

ΑΠ' ΟΣΑ ΔΙΑΒΑΖΟΥΜΕ

## ΑΣΤΕΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

Σ' έναν κεντρικό δρόμο του Παρισιού έχει εγκατασταθή ένας λαϊκός μάγος, ο οποίος διαβάζει την τύχη των ανθρώπων στα χέρια τους και ο οποίος μεταβάλλει ένα μανδύλι σε περιστέρι κι' ένα περιστέρι σε μανδύλι.

Πρό ημερών κάποιος κύριος μεσαιάς τάξεως στάθηκε εμπρός στον μάγο και του ζήτησε να του πη την τύχη του.

— Θα κληρονομήσετε σε κάμποσον καιρό μιά θεία σας, του είπε αποφθεγματικά ο μάγος.

— Μά δέν έχω θεία, διεμαρτυρήθη ο άνθρωπος.

— Η κόρη σας θά...

— Μά δέν έχω κόρη... έχω μόνο έναν γυιό.

— Θα γεννήση ή γυναίκα σας κορίτσι.

— Μά έγώ είμαι χήρος.

— Θα κάνετε ένα μεγάλο ταξίδι στο εξωτερικό.

— Δέν έχω σχέσεις με το εξωτερικό.

— Ακούστε να σας πώ, φώναξε τότε φουρκισμένος ο μάγος. Αφού γνωρίζετε το μέλλον σας καλύτερα από μενα, γιατί ήρθατε να σας το πώ εγώ!

\* \* \*

Ο διευθυντής του Αστεροσκοπείου της Stewart και καθηγητής του Πανεπιστημίου της Αριζόνας (των Ην. Πολιτειών) κατώρθωσε να πάρη έσχάτως νέες φωτογραφίες του πλανήτη "Αρεως". Ο πλανήτης αυτός είναι ο τέταρτος από τους μεγάλους πλανήτας του ήλιακού συστήματος. Βρίσκεται πολύ κοντά στη γη και είναι πιο μικρός απ' αυτήν.

Στις φωτογραφίες του καθηγητού φαίνονται μερικές πλατειές κηλίδες, ή όποιες δείχνουν ότι στον "Αρη" υπάρχει βλάστησις.

Επίσης στις φωτογραφίες αυτές φαίνονται τὰ σύγνεφα, που περιφέρονται με ταχύτητα 25 χιλιομέτρων την ώρα γύρω απ' τον "Αρη". Ο καθηγητής λέει ότι ή ζωή πάνω στον "Αρη", είναι ή ίδια, όπως κι' εδώ στη γη...

\* \* \*

Ένας Γιαπωνέζος, ο κ. Μουράτα, που μένει στον Άγιο Φραγκίσκο, απέκτησε φήμη και περιουσία με τὰ ψάρια, χωρίς έν τούτοις να ψαρέψη ποτέ.

Μεγαλώνει άπλως τὰ κόκκινα ψάρια του γλυκού νερού, από τὰ όποια έχει την θαυμασιώτερα συλλογή και είναι προμηθευτής της Αμερικής και όλου του κόσμου. Ήμπορεί να σας στείλη ό,τι ψάρι θέλετε για την γυάλα σας. Ο κατάλογός του έχει όκτώ χιλιάδες είδη ψαριών πολυτελείας με τις περιεργότερες αποχρώσεις, που επιτυγχάνονται μόνον με έπιμελη περιποίηση.

Τόν κ. Μουράτα έπισκέπτονται και πολλοί σοφοί για να θαυμάσουν την ποικιλία των ειδών του και για ν' αγοράσουν τὰ σπανιότερα είδη για τὰ μουσεΐα.

Κι' έννατο σπίτι για να στιβάξη σ' αυτό τις νέας του αγορές. Την ίδια μέρα λοιπόν πήγε καταχαρούμενος κι' αγόρασε ένα σωρό τόμους. Μά, έπειδή ήταν τόσοσ ό όγκος τους ώστε δέν τους έπαιρνε κανένα άμάξι, τους φορτώθηκε ό ίδιος κι' άρχισε να τους μεταφέρει μόνος του.

Μά ίδρωσε έτσι και, καθώς τόν φύσηξε ό άέρας, άρπαξε πλευρίτιδα κι' έπειτα από δυό μέρες πέθανε...

Μερικοί ιστορικοί όμως δέν τό παραδέχονται αυτό. Αυτοί λένε ότι ό Μπονιάρ πέθανε τό 1826, σε ηλικία 71 έτών, από συμφόρησι που του προκάλεσε ή έμμωη σκέψις, ότι, μολονότι είχε μαζέψει έξακόσιες χιλιάδες τόμους, έμειναν ακόμα έκατομμύρια βιβλία που δέν τά είχε αγοράσει...

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

## ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

## ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΜΕ ΜΥΑΛΑ

(Έστάλη υπό της Κας ΚΑΤΙΝΑΣ ΓΙΑΚΑ εκ Θεσσαλονίκης)

Βράζονται τὰ μυαλά όπως πάντα με νερό, άλάτι και ξύδι. Αφού κρυώσουν τὰ λυώνετε με τηρούνη σε μιά λεκάνη και άνακατεύετε λίγο τυρί τριμμένο, λίγο μαϊντανό, άλατοπίπερο και ένα αυγό. Κατόπιν κόβετε φέτες ψιλές ψωμιού, μικρές και άφου τις ψήσετε σαν φρυγανιές, τις βουτάτε σε γάλα να μουσκεψουν λίγο και τότε τις άλείφετε δυό-δυό από τό μέσα μέρος και τις κολλάτε. Κατόπιν χτυπάτε αυγά σε πιάτο, τις βουτάτε μέσα καλά και τις τηγανίζετε σε τηγάνι με δυνατή φωτιά ώστε να ξανθίσουν.

## ΧΟΡΤΟΠΗΤΤΑ

(Έστάλη υπό της Κας ΜΑΡΙΑΣ ΒΑΓΙΑΤΖΗ εκ Θεσσαλονίκης)

Μισή όκμ άλεύρι, ένα φλυτζάνι του τσαγιού λάδι καλό ή βούτυρο, μιά καλή κουταλιάσούπας άλάτι και μιά κουταλιά του γλυκού σόδα και όσο νερό σηκώση. Τρίβετε πρώτα σε λεκάνη τό άλεύρι με τό λάδι να άνακατευθή, ρίχνετε ύστερα τη σόδα και τό άλάτι και ραντίζετε λίγο-λίγο νερό ώστε να γίνη μιά ζύμη σφικτή που να ένώνεται και να μην τρίβη. Με τη ζύμη αυτή στρώνετε ένα μικρό ταψι ή ταβά, άλειμμένον πρώτα με λάδι ή βούτυρο. Τό φύλλο αυτό να έχη χόνδρος ένα πόντο, γύρω-γύρω δε στην άκρη θάζουμε ένα χονδρό κορδόνι που κάνομε από την ύπολοιπη ζύμη, πλάθοντες αυτό όπως για κουλούρια και θρέχομε με λίγο νερό τις άκρες που θά κολλήση, ώστε να ένωθη στο ψήσιμο και έτσι να κάνη τό φύλλο γύρω του ένα χείλος σαν στεφάνι. Κατόπιν έχομε έτοιμες αρκετές χονδρές φέτες ντομάτες άλευρωμένες καλά, άφου πρώτα θάλουμε άλάτι, πιπέρι και ζάχαρι και τηγανισμένες.

Επίσης έχομε θρασμένα ανάλογα κολοκυθάκια όπως για σαλάτα. Στρώνομε τότε τις ντομάτες στο φύλλο και άπάνω από αυτές ταιριάζομε μιά στρώσι κολοκυθάκια, θάζοντάς τα όρθια σαν φελούς, χωρίς όμως να είναι και κολλητά τό ένα με τό άλλο. Τότε σπάζομε σε πιάτο 2-3 αυγά — άναλογως με τό μέγεθος της πηττας — και τὰ χτυπούμε με λίγο νερό και έως μισή χούφτα τυρί τριμμένο και τὰ περιχύνομε στα κολοκυθάκια, ώστε να γεμίσουν γύρω των οι άρμοι και να στρωθούν απ' επάνω με τυρί και λίγο αυγό. Ψήνεται εις φούρνο μέτριο επί τρία τέταρτα της ώρας και άφου μισοκρυώση, κόβεται μπακλαβωτά και θγαίνει με φτυαράκι κάθε κομμάτι.

## ΦΟΥΡΝΙΣΤΟ

(Κοζάνη — Μακεδονίας)

Τό έν λόγω φυγητό είναι όμοιο σχεδόν με τό λεγόμενο εις άλλα μέρη Μπριάνι ή Τουρλουό κ.τ.λ. Διαφέρει δε κατά τόπους αναλόγως των χορταρικών που έχουη εις τὰ μέρη τους οι κάτοικοι. Κόβουν φέτες μελιτζάνες, ντομάτες, κολοκυθάκια, κρεμμύδια και αρκετές πιπεριές πράσινες, κομμένες μικρά κομματάκια, καθώς και μαϊντανό και ρίγανη. Στρώνουν τις φέτες άνάκατες σε ταβά ή ταψι και θάζουν σε μιά τσανάκα ή πιάτο βαθύ λάδι άρκετό, λίγο νερό, άλάτι και λίγο κόκκινο πιπέρι και άφου τὰ άνακατέψουν καλά τὰ περιχύνουν στα στρωμένα χορταρικά και ψήνονται στο φούρνο ως μιά ώρα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

