

κάνη κανείς με αυτό... 'Η σκέψις, όμως, του Ζάν φτερούγιζε γύρω από ένα διαμέρισμα καλοεπιπλωμένο, από το οποίο δεν θά έλειπε φυσικά η Ζιζέλ...

Την άλλη μέρα το πρωί, ο Ζάν πήγε πρώτος στο κατάστημα. Περιμένει με ανυπομονησία την Ζιζέλ. 'Η καρδιά του χτυπούσε δυνατά. 'Αλλ' όταν έφτασε η Ζιζέλ, με την πρώτη ματιά που της έρριξε, όταν την είδε ήσυχη και αδιάφορη, ένοιωσε ένα δυνατό ρίγος στο σώμα του, χωρίς να ξέρη ούτε ο ίδιος το γιατί. 'Ωστόσο, προσπάθησε να κατανικήση την ταραχή του.

— Τίποτα το νεώτερο; την ρώτησε.

— 'Απολύτως τίποτα, αποκρίθηκε η Ζιζέλ.

— Δεν έγινες ακόμη εκατομμυριούχος;

— 'Όχι ακόμη... 'Ισως στην επομένη κλήρωσι...

— 'Εκύτταξες καλά τόν πίνακα τών κερδισμένων αριθμών; επέμεινε ο Ζάν.

— Μιά και δυό φορές; ... 'Ο δικός μου ο αριθμός δεν θγήκε...

Και η Ζιζέλ, λέγοντας αυτά, έκύτταζε άλλοι. 'Ήταν φανερό ότι δεν ήθελε να συνεχισθῆ ἡ συζήτησις γύρω από αυτό το θέμα... Δεν μπορούσε να κρύψη την ταραχή της, την άμηχανία της... 'Ο Ζάν την έκρινε άμέσως στην συνειδησί του και την καταδίκασε. Αυτή, λοιπόν, ήταν ἡ γυναίκα που ήθελε να την κάνει σύντροφο της ζωής του; Αυτή ἡ ταπεινή ὑπαρξις;... Θά του ήταν, βέβαια, εύκολο να της αποδείξη ότι δεν τόν γέλασε, ότι ήξερε καλά πώς είχε κερδίσει 100,000 φράγκα. Μά ἡ αξιοπρέπειά του δεν του επέτρεπε να θίξη τὸ ζήτημα αυτό. Προσπαθούσε να πείση τὸν ἑαυτόν του, ότι ἔπρεπε να εἶνε εὐτυχῆς ἐπειδὴ παρουσιάστηκε ἡ εὐκαιρία να δοκιμάση τὴν γυναίκα που λογάριάζε να παντρευτῆ — και να καταλάβῃ ότι δεν ήταν ἀνταξία του...

'Όσο γιὰ τὴν Ζιζέλ, δεν μπορούσε να κατάλαβῃ γιατί ο Ζάν ἄρχισε να τὴν ἀποφεύγῃ ἀπὸ κείνη τὴν μέρα, γιατί ζήτησε ἀπὸ τὴν διεύθυνσι να τὸν μεταθέσῃ σ' ἕνα ἐπαρχιακὸ ὑποκατάστημα, — και πρό παντός, γιατί ἔφυγε χωρίς καν να τὴν ἀποχαιρητήσῃ... 'Όστε, ὅλα τελείωσαν μεταξύ των και, μάλιστα, κατὰ τρόπο τόσο ἀπότομο; Τί κρίμα! Γιὰ μιὰ φορά, μιὰ γυναίκα μπορούσε να κατηγορησῆ τὴν ἀσάθεια τοῦ ἀνδρός...

'Η Ζιζέλ ἔκλαψε πικρά — χωρίς ο Ζάν να τὸ μάθῃ. 'Ο Ζάν ὑπέφερε — χωρίς να τὸ μαντεύσῃ ἡ Ζιζέλ. 'Η αἰώνια ἱστορία... Πέρασαν πολλὰ χρόνια ἀπὸ τότε.

'Όταν ο Ζάν και ἡ Ζιζέλ ξανα συναντήθηκαν, δεν εἶχαν πειὰ τὴν πρώτη νεότητα. 'Ο Ζάν φαινόταν κουρασμένος, ἀπογοητευμένος. 'Αλλά και ἡ Ζιζέλ, χωρίς να χάσῃ τὴν παλιὰ ὡμορφιά της, εἶχε στὸ πρόσωπό της τὴν ἔκφρασι τῆς πικρᾶς ἐκείνης ἐγκαρτερίσεως που ἀποτελεῖ τὸ ξεχωριστὸ γνῶρισμα κάθε γεροντοκόρης.

— Δεν παντρεύτηκες; τὴν ρώτησε ο Ζάν.

— Ποιὸς με παίρνει χωρίς προίκα; αποκρίθηκε ἡ Ζιζέλ, χαμογελώντας μελαγχολικά.

'Ο Ζάν δεν μπόρεσε να κρατηθῆ ἄλλο. 'Αρκετὰ τὸν εἶχε κοροϊδέψει ἡ γυναίκα αὐτὴ ὡς τότε.

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

'Η Ζιζέλ κύτταξε κατάπληκτη. Στὴν ἀρχὴ δεν κατάλαβε τί της ἔλεγε. Δεν ἄργησε, ὅμως, να θυμηθῆ.

— 'Εκατὸν χιλιάδες φράγκα! φώναξε. Εἶχα, λοιπόν, κερδίσει ἑκατὸν χιλιάδες φράγκα! Μά δεν τὸ ήξερα, γιατί εἶχα χάσει τὸ λαχεῖο που μοῦ ἔστειλες... Δεν ἐτόλμησα να σοῦ τὸ πῶ, γιατί φοβήθηκα μὴ με μαλλώσεις!...

Κυττάχτηκαν με μάτια ὀρθάνοιχτα και οἱ δυό. Τώρα μόλις καταλάβαιναν τὴν τρομερὴ παρεξήγησι, μιὰ παρεξήγησι, ἡ ὁποία ἐστοίχισε πολὺ ἀκριβὰ και στοὺς δυό...

Πέρασαν μερικὲς στιγμὲς σιωπῆς. Ξαφνικά, ο Ζάν ἔφάνῃ σὰν να ἔλαβε μιὰ μεγάλη ἀπόφασι. 'Αρπαξε τὰ δυό χέρια τῆς Ζιζέλ και τῆς εἶπε με φωνὴ που ἔτρεμε ἀπὸ συγκίνησι:

— Ζιζέλ, δεν ἔπαψα ποτὲ να σ' ἀγαπῶ... Φταιξάμε και οἱ δυό μ' αὐτὸ τὸ καταραμένο λαχεῖο... Μά εἶνε καιρὸς να ἐπανορθώσουμε τὸ σφάλμα μας... Θέλεις να γίνῃς γυναίκα μου;...

— Ναί, Ζάν! αποκρίθηκε ἡ Ζιζέλ, ἀφήνοντας τὸ κεφάλι της να γείρῃ στὸν ὦμο τοῦ ἀνδρός, που δεν ἔπαψε και αὐτὴ να τὸν ἀγαπᾷ, ἀδιάφορο ἂν τῆς εἶχε φαρμακώσει τὴν ζωὴ.

— 'Ω! μοῦ φαίνεται ὅτι τώρα κερδίζουμε πραγματικὰ τὸ μεγάλο λαχεῖο! ψιθύρισε ο Ζάν, ἐνῶ ἔσφιγγε με λαχτάρια στὴν ἀγκαλιά του τὴν Ζιζέλ.

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

ΑΡΝΟΠΗΤΤΑ ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΗ

'Ενα ἀπὸ τὰ ἐκλεκτὰ πράγματι τοπικὰ φαγητὰ τῶν ἐπαρχιῶν μας εἶνε και ἡ ἀρνόπηττα που συνηθίζεται περισσότερο εἰς τὰ 'Ιωάννινα και τῆς ὁποίας τὴν συνταγὴν μοι ἔδωκε παρεπιδημος Γιαννιώτης. Λαμβανομένου δὲ ὑπ' ὄψιν ὅτι στὴν 'Ηπειρον πλεονάζει τὸ ἀρνίσιο ἢ πρόβειο κρέας, φυσικὸν εἶνε να χρησιμοποιητῆ και διὰ τοὺς κιμάδες ἀρνὶ ἀντὶ τοῦ θωδινού, ὅπως εἰς ἄλλας περιοχὰς συμβαίνει. Εἰς περιπτώσεις ὅμως που δεν ἔχομεν προχειρῶς κρέας ἀρνιοῦ ἢ πρόβειο δυνάμεθα να κάμωμε τὸν κιμᾶ ἀπὸ θωδινὸ ἢ μοσχάρι, με τὴν διαφορὰν ὅτι ἂν εἶνε θωδινὸς πρέπει να ἀφήσωμεν να θράσῃ ὁ κιμᾶς περισσότερη ὥρα διὰ να μὴ εἶνε τραχύς.

'Αναλογίαι τῶν ὕλικῶν διὰ τὴν ἀρνόπηττα εἶνε αἰ ἐξῆς:

'Εως μιὰ ὀκτὼ κιμᾶ ἀπὸ ἀρνὶ ἢ θωδινὸ, ἕως μιὰ ὀκτὼ γάλα, 10—12 παξιμάδια, 7 — 8 αὐγά, μιὰ χούφτα τυρὶ τριμμένο, μιὰ χούφτα κρεμμύδι ψιλὸ, 2—3 κουτάλια σούπας ντομάτα πουρέ, μαϊνδανὸ ψιλὸ, ἀλάτι, πιπέρι ἀνάλογο και μπαχάρι, λίγη κανέλλα ψιλὴ και ἀνάλογα φύλλα τοῦ μπακλαβά. Ξανθίζουμε τὸ κρεμμύδι με λίγο θούτυρο και προσθέτουμε τὸν κιμᾶ να καθουρδισθῆ, ὅπως συνήθως, σβύνοντάς τον με νερὸ ἀνάλογο, ὡστε να θράσῃ ὅπως γιὰ μουσακᾶ. Ρίχνουμε κατόπιν τὴν ντομάτα και ὅλα τὰ ἀρωματικὰ να σιγοθράσουν, ἕως μιὰ ὥρα. 'Εντωμεταξὺ θάζουμε τὰ παξιμάδια στὸ γάλα να μουςκέψουν και να τραβήξουν ὅλο τὸ γάλα σχεδόν. Μετὰ τὰ λυώνουμε καλά-καλὰ και τὰ ρίχνουμε στὸν κιμᾶ μαζὺ με τὸ τυρὶ και τὰ αὐγά χτυπημένα, ὅπως γιὰ ὀμελέττα. Τότε στρώνουμε τὰ μισὰ φύλλα στὸ ταψί, ραντίζοντας αὐτὰ με θούτυρο, ρίχνουμε τὸν κιμᾶ, τὸν σκεπάζουμε ἀπ' ἐπάνω με τὰ ἄλλα μισὰ φύλλα και ψήνεται, ὅπως ὅλες ἡ πῆττες.

ΓΛΥΚΙΣΜΑ «ΕΝΑ-ΔΥΟ-ΤΡΙΑ
-ΤΕΣΣΕΡΑ»

Με τὴν παράξενη αὐτὴ ὀνομασία τῶν ἀριθμῶν ἐθάπτισαν τὸ γλύκισμα αὐτὸ, τὸ ὁποῖο ἦτο γνωστὸ στὶς παλιὰς νοικοκυρὲς τῆς Πλάκας. Τοῦ ἐδόθη δὲ τὸ ὄνομα αὐτὸ, διότι ἀποτελεῖται ἀπὸ ἀναλόγους δόσεις: 'Ενα ποτήρι θούτυρο, δύο ποτήρια ζάχαρι, τρία ποτήρια ἀλεύρι και 4 αὐγά. Προσθέτουμε ἐπίσης λίγα καρύδια χονδροκομμένα ἢ σταφίδες ξανθῆς και μαύρης, ἀλλὰ μπορεῖ να θάλουμε και ἀνάμικτες ἐξ αὐτῶν. Ξύνουμε δὲ μυρωδικὸ, φλούδα πορτοκαλιοῦ, ἢ λεμονιοῦ, ἢ μόνον σκόνη κανέλλα.

Δουλεύουμε τὰ κροκάδια με τὴ ζάχαρι σὲ λεκάνη, κατόπιν χτυποῦμε τὰ ἀσπράδια μαρέγ-

κα κι' ἀφοῦ θάλουμε και τὰ μυρωδικὰ, καρύδια-σταφίδες, στοὺς κρόκους, ἀνακατώνουμε σιγά-σιγά μέσα στὴν μαρέγκα ρίχνοντες λίγο-λίγο και τὸ ἀλεύρι, στὸ ὁποῖο θάζουμε και μιὰ κουτάλι τοῦ γλυκοῦ τὸ μέκιν-πάουτερ. 'Όλο δὲ τὸ μίγμα ψήνεται σὲ φόρμα ἢ ταψάκι και πασπαλίζεται κατόπιν ἀπ' ἐπάνω με ζάχαρι ἄχνη, ἀφοῦ θγῆ ἀπὸ τὴ φόρμα και κρούση.

ΡΕΒΑΝΙ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟ

Δουλεύετε πρώτα σὲ λεκάνη, ἕνα φλυτζάνι γεμᾶτο θούτυρο με ἐνάμισυ φλυτζάνι ζάχαρι καλά ὡς να ἀσπρίσῃ. Τότε σπάζουμε 5 αὐγά, ἕνα-ἕνα και τὰ δουλεύουμε ἀκόμα να ἀνακατωθῶν καλά, προσθέτοντες ἕνα ποτηράκι κονιάκ και κανέλλα ψιλὴ ἢ φλούδα ξυστῆ λεμόνι ἢ πορτοκάλι. 'Εχουμε τότε δυὸ φλυτζάνια σιμιγδάλι, ἕνα φλυτζάνι γαλέττα ψιλὴ και μισὸ φλυτζάνι ἀλεύρι, ἀνακατωμένα ὅλα μαζὺ και τὰ ρίχνουμε στὴν μύζα και τ' ἀνακατεύουμε. Τὰ στρώνουμε σὲ ταψὶ θουτυρωμένο και ἀλευρωμένο και τὸ ψήνουμε σὲ φούρνο μέτριον ἕως 35 λεπτὰ τῆς ὥρας. 'Αμα ψηθῆ και μισοκρούση τὸ περιχύνουμε ἀπ' ἐπάνω με θραστὸ σιρόπι που γίνεται με ἑκατὸ δράμια ζάχαρι και 100 δράμια νερὸ. Κατόπιν τὸ ραντίζουμε και με λίγο κονιάκ.

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Τ ακ τ ι κ ῆ ν ἀ να γ ν ὡ σ τ ρ ι α ν, 'Ενταῦθα.— Κίαιτοι ἡ παροῦσα στήλη δεν ἔχει τὸν σκοπὸν να διδάξῃ παρόμοια θέματα, ἀλλὰ να διδάχῃ και ἐγὼ τὰ τοπικὰ μας φαγητὰ, ἐν τούτοις κάμνω τὴν παρέκβασι καθ' ὅτι πρόκειται περὶ παρασκευάσματος διαιτητικῆς ἀξίας. 'Υπολογίσατε δι' ἑκάστην ὀκτὼν χυμὸ πορτοκαλλίων περὶ τὰ 125 δράμια ζάχαρι, τὴν ὁποίαν ἀναμιγνύετε ἐν ψυχρῶ, ἀνακατεύοντες ὄχι εἰς μετάλλινα σκεύη, οὔτε με μεταλλινὴ κουτάλα ὥσπου να λυώσῃ ἡ ζάχαρις. Στίψετε μέσα και μερικὸς φλοιοῦς διὰ να πάρῃ τὸ ἀρωμὰ τους. 'Η κονσερβοποίησις γίνεται εἰς φιάλας, ὅπως περιγράφεται εἰς τὸ βιβλίον μου παλαιᾶς ἐκδόσεως, ἢ ντομάτα πουρέ με θρᾶσιμον τῶν φιαλῶν ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν. 'Αλλὰ ἀντὶ τοῦ σφραγίσματος με φελλοῦς ἡμπορεῖ εὐκολώτερον να μποτιλιαρισθοῦν εἰς φιάλας λεμονιάδας γκαζὼζ με τὰ αἰτόματα καλύμματά των.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

«ΜΠΟΥΚΕΤΟ — ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ»

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΜΕΝΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΙΣ

ΓΡΑΦΕΙΑ: 'Οδὸς ΛΕΚΑ 7 (Τηλέφ. 21.419)

Διευθυντής: ΚΩΝΣΤ. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ

'Όροι συνδρομῶν «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ—ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ»

'Εσωτερικοῦ δι' ἕν ἔτος Δραχ. 200 'Εξωτερικοῦ Δολλάρια 6

'Εξάμηνος » 100 'Αμερικῆς » 7

καὶ δι' ὄλην τὴν 'Αφρικὴν και Βελγικὸν Κογκὸ ἔτησιᾶ συνδρομὴ σελλί-
νια 30. Αἰ ἐπιστολαὶ και τὰ χρηματικὰ ἐμβάσματα δέον ν' ἀπευθύνονται
πρὸς τὸν ἰδιοκτῆτην τοῦ «Μπουκέτου» κ. ΚΩΝΣΤ. ΘΕΟΔΩΡΟ-
ΠΟΥΛΟΝ, Λέκα 7.

Τιμὴ ἑκάστου φύλλου δραχ. 4.

'Εν 'Αμερικῇ, διὰ τὴν ἐγγραφὴν συνδρομητῶν και διὰ τὴν κατὰ
φύλλον πώλησιν ἡ 'Εταιρεία New York News Agency General
P. O. Box 497, New York City, ἐκπροσωποῦμένη παρὰ τοῦ
κ. Κ. Καλφοπούλου.