

ΖΑΚΑΡ ΦΑΪΒ Ο' ΚΛΟΚ

ΜΥΚΟΝΟΣ

ΓΑΪΚΑ: 350 γραμ. μαλλι Περνέλ «Αλμπ γούλ» σε χρώμα μπλέ. Βελόνες No 2 και 2½.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΕΞΙΜΑΤΟΣ: Λάστιχο 1+1π = 1π καλή, 1π ανάποδη. Ζέρσευ = 1 βελόνα καλή, 1 βελόνα ανάποδη.

ΔΕΙΓΜΑ: 20π = 6 εκατ. φάρδος και 20 βελόνες = 4,5 εκ. ύψος.

ΠΛΑΤΗ: Βάλτε στις λεπτές βελόνες 140π και πλέξτε 2 εκ. λάστιχο 1+1π. Συνεχίστε με τις χονδρότερες βελόνες, πλέκοντας ζέρσευ έως ότου έχετε γεινικό μήκος 44 εκατ. όποτε θα σχηματίσετε το πλεκτό κάθε 2η βελόνα από 1π (50 φορές). Τους υπόλοιπους 40π θα κλείσετε σε 1 φορά για να σχηματίσετε το λαϊμό της πλάτης.

ΕΜΠΡΟΣ: Βάλτε στις λεπτές βελόνες 146π και πλέξτε 2 εκ. λάστιχο 1+1π. Συνεχίστε με τις χονδρότερες βελόνες, πλέκοντας ζέρσευ έως ότου έχετε γεινικό μήκος 44 εκατ. όποτε θα σχηματίσετε το πλεκτό κάθε 2η βελόνα από 1π (50 φορές). Πλέξτε τώρα το κάθε κομμάτι χωριστά και αντικρουστά, κλείνοντας προς τη μεριά του ντεκολτέ κάθε 2 εκατ. από 1π (10 φορές). Ταυτοχρόνως και σε γεινικό μήκος 44 εκατ. θα σχηματίσετε το ρεγκλάν, κλείνοντας προς αυτή τη μεριά κάθε 2η βελόνα από 3π, 2π (2 φορές) και 1π (49 φορές).

ΜΑΝΙΚΙΑ: Βάλτε στις βελόνες 74π και πλέξτε 10 εκατ. λάστιχο 1+1π. Συνεχίστε με τις χονδρότερες βελόνες, πλέκοντας ζέρσευ και προσθέτοντας και στις 2 άκρες κάθε 1,5 εκατ. από 1π (27 φορές).

Όταν το μανίκι θα έχει γεινικό μήκος 44 εκατ. θα σχηματίσετε το ρεγκλάν κλείνοντας και στις 2 άκρες κάθε 2η βελόνα από 3π, 2π και 1π (48 φορές). Τους υπόλοιπους 22π κλείστε σε 1 φορά. Πλέξτε και το άλλο μανίκι όμοια.

ΓΙΑΚΙΑ: Βάλτε στις βελόνες No 2, 288π και πλέξτε 4 εκατ. λάστιχο 1+1π. Κατόπιν κλείστε και από τις 2 άκρες 76π και στους υπόλοιπους μεσαίους πόντους εξακολουθήστε το λάστιχο επί 12 εκατ., όποτε κλείσετε και αυτούς τους πόντους.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΙΣ: Σιδερώστε τα κομμάτια

από την ανάποδη με νωπό πανί. Ράψτε τις πλαγινές ραφές και τις ραφές των μανικιών. Ένωστε τα ρεγκλάν. Ράψτε το γιακά στο ντεκολτέ.

ΖΑΚΑΡ

ΓΑΪΚΑ: 200 γραμ. μαλλι Περνέλ «Σέτλαντ» σε χρώμα μπλέ ρουά. 50 γραμ. μαλλι της ίδιας ποιότητας σε χρώμα άσπρο. Βελόνες No 3½.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΕΞΙΜΑΤΟΣ: Ζέρσευ = 1 βελόνα καλή, 1 βελόνα ανάποδη. Ζακάρ = πλέξετε ζέρσευ, σύμφωνα με το σχέδιο που σας παραθέτουμε.

ΔΕΙΓΜΑ: 20π = 7,5 εκατ. φάρδος και 20 βελόνες = 5,5 εκατ. ύψος.

ΠΛΑΤΗ: Βάλτε στις βελόνες σας 120π με το μπλέ ρουά μαλλι και πλέξτε ζέρσευ. Σε γεινικό μήκος 50 εκατ. θα σχηματίσετε τις μασχάλες κλείνοντας και στις 2 άκρες κάθε 2η βελόνα από 2π (2 φορές), 1π (7 φορές) και κάθε 4η βελόνα 1π (3 φορές). Συνεχίστε με τους υπόλοιπους 92π έως ότου έχετε γεινικό μήκος 68 εκ. όποτε θα σχηματίσετε το ντεκολτέ, κλείνοντας τους μεσαίους 22π. Πλέξτε τώρα το κάθε κομμάτι χωριστά και αντικρουστά κλείνοντας προς τη μεριά του ντεκολτέ κάθε 2η βελόνα 6π, 4π, 3π και 1π (2 φορές). Ταυτοχρόνως και σε γεινικό μήκος 70 εκ. σχηματίστε τον όμο, κλείνοντας προς αυτήν τη μεριά κάθε 2η βελόνα από 10π (2 φορές).

ΕΜΠΡΟΣ: Βάλτε στις βελόνες σας 120π με το μπλέ ρουά μαλλι και πλέξτε ζέρσευ. Σε γεινικό μήκος 50 εκατ. θα σχηματίσετε τις μασχάλες κλείνοντας και στις 2 άκρες του πλεκτού κάθε 2η βελόνα από 2π, 1π (3 φορές), κάθε 4η βελόνα 1π (4 φορές) και κάθε 6η βελόνα 1π (7 φορές). Ταυτοχρόνως και σε γεινικό μήκος 51 εκατ. θα αρχίσετε μία λωρίδα ζακάρ, σύμφωνα με το σχέδιο, την οποία θα επαναλάβετε και πάλι αφού πλέξετε 4 εκατ. ζέρσευ μπλέ ρουά.

Όταν το πλεκτό σας θα έχει γεινικό μήκος 61 εκατ. θα σχηματίσετε το ντεκολτέ, κλείνοντας τους μεσαίους 14π. Πλέξτε τώρα το κάθε κομμάτι χωριστά και αντικρουστά, κλείνοντας προς τη μεριά του λαϊμού κάθε 2η βελόνα 3π, 2π (3 φορές), 1π (4 φορές), κάθε 4η βελόνα 1π (3 φορές) και 5-στερα από 6 βελόνες πάλι 1π. Ταυτοχρόνως και

σε γεινικό μήκος 70 εκατ. θα σχηματίσετε τον όμο, κλείνοντας προς αυτήν τη μεριά κάθε 2η βελόνα 10π (2 φορές).

ΖΩΝΗ: Βάλτε στις βελόνες σας 350π με το μπλέ ρουά μαλλι και αφού πλέξετε 3½ εκατ. ζέρσευ, πλέξτε συνέχεια το ζακάρ και κατόπιν πάλι 2 εκατ. ζέρσευ μπλέ. Κλείστε τους πόντους.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΙΣ: Σιδερώστε τα κομμάτια από την ανάποδη με νωπό πανί. Ράψτε τις πλαγινές ραφές και τις ραφές των ώμων. Γυρίστε ένα στρίψιμο στο κάτω μέρος του πουλόβερ, στο ντεκολτέ και τα μανίκια. Διπλώστε τη ζώνη, στη ματίζοντας σε κάθε άκρη μία μύτη. Ένωστε στην ζώνη τις δύο άκρες του μπλέ ρουά ζέρσευ με τη ράψτε με κρυφές βελονιές.

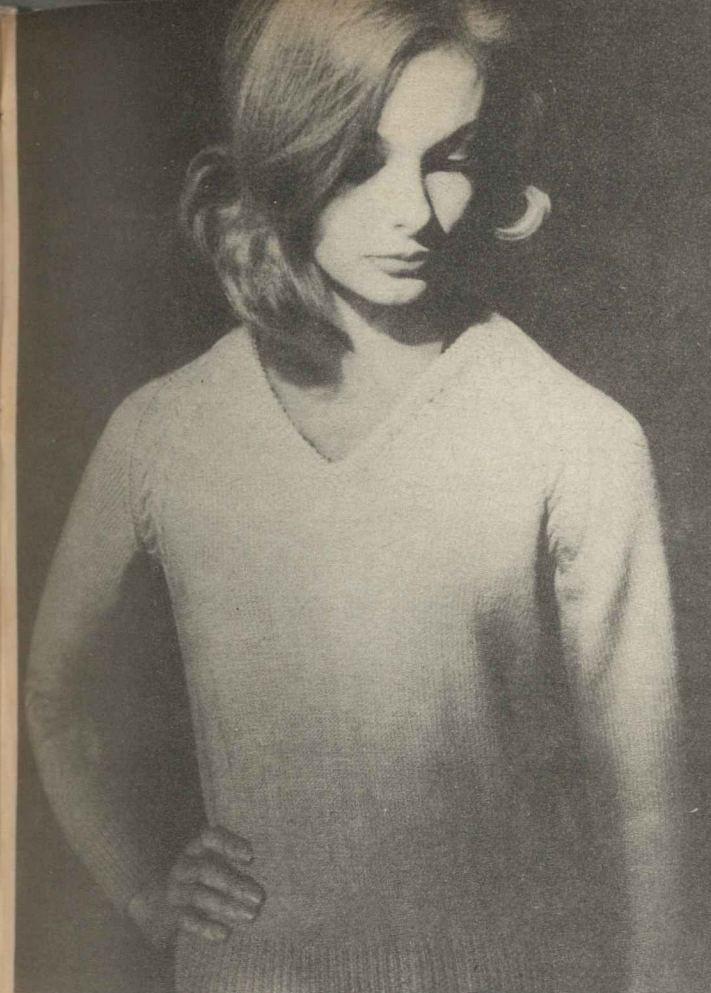
ΦΑΪΒ Ο' ΚΛΟΚ

ΓΑΪΚΑ: 300 γραμ. μαλλι Περνέλ «Κολοράντο» σε χρώμα λιλά. Βελόνες No 2. 1 βοηθητική βελόνα.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΕΞΙΜΑΤΟΣ: Ζέρσευ = 1 βελόνα καλή, 1 βελόνα ανάποδη. Πλεξίδα = 1η βελόνα: 2π καλή, 4π ανάποδη, 8π καλή, 4π ανάποδη, 2π καλή, 2η, 3η, 4η, 5η, 6η, 7η, 8η, 9η, 10η, 11η, 12η βελόνα: Πλέξτε τους πόντους όπως τους δρίσκετε. 13η βελόνα: 2π καλή, 4π ανάποδη, πάρτε σε μία βοηθητική βελόνα τους επόμενους 4π και αφήστε τους να περιμένουν πίσω από το πλεκτό, πλέξτε τους άλλους 4π καλή και κατόπιν πλέξτε καλή τους πόντους της βοηθητικής βελόνας. Πλέξτε συνέχεια 4π ανάποδη και 2π καλή. 14η — 24η βελόνα: πλέξτε τους πόντους όπως τους δρίσκετε. 25η βελόνα: 2π καλή, 4π ανάποδη, πάρτε 4π σε μία βοηθητική βελόνα και αφήστε τους μπροστά από το πλεκτό, πλέξτε τους επόμενους 4π καλή και κατόπιν τους 4π της βοηθητικής βελόνας καλή, τους επόμενους 4π ανάποδη και 2π καλή. Συνεχίστε από 2η βελόνα.

ΔΕΙΓΜΑ: 20π = 5 εκ. φάρδος και 20 βελόνες = 4 εκ. ύψος.

ΠΛΑΤΗ: Βάλτε στις βελόνες σας 160π και πλέξτε ζέρσευ. Όταν το πλεκτό σας θα έχει γεινικό μήκος 47 εκατ. θα σχηματίσετε τις μασχάλες, κλείνοντας και στις 2 άκρες κάθε 2η βελόνα από 1π (13 φορές). Συνεχίστε ίσα και όταν θα έχετε



ΤΖΑΓΚΟΥΑΡ



ΡΟΚ - ΕΝ - ΡΟΛ

γεινικό μήκος 65 εκατ. κλείστε τους πόντους που έμειναν.

ΕΜΠΡΟΣ: Βάλτε στις βελόνες σας 182π και πλέξτε ζέρσευ έως ότου έχετε γεινικό μήκος 47 εκατ. όποτε θα σχηματίσετε τις μασχάλες, κλείνοντας και στις 2 άκρες του πλεκτού κάθε 10η βελόνα από 3π, 2π (2 φορές), 1π (8 φορές) και κάθε 4η βελόνα 1π (8 φορές). Συνεχίστε ίσα έως ότου έχετε γεινικό μήκος 65 εκ., όποτε θα κλείσετε τον όμο της πλάτης ταυτοχρόνως και την πλεξίδα.

ΛΟΡΙΔΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΛΕΞΙΔΑ: Βάλτε στις βελόνες σας 20π και πλέξτε με την πλεξίδα επί 1,34 εκ. άλλη μία λωρίδα όμοια.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΙΣ: Σιδερώστε τα κομμάτια από την ανάποδη με νωπό πανί. Ράψτε τις πλαγινές ραφές. Γυρίστε ένα στρίψιμο στο επάνω και στο κάτω μέρος του πουλόβερ. Γυρίστε ένα στρίψιμο στα μανίκια. Διπλώστε τις λωρίδες με την πλεξίδα τοποθετώντας τις 16 εκατ. από την πλαγινή ραφή στο κάτω μέρος και λοξίζοντας τις προς τα επάνω ώστε στους ώμους να σχηματίζουν πόντους. Στο κάτω μέρος του εμπρός και της πλάτης, σε ύψος 8 εκατ. θα αφήσετε ένα διάστημα 4 εκατ. για να περνάει η ζώνη, την οποία θα πλέξετε ζέρσευ, δίνοντας στις βελόνες σας 520π. Η ζώνη θα έχει φάρδος 8 εκατ. όποτε θα κλείσετε τους πόντους, θα τη διπλώσετε στη μέση και θα τη ράψετε, σχηματίζοντας σε κάθε άκρη μία μύτη.

ΤΖΑΓΚΟΥΑΡ

ΓΑΪΚΑ: 500 γραμ. μαλλι Περνγκουέν Άλπεν. Βελόνες No 2½ και 3. 4 βελόνες χωρίς αριθμό No 2½. 1 βοηθητική βελόνα.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΕΞΙΜΑΤΟΣ: Λάστιχο 1+1π = 1π καλή, 1π ανάποδη. Ζέρσευ = 1 βελόνα καλή, 1 βελόνα ανάποδη. Πλεξίδα = 04 υπολογίστε 6π. 1η — 2η βελόνα ζέρσευ. 3η βελόνα: πάρτε 3π σε μία βοηθητική βελόνα και αφήστε τους στο πίσω μέρος του πλεκτού, πλέξτε τους επόμενους 3π καλή και κατόπιν τους 3π της βοηθητικής βελόνας. 4η βελόνα: 6π ζέρσευ. 5η βελόνα: θα επαναλάβετε τον τρόπο σταυρώματος την πλεξίδα κάθε 6η βελόνα και κλείνοντας ακόμη 15 φορές. Κατόπιν θα κλείνετε μόνο στην καλή μεριά του πλεκτού έως ότου σας μείνουν 38π τους οποίους αφού πλέ-

ξετε με τις βελόνες No 3, 7π επί 9 βελόνες.

ΠΛΑΤΗ: Βάλτε στις βελόνες No 2½, 128π και πλέξτε 7 εκατ. λάστιχο 1+1π. Συνεχίστε με τις χονδρότερες βελόνες πλέκοντας ζέρσευ και προσθέτοντας και στις 2 άκρες του πλεκτού κάθε 10η βελόνα από 1π (7 φορές). Συνεχίστε έως ότου έχετε γεινικό μήκος 39 εκατ., όποτε θα σχηματίσετε τα ρεγκλάν κλείνοντας και στις 2 άκρες ως εξής, ενώ θα σχηματίζετε ταυτοχρόνως και την πλεξίδα. 1η βελόνα: Κλείστε 5π και πλέξτε καλή έως το τέλος. 2η βελόνα: κλείστε 5π (τον πόντο που έχετε τώρα στη δεξιά σας βελόνα θα υπολογίσετε για ού-γία) πλέξτε 6π ανάποδη, 2π καλή και κατόπιν ανάποδη, έως τους τελευταίους 9π, τους οποίους θα πλέξετε 2π καλή, 6π ανάποδη, 1π καλή. 3η βελόνα: 1π καλή, πάρτε τους επόμενους 3π απλεκτούς σε 1 βοηθητική βελόνα και αφήστε τους στο πίσω μέρος του πλεκτού, πλέξτε τους επόμενους 3π καλή και κατόπιν πλέξτε καλή τους 3π της βοηθητικής βελόνας, 2π καλή, 2π μαζί καλή, συνέχεια καλή, έως τους τελευταίους 11π στους οποίους θα πλέξετε 1 απλό κλείσιμο δηλ. θα πάρτε 1π απλεκτόν, θα πλέξετε τον επόμενο καλή και θα περάσετε τον απλεκτόν πάνω από τον καλό. Κατόπιν θα πλέξετε 2π καλή θα πάρτε τους 3π σε μία βοηθητική βελόνα και θα τους αφήσετε στο εμπρός μέρος του πλεκτού, θα πλέξετε τους επόμενους 3π καλή και κατόπιν πάλι τους 3π της βοηθητικής βελόνας. 6η βελόνα: πλέξτε 2π καλή, 6π ανάποδη, 2π καλή, 2π ανάποδη μαζί πλέκοντας τις πίσω θηλειές και συνέχεια ανάποδη έως τους τελευταίους 11π, στους οποίους θα πλέξετε 1 απλό κλείσιμο, δηλ. θα πάρτε 1π απλεκτόν, θα πλέξετε τον επόμενο ανάποδη και θα περάσετε τον απλεκτόν πάνω από τον ανάποδο. Συνεχίστε με 2π καλή, 6π ανάποδη, 1π καλή. 5η βελόνα: 9π καλή, 2π μαζί καλή, συνέχεια καλή έως τους τελευταίους 11π στους οποίους θα πλέξετε 1 απλό κλείσιμο, 9π καλή. 6η βελόνα: επαναλάβετε την 4η βελόνα. 7η: βελόνα: επαναλάβετε την 5η βελόνα. 8η βελόνα: επαναλάβετε την 4η βελόνα. 9η βελόνα: επαναλάβετε την 3η βελόνα. Συνεχίστε κατ' αυτόν τον τρόπο σταυρώματος την πλεξίδα κάθε 6η βελόνα και κλείνοντας ακόμη 15 φορές. Κατόπιν θα κλείνετε μόνο στην καλή μεριά του πλεκτού έως ότου σας μείνουν 38π τους οποίους αφού πλέ-

ξετε μία βελόνα θα κλείσετε σε μία φορά.

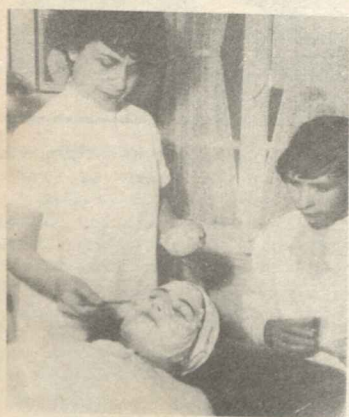
ΕΜΠΡΟΣ: Θα πλέξετε όπως και στην πλάτη έως ότου σας μείνουν 110π, όποτε θα σχηματίσετε το ντεκολτέ ως εξής: αφού τελειώσετε με μία ανάποδη βελόνα θα πλέξετε πρώτα τους άκρινους 9π, 2π μαζί καλή, 42π καλή, 2π μαζί καλή. Τους πόντους αυτούς θα αφήσετε σε μία βοηθητική βελόνα να περιμένουν και θα συνεχίσετε με τους υπόλοιπους ως εξής: 2π μαζί καλή, συνέχεια καλή, έως τους τελευταίους 11π στους οποίους θα πλέξετε 1 απλό κλείσιμο και συνέχεια ως το τέλος. Προς τη μεριά της μασχάλης θα κάνετε τα κλείσιμα όπως σας ώδηγησαμε. Προς τη μεριά του λαϊμού θα κλείνετε 1π και σε κάθε 2η βελόνα 2 φορές ακόμη και κατόπιν κάθε 3η βελόνα (14 φορές). Θα συνεχίσετε τα κλείσιμα έως ότου σας μείνουν οι 9π της πλεξίδας. Τώρα θα πλέξετε προς τη μεριά του ρεγκλάν ίσα ενώ προς το μέρος του λαϊμού θα κλείνετε κάθε 2η βελόνα από 1π έως ότου σας μείνουν 2π τους οποίους θα πλέξετε μαζί καλή. Πάρτε τώρα στις βελόνες σας τους πόντους του άλλου ώμου που είχατε αφήσει να περιμένουν και πλέξτε με τον ίδιο τρόπο, αλλά αντίστροφα.

ΜΑΝΙΚΙΑ: Βάλτε στις λεπτότερες βελόνες 64π και πλέξτε 7 εκατ. λάστιχο 1+1π. Στην τελευταία βελόνα θα προσθέσετε στο τέλος 1π. Συνεχίστε με τις χονδρότερες βελόνες, πλέκοντας ζέρσευ και προσθέτοντας και στις 2 άκρες του πλεκτού από 1π κάθε 6η βελόνα (20 φορές). Όταν το μανίκι θα έχει γεινικό μήκος 42 εκατ. θα σχηματίσετε τα ρεγκλάν, ως εξής: 1η βελόνα: θα κλείσετε 5π και θα πλέξετε καλή έως το τέλος. 2η βελόνα: κλείστε 5π, πλέξτε 6π ανάποδη, 2π καλή, ανάποδη έως τους τελευταίους 9π, στους οποίους θα πλέξετε 2π καλή, 6π ανάποδη, 1π καλή. Την άκρινή πλεξίδα θα σχηματίσετε όπως και στην πλάτη κλείνοντας 1π μετά τους άκρινους 9π της πρώτης πλεξίδας και 1π πριν από τους 9π της δεύτερης πλεξίδας 11 φορές έως ότου δηλ. έχετε 70π. Κατόπιν θα κλείνετε μόνον σε κάθε καλή βελόνα έως ότου σας μείνουν 21π. Στην επόμενη βελόνα θα πλέξετε 8π, 2π μαζί καλή, 1π καλή, 1 απλό κλείσιμο, και συνέχεια ως το τέλος. Στην άλλη βελόνα θα πλέξετε 1π καλή και ανάποδη έως τον τελευταίο πόντο, τον οποίο θα πλέξετε καλή. Στην επόμενη βελόνα, θα



Ti' aútō
tō díw

ZAXAPOYXO NOYNOY
BAZEI TIS BAZEIS THS YGEIAS



Η «ΕΣΤΗΣ ΜΑΣΚΑ» (keriön) που διασπένει με βιολογικά αυστηρικά αποτελέσει το άριστον επίτευγμα της βιολογίας γιατί προλαμβάνει τη χαλάρωση του δέρματος ή το θεραπεύει απ' αυτή διατηρώντας το πάντοτε νεανικό. Αυτή την περίοδο του θέρους διατίθενται άριστες αντιηλιακές κρέμες δια κάθε επιδερμίδα και βιολογικά έλαια ήλιοθεραπείας. Τάς αναγνωστρίδας επαρκώς συμβουλευθείς προβλέψεις επί πάσης φύσεως ερωτήσεως των δι' άλληλογραφείας "Επιστημονικών" Ινστιτούτων Helena Plátovon 19 Θεσσαλονίκη



Γωνία: 'Ακαδημίας καὶ Χ.
Τρικούπη 18—Τηλ. 620.666
ΔΕΧΕΤΑΙ 5—8

100%

100%

ΑΠΟΤΡΙΧΟΣΙΣ

ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΙΣ

ΑΠΑΛΛΑΓΗΤΕ από τις

περιττές τρίχες προσώπου
 σώματος T. A. X. M. P.

ΧΩΡΙΣ ΞΥΝΗ

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

μαστε ἀσυναγώνιστοι
Η ἡγεμονία

ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΥ & ΚΟΛΩΝΑΚΙ

ΔΕΡΜΑ ΦΡΕΣΚΟ

ATE PYTIAEΣ - ΛΕΚΕΔΕΣ

ΚΑΡΩΣΗ - ΤΡΙΧΟΠΤΩΣΗ
ΚΜΕΙΜΕ PLACENT

STUDIO

STRIOTS

... ..



Συνέχεια ἀπὸ τὴν προηγ. σελίδα

καθόλου ανιαρή...

ἔχεν τολμήσει νὰ τοῦ πῇ πῶς ὁ πατήρ
αὐτοῦ καὶ τὸ Χόουαρντ ἦταν κι' ἐκεῖ.

...παρατηρήσεις. Μετανοιωμένος για τη
μικρή ελλοκρίνειά του, ξάπλωσε πάλι
στο κρεβάτι. Τό γαρ το καλοκαίρι...

Πες μου τί είναι αυτό που σε κάνει
δυστυχισμένο...

KLIN

Kόλλα **KUN**

Η ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΟΛΛΑ "ΚΛΙΝ" ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΕ ΚΟΜΨΟΤΑΤΑ ΒΑΖΑΚΙΑ ΜΕ ΠΛΗΡΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ. ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΑΖΑΚΙ Κ' ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΚΟΥΠΟΝΙ ΔΩΡΩΝ

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΟΛΛΑ "ΚΛΙΝ", ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΒΙΟΜ. "ΚΛΙΝΕΞ,

δὲν ὑπῆρχε γαλήνη.

Τὸ κατάχλωμο πρόσωπο καὶ τὸ ἀκί-
νητο βλέμμα τῆς τοῦμαξαν τὸν Τρέ.

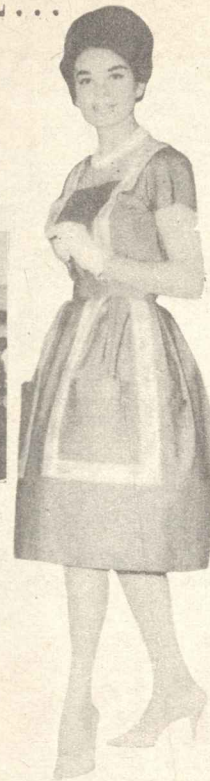
Συνέχεια στο επόμενο τεύχος

ΑΝΑΝΕΩΣΤΕ ΤΗ ΓΚΑΡΝΤΑΡΟΜΠΙΑ ΣΑΣ
ΕΣΤΩ ΚΑΙ ΣΤΙΣ...

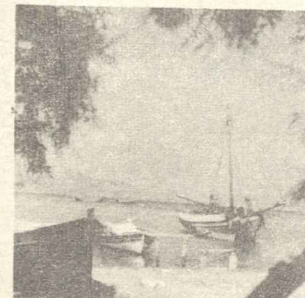
...ΔΩΔΕΚΑ ΠΑΡΑ ΠΕΝΤΕ



ΣΠΕΤΣΕΣ



Ένα απλό και κομψό φόρεμα από καλή ποπλίνα με φάσα εμπριμέ. Μπορεί να φορεθώ στην έξοχή και στην πόλι το πρωί και το απόγευμα.



ΠΕΤΑΛΙΔΙ

Μεγάλο άνοιγμα στην πλάτη και εξαιρετική εφαρμογή έχει το μοντέρνο αυτό μαγιό, που είναι από θαμνακερό εμπριμέ εκλεκτής ποιότητας.

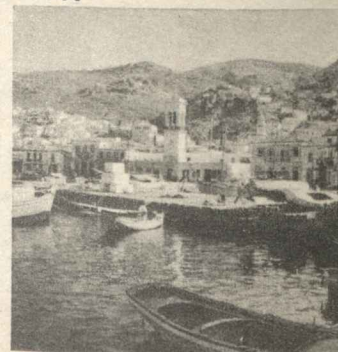


ΠΕΤΑΛΙΔΙ

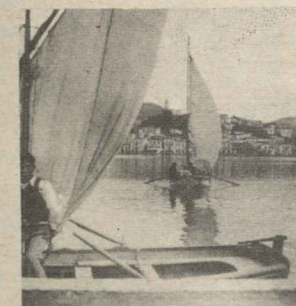


Και η κόρη σας δεν θα υστερήσει σε κομψότητα με το ριγέ αυτό φορεματάκι που είναι εξωπλάτο. Μπρετέλες από φάσες σχηματίζουν λουλουδάκια.

ΥΑΡΑ

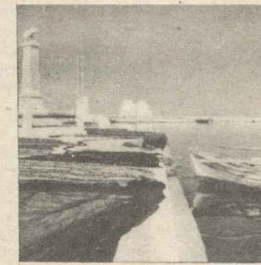


Άνσάμπλ από ζωηρόχρωμο ντόκ γαργαλιό με λευκά γαζιά. Είναι κοπέτινο με κεντικό, κατάλληλο για εμφάνισι σε κομψή



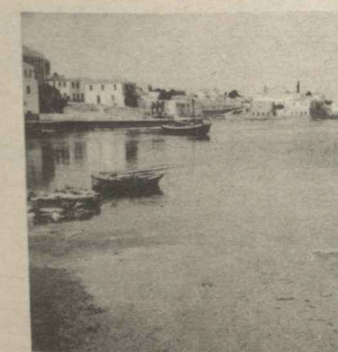
ΠΟΡΟΣ

Μαγιό μπικίνι από σατέν ποπλίνα, που συνοδεύεται από εμπριμέ θαμνακερό φόρεμα, ντουμπλαρισμένη με την ομοιόχρωμη ποπλίνα του μπικινι.



ΑΙΓΙΝΑ

Μιά φόρεμα από ποπλίνα με μεγάλες τσέπες και γαζιά και μία λευκή μπλούζα με χρωματιστό ζιγκ-ζαγκ είναι ιδεώδες ντύσιμο για το πρωί.



ΣΠΕΤΣΕΣ

Ποναντιγέ ποπλίνα σε στύλ τσιγγάνικο κατάλληλη για απόγευμα και βράδυ σ' έξοχη και σε πόλι προσιτό στην τιμή και άψογο σ' εφαρμογή.

ΜΕ ΤΙΣ ΕΚΠΛΗΚΤΙΚΕΣ
ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ
ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
«Άφροι Τσιτσόπουλοι»

Ένα πραγματικό είκοσαήμερο εκπτώσεων εφαρμόζουν τα καταστήματα μόδας «Άφροι Τσιτσόπουλοι». Ένα είκοσαήμερο φθηνείας και ξεπουλήματος, που θα δώσει την ευκαιρία στις γυναίκες, να συγκρίνουν τιμές και είδη και η σύγκρισι θα τις βοηθήσει να πραγματοποιήσουν αξιόλογες αγορές. Οί αδελφοί Τσιτσόπουλοι φροντίζουν πάντοτε να είναι ενημερωμένοι γύρω από τα θέματα της γυναικείας κομψότητας και να προσφέρουν στην εκλεκτή τους πελατεία ό,τι καλύτερο υπάρχει στις μεγάλες ευρωπαϊκές πρωτεύουσες. Τα μεγάλα αυτά καταστήματα μόδας θεωρούνται ασυναγώνιστα τόσο για την ποιότητα όσο και για την τιμή του «έτοιμου» που το προσφέρουν στην Ελληνίδα με τη βεβαιότητα ότι είναι τόσο τέλει, ώστε να μπορέσει άφοβα να συγκριθεί με οποιοδήποτε εκλεκτό ευρωπαϊκό «έτοιμο».



Odol

...για να ξεπλύνετε
τὸ στόμα σας.

Ἀμέσως, οποιαδήποτε
στιγμή, όπου και ἂν εἴ-
σθε ἔχετε δόντια λευ-
κώτερα, στόμα ὁλό-
δροσο, καθαρή ἀνα-
πνοή.
Δοκιμάστε τὸ παγκο-
σμίως μοναδικό ὑγρὸ
ODOL.

Γιὰ μωσαϊκὰ καὶ πλακάκια

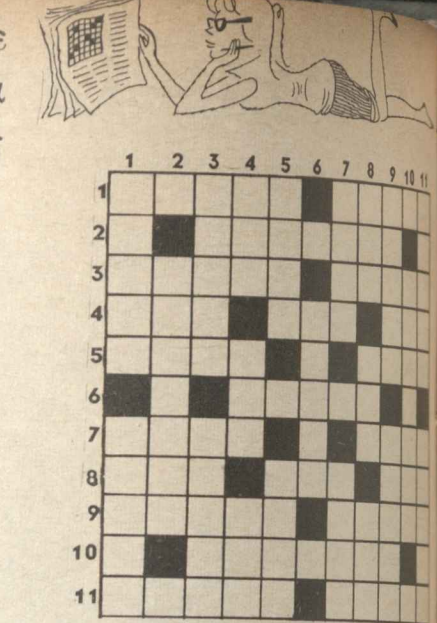


LAMBOLIN

Περνάτε
εὐχάριστα
τὴν ὥρα σας

ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ

- Ὅριζοντίως
- 1) "Ὀνειρο κάθε κορι-
τσαῖου. — Προηγείται τῆς
συγκρούσεως.
 - 2) Ἀχώνευτο.
 - 3) Οὐράνιον σῶμα. —
Ὅποιος ἔχει δὲν χάνεται.
 - 4) Χωρὶς αὐτὸ δὲ βλέ-
πουμε. — Πρόθεσις. — Λί-
μνη τῆς Τουρκίας.
 - 5) Ὀνομαστὸ ἀγγλικὸ
κολλέγιο. — Εὐρωπαϊκὴ
πρωτεύουσα.
 - 6) Καὶ μιὰ ἀμερικάνι-
κινη.
 - 7) Τώρα μόλις. — Ξένο
ἀνδρικό ὄνομα.
 - 8) Ναυτικὸ παράγγελ-
μα. — Ἐδῶς τ' ὄνομά
του σὲ μιὰ ἑλληνικὴ φυλή.
— Ὁ ἑνατός, κατὰ τὴν Γρα-
φήν, ἀπόγονος τοῦ Ἀδάμ.
 - 9) Ὁ ὑπεύθυνος ἑνὸς
μεγάλου πολέμου. — Ἀρχι-
κὰ ἑνὸς μεταπελευθερωτι-
κοῦ ὁργανισμοῦ.
 - 10) Μεταφορικὰ σημαί-
νει ἄχαρις.
 - 11) Ὁ πατέρας τοῦ Ἰά-
σονα. — Νηοὶ τοῦ Αἰγαίου.
Κ α θ έ τ ω ς
 - 1) Ἡ ἁγία εἶναι μιὰ. —
Χρήματα, πλοῦτος, βυζαν-
τινὸ νόμισμα.
 - 2) Αὐτὴ θὰ μᾶς σώσῃ.



- 3) Σύνολον. — Ἰταλικὴ
πόλις.
- 4) Κί' αὐτὴ τρύπα εἴ-
ναι. — Δὲν τὸ λένε ποτὲ
ἀσυνλόγιστα. — Γί' αὐτὴ
καὶ τὸ γυιὸ τῆς Μελίκερ-
το καθιερώθηκαν τὰ ἴ-
σθια.
- 5) Θερμοκήπιο. — Ἀρι-
θμητικὸ σύμβολο.
- 6) Τὸ ρῆμα ἐκεῖνον ποὺ
ἐπιμένουν στὴ νεότητά.
- 7) Βιογραφία περὶ
τῶν. — Ἰσχυρὰ καὶ με-
σική.
- 8) Ἐπίγραμμα. — Ἐ-
χρῶμα τίτλος. — Κί' ὁ
ἄλλος ἑνας λευκὸς ὄμι-
λος.
- 9) Παῖρνο ποτὶ-
λὸ εἶναι ὄμοια.
- 10) Ἐπίγραμμα ποὺ ἴ-
σως εἶναι ὄμοια.
- 11) Εὐχαριστίας. — Ἰ-
σχυρὸ ὄνομα.

ΤΟ ΠΟΤΙΣΜΑ

Σ' ἕνα δρόμο εἶναι φυτεμένα 48 δέν-
δρα σὲ ἀπόστασι 20 μ. τὸ ἕνα ἀπὸ τὸ
ἄλλο. Γιὰ νὰ τὰ ποτίσουν παίρνουν νε-
ρὸ ἀπὸ τὴν ἴδια θύση ποὺ θρίσκεται
στὸ δρόμο σὲ ἀπόστασι 70 μ. ἀπὸ τὸ
πρῶτο δένδρο καὶ μ' ἕνα ποτιστήρι ποὺ
περιέχει τόση ποσότητα νεροῦ ὅση χρειά-
ζεται γιὰ τὸ ποτίσμα τριῶν δένδρων. Ποιὸ
θὰ εἶναι τὸ συνολικὸ μήκος τοῦ δρόμου
ποὺ θὰ κάμῃ αὐτὸς ποὺ ποτίζει, διὰ τὴν ὁ-
ποιοισθῇ ὅτι ποτίζοντας τὰ τρία δένδρα
θὰ ἐξαγαυρίζῃ στὴ θύση νὰ γεμίσι πάλι
τὸ ποτιστήρι του ἕως ὅτου ποτισθοῦν
ἅλα;

ΣΤΟ ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ

Ἀφοῦ ἔκαναν μιὰ ἀνάπαυσι α' ἕνα θου-
νὸ, δύο πατέρες καὶ δύο γυιοὶ ἔφθασαν
στὸ καταφύγιο. Ἐκεῖ ὑπῆρχαν ὅμως μόνον
τρία κρεβάτια διαθέσιμα. Ἐν τούτοις
καθένας κοιμήθηκε μόνος του σὲ κρεβάτι.
Πὼς εἶναι δυνατόν;

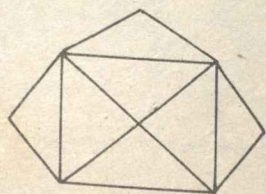
Η ΗΛΙΚΙΑ

Γιὰ νὰ γιορτάσῃ τὴ δεύτερη ἐπέτειο
τῶν γάμων τῆς μιᾶς κυρία κάλεσε τοὺς
γονεῖς τῆς νύμφης καὶ τοὺς γονεῖς τοῦ
λοῖπον τοῦ τραπέζι, τέσσερα άτομα συ-
μπεριλαμβανομένου καὶ τοῦ συζύγου τῆς.
Ἡ ἡλικία ὅλων μαζί εἶναι 210 ἔτη. Ἄν
διαιρέσουμε τὴν ἡλικία τῆς κυρίας διὰ 2,
διὰ 3 τὴν ἡλικία τοῦ συζύγου τῆς, διὰ 4
τῆς μητέρας τῆς καὶ διὰ 5 τοῦ πατέρα
τῆς θὰ ἔχουμε τὸ ἴδιο ἀποτέλεσμα. Ποιὰ
εἶναι ἡ ἡλικία ἐκαστοῦ;

ΞΕΡΕΤΕ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

1. Ὀνομάστε κατὰ σειρὰν ἐκτάσεις
τοὺς πέντε ὁκεανούς.
2. Ποιὸς εἶναι κατὰ προσέγγισι ὁ πλη-
θυσμός:
- α) Τῆς ὁδρουγείας;
- β) Τῆς Σοβιετικῆς Ἑνώσεως;

ΜΟΝΟΚΟΝΔΥΛΙΑ



Μπορεῖτε νὰ κάνετε αὐτὸ τὸ σχέδιο
μὲ μιὰ μονοκονδυλίᾳ; Δὲν εἶναι δύσκολο
νὰ τὸ καταφέρετε, ἀρκεῖ λίγη ὑπομονή
καὶ ἐπιμονή.

ΠΕΡΙΕΡΓΟ ΜΙΣΟΦΕΙΤΑΡΟ



Τὸ μισοφέγγαρο αὐτὸ πρέπει νὰ δια-
ρεθῇ σὲ ἔξι μέρη, ποὺ τὸ σχῆμα τοῦ καθ-
ενὸς μέρους θὰ γίνῃ μὲ μιὰ μόνον
τοιαύτη γραμμὴ.

Τὸ μενού

τοῦ

150ημέρου

ΠΕΜΠΤΗ 4 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Ρῆρ' αὐτὴν καὶ τὴν ἡμέραν. Μῆδ' αὐτὴν καὶ τὴν ἡμέραν. Σα-
λάτα. Φρούτα. Πλένετε σὲ πολλὰ
νερὰ 2 φλιτζάνια τσαγιού ὀρεῖ καὶ
τὸ τυλίγετε σὲ πετσέτα. Ζεσταίνετε
τὰ φλιτζάνια τσαγιού λάδι καὶ ὀρεῖ-
νετε μὲ πιπεριά, ἕνα κρεμμυδι καὶ μιὰ
σκελίδα σκόρδο (φιλοκομμένο). Ρί-
χνετε ἐπὶ τὸ ὀρεῖ καὶ τὰ σωτίζετε
ἐν ὕδατι ἐπὶ 10 λεπτά. Κατόπιν
προσθέτετε ½ κιλὸ τομάτες κομμέ-
νες σὲ φέτες, 4 φλιτζάνια τσαγιού
ἑστὸ νερὸ, ἀλάτι, πιπέρι καὶ 2 κου-
τάκις σούπας (κοφτεῖς) ἑλαιο. Σερ-
βίστε τὴν κατσαρόλα καὶ ἀφί-
νετε νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ 20 περί-
που λεπτά. Τὸ σερβίρετε κρύο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5

Καναπεδάκια ἀντιζούγιας «προβαν-
σίου». Μελιτζάνες παπουτσάκια μὲ
λάδι. Ἡ φασόλια σούπα μὲ τομάτα
(ἡμεῖς λάδι). Ἐλῆς, Φρούτα. Χαλ-
δά. Τὰ καναπεδάκια ἀντιζούγιας εἴ-
ναι ἀρετικώτατα καὶ ἡ συνταγὴ τους
αὕτη. Κοπανίζετε μερικὰ φιλετάκια
ἀντιζούγιας μὲ λίγο λάδι, ἑλὶ καὶ
σκόρδο. Προσθέτετε λίγο πιπέρι καὶ
ἐπιμένετε τὸ μίγμα ἐπάνω σὲ φετὰ-
να ψωμοῦ. Τὰ βάζετε νὰ ψηθοῦν
πάνω ἀπὸ τὸ γκαζὶ ἕως ὅτου ὀ-
ρῶσουν καὶ τὰ σερβίρετε ζεστά.

ΣΑΒΒΑΤΟ 6

Τῶνος στὸ φούρνο. Πατάτες βρα-
στές σάλτα. Ἡ κολοῖ σάρας καὶ
μακελαράσουλια σάλτα. Φρούτα.
Κόβετε τὸ ψάρι σὲ χονδρὲς φέτες
καὶ τὰ βάζετε σὲ ἕνα ταψάκι. Ρί-
χνετε ἐπὶ αὐτὸν χυμὸ τομάτας, χυμὸ
λεμονίου καὶ λάδι. Τὸ πασπαλίζετε
μὲ γαλέτα ἀνάμικτη μὲ φιλοκομμέ-
νο σκόρδο καὶ μὲ λίγο μαϊντανό.
Τὸ ψηθεῖ στο φούρνο.

ΚΥΡΙΑΚΗ 7

Διάφορα λαχανικά γεμιστά μὲ ὀρεῖ.
Ἡ κολοῖτες ἀρνίου Ναβάρο. Πατά-
τες πορὶ. Σαλάτα. Πεπόνι μὲ
λάδι. Τηγαίνετε τὴν κολοῖτες μὲ
λάδι καὶ δοῦντο καὶ τὴν βάζετε σὲ
ἕνα γιουβέτσι. Ρίχνετε στὸ τηγάνι
ἕνα κρεμμυδι φιλοκομμένο καὶ τὸ σω-
τίζετε ἕως ὅτου μαραθῇ. Ρίχνετε
ἀμέσως τομάτες, ἀλάτι καὶ πιπέρι
καὶ βράζετε τὴν σάλτα ἐπὶ 10 λε-
πτά. Τὴν ὀρεῖτε ἐπάνω στὴν κολο-
ῖτες, σκεπάζετε τὸ γιουβέτσι καὶ
τὸ βάζετε στὸ φούρνο. Ἀφίνετε τὴν
κολοῖτες νὰ ψηθοῦν ἐπὶ ½ ὥρα.
Τὴν σερβίρετε γαρνιρισμένη μὲ λου-
κάνια τηγανητὰ καὶ πατάτες.

ΔΕΥΤΕΡΑ 8

Μελιτζάνια τουρσί. Χταπόδι ψητὸ.
Ἐλῆς. Τομάτα καὶ ἀγγουράκι. Φα-
χι σὲ κάθε μπαμπούνα γιαχνί. Ἡ μα-
σουλία μπαμπούνα γιαχνί. Ἡ μα-
σουλία κορτὸ μὲ παρμεζάνα.

ΤΡΙΤΗ 9

Τομάτες γεμιστές (μὲ λάδι). Κολο-
κάκια τηγανητὰ μαρινάτα. Σαλά-
τα. Ἡ πατατοκεφτέδες. Σαλάτα.
Φρούτα. Μία πολὺ νόστιμη γέμιση
γιὰ τὴν τομάτη εἶναι ἡ ἑξῆς: Ζε-
σταίνετε σὲ τηγάνι ἄρετὸ λάδι καὶ
ρίχνετε 2 ὥς 3 σκελίδες σκόρδο καὶ
τὸ ὀρεῖ. Τὸ σωτίζετε μερικὰ λεπτά
καὶ προσθέτετε τομάτες φιλοκομμέ-
νες, φιλετάκια ἀντιζούγιας φιλοκομ-
μένα, ἀλάτι, πιπέρι καὶ δυόσμο. Ρί-
χνετε καὶ λίγο ἑστὸ νερὸ καὶ τὸ ἀ-
φίνετε ἕως ὅτου τὸ ἀπορροφήσῃ (γιὰ
ἕνα φλιτζάνι ὀρεῖ, ἕνα φλιτζάνι νε-
ρὸ). Γεμίζετε μὲ τὸ μίγμα τὴν το-



μάτες καὶ τὴν ψηθεῖ στο φούρνο.
Τὴν σερβίρετε γαρνιρισμένη μὲ κολο-
κάκια μαρινάτα. Κόβετε τὰ κολο-
κάκια σὲ μικρὰ κομμάτια, τὰ
τηγαίνετε καὶ τὰ ραντίζετε μὲ ἑλ-
δι. Τὰ γαρνίρετε μὲ φύλλα δυόσμου.

ΤΕΤΑΡΤΗ 10

Μπακαλιάρο φρέσκο ἢ συναγοῖδα
«ἂ λά πορτυγκαῖς». Πατάτες τηγα-
νητές σάλτα. Ἡ μπαμπούνα. Κόβε-
τε ἕνα κιλὸ ψάρι σὲ χονδρὲς φέτες
καὶ τὴν βάζετε μὲσα σὲ ἕνα ταψάκι
ἢ σὲ γιουβέτσι. Βάζετε σὲ τηγάνι ἕ-
να φλιτζάνι τσαγιού λάδι καὶ 3
κρεμμυδιὰ κομμένα σὲ φέτες. Ὁ-
ταν μαραθοῦν προσθέτετε 4 ὥς 5
τομάτες φιλοκομμένες, μιὰ σκελίδα
σκόρδο, λίγο μαϊντανό καὶ μισὸ φλι-
τζάνι τσαγιού ὀρεῖ. Μόλις ἡ σάλ-
τα πάσῃ βράσι τὴν ὀρεῖτε ἐπάνω
στὸ ψάρι. τὸ σκεπάζετε καὶ τὸ βά-
ζετε νὰ σιγοψηθῇ στο φούρνο. Ἐ-
πειτα βάζετε τὸ ψάρι σὲ πιπέρι
καὶ γύρω του τὴν σάλτα μὲ τὸ ὀρεῖ.

ΠΕΜΠΤΗ 11

Σπαγγέτο μὲ σάλτα ἀπὸ μύδια. Ἡ
μελιτζάνες τηγανητὲς μὲ σάλτα το-
μάτας. Ζελε μὲ φρούτα. Ἐτοιμάζε-
τε σάλτα τομάτας μὲ λίγο κρεμμυδι,
σκόρδο, λάδι καὶ μαϊντανό ἢ βασι-
λικὸ φιλοκομμένο. Ὄταν γίνῃ ὀρεῖ-
τε μὲσα ἕνα κοντὶ μύδια. Τὴν βρά-
ζετε λίγο λεπτά καὶ τὴν ὀρεῖτε ἐπά-
νω σὲ φρέσκο βρασμένο σπαγγέτο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 12

Ὁρεκτικὰ διάφορα γιστησίμα. Το-
ματόσουπα μὲ πᾶστα. Φρούτα.
Ἡ σάλτα μὲ σάλτα ταρα-
μα. Μαρινάτα τηγανητὴ. Ἐτοιμάζε-
τε μιὰ σάλτα ἀπὸ τομάτες, πιπεριές,
πατάτες βρασμένες, ἑλῆς, κρεμμυ-
δι καὶ λίγο βασιλικὸ ἢ μαϊντανό φι-
λοκομμένο. Χτυπάτε μαλὶ λίγο τα-
ραμά, λάδι, χυμὸ λεμονίου καὶ λίγο
μαϊντανό. Περιχύνετε μὲ τὸ μίγμα
τὴν σάλτα.

ΣΑΒΒΑΤΟ 13

Μπάμπες γιαχνί. Κολοῖ παστό. Σα-
λάτα. Ἡ ἑλῆς, σαρόδέλλες κολο-
ῖ, τουρσί, τομάτα καὶ ἀγγου-
ράκι. Πατάτες πλακί. Φρούτα.

ΚΥΡΙΑΚΗ 14

Χορτόσουπα. Πατατοσαλάτα μὲ γα-
ρίδες. Μῆλα στὸ φούρνο. Ἡ κα-
λαμαράκια γεμιστά. Σαλάτα. Ψή-
νετε μερικὲς πατάτες στὸν ἀτμὸ καὶ
τὴν κόβετε σὲ φέτες. Τὴν ἀναμειγνύ-
τε μὲ γαρίδες βρασμένες καὶ τὴν πε-
ριχύνετε μὲ λαδόξυδο. Γαρνίρετε τὸ
πάτο μὲ αὐτὰ βρασμένα καὶ μὲ γλυ-
κεῖα κόκκινη πιπεριά.

ΔΕΥΤΕΡΑ 15 ΚΟΙΜ. ΘΕΟΤΟΚΟΥ

Κότα ψητὴ μὲ πατάτες φρούτων.
Σαλάτα. Φρούτα. Ἡ σούπα φιδὲ
μὲ τομάτα. Σαλάτα ἀπὸ βραστὸ
κρέας. Διάφορα φρούτα. Κόβε-
τε τὸ βραστὸ κρέας σὲ κομματάκια
καὶ τὰ βάζετε σὲ σαλατιέρα. Βάζε-
τε γύρω του τομάτες, πατάτες βρα-
σμένες καὶ αὐτὰ κομμένα σὲ φέ-
τες. Γαρνίρετε τὴν σαλάτα μὲ ὀρεῖ
καὶ τὴν ραντίζετε μὲ λαδόξυδο.

ΤΡΙΤΗ 16

Τυράκια τηγανισμένα. Μελιτζάνες
μουσακά. Σαλάτα. Ἡ αὐτὰ μὲ γα-
νοῦσι. Πατάτες τηγανητές. Σαλά-
τα. Τυρὶ. Φρούτα. Κόβετε γαριέ-
ρα σὲ φέτες πάχους ἑνὸς ἐκατοστοῦ
πρώτα καὶ κατόπιν σὲ μακροστενά
κομματάκια. Τὰ βουτᾶτε σὲ αὐτὸ καὶ
τὰ τυλίγετε σὲ ἕνα μίγμα ἀπὸ ἄ-
λευρο καὶ γαλέτα. Τὰ τηγαίνετε σὲ
μυλόλιθο καὶ καπνὸ λάδι καὶ τὰ σερ-
βίρετε ζεστά. Τὰ αὐτὰ μὲ γαρνι-
ρῆσι εἶναι ἑξαιρετικά. Λιώνετε λίγο
σκόρδο, ἀλάτι καὶ πιπέρι καὶ προσ-
θέτετε γαρνιρῆσι σακκοῦλας. Τὸ ἀ-
πλύνετε μὲσα σὲ πιπέρι καὶ βά-
ζετε ἐπάνω αὐτὰ τηγανισμένα (μά-
τια) μαζί μὲ τὸ δοῦντο τοῦ τηγανίου.

ΤΕΤΑΡΤΗ 17

Λιθόνια κατεψυγμένα σάρας. Σα-
τάκια. Σαλάτα. Ἡ γαλέα τηγανη-
τὸ. Βλῆτα. Σκορδαλιά.

X. Π.

Ὁ υαφὸς υαφὸς εἶναι τέχνη
Ὁ υαφὸς υαφὸς εἶναι BRAVO



Καφὲς ἐσπρέσσο!
Γι' αὐτοὺς, ποὺ ξέρουν
τὴ γοητεία τῆς γεύσεως...

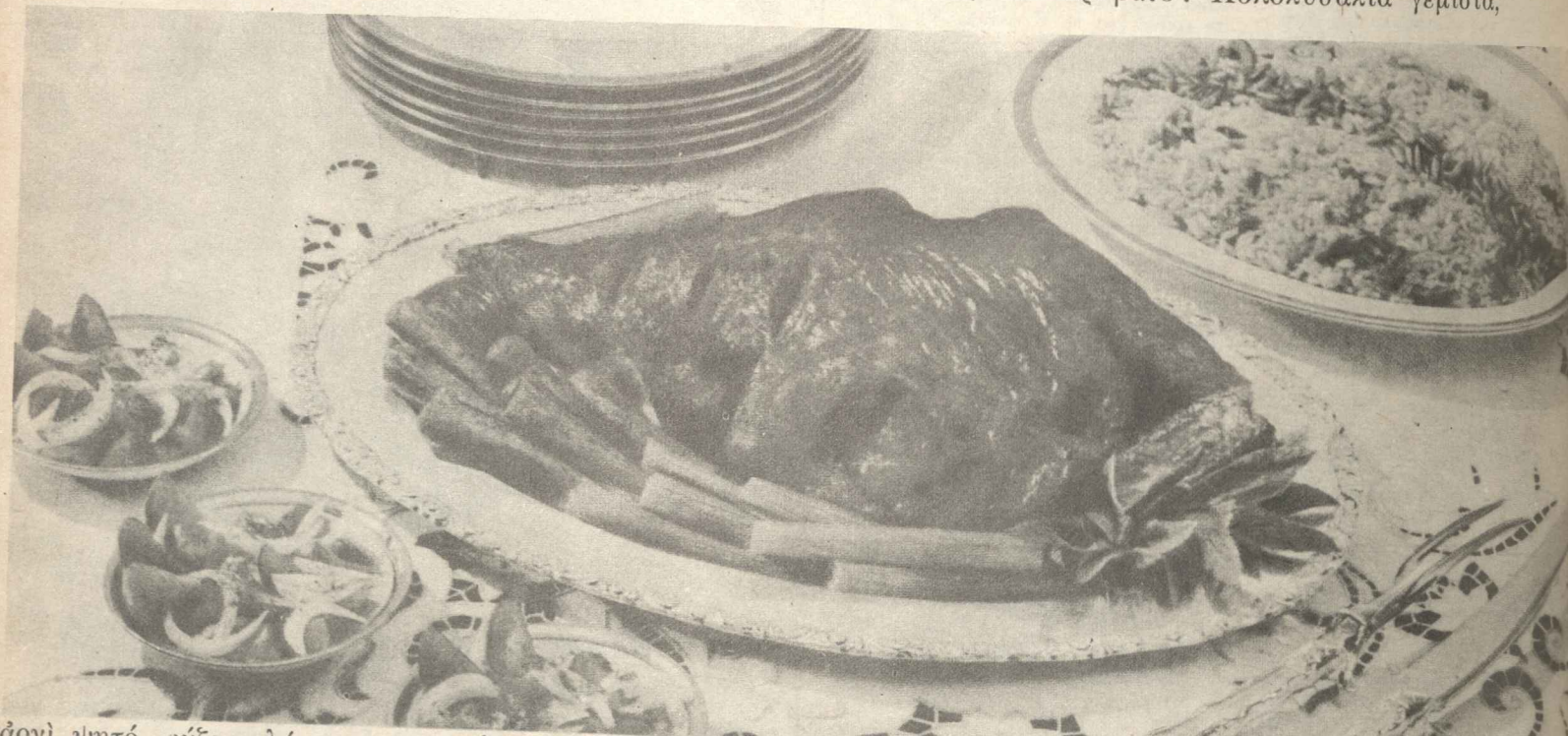


BRAVO

ΕΤΑΙΡΙΑ ΚΑΦΕΩΝ ΒΡΑΖΙΛΙΑΣ

ΑΡΑΒΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΠΩΣ ΤΡΩΝΕ ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΟΠΟΥ «ΕΡΡΕΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΓΑΛΑ»



ἀρνί ψητό, ρύζι πιλάφι, τοματοσαλάτα,

Ἀπὸ τ' ἀρχαία χρόνια ἦταν τόσος ὁ πλοῦτος τῶν ἀραβικῶν χωρῶν, ὥστε, ὅπως ἔλεγαν, μέλι καὶ γάλα κατέκλυε τοὺς δρόμους τῶν πόλεων τους. Σὲ ἓνα τέτοιο τόπο, ὅπως εἶναι φυσικό, ἔχουν καὶ ἔχουν ὡς σήμερα κουζίνα πλούσια, ἢ ὅποια παρουσιάζει μεγάλο ἐνδιαφέρον. Τὸ πόσο πλούσια ἦταν ἡ ἀραβικὴ κουζίνα, κυρίως τῶν ἀρχόντων, φαίνεται ἀπὸ τὰ διελθία τοῦ Χαλίφη Ἀλ - Ἀζίζ (975 — 996). Βλέπουμε ὅτι σὲ μιὰ χρονιά μόνο εἶχαν καταναλωθῇ 1.000 τσουβάλια ἀλεύρι, 30 τόννοι ζάχαρι, 250 κιλά φαστίκια καθαρισμένα, 350 κιλά ἀμυγδαλόψιχα, 175 κιλά φουντούκια, 30 τόννοι διάφορα ξερὰ φρούτα, 23 τόννοι σταφίδα, 265 κιλά μέλι, 9 τόννοι σαμόλαδο, 150 κιλά γλυκάνισο, 22 κιλά ροδόδερο, 5 σακκούλια μύσχος καὶ 450 γραμμάρια ζαφουρά. Αὐτὸς ὁ κατάλογος μᾶς δείχνει καὶ τὰ ὕλικά ποὺ χρησιμοποιοῦσαν καὶ χρησιμοποιοῦν ὡς σήμερα οἱ Ἀραβες στὴν κουζίνα. Ἀπὸ τὰ κρέατα τὸ ἀρνί-σιο εἶναι αὐτὸ ποὺ προτιμοῦν οἱ Ἀραβες καὶ μὲ τὴ πάχος τοῦ ἀρνιοῦ μαγειρεῦν πολλὰ φαγητά. Ἡ πλούσια αὐτὴ κουζίνα ἔαν προσαρμόζεται πρὸς τὶς εἰδικὲς συνθήκες τοῦ κάθε τόπου καί, φυσικά, πρὸς τὰ ἰδιαίτερα γούστα τῶν ἀνθρώπων, τῆς κάθε χώρας, θὰ ὀρῇ πολλοὺς θαυμαστές.

γλυκεῖα λαγάνα, τυρί, παστέλι καὶ καφέ



- 1/2 κιλό κινιά.
- 2/3 φλυτζ. τσαγιού ρύζι.
- Λίγο δυόσμο.
- 1/2 φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο.
- Ἀλάτι. Πιπέρι καὶ κανέλα.
- 8 ὡς 10 κολοκύθια.
- 4 φλυτζάνια τσαγιού γιαούρτι.
- 4 φλυτζάνια τσαγιού νερό.
- 1 1/2 κουταλιὰ σούπας κοφτὴ κόρν - φλάουρ.
- 2 σκελίδες σκόρδο.

Ἀναμειγνύετε τὸν κινιά, τὸ ρύζι, λίγο δυόσμο, τὸ βούτυρο, ἄλατι, πιπέρι καὶ λίγη κανέλα. Ἀνοίγετε τὰ κολοκυθάκια καὶ τὰ γεμίζετε μὲ τὸ μίγμα. Τὰ βάζετε μέσα σὲ ἓνα γιουβέτσι. Ἀναμειγνύετε τὸ γιαούρτι, τὸ νερό, τὸ κόρν - φλάουρ καὶ τὸ σκόρδο. Βάζετε τὸ μίγμα σὲ δυνατὴ φωτιά καὶ τὸ ἀνακατεύετε συνεχῶς ὥς ὅτου πάσῃ θρά-σσῃ. Τὸ ρίχνετε ἐπάνω στὰ κολοκυθάκια. Τὰ σκεπάζετε καὶ ἀφήνεται σὲ αὐτοψήθει στὸ φούρνο ὡς 2 ὥρες ἢ ὥς ὅτου ἡ σάλτσα τους πῆξη.

ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ ΑΡΑΒΙΚΟ

- 1/2 φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο.
- 2 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι.
- 4 φλυτζάνια τσαγιού νερό ζεστό.
- Ἀλάτι καὶ πιπέρι.
- Λίγο κίμινο.
- Κοκκινισμένο.

Ζεματίζετε τὸ βούτυρο καὶ ρίχνετε τὸ ρύζι, ἀφοῦ τὸ αἰνίσετε σὲ πολλὰ νερά καὶ τὸ στεγνώσετε. Τὸ σκεπάζετε μερικὰ λεπτά καὶ ρίχνετε τὸ νερό, ἄ-λάτι, πιπέρι καὶ τὸ κίμινο. Τὸ σκεπάζετε καὶ ἀφή-νεται σὲ αὐτοψήθει ὥς ὅτου ἀπορροφήσῃ τὸ νε-ρό. Τὸ σερβίρετε σὲ πιατέλα καὶ τὸ γαρνίρετε μὲ κοκκινισμένο, κοκκινισμένο σὲ λίγο βούτυρο.

ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ

- 1 μοῦτι ἀρνιοῦ 3 περίπου κιλά.
- Ἀλάτι καὶ πιπέρι ἀποάνιστο.
- 4 φλυτζάνια τσαγιού ἀσπρό κρασί.
- 2 καρότα κομμένα σὲ φέτες.
- 2 φύλλα δάφνης. Θυμαρί.
- 1 κρεμμύδι κομμένο σὲ φέτες.
- Καρότα, σέλινο.

Ρίχνετε ἐπάνω στὸ κρέας ἄλατι, πιπέρι, τὸ κρα-σί, τὰ κομμένα καρότα, τὰ φύλλα δάφνης, τὸ θυ-μαρί καὶ τὸ κρεμμύδι. Ἀφήνεται νὰ μείνῃ στὸ ψυ-γείο ἔξω 12 ὥρες. Τὸ βγάζετε ἀπὸ τὴ μαρινάτα. Βάζετε μέσα σὲ ταψὶ τὰ καρότα, τὸ κρεμμύδι καὶ τὰ φλυτζάνια ἀπὸ τὴ μαρινάτα. Βάζετε ἐπὶ τὴν κα-ρὸτα καὶ τὰ φύλλα δάφνης καὶ 3 ὡς 4 κλωνά-ρια σέλινο, χωρὶς τὰ φύλλα. Τοποθετεῖτε ἐπάνω στὸ ταψὶ μιὰ σχάρα καὶ βάζετε ἐπάνω τὸ κρέας. Τὸ παρύνετε μὲ λίγο βούτυρο ἢ μὲ φρένη. Τὸ ψήνετε σὲ μέτριο φούρνο ἐπὶ 2 περίπου ὥρες.

ΛΑΓΑΝΑ ΓΛΥΚΕΙΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

- 20 γραμμάρια μαγιά μπύρας.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού χλιαρὸ νερό.
- 2 φλυτζάνια τσαγιού δυνατὸ ἀλεύρι.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού χλιαρὸ γάλα.
- 3 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς βούτυρο ἢ φυ-τίνη.
- 2 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς ζάχαρι.
- 1/2 κουταλάκι τσαγιού κοφτὰ ἄλατι.
- 4 φλυτζάνια τσαγιού περίπου δυνατὸ ἄ-λεύρι.
- 1/6 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς ζάχαρι.
- 6 κουταλιὲς σούπας νερό.
- Σουσάμι.

Ζεματίζετε τὴ μαγιά μὲ τὸ χλιαρὸ νερό καὶ προσ-θέτετε 2 φλυτζάνια τσαγιού περίπου ἀλεύρι γιὰ νὰ γίνῃ πηχτὸς χυλός. Τὸν χτυπάτε ὥς ὅτου γίνῃ ὁλός καὶ προσθέτετε ἓνα κουταλάκι τσαγιού κο-φτὰ ἄλατι. Ἀφήνεται νὰ μείνῃ σκεπασμένος σὲ χλια-ρὸ μέρος μιὰ νύχτα. Τὴν ἐπομένη ἀναμειγνύετε τὸ γάλα, τὸ βούτυρο, τὴ ζάχαρι καὶ τὸ ἄλατι. Προσθέτετε τὴ μαγιά (τὸ χυλὸ) καὶ ἀρκετὸ ἀλεύ-ρι ὥστε νὰ γίνῃ ἡ ζύμη σφιχτή. Τὴν αἰερίρετε μὲ λίγο βούτυρο, τὴν σκεπάζετε καὶ ἀφήνεται νὰ μείνῃ σὲ χλιαρὸ μέρος ὅς ὅτου διπλασιασθῇ σὲ ὄγκο καὶ ὥς 2 ὥρες. Πλάθετε τὴ ζύμη σὲ δυὸ πῆλινες λεπτὲς (πάρους 1)3 ἑκατοστοῦ). Τὶς βά-ζετε σὲ βουτυρωμένα ταψιά καὶ τὶς κόβετε σὲ 6

τεμάχια. Ἀποκινεῖτε τὴν ἐπιφανεῖα ἐνὰ μίγμα ἀ-πὸ 6 κουταλιὲς κοφτὲς ζάχαρι καὶ 6 κουταλιὲς νερό. Πασπαλίζετε ἐπάνω μπόλικο σουσάμι κα-θαρισμένο. Χωρὶς νὰ τὶς ἀφήνεται νὰ ἀνέθουν τὶς βάζετε ἀμέσως σὲ μέτριο φούρνο (350ο Φαρε-νάιτ ἢ 177ο Κελσίου) καὶ ἀφήνεται νὰ ψηθοῦν ὥς ὅτου ροδίσουν. Σερβίρετε τὶς λαγάνες ξε-στές, μὲ καφὲ τούρκικο καὶ μὲ τυρί.

«ΣΕΡΒΑΧ» (Σούπα ἀραβικὴ)

- 1 1/2 κιλό στήθος καὶ λαϊμὸ ἀρνιοῦ.
- 1/2 κιλό τομάτες.
- 1/2 κιλό κρεμμύδια.
- Βούτυρο. Δυόσμο.
- Ἀλάτι καὶ πιπέρι.
- 125 γραμμάρια πᾶστα κριθαράκι.

Βάζετε σὲ κατσαρόλα τὸ κρέας, τὶς τομάτες ξε-φλουδισμένες καὶ κομμένες καὶ τὰ κρεμμύδια, ἄ-φοῦ τὰ κόψετε σὲ λεπτὲς φέτες καὶ τὰ σωτάρε-τε μὲ λίγο βούτυρο. Προσθέτετε 8 φλυτζάνια τσαγιού νερό, λίγο δυόσμο, ἄλατι καὶ πιπέρι καὶ ἀφήνεται τὸ κρέας νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ 2 περίπου ὥρες. Βγάζετε τὸ κρέας καὶ τὸ κόβετε σὲ μικρὰ κομματάκια. Τὸ βάζετε σὲ σουπιέρα. Ρίχνετε στὴ σουπὰ τὸ κριθαράκι, τὸ βράζετε μερικὰ λεπτά. Ἀδειάζετε τὴ σουπὰ μέσα στὴ σουπιέρα, ἐπάνω στὸ κρέας.

ΜΗΛΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΟΤΑ

Ἔνα πολὺ νόστιμο ἀραβικὸ φαγητὸ εἶναι τὰ γεμιστά μὲ στήθος κότας μῆλα. Τὰ κόβουν ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ κοστανιοῦ καὶ ἀφαιροῦν τὴν καρδιά. Γεμίζουν τὸ ἀνοιγμα μὲ βρασμένο στήθος κό-τας καὶ μὲ λίγα γαρύφαλα. Τὰ πασπαλίζουν μὲ ζάχαρι καὶ μὲ γαλέτα, τὰ περιχύνουν μὲ βούτυ-ρο καὶ τὰ βάζουν νὰ ψηθοῦν στὸ φούρνο.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

Ὁρεκτικώτατες καὶ πολὺ νόστιμες εἶναι οἱ γε-μιστὲς πιπεριὲς ὅπως τὶς μαγειροῦν στὶς ἀρα-βικὲς χώρες. Διαλέγουν μεγάλες πράσινες ἢ κό-κινες γλυκὲς πιπεριὲς καὶ τὶς χωρίζουν στὴ μέ-ση κατὰ μήκος. Ἀφαιροῦν τοὺς σπόρους, τὶς ζεματάνε καὶ τὶς γεμίζουν μὲ ψημένο καὶ φιλο-κομμένο ἀρνίσιο κρέας, λίγο μουσκεμένο ψωμί, αὐτὰ βρασμένα καὶ φιλοκομμένα καὶ μὲ κρεμμύ-δι φιλοκομμένο καὶ σωταρισμένο σὲ βούτυρο. Τὶς σκεπάζουν μὲ νόστιμη σάλτσα ἀπὸ τομάτες καὶ τὶς βάζουν νὰ ψηθοῦν στὸ φούρνο.

ΑΡΝΙ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Τὸ πιὸ ἀγαπημένο φαγητὸ τῶν Ἀράβων εἶναι τὸ ἀρνί στὴ σουβλά. Βάζουν στὴν κοιλία του ἄ-λάτι, πιπέρι, μπόλικο βούτυρο καὶ κρεμμύδι φιλο-κομμένο καὶ τὸ ψήνουν στὴ σουβλά. Κατὰ τὸ διάστημα ποὺ ψήνεται τὸ περιχύνουν συχνὰ μὲ βούτυρο.

ΚΟΥΣΚΟΥΣ

- 1/2 κιλό σιμιγδάλι.
- 2 φλυτζάνια τσαγιού νερό χλιαρὸ.
- Λίγο ἄλατι.
- Στήθος καὶ πλάτη ἀρνιοῦ.
- 1 κοτόπουλο. Βούτυρο.
- 1 ὡς 2 κρεμμύδια.
- 2 ὡς 3 τομάτες.
- Μερικὰ κολοκυθάκια.
- 2 ὡς 3 καρότα.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού φασόλια.
- Ἀλάτι. Πιπέρι. Λίγη ζαφουρά.
- 2 γαρύφαλα.

Βάζετε σὲ μιὰ λεκάνη τὸ σιμιγδάλι καὶ ρίχνετε σταγόνα - σταγόνα τὸ νερό μὲ λίγο ἄλατι ἐνὼ τὸ ἀνακατεύετε μὲ τὸ χερί ὥς ὅτου ἀπορρο-φηθῇ τὸ νερό. Τὸ βάζετε σὲ ἓνα ψιλὸ τριμητὸ. Κόβετε σὲ μερίδες τὸ κρέας καὶ τὸ κοτόπουλο καὶ τὰ κοκκινίζετε μὲ βούτυρο μέσα σὲ μιὰ μεγά-λη καὶ βαθειὰ κατσαρόλα. Προσθέτετε τὰ κρεμ-μύδια φιλοκομμένα καὶ τὰ σωτάρετε μερικὰ λε-πτά. Ρίχνετε τὶς τομάτες, τὰ καρότα, τὰ φασό-λια (μουσκεμένα), λίγο ἄλατι, πιπέρι, ζαφουρά, γαρύφαλα καὶ λίγο ζεστό νερό. Βάζετε ἐπάνω στὴν κατσαρόλα τὸ τριμητὸ μὲ τὸ σιμιγδάλι, ποὺ πρέπει νὰ μπαίνει μέσα στὴν κατσαρόλα, χω-ρὶς ὅμως νὰ ἀκουμπᾷ στὸ φαγητὸ γιὰ νὰ μὴ βγαίνῃ

ἀπὸ τὰ λαγὰ οὐ αἶμος. Ἐπίσης τὸ ζουμι τοῦ φαγητοῦ δὲν πρέπει νὰ φθάνῃ στὸ σιμιγδάλι. Αὐ-τὸ θὰ ψήνεται μὲ τὸν αἶμό. Ὅσοτερον ἀπὸ 1/2 ὥρα ἀδειάζετε τὸ σιμιγδάλι σὲ μιὰ καθαρὴ πετσέτα καὶ τὸ τρίβετε μὲ τὶς παλάμες σας γιὰ νὰ ξε-σβώλιασῃ. Τὸ ξαναβάζετε στὸ τριμητὸ καὶ ἀ-φήνεται νὰ αὐτοψήθῃ μὲ τὸν αἶμό ἐπὶ 45 ἀκόμη λε-πτά ἢ ὥς ὅτου τὸ κρέας μὲ τὸ κοτόπουλο ψη-θοῦν. Προσθέτετε στὸ κοσκινιστὸ βούτυρο φρέσκο καὶ τὸ ἀνακατεύετε μὲ ξυλὶνο κουτάλι. Τὸ βάζε-τε σὲ μεγάλη πιατέλα καὶ τοῦ δίνετε σχῆμα τρού-λου. Βάζετε γύρω του τὸ κρέας καὶ τὸ κοτόπου-λο μὲ χορταρικά.

ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

- 1/2 κιλό ἀμυγδαλόψιχα.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρι.
- 1)3 φλυτζ. τσαγιού σιμιγδάλι.
- 1/2 φλυτζάνι τσαγιού ἀνθόνερο.
- Ζάχαρι ἄχνη. Ἀνθόνερο.

Ζεματίζετε τ' ἀμύγδαλα καὶ τὰ ξεφλουδίζετε. Τὰ ἀφήνεται νὰ στεγνώσουν. Γυρίζετε τὸ διακόπτη σὲ μέτρια ταχύτητα καὶ ρίχνετε τὸ ἓνα τρίτον ἀπὸ τ' ἀμύγδαλα λίγα - λίγα μέσα στὴ γυάλα ἀπὸ τὴν τρύπα, ποὺ ἔχει τὸ καπάκι. Ὅταν κοποῦν καὶ γί-νουν σάν σιμιγδάλι, τὰ βγάζετε καὶ κόβετε τὰ ὀ-πόλοιπα κατὰ τὸν ἴδιον τρόπο. Προσθέτετε στὰ κομμένα ἀμύγδαλα τὴ ζάχαρι, τὸ σιμιγδάλι καὶ 1/2 φλυτζάνι τσαγιού ἀνθόνερο καὶ ζυμώνετε καλὰ τὸ μίγμα. Τὸ πλάθετε σὲ ἀχλαδάκια, τὰ ὅποια βάζετε σὲ στρωμένο μὲ λαδόχαρτο ἢ βουτυρω-μένο καὶ πασπαλισμένο μὲ ἀλεύρι ταψί. Τὰ ψή-νετε σὲ σιγανὸ φούρνο (250ο Φαρενάιτ ἢ 120ο Κελσίου) ἐπὶ 20 λεπτά. Τὰ ραντίζετε μὲ ἀνθόνε-ρο καὶ τὰ τυλίγετε σὲ μπόλικη ζάχαρι. Τὰ ξανα-τυλίγετε σὲ ἄχνη καὶ τὰ διατηρεῖτε κλεισμένα σὲ ἓνα κουτί γιὰ στεγνώνουν εὐκολα. Γίνονται περίπου 40.

«ΣΟΥ» ΜΟΚΑ

- Ζύμη γιὰ «σού».
- 6 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς ἀλεύρι.
- 2 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς κόρν-φλάουρ.
- 1/2 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρι.
- 2 φλυτζ. τσαγιού γάλα.
- 2 κροκάδια αὐγῶν.
- 5 κουταλιὲς σούπας κοφτὲς κακάο.
- 1)3 φλυτζ. τσαγιού ζάχαρι ἄχνη.
- 1/2 κουταλιὰ σούπας νερό ζεστό. Βανίλια.
- 1 κουταλιὰ σούπας κοφτὴ νερσκαφέ.
- 1 φλυτζάνι τσαγιού κρέμα (ἀνθόγαλο).

Ἐτοιμάζετε τὴ ζύμη γιὰ «σού» ὅπως περιγράφε-ται στὸ προηγούμενο τεῦχος καὶ ρίχνετε μεγάλες κουταλιὲς σὲ ταψὶ βουτυρωμένο. Ψήνετε τὰ «σού» σὲ δυνατὸ φούρνο (450ο Φαρενάιτ ἢ 232ο Κελ-σίου) ἐπὶ 10 λεπτά. Ἐλαττώνετε τὴ θερμοκρα-σία τοῦ φούρνου σὲ μέτρια καὶ ἀφήνεται νὰ ψηθοῦν ἐπὶ 50 ἀκόμη λεπτά. Ὅταν κομώσουν τ' ἀνοίγε-τε καὶ τὰ γεμίζετε μὲ κρέμα Μόκα. Τὰ πασπαλ-ίζετε μὲ ζάχαρι ἄχνη.

Ἡ ΚΡΕΜΑ : Ἀναμειγνύετε τὸ ἀλεύρι, τὸ κόρν - φλάουρ καὶ τὴ ζάχαρι. Προσθέτετε τὸ γά-λα καὶ ἀνακατεύετε τὴν κρέμα ἐπάνω ἀπὸ νερό ποὺ βράζει ὥς ὅτου πῆξη. Ρίχνετε λίγη στὰ κρο-κάδια καὶ τὰ προσθέτετε στὴν ὑπόλοιπη κρέμα. Τὴν ἀνακατεύετε σὲ μπαίν - μαρι ἐπὶ 2 ὡς 3 λε-πτά. Ἀφήνεται νὰ κρυώσῃ καὶ προσθέτετε τὴ βανί-λια.

Ἀναμειγνύετε τὸ κακάο, τὴ ζάχαρι ἄχνη, τὸ ξε-στό νερό καὶ τὸ νερσκαφέ. Χτυπάτε τὴν κρέμα (ἀν-θόγαλο) ὅπως περιγράφεται στὴ συνταγὴ «Κρέ-μα σαντιγῆ». Προσθέτετε τὸ μίγμα τοῦ κακάο. Ἀναμειγνύετε ἐλαφρὰ τὴν κρέμα αὐτὴ μὲ τὴν ἀ-νωτέρω κρέμα καὶ γεμίζετε τὰ «σού».

Χρῆσα Παραδείση

ΕΠΑΝΟΡΘΩΣΙΣ

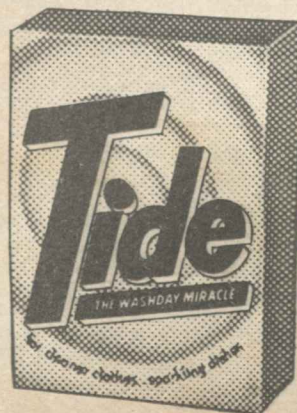
Στὴ Μαγειρικὴ τοῦ προηγούμενου τεύχους, σελίδα 82, τὸ διαβόλαι τοῦ τυπογραφείου ἔκανε πάλι τὸ θαῦμα του μετατρέποντας τὸ ΓΚΛΑΣΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ὅπως εἶναι τὸ σω-στό, σὲ... ΓΚΛΑΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ! Ἄν καὶ ὅλες οἱ ἀναγνώστριες θ' ἀντελήφθησαν τὸ λάθος, γιὰτὶ φυσικά δὲν ὑπάρχει λέξι «Γκλάου», σπεύδουμε νὰ τὸ ἐπανορθώσουμε καὶ νὰ ζητήσουμε μύριες συγγνώμες.



12/9

ΚΟΙΤΑΞΤΕ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ

ΤΟ Tide ΠΛΕΝΕΙ ΚΑΘΑΡΩΤΕΡΑ ΑΠ' ΟΛΑ



Χωρίς να τρίβετε, χωρίς να κοπιάζετε σκληρά, έχετε την πιο πεντακάθαρη, μωσοχυρισμένη μπουγάδα.

Τό ξεχωριστό προτέρημα του TIDE είναι ο καταπληκτικός άφρος του σέ κρύο ή ζεστό νερό. Βουνά από πλούσιον άφρο, διαλύει τις σκόνες, τα λίπη και κάθε βρωμιά και τὰ παρασύρει στο ζέγγαλο.

Αγοράστε σήμερα TIDE για τή μπουγάδα σας.

Κάταπρα ρούχα-Ζωντανεμένα χρώματα και πάντα μαλακά χέρια! Με τὸ TIDE τὰ ρούχα κρατάνε περισσότερο, γιατί τὰ πλένει χωρίς φθορά.

Λίγο TIDE σὰς δίνει πλούσιο και παχύ άφρο

ΤΟ TIDE ΠΛΕΝΕΙ ΚΑΘΑΡΩΤΕΡΑ ΑΠ' ΟΛΑ

Διαίτα η όχι

ΑΔΥΝΑΤΙΣΤΕ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΠΕΘΑΙΝΕΤΕ ΤΗΣ ΠΕΙΝΑΣ

«Όχι αυστηρή διαίτα πια σφαιλεύουν οι Γερμανοί ειδικοί. Έπὶ θέτε νὰ ελαττώσετε τὸ βάρος σας ἡ διατηρήσετε κομψή τὴ σιλουέτα σας, χρειάζεται πιά νὰ υποβάλλεστε σὲ μιᾶ ἀτέλειωτη θασσανιστική διαίτα. Ἡ διαίτα «στέρησης» καὶ τὰ ἀτέλειωτα κάνουν τὴ ζωή μαρτύριο, ἀπαρτίζουν ἡ γὰρ τὴς καὶ συγχρόνως ὑπονοήτως οὐσιαστικώτερα τὴν ὑγεία.

Ἀναίμια, σωματική, ψυχική καὶ νευρική κατάρτισις, ἕνα διαρκές ἀδύνατο, κοπώσιμος, μελαγχολία, δέματα πονοῦ, ἰδὸν μερικὲς ἀπὸ τὴς πὺς συνήθειες τῆς κοῦρας ἀδυνατισμένης. Πρέπει λοιπὸν νὰ διακινδυνεύετε ἑαυτὰ χάριν τῆς κομψότητος; Ὁχι, ἀλλ' εὐτυχῶς τρώγοντας ἀπὸ τὸν «Tide» καὶ πίνοντας καθεπρὶν ἕνα φλιτζάνι γομμένο «Tosai-Richter» μπορεῖτε νὰ ἐκμεταλλεύεστε τὸ βάρος, ἀλλὰ τὸ ἀντικαθιστᾶτε καλῶτερα. Ὅλα τὰ ὄργανα λειτουργοῦν ὅπως πρέπει. Οἱ πνεύμονες, τὰ νεφρά, ἡ κόπωση, ἡ ἀσθένεια ἀφανίζονται θωπευδῶς καὶ τὸ δέμα ξεαναβρίσκει τὴ βροχή του.

Τὸ «Tosai-Richter» εἶναι ὁ πρὸς κοπρασκέυσιμα, δοκιμασμένον ἔλασι 50 χρόνια, πού ἔχει τὴν καταπληκτικὴν ἰδιότητα ν' ἀποβάλλῃ τὸ περιττὸν ἀπὸ τὸ σῶμα, διατηρώντας συγχρόνως τὸν ὀργανισμό σὲ μιᾶ κανονικῇ λειτουργίᾳ. Ἀργότερ ἀπὸ σήμερὰ νὰ τῖνετε καθεπρὶν ἕνα φλιτζάνι γομμένο «Tosai-Richter» καὶ ρομπῆτε διαπιστώσετε τὰ εὐεργετικά του αποτελέσματα.

Πωλεῖται σ' ἕνα τὰ φαρμακεία.

ΟΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ

ΓΙΑ ΝΑ ΜΗ ΦΘΑΡΟΥΜΕ ΑΝΕΠΑΝΟΡΘΩΤΑ

ΒΕΒΑΙΩΝΕΙ Η ΣΧΟΛΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΙΜΠΡΙΤΣ

Εἰς ἄρθρον τῆς Βρετανικῆς Ἱστορικῆς Ἐφημερίδος διακηρύσσονται ἐπιστημονικῶς τῆς Σχολῆς Ἀνατομίας τοῦ Πανεπιστημίου τοῦ Καίμπριτζ διαπιστώνουν: «Οἱ βιταμίνες δὲν εἶναι φάρμακα. Εἶναι ἀπαραίτητοι παράγοντες διατροφῆς καὶ ὅταν δὲν εὐρίσκονται εἰς τὴν τροφή μας, ὁ ὀργανισμός μας φέρει ἀνεπανόρθωτα».

Ἡ Μαγιά τῆς Μπύρας εἶναι ἡ πρὸς πλούσια φυσικὴ πηγή βιταμινῶν Β. Προσφέρει στὸν ὀργανισμό τὴς πολυτιμῆς βιταμίνης τῆς μπύρας συμπυκνωμένης. Εἶναι ἡ εἰρηστική πλούσια σὲ ἀπαραίτητες πρωτεΐνες, μεταλλικὰ στοιχεῖα καὶ λεκιθίνη (ὕγεια τοῦ δέρματος, καλὴ λειτουργία τοῦ ἐντέρου, ἰσορροπία τοῦ νευρικοῦ συστήματος, καλὸς μεταβολισμός τῶν λιπιδίων). Σὲ σκόνῃ ἢ σὲ χάτια ἀποτελεῖ τὸ ἰδανικὸν συμπλήρωμα τοῦ καθημερινοῦ φαγητοῦ. Γιὰ τὴν καλὴ λειτουργία τοῦ ὀργανισμοῦ σας πρὸς θέστε σήμερὰ στὰ ψάγια σας ἕνα γιὰ Μπύρας Φίξ.

ΒΟΛΑΣΤΙΡ

Κόλλα κολλαρίσματος διαρκείας Ἀρωματισμένη με λεβάντα Ind. Chim. Boston - MILANO

ΟΤΙ ΘΕΛΕΙ Η ΓΥΝΑΙΚΑ

ΚΡΕΜΑ ΠΡΟΦΥΛΑΚΤΙΚΗ ΑΝΤΙΗΛΙΑΚΗ

Κάθε φορά πὸν δοσικόμαστε στὴν ἀκροθαλασσά καταντᾶται ἕνα πραγματικὸ βάσανο ἡ ἡλιοθεραπεία. Μὴ τὸ νὰ κάθεται κανεὶς ὥρες ἀτέλειωτες στὸν ἥλιο χωρὶς νὰ ἔχη λάδι καὶ τὰ κατάλληλα μέτρα εἶναι κατὰ φύσιν γιὰ τὸ δέμα. Γιὰτὶ πολὺ γρήγορα θὰ διαπιστώσετε, ἐκτὸς ἀπὸ τὸ ἐνοχλητικὸ τσούξιμο τοῦ δέρματος, ὅτι τὸ σῶμα σας καὶ τὸ πρόσωπό σας ἔχουν γεμίσει ἀπὸ τὴς τοῦ ἡλιοθεραπείας πανάδες. Κι' ὅμως ἔχετε μιὰ κρέμα πὸν ἀντὶ τῆς ἀκτίνης ὁμοιόμορφα στὸ σῶμα σας καὶ σὰς χαλῶν τὴν μπρούτζινη ἐπιβολὴ χωρὶς τὰ γνωστὰ ἐνοχλητικὰ ἐπακόλουθα. Μεταχειρισθῆτε τὴν ἀντιηλιακή κρέμα τῆς Σκιαρατέλλι πὸν ἔχει προσυμμετρεθῇ ἀπὸ τὴς βλαβερῆς ἀκτίνης τοῦ ἡλίου καὶ θὰ σὰς χαλῶν ἕνα δελουδινὸ δέμα καὶ κατὰ φύσιν τὸ μακιγιάζ τέλειο.

Ἡ ἀντιηλιακή κρέμα τῆς Σκιαρατέλλι εἶναι ὁπλὸντα ἐνδεδειγμένη γιὰ τὸ δέμα τῆς Ἑλληνίδος.

ΕΚΘΕΣΙΣ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗΣ

Περνώντας ἀπὸ τὴν ὁδὸ Κολοκοτρώνη 48, θαυμάσαμε τὴν πλούσια συλλογὴ ἔργων ζωγραφικῆς τοῦ ΣΠΥΡ. ΛΑΤΟΥ, πὸν διαθέτει πάντα μιὰ πλούσια συλλογὴ ἀπὸ πινάκες ζωγραφισμένους ἀπὸ τοὺς καὶ ἐκλεκτοὺς Ἑλληνας ζωγράφους.

BRUNIVIT

Εἶναι ἀλήθεια πὸς γιὰ τὸ καλοκαίρι ἔχει ἐπιμαρτυρήσει τὸ σοκολατένιο χρώμα στὸ δέμα. Γι' αὐτὸ καὶ οἱ γυναῖκες κάθονται ὥρες ἀτέλειωτες στὸν ἥλιο γιὰ νὰ μαυρίσουν. Ἀλλὰ ὑπάρχουν καὶ μερικὲς γυναῖκες πὸν ἐνῶ θὰ ἤθελαν νὰ ἀποκτήσουν τὸ σοκολατένιο χρώμα ἀναγκάζονται νὰ ἐκτεθοῦν στὸν ἥλιο γιὰ πολλὰς ὥρες. Ἐτσι καταναλώνουν ἕνα ἄσπρο δέμα πὸν φαίνεται πολὺ ἀσχημα στὸς ζεστοὺς καλοκαιρινοὺς μῆνες. Ἀλλὰ φίλες μου, θὰ σὰς συστήσω ἕνα θαυματουργὸν προϊόν, πὸν θὰ σὰς χαρίσῃ τὸ μπρούντζινο χρώμα χωρὶς νὰ ἐκτεθῆτε στὸν ἥλιο. Αὐτὸ εἶναι τὸ BRUNIVIT. Ὁ τρόπος χρήσεως εἶναι πολὺ ἀπλὸς καὶ τὰ ἀποτελέσματα τοῦ καταπληκτικὰ. Ἐπαλείψετε με τὸ ἰγὸν ὁμοιόμορφα ὅλα τὰ μέρη τοῦ σώματος τὰ ὁποῖα θέλετε νὰ μαυρίσουν καὶ τὸ ἀφίνετε νὰ στεγνώσῃ. Γιὰ νὰ ἐπιτύχετε γρηγορότερο τὸ μαύρισμα ἐπαναλαμβάνετε τὴν ἐπαλείψιν καθεπρὶν δύο ἢ τρεῖς ὥρες.

ΜΑΙΕΥΤΙΚΗ - ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΣΙΠΟΥΛΑΡΙΔΗ ΔΙΔΟΤΟΥ 49 - ΤΗΛ. 614.869

Ἰατρός ΧΡ. ΠΑΣΙΠΟΥΛΑΡΙΔΗΣ, πρὸς ἐπιμελήτης Μαιευτηρίου «ΜΑΡΙΑ ΠΑΙΔΑ» δέχεται ἐπισκέψεις καθεπρὶν 11 - 1 καὶ 5 - 7 μ.μ. καὶ ἐπὶ συνεντεύξει. Τὰς ἀπόρους διώρειν ἐκάστην Τετάρτην.

Ἡ ὥρα τῆς ἡλιοθεραπείας σὲ μιὰ ἀπὸ τὴς πσίινες τοῦ "ΟΛΥΜΠΙΑ"



11/28

Ταξιδεύετε με τὸ Ἀούγκριτον γ/π "Ολυμπία"

23.000 ΤΟΝΝΩΝ - ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ 21 ΜΙΛΙΩΝ

GREEK LINE

ΔΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕ ΕΙΣ ΤΟΝ ΤΑΞΙΑΙΩΤΙΚΟΝ ΣΑΣ ΠΡΑΚΤΟΡΑ ΓΕΝ. ΠΡΑΚΤΟΡΕΣ ΑΦΟΙ ΓΟΥΛΑΝΔΡΗ (ΕΛΛΑΣ) Α.Ε.

Τὸ Ὑπερκεάνιον "ΟΛΥΜΠΙΑ" προσφέρει σὲ ὅλους ἀνεξαιρέτως τοὺς ἐπιβάτας του πρωτοφανεῖς ἀνέσεις καὶ πολυτέλειαν.

Βαπτιστικά

στο

Bambino ΕΡΜΟΥ 21 - ΑΘΗΝΑΙ



Προσωπο ΔΡΟΣΕΡΟ ΝΕΑΝΙΚΟ ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ΜΕ ΛΑΔΙ ΧΕΛΩΝΑΣ

Dr. N. L. Galle

Ἐξοφανίζει τὴς ρυτίδες, ξενοφέρνει τὴν ἀνοιχτὴν στὴν ἐπίδερμίδα

LABORATOIRES BIOLOGIQUES "ARVAL" S. A. - SION (SUISSE)

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΕΥΑΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΗ!

ΟΙ ΔΙΑΣΗΜΟΤΕΡΕΣ ΣΤΑΡ ΤΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΥ ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΚΑΝΟΥΝ ΜΙΑ ΓΥΝΑΙΚΑ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΗ

Υπάρχουν πολλοί, που βεβαιώνουν ότι η γυναίκα γοητεία οφείλεται στην κομψότητα, άλλοι ότι έχει τη ρίζα της στην εξυπνάδα, κι' άλλοι πάλι ότι οφείλεται σ' ένα μυστηριώδες κράμα σωματικών χαρακτηρισμών, ικανοτήτων νοικοκυρσύνης και διαφόρων άλλων προτερημάτων. "Εμείς κλίνουμε να πιστεύουμε ότι η αληθινή γοητεία οφείλεται σε λίγο απ' όλα αυτά. Σε λίγο, μόνο, όμως!

Μία γυναίκα που είναι μονάχα κομψή, εξαιρείται και η θελημένη ραφινάτη, δεν μπορεί παρά να είναι ένα ανδρείκελο της προσπάθειάς της να φανή κομψή, που η προσωπικότητά της έχει παγώσει στο ψυγείο της εξωτερικής εμφάνισης. Κυττάζει ολοένα στον καθρέφτη τον εαυτό της και ένα λεκεδάκι, μπορεί να την κάνει έξαλλη, να την κάνει να χάζει κάθε μέτρο λογικής. Μία έξοχη μαγείρισσα κερδίζει τουλάχιστον έναν τίτλο για τις οικιακές της ικανότητες και προσθέτει μιά ντουζίνα κιλά στο βάρος του άνδρα που αγαπά, χωρίς να λογαριάζει

ότι μπορεί να πάθω το σηκώτι του. Μπορεί επί πλέον να υπάρξει κι' η όμορφη κι' η επιτηδεύτρια, αλλά ούτε το ένα ούτε το άλλο είναι πρωταρχικά και ουσιώδη. Μία γοητευτική γυναίκα, πρέπει να έχει σε μία σταθερή ισορροπία όλα τα προτερήματα. Πρέπει να έχει κατανόηση, αλλά όχι ταπεινωτική ύποταξη, να μην ξεπερνά όρισμα άγρια ανεχόμενι κάθε ελάττωμα του άνδρα που θέλει να γοητεύσει. Πρέπει να έχει προσωπικότητα χωρίς όμως να επιζητεί να την επιβάλει. Πρέπει να είναι εξυπνη, αλλά να χρησιμοποιεί την εξυπνάδα με μέτρο και επιεικεία. Πρέπει να είναι μορφωμένη χωρίς να είναι σχολαστική. Να είναι γλυκειά, αλλά και σταθερή ταυτόχρονα. Να μην παραμελή τον εαυτό της, αλλά να είναι απλή. Αφωτισμένη στο σπίτι, αλλά όχι νοικοκυρά ως το σημείο να μην τολμά ο άνδρας να μπη στο σπίτι. Να είναι μοντέρνα, αλλά όχι εξωφρενική. Να ξέρει να σωμαίνει, χωρίς όμως να φαίνεται ότι δεν είναι σε θέση να πη τίποτα.

Αυτά είναι βέβαια λίγο δύσκολα, αλλά με τον

καιρό και την πείρα μία γυναίκα μαθαίνει την τέχνη να είναι γοητευτική. Και μάλιστα, γοητευτική τις ημέρες, σ' όλες τις περιστάσεις. Έτσι να είναι επιθυμητή. Ο ίδιος τύπος γοητείας επηρεάζει όλους τους άνδρες. Κι' αυτός είναι ο λόγος που η μόδα παίζει σπουδαίο ρόλο στο παιχνίδι του έρωτα. "Εναν σπέρτμαν άνδρα λ.χ. τον κύνει μία γυναίκα με φούστα και μπλουζά. Ένα άφρογα ντυμένος, κατά την τελευταία ανάλυση θα πλησιάσει σ' έναν ένστικτο μία γυναίκα άφρο και σ' έναν ντυμένη, ο άπλως άνδρας, ο έχθρος νύχτα κεντρικότητας θα προτιμήσει τη γυναίκα που είναι ώραία, αλλά απλά ντυμένη, ούτε με τυπωτά γραμματα, ούτε με πολύ σκούρα, ούτε πολύ μοντέρνα, αλλά ούτε και του παλιού καιρού. Μία γυναίκα που πει να τ' άξερη όλα αυτά, να προσαρμύζεται (ή να προσποιηθεί) στο ρόλο της. Στο σημερινό παθος μας, διάσπαρτες σ' ένα κινηματογράφο συμβουλευθούν πως να γίνετε γοητευτικές. Άντεστε τες, αλλά υιοθετήστε, β.τι ταιριάζει σε εσάς.

ΟΛΙΒΙΑ ΝΤΕ ΧΑΒΙΛΛΑΝΤ

"Αν η σύγχρονη κοπέλλα μπορούσε ν' απαλλαγεί από ένα μεγάλο μέρος της της όψης επινόησης και ν' αφήσει και στο ντύσιμο το σώμα της όπως ήταν στο φυσικό του θα ήταν πιο γοητευτική, όπως είναι η 'Αφροδίτη της Μήνης, που αποτελεί το ιδεώδες της ομορφιάς εδώ κι' αιώνες.

ΜΑΡΙΑ ΣΕΛ

"Ακόμα κι' όταν βρίσκομαι μοναχή στο σπίτι μου και δεν περιμένω επισκέψεις, ποτέ άρεσι να έχω ειχερίστη εμφάνιση μιάς περιποιημένης γυναίκας. Δεν παραμελώ ποτέ τον εαυτό μου. Δεν θά μού περνούσε κ' αν τ' όλο μού να φορέσω μιά ρόμπα που να της λείπει ένα κομμάτι. Κατά τη γνώμη μου, όταν μία γυναίκα παραμελή τον εαυτό της αυτό δεν είναι μόνο δυσάρεστο σε κείνον που τη βλέπει, αλλά και στην ίδια.

ΠΕΓΚΥ ΛΗ

Το χτένισμα είναι ένα άξεσούαρ του βεστιαρίου, όπως οι τσάντες ή οι ζώνες. Για ένα διάστημα είχα κοντά μαλλιά, ά λ' ά πάς. Κάποια μέρα, όμως, έφτασα ένα βραδυνο φόρεμα ντραπέ, ελληνικού στυλ, κι' αναγκάστηκα ν' αλλάξω χτενισμό. Διάλεξα μιά με μπούκλες γύρω απ' το κεφάλι, σαν αυτές που βλέπουμε στα αρχαία γυναικεία αγάλματα. Τα μαλλιά τόνιζαν το φόρεμα. Ένα άλλο φόρεμά μου είχε τη φούστα φουσκωτή, σε στυλ κάπως δεν περασμένου αιώνα. Προσάρμοσα τη χτενισιά μου στεφανώνοντάς την με ένα διάδημα. Με τα πανταλόνια ή τα σπόρ φορέματα έχω μαλλιά λεία κι' φροντίζω. Τα μαλλιά αποτελούν αληθινά μέρος της τριτοβάθμιας μιάς γυναίκας. Τα μαλλιά μου είναι ελαφρά ανοιχτόχρωμα, πράγμα που τα κάνει να ταιριάζουν. Γι' αυτό πρέπει να τα περιποιούμαι πολύ. Είμαι ικανοποιημένη με κάποιο τονωτικό φάρμακο για τα μαλλιά που ανακάλυψα.

ΤΖΑΙΗΝ ΜΑΝΣΦΗΛΑΝΤ

Μία γυναίκα πρέπει να κάνει το π'άν για να φαίνεται όμορφη, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει πάντα να φορη εξεζητημένα φορέματα. Μάλλον έλκεται να τα διαλέγει με προσοχή, έστω κι' αν πρόκειται για τα πιο απλά, όπως τα πανταλόνια, τις μπλούζες ή τα σπόρ παπούτσια. Από μικρό κορίτσιο, ή μητέρα μου μου διάλεγε φορέματα που δεν μού άρεσαν και αυτό 'εκανε να ντρέπωνμαι να τα φορώ και μού γεννούσε ένα είδος πλέγματος. Άντετα, όταν αγοράζω φορέματα για την κόρη μου, την παίρνω μαζί μου και την ένωρύνω να εκφράζει τις προτιμήσεις της.

ΜΑΡΛΕΝ ΝΗΤΡΙΧ

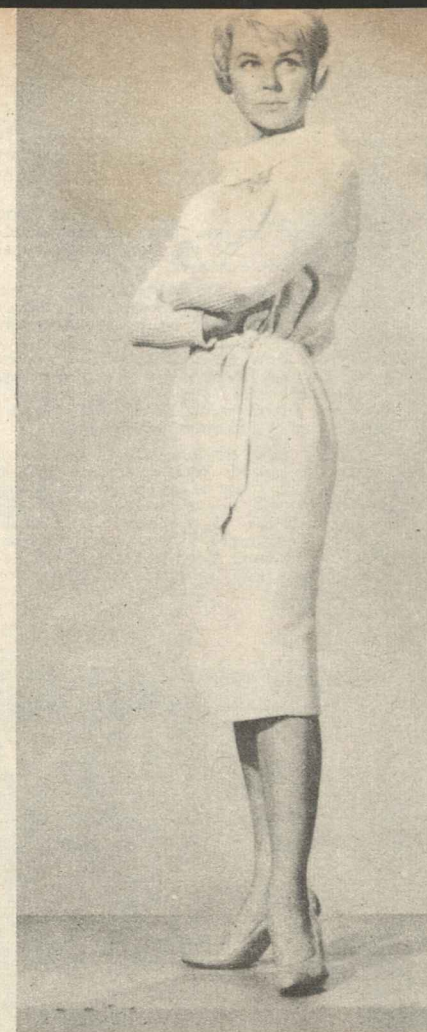
Είμαι πολλές οι γυναίκες, που μη μπορώντας να διαλέξουν ένα φόρεμα, αρνούνται καθόλου στη μόδα χωρίς ίχνος φαντασίας. "Αν κυττάξετε τις 'Αμερικανίδες, φαίνεται να φορούν ένα είδος στολής. Τα πράγμα αυτό φαίνεται να παράξενο, όταν σκεφθούμε ότι ο άμερικανικός κόσμος χαρακτηρίζεται από άτομικισμό. Πολλές γυναίκες, για να νοιώσουν ότι είναι καλά ντυμένες έχουν ανάγκη από την επιδοκμασία των άλλων. Άλλά ακριβώς σ' αυτό έπαινο κ'άνουν λάθος. Για να συμμορφωθούν σε μιά μόδα που τους υπαγορεύουν άλλοι, καταστρέφουν την ίδια τους την προσωπικότητα.

ΛΩΡΕΝ ΜΠΑΚΩΛ

Ντύνομαι για ν' άρέσω στους άλλους, αλλά και στον ίδιο τον εαυτό μου. Φορώ τα φορέματα που μού πηγαίνουν καλύτερα και δεν προσέχω πάρα πολύ τη μόδα. Μ' ένοχλούν οι γυναίκες που δέχονται με κλειστά τα μάτια κάθε ιδιοτροπία της μόδας, ακόμα κι' όταν το ντύσιμο σύμφωνα μ' αυτήν δεν τους πηγαίνει καθόλου. Άπεχθάνομαι το εξεζητημένο ντύσιμο. Στο σπίτι (το δόρο της αγάπης) έπαιξα το ρόλο της γυναίκας ενός άτομικου έρωτησματος και για ένα διάστημα ή γκαρνταρόμπα μου περιορίστηκε στα έφρα ενός μισού. Άγαπώ την απλότητα, με μιά εξαίρεση όμως: έχω αδυναμία για τα βραδινά φορέματα τύπου εμορφιάς γυναικείας, με παγιέτες. Στο σπίτι όμως φορώ πανταλόνια.

ΛΑΝΑ ΤΑΡΝΕΡ

Συχνάνομαι τη δουλική απομίμηση της μόδας που κάνει τις γυναίκες να φορούνται ίδιες. Γι' αυτό και προτιμώ φορέματα που να είναι βέβαια στην κομψότητα γοητευτικά, αλλά να προσαρμύζονται στην προσωπικότητά μου. Γιατί δεν έχω π'όσο πρέπει ν' άρέσουν όχι τα φορέματά μου, αλλά εγώ ή ίδια.



ΝΤΟΡΙΣ ΝΤΑΙΗ: Λιγότερα φορέματα, καλής ποιότητας.

ΟΛ. ΝΤΕ ΧΑΒΙΛΛΑΝΤ: 'Αφίστε τις 'αθήθεν' επινόησεις.



ΛΑΝΑ ΤΑΡΝΕΡ: "Όχι δουλική απομίμηση της μόδας.

ΡΟΖ. ΡΑΣΣΕΛ: Πρίν αγοράσετε ένα φόρεμα σκεφθείτε.



Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΝΤΥΣΙΜΑΤΟΣ

Για να είναι βέβαιη ότι είναι ντυμένη κομψά μιά γυναίκα, πρέπει: α) να φορά φορέματα που άρέσουν πρίν απ' όλα σ' αυτή την ίδια, αλλά που να τονίζουν τα σωματικά της χαρακτηριστικά και να μη τα γελοιοποιούν, να είναι πρακτικά κι' όχι εκκεντρικά, να μην ξεπερνούν επιδεικτικά τη μόδα, β) να ντύνεται παίρνοντας υπ' όψη τις προτιμήσεις των ανδρών κι' όχι μόνο—αυτό συμβαίνει πολλές φορές και το ξέρετε καλά—για ν' άρέσει στις φίλες της, έχοντας τη διακριτικότητα να ξέρει ν' άπαρνήται το καλύτερο της στιγμής, για να μην προκαλέσει την αντίδραση και—πράγμα χειρότερο—την ειρωνεία του άνδρα.

Μία γυναίκα με έντονη θηλυκότητα κατορθώνει σχεδόν πάντοτε να επινοή έναν έξυπνο συμβιβασμό για να συνδέει τα δυο αντίθετα άκρα. Άλλά στο πεδίο της μόδας—κι' αυτό πρέπει να το προσέχουμε—πρακτικό είναι ένα φόρεμα που μ' άς πηγαίνει, έστω κι' αν κάνουμε ένα τέταρτο να το φορέσουμε και με ξένη βοήθεια ακόμα. Κι' η πρωτοτυπία του δεν μπορεί να χαρακτηριστεί σαν εξωφρενικότητα όταν βγάξει στο φ'ως τα χαρακτηριστικά σας και κρύβει τα ελαττώματα. Δεν έχουν όλες οι γυναίκες τέλειες γάμπες, ώστε να φορούν πολύ κοντές φούστες, δεν είναι όλες καλοφτιαγμένες ώστε να φορούν εφαρμοστά φορέματα, ούτε σ' όλες πηγαίνει ένα γενναίοδαρο ντεκολτέ, ούτε ένα όποιοδήποτε χρώμα. Το συμπέρασμα είναι: φοράτε μονάχα εκείνο που σ' άς πηγαίνει ώραία, είτε είναι στη μόδα είτε όχι. Σ' άς το συνιστούν εδώ γυναίκες του κινηματογραφικού Όλύμπου, οι οποίες, μπορείτε να σάσετε βέβαιες, κάτι ξέρουν απ' αυτά.

ΓΚΡΗΡ ΓΚΑΡΣΟΝ

"Η περιποιημένη εμφάνιση δεν εξαρτάται από τα χ'ρώματα που διαθέτει μιά γυναίκα. Στην περίπτωση τη δική μου, π. χ., ντυνόμενοι καλύτερα όταν, νεαρή ήθοποιός, αγωνιζόμουν να σταδιοδρομήσω κι' αυτό γιατί εκείνη την εποχή δεν μπορούσα να επιτρέψω στον εαυτό μου το παραμικρό σφάλμα. Δεν χρειάζεται ν' αγοράσει μιά γυναίκα πολλά φορέματα για να είναι κομψή. Έκείνο που είναι σπουδαίο είναι να φροντίζει να είναι κολαροαμένο και από καλή ποιότητα ύφασματος, έτσι που να διατηρή τη φόρμα του και να φαίνεται καινούργιο έστω κι' ύστερα από ένα στεγνό καθάρισμα. Είμαι της γνώμης, ότι ένα κλασικό φόρεμα δεν διατρέχει ποτέ τον κίνδυνο να είναι εκτός μόδας. Σήμερα οι γυναίκες έχουν ώριμες αντιλήψεις για το ντύσιμο. Όσο για μένα, προσπαθώ να προσαρμύσω τη μόδα στην προσωπικότητά μου κι' όχι την προσωπικότητά μου στη μόδα.

ΤΖΟΥΛΙ ΛΟΝΤΟΝ

Δεν ακολουθώ στα τυφλά όλες τις ιδιοτροπίες της μόδας. "Όταν αυτή άποραση ένα τολμηρό κ'όνημα της φούστας, ή δική μου δεν άνεβαινει παραπάνω από το μισό της γάμπας. Δεν φορώ ποτέ μου ταγιέ. Προτιμώ φούστες και πλεκτά, μπλουζ-τζίνες και σεμιζέ ή τελείως το αντίθετο, βραδινά φορέματα και φορέματα για κοκταίηλ. Δεν νομίζω ότι το στόλισμα του εαυτού της πρέπει να είναι το πρωταρχικό θέμα στη ζωή μιάς γυναίκας. Άρκει να φροντίζει όσο πρέπει για ν' άποφύγει την άτημελησία.

ΡΟΖΑΛΙΝΤ ΡΑΣΣΕΛ

Για ν' άποκτήσει μιά γυναίκα καλό γούστο, σ' όποιοδήποτε τομέα, χρειάζεται χρόνος και πείρα. Το ίδιο ισχύει και για τα φορέματα. "Όταν συμβ'ί να συναντήσετε μιά αληθινά καλοντυμένη γυναίκα και να θαυμάσετε την κομψότητά της, προσπαθήστε ν' αναλύσετε τις επινόησεις που έχει βάσει

σ' ένέργεια για να πετύχει την άρμονία του συνόλου. Δυσπιστήτε στις περιγραφές που κάνουν τα περιοδικά μόδας για πολυτελή και εκκεντρικά μοντέλα, που λανσάρει ή ύψηλή μόδα. Κάτι τέτοια μοντέλα αποτελούν μόνον τη σφυγμομέτρηση της κοινής γνώμης για να συνηθίσει το μάτι στην πιο σύγχρονη μόδα. Και πρίν αγοράσετε ένα φόρεμα σκεφθείτε. "Αν σ' άς χρειάζεται να γνωρίσετε σπίτι σας μ' ένα φόρεμα με τόσο βαθύ ντεκολτέ, να μην μπορείτε καθόλου να το χρησιμοποιήσετε; Προτιμήστε την πρακτικότητα: μόνο τα άνετα φορέματα είναι ώραία στην εμφάνιση και σ' άς έπαιρουν να τα φοράτε με φυσικότητα και χάρι. "Όταν προβάτε ένα φόρεμα, λυγίστε τα μπράτσια για να δείτε μήπως σ' άς σφίγγει στους άγκυλones και να ντε κανένα δ'ήμα για να δείτε μήπως ή φούστα είναι πολύ στενή. Έξαρστε αν έχετε τη δυνατότητα να διατηρήσετε καλά το φόρεμα που θ' άς κτήσετε, αν τσαλακ'ώνη ή αν χρειάζεται συχνό σιδέρωμα, αν πλένεται, ή ό χρωματισμός του είναι πολύ εύαίσθητος και αν θ' άς χρειάζηται συχνά στεγνό καθάρισμα. Μη διστάσετε ν' άπορρίψετε μοντέλα που δεν ταιριάζουν στη εμφάνισή σας έστω κι' αν αυτά είναι ή τελευταία λέξη της μόδας.

ΝΤΟΡΙΣ ΝΤΑΙΗ

"Ακολουθώ τη συμβουλή μιάς φίλης μου, που είναι μακενέ στη Ν' Τόρη: ν' αγοράζω λιγότερα φορέματα, αλλά καλύτερης ποιότητας. Δυστυχώς τα φορέματα καλής ποιότητας δίνουν μεγαλύτερη ικανοποίηση από τα γκαρνταρόμπα γεμάτα φορέματα άγορασμένα άδιακρίτως. Η προτίμησή μου είναι για μπλούζες και φούστες άσορτί. Μ' άρέσει να σχηματίζω άρμονικά σύνολα.

ΤΖΑΝΕΤ ΛΗ

Δεν μπορεί μιά γυναίκα να φορέσει σ' ηλικία 28 χρονών τα ίδια μοντέλα που φορούσε όταν ήταν 18. Δεν ένοω μ' αυτό, ότι πρέπει να υιοθετή και καινούργια μόδα που εμφανίζεται. "Αν δεν τονίξει το προσωπικό σας στυλ, κανένα φόρεμα, έστω κι' αν είναι στη μόδα, δεν θ' άς πηγαίνει καλά. Για να μάθετε ποιο είναι κείνο που σ' άς πηγαίνει καλύτερα δεν υπάρχει παρά ένα μέσο: να το προβάτετε.

ΜΑΡΙΖΑ ΠΑΒΑΝ

Οι Παριζιάνες δεν πίνουν εύκολα φίλες, τώρα όμως γνωρίζω με άρκετες απ' αυτές. "Η Γαλλίδα άσχολεται πολύ με τη μόδα κι' άρκετες φορές πολύ χρόνο στην προσωπική της περιποίηση. "Η τελευταία νουδιότ' του Παρισιού είναι ή μόδα της περούκας. Βρίσκει κανείς τέτοιες σ' όλες τις άποχρώσεις. Συμβαίνει μάλιστα μερικές φορές να δυσκολευθ'ί ν' άναγνωρίσει μιά γυναίκα που έχετε δη έανθεία την προηγούμενη βραδυά και που έχει γίνει καστανή την άλλη μέρα. Σ' αντίσταθμισμα όμως μπορούν να πουν και χωρίς κομωτήριο. Πράγματι, το χτένισμα είναι το σπουδαιότερο πράγμα για μιά γυναίκα. "Αν δεν μπορή να το κάνει μόνη της (κι' οι περισσότερες δεν μπορούν) γίνεται σκλάβος του κομωτή της.

ΤΖΗΝ ΣΙΜΜΟΝΣ

Σε μένα πάνε ώραία τα κολλητά φορέματα, χωρίς ζώνη. Δοκίμασα να φορέσω χρωματιστές ζ'ώνες, αλλά, εκτός αν φορέσω άρκετά φαρδιά τσώστα, δεν μού πάνε καθόλου. Άποδίδω μεγάλη σπουδαιότητα στο μάκρος των φορεμάτων. Το μάκρος που χρησιμοποιώ έ'γω είναι 35 πόνοις από το έδαφος: με ψηλά τακούνια, ή φούστα μού φτάνει περίπου στη μισή γάμπα. Σε κάθε καινούργια σαζόν φαίνεται ότι ο ποδόγυρος της φούστας πρέπει ν' άνεβαίνει ή να κατεβαίνει, αλλά εγώ δεν τον αλλάζω ποτέ. Κατά τη



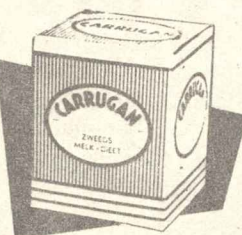
Έχετε
διαβάσει
την «Πείνα»
του Κνουτ
Χάμσουν;

Βιβλίο έφιαλτικό, που περιγράφει το φυσικό μαρτύριο ενός πεινασμένου ανθρώπου...

Το μεγάλο μειονέκτημα της διαίτης για αδυνάτισμα είναι το άφορτο **αίσθημα της πείνας**.

Με τη διαιτητική τροφή CARRUGAN μπορείτε να χάσετε πολλά περιττά κιλά, χωρίς ούτε μια στιγμή να νιώσετε πεινασμένος!

Σπουδαίο επίτευγμα της σουηδικής Διαιτητικής, το CARRUGAN προστίθεται σε γάλα και δίνει στον οργανισμό τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία, αντικαθιστώντας τις άλλων παχυντικές τροφές, σε τρόπων ώστε να εξουδετερωθούν τα περιττά λίπη.

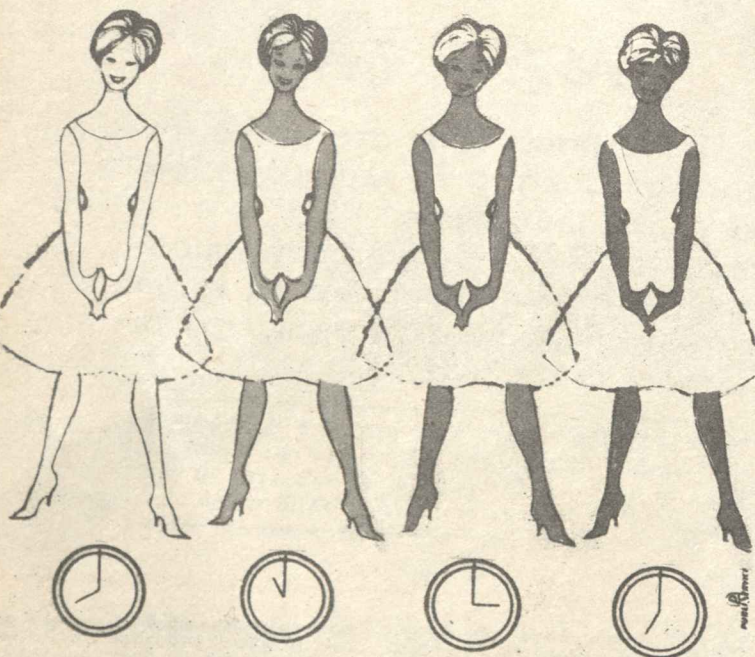


Το CARRUGAN δεν είναι φάρμακο, αλλά τροφή, που επιτρέπει το φυσιολογικό αδυνάτισμα δίνοντας συγχρόνως το αίσθημα του χορτασμού.

Με το CARRUGAN αδυνατίζετε χωρίς να δεινοπαθήτε.

ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ

ΜΠΡΟΥΝΤΖΙΝΟ ΔΕΡΜΑ ΧΩΡΙΣ ΗΛΙΟ!... ΜΕ TAN-O-TAN



- Κοιμάστε με δέρμα λευκό και ξυπνάτε το πρωί ήλιοκαμένοι!..
- Το TAN-O-TAN είναι μια μαγική άσπρη λωσίων, που δίνει στην επιδερμίδα μέσα σε λίγες ώρες, ένα μπρούντζινο χρώμα υγείας.
- Το TAN-O-TAN χρησιμοποιείται άφοβα από μικρούς και μεγάλους, άκνη και στο πρόσωπο.
- Το TAN-O-TAN είναι ένα έπαιναστατικό προϊόν των έπιστημονικών εργαστηρίων Dunbar Laboratories, New Jersey U.S.A.

Η ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ ΜΑΣ



Συνέχεια από την προηγ. σελίδα

συνήθως σε όβάλ ή μακρόστενο σχήμα και το μέγεθός τους ανάλογο με το μέγεθος της τουαλέτας σας. Για την κρεβατοκάμαρά σας τα χαλάκια μπορείτε να τα παραγγείλετε στο ίδιο χρώμα με την κουβέρτα σας, όσο για τις κουρτίνες προτιμήστε το κρέμ βουαλάζ.

ΟΛΓΑ ΚΕΦΑΛΟΓΙΑΝΝΗ: Το μονόγραμμά σας θα το θρήπε σε προσεχές παράρτημα.

ΒΙΟΛΕΤΤΑ ΚΑΡΥΔΑ: Το 1956 στο τεύχος υπ' αριθ. 179 είχαμε δημοσιεύσει την προίκα του νεογέννητου, και σε προηγούμενα παραρτήματα υπάρχουν πολλά σχέδια για σεντόνια. Σε προσεχές τεύχος θα θρήπε και άλλα σχέδια καθώς και τα απαραίτητα είδη του μικρού. Τα φορεματάκια που θέλετε να φτιάξετε γίνονται συνήθως 70 — 80 εκ. μακρός.

Ζ. Ν. — Πάτρα: Το μονόγραμμά σας θα το δημοσιεύσουμε σε προσεχές παράρτημα.

ΜΙΡΑΝΤΑ, Ένταθα: 'Η σκέψη σας για όσα είναι πολύ καλή. Να προτιμήσετε λεπτό λινό σε χρώμα γκρι ή ασή και να κεντήσετε μπροστινές με ίδιο χρώμα χρώματα άνεσά ή σταυροβελονιά. Κατάλληλα σχέδια θα δημοσιεύσουμε στο προσεχές παράρτημα.

ΟΛΥΜΠΙΑ ΕΞΑΡΧΟΥ

ΟΙ ΓΙΑΤΡΟΙ ΜΑΣ ΣΑΣ ΑΠΑΝΤΟΥΝ ΠΑΘΟΛΟΓΟΣ

ΕΙΡ. Τ. — Θέρρα: Στην ηλικία αυτή είναι σχεδόν αδύνατο να επηρεασθεί το άνωσστημα ενός ατόμου. Και μη νομίζετε, πως και σε νεώτερη ηλικία υπάρχουν πιθανότητες να αλλάξει σημαντικά κανείς τη σωματική διάπλαση ενός ατόμου. Οι όρμονες χορηγούνται μόνον σε παθολογικές καταστάσεις, όταν δηλαδή οι άνωμαλίες στη διάπλαση φέρνουν σε άρρωστα άτομα ενδοκρινών αδένων. Για δυναμτικές ενέσεις, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις 'Επαρουμπίν, που περιέχουν και διταμίνη Β12. Από το στόματός, εν συνεχεία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ίδιο φάρμακο σε χάπια.

ΜΗΤΕΡΑ ΚΑΙ ΚΟΡΗ: Για το ζήτημα της κορούλας σας σάς απαντά και ο γυναικολόγος. Θαιματοουργά πάντως φάρμακα, για το ζήτημα που σάς ενδιαφέρει, δεν υπάρχουν. Δεν πρέπει όμως να χάνετε το θάρρος σας, διότι η κορούλα σας είναι μικρή και ασφαλώς θα ψηλώσει ακόμη. Πλην των άλλων σάς συνιστώ να της χορηγήσετε ένα δυναμωτικό που να περιέχει και διταμίνη Β12. Για σάς: είναι σίγουρο πως τα ενοχλήματά σας φέρνουνται σε άμειβάδες. Σας εξήτασε γιατρός; Πήρατε την πίεσή σας; Για το ζήτημα των αμειβάδων πάντως σάς συνιστώ να συμπληρώσετε τη θεραπεία που κάνετε παίρνοντας και' χάπια 'Εντερρέ, τρία την ημέρα, επί δέκα μέρες και από μισό χάπι μετά κάθε γεύμα επί άλλες 20 μέρες.

ΑΝΗΣΥΧΗ Α.: Τα ενοχλήματά σας δεν νομίζω να φέρνουνται στην αλτία που τα αποδίδετε. Μήπως έχετε δευόρους, τα μικρά δηλαδή σκουληκάκια που παρατηρούνται στα κόπρανα; Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να κάνετε θεραπεία με σιρόπι Τελμίντ και τοσικός να χρησιμοποιήσετε ύδαρρυρική αλοιφή 1%. Εάν δεν έχετε δευόρους, χρησιμοποιήστε τοσικός αλοιφή Χαντέσσα, έναλλά με αλοιφή ορτυμικίνη. Εάν τα ενοχλήματά σας δεν παραμερίζουν με αυτά ή ενταθούν, θα πρέπει να παραμερίζετε την άδικαλογητή, όπως την χαρακτηρίζετε, αιδώ και να σάς εξετάσει γιατρός.

Δα. ΧΑΡΗ: Συμφωνώ απόλυτα με το γιατρό σας και ως προς την έρμηνεία των συμπτωμάτων σας και ως προς τις θεραπείες που σάς έχει συστήσει. 'Όσο κι' αν σάς βασανίζουν τα ποικίλα ενοχλήματά σας πρέπει να πεισθείτε, πως δεν φέρνουνται σε οργανική πάθηση και πως θα βρεθεί πως με τον καιρό και με την παρακολούθησή του καλού σας γιατρού θα ύκωχάρησιν. Σας συνιστώ πάντως να δοκιμάσετε και τα χάπια Σπασμοσεντίν, 2-3 την ημέρα. Και γράψτε μου νεότερα σας.

Κ. Κ. ΑΠΟΓΟΠΤΕΥΜΕΝΗ: Σαφείς ύποψεις δεν μπορώ να σάς κάνω, με μόνο τα στοιχεία που μου δίνετε στο γράμμα σας και χωρίς να εξετάσω προσωπικά



Ένα ποτήρι
χωνευτικό
νερό...

- Διαλύοντας ένα δισκίο ΑΛΚΑΛΙΝ ΜΙΝΕΡΒΑ στο νερό σας, έχετε αυτόματως ένα ποτήρι αεριούχο, μεταλλικό νερό.
- Σας ανακουφίζει και σάς εξαφανίζει καλή χώνευση.
- 'Η ΑΛΚΑΛΙΝ ΜΙΝΕΡΒΑ κάνει το νερό σί σας σαν σαμπάνια.



Έχετε πάντα μαζί σας
Alcaline MINERVA

ΡΟΥΣΙΑ ΠΛΑΤΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ
'Ιατρος
Μαιευτή - Γυναικολόγος
Δέχεται καθ' έκαστην
9-12 και 5-7 ως και επί
συνεντεύξει. Χ. Τριαντάφυλλου
113 — Τηλ. 613.610

ΕΠΙΠΛΑ
Γ. ΚΕΖΙΡΗ
Μενάνδρου 75 και 72
Πλατεία Βύθης, τηλ. 525.630
ΕΠΙΣΚΕΦΘΗΤΕ
ΤΗ ΝΕΑ ΜΑΣ ΕΚΘΕΣΗ
Φιλελλήνων και Ψύλλου 2
Τηλ. 32.916
ΜΕΓΑΛΑΙ
ΕΥΚΟΛΙΑΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

ΠΟΠΗ ΣΠΗΛΙΩΤΗ - ΜΠΑΖΙΝΑ
ΙΑΤΡΟΣ
ΜΑΙΕΥΤΗΡ - ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΟΣ
Σατωβριάνδου 22 — 3ος όροφος
Τηλέφ. 523.845



Dainty
ΜΟΝΤΕΡΝΟ
Χρόμο-Σαμπουάν
ΛΟΥΖΕΙ
ΜΑΚΙΓΙΑΡΕΙ
ΦΡΕΣΚΑΡΕΙ ΤΑ ΜΑΛΛΙΑ
Κάντε λούσιμο και μία ΕΠΙΤΥΧΙΑ!
Ποιο χρώμα τ'ό μαλλιά σας με...

ΝΤΕΝΤΥ
ΜΑΛΛΙΑ ΧΩΡΙΣ ΛΕΥΚΕΣ
ΤΡΙΧΕΙΣ ΜΟΝΟΝ ΜΕ...
ΤΗΝ ΣΟΛΗΜΝΗΝ Α' ΜΕΤΕΦΟΡΑ ΔΡΑΧΜ. 14
ΠΕΝ. ΑΝΤΙΠΡΟΪΟΠΟΣ: ΔΟΜΗ. ΠΕΡΙΚΑΙΡΗΣ
ΜΕΓΑΛΗ 15 - ΑΘΗΝΑΙ ΤΗΛ. 527-072
ΠΡΟΪΟΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΝ

Νοφικά ΦΟΡΕΜΑΤΑ
στο
Bambino
ΕΡΜΟΥ 21 - ΑΘΗΝΑΙ

ΦΑΝΤΑΣΙΑ... ΟΝΕΙΡΟ...
ΜΑΙΕΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ...
Στην καρποειδί Φιλοθέη - Λεωφόρος Καποδιστρίου - απέναντι γυμνασίου ΤΕΝΝΙΣ
ΚΕΝΤΡΟΝ
«ΚΑΠΡΙΤΣΙΟ»

ΤΡΑΓΟΥΔΙ: ΤΩΝΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ - ΧΟΡΟΣ
ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ
ΜΟΙΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗ
ΘΡΑΚΑ

τη μητέρα σας. Δεν νομίζω πάντως πως η άνησυχία σας είναι δικαιολογημένη. Με τη βοήθεια των τόσο γιατρών που την παρακολουθούν, φαντάζομαι η κατάσταση της σύντομα θα βελτιωθεί. Δεν θεωρώ όμως απαραίτητο να πάρει και πάλι αντιβιοτικά. Η μικρή πυρετική κίνηση που παρουσιάζει δεν δικαιολογεί τιαστή θεραπεία. Θα ήμουν της γνώμης να συνεχιστεί τα δυναμωτικά και τις διταμίνες που παίρνει κι' αργότερα, ανάλογως της πορείας της καταστάσεώς της, υποβάλλεται ενδεχομένως και σε άλλες θεραπείες.

Ο ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΗΣ ΜΑΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΑΣ

ΛΩΡΕΤΤΑ — Άγρινιο: Στόν τοίχο 2, 70 θα τοποθετήσετε ένα μεγάλο καναπέ με δύο τραπεζάκια με λάμπες από το ένα και το άλλο μέρος. Στόν τοίχο 2,35 δύο πολυθρόνες δίπλα ή μία στην άλλη. Στόν μικρό τοίχο απέναντι μία κομόντ ή ένα μπαράκι. Στόν υπόλοιπο χώρο θα τοποθετήσετε τραπεζαρία στο στυλ της προτιμήσεώς σας.

ΠΑΤΡΙΝΙΑ: Το λίκνικ - ρούμ με το χροματίζετε γκρι πολύ ανοιχτό, εκτός από το τμήμα όπου θα τοποθετηθούν τα ράφια. Το σημείο αυτό μπορείτε να το βάψετε στο χρώμα της τερρακότας. Το έλλο των δύο πολυθρόνων που έχετε να το βάψετε μαύρο και να αλλάξετε τη στόφα τους με ένα ώραίο ύφαντο κλπ. Την κρεβατοκάμαρα μπορείτε να χροματίζετε σε λευκό - μπέζ ή θερουκκι πάλι.

ΜΙΑ ΚΡΗΤΙΚΟΠΟΥΛΑ: Σαλόνι: Καναπές με στόφα σε απόχρωση κίτρινο - μουσαρί, πολυθρόνες με στόφα έμπριμ σιέλ και λευκό, κουρτίνα στο ίδιο έμπριμ με σιέλ και λευκό, πορτατίφ λευκά, μπαρ από το ίδιο έλλο των επίπλων. Για την τραπεζαρία θα κατασκευάσετε ένα έπιπλο χαμηλό, μήκους περίπου 2,00 μ. που θα χρησιμεύσει για μπουφές. 'Επίσης ένα τραπέζι με τις ανάλογες καρέκλες.

Ν.Γ.Τ.Β. — Θεσνίκη: Εύχαριστώ για τα καλά σας λόγια. Διαβάστε την απάντησή μου προς την Κρητικοπούλα. Μπορεί να κατασκευάσετε τα ίδια κομμάτια και να εφαρμόσετε το ίδιο χρωματικό σχέδιο. Για το κοφωμα του σαλονιού σάς συμβουλεύω να το κάνετε θιτρίνα για μπιμπλό.

ΛΙΤΣΑ Σ. — Φιλοθέη: 'Ολόκληρο τόν τοίχο 3,70 (όπου το παράθυρο) θα καλύψετε με βουαλάζ σε πτυχές. Μπροστά στο παράθυρο θα τοποθετήσετε τόν καναπέ και εκάτερωθεν τις δύο πολυθρόνες. 'Ο μπουφές στόν τυγλό τοίχο 4,80. Το τραπέζι με τις καρέκλες εις το κέντρον. Το μπαρ στόν τοίχο της συρτής πόρτας και προς το σαλόνι. Δύο πορτατίφ, ένα σε κάθε πλευρά του καναπέ.

ΗΛΕΚΤΡΑ: Δεν μου έσωκλείετε σχέδιο και σάς απαντώ άοριστως. Θα καλύψετε ένα τμήμα του τοίχου με ράφια (σχέδια έχουν δημοσιευθεί σε προηγούμενα τεύχη) για να κάμετε τη θιλιόθηκη σας. 'Ακριβώς κάτω από τη θιλιόθηκη θα βάλετε τόν καναπέ με το τραπεζάκι. 'Ο μπουφές που έχετε δεν ταιριάζει για το δωμάτιο αυτό. Θα πρέπει να κάμετε ένα αρκετά μακρύ για να χωρέσει πολλά πράγματα, και χαμηλό έπιπλο με τραπέζι, που όταν δεν λειτουργεί ως τραπεζάκι, αναρτάται στόν τοίχο. Είναι πρακτικώτατο έπιπλο στόν τοίχο. Είναι πρακτικώτατο έπιπλο, αρκεί να έχη πλούσιες πτυχές και να καλύπτει μεγάλο μέρος του τοίχου.

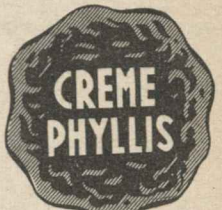
ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ Ε. Ρ.: Θα τοποθετήσετε ένα μεγάλο κυκλικό καναπέ στη γωνία που σχηματίζεται από τόν τυγλό τοίχο και τόν τοίχο όπου η πόρτα που οδηγεί στο χώλ. 'Απέναντι δύο πολυθρόνες κοντά ή μία στην άλλη. Ένα λαμπανατήρ και ένα τραπεζάκι. Ένα μπαράκι στη συνέχεια του καναπέ επί του τυγλού τοίχου. Στόν υπόλοιπο χώρο του δωματίου ή τραπεζαρία. Μία στόντα να καρέκλες και ένα χαμηλό έπιπλο - μπουφές. Κουρτίνα θα βάλετε στη γωνία πίσω από τόν καναπέ. Στά παράθυρα βουαλάζ.

Κα ΖΩΗ: Δεν μου γράφετε σαφώς τι θέλετε. Το σχέδιο εμφανίζει την ύπαρξή σας κατάστασι του σπιτιού; Εάν ναι τίτληται, να κάνουμε νέα διαρρύθμιση, δηλαδή να γκρεμίσουμε τοίχους; Διότι μου διμυέτε περί νέας διαρρύθμισης ή θέλετε να καθορίσουμε τη χρήση των υπάρχοντων χώρων; Γράψτε μου συγκεκριμένες άποριες και όχι γενικότητες.

Μ.Χ.Κ. — Χανιά: Την τραπεζαρία να τη χροματίζετε γκρι - ρουκί, με πλαστικό χρώμα. Το διάδρομο να μην τόν χροματίζετε σε δύο χρώματα επάνω και κάτω, αλλά έναίο πλαστικό σε κίτρινο πάλι. 'Υποδοματία: ρόζ πάλι, σομν πάλι. Τα ντουλάπια της κουζίνας ριπολίνα. Το ύδρρωμα θα φθάει έως το ταβάνι. Στό λουτρό μετά τα πλακάκια ριπολίνα μέχρι το ταβάνι και το ταβάνι ύδρρωμα. Πλακάκια κίτρινα, ριπολίνα γκρι ανοιχτό, ταβάνι λευκό.

Γ. ΣΕΡΕΤΑΚΟΣ Τηλ. 812-222

Χαρήτε έλεύθερα ΤΟΝ ΗΛΙΟ, ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ, ΤΟ ΥΠΑΙΘΡΟ ΜΕ ΤΗΝ



Έπιστημονικά μελετημένα και προσαρμοσμένα στο Έλληνικό κλίμα τα καλλυντικά **Φυλλίς** έγγυώνται στις Έλληνιδες δέρμα γερό, όρσοερό, νεανικό.

Η CREME "Φυλλίς" αξιοποιεί τις ύφελιμες άκτίνες και εξουδετερώνει τις θλαθερές. Χάρεις εις τα πολύτιμα συστατικά της προλαμβάνει την άφύδωση του δέρματος, που είναι αίτια τών ρυτίδων και τού μαρσμού.



Για τόν καινούργιο "άφεντ", τού σπιτιού σας, μόνο τα προϊόντα **JOHNSON & JOHNSON** είναι κατάλληλα.



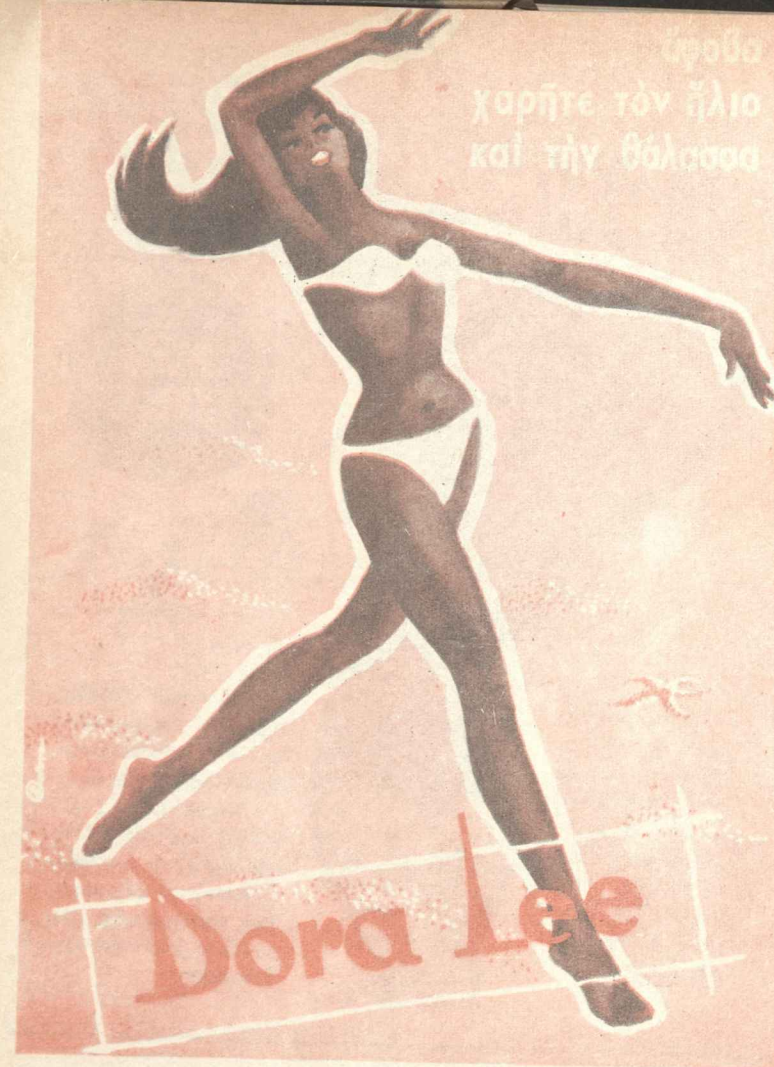
Φροντίστε τού μωρό σας, όπως μόνο έσείς έχετε να τó φροντίσετε, με τήν βοήθεια των θαυμαστών προϊόντων **JOHNSON & JOHNSON**. Είναι ειδικά παρασκευασμένα για τó έλεόδοητο και ήμερο του έμωρου. Όταν πλένετε ή άλλοτε τó μωρό έσως μετασφίξει, έσθε άδονη, ποτώρα **JOHNSON'S BABY POWDER** στεγνώνει άπαλά τήν ύγρασία του δέρματος και τó προσφυλάσσει από τó συγκαύματα και τις ένοχλήσεις. Έπίσης έμπούει τόν σχηματισμόν τών άκνηριών από τó σόρα του. Η ποτώρα **JOHNSON'S BABY POWDER** παρασκευάζεται από τήν καλύτερη σκόνη τάλκ, ποί θρίσκεται στό άδωτέρα όρυκτη της γης. Είναι ιδιαίτερως άπαλή, δεν έρεβίζει τó δέρμα και τó διατηρεί όρσοερό και καθαρό. Είναι άπαραίτητη τόσο στό παιδιά, όσο και στός μεγάλους.

BABY POWDER, BABY SOAP, BABY OIL, BABY CREAM

Johnson Johnson

ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ

Αρχ. 7,65



Μὰ ἡ κορία Ἰρὲν καταλάβαινε πολὺ
 ῥα, ἀλλὰ δὲν μποροῦσε νὰ ὑποφέρη
 τὸ τὸ ὑποταγμένο ὕψος τῆς κόρης
 καὶ θὰ ᾤθελε νὰ τὴν ἐξέλεγε θαρ-



μαρογελούσε, αλλά όλα εκείνα τα
μάτια που στηρίζονταν επάνω της της
έφερναν πανικό.
Η κυρία Νέπις χαμογέλασε τυπικά.
Συνέχεια στη σελίδα 96

του «Cogo» που συνδυάζουν την ομορφιά και την τελειότητα. Ταιριάζουν με επιμπιγιέ ντύσιμο, είναι τελείως αμέταλλα και είναι διακοσμημένα με πολύχρωμα πετράδια, με πέτρες Irides και κάνουν πάρα πολύ φιγούρα.

Αυτή την εποχή που βασιλεύουν τα φάρμακα με τα μεγάλα τεκτοικά χρεώματα, ζητά περισσότερο από κάθε άλλη φορά να περιποιηθούμε και να ενδιφασθούμε για την υιορσία του δερμάμας. Καί δέν υπάρχει αμφιβολία ή επίδραση τών στατικών του σπουνίου «ΑΡΜΑ» είναι ή πιο κατάλληλη. Ένα μαντίο με τό έκλεκτό τό σποσπίο με ή γοηπετική μυροδία είναι άρκετο για ώ δώση μία βελόνης στίλπνσης στο δερμα καί τό διατηρήσει για πολύ δροσερό.

Η κομψή γυναίκα «ερέβει» πως γιναι άρεση πρέπει το ντύσιμο της να είναι καθαίο πάντα, από άποψη υγιεινής. Και να πιάσει άμορφη και πλούσια εμφάνιση διαβάσει όσες πληροφορίες το έλκλει ασφαλώς κατάστημα «ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ» Σταθείο και Χρ. Λαδά. Στις προθήκες του θαυμάσιμα μία πολύ μοντέρνα συλλογή από μπαζο «Corgo» που συνδυάζουν την όμορφη και την τελειότητα. Ταϊριάζουν με αμυγιέ ντύσιμο, είναι τελείως άμετο θηλακα και είναι διακοσμημένα με πολύ λωρόμορα πετράδια, με πέτρες Ιριζέ και κάνουν πάρα πολύ φιγούρο.

Αυτή την εποχή που βασιλεύουν τα φάρμακα με τα μεγάλα τεκτοικά χρεώματα, ζητά περισσότερο από κάθε άλλη φορά να περιποιηθούμε και να ενδιφασθούμε για την υιορσία του δερμάμας. Καί δέν υπάρχει αμφιβολία ή επίδραση τών στατικών του σπουνίου «ΑΡΜΑ» είναι ή πιο κατάλληλη. Ένα μαντίο με τό έκλεκτό τό σποσπίο με ή γοηπετική μυροδία είναι άρκετο για ώ δώση μία βελόνης στίλπνσης στο δερμα καί τό διατηρήσει για πολύ δροσερό.

LANCÔME BEAUTE

Μην στενοχωριέστε αν για τον ένα ή τον άλλο λόγο δεν μπορείτε να έχετε στον ήλιο και ν' αποκτίσετε ασκοταμένο χρώμα που δείχνει υγιεινή ομορφιά. Ο περίφημος Γαλλικός οίκος «LANCÔME» Βουλής 21, έφρονε για σας και παρασκεύασε ένα θαυμάσιο προϊόν το «Eau Solaire» που μόλις το άλειψετε στο πρόσωπο, χέρια, πόδια θα σας χαρίσει, το υγιεινό χρώμα που είναι πια το όνειρο της κάθε σύγχρονης γυναίκας.

15.000.000

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ

σε όλα τα σημεία του κόσμου εξυπηρετούνται με τα ηλεκτρικά ψυγεία **KELVINATOR**. Ο ιλιγγιώδης αυτός αριθμός της παγκοσμίου καταναλώσεως είναι η μεγάλη σφραγίδα της ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ των ψυγείων **KELVINATOR**.

Μόνον η **KELVINATOR** είναι εις θέσιν να καυχήρη για ένα τέτοιο κατόρθωμα, διότι είναι η πρώτη στον κόσμο, που κατασκεύασε ηλεκτρικά ψυγεία, διαθέτει τα μεγαλύτερα εργοστάσια ψυκτικών μηχανημάτων, έχει το περισσότερο ειδικευμένο προσωπικό και δεν έχει απλώς πείραν, αλλά... παράδοσιν.

Τα ψυγεία **KELVINATOR** Ελληνικής κατασκευής, διαθέτουν το παγκοσμίως γνωστό Αμερικανικών ψυκτικών συγκρότημα **KELVINATOR** και κατασκευάζονται εξ ολοκλήρου από Έλληνικά χέρια υπό την τεχνικήν παρακολούθησιν ξένων ειδικών.

Αγοράζοντες ένα ψυγείο **KELVINATOR** αποκτάτε ένα ψυγείο διεθνούς κλάσεως σε πολύ χαμηλότερη τιμή.

Προσφέρονται σε τρεις τύπους
Κ. 99 10 κυβ. πόδια
Κ. 79 8 κυβ. πόδια
Κ. 49 5 κυβ. πόδια

KELVINATOR

Για όλη σας τη ζωή!

ΤΟ ΜΟΝΟ ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΟ ΜΕ ΤΟ ΦΟΒΕΡΟ ΠΥΡΕΘΡΟΝ



Τό εντομοκτόνο **DIDIROL** εξολοθρεύει άμέσως μύγες, κουνούπια, καταρίδες, κοριοίς, χάρις εις το «πύρεθρον» το όποιον περιέχει.

Είναι τελείως άβλαβές και έχει ένα θαυμάσιο άρωμα!

Ζητήστε **DIDIROL** το περίφημο εντομοκτόνο της **BIOXPOM!**

ΤΟ ΜΠΑΛΛΕΤΟ ΤΖΟΝΣΟΝ και ο «ΓΑΡΥΦΑΛΛΟΥ ΕΙΔΑΤΕ» το περίφημο μπαλέτο ΤΖΟΝΣΟΝ στο θέατρο ΠΑΡΚ: ΑΙ ΚΟΜΜΩΣΕΙΣ και τα φανταζι χρώματα ΜΑΛΛΙΩΝ είναι ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ του ΟΙΚΟΥ

«**ΓΑΡΥΦΑΛΛΟΥ**» ΣΠΕΣΙΑΛΙΣΤ κομμώσεων ΠΕΡΜΑΝΑΝΤ βαφών μαλλιών **ΓΑΡΥΦΑΛΛΟΥ**. ΠΑΤΗΣΙΩΝ — ΣΟΛΩΜΟΥ 46 (Α' ΟΡΟΦΟΣ) — Τηλ. 612.182 ΤΙΜΑΙ ΥΠΑΛΛΗΛΙΚΑΙ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΚΑΛΛΟΝΗΣ «ΛΟΥΣΗ»

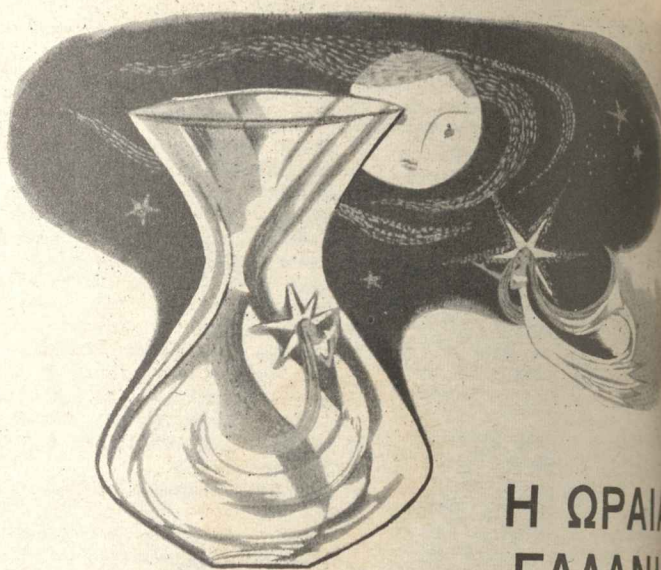
Διπλωματούχος Αισθητικός των Παρισίων. Π. Ράλλη — Π. Τσαλδάρη 141. Τηλέφωνον 493.923 — ΝΙΚΑΙΑ

Θεραπεία προσώπου — Καθαρισμός και εξάλειψις ρυτίδων — Ανανεωτική του δέρματος — Θεραπεία της ακμής — Αποτρίχωσης ανώδυνος χωρίς ούλες και εγκαύματα — Καλλυντικά.

Τιμαί εργαζόμενης γυναίκας

ΜΙΑ ΣΕΛΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΒΑΣ ΦΙΛΟΥΣ

ΠΑΡΑΜΥΘΙ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΟΝΙΜΑ ΠΑΙΔΙΑ



Η ΩΡΑΙΑ ΓΑΛΑΝΗ

Τά παραθυρόφυλλα έκλεισαν, τό λαμπανταίο με τό ώραίο άμπαζού, που έμοιαζε σαν λουλούδι, άναψε, και μέσα στο μεγάλο κρυστάλλινο βάζο χοροπήδησε ένα άστρο. «Κύτταξε, είπε ο Γιαννάκης, ένα άστέρι είναι κλεισμένο μέσα στο βάζο!» Πραγματικά, ένα άστρο έλαμπε μέσα στην κρυστάλλινη φυλακή του. «Πώς μπήκε στη φυλακή;» ρώτησε ο μικρός με άπορία. Μπορούσα να του άρνηθώ την όμορφη αυτή ιστορία;

Μιά μέρα, στον ούρανό γεννήθηκε ένα μικρό γαλάζιο άστέρι, τόσο γαλάζιο, ώστε τό ώνόμασαν Γαλανή.

Η Γαλανή ήταν τόσο όμορφη, με τό μακρό μπλέ φουστάνι της και τίς πέντε μικρές διαμαντένιες άκτινες γύρω στο πρόσωπό της, που σχημάτιζαν μία λαμπερή κορώνη. «Όσοι την έβλεπαν, έλεγαν: «Τί όμορφη που είναι, τί λεπτή και αϊθέρια!»

Κοίμα! Τό μικρό άστέρι ήξερε πως ήταν γοητευτικό και έγινε ματαιόδοξο, πολύ ματαιόδοξο...

«Τί ώραία, που είμαι!» Και ή μικρή κοκέτα κύτταξε με περιφρόνησι τις άδελφές της, που ήταν λιγότερο όμορφες απ' αυτήν. Δεν την έννοιαζε αν τό Πολικό Άστέρι, τόσο μακρινό και κρύο, χρησίμευε στους ναυτικούς, ούτε αν ο Κριός έφερον μήνυμα ειρήνης μέσα στη νύχτα. Η Γαλανή τό έσκαζε απ' τό σχολείο και έκανε περίπατο στα μονοπάτια του ούρανού, με χίλιες άταξίες. «Όλοι όμως τη συγκωρούσαν. Μπορούσαν να μαλώσουν ένα τόσο ώραίο άστέρι; Η Γαλανή όμως τιμωρήθηκε για την κοκεταρία της αυτή. Και να πως... Μιά μέρα έβριξε άστερόσκονι πάνω στα μακρινά μαλλιά ενός κομήτη, που χτενίζονταν έπειτα από ένα μακρό ταξίδι. «Ο κομήτης θύμωσε: «Παληόπαιδο! είπε. Κακοαναθρεμμένο! Τ' πάρχουν στη γη πολύ πιο ώραία πράγματα από σένα. Σάν πολύ ξεπαστηνες πως τάχα κανένα πράγμα δεν σε ξεπερνά στην όμορφιά και τη σαγήνη. Ματαιόδοξο...»

Η Γαλανή τάχασε: Πιο ώραία απ' αυτήν; «Ε, λοιπόν! Θα πήγαινε να δει. Έτσι, μία νύχτα γλύστρησε σε μίαν άχτίνα του φεγγαριού

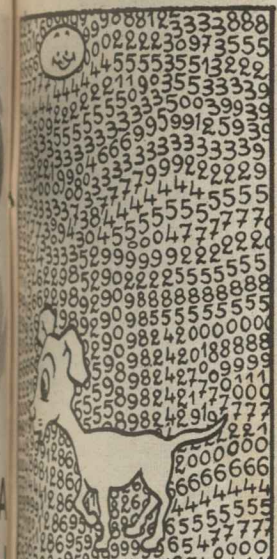
και έφτασε σε μία λίμνη, που κρυφτείς γλήκιά τό φεγγαρόφωτο. «Αλά, είπε, ή Γαλανή. Είναι όμορφη, αλλά εγώ είμαι πιο ώραία. Μία γολαμπίδα πλησίασε τυλιμένη στο πράσινο φώς της. Τό άστέρι της έβριξε ούτε μία ματιά. Έπο' τόσο περήφανο και τόσο άκαρπο μένο στις σκέψεις του. Μερούς αντάφυλλα γεμάτα δροσά την έλωσώρισαν, αλλά ούτε τό προσέσχεσε.

Η μικρή κοκέτα έτοιμαζόταν άνέβη στη χώρα των άστρων, και δέκρινε κάτι πελώριες φίλτες, κινεες, κίτρινες, πράσινες, με σπινθήριζαν από μακριά. Έπρε' να δει. Τί θαύμα ήταν αυτό... Με σε μεγάλα δοχεία χόρευαν όλα τα χρώματα της ιούδας. Η Γαλανή βρισκόταν μέσα σ' ένα βαλανάκι, αλλά δεν τό ήξερε. Απ' αυτά τα θαυμάσια χρώματα, οι άνθησαν φτιαναν ποτήρια, βάζα, κοίτες, σα στα βάζα αυτά ήταν και τό λαμπερό κ' άχτινοβόλο σάν το κάτω απ' τό φώς του ήλιου. Η Γαλανή πλησίασε. Ένα άστέρι γαλάζιο και όμορφο σαν αυτήν έκανε τ'ό διο. Η Γαλανή του χαμογέλασε. Άστέρι την μιμήθηκε. Περιέριξε Γαλανή έσκυψε πιο πολύ στο έζο και «πλούρη» έπεσε μέσα. Τότε δε πως δεν υπήρχε άλλο άστέρι, λά ήταν ή ίδια μέσα στο χυτότατο. «Είμαι λοιπόν πολύ ώραία σαν κι γη. Τό ώραίο βάζο όμως είχε σπεί από πάνω της και ή Γαλανή ταν φυλακισμένη.

«Τελείωσε» είπα. «Α! Έπειτα Γιαννάκης, είναι κακό να είναι ματαιόδοξος. Κι' έπειτα έλα λίγο: «Είναι άσχημο να είναι κοκέτα στη φυλακή;» «Ναι, Γιαννάκη, να πολύ άσχημο».

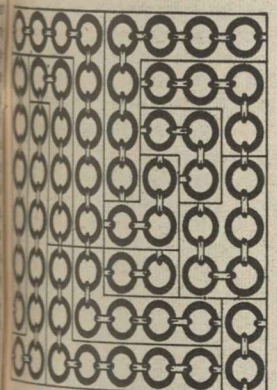
Την άλλη μέρα δοήκα τό ώραίο κρυστάλλινο βάζο σπασμένο, στην άκροιάς που τό περασμένο άστρο ήταν ή ώραία Γαλανή. Ο Γιαννάκης μου έξήγησε ότι είχε έλθει στην πόρτα της φυλακής για να γη τό άστεράκι. Και για να μη μαλώσω, πρόσθεσε: «Μπορείς να ρίξεις τό βάζο προς τον τοίχο, να μη φαίνεται τό σπάσιμο».

Α. ΒΑΝ ΕΜΕΡΑΤΣ



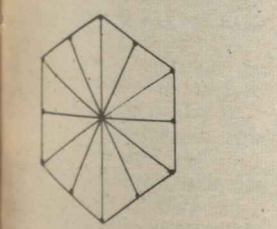
Τό έχει ένα κατάπληκτο ύψος. Έπει να έλέπη; Θα τό μάθετε αν κοιτάτε καλά όλους τους αριθμούς 3.

ΑΛΥΣΙΔΑ



Μία γρή' άλυσιδα έπεσε χάμω κι' έπεσαν κι πολλά κομμάτια. Ο ιδιοκτήτης της τά μάζεψε και τό τοποθέτησε σ' ένα χαρτόνι, έπως βλέπετε στην εικόνα, για να δει πως θα μπορέ' να κόλλησιν τά κομμάτια. Τά κομμάτια όμως στραβή. Μπορείτε να το διορθώσετε να τά βάλλη όπως πρέπει; Η άλυσιδα να φαίνεται συνεχής;

ΤΟ ΙΔΙΟ ΑΘΡΟΙΣΜΑ

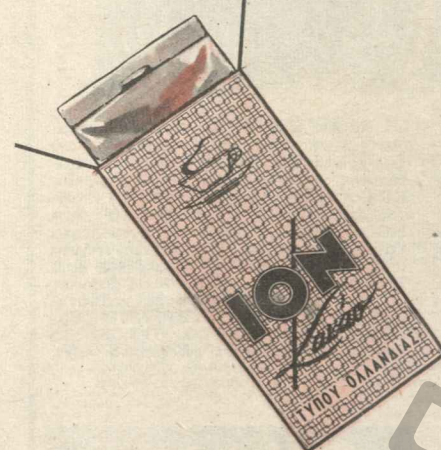


Τό γεωμετρικό αυτό σχήμα θα άντικαταστήσει τις τελευταίες με τους πρώτους αριθμούς άριθμούς κατά τρόπο που τό άθροισμα των αριθμών που βρίσκονται στην άκροιάς να είναι τό ίδιο. Μήν προσπαθήτε να άντικαταστήσετε και την άκροιάς του κέντρου μ' έναν αριθμό.

ΚΟΥΣΕΝΤΟΣ



Τά βασικά πλεονεκτήματα που σας εξασφαλίζει τό ΚΑΚΑΟ **ION** ΤΥΠΟΥ ΟΛΛΑΝΔΙΑΣ όταν όμως είναι συσκευασμένο σε κουτιά και όχι χύμα



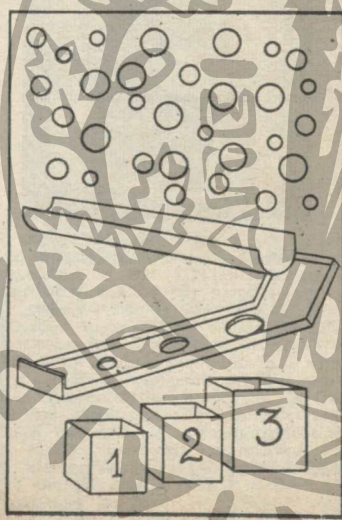
ΕΝΑ ΡΟΦΗΜΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΙΑ ΠΛΗΡΗΣ ΤΡΟΦΗ

ΒΩΛΟΙ ΚΑΙ ΚΟΥΤΙΑ

Κάποιος κατασκεύασε αυτή τη συσκευή για να ξεχωρίση τους βώλους ανάλογα με τό μέγεθός τους. Στην εικόνα βλέπετε μία σειρά από μικρούς, μεσαίους και μεγάλους βώλους. Μπορείτε να πητε πόσοι θα πέσουν στα ύπ' αριθ. 1, 2 και 3 κουτιά; Προσέξτε την εικόνα.

ΣΑΚΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

Ένας γεωργός έβαλε τις πατάτες που μάζεψε από τό χωράφι του σε 35 σακκιά. Πούλησε 12 σακκιά και χάρισε 7. Η δεύτερη συγκομιδή του απέδωσε 24 σακκιά. Πούλησε 23 και μέτρησε εκείνα που είχαν μείνει. «Διάβολε! 16 σακκιά. Λέπει έ; να!» Πώς υπάρχει αυτή ή διαφορά;



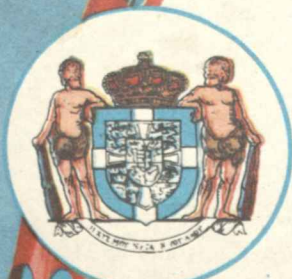
Μήν ξεχνάτε, ότι...



...μέσα σέ **όλα** τά κουτιά του **DAL**,
άκόμη 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