

ΔΙΑΛΟ-  
ΓΙΚΟΝ  
ΔΙΗΓΗΜΑ  
Του Κ.  
Π.  
ΧΟΡΝ

## Η ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΜΕΘΟΔΟΣ...

**ΠΡΟΣΩΠΑ:** 'Ο Κύριος, ή Κυρία και ό οικογενειακός φίλος.

**Σκηνογραφία:** Μιά κομψή κρεβατοκάμαρα. Χάμιω στο πάτωμα ένας σπασμένος καθρέφτης και διάφορα άλλα γυναικιά. 'Η Κυρία, ξαπλωμένη άπάνω στο ντιβάνι κλαίει. 'Ο Κύριος βηματίζει νευρικά μέσα στην κάμαρα και άνάβει τσιγάρα τό ένα άπάνω στο άλλο. Στην άρχή βαθειά σιωπή, όταν έξαφνα άνοίγη ή πόρτα και μπαίνει ό φίλος.

**ΦΙΛΟΣ.** Καλησπέρα σας ! ('Η Κυρία μόλις καταδέχεται να τόν κυττάξη και άπαντάει στο καλησπέρα του με κλάμα δυνατώτερο).

**ΚΥΡΙΟΣ** (έξακολουθεί να θη-

ματιξη και λέει ξηρά). — Καλησπέρα...

**ΦΙΛΟΣ.** Βλέπω πάλι τά ίδια! Και σήμερα σκηνές; Δέν παύετε πειά!

**ΚΥΡΙΟΣ.** Δέν υποφέρεται! Αυτή ή γυναίκα ζηλεύει τά πάντα. Και τόν άέρα άκόμα πού άναπνέω.

**ΦΙΛΟΣ.** Τί έγινε πάλι ;

**ΚΥΡΙΟΣ.** "Ακου δώ να δής και πές μου άν δέν είμαι μάρτυς. "Αν άργήσω ναρθω στο σπίτι, πέφτει άπάνω μου με τά νύχια της να με ξεσχίση, γιατί τις μπαίνουν ιδέες πώς ήμουν μαζί με κάποια άλλη γυναίκα. Σήμερα ήρθα λοιπόν κυριότερα, γιατί τελειώσαμε νωρίς στο γραφείο. Δέν τή θρήκα στο σπίτι και κάθησα και τήν περίμενα. "Ηταν στή μοδίστα της. Νόμισα πώς μόλις γυρίση στο σπίτι, θα πέση στήν άγκαλιά μου από εύχαρίστησι, γιατί τής έκανα τό κέφι της να γυρίσω νωρίς. "Λοιπόν, μπορείς ποτέ να φαντασθής τί συνέβη; Μόλις μπήκε και με είδε στο σπίτι, έγινε έξω φρενών και πήγε να με φάη. Τής πέρασε ή ιδέα πώς ήμουν στο σπίτι για να τά σιάξω με τήν υπηρέτρια! "Ακου, άκου!

**ΚΥΡΙΑ.** — Γιατί άφου δέν με θρήκες στο σπίτι, δέν έψαχνες να με θρής άλλο;

**ΚΥΡΙΟΣ.** Μά ήξερα εγώ πού είσαι ; "Ας άφηνες τουλάχιστον παραγγελία στήν υπηρέτρια να έρθω στή μοδίστα. "Ηξερα εγώ πού τριγυρίζεις; Μπορεί να ήσουν και στόν κουρέα σου, στόν μυροπώλη σου, στόν άνθοπώλη σου, στόν νεκροθάφτη σου... Ξέρω και γώ;

**ΚΥΡΙΑ** (στο φίλο). — Βλέπεις ό κύριος με στέλνει στόν νεκροθάφτη, θέλει να πεθάνω, για να μείνη έλεύθερος να κάνη τά δικά του!

**ΚΥΡΙΟΣ.** Δέ θα πεθάνης έσύ, θα με πεθάνης έμένα, μ' αυτά σου τά τρελλά καμάματα. "Ακους έκει να με υποψιαστή με μία παληοδούλα, πού θρωμάει κουζίνες !

**ΚΥΡΙΑ.** Μπράβο! Τουλάχιστον τό όμολογείς, είσαι ειλικρινής. Δέν πρέπει να σε υποψιάζωμαι με τις παληοδούλες... Μά έχω θέβαια δίκαιο, όταν σε υποψιάζωμαι με τή φιλενάδα μου τή Ρίτα. (Στόν φίλο). Σας έχω και μάρτυρα, έσας, τόν καλύτερό του φίλο... "Ομολογεί πώς όρέγεται τή Ρίτα.

**ΚΥΡΙΟΣ.** Η τής πληρώνεις τώ... ;

**ΦΙΛΟΣ.** Μά δέν είπε τίποτε τέτοιο.

**ΚΥΡΙΑ.** Μά νομίζετε πώς έσεις είσθε καλύτερος; "Ενα πρῶμα είσατε όλοι οί άντρες, γι' αυτό άλληλοϋποστηρίζεσθε...

**ΚΥΡΙΟΣ.** Τώρα τά έβαλε και μαζί σου... "Α, δέν υποφέρεται πειά αυτή ή ζωή. Σε θεβαιώ πως θα πάρω τά μάτια μου να φύγω...

**ΚΥΡΙΑ.** "Αφορμή γυρεύεις να φύγης, να χωρίσης, επειδή έπαψες να μ' άγαπάς.. Ποιός ξέρει ποιά άλλη σου χτύπησε στο μάτι!

**ΚΥΡΙΟΣ.** Μά ποιός σου είπε πώς δέ σ' άγαπώ; Μά ή δική σου δέν είνε άγάπη, είνε παιδεμός, είνε τυραννία, είνε κόλασις!

**ΚΥΡΙΑ.** "Αχάριστοι πού είσατε, έσεις, όλοι οί άντρες! Τήν άγάπη τήν θεωρείτε τυραννία. Ξέρετε ποτε είσατε εύχαριστη μένοι; "Όταν άρχίσουμε να σας δείχνουμε άδιαφορία, όταν τά σιάξουμε με άλλον, όταν σας άπαιτούμε. "Επρεπε να πάψω να ενδιαφέρωμαι και να σε στολισω όπως πρεπει με κάποιον άλλον, για ν' άρχίσης όχι μόνο να μ' άγαπάς, μά να λυσσάς για μένα. Τέτοιες γυναίκες θέλετε, σας οι άντρες. "Όταν θρήτε μία γυναίκα άφωσιωμένη, τήν περιφρονείτε.

**ΚΥΡΙΟΣ.** Δέν τής άπαντάω. Βαρέθηκα πειά, τί να τής πώ; "Όλο τά ίδια και τά ίδια! Πάω να τη θάλω σε θεογνωσία, να τήν κάνω να λογικευθής και αυτή άρχίζει και τά σπάει. Δέν μας έμεινε τίποτε γερό μέσα στο σπίτι...

**ΦΙΛΟΣ.** Μου έπιτρέπετε, κυρία μου να επέμβω εγώ;

**ΚΥΡΙΑ.** Για να υποστηρίξετε τόν φίλο σας ;

**ΦΙΛΟΣ.** "Όχι, μά για να θάλω τά πράματα στή θέσι τους.

**ΚΥΡΙΑ.** "Ορίστε, λέγετε, σας άκούω...

**ΦΙΛΟΣ.** "Αν κατάλαθα καλά, άφορμή τών σημερινών σκηνών ήταν, γιατί μόλις γύρισε και δέν σας ηδρε στο σπίτι, δέν έτρεξε από πίσω σας. Μά άφου δέν ήξερε πού θρισκόσαστε ;

**ΚΥΡΙΑ.** — Μά είχα άφήσει παραγγελία στήν υπηρέτρια, πώς πήγα στή μοδίστα μου.

**ΚΥΡΙΟΣ.** Ψέματα! "Η υπηρέτρια δέν μου είπε τίποτε.

**ΚΥΡΙΑ.** Γιατί σε νοστιμεούταν και δέν τής σύμφερνε να τό πη.

**ΚΥΡΙΟΣ.** Καλά, ως τό παραδεχθούμε πως είνε αλήθεια. Τί φταίω, σε παρακαλώ, σ' αυτό εγώ ;

**ΚΥΡΙΑ.** Φταίς γιατί τής έδωσες θάρρος.

**ΚΥΡΙΟΣ.** Μά σε θεβαιώ πως δέν τής είπα ποτέ ούτε ένα λόγο.

**ΚΥΡΙΑ.** Για στραθή φαίνεται με πέρασες; Δέν έλεπα, σου φαίνεται, τις ματιές, πού μ' αυτές τήν πυρπολούσες, όταν μάς σερθίριζε στο τραπέζι; (Στό φίλο) Καλά όμως τής έκανα και εγώ. Τής τά είπα όλα και ήσύχασα και τής έδωσα τά παπούτσια της! (Στόν κύριο). Τώρα άν θέλης, πήγαινε έξω να τήν θρής. Μέσα στο σπίτι σου, Σαρδανάπαλε, δέν θα σου έπιτρέψω ποτέ να κάνης αυτές τις βρωμοδουλιές!

**ΚΥΡΙΟΣ.** Μά και άλλη υπηρέτρια να πάρουμε, τά ίδια θα συμβούν.

**ΚΥΡΙΑ.** "Αφου είσαι, έσύ, τέτοιος βρωμιάρης!

**ΚΥΡΙΟΣ** (στο φίλο). Τά βλέπεις, έσύ, τ' άκούς ; Είνε για να με λυπηθής κανείς! Δουλεύω από τό πρωί και είμαι νηστικός. "Εδιωξε και τήν υπηρέτρια. Ποιός θα μάς δώση τώρα να φάμε;

**ΚΥΡΙΑ.** "Αφορμή γυρεύεις για να πᾶς να φᾶς έξω και να θρής καμιά...

**ΚΥΡΙΟΣ.** Θα πάω να φάω έξω και δε θα ξαναγυρίσω.

**ΚΥΡΙΑ.** "Η ώρα ή καλή! Δέν θα σε παρακαλέσω.

**ΦΙΛΟΣ.** Δέν πᾶμε να φᾶμε όλοι μαζί; Σας κάνω τό τραπέζι. Θα σας χτυπήση και λίγο ό άέρας και θα σας κάνη καλό.

**ΚΥΡΙΑ.** "Εγώ δέν τό κουνάω καθόλου από δώ. Με τέτοια

μούτρα πού έχω από τὸ κλάμα, γιὰ ξέω εἶμαι! Ἐπειτα, ἀφοῦ ὁ κύριος δὲ μὲ θέλει πειὰ, ἀφοῦ θὰ χωρισουμε; Πηγαίνετε οἱ δυὸ σας, νὰ φάτε, νὰ διασκεδάσετε, νὰ γλεντήσετε. Ἐγὼ θὰ μείνω μνάχη ἐδῶ, νὰ κλαίω τὴ μοῖρα μου.

ΦΙΛΟΣ. Δὲν μπορούμε νὰ σὰς ἀφήσουμε μονάχη σας. Ἐγὼ δὲν πεινάω τώρα, τρώω τὰ μεσάνυχτα.

ΚΥΡΙΟΣ. Κάθησε νὰ κάνης συντροφιά λοιπὸν στὴ γυναῖκα μου, καὶ πάω ἐγὼ νὰ τσιμπήσω κάτι;

ΦΙΛΟΣ. Ἄν θέλη ἡ κυρία;

ΚΥΡΙΑ. Ἀφορμὴ γυρεύει νὰ τὸ σκάση.

ΚΥΡΙΟΣ. Μὰ ἀφοῦ θάρθω ἀμέσως; Θέλεις νὰ σοῦ φέρω καὶ ἐσένα τίποτα;

ΚΥΡΙΑ. Ὁχι, ἄς λείπη... ἀρκετὰ μὲ ὑποχρέωσες σήμερα.

ΚΥΡΙΟΣ. Λοιπὸν πηγαίνω... (Στὸν φίλο). Μὲ συγχωρεῖς πού σ' ἀφήνω.

ΦΙΛΟΣ. Τί λὲς τώρα; Μεταξὺ μας...

ΚΥΡΙΑ. Δὲν εἶνε ἀνάγκη νὰ θιωστῆς... μὲ τὸ κολαί σου...

ΦΙΛΟΣ (μυστικὰ στὸν κύριο). Δὲν εἶνε ἀνάγκη νὰ γυρίσης ἀμέσως... Αὐτὰ κάνεις καὶ τὴν καλομαθαίνης... Δεῖξε πὼς εἶσαι ἄντρας...

ΚΥΡΙΟΣ (σιγά). Μὰ θ' ἀρχίση πάλι τὰ ἴδια...

ΦΙΛΟΣ (τὸ ἴδιο). Ἐννοια σου, πήγαίνε, ἐσύ, καὶ θὰ τῆς τὰ ψάλλω καὶ ἐγὼ, νὰ μπορέσουμε νὰ τὴν διορθώσουμε...

ΚΥΡΙΟΣ (τὸ ἴδιο). Ναι, σὲ παρακαλῶ, πέστης καὶ ἐσύ...

ΚΥΡΙΟΣ (στὴν πόρτα). Λοιπὸν σὲ λίγο...

ΚΥΡΙΑ. Τί λέγατε, ἐσεῖς, οἱ δυὸ μυστικά;

ΦΙΛΟΣ. Γιὰ δουλειὲς μιλούσαμε... Καὶ νὰ σὰς τὰ ποῦμε, δὲ θὰ καταλάβετε, θὰ πλήξετε...

ΚΥΡΙΑ. Γιὰ δουλειὲς ἢ γιὰ γυμναστικὰς;

ΚΥΡΙΟΣ (φεύγοντας). Ἄ, ἀνυπόφορη κατάστασις!

(Μόλις φεύγει ὁ κύριος, ἡ κυρία σηκώνεται καὶ πέφτει στὴν ἀγκαλιά τοῦ φίλου).

ΚΥΡΙΑ. Ἀγάπη μου!

ΦΙΛΟΣ. Λατρεία μου!

ΚΥΡΙΑ. Καλὰ τὸν καταφέραμε, νὰ μᾶς ἀφήση μόνους.

ΦΙΛΟΣ. Φαντάσου, ὅταν δὲν σὲ θρῆκε στὸ σπιτι, κι' ἔψαχνε νὰ σὲ θρῆ! Ποῦ νὰ φαντασθῆ ὁ κακομοῖρης, πὼς ἦσαν στὴν γκαρσονιέρα σου!

ΚΥΡΙΑ. Ἡ καλύτερη μέθοδος νὰ μὴ σὲ ζηλεύη καὶ νὰ σὲ υποψιάζεται ὁ ἄντρας σου, εἶνε νὰ τὸν ζηλεύης καὶ νὰ τὸν υποψιάζεσαι διαρκῶς, ἐσύ!... Τοῦ εἶπες ν' ἀργήση νὰ γυρίση;

ΦΙΛΟΣ. Ναι, γιὰ νὰ μὴ σοῦ κάνη τὰ κέφια σου καὶ νὰ δεῖξη πὼς εἶνε ἄντρας!

ΚΥΡΙΑ. Χά, χά, χά! Δὲν πιστεύω νὰ πεινάς.

ΦΙΛΟΣ. Καθόλου!

ΚΥΡΙΑ. Τὸ ἐλπίζω... ὕστερα ἀπὸ τόσο πού φάγαμε καὶ ἤπιαμε στὴν γκαρσονιέρα σου! Ἀφοῦ λοιπὸν πρόκειται ν' ἀργήση, ἔχουμε καιρὸ μπροστὰ μας, ἀγάπη μου!

(Πέφτει στὴν ἀγκαλιά του).

Α Ὑ Λ Α Ι Α.

#### ΜΙΚΡΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

#### ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΡΟΛΟΪ

\*Ενας ὠρολογιοποιὸς ἀπὸ τὰ περίχωρα τῆς Μόσχας κατασκεύασε τελευταῖα ἓνα πολὺ περίεργο ἐκκρεμές, γιὰ τὸ ὁποῖον ἐργάσθηκε τρία ὀλόκληρα χρόνια. Εἶνε ἓνα ἀριστούργημα τέχνης καὶ ἀκριβείας κι' ἀποτελεῖται ἀπὸ πέντε χιλιάδες κομμάτια. Κάθε ὥρα ἀντὶ νὰ σημαίη, παίζει τὴν Διεθνή. Στὰς ἔξη τὸ πρῶν παρουσιάζεται στὸ πλαίσιο του, ὁ ἀρχηγὸς τοῦ Ἐρυθροῦ στρατοῦ Βοροσίλωφ. Μετὰ ἔξη λεπτὰ τὸν ἀντικαθιστᾷ ὁ Ἐπίτροπος Ὀρτζονίκιτς καὶ κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον, παρελαύνει ὅλη ἡ σοβιετικὴ κυβέρνησις. Τέλος, στὶς ἑπτὰ ἀκριβῶς, ἀνάβουν πενήντα ἠλεκτρικοὶ λαμπτήρες καὶ παρουσιάζεται ὁ Στάλιν ὑπὸ τὸς ἦχους τῆς Διεθνοῦς.

#### ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΙ ΤΑ ΤΣΙΓΙΚΑ ΜΑΣΦΑΓΗΤΑ

ΠΗΤΤΕΣ ΛΑΜΠΡΗΤΙΚΕΣ

(ΣΜΥΡΝΗΣ)

(Ἐστάλη παρὰ τῆς κ. ΜΑΡ. ΓΟΝΤΖΕ)

Τὰ ὑλικά πού χρειάζονται γιὰ 5-6 μικρὲς πηττες μεγέθους, ὅσο ἓνα πιάτο εἶνε τὰ ἐξῆς: Μισὴ ὀκὰ ζάχαρι, μισὴ ὀκὰ βουτυρο, 4 κρόκους αὐγῶν, μισὸ ποτήρι ἀλυσ.θα, μιά κουταλιά τοῦ γλυκοῦ σόδα, μυρωδικὸ ἀπὸ φλούδα ξυστῆ λεμονιοῦ ἢ πορτοκαλιοῦ καὶ ὅσο ἀλεύρι σηκώσει πού νὰ γίνη μιά ζύμη σφιχτή, ὅπως τοῦ ψωμιοῦ. Δουλεύετε τὸ βούτυρο καλὰ στὴ λεκάνη ὡσπου ν' ἀσπρίση ὅπως γιὰ τοὺς κουραμπιέτες καὶ λίγο - λίγο προσθέτουμε καὶ τὴν ζάχαρι καὶ ἓνα-ἓνα τοὺς κρόκους τῶν αὐγῶν. Ἔνουμε τότε τὸ λεμόνι ἢ πορτοκάλι ἀπὸ τὸν τρίφτη τοῦ

τυριοῦ, νὰ ἔχουμε τὴν ἀλυσίθα ἐτοιμὴ κατασταλαγμένη. Ἴην ρίχνουμε κι' αὐτὴν στὴ λεκάνη καὶ ἀμέσως ἀνακατεύουμε τὸ ἀλεύρι καὶ τὴν σόδα, ζυμώνοντας δυνατὰ ὡστε νὰ πάρη μέσα ὅσο ἀλεύρι χρειάζεται γιὰ νὰ γίνη μιά σφιχτὴ ζύμη. Τότε τὴν κόβουμε στρογγυλὰς μπάλες ὅσο ἓνα πορτοκάλι καὶ κάθε μπάλα τὴν δουλεύουμε πρῶτα καλὰ μέσα στὶς παλάμες μας, ἀλευρώνοντας τὰ χέρια μας, καὶ κατόπιν ἀπάνω στὸ τραπέζι, ὡστε κάθε πηττα νὰ παίρῃ τὸ σχῆμα ἐνὸς πιάτου ἀναποδογυρισμένου. Τὶς ἀραδιάζουμε σὲ ταψὶ ἢ λαμαρίνα, τὶς ἀλείφουμε μὲ λίγο ἀσπράδι χτυπημένο μὲ λίγη ψιλὴ ζάχαρι, πιασπαλίζουμε ἀπ' ἐπάνω λίγο σισάμι καὶ μπήγουμε πέντε γαρύφαλα σταυρωτὰ σὲ κάθε πηττα. Ψήνονται δὲ σὲ φούρνο μέτριο ὡς μισὴ ὥρα.

ΜΕΛΟΠΗΤΤΑ ΜΥΖΗΘΡΑΣ

(ΣΙΦΝΑ ΓΚΗ)

Τὸ γλύκισμα αὐτὸ συνηθίζεται κατὰ τὸ Πάσχα στὴν Σίφνο καὶ μπορεῖ νὰ λεχθῆ ὅτι δὲν μένει σπιτι πλούσιο ἢ φτωχὸ πού νὰ μὴ γευθῆ τὴν μελόπηττα τῆς Λαμπρῆς. Ἀναμφισβότως ἡ συνήθεια προῆλθεν ἀπὸ τὶς φρέσκες μυζήθρες πού ἀφθονοῦν κατὰ τὴν ἐποχὴν αὐτὴν καὶ διὰ νὰ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ ζακχάρως τὸ ἔξοχο καὶ ὀνομαστο σιφναϊκὸ μέλι. Καὶ ἔτσι ἐξαντλεῖται ὀλοσχερῶς καὶ ὅλη ἡ παρακαταθήκη τῶν αὐγῶν πού μαζεύονται λόγῳ τῆς σαρακοστῆς, τὴν ὁποία ὅλοι οἱ νησιῶται σχεδόν, τηροῦν μετ' εὐλαβίας.

Γιὰ ἓνα μεγάλο ταψὶ χρειάζονται τὰ ἐξῆς ὑλικά:

Μιά ὀκὰ μυζήθρα φρέσκια ἀνάλατη, δέκα αὐγά, μισὴ ὀκὰ μέλι, ἓνα φλυτζάνι τοῦ τσαγιοῦ ζάχαρι ψιλὴ, 4-5 κουταλιὲς τῆς σοῦπας κανέλλα κοπανισμένη καὶ 150 δράμια περίπου ἀλεύρι γιὰ τὸ φύλλο. Ζυμώνετε πρῶτα τὸ ἀλεύρι μὲ λίγο νερὸ καὶ λιγάκι ἀλάτι, ὡστε νὰ γίνη μιά σφιχτὴ ζύμη, σὰν τοῦ ψωμιοῦ. Ἄν θέλουμε μπορεῖ νὰ θάλουμε στὸ ζύμμα αὐτὸ λιγώτερο νερὸ καὶ νὰ πρυστεθῆ ἓνα αὐγὸ καὶ λίγο βού-

τυρο ἔως 25 δράμια γιὰ νὰ γίνη πιὸ τρυφερὸ τὸ φύλλο. Ἀφήνουμε δὲ τὴ ζύμη αὐτὴ στὴν πάντα ὡςμισὴ ὥρα. Ζυμώνουμε κατόπιν τὴν ζάχαρι μὲ τὴν μυζήθρα σὲ λεκάνη, νὰ ξεσβολιάση καὶ προσθέτουμε τὸ μέλι καὶ τὰ αὐγά γιὰ νὰ γίνη χυλὸς. Ρίχνουμε λίγη κανέλλα καὶ τὴν ὑπόλοιπη θὰ τὴν ρίξουμε ἄμα βγῆ ἢ πηττα ἀπὸ τὸν φούρνο, σ' ὅλη τὴν ἐπιφάνεια. Ἀνοίγουμε ὕστερα τὸ φύλλο ψιλὸ εἰς χόνδρος δύο ταλλήρων, τὸ ἀπλώνουμε στὸ βουτυρωμένο ταψὶ, ὡστε ἡ ἄκρες τοῦ φύλλου νὰ ἐξέχουν ἔξω ἀπὸ τὰ χεῖλη τοῦ ταψιοῦ καὶ χώνουμε μέσα τὸν χυλὸ, ὁ ὁποῖος ψήνεται εἰς μέτριο φούρνο. Ἄμα δὲ κρῶση κόβεται σὲ μπακλαβωτὰ κομμάτια.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Η ΑΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ ΜΟΥ. — Κύριε Τσελεμεντί. Σὰς στέλω κι' ἐγὼ τὴ συνταγὴ ἐνὸς φαγητοῦ πού εἶμαι θέβαιος πὼς ἄλλος δὲν θὰ σὰς στείλῃ. -- Ἐ λ η ε ς τ η γ α ν η τ ε ς: Ἀφοῦ κάψουμε ὅσο τηγάνι ἀρκετὸ λάδι, ρίχνουμε μιά - δυὸ κουταλιὲς (ἀναλόγως) πιπέρι κόκκινο, ἀνακατεύουμε ἐπ' ὀλίγον καὶ κατόπιν ρίχνουμε στὸ μίγμα αὐτὸ ἐλῆες μαῦρες. Τ' ἀφήνουμε στὴ φωτιὰ ὡς πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρουμε κατόπιν. Τὸ φαγητὸ αὐτὸ τὸ ἐδοκίμασα στὸ χάνι τοῦ Ἐμίν - Ἀγὰ κατὰ τὸ 1910, ταξιδεύοντας ἀπὸ τὰ Γιάννενα εἰς τὴν Πρέβεζαν. Ἐπομένως δεόν νὰ καταχωρηθῆ στὰ φαγητὰ τῆς Ἠπείρου, στὰ τοπικά δηλαδή, ἂν ἐννοεῖται δὲν σὰς τὸ ἔστειλαν. Μετὰ τιμῆς ΠΑΝ. ΒΙΛ. (Ἠπειρώτης).