

δταν τα αισθήματα του ένος εδρίσκουν άπήρησιν στα αντίστοιχα αισθήματα του άλλου, όταν ο πόνος και η χαρά του ένος είνε πόνος και χαρά του άλλου. Αότη όμως η συζυγική άρμονία επιτυγχάνεται όταν τα ελαττώματα του ένος φαίνονται προτερήματα στα μάτια του άλλου και με τις άμοιβαίες άποχωρήσεις στις ίδιοτηρίες των. Αυτά, κατά τη γνώμη μου, τα προσόντα, άπαιτείται να έχη ο ίδανικός σύζυγος. Με έκτίμησι. **Τούλα Ν. Νικολοπούλου**

Η δης Ν. Γ. Π. (Άγαλιανή), μάς άπαντά : Άγαπητό «Μπουκέτο». Ίδανικός σύζυγος για μία γυναίκα είνε εκείνος ο όποιος άνταποκρίνεται στις λογικές αυτής άπειτήσης και της συγχρόνου κοινωνίας, καθώς και εκείνη χρεωστεί να άνταποκρίνεται είνε τας εκείνου. **Ν. Γ. Π.**

Η δης Γ. Δ. Τ. (Άλεξάνδρεια), μάς άπαντά : Πολυάγαπητό «Μπουκέτο». Ίδανικός σύζυγος δέν ύπάρχει, ο δέ εύτυχότερος γάμος είνε εκείνος πού γίνεται για τώ χρήμα, τον σημερινό Θεό μας. **Φιλικάτατα. Γ. Δ. Τ.**

Η δης Σ. Π. (Κωνσταντινούπολις), γράφει : Άγαπητό μου «Μπουκέτο». Κατά τη γνώμη μου, ο ίδανικός σύζυγος για μένα θα είνε εκείνος πού θα μ' άγαπά και θα τον άγαπά. **Σ. Π.**

Η δης Μ. Κ. (Ρόδος), μάς γράφει : Άγαπητό μου «Μπουκέτο». Σ' ύ είσαι ή μόνη συντροφιά της δυστυχισμένης μου ζωής, σ' ύ είσαι ή μόνη παρηγορία μου, σ' ύ κάθε νέο χτύπημα πού μου δίνει ή άσπλαχη Μοίρα. Πώς είνε δυνατόν, λοιπόν, να μην ύποκύψω είνε τας άπαιτήσεις σου, ενώ εσύ με λυτρώνεις και με άνακουφίζεις από κάθε μου σκέψη ; Άς κάμω, λοιπόν, τώ θέλημά σου κ' άς σου γράψω την ταπεινή μου γνώμη. Όπως κάθε κορίτσι, ε' τώ κι εγώ, όνειροπολώ ένα νέο, πού μία μέρα θα γίνη ύσσοστος της ζωής μου. Μά για να νίνω εύτυχημένη, πώς πρέπει να είνε ο νέος αυτός ; Με ποιά προτερήματα ή ποιά ελαττώματα ποείει να είνε προκείμενος ; Έπειδή δέν είμαι τίποτε τώ έξαιρετικό, τώ θέλω άπλοώστατα να είνε : νέος τίμιος, έργατικός, φιλόσοφος, όχι πολύ ζηλιάρης κ' ούτε πολύ ώμορφος (φτάνει νάχη κά τι τώ συμπαιθητικό), να τώ άναπαύ και προπάντων να μ' άγαπά. Νά είνε λιγάκι μεγαλύτερος κατά 8 ή 10 χρόνια. Δέν μ' ένδιαφέρει ή οικονομική κατάστασίς του, φτάνει να είνε έργατικός, και άν ποτέ τώ δρόμο της ζωής μας συναντήσουμε δυστυχίες, θα είμαι πάντοτε πρόθυμη να τώ βοηθήσω. Αυτός, άγαπητό μου «Μπουκέτο», είνε για μένα ο ίδεώδης σύζυγος και μ' είνε τέτοιο τύπο ο γάμος θα είνε ίδανικώτατος. **Με άγάπη. Μ. Κ.**

Η δης ΜΑΡΙΚΑ Ρ. (Άθήνα), μάς άπαντά : Άγαπητό «Μπουκέτο». Σκέπτομαι να μείνω γεροντοκόρη. Συναδέσφωλοι ο σύζυγοι είνε ίδανικοί... έφόσον μου είνε και άξιόφοροι. **Μ' άγάπη. Μαρίκα Ρ.**

Δίδα Έλένην Κυρίου (Μυτιλήνη). Μήν άνησχετε. Άν ή άπάντησίς σας δέν έδημοσιεύθη μέχρι στιγμής, θα δημοσιεύη με την σειράν της προσεχέστατα. Άρχει κάτω ή δημοσίευσις των άπαντήσεων, γιατί άκόλουθησιν την χρονολογητή σειράν των και δίδει είνε άπειρες έπιστολές, πού μάς στέλλονται.

Ο % Χρηστός Κορδώνης (Άθήνα), δ' έπιστολής του μάς δηλώσ ή δέν άπέστειλε ούδεμάν άπάντησιν είνε τα γραφεία μας, σχετικώς με τόν ύπό τώ φύλλω μας διενεργηθέντα διαγωνισμόν «Ποιά είνε ή ίδανική σύζυγος». Συνεπώς ή πλοστογράφος τού όνόματός τού είνε τώ φύλλω μας Νό 441 σελ. 245, έγένετο από κάποιον ψαρέρ.

ΣΤΟ ΠΡΟΣΕΧΕΣ : Νέες άπαντήσεις.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Τώ σύστημα τού Ξεσκονίσματος τώ τώ φτερό, είνε μά συνήθεια έπιβλαβέστατη. Γιατί έτσι έλα τώ μικρόβα, φεύγοντας από τα έπιπλα, αφορούνται στον άέρα, κ' ο κίνδυνος μεταδόσεως διαφόρων νοσημάτων είνε άμεσος. Νά Ξεσκονίζετε λοιπόν τα έπιπλα και τώ «σκασά σκεύη μ' ένα κομμάτι μαλακού παντού, περνώντας τώ άπαλά στην έπιφάνειά τους. Άκόμη πώ καλύτερο δέ είνε να βράζετε έλαφρά αυτό τώ πανί και να τώ στίβετε κατόπιν δύο περισσότερο μαυρέτες.

Άποτελεσματικός κ' άπόλος τρόπος για νά δωδέετε από τώ δωμάτιό σας τίς έντονητικώς κ' έπικίνδυνες μυγές, είνε ο έξής : Σκορπίστε σέ διάφορα σημεία κάθε δωματίου λίγο πλεόν φλωτοκίμμενο κ' άνακατεμμένο με ζάχαρο. Σέ λίγη ώρα τα βρωμερά έντομα θα έχουν έξαφανισθή.

Είνε άνθυγενό νά κομιάσθε σέ μαξιλάρια γεμισμένα με πούτωνα. Άν όμως δέν μπορείτε να κάνετε διαφορετικά, φροντίστε τούλάχιστον να τώ πλένετε τακτικά. Έπειδή είνε δύσκολός ο καθαρισμός τους όμως, σάς συνιστούμε την έξής μέθοδο : Βράζετε τώ πούτωνα από τώ στήθια ή ά' τώ τα μαξιλάρια, και τώ ρίχνετε μέσα σέ άδωστότρυφο. Άφού τ' άφήσετε εκεί άρκετή ώρα, για να μουσκεύουν καλά, τώ πλένετε τριούτατα τώ έλαφρά άνάμεσα στις παλιές σας. Έπειτα τώ ρίχνετε σέ καθαρό νερό και τώ ξεπλένετε. Κατόπιν τ' αφήνετε να στεγνώσουν τελείως, πριν Ξαναγαμίσσετε με αυτά τίς μαξιλαροθήκες.

Πριν ράψετε ένα οποοδήποτε έσοώροζο ή έξωροζο από φανέλλα, βουτάτε τώ φανελλένιο ύφασμα σέ κρύο νερό. Τώ αφήνετε μέσα σ' αυτό έπί δεκαπέντε μέρες, φροντίζοντας ν' αλλάζετε κάθε μέρα τώ νερό. Κατόπιν τώ βράζετε, τώ πλένετε με χλιαρό νερό και σαπούνι και τώ στεγνώνετε. Ποτέ πειά δέν θα στενύη τώ ένδυμα, τώ όποιο θα κατασκευασθή από τώ ύφασμα αυτό.

Άπόλος κ' άγνωστος στούς πολλούς τρόπος καθαρισματος κηλίδων από μαυρο ή μαύλε μάλλινο ύφασμα, είνε ο έξής : Βράστε σέ λίγο νερό δύο χούφτες φύλλον σισιάς ή μισοπό. Όταν τώ νερό μείνει τώ μισό, τώ βράζετε, τώ αφήνετε να κρυώση και τώ στραγγίξτε. Βουτάτε κατόπιν ένα κομμάτι μαλακής φανέλλας στό νερό αυτό και τρίβετε τις κηλίδες όσθ να έξαφανισθούν.

Είνε βαρειά κ' έπικίνδυνη πολλές φορές ή όσμη των κανονικοποιημένων θυρών, πατωμάτων, τούζων ή παρηθύρων, γιατί φέρονε ζάλες, ποικεφάλους κ' έννοεί την ήμωραρία. Για νά φύγη ή όσμη αυτή, κάμτε τώ έξής : Τοποθετήστε στό δωμάτιο αυτό ένα μαγκάλι κάρβωνα άναμμένο. Ρίχνετε άπάνω στή φωτιά δύο ή τρεις μικρές χούφτες κεδροκοκκίσουσα κ' αφήνετε τώ δωμάτιο κλειστό έπί ένα εικοσεντάρομο. Κατόπιν τώ άνοίγτε. Κάθε κοπή και βλαβερή όσμη βαρής θα έχη έξαφανισθή τότε. Σημειώστε έπίσης ότι άκαυδήσεται έπιπλα και να ύπάρχουν μέσα στό δωμάτιο αυτό, δέν θα τώ βλάψη καθόλου ο καπνός των κεδροκοκκισουσών.

Ξέρετε πώς κατασκευάζεται ή «μ.π.ν.ί.ά» ; Τώ περίφημο έηλαδί κ' «θηκό» Άποκρατικό γλάσκω της Ρωσίας ; Ίδού ή σχετική συνταγή, γιατί είνε έπικαση άλλωστως : Κάνετε προζύμι με πνήθια όρυμα φυλή φαρίνα, με δύο δράμα μαργα και με λίγο χλιαρό νερό. Τώ ζυμώνετε καλά με τρώατα δράμα φρέσκο βούτυρο, προσθέτοντας βαμψιδόν και κατ' όλιγον έκάτον έκάσι πέντε δράμα φυλή κοκκίσουσα φαρίνα, δύο κρόκους αυγών, λίγο άλάτι και τρία ποτήρια γλάσκω. Η ζύμη πρέπει να γίνη διαυδή και καλά άνακατεμμένη. Χτυπάτε τότε δύο άσπραλάκι αυγών με δύο ποτήρια άφρόγαλα, τ' άνακατεμάτε με τη ζύμη σας, τη ζυμώνετε πάλι καλά και την αφήνετε τριαντηντέ μεττά της ώρας για νά κείνησθ. Βουτυρώνετε τότε ένα τηγάνι, ρίχνετε σ' αυτό τή ζύμη σέ μικρά-μικρά κομματάκια και τώ φήνετε άνακατεμμένο σέ μεγάλη φωτιά ή στό στόμιο φλογερού φούρνου. Τά γυρίζετε έπίσης, να μίνω καπνόν.

Και κατόπιν τώ σεβρίσετε ζεστά, μέσα σέ λυομένο φρέσκο βούτυρο. Οί Ρώσοι τώ σεβρίζουν μέσα σέ χλιαρό ξινόγαλο.



ΔΕΣΠΟΙΝΙΔΕΣ
 Διαβάστε στην «ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ» τίς άπαντήσεις των νεαρών κυριών για την ΙΔΑΝΙΚΗ ΣΥΖΥΓΟ. Άρχισαν δημοσιεύμενες από τού φύλλου των Χριστουγέννων