

La Mode à Paris

Le crochet et les aiguilles à tricoter sont devenus les outils indispensables à toute femme de goût qui sait habilement se servir de ses doigts.

Aujourd'hui, que ne fait-on pas en tricot ? Il y a le tricot et le tricot : celui fait à la machine nous offre de jolies productions, mais confectionnées en série elles ne sauraient avoir l'originalité, ni surtout la solidité de celles faites à la main.

Cet engouement pour le tricot n'a pas seulement pour cause des motifs pratiques et économiques, il provient surtout du plaisir que nous éprouvons à créer de belles choses, à combiner des couleurs et des formes, à faire de l'art, en somme.

Je viens d'écrire : que ne fait-on pas en tricot ? Je laisse de côté layettes, pull-overs, jersey, blouses, sweaters, jupes et jaquettes qui sont d'un travail courant, mais voici des gants en tricot et crochet. Pour l'été on ne les exécute pas en laine mais en fils de lin, le travail en est si fin, si léger, qu'on jurerait de la dentelle à leur côté.

Je n'oublierai pas de vous signaler cette nouveauté qui consiste à garnir nappes et serviettes d'encre-deux ou de dentelle au crochet.

Cet été, sur les plages, les vêtements de tricot feront fureur. Mettons-nous donc bien vite à l'ouvrage si nous voulons emporter avec nous un lot varié de robes, de chales, d'écharpes, etc.

UNE PARISIENNE.

Premières communions

Il est d'usage d'offrir, en souvenir de cette cérémonie, un bijou ou une médaille que l'on gardera toute la vie.

Pour avoir la certitude que ces cadeaux soient durables, vous devez porter votre choix uniquement sur les bijoux FIX : en effet, la grande quantité d'or employée dans la fabrication des bijoux FIX les rend inaltérables.

UN SECRET DE BEAUTÉ

Depuis la plus haute antiquité, les femmes soucieuses de leur beauté, les « Lionnes » de l'histoire, ont estimé que seule la netteté absolue d'un corps de femme pouvait prétendre à l'art de la beauté.

Crème Duvellé, le grand tube 10 fr. Eau Duvellé, spéciale pour grandes surfaces 10 fr.

Gros : 45, rue des Arts, LE PIERREUX. Liste des dépositaires sur demande.



Robe du soir en voile blanc, vois nts sur le décolleté et à la traine. (Photo Henri Manuel.)



Robe du soir en voile blanc, vois nts sur le décolleté et à la traine. (Photo Henri Manuel.)

LA TÉTINE ALPHA résiste indéfiniment à la stérilisation indéchirable PRIX 2 Fr. la plus durable en étui acétophane aseptique

RECETTES PRATIQUES

- POUR CHASSER LES PUCES ET LES PUNAISES. Pour se débarrasser en été des puces qui hantent les tentes du parquet ou le lit, surtout à la campagne, on dispose dans la journée, entre les draps, dans la rueille, et sur le plancher de nombreuses lignes de grosses marguerites sauvages fraîches.

SOLE Marque déposée par le Comité Central de la Soie et contrôlée par le service de la répression des fraudes. Exigez sur la lièrre la marque fédérative, véritable sceau de garantie de la Soie Nationale et de la bonnité de la qualité du tissu.

Ce qui se porte Madame

Avec les robes d'après-midi, on porte des ceintures clouées d'acier sur volours brun ou noir.

Le piqué blanc ou de couleur est très à la mode. On en fait des chapeaux, des blouses, des gants, voire des costumes trois quarts, mais c'est comme garniture qu'il est le plus employé, en col, en lièrre, en parements, en plastrons, en boutons, etc.

Dans grand nombre de robes printanières, on retrouve le boutonage vertical tout du long, boutonage qui prend place aussi bien devant que derrière.

On voit des garnitures faites d'un large ruban de taffetas, s'enroulant en fourrage autour de l'attache du bras, descendant à la ceinture pour s'y terminer en large nœud lâche.

Avec les manches demi-longues, qui se font beaucoup en cette saison, les gants sont de rigueur lorsqu'il s'agit d'assister à la moindre cérémonie ou de paraître dans une réunion quelque peu élégante.

Beaucoup de robes habillées se font en tissus rigides un peu cassants, aussi voit-on réapparaitre la taffetas et l'alpaga. On voit même, en alpaga, quelques jaquettes-boleros ornées de ganses, ou d'autres plus fantaisie, terminées par une très courte basque plongeant dans le dos.

La lingerie se fait de plus en plus soignée et de plus en plus élégante. Les chemises de nuit ressemblent à de charmantes robes d'intérieur ; les combinaisons suivent de très près la ligne de notre silhouette, afin de ne faire aucune épaisseur sous nos robes.

Toute bonne ménagère doit avoir la Robigine TIREL, excellent produit élevant les tâches de rouille sans brûler le linge. Epiciers Droguistes. Boîtes : 1,25 et 4 fr. Dépôts : 37, rue Bataille, Paris.

SI UNE CREME DE BEAUTE... ne conserve pas votre épiderme sa jeunesse et son velouté... Ah! si vous employiez la CREME SIMON vous verriez s'effacer la jeunesse et la séduction de votre visage.

Nos Patrons-Primes

A gauche. - Cet ensemble bien printanier est exécuté en lainage quadrillé tissé en biais et se compose d'un boléro à manches courtes et d'une jupe à poignets devant.



Les lectrices qui désirent les patrons-primés des modèles ci-dessus n'auront qu'à nous adresser leur commande accompagnée du montant en timbres-poste. Le prix de chaque patron est de deux francs. Les envois sont faits franco à domicile. Bien indiquer le numéro du modèle et le service de l'adresse ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.



Ensemble de lainage bleu marine garni de bleu clair et blanc. (Photo Nyl.)

LE COIN DES GOURMETS

POTAGE A L'HERMITE

Hâches très fin de la choulette, du persil, du cerfeuil, le vert de quelques poireaux ; coupés en minces rondelles trois carottes trois pommes de terre et le blanc de trois poireaux ; ajoutez à ces légumes un bigon entier, une échalote, une petite gousse d'ail, une poignée de lentilles et une très petite poignée de haricots. Faites bouillir le tout quatre heures durant. Ne mettez ni graisse, Serves le potage avec des croûtons frits ou du pain trempé.

BOUF EN DAUBE A LA PROVENCALE

Il faut une belle tranche d'ailoyan pesant trois à quatre livres, pique-la de gousses d'ail et de lard et mettez-la dans une grande casserole en terre fondue d'une couenne de lard, de dés de lard, d'oignons, carottes, clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre. Mouillez avec un tiers de vin rouge et deux tiers d'eau, la viande doit à peu près baigner. Faites cuire très doucement pendant quatre heures, passez et dégraissez la sauce avant de la verser sur la viande mise dans un plat d'entrée.

Les légumes sont des pâtes en ruban qu'il faut cuire à l'eau bouillante sale légèrement. Egouttez et spongez-les, mettez-les dans un légumier et versez dessus une bonne quantité de beurre fondu noisette. Serves avec la pièce de bœuf pour être mangées avec la sauce de la daube.

POULE PAROIE A ITALIENNE

Vides et flambes une poule pas trop vieille et bien en chair. Faites revenir dans la poêle avec du lard fondu, du foie de veau, du persil, du cerfeuil, du romarin hachés, sel, poivre. Dès qu'il est atteint, retirez-le et laissez-le refroidir. A ce foie haché et pilé, ajoutez un même volume de mie de pain. Remplissez le corps de la poule avec cette farce et cousez afin qu'elle ne s'échappe pas. Mettez la volaille dans une cocotte fondue avec des débris de lard d'un côté, des tomates, deux gousses d'ail et deux tomates coupées en quartiers. Mouillez à mi-hauteur et couvrez doucement pendant deux heures. Pour la servir, dressés la poule dégraisée dans un plat et couvrez-la avec la cuisson passée au tamis et épaissie d'une cuillerée de farine de riz ou de féculé.

POIE DE VEAU EN MATELOTE

Mettez dans une casserole du beurre, du lard coupé en dés, du thym, du laurier, du persil et les tranches de foie. Faites dorer, couvrez-les et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient mous sous la pression. Découvrez alors la poêle, saupoudrez les oignons de sucre, laissez blanchir le sucre, retirez du feu et dressés sur un plat chaud.

RESTES DE ROTI

Hâches les restes d'un roti, ajoutez de la viande de bœuf, inclinez le tout avec poivre sel, noix de muscade et mettez cette viande dans un plat allant au four. Recouvrez-la d'une purée de pommes de terre et faites prendre couleur au four. Au lieu de purée de pommes de terre, on emploie parfois des choux-fleurs préparés à l'avance, c'est également bon.

LA CONFITURE DE BANANES

Épluchez deux kilos de bananes, coupez-les en tranches. Mettez dans la casserole un kilo de sucre avec deux cuillères à demi d'eau. Faites cuire pendant cinq minutes. Ajoutez les bananes et laissez cuire pendant environ un quart d'heure. Lorsque vous jugez que ni beurre ; salez mais ne poivrez pas la confiture est assez épaisse, débarrassez-la dans des verres ou des pots et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Terminez comme pour les autres confitures et conservez dans un lieu ombragé et frais.

Pour être belle

LE MAQUILLAGE DES YEUX

Lorsque vous maquillez vos yeux, n'oubliez pas qu'un œil bien dessiné doit être souligné dans son propre dessin, tandis qu'un œil rond sera modifié, et pour un œil allongé vous accentuez de bistre le tour des paupières.

Ceci fait, il vous faut étendre une ombre douce qui consiste en un fard gras, brun, bleu-ardoise ou vert, selon la couleur de vos yeux et de votre teint. Vous appuyez bien ce fard tout au bord de la paupière supérieure, en commençant au milieu de l'œil, et en allant en dégradé vers les tempes dans un mouvement légèrement remonté. Il n'est pas nécessaire de couvrir la plus grande partie des paupières pour adoucir le regard. Une ombre à peine indiquée suffit, et n'oubliez pas, si vous voulez amincir le haut du nez, de mettre dans le coin de l'œil, contre l'arête du nez, un peu d'ombre grasse. Pour agrandir les yeux, au lieu de poser l'ombre au milieu, sur le bord des paupières, on n'en met qu'au coin extérieur de l'œil en l'étendant bien et remontant vers les tempes.

Certaines femmes aiment à graisser l'arcade sourcillière très légèrement, pour obtenir un reflet qui donne de la profondeur aux paupières quand les sourcils sont plantés haut. Donnez un coup de crayon gras pour agrandir vos yeux si vous y tenez absolument, mais faites-le avec discrétion.

Après l'application duimmel sur vos cils, en évitant naturellement de peindre le bord des paupières, essayez vite avant que leimmel soit tout à fait sec, pour enlever le surplus.

LE TABAC ET L'HALEINE

Pour atténuer l'odeur que le tabac donne à l'haléine, on emploie certaines résines aromatiques, comme le cachou, mais l'action de ces parfums n'est que momentanée. Pour détruire complètement l'odeur du tabac, mélangez : 12 grammes de chlorure de chaux sec à 60 grammes d'eau distillée ; après solution, ajoutez : 60 grammes d'alcool à 50° et 1 décaligramme d'essence de girofle. Secouez et filtrez. Une cuillerée à café du mélange dans un verre d'eau, pour se laver la bouche, fera disparaître toute odeur.

ERUPTIONS ET ROUGEURS DE LA PEAU

Pour éviter les rougeurs et éruptions de peau de printemps, avez soin de vous épurer le sang et d'éviter les digestions laborieuses. Le meilleur système est de boire, en vous couchant, un verre de jus d'orange pur chauffé au bain-marie. Le matin, au réveil, avalez pendant un mois, régulièrement, un verre d'eau coupé d'un jus de citron. Et, durant tout le printemps, évitez les pinces, les épices, les salaisons, les viandes en conserve. Mangez beaucoup de légumes frais, en revanche, des fruits, des légumes verts, le tout excellent pour la peau et le teint. Evitez les salades crues qui donnent mauvaise mine.

LES SOINS DE LA CHEVELURE

Brossez régulièrement vos cheveux avec une brosse très dure. Faites, tous les huit jours, un shampooing sec que vous brossez ensuite avec un soin tout particulier. Ne vous lavez la tête qu'une fois par mois. C'est très suffisant et, de plus fréquentes ablutions risqueraient de vous affaiblir la chevelure.

LA PURETÉ DE VOTRE TEINT

Votre peau n'est pas saine parce que : Vous mastiquez mal en mangeant. Les aliments incomplètement saisis et triturés forment un bol alimentaire grossier qui produit l'excitation et le surfonctionnement des vaisseaux et des glandes cutanées de la face par l'intermédiaire du système nerveux.

Votre alimentation est mal choisie : les excitants, les alcools, les mélanges ou faisandés seront exclus si vous ne voulez pas voir apparaître rougeurs et boutons.

Votre teint, vos reins sont en relation étroite avec la pureté de votre teint. Ils ont également besoin d'être surveillés et nettoyés de temps en temps, d'autant plus que leur influence sur l'état général de votre santé est extrêmement importante.

ALOSE A LA MARINIÈRE

Préparez et faites cuire votre alose dans un court-bouillon ; passez ce court-bouillon à travers une étamine ; maniez (pour une belle alose de six personnes) un quart de beurre avec un peu de farine de gruau, mouillez avec le court-bouillon ; faites cuire votre sauce, ayant soin de la tourner avec la mouquette ; ajoutez un beurre d'anchois, retirez du feu ; égouttez votre alose, dressés-la sur un plat long et servez la sauce à part. Equiv, exquis.

FRANCHES D'ANANAS A LA FRANÇAISE

Déposez dans une jatte de belles tranches d'ananas, conservés en boîtes, égouttés les jus que vous conservez dans un bol. Coupez trois œufs très frais dans une terrine, mêlés avec 100 grammes de farine, autant de sucre en poudre, délayés peu à peu avec du lait bouilli, le jus d'ananas et un verre à déglustation de kirsch. Faites cuire très doucement en tournant constamment cette composition relevée d'une noix de beurre. Quand cette crème est épaisse, versez-la toute chaude sur les ananas. Mettez dans un lieu frais jusqu'au lendemain. Garnissez le dessus avec des cerises confites et des bâtonnets d'angélique et servez très froid.

Docteur Alban.



Grande cape en bord gris blanc fond panama noir, avec triangles en centre. (Photo Henri Manuel.)