

φιάς απόψε στο τραπέζι. Θέλω να σκεφθώ, μικρούλα μου, την τιμωρία που σου αξίζει γι' αυτήν την αναταραχή... Έτσι δεν θα ξανασκεφθής ποτέ πεινά να επαναστατήσεις;

«Η Μπριζύτ γέλασε προκλητικά και τα καθαρά μάτια της αντίκριξαν άφοβα το βλέμμα του που άστραφτε.

— Βέβαια, του απάντησε, θανάτωσ' ατην κόμαρή μου, μά για να πάρω τη θαλίτσα μου που την έχω έτοιμη! Σ' αφήνω! Φεύγω!

«Ο Ζάν στριφογύριζε γύρω απ' τον εαυτό του κι έριξε κάτω το θάσο με τα χρυσάνθεμα, χτυπώντας το με τη γροθιά του. Το νερό και τα λουλούδια σκόρπισαν επάνω στον τάπητα. Έπειτα προχώρησε προς τη γυναίκα του, θλαστημώντας και με το χέρι του ύψωμένο.

— Μη μ' άγγιξης! του είπε η Μπριζύτ, χαμογελώντας. Αυτό δεν θα σου χρησιμεύσει σε τίποτε και θα σε ρίξει έντελως στην έκτιμψη σου. Φεύγω! Φεύγω! Το καθαθαίβαν; Τα άφηνω όλα, εσένα, τα κέφια σου, τις διαταγές σου, τη ματαιοοξεία σου και τους θυμούς σου. Δεν έχω καμιά τύψη γι' αυτό που κάνω. Δεν μ' αγαπάς. Πώς θα μπορούσες να μ' αγαπήσης, αφού δεν μπορείς ν' αγαπήσης κανένα; Για εσένα, δεν υπάρχει παρὰ μόνο ο εαυτό σου στον κόσμο, ή μικρές σου ιδέες κ' ή μεγάλες σου μανιές, ή καραμπίνια σου και ή γραβάτες σου, οί έρωτές σου κ' ή ματιές σου στις κοπέλλες, ματιές Δόν Ζουάν της έξωχης, ο οποίος δεν αντίλαμβάνεται πώς έκανε κοιλιά... Ξέρω όλες τις ανεκδιήγητες περιπέτειές σου με τις κοπέλλες των πανδοχείων και τις χωριατοπούδες... Μά τελείωσαν πειά δλ' αυτά! Είνε μακρανά! Ω! τί γοητεία!...

Και ύψωσε τὰ μπράτσια της πάνω απ' το κεφάλι της, ξαναειωμένη ξαφνικά, με το πρόσωπο φατωμένο από μια άχτινοβολία.

— Κατάρη! μούγκρισε ο Ζάν. Με κατηγορείς για τις έρωτικές μου περιπέτειες! Τη στιγμή που άσφαλώς φεύγεις για να πάς να θρής κάποιον έρωστη σου. Έ; απάντησε.

— Απατάσα, Ζάν! απάντησε η Μπριζύτ με γλυκύτητα. Φεύγω μόνη. Έχω ό,τι μου χρειάζεται για να ζήσω στο πατρικό μου σπίτι στη Βουργουνδία. Δεν ζητώ τίποτε άλλο από την έλευθερία, την ώραία έλευθερία!... Θέλω το πρωί να μπορώ να ύπνωω το μέτωπό μου σ' έναν ουρανό καθαρό από σύννεφα και να λέω ότι κ' ή μέρα μου θα περάση έτσι καθαρή από σύννεφα. Θέλω να μπορώ να μαζεύω την άνοιξη τις λευκές κι' όλόβροσες βιολέττες και να γυρίζω άσκαπα το φθινόπωρο στα χρυσόχρωμα λειβάδια... Ν' ακούω να γαυγίζει στο πλάι μου φιλικά ένας σκύλλος, να κυττάω το πρώτο άστρο που ανατέλλει, να τρώω το θράδι με τα μάγουλα θερμά γιατί έτρεξα πολύ, μια χρυσωμένη όμελέττα, που είκοσι χρόνια δεν μπόρεσα να την φάω γιατί δεν άφέρουν σ' εσένα ή όμελέττες. Νά κοιμάμαι με ύπνο μολυβένιο σ' ένα δροσερό κρεβάτι, να περνάω τις άγρόπνιες μου διαθεζόμενος κάτω από ένα τριανταφυλλένιο άμπαζούρ — χωρίς τη μωρωδία της πίπτας σου—έχοντας στα γόνατά μου μι' αγαπημένη γάτα που δεν θα φοβάται το δίκανό σου. Θέλω να ξαναβρω αυτό που ήμουν άλλοτε, να ξαναγίνω ο εαυτός μου. Σ' αφήνω, Ζάν, μεθυσμένη από ένα όνειρο ώραίο και τρελλό... από το όνειρο της εύτυχίας που δεν τη βρήκα ποτέ κοντά σου... Χαίρε... Χαίρε...

CLAUDE HABLES

## ΚΑΘΕ ΒΔΟΜΑΔΑ

### ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΕΤΗΡΙΔΕΣ

10 Νοεμβρίου 1891. — Θάνατος του περιφήμου Γάλλου ποιητού Άρθούρου Ρεμπώ.

17 Νοεμβρίου 1751. — Θάνατος του φιλοσόφου Λα Μετρί, ο οποίος ύπηρεε αναγνώστης του μεγάλου Φρειδερίκου και μέλος της 'Ακαδημίας του Βερολίνου.

12 Νοεμβρίου. — Θάνατος του ποιητού Ζιλμπέρ, του γνωστού για το ποιήμα του: «Άποχαριστιομός στη ζωή».

13 Νοεμβρίου 354. — Γέννησις του Νομιστή του 'Αγίου Αδωσινίου, του συγγραφέως των «Έξομολογήσεων».

14 Νοεμβρίου 1716. — Θάνατος του μεγάλου Γερμανού φιλοσόφου Λάιμπνιτς (Λείβνιτιού, όπως τον μετέφραζαν πωλαϊότερα).

15 Νοεμβρίου 1835. — Η «Επιθεώρηση των Παρισίων» άρχισε να δημοσιεύη το περίφημο μυθιστόρημα του Μπιυζζάκ «Ένας κρίνος στην κοιλάδα».

## ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ

ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

### ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Η έπαθιαία, το ύνεϊρον του κ. Ν. Τσελεμεντέ πραγματοποιείται. Αί κινρία, οί κινρία, αί δεσποινίδες τόν έπαθών ηρχισαν να τόν βοηθούν προθύμως εις τήν σύλληψιν τών συνταγών τών τοπικών έλληνικών φαγητών. Από τά τέσσαρα άκρα της 'Ελλάδος, τήν Μακεδονίαν, τήν Στερεάν, τήν Πελοπόννησον, τας νήσους τού Αιγαίου και τού Ιονίου, φθάνουν εις τόν κ. Τσελεμεντέ φάσιλα με συνταγές πατριωτών τοπικών έλληνικών φαγητών, γνωστών μόνον εις άριστέρας περιφέρειάς.

Χάρης εις τήν ώραίαν προστάθειαν του κ. Τσελεμεντέ, τά τοπικά μας φαγητά θα γίνονταν πανελληνίως γνωστά και θα τέφνον πάντα νεοελληνικών οίφρασιων.

Η κατωτέρω συνταγή έστόλη από τόν κ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΝ ΠΕΡΔΙΚΙΩΤΗΝ, καταγόμενον έξ 'Αδριανουπόλεως, ως λέγει, άλλα διαμένοντα ήδη ένταύθα. Άπό τεχνικής άπόψεως είνε πραγματικός μία θαυμασία σύνθεσις, άλλα και ως γεύσις είνε έξαισία.

Όνομάζεται δε το φαγητό αυτό ΤΣΕΡΚΕΣ ΤΑΟΥΚ.

Βράζετε μία θριβή μεγάλη και παχειά. Άφου θράσει, τήν αφήνετε έξω από το ζουμί να κρυσθαι και τότε θυάξετε όλα τα ψαχνά της και τά ζένετε (με τόν ίδιο τρόπο που ζένετε το μάλλι), ώστε να χωρισθού, κατά τόν δυνατόν έννυειται, εις σχισμένα κομμάτια.

Στραγγίζετε τότε το ζουμί μ' ένα φίλο τρυπητό και κάμνετε μίαν σάλτσα με αυτό, ως έξης: Βάζετε σε άλλη κατασρόλα 3—4 κουταλιές σούπας θούτρον και 3—4 κουταλιές άλεύρι, τά ανακατώνετε με κουτάλα ζούλιω ως να ζεστασθού και ρίχνετε τε το ζουμί θραστό, συγχρόνως δε και ένα φλυτζάνι γάλα, άνάλογο άλάτι και λίγο μοσχοκάρυδο τριφτό. Τά δουλεύετε να πάρουν μερικές θράσεις και θλέπετε τότε αν ή σάλτσα είνε θεμένη καλά, ώστε να είνε σάν κρέμα. Αν θέλετε να γίνη πιο πυκνή, τότε διαλύετε σ' ένα φλυτζανάκι νερό 1—2 κουταλιές κόρνφλάουρ (τόν παλιόν καιρό άνέλυσαν άλεύρι) και το ρίχνουτε μέσα άνακατωμέντες. Άφου πάρει πάλιν δυο-τρεις θράσεις, έχετε 2—3 κρόκους αυγών κτυπημένους μέσα σ' ένα φλυτζάνι με λίγο νερό και τούς προσθέτετε και αυτούς δουλεύοντας γρήγορα για ν' άνακατευτούν.

Τότε ρίχνετε τά ψαχνά μέσα, τά ανακατώνετε καλά και τά άδιάθετε σε μία πιπέττα. Προηγούμενος έχετε ζεματίσει ως μισή όκά καρούδια και τά έχετε ξεφλουδίσει. Τά κοπίζετε ή μάλλον τά κόβετε με το μαχαίρι της κουζίνας να γίνονταν χοντρού άλάτι και τά πασταλιζετε επάνω στο φαγητό, στο όποιο ρίχνετε έδω κι' εκεί κόκκινο πιπέρι — απ' εκείνο που δεν καίει πολύ — και το τρώτε πάντοτε κρύο.

Ίδου και ένν άλλο τοπικό φαγητό. Τήν συνταγήν μās τήν άπέστειλεν από τά Θεσσαλά ή κ. ΒΑΣΙΛ ΤΡΙΑΝΤ...

Το φαγητό αυτό λέγεται ΤΣΟΜΑΛΗΚΙ. Κόβετε κρεμμύδια χοντρά κομμάτια 10—12 μμάμιες, μία-δυό μελιτζάνες, δυό ντομάτες μεγάλες, 1—2 κεφάλια σκόρδα, πιπέρι χοντρό, λίγο κίμωο και γενή-μιαράκι, άλάτι, άσπρη 2—3 φύλλα και 3—4 κουταλιές θούτρον. Τ' ανακατεύετε όλα αυτά με κρέας παχύ και τά θάζετε σε ταβά ή καραβάνια με καπάκι. Σφαργίζετε γύρω-γύρω το καπάκι με ζυμιά και το ψήνετε στο φούρνο. Έάν θέλετε το ψήνετε και στη φουβό ή σε φουρνέλο με κάρβουνα, μα τότε χρειάζεται περισσότερη άρα ψήσιμο. Πρέπει ώστόσο να ανοιχθίναται για να μην πιάση και καή.

### ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΡΑΣΑΤΕΣ

(Χ α ν ι ά)

Βγάξετε μόνον το πλατύ κόκκαλο τους, χωρίς να τις σχίσετε στην μέση και μ' ένα φαλιδί κόβετε και θυάξετε τά μάτια τους και τά πετάτε. Τις πλύνετε αρκετές φορές να φύγουν τά πολλά μελάνια, τις στραγγίζετε καλά και τις άραδιάζετε σ' ένα ταγάκι ή καραβάν. Κόβετε αρκετά κρεμμύδια ψιλά και τά γαυγίζετε στο τηγάνι με άρκετό λάδι. Άμα καθίσουν τούς ρίχνετε άρκετη ντομάτα μετλάε διαλυμένη με λίγο νερό, άλατοπιπέρο άρκετό και τά περιχύνετε απ' επάνω στις σουπιές. Ρίχνετε ένά-δυο ποτήρια μαύρο κρασί και άφθονο μαινιδανό και άμβρο κομμένο ψιλά. Τά ψήνετε κατόπισ τού φουρνό να τραβήξη το ζουμί του φαγητού και να μείνη μόνον με το λάδι. Διά τούτο πρέπει να θάζετε έξ άρχης λίγο περισσότερο λάδι, είτε στο τηγάνι, είτε στην καραβάν.

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΒΟΛΙΔΑΚΗ

ΑΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Καν Μ α ρ σ τ ρ α τ η γ... Ναύπλιο. — Μάλιστα, προτιμώτερον είνε αυτά να δημοσιευθού εις ήμέρας νηστείας.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

