

Ο Μάιος μάς ἔφθασε...

ΕΝΑ ΟΜΟΡΦΟ ΜΠΟΥΚΕΤΟ ΜΕ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΛΙΓΗ ΤΕΧΝΗ ΓΙΑ ΝΑ ΓΙΝΗ

Δέν είναι απλό πράγμα να φτιάσετε ένα μπουκέτο ή να διευθετήσετε ἔτσι τὰ λουλούδια πού νά δίνουν τὸ καλύτερο οἰσθητικό αποτέλεσμα. Ὑπάρχει κι' ἐδῶ μιὰ τέχνη. Ἀπὸ τὴ μιὰ μεριά ἡ τεχνική καὶ τὰ ὕλικά κι' ἀπὸ τὴν ἄλλη ἡ ἱκανότητα καὶ τὸ προσωπικό γούστο. Βέβαια, ἕνας ἀνθώπωλος χρησιμοποιεῖ τὰ πιδ ὠραία καὶ πιδ ἀκριβὰ λουλούδια καὶ ταυτόχρονα ξέρει τὴν τέχνη καὶ τὸν τρόπο νὰ τὰ παρουσιάσῃ. Οἱ ἀνθοδέσμες ὅμως εἶναι λιγάκι ὅπως καὶ τὰ φορέματα: μιὰ ἐπιδέξια γυναίκα μπορεῖ νὰ κἀνὴ θαύματα μ' ἐλάχιστα πράγματα ἀρκεῖ νὰ ἔχῃ λίγο γούστο.

• Ἡ φύσι σας προσφέρει ἕνα σωρὸ μέσα

Μάθετε πρώτα - πρώτα ὅτι μπορεῖτε νὰ χρησιμοποιήσετε ὅ,τι θὰ βρῆτε, ὄχι μόνο στὸν κήπο σας, ἀλλὰ ἀκόμα καὶ στὸν ἀγρὸς, στὸ δάσος, ἀκόμα καὶ στὰ χαντάκια πού περιβάλλουν τοὺς δρόμους.

Μπορεῖτε νὰ βρῆτε λουλούδια, κλώνους, φύλλα, καρπούς. Ἐκατὸ εὐρήματα προσφέρονται στὰ μάτια σας ἂν ξέρετε νὰ παρατηρήτε: τὰ γυαλιστερά καὶ λαμπερά φυτὰ, δελουδίνα σάν τ' αὐτιά τῆς γάτας, ἕνα ματσάκι κλαδιὰ, ἕνα κομμάτι κισσὸς ἢ ἀγιόκλημα. Ὁ ἀνακαλύψετε ἴσως τοὺς περιπτώτους σας πέτρες μὲ σχήματα καὶ χρωματισμοὺς παράξενους, πολύχρωμα χαλίκια, μεγάλα κοχύλια ἢ ἀκόμα κομμάτια ἀπὸ ξύλα πού ὁ χρόνος καὶ τὸ νερὸ τοὺς ἔχουν δώσει παράξενα σχήματα καὶ χρωματισμούς. Καὶ τέλος, μὴ ξεχνάτε καὶ τὰ φρούτα καὶ τὰ λουλούδια συνταιριάζονται θαυμάσια στὰ μπουκέτα.

• Καὶ τὸ σπῖτι σας κρύβει θησαυροὺς

Κάθε στεγανὸ δοχεῖο μπορεῖ νὰ ἀποτελέσῃ τὴ βάση μιᾶς λουλουδεῖας συνθέσεως: ἕνα τσανάκι, ἕνα μπῶλ, ἕνα ποτιστήρι, μιὰ σουπιέρα, ἕνα παλιὸ ξύλινο κιβώτιο μέσα στὸ ὁποῖο θὰ βάλετε γλάστρες, κουτιά ἀπὸ κονσερβες. Καὶ θὰ βρῆτε ἀσφαλῶς καὶ ἕνα σωρὸ ἄλλα κατάλληλα ἀντικείμενα ἂν ψάξετε στὴ σοφίτα ἢ τὸ πατάρι σας.

• Τὸ Α Β τῆς διατηρήσεως λουλουδιῶν

Νὰ τώρα μερικές μικρές συμβουλές πού θὰ σας βοηθήσουν νὰ τοποθετήσετε ὠραία τὰ λουλούδια καὶ νὰ διατηρήσετε ὅσο πιδ πολὺ μπορεῖτε τοὺς χαρούμενους, ἀλλὰ εὐπαθεῖς αὐτοὺς συντρόφους.

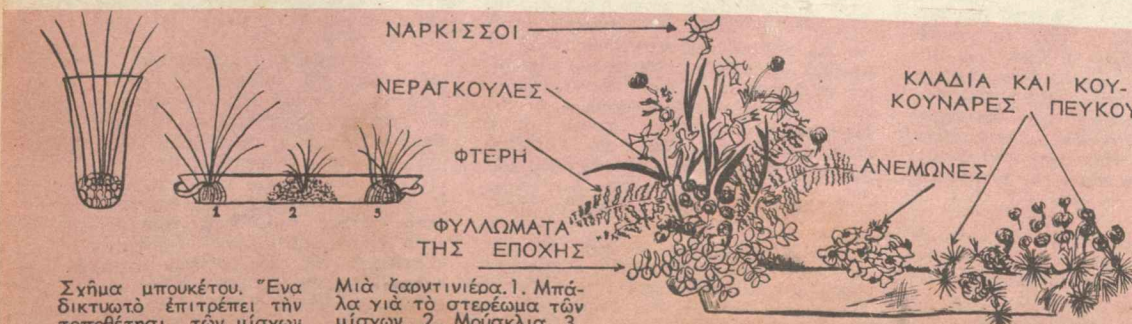
1. Ὁ πρώτος σκόπελος πού πρέπει νὰ ἀποφύγετε ὅταν φτιάχνετε ἕνα μπουκέτο εἶναι νὰ τὸ κάνετε βαρὺ, συσσωρεύοντας ἀνθὰ, φύλλα καὶ κλαδιά.

2. Ἀπὸ τοὺς μίσχους κόβετε τὰ φύλλα καὶ τοὺς βουτὰτε κατὰ τὰ τρία τέταρτα στὸ νερὸ.

3. Τοποθετήστε τὰ λουλούδια ἕνα - ἕνα στὸ βάζο, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ γαρύφαλα καὶ τὶς ἀνεμώνες πού βάλετε μονιμῶς στὸ νερὸ καὶ τὰ τακτοποιεῖτε ὕστερα γιὰ νὰ ἐλαφρώσετε τὸ μπουκέτο.

4. Τὰ χαμηλὰ καὶ κοντόχοντρα βάζα ἐναρμονίζονται μὲ χονδρὰ μάτσα ἀπὸ ἀπλά λουλούδια μὲ κόντους μίσχους. Τὰ ἀνθὰ μὲ μακροὺς μίσχους τοποθετοῦνται ἔτσι ὥστε νὰ εἶναι ἐλεύθερα καὶ νὰ ἀεριζώνται.

5. Τὰ ἀνθὰ ἀναπτύσσονται τὸ φρέσκο νερὸ. Γι' αὐτὸ πρέπει νὰ τὰ ἀλλάζουμε μιὰ φορὰ τὴν ἡμέρα καὶ νὰ βάζουμε, ἂν εἶναι δυνατόν, ἕνα ἢ δύο κομ-



Σχῆμα μπουκέτου. Ἐνα δικτυωτὸ ἐπιτρέπει τὴν τοποθέτησι τῶν μίσχων στὴν κατάλληλη θέσι. Μιὰ ζωντανιέρα. 1. Μπῶλα γιὰ τὸ στερέωμα τῶν μίσχων. 2. Μουσκλῖα. 3. Ἀλλὰ μπῶλα μουςκλῖων.

ἡ ὡμορφιά ἀρχίζει
ΜΕ Τὸν **SCHERK**



Πούδρα
Mysticum
Scherk

Τὰ 5 σπουδαιότερα προσόντα τῆς πούδρας ΣΕΡΚ:

- Περιέχει ἀγνὰ συστατικά
- Εἶναι αἰδέρια ἀρωματισμένη
- Εἶναι λεπτὴ σάν ἀχνός
- Ἀφομοιώνεται μὲ τὴν ἐπίδερμίδα
- Δημιουργεῖ τὸν ἐλκυστικό τύπο πού ποδεῖτε



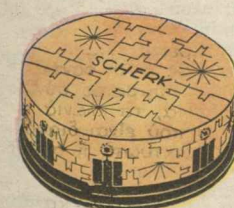
Scherk
Face
Lotion

Γιὰ τὸ καθάρισμα τῆς ἐπίδερμίδος.

- Ἀφαιρεῖ τελείως τὴ σκόνη, τὸ μακιγιάζ καὶ τὸ σμίγμα ἀπὸ τοὺς πόρους.
- Ἐξαλείφει τὰ μπιμπίκια
- Ξανανειώνει τὴν ἐπίδερμίδα



Scherk
Mysticum
Compact



Γιὰ ἕνα διακριτικό μακιγιάζ τοῦ προσώπου: Βάλετε τὸ ἐξαῦλωμένο Κομπάκτ ΣΕΡΚ μὲ τὰ ὠραιότερα καὶ φυσικὰ χρώματα.

• Τὸ Α Β τῆς συνθέσεως ἑνὸς μπουκέτου

Οἱ μίσχοι πρέπει πάντοτε νὰ ξεκινῶν ἀπὸ τὸ ἴδιο σημείο, εἴτε εἶναι σὲ βάζο, εἴτε σὲ χαμηλὸ καὶ μακρὸ δοχεῖο! Νὰ τώρα μερικά τρικ πού θὰ διευκολύνουν τὴν προσπάθειά σας.

ΑΝ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΘΗΤΕ ΒΑΖΟ: Τοποθετήστε στὸν πυθμένα τοῦ δοχείου ἕνα δικτυωτὸ σὲ μπῶλα ἢ τετράγωνο. Αὐτὸ θὰ σας ἐπιτρέψῃ νὰ τοποθετήσετε τὰ λουλούδια χωρὶς νὰ πέφτουν πὸ ἕνα ἐπάνω στὸ ἄλλο (εἰκ. 1).

Ἄν διαλέξετε ἕνα χαμηλὸ μακρόστενο δοχεῖο μπορεῖτε, γιὰ νὰ τὸ διακοσμήσετε, νὰ ἀφῆτε ἐλεύθερη τὴ φαντασία σας. Σας δίνουμε ἐδῶ ἕνα ἀσύμμετρο σύνολο (εἰκ. 2 καὶ 3). Τὰ λουλούδια, τὰ κλωνία καὶ τὰ κουκουάρια τοῦ πεύκου πού εἶναι διαφόρων μεγεθῶν στερεώνονται ἢ σὲ δικτυωτὸ ἢ σὲ μουςκλῖα.

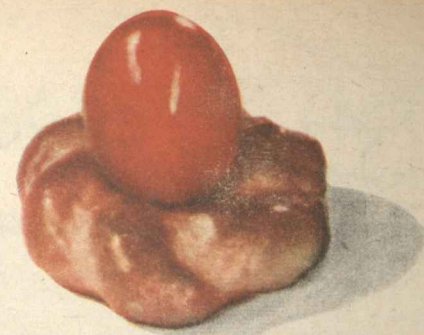
• Ἡ λεκάνη κατὰ τὸν ἀνατολίτικο τρόπο

Πολὺ «γιαπωνέζικη», ἂν ὄχι στὴν ἐκλογή τῶν λουλουδιῶν, τουλάχιστον στὴ διευθέτησί τους. Τὸ μπουκέτο ἀποτελεῖται ἀπὸ λίγα λουλούδια. Μερικά μὲ μίσχους πολὺ κοντοὺς συγκρατοῦνται ἀνάμεσα σὲ χαλίκια καὶ ὑγρὰ μουςκλῖα. Ἄλλα λουλούδια μὲ πιδ μακροὺς μίσχους ἀνασηκώνονται λίγο, συγκρατοῦνται τὸ κάθετο κοντὰ κλαδί, πού ἡ ἰδιότροπη γραμμὴ του, διαλεγμένη ἐπιτήδεια, δίνει μιὰ ἐντύπωση ὑπερῆρης ἀρμονίας μὲ τὰ λουλούδια πού βρίσκονται στὴ λεκάνη.

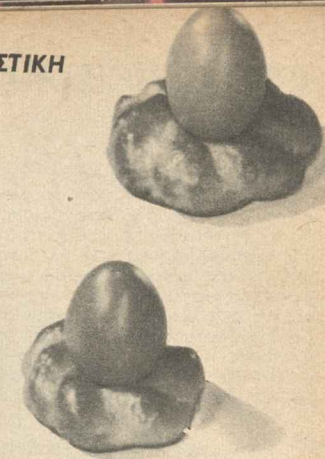
• Ἐνα μπουκέτο σὲ σχῆμα θεντάλιας

Ὅπως βλέπετε, ἐξισορροπεῖ τὸν ὄγκο τοῦ βάζου καὶ ἀποτελεῖται ἀπὸ ἀπλά λουλούδια τῶν κήπων. Ἡ καρδιά τῆς ἀνθοδέσμης εἶναι ὁλοστρογγυλὴ καὶ συνδυάζει σὲ ὠραία ἀρμονία τὰ διάφορα χρώματα. Ἀπὸ τὴν περιμέτρου τῆς ἐφεύγουν σάν ρουκέτες ἐλαφρὰ σχήματα πού ἐμπικνύν τὴ στρογγυλότητα τοῦ μπουκέτου πρὸς τὰ πλάγια καὶ πρὸς τὰ κάτω. Τὸ ἐπάνω μέρος παίρνει σχῆμα ὀβάλ καὶ ξεπηδᾷ πρὸς τὰ ἔξω. Τὰ κενὰ πού ὑπάρχουν ζωηρεύονται ἀπὸ ἄλλα λουλούδια μὲ πιδ κοντοὺς μίσχους, ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἕνα - δύο εἶναι κάθετα, ἕνα τὰ ἄλλα γέρουν λοξὰ γιὰ νὰ στρογγυλίσουν τὴ γενική γραμμὴ τῆς θεντάλιας.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ
ΑΔΕΛΦΟΙ ΜΑΓΚΡΙΩΤΗ Α.Ε. • ΑΘΗΝΑΙ, ΝΙΚΗΣ 9 - ΤΗΛ. 25-739



Καλο Πάσχα



Αυτές τις ημέρες κάθε νοικοκυρά φροντίζει ιδιαίτερα να παρουσιάση εύγευστα φαγητά κι' επιτυχημένα γλυκίσματα που θα δείξουν για μιὰ ακόμη φορά την άξιασύνη της.

ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΑ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΕΣ

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΑ

1 φλυτζ. τσαγιού βούτυρο φρέσκο ή διτάμ ■ 2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 2 αυγά ■ 2)3 φλυτζ. τσαγιού γάλα ■ Βανίλια ή ξύσμα λεμονιού ■ 4 φλυτζ. τσαγιού κοκκινισμένο αλεύρι ■ 2)3 κουταλ. τσαγιού σόδα ■ 2 κουταλ. τσαγιού καφέ ■ 1 αυγό ■ Ζάχαρη.

Δουλεύετε το βούτυρο και ρίχνετε λίγη - λίγη τη ζάχαρη. Ρίχνετε ένα - ένα τα αυγά και χτυπάτε καλά το μίγμα.

Αναμιγνύετε το γάλα με τη βανίλια ή με λίγο ξύσμα λεμονιού. Κοσκινίζετε το αλεύρι και το μετράτε με κανονικό φλυτζάνι τσαγιού. Το ξανακοσκινίζετε μαζί με τη σόδα και με τη μπέικιν πάουντερ. Ρίχνετε στο μίγμα του βούτυρου το 1)3 από το μίγμα του αλεύριου και το 1)3 από το γάλα. Ανακατεύετε το μίγμα. Κατόπιν ρίχνετε λίγο αλεύρι, λίγο γάλα, ενώ ανακατεύετε συνεχώς.

Χτυπάτε το βούτυρο ή το διτάμ και ρίχνετε λίγο - λίγο τη ζάχαρη. Κατόπιν ρίχνετε στο μί-

προσθέτετε λίγο ακόμη αλεύρι. Την πλάθετε σε κορδόνια στο πάχος μικρού δαχτύλου, τα διπλώνετε στα δύο και τα στρίβετε. Κατόπιν ενώνετε τις δύο άκρες τους για να πάρουν το σχήμα κουλουριού. Τα βάζετε σε ταψί ελαφρά βουτυρωμένο, τα αλείφετε με αυγό και τα πασπαλίζετε με ζάχαρη.

Ψήνεται τα κουλουράκια σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 15 ως 20 λεπτά.

«ΜΠΑΜΠΚΑ»

(Τσουρέκι Πολωνίας)

4 φλυτζ. τσαγιού δυνατό αλεύρι ■ 1 φλυτζ. τσαγιού γάλα χλιαρό ■ 5 δράμια μαγιά μύρας ■ 1 φλυτζ. τσαγιού φρέσκο βούτυρο ή διτάμ ■ 3/4 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 5 αυγά ■ Έλάχιστο αλάτι ■ Ξύσμα λεμονιού ■ 1 φλυτζ. τσαγιού σταφίδα ξανθή ■ 1/2 φλυτζ. τσαγιού αμυγδαλόψιχα ■ Ζάχαρη άχνη.

Κοσκινίζετε το αλεύρι και το μετράτε με κανονικό φλυτζάνι τσαγιού. (4 φλυτζ. τσ. αλεύρι ζυγίζει 145 έως 150 δράμια).

Διαλύετε μέσα στο γάλα τη μαγιά και προσθέτετε ένα φλυτζάνι από το αλεύρι. Χτυπάτε το χυλό και αφήνετε να μείνει σκεπασμένος σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθή σε όγκο.

Χτυπάτε το βούτυρο ή το διτάμ και ρίχνετε λίγο - λίγο τη ζάχαρη. Κατόπιν ρίχνετε στο μί-

γμα, ένα - ένα, τα αυγά και συνεχίζετε το χτύπημα έως ότου γίνη άφρατο. Προσθέτετε τη μαγιά (το φουσκωμένο χυλό), ελάχιστο αλάτι, το ξύσμα λεμονιού και τη σταφίδα, αφού την πλύνετε και τη στεγνώσετε.

Βουτυρώνετε μια μεγάλη φόρμα στρουγγιλή με άνοιγμα στο κέντρο και σκοπάζετε μέσα τα αμύγδαλα, αφού τα ζεματίσετε, τα ξεβουλώσετε και τα χροσάτε στη μέση. Αδειάζετε μέσα τη ζύμη. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθή σε όγκο.

Ψήνεται το τσουρέκι σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 45 ως 60 λεπτά. Όταν κρυώσει το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη.

ΚΟΥΛΟΥΡΑ ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΗ

4 δράμια μαγιά μύρας ■ 1 φλυτζ. τσαγιού χλιαρό γάλα ■ 1 φλυτζ. τσαγιού αλεύρι δυνατό ■ 1/2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 1 φλυτζ. τσαγιού φρέσκο βούτυρο ή διτάμ ■ 3 αυγά ■ Ξύσμα λεμονιού ■ 3 1/2 φλυτζ. τσαγιού περίπου αλεύρι ■ 1/2 φλυτζ. τσαγιού κόνιτα (φρουί γκλάσε φιλοκομμένα) ■ 1 φλυτζ. τσαγιού καρύδια χονδρόκομμένα ■ Λυωμένο βούτυρο.

Διαλύετε τη μαγιά μέσα στο χλιαρό γάλα. Προσθέτετε ένα φλυτζ. τσ. αλεύρι, χτυπάτε το χυλό, τόν σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου φουσκώσει (επί 1/2 περίπου ώρα).



φτες κόρν φλάουρ ■ 1/2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 2 φλυτζ. τσ. γάλα ■ 25 δράμια σοκολάτα ■ 2 κροκάδια αυγών χτυπημένα ■ 1 φλυτζ. τσαγιού φρέσκο βούτυρο ■ 1/4 φλυτζ. τσαγ. ζάχαρη.

Αναμιγνύετε το αλεύρι, το κόρν - φλάουρ και τη ζάχαρη. Βράζετε το γάλα με τη σοκολάτα και το ρίχνετε στο παντεσπάνι να κρυώσει επί 10 λεπτά και κατόπιν το βάζετε από τα ταψάκια. Ξεκollάτε το χαρτί και κόβετε το κάθε κομμάτι οριζοντίως σε δύο φέτες. Απλώνετε ανάμεσα στις 4 φέτες κρέμα βούτυρου σοκολάτας, σκεπάζετε την υπόλοιπη την επιφάνεια της τούρτας και τη γαρνίρετε με μικρά αυγά γαρματιστά από φοντά. Κollάτε στα πλάγια της τούρτας αμύγδαλα καβουρδισμένα και την αφήνετε στο ψυγείο.

ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

6 κουταλ. σούπας κοφτές αλεύρι ■ 2 κουταλ. σούπας κα-

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΠΑΣΧΑΛΙΑΤΙΚΗ

1 φλυτζ. τσαγιού αλεύρι ■ 1 κουταλ. τσαγιού κοφτό μπέικιν πάουντερ ■ 3/4 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 4 ασπράδια αυγών ■ 1/2 κουταλ. τσαγιού κοφτό κρεμόριο ■ Έλάχιστο αλάτι ■ 1)3 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 4 κροκάδια αυγών ■ 1/4 φλυτζ. τσαγιού νερό ■ Βανίλια ■ Ξύσμα πορτοκαλιού ■ Κρέμα βούτυρου σοκολάτας (βλέπε συνταγή) ■ Μικρά χρωματιστά αυγά από φοντά.

Κοσκινίζετε μαζί το αλεύρι, τη μπέικιν πάουντερ και 3/4 φλυτζ. τσαγ. ζάχαρη. Χτυπάτε τα ασπράδια μαρέγκα πηχτή μαζί με το κρεμόριο και με ελάχιστο αλάτι. Ρίχνετε λίγη - λίγη 1)3 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ενώ συνεχίζετε το χτύπημα.

Αναμιγνύετε τα κροκάδια το νερό, τη βανίλια και λίγο ξύσμα πορτοκαλιού. Χτυπάτε το μίγμα καλά με το σύρμα ή σε mixer επί 1 λεπτό. Το προσθέτετε στο μίγμα του αλεύριου. Κατόπιν προσθέτετε τη μαρέγκα και ανακατεύετε το χυλό ελαφρά.

Κόβετε δύο δίσκους λαδόχαρτο το στή διάμετρο μικρού ταψιού Νο 22. Αλείφετε με βούτυρο το λαδόχαρτο και από τις δύο πλευρές και το στρώνετε μέσα σε δύο ταψάκια (στον πάτο μό-

Χτυπάτε το βούτυρο και ρίχνετε τη ζάχαρη λίγη - λίγη. Προσθέτετε ένα - ένα τα αυγά, ενώ συνεχίζετε το χτύπημα. Ρίχνετε το ξύσμα λεμονιού, τη μαγιά (το χυλό) και το αλεύρι. Χτυπάτε και ζυμώνετε τη ζύμη επί 5 λεπτά. Προσθέτετε τα κόνιτα και τα καρύδια και εάν χρειασθεί, λίγο ακόμη αλεύρι, ώστε να πλάθεται εύκολα χωρίς να κολλά στα χέρια. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθή σε όγκο—περίπου 2 ώρες.— Με τη ζύμη γίνονται δύο κουλούρες διαμέτρου 22 εκατ.

Χωρίζετε τη ζύμη σε 6 μέρη. Πλάθετε τα τρία κορδόνια και τα πλέκετε σε πλεξίδα. Ενώνετε τις δύο άκρες για να σχηματισθή κουλούρα. Τη βάζετε σε ένα ταψάκι βουτυρωμένο, αφού βάλειτε στο κέντρο ένα κουτί αδειο από γάλα επίσης βουτυρωμένο από το έξω μέρος. Αυτό γίνεται για να διατηρηθή το άνοιγμα στο κέντρο της κουλούρας, που με το φούσκωμα και το ψήσιμο της ζύμης μπορεί να κλείση. Η βάζετε την κουλούρα σε μια φόρμα με άνοιγμα στο κέντρο, βουτυρωμένη. Αλείφετε στην επιφάνεια λίγο λυωμένο βούτυρο. Ετοιμάζετε με την υπόλοιπη ζύμη τη δεύτερη κουλούρα κατά τον ίδιο τρόπο.

Αφήνετε τις κουλούρες σκεπασμένες σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθούν σχεδόν σε όγκο και τις ψήνετε σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 1/2 ώρα.

ΣΗΜ.: Αφαιρείτε, εάν θέλετε, τα κόνιτα και τα καρύδια και πασπαλίζετε τις κουλούρες—πριν τις ψήσετε—με ένα μίγμα από 1 φλυτζ. τσαγιού αμυγδαλόψιχα, άσπρισμα και κομμένα σε λεπτά μακρόστενα κομματάκια και από 1/2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη.

ΚΟΥΛΟΥΡΑ ΓΕΜΙΣΤΗ: Ετοιμάζετε τη ζύμη όπως περιγράφεται στη συνταγή «Κουλούρα λαμπριατική». Αφαιρείτε τα κόνιτα και τα καρύδια και, όταν ανέβη, τη χωρίζετε σε δύο μέρη. Ανοίγετε το ένα κομμάτι της ζύμης σε φύλλο ορθογώνιο πάχους 3/4 εκ. Απλώνετε στην επιφάνεια γέμισι αμυγδαλόψιχα ή καρυδιών και το τυλίγετε ρολό. Ενώνετε τις δύο άκρες ώστε να σχηματισθή κουλούρα. Βάζετε την κουλούρα σε φόρμα βουτυρωμένη και ετοιμάζετε με την υπόλοιπη ζύμη δεύτερη κουλούρα κατά τον ίδιο τρόπο. Σκεπάζετε τις κουλούρες και αφήνετε να ανέβουν σε χλιαρό μέρος επί 1/2 περίπου ώρα. Τη αλείφετε με λυωμένο βούτυρο τις πασπαλίζετε με ένα μίγμα αμυγδαλόψιχα και ζάχαρης και τις ψήνετε όπως περιγράφεται ανωτέρω.

ΓΕΜΙΣΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΙΑ 2 ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ

1 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη άχνη ■ 1 φλυτζ. τσαγιού φρέσκο βούτυρο ■ Βανίλια ή ξύσμα λεμονιού ■ 1 φλυτζ. τσαγιού άσπρισμα και κοπανισμένα αμύγδαλα.

Κοσκινίζετε τη ζάχαρη άχνη. Χτυπάτε το βούτυρο και ρίχνετε τη ζάχαρη, το άρωμα και τα αμύγδαλα.

ΓΕΜΙΣΙ ΚΑΡΥΔΙΩΝ ΓΙΑ 2 ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ

1 φλυτζ. τσαγιού κοπανισμένα καρύδια ■ 1 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 2 κουταλ. τσαγιού κοφτά κανέλα ■ Λίγη βανίλια ■ 4 κουταλιές σούπας κοφτές φιλοκομμένο πορτοκάλι ή κίτρο γκλάσε ■ 2 αυγά, χτυπημένα ■ Λίγο νερό.

Αναμιγνύετε τα καρύδια, τη ζάχαρη, την κανέλα, τη βανίλια και το φρουί - γκλάσε. Προσ-

θέτετε τα αυγά και αραιώνετε το μίγμα με λίγο νερό, ώστε να απλωθή εύκολα επάνω στη ζύμη.

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

4 φλυτζ. τσαγιού αλεύρι δυνατό ■ 150 δράμ. ζυμάρι ψωμιού ■ 8 αυγά ■ Έλάχιστο αλάτι ■ 1 φλυτζ. τσαγιού βούτυρο ή φυτίνη ■ 1 1/2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ Λίγο μαχλέπι ■ 2 φλυτζ. τσαγιού ακόμη αλεύρι ■ Αυγό ■ Σουσάμι.

Ρίχνετε σε χλιαρή λεκάνη 4 φλυτζ. τσ. αλεύρι και βάζετε στο κέντρο, έτοιμο από το φούρνο, φουσκωμένο ζυμάρι ψωμιού. Το ανοίγετε με τα χέρια και ρίχνετε τα αυγά και ελάχιστο αλάτι. Δουλεύετε τα αυγά με το ζυμάρι και παίρνετε μέσα από τα πλάγια λίγο - λίγο το αλεύρι. Προσθέτετε το βούτυρο, χωρισμένο σε κομματάκια, τη ζάχαρη και το μαχλέπι. Ζυμώνετε και χτυπάτε καλά τη ζύμη για να ενωθούν τα υλικά, τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος επί 3 ως 4 ώρες ή έως ότου διπλασιασθή σε όγκο. Τότε τη χτυπάτε για να ξεφουσκώσει και ρίχνετε λίγο - λίγο, ενώ τη ζυμώνετε, αρκετό αλεύρι ώστε να γίνη λίγο μαλακότερη από το ζυμάρι του ψωμιού. Θα πάρη περίπου 2 φλυτζάνια αλεύρι.

Χωρίζετε τη ζύμη σε 2 ή 3 κομμάτια και τη βάζετε σε 2 ή 3 ταψάκια βουτυρωμένα. Την πατάτε με τις παλάμες σας, τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθή σε όγκο για δεύτερη φορά. Θα απαιτηθούν 3 ως 4 ώρες.

Αλείφετε τα πολιτικά τσουρέκια με αυγό, τα πασπαλίζετε με σουσάμι και τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 1/2 ώρα.

«ΚΡΟΥΑΣΑΝ»

(Συνταγή γαλλική)

Ζύμη τσουρεκιού (βλ. συντ. «Κουλούρες λαμπριατικές») ■ Γέμισι καρυδιών (βλ. συντ.).

Ετοιμάζετε τη ζύμη όπως περιγράφεται στη συνταγή «κουλούρες λαμπριατικές». Αφαιρείτε τα κόνιτα και τα καρύδια. Όταν ανέβη, την ξαναζυμώνετε και την ανοίγετε σε φύλλο πάχους 2)3 εκατ. Κόβετε το φύλλο σε μικρά τετράγωνα με πλευρά 10 περίπου εκατοστά και κατόπιν χωρίζετε το καθένα σε 2 τρίγωνα. Απλώνετε επάνω σε κάθε τρίγωνο λίγη γέμισι καρυδιών (βλ. συνταγή) ή τ' αλείφετε με βούτυρο λυωμένο και πασπαλίζετε επάνω ένα μίγμα από κανέλα και ζάχαρη. Τα τυλίγετε αρχίζοντας από τη λοξή πλευρά και τα βάζετε σε ταψί βουτυρωμένο. Γέρνετε τις δύο άκρες, ώστε να πάρουν το σχήμα μισοφέγγαρου.

Σκεπάζετε τα «κρουασάν» και τα αφήνετε σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθούν σε όγκο—περίπου 1/2 ώρα.— Τα αλείφετε με βούτυρο και τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 25 ως 30 λεπτά.

ΣΗΜ.: Αλείφετε τα «κρουασάν» με αυγό και τα πασπαλίζετε με ζάχαρη πριν τα ψήσετε. Η τα αλείφετε με λίγο βούτυρο και όταν ψηθούν και κρυώσουν ρίχνετε επάνω λίγο γκλάσε ζάχαρης.

ΤΟ ΓΚΛΑΣΟ ΖΑΧΑΡΗΣ: Αναμιγνύετε 1

ΑΥΟ ΜΕΝΟΥ

ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΑ

Όρεκτικό: Αυγά «άν ξελέ»

Άρω ψητό «ζαριντινιέρ»

«Πάσχα» (γλύκισμα ρωσικό από μυζήθρα) ή τούρτα σοκολάτας

*

Κοκορέτσι

Αυγά κόκκινα

Πλάτη αρνιού γεμιστή

Μαρούλι σαλάτα

Σαρλόν σοκολάτα

Βουτήματα λαμπριατικά

Τσουρεκάκια συμυρνέικα

Κουλουράκια λαμπριατικά

«Μπαμπκα» (τσουρέκι Πολωνίας)

Κουλούρα λαμπριατική

Τσουρέκι πολιτικό

«Πανετόνι» (τσουρέκι Ιταλικό)

Κέικ πασχαλιτικό

Κρουασάν

φλυτζάνι τσαγιού κοκκινισμένη ζάχαρη άχνη με 2 κουταλιές σούπας νερό που βράζει ή και περισσότερο, ώστε να γίνη σαν αραιή κρέμα. Προσθέτετε λίγη βανίλια και το χρησιμοποιείτε άμεσα.

ΤΣΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ

7 φλυτζ. τσαγιού αλεύρι κοκκινισμένο ■ 2 κουταλ. τσαγιού κοφτά μπέικιν πάουντερ ■ 1/2 κουταλ. τσαγιού κοφτό σόδα ■ Έλάχιστο αλάτι ■ 2 φλυτζ. τσαγιού βούτυρο φρέσκο ή διτάμ ■ 2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 2 αυγά ■ 1/2 φλυτζ. τσαγιού γάλα έβαπορέ Νεσλέ άδιάλυτο ή χυμός πορτοκαλιού ■ Βανίλια ή ξύσμα πορτοκαλιού ■ 1 αυγό ελαφρά χτυπημένο.

Κοσκινίζετε μαζί το αλεύρι, τη μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι. Δουλεύετε το βούτυρο και ρίχνετε λίγη - λίγη τη ζάχαρη. Προσθέτετε τα αυγά και χτυπάτε το μίγμα έως ότου γίνη άφρατο. Κατόπιν ρίχνετε λίγο από το αλεύρι, λίγο γάλα ή χυμό πορτοκαλιού, ενώ ανακατεύετε συνεχώς έως ότου προσθέσετε τα δύο αυτά υλικά. Ρίχνετε τα άρωμα και ζυμώνετε τη ζύμη ελαφρά. Εάν χρειασθή προσ-

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ — ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Θέτετε λίγο ακόμη αλεύρι. Τη σκεπάζετε και την αφήνετε επί μια ή και περισσότερες ώρες στο ψυγείο, ή την πλάθετε άμέσως σε τσουρεκάκια ως εξής: Παίρνετε κομματάκια ζύμης στο μέγεθος μικρού αυγού και τα πλάθετε σε κορδόνια στο πάχος μικρού δαχτύλου και μήκος 20 περίπου εκατοστών. Τα διπλώνετε κατά τρία, πιέζετε τις δύο άκρες τους και τα βάζετε σε ταψί ελαφρά βουτυρωμένο. Κατόπιν με ένα πιναλάκι τα αλείφετε με αυγό.

Ψήνετε τα τσουρεκάκια σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 15 ως 20 λεπτά.

ΚΕΙ'Κ ΠΑΣΧΑΛΙΑΤΙΚΟ

½ φλυτζ. τσαγιού γάλα ■ ½ φλυτζ. τσαγιού βούτυρο ή φυτίνη ■ 3 δράμια μαγιά μπόρας ■ ¼ φλυτζ. τσαγιού νερό χλιαρό ■ 1 αυγό ■ 2 κοκκάδια ■ ½ φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ Ξύσμα λεμονιού ■ 2 ½ φλυτζ. τσαγιού αλεύρι κασκινισμένο ■ ½ φλυτζ. τσαγιού κίτρο γκλασέ.

Ζεματάνε το γάλα και ρίχνετε το βούτυρο. Διαλύετε τη μαγιά με το χλιαρό νερό. Χτυπάτε τολόκληρο αυγό, τα κοκκάδια, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού.

Προσθέτετε στο χλιαρό μίγμα του γαλακτος τη μαγιά, το μίγμα των αυγών και 1½ φλυτζ. το αλεύρι. Χτυπάτε το αυγό επί 10 λεπτά. Έαν έχετε ηλεκτρικό μίξερ βάζετε το χυλό να χτυπηθεί μέσα σ' αυτό. Κατόπιν προσθέτετε λίγο - λίγο το υπόλοιπο αλεύρι, ζυμώνετε τη ζύμη και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος επί 3½ ως 4 ώρες. Την ξαναζυμώνετε και την αφήνετε στο ψυγείο μια νύχτα. Την επομένη βουτυρώνετε δυο φόρμες και μοιράζετε μέσα τη ζύμη. Μπήγνετε στην επιφάνεια κομματάκια από κίτρο ζαχαρωμένο (φρουί - γκλασέ), σκεπάζετε τις φόρμες και αφήνετε να μείνουν σε χλιαρό μέρος έως ότου η ζύμη διπλασιασθεί σε όγκο. Ψήνετε τα κέικ σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 25 ως 30 λεπτά.

«ΠΑΝΕΤΟΝΕ»

(Τσουρέκι ιταλικό)

5 δράμια μαγιά μπόρας ■ 1 φλυτζ. τσαγιού χλιαρό νερό ■ ½ φλυτζ. τσαγιού βούτυρο ή φυτίνη ■ Ελάχιστο αλάτι ■ ¾ φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ 2 αυγά ■ 3 κοκκάδια ■ 5 ως 6 φλυτζ. τσαγιού δυνατό αλεύρι ■ 1 ½ φλυτζ. τσαγιού φιλοκομμένο κίτρο (φρουί γκλασέ) ■ 1½ φλυτζ. τσαγιού σταφίδα ξανθή.

Διαλύετε τη μαγιά με το νερό. Λιώνετε το βούτυρο και όταν γίνει χλιαρό προσθέτετε ελάχιστο αλάτι, τη ζάχαρη, τα ολόκληρα αυγά και τα κοκκάδια. Δουλεύετε το μίγμα και ρίχνετε λίγο - λίγο το αλεύρι. Ζυμώνετε τη ζύμη επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια έως ότου αποκτήση ελαστικότητα. Ζυμώνετε μέσα το κίτρο και τη σταφίδα, τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθεί σε όγκο.

Την ξαναζυμώνετε, τη χωρίζετε σε δυο μέρη και την πλάθετε σε δυο ψωμιά στρουγγυλά. Τα βάζετε σε δυο βαθουλά ταψάκια, τα αλείφετε στην επιφάνεια με βούτυρο και τα αφήνετε σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθούν σε όγκο. Τότε με ένα μυτερό μαχαίρι κόβετε ένα βαθύ σταυρό σε κάθε τσουρέκι και αλείφετε την επιφάνεια με άσπράδι αυγού χτυπημένο με ελάχιστο νερό. Τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 40 ως 45 λεπτά.

ΔΥΟ ΜΕΝΟΥ ΛΑΜΠΡΙΑΤΙΚΑ

ΑΥΓΑ «ΑΝ ΖΕΛΕ»

6 αυγά ■ ¼ φλυτζ. τσαγιού βούτυρο φρέσκο ή βιτάι ■ ½ κουτάλ. τσαγιού κοφτό μουστάρδα ■ Αλάτι και πιπέρι ■ 4 φλυτζ. τσαγιού ζωμός κρέας ■ Αλάτι ■ Πιπέρι άκοπανιστό ■ Φύλλο δάφνης ■ Χυμός λεμονιού ή ξύδι ■ 10 φύλλα ζελατινής ■ 1 άσπράδι και τσούφι αυγού.

Εκτέλεσι: Βράζετε τα αυγά σφικτά και τα καθαρίζετε. Τα χωρίζετε στη μέση και αφαιρείτε το κροκάδι. Λιώνετε τα κροκάδια και τα δουλεύετε με το βούτυρο. Προσθέτετε λίγο αλάτι και πιπέρι και γεμίζετε τα άσπράδια.

Βράζετε επί 15 λεπτά το ζωμό κρέας με λίγο αλάτι, πιπέρι άκοπανιστό, με ένα κομματάκι φύλλο δάφνης και με λίγο χυμό λεμονιού ή με ξύδι. Προσθέτετε τη ζελατίνα, αφού τη μουσκεύετε σε νερό κρύο. Ανακατεύετε το ζωμό έως ότου διαλυθεί η ζελατίνα, τον άπαιρνετε από τη φωτιά και προσθέτετε το άσπράδι και το τσούφι ενός αυγού (για να τον καθαρίσετε). Αφήνετε να σιγοβράσει επί 3 λεπτά και όταν γίνει χλιαρός, τον περνάτε από διπλό τουλπάνι.

Παίρνετε 12 μεγάλα φυτζάνια του καφέ και ρίχνετε μέσα λίγο ζωμό. Τα αφήνετε στο ψυγείο έως ότου ο ζωμός αρχίσει να πήξει. Τότε βάζετε μέσα σε κάθε φυτζανάκι από μισό αυγό με την κομμένη επιφάνεια προς τα επάνω. Ρίχνετε γύρω και επάνω στα αυγά αρκετό ζωμό ώστε να γεμίσουν τα φυτζανάκια. Τα αφήνετε στο ψυγείο έως ότου ο ζωμός πήξει και τα βγάζετε σε πινατέλα στρωμένη με φύλλα μαρουλιού. Τα διασπείρετε στο ψυγείο έως την ώρα που θα τα σερβίρετε.

ΣΗΜ.: Τα αυγά «αν ζελέ» σερβίρονται και επάνω σε καναπέ ως εξής: Κόβετε ψωμί φόρμας σε φέτες λεπτές, κατόπιν τις κόβετε με «κουπ - πάτ» σε δίσκους στη διάμετρο που έχουν τα φυτζανάκια του καφέ. Κόβετε επίσης με το ίδιο κουπ - πάτ σε δίσκους σαλάμι. Βάζετε επάνω σε κάθε δίσκο ψωμίδιο από ένα φετάνι σαλάμι και ρίχνετε ένα λεπτό στρώμα από μισοπηγμένο ζελέ. Επάνω σ' αυτά τα καναπέ βάζετε από τα φυτζανάκια τα αυγά. Γαρνίρετε το πιάτο με φύλλα από καρδιά μαρουλιού ή με μαϊντανό και με ζελέ κομμένο σε μικρά τετράγωνα ή τρίγωνα κομματάκια.

ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ «ΖΑΡΝΤΙΝΙΕΡ»

Μπουτί αρνιού ■ Αλάτι ■ Πιπέρι ■ Βούτυρο ή φυτίνη ■ Χυμός λεμονιού ■ Αγκινάρες ■ Μικρές τομάτες ■ Αρακάς και καρότα ■ Βούτυρο φρέσκο ■ Φασολάκια φρέσκα ■ Πατάτες.

Εκτέλεσι: Βάζετε σε ταψί μια σχάρα και τοποθετείτε επάνω το κρέας. Το αλείφετε με χυμό λεμονιού και με βούτυρο και το βάζετε να ψηθεί σε δυνατό φούρνο (400ο Φαρενάιτ) έως ότου ροδίσει. Κατόπιν ελαττώνετε τη θερμοκρασία του φούρνου και αφήνετε να σιγοψηθεί επί 1½ περίπου ώρες.

Καθαρίζετε μερικές αγκινάρες και αφήνετε μόνο τους πάτους. Τις ρίχνετε να βράσουν, αφού προσθέσετε στο νερό χυμό λεμονιού και λίγο αλάτι. Τις στραγγίζετε.

Βράζετε τον αράκα και τον στραγγίζετε. Τον σωτάρνε με λίγο φρέσκο βούτυρο. Κόβετε μερικά καρότα σε μικρούς κύβους και τα βράζετε. Τα σωτάρνε με βούτυρο. Καθαρίζετε μεγάλες πατάτες και κόβετε από αυτές μικρά μπαλάκια με το ειδικό κουτάλακι των χόρτων. Τα ζεματάνε και τα σωτάρνε με βούτυρο.

Στραγγίζετε τα φασολάκια (κονσέρβας) και τα σωτάρνε με βούτυρο. Άνοίγετε 5 ως 6 μικρές τομάτες, αφαιρείτε το εσωτερικό, τις πασπαλίζετε με αλάτι, με λίγο ζάχαρη και τις περιχύνετε με λίγο βούτυρο. Τις βάζετε να ψηθούν (άδειες) στο φούρνο.

Βάζετε σε πινατέλα το ψημένο μπουτί του αρνιού και τοποθετείτε γύρω του τις τομάτες και τις αγκινάρες. Αναμιγνύετε τον αράκα, τα καρότα και τις πατατούλες και γεμίζετε τις τομάτες και τις αγκινάρες. Βάζετε ανάμεσά τους τα φασολάκια. Σερβίρετε χωριστά σε σαλτιέρα τη σάλτσα του ψητού.

ΠΛΑΤΗ ΑΡΝΙΟΥ ΓΕΜΙΣΤΗ «ΣΟΥΡΑΣ»

Το ¼ του αρνιού (ή πλάτη με στήθος) ■ 2 ως 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ■ 150 δράμια κιμάς από δαμάσο ή χοιρινό κρέας ■ ½ φλυτζ. τσαγιού φυτίνη ■ Αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι ■ 1 φλυτζανάκι του καφέ ρυζί ■ ½ φλυτζ. τσαγιού νερό ζεστό ■ Λίγη σταφίδα μαύρη (προαιρετική) ■ Λίγο κουκουναίρι (προαιρετικό) ■ ½ φλυτζ. τσαγιού λυωμένη φυτίνη ■ 1 λεμόνι.

Εκτέλεσι: Παίρνετε την πλάτη μαζί με το στήθος του αρνιού και λήθε στο χασάπη να το ετοιμάσει για γέμισμα. Ή με ένα μακρύ και λεπτό μαχαίρι ανασπώνετε με προσοχή την πέτσα από την πλευρά που αρχίζουν οι κοιλότητες

(ή σέλα). Σπρώχνετε το μαχαίρι στα πλάγια και στο βάθος ως επάνω στην πλάτη εις τρόπον ώστε να γίνει ένα άνοιγμα αρκετά μεγάλο σε μια μεγάλη τσέπη.

Σωτάρνε με ½ φλυτζ. τσ. φυτίνη τα κρεμμυδάκια και το κιμά. Ρίχνετε αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι και το ρυζί. Τα σωτάρνε όλα μαζί μερικά ακόμη λεπτά και ρίχνετε το νερό, τη σταφίδα και το κουκουναίρι. Σκεπάζετε το πηγάδι και αφήνετε τη γέμιση να σιγοβράσει έως ότου απορροφηθεί όλο το νερό. Την αφήνετε λίγο να κρυώσει και μ' αυτή γεμίζετε το αρνί. Ράβετε το άνοιγμα με μπήγνετε μερικές οδοντογυλιές, ώστε να πιασθούν η επάνω άκρη του κρέατος με την κάτω και περνάτε ανάμεσά τους ένα σπάγγο. Έτσι η γέμιση θα κλεισθεί μέσα.

Βάζετε σε ταψί μια σχάρα και τοποθετείτε επάνω τη γεμισμένη πλάτη του αρνιού. Ρίχνετε επάνω λίγο αλάτι, πιπέρι, λίγη φυτίνη λυωμένη και χυμό λεμονιού. Την ψήνετε σε μέτριο φούρνο (350ο Φαρενάιτ) επί 1½ ως 2 ώρες. Τη γυρίζετε για να ροδίσει παντού και την περιχύνετε κατά διαστήματα με φυτίνη και με χυμό λεμονιού.

ΣΗΜ.: Βάζετε, εάν θέλετε, μέσα στο ταψί και κάτω από τη σχάρα, μερικές πατατούλες ολόκληρες ή μπαλάκια από πατάτες, τα οποία κόβετε από μεγάλες πατάτες με ειδικό κουτάλακι των χόρτων. Θα ψηθούν ταυτοχρόνως με το κρέας και θα γίνουν πολύ νόστιμες γιατί θα ποτισθούν με τα ζουμιά του κρέατος.

Κατά τον ίδιο τρόπο γίνεται και ολόκληρο το αρνί γεμιστό. Φυσικά, θα πρέπει να αυξήσετε ένα-δυο λίτρα και τη γέμιση.

Το σαγηνό είναι τουρκικής προελεύσεως και το συνήθιζαν το Πάσχα οι νοικοκυρές από τη Σμύρνη.

ΣΑΡΛΟΤ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

5 ως 6 φύλλα ζελατινής ■ ¼ φλυτζ. τσαγιού νερό κρύο ■ ¾ φλυτζ. τσαγιού γάλα ■ 8 δράμια σοκολάτα φιλοκομμένη ■ ¾ φλυτζ. τσαγιού κοπανισμένα καρύδια ■ 140 δράμια κρέμα σαντιγύ ■ 1 άσπράδι αυγού. ■ Ελάχιστο αλάτι ■ ¾ φλυτζ. τσαγιού ζάχαρη ■ Βανίλια.

Εκτέλεσι: Μουσκεύετε τα φύλλα ζελατινής με το νερό. Βράζετε το γάλα και ρίχνετε τη ζελατίνα. Την ανακατεύετε έως ότου διαλυθεί. Προσθέτετε τη σοκολάτα. Αφήνετε το μίγμα στο ψυγείο έως ότου αρχίσει να πήξει. Σ' αυτό το σημείο προσθέτετε τα καρύδια, τα οποία μπορείτε, αν θέλετε, να παραλείψετε.

Παίρνετε κρέμα σαντιγύ έτοιμη χωρίς ζάχαρη, ή κρέμα γαλακτος την οποία παγώνετε και χτυπάτε έως ότου αφρατέψετε.

Χτυπάτε το άσπράδι του αυγού με ελάχιστο αλάτι μαρέγκα πηχτή και προσθέτετε τη ζάχαρη. Αναμιγνύετε με προσοχή την κρέμα σαντιγύ με τη μαρέγκα. Προσθέτετε το μίγμα της σοκολάτας και ανακατεύετε ελαφρά. Σερβίρετε την κρέμα σοκολάτας σε μικρές υφρές φορμάτσες και τις βάζετε στο ψυγείο. Όταν στερεοποιηθεί τη βγάζετε από τις φορμάτσες. Γαρνίρετε τις «σαρλότ» με κρέμα σαντιγύ.

«ΠΑΣΧΑ»

(Γλύκισμα από μυζήθρα ρωσικό)

150 δράμια ανάσθη μυζήθρα ■ 3 κουταλιές σουπας κρέμα γαλακτος ■ 1 κουτάλακι τσαγιού χυμός λεμονιού ■ ½ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη ■ ½ φλυτζ. τσαγ. βούτυρο φρέσκο ■ ¾ φλυτζ. τσαγιού αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και κομμένα ■ 35 δράμια φρουί γκλασέ φιλοκομμένα (αχλάδι, πορτοκάλι ή κίτρο) ■ 75 δράμια σταφίδα ξανθή ■ Κρέμα σαντιγύ ■ Κερασάκι γλυκό.

Εκτέλεσι: Παίρνετε μια καινούργια μικρή γλάστρα διαμέτρου 15 περίπου εκατοστά και την αφήνετε στο νερό αρκετές ώρες. Κατόπιν τη στεγνώνετε και στρώνετε μέσα ένα τουλπάνι.

Περνάτε τη μυζήθρα από σίτα και την αναμιγνύετε με τα υπόλοιπα υλικά. Πατάτε το μίγμα μέσα στη γλαστράκι και το σκεπάζετε με το τουλπάνι που έχετε. Κόβετε ένα χαρτόνι στη διαμέτρο της γλάστρας και το βάζετε επάνω στο μίγμα της μυζήθρας. Το πιέζετε προς τα κάτω και βάζετε επάνω ένα βάρος. Αφήνετε να μείνει στο ψυγείο αρκετές ώρες ή μια νύχτα. Το νερό που περιέχει η μυζήθρα θα φύγει από την τρύπα της γλάστρας.

Βγάζετε το γλυκίσμα σε πινατέλα, το γαρνίρετε με κρέμα σαντιγύ και με κερασάκι γλυκό, αφού το στραγγίζετε από το σιρόπι.

Χρύσα Παραδείση

Εξήγημα

Ο ΘΕΙΟΣ

Η ΓΥΝΑΙΚΑ μου, ή Τέρρου, είχε παταχί ως τη γωνία του δωματίου με τη γωνία του δωματίου. Κι όπως στο διάστημα αυτό καθόμουν μόνος στο στίτι και είχα την εφημερίδα μου άκουσα να χτυπά το κουδούνι της εξώπορτας. Σηκώθηκα και πήγα να την άνοιξω και στο κατώφλι δίσκω να περιμένει το θείο της Τέρρου, τον γέρο - Τσάρλυ.

— Την είδα την ανήψια μου που όγχι, με πληροφορήσε άμέσως ο θείος της. Διαφορετικά δεν θα έρχομαι ύστερα από το τελευταίο γράμμα της που μου έστειλε. Με πλήγωσε κατάκαρδα.

— Δεν μου ανέφερε τίποτα γι' αυτό το γράμμα, του είπα.

Μόλις βρεθήκαμε στο σαλόνι και ο θείος κάθισε σε ένα κάθισμα άφησε να διαγραφεί στα γέλια του ένα μικρό χαμόγελο.

— Αυτό το γράμμα της ήταν η απάντη στην παρακλήσι μου να μου δανείσει μια λίρα. Δεν με πείραζε η άρνησή της να μου δανείσει αυτή τη λίρα... Ξέρω... της έχω πάρει και άλλες και δεν τις επέστρεψα. Δεν ήταν όμως ανάγκη να με πείραζε αυτό το γράμμα της «τεμπέλης» και «καρδιά», ότι ατιμάζω την οικογένεσή μου «ότι δεν θέλω να με ξαναδω». Πάγιατι, ο γέρο - Τσάρλυ φαίνεται παραγμένος από τα προσδλητικά λόγια της ανήψιας του κι' έδωσα ότι η Τέρρου το είχε παρακάνα μαζί του. Η αλήθεια είναι πως ο θείος Τσάρλυ δεν ήταν της προκοπής. Στο κάτω κάτω της γραφής όμως το αίμα νερό δεν γίνεται: θείος της ήταν...

— Ίσως να είχε τα νεύρα της όπως σου έγραφε, τη δικαιολόγησε. Κι αν την περιμένει να γυρίσει, θάρω, πώς το ίδιο θα σου πη και ή ίδια. Θέλεις να μείνεις να φάμε; — Όχι! μ' έκοψε ο γέρο - Τσάρλυ. Μπορεί να είμαι τεμπέλης και υπερχεί να έχω πέσει και φιλότιμο. Αλλά να μείνω σπίτι της ανήψιας μου, δεν έχω τίποτα, κι' αν μου δανείσει αυτή τη λίρα που χρειάζομαι δεν θα την αρνηθώ. Άλλωστε αύριο πάλιν δουλειά. Θυρωρός σε μια πολυκατοικία...

Ο θείος - Τσάρλυ είχε πάρει στο παρελθόν αρκετές λίρες κι' από μένα. Το φέτος όμως της Τέρρου απαντή του με υποχρέωνε να τον άποκημιώσω. Έτσι έδωσα τη λίρα. Και γιά να συνδύσω το τεσπνέ με το δέλεω και γιά τους δυο του έστειλα να με πληροφορήσει ποιά ταβάνια της γειτονιάς μας έχει το καλύτερο κοστί.

— Να πιάς στο Μαντσόου, μου είπε. Εκεί θα πάω κι' εγώ. — Τότε πήγαμε εκεί και περίμενε με γιατί δεν μου άρουν οι οικονομικοί καμνάδες...

Η σκέψη μου ήταν να πω της Τέρρου την ώρα του δείπνου μας γιά την επίσκεψη του θείου της και γιά τα παραπάνω του γιά το σκληρό της γράμμα.

Μα όταν επέστρεψε η Τέρρου δεν ήταν στα κέφια της. Κάτι θα της είχε συμβεί στο μεταξύ γιατί έστρωσε το τραπέζι με σπασμαδικές κινήσεις.

Η ΓΙΑΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑΞΩΤΑ

Ένας ναυτικός που υπηρετούσε σ' ένα υπερωκεάνειο, θέλησε να δβάλη κρυφά με τα κέπια: Μέσα στη βαλίτσα του έβαλε τη γάτα του πλοίου. Κι' όταν οι τελανοφύλακες του είπαν ν' άνοιξη τη βαλίτσα που κρατούσε γιά να την έρουν εκείνος τους εξήγησε ότι δε μπορούσε να συμμορφωθεί γιάτι έλεγε ότι η γάτα του πλοίου που είχε φάει κι' έπρεπε να την πετάσει. Οι τελανοφύλακες υποψιάστηκαν κι' άνοιξαν τη βαλίτσα. Η γάτα τους πετάγτηκε έξω κι' έτρεξε πίσω στο πλοίο, κι' ο ναυτικός άμέσως άρνησε να την κυνηγή γιά να την πιάσει.

— Δεν πιστεύω να ξαναπάω την ίδια δουλειά τους είπε.

Οι τελανοφύλακες γέλασαν και τον άφισαν και πέρασε. Πού να φαντασθούν ότι μέσα στη βαλίτσα είχε τώρα τα μεταξωτά!...

σεις: "Αφνε απότομα τὰ πιάτα· καὶ τὰ μαχαίροτήρουν... Παρὰ λίγο μάστιχα νὰ σπάσῃ τὴ σουπιέρα ὅπως τὴν ἄφησε πάνω στὸ τραπέζι.

Τὴν ὥρα τοῦ φαγητοῦ ἐπιχείρησα νὰ ἀρχίσω τὴ συζήτηση γιὰ τὸ θείο με ἓνα μικρὸ πρόλογο γιὰ τὸν καιρὸ. Ἡ Τέρρου ὅμως μὲ ἀπαντοῦσε μὲ μονοσυλλαβὰ κι' ἔτσι μὲ ἔβαλε φέρον στὴν ἀρχικὴ διάθεσί μου. Τότε καὶ γὼ με τὴν πρώτη εὐκαιρία πήρα τὸ καπέλο μου κι' ἔτρεξα στὴν ταβέρνα τοῦ Μαντσόου νὰ πᾶω τὰ σκονάκια μου παρὰ με τὸ θείο της...

— ΗΛΠΙΖΑ, θείε Τσάρλυ, τοῦ εἶπα ἁμέσως μὲς κάθισα κοντὰ του στὴν ταβέρνα καὶ ἀφοῦ ἔδρεξε κανονικὰ τὸ λαρύγγι μου, νὰ πιάσω συζήτηση με τὴν Τέρρου γιὰ τὸ «φλέγον» ζήτημα καὶ νὰ τὴν καταφέρω νὰ ξεχάσῃ τὸ παρελθόν. Μὰ δὲν ἦταν στὶς καλὲς τῆς κι' ἔτσι τὸ ἄφησα γι' ἄλλη φορὰ.

Ἐκεῖνος χαμογέλασε θλιβερά:

— Θαρρῶ, εἶπε, πὼς δὲν θὰ πρέπει νὰ τὴν κατηγορήσω. Ξέρω ὅτι δὲν εἶμαι ὑπόδειγμα καλοῦ συγγενικοῦ καὶ πολίτου. Μὰ ὅταν μὴ ἀνηψία μου, ποὺ μικρὴ τὴ χόρευα στὰ γονάτια μου καὶ τῆς ἀγόραζα σκοκολάτες, ἔρχεται ὕστερα ἀπὸ χρόνια καὶ μὲ λείει κατὰμουτρα πὼς εἶμαι ἓνας μετρετής καὶ ἓνας τεμπέλης ποὺ ἀτιμάζω τὴν οἰκογένειά μας... Ἐ, αὐτὸ δὲν μπορῶ νὰ τὸ ἀνεχθῶ. Ὡστόσο δὲν θέλω νὰ τὴν κρατῶ κακία. Κι' ἂν ὁ Θεὸς θέλῃ καὶ ἀποχτήσω πλούτη δὲν θὰ τὴν ξεχάσω τὴν ὥρα ποὺ θὰ συντάξω τὴ διαθήκη μου.

Αὐτὸ εἶναι πολὺ εὐγενικὸ ἐκ μέρους σου, θείε, τοῦ εἶπα.

Ἦταν ἀρκετὰ καὶ ἐπειδὴ ὁ θείος Τσάρλυ εἶναι γερὸ ποτήρι καὶ διηγείται καὶ νόστιμες ἱστορίες με κράτησε σὲ διαοικὴ εὐθυμία κοντὰ του ἐπὶ δύο ὥρες.

Ὅταν χωριστήκαμε παραπατοῦσα καὶ εἶχα πάρει τὴν ἀπόφασι μὲν λις ἔφτανε σπίτι νὰ τὰ πᾶ ἀπὸ τὴν καλὴ τῆς Τέρρου γιὰ τὸν καμμένο τὸ θείο. «Μπορεῖ ὁ θεὸς—θὰ τὴς ἔλεγα—νὰ μὴν πέτυχε στὴ ζωὴ ἀλλὰ εἶχε χρυσὴ καρδιά καὶ δὲν ἔπρεπε νὰ τοῦ γράψω τόσο προσδλητικὰ γράμματα...»

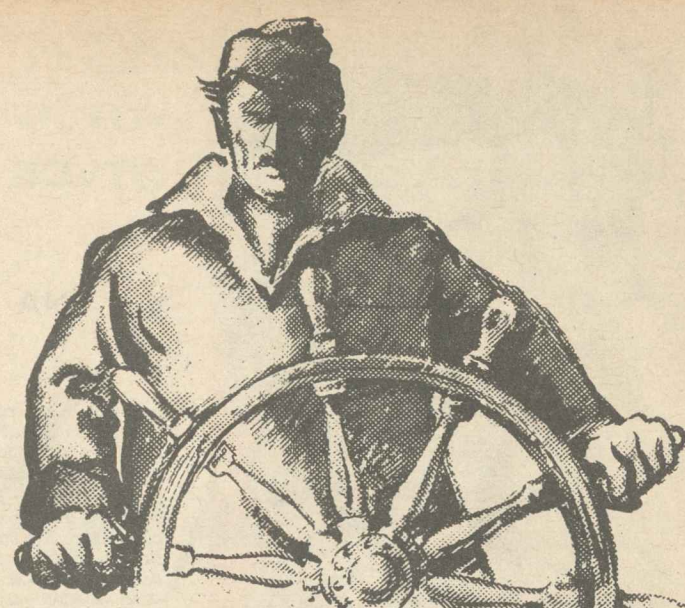
Μὲ τρόπο ἀλλὰ σταθερὰ θὰ τὴν υποχρέωνα νὰ πᾶρῃ τὸ θείο - Τσάρλυ στὸ τηλέφωνο τῆς ταβέρνας καὶ πρὶν πέσῃ στὸ κρεβάτι νὰ τοῦ ζητοῦσε συγγνώμη.

Μόλις ἀνοίει τὴν πόρτα ἡ Τέρρου με ὑποδέχθηκε με ἓναν ἥρεμο ἀλλὰ θλιβερὸ τόνο φωνῆς.

Φαίνονταν νὰ τῆς ἔχουν περάσει τὰ νεύρα.

— Φοβοῦμαι ὅτι σοῦ φέρθηκε κάπως ἀπότομα ἀπόμε, τὴν ὥρα τοῦ δείπνου, μου εἶπε. Μὰ μὲν εἶχα συναντηθῇ στὸ δρόμο με τὸν καμμένο τὸ θείο - Τσάρλυ καὶ μὲ εἶπε κατὶ γι' αὐτὸ τὸ τρομερὸ γράμμα ποὺ τοῦ ἔγραψες καὶ στὸ ὅποιο τὸν ἀποκαλοῦσες «τεμπέλης» καὶ «υπερκρή». Τὸν πλήγωσε πολὺ μ' αὐτὸ το γράμμα καὶ ἀρνιήθηκε νὰ πατήσῃ τὸ πόδι του στὸ στίτι μένῃς ὁ του τοῦ ζήτησης συγγνώμῃ. Ἐτσι τοῦ δάνεισα μὴ λίρα ἀς αὐριο ποὺ θὰ ἔπιανε δουλειὰ ἀς θυρωρὸς σὲ μὴ πολυκατοικία. Θαρρῶ ὅτι πρέπει νὰ τοῦ ξαναγράψῃς καὶ νὰ τοῦ πῆς πὼς μετάνιωσες γιὰ τὸ πρῶτο σου γράμμα... Μὴν ξεχνᾷς ἄλλωστε πὼς εἶναι δικὸς μου θεὸς καὶ τὸ αἷμα, ὅπως ξέρεις, νερὸ δὲν γίνεται...

Κίτ Ρόυστον



Τιμόνι στο πλοίο.

στή δουλειά, παντού τιμόνι.

Και γιά τὴν διατήρησι τῆς ἰσορροπίας τοῦ ὁργανισμοῦ τὸ καλὸ τιμόνι εἶναι ἡ ὕγιεινὴ διατροφή, ποὺ ἐξασφαλίζει μετὰ ἐκλεκτὰ καὶ ἀσυναγώνιστα προϊόντα

ΒΙΤΑΜ-ΦΥΤΙΝΗ

- Ἀπὸ ἀγνὸ λάδι τῆς Ἑλᾶς
- Πλούσια σὲ Βιταμίνες
- Χαμηλοῦ σημείου τήξεως
- Πλούσια σὲ ἀκόρεστα

Τονώνουν, δυναμώνουν, ἀναζωογονοῦν τὸν ὁργανισμό.

ΦΥΤΙΝΗ-ΒΙΤΑΜ Εἶναι προϊόντα ΕΛΛΔΙΣ



Πρόσωπο ΔΡΟΙΣΕΡΟ ΝΕΑΝΙΚΟ ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ

ΜΕ ΛΑΔΙ ΧΕΛΩΝΑΣ

Dr. N. Levalle

Ἐξοφάνει τις ρυτίδες, ξανοφάνει τὴν ἀνοιξὴ στὴν ἐπιδερμίδα



LABORATOIRES BIOLOGIQUES «ARVAL» S.A. - SION (SUISSE)

ΡΟΥΣΑ ΠΛΑΤΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ

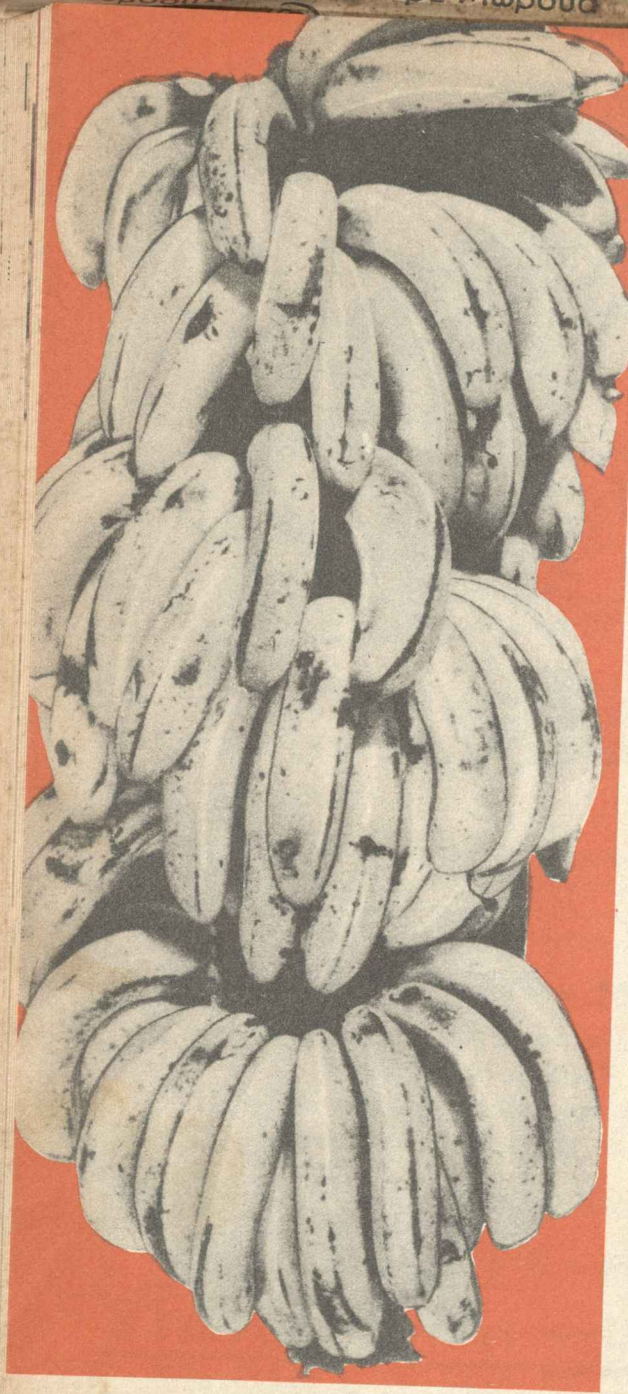
Ἱατρός

Μαιευθρ - Γυναικολόγος Δέχεται καθ' ἐκάστην 9-12, 5-7 ὥς καὶ ἐπὶ συνεντεύξει. Χ. Τρικοῦπη 113, τηλ. 613-610

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ — ΠΑΠΑΔΑΤΟΥ

Ἱατρός

ΜΑΙΕΥΤΗΡ — ΧΕΙΡΟΥΡΓΟΣ — ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΟΣ Ἀχαρνῶν 98 - Ἀμφιλοχίας 1 Δέχεται καθ' ἐκάστην 5-7 καὶ ἐπὶ συνεντεύξει. Τηλέφωνον 810-760



‘Η Μπανάνα

ΕΝΑ ΕΞΩΤΙΚΟ ΦΡΟΥΤΟ ΑΛΗΘΙΝΗ ΠΗΓΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

μάσεως. ‘Η τελευταία αυτή γίνεται σε θαλάσσιους αερίζομενους με γκάκι. Οι μπανάνες ωριμάζουν γρήγορα και μπορούν να παραδοθούν στην κατανάλωση.

Μιά τέτοια ώριμασι, χωρίς καθαρό αέρα και φώς, σ’ ένα περιβάλλον κορεσμένο από δηλητήριο, επιτρέπει άραγε την πραγματική και πλήρη ανάπτυξη της μπανάνας; Μόνη ή υγρή θερμότητα μπορεί ν’ αντικαταστήσει τη διατροφή στο δέντρο και το όξυγονο της τροπικής ατμόσφαιρας; Δυστυχώς όχι. Το φωταέριο είναι μια οίκτρη απομίμηση του ήλιου. ‘Επιτρέπει δέδοται τη μετατροπή των αμυλών των οστών του πράσινου καρπού σε σάκχαρο, αλλά με θυσία πολλών άλλων θρεπτικών ουσιών που μόνο η γη της προελεύσεώς της μπορεί να δώσει.

‘Αν οι θάλασσες που βρίσκονται σ’ ανάρρωση από σοβαρούς πυρετούς γίνονται ταχύτατα καθαρά τρώγοντας μόνο μπανάνες και αν μερικοί παπαγάλοι που τρέφονται αποκλειστικά μ’ αυτές φτάνουν σε πολύ προχωρημένη ηλικία, αυτό οφείλεται προ πάντων γιατί η μπανάνα προσφέρει σ’ αυτούς όπως την ωριμάζει η φύσις. Μολαταύτα, οι ιδιότητες που διατηρεί ακόμα όταν φθάσει στη χώρα μας, αξίζουν την ευγνωμοσύνη μας. Κρίνετέ τις:

‘Η μπανάνα είναι θρεπτική τροφή

‘Απ’ όλα τα φρέσκα φρούτα, η μπανάνα είναι πιο πλούσια σε σάκχαρο. Πράγματι, όταν είναι ώριμη περιέχει περισσότερο από 20% του βάρους της σε σάκχαρο, ουσίες που δίνουν κατ’ έσοχον ενέργεια. ‘Υπό τη μορφή δπωροσακχάρου, τα σάκχαρα αυτά διευκολύνουν άμεσα τη δραστηριότητα των διαφόρων μυών, περιλαμβανομένου και του καρδιακού. ‘Η γρήγορη απομείωσις τους παράγει θερμότητα και δύναμι σε ελάχιστο χρονικό διάστημα. ‘Η μπανάνα καταπολεμά την κούραση. Είναι τροφή που δίνει σωματική δύναμι, τροφή ιδιαίτερα ωφέλιμη στα παιδιά και τους άσχυλους με τον αθλητισμό.

Το νάτριο, που η πιο κοινή μορφή του είναι το χλωριούχο νάτριο, δηλαδή το μαγειρικό αλάτι, έχει την ωφέλιμη, αλλά μερικές φορές επιβλαβή ιδιότητα να συγκρατεί το νερό στους ιστούς. Στην περίπτωση των οιδημάτων, όπου το νερό φουσκώνει τις σάρκες και διατελλεί το δέρμα, επιβάλλεται ο περιορισμός του νατρίου.

Στον αγώνα όμως αυτόν κατά του νατρίου, αποτελεσματικό είναι ενα άλλο μέταλλο. Και αυτό είναι το κάλιο, αληθινός ανταγωνιστής του νατρίου. Χάρη σ’ αυτό γίνεται αντικατάστασις ιόντων, όπως λένε στη χημεία. Το νάτριο τείνει να φύγει και οι ιστοί χάνουν το υπερβολικό νερό τους.

‘Η μπανάνα μας προσφέρει περισσότερο από 400 χιλιοστά του γραμμαρίου κάλιο σε 100 γραμμάρια βάρους της. ‘Ετσι συντελεί πολύ στον αγώνα αυτόν κατά του νατρίου, επιδραδύνει τη σκληρυνσι των αρτηριών και τις βλάβες των νεφρών.

‘Αλλο πλεονέκτημα του καλίου είναι η τόνωσις της κοιλικής ίνας. ‘Επειδή η μπανάνα περιέχει πηκτίνη, ουσία αντιδιαρροϊκή, μπορεί να θεωρηθί σαν ένας ρυθμιστής της εντερικής λειτουργίας, τονώνοντας και καταπραυνώντας ταυτόχρονα τις τοπικές μυϊκές ίνες.

30 δράμια αντιπροσωπεύουν 80 θερμίδες

Δυο όροι είναι αναγκαίοι για την καλή πέψη της μπανάνας:

—Να διαλέγουμε απόλυτα ώριμους καρπούς.

—Να τους μασάμε με επιμέλεια και υπομονή. ‘Αν την καταπιούμε σχεδόν αμάσητη κινδυνεύουμε να δαρύνουμε το στομάχι μας.

Όταν είναι πράσινη η μπανάνα αποτελείται κυρίως από άμυλο. ‘Η ώριμασι της μετατρέπει σιγά - σιγά ένα μέρος του άμυλου αυτού σε σακχαρώδη παράγωγα, γι’ αυτό και παίρνει τη γεύσι που έχει όταν είναι ώριμη. ‘Η μετα-

τροπή αυτή φαίνεται και από την αλλαγή του χρώματος της φλούδας. Μιά μπανάνα τέλεια κίτρινη με δούλες καφετίες δεν έχει πια παρα 1% άμυλο.

Όλες οι δίαιτες κατά της παχυσαρκίας απαγορεύουν τη μπανάνα. ‘Η προσπάθεια ελαττώσεως των θερμίδων δεν μπορεί, πράγματι, να χρησιμοποιήσει ένα φρούτο που στα εκατό του γραμμάρια (30 περίπου δράμια) δίνει πάνω από 80 θερμίδες!

‘Εν τούτοις, ώρισμένες παχύσαρκες μπορούν να τρώνε μπανάνες. Στην περίπτωση της παχυσαρκίας που λέγεται σπογγώδης, όταν δηλαδή οι ιστοί πλημμυρίζουν από νερό σαν ένα κοινό σφουγγάρι, χρειάζεται όχι τόσο να περιορισουμε τις θερμίδες, όσο να διώξουμε πρό πάντων το υπερβολικό αλάτι. ‘Η μπανάνα, με το άφθονο κάλιο της, διευκολύνει την αποβολή αυτή.

Μικρή στον όγκο, αλλά τροφή που δίνει ενέργεια, η μπανάνα συνιστάται σε κάθε ηλικία. Τα παιδιά βρίσκουν σ’ αυτή όχι μόνο εύχρηστη γεύσι, αλλά κι’ ένα πολύτιμο στοιχείο για την ανάπτυξί τους. Μιά έγκυος γυναίκα παίρνει από αυτή πολλά μεταλλικά άλατα, χρήσιμα για την ισορροπία της κυήσεώς της. Οι ηλικιωμένοι την εύχρηστη γεύσι της. Οι αθληταί εναρμονίζονται και όσοι βρίσκονται σε ανάρρωση μετά εύχρηστη δροσιά. Και δεν πουλιέται, όπως άλλοτε, σε πανάκριβες τιμές. ‘Ο καθένας μπορεί ν’ αγοράσει.

Σε πολύ λίγους αρρώστους απαγορεύεται η μπανάνα. Οι διαθετικοί πάντως, πρέπει να την αποφεύγουν. Πρέπει νάχουν υπ’ όψιν τους ότι 50 γραμμάρια μπανάνας αντιστοιχούν σε 20 γραμμάρια περίπου ψωμιού. Τα άτομα που έχουν καούρες στο στομάχι και εύχρηστη γεύσιμα, αποφεύγουν το φρούτο αυτό κι’ έχουν δικήν. Πράγματι, στην περίπτωση τους, όλα τα άμυλά της προκαλούν οξεία στους γαστρικούς βλεννογόνους.

‘Αντίθετα, στις περιπτώσεις έντονης κοπώσεως, αδυνατίσματος, παθήσεων της καρδιάς ή των νεφρών η μπανάνα είναι πάντοτε ωφέλιμη.

‘Ο άνθρωπος αναζητά πάντοτε βιολογικές διαπιστώσεις. Μ’ αυτές ελπίει ν’ ανακαλύψει τις κρυφές αρρώστιες και να δηρ συγκεριμένες αποδείξεις για να δικαιολογήσει τις διάφορες υποθέσεις που κάνει. ‘Ετσι, με την έλπιση αυτή, ώρισμένοι έρευνητές θέλησαν να βρουν σχέσι ανάμεσα στο συστηματικό σεροτονίνης των ούρων — ή σεροτονίνη είναι μία ορμόνη μίνη, ουσία δηλαδή της τάξεως των πρωτεϊνών που ανακαλύφθηκε τελευταία — και στην ύπαρξιν κακοήθων όγκων του λεπτού έντερου. Δυστυχώς πειράματα που έγιναν με πηθικούς, έδειξαν ότι οι μπανάνες ηύξησαν τρομακτικά το ποσό της σεροτονίνης στα ούρα!

Το ίδιο συνέβη και με τους έρευνητές των όγκων στους επινεφριδίου αδένες — όγκων που προκαλούν οξείες κρίσεις υπερτάσεως — όπου το ποσοστό της νοραδρεναλίνης στα ούρα έχει αποδειχθί πολύ αποκαλυπτικό. Κι’ εδώ όμως οι μπανάνες τούς τα χάλασαν. ‘Αν την παραμονή της εξετάσεως ο άρρωστος έχει φάει μπανάνες, το ποσοστό της νοραδρεναλίνης είναι και αυτό ηύξημένο!

Μολοντί προκαλεί διαταραχή στις προσπάθειες της σύγχρονης επιστήμης, η μπανάνα αξίζει εν τούτοις την ιατρική προσοχή σε τελείως άλλον τομέα. ‘Η μπανάνα συντελεί στο έκτακτο ρόλο των πάσχον από υπερκόπωση!

Θυλείται πως η μπανάνα γίνεται πολλές φορές η αιτία των αμοιβαδύσεων. Αυτό δεν έχει τουλάχιστον αποδειχθί ως τώρα από τους επιστήμονες και είναι μάλλον παράλογοι οι φόβοι του καταναλωτικού κοινού.

Σας άρσουν οι μπανάνες; ‘Αν ναι, μη διατάξετε να τις περιλάβετε στο διατολόγιό σας εκτός εάν υποφέρετε από μερικές αρρώστιες όπως διαβήτη, στομάχι κ.λ.π. όπως είπαμε πιο πάνω. ‘Η εξαιρετική γεύσι της και το λεπτό έντομά της την κατατάσσουν ως ένα από τα ευλεκτότερα φρούτα. Προτιμήστε την ιδιαίτερα για τροφή των παιδιών σας.



‘Η ZINNIA σάς συμβουλεύει τόν τρόπο νά μείνετε πάντα ΝΕΑ καί ΟΜΟΡΦΗ

Δώστε μας 10 λεπτά

(5 τὸ πρωῒ καί 5 τὸ βράδυ) τὴν ἡμέρα καί σὰς υποσχόμεθα νὰ διατηρήσετε τὴν φρεσκάδα τῶν 20 χρόνων σας.

ΑΡΧΙΣΑΤΕ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΧΙΣΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΒΟΛΗ

ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΑ ΣΑΣ ΠΡΩΪ ΚΑΙ ΒΡΑΔΥ

‘Οχι όμως με νερό και σαπούνι γιατί με τόν τρόπο αυτό θα καθαρίζετε μόνο την επιφάνεια του δέρματος. Με τὸ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ZINNIA (Ντεμακιγιάν διά φυσιολογικά και λιπαρά δέρματα, ΛΑΚΤΟΡΟΖ διά ξηρά και κουρασμένα δέρματα) θα καθαρίσετε τὸ δέρμα σας σε βάθος και θα τὸ απαλλάξετε από τὸ περιττὸ λίπος, τὶς σκόνες και τὶς ἐκκρίσεις τοῦ δέρματος.

ΤΟΝΩΣΑΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΑ ΣΑΣ ΠΡΩΪ ΚΑΙ ΒΡΑΔΥ

α) Με τὴ ΛΟΣΙΟΝ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ZINNIA, θεραπεύσατε τὸ λιπαρὸ δέρμα, κλείσατε τοὺς ανοικτοὺς πόρους και προστατεύσατε τὸ δέρμα σας από τὴν ἀκμήν, τὰ σπυρὰ και τοὺς ἐρεθισμοὺς τοῦ δέρματος.
β) Με τὸ ΤΟΝΩΤΙΚΟΝ ΛΑΔΙ τῶν ἱστών ZINNIA, δώσατε τροφή στο ζηρὸ δέρμα, καταπολεμήσατε τὶς ρυτίδες και ἐξασφαλίσατε τὴν ἐλαστικότητα τοῦ δέρματος.

ΘΡΕΨΑΤΕ ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΣΑΣ ΠΡΩΪ ΚΑΙ ΒΡΑΔΥ

Με τὶς εἰδικές κρέμες τῆς ZINNIA, διὰ νὰ δώσατε στο δέρμα σας τὰ συστατικά ποὺ τοῦ χρειάζονται.

Α) ΗΜΙΛΙΠΑΡΑ ZINNIA • ΛΑΝΟ - ΚΡΕΜ ZINNIA • ΚΡΕΜΑ ΗΜΕΡΑΣ ZINNIA διά φυσιολογικά και λιπαρά δέρματα.

Β) ΚΟΛΑΝΤ - ΚΡΕΜ ZINNIA • ΚΡΕΜΑ ΝΥΚΤΟΣ ZINNIA διά ξηρά δέρματα.

ΜΑΚΙΓΙΑΡΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΣΑΣ

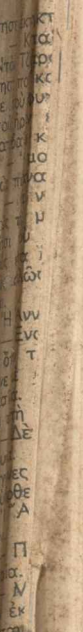
Μετά τὴν πρωινήν περιποίησιν και ἐφ’ ὅσον πρόκειται νὰ δηγήτε ἐξω, ἀπλώσατε ὁμοιόμορφως στο πρόσωπο και τὸν λαιμό σας τὸ ΜΕΙΚ - ΑΠ ZINNIA διὰ νὰ ἔχετε ὀλην τὴν ἡμέρα δροσερό, νεανικό και δελουδινό δέρμα. Τέλος δώσατε στο χεῖλῳ σας τὴν χαρὰ τῆς ἀνοιξης με τὸ ἀνεξίτηλο ΚΡΑΓΙΟΝ ZINNIA 24 και τοὺς 20 μοντέρνους και φωτεινοὺς χρωματισμοὺς.

Γράψατε στὴ ZINNIA Μενάνδρου 46α — ‘Αθῆναι νὰ σὰς στείλουμε ΔΩΡΕΑΝ τὸ “ΒΙΒΛΙΟΝ ΤΗΣ ΟΜΟΡΦΙΑΣ”.

ΤΟ ΙΔΕΩΔΕΣ ΤΗΣ ΟΜΟΡΦΙΑΣ



Zinnia



Α ΠΑΝΔΡΕΥΘΗΤΕ
παιδιά, ἢ νὰ πανδρευ-
θῶ;

56
στην Τζενάρο, αυτό ακριβώς

*Ἦκουαν τὴν νοουθεσίαν τοῦ γέροντος ὁ Στά-
μος καὶ ὁ Ζῆσος, οἱ δύο ἀδελφοί, καὶ δὲν ἐπί-
στευαν, ὅτι ἦτο ἱκανὸς νὰ πραγματοποιήσῃ

τὴν εἶχε δεμένη ἔξω στο χωράφι.
 ἵνα μιὰ κοπέλλα ὥς κεῖ ἐπάνου (νὶ βᾶτ)
 ἵατ ἴστ ἐλᾶρτ) καὶ δὲ θὰ τὴν ἀφήσῃ μὲ

— Αν πού καθαρή, επάνελαβε με νέαν ὀρμήν ἡ Γιωργούλα, χωρὶς να δόσῃ προσοχὴν εἰς τὴν διακοπὴν τοῦ γερο - Σαραντῶν, ἔπρεπε νὰ δῇται στὸν κόσμῳ να τήνε βλέπουνε. Γιὰτὶ κρυφαί, καὶ δὲ θῆναι ἀπὸ τὸ στίπτι, καὶ αὐτὴ δὲν τὴν εἶδε, ποῦ ἔχει ἕνα μῆνα στὸ «ὠκεῖον». Ἀνθρωπὸς ποῦ τὸ ἔχει καθαρό αὐτὸ (πῶσαυτὰ τὸ μὲτωπὸν) δὲ φοβάται, δὲν κρυβεῖται. Ἐχει πομπὴς καμωμένας, καὶ γιὰ αὐτοῦ

Ἐπορευμάτισαν με καφέν, με βρουβες σπαράγγια, ἐκλεκτὰ ἑλαίαι καὶ μαύρον σίτον, κ' ἐσχεδιάζαν νὰ ἐξέλθουν ὅλοι εἰς μακρινὴν ἐκδρομὴν, με τὰ δίκαντα τῶν, ἀλλ' ὁ Πάνος ἐκ Διμουλῆς, ὅστις ἐβαρύνετο καὶ τὰς ἐκδρομάς καὶ τὰς θουρβώδεις κοινοτοπίας τῶν συντροφῶν του, «ἐξεκλήθηκε» καὶ ἐβγήκε μόνος, χωρὶς νὰ

* Η ΣΥΝΕΧΕΙΑ στή σελίδα 77 *

0 αὐγό: ένα
 ΤΟ ΑΣΠΡΑΔΙ ΚΑΘΑΡΙΖΕΙ
 Ο ΚΡΟΚΟΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΜΑΛΑΚΗ ΕΠΙΔΕΡΜΙ
 Η ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗ ΕΜΠΟΔΙΖΕΙ ΤΗΝ ΑΦΥ
 ΘΑΥΜΑΣΙΕΣ ΜΑΙΣΚΕΙ ΠΡΟΣΩΠΟΥ
 ΑΡΙΣΤΟ ΣΑΜΠΟΥΑΝ ΓΙΑ ΤΑ Κ

Ο ΚΡΟΚΟΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΜΑΛΑΚΗ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΑ

Η ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗ ΕΜΠΟΔΙΖΕΙ ΤΗΝ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

ΘΑΥΜΑΣΙΕΣ ΜΑΣΚΕΣ ΠΡΟΣΩΠΟΥ

ΑΡΙΣΤΟ ΣΑΜΠΟΥΑΝ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΛΛΙΑ

Τὸ ἀσπράδι: καθαριστικὸ καὶ ξηραντικὸ

Ὁ κροκός: τροφή καὶ μαλακτικόν

Η λεκθρίνη, φωσφοροχρωστική λιπαρά ουσία (11% του κρόκου του αυγού) και η χολστερίνη είναι ουσιώδη συστατικά των ζωντανών κυττάρων. Παίρνουν μέρος στην κατασκευή του σμήννατος, της έκκρισης αυτής των σημαντικών αδένων, στο πρόσωπο και στο τριχότυπο του κεφαλιού και εξασφαλίζουν τη λιπαρότητα και την ελυστικότητα του. Όταν μία επιδερμίδα έχει ένα τριχότυπο δέρμα υποφέρουν από ξηρότητα, ο κρόκος του αυγού, που παρέχει τα λίπη που έχουν ανάγκη, τα λείπει.

Τὸ ἔμβρυο : ἀναζωογονητικὸν

Η ΜΑΣΚΑ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥ

με τις αλλοτριότητες ή χαλαρώσι την μυσην. Η επιθυμία να περάσει στο πρόσωπο της ένα αποτέλεσμα αληθινής ή μάσας σας και να εισθούσι καλά, απλάστε την (μην πινακιά, σπατάλη) ή με το παχνύ μέρος τών δακτύλων σας) στο πρόσωπό σας από το οποίο έχετε βγάλε το μακιγιάζ και το έχετε καθαρίσει, το παχνύ και θμοιομορφω στρώμα που το προεκτείνετε ως το λαιμό. Επαλλάξτε ύστερα, με το κεφάλι λίγο πιο χαμηλά από πείδια για να εύκολεύνει η κυκλοφορία του αίματος στο πρόσωπο (όταν το αίμα εισθούσι στο δέρμα, απορροφώνται καλύτερα οι δραστικές ουσίες) επί δεκαπέντε ως είκοσι λεπτά. Να τάρω μερικές συνταγές για παρμέσιες μάσκες, που με λίγη προσπάθεια και φροντίδα είναι εύκολο να

ΤΑ ΣΑΜΠΟΥΑΝ ΚΟΚΤΑΙΛ

Μία άλλη καλή συνταγή για τα πολύ εμερβήσιστα μαλλιά είναι η έσφα-
Χτυπήστε δυο κροκούς αυγών σε 150 γραμμία αφέψημα ξύλου του Πανα-
κι (100 γραμμάριοι σ' ένα κιλό νερό), ξεπλύνετε αβθονα καί με νερό τό-
όποιο νά διαλυή καλά τό σπαυονί άν είναι δυνατόν βρόχιον νερό, καί τε-
λείωνετε με νερό στο όποιο ρίχνετε λίγο ξύδι.

ΜΑΘΕΤΕ ΝΑ
ΤΑΞΙΔΕΥΕΤΕ

Ναί, αλλά ξέρετε να ταξι-
δεύετε; Διαλέξατε με προσοχή
τούς συντρόφους σας; Ακόμα
και σε μία ξένη χώρα αυτούς
θα διαπέτετε κάθε στιγμή. "Ας
είναι ευθύμιον, ευχάριστοι, ικα-
νά να αντιμετωπίσουν κάθε κατάσταση

Ἔ τότε ἀγαπητῇ μου μὴ
 τριβέεσθε ἢ πηγαίνετε μαζί
 του σὲ μιὰ ἡσυχὴ γωνιά πού
 τοῖσιν εἶναι στὰ γούστα του. Ἄν
 πολλοὶ εἶναι ἀκόμα νέος καὶ
 ἀγάπῃ ποσοπαῆσθε μὲ δια

...καὶ ὅταν αὐτοὶ σὺν ἑνὶ ἀνθρώπῳ καὶ ὅχι
ἀγγέλῳ, σὺν μπουλούκι...
Ἄν ἐξελεῖτε μὴ ξένη γλῶσσα,
ἐπισκεφθεὶς τὴ γῆρα πού τῇ
μιλῶν Νουάρε...

ἐρχονται νὰ τὶς χαροῦν καὶ
αὐτὲς ἀγαπᾶτε. Ἀφῆστε κατὰ
τὸν στομπισμὸ καὶ ἐπι-
στήτε στὴ γνωριμία τῆς χώ-
ρας σας. Καὶ στὸ μετὰξὺ, ἀρ-
χίστε μιὰ ξένη γλῶσσα. Δὲν
σημαίνει τίποτα ἂν δὲν ἔμα-

...παιδί τίποτα αν δεν έχετε
...αλλά και διάθεσι να τη
...τέλεια. Το σπουδαιότε-
...είναι να καταπιάνεται κα-
...πάντα με κάτι καινούργιο
...τον ανανεώνει.

να
ΗΣ - ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ,,
μένουν λευκά.
α που δεν ξεθωριάζουν.
τους τραβιέται πάντοτε ίσια.

„ ΠΕΙΡΑΪΚΗΣ - ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ „

Χρωματιστά που δεν ξεθωριάζουν.

Ἡ κλωστή τους τραβιέται πάντοτε ἴσια.

Τὸ σεντόνι μὲ τὴν μεγαλύτερη κατανάλωσι. Γε-
ρὸ καὶ κατάλευκο, ἢ σὲ εὐγενικοὺς χρωματι-
σμοὺς πρὸς δὲν κόβουν.

Τὸ σεγνόνι πολυτελείας. Στερεό, φινό, πάντοτε
χιονάτο.

ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ - ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Σεντόνια "ΠΕΙΡΑΪΚΗΣ - ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ,"

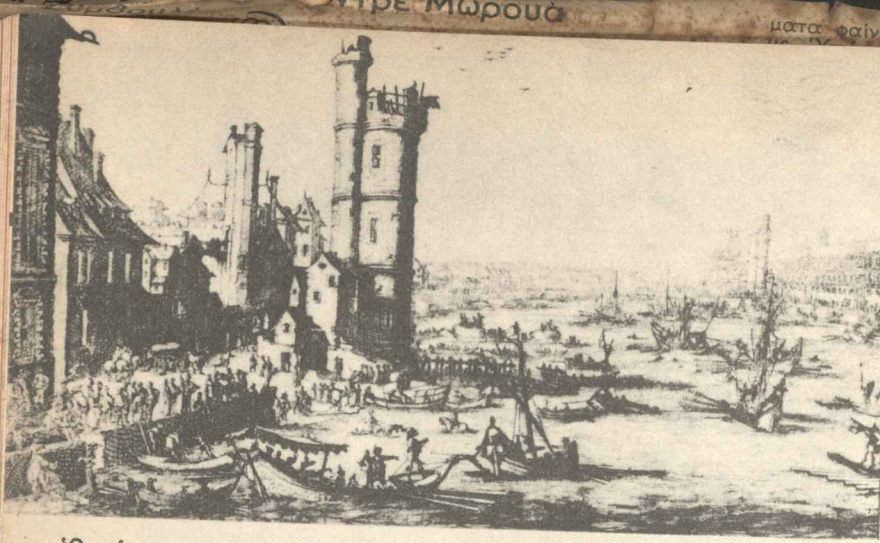
Μὲ ὅ,τι βάζει ὁ νοῦς σὲ βαμβακερὰ ὑφάσματα, ἢ

ΠΕΙΡΑΪΚΗ-ΠΑΤΡΑΪΚΗ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΒΑΜΒΑΚΟΣ Α.Ε.

ντύνει, στολίζει, νοιμουρεύει!

Αὐτὸ τὸ σῆμα ἐγγυᾶται
ὅτι ἀγοράζετε γνήσιον
ὑφασμα
"ΠΕΙΡΑΪΚΗΣ-ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ,"





Ο πύργος του Νέλ διαμονή των βασιλικών πριγκίπων (Χαλκογρ. 1620)

Η τραγωδία των γυναικών των τριών γιων του βασιλιά της Γαλλίας Φιλίππου του Ώραιο, της Μαργαρίτας, της Λευκής και της Ιωάννας, που η διαγωγή τους απέτελεσε την αιτία να αποκλεισθούν για πάντα οι γυναίκες από τη διαδοχή στο θρόνο της Γαλλίας.

ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ που διαδραματίστηκε το έπεισόδιο που θα διηγηθούμε, βασιλιάς της Γαλλίας ήταν ο Φίλιππος ο Ώραίος. Είχε πάρει το όνομα αυτό για την παράξενη ομορφιά του σώματός του και ιδίας του προσώπου του, που φωτιζόταν από μεγάλα μαύρα μάτια, που είχαν μία παγερή έκφραση, όφειλόμενη στην ακίνησι των βλεφάρων. Ήταν ένας βασιλιάς δυνατός και σκληρός, άτρομος, ιππέας και αλύγιστος υπερασπιστής της βασιλικής αξιοπρέπειας για την οποία δεν δίσταζε να τα βάλει με όποιονδήποτε: με ισχυρούς φεουδάρχες, με ξένους μονάρχες ακόμα και με αυτή την εκκλησία.

Την εποχή ακριβώς της βασιλείας του η γαλλική μοναρχία συνταράχθηκε από ένα σκάνδαλο που παρήλτιο να σμάνη το τέλος της. Στην πραγματικότητα μετέβαλε, άλλως, τη σειρά της διαδοχής στο θρόνο. Ο κλάδος των Καπέτων έσθυσε και αναστάνηκε ο δευτερεύων κλάδος της δυναστείας που πήρε το όνομα Βαλουά.

Ο Φίλιππος απέκτησε από τη γυναίκα του, τη βασίλισσα Ιωάννα, τρεις γιους, που φάνηκε ότι θα έσταλάζαν για πάντα τη συνέχεια της δυναστείας: τον Λουδοβίκο, τον Φίλιππο και τον Κάρολο, που και οι τρεις φόρεσαν για ένα μικρό διάστημα το στέμμα της Γαλλίας, ο ένας μετά τον άλλον και μία ώρα αργότερα, την Ιωάννα, που παντρεύτηκε με το βασιλιά της Αγγλίας Εδουάρδο Β'. Ο πρώτος γιός του Λουδοβίκου παντρεύτηκε τη νεαρή κι όμορφη Μαργαρίτα, κόρη της Αγγλίας, δούκισσας της Βουργουνδίας, και ο Φίλιππος και ο Κάρολος παντρεύτηκαν δυο αδελφές, την Ιωάννα και τη Λευκή, κόρες μίας κόμισσας της Βουργουνδίας.

Ετσι τρεις νεαρές πριγκίπισσες μπήκαν στην Αύλη του Φιλίππου του Ώραιο, φέρνοντας μέσα στο αυστηρό περιβάλλον της επίσημης αυλής και ένα σκανδαλώδες ντύσιμο που ήταν άγνωστα ως τότε μέσα εκεί. Και οι τρεις νέες που τότε μέσα δεν ήταν ακόμα εικόνες χρόνων όταν ήρθαν από τη Βουργουνδία στο Παρίσι. Ήταν ωραίες, αλλά και οι άνδρες τους αγαπούσαν τα γλέντια, την πολυτέλεια, τις εύθιμες συντροφίες. Οι καλύτεροι υφαντουργοί της Λυών έφτιαχναν κάθε χρόνο καινούργια και καταπληκτικά υφάσματα από μετάξι, που τα πρωτοφορούσαν οι πριγκίπισσες λανθρόντας τις πιο πολυήλικες μόδες.

Το Παρίσι τις είδε για τελευταία φορά σε μία μεγαλοπρεπή τελετή: την αναγόρευση ως ιπποτών των τριών βασιλικών πριγκίπων. Ο Φίλιππος ο Ώραίος εμφανίστηκε κατά την

τελετή περιβαλλόμενος από τους αλικούς του και τους αρχόντες του βασιλείου του. Παρευρέθηκε σ' αυτή η κόρη του Ισαβέλλα με τον άνδρα της Εδουάρδο Β' βασιλιά της Αγγλίας, που είχε τελευταία συμφιλιωθεί με το βασιλιά της Γαλλίας, οι γιοι του Φιλίππου και οι νύφες του. Οι γιορτές δάστησαν πολλές ημέρες με θάματα και αγώνες στους οποίους μετείχε και ο λαός, σπουδαστές, έμποροι, διότεχνες και για πρώτη φορά είδαν να εμφανίζεται ένα χαμόγελο στο ψυχρό πρόσωπο του βασιλιά.

Και άλλα μάτια όμως, όχι και τόσο ήρεμα, παρακολουθούσαν τις γιορτές: της Ισαβέλλας, που δεν ήταν ευτυχισμένη. Μακριά από το Παρίσι, σε ένα εχθρικό περιβάλλον, πλάι σε ένα σύζυγο που δεν αγαπούσε και δεν την αγαπούσε και αυτός, που τον περιφρονούσε, έβλεπε την πατρική Αύλη σαν ένα χαμένο παρτίδο, όπου οι τρεις όμορφες κοινάδες της φαινόταν να απολαμβάνουν μία παντοεινή εύθυνη. Δεν τις συμπαθούσε και πολύ, ίσως από ζήλεια για την ομορφιά τους και την αμέριμνη ζωή τους.

Για τη ζωή τους μάλιστα αυτή διαδιδόνταν ένα πλήθος από κουτοπολιτιά. Οι χρονικογράφοι της εποχής εκείνης μάς δίδωσαν ένα έπεισόδιο που ήταν η αφορμή του σκανδαλου και της τραγωδίας που επακολούθησε. Η βασίλισσα Ισαβέλλα είχε προηγουμένως στείλει εμένα δώρο από το Λονδίνο στις κοινάδες της: τρεις τσάντες θαυμασίας τέχνης, που κατά τη συνήθεια της εποχής τις κρεμούσαν στη ζώνη. Τις έλεγαν «ελεημοσυνιέρες», γιατί μέσα σ' αυτές εβαζαν τα χρήματα που χρειαζόνταν για να έλεον τους επαίτες που συναντούσαν πηγαίνοντας στην εκκλησία ή στο δρόμο. Και ενώ παρακολουθούσε μία παράσταση, η Ισαβέλλα είδε ξαφνικά ότι δυο από τις τσάντες που είχε χαρίσει στις κοινάδες της τις φορούσαν στους ζωστήρες τους δυο νεαροί ιππότες οι Φίλιππος και Γκωτιέ ντ' Ώλναι.

Η Ισαβέλλα δεν ήταν γυναίκα που να περάσει το ζήτημα με σιωπή. Η ανακάλυψη αυτή επιβεβαίωσε μερικές φήμες που είχαν φτάσει ως τ' αυτιά της στο Λονδίνο: οι δυο ιππότες σύχναζαν στην Αύλη καθώς και στο μέγαρο της Μαργαρίτας και της Λευκής που ήταν νύφες του βασιλιά και φίλενάδες.

Η Ισαβέλλα δεν δίστασε: ανακάλυψε την ανακάλυψή της στο βασιλιά και τ' αδελφία της. Ποιά έντοπιωσι έκαναν οι αποκάλυψες αυτές στους ενδιαφερομένους δεν ξέρουμε. Ούτε ξέρουμε με ακρίβεια τι ακριβώς συνέβη μετά την αποκάλυψη. Πάντως οι πρωταγωνιστές του σκανδαλου η έξαφανίστηκαν ή έξαναγκάστηκαν να σωπάσουν.

Όταν τέλειωσαν οι γιορτές, οι Φί

λιππος ο Ώραίος άφησε το Παρίσι και πήγε στην κατοικία που προτιμούσε, το άδασίο του Μπωμπισόν, κοντά στο Ποντουάζ. Βρίσκονταν εκεί σοφοί αββάδες για να τους συμβουλευθεί και δώ μελέτησε τις τσάντες τιμιωρίες για το σκάνδαλο που του είχε αποκαλύψει η κόρη του Ισαβέλλα και για το οποίο δεν υπήρχαν αμφιβολίες. Ο Φίλιππος ντ' Ώλναι ήταν έραστής της Μαργαρίτας, που ήταν άλλωστε, γνωστή τα σκάνδαλα της και οι άσμενες επιδείξεις της ομορφιάς της. Και ο αδελφός του Γκωτιέ ήταν έραστής της Λευκής. Η αδελφή τους Ιωάννα εύνοουσε φανερά τους έρωτες αυτούς, που ήταν πια γνωστοί στους υπηρέτες και τους αλικούς του πύργου του Νέλ όπου ήταν η κατοικία των πριγκίπων.

Οι διαταγές ακριβείς και άδυσώπητες, δόθηκαν από το Μπωμπισόν. Μία νύχτα, μερικοί φρουροί του βασιλιά περιμεναν τους αδελφούς ντ' Ώλναι στην έξοδο του πύργου του Νέλ (όπου είχαν περάσει τη θραυιά μα τις πριγκίπισσες) και τους συνέλαβαν. Η κατηγορία που τους βάριανε ήταν τρομερή: η αποπλάνηση συζύγου του ηγεμόνα (και των πριγκίπων) από ένα ευγενή υπόκοο τους αποτελούσε εγκλημα που έτιμιωρείτο με θάνατο ύστερα από βασανιστήρια. Η δικαιοσύνη του βασιλιά δεν σταμάτησε μπροστά στο τερσάτιο σκάνδαλο που επρόκειτο να προκαλέσει. Τρεις πριγκίπισσες μπροστά στις οποίες έσκυβε όλη η Ευρώπη και τρεις πριγκίπες άμεσοι κληρονόμοι του στέμματος της Γαλλίας και της Ναβάρρας είχαν γίνει αντικείμενο κουτοπολιτιού δλου του

Άριστερά: Φίλιππος ο Δ', ο επιλεγόμενος «Ώραίος» (1268-1314). Δεξιά: Ιωάννα της Ναβάρρας, σύζυγός του. (Από παλιές λιθογραφίες).



ΕΝΑ ΕΡΩΤΙΚΟ ΣΚΑΝΔΑΛΟ...

ΣΤΗΝ ΑΥΛΗ ΕΝΟΣ ΦΡΑΓΚΟΥ ΒΑΣΙΛΙΑ



λαού. Ο Φίλιππος ο Ώραίος κατάλαβε ότι μόνο μία σκληρή τιμωρία θα μπορούσε με την τραγικότητα της, να κάνει να πάψουν τα κουτοπολιτιά και η εύκολη ειρηνεία να μετατραπεί σε φρίκη.

Και οι τρεις πριγκίπισσες συνελήφθησαν και κλείστηκαν στο άδασίο του Μπωμπισόν. Για ν' αποφευχθεί η τύχη τους χρειάζονταν κλώνους αποδείξεις. Οι δικαστές είχαν διοριστεί από το βασιλιά και ήταν κατά πλειονότητα γάροι εννεείς, ανείσθητοι σε κάθε γοητεία και σε κάθε οίκο για τις όμορφες μαρτυρίες.

Η Μαργαρίτα προσπάθησε να αρνηθεί, αλλά όλοι οι υπηρέτες κατέθεσαν εναντίον της. Η νεαρή γυναίκα διαμαρτυρόταν για την αδικία της μέχρις που της είπαν: «Ώλναι είχε ομολογήσει την αλήθεια ύστερα από βασανιστήρια. Τότε η Μαργαρίτα έχασε την ψυχραιμία της και κλαίγοντας ομολόγησε και αυτή την ένοχη της».

Η Λευκή δοκίμασε κι αυτή να προβάλλει μία άσθενή υπερασπίση, αλλά μαθαίνοντας ότι και ο Γκωτιέ κάτω από τα ίδια βασανιστήρια, έρχε ομολογήσει, δεν ανήχησε πια τίποτα.

Κλαίγοντας, και με την έλπίδα πως η ομολογία της θα έκανε τους δικαστές της να δείξουν κάποια έπιείκεια, δεν άφησε κανένα μυστικό από την έρωτική ζωή της και της αδελφής της, ομολογώντας επίσης πως η Ιωάννα τις διευκόλυνε στις έρωτικές τους συναντήσεις. Οι δικαστές όμως, παρά την έλπίδα της δυστυχισμένης Λευκής, φάνηκαν πιο

αποτελεί μία καταπληκτική σελίδα για την σταθερότητα και την τόλμη που έδειξε η πριγκίπισσα. Ζήτησε να δικασθεί δημοσία και το πέτυχε. Οι δικαστές ήταν έχθρικά διατεθειμένοι εναντίον της, αλλά η νέα υπερασπίστηκε τον εαυτό της με ένεργητικότητα. Δεν υπήρχαν αποδείξεις εναντίον της και άθωώθηκε. Το πιθανότερο είναι ότι η γυναίκα αυτή, που είχε πάρει τον Φίλιππο, γιό του Φιλίππου του Ώραιο, που έγινε αργότερα βασιλιάς με το όνομα Φίλιππος ο Ε' δεν καταδικάστηκε όχι γιατί ήταν άθωα, αλλά για έναν άλλο λόγο: τη μεγάλη προίκα της.

Καμμία δίκη δεν έγινε για τους αδελφούς ντ' Ώλναι. Αφού υποβλήθηκαν στα τρομερότερα βασανιστήρια έξετελέσθησαν με αποκεφαλισμό και τα σώματά τους κρεμάστηκαν δεμένα από τις μασάλες. Η Μαργαρίτα και η Λευκή, που είχαν κρυφά ένοχες, καταδικάστηκαν σε ισόβια δεσμά. Ούτε και μετά το θάνατο του Φιλίππου του Ώραιο, λίγους μήνες μετά τα γεγονότα αυτά, το 1314, δεν αποφυλακίστηκαν. Μεταφέρθηκαν στον πύργο Γκαγιάρ, στα σύνορα της Νορμανδίας, όπου η Μαργαρίτα πέθανε ένα χρόνο αργότερα. Λένε πως τη δηλητηρίασε ο άνδρας της Λουδοβίκος ο Ι' που διαδεχθηκε τον πατέρα του στο θρόνο, για να απαλλαγεί από μία ένοχητική βασίλισσα.

Η Λευκή έμεινε μερικά χρόνια άκομα στη φυλακή όπου της έπεράστη να γίνει μοναχή και να κλειστεί στο μοναστήρι του Μπωμπισόν. Πέθανε δώδεκα χρόνια αργότερα, σε ηλικία τριάντα περίπου ετών, όταν όλοι οι πρωταγωνιστές της τραγωδίας αυτής είχαν πια έξαφανιστεί από τη σκηνή.

Από το φόβο μήπως διεκδικήσει το στέμμα καμμία κόρη, γεννημένη από τη Μαργαρίτα και το Λουδοβίκο, αλλά πρό πάντων η Ισαβέλλα, η βασίλισσα της Αγγλίας, οι μεγάλοι του βασιλείου ανακάλυψαν, κανείς δεν ξέρει πότε και πού—ε, ναν αρχαίο νόμο των Φράγκων, που απέκλειε τις γυναίκες από τη διαδοχή των φεουδών και συνεπώς και από τη βασιλεία. Έτσι η διαδοχή του γαλλικού στέμματος ακολούθησε τη γραμμή των άρρενων. Κι όταν η γραμμή των Καπέτων έσθυσε με το θάνατο του Καρόλου Δ', τελευταίου γιου του Φιλίππου του Ώραιο, σύμφωνα με το νόμο αυτόν, ανέβηκε στο θρόνο ο εξαδελφός του Φίλιππος, που με το όνομα Φίλιππος ο ΣΤ' έγινε ο άρχηγος της δυναστείας των Βαλουά.

Έτσι τέλειωσε το πιο τραγικό σκάνδαλο της γαλλικής μοναρχίας.

Ε. Μουλιάνο

Άριστερά: Η Μαργαρίτα της Βουργουνδίας, σύζυγος του πρωτόκου γιού του Φιλίππου. Δεξιά: Ο άνδρας της Μαργαρίτας, Λουδοβίκος ο Ι'.



ΑΝΑΣΤΑΤΩΣΙΣ ΣΤΗΝ ΦΥΣΙ
Τό εξωτερικό στρώμα της έπιδερμίδος απολεπίζεται φυσιολογικά, καθώς τα νεαρά κύτταρα άπωθούν τα γερασμένα. Αλλά η ηλικία και η κούρασις έπιβραδύνουν τον ρυθμό του φυσικού αυτού πηλινγκ. Επιδάλλεται να βοηθήσουμε την φύσι, εύκολώνοντας τον σχηματισμό της νέας έπιδερμίδος.

Μοναδικά
διά τόν σκοπόν
αυτών είναι, λέ-
γουν οι δερ-
ματολόγοι, τά
ΚΑΛΥΝΤΙΚΑ
ΙΙ
υαλίσ





ή Μαγεμένη Γῆ...

τους. Έκτος από τους δυο αυτούς, άλλωστε, κανείς δεν θα ενδιαφερόταν για το θάνατό του.

Ανασταράχθηκε στην πολυθρόνα του και η Μπέκυ σήκωσε τα πόδια της και τ' άκουμπησε στο γονάτο του. «Πήτερ την κύτταξε. Τί του είχε πῆ ὁ Ντένις;

«Είναι πιο πιστό από την Τζίνες, αυτό το σκυλί.

»Ω, βέβαια! τὰ σκυλιά... σ' αὐτά τουλάχιστον μπορεί κανείς νὰ βασιστῇ... Ἐνῶ ποτέ δὲν πρέπει νὰ βασίζεται κανείς στὶς γυναῖκες!»

Καὶ τώρα, τί θὰ ἔκανε; Νὰ ἐαναγορίσει στὴ Βαλτιμόρη, νὰ ἐαναδρεύῃ τὴν πελατεία του καὶ νὰ παντρευτῇ τὴ Λού; Ὑπῆρχαν ἐκεῖ κάτω πολλοὶ ἀρρώστοι καὶ περίφημοι γιάτρων. Οἱ φίλοι τοῦ πατέρα του θὰ τὸν χρηματοδοτούσαν μέχρις ὅτου ὀρθοποδοῖ, αὐτὸ τὸ ἔφερε.

Κι' ἔπειτα, μιὰ μέρα, ἡ ἐπιτυχία θαύροταν. Θὰ μπορούσε τότε νὰ ἐαναγορίσει καὶ νὰ δείξῃ τὴ Μαίρη... Νὰ δείξῃ τί; Μιὰ θεατρικὴ σκηνοθεσία μὴπως; Ἐνα ἀπὸ τὰ θεαματικὰ ἐκείνα ἐπεισόδια ποὺ διαδραματίζονται στὰ ροιάκια; Καὶ τί σημασία θὰ εἶχε αὐτὸ γιὰ τὴ Μαίρη; Τὴ Μαίρη αὐτὴ ποὺ τόσο εὐκόλα εἶχε περάσει ἀπὸ τὸν ἕνα ἔρωτα στὸν ἄλλο καὶ εἶχε κάνει ἀκριβῶς ἐκεῖνο γιὰ τὸ ὁποῖο εἶχε κατηγορησθεῖ αὐτὸν γιὰ Πήτερ;

«Ὡ παῖ, νὰ μείνῃ ἐδῶ καὶ νὰ μοιραστῇ τὴν τύχη τοῦ Ντένις καὶ τῆς Τζίνες τὴν τύχη ἀνθρώπων σὰν τὸν Τύντωλ καὶ γυναικῶν σὰν τὴ Μάργκρετ Μάσγκραιφ;

Ὡ ἀρρώστεια ἀπὸ τὴν ὁποία ὑπέφερε ἡ Μάργκρετ ἦταν σκοτεινὴ καὶ ὁ Πήτερ φανταζόταν ὅτι πλησίαζε νὰ ἀνακαλύψῃ τὴν αἰτία της καὶ νὰ τὴ διαπιστώσῃ με δεβαιότητα. Εἶχε στὴν ἀρχὴ θέλῃ νὰ τὴ στείλῃ σὲ περίφημους ἐιδικούς στὶς θόρειες

πολιτείες, ἀλλὰ αὐτὴ τοῦ εἶχε πῆ ἡρεμία:

— «Ἐγὼ ἀπόλυτὴ ἐμπιστοσύνην σὲ σὰς, δόκτωρ Φέρρυ.

Καὶ νὰ τώρα ποὺ ὁ γιὸς τῆς γυναικας αὐτῆς εἶχε τσακίσει τὴ δικὴ του ζωὴ γιὰ πάντα!

«Ἀφῆσε νὰ πέσῃ τὸ κεφάλι του στὰ χέρια του. Ὡ! ποῖα μυστηριώδης καὶ κακοποιὰ δύναμι εἶχε μπορεῖ νὰ τοὺς χωρίσῃ καὶ τοὺς δυο ἀπὸ τὸ μεγάλο ἐρωτὰ τους; Δὲν ἦταν σίγουρα ἡ Λού με τὶς ἀνόπτες ἀποπειρὲς της. Ὁ λόγος ἔπρεπε νὰ εἶναι πιὸ θαύς.

Σ' ΑΥΤΗ τὴν κατάστασι τῆς ἀπελπισίας τὸν ὄρῃε ὁ Ντένις.

— Πρέπει νὰ πάω νὰ τὸν δῶ ἄμεσα! Εἶχε πῆ στὴν Τζίνες ὅταν τοῦ διηγήθηκε ὅλα τὰ γεγονότα τῆς φρικτῆς ἡμέρας.

Στὸν ἦχο τὸν δημάτων τοῦ φίλου του, ὁ Πήτερ ἀνασπώθηκε.

— Γεῖά σου, πᾶστορα! εἶπε.

Καὶ δοκίμασε νὰ χαμογέλασῃ χωρίς ὅμως νὰ τὰ καταφέρῃ.

Τὸ χέρι τοῦ Ντένις ἀκούμπησε στὸν ὤμο τοῦ Πήτερ καὶ ὕστερα ὁ πᾶστορας ἔπεσε σὲ μιὰ καρέκλα.

— Ἀσφαλῶς, θὰ τὰ ἔμαθες, τοῦ εἶπε ὁ Πήτερ.

— Ναι.

Ὁ γιάτρος συνέχισε μὲ ἕνα εἶδος πειροῦ:

— Πῶς μπόρεσε νὰ γίνῃ ἕνα τέτοιο πράγμα, Ντένις;

— Ἡ Τζίνες δὲν καταλαβαίνει τίποτα. Φαίνεται καὶ τὸ φανταστικό.

Καὶ ὅμως εἶναι ἀλήθεια! Καὶ αὐτὸ εἶναι ἡ τραγωδία. Ὅα πρέπει νὰ τρελλάθηκε ἡ Μαίρη!

— Ἡ Τζίνες μοῦ εἶπε ὅτι ἦταν πολὺ ἥρεμη καὶ τὸ βλέμμα της ἦταν ἀνθρώπου ποὺ βλέπει πέρα ἀπὸ τὰ ἐδῶ κάτω πράγματα, ἕνα βλέμμα σὰν αὐτὸ ποὺ εἶχε δῆ ἡ Τζίνες σὲ ἀρρώστους ὅταν ἔχουν παραισθήσεις.

— Ὅα τὴν παρέσυρε ὁ Μπουν χωρὶς νὰ τῆς ἀφήσῃ καιρὸ νὰ σκεφτῇ,

γιατὶ ἀλλοίως δὲν θὰ δεχόταν ποτέ. Εἶναι παντρεμένη μαζί του, ἀλλὰ εἶναι δική μου, Ντένις! Καὶ μιὰ μέρα θὰ τὸ καταλάβῃ!

— Δὲν θὰ ἤθελες νὰ τὸ καταλάβῃ τώρα πιά, Πήτερ!

— Γιατί όχι;

— Γιατὶ εἶναι γυναίκα τοῦ Μπουν.

— Ὡ! ἄσε τὰ κηρύγματα! Ἄν μιὰ μέρα ἀνακαλύπτῃ ὅτι ἐμένα ἀγαπᾷ, θὰ τὴν ἀπῆγαγα!

— Όχι. Δὲν θὰ τόκανεσ αὐτό.

— Δὲν με ἔχεις!

Ὁ Πήτερ γέλασε σκληρὰ.

— Ἀντίθετα, σὲ ξέρω, εἶπε ὁ Ντένις καὶ ὕστερα ἀπὸ λίγη σιωπὴ πρόσθεσε: Ἡ Τζίνες μοῦ εἶπε νὰ σὲ πάρω μαζί μου.

— Δὲν μπορῶ. Ἐπὶ εἶναι ὁ Τύντωλ, τύφλα στὸ μεθύσι.

— Ἀμ! τότε θὰ κοιμηθῇ ὡς τὸ πρῶ.

Ὁ Πήτερ στεκόταν ὀρθος τώρα, κοντὰ στὸ τῆκι, ἔχοντας σφικτὰ σταυρωμένα τὰ χέρια σὰ νὰ κρύβανε.

— Δὲν μπορῶ νὰ μιλήσω στὴν Τζίνες αὐτὴ τὴ στιγμὴ εἶπε. Ἀρῶ σὲ με μερικὲς ὥρες νὰ συνέλθω. Ἦταν πολὺ δυνατὸ τὸ χτύπημα γιὰ μένα.

Ἡ φωνὴ τοῦ ἔσπασε καθὼς ἔλεγε τὴν τελευταία λέξη.

Ὅα σούλαε νὰ κάνῃς μιὰ προσευχὴ γιὰ μένα, ξανάπε, ἀλλὰ βλέπεις με μένα ὁ Θεὸς δειχτικὴ κάπως «εκληροκόρδους».

Ἐπακολούθησε σιωπὴ.

— Εἶχα γνωρίσει, εἶπε τέλος ὁ Ντένις, ἕναν ἄλλον Πήτερ ἀπ' αὐτὸν ποὺ βλέπω ἀπῶς.

— Ἐχεις δίκην, Ντένις. Συγχώρεσέ με!

— Ὅταν, μιὰ ὥρα ἀργότερα, ὁ Ντένις τὸν ἄφησε, ὁ Πήτερ πῆγε καὶ κᾶθησε στὰ σκαλοπάτια τῆς ἐξόδου.

Ἐπὶ ἦταν καθισμένος τὴν ὁδοὺ ποὺ ἦρε σ' αὐτὸν γιὰ πρώτη φορὰ ἡ Μαίρη. Καὶ τώρα εἶχε φύγει...

Ἀλλὰ εἶχε φύγει; Δὲν θὰ ἔμενε πάντα μπροστὰ του, ὕστερα ἀπὸ τὸν ἔρωτα ποὺ εἶχε νοιώσει γι' αὐτήν;

Ἡ συζήτησί του με τὸν Ντένις τοῦ εἶχε κάνει καλὸ. Ὁ πᾶστορας εἶχε προσπαθῇ καὶ νὰ τὸν παρηγορήσῃ καὶ νὰ τὸν ἐνθαρρύνῃ με τὸ γνῶριμο, γλυκὸ ὕψος του. Καὶ φεύγοντας, εἶχε παρακαλέσει ἀπὸ μέσα του:

— Θεέ μου, σῶσε τον καὶ κάνε νὰ γίνῃ δικός σου!

Ὁ Πήτερ προσπαθοῦσε τώρα ν' ἀντιμετωπίσῃ με ἄσφατος τὴν κατάσταση. Δὲν θὰ ἔφευγε, θὰ ἔμενε ἐδῶ! Γιατὶ νὰ ἀφήσῃ τὴ μαγική αὐτὴ γῆ, γιὰ νὰ πάῃ ἄλλου, οπουδήποτε ἄλλου; Δὲν τὸν τραβοῦσε ὁ θόρυβος τὸν μεγαλοπύλου, οἱ καπνοὶ καὶ τὰ πανύψηλα κτίριά τους. Ἀγαποῦσε τὰ ἄστρα, τὸ φεγγάρι, τὶς ἀκρογιαλίες, τὴ γαλανὴ θάλασσα. Τοῦ ἄρεσε ἡ οὐνεροπόλησι τοῦ σούρουπου, τῆς αὐγῆς, ἡ πράσινη βλάστησι, οἱ λευκοὶ ἐρωδιοὶ ποὺ ἀντᾶζαν πέρα, στὴν πρωϊνὴ πάχνη, σὰν λευκὲς κηλίδες σὲ ἕνα γκριζὸ φόντο, τὸ πέταγμα τὸν γλάρων στὸν ἀπέραντο οὐρανὸ.

Ἦθελε ἀκόμα νὰ συνεχίσῃ τὴ δουλειά του. Οἱ ἄνθρωποι ἐδῶ ἦταν ἄνθρωποι. Βασίζονταν σ' αὐτὸν καὶ τὸν ἀγαποῦσαν. Ὁ ἴδιος ὁ Τύντωλ, ὅταν λίγες στιγμὲς προηγουμένως ἀνέβηκε νὰ τὸν δῇ καὶ εἶχε ἐμπνεύσει, εἶχε ἀρπᾶχτὴ ἀπὸ τὰ χέρια τοῦ γιαιτοῦ.

— Δὲν θὰ προσπαθῶ νὰ σὰς ἐξυπακούσω γιάτρω, εἶπε πῆ, ἀλλὰ εἰσάστε ὁ πιὸ καλὸς ἄνθρωπος ποὺ εἶχε φανῇ στὸν κόσμῳ!

Γιατὶ νὰ μὴν ἔπαιρνε τὸν νέο αὐτὸν στὸ σπίτι του, γιὰ νὰ μείνῃ ἐκεῖ τὸν τὴ μικρούλα Σίντυ; Ὅα τὸν ἔσωσε ἀπὸ τὴν ἀδασταχτὴ αὐτὴ μοναξιά.

Δὲν εἶχε βέβαια λεφτά, ἀλλὰ κάπως θὰ τὰ κανόνιζε καὶ ἡ Τζίνες δὲν θὰ εἶχε τὴ φροντίδα τῆς μικρῆς.

Μ' αὐτὲς τὶς σκέψεις κάπως ἥρεμισε...

X Y I I I

ΤΟ ΠΡῶ- τῆς πρώτης Κυριακῆς ποὺ ἀκολούθησε τὴν ἐπένοδο ἀπὸ τὸ γαμήλιο ταξίδι τους, ὁ Μπουν καὶ ἡ Μαίρη παρακολούθησαν τὴ λειτουργία.

Ἡ Μαίρη εἶχε σαστίσει ὅταν ὁ

Μπουν τῆς πρότεινε νὰ πάνε στὴν ἐκκλησία.

— Δὲν φανταζόμουν ὅτι θὰ σὺ ἐρχόταν αὐτὴ ἡ ἰδέα! τοῦ εἶπε.

Ὁ Μπουν τῆς εἶχε ἀπαντήσει γελώντας:

— Πᾶω γιὰ νὰ δείξω τὴ γυναίκα μου!

Μπουν!

Διάβολε, εἶναι ἡ ἀλήθεια! Ἦθελαν νὰ σὲ δείξω σὲ ἀλόκληρη γῆ!

Ἀπὸ τὴν ἡμέρα ποὺ ἀνάμεσα σὲς πορτοκαλίες εἶχε δεχτῇ νὰ τὸν παντρευτῇ, ἡ Μαίρη ζοῦσε κυριολεκτικὰ σὲ ἕνα ἀνεμοστρόβιλο λατρείας. Για αὐτὴν ἦταν μιὰ καταπληκτικὴ πείρα μιὰ περιπέτεια ποὺ ἡ μόνη παρόδός της σύγχρονης ζωῆς εἶχε κάνει δυνατή. Εἶχαν ταξιδεύει με ἀεροπλάνο, με πλοίο, με αὐτοκίνητο, χωρίς νὰ ἔχουν τὴν ἀίσθησι ὅτι πῆγαν νὰ γορᾶ, ἀλλὰ, ἀντίθετα, ὅτι ὀλα γινώταν με ἄνεσι. Εἶχαν καταλάβῃ ὅτι πολυτελέστερα τροπικὰ ἐξοχόχλια εἶχαν δῆ μαγευτικὰ τοπία καὶ αὐτὴ μιὰ στιγμὴ ἡ Μαίρη δὲν εἶχε νοιώσει κούρασι ἢ ἀνία. Οὐτὲ μιὰ στιγμὴ δὲν εἶχε τὴν εὐκαιρία νὰ σκεφτῇ. Ὁ Μπουν εἶχε δειχτῇ τρυφερότες, ἀλλὰ ἔπαιρνε προστατευτικὸ ὕψος ἢ ἐπιβλητικὸ, ἀνάλογα με τὸ κερὶ τῆς στιγμῆς, ἀλλὰ πάντα με τὴ ζωτικότητα τῆς νεότητος, ἐστὶ ποὺ τὴ Μαίρη ξεχνούσε τὶς θλιβερὲς ὥρες ποὺ εἶχε ζήσει, με τὸν ἐγωισμό καὶ τὶς παρὰλογες ἀξιώσεις τοῦ πατέρα της.

Ἐστὶ ὅταν ὁ Μπουν τῆς ἔδωκε «Θὰ πάμε στὴν ἐκκλησία», δὲν εἶχε φέρεῖ ἀντίρρηση. Ὅχι, γιατί ἦθελε νὰ πάῃ, ἀλλὰ γιατί ἤξερε ὅτι ὁ ππγαμὸς αὐτὸς μαζί με τὸν Μπουν θὰ εἶχε ἐξαιρετικὸ ἐνδιαφέρον.

— Πῶς θέλεις νὰ ντυθῇ; τὸν ρώτησε.

— Αὐτὸ τὸ ἄσπρο φόρεμα ποὺ ἀγόρασες στὴν Ἀδὰνα.

— Ἐ, καὶ ὕστερα; Μήπως δὲν εἶσαι παντρεμένη; Παντρεμένη με μένα ὁμορφούλα μου.

Καὶ τραβώντας τὴν ἐπάνω του ἀρῶ χιςε νὰ τὴ χορεύῃ στὸ ρυθμὸ τὸν ἔξεων ποὺ εἶχε πῆ:

— Παντρεμένη... με μένα... ὁμορφούλα μου... ὁμορφούλα μου...

Μπουν, ἔλα, δὲν πρέπει νὰ χορεύουμε τὴν Κυριακὴ.

— Ποιὸς σοὺ τὸ εἶπε;

— Ὅλοι οἱ γέροι ποὺ πάνε στὴν ἐκκλησία. Χορὸς καὶ ἐκκλησία;

— Ἐ; λοιπόν; Δὲν εἴμαστε γέροι καὶ ἐπὶ πλέον εἴμαστε εὐτυχισμένοι.

Ἐγὼ θέλω νὰ σὲ πάω στὴν ἐκκλησία γιὰ νὰ σὲ δοῦνε... νὰ σὲ δοῦνε... νὰ σὲ δοῦνε...

Καὶ τὶς τελευταῖες αὐτὲς λέξεις τὶς εἶπε στὸν ἴδιο χορευτικὸ ρυθμὸ χορεύοντάς τιν.

— Μπουν, τελειώσε νὰ γελᾷς ἔτσι;

— Μὰ καὶ σὺ μοῦ φαίνεται πῶς γελᾷς, ἀγάπη μου!

— Τὸ ξέρω. Δὲν θὰ ἔπρεπε ὅμως. Εἶσαι ἀλήθεια ἀνόητος.

— Θυμάσαι τὴν πρώτη φορὰ ποὺ με εἶπες ἔτσι;

— Ἀνόητος;

— Ναι. Ἦταν ὅταν δὲν ἤθελες νὰ παραστήσω μαζί σου τὸν Ρωμαιο καὶ σὺ τὴν Ἰουλιέττα.

— Αὐτὸ εἶναι ἀλήθεια.

— Καὶ θέλεις νὰ τὸν παραστήσω τώρα;

— Ἡ Μαίρη τὸν ἔσπρωξε.

— Μπουν, εἶπε, θὰ μ' ἀφήσῃς νὰ ντυθῶ, ἂν θέλῃς νὰ πάμε στὴν ἐκκλησία.

Ἐξακολουθώντας νὰ γελᾷ, ὁ Μπουν τὴν ἄφησε νὰ πάῃ νὰ ντυθῇ. Ἦταν αὐταρχικός ὅταν ἔπρεπε, ἀλλὰ ἤξερε νὰ διαβάξῃ τὴν ψυχὴ τῆς νεαρῆς γυναικας καὶ ἔκανε ὑποχωρήσεις γιὰ νὰ μὴ γίνῃ δυσάρεστη ἡ αὐταρχικότητά του.

Τὴν ὥρα ποὺ ντυνόταν στὸ διπλὸν δωμάτιο, ἡ Μαίρη φώναξε ἑσπινῶς στὸν ἄνδρα τῆς ἀπὸ τὴν ἀνοιχτὴ πόρτα:

— Ὁ μπαμπὰς θὰ δυσανεστῇ σίγουρα!

— Γιὰ τί πρᾶγμα;

— Μὰ νὰ, δὲν πρόλαβα νὰ γυρίσω καὶ νὰ ξαναπαίρνω πάλι μακριὰ τοῦ τοῦ ἴδιο πρῶτο κιάλι!

— Ἐχει τὴν Τζίνες.

— Ὡ! ἐδῶ εἶναι;

— Ναι, ἦρε προὶ δυὸ ὥρων. Τὴν ὥρα ποὺ ἔτρωγες τὶς φράουλες με κηρῶ...

Κι' ὁ Μπουν φάνηκε στὸ ἀνοιγμα τῆς πόρτας.

— Ὡραῖο αὐτὸ τὸ δωμάτιο, ἔ;

— Ἡ Μαίρη καταλάβαινε ὅτι ὁ ἄνδρας τῆς ἄλλαξε ἐπιτήδες κοῦβεντα. Τὸ ἔζημα τῆς Τζίνες προκαλοῦσε καὶ στοὺς δυὸ ἀμνηστία. Ἡ ἀλήθεια εἶναι πῶς ἡ Μαίρη δὲν εἶχε ἀκόμη τὸ καὶρο νὰ τὸ ἀντιμετωπίσῃ. Γιατὶ ἡ Τζίνες σήμαινε Ντένις, καὶ Ντένις σήμαινε Πήτερ. Καὶ ὅταν ἡ σκέψις τῆς Μαίρης σταματοῦσε στὸν Πήτερ, ἔνοιαζε νὰ τὴ χτυπᾷ κατὶ σὰ στίλβον καὶ ἐναγυρίζε τὴ σκέψις της, με ματωμένη καρδιά, στὸν ἄνδρα της, ποὺ σὰν κάποιον μαγικὸ πιστὸ τὴ μούδιαζε ἔτσι ποὺ θυλόζονταν στὴ λήθη. Κι' ὁ Μπουν, σὰ νὰ εἶχε μαντέψει αὐτὴ τὴν ἀνάγκη, δὲν τὸ εἶχε παραλείψει ποτέ.

Τὸ ἴδιο καὶ τώρα: ἀπόφευγε κάθε συζήτησι γιὰ τὴν Τζίνες.

— Σ' ἄρεσι τὸ δωμάτιό σου, ἀγάπη μου;

— Εἶναι ὑπέροχο!

Καὶ ἦταν πραγματικὰ ὑπέροχο. Στὸς τοίχους ὑπῆρχε χαρτὶ ταπεινότητος ὅπου ἀπεικόνιζαν τοπία καὶ δένδρα με θαυμασμοὶ φύλλων καὶ ῥοζεῖο πρᾶσινο φόντο. Ἐπιπλοὶ καὶ κουρτίνες εἶχαν ἄσπρο καὶ ἀσπρὶ χρώμα, ἐνῶ δαδὲ - κείθε ἦταν σκαλισμένα ἄσθονα μαξιλάρια ἀπὸ πρᾶσινο μεταξὺ καὶ ἡ Μαίρη, ἀνέμεσε σ' ὅλα αὐτά, ὁμοία με μιὰ νύφη ἢ βραδέα.

— Δὲν ἔχασαν, βλέπω, τὸν καιρὸ τοῦ οἱ νεοκροτῆτες, γιὰ νὰ φτιάξουν ὅλα αὐτά μέσα σ' ἕνα μῆνα! εἶπε ὁ Μπουν.

— Ὅποτε φάνηκε κιάλας πῶς πέρασε βρᾶς μῆνας, ἀπάντησε ἡ Μαίρη.

Μπαίνοντας στὸ δωμάτιο, ὁ Μπουν τὴν πῆρε στὴν ἀγκάλια του.

— Μ' ἀγαπᾷς, τὴ ρώτησε.

Γιὰ πρώτη φορὰ ἔκανε τὸ ἐρώτημα αὐτὸ κατὰ τὸσο ἄμεσο. Ὅα ἔλεγε κανεὶς ὅτι φοβόταν μὴπως καμμιὰ ἀμφιβολία στὴν ψυχὴ τῆς γυναικας τὸν ἔκανε νὰ ἀπαντήσῃ ἀρνητικὰ. Ἡ Μαίρη ὅμως ψιθύρισε ἀπλῶς:

— Ναι.

Γιατὶ ἂν δὲν ἦταν ἀγάπη αὐτὸ ποὺ ἐνοιοῦσε, τί ἦταν τότε; Ἦταν εὐγνωμοσύνη, ξεχνούσε ὅτι δὲν ἀπορούσε αὐτοὺς τοὺς δυὸ, γελούσε με τὸν Μπουν...

Ἦξερε ὅτι κανένα ῥῶμα δὲν εἶχε πιά, καμμιὰ στενοχώρια γιὰ τὸ μέλλον...

Ἐπὶ τὸν αἰῶνα πάντοτε αὐτὸ ποὺ θέλω, τὴν εἶχε δεβαιώσει ὁ ἄνδρας τῆς καὶ σὸ τέλος τὸ εἶχε πιστέμει καὶ αὐτὴ. Κι' ἔπειδ' ἡ ζωὴ της εἶχε περάσει μετὰ ἀπὸ ἀποτυχίες καὶ μιζήρας, ἡ Μαίρη ἦταν τώρα γοητευμένη μετὰ στὴν ἀτμόσφαιρα αὐτὴ δύναμης καὶ ἐπιτυχίας.

ὍΤΑΝ ἔοθαν στὴν ἐκκλησία, αὐτὴ ἦταν γεμάτη κόσμῳ. Καθὼς τὸ ἀνδρῶνο μῆκε μέσα καὶ προχώρουσε σὲ μέρος ποὺ ἦταν ἡ Μάσγκρετ ὅλοι τοὺς κύτταξαν με περιέργεια. Ὁ Μάσγκραιφ καὶ ἡ γυναίκα του ἦταν σημαντικὰ πρόσωπα.

Ἦσαν ἀνάμεσα στοὺς ἐνορίτες τοῦ Μπουν εἶναι τὴν εὐκαιρία νὰ δοῦν ἑκάστη φορὰ τὴ Μαίρη. Ὁ γάμος ἦταν πολὺ ρομαντικὸς καὶ ἡ νύφη μιὰ ἐξαιρετικὴ καλλονή.

Ἡ Μάσγκρετ δὲν ἤξερε ὅτι ὁ γάμος καὶ ἡ νύφη της θὰ ἔρχονταν ἐπὶ λειτουργία, ἀλλὰ δὲν ἐνοιοῦσε καμμιὰ ἐκπλήξι. Τίποτα ἀπ' ὅσα ἔλεγε ὁ Μπουν δὲν μπορούσε νὰ τῆς ἐκπλήξῃ ἐκπλήξι. Οὐτὲ κι' αὐτὸς τῆς ἔλεγε τὸν γάμο.

Ἦταν κρίμα, σκέφτηκε, ποὺ ὁ γάμος ἐγίνε με τόση διασύντη καὶ ποὺ τὸ εἶχε πῆ: «Θὰ ἔπρεπε νὰ μὴ καταστῇ Μπουν». Αὐτὸς ὅμως εἶχε ἀπαντήσει: «Ἦταν ὁ καταλλήλότερος στιγμὴ καὶ τὸ ἦξερα!»

Ἡ Μάσγκρετ ἀκούμπησε τὸ χέρι σὲ τὸ χέρι τῆς Μαίρης. Ἦταν εὐτυχεμένη ποὺ εἶχε μιὰ κόρη καὶ προσηύχονταν γιὰ τὴν εὐτυχία τὸν δυὸ πατρὶος της. Δὲν πίστευε ὅμως πῶς αὐτὸ ἀρκοῦσε νὰ τοὺς φέρῃ τὴν εὐτυχία. Ἦξερε πολὺ καλὰ τὸν Μπουν.

Ἦξερε πολὺ καλὰ τὸν Μπουν, ἀναισθητοῦ τὴν θὰ σκεφτόταν ἡ Μαίρη.



γκρένα

ΑΝΟΙΚΕΙΑΤΙΚΑ

Οφθαλμοκίνητα

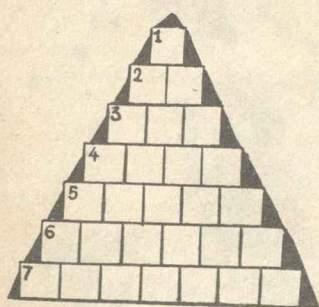
Περνᾶτε εὐχάριστα τὴν ῶρα σας

ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ

Ὅριζοντίως:

- 1) Ἀνδρικό ὑποκοριστικό. — Ἀρχαῖος Θεός.
- 2) Τὸ φυτὸν σουρδία. — Ἐπικίνδυνη μυῖγα.
- 3) Σαβούρα. — Ἑλληνικὸ ὄχυρό τοῦ βορρά.
- 4) Κοιμιὰ γυναῖκα δὲν θέλει νάχη περιττά. — Λέγεται καὶ Νιόκαстро.
- 5) Βενετὸς δόγης (1372—1457). — Σύνδεσμος.
- 6) Γράμμα τοῦ ἀλφαβήτου. — Ἀμερικανικὴ λίμνη.
- 7) Θηλυκὸ κουτί. — Πέρασε αὐτὴ ἡ ἐποχὴ.
- 8) Ἔχει μύτη μὰ δὲν μυρίζει. — Παραπομπὸς τοῦ Δουνάβι.
- 9) Συμπερισματικό. — Γυναικεῖο ὄνομα.
- 10) Μουσικὴ νότα. — Τὰ λεφτά της περνᾶνε μὰ δὲν στὴν ἀγορά. — Ἀρβρον.

Η ΠΥΡΑΜΙΔΑ



Κάθε ὀριζόντια λέξι γίνεται μὲ τὰ γράμματα τῆς προηγουμένης προστιθεμένου ἑνὸς καινούργιου γράμματος. Ἡ σωστὴ ἀπάντησι στους παρακάτω ὁρισμούς δίνει τὴ λύσι: 1. Σύμφωνον. 2. Μόριον ὁρωτικὸν ἢ καὶ ἀντιθετικὸς σύνδεσμος. 3. Ἀμα τὸ πετύχουμε κερδίσαμε στὸ σκάκι. 4. Πρόθεσις. 5. Τμήμα ἑνὸς μέρους στὴν ἀιτιατική. 6. Εὐχὴ. 7. Μία λέξι ἀπὸ περίφημη φράσι τοῦ Κικέρωνος.

Η ΕΣΥΠΝΗ ΜΥΙΓΑ

Μία μυῖγα περπατᾷ σὲ μία ταβίνα χορτιού. Τῆς ἀπαγορεύεται

νὰ κατέβῃ ἀπὸ τὰ πλάγια χεῖλῃ τῆς ταβίνας καθὼς καὶ νὰ τρυπήσῃ τὸ χαρτί. Πῶς μπορεῖ νὰ περάσῃ ἀπὸ τὴν ἄλλη πλευρὰ χωρὶς νὰ παραβῇ τὴν ἀπαγόρευσι;

ΟΙ ΠΕΡΙΦΗΜΟΙ ΦΙΛΟΙ

Τὰ παρακάτω πρόσωπα ἔμειναν ἱστορικά γιὰ τὴ φιλία τους. Βρῆτε γιὰ τὸν καθένα τὸ φίλο του!

1. Ὁρέστης καὶ ...
2. Νίσος καὶ ...
3. Δάμων καὶ ...
4. Αἰνείας καὶ ...
5. Κάστωρ καὶ ...

Η ΠΑΡΟΙΜΙΑ

Βρίσκοντας τὶς σωστὲς λέξεις ποὺ ἀντιστοιχοῦν στους παρακάτω ὁρισμούς θὰ σχηματίσετε ἀπὸ τὰ ἀρχικά τους μίαν γωνιστὴ παροιμίαν: 1. Νότα τῆς μουσικῆς. 2. Ἐγινε θρυλικὸ γιὰ τὸν ἥρωισμό του. 3. Ὑφασμα γιὰ ἐπιπλά. 4. Ὅτι τὸ καὶ τὸ 2. 5. Μόριο δεδατωτικό. 6. Νότα τῆς μουσικῆς. 7. Δὲν εἶναι νεκρός. 8. Ἀρβρό. 9. Σύμφωνον. 10. Τέντωσε τ' αὐτὶ σου. 11. Κινεζικὸ νόμισμα.

ΟΙ ΤΕΣΣΕΡΕΣ ΜΟΥΣΕΣ

Στὴν εἰκόνα αὐτὴ ἕνα μονάχα σκίτσο εἶναι ἀληθινόν. Μπορεῖτε νὰ βρῆτε ποῖο εἶναι σωστό; Ἡ Κλειώ, ἡ Τερψιχόρη, ἡ Θάλεια, ἡ Ἐρατώ;



ΚΛΕΙΩ

ΤΕΡΨΙΧΟΡΗ

ΘΑΛΕΙΑ

ΕΡΑΤΩ



ἡ Μαγεμένη Γῆ

λυτέλεια ἦταν λοιπὸν τόσο ἀναγκαῖα γιὰ τὴν ἱκανοποίησι τοῦ ἀνθρώπου: Καὶ τὰ ἐμπορεύματα καὶ οἱ μετοχές; Κι' οἱ μηχανικὲς ἐγκαταστάσεις; Δὲν θὰ μπορούσαν νὰ ἀποκτήσουν τὴν ἀρετὴ τῆς λιτότητας, ἀντὶ γιὰ ὅλα αὐτὰ, καὶ τὴν ἀπλότητα τῆς χαρᾶς; Δὲν θὰ μπορούσαν στὶς ὕλικες ἱκανοποιήσεις νὰ ἀντιτάξουν τὶς πνευματικὲς ἀξίες; Ἔνα καινούργιο αὐτοκίνητο ἢ κι' ἕνα ραδιόφωνο ἀκόμα ἦταν τόσο σπουδαῖα, πὺρ σπουδαῖα ἀπ' ὅτι εἶναι γιὰ τὴν ἀνθρώπιν ἐνέργειαν ἡ τρυφερότητα ἑνὸς συζύγου ἢ μίας γυναῖκας ἢ ἐκείνη πού δινουμένη στὸ παιδί; Τὶ πὺρ πολὺτιμο σὲ μίαν οἰκονομία ἀπὸ τὴν ἀρμονίαν σ' ὅλα τῆς τὰ μέλη; Καὶ ἀκόμα πὺρ πλατεῖα; Τὴν ἀρμονίαν σὲ ὅλες τὶς οἰκονομίες τῆς ἰδίας πόλεως, τῆς ἰδίας χώρας; Καὶ τὶ δὲν θὰ ἦταν ἱκανὸ νὰ κάνουν ἐκεῖνοι οἱ ὅποιοι εἶχαν κατορθώσει νὰ τοποθετήσουν πάνω ἀπ' ὅλα ἐκεῖνο τὸν ἀντικειμενικὸ σκοπὸ;

Καὶ τελείωσε τὸ λόγο του μὲ μίαν πρόκλησι πρὸς τὸ φόβο: «Τὶ μπορούμε νὰ φοβηθούμε; Δὲν δαδίζουμε τὸν ἴδιο δρόμο σὲ τοῦτο τὸ ταξίδι; Ἀν εἰμαστε ζητιανοὶ δὲν σημαίνει καθόλου ὅτι δὲν εἰμαστε συνάνθρωποι. Μποροῦμε νὰ μοιραστούμε κατὶ καὶ κανεὶς δὲν θὰ πεινάσῃ. Κι' ἂν σὲ λίγον καιρὸ δὲν θὰ ὑπάρχουν πιά πορτοφολία ἀδεια, ἀλλὰ πορτοφολία ποὺ ξαναγινᾶν θρεαῖα, ποὺ μπορούμε νὰ διαθέσουμε γιὰ τὸ κοινὸ καλὸ. Θὰ εἴχαμε ἀνακαλύψει τὸν πλοῦτο στὴ φτώχεια, τὴ φτώχεια στὸν πλοῦτο. Θὰ εἴχαμε ἀνακαλύψει τὸ μέσο νὰ νοιώθουμε ὁ ἕνας τὸν ἄλλον, θὰ εἴχαμε ἀνακαλύψει τὸ μέσο νὰ νοιώσουμε τὸ Θεό».

Ὅταν ἡ λειτουργία τελείωσε κι' ὁ Μπουὺν μὲ τὴ Μαίρη ἀνέβηκαν σ' ἀμάξι τους, ὁ ἄνδρας ζάρωσε τὰ φρυδιὰ του.

— Γιάτὶ μὰς μίλησε σὰ νὰ εἰμαστε ζητιανοὶ; εἶπε. — Ὁ Μπουὺν! ἦταν ὑπέρκοπος. Ὅμως δὲν θὰ ἔπρεπε νὰ εἴχαμε ρῆθι; Διάβολο! ἔκανε ὁ Μπουὺν. Καὶ γιάττι;

— Γιάττι ἐμεῖς ἔχουμε τόσα πολλά καὶ αὐτοὶ τόσα λίγα! — Τόσο τὸ καλύτερο γιὰ σένα, ἀγάπι μου.

Κι' ἔπειδὴ εἶδε τὸ πρόσωπό της μεγαλοχολικὸ ρώτισε: — Σκέφτηκες σοβαρὰ αὐτὸ πὺρ εἶπες, ὅτι δὲν ἔπρεπε νάρθουμε; Ἡ Μαίρη ἔκανε ἕνα ἐλαφρὸ καταφωτικὸ κίνημα μὲ τὸ κεφάλι ἐνῷ στὰ μάτια της φάνηκαν δάκρυα.

— Δὲν ξαναπαίει μὰς, Μαίρη, φώναξε μὲ ὀρμὴ ὁ Μπουὺν. Δὲν θέλω νὰ σὲ βλέπω ἔτσι ἀναστατωμένη! Εἶχαν βγῇ τώρα ἀπὸ τὴν πόλι κι' ἀκολουθοῦσαν ἕνα ἔρημο δρόμο. Ἔνα χοντρὸ τζάμι τους χωρίζε ἀπὸ τὸν σωφὲρ καὶ ὁ Μπουὺν, πλανώντας τὸ πηγυλὶ τῆς Μαίρης ἀνάμεσα στὰ δυὸ δάχτυλά του, τῆς σήκωσε τὸ πρόσωπο πρὸς τὸ δικό του.

— Ἐλα, ἔλεγε, το, εἶπε. Δὲν μπορεῖς νὰ κοιτάξεις στους ὁμορφους ὁμούς σου ὅλα τὰ φορτία τοῦ κόσμου.

Ἡ νεαρὴ γυναῖκα ἀνοιγόκλεισε τὰ βλέφαρά της γιὰ νὰ σταματήσῃ τὰ δάκρυά της καὶ προστάθηκε νὰ τοῦ χαμογέλασῃ. Ἦταν ὁμως ἕνα χαμόγελο ἐπιφανειακό. Εἶχαν συνιῇ τὴν ὥρα πὺρ ἦταν στὴν ἐκκλησία, πράγματα πὺρ δὲν τολμούσε νὰ πῇ στὸν Μπουὺν. Ἐνῷ ὁ Ντένις ἦταν ὁρθὸς στὸν ἄμβωνα, θάλεγε κανεὶς ὅτι ὁ Πίτερ ἦταν ἐκεῖ, κοντὰ του, καὶ τὴν κῦτταζε καθὼς ἦταν καθισμένη δίπλα στὸν Μπουὺν. Φυσικά ἦταν μίαν παραίσθησι, ἀλλὰ δὲν τὴν εἶχε κλονίσει γι' αὐτὸ λιγώτερο.

Τὸ μεσημέρι θὰ ἔτρωγαν στὴς Μάργκαρετ. Ἡ γυναῖκα αὐτὴ πὺρ ἀπεχθανόταν τρομερὰ τὰ ἀποκόμματα, εἶχε πάρει ἕνα σῦντομο μονοπάτι μὲ τὰ πόδια καὶ φθάνοντας στὸ σπῆτι εἶχε ἐτοιμάσει τὸ φαγητὸ περιμέ-

νοντάς τους. Ὁ Μπουὺν τὴ βοήθησε νὰ στρώσῃ τὸ τραπέζι. Ὅλο καὶ περισσότερο ἡ Μαίρη θαύμαζε τὴ γυναῖκα αὐτὴ μὲ τὰ χεῖρά της καὶ τὸ ἥλιοκαμένο δέρμα πὺρ εἶχε κατορθώσει ἀνάμεσα σὲ τόσες συμφορὰς νὰ διατηρήσῃ τὴν λεπτότητα τῆς καρδιάς καὶ τοῦ πνευμάτος της.

Μ' ἕνα τάκτ, πὺρ δὲσκολα θὰ τὴν ὑποπτεύονταν κανεὶς, ἡ Μάργκαρετ ἀρχισε τὴ συζήτησι, χωρὶς νὰ κερῆ λόγο καθόλου γιὰ τὸ κήρυγμα. Ἐβαλε τὸν Μπουὺν νὰ μιλήσῃ γιὰ τὰ ταξίδια του, ρώτισε τὴ Μαίρη γιὰ τὸ σπῆτι καὶ γιὰ τοὺς ὑπηρετές. Ὅταν δὲν ἔκανε ἐρωτήσεις, διηγήσατο μὲ κέφι πῶς τῆς φάνηκε ὁ πατέρας τῆς Μαίρης.

— Τὸν βόρκα πολὺ ἐνδιαφέροντα. Πήγαινα κάθε μέρα στὸ σπῆτι ἐκεῖ κάτω. Μία βραδυὰ τοῦ πῆγα σὺν τὸν πὺρ τὸν ἐξήγησε μόνι μου καὶ τὸ φαγε ὅλο, λέγοντας ὅτι σὺν τὸν πῆγα καλὺτερα θάρχονταν νὰ δὲν τὰ λάχανά μου.

Σὲ μίαν στιγμὴν, τὴν ὥρα πὺρ ἔτρωγαν τὸ γλυκό, ὁ Μπουὺν ρώτισε: — Μαμά, πές μου τὶ λέει ὁ Ντένις;

— Γιά σένα καὶ τὴ Μαίρη; — Ναι. — Δὲν κάθεται νὰ ἀκούω τὸ κοινοῦ μολοῖ!

Καμιά φορὰ ὁμως, θέλεις νὰ θέλεις τοὺς ἀκούς, εἶπε γελώντας ὁ Μπουὺν. Γιά πές μου λοιπὸν.

— Νὰ τοῦ τὸ πῶ; ρώτισε ἡ Μάργκαρετ κυττάζοντας τὴ Μαίρη.

— Ἀλλὰ ναι, εἶπε ἡ Μαίρη. — Σοφρῶ πῶς ἡ πόλι εἶχε χωρὶς στῆ σὲ δυὸ ομάδες: σ' αὐτοὺς οἱ καὶ τοὺς ἐχθρούς σου. Ἡ Μαίρη πῶς εἶπε τῶρα νὰ τὸ μᾶθῃ. Μερικοὶ ἀπὸ τοὺς ἐχθρούς σου εἶναι φίλοι μου.

— Καὶ τί λένε οἱ ἐχθροὶ μου; — Ὅτι δὲν εἶχε καθόλου τὸ δικαίωμα νὰ λείψῃ ἕνα μῆνα καὶ νὰ φήσῃς τοὺς ἀνθρώπους σου νὰ κάνουν κατασχέσεις στὰ ὑποθηκωμένα κτήματα.

— Ποιὰ κτήματα; — Νά, τοῦ Τύντωλ, παραδείγματος χάριν. Ἡ γυναῖκα τοῦ πῆβαι νὰ ἀναγκάσθῃ νὰ πᾶ μὲ τὸ κοινὸν κι τοῦ στοῦ γιαιτροῦ Φέρου.

Τὰ μάτια τοῦ Μπουὺν ἔγιναν πᾶρα σκληρά.

— Ὁ Τύντωλ δὲν ἀξίζει νὰ τὸν λυπάσαι. Τόχει ρίξει στὸ σπῆτι καὶ σὺ παιχνίδι.

Ἡ Μάργκαρετ ἔκανε πῶς δὲν τὴν ἀκούσε καὶ συνέχισε:

— Ὁ Ντένις καὶ ἡ γυναῖκα τοῦ ἀνάλαβαν τὸ παιδί ὅσπου ὁ γιαιτρος Φέρου ἐτοιμάσῃ τὸ σπῆτι τοῦ γιὰ νὰ τοὺς δάλῃ μέσα.

Ὁ Μπουὺν ἄρχισε νὰ γελᾷ.

— Ὅταν καλὺτερο νὰ πληρώσῃς τὰ χρέη του πρὶν ἀνοίξῃ ὁφαντοσφείο! εἶπε.

— Ἔνα παγεδὸ ρίγος διέτρεξε τὴ Μαίρη. Ἀκούσε τὴ Μάργκαρετ νὰ λέη:

— Τὰ χρέη τοῦ γιαιτροῦ δὲν εἶναι σφάλμα του. Εἶναι κι' αὐτὸς ὁμοῦ τῆς οἰκονομικῆς κρίσεως.

Κι' ἐγὼ δὲν ἤμουν θυμὰ; Ἡ φωνὴ τοῦ Μπουὺν ἔγινε πᾶρα ἡχηρὰ.

— Ὅτι τώρα πὺρ εἶχες μίαν ἑλπίδα νὰ ἀναδείχῃς λίγα.

Καὶ λέγοντας αὐτὸ χαμογέλασε στὴ Μαίρη.

— Εἶχα πῇ ἀκριβὸς τὴν γυναῖκα μου ὅτι ἡ πολιτικὴ μὲ τραβούσε. Θάθελα νὰ πετύχῃ γιὰ νὰ εἶναι ὑπερήφανη γιὰ μένα, εἶπε ὁ Μπουὺν.

— Ἡ γιὰ νὰ εἶσαι ὑπερήφανος γιὰ τὸν ἴδιο τὸν ἐαυτό σου! ἀπάντησε μὲ ἕνα εἰρωνικὸ χαμόγελο ἡ Μάργκαρετ.

στο. Ἰσως ὁμως νὰ ἦταν ἕνα μέσο ὁμως κατὰ τὴν λατρεία πὺρ ἐνοίωθε γιὰ τὸ γιό της. Μολονότι δὲν ἐπιδόκιμασε τίς πὺρ πολλὲς πράξεις του τὸν θεωροῦσε πὺρ πολὺτιμο ἀπὸ τὰ μάτια της. Ἦταν σὰ νάλεγε: Ἡ ἀγάπη πὺρ τοῦ ἔχω δὲν εἶναι πᾶρα ἕνα ἐλαττώματά του καὶ τοῦ τὰ λέω. Ἰσως ἐπιμένοντας σ' αὐτὰ τὸν ἀναγκάζω νὰ μὴν τὰ ἐκνοήσῃ. Μὰ ἂν αὐτὴ ἡμέρα δὲν ἔρθῃ, δὲν θὰ μπόρῃ νὰ τὰ δάλῃ μὲ τὴν μητέρα του.

Ἡ Μαίρη εἶχε στενοχωρηθῇ γιάττι ἡ Μάργκαρετ εἶπε αὐτὰ τὰ πράγματα. Δὲν ἤθελε νὰ ἀντιμετωπίσῃ τὴν ἴδια ὅτι ἡ εὐτυχία της ἦταν μίαν ἀνταπόκρισιν καὶ ὅτι ἡ ὥραία Ἐδέμ της ἦταν ἕνα ψεύτικος παραδείσος. Δὲν ἤθελε νὰ σκεφθῇ τὰ σφάλματα τοῦ Μπουὺν. Κατὰ τὸν πᾶρτο μῆνα τοῦ γάμου τους δὲν εἶχε κανεὶ κανένα μυστρά της. Δὲν θὰ ἔκανε ὁμως; Ἡ γυνὴ τῆς μητέρας τοῦ Ἰσως νὰ ἦταν στενοκαρδίη. Βέβαια, ἦταν κι' αὐτὴ πὺρ εἶχε πῇ γιὰ τὸν Μπουὺν ὁ Πίτερ. Ἀλλὰ γιάττι νὰ πιστεύῃ τὸν Πίτερ;

Ἡ Μαίρη δὲν ἤθελε νὰ σκεφθῇ καθόλου τὸν Πίτερ πὺρ τώρα θὰ ἦταν μέσα στὸ μεγάλο σπῆτι του μὲ συντροφίαν ἕνα μικρὸ κοινὸ καὶ τὸν Μπουὺν γιὰ τὰ χρέη τοῦ Πίτερ. Εἶχε πᾶρ ὕψος τραχὺ καὶ σκληρὸ καὶ αὐτὸ τὴν εἶχε ταραξί. Δὲν μποροῦσε φυσικά νὰ τὸ πῇ στὸν ἄνδρα της. Τῆς φάνηκεν ὅτι ποτὲ, ποτὲ δὲν θὰ μπορούσε νὰ μιλήσῃ στὸν Μπουὺν γιὰ τὸν Πίτερ.

Ὅταν γύρισαν στὸ σπῆτι τους, ἡ νεαρὴ γυναῖκα εἶπε, στὸ ἄνδρα της: — Νομίζω πῶς ἡ μητέρα σου δὲν εἶναι πάντα δίκαιη στὶς κρίσεις της γιὰ σένα.

— Ἀντίθετα, εἶπε δίκιο. Εἶμαι τρομερὰ ἐγωιστὴς καὶ μὲ κρατᾷ νὰ μὴν πᾶρ τὸν κατῆφορο. Μ' ἀγαπᾷ πᾶρα τὴν ἀδυναμία καὶ τὰ ἐλαττώματά μου. Θὰ κῆνῃ καὶ σὺ τὸ ἴδιο, Μαίρη. Θὰ μ' ἀγαπᾷς καὶ σὺ μ' ὅλα τὰ ἐλαττώματά;

— Ὁ ἄνδρας εἶπε βασιλεύει καὶ εἶχε ἀποφασίσει πᾶς. Ὁ Μπουὺν τὴν πῆγε στὴν ἀγκαλιά του καὶ τὴν ἐσφίξε τρυφερά.

— Μὰ τὸ ὑπόσχεσαι; ρώτισε. — Τὶ μπορούσε νὰ κᾶν; Ἡ φωνὴ τοῦ ἄνδρα τῆς ἀντηχοῦσε στ' αὐτὰ της.

— Μὰ τὸ ὑπόσχεσαι; — Ὁ Μπουὺν ἔλεγε: «Ὁ! τὸ ὅραμα τοῦ Πίτερ ἔσθῃσε. Στὸν Πίτερ μὲ τὴ φτώχεια τοῦ καὶ τὴν περπεία του μὲ τὴ Λοῦ Γκόρμαν.

Ἐκείνη πὺρ ἦταν πραγματικότητα ἡ ἀρωματισμένη αὐτὴ βραδυὰ, μέσα στὴν ἀγκαλιά τοῦ Μπουὺν. Ἡ ἀνταπόκρισι τοῦ σήμασε καὶ ὅχι τοῦ χτῆς ἡ πόλι.

Ὅταν μῆταν στὸ σπῆτι, ὁ Μπουὺν ἔβαλε στὸν ἄλεκ διαταγὴς γιὰ τὸ βέλτο.

— Θὰ τὸ σερίδης μπροστὰ στὸ ἄλεκ τὸν λίθιν - ροῦμ, τοῦ εἶπε. — Κατὰ τίς ἐνυῖα.

— Ὅταν γυρίζοντας στὴ Μαίρη, — Ἀνέβα ἐπάνω, ἀγάπι μου, νὰ ἐκκαθαρίσῃς λίγο ὅστερα ντύσου κι' ἕνα κάτω νὰ μὲ δρῇς.

Ἦταν ὥρα ἐποὶ τὰ πράγματα, σκεπτόταν ἡ Μαίρη. Τόσον καιρὸ, πᾶρ παντρετὴ εἶχε αὐτὴ τὸ φορτίο τῆς εὐθύνης. Τώρα μπορούσε νὰ σπῇ στὴν ἀγκαλιά τοῦ Μπουὺν γιὰ κάθε τι.

Ὅταν μπῆκε πρῶτα - πρῶτα στὸ δωμάτιο τοῦ πατέρα της, ἡ Τζίνκις ἦταν ἡ ἀνταπόκρισι καὶ τὸ πρόσωπο τοῦ Μπουὺν, πᾶρ στὴ λευκότητα τοῦ κεφαλοῦ, εἶχε μίαν γαλήνη πὺρ ἔνα ἀσπλῆς τῆς γραμμῆς του.

— Καλὴν ὥρα, μπαμπά!

Ἡ Τζίνκις σηκώθηκε καὶ ἀπομακρύνθηκε ἀπὸ τὸ κρεβάτι γιὰ νὰ ἀνοίξῃ τὴν πόρταν καὶ πᾶρ στὴν ἀγκαλιά τοῦ Μπουὺν.

— Ὅτι τώρα πὺρ εἶχες μίαν ἑλπίδα νὰ ἀναδείχῃς λίγα.

Καὶ λέγοντας αὐτὸ χαμογέλασε στὴ Μαίρη.

— Εἶχα πῇ ἀκριβὸς τὴν γυναῖκα μου ὅτι ἡ πολιτικὴ μὲ τραβούσε. Θάθελα νὰ πετύχῃ γιὰ νὰ εἶναι ὑπερήφανη γιὰ μένα, εἶπε ὁ Μπουὺν.

— Ἡ γιὰ νὰ εἶσαι ὑπερήφανος γιὰ τὸν ἴδιο τὸν ἐαυτό σου! ἀπάντησε μὲ ἕνα εἰρωνικὸ χαμόγελο ἡ Μάργκαρετ.

κρατήσῃ. Ὁ Χάμιλτον τὴν εἶχε παρακαλέσει νὰ μείνῃ κοντὰ του καὶ εἶχε μείνει. Δὲν ἦταν ὁμως εὐκολο, τώρα πὺρ ἡ Μαίρη ἦταν ἐκεῖ νὰ συνεχίσῃ. Ὅμως περισσώτερο ἀπὸ κάθε ἄλλη φορὰ ἤξερε ὅτι ὁ ἀρρωστὸς της εἶχε τὴν ἀνάγκη της.

Τὸ ἴδιο ἐκεῖνο ἀπόγευμα μάλιστα τῆς εἶχε πῇ:

— Ὁ Μπουὺν ἔρχεται πρῶτος τώρα, κι' ἐγὼ φυσικά δεύτερος.

— Μὰ εἶναι φυσικό νὰ ἔρχεται πρῶτος ὁ συζυγος, δὲν εἶναι ἔτσι;

— Τὸ λές αὐτό, ἔπειδὴ δὲν ἔχεις τίποτα. Μία γυναῖκα μπορεῖ νὰ ἔχῃ πολλοὺς ἄνδρες στὴ ζωὴ της, πατέρα ὁμως μονάχα ἕνα θὰ ἔχῃ.

Ἡ Τζίνκις δὲν ἔδωσε συνέχεια σὲ μίαν τόσο μάταιη συζήτησι. Ἀλλὰ ὁ Χάμιλτον εἶχε συνεχίσει τοὺς θρήνους του:

— Μοῦρχειται νὰ ξαναγυρίσω στὸ Χουαίτ Φέδερς. Ἐκεῖ τοὺλάχιστον ἤμουν κύριος τοῦ ἐαυτοῦ μου.

Ἡ Τζίνκις καταλάβαινε τί σημαῖναν τὰ λόγια του. Ὁ Χάμιλτον, μέσα στὸ θαλάσσιο διαμέρισμά του ἔμενε, στὴν νότια πλευρὰ τοῦ σπῆτιοῦ τοῦ Μπουὺν, ἦταν καλὰ ἐγκατεστημένος ἀπὸ ὕλικη πλευρὰ. Διανοητικὰ ὁμως ὑπέφερε. Δὲν μπορούσε νὰ φωνάζῃ καὶ νὰ ἐξουσιάζῃ τοὺς ὑπηρετές, ὅπως ἔκανε μὲ τὴ Τζούλια. Ἡ Τζούλια τώρα ἦταν στὴν προσωπικὴ ὑπηρεσία τῆς Μαίρης. Πού καὶ πὺρ ἐρχόταν στὸ δωμάτιο τοῦ ἀρρωστοῦ, ἀλλὰ εἶχε ἕνα παραξένον ὅπως μέσα στὴ στολὴ τῆς καμαριέρας κι' ὁ Χάμιλτον τῆς εἶχε πῇ:

— Δὲν θὰ ἀξίζῃς τίποτα, Τζούλια, ἂν ἐξακολουθήσῃς νὰ μένῃς ἐδῶ.

Τώρα ἡ Μαίρη εἶχε γυρίσει καὶ, ὅρθια στὸ ἀνοιγμά της πόρτας, φαινόταν νάχη φέρεῖ μέσα στὸ δωμάτιο ὅλη τὴ λάμψη τῆς νεότητος καὶ τῆς ὁμορφίας. Ἡ Τζίνκις, πὺρ στὸ κάτω - κάτω ἦταν ἀνθρώπος, ἐνοίωσε γιὰ μίαν στιγμὴ νὰ τὴν κυριεύῃ ἄγρια ζήλεια. Γιάττι αὐτὴ κι' ὁ Ντένις δὲν μπορούσαν νὰ ξεχάσουν ὅλο τὸν ὑπόλοιπο κόσμον, ὅπως ἔκαναν ὁ Μπουὺν καὶ ἡ Μαίρη; Γιάττι νὰ μὴν μπορῇ καὶ αὐτὴ, ἡ Τζίνκις, νὰ φορᾷ ὥρασι φορέματα καὶ νὰ περνᾷ τὸν καιρὸ της σὲ μίαν ὑπέροχην τεμπελιά;

Ὅμως ἦταν βέβαιο πῶς ἡ τεμπελιά ἦταν ἕνα τόσο εὐχάριστο πράγμα; Ἡ ζωὴ μπορούσε νὰ τῆς χάρισι μεγαλύτερες χαρὲς ἀπὸ κείνες πὺρ δοκίμαζε, ὅταν ὁ Ντένις τὴν περσῇ μὲ βραδυὰ, τῆς διάβαζε τὸ κήρυγμα πὺρ ἔπρεπε νὰ κᾶν τὴν Κυριακὴ, ἐνῷ αὐτὴ τὸν ἀκούγε καθισμένη δίπλα του; Ὁ χρυσὸς μου, τί ὥρασι! εἶχε μὴθυρίσει ὅστερα ἀπὸ τὴν ἀνύμνησιν αὐτῇ. Κι' ἀκούμπωντας τὸ μέγιστό της στὸ χεῖρ τοῦ ἄνδρα τῆς εἶχε ἀρχίσει νὰ κλαίῃ, ὅχι ἀπὸ θλίψη, ἀλλὰ ἀπὸ εὐτυχίας, στὴ σκέψι ὅτι θὰ ἦταν δικὴ τοῦ κι' ὅτι θὰ μπορούσε νὰ τὸν βοηθήσῃ.

Γιάττι στὸ διάστημα τῶν ἑβδομάδων πὺρ ζῶσαν μαζί εἶχε καταλάβῃ ὅλο καὶ πὺρ καλὰ τὶς ἱκανότητες τῆς εὐφύας καὶ τῆς ψυχῆς τοῦ ἄνδρα της. Ὁ τελευταῖος αὐτὸς ἀνιόταν νὰ παραδεχθῇ ὅτι ἡ ζωὴ ἔπρεπε νὰ θεωρηθῇ σὰν

'Ακούσαμε για Σας!...

ΟΠΕΡΑ

Η Άρια Κάστα Ντίδα από την όπερα «Νόρμα» του Μπελλίνι είναι αρκετά γνωστή. Συνήθως τραγουδισμένη από την Κάλλας με την ασυνήθιστη φωνή, η όπερα αυτή πήρε κάτι από την προσωπικότητα της μεγάλης ντίδας. Η πρεμιέρα της «Νόρμα» δόθηκε το 1831 στη Σκάλα του Μιλάνου. Έργο από τα τελευταία του Μπελλίνι, η «Νόρμα» έχει πλοκή καλά φτιαγμένη που κινείται με τέλεια και αναπόφευκτη φυσικότητα προς την τελική λύση. Η όπερα αυτή έχει για θέμα την ερωτική ιστορία της Νόρμας κόρης ενός αρχιερέως των Δουβίων προς τον σκληρό και άπιστο Ρουάσο ύπατο. Πολλοί που την εγκαταλείπει γιατί έρωτεύεται τη νεαρή 'Ανταλγίτσα. Γενικά η όπερα αυτή είναι γεμάτη από πάθος και από όλα αυτά τα έντονα ερπασμάτα που φανερώνουν την ευαίσθητη και γεμάτη παλμό ψυχή του Μπελλίνι. Το μεγάλο ντοκέτο «NORMA» που μας δίνει την πιο συγκινητική σκηνή ανάμεσα στις δυο γυναίκες—η 'Ανταλγίτσα παρακαλεί τη Νόρμα να ζήσει για χάρη των παιδιών της και τελειώνει με τον όρκο των δυο γυναικών να διατηρήσουν πάντα την αγάπη μεταξύ τους.—Έργο από τα πιο θαυμάσια και τα πιο παθητικά του Μπελλίνι η «Νόρμα» γοητεύει με τον βαθύ ρομαντισμό της και το γεμάτο φυσικότητα μεγαλείο της.

Μπελλίνι «NORMA» με τη Μαρία Μονεγκίνι Κάλλας. Συνδεθεί η όρχηστρα της Σκάλας του Μιλάνου με διευθυντή τον Τζούλιο Σεραφίν. CEL 1856 COLUMBIA.

ΚΛΑΣΙΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ

Το «Ρέκνιεμ» του Μότσαρτ είναι συνδεδεμένο με μία παράξενη ιστορία. Τον Ιούλιο του 1791 ο μεγάλος αυτός συνθέτης εργαζόταν για να τελειώσει την όπερα «LA CLEMENZA DI TITO» που έγραψε επί τη ευκαιρία της στέψης του βασιλέως της Βοημίας στην Πράγα. Μία μέρα, την ώρα που εργαζόταν στο δωμάτιό του δέχτηκε την επίσκεψη ενός παράξενου και σοβαρού ανθρώπου. Πελοριός, μαυροφόρεμένος, λιγομίλητος, ο πελοριός επισκέπτης του προσέφερε πενήντα δουκάτα και του ζήτησε να του γράψει μία πένδυση λειτουργία. «Όλα αυτά έκαναν τρομερή εντύπωση στο Μότσαρτ που ήταν άρρωστος και πολύ κουρασμένος σωματικά και ψυχικά. Από αυτή τη στιγμή, μία επίμονη ιδέα και ένα τραγικό προαισθήμα θανάτου τον κυριεύσει και δεν έπαυε να σκέφτεται το ρέκνιεμ ως την τελευταία του στιγμή. Πέθανε στις 5 Δεκεμβρίου 1791 χωρίς να το τελειώσει. Η αλήθεια για την παράξενη αυτή ιστορία έγινε γνωστή λίγα χρόνια μετά το θάνατό του. Ο ένοχος επισκέπτης ήταν άπισταλμένος ενός αριστοκράτη που ήθελε να αφιερώσει στην πεθαμένη εικοσάχρονη σύζυγό του μία πένδυση λειτουργία. Από τα πιο θαυμάσια δείγματα της μεγαλοφυΐας του Μότσαρτ το «Ρέκνιεμ» είναι ένα αριστούργημα έκκλησιαστικής μουσικής.

W. A. MOZART: REQUIEM. Η συμφωνική της Βιέννης με διευθυντή τον Κάρλ Μπαϊμ. Α. 00435 L. PHILIPS.

ΕΛΑΦΡΑ

Ασφαλώς θα έχετε συνηθίσει να ακούτε το Νάτ Κινγκ Κόουλ σε ρομαντικά, τρυφερά τραγούδια που μιλούν για μεγάλες αγάπες, για ρομπίνια και μαργαριτάρια. Πραγματικά υπάρχουν ένας ασυνήθιστος ρομαντισμός, μία ζεστασιά και τρυφερότητα στη φωνή του που μαγνύει όποιον τον ακούει. Σ' ένα καινούριο δυο δίσκους του, ο τραγουδιστής με τη ρομαντική και γλυκιά φωνή τραγουδά με μεγάλη επιτυχία—θα το πιστέψετε—ένα ροκ. Μάλιστα ένα ωραίοτατο ροκ ρυθμικό ζωρό και προπαντός μελωδικό. Ένα ροκ που πολύ λίγο μοιάζει με τα συνήθιστα και που σκορπά ρίγη συγκινήσεως και ενθουσιασμού σε κάθε άνθρωπο που το ακούει.

LOOKING BACK DO I LIKE IT με το Νάτ Κινγκ Κόουλ και την ορχήστρα του Cavanaugh. F. 3939. CAPITOL.

Ο δισκοβόλος

GREEK LINE

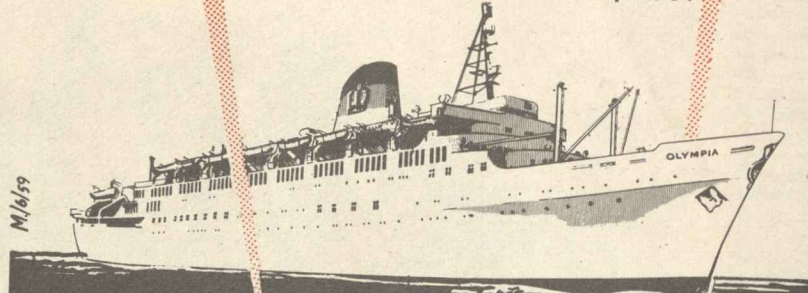
Το πρώτον υπερκεάνιον που έναυπηγήθη από Έλληνες και έχει Έλληνικόν διάκοσμον, Έλληνικόν πλήρωμα και Έλληνικήν ψυχήν.

Ολυμπία

23.000 τόννων, ναυπηγήσεως 1953, ταχύτητος 21 μιλίων

ΓΡΑΜΜΗ ΕΛΛΑΔΟΣ-ΚΑΝΑΔΑ-ΑΜΕΡΙΚΗΣ

Τό 'Υπερκεάνιον που διαφημίζει τον Έλληνικό πολιτισμό στο 'Εξωτερικό.



ΑΔΕΛΦΟΙ ΓΟΥΛΑΝΔΡΗ (ΕΛΛΑΣ) Α.Ε.
17-19 ΑΚΤΗ ΜΙΑΟΥΛΗ ΠΕΙΡΑΙΕΥΣ - ΤΗΛΕΦΩΝΟΝ 470-271



Παυσίπονον αντιόξινον

(Έξουδετερώνει την περίσσειαν των οξέων του στομάχου)



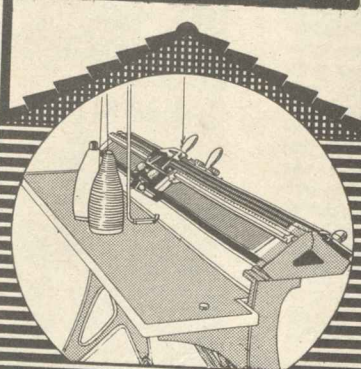
ΔΑΜΒΕΡΓΗ

ΑΝΤΙΠΥΡΕΤΙΚΟΝ
ΑΝΤΙΝΕΥΡΑΛΓΙΚΟΝ.



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΛΟΝΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ ΑΝΤΙΠΥΡΕΤΙΚΟΝ
ΡΙΖΙΚΗ ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΙΣ - ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΣΘΗΤΙΚΗ

Η μαγική ΠΛΕΚΤΟΜΗ-ΧΑΝΗ ΠΟΥ ΠΛΕΚΕΙ ΟΛΑ ΤΑ ΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΕΞΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΣ.



AGOMAGICO T57 (ΑΓΚΟΜΑΤΙΖΙΚΟ)

ΜΕ 4 ΚΤΥΛΗΜΑΤΑ. Με σιδηράν βάση και τραπεζί εργασίας ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΔΟΣΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΣ ΕΥΚΟΛΩΤΑΤΗ ΔΡΧ. 8.950

ΕΞΙΔΙΔΕΙΞΙΣ ΔΩΡΕΑΝ
"ΜΠΑΡΜΠΑΤΟΣ Ο.Ε."
ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΕΟΥΣ 4 (Στοά) ΑΘΗΝΑΙ

Διαβάσαμε για Σας!...

ΓΕΡΑΣΙΜΟΥ ΓΡΗΓΟΡΗ: «Η ΠΟΛΙΤΕΙΑ ΕΞΟΙΚΕΤΗ».

Δέκα σύντομα διηγήματα αποτελούν το έργο διδύμου Γ. Γρηγόρη. Δέκα διηγήματα που το καθένα από αυτά αποτελεί ένα μικρό συμβεβηκό πινάκα ζωής με ήρωες ανθρώπους ζωντανούς, αληθινούς, που ζήτουν μία θέση στην ήλιο.

Γραμμένα με ρεαλισμό αλλά και με μια βαθύτητα ποιητική διάθεση, τα διηγήματα του Γρηγόρη έχουν μία ελκυστική και μία ασυνήθιστη γλώσσα για τον άνθρωπο, που αγγίζει την εναγνώστη. Κινούνται όλα στον ελληνικό χώρο—κι' ειδικότερα στην ελληνική ύπαιθρο που φαίνεται πολύ να την ξέρει ο συγγραφέας, που με τόση δύναμη περιγράφει την αποδιδόμενη σε λίγες λέξεις. Τα διηγήματα της συλλογής είναι η «Τρελλή παιδί» που είναι μία μικρή τραγωδία από τον πόλεμο και η «Πολιτεία εξοικετ» που δάνεισε και τον τίτλο της στο βιβλίο.

Τα διηγήματα του Γρηγόρη είναι μία ποιότητα και μία γνήσια συνεισφορά στον αγώνα της ζωής.

Προσωρισμένη η ελληνική διδασκαλία για τον άνθρωπο και κοινωνία, άγωνα της γυναίκας. Λίγα βιβλία έχουν γραφτεί για να εξασουν την αληθινή ηρωική της προσπάθεια να σταθεί πλάι στον άνδρα καταπολεμώντας τις άδυσχεστε προλήψεις και να δημιουργήσει όχι μόνο σ' ένα μέλος της οικογένειας αλλά και σ' ένα κοινωνικό παράγοντα.

Η Πέπη Δαράκη μας δίνει ένα βιβλίο με ευρύτερο ενδιαφέρον και με μεγάλο στόχο. Πολύ σωστά σημειώνει πως η θέση του στην κοινωνία, η ζωή την παίρνει ο άνθρωπος—άντρας ή γυναίκα—από την άγνοια και το έργο του. Η παραγωγική εργασία δίνει υπόσταση και αξία στο άτομο.

Το βιβλίο της Π. Δαράκη δεν είναι «φαιλολογικό», με τη στενή σημασία του όρου. Όμως είναι αξιολογικό από κάθε άποψη όχι μόνο για τα στοιχεία που υπαίτινα παρουσιάζει αλλά και για το ασυνήθιστο μίγμα που περιλαμβάνει. Γραμμένο απλά, σ' έναν εγκάρδιο, συζητητικό θα μπορούσα να πω, τόνο, κερδίζει τον κάθε αναγνώστη από τις πρώτες κιόλας σελίδες του.

ΕΛΕΝ ΚΑΡΛΑ-Υ.Α.: «Μάνας».

Όταν πριν από λίγα χρόνια ένα κλασικό για πρώτη φορά το βιβλίο της Καρλά «Μάνας» έφτανε στα ελληνικά πατάγια: Η συγγραφέας αδιαφορώντας γι' αυτό που λέμε ελαφροειδώς, έγραψε ένα μυθιστόρημα με τον τρόπο που μία απλή και θορυβώδης γυναίκα θα διηγείτο στις φίλες της τη ζωή της. Καμιά φορά φέρει, καμιά επιπλέον, καμιά έκκληση σ' αυτή την προσωπική διήγηση. Αλλά, αβίαστα, σ' έναν τόσο συνταρακτικό ελκυστικό ή ηρωικό το βιβλίο της Καρλά, άφηνεται η ζωή της. Δεν έχει τίποτα το ξεχωριστό, τίποτα το ιδιαίτερο αυτή η ζωή. Είναι η ιστορία μιας μάνας, μιας από τα εκατομμύρια μάνες που υπάρχουν σ' όλον τον κόσμο και που δίνουν όλη τους τη ζωή με το μεράκι των παιδιών τους για να δοκιμάσουν κοντά τους τις απλές ανθρώπινες χαρές και τις γυναικείες της Καρλά είναι μία γυναίκα που, όπως και να είναι, μεγαλώνει απλά και ταπεινά σε κάποια πολιτεία, παντρεύεται, ανατρέπει τα παιδιά της και κλείνει τη ζωή της έχοντας δοκιμάσει την πιο απλή αλλά και την πιο εξάρσια εμπειρία της ζωής. Την εμπειρία της Μάνας.

Σπάνια μυθιστορήματα στην ποικιλία ιστορία γράφθηκαν με τόση αλήθεια, τόσο ρεαλισμό, τόση ελκυστικότητα όσο η «Μάνας». Έτσι δικαιολογείται η εκπληκτική παγκόσμια επιτυχία του και οι ενθουσιώδεις κριτικές που γράφθηκαν.

Η πρόσφατη επανέκδοσή του βοηθά ανθρώπους αυτού του μυστηριώδους από τον έκδοτικό οίκο Γκοβόστη μας δίνει την ευκαιρία να ξαναδοούμε το βιβλίο αυτό που αποτελεί ένα μνημείο αγάπης στην τόσο ποδομένη εποχή μας.

Ο διδύμος

Κατασκευάζονται με χυτοπίεσι 60 ατμοσφαιρών σε τρόπο που το μέταλλο γίνεται ένα σώμα με την κορδέλλα.

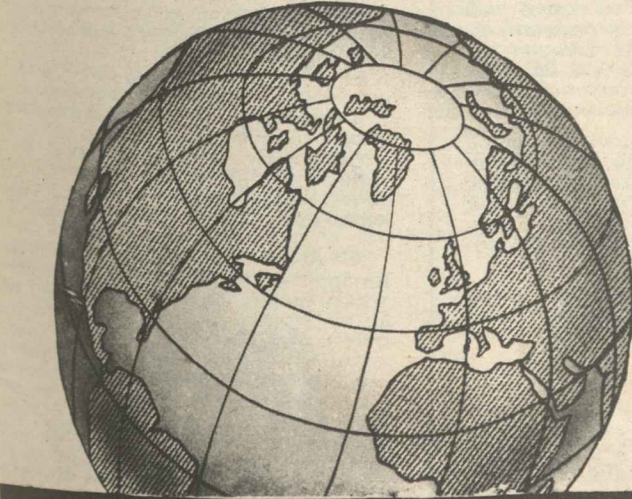
Όταν αγοράζετε φερμουάρ προσέχετε να γράφη επάνω τη λέξη **ZAMA**.



ΑΝΤΕΧΟΥΝ ΑΙΩΝΙΑ



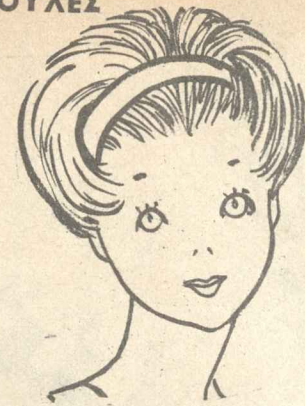
ΟΣΑ ΕΙΔΗ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΦΕΡΜΟΥΑΡ **ZAMA**



ΑΠΕΚΤΗΣΑΝ ΤΗΝ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΟΛΟΥ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΠΡΑΤΗΡΙΟΝ ΕΡΜΟΥ 54 (ΕΝΤΟΣ ΤΗΣ ΣΤΟΑΣ ΜΕΛΑ 10) - ΤΗΛ. 23.463 - 35.737

Τὰ μαλλιά τῶν παιδιῶν δὲν θέλουν τὶς ἴδιες φροντίδες μετὰ τὰ δικά σας



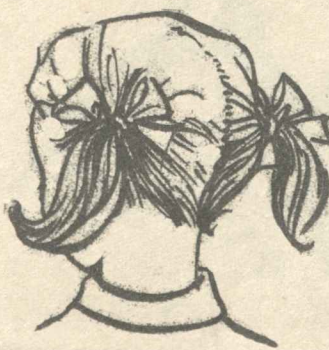
ΖΟΖΕΦΙΝ: Γιὰ ν' ἀποφύγετε τὸ πέσιμο τῶν μαλλιῶν φοράτε κορδέλα - διάδημα.



ΑΛΟΓΟΥΡΑ: Μπορεῖ νὰ ριχτῇ καὶ πρὸς τὰ πλαγία ἀντὶ νὰ ριχτῇ πρὸς τὰ πίσω



ΧΕΡΟΥΒΕΙΜ: Γιὰ νὰ ἀνοίξετε τὸ μέτωπο, ἔνα φαρδὺ τσουλούφι πρὸς τὰ πίσω.



ΤΣΟΥΛΟΥΦΙΑ ΚΑΜΠΥΛΑ: Συγκρατοῦνται ἀπὸ ἓνα λάστιχο πρὸς τὸ κρύνουν οἱ κόμποι τῆς κορδέλας.

εἶναι θαυμάσιες γιὰ τὸ δέρμα, εἶναι διαβερῶτατες γιὰ τὰ μαλλιά. Τὸ οὐνόπνευμα τὸ ἀφουδάτῳ καὶ τὰ κάνει εὐθραύστα.

● Ἡ πιτυρίδα ἐμφανίζεται συχνὰ στὴν ἡλικία τῶν ἑντεκα ὡς δώδεκα χρονῶν, ὅταν τὰ μαλλιά εἶναι πολὺ λιπαρὰ ἢ τὸ ἀντίθετο πολὺ ξερὰ. Ὁφέλιμα εἶναι τὰ σαμπουνῶν μὲ βάση βοδινοῦ μεδούλι. Τὸ λούσιμο πρέπει νὰ γίνεται κάθε τρεῖς ἡμέρες κατὰ τὴν περίοδο τῆς δέυτης καὶ κάθε ἑβδομάδα ἐπειτα. Στὶς ἐπόμενες περιπτώσεις πρέπει γιὰ ἓνα διάστημα νὰ κάνουμε μασάζ τὸ θράδυ στὸ τριχωτὸ δέρμα τοῦ κεφαλιοῦ μὲ τὴν πομάδα κίτρινου ὀξείδιου τοῦ ὑδραργύρου καὶ κατράμιου.

ΔΥΟ ΣΥΜΜΑΧΟΙ

Σ' ἀντιστάθμιση ὅμως δύο ἀπλὰ πράγματα φτάνουν συχνὰ γιὰ νὰ ἐξασφαλίσουν τὴν υγεία τῶν μαλλιῶν:

● Τὸ δούρτισμα ποὺ πρέπει νὰ μάθουμε τὰ παιδιά νὰ τὸ κάνουν τακτικά καὶ δυνατὰ, ἐστὶν ποὺ νὰ νοιώσουν ἓνα αἶσθημα θερμότητας. Οἱ δούρτισες πρέπει νὰ εἶναι σκληρὲς κ' ἐυλύγιστες συγγόνες. Οἱ καλύτερες εἶναι ἐκείνες ποὺ ἔχουν μεταλλικὲς τρίχες πάνω σὲ καουτσούκ ἢ ἀπὸ τρίνες ἀγριοχορίου μὲ στρωγυμένους ἀκρες. Τὸ δούρτισμα διαρκεῖ μερικὰ λεπτά.

● Οἱ ἐντριβές, μὲ τὴ βοήθεια προστατευτικῶν λωσιῶν, εἶναι ἐπίσης, ὠφέλιμες. Γιὰ τὰ φυσιολογικὰ μαλλιά μιὰ καλὴ μυριαντίνη εἶναι ἀρκετὴ. Γιὰ τὰ ξερὰ μαλλιά, οἱ λωσιῶν μὲ βάση τὸ πετρελαιοῦ ἢ ἀπλὸ τριψιμο μὲ ἐλαιόλαδο ποὺ τὸ ἀφίνομε ἐπάνω μερικὲς ὥρες, εἶναι ὅτι χρειάζεται. Γιὰ τὰ λιπαρὰ μαλλιά, θὰ προτιμήσουμε τὶς λωσιῶν μὲ βάση τὸ θειάφι, ἢ τὸν τετραχλωριόχο ἄνθρακα.

...ΤΕΣΣΕΡΕΣ ΑΓΑΓΟΡΕΥΣΕΙΣ

Ἄν εἶναι εὐκολο νὰ ντύσουμε χαριτωμένα ἓνα κοριτσάκι, δὲν εἶναι, ἀντίθετα, εὐκολο νὰ τοῦ βρούμε ἓνα χτένισμα ποὺ νὰ τοῦ ταιριάζει καὶ νὰ διατηρητῇ. Ἄν σ' ἓνα σημεῖο τὰ μαλλιά πηγαινῶν σ' ἀντίθετη κατεύθυνση, πρέπει νὰ διαλέξουμε χτένισμα κατὰ τὴν ἰδέαν διεύθυνση. Ἄν τὰ μαλλιά του εἶναι ἰδιαίτερα λεπτά, θὰ τὰ μαζεύουμε τσουλούφια, τσουλούφια ἐστὶν ποὺ νὰ φαίνονται πιὸ χοντρά.

Τὸ κόψιμο, προκειμένου γιὰ παιδικὰ μαλλιά, ἔχει μεγάλη σημασία. Γι' αὐτὸ εἶναι προτιμότερο ν' ἀπευθυνόμαστε ποὺ καὶ ποὺ σὲ κανόναν κομμωτῆς εἰδικὸ ποὺ θὰ βρῇ τὴ φυσικὴ κίνηση τῶν μαλλιῶν καὶ θὰ ἀποφύγουμε ἐστὶν τὰ συνηθισμένα σφάλματα ποὺ κάνουν δηλαδὴ:

● Δὲν πρέπει ν' ἀφίνουμε πολὺ μακριὰ τὰ μαλλιά, ὥστε νὰ πέφτουν πιὸ κάτω ἀπὸ τοὺς ὤμους γιὰ ἐστὶν ὑπάρχει κίνδυνος νὰ τραβηχθοῦν οἱ μὲς τῶν τριχῶν πρὸς τὰ κάτω καὶ νὰ ἀδυνατίσουν.

● Μὴν κουρεύετε πολὺ συχνὰ τὸν στέρκο, γιὰτὶ αὐτὸ προκαλεῖ αὐχτοὶ καὶ σκληράδα τῆς τριχοφυΐας.

● Οἱ μόνιμη φράντζα: ἡ κίνηση πρὸς τὰ ἔμπροσθεν ἀναγκάζει τὰ μαλλιά νὰ φυτρώνουν πρὸς τὴν κατεύθυνση αὐτὴ καὶ προκαλεῖ ἀτακτικὴ τριχοφυΐα στὸ μέτωπο.

● Ὅχι πολὺ χαμηλὰ πλεγμένα καὶ τραχηλῶντες κοτσίδες: δυνάμειν ἐστὶν τὰ μαλλιά στὸ στέρκο, πράγμα ποὺ ἀργότερα χαλὰ τὴ γραμμὴ τοῦ λαιμοῦ.



ΥΠΝΗΣΕΣ, μπαμπά; τίτίσις ἡ Παολέτα.

Ἔχει μιὰ φανούλα φιλὴ φιλὴ, σὺν κελάιδιμα πουλιοῦ.

— Ναί, ἔλα μέσα, ἀπάντησε ὁ Σέρτζιο.

«Θὰ τὴν ἐστειλε ἡ μητέρα της» σκέφθηκε ἡ ξερὴ ὅτι ἡ Λύντια δὲν ἀνέχονταν νὰ εἶναι τὸ σπὶν ἀσυγύριστο στὶς δέκα ἡ ὥρα τοῦ πρωῒ, ἡ κρεβατοκάμαρα ἄνω κάτω, καὶ αὐτὸς ἀκόμη στὸ κρεβάτι. Πολλὰ πράγματα δὲν ἀνέχονταν ἡ Λύντια, ἀλλὰ ἦταν καλύτερα νὰ μὴ τὸ σκέπτεται.

Ἀπλῶς τὸ χέρι του καὶ πῆρε τὸ κοῦτὶ μὲ τὰ τοιγάρια. Εἶχαν ἀπομείνει τρία μονάχα. Ἄκουσε τὸ ἓνα, ἐνῶ ἡ μικρὴ ἐτρεχε στὴν ἀγκαλιὰ του.

— Τί γένεια ποὺ ἔχεις, μπαμπά, παρατήρησε ἡ Παολέτα (ἦταν πράγματι ἀξυρίστος ἀπὸ τρεῖς μέρες). Ἄλλα, σήμερα δὲν ἐξιστῆς, δὲν εἶναι ἐτσι; Σήμερα εἶναι Πάσχα.

— Ὅ, ἐξιστῶ γιὰ νὰ σ' εὐχαριστήσω. Ἀλλὰ, Πάσχα εἶναι αὐριο, ὄχι σήμερα.

Μιλῶσα ἀπορημένα. Τὸ μωστὸ ποὺ ἦταν ἀλουῦ. «Πρέπει νὰ κάνω κάτι», σκεπτόταν. Πέπει νὰ τὸ ἀποφασίσω. Δὲν γίνεται νὰ ἐξακολουθήσῃ αὐτὴ ἡ κατάσταση.

Ἡ Παολέτα κοίτησε τὸ κεφάλι της.

— Οἱ καμπάνες θὰ χτυποῦν τὰ μεσάνυχτα, ἐξήγησε μὲ ὕψος ἔμπροσθεν.

— Ὅπως τὰ Χριστούγεννα; ρώτησε ὁ Σέρτζιο.

— Ναί, ὅπως τὰ Χριστούγεννα.

— Μπα. (Ὁ Σέρτζιο πέταξε ἀπὸ πάνω του τὶς κουβέρτες καὶ σηκώθηκε ἀπὸ τὸ κρεβάτι). Στὰ χρόνια μου, εἶπε, οἱ καμπάνες τοῦ Πάσχα χτυποῦσαν τὸ μεσημέρι τοῦ Σαβάτου. Τώρα φαίνεται πὼς ἀλλάξε καὶ αὐτὸ.

Ἐρριξε μιὰ ματιὰ στὸν καθρέπτη, κ' ἔτρεχε τὸ ἀξυρίστο μάγουλό του.

«Ὁραῖο θέαμα» συλλογίστηκε. Αὐτὸς ἐδῶ εἶναι ὁ Σέρτζιο Μορέττι, ἐτὼν τριανταδύο, ἐπὶ γυμνασία. Ἄνεργος.

Ἐπὶ δύο χρόνια τώρα προσπαθοῦσε νὰ πετάξῃ αὐτὸ τὸν τίτλο, μὰ δὲν τὸ κατόρθωνε. Εἶχε χτυπήσει πόστες, εἶχε παρακαλέσει, τοῦ εἶσαν ὅσοι ὑποσχέσεις, ἀλλὰ δουλεῖα τίποτα.

— Μπαμπά, ἔλα νὰ σὲ φιλήσω γιὰτὶ φεύγω, εἶπε ἡ Παολέτα.

— Φεύγεις; Ποῦ πάς; ρώτησε ἔκπληκτος.

— Στὴς γιανιές. Ἡ μαμά μου εἶπε ὅτι θὰ ἔρθετε καὶ σεῖς, αὐριο.

Ἐκείνη τὴ στιγμὴ ἀκριβῶς ἡ Λύντια φώναξε τὴν Παολέτα, ἀπὸ τὴν κουζίνα.

— Πήγαινε, εἶπε ὁ Σέρτζιο καὶ τὴ φίλησε. Προτιμοῦσε νὰ μείνῃ μόνος. Τὸν τελευταῖο καιρὸ δὲν ἀνέχονταν τὴν παρουσίαν καλεσθέν. Μὲ τὴν Παολέτα κατάρθωνε ἀκόμη νὰ συγκρατήσῃ.

Ἀλλὰ μὲ τὴν Λύντια ἦταν πιὰ ἀδύνατο ν' ἀταλάσουν. Δύο λόγια χωρὶς νὰ πασακώσουν. Ἦσως ἐκείνη τὸν θεωροῦσε κάπως ὑπεύθυνον γιὰ τὴν κακοτυχία του.

— Γεῖά σου, μπαμπά, εἶπε ἡ μικρὴ. Κ' αὐριο νὰ μοῦ ἀγοράσῃς ἓνα σοκολατένιο αὐγὸ.

«Ἀσφαλῶς αὐτὴ θὰ εἶναι ἡ σπουδαιότερή της σκέψη» σκέφθηκε ὁ Σέρτζιο. «Γιὰ ἓνα κοριτσάκι πέντε χρονῶν, τὸ Πάσχα σημαίνει ἓνα σοκολατένιο αὐγὸ. Καὶ δὲν ἔχω νὰ της τὸ ἀγοράσω οὔτε αὐτὸ. Δὲν μπορεῖ νὰ συνεχιστῇ ἄλλο αὐτὴ ἡ κατάσταση. Πρέπει νὰ ἀποφασίσω».

ὍΤΑΝ ὁ ΣΕΡΤΖΙΟ μῆκε στὴν κουζίνα, ἡ μητέρα της Λύντια εἶχε φύγει, παρὼντας μιὰ της τὴ μικρὴ. Στάθηκε στὴν πόρτα, καὶ κύτταξε τὴ γυναικία του ποὺ κατὶ ἀνακάνε μετὰ στὶς κατσαρόλες ἀλλὰ ἐκείνη δὲν γύρισε νὰ τὸν κυττάξῃ. Ἐξακολούθησε τὴ δουλειὰ της, σὰ νὰ μὴν εἶχε κανὴν ἀντιληφθῇ τὴν παρουσίαν του. Ἐξίσως ἔδειρε τί μοῦ ψάλλει πάλι μὲ τὴ μητέρα της, κ' ἔχει τέτοια μούτρα, σκέφθηκε ὁ Σέρτζιο. Ἡ σεβαστὴ μου πεθερά, εἶχε βέβαια ἄλλα δυνατὰ γιὰ τὴν κόρη της» σκέφθηκε ἀκόμη μὲ πίκρα. Εἶναι ἀλήθεια πὼς πάνω ἀπὸ ἓνα χρόνιο πάθος ζοῦσαν σὲ βάρος τῆς σεβαστῆς πεθερᾶς, ἀλλὰ γι' αὐτὸ τὸ λόγο ἡ μητέρα της Λύντια δὲν ἐπαυσε νὰ κλαψουρίζῃ γιὰ τὴν κακὴ μοῖρα της κόρης της.

Ἐπιτέλους, ἡ Λύντια στράφηκε καὶ τὸν κύτταξε. Ἔχει ἓνα βλέμμα ἐχθρικό.

ΙΑΝ ΧΤΥΠΟΥΝ ΟΙ ΚΑΜΠΑΝΕΣ!...

— Θὰ μπορούσες νὰ σηκώθῃς νωρίτερα, τοῦ εἶπε, νὰ πῆς δύο λόγια τῆς μητέρας μου.

— Δὲν νομίζω πὼς θὰ λυπηθῇ πολὺ ποὺ δὲν με εἶδε, ἀπάντησε ὁ Σέρτζιο εἰρωνικά.

Ἄν μπορεῖ νὰ ἐξακολουθήσῃ αὐτὴ ἡ κατάσταση, Ἐπιτέλους, κατὶ θὰ ἀλλάξῃ. Εἶναι ἀδύνατο νὰ συνεχίσω αὐτὴ τὴ ζωή.

— Αὐριο τὸ μεσημέρι θὰ εἶμαι στῆς μητέρας μου εἶπε.

Ὁ Σέρτζιο δὲν ἀπάντησε ἀμέσως. Σκέφθηκε τὸ ἀναγκαστικὸ γεῖμα, τοὺς κουνιάδους, τὶς καλεσθῆς, τὰ πεθερικά... Ὅλους αὐτοὺς τοὺς καλεσθῆς ἀνθρώπους, ποὺ θὰ τὸν κύτταζαν σὰν θὰ παροῦσα.

Ἐγὼ δὲν πρόκειται νὰ ἔρθω, εἶπε. Ἄς μείνουν σπὶν μας, ὅπως κάνει ὅλος ὁ κόσμος αὐτὴν τὴν ἡμέρα.

— Δὲν μπορεῖ ἡ Παολέτα νὰ φάῃ σκέτῃ σουπὴ παραλάττα, ἀπάντησε ἡ Λύντια ἀπότομα.

Ἐκείνη τὴ στιγμὴ χτύπησε τὸ τηλέφωνο. «Ὦ, δὲν τὸ εἶχε κόψει ἀκόμη ἡ εταιρία;» σκέφθηκε ὁ Σέρτζιο. «Ἀσφαλῶς θὰ πλῆρωσα πάλι τὸ λογαριασμὸ ἢ σεβάστῃ πεθερά».

— Θὰ εἶναι γιὰ μένα, εἶπε ἡ Λύντια ἀνέσυχτα.

Μὰ ὁ Σέρτζιο, εἶχε σηκώσει κ' ὅλους τὸ ἀκατακό.

— Δὲν ἀποντᾷ κανεῖς, εἶπε. Κάποιος ἡλίθιος θὰ ἔκανε πάλι λάθος στὸν ἀριθμὸ. Καὶ χθὲς ἔδωκε κάποιος πῆρε καὶ ὅταν σηκώσατε τὸ ἀκουστικό δὲν ἀπάντησε κανεῖς.

Ἡ Λύντια ἦταν πολὺ χαμηλὴ, τὰ χεῖλη της ἔτρεχαν ἐλαφρὰ, ἀλλὰ ὁ Σέρτζιο δὲν τὴν προσέφερε.

— Τώρα ἔχω νὰ κάνω κ' ἐγὼ ἓνα τηλεφώνημα, εἶπε ἐκείνη.

Ἡ Λύντια ποὺ ἀκουμποῦσε στὸν τοῖχο καὶ εἶχε κλείσει τὰ μάτια της, τὰ ξανανοῖξε ἀκούγοντας τὴ φωνὴ τοῦ Σέρτζιο. Ἦταν μιὰ φωνὴ διστακτικὴ, φοδισμένη. Μιὰ φωνὴ ἀγνωστὴ στὴ Λύντια.

— Εἰμαι ἐγὼ ὁ Μορέττι, ἔλεγε ὁ Σέρτζιο. Πῶς εἶπες; Νὰ ἔρθω τώρα ἀμέσως; Καλὰ. Μιὰ στιγμὴ νὰ ἐξιστῶ, ἀλλὰ θὰ ἔρθω.

Ἀκούμπησε τὸ ἀκουστικό.

Γιὰ μιὰ στιγμὴ ὁ Σέρτζιο καὶ ἡ Λύντια, κυττάζοντας σιωπηλοί.

Ἡ Λύντια κοίτησε στὸν Ταρίτσι; τὸν ρώτησε. Τί δουλεῖς ἐκεῖ;

— Ἐκείνη τὴ στιγμὴ ἀκριβῶς ἡ Λύντια φώναξε τὴν Παολέτα, ἀπὸ τὴν κουζίνα.

— Πήγαινε, εἶπε ὁ Σέρτζιο καὶ τὴ φίλησε. Προτιμοῦσε νὰ μείνῃ μόνος. Τὸν τελευταῖο καιρὸ δὲν ἀνέχονταν τὴν παρουσίαν καλεσθέν. Μὲ τὴν Παολέτα κατάρθωνε ἀκόμη νὰ συγκρατήσῃ.

Ἀλλὰ μὲ τὴν Λύντια ἦταν πιὰ ἀδύνατο ν' ἀταλάσουν. Δύο λόγια χωρὶς νὰ πασακώσουν. Ἦσως ἐκείνη τὸν θεωροῦσε κάπως ὑπεύθυνον γιὰ τὴν κακοτυχία του.

— Γεῖά σου, μπαμπά, εἶπε ἡ μικρὴ. Κ' αὐριο νὰ μοῦ ἀγοράσῃς ἓνα σοκολατένιο αὐγὸ.

«Ἀσφαλῶς αὐτὴ θὰ εἶναι ἡ σπουδαιότερή της σκέψη» σκέφθηκε ὁ Σέρτζιο. «Γιὰ ἓνα κοριτσάκι πέντε χρονῶν, τὸ Πάσχα σημαίνει ἓνα σοκολατένιο αὐγὸ. Καὶ δὲν ἔχω νὰ της τὸ ἀγοράσω οὔτε αὐτὸ. Δὲν μπορεῖ νὰ συνεχιστῇ ἄλλο αὐτὴ ἡ κατάσταση. Πρέπει νὰ ἀποφασίσω».

ὍΤΑΝ ὁ ΣΕΡΤΖΙΟ μῆκε στὴν κουζίνα, ἡ μητέρα της Λύντια εἶχε φύγει, παρὼντας μιὰ της τὴ μικρὴ. Στάθηκε στὴν πόρτα, καὶ κύτταξε τὴ γυναικία του ποὺ κατὶ ἀνακάνε μετὰ στὶς κατσαρόλες ἀλλὰ ἐκείνη δὲν γύρισε νὰ τὸν κυττάξῃ. Ἐξακολούθησε τὴ δουλειὰ της, σὰ νὰ μὴν εἶχε κανὴν ἀντιληφθῇ τὴν παρουσίαν του. Ἐξίσως ἔδειρε τί μοῦ ψάλλει πάλι μὲ τὴ μητέρα της, κ' ἔχει τέτοια μούτρα, σκέφθηκε ὁ Σέρτζιο. Ἡ σεβαστὴ μου πεθερά, εἶχε βέβαια ἄλλα δυνατὰ γιὰ τὴν κόρη της» σκέφθηκε ἀκόμη μὲ πίκρα. Εἶναι ἀλήθεια πὼς πάνω ἀπὸ ἓνα χρόνιο πάθος ζοῦσαν σὲ βάρος τῆς σεβαστῆς πεθερᾶς, ἀλλὰ γι' αὐτὸ τὸ λόγο ἡ μητέρα της Λύντια δὲν ἐπαυσε νὰ κλαψουρίζῃ γιὰ τὴν κακὴ μοῖρα της κόρης της.

Ἐπιτέλους, ἡ Λύντια στράφηκε καὶ τὸν κύτταξε. Ἔχει ἓνα βλέμμα ἐχθρικό.

— Ἄντῃ τὴ στιγμὴ ποὺ ἐμεῖς μιλάμε ἐδῶ, ἐξήγησε ὁ Ταρίτσι, στὸ Ὁρφανοτροφεῖο γίνεται μιὰ συγκινητικὴ τελετὴ. Ἡ παράδοσις δεκαπέντε κατακομιυρίων, ποὺ ἀρθε κληρονομία μιὰ γρηὰ μακιακὴ, γιὰ τὴν κατασκευὴν μιᾶς καινοφυίας πτέρυγας. Σήμερα εἶναι Μεγάλου Σάββατο, οἱ Τραπεζές εἶναι κλειστές, καὶ τὰ χρηματὰ θὰ μείνουν στὸ χρηματοκιβώτιο τοῦ ἰδρύματος.

— Μά... θὰ τὸ θυλάνε, εἶπε ὁ Σέρτζιο.

— Ὑπάρχει, φυσικά, ὁ φύλακας, ἀλλὰ σὰν καλὸς χριστιανὸς, θὰ πᾶν ἀπὸψε νὰ παρακολουθήσῃ τὴ λειτουργίαν τῆς Ἀναστάσεως.

Ὅλα φαίνονται εὐκόλα. Ἦσως πάρα πολὺ εὐκόλα, σκεπτόταν ὁ Σέρτζιο.

Καὶ τὰ κλειδιά τοῦ χρηματοκιβωτίου; ρώτησε.

Ὁ Ταρίτσι χαμογέλασε, καὶ ἔβγαλε ἀπὸ τὴν τσέπη του ἓνα μάτσο μὲ κλειδιά.

Αὐτὸ εἶναι γιὰ τὴν πόρτα τῆς ὑπηρεσίας, ἐξήγησε, αὐτὸ τὸ γράφει, αὐτὸ τὸν χρηματοκιβώτιο. Μὰς τὰ ἔδωκε ὁ φύλακας. Φυσικά θὰ εἰσπράξῃ τὸ ποσοστὸ τοῦ Ζητά. Τὸ ἓνα τρίτο.

Ὁ Σέρτζιο σηκώθηκε καὶ ἄρχισε νὰ δηματίζει μέσα στὸ δωμάτιο νευρικά. Σταμάτησε μονάχα μιὰ στιγμὴ μπροστὰ στὸ πασχαλινὸ αὐγὸ.

— Ἐχω μιὰ κόρη πέντε χρονῶν, εἶπε. Καὶ περιμένει νὰ της πᾶν ἓνα αὐγὸ τόσο μεγάλο.

Ὁ Ταρίτσι πῶς ἀπὸ τὶς πλατέες τὸν χαμογέλασε καλοκάγαθα. Ἐμοιασε ἀκριβῶς σὰν ὅλους τοὺς ἄλλους ἀνθρώπους.

ΣΤΙΣ ΕΝΤΕΚΑΜΙΣΗ τὸ θράδυ, χτύπησε τὸ τηλέφωνο. Ὁ Σέρτζιο εἶχε βῆ πρὶν ἀπὸ λίγο. Ποῖς ἔδειρε πὼς εἶχε πᾶει. Ἡ Λύντια προτίμησε νὰ μὴ τὸν ρωτήσῃ καν.

Λύντια, εἶπε ὁ Ρομπέρτο μὲν κατὰλαθε ἐστὶν ἐκείνη στὴν ἄλλη ἀκρὴ τοῦ σύρματος. Εἶμαι στὴ γωνία τοῦ δρόμου, μὲ τὸ αὐτοκίνητο. Μπορεῖς νὰ κατέβῃς ἀμέσως;

Ἀσφαλῶς καὶ μποροῦσε νὰ κατέβῃ. Εἶχε πῆ στὸν Σέρτζιο ὅτι θὰ πῆγαινε νὰ κοιμηθῇ στῆς μητέρας της, γιὰ νὰ εἶναι τελείως ἐλεύθερη.

Ναί, ἀπάντησε, ἔρχομαι ἀμέσως.

Μὰ δὲν κατέβηκε ἀμέσως. Ἐμεινε λίγο, κυττάζοντας τὸ ἀδελφὸ ψυχρὸ σπὶν της. Ἐνα σπὶν ποὺ δὲν θὰ γιόρταζε τὸ Πάσχα τὴν ἐπομένη.

Ἐνα σπὶν ποὺ μπορεῖ καὶ νὰ μὴ τὴν ξανάβλεπε πιά. Ἦσως μιὰ ἄλλη νὰ μποροῦσε νὰ ἀνθεῖ σὲ τόση μερίδα εἶπε μέσα της. «Ἦσως μιὰ ἡρώδου ἢ μιὰ ἁγία. Ἐγὼ ὅμως εἶμαι ἀπλὰς μιὰ γυναικία, καὶ δὲν ἀντέχω ἄλλο».

Μέσα στὸ αὐτοκίνητο ὑπῆρχε μιὰ μυρουδιά ἐγγλέζικου τσιγάρου, καὶ ἀκριβῶς κολώνιας.

Ἡ μυρουδιά τῆς ἐμύρεας» σκέφθηκε ἡ Λύντια, ἀλλὰ δὲν δοκίμασε καμμιὰ εὐχαρίστησι. Ἀπὸ τὸ παράθυρο τοῦ αὐτοκινήτου ἐβλεπε τὰ φωτισμένα τείχη τῶν σπιτιῶν, καὶ φανταζόταν τὰ στρωμένα πασχαλινὰ τραπέζια. «Θὰ ἔλεγε κανεῖς ὅτι σὲ ὅλα αὐτὰ τὰ σπὶντὰ δὲν κατοικοῦσαν παρὰ ἄνθρωποι, εὐτυχισμένοι. Χαραῖς παιδιά, καὶ γυναικες ποὺ στολίζαν τὸ γιορτινὸ τραπέζι. Μὰ γιὰτὶ κάνω τέτοιες σκέψεις; συλλογίστηκε ἡ Λύντια.

— Ποῦ πάμε; ρώτησε χωρὶς πολὺ ἐνδιαφέρον. Ὁ Ρομπέρτο σταμάτησε τὸ αὐτοκίνητο μπροστὰ σὲ μιὰ κλειστὴ καγκελόπορτα.

— Ἐλα νὰ σοῦ δείξω τὸ σπὶν μου Λύντια, τῆς εἶπε.

Ἡ μυρωδιά ἀπὸ τὶς γλυσίνες ποὺ ἀναδιδόταν ἀπὸ τὸν κῆπο, τῆς θύμιζε πὼς ἦταν Ἀπρίλης. Ἀκριβῶς αὐτὸ τὸ μῆνα εἶχε παντρευτῇ τὸν Σέρτζιο, πρὶν ἑξή χρονία.

Τὸ ὠραῖο ἀρωμα, ψιθύρισε. Ἐχεις στὸν κῆπο σου ἀνθισμένες γλυσίνες;

— Ὅχι, ἀπάντησε ὁ Ρομπέρτο. Ἐμὲνα αὐτὸ τὸ ἄρωμα μοῦ φέρνει πονοκέφαλο. Εἶναι ἀπὸ τὸν κῆπο τοῦ Ὁρφανοτροφείου, ποὺ εἶναι ἐδῶ στὸ πλάι.

Τὴν ὥρα ποὺ ὁ Ρομπέρτο ἀνοίγει τὴν πόρτα τοῦ σπιτιοῦ ἀκούστηκε ἐξωκτικὰ κάποιος παράξενος θόρυβος, στὸ δρόμο. Στὴν ἀρχὴ σιγανός, ὕστερα ἐντονότερος. Κατόπιν, ἀκούστηκε μιὰ φωνή: Κλέφτης! Πιάστε τον! Ἐνας κλέφτης μῆκε στὸ Ὁρφανοτροφεῖο!

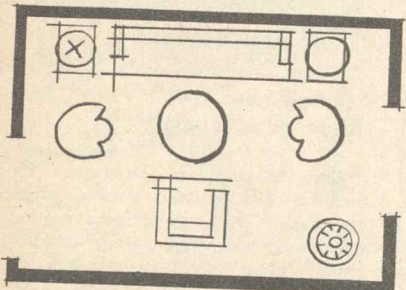
Ὅ, ἔλεγε κανεῖς πὼς ἦταν ἓνα ἀστεῖο. Ἦσως ἦταν πράγματι ἓνα ἀστεῖο. Τί μπορούσε νὰ

κλέψῃ κανεῖς ἀπὸ τὶς φωχῆς ὀφανεῖς ποὺ ζοῦσαν ἀπὸ τὶς δωρεές τοῦ κόσμου; Κ' ὅμως ἡ Λύντια ἄρχισε νὰ τρέμῃ, σὰ νὰ εἶχε τὸν κλέφτη πῶς ἀπὸ τὴν πλάτη της.



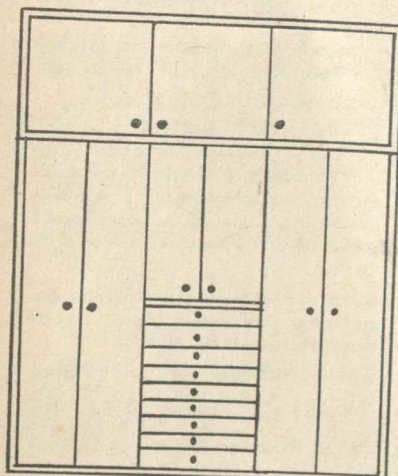
Ο ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΗΣ ΜΑΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

ΜΑΡΙΑ Α ΤΟΥ Χ. Χανιά: Τις λάμ-
πες που μου περιγράφετε μπορείτε να
τις τοποθετήσετε στην τραπεζαρία. Τη
μια πάνω στο μπαρ - μπουφέ και την
άλλη σ' ένα υψηλό τραπέζι (70 περί-
που πόντους). Για να περιορίσετε το
κρόνο που μπαίνει από τη δουλειά πό-
τα να τοποθετήσετε τις ειδικές τσι-
νίες (πλαστικές) στην κάσπα της
πρόρας. Εάν δεν υπάρχουν στην πό-
λη σας γράψτε εδώ σε γνωστό ή συγγενή
σας να σας αγοράσει. Μετρήστε γυρο-
γύρω το μήκος της κάσπας για να ξε-
ρετε πόσα μέτρα θα χρειαστείτε. Μπο-
ρείτε να ντύσετε τις λεπτές κολώνες
με «καφάσι» ώστε να πάνουν τετράγω-
νη μορφή. Έτσι το αναρχώμενο δεν
χρειάζεται και δεν πρέπει να είναι πυκνό.



ΣΧ. Α'

ΓΑΛΑΖΙΑ ΕΠΑΥΛΙ: Δημοσιεύω για
σας το Σχ. Α. Δεξιά και αριστερά α-
πό το ντιβάνι που διαθέτετε θα τοπο-
θετήσετε τραπεζαρία υψηλή (70 πόν-
τις). Οι πολυθρόνες να είναι όλες σκεπα-
στές μία μεγάλη με μπράτσα και δύο
χωρίς. Στη μέση στρογγυλό τραπέζι
διαμέτρου 80 εκατ. Μπορείτε τον τοίχο
όπου είναι το ντιβάνι να τον βάψετε
όλο χρώμα ή να στρώσετε χαρτί τα-
πετασάντορα με ζωστά χρώματα. Στη
μαλακόντορα θα κρεμάσετε στόρο. Το
χαλί θα τοποθετηθεί μπροστά στο ντι-
βάνι. Οι διατάξεις των πινάκων που
διαθέτετε είναι μεγάλες για τόσο μι-
κρό χώρο. Ο φωτισμός θα δοθεί με τα
δύο πορταπίφ και ένα λαμπανταίο στη
γωνία κοντά στη μεγάλη πολυθρόνα.



ΣΧ. Β'

ΝΤΙΕΜ—Βόλος: Για τα χρώματα
διαβάστε την απάντησή στη «Ελένη
Μ. Θεορίνη». Θα φθάσουν μέχρι το
υπό του ταβανιού όπου θα συναντή-
σουν τα γυμνά λείκα που θα βαφτούν
και αυτά στο χρώμα των τοίχων. Τα
ταβάνια λευκά σπασμένα με γκρι -
μπλέ. Τα ενοικισμένα των υποδομα-
τιών ντουλάπια θα έχουν τη μορφή ως
είς το σχέδιο Β' που δημοσιεύω για
σας.

ΕΛΕΝΗ Μ. Θεορίνη: Ευχαριστώ
για τα καλά σας λόγια. Σας απαντώ
γέ της σειρά των ερωτημάτων σας. 1)
Για την επίπλωση γράφετε μου όταν
θα τελειώσει το σπίτι διότι δεν έ-
χουν ακόμη γίνει τα χωρίσματα δεν έ-
χει το θέμα. 2) Συμφωνώ για χρώματα
ζωπα για τους εξωτερικούς τοίχους. Πολύ
της μόδας είναι το κίτρινο (άνοι-

γτό) σε συνδυασμό με γκρι σε διάφορες
αποχρώσεις και ένα ακόμα ζωστό χρώ-
μα π. γ. κεραμιδί. Είς τους εσωτερι-
κούς χώρους χρώματα παστέλ, σε α-
ποχρώσεις του γκρι, γκρι μπλέ, γκρι -
διολέ, γκρι πράσινο, γκρι σιμόν κλπ.
3) Μωσαϊκά θα τοποθετήσετε μόνο στο
διαδρόμο, το μαγειρείο και το λουτρό.
Είς όλους τους υπόλοιπους χώρους και
στο γαλ πατώματα εύλινα. Τα μωσαϊ-
κά με μικρές ψηφίδες και με φόντο
(χρωματισμός τσιμέντου) το χρώμα
των ψηφίδων που επικρατούν δίδουν
καλά αποτελέσματα και είναι της μό-
δας. Κάντε στο διαδρόμο μωσαϊκό τσι-
μέντο παρκέ (χρώμα), στο λουτρό μαύρο
μαρμαίνο, στο μαγειρείο λευκό, στο
λουτρό μαύρο χρώμα μαύρες ψηφί-
δες και στο αίθριο «ριζάκι» λευκό. Θα
μπορείτε να τοποθετήσετε στο λουτρό
ρομύ στη γωνία μεταξύ των δύο πα-
ραθύρων. 5) Τα χρώματα των κουρτι-
νών - χαλιών - ταπετασάντων επιπλω-
ν τα πούμε άσπτερα. 6) Στο γαλ
αριστερά να τοποθετηθεί κονσόλα με
καθρέφτη. Προσθέστε μία πολυθρόνα
και ένα τραπέζι. 7) Ν' αποφυγείτε
τις απλές, τοποθετήστε πολλές πρι-
ζες για χρήση λαμπανταίων και πορτα-
πίφ. 8) Η θέση του νεροχύτη είναι στο
παράθυρο της κουζίνας. Το ψυγείο μα-
κριά από την ηλεκτρική κουζίνα. Αυτά
ήπι του παρόντος όταν προχωρήσει το
σπίτι τα ενοικιά.

Α. Α. Λ. Αθήναι: Τοποθετήστε απέ-
ναντι και κοντά στο ντιβάνι δύο μι-
κρές πολυθρόνες και ένα τραπέζι χα-
μηλό.

Γ. ΣΕΡΕΤΑΚΟΣ
Τηλ. 812-222

Η ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ

...μόδας

ΕΛΖΗ Κ. Γαργαλιάνοι: Το δείγμα
που μου στείλατε πολύ όμορφο θα σας
γίνει ένα όμορφο επιπλήξιμο. Πα-
πούτσια και σαντάκια αραφίτη ή λουστρί-
νι ή αν θέλετε κάτι πιο σίκα και πιο
τραυλάτα από το ίδιο ύφασμα του φο-
ρέματος. Τριαντάφυλλο όχι κίτρινο που
είναι φοβερά γλυπτικό και παρόμοιο.
Εγώ φορτωμένο από το ίδιο ύφασμα που
δίνω βλέπετε και στο περιοδικό είναι
πολύ της μόδας. Φτιάξτε το μόνιμο σας,
είναι εύκολο και τροποποιήστε το, ή στο
ντεκολτέ ή στη ζώνη στο πλάι.

ΙΡΜΑ. Αθήναι: Ένα γκρι παλτό
είναι πολύ κατάλληλο και για την έ-
ργασία και για την περίπτωση που το θέ-
λετε. Επίσης έχετε το πλεονέκτημα
ότι θα σας μείνει και για αργότερα.
Καπέλακι με μικρά λευκά λουλούδια
θα σας ταιριάζει πολύ.

ΤΑΚΤΙΚΗ ΑΝΑΓΩΣΤΡΙΑ. Θεο-
ρίνη: Αυτό που ζητάτε θα το βρείτε
στο 240 τένος. Για το παναγιγιέ
φορέμα σας συμφωνώ απόλυτα. Τσαν-
τα και παπούτσια στο ίδιο χρώμα.
Σας ευχαριστώ για τα καλά σας λό-
για.

Α. Κ. Μ.: Ούτε σε ράφτη, ούτε
κλασικό. Ράψτε ένα ταγιέρ με ίσια
κέφα, ίσια ρινιτή και όχι πολύ μακριά.
Είναι άμαρτία να σβήσετε καινούργιο
ύφασμα, σε ντεμοντέ σχέδιο. Αν επι-
μένετε στο μεσαίο στυλ, ως μακαρίστε
τη μέση ελαφρά και με μία λεπτομέ-
ρεια, ένα μεγάλο γιακά, ένα ξέφτι, ή
τέλος, μία ζώνη δερματίνη, θα έχετε
μία σύγχρονη και τέλεια εμφάνιση.

ΖΑΝΑ. Σχέδιο τέτοιας τσάντας
που ζητάτε θα δημοσιεύσουμε σε προ-
σενές τεύχος. Για το δέσιμο της τσάν-
τας απευθυνθείτε σε ένα οποιοδήποτε
κατάστημα δερματινών ειδών, το τρι-
αντάφυλλο να το ράψετε μόνη σας είναι
εύκολο. Σχέδιο έχουμε δημοσιεύ-
σει σε προηγούμενο τεύχος.

ΤΖΕΝΗ: Διεβίσατε το γράμμα σας,
στην κ. Έξαρχου και θα σας απαντήσει
έκείνη για τα πατρών που ζητάτε.

Α. ΒΡΟΝΤΑΚΗ

...μαγειρικής

ΜΙΑ ΦΙΛΗ: Σας ευχαριστώ για τα
καλά σας λόγια. Θα θέλατε να σας
προσφέρω ποτέ η ρωσική σαλάτα
παρα αυτό το δόνα και γιατί; Η ρω-
σική σαλάτα είναι ρωσικής προέ-
λευς και για το λόγο λέγεται ρωσική.

Μόνο που η πραγματική ρωσική σαλά-
τα είναι πλουσιότερη από αυτή που
συνήθιζουμε εδώ γιατί, εκτός από τα
διαφορα λαχανικά, τα οποία ενώνονται
με μαγιονέζα, προστίθενται και μαγι-
ονέζα, γλώσσα παστή, και άστακος.
Η σαλάτα σερβιρεύεται σε σαλατιέρα σε
σχήμα τρούλλου και γαρνίρεται με φι-
λετάκια αντσούγιας, με τρούφες, με
γλώσσα, αλλά θραστή, ή γουρουνάκια
τουρσί και κάπαρη. Στη μεμονωμένη κου-
ζίνα υπάρχουν ειδικές φόρμες σε στυλ
μα τρούλλου. Απλώνεται μέσα ένα λε-
πτό στρώμα από ζελέ και γαρνίρεται
με το ανώτερο είδη. Κατόπιν γεμίζε-
ται η φόρμα με τη σαλάτα. Στη μα-
γιονέζα που θα χρησιμοποιήθη γι' αυτή
τη σαλάτα προστίθεται ζελατίνη. Η
σαλάτα μένει στο ψυγείο ή επάνω σε
πάγο και όταν στερεοποιηθεί δαίνει
από τη φόρμα σε πιστέλα.

ΧΡΥΣΑ ΠΑΡΑΔΕΙΣΗ

...δικηγόρου

ΙΝΚΟΓΝΙΤΟ: Είναι πολύ περίεργη
η περίπτωση που μου γράφετε. Μητέρα,
που φροντίζει να έχει άρρωστα τα παι-
διά της γι' να καταστρέψει οικονομι-
κώς τον άνδρα της και φυσικά τον
εαυτό της και τα παιδιά της δεν θέλω
να παραδεχθώ ότι υπάρχουν. Να μου έ-
ξηγήσετε καθαρά τί συμβαίνει.

ΜΙΚΟ—ΤΑΚΑ: Σας απάντησα στο
υπ' αριθ. 241 τένος. Τώρα με ρωτάτε
αν μπορώ να πουλήσω το ακίνητό σας.
Εάν διά του προικοσυμβολαίου του με-
τεβόσθη ή επικαρπία μόνο δεν μπο-
ρεί να το πουλήσει άνευ της δικής σας
συγκατάθεσης και πέραν αυτής μετ'

Η βλαχοπούλα

(Συνέχεια από τη σελίδα 77)

τοίμασε την άποσκεινή της και ανε-
χώρησε διά το χωρίον, χωρίς να
διηγηθή ούτε της την σύζυγον του
λοχαγού τι είχε συμβή. Ο άνθρω-
πος με τα μελανά χείλη ένοσηλεύθη
κρυά εις την οικίαν του, και εις την
γυναικαδέλφον του διηγήθη, ότι η
Φλώρα του έκλεψε άσχημεία κουτά-
λια και χρήματα, και έφυγε.

ΣΥΕΙΣΑΙ, Φλώρα! Εφώνησε
ο ώραιος στρατιώτης άνα-
γνωρίσας την νεαν. Και πωσέδω;
—Εδώ είναι το χωριό μου! ά-
πληντησεν η Φλώρα.

—Δέ μου είπες ποτέ, πώς είσαι
χωριανή μου, είπεν ο στρατιώτης.
—Κι έλόγου σου δέ μου είπες πο-
τέ, πώς είσαι χωριανός μου. Τώρα
άφθηνες.

—Επήρα άδεια κι ήρθα. Και συ
πώς έφυγες απ' το σπίτι του άφεντι-
κού σου, Φλώρα;

—Η νεάνη ήρθηάσεν, άλλ' έρύθη-
μα άργής και μίσους, όχι αίσχυνος.
—Μην τα ρωτάς αυτά, είπε.
—Πέ μου έμένα την αλήθεια,
Φλώρα, γιατί σου θέλω το καλό σου,
είπεν ο Ζήσος.

—Και τι σ' έχω, να σου την πώ;
άπληντησε μειδιώσα η κόρη.

—Ήθελα να ξέρω τα όσα έπαθες,
γιατί ή μάνα σου προχθές το δράδυ
μάς είπε, στο σπίτι μας, τα μισά...

—Και πώς ήρθε ή μάνα μου στο
σπίτι σας; ήρώτησεν άνήσυχος η
νεά.

—Ήρθε να σε προεξένωη στον
άδερφό μου, για γυναίκα του, μά ο
Στάμος δεν σε θέλει.

—Ας είναι καλά το γινάτι σου,
είπεν η Φλώρα· εγώ δεν ήξερα χαμ-
πάρι.

—Εγώ όμως σε θέλω, Φλώρα,
είπεν άφελώς ο νεαρός χωρικός.
Και αν δεν σε θέλν ο άδελφός μου,
τόσο καλλίτερα, γιατί θα σε πάρω
εγώ...

—Η Φλώρα ύπεμειδίασεν έρυθριώ-
σα.

—Και για να σε πάρω, είναι κα-
λά να ξέρω το τί έτρεξεν, έξηκολού-
θησεν ο νεός. Ο άφεντης σου, όταν
έφυγες, έξερεις τί της είπες, της γυ-
ναίκας του λοχαγού, της κυράς μου;

—Τί θα της είπεν, είπτε πικρώς
μειδιώσα η Φλώρα· χωρίς άλλο θα
είπε πώς τούκλεψα τίποτε.

—Αυτό είπεν, ότι τούκλεψες κά-
τι άσχημεία, και λεφτά.

Δ. ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ
...κινηματογράφου

ΚΑΠΟΙΟ ΣΥΝΝΕΦΟ ΤΟΥ ΜΕ-
ΛΟΥ. ΜΑΡΙΑ ΑΝΤΖΕΛΑ: Αν
έξω δεν φθάει μόνο με γλώσσα
Ολυμπιακή Άσπασια τα προ-
βόλτα διαγωνισμύ για συνόδους
δύο ένες γλώσσας άπασπασια
άλλα προσόντα σας είναι καλά.
σας συμβούλευα από μιλότε έ-
σως τα γαλλικά να άποταστήτε
Αίο Φράνκ και ίσως να κάνετε κα-
λώς τις πληροφορίες που ζητάτε
έξαοιστό γράμμα.

Ρ. ΒΕΛΙΣΑΡΙΟΥ
...συντάξεως

ΜΙΡΚΑ. ΕΒΡΟΥ: Γράφετε και
άλλα δεν είναι άκόμα δημοσιεύμα-
τα γράπτά σας. Κρατούμε στη διά-
σας τα τετοδιά σας.

ΜΑΡΙΑ ΤΣΕΚΟΥΡΑ: Χρειάζε-
σασ να ένοσασίτε πολύ ώστε τα με-
φορματά σας να είναι δημοσιεύμα-
τα.

Α. Ν. Α.: Δημοσιεύσαμε τελευ-
τόντος για τα υπολέτα Μπλοά.
Το κατήχημα για άσπασια. Έ-
καί μάς στείλατε έλλο, άπασπασια
ένας με φωτογραφίες, δεν υπολα-
να καθιερώσουμε ειδική στήλη.

Η Φλώρα έστένασε και ύψωσε
νω τους όφθαλμούς.
—Δέ μου λές, είπτε, τον είδες
άφεντη μου διόλου, τότε κοντά
έφυγα;

—Οχι! ήτο άρρωστος από το
ρετό, κι έμεινε ένα μήνα στα
χα...

—Τί πυρετό! Τα μπράτσα
τα δύο το ξέρουμε κι ή βέρα η
δερένια, ή χοντρή, κι ο θεός
μάς είδε.

Και διηγήθη εν όλίγοις, πώς
κύριος της έλπισης να την δια-
καί πώς αυτή τον έκτύπησε διά το
σιδηρό μοχλό.

Ο ΛΟΝ σχεδόν τον άνωτέρω
λογον τον ήκουσεν ο Πάνας.
Δημιούλης, έξηπλωμένος επί
χλούς εις την κορυφήν του λόφου
άνεχεν επί των άσμων την κεφαλήν.
—Ως ένόησεν ο άναγνώστης,
γραία Σιδερά είχε φορέσει εις
κόρη της τις μπόλιες και τις πο-
καί όλα όσα άνειροπόλει, πλιν τα
φλωρίων, τα όποια ήσαν προσωπι-
να διά τας γύφους. Την είχε κατα-
ρει δέ, δεύτερα ή τρίτη φορά
τον έρχομόν της, να έξέλθν του
κόκκου και να υπάγη όλίγα
τα έξω του χωρίου, διά ν' άλλη-
την προβατίναν της. Κι εκεί
άλλαζε την προβατίναν, άναγνι-
σύνηντησε τον Ζήσον, τον παλαιό
γνώριμόν της εις την πόλιν, και
λαίστερον χωριανόν της εις τα
σόγια.

ΤΗΝ ΕΠΑΥΡΙΟΝ ήτο Πάνας, με
γάλη ήμέρα, καθ' ήν πάντοτε
σουδλαί περιστρέφοντο με τα
χτά εις το πύο, και άμέλητες
νάτες με άφρίζοντα ρητινίτην βε-
ραν πολλές γύρες διά του κοινού
τηρίου, από σάματος εις σάμα-
εις τας οικίας των χωρικών. Και
οι την έσπέραν, ο Πάνας ο άνα-
λως με τον Παύλον τον Βαλάν-
λως με την Πάυλιν την συντροφί-
αν ήλθε μελάνυχος εις την πό-
λιν, φθάνων δλουχώς τον Ζήσον,
παραδόντος Σαράντου, όστις ευ-
μετά μίαν έβδομάδα να στεφθ
γάμον μετά της ώραιας
βλαχοπούλας, άπακατιστά, εις
μιάς πράξεως, την νεαν εις την
ληψίν της, έξασφαλίζων την
ναποθέσιστον Στάμου, ματών
ραδιογραφίας της γειτονίας
αργουλάς, και άπαλλάττων την
ροντα πατέρα του της φροντί-
να ζήτη εις το νήρος του να
φουθ ο ίδιος, γάρν των διπλών
νογκών της οικίας και του άν-
δρα.

ΕΛΛΕ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΟΜΟΡΦΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΩΠΟΥ
ΠΟΠΗΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ ΣΩΜΑΤΟΣ — ΣΤΗΘΟΥΣ
ΘΕΡΑΠΕΙΑΙ ΜΕ ΤΑΣ ΤΕ-
ΛΕΙΟΤΕΡΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑ-
ΟΔΟΣ ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ 21
ΤΗΛΕΦ. 617-360

(1892) 'Αλέξ. Παπαδιαμαντίου

ΜΕΛΙ έκλεκτόν



**Τό Σήμα που έπεβλήθη διά
τήν άρίστην ποιότητα μέλιτος**

ΑΦΟΙ Γ. ΠΙΤΤΑ, ΣΩΚΡΑΤΟΥΣ 35, ΑΘΗΝΑΙ

LAIT D'EMAUILLANT "LADAS"
(ΣΥΝΘΕΣΙΣ ΤΟΥ ΔΕΡΜΑΤΟΛ. ΙΑΤΡΟΥ Γ. ΛΑΔΑΣ)
• Γαλακτούχος τονωτική κρέμα
• Μοναδική γιά τον τέλειο καθαρισμό του δέρματος
• Τρέφει και φρεσκάρει το δέρμα

Synteko

Την επάυριον ήτο Πάνας, με
γάλη ήμέρα, καθ' ήν πάντοτε
σουδλαί περιστρέφοντο με τα
χτά εις το πύο, και άμέλητες
νάτες με άφρίζοντα ρητινίτην βε-
ραν πολλές γύρες διά του κοινού
τηρίου, από σάματος εις σάμα-
εις τας οικίας των χωρικών. Και
οι την έσπέραν, ο Πάνας ο άνα-
λως με τον Παύλον τον Βαλάν-
λως με την Πάυλιν την συντροφί-
αν ήλθε μελάνυχος εις την πό-
λιν, φθάνων δλουχώς τον Ζήσον,
παραδόντος Σαράντου, όστις ευ-
μετά μίαν έβδομάδα να στεφθ
γάμον μετά της ώραιας
βλαχοπούλας, άπακατιστά, εις
μιάς πράξεως, την νεαν εις την
ληψίν της, έξασφαλίζων την
ναποθέσιστον Στάμου, ματών
ραδιογραφίας της γειτονίας
αργουλάς, και άπαλλάττων την
ροντα πατέρα του της φροντί-
να ζήτη εις το νήρος του να
φουθ ο ίδιος, γάρν των διπλών
νογκών της οικίας και του άν-
δρα.

ΕΛΛΕ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΟΜΟΡΦΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΩΠΟΥ
ΠΟΠΗΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ ΣΩΜΑΤΟΣ — ΣΤΗΘΟΥΣ
ΘΕΡΑΠΕΙΑΙ ΜΕ ΤΑΣ ΤΕ-
ΛΕΙΟΤΕΡΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑ-
ΟΔΟΣ ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ 21
ΤΗΛΕΦ. 617-360

(1892) 'Αλέξ. Παπαδιαμαντίου

"Οχι! δέν πρέπει Τό σώμα να παίρνη τη γραμμή του στρώματος



**Για λόγους υγιεινούς και ξεκούραστο ύπνο
έπιβάλλεται
τό στρώμα να παίρνη
τη γραμμή του σώματος**



**Τό στρώμα
NEOSTROM**

είναι δημιουργήμα έπιστημονικής
μελέτης και εξασφαλίζει
έλαστικότητα, απαλότητα,
σταθερή φόρμα, όμοιογενή
έπιφάνεια.

**Ο ύπνος στο στρώμα NEOSTROM
ξεκουράζει δραγματικά το σώμα**

Βάλτε τη χαρά να σας δεχθί στο καινούργιο σας διαμέρισμα.
Το άραίο και ξεκούραστο παρκέ είναι ή χαρά της νοικοκυράς.
Αραία λαμπερά παρκέ χωρίς κανένα κόπο θα έχετε μόνον με το
casco Σουηδίας. Καταργεί διά παντός τις παρκετίνες και τα τριψίματα.
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΟΛΙΣΘΗΡΟΝ. Θωρακίζει τα παρκέ, και για να συντηρηθούν
έκεί ένα απόλο σκούπισμα με σκούπα ή με βρεγμένο πανί.
ΕΧΕΤΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΝ ΚΟΠΟΥ, ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΣ
Διά πάσαν πληροφορίαν και έξυπνέτησιν άποταθήτε εις την άποκλειστι-
κήν άντιπροσωπείαν: Τεχνικών γραφείον «ΚΛΑΙΡ», τμήμα έπιστρώσεων και
επιστρώσεων δαπέδων. Φιλελλήνων 20, τηλέφωνον 26-503.

NEOSTROM

**ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ: ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΣΥΓΓΡΟΥ 89
ΕΚΘΕΣΙΣ: ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ ΚΑΙ ΘΗΣΕΩΣ**

Αποφράγετε τις άπομεινόμενες

79

8

Μιλούν τ' "Αστρα

ΚΑΙ ΠΡΟΛΕΓΟΥΝ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ 30 ΑΠΡΙΛΙΟΥ - 13 ΜΑΪΟΥ

ΚΡΙΟΣ

(21 Μαρτίου—20 'Απρ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (21 — 31 Μαρτίου): Προσπαθήστε να αποφυγείτε το σκόπελο. Μη παρεκτιμήσετε τα πράγματα γιατί από δική σας υπαιτιότητα στον υποφέρουσα στον αισθηματικό τομέα. Δώστε τη σωστή εξήγηση.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 'Απριλίου): Αποβάλετε το συμπλεγμα κατωτέρω της που σας κατέχει εις άλλω δεν θα μπορέσετε να ξεφυγείτε από τα τετριμμένα και να φθάση το αισθηματικό σε πολύ υψηλό επίπεδο.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 20 'Απριλίου): Θα ακολουθήσουν διευκρινήσεις και έτσι θα προχωρήσετε αποφασιστικά προς καινούρια στάδια του αισθηματικού σας γιατί με την κατάσταση που θα δημιουργηθή θα δικαιωθήτε.

ΤΑΥΡΟΣ

(21 'Απριλ.—20 Μαΐου)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (21 — 30 'Απριλίου): Υπάρχει και στα δύο μέρη μία επιθυμία και μία δυστυχία που δεν είναι δικαιολογημένες. Προσπαθήστε να βρείτε έναν τρόπο να εξομαλύνετε την κατάσταση για το δικό σας συμφέρον.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 Μαΐου): Θα έχετε εξελίξεις στα ζητήματα του αισθηματικού τομέα. Ένα απλό φάσμα που είχε ελάχιστες πιθανότητες εξέλιξης θα προαχθή σε έρωτα μεγάλο, που θα αλλάξει τη ζωή σας.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 20 Μαΐου): Παρασηγήσεις και κανονικές χωρίς σοβαρή αίσθηση θα ψυχράνουν για λίγο το συνδυασμό σας. Προσέξτε μη παρατραβήξετε το σκοινί γιατί διόλου απίθανο να φθάσετε στο τέρας.

ΔΙΔΥΜΟΙ

(21 Μαΐου—22 'Ιουνίου)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (21 — 31 Μαΐου): Τα πράγματα θα αλλάξουν και εσείς θα μεταβληθούν και οι αντιλήψεις σας. Καλώς έχουν των πραγμάτων, γρήγορα θα νοιώσετε τη «μεγάλη αγάπη» αλλά χρειάζεται προσοχή.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 'Ιουνίου): Το προσεχές δεκαήμερο δεν σας επιφυλάσσει εξελίξεις και γεγονότα. Αρκεσθήτε στο να κάνετε σχέδια αλλά αναβάλετε την πραγματοποίησή τους για μικρό διάστημα.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 'Ιουνίου): Να έχετε υπομονή. Όλα δείχνουν ότι υπάρχουν πολλές ευκαιρίες να τελειώσουν τα εμπόδια, όποτε η ευτυχία σας θα είναι ασυγκρίτη. Ίσως θα περιμένετε λίγο καιρό ακόμα.

ΚΑΡΚΙΝΟΣ

(23 'Ιουνίου—22 'Ιουλ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (23 — 30 'Ιουνίου): Μολονότι υπάρχουν ενδεχόμενα το περιβάλλον σας να έχει αντιρροήσεις και διαφορετικές αντιλήψεις, σεις να μην έπρεσθε αλλά να προχωρήσετε άσθονα στα ζητήματά σας.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 'Ιουλίου): Στον αισθηματικό τομέα όλα θα εξελιχθούν σύμφωνα με τις επιθυμίες σας. Εάν σας παρουσιασθή ευκαιρία ταξιδιού ή αλλαγής περιβάλλοντος να το πραγματοποιήσετε άμεσα.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 'Ιουλίου): Η αισθηματική σας ζωή θα περάση μία μικρή κρίση εξ αιτίας ενός προσώπου που θα επέμεινε και που χωρίς να έχει κακή πρόθεση θα σας στενοχωρήσει για λίγο διάστημα όμως.



ΛΕΩΝ

(23 'Ιουλίου—22 Αύγ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (23 — 31 'Ιουλίου): Μη παίρνετε το μεσημέρι ότι ακούτε ιδίως αν σας τα λέη γυναίκα. Εάν και αν αυτή υποτίθεται ότι είναι φίλη σας. Κανονίστε μόνον σας τα ζητήματά σας. Έχετε όρθη κρίση.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 Αυγούστου): Αν η αγάπη σας είναι πραγματική αυτό το δεκαήμερο θα σημειώη μεγάλη πρόοδος στον αισθηματικό τομέα. Ίσως προσωρινά εμφανισθούν διφορές μικρές δυσκολίες.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 Αυγούστου): Τον αισθηματικό σας κόσμο θα σκιάση για λίγο ένα μικρό σύννεφο που γρήγορα όμως θα φύγη από τον ούρανό της ευτυχίας σας. Η καρδιά σας θα αναβρόη το χαρούμενο ρυθμό.



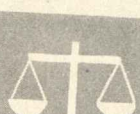
ΠΑΡΘΕΝΟΣ

(23 Αύγ.—22 Σεπτ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (23 — 31 Αυγούστου): Μη παρεκτιμήτε την επιφάνεια. Κάτω από την συμπεριφορά αυτή κρύβεται πραγματικό ενδιαφέρον και δεν θα ανησυχώητε μάλλον να αντιληφθήτε τον ευεργετικό ρόλο που έπαιξε.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 Σεπτεμβρίου): Μη περιφρονήσετε αυτό που σας προσφέρεται έστω και αν δεν ανταποκρίνεται απόλυτα σ' αυτό που επιδιώκατε. Είναι προτιμότερο να βρείτε μία λύση μικρά ικανοποιητική.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 Σεπτεμβρίου): Μη διατάσσετε να δεχθήτε. Αποφασίστε τις μικροφρονησίες κατά μέρος και πάρτε αυτό που σας προσφέρουν. Εφ' όσον δεν διατάσσετε τις επιδιώξεις των που είναι και φίλοι.



ΖΥΓΙΟΣ

(23 Σεπτ.—22 'Οκτωβ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (23 — 30 Σεπτεμβρίου): Να είσαστε επιφυλακτική στα ζητήματα που αφορούν τον αισθηματικό τομέα. Προσέξτε όμως να μη καταφύγετε ποτέ σε ψεύμα γιατί θα έχη πολύ καταστροφικό αποτέλεσμα.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 'Οκτωβρίου): Θα ψυχραθήτε για λίγο και άσχημη θα είναι η δική σας συμπεριφορά που δεν μάδατε ακόμη να μην επεμβαίνετε σε θέματα που μπορούν αδικαιολογητά και να σας βλάψουν άκοιμη.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 'Οκτωβρίου): Για να επιτύχετε αυτό που έχετε θέλει αν αντικειμενικό σας σκοπό πρέπει πολλά πράγματα πρώτα να αλλάξουν που δεν έλατύνονται όμως όλα από τη δική σας πρωτοβουλία.



ΣΚΟΡΠΙΟΣ

(23 'Οκτ.—22 Νοεμβ.)

1ο ΔΕΚΑΗΜ. (23 — 31 'Οκτωβρίου): Θα πρέπει να αλλάξετε τρόπο του σκέπτεσθαι. Μόνο έτσι θα μπορέσετε να αλλάξετε και την κατάσταση και να σημειώσετε μία πρόοδο στα αισθηματικά σας προβλήματα.

2ο ΔΕΚΑΗΜ. (1 — 10 Νοεμβρίου): Μη οίνετε όλο το βάρος των φροντίδων στον αισθηματικό μόνο τομέα και παραμελήτε τις άλλες πλευρές της ζωής σας. Όλα αυτά είναι δεμένα μεταξύ τους άρκετά γερά.

3ο ΔΕΚΑΗΜ. (11 — 22 Νοεμβρίου): Δεν πρέπει να είσαστε απαισιόδοξη γιατί μεταβιβάτε αυτή σας την ψυχική κατάσταση στο άμεσο περιβάλλον σας. Τα πράγματα όλα θα καλύτερευουν για να επιτύχετε τελικά.

Λύσεις

«ΠΕΡΝΑΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ ΣΑΣ ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΟ

Οριζόντιος: 1) ΝΤΙΝΟΣ — ΑΡΗΣ 2) ΟΥΤΣΕ ΤΣΕ 3) ΕΡΜΑ — ΡΟΥΤΕ 4) ΛΙΠΗ — ΠΥΛΟΣ 5) ΦΟΣΚΑΡ — ΤΕ 6) ΤΑΥ — ΟΝΤΑΡΙΟ 7) ΚΟΥΤΑ — ΕΑΡ 8) ΜΟΛΥΒΙ — 9) ΑΡΑ — ΑΝΤΩΝΙΑ 10) ΣΙΛΩΡΑ — ΤΟ 11) ΠΑΤΣΙ — Κ. Καθ' ύψος: 1) ΝΟΕΛ — ΤΑΜΑΖ 2) ΤΑΡΦΑ — ΟΡΙΑ 3) ΜΠΟΥΚΛΑ — ΝΤΑΗΣ — ΟΥ 4) ΣΣ 5) ΟΥ — ΚΟΥΒΑΡΙ 6) ΣΕΡΡΑΝΤΙΝΑ — ΤΟΥΡΤΑ 8) ΑΣΥΛΙΑ — ΙΑΤΑ 9) ΡΕΠΙΟ — ΡΕΝΝΟΣ 10) ΕΣΤΑ 11) ΣΟΛ — ΕΟΡΤΑΖΟ.

ΟΙ ΤΕΣΣΕΡΕΣ ΜΟΥΣΕΣ

Η Τετάρτη.

Η ΕΞΥΠΝΗ ΜΥΓΑ

Της προετοιμάσε το έδαφος στρέφοντας μισή στροφή στην γωνία του γαριού πριν καλέσετε τις δύο άκρες της. (Πρόβλεψη του Γεωμανού μαθηματικού και αστρονόμου Α. Φ. Μαίμτιους, 1790-1868).

ΟΙ ΠΕΡΙΦΗΜΟΙ ΦΙΛΟΙ

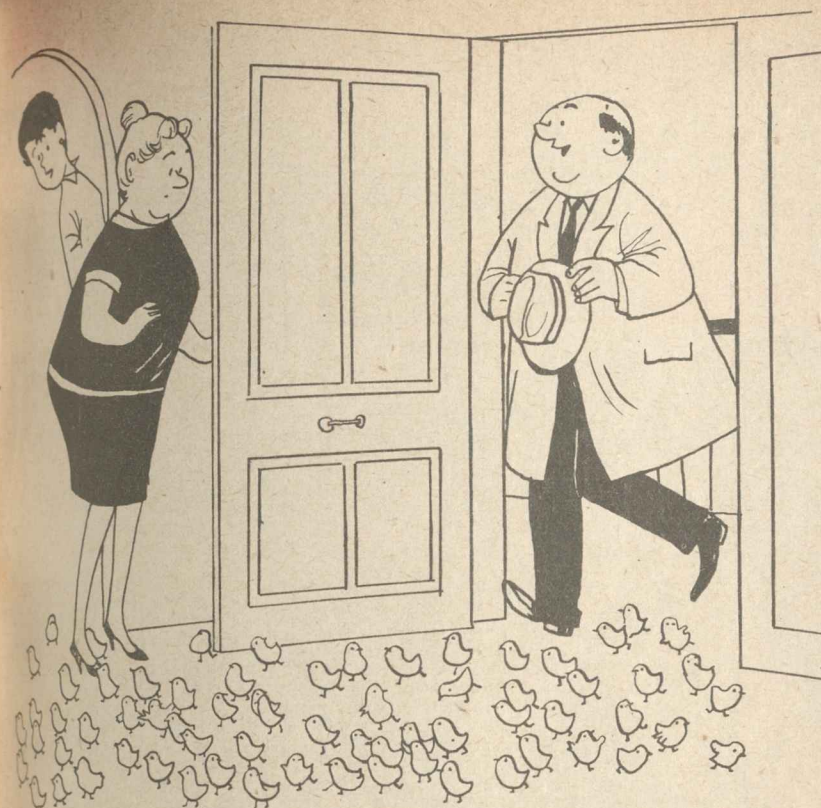
1) Πυλάκης, 2) Εύρολη, 3) Φοτίας, 4) Άντας, 5) Πολύδωρος.

Η ΠΥΡΑΜΙΔΑ

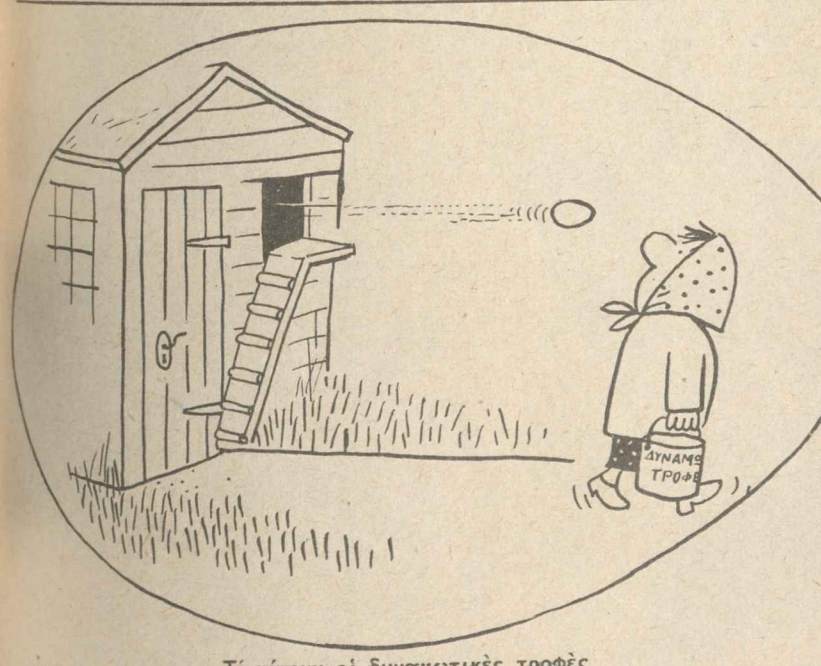
ΜΑΤ ΜΑΤ ΜΕΤΑ ΤΟΜΕΛΑ ΑΜΠΟΤΕ ΤΕΜΠΟΡΑ

Η ΠΑΡΟΙΜΙΑ

1) ΦΑ, 2) ΣΟΥΛΙ 3) ΣΤΟΦΑ 4) ΣΟΥΛΙ 5) ΓΕ 6) ΜΙ 7) ΖΗ 8) ΤΟ 9) Σ, 10) ΑΚΟΥ, 11) ΛΙ = Σαράνι στο φασιλί γεμίζει το σακί.



— Καλό Πάσχα.



Τι κάνουν οι δυναμωτικές τροφές

OLLSON CARLIGHTER

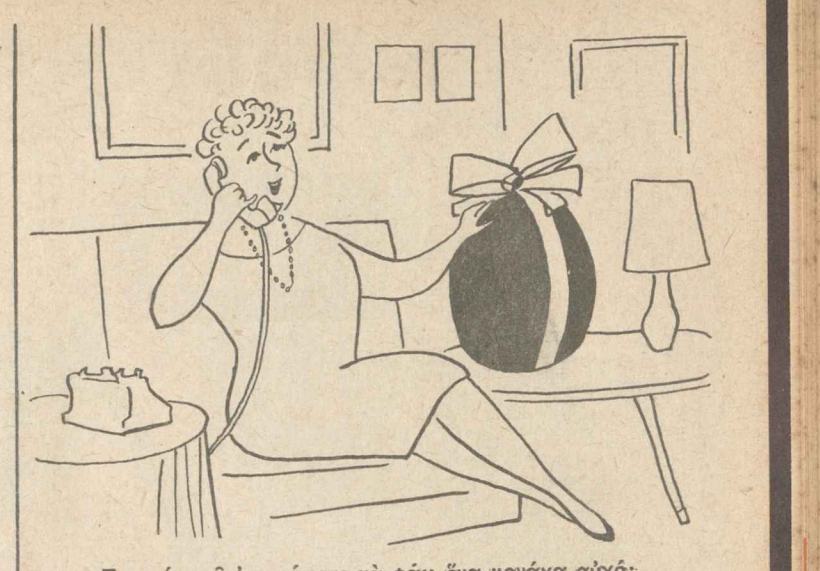
ΣΙΓΑΡΟΘΗΚΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΝΑΠΗΡ ΓΙΑ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΠΗΓΑΙΝΟΥΝ ΕΚΔΡΟΜΕΣ "Η ΤΑΞΙΔΙΑ

Πωλείται εις τα καλά καταστήματα και εις την αντιπροσωπεία: ΕΛΙΣΚΟ. Α. Φωτόπουλος & Σία

Πετράκη 16, Σύνταγμα. ΤΗΛΕΦΩΝΟΝ 28-649

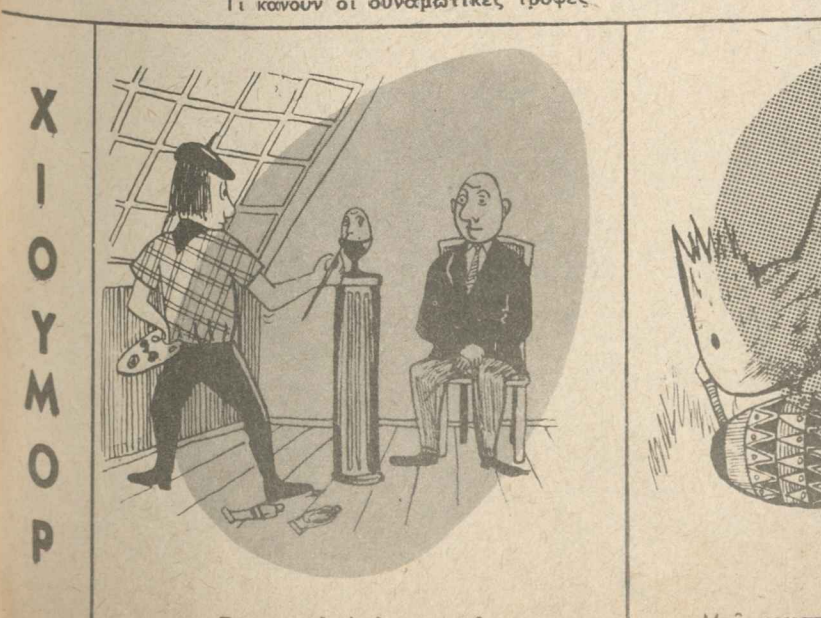
ΣΤΕΡΕΙΣΘΕ ΠΡΟΙΚΑΣ: Μην άνασυχήτε. Η νέα αυτόματος ηλεκτρομηχανή «ΑΓΚΟΜΑΤΖΙΚΟ» 57" με μικρό κεφάλαιο, θα σας προσέκη με τα θετικά καθήκοντα της κέρδη. Αποσπώμενη «ΜΠΑΡΜΠΙΤΟΣ» Ο.Ε.» Θεμιστοκλέους 4 'Αθήνα.



— Γιατρέ, μου επιτρέπετε να φάω ένα μονάχα αυγό;



— Έσείς, να προτιμήσετε αυτό.



Ζωγραφική από φυσικού.



— Μου χρωστάς, νομίζω, μία εξήγησι.

Χωρίς λόγια

ΜΑΤΑ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΣΕΝ



ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΑΙ
ΤΗΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΑΥΛΗΣ