

ΓΙΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΔΕΣΠΟΙΝΕΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Αποτελεσματικώτατο για να εξαλειφθή ή δυσάρεστη όσμη του «μαγαζιτικού» κρέατος, είναι το ξηρή άπλό μέσον: Τρίβετε ανάλογη ποσότητα καρβονίου σε λεπτή σκόνη, σκεπάζετε ισαλά με αυτή το κρέας απ' όλες του τις πλευρές, και το αφήνετε έτσι επί δυο ως τρεις ώρες. Το κρέας έπειτα θάγη έντελώς φρεσκο-πρή, άν το ξεπλύνετε προσεχτικά με άφθονο ψυχρό νερό.

Αν αμφιβάλλετε για τη φρεσκάδα του πουλερικού ή του κυνηγιού τα όποια αγοράσατε, τα μαδάτε καλά απ' τα φτερά τους, τα καθαρίζετε, και τα άλειψετε από μέσα κι' απ' έξω με άφθονο χυμό λεμονιού. Και φανερά «μαγαζιτικό» άκόμη να είναι το κρέας των, θά νοστιμίση εξαίρετικά και δέν θα είναι θάλασδρο.

Όλες η οικοδέσποινες ξέρουν, ότι το ζουμί άν ξαναφάση, διατηρείται πολλές ήμέρες χωρίς να «κόψη». Επίσης και το γάλα, θρασμένο κατάλληλα, μπορεί να διατηρηθή δυο μέρες. Αν δέν ύπαρξη όμως πρόχειρο μέσο θρασμάτος των, άρκει να τους ρίζουμε λίγη διττανθρακική σόδα (biscarbonate de soude), για να επιτύχουμε τό ίδιο αποτέλεσμα.

Τα φάρια για να διατηρηθούν φρεσκότατα επί τρεις ήμέρες τόν χειμώνα κ' επί 24 ώρες μόνον τό καλοκαίρι, άρκει να τα ζεματίσουμε μέσα σε άλατισμένο θραστό νερό, και να τα άφήσουμε σκεπασμένα έντελώς μέσα σ' αυτή την άλμη ως τη στιγμή που θά μαγειρευτούν.

Σας συνιστούμε ιδιαίτερας τό κάτωθι εξαίρετο και προχειρότατο μέσον για την όριστική εξαλείψη όλων μαξύ των ποικίλων ένός σπιτιού!

Τό θρασό, πριν κοιμηθήτε, άφήστε στο μέρος που παρατηρήσατε ίχνη ποικίλων ένα πιάτο με καθαρό άλεύρι. Τό προτιμούν εξαίρετικά οι άσπιούμητοι αούτο «μουσαφιρδες», θά τό τιμήσουν την πρώτη θρασά και θά τό ράνε δ-λόκληρο κατά τη δεύτερη. Έσειε ύπομονετικά θά τους παραθέσετε και τρίτο πιάτο, την τρίτη θρασά, όποτε θά ρθού-ειδοποιημένοι καταλληλώς απ' τους πρώτους συναδέλφους των-όλοι οι ποικίλοι τό σπιτιού παιδιά!

Αυτό ήταν! Την τετάρτη θρασά θά βάλετε στο πιάτο ένα στρώμα από σκόνη ξερής, φρεσκοσημμένη ασθέσης, θά τό σκεπασετε με λεπτό στρώμα άλεύριου καθαρού, για να ξεγελαστούν απ' τη μυραδιό του τα λαίμαργα αούτα τρακτικά, και κατά τη νύχτα θά τό καταθρογθίσουν με τόση θύση ώστε δέν θά αντίληφθού τίποτε. Σε λίγη ώρα όλοι οι ποικίλοι θά ψοφήσουν από φλόγαι των έντοσθων των.

Για να διατηρήσετε αούγα όλιον τόν χειμώνα φρέσκα, κοσκινίζετε καλά ποσότητα άρκτη σάχτης, την θάζετε σ' ένα δοχείο και χώνετε σ' αυτήν τα αούγα. Προσείτε μόνον να σκεπάζωνται καλά, και να μην εφάπτονται τό ένα με τό άλλο.

Όταν κάνετε οσάτα από θραστές πατάτες, για να γίνη νοστιμωτάτη έφαρμότε με ζέξη αδάπανο και πρόχειρο μέσον: βάλτε στη φωτιά τόν τέτζερη, στον όποιο θά θρασούν, κι' όσο να κοχλάση τό νερό του κρατήστε τις πατάτες με ψυχρό νερό θύσιωμένες. Έπειτα άπότομα τις ριχνετε στο κοχλαστό νερό, τις θάζετε όταν θρασούν καλά και τις ξεφλουδίζετε όσο τό ύψιστον πιό ζιωτές μπορείτε. Δέν φαντάζεστε πόσο αούτος ο ά-πλοστατος τρόπος τό θρασμάτος των θά τις νοστιμίση περισσό-τερο!

Τό μόνο πρόχειρο κι' άσφαλές γνώρισμα διαμαστιού γη-σίου, είναι η ίκανότη του να χαράξη τό γυαλί. Όλες η άλλες δοκιμές είναι πολύπλοκες, κ' ανών δέ ψεύτικο διαμάντι δέν μπορεί να χαράξη ύάλινα άντικείμενα.

Η διάλυσι που παρασκευάζεται με: Ύδωρ διυλισμένο de lumiere - corise 200 γραμ. Alcoolé de Fioravanti 50 > Γκόμα της Σενεγάλης, καλή 20 > καταπαρώνει τα μαλλιά μας, χωρίς να προσεξη καμιά δάλαθη σ' αυτά η στο δέρμα μας.

Όταν δίνετε άγλαδιόνο γάλα ως τροφή σε μικρά παιδιά, μην ξεχνάτε να τό ανακατείνετε προηγουμένως με ίση ποσότητα θραστού νερού, περιέχοντος τρία τοίς έκατό (3 τοίς %) ζάχαρι. Η προφύλαξη αούτη δέν φαντάζεστε από πόσα δυσάρεστα - κάθε φύσεως- μπορεί να σώση τα παιδιά σας.

ρόσσιμα καλά τις πόρτες. Και οι Κρητικοί, σαν...κοπέλλες λυγρές, κίτταζαν ψηλά από τα παράθυρά τους κάτω στο δρόμο, και καταμα- νανε! Σε λίγο, να κ' ο Καστάλι με την κοινοταδία του.

— Άμα εδός τα...κορίτσια, τό δάταζε 'Αλβανία — γιατί ήξερε και 'Αλβανικά και Βλάχικα — ν' άνοίξουν την πόρτα.

— Δέν ξερόνισε 'Αρθωνάκια έμεις, τού είπανε η...κοπέλλες.

Τότε τους μίλησε 'Ελληνιστί :

— Άνοίξτε γρήγορα τις πόρτες, για να μη η έπιτροπή.

— Δέν άνοίγουμε. Άνδρες δέν βάζουμε στα σπίτια έμεις, τόμα που λείπει κ' ο πατέρας μας...

— Δέν άνοίγετε, τούς φώναζε ο Καστάλι, γιατί δέν ξέρετε 'Ελλη- νικά καλά...

— Έμεις μιλάμε 'Ελληνικά, άπάντησαν τα...κορίτσια, και θά δώ- σουμε κάμπουρο και τού βασίληά του ίδιου, και δέν είμαστε άελάδες (άγελάδες), ούτε βόδια, σαν κα σένα !...

Ο Καστάλι στάθηκε κίππος έκπληκτος εμπρός στη...διάλεκτο τών Κρητών.

— Και τί 'Ελληνικά είναι αυτά ; φώτισε.

— Τόσο κοβίτα (βόδι) είναι και σ' αν δέν κατάλαβαίνεις να ξεδια- κρινής μά κοβίτα πός είν' 'Ελληνική ; Άμε στο διάβολο και άηρέσέ μας !... άπάντησαν τα...κορίτσια.

Οι Κρήτες στρατιώτες είχαν διακαλεσθή καλά τί θά πούν και πός έπρεπε να μιλήσουν. Άλλά δέν είχαμε πρόβλημα και τα...Κρητικά. Για τότο ο κίνδυνος της άτοκαλύψεως άρξισε να γίνεται μεγάλος.

— Έσοθα βόλτες, στενοχωρημένω, από κάτω στο δρόμο, μη ξέροντας πός να δώσω πέρας στη συζήτηση.

Έγώ, βόλκα μια λύση.

— Φύγετε άποδο, φωνάζω θυμωμένος τάχα στις...κοπέλλες ! Γνω- μοτασκιώθητε μέσα γρήγορα... Έτσι μιλάνε, βρε, τα καλά κορίτσια σ' έναν ξένο τις έπιτροπής !...

— Δέν κατάλαβα τί θέλουνε να πούνε, μου λέει ο Καστάλι.

— Αιτήε μιλάνε παρεφθαρμένα άρξαια 'Ελληνικά, τού έξηγώ. Σου λένε να φύγεις, γιατί όσο λείπουν οι γονείς τους άνδρα ξένον δέν μιλάζουμε στο σπίτι τους.

Ο Καστάλι βλέποντας ότι δέν τόν συνέφερε να στέκεται και η λοιπή έπιτροπή εκεί και ν' άκούη παρεφθαρμένα άρξαια 'Ελληνικά, είτε Γαλλιστί στους συναδέλφους του :

— Άς πάμε σ' άλλη γειτονιά. Έτοιότες έδοστέρα δέν άνοίγουν !...

Και η έπιτροπή τράβηξε γι' άλλου. Άλλά αυτός έστάθηκε εκεί και κίτταζε έπάνω, τό κορίτσια. Στά- θηκα κ' ένός, για λόγους...ύπηρεσιασούς.

Ο Καστάλι κίτταζε τα άρρενωπά πρόσωπα τών νέων Κρητών, με τα μεγάλα μαύρα μάτια, τα βα- θειά και τα γραμμένα φρύδια...

— Δέν λίστανα, μου λέει, νάχη η 'Ηπειρος τέτοιες σπαράτες καλλονές !...

— Σ' άρέσωνε ; τόν έρωτά.

— Πούδ !...

— Μη θέλεις να σου κάνουμε συμπαιθεριό, να...παν- τρεψής καμιά ;

— Δέν είν' άνάγκη, μου άπαντά. Τό μέρος αούτό έ- δω θά γίνη 'Αλβανία...

— Τό φαντάζεσαι ;

— Όπως σέ βλέπω και με βλέπεις ! Και ύμα γίνε 'Αλβανία, έμεις ο 'Ιταλοί θά είμαστε κυράγορα εδώ. Έμεις θά είμα- στε νοικοκυριά... Τότε νυμφαίωνα ύποια θέλω !...

Πέρασε καιρός από τότε. Τα λόγια του Καστάλι βγήκαν δυστυχώς άληθνή : Τόρα ο 'Ελληνιασός, καθ' ύπόδειξιν τών 'Ιταλών, διώκεται εκεί έπάνω.

Ό,τι προσέεινε, έγινε.

Σ' ένα δέν ξερω μονάχη άν πέτυχε ο Καστάλι. Άν παντρεύτηκε καμιά κοπέλλα, από τις όμορφες έκεινες, που παίχουμε στο Κιαφρέζι. Θά γράψω, πάντως, στα Χανιά, στον Παπαδογιάννη, να με...πλη- ροφορήση. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΑΠΟ ΤΟ ΧΟΛΛΥΓΟΥΝΤ

«ΑΣΤΕΡΕΣ» ΚΑΙ ΘΗΡΙΑ

Μιά από τις έπικίνδυνες γυναίκες του Χόλλυγουντ είναι η Όλγα Σί- λεστ, η όποία έχει άχώροτους συντροφους της δυο μαύρους πάνθηρες. Είλε η εβεντέτα με τα θηρία, άποη την λένε στη φιμιοτοπία. Ξέρει να τα ύποτάσσει και να παιζη μαζί τους σαν τόν καλύτερο θηριοδωμα- στή. Όσο για τούς θαιμαστιάς της, αούτοι δέν τολμούν να της ξεκοι- λογηθούν τόν ξρωάτι τους, φοβούμενοι την ένδίκηση τών φίλων της...

Ξέρете ποός είναι ο μεγαλύτερος θαιμαστιάος του κοσμίνοσ στο Χόλλυγουντ ; Είναι ο Τζην Χάμτοντ, ο όποιος γά μια νύχτα, βοηθη- μένος από τα συνεργεία τών έργασιών, μπορεί να κινή να...ξεστρωθεί στο «κατώ» ένα δάσος, ένα γήπεδο του ράγκμπυ ή του ποδοσφαι- ρου ή ένα στάδιο γι' άγώνες αεροκινήτων.

Αούτος άλλωστε δίνει κ' όλες τις τεχνι- κές συμβουλές για τό εγύρισμα τών δια- φρώνων φίλμ, που έχουν σπινές με σπόρ. Δικαίως λοιπόν έχει έπνομοασθή ο κωμάος του Χόλλυγουντ.

