

Πέρασαν πέντε μέρες.

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

«Μια μονομαχία, με θλιβεράς συνεπειas, 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, εντός της στρατιωτικής λέσχης της πόλεως. Ο κ. ντε Λαμύρ έφθασε, μάλιστα, μέχρι του σημείου να ραπίση κατ' επανάληψιν τον λοχαγόν. Κατά την διάρκειαν της μονομαχίας, η οποία έγινε με πιστόλια, ο κ. ντε Λαμύρ έφόνευσε τον αντίπαλόν του, πλήξας αυτόν καιρίως εις την καρδιακήν χώραν.

Η Λουίζα άφησε την έφημερίδα να πέση από τα χέρια της... Θανάσιμη ωχρότητα είχε χυθή στο πρόσωπό της... Τόν ήξερε καλά τον λοχαγό Ρενέ ντε Μπρεμόν — αυτός ήταν ο άσυνείδητος κατακτητής που την παρεπλάνησε, εκμεταλλευόμενος την νεανική της άπειρία!... Και ο Ρολάνδος τόν είχε σκοτώσει για να έκδικηθή την Λουίζα για όλα τα ήθικά μαρτύρια που δοκίμασε εκείνη εξ αιτίας του άνθρωπου αυτού!...

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

Ο Ρολάνδος επέστρεψε στο ξενοδοχείο, την επομένη. Η Λουίζα δέν του είπε λέξι σχετικά με την μονομαχία. Άλλα 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, ξαναγυρνούσανε στο Παρίσι. Μόλις έφτασαν στην πρωτεύουσα, πρώτη δουλειά του Ρολάνδου ήταν να λείψη και πάλι για τέσσερες μέρες... Η Λουίζα άρχισε να θρίσκη την άπουσία του πολύ μακριά... Άνυπομονούσε να τόν ξαναδϊ, άδιάφορο αν εξακολουθούσε να είνε απέναντί 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 ειπε. Θέλετε να καθήσουμε άμέσως στο τραπέζι;... Α! λησμόνησα να σας πω ότι έχου με σήμερα κι' έναν καλεσμένο...

— Ποιος είνε αυτός; ρώτησε η Λουίζα.

Ο υποκόμης, αντί να της άπαντήση, πήγε και άνοιξε την πόρτα. Και μπήκε τότε μέσα ένα χαριτωμένο άγοράκι... Η Λουίζα το άνεγνώρισε άμέσως. Ήταν ο γιός της!... Το παιδι του σφάλματός της, το όποιο νοσταλγούσε τόσο... Άλλ' η κατάπληξις 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 ειπε:

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

Ο «μπαμπάς»!... Και ο μικρός, ενώ έλεγε την λέξι αυτήν, κύταξε τόν Ρολάνδο!...

Η Λουίζα άνοιξε τρέμοντας τόν φάκελλο κι' έβγαλε από μέσα ένα έγγραφο — το έγγραφο της άναγνωρίσεως του Ζαν - 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, άφου έχουμε ένα παιδί!...

Η Λουίζα του έσφιξε με δύναμι το χέρι.

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

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

Η Λουίζα κοκκίνισε, μά δέν ειπε 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 έχουν πετάξει από την φωληά. Καψαλίζονται καλά με οινόπνευμα διά να καθαρισθούν τα χνούδια και σκουπίζονται με καθαρή πετσέτα κατόπιν, χωρίς να πλυθούν καθόλου. Άν έχουν δέ μπιμπίκια, θγαίνουν με τη μύτη μικρού μαχαιριού.

Η γέμισις γίνεται με τα έξης ύλικά: Για κάθε πιτσούνι λογαριάζουν ως δύο κουταλιές σούπας κρεμμύδι ψιλό, 4 κουταλιές γαλέττα ψιλή, μια κουταλιά κουκουνάρι, μια κουταλιά μαϊντανό ψιλό, μια κουταλιά θούτυρο, άρκετο 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 θγάζουν κατόπιν έξω της φωτιάς και ρίχνουν όλα τα άλλα ύλικά να γινή μια μάζα. Άν είνε πολύ στεγνή θάζουν λίγο νερό ή κρασί, αν είνε πολύ μαλακή προσθέτουν λίγη γαλέττα. Άλατοπιπερώνουν από μέσα τα πιτσούνια, τα πασπαλίζουν, μέσα έπισης, με λίγη γαλέττα ψιλή, τα γεμίζουν με το κουτάλι από πίσω και τα ράθουν με θελόνα και κλωστή στο σχίσιμο του δέρματος, το όποιον πρέπει άμα ξεκοιλιάζονται τα πιτσούνια να μη γίνεται μεγάλο.

Τα κοκκινίζουν καλά σε κατσαρολα με θούτυρο και τα σβύνουν πάλι με κρασί άσπρο και λίγη ντομάτα πουρέ ή φρέσκια ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη. Άμα άποψηθούν, χωρίς να ξεραθούν, τα θγάζουν σε πιάτο και άποτελειώνουν την σάλτσα να είνε δεμένη λίγο και όχι ζουμιά και σερβίρονται σχισμένα εις δύο στη μέση έκαστον, άφου περιχυθούν απ' επάνω με την σάλτσα των μέσα στην πιατέλα. Γύρω δέ ως γαρνιτούρα θάζετε πατάτες τηγανιτές.

ΧΗΝΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

(Λειβαδιάς — Έστάλη υπό της Κας ΜΑΡΙΝΑΣ ΔΡΕΛΙΑ)

Λίγη ώρα πριν σφάξουν τα χηνόπουλα, τα ποτίζουν με λιγάκι κονιάκ, ως ένα ποτηράκι. Άνοίγεται δηλαδή το στόμα τους και χύνετε μέσα το κονιάκ λίγο-λίγο να το καταπιούν. Τα σφάζουν δέ και τα μαγειρεύουν άμέσως προτού κρυώση το σφαχτό, διότι άμα μείνη και κρυώση 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 μισή ώρα και μείνη με λίγο ζουμί, του προσθέτουν ως μια χούφτα ψωμί 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 θγαίνει 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 σταλόν Ρόστο Μακεδονικό, είνε έλλειπές. Και δέν είνε δυνατόν να τηγανισθή όλος αυτός ο όγκος, διότι θα μείνη ώμό. Υποθέτω ότι θα πρέπει να κοκκινισθή και ψηθή σε κατσαρόλα ή στο φούρνο και όχι στο τηγάνι.

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 Μπάριπα Τσέλιου (παρ' όλίγον να ήτο και συνονόμάτός μου). Έγώ όμως θα δοκιμάσω να ψήσω κατ' εϋθείαν και να θάλω μέσα όλα τα χορταρικά ύστερα. Γιατί να κάνω τόν διπλό κόπο του θρασίσματος και ύστερα ψητού;

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ