

**ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ
ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ**

**ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΒΛΑΧΙΚΟ
ΣΟΥΛΙΝΑ ΡΟΥΜΑΝΙΑΣ**

(Έσταλη υπό τής κυρίας Ειρήνης Βασίδου)

Έξακολουθούμεν τὴν δημοσίευσιν τῶν συνταγῶν τῶν ἑορτινῶν γλυκιούτων ἀν καὶ μᾶς ἐστάλησαν ἀργά.

Διὰ τὸ τσουρέκι ἡ ἀναλυγίες ἔχουν ὡς ἔξῆς:

1 ὁδός ἀλεύρι ψωμιοῦ.

10 αὐγά, 100 δράμια γάλα, 60 δράμια βούτυρο, 75 δράμια ζάχαρι, μεσός φλυτζάνι λάδι καλό, 8 δράμια μαγιά, φλούδες πορτοκαλιοῦ.

Βάζουμε τὰ 50 δράμια ἀλεύρι σὲ λεκάνη μικρή καὶ τὸ μισὸ γάλα, χλιαρό, καὶ ἀναλύμεν μέσα τῇ μαγιᾷ καὶ μισὸ κουταλάκι ἀλάτι καὶ τὸ ἀφήνουμε νὰ φουσκώσῃ σὲ μέρος ὅχι κρύο. “Υστερα τὸ ὑπόλοιπο ἀλεύρι τὸ βάζουμε σὲ μεγάλη λεκάνη, κάνουμε ἔνα λάκκο στὴ μέση καὶ ρίχνουμε τὰ αὐγά, τὸ βούτυρο λυσαμένο, φλούδα πορτοκαλιοῦ ξυστή, τὴν ζάχαρι καὶ τὴν φουσκωμένη μαγιά. Τὰ ζυμώνουμε δυνατά μὲ τὸ ἔνα χέρι καὶ ρίχνουμε λίγο-λίγο τὸ ὑπόλοιπο γάλα, χλιαρὸ καὶ ἐξακολουθοῦμε τὸ δούλεμα, κτυπητά πλέον καὶ πότε-πότε ρίχνουμε καὶ λίγο λάδι, ἔως ὅτου τὸ πάρη δόλο μέσα καὶ ἡ ζύμη γίνη μαλακή καὶ κορδάτη, πού νὰ ξεκολλᾶ ἀπὸ τὰ πλάγια τῆς λεκάνης. Τότε σκεπάζουμε τὴν ζύμη ὅπως εἶνε μὲ πετσέτες ἢ τραπεζομάντηλο διπλωμένο, τὸ ἀφήνουμε νὰ ἀνεβῇ καλὰ καὶ ςτερα τὸ ξαναδουλεύουμε νὰ πέσῃ ἡ ζύμη καὶ τὸ βάζουμε σὲ φόρμες ἢ στρογγυλὰ μικρὰ ταψάκια καὶ ἀφοῦ ἀνεβῇ καὶ φουσκώσῃ καλά, τὸ τσιμποῦμε ἀπ' ἐπάνω μὲ ψαλίδι νὰ γίνη σάν γιρλάντες. Τὸ ἀλείφουμε μὲ αὐγό κτυπημένο καὶ τὸ ψήνουμε στὸ φούρνο. Διατηρεῖται αὐτὸ τὸ τσουρέκι μιά-δυο ἑβδομάδες, χωρὶς νὰ ξεραθῇ, διότι ἔχει τὸ λάδι μέσα.

ΔΙΟΡΘΩΣΙΣ. — Εἰς τὸ ὑπ' ἀριθ. 618 τεῦχος ἡ συνταγὴ ἀφορᾶ ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΤΑΝ καὶ ὅχι ταχινό σουπαν, ὡς ἐκ τυπογραφικοῦ σφάλματος ἀνεγράφει..

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Καν 'Ελπιδα Ράδου, Θεσσαλονίκην. — Πολὺ πιθανὸν νὰ γίνεται καὶ στὰ μέρη σας ἡ ίδια γαλατόπηττα, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτις λέγετε, ἀντὶ σιμιγδάλι θάζετε ἀλεύρι καὶ λίγο ριζάλευρο. Γε' αὐτὸ ἀκριθῶς ἀποδεικνύει ὅτι ἀπὸ τόπον εἰς τόπον κάθε φαγητὸν ἡ γλύκισμα ἔχει κάπιαν διαφοράν, κι' αὐτές ἡ διαφορές ἀκριθῶς ἔχουν μεγάλην ἀξίαν γιὰ τὴν ἔρευνάν μου.

Κόγκουτ ! !

Γιατί;

Γιατὶ ὁ ἀρκετὰ μορφωμένος δολοφόνος αὐτός, ἥξερε ὅτι τὰ παιγνιόχαρτα — καὶ μάλιστα τὰ στίγματα τοῦ «καρρὸ» καὶ τῆς «κούπας» — κατασκευαζόντουσαν συνήθως ἀπὸ κυτταρίνη (σελλούλοζη), μιὰ ούσια δηλαδὴ πολὺ ἐκρηκτική, ἀπ' τὴν ὁποίᾳ γίνεται καὶ ἡ τρι-νιτροσελλούλοζη !

Μήν ἔχοντας λοιπὸν δυναμίτιδα ἡ πυρίτιδα δό Κόγκουτ, γιὰ νὰ κατασκευάσῃ τὴν πρόχειρη βόμβα του, μεταχειρίστηκε... χαρτιά τῆς «τράπουλας» γιὰ ν' αὐτοκτονήσῃ ! !

* * *

'Ο Ιωάννης - Βαπτιστὴς Μουρὸν, ήταν ένας νέος στιβαρὸς καὶ μεγαλόσωμος, ἡλικίας δεκαεπτά ἑτῶν. 'Η ζωὴ, γεμάτη ἀπὸ χαρὲς κ' ὑποσχέσεις, ξανοιγόταν ρόδινη μπροστά του...

Δυστυχῶς, κατὰ τὸ 1684, ἐκεῖ στὴν πατρίδα του τὴν Τουλών τῆς Γαλλίας, ἔξερράγη πυρκαϊά — κάποιο βράδυ — σ' ἔνα γειτονικό του σπίτι. 'Απ' τὰ μαῦρα ἐρείπια τοῦ σπιτιοῦ αὐτοῦ, ἔγιαλαν κατόπιν καρβουνιασμένα τὰ πτώματα μιᾶς ὥραίας νέας καὶ τῶν δυὸς γερόντων γονέων της.

Ο Μουρὸν κατηγορήθηκε, — ἄδικα ἡ δίκαια, δὲν ξέρουμε — γιὰ τὸν ἀνθρωποκτόνον αὐτὸν ἐμπρησμό. Εἶπαν, ὅτι αὐτὸς ἔθαλε τὴν φωτιά γιὰ νὰ ἐκδικηθῇ τὴν νέα, τὴν ὁποίᾳ ἀγαποῦσε μὲ ὅχι ἀμοιβαῖον, ἔρωτα.

Συνελήφθη λοιπὸν καὶ καταδικάστηκε σὲ ισόδια κάτεργα. Τὴν ἐποχὴ ἐκείνη, οἱ κατάδικοι τῶν κατέργων ὀλυσσοδεμένοι διαρκῶς στοὺς πάγκους τῶν πλοίων, χρησίμευαν ὡς κωπηλάται μέχρι τῆς λήξεως τῆς ποινῆς των.

Λοιπόν, ὁ Ιωάννης - Βαπτιστὴς Μουρὸν χρημάτισε ὡς κωπηλάτης σὲ πλυντήριο τοῦ κράτους ἐπὶ... ἐκ αὐτὸς διλόκληρα χρόνια ! !

Τόσο εἶχε συνηθίσει αὐτὴν τὴν σκληρὴν κι' ἀφανιστικὴν ζωὴν του, ώστε, ἐκτὸς τοῦ ὅτι ἔγινε ὑπεράνθρωπης ρώμης καὶ ἀθλητικῶτάων διαστάσεων κωπηλάτης, ἀρνήθηκε ἐπίσης καὶ νὰ δεχθῇ τὴν ζάχαρι, τὴν ὁποίᾳ τοῦδινε γιὰ τὸ ὑπόλοιπο τῆς ποινῆς του ὁ θαυματεύς Λουδοβίκος 15ος.

Αποφυλακίστηκε πειά σὲ ἡλικία 117 ἑτῶν, ἔζησε ἀκόμη ἄλλα 6 χρόνια στὴν Τουλών, ύγιεστατος καὶ λυγερόκορμυς κ' ὑστερα... ἀποφάσισε ἐπὶ τέλους νὰ πεθάνῃ ἀπὸ θάνατο φυσικόν !

ΤΑ ΔΩΡΑ ΜΑΣ

Μὲ 4 δελτία τοῦ «Μπουκέτου» καὶ 8 δραχμάς ἀποκτᾶτε τὰ ἔξῆς ἀριστουργήματα :

“ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΦΙΛΥΡΕΣ,,
Τοῦ ΑΛΦΟΝΣΟΥ ΚΑΡ

“Η ΚΥΡΙΑ ΜΕ ΤΑΣ ΚΑΜΕΛΙΑΣ,,
Τοῦ ΑΛΕΞ. ΔΟΥΜΑ

“Η ΜΑΝΟΝ ΛΕΣΚΩ,,
Τοῦ ΑΒΒΑ ΠΡΕΒΩ

“ΓΚΡΑΤΣΙΕΛΛΑ,,
Τοῦ ΛΑΜΑΡΤΙΝΟΥ

“ΜΙΜΗ ΠΕΝΣΩΝ,,
Τοῦ ΑΛΦΡΕΔΟΥ ΜΥΣΣΕ

Στὸν τόμον τῆς «ΜΙΜΗ ΠΕΝΣΩΝ» συμπεριλαμβάνεται καὶ ἡ γεμάτη πάθος ἐρωτικὴ ιστορία τῆς «ΦΡΑΝΤΖΕΣΚΑΣ ΝΤΑ ΡΙΜΙΝΙ» καὶ οἱ παθητικοὶ «ΕΡΩΤΕΣ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΜΑΡΓΚΟ».

“Ο ΕΡΩΣ ΘΡΙΑΜΒΕΥΕΙ,,
ΤΗΣ ΝΤΕΛΛΥ

Ἐπίσης τὸ 7ον θεματικό τοῦ «Μπουκέτου» — «Οικογενείας», τὸ διπλωμένο περιέχει τὰ δύο ἀριστουργήματα:

“ΔΥΟ ΚΑΡΔΙΕΣ ΠΟΥ ΑΓΑΠΗΘΗΚΑΝ,,
ΤΟΥ ΑΛΕΞ. ΔΟΥΜΑ (πατρὸς)

“ΑΠ' ΤΟ ΜΙΣΟΣ ΣΤΟΝ ΕΡΩΤΑ,,
Τῆς ΝΤΕΛΛΥ

Καθὼς τὸ 8ον καὶ τὸ 9ον θεματικό:

“ΠΙΣΤΟΙ ΣΤΟΝ ΕΡΩΤΑ,,
Τοῦ ΑΛΕΞ. ΔΟΥΜΑ (πατρὸς)

ΟΙ ΜΝΗΣΤΗΡΕΣ ΤΗΣ ΜΑΡΘΑΣ
Τοῦ ΕΤΕΝΣΕΛ

Ομοίως μὲ τὰ ιδια δελτία καὶ δραχμάς 8 ἀποκτᾶτε καὶ τὴν «ΠΛΗΓΩΜΕΝΗ ΚΑΡΔΙΑ» τοῦ Όνορέ Μπαλζάκ καὶ τὴν «ΣΦΙΓΓΑ ΤΩΝ ΠΑΓΩΝ» τοῦ Ίουλίου Βέρν.

Προσεχῶς θὰ κυκλοφορήσῃ τὸ δέκατον θεματικό :

Η ΓΥΝΑΙΚΑ ΠΟΥ ΠΡΟΔΩΣΕ
τοῦ ΝΤΕ ΣΕΜΟΥΑ

Ἀπὸ τὰς παλαιοτέρας ἐκδόσεις τοῦ «Μπουκέτου» δίδονται εἰς τοὺς ἀναγνώστας μας μὲ τὰ ιδια δελτία καὶ δραχμάς 5 διὰ τὰς 'Αθήνας καὶ 6 δραχμάς διὰ τὰς ἔπαρχίας τὰς ἔξῆς θεματικά!

Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΜΕ ΤΗ ΔΙΠΛΗ ΖΩΗ
Τοῦ Ρ. ΣΤΗΒΕΝΣΟΝ

Η ΚΟΡΗ ΤΟΥ ΜΕΓΑΛΟΥ ΒΑΛΤΟΥ
Τῆς ΣΕΛΜΑΣ ΛΑΓΚΕΡΛΕΦ

Η ΜΟΝΜΑΡΤΡΗ
Τοῦ ΕΡ. ΜΥΡΖΕ

Η ΣΩΝΙΑ
Τῆς ΓΚΡΕΒΙΑ

Καὶ τοῦ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑΙ ΤΟΥ ΑΡΘΟΥΡΟΥ ΓΟΡΔΩΝΟΣ
ΠΥΜ

(δύο τόμοι ἐκαστος δραχ. 5 διὰ τὰς 'Αθήνας),
(καὶ 6 διὰ τὰς 'Επαρχίας)

Καὶ τὰ δικτώ περίφημα

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ "ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ",

ποὺ τιμῶνται δραχ. 25, πρὸς 5 δραχ. ἔκαστον διὰ τὰς 'Αθήνας
ιαὶ 6 διὰ τὰς 'Επαρχίας ἐλεύθερα ταχυδρομικῶν τελῶν.

Διὰ τὸ 'Εξωτερικὸν ἐπὶ πλέον τὰ ταχυδρομικά ἔξοδα.

Εἰδοποιοῦνται ὅμως οἱ αναγνώστας μας, ὅτι τὰ θεματικά αὐτὰ πρέπει νὰ τὰ ζητήσουν ἀπ' εύθειας ἀπὸ τὰ γραφεῖα μας, καθ' ὅσον δὲν θὰ σταλῶσιν εἰς τὰ κατὰ τόπους Πρακτορεῖα τῶν ἐφεμερίδων.