντινῇ, τὴν Αὐστραλίαν, καὶ τὴν Νέαν Ζηλανδίαν, ὅπως καὶ εἰς τὰς νήσους Φάλκλανδς πολὺ νοτιώτερον τοῦ Ἰσημερινοῦ. Αἱ κυριώτεραι προβατοτρόφοι χῶραι εἶναι ἡ Αὐστραλία καὶ ἡ Ἀργεντινῇ, μετὰ τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καὶ τὴν Νέαν Ζηλανδίαν. Ἡ Αὐστραλία ὅμως τρέφει τὰ πρόβατα κυρίως διὰ τὸ μαλλὶ των, ἐνῶ εἰς τὴν Ἀργεντινῇ καὶ τὴν Νέαν Ζηλανδίαν τὸ πρόβειον κρέας ἀποτελεῖ σπουδαῖον προῖον πρὸς ἐξαγωγήν.

Εἰς τὴν Νέαν Ζηλανδίαν τὸ χόρτον καὶ τὸ κλῆμα εἶναι καταλλήλοτατα διὰ τὴν παραγωγήν καλοῦ προβείου κρέατος. Ὁ καιρὸς εἶναι γλυκὺς καθ' ὅλον τὸ ἔτος· βρέχει συχνά, τὸ δὲ ἄφθονον χόρτον παχύνει τὰ πρόβατα. Ἡ χώρα ἔχει ὑψηλὰ βουνά, πολλοὺς λόφους καὶ βαθεῖας κοιλάδας· ὑπάρχει πόσιμον νερὸ παντοῦ· ὥστε ἡμπορεῖ εὐκόλα νὰ καλλιεργηθοῦν κοκκίνογούλια καὶ ρόβι (ὄρβορος), ποὺ ἀποτελοῦν θαυμασίαν τροφήν διὰ τὰ πρόβατα. Τὰ πρόβατα ἐδῶ

είναι κλεισμένα μέσα εις μεγάλας περιφραγμένας εκτάσεις και δὲν περιφέρονται ὡς ἐλεύθερα κοπάδια, ὅπως εις ἄλλας χώρας. Οἱ ἀγρόται ἐκεῖ ζοῦν εις ἀνετα σπίτια πλησίον τῶν ποιμνίων των.

Ἐπειδὴ δὲ τὸ κλίμα εἶναι γλυκὺ, ὑπάρχει χόρτον πράσινον καθ' ὅλον τὸ ἔτος και δὲν εἶναι ἀνάγκη νὰ ἀποθηκεύσουν χορτάρια και ἀφοῦ τὰ πρόβατα και τὰ βόδια ἠμποροῦν νὰ βόσκουν καθ' ὅλον τὸ ἔτος ἔξω εις τὸ ὑπαιθρον.



Εἰκὼν 35. Πρόβατα εις τὴν Αὐστραλίαν.

Ἐπισκεπτόμεθα ἔν ἐργοστάσιον τοῦ Κρίου Τσῶρτς τῆς Ζηλανδίας και βλέπομεν πῶς παρασκευάζεται εις τὸ τόσον ἀπομακρυσμένον ἐκεῖνο μέρος τὸ πρόβειον κρέας, πού ἔχουν εις τὸ τραπέζι των οἱ κάτοικοι τοῦ Λονδίνου. Μεταβαίνομεν εις τὸ ἐργοστάσιον αὐτὸ ὅπου πέντε χιλιάδες πρόβατα σφάζονται κάθε ἡμέραν. Ὅποιοι εἶδε τὰ ἐργοστάσια τοῦ Σικάγου νομίζει πολὺ μικρὸν ἐργοστάσιον αὐτό. Καὶ ὅμως εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ πολλὰ πού λειτουργοῦν ἐκεῖ,

καθόσον τὸ κρέας τοῦ ψυγεῖου, πού ἐξάγεται κατ' ἔτος ἔχει ἀξίαν πολλῶν ἑκατομμυρίων δολλαρίων. Τὰ οἰκοδομήματά του εἶναι μεγάλη ἀπόστεγα περιβαλλόμενα ἀπὸ μάνδρας γεμάτας πρόβατα, ἔτοιμα διὰ σφάζειμον. Ὅπίσω του εἶναι αὐλαὶ αἱ ὅποια ἐκ πρώτης ὕψεως φαίνονται σκεπασμένοι με χιόνι. Τὸ χιόνι ὅμως αὐτὸ εἶναι φρεσκοπλυμένο μαλλί, τὸ ὅποιον ἠπλωσαν ἐκεῖ διὰ νὰ στεγνώσῃ, και τὸ ἀφήρσαν ἀπὸ τὰ δέρματα τῶν ζώων, τὰ ὅποια ἔσφαζαν.

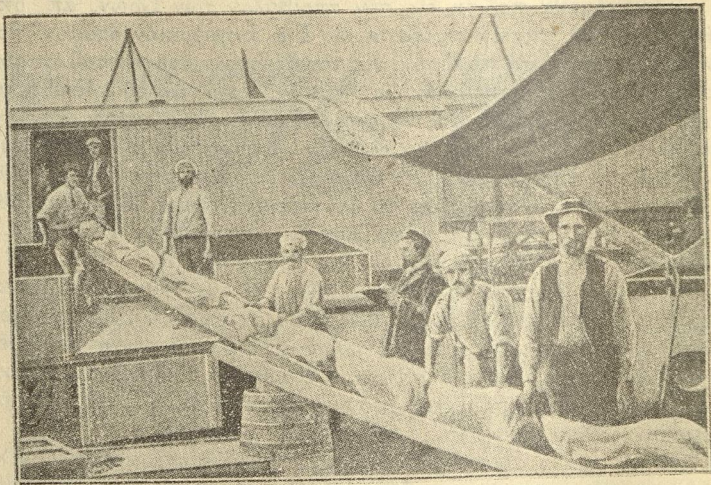
Εἰσερχόμεθα πρῶτα εις τὸν περίβολον τῶν ζώων, ἀπ' ὅπου ὀδηγοῦνται τὰ παχειὰ πρόβατα εις ἓνα ἀνηφορικὸν δρόμον, πρὸς τὸ μέρος, πού θὰ τὰ σφάζουν, εις τὸν δευτέρον ὄροφον τοῦ κτιρίου. Τὰ πρόβατα ἐξ ἐνστίκτου ἀκολουθοῦν ἓνα ἀρχηγόν· ἐδῶ δὲ οἱ ἀρχηγοὶ εἶναι γυμνασμένοι διὰ νὰ παραπλανοῦν τοὺς συντρόφους των και νὰ τοὺς ὀδηγοῦν εις τὴν σφαγὴν! Καθημερινῶς ἀπὸ τὸ πρωτὸ ἕως τὸ βράδυ τακτικώτατα τὰ παλαιὰ κριάρια αὐτὰ ὀδηγοῦν τὰ κοπάδια ἀπὸ τὸ ἴδιο μέρος εις τὸ δευτέρον πάτωμα· ἀλλ' ὅταν φθάσουν εις τὴν κορυφὴν παραμερίζουν διὰ νὰ γυρίσουν ὀπίσω και νὰ ὀδηγήσουν και ἄλλα κοπάδια εις τὸν θάνατον.

Ἀκολουθοῦμεν τὰ πρόβατα μέσα εις τὸ οἰκοδόμημα και πηγαίνομεν μαζί ἐκεῖ, εις τὸ δωμάτιον, ὅπου τὰ σφάζουν. Εἰσερχόμεθα εις μίαν μεγάλην αἴθουσαν με μικρὰ μανδριά ὀλόγυρα· τὸ καθένα των χωρεῖ μόλις εἴκοσι πρόβατα. Τὰ μανδριά εὐρίσκονται ἀντίκρου εις μίαν κεντρικὴν πτέρυγα, ὅπου στέκονται οἱ σφαγεῖς. Τὰ πρόβατα σφάζονται εἴκοσιν εις τὸ λεπτόν.

Ἀφοῦ σφαγῆ τὸ πρόβατον, κρεμάται εις ἓνα ἄγκιστρον. Ἐκεῖ τοῦ ἀφαιρεῖται τὸ δέρμα, ἀποκόπτεται τὸ κεφάλι, και πλύνεται τὸ σῶμα με ζεστὸν νερόν. Αὐτὰ γίνονται τόσον γρήγορα, ὥστε ἐντὸς ἐπτὰ λεπτῶν τὸ πρόβατον σφάζεται, γδέρνεται, και εἶναι ἔτοιμον διὰ τὸ ψυγεῖον. Τότε τὸ κρεμοῦν εις μίαν τροχαλίαν, ἣ ὅποια κυλίεται ἐπάνω εις σιδηρᾶν κρεμαστὴν ράβδον και δι' αὐτῆς τὸ σφάγιον μεταφέρεται εις τὸ ψυγεῖον. Τώρα δὲν τὸ ἐγγίζει κανεὶς, ἕως ὅτου ἐτοιμασθῇ διὰ νὰ φορτωθῇ διὰ τὴν Εὐρώπην. Εἰς τὸ ψυγεῖον αὐτὸ χίλια περίπου ἀκέφαλα πρόβατα παγωμένα, με ἄσπρον και ξανθὸν κρέας κρέμονται ἀπὸ τὴν ὀροφὴν εις σειράς, τόσον πλησίον τὸ ἓν μετὰ τὸ ἄλλο, ὥστε σχεδὸν ἐγγίζουσιν. Εἶναι τόσον παγωμένα, ὥστε κτυποῦμεν με τὸ δάκτυλον ἓνα ἀπὸ αὐτὰ και ἀκούομεν ἤχον ὅπως ὅταν κτυποῦμεν σκληρὸν σῶμα. Παγώνουν τὰ δάκτυλά μας, ὅταν τὰ ἐγγίσωμεν.

Ἐπισκεπτόμεθα τώρα τὰ δωμάτια, ὅπου ἀποθηκεύεται τὸ παγωμένον πρόβειον κρέας.

Εἶναι ὅμοια μὲ τὰ ψυγεῖα, ἀλλὰ τώρα τὰ σφαγμένα πρόβατα εἶναι τυλιγμένα τὸ καθένα μέσα εἰς μίαν σακκούλαν ἀπὸ ἄσπρον πανί. Εἶναι πλέον ἔτοιμα πρὸς φόρτωσιν, καὶ ἀπ' ἐδῶ φορτώνονται εἰς τὰ βαγόνια, πού τὰ μεταφέρουν εἰς τὸν λιμένα. Ἀπὸ τὴν θύ-



Εἰδὼν 36. Τὰ πρόβατα τυλιγμένα μέσα εἰς σακούλαν ἀπὸ ἄσπρον πανί γλυστοῦν ἀπὸ τοῦ σιδηροδρομικοῦ βαγονίου εἰς τὰ ψυγεῖα τοῦ ἀτμοπλοίου.

ραν τοῦ βαγονιοῦ, ἕως τὸ μέγαλον ὑπερωκεάνειον, πού στέκει δίπλα εἰς τὴν προκουμαίαν θέτουν ξύλινον αὐλάκι ἀπὸ καθαρὰς σανίδας. Τὰ σφαγμένα πρόβατα μέσα εἰς τοὺς ἄσπρους σάκκους τῶν γλυστοῦν ἐπάνω εἰς τὸ κατήφορικὸν αὐτὸ αὐλάκι, ἕως μέσα εἰς τὰ ψυγεῖα τοῦ ἀτμοπλοίου, ἀπ' ὅπου θὰ ἔβγουν μόνον ὅταν φθάσουν εἰς τὸ Λονδῖνον.

Πολλὰ ὅμοια ἐργοστάσια ὑπάρχουν εἰς τὸν λιμένα τῆς Βουένος Ἀΰρες, πρωτεύουσος τῆς Ἀργεντινῆς Δημοκρατίας, ἡ ὁποία ἐξάγει ἰσὺς πολὺ πρόβειον κρέας κατεψυγμένον εἰς τὴν Ἀγγλίαν. Τὸ

δὲ πρόβειον μεταφέρεται σχεδὸν ἀπ' εὐθείας ἀπὸ τὰ ἐργοστάσια ταῦτα μέσα εἰς τὸ κῆτος τῶν πλοίων.

Καὶ εἰς τὰ μεγάλα ἐργοστάσια κατεψυγμένου προβείου κρέατος δὲν ἀπορρίπτεται ἐπίσης τίποτε. Τὸ μαλλὶ τὸ ἀφαιροῦν ἀπὸ τὰ δέρματα καὶ τὸ μεταχειρίζονται διὰ νὰ κάμουν ὑφάσματα, τὰ δὲ δέρματα ξηραίνονται καὶ ἀποστέλλονται εἰς δέματα εἰς τὰς χώρας, ὅπου κατεργάζονται τὰ πετσιά. Αἱ ὄπλαϊ χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ κάμουν τζελατίναν καὶ κόλλαν ἀπὸ τὰ χονδρὰ κόκκαλα κάμουν λαβὰς διὰ μαχαίρια, κουμπιὰ καὶ κτένια, καὶ ἀπὸ τὰ ἔντερα κατασκευάζουν λεπτὰς χορδὰς βιολίων. Τὰ ἄλλα κόκκαλα καὶ τὸ αἷμα χρησιμοποιοῦνται διὰ λιπάσματα.

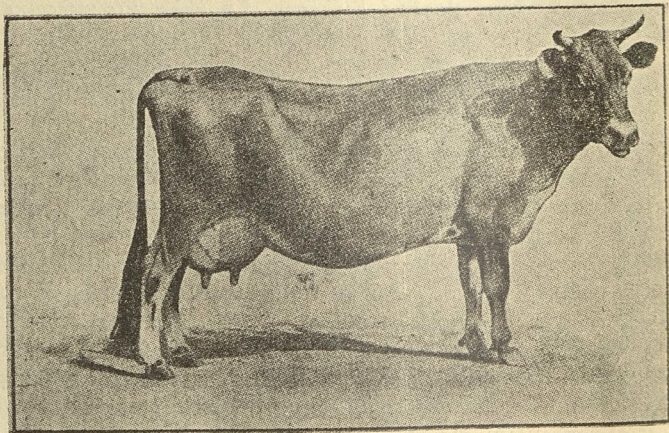
13. Γάλα, βούτυρον καὶ τυρί.

Τὸ γάλα εἶναι μία ἀπὸ τὰς καλύτερας τροφάς. Γίνεται χρῆσις αὐτοῦ παντοῦ, πολλὰ δὲ καὶ διάφορα εἶδη ζῶων διατρέφονται ἀποκλειστικῶς διὰ τὸ γάλα, πού μᾶς δίδουν. Εἰς τὰ βορειότερα μέρη τῆς Εὐρώπης κατὰ μῆκος τοῦ Βορείου Παγωμένου Ὠκεανοῦ οἱ Λάπωνες προμηθεύονται γάλα ἀπὸ τοὺς ταράνδους καὶ τὸ παγώνουν εἰς μεγάλα κομμάτια διὰ νὰ διατηρῆται, ἕως ὅτου τὸ χρειασθοῦν. Εἰς τὰς ἐρήμους τῆς Σαχάρας καὶ τῆς Ἀραβίας, οἱ ἰθαγενεῖς πίνουν γάλα τῆς καμήλου καὶ τῆς ὄνου· εἰς τὴν δυτικὴν Ἀσίαν ὑπάρχουν νομάδες Ταταρικαὶ φυλαί, αἱ ὁποῖαι ζοῦν κυρίως μὲ τὸ γάλα τῆς φορβάδος. Εἰς μερικὰς εὐρωπαϊκάς χώρας ἡ κατσίκια εἶναι ἡ ἀγελάς τῶν πτωχῶν, εἰς δὲ τὴν μικρὰν νῆσον Μάλταν, εἰς τὴν Μεσόγειον Θάλασσαν, διατηροῦν τριάντα χιλιάδας κατσίκες διὰ τὸ γάλα των. Ἡ Ἑλβετία, ἡ Γερμανία, ἡ Αὐστρία, ἡ Νορβηγία καθὼς καὶ ἡ Γαλλία, ἡ Ἰταλία ἡ Ἰσπανία καὶ ἡ Ἑλλάς καὶ ἄλλαι χῶραι τῆς Μεσογείου Θαλάσσης, καταναλίσκουν γάλα αἰγῆς κατὰ ἑκατομύρια ὀκάδας. Μέρος αὐτοῦ οἱ ἄνθρωποι τὸ πίνουν μαζί μὲ τὸν καφέ, ἄλλο τὸ μεταχειρίζονται διὰ νὰ κάμουν ἀπὸ αὐτὸ βούτυρον καὶ ἄλλο μέρος τὸ κατασκευάζουν τυρὶ πρὸς ἐξαγωγήν.

Ἐνίοτε τὸ γάλα χορηγεῖται ἀπ' εὐθείας ἀπὸ αἰγας, τὰς ὁποίας χρῆζονται εἰς τοὺς δρόμους ἀπὸ σπίτι σὲ σπίτι. Καλὴ κατσίκια δίδει περὶ τὰ τριακόσια δράμια γάλα κάθε φορὰν καὶ ἡμπορεῖ νὰ ἀρμεχθῆ τρεῖς φορὰς τὴν ἡμέραν. Ἡ περισσότερα ὅμως προμήθεια γάλακτος εἰς τὸν κόσμον δὲν προέρχεται ἀπὸ κατσίκες ἢ πρόβατα, ἢ καμήλους, ἢ ταράνδους. Προέρχεται ἀπὸ ἀγελάδας, τὰς

ὁποίας τρέφουν πρὸς αὐτὸν τὸν σκοπὸν. Τὰ ζῶα ταῦτα λέγονται γαλακτοφόρα κτήνη, αἱ δὲ Ἠνωμένοι Πολιτεῖαι ἔχουν περισσότερα ἀπὸ κάθε ἄλλην χώραν τῆς γῆς. Ὅταν ἔγινε ἡ τελευταία ἀπογραφὴ ἐτρέφοντο εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας περίπου εἴκοσι τρία ἑκατομύρια ἀγελάδες διὰ γάλα, ἡ δὲ παραγωγὴ εἰς γάλα, βούτυρον καὶ τυρὶ, εἶναι τόσο μεγάλη, ὥστε ἡ γαλακτοκομία εἶναι μία ἀπὸ τὰς σπουδαιότερας βιομηχανίας τῆς Ἀμερικῆς.

Καλὴ γαλακτοφόρος ἀγελάς μετατρέπει τὴν τροφὴν ποῦ τρώ-



Εἰκὼν 37. Ἡ γαλακτοφόρος ἀγελάς τοῦ εἴδους Τζέρσεϋ.

γει εἰς γάλα μᾶλλον παρὰ εἰς κρέας, παράγει δὲ κατὰ μέσον ὄρον τοῦλάχιστον πέντε ὀκάδας γάλα τὴν ἡμέραν ἐπὶ τριακοσίας ἡμέρας κατ' ἔτος, ὑπάρχουν δὲ μερικαὶ ἀγελάδες, αἱ ὁποῖαι παράχουν κατ' ἔτος γάλα ὅσον μὲ τὸ δεκαπλάσιον τοῦ βάρους των. Ἡ Μπράση Μπέσση, ἡ βραβευθεῖσα ἀγελάς εἰς τὴν παγκόσμιον ἐκθεσίν τοῦ Σικάγου, παρήγαγεν εἰς ἐννεμήντα ἡμέρας τρεῖς χιλιάδας ἑξακοσίας τριάντα τέσσαρας λίτρας (1300 ὀκάδας) γάλα.

Ἀλλὰ καὶ ἡ ποιότης τοῦ γάλακτος ἔχει τόσοσπονδαιότητα ὅσων καὶ ἡ ποσότης. Ἡ ἀγελάς τοῦ εἴδους Τζέρσεϋ ἐπὶ παραδείγματι δίδει μικρὰν σχετικῶς ποσότητα γάλα, αὐτὸ ὅμως εἶναι τόσο

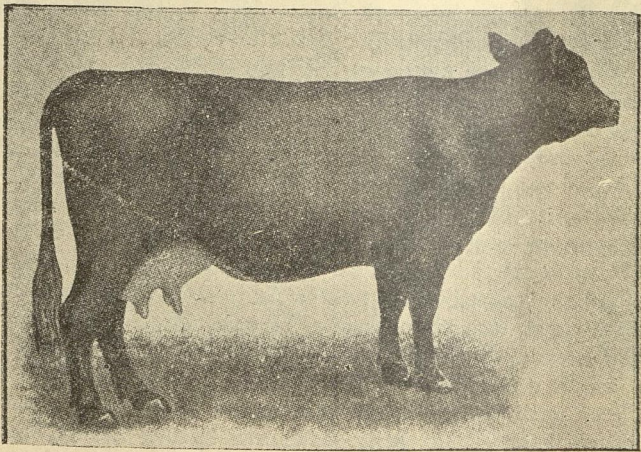
παχύ, ὥστε ἀποδίδει περισσότερον βούτυρον ἀπὸ κάθε ἄλλο εἶδος. Μερικαὶ ἀπὸ τὰς καλὰς ἀγελάδας τοῦ εἴδους Τζέρσεϋ ἀποδίδουν εἴκοσι πέντε ἕως τριάντα λίτρας βούτυρον καθ' ἑβδομάδα, μία δὲ ἀγελάς παρήγαγε χιλίας λίτρας εἰς ἓνα ἔτος. Αἱ ἀγελάδες («Γκου-ἔρσνεϊς») αἱ ὁποῖαι ὅπως ἡ Τζέρσεϋ ἀποτελοῦν εἶδος γεννηθὲν εἰς μίαν ἀπὸ τὰς νήσους τῆς Βρεττανικῆς θαλάσσης, ἔχουν πλούσιον ἐπίσης γάλα, ὅπως καὶ αἱ τοῦ εἴδους Ἀῦρσαίρς τῆς Σκωτίας καὶ ἡ Ρέδ-Πόλλς καὶ Σῦρτχρϊς. Αἱ ἀγελάδες τοῦ Χίλσταϊν, μεγαλόσωμοι, ἄσπραι μὲ μαύρας κηλίδας, αἱ ὁποῖαι ἀρχικῶς προῆλθον ἀπὸ τὴν Ὀλλανδίαν, παρέχουν τόσοσπολὺ γάλα ὥστε, ὄχι σπανίως ἀποδίδουν ὀλόκληρον τὸ βᾶρος των εἰς γάλα εἰς ἓνα μῆνα! Τὸ γάλα ὅμως αὐτὸ δὲν εἶναι τόσοσπο πλούσιον, ὅσον τὸ τῶν ἄλλων εἰδῶν, τὰ ὁποῖα ἀνεφέραμεν ἄνωτέρω.

Τὸ γάλα ἐκτιμᾶται ἀναλόγως τῆς ποσότητος τῆς κρέμας ἢ τοῦ βουτύρου, τὸ ὁποῖον περιέχει. Αὐτὸ τὸ ἐννοοῦμεν ἐὰν ἐξετάσωμεν μίαν ἔστω σταγόνα ὑπὸ τὸ μικροσκόπιον. Καθὼς χύνομεν τὸ γάλα φαίνεται ὡς ἓνα ἄσπρον ὑγρὸν καὶ θὰ ὑπέθετε κανεῖς ὅτι εἶναι ἐντελῶς ὑγρὸν χωρὶς στερεὰ μόρια. Κάτω ἀπὸ τὸ μικροσκόπιον ἐν τούτοις βλέπομεν ὅτι εἶναι διαυγὲς καὶ διαφανὲς ὑγρὸν περιέχον πολλὰ μικρότατα σφαιρίδια λίπους διαφόρων μεγεθῶν, τὰ ὁποῖα κολυμποῦν μέσα εἰς τὸ ὑγρὸν. Τὸ ὑγρὸν αὐτὸ ἀποτελεῖται ἀπὸ νερὸν καὶ ἀπὸ τὰ μέρη τοῦ γάλακτος, τὰ ὁποῖα, μολονται στερεαὶ οὐσίαι, εἶναι διαλελυμένα μέσα εἰς τὸ ὑγρὸν. Τὰ σφαιρίδια ὅμως αὐτὰ εἶναι μικροὶ βᾶλοι καθαροῦ λίπους, τόσοσπο μικροὶ, ὥστε μία σταγὼν γάλα περιέχει ἑκατομύρια ἀπὸ αὐτούς. Ἐλογάριασαν ὅτι ἐὰν ἓνας ἐδοκίμαζε νὰ μετρήσῃ τὰ σφαιρίδια αὐτὰ τοῦ λίπους καὶ ἐμετροῦσε ἑκατὸν εἰς τὸ λεπτόν, ἐπὶ δέκα ὥρας τὴν ἡμέραν καὶ ἕξ ἡμέρας καθ' ἑβδομάδα, θὰ ἐχρειάζετο δέκα χρόνια διὰ νὰ τελειώσῃ τὴν ἀπαρίθμησιν.

Κατόπιν παίρομεν ὀλίγον γάλα, ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἔχει ἀφαιρεθῆ ἡ κρέμα καὶ τὸ βάζομεν ὑπὸ τὸ μικροσκόπιον. Τὰ πλεῖστα ἀπὸ τὰ λιπώδη σφαιρίδια ἐξηφανίσθησαν καὶ βλέπομεν ἓνα ἐδῶ καὶ ἓνα ἐκεῖ. Θέτομεν τώρα τὴν κρέμαν κάτω ἀπὸ τὸ μικροσκόπιον. Φαίνεται ὅτι εἶναι καμωμένη ἀπὸ τοιαῦτα σφαιρίδια. Τὰ μικρὰ λιπώδη σωματῖα εἶναι μαζωμένα ὅπως τὰ μπιζέλια μέσα εἰς ἓνα σακκοῦλι, καὶ φαίνονται σὰν κίτρινα σκάγια συσσωρευμένα τὸ ἓνα ἐπάνω ἀπὸ τὸ ἄλλο. Τὸ γάλα λέγεται πλούσιον ἢ πτωχὸν ἀναλόγως τῶν μικροσκοπικῶν αὐτῶν σωματίων τοῦ λίπους, ποῦ περιέχουν.

Ἐάν φυλάζωμεν ἀρκετὰς ὥρας τὸ γάλα βλέπομεν ὅτι τὰ σταγονίδια τοῦ λίπους βαθμηδὸν ἔρχονται εἰς τὴν ἐπιφάνειαν. Ὁ ὀρός τοῦ γάλακτος, ὅπως λέγεται τὸ ὑγρὸν ἐκτὸς τοῦ λίπους, εἶναι βαρύτερος ἀπὸ τὰ σωματῖα αὐτὰ καὶ κατὰ συνέπειαν μένει πρὸς τὰ κάτω. Τὰ λιπαρὰ σφαιρίδια, ἐπειδὴ εἶναι ἐλαφρότερα, ἀνεβαίνουν ἔπάνω καὶ γεμίζουν τὸ ἄνω μέρος τοῦ γάλακτος, τὴν ἐπιφάνειαν, καὶ κάμνουν τὴν κρέμαν.

Ἐάν κτυπήσωμεν γάλα δυνατὰ ἐπ' ἀρκετὴν ὥραν, ἀναλόγως τῆς θερμοκρασίας, τῆς νωπότητος τοῦ γάλακτος καὶ τῆς ταχύτητος τοῦ κτυπήματος, τὰ λιπώδη σφαιρίδια ἐνοῦνται, ἀποτελοῦντα βού-



38. Ἡ Γαλακτοφόρος ἀγέλας Ρεδ-Πόλλεδ.

τυρον καὶ ἀποχωρίζονται ἀπὸ τὸν ὑδαρῆ ὀρόν. Ὁ ὀρός ἀπομένει πρὸς τὸν πυθμῆνα καὶ ἀπὸ ἐκεῖ δι' ὀπῆς χύνεται ἔξω· τὸ δὲ βουτύρον πλύνεται εἰς κρῖνον νερὸν ἕως ὅτου ἀφαιρεθῆ ὅλος ὁ ὀρός.

Μέχρις ἐσχάτων ἡ κρέμα ἐμαζεύετο ἀπὸ τὸ γάλα ἀφοῦ τὸ ἄφηναν νὰ μείνῃ μέσα εἰς δοχεῖα εἰς ἓνα ὑπόγειον διὰ νὰ κρυώσῃ, ἢ μέσα εἰς τρεχούμενον νερὸν. Μετὰ δώδεκα ἢ περισσοτέρας ὥρας τὸ περισσότερο ἀπὸ τὸ κίτρινον λίπος τοῦ γάλακτος ἤρχετο εἰς τὴν κορυφὴν καὶ ἤμποροῦσε νὰ ἀφαιρεθῆ καὶ νὰ κτυπηθῆ. Τὰ

πρῶτα γαλακτοκομεῖα εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ἠγόραζαν τὸ γάλα καὶ ἐμάζευαν τὴν κρέμαν κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον. Ἀργότερα οἱ ἀγρόται, ἀφοῦ ἐμάζευαν αὐτοὶ τὴν κρέμαν (κορυφὴν) ἀπὸ τὸ γάλα, τὴν ἔφερον εἰς τὰ ἐργοστάσια. Ἐπειτα ἐφευρέθη μηχανήματα, διὰ τοῦ ὁποίου τὸ λίπος τοῦ βουτύρου θὰ ἤμποροῦσε νὰ ἀφαιρεθῆ γρήγορα ἀπὸ τὸ γάλα· καὶ διὰ μέσου τοιούτων μηχανημάτων κίεθον τώρα τὴν κρέμαν εἰς τὰ κυριώτερα γαλακτοκομεῖα.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ἡχησιμοποιῦνται ἄνω τοῦ ἐνὸς κατωμυρίου τοιαῦτα μηχανήματα σήμερον. Εἶναι διαφόρου μεγέθους καὶ σχήματος. Εἰς τὰ μεγάλα ἐργοστάσια γαλακτοκομίας καὶ εἰς μεγάλα κτήματα τὰ μηχανήματα αὐτά, κινοῦνται διὰ τοῦ ρεύματος ποταμῶν ἢ τοῦ ἀτμοῦ ἢ τοῦ ἠλεκτρισμοῦ. Εἰς μικρότερα γαλακτοκομεῖα κινοῦνται μετ' ἄλογα καὶ βώδια, ἀκόμη δὲ καὶ μετ' ἄλογα, σκυλιά, καὶ κατσίκες. Μερικαὶ ἀπὸ τὰς μηχανὰς αὐτὰς βγάσκουν τὴν κρέμαν ἀπὸ πεντακόσια γαλλόνια γάλα τὴν ὥραν, ἢ τοὶ περισσότερα τῶν ὀκτῶ γαλλονίων εἰς ἓνα λεπτόν. Τὸ μηχανήμα αὐτὸ λειτουργεῖ ὡς ἑξῆς: Τὸ γάλα τίθεται μέσα εἰς ἓνα σιδηροῦν δοχεῖον, τὸ ὁποῖον περιστρέφεται μετ' ταχύτητα χιλίων πεντακοσίων ἐπιχειρῶν εἰκοσι πέντε χιλιάδων στροφῶν κατὰ λεπτόν. Κινεῖται τὸ δοχεῖον ταχέως, ὥστε δὲν φαίνεται ὅτι τὸ δοχεῖον κινεῖται καθόλου· καὶ ὁ ὀρός, ὁ ὁποῖος εἶναι βαρύτερος ἀπὸ τὸ λίπος, φεύγει πρὸς τὰ τοιχώματα τοῦ δοχείου, ἐνῶ ἡ κρέμα ἔρχεται πρὸς τὸ κέντρον. Ἡ κρέμα βγαίνει ἀπὸ ἓνα σωλῆνα καὶ ὁ ὀρός ἀπὸ ἓνα ἄλλον.

Πολλὰ ἀπὸ αὐτὰ τὰ ἐργοστάσια παίρνουν τὸ γάλα ἀπὸ τοὺς ἀγρότας, τὸ περνοῦν ἀπὸ τὰς μηχανὰς αὐτὰς καὶ πληρῶνουν τὴν κρέμαν, ποὺ βγάζουν τὸ δὲ ἐξαφρισμένον γάλα, ποὺ μένει, τὸ περιστρέφουν εἰς αὐτοὺς διὰ νὰ τὸ μεταχειρισθῶν διὰ τοὺς χοίρους. Εἰς ἄλλα μέρη τὸ νωπὸν γάλα ἀγοράζεται ἀμέσως, καὶ πληρῶνεται ἀναλόγως τοῦ βουτύρου, ποὺ περιέχει. Ἡ ποιότης ἐξεργάζεται διὰ διαφόρων ὀργάνων δοκιμῆς, ἓνα δὲ ἀπὸ τὰ κοινότερα αὐτῶν εἶναι τὸ λεγόμενον Μπαμπκὸν. Αὐτὸ σύγκριται ἀπὸ τὸν Μπουκάλια μετ' αὐτὸν καὶ λεπτόν λαιμόν, ὁ ὁποῖος φέρει βαθμομετρικὸν ὅπως περίπου τὸ θερμομέτρον, ποὺ μεταχειρίζονται οἱ ἰατροὶ διὰ νὰ ἰδοῦν τὸν θερμοκρασίαν τῶν ἀσθενῶν. Βάζομεν μίαν Μπουκάλιαν τῆς σούπας γάλα εἰς τὴν μποτίλια καὶ ὀλίγον θεϊκὸν ἔλαιον. Ἡ μποτίλια ἔπειτα τοποθετεῖται εἰς μίαν περιστροφικὴν μηχανήν, ἢ ὁποῖα γυρίζει γρήγορα, εἰς τρόπον ὥστε τὸ λίπος τοῦ βουτύρου ἐξακοντίζεται πρὸς τὸν λαιμόν· καὶ ἔτσι παρατηροῦντες τὸν

βαθμὸν εἰς τὸν ὁποῖον ἔφθασε τὸ λίπος, ἤμποροῦμεν νὰ γνωρίζωμεν ἀκριβῶς πόσον τοῖς ἑκατὸν βούτυρον περιέχει τὸ γάλα.

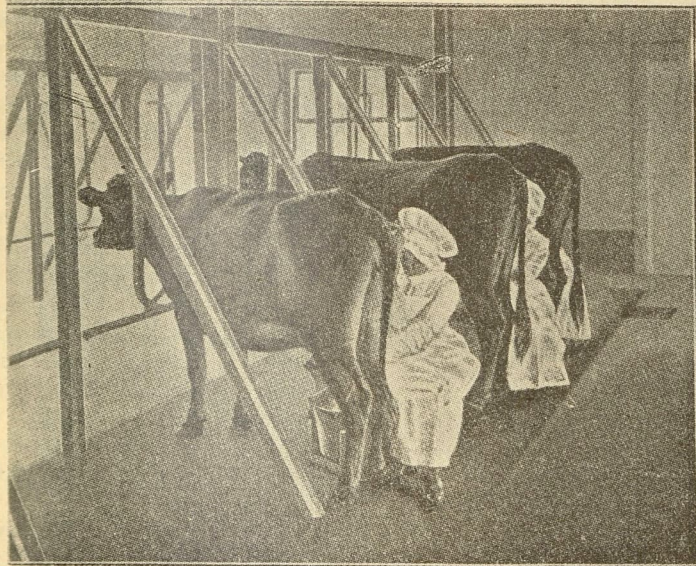
Δὲν εἶναι ὅμως μόνον τὸ λίπος τοῦ γάλακτος ποὺ μεταχειρίζομεθα ὡς τροφήν. Καὶ ὁ ὄρος τοῦ γάλακτος, ἢ τὸ καθαρὸν ἐξαρρισημένον γάλα περιέχει ζάχαριν καὶ καζεΐνην, καθὼς καὶ λευκώματα καὶ μερικὰ πολύτιμα ἄλατα. Ἡ ζάχαρις ἐξάγεται ἐνίοτε καὶ μεταβάλλεται εἰς στερεὰν οὐσίαν. Τότε φαίνεται καὶ ἔχει γεῦσιν, ὅπως ἡ ἄσπρη ζάχαρις, μολονότι ὄχι τόσον γλυκεῖαν. Ἀπὸ τὴν καζεΐνην κατασκευάζομεν τὸ τυρὶ, τὰ δὲ ἄλατα εἶναι κυρίως, σόδα, ποτάσα, φωσφορικά ἄλατα καὶ ἄσβεστος. Εἰς ἑκατὸν λίτρος καλοῦ γάλακτος ὑπάρχουν περίπου ὄγδοῦντα ἑπτὰ λίτραι νερόν, τέσσαρες λίτραι λίπος, τρεῖς καὶ ἓν τρίτον λίτρας καζεΐνης καὶ λευκώματος, καὶ ἑπτὰ δέκατα τῆς λίτρας ἄλατα.

Τὸ καλὸ γάλα ὀφείλει νὰ ἔχη κιτρινωπὸν χρῶμα καὶ νὰ εἶναι γλυκὸ καὶ εὐχάριστον εἰς τὴν γεῦσιν. Ἐὰν τὸ ἀφήσωμεν ἡσυχητῶς ὀλίγας ὥρας ἢ κρέμα (κορυφή) πρέπει νὰ ἔλθῃ πρὸς τὴν ἐπιφάνειαν καὶ νὰ καταλάβῃ τὸ ὄγδον ἢ τὸ πέμπτον τοῦ ὄγκου τοῦ γάλακτος, καὶ ὅταν ἀδειάσωμεν τὸ γάλα καὶ τὴν κρέμαν δὲν πρέπει νὰ μείνῃ κατακάθισμα, μολονότι τὸ γάλα ἤμπορεῖ νὰ κολλήσῃ ὀλίγον εἰς τὸ δοχεῖον. Τὸ γάλα ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἀφηρέθη ἡ κρέμα, τὸ πτωχὸν δηλαδὴ γάλα, εἶναι ἀραιότερον ἀπὸ τὸ καλὸν γάλα καὶ ἔχει γαλαζωπὸν χρῶμα.

Ἐξετάζομεν τώρα τοὺς διαφόρους κλάδους τῆς βιομηχανίας τοῦ γάλακτος. Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας παράγεται κατ' ἔτος περίπου ἑπτὰ δισεκατομμύρια γαλλόνια γάλα, ἐκ τοῦ ὁποῖου περὶ τοῦ δύο δισεκατομμύρια πωλοῦνται ὡς νεπὸν γάλα, ἑκατὸν δὲ κατέσσαρα ἑκατομμύρια ὡς κρέμα, τρία δισεκατομμύρια γίνονται βούτυρον, εἴκοσι ἕνα ἑκατομμύρια γαλλόνια γίνονται τυρὶ, καὶ ἀρκετὰ ἑκατομμύρια γαλλόνια μεταβάλλονται εἰς συμπετυνωμένον γάλα. Κατασκευάζεται δηλαδὴ τόσον πολὺ βούτυρον, εἰς ἕνα ἔτος ὥστε, ἐὰν ἐμοιράζετο καταλλήλως θὰ ἤμποροῦσε νὰ ἀναφθῇ μὲ αὐτὸ ἕνα καρβέλι ψωμί δι' ἕκαστον κάτοικον τῆς γῆς! Ἡ παραγωγή τοῦ βουτύρου τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν εἶναι ἐν δισεκατομμύριον καὶ τετρακόσια ἑκατομμύρια λίτραι. Κατασκευάζονται ἐπίσης τριακόσια ἑκατομμύρια λίτραι τυρὶ, ὅλα δὲ τὰ προϊόντα τῆς γαλακτοκομίας εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ἐν συνόλῳ ἔχουν ἀξίαν περίπου ἑξακοσίων ἑκατομμυρίων δολλαρίων.

Τὸ περισσότερον βούτυρον εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας γίνε

ται εἰς τὰ ἀγροτικὰ κτήματα, τεράστιαι ὅμως ποσότητες παράγονται καὶ εἰς τὰ ἐργοστάσια, ὅπου τὰ πάντα γίνονται διὰ τοῦ ἀτμοῦ ἢ τοῦ ἠλεκτρισμοῦ. Τὸ βούτυρο ἀφαιρεῖται ἀπὸ τὸ γάλα μὲ τὴν μηχανήν, καὶ συσκευάζεται εἰς φόρμας, κουτιά, ρόλλους, κουβά-

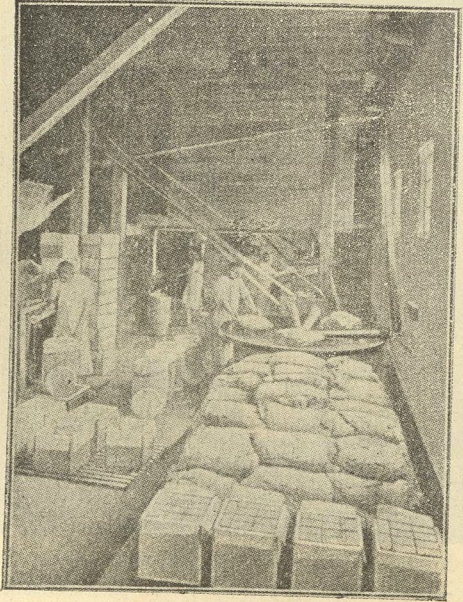


Εἰκὼν 39. Πῶς ἀρμέγουν τὰς ἀγελάδας εἰς ἕνα πρότυπον γαλακτοπωλεῖον.

τες ἢ βαρέλια, διὰ τὰς διαφόρους ἀγοράς. Ἄλλος σπουδαῖος κλάδος τῆς βιομηχανίας αὐτῆς εἶναι ἡ τυροκομία. Τὸ τυρὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ τὴν καζεΐνην καὶ τὸ λίπος, ἐκεῖ δὲ τὰ πλεῖστα ἐκ τῶν ἄλλων συστατικῶν τοῦ γάλακτος φεύγουν εἰς τὸ τυρόγαλον. Τὸ τυρὶ εἶναι πλούσιον ἢ πτωχὸν ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τοῦ λίπους, τὸ ὁποῖον περιέχει. Εἰς τὴν κατασκευὴν τοῦ τυριοῦ τὸ γάλα πῆζει ἐπειδὴ ρίπτομεν μέσα του ὀλίγην πυτιάν. Τὸ ὑγρὸν, ποὺ μένει, ἀπορρίπτεται καὶ μένει μία στερεὰ οὐσία, ἀπὸ τὴν ὁποίαν παρασκευάζονται τὰ διάφορα εἶδη τοῦ τυροῦ. Πρὸ τινων ἐτῶν τὸ πλεῖστον τοῦ τυροῦ

κατεσκευάζετο εις τὰ ἀγροτικά κτήματα, τώρα όμως όλον τὸ τυρὸν ἐξαίρεσει μικρὰς ποσότητες γίνεται εις τὰ πολλὰ ἐργοστάσια τυροκομίας, τὰ ὁποῖα ἐγκαθιδρύθησαν εις τὰ κυριώτερα κέντρα παραγωγῆς γάλακτος.

Ἐπάρχουν ἐπίσης ἰδρύματα διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ συμ-



Εἰκὼν 40. Κατασκευὴ βουτύρου διὰ μηχανημάτων.

ἓνα μικρὸν ὠκεανὸν ἀπὸ γάλα κάθε ἐβδομάδα, καὶ αὐτὸ τὸ γάλα πρέπει νὰ τὸ φέρουν καθημερινῶς ἀπὸ τὴν ἐξοχὴν, τὰ δὲ γαλακτοπωλεῖα νὰ τὸ διανέμουν ἀπὸ σπίτι εις σπίτι. Τὸ γάλα αὐτὸ μεταφέρεται εις τὰς πόλεις μέσα εις βαγόνια καὶ ταξιδεύει πολλάκις τριακόςια καὶ πεντακόςια χιλιόμετρα πρὶν φθάσῃ εις τὴν καταναλωτὴν. Ἐκάστη σιδηροδρομικὴ ἀμαξοστοιχία εἰσερχομένη εις τὴν Νέαν Ὑόρκην ἢ τὸ Σικάγον ἔχει εἰδικὰ τραῦνα διὰ γάλα.

πυκνωμένου γάλακτος, τὸ ὁποῖον παραγεται διὰ τὴν ἐγγύτητα τῶν καταναλώσεων καὶ διὰ τὴν ἐξαγωγήν. Ἀπὸ τὸ τοιοῦτο γάλα μέγα μέρος τοῦ νεροῦ ἔχει ἐξατμισθῆ, οὕτως ὥστε τὸ γάλα αὐτὸ ἔμπορεῖ νὰ διατηρηθῆ εις κουτιά ἐπὶ πολὺν καιρὸν. Χρησιμεύει διὰ τὰ νήπια καὶ διὰ τοὺς ἀσθενεῖς, διὰ τοὺς ταξιδιώτας τῶν πλοίων καὶ ὅπου δὲν εἶναι δυνατόν νὰ εὔρεθῆ νωπὸν γάλα.

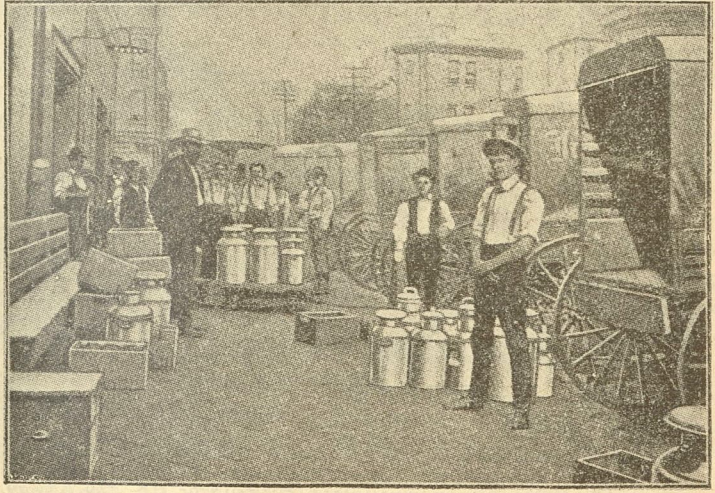
Ἡ καταναλωσις νωποῦ γάλακτος καὶ κρέμας εις τὰς πόλεις τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν εἶναι τερασ-

τάσια. Κάθε μεγάλη πόλις καταναλίσκει ἓνα μικρὸν μέρος ἐξαίρεσει

καὶ εις μερικὰ ἐξ αὐτῶν ὑπάρχουν βαγόνια ψυγεῖα, ἰδιαιτέρως διὰ τὸ γάλα. Τὸ φορτῶνουν βαλμένον μέσα εις μεγάλα δοχεῖα μεταλλίνα τὰ ὁποῖα χωροῦν ἀπὸ πέντε ἕως δέκα γαλλόνια ἕκαστον. Διὰ τὴν διανομὴν εις τὰ σπίτια τὸ θέτουν εις μικρὰς φιάλας. Εἰς τὰς γαλακτοφόρους περιφέρειας πολλὰ πόλεις τροφοδοτοῦνται ἀπὸ γαλακτοπώλας, οἱ ὁποῖοι ἔχουν ὁ καθένας τὴν πελατεῖάν του.

14. Ἡ γαλακτοκομία εις ἄλλας χώρας.

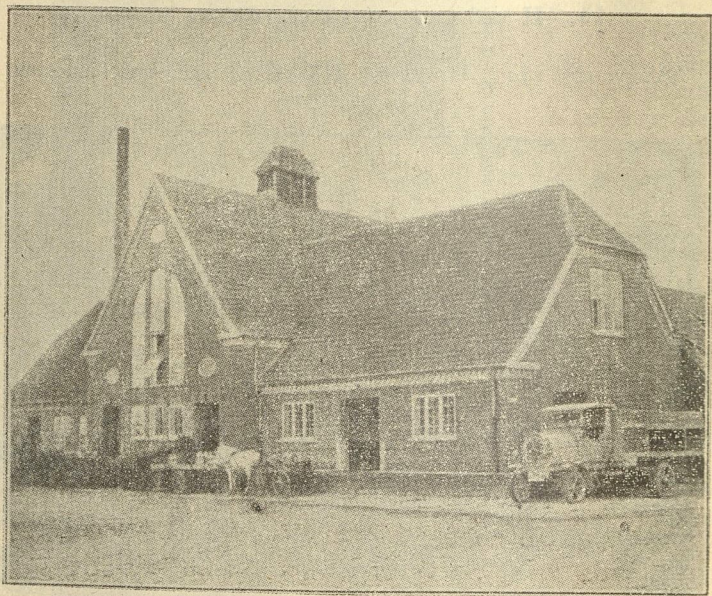
Ἀφήνομεν τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καὶ ταξιδεύομεν εις



Εἰκὼν 41. Κατὰ τὴν ἀφιξίν τοῦ μεταφέροντος τὸ γάλα σιδηροδρόμου.

τὰς κυριώτερας γαλακτοφόρους χώρας τῆς Εὐρώπης. Καμμία ἀπὸ αὐτὰς τὰς χώρας δὲν ἔχει τόσας ἀγγελάδας, ὅσας αἱ Ἠνωμένα Πολιτεῖαι, ἀλλ' εἰς πολλὰς ἀπὸ αὐτὰς γίνεται περισσότερον βούτυρον καὶ τυρὸ πρὸς ἐξαγωγήν. Ἡ μεγάλη παραγωγή τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καταναλίσκεται κατὰ τὸ πλεῖστον ἐπιτοπίως καὶ μόνον ἓνα μικρὸν μέρος ἐξαίρεται εις τὴν Μεγάλην Βρεττανίαν καὶ ἄλ-

λαχοῦ. Μία ἀπὸ τὰς κυριωτέρας χώρας τοῦ κόσμου, αἱ ὁποῖαι ἐξάγουν βούτυρον εἶναι ἡ Δανία. Εἶναι χαμηλὴ ἐπίπεδος χώρα ἢ ὁποῖα περιβάλλεται ἀπὸ τὴν θάλασσαν, ἔχει ἐξόχους βοσκούς, καὶ διατρέφει πολλὰς παχείας γαλακτοφόρους ἀγελάδας. Εἶναι ἐπιπλέον τόσον πλησίον εἰς τὴν Ἀγγλίαν ὥστε μπορεῖ νὰ στέλλῃ ἐκεῖ τὸ βούτυρόν της χωρὶς μεγάλᾳ ἔξοδα μεταφορᾶς. Τόσον δὲ πολὺ



Εἰκὼν 42. Γαλακτοκομεῖον νεωτέρου συστήματος εἰς τὴν Δανίαν.

βούτυρον ἐξάγεται ἀπὸ τὴν Δανίαν εἰς τὴν Ἀγγλικὴν ἀγοράν, ὥστε ἡ Δανία ἀποκαλεῖται ἐνίοτε τὸ κυριώτερον γαλακτοκομεῖον τοῦ Λονδίνου.

Οἱ Δανοὶ ἀντιλαμβάνονται καλὰ ὅτι διὰ νὰ ἔχη κανεὶς διαρκῶς καλὴν πελατεῖαν πρέπει νὰ παρέχῃ πάντοτε εἶδη ἀρίστης ποιότητος. Ἡ δὲ κυβέρνησις τῆς Δανίας φροντίζει ὥστε μόνον καλῆς ποιότητος βούτυρον νὰ στέλλεται εἰς τὸ ἐξωτερικόν· καὶ ἔχει ἰδρυ-

σει ἰδιαιτέρας γαλακτοκομικὰς σχολὰς, ὅπου διδάσκεται ἡ βουτυροκομία. Οἱ ἀγρόται τῆς Δανίας ἴδρυσαν σωματεῖα καὶ συνεταιρικὰ ἐργοστάσια γαλακτοκομίας, τὰ ὁποῖα διευθύνουν μόνον των. Διὰ τῶν τοιούτων ἰδρυμάτων ἀγοράζουσι μέγα μέρος τῆς τροφῆς τῶν ἀγελάδων χονδρικῶς, συμπεριλαμβανομένης καὶ μεγάλῃς ποσότητος καλαμποκιοῦ καὶ ἀλεύρου ἀπὸ βαμβυκάσπορον τῆς Ἀμερικῆς. Ἄλλοι συνεταιρισμοὶ ἀγροτῶν φροντίζουν διὰ τὴν ἐξαγωγήν τοῦ βουτύρου των, τὸ ὁποῖον ἀποστέλλουν εἰς σφραγισμένα δοχεῖα εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου. Τὸ Δανικόν βούτυρον εἶναι τόσον γλυκὸν καὶ τόσον καλῆς κατασκευῆς, ὥστε ζητεῖται πανταχοῦ.

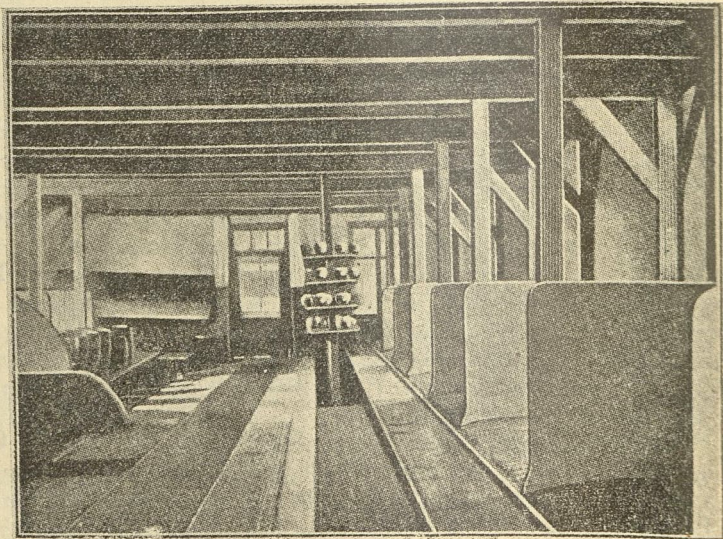
Οἱ Ὀλλανδοί, οἱ Γάλλοι καὶ οἱ Ἑλβετοὶ καθὼς καὶ οἱ Σουηδοὶ καὶ οἱ Βέλγοι εἶναι ἐπίσης καλοὶ βουτυροκόμοι. Ὅχι μόνον παράγουσι ἀρκετὸν βούτυρον διὰ τὴν ἐσωτερικὴν κατανάλωσιν, ἀλλ' ἐξάγουσι πολὺ καὶ εἰς ἄλλας χώρας. Ἐξάισον βούτυρον γίνεταί εἰς τὴν Φινλανδίαν καὶ εἰς ἄλλας βαλτικὰς χώρας καὶ πρὸ τοῦ πολέμου ἡ Ρωσία ἤτο ὀνομαστὴ διὰ τὴν ἐξαγωγήν αὐτοῦ τοῦ προϊόντος. Τὸ κράτος ὑπεστήριξε τὴν βιομηχανίαν αὐτήν, καὶ εἰς τὴν Εὐρωπαϊκὴν Ρωσίαν καὶ εἰς τὴν Σιβηρίαν. Τὸ βούτυρον τῆς Σιβηρίας τὸ ἔβαζαν μέσα εἰς βαρέλια καὶ διὰ τοῦ σιδηροδρόμου τὸ μετέφεραν εἰς τὴν Βαλτικὴν Θάλασσαν, ὅπου μὲ ταχύπλοα ἀτμόπλοια ἀπεστέλλετο εἰς τὰς κυριωτέρας ἀγορὰς τῆς Εὐρώπης. Μόνον τὸ Λονδίνον ἠγόραζε Ρωσικόν βούτυρον ἀξίας ἀρκετῶν ἑκατομμυρίων δολλαρίων κατ' ἔτος.

Ἄλλαι ἀπομεμακρυσμένοι γαλακτοφόροι χώραι, εἶναι ἡ Αὐστραλία καὶ ἡ Νέα Ζηλανδία, τὸ δὲ βούτυρόν των μεταφέρεται εἰς ψυγεῖα εἰς ἀπόστασιν πολλῶν χιλιάδων μιλίων διὰ θαλάσσης, ὅπως λ.χ. εἰς τὸ Λονδῖνον. Ἡ Ἀγγλία εἶναι ἡ μεγαλυτέρα ἀγορὰ τοῦ κόσμου διὰ προϊόντα γαλακτοκομίας. Εἰσάγει ἑτησίως βούτυρον καὶ τυρὶ ἀξίας ἄνω τῶν ἑκατῶν ἑκατομμυρίων δολλαρίων.

Εἰς τὰ περισσότερα μέρη τῆς Εὐρώπης ἀρμέγουσι τὰς ἀγελάδας εἰς τὰ χωράφια. Εἰς τὴν Νορμανδίαν αἱ γυναῖκες ὀδηγοῦν ἔξω εἰς τὰ λειβάδια μικρὰ κάρρα συρόμενα ἀπὸ ὄνου καὶ φορτωμένα μετὰ μεγάλα μετὰλλινα δοχεῖα. Πηγαίνουν εἰς τὰ λειβάδια ἐκεῖ ὅπου αἱ ἀγελάδες βόσκουσι, καὶ τὰς ἀρμέγουσι ἐπὶ τόπου καὶ γεμίζουν τὰ μετὰλλινα δοχεῖα. Ἀφοῦ τελειώσῃ τὸ ἄρμεγμα φορτώνονται οἱ τενεκέδες εἰς τὸ ἀμάξι καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ γαλακτοκομεῖον τοῦ κτήματος. Ἐκεῖ ἀφαιροῦν τὸ βούτυρον καὶ τὸ σχηματίζουν εἰς μι-

κρούς κυλίνδρους. Όταν είναι ή ημέρα τής αγοράς, κάθε κύλινδρος βουτύρου τυλίγεται προσεκτικά εις ένα καθαρόν άσπρον πανί και τοποθετείται εις ένα μικρόν καλάθι. Με τὸ ἴδιον σχῆμα μεταφέρεται εις τήν ἀγοράν τής πόλεως, ἀπό ὅπου πάλιν ἡμπορεῖ νά σταλῆ εις τὸ Παρίσι ἢ εις καμμίαν ἄλλην μεγάλην πόλιν.

Οἱ Ὀλλανδοὶ θεωροῦνται ἀπό τοὺς καλύτερους γαλακτοκόμους τής Εὐρώπης. Τὰς ἀγελάδας των, ὅταν βόσκουν εις τὰ λειβάδια,



Εἰκὼν 43. Βουστάσιον καὶ σπίτι μαζὺ εις τήν Ὀλλανδίαν.

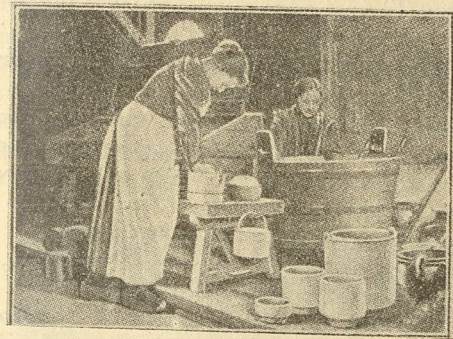
τὰς σκεπάζουν με κουβέρτας διὰ νά μὴ κρυώσουν, τὸ καλοκαῖρ τὰς ἀρμέγουν ἔξω εις τὸ ὑπαιθρον, τὸν χειμῶνα ἐνίοτε τὰς παίρνουν μέσα εις τὰ σπίτια των, ὅπου οἱ στάβλοι συχνὰ εὐρίσκονται ὑπὸ τήν αὐτὴν στέγην με τὸ λοιπὸν μέρος τής κατοικίας καὶ διατηροῦνται σχεδὸν ἐξίσου με τήν κατοικίαν καθαροί.

Οἱ Ὀλλανδοὶ εἶναι περιφημοὶ τυροκόμοι, καὶ παράγουν μερικὰ εἶδη τυροῦ, τὰ ὁποῖα ἐξάγονται εις ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου.

Ἐνα εἶδος τυριοῦ τής Ὀλλανδίας συσκευάζεται ὡσάν σφαιραὶ το φούτμπολ καὶ ζυγίζεται κάτι παραπάνω ἀπὸ τρεῖς λίτρας. Εἶναι πολὺ παχὺ τυρὶ, κίτρινο μέσα ἀλλὰ ἀπ' ἔξω χρωματισμένον βυσσινί.

Ἐνα ἀπὸ τὰ πλέον συνειθισμένα τυριά, ποὺ ἐξάγει ἡ Εὐρώπη, εἶναι τὸ τυρὶ τής Ἑλβετίας τὸ ὁποῖον λέγεται κοινῶς τυρὶ Σβίτσερς. Τὸ ἑλβετικὸ τυρὶ εἶναι μεγάλον, ὡσάν μικρὸς τροχὸς ἀμάξης καὶ χονδρὸν ἔως 25 πόντους. Ἐξάγεται εις ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου.

Ἄλλο τυρὶ τὸ ὁποῖον καταναλίσκεται εις μεγάλας ποσότητες εἶναι ἡ Παρμεζάνα τὸ ὁποῖον παράγεται εις τήν Ἰταλίαν. Γίνεται ἀπὸ γάλα, ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἔχει ἀφαιρεθῆ ἡ κρέμα καὶ χρησιμοποιεῖται ἀφοῦ γίνεῖ τριῶν ἢ τεσσάρων ἐτῶν. Ἡ Παρμεζάνα εἶναι πολὺ σκληρὸν ἄσπρον ἀπὸ μέσα ἢ δὲ πέτσα του εἶναι ἀνάμικτος ἐξωτερικῶς με κάρβουνον καὶ λάδι. Συνήθως τὸ τρίβομεν καὶ τὸ μεταχειρίζομεθα ἰδίως εις τὸ μακαρόνια.



Εἰκὼν 44. Κατασκευὴ τοῦ Ὀλλανδικοῦ τυροῦ Ἐνταμ.

Ἐπάρχουν πολλὰ ἄλλα τυριά κατασκευαζόμενα εις διάφορα μέρη τής Εὐρώπης, τὰ ὁποῖα ἐξάγονται εις ἄλλας χώρας—ἐν συνόλῳ ἂν τῶν ἑκατὸν πενήντα διαφορῶν εἰδῶν.

Ἐπάρχει ἐν τούτοις εις τήν Εὐρώπην ἓνα διαμέρισμα τυροκομίας, τὸ ὁποῖον πρέπει νά ἐπισκεφθῶμεν πρὶν φύγωμεν ἀπὸ τήν Εὐρώπην. Εἶναι ἡ ὄρεινὴ χώρα περὶ τὸ Ροκφόρ τής Γαλλίας, ὅπου κατασκευάζεται ἀπὸ πρόβειον γάλα τὸ τυρὶ, ποὺ φέρει αὐτὸ τὸ ὄνομα. Τὸ Ροκφόρ κεῖται πολὺ ὑψηλὰ ἐπὶ τής πλευρᾶς ἐνὸς βουνοῦ, με τὰ σπίτια του κολλημένα εις τοὺς βράχους. Τὰ περισσώτερα σπίτια ἀποτελοῦνται ἀπὸ πατώματα με ἓνα μόνον μεγάλον δωμάτιον, ἔχουν ὅμως δύο ἢ καὶ τρία ἢ καὶ τέσσαρα πατώματα.

Τὸ βουνό, πού εἶναι ὀπίσω ἀπὸ τὴν πόλιν, εἶναι γεματὸν ἀπὸ σπήλαια καὶ φάραγγας διὰ μέσου τῶν ὁποίων φυσοῦν ἰσχυρὰ ρεύματα ἀέρος καὶ τρέχουν ποτάμια μὲ νερὸν κρύον, κρύσταλλον. Μέσα λοιπὸν εἰς αὐτὰ τὰ σπήλαια κατασκευάζουν καὶ φυλάττουν τὸ τυρὶ τοῦ Ροκφόρ, ἀπὸ ἀμνημονευτῶν χρόνων. Σήμερον ἐπὶ βιομηχανίαν τοῦ τυροῦ αὐτοῦ ἀνέλαβον ἑταιρεῖαι, αἱ ὁποῖαι ἐπρόσθεσαν εἰς τὰ σπήλαια ἐκεῖνα στοὰς διὰ τῶν ὁποίων κυκλοφορεῖ ἀδιάκοπα ὁ ἀέρας.

Ὁ ἀέρας, ἡ ὑγρασία καὶ τὸ ψυχρὸν νερὸν τῶν σπηλαίων αὐτῶν δίνει εἰς τὸ τυρὶ τοῦ Ροκφόρ τὸ ἰδιαιτέρον αὐτοῦ χρῶμα καὶ τὴν γεῦσιν. Τὸ τυρὶ αὐτὸ εἶναι ἄσπρον ἢ κίτρινον μὲ κηλίδες ἀπὸ πράσινην μούχλαν.

Ἐκατοντάδες χιλιάδων προβάτων ἀρμέγονται εἰς τὴν περιοχὴν αὐτὴν. Τὰ πρόβατα αὐτὰ εἶναι ἓνα εἶδος πού λέγεται λαρζάκ. Ἐχουν ἄσπρον πρόσωπον μὲ μακρὰ πόδια καὶ μακρὰ οὐράς. Οἱ χωρικοὶ πηγαίνουν τὸ νωπὸν γάλα εἰς τὰ ἐργοστάσια τῆς τυροκομίας, τὰ ὁποῖα ἔχουν γίνει εἰς ὅλην τὴν περιφέρειαν. Τὰ δὲ τυριά, πού γίνονται ἀπὸ τὸ γάλα αὐτό, τὰ μεταφέρουν εἰς τὰ σπήλαια διὰ νὰ μείνουν ἐκεῖ μέσα καὶ νὰ τελειοποιηθοῦν.

Εἰς τὴν Βουλγαρίαν, τὴν Οὐγγαρίαν, τὴν Ἑλλάδα καὶ τὴν Ἰταλίαν γίνονται καὶ ἄλλα εἶδη τυροῦ ἀπὸ τὸ γάλα τῶν προβάτων.

Ἡ Νότιος Ἀμερική ἔχει πολλὰ βώδια τὰ ὁποῖα τρέφουν κυρίως διὰ τὸ κρέας καὶ διὰ νὰ σύρουν ἀμάξια, κατὰ τὰ τελευταῖα ὅμως ἔτη ἡ γαλακτοκομία ἔλαβεν καὶ ἐκεῖ σημαντικὰ διαστάσεις.

Εἰς τὰς πάμπας (πεδιάδας) τῆς Ἀργεντινῆς ὑπάρχουν πολλὰ κτηνοτροφικὰ κτήματα, εἰς τὰ ὁποῖα τρέφουν χιλιάδας ἀγελάδας, καὶ ἀπὸ τὸ γάλα αὐτῶν κάμνουν ἑκατομμύρια λίτρας τυρὶ καὶ βούτυρον.

Θαυμασίας ἀγελάδας πρὸς παραγωγὴν τυροῦ καὶ βουτύρου τρέφουν καὶ εἰς τὴν μικρὰν νῆσον τοῦ Πόρτο Ρίκο. Ἐκεῖ εἶναι ἄγνωστον τὸ ξηρὸν χόρτον. Τὰ ζῶα τρέφονται μὲ παχεῖα χλόην, ἢ ὁποῖα εἰς ἐκεῖνὸ τὸ νησί διατηρεῖται πράσινη καθ' ὅλον τὸ ἔτος.

Εἰς δὲ τὴν Ἀσίαν ἡ βιομηχανία τοῦ γάλακτος εἶναι πολὺ μικρά. Οἱ Κινέζοι, οἱ Κορεάται καὶ οἱ Ἰάπωνες μεταχειρίζονται σχετικῶς ὀλίγον γάλα καὶ εἰς τὰ μέρη των τὸ βούτυρον εἶναι σχεδὸν ἄγνωστον. Εἰς τὸ Θιβέτ, ἓνα εἶδος σούπας ἢ ὁποῖα γίνεται ἀπὸ βούτυρον καὶ τσάι βρασμένον μὲ νερὸ ἕως ὅτου νὰ γίνῃ πηκτὸς καὶ παχὺς ζωμὸς θεωρεῖται θαυμασία. Καὶ εἰς τὸ Ἰνδοστὰν μεταχειρίζονται ἓνα εἶδος λειωμένον βούτυρον διὰ μαγεῖρεμα καὶ διὰ φαγητόν. Εἰς τὰς Φιλιππῖνας ἔχουν σχετικῶς ὀλίγας ἀγελάδας καὶ

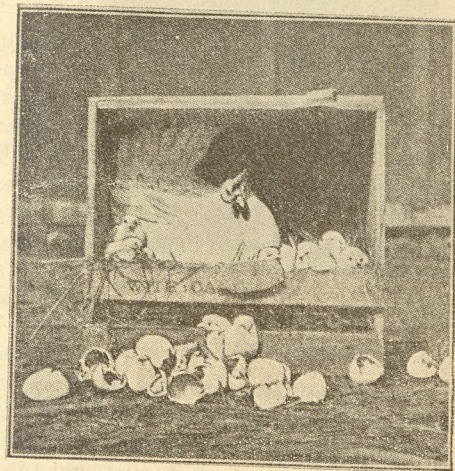
εἰς πολλὰς νήσους τὸ καλὸν βούτυρον καὶ γάλα εἶναι πολὺ ὀλίγον. Οἱ γαλακτοπῶλαι γυρίζουν φέροντες τὸ ἐμπόρευμά των μέσα εἰς πῆλινα δοχεῖα, τὰ ὁποῖα ἀπὸ τὰ ἄκρα ξυλίνων ράβδων κρεμοῦν ἀπὸ τοὺς ὅμους των, καὶ μεταχειρίζονται ἓνα κοῖλον κομμάτι ἀπὸ μπαμποῦ διὰ νὰ μετροῦν τὸ γάλα, πού πωλοῦν εἰς τοὺς πελάτας των.

Εἰς πολλὰς Ἀσιατικὰς χώρας ὁ βούβαλος τῶν τελεμάτων, μὲ μεγάλη κέρατα καὶ τρίχας, παράγει γάλα, ἀπὸ τὸ ὁποῖον γίνεται ἐνίοτε τυρὶ καὶ βούτυρον. Τὸ ζῶον αὐτὸ ὁμοιάζει κάπως μὲ ἀγελάδα. Εὐρίσκεται δὲ εἰς τὰς Φιλιππῖνας, εἰς τὸ Σιάμ, εἰς τὴν Μπούρμαν, τὰς Ἰνδίας καὶ τὴν Αἴγυπτον καὶ τὴν ΝΑ. Εὐρώπην. Εἰς τὸ Ἰνδοστὰν, τὴν Μαλαισίαν, τὴν Μαδαγασκάρην καὶ εἰς μερικὰ μέρη τῆς Ἀφρικῆς, ὑπάρχουν γαλακτοφόροι ἀγελάδες μὲ ὕβους εἰς τὴν ράχιν των· εἰς δὲ τὴν Νότιον Ἀφρικὴν, τὴν Αὐστραλίαν καὶ τὴν Νέαν Ζηλανδίαν ὑπάρχουν πολλοὶ περίφημοι γαλακτοφόροι ἀγελάδες, προερχόμενοι ἀπὸ ζῶα, τὰ ὁποῖα εἰσῆχθησαν ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν.

15. Πουλερικά. Κότες, πάπιες, χῆνες καὶ γάλλοι.

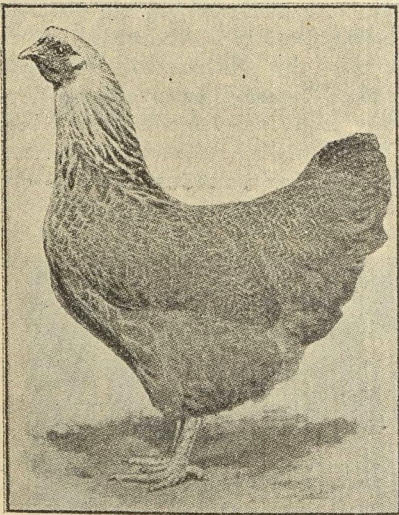
Πόσοι ἀπὸ ἡμᾶς ὕστερα ἀπὸ πολλὴν κούρασιν ἢ ἀπὸ πολλὴν νηστείαν δὲν ἐπεθυμήσαμεν ἓνα τρυφερὸν μικρὸν κοτόπουλον ψημένον, μίαν παχεῖαν χῆνα εἰς τὸν ποῦρνον, μίαν πάπιαν μαγειρευμένην ἢ ἓνα γάλλον γεμισμένον μὲ κάστανα!

Τὰ κατοικίδια αὐτὰ πτηνὰ τὰ λεγόμενα κοινῶς πουλερικά, τὰ τρέφουν εἰς ὅλας τὰς πολιτισμένας χώρας, μόνον δὲ ὀλίγαι ἀκόμη ἄγριαι χῶραι



Εἰκὼν 45. Ἐγκόλαψις.

πάρχουν, αἱ ὁποῖαι δὲν ἔχουν κότες καὶ πάπιες! Εἰς ἅς Ἠνωμέναις Πολιτεῖαις ἡ διατροφή πουλερικῶν διὰ τὸ κρέας ὧν καὶ τὰ αὐγά των ἀποτελεῖ μεγάλην βιομηχανίαν, ἀπὸ τὴν ὁποῖαν προέρχεται μέγα μέρος τοῦ ἐθνικοῦ πλοῦτου πάσης χώρας. Μία ὅττα εἶναι βέβαια μικρὸν πρᾶγμα, τὰ κοτόπουλα ὅμως τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν π.χ., ὅταν ἐξετιμῆθησαν κατὰ τὴν τελευταίαν πογραφὴν, εὐρέθησαν ὅτι εἶχον ἀξίαν πολλῶν ἑκατομμυρίων δολ-
 λαρίων, τὰ δὲ δεκαεπτὰ δισεκατομμύρια αὐγά, ποὺ παρήγαγον κατὰ τὸ ἔτος ἐκεῖνο αἱ ὄρνιθες ἀπέφερον περισσό τερα ἀπὸ τὸ προϊὸν ὄλων τῶν μεταλλείων χρυσοῦ καὶ ἀργύρου εἰς τὰς Ἠνωμέναις Πολιτεῖαις κατὰ τὸ ἴδιον ἔτος!



Εἰκὼν 46. Κόττα Οὐαϊντόττ με ἀργυροχρόους κηλίδας.

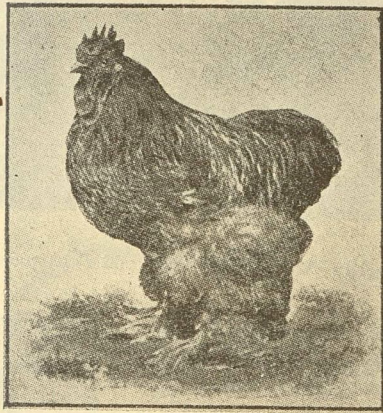
ὑπῆρχον τότε πέντε ἡμισυ ἑκατομμύρια ἀγροικίαι, εἰς τὰς ὁποίας ὑπῆρχον διακόσια ὀγδοήντα ἑκατομμύρια ὄρνιθες, ἄνω τῶν τεσσάρων ἑκατομμυρίων χήνες, τρία καὶ ἡμισυ ἑκατομμύρια γάλαι, καὶ περὶ πού τρία ἑκατομμύρια πάπιες!

ὑπάρχουν εἰς τὰς Ἠνωμέναις Πολιτεῖαις, ὀγδοήντα ἐπτὰ ποικιλίαι ὄρνιθων, ἐκ τῶν ὁποίων ἄλλαι παρήχθησαν ἐκεῖ καὶ ἄλλαι εἰσήχθησαν ἀπὸ διάφορα μέρη τοῦ κόσμου. Ἡ λεγομένη Μπράχμας, ἡ Λάγκ-χάις, καὶ ἡ Κοχιγίνα προέρχονται ἀπὸ τὴν Ἀσίαν καὶ ἐκτιμῶνται ἰδίως διὰ τὸ θαυμάσιον κρέας των, ἡ Ντομινίκια, ἡ Λέγκχορνς, ἡ Μινόρκας καὶ αἱ μαύραι ἰσπανικαὶ προέρχονται ἀπὸ χώρας κατὰ μῆκος τῆς Μεσογείου θαλάσσης, καὶ εἶναι ἰδιαίτερος ὀνομαστὰι διὰ τὰ αὐγά ποὺ γεννοῦν· ἐνῶ τὰ εἶδη Πλύμουθ Ρόκς, Οὐαϊντόττ, καὶ Γιάβας εἶναι

κυρίως Ἀμερικανικὰ, καὶ εἶναι ἐξάισια καὶ διὰ τὸ κρέας των καὶ διὰ τὰ αὐγά των.

Ἐκτὸς αὐτῶν ἔχομεν πολλὰς ἄλλας χρησίμους ποικιλίας πουλερικῶν τῆς Γερμανίας, Πολωνίας, Γαλλίας, καὶ Ἀγγλίας· καθὼς ἐπίσης καὶ μερικὰς ποικιλίας πολυτελείας αἱ ὁποῖαι διατρέφονται διὰ τὴν ὠραιότητά των.

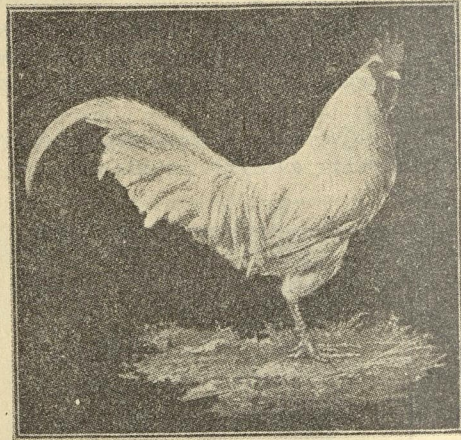
Ἡ ποικιλία Πλύμουθ Ρόκς φαίνεται ὅτι εἶναι αἱ περισσότερον προτιμώμεναι ὄρνιθες. Εἶναι μεγάλης ἀντοχῆς, μεγαλώνουν γρήγορα, ἔχουν τρυφερὰν σάρκα, γεννοῦν μεγάλα αὐγά καθόλου τὸ ἔτος καὶ εἶναι καλαὶ ὡς κλωσσαι καὶ διὰ τὰ ἀνατρέφου τὰ μικρά. Ἡ ποικιλία Οὐαϊντόττ καὶ ἡ τῆς Γιάβας προτιμῶνται ἐπίσης διὰ τοὺς αὐτοὺς λόγους.



Εἰκὼν 47. Πετεινὸς τοῦ εἴδους Κοχόν.

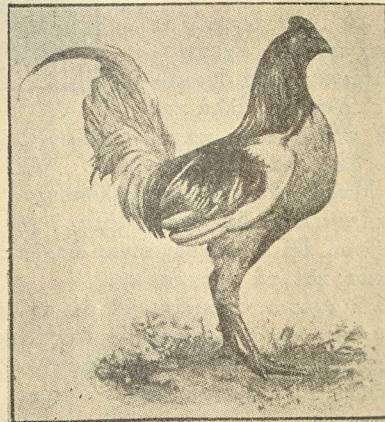
Μερικαὶ ὄρνιθες Ἀσιατικῆς καταγωγῆς εἶναι πολὺ περιεργοὶ καὶ ἀλλόκοτοι εἰς τὴν ὄψιν. Ἡ Κοχιγίνα π.χ. ἔχει μακρὰ κίτρινα πτερά, ὅχι μόνον εἰς τὸ σῶμα, ἀλλὰ καὶ εἰς τὰ πόδια ἕως κάτω εἰς τὰ δάκτυλα. Ἡ ποικιλία Μπράχμας εἶναι μεγαλόσωμος τόσο ὥστε οἱ πετεινοὶ συχνὰ ζυγίζουσι δώδεκα λίτρας (4 ὀκάδας καὶ πλέον) ἢ καὶ παραπάνω. Τὰ Λέγκχορν εἶναι ὠραῖα πτηνὰ καθὼς καὶ τὰ Μπλάκ Μινόρκας καὶ τὰ Λάγκσχανς.

Αἱ διάφοροι ποικιλίαι μετὰ τὰ στολίδια εἶναι τόσο ἀλλόκοτοι εἰς τὴν ὄψιν, ὥστε τὰς ὄρνιθας αὐτάς, ἐὰν τὰς βάλῃ κανεὶς μαζὶ μετὰ τὰς κοινὰς εἰς ἓνα ὄρνιθῶνα, θὰ ἐφαίνοντο ὡς ἄλλο εἶδος. Ὁ μαῦρος πετεινὸς τῆς Πολωνίας μετὰ τὸ ἄσπρον λοφεῖον ἔχει ἓνα κάλυμμα ἀπὸ ἄσπρα πτερά εἰς τὸ κεφάλι τοῦ μολονότι τὸ σῶμα τοῦ καλύπτεται μετὰ βαθύχρωμα πτερά. Οἱ μαχητικοὶ ἀλέκτορες, ἀπὸ τοὺς ὁποῖους ὑπάρχουν πολλὰι ποικιλίαι εἶναι μεγαλόσωμοι καὶ ἰσχυροὶ μετὰ



Εικὼν 48 Ἄσπρος πετεινὸς τοῦ εἴδους Λεγγχόρν.

ναν καὶ ἔτρωγον. Τώρα οἱ ἀγριόγαλλοι αὐτοὶ σχεδὸν ἐξηφανίσθησαν, οἱ ἀπόγονοί των ὅμως τρέφονται ὄχι μόνον εἰς τὴν Ἀμερικὴν, ἀλλὰ καὶ εἰς τὴν Εὐρώπην καὶ τὴν Ἀσίαν. Οἱ πρῶτοι γάλοι, ποὺ διέπλευσαν τὸν Ἀτλαντικόν, μετεφέρθησαν ὑπὸ τῶν Ἰσπανῶν ἀπὸ τὸ Μεξικὸν εἰς τὴν Ἰσπανίαν. Ἀργότερα μερικοὶ μετεφέρθησαν ἐξ Ἰσπανίας εἰς τὴν Ἀγγλίαν καὶ κατὰ τὸ 1541 ὁ



Εικὼν 49. Κόκκινος μαχητικὸς πετεινὸς τῆς Ἀγγλίας.

κοντὰ καὶ σχετικῶς ὀλίγα πτερά. Εἶναι πολὺ φιλόνικοι καὶ ἐπιτίθενται ἐναντίον παντὸς πετεινοῦ, ποὺ θὰ τοὺς πλησιάσῃ.

Ὁ γάλος (ινδιάνος) εἶναι ἰθαγενὴς τῆς Ἀμερικῆς. Ὅταν οἱ πρῶτοι ἀποικιοὶ ἐγκατεστάθησαν εἰς τὴν Βόρειον Ἀμερικὴν τὰ δάση ἐκεῖ ἦσαν γεμάτα ἀπὸ γάλους, τοὺς ὁποίους ἐσχότα-

ψητὸς γάλλος ἐθεωρεῖτο ἐκεῖ ὡς ἓνα ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα φαγητά.

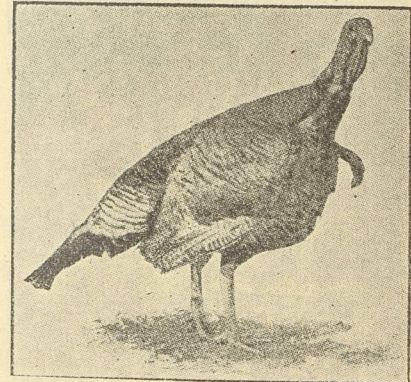
Αἱ χῆνες καὶ αἱ πάππαι, ἐξ ἄλλου εἶναι ἰθαγενεῖς καὶ τοῦ παλαιοῦ καὶ τοῦ νέου κόσμου. Ὑπάρχουν πολλὰ ἄγρια εἶδη ἀπὸ αὐτὰ τὰ πουλερικά μολονότι αἱ ἡμέραι ποικιλίας εἰσῆχθησαν εἰς τὴν Ἀμερικὴν ἀπὸ τὴν Ἀσίαν καὶ τὴν Εὐρώπην. Χῆνες καὶ πάππιες ἀναφέρονται συχνὰ εἰς τὴν ἱστορίαν, εἰκόνας δὲ αὐτῶν βλέπομεν εἰς Αἰγυπτιακὰ μνημεῖα, τὰ ὁποῖα ἔγιναν πρὸ πολλῶν χιλιᾶδων ἐτῶν. Ἡ φωνὴ τῶν χηνῶν εἰς τὸν Ναὸν τῆς Ἡρας εἰδοποίησαν εἰς τὴν ἀρχαίαν ἐποχὴν τοὺς Ρωμαίους ὅτι οἱ ἐχθροὶ των ἤρχοντο καὶ τοιοῦτοτρόπως ἔσωσαν τὸ Καπιτώλιον.

Σήμερον ὑπάρχουν χηνοτροφεῖα εἰς τὴν Ὀλλανδίαν καὶ εἰς τὴν Γερμανίαν. Εἰς τὸ Βερολῆνον μάλιστα ὑπάρχει εἰδικὴ ἀγορὰ διὰ χῆνας, ὅπου δεκάδες χιλιᾶδων ἀπὸ αὐτὰ τὰ πουλερικά πωλοῦνται καθημερινῶς καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Οἱ Γερμανοὶ τρῶγουν τὰς περισσοτέρας χῆνας ἀπὸ κάθε ἄλλο ἔθνος.

Ὑπάρχουν πολλαὶ ποικιλίαι ἀπὸ πάππιες. Αἱ πάππαι τοῦ γένους Πεκὶν θεωροῦνται αἱ καλύτεραι· ἤλθον ἀπὸ τὴν Κίναν καὶ ἔχουν τὸ ὄνομα τῆς πρωτεύουσος αὐτῆς τῆς χώρας. Ἐχουν λευκὰ πτερά, κίτρινον ράμφος καὶ μολυβία μάτια. Γίνονται πολὺ μεγάλα καὶ τὸ κρέας των εἶναι θεσπέσιον.

Τὰ πουλερικά εἶναι τόσον κοινὰ ὥστε ὁ καθένας ἔμπορεῖ εὐκόλως νὰ μάθῃ πῶς ἀνατρέφονται τὰ διάφορα εἶδη καὶ παρασκευάζονται διὰ τὴν ἀγοράν. Τὰ πουλερικά τρέφονται μὲ καλαμπόκι, βρώμη, βρίζαν ἢ χονδράλευρον. Γυρίζουν εἰς τὰ χωράφια ὅπου σαλιζοῦν διὰ νὰ εὗρουν σκουλήκια, καὶ τρῶγουν ἕντομα καὶ ἄλλα πράγματα. Ἐνίοτε πωλοῦνται ζωναντά, καὶ ἄλλοτε τὰ μαδοῦν καὶ τὰ πωλοῦν καθαρισμένα. Πολυάριθμα κοτόπουλα φυλάττον-

Τὴ τρῶγει ὁ κόσμος



Εικὼν 50. Γάλλος (ινδιάνος).

ται εις τὸ φυγεῖον καὶ τὰ παλοῦν ἐφ' ὅσον γίνεται ζήτησις των.

Εἰς τὸ Πόρτο-Ρίκο ἔχουν ἕξοχα πουλερικά· καὶ ἓνα ἀπὸ τὰ περίεργα εἰς τὰς πόλεις τοῦ Πόρτο-Ρίκο εἶναι ὁ ἄνθρωπος ποῦ πωλεῖ κοτόπουλα εἰς τοὺς δρόμους.

Εἰς τὴν Ἰάβαν καὶ τὰς Φιλιππίνας νήσους συχνὰ φέρουν τὰ κοτόπουλα εἰς τὴν ἀγορὰν μέσα εἰς ἀραιοπλεγμένα καλάθια ἀπὸ λυγαριάν. Εἰς τὴν Μα-



Εἰκὼν 51. Κινέζος ὀρνιθοπώλης.

Ἐπειτα πιέζονται καὶ ἀλατίζονται καὶ ἔτσι ἡμποροῦν νὰ διατηρηθοῦν ἐπὶ πολὺ.

Οἱ Κινέζοι εἶναι περίφημοι ὀρνιθοτρόφοι. Μεταχειρίζονται ὠρισμένας τροφὰς διὰ νὰ κάμουν τὰς ὀρνιθας νὰ γεννοῦν καλύτερα καὶ πιστεύουν ὅτι αἱ ὀρνιθες ποῦ καθαρίζουν ὀλιγώτερον ἐπάνω εἰς τὰ αὐγά των αὐταὶ γεννοῦν περισσότερα. Αὐτὸ δὲν μᾶς ὑπεθυμίζει ὅτι, ὅποιος καυχᾶται περισσότερο κάμνει καὶ τὴν ὀλιγώτερη δουλειά;

Οἱ Κινέζοι σπανίως τρώγουν τὰ αὐγά μαλακὰ βρασμένα καὶ μερικοὶ ἐξ αὐτῶν νομίζουσιν ὅτι τὸ καλύτερον αὐγὸν εἶναι ἐκεῖνο ποῦ εἶναι πολλῶν χρόνων. Ταριχεύουν καὶ διατηροῦν τὰ αὐγά καὶ τὰ κάμνουν μαῦρα, ἢ δὲ γεῦσις τῶν κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον διατηρουμένων αὐγῶν, εἶναι ὅπως ἡ γεῦσις τοῦ κέικι ποῦ κάμνουν μὲ ὀπωρικά, πιστεύουν δὲ ὅτι καλύτερεῦει ὅσον παρέρχονται οἱ μῆνες.

Παρὰ τὰς ὄχθας τῶν ποταμῶν τῆς νοτίου Κίνας ὑπάρχουν μεγάλα χηνοτροφεῖα καὶ νησοτροφεῖα. Ἐκεῖ τὰ πουλιὰ αὐτὰ ζοῦν καὶ μεταφέρονται μέσα εἰς μεγάλα ἀβαθῆ πλοῖα ἀπὸ τὸ ἓνα τέλμα εἰς τὸ ἄλλο, καὶ τρέφονται μὲ σκουλήκια καὶ ὅ,τι ἄλλο κατάλληλον εὐρίσκουν μέσα εἰς τὸν βοῦρκον σκαλίζοντα μὲ τὰ ράμφη των. Ὁ συγγραφεὺς τοῦ παρόντος βιβλίου εἶδε τοιαῦτα πλοῖα εἰς τὸν ποταμὸν τῶν Μαργαριταριῶν παρὰ τὴν Καντῶνα καὶ μέσα εἰς κάθε πλοῖον ἐζοῦσαν ἀπὸ χίλια ἕως δύο χιλιάδες πουλιὰ ὄλων τῶν ἡλικιῶν καὶ ὄλων τῶν μεγεθῶν. Οἱ Κινέζοι ἰδιοκτῆται τῶν πλοίων ἔχουν τόσην ἐπιρροὴν εἰς τὰ παππιά, ὥστε τὰ πουλιὰ πετοῦν ἀπὸ τὰ πλοῖα καὶ ἐπιστρέφουν πάλιν ὅταν τὰ φωνάζουν. Σπεύδουν δὲ νὰ ἐκτελέσουν τὸ παράγγελλμα, ἴσως καὶ διότι ἐκεῖνο τὸ παππί, ποῦ θὰ μείνη τελευταῖον τρώγει ξύλον ἀπὸ τὸν ἀφέντην του μὲ μακρὺ ραβδί ἀπὸ μπαμποῦ.

Οἱ Κινέζοι ἔβγαζαν κοτόπουλα, παππιά καὶ χηνόπουλα μὲ ἐπαστικοὺς κλιβάνους πολὺ πρὶν ἡμεῖς σκεφθῶμεν νὰ τὸ κάμωμεν αὐτό. Τώρα οἱ ἀγρόται ἔχουν μεγάλα κουτιά, τὰ ὅποια θερμαίνονται μὲ λάμπας, μὲ ζεστὸν ἀέρα ἢ μὲ ζεστὸν νερὸν ὥστε τὰ αὐγά μέσα εἰς αὐτὰ κρατοῦνται εἰς τὴν αὐτὴν θερμοκρασίαν ποῦ θὰ εἶχαν, ἐὰν ἦσαν κάτω ἀπὸ τὴν κλῶσαν. Μετὰ τρεῖς ἑβδομάδας τὰ αὐγά ἐκκολάπτονται, τὰ μικρὰ πουλάκια σπάζουν τὸν φλοιὸν τοῦ αὐγοῦ καὶ βγαίνουν ἔξω εἰς τὸν κόσμον, ἔτοιμα νὰ τραφοῦν διὰ τὸ τραπέζι μας.

Ἡ τεχνητὴ ἐπάσαις εἰς τὴν Κίναν γίνεται ὡς ἐξῆς: Βάζουν τὰ αὐγά εἰς καλάθια γεμάτα ἀπὸ ζεστὰ ἄχυρα καὶ τὰ φυλάττουν ἐπὶ εἰκοσιτέσσαρας ὥρας εἰς ἓνα δωμάτιον, τὸ ὅποιον τὸ θερμαίνουν μὲ ξυλοκάρβουνα. Ἐπειτα τὰ μεταφέρουν εἰς ἓνα δωμάτιον, ὅχι τόσο ζεστὸν. Τὰ βάζουν μέσα εἰς καλάθια φοδραρισμένα μὲ χαρτί, καὶ τὰ μετακινοῦν κάθε ἡμέραν. Ἀργότερα ἀκόμη τὰ τυλίγουν μὲ βαμβάκι καὶ τὰ βάζουν ἐπάνω εἰς ράφια. Ἡ θερμοτῆς εἶναι κανονισμένη εἰς αὐτὰ τὰ δωμάτια οὕτως ὥστε μέγας ἀριθμὸς πουλιῶν μπορεῖ νὰ ἐκκολαφθῇ συγχρόνως. Κατὰ τὴν αὐτὴν σχεδὸν

ἔωσαν χίλια πουλάκια μποροῦν νὰ ξεπεταχτοῦν ἀπὸ χίλια γαλαζωπὰ τσόφλια, καὶ χίλια ἀπαλὰ κίτρινα γουδιωτὰ παππάκια βγάζουν τὴν πρώτην τους φωνήν.

“Ὅσοι τρέφουν πάππιες παρακολουθοῦν αὐτὰς τὰς ἐκκολάψεις, καὶ εἶναι ἔτοιμοι νὰ ἀγοράσουν τὰ μικρὰ παππάκια σχεδὸν μόλις βροῦν ἀπὸ τὸ αὐγόν. Τὰ μεταφέρουν εἰς τὰ νησοτροφεῖα καὶ κατ’ ἀρχὰς δίδουν εἰς αὐτὰ νὰ τρώγουν ρυζόνερο καὶ βρασμμένο ρυζι, καὶ νὰ πίνουν καθαρὸν νερόν. “Ἄμα τὰ παππάκια μεγαλώσουν ὀλίγον τρώγουν καὶ ἄλλα πράγματα καὶ ἐντὸς ὀλίγων ἑβδομάδων εἶναι πλέον ἱκανὰ νὰ λάβουν θέσιν εἰς τὸ εἰδικὸν πλοῖον καὶ νὰ ἀναζητήσουν τροφήν μόνα των.

Οἱ Κινέζοι ἔχουν πολὺ εὐφυεῖς μεθόδους διὰ νὰ ἀπομακρύνουν τὰ γεράκια καὶ ἄλλα ἀρπακτικὰ ὄρνεα ἀπὸ τὰ πουλερικά των. Ἐκεῖνος ποῦ φυλάττει τὰς χήνας καὶ τὰ παππάκια συχνὰ ἔχει δεμένην εἰς τὸ ἄκρον μιᾶς ράβδου μία σφυρίκτραν ἀπὸ μπαμποῦ ἢ ὁποῖα βγάζει διαπεραστικὴν φωνήν, ὅταν τὴν περιστρέφῃ γρήγορα ἐπάνω ἀπὸ τὸ κεφάλι του· καὶ τὰ περιστέρια δὲ τῆς Βορείου Κίνας ἔχουν παρομοίως σφυρίκτρας ἔτσι δεμένας εἰς τὰ πτερά τῆς οὐρᾶς των ὥστε νὰ γυρίζουν περιστροφικῶς, καθὼς πετοῦν τὰ πουλιά, καὶ νὰ βγάζουν ὀξύν ἤχον. Σφυρίκτρας μεταχειρίζονται καὶ οἱ ἰθαγενεῖς τῆς Ἰάβας διὰ νὰ προστατεύουν τὰ περιστέρια των καὶ τὰς σφυρίκτρας αὐτὰς τὰς πωλοῦν μαζὶ μὲ τὰ περιστέρια εἰς τὴν ἀγορὰν τῶν πόλεων τῆς Ἰάβας.

Τὰ περιστέρια τρώγονται εἰς πολλὰ μέρη τοῦ κόσμου. Συνήθως τὰ κατατάσσουν εἰς τὰ πουλιά τοῦ κινηγιοῦ. Σήμερον ἔχουν ἐξημερωθῆ καὶ εἰς μερικὰ μέρη τρέφουν πολλὰ περιστέρια διὰ τὴν ἀγοράν. Ἐχουν ἰδιαιτέρως ἐξάισιον κρέας ὅταν εἶναι τριῶν ἢ τεσσαρῶν ἑβδομάδων, δηλαδὴ ὡς πιτσούνια, καὶ τότε πληρώνονται καλά.

Εἰς τὰς ἀρχὰς τῆς παρελθούσης ἑκατονταετηρίδος πολυάριθμα ἄγρια περιστέρια ἐξοῦσαν εἰς τὰ δάση τῆς κοιλάδος τοῦ Μισσισιππῆ. Μεγάλοι ἐκτάσεις ἦσαν γεμαῖται ἀπὸ τὰς φωλεὰς των. Καὶ πολλὰκις ὅπως ἐκούρνιαζαν ἐπάνω εἰς τὰ δένδρα τόσον πολλὰ μαζὶ ἔσπαζαν τοὺς κλάδους τῶν δένδρων, καὶ οἱ ἄνθρωποι ποῦ ἐκάθηντο ἐκεῖ πλησίον ἐβγαίναν κατὰ ομάδας διὰ νὰ τὰ κινήσῃ. Τὰ ἐκτυποῦσαν μὲ μακρὰ ξύλα καὶ τὰ ἔρριπτον κάτω, ἢ ἤναπταν φωτιὰν ἀπὸ κάτω ἐκεῖ ποῦ ἦσαν κουρνιασμένα τὰ πουλιά διὰ νὰ πάθουν ἀπὸ ἀσφυξίαν καὶ πέσουν κάτω. Ἐτρωγαν δὲ τὰ περιστέρια καὶ

φρέσκα καὶ ἀλατισμένα, καὶ τὰ ἔδιδαν καὶ ὡς τροφήν εἰς τὰ γουρούνια. “Ὅταν τὸ μέρος αὐτὸ κατωκλήθη τὰ πουλιά αὐτὰ ἐξηφανίσθησαν.

Ἐκτὸς τῶν πουλερικῶν, τὰ ὁποῖα ἀνεφέραμεν, ὑπάρχουν καὶ ἄλλα μικροτέρας σπουδαιότητος. Οἱ φραγκόκοττες εἶναι κατάστικτα πουλιά στακτιὰ τὸ χρῶμα καὶ μεγάλα ὡς ὄρνιθες. Τὰ τρέφουν εἰς πολλὰ μέρη διὰ τὸ κρέας καὶ γιὰ τὰ αὐγά των. Τὰ δὲ παγόνια τῶν ὁποίων τὰ ἀρσενικά εἶναι ὀνομαστὰ διὰ τὰς οὐράς των, τὰ παρέθεταν εἰς τὰ συμπόσια εἰς περασμένας ἐποχάς.

Μεταχειρίζονται τὰ αὐγά ὡς τροφήν εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ κόσμου καὶ ὄχι μόνον τῶν κατοικιδίων πουλερικῶν, ἀλλὰ καὶ μερικῶν ἄλλων. Ἐπίσης καὶ τὰ αὐγά τῶν ψαριῶν. Ἀκόμη δὲ καὶ τὰ αὐγά τῆς χελώνης. “Ὅλα τὰ αὐγά εἶναι θρεπτικά, μερικῶν ὅμως πουλιῶν τὰ αὐγά ἔχουν δυσάρεστον γεῦσιν, ὥστε δὲν μᾶς ἀρέσουν, ὅπως τὰ αὐγά π.χ. τῶν θαλάσσιου πουλιῶν τὰ ὁποῖα εὐρίσκονται κατὰ χιλιάδας εἰς μερικὰς νήσους τοῦ εἰρηνικοῦ Ὀκεανοῦ. Πρὸς δυσμὰς τῆς Χαβαίας ὑπάρχουν ἔρημοι νῆσοι γεμαῖται ἀπὸ πελώρια αὐγά πουλιῶν. Αὐτὰ τὰ αὐγά τὰ μαζεύουν μὲ καρτσάκια καὶ τὰ μεταφέρουν εἰς τὴν παραλίαν ὅπου φορτώνονται εἰς πλοῖα διὰ νὰ χρησιμοποιηθοῦν ὡς λιπάσματα καὶ δι’ ὠρισμένας βιομηχανίας.

Κατὰ μῆκος τοῦ Ἀμαζονίου ποταμοῦ ἀναρίθμητοι χελῶνες χώνουν τὰ αὐγά των μέσα εἰς τὴν ἄμμον. Τὰ αὐγά αὐτὰ εἶναι περίπου ἴσα μετὰ αὐγά ὄρνιθας, καὶ ἀντὶ κελύφους ἔχουν ἕνα δέρμα ὡσάν πετσά. Κάθε χελώνη γεννᾷ ἄνω τῶν ἑκατὸν αὐγῶν, καὶ ἐν συνόλῳ πολλὰ ἑκατομμύρια κρύπτονται μέσα εἰς τὴν ἄμμον καὶ ἔτσι οἱ ἰθαγενεῖς τὰ συλλέγουν ἀπὸ τὴν ἄμμον καὶ κάμνουν ἀπὸ αὐτὰ λάδι καὶ βούτυρον.

Εἰς τὸν Ἴσθμὸν τοῦ Παναμᾶ καθὼς καὶ εἰς μερικὰ μέρη τῆς Νοτίου Ἀμερικῆς οἱ ἰθαγενεῖς τρώγουν μὲ μεγάλην ὄρεξιν τὰ αὐγά μᾶς μεγάλης σαύρας, ἢ ὁποῖα λέγεται Γκούανα.

Τὰ μόνα ἐν τούτοις αὐγά τὰ ὁποῖα κατέχουν σπουδαίαν θέσιν εἰς τὴν βιομηχανίαν καὶ εἰς τὸ ἐμπόριον εἶναι τὰ αὐγά τῆς ὄρνιθας. Κατατάσσονται μεταξὺ τῶν κυριωτέρων ζωικῶν προϊόντων ὡς πηγὴ πλούτου καὶ ὡς εἶδος τροφῆς, ἢ δὲ ὄρνιθοτροφία χάριν τῶν αὐγῶν εἶναι ἀπὸ τοὺς ἐπικερδεστέρους κλάδους τῶν ἀγροτικῶν ἀσχολιῶν εἰς πολλὰ μέρη τῆς Εὐρώπης. Εἰς τὴν Δανίαν συλλέγονται αὐγά κατὰ ἑκατομμύρια καὶ ἀποστέλλονται εἰς τὰς διαφόρους ἀγοράς τῆς Ἀγγλίας. Οἱ Δανοὶ ἀγρόται προσέχουν νὰ ἐξάγουν μόνον

φρέσκα αὐγά· ὅποιος προσφέρει εἰς ἐξαγωγήν ἄσχημα αὐγά πλη-
ρώνει διὰ τὸ καθένα πρόστιμον μεγαλύτερον ἀπὸ ἓνα δολλάριον.
Μόλις φέρουν τὰ αὐγά εἰς τοὺς ἐξαγωγεῖς, ἐκείνοι τὰ δοκιμάζουν
ὡς ἐξῆς: Τὰ βάζουν μέσα εἰς ἓνα δίσκον ἀπὸ συρματόπλεγμα καὶ
τὰ κρατοῦν ἐπάνω ἀπὸ ζωηρὸν φῶς. Ἐάν τὰ αὐγά εἶναι καλὰ τὸ
φῶς θὰ φέξῃ πέρα, πέρα ἐάν ὅμως δὲν εἶναι φρέσκα θὰ φανοῦν σκο-
τεῖν ἢ θολά. Ἐκατοντάδες βαγόνια φορτωμένα χῆνες, κότες,
καὶ αὐγά μεταφέρονται ἀπὸ τὴν Δανίαν εἰς τὴν Ρωσσίαν διὰ τῶν
σιδηροδρόμων κατ' ἔτος, καὶ ἡ ἀξία αὐτῆς μόνον τῆς ἐξαγωγῆς
ἀνέρχεται εἰς πολλὰ ἑκατομμύρια δολλάρια.

Εἰς τὰς ἀγοράς τῆς Κορέας τὰ αὐγά πωλοῦνται μὲ τὸν πῆχυν.
Τὰ τοποθετοῦν κατὰ μῆκος τὸ ἓνα κατόπιν τοῦ ἄλλου, τὰ τυλίγουν
ὀλόγυρα μὲ ἄχυρο οὕτως ὥστε δέκα ἢ δώδεκα ἀπὸ αὐτὰ νὰ ἀποτε-
λέσουν μίαν ράβδον. Ἐπειτα τὸ μεταξὺ δύο αὐγῶν διάστημα τὸ δέ-
νουν ὀλόγυρα μὲ σχοινὶ καὶ ἔτσι τὰ ἐμποδίζουν νὰ σπάσουν.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καὶ εἰς ἡμερικὰ μέρη τῆς Εὐ-
ρώπης φέρουν τὰ
αὐγά εἰς τὴν ἀγο-
ρὰν μέσα εἰς κι-
βώτια ξύλινα χω-
ρισμένα μὲ καρ-
τόνι εἰς μικρὰ δια-
μερίσματα, ὥστε



Εἰκὼν 52. Εἰς τὴν Κορέαν τὰ αὐγά πωλοῦνται
μὲ τὸν πῆχυν.

τὸ καθένα νὰ χωρῇ ἓνα αὐγό. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἑκατοντά-
δες αὐγῶν δύνανται νὰ μεταφερθοῦν μέσα εἰς ἓν κιβώτιον χωρὶς
νὰ σπάσουν, καὶ ὀλόκληρα βαγόνια φορτωμένα μὲ τοιοῦτου εἴδους
κιβώτια μεταφέρονται ἀπὸ τὸ ἓνα μέρος τῆς χώρας εἰς τὸ ἄλλο.

Ἡ βιομηχανία τῶν αὐγῶν ἀποτελεῖ σπουδαῖον μέρος τοῦ ἔθνι-
κοῦ εἰσοδήματος εἰς τὰς χώρας, ὅπου τὴν ἐξασκοῦν. Αἱ ὀρνίθες τῶν
Ἠνωμένων Πολιτειῶν παρέχουν εἰσόδημα ἄνω τῶν διακοσίων
πενήντα ἑκατομμυρίων δολλαρίων κατ' ἔτος. Κατὰ τὴν τελευταίαν
στατιστικὴν ἐγέννησαν εἰς ἓν ἔτος χίλια τετρακόσια πενήντα ἑπτὰ
ἑκατομμύρια δωδεκάδας αὐγῶν, ἀρκετὰ δηλαδὴ διὰ νὰ πάρῃ κάθε
κάτοικος τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν περίπου διακόσια αὐγά.

Σχεδὸν ὅλα τὰ αὐγά τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καταναλί-
σκονται εἰς τὸν τόπον, μολονότι κάποτε ἐξάγουν ὀλίγα ἑκατομ-
μύρια δωδεκάδας εἰς τὴν Ἀγγλίαν, εἰς τὴν Ἀλάσκαν, τὴν Χαβαίην
καὶ ἄλλαχού.

16. Ἄγρια ζῶα χρησιμεύοντα ὡς τροφή.

Τὸ κρέας τῶν ἀγρίων ζῴων ἐθεωρήθη ἀνέκαθεν πολὺ ἐκλεκτὴ
τροφή καὶ εἰς μερικὰς χώρας ἀποτελεῖ τὸ μόνον μέσον πρὸς συντή-
ρησιν τῆς ζωῆς, πολλοὶ δὲ ἄγριοι δὲν ἔχουν σχεδὸν τίποτε ἄλλο διὰ
νὰ φάγουν. Ἄλλοτε ἦτο ἡ κυριώτερα τροφή τῶν ἐρυθροδέρμων
ἰθαγενῶν τῆς Ἀμερικῆς, καὶ ἀποτελεῖ τὴν κυριώτεραν τροφήν
ἀκόμη καὶ σήμερον τῶν ἐρυθροδέρμων, οἱ ὅποιοι ζοῦν εἰς τὰ βό-
ρεια μέρη τῆς ἀμερικανικῆς ἡπείρου. Ὑπάρχουν φυλαὶ ἀνθρώπων
εἰς τὰς Φιλιππίνας νήσους, αἱ ὅποιαὶ δὲν κάμνουν τίποτε ἄλλο
ἀπὸ τὴν κυνήγι καὶ εἰς τὴν Νότιον Ἀμερικὴν, τὴν Ἀφρικὴν καὶ τὴν
Αὐστραλίαν ὑπάρχουν ἄγριοι, οἱ ὅποιοι δὲν ἔχουν ἄλλο μέσον
συντήσεως.

Ἄλλοτε τὸ κυνήγι ὑπῆρχε ἀφθονον κατ' ὅλον τὸν κόσμον.

Πουλιὰ ἐπέτων παντοῦ, ἐλάφια, ἀρκουῦδες ἐγύριζαν μέσα εἰς τὰ
δάση, καὶ εἰς τὰς πεδιάδας τῆς Ἀμερικῆς μεγάλαὶ ἀγέλαι ἀπὸ
βουβάλους ἔκαμον θόρυβον ὡσάν κρότον βροντῆς, ὅταν ἔτρεχον
ὄλαι μαζί. Ὅταν οἱ ἄνθρωποι ἐπλήθυναν, τὰ ζῶα αὐτὰ ἐξηφανίσθη-
σαν, καὶ μερικὰ ἐξέλιπον σχεδὸν ἐντελῶς, ἐνῶ ἄλλα, ὅπως τὰ ἐλά-
φια καὶ οἱ ἀρκουῦδες, κατέφυγον εἰς τὰς χώρας, αἱ ὅποιαὶ εἶναι ἀκό-
μη ἄγρια. Σήμερον αἱ κυριώτεροι κυνηγετικά περιφέρειαι τῆς
Βορείου Ἀμερικῆς εἶναι τὰ βουνὰ καὶ αἱ πεδιάδες τῶν βορειοτά-
των μερῶν παρὰ τὸν ἀρκτικὸν Ὠκεανόν. Ἐκεῖ, ὅπου κάνουν τόσον
πολὺ ψῦχος, ὥστε νὰ μὴ ἠμπορῇ νὰ ζῆσῃ ὁ ἄνθρωπος, ὑπάρ-
χουν τάρανδοι τόσον πολυάριθμοι, ὅσον ἦσαν οἱ βουβάλοι κατὰ
τὸ παρελθόν, καθὼς ἐπίσης καὶ πολυάριθμοι ἄλκαι καὶ γιγαντώ-
δεις ἄρκτοι.

Ἐνα ἀπὸ τὰ κυριώτερα ἄγρίμια, ποὺ μεταχειρίζομεθα τώρα
πρὸς τροφήν εἶναι τὸ ἐλάφι. Εὐρίσκεται εἰς ὅλον τὸν κόσμον
πλὴν τῆς Αὐστραλίας καὶ τῆς Νοτίου Ἀφρικῆς, ἡ δὲ εὐχαρίστησις
ποῦ αἰσθάνονται οἱ ἄνθρωποι νὰ τὸ κυνηγοῦν, εὔρεν ἀπήχησιν εἰς
τὰ τραγούδια καὶ τὰς διηγῆσεις.

Ὑπάρχουν ἄνω τῶν πενήντα εἰδῶν ἐλάφια εἰς τὸν κόσμον
καὶ πολλὰ ἐξ αὐτῶν εὐρίσκονται ἐπὶ τῆς ἀμερικανικῆς ἡπείρου.
Τὸ κοινότερον εἶδος εἶναι τὸ ἐλάφι μὲ τὴν ἄσπρην οὐράν, τὸ
ὅποιον εἶναι κατὰ τι μικρότερον ἀπὸ τὸ κόκκινο ἐλάφι τῆς Εὐρώ-

πης. Ἐχομεν ἐπίσης τὰς ἄλλας, αἱ ὁποῖαι εἶναι ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα εἶδη ἐλάφων.

Μία ἄλλη τελείως ἀνεπτυγμένη πολλάκις ζυγίζει χιλίας λίτρας· καὶ ἄλλο εἶδος ἐλάφια, τὰ ὁποῖα λέγονται τάρανδοι, εἶναι τὰ μεγαλύτερα ζῷα, τὰ ὁποῖα τώρα κυνηγοῦνται εἰς τὴν ἀμερικανικὴν ἤπειρον. Ὁ ἀρσενικὸς τάρανδος ἔχει ὕψος 4 ποδῶν ἢ καὶ περισσότερον εἰς τοὺς ὤμους, τὸ δὲ βάρος του κάποτε ὑπερβαίνει τὸν μιστὸν τόνον· ἡ κεφαλὴ του εἶναι μεγάλη τὰ δὲ κέρατά του πελώρια. Τὸ κρέας τοῦ τάρανδου εἶναι ἐξάισιον καὶ τὸ κυνήγι του εὐχάριστον. Αἱ ἄλλαι ἄλλοτε ἔβροσκον εἰς τὰς μεγάλας πεδιάδας τοῦ δυτικῆς μέρους, ἐσυναζόντο δὲ τὸ φθινόπωρον εἰς τοὺς πρόποδας τῶν ὄρεων, καὶ ἔβροσκον ἐκεῖ κατὰ τὸν χειμῶνα, ἀφοῦ παρμέριζον μὲ τὸ πόδι των τὸ χιόνι, διὰ νὰ εὗρουν κάτωθεν τὸ ξηρὸν χόρτον. Συνηθροίζοντο μαζὶ εἰς ἀγέλας περιφερομένας κατὰ χιλιάδας. Τὸ κρέας τῆς ἄλλης ἀπετέλει σπουδαίαν τροφὴν τῶν ἐρυθροδέρμων καὶ δέρματα ἄλλῶν μεταχειρίζοντο συχνὰ διὰ νὰ σκεπάζουν τὰς κατοικίας των. Τώρα κοντεύουν νὰ ἐκλείψουν.

Καὶ τὰ κοινότερα μικρὰ ἐλάφια δὲν εἶναι εὐκόλα νὰ τὰ κτυπήσῃ κανεὶς μὲ τὸ ὄπλον. Ἐχουν ὀξεῖαν τὴν ἀκοήν, τὴν ὄρασιν καὶ τὴν ὄσφρησιν· καὶ ὁ κυνηγὸς ὀφείλει νὰ ἀναρριχθῆ ἄθορυβως καὶ νὰ προσέξῃ, ὥστε ὁ ἄνεμος νὰ πνέῃ ἀπὸ τὸ ἐλάφι πρὸς αὐτὸν καὶ ὄχι ἀντιστρόφως. Τὰ ζῷα αὐτὰ εἶναι πολὺ ταχέα καὶ ἤμποροῦν νὰ φεύγουν καλπάζοντα μὲ μεγάλην ταχύτητα. Κολυμβοῦν περιφρημα καὶ τὸ καλοκαίρι πηγαίνουν εἰς τὰς λίμνας καὶ εἰς τοὺς ποταμούς διὰ νὰ ἀπαλλαγοῦν ἀπὸ τὰς μυίας καὶ ἄλλα ἔντομα. Συχνὰ βόσκουν πλησίον εἰς τὸ νερὸν τὴν νύκτα. Τὰ κυνηγοῦν τότε μέσα ἀπὸ βάρκες, ἀφοῦ βραδιάσῃ. Ὁ κυνηγὸς τοποθετεῖ ἕνα ζωηρὸν φῶς εἰς τὴν πρῶραν καὶ αὐτὸς κρύβεται ὅπως ἀπὸ ἕνα παραπέτασμα ἀπὸ πρασίνοὺς κλάδους, τὸ ὁποῖον τοποθετεῖ ὀπίσω ἀπὸ τὸ φῶς. Τὸ ὄπλον του περνᾷ ἀνάμεσα ἀπὸ τὰ κλαδιά· βραδέως ἐπάνω εἰς τὰ νερὰ πλησιάζει ὁ κυνηγὸς πρὸς τὸ ἐλάφι. Τὸ ζῷον, ἐκπλησσοῦνται στέκεται μίαν στιγμὴν ἐκθαμβὸν καὶ κοιτάζει τὸ φῶς καὶ ὁ κυνηγὸς τὸ σημαδεύει εἰς τὰ μάτια του, πού γυαλίζουν ἀπὸ τὴν ἀντανάκλασιν τοῦ φωτός, καὶ ἔτσι τὸ σκοτώνει.

Εἰς τὰς Φιλιππίνας νήσους οἱ ἰθαγενεῖς στήνουν παγίδας ἀπὸ ἰνδικὸν καλάμι ἐπάνω εἰς τὰ μονοπάτια, ἀπὸ ὅπου περνοῦν τὰ ἐλάφια καὶ εἰς τὰς παγίδας αὐτὰς πιάνονται ἀπὸ τὰ κέρατα. Αἱ παγίδες ἔχουν βρόχους, πού γλυστροῦν καὶ σφίγγουν τὸ ζῷον

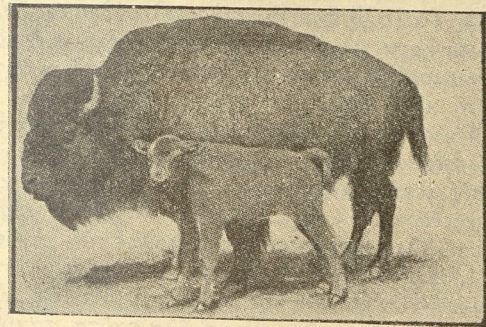
ὅταν ἀγωνίζεται διὰ νὰ φύγῃ, οἱ δὲ ἰθαγενεῖς τὰ σκοτώνουν μὲ βέλη προτοῦ μπορέσουν νὰ ξεφύγουν.

Προτοῦ αἱ μεγάλοι πεδιάδες, αἱ πέραν τοῦ Μισσισιππὶ ποταμοῦ, κατοικηθοῦν ὑπὸ τῶν λευκῶν, ὑπῆρχεν ἐκεῖ ἕνα εἶδος πελωρίων ζῷων, τὸ ὁποῖον παρῆεν περισσότεραν τροφὴν ἀπὸ κάθε ἄλλο. Ἦτο δασύμαλλον κτῆνος μὲ τεραστίαν κεφαλὴν, στολιζομένην μὲ κοντὰ μαῦρα κέρατα. Ἔιχε παχὺ καστανὸν τρίχωμα, καὶ οὐρὰν καὶ χηλὰς ὅπως τὸ βῶδι. Τὸ ζῷον αὐτὸ ἔβροσκεν εἰς τὸ χόρτον τῶν πεδιάδων καὶ τὸ κρέας του ἦτο θαυμάσιον. Ἦτο δὲ τόσον μεγάλο, ὥστε τὸ ἀρσενικὸν κάποτε ἐζύγιζεν σχεδὸν ἕνα τόνον καὶ τὸ θηλυκὸ χιλίας διακοσίας λίτρας ἢ καὶ περισσότερον. Ἦτο ὁ ἀμερικανικὸς βίσων ἢ «μπούφαλο».

Ἄλλ' ἤδη οἱ βίσωνες ἐξήφανίσθησαν ἀπὸ τὰς πεδιάδας καὶ μόνον ὀλίγοι ἑκατοντάδες ἐξ αὐτῶν εὐρίσκονται τώρα εἰς τὰ κυβερνητικὰ ἔλση καὶ εἰς μερικὸς ζωολογικοὺς κήπους.

Ἄλλοτε περιεφέροντο καθ' ὅλην τὴν βόρειον Ἀμερικὴν ἀπὸ τοῦ Μεξικικοῦ μέχρι τῆς λίμνης Γκρεῖτ Σλαίβ-Λαίικ, καὶ ἀπὸ τὰ βραχώδη ὄρη μέχρι τῶν Ἀλλεγγανίων. Ὑπῆρχον ἀγέλαι διεσκορπισμένα εἰς τὸ ὄροπέδιον τῶν Βραχωδῶν ὄρεων, καὶ μερικαὶ εἰς τὴν Πενσυλβανίαν καὶ εἰς τὴν Νέαν Ὑόρκην.

Καὶ μέχρι πρὸ πενήντα ἀκόμη ἐτῶν, ἔβροσκον κατὰ ἑκατομμύριον εἰς τὰς Μεγάλας Πεδιάδας. Τὸ 1868 κάποιος ταξειδεύων διὰ τοῦ σιδηροδρόμου Γιούνιον Πασιφικ ἔγραφεν ὅτι τὸ τραῖνον του ἐπέρασεν ἀπὸ μίαν ἀγέλην βουβάλων, μήκους 200 χιλιομέτρων!! Ὁ ἐρευνητὴς Γεώργιος Κάτλιν, ὁ ὁποῖος διῆλθε τὸ μεγαλύτερον μέρος τῆς ζωῆς του εἰς τὰς δυτικὰς πεδιάδας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, προτοῦ ἐξαφανισθοῦν οἱ βίσωνες, λέγει ὅτι αὐτὰ τὰ ζῷα



Εἰκὼν 53. Ἀμερικανικὸς Βίσων.

ἦσαν τότε τόσον πολλά, ὥστε τὰ βελάσματά των ἀκούοντο ὡσάν μηκυθμός βροντῆς καὶ ὅτι οἱ ἐρυθρόδερμοι τὰ ἐσκότωναν κατὰ ἑκατοντάδας χιλιάδας διὰ τὰ δέρματά των τὰ ὅποια ἐπωλοῦσαν εἰς τοὺς λευκοὺς ἐμπόρους ἀντὶ ἐλαχίστης τιμῆς.

Κανεῖς δὲν θὰ ἐπίστευεν ὅτι τόσον τεράστια ἀγέλαι θὰ ἠμποροῦσαν νὰ ἐξολοθρευθοῦν ἐντὸς ὀλίγων ἐτῶν. Οἱ βίσωνες ὅμως εἶναι ζῶα νωθὰ καὶ ἡλίθια καὶ πολὺ εὐκόλα ἐγίνοντο λεία τῶν κυνηγῶν. Οἱ λευκοὶ τοὺς ἐσκότωναν χάριν τροφῆς. Χιλιάδες βίσωνες ἐσκοτόνοντο διὰ τὰς γλώσσας των, ἢ διὰ μία φέτα μόνον ἀπὸ τὸν ὕβον των. "Ολον τὸ ἄλλον κρέας συχνὰ ἐπήγγαινε χαμένον. Ἐπωλεῖτο νωπὸν μόνον δύο ἢ τρία σέντς τῆν λίτραν (1)3 περίπου τῆς ὀκτῆς. Τὸ 1873 ἕνας δυτικός σιδηρόδρομος μόνον μετέφερε διακοσίας πενήντα χιλιάδας μανδύας ἀπὸ δέρμα βίσωνος, ἄνω δὲ τοῦ ἐνὸς ἑκατομμυρίου καὶ πεντακοσίων χιλιάδων λιτρῶν δέρματα ἐπωλοῦντο κατ' ἔτος.

Τὸ κρέας τῆς ἄρκτου ἀπετέλει καὶ αὐτὸ τροφήν διὰ τοὺς πρώτους ἀποίκους τῆς Ἀμερικῆς καὶ τὸ τρώγουν ἀκόμη καὶ σήμερον εἰς μερικὰ μέρη τῶν Βραχωδῶν Ὁρέων καὶ τῆς Ἀλάσκας. Αἱ ἄρκτοι ἐνδημοῦν εἰς τὰ μᾶλλον ἀπρόσιτα μέρη τῆς Εὐρώπης, τῆς Βορείου Ἀμερικῆς καὶ τῆς περιοχῆς τῶν Ἄνδεων τῆς Νοτίου Ἀμερικῆς. Δὲν ὑπάρχουν εἰς τὴν Αὐστραλίαν οὔτε εἰς τὴν Ἀφρικὴν, πλὴν ἐπὶ τῶν ὀρέων τοῦ Ἄτλαντος. Τὰ ζῶα αὐτὰ εἶναι ὀγκώδη καὶ χονδροειδῆ, ἔχουν ὅμως παρ' ὅλα ταῦτα, ταχύτητα εἰς τὰς κινήσεις των καὶ εἶναι ἐπικίνδυνα ὅταν ἐπιτεθῆ κανεῖς ἐναντίον των. Στέκονται ὄρθια εἰς τοὺς ὀπισθίους των πόδας καὶ ἀφοῦ ἀρπάσσουν τὸν ἐχθρόν των μὲ τὰ ἐμπροσθινὰ των πόδια τὸν σφίγγουν τόσον δυνατὰ μὲσα εἰς αὐτὰ, ὥστε τὸν πνίγουν ἐνῶ τοῦ ξεσχίζουν τὰς σάρκας μὲ τὰ δόντια των. Ἐχουν ἰδιαιτέραν προτίμησιν διὰ τὰ ψάδια, τρώγουν ὀπωρικά, γλόην, λαχανικά, ἔντομα καὶ μέλι. Συνήθως ζοῦν κατὰ ζεύγη, καὶ κάθε οἰκογένεια ἔχει τὸ ἄσυλόν της μὲσα εἰς κανένα σπήλαιον ἢ πυκνὸν δρυμόν, ἀπ' ὅπου βγαίνουν ἴτε τὴν ἡμέραν εἴτε τὴν νύκτα διὰ νὰ ἀναζητήσουν τροφήν.

Ἡ Ἀφρικὴ εἶναι ἡ κυριώτερα ἠπειρος, ὅπου ἀκόμη ὑπάρχουν μεγάλα ἀγρίμια ἐν ἀφθονίᾳ. Εἶναι ἡ χώρα τῶν ἐλεφάντων, τῶν ἵπποποτάμων, τῶν ρινοκέρων, τῶν καμηλοπαρδάλειων, τοῦ ζέβρου, καὶ ἀναριθμητῶν ἀντιλοπῶν. Ἐχει ἐπίσης λεοντάρια, λεοπαρδάλεις, γορίλλας. Ἐπίσης καὶ ἄλλα ἄγρια ζῶα, τὰ ὅποια ὁ ἄνθρωπος μεταχειρίζεται ὡς τροφήν.

Τὸ κρέας τοῦ ἐλέφαντος ἐκτιμᾶται πολὺ ἀπὸ τοὺς ἰθαγενεῖς καθὼς ἐπίσης καὶ τὸ κρέας τοῦ ρινοκέρου καὶ τοῦ ἵπποποτάμου. Σχεδὸν καὶ τὸ τελευταῖον κομμάτι ἀπὸ τὰ ζῶα αὐτὰ τρώγεται, καὶ κάθε ἓνα ἀπὸ αὐτὰ τὰ ζῶα ἀποτελεῖ πανδαισίαν δι' ὀλόκληρον φυλὴν. Τὰ καλύτερα μέρη τοῦ ἐλέφαντος εἶναι ἡ προβοσκίς, τὰ πόδια καὶ τὸ λίπος καὶ ἀπὸ αὐτὰ πάλιν τὰ πόδια θεωροῦνται περισσότερο ἐξαισία. Τὰ μαγερεύουν κατὰ ἓνα παράδοξον τρόπον. Σκάπτουν μίαν τρύπαν εἰς τὸ ἔδαφος καὶ τοποθετοῦν ἐντὸς ὀλόγουρα πέτρες. Ἐπειτα ἀνάπτουν μέσα δυνατὴν φωτιάν, καὶ ὅταν αἱ πέτραι πυρακτωθοῦν, βγάζουν τὴν στάκτην καὶ τὰ κάρβουνα καὶ βάζουν μέσα τὸ πόδι τοῦ ἐλέφαντος, ἀφοῦ πλυθῆ καλά. Ἐπειτα σκεπάζουν τὴν ὀπήν μὲ μερικὰς βέργας καὶ ἀπ' ἐπάνω στρώνουν πράσινα φύλλα καὶ τελευταῖον ἐπάνω ἀπὸ τὰ φύλλα χῶμα, ὥστε νὰ σκεπασθῆ ἐρμητικῶς ὁ περιεργος αὐτοῦ φούβρος. Τὸ πόδι μένει ἐκεῖ μέσα ἄρκετάς ὥρας καὶ ψήνεται τελείως.

Οἱ ἰθαγενεῖς τῆς Ἀφρικῆς τρώγουν ἐπίσης κομηλοπαρδάλεις καὶ ζέβρους, κυνηγοῦν δὲ πολὺ τὰς ἀντιλόπας καὶ οἱ λευκοὶ καὶ οἱ ἰθαγενεῖς χάριν τροφῆς. Πολλοὶ εὐρωπαῖοι ἄνθρωποι τοῦ σπόρτ πηγαίνουν εἰς τὴν Ἀφρικὴν διὰ νὰ κυνηγήσουν τὰ μεγάλα ἀγρίμια, τὰ ὅποια ἀφθονοῦν ἐκεῖ.

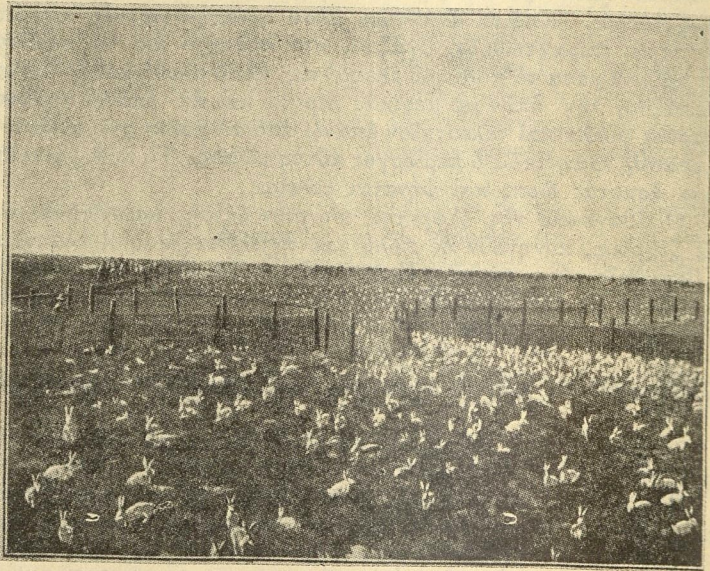
17. Κουνέλια, λαγοί, σκίουροι καὶ πουλιὰ τοῦ κυνηγιοῦ.

Ἄγρια πουλιὰ, κουνέλια, καὶ σκίουροι συγκαταλέγονται μετὰξὺ τῶν ἐκλεκτοτέρων εἰδῶν τροφῆς.

Τὰ κουνέλια τὰ πιάνουν μὲ παγίδας καὶ τὰ κυνηγοῦν εἰς πολλὰ μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Πλησίον εἰς τὰς ὑπώρειας τῶν Βραχωδῶν Ὁρέων πληθύνονται τόσον ταχέως, ὥστε οἱ ἄνθρωποι κατὰ μεγάλας ομάδας ἐπιχειροῦν κυνηγετικὰς ἐκδρομάς, τὰ περικυκλώνουν, τὰ μαζεύουν εἰς μικρὸν μέρος, καὶ τὰ σκοτώνουν κατὰ χιλιάδας. Εἰς τὴν Αὐστραλίαν τὰ κουνέλια παρήχθησαν ἀπὸ ὀλίγα ζευγάρια ποῦ μετέφεραν ἐκεῖ ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν, καὶ τώρα ἐπληθύνθησαν τόσον πολὺ, ὥστε σήμερα ἀποτελοῦν μεγάλην πληγὴν τῆς χώρας, οἱ Αὐστραλιανοὶ ὅ,τι δήποτε καὶ ἂν ἕκαμαν δὲν κατώρθωσαν νὰ τὰ ἐξολοθρεύσουν. Κάθε χρόνο γίνονται περισσότερα, ὥστε τώρα οἱ γεωργοὶ ἔχουν περιφράξει τὰ λειβάδια μὲ πολὺ πυκνὸν συρματόπλεγμα διὰ νὰ τὰ ἐμποδίσουν νὰ ἐμβαίνουν μέσα. Τὸ ἴδιον συμβαίνει καὶ εἰς Νέαν Ζηλανδίαν. Τὰ σκοτώνουν κατὰ

χιλιάδας και τὰ παρασκευάζουν εἰς τὰ ἐργοστάσια τῆς βιομηχανίας τοῦ κρέατος και τὰ στέλλουν μετὸ δέρμα των ἀκόμη εἰς τὴν Ἀγγλίαν, μέσα εἰς διαμερίσματα ψυγείων.

Οἱ λαγοὶ ὁμοιάζουν μετὰ τὰ κουνέλια, ἀλλ' εἶναι μεγαλύτεροι. Εὐρίσκονται καθ' ὅλην τὴν Εὐρώπην πλην τῆς Ἰρλανδίας, Σκανδιναβίας και βορείου Ρωσίας. Ὁ Καναδᾶς ἔχει ἓνα εἶδος πολικῶν λαγῶν και εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, εἰς τὰς δυτικὰς πεδιά-



Εἰκὼν 54. Ἀποκλεισμός κουνελιῶν εἰς τὸ Γουέστ.

δας, ὑπάρχουν πολυάριθμοι λαγοὶ ἐνὸς ἰδιαίτερου εἶδους. Τὰ ζῶα αὐτὰ εἶναι περίφημα διὰ τὴν ταχύτητά των. Τρέχουν μετὰ πηδημάτα μέχρι δεκαπέντε ποδῶν τὸ μῆκος. Ὅπως και τὰ κουνέλια, πληθύνονται ταχέως, και οἱ γεωργοὶ εἰς μερικά τμήματα τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν κατασκευάζουν εἰδικούς φράκτας εἰς τὰ κτήματα των διὰ νὰ προφυλάττουν τὰ χωράφια και τὰ περιβόλια ἀπὸ τοὺς λαγούς. Οἱ κάτοικοι ἐκείνων τῶν μερῶν κάμνουν ἐνίοτε ἀποκλει-

σμὸν) τῶν λαγῶν. Ἄνδρες, γυναῖκες και παιδιὰ περικυκλώνουν μίαν ἑκτασιν ἐνὸς τετραγωνικοῦ μιλίου ἢ και περισσότερον, και διώχουν τοὺς λαγούς μέσα εἰς ἓνα κλειστὸν χῶρον, ὅπου τοὺς σκοτώνουν μετὰ ῥόπαλα.

Οἱ σκίουροι εὐρίσκονται εἰς ὅλον τὸν κόσμον πλην τῆς Αὐστραλίας, και εἶναι ἀφθονώτεροι εἰς τὰς Ἰνδίας και τὴν νότιον Ἀσίαν. Ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν οἰκογένειαν μετὰ τοὺς ποντικούς, ζοῦν ὅμως εἰς τοὺς λόγγους, και μερικοὶ κάμνουν τὰς φωλεὰς των ἐντὸς τοῦ ἐδάφους, ἢ εἰς τὰ κοιλώματα τῶν δένδρων.

Ἐπάρχουν πολλὰ εἶδη σκιοῦρων. Μερικοὶ ἔχουν χρῶμα τέφρας, μερικοὶ καστανόν-κοκκινωπὸν και μερικοὶ μαῦρον· μερικά δὲ εἶδη εἶναι μόλις μεγαλύτερα ἀπὸ ποντικόν, και ἄλλα ἔχουν τὸ μέγεθος γάτας. Τὸ κοινότερον εἶδος εἰς τὴν Ἀμερικὴν εἶναι ὁ κόκκινος σκίουρος, ὁ ὁποῖος ἔχει μῆκος μόνον ὀκτῶ δακτύλων. Τὸ μικρὸ αὐτὸ ζῶον εὐρίσκεται σχεδὸν εἰς ὅλα τὰ βουνὰ τῆς Ἀμερικῆς. Διαιτᾶται ἐπάνω εἰς τὰ δένδρα και ζῆ κατὰ μέγα μέρος μετὰ καρῦδια μολονότι και συχνὰ τρώγει και σιτηρά, αὐγά πουλιῶν, μικρὰ πουλιά, και ὀπωρικά. Ἐπάρχει εἶδος σκιοῦρων οἱ λεγόμενοι «φὸξ-σκιβέρλ» (squirrel) εἰς τὰς Μεγάλας Πεδιάδας τῶν Νοτίων Πολιτειῶν. Εἶναι μεγάλοι ἕως ἓνα πόδα και πλέον. Τὸ χρῶμα των ποικίλλει· εἶναι στακτὶ ἢ κατὰμαυρον και ἔχουν ὠραίαν θυσσανωτὴν οὐράν, ἢ ὁποία εἶναι κατὰ τι μεγαλύτερα ἀπὸ τὸ μῆκος τοῦ σώματος.

Ἐπάρχει ἄλλο εἶδος σκιοῦρων εἰς τὴν Καλιφορνίαν, οἱ ὁποῖοι εἶναι ὀνομαστοὶ διὰ τὸ μέγεθός των και τὴν μαύρην οὐράν των· ἐνῶ εἰς τὰ νοτιοδυτικὰ μέρη, τὸ χρῶμά των εἶναι στακτὶ, ἀλλ' εἰς τὴν ράχην καστανόν, και ἔχουν πολλὰς τρίχας εἰς τὰ αὐτιά των.

Ἐπάρχουν πολλὰ εἶδη πουλιῶν τοῦ κυνηγιοῦ· τὸ μεγαλύτερον εἶναι ὁ ἀγριόγαλλος. Ὅμοιάζει πολὺ μετὰ τὸν ἡμερον πουλι τοῦ ἰδίου ὀνόματος και πράγματι εἶναι ὁ προπάτωρ τοῦ κατοικιδίου γάλλου καθ' ὅλον τὸν κόσμον. Ἄγριοι γάλλοι ὑπῆρχον ἄλλοτε εἰς ὅλα τὰ μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν, τῶρ ὅμως ἔχουν ἐξαφανισθῆ ἀπὸ παντοῦ πλην τῶν Ἀππαλαχίων ὀρέων και τῶν ἀγρίων ἐκτάσεων τῶν νοτίων και δυτικῶν Πολιτειῶν. Τοὺς κυνηγοῦν μετὰ τουφέκι και τοὺς κράζουν οἱ κυνηγοὶ συχνὰ μετὰ μίαν σφυρίκτραν καμωμένην ἀπὸ τὸ κόκκαλο τῆς πτέρυγος τοῦ πουλιοῦ. Μετὰ τὸ σφύριγμα ἀπομιμοῦντι τὸ κράξιμο τοῦ κάμνει ὁ ἀρσενικὸς γάλλος.

Ἄφου ὁ κυνηγὸς κράξει ἀρκετὰ μετὴν σφυρίκτραν, κάθε ἀρσενικὸς ἀγριόγαλλος, ὁ ὁποῖος ἐνδέχεται νὰ εὐρίσκειται ἐκεῖ πλησίον θὰ ἀπαντήσῃ καὶ ἴσως, θὰ ὀδηγήσῃ τὸ κοπάδι του πρὸς τὸ μέρος τοῦ κυνηγοῦ. Οἱ γάλλοι περιφέρονται κατὰ ἀγέλας καὶ ἔχουν ὀρισμένα μέρη, πού κουρνιάζουν. Οἱ ἄνθρωποι κρύπτονται πλησίον ἐκεῖ καὶ τοὺς σκοποῦνουν εἰς τὸ φῶς τοῦ φεγγαριοῦ.

Ἄλλα μεγάλα πουλιὰ τοῦ κυνηγιοῦ εἰς τὴν Βόρειον Ἀμερικὴν εἶναι ἀγριόχηνες καὶ ἀγριοπαππες, πού ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον περνοῦν τὸ καλοκαῖρι εἰς τὰ βόρεια διαμερίσματα καὶ ἔρχονται πρὸς νότον τὸ φθινόπωρον, προχωροῦν δὲ καὶ ἀκόμη νοτιώτερα πρὸς τὸν ἰσημερινόν, ἐφ' ὅσον τὰ ποτάμια καὶ αἱ λίμναι παγώνουν. Αἱ χῆνες τοῦ Καναδᾶ εἶναι τὸ κοινότερον εἶδος καὶ εὐρίσκονται εἰς κοπάδια ἀνὰ χιλιάδας παρὰ τὸν Κόλπον τοῦ Χούδσων καὶ ἀκόμη βορειότερον. Αἱ χῆνες αὐταὶ ἀποτελοῦν τὴν κυριωτέραν τροφήν τῶν ἐρυθροδέρμων καὶ τῶν λευκῶν ἐμπόρων, οἱ ὁποῖοι κατοικοῦν εἰς ἐκεῖνα τὰ μέρη. Αἱ χῆνες πετοῦν πρὸς νότον τόσον πολλὰ μαζὶ ὥστε μία ἀγέλη συχνὰ φαίνεται ὡς μεγάλον σύννεφον εἰς τὸν οὐρανόν. Βόσκουν γύρω εἰς τὰς λίμνας καὶ οἱ κυνηγοὶ μεταχειρίζονται διὰ νὰ τὰς προσελκύουν πρὸς τὸ μέρος των ψευτόχηνες ἀπὸ σύρμα ἢ ξύλο τὰς ὁποίας βάζουν μέσα εἰς τὸ νερό. Οἱ κυνηγοὶ ἀπομιμοῦνται τὴν φωνὴν τῶν χηνῶν αὐτῶν καὶ ἔτσι τὰς κάμνουν νὰ καταβαίνουν ἢ νὰ σταματοῦν μιὰ στιγμή τὸ πέταμά των.

Ἐπὶ τὰς ἀγριοπαππες κατὰ μῆκος τῶν ποταμῶν καὶ τῶν λιμνῶν. Εἶναι πολὺ πονηρὰ ζῷα καὶ οἱ κυνηγοὶ κáθηνται μέσα εἰς μονόξυλα εἰς τὰ ἔλη καὶ περιμένουν νὰ πλησιάσουν. Ἐνίοτε οἱ κυνηγοὶ ἔχουν ἕνα εἶδος φυλακίου ἀπὸ καλάμια ὅπως ἀπὸ τὸ ὁποῖον κáθηνται ἕως ὅτου τὰ πουλιὰ ἔλθουν ἐντὸς βολῆς. Μεταχειρίζονται ἐπίσης ψευτόπαππες χρωματισμένας διὰ νὰ φαίνωνται ὡς ζωνταναί. Αὐταὶ ἐπιπλέουν ἐπάνω εἰς τὸ νερόν, ὅχι πολὺ μακρὰν ἀπὸ τὰ φυλάκια καὶ ὅταν αἱ ζωνταναὶ πλησιάσουν διὰ νὰ πιᾶσουν φιλιὰν μαζί των, τὸ τουφέκι ἀδειάζει ἐπάνω των καὶ τὰς μεταβάλλει εἰς τροφήν διὰ τὸ τραπέζι μας.

Εἰς τὰς δυτικὰς πεδιάδας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν ζῆ καὶ ἡ ἀγριοκόττα. Τὸ κρέας τῆς εἶναι θαυμάσιον καὶ στολιζέει τὰ τραπέζια πολλῶν οἰκογενειῶν εἰς τὰς Δυτικὰς Πολιτείας. Τὰς κυνηγοῦν ἐπίσης καὶ εἰς τὸν Καναδᾶν. Τὰ πουλιὰ αὐτὰ εἶναι σχεδὸν τόσον μεγάλα, ὅσον μερικαὶ ποικιλίαι ἀπὸ τὰς κατοικίδιους ὀρνιθας. Ζοῦν εἰς τὴν ἐξοχὴν, καὶ κτίζουν τὰς φωλεὰς των εἰς τὸ

ἔδαφος. Γεννοῦν δὲ δώδεκα ἢ δεκαπέντε αὐγά προτοῦ κλωσθήσουν. Ὅταν πλησιάσῃ ὁ χειμὼν μαζεῦνται εἰς μεγάλα κοπάδια καὶ κάποτε κáθηνται ἐπάνω εἰς τοὺς φράκτας καὶ εἰς τὰς θυμωνιάς τοῦ χορταριοῦ.

Μεταξὺ τῶν κοινοτέρων ἀπὸ τὰ μικρότερα πουλιὰ τοῦ κυνηγιοῦ εἶναι τὰ ὀρνύκια. Εὐρίσκονται εἰς τὴν Εὐρώπην καὶ εἰς τὴν Ἀμερικὴν.

Τὰ ὀρνύκια ζοῦν εἰς τὴν γλῶσσην καὶ μέσα εἰς τοὺς πυκνοὺς θάμνους καὶ πηγαινοῦν κατὰ σμῆνην, τὰ ὁποῖα κάμνουν ἕνα εἶδος σφύριγμα καθὼς πετοῦν. Οἱ κυνηγοὶ τὰ σηκώνουν μετὰ σκυλιὰ καὶ τὰ σκοποῦνουν, ἐνῶ πετοῦν.

Ἄλλα πουλιὰ πού κυνηγοῦν εἶναι αἱ πέρδικες καὶ αἱ μπεκάτσες. Ἐπὶ τὰς εἰσὶν καὶ ἄλλα πουλιὰ τοῦ κυνηγιοῦ μικροτέρας ἀξίας εἰς διάφορα μέρη¹.

18. Τὰ ψάρια ἐν γένει.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας σχεδὸν 200.000 ἄνθρωποι ἀσχολοῦνται ἀποκλειστικῶς εἰς τὴν ἀλιείαν. Ἡ βιομηχανία αὐτὴ διεξάγεται καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῶν ἀκτῶν τοῦ Ἀτλαντικοῦ καὶ τοῦ Εἰρηνικοῦ εἰς τὰς Μεγάλας λίμνας, εἰς τὸν ποταμὸν Μισσισιπῆν καὶ τοὺς παραποτάμους του καὶ κατὰ μῆκος τῶν παραλίων τῆς νοτίου Ἀλάσκας. Πολλὰ χιλιάδες πλοίων ἀπαιτοῦνται δι' αὐτὴν τὴν ἐργασίαν καὶ τὸ προϊόν τῆς ἀλιείας αὐτῆς ἀποφέρει ἄνω τῶν πενήντα ἑκατομμυρίων δολλαρίων κατ' ἔτος.

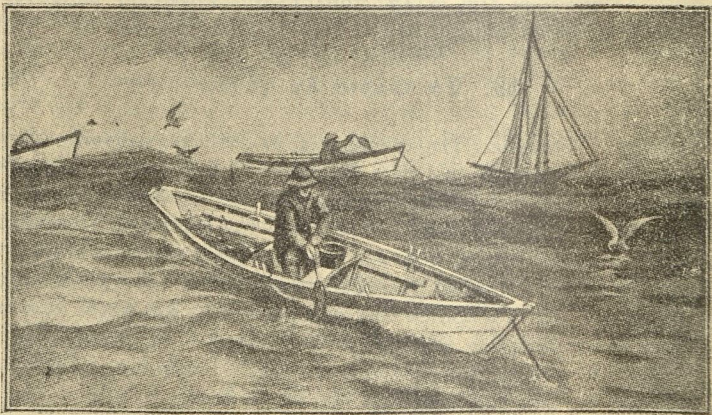
Ὅλα τὰ ψάρια, πού πιάνουν εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, ἀνέρχονται εἰς δύο ἑκατομμύρια λίτρας τὸ ἔτος.

Τεραστία ὅμως εἶναι ἡ ἀλιευτικὴ βιομηχανία τοῦ Καναδᾶ καθὼς καὶ ἡ βιομηχανία τῆς Μεγάλης Βρετανίας, τῆς Νορβηγίας καὶ ἄλλων Εὐρωπαϊκῶν χωρῶν. Ὁμοίως τῆς Ἰαπωνίας, τῆς Κίνας

1. Σημ. Μ. Τὰ ὀρνύκια ἔρχονται εἰς τὰ νότια παράλια τῆς Ἑλλάδος τὸν Μάρτιον καὶ τὸν Σεπτέμβριον. Τὸν Μάρτιον εἶναι ἄπαχα καὶ κρύπτονται εἰς τὰ σπαρμένα καὶ δι' αὐτὸ οὔτε ἀντιληπτὰ γίνονται οὔτε κυνηγοῦνται. Τὸν Σεπτέμβριον εἶναι παχύτατα καὶ τὰ κυνηγοῦν μετὰ ἔπλα. Εἰς τὴν Μάνην τότε τὰ συλλαμβάνουν καὶ ζῶντα μετὰ ἀπόγην καὶ τὰ στέλλουν κατὰ χιλιάδας εἰς Μασσαλίαν μέσα εἰς κλωβιά ἀνὰ 100 εἰς ἕκαστον. Ὁ ἐξαγωγικὸς λιμὴν τῶν ζωντανῶν ὀρνυκίων τῆς Μάνης εἶναι ὁ Γερολιμὴν παρὰ τὸ ἀκρ. Ματαπᾶν ἐπὶ τοῦ Λακωνικοῦ κόλπου.

και πολλῶν ἄλλων μερῶν τοῦ κόσμου. Οἱ ὠκεανοί, αἱ λίμναι καὶ οἱ ποταμοὶ παρέχουν πολλήν συνδρομὴν εἰς τὴν συντήρησιν τοῦ ἀνθρώπου· φαίνονται δὲ ὅτι εἶναι μία ἀνεξάντλητος πηγὴ τροφίμων. Αἱ ρέγγες π.χ. εἶναι ἀπὸ τὰ μικρότερα ψάρια τοῦ ἐμπορίου, καὶ ὅμως καταναλίσκονται ἀπὸ αὐτὰς χίλια πεντακόσια ἑκατομύρια λίτραι (500 ἑκατ. ὀκάδες) κατ' ἔτος. Εἴκοσι πέντε ἑκατομύρια λίτραι βακαλάου ἀλιεύονται κατ' ἔτος διὰ τὴν ἐπαρκέσασθαι μόνον εἰς τὴν ζήτησιν ἀλατισμένου βακαλάου.

Δὲν εἶναι εὐκόλον νὰ συλλάβωμεν μετὸν νοῦν μας τὴν ἄπειρον ποσότητα τροφίμων, τὰ ὅποια ὁ ἀνθρώπος λαμβάνει κατ' ἔτος ἀπὸ τὰς λίμνας, τοὺς ποταμούς καὶ τὰς θαλάσσας· καὶ θὰ ἤμποροῦ-



Εἰκὼν 55. Πῶς ψαρεύουν τὸν βακαλάον μετὸν πετονιὰς καὶ ἀνεμότρατες.

σε κανεὶς νὰ σκεφθῇ ὅτι μετὸν καιρὸν θὰ ἤμποροῦσαν νὰ ἐκλείψουν ὅλα τὰ ἐκλεκτὰ εἶδη, νὰ ἐξαφανισθοῦν ὅπως συνέβη μετὸς βίσωνας καὶ μερικὰ ἄλλα ἀγρίμια τῆς ξηρᾶς.

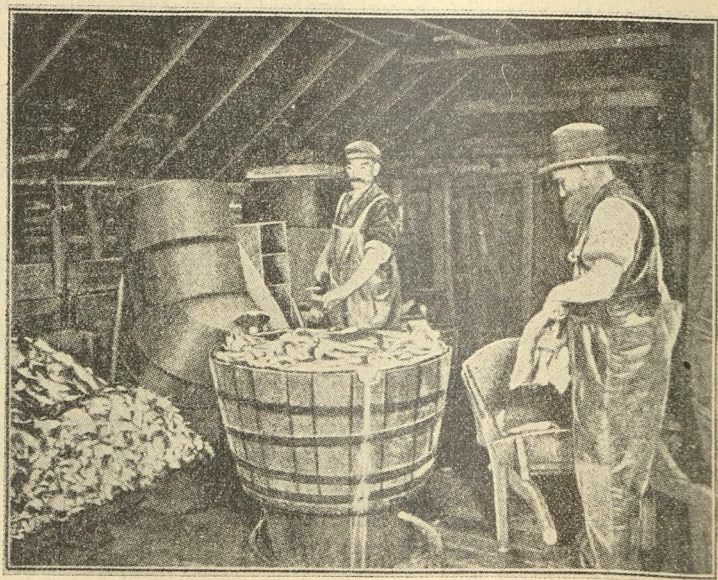
Εἶναι πολὺ εὐχάριστον νὰ γνωρίζη κανεὶς ὅτι δὲν ὑπάρχει κίνδυνος νὰ συμβῇ αὐτὸ, ὅπως θὰ ἴδωμεν παρακάτω. Αἱ Ἑνωμέναι Πολιτεῖαι καὶ πολλὰ Εὐρωπαϊκὰ κράτη καλλιεργοῦν διαρκῶς εἰς τὰ παράλια καὶ τὰ νερά ἐν γένει τῆς χώρας τῶν ψάρια τῶν εἰδῶν ἐκείνων, τὰ ὅποια εἶναι πιθανὸν νὰ ἐξαντληθοῦν ἀπὸ τὸ

ψάρευμα καὶ οἱ ἐπιστήμονες μᾶς λέγουσιν ὅτι ἡ ἀναπαραγωγὴ τῶν ψαριῶν εἶναι τόσοσ τεραστία, ὥστε θὰ ὑπάρχη κατὰ πᾶσαν πιθανότητα ἐξ αὐτῶν ἀφθονία ἐπ' ἄπειρον. Ὁ καθηγητὴς Χούξλεϋ, ἐπὶ παραδείγματι, περιγράφων τὰ ἀπέραντα κοπάδια τῶν βακαλάων ποῦ συγκεντρώνονται παρὰ τὰς ἀκτὰς τῆς Νορβηγίας καὶ τὰ ὅποια οἱ ἐντόπιοι ὀνομάζουν «βουνὰ τοῦ βακαλάου», λέγει ὅτι τὰ ψάρια αὐτὰ μετακινουῦνται κατὰ μεγάλας μάζας, αἱ ὅποια ἔχουν βάθος ἑκατὸν εἴκοσι μέτρων ἑκατὸν ἐξήντα ποδῶν, μῆκος δὲ καὶ πλάτος πολλῶν χιλιόμετρων καὶ ὑπολογίζει ὅτι ἕνα τοιοῦτον κοπάδι διαστάσεων ἐνὸς τετραγωνικοῦ μιλίου περιέχει περίπου ἑκατὸν εἴκοσι ἑκατομύρια βακαλάους!

Τὰ ψάρια πολλαπλασιάζονται ταχέως. Γεννοῦν αὐγὰ εἰς τοιαύτας ποσότητας, ὥστε καὶ ἡ μᾶλλον γόνιμος κόττα θὰ ἔπαυε νὰ καθαρίζη μετ' ὑπερφάνειαν καὶ θὰ ἐβουβαίνετο, ἐὰν εἶχε καὶ τὴν ἐλαχίστην ἰδέαν περὶ αὐτοῦ. Ὁ Μπέρτραμ εἰς τὸ βιβλίον του «Ὁ θερισμὸς τῆς θαλάσσης» λέγει ὅτι ἐμέτρησεν ἑπτὰ ἑκατομμύρια αὐγὰ εἰς τὸ αὐγοτάραχο ἐνὸς ἀκιπησίου (Sturgen), καὶ ὅτι ὁ βακαλάος γεννᾷ ἄνω τῶν ἑπτὰ ἑκατομμυρίων αὐγῶν κάθε φορὰν. Διάφορα ἄλλα εἶδη ψαριῶν γεννοῦν περισσότερα ἢ ὀλιγώτερα αὐγὰ κάθε ψάρι ὅμως παράγει τόσας πολλὰς χιλιάδας αὐγὰ, ὥστε θὰ ἤμποροῦσαμεν νὰ ὑποθέσωμεν ὅτι ἡ θάλασσα ἐντὸς ὀλίγου θὰ ἔπηξεν ἀπὸ τὰ ψάρια. Καὶ αὐτὸ θὰ ἐγένετο εἰς μερικὰ μέρη, ἐὰν δὲν συνέβαινε τὰ ψάρια νὰ ἀλληλοτρώγωνται καὶ τὰ μεγαλύτερα νὰ τρέφονται μετὰ τὰ μικρά, καὶ ἐὰν πολλὰ πτηνὰ καὶ οἱ ἀνθρώποι δὲν προτιμοῦσαν τὰ ψάρια καὶ δὲν μετεχειρίζοντο κάθε τρόπον διὰ τὰ καὶ συλλάβουν καὶ νὰ τὰ φάγουν.

Ἐπισκεπτόμεθα μερικὰ ἀπὸ τὰ μεγάλα κέντρα τῆς ἀλιείας εἰς τὰς Ἑνωμένας Πολιτείας, κατὰ μῆκος τῶν ἀκτῶν τοῦ Ἀτλαντικοῦ διὰ τὴν ἴδωμεν πῶς ἀλιεύουν τοὺς βακαλάους, τὰς ψῆττας, τὰ σκουμβριά καὶ τὰς ρέγγας, ποῦ εὐρίσκονται ἀφθονοὶ εἰς τὰς σύρτες, εἰς τὰ ρηχὰ νερά τοῦ Βορείου Ἀτλαντικοῦ Ὀκεανοῦ. Οἱ ψαράδες ψαρεύουν μετὰ σκουῖνες καὶ ἄλλα ἀλιευτικὰ πλοῖα, ἔχοντες διάφορα ἀλιευτικὰ ἐργαλεῖα, δίκτυα, πετονιὰς κλπ. Συχνὰ ἕνα τέτοιο ταξίδι τοὺς κρατεῖ μακρὰν ἀπὸ τὴν οἰκογένειάν των μερικὸς μῆνας. Ἄνω τῶν ἑπτὰ χιλιάδων Ἀμερικανῶν ψαράδων ἀσχολοῦνται εἰς τὴν ἀλιείαν μόνον τοῦ βακαλάου, τὰ ψάρια δὲ ποῦ πιάνουν κατ' ἔτος ἀποφέρουν ἀρκετὰ ἑκατομμύρια δολλαρίων. Οἱ Καναδοὶ ψαρεύουν ἄλλα τόσα καὶ ἐν συνόλῳ βακαλάος ἀξίας εἴκο-

σιν ἑκατομμυρίων δολλαρίων πωλεῖται κατ' ἔτος εἰς τὴν ἀγοράν.
 Ὁ βακαλάος εὐρίσκεται εἰς τὸν Ἀτλαντικὸν Ὠκεανὸν πρὸς νότον μὲν μέχρι τοῦ Ἀκρωτηρίου Χαττέρας, πρὸς βορρᾶν δὲ μέχρι τοῦ Ἀρκτικοῦ Ὠκεανοῦ. Εἰς τὸν Εἰρηγικὸν Ὠκεανὸν διακτινῶνται εἰς τὰ παράλια τῆς Ὀρυγκον, τῆς Βάσιγκτων καὶ τῆς Βρεττανικῆς Κολομβίας, καθὼς καὶ εἰς τὴν Ἰαπωνίαν καὶ τὴν Νότιον Ἀλάσκαν. Τὸ πλεῖστον μέρος τοῦ βακαλάου, ποὺ ἀλιεῦται εἰς τὰς Ἡνωμέ-



Εἰκὼν 56. Ἐνα ἐργαστάσιον ὅπου ἀλατίζουσι βακαλάους εἰς Νέαν Φουλλανδίαν.

νας Πολιτείας, προσέρχεται ἀπὸ τὸν Βόρειον Ἀτλαντικὸν καὶ ἰδίως ἀπὸ τὰς σύρτεις τῆς Νέας Φουλλανδίας καὶ τῆς Νέας Ἀγγλίας. Κατὰ τοὺς διεθνεῖς νόμους, οἱ κάτοικοι μιᾶς χώρας ἔχουσι τὸ ἀποκλειστικὸν δικαίωμα νὰ ψαρεύουσι εἰς ἀκτῖνα τριῶν μιλίων ἀπὸ τῆς ἀκτῆς, πέραν ὅμως τῆς ἀκτῖνος αὐτῆς ἢ θάλασσα εἶναι

ἐλευθέρα δι' ὅλους· καὶ δι' αὐτὸ ἄνθρωποι ἀπὸ πολλὰς καὶ διαφόρους χώρας ψαρεύουσι εἰς ἀπόστασιν πλεόν τῶν τριῶν μιλίων εἰς τὰς Μεγάλας Σύρτεις (Grands Bauks) τῆς Νέας Φουλλανδίας, αἱ ὁποῖαι πρὸ πολλοῦ εἶναι ὀνομασταὶ διὰ τοὺς βακαλάους, ποὺ κρατοῦν.

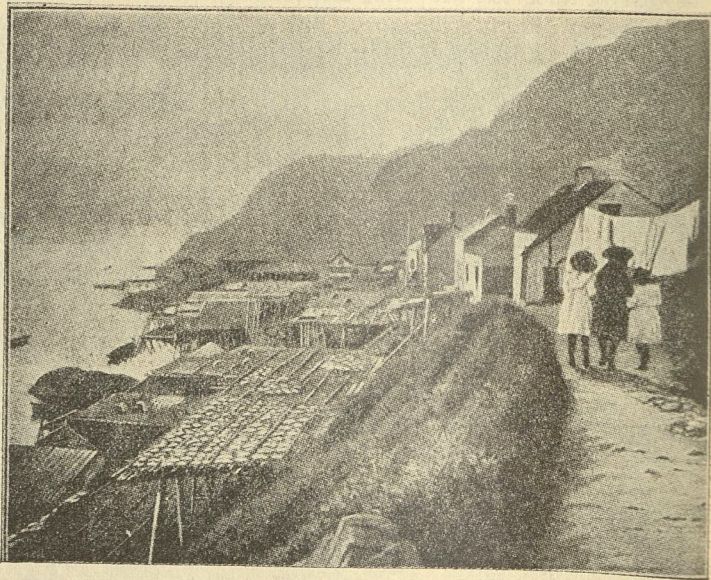
Κάθε ἄνοιξις τὰ πλοῖα ξεκινοῦν διὰ τὸ ψάρεμα ἀπὸ τὸ Μπόστον, τὸ Γιλγουτσεστὲρ καὶ ἄλλους λιμένας τῆς Νέας Ἀγγλίας διευθυνόμενοι πρὸς τὰς Μεγάλας Σύρτεις. Εἶναι καλὰ ἐφωδιασμένοι μὲ τροφίμα διὰ τὰ πληρώματα καὶ μὲ ἀλάτι διὰ νὰ ἀλατίζουσι τὰ ψάρια μόλις τὰ πιάνουσι. Τὰ πλοῖα εἶναι ἰστιοφόρα, οἱ δὲ πλοῖ-αρχοὶ τῶν εἶναι σωστοὶ θαλασσόλυκοι καὶ τὰ πληρώματα ἀποτελοῦνται ἀπὸ πεπειραμένους ψαράδες. Οἱ ἄνθρωποι αὐτοὶ δὲν εἶναι μισθωτοί· συνήθως ἐργάζονται ὡς σύντροφοι, καὶ ὁ καθένας παίρνει τὸ μερίδιόν του, ὅταν πωληθῶν τὰ ψάρια κατὰ τὴν ἐπιστροφήν. Οἱ ψαράδες συνήθως ξεκινοῦν διὰ τὸ ψάρεμα κατὰ τὰ τέλη Μαΐου ἢ ἀρχὰς Ἰουνίου καὶ μένουσι ἀκριτοὺς μῆνας διὰ νὰ κάμωσι τὸ φορτίον των. Ἀράζουσι τὸ πλοῖον των εἰς κάποιον μέρος ποὺ φαίνεται ὅτι ἔχει πολὺ ψάρι καὶ ἔπειτα πηγαίνουν μὲ τὶς βάρκες νὰ ψαρεύουσι μὲ πετονιὰς καὶ δίχτυα.

Οἱ βακαλάοι τρώγουσι ὅλων τῶν εἰδῶν τὰ θαλάσσια ζῶα, καθὼς στρείδια, ἀστακοὺς, καβούρια καὶ ψάρια καὶ ἀρέσκονται νὰ περιφέρωνται εἰς τὸν βυθὸν τῆς θαλάσσης. Οἱ βακαλάοι, ποὺ πιάνονται διὰ τὴν ἀγοράν, ψαρεύονται συνήθως εἰς βάθος εἴκοσι τριάντα ἢ σαράντα ὀργυιῶν· κάθε βράδῃ ὅλες οἱ βάρκες μὲ τοὺς ψαράδες ἐπιστρέφουσι εἰς τὸ πλοῖον· τὰ ψάρια καθαρίζονται ἀμέσως, ἀλατίζονται καὶ ἀποθηκεύονται μέσα εἰς τὸ κῆτος τοῦ πλοῖου. Ὑπάρχει μεγάλη ἀμίλλα μεταξύ τοῦ πληρώματος, ποῖα βάρκα θὰ πιᾶσῃ τὰ περισσότερα ψάρια.

Ἐφοῦ γυρίσωσι ἀπὸ τὸ ψάρεμα εἰς τὴν βᾶσιν των τὰ πλοῖα, βάζουσι τὰ ψάρια μέσα εἰς βαρέλια μὲ ἄλμην καὶ τὰ ἀφίνουσι νὰ μουσκεύσωσι, ἕως ὅτου ἔλθῃ ὁ καιρὸς νὰ τὰ παρασκευάσωσι. Τότε τὰ βγάζουσι ἀπὸ τὴν ἄλμην καὶ τὰ ξηραίνουν εἰς τὸν ἥλιον. Εἶναι πλεόν ἔτοιμα νὰ συσκευασθῶσι καὶ νὰ ταξειδεύσωσι εἰς τὰ διάφορα μέρη ὡς ἀλατισμένοι βακαλάοι, καὶ ὑπὸ τοιαύτην μορφήν τὸν εὐρίσκομεν σχεδὸν εἰς κάθε ἐδωδιμοπωλεῖον. Αἱ κυριώτεροι ἀγοραὶ διὰ τὰ ψάρια αὐτὰ εἶναι ἡ Γαλλία, ἡ Ἰσπανία, ἡ Πορτογαλία, ἡ Ἰταλία καὶ ἡ Βραζιλία.

Τὰ σκουμβριά εἶναι τὰ πολυτιμότερα ἀπὸ τὰ ψάρια τοῦ Ἀτ-

λαντικοῦ, πὺ τρώγονται, ἡ δὲ ἄλιεῖα των ἀποτελεῖ σπουδαίαν βιομηχανίαν εἰς τὴν Ἀγγλίαν, τὴν Νορβηγίαν, τὸν Καναδαν, τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας καὶ τὴν Προποντίδα. Τὰ ψάρια αὐτὰ ταξιθεύουν εἰς τόσον μεγάλα κοπάδια, ὥστε ἐὰν ἔπιαναν ὅλα τὰ σκουμβριά ἐνὸς μεγάλου κοπαδιοῦ θὰ ἐγέμιζαν ἓνα ἑκατομμύριο βαρέλια. Τὰ σκουμβριά εἶναι ταξιδιάρικα ψάρια. Τὸν χειμῶνα πε-



Εἰκὼν 57. Πῶς ξηραίνουν τοὺς βακαλάους εἰς τὸν Ἅγιον Ἰωάννην τῆς Νέας Φουλλανδίας.

γαίνουν εἰς τὰ βαθειά, ἐπιστρέφουν δ' εἰς τὰ παράλια τὴν ἄνοιξιν πλέοντα πρὸς βορρᾶν ἐφ' ὅσον ὁ καιρὸς ζεσταίνει.

Συχνὰ ἀλατίζουν τὰ σκουμβριά καὶ τὰ παλοῦν εἰς μικρὰ βαρέλια εἰς ὅλας τὰς χώρας ἢ τὰ κάμουν καπνιστά.

—«Ρέγγες, ρέγγες, δύο στή δεκάρα».

Φωνάζουν τὰ παιδιὰ συχνότατα εἰς τὴν Ἀγγλίαν καθὼς καὶ εἰς διάφορα μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν. Ἐκατομμύρια βα-

ρέλια ρέγγες καταναλίσκονται καθ' ἔτος καθ' ὅλον τὸν κόσμον. Πιάνονται ἀρκετὰ εἰς ἓνα χρόνον διὰ νὰ προμηθεύσουν μίαν λίτραν διὰ κάθε ἄνθρωπον, ἄνδρα, γυναῖκα καὶ παιδί καθ' ὅλον τὸν κόσμον. Τὸ μέγιστον μέρος τῶν ψαριῶν αὐτῶν πιάνεται εἰς τὴν Βόρειον Θάλασσαν.

Οἱ ρέγγες παλοῦνται εἰς τὴν ἀγορὰν νοπαί, ἀλατισμένοι καὶ καπνιστά. Μέγας ἀριθμὸς αὐτῶν χρησιμοποιεῖται ὡς δόλωμα διὰ τοὺς βακαλάους. Εἰς τὴν Μαίϊν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τὰς μικρὰς ρέγγας τὰς συσκευάζουν εἰς κουτιά, ὅπως τὰς σαρδέλλας, λέγουν δὲ ὅτι ἔχουν τόσον καλὴν γεῦσιν, ὅσον καὶ αἱ σαρδέλλαι τῆς Εὐρώπης, αἱ ὁποῖαι προέρχονται κυρίως ἀπὸ τὴν Μεσόγειον Θάλασσαν καὶ τὸν Γασκωνικὸν Κόλπον.

Αἱ σαρδέλλαι παρασκευάζονται συνήθως μὲ γνήσιον ἐλαιόλαδον μέσα εἰς κουτιά καὶ εἶναι τοποθετημένοι τόσον πολὺ σφικτὰ ἢ μία κοντὰ εἰς τὴν ἄλλην ὥστε ἐπεκράτησε νὰ λέγωμεν διὰ μέγαν συνωστισμόν «σὰν τὶς σαρδέλλες στὸ κουτί».

Ἐκτὸς τῶν ψαριῶν, πὺ ἀνεφέραμεν ἤδη, ὑπάρχουν καὶ ἄλλα εἶδη τὰ ὁποῖα τακτικὰ ἐμφανίζονται εἰς τὴν ἀγορὰν.

19. Σολομός.

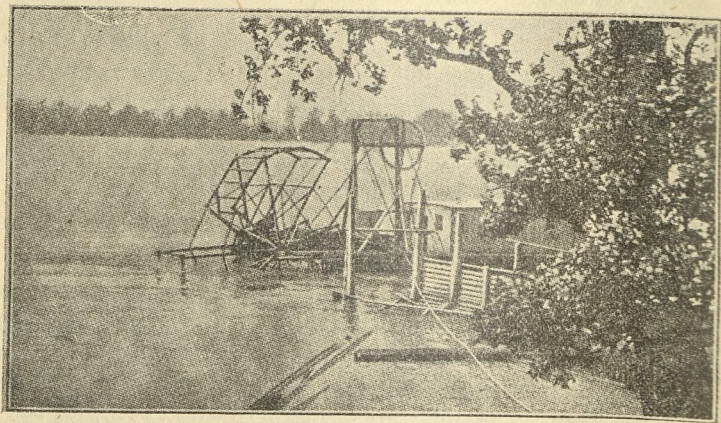
Τὸ 1867, ὅταν αἱ Ἠνωμένοι Πολιτεῖαι ἠγόρασαν τὴν Ἀλάσκαν ἀπὸ τὴν Ρωσίαν ἀντὶ ἑπτὰ ἑκατομμυρίων διακοσίων χιλιάδων δολλαρίων, ἡ ἀγορὰ αὐτὴ ἐθεωρήθη ἀπὸ πολλοὺς ὡς σπατάλη τοῦ δημοσίου χρήματος, διότι τάχα αἱ Ἠνωμένοι Πολιτεῖαι εἶχον ἀγοράσει μίαν ἔρημον ἕκτασιν γεμάτην ἀπὸ χιόνια καὶ πάγους εἰς τὴν Ἀρκτικὴν ζώνην, ἄγονον, μὴ ἐπιδεχομένην καλλιέργειαν, τῆς ὁποίας οἱ μόνοι θησαυροὶ ἦσαν αἱ φῶκαι, πὺ ἤμποροῦσαν νὰ σκοτώσουν κατὰ μῆκος τῶν ἀκτῶν τῆς, καὶ ἐλέγετο ὅτι ἡ Ρωσία κρυφογελοῦσε μὲ τὴν ἀνοησίαν αὐτὴν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν.

Καὶ ὅμως ἀπὸ τότε ἡ Ἀλάσκα ἀπέδωκε πολλὰς φορὰς μόνον ἀπὸ σολομοὺς τὰ χρήματα πὺ ἠγοράσθη, ἐκτὸς ἀπὸ φάλαινας γουναρικά καὶ χρυσόν, ἀξίας πολλῶν ἑκατομμυρίων.

Ὁ σολομὸς εἶναι ἓνα ἀπὸ τὰ ἐπιμερδέστερα ψάρια, πὺ ψαρεύουν εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Πιάνουν σολομοὺς καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῆς ἀκτῆς τοῦ Εἰρηνικοῦ ἀπὸ τὸν κόλπον τοῦ Μοντερέυ μέχρι τῆς Ἀλάσκας, καθὼς ἐπίσης καὶ εἰς τοὺς ἀρκτικούς ποταμοὺς τῆς περιοχῆς ἐκείνης συμπεριλαμβανομένου καὶ τοῦ μεγάλου

ποταμοῦ Γιουκόν. Ἐνα ἄλλο εἶδος σολομοῦ εὐρίσκεται εἰς τοὺς ποταμούς, οἱ ὅποιοι ἐκβάλλουν εἰς τὸν Βόρειον Ἀτλαντικὸν Ὠκεανόν· εἰς τὸν ποταμὸν Χούδσων καθὼς καὶ εἰς μερικὰ ποτάμια τῆς βορείου Εὐρώπης καὶ τῆς ἀνατολικῆς Ἀσίας.

Σπουδαιότερα ὄλων ὅμως εἶναι ἡ ἀλιεῖα τοῦ σολομοῦ εἰς τὰς ἀκτὰς τοῦ Εἰρηνικοῦ. Ὁ σολομός, πού πιάνεται ἐκεῖ, ἀποτελεῖ ἕνα ἀπὸ τὰ κυριώτερα εἶδη τῶν ψαριῶν τοῦ ἐμπορίου, καταναλίσκεται δὲ εἰς ὅλα τὰ μέρη τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν καὶ ἐξάγεται ἐπίσης εἰς τὴν Ἀγγλίαν καὶ ἄλλα μέρη τῆς Εὐρώπης, εἰς τὴν Κίνα,



Εἰκὼν 58. Μαγκνοπήγαδο πού βγάνει ψάρια εἰς τὸν ποταμὸν Κολομβίαν.

τὴν Ἰαπωνίαν, τὰς Ἰνδίας, καὶ τὰς Φιλιππῖνας νήσους, ὅπως καὶ εἰς τὴν Αὐστράλιαν καὶ τὴν Ἀφρικήν.

Πολλὰ ἑκατομμύρια δολλάρια εἶναι διατεθειμένα εἰς τὴν βιομηχανίαν τῆς ἀλιεῖας καὶ τῆς διατηρήσεως τοῦ σολομοῦ. Ὑπάρχουν μερικαὶ πόλεις, ὅπως ἡ Ἀστούρια, παρὰ τὸ στόμιον τοῦ ποταμοῦ Κολομβία, ὅπου οἱ κάτοικοι καταγίνονται σχεδὸν ἀποκλειστικῶς εἰς αὐτὴν τὴν ἐργασίαν· ὑπάρχουν ἄλλαι πόλεις, ὅπως τὸ Μπέλλιγκαμ εἰς τὸ Πούτζετ Σάουνδ ὅπου τὰ ἐργοστάσια, πού κάμνουν κονσέρβας τὸν σολομόν, χρησιμοποιοῦν ἑκατοντάδας ἐργατῶν καὶ ὑπάρχουν καὶ ἐργοστάσια, τῶν ὁποίων ἡ ἡμερησία

ἀπόδοσις εἶναι ἡμισυ ἑκατομμύριον κουτιὰ σολομοῦ εἰς κονσέρβαν.

Ὑπάρχουν διάφορα εἶδη σολομοῦ εἰς τὰς ἀκτὰς τοῦ Εἰρηνικοῦ, μερικὰ μεγάλα καὶ μερικὰ σχετικῶς μικρά. Ὁ λεγόμενος κιννάτ ἢ τσινούκ, εἶναι τὸ μεγαλύτερον. Εἰς τὸν ποταμὸν Γιουκόν ἐνίοτε ζυγίζει μέχρις ἑκατὸν λιτρῶν (περίπου 35 ὀκάδας) εἰς δὲ τὸν ποταμὸν Κολομβίαν ὀγδοήντα λίτρες ἢ καὶ περισσότερον (περίπου 30 ὀκάδες).

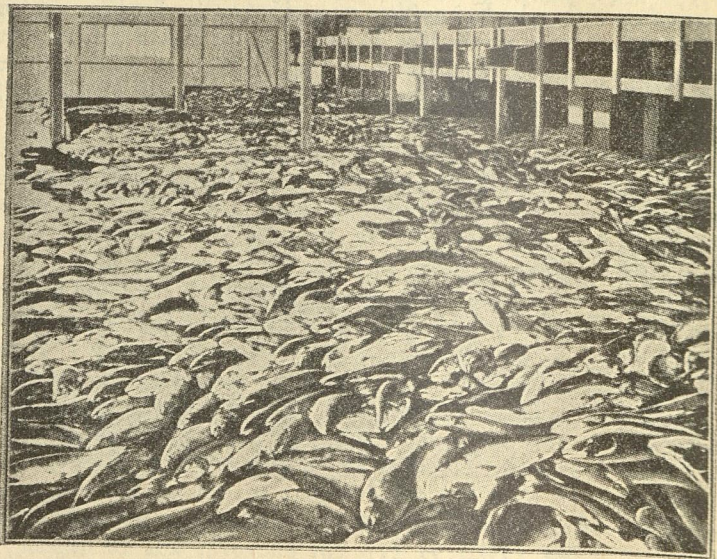
Τόσον μεγάλοι σολομοὶ εἶναι σπάνιοι. Ὁ συνήθης τσινούκ πού πιάνουν εἰς τὸν Κολομβίαν πρὸς ἐξαγωγήν, ζυγίζει περίπου εἴκοσι δύο λίτρες μόνον, ἐνῶ τὸ ψάρι τοῦ ποταμοῦ Σακραμέντου ζυγίζει ὀλιγώτερον (ἕως ὀκτώ ὀκάδες). Ὅλα τὰ ἄλλα εἶδη τοῦ σολομοῦ εἶναι μικρότερα καὶ μερικὰ ζυγίζουν πέντε, ἐξ ἢ ἑπτὰ λίτρας ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς (2—2 1/2 ὀκ.).

Ὅταν εἶναι μικρὸς πολὺ ὁ σολομός ζῆ μέσα εἰς ἕνα παγετῶδες ποτάμι καὶ τρέφεται ἀπὸ τὰ χιόνια τῶν βουνῶν τὰ ὅποια εἰσρέουν μέσα εἰς τὸν Κολομβίαν. Ἐκεῖ ὁ σολομός γεννᾷται καὶ περνᾷ τὴν νηπιακὴν του ἡλικίαν καὶ μέρος τῆς παιδικῆς του μετακινούμενος εἰς τὸ νερόν τοῦ ποταμοῦ πρὸς τὴν θάλασσαν.

Εἶναι πολὺ μικρὸς ὅταν φθάσῃ εἰς τὸν Ὠκεανόν, ἀλλὰ μὲ τὸν καιρὸν μεγαλώνει, ἕως ὅτου ὕστερα ἀπὸ τέσσαρα χρόνια εἶναι πλέον ἀρκετὰ παχὺς καὶ κρεατωμένος καὶ ἔτοιμος νὰ γυρίσῃ. Ἀναβαίνει τώρα μέσα εἰς τὸν ἴδιον ποταμόν, εἰς τὸ μέρος, ἀπὸ τὸ ὅποιον ἔχει καταβῆ. Τώρα ὁ σολομός ἔχει κρέας συμπαγές, χροῖμα κόκκινον ὠχρὸν καὶ προχωρεῖ ὑπερήφανος διὰ τὴν δυνάμιν του. Ἀφ' ὅτου ἄφησε τὸν Ὠκεανὸν δὲν τρώγει πολλὰ πράγματα, ἀλλὰ ἀφοσιώνεται μὲ ὅλας του τὰς δυνάμεις εἰς τὸν σκοπόν, τὸν ὅποιον ἐπιδιώκει, νὰ φθάσῃ δηλαδὴ εἰς τὸν τόπον τῆς γεννήσεώς του. Ἐὰν ἤμποροῦσε κανεὶς νὰ ἔχῃ τὴν ἐπιμονὴν καὶ τὸ θάρρος, τὸ ὅποιον τὸ ψάρι αὐτὸ δεικνύει εἰς τὸ ταξίδι του, θὰ ἤμποροῦσε ἀναμφιβόλως νὰ ὑπερνικήσῃ ὅλα τὰ ἐμπόδια, τὰ ὅποια θὰ ἦτο δυνατὸν νὰ τοῦ παρουσιαθοῦν εἰς τὴν ζωὴν του. Πλέει σταθερῶς πρὸς τὰ ἔμπροσ καὶ διανύει κάμποσα μίλια τὴν ἡμέραν καὶ συχνὰ τὸ ταξίδι αὐτὸ διαρκεῖ πολλοὺς μῆνας. Πολεμᾷ μὲ τὸ ρεῦμα, ἀναρριχᾷται εἰς τὰ βραχυδῆ μέρη τοῦ ποταμοῦ, ὅπου σχηματίζονται μικροὶ καταρράκται, περνᾷ μὲ πῆδημα τὰ ρηχά, καὶ πολλὰς φορές κατατασάκιζεται ἐπάνω εἰς τὰς πέτρας, ἀλλὰ διαρκῶς προχωρεῖ ἕως ὅτου τέλος φθάνει εἰς τὸ μέρος, ὅπου ἐγεννήθη. Ἐνα ἄρσενικὸν καὶ ἕνα θηλυκὸν συνήθως πηγαίνουν μαζὶ καὶ ὅταν φθά-

σουν ἐκεῖ, ὅπου τὰ ὄδηγεῖ τὸ ἔνστικτον, σκάπτουν ἕνα μικρὸν λάκκον εἰς τὰ χαλίγια τῆς κοίτης τοῦ ποταμοῦ καὶ τὸ θηλυκὸν γεννᾷ ἐκεῖ τὰ αὐγά του.

Ἐστερα ἀπὸ αὐτὸ τὰ ψάρια συνήθως ἀρρωσταίνουν καὶ ψοφοῦν πολὺ σπανίως γυρίζουν πίσω εἰς τὸν ὠκεανόν. Τὰ αὐγά μετ' ὀλίγον ἐκκολάπτονται εἰς «γόνον» εἰς μικρὰ-μικρὰ ψαράκια, τὰ ὁποῖα τρέφονται ἐπ' ἀρκετὸν χρόνον ἐκεῖ, ὅπως ἔκαμαν οἱ γονεῖς των,



Εἰκὼν 59. Σολομοὶ ἔτοιμοι νὰ παρασκευασθοῦν εἰς κουτιά.

ὅταν ἦσαν μικρὰ ψαράκια, καὶ καθὼς μεγαλώνουν παίρνουν τὸν κατῆφορον εἰς τὸ ποτάμι, διὰ νὰ φθάσουν εἰς τὸ νερὸ τοῦ ὠκεανοῦ.

Αὕτη εἶναι ἡ ἱστορία ἐνὸς ζεύγους ψαριῶν ἀλλ' εἶναι καὶ ἡ ἱστορία ἑκατομμυρίων ἐπὶ ἑκατομμυρίων. Ὁ σολομὸς ἀνεβαίνει τοὺς ποταμοὺς κατὰ μεγάλα κοπάδια, καὶ καμμίαν φορὰν μὲ τὸσον συνωστισμόν, ὥστε τὸ ποτάμι φαίνεται ὡς ἂν μία στερεὰ μᾶζα ἀπὸ ψάρια. Εἰς τὸ Πόντζετ Σάουνδ εἰς ὀρισμένας ἐποχὰς τοῦ ἔτους

τὰ ψάρια ἀποτελοῦν ἕνα στρῶμα ἐπάνω εἰς τὸ νερόν, εἰς διάφορα μέρη εἰς τρόπον ὥστε μὲ μία μικρὴ βάρκα ἡμπορεῖ κανεὶς νὰ ὑπάγγη μετ' ἄκουτιὰ εἰς ἀπόστασιν πολλῶν милιων ἀνάμεσα ἀπὸ τὰ ψάρια.

Ἐπειδὴ ὁ σολομὸς ἀκολουθεῖ τὸν ἴδιον δρόμον κάθε χρόνον, οἱ ψαράδες γνωρίζουν ἀκριβῶς πότε περιίπου καὶ τοῦ νὰ τὰ περιμένουν. Εἰς Πουτζετ-Σάουνδ εἰς πολλὰ σημεῖα τῆς ἀκτῆς στήνουν μέσα εἰς τὴν θάλασσαν φράκτας μὲ δίκτυα. Οἱ φράκται αὗτοι εἶναι τοποθετημένοι εἰς τὸν δρόμον, ποὺ περνοῦν τὰ ψάρια καθὼς πηγαίνουν πρὸς τὰ ποτάμια καὶ καθὼς περνοῦν πιάνονται μέσα εἰς τὰ δίκτυα. Οἱ σολομοὶ ἀπὸ τὸν ἕνα δίκτυον φράκτην πηγαίνουν εἰς τὸν ἄλλον, ἕως ὅτου καταλήγουν εἰς ἕνα μεγάλον σάκκον ἀπὸ δίκτυ, ὁ ὁποῖος ἡμπορεῖ νὰ χωρέσῃ μέσα τριάντα ἕως σαράντα χιλιάδας σολομοῦς. Ὅταν ὁ σάκκος αὐτὸς γεμίσῃ τότε σηκώνουν τὸ δίκτυ ἀπὸ τὴν μίαν ἄκρην καὶ ἀδειάζουν τὰ ψάρια εἰς μεγάλας μαούνας. Μικρὰ βαποράκια τὰς ρυμουλκοῦν, ἀφοῦ γεμίσουν, εἰς τὰ ἐργοστάσια.

Εἰς τοὺς ποταμοὺς πιάνουν τοὺς σολομοὺς μὲ παγίδας, δίκτυα καὶ μεγάλους τροχοὺς ποὺ γυρίζουν μέσα εἰς τὸ νερόν. Οἱ ἐρυθρόδερμοι τοὺς κτυποῦν μὲ καμάκι καὶ τοὺς πιάνουν καὶ μὲ ἀπόχας καθὼς πηδοῦν διὰ νὰ περάσουν ἐπάνω ἀπὸ τοὺς βράχους. Δίκτυα, τὰ ὁποῖα ἔχουν μῆκος ἐνὸς τετάρτου τοῦ μιλίου (450-500 μέτρα) τοποθετοῦνται ἀπὸ τὴν μίαν ὄχθην τοῦ ποταμοῦ πρὸς τὴν ἄλλην πλησίον εἰς τὰς ἐκβολὰς. Τὰ ψάρια χώνουν τὸ κεφάλι των μέσα εἰς τὰ ἀνοίγματα τοῦ δικτύου καὶ πιάνονται ἀπὸ τὰ βράγγια καθὼς κάμνουν νὰ ξεφύγουν.

Πολὺ μακρὰν ἀπὸ τὰς ἐκβολὰς μέσα εἰς τὸν ποταμὸν Κολομβίαν ὅπου τὸ ρεῦμα ἔχει πολλὴν ταχύτητα, μεγάλοι τροχοὶ μὲ δίκτυα προσηρμισμένα εἰς τὰ χεῖλη των εἶναι τοποθετημένοι κατὰ τοιοῦτον τρόπον ἐπάνω εἰς πλοῖα ὥστε οἱ σολομοὶ ἐνῶ ἀναπλέουν τὸν ποταμὸν κτυποῦν ἐπάνω εἰς τὰ δίκτυα, ὁ δὲ τροχὸς ὁ ὁποῖος συνεχῶς γυρίζει ἀπὸ τὸ ρεῦμα τοῦ ποταμοῦ τοὺς σηκώνει ψηλὰ εἰς τὸν ἀέρα καὶ μὲ τὴν στροφὴν τοὺς ἀδειάζει μέσα εἰς τὸ πλοῖον, ὅπως τὸ νερόν εἰς τὰ μαγγανοπήγαδα. Ἄνω τῶν δέκα χιλιάδων σολομῶν ἡμπορεῖ νὰ πιασθοῦν κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀπὸ ἕνα τροχὸν εἰς μίαν ἡμέραν, καὶ ἡ μόνη ἐργασία ποὺ κάμνουν οἱ ψαράδες εἶναι νὰ κἀθνηταὶ καὶ νὰ βλέπουν τὰ ψάρια νὰ πίπτουν δύο-δύο, τρία-τρία, μέσα εἰς τὸ πλοῖον. Ὑπάρχουν παραδείγματα, ὅπου τόσα πολλὰ ψάρια ἐπιάσθησαν ἀπὸ ἕνα τοιοῦτον μάγγανον, ὥστε

τὸ πλοῖον ἐγέμισεν ἕως ἐπάνω καὶ ἐβούλιαζε. Τὰ πλοῖα τὰ ὁποῖα μεταχειρίζονται πρὸς αὐτὸν τὸν σκοπὸν χωροῦν πέντε ἢ ἕξ χιλιάδας μεγάλα ψάρια.

Ἡ παρασκευὴ τοῦ σολομοῦ εἰς τὰ κουτιά εἶναι ἐπίσης ἐνδιαφέρουσα, ὅπως εἶναι τὸ φάρμακόν του. Αὐτὴ ἡ ἐργασία γίνεται κατὰ τὰς ἰδίας περίπου μεθόδους εἰς τὰ διάφορα ἐργοστάσια εἰς Ἀστόριαν, εἰς Πούτζετ Σάουνδ καὶ εἰς τὴν Ἀλάσκαν. Τὰ οἰκοδομήματα αὐτὰ εἶναι συνήθως εἰς τὸ ἄκρον τῆς προκυμαίας διὰ νὰ μποροῦν τὰ πλοῖα νὰ πλευρίζουν καὶ νὰ ξεφορτώνουν τὰ ψάρια ἢ νὰ φορτώνουν τὰ ἔτοιμα κουτιά.

Τὰ περισσότερα ἐργοστάσια εἶναι μεγάλα, εὐρύχωρα, μονόροφα παραπήγματα με ὑψηλὰ διαμερίσματα διὰ τὴν ἀποθήκυσιν, καὶ εἰς μερικάς περιπτώσεις διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν κουτιῶν. Εἰς τὰ νεώτερα ἐργοστάσια μέγα μέρος τῆς ἐργασίας γίνεται διὰ μηχανημάτων. Τὰ ψάρια μεταφέρονται σωρηδὸν διὰ μηχανήματος εἰς τὴν αἶθουσαν ὅπου τὰ καθαρίζουν, τὰ κόπτουν κομμάτια, καὶ τὰ ἐτοιμάζουν διὰ τὰ κουτιά. Τὸ δωμάτιο αὐτὸ τὸ κρατοῦν καθαρὸ πλύνοντες καὶ σφουγγαρίζοντες αὐτὸ κάθε βράδυ με ἀλατισμένον νερόν.

Ἄλλοτε τὸ καθάρισμα τῶν ψαριῶν τὸ ἔκαμαν Κινέζοι. Τώρα τὸ καθάρισμα γίνεται με μηχανήν. Ἡ μηχανὴ αὐτὴ κόπτει τὸ κεφάλι, τὴν οὐρὰ καὶ τὰ πτερύγια καὶ ξεκοιλιάζει τὸ ψάρι εἰς ὀλιγώτερον χρόνον παρ' ὅσον κάμνει τὸ τικ τὰκ τοῦ ὄρολογίου. Καθαρίζει τριάντα χιλιάδες ψάρια εἰς δέκα ὥρες!! Διὰ τὴν ἐργασίαν ἐχρειάζοντο πρωτύτερα πενήντα Κινέζοι. Ἡ μηχανὴ ἔχει περίπου ὕψος ὀκτώ ποδῶν καὶ σχῆμα στρογγύλον ὡς βαρέλι καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ κάμποσα μαχαίρια ἔτσι διατεταγμένα, ὥστε τὸ καθένα κάμνει τὴν δουλειά του. Ὅταν τελειώσῃ ἡ ἐργασία αὐτὴ τὸ ψάρι εἶναι ἀνοιγμένο εἰς δύο, ἔχει ἀφαιρεθῆ τὸ κόκκαλον τῆς ράχης καὶ τὸ κρέας εἶναι ἕτοιμον διὰ τὸ λιάνισμα. Αὐτὸ γίνεται εἰς ἄλλο μηχανήμα ὅπου στρογγυλὰ μαχαίρια κινοῦνται με πολλὴν ταχύτητα καὶ κόπτουν τὸ κρέας εἰς τεμάχια εἰς τὸ μέγεθος, τὸ ὁποῖον χρειάζεται διὰ τὰ κουτιά. Τὰ τεμάχια τώρα μεταφέρονται ἐπάνω εἰς μακρὰς τραπέζας, ὅπου κορίτσια τὰ βάζουν μέσα εἰς τὰ κουτιά εἰς κάθε κουτὶ θέτουν κομμάτια ἀπὸ ὅλα τὰ μέρη τοῦ ψαριοῦ.

Ἄφου τὰ γεμίσουν τὰ κουτιά, τὰ βράζουν ὀλίγον εἰς τὸν ἀτμὸν καὶ ἔπειτα τὰ κλείουν, τὰ κολλοῦν καὶ τὰ βράζουν πάλιν. Ὅταν

γίνεται τὸ δεύτερον βράσιμον κάμνουν μίαν μικρὰν ὀπὴν με μίαν χαλυβδίνην αἰχμὴν εἰς κάθε κουτὶ διὰ νὰ ἀφήσουν τὸν ἀτμὸν καὶ τὸν ἀέρα νὰ διαφύγῃ. Ὅστερα ἀπὸ αὐτὸ βουλώνουν τὰς ὀπὰς με κόλλησιν καὶ τὰ κουτιά μεταφέρονται εἰς ἄλλο διαμέρισμα, ὅπου διὰ τοῦ ἀτμοῦ βράζει ἐντελῶς ὁ σολομός. Τώρα πλέον τὰ κουτιά εἶναι ἔτοιμα ἀπομένει νὰ βερνικωθοῦν, νὰ τοὺς κολλήσουν τὴν ἐτικέτταν καὶ νὰ συσκευασθοῦν πρὸς ἀποστολὴν εἰς τὸ ἐμπόριον. Συσκευάζονται μέσα εἰς ξύλινα κιβώτια καὶ ὑπὸ τοιαύτην μορφήν μεταφέρονται καὶ διαμοιράζονται εἰς ὅλα τὰ ἐδωδιμοπωλεῖα τοῦ κόσμου.

20. Τὰ στρεΐδια

Τὰ στρεΐδια ἀποτελοῦσιν ἀπὸ πολλῶν αἰώνων ἐκλεκτὸν ἔδεσμα. Οἱ Ῥωμαῖοι οἱ ὁποῖοι ἦσαν ὀνομαστοὶ καλοφαγάδες ἐφρόντιζαν μεταξὺ τῶν ἄλλων νὰ ἔχουν καὶ στρεΐδια εἰς τὰ συμπόσια των. Τὰ ἤλιεuan εἰς τὴν Μεσόγειον, εἰσῆγον μάλιστα στρεΐδια καὶ ἀπὸ τὴν Μεγάλην Βρεττανίαν, μετὰ τὴν κατάκτησιν αὐτῆς ὑπὸ τοῦ Καίσαρος. Ὁ Σαλλουστίος, λατῖνος συγγραφεύς, ὁ ὁποῖος ἤκμασε ὀλίγον πρὸ Χριστοῦ, ἔγραφεν ὡς ἐξῆς περὶ τῶν προπατόρων τῶν σημερινῶν Ἀγγλων. «Οἱ κακόμοιροι οἱ Βρεττανοὶ ἔχουν ἐπὶ τέλους καὶ αὐτοὶ κἄτι τι καλόν παράγον στρεΐδια».

Κατὰ τὸν Μεσαιῶνα ἔτρωγαν στρεΐδια εἰς διάφορα μέρη τῆς Εὐρώπης καὶ οἱ ποιηταὶ ἔφαλλον δι' αὐτὰ ἐγκώμια.

Σήμερα τὰ στρεΐδια καταναλίσκονται εἰς μεγάλας ποσότητας εἰς τὴν Εὐρώπην καὶ εἰς τὴν Βόρειον Ἀμερικὴν, εἰς τὴν Ἀσίαν καὶ εἰς τὴν Αὐστραλίαν. Μόνον τὸ Λονδῖνον καταναλίσκει ἄνω τοῦ ἐνὸς δισεκατομμυρίου στρεΐδια κατ' ἔτος. Αἱ Ἠνωμένοι Πολῖται παράγουν τόσα πολλά, ὥστε θὰ ἠμπορούσαμεν νὰ δώσωμεν κατ' ἔτος ἀπὸ μίαν δωδεκάδα εἰς κάθε ἄτομον τοῦ ἀνθρωπίνου πληθυσμοῦ τῆς γῆς, καὶ νὰ μᾶς μείνουν ἀρεκτά.

Ὅταν οἱ Εὐρωπαῖοι ἀπεβιβάσθησαν εἰς τὴν Ἀμερικὴν εὐρῆκαν στρεΐδια ἐν ἀφθονίᾳ. Τὰ ἔτρωγαν φαίνεται ἀπὸ αἰώνων οἱ ἰθαγενεῖς Ἰνδοί, καθὼς μεγάλα ποσότητες ἀπὸ κελύφη στρεϊδιῶν ἀνεκαλύφθησαν εἰς σωροὺς ἀπορριμάτων τῶν ἰθαγενῶν. Ἡ ἀλιεῖα τῶν στρεϊδιῶν διεξάγεται καθ' ὅλον τὸ μήκος τῶν ἀνατολικῶν ἀκτῶν τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν ἀπὸ τὴν Φλωρίδα μέχρι τῆς Μασαχουσέττης καθὼς ἐπίσης καὶ εἰς τὸν κόλπον τοῦ Μεξικοῦ, τὸν κόλπον τῆς Καλιφορνίας, τὸν κόλπον τοῦ Ἀγίου Φραγκίσκου

και εις τα υδατα της 'Ορεγκόν και της Βάσιγκτων. Αι σπουδαιότεραι όμως περιφέρεται στρειδιών είναι ο κόλπος Τσηζάπηκ, όπου κυρίως πολλαπλασιάζονται φυσικώς μόνα των, και η Λόγγ-Αϊλάνδ-Σάουνδ, όπου τα στρεϊδια καλλιεργούνται δια σποράς των αυγών των.

Φαίνεται πολύ περιεργον ότι παράγουν στρεϊδια σαν κοτόπουλα, η ότι τα καλλιεργούν σπείροντας τα αυγά των, όπως σπείρομεν τους σπόρους των σιτηρών και έπειτα από όλίγα χρόνια μαζεύουν την έσοδειαν και όμως αυτό συμβαίνει εις τα πλείστα μέρη της Ευρώπης και της 'Αμερικης, τα όποια παράγουν στρεϊδια. Οί Γάλλοι είναι περίφημοι δια την καλλιέργειαν των στρειδιών. Εις ένα όστρεοτροφεϊον εκτάσεως μικροτέρας των πεντακοσίων στρεμμάτων εις την Γαλλίαν παρήχθησαν στρεϊδια αξίας ενός εκατομμυρίου δολλαρίων. 'Υπάρχουν επίσης όστρεοτροφεϊα και εις την 'Αγγλίαν. Παρά την πόλιν Ουάϊτ-Σταϊμπλ, όχι μακράν του Λονδίνου, υπάρχουν τοιαύται εκτάσεις είκοσι επτά τετραγωνικών μιλίων, αι όποια αποφέρουν ετησίαν παραγωγήν αξίας πλέον του ενός εκατομμυρίου δολλαρίων.

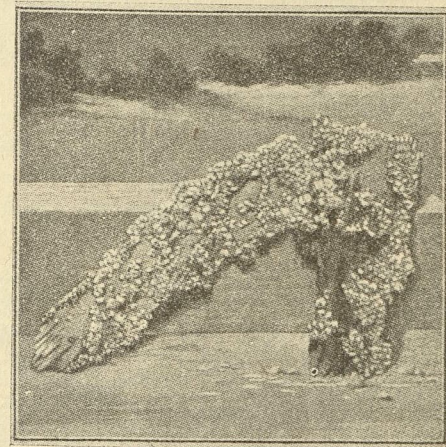
Μέχρι πρό όλίγων ετών σχεδόν όλα τα στρεϊδια των 'Ηνωμένων Πολιτειών προήρχοντο από περιοχάς φυσικά όστρεοφόρους. Τώρα το κράτος έφρόντισε να σπείρη τα αυγά των στρειδιών του κόλπου Τσηζάπηκ (Chesapeake) ανά τας ακτάς των Πολιτειών του Βιρηνικου, καθώς και εις αυτόν τον κόλπον Τσηζάπηκ και εις άλλα μέρη της ακτής του 'Ατλαντικου, και σήμερα, μέγα μέρος των στρειδιών παράγονται κατ' αυτόν τον τρόπον. 'Υπολογίζεται δε πράγματι ότι, εάν όλα τα κοιτάσματα στρειδιών, που είναι εις τον κόλπον Τσηζάπηκ έσπείροντο και εκαλλιεργούντο καταλλήλως θα ήμπορούσαν να πολλαπλασιάσουν πολύ το ποσόν, που τώρα παράγουν, και η αξία της παραγωγής των να ανέλθη εις εξακόσια εκατομμύρια δολλάρια το έτος.

'Η κατανάλωσις στρειδιών η όποια γίνεται εις τας 'Ηνωμένας Πολιτείας είναι τόσοσν μεγάλη και οι άλλοι φυσικοί έχθροί των, ως ψάρια, σκουλήκια της θαλάσσης και άλλα ζώαρια είναι τόσοσν πολλοί, ώστε είναι θαύμα ότι τα στρεϊδια δέν έχουν εξαφανισθή από πολλου.

'Εν τούτοις και εάν ο άνθρωπος δέν εκαλλιέργει και δέν έσπειρε στρεϊδια, αυτά θα έπολλαπλασιάζοντο και μόνα των με τόσν ταχύτητα, ώστε να μη διατρέχουν τον κίνδυνον να εκλείψουν.

'Εάν δέν ειχον καθόλου έχθρους, και κάθε αυγό του στρειδιου έγινοτο στρεϊδι, όλα αι ακτάι του ωκεανου δέν θα ήσαν έπαρκεις δια να τα χωρέσουν ύστερα από όλίγας εκατονταετηρίδας. 'Ενα και μόνον στρεϊδι του κόλπου Τσηζάπηκ (Chesapeake) γεννά εκατομμύρια αυγά το έτος. Τα αυγά είναι τόσοσν μικρά ώστε δέν φαίνονται δια γυμνου όφθαλμου. Βγαίνουν από το στρεϊδι ώσαν ένα γαλακτώδες υγρόν, το όποϊον επιπλέει επάνω εις το νερό και εντός

όλίγου εκκολάπτονται εις μικροσκοπικά στρεϊδια, όχι μεγαλύτερα από την μύτην της λεπτοτέρας βελόνης. Είναι πολύ τρυφερά και ευαίσθητα εις το ψύχος. Πλέον επάνω και κάτω εις το νερό και εν τέλει προσκολλώνται εις κανέν άλλο σώμα, όπως λ.χ. πέτραν ή όστρακον, όπου και μεγαλώνουν βαθμηδόν. Κατ' αρχάς φαίνονται ώσαν λευκά στίγματα, όλίγον κατόπιν είναι μεγάλα ως κεφαλή καρφίτσας, εις ηλικίαν δε ενός έτους φθάνουν



Εικόν 60. Νερά στρεϊδια τα όποια μεγαλώνουν επάνω εις ένα κούτσουρο.

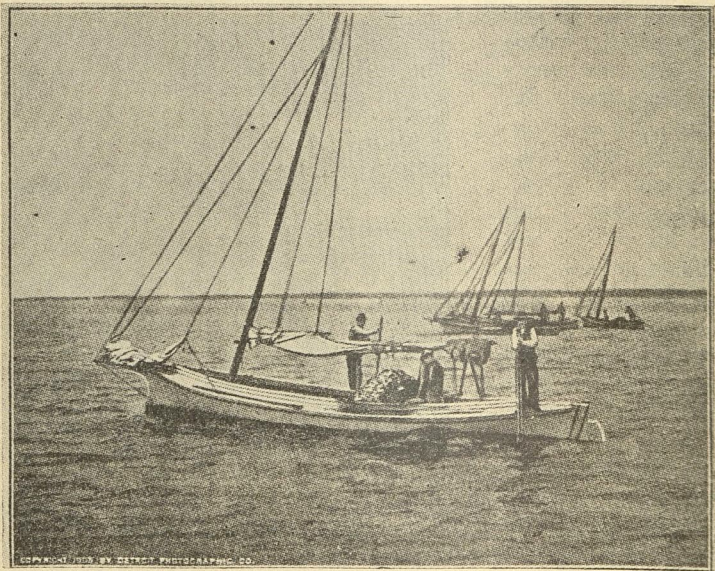
το μέγεθος άργυρου φράγκου. Μετά ταυτα εάν είναι υγιή θα μεγαλώνουν περιου ένα δάκτυλον κατ' έτος έως ότου γίνουν τριών η τεσσάρων ετών, όποτε φθάνουν πλέον εις τελείαν ανάπτυξιν.

Το στρεϊδι είναι από τα παραδοξότερα ζωικά πλάσματα. 'Εχει στόμα αλλά δέν έχει κεφαλή. Το στόμα είναι απλώς μία όπή εις το στενότερον μέρος του σώματος και δέν περιέχει ούτε γλωσσάν ούτε δόντια. Περιβάλλεται από τέσσερα λεπτά χει-

λη με τὰ ὁποῖα λαμβάνει τὴν τροφήν του διυλίζον νερὸ τῆς θαλάσσης διὰ μέσου τῶν χελέων αὐτῶν.

Ἡ τροφή του συνίσταται ἐξ ὀλοκλήρου ἀπὸ μικροσκοπικοὺς ζωϊκοὺς καὶ φυτικοὺς ὀργανισμοὺς καὶ μικρὰ μόρια ὕλης, τὰ ὁποῖα εὐρίσκονται εἰς τὸ νερὸν τῆς θαλάσσης.

Τὸ στρεῖδι δὲν ἔχει ἀνεπτυγμένα αἰσθητήρια ὄργανα, οἱ εἰ-
δικοὶ ὅμως ἐπιστήμονες μᾶς λέγουν, ὅτι ἠμπορεῖ νὰ ἰδῇ κατὰ ἓνα



Εἰκὼν 61. Πῶς βγαίνουν τὰ στρεῖδια.

οἰονδήποτε τρόπον καὶ ὅτι κλείει τὸ ὄστρακόν του, ὁσάκις μία σιλὰ περάσῃ ἐπάνω ἀπὸ τὸ νερὸν. Ὁ στόμαχός του σύγκεται ἀπὸ ἓνα σάκκον, ὁ ὁποῖος κεῖται ἀκριβῶς ὀπισθεν τοῦ στόματος καὶ περιβάλλεται ἀπὸ τὸ ἦπαρ. Ἀναπνέει μὲ βράγχια, ὡς τῶν ψαριῶν, καὶ ἔχει ἐπίσης καρδίαν.

Ἡ κόγχη, τὸ σπῆτι του, σύγκεται ἐκ δύο θυρίδων, αἱ ὁποῖαι

ἐνοῦνται μεταξύ των εἰς τὸ ἓνα ἄκρον εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἠμπορῇ νὰ ἀνοίγῃ καὶ νὰ κλείῃ κατὰ βούλησιν. Ἀνενόχλητον τὸ στρεῖδι εἰς τὸν βυθὸν τῆς θαλάσσης μένει μὲ τὴν κόγχην του ἀνοικτὴν καὶ ἀπορροφᾷ διαρκῶς καὶ ἐξάγει ἐξω τὸ νερὸν, καὶ παίρνει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἄερα καὶ τροφήν.

Ἡ κόγχη κατ' ἀρχὰς εἶναι δύο λεπτὰ πέταλα, τὰ ὁποῖα ἀπὸ ἔτους εἰς ἔτος χονδραίνουν εἰς τρόπον ὥστε ἠμπορεῖ κανεὶς νὰ εἴπῃ τί ἡλικίαν ἔχει ἓνα στρεῖδι ἀπὸ τὰ στρώματα ποὺ φαίνονται ἐπὶ τῆς ἐξωτερικῆς ἐπιφανείας τῆς κόγχης. Εὐρέθησαν κόγχαι στρειδιῶν, αἱ ὁποῖαι εἶχον πάχος ἑννέα δακτύλων, καὶ μερικοὶ ἐπιστήμονες ἰσχυρίζονται ὅτι τὰ στρεῖδια ζοῦν καὶ ἑκατὸν χρόνια.

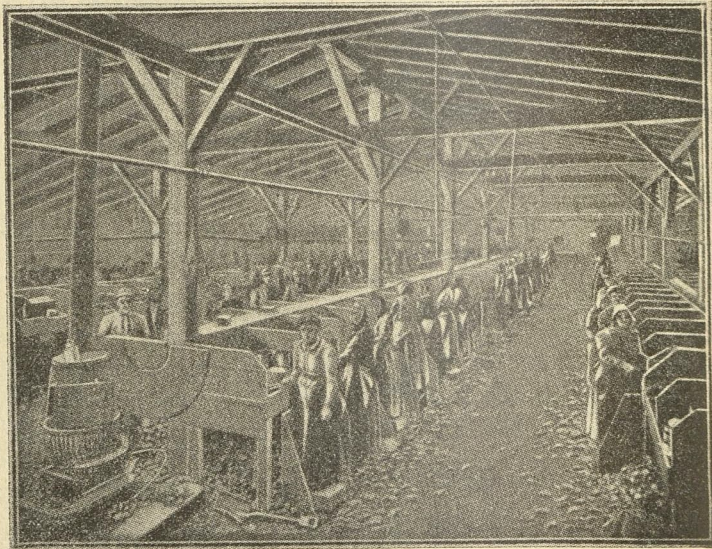
Τὰ στρεῖδια ἀλιεύονται τὸ φθινόπωρον καὶ τὸν χειμῶνα ἀπὸ ἀνθρώπους, οἱ ὁποῖοι γυρίζουν μὲ ἰστιοφόρα πλοία εἰς τὰς ὄστρεοφόρους περιοχάς. Μεταχειρίζονται μακρὰ σιδηρᾶ κτένια μὲ μεγάλα γυριστὰ δόντια ἢ ἄλλα ὄργανα ὡσὰν σιμιπίδες, μὲ τὰ ὁποῖα βγάζουν τὰ στρεῖδια ἀπὸ τὸν βυθὸν τῆς θαλάσσης.

Ὅταν τὰ πλοῖα φορτώσουν στρεῖδια τὰ μεταφέρουν εἰς τὴν ἀγοράν ἢ εἰς τὰ ἐργοστάσια, ὅπου τὰ παρασκευάζουν πρὸς διατήρησιν ἐκεῖ καθαρίζουν τὰ στρεῖδια ἀπὸ τὰς κόγχας των καὶ τὰ συσκευάζουν μέσα εἰς κουτιά πρὸς ἐξαγωγήν.

Τὰ μεγαλύτερα κέντρα τῆς τοιαύτης βιομηχανίας εἰς τὰς Ἡνω-
μένας Πολιτείας εἶναι εἰς τὸν Κόλπον Τσηζάπηκ (Chesapeake), ἀπὸ ὅπου πολλὰ ἑκατομμύρια στρειδιῶν φορτώνονται κατ' ἔτος καὶ ἀποστέλλονται διὰ θαλάσσης καὶ σιδηροδρομικῶς εἰς τὰς κυριωτέρας μικρὰς καὶ μεγάλας πόλεις. Ἡ βιομηχανία αὕτη τῆς παρασκευῆς τῶν στρειδιῶν διὰ τὸ ἐμπόριον ἀπασχολεῖ πολλὰς χιλιάδας ἐργατῶν.

Εἰσερχόμεθα εἰς ἓν τοιοῦτον ἐργοστάσιον στρειδιῶν εἰς Βαλ-
τιμόρην καὶ βλέπομεν τοὺς ἐργάτας νὰ καθαρίζουν τὰ στρεῖδια. Τὸ κτίριον κεῖται εἰς τὸ χεῖλος τοῦ λιμένος. Μεγάλα πλοῖα γε-
μάτα στρεῖδια ξεφορτώνουν καὶ μία χαρακτηριστικὴ ὄσμῃ ἀπὸ ἀλμύραν γεμίζει τὸν ἀέρα. Ἐπὶ τῆς προκυμαίας ὑπάρχουν πολλοὶ ἐργάται, οἱ ὁποῖοι μὲ μεγάλα πτυάρια φορτώνουν στρεῖδια εἰς κα-
ροτσάκια καὶ τὰ φέρουν εἰς τὸ μέγαλον ὑπόστεγον, ὅπου γίνεται τὸ καθαρίσμα. Τὸ ὑπόστεγον εἶναι ἓνα μέγαλον, πολὺ μακρὸν καὶ χαμηλόν, ἡμισκότεινον δωμάτιον, εἰς τὸ ὁποῖον ἐμπρὸς εἰς ὑψηλὰ τραπέζια στέκονται περισσότεροι ἀπὸ ἑκατὸν ἄνδρες καὶ γυ-
ναῖκες ὄρθιοι καὶ καταγίνονται εἰς τὸ καθαρίσμα τῶν στρειδιῶν.

“Ολοι ἐργάζονται ἀδιακόπως. Ὁ καθένας ἔχει ἐμπρός του ἓνα εἶδος ἀναλογίου ἐπάνω εἰς τὸ ὅποιον εἶναι ἓνα χονδρὸν ξύλον, πού ἔχει εἰς τὸ μέσον μίαν σιδηρᾶν λάμαν κοπτερῆν, καρφωμένην ὀρθῆν. Εἰς τὸ ἓνα χερί ὁ ἐργάτης κρατεῖ ἓνα ξύλινο σφυρὶ μὲ τὸ ἄλλο δὲ παίρνει ἀπ’ ἓνα στρεῖδι, τοποθετεῖ τὰ χεῖλη τοῦ στρειδιοῦ ἐπάνω εἰς τὴν κόψιν τῆς λεπίδος καὶ ἔπειτα κτυπᾷ δυνατὰ μὲ τὸ σφυρὶ καὶ τὸ στρεῖδι ἀνοίγει εἰς δύο. Ἐπειτα μὲ ἓνα πλατῆ



Εἰκὼν 62. Ἔργαστάσιον στρειδιῶν ἐν Βαλτιμόρη.

μαχαῖρι ἀποκόπτει ἀπὸ τὸ ἓνα φύλλον τῆς κόγχης, ὅπου εἶναι κολλημένον, τὸ χονδρὸν μέρος τοῦ στρειδιοῦ, τὸ ὅποιον πρὶν ἀκόμη ἐκπνεύσῃ πηγάζει ὀλόγυμνον πλέον νὰ εὕρη καὶ τὰ ἄλλα τὰ ἀδέλφια του, πού ἔχουν προηγηθῆ μέσα εἰς ἓνα μέγαν κάδον.

Ὅταν ὅλοι οἱ κάδοι εἶναι γεμάτοι μεταφέρονται εἰς ἄλλο δωμάτιον. Ἐκεῖ τὰ στρεῖδια πλύνονται καὶ τίθενται εἰς μικροὺς κά-

δους τῶν πέντε γαλλοινῶν, μὲ πάγον, καὶ εἶναι πλέον ἔτοιμα νὰ σταλοῦν μὲ τὸν σιδηρόδρομον εἰς ὅλα τὰ μέρη τῆς χώρας.

Μέρος ἀπὸ τὰ στρεῖδια αὐτὰ τὰ συσκευάζουσιν εἰς σφραγισμένα κουτιά διὰ τὸ ἐμπόριον. Ἄλλα στέλλονται εἰς τὰς ἀγορὰς ἀκαθάριστα ἐντὸς βαρελιῶν καὶ ἄλλα τίθενται εἰς τὴν ἄλμην μὲ ἀρωματικά καὶ ἐντὸς φιαλῶν. Εἰς τὰς παραλίους πόλεις καὶ τὰς πλησίον χώρας τῆς παραλίας τὰ στρεῖδια μεταφέρονται εἰς τὴν ἀγορὰν νωπά, ὅπως βγαίνουν ἀπὸ τὴν θάλασσαν, καὶ ὁ μεταπράτης τὰ ἀνοίγει εἰς τοὺς πελάτας του, ὅταν τὰ ἀγοράζουσιν.

Τὰ στρεῖδια ἔχουν τὴν καλυτέραν γεῦσιν, ὅταν εἶναι φρεσκο-ανοιγμένα, καὶ τρώγονται συνήθως ὡμὰ ὡς ὀρεκτικά εἰς τὴν ἀρχὴν τοῦ φαγητοῦ. Ὡμὰ συνήθως τρώγονται εἰς ὅλας τὰς εὐρωπαϊκὰς χώρας. Εἰς τὰς Ἑνωμένας ἑνωμὲνες Πολιτείας τὰ σερβίρονται ἐπίσης μαγειρευμένα κατὰ διαφόρους τρόπους. Συνήθως τρώγονται στρεῖδια μόνον τοὺς μῆνας, οἱ ὅποιοι ἔχουν (ρ) δηλαδή ἀπὸ τὸν Σεπτέμβριον ἕως τὸν Ἀπρίλιον ἑ.

21. Ἄστακοί, γαρίδες, καβούρια καὶ ἄλλα ὄστρακόδερμα.

Τὰ μαλακόστρακα εἶναι ὑδρόβια ζῶα καὶ ὀνομάζονται ἔτσι ἀπὸ τὸ ἐξωτερικὸν ὄστρακον, τὸ ὅποιον ἐξ ὀλοκλήρου καλύπτει τὸ σῶμά των. Ὑπάρχουν ἄνω τῶν δέκα χιλιάδων εἰδῶν ὄστρακο-

Σ. Μ. Τὰ περιφημότερα στρεῖδια τῆς Εὐρώπης εἶναι τὰ καλλιεργούμενα εἰς τὰ ὄστρεοτροφεῖα :

α') Ἐν Γαλλίᾳ, τοῦ Γασκωνικοῦ κόλπου (βυθόπεδον τοῦ Arachon, νῆσον Oléron κλπ), καὶ εἰς τὴν Μεσόγειον (στρεῖδια τοῦ Thau παρὰ τὴν Cette).

β') Ἐν Ἀγγλίᾳ τὰ στρεῖδια τῶν Burnham, Colchester, καὶ Whitstable εἰς τὰς ἀκτὰς τοῦ κόλπου, ὁ ὅποιος σχηματίζεται κατὰ τὰς ἐκβολὰς τοῦ Ταμέσεως.

γ') Ἐν Βελγίῳ ἡ Ὀστάνδη εἶναι ἕδρα μεγάλης βιομηχανίας στρειδιῶν ἀσχολουμένη ἀποκλειστικῶς εἰς τὴν βελτίωσιν τῆς ποιότητός των. Ἐδῶ μεταφέρονται στρεῖδια ἀπὸ τὴν Ἀγγλίαν, Γαλλίαν, Ὀλλανδίαν καὶ ἀφοῦ καλλιεργηθῶν ἐπὶ ἀρκετὸν χρόνον, ξαναστέλλονται πάλιν εἰς τὰς χώρας ταύτας εἰς καλυτέραν ποιότητα.

Ἄλλοτε ἐπιστεφθετο ὅτι τὰ στρεῖδια ἦσαν βλαβερὰ τραγόμενα κατὰ τὸ θέρος. Τώρα ὅμως ἀπέδειξαν πολλοὶ ἐπιστήμονες διὰ πειραμάτων ὅτι βλαβερὰ εἶναι μόνον τὰ προερχόμενα ἀπὸ νερά, τὰ ὅποια λυμαινόμενα παθογόνα μικροβία.

Ἡ δηλητηρίασις ἀπὸ στρειδία θεραπεύεται διὰ προκλήσεως ἐμετοῦ, καὶ εἶτα διὰ παροχής δξείνων ποτῶν (λεμονάδες, διάλυμα σακχαροῦχος πτυγικοῦ ἢ κитρικοῦ ὀξέος 1 τοῖς 100) καὶ ὑποπέρμου λουτροῦ.

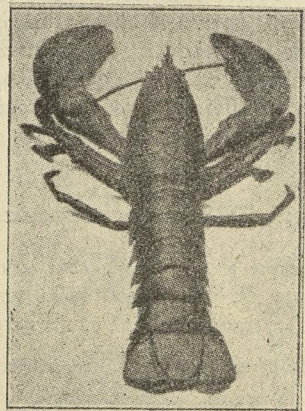
Τὶ τρώγει ὁ κόσμος

δέρμων, μεταξύ τῶν ὁποίων περιλαμβάνονται οἱ ἄστακοί, αἱ καρ-
βίδες, τὰ καβούρια, αἱ γαρίδες, καὶ ἄλλα ζῷα, πού ζοῦν εἴτε εἰς
τὰ γλυκὰ νερά, εἴτε εἰς τὴν θάλασσαν. Τὰ μικρότερα εἶδη ζοῦν
κατὰ μυριάδας εἰς τὰς ἀκτὰς τῶν θαλασσῶν καὶ τῶν μεγάλων
λιμνῶν, καὶ μερικὰ ἀπὸ τὰ μεγαλύτερα εἶδη εἶναι ἀπὸ τὰ ἐξαισιώ-
τερα προϊόντα τῆς θαλάσσης, τὰ ὁποῖα τρώγουν οἱ ἄνθρωποι.

Ὁ ἄστακός, ὁ ὁποῖος εἶναι τὸ μεγαλύτερον τῶν μαλακοστρά-
κων, ἔχει ἄσπρον κρέας, τόσον ὠραῖον εἰς τὴν γεῦσιν, ὥστε ἔχει

πάντοτε καλὴν τιμὴν εἰς τὴν
ἀγοράν. Ἡ ἀλιεῖα τοῦ ἄστακοῦ
εἶναι σπουδαία βιομηχανία, οἱ δὲ
ἄστακοί, πού συλλαμβάνονται
κατ' ἔτος εἰς τὰς Ἠνωμένας
Πολιτείας, ἀνέρχονται εἰς ἑκα-
τομῦρια λίτρας.

Ἄστακοί εὐρίσκονται κατὰ
μῆκος τῆς ἀκτῆς τοῦ Ἀτλαντι-
κοῦ ἀπὸ τὴν Λαβραδωρίδα μέχρι
τοῦ κόλπου τοῦ Ντελαγουέρ. Οἱ
περισσότεροι δὲ ἄστακοί βγαί-
νουν εἰς τὴν Μασαχουσέτην καὶ
εἰς τὴν Μαίϊν. Τοὺς συλλαμβά-
νουν μέσα εἰς κοφίνια μῆκους
τριῶν ἢ τεσσάρων ποδῶν καμω-
μένα ἀπὸ βέργας, ἕκαστον τῶν
ὁποίων μπορεῖ νὰ χωρῆσῃ ἄρκε-
τοὺς ἄστακοὺς. Οἱ ἄστακοί τρώ-



Εἰκὼν 63. Ἄστακός.

γοῦν ψάρια, κοχλίας, καὶ ἄλλα τοιαῦτα, τὰ ὁποῖα εὐρίσκουν εἰς τὸν
βυθὸν τῆς θαλάσσης. Μέσα δὲ εἰς τὰ κοφίνια, πού τοὺς πιάνουν,
βάζουν ὡς δόλωμα κρέας ἢ ψόφια ψάρια καὶ τὰ ρίπτουν ὄχι μα-
κρὰν τῆς παραλίας, εἰς βάθη ποικίλλοντα ἀπὸ 12 ἕως 30 ὀργυιάς.
Τὰ ἀνασύρουν μετ' ὀλίγας ἡμέρας καὶ φυλάττουν τοὺς συλλαμβαν-
ομένους ἄστακοὺς εἰς κλωβιά μέσα εἰς τὴν θάλασσαν ἕως ὅτου νὰ
συναθροισθοῦν ἄρκετοι διὰ νὰ τοὺς στείλουν εἰς τὰς ἀγοράς. Εἰς τὰς
Ἠνωμένας Πολιτείας εἰσάγουν ἄστακοὺς καὶ ἀπὸ τὴν Ἀτλαντικὴν
ἀκτὴν τοῦ Καναδᾶ. Ἀτιμόπλοια ἐφωδιασμένα μὲ μεγάλας ἀποθή-
κας, πού περιέχουν θαλασσινὸν νερόν, μεταφέρουν ἄστακοὺς ἀπὸ
τὴν Νέαν Φουλλανδίαν καὶ Νέαν Σκωτίαν εἰς τὴν Βοστώνην καὶ

τὴν Νέαν Ὑόρκην. Εἰς τὰς πόλεις αὐτὰς τοὺς πωλοῦν εἰς τὰς
ἀγοράς ἢ τοὺς μεταφέρουν ἐκεῖθεν μὲ ὁμοίας ἀποθήκας σιδηρο-
δρομικῶν βαγονίων εἰς τὰς πόλεις τοῦ ἐσωτερικοῦ. Καὶ μὲ τὸν
τρόπον αὐτὸν ἤμποροῦν νὰ ἔχουν φρέσκους ἄστακοὺς εἰς ἀπόστα-
σιν χιλίων καὶ πλέον μιλλίων μακρὰν τῆς θαλάσσης.

Τὸ φυσικὸν χρῶμα τοῦ ἄστακοῦ εἶναι φαῖδον πράσινον· ἄλλοι
εἶναι κόκκινοι· ὅταν ὁμως βράσουν γίνονται ὅλοι ζωηρῶς κόκκινοι,
ἐξ οὗ καὶ ἡ φράσις «κόκκινος σὰν ἄστακός». Τὸ αὐτὸ ἰσχύει καὶ
διὰ τὰς γαρίδας, αἱ ὁποῖαι εἶναι ἄστακοί ἐν μικρογραφίᾳ.

Αἱ γαρίδες ἔχουν μῆκος 8—10 ἑκατοστομέτρων· εἰς πολλὰ μέ-
ρη εἶναι τόσον πολυ-
ἀριθμοὶ ὥστε ἀποτε-
λοῦν σπουδαῖον θα-
λασσινὸν εἶδος τρο-
φῆς.

Αἱ διάφοροι ποι-
κιλίαι τῶν καβουριῶν
εἶναι τόσον παράδο-
ξοι ὥστε θὰ ἐχειριά-
ζετο βιβλίον ἰδιαίτε-
ρον διὰ νὰ τὰς περι-
γράψῃ κανεὶς ὄλας.
Υπάρχουν καβούρια
τοῦ γλυκοῦ νεροῦ καὶ
καβούρια τῆς θαλάσ-
σης, καβούρια διαφό-
ρων χρωμάτων, καβούρια μεγάλα καὶ μικρά. Τὰ καβουράκια
πού εὐρίσκομεν κάποτε μέσα εἰς τὰ στρεῖδιχα, δὲν εἶναι μεγαλύ-
τερα ἀπὸ τὸ νύχι τοῦ μικροῦ μας δακτύλου, ἐνῶ ὁ γιγαντώδης
κάβουρας τῆς Ἰαπωνίας ἔχει πλάτος ἐνὸς ποδῶς καὶ μῆκος ἐνὸς
καὶ ἡμίσεος καὶ τὰ ἐμπρόσθια πόδια του ἀνοικτὰ μετροῦν δέκα
πόδας. Ἐνας ἄλλος μέγας κάβουρας εἶναι ὁ πετροκάβουρας τῆς
Τασμανίας, ὁ ὁποῖος ζυγίζει εἰκοσι πέντε ἢ τριάντα λίτρας (ἕως
11 ὀκάδας)!

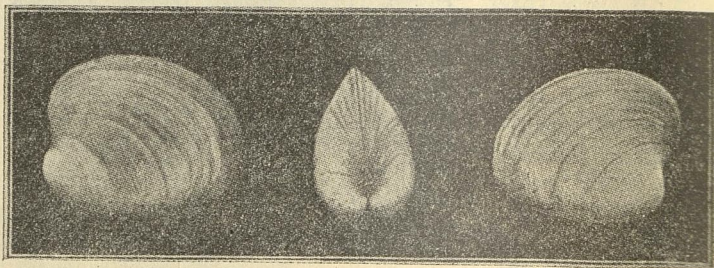
Τὰ κυριώτερα καβούρια, πού ζητοῦνται εἰς τὰς Ἠνωμένας
Πολιτείας, εἶναι τὰ γαλάζια καβούρια, τὰ ὁποῖα εὐρίσκονται κατὰ
μῆκος τῆς ἀκτῆς τοῦ Ἀτλαντικοῦ καὶ εἰς τὸν κόλπον Τηζάπηκ
(Chesapeake).



Εἰκὼν 64. Γαλάζιος κάβουρας.

Τὰ πιάνου μεσα εἰς τὰ κοφίνια ἀπὸ λυγαριὰν μὲ δόλωμα ἀπὸ κρέας, ἢ μὲ ἀπόχας, εἰς τὰς ὁποίας βάζουν τὸ δόλωμα καὶ τὰς ἀνυψώνουν μὲ πολλὴν ταχύτητα ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν διὰ νὰ πάρουν ὅσα ἔχουν ἔμβη μέσα. Πιάνονται ἐπίσης καὶ μὲ ἀγκίστρια μὲ δόλωμα.

Τὰ καβούρια τὰ στέλλουν πάντοτε ζωντανὰ εἰς τὴν ἀγοράν. Τὰ συσκευάζουν μέσα εἰς βρεγμένα φύκια καὶ ἄλλα θαλασσοχόρταρα καὶ τὰ βγάζουν ἀπὸ μέσα ἕνα-ἕνα ὅταν τὰ πωλοῦν. Πρέπει νὰ προσέχη κανεὶς, ὅταν μεταχειρίζεται καβούρια. Κάθε καβούρι ἔχει δύο ἐμπροσθίας λαβίδας, αἱ ὁποῖαι ἀνοίγουν καὶ κλείουν ὡσὰν τανάλια, καί, ὅταν πιάσουν κάτι, εἶναι ἀδύνατον πλέον νὰ τὸ ἀφήσουν. Δὲν θὰ συνεβούλευα κανένα νὰ παίζη μὲ τὰς λαβίδας τῶν ἐμπροσθίων ποδῶν ἐνὸς κάβουρα!



Εἰκὼν 65. Χειβάδες.

Ὅπως ὅλα τὰ μαλακόστρακα, τὰ καβούρια ἀλλάζουν τὸ ὄστράκινα δέρματά των ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν καὶ βγάζουν καινούργια.

Θεωροῦνται ἰδιαιτέρως ἐξαισία ὅταν πιάνονται ἀκριβῶς ἀφοῦ ἔχει ἀνοίξει εἰς τὸ μέσον τὸ ὄστράκινον δέρμα καὶ ἔχει πέσει. Τὸ δέρμα τους τότε εἶναι λεῖον ὡσὰν ἀτλάξι καὶ πολὺ μαλακόν. Ἀκόμη καὶ τὰ μικρὰ τὰ σκέλη εἶναι τρυφερά καὶ τὸ κρέας εἶναι σφικτόν, ἄσπρον καὶ ἐξαισιον. Ὀλόκληρος τότε ὁ κάβουρας ἡμπορεῖ νὰ φαγωθῇ ἐὰν μαγειρευθῇ ἀμέσως. Ἐὰν ὅμως μείνη εἰς τὸ νερὸν τὸ δέρμα δὲν ἀργεῖ τὰ τραχύνη, καὶ πρὶν περάσῃ πολὺς καιρὸς μεταβάλλεται εἰς ὄστράκινον περιβλήμα, τὸ ὁποῖον γίνεται σκληρότερον ἀπὸ ἡμέρας εἰς ἡμέραν.

Ἐκτὸς τῶν θαλασσιῶν τροφίμων τὰ ὁποῖα ἀνεφέραμεν ὑπάρχουν καὶ πολλὰ ἄλλα ψάρια καὶ ὄστρακόδερμα. Σχεδὸν κάθε μέρος κατὰ μῆκος τῶν ἄκτῶν τῆς χώρας τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν εἶναι περίφημον δι' ἕνα εἶδος θαλασσιῶν, αἱ δὲ λίμναι καὶ τὰ ποτάμια των βρίθουν ἀπὸ ψάρια πολλῶν εἰδῶν. Αἱ χειβάδες, αἱ ὁποῖαι ὀμοιάζουν κατὰ τι μὲ τὰ στρείδια, εὐρίσκονται ἐν ἀφθονίᾳ εἰς τὰ παράλια τοῦ Ἀτλαντικοῦ Ὀκεανοῦ, ἀπὸ τὸ ἀκρωτήριο Καίιπ Κὸδ μέχρι τῆς Φλωρίδος. Τὰς μαζεύουν ἀπὸ τὸν ἄμμον ἢ τὸν βοῦρον, μέσα εἰς τὸν ὁποῖον εἶναι χωμέναι καὶ ἀποστέλλονται εἰς τὰς ἀγορὰς εἰς τοιαύτας ποσότητες, ὥστε ἡ βιομηχανία αὐτὴ εἶναι σημαντικὴ ἀπὸ ἐμπορικῆς ἀπόψεως.

22. Τὰ θαλασσινὰ τῶν ἄλλων χωρῶν.

Ἐπιχειροῦμεν τώρα ἕνα ὑπερωκεάνειον ταξίδι, διὰ νὰ μάθωμεν τὰ σχετικὰ μὲ τὴν ἀλιεῖαν καὶ τὰ θαλασσινὰ τρόφιμα εἰς ἄλλα μέρη τοῦ κόσμου. Ἡ Ἰαπωνία ἀποτελεῖται ἀπὸ πολλὰς ἑκατοντάδας ἡφαιστειογενῶν νήσων, ἐκ τῶν ὁποίων ἄλλαι εἶναι μεγάλαι καὶ ἄλλαι εἶναι μικραὶ. Τὰ νερά εἶναι βαθειὰ εἰς μικρὰν ἀπόστασιν ἀπὸ τῆς ξηρᾶς καὶ ἔχουν ἀφθονίαν ἀπὸ ψάρια παντὸς εἴδους. Οἱ Ἰάπωνες ἔχουν ἄνω τῶν χιλίων εἰδῶν θαλασσιῶν, ἢ δὲ ἀλιεῖα εἶναι μία ἀπὸ τὰς κυριωτέρας βιομηχανίας των. Ἡ ἐτήσια παραγωγὴ θαλασσιῶν τροφίμων εἰς τὴν Ἰαπωνίαν ἀνέρχεται εἰς πολλὰ ἑκατομμύρια δολλάρια. Ὑπάρχουν περισσότεροι ψαράδες ἐκεῖ παρ' ὅσοι εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας ἐν ἀναλογίᾳ πρὸς τὸν πληθυσμὸν τῆς χώρας καὶ τόσα πολλὰ ἀλιευτικὰ πλοῖα, ὥστε εἰς οἰονδήποτε σημεῖον τῶν θαλασσῶν τῆς Ἰαπωνίας καὶ ἂν εὐρίσκειται κανεὶς, θὰ βλέπῃ γύρω του τοιαῦτα πλοῖα.

Οἱ Ἰάπωνες τρώγουν ψάρια παρσκευασμένα κατὰ πολλοὺς καὶ διαφόρους τρόπους. Τὰ ψήνουν, τὰ βράζουν καὶ τὰ τηγανίζουν· ἔχουν ψάρια τοῦ φούρνου, ψάρια καπνιστά, ψάρια ξηρὰ καὶ ψάρια σοῦπα. Ὑπάρχουν μάλιστα καὶ μερικὰ εἶδη ψαριῶν, τὰ ὁποῖα τὰ τρώγουν ὡμά.

Κατὰ τὸν πόλεμόν των πρὸς τὴν Ρωσίαν, οἱ Ἰάπωνες διέτρεφον τὰ στρατεύματά των κατὰ μέρος μὲ ψάρια, ἀποστέλλοντες εἰς τὸ πεδῖον τοῦ πολέμου ἑκατομμύρια λίτρας ξηρὰ καὶ καπνιστὰ ψάρια τοῦ εἴδους μπόνιτο.

Τὰ ψάρια αὐτὰ ἀφθονοῦν παρὰ τὰς ἄκτας τῆς Ἰαπωνίας.

Είναι στρογγυλά και όταν αναπτυχθούν ζυγίζουν τρεις λίτρας ή και περισσότερον. Τὰ πιάνουν με μεγάλα δίχτυα και τὰ κάμνουν καπνιστά αφού βγάλουν τὰ κόκκαλά των. Όταν παρασκευασθούν κατ' αυτόν τόν τρόπον γίνονται τόσοσν ξηρά και σκληρά ώστε διατηρούνται επ' άόριστον. Τά έντομα δέν τὰ πειράζουν και ήμπορεί νά τὰ πάρη κανείς όπου θέλει μαζί του. Τό μπονίτο συνήθως



Εικόν 66. Είς μίαν ψαραγοράν τής 'Ιαπωνίας.

τῶσ τρώγεται με ρύζι ή ήμπορεί νά κοπῆ είς πολύ λεπτάς λωρίδας και νά γίνη σουπα.

Σχεδόν όλα τὰ είδη τῶν ψαριῶν τῶν 'Ηνωμένων Πολιτειῶν υπάρχουν και είς τήν 'Ιαπωνίαν. Υπάρχουν σκομβριά, χάλιμπουτ, και ρέγγες, καθώς επίσης και όστρακόδερμα, γαρίδες, καβούρια, στρείδια και χειβάδες. Πιάνουν σαρδέλλας είς μεγάλας ποσότητες ακόμη δέ και σολομούς, μολονότι ό σολομός των δέν είναι τόσοσν καλός, όσον τῶν 'Ηνωμένων Πολιτειῶν. Τά καλύτερα μέρη πρὸς λάιείαν εὐρίσκονται κυρίως περι τήν νήσον Σαχαλίνην, τό νότιον

ήμισυ τής οποίας παρεχωρήθη είς τήν 'Ιαπωνίαν είς τό τέλος τοῦ Ρωσσοϊαπωνικοῦ πολέμου.

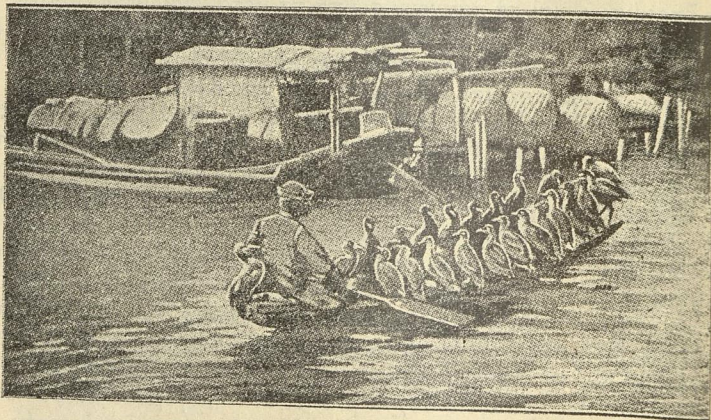
Και οι 'Ιάπωνες και οι Κινέζοι έχουν μεγάλας έκτάσεις είς τήν θάλασσαν από τὰς οποίας λαμβάνουν άλλο είδος θαλασσινα τρὸφιμα και όχι ψάρια. Λέγουν μάλιστα ότι μερικά μέρη τοῦ κόλπου τοῦ Τόκιο παράγουν τόσα πολλά θαλασσινα λαχανικά, ώστε ένα στρέμμα φέρει ετήσιον εισόδημα αρκετάς χιλιάδας δραχμῆς. Οι Κινέζοι καλλιεργοῦν τήν παρά τήν άκτὴν θάλασσαν κατὰ τόν αυτόν τρόπον. Οι 'Ιάπωνες μαζεύουν βρύα τής θαλάσσης τὰ ξηραίνουν, και τὰ κάμνουν σουπα τὰ μεταχειρίζονται επίσης διά νά κάμουν ένα είδος ζελατίνα, ή οποία καταναλίσκεται όχι μόνον είς τήν 'Ιαπωνίαν άλλ' εξαγεται και είς τήν Εὐρώπην, είς τήν Βόρειον 'Αμερικὴν και ακόμη και είς τήν Κίναν.

Οι Κινέζοι είναι οι μεγαλύτεροι ψαροφάγοι από όλους τοὺς λαούς τοῦ κόσμου. Υπάρχουν τόσα πολλά ψάρια είς τήν Νότιον Κίναν, ώστε ήμπορεί κανείς νά ἔχη και από ένα διαφορετικόν ψάρι είς τό πρόγευμά του κάθε πρωτ' καθ' όλον τό έτος, εάν θέλη νά φάγη όλα τὰ είδη, πού τρώγουν οι Κινέζοι. Όχι μόνον ή θάλασσα άλλὰ και τὰ ποτάμια και αι διώρυγες είναι γεμάται από ψάρια, και υπάρχουν παντοῦ ψαράδες. Τόσαι πολλαι παγίδες ψαριῶν είναι στημένα παντοῦ κατὰ διαστήματα είς τοὺς κόλπους και τὰς διώρυγας, ώστε τὰ πλοία κάποτε τὰς παρασύρουν καθώς περνοῦν. Είς τὰς όχθας τῶν ποταμῶν υπάρχουν άλιευτικαι εξέδραι, και καθώς περνᾷ κανείς συχνά βλέπει ένα ήμίγυμνον άνθρωπον νά σηκώνη ή νά κατεβάξη ένα μεγάλο δίχτυον μέσα είς τό νερόν.

Οι Κινέζοι γυμνάζουν ένα είδος θαλασσοπούλια ονομαζόμενα κορμοραϊοι (cormorants) διά νά πιάνουν ψάρια διά λογαριασμόν των, συχνά δέ βλέπει κανείς είς τοὺς ποταμούς τής Κίνας μίαν επιμήκη βάρκαν είς τὰ χείλη τής οποίας κάθηνται εκατέρωθεν είκοσιν ή και περισσότεροι πελεκάνοι περιμένοντες από τόν Κινέζον κύριόν των, πού κάθεται είς τήν πρύμνην, τό σύνθημα νά βουτήσουν μέσα είς τό ποτάμι και νά τοῦ πιάσουν ψάρια. Τά πτηνά αυτά είναι μεγαλύτερα από μίαν καλήν πάπιαν, πρὸς τήν οποίαν όμοιάζουν και είς τό σχῆμα. Έχει μεγάλο ράμφος και ένα σάκκον είς τό κάτω μέρος τοῦ ράμφους του, είς τό όποιον ήμπορεί νά αποθηκεύση αρκετά ψάρια έως ότου λάβη καιρόν νά τὰ φάγη. ήμπορεί νά βουτήση με πολλήν όρμην και ήμπορεί νά κολυμβήση μέσα είς τό νερόν

τόσον γρήγορα ὥστε ὀλίγα ψάρια ἠμποροῦν νὰ ξεφύγουν. Ὁ πελεκάνος συνήθως πιάνει τὸ ψάρι ἀπὸ τὸ κεφάλι καὶ τὸ καταπίνει μὲ τρόπον, ὥστε τὰ πτερύγια τὰ ὁποῖα διευθύνονται ἐκ τῆς κεφαλῆς πρὸς τὴν οὐρὰν, δὲν ἀγκυλώνουν τὸν λάρυγγα τοῦ πουλιῶ.

Οἱ κορμοραῖοι (cormorants) εἶναι γυμνασμένοι διὰ τὸ ψάρευμα. Συχνὰ ἀνατρέφονται εἰς τὴν αἰχμαλωσίαν ἀπὸ αὐγά, πού τὰ βάζουν νὰ τὰ κλωσθήσουν ὄρνιθες. Ὅταν γίνουν δύο περίπου



Εἰκὼν 67. Εἰκοσι πέντε πουλιὰ γυμνασμένα φαρεύουν διὰ λογαριασμὸν τοῦ κυρίου των.

μηνῶν, ἐκεῖνος πού θὰ τὰ γυμνάσῃ δένει εἰς τὸ ἓνα πόδι του ἓνα σχοινὶ καὶ τοὺς σύρει μέσα εἰς τὸ νερόν. Τοῦ ρίπτει μικρὰ ζωντανὰ ψαράκια, τὰ ὁποῖα περιμένει νὰ πιάσῃ καὶ τὰ συνηθίζει νὰ ξεκινοῦν καὶ νὰ γυρίζουν ὀπίσω μὲ τὴν σφυρίκτραν. Τὰ πουλιὰ, πού δὲν ὑπακούουν, τὰ δέρνει μὲ ἓνα μακρὺ καλάμι.

Ὅταν ὁ κορμοραῖος φαρεύει διὰ τὸν κύριόν του εἶναι δεμένος εἰς τὸ χεῖλος τῆς βάρκας μὲ ἓνα σχοινὶ ἀπὸ τὸ πόδι. Εἰς ὄρισμένον σύνθημα ὁμᾶ μέσα εἰς τὸ νερὸ καὶ βουτᾶ διὰ νὰ πιάσῃ κανένα ψάρι καὶ ἐντὸς ὀλίγου ἀνέρχεται εἰς τὴν ἐπιφάνειαν ἔχων ἓνα ψάρι εἰς τὸ στόμα του ἢ εἰς τὸν σάκκον του. Ὁ κύριός του τότε τοῦ τὸ

ἀφαιρεῖ. Ἐμποδίζεται νὰ καταπιῇ τὸ ψάρι ἀπὸ ἓνα λουρὶ ἢ κρίκον, ὁ ὁποῖος εἶναι προσηρμοσμένος εἰς τὸν λαιμόν του παρακάτω ἀπὸ τὸν σάκκον. Ὅταν κανένα ἀπὸ αὐτὰ τὰ πουλιὰ κουράζεται, ὁ ψαρεὺς τοῦ βγάξει τὸν κρίκον καὶ τοῦ δίνει νὰ φάγῃ ἀπὸ τὰ ψάρια πού ἔπιασε.

Αἱ ἀγοραὶ εἰς τὰς ὁποίας εἰς τὴν Κίναν πωλοῦνται τὰ ψάρια εἶναι πολὺ ἐνδιαφέρουσαι. Τὰ ψάρια πωλοῦνται συνήθως ζωντανά, φυλαγμένα μέσα εἰς τρεχούμενον νερόν, ἐνῶ περιμένουν τοὺς ἀγοραστάς. Ἐν τούτοις μερικὰ ψάρια πωλοῦνται ξηρὰ ἢ ἀλατισμένα, ἢ καπνιστά, ἢ παρεσκευασμένα κατὰ διαφόρους ἄλλους τρόπους. Οἱ Κινέζοι τρῶγουν ὑδρόβια φυτὰ καὶ τοὺς ἀρέσουν πολὺ μερικὰ εἶδη θαλασσιῶν τροφίμων, τὰ ὁποῖα εἶναι ἀγνωστα εἰς τὰς ἀγορὰς μας. Ἐνα ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα ὀρεκτικά των ἐπὶ παραδείγματι εἶναι τὰ πτερύγια τοῦ καρχαρίου, τὰ ὁποῖα ἀποκόπτουν καὶ ξηραίνουν εἰς τὸν ἥλιον. Τὰ πτερύγια αὐτὰ τὰ βράζουν μὲ στάκτην ζύλου καὶ ἔπειτα τὰ ξύνουν καὶ τὰ πλύνουν ἕως ὅτου καθαρῶν ἐντελῶς, κατόπιν τὰ μαγειρεύουν ὡς σοῦπαν ἢ μὲ κρέας ἀπὸ κάβουραν καὶ μὲ χοιρομέρι.

Ἄλλο θαλασσινόν, τὸ ὁποῖον πολὺ ἐκτιμᾶται ἀπὸ τοὺς Κινέζους εἶναι τὸ ὄνομαζόμενον (heche de mer) εὐρισκόμενον εἰς τὰς ἀκτὰς σχεδὸν ὅλων τῶν θαλασσῶν. Τὰ ὀλοθύρια ὁμοιάζουν πολὺ μὲ μαῦρα ἀγγούρια καὶ λέγονται ἐνίοτε («τὰ ἀγγούρια τῆς θαλάσσης»).

Ἐχουν μῆκος ἑνὸς μέχρι τεσσάρων ποδῶν καὶ πάχος ἑνὸς μέχρι τεσσάρων δακτύλων. Τρέφονται μὲ τὰ μικροσκοπικὰ ὄστρακα, τὰ ὁποῖα εὐρίσκονται πολυάριθμα ἐπάνω εἰς τοὺς βράχους τῶν κοραλίων. Περὶ τὸ στόμιον ἐκάστου ὀλοθύριου ὑπάρχουν ἑκατοντάδες κεραιῶν μὲ τὰς ὁποίας σαρώνει τοὺς βράχους καὶ τριουτρόπως εἰσάγει τὴν τροφήν εἰς τὸν λάρυγγά του. Τὰ ἔκτροπα αὐτὰ πλάσματα τὰ μαζεύουν οἱ ψαράδες ὅταν ἀποσύρῳνται τὰ νερά κατὰ τὴν ἀμπώτιδα ἢ βουτοῦν δι' αὐτά. Τὰ σίξουν εἰς δύο καὶ τὰ καθαρίζουν καὶ ἔπειτα τὰ βράζουν καὶ τὰ ἐκθέτουν εἰς τὸν ἥλιον νὰ ξηρανθοῦν. Ἐπειτα τὰ καπνίζουν ἐπὶ εἰκοσιτέσσαρας ὥρας, καὶ εἶναι πλέον ἔτοιμα διὰ τὸ ἐμπόριον.

Ἡ θάλασσα γύρω ἀπὸ τὰς νήσους τοῦ Εἰρηνικοῦ εἶναι γεμάτη θαλασσινὰ ζῶα καὶ τὸ Πόρτο-Ρίκο δέ, ὅπως αἱ πλεῖσται ἐκ τῶν Δυτικῶν Ἰνδιῶν, ἔχουν ἕξοχα θαλασσινὰ. Οἱ ἰθαγενεῖς τῶν Φιλιππίνων ζοῦν κατὰ μέγα μέρος μὲ ψάρια καὶ ἔχουν μεγάλην ποικι-

λίαν ἀπὸ ἀλιευτικά ἐργαλεῖα, δίκτυα, κοφίνια κλπ. "Όταν πλῆθι κανεῖς εἰς τὰς ἀκτὰς ἢ μέσα εἰς τὰ ποτάμια καὶ τὰς λίμνας τῶν Φιλιππίνων, συχνὰ βλέπει τὸν Φιλιππίνον ψαῖον νὰ ρίπτῃ τὸ δίκτυ του καὶ συχνὰ περνᾷ ἀπὸ καλαμωτὰ ἀπὸ μπαμποῦ, ποῦ εἶναι στημένα μέσα εἰς τὴν θάλασσαν καὶ ἔχουν τοιοῦτους ἐλιγμούς, ὥστε ἐνῶ τὰ ψάρια ἠμποροῦν εὐκόλῃ νὰ ἔμβουν μέσα εἶναι ἀδύνατον νὰ εὗρουν δρόμον διὰ νὰ φύγουν. Παρὰ τὰς ἀκτὰς μερικῶν ἐξ αὐτῶν τῶν νήσων ὑπάρχουν μεγάλοι μάνδραϊ διὰ ψάρια, περιφραγμένοι με φράκτῃ ἀπὸ καλάμια μπαμποῦ. Αἱ μάνδραϊ αὐταί, ὅταν εἶναι πλημμυρά, σκεπάζονται ἀπὸ τὸ νερόν, καὶ τὰ ψάρια πλέοντα ἐμβαίνουν μέσα, ὅταν ὅμως τὰ νερά ἀποσύρονται κατὰ τὴν ἄμπωτιν, εὐρίσκονται πιασμένα μέσα καὶ οἱ ψαράδες τὰ πιάνουν με τὰ δίκτυα ἢ καὶ καμακίζουν τὰ μεγαλύτερα με τὰ καμάκια των. Παντοῦ κατὰ μῆκος τῆς ἀκτῆς καὶ εἰς τοὺς ποταμούς οἱ ἰθαγενεῖς ἔχουν μικρὰς ψαροπαγίδας, καὶ ἐνίοτε ἀπὸ μπαμποῦ, ὁμοίας πρὸς ἐκεῖνας με τὰ ὁποίας πιάνουν εἰς τὴν Ἀμερικὴν τοὺς ἀστακοὺς.

Τί θὰ ἐλέγατε ἐάν ἐκάμνατε ἕνα περίπατον ἔξω εἰς τὰς χωράφια κοντὰ εἰς τὸ σπῆτι σας καὶ ἠμπορούσατε νὰ πιάσετε ψάρια σχεδὸν εἰς κάθε λάκκον ἢ χανδάκι με νερόν; Αὐτὸ εἶναι δυνατόν εἰς μερικὰ μέρη τῶν Φιλιππίνων νήσων. Τὰ βαθύπεδα εἰς μερικὰ διαμερίσματα ἔχουν τόσον πολὺ νερόν ὑπὸ τὸ ἔδαφος, ὥστε ὀλίγον ὑπὸ τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ἔδαφους, ὑπάρχει ἕνα εἶδος γλοιώδους ὕλης, μέσα εἰς τὴν ὁποίαν εὐρίσκονται διάφορα εἶδη ψαριῶν τοῦ βουόκου. Μερικὰ εἶναι πολὺ μικρά, ἐνῶ ἄλλα ἔχουν μῆκος ἐνὸς ποδὸς καὶ πλεόν· εἶναι ὅμως τόσον πολλὰ, ὥστε ἔπειτα ἀπὸ δυνάτην βροχῆν τὰ χανδάκια καὶ τὰ μικρὰ ποτάμια γεμίζουν σχεδὸν ἀπὸ αὐτά. Οἱ κάτοικοι τῶν Φιλιππίνων μετὰ τὴν βροχῆν πηγαίνουν ἔξω εἰς τὰ χωράφια τοῦ ριζιοῦ διὰ νὰ ψαρέψουν! Καὶ κατὰ τὴν ἐποχῆν τῶν βροχῶν ἠμπορεῖ κανεῖς νὰ συναντήσῃ συχνὰ ἄνδρας καὶ γυναῖκας νὰ γυρίζουν μέσα εἰς τὴν λάσπην κρατοῦντες ψαροπαγίδας ἀπὸ μπαμποῦ εἰς σχῆμα βαρελίων ἀνοικτῶν καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη. Οἱ ψαράδες σπρώχνουν τὰς παγίδας αὐτὰς ἀνάμεσα εἰς τὸ θολόν νερόν εἰς τὴν κοίτην τῶν ἀρδευτικῶν διωρύχων, καὶ ἔπειτα βάζουν τὸ χέρι τους μέσα διὰ νὰ ἰδοῦν τί ἔπιασαν.

Ψάρια πολλῶν εἰδῶν πωλοῦνται ζωντανὰ εἰς τὰς ἀγορὰς τῆς Μανίλλας, φυλαγμένα μέσα εἰς καλάθια ἀπὸ μπαμποῦ τόσον πυκνὰ καὶ σφικτὰ πλεγμένα ὥστε νὰ συγκρατοῦν τὸ νερόν. Κάθε ψάρι τὸ ὁποῖον πωλεῖ ὁ ψαῖς τὸ βγάζει ἀσπαῖρον ἀπὸ τὸ καλάθι τὸ

ἀποθέτει ἐπάνω εἰς μίαν πέτραν καὶ τὸ σκοτώνει νὰ ἔνα κτύπημα εἰς τὴν κεφαλῆν.

Προχωροῦντες πρὸς βορρᾶν πρὸς τὴν Σιβηρίαν εὐρίσκομεν πολυλύτιμα ἰχθυοφόρα διαμερίσματα καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῆς ἀνατολικῆς ἀκτῆς. Οἱ Ρῶσοι συλλαμβάνουν κατ' ἔτος ἀρκετὰς ἐκατοντάδας χιλιάδας λίτρας ψάρια, καὶ καθύρτια εἰς τὰς ἀσιατικὰς αὐτῶν θαλάσσας, οἱ δὲ ἰθαγενεῖς τῆς βορείου καὶ βορειοανατολικῆς Σιβηρίας ὄχι μόνον αὐτοὶ τρέφονται με ψάρια ἀλλὰ τρέφουν καὶ τὰ σκυλιὰ των, ποῦ σύρουν τὰ ἔλκηθρα με ψάρια καὶ με λίπος θαλασσινόν. Οἱ Ἑσκιμῶι τῆς ἀμερικανικῆς ἠπείρου τρέφουν ἐπίσης τὰ σκυλιὰ τῶν ἐλκύθρων των με ψάρια καὶ με τὸ κρέας θαλασσίου ἵππου (φώκης) καὶ ἄλλων θαλασσιῶν ζῴων.

Οἱ Ρῶσοι ἔχουν ἰχθυοτροφεῖα εἰς τοὺς ποταμούς καὶ τὰς θαλάσσας των ἐν Εὐρώπῃ. Ὑπάρχουν πολλὰ ἀλιευτικά πλοῖα εἰς τὸν Βόλγαν, τὸν Δόν, τὸν Νεῦαν, καὶ τὸν Δνείπερον, καθὼς καὶ εἰς τὴν Ἀζοφικὴν θάλασσαν, τὴν Μαύρην Θάλασσαν καὶ ἰδίως εἰς τὴν Κασπίαν Θάλασσαν.

Σπουδαία βιομηχανία περὶ τὴν Κασπίαν θάλασσαν εἶναι ἡ ἀλίεια τῶν ἀκκιπησίων (sturgeon) διὰ τὰ αὐγά των, τὰ ὁποῖα ἀλατίζονται καὶ πωλοῦνται ὡς μαῦρο χαβιάρι. Τὸ χαβιάρι ἔχει πικρίζουσαν καὶ ὀλίγον ἀλμυρὰν γεῦσιν. Τὸ βάζουν μέσα εἰς βαρέλια καὶ εἰς τενεκέδες καὶ τὸ στέλλουν εἰς ὅλα τὰ μέρη τοῦ πολιτισμένου κόσμου. Κάμνουν χαβιάρι τώρα καὶ εἰς τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας, ἀπὸ sturgeon, ποῦ πιάνουν ἐπὶ τόπου, ὄχι ὅμως εἰς τόσον μεγάλην ποσότητα ὅπως εἰς τὴν Ρωσίαν, ἢ ὁποία θὰ ἠδύνατο νὰ ὀνομασθῇ ἡ κυριώτερα χαβιαροπαραγωγὸς χώρα τοῦ κόσμου.

Τὰ ἰχθυοτροφεῖα τῆς Βαλτικῆς εἶναι ἐκτεταμένα ὅπως εἶναι ἐπίσης καὶ τὰ τῆς Βορείου Θαλάσσης. Ἀπὸ τὰ μέρη αὐτὰ προέρχονται κατὰ τὸ πλεῖστον τὰ θαλασσινὰ τοῦ Λονδίνου, τὸ ὁποῖον ἔχει τὴν μεγαλύτεραν ἀγορὰν χονδρικῆς πωλήσεως ψαριῶν εἰς τὸν κόσμον. Ἡ ἀγορὰ αὕτη εἶναι ἡ λεγομένη Μπιλλιγκσγκατ· κεῖται εἰς τὸ μέσον τῆς πόλεως, ὄχι μακρὰν τῆς γεφύρας τοῦ Λονδίνου. Ἀτιμόπλοια περιπλέουν τὴν Βόρειον Θάλασσαν, μαζεύουν τὰ ψάρια ἀπὸ τὰ μέρη, ὅπου πιάνονται καὶ τὰ φέρουν εἰς τὸ στόμιον τοῦ Ταμέσεως ποταμοῦ. Ἐκεῖ μεγαλύτερα καὶ ταχυπλόωτερα πλοῖα περιμένουν διὰ νὰ τὰ μεταφέρουν εἰς τὸ Λονδίνον. Ἐπιπροσθέτως, μεγάλα ποσότητες ψαριῶν ἔρχονται ἀπὸ τὴν Ἴο-

λανθίαν και την Σκωτίαν σιδηροδρομικῶς και διὰ θαλάσσης, εἰς τρόπον ὥστε ἐν συνόλῳ πολλαὶ χιλιάδες τόννων ἔρχονται εἰς τὴν ἀγορὰν καθ' ἑκάστην.

Τὰ ψάρια αὐτὰ ἀντιπροσωπεύουν σχεδὸν ὅλα τὰ εἶδη ἀπὸ τὴν ἄθερίναν, πού δὲν εἶναι μεγαλυτέρα ἀπὸ τὸ δάκτυλον μικροῦ παιδιοῦ, μέχρι τοῦ μεγάλου sturgeon, ὁ ὁποῖος ἐνίοτε ζυγίζει ὅσον ἕνας μέγας ἄνθρωπος. Ὑπάρχουν ρέγγες, γλώσσες, σολομοί, καὶ γάδοι καθὼς καὶ χέλια, γαρίδες καὶ γαῦροι.



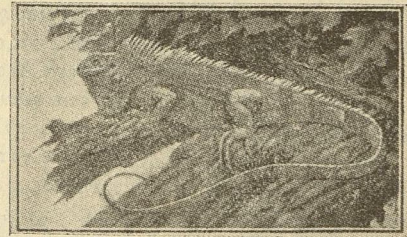
Εἰκὼν 68. Μία ἰχθυοπῶλις εἰς τὴν Σκωτίαν.

23. Χελῶναι, βάτραχοι, σαλιάγκοι καὶ σαῦραι.

Βάτραχοι, χελῶναι, σαλιάγκοι καὶ σαῦραι! Ὑπάρχουν ἄνθρωποι, πού τὰ τρώγουν; Βεβαίωτατα! Εἰς πολλὰ μέρη τοῦ κόσμου συγκαταλέγονται καὶ αὐτὰ μεταξύ τῶν ἐκλεκτοτέρων φαγητῶν. Ἡ σοῦπα τῆς χελώνης εἶναι ἐξαισιον φαγητόν, τὸ δὲ ἀμερικανικὸν ἐκεῖνο εἶδος πού λέγεται «τερραπὶν» ἔχει διὰ τοὺς ἀμερικανούς

ἐξαισίαν γεῦσιν. Εἰς τὰς μεγαλοπόλεις τῆς Ἀμερικῆς ὑπάρχει ζήτησις βατραχῶν! Τοὺς πιάνουν κατὰ χιλιάδας, οἱ δὲ σαλιάγκοι εἶναι τόσοι περιχίτητοι εἰς τὸ Παρίσι, ὥστε ὑπάρχουν εἰδικὰ κτήματα εἰς τὴν ἐξοχὴν, ὅπου διατρέφουν ἀποκλειστικῶς σαλιάγκους. Ἡ μεγάλη σαῦρα ἢ λεγομένη «ἰγγουάνα», ἢ ὁποία εὐρίσκεται ἐν ἀφθονίᾳ εἰς τὸν Ἴσθμὸν τοῦ Παναμαῦ, ἔχει κρέας τὸ ὁποῖον ὁμοιάζει μὲ κοτόπουλο!

Ἡ χελώνη εἶναι ἐρπετὸν κλεισμένον μέσα εἰς ὄστρακον καὶ ἔχει τέσσαρα μικρὰ σκέλη ἀπολήγοντα εἰς πόδας μὲ ὀξέα νύχια, κοντὴν οὐρὰν καὶ ἀλλόκοτον κεφαλὴν ὡσὰν φιδιοῦ, εἰς τὴν ἄκραν μακροῦ καὶ εὐκάμπτου λαιμοῦ. Αἱ χελῶναι μαζεύουν τὸ κεφάλι των μέσα εἰς τὸ καύκαλον καθὼς καὶ τὰ πόδια καὶ τὴν οὐρὰν διὰ νὰ προφυλάσσωνται κλεισμένοι μέσα εἰς αὐτό. Μερικαὶ χελῶναι ἔχουν τόσοι σκληρὰ τὰ κεράτινα χεῖλη ὥστε ὅταν δαγκάσουν κάτι εἶναι σχεδὸν ἀδύνατον νὰ τὰς κάμωμεν νὰ τὸ ἀφήσουν.



Εἰκὼν 69. Σαῦρα ἢ λεγομένη Ἰγγουάνα.

Αἱ χελῶναι γεννοῦν αὐτὰ μέσα εἰς ὄπας τὰς ὁποίας σκάπτουν εἰς τὴν ἄμμον ἢ εἰς τὴν λάσπη. Ἀφ' οὗ γεννήσει ἐκεῖ τὰ αὐτὰ ἢ χελώνη ἰσοπεδώνει τὸ μέρος ἐκεῖνο καὶ τὰ αὐτὰ ἐκκολάπτονται ἀπὸ τὴν θερμότητα τοῦ ἡλίου καὶ τότε τὰ μικρὰ χελωνάκια βγαίνουν ἔξω. Αἱ χελῶναι γεννοῦν τὰ αὐτὰ των κατ' ἔτος εἰς τὰ ἴδια μέρη, καὶ συχνὰ τὰς πιάνουν ἄνθρωποι, πού ξέρουν τὰ μέρη, ὅπου γεννοῦν.

Αἱ θαλάσσιαι χελῶναι εἶναι πολλῶν εἰδῶν. Ἐνα εἶδος, πού εὐρίσκεται εἰς μερικὰ ἀπὸ τὰ θερμότερα μέρη τοῦ Ἀτλαντικοῦ καὶ τοῦ Εἰρηνικοῦ Ὠκεανοῦ, εἶνε τόσοι μεγάλοι ὥστε, ὅταν φθάσῃ εἰς τελείαν ἀνάπτυξιν, ἀποτελεῖ ὀλόκληρον φορτίον δι' ἕνα ἄλογον, καὶ ἔχει τόσοι ἰσχυρὰς σιαγόνας, ὥστε ἡμπορεῖ μὲ ἕνα δάγκημα νὰ ἀποκόψῃ τὸ δάκτυλον ἀνθρώπου. Ὅταν πιάνουν τοιαύτην χελώνην προσέχουν νὰ προφυλαχθοῦν ἀπὸ τὸ στόμα της. Ὁρμοῦν ἐπάνω της

και την γυρίζουν ανάσκελα επάνω εις την άμμον. Εις αυτήν την θέσιν δέν ήμπορεί νά κάμη τίποτε και ήμποροῦν νά την μεταφέρουν σύροντες έως εις τὸ πλοῖον, ἐπὶ τοῦ ὁποίου θά ταξιδεύσῃ εις τὸ Λονδῖνον ἢ εις καμμίαν ἄλλην ἀγοράν πρὸς πώλησιν. Χελῶναι τεραστίου μεγέθους εὐρίσκοντο ἄλλοτε ἀφθονοί εις τὰς νήσους Γκαλαπάγος, παρὰ τὴν ἀκτὴν τοῦ Εἰρηνηκοῦ, εις τὴν Νότιον Ἀμερικὴν. Μία τοιαύτη χελώνη, τὴν ὁποίαν εἶχον ἐπὶ δύο ἔτη εις τὸ Ζωολογικὸν πάρκον τῆς Νέας Ὑόρκης ἐξύγιζεν ἄνω τῶν τριακοσίων λιτρῶν (100 ὀκάδων!).

Εἰς τὰς ὄχθας τοῦ Ἀμαζονίου ποταμοῦ ὑπάρχουν χελῶναι, αἱ ὁποῖαι γεννοῦν τόσα πολλὰ αὐγά, ὥστε οἱ ἰθαγενεῖς κάμνουν ἀπὸ αὐτὰ λάδι διὰ μαγεῖρεμα και διὰ φωτισμόν.

Οἱ ἄνθρωποι γνωρίζουν τὴν ἐποχὴν, πού γεννοῦν αἱ χελῶναι και πηγαίνουν κατὰ ομάδας εις τὰ μέρη, ὅπου εἶναι αἱ φωλεαὶ των. Σκάπτουν μὲ προσοχὴν και ξεσκεπάζουν τὰ αὐγά και τὰ θέτουν εις σωρούς, ἔως ὅτου τὰ μαζεύσουν ὅλα. Ἐπειτα κάθε ὄμας παίρνει τὸ μερίδιόν της μέσα εις ἓνα μονόξυλον ἄδειον και ἐκεῖ τὰ σπάζουν ὅλα μαζί και τὰ κάμνουν μίαν μάζαν. Τὰ αὐγά εἶναι μεγάλα, ὅσον αὐγά κότας, ἢ ὀλίγον μεγαλύτερα, και ἔχουν κέλυφος ἀπὸ χονδρὰν μεμβράνην, ἣ ὁποία ήμπορεῖ εὐκόλα νά σπάσῃ μὲ ξύλα ἢ μὲ τὰ πόδιξ. Ἐνίοτε τὰ παιδιὰ και τὰ κορίτσια τῶν ἰθαγενῶν βγάζουν τὰ φορέματά των και πηδοῦν ἐπάνω εις τὰ αὐγά, και ἀλείφονται ὀλόκληρα μὲ τοὺς κρόκους, καθὼς χοροπηδοῦν.

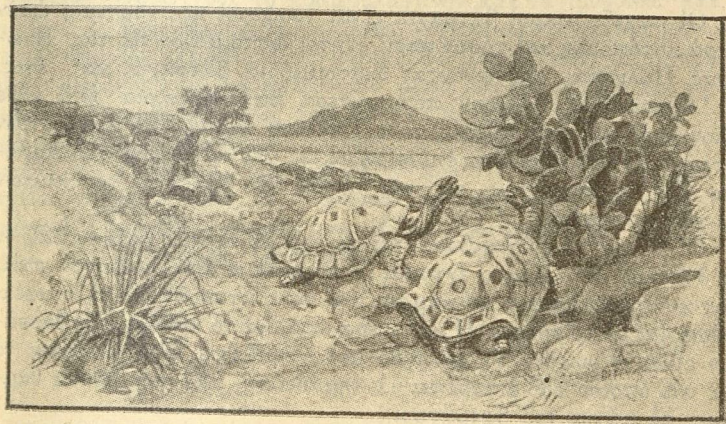
Ἀφοῦ τὰ αὐγά κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον κτυπηθοῦν καλὰ και γίνονται μὴ μάζα, τ' ἀφίνουν νά τὰ θερμάνῃ ὁ ἥλιος. Ἐπειτα ἀπὸ λίγο ἓνα λάδι ἀρχίζει νά ἐπιπλέῃ εις τὴν ἐπιφάνειαν, τὸ ὁποῖον μὲ προσοχὴν μαζεύουν κατόπιν τὸ καθαρίζουν βράζοντες αὐτό. Τὰ αὐγά τὰ ὁποῖα κατ' ἔτος καταστρέφονται πρὸς αὐτὸν τὸν σκοπὸν συμποσοῦνται εις πολλὰ ἑκατομύρια, ὥστε αἱ χελῶναι τοῦ Ἀμαζονίου ἐνδέχεται νά ἐξαφανισθοῦν σὺν τῷ χρόνῳ, ἰδίως ἐπειδὴ οἱ ἰθαγενεῖς μαζεύουν και τὰ νεογνά, τὰ ὁποῖα τρώγουν.

Τὸ ἐκλεκτὸν εἶδος τῆς χελώνης εις τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας, τὸ ὁποῖον μάλιστα ἔγινε ὀνομαστὸν διὰ τὴν τρυφερότητα και τὸ εὐγευστὸν τοῦ κρέατός της, εἶνε ἡ λεγομένη τερραπίν, ἡ ὁποία εὐρίσκεται εις τοὺς ἄλμυρούς βάλτους κατὰ μῆκος τῶν ἀκτῶν τοῦ Ἀτλαντικοῦ και τοῦ κόλπου τοῦ Μεξικοῦ ἀπὸ Νέας Ὑόρκης μέχρι Τέξας και ἰδίως εις τὸν κόλπον Τσηζαπῆκ (Chesapeake). Ἡ χελώνη αὕτη εἶναι πυγμαία ἐν σχέσει πρὸς τὰς γιγαντιαίας χελώνας

τοῦ ὠκεανοῦ. Ἐχει συνήθως μῆκος ἀπὸ πέντε μέχρις ἑπτὰ δακτύλων και σπανίως γίνεται μεγαλύτερον τῶν δέκα δακτύλων εις μῆκος. Ὅταν ἐκκολάπτεται ἔχει μόλις ἡμίσειος δακτύλου διάμετρον και μεγαλώνει κατὰ ἓνα δάκτυλον κατ' ἔτος ἐπὶ τέσσερα ἢ πέντε ἔτη, ἔπειτα δὲ ὀλιγώτερον.

Ἡ λεγομένη «ἀδαμαντῶνητος» αὕτη χελώνη τρέφεται κατὰ μέγα μέρος μὲ ὀστρακόδερμα και μικρὰ ἔρπετά, ποικίλλουσα τὴν τροφήν αὕτην μὲ τρυφεροὺς βλαστοὺς και ρίζας τῶν διαφόρων φυτῶν, τὰ ὁποῖα γίνονται εις τὰ ἔτη.

Τὸ πλεῖστον τοῦ θέρους διάγει εις τὰ τέλματα. Κατὰ τὴν



Εἰκὼν 70. Χελῶναι τεραστίου μεγέθους τῶν Γκαλοπάγων νήσων.

ἀρχὴν δὲ τοῦ χειμῶνος χάνεται μέσα εις τὸν βοῦρκον λίμνης ἡ ποταμοῦ και ἐκεῖ μένει μέχρι τῆς ἀνοιξέως.

Ἡ τερραπίν ἔχει τόσον ἐξαισίαν γεῦσιν ὥστε εἶναι πάντοτε ἀκριβὴ εις τὰς ἀγοράς τῶν πόλεων εις τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Μία παχεῖα χελώνη αὐτοῦ τοῦ εἶδους πωλεῖται συνήθως ἀρκετὰ δολλάρια. Τὰς χελώνας αὐτὰς τὰς πιάνουν και μὲ παγίδας διὰ μεθόδον ὁμοίαν μὲ ἐκείνας τὰς ὁποίας μεταχειρίζονται διὰ νά πιάνουν τοὺς ἀστακοὺς, και μέσα εις τὰς παγίδας θέτουν διὰ δόλωμα ψάρια. Εἰς μερικὰς ἀπὸ τὰς νοτίους ἀκτὰς τῶν Ἠνωμένων Πολι-

τειδῶν κυνηγοῦν τὰς χελώνας μὲ σκυλιά, τὰ ὁποῖα εὐρίσκουν μὲ τὴν μυρωδιάν τὰ ἴγνη τῆς χελώνης, τὰς παρακολουθοῦν πρὸς τὴν φωλεάν των μέσα εἰς τὰ χόρτα ἢ τοὺς θάμνους καὶ γαυγίζουσι διὰ νὰ δείξουν ποῦ εἶναι τὸ θήραμα.

Ἐχουν ἐπιχειρήσει καὶ νὰ καλλιεργήσουν τεχνητῶς τὰς χελώνας αὐτὰς τοῦ εἴδους τερραπίν, διὰ νὰ ἰδοῦν, ἐάν μία τοιαύτη ἐπιχείρησις ἤμπορεῖ νὰ ἐπιτύχῃ ἀπὸ κερδοσκοπικῆς ἀπόψεως. Ἡ κυβέρνησις τῆς Συμπολιτείας περιέφραξε πρὸς δοκιμὴν τέλματα εἰς τὴν Μαίρυλανδ καὶ τὴν Βόρειον Καρολίαν καὶ μέσα ἔρριψε χιλιάδας τερραπίνας, τὰ αὐτὰ τῶν ὁποίων τὰ μεταχειρίζονται διὰ νὰ ἐφοδιάζουσι τὰ ἔλη ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἔχουν ἐξαφανισθῆ αἱ χελῶνας.

Οἱ παχεῖς μικροὶ βάτραχοι εἶναι τρυφεροὶ καὶ νόστιμοι ὡσάν μικρὰ κοτόπουλα καὶ τόσοσι περιζήτητοι ὥστε μόνον εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας σκοτώνονται ἑκατομύρια βάτραχοι κατ' ἔτος. Οἱ Ἀμερικανοὶ τρώγουσι περισσότερα βατραχομήρια ἀπὸ κάθε ἄλλον λαόν καὶ ἀπὸ αὐτοῦ τοὺς Γάλλους ἀκόμη. Τὸ κυνήγι τῶν βατράχων ἔγινε ἰδιαιτέρα ἐπιχειρήσις εἰς μερικὰ μέρη, συλλαμβάνουν δὲ τοὺς βατράχους εἰς τὰς ὄχθας τῶν βάλτων, τῶν λιμνῶν καὶ τῶν ποταμῶν.

Οἱ βάτραχοι συλλαμβάνονται μὲ ὀρμιάς εἰς τὰς ὁποίας βάζουσι ὡς δόλωμα σκυλήκια, ἔντομα, ἢ κομμάτια ἀπὸ κόκκινον πανί, τοὺς κυνηγοῦν ἐπίσης μὲ καμάκι καὶ τοὺς κτυποῦν μὲ τὸ τουφέκι καθὼς καὶ μὲ τὸ τόξον. Ἡ καλύτερα ὥρα διὰ τὸ κυνήγι τῶν βατράχων εἶναι ἢ νύκτα. Ὁ κυνηγὸς μεταχειρίζεται ἕνα φαναράκι τὸ φῶς τοῦ ὁποίου τοῦ ἐπιτρέπει νὰ σημαδεύσῃ, ἐνῶ συγχρόνως θαμπώνει τὰ μάτια τοῦ βατράχου.

Ἐνίοτε οἱ βάτραχοι πωλοῦνται ζωντανοί, ἀλλὰ συνήθως εἶναι λιανισμένοι, ὅταν τοὺς φέρουσι εἰς τὴν ἀγοράν.

Εἰς τὸ Παρίσι εἶδα σουβλάκια μὲ μηροὺς βατράχων τὰ ὁποῖα ἐπωλοῦντο πρὸς ὀλίγα σέντς τὴν ντουζίνα. Εἰς τὴν Ἀμερικὴν οἱ μηροὶ τῶν βατράχων συνήθως πωλοῦνται μὲ τὴν λίτραν.

Εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας τὰ κυριώτερα εἶδη βατράχων, ποὺ τρώγονται, εἶναι οἱ μελαγχροῖνοι βάτραχοι, οἱ πράσινοι βάτραχοι καὶ οἱ βάτραχοι τῆς ἀνοιξέως. Αὐτὰ τὰ εἶδη εἶναι ἐπάνω κάτω ὅμοια, μολονότι ὑπάρχει διαφορὰ εἰς τὸ μέγεθος καὶ ὁ λεγόμενος μπουλφρόγκ, τὸ μεγαλύτερον εἶδος, ἔχει συνήθως μῆκος 15 ἕως 20 δακτύλων.

Εἶναι γνωστὰ τὰ σαλιγκάρια, τὰ μικρὰ ἐκείνα ὄστρακώδερα

τὰ ὁποῖα κινοῦνται τόσο ἀργά. Εἰς τὴν Ἀμερικὴν δὲν τὰ τρώγουσι. Ἄλλ' εἰς τὴν Νότιον Εὐρώπην καὶ ἰδίως εἰς τὴν Γαλλίαν θεωροῦν τοὺς σαλιγκάρους ὡς ἕκτακτον φαγητὸν καὶ τοὺς τρώγουσι εἰς μεγάλα ποσότητας. Τὰ σαλιγκάρια πωλοῦνται εἰς ὅλας τὰς ἀγορὰς τῆς Γαλλίας. Εἶδα μεγάλα κοφίνια γεμάτα σαλιγκάρους εἰς τὸ Παρίσι καὶ αἱ γυναῖκες τῆς ἀγορᾶς τοὺς ἐπώλουν εἰς τοὺς πελάτας των μὲ τὴν δωδεκάδα ἢ τόσοσι τοὺς ἑκατόν.

Τὰ σαλιγκάρια ποὺ τρώγονται προέρχονται κυρίως ἀπὸ τὰ ἀμπέλια τῆς Ἑλβετίας καὶ τῆς νοτίου Γαλλίας. Τὰ τρέφουσι μέσα εἰς λαχανοκήπους, ποὺ τοὺς ἔχουσι πρὸς αὐτὸν τὸν σκοπὸν καὶ ὅσο παχύτερα εἶναι τόσο καλύτερη τιμὴν εὐρίσκουσι. Ἡ καλύτερα τροφή διὰ τὰ σαλιγκάρια εἶναι τὸ κραιμολάχανον καὶ τὸ τριφύλλι, καὶ, ὅπως λέγουσι, ἕνα κάρρον φορτωμένον λάχανα ἀποτελεῖ ἕνα μόνον γεῦμα δι' ἑκατόν χιλιάδες σαλιγκάρια. Εἰς μερικὰ μέρη οἱ διατρέφοντες τὰ σαλιγκάρια τὰ φυλάττουσι μέσα εἰς τὰ σπῖτια τὸν χειμῶνα, καὶ ξεύρουσι ἀκριβῶς πῶς νὰ περιποιηθῶν τὰ αὐτὰ καὶ τὰ μικρὰ σαλιγκαράκια καὶ πῶς νὰ παχύνουσι τοὺς μεγάλους σαλιγκάρους διὰ τὴν ἀγοράν. Τὸ πλεῖστον τοῦ προϊόντος αὐτοῦ τῆς καλλιέργειας πηγαίνει εἰς τὰς Γαλλικὰς πόλεις, μολονότι ἀρκεταὶ ἑκατοντάδες χιλιάδων λιτρῶν σαλιγκάρους ἀποστέλλονται ἐτησίως καὶ εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας.

ΣΙΤΟΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτάσεις εἰς χιλιάδας ἐκτάρια 1925 — 1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925 — 1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925 — 1926
Ἄφρική	4,251	31,220	7.4
Νότιος Ἄφρική	428	2,268	5.3
Ἄλγεριον	1,460	8,892	6.0
Αἴγυπτος	558	9,865	17.7
Κυρηναική	20	150	
Ἐρυθραία			
Κένυα	9		
Γαλ. Μαρόκον	1,061	6,500	6.7
Σουδάν	9	119	13.5
Τύνις	658	3,200	4.9
Βόρειος Ἀμερική	30,017	293,351	9.8
Καναδάς	8,892	111,960	12.6
Ἡνωμένοι Πολιτεῖαι	21,125	181,391	8.6
Κεντρικὴ Ἀμερική	479	2,610	5.4
Γουατεμάλα	9	41	4.6
Μεξικόν	470	2,569	5.5
Νότιος Ἀμερική	8,879	63,940	7.3
Ἀργεντινὴ	7,769	52,021	6.7
Βραζιλία	97		
Χιλή	608	7,508	12.3
Περὺ			
Οὐραγουάη	405	2,612	6.4
Ἀσία	16,050	114,700	
Κύπρος	74	566	7.1
Κορέα	359	2,860	7.6
Φορμόζα	1	6	8.0
Ἰνδία	12,865	88,416	6.0
Ἰράκ		100	6.9
Ἰαπωνία	465	8,040	17.3
Παλαιστίνη		1,018	
Συρία	390	1,639	
Μέγ. Λίβανος	55	400	4.6
Τουρκία	1,841	10,753	5.8
Εὐρώπη	49,325	560,684	11.2
Γερμανία	1,552	32,173	20.7
Αὐστρία	195	2,904	14.8
Βέλγιον	148	3,940	26.7

ΣΙΤΟΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτά- σεις εἰς χιλ. ἐκτάρια 1925 — 1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925 — 1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925 — 1926
Βουλγαρία	1,027	13,511	13.2
Δανία	80	2,653	33.1
Ἰσπανία	4,339	44,251	10.2
Ἑσθονία	21	215	10.5
Φινλανδία	15	252	16.5
Γαλλία	5,614	90,042	16.0
Ἑλλάς		3,041	
Οὐγγαρία	1,426	19,507	13.7
Ἰρλανδία	9	204	22.7
Ἰταλία	4,724	65,548	13.9
Λεττονία	48	589	12.2
Λιθουανία	112	1,438	12.8
Νορβηγία	9	133	15.0
Ὀλλανδία	53	1,518	28.4
Πολωνία	1,094	15,762	14.4
Πορτογαλλία		3,124	
Ρουμανία	3,301	28,506	8.6
Μεγάλῃ Βρεττανία	628	14,402	22.9
Ρωσσία	21,574	179,932	8.3
Νοτιοσλαβία	1,773	21,404	12.1
Σουηδία	147	3,753	25.6
Ἑλβετία	43	957	22.5
Τσεχοσλοβακία	617	10,698	17.3
Ὠκεανία	4,228	30,495	7.2
Ἀυστραλία	4,164	29,243	7.0
Νέα Ζηλανδία	64	1,252	19.6
Ὄλος ὁ κόσμος	113,229	1,097,000	9.7

ΣΙΚΑΛΙΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργού- μενα ἑκτάροις εἰς χιλιάδας ἑκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἑκτάριο εἰς στατήρας 1925—1926
Ἄφρική	55	175	3.2
Νότ. Ἀφρική (Ἀκρωτήριο			
Ἀλγέριον	1	7	7.4
Βόρειος Ἀμερική	1,999	15,825	7.9
Καναδάς	345	3,477	10.1
Ἡνωμ. Πολιτεῖαι	1,654	12,348	7.5
Νότιος Ἀμερική	218	1,420	7.0
Ἀργεντινή	203	1,202	5.9
Βραζιλία	14		
Χιλή	1	14	13.7
Ἀσία	119	1,161	9.8
Τουρκία	119	1,161	9.8
Εὐρώπη	43,810	447,052	10.2
Γερμανία	4,709	80,629	17.1
Ἀυστρία	384	5,501	14.3
Βέλγιον	231	5,513	23.8
Βουλγαρία	183	2,258	12.3
Δανία	215	3,492	16.3
Ἰσπανία	747	7,590	10.2
Ἑσθονία	155	1,826	11.8
Φινλανδία	234	3,476	14.8
Γαλλία	869	11,091	12.8
Ἑλλάς		244	
Οὐγγαρία	688	8,262	12.0
Ἰρλανδία	3		
Ἰταλία	126	1,703	13.5
Λεττανία	267	3,151	11.8
Λιθουανία	542	6,634	12.2
Λουξεμβούργον	6	91	14.4
Νορβηγία	9	156	17.4
Ὁλλανδία	201	4,165	20.8
Πολωνία	4,904	65,385	13.3
Πορτογαλλία		1,199	
Ρουμανία	270	2,031	7.5
Μεγ. Βρεττανία	23		
Ρωσία	27,426	208,302	7.6
Νοτιοσλαβία	199	1,998	10.0

ΣΙΚΑΛΙΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργού- μενα ἑκτάροις εἰς χιλιάδας ἑκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἑκτάριο εἰς στατήρας 1925—1926
Σουηδία	352	7,133	20.3
Ἑλβετία	19	417	21.7
Τσεχοσλοβακία	846	14,758	17.4
Ὀικεανία	2	20	
Αὐστραλία			
Νέα Ζηλανδία			
Ὅλη ἡ Γῆ	46,203	465,653	10.1

ΚΡΙΘΑΡΙ

'Επιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χώραι	Καλλιεργου- μεναι εκτά- σεις εις χιλ. εκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εις χιλιάδας στατήρων 1925—1926	'Απόδοσις κατά εκτάριον εις στατήρας 1925—1926
'Αφρική	3,690	24,238	
Νότ. 'Αφρική ('Ακρωτήριο)			
'Αλγέριον	1,342	8,123	6.1
Κυρηναϊκή	120	850	7.1
Αίγυπτος	148	2,426	16.4
'Ερυθραία			
Κένυα			
Γαλ. Μαρόκον	1,363	10,500	7.7
'Αγγλο Αιγυπτ. Σουδάν	3	39	14.0
Τριπολιτις	150	400	2.7
Τύνις	504	1,500	3.0
Βόρ. 'Αμερική	4,985	71,883	14.4
Καναδάς	1,649	24,530	14.9
'Ηνωμένοι Πολιτεϊαι	3,336	47,353	14.2
Κεντρ. 'Αμερική	315	907	2.9
Μεξικόν	315	907	2.9
Νότιος 'Αμερική	427	4,975	12.0
'Αργεντινή	364	3,713	10.2
Βραζιλία	5		
Χιλή	51	1,153	22.6
Ούραγουάη	7		
'Ασία	45	71,650	
Κύπρος	4614	452	10.2
Κορέα	687	8,788	10.0
Φορμόζα			
'Ινδία	2,820	26,864	9.5
'Ιράκ			
'Ιαπωνία	998	19,915	19.9
Παλαιστίνη		403	
Συρία			
Μέγας Λίβανος	231	1,153	5.0
Τουρκία	1,053	12,575	11.9
Ευρώπη	16,940	211,079	12.3
Γερμανία	1,435	25,991	21.2
Αυστρία	141	2,007	14.2
Βέλγιον	32	907	28.4
Βουλγαρία	220	3,190	14.5

ΚΡΙΘΑΡΙ

'Επιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χώραι	Καλλιεργου- μεναι εκτάσεις εις χιλιάδας εκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εις χιλιάδας στατήρων 1925—1926	'Απόδοσις κατά εκτάριον εις στατήρας 1925—1926
Δανία	301	7,963	26.4
'Ισπανία	1,786	21,539	12.1
'Εσθονία	115	1,152	10.0
Φινλανδία	110	1,408	12.8
Γαλλία	699	10,268	14.7
'Ελλάς		2,072	
Ούγγαρία	412	5,537	13.4
'Ιρλανδία	59	1,344	22.8
'Ιταλία	233	2,800	12.0
Λεττονία	177	1,779	10.1
Λιθουανία	205	2,450	11.9
Λουξεμβούργον	3	38	12.5
Μάλτα	2	59	23.8
Νορβηγία	56	1,128	20.1
'Ολλανδία	30	774	26.1
Πολωνία	1,224	16,773	13.7
Πορτογαλλία		433	
Ρουμανία	1,704	10,193	6.0
Μεγ. Βρετανία	596	11,738	19.7
Ρωσία	5,965	59,813	10.0
Νοτιοσλαβία	357	3,951	11.1
Σουηδία	166	3,201	19.2
'Ελβετία	6	116	18.6
Τσεχοσλοβακία	694	12,455	18.0
'Ωκεανία	120	1,500	
Αυστραλία			
Νέα Ζηλανδία			
'Ολη ή Γη	32,892	386,232	11.7

Β Ρ Ω Μ Η

'Επιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτάσεις εἰς χιλιάδας ἐκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	'Απόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925—1926
'Αφρική	593	3,829	6.5
Νότ.' Αφρική ('Ακρωτήριο)			
'Αλγέριον	264	2,289	8.7
Γαλ. Μαρόκον	18	140	7.7
Τόνις	41	400	9.8
Βόρειος 'Αμερική	24,214	298,625	12.3
Καναδάς	5,938	79,174	13.3
'Ηνωμ. Πολιτεῖαι	18,276	219,451	12.0
'Νέα Γῆ			
Νότιος 'Αμερική	1,394	11,675	9.3
Αργεντινή	1,293		9.0
Βραζιλία	6		
Χιλή	37	753	20.2
Οὐραγουάη	58	406	7.0
'Ασία	325	3,870	11.9
Κύπρος	6	43	6.9
Κορέα	108	521	4.8
'Ιαπωνία			
Σακαλίνη			
Συρία			
Μέγ. Αίβανος	6	27	4.9
Τουρκία	89	1,653	18.5
Εὐρώπη	30,350	372,560	12.2
Γερμανία	3,452	55,845	16.2
Αὐστρία	308	3,884	12.6
Βέλγιον	265	6,169	23.3
Βουλγαρία	143	1,485	10.4
Δανία	445	9,556	21.5
'Ισπανία	728	6,306	8.7
'Εσθονία	150	1,266	8.4
Φινλανδία	434	5,866	13.5
Γαλλία	3,480	47,458	13.6
'Ελλάς		826	
Οὐγγαρία	290	3,706	12.8
'Ιρλανδία	272	5,950	21.9
'Ιταλία	486	6,891	14.2
Λεττονία	330	3,039	9.2

Β Ρ Ω Μ Η

'Επιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτάσεις εἰς χιλιάδας ἐκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	'Απόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925—1926
Λιθουανία	345	2,846	8.2
Λουξεμβούργον	29	369	12.8
Νορβηγία	97	1,749	18.0
'Ολλανδία	148	2,949	19.9
Πολωνία	2,577	33,117	12.8
Πορτογαλία		825	
Ρουμανία	1,185	7,401	6.2
Μεγ. Βρετανία	1,261	24,068	19.1
Ρωσσία	11,685	101,857	8.7
Νοτιοσλαβία	347	3,450	10.0
Σουηδία	729	12,250	16.8
'Ελβετία	20	391	19.7
Τσεχοσλοβακία	837	13,044	15.6
Ωκεανία	502	3,855	7.7
'Αυστραλία			
Νέα Ζηλανδία	24	654	15.6
"Ολη ἡ Γῆ	57,378	695,632	12.1

ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἑκτάσεις εἰς χιλιάδας ἑκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἑκτάριον εἰς στατήρας 1925—1926
Ἀφρική		37,600	
Γαλλικὸν Σουδάν			10.0
Γαλ. Δυτ. Ἀφρική	107	1,020	9.5
Νότ. Ἀφρική (Ἀκρωτήρ.)		10,433	
Ἀλγέριον	8	73	8.7
Βασούτολαν	64	213	3.3
Βελγ. Κογγό			
Αἴγυπτος			
Μαδαγασκάρη	80	1,100	13.8
Γαλ. Μαρόκον	209	950	4.6
Μοζαμπίκη			
Μεσ. Ροζζία	115	1,706	13.9
Ἰταλ. Σομάλη			
Σουδάν	12	156	13.0
Γαλ. Κογγό	90	1,340	14.9
Τύνις	23	57	2.5
Βόρειος Ἀμερική	41,226	740,596	18.0
Καναδᾶς	97	2,683	27.8
Ἡνωμ. Πολιτεῖαι	41,129	737,913	17.9
Κεντρικὴ Ἀμερική		23,685	
Γουατεμάλα	155	1,108	7.7
Μεξικόν	2,818	18,626	6.6
Σαλβαδόρ			
Ἄλλαι χῶραι		1,250	
Νότιος Ἀμερική		121,000	
Ἀργεντινὴ	4,297	70,870	16.5
Βραζιλία	2,550		
Χιλή	20	456	22.4
Γουιάνα		26	
Παραγουάη	46	579	12.6
Οὐραγουάη			
Ἄλλαι χῶραι		2,750	
Ἀσία	5,420	51,000	
Κορέα	98	724	7.4
Ἰνδία			
Ἰνδονησία Ὀλανδική	1,598	16,122	10.1
Ἰνδοκίνα	130	1,422	10.9

ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή και απόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἑκτάσεις εἰς χιλιάδας ἑκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἑκτάριον εἰς στατήρας 1925—1926
Ἰαπωνία			
Κουαν-Τούγκ			
Φιλιππίται	522	4,410	8.4
Συρία και Λίβανος		447	12.4
Τουρκία	405	5,234	12.9
Εὐρώπη	14,080	204,133	14.3
Αὐστρία	60	1,168	19.4
Βουλγαρία	620	7,152	11.5
Ἰσπανία	474	7,166	15.7
Γαλλία	346	5,081	14.7
Ἑλλάς			
Οὐγγαρία	1 074	22,345	20.8
Ἰταλία	1,554	27,936	18.0
Πολωνία	78	881	11.3
Πορτογαλία		2,979	
Ρουμανία	(3,931)	41,597	10.6
Ρωσσία	3,105	44,823	14.4
Τοτιοσλαυτα	2,113	37,907	17.9
Ἑλβετία	1	45	31.0
Τσεχοσλοβακία	156	3,059	19.6
Ῥωμανία	150	2,500	
Αὐστραλία			
Νήσοι Φίτζι			
Νέα Ζηλανδία			
Ὅλη ἡ Γῆ		1,180,514	

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή καὶ ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτάσεις εἰς χιλιάδας ἐκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925—1926
Ἄφρική	1,667	24,320	14.6
Κεντρική Ἄφρική			
Δυτική Ἄφρική	925	9,250	10.0
Βελγικὸν Κογγό			
Αἴγυπτος	41	1,742	31.8
Μαδαγασκάρη	520	10,400	20.0
Σιέρρα Λεόνε	162	2,743	16.9
Ἄλλαι χῶραι	18	180	
Βόρειος Ἀμερική	366	7,001	19.1
Ἡνωμένοι Πολιτεῖαι	366	7,001	18.9
Κεντρική Ἀμερική		450	
Γουατεμάλα	1	8	9.2
Μεξικὸν	26	230	9.0
Πόρτο-Ρίκο			
Σουβαδὼρ			
Ἀγ. Τριᾶς καὶ Τοβαγγό	3	25	8.2
Ἄλλαι χῶραι			
Νότιος Ἀμερική		11,350	
Ἀργεντινή			
Βραζιλία	536		
Κολομβία			
Γουινέα	16	390	24.2
Παραγουάη		99	
Περού			
Ἀσία	51,801	803,983	15.1
Νικοβάρη	1		
Βόρνεος	30	582	19.6
Κεϋλάνη	325	2,500	7.7
Κορέα	1,572	26,715	17.0
Ἄλλ. Ἰνδ. αἰ.	19	201	10.8
Φορμόζα	551	11,652	21.2
Ἰνδία	32,966	475,000	14.4
Ἰνδοκίνα	5,072	57,620	14.4
Ἰαπωνία	3,128	107,965	34.5
Μαλαισία			
Φιλιππῖναι		20,752	
Σιάμ	2,835	49,473	17.4
Εὐρώπη	204	9,626	47.2

Ἐπιφάνεια καλλιεργουμένη. Παραγωγή καὶ ἀπόδοσις

Χῶραι	Καλλιεργου- μεναι ἐκτάσεις εἰς χιλιάδας ἐκτάρια 1925—1926	Παραγωγή εἰς χιλιάδας στατήρων 1925—1926	Ἀπόδοσις κατὰ ἐκτάρια εἰς στατήρας 1925—1926
Εὐρώπη	204	9,626	47.2
Βουλγαρία	5	9,626	2.1
Ἰσπανία	49	102	62.8
Γαλλία		3,060	
Ἑλλάς			
Ἰταλία	144	6,294	43.7
Πορτογαλία		158	
Νοτιοσλαβία	1	12	8.2
Ὅλη ἡ Γῆ		856,930	

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	σελ.	1
Είσαγωγή	»	3
Τὸ ψωμί τοῦ κόσμου. Σιτάρι	»	7
Πῶς τὸ σιτάρι τῶν Ἑν. Πολιτειῶν κατανέμεται εἰς τὰς ἀγοράς	»	16
Τὸ σιτάρι τῶν ἄλλων χωρῶν	»	21
Τὸ ἀλεύρι	»	30
Ποῦ παράγεται τὸ περισσότερον καλαμπόκι	»	34
Τὸ ρύζι	»	42
* Ἄς ἐπισκεφθῶμεν τὴν Ἰαπωνίαν	»	45
Πῶς ὠργάνουν τὸ ρύζι εἰς τὰς Φιλιππίνας	»	47
* Ἄλλοι δημητριακοὶ καρποὶ	»	51
Εἰς ἓνα κτηνοτροφικὸν κτῆμα εἰς τὸ Γουέστ τῆς Ἀμερικῆς	»	56
Μία ἐπίσκεψις εἰς ἓνα μεγάλο κέντρον βιομηχανίας τοῦ κρέατος	»	63
Οἱ χοῖροι καὶ ἡ διατήρησις τῶν χοιρινῶν	»	69
Τὸ πρόβειον κρέας	»	73
Γάλα, βούτυρον καὶ τυρὶ	»	79
* Ἡ γαλακτοκομία εἰς ἄλλας χώρας	»	87
Πουλερικά. Κότες, πάπιες, χῆνες καὶ γάλλοι	»	93
* Ἄγρια ζῶα χρησιμεύοντα ὡς τροφή	»	103
Κουνέλια, λαγοί, σκίουροι καὶ πουλιά τοῦ κυνηγιοῦ	»	107
Τὰ ψάρια ἐν γένει	»	111
Σολωμὸς	»	117
Τὰ στρεΐδια	»	123
* Ἀστακοί, γαρίδες, καβούρια καὶ ἄλλα ὀστρακόδερμα	»	129
Τὰ θαλασσινὰ τῶν ἄλλων χωρῶν	»	133
Χελῶνες, βάρραχοι, σαλιάχοι καὶ σαῦραι	»	140
Στατιστικοὶ πίνακες	»	148

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ - Π.Τ.Δ.Ε
ΔΙΑΔΡΑΣΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ-ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΣΧΟΛΙΚΟΥ
ΜΟΥΣΕΙΑΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ (Δ.Σ.Σ.Μ.Υ.)

ΑΡΧΕΙΟ - ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΕΙΟΥ &
ΠΑΙΔ. ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Α.-Β.Α.Κ.Η.)

ΑΡΙΘΜ. ΕΙΣΑΓ. 2543

ΗΜΕΡ. ΕΙΣΑΓ. 11-2-2011

ΤΑΞΙΝ. ΑΡΙΘ. DEW. 0137CAR

