κινδύνους κατώρθωσε νὰ δραπετεύση ἀπ' τὴ φυλακη του. Ἔλπιζε νὰ φθάση πρὸ τοῦ γάμου. Δυστυχῶς ὅμως εἶχεν ἔλθει ἀργά...

— Καὶ τώρα; εἶπε ὁ δούξ.

— Τώρα, θεῖε μου, δὲν μοῦ μένει παρὰ νὰ ἐκδικηθοῦμε. Δῶσε μου ἕνα τουφέκι κι' ἔλα μαζύ μου. Ὅταν ὁ ἄθλιος αὐτὸς βγῆ στὸν κῆπο, ὅλα θὰ ξεμπερδέψουν...

— Μὰ γιατὶ τὸ ἔκανε αὐτό;

—Ἡ Ἀγγελικὴ εἶχε προῖκα ἕνδεκα ἑκατομμύρια, θεῖε μου... Σήμερα ἤδη τοῦ δώσατε ἀπέναντι μισὸ ἑκατομμύριο... Κι' ἔλπιζε ἀργότερα νὰ σᾶς ἐκβιάση...

— Καὶ ἡ Ἀγγελικὴ τί θὰ γίνη;

— Θὰ παραμείνη κυρία ντ' Ἀμπουάζ... γυναῖκα μου... Ὅταν σκοτώσουμε τὸν κακοποιὸ αὐτὸν καὶ τὸν θάψουμε κρυφὰ στὸν κῆπο, ἐγὼ θὰ φύγω ἀμέσως γιὰ τὴν Ἀλγερία... Μετὰ δυὸ μῆνες εὐκολώτατα θὰ πάρη τὸ διαζύγιο...

* * *

Εἶχε νυχτώσει πειά. Ὁ Λουπὲν βγῆκε σιγὰ - σιγὰ ἀπ' τὴ μικρὴ πόρτα τοῦ πύργου. Ἀνάπνεε βαθειά...

—Ὅ,τι κι' ἂν λένε, ἡ ζωὴ εἶνε γλυκειά!.. μονολογοῦσε μ' εὐθυμία... Νέος, εὐγενής... ἑκατομμυριοῦχος, Λουπὲν ντὲ Σαρζὼ - Βαντὼμ, τί ἄλλο μοῦ μένει ἀκόμα γιὰ νὰ γίνω εὐτυχής;...

Ἔξαφνα μὲς στὸ πυκνὸ σκοτάδι, ἔνοιωσε ἕνα χέρι νὰ τὸν πιάνη καὶ μιὰ σιγανὴ φωνὴ νὰ τοῦ λέη:

— Σιωπή... Κάνετε σιγά...

Ἀναγνώρισε τὴ γυναῖκα του.

— Τί τρέχει; τὴν ρώτησε.

Αὐτὴ τότε τοῦ εἶπε τόσο χαμηλὰ, ποὺ μόλις τὴν ἄκουγε:

— Σᾶς ἔχουν στήσει ἐνέδρα... ἐκεῖ πίσω, μὲ τὰ τουφέκια.

— Ποιός;

— Σιωπή... Δὲν μὲ ἀντελήφθησαν ἀκόμα... Ἐλᾶτε νὰ ἐπιστρέψουμε.

Καὶ τραβῶντας τον ἀπ' τὸ χέρι, διηυθύνθησαν πρὸς τὸν πύργο. Μπῆκαν στὸ δωμάτιο τῆς Ἀγγελικῆς.

—Ὁ πατέρας μου μᾶς εἶδε καὶ φοβοῦμαι ὅτι περιμένει ἐδῶ ἀπ' ἔξω... εἶπε τότε αὐτή, σιγά, στὸν ἄντρα της.

— Τότε ἂς πάω νὰ ἰδῶ τί θέλει, ἀπάντησε ὁ Λουπέν.

— Μὴν πᾶτε, γιατὶ δὲν εἶνε μόνος. Εἶνε μαζὺ μὲ τὸν ἀνεψιό του.

— Ποιόν;

— Τὸν ντ' Ἀμπουάζ!

—Ἀ! Ὥστε βρίσκεται ἐδῶ ὁ θαυμάσιος αὐτὸς φίλος, εἶπε τότε ὁ Λουπὲν ἀφήνοντας κάθε ὑποκρισία κατὰ μέρος... Τώσκασε φαίνεται. Συγγνώμην μιὰ στιγμὴ, νὰ ἑτοιμασθῶ...

Τότε πῆγε μπρὸς σ' ἕναν καθρέφτη καὶ ἐξαφάνισε ἀπ' τὸ πρόσωπό του τὰ ἴχνη τοῦ μακιγιαρίσματος, ποὺ τὸν ἔκαναν νὰ μοιάζη τόσο μὲ τὸν ντ' Ἀμπουάζ. Ξανάγινε ὁ νέος μὲ τὸ σμόκιν, ποὺ ἕνα βράδυ, τῆς εἶχε μιλήσει τόσο γλυκά.

— Καὶ τώρα εἶμαι ἕτοιμος... φωνάξατέ τους...

— Μὰ θὰ μᾶς σκοτώσουν;

— Τί νὰ γίνη; Ἄλλη λύσις δὲν ὑπάρχει δυστυχῶς...

Ἡ Ἀγγελικὴ τότε, γυρίζοντας ἕνα κουμπὶ στὸν τοῖχο, ἀπεκάλυψε μιὰ μυστικὴ πόρτα.

— Φύγετε ἀπ' ἐδῶ, τοῦ εἶπε. Μόνον ἐγὼ ξέρω τὴν πόρτα αὐτή.

Ὁ Λουπὲν ἔμεινε ἄναυδος. Τόση καλωσύνη τὸν ἔκανε νὰ δακρύση...

— Σᾶς κατέστρεψα τὴ ζωή σας! τῆς εἶπε πλησιάζοντάς την... Γιατὶ ἐσεῖς μὲ σώζετε;

— Γιατὶ, ἐνώπιον τοῦ Θεοῦ εἶσθε ὁ σύζυγός μου! ἀποκρίθηκε ἡ Ἀγγελικὴ μὲ ἁπλότητα.

* * *

Μετὰ ἕνα μῆνα, ἡ Ἀγγελικὴ ντὲ Σαρζὼ Βαντὼμ, πριγκήπισσα ντὲ Μπουρμπὸν Κοντέ, νόμιμος σύζυγος τοῦ Ἀρσὲν Λουπέν, ἔμπαινε σ' ἕνα μοναστῆρι ὑπὸ τὸ ὄνομα «Ἀδελφὴ Μαρία—Αὐγούστα».

Τὴν ἰδία ἡμέρα τῆς τελετῆς αὐτῆς, ἡ ἡγουμένη τοῦ μοναστηριοῦ ἔλαβε ἕναν ὀγκώδη φάκελλο συστημένο κι' ἕνα μπιλιέτο. Τὸ μπιλιέττο ἔγραφε: «Γιὰ τοὺς φτωχοὺς τῆς ἀδελφῆς Μαρίας -Αὐγούστας». Καὶ μέσα στὸν φάκελλο περιείχοντο πεντακόσια χαρτονομίσματα τῶν χιλίων φράγκων!... Τὰ ἔστελνε ὁ Ἀρσὲν Λουπέν.

ΜΩΡΙΣ ΛΕΜΠΛΑΝ

Ἀπὸ τῆς 20ῆς Σεβρίου π. ἔ. ἤρχισε λειτουργοῦσα μοναδικὴ ΣΧΟΛΗ ΚΟΠΤΙΚΗΣ Γυναικείων Φορεμάτων ὑπὸ τὴν διεύθυνσιν ἰῆς διαπρεποῦς καλλιτέχνιδος μοδίστας κ. ΧΡΗΣΤΙΝΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ.—Σύνταγμα, Μητροπόλεως 14 Α — ΑΘΗΝΑΙ.

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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΜΠΛΟΥΓΟΥΡΙ

(Νικομήδεια)

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κ. ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΓΟΥΒΗ)

Ἑτοιμάζονται ἀνάλογες ντομάτες ἀνοιγμένες γιὰ γέμισμα, ὅπως συνήθως. Καὶ ἡ γέμισις γίνεται ὡς ἑξῆς: Ξανθίζετε μὲ ἀνάλογο λάδι, ἕως μιὰ χούφτα κρεμμύδι ψιλό, τὸ σβύνετε μὲ λίγο νερὸ καὶ κοπανίζονται ψιλὰ-ψιλὰ ἡ ψύχες τῆς ντομάτας καὶ ρίπτονται νὰ βράσουν μαζὺ καὶ τὰ ζουμιά των. Προσθέτετε ἁλατοπίπερο, μαϊντανὸ ψιλὸ καὶ λίγο δυόσμο. Ἀφοῦ βράσουν ὡς μισὴ ὥρα, ἔχετε ἀνάλογο μπλουγοῦρι μουσκευμένο σὲ νερὸ (ἀναλογία μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας γιὰ κάθε ντομάτα) καὶ τὸ ρίχνετε νὰ βράση στὴ σάλτσα σὲ σιγανὴ φωτιὰ γιὰ νὰ μὴν πιάση. Ἅμα μισοψηθῆ, γεμίζετε τὶς ντομάτες καὶ ψήνονται στὸ φοῦρνο, ὅπως ὅλες ἡ γεμιστές.

ΣΑΡΜΑΔΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

(Κωνσταντινουπόλεως)

(Ἐστάλησαν ὑπὸ τῆς Κας Μ. ΔΑΝΙΛΗΔΟΥ)

Μὲ τὴν ὀνομασίαν αὐτὴν λέγονται τὰ ἔντερα τῶν ἀρνιῶν γάλακτος, τὰ ὁποῖα ἀφοῦ καθαρισθοῦν καὶ πλυθοῦν καλὰ, τὰ βάζουν πάλι σὲ μιὰ λεκάνη καὶ ρίπτουν μιὰ χοῦφτα ἁλάτι χονδρὸ καὶ τὰ τρίβουν μὲ τὶς δύο παλάμες τῶν χεριῶν ἀρκετὴν ὥρα. Κατόπιν τὰ ξεπλένουν μὲ ἄφθονο νερό. Τότε φροντίζουν καὶ τὰ ξεμπλέκουν καὶ τὰ κρεμοῦν ἀπὸ κάποιο καρφὶ γιὰ νὰ μποροῦν νὰ τὰ μπλέξουν σὰν κοτσίδες τῶν μαλλιῶν. Ἐννοεῖται ὅτι μπλέκονται κοντὲς κοτσίδες μεγέθους μιᾶς σπιθαμῆς κάθε μιὰ καὶ χόνδρος ὅσο ἕνα μέτριο σαλάμι. Δένετε ἀπὸ τὸ κάτω καὶ ἄνω μέρος κάθε μιὰ κοτσίδα γιὰ νὰ μὴ ξεστρίβη καὶ τὶς ἀραδιάζετε σὲ ταψάκι ἢ καραβάνα. Τὶς περιλούετε μὲ μιὰ σάλτσα ἀπὸ λάδι, ντομάτα ἀναλυμένη, ἁλατοπίπερο καὶ ρίγανη, ψήνονται στὸ φοῦρνο καὶ κατόπιν στίβετε καὶ ἀρκετὸ λεμόνι.

ΤΑ ΦΙΓΑΔΕΛΙΑ

Τὰ «Φιγαδέλια», περὶ τῶν ὁποίων ἐγράφαμε εἰς προηγούμενον φύλλον, γίνονται καὶ κατ' ἄλλον τρόπο, ὡς ἑξῆς: Κόβονται τὰ σηκοτάκια ἀρνιοῦ ἢ χοιρινὰ εἰς κομμάτια ὅσο ἕνα λουκοῦμι. Τὰ ἁλατοπιπερώνουμε προσθέτοντες λίγη γαλέττα τριμμένη, ἄνιθο καὶ μαϊδανό. Φροντίζουμε δὲ νὰ ἔχουμε καὶ τὴν λεγομένην μπόλιαν ἀρνιοῦ ἢ χοίρου, τὴν ὁποίαν βάζουμε σὲ χλιαρὸ νερὸ νὰ μαλακώση λίγο καὶ τὴν κόπτουμε σὲ μικρὰ κομμάτια, ὅσο χωρεῖ νὰ τυλιχθῆ ἕνα κομμάτι σηκοτάκι. Περνοῦνται κατόπιν σὲ σουβλάκια καὶ ἀναμεταξύ των βάζουμε ἀπὸ ἕνα μικρὸ φύλλο δάφνης. Τὰ ψήνουν δὲ εἰς τὸν φοῦρνον μέσα σὲ ταψὶ ἢ καραβάναν ἀλειμμένην μὲ λάδι.

ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΗΤΤΑ

Γίνεται μὲ τὶς ἑξῆς ἀναλογίες: Δύο κεσέδες γιαοῦρτι, 100 δράμια ἀλεῦρι, 100 δράμια ζάχαρι, 6 αὐγά, μιὰ κουταλιὰ τοῦ γλυκοῦ σόδα. Κατόπιν φτιάνετε ἕνα σιρόπι μὲ μισὴ ὀκᾶ ζάχαρι καὶ 100 δράμια νερὸ, μὲ τὸ ὁποῖο περιλούετε τὴν πῆττα ἅμα βγῆ ἀπὸ τὸν φοῦρνο.

Δουλεύεται πρῶτα ἡ ζάχαρι μὲ τοὺς κρόκους, κατόπιν προσθέτουν τὸ γιαοῦρτι, χωρὶς ὅμως νὰ δουλευθῆ πολύ, ἀλλὰ μόνον νὰ ἑνωθῆ. Τότε κτυποῦν τὰ ἀσπράδια νὰ γίνουν σφιχτὴ μαρέγκα καὶ τὰ προσθέτουν σιγὰ-σιγὰ, ἀνακατεύοντες καὶ τὸ ἀλεῦρι, στὸ ὁποῖο ἔχουν ἀνακατέψει καὶ τὴ σόδα. Ψήνεται σὲ ταψὶ μικρὸ ἢ καραβάνα καὶ ἅμα βγῆ ἀπὸ τὸ φοῦρνο, περιλούεται μὲ τὸ σιρόπι καὶ ἀφοῦ κρυώση, κόβεται σὲ μπακλαβωτὰ κομμάτια.

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Κον Θ. Σπε..., Ἐνταῦθα.— Ἔχετε πληρέστατα τὰ δίκαιον διὰ τὴν γενομένην παράλειψιν εἰς τὴν Σιφναϊκὴν συνταγὴν «Ἀρνὶ φούρνου πασχαλινό», τῆς προσθήκης καὶ ἄνιθου, ὅπερ ἀποτελεῖ τὸ ἰδιαίτερον πράγματι χαρακτηριστικὸν εἰς γεῦσιν καὶ ἄρωμα τοῦ ἐν λόγω φαγητοῦ.

Κον Χρήστον Παπαγεωργίου, Θήβας.— Ἡ ὀνομασία κοκορέτσι ἐξακολουθεῖ νὰ εἶνε καὶ δι' ἐμὲ ἐπίσης δυσνόητος. Καὶ διὰ τοῦτο ἀπευθύνομαι καὶ ἐγὼ πρὸς πάντα δυνάμενον νὰ δώση τὴν ἐπεξήγησιν τῆς λέξεως αὐτῆς.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ