

Η Σειρά της Γυναικας

Η ΜΟΔΑ

Ή λευκές γαρνιτούρες

Στο πείσμα όλων εκείνων που φανταζόντουσαν την καλοκαιρινή μόδα πειθηφορούσαν... για τον βασιλέα της Αγγλίας, στο τέλος έπεκράτησαν λογικότερες σκέψεις και έτσι η καλοκαιρινή μόδα θα είναι φαιδρή, νεανική και φρέσκια.

Ακόμη και στα πιο σκούρα φορέματα, η γαρνιτούρες θα είναι ανοιχτόχρωμες. Όσο περισσότερο σκουραίνει το χρώμα του υφάσματος, τόσο περισσότερο «ανοίγει» το χρώμα της γαρνιτούρας, καθώς και των εξαρτημάτων της τουαλέτας: των γαντιών, της τσάντας, της ζώνης. Ακριβώς όμως επειδή η γαρνιτούρες και τα εξαρτήματα αυτά χτυπούν τόσο πολύ στο μάτι, πρέπει να είναι εξαιρετικά περιποιημένα ως τις πιο ασήμαντες λεπτομέρειες, ακόμη κι ως τις ραφές, ή όποιες σε πολλά γάντια από λευκό τρικό γίνονται από σειρήνη πράσινο ή κίτρινο.

Πολλοί τεχνίτες πεπειραμένοι, μαντεύοντας την χάρη που μπορεί να προσδώσει ένα φόρεμα μια ωραία γαρνιτούρα, κατασκευάζουν με όργαντι, πικέ, μουσελίνα και νταντέλλα, πραγματικά άριστουργήματα. Άλλωστε και τα μοντέρνα υφάσματα που χρησιμοποιούνται τώρα για γαρνιτούρες, βοηθούν πολύ στην ωραιότερη ακόμη εμφάνισί τους. Βλέπουμε π. χ. πικέδες με κατάλευκο φόντο επάνω, στο όποιο είναι τυπωμένα μικρά πολύχρωμα λουλουδάκια, μουσελίνας φασονέ, όργαντι με μεταξωτές ρίγες ή με άπλικασιόν θελούδου.

Μ' αυτόν τον τρόπο ένα περσινό σας φόρεμα, που είναι ακόμη καινούργιο, εξακολουθεί να σας άρεση και δεν χρειάζεται πολλές μεταβολές. Μπορεί να μεταμορφωθεί και να φανή σαν καινούργιο, αν του προσθέσετε αυτές τις φρέσκες γαρνιτούρες, ένα γιακαδάκι σε πρωτότυπο σχέδιο, μια γραββάτα πλατεία κολληρισμένη, ένα ζαμπό, ή και το όργαντι πέφτει σε καταρράκτες κλπ. Και μην ξεχνάτε την τελευταία καινοτομία της μόδας, την πικεδένια ζώνη πλάτους δέκα εκατοστών, ελαφρά σουρωμένη και κουμπωτή εμπρός με μια σειρά από ξηη κουμπιά λευκά ή χρωματιστά. Η ζώνη αυτή είναι το πιο απαραίτητο και το πιο κομψό συμπλήρωμα απ' όλα τα ανοιξιάτικα φορέματά σας.

ΧΡΗΣΤΙΝΑ ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ
Μητροπόλεως 14 Α
Πλατεία Συντάγματος

ΚΑΛΛΟΝΗΣ ΣΑΣ

Για τα σπυριά.

Αν βγάξετε στο πρόσωπ σας σπιθουράκια, πολύ θα σας ωφέληση να το ξεπλένετε με νερό μήκωνος. Ο μήκων είναι ή μεγάλη παπαρούνα, το «παθό» και αυτήν ιδίως την εποχή ανθίζει σε όλους σχεδόν τους κήπους.

Πάρτε λοιπόν ένα τέτοιο άνθος — είναι τόσο μεγάλο που είναι μόνον άρκει — και θέλετέ το να θράση ολόκληρο μέσα σε μια όκα νερό. Αφήσετέ το να θράση έως ότου το νερό απομείνη το μισό και κατόπιν περάστε το από μια γάζα. Φυλάτε το υγρό σ' ένα μπουκάλι και πλένετε μ' αυτό κάθε πρωί το πρόσωπό σας. Κατόπιν, αν τα σπιθουράκια είναι πολύ έντονα, τα αλείφετε με την έξης πομμάδα:

Lanoline	50 gr.
Amidon	20 gr.
Oxyde de zinc	15 gr.
Resorcine	3 gr.



ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Τα μάλλινα πλεκτά.

Παρ' όλα τα ποικιλώτα «τρικό» υφάσματα που έχουν εισαχθή στο εμπόριο και βρίσκονται σε κάθε ποικιλία, είτε από μαλλί, είτε από μερσεριζέ, είτε από τεχνητή μέταξα, εξακολουθούν να βασιλεύουν πάντα τα πλεκτά του χεριού και, ανάμεσα σ' αυτά, τα μάλλινα κατέχουν τα σκήπτρα.

Τα πλεκτά μάλλινα του χεριού είναι ιδίως απάραμιλλα για το ντύσιμο των βρεφών. Κανένα άλλο υφάσμα ή πλεκτό δεν συνδυάζει τόσα προσόντα. Το μαλλί διατηρεί μια ύμαλή θερμοκρασία στο σωματάκι του παιδιού, είναι απαλό, άπορροφά κάθε ύγρασία και τέλος, είναι και φιγουράτο.

Της μόδας τώρα είναι περισσότερο τα χρωματιστά μαλλιά σε χρώματα παστέλ, παρά τα ολόλευκα, γιατί δεν κίτρινίζουν και χάρис στις νέες μεθόδους που έχουν εφαρμοσθή, διατηρούν τον χρωματισμό τους και όταν ακόμη πλυθούν και παληώσουν. Πρέπει όμως να είναι μαλλί καλής ποιότητας, ειδικό γι' αυτήν την χρήση. Φυσικά θα στοιχίση κάπως ακριβώτερα, αλλά θα πάρετε πολλαπλασίως τα λεπτά σας πίσω, γιατί με το μαλλί αυτό δεν θα είσθε υποχρεωμένη, ύστερα από ένα μήνα, να πλέξετε νέα τζιπουνάκια και καλτσάκια του μωρού σας, επειδή τα παλιά θα έχουν ξεβάψει και στενέψει.

Επειδή όμως και τα καλύτερα ακόμη μάλλινα διατρέχουν αυτόν τον κίνδυνο, δηλαδή να στενέψουν, να βγάλουν χιούδι και να άγριέψουν, γι' αυτό πρέπει να τα περιποιησθε με ιδιαίτερα προσοχή και ιδίως να προσέχετε κατά το πλύσιμό τους. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γλυφό νερό, όταν πλένετε πλεκτά, αν σας είναι μάλιστα δυνατόν χρησιμοποιείτε μόνον νερό της βροχής ή νερό που προηγουμένως έχει θράσει επί άρκετην ώρα. Επίσης μη σαπουνίζετε ποτέ το μάλλινο, αλλά πλένετέ το με σαπουνάδα έτοιμασμένη από πρίν, κατά προτίμησιν με σαπουνι σε σκούνη, απ' αυτά που πουλιούνται στα κουτιά. Τέλος πλένετε τα μάλλινα με νερό χλιαρό, μη τα στίθετε και μην τα κρεμάτε για να στεγνώσουν, αλλά απλώνετε τα επάνω σε μέρος επίπεδο.

Η ΛΕΥΚΕΣ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ



- I. Γιακάς από κρεπ-ρομάν λευκό σε σχήμα βολάν. Ράβεται με σούρες επάνω σε μια κορδέλλα γκρό-γκράιν μαύρη ή μπλέ.
- II. Γαρνιτούρα από μουσελίνα για απογευματινό φόρεμα. Τα δυό άνθη στους ώμους γίνονται επίσης από μουσελίνα.
- III. Γιακάς και ζαμπό από λινή βατίστα ή κρεπ - μαροκαίν. Το ζαμπό γίνεται από διπλά κομμάτια υφάσματος σε σχήμα φύλλων βαλμένα το ένα επάνω στο άλλο.
- IV. Ζαμπό για γαρνίρισμα μπλούζας. Γίνεται από όργαντι ή κρεπ ζωρζέτ. Επάνω κλείνει μ' ένα μικρό φιόγκο.
- V. Γαρνιτούρα από όργαντι σε σχήμα καμπανέλλας. Τελειώνει με μικρό φιόγκο γκρό-γκράιν. Γαρνίρει οποιαδήποτε φόρεμα.
- VI. Πλαστρόν από μεταξωτό πικέ με στρογγυλό γιακά. Φρεσκάει θαμάσια ένα περσινό φόρεμα.
- VII Ζαμπό πλισσέ από όργαντι. Γιακάς όρθιος «Μεντισί».
- VIII. Γαρνιτούρα από τριαντάφυλλα καμωμένα από κολληρισή ή μουσελίνα. Φοριέται με μαύρο βραδυό φόρεμα..

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

Σουφλέ με μήλα.

Ίδου μια ωραία και οικονομική συνταγή για να χρησιμοποιήσετε τα άσπράδια των αυγών που σε κάθε νοικοκυρά τυχαίνει να περισσέψουν.

Κάνετε μια κομπόστα μήλα με πολύ λίγο νερό. Περνάτε την κομπόστα από την σίτα, ώστε να γίνη ένας αφράτος πουρέ. Κατόπιν έχετε χτυπήσει τα άσπράδια των αυγών —πέντε άσπράδια αυγών αναλογούν σε μια όκα μήλα—και τα έχετε κάνει μαρέγκα. Ανακατεύετε με μεγάλη προσοχή τη μαρέγκα με τον πουρέ των μήλων έως ότου γίνει μια λεία και ομοιογενής μάζα. Αδειάζετε την μάζα αυτήν σε μια φόρμα και τη βάζετε σε μέτριο φούρνο. Όταν αρχίση να σχηματίση πέτσα από πάνω, τρυπάτε την πέτσα μ' ένα πηρούνι για να μη φουσκώση ύπερβολικά το σουφλέ και ξεχειλίση. Αφήνετε να ψηθή ως ένα τέταρτο και κατόπιν σερβίρετε ζεστό, μαζί με γλυκό θύσσινο ή κεράσι ή με μπισκότα μυγδαλωτά. Αν θέλετε το γλυκό να γίνη πολυτελέστερο το γαρνίρετε με σαντιγύ.

Ή δις ΜΙΡΑΝΤΑ