



פינת המדליות מירשם קסמים נגד כתמים

1 כף חומצה סליצילית
Salicylic acid
1/2 כוסות שמן מינרלי המוכר ב־
שמות שמן פרפין, אי שמן סיליקון.
את החומרים קונים אצל "חמורד" רח'
הרכבת 22 (בית הדר) ליד התחנה המר-
כזית בתל-אביב, או אצל אינדיקטור רח'



צביעת הכתמים
ציור מדויק

ללינבולום 40 תל-אביב.
מנסים, ראשית, במקום נסתר, מה ש־
בטוח בטוח. עם העיסה הזאת בדיק משפ־
שפים את הכתם בעזרת מברשת שיניים
ישנה. משאירים את החומר כ-10 דקות.
מנגבים את החומר, ומורידים אותו במט־
לית טבולה במים נקיים. מניחים לזה
להתייבש לגמרי. מברשים במברשת יופית
את אבק הקמח הנותר, ושואבים בשואב
אבק.
לעיתים העיסה מנקה כל כך טוב, ש־
במקום כתם קטן כזה, נוצר כתם גדול
בהיר. בכדי למנוע תופעה זו, כדאי לעבוד
עם מכוון דק ורך, ולמרוח את החומר
בדיק ובנבולות הכתם.

בעזרת מסרק דליל את כל שבילי השיער.
בגמר התהליך מסרקים לאט לאט, ומלפ־
פיים את הרעמה לצורה כלשהי על הקר־
קפת. מכסים את הראש היטב בעזרת שתי
שקיות לאשפה. אחת המשמשת בתור
כובע, והשנייה, זו שהיתה מאונחת על הכי־
תפיים וגזורה בצדדים, משנה את יעודה,
ומשמשת כעת כסרט קשירה רחב.



בריאות לשיער
מירשם עתיק

משאירים את השיער בצורה זו כמה
שעות, עד שהסבלנות פוקעת, והחולקים
לחפוף במים הכי חמים שאפשר, ובהרבה
שמפו.
בעלי שיער יבש למראה, אך קרפפת
משומנת למגע — טוב יעשו אם לא ימרחו
את החומר בשיורשים, ויחלו לדחוס לעומת
זאת לתפריט שלהם יותר פירות וירקות
אשר תיעדרם גורם לאי איזון הניל.
זה כל הסוד.

לפני המון חודשים פירסמה שולמית
הרטל בלאשה מירשם-קסמים שאירגנה
מכימאים, והעסק הזה מוריד כתמים מריפור
דים ושטיחים באופן פנטסטי. שנתיים תמיי־
מות רבצו אצלי על השטיח ובלטו בכיעורם
מכרי הוותיקים — הכתמים. אחרי גיסיור
נות שווא אינספור להורידם — הגענו
להסכם של דוקים בצוותא. אני אתעלם ממני
מכמה מהם מרגיזים, הם יתעלמו ממני
וגם מכל החומרים שלי, השמפונים לריפוד,
והמנקים המקצועיים שגייסתי נגדם. דומה
שמאומה לא יכול להם — עד שניסיתי
את מירשם-הקסמים הגנוז של שולמית.
כדאי לערבל את העיסה בבלנדר, שכן
בעזרת הידניים קשה לערבל את כל החומי־
רים לעיסה הימננית. אם מקפידים להדיח
היטב את כל חלקי הבלנדר בכרזולית קטנה
שאותה זורקים, ולא רוחצים בליפה הרגילה
הבאה אחריכך במגע עם כליה-אוכל, וגם
שומרים את כל מרכיבי המירשם (שיובא
להלן) מפני מגע עם ילדים ומזון — השד
אינו גורא כליכך, וצו ה"לא תערבבון"
אוכל עם חומריינקי — יישמר.

- ובכן:
- מערבלים 3 כוסות קמח רגיל
- 2 כוסות מים
- 1 כף אלומיניום סטיארט
- Aluminium stearat

קוסמטזקה מירשם

טבעוני לשיער בריא

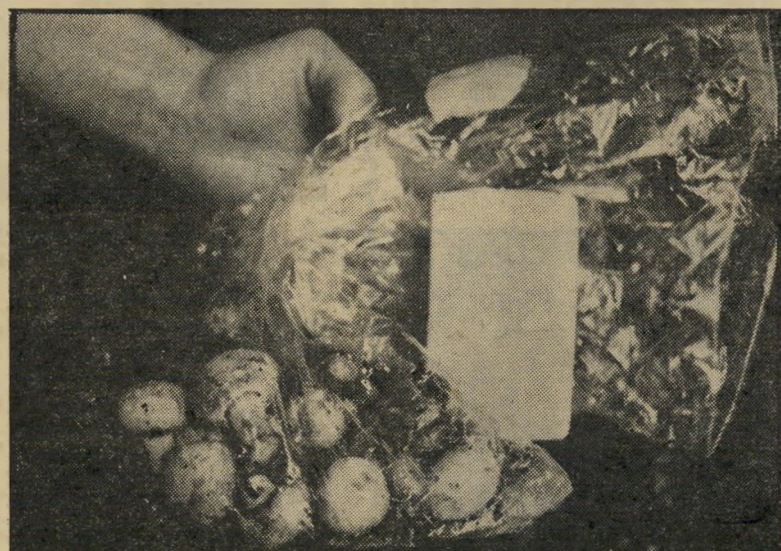
עד היום, — עידן התכשירים הקוסמטיים
המתוחכמים — אינני מכירה מירשם יותר
בריא לשיער. זו תרופה טבעונית נהדרת
נגד נשירות, מראה יבש והוסר ברק. אין
כל צורך להיות בעלת כל הנגעים הניל
בכדי לטפל מדי פעם בשיער, בעזרת
המירשם הבא:
בצלוחית קטנה לערבב 30 גרם שמן
קיק + חלמון ביצה אחד. לערבב היטב
עם מיץ מחצי לימון. זהו. התערובת אינה
ניחוחית במיוחד, בגלל ריח שמן הקיק
הדומיננטי, אך טופו של התהליך מצדיק
את תופעות הלוואי.

לפני מריחת החומר רצוי לא ללבוש
משהו בעל צווארון בגלל טיפוסים אפי־
שריים. פורשים מגבת על הכתפיים, ומעל
המגבת מניחים בצורה מחופפת סביב הי־
צוואר ניילון גדול הלקוח היישר משקית
אשפה, וגזור בצדדים ליצירת יריעה.
מבקשים מחברה עם אף אמיץ למרוח

בישולים מעדן ירקות צרפתי

למחבת טפלון גדול, שם מחמה להן כבר
חבילת המאה של 100 גרם להיכרות יסור
דית.
הטפלון מגן על החמאה שלא תישרף,
הפיטריות מיטגנות, וגם כל החמאה נשי־
מרת. כאשר הפיטריות מתחילות לקבל גוון
זהוב קל שבקלים, שופכים אותן בצירוף
קצת פחות מחצי כוס מים, עם כל כמות
החמאה — ישר לסיר השעועית המברשלת.
שמי הבישול הורחקו ממנו. ממשיכים ל־
טגן-למשל תוך עירובב עוד כעשר דקות.
מתבלים בכחצי-כפית מלח, לפי הטעם, ולא
מוסיפים שום תבלין אחר!
כאשר זה מצטנן לטמפרטורה פושרת-
חמימה, וכל הטעמים מגיעים לפריחה, זה
הזמן להגיש — כמנה ראשונה אלוהית, או
תוספת.
אחרי שהבן-אדם (הבעל, כלומר) מתחיל

הילד הראשי בסידרה (זה הבעל) תפס
סטון על מעדן הירקות הצרפתי של כותבת
שורות אלו, וכבר שבועיים הוא מסרב
בתוקף אפילו לישמוע על תחליפים כלשהם.
וזה אכן טעים סירוף. אני מוצאת את עצמי
מכינה כמויות אגוזיות, ומה לומר, העסק
יוצא לי כבר מהאוזניים. מכיוון שזה
הגיע וגם גלש — החל גם עטי לדלוף.
וואת השלולית:
חבילה שעועית ירוקה קפואה ב־
מישקל 400 גרם — לבשל במי-מלח לפי
ההוראות שעל האריזה, לשפוך את הנוזלים,
ולעצור את השעועית בסיר בעזרת הי־
מיכסה. בינתיים לוקחים 250 גרם פיטריות
שמפינון טריות (כאשר משתמשים בתבי־
שיל זה בפיטריות משומרות מקופסה,
בכלל לא מתקבל אותו טעם נימוח).
רווחים את הפיטריות, ומשפשים באצ־



שלושת חומרי הפלא
קל ומטרף

לאכול את זה, את יכולה להתנדנד על
הנברשת, לבשר על פרוות הציניצילה, לבי־
רוח עם המאהב, לרקוד סטפס על השולחן
— שום דבר לא יסח את תשומת-הלב
מהמטרה.

בעות עד שהן נעשות חלקקות ונקיות ל־
גמרי מנקודות עפר (הזיוהר מן הנקודות
הזעירות הללו. הן עושות "קריצים" רועי־
מים בין השיניים). קוצצים אותן לפרוי־
סות ולחתיכות קטנות באי-סדר, ומכניסים

דיאטה

פיתרון גדוש ויטאמינים לנאשערים

ומבשלים עד לרתיחה. בינתיים נהיה בסיר הוקוס-פוקוס, והחלב
מתחיל להתגבש לגושי ופתיתי גבינה חלקים. כאשר מיהחלב
נהיים אפרפרים-ירקקים, זה סימן שתהליך הפקת הגבינה הגיע
לסיומו.

מכבים את האש. מוצאים את גושי הגבינה בעזרת כף מחוררת
ורשמים אותם בצלחת מרק. שופכים את מותר המים דרך מסננת
קטנה. ומכל הפתיתים הצפים באופן עצמאי שלא נדבקו עד כה
לשום גוש, מוציאים עוד כף גבינה. הכמות הכללית המופקת
מליטר חלב היא 150 גרם. וזו מנה משיביעה בהחלט. בגלל
מירקמה המיוחד.

אין להשוות זאת עם טעם הגבינות המקובל. זהו. איכלים חם,
תפל, חלבי, עם נטיה של עיקבות מתקתים. זהו גבינה מאד
מפורסמת ברחבי הבלקן, והיא קרויה אורדה. אחותה של הקשה.
היא נמכרת ברחבי הארץ במקומות בודדים ונדירים ב־100 ל"י
הק"ג. כאשר מכניסים גוף נוטף מים זה לתוך מלמלה עדינה,
ומשאירים אותו לטפטף מספר שעות, הוא מתקבל זהה לחלוטין
לזה הנמכר בחנויות.

נשארת בעיית הויטמינים. חלקו של הציבור קרא את הי־
עיתונים בשבוע שבו התפרסמה דעתו של הרופא שהזוהר מפני
נטילה מופרזת של הקטנים והמסוכנים הללו. ובכן, אין עצה
ואין תושיה, אלא להזכיר למחנה הבורח מהוויטמינים שההרחה
הורסת את ויטמין C. מצד שני — מכמות אגדחית שכזו נשארים
אולי ניצול אחד או שניים — וגם זו לטובה.

החורף הוא הזמן האופטימלי לעריכת דיאטות. הגיוני, לא?
הן זו העונה האהובה ביותר על הקילוגרמים ליצירת עובדות
בשטח. בחסות המעילים הם זיחלים, הגנבים, ומתמקמים דונם
פה, דונם שם — עד שפיתאים הם יישות, ואז — לך תזין
אותם עם צורמניה. כך קורה שבוקר אחר מתעורר הבנאדם —
ומגלה להפתעתו שאין צריך יותר להלך. הרבה יותר נוח
לו להתגלגל וכאן, בנקודה זו בדיק — צריך להתחיל עכשיו
דיאטה.

מה עושים? מייד יבוא הפנטס.
שומרים על הכללים הבאים: (1) אסור להכין כמויות כפולות
מראש. חלק עיקרי של העסק הוא מישחק ההכנה. מכינים בכל
פעם כמות חדשה. (2) אוכלים חם, או לפחות חמים, כי זה תורם
להרגשת השובע. (3) אוכלים מזה בכל פעם שרעבים. (4) לא
רווחים את סיר האמאיל המיועד למטרה זו — אלא אחת ביום.
סוחבים הבינה בכל יום לצורכי הדיאטה (נטו) ארבע שקיות
של ליטר חלב רגיל (ליטר כל אחת). (חלב מעוקר אינו מתאים
למטרה זו, ודלי-שומן לא-יכליכך טעים) לא שותים! שמים במקרה,
כאשר הוקף הרעב מוציאים שקית, שופכים את תוכנה לסיר
אמאיל קטן וגם ארבע פילולות של ויטמין C של 500 מיליגרם.
כל חבר של קיפת-חולים כלשהי ראוי לקנות בבית-המירקחת
של הסניף בלי מירשם רפואי. העניין הוא בזה שבבית-מירקחת
רגיל 100 כדורים כאלה עולים כ־50 ל"י, ואילו בסניף מחירים
ממש מחזית.
בכך, מכניסים ארבעה כדורי ויטמין C של 500 מיליגרם,