

# ΤΟ ΔΗΛΗΤΗΡΙΟ

ΔΙΗΓΗΜΑ  
ΦΡΙΚΗΣ  
ΤΟΥ  
ZAN ARDEN



Οι δυό κακούργοι είχαν συζήτησει έπι ώρες τὸ ἔγκλημά τους καὶ τὰ είχαν κανονίσει δλα ώς τὶς πιὸ παραμικρὲς λεπτομέρειες.

Θά ἔμπαιναν μαζὺ στὸ μαγαζὶ τοῦ Κινέζου κὶ ἐνώ ὁ Σάμ, ὁ μιγάς, θὰ τοῦ ζητοῦσε νὰ τοῦ ζυγίσῃ μιὰ οὐγγιά κανέλλα, ὁ Ζοὲ θὰ τὸν χτυποῦσε μὲ τὸ μαχαῖρι του.

Είχαν ἐπίσης κανονίσει ἐκ τῶν προτέρων, τί θὰ ἔκανε ὁ κατιγμῆς. Γνωρίζανε ἐκ πείρας ὅτι ὅταν κανεὶς δὲν ἔχει κανονίσει ἐκ τῶν προτέρων τὶς λεπτομέρειες ἐνδὸς ἔγκληματος, καὶ ὅταν δὲν τὸ ἐκτελῆ μὲ ἀπόλυτη ψυχραιμία, τότε κάνει τὶς χειρότερες γκάφες, προδίδεται, ἀφήνει ἵχη ἀποκαλυπτικά.

“Α! Αύτὴ τῇ φορά, δὲν θὰ ἔκαναν καμμιὰ ἀπὸ τὶς γκάφες ἔκεινες. Είχαν ἀποφασίσει μάλιστα καὶ τὴ μοιρασιὰ νὰ τὴν κάνουν ἔκει ἐπὶ τόπου, μέσ’ στὸ μαγαζὶ, ἀμέσως μετὰ τὸ ἔγκλημα. “Ετοὶ καὶ ἡ μοιρασιὰ θὰ γινόταν τίμια, θὰ μποροῦσαν ὑστερα νὰ χωρισθοῦν ἀμέσως καὶ νὰ μὴ φανοῦν μαζὺ πουθενά, γιὰ πολὺν καιρό. Πρὸ πάντων είχαν κάνει δρόκο νὰ μὴ φύγουν γιὰ ταξίδι, γιατὶ ἡ ἀστυνομία συνήθως παρακολουθεῖ ἐκείνους ποὺ ἔξαφανίζονται ἐπειτα ἀπὸ ἔνα ἔγκλημα. Μόνο οἱ ἀρχάριοι ἔγκληματιαὶ ἔξαφανίζονται μετὰ τὸ ἔγκλημά τους.

Τέλος είχαν ἀποφασίσει νὰ μὴ κάνουν σπατάλες τὶς πρῶτες ἡμέρες μετὰ τὸ ἔγκλημα. Απεναντίας θὰ ἔδειχναν ὅτι δὲν είχαν λεφτά καὶ ἐν ἀνάγκῃ θὰ ἔκαναν καὶ χρέη γιὰ ιὰ παραπλανήσουν τὴν ἀστυνομία.

“Οταν ἥρθε ἡ ὥρισμένη ὥρα, ἔκαναν τὸ ἔγκλημά τους, ὅπως είχαν ἀποφασίσει.

Στὶς δέκα παρὰ εἴκοσι, δι μάρμπα Τσέγκ ποὺ ἔκανε τὸν τοκογλύφο, τὸν κλεπταποδόχο καὶ τὸν λαθρέμπορο, ποὺ ἀγόραζε ἀπὸ τοὺς νέγρους ἐργάτες τῶν ἀδαμαντωρυχείων, δσα διαμάντια κατώρθωναν ἔκεινοι νὰ κρύψουν ἀπὸ τὴν ἐπίθεψι τῶν ἐποπτῶν τους, ἐπλουσιώτατος μπάρμπα-Τσέγκ, βρισκόταν νεκρὸς μέσα στὸ παντοπλεῖο του, ξαπλωμένος ἀνάμεσα σ’ ἐνα διαρέλι μὲ παστὰ ψάρια καὶ σὲ μιὰ κάσσα μὲ κόκκινες πιπεριές. Τὰ μάτια του ἦταν ὀρθάνοιχτα καὶ ὁ Σάμ ποὺ είχε ψυχὴ εὐαίσθητη καὶ φοβιτσάρα, προσπάθησε νὰ τοῦ τὰ κλείσῃ. Αλλὰ ἐνώ τὸ δεξὶ του μάτι ἔκλεισε εὔκολα, τὸ ἀριστερὸ ἔδειξε μιὰ χαιρέκακη ἀντίστασι καὶ δὲν ἐννοοῦσε μὲ κανένα τρόπο νὰ κλείσῃ. Τὸ βλέφαρό του ἀνασηκωνόταν πάλι κάθε φορά, ποὺ δὲν θὰ τὸ κατέβαζε.



Στὴν ἀρχὴ δ Σάμ σκέφθηκε πὼς Ισως δ τοκογλύφος δὲν είχε πεθάνει ἀκόμη γιὰ καλὰ κὶ ἐννοοῦσε νὰ κρατάῃ ἀνοιχτὸ τὸ ἔνα του μάτι, γιὰ νὰ παρακολουθῇ τὶς κινήσεις τῶν δολοφόνων του. Γρήγορα ὅμως καθησύχασε κὶ ἔβεβαιώθηκε δτὶ ὁ τοκογλύφος ταξίδευε δριστικὰ γιὰ τὸν ἄλλον κόσμο. Ή καρδιά του είχε πάψει νὰ χτυπάῃ καὶ τὸ αἷμα δὲν ἔτρεχε πειὰ ἀπ’ τὴ μεγάλη τρύπα ποὺ είχε ἀνοίξει στὸ σθέρκο του τὸ μαχαῖρι του Ζοέ.

Ἐνας φωνογράφος ποὺ δι μάρμπα-Τσέγκ ἀκούγε περὶ τοῦ ἔγκληματος, δούλευε ἀκόμα ἀφήνοντας τοὺς τελευταίους ἥχους.

ἐνδὸς μοντέρου τραγουδιοῦ. Ο Ζοέ τὸν ἐσταμάτησε, γιατὶ τὸ τραγοῦδι τὸν ἐμπόδιζε ν’ ἀκούῃ τὶ γινόταν στὸν δρόμο. “Ἐπειτα πήγε στὴν πόρτα, τὴν κλειδωσε, ἔχωσε τὸ κλειδί μέσα στὴν ζώνη, του καὶ ξαναγύρισε μέσα στὸ μαγαζὶ.

Ο Σάμ ἔξικολουθοῦσε τὶς πρυσπάθειές του νὰ κλείσῃ τὸ ἀριστερὸ μάτι τοῦ σκοτωμένου. Ο Ζοέ τὸν ἀπεμάκρυνε μὲ μιὰ ἀπότομη σπρωνὶα σηκώνοντας τοὺς ὕδωρας του καὶ λέγοντάς του πῶς ἀδιαφοροῦσε ὃν δ σκοτωμένος εἶχε τὰ μάτια του κλειστὰ ἡ ἀνοιχτὰ καὶ δὲν καταλάθαινε γιατὶ δ σύντροφός του ἔχανε ετοὶ τὸν καιρό του.

“Ἐπειτα πήγε στὸ ταμεῖο, ἀδειασε τὰ συρτάρια, γύρωσε πάλι κοντὰ στὸν σκοτωμένο καὶ ξετίναξε τὶς τοέπες του. Αφοῦ ἐμάζεψε ὅτι λεπτὰ καὶ κοσμήματα βρήκε στὰ συρτάρια τοῦ ταμείου καὶ στὶς τοέπες τοῦ Τσέγκ, ἔσθυσε τὸ φῶς τοῦ μαγαζιοῦ κι ἐπέρασε μέσα στὸ δωμάτιο τοῦ σκοτωμένου, δπου μποροῦσε νὰ ἐνεργῇ μὲ λιγάτερη ζέια. Οι δυό σύντροφοι ἔψαξαν στὸ μοναδικὸ ἔρμαρι, δπου βρήκαν μερικές δεσμίδες ἀπὸ χαρτονομίσματα κι ἀρχισαν νὰ τὰ μοιράζωνται.

Ο Ζοέ εἶχε ζύγαλει τὸ περίστροφό του καὶ τὸ κρατοῦσε στὸ χέρι του, σ’ ὅλο τὸ διάστημα τῆς μοιρασιᾶς. Ο Σάμ ποὺ ἦταν δεισιδιόμων, τὸν συνεθούλευσε νὰ κάνῃ γρήγορα γιατὶ δ σκοτωμένος εἶχε ἀκόμα ἀνοιχτὸ τὸ ἔνα του μάτι καὶ τὸ θεωροῦσε αὐτὸ γιὰ πολὺ κακὸ οἰωνό.

Ἐκείνη τῇ στιγμῇ ἀκούστηκαν χτυπήματα δυνατὰ στὴν πόρτα, ποὺ ἔκαναν τοὺς δυό δολοφόνυσς νὰ πεταχτοῦν ἀπάνω.

‘C Σάμ μάλιστα τὰ ἔχασε καὶ κατατρόμαξε.

Τέντωσαν τ’ αὐτιά τους κι ἀκούσαν πῶς κάποιος φώναζε μὲ τόνο φουρκιούμενο τὸν Τσέγκ. Τὸν ἀνεγνώρισαν κ’ οἱ δυό ἀπ’ τὴ φωνὴ του.

Ἡταν κάποιος κοκκινοτρίχης Ολλανδός, ἔνα ἀπόβρυσμα τῆς κοινωνίας ποὺ ἐδὼ καὶ κάμποσον καιρὸ ἔψαχνε νὰ βρήι ὀγοραστὴ γιὰ μερικὰ μεγάλα διαμοντια ποὺ κανεὶς δὲν ἤξερε τὴν προέλευσί τους. Λοφαλῶς θὰ ἥσαν κλοπιμοῖνα.

Οι δυό εἰντρυφοι ἀκούγαν τὸν Ολλανδὸ νὰ βρήι ὀγοραστὴ τὸν Τσέγκ κι ἀπὸ τὰ λόγια του κατάλαθαν ὅτι δ Κινέζος τοκογλυφούς τοῦ είχε ὄρισε ραντεβοῦ γιὰ τὴν ὥρα ἔκεινη γιὰ νὰ συμφωνήσουν γιὰ τὰ διαμαντια.

Τότε ἐξήγησαν γιατὶ ἀπάνω στὸ τραπέζι εῳδ δωματίου ἦταν ἔνας έινας ἐιρηνικὸς μὲ δυό ποτήρια κι ἔνα μπουζάλι τζίν καθώς κι ἔνα κι μὲ σπάνια πούρα.

— “Αν ἐρχόμασταν μιὰ ώρα ἀργότερα, εἶπε δ Σάμ...

— “Αν ἐρχόμαστοι μιὰ ώρα ἀργότερα, θὰ βρισκαμε στὸ πυρτάρι καὶ τις έσμαντια τοῦ Ολλανδοῦ ποὺ ἀζίζουν σκριβότερα ἢπ’ αὐτὰς ἐγρύλλισε δ Ζοέ κι ἐχτύπησε δυνατὰ τὴν γροθιά του ἐπάνω στὸ συρτάρι.

— “Η γροθιά ἔκεινη ἔκανε ν’ ἀνοιχθῇ μιὰ μυστικὴ θήκη τοῦ ἔρμαριού μέσ’ ἀπὸ τὴν ὄποια πετάχθηκαν μερικά ἀκατέργαστα διαμαντια.

— “Απ’ αὐτά, τὰ δυό τρίτα είνε δικά μου καὶ τὸ ἔνα δικό σου! δήλωσε ἀγρια δ Ζοέ. Είνε, βλέπεις, εύρημα, ἐκτὸς προγράμματος.

Ο Σάμ δὲν ἐτόλμησε νὰ διαμαρτυρηθῇ. Αισθανόταν δτὶ δ Ζοέ είχε δλη τὴν διάθεσι νὰ τὸν ξεφορτωθῇ καὶ δτὶ ὃν δὲν τοκανε ἦταν γιατὶ δὲν ἤθελε νὰ βρεθῇ καὶ τὸ δικό του πτῶμα ἔκει μέσα, πρᾶγμα ποὺ θ’ ἀποκάλυπτε πειὰ ποιὸς ἦταν δ φονηᾶς. Δὲν ἐτόλμησε λοιπὸν νὰ πῆ τίποτα. Κύτταξε μόνο τὸ μπουκάλι μὲ τὸ τζίν καὶ εἶπε στὸν σύντροφό του:

— Τί λές; Πίνουμε μιὰ ποτηριά τζίν προτοῦ φύγουμε;

— Ναι, ἀλλὰ μόνο δυό γουλιές...

Αισθανόντουσαν καὶ οἱ δυό τους τὴν ἀνάγκη νὰ δροσίσουν λίγο τὸ λαρύγγι τους. “Οχι βέβαια ἀπὸ τύψι γιὰ τὸ ἔγκλημά τους. Τὶ σημασία είχε ὃν ἔμενε ἔνας Κινέζος λιγάτερος κάτω ἢπ’ τὸν ούρανό...

Γέμισαν λοιπὸν τὰ ποτήρια τους καὶ τ’ ἀδειασαν μὲ βουλιμία.

Ο Ζοέ κάθησε σὲ μιὰ καρέκλα κι ἀκούμπησε τὸ κεφάλι του στὸ ἔνα χέρι. Ο Σάμ τὸν μιμήθη.

Μιὰ ἀνεξήγητη εύεξία, κάτι σὰν μιὰ εὐχάριστη νάρκη τοὺς πιάσει καὶ τοὺς δυό.

Ἐκείνη τῇ στιγμῇ, κάποια κα-

ΟΙ ΩΡΑΙΟΤΕΡΟΙ ΣΤΙΧΟΙ ΤΩΝ ΑΝΑΓΝΩΣΤΩΝ ΜΑΣ  
**MIA ISTORIA**

Θά σου πώ μιά ιστορία ξεχασμένη και παλή,  
μιά μικρούλα ιστορία, τρυφερή σάν παραμύθι,  
π' έτσι διάθηκε, κι' έχαθη σά σκιά στή σιγαλιά  
και τή σκέπασαν τά χρόνια και τή σκέπασε ή λήθη:  
"Ενας νέος είχε δώσει σὲ μιά νέα τήν καρδιά  
και σὲ μιά γλυκειά άγαπη ό φτωχός είχεν έλπισει  
μά έκείνη ποιήσει τόση κι' άλλη τόση άπονιά,  
σ' άλλον δίνει τήν καρδιά της, άλλον βρίσκει ν' άγωνήσει  
Μά τόν πρώτο που δέ νοιώθει τώρα πειά καμμιά χαρά,  
που στή δύστυχη καρδιά του είν' ή λύπη θρονιασμένη,  
δέν τόν νοιάζει που γιά πάντα θά τόν δέρν' ή συμφορά  
φτάνει μόνο νάν' έκείνη π' άγαπη εύτυχισμένη!  
Η μικρή αύτή ιστορία φεύτικη μή σου φανή  
και μήν πής πώς μέ τό νοῦ μου μοναχά τήν έχω γράψει.  
Γιά νά γίν' όπως τή λέω τρυφερή κι' άλληθινή  
κάπυιος πρέπει νάχη ζήση, κάποιος πρέπει νάχη κλάψει!..."

AIK. ΝΙΚΟΛΑΙΔΟΥ.

**ΑΥΓΟΥΛΑ**

Νά ή κόρη ή άκριθή, ή γητεύτρα ή μαγική  
κ' ή γλυκειά αύγούλα  
νάτη κ' έρχεται άγνη, λευκοφόρα άγγελική  
πίσω άπ' τή ραχούλα...  
Νά ή κόρη ή άκριθή που μέ τ' άστρι περπατεῖ  
τό χρυσό φεγγάρι  
κι' όποιος άξαφνα θωρεῖ τόχει θάμα και γιατί  
νάχη τόση χάρι...  
Τά ματάκια τά μαβιά, τά πυρρόξανθα μαλλά  
νοιώθοντας, κυρά μου  
σά λαγγεύουν τά κλαδιά, τά πουλάκια κ' ή λαλιά  
σπάραξε ή καρδιά μου...  
Στ' άχνοφάς συν τό γλαρό μού σαστιζει το μυαλό<sup>1</sup>  
κ' ή λευκή ψυχή μου  
φείνει πάντα μυστικό ένα θνειρο τρελλό<sup>2</sup>  
κάποια προσευχή μου..  
Γιά μια θύμισι παλή, μαύρα μάτια, άγνω φιλιά  
ζηλευτή ροδούλα...  
Ενδό χειλάκια σμιλευτά που μ' άνειπωτη λαλιά  
χάθηκαν... μι' αύγούλα!...

ΓΕΩΡ. ΣΑΡΡΗΣ

τοσαρίδα έπεσε άπ' τό ταβάνι μέσ' τό ποτήρι τοῦ Ζοέ. 'Εκείνος  
έκανε νά σηκώση τό χέρι του γιά νά τή διώδη, μά δέν κατώρθωσε νά τό μετακινήση καθόλου. Τοῦ φαινόταν σάν νά ήταν τό χέρι του ξεκολλημένο έντελώς άπ' τό κορμί του. "Έκανε τότε νά μετακινήση τό άλλο του χέρι. Μά καθώς πήγαινε νά τό σηκώση, τό κεφάλι του, που έμεινε χωρίς στήριγμα, έπεσε βαρύ έπάνω στό έρεσινωτό τής καρέκλας. Μιά βαρειά βλαστήμια ξέφυγε άπ' τά χείλη του και τά μάτια τοῦ καρφώθηκαν έπάνω στό μπουκάλι μέ τό τζίν.

"Ο Σάμ προσπάθησε κι, αύτός νά σηκωθή, άλλα δέν τό κυτώρωσε.

Τότε οί δυδ κακοποιοί κυττάχτηκαν μέ μιά έκφρασι φριχτής άγωνίας. Είχαν θυμηθή τόν 'Όλλανδο, τόν όποιο περίμενε ό σκοτωμένος. Κύτταξαν τό μπουκάλι και ξανακυττάχτηκαν!... Είχαν καταλάθει πειά!... Τό τζίν που ήταν στό μπουκάλι, είχε μέσα κάποιο δηλητήριο. Θέλησαν κάτι νά είπον, νά μιλήσουν, μά δέν μπόρεσαν... Η γλώσσες τους ήταν δεμένες...

Τότε κατάλαθαν οτι δριστικά και άμετάκλητα, ήσαν πειά καταδικασμένοι. Ασφαλώς τό τζίν που είχε τό μπουκάλι ήταν δηλητηριασμένο. Ο Κινέζος τοκογύλφος ήθελε νά δηλητηριάσει τόν 'Όλλανδο και νά τοῦ πάρη τά διαμάντια.

Σωριασμένοι στά καθίσματά τους, μέ έκφρασι τρομερής άγωνίας, παρακολουθούσαν ό ένας τούς μορφασμούς τοῦ άλλου, προσπαθώντας νά μαντέψη δ καθένας άπό τήν έκφρασι τοῦ συντρόφου του, τ' άποτελέσματα που είχε αύτό τό δηλητήριο και σ' αύτόν τόν ίδιο...

Σέ μιά στιγμή δ Σάμ έκλεισε τό ένα του μάτι, και τό άλλο δρθάνοιχτο τό κάρφωσε έπάνω στόν σύντροφό του.

"Ηθελε μέ τό κίνημα αύτό νά τοῦ πή πώς δλ' αύτά έγιναν γιατί δέν είχαν κλείσει τό μάτι τοῦ σκοτωμένου..."

ZAN APEN

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

ΖΗΛΑΔΙΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΗ ΚΕΦΑΛΗ

(ΑΝΔΡΟΥ)

(Ἐστάλη παρά τοῦ κ. ΓΕΩΡ. ΝΙΚΡΗ)

Πρόκειται γιά τήν γνωστή πυκτή άπό χοιροκεφαλή, τήν όποια όνομάζουν ζηλαδιά άπό παραφθοράν τής Ιταλοθενετικής λέξεως τζελατίνα ή τζελάτη.

'Αφού μαδηθή και καθαρισθή καλά ή κεφαλή και άφοι σπάσουν τό κρανίο και βγάλουν τό μυαλό, βάζουν τό πετσί και τήν γδαρμένη, κεφαλή μέσα σὲ μπόλικο νερό μερικές ώρες γιά νά φύγουν όλα τά αίματα. Τότε τά βάζουν όλα μαζύ μέ νερό τόσο που νά σκεπάζωνται μέσα στήν κατσαρόλα, ρίχνοντας και 2—3 κρεμμύδια φέτες, ρίζες σέλινο, μαϊνδανό, 2—3 φύλλα δάφνης και άναλογα σπυριά πιπέρι και άλατι. Τό μυαλό τό βάζουμε άπάνω - άπάνω, ύστερα νά βράση μόνο μισή δράχα και τό βάζουμε ίσωρα νά κρυώση σε κρύο νερό. 'Αφού βράση ή κεφαλή και τό πετσί της, τήν στραγγίζουμε, περνούμε τό ζουμί άπό ψιλό τρυπητό και τό βάζουμε νά βράση άκομα και νά τραβήξῃ. Τοῦ ρίχνουμε δέ άκομη λίγο άλατι άν χρειάζεται, έπισης πιπέρι και ένα φλυτζάνι έύδι, και άφοι βράση και μείνη τό μυαλό, τό τραβούμε άπό τή φωτιά και άμα κρυώση ή κεφαλή, ξεκυκκάλξουμε όλα τά φαγητά της, γλώσσα και λαπά, τά κόβουμε μικρά κομμάτια και τά βάζουμε μέσα σε τισουκάλι ή βάζο πήλινο. "Αν θέλουμε και μᾶς άρεση, βάζουμε και λίγο σκόρδο κομμένο ψιλό καθώς και μερικές ψιλές φέτες λεμόνι. 'Υπολογίζουμε δέ τό ζουμί γιά είνε τόσο ώστε νά σκεπαστούν ίσα-ίσα τά φαγητά, άν τυχόν δέ είνε λιγότερο τό ζουμί άνακατεύουμε σ' αύτό ένα φλυτζάνι νερό προτού τό ρίχνουμε στά φαγητά. 'Αφήνουμε έτσι νά κρυώσουν και νά πήξη ή ζηλαδιά. Τρώγεται κατόπιν μέ λαδολέμονο ή έύδι. Μέσα στή σάλτσα αύτή ρίχνουμε μαζίσαν ψιλό.

βάζο πήλινο. "Αν θέλουμε και μᾶς άρεση, βάζουμε και λίγο σκόρδο κομμένο ψιλό καθώς και μερικές ψιλές φέτες λεμόνι. 'Υπολογίζουμε δέ τό ζουμί γιά είνε τόσο ώστε νά σκεπαστούν ίσα-ίσα τά φαγητά, άν τυχόν δέ είνε λιγότερο τό ζουμί άνακατεύουμε σ' αύτό ένα φλυτζάνι νερό προτού τό ρίχνουμε στά φαγητά. 'Αφήνουμε έτσι νά κρυώσουν και νά πήξη ή ζηλαδιά. Τρώγεται κατόπιν μέ λαδολέμονο ή έύδι. Μέσα στή σάλτσα αύτή ρίχνουμε μαζίσαν ψιλό.

ΨΑΘΟΥΡΙΑ ΚΑΡΥΔΑΤΑ

(Ἐστάλη υπό τής κ. ΣΜΑΡΩΣ ΓΙΑΡΛΗ)

'Εμείς, στόν τόπο μας, στά 'Αλάτσατα, τά έκαναμε τά γλυκά αύτά μέ φύλλο σπιτικό που ζυμώναμε στό σπίτι μέ άλευρο και νερό και ύστερα τό δουλεύαμε μέ λάδι καλό και γιά νά τό άνοιξουμε φύλλο ψιλό τό πασπαλίζαμε μέ νισεστέ και τό άνοιγαμε ψιλό σάν χαρτί μέ τό μπαστουνόξυλο. 'Εδωπέρα δύμως τά κάνουμε και μέ φύλλο τοῦ μπακαθά και γίνονται πολὺ ωραία.

Χοινδροκόβουμε κάμποσα καρύδια ή τά κοπανίζουμε χονδρά στό γυαδί. Τούς άνακατεύουμε ζάχαρι ψιλή και κανέλλα και τά ραντίζουμε μέ λίγο κονιάκ γιά νά λασπώσουν λιγάκι και τυλίγονται εύκολωτερα στά φύλλα. 'Απλώνουμε στό τραπέζι 2—3 φύλλα τοῦ μπακλαθά, βάζουμε άναμεσα άρκετά καρύδια και τότε τυλίγουμε τά φύλλα, βάζουντας τό μπαστουνόξυλο άπό τήν άκρη, όπως τόν καπνό στό τοιγάρο, γιά νά τυλιχθή όλο τό φύλλο άπάνω του. Τότε τραβούμε τό μπαστούνι νά βγή και κόβουμε τό σουτζούκι αύτό κομμάτια ώς τό μεγάλο μας δάκτυλο και τά βάζουμε σε καραβάνα όρθια, κοντά-κοντά νά στέκουν. 'Υπολογίζουμε νά είνε άρκετά, ώστε νά γεμίζη ή καραβάνα ή τό ταψάκι. Τά ραντίζουμε τότε μέ βούτυρο και τά φήνουμε στόν φούρνο και κατόπιν τά περιχύνουμε σάν τόν μπακαθά μέ λίγο σιρόπι δεμένο.

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΤΟ ΚΕΡΑΜΙΔΙ

'Αφού μουσκέψη δ μπακαλιάρος, όπως τόν πουνήθως καλά και ξαρμυρίση, διαλέγουμε μερικά κομμάτια φαγητά και χωρίς πολλά κόκκαλα και πέτοες και τά βάζουμε άπάνω σ' ένα κεραμίδι άναστροφό ή και σέ ψιλό τούβλο νά ψηθούν σε φούρνο ώς μισή δράχα. "Αμα βγή δέ δ μπακαλιάρος, ζεστός - ζεστός, όπως είνε περιλούεται μέσα σε πιάτο βαθύ μέ λαδολέμονο καλά δουλεύεινο και άρκετό μαϊδανό ψιλό, μέσα και μιά ιδέα ψιλό-ψιλό κρεμμίδι.

Δημήτριος Πορτάρης  
Διά τήν άντιγραφήν  
ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Κ ο ν ΣΤΑΜ. Σ.... Μακεδονίαν. — Έπι τή εύκαιρια τής περιοδείας σας προτρέψατε πάντα δυνάμενον νά μου στείλουν ταπικές συνταγές.

N. T.

