

κτο. 'Ωστόσο, δίσταζε νά τὰ πιστέψη...

Τὴν ἄλλη μέρα ὅμως, πού βρισκόταν στὴν κλινική του, ἔλαβε ἕνα τηλεγράφημα τῆς 'Αναμπέλλας πού ἔλεγε:

«Κι' ἀπόψε, μπαμπά...»

Πῆρε τὴν ἀπόφασιν τότε νὰ τηλεφωνήσῃ ἀμέσως τοῦ γιατροῦ Οὐίλσον. Τοῦ εἶπε πὼς ἤθελε νὰ τοῦ μιλήσῃ καὶ τοῦ ὤρισε ραντεβού γιὰ τὸ βράδυ, στὸ σπίτι του.

'Απὸ τὴ στιγμή ἐκείνη ἡ ὄψιν τοῦ φαινόταν ἀτελειώτες. Μὰ νύχτωσε ἐπὶ τέλος κι' ὁ Ρόμπερτς μ' ἕνα ταξί πῆγε στὸ σπίτι τοῦ γιατροῦ Οὐίλσον.

Γιὰ λίγες στιγμές, οἱ δύο ἄνδρες κυττάχτηκαν σιωπηλοί. 'Επειτα ὁ Ρόμπερτς εἶπε στὸν παλιὸ φίλο του:

— Θέλω νὰ σοῦ μιλήσω γιὰ τὴν 'Αναμπέλλα.

'Ο γιατρός Οὐίλσον, ἕνας λεπτὸς ἄνδρας, σαρανταπέντε χρόνων, μὲ ἀσημένιους κροτάφους, κούνησε καταφατικά τὸ κεφάλι του. 'Επειτα τοῦ ἔδειξε μιὰ πολυθρόνα.

— Κάθησε, Ρόμπερτς, τοῦ εἶπε.

— 'Η 'Αναμπέλλα εἶνε ἀρρωστη... συνέχισε ἐκεῖνος. 'Υποφέρει ἀπὸ μιὰ μεγάλη νευρική ἐξάντλησι καὶ πιστεύει ὅτι ἐσὺ εἶσαι ἡ αἰτία...

— 'Αλήθεια; ἔκανε εἰρωνικά ὁ γιατρός Οὐίλσον.

— Δὲν πιστεύω τίποτε ἀπ' ὅλες αὐτὲς τὶς ἱστορίες τοῦ ὑπνωτισμοῦ ἐξ ἀποστάσεως, φώναξε θυμωμένος ὁ Ρόμπερτς κι' ἂν θέλησες νὰ ταράξης τὴν ψυχὴ τῆς κόρης μου μὲ τὰ τρελλὰ πειράματά σου, δὲν φέρθηκες τίμια!.. 'Η 'Αναμπέλλα μοῦ τὰ εἶπε ὅλα. Πρέπει νὰ καταλάβῃς, Οὐίλσον, ὅτι εἶνε ἕνα μικρὸ κορίτσι κι' ὅτι ἔκανε μιὰ τρέλλα δίχως νὰ τὴν συλλογιστῇ...

— 'Ἦταν δική μου!.. φώναξε ὁ γιατρός Οὐίλσον μὲ μιὰ τραγικὴ φωνή. Περίμενα τόσα χρόνια γιὰ νὰ τὴν κάνω γυναῖκα μου. 'Η καρδιά μου ἦταν δική της! Τίποτε δὲν μπορεῖ πειὰ νὰ μᾶς χωρίσῃ!.. 'Αν μοῦ ἔλεγε ὄχι, θὰ καταλάβαινα πὼς ἦταν μιὰ αὐταπάτη καὶ θὰ ἠσύχαζα. Μὰ ἡ 'Αναμπέλλα μοῦ ὠρκίστηκε νὰ γίνῃ γυναῖκα μου καὶ ἀπὸ τὴ στιγμή ἐκείνη ἡ ψυχὴς μας ἐνώθησαν γιὰ πάντα! Τίποτε δὲν μπορεῖ νὰ σπάσῃ τὸν ψυχικὸ καὶ τὸν πνευτικὸ δεσμό μας. 'Η 'Αναμπέλλα εἶνε δική μου! Γιὰ πάντα! 'Εχω τὴ δύναμι νὰ τὴν κρατῶ, γιὰ πάντα, δική μου!..

— Εἶσαι τρελλός! ἔκανε σασιτισμένος ὁ Ρόμπερτς.

— 'Οχι, δὲν τρελλάθηκα ἀκόμα! φώναξε ὁ γιατρός Οὐίλσον. Καὶ νὰ, τώρα θὰ δῆς ἂν σοῦ λέω τὴν ἀλήθεια...

Τὸ ἐκκρεμὲς χτύπησε δέκα φορές. 'Ο γιατρός Οὐίλσον ἔσθυσε τὸ φῶς. Τὸ γραφεῖο τότε βυθίστηκε μέσα στὸ σκοτάδι. 'Επειτα, ξαφνικά, φωτίστηκε τὸ ρόζ παραβάν πού ἦταν μπροστὰ στὸ τζάκι. 'Ο Ρόμπερτς εἶδε τὸν γιατρὸ Οὐίλσον γονατισμένον μπροστὰ σ' αὐτὸ κι' ἀνατρίχιασε. 'Ο γιατρός ψιθύρισε κάτι, ἕνα ὄνομα...

— 'Αναμπέλλα... 'Αναμπέλλα...

Στὸ παραβάν φάνηκαν τότε δύο λεπτὰ γυναικεῖα χέρια καὶ σὲ λίγο σὲ μιὰ θαμπὴ ὁμίχλη πού καθάρισε σιγά, σιγά παρουσιάσθηκε τὸ πρόσωπο τῆς 'Αναμπέλλας.

'Ο Ρόμπερτς πῆγε νὰ τρελλαθῇ. 'Ο τρόμος τὸν εἶχε κάνει νὰ χάσῃ τὸ ἠθικό του.

Πρέπει νὰ σώσω τὴν κόρη μου, ψιθύρισε. Πρέπει νὰ τὴν σώσω.

Κι' ἀπότομα, σὰν τρελλός, ἄπλωσε γρήγορα τὰ χέρια του γιὰ ν' ἀρπάξῃ ἀπὸ τὸ λαιμὸ τὸν γιατρὸ Οὐίλσον. Μὰ ἐκεῖνος πρόλαβε κι' ἔσκυψε περισσότερο. Τὰ χέρια τοῦ Ρόμπερτς τότε ἔπεσαν πάνω στὸ παραβάν καὶ τὸ ξέσγισαν. Μέσα στὰ σκοτεινὰ ἀκούστηκε ἕνα οὐρλιασμα πόνου. Ὁ Ρόμπερτς, παραπατώντας σὰν μεθυσμένος, βγήκε ἀπὸ τὸ γραφεῖο καὶ γύρισε σὰν αὐτόματο στὸ σπίτι του. Τὸ πρῶτ' ἐξήγησε ξαφνικά, τρομαγμένος. Τοῦ εἶχαν φέρει ἕνα τηλεγράφημα:

«'Η 'Αναμπέλλα πέθανε ἀπόψε ξαφνικά στὶς 10. 'Ελάτε γρήγορα. Ντίζ 'Αλλάν».

Τὰ μάτια του θάμπωσαν. Δὲν ἔβλεπε πειὰ τίποτε μπροστὰ του. 'Ο γιατρός Οὐίλσον λοιπὸν εἶχε δίκιο... 'Ο τρελλός ἦταν αὐτός, ὁ Ρόμπερτς, πού εἶχε ξεσχίσει μὲ τὰ

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΠΗΤΤΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΔΕΣ

(Κυκλαδική)

Διαλέγονται φρέσκες ἢ κορφάδες, δηλαδή μόνον τὰ ἄνθη καὶ κόβονται σὲ μικρότερα κομμάτια, ἀλατοπιπερώνονται καὶ σὲ μιὰ λεκάνη γίνεται ἕνας χυλὸς μὲ 50 δράμια ἀλεύρι καὶ νερὸ ἢ γάλα, πηκτὸς ὅπως γιὰ τηγάνισμα μπακαλιάρου. Προσθέτουμε 5—6 αὐγά καὶ ἔως 50 δράμια τυρὶ τριμμένο —ἀναλογία γιὰ μιὰ ὀκτὰ κορφάδες περίπου— βάζουμε καὶ λίγο ἀνιθο ψιλὸ ἢ μαϊντανὸ καὶ τὰ χύνουμε ἐντὸς βουτυρομένου ταψιοῦ —κρύο τὸ βούτυρο ἀλείφεται, γιὰ νὰ μείνῃ ἀρκετὸ στὸ ἀλειμμα— καὶ ψήνεται στὸ φούρνο ἐπὶ τρία τέταρτα τῆς ὥρας.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΣΟΔΑ

Τὸ εἶδος αὐτὸ εἶνε ἀπὸ τὰ προχείρως γινόμενα γλυκύσματα καὶ τὰ ὁποῖα διαφέρουν ἀπὸ τόπου εἰς τόπον, ἀναλόγως τῶν ὕλικῶν πού παράγει ὁ τόπος. Δηλαδή χρησιμοποιοῦν μέλι ἀντὶ ζάχαρι, λάδι ἀντὶ βούτυρο γιὰ τηγάνισμα καρύδια ἢ ἀμύγδαλα ἢ καὶ σισάμι κτλ. Ἡμπορεῖ καὶ τὸ ἀλεύρι ἀκόμη νὰ εἶνε κρίθινο εἴτε σιταρένιο ἢ καὶ ἀνάμικτο. Γίνεται ἕνας χυλὸς μὲ ἀλεύρι καὶ νερὸ πολὺ πηκτὸς καὶ προσθέτουν λίγο ἀλάτι, λίγη ζάχαρι, ἕνα-δύο κουταλιὲς τοῦ γλυκοῦ σόδα, ἕνα ποτηράκι οὐζο ἢ μαστίχα. Τηγανίζονται δὲ μὲ λάδι ἢ βούτυρο ἢ λίπος σὲ βαθύ τηγάνι ἢ καραβάνα. Κόβετε ἀπὸ τὸ χυλὸ ἀπὸ μιὰ κουταλιά τῆς σούπας γιὰ κάθε τηγανίτα. Κατόπιν περιλούονται στὴν πιατέλα μὲ σιρόπι πυκνὸ ἢ μέλι χλιαρὸ καὶ πασπαλίζονται μὲ κανελλοζάχαρι καὶ χονδροκοπανισμένα καρύδια ἢ ἀ-

μύγδαλα ἢ σισάμι.

ΓΚΙΟΥΛΠΑΣΗ 'Η ΜΠΟΥΤΙ ΣΤΟ ΧΑΡΤΙ

(Ἐστάλη ὑπὸ τοῦ κ. Κ. Ζωγράφου)

Παίρνετε 1½ ἔως 2 ὀκάδες μπουτι —προτιμάτε νὰ εἶνε ἀπὸ 7 ἔως 12 μηνῶν ἀρνὶ ἢ βεργάδι— τὸ πλένετε, τὸ ἀφήνετε νὰ στεγνώσῃ καὶ τὸ τρυπᾶτε σὲ πολλὲς μεριές. Παίρνετε κατόπιν ἀλάτι (14 δρ. γιὰ κάθε ὀκτὰ), τὸ ἀνάλογο πιπέρι καὶ 4—5 κομμάτια σκόρδο, τὸ ὁποῖο κόβετε σὲ κομματάκια μικρά. 'Ανακατεύετε τὸ ἀλάτι, τὸ πιπέρι καὶ τὸ σκόρδο καὶ γεμίζετε τὶς τρύπες τοῦ μπουτιοῦ. Μετὰ βάζετε καὶ βούτυρο. Παίρνετε ὕστερα μιὰ κόλλα λαδόχαρτο, στρώνετε ἐπάνω φέτες ψωμιοῦ χονδρὲς ὡς ἕνα δάχτυλο κι' ἐπάνω ἀπὸ τὸ ψωμὶ βάζετε φέτες κεφαλοτύρι. 'Επίσης, ἂν θέλουμε, σκορποῦμε καὶ 5—10 φετίτσες πατάτες. Κατόπιν δένουμε μὲ προσοχὴ τὸ μπουτι μέσα στὸ λαδόχαρτο, τυλίγουμε ἀπ' ἔξω ἐφημερίδες καὶ τὸ στέλνουμε στὸ φούρνο νὰ ψηθῇ μὲ σιγανὴ φωτιὰ 2½ ἔως 3 ὥρες. Καὶ γίνεται σὰν γλύκυμα!

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

χέρια του τὸ ρόζ παραβάν κ' εἶχε ἔτσι κόψει τὸ νῆμα τῆς ζωῆς τῆς 'Αναμπέλλας.

Βγαίνοντας ἀπὸ τὸ σπίτι του, ἀγόρασε μιὰ ἐφημερίδα. Κι' ἔμαθε πὼς ὁ γιατρός Οὐίλσον εἶχε τρελλαθῇ. Τὸν εἶχαν βρῆ γονατιστὸ μπροστὰ σ' ἕνα ξεσχισμένον παραβάν.

'Ο Ρόμπερτς ἔνοιωσε νὰ παγώνῃ ἡ καρδιά του καὶ πρὶν χάσῃ τὶς αἰσθήσεις του, κατάλαβε πὼς ἡ 'Επιστήμη δὲν εἶνε τίποτε μπροστὰ στὰ ἄλυτα μυστήρια τῆς ψυχῆς...

Λ. Κ. ΓΚΡΗΝ

