

παρέα με λογις-λογις διεφθαρμένους, στά υποπτα κεντρα τής πόλεως. Θά έλεγε κανείς ότι ό άνθρωπος αυτός έπαψε πειά να έχη συναίσθησι τών πράξεών του. Από την ήμέρα μάλιστα που άνέσυρε από τον βόρβορο μια Έβραία άκατονομάστου διαγωγής, την Σμόρφια, για να την άναδειξη επίσημη φίλη του, πολλοί από τους γνωστούς του έπαψαν να τον χαιρετούν. Βρέθηκαν βέβαια μερικοί συγγενείς του οί όποιοι προσπάθησαν να τον κάνουν να λογικευθί. Μά ό Γκρατσιάνο δέν ήθελε ν' άκούση τίποτε. Ό δαίμων τής καταστροφής τον είχε κυριεύσει όλόκληρο και τον έσπρωχνε προς την άβυσσο.

Η πάρωσις του κόμητος έφτασε μέχρι του σημείου να τον λήψη να έγκαταστήση στο σπίτι του την Σμόρφια και να συνεχίση τά όργιά του κάτω από την συζυγική στέγη! Ένω στο έπάνω πάτωμα ή Βεατρίκη έλυωνε σιγά-σιγά από τον καύμό της, την άπελπισία της και την ταπεινώσι της, κάτω ό οικοδεσπότης γλεντούσε με τους φίλους του και με τά γυναίκα που είχε περιμαζέψει από τά καταγώγια τής Φλωρεντίας...

Τό δράμα, όμως, πλησίαζε γοργά προς την λύσι του...

Ένα θράδυ, ό κόμης άνέθηκε μεθυσμένος στο δωμάτιο τής γυναίκας του και την διέταξε να φορέση την καλύτερη τουαλέτα της, να στολιστή και να κατέβη κάτω στην τραπεζαρία, όπου ήσαν μαζεμένοι όλοι οί φίλοι του.

— Κάποιος από τους καλεσμένους μου, — συνέχισε, — σέ είδε μια Κυριακή στην έκκλησία κι' έπιμένει τώρα ότι είσαι ώμορφότερη από την Σμόρφια. Θέλω να του άποδείξω τό αντίθετο!... Πρέπει λοιπόν να κατέβης κάτω για να σέ συγκρίνουν όλοι με την Σμόρφια...

— Είσαι τρελλός, δέν ξέρεις τί λές!... φώναξε ή Βεατρίκη, κατακόκκινη από άγανάκτησι και ντροπή για την άνήκουστη, ήν προσβλητική διαταγή του συζύγου της.

— Θά γίνη αυτό που θέλω! ούριασε ό Γκρατσιάνο. Άν δέν κατέβης κάτω σέ μιση ώρα, θα διατάξω τους ύπηρέτες μου να σέ φέρουν στην τραπεζαρία γυμνή!...

Ύστερ' από μιση ώρα, ή Βεατρίκη Όλντερίγκι παρουσιαζότανε, λαμπροστολισμένη, στη μεγάλη τραπεζαρία, τή γεμάτη από μεθυσμένους άνδρες και γυναίκες, που άσχημονούσαν ασύστολα. Περπατούσε με θάδισμα σταθερό. Άλλ' ή θανάσιμος ώχρότης που ήταν χυμένη στο πρόσωπό της, μαρτυρούσε την ψυχική ταραχή της.

— Νά την! ούρλιασε ό Όλντερίγκι. Αυτή είνε ή γυναίκα μου. Μπορείτε να την συγκρίνετε με την Σμόρφια μου... (Κι' έδειξε την Έβραία, ή όποια γελούσε θριαμβευτικά, άδιάντροπα, ρίχνοντας όλέματα περιφρονησεως στη Βεατρίκη...) Ποιος από σάς θα τον λήψη τώρα να πη ότι ή γυναίκα μου είνε ώραιότερη από την Σμόρφια;... Πλησίασε, λοιπόν, κόμησσα, να σέ δούν καλύτερα και από κοντά οί έκλεκτοί μου φίλοι!...

Η Βεατρίκη πλησίασε. Τά μάτια της πετούσανε άγριες σπιθες. Και μόλις έφτασε κοντά στον σύζυγό της, τράβηξε με άστραπιαία ταχύτητα ένα σιλέτο από τον κόρφο της και τό κάρφωσε στην καρδιά του κόμητος!...

Έτσι τελείωσε τό δράμα που είχε άπασχολήσει τόσο την φλωρεντινή κοινωνία. Κανείς δέν τόλμησε να καταδικάση την κόμησσα για την πράξι της. Ό Μέγας Δούξ και ό Πάπας την συνεχώρησαν, άναγνωρίζοντας ότι δέν έφταιγε ή ίδια γι' αυτό που έκανε και ότι ό σύζυγός της προκάλεσε μόνος του, με την άισχρή διαγωγή του, τον οίκτρο θάνατό του. Χαρακτηριστικό μάλιστα είνε ότι και αυτός ό θεός του θύματος, ό γηραιός κόμης Στρότσι, συνεχάρη την Βεατρίκη για την χειρονομία της!...

ΜΕ ΔΥΟ ΛΟΓΑΚΙΑ

ΤΕΣΣΕΡΑ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΑ

Τέσσερα πράγματα είνε πάντοτε περισσότερα άφ' ό,τι νομίζουμε:

1) Τά χρόνια μας. 2) Τά χρέη μας 3) Τά σφάλματά μας. 4) Οί έχθροί μας.

Τέσσερα δέ λιγότερα άφ' ό,τι πιστεύουμε: 1) Η εύφυσία μας. 2) Η έλπίς τών κερδών μας. 3) Αί άρεται μας.

4) Οί φίλοι μας.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΙ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΛΑΓΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ

(Έπτανήσου)

Κόβεται ό λαγός εις 4-5 μεγάλα κομμάτια και τον θάζουν μερικές ώρες στο ξύδι. Κατόπιν τον τηγανίζουν με πολύ καυτό λάδι. Τον θάζουν σε καραβάνα του φουρνου ή σε γκιουβέτσι πήλινο και ρίχνουν μέσα και τό λάδι του τηγανιου, προσθέτοντας άκόμα λίγο, ώστε να ψηθί ό λαγος μέσα σε άρκετό λάδι. Προσθέτουν άκόμα και ένα ποτήρι κρασι—άρετσίνωτο—άνάλογο άλατοπίπερο, και ψήνεται στο φούρνο με προσοχή, ώστε να μην ξεροψηθί. Έννοείται ότι αν είνε λαγουδάκι ψήνεται γρηγορότερα, δηλαδή σε μια ώρα σχεδόν, αν όμως είνε γέρικος λαγός θα ψηθί έως μιμισή ώρα. Όταν στεγνώνη δέ τό κρασι του, τον περιβρέχουμε άκόμα με λίγο, ώστε να μη ξεραθί.

Τέλος άφου άποψηθί, έχουμε έτοιμη άνάλογη σκορδαλιά, την περιχύνουμε άπάνω στο λαγο και τον αφήνουμε στο φούρνο άκόμα ως ένα τέταρτο τής ώρας και τότε είνε έτοιμος για σερβίρισμα.

ΟΡΤΥΚΙΑ — ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Διαλέγουν άνάλογες μελιτζάνες εις μέγεθος που να χωρή μέσα ένα όρτύκι, άφου άνοιχθί ή μελιτζάνα, όπως γινεται για γεμιστή. Τότε τηγανίζονται τά όρτύκια, άφου καθαρισθούν και κοπούν τά κεφάλια και τά πόδια τους — τό τηγάνισμά των γίνεται με λάδι έκλεκτό — και άφου τηγανισθούν τά θγάζουν σε πιάτο και τηγανίζουν στο ίδιο τηγάνι τις μελιτζάνες. Κατόπιν άλατοπιπερώνουν καλά τά όρτύκια και τις μελιτζάνες από μέσα και θάζουν σε κάθε μελιτζάνα από ένα όρτύκι. Τά θάζουν σε ταψάκι, τά περιχύνουν με τό λάδι του τηγανιου και ψήνονται στο φούρνο επί μια σχεδόν ώρα.

ΟΡΤΥΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ

Άφου καθαρισθούν τά όρτύκια, τά σχίζουν εις δύο, στη μέση, με μαχαίρι ή ψαλίδι. Τά άλατοπιπερώνουν καλά και τά άραδιάζουν σε πιατέλα με τό μέρος τής κοιλιās προς τά έπάνω και τά πασπαλίζουν με λιγη γαλέττα, ώστε να κολλήση στο κάθε

όρτύκι άρκετή στο μέσα του μέρος, πιέζοντας λίγο την γαλέττα με την παλάμη μας.

Κτυπούμε τότε 1 — 2 αυγά σε βαθύ πιάτο, με λίγο άλάτι μέσα. Έχουμε τηγάνι στη φωτιά με άρκετό πάχος—βούτυρο και άφου κάψη καλά βουτάμε κάθε μισό όρτύκι στο αυγό και τό τηγανίζουμε στο καυτό βούτυρο, ώστε να πάρη ένα ξανθό χρώμα απ' έξω.

Με τον ίδιο τρόπο μπορούν να γίνουν και τρυγόνια, πρέπει όμως να είνε όλα νέα τρυγονάκια για να μην είνε σκληρά.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΤΑ ΑΜΙΜΗΤΑ

ΚΑΘΕΝΑΣ ΜΕ ΤΗ ΛΟΞΑ ΤΟΥ

Πολλοί έχουν μανία να κάνουν συλλογή από γραμματόσημα, από έργα τέχνης, από... άχι θάδες. Ό Γερμανός καθηγητής κ. Στέιντερ ειχε άλλου είδους λόξα.

Άπό έξηκονταετίας έμάζεψε... έξώφυλλα βιβλίων. Και κατώρθωσε στο διάστημα αυτό να συγκεντρώση μιαν μοναδικήν άσφαλώς στον κόσμο συλλογήν από έβδομήντα δύο χιλιάδες έξώφυλλα, τά όποια έδώρησε πρό μηνός στο Μουσείον τής Νυρεμβέργης.

ΣΧΟΛΗ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

Έναρξις μαθημάτων από τής 18 Οκτωβρίου. Όδός Βησαρίωνος άρ. 8. Τηλ. 31-339.

Ζητήσατε κανονισμόν δωρεάν.