

για τον Καναμπαζέ, τον γραφέα του συμβολαιογράφου. 'Ο γραφικός χαρακτήρας είναι γυναικίος. Θα είναι από τη φίλη του. Μήπως του δίνει κανένα ραντεβού; "Όλος ο κόσμος ξέρει πώς έχει «κάποιον πρόσωπο» στη Βιλνενέβ... 'Ο Μολινέ διστάζει. Είναι ασυτό να μη δώσει αυτό το γράμμα; Είναι τόσο σοβαρό πράγμα ένα έρωτικό ραντεβού! Τό ξέρει από τον έαυτό του.

Γρήγορα, χωρίς τώρα να διαβάσει τις διευθύνσεις, για να μη τὰ μπλέκη με τη συνείδησί του, θγάζει τ' άλλα γράμματα, παίρνει το συλό του και γράφει πίσω στον φάκελλο: «'Ανεχώρησε, χωρίς ν' αφήση διεύθυνσι». Σε μερικά, για ν' αλλάζει, σημειώνει: «Δέν ανευρέθη».

«Αύριο, έχω άδεια... συλλογίζεται. Μεθαύριο ποιός ξέρει τί μπορεί να γίνη. "Όλα μπορούν να διορθωθούν. "Αλλωστε δέν μπορεί να κάνω άλλοιώς. Πρέπει να προσέξω: 'Απόψε ή ποτέ...»

Μόλις άρχισε λοιπόν να νυχτώνη, ο Μολινέ είχε τελειώσει την άγγαρεία. 'Από τὰ τριάντα γράμματα του Μπονμπρεγιέ έδωσε μόνο δυό-τρία. "Επειτα, κατέθηκε στο Γκαραμόν, μοίρασε κι' εκεί τρία-τέσσερα και ύστερα δρόμο πάλι για να γυρίση πίσω. 'Επί τέλους! Είχε προφθάσει...

Το γκαράζ ήταν κλειστό. 'Ο Μολινέ, δλόχαρος, χτύπησε στην πόρτα. Και να μιὰ έκπληξις! του άνοιξε ο άνδρας της Λωρέττας.

— Μπα! έκανε. Πώς αυτό, άγαπητέ φίλε; Ποιός καλός άνεμος σ' έφερε από δω; Μά έμπα λοιπόν, έμπα να σε κεράσουμε κάτι... Λωρέττα! Λωρέττα! Λωρέττα! 'Ο Φερδινάνδος!...

'Ο γκαρτζίστας τον έμπασε στην τραπεζαρία και ύστερα κατέθηκε στο ύπόγειο για να φέρη μιὰ μποτίλλια κρασί.

'Η Λωρέττα τότε θρήκε την εύκαιρία να του εξηγήση, με άποιοήτευσι:

— Την πάθαμε! Περιμένε το άπόγευμα τον έξάδελφό του από το Μπονμπραγιέ. Θα περνούσε να τον πάρη με το αυτοκίνητο. Κι' όμως είναι περιέργο! Χθές του έγραψε μπροστά μου. Σήμερα, λοιπόν θα έπρεπε να είχε λάβει το γράμμα... Δέν μπορώ να καταλάβω τί συνέθη. Του έδωσες κανένα γράμμα, έσύ; Ξέρεις ποιός είναι ο έξάδελφός του; ο Κυπριανός Γκωφρέ... Κάθεται στο Μπονμπρεγιέ, κοντά στην άστνομία... Τι λές να συνέθη; Μπορείς να μου εξηγήσης, γιατί δέν έλαβε το γράμμα;

'Ο Μολινέ χλώμιασε κι' έτριξε τὰ δόντια του από τη λύσσα.

Πώς θα τολμούσε να εξηγήση στη Λωρέττα ότι αυτός δέν είχε δώσει το γράμμα του Κυπριανού Γκωφρέ, του «σωτήρα» τους;

Το ραντεβού του πήγε χαμένο. Μά το χειρότερο απ' όλα ήταν ότι ύστερ' από δυό μέρες, ο Μολινέ έλαβε ένα γράμμα. Κι' αυτό το γράμμα ήταν ή άπόλυσις του, γιατί παραμελούσε την ύπηρεσία του...

ΤΡΙΣΤΑΝ ΜΠΕΡΝΑΡ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΥΝΑΙΚΑ - ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΡΩΤΑ ΣΟΦΑ ΛΟΓΙΑ

Το μόνο πλάσμα που δέν μπορεί να συκοφαντήση κανείς είναι ή γυναίκα, γιατί έχει όλες τίς... κακίες!

Στους άγρίους ή γυναίκα είναι ένα ζώο, στην 'Ανατολή ένα έπιπλο και στην Εύρώπη ένα χαϊδεμένο παιδί.

'Εκείνοι που άρχίζουν ν' αγαπούν, μοιάζουν μ' εκείνους που άρχίζουν να πνίγονται. 'Ο έρωτας ανεβαίνει σαν το νερό και στο τέλος τους σκεπάει το κεφάλι.

Ευτυχής εκείνος που αγαπά, μά ευτυχέστερος ακόμα εκείνος που δέν αγαπά.

Σουβέστρ
Μονταίν

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

ΟΧΤΑΠΟΔΟΠΗΤΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΗ
(ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ)

('Εστάλη υπό της κυρίας Κ. ΠΑΝΤΟΥ)

Κύριε Τσελεμεντέ.

"Όταν ήκουσα περι όχταποδοπηττας μου φάνηκε ότι θα ήτο κάτι το άηδές. 'Εν τούτοις όταν έφαγα το καλοκαίρι στην Ζαγορά, μου φάνηκε νοστιμωτάτη και έντελώς πρωτότυπο φαγητό. 'Εζήτησα λοιπόν την συνταγή, την έδοκίμασα στην έκτέλεσι και σάς την άποστέλλω προς δημοσίευσιν.

'Η πήττα αυτή τρώγεται κρύα και την συνηθίζουν κυρίως στις έπίσημες ήμέρες νηστειών του 'Αγίου 'Ιωάννου στάς 29 Αυγούστου, του Σταυρού στάς 14 Σεπτεμβρίου και τας Κυριακάς κατά την νηστειάν του Αυγούστου. Και είναι, κατ' έξοχήν τοπικόν φαγητόν της Ζαγοράς του Πηλίου, ή οποία παράγει έκλεκτά φουτούκια, καρύδια και λάδι.

'Η έκτέλεσις έχει ως έξής:

"Εως 100 δράμια όχταπόδι ξηρό, μιὰ όκα κρεμμύδια ξηρά, 100 δράμια φουντούκια ή καρύδια ψίχα, κοπανισμένα, όλίγη ζάχαρι, κανέλλα, πιπέρι, μπαχάρι και λάδι έκλεκτό. 'Επίσης 25-30 φύλλα του μπακλαβά ή 10 σπιτικά.

Βάζετε το όχταπόδι από το θράδυ στο νερό να μουσκέψη έως το πρωί, κατόπιν το στραγγίζεται και κόβετε ψιλά κομματάκια ή τὰ περνάτε από την μηχανή του κιμά.

Καθαρίζετε, ύστερα, τὰ κρεμμύδια, τὰ κόβετε ψιλά και τὰ θάζετε σε κατσαρόλα με 100 δράμια λάδι, και τὰ γιαχνίζετε στη φωτιά έως ότου ζανθίσουν. Ρίχνετε τότε το χταπόδι και άφοψ γιαχνισθή και αυτό όλίγο, προσθέτετε ανάλογο νερό — έως τρία ποτήρια — και αφήνετε να σιγοβράση, έως ότου άπορροφηθή το νερό και μείνη με το λάδι. Τότε ρίχνετε τὰ υπόλοιπα υλικά, δηλαδή καρύδια ή φουντούκια, κανέλλα, μπαχάρι, ζάχαρι και τὰ αφήνετε έξω της φωτιάς, να μισοκρυσώσουν.

'Αλείφετε ύστερα ένα ταψί με λάδι και στρώνετε τὰ μισά φύλλα από κάτω, ραντίζοντές τα έν τώ μεταξύ με λάδι και σε κάθε δυό φύλλα ρίχνετε και λίγα χονδροκοπανισμένα καρύδια με κανελλοζάχαρι. 'Αμα δε στρωθούν

έτσι τὰ μισά φύλλα, στρώνουμε την γέμισι του όχταποδιού και από πάνω θάζουμε τὰ άλλα μισά φύλλα κατά τον ίδιο τρόπο, που κάμασε και στα κάτω φύλλα, δηλαδή με καρύδια και κανελλοζάχαρι. Χαράζονται τότε τὰ φύλλα σε μπακλαβωτά κομμάτια και ψήνεται σε μέτριο φούρνο.

ΨΑΡΙΑ ΜΑΡΙΝΑΤΑ ΜΕ ΚΡΑΣΙ (ΧΑΛΚΙΔΕΪΚΑ)

('Εστάλη υπό της κ. ΕΥΑΓ. ΜΑΡΑΚΗ)

Γίνονται όπως τὰ γνωστά ψάρια μαρινάτα, με τη διαφορά ότι θα θάλουμε μαζί με το άλεύρι να ζανθίση και άρκετό κρεμμύδι κομμένο ψιλό. 'Αντί δε ξύδι και νερό θα ρίξουμε όλο κρασί άσπρο — όχι ρετσίνας. Να προσέξουμε όμως να ζανθίση το κρεμμύδι χωρίς να μαυρίση, διότι τότε πικρίζει ή σάλτσα. Το δεινρολίβανο θα το ρίξουμε στα τελευταία, στη σάλτσα, να πάρη μόνον ένα - δυό θράσεις. Πρέπει επίσης να έχη πολύ λάδι στη σάλτσα. Σκόρδο άν θέλουμε θάζουμε λίγο, ή πολύ.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΜΕΓΑΛΟΒΔΟΜΑΔΙΑΤΙΚΑ



Πρός τον Γολγοθάν.

('Εργον του Ντύρερ)