

## La Mode à Paris

Le mois de Janvier est celui des visites, des dîners et des réceptions. C'est le mois d'hiver où nous nous habillons avec la plus grande élégance, selon nos moyens, bien entendu. Pour pouvoir suivre la mode qui change du matin au soir, il faut, actuellement, posséder un budget assez élevé. Il est vrai que ces changements quotidiens suppriment la mode elle-même et permettent de nous habiller selon notre goût et notre bourse.

Pour ce qui est des visites que nous faisons au mois de Janvier, il est de bon goût de les faire en toilette sobre, élégante certes, mais peu voyante. C'est une question de tact et de délicatesse; on peut, en visite, se trouver en présence de personnes de condition très modeste, simplement et parfois pauvrement vêtues et il serait cruel de les humilier par une élégance tapageuse. Aujourd'hui, beaucoup de jeunes et jolies femmes, instruites et distinguées, sont très mal mises; cela tient d'abord à la dureté des temps et aussi, et surtout, à leur inexpérience dans l'art de se vêtir.

Jadis, au temps heureux d'avant guerre, peu de jeunes filles et presque pas de jeunes femmes étaient obligées de travailler pour vivre. La jeune fille vivait chez ses parents, la jeune femme ne quittait pas son foyer. Toutes deux pouvaient se perfectionner dans la technique de la coupe, de la couture, de la lingerie et dans l'art de fabriquer un chapeau. A peu de frais, la Parisienne pauvre s'habillait avec un goût et un chic infinis, les femmes du monde entier copiaient son élégance. Actuellement, à Paris, il n'y a plus que les personnes connues qui peuvent s'habiller convenablement. Il suffit d'assister à la sortie des employées d'un grand magasin, d'une banque ou d'un bureau d'administration pour se rendre compte de la façon dont sont façonnées des jeunes femmes parfois délicieuses. Ne sachant pas tenir une aiguille, incapables de discerner la qualité ou le chic d'un tissu, elles achètent, et souvent très cher, des articles de confection omnibus qui les vêtent sans doute, mais qui les habillent mal.

Certes, l'instruction est une belle chose, mais elle ne suffit pas à tout. Une femme, quelle que soit sa condition sociale, doit savoir coudre et faire des toilettes simples pour elle et ses enfants. Or, elles deviennent de plus en plus nombreuses les jeunes filles qui, titrés de leur brevet supérieur ou de leur baccalauréat, ne savent pas tenir une aiguille, ni distinguer la laine du coton. Intellectuelles, elles affichent un mépris hautain pour des besognes qu'elles considèrent comme étant viles, matérielles et bonnes pour le vulgaire. Elles se vantent de ne goûter que les plus jolies de l'esprit. Par malheur, elles n'ont pas de l'esprit.

### UNE PARISIENNE

## Le détachage des vêtements caoutchoutés

Les vêtements caoutchoutés, étant donnée la nature spéciale de la matière qui les compose, ne peuvent pas être traités de la même façon que les vêtements de laine. On ne peut pas, par exemple, employer les dissolvants habituels — benzine, essence — pour faire disparaître les taches de graisse ou d'huile, car ces dissolvants détériorent le caoutchouc. Pour enlever une tache de graisse, on emploiera donc une poudre absorbante, qu'on laissera assez longtemps en contact avec la tache et que l'on remplacera plusieurs fois si cela est utile.

Sur ces vêtements caoutchoutés, la boue laisse parfois des taches blanchâtres qui sont rebelles même à un bon lavage à l'eau. Le plus souvent, ces taches sont dues à une boue alcaline et elles disparaîtront en brossant le tissu avec du vinaigre.

Toute bonne ménagère doit avoir la **Rubigine TIREL** seul produit enlevant les taches de rouille sans brûler la lingerie. Epicerie, Droguerie, Bouteilles, 125, et 4 fr. Dépôt: 37, rue Raffet, Paris. 9244



Toque en satin noir plissé, petit nœud au sommet. Photos Henri Mannet.  
Toque en plumes bleu-nattier et bleu marine, garnie têtes d'oies.  
Toque en paille fantaisie bleu marine garnie cocarde et épingle en métal chromé.

## Pour être belle

### LA COIFFURE

A moins de cas exceptionnels, la coiffure ne se fait, en général, que vers la quarantaine, et ce n'est pas vous dissimuler qu'elle a toujours une cause interne; il faudra donc, dans les cas très accentués, avoir recours à un médecin, mais ce que je puis vous dire dès maintenant, c'est que la cuisine épice, une nourriture exagérément carnée et les alcools sont tout à fait nuisibles aux personnes affectées de rougeurs de la face.

Quant au traitement externe, il verra, suivant la gravité des cas, si vous n'avez que quelques légères rougeurs, vous pourrez les combattre efficacement par le massage, les frictions et les compresses.

Pour le massage, après avoir graissé vos doigts, mettez le majeur et l'annulaire à l'extrémité du nez, faites glisser les doigts le long des ailes et amenez-les, en suivant le bas de la pommette, jusqu'en haut de l'oreille.

Les frictions se feront avec une brosse à poils très doux ou avec un linge un peu rugueux et, après massage et friction, on appliquera alternativement des compresses d'eau chaude et d'eau froide.



ce cosmétique que favorise la pousse et l'allongement des cheveux.

### POUR FAIRE MAIGRIR LE VENTRE

Pour raffermir et faire diminuer le ventre, vous pourrez faire, tous les matins, l'exercice suivant:

Etant couchée sur le dos, à plat, redresser en même temps la buste et l'une des jambes vers le plafond. Tendre le bras opposé afin de toucher du doigt le bout du pied. Se recoucher lentement.

Faire le mouvement alternativement avec la jambe droite et le bras gauche, puis avec la jambe gauche et le bras droit.

Alterner jusqu'à la fatigue.

### POUR AVOIR UNE DEMARCHE GRACIEUSE

L'élégance de la démarche, si précieuse à l'élégance tout court, peut s'acquérir ou s'écorcher. Mais il y a une certaine énergie, un effort quotidien.

Etudiez-vous devant la glace. Examinez aussi la façon de marcher que vous avez quand vous marchez.

Si ces derniers détails par le talon, c'est que votre démarche est lourde et doit être modifiée.

Exercez-vous à marcher en posant d'abord le bout du pied sur le sol. Glissez doucement, sans faire trainer vos chaussures, sans balancer vos pieds en avant, sans balancer le corps.

Ce celui-ci soit droit, et droite la tête. Je sais bien qu'il fait bon ne pas se raidir, se laisser aller quand on est lasse, ou triste. Mais alors votre corps s'habitue à cette allure de valétudinaire, et vous y laissez jeunesse et élégance.

Un secret pour maigrir... qui ne soit pas un atypique-nigauds? matin et soir, une tasse de THE MEXICAIN de Dr Javal, merveilleux produit végétal, efficace et sans danger. Toutes pharmacies. 9107

### POUR AVOIR UNE BELLE POITRINE

La farine de galega (sorte de coton) se trouve dans toutes les grandes pharmacies et est parfaitement inoffensive. Pour une cure destinée à faire grossir les seins, il faut en prendre deux fois par jour une cuillerée à potage, délayée dans un liquide chaud, tel que le lait, soupe, chocolat. Elle a peu de goût, comme la farine de haricots, et se mêle bien aux soupes. Elle est moins bonne avec le lait sucré, il faut s'y accoutumer, c'est pourquoi on la parfume généralement avec du cacao.

Pour obtenir un effet raffermissant et grossissant de la poitrine, il faut en consommer petit à petit 500 grammes. Chaque période de cure sera de dix jours et cinq jours de repos pour l'estomac.

## Les recettes pratiques

### NETTOYAGE DES TRICOTS DE LAINE

Faire dissoudre à chaud:  
Eau ..... 12 litres  
Savon de Marseille ..... 500 gr.  
Ammoniaque ..... 30 gr.  
Essence de térébenthine ..... 30 gr.

Attendre que le savon soit fondu pour mettre l'ammoniaque et la térébenthine. Bien mélanger et attendre que l'eau soit devenue tiède, y plonger les tricot pendant cinq minutes.

Presser ensuite doucement (sans tordre) et recommencer trois fois cette opération. Presser dans un linge et rincer à plusieurs eaux.

### POUR NETTOYER LES COUVERTURES DE LAINE

Tremper dans un bain léger de savon et de carbonate de soude; frotter et battre avec une canne. Rincer à l'eau claire, puis tordre et les passer au soleil encore mouillées.

Après le soufrage, les rincer dans 100 litres d'eau additionnée de 3 kilogrammes de savon et de 500 grammes d'ammoniaque. Quand elles sont encore humides, il est bon de les peigner avec le chardon à foulon pour rétablir le sens des poils.

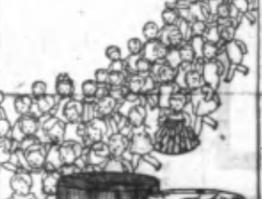
Autre recette. — Se servir, au lieu de lessive, d'une forte décoction de saponaire; quand elle est tiède, laver, puis rincer. Ce mode de nettoyage conserve bien la souplesse et la douceur de la laine.

### POUR LES DENTELLES DE SOIE NOIRE

Trop fragiles pour être lavées, épinglez-les sur un linge, bien étendues, sans tirer, trempez une petite éponge dans de la bière et passez-la sur toute la surface de la dentelle; laissez sécher à l'enlèvement des épingles.

## LA PHOSPHATINE

DEVELOPPE L'ARMÉE DES PETITS PHOSPHATINÉS, LES BEAUX BÉBÉS AUX JOUES ROSES EN FAISANT APPEL A VOUS LES ENFANTS A PARTIR DU 5 MOIS.



COMMENT DÉPOLIR LE VERRE  
Vous obtiendrez du verre dépoli très fin en secouant 25 grammes d'acide tartarique en fine poudre avec 55 grammes de vernis négatif.

Laissez reposer ensuite, décantez la partie claire du liquide que vous appliquez sur le verre préalablement chauffé. Chauffez encore légèrement après application du vernis.

### L'ALIMENT DE TOUS LES ENFANTS LEUR DONNE FORCE ET SANTÉ

Écrivez X 161 ASNIÈRES (Seine), l'âge et l'adresse d'un bébé, parent ou ami, de 5 mois à 2 ans. Il lui enverra gracieusement, suivant son âge, une boîte d'essai de la délicieuse Phosphatine: spéciale ou normale.

## Le coin des gourmets

### FOIE DE VEAU SAUTÉ SAUCE BERCY

Assaisonner de sel fin et de poivre six belles tranches de foie de veau, passez-les des deux côtés dans de la farine mise sur une assiette. Mettez dans un sautoir 50 grammes de beurre et faites cuire les tranches très doucement. D'autre part, hachez finement quatre échalotes que vous faites revenir au beurre, mettez égales de farine et quand elle est dorée versez peu à peu en tournant un verre de vin blanc. Déglacez avec un peu d'eau le fond de cuisson des tranches de foie de veau que vous tenez au chaud dans un plat creux posé sur une caserole d'eau bouillante. Faites bouillir la sauce cinq minutes, liez avec 30 grammes de beurre frais en parcelles, le jus d'un demi-citron, une cuillerée de persil haché et versez cette sauce sur les tranches de foie de veau.

### CROQUETTES DE VIANDE

De la viande cuite et hachée, quelques pommes de terre bouillies, 2 ou 3 œufs, sel.  
Mélanger en les travaillant, la viande, les pommes de terre cuites et mises en purée, les œufs et assaisonner. De cette pâte former des boulettes aussi régulières que possible, les passer dans de l'œuf battu, puis dans de la chapelure et les disposer sur une tôle qu'on met au four, ou, si cela est permis, les jeter dans la friture bouillante, ou les servir avec une sauce.

### LA PUREE DE LEGUMES

De plus en plus une bonne ménagère doit connaître et pratiquer l'art d'accommoder les restes.  
Voici donc une excellente manière d'utiliser un reste d'épinards: Ajoutez à une purée de pommes de terre votre reste d'épinards. Quand l'amalgame est bien fait, mettez au four avec un peu de mie de pain, semez sur le tout un peu de beurre fondu, et faites gratiner.

### BIFTECK BERRICHON

125 grammes de bœuf finement haché ou réduit en purée, 25 grammes de moelle de bœuf, sel, poivre.  
Mélanger le bœuf, la moelle, le sel, les épices; former de ce mélange obtenu des sortes de croquettes plates et les griller absolument comme des biftecks ordinaires. On peut donner à cette préparation un léger goût d'ail, ou d'échalote, en frottant de l'un de ces ingrédients l'assiette dans laquelle on fera le mélange. Si la viande est permise, on peut cuire le bifteck à la poêle dans du beurre fondu, sinon on met du beurre manié de persil sur la viande au moment de servir.

## AROME PATRELLE

Donne au bouillon goût exquis, a.c. sans sel. 9200

### MAQUEREAUX FARCIS A LA PROVENÇALE

Mettez les maquereaux sur le feu, dans de l'eau froide salée. Retirez les poissons à la première ébullition et essuyez-les entre deux linges. Fendez les maquereaux par le dos, retirez l'arête et garnissez l'intérieur avec une farce composée: de champignons et persil haché, de beurre, de sel et de poivre. Assaisonnez très relevé. Placez les poissons dans un plat légèrement beurré et faites cuire au four doux. Arrosez de jus de citron et servez.

### BEIGNETS AUX POMMES

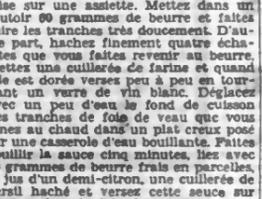
Faites de grosses pommes râpées et coupez-les en tranches de un centimètre d'épaisseur. Enlevez le cœur. Mettez les tranches dans un plat, saupoudrez-les de sucre et versez par-dessus un verre de vin blanc. Laissez macérer pendant une heure. Plongez ensuite ces tranches dans de la pâte à frire et jetez-les dans la friture chaude. Dressez les beignets sur un plat et saupoudrez-les avec un mélange de sucre et de cannelle.

### OMELETTE TROLOIENNE AU CITRON

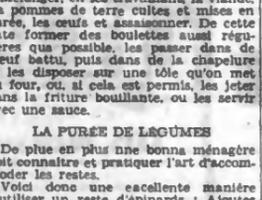
Vous préparez cinq jaunes d'œufs, une cuillerée de farine, un peu de sucre au poivre et le zeste de citron. Tournes pendant un quart d'heure, ajoutez le blanc de vos œufs battus en neige. Vous avez fait fondre du beurre dans une poêle, vous y versez votre omelette et faites cuire d'un côté sans retourner. Servez pile en deux.

## Nos Patrons Primes

A gauche. — Très chic robe-tunique exécutée en velours ou soierie. Le joli mouvement drapé de la cape mobile, ainsi que le tunique du côté gauche, la distinguent de tout autre modèle.



N° 6153 Métrage: 4 m. 25 en 1 mètre.



N° 6154 Métrage: 2 m. 80 en 1 m. 45 en 1 m. pour la garniture.

A droite. — Élégante et sobre robe de lainage souple. Le haut dessine la taille et se découpe gracieusement sur les hanches. La jupe présente des coutures montantes formant découpe au milieu du devant. Manches raglan avec garnitures au coude assorties au jabot.



Les lectrices qui désirent les patrons-primes 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 ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.

Envoyer votre demande à: Service des Patrons du « Réveil du Nord », 104, rue de Paris, Lille.

## Ce qui se porte Madame

On nous présente de nouvelles boucles de ceinture. Toujours très grandes, elles sont décorées en avant ou sur la hanche et représentent des masques humains, des étoiles, des entrelacs ou des garnitures de métal d'environ quatre centimètres de hauteur sur dix ou douze de longueur.

La mode actuelle condamne la nudité des robes de bal. Elle impose des corsages montants pour le soir, elle fait renaître les manches à souvent il n'est de vieilles qu'un coin de peau à travers une fente discrète dans le dos du corsage.

Les chapeaux petits sont à la mode, mais il y a deux tendances contraires: celle de la petite toque posée tout à fait sur le front, surélevée d'une voilette évasée et celle du chapeau posé très en arrière du front, à bord relevé et plaqué devant contre la calotte.

Les manches collantes autour de l'épaule et collantes sur l'avant-bras se font beaucoup.

La coupe des chemises, des culottes, des pantalons, est exclusivement en biais. C'est le seul moyen d'obtenir des parures parfaites, moulant le corps sans un pli.

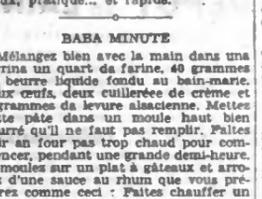
On nous offre de jolis gants de peau dont la manchette est mouchetée d'effets chemisés genre angora. D'autres dont la manchette est beurrée d'une fermeture éclair dorée avec la tresse métallique qui porte, gravé, le monogramme.

Les paillettes connaissent une grande vogue en ce moment. Elles garnissent les robes du soir. Elles apparaissent aussi sur les robes de dîner au sobres de l'après-midi, sur les ceintures.

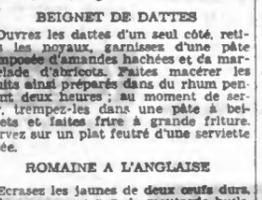
Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.

## Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.

Blouse blanche en taffetas, soutache même ton. Photo Henri Mannet.



Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.



Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.



Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.



Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.



Blouse en crêpe vert mat, garnie de gros boutons vert et blanc. Appliqués fantaisie. Photo Henri Mannet.