





# Ο ΕΡΩΤΑΣ ΣΤΟ ΠΕΝΤΑΓΡΑΜΜΟ

ΟΙ ΠΙΟ ΓΝΩΣΤΕΣ ΟΠΕΡΕΣ ΠΟΥ ΜΑΣ ΓΟΗΤΕΥΟΥΝ ΜΕ ΤΙΣ ΜΕΛΩΔΙΕΣ ΤΟΥΣ

17.

Η μοναδική αυτή όπερα του Μπετόβεν, στέκεται σαν κάτι το έντελως ξεχωριστό στα έργα του είδους, με το μεγαλείο του ήθους της, τη φλόγα της μουσικής εμπνεύσεως, τη βαθύτατη ανθρωπιά της. Ο Μπετόβεν που μάταια αναζητήσε την ιδανική γυναίκα που θα φώτιζε τη θασανισμένη του ζωή, στήνει εδώ ένα ανυπέρβλητο μνημείο στον άγνωστο άνδρα, στη συζυγική πίστι, που φθάνει ως την αυτοθυσία. Και θασανίσθηκε πολύ ο μεγάλος δάσκαλος δώπου να δώσει στην όπερά του την τελική της μορφή, καθώς μας δείχνουν οι τόσες επεξεργασίες και μεταβολές που της επέφερε, καθώς και οι τέσσερις εισαγωγές που έγραψε για το άγαπημένο του αυτό έργο, από τα ξεχωριστά της πολυκύμαντης ζωής του.

Ένα δράμα του Γάλλου ποιητού Ζαν - Νικολάς Πουγύ (1713 - 1842) «Λεωνώρα ή ο συζυγικός έρωας» χρησίμευσε ως βάση για το λιμπρέτο του Ζονλάιτνερ που πάνω του έγραψε την όπερα του ο Μπετόβεν, με τον ίδιο τίτλο. Για την ιστορία σημειώνουμε ότι πριν απ' το Μπετόβεν, το ίδιο δράμα χειρίστηκαν στις όπερές τους οι Γάλλοι συνθέτες Γκαβό και Σιμόν Μαυρ, καθώς και ο Ιταλόλογαλλος Φερδινάνδος Παέρ με άρκετη επιτυχία ο τελευταίος, επιτυχία όμως που επισκίασε κι' έσθωση έντελως, όταν στο Παρίσι πρωτοπαίχθηκε η όπερα του Μπετόβεν.

Αρχικά, η «Λεωνώρα» του Μπετόβεν είχε τρεις πράξεις κι' έτσι πρωτοδόθηκε στις 20 Νοεμβρίου 1805 στο «Τέατρο αν ντερ Βίν», στη Βιέννη χωρίς καμιά επιτυχία - ήταν άλλωστε μόλις μία εβδομάδα μετά την είσοδο του Ναπολέοντος στη Βιέννη... Για να γίνει πιο έντονη η σκηνική δράση, ο Μπετόβεν συνέπτευε τις τρεις πράξεις σε δυο και έγραψε νέα εισαγωγή, την υπέροχη δημιουργία που μάς είναι γνωστή ως «Λεωνώρα αριθ. 3». Η εισαγωγή «Λεωνώρα αριθ. 2» είχε χρησιμοποιηθεί στην παράστασή του 1805, ενώ η υπ. αριθ. 1 δεν χρησιμοποιήθηκε ποτέ. Είναι κι' οι τρεις γραμμένες σε ντό μειζόν.

Ός τόσο και με τη νέα αυτή μορφή της, η όπερα δεν σημείωσε επιτυχία. Μόνο όταν ο Φρίντριχ Τράιτσκε, «επίσημος θεατρικός ποιητής» τότε στη Βιέννη, σε στενή συνεργασία με τον συνθέτη, επέφερε τις αλλαγές στο ποιητικό κείμενο που εκρίθηκαν απαραίτητες για την εξύψωση της σκηνικής δράσεως, το έργο, υπό τον τίτλο «Φιντέλιο», δοσμένο στο ίδιο θέατρο την 23 Μαΐου του 1814, γνώρισε την επιτυχία και καθιερώθηκε σαν ένα μοναδικό άριστούργημα στο είδος του.

Για την παράστασι αυτήν της 23 Μαΐου 1814, ο Μπετόβεν έγραψε και τέταρτη εισαγωγή, τη γνωστή «Εισαγωγή του Φιντέλιο» (σε μι μειζ.), που παίζεται από τότε ως εισαγωγή της όπερας, ενώ η «Εισαγωγή Λεωνώρα αριθ. 3» παρεντίθεται ανάμεσα στην πρώτη και δεύτερη πράξη. Για την ιστορία πάλι, σημειώνουμε ως τόσο, πως η πρώτη αυτή παράστασι του «Φιντέλιο» της 23 Μαΐου 1814, δόθηκε με την Εισαγωγή του «Προμηθέας» (ένα μπαλέτο του Μπετόβεν), έπειδή ο συνθέτης δεν είχε προφθάσει να τελειώσει τη νέα του εισαγωγή!

Και τώρα, η υπόθεσις του «Φιντέλιο»: Πρώτη πράξη: Ο Τζακίνο, υπηρέτης του δεσμοφύλακα Ρόκκο, εξομολογείται τον έρωτά του στη Μαρτσελλίνα, την κόρη του δεσμοφύλακα. Αυτή όμως δεν δίνει καμιά

σημασία στον Τζακίνο και συνεχίζει τις οικιακές της δουλειές στο δωμάτιο που είναι διπλά στη μεγάλη φυλακή. Στην πραγματικότητα, η καρδιά της Μαρτσελλίνας είναι δοσμένη στον βοηθό του πατέρα της, το νεαρό Φιντέλιο που έχει αποσπάσει και του γέροντος Ρόκκο την αγάπη με την εργατικότητα και το ζήλο του. Η Μαρτσελλίνα όνειρεύεται ένα γάμο με τον Φιντέλιο που ο Ρόκκο θέλει επιπλέον μ' ευνοϊκό μάτι. Καί, ακριβώς, όταν ο Φιντέλιο γυρίζει από κάποια εργασία που του είχε αναθέσει, ο Ρόκκο του κάνει καθαρά την πρότασι να γίνει γαμπρός του.

Ο Φιντέλιο γυρίζει τη συνομιλία σε κάτι άλλο και εκφράζει την επιθυμία να γίνει πιο στενά βοηθός του γέροντος και κουρασμένου πια Ρόκκο στις κουραστικές δουλειές της φυλακής. Ο Ρόκκο αμφιβάλλει αν ο διευθυντής της φυλακής, ο δόν Πισάρο, θα παραδεχθεί κάτι τέτοιο, γιατί ως τότε, μόνο ο Ρόκκο είχε το δικαίωμα να παίνει σ' αυτές τις μυστικές φυλακές. Ός τόσο, θα κάνουν μια απόπειρα καί, ακριβώς, εκείνη την ώρα, φθάνει ο Πισάρο στον οποίο ο Ρόκκο παραδίδει μια δέσμη από επιστολές που έχουν φθάσει στο μεταξύ. Ένα απ' αυτά τα γράμματα, τρομάζει τον Πισάρο: τον ειδοποιούν ότι ο ύπουργός δόν Φερνάντο έμαθε ότι στις φυλακές κρατούνται άδικα πολλά θύματα του προσωπικού μίσους του Πισάρο και πως πρόκειται να γίνει μια λε-

**ΦΙΝΤΕΛΙΟ**  
(Όπερα σε 2 πράξεις)  
**ΛΟΥΤΝΒΙΚ ΒΑΝ ΜΠΕΤΟΒΕΝ**  
**ΤΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ**  
**ΔΟΝ ΦΕΡΝΑΝΔΟ** ..... Βαρύτονος  
**ΔΟΝ ΠΙΣΑΡΟ** ..... Βαρύτονος  
**ΦΛΟΡΕΣΤΑΝ** ..... Τενόρος  
**ΛΕΟΝΩΡΑ (ΦΙΝΤΕΛΙΟ)** ... Σοπράνο  
**ΡΟΚΚΟ** ..... Μπάσσο  
**ΜΑΡΤΣΕΛΛΙΝΑ** ..... Σοπράνο  
**ΤΖΑΚΙΝΟ** ..... Τενόρος  
Λιμπρέτο των Ζ. Ζονλάιτνερ και Φ. Τράιτσκε  
που έγινε με βάση το δράμα του Ζαν - Νικολά Πουγύ.  
**Η ΠΡΩΤΗ ΠΑΡΑΣΤΑΣΙΣ**  
«Τέατρο αν ντερ Βίν», Βιέννη 23.5.1814

πτομερής έρευνα. Αυτό κάνει τον Πισάρο να διασπείρει: από χρόνια κρατάει αλυσωμένο τον ευγενικό Φλορεστάν, έπειδή του στάθηκε εμπόδιο στην προαγωγή του.

Για όλο τον κόσμο, ο Φλορεστάν είναι πια νεκρός. Αν τον ανακαλύπτανε!.. Ο Πισάρο αποφασίζει να τον σκοτώσει. Άλλα χρειάζεται τη βοήθεια του Ρόκκο. Έμπιστευεται στο γέρο δεσμοφύλακα το μυστικό του και του αναθέτει να σκάψει τον τάφο για το θύμα του. Ο Φιντέλιο κρυφακούει αυτή τη συνομιλία. Τρόμος και φόβη μπρός στο σχεδιαζόμενο έγκλημα αλλά και η διαίσθησι πως πρόκειται για τον λατρευτό σύζυγο, προκαλούν ένα απελπισμένο ξέσπασμα του Φιντέλιο που δεν είναι παρά μεταμορφωμένη η Λεωνώρα, η γυναίκα του Φλορεστάν.

Για να θεσπασθεί αν ανάμεσα στους φυλακισμένους είναι κι' ο Φλορεστάν, ο Φιντέλιο παρακαλεί το Ρόκκο να θυγάλη τους φυλακισμένους σ' ένα περίπατο στην αυλή της φυλακής. Η Μαρτσελλίνα ενώνει και τη δική της παράκλησι σ' εκείνη του Φιντέλιο. Οι φυλα-

κισμένοι, θασανισμένες μορφές, θύονται στον ήλιο. Άλλά ο Φλορεστάν δεν είναι ανάμεσά τους. Ο φόβος του Φιντέλιο γίνεται ακόμα πιο μεγάλος, αλλά συνάμα πιο νιέται και η έλπιδα πως ο άγαπημένος είναι ακόμα καί, ακριβώς, θύνη αυτός που ο κουργός Πισάρο θέλει να σκοτώσει.

Πράξη δεύτερη: Σ' ένα σκοτεινό και γρό κελλί της φυλακής, που μόλις φανταίνεται από ένα λυχναρι, κοιτάει έντελως ο τλημένος, ο άμοιρος Φλορεστάν. Μόνη παρηγοριά είναι πως δεν έφταιξε σε τίποτα και πως άδικα τον κρατούν τόσο χρόνια σε στή φρικτή αυτή φυλακή. Μπορεί να πονεμένα μάτια του πλανιέται η εικόνα της γυναίκας του, που δεν θα έφταιζε ποτέ παρά μόνο στον ουρανό... Πέριε λίγα λεπτά την παρουσία του Ρόκκο και του Φιντέλιο που έχουν κατεβεί στο υπόγειο. Ο Πισάρος απ' το σκάσιμο που άρχισε ο Ρόκκο και η συνομιλία του δεσμοφύλακα με το ηθό του, ξυπνούν το φυλακισμένο απ' τη ποθυμία του. Ο Φιντέλιο αναγνωρίζει τη νή και τα χαρακτηριστικά του δύστυχου λακισμένου. Θεέ μου, τι τον περιμένει! Τί, ο Ρόκκο δίνει το σύνθημα που σημαίνει ο Πισάρος: ο τάφος είναι άναμμένο ο Πισάρος μπορεί να εκτελέσει το σκοπό του.

Και πράγματι, αυτός δεν διασπείρει παρουσιάστη μπροστά στον Φλορεστάν, πρίς να προσέξει πως ο νεαρός βοηθός δεσμοφύλακα, παρά τη διαταγή, δεν θα άπομακρυνθεί. Ο Πισάρος θα σκοτώσει τον Φλορεστάν, αλλά θα ξεκαθαρίσει και ο Ρόκκο, για να μην απομείνει μάρτυρας έγκλημάτος του. Βγάζει το μαχαίρι και μπει να κτυπήσει τον Φλορεστάν. Άλλά ίδια στιγμή, όρμαει ο Φιντέλιο, σπάζει μπρός στον Φλορεστάν και με το πιστόλι χέρι, φωνάζει: «Σκότωσε πρώτα τη γυναίκα του!» Την ίδια στιγμή, άπέσ, άπαι οι σάλπιγγες που άναγγέλλουν την άνοδο του ύπουργού. Ο Πισάρος τρέχει, πίσω του τρέχει ο Ρόκκο. Οι δυο άτυχοί μένοι σύζυγοι άγκαλιάζονται μέσα σε άπαιτη χαρά.

Άλλαγή της εικόνας: Στην τάρταρο πύργου της φυλακής, ο ύπουργός άναγγέλει στους πολιτικούς φυλακισμένους, πια τα άσπιλική διαταγή, είναι έλευθερία. Άλά ο Φλορεστάν, που είχε φυλακιστεί άρετα και κατά διαταγή του Πισάρου, κρατούσαν κρυμμένο, δεν είναι στον ύλογο αυτών που άποφυλακίζονται. Τον άνει, άλυσωμένο άκόμα, ο Ρόκκο. Ο ύπουργός θλέπει συγκινημένος τον πάλαι φίλο που θεωρούσε νεκρό. Στρέφεται την έρωτική της άφοσίωσι έσως της ζωής του, πρέπει να ξεκλειδωθεί και άλυσίδες που δένουν τα χέρια του. Της άραδίδει το κλειδί. Τα δεσμά πέφτουν. Πισάρος θα πληρώσει για τα έγκλημάτα του. Ένθουσιαστικά άνηχούν οι έγκλειστοι άδων που παρευρίσκονται σ' αυτή τη στιγμή. Καί η Μαρτσελλίνα, λιγάκι τρεπισμένη, άά παντρευτή θέαται, τον άνο τον Τζακίνο.

Άπό τα κομμάτια της όπερας, πείρ είναι το Κουαρτέτο της 1ης πράξης (Ρόκκο - Τζακίνο - Φιντέλιο - Μαρτσελλίνα), της 2ης πράξης (Ρόκκο - Λεωνώρα - Μαρτσελλίνα) και της 3ης πράξης (Ρόκκο - Φιντέλιο - Μαρτσελλίνα). Η μεγάλη άρια της Λεωνώρας (Φιντέλιο - Μαρτσελλίνα) είναι η 2η πράξη, η άρια του Φλορεστάν, η άρια του άπελπισμένου, που δίνει η σάλπιγγα που ο Μπετόβεν έχει χρησιμοποιήσει τοιο μεγαλοφυή τρόπο (Λεωνώρα αριθ. 2 και 3). Η εισαγωγή του (Λεωνώρα αριθ. 2 και 3), το χαρούμενο τελικό κόρο του άσασμένου λαού.

ΚΟΥΖΙΝΑ

Το μενού

του

159ημέρου



ΠΕΜΠΤΗ 1 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Μπατίκια από κιμά σόφρας. Πατάτες «λά παρμιζάνα». Σαλάτα. Τάρτα με φρούτα. Κόβετε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια σαν ένα μικρό δάτυλο και τις τηγανίζετε έλαφρά με φυτίνη. Τις βάζετε σε ένα πιάτο σούρου ή σε ταψάκι και τις περιγύστε με βούτυρο. Τις παπαλλίζετε με μπάλικη παρμιζάνα και τις βάζετε στο φούρνο. Άφίγνετε να μείνουν επί 4 ως 5 λεπτά, όσο χρειάζεστε για να λιώσει η παρμιζάνα. Γινοται πολύ νόστιμο. Άν τις ραντίσετε με λίγη σάλτσα ψητού, πρίν βάλετε την παρμιζάνα και το βούτυρο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 2

Ισπανοίκα τσηανητή. Σαλάτα. Τυρί. Φασολάκια λαδερά. Φρούτα. Καθαρίζετε τις σαρόλες και κόβετε τα κεφάλια. Τις πλένετε καλά, τις άβουτε και άφαιρείτε το σκαμμάλο, άφίγνετε τα δυο φιλέτα κάθε σαρόλες ένομένα από την ούνη. Τις άλευρώνετε, άφού κοσινίσετε το άλευρό με λίγο άλάτι και πιπρί, τις βουάτε μία - μία στο άγιο και τις τυλίγνετε ξανά μέσα σε άλευρό. Τις ρίγνετε να τηγανισθούν σε μπάλικο και καυτό λάδι και τις σερβίσετε γαρνιρισμένες με τέταρτα λεμονιά και με μαιντανό.

ΣΑΒΒΑΤΟ 3

Ρύζι πιλάφι με αυγά ποσέ. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Η πατατοκεφτέδες. Βάζετε το ρύζι, το στραγγίζετε και το παγνώνετε με βούτυρο. Το παπαλλίζετε με μπάλικη παρμιζάνα τριμμένη και το φρυμάρετε. Το γαρνίρετε με αυγά ποσέ και με νόστιμη σάλτσα από τομάτες. Μερικά κλωνάρια μαιντανό το στολίζουν πολύ.

ΚΥΡΙΑΚΗ 4

Αυτά γεμιστά με γαρίδες τελέ. Λαγνιό παρμιζάνα. Μοσαράκι ψητό καυασόλας. Η μπιρτέκια από κιμά πανέ. Πατάτες πουρέ. Σαλάτα. Παγωτό «Σικλάχο». Τα γεμιστά αυγά γαρνιρισμένα με γαρίδες και τελέ είναι πιάτο έξαιρετικό και φινό. Βάζετε τ' αυγά και τα κόβετε από τις δυ άκρες για να στέκονται όρθια. Άφαιρείτε με ποσογή τα κομμάτια και τα δουλεύετε με φρέσκο βούτυρο και με πάστα αντίζουγιας. Βάζετε το μίγμα σε σκευάσματα, άφού έχετε τα άποράδια εις τούπονο, άφτε στην κορυφή να σχηματισθεί ροζέτα. Στο γείλος κάθε αυγού βάζετε τρεις γαρίδες έλαφρά νεες. Έτοιμάτε τελέ με κιμά κρέας και με φύλλα τελατίνας και βάλετε λίγο μέσα σε κουσάλλινη πιπίλα. Τοποθετείτε μέσα τ' αυγά και τ' άφίγνετε στο φούγο ή έπάνω σε πάνο έως ότου το τελέ πήξει. Κόβετε παγωμένο τελέ σε μικρούς κύβους και τους βάζετε γύρω από κάθε αυγά, έπάνω στο τελέ.

ΔΕΥΤΕΡΑ 5

Καλαμαράκια τσηανητά. Κολοκυθάκια βραστά. Ντομάτα σαλάτα. Η μελιτζάνες ίδιου. Τυρί. Φρούτο.

ΤΡΙΤΗ 6

Μελιτζάνες μουσακά. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Η γυλοήτες με σάλτσα. Όυλέτια. Σαλάτα. Κόβετε άκετες μελιτζάνες φέτες, τις άλευρώνετε και τις τηγανίζετε έλαφρά με λάδι. Έτοιμάτε κιμά με σάλτσα. Βάζετε σε ένα γιονέτι σε σειράς τις μελι-

τζάνες με παρμιζάνα τριμμένη και κιμά ανάμεσα. Άτυπάτε αυγά με λίγο γάλα και τις περιγύνετε. Τις βάζετε στο φούρνο και άφίγνετε να ψηθούν έως ότου τ' αυγά πήξουν. Την τομάτα από τον κιμά άπορεύετε να την παραλείψετε και να περιγύσετε το φαγητό - έταν ψηθ - με λίγο φρέσκο βούτυρο λυωμένο.

ΤΕΤΑΡΤΗ 7

Κολοκυθάκια και πατάτες στο φούρνο. Μπακαλάρο τσηανητό. Σκορδαλιά. Η μαμάρες. Ταρταμοσαλάτα. Φρούτο.

ΠΕΜΠΤΗ 8

Κολοκυθάκια παπουτσάκια. Σαλάτα. Τυρί. Φρούτο. Η μοσαράκι καπαμά με διάφορα λαχανικά βούτυρο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 9

Γλωσσες τσηανητές «ά λά μαίτρ». Μπαλάκια από πατάτες βρασμένα. Η κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι στο φούρνο. Πατάτες τσηανητές. Σαλάτα. Καθαρίζετε τις γλωσσες. Άν είναι μεγάλες τις γαρνίζετε σε φιλέτα, τις άλευρώνετε, τις βουάτε σε αυγό, τις τυλίγνετε σε γαλέτα και τις τηγανίζετε. Σερβίρετε τις γλωσσες σε πιατέλα, τις γαρνίρετε με μπαλάκια από πατάτες βρασμένες και ρίγνετε έπάνω σε όλα βούτυρο φρέσκο γιουτυμένο με γυμό λεμονιού και με μαιντανό φιλοκοιμένο.

ΣΑΒΒΑΤΟ 10

Σηκότη «ά λά μιλανέζε». Ρύζι πιλάφι άσπρο. Τοματούλες γυλάσε. Σαλάτα. Η πατάτες πλακί. Άφαιρείτε τη μυελόρα από το σηκότη και το κόβετε σε λεπτές φέτες. Το ραντίζετε με λίγο λάδι, έφιδι και το παπαλλίζετε με μαιντανό και με πιπρί. Άφίγνετε να μείνουν επί 1 ώρα. Κατόπιν το άλευρώνετε, το βουάτε σε αυγό, το τυλίγνετε σε γαλέτα και το τηγανίζετε με φυτίνη. Το σερβίρετε γαρνιρισμένο με ρύζι - πιλάφι άσπρο, με τοματούλες γυλάσε και με μαιντανό.

ΚΥΡΙΑΚΗ 11

Μοσαράκι ψητό. Πατάτες φούρου και κολοκυθάκια σωτέ. Σαλάτα. Γλύκισμα, φρούτο. Η πασιτίσιο μακαρόνια. Παγωτό με φρούτα.

ΔΕΥΤΕΡΑ 12

Τομάτες με ρύζι (Μπουρανί). Άυγά μάτια με τυρί. Σαλάτα. Φρούτο.

ΤΡΙΤΗ 13

Κρεατόπητα. Σαλάτα. Η τυροπητάκια στο τηγάνι. Πατάτες πουρέ. Σαλάτα. Για την κρεατόπητα έτοιμάτε ζύμη με 3 φλυτζάνια τσαγιού άλευρό. 3/4 φλυτζ. τσαγιού βούτυρο ή φυτίνη και με 2 αυγά. Τη γαρνίζετε σε δύο μέρη. Άνοίγνετε τη μισή σε φύλλο γονρό και το στρώνετε σε ένα ταψάκι. Κόβετε 1/2 κιλό κρέας, βρασμένο, σε κομμάτια και το σωάρετε σε βούτυρο με λίγο σάλνι φιλοκοιμένο και με ένα κοσινωδάκι. Κατόπιν τα περνάτε όλα μαζί από μηχανή και προσθέτετε 2 αυγά και μία κουταλιά κάπαρη. Άπλώνετε το μίγμα μέσα στο ταψάκι και το σκεπάζετε με το ύπόλοιπο φύλλο, άφού το κόβετε σε λουρίδες, τις όποιες βάζετε σταυρωτά σε σχήμα καφασωτό. Άλείψετε την επιφάνεια με αυγό και φήνετε την κρεατόπητα επί 1/2 ώρα.

ΤΕΤΑΡΤΗ 14

Ψαρόσουπα. Ψάρι βραστό με μαγιονέζα. Η κεφαλόπουλα ψητά με σάλτσα πιλάφι. Σαλάτα. Γρανίτα σοδάκινο. Τα κεφαλόπουλα γίνονται κυρίως βραστά, άλλά ψημένα στο φούρνο είναι νοστιμότερα. Τα καθαρίζετε και τα πλένετε. Τα βάζετε σε ταψάκι άλειμμένο με μπάλικο λάδι, τα παπαλλίζετε με άλάτι και το ραντίζετε με άρεκό λεμόνι. Τα φήνετε στο φούρνο. Κοπανίζετε σε γουδί λίγη ρίγανη, φύλλα μαιντανού, μία σκελίδα σκόρδο, μερικά φιλετάκια αντίζουγιας. Δουλεύετε το μίγμα με λάδι και έφιδι και προσθέτετε λίγο πιπρί. Βγάζετε τα κεφαλόπουλα σε πιατέλα και τα περιγύνετε με τη σάλτσα. Χ. Π.

Ο υαφός υαφές είναι τέχνη  
Ο υαφός υαφές είναι BRAVO

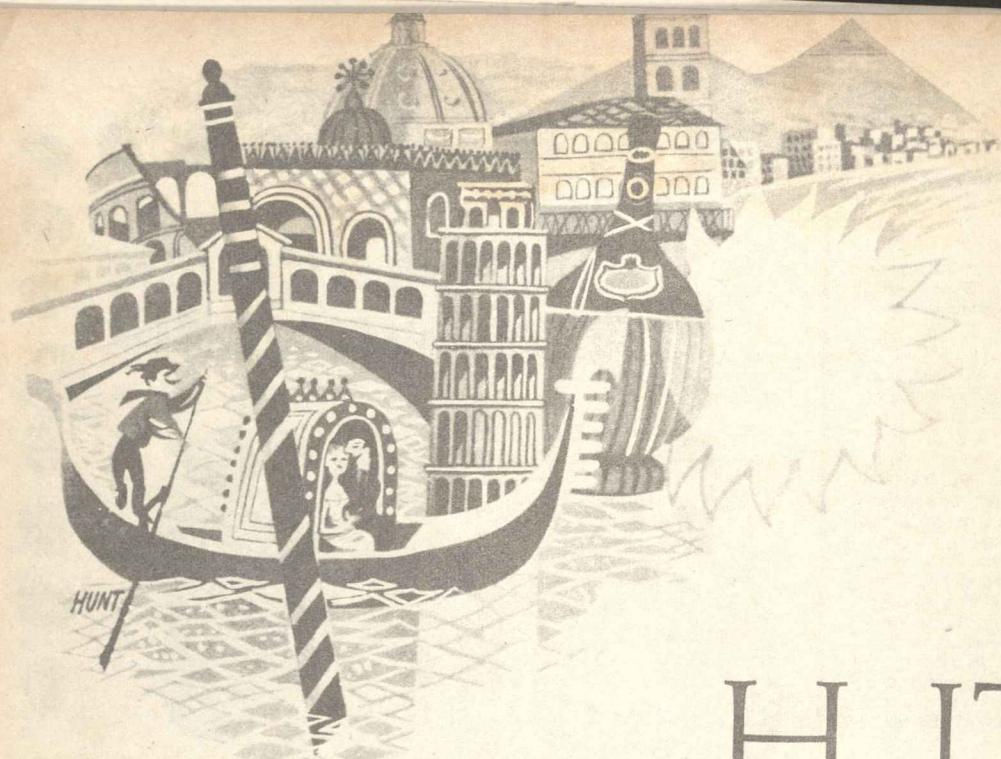


Το γοργόν και χάριν έχει!  
Απόλαυσις του πολυάσχολου  
σημερινού ανθρώπου ο στιγμιαίος  
αμερικάνικος καφές BRAVO.



ΕΤΑΙΡΙΑ ΚΑΦΕΩΝ ΒΡΑΖΙΛΙΑΣ





# Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ΝΙΟΚΙ «Α ΛΑ ΠΙΕΜΟΝΤΑΙΖ»

- 1 κιλό πατάτες.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού αλεύρι.
- 2 αυγά. Άλάτι.
- Σκόρδο. Βούτυρο. Παρμεζάνα.

Πλένετε και θράζετε τις πατάτες. Τις ξεφλουδίζετε και πριν κρυσώσουν τις περνάτε από μηχανή του πουρέ. Βάζετε τον πουρέ στην κατσαρόλα και σε σιγανή φωτιά, προσθέτετε ένα κομματάκι βούτυρο και τον ανακατεύετε μερικά λεπτά. Τον άπαστε από τη φωτιά και προσθέτετε λίγο - λίγο το αλεύρι, τ' αυγά και λίγο αλάτι. Δουλεύετε το μίγμα έως ότου αποκτήσει ελαστικότητα. Βάζετε σε ευρύχωρη, χαμηλή κατσαρόλα αρκετό νερό και λίγο αλάτι. Όταν πάρη θραύση ρίχνετε μέσα με κουταλάκι κομματάκια από το μίγμα. "Η τ' ο βάζετε σε σκευή με κορνέ ή άλλο, άκουμπάτε το κορνέ στο χείλος της κατσαρόλας και καθώς πιέζετε τη σκευή, καίτε και φάνε να πέφτουν μέσα στο νερό. Όταν φουσκώσουν και ανέβουν στην επιφάνεια τα μαζεύετε με τρυπητή κουτάλα και τα βάζετε σε πιάτο με μπόλικο τυρί ανάμεσα. Τα περιχύνετε με βούτυρο, αφού το κάψετε με μια σκελίδα σκόρδο. Γίνονται νοστιμώτερα αν τα βάζετε σε γιουδέτσι σε σειρές με σάλτσα από κοκκινιστό και με παρμεζάνα και τ' αφήσετε μερικά λεπτά στο φούρνο.

## ΣΠΑΓΓΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ (ΜΕ ΛΑΔΙ)

- 750 γραμμάρια σπαγγέτο.
- ¾ φλυτζ. τσαγιού λάδι.
- 2 σκελίδες σκόρδο.
- 1 κιλό τομάτες. Άλάτι.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και το σκόρδο. Όταν κάψη και ελαφρώς το σκόρδο το πετάτε και ρίχνετε στο λάδι τις τομάτες, αφού αφαιρέσετε το φλούδι και τους σπόρους και τις κόψετε. Ά-

φίνετε τη σάλτσα να θράση επί ½ ώρα. Βράζετε αρκετό νερό με λίγο αλάτι και ρίχνετε το σπαγγέτο, χωρίς να το κόψετε. Τό θράζετε, το στραγγίζετε και ρίχνετε επάνω τη σάλτσα. Τό σερβίρετε άμεσα.

Σπαγγέτο με σάλτσα αντζούριας: Ετοιμάζετε τη σάλτσα τομάτας όπως περιγράφεται ανωτέρω και θράζετε μαζί μερικά φιλέτακια αντζούριας, λίγη κάρφη και μερικές έλιες μαύρες κομμένες στα τέσσερα. Ρίχνετε τη σάλτσα επάνω στο θρασμένο σπαγγέτο.

## «ΚΑΝΕΛΟΝΙ»

- 2½ φλυτζάνια τσαγιού περίπου αλεύρι.
- 2 αυγά. Λίγο αλάτι.
- 2 κουταλιές νερό.
- 250 γραμμάρια ψημένο κρέας.
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο.
- 1 χούφτα παρμεζάνα τριμμένη.
- Μερικά μανιτάρια ξερά.
- Μοσχόκάρυδο.

## Για τη σάλτσα:

- 2 κουτ. σούπας κοφτές βούτυρο.
- 2 κουτ. σούπας κοφτές αλεύρι.
- 1 φλυτζ. τσαγιού ζωμό κρέατος.
- 1 φλυτζ. τσαγιού χυμό τομάτας.
- Βούτυρο. Παρμεζάνα τριμμένη.

Ετοιμάζετε με το αλεύρι, με τ' αυγά, με λίγο αλάτι και με το νερό ζύμη σφικτή. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος επί μισή περίπου ώρα. Περνάτε από μηχανή το κρέας και το αναμιγνύετε με 2 κουταλιές βούτυρο, με την παρμεζάνα και με μερικά μανιτάρια, αφού τα μουςκέψετε, τα κόψετε σε κομματάκια και τα σωτάρετε με λίγο βούτυρο. Προσθέτετε στο μίγμα λίγο αλάτι και μοσχόκάρυδο τριμμένο.

Ετοιμάζετε τη σάλτσα: Ζεσταίνετε το βούτυρο και ρίχνετε το αλεύρι. Προσθέτετε το ζωμό κρέατος και το χυμό τομάτας και θρά-

ζετε τη σάλτσα μερικά λεπτά. Άνοιγεται τη ζύμη σε φύλλο λεπτό και το κόβετε σε μικρά τετράγωνα με πλευρά 6 έως 7 εκατοστών. Βάζετε σε μεγάλη και ρηχή κατσαρόλα αρκετό νερό και, όταν πάρη θραύση, ρίχνετε μέσα μερικά τετράγωνα ζύμης. Τ' αφήνετε να θράσουν μερικά λεπτά και τα θγάζετε με τρυπητή κουτάλα επάνω σε πετσέτα. Όταν τα θράσετε όλα τα γεμίζετε ως εξής: Βάζετε επάνω σε κάθε τετράγωνο λίγη γέμιση και το τυλίγετε ρολό. Βάζετε τα «κανελόνια» σε ταψί βουτυρωμένο, το ένα πλάι στο άλλο και σε μία μόνο σειρά. Τα περιχύνετε με τη σάλτσα, τοποθετείτε επάνω, αν θέλετε, λεπτές φέτες γραβιέρας, πασπαλίζετε λίγη παρμεζάνα, σκορπίζετε κομματάκια βούτυρου και τα βάζετε στο φούρνο μερικά λεπτά για να γκρατινισθούν.

## ΚΑΛΤΣΙΟΝΙ

### Υλικά για τη ζύμη:

- 4 φλυτζάνια τσαγιού αλεύρι.
- 15 γραμμάρια μαγιά μπύρας.
- 1½ κουταλ. τσαγιού κοφτό αλάτι.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού περίπου χλιαρό νερό ή γάλα.
- ¼ φλυτζ. τσαγιού βούτυρο ή φυτίνη.

### Υλικά για τη γέμιση:

- 100 γραμμάρια ζαμπόν.
- 100 γραμμάρια σαλάμι.
- 200 γραμμάρια «μοτσαρέλα» ή γραβιέρα.
- 5 κουταλιές σούπας παρμεζάνα.
- Μαϊντανό και βασιλικό ψιλοκομμένο.
- 2 αυγά, ελαφρά χτυπημένα.
- Λίγο πιπέρι.

Βάζετε το αλεύρι σε χλιαρή λεκάνη, ανοίγετε στο κέντρο ένα λακκάκι και ρίχνετε μέσα τη μαγιά, το αλάτι και το γάλα. Ανακατεύετε το μίγμα και παίρνετε με το αλεύρι από τα πλάγια. Ζυμώνετε καλά τη ζύμη, προσθέ-

τετε το βούτυρο και συνεχίζετε τη ζύμωση. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος επί 45'.

Βάζετε σε μπόλικο νερό με λίγο αλάτι τα «φτεουτσίνα» και τα στραγγίζετε. Βάζετε σε γιουδέτσι ή σε σκευή πυρέξ ένα στρώμα από τον κιμά με τη σάλτσα. Βάζετε επάνω «φτεουτσίνα», τα σκεπάζετε με σάλτσα, τα πασπαλίζετε με παρμεζάνα και τα γαρνίζετε με λεπτές φέτες γραβιέρας.

Βάζετε δεύτερο στρώμα από «φτεουτσίνα», σάλτσα, παρμεζάνα και γραβιέρα. Στο φούρνο 20' και ψιλοκομμένες. Ρίχνετε λίγο αλάτι και αφήνετε τον κιμά με τη σάλτσα να σιγοβράση επί 45'.

Βάζετε σε κατσαρόλα τα λαδάκια και κόβετε το ψάρι σε κομμάτια. Άχνιζετε τα μύδια και τα καθαρίζετε. Περνάτε το ζουμί τους από διπλό τουλπάνι. Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε μόνο τις ούρες. Βράζετε τα κεφάλια και τα κόκκαλα των ψαριών σε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό με λίγο αλάτι, μαϊντανό και φύλλο δάφνης. Στραγγίζετε το ζωμό.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και σωτάρετε μέσα το κρεμμύδι έως ότου μαραβή. Ρίχνετε τα καλαμαράκια, τα σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοψηθούν. Προσθέτετε τις τομάτες και αφήνετε να θράσουν επί ½ ώρα. Ρίχνετε το ζωμό από τα κεφάλια των ψαριών, το σκόρδο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης, τα κομμάτια των ψαριών, τις γαρίδες και τα μύδια με το ζουμί τους. Βράζετε τη ψαροσουπα επί 10 ως 15 λεπτά. Τη σερβίρετε επάνω σε φέτες ψωμιού τηγανισμένες.

Ετοιμάζετε ζύμη σφικτή με το αλεύρι, με τ' αυγά και με λίγο αλάτι. Αφήνετε να μείνει επί 45' ώρα, την ανοίγετε σε φύλλο με λουρίδες πλάτους λιγότερο από ένα εκατοστό.

Σωτάρετε με ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο και ¼ φλυτζάνι τσαγιού λάδι τον κιμά. Προσθέτετε μερικά φυλλαράκια βασιλικού ψιλοκομμένα, λίγο μοσχόκάρυδο και τις τομάτες, ξεφλουδισμένα.

Βάζετε σε κατσαρόλα τα λαδάκια και κόβετε το ψάρι σε κομμάτια. Άχνιζετε τα μύδια και τα καθαρίζετε. Περνάτε το ζουμί τους από διπλό τουλπάνι. Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε μόνο τις ούρες. Βράζετε τα κεφάλια και τα κόκκαλα των ψαριών σε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό με λίγο αλάτι, μαϊντανό και φύλλο δάφνης. Στραγγίζετε το ζωμό.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και σωτάρετε μέσα το κρεμμύδι έως ότου μαραβή. Ρίχνετε τα καλαμαράκια, τα σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοψηθούν. Προσθέτετε τις τομάτες και αφήνετε να θράσουν επί ½ ώρα. Ρίχνετε το ζωμό από τα κεφάλια των ψαριών, το σκόρδο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης, τα κομμάτια των ψαριών, τις γαρίδες και τα μύδια με το ζουμί τους. Βράζετε τη ψαροσουπα επί 10 ως 15 λεπτά. Τη σερβίρετε επάνω σε φέτες ψωμιού τηγανισμένες.

Ετοιμάζετε ζύμη σφικτή με το αλεύρι, με τ' αυγά και με λίγο αλάτι. Αφήνετε να μείνει επί 45' ώρα, την ανοίγετε σε φύλλο με λουρίδες πλάτους λιγότερο από ένα εκατοστό.

Σωτάρετε με ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο και ¼ φλυτζάνι τσαγιού λάδι τον κιμά. Προσθέτετε μερικά φυλλαράκια βασιλικού ψιλοκομμένα, λίγο μοσχόκάρυδο και τις τομάτες, ξεφλουδισμένα.

Βάζετε σε κατσαρόλα τα λαδάκια και κόβετε το ψάρι σε κομμάτια. Άχνιζετε τα μύδια και τα καθαρίζετε. Περνάτε το ζουμί τους από διπλό τουλπάνι. Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε μόνο τις ούρες. Βράζετε τα κεφάλια και τα κόκκαλα των ψαριών σε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό με λίγο αλάτι, μαϊντανό και φύλλο δάφνης. Στραγγίζετε το ζωμό.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και σωτάρετε μέσα το κρεμμύδι έως ότου μαραβή. Ρίχνετε τα καλαμαράκια, τα σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοψηθούν. Προσθέτετε τις τομάτες και αφήνετε να θράσουν επί ½ ώρα. Ρίχνετε το ζωμό από τα κεφάλια των ψαριών, το σκόρδο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης, τα κομμάτια των ψαριών, τις γαρίδες και τα μύδια με το ζουμί τους. Βράζετε τη ψαροσουπα επί 10 ως 15 λεπτά. Τη σερβίρετε επάνω σε φέτες ψωμιού τηγανισμένες.

Ετοιμάζετε ζύμη σφικτή με το αλεύρι, με τ' αυγά και με λίγο αλάτι. Αφήνετε να μείνει επί 45' ώρα, την ανοίγετε σε φύλλο με λουρίδες πλάτους λιγότερο από ένα εκατοστό.

Σωτάρετε με ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο και ¼ φλυτζάνι τσαγιού λάδι τον κιμά. Προσθέτετε μερικά φυλλαράκια βασιλικού ψιλοκομμένα, λίγο μοσχόκάρυδο και τις τομάτες, ξεφλουδισμένα.

Βάζετε σε κατσαρόλα τα λαδάκια και κόβετε το ψάρι σε κομμάτια. Άχνιζετε τα μύδια και τα καθαρίζετε. Περνάτε το ζουμί τους από διπλό τουλπάνι. Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε μόνο τις ούρες. Βράζετε τα κεφάλια και τα κόκκαλα των ψαριών σε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό με λίγο αλάτι, μαϊντανό και φύλλο δάφνης. Στραγγίζετε το ζωμό.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και σωτάρετε μέσα το κρεμμύδι έως ότου μαραβή. Ρίχνετε τα καλαμαράκια, τα σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοψηθούν. Προσθέτετε τις τομάτες και αφήνετε να θράσουν επί ½ ώρα. Ρίχνετε το ζωμό από τα κεφάλια των ψαριών, το σκόρδο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης, τα κομμάτια των ψαριών, τις γαρίδες και τα μύδια με το ζουμί τους. Βράζετε τη ψαροσουπα επί 10 ως 15 λεπτά. Τη σερβίρετε επάνω σε φέτες ψωμιού τηγανισμένες.

Ετοιμάζετε ζύμη σφικτή με το αλεύρι, με τ' αυγά και με λίγο αλάτι. Αφήνετε να μείνει επί 45' ώρα, την ανοίγετε σε φύλλο με λουρίδες πλάτους λιγότερο από ένα εκατοστό.

Σωτάρετε με ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο και ¼ φλυτζάνι τσαγιού λάδι τον κιμά. Προσθέτετε μερικά φυλλαράκια βασιλικού ψιλοκομμένα, λίγο μοσχόκάρυδο και τις τομάτες, ξεφλουδισμένα.

Βάζετε σε κατσαρόλα τα λαδάκια και κόβετε το ψάρι σε κομμάτια. Άχνιζετε τα μύδια και τα καθαρίζετε. Περνάτε το ζουμί τους από διπλό τουλπάνι. Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε μόνο τις ούρες. Βράζετε τα κεφάλια και τα κόκκαλα των ψαριών σε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό με λίγο αλάτι, μαϊντανό και φύλλο δάφνης. Στραγγίζετε το ζωμό.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και σωτάρετε μέσα το κρεμμύδι έως ότου μαραβή. Ρίχνετε τα καλαμαράκια, τα σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοψηθούν. Προσθέτετε τις τομάτες και αφήνετε να θράσουν επί ½ ώρα. Ρίχνετε το ζωμό από τα κεφάλια των ψαριών, το σκόρδο ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, φύλλο δάφνης, τα κομμάτια των ψαριών, τις γαρίδες και τα μύδια με το ζουμί τους. Βράζετε τη ψαροσουπα επί 10 ως 15 λεπτά. Τη σερβίρετε επάνω σε φέτες ψωμιού τηγανισμένες.

Ετοιμάζετε ζύμη σφικτή με το αλεύρι, με τ' αυγά και με λίγο αλάτι. Αφήνετε να μείνει επί 45' ώρα, την ανοίγετε σε φύλλο με λουρίδες πλάτους λιγότερο από ένα εκατοστό.



"ΠΙΤΖΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ."

Της συνεργάτιδος μας: κ. ΧΡΥΣ. ΠΑΡΑΔΕΙΣΗ

## 3½ φλυτζ. τσαγ. περίπου αλεύρι.

### Υλικά για τη γέμιση:

- ½ κιλό μυζήθρα.
- 1 αυγό.
- Μία χούφτα παρμεζάνα.

Χτυπάτε ελαφρά τ' αυγά με το νερό και με ελάχιστο αλάτι και ρίχνετε το αλεύρι ή τόσο, όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη σφικτή. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος επί ½ ώρα. Κατόπιν τη χωρίζετε σε δύο μέρη και την ανοίγετε σε φύλλα λεπτά. Λυώνετε τη μυζήθρα και προσθέτετε το αυγό, την παρμεζάνα και λίγο αλάτι. Παίρνετε με κουταλάκι κομματάκια από το μίγμα της μυζήθρας και τα βάζετε επάνω στο ένα φύλλο εις τρόπον ώστε το ένα να απέχη δύο δαχτυλά από το άλλο. Ανάμεσα στα κομματάκια από το μίγμα της μυζήθρας αλείφετε το φύλλο με αυγό χτυπημένο και τα σκεπάζετε όλα με το δεύτερο φύλλο. Τα πατάτε ελαφρά με το δαχτυλό ώστε στα κενά να κολλήσει το επάνω φύλλο με το κάτω. Στα χωρίσματα περνάτε ροδέλτισα δονωτή και έτσι γίνονται μικρά τετράγωνα ραβδιόλια.

Βάζετε σε κατσαρόλα αρκετό νερό με ανάλογο αλάτι και, όταν πάρη θραύση, ρίχνετε μέσα τα ραβδιόλια. Τα θράζετε, τα στραγγίζετε και τα σερβίρετε με σάλτσα τομάτας ή με σάλτσα ψιτού και με παρμεζάνα.

## «ΤΖΟΥΠΑ ΙΝΓΚΛΕΖ»

- 250 γραμμάρια παντεσπάνι.
- 9 κουταλ. σούπας κοφτές αλεύρι.
- 4 κροκάδια αυγών.
- ¼ φλυτζ. τσαγιού ζάχαρι.
- 3 φλυτζ. τσαγιού γάλα.
- Ρούμι. Κερασάκια γλυκά ή φρουτί-γκλασέ.
- 3 άσπραδια αυγών.
- 6 κουταλ. σούπας κοφτές ζάχαρι.

Κόβετε το παντεσπάνι σε φέτες λεπτές πάχους ½ εκατοστού. Ά-

ναμιγνύετε το αλεύρι, τα κροκάδια και τη ζάχαρι. Προσθέτετε το γάλα και ανακατεύετε την κρέμα σε μπαίν - μαρι έως ότου πήξη. Βάζετε σε βαθύ πιάτο φούρνου (πυρέξ) μία στρώση από παντεσπάνι και σκορπίζετε ανάμεσα κερασάκια χωρισμένα στη μέση ή φρουτί-γκλασέ ψιλοκομμένα. Ραντίζετε το παντεσπάνι με ρούμι και το σκεπάζετε με κρέμα. Επαναλαμβάνετε έως ότου εξαντληθούν τα υλικά. Τελειώνετε με παντεσπάνι ραντισμένο με ρούμι και το σκεπάζετε με μαρέγκα από 3 άσπραδια και από 6 κουταλιές σούπας κοφτές ζάχαρι. Πασπαλίζετε το γλυκίσμα με λίγη ζάχαρι, το γαρνίζετε, αν θέλετε με φρούτι - γκλασέ κομμένα και το αφήνετε σε σιγανό φούρνο (300 θ. Φαρενάιτ) επί 15 λεπτά.

## «ΡΙΚΙΑΡΕΛΙ» ΤΗΣ ΣΙΕΝΑΣ

- 250 γραμμάρια αμυγδαλόψιχα.
- 200 γραμμάρια ζάχαρι.
- 200 γραμμάρια ζάχαρι άχνη.
- 10 πικραμύγδαλα.
- Άσπραδι αυγού.

Ζεματίζετε τα αμύγδαλα και πικραμύγδαλα και τα ξεφλουδίζετε. Τ' αφήνετε να στεγνώσουν καλά και τα περνάτε από μύλο τρίφτη του τυριού. Προσθέτετε τη ζάχαρι, τη μισή ζάχαρι άχνη και αρκετό άσπραδι αυγού, ώστε να γίνει ένα μίγμα μάλλον σφικτό. Παίρνετε με κουτάλι κομμάτια από το μίγμα και το ρίχνετε επάνω σε πασπαλισμένη με ζάχαρι άχνη επιφάνεια. Τα παίρνετε και τα πλάθετε σε μπισκότα όμοια πάχους ¾ εκατοστού, μήκους 7 ως 8 εκ. και πλάτους 4 εκατοστών. Τα βάζετε σε ταψί ελαφρά βουτυρωμένο και πασπαλισμένο με αλεύρι και τ' αφήνετε να μείνουν μία νύχτα. Την επομένη τα βάζετε σε σιγανό φούρνο (250 θ. Φαρενάιτ) και τ' αφήνετε να στεγνώσουν επί 20 λεπτά, χωρίς να πάρουν χρώμα. Όταν κρυσώσουν τα πασπαλίζετε με λίγη ζάχαρι.





## Τὸ Μυστικό μιάς γυναίκας δυστυχισμένης

Νά τί μάς γράφει μιά κυρία :

«Ο άντρας μου, μου λέει πάντα ότι με βρίσκει κάθε μέρα και πιο όμορφη. Αυτό βεβαίως μ' εύχαριστεί αλλά δεν το πιστεύω. Έν τούτοις πρέπει να δηλώσω ότι η επιδερμίδα μου είναι σήμερα πιο δροσερή και νεανική από τον καιρό που ήμουν 25 χρονών.

Την εποχή εκείνη το δέρμα μου είχε μαύρα στίγματα, διεσταλμένους πόρους, κοκκινίλες κλπ. Σήμερα η επιδερμίδα μου φαίνεται απαλή, δροσερή σαν δελουδό.

Δεν πρόκειται βεβαίως περί δαύματος. Απλώς περιποιούμαι κάθε μέρα το δέρμα μου με την Κρέμα σας. Πιστεύω ειλικρινώς ότι η Κρέμα ΤΟΚΑΛΟΝ είναι το πιο αποτελεσματικό μέσο για την ωμορφιά του προσώπου...»

Δοκιμάστε και σεις την Κρέμα ΤΟΚΑΛΟΝ.

Χρησιμοποιώντας τακτικά, κάθε μέρα την Κρέμα ημέρας ΤΟΚΑΛΟΝ θα επιτύχετε δαυμαστά αποτελέσματα, πολύ καλλίτερα από κάθε άλλη πολυδάπανη μέθοδο.

Η Κρέμα ημέρας ΤΟΚΑΛΟΝ δά σας δώση δ,τι επιθυμείτε περισσότερο από κάθε άλλο. Δηλαδή, μια δροσερή επιδερμίδα που λάμπει από ωμορφιά. Δοκιμάστε την Κρέμα ΤΟΚΑΛΟΝ σήμερα κι' εσείς.



*Tokalon*

Περνάτε  
εύχарιστα  
την ώρα σας



### ΕΙΝΑΙ ΑΛΗΘΕΙΑ Ή ΟΧΙ;

1. Ο Αϊώσιος Εφταζε τους μύθους του Εμμετρου;
2. Ο σκύλος έχει τόσα δόντια όσα κι' ο άνθρωπος;
3. Οι Άγγλοι φοράνε τη θέρα αριστερά;
4. Το ρακί είναι ποτό των θερμών χωρών;
5. Τα τραίνα στη Γαλλία κυκλοφορούν στο δεξιό μέρος του δρόμου;
6. Η Μπραζιλία χτίστηκε εκ θάβρων απ' την άρχη;
7. Όταν στην Ελλάδα είναι μεσημέρι, στην Αυστραλία είναι μεσάνυχτα;
8. Οι πυγγοί ζουν μόνο στο Βόρειο Πόλο;

### ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΑ ΜΝΗΜΕΙΑ

Μπορείτε να θυρίτε σε ποιά πόλη θρίσκει κάθε διάσημο μνημείο από τα εξής:

1. Δελφοί. — 2. Γρανάδα. — 3. Ίε-ρουσαλήμ. — 4. Τολέδο. — 5. Βερο-λίνο. — 6. Βενετία. — 7. Ουάσιγκτον. — 8. Μιλάνο. — 9. Νέα Υόρκη. — 10. Α. Σκάλα. — 11. Πόλη του Βραδεμ-βούργου. — 12. Παλάτι των δόγηδων. — 13. Λευκός οίκος. — 14. Ηνίοχος. — 15. Ατ.

Αλάμπρα. — 16. Εμπόρ. — 17. Αλκαζάρ. — 18. Τείχος των βασιών.

### ΤΟΠΟΙ ΠΡΟΣΚΥΝΗΜΑΤΟΣ

Μερικά μέρη της γης είναι άγρια από τη μνήμη ενός άγλου ή μιας άγλης, που τιμάται ιδιαίτερα, εκεί όπου ζετε τα όνομά τους:

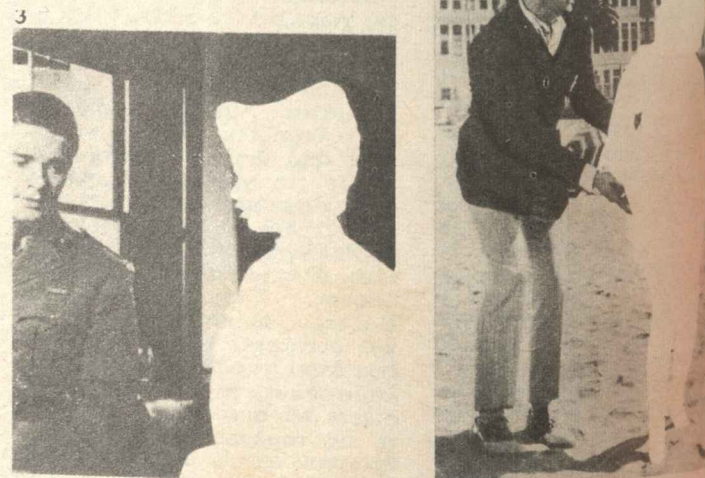
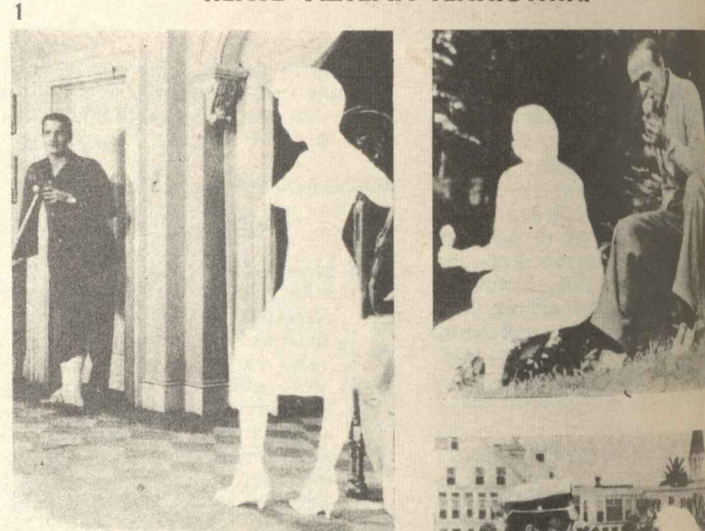
1. Ασίση. — 2. Λούδη. — 3. Πά-θλα. — 4. Ρώμη. — 5. Τίβας. — 6. Μυ-κρά. — 7. Κεφαλλήνα. — 8. Θάλα-λονίκη. — 9. Πάμπος. — 10. Ζακύνθος.

### ΠΕΡΙΕΡΓΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ

Πολλά μέρη και όργανα του σώματός έχουν ένα όνομα, που το χρησιμοποιεί με έννοιας ένα άλλο πράγμα. Ποιες διελγματος γάρ, ένας κεντρικός όργανος χαρακτηρίζεται συχνά ως άσπρη. Μπορείτε να θυρίτε σε ποιά μέρη του σώματος αντιστοιχούν οι εξής λέξεις:

1. Πολέμικη γραμμή. — 2. Στρατιω-τικό σώμα. — 3. Κατακλυσμός. — 4. Αντιπρόσωπο ζώο. — 5. Κόιτασμα μεταλλευμάτων. — 6. Προεξοχή. — 7. Άνοιγμα. — 8. Κε-τρο μαρουλιού. — 9. Μονόδα μαρμα-ως ύφρυν κατά προσέγγιση. — 10. Εξ.

### ΠΕΝΤΕ ΑΣΤΕΡΙΑ ΓΕΝΝΙΟΥΝΤΑΙ



Στις χαρακτηριστικές αυ-  
τές σκηνές από διάφορες κι-  
νηματογραφικές ταινίες, που  
εικονίζονται οι δύο πρωτα-  
γωνιστές του κάθε έργου, η  
ηρωίδα έχει σθέση, αφήνον-  
τας μόνο τη λευκή της σκιά.  
Μπορείτε να θυρίτε ποιες εί-  
ναι και από ποιά φιλμ εί-  
ναι η κάθε σκηνή απ' αυτές;



## ΕΒΕΛΥΝ

ΔΙΣΘΗΜΑΤΙΚΟ ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑ ΤΗΣ ΠΕΝΕ ΣΑΝ

### ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΩΝ

Ο Τζέραλντ, που είναι τώρα τρελλά-  
τος από τύψεις γιατί νοιώθει ένοχος ά-  
πέναντι στην Άννα. Καταλαβαίνει πως  
πρέπει να σταματήσει να θέλει κρυφά την  
άγαπημένη του, μα αυτό είναι δυνατότε-  
ρο από τη θέλησή του. Στο μεταξύ, η Χί-  
λαρι Μπλέστον καλεί την Έβελυν και  
την Τζέραλντ. Την άπειλει δέ να τά ά-  
ποκαλύψει όλα στην Άννα, αν η νέα δεν  
αφήσει να της φέρει ναρκωτικά. Η Έ-  
βελυν, που μόλις τώρα μαθαίνει για τον  
Τζέραλντ και την Άννα, υποχωρεί στον  
έκτακτο της Χίλαρι Μπλέστον και άπο-  
καλύπτει να μην ξαναδεί τον άναστημένο  
της για να μη σταθεί εμπόδιο στον έρωτά  
του με την ευεργετιδά της. Η Χίλαρι  
είναι πολύ ικανοποιημένη μ' αυτή την ά-  
ποφαση γιατί οι γιατροί και η Άννα δεν  
υποπτεύονται καθόλου την Έβελυν. Στο  
μεταξύ, η νέα έπεισε να θέλει τον Τζέ-  
ραλντ και είναι πολύ δυστυχισμένη. Δέ-  
χεται όμως να τον συναντήσει για μια  
τελευταία φορά και του λέει πως τά έ-  
ρη όλα για τον έρωτά του με την Άννα.  
Ο Τζέραλντ δεν την διαμεύει και θέλει  
μόνο να μάθαι ποιός της έλεπε την αλήθεια.

— Δέν μπορώ να σου πώ κάτι τέτοιο,  
άγάπη μου. Από τότε που σε γνώρισα,  
ή Άννα δέν υπάρχει πιά για μένα.  
Δέν μπορώ να την άγαπήσω πάλι...  
— Πρέπει, Τζέραλντ. Πρέπει και δ-  
πάρχει ένας τρόπος να τό καταφέρεις:  
Νά μη με ξαναδής ποτέ...  
— Είναι πολύ άργά πιά, Έβελυν.  
Ίσως, αν είχαμε χωρίσει στην άρχη,  
να μπορούσα να σε ξεχάσω. Τώρα όμως  
είναι άδύνατον. Προσπάθησα, αλλά δέν  
μπορώ. Προσπάθησα και προσπαθώ ά-  
κόμα. Γι' αυτό δέν άπάντησα και στο  
γράμμα σου. Νά όμως που ή τύχη τό-

6. — Μιά άρρωστη στην κλινι-  
κή μου τό έλεπε. Σας είχε δη-  
λέει, πολλές φορές σε κέντρα  
και θέατρα μαζί...  
— Είναι αλήθεια...  
Η όμολογία του Τζέραλντ έκανε την

καρδιά της Έβελυν να βουιλάξη ακόμα  
πιο θάβειά στο στήθος της. Η τελε-  
ταιά έλπίδα που είχε να τον άκούση  
να τά άρνηθή όλα χάθηκε κι' αυτή.  
Τώρα δέν τους έμεινε τίποτα άλλο, πα-  
ρά να χωρίσουν. Κι' όσο συντομότερα,  
τόσο καλύτερα. Έτσι, ο Τζέραλντ θά  
συνέχιζε με την Άννα. Κι' ή διευθύ-  
νουςα δέν θά μάθαινε τίποτα...

— Τζέραλντ, πές μου πως έγώ δέν  
σκότωσα τον έρωτά σου για την Άν-  
να. Θέλω να ξέρω πως τίποτα δέν άλ-  
λαξε μεταξύ σας. Μόνο έτσι θά νοιώσω  
λιγώτερη δυστυχία...

Μά εκείνος κούνησε άρνητικά τό κε-  
φάλι του.

— Δέν μπορώ να σου πώ κάτι τέτοιο,  
άγάπη μου. Από τότε που σε γνώρισα,  
ή Άννα δέν υπάρχει πιά για μένα.  
Δέν μπορώ να την άγαπήσω πάλι...  
— Πρέπει, Τζέραλντ. Πρέπει και δ-  
πάρχει ένας τρόπος να τό καταφέρεις:  
Νά μη με ξαναδής ποτέ...  
— Είναι πολύ άργά πιά, Έβελυν.

Ίσως, αν είχαμε χωρίσει στην άρχη,  
να μπορούσα να σε ξεχάσω. Τώρα όμως  
είναι άδύνατον. Προσπάθησα, αλλά δέν  
μπορώ. Προσπαθώ ακόμα. Γι' αυτό δέν  
άπάντησα και στο γράμμα σου. Νά όμως που ή τύχη τό-

φερε να συναντηθούμε σήμερα και δέν  
μπορούσα ν' άντισταθώ στην έπιθυμία  
να σε δω. Σ' άγαπώ τόσο πολύ... Και  
δέν μπορώ να πάψω, ακόμα κι' αν μου  
τό ζητάς εσύ...

Καινούργια δάκρυα γέμισαν τά μά-  
τια της Έβελυν. Γρήγορα, γύρισε άλ-  
λου τό πρόσωπό της για να μην τά δει.  
Τά λόγια του Τζέραλντ είχαν πείσει ή-  
σια στην καρδιά της. Καταλάβαινε πως  
δ άγαπημένος της είχε δίκιο, μα τί  
άλλο μπορούσε να γίνη; Ήταν άργά  
πιά για να πάψουν ν' άγαπιούνται. Κι'  
έμεις έτσι έπρεπε. Η άγάπη τους εί-  
χε φτάσει στο μοιραίο σταυροδρόμι του  
χωρισμού. Τώρα δ καθένας τους έ-  
πρεπε ν' άκολουθήσει μια διαφορετική  
κατεύθυνση. Κι' αφού ο Τζέραλντ δέν  
είχε τη δύναμη να τό κάνει, έπρεπε έ-  
κείνη να έρθι κουράγιο και για τους  
δύο. Έπρεπε να φανή λογική και θαρ-  
ραλέα. Και να θυσιάση την άγάπη τους  
στο καθήκον. Θ' άκολουθήσουν δ καθέ-  
νας τό δρόμο του. Ο δικός της όμως  
θά ήταν πιο δύσκολος. Ένώ εκείνος  
θά είχε τουλάχιστον την άγάπη της  
Άννας...

— Τζέραλντ, ποιά ήταν τά σχέδιά  
σου προτού με γνώρισης; Θά παντρευ-  
σουν την Άννα;

— Ναι, Έβελυν... Είχαμε πη να  
παντρευτούμε άμέσως μόλις θά γύριζα  
από την Άμερική...  
— Απ' την Άμερική; Δηλαδή φεύ-  
γεις;

— Ναι. Στις άρχές Σεπτεμβρίου με  
υποπρόφια για ένα χρόνο. Δέν στο εί-  
χα πη;

Η Έβελυν κούνησε άρνητικά τό κε-  
φάλι της. Χωρίς να τό θέλη, ένας στε-  
ναγμός άνακουφίσως ξεφυγε απ' τά  
χείλη της. Με τον Τζέραλντ μακριά  
της, θά ήταν πιο εύκολο να ύπομείνη  
τό χωρισμό τους. Δέν θά κινδύνευε πιά  
να τον συναντήσει ξαφνικά στους δια-  
δρόμους της κλινικής ή στο έρώμο. Κι'  
ούτε θά μπορούσε να ύποχωρήση στον  
πειρασμό και να του ζητήσει να τον  
ξαναδής. Θά άποσιωνόταν στη δουλειά  
της και θά δούλευε απ' τό πρωί ως τό  
βράδυ. Γιατί μόνο έτσι θά μπορούσε να  
ξεχνά κάπως τον πόνο της...

— Της είχα ζητήσει να αφήση τη  
δουλειά της και να έρθη μαζί μου  
στην Άμερική. Αν με είχε άκούσει,  
όλα αυτά δέν θά είχαν συμβή...

Η φωνή του Τζέραλντ ξανάφερε ά-  
πότομα την Έβελυν στην πραγματικό-  
τητα. Ο άγαπημένος της είχε δίκιο.  
Αν ή διευθύνουςα είχε δεχθή να τον  
παντρευτή άμέσως, τίποτα από όλα αυ-  
τά δέν θά είχε συμβή... Στο δάθος της  
καρδιάς της όμως καταλάβαινε πως  
δέν θά μπορούσε ποτέ να εύχηθή να μην  
είχε γνώρισει τον Τζέραλντ. Καλύ-  
τερα μια άγάπη δυστυχισμένη, παρά  
μια ζωή χωρίς καθόλου έρωτα... Δέν  
θυμόταν ποιος ποιητής τό είχε πη αυ-  
τό, ήταν όμως σωστό. Κοντά στον ά-  
γαπημένο της είχε γνώρισει στηνίμες  
ύπέρροχης ευτυχίας. Σύντομες βέβαια,  
αλλά τόσο θαυμάσιες, που είχαν γεμί-  
σει τη ζωή της για πάντα. Ποτέ δέν  
θά μετανόωνε για τον έρωτά τους.  
Κι' αν δέν ήταν για τη διευθύνουςα  
Άννα, θάκανε τά πάντα για να μη τον  
χάση. Μιά άλλη γυναίκα θα μπορούσε  
εύκολα να την πολεμήση... Ποτέ όμως  
τη διευθύνουςα, τη γυναίκα που της  
χρωστούσε κάτι περισσότερο κι' απ'  
την ίδια της τη ζωή. Γι' αυτήν θά  
θυσιάσε πρόθυμα ακόμη και τον έρω-  
τά της...

— Έβελυν, δέν μπορούμε τώρα πιά  
να χωρίσουμε. Πρέπει να μιλήσω στην  
Άννα. Νά της εξηγήσω...

— Όχι, Τζέραλντ. Αν κάνης κάτι  
τέτοιο, δέν θά στο συγχωρώ ποτέ...  
— Μά γιατί; Η Άννα δέν θά ή-  
θελε να την παντρευτώ χωρίς να την  
άγαπώ... Είναι πολύ υπερήφανη... Ξέ-  
ρω καλά τό χαρακτήρα της...

— Θά την άγαπήσης, Τζέραλντ. Την  
άγαπούσες προτού με γνώρισης και θά  
την άγαπήσης πάλι και τώρα. Αυτό  
που νοιώθεις για μένα θά περάση γρή-  
γορα...

— Έτσι νομίζεις; Κι' έγώ σου  
λέω πως τώρα πιά δέν μπορώ να παν-  
τρευτώ την Άννα. Ό,τι με έδενε μα-  
ζί της έδοθε για πάντα από τότε που  
σε γνώρισα...

— Τζέραλντ, σε παρακαλώ. Πρέπει  
να συνεχίσης με την Άννα σάν να μη  
συνέβη τίποτα. Θά γίνω ακόμα πιο  
δυστυχισμένη αν ξέρω πως είναι κι'  
εκείνη δυστυχισμένη εξ αίτίας μου.  
Δέν πρόκειται να συναντηθούμε πιά  
ποτέ. Δέν θά σε ξαναδώ ούτε κι' αν  
χωρίσης μαζί της. Δέν θέλω να ευτυ-

Συνέχεια στην επόμενη σελίδα

## Η ΒΑΡΗΚΟΪΑ

ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΤΥΧΗΜΑ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΜΑΣ

Αρκεί ΝΑ ΚΑΤΑΦΥΓΕΤΕ ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ

Τά πιο μοντέρνα, τε-  
λείως άφανη γυναί-  
κεία και άνδρικά ά-  
κουστικά, στην πλου-  
σιώτερη ποικιλία που  
όνειρευτήκατε ποτέ.

Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ είς τό είδος της  
όργάνωσίς μας, στήριζεται όχι σε  
λόγια, αλλά στις χιλιάδες των ίκα-  
νοποιημένων πελατών της και στην  
υπερδεκαπενταετή πείρα της στο  
ΑΚΟΥΣΤΙΚΑ ΒΑΡΗΚΟΪΑ Σ.

## ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

ΑΘΗΝΑΙ: ΑΓ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ 6 - ΤΗΛ. 523-876  
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ: ΜΕΓ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 40 - ΤΗΛ. 77-609  
ΑΠΟ ΤΟ 1945 ΕΙΣ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑΝ ΤΩΝ ΒΑΡΗΚΟΩΝ





# NEOSTROM

73







# ΤΡΙΑ ΝΕΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: ΦΟΡΕΜΑ, ΜΠΛΟΥΖΑ, ΜΑΝΤΟ



ΠΑΤΡΟΝ

## ΚΟΜΨΟ ΦΟΡΕΜΑ

Για τις πρώτες ψυχρές του φθινοπώρου είναι πολύ πρακτικό το φόρεμα του πατρών μας. Μπορείτε να το φτιάξετε από λεπτό μάλλινο ύφασμα ή να μεταποιήσετε ένα παλιό σας φόρεμα που το έχετε θραυρή. Όπως βλέπετε στην εικόνα μας φοριέται με μιά ζώνη από δέρμα ή από το ίδιο ύφασμα.

Μπορείτε κάλλιστα από πάνω να φορέσετε ένα καρό ή μονόχρωμο μπλουζάκι που σας δίνουμε στο δεύτερο πατρόν. Το ίδιο φόρεμα μπορείτε να το φορέσετε και το χειμώνα συνδυάζοντάς το με ένα πουλόβερ με μανίκια που θα φορεθί από μέσα. Στην περίπτωση αυτή θα καταργήσετε τη ζώνη.

### ΕΞΗΓΗΣΙΣ

Το πατρόν αυτού του φορέματος αποτελείται από δύο κομμάτια τα ύπ' αριθ. 4 και 5 του πατρών μας, τα οποία θα κοπούν διπλά χωρίς ραφή στη μέση. Θα χρειασθίτε ακόμη λοξές λουρίδες για το ντεκολτέ και τα μανίκια καθώς και ένα φερμουάρ για το πλάι.

Αντιγράψτε τα κομμάτια από το παράρτημα σε διαφανές χαρτί το κάθε ένα χωριστά παρακολουθώντας τις διαφορετικές γραμμές τους. Σημειώστε συγχρόνως και τα σημάδια τους. Τοποθετήστε τα κομμάτια στο διπλωμένο ύφασμά σας και κόψτε προεκτείνοντάς τα ανάλογα με το μέγεθος που θέλετε, και αφιόνοντας χάρι για τις ραφές και τα στρίψωματα.

### ΕΚΤΕΛΕΣΙΣ

Τρυπώστε τις πένες και τις πλάινες και προβάρετε, κάνετε τις διορθώσεις σας, γαζώστε τις πένες και τις πλάινες και τρυπώστε τις λουρίδες στο ντεκολτέ και τις μασχάλες. Γυρίστε τις λουρίδες προς τα μέσα και ράψτε τις κουφά καθώς και το στρίψωμα αφού προηγουμένως τα καρικόσετε. Γαζώστε το φερμουάρ στο άριστερό πλάι και το φόρεμά σας είναι έτοιμο να σας εξυπηρετήσει στις πρώτες φθινοπωρινές ψυχρές.

## ΡΙΧΤΟ ΜΠΛΟΥΖΑΚΙ

Από λεπτό μαλλινάκι ή καρό θιέλα φτιάξτε το κομψό αυτό μπλουζάκι που ταιριάζει πολύ με τη φούστα που δίνουμε στο πρώτο πατρόν μας του παραρτήματός μας. Ακόμα μπορεί να φορεθί πάνω από οποιοδήποτε φόρεμα σε ίσια γραμμή.

### ΕΞΗΓΗΣΙΣ

Τα κομμάτια που αποτελούν το πατρόν αυτό είναι τρία, τα ύπ' αριθ. 6, 7 και 8. Από αυτά θα κόψετε το ύπ' αριθ. 6 διπλό χωρίς ραφή και τα ύπ' αριθ. 7 και 8 δύο φορές το κάθε ένα. Θα χρειασθίτε ακόμη λοξές λουρίδες για το λαιμό και τα μανίκια, καθώς και τέσσερα κουμπιά για την πλάτη.

### ΕΚΤΕΛΕΣΙΣ

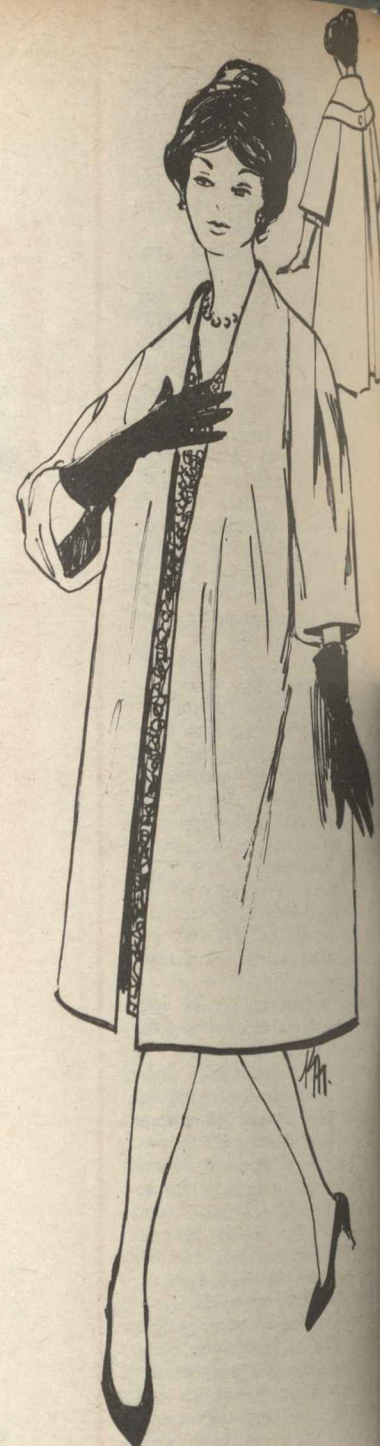
Αντιγράψτε και κόψτε τα κομμάτια όπως σας λέμε και για το προηγούμενο πατρόν. Τρυπώστε τις πένες, τις ραφές και τις μόστρες και προβάρετε. Κάνετε τις διορθώσεις, κολλήστε τα μανίκια και γαζώστε. Γαζώστε τις λουρίδες στο γιακά και τις μασχάλες και ράψτε τις τα κουφά, καθώς και το στρίψωμα. Κάνετε τις κουμπότρυπες και ράψτε τα κουμπιά.

## ΜΑΝΤΟ ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ

Για τις πρώτες ψυχρές ράψτε ένα κομψό μαντό από ντρά ή καμπρινιέ ύφασμα σε όποιο χρώμα προτιμάτε. Το μαντό είναι απαραίτητο συμπλήρωμα στο θεσιτάριο κάθε κομψής γυναίκας.

### ΕΞΗΓΗΣΙΣ

Τα κομμάτια που αποτελούν αυτό το πα-



τρόν είναι τρία. Θα τα κόψετε δύο φορές το κάθε ένα.

### ΕΚΤΕΛΕΣΙΣ

Αντιγράψτε και κόψτε τα κομμάτια όπως σας λέμε και για το πρώτο πατρόν. Τρυπώστε τις πένες και τις πλάινες καθώς και των ώμων. Γυρίστε τις λουρίδες και τρυπώστε την κουφότρυπα.

Προβάρετε αφού έχετε τρυπώσει τις πένες των μανικιών και τις ραφές τους. Γαζώστε στην εφαρμογή του μανικιού και εκεί είναι δηλ ή χάρι του σχεδίου να πτουν τα δμοια ψηφία.

Κάνετε τις διορθώσεις σας και γαζώστε. Κάνετε και τη δεύτερη πρόβα σας και γαζώστε τις υπόλοιπες ραφές. Ράψτε τις μόστρες, τα στρίψωματα κάτω και των νικιών.

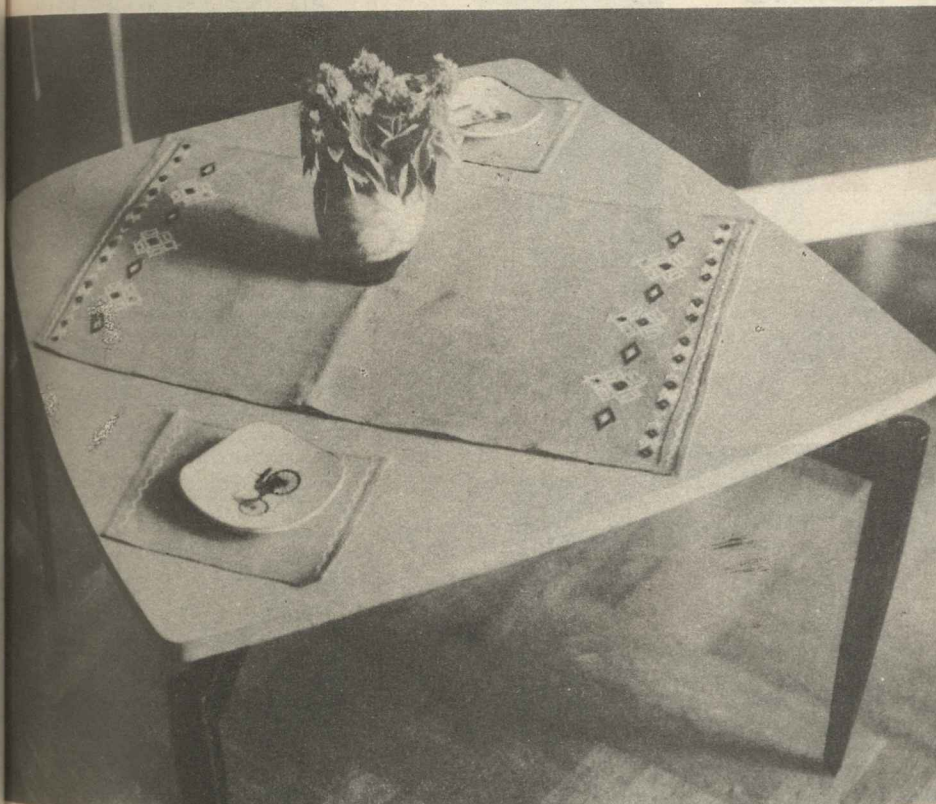
Αν θα βάλετε πόδρα κόψτε την πλάτη του πατρών και αφού τη γαζώσετε ράψτε την στις μόστρες και στα στρίψωματα.

Το πατρόν είναι του ατέλει ΠΑΤΡΟΝ 808 Νίκης 16, τηλ. 32.890.

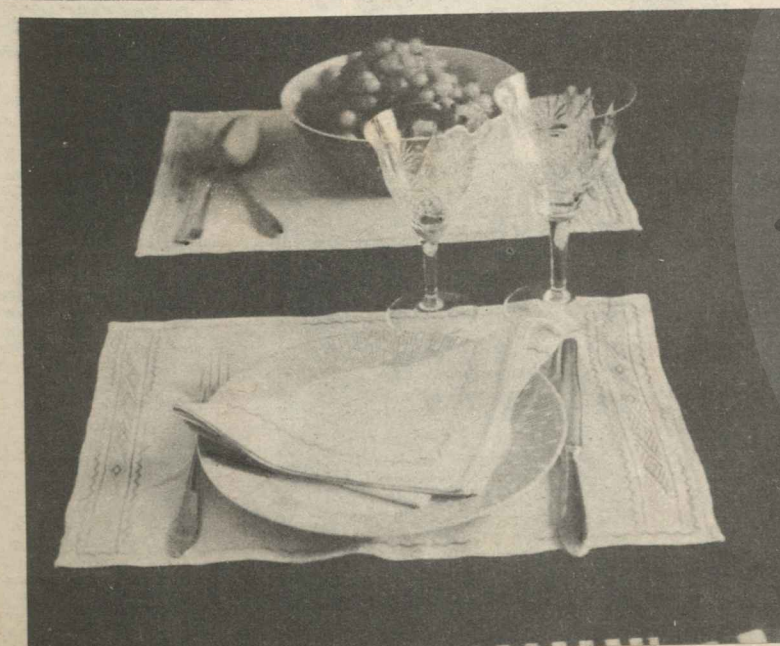
ΚΕΝΤΗΜΑ



678



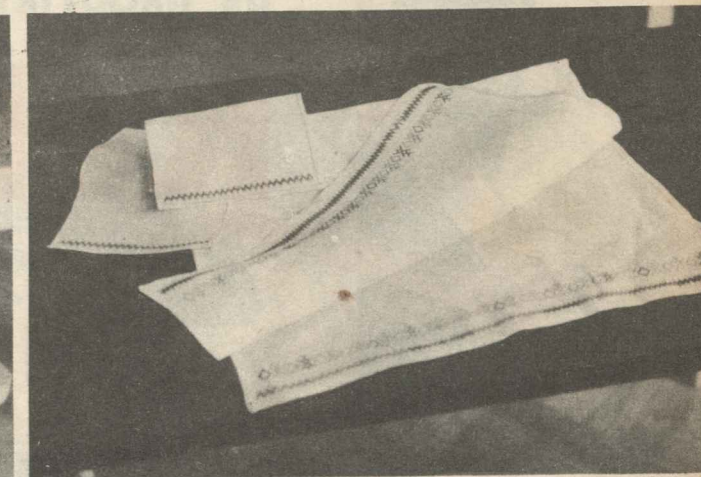
679



680

# ΕΡΓΟΧΕΙΡΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

Τα κεντήματα της ελληνικής χειροτεχνίας, αυτά που καθρεφτίζουν την ψυχή και το καλαισθητο γούστο του λαού μας, τα κεντήματα, που ει-  
δαν το φώς στα ελληνικά χωριά και στα νησιά μας, βρίσκονται στην πρώτη γραμμή της προτιμήσεως του κοινού όχι μόνο στη Χώρα μας, αλλά και στο εξωτερικό, όπου θεωρούνται τελευταία λέξη της μόδας. Πολύχρωμα, λεπτοεργασμένα, καλαισθητα στολίζουν με ιδεώδη τρόπο τα ελληνικά σπίτια. Από το τεύχος μας αυτό αρχίζουμε τη δημοσίευση μιας σειράς κεντημάτων, από όλα τα μέρη της Ελλάδος. (Σχέδια Βασ. Προνοίας και Συλλογής κ. Χατζημυχάλη).



681

678 Ατομικά σερβίτσια κεντημένα σε θαλασσι λινό με Σαρακατσάνικο σχέδιο. Κεντάτε στις δύο πλευρές κάθε σεμέν, τη μπορντούρα που σας δίνουμε στο παράρτημα με χρωματιστή σταυροβελονιά.

679 Μικρό σεμέν με πετσετάκια κατάλληλα για τραπέζι. Το σχέδιο αυτό είναι της Χαλκιδικής παρμένο από μαξιλάρι της Αρναίας. Είναι κεντημένο σε σάξ λινό ύφασμα με μπλέ και άσπρη κλωστή.

680 Ατομικά σερβίτσια με σχέδιο Χαλκιδικής ξεσηκωμένο από ποδιά της Αρναίας. Είναι κεντημένο σε κίτρινο παστέλ λινό με διάφορα παστέλ χρώματα.

681 Σεμέν με πετσετάκια κεντημένα σε ροζ λινό. Το σχέδιο είναι του Αγίου Νικολάου Χαλκιδικής. Θα χρησιμοποιήσετε τα χρώματα που αναφέρουμε στο παράρτημα και θα κεντήσετε με σταυροβελονιά.

682 Πολύχρωμο σχέδιο κατάλληλο για καρέ ή μαξιλάρι κεντημένο με σταυροβελονιά. Το σχέδιο είναι του Περάματος της περιοχής Φλωρίνης.

683 Σεμέν πολύχρωμο κεντημένο σταυροβελονιά με Μακεδονικό σχέδιο. Τη μπορντούρα που σας δίνουμε θα την επαναλάβετε σε κανονικά διαστήματα κατά μήκος του σεμέν. Θα χρησιμοποιήσετε καμιά Αιγυπτιακή και τα χρώματα του παραρτήματος.

684 Μπορντούρα κεντημένη σταυροβελονιά με δύο χρώματα. Το σχέδιο αυτό είναι του Άνταρτικού χωριού που βρίσκεται στην περιφέρεια Φλωρίνης.

685 Μοτίφ για καρέ ή μαξιλάρι κεντημένο σε ένα χρώμα με σταυροβελονιά. Μιά από τις ύπ' αριθ. 688 μπορντούρες μπορεί να πλαισιώσει το γύρο του.

686 Μονόχρωμο Μακεδονικό σχέδιο κατάλληλο για καρέ - ντε - τάντρε ή τραπέζι κεντημένο σταυροβελονιά. Το μοτίφ θα επαναλαμβάνεται.

687 Καρέ - ντε - τάντρε κεντημένο σταυροβελονιά με ένα χρώμα κλωστής. Το τετράγωνο μοτίφ θα το κεντήσετε στις τέσσερις άκρες του καρέ.

688 Μονόχρωμες λεπτές μπορντούρες κατάλληλες για κεντήματα σταυροβελονιάς. Μπορείτε να διακοσμήσετε κουρτίνες, ντιβανοσκεπάσματα, τραπέζο-μάνηλα κλπ. Όλα τα σχέδια είναι Μακεδονικά.



79

















Έχω εμπιστοσύνη στο Ζαχαρούχο ΝΟΥΝΟΥ γιατί ξέρω πώς παρασκευάζεται στην Όλλανδη, στο πιο σύγχρονο Έργο-στάσιο της Ευρώπης με την επίβλεψη άριστων επιστημόνων. Το Ζαχαρούχο ΝΟΥΝΟΥ είναι αποστειρωμένο, απολύτως καθαρό και δεν περιέχει κανένα μικρόβιο. Λόγω της τελείας επιστημονικής του παρασκευής το Ζαχαρούχο ΝΟΥΝΟΥ αποτελεί την καλύτερη έγγυση για την ασφάλεια της υγείας των παιδιών σας.



ΤΑ ΓΝΩΣΤΑ ΚΑΛΥΝΤΙΚΑ

# "LADAS"

ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ ΤΟΥ ΔΕΡΜΑΤΟ-  
ΛΟΓΟΥ ΙΑΤΡΟΥ Γ. ΛΑΔΑ  
ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΕΙΣ ΟΛΑ  
ΤΑ ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ & ΜΥΡΟΠΩΛΕΙΑ  
ΜΟΝΟΝ

είς ἐσφραγισμένα φιαλί-  
δια φέροντα τὴν ταινίαν  
τῆς γνησιότητος  
ΕΓΚΡ. ΑΝ. ΥΓ. ΣΥΜΒ.

## LE SECRET DE LA FEMME

Μοναδική σύνδεσις για την πρόληψη ρυτιδώσεων των πλέον ευδραστών τηγμ. του προσώπου (γύρω στα μάτια, στόμα, μέτωπο, λαιμό).

# GELOROSE

Μερικές σταγόνες μετά από το νοικοκυριό δίνουν στα χέρια μία λευκή και βελούδινη όψη.

# ΣΑΜΠΟΪΛ

Ἀρωματώδες ἔλαιον γιὰ τὸ λούσι-  
μο κεφαλῆς. Διατηρεῖ τὰ μαλλιά  
γερὰ καὶ καθαρὰ. Ἀποτελεσματι-  
κὸν κατὰ τῆς πιτυριάσεως.

ΙΡΙΣ

ΜΙΑ ΣΕΛΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

ΠΑΡΑΜΥΘΑΚ

Τὸ χάρι  
τῶν τριῶν  
λουλουδιῶν



Δοκίμασε καλύτερα να βοηθήσεις  
Μαργαρίτα».

[illegible]

Τὴν ἡμέρα ἐκείνη περνοῦσε διὰ  
μέρη τους ἑνας πλοῦσις ἕκαστος  
ποῦ εἶχε μαζί του καὶ τὸ ἑξῆς  
γιού, μόλις ἔξη χρόνον. Τὸ αὐτὸ  
νηστὸ τους εἶχε πάθει βλάβη καὶ  
νύχτινε χραιοστρεφῶς, καὶ κοιμήθη  
σὸ «χάνι τὸν τριώνιο» *Isiostolion*.  
Ἡ Γαυραφιλία σπώθηκεν ἐν μα-  
ρῇ τὰ πιὸ νόστιμα φαγητὰ καὶ  
Μαυραφιλία τοὺς περικοιμήθη καὶ  
χραιοσιτώματα. Ἀλλὰ μόλις τὸ μα-  
γόρακι ἐξυπλώθηκε σὸ χρεῖμα,  
τοῦ ἐτόλμασαν γὰρ ναὶ κοιμηθῇ  
σε τὰ κλάματα. «Χί, χί, δὲν θέ-  
λω».

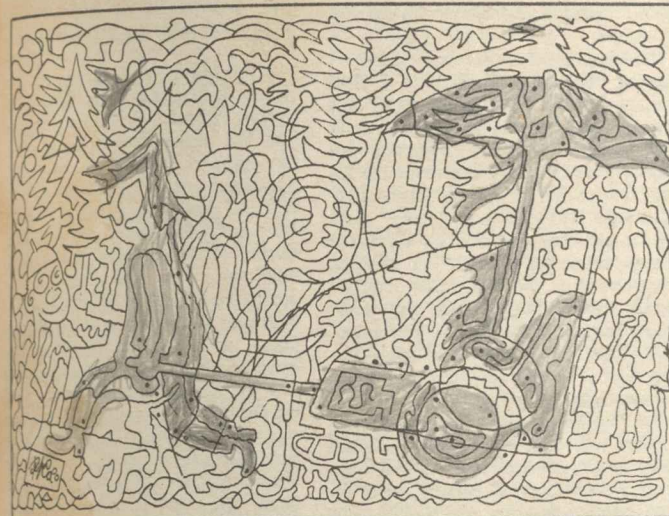
κοιμησῶ ἐδῶ, θέλω το κρασί μου». Ἡ γκουνδερνάντα του ἔπεσε στὸν πατέρα του γιὰ νὰ τὴ βοηθήσει, γιατί ὁ μικρὸς δὲν εἶχε μαμά.

Τότε ἡ Βιολέτα γλύστρησε καὶ στὸ δωμάτιο τοῦ μικροῦ, τὸν πιάστην ἀγκαλιά της καὶ τοῦ εἶπε πρὸς ὄμορφες ἱστορίες ποὺ εἶχε φτιάξει. Τὸ ἀγοράκι κοιμήθηκε ἀμέσως.

Τὸ ἄλλο πρωὶ ὁ μικροῦντος  
θελε νὰ φάγ τὸ αἰγὸ του. Ὁ  
φάω, ὅταν ἔοθη ἡ κοπέλλα  
εἶπε. «Ποία κοπέλλα;» «Αὐτὴ πο  
φίλησε καὶ μοῦ εἶπε ὥραια πα  
θια.» «Ἔχεις καμμιά κορὴ ἐδῶ;  
τῆσε ὁ ἔμπορος τὸν ξενοδόχο.  
στα» εἶπε ἐκεῖνος καὶ φώναξε τ  
ρουφαλὴ καὶ τὴ Μαργαρίτα.  
μῆτρε χτὲς τὸ δρόμὸ στὸ δωμα  
γνιοῦ μου.» «Ὅχι, ἐγὼν εἶπε ἡ  
τ. «Οὔτε ἐγὼν» εἶπε ἡ αἰλῆ. «Ἡ  
ζῆσε. Ἀν ἔγανε πάλι καμμιά

σκέφθηκε ο πατέρας τους. Ή  
να ξε κι' ο μικρός χοροστάθης  
χαρά το. «Αντίθ' είναι!» φώναξε  
κοπελλίστα πού ξέρει ιστορίες.  
Το παιδί έγρανε όλο το φαγητό  
γιατί άπ' τον καιρό, πού δεν  
μαμά, ήταν ληντημέ και κανείς  
μπορούσε να τό διασποδάθ.  
«Κύριε Ξενοδόχε, ελτε ό έμμε  
Μου δίνετε τη Βιολέτα στο σπίτι  
Θέλω να κάνη παριά με τό γού  
και θά τό στέλω να αποδοθή  
να' μουσά νά γοσθή η' όλας

ἤξερε νὰ μαγειρεύη καὶ νὰ συζητᾷ τὰ δωμάτια, ἔγινε ὅταν μαγειροῦσε μὲ μὴνιστοριογράφος, τὶς ἱστορίες τῆς τὶς ἀγαποῦσαν καὶ ἰδιαίτερα τὰ μικρὰ παιδάκια.

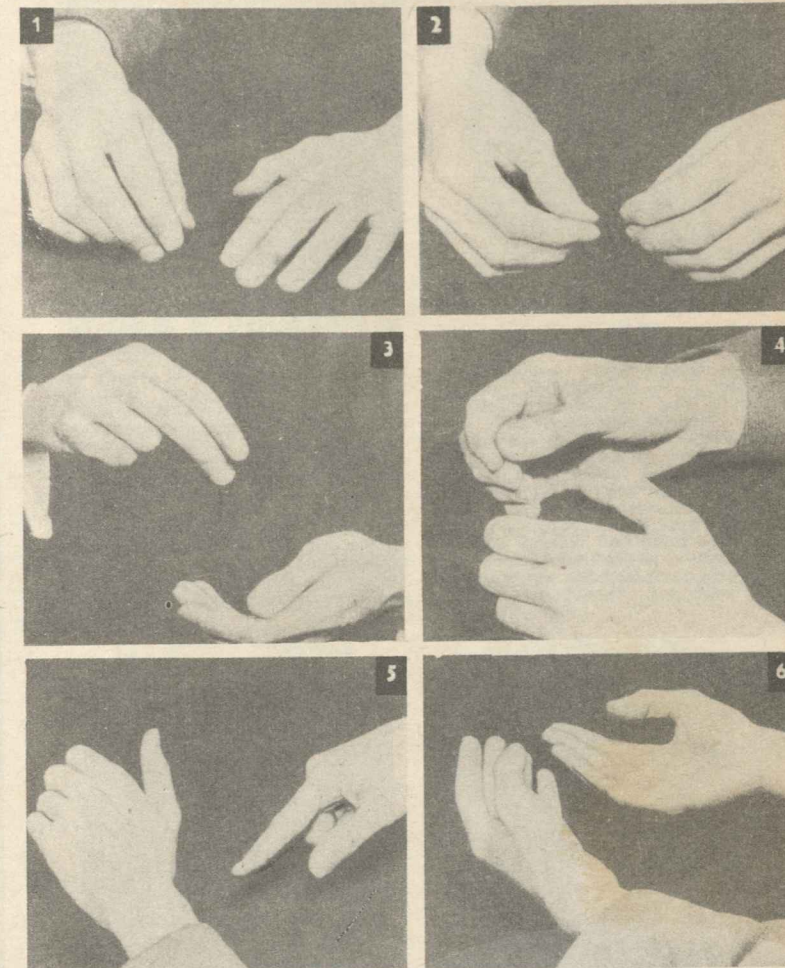


ΕΙΣΤΕ ΚΑΛΟΙ ΤΑΞΙΔΙΩΤΕΣ;



Έχετε ταξιδεύσει με αεροπλάνο; "Αν όχι, θά το θέλατε, ασφαλώς πολύ. Πάντως με το παιχνίδι αυτό, θ' ανακαλύψετε τις γνώσεις σας σχετικά με τ' αεροπορικά ταξίδια. Μπορείτε έτσι να βρήτε σε ποιάν εταιρία άνήκει κάθε σήμα κατατεθέν που βλέπετε στην εικόνα;

ΤΑ ΑΔΕΙΑ ΧΕΡΙΑ



Ἄδεια, ναί. Ὅμως κάτι κάνουν αὐτὰ τὰ χέρια. Συμβολίζουν κάποια κίνησι. Μὲ λίγη φαντασία καὶ σκέψι μπορεῖτε ἀσφαλῶς νὰ τὸ βρῆτε.

ΠΥΡΑΜΙΔΑ

Ἑλληνικὸς ἀριθμὸς  
Πρόθεσις  
Δημόσιος χώρος  
Προάστειο τῆς Ἀθήνας  
Δὲν πρέπει νὰ ὑπάρχη σὲ ἐκθέσει  
Αὐτὴ, ἀκόμα χειρότερα!



Νύχτωσε καὶ τὰ ἔξη παραπάνω ζῶα πρέπει νὰ πάνε νὰ κουρινιάσουν.  
Μπορείτε νὰ τοποθετήσετε τὸ κάθε ἓνα ἀπ' αὐτὰ στὴν κατάλληλη θέσι:



88

to provide safe abortions

*Rufus*



32 GAO, FIAN EMATE (BOYKOTPEITOV) 104 OPOOEE  
THA. 416-168

Συνέχεια από τη σελίδα 85

Κι' ὁμῶς, ἡ Πιέρα δὲν ὑποχωροῦσε.  
ἔμπαινε στὸ δωμάτιο τοῦ ἀρρώστου

το παιδί! να παίξει στον κήπο

Συνεχίζεται στο επόμενο τεύχος

*KOLLA MPELLOS*

ΚΟΛΛΑ «ΜΠΕΛΛΑ»

ΔΕΝ ΠΡΕΠΤΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΙΑΝΗ ΑΠΕΛΠΙΣΙΟΝ  
ΔΤΑΝ ΑΝΤΙΚΟΙΟΥΣΕΤΕ ΒΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΈΝΑ ΔΥΟ

Δέν πρέπει να σάς πιάνη απελπισία όταν αντικρίζετε ύστερα από ένα δύο πλοισμάτα το καινούργιο σας φόρεμα που είναι φτιαγμένο από ένα φθινό, αλλά όμορφο ύφασμα, σαν παλαιό. Γιατί αν αποκτήσετε τη συνήθεια μετά το ξέβγαλμα να περνάτε τα φορέματά σας, τις μπλούζες, τις ρούφτες, σε μία διάλυση της κόλλας «ΜΠΕΛΛΑ» θά έχετε πάντα καινούργια καλ και κοσιδεραμένα ρούχα. Ή κόλλα «ΜΠΕΛΛΑ» είναι το μόνο πλαστικό γερμανικό παρασκεύασμα, που ελατρώει μέσα στις ίνες του υφάσματος σας και δίνει καινούργια μορφή σ' αυτό.



**ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΩΝΗΣ**  
Τό καλοκαίρι έφθασε. Έτοιμάστε τό

περιήσας να αρχίσει τις χάρες του θα-  
 λασσιού νερού και της λησιοπρατίας με-  
 τὰ λακάρφῃ πηλίκῃ J. Gatineau καὶ  
 κλίμα καὶ μετὰ τοὺς γενετικολογικοὺς ται-  
 ριεύμας γαλακτῶν πρὸς τὴν εὐσεβευμένην  
 αἰσθητικὴν ἀνάστασιν τοῦ Salon de  
 Beaute ὁδὸς Κανάρη, τὴν 622, 686.  
 Ἡ κ. Γαλάνη, σπουδασμένη τοῦ Παι-  
 ριᾶτος ἐφαρμόζει εἰδικὰ μαζὰς καὶ πε-  
 ρισσότερα γιὰ ἀρρώστους. Τοῦ Salon de  
 Beaute εἶναι ἐφαρμολογία τῶν καλῶτε-  
 ρων εὐρωπαϊκῶν Salons καὶ μεταχει-  
 ρίζεται ἀποκλειστικὰ ξένα καλλυντικά.  
 Ἡ κ. Γαλάνη εὖ ἐξειδικευθὼς τοῦ μακι-  
 γιάζ γιὰ κάθε τύπου προσώπου,

89







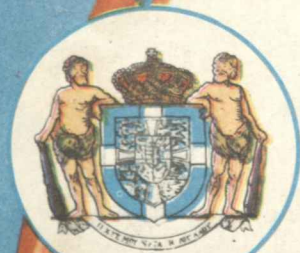
Μήν ξεχνάτε, ότι...



...μέσα σέ **όλα** τὰ κουτιά τοῦ **DAL**,  
ἀκόμη καὶ στὰ κουτιά τῶν 4 δρχ.,  
ὕπάρχει καὶ μιὰ ἑκπληξίς... μιὰ  
πρωτοφανῆς ποικιλία ἀπὸ χαρι-  
τωμένα δωράκια τοῦ **DAL**!

Ἔτσι, ἀγοράζοντας **DAL**, ὄχι  
μόνο ἀγοράζετε ἀνωτέρα ποι-  
ότητα, ἀλλὰ δοκιμάζετε καὶ μιὰ  
ἑκπληξί.

Μήν ξεχνάτε, ὅτι μόνο τὸ  
**DAL** λαμπικάρει τὰ ρούχα καὶ  
προστατεύει τὰ χέρια σας  
ἀποτελεσματικά.



ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΑΙ  
ΤΗΣ  
ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΑΥΛΗΣ



Ὁμορφαίνει ὅ,τι πλένει

ΤΥΝΑΚΑ

ΣΕΛΙΔΕΣ  
100

Σ' αὐτὸ τὸ τεύχος:

ΜΟΔΑ 1961

Μιὰ μεγαλειώδης

ἐπίδειξις μοντέλων

τῆς παρισινῆς

Κολεξιὸν

