La pagina della donna

Strenne, vestiti, pietanze per le feste di fine d'anno

Numerosi sono i problemi pratici che sono di fronte ad ogni donna alla vigilia delle feste. Ed ognuna — cercando di superare le gravi difficoltà economiche, a cui non è sufficiente contrapporre la «tredicesima» e tanto meno la buona volontà — s'impegna a fare la migliore figura nei pranzi tradizionali, nelle visite d'augurio, nel regalo al marito, al figlio, all'amica. A questo abbiamo voluto dedicare questa pagina, che ci offre anche l'occasione per porgere alle nostre lettrici, l'augurio di un nuovo anno di pace e di vittorie della causa dell'emancipazione, quella causa per la quale questa pagina si batte da anni

Strenne, strenne, strenne

Nel campo dei regali c'è da sbizzarrirsi. Certo, anche qui, molto dipende dalla cifra della quale possiamo disporre: tuttavia è sempre vero che il valore di un regalo non è direttamente proporzionale al suo costo, ma al buon gusto e alla cura con la quale è stato scelto.

Se vogliamo un dono da offrire a una giovane sposa o ad un'amica, teniamo presenti innanzi tutto gli oggetti dell'artigianato regionale italiano: ci sono bellissime ceramiche di Vietri o di Faenza (piatti da appendere, vasi, brocche, boccali), vetri di Murano e di Empoli (calici, boccali, portalampade, vasi, piccoli soprammobili); coralli del Tirreno o dello Adriatico (collane, spille) e infine cestelli, portalavoro, portariviste in midollino, in vimini ecc. che si stanno affermando decisamente quali elementi per l'arredamento della casa moderna.

Se vogliamo offrire un dono non impegnativo possiamo scegliere tra gli oggetti ornamentali dichiaratamente natalizi: molto simpatici i grappoli di bolle di vetro soffiato — quelle che si appendono all'albero — comparsi quest'anno nelle vetrine, allegri, poco costosi e di grande effetto. Comprando una dozzina di bolle di varia grandezza, tutte dello identico colore o in due colori (rosso e bianco, verde e bianco, verde e giallo, bianco e azzurro ecc.) e un paio di metri di filo di luna (argentato o dorato a vostro piacere) potrete confezionare voi stesse questi grappoli con una spesa che non supera le mille lire. Graziose anche, sempre in questo genere, le pigne secche, dorate in porporina e riunite a grappolo — se molto piccole — o adibite a portacandela (costo circa 200 lire cadauna).

Per i piccini ci sembra che la novità più interessante da segnalare nel campo dei giocattoli riguarda le bambole ed i bambolotti di gomma, comparsi in un tipo decisamente economico. La bambola di gomma montata ad incastro (braccia, gambe e testa che si uniscono al tronco con una lieve pressione, e che per la mancanza di elastici non si disarticolano praticamente mai), e un giocattolo di successo già da qualche anno: solo che il suo costo superava in ogni caso le 3-4000 lire. I nuovi tipi — realizzati in gomma meno fina, ma quasi altrettanto bella ed altrettanto resistente — costano la metà ed anche meno (se ne trovano a mille lire alcuni veramente simpatici). Nei grandi magazzini abbiamo visto per gli appassionati di aeronautica ed astronautica degli aerei e delle astronavi assai divertenti per poco più di mille lire.

Non dimentichiamo, poi, di ricorrere per un regalo in libreria. Un libro è sempre un dono intelligente, e poiché la scelta che ci offre la libreria è praticamente infinita non sarà difficile trovare tra tanti proprio il *libro che va bene* per ciascuno dei nostri amici. E lasciamo ai competenti di segnalare in altra sede le novità librarie sia di tipo economico sia le «strenne» che ogni casa editrice sforna in occasione delle feste.

Un altro campo ricco nel quale scegliere le nostre strenne e anche quello della musica e precisamente della musica incisa. L'amica che possiede un grammofono gradirà senz'altro un disco, soprattutto se si tratta di una novità.

E nuovi sono, ad es., i Canti di Natale di Harry Belafonte e quelli di Elvis Presley, che la RCA italiana ha inciso su due microsolco in vendita al prezzo di L. 3200 ciascuno. Per gli amatori del jazz segnaliamo due cose relativamente nuove, di grande valore, una raccolta di classici eseguiti dall'orchestra di Dalibor Bradza con il titolo Summertime (della Supraphone italiana) a L. 3400 e una serie di canzoni cantate da Ella Fitgerald con accompagnamento di Duke Ellington, anch'esso a L. 3400. Per gli appassionati di folklore e musica popolare, segnaliamo i 45 giri della casa francese Chants du monde a L. 1650 il disco ed i canti natalizi della stessa casa, a L. 1200; nonché le raccolte della BAM in vendita a L. 1950 e L. 3800.

Per la musica classica Chants du monde presenta un bel *recital* di Ovstrack a L. 3300, le Pagine celebri di Chopin, la 9 e la 1 Sinfonia di Shostakovic e la 3 di Beethoven, a L. 4400, e le Suites dall'opera Romeo e Giulietta di Prokofiev a L. 3000. La Philip presenta tutte le Sinfonie di Beethoven dirette da Walter a L. 5400 e una serie di canzoni di Kurt Weil cantate da Lotte Levna a L. 3600.

Nel campo delle strenne importanti segnaliamo il Requiem di Berlioz, eseguito dalla orchestra dell'Opera di Parigi a L. 8800, la registrazione completa dell'Angelo di fuoco di Prokofiev a lire 22.000, la Medea di Cherubini cantata dalla Callas (L. 13.000). Ed infine, sempre per gli amatori della musica sinfonica, segnaliamo che l'Eterna ha in vendita un ottima incisione della 3 di Beethoven ad un prezzo irrisorio.

Sì, no, forse

Queste si

1) UNA BELLA VALIGIA — Quelle di cuoio hanno lo aspetto elegante, ma in genere hanno il difetto di essere rigide e quindi di contenere poca roba in rapporto allo spazio che occupano. Poi sono pesanti e quindi scomode da portare. Infine il loro prezzo è piuttosto alto. Le valigie flosce di tela o d'altro materiale, sostenute da una sottile intelaiatura interna sono più capaci, più leggere, più pratiche e anche molto meno care.

2) BUONI SPAZZOLI — In una casa non ce ne sono mai abbastanza: ecco un tipico regalo metà utile e metà superfluo.

3) UN GROSSO CESTO DI VIMINI — Servirà per contenere legna per la stufa, sostituirà con vantaggio i cosiddetti «portariviste» di solito troppo piccoli, ecc. Presentate questo regalo con dentro qualche esemplare di bottiglie di vino o di liquori.

Queste no

1) I GROSSI PUPAZZI TIPO LENCI — Ingombranti e detestabili sui divani scomodi e pericolosi se destinati a essere appesi al finestrino posteriore delle auto perchè non permettono al guidatore di vedere quello che avviene nella strada dietro di se.

2) I PORTASIGARETTE CON CARILLON — O con meccanismi estrosi di qualsiasi tipo. Il visitatore rimane sconcertato di fronte alla leva o alla molla che gli porge con troppo impersonale cortesia la sigaretta e teme di trovarsi davanti una diabolica macchina da tortura.

3) L'ARMADIETTO PORTACHIAVI — Leziosaggine che sta diventando di moda quando la maggior parte della gente non ha nulla da tenere sotto chiave, e chi ha qualcosa non lo tiene a casa ma in banca.

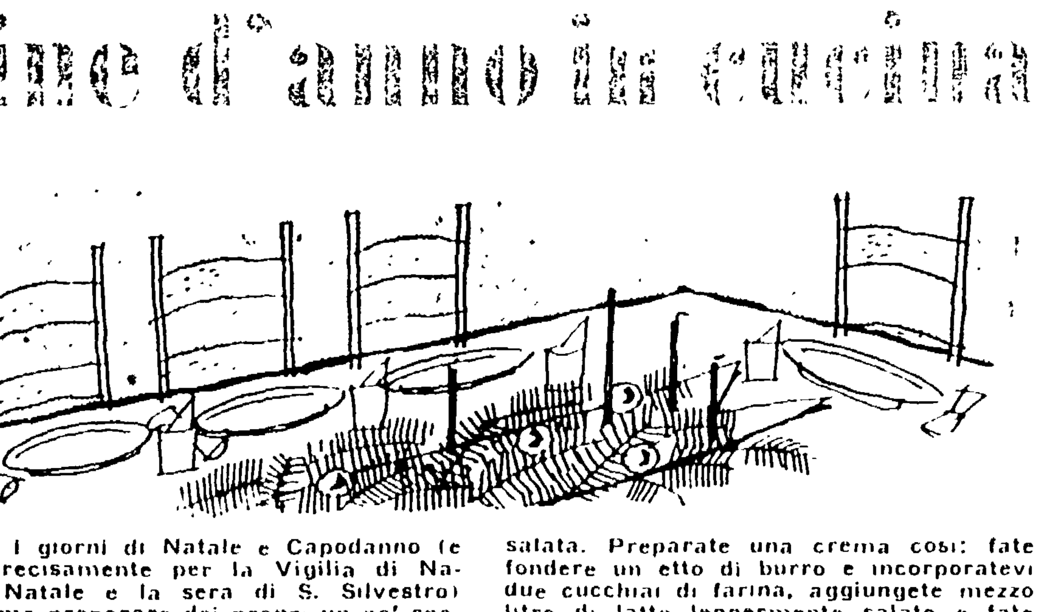
Queste forse

1) LE CRAVATTE — Sulle cravatte regalate dalle donne agli uomini si è fatta troppa ironia. L'importante è di ricordarsi di che colore e disegno sono gli abiti dell'uomo a cui si vuol fare il regalo. Ditelo al commesso del negozio, e vi aiuterà lui a scegliere. Non si regalano cravatte di seta a chi porta panciotti di lana: questo molte volte il commesso si dimentica di dirvelo, e quindi farete bene a saperlo voi.

2) DISCHI — Non scegliete l'ultimo successo, che dopo una settimana è già venuto a noia. Meglio il classico del jazz o la vecchia canzone che si vendono regolarmente da vent'anni. Per chi non si interessa alla musica, ci sono dischi di poesia e addirittura con tragedie di Shakespeare incise da grandi attori.

3) PENNE STILOGRAFICHE — Badate alla marca, mentre non è necessario che siano «carrozzate» come una fuoriserie americana. Fra quelle a sfera, preferite quelle di medio prezzo che non macchiano, ma il cui ricambio non costa quanto una cena in trattoria.

Fine d'anno in cucina



Per i giorni di Natale e Capodanno (e più precisamente per la Vigilia di Natale, Natale e la sera di S. Silvestro) dovremo preparare dei pranzi un po' speciali: i ghiottoni dicono che «una vera festa la si celebra a tavola» e noi, anche senza essere proprio dei ghiottoni, non possiamo non convenire che un'allegra tavolata, a cui vengono servite buone pietanze e vini generosi, è certo l'elemento decisivo della «festa».

Del resto, cena della Vigilia di Natale e «cenone» di S. Silvestro rientrano nella *tradizione, e ognuno di noi è pronto* in anticipo a fare uno strappo alla regola e... all'economia e a preparare qualcosa coi fiocchi.

Naturalmente non ci atterremo ai consigli del classico Artusi (o degli altri manuali di cucina di cinquanta e più anni fa), innanzi tutto perchè nelle nostre cucine non sono schierati eserciti di «cuochi» (il cuoco siamo poi — presumibilmente — e non intendiamo passare l'intera giornata della Vigilia davanti ai fornelli) e, seconda ma non meno importante ragione, perchè per il pranzo non intendiamo stanziare la nostra intera «tredicesima». Eh, già, proprio così: volete sapere cosa consigliano i classici per ciascuno di questi pranzi?

Per la Vigilia: crostini di caviale, filetti di salmone in maionese, sogliole lesse con olio e limone; fritto di sogliole, totani e triglie; soufflé di spinaci; arrosto di anguille; frutta secca, uva, confettura di lampone; panforte, torrone; e tre diversi tipi di vino bianco secco.

Pranzo di Natale: antipasto di maiale (prosciutto cotto, crudo, salame di Milano), filetti d'alici; sott'olio e sott'aceti vari; cappelletti in brodo di cappone; tagliatelle con ragù; fritto di animelle, cervello e ricotta; manzo in umido con carote; *pasticcio di cacciagione; anatra ripiena* con le mele; zuppa inglese; panettone; panpepato di Ferrara; banane in gelatina; vini bianco secco, rosso sulla vena, *spumanti, liquori*.

Per il «cenone» di Capodanno: antipasto vario; crostini di pollo, crostini di fegato; insalata russa; tortellini in brodo; cappone ripieno; pasticcio di lepre, vitella in salsa con cipolle agro-dolci, faraona arrosto; carciofi affogati; charlotte; crema di cioccolato; panforte, torrone, gelato; composta di frutta, ecc. ecc.

Di fronte a questi «classici» consigli noi ci limitiamo ad alzare le braccia. E per coloro che intendono uscire dalla stretta tradizione natalizia abbiamo pensato di consigliare le ricette di alcuni piatti, non eccessivamente cari e tali da arricchire per un giorno almeno la nostra economica tavola. Piatti che possano utilmente sostituire il tradizionale tacchino arrosto o l'altrettanto tradizionale capitone.

PRIMI PIATTI

ZUPPA DI GAMBERI: cuocete per un quarto d'ora tre dozzine di gamberetti *in una casseruola con un quarto di vino* bianco, un quarto d'acqua, tre carote a dadini, una cipollina, del prezzemolo tritato. Sgusciate i gamberi e trituratelí, salvo *una dozzina, rimetteteli nella casseruola* con le verdure passate, aggiungendo un litro di brodo vegetale — o di dadi —, sale, pepe e salsa di pomodoro quanto basta, e lasciate cuocere per mezz'ora. Rosolate nel burro delle fette di pane raffermo, tagliate molto sottili; mettetele nei piatti, versateci sopra la zuppa che guarnirete con due o tre dei gamberi che avete serbato interi.

LASAGNE ALLA PANNA: fate 6 uova di sfoglia e tiratela non molto fina. Appena asciutta tagliatela a lasagne larghe, che lesserete per pochi minuti in acqua salata. Preparate una crema così: fate fondere un etto di burro e incorporatevi due cucchiai di farina, aggiungete mezzo litro di latte leggermente salato e fate cuocere a fuoco lento fino a che la crema sia densa. Incorporatevi 200 grammi di panna montata non dolcificata. In una teglia imburrata ponete uno strato di lasagne lessate e ricoprite con un po' della crema e con abbondante parmigiano, ponete un nuovo strato di lasagne, altra crema, e così via fino ad esaurire il tutto. Passate al forno per una ventina di minuti e servite caldo.

SECONDI PIATTI

FLAN DI SPINACI CON UOVA: lessate un chilogrammo di spinaci, scolateli e passateli al tritatutto. Unitevi mezzo etto di burro, sei cucchiai di parmigiano grattugiato, *un cucchiaio di farina diluita nel* latte tiepido, due tuorli d'uovo, le due chiare montate a neve. Lessate a parte le uova e una volta freddate tagliatele a metà in senso orizzontale; imburrate uno stampo, versateci la purea di spinaci con dentro le dodici mezze uova. Spolverate di pangrattato e cuocete a bagno-maria per un'ora circa.

FILETTI DI SOGLIOLA ALLA PARIGINA: calcolate 2-4 filetti a testa a seconda *della grossezza, bagnate i filetti* nell'uovo battuto con sale, pepe e odore di scorza di limone, passateli nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e friggeteli *nel burro*.

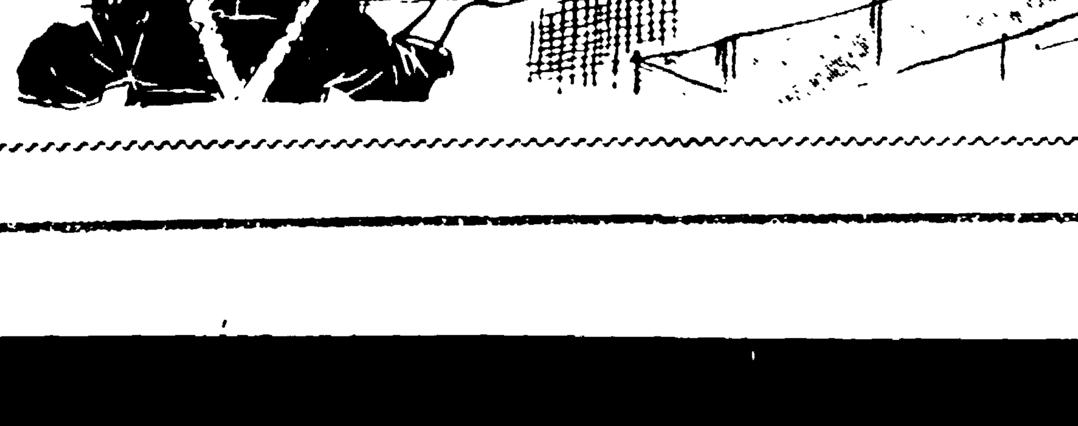
CAVOLFIORE AL GRATE': lessate un bel cavolfiore diviso in quattro parti. Scolatelo bene e mettetelo in una teglia imburrata, cospargendo di burro abbondante parmigiano grattugiato e pangrattato. Cuocete a forno moderato per circa venti minuti.

TACCHINO ALLA MAREMMANA: pulite e fiammeggiate un bel tacchino da un chilo circa. Lavatelo ed asciugatelo e riempitelo con un composto preparato così: fate lessare mezzo chilo di «marroni», passateli, unitevi tre uova e 25 gr. di uva sultanina, in precedenza fatta rinvenire nell'acqua, un pizzico di sale, pepe, odor di noce moscata. Cucite il ventre del tacchino affinchè il ripieno non esca, ponete intorno al tacchino tante fettine di pancetta magra quanto basta a coprirlo, legatelo e ponetelo a cuocere incoperchiato in una casseruola con abbondante olio e burro. Dopo *una mezz'ora circa* aggiungete un bicchiere di vino bianco secco, rigirate e fate cuocere a fuoco moderato un'ora e mezzo circa. Tagliate *a pezzi, badando di servire un pezzo di* tacchino e un poco del suo ripieno.

DOLCI

MONT BLANC: sbucciate e lessate un chilo di castagne. Una volta cotte liberatele *dalla pellicola interna* e ponetele in una casseruola smaltata con due etti di zucchero, tre bicchierini di cognac e acqua quanto basta a coprire completa*mente le castagne. Fate cuocere lentamente*, fino a che il liquido si sia consumato, passate il tutto al setaccio facendolo cadere a piramide sul piatto di portata. Irrorate con cognac e con un liquore dolce, ricoprite con 200 grammi di panna montata e spolverizzate di zucchero a velo.

MASCARPONE AL CIOCCOLATO: mescolate a lungo 200 gr. di zucchero al velo e 100 gr. di cioccolato amaro in polvere. A parte unite tre rossi d'uovo a 200 gr. di mascarpone, mescolando a lungo fino ad ottenere una crema omogenea. Unitevi tre bicchieri di liquore dolce, la *polvere di zucchero e cioccolato e, infine*, le tre chiare montate a neve. Mettete in ghiacciaia per un'ora circa.



[illegible]

Non è vero che i bambini e i ragazzi d'oggi non amino più i libri. Nonostante mille sollecitazioni diverse, dallo sport alla televisione, la lettura non ha perduto per loro il suo fascino, purchè naturalmente quella che si vedono offerta sia adeguata alle loro esigenze e capace di soddisfare il gusto d'avventura caratteristico di tutti i giovani (e non del tempo nostro soltanto). Non si vuol dire con questo che non si debbano dare ai ragazzi i grandi capolavori di tutti i paesi e di tutti i tempi, quelle opere che costituiscono il patrimonio culturale della nostra civiltà. Dickens e Cervantes, Defoe e Collodi conservano naturalmente il loro posto nella formazione delle generazioni nuove, ma accanto a queste bisogna saper presentare opere nuove moderne che riflettano nelle forme più diverse i problemi e i conflitti, le speranze e i tormenti della società in cui viviamo.

La prima avventura del bambino è quella della fantasia. Piccolissimo, quando ancora non sa leggere la favola gli offre il modo di conquistare, [illegible] nel modo per lui più adatto, la realtà che lo circonda. Ed ecco «Girotondo» (ed. Feltrinelli, lire 4[illegible]) con versi di M. Lotosti e illustrazioni di A. Zamarski, disegni che sembrano fatti da bambini con pochi tratti di matite colorate ma con linee straordinariamente sicure e suggestive. In esso troviamo tutti gli animali che al bimbo son familiari in atteggiamenti soliti e inconsueti, condensati in pochi versi facili da intendere e ricordare: il tarocchio poeta e il lumacone filosofo, l'avvenente zanzarino e la mosca capricciosa e «quell'emerito ladrone del mio gatto salomone» e il bue triste che si lagna perchè non c'è «neanche un goccio di rugiada — per far crescere la biada», e la gallina vanitosa «che non vuole più mangiare — per paura d'ingrassare».

I ragazzini che già sanno leggere e specialmente i lettori di «Il Pioniere» avranno quest'anno una gradita sorpresa nel bel libro di Rodari «Gelsomino nel paese dei bugiardi» (ed. Riuniti, lire 800). E' un volume in ottima veste tipografica con illustrazioni di Verdini che narra la storia di un ragazzetto, Gelsomino, dotato di una voce straordinariamente sonora e potente (in cui non è difficile scorgere la voce della verità). Gelsomino capita in un paese governato dall'abile e audace pirata Giacomone in cui il vocabolario è stato riformato e la legge rende obbligatoria la bugia. La paradossale situazione dà spunto a una quantità di vicende in cui si trovano volta a volta personaggi già noti, come il gatto Banamito, il bieco padron di casa Calimero e la dolce zia Pannocchia coi suoi gatti (che qui abbaiano invece di miagolare) e altri nuovi, come il fantasioso Zoppino nato dal disegno di una bimba e l'indimenticabile e poetico Benvenuto martoriato vittima del proprio amore per il prossimo.

Un'altra fiaba dichiaratamente morale e quella di Rigulfo («Avventure di un Merlo», ed. SAIE, lire 1300) in cui un vecchio calzolaio e il suo merlo parlante raccontano uno strano ragazzo, Rovo, dotato di magici poteri ma privo della parola che attraverso prove avventurose e non sempre facili conquista alfine il linguaggio e il sentimento degli uomini.

Dalla fiaba alla leggenda il passo è breve, ed è per questo che le tradizioni [illegible] paesi anche più lontani esercitano un appello sicuro al gusto dei ragazzi e delle bambine dai 10 ai 13-14 anni. Abbiamo per questi quattro ottimi volumi nuovi della raccolta «Racconti e leggende» della SAIE (lire 600 ognuno): si tratta di una vera e propria tetralogia americana in cui Quival e De Montgon narrano le leggende del Far West e del Canadà e R. Gelade quelle dell'America Centrale, del Perù e dell'America del Sud dall'Honduras sino alla Terra del Fuoco.

Il «Kalevala» (ed. SEI, lire 800) P. Bava racconta in prosa semplice e limpida una delle epopee meno conosciute, il grande poema finlandese che non [illegible] sulle imprese guerresche quanto su quelle della magia e dell'intelletto. Tra la leggenda e la storia si colloca «Le diavolerie di Till» (Picchia, lire 850) in cui R. Motta ci dà un adattamento del celebre classico raccontando le divertenti e gloriose imprese di Till Eulenspiegel.

Scarso è quest'anno come sempre il numero di libri che trattino la vita dei ragazzi nella realtà del mondo attuale. Tanto più importante ci sembra quindi segnalare due opere notevoli in questo campo: «Ragazzi all'erta» di A. D. Fontanelli (ed. Piccoli, lire 1.000), storia animata da un vivo spirito di solidarietà in cui un gruppo di ragazzi allievi di scuola media si riuniscono in una banda non per rapinare o far male a nessuno bensì (come i sovietici amici di Timur) per aiutare chi ha bisogno, e «Scarola» di C. Picchio (ed. Marzocco, lire 700), uno dei pochissimi libri per ragazzi sulla Resistenza, che meriterebbe, quindi, d'essere meglio conosciuto e diffuso.

Ma più viva ancora che per i gialli è oggi la passione per i libri di fantascienza che tendono a soddisfare la aspirazione dei giovani a non più conoscere limiti e barriere alla potenza dell'umano conoscere. Segnaliamo in questo campo «Il chronastro» di H. G. Viot (SAIE, lire 750) accentrato intorno all'invenzione di una macchina per esplorare il passato e il futuro, «Lo scolaro invisibile» di Devaux e Viot (SAIE, lire 750), avventure di un ragazzo che immergendosi in un liquido misterioso, l'ortotattrocresolo riesce a rendersi invisibile e sgominare così una banda di cattivi; «I racconti dell'infinito» di E. Garro (SEI, lire 700) che sulle tracce di Verne, Wells e altri si lanciano con la fantasia e sulla base di alcuni dati scientifici [illegible] dell'avvento dell'immensità dello spazio e del tempo; e infine «Destinazione Universo», a cura di P. Pieroni (Vallecchi, lire 3.800) che [illegible] 25 appassionanti racconti di fantascienza di [illegible] autori.

Per i ragazzi più maturi che volessero non fantascienza ma scienza vera consigliamo infine «Storie di mondi lontani» di Castelnuovo Tedesco (Marzocco, lire 750) e «Storie di terre, di acque di fuochi» di Cau (Marzocco, lire 800) o addirittura «La storia del nostro amico atomo» di Heinz Haber a cura di Walt Disney (ed. Mondadori, lire 3.000) o «Le meravigliose fonti dell'energia» di L. Hogben (ed. Principato, lire 3.500). Dalla fiaba alla scienza ecco la lunga avventurosa affascinante strada attraverso cui si viene sviluppando l'interesse del fanciullo e del giovane. E per questa strada tocca all'adulto ad accompagnarlo intendendo volta a volta esigenze e desideri e guidandoli opportunamente e tempestivamente i mezzi per soddisfarli.

Ada Marchesini Gobetti

L'abito elegante

L'abbigliamento rappresenta un altro dei nostri problemi natalizi. Le feste saranno certamente occasione per incontrare amici e parenti, per organizzare e partecipare a piccole serate a casa di parenti, di conoscenti, o magari in qualche locale. Ci occorre perciò un abito un po' speciale, che sia più elegante del nostro solito completino da pomeriggio che, naturalmente, sia «alla moda» e non costi eccessivamente. Con un po' di buongusto e di pazienza potremmo arrivare a farci questo abitino, senza troppo dolorosi... salassi.

La cosa più semplice è ricorrere ad un insieme di gonna e camicetta: e dico la più semplice per due ordini di motivi. Il primo perchè l'abito spezzato può offrirci due o tre combinazioni (da portare nelle diverse occasioni: pranzo di Natale, notte di Capodanno etc.) con tre soli pezzi, seconda che è il meno dispendioso da realizzare, potendo una gonna — anche nel caso in cui non fossimo davvero in grado di cucircela da sole — e il capo meno caro da far confezionare.

Quest'anno si usa molto il velluto. Scegliamo per la nostra gonna dunque del bel velluto morbido (in uno dei tanti tipi ingualcibili e anti-macchia ogni in commercio), e in un colore ardito. Se siamo snelle un bel blu pavone, un rosso rubino, un color biscotto o champagne, se siamo, oltreché snelle, giovani, scegliamo un turchese, un rosa albicocca, un lilla; se non siamo né l'uno né l'altro, optiamo decisamente per il nero o per un bel marrone «testa di moro». Il sopra potremo farlo, in ogni caso di raso in tinta con la gonna o bianco: sarà una camicetta con manica tre quarti, o meglio appena sotto il gomito, con un polso staccato e due pezzi, allacciata davanti e con un bel collo scollato o a due pezzi, come il polso, che incornicia una scollatura pronunciata sia in larghezza che in profondità. Un corpetto, invece, dello stesso velluto della gonna: adatto a un pomeriggio o ad una serata di teatro, lo faremo aderente, con piccolissime maniche, a giro accollato e con due profonde «pinces» sotto il seno. Poichè lo metteremo come una camicetta, cioè senza attaccarlo alla gonna, occorre farlo almeno 15 cm più lungo del punto di vita. Per variare le due toelette che si ottengono con la nostra gonna e i due corpini basterà assai poco.

Ad esempio, una collana fantasia a più giri ed un paio di guanti lunghi in tinta, una fascia di raso o di [illegible] in un colore contrastante o armonizzato al velluto da portare come un bustino (dalla vita fin sotto il seno, secondo la linea impero); una alta cintura rigida in raso o velluto della stessa tinta, da allacciare davanti con un fiocco piatto e [illegible] da una rosa di seta o velluto, un collettone di batista bianca o organza o «voile», arricciato, finito — o intramezzato — di pizzo «valenciennes», chiuso davanti da un lungo nastro di raso o velluto.

Queste guarnizioni: staccate (fasce, cinture, collettone etc.), potranno essere bene rinnovare anche il nostro solito abitino di panno o di jersey, purchè sia a linea semplice (camicia o sacco che avremo già fatto rimodernare facendo segnare la vita alta, come si usa quest'anno), senza pannelli, drappeggi o altro. La fascia-bustino, sta bene anche con un abito a corolla, sempre che questo abbia il corpino aderente e liscio, e sta bene anche con il nostro abito a sacco [illegible] «bo[illegible]».

Per gli accessori, sceglieremo il nero, che è il colore più facile e che potremo poi portare anche con gli altri nostri abiti. Ricordiamo che non usano più i tacchi a spillo ma i tacchi di media altezza (4-5 cm), snelli ma ben piantati. Molto eleganti la vernice o il camoscio, bello o pratico il vitello lucidato.