

χρόνια: να γίνω μοδίστα. Κι' όλοι άλλωστε οί δικοί μου όταν με βλέπαν να καταπιάνουμε με βελόνες και κουρέλια, γι' αυτή τη δουλειά με προώριζαν. "Επειτα μ' άρесе τόσο πολύ να χαϊδεύω τὰ μεταξωτά, να τὰ πιάνω στα χέρια μου, να τὰ κόβω, ώστε μόνο αν γίνω μοδίστα θά πω ότι είμαι ευχαριστημένη από τη ζωή μου...  
\* \* \*

Και τώρα άκουστε κάτι εκπληκτικό: 'Ο Κλάρκ Γκέιμπλ έχει ένα μοναδικό πόθο: να γίνη σιδηροδρομικός!

— Καθώς θά ξέρετε, μου είπε, πριν να γίνω κινηματογραφικός «άστέρας» δούλευα σκληρά ως τροχοπεδητής στις γραμμές της Φλωρίδος. Η εργασία ήταν μαρτυρική και σκληρή και παραμόρφωνε τὰ χέρια μου, μα αυτό δεν ήταν λόγος να μη τήν αγαπήσω. Κάθε νύχτα δέ όταν ξάπλωνα ανάσκελα μέσα στα άδεια φορτηγά βαγόνια και κάπνιζα την πίπα μου κυττάζοντας τον ουρανό, ώνειρευόμουν ότι θά έρχόταν μία μέρα που θά ώδηγούσα τὸ τραίνο από τη Φλωρίδα στη Νέα Υόρκη και θά έμπαινα θριαμβευτικά στον κατάφωτο σταθμό. Μά ή τύχη θέλησε να έχω άλλη σταδιοδρομία. Θά πητε ότι πρέπει να είμαι ευχαριστημένος. "Ε, όχι. Δεν είμαι καθόλου. Γιατί την ευχαρίστησι της αναπαύσεως στ' άδεια βαγόνια του σταθμού ποτέ δεν την δοκίμασα πειά στη ζωή μου όσο κι' αν έγινε ένδοξος και πλούσιος. 'Ωστόσο έλπίζω ότι μία μέρα θά καταφέρω να γίνω οδηγός άμαξοστοιχίας και τότε θά ίδητε πόσο άξίζει πραγματικά ένας Κλάρκ Γκέιμπλ!  
\* \* \*

Μα όπως σάς αναφέραμε, όλοι οι «άστέρες» σκέπτονται όταν εγκαταλείψουν τον κινηματογράφο να κάνουν κάτι που δεν πρόλαβαν να κάμουν στην άλλη τους ζωή. Και μόνο ο "Εντου Κάντορ δεν θά πάψη να τραγουδάει και να παίζει κωμικούς ρόλους, γιατί άπλούστατα, δεν θά ήθελε να πραγματοποιήσει πειά την έμμονο ιδέα του...

— Τον καιρό που μου πρότειναν να παίξω στον κινηματογράφο, μου δηλώσε, είχα κυριευθή από την ιδέα ν' αυτοκτονήσω γιατί πεινούσα και ήμουν άδέκαρος... Καταλαβαίνετε λοιπόν τώρα γιατί δεν θέλω να φύγω από τὰ στούντιο. Γιατί αγάπησα τη ζωή, κ' είναι χίλιες φορές προτιμότερο να πεθαίνης στα ψέματα, παρά με μια άληθινή σφαίρα περιστρόφου στην καρδιά!

\* \* \*

Θέλετε τώρα να μάθετε και τὸ όνειρο του Ουάλλας Μπήρυ;

— "Όταν πάψω να παίζω στον κινηματογράφο, μου είπε, θά γυρίσω στη φύσι. Θά γίνω αγρότης και θά ζώ τρισευτυχισμένα.

ΑΝΤΡΕ ΜΩΖΕ

## ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΛΛΟ ΚΟΣΜΟ

## ΟΙ ΜΑΥΡΟΙ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Η τελευταία μανία των Παριζιάνων με τους μαύρους δεν φαίνεται τόσο νέα όσο νομίζετε. 'Ανέκαθεν οί μαύροι ήσαν πολύ συμπαθητικοί στους Γάλλους. Και στον 18ον αιώνα ακόμα βρίσκουμε σε πολλές κυρίες της άριστοκρατικής τάξεως τη μανία να διατηρούν στα σπίτια των και ένα μικρό Νέγρο, όπως π. χ. διατηρούσαν και έναν πιθηκο ή ένα γατάκι πολυτελείας. 'Ο μικρός όμως αυτός Νέγρος σιγά-σιγά μεγάλωνε και γινότανε κι' αυτός άντρας χωρίς έννοείται μ' αυτό να χάση την αγάπη της κυρίας του. "Ενα τέτοιο Νέγρο είχε στο σπίτι της και ή περίφημη Πομπαδούρ. Τον είχε πάρει από μικρό, τον έμεγάλωσε με άληθινή... στοργή και τον αγαπούσε σαν παιδί της. Την εποχή μάλιστα της 'Επαναστάσεως, ο Νέγρος αυτός ήταν είκοσι ένός έτους και έτέθη από τους πρώτους επί κεφαλής των 'Ιακωβίνων, σύμφωνα δέ με ένα άρθρο που έγραψε ο 'Ιούλιος Κλαρεττί στην «'Ιλλουστρασιόν» του 1866 ο Ζαμόρ — έτσι ώνομάζετο ο περίφημος αυτός Νέγρος της Πομπαδούρ — έπαιξε σπουδαίο ρόλο στη Γαλλική 'Επανάστασι.

## ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

## ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

(ΑΙ κάτωθι συνταγαί έστάλησαν παρά της Κας ΚΑΤΙΝΑΣ ΓΚΙΑΚΑ, εκ Θεσσαλονίκης)

## ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΠΗΤΤΑ

Καθαρίζονται 8 — 10 μελιτζάνες και μισή δκά κρεμμύδια ξερά. Κόβονται από τη μηχανή του κιμά όλα μαζί εκτός από 2—3 κρεμμύδια, που τὰ κόβουμε με μαχαίρι ψιλὰ και τὰ ξανθίζουμε στην κατσαρόλα με θούτυρο ή λάδι. "Αμα ξανθίση τὸ κρεμμύδι ρίπτομεν τις μελιτζάνες και τὰ κρομμύδια να καθουρδισθουν αρκετά, όπως ο κιμάς του κρέατος. Τὰ βγάζουμε από τη φωτιά κατόπιν και προσθέτουμε άλατοπίπερο, λίγη κανέλλα, λίγη ψιλή ζάχαρι, επίσης δέ μια χούφτα τυρί τριμμένο και 4—5 αυγά. Τη γέμισι αυτή βάζουμε άπάνω σε μια στρώσι φύλλων μπακλαβά, όπως γίνεται για τὸ γαλατομπούρεκο και άπ' επάνω άλλη μια στρώσι φύλλων, όχι τόσα πολλά όμως όπως στο γαλατομπούρεκο. Χαράζετε τότε με τὸ μαχαίρι σε μπακλαβωτά κομμάτια και την ψήνετε στο φούρνο. 'Αντι φύλλων μπακλαβά μπορείτε να βάλετε και φύλλο σπιτικό.

## ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΚΕΦΤΕΔΕΣ )

Βράζονται 8 — 10 μελιτζάνες άκαθάριστες δλόκληρες — αν είνε πολύ μεγάλες κόβονται στη μέση — και άφου στραγγίσουν και μισοκρυσώσουν τις ξεφλουδίζετε και τις κοπανίζετε ψιλὰ. Νά είνε όμως στραγγισμένες καλά διά να μη γίνη πολύ μαλακή ή μάζα και ύστερα λυώνει στο τηγάνισμα. Τον πολτό αυτόν τον βάζετε σε λεκάνη πήλινη και ρίχνετε 2 — 3 κουταλιές θούτυρο λυωμένο, μισή χούφτα τυρί, μια χούφτα ψωμί ψίχα τριμμένο σαν τυρί, τρία αυγά, 3 κουταλιές της σούπας άλεύρι και μαϊντανό ψιλό. 'Ανακατεύονται όλα αυτά όπως στους κεφτέδες, πλάθονται κουταλιές-κουταλιές άπάνω σε άλεύρι και τηγανίζονται με καυτό λάδι ή θούτυρο. Δοκιμάζετε πρώτα έναν κεφτέ στο τηγάνι και αν τυχόν σκορπά στο τηγάνισμα, τότε ανακατέψετε ακόμα δύο κουταλιές άλεύρι και μισή χούφτα ψωμί τριμμένο.

## ΓΙΑΛΑΝΤΖΗ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Προετοιμάζονται τὰ ανάλογα υλικά: Μισή δκά κρεμμύδια ξερά, κομμένα ψιλὰ, ένα-δυό μάτσα φρέσκα κρεμμυδάκια μαζί με τὰ πράσινα φύλλα τους τὰ τρυφερά, ένα μάτσο άνιθο, μισό μάτσο δυόσμο, έναμισο φλυτζάνι λάδι, 2 λεμόνια και ανάλογα κληματόφυλλα ζεματισμένα.

Ξανθίζετε πρώτα λίγο τὸ ξερό κρεμμύδι με τὸ λάδι και ρίχνετε άμέσως τὰ πράσινα χορταρικά ψιλοκομμένα, δηλαδή φύλλα κρεμμυδιών και δυόσμο και τὰ φέρνετε μερικές βόλτες ώσπου να μαραθούν καλά και τότε ρίχνετε τὸ ρύζι, τὸ όποιο έχετε βάλει από πριν στο νερό να μουσκέψη. Προσθέτετε άλατοπίπερο και τὸ ζουμί ένός λεμονιού και με την γέμισι αυτήν ώμη όπως είνε τυλίγετε τους ντολμάδες με τὰ ζεματισμένα φύλλα και τους άραδιάζετε σε κατσαρόλα που την έχετε στρωμένη από κάτω με μια σειρά φύλλων, τὰ πιό μεστά και πιό χοντρά που δεν κάνουν για ντολμάδες. Κατόπιν τους καπακιάζομεν άπ' επάνω με ένα πιάτο και ρίπτομεν νερό, ώστε να είνε μισοσκεπασμένο τὸ πιάτο. Προσθέτομεν επίσης ένα φλυτζάνι λάδι, λίγο άλατοπίπερο ακόμη και αφήνουμε να σιγοβράσουν μια ώρα και πλέον, ώστε να άπορροφήσουν όλο τὸ νερό και μείνουν με τὸ λάδι τους. Τότε βγάζουμε τὸ πιάτο και στίβουμε ένα λεμόνι και άμα μισοκρυσώσουν τους βγάζουμε στην πιατέλλα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ