

κή καρέκλα, ξέσπασε σ' ένα ήχηρο γέλιο.

— "Α, νά μιά μέρα που αρχίζει πολύ άσχημα ! φώναξε με χιούμορ στους δημίους του.

"Ένας άλλος δολοφόνος, ο σαδιστής Λώρενς, ως τελευταία του θέλησις ζήτησε να του δώσουν ένα ζευγάρι γυαλιά, γιατί είχε λίγη μυωπία και ήθελε να δει καθαρά όλες τις προετοιμασίες και τις λεπτομέρειες της εκτελέσεώς του!

"Ο γκάγκστερ Τζαίκις, όταν κάθησε πάνω στην μοιραία καρέκλα, έκανε την έξης δήλωσι:

— Τζέντλεμεν, δέν θά συγχωρήσω ποτέ τον έφευρέτη του ήλεκτρισμού !

Τό περίεργο είνε τώρα ότι και ή γυναίκες δέν χάνουν τό θάρρος τους μπροστά στην ήλεκτρική καρέκλα. Μιά φαρμακεύτρια, ή "Έλλεν Κόρμικ, πέρασε όλόκληρη την τελευταία νύχτα της ράβοντας τό φόρεμα που θά φορούσε κατά την εκτέλεσί της. Λίγες δέ στιγμές πριν ο δήμιος άνοιξη τον διακόπτη του ήλεκτρικού ρεύματος, ή Κόρμικ τον ρώτησε με φιλαρέσκεια:

— Πώς σάς φαίνεται ή τουαλέττα μου ; Δέν είνε ώμορφη ; Δυστυχώς δέν πρόφθασα νά λάβω τά τελευταία φιγουρίνια από τή Νέα Υόρκη !...

Μιά άλλη γυναίκα — γκάγκστερ — κάθησε στην ήλεκτρική καρέκλα με τό τσιγάρο στο στόμα και παρακάλεσε τον δήμιο νά περιμένη ώσπου νά τό άποτελειώσει, σαν νά είχε ξαπλώθη άναπαυτικά σέ μιά πολυθρόνα ! "Έπειτα, αυτή ή γυναίκα - γκάγκστερ, πού την έλεγαν "Άλις Μέργουελ, έσιαξε τά μαλλιά της και είπε στους βοηθούς του δημίου:

— Παρακαλώ, προσέξτε νά μην είνε κρύα τά σιδερένια έλάσματα, γιατί θ' ανατριχιάσω...

"Η χήρα Ρόζιμοντ Πέρκινς, μιά δολοφόνος με πέντε θύματα, πού εκτελέσθηκε τον Αύγουστο του 1917, λίγο πριν πεθάνη, ψιθύρισε με παράπονο:

— Κι' όμως θά ήθελα τόσο πολύ νά μάθω ποιός θά κερδίση στον πόλεμο !...

Τέλος, ή Τζόαν "Έλμερ, μιά χορεύτρια, πού είχε στραγγαλίσει μιά συνάδελφό της για νά κλέψη τά κοσμήματά της, όταν κάθησε επάνω στην ήλεκτρική καρέκλα, γύρισε και είπε με άφέλεια στον δήμιο:

— Γιατί δέν θάζετε έναν καθρέφτη άπέναντι από την καρέκλα ; "Έτσι θά μπορούσε κανείς νά ρίξη μιά τελευταία ματιά στον έαυτόν του !..

"Εκτός όμως από τους «ήρωισμούς» αυτούς, οί όποιοι δέν δείχνουν τίποτε άλλο παρά μιά έγκληματική άναισθησία, οί άλλοι κατάδικοι κάθονται διά της βίας επάνω στην ήλεκτρική καρέκλα, μισοπεθαμένοι από τον τρόπο τους!..

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΞΑ

ΚΑΤΑΔΙΚΗ ΝΕΚΡΟΥ !...

"Όταν κατά τό 896 ανακηρύχθηκε πάπας Ρώμης ο Στέφανος 7ος, θυμήθηκε κάτι «προηγούμενα», πού είχε μαζί με τον πεθαμένο πειά προκάτοχό του πάπα Φορμόζον!

Διέταξε λοιπόν νά ξεθάψουν τό πτώμα του Φορμόζου, και νά τό παρουσιάσουν ενώπιον ενός έκτάκτου Ιεροδικείου, τό όποιο σύστησε επίτηδες γι' αυτήν την περίπτωση. "Ο άτυχής πεθαμένος πάπας... παρακολούθησε όλη τή δικαστηριακή διαδικασία... «άκουσε» τις άγορεύσεις του συνηγόρου του και του δημοσίου κατηγορού, και κηρύχθηκε ένοχος για τά έγκλήματα πού του άπέδωσε ο ζωντανός διάδοχός του !

"Έτσι και σύμφωνα με την άποτρόπαιη άπόφασι των πρωτοτύπων εκείνων δικαστών, ο νεκρός πάπας καταδικάστηκε σέ καθαίρεσι, τον έγδυσαν άπ' τά παπικά άμφιά του, του έκοψαν τά αυτιά και τή μύτη και πέταξαν τό άκρωτηριασμένο πτώμα του στον ποταμό Τίβερι !

ΤΑ ΑΜΙΜΗΤΑ

ΓΙΑ ΝΑ ΜΗ ΧΑΘΗ ΤΟ ΟΝΟΜΑ

Τό έξης σπανιώτατο συνέθη στην Ούγγαρία, κατά τό έτος 1889: "Η πριγκήπισσα Άντωνία Κόχαρυ, έπειδή ήταν ή τελευταία του ονόματός της και για νά μη σβύση τό λαμπρό οικογενειακό όνομά της — αν παντρευόταν — έκανε σχετική αίτησι κι' ανακηρύχθηκε άπ' τά δικαστήρια ως... «άνδρας» !... "Έτσι, όταν παντρεύτηκε κατόπιν έναν Ούγγρο ευπατρίδη, τά παιδιά της — άρρενα και θήλεα — πήραν τό οικογενειακό όνομα τής μητέρας των, κι' όχι του πατέρα των !

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΑΡΥΔΟΠΗΤΤΑ ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΗ ΣΜΥΡΝΑΪΚΗ

Μετρούμε πρώτα τά υλικά με τις έξης αναλογίες:

4 φλυτζάνια άλευρι καλό, έναμίου φλυτζάνι ζάχαρι, 1 φλυτζάνι λάδι, έκλεκτό, 2 φλυτζάνια νερό, 2 φλυτζάνια σταφίδες μαύρες, 2 φλυτζάνια καρύδια χονδροκομμένα σαν μπλουζούρι, 4 κουταλιές γλυκού κανελλογαρύφαλλα σκόνη, 6 κουταλιές γλυκού μπέκιν-πάουντερ και φλούδα ξυστή πορτοκαλιού, λεμονιού ή μανταρινιού.

Βάζουμε τό άλευρι μέσα σέ λεκάνη, ρίχνουμε σ' αυτό λίγο-λίγο τό λάδι και τό ζυμώνουμε με τις παλάμες μας για νά τό άπυρροφήση τό άλευρι. "Έχουμε την ζάχαρι αναλυμένη σέ νερό κρύο, και την προσθέτουμε ζυμώνοντας πάντα με τό ένα χέρι. Ρίχνουμε κατόπιν και της σταφίδες, τά μυρωδικά και τό μπέκιν - πάουντερ, ώστε νά γίνουν μιά μάζα, όχι πολύ σφιχτή, αλλά νά στρώνη μόνη της στην φόρμα ή στο ταψάκι. "Εάν είνε πολύ σφιχτή της προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα, αν δέ πάλιν είνε πολύ-πολύ μαλακή, προσθέτουμε λίγο άλευρι. Την βάζουμε σέ φόρμα ή ταψάκι άλειμμένο με λάδι και άλευρωμένο και ψήνεται σέ μέτριο φούρνο επί τρία περίπου τέταρτα της ώρας. "Αμα δέ ψηθή και ξεφουρνισθή, πασπαλίζεται με άχνη ζάχαρι και κανέλλα.

ΠΕΝΙΡΛΗ - ΜΠΟΥΡΕΚ

Ζυμώνουμε μιά ζύμη με μισή όκιά άλευρι, δυό αυγά, λίγο άλάτι και νερό, ώστε νά γίνη σαν του ψωμιού, λίγο πιο μαλακή. Την άνοίγουμε σέ φύλλο αναλόγου μεγέθους με τό ταψί. πού θά βάλουμε και τό στρώνουμε, άφου πρώτα τό άλείψουμε με βούτυρο, νά έξέχουν δέ ή άκρες του φύλλου λίγο έξω από τά χείλη του.

"Έχουμε τότε μπόλικο τυρί κασέρι τριμμένο, σπάζουμε σέ μιά λεκάνη άνάλογα αυγά, τους προσθέτουμε πιπέρι λίγο, άνιθο ψιλό και έως ένα φλυτζάνι γάλα και μισό φλυτζάνι φρέσκο βούτυρο λυωμένο. Κτυπούμε τά αυγά όπως για την όμελέττα, ανακατεύουμε μαζί και τό τριμμένο τυρί, τά χύνουμε στο ταψί και τά ψήνουμε στον φούρνο.

Πρέπει νά ύπολογίζουμε έξ αρχής τό μέγεθος του ταψιού, ώστε τό χόνδρος της πήττας νά γίνεται ως έναμιση δάχτυλο.

ΣΑΡΑΓΛΗ

(ΒΟΔΕΝΑ)

"Απλώνεις φύλλα μπακλαβά και γυρίζεις κάθε φύλλο έτσι όπως στις άκρες της πήττας, άφου προηγουμένως τό γεμίσεις με καρύδι κοπανισμένο χονδρό, ζάχαρι, κανέλλα, γυρούφαλλα και λάδι.

Κάθε φύλλο, άφου τό στρίψεις, τό γυρίζεις, καθένα χωριστά στρογγυλό. "Επειτα τό άλλο φύλλο και τό άλλο δίπλα, ώσπου νά γεμίση τό ταψί. "Επειτα καίεις λίγο λάδι και τό περιχύνεις από πάνω και τό στέλνεις στο φούρνο. "Όταν έλθη από τό φούρνο, θράξεις λίγο νερό με μέλι, τό περιχύνεις και τό κόβεις σέ κοματάκια.

ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

ΥΔΡΑΣ

Τά θάζεις τά σαλιγκάρια από τό θράδυ σ' ένα δοχείο και ρίχνεις μέσα θρούμπι ή ρήγανη, με νερό. Την άλλη μέρα χύνεις με προσοχή τό νερό και τά θάζεις σέ νερό καυτό. "Επειτα με τό μαχαίρι κόβεις από τό καθούκι τους τό πίσω μέρος. Τά πλένεις για νά φύγουν τά σάλια. Και στο πέμπτο νερό, ρίχνεις μιά χούφτα άλάτι ψιλό. "Αφου τά άφήσης λίγη ώρα στο νερό, με τό άλάτι, χύνεις και εκείνο τό νερό

"Έχεις έτοιμα καβουρδισμένα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, τό λάδι, τό πιπέρι, λίγο δυόσμο και άφου θράσουν αυτά ρίχνεις τά σαλιγκάρια. Μόλις πάρουν την μυρουδιά, ρίχνεις και λίγο νερό ακόμα, και τά αφήνεις νά άποθράσουν.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. Κυρίαν Β. Δ έ λ... Φακούς Αιγπτου. — Τοθ θιθλιου μου «Οδηός Μαγειρικής», θά είνε έτοιμη ή νέα έκδοσις τό πρώτον δεκαπενθήμερον του Δεκεμβριου. Ζητήσατέ το εις όλα τά θιθλιοπωλεία των Αθηνων και Αλεξανδρειας.



"Η χήρα Ρόζιμοντ Πέρκινς