

η Σερι

Η ΜΟΔΑ



τις Γυναικες

— * Η εύθυμη νότα

Έφθασε ο καιρός πού θά ίδομε νά φορούνται πολὺ σκοτεινόχρωμα υφάσματα. Άλλά γιά νά δώσουμε μία εύθυμη νότα σ'ένα απόγευματινό φόρεμα θά βάζουμε στά φρογέματά μας, αυτά τά σκοτεινόχρωμα, ένα γιακαδάκι, ένα λιμάνι, ήταν φιόγκο σε χρώμα άνοικο. Ή μόδα αύτή είνε χαρτομένη δύος δείχνει και τό δημοσιεύμανθη σχέδιο και ή κάθε μιά ην προσωπιθή νά παρουσιάση διο το δονατόν ώρανόντερα αύτον τον γεωργιανόν και νά τόν πρωπομόση με τό είδος της εύμορφας της και με τήν οιλουντατή.

Μή σας φενεί σχετικώς παράξενο άν σας ποδημε διτι σε μία τοναλετίταισα από μαύρο σ-τέν σουπλά, θά ίδομε τοιοπεθήμενή με χάρι μία έσφρατά πάτο βελούδο τυρκουάζ, σεριμένη και δεμένη με φιόγκο στό πλάι. Σ'ένα άλλο φόρεμα από μαρσακίν μαρόν θά μπορούμε νά τοποθετήσουμε για ζώνη μία τορσάντα από μουσίλινα όμαντ μαζί και παρόν. Και σε ένα δέρμεμα από λεπτό λαιμάζ μαρέν μπορούμε νά βάσουμε ένα ραμπά από ζώνη που θα γινείται λευκή πλισεδούτη.

— Άλλα γαρνίρισματα

Τά λουλούδια και οι φίργοι που συνθήκονται έπισης πολύ, κάποτε δέ σηματίζονται από ζωντεία ή και δαντέλα και είνε οιδήμα με γουνίτα.

Θά φορεθούν έπισης γιακαδάκια από κρέπ της σίν και κρέπ σε κάθε σημα, έναρκτες με σατέν και κεντημένα με πέρλες ή έγγασμένα με γερίνη και ζων.

Τά βραδιάνα διά ίδομε δέπτερα λαμέ και τά γυναικερά σατέν, τά δύοντα με τό ήλεκτρικό φώτα κανονά τόση φωτιά και κολακεύουν ίδιωτερως τις κυρίες και δεσποινίδες.

Στις βραδονίς τοναλέτες θά παίξη μεγάλο ωρό το μέταλλο και ή λαμπτήρας παγίες πού θυμίζουν τις Μανιάνες της Ιταλίκης Τέχνης. Συντελέστε πολύ σ' αύτό τό λανσάρισμα της μοδάς ή Έκθεσης Ιταλικών. «Εγγρον πού είχαμε έφετος σιώ Παρίσι.

— Τα Καζέλλα

Τά χειμωνάτικα καπέλλα είνε δύλια μικρά: τόκες, μπερέ, δίκοχα και μικρά τρικόπια.

Τά μόνα μεράλια θά είνε μερικά μπρετόν και φρύμες πού ση αώνυν από τό ένα πλάι ή πίσω με τή βοηθεία μαρετας. Δηλαδή ξαναγεύσουμε σε παλές έποχες.

Τά ώλικά που χρησιμοποιούνται είνε μαργα καστόνια, μελέ μαρίν, μαρόν, τυά πινα καθελόδια, σατέν. Για γαρνίρισμα κάνουμε χεράν με πτερό, λουσιάνα, κοχεδέλλες και ή αύτο τό ίδια τό ωλικό που είνε και μονένο τό καπέλλο.

“Οσο γιά τη μπλέ φάση θα παρουσιάζουν άρστατη ποικιλία. Γίνονται από τσοχά, φέτη μπαλάν, άπο μα και βελούδο.

Η ΚΑΛΛΟΝΗ ΣΑΣ

— * Ο έχθρος της ωραίας γραμμής

“Άν δέ έχθρος της δραμάς γραμμής είνε ή λαμπαρίγη, δεν πρέπει νά νοιμίζω με διτι είνε κι' δ μοναδιός, γιατί έξι τους άλλεσσια απότε λεσητά έχει και ή νωκέλεια. Άν κοιμάται πολύ, άν ση κάνετε καθιστική ζωή κινή δέν περπατάντα άρχετά θά βαρύνεις δαρφαλός και έδ γάστε την ωσαίγαμη μή σας. Επειτά άν σερφήστε πότες δρες ζάνετε μέ τό νά ευνάπτετε μέ τό νά δέντε διτι είνε κρίμα

νά μένετε στό κρεβάτι περισσότερες ώρες τού δέντοντος.

Δέν δρεκεί διώνις και νά ξυπνάτε μόνον πρωι, νά μη κομάστε υπερβολικά και νά μη τρώτε πολύ. Χρειάζεται και συστηματική γυμναστική, κάθε πρωι πού σηκωνεδεθε.

“Ακόμη πλαγιασμένη καθώς είσθε σηκωνεδεθε άλληλοδιάδοχης τά πόδια σας πρώτα υγρά. Κι' υστερα πιο γηρήσα. “Επειτα στηθήστε μπροστά στό άνοικτό παμαθύρο, φορινότας διο τό δυνατόν λιγύτερο ένδυματα και ζάνετε άπαντευτικές κυνήσεις, γυμναστή της μέσης και τάν όχρων και τελειώνετε με μερικά πηγήσια επι τόπου. Ακολούθως κάνετε τό μπάνιο σας και προγευματίστε για νά άρχιστε τήν ήμέρα σας.

“Αν φωτούσαμε τά μοντέλα που είχαν ζητηματίσει στους γλύπτας της; παύλης έποκης τό μνατινό που τά έκανε νά έχουν πλαστικά σώματα ματα ή μης άπαντούσαν άσφαλτος:

“Θέλετε νά πάντηστε τά πλαστικά μας σώματα; Είνε άπλονστατον, άλλάζεται έντελης τρόπον ζωης. Δέν μπροστέτε νά έχετε τήν άπαιτησης θησαύρου μεγάλο ώρο πάντοιν τά ζαλά.

Σέ λέγο τό στίπι τό πάρη τη γειμουνάτικη όψι του και σ' αύτην βεβαίως μεγάλο ώρο πάντοιν τά ζαλά.

Τά κατά άποφεινεται νά είνε έναντι μάτιταικα που είνε έπισης ενδιαφέρει για ένα είδος έπιπλωσεων και παίνι περιστώσεα.

Είτε τό ένα είνε τό άλλο διαίρετε-έξαρται λίγο άπο τό τί μπορεί να ζηδένεται-έξετε δέν δριν σας διτι τά μικρά χαλά είνε προτιμώτερα, γιατί είνε εύκολοτερα για τήν διατήρηση τής καθαριότητος.

Τά χρόνια της τόν γαλιών, πηγαίνουν σύγρυνα με τήν έπιπλωση. “Είτε μόνον δέν δριν διτι σε μά κρεβάτιο αύτης είνε πιο ταυτιστικά άνοικα χρόνια και ένετε τό χαρούσια.

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

— Ψέρε, δ γκρατέν σε κηγκύλια,

Μή νοιμίζετε διτι είνε άριβο και δύσκολο φαγή. Φθένει οᾶς έχη μερινή λίγο βραστό ψιφι και γίνεται άμεσως.

“Ετοιμάζετε μά σάλτσα με πεσσούμα, μέ μιά κουταλά βούτυρο φρέσκο, διδύ κουταλίες άλειψη και άναλογο γιλά, τριβής εις ιπησης λίγο τορι παρμεζάνα, λίγο μο σχολαρχό και προσθέτετε άλατι και πιτέρι.

“Όταν γίνη η σάλτσα και ένω είνε άκο μη στή φωτιά, σίγηντε τά κουμάτια τού φαγιού ζεσοκοκκάλισμένα φυσικά και τ' άνακατεύτε.

“Εχετε κογχύλια τά γεμίζετε, πασταλίζετε μέ λίγη παρμεζάνα και τά στέλνετε μέ τά φοδίσουν στόν φρύνον.

Δις ΛΙΑΝΑ



Τό άνοικτόχρωμο γαρνίρισμα στίς σκούρες τουσλέττες,