

πατρίδα έναν ακόμη υπερασπιστή, παρακάλεσε και θερμο-
παρακάλεσε και συχνοπαρακάλεσε τον συνταγματάρχη να
διατάξη την ταχείαν του μεταφοράν στο νοσοκομείο της
Θεσσαλονίκης.

Και ο συνταγματάρχης, θαρυνθείς στο τέλος, διάταξε.

- Και τώρα, τί θα κάνω εγώ; ρώτησ' ο Παντελής.
- Θα πᾶς στο λόχο, Παντελή μου.
- Μοναχός σου θα πᾶς, κύρ λοχαγέ;
- Μὰ τί νὰ γίνῃ, Παντελή, δὲν ἔχουν ὀρδινάντσες στὸ νο-
σοκομείο!
- Καὶ τί θὰ γίνω μοναχός ἐδῶ;
- Καὶ γιὰ νὰ μὴ μείνῃ «μοναχός ἐκεῖ», ὁ ἀνθυπολοχαγός,
ὁ ἀνθυπασπιστής καὶ ὁ ἐπιλοχίας πού δὲν τὸν χωνεύαν,
φρόντισαν νὰ τὸν στείλουνε αὐθημερόν στὸ λόχο του, στὸ
μέτωπο ἅπάνω...

— Κι' ἐγὼ ποιὸν θὰ περιποιῶμε τώρα; φώναζε διαμαρ-
τυρόμενος.

- Τὴν... πατρίδα, τοῦ ἀποκριθῆκαν.
- Καὶ σὰς ποιὸς θὰ σὸς περιποιητῆ, ἄμα φύγω;
- Ἡ... Μαρίκα ἀπὸ τὸ Ὀρλιακο.
- Μὰ ἐγὼ θέλω κάποιον νὰ περιποιῶμα...
- Τὸν ἑαυτὸ σου μοναχά!...
- Μωρὲ, κανένας δὲν μὲ θέλει;
- Ὅχι!...

* * *

Σὰν ἔφθασε στὸ μέτωπο, τὸ ποδαρικό του ἦταν, καὶ σὲ
δυὸ-τρὲς ἡμέρες ὁ λόχος ἔκανε μιὰ ἀναγνώρισι ἐπιθετική.

Στενοχωρημένος, ἀπελπισμένος καθὼς ἦταν, ἀπὸ τὴ νέα
του δυστυχῆ, τρισδυστυχῆ κατάστασι, χωρὶς νὰ ξέρῃ καὶ τί κάνει, ἄδειασε
τὸ παγοῦρι του καὶ ρίχτηκε μὲ τὰ μου-
τρα στὸν ἐχθρό, σὰν νὰ ζητοῦσε κά-
ποια διέξοδο ἀπὸ τὴ δύσκολή του θέσι,
τὴ νέα του τὴ θέσι καὶ τὰ νέα του κα-
θῆγοντα, πού τὰ ἀντίκρυζε γιὰ πρώτη
του φορά.

Κι' ἔτσι, ἀνεπιγνώτως, πολέμησε
καλὰ. Ρίχτηκε μέσα στὴ φωτιά, ἀκρά-
τητος, σὰν μεθυσμένος καὶ ἀπελπισμέ-
νος, ὅπως ἦταν, καὶ μὲ τὰ ἴδια του τὰ
χέρια ἄρπαξε ἕνα Βούλγαρο λοχαγὸ
ἀπὸ τὸν σβέρκο καὶ τὸν κουβάλησε
αἰχμάλωτο κατόπιν στὸ ὄχυρωμα.

— Μπράβο! τοῦ εἶπεν ὁ συνταγμα-
τάρχης. Παντελή. Εἶσαι ἥρωας! Νὰ τὸν
θάλετε στὴ γενική ἀναφορά, γιὰ νὰ ἀ-
κούσῃ τὴν ἀνδραγαθία του ὅλος ὁ ἐλ-
ληνικός στρατός κ' οἱ σύμμαχοι ἅ-
κόμα.

— Δὲν εἶνε τίποτα, ἀπάντησεν ὁ Παν-
τελής. Ἐγὼ ζητοῦσα ἕνα ἀφεντικό, κι
ἀφοῦ μ' ἀφῆκε ὁ δικός μου λοχαγός
ὁ κύριος Μαντζακάσας — καλή τοι
ῶρα ὅπου βρίσκεται — καὶ δὲν μὲ ἤ-
θελε ἄλλος κανεὶς, πῆγα κι' ἐγὼ νὰ δανειστῶ ἕναν ἀπ'
τοὺς Βουλγάρους!...

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΦΥΣΙΚΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

ΑΠ' ΤΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΕΝΤΟΜΩΝ

Ἡ ἀράχνης ἔχουν τέσσερα σακκίδια γιὰ νὰ κλώθουν τοὺς
ἰστούς των. Καθένα ἀπ' αὐτὰ τὰ σακκίδια ἔχει 1.000 τρύ-
πες, τὸ δὲ νῆμα μὲ τὸ ὅποιον κατασκευάζουν τὸ δίχτυ τους
ἀποτελεῖται ἀπὸ 4.000 κλωστές!

— Κάθε μυῖγα γεννᾷ περίπου 20 ἑκατομμύρια αὐγά τὸ
χρόνο.

— Ἡ φωλιὰ τῶν σφηκῶν περιέχει συνήθως 15 ὡς 16.000
κυψέλες.

— Ἡ «βασίλισσα» τῶν μελισσῶν γεννᾷ καθημερινῶς 2.000
αὐγά. ἐπὶ πενήντα μέρες.

— Ἐνα σμήνος ἀπὸ μελίσινα ἀποτελεῖται συνήθως ἀπὸ 10
ἕως 20.000 μέλισσες. Μία κυψέλη δὲ μετρίου μεγέθους πε-
ριέχει 30 ἕως 40.000 μέλισσες.

— Γιὰ νὰ παραχθῇ μιὰ λίτρα μέταξι χρειάζονται 2.000
μεταξοσκώληκες.

— Καὶ 27.000 ἀράχνης γιὰ νὰ παραχθῇ μιὰ λίτρα ἀπὸ τὸ
δίχτυ τους.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΠΕΡΙ ΤΑΡΑΤΟΡΕ Ο ΛΟΓΟΣ ΚΑΙ... ΕΠΕΤΑΙ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

Ἐλάβομεν τὰς κάτωθι ἐπιστολάς τὰς ὁποίας καὶ δημοσι-
εῦομεν ὡς ἔχουν. Παρακαλεῖται δὲ πᾶς ὁ δυνάμενος νὰ
δώσῃ πληρεστέρας ἐξηγήσεις ἐπὶ τῆς ὀνομασίας, νὰ μᾶς τὰς
ἀποστείλῃ, καθὼς καὶ ἑτέρας ὀδηγίας τῆς παρασκευῆς τοῦ
φαγητοῦ αὐτοῦ. Ἀναμένομεν ἐπίσης νὰ ἀναφανοῦν καὶ ἐ-
ξηγηταὶ τῆς ὀνομασίας Κ ο κ ο ρ ἔ τ σ ι, διὰ τὴν ὁποίαν
ζυδεμία ἀξιόλογος μᾶς ἀπεστάλη μέχρι τοῦδε.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

«Βελθεντό, Ἰούλιος 1936

Κε Ν. Τσελεμεντέ,

Πῶς πήρε τόνομα τὸ μακεδονικὸ «ταρατόρε»; Σὲ κάποιο
σπίτι ἑνὸς χωριοῦ τῆς Μακεδονίας φτιάξαν μιὰ φορά ἕνα ὀ-
ρεχτικό μὲ ξύδι — στὴν ἀρχὴ δὲν γινόταν μὲ γιαοῦρτι — μὲ
φιλοκομμένο σκόρδο κι' ἄγγουράκια. Ἀφοῦ ἔβαλαν τὸ σχε-
τικό νερό, ἄρχισαν νὰ τρώνε. Σὲ λίγο ὁμως τοὺς φάνηκε
ξυνὸ καὶ ξανάβαλαν νερό. Πάλι ὕστερα ἀπὸ λίγες κουταλιές
τοὺς ξύνισε καὶ πάλι ξαναβάζουν νερό. Ἔτσι τ' ὀρεχτικό
τοὺς ὄχι μόνο δὲν λιγότευε, μὰ γινόταν περισσότερο. Μ'
ἀπορία τότε εἶπαν: «Τήρα τώρα!» Ἔτσι τ' ὠνόμασαν «Τη-
ρατόρι» κι' ἀργότερα «Ταρατόρε».

Στὴν πατρίδα μου τὸ Βελθεντό τῆς Δ. Μακεδονίας καὶ
τώρα γίνεται καὶ μὲ ξύδι. Ξέρω δὲ ἕκ
πέρας πῶς τὸ παράξενο αὐτὸ ὀρεχτι-
κὸ ὅσο τὸ τρώγει κανεὶς, τόσο ἀναγκά-
ζεται διαρκῶς νὰ προσθέτῃ νερό κι' ἔ-
τσι ὅλο καὶ γίνεται πιὸ πολὺ ἀντὶ νὰ
ὀλιγοστεύῃ.

Γιὰ νὰ πεισθῆτε δὲν ἔχετε παρὰ νὰ
δοκιμάσετε.

Τὴν ἐξήγησι τὴν ἔχω ἀκούσει δῶ καὶ
κάμποσα χρόνια στὸ Γυμνάσιο Κοζά-
νης ἀπὸ τὸν ἐκ Κοζάνης θεολόγο αἰ-
δεσιμώτατο Π. Σιώπη.

Μὲ ἐκτίμησιν

ANNA ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ»

* * *

«Ἀθηναί, Ἰούλιος

Κύριε Τσελεμεντέ,

Τὸ «Ταρατόρε» εἶνε λέξις ἰσας
ἱλθανοτουρκικὴ ἢ μᾶλλον ταρταρική.
Γίνεται δὲ ὡς ἐξῆς: Κόβουν δυὸ φέτες
ψωμί, ἀφαιροῦν τὴν ψίχα καὶ τὴν μου-
σκεύουν σὲ νερό, κοπανίζουν 3-4 σκλί-
δες σκόρδο κι' ἀλάτι, στραγγίζουν τὴν
ψίχα καὶ τὴν κοπανίζουν ὀλίγο μὲ τὸ
σκόρδο, προσθέτουν 4 κουταλιές τῆς
σούπας λάδι καὶ 2 ξύδι, τὸ δουλεύουν

νὰ γίνῃ χυλὸς καὶ τὸ μαζεύουν στὴ σουπιέρα, ὅπου προσθέ-
τουν δυὸ κεσέδες γιαοῦρτι, τ' ἀνακατεύουν καλὰ ὅλα μαζὺ
προσθέτουν καὶ ἄρκετὸ φιλοκομμένο ἄγγουράκι καὶ εἶνε
ἔτοιμο. Ὄταν δὲ σερβιριστῇ στὸ τραπέζι, προσθέτουν νερό
παγωμένο, τόσο, ὅσο νὰ γίνῃ σὰν σοῦπα πιχτὴ καὶ τρώγε-
ται μὲ κουτάλι. Εἶνε πολὺ νόστιμο, ἀναψυκτικό κι' ὅσοι τὸ
δοκίμασαν ἔχουν ἐνθουσιασθῇ. Πολλοὶ, ἀντὶ ψίχα ψωμιοῦ
θάζουν μιὰ χούφτα καρύδια πολὺ κοπανισμένα ἢ ψίχα καὶ
καρύδια μαζὺ.

Ὅσον ἀφορᾷ δὲ τὴν συνταγὴ τοῦ Ἐ λ θ α σ ἄ ν Τ α-
θ α σ ῆ, πού ἐγράψατε, γίνεται καὶ ὡς ἐξῆς: Μία ὀκᾶ κρέ-
ας, 100 δράμια ρίζι, νὰ ψηθῇ ὡς συνήθως. Ὄταν δὲ εἶνε
ἔτοιμο προσθέτουν 4 αὐγά καὶ 2 κεσέδες γιαοῦρτι, ὀλίγον
ἀλάτι, ὅλα καλὰ χτυπημένα. Περιχύνουν τὸ ρίζι καὶ τὸ
θάζουν στὸ φούρνο νὰ κάμῃ ὠραία κρούστα.

Μὲ ἐκτίμησιν

ΜΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΡΙΑ ΣΑΣ»

Μόνον τὸ «ΜΠΟΥΚΕΤΟ» ἀγοράζει, εἰς ἀπολύτως ἱκανοποιητι-
κὰς τιμὰς, παλαιὰ βιβλία, ἐφημερίδας καὶ περιοδικὰ, πρὸ τοῦ 1900,
διάφορα φυλλάδια, παλιὰς φωτογραφίες, εἰκόνες, ἔγγραφα κ.τ.λ.
Πληροφορίαι: Γραφεῖα «Μπουκέτου», Γερμανοῦ Παλαιῶν Πο-
τρῶν 5, Κηπος Κλαυθμῶνος, 3-9 μ. μ. καθ' ἐκάστην καὶ τὰς
Κυριακάς.