

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 tricot et 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, voisine un sac à main au crochet, au point de mailles serrées, ondulées.

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 comunions

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.)

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 lières, 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.

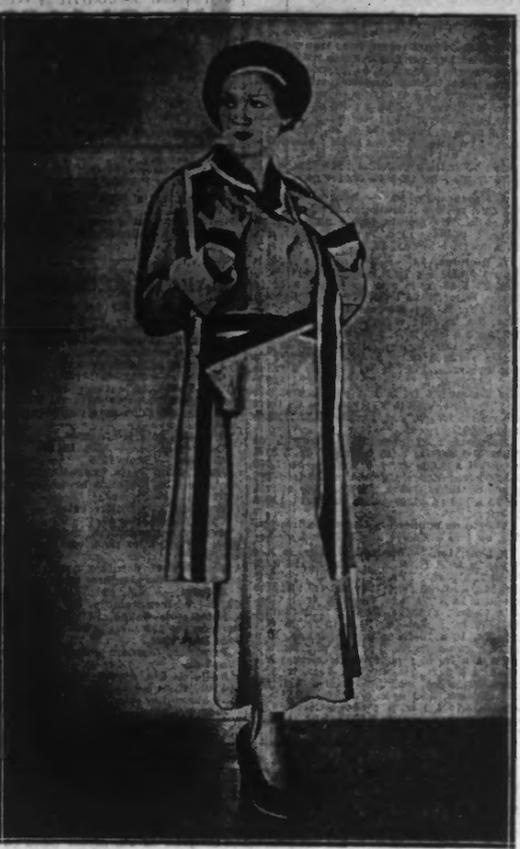
On voit des garnitures faites d'un large ruban de taffetas, s'enroulant en fourrage autour de l'attache du bras, descendant à la ceinture pour s'y terminer en large nœud lâche.

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 réapparaître 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 Basse, Paris.



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

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.

Ceci fait, il vous faut étendre une ombre douce qui consiste en un fard gris, 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.

Certaines femmes aiment à graisser l'arcade sourcilière très légèrement, pour obtenir un reflet qui donne de la profondeur aux paupières quand 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.

Après l'application duimmel sur vos cils, en évitant naturellement de peindre le bord des paupières, essuyez 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, mélanges : 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 essentielle de girofle. Secouez et filtrez. Une cuillère à café de 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, ajoutez de vous épurer le sang et 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 piments, 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

Brosses 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 saignés et fritures 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 fermentés ou fermentés sont 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.

Votre intestin est encombré. Ne laissez pas s'aggraver la constipation qui est le principal ennemi de votre teint. Présentez-vous régulièrement à la garde-robe et prenez un laxatif sûr, à base de produits naturels, tel que le Tisane des Chartreux de Durbon, composée d'après une recette centenaire livrée par un Exilé Féro, de moines de plébeux alpestres. C'est le meilleur des purgatifs qui nettoie tous les organes : intestins, estomac, foie, reins et les débarrasse des dangers toxiques.

Les soins d'hygiène seront strictement appliqués. Faites des ablutions complètes chaque matin et chaque soir à l'eau tiède.

Docteur Alban. 523.

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

RECETTES PRATIQUES

POUR CHASSER LES PUCE ET LES PUNAISES

Pour se débarrasser en été des puces qui hantent les fentes 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. Le résultat est étonnant. Le procédé réussit encore mieux que la poudre de pyréthre pure, dont l'effet est excellent en hiver, si l'on a soin de se servir d'un soufflet et de saupoudrer largement les fentes du parquet ou du plancher, de même que les boissertes et les soussements.

POUR ENLEVER DES TACHES D'ENCRE SUR LES MAINS

Lavez les dans une solution d'eau de javel étendue et frottez-les avec un citron coupé en deux.

POUR ENLEVER LES TACHES DE CORPS GRAS

Sur le drap et les lainages, les taches provenant de corps gras s'enlèvent avec la plus grande facilité au moyen des essences, des benzines et des savons spéciaux. Si l'on emploie des essences, un soigneux frottement fera disparaître complètement la tache ; pour les savons, un rinçage à l'eau est nécessaire.

NETTOYAGE DE LA VAISSELLE

Faites la vaisselle tout de suite après le repas. C'est une grande économie de temps et de peine. Médez une bassine d'eau sur le feu au moment où vous commencez à servir le repas. N'employez que de l'eau très chaude où vous mettez fondre un peu de potasse. Lavez vivement, rincez à l'eau claire, essuyez et essuiez. Cette besogne est légère à la condition de ne pas laisser couler les restes d'aliments dans les plats, les assiettes, les casseroles. Lavez d'abord les verres à l'eau tiède, essuyez les lames de couteaux, qu'il ne faut jamais tremper dans une eau bouillante. Elle fondrait leur manche et séparerait les lames de leurs manches. Lavez d'abord avant la vaisselle grasse les assiettes à dessert. Termes le liquide chaud en ajoutant de temps en temps un peu d'eau bouillante. Quand on sait y prendre le lavage de la vaisselle est une corvée brève, à peine ennuyeuse. Elle n'abîme pas les mains.

SOLE Marque déposée par le Comité Central de la Soie et contrôlée par le service de la répression des fraudes. Exigez sur la lièvre la marque fédérative, véritable sceau de garantie de la Soie Napoléon et de la bonnité de la qualité du tissu. La vraie soie est le textile des connaisseurs. UNE BONNE ENCAUSTIQUE Voici la formule d'une encaustique inflammable et sans odeur qui peut s'appliquer à tous les meubles et n'en change pas le ton. Elle est préférable aux encaustiques à base d'essence de térébenthine dont l'odeur met quelquefois plus d'une journée à disparaître et dont la cire jaune, qui en est la base, modifie à la longue le ton du bois. Mais nous ne saurions trop conseiller d'employer des produits très purs, car sur certains bois, le moindre grain fait une ravure qui peut nécessiter une remise à neuf de la parité rayée. Prenez : Carbonate de soude hydraté (sel de tartre), 30 grammes ; cire blanche d'abeilles, 80 grammes ; eau de pluie, 1 litre. Faites fondre le carbonate et la cire dans l'eau, au bain-marie, en remuant le tout sans discontinuer. Quand le mélange est terminé, le liquide a l'aspect d'eau claire. Passez-le à travers un linge fin pour enlever les impuretés et conservez-le dans un flacon à gros col.

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. Vers le bout du doigt par la CREME SIMON

Nos Patrons-Primes

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



N° 5152 Métrage : 3 m, 25. N° 5153 Métrage : 3 m, 40 en 1 m.

A droite. — La coupe étudiée du col et des manches de cette robe, mérite de retenir votre attention. Le linge se compose de panneaux sur les côtés. On exécutera ce modèle en linage armure.

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 destination. Envoyer votre demande à : Service des Patrons du « Réveil du Nord », 128, rue de Paris, Lille.

LE COIN DES GOURMETS

POTAGE A L'HERMITE

Haches très fin de la choulette, du persil, du cerfeuil, le vert de quelques poireaux ; coupez 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, piquez-la de gousses d'ail et de lard et mettez-la dans une grande casserole en terre (ou en émail) avec 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 qui font 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 mangés 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 le poie de veau des deux côtés. Pendant ce temps, faites chauffer légèrement un verre de vin blanc et deux verres de vin rouge. Arrosez le foie avec le vin chaud et faites donner un bouillon, puis retirez la casserole du feu et laissez-la sur feu doux pendant une heure environ.

D'autre part, passez à la poêle deux douzaines de petits oignons, laissez-les 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

Hâchez les restes d'un roti, ajoutez de la viande de saucisses, inclinez le tout avec poivre et sel, poix 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 bassine un kilo de sucre avec deux cuillères à soupe de jus de citron. Faites cuire pendant cinq minutes. Ajoutez les bananes et laissez cuire pendant environ un quart d'heure. Lorsque vous jugez que le sucre est assez épais, débarrassez-le dans des verres ou des pots et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Terminez comme pour les autres confitures et conservez dans un lieu exempt d'humidité.

BEIGNETS SOUFFLES

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, 125 gr. de beurre frais, une petite pincée de sel, une cuillerée de sucre en poudre. Ajoutez-y du reste de citron râpé ou une gousse de vanille. Faites cuire un moment et incorporez dans le liquide bouillant de la farine (1/2 livre environ), en tournant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien légère et bien lisse ; laissez refroidir un peu sur le coin du fourneau et ajoutez, à un, 3 ou 4 œufs entiers. Que votre pâte ne soit ni trop épaisse, ni trop claire.

La friture ne doit pas être trop chaude. A l'aide d'une cuiller, vous prenez gros comme un petit œuf de pâte et laissez glisser dans la friture. Attendez que le beignet soufflé se retourne tout seul en gonflant. La cuisson en est un peu plus longue que celle des beignets ordinaires, il faut opérer bien doucement.

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 le tout, ayant soin de la tourner avec la mouvette ; 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 le jus que vous conservez dans un bol. Cassez trois œufs très frais dans une terrine, mêlez avec 100 grammes de farine, autant de sucre en poudre, délayez 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 rehaussée 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.



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

Benétine rouge ornée de roses dégradées et d'un nœud de volours bleu deux tons. (Photo Henri Manuel.)