

ρώσης διόμηση δραχμής το ένα, δηλαδή 12-15 δραχμής την οκά.

"Αν πάρης νερό, για να κόψης το μύνηνο σου, στο σπίτι σου, θα το πληρώσης πέντε δραχμής κι' αυτό.

"Η ζωή έχει στά λουτρά, περνάνει έν πληρεί πληξει, μονοτονία και άνια.

Τό θράνν πάρται, σάν μαύρο θάρος, άπάνω στις ψυχές.

"Η λάμπες, στο μοναχικό τους ξενοδοχείο - χαρμάνι νιστάζουμ με τό κόναϊνο τους φός. Κι' άρχίζουν όλα να νιστάζουμ γύρω σου. "Ανθόσαι, γαρσίονα, κομψήζουδες, μπαζούλια, εϊόνες, γυαλιλά και κάτι ήρωες της εποχής, πού ένε καλλημένοι τραγικοί στυλόν.

Κάποιας ναυματογραφικός άσθη, από εξώφυλλο "Μπουκέτου" νομίζεις πού άρχζει να χαμολάει, καθώς ένε καλλημένοι άπάνω στο καθρέφτη τό γυαλί. Νιστάζει κι' ό καθρέφτης, θησιδοθείς, σαν να γλαρόσανε τά μάτια του...

"Ένα πικρατό 'ες λείψανο φεγγαριού στον ουρανό, σάφωνα πίσω του και χίλια άπάνω στη θάρακι και δουδαμένη γή, λύτες και φόβος και μελαγχολίες... "Ένα άσθμα σούγεται άπάνω σου από παντού... Αύτην την ύπερτατη στιγμή της έξαρμωτικής άνίας, ακούεται ένα ούρλιασμα, μι άκραγή, έν θρήνη, φέρους άγρου.

Ένε τών λουτρών Νιγρίτας ή αίπραξιάν.

"Ο λύκος !

"Από μαχρών τών έζουνε έκεί. Και τότε έμεγάλωσε και έγινε μιά λίκαινα χαρμάνι, σερπεντι.

Άρενή όλη την ημέρα σ' ένα θάναμο πού ένε και τού θηρίου ή φοβλή. Τρώει τά άπορίγια τού ξενοδοχείου και έπειτα ξεσπώνεται στό χόμα, ακουλιάνε στό μπροστάνη της πόδια τό κεράσι της, μισοάει τά μάτια της και δραματίζεται προγγόνου μεγάλεια, πού μιλάνε μέσα της.

Άπια της τά χάλια της τά σόγγουα και ή κατάπνοις της ; Πιστίπου μακαρόνια, δηλαδή και κατάφιου κομμάτια.

Λίκαινα ένε έτοιμή ή άρασειάς ;

Την νύχτα άνω, την άφηνουν έλευθερη, άγνοωτον γιατί. Ή ζεναφίρσαι και αντί τών άνιού της, σμιάζουσα τις έξει, ή γύρω χορδιών και πύγισα τά μικρά χορδία.

Ή ; και τό ποδι, με όρεξι, τά άιατα, πού άπείκων στο σός ; μι... της, γυρίζει στη φοβλή της, να σόη κανένα μη-ό ή ή της πετάζει κανένα παιδί.

Έμμένω έξει στο παζάρι ή άλλοιού και ό λύκος στα λουτρά ;

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

Ή ; και ή ; ή κονονία διαφείθηκε σε δύο άντιμαχόμενα και άνα-στρατόπεδα.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

"Η πληθώρα των συνταγών που μου αποστέλλονται απ' όλα τα μέρη της Ελλάδος, με αναγκάζει να κατατάξω χωριστά τα φαγητά από τα γλυκά. "Έτσι σήμερον δημοσιεύω μόνον συνταγές γλυκισμάτων:

ΓΑΛΑΤΟΠΗΤΤΑ ΒΟΛΙΩΤΙΚΗ

(Εσπάλη υπό της κυρίας Μ. Σ.)

Τό φύλλο της πέπτας γίνεται σπικτικό και όχι έτοιμο του μπακλαβά. "Έτσι, ετοιμάζεται μια ζύμη με 100 γραμμά αλεύρι, με όσο νερό σηκώση, με λίγο φρέσκο βούτυρο και λίγο αλάτι. Το άνοιγμα του φύλλου γίνεται ως έξης: Πασπαλιζετε τό πλαστήρι με νισοτέ (ή κόρν-φλάουρ) και όχι με άλεύρι, κι' όταν ανοιχτή τό φύλλο, όσο τό δυνατόν πιο λεπτό, βουτυρώνουμε τό ταφι κι' τό άπλωνουμε έτσι, ώστε να φθούρη και ν' άπλώση κι' άπάνω και έξω από τά χείλη του ταφιού. "Ανοιγεται δέ τό φύλλο εύκολότερα με κυλινδροειλο ψιλό, έκείνο δηλαδή που μοιάζει με κοντό μπαστούνι και πού μπορεί να γίνη και από κονταρι σκούπας κομμένα κοντά. Με αυτόν τόν τρόπο άπλώνεται τό φύλλο εύκολα αμα άνοιξη, στο τυφί, χωρίς να σχισθή. Τυλίγουμε δηλαδή αυτό γύρω στο μπαστούνι και κρατώντας τό άπάνω από τό ταφι τό ξετυλίγουμε σιγά-σιγά, άρχίζοντας από την άκρη του ταφιού.

"Έπίσης για να στρώση και στις γωνιές του ταφιού τό φύλλο, κάμνεται μιά μικρή μπάλα με πετσέτα, όσο ένα ναντινι, και βουτώντας την μέσα στο νισοτέ ή στο άλεύρι, τ α μ π ώ ν ε τ ε στις γωνιές τό φύλλο για να εφαρμώση, γιατί άν τόν ταμ-πώσετε με τά δαχτύλα, θα σχισθή ή θα κάμη μικρές τρύπες και θα περάση τότε από κάτω ή κρέμα και θα κολληθή στο τυφί ή πηττα. Τό φύλλο δέ πού έξέχει και κρέμαται έξω από τό ταφι τό στρίβετε λίγο σαν κορδόνι και τό πιέζετε με τό δαχτύλι να κολληθή έξω από τά χείλη του ταφιού.

"Αμα τέλος ετοιμάζουμε τό στρώσιμο του φύλλου, κάμνεται και την κρέμα ως έξης:

Μιάμιση όκά γάλα, 125 δράμια ζάχαρι, 50 δράμια σιμιγδάλι, 50 δράμια βούτυρο φρέσκο, 12 αυγά, 2 κουταλιές της σουπας κανέλλα ψιλή. Γίνεται δέ ή κρέμα εύκολότερα με τόν έξης τρόπο: Βάζουμε τό γάλα στη φωτιά με τη μισή ζάχαρι μόνον να πάρη θράσι και τότε ρίχνουμε από ψηλά σαν βροχή λίγο-λίγο τό σιμιγδάλι, ανακατεύοντας με μιά κουτάλα ξύλινη και αφού θράση και δέση, τό θγαζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε και την άλλη ζάχαρι, την κανέλλα, τό βούτυρο και ανακατεύοντας δυνατά, ρίχνουμε και 8 αυγά μαζεμένα - τά έχουμε σπασιμένα από πριν σε πιάτο - τά ανακατεύουμε γρήγορα να αναμιχθούν και τά χύνουμε στο ταφι να στρωθή με προσοχή για να μη χαλάση τό φύλλο. Χτυπούμε τότε τά άλλα 4 αυγά με μισό φλυτζάνι γάλα, 3-4 κουταλιές της σουπας ζάχαρι και λίγη κανέλλα και περιχύνουμε την κρέμα όλη και την ψήνουμε σε φούρνο μέτριο, να ροδοανθίση απ' έπάνω.

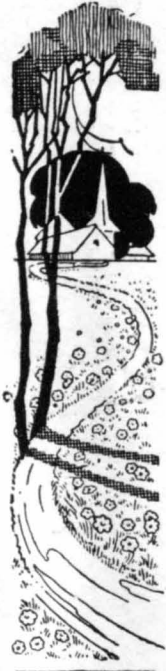
ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΗΤΤΑ

(Εσπάλη παρά της κ. Πόπης Βεριόκου, Πειραιώς.)

"Ετοιμάζεται πρώτα ή ζύμη για τό κάτω φορμάρισμα της πηττας, με τά έξης υλικά: "Ένα φλυτζάνι βούτυρο, ένα φλυτζάνι ζάχαρι 3 1/2 - 4 φλυτζάνια άλεύρι, 2 αυγά, 1 ποτηράκι κονιάκ, 1 κουταλάκι Μπέκιν-Πάουτερ, βασιλιά ή λεμόνι φρούδες.

Με αυτά ζυμώνεται μιά ζύμη σφιχτή, όπως του ψωμιού. "Αν έννε πολύ σφιχτή, την ραντίζουμε άκόμα με λίγο κονιάκ ή νερό να μαλακώση, ώστε να πλάθεται, άν δέ έννε πολύ μαλακή - διότι όλα τά άλευρα δέν σηκώνουν τό ίδιο ύγρό - τότε της προσθέτουμε άκόμα λίγο άλεύρι, κατά προτίμηση, τό λεγόμενον άλεύρι άρτοποιας. Πλάθουμε τη ζύμη αυτή σε χονδρό φύλλο ενός δακτύλου και τό στρώνουμε σε ταφικά ή φόρμα ισα, έτσι ώστε να στρώση μόνον κάτω. Τά πλευρά της φόρμας τά αλείφουμε με βούτυρο για να μη κολληθή, κατόπιν τό μπα-σκουί, πού θα ψηθή. "Όλη δέ την επφάνεια της ζύμης την αλείφουμε με μιά λεπτή στρώση οποιασδήποτε μαρμελάδας. Προτιμότερη έννε ή μαρμελάδα θερούκοκο. Δέν πρέπει όμως να φθά-νη ως τις άκρες της ζύμης, αλλά ένα-δυό πόντους πιά με μισα, για να μην περάση έξω στο ψήσιμο και κολληθή από κάτω τό γλυ-κισμα στη φόρμα.

Κατόπιν ετοιμάζουμε και τό μικροκί με τάς έξης δόσεις: Μισή όκά ζάχαρι, μισή όκά αμύγδαλα άλεσμένα, 12 αυγά, 1 ποτηράκι κονιάκ, 2 κουταλιές σουπας άλεύρι, μιό κουταλάκι του γλυκού Μπέκιν - πάουτερ, δύο κουτάλια κανέλλα ψιλή. Δουλεύουμε πρώτα τά κροκάδια τών 12 αυγών με τη ζάχαρι σε μιά λεκάνη επί δέκα λεπτά της ώρας. "Έχομε δέ ανακατέ-φει τ' άλεσμένα αμύγδαλα - με την φλούδα τους - τό λίγο άλεύρι, την κανέλλα ή βασιλιά, άν προτιμούμε, και τό Μπέκιν- (Η συνέχεια εις την σελ. 2305)



ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΕΝΟ ΤΥΠΟ ΓΑΤΟΙ... ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ !

Στις άποθήκες του κεντρικού καταστήματος του τελωνείου Παρισίων, ύπηρετουν μεταξύ του άλλου προσωπικό και... 40 γάτοι δημοσιοί υπάλληλοι !

"Η κυβέρνισος, φροντίζουσα για την άσφαλή διατήρησι των έμπορευμάτων πού θρίσκονται στις άποθήκες του τελωνείου, έλασε την πύκνια να έγκρατασθή έκεί τους 40 αυτούς γάτους για την έξ' όθρευση τών ποντικών, οι όποιοι φαίνεται ότι θα άφθονούν στις άποθήκες του παρισινού τελωνείου. Τους πλη-ρώνει δέ με 1 φράγκο ήμερησίως τόν καθένα, όσο στοιχίζει δη-λαδή ή τροφή τους !...

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

Ο ΘΑΝΑΤΟΣ ΤΗΣ ΛΑΟΥΡΑΣ

(Συνέχεια έκ τής σελίδος 2302)

τὴν γυναίκα του πού τὸν ἀγαποῦσε.
 Ἡ Λάουρα ποτὲ δὲν τοῦ παραπονέθηκε γιὰ τίποτε. Ἦταν ἐνα τρυφερὸ καὶ αἰσθηματικὸ πλάσμα, γεμάτο ρομαντισμὸ καὶ τρυφερότητα. Ἄν καὶ ὑπέφερε τρομερὰ ἀπὸ τὴν ἀδιαφορία του ποτὲ δὲν τοῦ τὸ εἶχε φανερώσει. Κι' ὁ Ἀλφρέντο νομίζοντας, ὅτι αὐτὴ τὸν περιφρονεῖ, ἔφυγε μιά μέρα μὲ μιά ἄσποιο γιὰ τὴ Ρώμη. Ἐμείνε ἐκεῖ ὡς τὸν καιρὸ πού ἔνα τηλεγράφημα τοῦ Γκιουζέππε τὸν πληροφοροῦσε ὅτι ἡ γυναίκα του ἡ Λάουρα, ἦταν ἐτοιμοθάνατη. Ἐτρεξε νὰ τὴς ζητήσῃ συγχώρησι μὰ δὲν τὴν πρόλαβε ζωντανή. Καὶ τώρα πού ἐμπνοῦσε ὕστερα ἀπὸ τὴν πρώτη ἐπιλαϊτικὴ νύχτα πού πέρασε στὸ δωμάτιό του, ἔνοιωθε τὸ κακὸ πού τὴς εἶχε κάνει καὶ μετανοοῦσε πικρά.
 Ἄλλὰ μετανόησε ἀκόμη πιὸ πικρά, ὅταν μετὰ λίγες μέρες ὁ πατέρας τῆς Λάουρας τοῦ πήρε πίσω — ἐφόσον ἡ γυναίκα του εἶχε πεθάνει — ὅλη τὴν προίκα τῆς κόρης του καὶ τὸν ἀφῆρε πάλι στοὺς δρόμους.
 Σήμερα μπορεῖτε νὰ δῆτε πάλι τὸν Ἀλφρέντο Κοσπίνι στὸ «Παλάτιο Φιρέντος» τῆς Βενετίας. Μὲ τὴν διαφορά ὅμως ὅτι κανεὶς τώρα πειὰ δὲν τὸν πλησιάζει. Δὲν εἶνε «ζιγκολό», ὅπτε «προκοιθῆρας», ἐξασκεῖ τὸ τίμιο ἐπάγγελμα τοῦ γκαρσονιού, μετασημειωμένος πικρὰ γιὰ τὴν ἀμυαλὴ καὶ ἀσώτη ζωὴ του.

ANTONIO TΣΙΛΙ

Ο ΚΛΕΦΤΗΣ

(Συνέχεια έκ τής σελίδος 2294)

νὼν συταγματάρχης ἰσθῆξε τὸ μανίκι τοῦ δεξιοῦ χεριοῦ του ψηλά κι'... ἔδειξε τὸ «κλεμμένο ρολόγι» του στὸν ὄπρητή του, γιὰ νὰ ἰδῆ τὴν ὥρα καὶ νὰ πεισθῆ κι' ὁ ἴδιος ! ! !
 — Κάκιστον πράγμα ἡ ἀφῆρη μάδα, κύριε δικαϊκῆ μου! περιώρισθηε τότε νὰ πῆ, μὲ εὐλαβικὴ κακεντρέχεια, ὁ ταγματάρχης Σμῶλγονδ στὸν κεραυνόπληκτο ἑαφνικῆ συνταγματάρχη του...
 Λίγα δευτερόλεπτα ἀργότερα, ἡ σάλπιγγες σημειαναι πειγόντας τὴν... κατὰπαισι τοῦ γενικοῦ ἐλοδαρμουῦ στὸ ἀτυχο σῦνταγμα τῶν ἰθαγενῶν «Μαυροπεδίλων» !
 Καὶ λίγα λεπτά τῆς ὥρας ἀργότερα, ὁ συταγματάρχης Μπράουν καθαλλίκευε τὸ ἀλόγῳ του ντροπισασμένος κι' ἔφευγε ὀριστικὰ ἀπ' τὸ σῦνταγμα του παραδίνοντας τὴ διοίκησι στὸν Σμῶλγονδ !

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

(Συνέχεια έκ τής σελίδος 2269)

πάουντερ. Χτυποῦμε τότε τὰ ἀσπράδια νὰ γίνουν Μαρέγκα σφιχτή — προσθέτοντας σ' αὐτὴν κατὰ τὸ δισοτημα πού τὴν χτυποῦμε, ἀφοῦ ἀρχίσουν ν' ἀφρίζουν τ' ἀσπράδια, 3-4 κουταλιές ζάχαρι, λίγη-λίγη, τὴν ὅποια ἔχουμε κρατήσει ἀπὸ τὴν μισὴ ὀκτὰ ἀρχικῶς. Ὅταν γίνῃ δὲ ἡ μαρέγκα σφιχτὴ καλὰ (ἡ ἐπιτυχία μῆς μαρέγκας ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὰ αὐτὰ, τὰ ὅποια πρέπει νὰ εἶνε φρέσκα καὶ τὸ δοχεῖο πού τὰ χτυποῦμε, τὸ ὅποιο πρέπει νὰ εἶνε καθαρότατο), τὴν ἀνακατεῦομε λιγν-λίγη στοὺς κρόκους, ρίχνοντας συγχρόνως λίγα-λίγα καὶ τὰ ἀμύγδαλα, ἀνακατεῦοντας πάντα ἑλαφρὰ γιὰ νὰ μὴ κόψῃ ἡ μαρέγκα. Τὴν δὴν δὲ μάζαν στρώνομε ἀπάνω στὴ ζύμη, ἡ ὅποια πρέπει νὰ ἔχη ὕψος δύο δαχτυλά σχεδόν. Ψήνεται δὲ σὲ φούρνῳ μέτριῳ, ἐπι μιά περίπου ὥρα, ὡστε νὰ ψηθῆ καλὰ καὶ ἀπὸ τὸ κάτω μέρος ἡ ζύμη. Μὲ τὰς ἑσσεις αὐτὰς γίνετα ἔνα ταψάκι ἡ οὖο φόρμες, γιαι γιὰ μιά μόνον φόρμαν ἡ δόσεις εἶνε πολλῆς.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΚΕΦΙ

ΤΑ ΕΞΥΠΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΟΥΤΑ

Στὸ ἀτελιέ.
 Ὁ π ε λ ἄ τ η ς. — Ὁ ποναζὰς σας αὐτὸς δὲν εἶνε καλὰ φωτισμένος. Τί ἦμος εἶνε αὐτὸς ;
 Ζ ω γ ο ἄ φ ο ς. — Ἰσχυρίζεσθε πὺς δὲν εἶνε φαιακὸς ὁ μεσημεριῶτικὸς ἦμος μου ; Κι' ἐγὼ λοιπὸν εἶς λέω νὰ τρυβηρήτε λίγο στὴν ἀσπρ... νὰ μὴν πᾶθετε καυμὰ ἥλιασι !
 Ἐνας νέγρος μοτοῦρ ἐπρόκειτο ν' ἀντιμετωπίσῃ ἕναν ἀντικαλὸ του πρωτοπλητῆ τοῦ μωδῆ. Ὅταν ὅμως ἀνέβηκε στὸ ὄχη ἐδελισσε.
 — Μὴ φοβάσαι Τάου, τοῦ εἶπε τότε ὁ πρωτοπλητῆς του. Πιζ; στὸν ἑαυτὸν σου εἶτι θὰ τὸν νοιάξω καὶ νὰ εἶσαι βέβαιος ὅτι θὰ τὸ κατορθώσης.
 — Δὲν τὸ πιστεύω, τοῦ ἀπάντησε ὁ νέγρος. Νομίζεις ὅτι ἔνν ἔσρω... τί φεύγεις πού εἶμαι ;
 Μετὰ τὸ πυγμαχικὸ μάτς.
 Ὁ φανατικὸς θεατῆς. — Σεφόνισσα τόσο καλὸ ἀπ' τὸν ἐνθουσιασμὸ μου, ὥστε ἔχασα τὴ φωνή μου.
 Ὁ παροκακὰ φημισμένος θεατῆς. — Μὴν φράζετε νὰ τὴν ὄφῃτε, γάρτε. Ἐβνε στὸ ἀριστερὸ μου αὐτὴ !
 Ἡ αἰτία
 — Τί καρούλα εἶνε αὐτὴ στὸ κεφάλι σου; Τί σοῦ συνέβη ;
 — Μιά κοπέλλα μου πέταξε ἕνα τριαντάφυλλο.
 — Μήπως ἦταν μὲζὸ κ' ἡ γλίστρα ;
 — Ὅχι, ἀλλὰ γαντὰ μου βρισκόταν ἐξέτη τὴν αἰγιὰ ἡ γυναίκα μου !

Ἐνα ἀνεφάρμοστο μέτρο.
 Ἐιατό, ἔξορετε νὰ μοῦ ἀσπῆτε τὴν κανένα γάρμισμα κατὰ τῆς ἡπνίας ;
 — Μάλιστα, ἔνα γάρμισμα πρῶτοκωτάτο: Νὰ μεταῖτε ὅς τὰ ζίλια.
 — Ναί, γιαιτὲ μου, ἀλλὰ τὸ μωρὸ μου δὲν ἔχει νὰ μετράει.
 Μιλοῦν δύο φιλενάδες.
 — Ἐχετε πάλιν καρὸ πὸ σοφάρετε ;
 — Ὅχι. Μόλις πρὸ μᾶς ὅμως πῆήροσα τὸ πρῶτο πρῶστημα.
 Διάννα !
 — Φίλε μου, λέει ὁ γιαιτὸς σ' ἕναν φίλο του, ἡ πρώτη μου ἡμεροεὶ διαγνώσι εἶνε ἐκείνη πού εἶχε τὴν μεγαλύτερη ἐπιτυχία !
 — Ὅχι δά ! Καὶ τὴ ἦρα αὐτὴ ἡ προφῆρμος διαγνώσις ;
 — Διεπίστασα... τὸν θάνατο ἑνὸς πελάτου μου !

Καλὸ σημάδι.
 — Τὰ παιδιὰ μας ἄρχισαν ἀπὸ πάλιν νοοῖς νὰ τρῶνε τὰ λιητὰ τους καὶ αὐτὸ μὲ στενοχωρεῖ πάλιν.
 — Αὐτὸ, φίλε μου, εἶνε ἀντιθέτως ἕνα καλὸ σημάδι καὶ δὲν βλέπω τὸν λόγο γιαιτὶ νὰ πᾶς στενοχωρῆ...
 — Χμ... Σήμερα τὸ πρῶτο ἀσπράδι, τὸ μικροτῆρὸ μου παιδι κατὰπε ἔνα δεκάρονο !
 Κομπλιμέντο.
 Κριτικὸς. — Ἀπὸ τὸ τελευταῖο σας μωδιόσημα ἕνα πράγμα μοῖστανε ξεκολλητὴ ἐντάτοιση καὶ μ' ἐδαχόσησε.
 Συγγροφῆς (κολαζευόμενος). — Ἀλήθεια. Καὶ πού ἦταν αὐτὸ ; Τὸ στυλ ; Ἡ προτοπιετα τῆς ὑποθέσεως ;
 Κριτικὸς. — Τίποτα ἀπ' ὅλα αὐτὰ. Τὸ... γαρτί.

Σκηνοθεσία.
 Ὁ σκηνοθετῆς (στὸν ἥθοκατό). — Στὸ νέο ἔργο θὰ πεθῆνηε στὴν ἀμπετή πρᾶξ καὶ θὰ σοῦ φάσων κατόιν τὸν ἐπαρθεσο... Ἐπειὴ ὅμως ἔχουμε μόνον τρεῖς ἥθοκατοῖς καλλίφωνους... θὰ τοῖς δοσηθῆσῃ καὶ σὺ στὸ τραγοῦδι.
 Δικαιότατον.
 Ἐπεινός. — Ὁ πατέρας σου δὲν διάζεται νὰ μοῦ δόση τὴν προζα σου.
 Ἐπεινη. — Εἶσαι ἄδικος. Μᾶς τὴν δίνει λίγη-λίγη.
 Ἐπεινός. — Ναί... ἀλλὰ ἔγὼ σὲ πῆρα μιά καὶ καλὴ !

Τ' ἀμύμητα.
 — Ἐνας πού παίρνει διὸ γυναίκα; τί εἶνε ;
 — Λίγαμος.
 — Κι' ἕνας πού παίρνει τρεῖς ;
 — Ἰβῆθος !

Ἀπὸ τῆς 23ης Σεπτεμβρίου ἤρχισε λειτουργοῦσα μοναδικὴ ΣΧΟΛΗ ΚΟΠΤΙΚΗΣ Γυναικείων Φορεμάτων ὑπὸ τὴν διεύθυνσιν εἰς διαπρεποῦς καλλιτέχνης μοδίστας κ. ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ. — Σύνταγμα — Μητροπόλεως 14' — ἈΘΗΝΑΙ.