

ρεί όμως κανείς να φαντασθή την κατάπληξι του όταν στο τέλος της εβδομάδος τον έπεσκέφθηκαν δυο φίλοι του και του πρότειναν ούτε λίνο, ούτε πολύ, να παντρευτή την κόρη του εμπόρου Σιρόν. Το προξενειό αυτό τον έκανε να γουρλώσει τα μάτια του από την κατάπληξι. Γρήγορα όμως συνήλθε και χαμογελώντας παράξενα, απάντησε στους φίλους του:

— Μὲ συγκινεῖ πολὺ τὸ ἐνδιαφέρον σας αὐτὸ καί, μὰ τὴν ἀλήθεια, θ' ἀκολουθοῦσα τὴ συμβουλή σας, ἂν δὲν εἶχα δώσει τὸ λόγο μου στὴν καλὴ μου Κλοτίλδη. Γιὰ μένα, εἶνε ἡ μόνη γυναῖκα πὺ μπορεῖ νὰ πάρῃ τὴ θέσι τῆς μακαρτίσσης Βιργινίας...

Κι' ὁ Κορμπέτ, μόλις ἔφυγαν οἱ φίλοι του, ἔσπευσε ἀμέσως νὰ καλέσῃ κοντὰ του τὴν οἰκονόμο του, μιά νόστιμη γυναῖκα τριάντα πέντε χρόνων καὶ νὰ τῆς πῆ:

— Ἀγαπητὴ μου Κλοτίλδη, γιὰ ν' ἀνταμείψω τὴν ἀφοσίωσί σου καὶ τὴν καλωσύνη πὺ μοῦ ἔδειξες μέχρι σήμερα, θὰ σὲ κάνω γυναῖκα μου. Θέλεις νὰ πάρῃς τὴ θέσι τῆς Βιργινίας;

Ἡ Κλοτίλδη ἔγινε κατακόκκινη καὶ χαμήλωσε τὰ μάτια τῆς. Ἐπειδὴ δὲ δὲν εἶπε ὄχι, αὐτὸ ἐσήμαινε πὺς δεχόταν νὰ γίνῃ ὁ γάμος. Κι' ἀλήθεια ἔγινε ἀμέσως, ὕστερ' ἀπὸ μιά ἐβδομάδα.

Ὁ Κορμπέτ ὡστόσο, τὴν ἄλλη ἡμέρᾳ τοῦ γάμου του, ἄλλαξε ξαφνικὰ κι' ἔγινε πιὸ μελαγχολικὸς ἀπὸ πρῶτα. Ὁρρες ὀλόκληρες στεκόταν κοντὰ στὸ πρᾶθυρο, μ' ἕνα βιβλίον στὸ χέρι, θυσιζόμενος στὶς σκέψεις του. Κ' ἡ αἰτία αὐτῆς τῆς ἀλλαγῆς του ἦταν μιά μικρὴ πληγὴ πὺ εἶχε ἀνακαλύψει στὸν ἀριστερὸ ὤμο τῆς Κλοτίλδης...

Φρόντισε λοιπὸν νὰ μάθῃ τί εἴδους κορίτσι ἦταν ἡ θυγατέρα τοῦ εμπόρου Σιμόν κι' ὅταν ἔμαθε καὶ βεβαιώθηκε ἐπίσης ὅτι ἦταν ὑπόδειγμα φρονιμάδας καὶ ἀρετῆς κι' ὅτι ἡ προῖκα τῆς ξεπερνοῦσε τὶς διακόσιες χιλιάδες χρυσᾶ φράγκα, κατάλαβε πὺς εἶχε πέσει θῦμα μιάς ἀπάτης κι' ἕνα ὠραῖο πρῶι κατήγγειλε στὴν ἀστυνομία ὅτι ἡ Κλοτίλδη ἦταν μιά ἀπατεῶν!... Αὐτὴ εἶχε παίξει τὸ ρόλο τοῦ φαντάσματος τῆς γυναῖκας του. Ἡ ἀπόδειξι δὲ ἦταν ἡ μικρὴ πληγὴ πὺ εἶχε ἀκόμη στὸν ἀριστερὸ ὤμο. Ἡ πονηρὴ οἰκονόμος εἶχε μάθει ἀπὸ τὶς γυναικεῖες φυλακίαις ὅτι ὁ ἔμπορος Σιμόν ἤθελε γιὰ γαμπρό του τὸν ἥσυχον καὶ ἔντιμον Κορμπέτ καὶ γιὰ νὰ ματαιώσῃ αὐτὸ τὸ γάμο ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος, νὰ ἐξαναγκάσῃ δὲ τὸν Κορμπέτ νὰ παντρευτῇ αὐτὴν, συλλογίσθηκε νὰ κάνῃ τὸ φάντασμα τῆς πεθαμένης Βιργινίας!...

Ἡ ὑπόθεσις αὐτὴ ἔσκασε σὰν μπόμπα στὴ Ρουέν κι' ἔγινε γρήγορα γνωστὴ σ' ὅλη τὴ Γαλλία ὡς «ὁ γάμος ἑνὸς φαντάσματος».

Ἡ Κλοτίλδη λοιπὸν ἀναγκάσθηκε νὰ ὁμολογήσῃ στὸ δικαστήριον ὅτι πράγματι εἶχε κάνει τὸ φάντασμα γιὰ νὰ παντρευτῇ τὸν Κορμπέτ, ὅταν ἔμαθε τὸ συνοικέσιον πὺ τοῦ ἐτοίμαζε ὁ ἔμπορος Σιρόν. Ἐτσι ὁ γάμος αὐτὸς, ὁ πιὸ παράξενος τῆς ἱστορίας, ἀκυρώθηκε κ' ἡ Κλοτίλδη κλείστηκε στὴ φυλακὴ γιὰ δυὸ χρόνια. Ὅσο γιὰ τὸν Ἀνσέλμο Κορμπέτ, ὕστερ' ἀπὸ ἕξ μῆνες παντρεύθηκε τὴν ὡμορφὴ καὶ ἐνάρετη κόρη τοῦ πλουσίου εμπόρου Σιρόν καὶ παράτησε τὴ Ρουέν γιὰ νὰ ἐγκατασταθῇ γιὰ πάντα στὸ Παρίσι.

ΛΕΟ ΛΑΡΓΚΙΕ

ΑΝΕΚΔΟΤΑΚΙΑ

ΠΕΡΙ ΑΝΑΣΤΗΜΑΤΟΣ Ο ΛΟΓΟΣ

Ἐνα θράδυ ὁ Μ. Ναπολέων ἐδείπνησε στὸ σπίτι ἑνὸς τῶν στραταρχῶν του, μᾶλλον ὡς φίλος παρά ὡς μονάρχης. Κατὰ τὰ μεσάνυχτα ἐσηκώθηκε καὶ πῆγε νὰ πάρῃ τὸ τρίπτυχο καπέλλο του τὸ ὁποῖον κρεμότανε σ' ἕνα καρφί, ἀρκετὰ ὑψηλά. Ἐπειδὴ δὲ τὸ μικρὸ του ἀνάστημα δὲν τὸν βοηθοῦσε, ἕνας ἀπὸ τοὺς ὑπασπιστάς του, ὁ ὁποῖος εἶχε ὕψος πέντε ποδῶν, ἔτρεξε νὰ βοηθήσῃ τὸν Ναπολέοντα.

— Μὲ συγχωρῆτε, Μεγαλειότατε, τοῦ εἶπε, εἶμαι μεγαλύτερος ἀπ' τὴν Μεγαλειότητά Σας...

Τότε ὁ αὐτοκράτωρ ἐγύρισε, τὸν κύτταξε ἀπ' τὸ κεφάλι ὡς τὰ πόδια καὶ χαμογελώντας τοῦ εἶπε:

— Θέλετε νὰ πῆτε, μακρύτερος, κύριε!...

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Ἀπὸ τοῦ 18ου αἰῶνος δυνάμεθα νὰ εἰπώμεν ὅτι ἤρχισεν ἡ ἐπιστημονικὴ κονσερβοποίησις τῶν διαφόρων τροφίμων. Ἐπὶ τῶν ἡμερῶν μας, μὲ τὰς τελειοποιήσεις τῶν ψυγείων καὶ δὴ τὰ δι' ἠλεκτρισμοῦ, ἐφθάσαμεν εἰς σημεῖον ὡστε νὰ δυνάμεθα νὰ ἐναποθηκεύωμεν καὶ διατηρῶμεν τὰ τρόφιμά μας εἰς νωπὴν κατάστασιν καὶ τοῦτο χωρὶς πολλοὺς μόχθους, φροντίδας καὶ χωρὶς κινδύνους καταστροφῆς ἢ ἀποσυνθέσεως κατὰ τὴν διατήρησίν των.

Παραβάλλοντες τὰς ἐπιστημονικὰς αὐτὰς μεθόδους τῆς κονσερβοποιήσεως πὺ ἔχομεν σήμερον εἰς τὴν διάθεσίν μας, μὲ τοὺς ἀρχηγόνους τρόπους πὺ μετεχειρίζοντο οἱ ἄνθρωποι διὰ νὰ ἐναποθηκεύουν τὰς τροφὰς των, ἀντιλαμβάνομεθα πλήρως τὰς προόδους πὺ ἔχουν ἐπιτελεσθῇ ἐν γένει εἰς πᾶν ὅ,τι ἀφορᾷ τὴν διατροφήν μας.

Δὲν εἶνε ἐν τούτοις παράδοξον ἕαν εἰς πλείστα μέρη τοῦ κόσμου, ὅπου ὁ ἄνθρωπος ἔδειξε σημεῖα ζωῆς ἀπὸ ἀρχαιοτάτων χρόνων, διασώζονται μέχρι σήμερον ἐκ παραδόσεων ἀνά μέσον τῶν αἰῶνων τρόποι καὶ μέθοδοι διατηρήσεως τῶν τροφίμων μὲ πλήρη τὴν σφραγίδα τοῦ ἀρχεγονισμοῦ. Ἐνας ἐκ τῶν τρόπων αὐτῶν εἶνε ἡ ἀποξήρανσις καὶ τὸ κάπνισμα τῶν κρεάτων, ἰδίως τῶν χοιρινῶν. Παραπλήσιος δὲ τρόπος εἶνε καὶ ὁ τοῦ πασιγνώστου π α σ τ ο υ ρ μ ᾱ, ὅστις τόσον διαδεδομένος εἶνε στὴ Μικρὰ Ἀσία καὶ τὰ ἐνδότερα αὐτῆς. Εἰς ἐκ τῶν τρόπων διατηρήσεως πὺ χρησιμοποιοῦν εἰς τινα χωρία τῆς Κρήτης διὰ τὰ χοιρινὰ, τὰ λεγόμενα Ἰ α π ᾱ κ ι α, εἶνε καὶ ὁ κάτωθι, ὅστις μᾶς

ἔστάλη ἐκ Κρήτης καὶ τὸν ὁποῖον δημοσιεύομεν, ὄχι βεβαίως πρὸς ἐκτέλεσιν, ἀλλὰ χάριν τῆς ἱστορίας:

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΥΝ ΤΑ ΑΠΑΚΙΑ (ΧΟΙΡΙΝΑ)

Τὸν χοῖρον κρεμῶμεν μὲ τὴν κεφαλὴν πρὸς τὰ κάτω, σχίζομεν τὸ δέρμα εἰς λωρίδας πλάτους 4-5 ἑκατοστῶν καὶ τὸ ἀφαιροῦμεν, καθὼς καὶ τὸ λίπος, καὶ ἔτσι μένουں καθαραὶ αἱ σάρκες, τὰς ὁποίας ἀποσπῶμεν ἀπὸ τῶν ὀστέων κατὰ τεμάχια μικρὰ καὶ μεγάλα. Τὰ τεμάχια αὐτὰ κόπτομεν εἰς τρόπον ὡστε νὰ ἀποτελοῦν λωρίδας μακρὰς, πλάτους τὸ πολὺ 4 ἑκατοστῶν.

Τὰς λωρίδας αὐτὰς τοποθετοῦμεν κατὰ στρώματα εἰς ἕνα δοχεῖον, ρίπτοντες συγχρόνως ἀλάτι καὶ δυνατὸ ξύδι. Ἀφοῦ τοποθετηθοῦν ὅλα τὰ πιέζομεν διὰ τῆς χειρὸς καὶ ρίπτομεν ξύδι μέχρις ὅτου τὰ καλύψῃ ἐντελῶς.

ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΤΩΝ

Ἀφοῦ μείνουں εἰς τὴν ἄλμην καὶ τὸ ξύδι 2 ἡμέρας τὰ χοιρινὰ, τὰ κρεμῶμεν εἰς δοκοὺς, κάτωθεν τῶν ὁποίων καιόμεν κλάδους φασκομηλιάς ἢ κυπαρίσσου, εἰς τρόπον ὡστε νὰ μὴν ἀποδίδουں φλόγας, ἀλλὰ μόνον καπνόν. Τὸ κάπνισμα αὐτὸ γίνεται 3-4 ἡμέρας ἀπὸ 2 ὥρας καθ' ἑκάστην. Ἡ διάρκεια τοῦ καπνίσματος ἐξαρτᾶται ἐκ τοῦ πάχους τῶν λωρίδων. Μετὰ τὸ κάπνισμα τὰ ἀπάκια ἀποδίδουں μίαν ὠραίαν ὀσμήν καὶ γεῦσιν, εἶνε δὲ ξηρὰ καὶ μαῦρα. Τὰ πλύνομεν μὲ 2-3 θερμὰ νερὰ καὶ μὲ ἕνα κρύον κι' ἔτσι μαλακῶνομεν καὶ καθαρίζομεν. Μετὰ ταῦτα τὰ κόπτομεν εἰς μικρὰ τεμάχια σερβιρίσματος καὶ τὰ ψήνομεν μὲ λίπος, πιπέρι, κανέλλα καὶ ἀλάτι, ἂν θέλουں, μέχρις ὅτου φύγῃ τὸ νερὸ πὺ ἔχουں πάρει ὅταν τὰ ἐπλύναμε. Μετὰ τὸ ψήσιμο αὐτὸ φυλλάττονται εἰς δοχεῖον μαζὺ μὲ τὸ λίπος των, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ τὰ σκεπάσῃ.

Ἡ ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Τὰς λωρίδας τοῦ λίπους θυθίζομεν ἐντὸς ζέοντος ὕδατος διὰ νὰ γίνουں σκληρότεροι, μετὰ τὰς κόπτομεν εἰς μικρὰ τεμάχια σχήματος δραχμῆς, τὰ ὁποῖα ψήνομεν καὶ θγάζομεν τὸ λίπος καὶ τὰς λεγομένας «τσιγαρίδας», τὰς ὁποίας ἀλατίζομεν καὶ εἶνε ἀρκετὰ εὐγευστοί.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ