

ΓΑΛΛΙΚΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Τὸ Μαχέσιο

70.209

ΤΗΣ ΥΓΡΕΤ ΓΚΑΡΝΙΕ



‘Η Ζιζέλ ζγειρε πρὸς τὸν Ζάν καὶ τοῦ εἶπε:

— Θέλεις νὰ μ' εύχαριστήσης, νὰ μ' εύχαριστήσης πολύ; Πάρε μου ἔνα λαχεῖο..

‘Ο Ζάν δὲν τῆς ἀποκρίθηκε... Δὲν ἦταν θέθαια φιλάργυρος,— δὲν ἦταν ὅμως καὶ σπάταλος. Καὶ ἐκατὸν φράγκα ποὺ ἐστοιχίζε τὸ λαχεῖο ἦταν ἔνα ποσὸν αρκετὰ σημαντικὸ γιὰ τὸν προϋπολογισμὸ ἐνὸς ύπαλλήλου καταστήματος νεωτερισμῶν.

‘Η ἀξίωσις, λοιπὸν τῆς Ζιζέλ τὸν ἔξεπληξε. Πωλήτρια καὶ αὐτὴ στὸ ἴδιο κατάστημα, καὶ παίρνοντας τὸν ἴδιο μισθό, ἐπρεπε νὰ ξέρῃ ὅτι τα ἐκατὸν αὐτὰ φράγκα μποροῦσαν νὰ διατεθοῦν γι' ἄλλες ἀνάγκες, περισσότερο ἐπείγουσσες.

— Ναί, δὲν ὑπάρχει ἀμφιθολία, — ἔξακολούθησε ἡ Ζιζέλ, ὅτι τὸ λαχεῖο αὐτὸ θὰ μποροῦσα νὰ τὸ ἀγοράσω καὶ μόνη μου. “Ἀλλο ὅμως εἶνε νὰ σοῦ τὸ προσφέρη ἔνας φίλος... Τὰ λαχεῖα αὐτὰ εἶνε πιὸ τυχερά... Καὶ ἡ σκέψις αὐτὴ μ' ἔκανε νά...

‘Η Ζιζέλ ἄρχεις νὰ μπερδεύῃ τὰ λόγια τῆς. Κοκκίνισε... Ήταν σχεδὸν ἔτοιμη νὰ κλάψῃ. ‘Η ἀλήθεια εἶνε ὅτι δὲν περίμενε να τῆς ἀρνηθῆ ὁ Ζάν ‘Ερμέ τὴν χάρι αὐτήν. Τόσον καιρὸ τὴν ἐρωτοτροπουσε.... μποροῦσε, λοιπόν, νὰ ἐκτελέσῃ μιὰ μικρὰ ἐπιθυμία τῆς. Τώρα, ὅμως, καταλάβαινε ὅτι εἶχε κάνει μιὰ γκάφα.. Θεέ μου! Τί ιδεο θὰ σχηματίζε γι' αὐτήν ὁ Ζάν;

‘Ο Ζάν ἦταν ἔνα παλληκάρι ντρυπαλό, συγκρατημένο. ‘Ενεργοῦσε παντοτε μὲν μεγάλη σύνεσι, ἦταν μετρημένος σὲ ὅλα του. Δὲν ἔκανε τίποτι, χωρὶς νὰ τὸ καλοσύλλογισθῇ. ‘Ισως, μάλιστα, νὰ ἦταν περισσότερο στοχαστικὸς ἀπ' ὅ,τι θὰ ἐπρεπε. Εἴκοσι φορὲς τὴν ἡμέρα κύταζε προσεχτικὰ τὴν Ζιζέλ καὶ τὴν εὔρισκε πάντοτε ώραιά... Συγχρόνως, ὅμως, ἔκανε καὶ τὴν σκέψι:

— Η γυναῖκα αὐτὴ εἶνε γιὰ σένα;

Εἶχαν δεῖ τόσα τὰ μάτια του, ώστε φυθότανε τὸν γάμο. Φανταζότανε τὴ γυναῖκα—τὴν νόμιμο σύζυγο—σὰν ἔνα πλάσμα προϊκισμένο μὲν ὅλες τὶς χάρες καὶ μὲν ὅλες τὶς ἀρετὲς τοῦ κόσμου... Γιὰ τὴν ώρα, παρακολουθοῦσε τὴν Ζιζέλ καὶ προσπαθοῦσε νὰ μαντεύσῃ τὸν πραγματικὸ τῆς χαρακτῆρα. Σκόπευε νὰ τῆς κάνῃ πρότασι γάμου, μὰ τὸ πρᾶγμα ἥθελε σκέψι... ‘Η Ζιζέλ ἦταν ἀμυαλή, ἀφηρημένη, μὲ τὸν καιρὸ ὅμως θὰ διωρθωνότανε...

“Οταν ἔφθασαν ἡ διακοπές, ὁ Ζάν ἔφυγε οἰκογενειακῶς γιὰ τὴν Τουραίνη καὶ ἡ Ζιζέλ πήγε νὰ περάσῃ ἔνα μῆνα σὲ μιᾶς ἔξαδέλφης τῆς, στὸ Κρουαζίκ. Πρὶν χωρισθοῦν, ἔδωσαν ὁ ἔνας στὸν ἄλλον τὴν ύπόσχεσι ὅτι θὰ εἶχαν τακτικὴ ἀλληλογραφία. Καὶ ὁ Ζάν, στὸ πρῶτο του γράμμα ἐσώκλεισε καὶ τὸ λαχεῖο πὺ τοῦ ζήτησε ἡ Ζιζέλ, γιὰ νὰ τῆς κάνῃ μιὰ ἔκπληξι.

‘Η ἐπιστολὴ αὐτὴ χαροποίησε ἔξαιρετικὰ τὴν Ζιζέλ. Δοκίμασε τὴν ἐντύπωσι ὅτι εἶχε νικήσει τὸν Ζάν. Τί καλὸ παιδὶ ποὺ ἦταν κατὰ θάθος, παρὰ τὴν μανία του νὰ κάνῃ τὸν αὐστηρὸ καὶ νὰ λέη διαρκῶς φράσεις μὲν φιλοσοφικὸ νόημα!... ‘Η Ζιζέλ ἦταν σίγουρη ὅτι θὰ μποροῦσε, μὲ λίγη ποιηριά, νὰ τὸν τραβήξῃ ἀπὸ τὴν μύτη... Καὶ τί θὰ γινότανε ἄν κέρδιζε τὸ λαχεῖο; Μά, ἀπλούστατα θὰ ἔκανε ἀμέσως τοὺς γάμους τῆς μὲ τὸν Ζάν. Τὸν ἀγαποῦσε καὶ αὐτή, ἀδιάφορο ἄν δὲν τολμοῦσε νὰ τοῦ ἐκδηλώσῃ τὰ αἰσθήματά τῆς...

“Οσο γιὰ τὸν Ζάν, τὸν ἀπασχολοῦσε καὶ αὐτοῦ τὸ πρόβλημα τὶ στάσι θὰ τηροῦσε ἡ Ζιζέλ ἄν ἔκέρδιζε τὸ λαχεῖο ποὺ τῆς χάρισε. Γιὰ καλὸ καὶ γιὰ κακό, σημείωσε στὸ καρνέ του τὸν ἀριθμὸ τοῦ λαχείου: 70.209, σειρὰ 1Δ. Ξέρεις τί γίνεται μὲ τὶς γυναῖκες; “Αν ἡ Ζιζέλ κέρδιζε καὶ τοῦ τὸ κρατοῦσε μυστικό; “Ω, δχι! αὐτὸ δὲν μποροῦσε νὰ συμβῇ!... ‘Η Ζιζέλ δὲν ἦταν ίκανὴ γιὰ μιὰ πρᾶξι τόσο ταπεινή... Άλλα καὶ ἄν ἀκόμα τὴν ἔκανε, τότε ὁ Ζάν θὰ θέθαιωνόταν ὄριστικὰ ὅτι μιὰ τέτοια κοπέλλα δὲν μποροῦσε νὰ γίνη γυναῖκα του...

“Η Ζιζέλ ἔσχισε μικρὰ-μικρὰ κομματάκια τὸ γράμμα τοῦ Ζάν, γιὰ νὰ μὴ πέσῃ στὰ χέρια τῆς ἔξαδέλφης τῆς, κ' ἔθαλε τὸ λαχεῖο στὴν τοάντα τῆς.

Καὶ μονάχι, διαν ἐπέστρεψε στὸ Παρίσι, ὅταν ἀντίκρυσε καὶ πάλι ἀπὸ μακρὺ τὴν πρόσωψι τοῦ καταστήματος, σὲ δὸ όποιο ἐδούλευε, ξαναθυμήθηκε τὸ λαχεῖο. Θεέ μου! ποῦ τὸ εἶχε βάλει; Τοῦ κάκου ἔψαξε στὴν τοάντα τῆς. Δὲν θρήκε τίποτα... Τὸ ἔχασε ἡ μήπως τῆς τὸ ἔκλεψαν; ‘Οπωδήποτε, τὸ γεγονός ἦταν ὅτι δὲν εἶχε πειά τὸ λαχεῖο. Κ' ἐκεῖνο ποὺ τὴν πείραζε περισσότερο, ἦταν διὰ μποροῦσε νὰ τὸ ἀνακοινώσῃ στὸν Ζάν. Τὴν εἶχε μαλλώνει τὸσες φορὲς γιὰ τὴν ἀκταστασία τῆς, γιὰ τὴν ἀπροσεξιανή της, ώστε δὲν ἐπρεπε νὰ τοῦ δώσῃ ἀφορμὴ νὰ τῆς πὴ κι' ἄλλα. ‘Ηταν θέθαια δυσάρεστο ποὺ ἔχασε τὸ λαχεῖο. Δὲν μποροῦσε, ὅμως, καὶ ν' ἀρρωστήσῃ ἀπὸ τὸ κακό της ἐπειδὴ ἔχασε ἔνα χαρτάκι ποὺ δὲν θὰ εἶχε καμμιὰ ἀξία υστερ'

τὸπος μέρες.

‘Η μέρα τῆς κληρώσεως πληγιαζε. ‘Ο Ζάν ἀποροῦσε ἐπειδὴ ἡ Ζιζέλ δὲν τοῦ ἔκανε διόλου γιὰ τὸ ζήτημα αὐτό; Μήπως ἦταν μιὰ ἀπὸ τὶς ἀνικανούσιες αὐτὲς γυναῖκες ποὺ ἀποδίδουν σημασία μονάχα σὲ κεινῷ τοὺς τούς ἀρνεῖται κανεῖς; ‘Ο Ζάν δὲν ἤξερε πειά τί νὰ βάλῃ μὲ τὸν νοῦ του.

Τέλος, ἔγινε καὶ ἡ κλήρωσις. Καὶ φαντάζεσθε τὴν χαρὰ τοῦ τὴν συγκίνησι τοῦ Ζάν, ὅταν ἔμαθε ὅτι δὸ ἀριθμὸς 70.209, σειρὰ 1Δ, ἔκερδισε 100.000 φράγκα!... Τὴν νύχτα ἐκείνη — ἡ κλήρωσις τοῦ λαχείου ἔγινε τὸ θράνος. στὸ Τροκαντερό — δὲν μπόρεσε νὰ κλείσῃ μάτι... ‘Εκατὸν χιλιάδες φράγκα! Τὸ ποσὸν δὲν εἶνε, θέθαια, ἀσκητικό! Πό σα πράγματα θὰ μποροῦσε νὰ



— Ποιδες μὲ πάιρνει χωρὶς προῖκα, ἀποκρίθηκε ἡ Ζιζέλ, χαμογελῶντας μελαγχολικά.

κάνη κανεὶς μὲ αὐτό... Ἡ σκέψις, δημως, τοῦ Ζὰν φτερούγιζε γύρω ἀπὸ ἔνα διαμέρισμα καλοτιπλωμένο, ἀπὸ τὸ ὅποιο δὲν θὰ ἔλειπε φυσικά ἡ Σιζέλ...

Τὴν ἄλλη μέρα τὸ πρωῖ, ὁ Ζάν πῆγε πρώτος στὸ κατάστημα. Περίμενε μὲν ἀνυπομονησίᾳ τὴν Ζιζέλ. Ἡ καρδιά του χτυπούσε δυνατά. 'Αλλ' ὅταν ἔφτασε ἡ Ζιζέλ, με τὴν πρώτη ματιὰ ποὺ τῆς ἔρριξε, ὅταν τὴν εἰδε ἡσυχῇ καὶ ἀδιάφορῃ, ἔνοιωσε ἔνα δυνατὸ ρίγος στὸ σῶμα του, χωρις νὰ ξέρη οὔτε δὲν ιδιος τὸ γιατί. 'Ωστόσο, προσπάθησε νὰ κατανικήσῃ τὴν τυραχή του.

- Τίποτα τό νεώτερο; τήν ρώτησε.
 - 'Απολύτως τίποτα, ἀποκρίθηκε ἡ Ζιζέλ.
 - Δὲν ἔγινες ἀκόμη ἑκατομμυριοῦχος;
 - "Οχι ἀκόμη..." Ισως στήν ἐπομένη κλήρωσι...
 - 'Εκύτταξες καλά τὸν πίνακα τῶν κερδισμένων ἀριθμῶν;
ἔπειμενε ό Ζάν.

— Μιά και δυό φορές ;... Ό δικός μου ό όριθμός δεν θγήκε...

Καὶ ή Ζιζέλ, λέγοντας αὐτά, ἐκύτταζε ἀλλοῦ.⁷ Ήταν φανερό
ὅτι δὲν ἦθελε νὰ συνεχισθῇ ή συζήτησις γύρω ἀπὸ αὐτὸ τὸ θέ-
μα.... Δὲν μποροῦσε νὰ κρύψῃ τὴν τυραχή της, τὴν ἀμηχανία
της... Ὁ Ζὰν τὴν ἔκρινε ἀμέσως στὴν συνείδησί του καὶ τὴν
καταδίκασε. Αὐτή, λοιπόν, ἦταν ἡ γυναῖκα ποὺ ἤθελε νὰ τὴν
κάνῃ σύντροφο τῆς ζωῆς του; Αὐτή ἡ ταπεινὴ ὄπαρξις;... Θά
τοῦ ἦταν, βέβαια, εὔκολο νὰ τῆς ἀποδείξῃ ὅτι δὲν τὸν γέλασε,
ὅτι ἤξερε καλά πῶς εἶχε κερδίσει 100,000 φράγκα. Μὰ ἡ ἀ-
ξιοπρέπειά του δὲν ἐπέτρεπε νὰ θίξῃ τὸ ζήτημα αὐτό. Προ-
σπαθοῦσε νὰ πείσῃ τὸν ἔκαυτόν του, ὅτι ἐπρεπε νὰ είνε εύτυχής
ἐπειδὴ παρυսιάστηκε ἡ εὐκαιρία νὰ δοκιμάσῃ τὴν γυναῖκα ποὺ
λογάριαζε νὰ παντρευτῇ — καὶ νὰ καταλάβῃ ὅτι δὲν ἦταν ἀν-
ταξία του...

“Οσο γιὰ τὴν Ζιζέλ, δὲν μποροῦσε νὰ κατάλάβῃ γιατὶ ὁ Ζάν
ἀρχισε νὰ τὴν ἀποφεύγῃ ἀπὸ κείνη τὴν μέρα, γιατὶ ζήτησε ἀπὸ
τὴν διεύθυνσι νὰ τὸν μεταθέσῃ σ’ ἔνα ἐπαρχιακὸ ὑποκατάστη-
μα, — καὶ πρὸ παντός, γιατὶ ἔφυγε χωρὶς κάν νὰ τὴν ἀποχαι-
ρεῖται. ”Ωστε ὅλα τελείω.

ρετηση... Σαςτε, δλα τελειω-
σαν μεταξύ των και, μάλιστα,
κατά τρόπο τόσο άπότομο; Τί
κρίμα! Γιά μιά φορά, μιά γυ-
ναικα μπορούσε νά κατηγορή-
ση τήν άστάθεια του άνδρός...
‘Η Ζιζέλ έκλαψε πικρά — χω-
ρίς δ ζάν νά το μάθη. ‘Ο ζάν
ύπέφερε — χωρίς γά το μαντεύ-
ση ή Ζιζέλ. ‘Η αιώνια ιστορία...
Πά...’

Πέρασαν πολλά χρόνια από
τότε.
"Όταν δὲ Ζάν καὶ ἡ Ζιζέλ ξα-
νασυναντήθηκαν, δὲν εἶχαν πειά
τὴν πρώτη νεότητα. Ὁ Ζάν φαι-
νότανε κουρασμένος, ἀπογοη-
τευμένος. Ἀλλὰ καὶ ἡ Ζιζέλ,
χωρὶς νά χάσῃ τὴν παληὴν ὠ-
μορφιά της, εἶχε στὸ πρόσωπό
της τὴν ἔκφρασι τῆς πικρᾶς ἐ-
κείνης ἐγκαρτερήσεως ποὺ ἀπο-
τελεῖ τὸ ξεχωριστὸ γνώρισμα
κάθε γεροντοκόρης.

- Δὲν παντρεύτηκες ; τὴν ρώτησε ὁ Ζάν.
- Ποιός μὲν παίρνει χωρὶς προΐκα ; ἀποκρίθηκε ἡ Ζιζέλ,
χαμογελῶντας μελαγχολικά.

‘Ο Ζάν δὲν μπόρεσε νὰ κρατηθῆ ἄλλο. Ἀρκετὰ τὸν εἶχε κοροϊδέψει ἡ γυναικά αὐτή ως τότε.

— Δέν ἔχεις προίκα ; εἶπε θυμωμένος. Καὶ ἡ ἑκατὸν χιλιάδες φράγκα τοῦ λαχείου ;

·Η ΖΙΖΈΛ κύτταξε κατάπληκτη. Στήν ἀρχῇ δὲν κατάλαβε τί τῆς ἔλεγε: Δὲν ὅργησε, ὅμως, νὰ θυμηθῆ.

— Εκατόν χιλιάδες φράγκα! φωνάζε. Είχα, λοιπόν, κερδίσει έκατον χιλιάδες φράγκα! Μά δέν τὸ ἥξερα, γιατὶ είχα χάσει τὸ λαχεῖο ποὺ μού ἔστειλες... Δέν ἐτόλμησα νὰ σου τὸ πῶ, γιατὶ φοβήθηκα μὴ μὲ μαλλώσεις!...

Κυττάχτηκαν μὲ μάτια δρθάνοιχτα καὶ οἱ δύο. Τώρα μόλις κυταλάβαιναν τὴν τρομερὴ παρεξήγησι, μιὰ παρεξήγησι, ἡ ὁ- ποίᾳ ἐστοίχισε πολὺ ἀκριβά καὶ στοὺς δύο...

Πέρασαν μερικές στιγμές σιωπής. Ξαφνικά, δὲ ζάν έφανη σὰν νὰ ἔλαθε μιά μεγάλη ἀπόφασι. "Αρπαξε τὰ δυὸ χέρια τῆς Ζι-ζέλ καὶ τῆς εἶπε μὲ φωνὴ ποὺ ἔτρεμε ἀπὸ συγκίνησι:

— Ζιζέλ, δὲν ἔπαψα ποτὲ νὰ σ' ἀγαπῶ... Φταιξάμε καὶ οἱ δύο μ' αὐτὸ τὸ καταραμένο λαχεῖο... Μὰ εἶνε καιρός νὰ ἔπανορθώσουμε τὸ σφάλμα μας... Θέλεις νὰ γίνης γυναῖκα μου ;...

— Ναι, Ζαν! ἀποκρίθηκε η Ζιζέλ, ἀφήνοντας τὸ κεφάλι τῆς νὰ γείρη στὸν ὅμο τοῦ ἄνδρός, ποὺ δὲν ἔπαψε καὶ αὐτὴ νὰ τὸν ἀγαπᾶ, ἀδιάφορο ἀν τῆς εἶχε φαρμακώσει τὴν ζωή.

— "Ω! μοῦ φαίνεται ότι τώρα κερδίζουμε πραγματικά τὸ μεγάλο λαχεῖο! ψιθύρισε δ Ζάν, ἐνῶ ἔσφιγγε μὲ λαχτάρα στήν ἄγκαλιά του τὴν Ζιζέλ.

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

ΑΡΝΟΠΗΤΤΑ ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΗ

"Ενα ἀπὸ τὰ ἔκλεκτά πράγματι τοπικά φαγητά τῶν ἐπαρχιῶν μας εἶνε καὶ ἡ ἀρνόπηττα ποὺ συνηθίζεται περισσότερο εἰς τὰ Ιωάννινα καὶ τῆς ὅποιας τὴν συνταγὴν μοὶ ἔδωκε παρεπιδημος Γιαννιώτης. Λαμβανομένου δὲ ὑπ' ὄψιν ὅτι στὴν "Ηπειρον πλεονάζει τὸ ἀρνίσιο ἢ πρόβειο κρέας, φυσικὸν εἶνε νὰ χρησιμοποιῆται καὶ διὰ τούς κιμάδες ἀρνὶ ἀντὶ τοῦ Θωδινοῦ, ὅπως εἰς ἄλλας περιοχὰς συμβαίνει. Εἰς περιπτώσεις ὅμως ποὺ δὲν ἔχομεν προχειρως κρέας ἀρνιοῦ ἢ πρόβειο δυνάμεθα νὰ κάμωμεν τὸν κιμᾶ ἀπὸ Θωδινὸῦ μοσχάρι, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀνείνε Θωδινός πρέπει νὰ ἀφήσωμεν νὰ ὑράσῃ ὁ κιμᾶς περισσότερη ὥρα διὰ νὰ μήν εἶνε τραχύς.

“Αναλογίαι τῶν ὑλικῶν διὰ τὴν ἀρνόπηττα εἶνε αἱ ἔξης;

“Εως μιὰ οκτά κιμᾶ ἀπὸ ἀρνὶ ή βωδινό, ἔως μιὰ οκτά γάλα, 10–12 παξιμάδια, 7 – 8 αύγα, μιὰ χούφτα τυρί τριμένο, μιὰ χούφτα κρεμμύδι ψιλό, 2–3 κουτάλια συύπας ντομάτα πουρέ, μαϊνδανό ψιλό, ἄλατι, πιπέρι ἀνάλογο καὶ μπαχάρι, λίγη κανέλλα ψιλή καὶ ἀνάλογα φύλλα τοῦ μπακλαβᾶ. Ξανθίζουμε τὸ κρεμμύδι μὲ λίγο βούτυρο καὶ προσθέτουμε τὸν κιμᾶ νὰ καθουρδισθῇ, ὅπως συνήθως, σθύνοντάς τον μὲ νερὸ ἀνάλογο, ὕστε νὰ βράσῃ ὅπως γιά μουσακᾶ. Ρίχνουμε κατόπιν τὴν ντομάτα καὶ δλα τὰ ἀρωματικὰ νὰ σιγοθράσσουν, ἔως μιὰ ὥρα. Ἐντωμεταξὺ βάζουμε τὰ παξιμάδια στὸ γάλα νὰ μουσκέψουν καὶ νὰ τραβήξουν δλο τὸ γάλα σχεδόν. Μετὰ τὰ λυώνουμε καλά-καλά καὶ τὰ ρίχνουμε στὸν κιμᾶ μαζὺ μὲ τὸ τυρί καὶ τὰ αὐγὰ χτυπημένα, ὅπως γιά δμελέττα. Τότε στρώνουμε τὰ μισὰ φύλλα στὸ ταψί, ραντίζοντας αὐτὰ μὲ βούτυρο, ρίχνουμε τὸν κιμᾶ, τὸν σκεπάζουμε ἀπ’ ἐπάνω μὲ τὰ ἄλλα μισὰ φύλλα καὶ ψήνεται, ὅπως ὅλες ή πῆττες.

ΓΛΥΚΙΣΜΑ «ΕΝΑ-ΔΥΟ-ΤΡΙΑ
-ΤΕΣΣΕΡΑ»

Μὲ τὴν παράξενη αὐτὴ ὁνομασία τῶν ἀριθμῶν ἐθάπτισαν τὸ γλύκισμα αὐτὸ, τὸ ὅποιο ἦτο γνωστό στὶς παλῆς νολκοκυρές τῆς Πλάκας. Γοῦ ἔδοθη δὲ τὸ ὄνομα αὐτὸ, διότι ἀποτελεῖται ἀπό ἀναλόγους δόσεις: "Ἐνα ποτῆρι ψούτυρο, δύο ποτήρια ζάχαρι, τρία ποτήρια ἀλεύρι καὶ 4 αύγα. Προσθέτουμε ἐπίσης λίγα καρύδια χονδροκομμένα ἢ σταφίδες ξανθές καὶ μαύρες, ἀλλὰ μπορεῖ νὰ βάλουμε καὶ ἀνάμικτες ἐξ αὐτῶν. Ξύνουμε δὲ μυρωδικό, φλούδα πορτοκαλιοῦ, ἢ λεμονιοῦ, ἢ μόνον σκόνη κανέλλα.

Δουλεύουμε τὰ κροκάδια μὲ
τὴ ζάχαρι σὲ λεκάνη, κατόπιν
χτυποῦμε τὰ ἀσπράδια μαρέγ-
ρωδικά, καρύδια-σταφίδες, στους
ιγὰ μέσα στὴν μαρέγκα ρίχνον-
δ ὅποιο βάζουμε καὶ μιὰ κουτα-
ερ. "Ολο δέ τὸ μῆγμα ψήνεται
αλίζεται κατόπιν ἀπ' ἐπάνω μὲ
φόρμα καὶ κρυώσῃ.

ΠΕΒΑΝΙ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟ

Δουλεύετε πρώτα σὲ λεκάνη, ένα φλυτζάνι γεμάτο βούτυρο μὲ ένάμισυ φλυτζάνι ζάχαρι καλά ώς νὰ ἀσπρίσῃ. Τότε σπάζουμε 5 αὐγά, ένα-ένα καὶ τὰ δουλεύουμε ἀκόμα νὰ ἀνακατωθοῦν καλά, προσθέτοντες ένα ποτηράκι κονιάκ καὶ κανέλλα ψιλή ή φλούδα ξυστή λεμόνι ή πορτοκάλι. "Έχουμε τότε δυὸς φλυτζάνια σιμιγδάλι, ένα φλυτζάνι γαλέττα ψιλή καὶ μισό φλυτζάνι ἀλεύρι, ἀνακατωμένα δλα μαζύ καὶ τὰ ρίχνουμε στὴν μάζα καὶ τ' ἀνακατεύουμε. Τὰ στρώνουμε σὲ ταψί βουτυρωμένο καὶ ἀλευρωμένο καὶ τὸ ψήνουμε σὲ φυῦρο μέτριο ἔως 35 λεπτὰ τῆς ὥρας. "Αμα ψηθῆ καὶ μισοκρυῶσῃ τὸ περιχύνουμε ἀπ' ἐπάνω μὲ βραστὸ σιρόπι ποὺ γίνεται μὲ ἑκατὸ δράμια ζάχαρι καὶ 100 δράμια γερό. Κατόπιν τὸ σαντίζουμε καὶ μὲ λίγο κονιάκ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Τα κτικήν ἀναγνώσθω στην α' επανάθα.
 Καίτοι ή παροῦσα στήλη δέν έχει τὸν σκοπὸν νὰ διδάξῃ παρόμοια θέματα, ἀλλὰ καὶ διδαχτῶ καὶ ἐγώ τὰ τοπικά μας φαγητά, ἐν τούτοις κάμνω τὴν παρέκθασιν καθ'. ὅτι πρόκειται περὶ παρασκευάσματος διαιτητικῆς δέξιας. 'Υπολογίσατε δι' ἑκάστην δκᾶν χυμοῦ πορτοκαλλιῶν περὶ τὰ 125 δράμια ζάχαρι, τὴν δποῖσαν ἀναμιγνύετε ἐν ψυχρῷ, ἀνακάτευοντες δχι εἰς μετάλλινα σκεύη, οὕτε μὲ τέλλινη κουτάλα ώσπου νὰ λυώσῃ ή ζάχαρη. Στίψετε μέσα καὶ μερικούς φοιούς διά νὰ πάρῃ τὸ ἄριθμά τους. 'Η κονσερβοποίησις γίνεται εἰς φιάλας, οἵτις περιγράφεται εἰς τὸ βιβλίον μου παλαιῶν ἐκδόσεως, ή ντομάτα πουρέ μὲ θράσιμον τῶν φιαλῶν ἵπτη ήμισειαν δώρων. 'Αλλὰ ἀντὶ τοῦ σφραγίσματος μὲ φελλούς ήμπορεῖ εὐκολότερον νὰ μποτιλλιαρισθοῦν εἰς φιάλας λειμονάδας γκαζές μὲ τὰ αὐτόματα καλύμματά των.