

ήταν και πιο ώμορφη, έρωτεύθηκε, ή 'Αδέλα την βοηθούσε όσο της ήταν δυνατό σ' αυτές τις σχέσεις της και ποτέ δεν ζήλεψε την ευτυχία της. Αυτές ή δυο όμως Σιαμαίες δεν πέθαναν από φυσικό θάνατο. Πέθαναν από μια έξαντλητική αιμορραγία. 'Η Μαρία και ή 'Αδέλα αποτελούν αληθινό φαινόμενο στα Ιατρικά χρονικά, γιατί αν και ήσαν Σιαμαίες, έν τούτοις διατηρούσαν όλα τὰ γνωρίσματα και τις σκέψεις τών φυσιολογικών ανθρώπων.

Το 1899, πάλι, στη Βραζιλία, μια πλούσια οικογένεια κτηματιών έφερε στον κόσμο δυο Σιαμαίες, τη Μαρία και τη Ροζαλίνα. 'Η Μαρία όμως ήταν υπερβολικά φιλάσθενη και διαρκώς ανάγκαζε και τη Ροζαλίνα να ξαπλώνεται στο κρεβάτι. 'Η δυο αδελφές, φυσικά, διαρκώς μάλλωναν κ' είχε άναπτυχθή μεταξύ τους ένα άσπονδο μίσος. 'Η άρρωστη Μαρία ζήλευε την Ροζαλίνα που ήταν πάντα υγιής κι' εκείνη πάλι μισούσε τη Μαρία γιατί ήταν υποχρεωμένη έξ αιτίας της να μένη καθηλωμένη στο κρεβάτι και να κάνει και αυτή δίαιτα! Οί γονείς τους, φυσικά, ανάγκασθηκαν τότε να σκεφθούν ότι έπρεπε να βρουν μια λύσι. Και στην άπελπισία τους δέχθηκαν την πρόταση του χειρουργού Σαπό Πρεβώ, ο οποίος τους βεβαίωσε ότι μπορούσε να τις ξεχωρίση. Και πράγματι, ή έγχειρησις επέτυχε: 'Η Ροζαλίνα κατάφερε να άποχωρισθή της αδελφής που την μισούσε θανάσιμα και να ζήση. 'Η Μαρία όμως που ήταν φιλάσθενη δεν μπόρεσε ν' άνθέξη στους πόνους και στην αίμορραγία και πέθανε.

Το φαινόμενο όμως αυτών των δυο αδελφών είνε σχεδόν μοναδικόν. "Ολες ή άλλες Σιαμαίες είνε υποχρεωμένες να ζούν μαζί και να μη χωρίζουν ούτε και σ' αυτόν το τάφο.

"Άλλες Σιαμαίες ήσαν ή Ραντίκα και ή Ντουντίκα, ή οποίες χώρισαν κι' αυτές κατόπιν χειρουργικής επέμβάσεως. 'Η μία, ή Ραντίκα, κατώρθωσε μάλιστα να ζήση μερικά ακόμη χρόνια. Μά ή αδελφή της πέθανε κατά την έγχειρησι.

"Άλλες επίσης ήσαν ή Μαντλαίν και ή Σουζάννα, ή Μαρία και ή Άννα και ή Άννα και ή Μαρία, όλες Γαλλίδες, που έζησαν μάλιστα αρκετά χρόνια. Επίσης ή Γιοζέφα και ή Ρόζα Μπλάντεκ, ή οποίες πέθαναν σ' ένα νοσοκομείο του Σικάγου από μαρασμό, γιατί αγαπούσαν τον ίδιο άντρα. Και τέλος οί αδελφοί Γκομπινώ, οί οποίοι στο Λονδίνο το 1928, άφου έγιναν βαθύπλουτοι γυρίζοντας τον κόσμο, παντρεύτηκαν τις αδελφές Μότος, δυο χαριτωμένες και έξαιρετικά ώμορφες νέες.

Μερικές άπό τις Σιαμαίες έπαιξαν μάλιστα και στον κινηματογράφο. Δυο δέ ξανθές, ή Μάργκαρετ κ' ή Μαίρη Γκίντ, σημείωσαν μεγάλη έπιτυχία.

Αυτοί είνε οί Σιαμαίοι και ή Σιαμαίες, που άπασχόλησαν κατά καιρούς τους έπιστήμονας και κίνησαν την περιέργεια του κόσμου. Μά ό,τι και να γράψη κι' ό,τι και να διηγηθή κανείς για τη ζωή τους, ποτέ δεν μπορεί να φθάση την πραγματικότητα. 'Η ζωή των Σιαμαίων είνε τόσο παράδοξη και τόσο συγκινητική και τὰ ειδύλλια των τόσο περίεργα, ώστε προκαλούν τον οίκτο όλων των ανθρώπων οί οποίοι τους άντικρίζουν.

ΚΛΩΝΤ ΦΡΑΓΚΕΛ

ΓΙΑ ΝΑ ΓΕΛΑΤΕ

ΚΟΥΒΕΝΤΟΥΛΕΣ

ΜΕΤΑΞΥ ΦΙΛΩΝ

— "Έκανε λοιπόν πολλές προόδους ή κόρη σου στο νέο Γυμνάσιο που την έστειλες;

— Καταπληκτικός! Μεθαύριο θ' άρραβωνιαστή με τον καθηγητή των μαθηματικών!...

ΜΕΤΑΜΕΛΕΙΑ ΛΩΠΟΔΥΤΟΥ

'Ο γιατρός (στον σταθμό των πρώτων βοηθειών).— Βλέπεις; Για να γλυτώσης πήδησε άπό όκτώ μέτρα κι' έσπασες το πόδ σου. Πιστεύω μ' αυτό πουπάθες να σωφρονίστηκες πειά! Ξ;

'Ο λωποδύτης. — "Έχετε δίκιο, γιατρέ. Ώρισμένως άπό δώ και στο έξής δεν θά κλέβω πειά παρά σέ... Ισόγεια!...

Τὰ γραφεία του «Μπουκέτου» έχουν μεταφερθή εις την οδόν Γερμανού Παλαιών Πατρών 5 θ' (έναντι πλατείας Κλαυθμώνος) εις την διεύθυνσιν αυτήν πρέπει ν' άπευθύνονται οί φίλοι άναγνώσται μας, όσοι έπιθυμούν ν' άποκτήσουν τὰς έκδόσεις μας ή παλαιότερα φύλλα του «Μπουκέτου», κ.τ.λ. κ.τ.λ.

*Αριθμός Τηλεφώνου 26-135

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

'Από τη Σέριφο έλαβα την παρακάτω έπιστολή:

«Σέριφος—Αύγουστος 1936

Κε Τσελεμεντέ,

'Επειδή τὰ ψάρια άφθονούν στα νησιά μας και τὰ μαγειρεύουν με πολλούς τρόπους, θά σάς γράψω μερικούς άπ' αυτούς που δεν είδα να τους άναφέρετε στα τοπικά φαγητά του «Μπουκέτου».

ΨΑΡΙΑ ΜΕ ΚΑΠΠΑΡΗ

Βάζομε μισή όκμ κάππαρη τουρσί άπό το θράδυ στο νερό για να ξαρμυρίση. Το πρωί κόβουμε μισή όκμ κρεμμύδια ξερά στην ξύστρα και τὰ θάζουμε στον τέντζερη με 150 δράμια λάδι να τσιγαριστούν. "Όταν ροδίση το κρεμμύδι ρίχνουμε την κάππαρη που την έχουμε πλυμένη δυο ως τρία νερά και στραγγισμένη. 'Αφου άχνιστή λίγο προσθέτουμε μισό ποτήρι του κρασιού δυνατό ξύδι και ρίχνουμε και λίγο νερό να θράση. "Όταν μισοθράση ή κάππαρη προσθέτουμε τὰ ψάρια (1 — 1 1)2 όκμ και πάντοτε χοντρό ψάρι, όχι μικρά), θάζουμε άλάτι και πιπέρι και φροντίζουμε να μην έχη πολλή σάλτσα.

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ ΠΛΑΚΙ

Τώρα το καλοκαίρι που δεν υπάρχουν χόρτα μυρώνια, κάνουμε τὰ ψάρια πλακι με τομάτα. Ξεφλουδίζουμε έως 1 όκμ τομάτες, τις κόβουμε όπως συνήθως, τις θάζουμε σε παραβάνα με μαιντανό και σκόρδα ψιλοκομμένα και 100 δράμια λάδι. "Όταν μισοθράση ή τομάτα στρώνουμε προσεκτικά τὰ μπαρμπούνια, προσθέτουμε άλάτι και πιπέρι και σε λίγη ώρα είνε έτοιμα.

ΨΑΡΙΑ ΒΡΑΣΤΑ

Κόβουμε 3-4 κρεμμύδια στην ξύστρα και τὰ τσιγαρίζουμε με 100 δράμια λάδι. "Όταν τσιγαριστή το κρεμμύδι ρίχνουμε μισό ποτήρι του κρασιού ξύδι δυνατό. Βάζουμε το άνάλογο νερό και όταν πάρη θράσι προσθέτουμε τὰ ψάρια (συνήθως σκροπίνες ή χάνους). "Όταν θράσουν θγάζουμε προσεκτικά τὰ ψάρια και του ζουμι το σεβίρουμε σε σουπιέρα όπου έχουμε κόψει μικρές φέτες ψωμιού. Τρώμε το θρεγμένο αυτό ψωμί μαζί με τὰ ψάρια που είνε έτσι πιο νόστιμο άπό την κακαθιά. 'Η νοστιμάδα τους όμως έξαρτάται άπό το ξύδι, που πρέπει να είνε πολύ δυνατό.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΑΡΑΘΑ

Κόβουμε το χταπόδι σε κομμάτια όχι πολύ μικρά γιατί στο θράσιμο μαζεύει, το πλένουμε, το θάζουμε στον τέντζερη με έλάχιστο νερό και τον σκεπάζουμε. "Όταν ύστερα άπό λίγη ώρα τραθήξη το νερό, του θάζουμε 100 — 150 δράμια λάδι και κρεμμύδι ψιλοκομμένο. "Όταν τσιγαρισθή το κρεμμύδι, προσθέτουμε λίγο νερό να θράση. "Όταν μισοθράση, θάζουμε τὰ μαραθα που τὰ έχουμε προηγουμένως πλυμένα και ψιλοκομμένα. Λίγη ώρα πριν το θγάλουμε άπ' τη φωτιά ρίχνουμε λίγο πιπέρι και ένα ποτήρι του κρασιού κρασι άρετισίνωτο. Άλάτι ως γνωστόν στο χταπόδι δεν θάζουμε γιατί πικρίζει.

'Η άναγνώστριά σας

Α. Ρ.»

Διά την άντιγραφην
Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ