

χαρος.

— «Ωλ ράιτ! Έκανε ό μίστερ «Ελλης. Θα φύγετε στις 5 του μηνός που μάς έρχεται με το «Σιγκαπούρη». Ελοιτήριο δευτέρας θέσεως, δωρεάν, για δυό δύομα... Κι' όλήθεια, ξέχασα νά σας πω, μίστερ Γουδώρεν, διτέ ένεκριθή ή προσαγωγή σας...»

«Ο Βίλλου δάκρυσε από τη συγκίνησι κι' έπνιξε στό λαιμό του ένα άναφυλλητό. Ποτέ διλλοτε δέν ήταν τόσο εύτυχισμένος.

— «Εδιθ!..

— Βίλλυ!..

— Μαδ, είπετε πώς θα ήθελες νά ζήσης στήν Αίγυπτο..

— Ναι, Βίλλυ..

— Τι θα έλεγες για την 'Αλεξάνδρεα;

— «Οτι είνε ύπεροχη, Βίλλυ!..

— Κι' άνω... οιδ έλεγα: «Σ' άγαπω, «Εδιθ!»

— Θα σου απαντούσα: «Κι' έγω ο' σχυτσό, Βίλλυ!..

— «Ε, τότε λαυρό θα φύγεις στις 5 του μηνός που μάς έρχεται για την 'Αλεξάνδρεια με το «Σιγκαπούρη». Θα παντρευτούμε στις 4. «Επι πάλευν ουδ' άναγγέλλω διτέ πήρα την προσαγωγή μου!... Μά το νού σου, «Εδιθ! Δέν θα πής τίποτα σε κανέναν. Κινδυνεύει ή ευτυχία μας, μικρούλα μου, άγαπημένη μου «Εδιθ!..»

— Ξέρω πότε πρέπει νά είμαι σισαρή. Βίλλυ:

— Μάρ, όχι πολύ, όχι πολύ, άγαπη μου! της φώναξε ο Βίλλου και την έσφιξε τρυφερά στήν άγκαλί του.

* * *

«Οταν τώρα ή «Εδιθ κι' δ Βίλλυ έρθασαν στην Μασσαλία γιά νά πάρουν το «Σιγκαπούρη», πού θά τούς μετέφερε στην 'Αλεξάνδρεια. Η Μάρτζουρ έλασε από τη Γαλλία αύτο το γράμμα :

«Πόδες την δεπογιδα Μάρτζουρ Κρός Φόντει Στρήτ 33 Λονδίνον

«Αγαπητή Μάρτζουρ,

— Οταν σε γνώρισα, νόμιζα πάρα πολύ περνούσε μαζί σου εντυπωσιακός. Μά είναι μου έδειξες γονήρα σου δεν ταίριαζαν δύλων οι χαρακτήρες μας και μ' έκανες νά καταλέμπω διτέ δύναμος μας θε δην μιά από ένενες τις τριθέλες, πού καταστρέφουν τη ζωή μας.

«Αναγκάστηκα, λοιπόν, αγαπητή Μάρτζουρ, νά πάρω μιά απόφαση : έτειδη δέν μπορείς νά γίνεται γνωστά εύνος άνθρωπου πού δέν περίπτει σιωστές πέντε στερείνες την έδημολα, σου δίνω πάσια τό λόγο σου και την έλενθερία σου. «Οσο γά μένα, τά παράθησα θλι, και τήν «Αγγλία και τούς γονείς μου και τούς φίλους μου, και πηγαίνω νά ζήσω εντυχισμένος με την «Εδιθ στην Αίγυπτο.

«Αγαπητή Μάρτζουρ, σε παρακαλώ νά ζητήσης συγγνώμη για μένα δύο τους γονείς σου γι' ανή τήν ξεφυγη μου άναχθωση με την «Εδιθ. Μά πατάξουμα πάρα δέν τούς έκανα κανένα κακό, γιατί δην τώς πήρα τη μιά κόψη, τούς άφησα την άλλη.

BΙΛΛΑ ΓΟΥΩΡΡΕΝ

«Η Μάρτζουρ, δταν αποδιάθασε τό γράμμα του άρραβνωστικού της, κύτταε τριγύρα σάν νά ζητούσε νά σπριγκή από κάπου. Μά της φάνηκε πώς δύλα ύποχωρούσαν μπροστά της και γκρεμίζοντουσαν σ' ένα θαυμό, σκοτεινό βράφρο. Κατέ τότε δράσιες νά κλαίη με πίκρα, διπαρηγόρητη, τή χαμένη της εύτυχία που δέν θέλησε νά τήν κρατήση κοντά της με την άγαπη της.

ΑΡΝΟΛΤ ΜΠΙΕΝΝΕΤ

Η ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΗΣ ΕΜΟΡΦΙΑΣ

ΓΙΑ ΝΑΧΕΤΕ ΛΕΥΚΗ ΕΙΠΛΕΡΜΙΔΑ

«Οποιος ή μαλλον όποια θέλει νά διατηρήση την απόρροδα της έπιδερμίδος της, πρέπει νά τήν τρίθη με πουρέ πατάκας, λέει ένας 'Αμερικανός δόκτορ.

Βούλ λοιπόν: 'Αρχ' στε τήν πατατοτριζήν, κυρίες, δεσποινίδες καλ νεαροι κομψεύσμενοι...»

ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΙΚΟΔΕΣΠΟΙΝΕΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Μήν πετάτε τά σπουδειάς τών πανάκριβων έκλεκτῶν άρωματικών σαπουνιών σας. Μόλις μαζέψετε καμπιά δεκαρία ή και περισσότερα απ' αυτά, τά τοποθετείτε σε μια κατσαρόλα με λίγο λάδι τού φαγητού και τά βάζετε στή φωτιά. Μόλις η διάλυσης των άρχολων νά γίνεται πηχτή, χύνετε τό όγρο σ' ένα ποτήρι ή ένα φλυτζάνι. *

Γιά νά πειοθήτε για την καλή ποιότητα του καθρέφτη που άγοράζετε, τοποθετήστε μπράσου του ένα μαντηλι καθαρότατο κι' όλόλευκο: «Άν το χρώμα του γαλαζιοφέρνει έλαφρά μέσα στόν καθρέφτη, θά πά πο το γυαλι είνε πρόστυχο. «Άν όμως τό χρώμα τουν μαντηλιού φαή λευκό, τό γυαλι είνε διολαθρό κι' έκλεκτο. *

Τά τάξιμα τών παραθύρων κλπ, πλένονται έντελων κι' στράφτουν από καθαρότητα κατόπιν, άν προσθέσετε στό νερό που θά τά πλύνετε και λιγο οινόπνευμα. 'Απλούστατο, βλέπετε, τό μέσον, μά απότελεσματικότατο.

Κι' ένα έπικαιρο: Γιά νά μήν προσθέλητε απ' τίς ένοχλητικώτατας χιονιστρες, φρουντίστε νά μήν πηγαίνετε απότομα από ψυχρό μέρος σέ θερμό, κι' αντιθέτως. Και γιά νά θεραπευθήτε δάσφαλως από αυτές, διναυλίζετε γλυκερίνη και βάλλασσο τού φιοράθαντο σέ ίσα μέρη, κι' διλεύετε τό βράδυ τό πάσχον μέρος μέ τό μήνυμα αυτό.

Νά κι' ένα φάρμακο απότελεσματικώτατο καλ σίγουρο, γιά τόν πόνο τών κούφων δοντιών: Δώστε στό φαρμάκειο νά σας διναυλίζουν 8 γραμμάρια αιθέρος, 5 γραμμάρια και 25 έκαστοτά τού γραμμάριου σπιο, και 20 σταγόνες αποταστάγματος καρυούφλου. Βρέθετε στό μήγαν μαύρο από ένα κουματάκι βαμβακιού, βάλτε το στήν κολλόπτη του δονιού, κι' πόνος δ σταματήση μά εσ σως γ, άν ή συνταγή έγινε καλή

και μέ άγνα θλικά. *

Γιά νά δοκιμάσετε τήν άγνωστη του βούτυρου σας, τό θερμαίνετε μέχρι θερμοκρασίας 150 βαθμών. «Άν το βούτυρο είνε νοθευμένο, βράζει θορυβωδώς, διναφαίνεται μικρή ποσότητα & φρούρι, και ή τυρική οδιά ποσοκολλάται υπό μοσφήριο ασφαλίδων από τών τοιχωμάτων του διγενέος. «Άν όμως είνε άγνωστη, ή ποσότητα τού φρούριο μεγάλη, και τό βούτυρο βράζει χωρίς βίαιες έκρηξης και θρύσιο.

Πάρτε ένα κρεμμύδι και τρυπήστε το στήν κουφή του. Μέσα στήν τρύπα του τοποθετήστε βαθειά ένα φυτήρι, κι' δινάγετε το..

«Έτοι θάχετε ένα πρόχειρο κι' οικονομικώτατο καντηλάκι, που καλει μέ τό σπίρτο τού κρεμμυδιού!

Φρέσκο τυρι, δινακατεμένο-έπάνω σε μάρμαρο-μέ σθημένο δισθέστι, αποτελεί πρώτης τάξεος συγκολλητική όλη γιά γυαλιά, ποροελάνη, λίθους, μέταλλα; Επίσης διαπράδι αύριον, δινακατεμένο με σκόνη διαθησης δισθέστου, είνε καταλληλο γιά τήν ίδια δουλειες.

«Αν χυθή κρασι σε λινό όφασμα, δρκει νά ρίξουμε παρευθύν διάλιται, ή κηλις έξαλειφεται. «Άν όμως ή κηλιδες είνε παληές, έτις, τις βιβλίζουμε σε γύλα που βράζει και τότε φεύγουν εύκολα.

