

Ο γάμος της 'Ανθής; Μά αυτό έπρεπε να το περιμένουμε. Κι' ως τόσο η είδηση πού τους έφερε ή ίδια ή 'Ανθή είχε σκοπίσει στην παρσα τους έναν άερα μελαγχολίας καταθλιπτικό.

— Μας φεύγει, τήνε χάνουμε, Γεράσιμε, είπε πάλι ο Σταύρος ύστερα από μακριά σιγαλιά.

— Ό άλλος δέν απάντησε. Έγινε πάλι σιωπή.

— Τουλάχιστο να ξεράμε πώς θα γινότανε φτηνισμένη με αυτό το γάμο, είπε ο Σταύρος άργά σά να μολογούσε.

— Βέβαια πρέπει να γίνει φτηνισμένη.

— Ούφ, καημένη, τί άνοησίες είναι αυτές; ποιος σου τό άμφοβή- τησε αυτό;

— Μά θαρρώ πώς κι' εσύ κάτι τέτοιο είπες πρώτα.

— Έγινε σιωπή.

— Στα νεύρα σου είσαι άπόψε Σταύρο, πρόστεσε.

— Νά με συχωράς, Γεράσιμε. Ναι, δέν ξέρω άλήθεια τί έχω άπόψε. Κάτι μου κάθεται στην καρδιά.

— Σά να σέ πείραζε αυτό πού μάς είπε ή 'Ανθή.

— Γιατί να με πειράζει; Τί την έχω γώ την 'Ανθή; Η 'Ανθή είναι άγγόνι μου. Νά παντρευτεί, γιατί να μήν παντρευτεί. Νά παντρευτεί μά να εύνηχσει. Αυτό μόνο με νοιάζει. Θά εύνηχσει τάχατε στα χέρια του; Τί λές κι' εσύ;

— Όσο γι' αυτό θά φροντίσουν οι δικοί της.

— Βέβαια, θά φροντίσουν. "Ωχ Θεέ μου, όλο άνοησίες λέω άπόψε. Μά τί μάς νοιάζει έμάς στο κάτω κάτω. "Ας κάνουνε καλά οι δικοί της. "Ας άλλαξουμε θέμα κουβέντας. "Αρκετά είπαμε γι' αυτό τό ζήτημα... Μά θά είναι φοβερό τόσο καλό κορίτσι να πέσει σε άσχημα χέρια.

Περνούσανε από ένα μικρό καφε- νεδάκι.

— Δέν μπαίνουμε να πάρουμε έναν καφέ;

— Μά δέν είναι περασμένη ή ώρα;

— "Ελα καημένη κι' εσύ, όλο με τίς κότες σου άρέσει να μαζεύεσαι, είπε ο Σταύρος.

Μιλούσε με μιάν άσυνήθιστη τραχύτητα.

Ο άλλος φαινότανε γαληνεμένος, σά να είχε ξαναβρεί άξαφνα την ήσυχία του ύστερα από μιά μακρινή άγωνία. Μήχανε.

Ο Σταύρος πήρε από τό τραπέζι μιά φημερίδα. Είτανε τσαλακωμένη κι' από τη μιά άκρη της έλειπε ένα μεγάλο κομμάτι. "Εροίξε κάμποσες ματιές έδώ κι' εκεί και την πέταξε χάμο. "Τότερα κόλλησε τά μάτια του σ' ένα κλαδάκι πού τό είχανε κρεμάσει κάτω από τη λάμπα. Τά φύλλα φαινότανε μαρμαμένα και μαύρα από τίς μύγες πού είτανε κολημένες άπάνω σ' ένα πυκνό στρώμα.

— Λοιπόν τί θά κάνουμε τώρα; ρώτησε ύστερα από ώρα ο Σταύρος.

— Έγώ λέω να πάμε στο σπίτι μας.

— "Ετσι λές; Πάμε. Σωστό. Τί να κάνουμε δώ;

Μά τη στιγμή πού είτανε έτοιμος να σηκωθεί, γύρισε τό κεφάλι του στο διπλανό τραπέζια άπου καθόντανε τρεις άνθρωποι και κουβεντιά- ζανε. Τό αντί του πήρε αυτά τά λόγια από την κουβέντα του ενός:

— Δέ φοβάμαι τό θάνατο. Κείνο

ΧΑΜΕΝΗ ΖΩΗ

πού με φοβίζει είναι ο τρόπος του θανάτου. Σά συλλογιέμαι...

— Τί; ρώτησε ο άλλος.

— Νά, πώς μπορεί να μου στρί- νει άξαφνα τό σαγόνι και να πάει πέρα. "Επειτα είναι ή τρέλλα. Φο- βάμαι πώς μπορεί να τρελλαθώ. Κι' αν με κλείσουνε πουθενά, καλά. Μά αν καταδικαστώ να γυρίζω στους δρόμους και τά παιδιά από πίσω μου να με κινηγάνε και να ρήχνου- νε λεμονόκουπες; Αυτό είναι τό πιο φοβερό.

"Τότερα, άρχισε να μιλά ή Άλ- λος, ένας νέος με γυαλιά, μεγάλα και στρογγυλά, πού τά μαλλιά πε- ταγόντανε στον άέρα, με τσαλα- κωμένο κολάρο κι' ένα σακάκι γεμάτο λήδες. Μιλούσε γι'νιατρι- κή. "Τίςως να είτανε φοιτητής στη γιατρική.

— Τί θά πει έγγχείση και να βλέπεις από μακριά τον καθηγητή; Έγγχείση θά πει να έγγχεισηεις ο ίδιος, να βάλεις ο ίδιος μαχαίρι πάνω στο κρέας. "Ετσι κάνει τώρα ο καινούργιος καθηγητής μας.

— Σας αφήνει κι' έγγχειρίζετε οι ίδιοι;

— Σε πτώματα. Πτώματα μι- κρών παιδιών. "Α, δέν ξέρεις τί ό- ραία πού είναι! Προσάντων οι κρα- νιοτομές. Παίρνεις ένα τριπάνι και γυρίζεις, γυρίζεις πάνω στο κεφάλι του πεθαμένου... "Α, είναι έξοχο.

Ο Σταύρος γύρισε άλλο τό κε- φάλι για να μήν ακούει.

— Πού την έβήκανε την κουβέν- τα αυτή; ψιθύρισε.

"Αντικρύ φαινότανε τά μεγάλα παράθυρα της μπυραρίας με τά τζάμια θολά από τά χνότα και τους άτμούς.

— Κοίταξε τί γίνεται μέσα με τον άνθοπόλεμο! είπε ο Γεράσιμος.

— Άλήθεια, έχουμε άποκριά ά- πόψε, τό ξέρεις;

— "Εχεις δικιο είναι άποκριά κι' έμεις τό ξεχάσαμε όλότελα. Αί, πά- με να φύγουμε τώρα.

Σηκωθήκανε και φύγανε με δήμα άργό.

III

Η 'Ανθή έπαψε πιά να έρχεται στο ζαχαροπλαστείο. Στην πα- ρέα των δυό φίλων απλώθηκε πάλι ή παλιά κρυάδα και μονοτονία. Κι' οι δυό ξαναβόηκανε τό συνηθισμέ- νο τους ύφος. Κάποτε τήχανε να αναφέρουνε και την 'Ανθή πάνω στην κουβέντα μιά γλήγορα γλήγο- ρα. Λές και προσπαθούσανε κι' οι δυό να την ξεχάσουνε.

"Ενα βράδυ ο Σταύρος την έ συνάντησε στο δρόμο. Την είδε μά δέν τόλμησε να την ζηρώσει. Την ά- κολούθησε από μακριά. Τήν ά- κούσε να την έλπει άς είναι κι' από μακριά; "Ηθελε τίποτα να της πει; Κι' αυτός δέν ήξερε τί ζητούσε. Τό μόνο πούνοιωθε είτανε πώς δέν μπορούσε ν' άλλαξει δρόμο; σά να τον έσερνε πίσω της με κανένα μα- γνήτη. Η 'Ανθή καθότανε στο Πο- λύγωνο. Για να φτάσει στο σπίτι της, έπρεπε να περάσει από ένα άρχο γιομάτο δέντρο.

Μπήκε σ' ένα δρομάκι. Τό φως εί- τανε λιγοστό. Μπήκε κι' ο Σταύρος στο ίδιο δρομάκι. Τό μέρος είτανε έρημικό, σιγαλιά βασίλευε γύρω πού

άφρινε ν' ακούγεται ο κρότος της πα- τημασίας της.

Ο Σταύρος φρόντιζε πάντοτε να άκολουθεί από μακριά. Μά για μιά στιγμή ή 'Ανθή ένοιωσε πώς κά- ποιος έρχότανε από πίσω της και γύρισε τό κεφάλι της. "Τίςως και να φοβήθηκε.

Ο Σταύρος στριμώχθηκε πίσω ά- πό ένα δέντρο για να μή τον δει. Η 'Ανθή άκολούθησε τό δρόμο της με δήμα τώρα γρηγορότερο. Ο Σταύρος βγήκε από τη θέση και άρχισε να περπατάει προσπαθώντας να πατεί όσο μπορούσε πιο άλαφρά.

Μά ή 'Ανθή ξαναγύρισε άξαφνα και τον είδε.

— "Α σεις είσατε κύριε Σταύ- ρο; φώναξε ξαφνιασμένη.

Κείνος ζύγωσε.

— Έγώ, ψιθύρισε.

Φαινότανε αστασιμένος. "Αν είτα- νε περισσότερο φως, ή 'Ανθή θά- βλέπε πώς τό πρόσωπό του είχε γί- νει κατακόκκινο.

— Μά πώς βρεθήκατε δώ; ξα- ναρώτησε κείνη.

"Αναγκάστηκε να σκεφτεί κάποιο νύημα για να δικαιολογηθεί. "Τότε- ρα πρόστεσε:

— Σαν έτιχε να συναντηθώμε, μού επιτρέπετε να σας συνοδεύω ε- ως τό σπίτι σας;

— Πολύ ευχαρίστως θά μου κά- νετε μάλιστα και μεγάλη φχαριστή- ση.

Βαδίζανε άργά. Τό μέρος είτανε έρημο και σκοτεινό. Ο Σταύρος κά- τι ήθελε να ειπεί μά δέν ήξερε πώς ν' άρχισει. Νόμιζε πώς, όπως κι' αν άρχιζε, πάντα θάλεγε κάτι πού δέν έπερε να τό πει.

— Μά γιατί σιωπάτε; Γιατί δέν μου μιλάτε; ειπεί ή 'Ανθή.

"Τότερα πρόστεσε με παιδιάτικο τόνο:

— Ξέρω, ξέρω, δέν σας κάνει πιά γούστο η συντροφιά μου.

— Τί λόγια είναι αυτά πού λές 'Ανθή; Πώς μπορείς να σκέφτεσαι τέτοιο πράμα. Ξέχασες πόσο όμορ- φα περάσαμε τόσον καιρό;

— Μά γι' αυτό ίσια - ίσια άπορώ κι' έγώ άπόψε μ' αυτή τη σιωπή σας.

Ο Σταύρος έμεινε λιγάκι σιω- πηλός.

— Κι' όμως εσύ προτίμησες να μάς αφήσεις.

Φοβήθηκε γι' αυτό πού τόλμησε να ξεστομίσει. Μά ή 'Ανθή δέν έ- βαλε τίποτες κακό με τό νού της.

— Έγώ τό προτίμησα; Η μαμά τό θέλησε. Έγώ θά ήθελα να είμαι πάντα μαζί σας. Δέν σας τό είπα;

— Πάντα. Αυτό είναι μιά κου- βέντα. Πόσον καιρό δηλαδή; "Ολη σου τη ζωή; Μπορούσες να μείνεις μαζί με όλη σου τη ζωή; Μιά μέ- ρα έπρεπε να φύγεις, έπρεπε να χω- ριστούμε. Τί άργά, τί γρήγορα.

— Αυτό δέν τό είχα σκεφτεί, ψι- θύρισε ή 'Ανθή σκεπτική.

Πέσανε πάλι στη σιωπή. Μερικά παρόθυρα φαινότανε φωτισμένα. Τό σπίτι της 'Ανθής είτανε ακόμα μακριά. Από μακριά άκούστηκε κά- ποια στρατιωτική σάλπιγγα πού σή- μαινε.

— Λοιπόν τον άγαπάς; ρώτησε ο Σταύρος.

— Η 'Ανθή έβαλε τά γέλια.

— Ξέρω κι' έγώ; Νά σου πω κα-

πράμα.

Ο Σταύρος σώπασε πάλι να να γυαλίνα με δυσκολία από το στόμα του. "Εμοιάζε σαν άνθρω- πού βαδίζει νυχτά μέσα στο σκο- τάδι.

— Ξέρεις, 'Ανθή, εσύ είσαι ένα πολύ καλό πλάσμα κι' άποιος δέν πάρε έχει την υποχρέωση να σε να νει εύτυχισμένη. Πρέπει να τό συ- λογιστεί καλά άποιος θά σε πάρει. Θά είτανε φοβερό να παντρευτείς και να δυστηχίσεις.

— Σωστό, σωστό. Μά γιατί πάλι τό λέτε όλα αυτά; Ξέρετε, κύριε Σταύρο, τά λόγια σας άπόψε μου φαίνονται πολύ περίφημα.

Ο Σταύρος σάστισε σαν έμ- ακό παιδί πού τό μαλώνουνε.

— Άλήθεια, να με συχωρέτε. Δέ ξέρω τί λέω.

Φύγανε στο σπίτι της. Η 'Ανθή έμεινε να τον πιάσει μέσα, να τον συστήσει και τη μαμά της, μά κεί- νος άρνήθηκε με την πρόσφα πώς διάζεται κάποιον να άνταώσει.

— Καλά, καλά. Τότε χαιρετά και σας φχαριστώ πολύ πού με συνοδεύατε. Τί συμπτώση άλήθεια να σας συναντήσω στο δρόμο.

— Ναι, ναι, συμπτώση έίτανε. Χαιρετά, χαιρετά!

Της έδωσε τό χέρι.

— Πωπώ, κύριε πού είναι τό χέρι σας, κύριε Σταύρο.

Η 'Ανθή έτρεξε μέσα στην πόρ- τα της. Ο Σταύρος άπομακρύνθη- κε κάμποσο κι' ύστερα στάθηκε. Μπροστά του είχε τό σπίτι της 'Α- νθής με τό φωτισμένο παράθυρο. Ο άγέρας κατέβαινε από τον Τριβύ- τσην τεχνικό. "Ερημιά τριγύρω του. Κάποιο δέντρο κοινοίσε άλαφρά την κορφή του στο φίσμα του έ- γερα.

Προχώρησε με δήμα άργά, ύστε- ρα στάθηκε. Τά πόδια του κλει- ζόντανε. Ακούμπησε σ' ένα δέντρο. Σκοτάδι. "Αξαφνα τον πήρε τό πα- ράπονο κι' άρχισε να κλαίει... "Ενα κλάμα άργό, σιγαλό πού χανάσε μέσα στη σιγαλιά της νύχτας ενώ ο άγέρας τραγουδούσε σιγαλά, μου- μονιστά τό θλιβερό τραγούδι.

IV

Οι δυό φίλοι άκολούθησανε να σιχαίνονται στο ζαχαροπλα- στείο. Όσο ζύγωνε ο καιρός πού γάμον τόσο μεγάλωνε κι' ή μελαγχ- ολία τους. "Ενα βαρύ σύννεφο βάρυ- νε πάνω στην ψυχή τους. Μά ο κα- θένας προσπαθούσε να κρατεί ή- πύον τον άλλον. Προσπαθούσανε νας άδιάφορους και άποφεύγανε να ανα- φέρουνε τ' όνομα της 'Ανθής. Κι' αν κάμμια φορά τόφερνε ή κουβέν- τα να την αναφέρουνε, τό χάνανε αυτό μ' έναν τρόπο πού να δείχνει άδιαφορία και γρήγορα σπεύδανε να γυρίσουνε την κουβέντα σε άλ- λο θέμα.

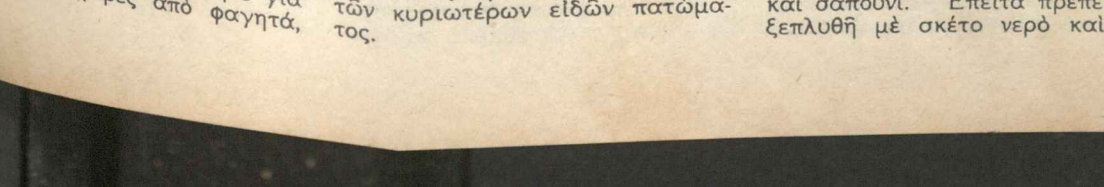
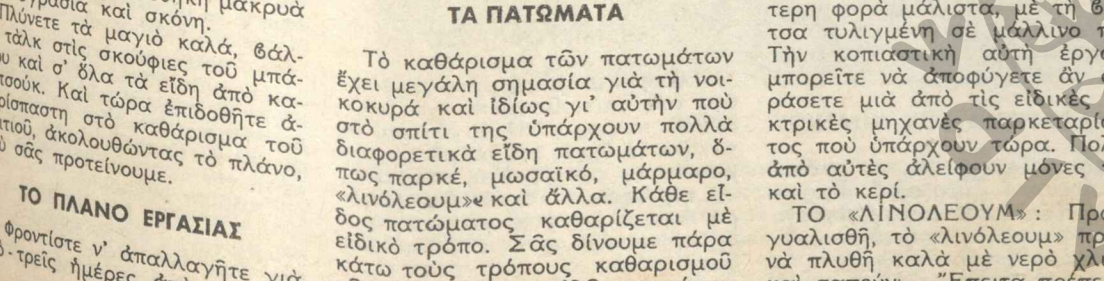
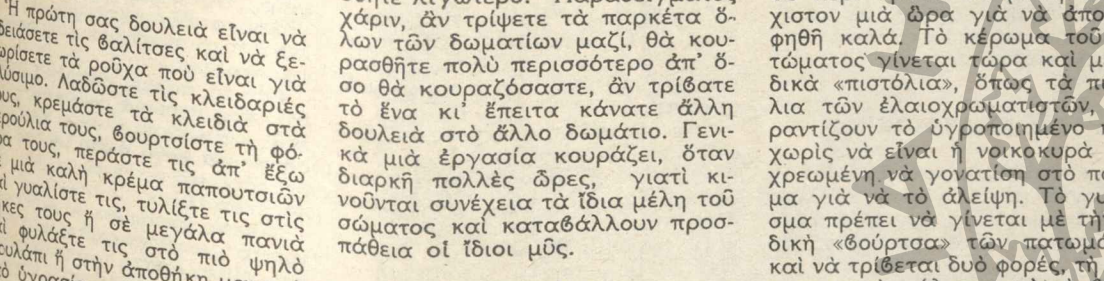
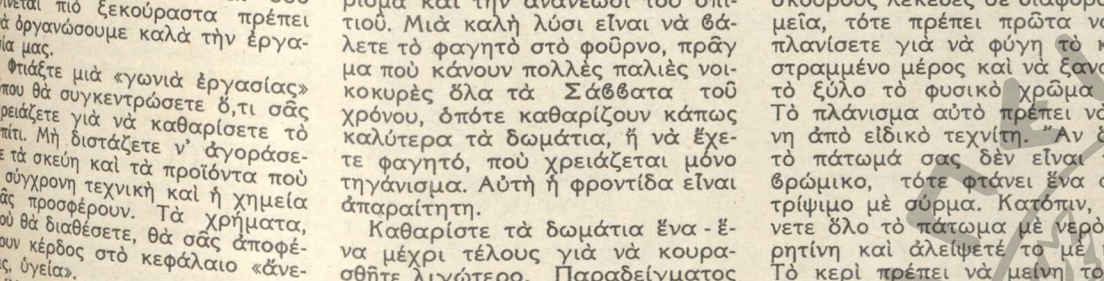
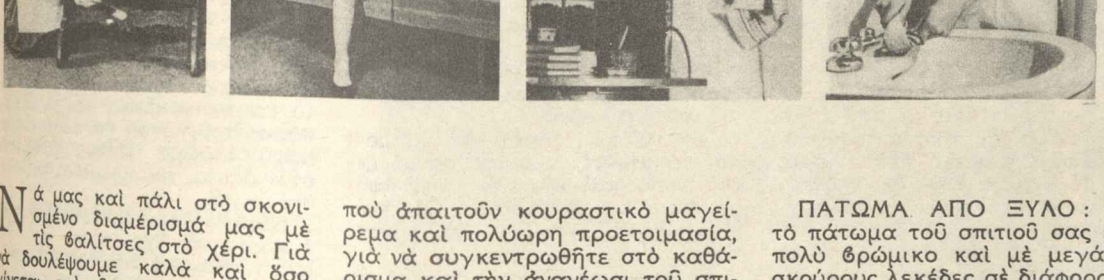
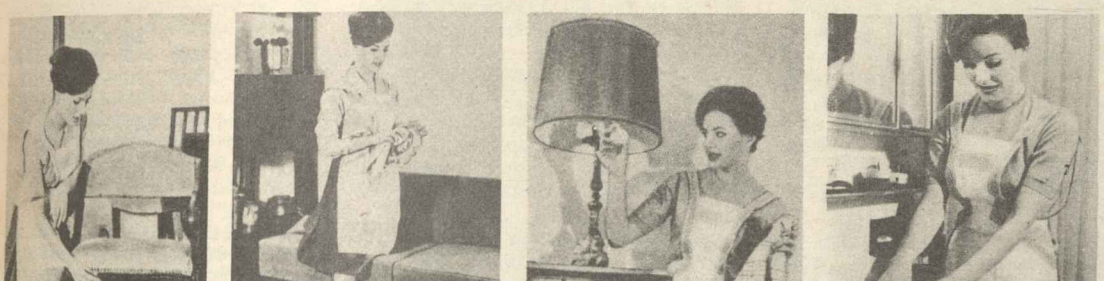
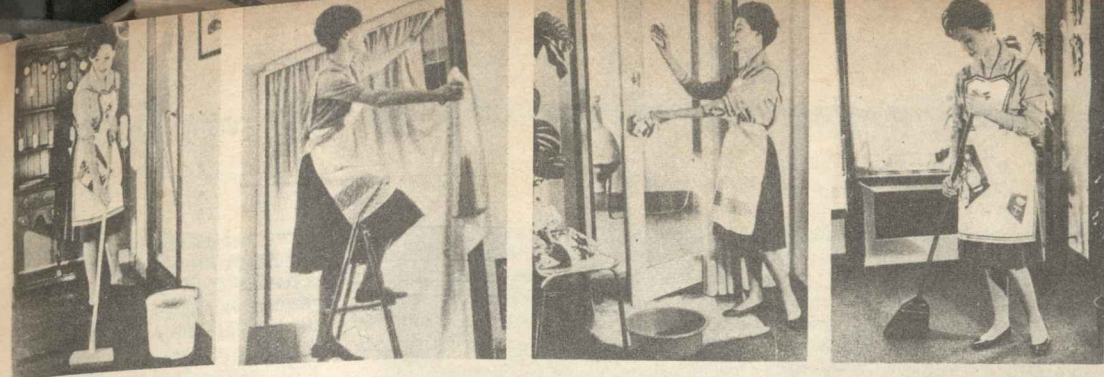
— Τί μάς νοιάζει πιά έμάς για την 'Ανθή; Τώρα αυτή άνήκει σε άλλον, είναι ένα βράδυ ο Σταύρος.

Αυτό όμως πού ελε δέν τονε ηγα- ριστήσε και τάβαλε με τον έαυτό του. "Ολο γράφες κάνω. Τί θά εί- πει άνήκει σε άλλον; Σάμπος ά- νηκε καμμία φορά σε μένα και την έχασα; "Ενα βράδυ, εκεί πού κα- θόντανε κι' οι δυό άμύλητοι, μπήκε ή 'Ανθή. Μπήκε μέσα ζωνέ- η, γελαστή κι' όλο τό κατάστημα έ- λαμψε από τό φως πού σκορπούσε ή παρουσία της.

— Αίθριο γίνεται ο γάμος. Σας προσκαλώ και τους δυό, ειπεί.

Ο Σταύρος κούρινε. Αίθριο γι' αυτό.

Συνέχεια στη σελίδα 82



ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΟ

Αυτή ή λέξι «έπιστροφή» έχει πολ- λές έννοιες. Σημαίνει τό τέλος του ταξιδιού, των διακοπών, της έξο- χής, της ξενοιασιάς. Είναι ο γυ- ρισμός στο σπίτι. Η λέξι αυτή μάς φέρνει και σκέψεις σοβαρές, για τίς «εύκολες και... ένοχλητι- κές εργασίες», πού μάς περιμέ- νουν. Η έπιστροφή είναι τό αντί-

Η ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

θετο των διακοπών, αυτό όμως δέν σημαίνει ότι δέν έχει γοητεία! "Ολοι αγαπάμε τό «σπίτι μας», δ- ταν μάς περιμένει γελαστό, χαρού- μενο και προπαντός καθαρό. Έμπρός, λοιπόν, άξίζει τον κόπο να κουραστούμε λιγάκι για να του δώσουμε ζωή, έπειτα από τη νάρκη των τελευταίων μηνών.

πού άπαιτούν κουραστικό μαγει- ρεμα και πολύωρη προετοιμασία, για να συγκεντρωθήτε στο καθα- ρισμα και την άνανέωση του σπι- τίου. Μιά καλή λύση είναι να θέ- λετε τό φαγητό στο φούρνο, πράγ- μα πού κάνουν πολλές παλιές νοι- κοκυρές όλα τά Σάββατα του χρόνου, όποτε καθαρίζουν κάπως καλύτερα τά δωμάτια, ή να έχε- τε φαγητό, πού χρειάζεται μόνο τηγάνισμα. Αυτή ή φροντίδα είναι άπαραίτητη.

Καθαρίστε τά δωμάτια ένα - έ- να μέχρι τέλους για να κουρα- σθήτε λιγώτερο. Παραδείγματος χάριν, αν τριψετε τά παρκέτα δ- λων των δωματίων μαζί, θά κου- ρασθήτε πολύ περισσότερο άπ' ό- σο θά κουρασάσαστε, αν τρίψετε τό ένα κι' έπειτα κάνετε άλλη δουλειά στο άλλο δωμάτιο. Γενι- κά μιά εργασία κουράζει, όταν διαρκεί πολλές ώρες, γιατί κι- νούντα συνέχεια τά ίδια μέλη του σώματος και καταβάλλουν προσ- πάθεια οι ίδιοι μύς.

ΤΑ ΠΑΤΩΜΑΤΑ

Τό καθαρίσμα των πατωμάτων έχει μεγάλη σημασία για τη νοι- κοκυρά και ίδιως γι' αυτήν πού στο σπίτι της υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη πατωμάτων, δ- πως παρκέ, μωσαϊκό, μάρμαρο, «λινόλεουμ» και άλλα. Κάθε εί-δος πατωματος καθαρίζεται με ειδικό τρόπο. Σας δίνουμε παρά- κάτω τους τρόπους καθαρισμού των κυριωτέρων ειδών πατώμα- τος.

ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Φροντίστε ν' άπαλλαγίτε για δυό-τρείς ήμέρες από φαγητά,

ΠΑΤΩΜΑ ΑΠΟ ΞΥΛΟ: "Αν τό πάτωμα του σπιτιού σας είναι πολύ θρώμικο και με μεγάλους σκούρους λεκέδες σε διάφορα ση- μεία, τότε πρέπει πρώτα να τό πλύνετε για να φύγει τό κατε- στραμμένο μέρος και να ξαναβρή- τό ξύλο τό φυσικό χρώμα του. Τό πλάνισμα αυτό πρέπει να γί- νη από ειδικό τεχνίτη. "Αν όμως τό πάτωμά σας δέν είναι τόσο θρώμικο, τότε φτάνει ένα άπλό τρίψιμο με σύρμα. Κατόπιν, πλύνετε όλο τό πάτωμα με νερό και ρητίνη και άλείψτε τό με κερί.

Τό κερί πρέπει να μείνει τουλά- χιστον μιά ώρα για να άπορρο- φηθή καλά. Τό κέρωμα του πα- τώματος γίνεται τώρα και με ει- δικά «πιστόλια», όπως τά πιστό- λια των έλαιοχρωματιστών, πού ραντίζουν τό ύψοποιημένο κερί, χωρίς να είναι ή νοικοκυρά υπο- χρεωμένη να γονατίσει στο πά-τωμα για να τό άλείψει. Τό γυαλί- σμα πρέπει να γίνεται με την ει- δική «θούρσα» των πατωμάτων και να τρίβεται δυό φορές, τη δεύ-τερη φορά μάλιστα, με τη θούρ-σα τυλιγμένη σε μάλλινο πανί.

Την κοπιαστική αυτή εργασία μπορείτε να άποφύγετε αν άγο- ράσετε μιά από τίς ειδικές ήλε- κτρικές μηχανές παρκεταρισμα- τος πού υπάρχουν τώρα. Πολλές από αυτές άλείφουν μόνες τους και τό κερί.

ΤΟ «ΛΙΝΟΛΕΟΥΜ»: Προτού γυαλισθή, τό «λινόλεουμ» πρέπει να πλυθή καλά με νερό χλιαρό και σαπούνι. "Επειτα πρέπει να ξεπλυθή με άκτό νερό και να

σκουπιστή καλά με στεγνό πανί. Κατόπιν απλώνετε, τό κερί και γυαλίζετε όπως τά έξιλινα πατώ-ματα.

ΠΑΤΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΠΛΑΚΑ- ΚΙΑ: "Αν τό πάτωμα αυτό είναι πολύ θρώμικο, πρέπει να τό πλύνετε πρώτα με νερό και άλυσίβα και κατόπιν να τό σκουπίσετε κα- λά. "Επειτα γίνεται τό κέρωμα και άκολουθεί τό γυάλισμα με τό συνηθισμένο τρόπο. "Αν τά πλα- κάκια έχουν σμάλτο δέν χρειά- ζονται γυάλισμα.

ΠΑΤΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΜΑΡΜΑ- ΡΟ: Για τά πατώματα αυτού- του τύπου συνηθίζεται ο καθαρι- σμός με άλόυδο. Πάντως και τά μαρμαρίνα πατώματα καθαρίζο- νται όπως και τά άλλα: Νερό και σαπούνι ή νερό και άλυσίβα, σκού- πισμα, κέρωμα και γυάλισμα.

ΟΙ ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ

Με τό μέγεθος πού έχουν τά παράθυρα και οι μπαλκονόπορ-τες στα μοντέρνα σπίτια, τό πλύ- σμα των κουρτινών άποτελεί πρό- βλημα για τη νοικοκυρά, κυρίως για τό σιδέρωμα πού πρέπει να έ- πακολουθήσει. Άκόμα και ώριμέ- νες πλαστικές κουρτίνες πού υπο- τίθενται πώς δέν χρειάζονται σι- δέρωμα, δέν καθαρίζουν καλά με τό άπλό βούτηγμα στο νερό με τό άπορρυπαντικό και τό άπλω-μα. Πρέπει να τίς τρίψετε καλά, ιδίως στα μέρη πού έχουν λερω- θή περισσότερο και να τίς σιδε- ρώσετε για να ξαναβρούν τη φρε- σκάδα τους.

"Επειτα από τη γοητεία του καλοκαιριού μόνο σ' ένα πρόσχαρο, γέλιο και πεντακάθαρο σπιτικό δεν θά φανή δυσάρεστο το τέλος των διακοπών

ΒΑΜΒΑΚΕΡΕΣ ΚΟΥΡΤΙ- ΝΕΣ : Οι κουρτίνες και τα κουρτινάκια από βαμβάκερο Έλβετίας πλένονται με νερό και σαπούνι και πρέπει να μουσκεύουν σ' αυτό για μία νύχτα, για να καθαρίσουν καλύτερα. Για το σιδερώματά τους, το σίδερο πρέπει να είναι κανονικά ζεστό, ενώ για τις κουρτίνες από συνθετικές ίνες πρέπει να είναι χλιαρό, σχεδόν κρύο. Για τις μεταξωτές κουρτίνες και τα «θουαλάζ», το σίδερο πρέπει να καίη αρκετά.

ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ ΑΠΟ ΒΕΛΟΥ: ΔΟ : Για να καθαρίσετε καλά τις κουρτίνες από βελούδο, μπρόκάρ, δαμάσκο κ.λ.π. πρέπει να τις απλώσετε σε ένα μεγάλο τραπέζι και να τις θουρτίσετε δυνατά. Κατόπιν πρέπει να τις τρίψετε μ' ένα πανί βουτηγμένο σε νερό και άμμο, εκτός αν είναι πολύ θρώμικες, οπότε θα τις στεγνώσετε από καθαριστήριο. Οι κουρτίνες από «ταϊντς» σκουπίζονται μόνο με θρεγμένο σφουγγάρι για να φύγη η σκόνη και κατόπιν σιδερώνονται από την ανάποδη με καυτό σίδερο. "Ετσι δεν χάνουν τη γυαλάδα τους. Οι κουρτίνες από «κρετόν» πλένονται και σιδερώνονται όπως όλα τα βαμβάκερα υφάσματα. Καλό είναι να προσθέσετε στο νερό και λίγο α- σέτον, που ζωηρεύει τα χρώματα.

ΚΑΝΑΠΕΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΞΙΛΑΡΙΑ

Τινάζετε πρώτα καλά τους καναπέδες και τις πολυθρόνες και έπειτα θουρτίστε τα με δύνα- μι, για να αφαιρεθεί κάθε ίχνος σκόνης. "Αν στη θέσι που άκου- πούν τα χέρια οι πολυθρόνες εί- ναι θρώμικες, καθαρίστε τις με άσπρη βενζίνη και βάλτε μετά λί- γο τάλκ, το οποίο θα αφαιρέσε- τε αργότερα με τη θούρτα.

Τα μαξιλάρια πρέπει να τινα- χτούν καλά και από τις δύο πλευ- ρές και έπειτα να περαστούν με την ηλεκτρική σκούπα, αν υπάρ- χη. "Αν έχουν καλύμματα, τα κα- λύμματα αυτά πρέπει να πλυθούν.

ΤΑ ΤΖΑΜΙΑ

Το παλιό σύστημα καθαρισμού των τζαμιών είναι και το καλύτε- ρο : Τρίβετε τα τζάμια με θρεγ- μένα κομμάτια εφημερίδας και τα σκουπίζετε μετά με εφημερί- δα στεγνή. "Άλλος τρόπος καθα- ρισμού είναι το πλύσιμο με λευ- κό οινόπνευμα. Τα αφίνετε μετά μέχρι να εξατμισή το οινόπνευ- μα και τα τρίβετε με στεγνό πα- νί. Τέλος, υπάρχουν στο εμπόριο και ειδικά τζάμια, καθώς και ει- δικά συνθετικά «πανιά», που σάς απελευθερώνουν από τον κόπο να τα σκουπίζετε έπειτα στεγνά.

"Αν στα τζάμια σας υπάρχουν λεκέδες από μύγες, θγαίνουν εύ- κολα με δεξυζενέ ή ασετόν. "Αν υπάρχουν σημάδια από δάκτυλα ή άλλοι λιπαροί λεκέδες, καθα- ρίζονται με διάλυσι νερού και άμ- μονίας. "Αν, τέλος, στο τζάμι σας έχη πέσει έλαιόχρωμα ή βερνίκι,

αφαιρέσέτε το μ' ένα ξυραφάκι.

ΟΙ ΚΑΘΡΕΦΤΕΣ

Καθαρίζονται ακριβώς όπως και τα τζάμια. Προσέξτε μόνο να μην εισχωρήση υγρασία στο πίσ- σω μέρος του καθρέφτη από τις χαραμάδες της κορνίζας. Μετά το πλύσιμο σκουπίστε τον καθρέ- φτη μ' ένα κομμάτι μαλακό δερ- μα.

ΠΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΥΡΑ

"Αν οι πόρτες, τα παράθυρα και οι κορνίζες τους είναι από ξύλο λουστραρισμένο ή θαμμένο λευκό και «ισουάρ», πρέπει να τα σκουπίζετε με χλιαρό σαπουνό- νερο, να τα ξεβγάλετε με νερό και να τα σκουπίσετε με στεγνό πανί. "Αν τα χερούλια είναι από γυαλισμένο ξύλο, πρέπει να τα τρίψετε με πανί βουτηγμένο στο λάδι και μετά να τα γυαλίσετε με στεγνό μάλλινο ύφασμα. "Αν όμως είναι από μέταλλο, θα τα καθαρίσετε με κάποιο από το ει- δικό υγρό που υπάρχει για το σκοπό αυτό. Τέτοια υγρά μπο- ρείτε να αγοράσετε από τα έλαι- οχρωματοπωλεία.

ΤΑ ΕΠΙΠΛΑ

Τα μοντέρνα έπιπλα από ξύλο δεν χρειάζονται τίποτα περισσό- τερο από ένα καλό ξεσκόνισμα, γιατί το βερνίκι τους δεν θαμπώ- νει εύκολα. Τα παλιά έπιπλα δ- μως, καθώς και τα έπιπλα πα- λαιού στυλ, απαιτούν πολλές φροντίδες. Θέλουν επάλειψη με ει- δικό λάδι που πωλείται στα έ- λαιοχρωματοπωλεία και μετά τρί- ψιμο με μάλλινο πανί.

Τα σκαλιστά έπιπλα απαιτούν ξεσκόνισμα με θούρτα, που α- φαιρεί τη σκόνη από τις κοιλό- τητες. Μετά μπορείτε να τα γυα- λίσσετε με άπλο κερί όπως τα πα- τώματα.

"Αν έχετε παλιά έπιπλα αξίας καλύτερα είναι να μη τα γυαλί- σετε μόνοι σας αλλά να καταστ- ράτε σε ειδικό τεχνίτη. Κι' αυτό γιατί κάθε ρυθμός έπιπλων απαι- τεί και διαφορετικό «στυλ» γυα- λίσματος.

ΤΑ ΠΟΛΥΦΩΤΑ

Τα κρυστάλλινα πολύφωτα κα- θαρίζονται με σαπουνόνερο ή λευ- κό οινόπνευμα. Τα μοντέρνα «άμ- παζούρ», που είναι φτιαγμένα ά- πό μέταλλο ή πλαστικό, καθαρί- ζονται μ' ένα άπλο ξεσκόνισμα, γιατί είναι περασμένα με ειδικό βερνίκι, που δεν χάνει τη λάμψη του.

ΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΜΠΑΝΙΟΥ

Μόλις τελειώσετε το μπάνιο σας, αδειάζετε άμέσως τη μπανιέρα και ξεπλύνετε την με άφθονο νερό. Τα σημεία όπου το σαπούνι έχει αφήσει «πουρί» καθαρίστε τα με θρεγμένο πανί. Σκουπίστε έ- πσης τα χείλη της μπανιέρας και

καθαρίστε τους λεκέδες που άφι- νει το νερό και το σαπούνι κάτω από τις θρύσες με λεπτό σύρμα ή σκόνη ελαφρόπετρας, χωρίς να φοβάστε, γιατί η πορσελάνη δεν καταστρέφεται μ' αυτό τον τρό- πο.

Το χαλί του μπάνιου πλένεται ανάλογα με το ύλικό που είναι κατασκευασμένο. Το χλιαρό νερό και το σαπούνι, όμως, κάνουν σχεδόν για όλους τους τύπους. "Αν το χαλί είναι από ελαστικό, αφού το πλύνετε, σκουπίστε το έ- λαφρά μ' ένα πανί βουτηγμένο σε νερό και άμμο. "Όταν στεγνώ- ση, βάλτε του τάλκ και διπλώστε το σε ρολό. "Αν το χαλί σας εί- ναι από φελλό, πρέπει, μετά το πλύσιμο, να το άλειψετε με λίγο λάδι παραφίνης που έμποδίζει το φελλό να σκάση.

Οι θρύσες καθαρίζονται με νε- ρό και σαπούνι. "Αν οι λεκέδες έπιμένουν, χρησιμοποιήστε άμμο- νία, ή σκόνη ελαφρόπετρας. Κα- τόπιν σκουπίστε τους σφίχτα με μάλλινο ύφασμα ή μαλακό κα- στούρι.

Το καλάθι άπορριμμάτων του μπάνιου είναι συνήθως από πλα- στικό και πλένεται εύκολα. "Αν έσεις χρησιμοποιήτε καλάθι από ξύλο, μπορείτε να το πλύνετε με νερό και σαπούνι, να το ξεπλύνε- τε και να το άφήσετε στον ήλιο για να στεγνώση.

Για να καθαρίσετε τη λεκάνη και το μπιντέ, γεμίστε τα με ζε- στο νερό και άλυσίβα και άφή- στε τα μία ώρα περίπου. Οι λεκέ- δες καθαρίζονται μ' ελαφρόπε- τρα.

Τα σφουγγάρια του μπάνιου, αν δεν είναι πλαστικά, καθαρίζουν, αν μείνουν άρκετη ώρα μέσα σε διάλυσι νερού με ασετόν ή άμμο- νία. Μετά θέλουν καλό ξεπλύμα.

Για να καθαρίσετε τις θούρτσες των μαλλιών, τρίψτε τις καλά με πίτουρο και μετά ξεπλύντε τις. Τις θούρτσες που έχουν φυσικές τρίχες, πρέπει να τις θουτίξετε σε διάλυσι νερού μ' άμμο, για να τους ξαναδώσετε τη σκληρότητά τους.

"Αν έχετε στο μπάνιο σας κουρ- τίνες από πλαστικό, καθαρίστε τις με νερό και σαπούνι, ξεπλύνε- τις και στεγνώστε τις με μία πετσέτα.

"Αν δεν θέλετε ο άτμός του ζε- στού νερού να σας θολώσει τον καθρέφτη του μπάνιου, τρίψτε τον έλαφρά μ' ένα πανί βουτηγμένο σε γλυκερίνη. Αυτό το λεπτό λι- παρό στρώμα θα έμποδίση τον ά- τμο να θολώσει τον καθρέφτη.

ΟΙ ΜΙΚΡΟΒΛΑΒΕΣ

"Όλες οι μικρές ή μεγάλες θλά- βες του σπιτιού πρέπει να διορ- θωθούν τώρα, γιατί αργότερα, ό- ταν θα το έχετε ντύσει με τα χει- μωνιάτικα του (χαλιά, κουρτίνες κ.λ.π.) κάθε έπισκευή θα έπιφέ- ρη άνωμαλίες στον κανονικό ρυ- θμό της διεξαγωγής της δουλειάς σας.

Κυττάξτε μήπως η θρύση στά- ζη. Είναι πολύ εύκολο πράγμα

να τη διορθώσετε μόνοι σας. Κλείστε το γενικό διακόπτη το νερού για ν' αλλάξετε το κα- τούκι που έρίσκεται στην άφρα- σι της θρύσης. Με μία τσιμίζα ή αφού προηγουμένως βάλτε ένα κομματάκι πανί πάνω στη θρύση για να μη την καταστρέψετε, δι- δώστε το κεφάλι της. "Ανοί- στε ένα δίσκο από καουτσούκ, κριβώς ίδιο με τον μεταχειρι- σμένο και ξαναβάλτε τα όλα στη θέ- σι τους.

"Ο τοίχος στις γωνίες των πα- ραθύρων πολύ συχνά μαδάει και πέφτει από τα χτυπήματα των έ- ζωφύλλων πάνω του. Μη τον άφ- νείτε να καταστραφεί εντελώς. Φτιάξτε λίγο γύψο και διορθώ- τε κατεστραμμένα μέρη. Μ' ένα λεπτό πινέλο ή ένα φτερό περα- τή σιδεράκια στα έξωφύλλα με ύγρη θαζελίνη, για ν' ανοιγοκλει- νουν εύκολα.

Μήπως στα τζάμια σας έχη γι- ρει ο στόκος και παρουσιάζει ά- σαχημο θέαμα, κινδυνεύοντας έλ- λωστε να ξεκολλήσουν εντελώς. Μην άργήτε καθόλου. Στα χρω- ματοπωλεία θα βρήτε σκόνη που θα τον θάλετε στο χαλασμένο τζάμι με ένα πλατύ μαχαίρι.

"Αν η πόρτα τρίζη, καθώς τη ανοιγοκλείνετε, άναγκάστε τη και βάλτε λίγο μαλακό μολύ- βι ανάμεσα στους μεντεσέδες. Η πόρ- τα θα ανοιγοκλείνη ήσυχα. Στην πόρτα του κήπου θα βάλτε ένα παχύ στρώμα λίπους ανάμεσα στον άξονα, που κρέμεται και στη στήριγμα.

Καμιά φορά επίσης συμβαίνει η πόρτα να έχη πέσει και να «σέρνεται» στο πάτωμα. "Ανοί- κώστε την και βάλτε ένα κομμά- τι δέρμα, κομμένο στο γύρισμα ανάμεσα σε κάθε μεντεσέ. "Αν έ- υπάρχη άρκετος χώρος για ν' ά- νασκηθώ η πόρτα, πρέπει τότε να τη θγάλετε εντελώς και να λιμάρετε από κάτω.

Οι παλιές πόρτες σκάνε και πε- ρουσιάζουν θαβείς χαραμάδες. Κλείστε τις με κερί, που θα μα- λακώσετε με τα δάκτυλά σας και θάλετε το στις ρωγμές μ' ένα μα- χαίρι. "Αν η χαραμάδα είναι με- γάλη, φτιάξτε ένα μίγμα από λεπτότατα πριονίδια και δυνατή ψαρόκολλα.

Για τα παλιά, σιδερένια κλει- διά, που σκουριάζουν, κάνετε το έ- ξής : Βάλτε τα πολλές ώρες μέ- σα σ' ένα βαθύ πάτο με δυο μέ- ρη λάδι του φαγητού κι' ένα μέ- ρος πετρελαιο.

"Επειτα σκουπίστε τα καλά και τρίψτε με γυαλόχαρτο τα μέρη που είναι ακόμα σκουριασμένα. Τρίψτε τα με στεγνό πανί και δώ- δώστε την κλειδαριά.

"Αν θέλετε να θγάλετε το πα- ρεμένο μίαν θύρα, που σάς άνα- στέκει επίμονα, κάψτε ένα σίδε- ρο στη φωτιά, μέχρι να κοκκί- νη και ζεστάνε το καλά. "Επει- τα με την πένα θα ξεβιδωθεί χω- ρίς καμμία δυσκολία.

"Επειτα άπ' όλ' αυτά τα μα- στορέματα, η πόρτα άσφαλώς θα έχη λερωθή. Τρίψτε την με μια φανέλλα, θρεγμένη με μερικές

σταγόνες τερεβινθίνης και περά- σε την μ' ένα πανί, βουτηγμένο σε μία κουταλιά φωτιστικό οινό- πνευμα και δυο κουταλιές λάδι. Γυαλίστε την με φανέλλα.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ

Τώρα είναι η σειρά να θεβαιω- θήτε για τις έλλείψεις και τις ά- τέλειες του νοικοκυριού σας. Κρα- τήστε σ' ένα μπλόκ σημειώσεις για το τι χρειάζεστε, έστω κι' αν ο προϋπολογισμός σας δεν σάς έπιτρέπει να το αγοράσετε ακό- μα. Θα δώσετε προτεραιότητα στις αγορές σας κατά σειρά σπου- δαιότητας κι' έτσι με τις πρώτες οικονομίες σας θ' αντικαταστήσε- τε συμπληρώσετε και θα δι- ορθώσετε ό,τι χρειάζεστε.

Βεβαιώστε ότι έχετε ένα του- λάχιον καθαρό κι' εύπαροισί- στο τροπέζομαντίλι φαγητού με τις πετσέτες του άφωγα λευκές για την περίπτωση που θα το χρη- σιμοποιήσετε άπρσοπτα.

"Αντικαταστήστε το πάτο ή το ποτήρι του παιδιού σας σερβίτσιου που έσπασε τον περασμένο χειμώ- να και δεν το φροντίσατε άμέσως. Συμπληρώστε τα μαχαίροπη- ρονά σας, αγοράζοντας εκείνα τα κουτάλια σερβιρίσματος, που σάς λείπουν.

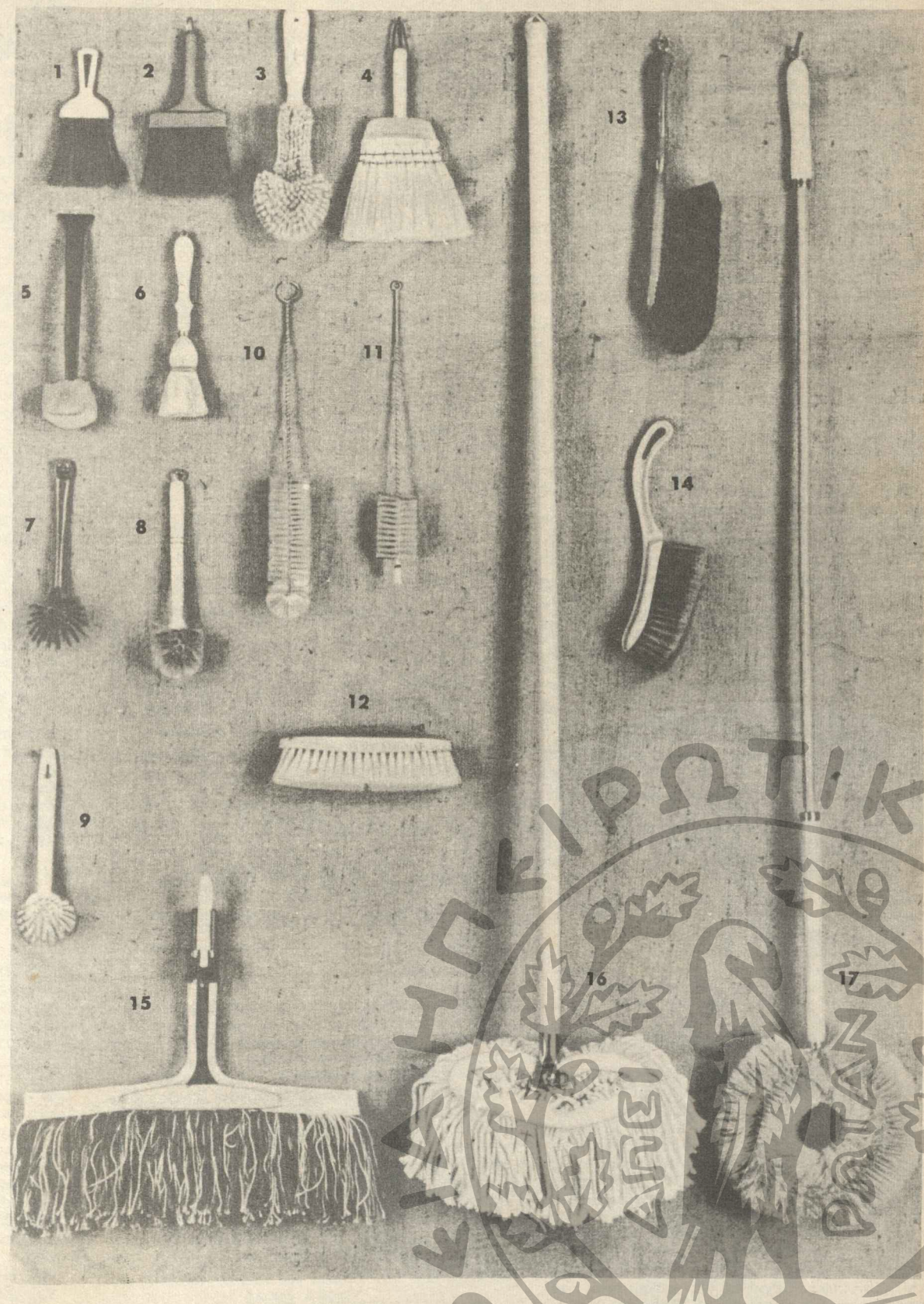
Κυττάξτε μήπως χρειάζεστε μία άλλαξι σεντόνια ακόμα για τα παιδιά, που φέτος μεγάλωσαν και θα κοιμηθούν σε καινούργια κρεβατάκια.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΟΥ ΜΗΝΟΣ

Πολλά τρόφιμα μπορείτε να τ' αγοράσετε σε μεγάλη ποσότητα, πράγμα που θα σάς απαλλάξη από το καθημερινό κουβάλημα με το δίκτυ. "Αγοράστε τις πατάτες που θα χρειασθήτε όλο το μήνα, τις ντομάτες δολοκλήρης της έθνο- μάδας, το ρύζι, τη ζάχαρη, το ά- λειο, το λάδι, το θούρτο. "Αν μπορούν να υπάρχουν σε πέντε ως έξι κιά μέσα στην κουζίνα σας έξυπνρετούν άφάνταστα. Οι κον- σέρβες είναι γνωστό πώς σάς θγάζουν άποπροσώπη σε κάθε έγκακτη περίπτωση. Προμηθευθή- τε από μία, τουλάχιστον, από κά- θε είδος, που καταλαβαίνετε ότι θα σάς έξυπνρετήση.

Το σαπούνι, άλλωστε, για το πλύσιμο ρούχων πρέπει να θρί- σκεται στο σπίτι, για δολοκλήρο το χρόνο, για να ξεραίνεται. "Αγοράζοντας τα είδη αυτά σε ποσότητες έχετε διπλό όφελος : Δεν τρέχετε όλη την ώρα στο μα- γαζί και το μανάθη για μικρο- πράγματα και άλλωστε πολλά ά- τ' αυτά μπορείτε να τ' αγοράσε- τε σε χονδρική τιμή και να έχε- τε θετικώτατο κέρδος.

"Επειτα από την ξενοιασία του καλοκαιριού, θα σάς κακοφάνη- ίσως λιγάκι να αντιμετώπιζετε τό- σες σκοτούρες μαζεμένες, αλλά θα μπορούσατε να ξαναβρήτε τον κανονικό ρυθμό της ζωής σας στο πάντοτε άγαπητό και φιλόξενο σπίτι μου, σπιτάκι μου !».



Για τον καλό και εύκολο καθαρισμό του σπιτιού, σάς χρειάζονται μερικά πράγματα, που θα βρήτε σ' όλα τα καταστήματα ειδών οικιακής χρήσεως. Οι θούρτσες 1. και 2. είναι τρίχινες για έπιπλα και στοιχίζουν γύ- ρω στις 28 δραχμές. 3. Προϊόντιση θούρτσα για ρούχα δρχ. 30. 4. Σκουπάκι για στρώματα δρχ. 7. 5. Βουρ- τσίκι νάυλον για σωληνωτά ποτήρια δρχ. 5. 6. Σκουπάκι για τουαλέτα δρχ. 10. 7. 8. 9. Βουρτσάκια πλαστικά για το πλύσιμο των πιάτων δρχ. 8 — 22. 10. και 11. Βούρτσες για τα μπουκάλια δρχ. 15. 12. 13. και 14. Βούρ- τσες για ρούχα δρχ. 20 — 40. 15. Βούρτσα από κρόσια για σφουγγάρισμα δρχ. 40. 16. Βούρτσα από κρόσια για ξεσκόνισμα του παρκέ δρχ. 47. 17. Βούρτσα για καλοριφέρ και πολλά άλλα μικρά άνοίγματα.

ΟΙ ΠΙΟ ΓΝΩΣΤΕΣ ΟΠΕΡΕΣ ΠΟΥ ΜΑΣ ΓΟΗΤΕΥΟΥΝ ΜΕ ΤΙΣ ΜΕΛΩΔΙΕΣ ΤΟΥΣ

18.

Επί κεφαλής του στρατού της Βενετίας, η Γαλινοτάτη Δημοκρατία είχε θάλει έναν Μαυριτανό στρατηγό, τον 'Οθέλλο, που διακρίθηκε εξαιρετικά για τη γενναϊότητα του στις χώρες που υπόκεινταν στην κυριαρχία του Λέοντος του 'Αγίου Μάρκου. 'Η τελευταία νίκη του Μαύρου της Βενετίας ήταν η Κύπρος κι' ανατέθηκε στον 'Οθέλλο η διοίκηση αυτού του νησιού. 'Ο 'Οθέλλος ώδηγησε εκεί τη γυναίκα του Δεισδαίμονα, κόρη του γερουστατού Μπραμπάντισιο, που την είχε παντρευτεί πριν από λίγο.

Η Δεισδαίμονα, που συνδύαζε στο πρόσωπό της όλα τ' αξιολάτρευτα χαρακτηριστικά της Βενετιανιάς με την απάντησή των σκέψεων που περνούσαν κάτω απ' το κατάλευκο μέτωπό της, δεν δίστασε να δεχθώ για σύζυγο τον ισχυρό 'Οθέλλο, γοητευμένη απ' τη γενναϊότητα και τον αυθόρμητο χαρακτήρα του. Στο μαγεμένο νησί ο 'Οθέλλος κι' η Δεισδαίμονα επρόκειτο να συνεχίσουν τη σελήνη του μελιτός τους.

Μά ο 'Οθέλλο χρειάστηκε κάποια στιγμή ν' αντιμετωπίσει μία τρικυμία, να διαλύσει συγκεκριμένα το μουσουλμανικό στόλο που τον άπειλούσε. 'Ο σημαιοφόρος 'Ιάγος επιθυμούσε στά θάβη της ψυχής του νάχη ή επιχείρησι αυτή κακὸ τέλος ή τωλάρχιστον νά στοιχίσον τον 'Οθέλλο τη ζωή του. 'Ο 'Ιάγος ένοιωσε τρομακτικό μίσος για τον 'Οθέλλο. 'Ο Μαύρος, αντί να δώσει το θαυμάιο πλοιάρχου σ' αυτόν, τον έδωσε στο Φλωρεντινό Κάσσιο... 'Η φιλοδοξία του 'Ιάγου είχε μείνει ανεκπλήρωτη! 'Αλλά υπήρχε και κάτι ακόμα χειρότερο: 'Ο 'Ιάγος ήταν από φυσικό του ή προσωποποίηση κάθε μοχθηρίας και κακίας. Πίστευε στην τρομερή δύναμη του Κακού και χαρακτηρίζει σαρκαστικά ως άνοσηια αυτά που ο κόσμος δνόμεζε άρετη, τιμή, θυσία. Πίστευε πως ή μοίρα τον είχε προορίσει να κάνει σατανικά πράγματα. 'Η ανικανοποίητη φιλοδοξία, που τον εξώθησε προς την άντεκδίκησι, δεν ήταν, στην πραγματικότητα, παρά ένα πρόσχημα. Γι' αυτό και μισούσε εξ ίσου, με ψυχρό και συγκρατημένο θυμό, όλα τα πρόσωπα που σχετίζονταν με τον 'Οθέλλο.

Είχε αντίληφθώ πως ο 'Οθέλλος, που ήταν τρομερά έρωτευμένος με τη γυναίκα του, είχε έναν άνεξελέγκτο αυθόρμητισμό. 'Επρεπε ο 'Ιάγος να «καλλιεργήσει», αυτό το συναισθημα, να το έρεθισή... Καί καθώς ο 'Οθέλλος γύρισε νικητής απ' την επιχείρησι και γιόρτασε την νίκη πίνοντας, στην ταβέρνα κοντά στον πύργο, ο 'Ιάγος άρχισε τις μηχανορραφίες. 'Αν ο Κάσσιος μεθούσε και...

Ο ΡΟΔΡΙΓΟΣ, ένας ευγενής της Βενετίας ήταν έρωτευμένος χωρίς έλπιδα με τη Δεισδαίμονα. Με πονηρά λόγια, ο 'Ιάγος του άφησε να καταλάβη πως δεν έπρεπε ν' απελπίζεται. 'Ομως ο Ροδρίγος έπρεπε να φυλάγεται απ' τον Κάσσιο, που είναι ωραίος νέος, και που, άν κι' έχη μία φιλενάδα, την Μπιάνκα, προσπαθεί κι' αυτός να πετύχη κάτι συγκεκριμένο απ' τη Δεισδαίμονα...

Καλά λοιπόν, είπε ο Ροδρίγος, θα τούδεινε αυτός του Κάσσιου! Πραγματικά, δεν άργησε να τον προκαλέσει, κι' εκείνος, πάνω στη μέθη του, δέχτηκε τη μονομαχία, με αποτέλεσμα να σκοτώσει ο Ροδρίγος. 'Εκείνη τη στιγμή μπήκε στη μέση ο Μοντάνο που, μετά τον 'Οθέλλο, ήταν ή σημαντικότερη προσωπικότητα του νησιού. 'Ο Κάσσιος, μεθυμένος, ώρμησε επάνω του και τον τραυμάτισε. Οι φωνές κι' ο θόρυβος έκαναν το Μαύρο να βγθί απ' τον πύργο του. 'Εξω φρενών απ' το θυμό του, διαπίστωσε πως ο άθλιος αυτός άνθρωπος που είχε τραυμα-

τίσει το Μοντάνο ήταν ο Κάσσιος. Τον καθάρισε άμέσως κι' ο Κάσσιος έπαψε να είναι πλοίαρχος. Αυτός δεν ήταν μόνο ο πρώτος θριαμβός του 'Ιάγου, μά κι' ή άφορητή μιάς σατανικότερης μηχανορραφίας του.

'Ηθελε ο Κάσσιος τον ρώτησε σε λίγο ο θυοούλος 'Ιάγος... ήθελε να τον συγχωρέσει ο 'Οθέλλος; Δεν είχε παρά να παρακαλέσει τη Δεισδαίμονα! 'Η Δεισδαίμονα είχε τρομερή επιρροή άπάντα στον 'Οθέλλο. Θά του ήταν εύκολο να τη συναντήσει το άπογευμα στον κήπο της... 'Ο Κάσσιος επιχείρησε να πραγματοποιήσει αυτή τη συμβουλή, μά χωρίς να φαντάζεται πως ο 'Οθέλλος, που τον είχε ειδοποιήσει επίτηδες ο 'Ιάγος, τον κατασκόπευε. Κι' ενώ ο 'Οθέλλος άρχισε κιόλας να υποψιάζεται, ο 'Ιάγος ρώτησε:

— Μά πέστε μου: 'Η Δεισδαίμονα, όταν την έρωτευθήκατε, άγαπούσε κιόλας τον Κάσσιο;

'Ο 'Οθέλλος παρακάλεσε τον 'Ιάγο να έξηγηθί καλύτερα. 'Εκείνος του άπάντησε πως δεν έπρεπε να έμπρεασθί απ' το δαίμονα της ζηλοτυπίας. Μ' αυτό όμως του την κέντρησε περισσότερο. Δεν ήθελε πολύ ή ψυχή αυτή, με τα πρωτόγονα ένστικτα, για να γίνη έρμαιο της ζήλειας. 'Ετσι, μόλις έμφανίστηκε ή γυναίκα του, είχε άρχεισει κιόλας να εργάζεται μέσα του το σκουλήκι της πιο ώμης υποψίας. ('Ο 'Ιάγος είχε κιόλας ισχυ-

ΟΘΕΛΛΟΣ

("Οπερα σε 4 πράξεις)

του ΓΚΙΟΤΖΕΠΠΕ ΒΕΡΝΤΙ

ΤΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

ΟΘΕΛΛΟΣ	 Τενόρος
ΙΑΓΟΣ	 Βαρύτονος
ΚΑΣΣΙΟ	 Τενόρος
ΡΟΝΤΡΙΓΓΟ	 Τενόρος
ΛΟΝΤΟΒΙΚΟ	 Μπάσος
ΜΟΝΤΑΝΟ	 Μπάσος
ΔΕΙΣΔΑΙΜΟΝΑ	 Σοπράνο
ΑΙΜΙΛΙΑ	 Σοπράνο

Υπάρχετε, στρατιώτες κ.λ.π. Το έργο εκτυλίσσεται στην Κύπρο του 15ου αιώνα. Το λιμνέριό άνηκε στον 'Αργίνο Μπόιτο, που το έμπνευσε από το άνωμένο έργο του Σαίξπηρ. 'Ο Βέρντι συνέθεσε αυτό το άριστο έργο σε ηλικία 74 ετών.

Η ΠΡΩΤΗ ΠΑΡΑΣΤΑΣΙΣ

«Σκόλα» του Μιλάνου, 5 Φεβρουαρίου 1887

ρισθί πως άκουσε μερικά παράξενα λόγια του Κάσσιου, όπως λ.χ. «Γλυκειά Δεισδαίμονα, με πλημμυρίζει ή πιο ουράνια έκστασι...». Στη γυναίκα του, που τον άγκάλιασε, ο 'Οθέλλος άπάντησε πως δεν ένοιωσε καλά, πως έκαινε το μέτωπό του. 'Η Δεισδαίμονα έβγαλε το μαντήλι της για να ακουπίσει το μέτωπό του άνδρός της... Το μαντηλάκι έπεσε καταγής, κι' ή Αιμιλία, ή γυναίκα του 'Ιάγου κι' έμπιστη της γυναίκας του 'Οθέλλου, το μάχησε. 'Ο 'Ιάγος ώρμησε άμέσως κοντά στη γυναίκα του και της άρπαξε το πολυτίμο λινό ύφασματάκι. Πολύτιμο για την επιτυχία των μηχανορραφιών του... Αυτό το μαντηλάκι θρέθηκε σε λίγο στο σπiti του Κάσσιου...

Η ΔΕΙΣΔΑΙΜΟΝΑ μίλησε στον 'Οθέλλο για τον Κάσσιο, ζητώντας του να τον συγχωρέσει. 'Η υποψία που είχε ο Μαύρος για τη γυναίκα του έγινε έτσι θεσβαδίστη. Κι' ο 'Ιάγος του την ένιασχε ακόμα πιο πολύ όταν, κάνοντας τον Κάσσιο νάρθη στον πύργο, είπε του 'Οθέλλου ν' άκούσει, άθέατος, το διάλογο που θα είχε ο ίδιος με τον Κάσσιο. 'Ο Μαύρος ήξερε κιόλας πως ή Δεισδαί-

μόνα δεν είχε πιά το μαντηλάκι που της χε χάρισει εκείνος την εύθυμη άπάντησή των άρραβώνων τους. Καί τώρα έμελε τις άδωες φράσεις του Κάσσιου, που τις καλούσε με δαιμονική δεξιότητα ο 'Ιάγος... Συναδεύοντας τα λόγια με τα κινήσι, ο Κάσσιος έβειξε το μαντηλάκι. Στη στιγμή, ο Κάσσιος άναφάρτα, χωρίς να την όνομάσει, στη Μπιάνκα. 'Ο 'Οθέλλος όμως νόμιζε πως ή συζήτησι γινόταν για Δεισδαίμονα!

Δεν έμενε πιά παρά ή τιμωρία. 'Ο 'Οθέλλος θρισκόταν πιά έξω απ' τον έαυτό του. Θά μπορούσε να υποστή όλες τις δοκιμασίες, ακόμα και τη μείωσι της στρατιωτικής φήμης. Τώρα όμως που χανόταν τ' άριστο έργο της ζωής του, μονοψήφισα σκέψι ήταν: «Πώς θα ή σκοτώσει».

'Ο 'Ιάγος τούδωσε μία ιδέα: 'Οχι με ήλητήριο, μά στον ύπνο... 'Ο 'Οθέλλος έμεινε της έντονης ύποβολής του 'Ιάγου, που μινε τη στιγμή. 'Όταν νύχτωσε, κι' ή Δεισδαίμονα, άνήσυχη για τον άνεξηγητο που της έδειχνε ο άντρας της, έπεσε πικρεβάτι της, ο Μαύρος ώρμησε άπάντα στον τρελλό και την έπνιξε με το μαζλάκι.

'Απελπισμένος, έβγαλε συγχρόνως μεγάλη κραυγή. 'Η Αιμιλία, προσπαθώντας να τον τρεμερό, έμφανίστηκε στον τόπο της έγκλήματος. Μόλις πρότρεσε ν' άκούσει τα τελευταία λόγια της Δεισδαίμονας: «Πέστε νά θάω!».

Αυτό ήταν το τραγικό αποτέλεσμα της μηχανορραφίας που είχε καταστρώσει ο 'Ιάγος, ο δαίμονας αυτός με την άνθρώπινη μορφή. Στις τρομαγμένες κραυγές που έβγαλε ή Αιμιλία θλέποντας τη δολοφονία έμφανίστηκαν ο Μοντάνο, ο Κάσσιος κι' ο ίδιος ο 'Ιάγος, μαζί με άλλους ευγενείς που χαν έρρει στο νησί την πρώτη μέρα. 'Ο 'Οθέλλος έφερε για επιχείρημα το μαντηλάκι της έμεινε άρπάξει με τη θία ο 'Ιάγος. Κι' ο Μοντάνο έλεγε πως ο Ροδρίγος που είχε παρακινήσει σε μονομαχία με τον Κάσσιο απ' τη διαβολική μηχανορραφία του 'Ιάγου, ώμολόγησε πριν πεθάνη την κακή πράξη του σημαιοφόρου. 'Ο 'Ιάγος, στην έντονη επίκλησι του 'Οθέλλου ν' άπολογηθί, ώμολόγησε με το δικό του τρόπο: Πέφτοντας ένα γκρεμό.

Κι' έπειτα: 'Επειτα, ένας προύχων της Γαλινοτάτης Δημοκρατίας ζήτησε έπιστολικά απ' τον 'Οθέλλο να παραδώσει το σπiti του. 'Ο 'Οθέλλος τώδωσε, και πήγε να ένοση δη τη Δεισδαίμονα, που κοιμόταν στον αιώνα ύπνο... 'Υστερα, θνάζοντας απ' το μαύδο του ένα έγγχειριδο, το θύσιος άστραπαλά στο στήθος του. 'Επεσε πάνω στην πεθάνει γυναίκα του, φιλώντας με άπεγνωμένο πάθος το λευκό σάν μάρμαρο μέτωπό της και κυλίστηκε χάμω, νεκρός...

ΗΤΑΝ πάντα τρομερά δύσκολη επιχείρησι ή προσπαθεια να γίνουν όπερες οι ύπεροισ τραγωδίες του Σαίξπηρ. 'Ο 'Αργίνο Μπόιτο κατώρθωσε να κάνει απ' τον 'Οθέλλο ένα λυρικό δράμα. Μά ο Βέρντι προώρμησε εκεί που ο Μπόιτο δεν μπορούσε να φτάσει... Κι' έκανε, σε συνεργασία μαζί του, τον 'Οθέλλο πραγματική όπερα, αντίστοιχο του Σαίξπηρικού έργου.

'Υπάρχει κι' ένας «Οθέλλος» του Ροσσίνι, που έχει συντεθί στί 1816. Μά ο Ροσσίνι δεν είχε έναν Μπόιτο για να του φτάσει το λιμνέριο και δεν μπόρεσε να κάνει κάτι καλό.

Η τραγωδία του Σαίξπηρ, γραμμένη γύρω στί 1590, προέρχεται από μία άφηγησι του βενετσιάνου Πιρόλντι Τανισιο. Στην άφήγησι αυτή άναφέρεται τ' όνομα του Μαύρου, ενός ευγενούς της Βενετίας, κι' ο μεγάλος 'Αγγλος ποιητής έκανε λάθος και νόμισε πως ο πρωταγωνιστής του δράματος ήταν Μαυριτανός (Ιταλικά: Μόρο)! 'Ομως ή Βενετία δεν είχε ποτέ μαύρο στρατηγό...



ΕΒΕΛΥΝ

ΔΙΣΘΗΜΑΤΙΚΟ ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑ ΤΗΣ ΠΕΝΕ ΣΑΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΥ

'Ο Τζέραλντ παραδέχεται πως είναι κρυφά άρραβωνισμένος με την 'Αννα και ή 'Έβελυν τον ύποκρώνει να της ύποσέθί πως θα κρατήσει το λόγο του και θα παντρευτεί τη διεθνονόσσα σάν να ή μεροιάση τίποτα. Στο μεταξύ ή Χίλαρου Μπλέστον καταρβώνει να πετύχη αυτό τον ήρωα. Νά άποφασίσει ο άνδρας της να την πάρη από την κλινική, αφού πιά έβειξε πως δεν καλύτερει. Μόλις όμως ή Χίλαρου Μπλέστον φύγει από την κλινική, ή ύποκρυνή της 'Αννας προς τον Χίλαρου σταματά και είναι πιά έλευθερία να ύποσέθι την παραίτησι της και να άρνη με τον Τζέραλντ για την 'Αμερική. Αυτό άποφασίζει να κάνει και τηλεφωνεί άμέσως στον Τζέραλντ για να συναντηθούν και να του άναγγείλη το εύχάριστο γεγονός. Καθώς όμως νύνεται για να πάη στο ραντεβού που έχει μαζί του, έβειξε στα μαλλιά της την πρώτη άσπρη τρίχα και άπογοητεύεται. Πιστεύει πως γύρωσε πιά και πως ο Τζέραλντ δεν είναι δυνατόν να την άγαπά.

7. Μ' ένα άπότομο τίναγμα το κεφαλί της, ή 'Αννα προσπάθησε να διώξει κάπως διαστρεφτή σκέψι απ' το μυαλό της. 'Ηταν άνόητη να σκέπτεται τέτοια πράγματα. Δεν είχε άρχεισει να γερνί. 'Ηταν οι στενωχώριες κι' οι άπίστες του τελευταίου καιρού που την έκαναν να φαίνεται κουρασμένη και μεγαλύτερη. 'Από αύριο, όλα θα άλλαζαν προς το καλύτερο. Κι' ή εύτυχία της κοντά στον Τζέραλντ θα την έκανε πιά πιο νέα από πριν...

Κι' έπειτα: 'Επειτα, ένας προύχων της Γαλινοτάτης Δημοκρατίας ζήτησε έπιστολικά απ' τον 'Οθέλλο να παραδώσει το σπiti του. 'Ο 'Οθέλλος τώδωσε, και πήγε να ένοση δη τη Δεισδαίμονα, που κοιμόταν στον αιώνα ύπνο... 'Υστερα, θνάζοντας απ' το μαύδο του ένα έγγχειριδο, το θύσιος άστραπαλά στο στήθος του. 'Επεσε πάνω στην πεθάνει γυναίκα του, φιλώντας με άπεγνωμένο πάθος το λευκό σάν μάρμαρο μέτωπό της και κυλίστηκε χάμω, νεκρός...

ΗΤΑΝ πάντα τρομερά δύσκολη επιχείρησι ή προσπαθεια να γίνουν όπερες οι ύπεροισ τραγωδίες του Σαίξπηρ. 'Ο 'Αργίνο Μπόιτο κατώρθωσε να κάνει απ' τον 'Οθέλλο ένα λυρικό δράμα. Μά ο Βέρντι προώρμησε εκεί που ο Μπόιτο δεν μπορούσε να φτάσει... Κι' έκανε, σε συνεργασία μαζί του, τον 'Οθέλλο πραγματική όπερα, αντίστοιχο του Σαίξπηρικού έργου.

'Υπάρχει κι' ένας «Οθέλλος» του Ροσσίνι, που έχει συντεθί στί 1816. Μά ο Ροσσίνι δεν είχε έναν Μπόιτο για να του φτάσει το λιμνέριο και δεν μπόρεσε να κάνει κάτι καλό.

Η τραγωδία του Σαίξπηρ, γραμμένη γύρω στί 1590, προέρχεται από μία άφηγησι του βενετσιάνου Πιρόλντι Τανισιο. Στην άφήγησι αυτή άναφέρεται τ' όνομα του Μαύρου, ενός ευγενούς της Βενετίας, κι' ο μεγάλος 'Αγγλος ποιητής έκανε λάθος και νόμισε πως ο πρωταγωνιστής του δράματος ήταν Μαυριτανός (Ιταλικά: Μόρο)! 'Ομως ή Βενετία δεν είχε ποτέ μαύρο στρατηγό...

Κι' έπειτα: 'Επειτα, ένας προύχων της Γαλινοτάτης Δημοκρατίας ζήτησε έπιστολικά απ' τον 'Οθέλλο να παραδώσει το σπiti του. 'Ο 'Οθέλλος τώδωσε, και πήγε να ένοση δη τη Δεισδαίμονα, που κοιμόταν στον αιώνα ύπνο... 'Υστερα, θνάζοντας απ' το μαύδο του ένα έγγχειριδο, το θύσιος άστραπαλά στο στήθος του. 'Επεσε πάνω στην πεθάνει γυναίκα του, φιλώντας με άπεγνωμένο πάθος το λευκό σάν μάρμαρο μέτωπό της και κυλίστηκε χάμω, νεκρός...

ΗΤΑΝ πάντα τρομερά δύσκολη επιχείρησι ή προσπαθεια να γίνουν όπερες οι ύπεροισ τραγωδίες του Σαίξπηρ. 'Ο 'Αργίνο Μπόιτο κατώρθωσε να κάνει απ' τον 'Οθέλλο ένα λυρικό δράμα. Μά ο Βέρντι προώρμησε εκεί που ο Μπόιτο δεν μπορούσε να φτάσει... Κι' έκανε, σε συνεργασία μαζί του, τον 'Οθέλλο πραγματική όπερα, αντίστοιχο του Σαίξπηρικού έργου.

'Υπάρχει κι' ένας «Οθέλλος» του Ροσσίνι, που έχει συντεθί στί 1816. Μά ο Ροσσίνι δεν είχε έναν Μπόιτο για να του φτάσει το λιμνέριο και δεν μπόρεσε να κάνει κάτι καλό.

στην κουραστική δουλειά της κλινικής και μπορεί ν' άρρωσταίνει.

— Τέλειωσε την ύπηρεσία σου, 'Εβελυν; τη ρώτησε ή 'Αννα, σταματώντας την με μία κίνησι του χεριού της.

— 'Οχι, ακόμα, διεθνονόσσα. Θά δουλέψω μέχρι τις έννηά...

— Είχεξ έξοδο σήμερα το άπόγευμα;

— 'Οχι. Δεν είχα διάθεσι να βγώ έξω...

Αυτή ή άπάντησι της μικρής προστατευμένης της άνησύχησε ακόμα περισσότερο την 'Αννα. 'Η 'Εβελυν ήταν πάντα τόσο ζωνηρή και τόσο πρόθυμη για διασκεδάσεις, που της έκανε έντοπως να βρή καιρό να της διάθεσι να βγθί έξω και άφινε την έξοδο της.

'Ισως να της συνέβαινε τίποτα άλλο, σοβαρότερο, και ή άκεφιά της να όφειλόνταν στην πολλή δουλειά. 'Επρεπε όποσδήποτε να βρή καιρό να της μιλήσει και να προσπαθήσει να μάθη τί της βασάνιζε. 'Αλλά καιρό ήθελε να το κάνει αυτό, όπλο ποτέ δεν κατάφερε να βρή την κατάλληλη εύκαιρία. Καί δεν έφταιγαν μόνο οι πολλές δουλειές

ΠΕΡΙΠΟΙΗΘΕ ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΣΑΣ

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΞΟΧΗ

'Επιστρέφοντάς από την έξοχή και το ύπαιθρο θάχατε προσέξει ότι ή παλαιονή σας κοντά στην αούη έχει άγριέσει και σκληρύνει την επιδερμίδα σας και ίδιως το τρυφερό δέρμα του προσώπου σας. 'Η σκύνη, ο άέρας, ο ήλιος, ή αλλούρα της θάλασσας, έληρύνουν το δέρμα, το άφουδαίνων, το άφαιρούν τ' υγρό στοιχείο που δίδουν άπαλότητα και ελαστικότητα. 'Η «ήρωσις» είναι ο μεγαλύτερος έχθρος του νεανικού δέρματος. Αυτό ποτέ πάντα να το θυμίζετε. Μόλις λοιπόν ήρωχάστε από τις φροντίδες της έπιστροφής, επιβάλλεται μία κόυρα που θα άποκαταστήσει το δέρμα σας και θα του ξαναδώσει τη νεοσκάδα του.

ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΣΑΣ ΠΡΩΤΑ - ΠΡΩΤΑ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΝΕΡΟ

Θά τοψ το σώμα, κάνοντάς του τακτική περιποίησι με την μοναδική κόμα Λανολίνη Μελπάν. Χάρι στί ΕΝΤΑΡΑ μόρια του EXTRAIT PURIFIE A LA LANOLINE που περιέχει, άναπληρώνει τ' άπτα στοιχεία και τ' άποφωτονωτικά συστατικά που έχασε το δέρμα σας και άπαναφέρει την άνθρώπινητά του.

'Ακολουθήστε λοιπόν τις άπλές αυτές οδηγίες:

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΕΡΜΑΤΟΣ

Το πρωί μόλις ξυπνήσετε και το βράδυ πριν του ύπνου καθαρίστε το πρόσωπο, τον λαιμό και το ντεκολτέ σας με Γαλάκτωμα Ντεμακιγιάν Μελπάν. Θά άναλογονήσετε έτσι ως τα βαθύτερα στρώματά της την επιδερμίδα σας και θα έλευθερώσετε τους πόρους της ώστε να άνανέψι έλεύθερα. Σε λίγες ημέρες το δέρμα σας θα λάμπη ξεκούραστο.

ΛΙΠΑΡΟ ΔΕΡΜΑ

Μετά από κάθε καθαρισμό (πρωινό ή βραδυό) άπλώστε γύρω στί μάτια και στο στήμα Λανολίνη Μελπάν. 'Επίσης, πριν βγίτε έξω, άπλώστε έλαφρό στρώμα Λανολίνης Μελπάν, παντού στο πρόσωπό σας και μετά μακιγιαρισθήτε.

ΞΗΡΟ ΔΕΡΜΑ

'Απλώστε (μετά τον καθαρισμό) ένα στρώμα Λανολίνης Μελπάν κι' άφήστε την στο πρόσωπό σας όση ώρα κάνετε τις δουλειές του σπιτιού. Μετά άκουπισθήτε και μακιγιαρισθήτε. Το βράδυ πριν καμνηθήτε ημέρα παρ' ημέρα, άπλώστε έπίσης ένα άπαλό στρώμα Λανολίνης στο πρόσωπό σας.

'Ετσι το δέρμα σας από τις πρώτες ημέρες θα ξανάβρη την όρεσία του κι' έλοι θά σάς βεβαιώνουν πως φαίνεστε ξεκούραστη.

'Αποφεύγετε μόνον τις άπομιμήσεις και μη έσυνάτε ότι ή Λανολίνη Μελπάν και το Γαλάκτωμα Ντεμακιγιάν Μελπάν έγιναν το ένα για το άλλο και είναι προϊόντα δοκιμασμένης άγνότητας και άποτελεσματικότητας.

δεν μιλούσε, μπορούσε να προσποιηθεί πως όλα θα πήγαιναν καλά, πως ό άγαπημένος της θά έκανε σάν τρελλός απ' τη χαρά του. 'Όταν όμως άποφασίσε να μιλήσει, δεν θά υπήρχε πιά τρόπος να ύποχωρήσει. Καί θά έπρεπε να δεχθί κάθε άντίδρασι του Τζέραλντ μπροστά στην έκπληξι που θά του έκανε.

— Δεν μου άπάντησε, 'Αννα, έπανάλαθε ο Τζέραλντ βλέποντάς πως έκαίνη δίσταζε. 'Απ' τη σιωπή σου καταλαβαίνω πως πράγματι έχρις κάποιο λόγο για να συναντηθούμε άπόψε...

'Η 'Αννα προσπάθησε να κερδίσει καιρό.

— Καί βέβαια έχω λόγο, άπάντησε χαμογελώντας. 'Ηθελα να σε δω...

— Πολύ κολεαυτικό αυτό για μένα, είπε ο Τζέραλντ με τον ίδιο έλαφρό τόνο. 'Ας άφήσουμε τις ύπεκρυγές όμως. Πές μου τί συμβαίνει χωρίς να φοβάσαι. 'Ότι και να είναι, μπορώ να τό άνθέξω...

'Ο τόνος της φωνής του έκανε την 'Αννα να τον κυτάξει διαπεραστικά. 'Απ' την έκφρασι του, κατάλαβε πως περιέμενε ν' άκούσει κάτι πολύ σοβαρό απ' τα χείλη της. 'Ισως να νόμιζε πως θά του ζητούσε να διαλύσουν τον άρραβώνα τους. Καί δεν φανόνταν να στενωχωριέται καθόλου γι' αυτό. Στη σκέψι αυτή, ή καρδιά της 'Αννας σταμάτησε για μία στιγμή να χτυπά. Γρήγορα όμως την έδιωξε απ' το μυαλό της.

'Οχι, δεν ήταν δυνατόν! 'Ηταν έννευριμένη και φαντάζονταν άνόπαρκα πράγματα. 'Η ιδέα να διαλύσουν τον άρραβώνα τους ούτε θά είχε περάσει καν απ' το μυαλό του Τζέραλντ. 'Ομως ή άνησυχία της δεν διαλύονταν. Καί ή φωνή της έτρεμε έλαφρά όταν άποφασίσε να μιλήσει:

— 'Εχω νέα για σένα, Τζέραλντ. Εύχάριστα, έλπίξω...

— Νά τά άκούσω, λοιπόν...

'Ομως, ή έλπιδα που πριν λίγο είχε γεννηθί στην καρδιά του Τζέραλντ είχε σβήσει πιά. Για μία στιγμή, είχε νομίσει πως όλα τον τά όνειρα θα πραγματοποιούντο, πως ή 'Αννα θά του ζητούσε να διαλύσουν τον άρραβώνα τους και πως θά ήταν επί τέλους έλευθερος να παντρευτεί την 'Εβελυν. Μά γρήγορα κατάλαβε το λάθος του. 'Η 'Αννα δεν θά του έλεγε τα λόγια που περιέμενε ν' άκούσει, δεν θά του ζητούσε εκείνη να χωρίσουν. Κι' αφού δεν θά το ζητούσε εκείνη, δεν μπορούσε να το ζητούσε ούτε αυτός.

Τώρα πιά ήταν άργά. Είχε κι' όλες ύποσέθι στην 'Εβελυν πως θα κρατούσε το λόγο που είχε ώσει στην 'Αννα. Πόσο του στοιχίσε αυτό όμως, ένας θάος το ήξερε μόνο...

— 'Η κυρία Μπλέστον φέυγει αύριο από την κλινική, Τζέραλντ... 'Η φωνή της 'Αννας τον ξανάφερε άπότομα στην πραγματικότητα. 'Η κυρία Μπλέστον; Δεν θυμόταν ποιά ήταν αυτή ή γυναίκα. Καί γιατί έπρεπε να τον ενδιαφέρει άν έφευγε ή όχι από το νοσοκομείο;

Και λοιπόν, 'Αννα; τη ρώτησε.

'Η καρδιά της 'Αννας σβήστηκε. 'Ηταν δυνατόν να έχη ξεχάσει πιά ή κυρία Μπλέστον, αφού μία χατήρι της είχε άποφασίσει να μην πάη μαζί του στην 'Αμερική; Τόσο πολύ δεν τον ένοιαζε ή άπόφασί της να μην τον ακολουθήσει, ώστε είχε ξεχάσει ακόμα και την αίτια που την είχε προκαλέσει; 'Ασφαλώς αυτό ήταν. 'Αλλούως δεν μπορούσε να την κυτάξει τώρα π' αυτό το καταπληκτικό όρος. Κι' αφού τά πράγματα ήταν έτσι, ίσως δεν έπρεπε να του μιλήσει καθόλου για την άλλαγή του σχεδίου της. 'Αν όμως είχε κάνει λάθος; 'Ας έζε να διακινδυνεύσει την εύτυχία της.

— Είναι ή γυναίκα που διεθνονόσ, Τζέραλντ, του άπάντησε τέλος με σι-



ΜΙΑ ΝΕΑ ΚΑΤΑΚΤΗΣΙΣ

Έχει διαπιστωθεί από επιστημονικές έρευνες, ότι αποφασιστικός παράγοντας για την νεανική φρεσκάδα και δροσερότητα του δέρματος είναι η περιεκτικότητά του εις υγρόν. Με την πάροδο όμως του χρόνου το δέρμα δεν κατορθώνει μόνο του να συγκρατήσει την ποσότητα του υγρού που χρειάζεται, και αρχίζει να διψά. Πρώτη ενδειξη είναι οι μικρές ρυτίδες γύρω από τα μάτια και το στόμα.

Μοναδική λύσις...

... Είναι η κρέμα NIVEA που σας παρέχει την δυνατότητα να εξουδετερώσετε αυτό το μειονέκτημα. Το υγρο-δημιουργό συστατικό της κρέμας NIVEA δίνουν στο δέρμα να πιη και αποκαθιστούν την Ισορροπία του υγρού, ξαναδίνοντας έτσι στο δέρμα την φρεσκάδα και την όμορφη του.

Δοκιμάστε και σεις

Με την τακτική χρήση της κρέμας NIVEA έχετε την δυνατότητα για μία εύκολη και αποτελεσματική κουρα όμορφως.



Κρέμα NIVEA
Όταν μεταχειρίζεστε συστηματικά κάθε βράδυ κρέμα NIVEA, παρέχετε στο δέρμα σας μία πραγματική ευεργεσία. Το διηρασμένο δέρμα απορροφά με απλότητα το θρεπτικό και υγρο-δημιουργό συστατικό που του δίνει η κρέμα NIVEA. Έτσι, ξαναπαίρνει το χαμένο υγρό του, τρέφεται και γίνεται πάλι φρέσκο και ανθάρ με ωραίο ροδαλό χρώμα.

ΠΡΟΪΟΝ ΤΟΥ ΟΙΚΟΥ BEIERSDORF, ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ

ΕΥΡΗΚΑ



ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΙ... Προσέξτε!!!
Τό θαύμα της γερμανικής χημείας που κατέκτησε την νοικοκυρία της Κύπρου ήλθε και στην Ελλάδα.

Η «ΛΕΥΚΙΝΗ» σκόνη
ΕΥΡΗΚΑ

Δεν φθείρει τα ρούχα, δεν βλάπτει τα χέρια!

Γενικός Αντιπρόσωπος

ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ Κ. ΝΙΚΑΣ.

Θεμιστοκλέους 34 — Τηλ. 872-685.

ΑΘΗΝΑΙ

ΤΗΛ. 612-010

100% ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΙΣ

ΑΠΑΛΑΓΓΗΤΕ από τις περιττές τρίχες προσώπου, σμαρτάς ΤΑΧΥΤΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΙΚΤΗΝ ΡΙΖΙΚΑ ΑΝΔΑΓΝΑ ΥΠΕΥΘΥΝΑ ΕΙΜΕΘΕΣ ΔΟΥΝΑΝΤΟΝΙΟΤΑ ΉΜΕΙΣΤΕ ΔΟΥΝΑΝΤΟΝΙΟΤΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ & ΚΟΛΟΚΩΝΗ ΑΙΣΙΘΗΤΙΚΗ ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ ΔΕΡΜΑ ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΜΑΤΕ ΡΥΤΙΔΕΣ - ΛΕΚΕΔΕΣ ΠΟΡΥΣ - ΠΛΑΑΔΡΟΝ - ΤΡΙΧΟΠΤΗ ΠΑΝΑΔΕΣ - ΑΚΜΕΣ ΜΕ ΡΕΤΙΝΟΛ

Κ. ΚΑΣΤΡΙΟΤΙΣ

ΜΕΝΤΙΟΥΜ

κ. ΔΑΦΝΗ

ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΤΗΛΕΠΑΘΕΙΑΣ

Εταιρεία Ψυχικών Έρευνών διά την εξαιρετική της επίδοσιν και τας λαμπράς της επιτυχίας εις τα πειράματα υπό την προεδρίαν του κ. ΙΑΝΑΓΡΑ με ταύτην εταιρίαν ΛΟΝΔΙΝΟΥ, ΤΗΒΙΓΚΗΣ ΚΑΙ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ φανερώνον μεθυστικώς ο πόθος και ψυχικητική. Έκτελούνται άπαντα τα πειράματα, καταπληκτικά επιτυχία. Δέχεται όδός ΚΥΨΕΛΗΣ 34β, πρώτη στάσι Κυψέλης, ώρα 9 π.μ. — 6 μ.μ. Τηλέφωνον 812-278. — Αθήνα.



ΕΒΕΛΥΝ

Συνέχεια από την προηγ. σελίδα

γανή φωνή. Τώρα που φεύγει απ' την κλινική, δεν αισθάνομαι υποχρεωμένη να μείνω περισσότερο. Μπορώ να δώσω την παραίτησή μου σε δυο μέρες. Και σ' ένα μήνα θα είμαι ελεύθερη...

Για μία στιγμή, απόλυτη σιωπή απλώθηκε ανάμεσά τους. Έπειτα, ο Τζέρελντ ρώτησε με άχρωμη φωνή:

— Όποτε το αποφάσιζες έριστικά;

— Ναι, Τζέρελντ. Είμαι βέβαιη πως θα θροβν εύκολα μία άλλη να με αντικαταστήσει...

Εκείνος δεν απάντησε κι' η καρδιά της Άννας σφίχτηκε. Ήταν φανερό πια πως ο Τζέρελντ δεν είχε χαρή με τα νέα της. Δεν ήθελε να πάει εκείνη μαζί του στην Αμερική. Μά ήταν πολύ ευγενικός για να της το πη καθαρά. Θα υποκρινόταν πως ήταν κατενθουσιασμένος. Νά, αυτό έκανε τώρα κι' ελίας...

— Όμως, τα λόγια του δεν μπορούσαν πια να ξεγελάσουν την Άννα...

— Αυτό είναι θαυμάσιο, Άννα, είπε ο Τζέρελντ με κάπως υπερβολικά έντονο ένθουσιασμό. Αγάπη μου, δεν τολμώ να το πιστέψω. Δεν τό φανταζόμουν πως κάτι τέτοιο ήταν δυνατόν να γίνει...

— Όστε εγώ τό περίμενα, απάντησε κι' Άννα. Τό έμαθα μόλις σήμερα τό απόγευμα, λίγο προτού σου τηλεφωνήσω...

Καθώς μιλούσε, η φωνή της Άννας έφθανε σάν ξένη στ' αυτιά της. Δεν ήταν δυνατόν να είναι δική της αυτή ή χαμηλή, ήρεμη και συγκρατημένη φωνή... Δεν άντανακλούσε κανένα από τα συναισθήματα που βασάνιζαν αυτή τη στιγμή την καρδιά της. Τόσο τό καλύτερο όμως. Αυτό θα τη βοηθούσε να σώσει τόν εγωισμό της, άν... Μά ίσως ήταν ανόητη να βασανίζεται έτσι. Τό καλύτερο που είχε να κάνει ήταν να φροντίσει να βεβαιωθεί.

— Λοιπόν, Τζέρελντ; Χάρηκες για τό νέο που σου είπα; ρώτησε, ενώ η καρδιά της σφιγγόταν από την αγωνία.

— Ασφαλώς, αγάπη μου. Τό ρωτάς; απάντησε εκείνος με τό ίδιο έντονο ύφος.

— Αλήθεια;

— Αλήθεια, Άννα. Δεν καταλαβαίνω γιατί άμφισβάλλεις...

Μά τα λόγια του δεν καθούσχαν την καρδιά της Άννας. Γιατί έβλεπε πως ήταν μόνο λόγια. Λόγια που τό βασανισμένο βλέμμα του τά διέφευδε. Μά κι' η φωνή του δεν ήταν όπως άλλοτε, όταν τη βεβαίωνε για την αγάπη του. Ήταν φανερό πως τώρα της έλεγε ψέματα κι' αυτό την πλήγωνε περισσότερο. Θά προτιμούσε να της πη την αλήθεια, να της πη πως είχε πάψει πια να την αγαπά. Δεν ήταν πια και κανένα έγκλημα από μέρους του για να πρέπει να τό κρίψη. Ούτε αυτή ήταν κανένα κριτάκι, που δεν μπορεί να καταλάβη και να δεχθή την πραγματικότητα. Αλλά έτσι γίνεται συνήθως σ' αυτές τις περιπτώσεις: Ένας άνδρας αποφεύγει με κάθε τρόπο να πη καθαρά σε μία γυναίκα πως έ-

καταλάβη μόνη της... Κι' όμως, ίσως αυτό να είναι τό καλύτερο σύστημα. Γιατί άν της έλεγε απότομα όλη την αλήθεια, η καρδιά της δεν θά μπορούσε να διατηρήσει τό νου. Άν της έλεγε: Άκου, Άννα, κατάλαβα πως δεν σ' αγαπά πια, τότε θά μπορούσε να υποχωρήσει...

— Λοιπόν, Άννα, όλα είναι εντάξει: τώρα, της είπε, αποφεύγοντας να συζητήσει τό θέμα της, θά δής πως θά περάσουμε θαυμάσια στή Νέα Υόρκη...

— Άννα κούνησε θλιμμένα τό κεφάλι της. Τζέρελντ, ψιθύρισε. Τίποτα δεν είναι εντάξει...

— Όχι, Τζέρελντ, τίς υποψίες της, για να αποκομίσει τις υποψίες της, εκείνος προσποιήθηκε πως θύμωνε.

— Και γιατί παρακαλώ, φώναξε, χυπώντας με δόναμι τό χέρι του στο τραπέζι. Τί δεν πεί καλά τώρα;

— Άννα χαμογέλασε με πίκρα. Όλα πάνε θαυμάσια, απάντησε.

— Έκτός από μία μικρή λεπτομέρεια: Ότι εδω και λίγον καιρό δεν είσαι πια τό φύγοι...

— Όπως θέλεις, Τζέρελντ... Εκείνος την κύτταξε παρατηρητικά.

— Εμφανικά έγινης πολύ ύπαρκτος, Γιατί;

— Άννα χαμογέλασε ανάλαφρα και δεν απάντησε. Ασφαλώς ήταν ύπαρκτος. Γιατί να φέρη αντίρρησης σε τίποτα που δεν θά πραγματοποιούνταν ποτέ; Γιατί για την Αμερική;

— Επειδή η Άννα είχε καταλάβει την αλήθεια χωρίς εκείνος να της πη τίποτα. Θά τό ζητούσε λοιπόν να χωρίσουν. Και θά ήταν ελεύθερος να παντρευτεί την Έβελυν και να φύγουν μαζί.

— Μά τρελή! έλπιδα φτερούγισε μέσα του: Η Άννα είχε καταλάβει την αλήθεια χωρίς εκείνος να της πη τίποτα. Θά τό ζητούσε λοιπόν να χωρίσουν. Και θά ήταν ελεύθερος να παντρευτεί την Έβελυν και να φύγουν μαζί.

— Λοιπόν Τζέρελντ, αύριο κι' ελίας θά καλέσω τό Χόουαρντ Μπλέστον να φάη μαζί μου. Και θά τό πω πως θά υποβάλω την παραίτησή μου. Θά μπορούσε να έρθης κι' εσύ; Θά ήθελα πολύ να τόν γνωρίσεις...

— Δυστυχώς, Άννα, μού είναι αδύνατον. Αύριο θά λείπω από τό Λονδίνο. Πρέπει να έπισκεφθώ κάποιον ασθενή μου στο Ντεβονσάιρ. Και ίσως να μη γυρίσω ούτε τό βράδυ...

— Τότε κάποια άλλη φορά. Θά φροντίσω να συναντηθώ πάλι μαζί του προτού φύγω, για να σου δώσω την ευκαιρία να τόν γνωρίσεις. Είναι θαυμάσιος άνθρωπος. Κι' όταν φύγωμε, θέλω να διατηρούμε αλληλογραφία μαζί του και...

— Τότε κάποια άλλη φορά. Θά φροντίσω να συναντηθώ πάλι μαζί του προτού φύγω, για να σου δώσω την ευκαιρία να τόν γνωρίσεις. Είναι θαυμάσιος άνθρωπος. Κι' όταν φύγωμε, θέλω να διατηρούμε αλληλογραφία μαζί του και...

— Ας άνοήριες, της είπε, προσπαθώντας να δώσει πειστικότητα στή φωνή του. Σ' αγαπώ πάντα τό ίδιο...

— Αλήθεια, Τζέρελντ;

— Τό ξέρεις καλά πως είναι αλήθεια...

— Τώρα τελευταία έχω αρχίσει να άμφισβάλλω...

— Μά γιατί; Είπα τίποτα που να σε πειράζει;

— Άννα άναστενάξε. Όχι, δεν είχε πη τίποτα. Μά δεν χρειαζόταν και να πη. Ό τόπος της φωνής του κι' η έκφραση των ματιών του ήταν αρκετά για να την κάνουν να καταλάβη. Κι' άν αυτό δεν της έφταναν, ύπήρχαν τό λόγια του. Η περιγραφή της ζωής τους στή Νέα Υόρκη. Ένα πραγματικά έρωταμένο ζευγάρι: θά ήθελε να περνά ώρες με τον ελεύθερο καιρό του. Όχι να περνά ώρες με τον στενοχωρημένο καιρό του...

— Τζέρελντ, άς σταματήσουμε πια αυτή την κουβέντα. Άς παραδεχθούμε πως δεν θά μπορούσαμε να ευτυχίσουμε μαζί. Κι' άς τελειώνουμε μία ώρα αρχίτερα. Έγώ τό προτιμώ. Και σου έλπιζα πως δεν στενοχωριέμαι καταπάνω σου...

— Όμως, τα δάκρυα που έτρεχαν απ' τα μάτια της διέφευαν τό λόγια της. Ήταν τόσο υπέφερε. Και βάγοντας κοινοίριζα βέβαιη στή φωνή του, προσπαθώντας πάλι να την καθησυχάση.

— Άννα, ύπάρχει κάποια παρεξήγηση ανάμεσά μας. Σο άρκίζομαι πως άντρός, αυτό άφείλεται στή έκπληξι ήλιο στήν ιδέα πως θά γίνης γυναίκα μου και θάρεις μαζί μου. Μέχρι τώρα, κάθε φορά που σου ζητούσα να παραιτηθής και να φύγωμε μαζί, μού

δεν γίνεται. Και τώρα, έαφνικά, αλλάξεις γνώμη. Δεν τό βρίσκεις φυσικό να δοκιμάσω τουλάχιστον κάποια έκπληξη;

Χωρίς να τό θέλη, η έλπιδα φτερούγισε πάλι στήν καρδιά της Άννας με τό λόγια του Τζέρελντ. Κι' εκείνος, κυττάζοντάς την έξεταστικά, είδε τη μικρή λάμψη που φάνηκε στά μάτια της. Και ντράπηκε για τόν έαυτό του. Δεν ήταν τίμιο να την κοροϊεύη έτσι. Μά ήταν έδανε η ύπόσχεσι που είχε δώσει στήν αγαπημένη του. Έτσι ήταν υποχρεωμένος να της λέη ψέματα. Και να κάνει κι' εκείνη δυστυχισμένη, όπως δυστυχισμένος ήταν κι' αυτός κι' η Έβελυν...

Στή μικρή σιωπή που άκολούθησε, τό μυαλό της Άννας δούλευε έντατικά. Ίσως οι σκέψεις της ν' άκολουθούσαν λανθασμένη κατεύθυνση. Ίσως ο Τζέρελντ να μην είχε πάψει να την αγαπά. Ίσως η ψυχρή στάσι του να άφείλεται αλήθεια στήν έκπληξη. Μά άν ήταν έτσι, πως να εξήγηση την κακοκεφία του τόν τελευταίο καιρό; Τή συμπεριφορά του άπέναντί της; Ίσως θά ήταν καλύτερα να τόν ρωτήσει και να ζητήσει να μάθη όλη την αλήθεια. Μά η καρδιά της δεν άσποτοσε να τό κάνει. Θά άλλαζε, λοιπόν, την κουβέντα και θά τό μιλούσε για άλλα πράγματα. Και θ' άφινε τό χρόνο να της φανερώσει την αλήθεια...

— Λοιπόν Τζέρελντ, αύριο κι' ελίας θά καλέσω τό Χόουαρντ Μπλέστον να φάη μαζί μου. Και θά τό πω πως θά υποβάλω την παραίτησή μου. Θά μπορούσε να έρθης κι' εσύ; Θά ήθελα πολύ να τόν γνωρίσεις...

— Δυστυχώς, Άννα, μού είναι αδύνατον. Αύριο θά λείπω από τό Λονδίνο. Πρέπει να έπισκεφθώ κάποιον ασθενή μου στο Ντεβονσάιρ. Και ίσως να μη γυρίσω ούτε τό βράδυ...

— Τότε κάποια άλλη φορά. Θά φροντίσω να συναντηθώ πάλι μαζί του προτού φύγω, για να σου δώσω την ευκαιρία να τόν γνωρίσεις. Είναι θαυμάσιος άνθρωπος. Κι' όταν φύγωμε, θέλω να διατηρούμε αλληλογραφία μαζί του και...

— Ας άνοήριες, της είπε, προσπαθώντας να δώσει πειστικότητα στή φωνή του. Σ' αγαπώ πάντα τό ίδιο...

— Αλήθεια, Τζέρελντ;

— Τό ξέρεις καλά πως είναι αλήθεια...

— Τώρα τελευταία έχω αρχίσει να άμφισβάλλω...

— Μά γιατί; Είπα τίποτα που να σε πειράζει;

— Άννα άναστενάξε. Όχι, δεν είχε πη τίποτα. Μά δεν χρειαζόταν και να πη. Ό τόπος της φωνής του κι' η έκφραση των ματιών του ήταν αρκετά για να την κάνουν να καταλάβη. Κι' άν αυτό δεν της έφταναν, ύπήρχαν τό λόγια του. Η περιγραφή της ζωής τους στή Νέα Υόρκη. Ένα πραγματικά έρωταμένο ζευγάρι: θά ήθελε να περνά ώρες με τον ελεύθερο καιρό του. Όχι να περνά ώρες με τον στενοχωρημένο καιρό του...

— Τζέρελντ, άς σταματήσουμε πια αυτή την κουβέντα. Άς παραδεχθούμε πως δεν θά μπορούσαμε να ευτυχίσουμε μαζί. Κι' άς τελειώνουμε μία ώρα αρχίτερα. Έγώ τό προτιμώ. Και σου έλπιζα πως δεν στενοχωριέμαι καταπάνω σου...

— Όμως, τα δάκρυα που έτρεχαν απ' τα μάτια της διέφευαν τό λόγια της. Ήταν τόσο υπέφερε. Και βάγοντας κοινοίριζα βέβαιη στή φωνή του, προσπαθώντας πάλι να την καθησυχάση.

— Άννα, ύπάρχει κάποια παρεξήγηση ανάμεσά μας. Σο άρκίζομαι πως άντρός, αυτό άφείλεται στή έκπληξι ήλιο στήν ιδέα πως θά γίνης γυναίκα μου και θάρεις μαζί μου. Μέχρι τώρα, κάθε φορά που σου ζητούσα να παραιτηθής και να φύγωμε μαζί, μού

δεν γίνεται. Και τώρα, έαφνικά, αλλάξεις γνώμη. Δεν τό βρίσκεις φυσικό να δοκιμάσω τουλάχιστον κάποια έκπληξη;

Χωρίς να τό θέλη, η έλπιδα φτερούγισε πάλι στήν καρδιά της Άννας με τό λόγια του Τζέρελντ. Κι' εκείνος, κυττάζοντάς την έξεταστικά, είδε τη μικρή λάμψη που φάνηκε στά μάτια της. Και ντράπηκε για τόν έαυτό του. Δεν ήταν τίμιο να την κοροϊεύη έτσι. Μά ήταν έδανε η ύπόσχεσι που είχε δώσει στήν αγαπημένη του. Έτσι ήταν υποχρεωμένος να της λέη ψέματα. Και να κάνει κι' εκείνη δυστυχισμένη, όπως δυστυχισμένος ήταν κι' αυτός κι' η Έβελυν...

Στή μικρή σιωπή που άκολούθησε, τό μυαλό της Άννας δούλευε έντατικά. Ίσως οι σκέψεις της ν' άκολουθούσαν λανθασμένη κατεύθυνση. Ίσως ο Τζέρελντ να μην είχε πάψει να την αγαπά. Ίσως η ψυχρή στάσι του να άφείλεται αλήθεια στήν έκπληξη. Μά άν ήταν έτσι, πως να εξήγηση την κακοκεφία του τόν τελευταίο καιρό; Τή συμπεριφορά του άπέναντί της; Ίσως θά ήταν καλύτερα να τόν ρωτήσει και να ζητήσει να μάθη όλη την αλήθεια. Μά η καρδιά της δεν άσποτοσε να τό κάνει. Θά άλλαζε, λοιπόν, την κουβέντα και θά τό μιλούσε για άλλα πράγματα. Και θ' άφινε τό χρόνο να της φανερώσει την αλήθεια...

— Λοιπόν Τζέρελντ, αύριο κι' ελίας θά καλέσω τό Χόουαρντ Μπλέστον να φάη μαζί μου. Και θά τό πω πως θά υποβάλω την παραίτησή μου. Θά μπορούσε να έρθης κι' εσύ; Θά ήθελα πολύ να τόν γνωρίσεις...

— Δυστυχώς, Άννα, μού είναι αδύνατον. Αύριο θά λείπω από τό Λονδίνο. Πρέπει να έπισκεφθώ κάποιον ασθενή μου στο Ντεβονσάιρ. Και ίσως να μη γυρίσω ούτε τό βράδυ...

— Τότε κάποια άλλη φορά. Θά φροντίσω να συναντηθώ πάλι μαζί του προτού φύγω, για να σου δώσω την ευκαιρία να τόν γνωρίσεις. Είναι θαυμάσιος άνθρωπος. Κι' όταν φύγωμε, θέλω να διατηρούμε αλληλογραφία μαζί του και...

— Ας άνοήριες, της είπε, προσπαθώντας να δώσει πειστικότητα στή φωνή του. Σ' αγαπώ πάντα τό ίδιο...

— Αλήθεια, Τζέρελντ;

— Τό ξέρεις καλά πως είναι αλήθεια...

— Τώρα τελευταία έχω αρχίσει να άμφισβάλλω...

— Μά γιατί; Είπα τίποτα που να σε πειράζει;

— Άννα άναστενάξε. Όχι, δεν είχε πη τίποτα. Μά δεν χρειαζόταν και να πη. Ό τόπος της φωνής του κι' η έκφραση των ματιών του ήταν αρκετά για να την κάνουν να καταλάβη. Κι' άν αυτό δεν της έφταναν, ύπήρχαν τό λόγια του. Η περιγραφή της ζωής τους στή Νέα Υόρκη. Ένα πραγματικά έρωταμένο ζευγάρι: θά ήθελε να περνά ώρες με τον ελεύθερο καιρό του. Όχι να περνά ώρες με τον στενοχωρημένο καιρό του...

— Τζέρελντ, άς σταματήσουμε πια αυτή την κουβέντα. Άς παραδεχθούμε πως δεν θά μπορούσαμε να ευτυχίσουμε μαζί. Κι' άς τελειώνουμε μία ώρα αρχίτερα. Έγώ τό προτιμώ. Και σου έλπιζα πως δεν στενοχωριέμαι καταπάνω σου...

— Όμως, τα δάκρυα που έτρεχαν απ' τα μάτια της διέφευαν τό λόγια της. Ήταν τόσο υπέφερε. Και βάγοντας κοινοίριζα βέβαιη στή φωνή του, προσπαθώντας πάλι να την καθησυχάση.

— Άννα, ύπάρχει κάποια παρεξήγηση ανάμεσά μας. Σο άρκίζομαι πως άντρός, αυτό άφείλεται στή έκπληξι ήλιο στήν ιδέα πως θά γίνης γυναίκα μου και θάρεις μαζί μου. Μέχρι τώρα, κάθε φορά που σου ζητούσα να παραιτηθής και να φύγωμε μαζί, μού

Υκτεβίς

ΕΠΙΠΛΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΡΥΘΜΟΥ
ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΩΣ ΣΠΙΤΙΟΥ

Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΤΡΩΜΑΤΩΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ
ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΩΣΕΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΡΥΘΜΟΥ

ΝΕΟΣΤΡΩΜ

Έχει την τιμήν να παρουσιάσει εις τό Έλληνικόν Κοινόν την ΝΕΑΝ ΕΚΘΕΣΙΝ της ΕΠΙΠΛΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΡΥΘΜΟΥ και ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΩΣ ΣΠΙΤΙΟΥ εις την ύπόγειον σάλην της γνωστής Έκθεσεώς της ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ & ΘΗΣΕΩΣ

✓ Πώς επιπλώνεται τό σπιτά
✓ Πώς διακοσμείται κάθε δωμάτιο

Ετην νιαν μας σάλην (εμβαδόν 550 τ.μ. ή οποία προς προοτασίαν τών δημιουργών μας εκ της κακής αντίγραφης εκτείνεται εις τών ύπόγειον χρόν της Έκθεσεώς μας, ευρίσκονται ανεπηρέστη, επιπλωμένοι και διακοσμημένοι όλοι οι χώροι του σύγχρονου σπιτιού.

• ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΜΟΝΤΕΛΩΝ ΕΠΙΠΛΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΩΣ δημιουργία των decorators της Βιομηχανίας μας, παρουσιάζονται με υπερόψιον εις τό Έλληνικόν Κοινόν

ΕΠΙΣΚΕΦΘΕ ΤΗΝ ΝΕΑΝ ΕΚΘΕΣΙΝ ΜΑΣ ΟΛΑΣ ΤΑΣ ΕΡΓΑΣΙΜΟΥΣ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΑΣ

Οι DECORATEURS μας εις την διαστάσι σας Δ Π Ρ Ε Α Η δια την μέλην, επιπλώνει και διακοσμούν τό σπιτιού σας

ΝΕΟΣΤΡΩΜ

ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ & ΘΗΣΕΩΣ — ΤΗΛ. 33-068
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ: ΚΕΦΟΦΟΡΟΣ ΣΥΓΓΡΟΥ 89- ΤΗΛ. 92-240

Οlympic

ΣΧΟΛΗ ΟΔΗΓΩΝ

Πολλοί κρατούν τιμόνι αλλά... λίγοι οδηγούν.

30 χρόνια πείρας έγγυώνται την τέλεια εκμάθησι του οδηγού

Κ.ΠΑΡΑΘΕΙΣΗ ΚΩΛΕΤΤΗ 33
ΤΗΛ. 616-584

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΛΟΝΗΣ
ΕΡΜΟΥ 51
ΤΗΛ. 35213
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΛΟΝΗΣ
ΕΡΜΟΥ 51
ΤΗΛ. 35213
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΛΟΝΗΣ
ΕΡΜΟΥ 51
ΤΗΛ. 35213
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ

Συνέχεια στήν επόμενη σελίδα

Ποιο ημερησίον σε ημερησίον...

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 12
ΣΑΒΒΑΤΟ 13
ΚΥΡΙΑΚΗ 14

Βλέπετε σταθερά
τήν βελτίωσι της
ἐπιδερμίδος σας με
κρέμα και πούδρα
ΡΟΔΑΛΙΝΗ



ΤΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΦΗΜΗΣ ΥΦΑΣΜΑΤΑ
ΤΩΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ

BLIN & BLIN

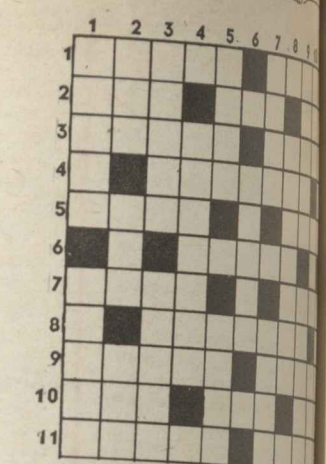
ELBEUF ΓΑΛΛΙΑ (1822) BARNOLD SWICK YORKS. ΑΓΓΛΙΑ

ΜΑΛΛΙΝΑ ΥΦΑΣΜΑΤΑ HAUTE COUTURE
ΠΑΛΤΑ — ΦΟΡΕΜΑΤΑ — ΤΑΓΙΕΡ
ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΤΙΜΑ ΠΑΝΤΟΤΕ ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΕΚΛΕΚΤΗ ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΤΩΝ
ΕΥΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΕΙΣ ΟΛΑ ΤΑ ΚΑΛΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
ΕΠΙΣΚΕΦΟΝΤΕ ΜΑΣ ΕΙΣ ΤΗΝ 25ΗΝ ΔΙΕΘΝΗ
ΕΚΘΕΣΙΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΠΕΡΙΠΤΕΡΟΥ
ΓΕΝ. ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΔΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΠΑΡΙΣ ΧΑΤΖΗΠΕΤΡΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ
ΑΙΟΛΟΥ 19 — ΑΘΗΝΑΙ — ΤΗΛΕΦ. 29.273

Περνατε
εὐχάριστα
τὴν ὥρα σας

ΣΤΑΥΡΟΛΕΟ

- Ὁριζοντίως
- 1) Ἡ πατρίδα τοῦ Μωάμεθ. — Ὁπέρα τοῦ Πουτίνι.
 - 2) Ἐκεῖ πρωτοχρησιμοποιοῦντο τ' ἀσφυξιογόνα. — Πρόθεσις τῆς δημοτικῆς. — Ποταμός τῆς Ἑλβετίας.
 - 3) Ὁνομαστὴ γιὰ τὰ μνημεῖα τέχνης ἰταλικῆ πόλι. — Κάνω δ.τι κάνεις τώρα.
 - 4) Ἐπικίνδυνον φάρμακον.
 - 5) Εἶναι ὁ Θεός. — Ἑλληνικὸ θεόν.
 - 6) Τὸ μεγαλύτερον ἀγαθὸ κατὰ τοὺς «Κυρηναίους».
 - 7) Ἄν εἶν' εὐχάριστη δὲν θέλομε νὰ τελειώσῃ. — Ἀπαραιτήτως γιὰ τὴν τουαλέτα τῶν μωρῶν.
 - 8) Μεταφορικὰ σημαίνει κούτσος ἀνθρώπος.
 - 9) Τὰ παιδιὰ παίζουν μ' αὐτό. — Ἡ γῆ μας.
 - 10) Ἐξυπνὸν ζῶον. — Κρατικοῦσε τὰ δάση. — Μὲ τὸ «ἐπάρτω» γίνεται παιγνίδι.
 - 11) Ἄν δὲν στὰ δώσουν τὰ ζῆτὰς. — Ἐπιδόσθης στὴ γεωργία.
- Καθ' ἑτέως
- 1) Γάλλος ποιητής, θύμα τῆς Γεωργίας Σάνδης. — Τὸ ποθεῖ κάθε ἀστέρι τοῦ κινηματογράφου.
 - 2) Πρόθεσις. — Χρονικὸ ἐπίρρημα. — Κ' ἄλλο ἓνα.
 - 3) Αὐτὴ πού χρησιμοποιοῦν οἱ γυναῖκες δὲν τρώγεται. — Εἶναι ἀπαραιτήτῃ σὲ κάθε κύκλῳ.
 - 4) Ἐπιδοσθής.
 - 5) Γυναίκα τῆς Γραφῆς. — Καπνιστὴν σινεργο.
 - 6) Καίει.
 - 7) Κάποτε χορεύουσε κι' ἐκεῖ. — Γυναίκεο δνομα.



μα γιοστής ἄνθρωπος.
8) Δὲν ἔχει πάλιν ἄστυ.
9) Ἑλληνικὴ λέξις σημαίνει.
10) Διπλοσύναι.
11) Ἐπὶ τῇ πόλει, γιοστή ἔσ' ἄνθρωπος.
Τὸ φῶς αὐτὸ τοῦ φῶτος.
11) Τὸ δάσος αὐτὸ.
12) Ἐπὶ τῇ πόλει, γιοστή ἔσ' ἄνθρωπος.

130 ΠΑΝΤΟΥ

	32	27	
	39		29
40		30	
31			

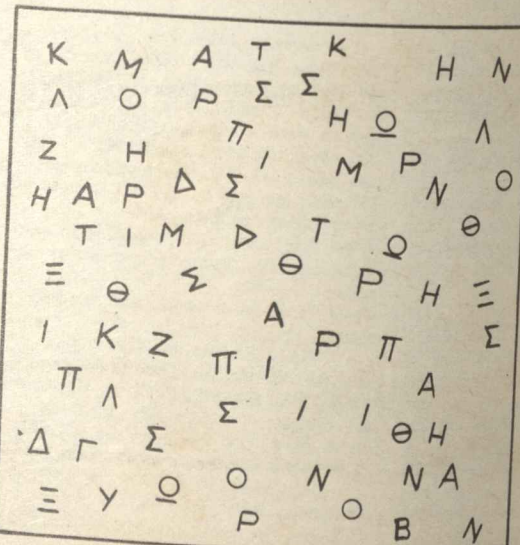
Συμπληρώστε τὰ κενὰ τετραγώνια με ἀριθμούς ἀπὸ τὸ 25 ἕως τὸ 40 κατὰ τρόπο πού τὸ ἀθροῖσμα νὰ εἶναι 130 ὀριζοντίως, καθέτως και σὲς δύο διαγώνως.

ΤΟ ΠΑΡΤΥ

Εἴκοσι πρόσωπα εἶναι προσκαλεσμένα στὸ πάρτυ. Ὁ πρῶτος νέος ἔχθηκε με πέντε κοπέλλες, ὁ δεύτερος με ἑξή κ.ο.κ. καὶ ὁ τελευταῖος ἔχθηκε με ὅλες. Πόσοι νέοι καὶ πόσες νέες ὑπῆρχαν στὸ πάρτυ;

ΤΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ!

Δύο αἰγυπτιακὲς θεότητες, ποὺ ἡ μία παρᾶσθαι θέλει αἰγὺν καὶ ἡ ἄλλη ἦταν ταυτόχρονα ἀδελφὸς καὶ ἀδελφή. Μήπως ξέρετε ποὺς εἶναι αἱ δύο θεότητες;



ΣΠΑΖΟΚΕΦΑΛΑ
Ἀνέστησε πάλιν ὁ ματὸς αὐτοῦ καὶ ἔγειρεν ὡς κούκος τοῦ αἵματος καὶ ὡς θύρενη νὰ παρῇ τὰ γράμματα καὶ τὰς ἐπιστολὰς τῆς Ἑβραϊστῆς.

Τὸ μενοῦ
τοῦ
159 ημεροῦ



ΠΕΜΠΤΗ 15 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Σπαγγέτο παρμεζάνα. Σουτζουκάκια στὸ φούρνο με σάλτσα. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Ἡ «πεπερονάτα» εἶναι παρμεζάνα ἀπὸ τομάτες, πιπεριές καὶ κρεμμύδι. Ἰταλικῆς προελεύσεως. Τυριάει με ψητὸ κρέας, με κρετέδες, με ὀμελέτα καὶ με ψάρι σχάρας καὶ σερβίρεται πάντοτε κρύα. Κόβετε σὲ λεπτὰ μακρόστενα κομματάκια 1 κιλὸ πιπεριές. Σεφλουδίζετε καὶ κόβετε 1/2 κιλὸ τομάτες καὶ κόβετε σὲ λεπτὰ φετάκια 1/2 κιλὸ κρεμμύδι. Τὰ βάζετε στὴν κατσαρόλα με 1/2 φλυτζάνι τσαγιού λάδι καὶ λίγο ἀλάτι, τὰ σκεπάζετε καλὰ καὶ ἀφίρνετε νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ 1 περίπου ὥρα. Τότε προσθέτετε 1/2 φλυτζάνι τσαγιού ξύδι ἀπορὸ καὶ ἀφίρνετε τὴν «πεπερονάτα» νὰ σιγοβράσῃ μερικὰ ἀκόμη λεπτά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 16

Ὁρεκτικὰ: Τσίροι. Ἐλιές. Τουροί. Τομάτες καὶ κολοκυθάκια γεμιστὰ με ρύζι. Ἡ σαρδέλια σχάρας. Φρούτο.

ΣΑΒΒΑΤΟ 17 (ΑΓ. ΣΟΦΙΑΣ)

Λαχανικά Φραγκοπούρτης τηγανητά. Ἀλγά ματὰ. Σαλάτα. Φρούτο.

ΚΥΡΙΑΚΗ 18

Ὁρεκτικὰ διάφορα: Σαρδέλες κουτιοῦ, σαλάμι, ἐλιές, μπουρεκάκια ἀπὸ τυρί. Μελιτζάνες παπουτσάκια. Σαλάτα. Φρούτο. Ἡ μοσχαράκι ψητὸ κατσαρόλας με γαρνιτούρα ἀπὸ διάφορα λαχανικά σωτῆ. Σαλάτα. Τυρί. Πουνηγὰ με φρέσκα φρούτα: Κόβετε 1/2 κιλὸ φρούτα (ροδάκινα, μπανάνες, ἀχλάδια, κλπ.) σὲ κομματάκια σὲ μέγεθος ξαριού. Τὰ πασπαλίζετε με λίγη ζάχαρι καὶ τὰ ραντίζετε με κονιάκ. Κόβετε σὲ κομματάκια 100 γραμμάρια μπισκότα σαβουαγιάρ. Ἐτοιμάζετε κρέμα «μπασουάρ» ὡς ἑξῆς: Βράζετε 1/2 κιλὸ γάλα. Χτυπάτε 5 κροκάδια αὐγῶν με 1/2 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρι. Ρίχνετε τὸ ζεστὸ γάλα καὶ ἀνακατεύετε τὸ μίγμα σὲ μπαλιν. μαρὶ ἕως ὅτου πήλῃ. Ἐλευθερὰ. Προσθέτετε 5 σὺλλα ζελατίνης καὶ ἀφίρνετε τὴν κρέμα νὰ κρυσθῇ. Ἀλείφετε με ἀμυγδαλόλαδο γλυκὸ μίαν φόρμα καὶ βάζετε κρέμα. Τελειώνετε με κρέμα. Ἀφίρνετε τὴν πουνίγχα στὸ ψυγεῖο ἐπὶ 3 τὸ λιγότερο ὥρες. Τὴν σερβίρετε περιτριμμένη με σιρόπι ἀπὸ κερσί καὶ φρούτα ἀραιωμένο με λίγο κονιάκ.

ΔΕΥΤΕΡΑ 19

Χορδούσπου. Κροκέτες ἀπὸ κρέας. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο.

ΤΡΙΤΗ 20

Ὁμελέτα γαρνιρισμένη με ρύζι, ἀπορὸ καὶ με πασολάκια βούτυρου. Ἡ τομάτες με αἰγά. Πατάτες τηγανητές. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο.

ΤΕΤΑΡΤΗ 21

Λιθρίνα με σάλτσα. Πατάτες βρα-

νὰ. Σαλάτα. Φρούτο. Ἡ μπαρτέ, με λάδι. Γαῦρο τηγανητὸ. Σαλάτα. Φρούτο. Παίρνετε λιθρίνα φρέσκα ἢ κατεψυγμένα. Τὰ καθαρίζετε, τὰ πλένετε, τ' ἀλευρώνετε καὶ τὰ τηγανίζετε ἐλαφρὰ με λάδι. Τὰ βάζετε σὲ ἓνα ταψὶ σὲ μία σειρά. Βάζετε σὲ κατσαρόλα λίγο σκόρδο, μαῖντανὸ καὶ λάδι. Τὰ σωτάρετε μερικὰ λεπτά καὶ προσθέτετε δύο ἢ τρεῖς τομάτες ξεφλουδισμένες καὶ φιλοκομμένες καὶ λίγο κρασί ἀπορὸ. Βράζετε τὴ σάλτσα καὶ τὴ ρίχνετε ἐπάνω στὰ φάρια. Τὰ ἀφίρνετε σὲ μέτριο φούρνο μερικὰ λεπτά καὶ τὰ σερβίρετε γαρνιρισμένα με μπαλάκια ἀπὸ πατάτες βρασμένες καὶ με μαῖντανό.

ΠΕΜΠΤΗ 22

Κρέας με κολοκυθάκια. Ἡ τομάτες γεμιστὲς με κιμά. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Οἱ γεμιστὲς τομάτες γίνονται νοστιμώτερες με μπασαμέλ. Τὴς γεμίζετε, τὴς ψήνετε καὶ κατόπιν ἀφαιρεῖτε τὰ καπάκια τους. Ρίχνετε σὲ κάθε τομάτα 2 κουταλιές μπασαμέλ πηχτὴ καὶ τὴν πασπαλίζετε με παρμεζάνα. Τὴς βάζετε μερικὰ λεπτά στὸ φούρνο γιὰ νὰ γκρατιναρισθοῦν. Τὴς σερβίρετε γαρνιρισμένες με πατάτες τσιπς.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 23

Ὁρεκτικὰ διάφορα: Ρέγγα καπνιστὴ, ἐλιές, τουροί, καναπεδάκια ἀπὸ μπρίκι. Μπριάμι φούρνου. Φρούτο.

ΣΑΒΒΑΤΟ 24

Μακαρονάκια κοφτὸ ὡ γκρατέν. Νεφρὰ τηγανητά. Σαλάτα. Φρούτο. Βράζετε 1/2 κιλὸ μακαρονάκια κοφτὸ καὶ τὸ περιχύνετε με βούτυρο ἢ με φυτίνη. Βάζετε τὸ μισὸ σὲ ταψάκι ἢ σὲ πιάτο φούρνου δουτυρωμένο. Ἐτοιμάζετε σάλτσα μπασαμέλ μέτρια με 2 φλυτζάνια τσαγιού γάλα, 4 κουταλιές σούπας κοφτὲς βούτυρο καὶ ἄλλες τὸσες ἀλευρί. Προσθέτετε λίγο μαῖντανὸ φιλοκομμένο καὶ 1/2 κιλὸ μυζήθρα κομμένη σὲ κομματάκια. Ρίχνετε ἐπάνω λίγη παρμεζάνα καὶ τὸ ὑπόλοιπο μακαρονάκι. Τὸ σκεπάζετε με τὴν ὑπόλοιπη μπασαμέλ καὶ με παρμεζάνα καὶ τὸ βάζετε μερικὰ λεπτά στὸ φούρνο γιὰ νὰ γκρατιναρισθῇ. Σερβίρετε χωριστὰ σάλτσα τομάτας.

ΚΥΡΙΑΚΗ 25

Τοματόσουπα με πᾶστα. Γλώσσα μοσχάριου βραστή. Σαλάτα ρωσικὴ. Μοὺς σοκολάτας. Ἀρνάκι καπαμὰ. Πατάτες τηγανητές. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο.

ΔΕΥΤΕΡΑ 26

Κολοκυθάκια παπουτσάκια. Ἡ φάβα. Καλαμαράκια τηγανητά. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Τὰ κολοκυθάκια γεμίζονται με ρύζι καὶ με ἐλάχιστο ζαμπόν καὶ γίνονται πολὺ νόστιμα. Διαλέγετε μᾶλλον μεγάλα κολοκυθάκια, τ' ἀνοίγετε ἀπὸ τὴς δύο ἄκρες καὶ ἀφαιρεῖτε τὸ ἐσωτερικὸ τους. Τὰ κόβετε στὴ μέση κατὰ μήκος. Ἐστὶ θὰ ἔχουν τὸ σχῆμα βαρκούλας. Τὰ ρίχνετε νὰ μισοβράσουν σὲ νερὸ πού βράζει ἀλατισμένο. Τὰ στραγγίζετε καὶ τὰ γεμίζετε με ρύζι βρασμένο, ἀπορὸ τὸ ζεματίζετε με βούτυρο καὶ προσθέσετε λίγο ζαμπόν φιλοκομμένο καὶ λίγη παρμεζάνα. Τὰ σκεπάζετε με μπασαμέλ, τὰ πασπαλίζετε με τυρί καὶ τὰ βάζετε νὰ ψηθοῦν στὸ φούρνο.

ΤΡΙΤΗ 27

Γιουβαρλάκια. Ἡ σούπα τρχανά. Ὁ ὀμελέτα με πατάτες. Σαλάτα. Φρούτο.

ΤΕΤΑΡΤΗ 28

Φασόλια γίγαντες πλακί. Ἡ γαλέο τηγανητὸ. Μελιτζάνες καὶ κολοκυθάκια τηγανητά. Σχορδαλιά. Φρούτο.

X. Π.



Με μίαν ἀπλὴ περιστροφή τὸ
MUM ROLLETTE
ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ

σὰς ἐξασφαλίζει 24 ὥρες φρεσκάδας!

Ἡ περιστρεφόμενη σφαῖρα ἐπαλείφει, με μίαν ἀπλὴ περιστροφή, ἀφήνει εἰς τὸ δέρμα τὸ ἀπαλὸ πέπλο τοῦ ἀποσμηκτικοῦ MUM. Χρησιμοποιεῖτε κάθε μέρα τὸ ἀποσμηκτικὸν MUM ROLLETTE, τὸ πρῶτο σὲ παγκόσμιο κατανάλωσι. Ἐχετε πάντοτε τὴν δεξιότητά ὅτι ἐξασφαλίσατε 24 ὥρες φρεσκάδας.

MUM ROLLETTE
Χαίρονται τὴ συντροφιά σας!

- Προλαμβάνει τὴν κακοσμία τοῦ ἰδρώτος, ὀλόκληρο τὸ 24 ὥρο.
- Ρυθμίζει τὴν ἐφίδρωσι.
- Δὲν ἐρεθίζει τὸ δέρμα.
- Ἀκίνδυνον γιὰ τὰ ρούχα.
- Εὐγενικὰ ἀρωματισμένο.

Τοποθετήστε τὴν σφαῖρα ἀπὸ τὸ ὄψιο μπουκαλάκι εἰς τὸ ἀντολλοκτικόν, καὶ ἔχετε ἓνα νέο MUM ROLLETTE στὴ μισὴ σχεδὸν τιμὴ!

MUM ROLLETTE
Γιὰ γυναῖκες καὶ ἄνδρες
Εὐκολόχρηστο Ἀποτελεσματικόν.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟΝ

Τοποθετήστε τὴν σφαῖρα ἀπὸ τὸ ὄψιο μπουκαλάκι εἰς τὸ ἀντολλοκτικόν, καὶ ἔχετε ἓνα νέο MUM ROLLETTE στὴ μισὴ σχεδὸν τιμὴ!

ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΟΠΩΛΕΙΑ
BRISTOL MYERS COMPANY - NEW YORK
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΔΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ: Π. Α. ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. ΦΑΜΑΡ

ΤΟ ΡΥΖΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ

Το ρύζι είναι τροφή πρώτης τάξεως, υγιεινή, εύπεπτη και μεγάλη θρεπτική αξία. Μαγειρεύεται σε σωρεία ποικιλιών και γίνονται μ' αυτό φαγητά εξαιρετικά σε εμφάνιση και σε νοστιμιά, καθώς και γλυκά παρασκευάσματα, όπως είναι το ρυζόγαλο, ή πουτίγκα ρυζιού, το ρύζι «μπαθουρούα», το «ρύζι της αυτοκρατορίας» (ρι α λ' έμπερατρίς) κ.α.

ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΡΥΖΙΟΥ

Ο συνηθέστερος τρόπος για το θράσιμο του ρυζιού είναι ο εξής: Πλένετε το ρύζι σε πολλά νερά για να αφαιρεθεί το άμυλο και το ρίχνετε σε αρκετό νερό που θράζει με ανάλογο αλάτι και με λίγο χυμό λεμονιού. Το άφινετε να θράση, το στραγγίζετε και το περιχύνετε με θούτορο ή το σκεπάζετε με σάλτσα. Δε μπορεί κανείς να προσδιορίσει πόση ώρα ακριβώς χρειάζεται για να θράση το ρύζι. Αυτό θα εξαρτηθεί από την ποιότητα του και από το πώς το προτιμά κανείς. Πολλοί θέλουν το ρύζι μάλλον σκληρό, άλλοι πάλι να είναι πολύ θρασμένο. Πάντως όσο κακής ποιότητας είναι το ρύζι, τόσο πιο γρήγορα θράζει. Το κακής ποιότητας ρύζι θράζει σε 12 λεπτά, ενώ το καλό ρύζι θέλει 20 ως 25 λεπτά.

ΒΡΑΣΙΜΟ ΡΥΖΙΟΥ ΣΕ ΖΩΜΟ: Μετράτε το ζωμό. Για 1 φλυτζάνι τσαγιού ρύζι δευτέρας ποιότητας θα χρησιμοποιήσετε 2 φλυτζάνια ζωμό. Εάν το ρύζι είναι καλής ποιότητας θα χρησιμοποιήσετε 2½ ως 3 φλυτζάνια ζωμό. Βράζετε το ζωμό, πλένετε σε πολλά νερά το ρύζι και το ρίχνετε να θράση.

ΒΡΑΣΙΜΟ ΡΥΖΙΟΥ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ: Η σάλτσα πρέπει να είναι άραιη. Ρίχνετε το ρύζι (πλυμένο) και, όταν στεγνώσει, ρίχνετε λίγο-λίγο θραστό νερό ή ζωμό, ενώ σιγοθράζει.

ΒΡΑΣΙΜΟ ΡΥΖΙΟΥ «Α' Λ' ΙΝΤΙΕΝ»: Βάζετε σε κατσαρόλα αρκετό νερό και λίγο αλάτι. Όταν πάρη θρασί ρίχνετε το ρύζι (πλυμένο). Όταν θράση καλά το στραγγίζετε και το ξεπλένετε με ζεματιστό νερό. Το απλώνετε μέσα σε ταψί στρωμένο με πετσέτα, το σκεπάζετε με τις άκρες της πετσέτας και το βάζετε σε χλιαρό φούρνο. Το άφινετε επί 15 λεπτά, ενώ το άνακατεύετε 2 ή 3 φορές.

ΒΡΑΣΙΜΟ ΡΥΖΙΟΥ «Α ΛΑ ΚΡΕΟΛ»: Βάζετε σε κατσαρόλα ¼ φλυτζ. τσαγιού θούτορο και 4 φλυτζάνια τσαγιού νερό με 2 κουταλιές σούπας κοφτές αλάτι. Όταν πάρη θρασί ρίχνετε 2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι (πλυμένο), σκεπάζετε την κατσαρόλα και άφινετε το ρύζι να σιγοθράση, χωρίς να το άνακατεύετε.

ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ: Βάζετε σε κατσαρόλα ¼ φλυτζ. τσαγιού θούτορο ή φυτίνη και όταν κάψει, ρίχνετε 2 φλυτζ. τσαγιού ρύζι, χωρίς να το πλύνετε. Το άνακατεύετε με ξύλινο κουτάλι έως 8 του ψηθί με το θούτορο και αρχίση να παίρνη χρώμα. Ρίχνετε 4 ως 5 φλυτζάνια τσαγιού νερό ή ζωμό, αφού το θράσετε, σκεπάζετε την κατσαρόλα και άφινετε το ρύζι να σιγοθράση έως 8 του στεγνώση. Η μόλις πάρη θρασί το βάζετε σε μέτριο φούρνο και άφινετε να σιγοψηθί επί 20 λεπτά.

ΡΥΖΙ - ΠΙΛΑΦΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ: Βάζετε σε μία φόρμα 2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι (πλυμένο), ¼ φλυτζ. τσαγιού θούτορο και 4 ως 5 φλυτζάνια τσαγιού ζεματιστό νερό ή ζωμό. Σκεπάζετε τη φόρμα και τη βάζετε σε μέτριο φούρνο. Άφινετε το ρύζι να σιγοψηθί επί 45 λεπτά. Ταυτόχρονα με το ρύζι μπορείτε να κόψετε το κοκκινίζετε σε τηγάνι, το βάζετε σε μικρή κατσαρόλα, ρίχνετε χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μερικές κουταλιές νερό. Σκεπάζετε την κατσαρόλα και τη βάζετε στο φούρνο μαζί με τη φόρμα που έχει μέσα το ρύζι.

Με 1 φλυτζάνι τσαγιού ρύζι όμως, γίνονται 2, 2½ ή και 3 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι θρασμένο. Φουσκώνει ανάλογα με την ποιότητά του. Το καλό ρύζι τριπλασιάζεται σε όγκο. Με 1 φλυτζάνι τσαγιού όμως ρύζι γίνονται 2 μεγάλες ή 3 μικρές μερίδες.

ΡΥΖΙ ΜΕ ΣΗΚΟΤΑΚΙΑ ΠΟΥΛΙΩΝ

½ φλ. τσαγ. θούτορο ή φυτίνη.
2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
4 φλυτζάνια τσαγιού ζεστό νερό ή ζωμό κότας.
Σηκοτάκια 4 σουλιών.
2 μεγάλες φέτες ζαμπόν.
Λίγο θούτορο.
1 μικρό κουτί τοματούλες αποφλοιωμένες.
Λίγο θούτορο φρέσκο.

Ζεσταίνετε το θούτορο ή τη φυτίνη και ρίχνετε το ρύζι. Το σιγοθράζετε μερικά λεπτά και προσθέτετε το νερό και λίγο αλάτι. Το σκεπάζετε και άφινετε να σιγοψηθί στο φούρνο επί 20 περίπου λεπτά. Κόβετε τα σηκοτάκια σε μικρά κομμάτια και τα τηγανίζετε με λίγο θούτορο. Κόβετε το ζαμπόν σε μακρόστενα κομματάκια και το ζεσταίνετε με λίγο θούτορο. Βγάζετε το πιλάφι από το φούρνο, προσθέτετε τα σηκοτάκια, το ζαμπόν και ένα κομματάκι φρέσκο θούτορο. Το άνακατεύετε ελαφρά και το βάζετε σε φόρμα. Το άφινετε σε σιγαλό φούρνο. Κόβετε τις τοματούλες στα τέσσερα κατά μήκος. Ζεσταίνετε σε τηγάνι

να λίγο θούτορο και ρίχνετε τις τομάτες. Τις ψήνετε σε δυνατή φωτιά για να μη λυώσουν. Βγάζετε το πιλάφι από τη φόρμα και το γαρνίρετε με τις τομάτες.

ΡΥΖΙ «ΠΟΤ ΠΟΥΡΙ»

1 κρεμμυδάκι φιλοκομμένο.
1 πράσινη πιπεριά φιλοκομμένη.
1 κόκκινη γλυκιά πιπεριά φιλοκομμένη.
½ φλ. τσαγ. θούτορο ή φυτίνη.
2½ φλυτζ. τσαγιού ζωμό κρέατος ή κότας.
1 φλυτζάνι τσαγιού ρύζι.
1 φλυτζάνι τσαγ. σταφίδα ξανθή.
½ φλυτζ. τσαγ. καρύδια χονδροκομμένα.

Σωτάρετε το κρεμμυδάκι και τις πιπεριές με το θούτορο έως 8 του μαραθούν. Βράζετε το ζωμό και ρίχνετε το ρύζι (πλυμένο). Το θράζετε. Προσθέτετε το μίγμα κρεμμυδιού και πιπεριών, τη σταφίδα και τα καρύδια. Το άνακατεύετε ελαφρά και το σερβίρετε ως γαρνituρά με ψητό κρέας ή με κότα.

ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ΛΑΔΕΡΟ

2 μεγάλα κρεμμυδάκια.
2)3 φλυτζ. τσαγιού λάδι.
12 άντσούγιες.
½ ποτήρι άσπρο κρασί.
¼ κιλού τομάτες.
4 φλυτζάνια τσαγιού νερό.
2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
Μαϊντανό. Άλάτι. Πιπέρι.

Καθαρίζετε και κόβετε τα κρεμμυδάκια σε φέτες. Τα σωτάρετε με το λάδι έως 8 του μαραθούν. Προσθέτετε τις άντσούγιες καθαρισμένες και πλυμένες και τις πατάτες με ξύλινο κουτάλι για να γίνουν πολλές. Κατόπιν ρίχνετε το κρασί και, όταν εξατμισθεί προσθέτετε τις τομάτες κομμένες σε φέτες. Άφινετε τη σάλτσα να θράση μερικά λεπτά και ρίχνετε το νερό. Όταν πάρη θρασί ρίχνετε το ρύζι, αφού το πλύνετε σε πολλά νερά, μαϊντανό, ελάχιστο αλάτι και λίγο πιπέρι. Το σκεπάζετε και άφινετε να σιγοθράση επί 20 περίπου λεπτά. Το σερβίρετε σκέτο ή πασπαλισμένο με παρμεζάνα τριμμένη. Είναι εξαιρετικό κρύο.

«ΠΑΕΛΑ ΒΑΛΕΝΤΙΑΝΑ»

2 μικρά κοτόπουλα.
2)3 φλ. τσαγ. θούτορο ή φυτίνη.
1 μεγάλο κρεμμυδάκι φιλοκομμένο.
1 σιελίδα σκόρδο.
2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
1½ κιλό τομάτες.
750 γραμμάρια γαρίδες.
1 μικρό κουτί άρακά.
3 ως 4 χονδρές φέτες σαλάμι.
Μερικά μύδια. Άλάτι και πιπέρι.

Καθαρίζετε και πλένετε τα κοτό-

πουλα. Τα κόβετε σε 8 μέρη και τα κοκκινίζετε με το θούτορο. Τα βάζετε μέσα σε ένα μεγάλο γιουβέτι. Στο ίδιο θούτορο σωτάρετε το κρεμμυδάκι με το σκόρδο έως 8 του μαραθούν. Ρίχνετε το ρύζι και τα σωτάρετε διαδοχικά μερικά λεπτά. Σεφολάτε τις τομάτες και άφαιρέτε τους σπόρους. Τις θράζετε με 4 φλυτζάνια τσαγιού νερό. Ρίχνετε το γιουβέτι το ρύζι με το κρεμμυδάκι το νερό και την τομάτα, τις γαρίδες όμως, αλλά καθαρισμένες τον άρακά, το σαλάμι κομμένο σε μακρόστενα κομμάτια, αλάτι και πιπέρι. Σκεπάζετε το γιουβέτι και το βάζετε σε μέτριο φούρνο. Άφινετε το φαγητό να ψηθί επί 45 περίπου λεπτά. Το σερβίρετε σε πιατέλα και το γαρνίρετε με μύδια μαζί με το στροκαρό φουσκά τα πλύνετε καλά και άχνίστε σε ελάχιστο νερό επί 10 λεπτά για να ψηθούν και να νούξουν. Η «παέλα Βαλεντιανή» είναι να από τα εξαιρετικά πιάτα της ισπανικής κουζίνας. Το μόνο μπορείτε να τα παραλείψετε. Μπορείτε όμως να προσθέσετε γκινάρες θρασμένες και σουσάμι σε θούτορο όταν σερβίρετε το φαγητό στην πιατέλα.

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ «Α ΠΟΥ ΤΕΝ»

2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
1 κουτί αγκινάρες.
1 φλ. τσαγ. θούτορο ή φυτίνη.
2 φλυτζάνια τσαγιού σάλτσα με σιελή μέτρια.
Άρκετη παρμεζάνα τριμμένη.
Άλάτι και πιπέρι. 2 κροκάδια αυγών.

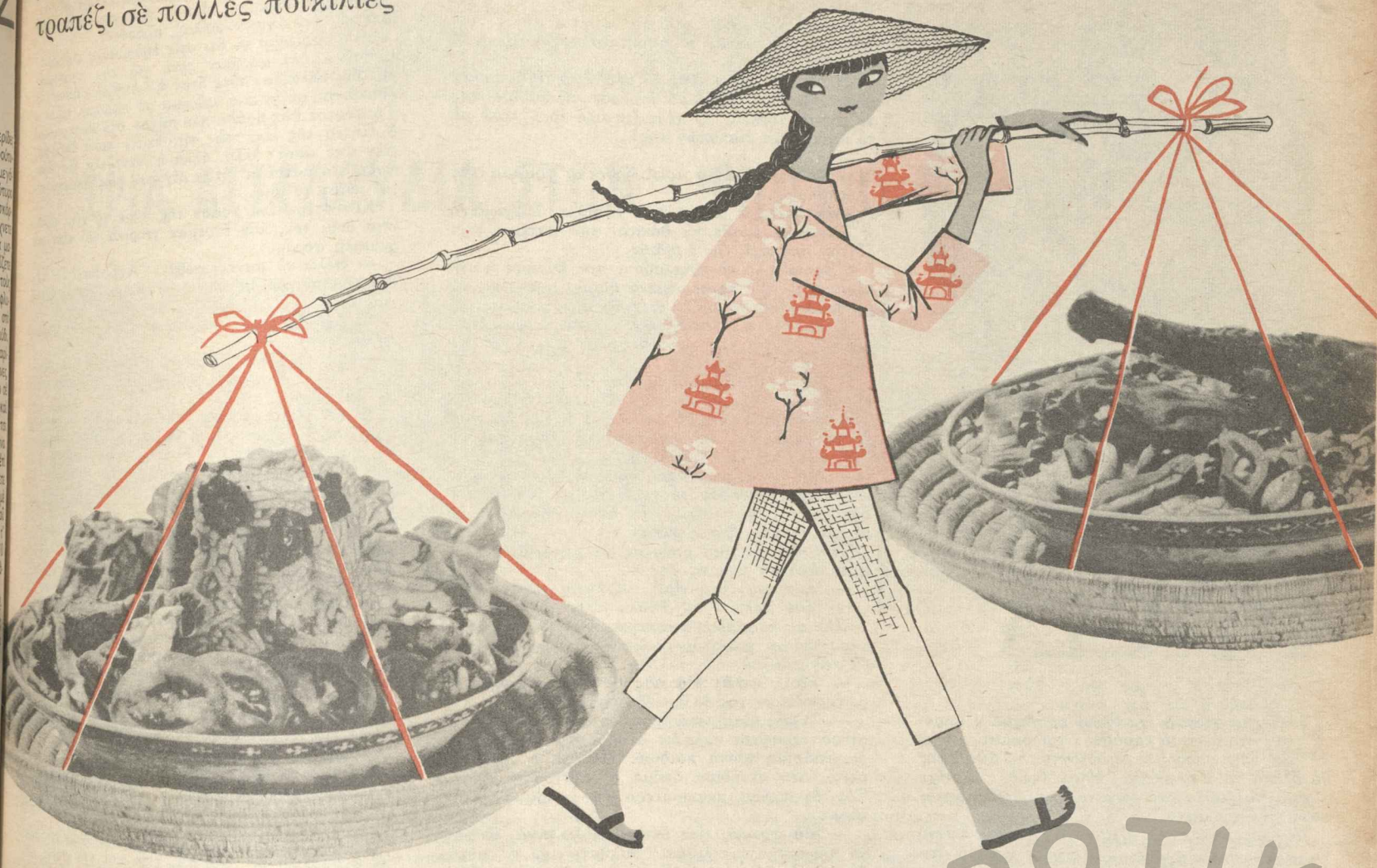
Βράζετε και στραγγίζετε το ρύζι. Το ζεματίζετε με το μισό θούτορο ή με φυτίνη. Στραγγίζετε τις αγκινάρες, τις κόβετε στα τέσσερα και τις σωτάρετε μερικά λεπτά με θούτορο. Έτοιμάζετε σάλτσα μπασομέ με 4 κουταλιές σούπας κοφτές θούτορο, 6 κουταλιές σούπας κοφτές αλεύρι και με 2 φλ. τσαγιού γάλα. Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, τα κροκάδια και μια χούφτα παρμεζάνα. Στρώνετε σε ένα ταψάκι το ρύζι, βάζετε επάνω τις αγκινάρες και τις σκεπάζετε με τη μπασομέ. Ρίχνετε επάνω λίγη παρμεζάνα και βάζετε το φαγητό στο φούρνο. Το άφινετε επί 20 λεπτά.

ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ΙΝΔΙΚΟ

2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
Άλάτι. ½ φλυτζ. τσαγ. θούτορο.
½ φλυτζ. τσαγ. δαμάσκηνα κομμένα σε κομματάκια ή σταφίδα μαύρη.
½ φλυτζ. τσαγιού άμυγδαλό.

Καθαρίζετε και πλένετε σε πολλά νερά το ρύζι. Βάζετε σε κα-

μία θανμασια τροφη για μικρους και μεγάλους, που μπορεί να παρουσιαστή στο τραπέζι σε πολλές ποικιλίες



ταρόλα αρκετό νερό και αλάτι και όταν πάρη θρασί ρίχνετε μέσα το ρύζι. Το άφινετε να θράση, το στραγγίζετε καλά και ρίχνετε επάνω ζεστό νερό. Κατόπιν το απλώνετε επάνω σε μία πετσέτα την οποία έχετε στρώσει μέσα σε ταψί. Το σκεπάζετε με τις άκρες της πετσέτας και το άφινετε επί 15 περίπου λεπτά σε χλιαρό φούρνο, ενώ το άνακατεύετε δυο ή τρεις φορές κατά το διάστημα αυτό. Το ζεματίζετε με καυτό θούτορο και προσθέτετε τα δαμάσκηνα ή τη σταφίδα, αφού τη ζεματίσετε και τη στεγνώσετε και τ' άφαιρέτε τα κομματάκια και ψήνετε. Το άνακατεύετε ελαφρά και το βάζετε σε φόρμα. Σερβίρετε το πιλάφι ως πρώτο πιάτο ή ως γαρνituρά με κρέας ψητό, με πουλερικό ή με ψάρι.

ΣΑΛΑΤΑ ΡΥΖΙΟΥ

2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
Λαδούχο ή λαδολέμονο.
Αγία θρασμένη.
Τομάτες. Έλιές.
Φιλέτια άνηθου.

Βράζετε και στραγγίζετε το ρύ-

ζι. Το άφινετε να κρουώση και το περιχύνετε με λαδούχο ή με λαδολέμονο. Το βάζετε σε πιατέλα και το γαρνίρετε με αυγά θρασμένα και κομμένα σε τέταρτα, με τομάτες κομμένες σε φέτες, με έλιες και με άντσούγιες. Το πασπαλίζετε με λίγο μαϊντανό.

ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΠΙΛΑΦΙ

1 κρεμμύδι μέτριο κομμένο σε λεπτές φέτες.
1 πιπεριά φιλοκομμένη.
½ φλ. τσαγ. θούτορο ή φυτίνη.
250 γραμμάρια κιμά.
1 φλυτζάνι τσαγιού ρύζι.
2 φλυτζ. τσαγιού χυμό τομάτας.
1 φλυτζάνι τσαγιού νερό.
1 κουταλιά σούπας κοφτή αλάτι.
Λίγο πιπέρι.

Σωτάρετε το κρεμμύδι και την πιπεριά με το θούτορο ή με τη φυτίνη έως 8 του μαραθούν. Ρίχνετε τον κιμά, τον σωτάρετε μερικά λεπτά και κατόπιν ρίχνετε το ρύζι. Το άνακατεύετε καλά και το άφινετε να σιγοψηθί επί 5 περίπου λεπτά. Βράζετε το χυμό τομάτας με το νερό και το ρίχνετε στο ρύζι. Προσθέτετε το αλάτι και λίγο πιπέρι και το σκεπάζετε. Άφινετε να σιγοψηθί έ-

πί 20 περίπου λεπτά. Το σερβίρετε σκέτο ή πασπαλισμένο με παρμεζάνα τριμμένη.

ΣΗΜ. Άντικαθιστάτε το θούτορο με λάδι.

«ΡΙ Α Λ' ΕΜΠΕΡΑΤΡΙΣ»

3 φλυτζάνια τσαγιού νερό.
¼ φλυτζ. τσαγιού ρύζι.
1½ φλυτζ. τσαγιού γάλα.
Σύσμα πορτοκαλιού.
Λίγη βανίλια.
Ελάχιστο αλάτι.
3 κροκάδια αυγών.
½ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη.
1½ φλυτζ. τσαγιού γάλα ζεστό.
3 φύλλα ζελατίνης.
¼ φλυτζ. τσαγιού φρούτι - γκλασέ φιλοκομμένα.
Λίκο κονιάκ.
150 γραμμάρια κρέμα σαντιγύ.
Κρέμα σαντιγύ, φρούτι - γκλασέ και πελτέ από μηλό ή κудώνι για το γαρνίρισμα.

Βράζετε το νερό και ρίχνετε το ρύζι. Το άφινετε να θράση επί 2 λεπτά, το στραγγίζετε και το ρίχνετε σε 1½ φλυτζάνι τσαγιού ζεστό γάλα. Προσθέτετε λίγο σύσμα πορτοκαλιού, λίγη βανίλια και ελάχιστο αλάτι, το σκεπάζε-

τε και άφινετε να σιγοθράση επί ½ ώρα ή έως 8 του μαλακώση και απορρόφηση όλο το γάλα.

Χτυπάτε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη. Προσθέτετε λίγο - λίγο 1½ φλυτζάνι τσαγιού γάλα ζεστό. Άνακατεύετε την κρέμα σε μπαίν - μαρι έως 8 του ψηθί ελαφρά χωρίς να την άφινετε να πάρη θρασί. Προσθέτετε τη ζελατίνη και λίγη βανίλια, την αποσύρετε από τη φωτιά και την αναμιγνύετε με το ρύζι. Άφινετε το μίγμα να κρουώση και προσθέτετε τα φρούτι - γκλασέ, αφού τα μουσκεψέτε σε λίγο κονιάκ ή σε «κίρς» και την κρέμα σαντιγύ στην οποία έχετε προσθέσει ζάχαρη για να γλυκάνη και λίγη βανίλια. Άνακατεύετε το μίγμα ελαφρά και το αδειάζετε σε φόρμα. Άφινετε να μείνη στο ψυγείο επί 4 ως 5 ώρες. Το βγάζετε από τη φόρμα και το γαρνίρετε με κρέμα σαντιγύ και με φρούτι - γκλασέ. Ρίχνετε επάνω, όταν πρόκειται να το σερβίρετε μερικές κουταλιές πελτέ από κудώνι ή από μηλό, αφού τον ζεσταίνετε ελαφρά για να ρευστοποιηθί και προσθέτετε λίγο κονιάκ ή «κίρς».

Χρύσα Παραδείση



ΤΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΑ

Ενθουσιαζόταν η "Αντζελα να διαβάσει μπροστά στο άνοιχτο παράθυρο του δωματίου της, απ' όπου μπορούσε σκηνώνοντας τα μάτια της να βλέπει το Σηκουάνα. Ήταν βράδυ κι είχε κλείσει το διδύλο στα γόνατά της, όταν πρωτάκουσε την τρομπέτα.

Κάποιος έπαιζε τα «Πράσινα φύλλα», εκείνη τη μελαγχολική μελωδία... Έκλεισε για μια στιγμή τα μάτια κι' ελκε το έξοχικό τους σπύτι στην 'Αγγλία. Θυμήθηκε τα χλιαρά καλοκαιρινά Σαββατοβράδια, που ο πατέρας της έπαιζε την τρομπέτα του κι' έπαιζε αυτό το κομμάτι.

Ήταν τόσο όμορφα εκείνα τα βράδια! Η "Αντζελα ήταν τότε δεκαπέντε χρόνων κι' απέναντι απ' τόν κήπο τους, που μουσικούριζε γιασεμιά, έμενε το όμορφο, μελαγχολικό άγιοι. Όταν ο πατέρας έπαιζε εκείνη τη μελωδία, το άγιοι έβγαζε στο παράθυρο κι' άκουγε κι' αυτό...

Δέν το συνάντησε όμως ποτέ στην πραγματικότητα και μια φίλη της της έλεπε το έπομένο καλοκαίρι, πως σκοτώθηκε σε κάποιο αυτοκινητιστικό δυστύχημα. Η "Αντζελα όμως δέν τή πίστεψε. Σίγουρα θα ήταν κάποιο άλλο άγιοι... Κανένα άλλο καλοκαίρι δέν ξανάβρε στο χωριό... Αυτό όμως δέν σημαίνει πως η "Αντζελα τή ξέχασε...

Πάμε για φαγητό; ρώτησε η Μπέτυ. Ήταν μια χορσμένη 'Αμερικανίδα γύρω στα τριάντα, με πολύ πίκρα στα μάτια της. Σχεδόν κάθε βράδυ έτρωγαν μαζί έξω.

— Άκουσε τή σερενάτα, Μπέτυ; τή ρώτησε κλειδώνοντας τή πόρτα της. — Άν τήν άκουσα, λέει! Έκανε η Μπέτυ. Αποδω και πέρα φοβάμαι πως δέν θα κοιμόμαστε πιά τα βράδια...

Η "Αντζελα τήν άκουγε να παραπονιέται για όλους τους μουσικούς κι' ιδιαίτερα για' αυτούς που παίζουν τρομπέτα, ενώ κατέβαναν τή σκάλα. — Έξέ άλλου, πρόσθεσε η Μπέτυ, μόλις βγήκαν στο δρόμο, αυτή η μελωδία ήταν από τις πιο άγλυπες του άνδρα μου και σου έχω πη τι είδους άνδρας ήταν!...

Η "Αντζελα δέν μίλησε. Η Μπέτυ ήθελε πάντα να υπερασπίσει τόν έαυτό της έναντιόν ενός κόσμου που τήν είχε πληγώσει. Μιλούσε με χυμό άνακατεμένο με πικρία. Πέρασαν μπροστά

στον δρόμο και ο άνδρας ακούστηκε ή τρομπέτα. Η "Αντζελα είχε δή τήν περασμένη εβδομάδα να ξεφορτώνει τις άποσκευές του από ένα ταξί ένας νεαρός Έγγλέζος. Περνώντας τώρα μπροστά απ' τή σπύτι η Μπέτυ άρχισε να τήν πειράζει, γιατί χθές τήν βράδυ τόν συναντήσανε τυχαία στο έστιατόριο που έτρωγαν οι δύο τους πάντα, κι' αυτός δέν γύρισε στιγμή τα μάτια του από τήν "Αντζελα.

— Απόψε τόν είδαν πάλι να κάθεται μόνος του. — Πρέπει να ναι καταγοητευμένος μαζί σου! τής έλεπε η Μπέτυ.

Η "Αντζελα τόν κούταξε μέσ' από τις μακρές βλεφαρίδες και ξαφνικά έννοιωσε τή καρδιά της να χτυπά τρελλά. Ο νέος έμοιαζε τόσο πολύ με τόν άγιοι τών διακοπών της!...

Τήν άλλη μέρα τόν πρωί ήρε το γράμμα της μητέρας της.

«Δέν υπέφερε πολύ», τής έγραφε. Παγωμένη ή "Αντζελα έμαθε τήν θάνατο τού πατέρα της. Ήταν συγκοπή της καρδιάς.

«Έμοιαζε να τόν προσισθάνεται», έγραφε η μητέρα της. «Τό προηγούμενο βράδυ μου έλεπε να μη σου γράψω να έρθης σπύτι αν συμβή τίποτε...». Η "Αντζελα έκλαψε πολύ. Τότερα σηκώθηκε και τα δέματά της τήν ώδήγησαν μηχανικά στο έστιατόριο.

Ήταν γεμάτο κόσμο κι' όλα θα πήγαιναν καλά, αν δέν έμπαινε σέ λίγο ο νέος που έμοιαζε τόσο πολύ με εκείνο τόν άγιοι. Η "Αντζελα έβαλε τα χέρια της στο πρόσωπό της, προσπαθώντας να κρύψει τα δάκρυά της.

— Τό ξέρω πως δέν είμαι τόν ιδανικό κάθε κοπέλλας, αλλά δέν τόν περιμένα να ξεσπούν σέ δάκρυα στη θέα μου... τόν άκουσε να τής λέει με μια βαθιά, ζεστή φωνή.

Η "Αντζελα δέν μύρεσε να μη χαμογελάσει μέσα από τα δάκρυά της.

— Ανάμει, τού έλεπε. Έκλαψε γιατί μοιάζε τόσο πολύ... κι' έβαλε πάλι τα κλάματα. «Θά γίνω ρεζίλι», σκέφτηκε κι' έφυγε τρέχοντας, απ' τόν έστιατόριο. Στο δρόμο σταμάτησε να κάρη ανάσα.

— Είστε καλά; Να σας βοηθήσω σέ τίποτε; ρώτησε πίσω της ή ίδια ζεστή φωνή.

— Όχι, ευχαριστώ, έλεπε η "Αντζελα κι' ύστερα πρόσθεσε τελείως αθόρυγα με μια παραπονοϊκή φωνή παιδιού. Πέθανε ο πατέρας μου... Δέν συνήθισα ακόμα σ' αυτή τήν ιδέα... Τόν άγαπούσα περισσότερο από κάθε τι στον κόσμο...

— Μα φυσικά, έλεπε εκείνος πολύ σιγά. Θέλεις να περπατήσουμε λιγάκι; Μιλήστε μου για' αυτό, θά σας άνακουφισή... Έγώ θα κάνω στο κρεβάτι τήν βραδινή μελέτη μου, πρόσθεσε, δείχνοντας χαμογελώντας ένα χοντρό διδύλο, που κρατούσε στα χέρια του. Η "Αντζελα διάβασε τόν τίτλο: — Σπουδαίετε Ιατρική; τόν ρώτησε.

— Ναί, τόν άντεινε μόνος από μικρός... Προχώρησαν κατά μήκος τού Σηκουάνα, κι' ή "Αντζελα τόν άκουγε να τής μιλά μ' εκείνη τήν ήρεμη, ζεστή φωνή του.

— Άκουσε, τής έλεπε, μια στιγμή. Δέν νομίζω πως θάβλεπε να μείνης μόνη σου άπόψε στο δωμάτιό σου!

— Όχι, φώναξε η "Αντζελα.

— Να πάμε τότε στον κινηματογράφο... — Μα έσύ δέν έφραγες... Ούτε κι' έγώ άλλωστε, τού έλεπε χαμογελώντας. Έλα στο δωμάτιό μου να φάμε κάτι στα γοηγορά.

— Ανέβηκαν τις σκάλες συζητώντας σιγά, κι' ή "Αντζελα προσπαθούσε να μη σκέπτεται τόν πατέρα της. Τά είχε καταφέρει καλά, ως τή στιγμή που άρχισε να έτοιμάζει τόν φαγητό. Τελείως αναπόληρα, άνάμεσα από δύο κουβέντες του, άναλογίστηκε πως δέν έπαισε μόνο τόν πατέρα της, αλλά όλόκληρο τόν παιδικό τήν κόσμο, και τα μάτια της γέμισαν πάλι δάκρυα.

— Όμως, εκείνος τήν πλησίασε και τήν πήρε με τήν τρυφερότητα στην άγκαλιά του, ώστε η "Αντζελα άκούστηκε μ' έμπιστοσύνη τόν φεκάλι της στο στήθος του κι' άφέθηκε να τήν παρηγορήσει...

Δέν πήγαν στον κινηματογράφο... Έμεναν άγκαλιασμένοι ως άργά τή νύχτα και ή "Αντζελα άποκοιμήθηκε κάποια στιγμή μέσα στα χέρια του. Όταν έγειρε τόν πρωί ήταν τυλιγμένη στη ζεστή κουβέτα της.

Τά διηγήθηκε όλα στη Μπέτυ, τόν μεσημέρι. Η Μπέτυ τήν άκουγε με κάποιο χαμόγελο.

— Είλες κάποια στιγμή. Η "Αντζελα κιντούσε άφηρημένη από τόν ράθυρό της. — Είλες τίποτα, Μπέτυ; τή ρώτησε μετά πό λίγο. — Είλα πως τόν έρωτεύτηκες κάπως, τής έλεπε, λυγισμένη; τή ρώτησε γελάοντας. Μπέτυ, τόν άγαπώ κώλας, πρόσθεσε.

Είλες περιεργο τόν στίς εβδομάδες που δέν λούθησαν δέν μίλησαν ποτέ για τήν άγαπήνη τους μελωδία, ούτε όταν ή "Αντζελα άφηνε ειδικά για' αυτόν ένα φόρεμα με πράσινα φύλλα. Τό φόρεσε ένα βράδυ που πήγαν στο θέατρο κι' ο Πήτερ τής έλεπε πως τήν έκανε πολύ όμορφη. Δέν έλεπε τίποτ' άλλο, αλλά ή "Αντζελα τόν κούταξε στα μάτια κι' ήταν σίγουρη πως σκεπτόταν κι' αυτός τόν ίδιο.

Κι' ύστερα ένα βράδυ τής πήρε τόν χείρ στα δικά του, που έτρεμαν νευρικά και έλεγε χαμηλή φωνή.

— Θέλω να παντρευτούμε, "Αντζελα! Τά έλεγε περισσότερο απ' όλα στον κόσμο. Έκλεισε από...

Η "Αντζελα τόν διέκρινε μ' ένα γέλιο που στά δικά του, που έτρεμαν νευρικά και έλεγε χαμηλή φωνή.

— Έκτός από τόν διπλώμα σου τής Ιατρικής... Όχι, σ' άγαπώ και σέ θέλω περισσότερο κι' απ' αυτό.

Η "Αντζελα χώθηκε στην άγκαλιά του και φιλή τον άλλαξαν εκείνη τή στιγμή, ήταν ήμερο κι' ώραότερο απ' όλα τα προηγούμενα.

Τήν ίδια στιγμή τόν δωμάτιό της πλημμυρί από τόν μελαγχολικό ήχο τής τρομπέτας που παίζει τα «Πράσινα φύλλα».

— Άκουσε! Έκανε ή "Αντζελα ξαφνικά. Δέν είναι περιεργο ν' άκούμε μαζί τώρα τήν μελωδία; Δέν είναι θαυμάσιο;

— Τί είναι αυτό; ρώτησε άθωα ο Πήτερ. — Μα ή τρομπέτα, φώναξε ή "Αντζελα. Τρομπέτα παίζει τα «Πράσινα φύλλα»!

— Τα «Πράσινα φύλλα»; Έκανε εκείνος. — Κι' έγώ πού νόμιζα πως ήσουν έσύ, που παίζεις... Άπό τόν καιρό πίστευα πως έσύ ήσουν φώναζε ή "Αντζελα με μια νευρική, άπειστη φωνή.

Ο Πήτερ τήν κούταξε ταραγμένος, χωρίς να χη ιδέα για τί πράγμα τού μιλούσε. — Τί συμβαίνει, "Αντζελα; — Προέπει να τόν ξέρεις! Σ' άκουσα να τόν ρώτης... φώναζε ή "Αντζελα τρέμοντας διδύλο.

— Τί πράγμα σφύριζε; — Τα «Πράσινα φύλλα», Πήτερ. Νόμιζα πως τόν άγαπούσεις κι' έσύ, πως είχε και για σένα ποια σημασία τόν τραγουδι. Γιατί δέν μίλησε ποτέ;

— Μα για ποιά πράγμα να σου πώ, άπό τί έχω ιδέα γιατί μου μίλας; Τί άνοιξης έν' αυτό; — Άνοιξεις; φώναξε έξω φρενών ή "Αντζελα. Με ποιά δικαιώματα μου μίλας έτσι; Πως σέ πέρασε από τόν μυαλό πως θά σέ παντρευτώ; Φγε, σέ παρακαλώ!...

— Νομίζεις πως θα καθήσω ν' άκούσω περισσότερο; έλεπε ο Πήτερ κι' έφυγε χτυπώντας πύλο τήν πόρτα.

Η "Αντζελα έπεσε κλαίγοντας στο κρεβάτι της. Σέ λίγο ή τρομπέτα σταμάτησε κι' άπλη μαιγεία χάθηκε απ' τόν δωμάτιό της. Η "Αντζελα δέν θυμόταν πιά παρά τα μικρά λόγια που είχε άλλάξει με τόν Πήτερ. Ένοιωσε χαμένη, έλκε γοημένη και θυμωμένη.

Μια όλόκληρη εβδομάδα δέν είχε άλλη σπουδαία από τή Μπέτυ και ξαφνικά ένα βράδυ χτύπησε τόν τηλεφώνο. Η "Αντζελα κατάλαβε πως ήταν ο Πήτερ και δέν τόν σήκωσε.

Η Μπέτυ έγινε έξω φρενών. — Δέν νομίζεις πως παρατράβηξε αυτή ή ιστορία; τής έλεπε. Θέλεις να χοροδύσεις τόν άντρά σου συνέχεια; Τί φταίει αυτός αν δέν έβλεπε ιδέα από τούς κοριτσιότικους έρωτές σου; Άλλες αυτές τις φαντασίες σου; Γίναμε γελιά "Αντζελα τόν ξέρε; Τηλεφώνησε τόν άδελφό της.

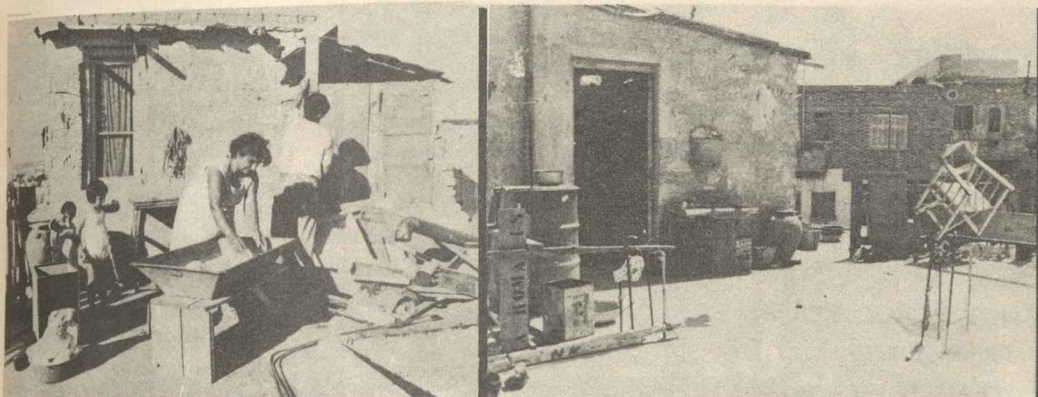
Η "Αντζελα πετάχτηκε επάνω. — Σταμάτησε Μπέτυ. Θά σου τηλεφωνήσω τώρα άμέσως... Θά κάνω όπας μου λές... Ο Πήτερ τήν περίμενε στην πόρτα πέντε λεπτά άργότερα. «Άπλωσε τα χέρια της προς τόν μέρος του κι' εκείνος τήν έκλεισε στην άγκαλιά του.

ΤΗΣ ΠΕΡΙΣΣΟΥ



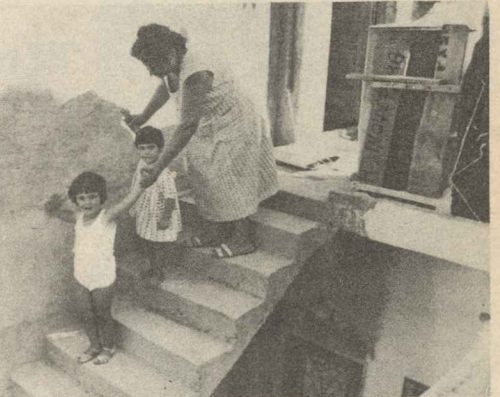
Δέν θ' άξιζε άραγε να βραβευθή ή μητέρα που με υπεράνθρωπες προσπάθειες μεγαλώνει τα τρία αυτά άγγελούδια, γερά, χαρούμενα και γελαστά;

ΤΡΙΑ ΑΓΓΕΛΟΥΔΙΑ ΣΤΟΝ... ΕΠΙΓΕΙΟ ΠΑΡΑΔΕΙΣΟ!..



Η μάνα σκυμμένη στη σκάφη προσάει να δημιουργήσει φράγμα με τόν σπύτι, ή μάλλον τόν δωμάτιο τής έπιταμελούς, άποσης οικογένειας στην Περισσό. Μέσα έδω ζούν και μεγαλώνουν τα τριδύμα Γεωργούλα.

Μοιάζει με σκηνικό θεάτρου σέ νεορεαλιστικό έργο κι' όμως είναι τόν σπύτι, ή μάλλον τόν δωμάτιο τής έπιταμελούς, άποσης οικογένειας στην Περισσό. Μέσα έδω ζούν και μεγαλώνουν τα τριδύμα Γεωργούλα.



Με μεγάλο χτυποκάρδι ή μάνα άνεδοκατεβάσει τα μεγαλύτερα κοριτσάκια της στην τσιμεντένια σκάλα, που, χωρίς ράμπα, άποτελεί άλλη μια παγίδα για τα άνύποπτα μικρά τών τριών και τεσσάρων χρόνων.

καραμέλα και ή εικόνα τής Παναγίας με τόν καντηλάκι μπροστά της. Χώρος για να πέση καρφίτσα στο δωμάτιο δέν υπάρχει.

Ηλεκτρικό και νερό δέν έχουν. Μιά λάμπα πετρελαίου τούς φωτίζει τόν βράδυ και κουβαλούν τόν νερό απ' τόν δρόμο, όπου υπάρχει μια δημόσια βρύση. Στην... κουζίνα μια γκαζιέρα, που δυστυχώς δέν άνάβει κάθε μέρα για να βράση ή κατσαρόλα. Μπροστά στο δωμάτιο, στην ταράτσα τού σπιτιού, που άνήκει στην οικογένεια κατά τόν ήμισυ μόνο, είναι μόνιμα στημένη μια σκάφη, όπου ή μητέρα τών πάντε παιδιών άγωνίζεται να κρατήσει σέ μια κάπως ανθρώπινη άξιοπρέπεια τήν οικογένειά της.

Τό φοβερό είναι ότι ή ταράτσα αυτή δέν έχει σιγθαιό και υπάρχει άμεσος κίνδυνος να γκρεμιστούν στο δρόμο τα παιδιά. Έπίσης ή σκάλα, που άδηγει ως εκεί δέν έχει ράμπα κι' ή μάνα λαχταράει κάθε φορά που τα δύο μεγαλύτερα παιδιά της άνεδοκατεβαίνουν.

Παρά τήν άπερίγραπτη φτώχεια του, τόν άνδρόγυνο δέν έχει χάσει τόν κουράγιο του κι' αυτό είναι άσφαλώς προς τιμήν του.

— Όσο είμαστε γεροί, θά παλεύουμε για τόν καρβέλι, λέει ο φτωχός οικογενειάρχης.

Άλλά θά είναι άραγε γεροί για πολύ καιρό άκόμα; Μέσα στο στενόχωρο δωμάτιο με τα χνύτα πέντε ανθρώπων, με τις άθλιες συνθήκες διαβίωσης και με τόν υποσιτισμό, που άναγκαστικά υφίστανται, δέν είναι πιθανόν ή μάλλον σχεδόν βέβαιο ότι κάποιος θά υποκύψει.

Τά τριδύμα, που γεννήθηκαν έφτανηντίκα στο μαικευτήριο τής 'Ελενας, δέν έχουν καμιά περιθαλψή, καμιά βοήθεια, κανένα έπίδομα, έκτός από τόν Πατριωτικό 'Ιδρυμα, που τούς χορηγεί τριακόσιες δραχμές τόν μήνα (και για τα τρία) τόν άνώτατο ποσό, που έχει δικαιώμα να διαθέσει, αλλά που, όπως είναι άυτόσημο, είναι σταγόνα στον ωκεανό... Έπίσης ή διομηχανία Νεοστέ προσφέρει στα βρέφη αυτά μέρος από τόν γάλα που χρειάζονται.

Όποια πόρτα κι' έν χτύπησαν οι άνθρώποι αυτοί δέν μπορούν να βρουν βοήθεια. Έφ' όσον έχουν γονείς τα παιδιά, τόν ύπουργείο Προστάς δέν μπορεί να τή βοηθήσει. Μόνο αν μείνουν όρφανά και γίνουν αλητάκια μπορεί να τή περιθαλψή ή Βασιλική Πρόνοια και τόν ΠΙΚΠΑ που αν πιστέψουμε τις δηλώσεις τής Λεμονιάς Γεωργούλα, τούς έχει στείλει από τόν καιρό, που γεννήθηκαν τρία πακέτα με άλευρό και καλαμποκάλευρο.

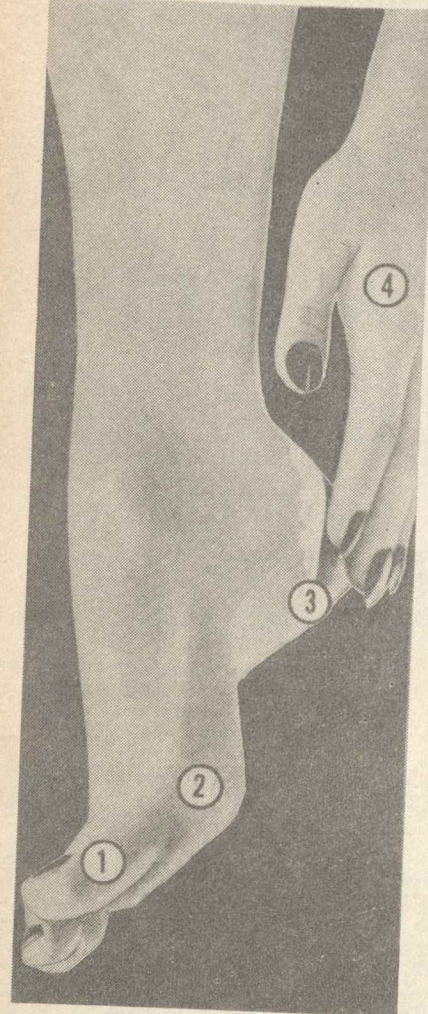
— Τό Πάσχα, μάς λέει ή Λεμονιά Γεωργούλα, ήρθε μια κυρία απ' τόν 'Ελληνικό Φώκ μαζί με μια ξένη, ή οποία μάς πρόσφερε ένα άρνάκι. Μας έδωσαν και κάτι μεταχειρισμένα ρούχα. Άλλά δέν έξ ένανεύσαμε.

Στό συνοικισμό Περισσό μοιράστηκαν και διδύματα προαιδοτήσεως τών άτόμων κορασιών, αλλά τα κοριτσάκια τής Γεωργούλα δέν πήραν.

Είναι, άσφαλώς, μία από τις πιο σπάνιες και άτυχείς περιπτώσεις ή υπόθεσι τής οικογένειας Γεωργούλα. Θά έρεθη άραγε κάποιος άρμόδιος, όργάνωση ή ιδιώτης, να βοηθήσει τα τριδύμα τής Περισσό;

ΔΛΗΘΙΝΟ ΘΔΥΜΑ!

ΚΑΤΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Prutty
(Pretty Feet)

Έξαφανίζει τὸ σκληρόν
καὶ νεκρὸν δέρμα
ἐντὸς δευτερολέπτων.

Ἐπαλοίφετε μὲ ὀλίγον
Prutty (Pretty Feet) τὸ σκληρόν
καὶ νεκρὸν δέρμα καὶ ἐν-
τὸς δευτερολέπτων τὸ ἐ-
παναφέρει εἰς τὴν φυσιολο-
γικὴν του κατάστασιν.

Prutty
ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ DUNBAR LABS.
NEW JERSEY U. S. A.



χέρια

ἀγκῶνας

πτέρνας καὶ γόνατα.



ΓΕΝ. ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ
ΑΓ. ΚΩΝ/ΝΟΥ 3 - ΑΘΗΝΑΙ

Χ. ΛΑΠΠΑΣ-Μ. ΡΟΥΝΤΟΣ
ΤΗΛ. 529.764

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΤΗΣ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ Ν. Σ. ΜΙΣΥΡΛΗ ΔΙΑΔΟΧΟΙ
ΤΣΙΜΙΣΚΗ 50-ΘΕΣ/ΝΙΚΗ-ΤΗΛ. 70.137

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΟ NEW



Νέα ἐπιτυχία
Αμερικανικοῦ βερνικίου
— NEW — Don Juan

Δυναμώνει τὰ κατεστραμένα νύχια • Κρατᾷ πολὺ
χρόνον • Καμνεί νύχια λαμπερά • ἔχει τοὺς πλέον
μοντέρνους χρωματισμούς • DON JUAN co. DIST NEW YORK-USA.

ΑΝΤ)ΠΕΙΑ : ΑΘΗΝΩΝ ὁδὸς Λυκούργου 18, Τηλ. 53.714
ΘΕΣ)ΝΙΚΗΣ ὁδὸς Βαλαωρίτου 35, Τηλ. 78.476

Διὰ τὴν
ἐπιτύχετε
• Τὴν ἀντιοὺν ἀφαιρέσιν.
• Ἀποτέλεσματικὴν καταπολέ-
μησην τοῦ διηλοσθένου.
• Ἐξαιρετικὴν ρυτίδων καὶ παλαδίων.
• Καταπολέμησην τῆς παχυσαρ-
κείας.
ΕΠΙΣΚΕΦΟΝΤΕ
Τὸ Ἰνστιτούτον Αἰσθητικῆς Καλλοπικῆς
ΛΕΛΑΣ ΚΑΡΑΜΠΙΝΑ
ΠΛ. ΑΠΑΣ ΣΟΦΙΑΣ 18 • ΤΗΛ. 20.521
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΧΑΜΕΝΗ ΖΩΗ

Συνέχεια ἀπὸ τὴν σελίδα 81

νεται ὁ γάμος. Ὅστε δὲν ἀνέ-
ματα. Ὅσοι τὸν ἔχουν ἀνέ-
παράξενη ψυχολογικὴ κατάσταση.
Τὸ πιστεύει καὶ δὲν τὸ πιστεύει.
Ὅρα ὁμοῦ δὲν ἔχει χαμῆς ἀνέ-
δοκία. Ἡ Ἀνθὴ γέμει, γέμει πάντα...

— Αἰντε, ἡ ὥρα ἡ καλὴ καὶ
μᾶς θυμῶσαι, τῆς εἶπε μ' ἕνα
πονημένο χαμόγελο.

— Δὲν θὰ λείψετε; Ἐν-
πὼς θὰ λείψετε; Ἐν-
νατὸ νὰ λείψετε;

Ἡ Ἀνθὴ τοὺς ἀποχαιρέτησε
ἔφυγε. Βιαζότανε. Παραπομπὴ
κ' εἶχε νὰ φροντίσει γὰρ τὰ παι-
διά της.

— Θὰ πάμε στὸ γάμο; ὅσοι
στερα ἀπὸ ὅρα ὁ Γεράσιμος.

— Πῶς δὲν θὰ πάμε; ἀνέ-
κε ὁ Σταύρος ξαναγνώρισε
ξανα ἀπὸ ἀφορεμένα πρὶν τὸν
θυμῶμενος.

— Τότε νὰ συναντηθῶμε καὶ
νὰ πάμε μαζί;

— Νὰ συναντηθῶμε, ἀνέ-
πάλαι ἀφορεμένα οὐ νὰ μὴν ἐν-
τί εἶλεγε.

Ὁ Γεράσιμος τοὺς μάλιστα
κείνος ψιθύριζε ἀδύναστα, ἀνέ-
τα, «Ναί, ναί, ὅπως τὸ εἶπε».

V

Τὸ ἄλλο βράδυ ὁ Γεράσιμος
οἰκίαν τὸν Σταύρου στὴν ἀν-
νημένο μέρος. Περιμένει, περι-
μᾶ ὁ Σταύρος δὲν φανταζο-
ἀναγκάστηκε νὰ πᾶι μοναχὸς
σπίτι τῆς Ἀνθῆς μὲ τὴν ἑλ-
πὼς ἵσως τὸν εἴδεκε ἐκεῖ, μὲ τὴν
ἐκεῖ δὲν ἦταν. Ἡ Ἀνθὴ μάλιστα
εἶδε, ἔτρεξε καταπάνω του.

— Γιατί μοναχὸς σὰς; Πῶς
ὁ κύριος Σταύρος;

— Μὰ, δὲν ξέρω... ἔχουν
φωνήσῃ... Περιέργω... ἴσως
μὰ κακὴ συνεννόηση...

— Ἄν δὲν ἔβλεπε, νὰ τοὺς
πὼς δὲν θέλω πᾶ νὰ τοὺς ἐπα-
σω, φώναξε ἡ Ἀνθὴ μ' ἕνα
φασμὸ σὰν κακομμένο παιδί...

Τὸν ἄφησε κ' ἔτρεξε στὴν
κάμαρα ὅπου τὴν περιμέναν.
Ἡ γλέντι, ποὺ ἐπακολούθησε τὸ
στήριο, διάσταζε ὡς τὸ πρῶτο.
Νε μὴ ἐξάστη νύχτα, παγωμένη
Ἀγέρας φησισθεὶς ποὺ ἔβλεπε
δάχτυλα τῶν χειρῶν. Ὅσοι
πὸ τὰ μεσάνυχτα, ὅσοι νὰ περ-
φιλο, φιλο τὸ χιόνι, μὴ ἀσπρῇ
λαφριά, ἀνάερη λιτοσύνη ποὺ
θότανε πάνω στὰ ξερὰ κλαδιά
δέντρων δειλά, σιωπηλὰ σὰ νὰ
βότανε νὰ τ' ἀγγίξει... Ὁ ἄνθρω-
πὸς ἦταν ἔρημος, κρύος, τὰ χέρια
παίζανε μὰ οἱ νότες ποὺ φωνάζε-
ως τὸ δρόμο, λές καὶ ξεφυγεῖς
πάνω στὸ χιόνι...

Ὁ Σταύρος δὲν φάνηκε
σπίτι...

Μόνον ἕνας ἄνθρωπος φάνηκε
μαζεμένους μέσα σὲ μὴ πύρετα
τίκτον στὸ σπίτι τῆς Ἀνθῆς, ποὺ
μεῖνε ἐκεῖ ὅσοι ὅσοι νὰ χαρῆται.
Ὁ ἄνθρωπος ὅλη τὴ νύχτα
κοιμήθηκε ἀπὸ αὐτὴ τὴ θέση καὶ
μάτια του ποὺ εἶταν ἐξαπλωμένα
ἀπὸ τὸ χιόνι, δὲν ἐξοκλήθηκαν
τὸ φωτισμένο παράθυρό μὲ τὰ
μαῖα, τὰ χυνομένα ἀπὸ τὴν ἀνέ-
μην.

Οἱ νότες ξεφυγεῖσαν ἀπὸ τὸ
νω στὸ χιόνι τοῦ δρόμου...

Ὁ ἄνθρωπος ἔκλαιγε, ἔκλαιγε
ἐν σιγαλὴ ἀναφυλλοτό.

Ἐκλαιγε τὴ χαμένη ζωὴ του...

III

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΙ:

Καλὴ μαθήτρια
μὲ καθαρὰ βιβλία

Παρά τὶς φιλότιμες προσπάθειες τῶν
παιδιῶν, πολλὲς φορὲς συμβαίνουν
«μικροατυχήματα» στὰ βιβλία τους.
Ἀκολουθεῖτε τὶς ὁδηγίες μας, γιὰ
νὰ ἐπανορθώσετε τὶς ζημιὲς αὐτές.

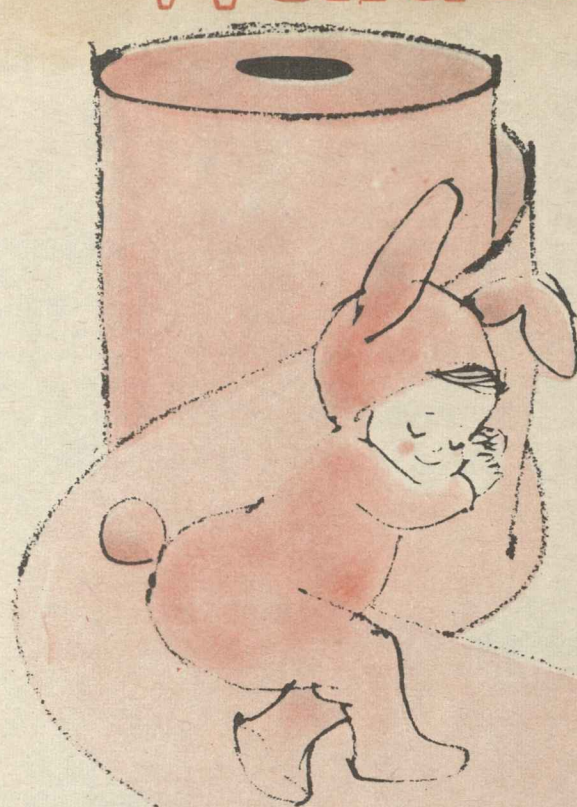
1. ΤΟ ΔΕΣΙΜΟ ΤΟΥ ΔΕΞΙΚΟΥ ΕΣΧΙ-
ΣΕ: Ἄν τὸ κάλυμμά του σχισθῇ,
κόψτε μὴ λουρίδα ὑφασμα μακροῦς ὅ-
σο τὸ βιβλίο καὶ 3 ἑκατοστὰ παραπά-
νω. Κολλήστε τὴν ῥάχη τοῦ δεξικοῦ.
Τοποθετήστε τὸ ὑφασμα ὥστε νὰ ξε-
περνᾷ σὲ μακρὸς κατὰ 1½ ἑκατοστὸ
κάθε μεριά. Πιέστε το γιὰ νὰ ἐφαρμό-
σῃ καλὰ στὸ βιβλίο. Ὅταν ἡ κόλλα
ξεραθῇ, κολλήστε τὴν ῥάχη τοῦ ὑφά-
σματος καὶ τὸ 1½ ἑκατοστὸ τῆς κάθε
μεριᾶς τοῦ καλύμματος. Πιέστε κα-
λὰ κ' ἀφήστε το νὰ στεγνώσῃ. Κά-
τω ἀπὸ πρῆσα εἶναι πολὺ καλύτερο.

2. ΟΙ ΛΑΔΙΕΣ ΣΤΟ ΒΙΒΛΙΟ: Πάσα-
λίστε τὸ φύλλο μὲ ἄφθονο τάλκ κ' ὅ-
στερα βάλτε ἐπάνω ἕνα στυλόχαρτο.
Περάστε ἀπὸ πάνω καυτὸ τὸ σίδερο μέ-
χρις ὅτου τὸ στυλόχαρτο ἀπορροφήσῃ
τελείως τὸ τάλκ καὶ τὴ λαδιά. Μπο-
ρεῖτε ἐπίσης ν' ἀλείψετε τὴ λαδιά μ'
ἕνα πινελάκι ποὺ βουτάτε σὲ νέφτι, στὴ
θερμοκρασία τοῦ θωματίου. Τὴ στεγνώ-
νετε ὅστερα ἀνάμεσα σὲ δύο καθαρὰ
στυλόχαρτα χωρὶς νὰ τὴν ξεπλύνετε.
Προσοχή, τὸ νέφτι εἶναι εὐφλεκτό!

3. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΩΣΕΤΕ ΤΟ ΦΥΛΛΟ
ΠΟΥ ΚΟΙΝΗΚΕ: Παίρνετε κόλλα σελ-
λυδῆς διαφανὴ γιὰ χαρτί. Περνᾶτε
μὴ λεπτὴ λουρίδα φάρδους 2 χιλιο-
στῶν μονάχα κατὰ μῆκος τοῦ φύλλου,
στὴν πίσω μεριά τῆς σελίδος ποὺ ἔχει
κοπῇ. Ὑστερα περνᾶτε ὅσο τὸ δυνατόν
πὸ βαθεῖα τὸ φύλλο στὸ καλὰ ἀνοι-
χτὸ βιβλίο. Χρησιμοποιεῖτε γι' αὐτὸ ἕ-
να ξυλάκι μὲ πλατὺ καὶ λεπτὸ ἄκρο.

4. ΕΠΙΔΙΟΡΘΩΣΙ ΣΧΙΣΙΜΑΤΟΣ: Βάλ-
τε ἕνα τοιγάρχαρτο κάτω ἀπὸ τὴ σχι-
σμένη σελίδα σὲ τρόπο ποὺ τὸ μῆκος
τοῦ χαρτιοῦ νὰ εἴσεται κατὰ μῆκος
τοῦ σχισίματος. Ἀνασηκώστε ἐλαφρὰ
τὴ μὴ ἀπὸ τὶς πλευρὲς τοῦ σχισίμα-
τος γιὰ νὰ βάλετε ἐλάχιστη κόλλα.
Κάντε τὸ ἴδιο γιὰ τὴν ἄλλη πλευρά.
Ἐνῶστε ὅστερα τὰ δύο χεῖλη τοῦ σχι-
σίματος, φροντίζοντας νὰ συμφοῦνε
τὰ γράμματα κ' ἀπ' τὶς δύο πλευρὲς.
Βάλτε ἀπὸ πάνω ἕνα δεύτερο φύλλο,
πιέστε το καλὰ καὶ ἀφήστε το νὰ στε-
γνώσῃ. Ὅταν ἡ κόλλα ξεραθῇ καλὰ,
δὲν μένει παρὰ νὰ ἀφαιρέσετε τὰ φύλ-
λα τοῦ τοιγάρχαρτου, κάνοντάς τα
προσεκτικὰ ρολό. Ἡ κόλλησις θὰ εἴναι
τέλεια: καθαρὴ, στερεὴ κ' ἀόρατη.
Μ' αὐτὲς τὶς πρακτικὰς συμβουλὰς θὰ
διατηρήσετε τὰ βιβλία σας ἀνέπαφα.

Waldorf



ΤΟΣΟ ΑΠΑΛΟ
ΤΟΣΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ

ΤΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΧΑΡΤΙ ΤΟΥΑΛΕΤΑΣ WALDORF
(Τὸ γνωστὸ ἐν Ἑλλάδι "Βάλντορφ")

Ἕνα νέο εἶδος ἀπαλότητος στὰ
χαρτιά τουαλέτας.

Χάρις εἰς τὴν εἰδικὴν ἐπεξεργασίαν
του, κατὰ τὴν ἀποκλειστικὴν μέθοδον
«Air-Puffed» τῆς ἐταιρίας Scott, τὸ
χαρτί τουαλέτας Waldorf εἶναι κα-
ταπληκτικὰ ἀπαλὸ, λεπτὸ καὶ συν-
δυάζει τεραστίαν ἀπορροφητικότητα
καὶ ἀντοχήν.

Σὲ τέσσαρες ἀπαλούς χρωματι-
σμούς: κίτρινο, ρόζ, λευκὸ καὶ θα-
λασσί.
Μεγάλῃ οἰκονομίᾳ.
650 κομμάτια σὲ κάθε ρόλον.



*WALDORF, ΕΠΙΜ. ΚΑΤΑΤΟΝ

ΜΕΝΤΙΟΥΜ

ΕΛΕΝΗ ΚΙΚΙΔΟΥ

Τῆς Ἑταιρίας Ψυχικῶν Ἑ-
ρευνῶν (Βραβεῖον Τηλεπα-
θείας μακρᾶς ἀποστάσεως).
Δέχεται καθ' ἑκάστην 9-1
π.μ. καὶ 5-8 μ.μ. ὁδὸς Με-
τσόδου 25 Α' ὄροφ. (στὰς
Μουσείου) τηλ. 810.975

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥ--

ΠΑΠΑΔΑΤΟΥ

ΙΑΤΡΟΣ

Μαιευτὴρ - Χειρουργός

Γυναικολόγος

Ἀχαρνῶν 98—Ἀμφιλοχίας
1. Δέχεται καθ' ἑκάστην
10-12 καὶ 5-7 ὥς καὶ ἐπὶ
συνεντεύξει. Τηλ. 810.760.

Ένα ακόμη
Εκλεκτό προϊόν



ΚΕΡΑΣΙ ■ ΦΡΑΟΥΛΑ ■ ΒΕΡΥΚΟΚΟ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ■ ΛΕΜΟΝΙ ■ ΜΠΑΝΑΝΑ
ΔΙΑΦΟΡΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ I. ΓΙΩΤΗΣ & Ε. ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: ΙΚΤΙΝΟΥ 3

Για μωσαϊκά και πλακάκια



LAMBOLIN

ΠΑΡΑΜΥΘΙ
ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ
ΠΑΙΔΙΑ

Η Βούλα,
που έγινε
ποντικάκι



Την έλεγαν Βούλα και ήταν ένα κοριτσάκι με κόκκινα μαλλιά και ξανθές κοιτίδες. Είχε μεγάλα καστανά μάτια και ένα γάλο ελάττωμα: έτρωγε τα νύχια της! Η μαμά της στενοχωριόταν πολύ γι' αυτό και τη φώναζε «ποντικάκι». Βέβαια, γιατί τα ποντικάκια ροκανίζουν συνεχώς τα ξύλα και τα χαρτιά, έτσι ροκανίζει η Βούλα τα νύχια της.

Νομίζετε, ότι τη στενοχωρούσε αυτό το έπιθετο; «Ε, λοιπόν! Νόμιζε πως τα ποντικάκια είναι πολύ χαριτωμένα και τα έτρωγε, γιατί μπορούσαν να ροκανίζουν ό,τι ήθελαν.

Ένα απόγευμα, η Βούλα ανέθηκε στην αποθήκη για να ανάμειξε στις άδειες θαλάσσες και τα παλιά πράγματα που της κεί σωροί. Κάθισε πάνω σε μία παλιά κουβέρτα και, όπως συνήθει, έτρωγε τα νύχια της, όταν άκουσε δίπλα της μία λεπτή φωνή: «Νά κι' ένα κοριτσάκι, που τρώει τα νύχια του! Τι άσχημο παιδί ναί! Μόνο οι ποντικοί ροκανίζουν, όχι τα παιδιά!»

Κύτταξε γύρω της, αλλά δεν είδε κανένα. «Μη φύγεις τόσο γρήγορα, κοριτσάκι, είμαι εδώ στα πόδια σου, κύταξε, είμαι ένα ποντικάκι!» Μά ναί, ήταν αλήθεια ένα ποντικάκι, που μιλούσε, έτρωγε και γκρίζο ποντικάκι με μαύρα, γυαλιστερά μάτια... Η Βούλα έκρυψε γι' αυτό ακούση καλύτερα. «Ο ποντικός την κύτταξε έπειτα της έκανε μία παράξενη πρόταση: «Σε λένε Βούλα, αν όμως συχνά τη μαμά σου να σε φωνάζει «ποντικάκι». Έλα, θέλεις να γνωρίσεις τη ζωή που κάνω; Θέλεις να σε μεταμορφώσω σε ποντικάκι;»

«Αχ, ναί! Θέλω πολύ, είπε η άμυαλη Βούλα αλλά όχι για να γίνω ποντικό, γιατί η μαμά μου θ' ανησυχούσε».

«Ο ποντικός την κύτταξε μέσα στα μάτια. Η Βούλα είδε την ώρα του να σηκώνεται και να γυρίζει προς το μέρος της κι' έπειτα χε την έντονη πώς έπεφτε από πολύ ψηλά. Όταν άνοιξε τα μάτια της, ήταν μεταμορφωμένη σε ποντικό. Η αποθήκη της σκοτεινιάστηκε, ήταν κατάπληκτη. Ήταν πιο μικρή από τη σπασμένη κούκλα τώρα. Άρχισε να τρέχει έδω κι' εκεί χαρούμενη, που άρχισε να ροκανίζει, να ροκανίζει... Ξαφνικά, σάθηκε μπροστά σε ένα καθρέφτη. Νόμιζε πως θα είναι ακόμα ένα μικρό κοριτσάκι, αλλά είδε πως δεν ήταν παρά ένα κοινό, άσημαντο ποντικάκι. Σηφθηκε, για να δει τον ποντικό, που την είχε μεταμορφώσει, αλλά κούσε τη μαμά της να φωνάζει: «Βούλα, πού είσαι!»

«Εθγαλε κάτι μικρές φωνίτσες, αλλά η μαμά της δεν την άκουσε. Η Βούλα άρχισε να στενοχωριέται ολομόναχη μέσα σ' αυτή την αποθήκη. «Κύριε ποντικέ, φώναξε, πού είσαστε; Θέλω να πάω κοντά σου». Αλλά ο ποντικός είχε εξαφανιστεί.

Σε λίγο, η μαμά της ανέθηκε τη σκάλα της αποθήκης, έβλεπε ξαναφανάει. «Μαμά, μαμά, εγώ είμαι, πάρε με». Η μαμά την έβλεπε. «Ω! Ένα παλιοποντικάκι, είπε. Αυτά τα θρώμικα ζώα, που νάξω τις γάτες».

Καταστροφή. Η μαμά δεν άκουγε τη φωνή της κόρης της, που έβλεπε και στην ανοικτή πόρτα φάνηκαν οι δυο γάτες, η Ζιζή και ο Ζοζό. Η Βούλα έπρεπε να φύγει, αλλά δεν είχε συνηθίσει αυτή τη ζωή των ποντικών και ξαφνικά, σκέφτηκε πως οι γάτες την είχαν καταλάβει και δεν θα της έκαναν κακό. «Ζιζή, Ζοζό, εγώ, η Βούλα. Ένας κακός ποντικός μ' έκανε ποντικάκι!»

«Ο Ζοζό σταμάτησε το πήδημα που έτοιμαζόταν να κάνει: «Κύριε ποντικός, που θέλει να κουβεντιάσει μαζί μας. Αυτό σημαίνει για πρώτη φορά στα χρονικά».

Η Βούλα άρχισε να τους διηγείται τι της συνέβη, αλλά δεν πίστευαν. Πλησίαζαν λίγο-λίγο με μάτι λαμπερό, νομίζοντας πως τους κορόϊβε. Το ποντικάκι, δηλαδή η Βούλα, έκλαιγε και δάκρυα χοντρά.

Ξαφνικά ο Ζοζό πήδηξε πάνω της κι' έχωσε τα μύτερά του στο σώμα της. Η Βούλα έβγαλε μία δυνατή κραυγή και... έπεσε. Κύτταξε γύρω της σαστισμένη. Είχε αποκοιμηθεί μέσα στην αποθήκη και είχε δη ένα κακό όνειρο. Ούτε γάτες γύρω της, ούτε ποντικούς. Βιάστηκε να κατεβεί από την αποθήκη κι' έτρεξε στην αυλή της μαμάς της. «Ποτέ πιά, ποτέ να μη με ξαναπιάσει ποντικάκι, έλεγε πολύ. Και υπόσχομαι να μη ξαναροκανίσω τα νύχια μου από τώρα, γιατί οπότε θέλω να θυμάμαι την άγανία, που πέρασα».

ΜΙΑ ΣΕΛΙΔΑ ΜΙΚΡΟΥΤΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ

Όταν λέμε Τατόι, Χασάνι, Έλληνικό, ό νοῦς μας πάει άμέσως στο αεροδρόμιο. Οι παρακάτω τοπωνυμίες τί σάς θυμίζουν;

1. Σίγκ σίγκ, Ίφ, Βασίλλη.
2. Τερουσαλήμ, Μέκκα, Μεδίνα.
3. Χόλλυγουντ, Σινετσιτά.
4. Ουεστμίνστερ, Νότερ - ντάμ, Σάν Πιέτρο.

ΑΛΗΘΕΙΑ Ή ΟΧΙ

Οι έρωτήσεις που σάς κάνουμε είναι άραγε αληθινές; Άν δεν τίς βοηθε καταφύγετε στις λύσεις.

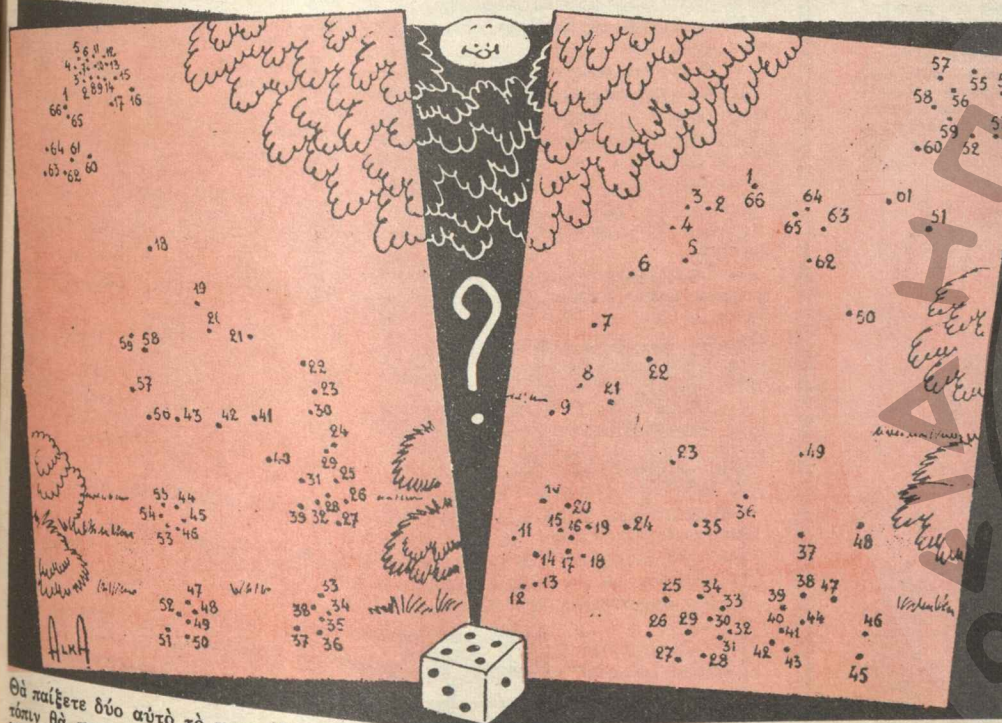
1. Η Γενεύη είναι πρωτεύουσα της Έλβετίας;
2. Ο Βάσκο ντε Γάμα ήταν Ίσπανός θαλασσοπόρος;
3. Η τομάτα είναι λαχανικό;
4. Ο κοίτσος άφνει σ' ένα ξένο τη φροντίδα να έπαύση, να τάιση και ν' αναθρέψη τὰ αὐτοῦ;
5. Η σπονδυλική στήλη έχει 33 σπονδύλους;

ΟΙ ΣΗΜΑΙΕΣ

Άσφαλώς πολλές φορές έχετε δη τίς σημαίες διαφόρων κρατών, ξέρετε όμως άπ' έξω τί έχει πάνω της ή κάθε μία και τί χρώμα είναι; Τά δώματάς ν' άπαντήσετε στις παρακάτω έρωτήσεις.

1. Ποιά είναι το σύμβολο, που υπάρχει στο κέντρο της σημαίας του Ίσραήλ;
- α. Η επέλαση της λυχνίας; — β. Η άγκράφα του Δαυίδ; — γ. Η πεντάλφα;
2. Τι χρώματα έχει ή σημαία του Ιράν;
- α. Χρυσό και μπλέ; — β. Πράσινο, άσπρο, κόκκινο; — γ. Πράσινο, άσπρο;
3. Τι συμβολικό σχήμα έχει ή σημαία του Ο.Η.Ε.;
- α. Άστρο; — β. Περιστερι; — Χάρτη του κόσμου;

ΤΟ ΜΑΓΙΚΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ



Θα παίξετε δύο αυτό το παιχνίδι. Θα ρίξετε πρώτα το ζάρι να δήτε ποιός θα παίξει πρώτος. Κατόπιν θα προχωρήτε άρχίζοντας από τον αριθμό ένα ανάλογα με τους πόντους που θα δείχνη το ζάρι. Θα προχωρήτε τραβώντας μία γραμμή με το μολύβι. Στο τέλος του παιχνιδιού θα δήτε μία περίεργη εικόνα. Θα κερδίση όμως εκείνος που θα βγή άκριβώς στον αριθμό έξηντα έξη.

ΜΙΖΡΑΧΗ

Στόρ
Κουρτίνες



ΤΕΛΕΙΟ ΚΑΙ ΦΘΗΝΟ ΡΑΨΙΜΟ

Όμορφανεί! όχι μονον το παρ-
θυρο αλλά ολοκληρω το δωμάτιο
με ΣΤΟΡ ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ από το ειδικό
κατάστημα

ΜΙΖΡΑΧΗ

ΕΤΟΣ ΙΑΡΥΣΕΩΣ 1969
ΑΘΗΝΑΙ: ΚΑΛΑΜΙΣΤΟΥ 10



ΔΙΑΡΚΗΣ ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΗ ΒΟΥΛΑΛΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ

ΣΤΟΦΕΑ & ΣΙΑ (ΨΑΡΑΚΙ)

An open, ornate metal box, possibly a jewelry box, with a decorative interior lid featuring a floral or star pattern. Inside the box is a woven basket. The box is resting on a light-colored surface.

A black and white portrait of a woman with short, dark, wavy hair. She is looking slightly to the right of the camera. The image is a close-up, focusing on her head and shoulders. The lighting is soft, highlighting the texture of her hair and the contours of her face. The background is a plain, light color.

Η ΠΑΡΕΙΣΑΚΤΗ

Συνέχεια από τη σελίδα 93

ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΙΣΘ
ΛΟΥ MOSKY, Βαλαωρίτου

12 μάτια του άστραφταν κατάμαυρα.

εἰς ἅθε κυρίαν ἢ δεσποινίδα πὼς
ἢμπορεῖ νὰ διατηρῇ νεανική τὴν ἐ-
πιδεικνύσα τῆς

ΨΙΜΟ, μάρμαρα, δοχεῖα, χυτρες, μί-
νια καὶ χίλια ἄλλα πράγματα. Μὲ
ἰδεῶδες καθαριστικὸ «ΒΑΒ'Ο» ἔχ-
πάντα σπίτι καθαρὸ καὶ εὐχάρι-
στον.

τε στην υπηρεσία της όμορφιάς σας
το έπιστημονικόν ινστιτούτον αισθη-
τικής «ΝΤΙΑΝΑ» δόξ Ἑρμοῦ 15
(στοά Ἑομε(ου), τηλέφωνον 22-248.

πικελύ, μου, σαν γυναικά, ερωτά ποιο
χαρά δίνει σε όλες σας ένα σπίτι που
λαμβάνει από καθαριότητα. Και στην
ποχή μας, πρέπει όλα τα σπίτια να
λαμβάνουν αέρο υπάρχει το «BAB'S».
Το «BAB'S» είναι το πρώτο αυτό-
ματο καθαριστικό το οποίο σε λίγο
δευτερόλεπτα καθαρίζει ΧΩΡΙΣ ΤΡΙ-
ΨΙΜΟ, μάρμαρα, δοχεία, γυτρες, μπα-
νια και χίλια άλλα πράγματα. Με τό-
τε ιδεώδες καθαριστικό «BAB'S» έχεις
πάντα σπίτι καθαρό και ευχάριστο.

Φίλες μου, μέσα στη στοά του Μετοχι-
κού ταμείου, δίπλα στον κινηματο-
γράφο «Παλλάδα» υπάρχει το άραιο
τοπωλείο της κ. Γ. Γεωργιάδου. Ε-
κεί, στην οδό της Ελευθερίας, 17, Ε-
ξωτικό, υπάρχουν και αμερικανικά καλ-
λυντικά και θα σας δοθούν συμβουλές
από τη διδα ΝΑΤΑΣΣΑ διπλωμάτσα
you visagiste της σχολής «ENAROLIS»
του Μιλάνου. Επίσης θα βρείτε
και κατασκευασμένα από τα
είδη τα κακινάκια με το σκίνο
το SKIN TAN CRISTAL πρωτότυπο χρώ-
μα προσώπου της AYER. Αρωματο-
πωλείο ΓΕΡΩΛΥΜΑΤΟΥ. Τηλ. 21.610.
Στος Μετοχικούς, Ένταβια.

ποτατὸς τοῦ προῦδου καὶ οὐκ ἐστὶν κορυφή· Ἰνὰ τὸν δὲν εἴδοις εὐχαριστημένην ἐπισκοπεῖν καὶ ἰναὶ τοῖσι τοῖσι «ΝΤΙΑΝΑ» πού ἔχει γιὰ σκοπὸν τοῦ δὲν ἀποστολῆσαι καὶ δὲν τοῖσι τοῖσι τὴν ὁμορφίαν καὶ ΑΠΟΤΡΙΨΩΣΙΣ ριζικὴ καὶ ἀνάνουον ριζίδες, λέκεδὲς, ἀκμές, πλαστικὴς εὐχαρησίης, ὡπτις, στίβου, ριτὶδων μὲν τελεσάται γὰν λέγει ὑψηλότητα ἀλοθιτικῆς Παντοῦ σὲ τὴν ὁμορφίαν ἀλοθιτικῆς ἀποστολῆσαν ἰναὶ ὁμορφίαν ἀλοθιτικῆς «ΝΤΙΑΝΑ» ὁδοῦ Ἐρμου 15 (στοῦ Ἐρμου), τηλέφωνον 22-248.

ΔΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΟΝΗΝ
ΤΗΣ ΜΑΝΤΑΜ ΡΕΚΑΜΙΕ

Πεώτεροι Ιστορικοί ἔρευναι ἀπέ-
δειξαν ὅτι ἡ περίφημος Μαντάμ Ρε-
νέ ἐφθασεν εἰς τὸ ζενίθ της καλ-
ῆς της εἰς ἡλικίαν τεσσαράκοντα
τῶν ἐτῶν. Ἡ διατήρησις της καλ-
ῆς της ὁφείλεται ὡς γνωστὸν εἰς
καθημερινὴν περιποίησιν τῆς ἐ-
ργουίδος της.

ἡμέραν παντοῦ ὑπάρχει τὰ πασι-
τόν ἀρωματικά σαποῦνι «Μαρου-
σι» ΠΑΠΟΥΤΣΑΝΗ τὸ ὅποιον κυ-
φορεῖ τώρα εἰς νέαν μικράν συ-
σκευασίαν καὶ τὸ ὅποιον ὑπενθυμίζει
κάθε κυρία ἢ δεσποινίδα πῶς
τοιοῦτ' εἶναι διατηρῆ νεανικὴ τὴν ἐ-
μφύμας της.

Γίνετε Αισθητικός

— Διάρκεια Έκπαιδύσεως 6μηνος
— Πλήρης Έπαγγελματική Κατάρτισις

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΙ: ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ
ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ**

ΛΟΥ MOSKY, Βαλαωρίτου 9, τηλ. 621-900

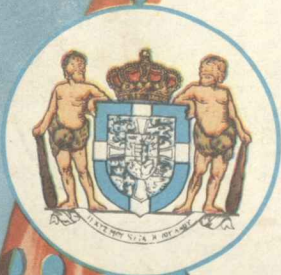
Μήν ξεχνάτε, ότι...



...μέσα σέ **όλα** τά κουτιά του **DAL**,
ακόμη καί στά κουτιά τών 4 δρχ.,
ύπάρχει καί μιά έκπληξις... μιά
πρωτοφανής ποικιλία από χαρι-
τωμένα δωράκια του **DAL**!

"Έτσι, αγοράζοντας **DAL**, όχι
μόνο αγοράζετε **άνωτέρα ποι-
ότητα**, αλλά δοκιμάζετε καί μιά
έκπληξι.

Μήν ξεχνάτε, ότι μόνο τό
DAL λαμπικάρει τά ρούχα καί
προστατεύει τά χέρια σας
άποτελεσματικά.



ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΑΙ
ΤΗΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΑΥΛΗΣ



Όμορφαίνει ό,τι πλένει