



ΟΤΙ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΤΟ ΣΠΥ

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΤΑ

και ένα φλυτζάνι τσαγιού
κρέας, προσβάτετε 13 φλυ-
τζάνια τσαγιού φρούτα ξερά
κομπόσιωμα, ένα φλυτζάνι
τσάι, ένα καφέ, ένα φλυτζάνι
αυγό χτυπημένο, ένα μπι-
νάρι φιλοκοιμένο, άλας και
πιπέρι.

Ετοιμάετε τη ζύμη:
Κοσκινίζετε μαζί 2 φλυ-
τζάνια τσαγιού αλεύρι, 2 φλυ-
τζάνια τσαγιού κοφτό
κουτάλι τσαγιού κοφτό
μπέικινγκ-σουλτ και 1 κουτά-
λάκι τσαγιού (κοστό) άλας.
Τρίβετε μαζί με την ε-
ξουδετερωτική σκόνη και
τα 2 φλυτζάνια αλεύρι και
τα 2 φλυτζάνια σούδα ή 1 λί-
τρο γάλα, 2 φλυτζ. τσαγιού περίπου
υγρό λάδι να γίνει η ζύμη με-
ση. Τη ζυμώνετε ελαφρώς
με ένα λεπτό και την σβύνετε
σε 10-12 φούρνους πάχους
12-14 εκατ. επάνω σε 1
ελαφρώως σφυγί. Απλώνετε
το κρέας και το τυλάτε
ρολόι από τη σαρόντρη
πλευρά. Βράχετε λίγο τις ε-

ἀλάφειτε τὴν ἐμφάνειά μου
 ἀσὺρ ἡ γάλα·
 Ψήνεται τὴν κρατοῦσάν
 σὲ ἄρκετα δυνατὸ οὐδὺν ἐπὶ
 20 ἡμέρας. Τὴ σερβίρετε κομ-
 μενὴ σὺ φάτες ἀπ᾿ ὧς εἰς
 νῆα ἡ με σάουτα τοιαύτα
 * * *

Τὸ ψ α ρ ρ (πῶς θα τὴ
 καθάρσεται): Ἀρσάρειτε
 πάντοτε τὰ μαγιά καὶ τὸ αἶ-
 μα. Τὸ πλένετε κάτω ἀπὸ τὴ
 οὐρά. Τρίβετε τὸ μένος τῆς
 κοιλίας με ὕδατι καὶ τὸ εὖ

τὸ τῆς ἀναιδότητος ψά
 ροι: Γίνεται ἀναιδότητος ἐάν
 τὸ τυλπέε πὲ φιλο σφιγμά
 λαι, τὸ τῆς ἀναιδότητος ἐστὶ ἀρκέ
 λαιος ἢ λάβει ποτὶ ζεστό πε
 λαιον ἐπὶ 5 λεπτά καὶ πάλιν
 καὶ κατόπιν ἐπανάει ἐν μα
 κροῦ κατὰ γὰρ γὰρ ἀπορροή
 ὄβη τοῦ λίπος. Γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ
 χρησιμοποιοῦντες ὅτις λεγο
 μέναι καὶ μακρῶν.

* * *

Γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ
 ψηφὸ τὸ ψάρι νούτι
 μοι: Τὸ τυλπέε, τὸ στε
 νανέει με πονί, τὸ πασιπα
 νέει με ὁ ἀλάτι καὶ πτερί
 τος με ἀρωματίζει χόρτα. Κατό
 πιν τὸ τυλπέε ἐστὶ γὰρ γὰρ
 ὁ τυλπέε καὶ τὸ τυλπέε καὶ τὸ
 μέτρον φορῶν.

* * *

Χυλὸς γὰρ τῆς τῆς
 ψάρι: Ἐτοιμάει
 ψυλὸ, μάλλον πηχτὸ, με ἄ
 λειφι, γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ γὰρ
 ἀλάτι, ἐλάχιστον ἀλάτι
 καὶ πτερί, ἐλάχιστον πτερί, Βυ
 λείει μέσα τὸ ψάρι καὶ τὸ
 τυλπέε.

ΣΧΟΛΙΚΗ ΚΙΝΗΣΙΣ

ΑΓΓΛΟΥΝΤΟΝ ΓΥΜΝΑΣΙΟΝ
 Το Ἰδρυμὲν πρῶτον ἐν τῇ
 κοινῇ καὶ ἐκ τῆς κοινῆς τοῦ Παγ-

- Η διαχειριστική επιτροπή του γαλακτοκομικού "Εδραϊσματος Αττικής" Παύλινος Νόβων Παγκυπρίου μμασίους δέχεται αθήσεις διά ν έπονομην δύο ύποτροφών, μεις μαστήρη και έτέραν ες ματριαν τής Α' τάξεως του Π. Γυασιού. Ή έπονοφρία θα καλύμνι μόνον τά δίδακτρα και θα αυμνιού ες τά έπόμενα έτη: μέχρι

[illegible]

ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ.

ΚΡΕΜΑ ΥΠΟΔΗΜΑΤΩΝ

ΑΥΤΟΣ

☆☆☆

SYNOPSIS: 'Cops' 'Ay. 'Exposed' IS AMERICAN

~~ALL INFORMATION CONTAINED HEREIN IS UNCLASSIFIED EXCEPT WHERE SHOWN OTHERWISE~~

This image shows a blank, aged, cream-colored page, likely an endpaper or flyleaf of a book. The paper has a slightly textured appearance with some minor creases and discoloration, characteristic of old paper. The left edge of the page is bound, showing the stitching and the inner cover material. There is no text or other markings on the page.

