

μούτρα πού έχω από τὸ κλάμα, γιὰ ξέω εἶμαι! Ἐπειτα, ἀφοῦ ὁ κύριος δὲ μὲ θέλει πειά, ἀφοῦ θὰ χωρισουμε; Πηγαίνετε οἱ δύο 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. Κάθισε 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, πήγαινε, 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 δύο μυστικά;

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

ΚΥΡΙΑ. Γιὰ δουλειές ἢ γιὰ γυμναστικές;

ΚΥΡΙΟΣ (φεύγοντας). Ἄ, ἀνυπόφορη κατάστασις!

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

ΚΥΡΙΑ. Ἀγάπη μου!

ΦΙΛΟΣ. Λατρεία μου!

ΚΥΡΙΑ. Καλὰ τὸν καταφέραμε, νὰ μὰς ἀφήση μόνους.

ΦΙΛΟΣ. Φαντάσου, ὅταν δὲν σὲ θρῆκε στὸ σπίτι, 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 ἀγκαλιὰ του).

Α Ὑ Λ α ἰ α.

#### ΜΙΚΡΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

#### ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΡΟΛΟΪ

\*Ενας ὠρολογοποιὸς 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 πλαίσιό 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 τοὺς ἤχους 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 βούτυρο, 4 κρόκους αὐγῶν, μισὸ ποτήρι ἀλυσ.θα, μιά κουταλιά τοῦ γλυκοῦ σόδα, μυρωδικὸ ἀπὸ φλούδα ξυστῆ λεμονιοῦ ἢ πορτοκαλιοῦ καὶ ὅσο ἀλεύρι σηκῶσει 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. Ξύνουμε 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, ζυμώνοντες 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 παίρην 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 σπίτι 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 κουταλιές τῆς σούπας 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 αἶθρη 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 ἅμα 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 ὅλο τηγανὶ ἀρκετὸ λάδι, ρίχνουμε μιά - δύο κουταλιές (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).