

των νεύρων... 'Η καρδιά μου έπαψε να χτυπάει στο στήθος μου...
 »'Η ύπνερπρία με περίμενε και πάλι στην πόρτα...
 »'Ηταν περισσότερο παραγμένη από κάθε άλλη φορά.
 »Μόλις με είδε, έτρεξε κοντά μου και μου άρπαξε τα χέρια.
 «—Κόρις, κόρις! τραύλιζε. 'Ήταν αυτό το κακό που μιάς βρήκε...
 »'Ενοιωσα τὸ γόνατά μου νὰ λυγίζουν. "Ένα πυκνὸ σύννεφο έπεσε μπρῶς στὰ μάτια μου...
 »Μιά τρομερὴ ὑπόψια πέρασε ἀπὸ τὸ νοῦ μου
 —Τί συμβαίνει; ρώτησα, τέλος.
 «'Η κυρία... ἡ κυρία... πεθαίνει ἀπὸ ὥρα σὲ ὥρα!...
 »Χωρὶς νὰ τὸ καταλάβω κι' ἐγὼ πῶς, βρέθηκα ξεπλωμένος κάτω, ἀναισθητός...
 * * *

»'Όταν συνήρθα, έτρεξα ἀμέσως στὸ δωμάτιο τῆς μητέρας μου... "Ω! δὲν δὰ ξεχάσω ποτὲ τὴν έκφραση τῆς ματιᾶς ποὺ μοῦ έρριξε...
 * * *

»'Ήταν πολὺ καλύτερα τὸ πρωί! μοῦ εἶπε χαμηλόφωνα ἡ ὑπνερπρία. Φαντασθίτε: Σηκώθηκε ἀπὸ τὸ κρεβάτι τῆς καὶ πήγε στὸ δωμάτιο τῆς γιᾶ νὰ δῆ μῆπως σὰς λείπει τίποτα, ἀν εἶνε ὅλα ἐν τάξει... Λυτήθηκε πολὺ ποὺ δὲν σὰς εἶδε διόλου καὶ περίμενε ἀπὸ μὲν ὀνα τῆν, ἐπιστροφή σας...
 "Ἄλλ' ὅταν βγῆκε ἀπὸ τὸ δωμάτιο, ἦταν σάν πτώμα... "Έκανε μερικά βήματα στὸ διάδρομο καὶ σωστάθηκε ἀναίσθητη καταγής. Τὴν μετέφερα στὸ κρεβάτι τῆς... 'Ο γιᾶτρός λέει πῶς δὲν πρέπει νὰ νομῶμε πιά καμιά ἐλπίδα... Τὴν καμμένη τὴν κυρία! "Ἦτα, τόσο καλύτερα!... 'Ο γιᾶτρός δὲν μπορεῖ νὰ καταλάβῃ πῶς χειροτέρεψε ἔτσι ἡ κατάσταση τῆς...
 * * *

»Πράγματι, ὁ γιᾶτρός, ὁ ὁποῖος στεκόταν σπὸ προσκέφαλο τῆς μητέρας μου, φαννότανε κατὰπληκτος...
 »Μονάχα ἐγὼ ἤξερα γιᾶ ποιὸ λόγο πέθανε μητέρα μου...
 * * *

»Εἶχε διαβάσει τὸ ἐγκληματικὸ γράμμα μου — καὶ τὴν σκότασε ἡ συγκίνησί τῆς... ἡ παραχρῆ τῆς... ὁ πόνος τῆς...
 * * *

»Σὲ μιά στιγμή, ἡ μητέρα μου γύρισε τὸ κεφάλι τῆς πρὸς τὸ μέρος μου, μὲ κύταζε μὲ βουθὸ παράπονο καὶ ψιθύρισε:
 «—Παιδί μου! δυστυχισμένο μου παιδί!...
 »Καὶ αὐτὰ ἦσαν τὰ τελευταῖα τῆς λόγια...
 »Πέθανε... Πέθανε ἡ καλὴ μου μητερούλα!... Πέθανε μὲ ἓνα χαμόγελο στὰ χείλη—ἓνα χαμόγελο στοργῆς καὶ συγγνώμης!...
 »Μὲ εἶχε συχαρέσει! Μὲ εἶχε συχαρέσει—ἔμένα ποὺ τὴν σκότασα μὲ τὴν ἀναλογία μου!
 * * *

»Καὶ ὁ Φελίξ Σερβά, τελειώνοντας τὴ δραματικὴ αὐτὴ ἐξομολόγησί του, έπιασε τὸ κεφάλι του μὲ τὰ δυὸ χέρια του, καὶ ξεστόμασε σ' ἓνα γερό, ἀσώπαστο κλάμμα, ἐνῶ τὰ χείλη του ἐτραύλιζαν ἀνάμεσα στὰ δάκρυά του μιά λέξι, μιά μονάχα λέξι! —Μητέρα! Μητέρα! Μητέρα!...
 * * *

ΕΛΙΑ ΝΤΕ ΡΟΥΦΙ

ΤΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

ΤΑ ΖΩΑ, ΠΡΟΓΝΩΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΙΡΟΥ

"Όταν ἡ χῆνες κ' ἡ πάπιες ταραζόνται καὶ θυθίζονται στὸ νερὸ διαρκῶς, σημαίνει ὅτι ἡ θροχὴ δὲν θ' ἀργήσῃ. Τὸ ἴδιο συμβαίνει κι' ὅταν ἡ κόττες κυλιόνται στὸ χῶμα, ὅταν οἱ άττραχοὶ κοάζουν δυνατώτερα ἀπὸ πρὶν κι' ὅταν οἱ παπαγάλοι φλυαροῦν περισσότερο τοῦ συνήθους,
 * * *

ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΙΚΟΔΕΣΤΟΙΝΕΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

"Αν χτυπήσετε κάπου δυνατὰ καὶ μελανίσθη τὸ χτυπημένο σημεῖο τοῦ σώματός σας πολὺ, ὑπάρχει ἄμεσος κίνδυνος νὰ σχηματισθῇ πύο, μὲ ὅλα τὰ δυσάρεστα καὶ ὀδυνηρὰ ἐπακόλουθά του. Γιᾶ νὰ ἀποφύγετε ἀσφάτως τὸν κίνδυνο αὐτόν, μεταχειρισθίτε τὸ ἔξῃς ἀπὸ καὶ πρόχειρο μέσον: 'Επιθέσατε στὸ μολωπισμένο μέρος κομποέσσης μὲ πανά βρεγμένη σὲ δυνατὴ διάλυσι ἀλατοῦ καὶ νεροῦ ἢ σὲ ὀνόνηγεια. 'Αποτελεσματικὲς ἐπίσης εἶνε ἡ κομποέσσης τοῦ κρασιοῦ ἢ τῆς μπύρας.
 * * *

Ενέργητικὴ κυριολεκτικῶς εἶνε ἡ ἐνέργεια τοῦ μαιντανοῦ γιᾶ κάθε ἀμορογαγία. "Αν πάσχετε ἀπὸ ἀμορογαγία τῆς μήτης, τρίβετε στὰ χέρια σας λίγο μαιντανὸ καὶ μ' αὐτὸν φράζετε τὰ ρουθόνια. Τὸ αἷμα σταματᾷ ἀμέσως. "Αν κοπῆτε κάπου, βάλτε στὴν πληγὴ κατάπλασμα ἀπὸ κοπανισμένο μαιντανό. 'Επίσης ἂν μολωπισθίτε, τὸ φυτό αὐτὸ σὲ παρόμοιο κατάπλασμα εἶνε ὑπέροχο δροσιστικὸ καὶ ἀνακουφιστικὸ φάρμακο.
 * * *

Τὰ λερωμένα ἄσπρα μεταξωτὰ φουλιάρια καθαρίζονται εὐκόλα κα' ἄβιαθέστατα, ὡς ἔξῃς: "Αν εἶνε σαμμένα, τὰ ἔπλυνετε πρῶτα. Κατόπιν ὀχνετε σὲ καθαρὴ σκόνη ἢ λεκανὴ χλωρὸ νερὸ, στὸ ὅποιο διαλύετε καὶ λίγο βόρρακα. Κατόπιν πλένετε στὴ διάλυσι αὐτὴ τὸ φουλιάρ, χωρὶς σαποῦνι. Καὶ τέλος τὸ ἐπιδρώνετε ἀπὸ τὴν ἀντίστροφη ὀψη του, πρὶν στεγνώσει καλά.
 * * *

Τὸ γάλα διατηρεῖται ἐπὶ πολὺ, χωρὶς καμιά ἀπολύτως ἀλλοίωση, ὡς ἔξῃς: Σὲ κάθε μιά ὀνα γάλακτος, ὀχνοῦμε — κατὰ τὴ στιγμὴ ποὺ τὸ βράζουμε — ἓνα ἔραμ διαττανθρακικοῦ ὀξέος, τὸ ὅποιο προμηθευόμαστε ἀπὸ ὁποιοδήποτε φαρμακείο.
 * * *

Διατηρεῖται ὁμοῦ τὸ γάλα φρεσκάτο κα' ἐπὶ ἓνα ὀν ὀκ κλήρο χρόνον, ὡς ἔξῃς: Γεμίζουμε ἓνα μπουκάλι μὲ γάλα, ἔξῃρα. Τὸ μπουκάλι αὐτὸ, τὸ βιδώνουμε κατόπιν — ὡς τὸ λαμῶ του — μέσα σὲ μιά χύτρα πολὺ βραστοῦ νεροῦ καὶ τὸ ἀφήνομε ἐκεῖ ἐπὶ ἓνα τέταρτο τῆς ὀρας. Κατόπιν μ' ἓνα καθαρὸ φερό βουλόνομε πολὺ σφραγτὰ τὸ μπουκάλι καὶ σὲ τρετὸ ὀστε νὰ μὴ μεῖνῃ καθόλου ἀέρας ἀπὸ μεταξὺ τοῦ φεροῦ καὶ τοῦ γάλακτος ὀσθημα. Ἀπλάθῃ ὀ φερό, ἀν εἶνε δυνατὸν, νὰ βιδώσεται ἀκριτὰ μέσα στὸ γάλα. Καὶ τέλος σφραγίζουμε τὸ στόμο μὲ βοιλοκέρι καὶ διατηροῦμε τὸ μπουκάλι πάντα σὲ μέρος δροσερό.
 * * *

Τὰ αἰγὰ τὰ διατηροῦμε πάντοτε φρέσκα, ὡς ἔξῃς: Τὰ ὀχνομε σὲ νερὸ ποὺ βράζει καὶ τὰ ἀφήνομε ἐκεῖ ἐπὶ ἓνα λεπτό τῆς ὀρας μόνον. 'Αμέσως ὕστερα τὰ βγάζουμε, τὰ τοποθετοῦμε σ' ἓνα κιάθιο γεμάτο ἀπὸ πίτουρα καὶ τὰ διατηροῦμε κατόπιν σὲ μέρος ἔξερ καὶ σκοτεινό. "Όταν ἔπειτα θελήσετε νὰ τὰ φάτε αμείατα (ἀ-λά-κόκ), τὰ βράζετε μονάχα ἐπὶ δυὸ λεπτά τῆς ὀρας. "Αν ἔθelite νὰ τὰ τηγανίστε αμείατο, σπάετε τὸν φλοῖο, ἀνοίγετε τὸ ἀνάλαφρα πηγμένο ἔσωτερικὸ στρώμα τοῦ ἀσπραβοῦ καὶ τότε θὰ βρῆτε τὸ ἄπλοιο ἀσπράδι καὶ τὸν κρόκο ἐνεροῦλιάς καὶ φρεσκάτοτα. Μπορεῖ καὶ σὺπτα ἀκόμη ν' αἰγακόψετε θαιναῖα, μὲ τὰ διατηρημένα αἰγὰ αἰγὰ.
 * * *

Γιᾶ νὰ κάνετε γεμιστὲς πατάτες, ἀπαιτοῦνται 4—5 πατάτες καλές, 2 ὀρzes μαιντανό, τρία δόντια σκόρδο, 5—6 κουταλιές λάδι, ἄλατι, παρῶ, ἓνα καρόδι καὶ βούτυρο. Βράζετε τὶς πατάτες καὶ τὶς ἀφήνετε νὰ κρυθσοῦν, ὕστερα τὶς κόβετε φέτες. Βάζετε πὸ λάδι στὸ τηγανὶ νὰ κάψῃ ὀχνετε τὶς πατάτες μέσα καὶ τὶς ἀφήνετε νὰ ἐπυθσοῦν. Ἄλατι ζοντας καὶ πεπερόνοντας. 'Αφροῦ πλένετε τὸν μαιντανό, τὸν κόβετε φηρό, κόβετε καὶ τὸ σκόρδο καὶ τὰ ὀχνετε ὀλα στὸ τηγανί, προσθέτοντας τὸ βούτυρο, ἀφροῦ σαταρισθοῦν λίγο, Σερβίρονται ὀς γαρνίγραμμα.
 * * *

ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΜΟΝΟΝ τὸ «Μπουκέτο» ἀγοράζει εἰς ἀπολύτως ἱκανοποιητικὰ τιμὰς παντὸς εἶδους παλαιὰ βιβλία καὶ βιβλιοθηκὰς ὀλοκλήρου, φυλλάδια διάφορα, ἀκόμη δὲ καὶ σκόρπια φύλλα παλαιῶν ἐφημεριδῶν καὶ περιοδικῶν, 'Ημερολόγια, Καταμῶν, μονόφυλλα, φωτογραφίας ἱστορικῶν προσώπων καὶ εἰκόνας διαφόρου. 'Απευθυνθίτε ἢ γράψατε: Περιοδικὸν «Μπουκέτο», Λέκα 7, 'Αθήνας.