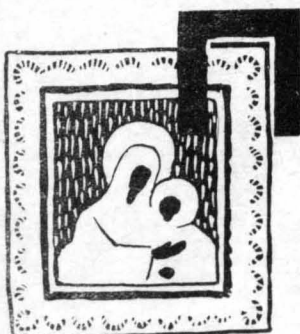


ΕΚΛΕΚΤΑ ΔΙΗΓΗΜΑΤΑ

ΤΗΣ ΑΝΙΤΑ ΚΟΝΤΙ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΟΥΡΣΑΡΟΥΣ



ΚΑΠΕΤΑΝΙΟΥ.

«Ο ήλιος είχε από ώρα δύσει κ' η πρώτες μαύρες σκιές της νύχτας σκεπάζανε σιγά-σιγά τὰ ήρεμα νερά του όρμου της Κοροϊκής, όπου ήταν άραγμένη, άπ' τὸ πρωί, η 'Αστραπή» η ζακουμένη πειρατική φρεγάτα του Σαμουήλ Μπαμπό.

«Η 'Ισαβέλλα ξανάκλεισε τὸ φινιστρίνι της και άρχισε να θηματίζει νευρικά στο κελλί της φυλακής της. Σε μία στιγμή στάθηκε μπροστά τὸ μικρό ήμεροδείχτη που ήταν κρεμασμένο στον τοίχο: «Τρίτη, 24 Δεκεμβρίου», είπε μέσα της κ' άνατέναζε θαθεία.

«Η 'Ισαβέλλα, Γαλλίδα άπ' τὸ Σαιντ-Μαλό, είχε παντρευτή, έδώ και λίγα χρόνια, τὸν περίφημο Όλλανδό Βάν Ντίρλεν και ζούσε μαζί του στο Μάντζεστερ, όπου ο άντρας της ύπηρετούσε στον άγγλικό ναύσταθμο. Έκει, είχε άπαχθή, μία νύχτα από τὸυς πειρατάς, άφου προηγουμένως τὸυς είδε να σκυτώνουν μπροστά της τὸν σύζυγό της. Οί πειραταί τήν έθεσαν κατόπιν και τήν μετέφεραν στη φρεγάτα τους με τὸν σκοπό να ζητήσουν άφθονα λύτρα, άπ' τὸυς πλούσιους γονεΐς της, που ζούσαν στη Μασσαλία.

«Η φρεγάτα του Μπαμπό άπ' τὸ Μάντζεστερ είχε κατέβει στη Μεσόγειο και είχε άράξει εκείνη τήν ήμέρα σ' ένα όρμο της Κοροϊκής και περίμενε τή νύχτα για να φύγει και ν' άνοιχτή στο πέλαγος.

Στὸ ίδιο λιμάνι και πλάι στη φρεγάτα του Μπαμπό, ήταν άραγμένη μία μικρή μπρατσέρα γαλλική — πολύ μικρότερη άπ' τήν 'Αστραπή» — που έρχότανε άπ' τὸ Μαρόκο. Η 'Ισαβέλλα τήν είδε και τήν αναγνώρισε άμέσως. Ήταν η μπρατσέρα που κυθενούσε, πριν από δυό χρόνια, ο ύποπλοιάρχος Έρρίκος Γκωλουά, παλιός φίλος της οικογενείας της που τή γνώριζε καλά άπ' τή Μασσαλία. Θυμότανε μάλιστα πὸς ο ύποπλοιάρχος αυτός θα γινότανε σύζυγός της, αν οί γονεΐς της δέν έπιμένανε να τήν παντρέψουν με τὸν Όλλανδό ναύαρχο.

Οί πειραταί είχαν πληροφορηθή πὸς τὸ γαλλικό αυτό πλοίο, τὸ όποιο μετέφερε άφθονο χρυσάφι, θα έφευγε τὸ ίδιο θράδυ για τή Μασσαλία. Δέν έπρεπε λοιπόν να χάσουν καιρό. Θα τὸ παρακολουθούσαν και έξω σ' άνοιχτά θα τὸ συνελάθαιναν και θα τὸ λήστευαν, χωρίς μεγάλη αντίσταση, γιατί άφ' ένος η φρεγάτα τους ήταν σνεδόν τριπλάσια σὲ χωρητικότητα και άφ' έ-

ΑΝΩ τὸς άγκυρες, λύτε τὰ σκονιά! άκούστηκε να λή άυσήρα η φραχή φωνή του καπετάνιου. Σε δυό ώρες άφήνουμε τὸ λιμάνι!...

Τήν ίδια στιγμή η 'Ισαβέλλα Ντίρλεν που ήταν φυλακισμένη κάτω σ' άμπάρι, σὲ μία στενή καμπίνα, άνοιξε κρυφά τὸ φινιστρίνι της και κύτταζε με προσοχή έξω τὴ θάλασσα. Έπάνω στο κατάστρωμα έυπόλητοι, με τὰ παντελόνια άνασηκωμένα ως τὰ γόνατα οί μοῦτσοι τρέχανε έδώ κ' εκεί θιαστικοί, να συμμορφωθούν με τή διαταγή του

τέρου τήν είχαν άρματώσει καλά, με κανόνια και πυρομαχικά, που δέν μπορούσε να τὰ έχη η γαλλική μπρατσέρα.

«Η 'Ισαβέλλα άνοιξε πάλι τὸ φινιστρίνι της και κύτταξε. Λογάριασε καλά τήν άπόσταση που χωρίζε, στο λιμάνι, τὰ δυό καράβια, και που δέν ήτανε παραπάνω από μισό μίλλι. «Υστερα, κλείνοντας τὸ φινιστρίνι, πήγε κ' άφογκράστηκε καλά στην πόρτα της. Κανείς δέν φαινότανε να περνάη άπ' έξω. Γρήγορη σαν άστραπή έβγαλε από τὸ στρώμα του κρεββατιού της ένα άτσάλινο στυλέτο, με μαύρη σκαλιστή λαθή, και τόκρυψε στη ζώνη της.

«Έπάνω στη γέφυρα της φρεγάτας του Μπαμπό γινότανε τώρα σωστό πανδαιμόνιο.

«Η έιοιμασίες της άναχωρήσεως τέλειωναν. Ξαφνικά, η 'Ισαβέλλα άκουσε στην κλειδωνιά της να στριφογυρίζει ένα κλειδί. — Καλησπέρα, έξοχωτάτη και ώραισιτάτη, κυρία Ντίρλεν, της είπε με ειρωνικό χαμόγελο, μπαινιότατος ο άρχιπειρατής Μπαμπό. Μου φαίνεται πὸς δέν θα σάς ζυνίση και πολύ η άπόφασι που πήραμε, να γιορτάσουμε σήμερα τὰ Χριστούγεννα στο πέλαγος... Δέν πειράζει όμως... Θα τὰ γιορτάσουμε μαζί... Θα ίδήτε πὸς ο Μπαμπό έξέρι και γλεντάει τέτοιες μεγάλες μέρες...

«Η άράτα Γαλλίδα φρικίωσε. Άκούγοντας τὰ λόγια αυτά του πειρατού, είχε συγχρόνως διακρίνει καλά στα μάτια του κάποιο κτηνώδη πόθο. Με τή σκέψη αυτή τὰ μάτια της άστραψαν και στο στόμα της πνίγηκε μία θλαστήμια που θόθελε να του ρίξη κατάμουτρα, για άπάντησι.

«Ο πειρατής άρχισε τώρα να γελάει και σὲ λίγο έκανε ένα ύημα κοντά της, σαν ναθελε να τήν άγκαλιάση.

«Η 'Ισαβέλλα τρασθήχτηκε και μ' ένα προσηπιμένο χαμόγελο του ψύθουρισε:

— Άλήθεια! Θάθελα πολύ να ιδω πὸς γλεντάτε έσείς οί πειραταί, τὰ Χριστούγεννα σας!...

«Ο Μπαμπό, παίρνοντας περισσότερο θάρρος άπ' τὰ λόγια αυτά της Γαλλίδας, τήν άποαε άμέσως άπ' τή μέση και σφίγοντάς της με πόθο στην άγκαλιά του, μουρμούρισε:

— Θέλω όμως να τὰ γλεντήσω άπόψε μαζί σου τὰ Χριστούγεννα!...

«Η 'Ισαβέλλα άσπασε τὸ κορμί της στα χέρια του πειρατού και με μία γοήγοση κίνησι έβγαλε τὸ στυλέτο άπ' τή ζώνη της και τ'έσφιξε άπ' τή λαθή, στο δεξι χέρι.

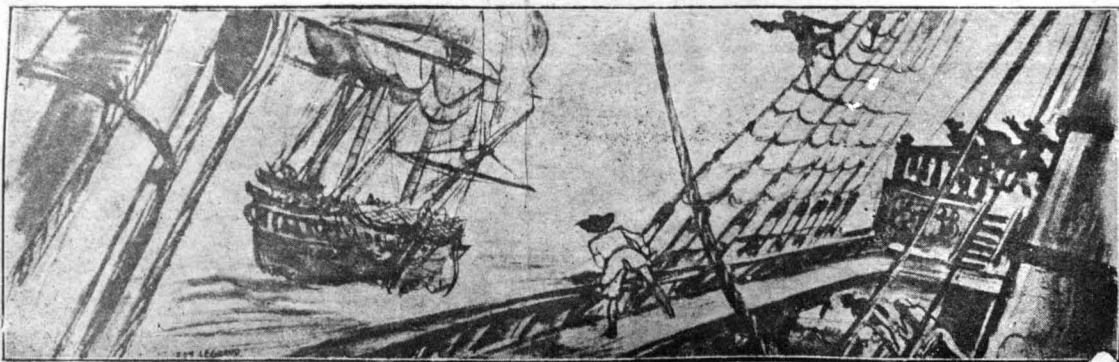
«Ο Μπαμπό, με τήν ανία του πόθου που τὸν φλόγιζε, έπήρε τὸ ώραιο κεφάλι της Γαλλίδας άγλυμάλωτου του, στα γένια του, και τ'έτοιμαζότανε να κολληση στο στόμα της, τὰ σαρκώδη χείλη του.

«Ενα άπότομο τρανταγμα της άλυσσιδας του τιμονιού που στριφογύριζε, δέν άσπασε ν' άκουσθή καλά μία κραυγή άγωνίας που έφευγε εκείνη τή στιγμή άπ' τὰ χείλη του πειρατού.

Τὸ στυλέτο της 'Ισαβέλλας δλόκληρο ως τή λαθή του, είχε χαθή στην κοιλιά του Μπαμπό και τὸν είνε πληγώσει θανάσιμα. «Ο πειρατής έπεσε κάτω στο ύγρὸ σανίδι της καμπίνας κ' άρχισε να σπαράζει σαν ένα πληγωμένο θηρίο...

«Η 'Ισαβέλλα, που είδε πὸς ζούσε ακόμα, έβγαλε τὸ ματωμένο στυλέτο άπ' τήν κοιλιά του και τὸ κάρφωσε στο στήθος του, κοντά στην καρδιά...

«Η 'Ισαβέλλα έσκυψε άμέσως και πήρε τὸ κλειδί της καμπίνας της άπ' τήν τσέπη του νεκρού. «Υστερα άφογκράστηκε λι-



γάκι. Κανείς, ήσυχια παντού. Σάν άστραπή ξεκλειδωσε τήν πόρτα της και γλύστησε προς τή σκάλα. "Έξω τὸ πυκνὸ σκοτάδι τῆς νύχτας προστάτευε κάθε τῆς κίνησι. Στὸ κατάστρωμα δὲν ἀκουγότανε κανείς. Μόνον ὁ τιμονιέρης, ἕνας Γάλλος πατριώτης τῆς ἀπ' τῆ Μασσαλίας, ἦτανε ἐκεῖ κι' ἀγρυπνοῦσε στὸ τιμόνι, καπνίζοντας τὴν πίπτα του. Αὐτὸν ὁμως δὲν τὸν φοβότανε καθόλου ἡ 'Ισαβέλλα. Εἶχανε πολλές φορές μιλήσει μαζί κι' ἐκεῖνος τῆς εἶχε ὑποσχεθῆ πὼς θὰ τὴν βοηθοῦσε νά δραπέτευσῃ.

"Ἡ 'Ισαβέλλα πέρασε ἀπὸ κοντά του καὶ θάζοντας στὸ χέρι του μερικά χρυσὰ νομίσματα τοῦ εἶπε κάτω στὸ αὐτί. "Εκείνος χαιρέτησε, φέρνοντας τὸ χέρι στὸ σκουφοῦ του καὶ δὲν τῆς εἶπε λέξι.

"Ἡ 'Ισαβέλλα, πατώντας ἑλαφρά καὶ γρήγορα, διευθύνθηκε πρὸς τὴ σκάλα τῆς φρεγάτας, ὅπου κρεμότανε μιά πράσινη θάρκα. Τῆς ἔκοψε γρήγορα τὰ σκοινιά καὶ τὴν κατέβασε ἀπ' τὰ ἀγκύστρια τῆς. Ἡ θάρκα κύλιε κατακόρυφα καὶ ἔπεσε στὸ νερὸ δίπλα στὴ σκάλα. Ἡ 'Ισαβέλλα πήδησε γρήγορα μέσα καὶ πήρε τὰ κουτιά στὰ χέρια τῆς.

"Ἡ μικρὴ γαλλικὴ μπρατσέρα μόλις εἶχε σηκώσει τὴν ἀγκυρα, κι' ἀνέβασε ἐκείνη τὴ στιγμή τὴς σκάλες τῆς.

"Ἡ 'Ισαβέλλα μόλις πλῆρασε, σηκώθηκε ὀρθία καὶ φώναξε στὸν ναυτῆ, πού φύλαγε σκοπὸς στὴ σκάλα.

— Θέλω τὸν καπετάνιο, τὸν ὑποπλοίαρχο 'Ερρίκο Γκωλουᾶ...

— Ποιὸς δὲν ζητεῖ ; ἀκούστηκε ἡ φωνὴ τοῦ Γάλλου σκοποῦ, πού εἶχε προτείνει κι' ὅλας τῆς μπαγιονέτας του.

— Εἶμαι ἡ 'Ισαβέλλα Ντίρλεν !

"Ἡ αὐλοῦττα τοῦ σκοποῦ χάθηκε μερικά λεπτά ἀπ' τὴ θέσι τῆς. Σὲ λίγο ξαναφάνηκε καὶ ἡ 'Ισαβέλλα εἶδε πὼς κατέβησαν τῆς σκάλα γι' αὐτήν.

Τὸ ἴδιο θράδι καὶ λίγο πρὶν σημάδων μεσάνυχτα, ἡ φρεγάτα τοῦ Σαμουήλ Μπαμπὸ εἶχε θῆγ ἀπ' τὸ λιμάνι κι' ἔπλεπε στ' ἀνοιχτά, ἐνῶ ἡ γαλλικὴ φορηγίδα εἶχε ξαναρριζεῖ τὴς ἀγκυρες τῆς, εἰδοποιημένη ἐγκαίρως γιὰ τὸν κίνδυνον πού τὴν ἀπειλοῦσε.

Στὸ μικρὸ κARRÉ τῶν ἀξιωματικῶν ἑτοίμαζαν τὴ χριστουγεννιάτικη σούπα, κι' ἄπάνω στὸ κυττάστρωμα μερικὸ ναυταῖ τραγουδοῦσαν.

"Ἡ 'Ισαβέλλα Ντίρλεν καθισμένη στὸ τραπέζι, πλάι στὸν νεαρὸ ὑποπλοίαρχο Γκωλουᾶ, σηκώσε πρῶτῃ τὸ ποτήρι τῆς, ἐνῶ ἀπ' τὰ ἄγχα μᾶτια τῆς κύλιε ακόμα ἕνα δάκρυ χαρᾶς.

— Πῖνω εἰς ὑγειάν σας καὶ εἰς ὑγειάν τῆς πατρίδας μας, εἶπε μὲ φωνὴ θερμῆ, γεμάτῃ ἀπὸ θαθεῖά συγκίνησι.

"Ὅλοι σηκώσαν τὰ ποτήρια τους. Ὁ ὑποπλοίαρχος Γκωλουᾶ σηκώσε κι' αὐτὸς τὸ δικὸ του:

— Κι' ἐγὼ, ἀγαπητὴ κυρία, ἐξ ὀνόματος τῶν ἀξιωματικῶν μου, πῖνω εἰς ὑγειάν τῆς 'Ισαβέλλας Ντίρλεν, πού ἔσωσε τὴ χριστουγεννιάτικη αὐτὴ νύχτα τὴ ζωὴ τῶν εἰκοσι - πέντε Γάλλων, πού ἔχω στὸ καρδί μου.

"Εκείνη τὴ στιγμή ἡ καμπάνα τῆς φορηγίδας χτύπησε μεσάνυχτα...

Μεσάνυχτα τῆς 24 Δεκεμβρίου...

"Ὅταν σὲ λίγη ὥρα ὁ 'Ερρίκος καὶ ἡ 'Ισαβέλλα μείνανε μόνοι στὸ κARRÉ καὶ ἤπιανε ακόμα λίγο κρασί, ὁ ὑποπλοίαρχος, κυττάζοντας τὰ ὠραῖα μᾶτια τῆς, φάνηκε πὼς ξαναθυμότανε τὴς παλιῆς ἐκείνης ἡμέρας πού εἶχαν περάσει, μαζί στὴ Μασσαλία:

Φέρνοντας ἑλαφρά τὸ χέρι του στὸ πλευρὸ τῆς, τῆς ψιθύρισε τρυφερά:

— Σ' ὄλη τὴ ζωὴ μου, ἀπὸ τότε πού σὰς γνώρισα, ὀνειρευόμουν πάντα μιά τέτοια θραδιά, κοντά σας, μὲ τὴ συντροφιά σας...

"Ἡ 'Ισαβέλλα δὲν τοῦ ἀποκρίθηκε τίποτε. "Εκλείσε μόνον τὰ μᾶτια τῆς κι' ἔγειρε ἑπάνω στὸν 'Ερρίκο τὸ κορμὶ τῆς.

"Εκείνος νιοῦθοντας μὲ τὸ ἀγκάλιασμα αὐτὸ μιά μυστικὴ συναίνεσι τῆς καρδιάς τῆς, ἔφερε τὰ χεῖλη του ἑπάνω στὰ δικά τῆς, δοκιμάζοντας ἔτσι τὴν πιὸ εὐτυχισμένη στιγμή τῆς ζωῆς του...

ΑΝΙΤΑ ΚΟΝΤΙ

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Παρακαλοῦνται θερμῶς αἱ ἀποστέλλουσαι συνταγὰς φαγητῶν ἢ γλυκισμάτων νὰ σημειώνουν καὶ τὸν τόπον, ὅπου παρασκευάζονται ταῦτα. Δηλαδή εἰς ποῖον πόλιν ἢ χωριό, εἴτε ἑλληνίαν, συνήθιζοντα τὰ ἐδέσματα αὐτά. Συνεπῶς παρακαλεῖται καὶ ἡ κυρία Μανιατάκη, ἡ ἀποστείλασα τὴν κάτωθι συνταγὴν «Μακαρόνια νηστίσιμα», ὅπως μᾶς γράφη τὴν προέλευσιν τοῦ φαγητοῦ.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

Υλικά: 100 δράμια λάδι ἑκλεκτό, 50 δράμια ταραμά, 300 δράμια μακαρόνια ἢ σπαγγέτα χοντρά, δύο φλυτζάνια κρεμμυδιά καὶ ὡς ἓνα φλυτζάνι γαλέττα κοπανισμένη ψιλῆ.

Γίνεται πρῶτα ἡ σάλτσα ὡς ἑξῆς: Κόβεται τὸ κρεμμύδι ψιλό καὶ ξανθίζεται σὲ κατσαρόλα μικρὴ μὲ τὸ λάδι. Ἐν τῷ μεταξύ θάζουμε τὸν ταραμά σὲ χλιαρὸ νερὸ νὰ εαυμυρίσῃ καὶ τὸν καθαρίζουμε ἀπὸ τὰ λείπια καὶ τὴς τοῖπες του καὶ ἀφοῦ ξανθίσῃ τὸ κρεμμύδι τὸν προσθέτουμε νὰ καθουριδίσῃ καὶ αὐτὸς ὀλίγο καὶ τότε ρίχνουμε ἀρκετὴ ντομάτα ποурὲ ἢ φρέσκα βρασμένες ἢ περασμένες. Πάντως ἡ ντομάτα πρέπει νὰ εἶνε ἀφρονῆ, ὥστε νὰ δώσῃ ἐντονὴ γεῖσι στὴ σάλτα. Προσθέτουμε ἔπισης καὶ λίγα μπαχαρικά καθὼς καὶ λιγάκι σκόρδο ἂν σὰς ἀρέσῃ, ἄλλως παραλείπεται. Ἀφήνουμε τὴ σάλτσα νὰ θρᾶσῃ καὶ δεῖσι καλὰ καὶ προτοῦ τὴν ἀποσύρουμε ἀπὸ τὴ φωτιά, ρίχνουμε καὶ ἀνάλογο μαιτανό ψιλό. Τότε ἔχουμε τὰ μακαρόνια ἢ σπαγγέτα βρασμένα, ὅπως συνήθως, τὰ στραγγίζουμε καὶ καθὼς εἶνε ζεστά, τὰ σερβίζουμε στὴν πιπέτα κατὰ στρώματα, θέτοντες μιά στρώσι μακαρόνια καὶ ἀπὲ τὴν τυρὶ πασταλίζουμε αὐτὰ μὲ γαλέττα, μιά στρώσι ἐπ' αὐτῶν σάλτσας καὶ ἄλλην πάλιν στρώσι ἀπ' ἑπάνω ἀπὸ τὰ ἴδια ὑλικά.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ (ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ)

Πρέπει νὰ εἶνε καλὰ χτυπημένο καὶ τριμμένο τὸ χταπόδι, ὡστε τραβώντας δυὸ πλοκάμιον στὴ ρίζα τους νὰ σχιζοῦνται λίγο, ἀβίαστα. Τότε κόβουμε κομμάτια μικρὰ ἢ μεγάλια καὶ πετοῦμε τὰ μᾶτια καθὼς καὶ τὸ στόμα του καὶ τὸ θάζουμε νὰ τοιγαρίζεται μὲ ἀρκετὸ λάδι στὴν κατσαρόλα σκεπάζοντες αὐτὴν διὰ νὰ ἀποστραγγίσῃ τὸ ὕγρο του τὸ χταπόδι καὶ σιγοψηθῆται ἀρκετὴ ὥρα, καὶ ἀρχίαν νὰ κοκκινίζεται.

Τότε ρίχνουμε ἀνάλογα κρεμμυδάκια καὶ φρέσκα κομμένα ψιλά, χωρὶς τὰ ἄνω πράσινα φύλλα τους, ἔπισης λίγο ἄνθο καὶ μαϊνδανό, λίγη ντομάτα ποурὲ, ἀναλυμένη μὲ λίγο νερὸ, ἓνα ποτηράκι κρασί ἄσπρο ἢ μαῦρο, καὶ ἀνάλογο ἀλατοπίπερο. Σκεπάζεται ἡ κατσαρόλα καὶ ἀφήνουμε νὰ σιγοθρᾶσουν, ὥστε νὰ παραμείνουν σχεδὸν μόνον μὲ τὸ λάδι. Τρώγονται δὲ καὶ ζεστά καὶ κρούε. Εἰς ἐποχὴν δὲ πού δὲν ἔχει φρέσκα κρεμμυδάκια, γίνεται μὲ ξηρὰ κρεμμυ-



δάκια.

ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΛΑΔΙ (ΦΟΥΡΝΟΥ)

Καθαρίζετε τὴς σουπιῆς δλόκληρες καὶ θγάζετε μόνον τὰ μᾶτια καὶ τὸ κόκκαλό τους. Πλύνετε μὲ νερὸ νὰ φύγουν τὰ πολυλά μελάνια καὶ στραγγιστέ τις ἀπλώνετε σὲ ταβὰ ἢ ταψάκι μικρὸ, μὲ ἀρκετὸ λάδι καὶ λίγο κρασί μαῦρο καὶ ψήνονται στὸ φούρνον.

Τὸ περίεργον τῆς συνταγῆς αὐτῆς εἶνε πού τονίζει, πὼς μόνον πιπέρι πασταλίζεται λίγο ἀπ' ἑπάνω, διότι, λέγει, στὴς σουπιῆς δὲν θάζουν ποτέ ἄλατι. Πιθανὸν λοιπὸν ἡ ἀνάλατη σουπιὰ νὰ εἶνε περισσότερῆ νόστιμη. Ἄς δοκιμάσουμε ! Ἐπίσης στὴν ξεφουρνισθοῦν τοὺς στίβουν ἀνάλογο λεμόνι ἀπ' ἑπάνω.

(Αἱ ἀνωτέρω δύο συνταγαὶ ἐστάλησαν παρὰ τοῦ κ. Θεοδώρου Κοντογιώργου).

ΑΜΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. — Κύριον Κωνσταντίνου Λουκάου, Νέων Ἰορκίν. — Μάλιστα. Σέμφονον, ἀρκεσθήτε οἷς μὲ τὴν παρῶσαν στήλην καὶ ἐγὼ νὰ ἔχω συνηθέρον γραπτὰ σας καὶ δὴ δὴ συνταγὰς.

Κον Σ. Σ., "Εβουσα. Ἐξηγησάτε μας, παρακαλῶ, τί θὰ πῆ γριβοῦ καὶ ἡ λέξις εἶνε πομμοσανῶ ἢ πομμοπάνῶ ;

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

"Εκυκλοφόρησε καὶ διανέμεται εἰς τὰ γραφεῖα μας τὸ ἑνατον θιβλίον πού προσφέρει τὸ «Μπουκέτο» εἰς τοὺς ἀναγνώστους του

«ΟΙ ΜΝΗΣΤΗΡΕΣ ΤΗΣ ΜΑΡΘΑΣ»

"Ὅσοι ἐπιθυμοῦν δύνανται νὰ τὸ ἀποκτήσουν μὲ 4 δελτία καὶ μὲ 8 δραχμάς.