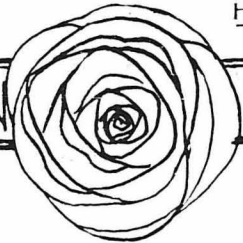


Η ΣΤΗΛΗ ΤΗΣ ΜΟΝΤΑΙΝ

Η ΣΤΗΛΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ

ΑΠΟ ΤΗ ΖΟΗ ΤΩΝ ΑΓΓΕΙΔΩΝ ΠΩΣ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ Η ΕΜΟΡΦΙΑ



(Η ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΣ ΦΙΑΗΣ ΣΑΣ)

ΣΙΛΟΥΕΤΤΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΣΑΛΟΝΙΑ

P. Z.

Ένα προφαντό λουλούδι στους κοσμικούς κύκλους. Την χαρακτηρίζει μία γάρις γοητευτική. Η μόρφωσις της εκ των πανσιωτέρων. Η διαγωγή της στο Παρίσι είχε μία εφευρετική επίδρασις στην τεχνολογία του ντυσίματος, απόλυτως «σοφιστ» και συγχρόνως χαρματηρηστικά «οίσις». Σιλουέτια φίνα σάν μίσιχοις λουλουδιού. Ως επί το πλείστον έχει ένα ύψος κρυφάδες και μελαγχολικό, σπάνια είνε γλυκαστή και αλλήτρια είνε κωμία γιατί αναδεικνύεται περισσότερο η θελατική φροσιονομία της.

H ΜΟΝΤΑΙΝ

ΚΟΣΜΙΚΗ ΚΙΝΗΣΙΣ

—Έσπερις μιτρις την παρελθούσαν Τριτή παρά τῷ και τῷ κ. Δ. Γεωργιάδη είνε την γραμμή έταυλι της Κιηρισιάς.

—Χάρμα κομφοτήριος η δις 'Ελένη Γεωργιάδη με τουαλέττα κόκκινη νιάλλιας.

—Η οικοδεσποίνα έφερον τουαλέττα πολύ σις θεο-φύξις.

—Μεταξύ άλλων διακρίνομεν κ. και κ. Ταμπακοπούλων με μίσι και έμφορμις, κ. Νεφελονή πολύ σις με μπλεαν νι' άφξάν τουαλέττα και μπλέ και ζώνη, κ. και κ. 'Αργυροπούλων ροξ τουαλέττα και θελουδένια κάτ σε βαθύτερο τόνο, κ. και κ. Διελή φρωσάττη με τουαλέττα βιολάν συνδρασμένη με μισί.

—'Αλεξανδρινές άμορφες η δις 'Αλ. Ζαφειροπούλων πολύ σις με άσπρα, η κ. Ντόλα Ροσσέτι τύπος γοητευτικής ξανθιάς είνεοφμις με έμφορμις θεο-φύξις, η δις Μικέττα Ζαφειροπούλων χαριτωμένη με έμφορμις μπλέ-άφξο.

—Επίσης παρευρίσκοντο κ. και κ. Ν. Νικολαΐδη, κ. και κ. Πετριτίου τουαλέττα πιατέλ, κίτρινη, η κ. και δεξ Φορσότη, η μιά με τουαλέττα άσπρη πολύ σις και η άλλη με βουάλ κόκκινη και άσπρα μεγάλα λουλούδια θαμισιστή; φρεσάδισα τουαλέττα.

—Η νουαία ελόφωρε με πολλή ζοηρότητα. Ως παρτενάο κομφοτάτων δων οι κ. κ. Μελάς, Ζαφειροπούλις, Κανελόπουλις, Φορσέτις, Ροσσέτι, 'Αργυροπούλις.

—Εκτόστω «ομάδα» συγκέντρωσις την παρελθούσαν Κυριακή είνε το Γκόλφ επί τῆ ενοκία διακομής θραβειών, τά όποια διένεμεν η Πριγκριπισσα Ντεμιντωρ είνε τούς κ. κ. Σουσίτην, Ματάλαν και τας δας Λοφάν Στάϊου, Είρηνην 'Εμπεριόου, Ροδοζανσση κτλ.

—Παρευρίσκοντο : Πρεσβευτής 'Αγγλίας, κ. και κ. Ράμωσάι, πρεσβευτής 'Ιταλίας, κ. και κ. Λουομανη, η κ. και δις Σταθάτου, κ. και κ. Γ. Ζαζιάφη, αι δεξ Περματζόγλιου, Βιάζου, 'Ανδριτσάση, Θεοδόγη, Καμπανή, Θεοζάμη, Μιχαλοπούλων.

H ΜΟΝΤΑΙΝ

«Κι' είνε φοβερό σαράκι απ' την ήμερα, που η γαμή Κούλα, μω έπτε ζάτι, πώς έπιατε... τό θρώσατε καζό... Είχατε δάηο, δέ λέω... 'Αφήστε με...

Αυτή είχε σηκωθεί όμοιος και τόν έπικόδιος νά έξασκολούθησι;

—Καλά, έκείνο πάει! τού είνε. Καζό είνε κανει!... 'Εγώ από καιρό αυτό δέν τό βλέπω για έλάττωμα!... Δέν τό βλέπω, όχι, δέν τό βλέπω! Καλό κι' αυτό μου φαίνεται καλό, φρωάο!...

Αυτός είχε μείνει.

Η 'Ελένη είχε άνιμει. 'Ηταν κατακόκκινη, συγκινημένη πολύ...

—Δουτόν, μίλησε ο Τουλάκις, υπορώ νά ζω έλπίδα...

—Μά τό ρωτάς άζόμη;

«Υστερα από λίγο, καθισμένοι στο μικρό σαλονάκι ο ένας κοντά στον άλλον μιλούσανε. 'Ησαν και η ήλινα της έκει.

Αυτός, αφού τούς είνε για τόν πόλιση, πού κηρύττει, και πώς αϊτόνε τόν έσωνε η ζουτσάμια του, θυμήθηκε και ζάτι και θέλησε νά τό πῆ. Κι' άφξοσε μ' εδήςια νά λέη:

—'Εβλεπα, πού λέτε, ζάτι και ήλιμα. 'Αλλά πάρα έλεγα, πώς και νά γίνη αυτό, μιά μέρα δέ... Καλά, καλά παιώ...Θά πώ μόνο τό τέλος και γοηγορά!

...Σκέφτηρα πού είδα πώς θά γίνη πάλεμος, πώς δέ θάταν πράγμα σπάνιο σε λίγο, νάμια κανέλις κομφοτάς!...

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ Ν. ΒΟΥΤΥΡΑΣ

H ΜΟΝΤΕΡΝΕΣ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ



Κεντρώο λουλούδι από μαλλί η μεταξύ για γαρι- τούρα μπουτονιέρας.

τε ως πιο αποτελεσματικό, τό μίγμα με την ζάχαρη και τό λεμόνι, για τό όποιο έχω γράψει λεπτομερώς σε προηγουμένο φύλλο του «Μπουκέτου». Γιατί η αποξηλώσις με την ελαφρότητα είνε όδυνησῆ λιγάκι.

—'Εστιαδά, Κέσκιραν.—'Η τρούφες με σοκολάτα, γίνοντα ως έξῆς : Μαλακώνετε σε σιγαλή φωτιά 250 γραμμάρια καλής ποιότητος σοκολάτα. Προσθέτετε 200 γραμμάρια ψιλή ζάχαρη και τρεις κροκάδες άφξών. Τ' ανακατεύετε καλά όλα μαζί, ως πού νά γίνονη μιά έντελώς λεία ζήμη και τ' άφίνετε νά μείνονη έτοι επί ένα τέταρτο περίπου. Σχηματίζετε κατόπιν από τῆ ζήμη μικρές σφαιρές τις όσους κηλάτε έπάνω σε σοκολάτα «φρανυλίς», η σε ζάχαρη «κρουσταλίξες».

«Μοντέρονα», 'Αλεξανδρειαν.—Βέβαια, θά είνε της μόδας κι' έφέτος τό καλοκαίρι τά όλόκληρα καπέλα, σινδουσιμένα πάσιςτα από τούστις και γάντια άσπρα. Καθώς φαίνεται, μά φορεθών άκόμα και η άσπρες κάλτσες.

—'Ααίδα, Πειραιά.—'Αφού άφαιρέσετε τά μικρά στήγματα, πιέζοντάς τα με τά νύχια σας, κάνετε τούστις έτοιμαίστες με χυμό δανδρολίδανου.

Γιά τούς μαύρους λεκέδες τών παρειών, σάς σιμιστώ την έξῆς πομάδα :

Table with 2 columns: Ingredient and Quantity. Farine de froment: 2 parties; Miel: 1 >; Vinaigre: 1 >

Νά προσμίλαγεσθε δέ όσο μπορέτε από τόν ήλιο. Μπορέτε νά ύψηλώσετε άκόμα στην ήλιαία σας, κάνοντας τακτικά γυμναστική.

—Μελανούρακι, Μεγαλοπούλων.—'Εάν η φρυάδες είνε έντονες, άλειφάτε τις, με την έξῆς λουσίον :

Table with 2 columns: Ingredient and Quantity. Eau de laurier-cerise: 100 gr.; Teinture de benjoin: 1 >; Extrait de Saturne: 1 >; Alcool à 90°: 1 >

Μόλις εξαλεμωθών η φρυάδες κάνετε τις έτοιμαίστες. Προσέξτε μίγπος τό υγρό πάει στα μάτια.

—Μιμίτζα ν, Κέσκιραν.—Γράψτε μου άν τό δέγμα σας είνε ξηρό η λιπαρό, για νά σάς δώσω την κατάλληλη συνταγή για κρέμα. Για τις κριτίδες του μετώπου σάς σιμιστώ έπιπολίστες από λωριδες χαρπιού, τις όποιες θά έχετε άλειφει προηγουμένως πολλές φορές με άσπράδι άφξού. Πριν βάλετε τις λωριδες τεντώνετε άπαλά με τά δάχτυλά σας τό κρυφάμένο δέγμα. Τις άφίνετε δέ νά μείνονη επί άρκετά ώρες. Καλό αποτέλεσμα φέρουν σχετικώς και ειδικές λαστιχένιες μάσκες από καουτσούκ, άλλ' αυτές κοστίζουν κάπως.

—'Αζοθασιασσία, 'Ενταύθα.—'Ετοιμάστε ένα δινάτο άφέφρημα από γερμανικό χουαήλι, τό όποιο θά ρηθε στα φαρμακεία και φυλάγετε τό σε μπουκάλι καλά βουλωμένο. Κάθε βράδι αφού χτενίσετε και βουρκαίσετε καλά τά μαλλιά σας, νά τό βάζετε μ' ένα σφουγγάρι μουσκεμένο στο άφέφρημα αυτό. Μην πλανιάσετε όμως πριν στεγνώσουν τά μαλλιά σας.

Η βλεφαρίδες μεγαλώνουν με έπαλιση από γίνη άποστειρωμένη βαζελίνη η λίγο ρετανόλαδο, όπως τούστις φορές άνέφερα στην παρούσα στήλη.

—Καθώς τούστις φορές άνέφερα στην παρούσα στήλη, βαζελίνη η λίγο ρετανόλαδο, όπως τούστις φορές άνέφερα στην παρούσα στήλη.

Γιά τό στήθος σας σιμιστώ φοριών με άσπρο οινόπνευμα, μέσα από τόπο θά έχονη μείνει επί όχτώ ήμερες φρυάδες κωθωνιών.

—Βασιλική ν, Τ. Μεσοηίαν.—'Αλειφάτε τά έξανθήματα με πυκνή σαπούνια από μαύρο σαπούνι κουιδρον και την άφίνετε νά στενωσῆ. Πολύ όφελέμιος σχετικώς είνε και ο χυμός του δανδρολίδανου. 'Αφαιρέστε τ' άλμυρά, τις σάλτσες και τά πολλά κρέατα και προτιμάτε τά χόρτα και τά φρούτα, προ πάντων τά πορτοκάλλια.

—Φιλανθῆ.—Γιά νά εύδοκιμήσουν τά σπαράγγια σας, νά τά έχετε σε μέρος δροσερό και ν' ανακατεύετε τό χάμια τους με ίση ποσότητα άμμιου. Καί πάντα, στο τέλος τού χειμῶνος, νά τό μετακρίτετε σε άλλη γλάστρα.

—Μεναγέρε, 'Ενταύθα.—Σιμιστώ και τούστις την μτανέορα κι' έπειτα την ξεβιάγετε με νερό άνοκατεμένο με λίγη τζαβέλλα.

H ΦΙΑΗ ΣΑΣ