

## ΓΑΛΛΙΚΑ ΔΙΗΓΗΜΑΤΑ

## “ΔΕΣΠΟΙΝΙΣ ΖΗΤΕΙ ΣΥΖΥΓΟΝ...”

ΤΟΥ ΑΥΡΗΛΙΑΝΟΥ ΣΟΛ

ΔΕΣΠΟΙΝΙΣ ηλικίας 22 ετών, διαθετούσα δύο εκατομμύρια φράγκα, ζητεί ως σύζυγον νέον καλής οικογενείας, έστω και πτωχόν. Πληροφορίες: Δικηγορικόν γραφείον κ. Μπονεκούτ, οδός Ριβολί 320. Απόλυτος έχεμόθεια.

Η μικρή αυτή άγγελία έκανε τον υποκόμητα Ρολάνδο ντέ Λαμύρ να λάβη την όριστική απόφασι να παντρευτή. Σέ ηλικία εικοσιτεσσάρων χρόνων, άφου κατεσπατάλησε τη μεγάλη περιουσία πού του άφησε ο πατέρας του, άφου έφτασε στο σημείο αυτός, ο πρίγκηψ τών Παρισινών γλεντζέδων, να ζητά δανεικά από τά γκαρσόνια τά όποια είχε καταπλήξει άλλοτε με τά ήγεμονικά πουρμπουάρ του, σέ ηλικία λοιπόν εικοσιτεσσάρων ετών ο Ρολάνδος ήταν έτοιμος να ζητήσει θέσι δημοσίου ύπαλλήλου στην Ίνδοκίνα ή και να καταταγή στην Λεγεώνα τών Ξένων — όταν, ένα άπόγευμα, ένω διάβαζε μιά έφημερίδα, τά θλέμματά του έπεσαν στην παραπάνω άγγελία... Δύο εκατομμύρια φράγκα, δέν ήταν, διάβολε, ένα ποσόν πού θά μπορούσε ο Ρολάνδος να τό περιφρονήση στην κατάστασι πού βρισκότανε... Έξ άλλου, ο γάμος ήταν τώρα γι' αυτόν ή καλύτερα λύσις... Καί ο υποκόμης πήγε στην διεύθυνσι πού ανέφερε ή άγγελία, άποφασισμένος «να κλείση τη δουλειά αυτή», γιά να οικονομική του άνεξαρτησία.

Ο δικηγόρος κ. Μπονεκούτ, ο όποιος έμεινε κατενθουσιασμένος και άπό τό παρουσιαστικά και άπό τίς πληροφορίες πού του έδωσε ο «γαμπρός», του άνεκοίνωσε ότι ή νύφη ήταν ηλικίας είκοσι ένός χρόνων, άπό πολύ καλή οικογένεια, ώραιότητα και μορφωμένη, με μόνη τη διαφορά ότι μιά μικρή σκιά άμαυρωνε τό παρελθόν της: Σέ στιγμές δηλαδή παραζάλης κι' έγκαταλειψεως παραδόθηκε πριν άπό τέσσερα χρόνια σ' έναν τυχοδιώκτη, ο όποιος έκμεταλλεύθηκε την άπειρία της και την έκανε δική του γιά να μπορή να εκβιάση ύστερα τον πατέρα της και να του πάρη μεγαλύτερη προίκα. Τά σχέδιά του, όμως, άποκαλύφθηκαν. Ο πατέρας έδιώξε κακός κακώς τον άπατεώνα — έναν άξιωματικό δυστυχώς — συγχώρησε την κόρη του γιά τό παράπτωμά της κι' έστειλε τό παιδί, πού γεννήθηκε άπό την παράνομη ένωση, σέ μιά τροφή, σέ μιά έπαρχιακή πόλι... Καί τώρα ζητούσε γιά την κόρη του έναν γαμπρό, διατεθειμένο να μη λάβη ύπ' όψι του τό νεανικό παραστράτημα της κόρης του...

Ο Ρολάνδος ένιωσε στην αρχή την έμφυτη περηφάνεια του να έξεγειρείται. Θά ήθελε πολύ να μη κάνη την σοβαρή αυτήν ήθικη υποχώρησι. Μα ή οικονομική του κατάστασις ήταν τόσο κρίσιμη, ώστε δέν είχε τό δικαίωμα να κάνη τον δύσκολο... Άπό τη στιγμή, μάλιστα, πού είδε την δεσποινίδα Λουίζα ντ' Έναντ, έντελώς τυχαίως, σ' ένα θέατρο — ο δικηγόρος φρόντισε να πραγματοποιηθή ή συνάντησις αυτή... — ο Ρολάνδος, γοητευμένος άπό την ώμορφιά, την σεμνότητα της νύφης, καθώς και άπό την μελαγχολική έκφρασι πού ήταν χυμένη στο πρόσωπό της, είδοποίησε τον κ. Μπονεκούτ ότι δέν είχε πειά καμμία αντίρρησι γιά τό συνόκεσι.

Οι γάμοι του υποκόμητος Ρολάνδου ντέ Λαμύρ και της Λουίζας ντ' Έναντ έγιναν με μεγάλη απλότητα. Ο πατέρας ώρισε 50 χιλιάδες φραγκα έτησια έπιχορήγησι στην κόρη του και άλλες 40 χιλιάδες γιά τά διαφορά έξοδα του Ρολάνδου. Μετά την τέλεσι του μυστηρίου, φίλησε την κόρη του και έφυγε, σοβαρός και άκατάδεχτος, χωρίς να δώση τό χέρι του στον γαμπρό του...

...Στό τραίνο πού μετέφερε τους «νεονύμφους» άπό τό Παρίσι στην Γένουα, γιά τό γαμήλιο ταξίδι τους, ο Ρολάνδος δοκίμασε σέ μιά στιγμή να πιαση τό χέρι της Λουίζας και να της κάνη ένα κομπλιμέντο γιά την ώμορφιά της. Έκείνη, όμως, τον διέκοψε με ύφος κάπως άπότομο:

— Σάς παρακαλώ, κυριε! του είπε. Είνε περιττές ή διαχύσεις. Κάναμε και οι δύο μας μιά έμπορική έπιχείρησι. Είμαστε, βέβαια, παντρεμένοι... αλλά χωρίς να είμαι γυναίκα σας... Είστε γιά μένα ένας ξένος, ένας άγνωστος... Μιά μονάχα ύποχρέωσι έχω άπέναντί σας: να φανώ άνταξία του όνόματός σας... Μπορείτε να είστε βέβαιος ότι δέν θά σας δώσω άφορμή να μου κάνετε παράπονα, έπειδή, ύστερα άπό την όδυνηρά περιπέτεια πού μου συνέβη, ο έρωσ δέν έχει πειά κανένα θέλητρο γιά μένα... Έπαναλαμβάνω, λοιπόν, την παράκλησί μου να με θεωρήτε ή αδελφή σας ή απλώς φίλη σας... Θα έπισκεφθούμε μαζί την Ίταλία και την Τουρκία... Προσπαθήσατε να με κάνετε να ξεχάσω τά περασμένα... Υποθέσατε ότι είστε γιατρός και ότι σας παρέδωσαν μιά άρρωστη γυναίκα γιά να την συνοδεύσετε στα ταξίδια της... Μη ζητάτε άπό μένα τίποτα περισσότερο...

Ο Ρολάνδος δοκίμασε να διαμαρτυρηθή. Μα ή Λουίζα έκλεισε τά μάτια της και δέν του έδινε καμμία άπάντησι...

\*\*\*

Σ' όλα τά ξενοδοχεία πού έμειναν στην Ίταλία, έπιαναν χωριστά δωμάτια... μπρός στους ξένους, ή Λουίζα ήταν τρυφερή και γελαστή άπέναντι του Ρολάνδου. Άλλά μόλις βρισκότουσαν μόνοι, ή φυσιογνωμία της έπαιρνε μιά παγερή έκφρασι άδιαφορίας... Κάποτε μάλιστα ο Ρολάνδος την άκουσε να ψιθυρίζη άφηρημένη:

«Παιδί μου! Παιδάκι μου!» Δέν μπορούσε άκόμη να ξεχάση τό παιδί του άλλου!... Η κατάστασης αυτή άρχισε να ένκευρίζη τον Ρολάνδο. Καί τό πιό τρομερό γι' αυτόν ήταν πού άρχισε ν' αγαπά την Λουίζα. Τά ψυχικά και πνευματικά της χαρίσματα, ή ώμορφια της, ο χαρακτήρας της, τον είχαν σκλαβώσει...

Μιά νύχτα, ο Ρολάνδος, μη μπορώντας πειά να συγκρατηθή, μπήκε άπότομα στο δωμάτιο της γυναίκας του.

— Τι θέλετε, κυριε; τον ρώτησε ή Λουίζα.

— Σ' αγαπώ! τραύλισε ο Ρολάνδος, γονατίζοντας μπροστά της. Δέν μπορώ να υποφέρω τό μαρτύριο αυτό!... Πρέπει να μ' αγαπήσης κι' εσύ! Λυπήσου με!...

Η Λουίζα, όμως, δέν τον άφησε να συνεχίση.

— Δέν μπορώ, βέβαια — του είπε θυμωμένη — να φωνάξω να σας διώξουν άπό τό δωμάτιό μου, άφου όλοι έδω στο ξενοδοχείο ξέρουν ότι είμαι σύζυγος σας... Σάς παρακαλώ, όμως, να φύγετε και να μ' άφήσετε ήσυχην... Με ποιο δικαίωμα μπαίνετε στην κάμαρη μιάς ξένης γυναίκας;...

Η τελευταία φράσις ήταν ένας δυνατός μπάτσος γιά τον Ρολάνδο. Σηκώθηκε όρθιος, κατακόκκινος, κι' έφυγε με σκυμμένο κεφάλι, παραπατώντας σαν μεθυσμένος...

\*\*\*

Την άλλη μέρα τό πρωί, ή καμαριέρα έδωσε στην υποκόμησα μιά έπιστολή άπό τον σύζυγό της. Ο Ρολάνδος της ζητούσε συγγνώμη έπειδή ήταν ύποχρεωμένος να φύγη χωρίς να την άποχαιρετήση. Έπρεπε, όμως, να τελειώση μιά σοβαρή εργασία. Θα έλειπε όκτώ μέρες.

Η Λουίζα παραξενεύτηκε με την ξαφνική άναχώρησι του Ρολάνδου. Τι να έσήμαινε άρά γε αυτό; Όπωςδήποτε δέν την άπασχόλησε και πολύ τό ζήτημα αυτό. Ο υποκόμης ήταν έλεύθερος να κάνη ό,τι θέλει.



— Σάς παρακαλώ, του είπε με ύφος άπότομο. Είνε περιττές ή διαχύσεις.

Πέρασαν πέντε μέρες.

Ένα απόγευμα, ενώ η Λουίζα διάβαζε μια γαλλική έφημερίδα, τα βλέμματά της έπεσαν στην έξης είδησι:

«Μια μονομαχία, με θλιβεράς συνεπειάς, έλαβε χώραν χθές, εις Μω, μεταξύ του υποκόμητος Ρολάνδου ντε Λαμύρ και του λοχαγού του πεζικού Ρενέ ντε Μπρεμόν. Η μονομαχία αυτή προεκήθη κατόπιν μιας επίθεσως του πρώτου κατά του δευτέρου, έντος της στρατιωτικής λέσχης της πόλεως. Ο κ. ντε Λαμύρ έφθασε, μάλιστα, μέχρι του σημείου να ραπίση κατ' επανάληψιν τόν λοχαγόν. Κατά την διάρκειαν της μονομαχίας, η οποία έγινεν με πιστόλια, ο κ. ντε Λαμύρ έφόνευσε τόν αντίπαλόν του, πλήξας αυτόν καιρίως εις την καρδιακήν χώραν.

Η Λουίζα άφησε την έφημερίδα να πέση από τα χέρια της... Θανάσιμη ώχρότητα είχε χυθή στο πρόσωπό της... Τόν ήξερε καλά τόν λοχαγόν Ρενέ ντε Μπρεμόν — αυτός ήταν ο άσυνείδητος κατακτητής που την παρεπλήνησε, έκμεταλλευόμενος την νεανική της άπειρία!... Και ο Ρολάνδος τόν είχε σκοτώσει για να έκδικηθή την Λουίζα για όλα τα ήθικά μαρτύρια που δοκίμασε εκείνη έξ αιτίας του άνηθώπου αυτού!...

Τα μάτια της νεαρής γυναίκας δάκρυσαν από εύγνωμοσύνη... Και η σκέψις της φτερούγισε στον Ρολάνδο — με πραγματική στοργή την φορά αυτήν!

Ο Ρολάνδος επέστρεψε στο ξενοδοχείο, την έπομένη. Η Λουίζα δέν του είπε λέξι σχετικά με την μονομαχία. Άλλά κι εκείνος δέν της έδωσε την παραμικρά εξήγησι. Πρόσεξε μονάχα ότι η Λουίζα δέν τόν κύταζε πειά με άδιαφορία. Του φάνηκε ότι διέκρινε κάποια λάμψι συμπαθείας στα μάτια της...

Υστερ' από δεκαπέντε μέρες, ξαναγυρούσαν στο Παρίσι. Μόλις έφτασαν στην πρωτεύουσα, πρώτη δουλειά του Ρολάνδου ήταν να λείψη και πάλι για τέσσερες μέρες... Η Λουίζα άρχισε να βρίσκει την άπουσία του πολύ μακρυσά... Άνυπομονούσε να τόν ξαναδη, άδιάφορο άν εξακολουθούσε να είνε άπέναντί του έπιφυλακτική άκόμα...

Ο Ρολάνδος γύρισε από το ταξίδι του το μεσημέρι της πέμπτης ημέρας. Η γυναίκα του πρόσεξε άμέσως ότι το πρόσωπό του έλαμπε από χαρά...

— Έχω μια διαβολεμένη πείνα! της είπε. Θέλετε να καθήσουμε άμέσως στο τραπέζι;... Ά! λησμόνησα να σας πω ότι έχου με σήμερα κι έναν καλεσμένο...

— Ποιός είνε αυτός; ρώτησε η Λουίζα. Ο υποκόμης, άντι να της άπαντήση, πήγε και άνοιξε την πόρτα. Και μπήκε τότε μέσα ένα χαριτωμένο άγοράκι... Η Λουίζα το άνεγνώρισε άμέσως. Ήταν ο γυιός της!...

Το παιδι του σφάλματός της, το όποιο νοσταλγούσε τόσο... Άλλ' η κατάπληξι που δοκίμασε ήταν τόσο μεγάλη, ώστε δέν μπορούσε να τρέξη ν' άγκαλιάση το παιδί της... Κύταζε μονάχα τόν Ρολάνδο, περιμένοντας να της εξηγήση τί σήμαινε αυτό...

Ο μικρός την πλησίασε τότε, την φίλησε, της έδωσε ένα φάκελλο και της είπε:

— Αυτό, μαμά, μου το έδωσε ο μπαμπάς να σου το δώσω...

Ο μπαμπάς!... Και ο μικρός, ενώ έλεγε την λέξι αυτήν, κύταζε τόν Ρολάνδο!...

Η Λουίζα άνοιξε τρέμοντας τόν φάκελλο κι έβγαλε από μέσα ένα έγγραφο — το έγγραφο της άναγνωρίσεως του Ζάν - Γκαστόν ως νομίμου τέκνου του υποκόμητος ντε Λαμύρ και της συζύγου του!...

Η νεαρά γυναίκα κάτι πήγε να πη, αλλά δάκρυα — δάκρυα χαράς — της έπνιξαν την φωνή...

Ο Ρολάνδος την πλησίασε, την άγκάλιασε από την μέση και της ψιθύρισε στ' αυτί:

— Τώρα πειά είσαι γυναίκα μου, αφού έχου με ένα παιδί...

Η Λουίζα του έσφιξε με δύναμι το χέρι.

Ο Ρολάνδος πήρε θάρρος από την θερμή αυτή χειρονομία και συμπλήρωσε:

— Κι' ελπίζω ότι θα του δώσουμε ένα άδελφάκι ή μια άδελφούλα, δέν είνε έτσι;

Η Λουίζα κοκκίνισε, μά δέν είπε όχι!

ΑΥΡΗΛΙΑΝΟΣ ΣΟΛ



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

### ΠΙΤΣΟΥΝΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

(Κυκλαδικόν—Έστάλη υπό της Κας ΜΑΡΙΑΣ ΓΡΑΒΙΩΤΟΥ)

Τα πιτσούνια πρέπει να είνε πολύ νέα, λίγου καιρού άφ' ότου έχου πετάξει από την φωληά. Καφαλίζονται καλά με οινόπνευμα δια να καθαρισθού τα χνούδια και σκουπίζονται με καθαρή πετσέτα κατόπιν, χωρίς να πλυθού καθόλου. Άν έχου δέ μπιμπικία, θγαίνουν με τη μύτη μικρού μαχαιριού.

Η γέμισις γίνεται με τα έξης υλικά: Για κάθε πιτσούνι λογαριάζου ως δύο κουταλιές σούπας κρεμμύδι ψιλό, 4 κουταλιές γαλέττα ψιλή, μια κουταλιά κουκουνάρι, μια κουταλιά μαϊντανό ψιλό, μια κουταλιά θούτυρο, άρκετό άλατοπίπερο, λίγο δυόσμο φρέσκο ψιλό ή ξηρό τριμμένο, λίγες πρέζες κανέλλα ψιλή, λίγο κρασί και κοπανισμένα ψιλά τα σηκωτάκια τους.

Ξανθίζετε καλά το κρεμμύδι με θούτυρο και σβύνεται με λίγο κρασί άσπρο και λίγο νερό, άφου θράση 5 — 10 λεπτά της ώρας. Το θγάζου κατόπιν έξω της φωτιάς και ρίχου όλα τα άλλα υλικά να γινή μια μάζα. Άν είνε πολύ στεγνή θγάζου λίγο νερό ή κρασί, άν είνε πολύ μαλακή προσθέτου λίγη γαλέττα. Άλατοπιπερώνου από μέσα τα πιτσούνια, τα πασπαλίζου, μέσα έπισης, με λίγη γαλέττα ψιλή, τα γεμίζου με το κουτάλι από πίσω και τα ράθου με θελόνα και κλωστή στο σχίσιμο του δέρματος, το όποιο πρέπει άμα ξεκοιλιάζωνται τα πιτσούνια να μη γινεται μεγάλο.

Τα κοκκινίζου καλά σε κατσαρολα με θούτυρο και τα σβύνου πάλι με κρασί άσπρο και λίγη ντομάτα πουρέ ή φρέσκια ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη. Άμα άποψηθού, χωρίς να ξεραθού, τα θγάζου σε πιάτο και άποτελειώνου την σάλτσα να είνε δεμένη λίγο και όχι ζουμιά και σερβίρονται σχισμένα εις δύο στη μέση έκαστον, άφου περιχυθού άπ' επάνω με την σάλτσα των μέσα στην πιατέλα. Γύρω δέ ως γαρνιτούρα θγάζετε πατάτες τηγανιτές.

### ΧΗΝΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

(Λειβαδιάς — Έστάλη υπό της Κας ΜΑΡΙΝΑΣ ΔΡΕΛΙΑ)

Λίγη ώρα πριν σφάξου τα χηνόπουλα, τα ποτίζου με λιγάκι κονιάκ, ως ένα ποτηράκι. Άνοιγете δηλαδή το στόμα τους και χύνετε μέσα το κονιάκ λίγο-λίγο να το καταπιού. Τα σφάζου δέ και τα μαγειρεύου άμέσως προτου κρωσση το σφαχτό, διότι άμα μείνη και κρωσση πρέπει ύστερα να κρεμαστή και να μείνη μια ημέρα για να μαγειρευτή, άλλοιως θα είνε σκληρό το κρέας του.

Η γέμισις των γίνεται με λίγο κιμά καθουρδισμένο που θράζει ύστερα με ντομάτα, κρασί, άλατοπίπερο, μαϊντανό ψιλό και λίγο μπαχάρι.

Υστερα, άφου θράση ο κιμάς ως μιση ώρα και μείνη με λίγο ζουμι, του προσθέτου ως μια χούφτα ψωμι θρεγμένο — όπως τους κεφτέδες — και άρκετά κάστανα θρασμένα από πριν και ξεφλουδισμένα, έστω και τρίμματα, δέν χρειάζεται να είνε δλόκληρα. Ράβεται με θελόνα για να μη θγαίνη ή γέμισις και αλείφεται ολο με λεμόνι, αλατίζεται και ψήνεται στο φούρνο με πατάτες γύρω, για να μην είνε μοναχό στο ταψι και ξηραθή στο ψήσιμο.

ΑΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ.— Καν Μαρίκαν Δουμπόγια.— Το σταλέν Ρόστο Μακεδονικό, είνε έλλειπές. Και δέν είνε δυνατόν να τηγανισθ έλος αυτός ο όγκος, διότι θα μείνη ώμο. Υποθέτω ότι θα πρέπη να κοκκινισθ και ψηθ σε κατσαρόλα ή στο φούρνο και όχι στο τηγάρι.

Κον Άλξανδρον Γεωργιάδην.— Η εξήγησίς σας άπλως εικαστική, για την όνομασίαν Κοκορέτσι. Δέν λύει τας άπορίας μας.

Κον Στάμ.— Ευχαριστώ και πάλιν για το Σερραϊκό φαγητό του Μπαρμπα Τσέλιου (παρ' όλίγον να ήτο και συνονόματός μου). Έγώ όμως θα δοκιμάσω να ψήσω κατ' εύθειαν και να θάλω μέσα όλα τα χορταρικά ύστερα. Γιατί να κάνω τόν διπλό κόπο του θρασίσματος και ύστερα ψητού;

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ