

γάκι. Κανείς, ήσυχια παντού. Σάν άσπρη ξεκλειδωσε την πόρτα της και γλώστησε προς τη σκάλα. "Έξω τὸ πυκνὸ σκοτάδι τῆς νύχτας προστάτευε κάθε τῆς κινήσι. Στὸ κατάστρωμα δὲν ἀκουγότανε κανείς. Μόνο ὁ τιμονιέρης, ἕνας Γάλλος πατριώτης τῆς ἀπ' τῆ Μασσαλίας, ἦτανε ἐκεῖ κ' ἀγρυπνοῦσε στὸ τιμόνι, καπνίζοντας τὴν πίπτα του. Αὐτὸν ὁμως δὲν τὸν φοβότανε καθόλου ἡ 'Ισαβέλλα. Εἶχανε πολλές φορές μιλήσει μαζί κ' ἐκεῖνος τῆς εἶχε ὑποσχεθῆ πὼς θὰ τὴν βοηθοῦσε νὰ δραπέτευση.

"Ἡ 'Ισαβέλλα πέρασε ἀπὸ κοντὰ του καὶ θάζοντας στὸ χέρι του μερικὰ χρυσὰ νομίσματα τοῦ εἶπε κατὶ στὸ αὐτί. "Εκείνος χαιρέτησε, φέρνοντας τὸ χέρι στὸ σκούφο του καὶ δὲν τῆς εἶπε λέξι.

"Ἡ 'Ισαβέλλα, πατώντας ἑλαφρὰ 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 μπρατσέρρα μόλις εἶχε σηκώσει τὴν ἀγκυρα, κ' ἀνέβασε ἐκεῖνη τὴ στιγμή τὶς σκάλες τῆς.

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

— Θέλω τὸν καπετάνιο, τὸν ὑποπλοίαρχο 'Ερρίκο Γκωλουᾶ...  
— Ποιὸς δὲν ζητεῖ ; ἀκούστηκε ἡ φωνὴ τοῦ Γάλλου σκοποῦ, πού εἶχε προτείνει κ' ὅλας τῆς μπαγιονέτας του.

— Εἶμαι ἡ 'Ισαβέλλα Ντρίλεν !  
— Ἡ αλουέττα τοῦ σκοποῦ χάθηκε μερικὰ λεπτὰ 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 κ' ἔπλεπε στ' ἀνοιχτὰ, ἐνῶ ἡ γαλλικὴ φορηγίδα εἶχε ξαναρριζεῖ τὶς ἀγκυρες τῆς, εἰδοποιημένη ἐγκαίρως γιὰ τὸν κίνδυνον πού τὴν ἀπειλοῦσε.

Στὸ μικρὸ καρρὲ τῶν ἀξιωματικῶν ἐτοίμαζαν τὴν χριστουγεννιάτικη σούπα, κ' ἄπάνω στὸ κυττάστρωμα μερικὸ ναυτικὰ τραγουδοῦσαν.

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

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

"Ὅλοι σηκώσαν τὰ ποτήρια τους. Ὁ ὑποπλοίαρχος Γκωλουᾶ σηκώσε κ' αὐτὸς τὸ δικὸ του :  
— Κι' ἐγὼ, ἀγαπητὴ κυρία, ἐξ ὀνόματος τῶν ἀξιωματικῶν μου, πῖνω εἰς ὑγειάν τῆς 'Ισαβέλλας Ντρίλεν, πού ἔσωσε τὴν χριστουγεννιάτικη αὐτὴ νύχτα τὴ ζωὴ τῶν εἰκοσι - πέντε Γάλλων, πού ἔχω στὸ καράβι 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 καρρὲ καὶ ἤπιανε ακόμα λίγο κρασί, ὁ ὑποπλοίαρχος, κυττάζοντας τὰ ὄρατα μᾶτια τῆς, φάνηκε πὼς ξαναθυμότανε τὶς παλιὰς ἐκεῖνες ἡμέρες πού εἶχαν περάσει, μαζί στὴ Μασσαλία :

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

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

"Ἡ 'Ισαβέλλα δὲν τοῦ ἀποκρίθηκε τίποτε. "Εκλείσε μόνο τὰ μᾶτια τῆς κ' ἔγειρε ἑπάνω στὸν 'Ερρίκο τὸ κορμί τῆς. "Εκείνος νιοῦθοντας μὲ τὸ ἀγκάλιασμα αὐτὸ μιά μουτικὴ συναίνεσι τῆς καρδιάς τῆς, ἔφερε τὰ χεῖλιά του ἑπάνω στὰ δικά τῆς, δοκιμάζοντας ἔτσι τὴν πιὸ εὐτυχισμένη στιγμή τῆς ζωῆς του...

ΑΝΙΤΑ ΚΟΝΤΙ

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

«ΟΙ ΜΝΗΣΤΗΡΕΣ ΤΗΣ ΜΑΡΘΑΣ»

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

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 ἑλληνικόν, συνιθίζονται τὰ ἐδέσματα αὐτά. Συνεπῶς παρακαλεῖται καὶ ἡ κυρία Μανιατάκη, ἡ ἀποστείλασα τὴν κάτωθι συνταγὴν «Μακαρόνια νησίσια», ὅπως μᾶς γράφη τὴν προέλευσιν τοῦ φαγητοῦ.

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

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

Γίνεται πρῶτα ἡ σάλτσα ὡς ἑξῆς: Κόβεται τὸ κρεμμύδι ψιλὸ καὶ ξανθίζεται σὲ κατσαρόλα μικρὴ μὲ τὸ λάδι. "Εν τῷ μεταξύ θάζουμε τὸν ταραμά σὲ χλιαρὸ νερὸ νὰ εαυμυρίση καὶ τὸν καθαρίζουμε ἀπὸ τὰ λείπια καὶ τὶς τοῖπες του καὶ ἀφοῦ ξανθίσῃ τὸ κρεμμύδι τὸν προσθέτουμε νὰ καθουριθίσῃ καὶ αὐτὸς ὀλίγο καὶ τότε ρίχνουμε ἀρκετὴ ντομάτα πουρὲ ἢ φρέσκα βρασμένες ἢ περαμένες. Πάντως ἡ ντομάτα πρέπει νὰ εἶνε ἀφρονῆ, ὥστε νὰ δώσῃ ἐντονὴ γεύσι στὴ σάλτσα. Προσθέτουμε ἐπίσης καὶ λίγα μπαχαρικά καθὼς καὶ λιγάκι σκόρδο ἂν σὰς ἀρέσῃ, ἄλλως παραλείπεται. "Αφήνουμε τὴ σάλτσα νὰ θρᾶση καὶ δεῖσι καλὰ καὶ προτοῦ τὴν ἀποσύρουμε ἀπὸ τὴ φωτιά, ρίχνουμε καὶ ἀνάλογο μαιντανὸ ψιλό. Τότε ἔχουμε τὰ μακαρόνια ἢ σπαγγέτα βρασμένα, ὅπως συνήθως, τὰ στραγγίζουμε καὶ καθὼς εἶνε ζεστὰ, τὰ σερβίθουμε στὴν πιπέτα κατὰ στρώματα, θέτοντες μιά στρώσι μακαρόνια καὶ ἀπὲι τυρὶ πασταλιζουμε 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 ὕγρὸν του τὸ χταπόδι καὶ σιγοψηθῆ ἐπὶ ἀρκετὴ ὥρα, καὶ ἀρχίαν νὰ κοκκινίζεται.

Τότε ρίχνουμε ἀνάλογο κρεμμυδάκια καὶ φρέσκα κομμένα ψιλά, χωρὶς τὰ ἄνω πράσινα φύλλα τους, ἐπίσης λίγο ἄνθος καὶ μαϊντανό, λίγη ντομάτα πουρὲ, 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 ζεστὰ καὶ κρύα. Εἰς ἐποχὴν δὲ πού δὲν ἔχει φρέσκα κρεμμυδάκια, γίνεται μὲ ξηρὰ κρεμμυ-



δάκια.

### ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΛΑΔΙ (ΦΟΥΡΝΟΥ)

Καθαρίζετε τὶς σουπιές δολόκληρες καὶ θγάζετε μόνον τὰ μᾶτια καὶ τὸ κόκκαλό τους. Πλύνετε μὲ νερὸ νὰ φύγουν τὰ πολλὰ μελάνια καὶ στραγγιστέ τις ἀπλώνετε σὲ ταβὰ ἢ ταψάκι μικρὸ, μὲ ἀρκετὸ λάδι καὶ λίγο κρασί μαῦρο καὶ ψήνονται στὸ φούρνο.

Τὸ περίεργον τῆς συνταγῆς αὐτῆς εἶνε πού τονίζει, πὼς μόνον πιπέρι πασταλιζεῖται λίγο ἀπ' ἑπάνω, διότι, λέγει, στίς σουπιές δὲν θάζουν ποτὲ ἄλατι. Πιθανὸν λοιπὸν ἡ ἀνάλατη σουπιὰ νὰ εἶνε περισσότερῆ νόστιμη. "Ας δοκιμάσουμε ! "Επίσης ὅταν ξεφουρнисοῦν τοὺς στίβουν ἀνάλογο λεμόνι ἀπ' ἑπάνω.

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

ΑΜΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. — Κύριον Κωνσταντίνου Λουκᾶν, Νέαν Ὑρκλην. — Μάλιστα. Σέμεινον, ἀρκεσθήτε οἷς μὲ τὴν παρῶσαν στήλην καὶ ἐγὼ νὰ ἔχω συνηθιστὸν γραφικὰ σας καὶ δὴ δὴ συνταγὰς.

Κον Σ. Σ., "Εβουσε. "Εξηγησάτε μας, παρακαλῶ, τί θὰ πῆ γριβαδὶ καὶ ἡ λέξις εἶνε πουμουςάνω ἢ πουμουςπάνω ;

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ