32 χρόνων παντρευτῆ ἕναν ἄνδρα 25 χρόνων, τὸ σημεῖο συναντήσεως τῶν δύο γραμμῶν τῆς ἡλικίας βρίσκεται στὴ ζώνη D, ἡ ὁποία ἀντιπροσωπεύει τοὺς δεκαπλασίους κινδύνους, ἐν συγκρίσει μὲ τὴ ζώνη A. Ἐπίσης, ὅταν ἕνας ἄνδρας 26 χρόνων, θελήση νὰ παντρευτῆ μιὰ γυναῖκα 20 χρόνων, τὸ σημεῖο τῆς συναντήσεως τῶν γραμμῶν τῆς ἡλικίας βρίσκεται στὴ ζώνη C, ποὺ ἀντιπροσωπεύει τοὺς πενταπλασίους κινδύνους γιὰ τὴν εὐτυχία στὴ συμβίωσί τους.

Ἡ διάφορες ζῶνες συνεπῶς, στὶς ὁποῖες συναντῶνται ἡ γραμμὲς τῶν ἡλικιῶν ἀντιπροσωπεύουν τὸ ἑξῆς:

Ζώνη A: ἐλάχιστοι κίνδυνοι γιὰ τὴν συζυγικὴ εὐτυχία.

Ζώνη B: διπλάσιοι κίνδυνοι.

Ζώνη C: πενταπλάσιοι κίνδυνοι.

Ζώνη D: δεκαπλάσιοι κίνδυνοι.

Ζώνη E: ἀπροσδιόριστοι, δηλαδὴ ἀναρίθμητοι κίνδυνοι γιὰ τὴν συζυγικὴ εὐτυχία.

Ὁ δικαστὴς Ἄλλισον μᾶς ἀποκαλύπτει ἐπὶ πλέον ὅτι οἱ πιὸ ἄτυχοι γάμοι εἶνε ἐκεῖνοι ποὺ γίνονται μεταξὺ πολὺ νέων συζύγων ἢ μεταξὺ ἐκείνων ποὺ ἔχουν μεγάλη διαφορὰ στὴν ἡλικία.

Ὁ πίνακας αὐτὸς μᾶς δείχνει, ἐξ ἄλλου, ὅτι γιὰ ἕναν εὐτυχισμένο γάμο χρειάζεται μιὰ ἡλικία, κατὰ τὴν ὁποία ἔχει κανεὶς κάποια πειρα, ἀπὸ τὴν ζωή, μὰ ὄχι παραπολὺ μεγάλη.

Τέλος, τὰ ὅρια τῆς πιο εὐτυχισμένης ζώνης εἶνε μεταξὺ τῶν 25 καὶ 34 ἐτῶν γιὰ τὸν ἄνδρα καὶ μεταξὺ τῶν 23 καὶ 29 γιὰ τὴν γυναῖκα.

Στὸν Πυθαγόρειο πίνακα τοῦ γάμου ὑπάρχει κ' ἡ μαύρη ζώνη E, γιὰ τὴν ὁποία δὲν μποροῦν νὰ προσδιορισθοῦν μὲ σχετικὴ ἀκρίβεια, οἱ κίνδυνοι τῶν συζύγων. Βέβαια, ἕνας γάμος μεταξὺ ἑνὸς ἀνδρὸς 19 χρόνων καὶ μιᾶς γυναίκας τῆς ἰδίας ἡλικίας, ἕνας γάμος μεταξὺ ἑνὸς ἀνδρὸς 40 χρόνων καὶ μιᾶς γυναίκας ἡλικίας 18 χρόνων, κ' ἕνας γάμος πάλι μεταξὺ ἑνὸς ἀνδρὸς 20 χρόνων καὶ μιᾶς γυναικας 45 χρόνων, μπορεῖ νὰ εἶνε εὐτυχισμένος, μὰ ἡ περίπτωσις αὐτὴ εἶνε ἐξαιρετικὴ κ' ἔτσι δὲν μπορεῖ νὰ προσδιορισθῆ μὲ ἀριθμούς.

Αὐτὰ λοιπὸν εἶνε τὰ συμπεράσματα τῶν ἐρευνῶν τοῦ δικαστοῦ Ἄλλισον. Μά, ὅπως καταλαβαίνετε, δὲν πρέπει νὰ ἔχη κανεὶς ἀπόλυτη ἐμπιστοσύνη σ' αὐτὸν τὸν πίνακα, γιατὶ ἔγινε μὲ βάσι ἕνα μονάχα συντελεστή: τὴν ἡλικία τῶν συζύγων. Ἡ εὐτυχία ὅμως τοῦ γάμου ἐξαρτᾶται κι' ἀπὸ ἄλλους συντελεστάς. Ὁ πίνακας αὐτὸς ἔχει μεγάλη ἀξία, ὅταν οἱ δυὸ ὑποψήφιοι σύζυγοι μοιάζουν καταπληκτικὰ στὸν χαρακτῆρα καὶ στὶς ἰδέες ἢ τὰ γοῦστα. Εἶνε ἕνας πίνακας γιὰ τοὺς ὅμοιους ἀνθρώπους. Ὡστόσο δὲν μποροῦμε νὰ τοῦ ἀρνηθοῦμε μιὰ μεγάλη πρακτικὴ ἀξία. Ὁ κυριώτερος συντελεστὴς τῆς εὐτυχίας στὸν γάμο εἶνε ἡ ἡλικία κ' ἔτσι, πρὶν παντρευτῆ κανεὶς, καλὸ θὰ εἶνε νὰ ρίξη μιὰ ματιὰ στὸν Πυθαγόρειο πίνακα τοῦ δικαστοῦ Ἄλλισον, γιὰ νὰ ἰδῆ ἂν θὰ εἶνε μικροὶ ἢ μεγάλοι οἱ κίνδυνοι τῆς εὐτυχίας του. Κι' αὐτό, πολλὲς φορὲς σβύνει τοὺς παράλογους ἐνθουσιασμοὺς καὶ φέρνει στὸν νοῦ πιὸ πρακτικὲς καὶ πιὸ ψύχραιμες σκέψεις.

ΖΑΝ ΛΕΚΟΚ

ΑΝΕΚΔΟΤΑ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΩΝ

Ο ΣΑΛΙΑΠΙΝ ΚΙ' Ο ΑΜΑΞΑΣ

Ὁ διάσημος Ρῶσσος βαθύφωνος Σαλιάπιν, διηγεῖται ὅτι κατὰ τὸ τελευταῖο του ταξίδι στὴ Ρωσσία, ἄρχισε νὰ τραγουδάη, ἐνῶ διέσχιζε μὲ ἔλκυθρο κάποιο ποτάμι.

Σὲ μιὰ στιγμή, ὁ ἁμαξᾶς γύρισε πρὸς αὐτὸν καὶ τὸν ρώτησε:

—Ποιὰ εἶνε ἡ δουλειά σου ;

— Τραγουδάω...

— Μὰ ἡ πραγματικὴ δουλειά σου ; ξαναρώτησε ὁ ἁμαξᾶς.

— Τραγουδάω !... ἐπανέλαβε ὁ Σαλιάπιν.

— Ἄ!... Καταλαβαίνω, συμπέρανε τότε ὁ ἁμαξᾶς. Φαίνεται θὰ εἶσαι διαρκῶς... μεθυσμένος...

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΑΛΑΣΟΥΝΑ (ΧΟΡΤΟΠΗΤΤΑ) (ΚΥΚΛΑΔΙΚΗ)

Τὰ χόρτα ποὺ μεταχειρίζονται διὰ τὴν γέμισιν τῆς χορτόπηττας αὐτῆς διαφέρουν κατὰ τόπους, ἀλλὰ ὁ τρόπος τῆς παρασκευῆς της εἶνε ὁ ἴδιος παντοῦ. Ἐξαρτᾶται ἐπίσης τὸ γέμισμά της καὶ ἀπὸ τὴν ἐποχὴ ποὺ θὰ γίνη ἡ πήττα.

Συνήθως ἡ Καλασούνα γίνεται μὲ σπανάκι, μυρώνια, σέσκουλα, μαϊτανό, ἄνιθο, κρεμμυδάκια, φρέσκα ἢ ξηρά. Τὸ περισσότερον ὅμως μέρος τῶν χορταρικῶν, εἶνε πάντοτε τὸ σπανάκι εἰς ποσότητα κατὰ τρία τέταρτα καὶ ἕνα τέταρτο ἀπὸ τὰ ἄλλα χορταρικά.

Ἑτοιμάζετε πρῶτα τὸ φύλλο, ζυμώνοντες ἀνάλογο ἀλεῦρι μὲ νερὸ καὶ ἁλάτι καὶ βάζοντες καὶ 2—3 κουταλιὲς τῆς σούπας λάδι, ἢ βούτυρο, ὅταν δὲν γίνεται ἡ πήττα νηστίσιμη. Ἀφήνουμε τὴ ζύμη αὐτὴ στὴν πάντα μέχρις ὅτου ἑτοιμασθοῦν τὰ χόρτα, τὰ ὁποία κόβονται ψιλὰ ὅλα μαζὺ καὶ ξανθίζουμε μὲ λάδι ὡς μιὰ χούφτα κρεμμύδι ξηρὸ ψιλοκομμένο — τὸ λάδι νὰ εἶνε ἀρκετὸ — καὶ τὸ περιχύνουμε ἐπάνω στὰ χορταρικὰ μέσα σὲ λεκάνη καὶ ἀφοῦ ἁλατοπιπερωθοῦν καλὰ, τὰ ἀνακατεύουμε καλὰ καὶ ζουλιστά, ὥστε νὰ μαραθοῦν. Τότε ἔχουμε τὸ φύλλο ἀνοιγμένο καὶ ἁπλωμένο σὲ ταψί, ἀλειμμένο μὲ λάδι ἢ βούτυρο καὶ στρώνουμε τὰ χόρτα νὰ πάρουν ὕψος τρία-τέσσερα δάχτυλα. Τὰ σκεπάζουμε μὲ ἄλλο ἕνα φύλλο, διπλώνοντες τὶς ἄκρες ἀπὸ τὰ χείλη τοῦ ταψιοῦ πρὸς τὰ μέσα, ὥστε νὰ κολλήσουν μὲ τὸ κάτω φύλλο. Ἀλείφουμε τὴν ὅλη ἐπιφάνεια τοῦ φύλλου μὲ λάδι, τὸ χαράσσουμε ποῦ καὶ ποῦ μὲ τὴν μύτη τοῦ μαχαιριοῦ καὶ ψήνεται εἰς φοῦρνο σιγανὸν γιὰ νὰ καλοψηθοῦν τὰ χορταρικά.

ΣΟΥΠΑ ΑΡΑΝΤΑ (ΚΥΚΛΑΔΙΚΗ)

Καὶ ἡ ἐν λόγῳ σούπα εἶνε τοπικὴ εἰς πλείστας νήσους τῶν Κυκλάδων καὶ ἀποτελεῖ τὸ σύνηθες φαγητὸ τῶν χωρικῶν ἰδίως κατὰ τὸν χειμῶνα. Ἡ ὀνομασία δὲ Ἀραντᾶ εἶνε προφανῶς παράγωγος τῶν λέξεων ραίνω ἢ ραντίζω ἢ καὶ ραντιστὸ καὶ ἐκ παραφθορᾶς ἔφθασε νὰ λέγεται Ἀραντᾶ εἰς τινας νήσους, ἰδίᾳ ἐν Σίφνῳ. Εἰς Νάξον δὲ καὶ ἄλλα νησιὰ λέγεται Ραντό.

Ὁ τρόπος δὲ τῆς προπαρασκευῆς ἔδωκε ἀναμφιβόλως τὴν ὀνομασίαν, διότι ραντίζεται ἀλεῦρι μὲ νερὸ εἰς τρόπον ὥστε νὰ σχηματίζωνται θρόμβοι ἢ σβῶλοι μικροί. Τὰ σβωλάκια αὐτὰ βράζονται μὲ νερὸ καὶ γίνεται ἡ σούπα.

Ἐν συνόλῳ ἡ ὅλη παρασκευὴ τῆς σούπας αὐτῆς γίνεται ὡς ἑξῆς: Ἁπλώνουν εἰς ἕνα μεγάλο ταψὶ μιὰ ποσότητα ἀλεύρου καὶ δίπλα ἔχουν μιὰ λεκάνη μὲ κρύο νερὸ καὶ ἕνα κόσκινο τοῦ ἀλευριοῦ. Παίρνουν μὲ τὴ χούφτα τοῦ δεξιοῦ χεριοῦ νερὸ καὶ τὸ ραντίζουν ἀπάνω στὸ ἁπλωμένο ἀλεῦρι, ὅπως ραντίζουν τὰ ροῦχα ποὺ πρόκειται νὰ σιδερωθοῦν. Ἀμέσως μετὰ τὸ ράντισμα κοσκινίζουν τὸ ἀλεῦρι, ἔχοντες ἀπὸ κάτω' ἕνα ἄλλο ταψὶ ἢ ἁπλωμένο χαρτὶ καὶ ἔτσι περνᾶ τὸ ἀλεῦρι καὶ ἀπομένουν μέσα στὸ κόσκινο σβωλάκια μικρά, σὰν χοντρὸς τραχανᾶς ἢ μπλιγοῦρι, τὰ ὁποῖα ἀδειάζουν ἁπλωτὰ σὲ πιατέλλες. Τὸ ράντισμα καὶ τὸ κοσκίνισμα συνεχίζεται μέχρις ὅτου γίνη μιὰ ποσότης ἀρκετὴ γιὰ τὴ σούπα. Κατόπιν βράζεται νερὸ μὲ ἀνάλογο ἁλάτι καὶ ρίπτονται τὰ σβολάκια αὐτὰ νὰ βράσουν 4—5 λεπτὰ τῆς ὥρας, ὅπως βράζεται καὶ ὁποιαδήποτε πάστα γιὰ σούπα. Τρώγεται δὲ εἴτε ἔτσι σκέτη, εἴτε μὲ ψωμάκια τηγανητὰ μὲ λάδι καθὼς καὶ μὲ λίγο κρεμμύδι ξανθισμένο μὲ λάδι στὸ τηγάνι ἀφοῦ τηγανισθοῦν πρῶτα τὰ ψωμάκια. Τὸ ἀπομένον δὲ αὐτὸ λάδι ρίπτεται ἐπίσης στὴ σούπα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΓΟΡΑΖΟΜΕΝ ξένα εἰκονογραφημένα περιοδικὰ πάσης γλώσσης, τῆς τελευταίας δεκαπενταετίας. Πληροφορίαι: Γραφεῖα «Μπουκέτου», ὁδὸς Λέκκα 7, Ἀθῆναι.