

Πρυνώ.

Κι' έτσι τρέχει άπάνω-κάτω όλη την ημέρα θεονήστικός, ώσπου τó θράδυ πειά, καταφέρνει νά κάνη τούς μαλλωμένους συζύγους νά μιλήσουν με τó τηλέφωνο. Ό Ρουμπλάρ τότε, διακριτικός όπως πάντα, έξαφανίζεται από τή σκηνή. Καταλαβαίνει ότι τώρα είναι περιττός. Τό έργον του έτελείωσε.

Κι' αλήθεια, τά κατάφερε μιά χαρά. Κ' ή απόδειξις είναι ότι ύστερα από δυό ήμέρες λαμβάνει δυό γράμματα, ένα από τόν κύριο Πρυνώ κι' ένα από τή γυναίκα του. Ό Πιέρ, αυτή τή φορά τά έχει μαζί του κι' αρχίζει τó γράμμα μ' ένα ψυχρό: «Α ξ ι ό τ ι μ ε κ ύ ρ ι ε...» Καί ίδου τί τού γράφει:

«Αντελήφθην ότι άνευ άδειας μου διειπνώσατε εις τήν σύζυγόν μου ποίαν γνώμην έχετε περί έμου. Μολονότι δέ τούτο μου είναι τελείως άδιάφορο, σάς τονίζω ότι δέν έπρεπε νά με αποκαλέσετε ούτε «μουρντάρι», ούτε «Καζανόβα», ούτε «Δόν Ζουάν». Κατόπιν, έχω νά παρατηρήσω ότι και πάλιν άνευ ουδεμιάζ άδειας μου, ύπεσχέθητε εις τήν σύζυγόν μου ότι εις τó εξής θά τής είμαι πιστός «σάν σκύλος»! Περιστόν είναι λοιπόν νά σάς αναφέρω ότι από τής στιγμής αυτής ή φίλια μας... κλπ. κλπ.»

Ό δεύτερη έπιστολή, πού είναι από τή Λεώ, περιέχει τά εξής: «Αξιότιμε κύριε... δέν γνωρίζω διά ποίον άνεξακριβώτον λόγον, προσπαθήσατε νά με έξεντελίσετε στά μάτια τού συζύγου μου, διότι τού είπατε ότι ό χαρακτήρ μου είναι όλίγον ύστερικός. Ό αναίδειά σας δέν έχει όρια. Πώς τολμήσατε λοιπόν νά αποκαλέσετε τήν μητέρα μου «στρίγγλα»; Σάς παρακαλώ συνεπώς νά λησμονήσετε διά παντός εις ποίον δρόμον εύρίσκειται τó σπίτι μας... κλπ.»

Μά δέν είναι μόνον αυτά. Όστερα από λίγο τόν παίρνει στό τηλέφωνο ό Ροζέ Τριμμέλ, καταγανακτισμένος:

— Μιλώ με τόν κύριο Ρουμπλάρ; τόν ρωτάει. Θαυμάσια! Δέν μου λέτε, ποιός σάς έδωσε τήν άδεια νά πάτε νά πητε δεξιά και άριστερά πώς πίνω σάν μεθύστακας; Ποιός σάς επέτρεψε νά αναμιχθήτε στην ιδιωτική μου ζωή και νά αναφέρεται μάλιστα και ώρισμένας φανταστικές σχέσεις μου με μιά δακτυλογράφο;

Ό Σοστέν Ρουμπλάρ θά ήθελε νά άπαντήσει, νά εξηγηθή, μά δέν προφταίνει, γιατί παίρνει τó τηλέφωνο ή κυρία Τριμμέλ:

— Είμαι κατάπληκτη από τήν άχαρκτηρήστη συμπεριφορά σας! τού λέει. Μά πώς μπορέσατε νά πητε τόσα πράγματα εις θάρος μου; Ντροπή σας, κύριε, ντροπή σας, γάϊδαρε, με τó συμπάθειο!...

Ό Σοστέν Ρουμπλάρ κρεμάει τó άκουστικό άποθαρρυμένος. Καταλαβαίνει ότι όλοι συμφιλιώθηκαν κι' ότι αυτός ώς άμοιθή του, έκανε άκόμη καμμιιά δεκαριά άσπονδους έχθρους. Όρίστε λοιπόν, αυτά παθαίνει διαρκώς έκείνος πού ανακατεύεται στις φαγωμάρες τών άνδρογύνων. Πφ!... Φρίκη!...

ΤΡΙΣΤΑΝ ΜΠΕΡΝΑΡ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΙΗΣΙΣ

### Η ΑΓΑΠΗ

"Α!... Τί ώφελεί νά καρτερās όρθιος στην πόρτα τού σπιτιού και με τά μάτια στους νεκρούς τούς δρόμους στηλωμένα, άν είναι νάρθη θε νάρθη, δίχως νά νοιώσης από πού, και πίσω σου πλησιάζοντας με θήματα σβυσμένα

θε νά σοϋ κλειση άπαλά με τ' άσπρα χέρια της τά δυό τά μάτια πού κουράστηκαν τούς δρόμους νά κυττάνε, κι' όταν, γελώντας, νά τής πής θά σε ρωτήση: «Ποιά είμαι (έγώ;»

άπ' τής καρδιάς τó σκίρτημα θά καταλάβης ποιά 'νε.

Δέν ώφελεί νά καρτερās! "Αν είναι νάρθη θε νάρθη κλειστά όλα νάνε, άντίκρου σου νά στέκεται θά δής όρθή κι' ανοίγοντας τά χέρια της πρώτη θά σ' άγκαλιάση.

"Αλλοιώς, κι' άν είν' όλόφωτο τó σπίτι για νά τήν δεχθής,

κι' έτσι ως τήν δής, τρέξης σ' αυτήν, κι' έμπρός στά πόδια

άν είναι "άρθη θε νάρθη, —άλλοιώς θά προσπεράση...

1925

ΚΩΣΤΑΣ ΟΥΡΑΝΗΣ

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

## ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Μας άπεστάλη κατ' αυτάς μιά σειρά γλυκυσμάτων εκ τών λεγομένων "Ανατολίτικων και τά όποια έχουν όλα σχεδόν τουρκικές όνομασίες, με τās όποιās θά δημοσιεύωνται, έφ' όσον δέν μας είναι εύκολος ή μετονομασία των εκ τού προχείρου.

### ΣΑΡΑΪ· ΛΟΥΚΟΥΜΑΣΙ

Γίνονται με ό,τιδήποτε άλευρι καλής ποιότητας, αλλά δια νά μη μαλακώνουν μετά τó σιρόπιασμα και νά διατηρούνται λίγο τραγανιστά, προσθέτουν στό άλευρι και μιά άναλογία άραροϋτι. Ό όλη συνταγή δέ έχει ως εξής:

"Άλευρι 100 δράμια, άραροϋτι 25 δράμια, θούτυρο 25 δράμια, νερό 100 δράμια, μιά πρέζα άλάτι και 4 αυγά όλόκληρα. Βάζουν τó θούτυρο σε κατσαρόλα στη φωτιά νά κάψη καλά και τότε ρίχνουν μέσα τó νερό με μιά πρέζα άλάτι. Όμα δέ πάρη θράσι, ρίχνουν τó άλευρι άνακατευμένο με τó άραροϋτι. Τά δουλεύουν στη φωτιά δυνατά με ξύλινη κουτάλα ή σπάτουλα μέχρις ότου πήξη και γίνη μιά ζύμη σφιχτή πού νά ξεκολλά από τις πλευρές τής κατσαρόλας. Αυτό δείχνει ότι είναι καλά ψημένη ή ζύμη.

Τότε θγάζουμε τήν κατσαρόλα έξω τής φωτιάς και άφου μισοκρύση ή ζύμη, τής άνακατεύομεν ένα-ένα τά αυγά, δουλεύοντας δυνατά με τήν σπάτουλα. Κατόπιν τούς τηγανίζουμε όπως τούς λουκουμάδες μέσα σε λίπος ή θούτυρο, ή σε καλό λάδι. Τό τηγάνισμά τους όμως χρειάζεται λίγη προσοχή δια νά ξεροψηθούν καλά μέσα κι' έξω, δια νά μη μαλακώσουν στό σιρόπιασμα. Δια νά επιτύχη δέ τó τηγάνισμά τους, δέν πρέπει στην αρχή νά καίη πολύ τó λάδι ή τó θούτυρο, αλλά νά είναι λίγο ζεστό και όσο φουσκώνουν και ξανθίζουν στό τηγάνισμα αυξάνεται και ή φωτιά, ώστε νά θερμάνεται περισσότερο τó λάδι ή τó θούτυρο.

Τό φορμάρισμά τους δέ γίνεται ή μάλλον τó πλάσιμό τους, εις σβάλους μικρούς όσο ένα μεγάλο κεράσι και τούς όποιους σβάλους πλάθομεν μέσα στις παλάμες μας, τις όποιες αλείφουμε με λίγο θούτυρο ή λάδι. Τούς πλάθουμε δέ ένα - ένα και τούς ρίχνουμε στό θούτυρο ή στό λάδι. Όφου τηγανισθούν και πάρουν ένα καστανί χρώμα τούς

θγάζουμε με τρυπητή κουτάλα άπάνω σε στρατσόχαρτο νά στραγγίσουν καλά και τότε γίνεται τó σιρόπιασμά τους, μέσα σε σιρόπι.

Τό σιρόπι αυτό πρέπει νά τó έχωμεν έτοιμάσει προηγουμένως δια νά είναι κρύο όταν θά ρίπτωμεν μέσα τούς λουκουμάδες.

"Ιδου τώρα και ή άναλογία τού σιροπιού αυτού δια νά είναι δεμένο στό βαθμό πού πρέπει: Βάζομεν 300 δράμια ζάχαρι νά πάρη θράσι με μισή όκμ νερό. Ρίπτομεν και μυρωδικά, κανέλλα ή γαρύφαλλα και καμμιιά φλοϋδα λεμόνι, άφου στίψωμεν μέσα μισό λεμόνι.

Τέλος άφου τούς θγάλουμε από τó τηγάνι και στραγγίσουν καλά, τούς ρίπτομεν μέσα στό κρύο σιρόπι και τούς αφήνομεν έως δέκα λεπτά τής ώρας νά άπορροφήσουν σιρόπι. Τότε τούς θγάζουμε στραγγιστούς με τρυπητή κουτάλα, θάζοντάς τους έντός πιατέλας και σερβίρονται στό πιάτο με μιά κουταλιά σιρόπι και λίγη κανελλοζάχαρι.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

"Από τής 20ης Σ)θρίου π. έ. ήρχισε λειτουργούσα μοναδική ΣΧΟΛΗ ΚΟΠΤΙΚΗΣ Γυναικείων Φορεμάτων υπό τήν διεύθυνσιν τής διαπρεπούς καλλιτέχνιδος modίστας κ. ΧΡΗΣΤΙΝΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ.— Σύνταγμα, Μητροπόλεως 14 Α — ΑΘΗΝΑΙ.