

ἀδερφός μου δὲν εἶνε,  
ἀδερφή μου δὲν εἶνε,  
ἀλλὰ εἶνε τὸ ἴδιο μὲ ἐμένα,  
καὶ εἶνε καὶ γιός, τοῦ μακαρίτη τοῦ πατέρα μου;

—Μὴν εἶν' ὁ ξάδερφός σου;  
—Τοῦ πατέρα μου, γιός, θρὲ μπουνταλά, εἶνε ὁ ξάδερφός μου;

—'Αλλὰ τί εἶνε τότε;  
—'Ελα τώρα, κέρασε τοὺς καφέδες, νὰ σοῦ πῶ. Εἶμαι ἐγὼ ὁ ἴδιος.

—Σὺ;  
—Βέβαια. Εἶμαι ἀδερφός μου ἐγώ; "Οχι. Εἶμαι γιός μου;  
"Οχι. Εἶμαι τοῦ πατέρα μου ὁ γιός;... "Ακέρηος!... "Αἴντε, τώρα φώναξε, νὰ φέρουν δυὸ καφέδες...

—Καλὴ δουλειά, σκέφθηκε ὁ κύρ Δημητρός, σὰν πλήρωσε τοὺς δυὸ καφέδες. Τώρα μὲ τὸ αἰνίγμα αὐτὸ θὰ πίνω καὶ ἐγὼ καφέδες τζάμπα κάθε μέρα.

Καὶ ἔπειτα ἀπὸ λίγη ὥρα, νάτος καὶ ὁ Δημητρός στὸν διπλανὸ καφενέ, πού θρῆκε κάτι συντεχνίτες.

—Βρὲ, παιδιά, τοὺς λέγει, ξέρετε ἀπὸ αἰνίγματα;  
—Ξέρουμε, ἀπὸ τότε, πού ἤμασταν παιδιά.  
—Λοιπόν, θὰ σὰς πῶ ἓνα καὶ ἐγὼ καὶ ἂν δὲν τὸ θρῆτε, θὰ κεράσετε τοὺς ἀπογευματινοὺς καφέδες, κί ἂν τὸ θρῆτε, θὰ κεράσω ἐγώ.

—Νὰ μὰς τὸ πῆς, κύρ Δημητρώ.  
—'Ακοῦστε το λοιπόν:

Γιός μου, δὲν εἶνε,  
ἀδερφός μου δὲν εἶνε,  
ἀδερφή μου δὲν εἶνε,  
ἀλλὰ εἶνε ἴσιος μὲ ἐμένα  
καὶ εἶνε τοῦ πατέρα μου ὁ γιός,  
τί εἶνε;

Οἱ συντεχνίτες γέλασαν.

—Αὐτὸ εἶνε τὸ αἰνίγμα, κύρ Δημητρώ;  
—Γιατί, δὲν σὰς ἀρέσει;  
—Μὰς ἀρέσει, ἀλλὰ αὐτὸ δὲν εἶνε αἰνίγμα.

—'Αμή, τί εἶνε;  
—Κουταμάρα, ἄς εἶνε, δμως, τὸ θρῆκα με...

—Πέστε το, ἂν τὸ θρῆκατε.  
—Εἶσαι σύ;  
—'Εγώ!...  
—Ναί, ἐσύ. Σὺ δὲν εἶσαι ὁ γιός τοῦ πατέρα σου;...

—'Οχι.  
—Σὺ δὲν εἶσαι ὁ ἴδιος μ' ἐμένα;  
—'Οχι. Κεράστε τοὺς καφέδες.  
Δὲν εἶσαι ἐσύ εἶπες;  
—'Οχι.  
—Δὲν εἶσαι γιός τοῦ πατέρα σου;  
—'Οχι.  
—Τότε τί εἶσαι;  
Θὰ κεράστε τοὺς καφέδες;  
—Θὰ κεράσουμε.  
—Εἶμαι... εἶμαι γιός...  
—Ποιανοῦ;

—Τῆς μάνας μου! Κεράστε τώρα.  
Μὰ δὲν τὸν κεράσανε. Τὸν κυνηγήσανε ὡς τὸ μαγαζί τοῦ κ' εἶδε κί ἔπαθε νὰ τὶς γλυτώσῃ.

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

## ΣΟΦΑ ΛΟΓΙΑ

Λόγος καὶ λιθάρι φεύγουν καὶ δὲν πιάνονται. "Οποῖος μιλάει χωρὶς νὰ σκέπτεται, τουφεκίζει χωρὶς νὰ σημαδεύῃ.

\*\*\*

Πρέπει νὰ εἶμαστε δούλοι τῶν νόμων γιὰ νὰ μποροῦμε νὰ ζοῦμε ἐλεύθεροι.

\*\*\*

"Αν σὲ κακολογήσουν δικαίως, φρόντισε νὰ διορθωθῆς, ἂν ἀδίκως μὴ δίνεις καμμιά σημασία!

\*\*\*

Πολλοὶ μεγάλοι βασιλεῖς στὴν ἐπιθανάτιο κλίνη τους, μετανοήσανε, γιὰτὶ εἶχαν ἀγαπήσει τὸν πόλεμο. Κανένας ὁμως δὲν μετενόησε ποτὲ, γιὰτὶ εἶχε ἀγαπήσει τὴν εἰρήνην.

## ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

«Ἀξιότιμε κ. Τσελεμεντέ.

Ἐπιθυμῶν καὶ ἐγὼ νὰ συμβάλω εἰς τὴν ἀξία συγγραφετηρίων προσπαθειά σας, σὰς περιγράφω ἓνα τοπικὸ φαγητό, χρησιμοποιοῦμενο κυρίως ἀπὸ τοὺς κυνηγοὺς ὡς «ἔδεσμα ὑπαίθριον».

Μεθ' ὑπολήψεως. ΣΠΥΡ. ΡΟΥΒΑΣ δημοδιδάσκαλος.

Κέρκυρα

### ΚΥΝΗΓΙ ΣΤΟ ΦΥΛΛΟ

(Τοῦ τρόπου αὐτοῦ γίνεται χρῆσις ὑπὸ τῶν κυνηγῶν ἐν ὑπαίθρῳ μόνον κατὰ τοὺς μῆνας Αὐγουστον καὶ Σεπτέμβριον, ὁπότε τὰ πουλάκια εἶνε ἐξαιρετικῶς παχέα. Προτιμῶνται κυρίως σιταρῆρες, συκοφάγοι, ὀρτύκια, τρυγόνια καὶ ἄλλα ὅμοια κατὰ τὸ μέγεθος).

Ἐκτέλεσις: Λαμβάνομεν τὰ πουλάκια (10—20) καὶ τὰ καθαρίζομεν ἀπὸ τὰ πτερά των. Ἀπὸ τὰ ὀρτύκια καὶ τρυγόνια ἀφαιροῦμεν καὶ τὰ ἔντερα, χωρὶς νὰ τὰ σχίσωμεν, ἀλλὰ μὲ ἓνα διχαλωτὸ ξυλαράκι ἀπὸ τὸ ὀπίσθιον μέρος. Ἀφοῦ τὰ καθαρίσωμεν (τὸ καψάλισμα περιτετεύει) τὰ τοποθετοῦμεν ἐπάνω εἰς καθαρά καὶ στεγνὰ φύλλα ἀμπέλου καὶ τὰ πασπαλίζομεν μὲ ἀλάτι, πιπέρι καὶ ρίγανη. Τὰ τυλίγομεν κατόπιν καλῶς εἰς τὰ φύλλα καὶ τα δένομεν γύρω μὲ κλωστήν, οὕτως ὥστε νὰ σχηματισθῇ μιά μᾶζα πουλιῶν περιτυλιγμένη καλῶς μὲ τὰ φύλλα. Ἀνοίγομεν ἓνα λάκκον εἰς τὸ ἔδαφος ἀνάλογον πρὸς τὸν ὄγκον τῶν πουλιῶν. Εἰς αὐτὸν ἀνάπτομεν πυρὰν μὲ φρύγανα καὶ ξηρὰ κλαδιὰ δένδρων.

Τὴν πυρὰν διατηροῦμεν ἐπὶ ἡμίσειαν περιπύρον ὥραν, ἕως ὅτου σχηματισθῇ ἀρκετὴ ἀνθρακιά. Μετὰ τοῦτο παραμερίζομεν τὴν ἀνθρακίαν καὶ τοποθετοῦμεν ἐντὸς τοῦ λάκκου τὰ πουλάκια, τὰ σκεπάζομεν μὲ ὀλίγον χῶμα καὶ ἐπ' αὐτοῦ ἀπλώνομεν τὴν ἀνθρακίαν. Τὰ ἀφήνομεν οὕτω νὰ ψηθοῦν ἐπὶ 20—40 λεπτά τῆς ὥρας, ἀναλόγως τῆς ποσότητος καὶ τοῦ μεγέθους τῶν πουλιῶν. Τὰ ἀποσύρομεν κατόπιν, ἀφαιροῦμεν τὰ χωματισμένα ἐξωτερικὰ φύλλα, καὶ τὰ σερβίρομεν τοποθετημένα ἐπὶ τῶν ἐσωτερικῶν φύλλων. Τὰ πουλάκια γίνονται νοστιμώτατα καὶ διατηροῦν τὸ πάχος καὶ τὸ φυσικὸν τῶν ἀρώμα. Ἡ ἐπιτυχία τῆς ἐκτέλεσεως ἔγκειται εἰς τὸ καλὸ περιτύλιγμα, οὕτως ὥστε νὰ μὴ σχισθῇ τοῦτο καὶ ἐκχυθῇ τὸ λίπος των.

ΣΠΛΗΝΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

(ΑΠΟ ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ)

Κύριε Τσελεμεντέ, ἂν θέλῃς μεζὲ πού νὰ εἶνε μπουκιά καὶ συχώριο καὶ νὰ τσαθῶ ρετσίνα σὰν σφουγγάρι, γράψε τὴν συνταγὴ αὐτῆ, τώρα πού εἶνε στὴν ἐποχὴ τοὺς τὰ

ἀρνιά τοῦ γάλακτος:

Μάζεψε κάμποσες σπλήνες ἀπὸ ἀρνάκια τοῦ γαλάτου καὶ γέμισέ τες ὡς ἔξῃς:

Γιὰ καμμιά ντουζίνα σπλήνες πάρε μιά μπόλια τοῦ ἀρνιοῦ καὶ κόψε τὴν ψιλὰ-ψιλὰ σὰν χονδρὸ κιμῶ. Κόψε καὶ λίγο κρεμμύδι ψιλὸ καὶ ξάνθισέ το στὸ τηγάνι μὲ λίγο βούτυρο, σβύσε το μὲ λίγη ντομάτα σάλτσα, ρίξε μιά χούφτα ψίχα ψωμί βρεγμένη καὶ στιμμένη, μιά χούφτα τυρὶ τρίμματα ἀπὸ φέτα ἄσπρη, τὴν μπόλια ψιλοκομμένη, λίγο μαϊντανὸ ψηλὸ καὶ ἄνιθο καὶ λίγο ἀλατοπίπερο. Ζύμωσε τα ὅλα καλὰ καὶ κάμε μιά σχισμὴ μὲ κοφτερὸ μαχαίρι στὸ φουσκωτὸ μέρος κάθε σπλήνας καὶ γέμισέ τες καλὰ καὶ ράψε μὲ θελόνα καὶ κλωστή τὸ μέρος τῆς σχισμάδας γιὰ νὰ μὴ θγαίνῃ ἢ γέμισι. Ἀράδιασε τὶς σπλήνες σὲ ταψάκι ἢ καραθάνα καὶ κάμε μιά σάλτσα μὲ λίγη ντομάτα ἀναλυμένη μὲ νερὸ καὶ λάδι ἐκλεκτὸ καὶ ἀνακάτεψε μέσα καὶ ρίγανη. Περίλουσε μὲ αὐτὴ τὴν σάλτσα τὶς σπλήνες καὶ ψῆσε τες στὸ φούρνο ὡς μιά ὥρα. Ἄμα βγοῦνε ἀπὸ τὸ φούρνο, στίψε τους ἀπὸ πάνω καὶ λεμόνι. Πρέπει δὲ νὰ φαγωθοῦν πολὺ ζεστὲς γιὰ νὰ μὴ κρυώνῃ ἢ μπόλια πού εἶνε μέσα στὴ γέμισι. Νὰ προσέξῃ ὁμως στὸ ψήσιμο νὰ μὴ τὶς ξεράνῃ ὁ φούρνος.

Ἐνας Πλακιώτης  
Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Ἀπὸ τῆς Παρασκευῆς 21 τρέχοντος ἤρχισε ἡ διανομὴ τοῦ αἰσθηματικοῦ ἀριστουργήματος «Μπουκέτο — Οικογενείας»: «Ἡ ΠΟΛΥΑΓΑΠΗΜΕΝΗ» τοῦ Ὁκταβίου Φεγιέ. Ἡ διανομὴ τοῦ νέου μας ἔργου θ' ἀρχίσῃ εἰς τὰς ἐπαρχίας περὶ τὰ τέλη τρέχοντος μηνός.

Ἐτοιμάζεται «Ο ΩΡΑΙΟΣ ΙΠΠΟΤΗΣ ΛΑΓΚΑΡΝΤΕΡ» τοῦ Πάυλ Φαβέλ.