

εβλήθη από τὸ Μόντε Κάρλο. Ἡ γαλλικὴ δικαιοσύνη ἐδάνεισε τότε τὴν λαιμητόμο της καὶ τὸν δῆμιό της στὸν πριγκηπα τοῦ Μονακό κι' ἔτσι ὁ Γκοὺλ κατατομήθηκε λίγες μέρες πρὶν ἀπ' τὰ Χριστούγεννα.

Μετὰ ἓνα χρόνο, σ' ἓναν παρισινὸ σταθμὸ ἀνακαλύφθηκε ἓνα ἄλλο ματωμένο μπαούλο. Ὁ δολοφόνος, κάποιος Ζολεγιάν, εἶχε κρύψει στὸ μπαούλο αὐτὸ τὸ πτώμα μιᾶς μικρῆς κόρης.

Μετὰ τὸν πόλεμο, τὰ ματωμένα μπαούλα εἶνε πολυάριθμα. Τὸ 1920, ὡστόσο, ξέσπασε ἡ πιὸ τρομερὴ ἀπ' ὅλες αὐτὲς τὶς ὑποθέσεις: τὸ ἔγκλημα τῆς Μπεσσαραμπό. Ἡ γυναίκα αὐτὴ, ἀφοῦ πρῶτα ἐδολοφόνησε τὸν ἄνδρα της μ' ἓνα μπράουνινγκ, ἔκρυψε μέσα σ' ἓνα μεγάλο μπαούλο τὸ πτώμα του, βοηθουμένη ἀπὸ τὴν κόρη της, ποὺ τὴν εἶχε ἀπὸ τὸν πρῶτο γάμο της, καὶ κατόπιν μετέφερε τὸ μπαούλο στὸν σταθμὸ καὶ τὸ ἔστειλε στὸ Νανού. Μὰ σὲ λίγο, ἡ δυσωδία ποὺ ἄρχισε νὰ βγαίνει ἀπ' τὸ μπαούλο, ὡδήγησε στὴν ἀνακάλυψι τοῦ ἐγκλήματος. Ἡ δολοφόνος Μπεσσαραμπό πέθανε ἐδῶ καὶ λίγο καιρὸ στὶς γυναικείες φυλακὲς τῆς Ρέν, ὅπου ἐξέτιε τὴν ποινὴ της.

Τὸ 1927 πάλι, ὁ δολοφόνος Ντεκεύζερ, τεμάχισε ἓνα γκαρσόνι καφενεῖου, τὸν Ἄντρέ Βορντέ κι' ἔπειτα ἔκρυψε τὸ πτώμα του μέσα σ' ἓνα μεγάλο κοφίνι καὶ τὸ ἄφησε στὸ σταθμὸ τῶν Βρυξελλῶν. Ὁ Ντεκεύζερ συνελήφθη ὕστερ ἀπὸ λίγο καιρὸ στὸ Παρίσι καὶ κατατομήθηκε. Τὸ 1929, ὁ λογιστὴς Ριγκωντὲν βρέθηκε τεμαχισμένος μέσα σ' ἓνα μπαούλο, στὸ σταθμὸ τῆς Λίλλης. Τέλος ἐδῶ καὶ λίγο καιρὸ, ὀλόκληρη ἡ Ἀγγλία ἀναστατώθηκε ἀπὸ τὸ διπλὸ αἰνίγμα τοῦ Μπράιτον. Στὸ σταθμὸ τοῦ Μπράιτον βρέθηκαν δυὸ πτώματα, σὲ δυὸ μπαούλα! Τὸ μυστήριον τοῦ ματωμένου μπαούλου ἀριθ. 2 δὲν ἄργησε ὡστόσο νὰ διαφωτισθῇ. Ὁ δολοφόνος, ὁ Τόνυ Μαντσίνι, παραδόθηκε στὸν δῆμι καὶ πρόκειται ν' ἀπαγχονισθῇ. Μὰ κανεὶς δὲν μπόρεσε μέχρι σήμερα ν' ἀνακαλύψῃ τὸν δολοφόνον τοῦ μυστηριώδους Ἀγγλου ποὺ βρέθηκε τεμαχισμένος στὸ ματωμένο μπαούλο ἀριθ. 1...

Ἀπ' ὅλ' αὐτὰ τώρα φαίνεται καθαρὰ τὸ ἐξῆς: ἡ χρησιμοποίησις ἑνὸς μπαούλου γιὰ τὴν ἐξαφάνισι ἑνὸς πτώματος, εἶνε ἡ χειρότερη μέθοδος ἀπ' ὅλες. Ὅλα αὐτὰ τὰ ματωμένα μπαούλα ποὺ ἀποστέλλονται πρὸς τὸ ἄγνωστον, καταλήγουν πάντα στὴν ἀστυνομία, ἡ ὁποία δὲν ἄργεὶ νὰ συλλάβῃ τοὺς ἐνόχους.

ΕΜΜΑΝΟΥΕΛ ΚΑΡ.

ΦΥΣΙΚΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

ΒΑΡΥΧΕΙΜΩΝΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

Στὴν Ἰρλανδία, κατὰ τὰ μεσα ὡς τέλη Μαΐου 1849, ἔπεφτε συνεχῶς μιὰ ραγδασιώτατη βροχὴ, ὀλόμαυρη καὶ πηχτὴ σὰν μελάνη!

Ἐπίσης στὴ Ρωσία — σύμφωνα μὲ τὴν μαρτυρία τοῦ καθηγητοῦ Σθεδλῶφ — κατὰ τὸν Ἰούνιον τοῦ 1880 ἔπεφτε συνεχῶς ἐπὶ ἡμέρας κόκκινο, ἄσπρο καὶ γαλάζιο χαλάζι κι' ἐπικρατοῦσε συγχρόνως κρύο Δεκεμβριανὸ μὲ παγωνιὲς καὶ χιονοθύελλες!

Ἐπίσης στὴν πόλι Σέριγκ-πατάν τῶν Ἰνδιῶν, κατὰ τὸ καλοκαίρι τοῦ 1870, ἔπεσε χαλάζι, τοῦ ὁποίου ὁ κάθε κόκκος ζύγιζε ὀγδόνα ὡς ἐνενηντα ὀκάδες!!! Τὸ γεγονός τὸ ἀναφέρει ἡ «Ἐκθεσις Κλιματολογικῶν Φαινομένων τοῦ Ἰνστιτούτου Σμίθσον».

Τὸ πρωτοφανὲς στὴν ὑφήλιο χαλάζι αὐτὸ κράτησε εὐτυχῶς μονάχα λίγα λεπτά τῆς ὥρας, μὰ προξένησε κολοσιαιῆς ζημιές κι' ἀπώλειες ἀνθρωπίνων ψυχῶν. Ἄν κρατοῦσε περισσότερο, ἀσφαλῶς ἡ Σέριγκ-πατάν θὰ κατεστρέφετο ὀλόκληρος.

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

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΠΛΑΚΙ

Κόβονται ἡ ντομάτες φέτες χοντρές, ἀλατοπιπερώνονται, ρίχνουμε καὶ λίγη ζάχαρη, ἀλευρώνονται καλὰ καὶ τηγανίζονται μὲ καυτὸ λάδι ἢ βούτυρο. Κατόπιν τὶς στρώνουν σὲ ταψάκι ἢ καραβάνα κατὰ στρώσεις, βάζοντας ἐν τῷ μεταξὺ λίγα τρίμματα ἄσπρο τυρὶ, γαλέττα φιλή καὶ μαϊντανὸ φιλό. Χτυποῦμε τότε 2 — 3 αὐγά μὲ λίγο τυρὶ τριμμένο μέσα, τὰ περιχύνουμε ἀπ' ἐπάνω ἀπ' τὶς ντομάτες καὶ τὶς ψήνουμε στὸ φούρνο.

ΠΙΤΣΟΥΝΙΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς Κας Α. ΚΥΡ.)

Τὸ ἐν λόγῳ φαγητὸν συνηθίζεται εἰς τὴν Κεφαλληνίαν κατὰ τοὺς γάμους καὶ θεωρεῖται ὡς τὸ ἐκλεκτώτερον ἔδεσμα τοῦ γαμηλίου γεύματος.

Ἡ ἀναλογίαι τῶν ὑλικῶν εἶνε ἡ ἐξῆς: Δυὸ πιτσούνια, ἕως 100 δράμια μακαρόνια, 2 — 3 αὐγά σφιχτά, 25 δράμια ζαμπὸν ἢ φιλέττο καπνιστὸ κ.τ.λ.

Τὰ πιτσούνια γίνονται κοκκινιστὰ στὴν κατσαρόλα καὶ κατόπιν σιγοβράζουν μὲ ἀνάλογη ντομάτα, λίγο κρασί, νερὸ, ἀλατοπίπερο καὶ λίγη ζάχαρη καὶ κανέλλα. Βράζονται τὰ μακαρόνια ὕπως συνήθως, κατόπιν στραγγίζονται καὶ περιλούονται μὲ λίγο βούτυρο λυωμένο. Ἐν τῷ μεταξὺ ἔχουν ἀποβράσει τὰ πιτσούνια, ξεκοκκαλίζονται καὶ κόβονται τὰ ψαχνὰ τους μικρὰ κομματάκια ὅσο μιὰ καραμέλλα ζάχαρη. Τὸ ζαμπὸν κόβεται εἰς μικρότερα κομμάτια, καθὼς καὶ τὰ σφιχτὰ αὐγά. Τυρὶ δὲν βάζουν καθόλου.

Ἡ σάλτσα τῶν πιτσουნიῶν πρέπει νὰ ἔχη ἀπομείνει ἀρκετὴ ἕως ἓνα φλυτζάνι τσαγιοῦ καὶ ἐάν εἶνε πολὺ ἀραιὰ τὴν δένουν μὲ λίγο ἀλεύρι λυωμένο στὸ νερὸ ἢ κόρν-φλάουρ. Ὅλα δὲ αὐτὰ τὰ ὑλικά ἀνακατεύονται στὰ μακαρόνια.

Προηγουμένως ὅμως ἐτοιμάζεται μιὰ ζύμη διὰ τὴν κρούσταν μὲ 100 δράμια ἀλεύρι, 50 δράμια βούτυρο, ἓνα αὐγὸ, μιὰ κουταλιά τοῦ γλυκοῦ ἀλάτι καὶ μιὰ κουταλιά ζάχαρη. Ραντίζονται αὐτὰ καὶ μὲ λίγο νερὸ, ὡστε στὸ ζύωμα νὰ γίνῃ μιὰ ζύμη πιὸ σφιχτὴ ἀπὸ τοῦ ψωμοῦ. Ἡ ζύμη ἀνοίγεται κατόπιν σὲ φύλλο — ζυμῶνεται 1 — 2 ὥρες πρὶν — χονδρὸ ὡς 2 τάλληρα καὶ μὲ αὐτὸ ντύνεται τὸ ἔσωτερικὸ μιᾶς φόρμας σχῆμα Σαρλότ ἢ καὶ κατσαρόλας μικρῆς στρογγυλῆς, ἀλειμμένης πρῶτα καλὰ μὲ βούτυρο. Γεμίζετε δὲ μὲ τὴν γέμισιν καὶ κλείνετε ἀπ' ἐπάνω μὲ ἄλλο φύλλο. Ψήνεται εἰς φούρνον μέτριον ἐπὶ 40 — 50 λεπτά τῆς ὥρας καὶ ξεφορμάρεται ἀφοῦ μείνῃ ἔξω ἀπὸ τὸν φούρνον 15 — 20 λεπτά.

ΜΠΑΛΛΟΝΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

(Ἡ κατωτέρω συνταγὴ ἐστάλη ὑπὸ τῆς Κας ΚΑΤΙΝΑΣ ΓΚΙΑΚΑ ἐκ Θεσσαλονίκης)

Φροντίζομε νὰ ἔχωμε ἀνάλογες φέτες ψαχνοῦ βωδινοῦ, ἀπὸ μπουῖτι ἰδίως, τὸ κιλόττο λεγόμενον, ἢ καὶ ἀπὸ ἀρνὶ ἐάν εἶνε μεγάλα τὰ μπουῖτια ὡστε νὰ βγαίνουν φέτες ἀρκετές. Τὶς πλατύνουμε δὲ αὐτὲς τὶς φέτες μὲ τὸν μπαλτά, βρέχοντάς τες, ὡστε νὰ πάρουν ἓνα σχῆμα στρογγυλὸ περιπίου καὶ μέγεθος ὅσο ἓνα πιατάκι τοῦ καφέ. Τὸ χόνδρος τους νὰ εἶνε ἕως δυὸ ταλλήρων.

Ἐτοιμάζετε κατόπιν μιὰ γέμισι ὡς ἐξῆς: Ἀνάλογη ψίχα ψωμοῦ βρεγμένη, τρίμματα τυριοῦ φέτας ἀρκετὸ, μερικὰ αὐγά σφιχτὰ φιλοκομμένα, μαϊντανὸ, πιπέρι, λιγάκι ἀλάτι σκόρδο — ἂν ἀρέσῃ — καὶ ἓνα αὐγὸ χτυπημένο. Ἀνακατεύετε ὅλα καλὰ καὶ βάζετε ἀπὸ μιὰ κουταλιά σὲ κάθε φέτα κρέατος. Κλείνετε κατόπιν ἐπάνω τὶς ἄκρες καὶ τὶς δένετε μὲ χοντρή κλωστή ὡστε νὰ γίνῃται ἓνα εἶδος μπουμποῦκι. Τὰ τηγανίζετε κατόπιν λίγο καὶ τὰ βάζετε σὲ κατσαρόλα νὰ βράσουν μὲ ντομάτα ἀνάλογη, κρασί καὶ λίγο νερὸ, ὅπως γίνῃται συνήθως μὲ τὰ κοκκινιστὰ φαγητὰ τῆς κατσαρόλας.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

