



Η ΜΟΔΑ

— ΚΑΠΕΛΛΑ ΚΑΙ ΚΤΕΝΙΣΜΑΤΑ

Τὰ καπέλλα καὶ τὰ κτενίσματα εἶνε δύο πράγματα ἀλλήλωνδετα, γιὰ τὸ ἓνα ἐξαρτᾶται ἐντελῶς ἀπὸ τὸ ἄλλο. Ἐχοῦμε καπέλλα ποὺ ἀφίπνουν ἀσάλλυτο μεγάλο μέρος τοῦ κεφαλοῦ καὶ τότε πρέπει καὶ τὸ κτενίσμα νὰ εἶνε φιλοῦ, μοικιλιέ, τέλος πάντων, τέτοιο ποὺ νὰ στοίχη τὸ κεφάλι.

Ἐχοῦμε καπέλλα χωστὰ καὶ τότε τὸ κτενίσμα θὰ εἶνε πλά. Τὰ φρετινὰ καπέλλα φαίνονται σὲ μερικές γελισιά, ἀλλὰ δὲν εἶνε διόλου γελισιά, φθάνει νὰ φοροῦνται, ὅπως πρέπει καὶ νὰ ἀποτελοῦν ἓνα ὄμοιο συμπλήρωμα τοῦ κτενισματος. Βλέπομε καπέλλοια μικρὰ ἀπὸ χωστὰ, ποὺ φαίνονται ἓνα τίποτε καὶ νομίζομε, ἐκ πρώτης ὄψεως, ὅτι μὰ μικρὴ καπέλλοιο μορεὶ νὰ τὰ κατασκευεῖται καὶ διὸς τὰ καπέλλοια αὐτὰ θέλουσιν μεγάλη τέχνη γιὰ νὰ γίνονσιν ὄμοια καὶ νὰ καλαστοῦν τὸ πρόσωπο ποὺ θὰ στοίχουσιν.

Σὲ μερικὲς φρετινωμίες δὲν πηγαίνουν διόλου τὰ καπέλλα ποὺ δεῖχονσιν μεγάλο, εἶτε δοτὶ τὸ μέτωπο τοῦς εἶνε περισσότρο τοῦ δεύτουσιν μεγάλο, εἶτε δοτὶ τὰ μαλλιά τοῦς πέρτουν ἄσχημα πάνω σ' αὐτό. Ἰν' αὐτὸν λοιπὸν τίς κηρῖς ἡ Μόδα ἐφερέσιν μικρὸς τόμος μὲ καλὴν ματὴρ ποὺ ἔχη ἐμπρὸς μόνον μῦθο καὶ μοῦξει μὲ γέισο πηγάσιον. Τὰ καπέλλα αὐτὰ δέχονσιν ἓνα ταχαζιμὸ ὕψος, γι' αὐτὸν ὅμως τὸν λόγο δὲν πρέπει νὰ τὰ φορῆ ἡ κάθε μὰ ἂν δὲν πηγαίνονσιν τὸν τύπο τῆς.

— ΤΑ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ

Γενικὰ τὰ φρετινὰ καπέλλα ἔχονσιν ψηλὲς καλότητες καὶ στενές, τὸ γαρνιρίσμα τοῦς δὲ τοποθετεῖται ἐμπρὸς σχεδὸν στὸ μέτωπο. Τὰ φρετινὰ γαρνιρίσματα εἶνε φτερά, ποτὸν καὶ φράντζες. Αὐτὰ τὰ δύο τελευταῖα γίνονται ἐνίοτε ἀπὸ μαλλί, τοποθετούμενα ἢ ἐμπρὸς ἢ πίσω. Τὰ πὸ ὀμοίωμὴ καπέλλα εἶνε εἶδη τορισμῶν θελοῦντα, σὲ ὅλα τὰ χρώματα. Ἐνίοτε τὰ τορισμῶν αὐτὰ γὰ νὰ ἔχονσιν πὸ ἀδερῖα ἐμφάνισα γίνονται ἀπὸ διὰ ἐσάρτες διαπορτικῶν χρωμάτων. (Πληροφορία τοῦ Οἴκου «ΧΡΗΣΤΙΝΑ», Μητροπόλεως 13 α').

ΩΡΑΙΟΤΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΣ

— Ο ΥΠΝΟΣ

Κάθε ἄνθρωπος πρέπει ἀπαραίτητος νὰ κοιμάται ἓνα ὀκτώωρον τὸ ἡμεροσύντον. Μόνον οἱ γέροι δὲν ἔχονσιν ἀνάγκη τόσο ὕπνου.

Μὲ τὸν ὕπνον ἡ ζωὴ συνεχίζεται φυσιολογικὰ, εἰδοὶ καὶ οἱ μὲς διατηροῦν τὴν ζωτικότητά των καὶ ὁ ἐγκέφαλός μας λειτουργεῖ (ἀπόδειξις τὰ ὄντερα) καὶ ἡ καρδιὰ μας ἐξακολουθεῖ τοῦς κανονικοῦς τῆς παλμοῦς. Πὰρ' ὅλα ταῦτα ὄμως ὁ ὕπνος μὰς ἐξουορξίζει καὶ μὰς ἀναίσω γονεῖ.

Ἰν' αὐτοῦς ὄμοις τοῦς λόγους ὁ ὕπνος δὲν πρέπει ποτὲ νὰ εἶνε ὀλιγόωρος καὶ ἀκανόνιστος, διότι ἐξασπλεῖται ὁ οργανισμὸς μας καὶ ἂν δὲν τὸ ἀισθανόμεθα ἐρ' ὅσον εἰμῶτα νκοί, θὰ τὸ ἀισθανοῦμε βεττερα ἀπὸ λίγα χροῖνα.

Ἡ ὄρεσ τοῦ ὕπνου πρέπει νὰ εἶνε ὀρισμμένες καὶ νὰ μὴ ἀγρυπνοῦμε ποτὲ χωρὶς λόγο, ὅτε νὰ νομίζομε πὸς μοροῦμε ν' ἀναληροῦσομε τίς ὄρες ποὺ ἔχασομε μὲ τὸ νὰ κοιμώμαστε περισσότρο τὰ πρῶτα. Κάθε τι ποὺ εἶνε ἀφύσικον βλάπτει. Ἡ φύσις θέλει νὰ κοιμώμαστε τίς νύχτες.

— ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΕΣ

Ἄλλοτε, στὴν παλαιὰ ἐποχὴ, ἐπὶ Λουδοβίκου 16ου, εἶχαν μεγάλη πέφρασι ἢ γυαλιστερές ἐπιδερμίδες, ἀλλὰ τώρα τὰ πράγματα ἄλλαξαν ἐντελῶς. Ἡ ὀμορφιὰ μὰς ἐπιδερμίδος συνίσταται βέβαια εἰς τὴν λεῖα τῆς ἐπιφάνειας, ἀλλὰ καὶ στὸ μὴ γυαλισμὸ τῆς.

Τὸ γυάλισμα δὲν εἶνε ἄλλο παρὰ ἡ λιπαρὰ οὐσία, τὴν ὅποια ἔχει τὸ δέρμα μας ἄλλοτε σὲ μικρὸ βαθμὸ καὶ ἄλλοτε σὲ μεγάλο. Γιὰ νὰ ἐλαττωσομε τὴν λιπαρότητα μὰς ἐπιδερμίδος καὶ νὰ ἐμποδίσομε τὸ γυάλισμα, χρῆσιμοποιοῦμε τὴν πούδρα αὐτή:

Πούδρα ἀπὸ μαρόν τῶν Ἰνδιῶν 65 γρ. Πούδρα ἀπὸ λευκὸ σαποῦνι 45 γρ. Καρμπονάτ ντὲ ποτὰς 6 γρ. Ἀχνη ζάχαρης 4 γρ. Ἐσσάνς ἀπὸ βερβένα 1 γρ. Τὰ ἀνακατεῦτε καλὰ ἐν' αὐτὰ καὶ τὰ χρῆσιμοποιεῖτε ἐντὶ γιὰ πούδρα.

Ἐνὰ ἀκόμη σχέδιο χρωματιστῆς μεταωφτῆς μπλοῦζας. Ἡ μπλοῦζες αὐτῆς — ὅπως καὶ εἰς προηγούμενο φύλλο ἐγράφκαμε — θὰ φορεθοῦν πολὸ τὸ χειμῶνα.

Ἄλλο ὀνοῦραστο τῆς ἐπιδερμίδος εἶνε τὸ κοκκίνισμα τῆς μύτης ποὺ προέρχεται ἀπὸ ἀνόμοιη κυκλοφορία τοῦ αἵματος. Τὰ συχνὰ λοιπὰ μὲ ζεστὸ νερὸ βοηθοῦν τὴν κανονικὴν κυκλοφορίαν καὶ μὰς ἐλευθεροῦν ἀπὸ αὐτὸ τὸ ὀνοῦραστο.

ΤΟ ΣΠΗΠ

— Η ΚΡΕΒΒΑΤΟΚΑΜΑΡΑ

Ἡ κρεββατοκάμαρα ἐνὸς ζεύγους εἶνε συνήθως τὸ δωμάτιο ποὺ ἀνήκει πὸ πᾶσι τῶν γυναικῶν παρὰ στὸν ἄνδρα. Εἶνε, τρόπον τινὰ τὰ βασίλειόν τῆς, γιὰτὶ μέσα ἔχει ζῆ.

Ὁ σύζυγος, ὑποτίθεται ὅτι μὲ κάθε θυσίαν θὰ ἔχη τὸ γοῦρεο του καὶ μέσα ἔκει θὰ διαβάξη τὴν ἐφημερίαν του, ὅταν γρηξὴ κοουρασμένος ἀπ' ἔξω. Μέσα ἔκει θὰ βροῖται σ' αὐτὸς τὴν ψυχικὴν γαλήνη ποὺ εἶνε ἀπαραίτητη, ὕστερ ἀπὸ μὴ κομιστικὴ ἡμέρα ποὺ ἔπερασ.

Ἰν' αὐτὸ ἡ κρεββατοκάμαρα ἀνήκει μᾶλλον στὴν σῆμιο καὶ ὄς ἐκ τούτου μορεὶ νὰ τὴν ἐπιπλοῖσῃ μὲ τέτοιαν τρόπον, ὅστε νὰ τὴν ἐξυπηρετῆ ἀπὸλυτως.

Μὴ κρεββατοκάμαρα μορεὶ νὰ ἔχη μέσα, ἐντὸς ἀπὸ τὰ κρεββάτια, μὰ τουαλιέττα γυναικεία, δύο ντουλάκια (ἓνα γὰ τὸν κῆρο καὶ ἓνα γὰ τὴν κηρία) καὶ ἐνίοτε καὶ τὸ κρεββάτιον ποὺ κηροῖ, ἂν τὰ μέσα ἐξὲν ἐπιτρέψουν νὰ τοῦ ἔχομε ἰδιαιτερο δωμάτιο, ὅπου θὰ κοιμάται μὲ τὴν νταντὰ του.

Κοντὰ στὴν κρεββατοκάμαρα θὰ βροῖσεται τὸ δωμάτιο τοῦ λουτροῦ ποὺ θὰ συγκρονηθῇ μὲ πόρτα καὶ μὲ τὴν κρεββατοκάμαρα καὶ μὲ τὸ δωμάτιο τοῦ παιδιοῦ, ἂν ἰσάχη.

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ

— ΔΥΣΑΡΕΣΤΑ ΑΠΡΟΟΠΤΑ

Μπορεὶ κάποι νὰ σὰς ἔηλοθῆ στὸν δρόμο, γι' αὐτὸ ἔχετε πάντα στὴν ποσάντα σας μὰ-δοὺ καρτίτσες, παραμάνες ἢ καὶ μὰ βελόνα μὲ κλωστή. Ὁ κῆρος πρέπει ἐπίσης νάχη στὴν ποσάντα του ἓνα κομμάτι γὰ φωνάδι καὶ μὰ παρσιάννα. Σὲ ἐξορμὴν δὲ, εἰ δυνατὸν, ἄς ποίρη μασὸ του καὶ ἓνα δεῦτερο ὀποκάμισο.

Μὴ βγαίνετε ποτὲ ἔξω μὲ ἓνα κομμάτι ποὺ δὲν εἶνε στερεὰ ραμμένο. Προμηθάστε μὴ μικρὴ ἀγοραγία, προκειμένου νὰ εἶσθε σίγηρη πὸς δὲν θὰ πάθετε κανένα δυσάρεστο ἀπόροστο.

Ἐπίσης ἂν ἡ ζαρετέλλα τοῦ κορσὸς σας θέλῃ στερεώσασθαι, μὴ ἀναβάλλετε νὰ τὸ κῶμειτε, γιὰτὶ μὲ τὸ περπατῆμα μορεὶ εἰσελαῖ νὰ σὰς φρήνη ἐντελῶς. Τὸ ἴδιο καὶ γιὰ τίς κάλτσες σας: Μὴν ἀφίπνετε ἓνα πόντο ποὺ ἐφινγε, γιὰτὶ ἢ ἀφάσση σὲ σημείο ποὺ δύσκολα θὰ ἐισορθωθεταί.

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

— ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Πολὺ ὀικονομικὸ γάλασμα ποὺ θέλει 5 ἀστράδια ἀγῶν, 1 κροκό, 30 δράμ. σοκολάτα καὶ 20 δράμ. ζάχαρη.

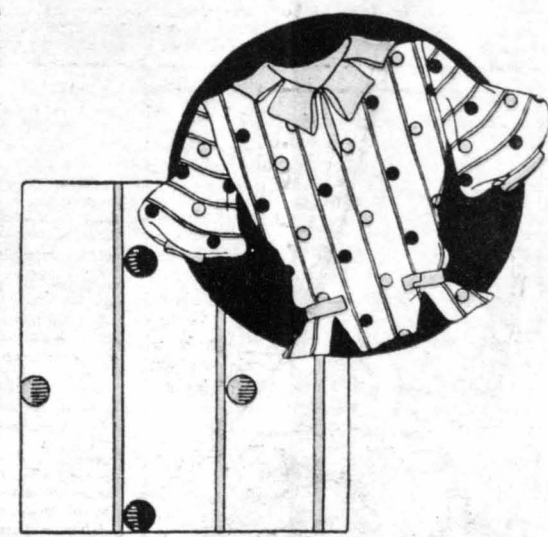
Βάζομε τὴ σοκολάτα καὶ τὴ ζάχαρη μὲ λίγο νερὸ νὰ θράσουν καὶ ὅταν λυθοῖ τὴ σοκολάτα, τὰ δουλεύομε κάτω ἀπὸ τὴ φωτὰ ὅπου νὰ γίνονσιν ἓνα μίγμα. Ἐν τῷ μεταξύ, κητοῦμε τ' ἀστράδια νὰ γίνονσιν μαρέγκα, προσθέτομε τὸν κροκό καὶ τελευταῖα τὸ μίγμα τῆς σοκολάτας, δουλεύοντας διαρκῶς γιὰ νὰ μὴ κῆνη ἡ μαρέγκα. Τὸ τοποθετοῦμε σ' ἓνα δοχεῖο δοτιρωμένο καὶ τὸ στελλοῦμε γιὰ μισὴ ὄρα σὲ μέτρον φούρνου. Φουσκώνει καὶ γίνετα διπλάσιο.

— ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΙΚΟ

Διαλέγετε ἓνα μεγάλο ψάρι (σπινάριδα, ροφό, φαγγρι) καὶ τὸ κόβετε φέτες, ἀπὸ τὸ καθαρίζετε καὶ τὸ πλύνετε. Βάζετε τὰ κομμάτια σ' ἓνα ταψὶ καὶ γαρνίζετε μὲ φέτες ντομάτα, προσθέτετε 100 δράμια λάδι, 1 ποτηρῶα κησὸ μπροσκα, λίγο λεμόνι, μαιντανὸ, ἀλάτι, πατέρι καὶ λίγη κοπανισμένη γαλέτα.

Ὅταν ψηθοῦν σερβίρετε μὲ μὴ σαλάτα ὀμῆ.

Δις ΔΙΑΝΑ



ΤΑ ΝΕΑ ΘΙΓΟΥΡΠΙΝΑ