

τρομαχτικό άνθρωπο και ευχαρίστως θα του άδειαζε το πιστόλι του κατάστημα αν δεν τον συγκρατούσε ή σκέψις ότι αυτό θα στενοχωρούσε υπερβολικά την όμορφη φίλη του.

Κάθε βράδυ, λοιπόν, όταν ο Τέντυ έμεινε μονάχος του, άφωσιωνόταν στις σκέψεις του και προσπαθούσε να μαντέψει τί είχε συνδέσει τόσο στενά την Πάτ με αυτόν τον κτηνάνθρωπο.

— 'Ασφαλώς, σκεφτόταν, θα είχε κανένα τρομαχτικό μυστικό. 'Ισως μάλιστα και κανένα έγκλημα. Δεν είχε καθόλου δύσκολο να έγκληματήσει κανείς. Νά, έτσι ρίχνει κανείς μια πιστολιά και μπλέκει για όλη του τη ζωή στα θάσσανα. Βέβαια, ή Πάτ μου κρύβει καλά κάθε στενοχώρια της, μα δεν μπορεί να με ξεγελάσει. Την έχω ιδεί πολλές φορές να συζητάει προσεχτικά μ' αυτόν τον άνθρωπο, να μαλλώνη και τέλος να φεύγη θιαστικά, υπερβολικά έκνευρισμένη. 'Υστερα από έναν τέτοιο καυγά, παίρνει τ' αυτοκίνητό της και τρέχει με Ιλιγγιώδη ταχύτητα στις συνοικίες της Νέας 'Υόρκης σαν να έχει τρελλαθί.

Ο Κρίκετ δεν μπορούσε ακόμη να εξηγήσει γιατί έπειτα από μια τέτοια Ιλιγγιώδη διαδρομή, ή Πάτ γύριζε κατάκοπη και τσακισμένη, σαν να είχε περάσει στιγμές άπερίγραπτης άγωνίας.

— Χίλιοι σατανάδες! ψιθύριζε. Αυτή ή Ιστορία κοντεύει να με τρελλάνη.

Και ευχαρίστως θα εγκατέλειπε τα πάντα και θα έχανε το στοίχημα αν δεν ένοιωθε ότι είχε άρχισει ν' αγαπάη παράφορα την Πάτ και ότι υπέφερε γι' αυτήν. Κι' ένα βράδυ, την ώρα που θρισκόντουσαν στον έξωστη του διαμερίσματός της, χωρίς πολλά φλογερά λόγια, χωρίς κανένα αισθηματικό πρόλογο, τη ρώτησε:

— Πάτ, θέλεις να γίνης γυναίκα μου;

— Μήπως για να κερδίσης το στοίχημα; του άπάντησε ειρωνικά εκείνη. Φτωχέ μου φίλε, φαντάστηκες λοιπόν ότι άγνοούσα αυτή ή συμφωνία σου, ότι δεν ήξερα πώς είχες έρθει κοντά μου μόνο και μόνο για να μάθης το μυστικό της ζωής μου; 'Ελα, άς μείνουμε δυο καλοί φίλοι! Μην κάνεις σαν παιδί!

Και γέλασε εύθυμα.

Μα ο Κρίκετ διαμαρτυρήθηκε μ' όλη του τη δύναμη.

— 'Οχι, Πάτ! της ώμολόγησε. 'Από την ημέρα που σε γνώρισα καλύτερα δεν μ' ενδιαφέρει τίποτε πειά από τη ζωή σου. 'Εγώ θέλω μόνον έσένα, έστω και αν είσαι ή πιό επικίνδυνη και ή πιό έγκληματική γυναίκα της Νέας 'Υόρκης. Θέλω να σε παντρευτώ, γιατί δεν μπορώ πειά να ζήσω χωρίς έσένα. 'Η Πάτ τον κύτταξε συγκινημένη.

— Και δεν φοβάσαι να μετανοήσης γι' αυτήν την άπόφασί σου; τον ρώτησε.

— 'Οχι, της δήλωσε με βεβαιότητα ο Τέντυ.

'Ετσι, έπειτα από λίγο έγιναν οί γάμοι τους. Και τότε μόνο ο Κρίκετ έμαθε το μυστικό της όμορφης Πάτ. 'Η γοητευτική χορεύτρια, ή γυναίκα του ήταν ή άρχηγός μιας μεγάλης σπείρας έμπόρων ναρκωτικών.

Κάθε φορά δε που έτρεχε αυτή με Ιλιγγιώδη ταχύτητα δεν έκανε τίποτε άλλο παρά να μεταφέρει τεράστιες ποσότητες ναρκωτικών στις διάφορες κρύπτες της συμμορίας. Μά, κανείς, φυσικά δεν την ύποπτευόταν κι' όλοι την ένόμιζαν για μια γυναίκα που της άρέσει να παίζη με τον θάνατο.

Θα πήτε τώρα ότι ο Τέντυ ύστερα από αυτήν την άποκάλυψι έσπευσε να διαλύση τον γάμο του και να καταγγείλη την Πάτ στην άστυνομία;

Κάθε άλλο... 'Ηταν τόσο μεγάλος ο έρωσ του προς αυτό το σατανικό πλάσμα, ώστε έπροτίμησε να γίνη συνένοχός της παρά να τη χάση για πάντα και ν' άφήση τους άστυνομικούς να την κλείσουν στη φυλακή. Προτίμησε ακόμη να χάση και το στοίχημα που είχε βάλει με τους φίλους του, πράγμα που θεωρείται ή μεγαλύτερη προσβολή για έναν 'Αμερικανό. Κι' όλ' αυτά τα έπαθε γιατί ήθελε να ανακατευθί στα Ιδιαίτερα της ζωής μιας γυναίκας. 'Ο έρωσ, ο προστάτης όλων των γοητευτικών γυναικών, τον έτιμώρησε παραδειγματικά και από έναν έντιμο άνθρωπο τον έκανε συνένοχο μιας έγκληματικής σπείρας λαθρεμπόρων.

ΜΠΟΜΠΥ ΣΤΟΝΕΛ

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

ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ

(ΣΙΦΝΟΥ)

('Εστάλη υπό της Γ. Σ.)

Τεμαχίζεται το άρνι εις τέσσερα όπως συνήθως ή και εις μικρότερα κομμάτια και άφου άλειφθί με λεμόνι, κατόπιν άλατσωπιπώνεται. Το θάζουν δε να ψηθί μέσα εις πήλινο τσουκάλι ή γκιουβέτσι, με έπίτηδες σκέπασμα που έφαρμόζει, ώστε να συγκρατούνται έντός ή έρωματικές ουσίες του φαγητού. Τα πήλινα δε αυτά ακεύη λέγονται σκεπασταριές. 'Εν άνάγκη όμως ήμπορεί να ψηθί και μέσα εις κυραβάνα χάλκινη ή και ταψί βαθύ. Βάζετε τότε ένα ό,τι δήποτε σκέπασμα από πάνω έστω και ένα άλλο ταψί άνάστροφα.

Προτού θάλετε το κρέας όμως μέσα, στρώνετε μερικές άμπελόβεργες για να άκουμπή επάνω το κρέας και να ξεροψηθί, όπως της σουβλας το ψητό και να μην έγγίξη μέσα στη σάλτσα του από κάτω, για να μη γίνη ώσαν μισόβραστο. Περιλούετε τέλος με λίγο βούτυρο λυωμένο ή με έκλεκτό λάδι και άρκετο κρασί μπρούσικο. Σκεπάζετε με το σκέπασμα, όπως γράφουμε άνωτέρω και ψήνετε εις φούρνο, όπως ψήνονται όλα τα ψητά του φούρνου. 'Αντι άρνι ήμπορεί να είνε και κατσικάκι, όποτε ή παρασκευή του γίνεται ή ίδια, με την διαφορά ότι χρειάζεται λίγο περισσότερο βούτυρο.

ΤΥΡΟΠΗΤΤΕΣ ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ

(ΠΑΛΗΑΣ ΑΘΗΝΑΣ)

('Εστάλη υπό της κυρίας ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΣΑΡΟΥ)

Γίνεται πρώτα το σπιτικό φύλλο με αναλογίες 4 φλυτζάνια άλευρι, 1 φλυτζάνι βούτυρο, ένα αυγό, μια ή δυο κουταλιές γάλα ή νερό και μια κουταλιά του γλυκού άλάτι. Ζυμώνεται καλά να γίνη μια ζύμη σφιχτή όπως του ψωμιού και αν χρειάζεται ακόμη λίγο άλευρι για να σφίξη προσθέτετε αναλόγως. Κατόπιν άφίνετε τη ζύμη ως μισή ώρα να παραμείνη σκεπασμένη με πετσέτα και έτοιμάζουμε, έντωμεταξύ την γέμισι με αναλογία 100 δράμια τυρι φέτα ζυωμένο με 2 αυγά, 2 κουταλιές σούπας άλευρι και λίγο άνιθο ή δυόσμο. Κατόπιν ανοίγετε δυο ή τρία φύλλα ψιλά με το παστόξυλο, πασπαλίζοντες αυτό με νισεστέ ή κόρν φλάουρ και άλείφετε κάθε φύλλο μια στρώσι γέμισι έως μια σπιθαμή πλάτος και άφήνετε άλειφτο το φύλλο έως 2-3 δάχτυλα. Τυλίγετε τότε το μέρος το άλειμμένο να γίνη ρολέ και κλείση προς το μέρος που είνε άλειφτο και τα στρώνετε σε ταψί μακρουλά ή κουλουριαστά και άφου τα άλείψετε από πάνω με βούτυρο τα ψήνετε σε φούρνο. Τρώγονται δε ζεστά ή και κρύα.

ΛΟΛΗ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

(ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΗΤΤΑ ΣΙΦΝΟΥ)

Γίνεται κατά το διάστημα της Σαρακοστής με λάδι, αλλά μπορεί να γίνη και με βούτυρο και γάλα αντί νερό.

Μια όκα κολοκύθα κόκκινη, 100 δράμια ζάχαρι, μισό φλυτζάνι μέλι έναμισο φλυτζάνι νερό ή γάλα, μισό φλυτζάνι σταφίδες, μισό φλυτζάνι λάδι ή βούτυρο, άνάλογη κανέλλα και μια κουταλιά της σούπας άλάτι και λίγο σησάμι. Ξύνεται ή κολοκύθα στον τρίφτη όπως το κυδώνι ή κόβεται ψιλές-ψιλές λουρίδες. Με το άλευρι και το νερό ή γάλα γίνεται ένα κουρκούτι, προσθέτουμε την ζάχαρι, σταφίδες, μέλι το μισό λάδι, κανέλλα, άλάτι και στο τέλος ανακατεύεται ή κολοκύθα και άπλώνεται σε ταψί άλειμμένο με το ύπόλοιπο λάδι ή βούτυρο πασπαλίζεται από πάνω με το σησάμι και ψήνεται σε φούρνο. Για να ψήνεται καλά δεν πρέπει να είνε χοντρήτερη από δυο πόντους ύψος στο ταψί.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

