

πάλι ένα καλό χαρτί.

Ο πάτορας είχε πάρει πάλι το Ιησουτικό ύφος του κι' έτοιμαζόταν ν' άκουση τις αμαρτίες του τρομερού γκάγκοτερ.

— "Άρχισα το λητρικό στάδιο μου, δήλωσε ο "Άστορ, με ένα κόλλοπο" στο στο ξενοδοχείο «Εμπερίαλ». "Ένα θράβυ με το πιστόλι στο χέρι, μπήκα στα ιδιαίτερα διαμερίσματα της Κάθριν "Άντουμ και την ανάγκασα να μου δώση όλα τα κοσμημάτα της...

— "Εμπρός, συνέχισε ο Νάυτον, άνοιγω με διακόσια δολάρια.

— Σ' άκολουθώ, ειπε ο "Άστορ και ζήτησε ακόμη τρία χαρτιά.

— Πας κι' άλλα εξακόσια ;

— Κι' αυτά ακόμη, έκανε ο γκάγκοτερ.

Αυτή τη φορά όμως κέρρισε ο Τζέκυ. Ο Ντάυτον χτύπησε τη ροθιά του με λύσσα κι' άρχισε να βρίζη. Ο γκάγκοτερ συνέχισε μ' άπάθεια την έξομολογησί του.

— Μετά από το «Εμπερίαλ» μαζί με τους συντρόφους μου, κάναμε μια καλή δουλειά στην 26η λεωφόρο, στο μέγαρο του τραπεζίτη Μπρούουινγκ...

— Μοίρασε χαρτιά, τόν δέικοψε ο Ντάυτον που άυτομμονούσε να κερδίση τά χαμένα.

Ο "Άστορ τού έδωσε πάλι ένα περίφημο χαρτί, μά κράτησε ο ίδιος καλύτερο.

Ο Ντάυτον, παρασυρόμενος από το χαρτί του, ποντάρισε σωστά χίλια δολάρια. Τά έχασε όμως και κόντευε να τού έρθη συγκοπή από το θυμό του. Στο έπόμενο παιγνίδι η τύχη του πάλι τον κορόιβεσε. Τώρα έχανε δυο χιλιάδες δολάρια και είχε τρελλαχθεί από τη λύσσα του.

"Ε, όχι, δέν θ' άφηνε από τά χέρια του αυτόν τόν έγκληματία πριν να τού πάρη πίσω τά λεφτά του.

"Εκείνη τη στιγμή, ήρθε ο δεσμοφύλακας να τόν ειδοποιήση ότι πλησιάζε η ώρα της εκτελέσεως κι' ότι ένα σωρό δημοσιογράφοι και δικαστικοί περιμέναν στον τρομαχτικό θάλαμο τού θανάτου.

Μά ο Ντάυτον δέν άκουγε πειά τίποτε.

— Νά τούς πήτε, φώναξε, ότι σύμφωνα με τόν κινουισμό, ο μελοθάνατος πρέπει να εκπληρώση την τελευταία του επιθυμία. Ο "Άστορ θέλει να παίξη χαρτιά. Δέν μπορούμε να τ' άρνηθούμε αυτήν τη χάρη. "Εμπρός, μη διακόπτετε το παιγνίδι μας! Θά σας ειδοποιήσω έγώ πότε πρόκειται να εκτελεσθή.

Και το παιγνίδι με την τύχη κράτησε ακόμη μία ώρα. Ο πάτορας σ' αυτό τού δίδατση είχε άκουσει όλα τά τρομερά έγκληματα του γκάγκοτερ και τού είχε διαβάσει τη νεκρώσιμη άκολουθία. Τώρα παρακολουθούσε κι' εκείνος μ' ένδιαφέρον τά χαρτιά.

Ο Ντάυτον ήταν αξιολύπητος. Η τύχη πότε τού χαμογελούσε και πότε τού γύριζε τις πλάτες. Και θά εξακολουθούσε ακόμη να βασανίζεται άν μία δυνατή φωνή έβζε από το κελλί τού καταδίκου δέν τόν έθωαζε από τη νάρκη του:

— Τί συμβαίνει ; ούρλιαξε. Τί φωνές εινε αυτές ;

— Ο δικηγόρος τού Τζέκυ "Άστορ, θέλει να σας μιλήση, τού άπάντησε ο δεσμοφύλακας. Ο πρέεδρος έβωσε χάρη στον "Άστορ.

— "Ας περιμένει να τελειώσω το παιγνίδι. Πεντακόσια δολάρια, ειπε στρεφόμενος στον "Άστορ.

— Χάσατε, τού ώμολόγησε ο γκάγκοτερ. Χάσατε ακόμη και την άπόλαυσι να με δήτε να πεθαίνω στην ηλεκτρική καρέκλι. Ο δικηγόρος μου κατώρθωσε πράγματι να σώση το κεφάλι μου.

Ο Ντάυτον πέταε τά χαρτιά πάνω στο τραπέζι και τόν κούταξε κατάπληκτος. Πουτέ δέν τού είχε περάσει από το μυαλό η ιδέα ότι ο έγκληματίας τού είχε στήσει αυτήν την παγίδα για να τόν κινή να αναβάλη την εκτέλεσί του και να μπορέση να προφτάση έτσι ο δικηγόρος τού να τού πάρη χάρη.

"Όσο για τόν πάτορα κι' αυτός ακόμη ειχε μετανοήσει πού ειχε χάσει την ώρα του με πρσευχές, ένθ θά μπορούσε να δικαιώσει την τύχη του...

Μ' αυτόν τόν τρόπο όμως ο Τζέκυ "Άστορ γλύτωσε τόν θάνατο και σήμερα εξακολουθεί να παίξη χαρτιά με τούς συντρόφους του στα κάτεργα τού Σίνγκ-Σίνγκ.

ENTY MARKET

ΣΟΦΑΔΟΓΙΑ

Κάνετε όσον ήμπορείτε οικονομίας, έστω μικράς, άν δέν σας περισσεύουν πολλά. Κυταθέτετε αυτές εις το Ταμειυτήριο της "Εθνικής Τραπέζης. "Ετσι ασφαλίζετε έντελώς τά λεπτά σας και μαζί με τούς τόκους, σχηματίζετε σιγά-σιγά ένα σεβαστόν κεφάλιον άπαραίτητον δια τά γερμάματα και δια κάθε έκτακτην ανάγκην της ζωής σας.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΣΤΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Η κατωτέρω συνταγή μας άπεστάλη παρά της διδος Φ. Μάττου εκ Θεσσαλονίκης Πρόκειται περί του τοπικού φαγητού της πατρίδος της Κοζάνης.

ΠΥΤΙΕΣ ΠΑΡΑΓΕΜΙΣΤΕΣ

Χρειάζεται μία έξήγησις, διότι πολλές κόμοις άγνοοί πια είνε η π υ τ ι ε ά και πια η κοιλιά, ο πασός κλπ. Λοιπόν πυτιά είνε το μούλλι τών άρνιων τού γάλακτος, τά όποια έν ύσφ τρέφονται ακόμα με γάλα, το γάλα αυτό άπομεινε μέσα στο στομάχι τους, άμα φαγοϋν και πού έχει πειά πήξει και μοιάζει σαν τυρί, είνε η πυτιά λεγομένη. Το περιεώμιον αυτό τού μούλλιού χρησιμεύει για το πήξιμο τού γάλακτος, όταν γίνεται από αυτό το τυρί. "Όταν δέν τά άρνια μεγαλώσουν και τρώνε πλέον χόρτο, τότε παύει η πυτιά αυτή να χρησιμεύη για πήξιμο. "Από τίς πυτιές αυτές ή τά μούλλια παίρνομε μερικά και τά καθαρίζομε καλά όπως συνήθως καθαρίζονται όλα τά έντόσθια. Τά άφήνομε δέ δολόκληρα κόπτοντας μόνο το έπάνω μέρος πού μοιάζει σαν σωληνας, ώστε να άνοιξη μία τρύπα για να περάση μέσα η γέμισις.

Η γέμισις αυτή γίνεται από κρέας φαγού και πασός η κοιλιά γίδας η μοσχαριού, καλά καθαρισμένες. Κόβονται μαζί σαν κιμάς και ανακατεύετε λίγο ρύζι, δυο-τρια αυγά, μαυρο πιπέρι, μοσχοκάρυδο, άνάλγο κρεμμυδι φιλό, ξανθομένο με θούτρο, και λίγη ρίγανη και άλάτι. Ζυμώνετε όλα αυτά και γεμίζετε τις πυτιές δέ με μία θελόνα και κλωστή, ώστε να κλειση η τρύπα και ψήνοται στο φούρνο, σε γκιουθέτι σκεπασμένο με θούτρο και ινομάτια ώς μισήμι ώρα, για να ψηθούν καλά τά έντόσθια.

ΜΠΑΜΠΩ

(Χριστουγεννιάτικο φαγητό Σουφλιου Θράκης)

(Έστάλη υπό του κ. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ)

Χρησιμοποιείτε το πλατύ έντερο τού χοίρου, το όποιο καθαρίζετε καλά και γεμίζετε με την έξηξ γέμισι: "Ανάλογον κιμά θωδινό κρέμας, εις τόν όποιο, άφού τόν κόψομε στη μηχανή ή τόν κοπανήσομε, θά προσθεώσομε λίγα κομματάκια χοιρινού κρέατος — φαγού και πάχος μαζί — κομμένα με το μαχαίρι μικρά-μικρά, επίσης μία φούτλα πρσσο κομμένο φιλό η κρεμμύδι, λίγο ρύζι μωσκεμένο, άλάτι άνάλγο, πιπέρι μαυρο και κόκκινο και λίγο νερό. Ζυμώνομε καλά και γεμίζομε το έντερο με χωνί μεγάλο, το ράβουο με θελόνα και κλωστή από τις δυο άκρες και τθράζομε σε τέντζερη με τόσο νερό, όσο φθάνει να είνε χωμένη μέσα η μπάμπο, με λίγο άλάτι, ένα κρεμμύδι, πρσσο και σέλινο ρίζα μία μωραδιά. "Αφού θρώση, στραγγίζομε τθ ρουμι και γίνεται σούπα με ρύζι, το δέ έντερο κόβεται όπως το σαλάμι, φέτες χοντρές.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΤΑΒΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

(ΣΥΡΟΣ)

(Έστάλη υπό της κ. "Αγγέλας Δημ...)

Κόβομε φέτες από πλάτος τις ντομάτες, θγάλονο τούς πολλούς σπόρους και τις άλευρώνομε, άφού τις άλατοπιπερώσομε πρώτα, και τις άραδιάζομε σε ταψιάκι η σχάκι, το όποιο έχομε άλείψει με άρκετο θούτρο άλευτο. Παίρνομε ύστερα τυρί άσπρο φέτα η τρίμματα και τά σκorpίζομε άπ' έπάνω στις ντομάτες καθώς και θάλονο κρέμα και πιπέρι. Χτυπούμε 2-3 αυγά, σαν όμελέττα και άφού μωσφηθούν σε δυνατό φούρνο η ντομάτες με το τυρί, ρίγνομε άπό πάνω τά αυγά και τά ξαναψηνομε στο φούρνο ακόμα 10 — 15 λεπτά της ώρας.

ΦΑΣΟΛΙΑ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΑ

(ΣΟΥΦΛΙΟΥ ΘΡΑΚΗΣ)

Βράζομε τά φασόλια, συνήθως σε πηλινο τσουκάκι με λίγο νερό. Τά θράζομε δέ με θρόγιο νερό και χωρίς άλάτι. "Αμα άποβράσουν και προτού τά θγάλομε από τη φωτιά, τούς ρίγνομε τότε το άλάτι και άμα πάρονο μερικες θωραές ακόμη, ώστε να πιάση το άλάτι τότε τά άποσούρομε από τη φωτιά.

Βάζομε τότε στο τηγάνι άνάλογο λάδι και κρεμμύδι φιλό δέ ξανθιση καλά, ρίγνομε άμέσως άρκετο κόκκινο πιπέρι και λίγη ρίγανη και το περιχύνομε στα φασόλια, σκεπάζομετα τα άμέσως με καπάκι δια να μη ξεθωιάση ο άχνός τού φαγητού, ως 5-10 λεπτά της ώρας.

Κατά τόν ίδιο τρόπο γίνεται επίσης και τα ρεβύθια, τά όποια όμως θά μωσκεψομε από το θράβυ, όπως συνήθως γίνεται και δια την σούπα ρεβυθιδών.

ΝΙΚ. ΣΤΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. Κυρία "Αγγελη κ η ν Β α σ ι λ α κ η, Πάτρας.— Μάλιστα, οι κουραμπιέδες είνε καλύτερο να γίνονται με ελληνικό θούτρο γάλακτος, άντι θούτρο φρέσκο, διότι οι "Ελληνες είνεμα συνηθισμένοι εις την έντονο γεύσι του ελληνικού θούτρο, καίτοι για τούς έένους η γεύσις και η όσμυ τού θούτρο μου, είνε άποκρουστική. Καί όφου θέλετε την ίδιαν μου προτίμησι, σας λέγω, ότι προτιμά τρώς κουραμπιέδες με φρέσκο θούτρο.