



ΤΟ ΛΕΥΚΩΜΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΔΩΝ

ΠΡΟΣ ΧΑΡΙΝ ΣΑΣ ΚΥΡΙΕΣ ΜΟΥ
ΤΑ ΝΕΑ ΚΑΠΕΛΛΑ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΤΟΥΣ

Στό προηγούμενο φύλλο σᾶς έδωσα μιά γενική ιδέα γιά τό σχήμα που θά έχουν τά νέα καπέλλα. Σήμερα δ' ασχολούμε μὲ τίς γαρνιτούρες τους καὶ μὲ τίς ἄλλες οχετικές λεπτομέρειες.

"Από πέρσι ήδη έχει παρατηρηθῆ διτά καπέλλα δεν γαρνίρονται πλέον μ' ἔνα απλό φιογκάκι ἢ μ' ἔνα μικρό φτερό ὥπως είχαμε συνθίσει ἐπί τόσα χρόνια, ἀλλὰ διτά ἐπήρων μὲ πολὺ πιὸ κοκέττικη ἔμφανσι, γαρνίρονται δὲ μὲ πολὺ μεγαλύτερη ποικιλία καὶ δείχνουν τὴν γυναικα πολὺ περισσότερο «γυναικά».

"Η τάσις αὐτή ἔπιασε, καὶ στά φετεινά φθινοπωρινά καπέλλα τὴν βλέπουμε πολὺ πιὸ ἔντονη. Τὸν κύριο ρόλο στὶς μοντέρνες γαρνιτούρες έχουν τὰ φτερά. Φτερὰ σὲ κάθε χρώμα, σὲ κάθε σχῆμα καὶ σὲ κάθε μέγεθος. Τὰ μικρά κουτώνες σχηματίζονται νὰ γαρνίρουν τὰ πρωϊνά καστόρινα καπελλάκια, δίνοντας ἔνα πικάντικο ψόφος σ' αὐτὴν ποὺ τὰ φορεῖ, ἀλλὰ φοριοῦνται πολὺ καὶ τὰ μακριὰ γυριστά κουτώ ποὺ σκεκωτὸ καὶ φθάνουν ὡς τὰ μαλλιά. "Αλλα φτερὰ σχηματίζουν φράντζες καὶ γαρνίρουν τὸ κάτω μέρος τοῦ τεπέ ἢ καὶ τὶς ἄκρες τοῦ μπόρ τοῦ καπέλλου, ρίχνοντας μιὰ ἐλαφρὴ σκιά στὰ μάτια. "Αλλοτε πάλι τὰ φτερὰ αὐτὰ σχηματίζουν σωστέρα πέφτει γύρω-γύρω, σκεπάζοντας δλόκληρο τὸν τεπέ μὲ φτερὰ καὶ τὰ μικρὰ καπέλλα, ἢ τόκ. Μιὰ τὸκ ἀπὸ κατόπιν γκρί-βέρ, γαρνίρεται μ' ἔνα πουλὶ χρυσοκίτρινο, ποὺ στὸ κεφάλι του ξεπερνάει τὸ καπέλλο καὶ ἀκουμπάει ἐπάνω στὸ μέτωπο. Μιὰ ἄλλη ἀπὸ μαῦρο βελοῦδο γαρνίρεται μὲ δυο μεγάλες λευκές φτερούγες ποὺ σχηματίζουν ιμάτη ἔμπρος. Μιὰ τρίτη τέλος ἀπὸ βελοῦδο μπλέ-ρουά, γαρνίρεται μὲ ἀγκρέττες σὲ χρῶμα μπλέ-μαρίν.

Τὸν δεύτερο ρόλο στὸ γαρνίρισμα τῶν καπέλλων παίζουν τὰ λουλούδια. Πολλὰ καπέλλα ἀποτελοῦνται δλόκληρα ἀπὸ δημιούργησης τουλίπες σὲ διάφορες ἀποχρώσεις κόκκινου, σκεπάζοντας σχεδὸν ἔντελῶς ἔνα ξανθωπό καστοράκι, ἀλλοῦ πάλι ἔνα μπουκέτο ἀπὸ μπουμπουκάκια ρόδων, δεμένο μαζὶ μ' ἔνα σταμπὶ σταφύλι, γαρνίρει ωραιοτάτα τὰ βιολὲ καπελλάκια.

Τὰ βελάκια δὲν συμπληρώνουν μόνον τὴν γαρνιτούρα ἐνὸς καπέλλου, ἀλλὰ ἀποτελοῦν κι' αὐτὰ τὰ ἴδια ἔνα εἶδος γαρνιτούρας. Πολὺ γαρνίρουν τὰ βέλα τὶς μικρὲς βελοῦδινες τὸκ ς σχῆμα μποννέ, εἴτε δεμένα γύρω-γύρω, εἴτε ντρεπαρισμένα ἐπάνω στὸ καλόττα, εἴτε πέφτοντας ἐμπρὸς καὶ σκεπάζοντας τὸ μέτωπο. Σὲ ἄλλα πάλι καστοράκια, τὰ βέλα γαρνίρουν γύρω-γύρω τὸ καπέλλο καὶ δένονται πίσω σὲ φιόγκους, κόμπους ἢ κονκάρδες, καθιστῶντας ἄχρηστη ἄλλη γαρνιτούρα.

Τὸ χαρακτηριστικό στὰ βελάκια αὐτὰ εἶναι διτά δὲν συμφωνοῦν καθόλου στὸ χρῶμα μὲ τὸ καπέλλο, ἀλλὰ ἀπεναντίας συνθίζονται σὲ ἔντελῶς ἀντίθετο

χρώματα. Π. χ. ἔνα μποννέ σπὸ βελοῦδο μπλὲ γαρνίρεται μ' ἔνα βελάκι σὲ χρῶμα τέτ τε-νέγκρ, ποὺ ντρεπάρεται γύρω ἀπὸ τὸ καπέλλο καὶ χάνεται πίσω ἀπὸ ἔνα φιόγκο ἀπὸ κορδέλλα τέτ τε-νέγκρ.

"Ολες αὐτὲς ἡ γαρνιτούρες βέβαια εἰνε γιὰ καπέλλα ἀπογευματινὰ, ἐπίσημα. "Άλλα καὶ τὰ πρωϊνά δὲν μένουν ἀγαρνίριστα. "Εκτὸς ἀπὸ τὰ φτεράκια καὶ ἀπὸ τὶς κορδέλλες γαρνίρονται πολὺ μὲ γαζιὰ χρωματιστὰ καὶ μὲ δέρμα, τὸ ὅποιον τὰ στολίζει ύπὸ τύπον φιόγκου ἢ ἀγκράφας, ἢ κουμπιοῦ, ἢ φύλλων, ἢ μπορντούρας. Π. χ. ἔνα καπέλλο ἀπὸ καστόρι γκρί γαρνίρεται μὲ λουρίδες δερμάτινες σὲ διαφορα χρώματα, ποὺ ἐμπρὸς συγκρατοῦνται ἀπὸ δυὸ πράσινα φυλλάδια ἀπὸ καστόρι. "Ένα ἄλλο ἀπὸ καστόρι σαμουά γυρισμένο γύρω-γύρω καὶ γαζωμένο δλόκληρο μὲ πικύρ μαρρὸν, ποὺ διασταυρώνονται μεταξὺ τους, ἔχει ὡς γαρνιτούρα μιὰ λουρίδα ἀπὸ δέρμα μαρρὸν. "Ένα καπέλλο σπὸρ ἀπὸ βελοῦδο κοτελὲ μαρρὸν, ἔχει ἔνα δέσιμο ἀπὸ δέρμα μαρρὸν ντουμπλαρισμένο μὲ σατέν πράσινο.

Η ΚΑΛΛΟΝΗ ΣΑΣ

Γιὰ νὰ λευκάνη τὸ δέρμα

Τὸ ηλιοκαμένο δέρμα ήταν ώραιο τὸ καλοκατέρι, ἀλλὰ τώρα μὲ τὰ σκούρα φορέματα, τὸ δέρμα εἰνε ώραιότερο πιὸ λευκό. "Η γυναικεὶς τῶν Σκανδιναվικῶν χωρῶν ποὺ φημίζονται γιὰ τὴν λευκότητα τοῦ δέρματός τους, λέγεται πώς πλένουν τὸ πρόσωπό τους πολλές φορὲς τὴν ήμέρα μὲ πιτυρόνερο, στὸ δόποιον προσθέτουν καὶ λίγο γάλα. Τὸ μίγμα αὐτὸύ οὐχι μόνον λευκαίνει τὸ δέρμα, ἀλλὰ καὶ τὸ τρυφεραίνει έξαιρετικά.

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΑΣ ΣΑΣ
Γιὰ νὰ μὴ σᾶς σπάζουν τὰ αύγα

"Αν πρόκειται νὰ βράσετε αύγα ἡδη ραγισμένα, γιὰ νὰ μὴ σᾶς σπάσουν, προσθέστε στὸ νερὸ μιὰ κουταλιὰ ζύδι. Τὰ αύγά σας θα γυοῦν ἀκέραια. Γιὰ νὰ εἰσθε ἐπίσης ἀσφαλεῖς πώς ὅποιοδήποτε αύγο πρόκειται νὰ βράσετε δὲν υπάρχει φόθος νὰ σπάσῃ, πρὶν τὰ βυθίσετε μέσα στὸ βραστὸ νερὸ, τὰ βάζετε γιὰ λίγην ώρα μέσα σὲ νερὸ κρύο. "Αποφεύγετε ἐπίσης νὰ σκεπάσετε τὴν κατσαρόλα ποὺ θὰ βράσουν.

Ο ΤΡΟΠΟΣ ΤΟΥ ΦΕΡΕΣΘΑΙ

"Όταν ἔχετε γεῦμα ἢ τσάϊ, ἀποφεύγετε νὰ βάζετε ἐπάνω στὸ τραπέζι λουλούδια πολὺ δγκώδη, ποὺ νὰ κρύψουν τοὺς ζένους σας τοὺς ίιέν απὸ τοὺς δὲ, καθὼς καὶ τὰ λουλούδια μὲ πολὺ βαρύ-ἄρωμα, κρίνα, ζουμπούλια, ναρκίσσους κτλ., τὰ δόπια γενικά σκοριτίζουν μιὰ βαρειά μυρωδιά στὸ δωμάτιο καὶ σὲ πολλὰ πρόσωπα προκαλοῦν ζάλη, πονοκέφαλο ἢ συνάχι. Συνήθως τὰ λουλούδια χωρίς άρωμα, π. χ. τὰ χρυσάνθεμα, ἢ ντάλιες, ἢ καμέλιες, ἢ τουλίπες εἰνε καὶ πιὸ διακοσμητικά καὶ πιὸ κατάλληλα γιὰ τέτοιες περιστάσεις.

"Η Δηνίς ΛΙΑΝΑ



Καπέλλο ἀπὸ καστόρι μαρρὸν μὲ φιόγκο ἀπὸ δέρμα μπλὲ μὲ πικύρ στὸ αὐτὸ-χρῶμα.