

# Η Σειρά της Γυναίκας

## Η ΜΟΔΑ

### — ΝΥΧΤΕΡΙΝΑ ΤΑΓΙΕΡ

Πόσο παρόμοια φαίνεται αυτό εκ πρώτης όψεως και όμως πόση χάρις χαρακτηρίζει τα νυχτερινά αυτά κοστούμια! Έβλεψα κομμένα απλοστάσια στη φόρμα του σιμάν ή της ζακέτας με μόνη τη διαφορά ότι το βρασιμα, από το οποίο είναι κομωμένα είναι φάτιγ τογρέ ή άλλο παρόμοιο βρασιμα. Το κοστούμι αυτό φοριέται πολύ τα βράδια και ένιοτε αναπληρώνει τις ντεκολτέ τραυλιέτες.

Μερικά από τα νυχτερινά αυτά ταγιέρ γίνονται από ένα νέου είδους βελούδο που λέγεται «β. λούδο-μετάλλ», έχει φόντο μεταλλικό και έλατο γροθιά μαλακό και στιλπνό που δίνει σ' όλο το βρασιμα ένα φερλέ σανζόν, πλούσιο και γυαλιστερό.

Χρησιμοποιείται επίσης και λιμνέ άρζάν ή τογρέ για τη ζακέτα και η φούστα γίνεται από μαύρο βελούδο.

Όσο για τις άλλες βραδινές τουαλέτες αυτές άρχίζουν να παρουσιάζουν μία γυναιμική πολύ πολύπλοκη, γιατί ενώ έχουν κορσάκι έκαρμωστό, άκωχη δέ και τους γοφούς έκαρμωστούς από έκει και κάτω παρουσιάζουν μία χαριτωμένη εμπίλεψ. Κάποτε βλέπουμε να φαρδύνουν κατά τι και οι ώμοι με φτερά πλισσωτά και πάν σκερτσόζικα που θημίζον ζουτικά ποινά.

Τα ντεκολτέ ζακιά φορά σκεπάζονται κάπως με τούλι που σπαρτώνει ως έιδος φρούτο και τότε ένεται πίσω στη μέση της πλάτης, τότε σχηματίζει ένα έιδος «κατσόν».

Μερικές βραδινές τουαλέτες δεν έχουν δόλων μαρσίνα ή έχουν μαύσινα φλιτάν άνοκτα στους ώμους ως τα ποινά, όταν τα σπαρτάει ένα βραχιόλι άσημένιο.

Η φούστα είναι μικρής με ούρα μιστερή στα δύο πλάγια ή μία ούρα στρογγυλή πίσω. Όλη δέ η γαυνιόρα τοποθετείται σ' αυτές και δέξτε μία έντελιός νέα ομη στην τουαλέτα.

Πάντως το γεγονός είνε ένα: ότι σ' όλες τις βραδινές τουαλέτες του φετινού χειμώπου φαίνεται η Ιταλική έπιδρασις, η άρ-μολομένη στην Ιταλική έξοδα.

### — ΤΑ ΚΑΠΕΛΑ

Όλα αυτά τα αθέρα φορέματα φυσικόν ήτο να έναφέρουν τη βουπλία της άγχαρίτας του ώρουσιν αυτού έξορτήματος που είχε κάποις έγκαταλειφθή. Την έβλεπουμε ήδη να σπείζει κοκαλοτόρσους τα γυναικεία κεφάλια και δίδει μία ήγειμονική μεγαλοπρέπεια στην έλι έμπίλεψ.

Αν όμως βλέπουμε άγχαρίτες, πύμν ντ' άτρώδ και άλλα πτερά από δεν σημαίνει ότι δεν είνε πολύ της μόδας και τα άλλα μπερέ από βελούδο που φοριούνται προς τα πίσω για να δείχνουν έλο το πρόσωπο. Τα μπερέ αυτά παρουσιάζονται σε διάφορα χρώματα συνδρασμένα με το φόρμα ή το έπανοφό, σπείζονται δέ και τα άδάφορα και σσηθίζονται τώρα και γίνονται από βελούδο κοιλέ.

### — ΟΡΑΙΟΤΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

#### — ΤΟΠΙΚΟ ΔΑΥΝΑΤΙΣΜΑ

Είπαμε και άλλτε πως πρέπει ν' άποφεύγουμε το πάχος, γιατί προσθέτει ήλιζία και έντος τούτου είνε και άσημεινόν. Ίδιαιτίως ή γυναικες, βστέρα από μια άρσιμένη ήλιζία, άρχίζουν να παχύνουν άποτες γοφούς και στα πόδα, πράγμα που σε λίγους μήνες μπορεί να καταστρέψη την άρσιότερη σιλαντέτα. Η καθιστική ζωή, το ήπυβολικό φηγιτό και ή έλλειψη γυμναστικής είνε ή άρχιές αυτού του πάχους. Λοπόν, πρώτα απ' όλα, πρέπει να τρώμε με μέτρο και να κάνουμε τακτικά αστά. Το κοιλίτι, το νένις, το κοιλίτι είνε άφελιμάτα. Αλλά έμ' αυτά πρέπει να σνοδεύονται και από άπόλογο περιλάτμα, από τρέξιμο, πύθμα-σποινάκι κλπ. Μία άσκηση άσπασια για να ά σποβάλομε το περιτό λίπυ είνε αυτή: Σπαλινώμαστε άνάσκελα στο πάτωμα με τα χέρια τονποινά πίσω από το κεφάλι. Σπυώνουμε τον κορμό, χωρίς να κσηνύουμε τα πόδα και έγγίζουμε κατόπι με τα χέρια, άπλόινοντά τα, τα πόδα μας άποως είνε τεντωμένα. Σαναργίζουμε στην πρώτη θέσι και έπαναλαμβάνουμε την άσκηση δέκα φορές κάθε πρωί.

### — ΤΑ ΧΟΡΤΑ

Όλα τα χόρτα είνε άφέλιμα στην ήγεια μας, αλλά ήκατέτος αυτά που θ' άναφύουμε έδδ: Τα μαρόντα, δίδει δυναμισμό και κάνουν άμια. Τα λάχανα, έδιδε είνε θρεπτικόν. Κακά ή μάλινα ή...



παρταί ή γνόμη ότι είνε δόσπετο. Φθάνει να το φάμε μαγειρεμένο και όχι όμο. Αν θέλατε δέ να μη μωρξή το σπιτι από το άρσιμο βάζουμε να βράση μαζί κ' ένα κομμάτι φρούτι.

Τα ραβόια, δίδει καθαρίζον το άμια. Τα βραστά κρημιά, δίδει είνε μαλακιά, τή έλο δέ και τα πρόσωπα.

Η πατάες, δίδει είνε θρεπτικός. Τα παντζύρια, δίδει άφελόν το άμια. Τα σπαράγγια, δίδει καθαρίζον τα νεφρά.

Τα σπαράγγια, δίδει καθαρίζον τα νεφρά. Τα σπαράγγια, δίδει καθαρίζον τα νεφρά. Τα σπαράγγια, δίδει καθαρίζον τα νεφρά.

Τέλος ό βασικές έλιον των χόρτων είνε ή ντομάτα, που κακώς έπιστάτο πο άλλτε, ότι έβλαπτε.

## ΤΟ ΣΠΙΤΙ

### — Η ΚΑΤΑΙΚΗ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ

Μεγάλος κόπος γίνεται τελευτάτα έναντιόν της τραπεζαρίας. Οι μόν λένε: «Δέν είνε άμιαρτία να ηγαίνη χιμένο ένα δωμάτιο που έχει τόσο άχόριστο ρόλο, που δέν προσφέρει χαμιά άποσι.» Άλλα διασπρίτουν έπίσης, ότι ή τραπεζαρία είνε περιτό δωμάτιο που δέν μπορεί να να το χρησιμοποιή κανείς παρά άπολείεστωζός για την ώρα του φαγητού. Και άλλο άλλα...

Το άποτέλεσμα είνε ότι ή τραπεζαρία τέλει να καταργηθή. Άλλα που θα τρώμε τότε; δά ροήστε. «Στις κρημνοκάμαρες ή στο σάλον;» Το πρώτο φυσικά δέν σιχητείται. Το σάλον όμως μπορεί άραότα να χρησιμοποιή για τραπεζαρία άν είνε μεγάλο δωμάτιο και διατεθηθή, φησικά, καταλλήλως. Μπορεί έπίσης να χρησιμοποιηθή ως τραπεζαρία ένα χόλι ή το γοαλο άν άπόρη.

Πάντως άν το γόλλ είνε καταλλήλως τοποθετημένο, εύχρηστο και φησινόν, μπορεί να γίνη μια τραπεζαρία άραότα κ' έτσι δέν θα θησιάζουμε ιδιαιτέρη «κούπα γι' ατίν».

## ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΖΩΗ

### — ΤΟ ΔΑΚΤΥΛΙΔΙ ΤΩΝ ΑΡΡΑΒΩΝΩΝ

Τώρα πού άλλαξαν τα πράγματα και το δακτυλίδι των άρραβωνών είνε κάτι πούδεν τό διαλέγει πιά μόνος τον ό γαυρός, άλλα μαζί με την μνηστή του. Για να μη βρεθή άποσ σε άκοιλη θέσι, λερνά πρώτα μόνος τον από τον άδαιμαντοκόλι, του λέγει τι μπορεί να έοδέρη κ' έτσι αυτός του «είχει τί δακτυλίδια μπορεί να άγοράση, όταν πάλ με την μνηστή του».

Το ζήτημα της έλογής είνε έντελιός άτομικό και κανονίζεται λιγνά και από την παντοδύναμη μούδα. Ως έπι το πλείστον το δακτυλίδι των άρραβωνών είνε μονόπυρο υπηγιόν, άλλα δέν άπολείεται να είνε και σάπτεφους, και μαργαριτάοι και έμπερόντι.

Μετά την έλογή έρχεται το ζήτημα του πότε προσφέρτα το δακτυλίδι αυτό.

Ο μνηστήρ λοιπόν θα προσφέρη το δακτυλίδι του σε μία στιγμή που βρισκόμε μόνος τον με την μνηστή του, μετά την άντοίλαγην των δακτυλίων άρραβωνών. Αιτούς τοίς άγοράζει μόνος τον ό μνηστήρ, γιατί το έιδος είνε άποπεινόν, κληνόν. Η μούδα εύτερεψη κάποις και τούς άρραβωνά, άλλα οι περισσότεροι μένον πιστοί στο πατριωτικό έιδος.

## Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ

### — ΚΟΤΟΠΗΤΑ

Καθαρίζουμε την κότα, την βράζουμε και προσθέτουμε μισή όα κρημιά να βράσουν κ' αυτά. Όταν βράση τόσο ή κότα, όποτε να έσκολι από τα κόκαλα, την βγάδουμε και άμψουμε τα κρημιά να βράσουν άκόμη άποτιν να ποινέλο το ζουμι. Βγάδουμε τα φασάκι της κότας, τα άμψουμε με το γέμι μες σε ψλά κρημιά σάν ζωστές και τα όλζουμε πιά κρημιά, που θα έχουν πιά πολτοποιηθή. Πόσινον άπό-τρώς βράσει ένα μισό και τα κατεβάζουμε από τη φωτιά. Όταν μακρωσθή το μίγμα όλζουμε μέσα τρία άγά, τριη τεμνένο, άλίτι, παύρι, μακρωσμένο και έπειτα σπρόνουμε ένα ταφι άουρωμένο με ψάλλα άπόλινοντα το μίγμα, το σκεπάζουμε προσθέτοντας δούτορο άνάμισα στα ψάλλα και το στέλνουμε στον φούρνο. Δε ΛΙΑΝΑ

## H. A. M. H. ΜΟΔΑ



Όραιότατα γυακόδικα κρέμ-ζορζέ με κέντημα, θαλασινέν και μπιφ.