ρώσης δυόμιση δραχμὲς τὸ ἕνα, δηλαδὴ 12—15 δραχμὲς τὴν ὀκᾶ.

Ἂν πάρης νερό, γιὰ νὰ κάνης τὸ μπάνιο σου, στὸ σπίτι σου, θὰ τὸ πληρώσης πέντε δραχμὲς κι' αὐτό.

* * *

Ἡ ζωὴ ἐκεῖ στὰ λουτρὰ, περνάει ἐν πλήρει πλήξει, μονοτονίᾳ καὶ ἀνίᾳ.

Τὸ βράδυ πέφτει, σὰν μαῦρο βάρος, ἀπάνω στὶς ψυχές.

Ἡ λάμπες, στὸ μοναδικό τους ξενοδοχεῖο - καφενεῖο νυστάζουν μὲ τὸ κόκκινό τους φῶς. Κι' ἀρχίζουν ὅλα νὰ νυστάζουν γύρω σου. Ἄνθρωποι, γκαρσόνια, καφετζῆδες, μπουκάλια, εἰκόνες, γυαλικὰ καὶ κάτι ἥρωες τῆς ἐποχῆς, ποὺ εἶνε κολλημένοι τριγύρω στοὺς τοίχους.

Κάποιος κινηματογραφικὸς ἀστήρ, ἀπὸ ἐξώφυλλο «Μπουκέτου» νομίζεις ποὺ ἀρχίζει νὰ χασμᾶται, καθὼς εἶνε κολλημένος ἀπάνω στοῦ καθρέφτη τὸ γυαλί. Νυστάζει κι' ὁ καθρέφτης, θαμβωθεὶς, σὰν νὰ γλαρώσανε τὰ μάτια του...

Ἕνα πτωματῶδες λείψανο φεγγαριοῦ στὸν οὐρανό, σούρνει πίσω του καὶ χύνει ἀπάνω στὴ βαρειὰ καὶ βουβαμένη γῆ, λύπες καὶ φόβους καὶ μελαγχολίες... Ἕνα ἆσθμα σούρνεται ἀπάνω σου ἀπὸ παντοῦ... Αὐτὴν τὴν ὑπέρτατη στιγμὴ τῆς ἐπαρχιώτικης ἀνίας, ἀκούεται ἕνα οὔρλιασμα, μιὰ κραυγή, σὰν θρῆνος, θρῆνος ἄγριος.

Εἶνε τῶν λουτρῶν Νιγρίτας ἡ «ἀτραξιόν».

Ὁ λύκος !

Ἀπὸ μικρὸν τὸν ἔχουνε ἐκεῖ. Καὶ τώρα ἐμεγάλωσε καὶ ἔγινε μιὰ λύκαινα χαριτωμένη, σερπετή.

Δεμένη ὅλη τὴν ἡμέρα σ' ἕνα θάμνο ποὺ εἶνε καὶ τοῦ θηρίου ἡ φωληά. Τρώει τὰ ἀποφάγια τοῦ ξενοδοχείου καὶ ἔπειτα ξαπλώνεται στὸ χῶμα, ἀκουμπάει στὰ μπροστινά της πόδια τὸ κεφάλι της, μισοκλεῖ τὰ μάτια της καὶ ὁραματίζεται προγόνων μεγαλεῖα, ποὺ μιλᾶνε μέσα της.

Δίπλα της τὰ χάλια της τὰ σύγχρονα καὶ ἡ κατάπτωσίς της: Παστίτσιο μακαρόνια, δηλαδή, καὶ καταϊφιοῦ κομμάτια.

Λύκαινα εἶνε ἐτούτη ἢ ἀρσακειάς ;

Τὴν νύχτα ὅμως, τὴν ἀφήνουνε ἐλεύθερη, ἄγνωστον γιατί. Καὶ ξαναβρίσκει καὶ αὐτὴ τὸν ἑαυτό της, ρημάζουσα τὶς ἐκεῖ. ... γύρω χωριῶν καὶ πνίγουσα τὰ μικρὰ χοιρίδια. ... τὸ πρωί, μὲ ὄρεξι, τὰ αἵματα, ποὺ ἀπόμειναν στὸ σάς ... της, γυρίζει στὴ φωληά της, νὰ φάη κανένα μπι- ... ὺ θὰ τῆς πετάξη κανένα παιδί.

Ἐ... ...έλει στὸ παζάρι ἡ ἀλεποῦ καὶ ὁ λύκος στὰ λουτρά; στὴν ... ...κεφθῆκαν, φαίνεται, καὶ ἄλλοι μερικοί, κι' ἔτσι τῶν θορυβα... ... ἡ κοινωνία διαιρέθηκε σὲ δυὸ ἀντιμαχόμενα καὶ —Ἀν... στρατόπεδα.

θέλουν. ... θέλουν νὰ τὴν ἀφανίσουν καὶ οἱ ἄλλοι νὰ τήν... δι- Π... ...σουν.

Ὅσοι θέλουν νὰ τὴν σκοτώσουν, φωνάζουν, μὲ μιὰ παροιμία ἐκεῖ τοῦ τόπου:

— Μωρέ, τὸν λύκο «καλλιτάτα» (νουνὸ) τὸν κάμαμε ;

Οἱ ἄλλοι πάλιν, θέλουν νὰ φέρουνε σκυλλιὰ νά... συμπεθεριάσουν μὲ τὴ λύκαινα, καὶ ἔτσι νὰ δημιουργήσουν μιὰ ράτσα ἀπὸ λυκόσκυλλα γνήσια «τῆς Νιγρίτας». Σῆμα, δηλαδή, κατατεθέν: Μαὶντ-ὶν-Νιγρίτα.

Καὶ φωνάζουνε κι' αὐτοί:

— Βρὲ ἀδερφέ, ἕνα λύκο ἔχουμε καὶ μεῖς ἐδῶ γιὰ νὰ περάσουμε τὴν ὥρα μας καὶ θέτε νὰ μᾶς τὸν σκοτώσετε !...

Ἀλλοίμονον στὴν ἐποχὴ ποὺ οἱ ἄνθρωποι δὲν ἐπαρκοῦν καὶ καλοῦνται λύκοι ἄγριοι γιὰ νὰ περάση τὶς ὧρες του ὁ κόσμος !

Ἀλλ' αὐτὸ γίνετε στὴν Νιγρίτα μοναχά ;

Μήπως καὶ στὰ μεγάλα κέντρα, τὰ πολιτισμένα κι' ἀριστοκρατικὰ δὲν περνάει μὲ τὴ τζὰζ-μπὰντ, τὴν ὥρα του, ὁ κοσμάκης ;

Ὅπως καὶ ἂν εἶνε ὅμως ἡ κυρία Τσανακάκη, ἐπιστρέφουσα ἀπὸ τὰ λουτρά, θὰ τὸ διακηρύξη σὲ ὅλη τὴν κωμόπολι καὶ τὰ περίχωρα:

— Τί ὡραῖα ποὺ περάσαμε, ἀγαπητή μου Θεόπιστη, στὰ λουτρά, μὰ τί ὡραῖα, τί ὡραῖα !

—Κ' ἦταν κόσμος, κυρία Τερψιθέα μου ;

— Κόσμος ! Κόσμος καὶ κόσμος !... Ὅλη ἡ ἀριστοκρατία. Τὸ γράφαν κ' ἡ ἐφημερίδες. Ὅλη ἡ ἀριστοκρατία...

Μηδὲ τοῦ κυρίου λύκου ἐξαιρουμένου δηλαδή !

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΕΝΟ ΤΥΠΟ

ΓΑΤΟΙ... ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ !.

Στὶς ἀποθῆκες τοῦ κεντρικοῦ καταστήματος τοῦ τελωνείου Παρισίων, ὑπηρετοῦν μεταξὺ τοῦ ἄλλου προσωπικοῦ καί... 40 γάτοι δημόσιοι ὑπάλληλοι !

Ἡ κυβέρνησις, φροντίζουσα γιὰ τὴν ἀσφαλῆ διατήρησι τῶν ἐμπορευμάτων ποὺ βρίσκονται στὶς ἀποθῆκες τοῦ τελωνεῖου, ἔλαβε τὴν πρόνοια νὰ ἐγκαταστήση ἐκεῖ τοὺς 40 αὐτοὺς γάτους γιὰ τὴν ἐξ... ...όθρευσιν τῶν ποντικῶν, οἱ ὁποῖοι φαίνεται ὅτι θὰ ἀφθονοῦν στὶς ἀποθῆκες τοῦ παρισινοῦ τελωνείου. Τοὺς πληρώνει δὲ μὲ 1 φράγκο ἡμερησίως τὸν καθένα, ὅσο στοιχίζει δηλαδὴ ἡ τροφή τους !...

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

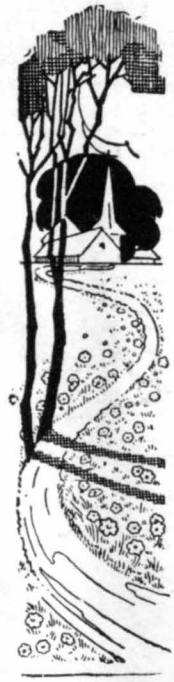
ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Ἡ πληθώρα τῶν συνταγῶν ποὺ μοῦ ἀποστέλλονται ἀπ' ὅλα τὰ μέρη τῆς Ἑλλάδος, μὲ ἀναγκάζει νὰ κατατάξω χωριστὰ τὰ φαγητὰ ἀπὸ τὰ γλυκά. Ἔτσι σήμερον δημοσιεύω μόνον συνταγὰς γλυκισμάτων:

ΓΑΛΑΤΟΠΗΤΤΑ ΒΟΛΙΩΤΙΚΗ

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κυρίας Μ. Σ.)

Τὸ φύλλο τῆς πήττας γίνεται σπιτικὸ καὶ ὄχι ἕτοιμο τοῦ μπακλαβά. Ἤτοι, ἑτοιμάζετε μιὰ ζύμη μὲ 100 δράμια ἄλευρι, μὲ ὅσο νερὸ σηκώση, μὲ λίγο φρέσκο βούτυρο καὶ λίγο ἀλάτι. Τὸ ἄνοιγμα τοῦ φύλλου γίνεται ὡς ἑξῆς: Πασπαλίζετε τὸ πλαστήρι μὲ νισεστὲ (ἡ κὸρν-φλάουρ) καὶ ὄχι μὲ ἄλευρι, κι' ὅταν ἀνοιχτῇ τὸ φύλλο, ὅσο τὸ δυνατὸν πιὸ λεπτό, βουτυρώνουμε τὸ ταψὶ καὶ τὸ ἁπλώνουμε ἔτσι, ὥστε νὰ φθάση καὶ ν' ἁπλώση κι' ἀπάνω καὶ ἔξω ἀπὸ τὰ χείλη τοῦ ταψιοῦ. Ἀνοίγεται δὲ τὸ φύλλο εὐκολώτερα μὲ κυλινδρόξυλο ψιλό, ἐκεῖνο δηλαδὴ ποὺ μοιάζει μὲ κοντὸ μπαστοῦνι καὶ ποὺ μπορεῖ νὰ γίνη καὶ ἀπὸ κοντάρι σκούπας κομμένο κοντό. Μὲ αὐτὸν τὸν τρόπο ἁπλώνεται τὸ φύλλο εὔκολα ἅμα ἀνοίξη, στὸ ταψί, χωρὶς νὰ σχισθῇ. Τυλίγομεν δηλαδὴ αὐτὸ γύρω στὸ μπαστοῦνι καὶ κρατῶντας το ἀπάνω ἀπὸ τὸ ταψὶ τὸ ξετυλίγουμε σιγὰ-σιγὰ, ἀρχιζοντας ἀπὸ τὴν ἄκρη τοῦ ταψιοῦ.



Ἐπίσης γιὰ νὰ στρώση καὶ στὶς γωνιὲς τοῦ ταψιοῦ τὸ φύλλο, κάμνετε μιὰ μικρὴ μπάλα μὲ πετσέτα, ὅσο ἕνα μανταρίνι, καὶ βουτῶντας την μέσα στὸ νισεστὲ ἢ στὸ ἀλεῦρι, ταμπώνετε στὶς γωνιὲς τὸ φύλλο γιὰ νὰ ἐφαρμόση, γιατὶ ἂν τὸ ταμπώσετε μὲ τὰ δάχτυλα, θὰ σχισθῇ ἢ θὰ κάμη μικρὲς τρύπες καὶ θὰ περάση τότε ἀπὸ κάτω ἡ κρέμα καὶ θὰ κολλήση στὸ ταψὶ ἡ πήττα. Τὸ φύλλο δὲ ποὺ ἐξέχει καὶ κρέμεται ἔξω ἀπὸ τὸ ταψὶ τὸ στρίβετε λίγο σὰν κορδόνι καὶ τὸ πιέζετε μὲ τὰ δάχτυλα νὰ κολλήση ἔξω ἀπὸ τὰ χείλη τοῦ ταψιοῦ.

Ἅμα τέλος ἑτοιμασθῇ τὸ στρώσιμο τοῦ φύλλου, κάμνετε καὶ τὴν κρέμα ὡς ἑξῆς:

Μιάμιση ὀκᾶ γάλα, 125 δράμια ζάχαρι, 50 δράμια σιμιγδάλι, 50 δράμια βούτυρο φρέσκο, 12 αὐγά, 2 κουταλιὲς τῆς σούπας κανέλλα ψιλή. Γίνεται δὲ ἡ κρέμα εὐκολώτερα μὲ τὸν ἑξῆς τρόπο: Βάζουμε τὸ γάλα στὴ φωτιὰ μὲ τὴ μισὴ ζάχαρι μόνον νὰ πάρη βράσι καὶ τότε ρίχνουμε ἀπὸ ψηλὰ σὰν βροχὴ λίγο-λίγο τὸ σιμιγδάλι, ἀνακατεύοντας μὲ μιὰ κουτάλα ξύλινη καὶ ἀφοῦ βράση καὶ δέση, τὸ βγάζουμε ἀπὸ τὴ φωτιὰ καὶ ρίχνουμε καὶ τὴν ἄλλη ζάχαρι, τὴν κανέλλα, τὸ βούτυρο καὶ ἀνακατεύοντας δυνατὰ, ρίχνουμε καὶ 8 αὐγὰ μαζεμένα — τὰ ἔχωμεν σπασμένα ἀπὸ πρὶν σὲ πιάτο — τὰ ἀνακατεύουμε γρήγορα νὰ ἀναμιχθοῦν καὶ τὰ χύνουμε στὸ ταψὶ νὰ στρωθῇ μὲ προσοχὴ γιὰ νὰ μὴ χαλάση τὸ φύλλο. Χτυποῦμε τότε τὰ ἄλλα 4 αὐγὰ μὲ μισὸ φλυτζάνι γάλα, 3—4 κουταλιὲς τῆς σούπας ζάχαρι καὶ λίγη κανέλλα καὶ περιχύνουμε τὴν κρέμα ὅλη καὶ τὴν ψήνουμε σὲ φοῦρνο μέτριο, νὰ ροδοξανθίση ἀπ' ἐπάνω.

ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΗΤΤΑ

(Ἐστάλη παρὰ τῆς κ. Πόπης Βερνίκου, Πειραιεύς.)

Ἑτοιμάζεται πρῶτα ἡ ζύμη γιὰ τὸ κάτω φορμάρισμα τῆς πήττας, μὲ τὰ ἑξῆς ὑλικά:

Ἕνα φλυτζάνι βούτυρο, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρι 3 ½ — 4 φλυτζάνια ἀλεῦρι, 2 αὐγά, 1 ποτηράκι κονιάκ, 1 κουταλάκι Μπέκιν-Πάουντερ, βανίλια ἢ λεμόνι φλοῦδες.

Μὲ αὐτὰ ζυμώνετε μιὰ ζύμη σφιχτή, ὅπως τοῦ ψωμιοῦ. Ἂν εἶνε πολὺ σφιχτὴ, τὴν ραντίζουμε ἀκόμα μὲ λίγο κονιὰκ ἢ νερὸ νὰ μαλακώση, ὥστε νὰ πλάθεται, ἂν δὲ εἶνε πολὺ μαλακὴ — διότι ὅλα τὰ ἄλευρα δὲν σηκώνουν τὸ ἴδιο ὑγρὸ — τότε τῆς προσθέτουμε ἀκόμα λίγο ἀλεῦρι, κατὰ προτίμησιν, τὸ λεγόμενον ἀλεῦρι ἀρτοποιΐας. Πλάθουμε τὴ ζύμη αὐτὴ σὲ χονδρὸ φύλλο ἑνὸς δακτύλου καὶ τὸ στρώνουμε σὲ ταψάκι ἢ φόρμα ἴσια, ἔτσι ὥστε νὰ στρώση μόνον κάτω. Τὰ πλευρὰ τῆς φόρμας τὰ ἀλείφουμε μὲ βούτυρο γιὰ νὰ μὴ κολλήση, κατόπιν τὸ μπισκουΐ, ποὺ θὰ ψηθῇ. Ὅλη δὲ τὴν ἐπιφάνεια τῆς ζύμης τὴν ἀλείφουμε μὲ μιὰ λεπτὴ στρῶσι ὁποιασδήποτε μαρμελάδας. Προτιμότερη εἶνε ἡ μαρμελάδα βερύκοκκο. Δὲν πρέπει ὅμως νὰ φθάνη ὥς τὶς ἄκρες τῆς ζύμης, ἀλλὰ ἕνα-δυὸ πόντους πιὸ μέσα, γιὰ νὰ μὴν περάση ἔξω στὸ ψήσιμο καὶ κολλήση ἀπὸ κάτω τὸ γλύκισμα στὴ φόρμα.

Κατόπιν ἑτοιμάζουμε καὶ τὸ μπισκουΐ μὲ τὰς ἑξῆς δόσεις:

Μισὴ ὀκᾶ ζάχαρι, μισὴ ὀκᾶ ἀμύγδαλα ἀλεσμένα, 12 αὐγά, 1 ποτηράκι κονιάκ, 2 κουταλιὲς σούπας ἀλεῦρι, μισὸ κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ Μπέκιν - πάουντερ, δύο κουτάλια κανέλλα ψιλή.

Δουλεύουμε πρῶτα τὰ κροκάδια τῶν 12 αὐγῶν μὲ τὴ ζάχαρι σὲ μιὰ λεκάνη ἐπὶ δέκα λεπτὰ τῆς ὥρας. Ἔχουμε δὲ ἀνακατέψει τ' ἀλεσμένα ἀμύγδαλα — μὲ τὴν φλούδα τους — τὸ λίγο ἀλεῦρι, τὴν κανέλλα ἢ βανίλια, ἂν προτιμοῦμε, καὶ τὸ Μπέκιν-

(Ἡ συνέχεια εἰς τὴν σελ. 2305)