

Τσάρλυ πήρε τότε την απόφασι νά ἐξηγήσῃ στήν Κίτη τή συμπεριφορά του καί γι' αὐτό τήν ὥρα πού ἔφευγε ἀπό τὸ γραφεῖο, τὴ φώναξε.

— Τί θέλετε; τὸν ρώτησε ἐκείνη, γυρίζοντας πρὸς τὸ μέρος του.

— Μοῦ ἐπιτρέπετε νά σᾶς συνοδεύσω ;

— Εὐχαρίστως, τοῦ ἀπάντησε.

«Ἐννοια σου, σκέφθηκε συγχρόνως ἀπὸ μέσα της καί θὰ σέ συγυρίσω ἐγώ, κ. Δὸν Ζουάν, πού ξέρεις νά λές τόσα ψέματα στίς γυναῖκες».

Καί στηρίχθηκε στὸ μπράτσο του. Ὁ Τσάρλυ κ' ἡ Κίτη περπάτησαν μέσα στίς πολυθρόνες λεωφόρου ἀρκετὴ ὥρα ἀμίλητοι.

— Λοιπὸν; τὸν ρώτησε σὲ μιὰ στιγμή ἐκείνη χάνοντας τὴν ὑπομονή της. Τί θέλατε νά μοῦ πῆτε; Μήπως θὰ μοῦ μιλήσετε γι' αὐτὸ τὸ θῦμα σας τὴ Τζένυ; Φαίνεται ὅτι ξέρετε νά κανονίζετε καλὰ τίς δουλειές σας.

Ὁ Τσάρλυ ἀναγκάστηκε νά τῆς ἐξηγήσῃ τότε ὅλην αὐτὴν τὴν ἱστορία:

— Πρόκειται γιὰ μιὰ παρεξήγησι, τῆς εἶπε. Αὐτὸ τὸ κορίτσι, οὔτε τ' ἀγαπῶ, οὔτε θέλω νά ἔχω σχέσεις μαζί του. Μιπῆκε μέσα στὴ ζωὴ μου ξαφνικά καί χωρὶς νά τὸ περιμένω. Τὸ ξέρω ὅτι μ' ἀγαπάει ἀληθινά, μὰ ἐμένα μοῦ εἶνε ἀδιάφορο. Ἐγὼ ἔχω ἄλλοῦ τὸ νοῦ μου. Ἄλλη γυναῖκα μοῦ βασανίζει τὴν ψυχὴ μου.

— Θεέ μου! ἔκανε ἡ Κίτη πονηρά. Πόσο ψεῦδες εἰσαπτε σεῖς οἱ ἄντρες! Θὰ μὲ κάνετε νά πιστέψω ὅτι δὲν σᾶς εἶμαι ἀδιάφορη...

— Μὰ τὴν ἀλήθεια, αὐτὸ ἤθελα νά σᾶς πῶ! ἔδηλωσε ὁ Τσάρλυ θιαστικὰ γιὰ τὴν πιγύοταν ἀπὸ τὴ συγκίνησί του.

— Καί τὸ γράμμα; ρώτησε ἡ Κίτη. Ἐλάτε, ἀφήστε αὐτὰ τὰ κόλπα καί δὲν περνᾶνε σὲ μένα. Ἄς μείνουμε δυὸ καλοὶ φίλοι.

— Δὲν μὲ πιστεύετε; ψιθύρισε ὁ Τσάρλυ μ' ἀπογοήτευσί. Τί θέλετε λοιπὸν νά κάνω γιὰ νά σᾶς τ' ἀποδείξω; Θέλετε νά σᾶς παντρευθῶ;

Ἡ Κίτη δὲν ἀπάντησε. Εἶχε κυριευθῆ ξαφνικά ἀπὸ ἓνα νευρικό γέλιο πού δὲν ἔφερε κανεὶς ἀνὰ προερχόταν ἀπὸ τὴ θλίψι ἢ ἀπὸ τὴ χαρὰ της.

— Λοιπὸν; ἐπέμενε, ὁ Τσάρλυ... Θὰ δεχόσαστε νά σᾶς παντρευθῶ;

— Μὰ τὴν ἀλήθεια, αὐτὸ ὅν εἶνε καὶ ἄσχημη ἀπόδειξι, τ' ἀπάντησε ἡ Κίτη.

Κι' ἄλλαξε κουβέντα, σὰν αὐτὸ τὸ πράγμα νά μὴ τὴν ἐνδιέφερε. Ὡστόσο ἔνοηθε στὸ βάθος τῆς καρδιάς της μιὰ κρυφὴ χαρὰ. Ἦταν εὐχαριστικὴ πού εἶχε ἀποσπάσει ἀπὸ αὐτὴν τὴν Τζένυ, τὸν ἄνθρωπο, ὁ ὁποῖος τῆς εἶχε κάνει μιὰ φορὰ τρυφερὴ ἐξομολόγησι κι' ὁ ὁποῖος ἔσφαλως θὰ ἐκόντευε νά τὴν ξεχάσῃ. Καί γιὰ νά πετύχῃ νά ἐξευτελίσῃ αὐτὴν τὴν ἀγνωστὴ εἶχε δεχθῆ νά παντρευθῆ τὸν Τσάρλυ.

Σήμερα ἡ Κίτη Σάμουελ εἶνε πειὰ μίσσες Μόντερ καί δέχεται τίς φίλες της στὸ σπίτι της μὲ τὸ ὕφος γυναῖκας πού ξέρει νά ὑπερασπισθῆ τὰ δικαιώματά της καί πού δὲν ἀφήνει τὴν εὐτυχία νά τῆς ξεφύγῃ ἀπὸ τὰ χέρια της.

Ὅσο γιὰ τὸν Τσάρλυ αὐτὸς ἐξακολουθεῖ νά λαμβάνῃ συστηματικὰ γράμματα ἀπὸ τὴ Τζένυ. Μὰ τὰ λόγια τους εἶνε ἀδύνατον νά συγκινήσουν πειὰ τὴν ἐρωτευμένη γιὰ τὴν Κίτη καρδιά του. Αὐτὰ τὰ γράμματα τὸ μόνο πού εἶχαν καταφέρει ἦταν νά τὸν πατρῆψουν μὲ τὴν ἀγαπημένη του. ΜΠΟΜΠΥ ΤΖΕΦΡΕΥ.

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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Εἰς τὸ τεῦχος 623 ἐδημοσιεύθη ἡ Ἑπτανησιώτικη συνταγὴ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ, ἐλήφθη, ὅμως, ἐσχάτως καί μιὰ ἄλλη συνταγὴ μὲ τὴν ἴδια ὀνομασίαν, ἀποσταλείσα ἐπίσης παρὰ Ἑπτανησίου, τῆς ὁποίας ἡ παρασκευὴ διαφέρει, κατὰ πολὺ, διότι ἐνῶ ἡ πρώτη παρασκευάζει ἀπλῶς τὸν μπακαλιάρο βραστόν, ἡ σημερινὴ συνταγὴ τὸν πολτοποιεῖ καί τὸν κάνει ὅπως γίνεται ἓνας πουρές.

Περισσότερα ἐξέτασις τῆς ὀνομασίας τῆς παρασκευῆς τοῦ ἐν λόγω φαγητοῦ, ἀγεί εἰς τὸ συμπέρασμα, ὅτι πρόκειται περὶ τοῦ γνωστοῦ φαγητοῦ τῆς γαλλικῆς μαγειρικῆς πού λέγεται Branade (Μπραντάντ), ἰταλικὰ δὲ Μπραντέτο καί ἐκ παραφθορᾶς τῆς λέξεως αὐτῆς ἔφθασε νά λέγεται Μ π ο υ ρ δ έ τ ο. Τοιαύτας παραφθορᾶς ἰταλικῶν ἰδίως λέξεων, ἔχομεν πλείστας ὄσας εἰς τὴν Ἑπτανήσον. Ὅσον δ' ἀφορᾷ τὴν διάφορον παρασκευὴν τοῦ φαγητοῦ καί τοῦτο παρατηρεῖται εἰς μερικὰ φαγητὰ ἀπὸ τόπου εἰς τόπον καί προέρχεται εἴτε διὰ λόγους οἰκονομίας, εἴτε δι' ἀπλοῦστευσιν εἰς τὴν παρασκευὴν των.

Ἡ παρούσα συνταγὴ γίνεται ὡς ἑξῆς:

Μουσκεύεται ὁ μπακαλιάρος 15—20 ὥρας, ὥστε νά ξαμυρῆσῃ ἐντελῶς, κομμένος σὲ μικρὰ κομμάτια. Τὸν βράζουν τότε, ὅπως συνήθως βράζονται τὰ ψάρια καί ἀφοῦ μισοκρῶσῃ, ξεκοκκαλίζουν ὅλα τὰ ἄσπρα ψαχνὰ καί τὰ κοπανίζουν σὲ γουδί, προσθέτοντας λίγη ψίχα ψωμιοῦ, μουσκεμένη σὲ γάλα ἢ νερό, ἐπὶ πλέον δὲ καί ἓνα φλυτζάνι γάλα. Ἀφοῦ κοπανισθοῦν καλὰ τὰ βάζουν σὲ κατσαρόλα σὲ σιγανὴ φωτιά καί τὰ δουλεύουν μὲ ξύλινη κουτάλα ρίχνοντες ἀνάλογο λάδι, λεμόνι καί λίγο νερὸ ἢ γάλα, ὥστε νά γίνῃ ἓνα εἶδος ταραμουσαλάτας ζεστῆς. Ἄν ἀρέσῃ τὸ σκόρδο, προστίθεται καί λίγο ἀπ' αὐτὸ κοπανισμένο.

ΜΠΟΥΤΙ ΣΤΟ ΧΑΡΤΙ ΧΑΣΑΠΙΚΟ

(Ἐστάλη ἀπὸ τὸν κρεοπώλην Γ. ΒΑΛΣΑΜΗΝ)

Παίρνεις ἓνα μπουτί ἀρνιοῦ, κολοθὸ ὡς δυὸ ὀκάδες, κόβεις τὸ κότσι κοντὰ στὸ γοφὸ καί τοῦ χώνεις τὸ μαχαίρι ἀπὸ τὸ κάτω μέρος, ὥστε νά γίνῃ μιὰ πλατεῖα μαχαίρια. Ἐτοιμάζεις τότε κάμποσο μαϊντανὸ ψιλό, ἄνιθο, λίγο κρεμμυδάκι φρέσκο, τὸ ἄσπρο μέρος μόνον, σκορδάκι μόλις μιὰ ἰδέαν, λίγη ρίγανη καί ἀλατοπίπερο.

Ἐπίσης παίρνεις καί μιὰ μεγάλη μπόλια τοῦ ἀρνιοῦ καί τὴν κουρεύεις γύρω στίς ἄκρες, ὥστε νά μὲν ἄρκετὴ γιὰ νά τυλιχθῆ μέσα καλὰ τὸ μπουτί. Τίς ἄκρες τῆς μπόλιας τῆς κόβεις ψιλές-ψιλές καί τίς ἀνακατεύεις μὲ τὰ χορταράκια καί λοιπὰ ὕλικά καί μὲ τὴν γέμισι αὐτὴ γεμίζεις καλὰ τὴν σχισμάδα πούκανες μὲ τὸ μαχαίρι στὸ μπουτί. Πασαλείθεις τότε καλὰ-καλὰ ὅλο τὸ μπουτί μὲ λάδι καλὸ καί λεμόνι. τὸ ἐλατίζεις ἀπ' ἔξω καί τὸ τυλίγεις

μὲ τὴν μπόλια. Ἐχεις ἔτοιμες δυὸ κόλλες λαδόχαρτο, στίς ὁποῖες τυλίγεις σφιχτὰ τὸ μπουτί καί τὸ δένεις μὲ σπάγγο σὰν μορταδέλα. Τὸ τυλίγεις ὕστερα ἀπ' ἔξω καί μὲ στρατσόχαρτο ἢ ἄλλο χονδρὸ χαρτί, τὸ δένεις πάλι καί τὸ ψήνεις σὲ σιγανὸ φούρνο τρεῖς ὥρες τοῦλάχιστον. Τρώγεται δὲ πάντα πολὺ ζεστό, γιὰ νά μὴ παγώνῃ ἡ μπόλια.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Κον Κ ω ν. Λ ο υ κ ᾶ ν, Νέαν Ἰόρκην. — Ἐμεῖνα μὲ τὰς ὑποσχέσεις μόνον, ἐνῶ ἐγὼ κρατῶ τὸν λόγον μου. Ἀναμένω καί καμμιά συνταγὴ γραμμένη σὲ γλῶσσα... ἀμερικανοελληνική!

ΙΣΤΟΡΙΟΥΛΕΣ

Ο ΓΑΜΟΣ ΤΟΥ ΓΑΣΚΩΝΟΥ

Ἐνας Γασκῶνος ἐπρόκειτο νά παντρευθῆ. Προηγουμένως, σύμφωνα μὲ τὴ συνήθειαν τοῦ τόπου, πῆγε νά ἐξομολογηθῆ.

Ὁ παπᾶς τὸν ἄκουσε ἀφηρημένος κ' ἔπειτα τὸν ἀφῆσε νά φύγῃ, χωρὶς νά τοῦ ἐπιβάλλῃ καμμιά ἐξιλαστήριον ποιήν.

— Προίεργο! ἔλεγε ὁ νέος στὴν μητέρα του, ὅταν γύρισε στὸ σπίτι. Ὁ παπᾶς δὲν μοῦ ἐπέβραζε καμμιά ποιήν...

— Καθόλου προίεργο, παιδί μου! τοῦ ἀπαντᾷ ἐκείνη. Θὰ παντρευθῆς... Αὐτὸ φτάνει...

ΓΝΩΜΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΦΙΛΙΑ

Ὁ φτωχὸς φίλος γρήγορα λησμονιέται.

(Ἰνδικὴ παροιμία)

Ὅσο λιγώτεροι φίλοι σοῦ μένουν, τόσο περισσότερο ἀγάπα τους.

Ὁ ἔρως ἀρχίζει συχνά ἀπ' τὴ φιλία, γιὰ νά καταλήξῃ πάλι σ' αὐτήν.

Στὴ φιλία πρέπει νά δίνουμε μεγαλύτερη σημασίαν παρὰ στὸν ἔρωτα.

Ἰαπολέων

