

σμένοι...

ΖΑΝΝΕΤΑ.— Ω αδελφούλη μου!... (Α γ κ α λ ι ά ζ ε ι κ α ι φ ι λ ά ε ι τ ό ν Κ ί ν τ). Κίντ... Μικρούλη Κίντ, όπως σ' έλεγε ο μακαρίτης ο μπαμπάς...

Ο ΜΑΝΑΤΖΕΡ (μ π α ί ν ο ν τ α ς μ έ σ α).— Σε περιμένουν Κίντ... 'Ο Μάξ θρίσκειται κιόλας στο ρίγκ...

ΚΙΝΤ (π ο λ ύ ε ύ τ υ χ ι σ μ έ ν ο ς).— Πηγαίνω!... Πηγαίνω!... 'Ο καλός μου ο Μάξ!... 'Ο αγαπημένος μου φίλος που θά γίνη γαμπρός μου... (Φ ο ρ ω ν τ α ς τ ά γ ά ν τ ι α τ ο υ): Είμαι πολύ ευχαριστημένος που πάω να τον θρώ.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ
Η ΕΚΠΛΗΞΕΙΣ ΤΟΥ ΡΙΓΚ

Το ρίγκ. Οι δύο αντίπαλοι θρίσκονται αντιμετώπι. 'Ο Μάξ ο Κεφαλοθραύστης στέλνει άμέσως μιά «ντιρέκτ» στα μουτρα του Κίντ. 'Ο Κίντ την δέχεται, χωρίς ν' άποκρούση. Τότε ο Μάξ ξεθαρρεύει κι' αρχίζει τον Κίντ στις γροθιές. Το αίμα τρέχει από το πρόσωπο του Κίντ, ο οποίος ούτε επιχειρεί καν ν' άποκρούση.

Ο ΜΑΝΑΤΖΕΡ (ά ν ή σ υ χ ο ς).— "Α... μά... μά τ' είν' αυτά;... Γιατί δεν άποκρούει;... Κίντ!... Κίντ!... Μά χτύπα λοιπόν! Χτύπα!..."

ΚΙΝΤ (ά π ε λ π ι σ μ έ ν ο ς).— Δεν μπορώ... Δεν μπορώ!... Σκέφτομαι την αδελφή μου... Την αδελφή μου που θά τον παντρευτή... Είμαι πολύ ευαίσθητος... Δεν τολμώ να τον χτυπήσω...

Ο ΜΑΝΑΤΖΕΡ.— Τί λέει;... Σίγουρα τρελλάθηκε!...

ΚΙΝΤ (έ ν ω ο Μ ά ξ τ ο υ κ α τ α φ έ ρ ν ε ι ν έ ε ς γ ρ ο θ ι έ ς).— "Α! Θεέ μου! Είνε τρομερό!... Πονώ!... Δεν άντέχω πειά!... Θα λιποθυμήσω..."

Ο ΜΑΝΑΤΖΕΡ (κ ό κ κ ι ν ο ς ά π τ ή ν ό ρ γ ή τ ο υ).— Μά χτύπα!... Χτύπα λοιπόν, ζωο!

ΚΙΝΤ (ά π ε λ π ι σ μ έ ν ο ς, ά κ ο υ μ π ώ ν τ α ς σ τ ά σ κ ο ι ν ι ά).— Δεν μπορώ, δεν μπορώ!... (Σ τ ό ν Μ ά ξ π ο υ τ ό ν χ τ υ π ά ε ι ά λ ύ π η τ α): Μή χτυπάς πειά. "Ε, μή χτυπάς!.." "Ακου, ή αδελφή μου μου τά είπε όλα... Λοιπόν καταλαβαίνεις;... Δεν άκούει τίποτα... 'Εξακολουθεί να χτυπά... Ω Θεέ μου... Μάξ... μή χτυπάς πειά! Σου είπα, μή χτυπάς πειά!... Μ' άκους, Μάξ... 'Η αδελφή μου... Θεέ μου! Δεν σταματάει... Χτυπάει, χτυπάει άλύπητα... Μά σκέψου, Μάξ... Είμαστε συγγενείς τώρα... Είμαστε σχεδόν άδελφοί... Μάξ... Μικρέ μου Μάξ!... Δυστυχία!... Δεν σταματάει... Θέλει να με ξεκάνη... Το πήρε άπάνω του γιατί, σαν ευαίσθητος που είμαι, τον άφησα να με νικήση... "Α! αυτός δεν είνε καθόλου ευαίσθητος... "Ω!... "Ω!... Κι' άλλη... Κι' άλλη... Δεν άντέχω πειά... "Α! τί μου έκανε ή αδελφή μου..."

Πέφτει κάτω άναίσθητος... 'Ο διαιτητής μετράει ως το δέκα κι' επειδή ξέν συνέρχεται, ο Μάξ ανακηρύσσεται νικητής. Το κοινό τά έχει χαμένα. Οι γιατροί παίρνουν τον Κίντ και τον μεταφέρουν στο καμαρίνι του. 'Η Ζαννέτα φιλάει στο ρίγκ τον Μάξ τον Κεφαλοθραύστη. "Επειτα πηγαίνει στον Κίντ και του λέει στοργικά:

ΖΑΝΝΕΤΑ.— Δεν είνε τίποτε, Κίντ. Δεν είνε τίποτε. 'Ο Μάξ ανακηρύχθηκε νικητής... Θα πάρη αυτός τις πεντακόσιες χιλιάδες φράγκα που θά μās χρησιμεύσουν για να φτιάξουμε το νοικοκυριό μας. Πές ότι μου τις έδωσες για προίκα... Πρέπει νάσαι ευτυχισμένος, Κίντ, μικρούλη Κίντ, όπως σ' έλεγε ο μακαρίτης ο μπαμπάς...

ΑΥΛΑΙΑ



ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ
ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ
ΣΚΟΡΔΑΤΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

(Φαγητά και μεζέδες της ταβέρνας)

'Η ονομασία αυτή δεν λέγει τίποτα το σαφές και συνεπώς πρέπει να πούμε ότι πρόκειται για σηκωτάκια άρνίσια στο φούρνο με σκορδο κ.τ.λ. Ήμπορεί όμως να γίνη και από σηκωτάκια μωσαριού ή χοιρινου, παντως από τρυφερά σηκωτάκια και όχι θωδινά.

Κόβονται τά σηκωτάια φέτες μικρές, όπως για τηγάμισμα. 'Ετοιμάζουν επίσης — για μισή όκιά σηκωτάκια — ως μία χούφτα κρεμμύδι ψιλό, 7-8 δόντια σκόρδου, ένα μάτσο μαϊντανό και άνιθο και τ' ανακατεύουν όλα μαζί. Ρίχνουν και μερικές ντομάτες κομμένες και αυτές μικρά-μικρά κομματάκια.

Βάζουν πρώτα λίγο λάδι στον ταβά ή ταψί και σκορπούν μιά στρώσι άπο τά κομμένα κρεμμυδόσκορδα και άπάνω σ' αυτά στρώνουν τις φέτες τά σηκωτάκια, τά πασπαλίζουν με τά υπόλοιπα κρεμμυδόχορτα και σκορπούν άπ' έπάνω τις κομμένες ντομάτες. Ρίχνουν και άλατοπίπερο άρκετό και μπόλικο λάδι. Ψήνονται δε σε δυνατό φούρνο για να μη τά θράση τά σηκωτάκια. 'Οσοι θέλουν ήμπορούν να θάλουν αντί λάδι θούτυρο. Πρέπει δε να φαγωθή πολύ ζεστό το φαγητό, γιατί όταν κρυώση γίνονται σκληρά τά σηκωτάκια.

ΣΠΛΗΝΕΣ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ 'Η ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

Γίνονται από άρνίσια σπλήνες ή και μικρές χοιρινές. Κόβονται εις κομμάτια όσο το μέγεθος μισού κουτιού σπίρων.

Τις θάζουν πρώτα σε λεκάνη με λίγο ψιλό κρεμμύδι, μαϊντανό ψιλό, ρίγανη, άλατοπίπερο και λάδι και τις ανακατεύουν καλά.

'Ετοιμάζουν επίσης άνάλογα κομμάτια άπο μπόλια του άρνιού ή χοιρινή, κομμένη σε

κομμάτια λίγο μικρότερα από τις σπλήνες. Επίσης άνάλογες φέτες ντομάτες, κομμένες πελεκητά από το έξω μέρος τής ντομάτας — όπως πελεκούν ένα πορτοκάλλι δηλαδή — ώστε κάθε φέτα να έχη και φλούδα τής ντομάτας για να στέκη στο πέρασμα τής σούβλας και να μη λυώνη και πέφτη στο ψήσιμο. 'Υπολογίζονται δε κομμάτια μπόλιας και ντομάτας τόσα, ώστε κάθε κομμάτι σπλήνας που θά περνιέται στη σούβλα, στο ένα θά περνά ντομάτα και στο άλλα μπόλια.

Τέλος τά περνούν στη σούβλα με τη σειρά που λέγομεν και ψήνονται όπως και το κοκορέτσι, προσέχοντας να ψηθούν καλά ή σπλήνες. 'Εχουμε τότε λεμόνι και λάδι κτυπημένο σε πιάτο και άμα ψηθούν, ζεστές-ζεστές όπως θά είνε, κρατούμε όρθια τή σούβλα σ' ένα πιάτο και περιλούμε άπ' έπάνω με το λαδολέμονο και όσο στραγγίση κάτω στο πιάτο το ξαναλούζουμε άλλη μιά φορά άπ' έπάνω, ώστε να περιβραχούν καλά ή σπλήνες με τη σάλτσα αυτή, την όποια πρέπει να άλατοπιπερώσουμε καλά πριν την δουλέψουμε με το πηρούνι.

'Όταν πρόκειται να ψηθούν σε μιά μεγάλη σούβλα τότε κόβονται τά κομμάτια πιό μεγάλα, όταν δε είνε να γίνουν μικρά σουβλάκια, τότε κόβονται πιό μικρά. Πρέπει δε να τρώγωνται πολύ ζεστές.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ.— Κον Γ ε ώ ρ. Β λ α σ ί δ η ν, Μεσολόγγιον. — 'Εξηγήσατέ μας ποιά φάρια λέγονται μπάφες κι' άν άπ' αυτά βγαίνη το αυγοτάραχο.