

κτῆρα του, ἔγινε δική του, χωρίς τὸν παραμικρὸ δισταγμὸ, ὡς τὴν ἡμέρα πού...

Ἄλλ' ὁ ἀναγνώστης γνωρίζει ἤδη τὴν συνέχεια τῆς ἱστορίας... Ὁ χρόνος ἐπέρισε πάνω ἀπὸ τὴν περιπέτεια αὐτή. Ὁ Λεὸν ἔγινε τελείως καλὰ ἀπὸ τὰ τραύματα πού τοῦ προξένησε ἡ Λουσιέν. Κατὰ τὴν διάρκειά τῆς δίκης, ἐφάνη πολὺ καλὸς μετὰ τὴν γυναῖκα πού ἀπεπειράθη νὰ τὴν σκοτώσῃ. Ἀπὸ τὴν Μαζόρκα, ὅπου ἐπῆγε κατὰ σύστασι τῶν ἰατρῶν γιὰ νὰ ἀναρρώσῃ, ἔστειλε μιά μακρὰ ἐπιστολή. Τὸ γράμμα αὐτὸ, πού τὸ διάβασε στὸ δικαστήριον ὁ συνήγορος τῆς Λουσιέν, ἔκανε ζωηρὰ ἐντύπωσι στοὺς ἐνόρκους. Δὲν μποροῦσαν, ὅμως, καὶ ν' ἀθωώσουν τὴν κατηγορουμένη... Καὶ τὴν καταδίκασαν σὲ ὀχτῶ χρόνια φυλακῆ, ἀπὸ τὰ ὅποια ἔκανε μονάχα τὰ τρία.

Καὶ νὰ πού τώρα, μιά σύμπτωση, ἔσμιξε καὶ πάλι τὴν Λουσιέν καὶ τὸν Λεὸν, στὴ γωνιά ἐνὸς δρόμου...

Ἡ ἀλήθεια εἶνε ὅτι ὁ Λεὸν, ἂν τὴν ἔβλεπε ἀπὸ μακριὰ τὴν Λουσιέν, θ' ἄλλαζε δρόμο — ὅπως κ' ἐκείνη θὰ περνοῦσε στὸ ἀντικρυνὸ πεζοδρόμιον, ἂν ἔπαιρνε τὸ μάτι τῆς τὸν Λεὸν. Ἄλλ' ἡ ξαφνικὴ συνάντησίς των στὴ γωνιά τοῦ δρόμου, ὁ ψυχικὸς κλονισμὸς πού δοκίμασαν ὅταν εἰδοθήκανε καὶ πάλι, ὕστερα ἀπὸ τόσα χρόνια, ὕστερ' ἀπὸ μιά περιπέτεια τόσο ὀδυνηρὰ, τοὺς ἔκανε νὰ παραλύσουν, νὰ καρφωθοῦν ἀκίνητοι στὴν θέσι των...

Καὶ, σιγά-σιγά, χωρίς νὰ τὸ καταλάβουν οὔτε οἱ ἴδιοι πῶς, ἄρχισαν νὰ ξαναθυμοῦνται τὶς εὐτυχισμένες ὥρες πού περᾶσανε μαζύ.

— Χάρηκα πολὺ πού σέ εἶδα, εἶπε ξαφνικὰ ἡ Λουσιέν. Καὶ χαίρομαι περισσότερο ἐπειδὴ βλέπω ὅτι εἶσαι καλὰ...

— Κ' ἐσύ τί κάνεις ; ρώτησε συγκινημένος ὁ Λεὸν. Εἶσαι εὐχαριστημένη ἀπὸ τὴν ζωὴ σου;

— Ὡ! ξαναθρῆκα τὴν παλιὰ μου θέσι στὸ σπιτί μου, κοντὰ στὴν ἀγαπημένη μου μητέρα... Ἀναλαμβάνω τώρα ἀπὸ μιά μακρὰ ψυχικὴ ἀσθένεια... Πολλοὶ ἀπὸ τοὺς φίλους μου κάνουν πῶς δὲν με ξέρουν, ὅταν με βλέπουν στὸν δρόμο... Ὑπάρχουν, ὅμως, καὶ ἄλλοι πού φαίνονται σὰν νὰ λησμόνησαν τὴν ἱστορία αὐτὴν... Προχθές τὸ βράδυ, με εἶχαν καλέσει οἱ Ρολέν...

— Μὰ κ' ἐγὼ πηγαίνω ἀπὸ καιρὸ σέ καιρὸ στοὺς Ρολέν...

— Οὕτως ἢ ἄλλως, λοιπόν, θὰ συναντιόμαστε μιά μέρα... Καλύτερα πού ἡ πρώτη αὐτὴ συνάντησις ἔγινε ἐδῶ, χωρίς τὴν παρουσία ἀδικρίτων...

Ἄσυναίσθητα, ἄρχισαν νὰ προχωροῦν μαζύ.

— Μὰ πού πᾶς τώρα ; ρώτησε ξαφνικὰ ἡ Λουσιέν. Ἔχεις δουλειὰ ἀπὸ ἐδῶ ;

— Ὅχι... Δὲν πειράζει ὅμως. Μπορῶ νὰ σέ συνοδεύσω λίγο...

— Τί καλὸς πού εἶσαι! ἀνεφώνησε ἡ Λουσιέν.

Καὶ, μετὰ μιά αὐθόρμητη κίνησι, πέρασε τὸ χέρι τῆς κάτω ἀπὸ τὸ μπράτσο τοῦ Λεὸν. Τὴν ἴδια στιγμή, κατάλαβε πόσο ἀνάρμοστη ἦταν ἡ χειρονομία τῆς αὐτῆ κ' ἔκανε νὰ τραβῆξῃ τὸ χέρι τῆς. Ὁ Λεὸν, ὅμως, δὲν τὴν ἄφησε... Ἐσφιξε μετὰ δύναμι τὸ χέρι τῆς κάτω ἀπὸ τὸ μπράτσο τῆς...

Τὰ μάτια τῆς Λουσιέν ἐδάκρυσαν.

— Σ' εὐχαριστῶ, Λεὸν! ψιθύρισε. Σ' εὐχαριστῶ ἐπειδὴ με συγχώρεσες...

Καὶ τοῦ ἔριξε ἕνα βλέμμα γεμάτο εὐγνωμοσύνη. Τότε μονάχα ἐπρόσεξε ὅτι καὶ τὰ μάτια τοῦ Λεὸν ἦσαν δακρυσμένα.

— Κλαῖς!... ἀνεφώνησε.

— Ναί, μοῦ πονάει ἡ καρδιά...

— Ἡ πληγὴ μήπως ; ρώτησε τρομαγμένη ἡ νεαρὴ γυναῖκα.

— Ὅχι, ὄχι, δὲν εἶνε ἡ πληγὴ. Ἡ ἀναμνήσεσις ἔκαναν τὴν καρδιά μου νὰ πονέσῃ. Μὰ ὁ πόνος τῆς εἶνε γλυκός...

Ὁ Λεὸν στάθηκε ἀπότομα μέσ' στὴ μέση τοῦ δρόμου καὶ, ἀδιαφορῶντας ἂν οἱ διαβάται παρακολουθοῦσαν κατάπληκτοι τὴν σκηνὴ αὐτὴ, ἄρπαξε τὴν Λουσιέν ἀπότομα ἀπὸ τοὺς ὤμους, τὴν κύτταξε θαθεῖα στὰ μάτια — καὶ ὕστερα, χωρίς νὰ πῆ λέξι τὴν ἔσφιξε μετὰ παραφορὰ στὴν ἀγκαλιά του...

— Λεὸν, Λεὸν!... ψιθύρισε ἡ Λουσιέν. Μοῦ φαίνεται πῶς βλέπω ὄνειρο! Μ' ἀγαπᾶς, λοιπόν, ἀκόμα ;...

— Δὲν ἔπαψα ποτὲ νὰ σ' ἀγαπῶ !

...Τ' αὐτοκίνητα ἔκαναν γύρω τους δαιμονιώδη θόρυβο. Ἐκείνοι, ὅμως, ξένοι πρὸς τὴν κίνησι τοῦ κόσμου, περπατοῦσαν ἀγκαλιασμένοι, μετὰ μάτια μισόκλειστα, χαμογελῶντας ἀπὸ εὐτυχία...

Ἡ τρομερὰ δοκιμασία πού πέρασαν, δυνάμωσε περισσότερο τὴν ἀγάπη τους. Καινούργια ζωὴ ἄρχιζε γι' αὐτούς...

ΖΑΝ ΒΑΛΜΥ—ΜΠΑΙΣ

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΑ

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κυρίας ΑΡΓ. Κ. ἐκ Πειραιῶς)

Ἐλήφθη ἀργὰ ἡ παροῦσα συνταγὴ, ἐν τούτοις δὲν εἶνε σκοπὸς ἡ δημοσίευσίς τῆς, ἔστω καὶ κατόπιν ἑορτῆς.

Ἰδιαιτερον χαρακτηριστικὸν ἔχουν τὰ κουλούρια αὐτά, τὸ ὅτι ἀρωματίζονται μετὰ διάφορα μπαχαρομυρωδικὰ, τὰ ὅποια τοὺς προσδίδουν μίαν ἀσυνήθη γεύσιν.

Ἀναλογίαι εἶνε: Μιά ὀκτὼ ἀλεύρι ἄσπρο ψωμιοῦ, 100 δράμια βούτυρο, δέκα δράμια μαγιά τῆς μπύρας, 5—6 αὐγά καὶ ὅσα γάλα σηκώση. Ἐπίσης δὲ 2 κουταλιές σούπας κανέλλας ψιλή, μιά κουταλιά γλυκάνισο κοπανισμένο ψιλό, μιά κουταλιά γλυκοῦ μαστίχα σκόνη, καὶ μιά κουταλιά σούπας μαχλέπι κοπανισμένο. (Τὸ μαχλέπι εἶνε ἕνα εἶδος μπαχαρικοῦ πού συνηθίζεται πολὺ στὰ μέρη τῆς Ἀνατολῆς). Τὸ ζύμωμά τους γίνεται σχεδὸν ὅπως ζυμώνονται ὄλα τὰ εἶδη τῶν τσουρεκιῶν. Δηλαδή θὰ ἀναλυθῇ πρῶτα ἡ μαγιά μετὰ ἕνα φλυτζάνι γάλα χλιαρὸ, ἐντὸς μικρῆς λεκάνης καὶ θὰ προστεθῇ μιά χούφτα ἀλεύρι, ὥστε νὰ γίνῃ ἕνας χυλὸς πυκτός. Τὸν ἀφήνουμε ὡς μιά ὥρα νὰ ἀνεβῇ, εἰς μέρος ὄχι ψυχρὸ καὶ τότε σὲ ἄλλη λεκάνη ἢ τέτζερε θάζουμε τὸ βούτυρο, ζάχαρι, αὐγά μυρωδικὰ καὶ τὰ δουλεύουμε μετὰ τὸ χέρι νὰ ἀνακατευθοῦν καλὰ. Ρίχνουμε τότε τὸ ἀλεύρι λίγο-λίγο καὶ τελευταῖα προσθέτουμε καὶ τὴν μαγιά, ζυμώνοντας αὐτά, ὥστε νὰ γίνουν μιά ζύμη ὅπως τοῦ ψωμιοῦ. Ἄν δὲ εἶνε πολὺ σφιχτὴ, τῆς προσθέτουμε ἕως μισὸ φλυτζάνι γάλα. Ἄν εἶνε μαλακὴ ρίχνουμε ὡς μιά χούφτα ἀλεύρι.

Τέλος, τὴν ἀφήνουμε ν' ἀνεβῇ σκεπασμένη σὲ μέρος ζεστὸ καὶ τότε πλάθουμε τὰ κουλούρια ἢ τσουρεκάκια εἰς ὅτι δὴποτε σχῆμα θέλουμε καὶ τὰ ἀραδιάζουμε σὲ ταψιά ἢ λαμαρίνα. Τὰ ἀφήνουμε καὶ πάλι νὰ ἀνεβθοῦν καὶ τότε τὰ ἀλείφουμε μετὰ αὐγὸ καὶ τὰ πασπαλίζουμε ἀπ' ἐπάνω μετὰ λίγο ἀμύγδαλο χονδροκομμένο ἢ σουσάμι καὶ τὰ ψήνουμε ἀμέσως.

ΡΕΒΑΝΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κυρίας ΧΡ. ΜΑΝΟΥ ἐκ Πειραιῶς)

Γίνεται μετὰ τὰς ἐξῆς δόσεις: 75 δράμια σιμιγδάλι, 75 δράμια ζάχαρι, 75 δράμια καρύδια χονδροκοπανισμένα, 50 δράμια βούτυρο, τέσσαρα αὐγά, δύο κουταλιές σούπας, κανέλλα ψιλή καὶ μιά κουταλιά τοῦ γλυκοῦ Μπέκιν. Δουλεύεται πρῶτα ἡ ζάχαρι μετὰ τὸ βούτυρο ὡς πέντε λεπτὰ τῆς ὥρας καὶ κατόπιν σπάζουμε ἕνα-ἕνα τὰ αὐγά δουλεύοντας διαρκῶς. Στὸ τέλος προσθέτουμε τὸ σιμιγδάλι, κανέλλα, καρύδια καὶ τὸ μπέκιν - πάουντερ, συνάμα καὶ ἕνα ποτηράκι

κονιάκ.

Τὸ στρώνουμε σὲ ταψὶ βουτυρωμένο, νὰ πάρῃ ὕψος δύο δάχτυλα σχεδὸν καὶ ἀφοῦ ψηθῇ στὸν φούρνο, τὸ περιχύνουμε μετὰ λίγο σιρόπι πού ἔχουμε ἐτοιμάσει μετὰ ἕνα ποτηρί νερὸ καὶ ἑνάμισο ποτηρί ζάχαρι καὶ λίγη κανέλλα.

ΤΥΡΟΧΑΛΒΑΣ Α'Ι·ΔΙΝΙΟΥ

Τὴν ἐποχὴν πού πῆζουν τὰ γάλατα γιὰ τυρὶ συνηθίζεται τὸ γλύκισμα αὐτὸ καὶ λέγεται τουρκικὰ πενίρ - χαλβάς.

Βάζουν μιά ποσότητα τυρὶ στραγγισμένο, ἀνάλατο, σὲ μιά κατσαρόλα καὶ ἀφοῦ τὸ λυώσουν πρῶτα μετὰ τὸ χέρι ζυμώνοντας το, τὸ θάζουν ὕστερα στὴ φωτιά καὶ τὸ δουλεύουν μετὰ κουτάλα ξύλινη διαρκῶς, μέχρις ὅτου ἀρχίσῃ νὰ λυώνῃ καὶ σχεδὸν θράζῃ. Τότε τοῦ ἀνακατεύουν μερικὲς κουταλιές ἀλεύρι καὶ ἐξακολουθεῖ τὸ ψήσιμο στὴ φωτιά, δουλεύοντας δυνατὰ, ὥστε νὰ ἀπορροφήσῃ τὸ ἀλεύρι ὅλο τὸ ὑγρὸ τοῦ τυριοῦ. Συγχρόνως τοῦ προσθέτουν καὶ ἀνάλογη ζάχαρι καὶ ἀφοῦ ἀνακατευθῇ καλὰ τὸ θάζουν σὲ πιατέλα ἀπλωτὴ νὰ κρυώσῃ καὶ τὸ πασπαλίζουν μετὰ λίγη κανέλλα.

Κ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

