

Ο μέγας ποιητής Έρρίκος Χάϊνε, ο οποίος ως γνωστόν υπέφερε από μια αρρώστεια του νοτιαίου μυελού, διάβαζε όλα τα ιατρικά συγγράμματα τα σχετικά με την ασθένειά του. Κατά τις τελευταίες του λοιπόν στιγμές, ένας φίλος του τον ρώτησε:

— Και τί απέκομισες από τις μελέτες σου αυτές;

— Τί απέκομισα; απάντησε ο Χάϊνε. 'Απέκομισα αρκετές γνώσεις, ώστε να μπορώ να μιλήσω στον ουρανό, όπου θα πάω σε λίγο για την αμάθεια των γιατρών σχετικώς με την αρρώστεια μου.

Ο Γκάρικ, ο μέγας Άγγλος ήθοποιός, είπε για κάποιο δόκτορα Χιλ, ο οποίος έγραψε μια κωμωδία που σφυρίχτηκε άγριως:

— Ο Χιλ είναι γιατρός όταν γράφη κωμωδίες που είναι πραγματικά φάρμακα και κωμωδιογράφος, όταν επισκέπτεται τους ασθενείς του, γιατί ή επισκέψεις του είναι κωμωδία. Μά και πολλοί διάσημοι γιατροί δεν έδιστασαν να σατυρίσουν τους συναδέλφους των.

Έτσι ο Γάλλος γιατρός Ρουβιέρ γράφει κάπου:

«Συμβουλευθήτε είκοσι γιατρούς και θα έχετε είκοσι διαφορετικές διαγνώσεις».

Επίσης ο γιατρός ντε Μπρέν γράφει:

«Όταν ή Θεία Πρόνοια θέλη να μās τιμωρήσει, μās ρίχνει στα χέρια των γιατρών, οι οποίοι μās έκτελοῦν μετά σοφίας, εύσυνειδήτως και τα χέως».

\*\*\*

Και οί νεοέλληνες όμως σατυρικοί δεν υπέστησαν εις σάτυραν έναντίον των γιατρών.

Ο Κοντούζης, ιερέυς, ζωγράφος και ποιητής, ο Γουζέλης, ο Λασκαράτος, ο Τσακσιάνος, ο Σουρής, ο Σκόκος, τους έσατύρισαν ποικιλοτρόπως.

Ο Σουρής σατυρίζοντας τη μανία που έχουν οί γιατροί με την εξέταση των ούρων, γράφει:

Περπατώ και ξεροθήχω  
και δεν είμαι στα καλά μου  
και σε κάποιο τοίχο τρέχω  
και τον γοργοκαταδρέχω.  
Νά σου κάποιος επιστήμων,

Ίπποκράτης πανδαήμων:

— "Ε, τί κάνεις εκεί πέρα,  
του φωνάζει, κακομοίρη.

Μη στους τοίχους!... Πίσω!... Πίσω!...  
Στείλε τα να στ' αναλύσω!

Ίδου τέλος και μερικά επιγράμματα του Σκόκκου προς γιατρούς:

ΕΙΣ ΠΟΙΗΤΗΝ ΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΟΝ:

Μάτια και μάτια εξόμνησες ως ποιητής άθρως,  
Μά στράβωσες και γαλανά και μαύρα ως γιατρός!

ΕΙΣ ΠΤΩΧΗΝ ΚΗΔΕΙΑΝ ΙΑΤΡΟΥ:

Σάν πέθανε, δεν θρέθηκαν να τον ξεβγάλουν φίλοι.  
"Ολους ο άθεόφοβος τους είχε ξαποστείλει!

ΕΙΣ ΙΑΤΡΟΝ ΚΟΜΠΟΥΓΙΑΝΝΙΤΗΝ:

Ξετίναζε τους άρρωστους με τους συναπισμούς του.  
Φετίναζε και τους γερούς με τους λογαριασμούς του

Και για να τελειώνουμε, αναφέρουμε κι ένα λαϊκό Σμυρναϊκό δίστιχο, παρμένο κι αυτό από το βιβλίο του κ. Τουτουντζάκη:

Ίπαι γιατρός περίφημος κ' ήρθα απ' τη Βενετία,  
ο δίπλωμά μου κρέμεται στού Μάμουγλου τη χρεία

Του «Μάμουγλου ή χρεία» ήταν το ρυπαρότερο W. C. της πρωτεύουσής της Ίωνίας.



## ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

### ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΛΑΓΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ

(Κεφαλληνίας)

Καθαρίζεται ο λαγός, κομματιάζεται σε μεγάλα κομμάτια και τον θάζουν μερικές ώρες στο ξύδι ή και από την μια ή-μέρα έξω την άλλη. Εάν το ξύδι είναι πολύ δυνατό, το ανακατεύουμε με λίγο νερό.

Κατόπιν στραγγίζονται τα κομμάτια και αφού στεγνώσουν λίγο άπάνω σε στρατσόχαρτο ή πετσέτα, τα περνούμε λίγο στο λάδι και τα ψήνουμε σε σχάρα με δυνατή φωτιά, ώστε να πάρουν λίγο χρώμα απ' έξω μόνον. Τα βγάζουμε κατόπιν σ' ένα πιάτο και κάμνουμε ως εξής:

Κόβουμε αρκετά σκόρδα — για κάθε λαγό θάζουν έξω 15 δόντια σκόρδου — όπως κόβεται το κρεμμύδι ψιλό και τα θάζουμε σε φαρδιά κατσαρόλα με αρκετό λάδι να ξανθίσουν λίγο. Έν τώ μεταξύ έχουμε στίψει σε φλυτζάνι 2 — 3 λεμονιών ζουμί και μόλις μισοξανθίσουν τα σκόρδα, ρίχνουμε άμέσως τα κομμάτια του λαγού και συνάμα το λεμονόζουμο και σκεπάζουμε καλά την κατσαρόλα, ώστε να γίνει άχνός και ν' άχνισθή καλά ο λαγός. Σε λίγα λεπτά της ώρας δε ρίχνουμε και ως μισό φλυτζανάκι νερό, άνάλογο άλατοπίπερο και αφήνεται έτσι σκεπασμένο το φαγητό να σιγοβράση σε άδύνατη φωτιά, ώστε να άποψηθή ο λαγός. Σερβίρεται δε έτσι μόνο με το λάδι του στεγνός από άλλη σάλτσα.

### ΚΟΤΤΟΠΟΥΛΑ ΚΡΑΣΑΤΑ

Διαλέγουμε τα κοττόπουλα μικρά και παχειά, τα κόβουμε εις τέσσερα το καθένα — δύο τα στήθη και δύο τα μπούτια — τα άλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε με λάδι έκλεκτό ή θούτυρο. Τα θάζουμε σε κατσαρόλα και ρίχνουμε στο τηγάνι αρκετές ντομάτες φιλοκομμένες — αν θέλουμε τις ξεφλουδίζουμε πρώτα — και αφού τηγανισθούν άρκετά ώστε να λυώσουν, τις ρίχνουμε στα πουλιά καθώς και άρκετο άσπρο κρασί άρετσίνωτο, άνάλογο άλατοπίπερο και 2 — 3 φύλλα δάφνης.

Σκεπάζεται η κατσαρόλα καλά και αφήνεται να σιγοβράση έως ότου άποψηθή το φαγητό και άπομείνη με λίγη σάλτσα.

Το φαγητό αυτό γίνεται καλύτερο αν ψηθή σε φούρνο σε πήλινο τσουκάλι με σκέπασμα, το οποίο μάλιστα φράζουν γυρω-γύρω με λίγη ζύμη σφιχτή.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

### ΜΕ ΔΥΟ ΛΟΓΑΚΙΑ

#### ΕΝΕΚΔΟΤΑ ΤΟΥ ΚΛΕΜΑΝΣΩ

Ο Κλεμανσώ, ο περίφημος «Τίγρις», δεν μπορούσε να υποφέρει στην τέχνη, τις μοντέρνες σχολές.

Μιλώντας κάποτε για την σύγχρονη γλυπτική, έδογματίσε:

— Τέτοιου είδους άνδριάντας θα έπρεπε ν' άνεγείρουν μόνο στους... παληανθρώπους, προς παραδειγματισμό των τιμί-ων ανθρώπων!

\*\*\*

Ίδου και ένα «παιδικό πνεύμα» έκ του ρουσικού, όπως το αναφέρει ή «Κρι ντε Παρί»:

Συζητούν εμπρός στον Τοτό για τις μεγάλες άρετές του «Τίγρεως». Ο Τοτός άκούει προσεκτικά κ' ύστερα ρωτά:

— Δεν μου λές, μπαμπά, είν' άλήθεια ότι Κλεμανσώ έσωσε τη Γαλλία;

— Μά βέβαια, παιδί μου.

— Σάν την Ζάν ντ' Άρκ, λοιπόν;

— ; ;

— Μά τότε γιατί δεν τον... καίνε κι αυτόν;!

