

μασμό.

— Ναι, έχεις δίκη, τής είπε τέλος, ενώ η Χαδουτζά σηκωνότανε να φύγει. Πρέπει να τον παρακολουθούμε... 'Η ιδέα σου ήταν πολύ καλή... 'Ο δολοφόνος θα προδοθή μόνος του...

\*\*\*

Όταν νύχτωσε, όλοι οι κάτοικοι αποσύρθηκαν στα σπίτια των. Βαθεία ήσυχία έπεσε, σε λίγο, στ' αποκοιμισμένο χωριό. Ξαφνικά, άνοιξε η πόρτα ενός σπιτιού και βγήκε έξω ένα πρόσωπο, σκεπασμένο από το κεφάλι ως τα πόδια μ' έναν σκούρο μανδύα. 'Ο άγνωστος άρχισε να διευθύνεται με γοργά και σταθερά βήματα προς το μικρό κοιμητήριο που βρισκότανε λίγο έξω απ' το χωριό. Όταν έφτασε εκεί, πήρε ένα φτυάρι κρυμμένο κάτω από ένα θάμνο, πλησίασε στον τάφο του "Ελ Φακίρ, ενός φτωχού ζητιάνου, και άρχισε να σκάβη το χώμα γύρω του... 'Υστερ' από λίγο, παρουσιάστηκε κάτω από το χώμα ένα πτώμα, με ρούχα κατάμαυρα απ' το πηγμένο αίμα, με όρθάνοιχτα γυαλένια μάτια... Και το πτώμα αυτό ήταν του Ταϊέμπ!... 'Εκεί είχε κρύψει ο δολοφόνος το θύμα του!...

Μά ο Μαχμούτ —γιατί αυτός ήταν ο φονιάς!— δέν ανατρίχιασε στο θέαμα του σκοτωμένου. 'Απεναντίας, ένα διαβολικό μειδίαμα χαράς έλαμψε στο πρόσωπό του. Βαθύς στεναγμός ανακουφίσεως βγήκε από τα στήθη του. 'Ο Μαχμούτ είχε φοβηθή μήπως ο Ταϊέμπ βρυκολάκισε... Τώρα, όμως, που τον έβλεπε στον τάφο του, καταλάβαινε ότι δέν έπρεπε πεινά ν' ανησυχί, ότι μπορούσε να είνε βέβαιος για την ατιμωρησία του...

Ξαφνικά, όμως, ο Μαχμούτ έμεινε ακίνητος, με στόμα όρθάνοιχτο. "Ενοιωθε το μυαλό του να σαλεύη από τρόμο... Κρύος ιδρώς τον είχε περιλούσει όλόκληρον. Τα δόντια του χτυπούσανε δυνατά...

Μέσα από το σκοτάδι τής νύχτας πρόβαλε ο Ταϊέμπ, όλοζώντανος, και στάθηκε δίπλα στον τάφο του, πάνω απ' τον άλλο Ταϊέμπ, τον σκοτωμένο, τον νεκρό!... Και ο ζωντανός Ταϊέμπ είπε με φωνή βαρεία και υπόκωφη:

— Τί ήρθες να κάνης στον τάφο μου, Μαχμούτ; 'Ηρθες να βεβαιωθής ότι δέν ζωντάνεψα;... Και όμως ζωντάνεψα, καθώς βλέπεις —για να σ' έκδικηθώ!...

Και το φάντασμα, λέγοντας αυτά, άπλωσε το χέρι του. Τήν ίδια στιγμή, παρουσιάστηκαν μερικοί αστυνόμοι, που παρακολουθούσαν τον Μαχμούτ κρυμμένοι πίσω από τους θάμνους, και μετέφεραν τον δολοφόνο στο χωριό, τραβώντας τον, σχεδόν άναίσθητο...

\*\*\*

'Ο δολοφόνος ώμολόγησε στον κατή το έγκλημά του. Κι' έτσι η υπόνοιες τής Χαδουτζά βγήκανε αληθινές. 'Η χήρα του Ταϊέμπ άρχισε να υποπεύεται τον Μαχμούτ από την στιγμή που τον άκουσε να λήη ότι είδε τον ληστή 'Αλη Ντεμπάμπ να τριγυρνά στα περίχωρα, ενώ εκείνη ήθερε από μια φίλη τής ότι ο κακοποιός αυτός βρισκότανε στη φυλακή από δω και τρεις μήνες. Για να θέλη, λοιπόν, ο Μαχμούτ να ένοχοποιήση έναν άλλο, θα πήη ότι είχε τους λόγους του. Συγχρόνως, η Χαδουτζά έμαθε από έναν συγγενή τής μια λεπτομέρεια που άγνοούσε: ότι δηλαδή ο αλόκαρδος άντρας τής είχε δανείσει στον Μαχμούτ, κρυφά απ' αυτήν, για να μη την δυσαρεστήση, δυο χιλιάδες γρόσια, δυο άκριβώς ήμέρες πρό του έγκλήματος... 'Η Χαδουτζά σχημάτισε τότε την πεποίθησι ότι ο Μαχμούτ σκότωσε τον άντρα τής για να τον πάρη την απόδειξι που του είχε υπογράψει και να μπορεί έτσι ν' άρνηθη το χρέος του...

Όλα αυτά τα ώμολόγησε ο δολοφόνος στον κατή.

Όσο για το φάντασμα του Ταϊέμπ, που παρουσιάστηκε δυο φορές, μια στην πλατεία του χωριού και μια στο κοιμητήριο, αυτό ήταν μια έπιτυχημένη έμπνευσις τής γήρας. 'Η Χαδουτζά έφτιαξε από πηλό μια μάσκα με τα χαρακτηριστικά του συζύγου τής, κι' ένεφανίσθη μ' αυτήν για να τρομοκρατήση τον δολοφόνο και να τον αναγκάση να προδοθή μόνος του!

'Η μάσκα αυτή, έριμτωσθηκατ κής κα-



## ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΝΤΑΒΑΣ

Κόβονται ντομάτες σε φέτες ψιλές και έτοιμάζεται συγχρόνως μαϊντανός κομμένος ψιλός και αρκετά σκόρδα, επίσης ψιλοκομμένα.

Βάζετε κατόπιν στρώσι ντομάτες στον νταβά, πασπαλίζετε απ' επάνω μαϊντανό, σκόρδο και άλατοπίπερο και έτσι κάνετε δυο-τρεις στρώσεις, περιχύνετε με λάδι και τις ψήνετε σε δυνατό φούρνο.

Καλό θα είνε να πασπαλίζετε και λιγάκι ζάχαρι όταν η ντομάτες είνε ξυνές και επίσης λιγάκι γαλέττα ψιλή απ' επάνω για να κάνουν κρούστα ή ντομάτες.

(Έστάλη υπό τής Κας ΜΕΝΗΣ Μ. ΔΩΔΟΥ, εκ Θεσσαλονίκης)

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Κόβουν τις ντομάτες φέτες, όχι πολύ ψιλές, τις άλευρώνουν καλά και τις τηγανίζουν με λάδι. Κατόπιν κοπανίζουν σκόρδο και το ανακατεύουν με λίγο ξύδι και τις περιλούουν. Το φαγητό αυτό συνηθίζεται τον Δεκαπενταύγουστο.

ΠΡΑΣΣΑ ΨΗΤΑ ΣΑΛΑΤΑ

Ψήνουν στη χόβολη ή στο φούρνο πράσσα πολύ χοντρά, κομμένα ως μια σπιθαμή μάκρος. 'Αμα ψηθούν βγάζουν το πρώτο έξω φύλλο των, τα κόβουν ψιλά και τα ανακατεύουν με λαδολέμονο και ανάλογο άλατοπίπερο.

Τό ίδιο μπορεί να γίνη και με κρεμμύδια ξηρά. Ψήνονται και αυτά με τις φλούδες των και κατόπιν καθαρίζονται και τα κάμνουν όπως και τα πράσσα σαλάτα.

ΣΑΛΑΤΑ ΤΩΝ ΠΤΩΧΩΝ

Κόβουν ψιλό δυόσμον χλωρόν και τον κάνουν σαλάτα με λαδόξυδο.

Γιατί άρα γε αυτή η προτίμησις των πτωχών στον δυόσμο;

(Έστάλησαν υπό τής Κας ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ Ι. ΔΩΔΟΥ)

'Ανάλογη με την άνωτέρω σαλάτα, με σινάπια, μᾶς έστάλη από τον κ. 'Αθ. Νικολακόπουλον, εκ Ιορείου 'Ηπειρου.

ΣΑΡΔΕΛΛΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

Ψήνουν τις σαρδέλλες στη σχάρα, όπως συνήθως, και τις περιχύνουν μέσα στην πιατέλα με σάλτσα λαδολέμονο, στην όποια προσθέτουν κρεμμυδάκι φρέσκο ή ξερό αν δέν υπάρχει φρέσκο, κομμένο ψιλό, και μαϊντανό.

ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΟ

Γίνεται από έντερα άρνιού του γάλακτος που άφου καθαριστούν, τα κάνουν πλεξοϋδες και πλέκουν μέσα, έδω κι' εκεί, μερικά γλυκάδια.

Τα ψήνουν σε ταψί στο φούρνο με βούτυρο και άφου ψηθούν στραγγίζουν την σάλτσα τους όλη σε λεκάνη και ανακατεύουν ανάλογο γιαούρτι και 3-4 αυγά και άλατοπίπερο. Τα ρίχνουν επάνω στο κοκορέτσι και τα ξαναβάζουν σε ρούρνο να ψηθη λίγο και είνε έτοιμο.

(Έστάλησαν από προσφυγικήν οικογένειαν)

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

τασκευής, βρισκότανε μέχρι πρό όλίγων έτών υπό την κατοχή του "Αγγλου ταγματάρχου Στήβενσον, ο όποιος ύπηρετούσε στην Μάλτα. Μετά τον θάνατο, όμως, του άξιωματικού, το προσωπίο χάθηκε και κανείς δέν έμαθε από τότε τί απέγινε...