— 'Εκτός, ἄν πρέπη νὰ πιστέψω ὅτι δὲν εἶνε ἀστεῖο...

— Κύριε, ὁρίστε τὴν κάρτα μου, εἶμαι στὶς διαταγές σας...

Κι' ὁ Μωρὶς προχώρησε μελαγχολικὰ μέσα στὰ εὔθυμα σαλόνια. Εἶχε κρατήσει μέσα στὰ χέρια του τὴν εὐτυχία κι' ὅμως τὴν ἄφησε κατόπιν νὰ φύγη μακρυὰ τοῦ. Καὶ τώρα ; Τί μποροῦσε νὰ κάνη ; 'Απὸ τὴ σκηνὴ αὐτὴ εἶχε καταλάβει πὼς ἡ Ζινέττα δὲν ἀγαποῦσε τὸν μαρκήσιο ντὲ Κόντρ. Λοιπόν ; Μήπως δὲν μποροῦσαν νὰ διαλυθοῦν οἱ ἀρραβῶνες ; "Εψαξε νὰ βρῆ τὴν ἀγαπημένη του καὶ τὴν εἶδε τὴν στιγμὴ ἀκριβῶς ποὺ ἔφευγε ἀπὸ τὸν ἀρραβωνιαστικό της. 'Εκεῖνος ἔσπευσε ἀμέσως νὰ συναντήση τὸν Μωρὶς καὶ νὰ τοῦ δώση τὸ χέρι του.

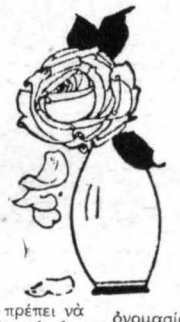
— Σᾶς ζητῶ συγγνώμην, κύριε, τοῦ εἶπε. 'Η ἀρραβωνιαστικιά μου, μοῦ ἐξήγησε πρὸ ὀλίγου ὅτι εἰσαστε παιδικὸς φίλος κι' ὅτι σᾶς ἔλεγε πάντα «ἐραστή» της, γιὰ νὰ σᾶς πειράζη...

'Ο Μωρὶς, μὲ μιὰ ξαφνικὴ ἀπόφασι, νὰ κερδίση μὲ κάθε θυσία τὴν ὥμορφη Ζινέττα, τὸν ἔκανε νὰ βγάλη τὸ κλειδί του, ὅταν ξαφνικὰ ἔνοιωσε ἕνα τρυφερὸ χέρι νὰ τὸν ἀγκαλιάζη ἀπὸ πίσω καὶ μιὰ γλυκειὰ φωνὴ νὰ τοῦ ψιθυρίζη:

— Μωρίς, ἀγάπη μου, σὲ περίμενα τόσες ὧρες, ποῦ ἤσουν; Μόλις ἔμαθα ἀπὸ τὸ μαρκήσιο πὼς θὰ μονομαχούσατε. βρῆκα τὴ διεύθυνσί σου στὸν τηλεφωνικὸ ὁδηγὸ κι' ἔτρεξα ἀμέσως γιὰ νὰ σοῦ πῶ πὼς εἶμαι δική σου!...

'Ο Μωρὶς κύτταξε κατάπληκτος τὴ Ζινέττα κι' ἀπότομα, ξέχασε ὅλη τὴν πίκρα του καὶ μὲ μιὰ κραυγὴ χαρᾶς καὶ θριάμβου, τὴν ἔσφιξε παράφορα στὴν ἀγκαλιά του. Κ' οἱ δυό τους εἶχαν παίξει στὸν ἔρωτα τὸ πιὸ ἐπικίνδυνο, τὸ πιὸ μοιραῖο παιγνίδι κ' εἶχαν κερδίσει, ὅπως συμβαίνει πάντα μ' ἐκείνους, ποὺ δὲν ὑποχωροῦν οὔτε μπροστὰ σ' ἕνα βέβαιο θάνατο...

ΖΑΚ ΚΟΝΣΤΑΝ



ΧΑΡΙΝ ΤΩΝ ΑΝΑΓΝΩΣΤΩΝ ΜΑΣ

Η ΣΤΗΛΗ ΤΟΥ ΓΙΑΤΡΟΥ ΣΑΣ

Β. Βλασίδην, Παλιὰ Σφαγεῖα. — Μόνον μὲ ἐσωτερικὰ φάρμακα δὲν θεραπεύεται ἡ ἀσθένειά σας, πρέπει νὰ κάμετε καὶ κλύσματα τοπικά. Διὰ τοῦτο νὰ ἀποτυθῆτε εἰς ἰατρόν, ὅστις νὰ εἶνε εἰδικὸς διὰ τὴν ἀσθένειάν σας. Σᾶς συνιστῶ νὰ ἀποταθῆτε εἰς τὸν ἐπὶ τῆς ὁδοῦ "Ὑδρας 30 ἐπιστήμονα.

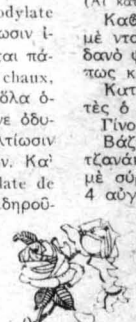
Γ. Γ. Βολιώτην. — Γραπτῶς ἀδυνατῶ νὰ σᾶς δώσω τὰς σχετικὰς ὁδηγίας. Προσπαθήσετε νὰ μὲ συμβουλευθῆτε προσωπικῶς.

Θεσσαλονίκην. — Τὴν συνταγὴν τὴν ὁποίαν ζητεῖτε νὰ τὴν δείξετε εἰς ἕναν τῶν ἐκεῖ ἰατρῶν νὰ σᾶς τὴν γράψη καὶ νὰ τὴν ἐκτελέση ὁ φαρμακοποιός.Θὰ ὠφεληθῆτε πολύ. Νὰ λαμβάνετε ἕνα τὸ πρωὶ καὶ ἕνα πρὸ τοῦ ὕπνου καταπότιον.

Φιλάσθενον Χ. Λ — 'Ὡς τονωτικὰ φάρμακα τοῦ ὀργανισμοῦ εἶνε τρεῖς τάξεις. Τὰ ἀρσενικοῦχα, τὰ φωσφορικὰ καὶ τὰ σιδηροῦχα. Τὰ ἀρσενικοῦχα συντελοῦσιν εἰς τὴν αὔξησιν τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐρυθρῶν αἱμοσφαιρίων. Προτιμῶνται τῶν ἀνοργάνων ἀρσενικούχων τὰ ὀργανικά, ἤτοι τὸ Arrhenal καὶ τὸ Cacodylate de Soude εἰς ἐνέσεις. Τὰ φωσφορικὰ συντελοῦσιν εἰς τόνωσιν ἰδίως τοῦ νευρικοῦ συστήματος καὶ ἐκ τούτων νὰ προτιμᾶται πάλιν τὰ ὀργανικὰ ἤτοι τὸ Glycérophosphate de Soude, de chaux, de magnésie ἢ de potassium μεμονωμένως ἢ ἐν συζεύξει ὅλα ὁμοῦ, πίνοντάς τα ἢ κάνοντας ἐνέσεις, αἱ ὁποῖαι ὅμως εἶνε ὀδυνηραί. Καὶ τέλος τὰ σιδηροῦχα συντελοῦσιν εἰς τὴν βελτίωσιν τῆς ποιότητος τοῦ αἵματος, αὐξάνοντα τὴν αἱμοχρωστικήν. Καὶ ἐκ τούτων πάλιν τὰ ὀργανικὰ εἶνε προτιμητέα ὡς ὁ oxalate de fer, διότι εὐκολώτερον ἀφομοιοῦνται, ἐνῶ τὰ ἀνόργανα σιδηροῦχα ἢ δυσκόλως ἀφομοιοῦνται ἢ καὶ οὐδόλως. 'Επὶ τῇ βάσει τούτων συνεννοηθῆτε μὲ τὸν ἰατρόν σας διὰ τὴν ἀνιγραφὴν τῆς καταλλήλου διὰ τὴν πάθησίν σας συνταγῆς.

'Ανησυχοῦντα πατέρα. — Δύσκολον νὰ ἀποφανθῆ τις ἂν δὲν τὰς ἰδῇ. 'Εν τούτοις μερικαὶ ὑπερτροφίαι τῶν ἀμυγδαλῶν ὅσον προχωρεῖ ἡ ἡλικία ὑποχωροῦσι. 'Υποβοηθεῖται ἡ βελτίωσις διὰ φαρμάκων τονωτικῶν ὡς τὰ ἀνωτέρω ἀναφερόμενα.

ΣΤΕΦΑΝΟΣ Ι. Λ.



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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Πρὸς τὸν κ. Ν. Τσελεμεντὲν ἀπεστάλη ὑπὸ τοῦ κ. Α. Κ. ἡ κάτωθι ἐπιστολή:

«Κύριε Τσελεμεντέ,

»Παρακολουθῶ ἀπὸ τῆς πρώτης δημοσιεύσεως τὰς προσπαθείας σας διὰ τὴν πρωϊσυλλογὴν τῶν τοπικῶν μας φαγητῶν καὶ θεωρῶ ἀξίαν συγχαρητηρίων τὴν πρωτοβουλίαν σας αὐτήν. Ὡρισμένως μιὰ τέτοια συστηματοποιημένη ἐργασία ἔχει τὴν σημασίαν ποὺ ἔχει διὰ τὴν μελέτην τῶν λαῶν, ἡ μελέτη τῆς γλώσσης, τῶν ἐθίμων, τῶν προλήψεων κλπ. Θὰ ἐπροχώρουν μάλιστα καὶ εἰς τὴν σκέψιν, ὅτι αὐτὴ ἡ εἰδικὴ ἐργασία σας θὰ ἠμποροῦσε νὰ ἀποτελέση ἕνα ξεχωριστὸ βιβλίο, τὸ ὁποῖο θὰ εἶχε τὴν θέσιν του, ὄχι εἰς τὴν τάξιν τῶν σχετικῶν πρὸς τὴν μαγειρικὴν, ἀλλὰ πρὸς τὴν λαογραφίαν, πρὸς τὴν ἠθογραφίαν καὶ εἰς τὴν ἐθνογραφίαν ἀκόμη.

Μετὰ τιμῆς

Α. Κ., δικηγόρος».

* * *

Τὰς ἡμέρας αὐτάς, ἐκτὸς τῶν ἄλλων συνταγῶν τοπικῶν φαγητῶν, ἀπεστάλη πρὸς τὸν κ. Τσελεμεντὲν καὶ μιὰ σειρὰ σμυρναϊκῶν φαγητῶν, τὰ ὁποῖα δημοσιεύομεν μὲ τὰς τουρκικὰς των ὀνομασίας, μολονότι πρόκειται περὶ ἑλληνικωτάτων φαγητῶν. Εἶνε γνωστὸν σχετικῶς εἰς τοὺς καταγινομένους μὲ συναφεῖς μελέτας, ὅτι ὅλα τὰ φαγητὰ τῆς ἑλληνικῆς μαγειρικῆς ἐπῆραν ἐπὶ τουρκοκρατίας ὀνόματα τουρκικά.

Τὸ ἴδιο ἄλλως τε συμβαίνει καὶ ἐπὶ τῆς ἐποχῆς μας ἐν 'Αγγλίᾳ καὶ 'Αμερικῇ, ὅπου ἡ ἐπικρατοῦσα μαγειρικὴ εἶνε ἡ γαλλική, ἰδίως εἰς τὰς ἀνωτέρας τάξεις, ἐξασκουμένη παρὰ Γάλλων μαγείρων. Καίτοι ὅμως γαλλικὴ ἡ μαγειρικὴ καὶ Γάλλοι οἱ μάγειροι, εἶνε ὑπονοεωμένοι νὰ γράφουν τὸ Μενὺ ἀγγλιστί. Μὴ ὄντος δὲ δυνατοῦ νὰ μεταγλωττίζωνται ὅλαι αἱ ὀνομασίαι ἐπιτυχῶς, ἀρκοῦνται ἁπλῶς νὰ νὰ ἀναγράφουν ἀπὸ ποῖα τρόφιμα ἀποτελεῖται ἕκαστο φαγητὸν διὰ νὰ γνωρίζη ὁ 'Αγγλο-αμερικανὸς τί πρόκειται νὰ φάγη. Λόγου χάριν, ἐπειδὴ δὲν εἶνε δυνατὸν νὰ μεταφρασθῆ ἐπὶ λέξει τὸ «Φρικαντὼ ἀ-λὰ-Ντουσέλ», γράφεται εἰς τὸ Μενὺ τοῦ 'Αγγλο-αμερικανοῦ διὰ νὰ ἐννοῆση περὶ τίνος πρόκειται, «Μοσχάρι κατσαρόλας μὲ πατάτες κροκέτες» ἢ συγκεκομμένως «Μοσχάρι κατσαρόλας».

Καὶ κατόπιν τῶν ἐξηγήσεων αὐτῶν ἐρωτῶμεν:

Θὰ δικαιοῦνται, μετά τινας αἰῶνας οἱ 'Αγγλο-αμερικανοὶ νὰ λέγουν ὅτι ἡ μαγειρικὴ αὐτή, μὲ τὰς ἀγγλικὰς ὀνομασίας εἶνε ἰδική των μαγειρική ; Καὶ ἀκριβῶς εἰς τὴν πλάνην αὐτὴν ἔχομεν περιπέσει καὶ ἡμεῖς οἱ "Ελληνες. Νομίζομεν ὅτι ἡ μαγειρικὴ μὲ τουρκικὰς ὀνομασίας εἶνε πράγματι τουρκικῆς ἐπινοίας καὶ τεχνεύσεως, ἐνῶ εἶνε ἀμιγὴς ἑλληνικὴ εἰς ὅλας της τὰς ἐκφάνσεις. Εἰς πολλὰς δὲ περιπτώσεις διετήρησεν ἡ τουρκικὴ ὀνοματολογία τῶν φαγητῶν τὴν ἑλληνικήν, ἤτις ὅμως σὺν τῷ χρόνῳ παρεφθάρη, ὅπως λ. χ. ὁ κεφτὲς δὲν εἶνε τίποτε ἄλλο παρὰ ἡ ἑλληνικὴ λέξις κοπτοί. Καὶ πλεῖστα ἄλλα παρόμοια παραδείγματα ἠμποροῦν νὰ ἀναφερθοῦν, ἀλλ' οὐ τοῦ παρόντος ἡ ἐπέκτασις τοῦ θέματος.

Οὕτω ἐπανερχόμεθα εἰς τὸν σκοπὸν ποὺ ἐπιδιώκω διὰ τῆς περισυλλογῆς ὅλων αὐτῶν τῶν τοπικῶν φαγητῶν, τὰ ὁποῖα θὰ ἀποτελέσουν ἡμέραν τινὰ ἀξιόλογα θέματα μελέτης ἐπὶ τῆς μαγειρικῆς, ὡς τέχνης καὶ αὐτῆς ἑλληνικῆς συνάμα δὲ καὶ μελέτης ἐθνογραφικῆς, ὅπως πολὺ ὀρθῶς διατυποῖ τὴν σκέψιν ὁ κ. Α. Κ. εἰς τὴν ἀνωτέρω δημοσιευομένην ἐπιστολήν του.

* * *

ΚΑΝΤΙΝ ΜΠΟΥΤΟΥ

(Αἱ κατωτέρω συνταγαὶ ἐστάλησαν παρὰ τῆς κυρίας ΕΛΕΝΗΣ ΤΣΙΜΕΡΛΗ).

Καβουρδίζομεν ἕως ἑκατὸ δράμια κιμᾶ καὶ τὸν βράζουμε μὲ ντομάτα, λίγο κρασὶ ἄσπρο, λίγο νερὸ, ἁλατοπίπερο, μαϊνδανὸ ψιλὸ καὶ πολὺ λίγη κανέλλα. 'Αφήνουμε νὰ σιγοβράση, ὅπως κάμνωμεν ἀκριβῶς καὶ διὰ τὸν κιμᾶ τοῦ παστίτσιου.

Κατόπιν ἑτοιμάζονται τηγανίτες μὲ αὐγὰ καὶ τυλίγεται σ' αὐτὲς ὁ κιμᾶς.

Γίνονται δὲ ὡς ἑξῆς:

Βάζουμε σὲ μιὰ λεκάνη ἕως μισὴ φούχτα ἀλεῦρι καὶ ἕνα φλυτζανάκι νερό, λίγο ἀλάτι καὶ ἕνα αὐγό. Τὰ δουλεύουμε δυνατὰ μὲ σύρμα νὰ ξεσβολιάση τὸ ἀλεῦρι καὶ σπάζουμε μέσα ἄλλα 4 αὐγά. Τὰ δουλεύουμε καλὰ νὰ ἀναμιχθοῦν καὶ τότε τὰ κάνουμε στὸ τηγάνι σὰν πῆττες ψιλὲς χόνδρους μισοῦ δαχτύλου καὶ ἀφοῦ ψηθοῦν ἀπὸ τὴ μιὰ μεριά, μόλις νὰ ξανθίσουν, τὴν γυρίζουμε καὶ ἀπὸ τὴν ἄλλη καὶ ἀφοῦ μισοψηθοῦν τοὺς βάζουμε μιὰ κουταλιὰ κιμᾶ στὴν ἄκρη καὶ τὸν στρώνουμε ὅς τὴν μισὴ τηγανίτα, γυρίζουμε τὴν ἄλλη μισὴ τηγανίτα νὰ διπλώση ἀπάνω καὶ ὕστερα ἄλλη μιὰ δίπλωσι, ὥστε νὰ γίνη τὸ τέταρτο τοῦ μεγέθους τοῦ τηγανιοῦ καὶ τῆς βάζουμε στὴν πιατέλα νὰ μισοακουμβᾶ ἡ μιὰ ἐπὶ τῆς ἄλλης. Σερβίρονται δὲ πάντοτε ζεστές.

Τὸ τηγάνισμά των δὲ γίνεται ὡς ἑξῆς. Βάζουμε τὸ

('Η συνέχεια εἰς τὴν σελίδα 2353)