



πάλι ένα καλό χαρτί.

Ο πάστορας είχε πάρει πάλι το ληστουτικό υφος του κι' έτοιμαζόταν ν' άκουνε τις άμαρτιες τούμ τρομερού γκάγκοστερ.

— "Άρχισα τό ληστρικό στάδιο μου, δήλωσε ότι "Άστορ, μέντο πιστόλι στό χέρι, μπήκα στά ιδιαίτερα διαμερίσματα τῆς Κάθριν "Αντονού και την άναγκασα νά μού δώσω όλα τά κοσμήματά της...

— Έμπρος, συνέχισε ότι Νάύτον, άνοιγω μέν διακόσια δολάρια.

— Σ' ακολουθού, είπε ότι "Άστορ και ζήτησε άκομη τρία χαρτιά.

— Πάς κι' δόλαρά έξακοσία;

— Κι' αντά άκομη, έκανε ότι γκάγκοστερ.

Άντη τη φορά δώμας κέρδισε ο Τζέκυ. Ότι Νάύτον χτύπησε τή γροθίτ του με λύσσα κι' άρχισε νά βρίζη. Ό γκάγκοστερ συνέχισε μέν διπάσια τήν έξομολόγηση του.

— Μετά από το «Εμπέρια» μαζύ μέν τούς συντρόφους μου, κάνωνε μιάς καλή δουλειά στην Σοή λεωφόρο, στό μέγαρο τού τριπεζίτη Μπράουνιγκ...

— Μοιράσας χαρτιά, τον διέκοψε ότι Νάύτον πού άνυπομονούσε νά κερδίση τά χαμένα.

— "Άστορ τού έδουσε πάλι ένα περίφημο χαρτί, μά κράτησε ότιδιος καλύτερο.

Ό Νάύτον, παρασυρμένος από τό χαρτί του, ποντάρισε σωστά χλιδιά δολάρια. Τά έχασε δώμας και κόντεψε νά τού δέρθη συγκόπη από τό θυμό του. Στό έπομενο παιγνίδι ή τύχη του πάλι τόν κορδύσινο. Τώρα έχανε μόδι χιλιάδες δολάρια και είχε τρελλαθή από τή λύσσα του.

— Ε, δη, δεν θ' άφηνες άπο τά χέρια του αύτον τόν έγκληματά πριν νά τού πάρη πίσω τά λεφτά του.

— Εκείνη τή στιγμή, ήρθε ό δεσμοφύλακας νά τόν ειδοποιήση στή πλησιάζει ή ώρα τής έκτελεσεως κι' ζτι ένα σωρό δημοσιογράφων και κακοτακτοί περιμένων στόν τρομαχτικό θάλαμο τού θανάτου.

Μά δη Νάύτον δεν άκουγε πεια τίποτε.

— Νά τούς πήγε, φώναξε, δτί ούμφανα μέν τόν κανονισμό, δ μελοδισθάνος πρέπει νά έπληρωση τήν τελευταία τόν επιθυμίας. Ο "Άστορ θέλει νά πάει χαρτιά. Δέν μπορούμε νά τ' άρνηθούμε αύτήν τή χάρι. Έμπρος, μά διακόπτεις τό παιγνίδι μας! Θά σάς ειδοποιήσουμε έγω πότε πρόκειται νά έκτελεσθη.

Και τό παιγνίδι με τήν τύχη κράτησε άκομη μάς ώρα. Ό πάστορας σ' αυτό τό διάστημα είχε άκομει δόλια τά τρομερά έγκληματα στόν γκάγκοστερ και τού είχε διασάσσει τή νεκρώσην τά παρακολουθούμενο κι' ζτείνοντας μ' ένδιασφέρον τά χαρτιά.

Ό Νάύτον ήταν διειδιότητος. Η τύχη πότε τού χαμογελούσε και πότε τού γύριζε τίς πλάτες. Και θά έξακολουθούσε άκομη νά θαυμάζεται διά μιά δυνατή φωνή έξω από τό κελλί τού κατακόκινο δεν τόν έθαψε όπα τή νάρκη του:

— Τί συμβαίνει; ούρλιαζε. Τί φωνές είναι αυτές;

— Ο δικηγόρος τού Τζέκυ "Άστορ, θέλει νά σας μιλήση, τού διάπαντας δε θεσμοφύλακας. Ο πρόεδρος έθωσε χάρι στόν "Άστορ.

— Ας περιμένει νά τελειώσω τό παιγνίδι. Πεντακόσια δολάρια, είπε στρεφεμένος στόν "Άστορ.

— Χάσατε, τού ωμολόγησε δο γκάγκοστερ. Χάσατε άκομη και τήν δηλωσιμού νά μέ δήπει νά πεθαίνω στήν ήλεκτρική καρέκλα. Ο δικηγόρος μου κατώρθωσε πράγματα νά σώση τό κεφάλι μου.

Ό Νάύτον πέταξε τά χαρτιά πάνω στό τραπέζι και τόν κύτταξε κατάπληκτος. Πινέ δεν τού είχε περάσει από τό μασλό ή ίδεα δτί ούρη γκάγκοματας τού είχε στήσει αύτήν τήν παγίδα γιά νά τόν κάνη νά άναβαλη τήν έκτελεση του και μά πυρόρεση νά προφέραση έται ο δικηγόρος του νά τού πάρη χάρι.

— Όσο γιά τόν πάστορα κι' αύτός άκομη είχε μετανοήσει πού είχε χάσει τήν ώρα του μέν πρωσευχές, ένω θά μπορούσε νά δοκιμάσῃ τήν έκτελεση...

Μά αύτόν τόν τρόπο δώμας ο Τζέκυ "Άστορ γλύτωσε τόν θάνατο και σήμερα έξακολουθεί νά παίζει χαρτιά μέν τούς συντρόφους του στά κάτεργα τού Σιγκκ-Σινγκ.

### ENTY MARKET

### ΣΟΦΑΛΟΓΙΑ

Κάνετε δύον ήμερετέ οίκονομίας, έστω μικράς, άν δύεν σας περισσεύουν πολλά. Κιταθέτετε αύτάς εις τό Ταμιευτήριον τής "Εθνικής Τραπέζης. Ετοι άσφαλτες έντελων τά λεπτά σας και μαζύ μέν τούς τόκους, σχηματίζετε σιγά-σιγά ένα σεβαστόν κεφάλαιον διπάσιτον διά τά γεράματα και διά κάθε έκτακτην διάγκην τής ζωής σας.

### ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

### ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΣΤΕΛΕΜΕΝΤΕ

### ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Η καπωτέρω συνταγή μάς άπειστάλη παρά τής δίδος Φ. Μάτσου έκ Θεσσαλονίκης Πρόκειται περί τού τοπικού φυγητού τής πατρίδος της Κοζάνης.

### ΠΥΤΙΕΣ ΠΑΡΑΓEMIΣΤΕΣ

Χρειάζεται μιά έξηγηση, διότι πολὺς κόδομος άγνοει ποιά είναι η π. υ. τ. α και πυιά κιοιλά, δ πατοσάς κάπ. Λοιπόν πυιά είναι τό μοιλή τών άρνιν τού γάλακτος, τά δοτσιά σενέρη τό γάλα αυτό που πομπένει μέσα στό στομάχι τους, άμα σφαγούν και πού έχει πειά πήξει και μοιάζει σαν πυρι, είναι η πυιά λέγομενή τό περιεχόμενο αυτό τό μοιλλιού χρησιμεύει γιά τό πήξιμο τού γάλακτος, όταν γίνεται από αυτό τό τυρι. "Όταν δε τά άρνιν μεγαλώσουν και τρώνε πλέον χόρτο, τότε παύει η πυιά αυτή νά χρησιμεύει γιά πήξιμο. Άπο τίς πυιές αυτές ή τά μουλλιά παίρνουμε μερικά και τά καθαρίσουμε καλά δησα συνήθως καθαρίζουνται διά τά έντοσθια. Τά άρνινουμε δε δόκιμα πόταντας μόνο τό έπανω μέρος που μοιάζει σαν ουλήνας, ώστε νά δνοιέη μιά πράση παρά μέσα σαν γέμισης.

Η γέμιση αυτή γίνεται από κρέας φαγνό και πατοσές ή κιοιλά γιαδας ή μοισαριό, καθώς καθαρίσουμε. Κρέβανται μαζύ σαν κιμάς και άνακτευτεί λίγο ρού, δυστρία αύγα, μαύρο πιπέρι, μοσχοκάρυδο, άναλυμα φυλό, ξανθισμένο μέν βούτυρο, και λίγη ρίγνη και άρατη. Ζυμώνετε διά αστά και γεμίζετε τίς πυιές με χωνιά. Ράθνουται δε μέ μιά θελόνα και κλωστή, ώστε νά κλείσιον τό τύρα και ψήνουνται στό φούρνο, σε γκιούσεται σκεπασμένο μέν βούτυρο και ντομάτα ώς μιάμιση ώρα, γιά νά ψηφούν καλά τά έντοσθια.

### ΜΠΑΜΠΩ

(Χριστουγεννιάτικο φαγητό Σουφλίου Θράκης)

(Εστάλη ύπο τού κ. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.)

Χρησιμοποιείτε τό πλατύ έπεντερο τού χοίρου, τό δποιο καθαρίζετε καλά και γεμίζετε μέ τήν έχης γέμιση: "Ανάλογον κιμά δωδινού κρέπτος, είς τόν δόπιο, δύσαντας τόν κόψιμον, καθώς τό προσθέσυμε λίγα κομμάτια χοιρινού κρέατος — φαγνό και πάχος μαζύ — κομμένα μέ τό μασχαρί μικράμπρα, έπιστη με φύσικα πράσο τό πράσο κομμένο φύλο ή κρεμμύδι, λίγο ρού, μουσκενό, δλάτι ανάλυμα, πιπέρι μάρτων και κόκκινο και λίγο νερό. Ζυμώνουμε καλά και γεμίζουμε τό έπεντερο με χωνιά μεγάλα, τό ράθνομε σε έτεντζερ μέ τόσο νερό, δσο φθάνει νά είνε χωμένη μέσα ή μπασπω, με λίγο δλάτι, ένα κρεμμύδι, πράσο και σελινό ρίζα γιά μωράδια. "Αφού θράση, στραγγίζουμε τό ζουμι και γίνεται σούπα μέ ρούζι, τό δε έπεντερο κόβεται διά πάνω τό σαλαμι, φέτες χοντρά.

### ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΤΑΒΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

#### (ΣΥΡΟΣ)

(Εστάλη ύπο τής κ. Αγαλίας Δημ...)

Κόβουμε φέτες στό πλάτος τής ντομάτες, βγάζουμε τόν τους πολλούς σπόρους και τίς άλευρωνυμέ, άφού τό διάστοπερασμούμε πρότα, και τίς αράδιαζουμε σε ταψάκι ή συχάνι, τά δοτσιά σενέρη τόπο στον πράσινο πάτηματα και τά σκορπίζουμε από τή έπανω στής ντομάτες καθώς και λίγο μαϊδανόν σα πιπέρι. Χτυπούμε 2-3 αύγα, σαν διλέτα, και δάφνη μεσοφθυσθούν σε δυνατό φούρνο ή ντομάτες μέ τό τυρι, ρίχνουμε από πάνω τά άσηκά και τά ξαναψήνουμε στό φούρνο άκομα 10 — 15 λεπτά τής ώρας.

### ΦΑΣΟΛΙΑ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΑ

#### (ΣΟΥΦΛΙΟΥ ΘΡΑΚΗΣ)

Βράζουμε τά φασόλια, συνήθως σε πήλινη τουσιάδι με λίγο νερό. Τά βράζουμε δε μέ βρούχινο νερό και χωρίς δλάτι. "Αμα πάποράσιν και προτού τά θράζασμε από τή φωτιά, τούς ρίχνουμε τότε τό δλάτι τότε τά πασούρουμε από τή φωτιά. Ως προτίτης πάνω στής ζωής.

Βάζουμε τότε στό τηγανί άναλυμα λόδι και κρεμμύδι φύλο νά ξανθίσουμε καλά, ρίχνουμε άμεσως άρκετο κόκκινο πιπέρι και λίγη ρίγνη και τό περιχώνυμε στά φασόλια, σκεπάζουντάς τα άμεσως μέ καπάκι διά νά μή ξεθυμάνη ή άνχος τού φαγητού, ώς 5-10 λεπτά τής ώρας.

Κατά τόν ίδιο τρόπο γίνονται έπισης και τά ρεθύμια, τά δοπιά δμως θά μουστέψουμε από τό βράδυ, δησα συνήθως περιττού.

### ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ! Κυρίων 'Α γει εική γει Β ασιλάκη Πάτρας— Μάλιστα, οι κουραπιέδες είναι καλύτερον τά γίνονται μέ έλληνικο βούτυρο γάλακτος, αντί θευτόρου φρέσκου, διότι οι "Ελληνες είμεσα συνηθίσμενοι είναι τήν έντονο γεύειο γενέσι τού θευτόρου, καίτοι για τόσα έξους ή γεύσεις και ή δομή τού θευτόρου μας, είναι σπαρτούσικη. Καί φρού δέλεται τήν Ισιδήνη μαρ προτιμούν, σαδή λέγα, έτι προτιμητικά τρόφιμα καυρωπιτέδες μέ φρέσκο βούτυρο,