

Η Σελήνη τις Γυναίκες



Η ΜΟΔΑ

Τὰ άμπιεσμάν

Είπαμε και άλλοτε ότι η μόδα έχει πάντοτε κάποιο χαρακτηριστικό και τὸ άνοιξιάντικο χαρακτηριστικό της έφέτος είνε τὰ άμπιεσμάν. Τὰ λανσάρεϊ παντοῦ: στίς φούστες, στίς μπλουζές, στὰ κορσάζ τῶν φορεμάτων και θρίσκει διάφορες έπινοήσεις για νὰ τὰ παρουσιάση ὅσο τὸ δυνατόν πλέον ποικίλα. Τὸ σκίτσο μας σὰς κἀνη νὰ λάβετε μιὰ μικρὴ ιδέα. Ὁ άριθμὸς I παρουσιάζει φουστίτσα από λαινάζ με άμπιεσμάν πὸν άνεβαίνει κάπως στὸ ένα πλάϊ και κουμπώνει με τρία κουμπία. Με τὴ βοήθεια μιᾶς ὠμορφης ντεκοῦπ σχηματίζουμε και μιὰ τσέπη. Ἡ ζώνη τῆς φούστας είνε δερμάτινη στὸν ἴδιο τόνο τῶν κουμπιῶν.

Τὸ σχῆμα II δείχνει άμπιεσμάν πὸν στολίζει θραδυνη τουαλέττα από σατέν. Είνε σουρωμένο στὸ πλάϊ και σχηματίζει σάν δυὸ πανιέ πλα.

Ἡ φούστα είνε στερεωμένη πάνω σ' αὐτὸ τὸ άμπιεσμάν με σουρες πολὺ λεπτές. Ἡ ζώνη είνε από σατέν κεντημένη με καμπουσόν.

Τὸ σχῆμα III παρουσιάζει ένα άπλούστερο άμπιεσμάν σὲ φορεματάκι σεμιζιέ από κρέπ ντε σίν. Είνε πολὺ σκέτο μυτερό και άπλικάρεται πάνω σὲ φούστα πλισέ και σὲ κορσάζ με πιετούλες.

Τὸ σχῆμα IV παρουσιάζει άμπιεσμάν πὸν σχηματίζει πιέτες και στερεώνεται στὴ ζώνη τῆς φούστας γαρνιριζόμενο με ψιλές πιέτες.

Τὸ σχῆμα V παρουσιάζει φούστα σκωτσέζικη και φθάνει σὲ σχῆμα κορσελέ στὸ κορσάζ ενῶ δυὸ τσεπούλες γαρνίρουν τὸν κορσελέ.

Τὸ σχῆμα VI παρουσιάζει φούστα από λαινάζ και κορσάζ σὲ άλλο χρώμα κίτρινο, αν ἡ φούστα είνε μιὰ ἢ μπλέ σιέλ, αν ἡ φούστα είνε γκρι νουάρ κλπ.

Τὸ σχῆμα VII σχηματίζει ένα εἶδος μπάσκας πάνω στὴ φούστα και γαρνίρεται με πλατεία δερμάτινη ζώνη.

Τὸ σχῆμα VIII συνδυάζει πάλιν τὸ άμπιεσμάν με τίς τσέπες και τέλος στὸ σχῆμα IX τὸ άμπιεσμάν είνε πολὺ πλά και σχηματίζει εμπρός μύτη. Πάνω σ' αὐτὸ εφαρμόζεται ἡ φούστα με ψιλές σουρίτσες.

Ἡ ἴδια ποικιλία παρατηρεῖται σὲ άμπιεσμάν πὸν γαρνίρουν τὰ κορσάζ. Πότε τοποθετοῦνται στὸς ὠμους μόνον, πότε πιάνουν τὸ μισὸ κορσάζ, πότε γίνονται από τὸ ἴδιο ὕφασμα και πότε άπ άλλο ὕφασμα στὸν ἴδιο πάντοτε τόνο. Πάντως τὸ χαρακτηριστικὸ τῆς μόδας είνε τὰ άμπιεσμάν και ἡ ποικιλία τους είνε άφάνταστη.

Ἐργασμένα μανίκια

Ἐκτὸς τῶν ὄσων άνυφέρουμε παρα πάνω ένα από τὰ χαρακτηριστικὰ τῆς άνοιξιάντικης μόδας θὰ είνε και τὰ μανίκια. Αὐτὰ άπασχολοῦν πολὺ τοὺς διευθύνοντας τοὺς διάφορους ραπτικούς οἴκους. Παρουσιάζουν σὲ ὄλα τὰ μοντέλλα τους φορέματα με μανίκια πολὺ έργασμένα και αὐτὸ τὸ έπιτυγχανοῦν με πιέτες, βολανάκια, σουρες, άπλικασιόν, πανῶ για τὰ πιὸ άμπιγιέ και οὕτω καθεξῆς.

Ὅσο για τὴ γραμμὴ τῶν φορεμάτων αὐτὴ ποικίλλει. Βλέπουμε κορσάζ φλοῦ, βλέπουμε πολὺ έφαρμοστά και βλέπουμε έπίσης φούστες πλισέ και φούστες με γκονταί.

Μόνον τὰ ταγιέρ διατηροῦν τὴν ἴσια γραμμὴ τους τὴν κλασσικὴ με τὴ ζακέττα κοντὴ έφαρμοστὴ ἢ με μιὰ ζώνη δερμάτινη και με τὴ φούστα αν μιγιέ ἢ πλισεδατῆ.

Τὰ ρόμπ-μαντῶ πὸν θὰ φορεθοῦν

τὴν άνοιξη θὰ είνε ἴσια, αρκετὰ έφαρμοστά με μι κρὸ γιακαδάκι σηκωτὸ ἢ ἴσιον ρουλέ.

Τὰ μανίκια τους θὰ είνε έργασμένα με ντεκοῦπ και θὰ έχουν αρκετὸ φάρδος μεταξύ ὠμου και άγκῶνος.

Ἡ πλὴτ ρόμπ είνε σκέτες με άνοιγματα ψηλά στὸν λαϊμό με πλατείες ζώνες από δέρμα. Γίνονται άκόμη πλέον χαριτωμένα αν τὰ παρουσιάσουμε με ὠμορφες άντιθέσεις. Λ. χ. σ' ένα φορεματάκι άπλό από πράσινο λαινάζ τοποθετοῦμε τσέπες, γιακᾶ και μανσέττες από ταφιτᾶ καρρεδάτο με κόκκινα και άσπρα καρρῶ.

Ὁ συνδυασμὸς τοῦ κόκκινου και τοῦ πρασίνου είνε χαριτωμέ-

ΧΡΗΣΤΙΝΑ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ
Μητροπόλεως 14 Α, πλατεία Συντάγματος

ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΖΩΗ

Πῶς τρώγονται τὰ φρούτα

Τὰ φρούτα πρέπει νὰ τρώγονται με κάποια σχετικὴ κομψότητα, αλλά πρέπει και νὰ προσφέρωνται καταλλήλως.

Λ. χ. τὰ σταφύλια θὰ έχουν πάντοτε στὴ φρουτιέρα ένα άσημένιο ψαλίδι για νὰ κόβη ὁ καθένας πὸν παίρνει ὅσο θέλει ἢ αν δέν ὑπάρχη στὸ σπίτι κατάλληλο ψαλίδι εἰδικὸ, τότε πρέπει νὰ είνε κομμένα σὲ πολὺ μικρὰ τσαμπιά. Τὰ άλλα φρούτα δέν έχουν άνάγκη από σερβίρισμα ἰδιαίτερο. Τὰ πεπόνια και τὰ καρπούζια φυσικὰ σερβίρονται κομμένα σὲ μακρουλές φέτες.

Τὰ περισσότερα φρούτα τρώγονται με μαχαιροπήρουνά άσημένια, δηλαδή τὰ πορτοκάλια, τὰ άχλάδια, τὰ ροδάκινα, τὰ μήλα, τὸ πεπόνι, τὸ καρπούζι. Τὰ πορτοκάλια κόβονται φέτες και καθαρίζονται από τὴ φλούδα ενῶσφ τὰ τρώμε, αλλά μποροῦμε νὰ καθαρίσουμε και ὀλόκληρο τὸ πορτοκάλι και νὰ τὸ κόψουμε ὕστερα.

Ἡ μπανάνες τρώγονται με δυὸ τρόπους: Ἡ θγάζουμε τίς φλούδες κόβοντάς τις με τὸ μαχαίρι, χωρὶς νὰ τίς άποχωρίσουμε εντελῶς στὴν άκρη ὡστε από κεί νὰ τίς πιάσουμε για νὰ τίς φᾶμε ἢ άφοῦ τίς καθαρίσουμε τίς τρώμε με τὸ πηροῦνι και τὸ μαχαίρι.

Ἡ φράουλες τρώγονται με κουταλάκι ἢ πηροῦνι, αλλά δέν πρέπει νὰ τίς λυώνετε στὸ πιάτο σας.

Τὰ κεράσια τὰ πιάνουμε από τὰ κοτσάνια και τὰ κουκούτσια τὰ θάζουμε με ὠμορφο τρόπο στὴ χούφτα μας και άπ' αὐτὴν στὸ πιάτο.

Ὁ ἰουρμάδες τρώγονται με κουταλάκι. Τὰ σταφύλια φυσικὰ με τὸ χέρι.

Φυσικὰ με τίς φράουλες προσφέρεται μαζί και ψιλὴ ζάχαρη.

Ἡ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ

Κρεατόπηττα.

Παίρνουμε μισὴ ὀκᾶ άρνὶ ψαχνό, 25 δρ. τυρὶ φέτα, μιὰ πατάτα, μιὰ κουταλιά μπελτέ ντομάτα, 2 κουταλιές βούτυρο, 2 κουταλιές λάδι, 1 κρεμμυδάκι, 2 αυγά θραστὰ σφιχτά, άλατοπίπερο, άνάλογο και 10 - 12 φύλλα.

Ἐφοῦ θράσουμε τὸ κρέας τὸ περνοῦμε από τὴ μηχανή, με τὸ χονδρὸ της μαχαίρι ὡστε νὰ μὴ γίνη πολὺ ψιλοκομμένο και τὸ ανακατεύουμε με τὰ άλλα ὕλικά, πλην τῶν φύλλων και τῶν αυγῶν.

Ὅταν γίνουν ὄλα μιὰ μᾶζα ρίχνουμε μέσα και λίγο ζουμι τοῦ κρέατος και ὕστερα στρώνουμε τὰ μισὰ φύλλα σ'ένα βουτυρωμένο ταψί. Στρώνουμε τὴν μᾶζα, τὴν άπλώνουμε, σκεπάζουμε με τὰ ὑπόλοιπα φύλλα και στέλνομε στὸν φούρνο.

Είνε ἡ καλύτερη κρεατόπηττα.

Ἡ Δίς ΛΙΑΝΑ



Ἡ ποικιλία τῶν άμπιεσμάν,