

ἀπὸ τοὺς παληοὺς τοῦ χωριανοῦς — καὶ ζούσανε ἀκόμη ἀρκετοὶ ἀπὸ αὐτοῦς — δὲν τὸν γνῶρισε ἐνῶ περνοῦσε ἀπὸ τοὺς δρόμους τῆς πατρίδος του... Ἡ ἀλήθεια εἶνε ὅτι ἀπέφυγε καὶ αὐτὸς νὰ δώσῃ γνῶριμίαν. Ἦθελε νὰ θρίσκειται μόνος μὲ τὶς ἀναμνήσεις του...

Ἄφου προσκύνησε τὸ πατρικὸ τοῦ σπίτι, στὸ ὁποῖο καθόντουσαν τῶρα ξένοι, ἀφου προσευχήθηκε στὸν τάφο τῶν γονέων του, σκέφθηκε νὰ πάῃ νὰ βρῆ καὶ τὴν Μανουέλλα. Θυμότανε πολὺ καλὰ τὸ σπίτι τῆς. Βρισκότανε στὴν ἄκρη τοῦ χωριοῦ, μὲ τὰ πράσινα παραθυρόφυλλά του καὶ μὲ τὸν μεγάλο κήπο του...

Ὅταν ἔφθασε ἐκεῖ, μὲ τρεμάμενα καὶ διστακτικὰ βήματα, παρατήρησε ἔξω ἀπὸ τὸ σπίτι μεγάλη κίνησι. Διάφοροι χωριανοὶ στεκόντουσαν στὸν κήπο, συζητῶντας χαμηλόφωνα μεταξύ των, μ' ἔκφρασι πόνου ζωγραφισμένη στὸ πρόσωπο. Ἐνα θλιβερὸ προαίσθημα ἔσφιξε τὴν καρδιά τοῦ Ζερμαίν. Πλησίασε κάποιον καὶ τὸν ἐρώτησε:

— Συμβαίνει τίποτα στὸ σπίτι αὐτό;

— Θὰ εἴσθε ξένος, βέβαια, τοῦ ἀποκρίθηκε ὁ ἄλλος. Δὲν ξέρετε, λοιπὸν, ὅτι ἡ δεσποινὶς Μανουέλλα ἔπεσε βαρεῖα ἄρρωστη πρὶν ἀπὸ ἓνα μῆνα καὶ ὅτι περιμένουν ἀπὸ ὥρα σὲ ὥρα νὰ πεθάνῃ;

Μὲ δυὸ πηδήματα, ὁ Ζερμαίν βρέθηκε μέσα στὸ σπίτι. Δὲν δυσκολεύτηκε νὰ βρῆ τὸ δωμάτιο τῆς ἄρρωστης. Παραμέρισε τοὺς συγγενεῖς ποὺ στεκόντουσαν ἔξω ἀπὸ τὴν πόρτα καὶ μπήκε μέσα στὸ δωμάτιο... Ἡ Μανουέλλα ἦταν ξαπλωμένη στὸ κρεβάτι τῆς, πρὸ ἄσπρη καὶ ἀπὸ τὸ σεντόνι, γρηούλα πειὰ, μὲ ρυτιδωμένο πρόσωπο, μὲ ἄσπρα μαλλιά... Στὸ προσκέφαλό τῆς θρισκόντουσαν ἓνας σοβαρὸς κύριος καὶ μιὰ γυναικούλα... Μόλις ἡ ἐτοιμοθάνατη εἶδε τὸν Ζερμαίν, ἓνα χαμόγελο χαρᾶς φώτισε τὸ πρόσωπό τῆς. Τὰ μάτια τῆς πέταξαν δυνατὲς λάμπεις. Ἄπλωσε τὰ χέρια τῆς καὶ φώναξε:

— Ζερμαίν! Ἦρθες;... ὦ! τὸ ἦξερα ὅτι θὰ ἔρθης μιὰ μέρα!... Πάντοτε σὲ περιμένα...

Ὁ Ζερμαίν γονάτισε, κλαίοντας, ἐμπρὸς στὸ κρεβάτι τῆς. Δὲν μπορούσε νὰ μιλήσῃ ἀπὸ τὴν συγκίνησί του. Ἡ Μανουέλλα ἄρχισε νὰ τοῦ χαϊδεύῃ τὰ μαλλιά μὲ τὰ ὠχρὰ δάκτυλά τῆς...

— Πόσο ἄλλαξες, ἀγαπημένε μου! συνέχισε. Ἡ ἀλήθεια εἶνε ὅτι ἐπέρασαν πολλὰ, πάρα πολλὰ χρόνια ἀπὸ τότε... Σὲ περιμένα πρὸ μπροστά... Τώρα εἶνε πολὺ ἀργὰ πειὰ... Πεθαίνω ἀπὸ τὸν καὺμὸ τῆς ἀναμονῆς... Ἄς εἶνε, ὅμως, δὲν παραπονιέμαι ἀφου εἶχα τὴν εὐτυχίαν νὰ σὲ δῶ γιὰ τελευταία φορὰ πρὶν κλείσω τὰ μάτια μου... ἀφου μὲ θυμήθηκες... ἀφου ἐκράτησες τὴν ὑπόσχεσί σου, ὅπως ἐκράτησα κι' ἐγὼ τὴν δική μου... Ἄντιο, Ζερμαίν!...

— Μανουέλλα! τραύλισε ὁ Ζερμαίν. Μὲ συγχωρεῖς γιὰ τὸ κακὸ ποῦ σοῦ ἔκαμα;... Δὲν εἶνε ἀκόμη πολὺ ἀργὰ... Μὴ φεύγεις, Μανουέλλα...

Ἄλλ' ἡ Μανουέλλα δὲν τὸν ἄκουγε πειὰ...

GERMAINE BAUMONT

#### ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΑ ΑΝΕΚΔΟΤΑ

#### ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΒΟΛΤΑΙΡΟΥ

— Τὸ βιβλίον σας κατεδικάσθη νὰ καῆ, εἶπαν κάποτε στὸ Βολταίρο γιὰ ἓνα ἔργο του ποῦ ἐθεωρήθη ἐπιλήψιμο καὶ διεταχθη νὰ καοῦν ὅλα του τ' ἀντίτυπα.

— Τόσο τὸ καλύτερο, ἀπάντησε ὁ Βολταίρος. Τὰ βιβλία μου εἶνε ὅπως τὰ κάστανα. Ὅσο τὰ ψήνουν, τόσο καλύτερα πουλιοῦνται.

#### ΜΟΝΟΝ ΤΟ «ΜΠΟΥΚΕΤΟ»

ἀγοράζει, εἰς ἀπολύτως ἰκανοποιητικὰς τιμὰς, παλαιὰ βιβλία, ἐφημερίδας καὶ περιοδικὰ, πρὸ τοῦ 1900, διάφορα φυλλάδια, παλιὰς φωτογραφίαις, εἰκόνες, ἔγγραφα κτλ. κτλ. Πληροφορίαι: Γραφεῖα «Μπουκέτου», Γερμανοῦ Παλαιῶν Πατρῶν 5, Κήπος Κλαυθμῶνος, 3—9 μ. μ. καθ' ἑκάστην καὶ τὰς Κυριακάς.

#### ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

### ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

(ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΙΟΝ ΧΕΛΙ—ΚΡΑΝΙΔΙΟΥ)

Ἐστάλησαν ὑπὸ τοῦ κ. Μ. Βρ.

#### ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Ἄφου θράσῃ ὁ ἀστακὸς ὅπως συνήθως μὲ νερὸ, ἀλάτι καὶ ξύδι, τὸν ἀφήνουν νὰ κρυώσῃ καὶ κατόπιν τὸν ἀνοίγουν καὶ χωρίζουν τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ καθούκια, τὰ ἐντόσθια δὲ τὰ κρατοῦν χωριστὰ σὲ πιάτο διὰ νὰ γίνῃ ἡ σάλτσα λαδολέμονο, εἰς τὴν ὁποίαν ἀνακατεύουν τὰ ἐντόσθια καὶ λίγο μαϊδανοφίλοκομμένο. Τὰ ψαχνὰ δὲ τοῦ ἀστακοῦ ὄλα δὲν τὰ κόβουν μὲ μαχαίρι, ἀλλὰ τὰ ξύνουν ὥστε νὰ γίνουν ὡσάν λουρίδες καὶ τότε τὰ ἀνακατεύουν στὴ σάλτσα.

#### ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΒΡΑΣΤΟ

Συνήθως θραστὰ μπαρμποῦνια γίνονται τὰ πολὺ μεγάλα, τὰ ὁποῖα ἀφου τὰ ξύσουν καὶ βγάλουν τὰ σπάραχνα καὶ τὴν κοιλιά, τὰ ξεπλένουν καλὰ καὶ τὰ θράζουν μὲ πολὺ λίγο νερὸ καὶ λάδι, ὥστε νὰ μείνῃ λίγος ζωμὸς, ὡσάν σάλτσα τους.

#### ΧΤΑΠΟΔΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΡΑΣΤΟ

Ἄν εἶνε μικρὰ τὰ χταπόδια τὰ θράζουν σὲ κατσαρόλα μικρὴ σκεπασμένη, χωρὶς νὰ βάλουν καθόλου νερὸ, ἀλλὰ θὰ σιγοθράσουν μὲ τὸ ἴδιο τὸ νερὸ τους ποῦ θὰ χύσουν. Σερβίρονται δὲ κατόπιν μὲ σάλτσα λαδολέμονο. Ἐὰν δὲ τὰ χταπόδια εἶνε μεγάλα, τότε τὸ πρῶτο νερὸ ποῦ θὰ χύσουν μέσα

στὴν κατσαρόλα, τὸ στραγγίζουν καὶ χύνεται ὡς ἄχρηστο καὶ τότε βάζουν ἀρκετὴ ντομάτα πουρὲ διαλυμένη ἢ φρέσκες κομμένες, λίγο λάδι καὶ ἀφήνουν νὰ σιγοθράσῃ, προσέχοντας ὅταν ἀποθράσῃ νὰ μείνῃ λίγη σάλτσα.

#### ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΥΦΑΔΟ

Προτιμῶνται τὰ μεγάλα χταπόδια, τὰ ὁποῖα ὅταν χτυπηθοῦν καὶ τριφτοῦν καλὰ, τὰ θράζουν πρῶτα ὡς δέκα λεπτὰ μὲ νερὸ καὶ ἀλάτι καὶ κατόπιν στραγγίζονται καὶ κόβονται εἰς μικρὰ κομμάτια. Τὰ γιανχίζονται ὅπως τὸ κρέας, μὲ κρεμμύδι φιλό καὶ λάδι καὶ κατόπιν θάζουν ἀλατοπίπερο ἀνάλογο, νερὸ καὶ ντομάτα ἀνάλογο ἐπίσης, καὶ ἔχουν τὰ κρεμμυδάκια καθαρισμένα καὶ τὰ προσθέτουν νὰ θράσουν μὲ τὸ χταπόδι, ἀπαράλλαχτα ὅπως τὸ στυφάδο μὲ κρέας.

#### ΧΤΑΠΟΔΙ ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

Καλύτερον εἶνε νὰ γίνεταὶ τὸ φαγητὸ αὐτὸ μὲ μεγάλο χταπόδι. Βάζουν τότε μόνον τοὺς πλοκαμούς του, τοὺς ὁποίους ἀφου τοὺς θράσουν πρῶτα μὲ νερὸ καὶ ἀλάτι ἕως δέκα λεπτὰ, κατόπιν τοὺς στραγγίζουν καὶ τοὺς κόβουν εἰς μέγεθος φελλοῦ μοτιλίας. Γιανχίζονται τότε μὲ ἀρκετὰ κρεμμύδια φιλά καὶ λάδι καὶ ἅμα ξανθίσῃ τὸ κρεμμύδι, ρίπτεται ἀνάλογο νερὸ καὶ ντομάτα πουρὲ ἢ φρέσκη καθὼς καὶ ἀλατοπίπερο ἀνάλογο, καὶ ἀφου θράσῃ ἀρκετὰ προσθέτουν καὶ τὸ ρύζι καὶ ἀφήνουν νὰ σιγοθράσῃ ἕως ὅτου ψηθῇ τὸ πιλάφι.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ