

La Mode à Paris

VOICI venir l'hiver, le rude et méchant hiver avec ses rhumes, ses gripes, ses rhumatismes et autres calamités. Il est surtout nefaste aux citadins qui ont perdu l'habitude de vivre au grand air, qui se calfeutrent dans des habitations surchauffées et mènent une existence sédentaire qui les fait mourir jeunes.

Ce succès augmente d'années en années, à telle enseigne que beaucoup de personnes, afin de pouvoir pratiquer les sports d'hiver préfèrent prendre leurs vacances en Décembre, Janvier ou Février plutôt qu'en été. De plus, on a vu, ces derniers jours, des gens très amusants, infiniment plus amusants que les plus amusants jeux de la plage, en suite, au point de vue de l'hygiène et du bien-être de l'individu leurs bienfaits sont incompréhensibles. Ils obtiennent le même succès auprès du sexe faible que du fort.

De même qu'il y a des toilettes de plage, il y a des costumes de sports d'hiver. La couture nous présente en ce moment différents modèles. Nos lectrices peuvent voir sur cette page un photomontage représentant l'un des plus récents. Les uns comprennent un petit manteau, les autres un grand. Pour le patinage, les ensembles se font en gros tricot uni ou fantaisie aux teintes vives rehaussées par la fantasmagorie multicolore des pulls, des chandails, des écharpes, des bécots et des gants aux longs crêpés. Si le patinage ne se pratique pas au grand air mais dans un quelconque Palais de Glace, les ensembles seront alors plus habillés avec profusion de fourrures. Dans l'un et l'autre cas, les hautes bottes jutes sont indispensables pour le patinage. Le bas de la jupe doit s'arrêter au milieu du mollet.

Pour le ski, qui ne peut se pratiquer qu'au grand air et dans les pays de montagne, le costume reste classique et la mode n'influence que dans les détails. Le plus souvent, la veste est en peau de daim par exemple, mais elle peut être aussi confectionnée en beau lainage imperméabilisé, ainsi que le large pantalon bouffant qui descend presque jusqu'aux chevilles. Les couleurs habituelles sont le bleu marine, le marron et le gris. L'ensemble est agrémenté par les couleurs vives du ciel ou du sol, du bonnet de fourrure, des gants et par la fantaisie des zébrures et de l'échecme. La chaussure est un solide brodequin en bon cuir et à semelles épaisses.

UNE PARISIENNE

ÉTERNEL FÉMININ...

Tous les hommes sont sensibles à l'éternel féminin. À condition, bien entendu, que la femme sache offrir le charme de sa séduction et de son intelligence de la façon discrète et toujours de bon aloi, qui flattera leurs goûts personnels. À cet égard rien ne peut plaire davantage à un homme qu'un verre de St-Raphaël Quinquina tendu par une jolie main de femme. Et rien ne plaît plus à une femme que d'offrir, et de déguster et même un St-Raphaël Quinquina, apéritif généreux et sain.

UN BON DENTIFRICE

Dents blanches et gencives saines sont assurées par la POUDRE DENTIFRICE VICHY-ETAT à base de sel Vichy-Etat, particulièrement recommandée aux arthritiques, combat la carie des dents. En vente partout, 10 frs la boîte, 6 frs la 1/2 boîte. 1600



Un pantalon uni petite taille à carreaux pour le ski. Photo Henri Manuel.



Toque astrakan ruban gros grain, voilette fantaisie.

Relevé feutre noir.

Toque habillée avec aigrettes.

Photos Henri Manuel

FORMULE SIMON. Après vos ablutions, employez sur la peau encore humide LA CRÈME SIMON qui rend à l'épiderme sa jeunesse et sa vitalité. Pour obtenir un teint mat et velouté, utilisez LA CRÈME SIMON MAT qui convient même aux peaux les plus grasses.

SUIVANT LES CIRCONSTANCES VOUS CONJUGUEZ L'EMPLOI DE CES "Deux amies de votre beauté".

NETTOYAGE DES CASSEROLES « ATTACHÉES » AU FOND

Le nettoyage à l'eau de cristaux, bien que facilitant l'enlèvement des parties brûlées, rend ce fond susceptible d'attacher à nouveau. Même inconvénient n'est point à craindre lorsqu'on remplit la casserole d'eau saturée de sel de cuisine et qu'on la laisse ainsi quatre à cinq jours. Après ce laps de temps, plonger sur un feu doux, donner l'ébullition, la conserver un bon quart d'heure. Les parties adhérentes se détacheront d'elles-mêmes.

Le Médecin du Foyer

LE TRAITEMENT DE L'ECZÉMA

La première indication du traitement de l'eczéma est de régulariser les fonctions digestives. La dyspepsie, quel que soit sa forme et ses causes, doit être combattue, car elle entretient les poussées eczémateuses alors même qu'elle ne les détermine pas directement. La régularité des selles doit être obtenue à tout prix. Les fonctions des reins doivent être également surveillées.

Le matin on porte des sacs amples, en crocodile noir ou marron, avec une double poignée plate et assez large, enroulée et plus étroite. Des sacs plus habillés en antilope sont enrichis d'écaillle employée d'une manière nouvelle.

En outre, le régime doit être surveillé avec soin et l'on doit éliminer tout aliment de digestion difficile ou excitant de la circulation cutanée et, par conséquent, comme boissons : le vin pur, le café noir, la bière ; comme aliments solides : les poissons, coquillages, viandes noires, les charcuteries, le fromage, les épices, etc.

Ce qui se porte Madame

Avec les manteaux garnis de grands cols de fourrure, on porte des petites toques en daim drapées toutes en hauteur.

On voit, pour les sorties du soir, de grandes capes de fourrure ou en satin doublé de toulourre. Elles sont en forme et se prêtent à l'enveloppement drapé que les élégantes savent si bien réussir sur soi.

Le matin on porte des sacs amples, en crocodile noir ou marron, avec une double poignée plate et assez large, enroulée et plus étroite.

Pour la ville, le bas est de fine sole mate sans baguette. Les tentes les plus nouvelles et les plus recherchées sont, pour le jour, la couleur « négu », c'est-à-dire brun foncé, ou pain brûlé, et, pour le soir, la couleur « ambre », qui donne exactement l'illusion — si le bas a la finesse voulue — que la jambe est nue.

Pour la journée, on nous propose des gants de sautoir uni ou piqué de taffetas changeant, assorti aux corsages. Les gants de jour sont courts avec revers retournés. Le soir au contraire ils sont longs et assortis aux robes. Souvent, une fleur, fixée sur le gant à la hauteur du coude lui donne un petit cachet aussi original que charmant.

On voit des gilets de fantaisie, en tissu de soie ou en fourrure à poil ras. Très souvent les tailleurs et manteaux d'après-midi s'égalent de la note claire d'une fleur piquée à la boutonnière.

Nos Patrons Primes

A gauche. — Manteau d'après-midi en diagonale fantaisie dont les épaules sont recouvertes d'une grande cape garnie d'un col fourrure rappelant celle des manches.



N° 5078 Métrage : 3 m. 45 en 140.



N° 5079 Métrage : 3 m. 75 en 140.

A droite. — Manteau de drap amassé de forme simple réchauffé d'astrakan noir. Manches montées par des pinces. Ruban noué au col.

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 2 fr. 50. Les envois sont faits franco à domicile. Bien indiquer le numéro du ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.

Envoyez votre demande à « Service des Patrons » de « Révol » du Nord 2, 106, rue de Paris, Lille.

le nettoyant Ranvie! renouve tous tissus lainages-soieries

LA PURITÉ DU BEURRE

Au moment de faire sa provision de beurre, il est urgent de vérifier la qualité de celui-ci. Si l'écume vous est adhérente sur le champ, placez sur votre langue grasse comme un pois de beurre. Si ce beurre fond rapidement et intégralement, il est pur. Si, au contraire, il est des parcelles fondant avec lenteur, le beurre est margariné, car la margarine se veut, pour fondre, une température supérieure à celle de la bouche.

La Cuisine Familiale

POULET AU BLANC

Découpez un jeune poulet, supprimez-en les os trop apparents. Mettez-le dans une casserole plate avec 100 grammes d'oignons coupés en tranches fines, un demi-verre de purée de tomates, un demi-litre de bon bouillon, un bouquet de persil ; faites cuire à grand feu et à couvert ; quand le bouillon est réduit, le poulet et l'oignon doivent se trouver cuits, alors liez avec un verre de bonne crème, faites mijoter cinq minutes, servez dans une casserole à goda. Avoir soin de ne pas laisser refroidir.

CRÈME DE BANANES

C'est jeudi. Vos enfants recevront quelques petits amis... quel goûter leur offrir ? Voici une suggestion : Faites une crème anglaise, très épaisse parfumée au chocolat, laissez refroidir. D'autre part, écrasez finement dans un plat creux des bananes bien mûres, mélangées avec des amandes bien pilées. Ajoutez quelques gouttes de rhum, quelques gouttes de lait et mélangez cette pâte à la crème au chocolat. Garnissez avec des noix et des amandes péchées.

FILETS MIGNONS DE PORC FRAIS AU JUS

Prenez et parez des filets mignons de porc frais ; coupez-les en tranches de 3 centimètres d'épaisseur ; aplatissez-les et pliez-les d'un côté avec des lardons fins. Mettez-les dans un plat à sauter, préalablement foncé de lard de poitrine, de tranches de jambon, de carottes et d'oignons émincés ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ; salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni, une pointe de muscade, faites cuire à feu doux, en arrosant fréquemment. La cuisson terminée, dressez les filets en couronne dans un plat chaud.

RIEN NE VAUT Le Riz "DRAPEAUX"

ROGNONS DE VEAU EN COCOTTE

Laissez une mince couche de lard autour des rognons. Faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce que le lard soit bien risolé. Couvrez la casserole et remettez-les au feu. Jetez dans de l'eau froide un quart de lard maigre coupé en dés. Laissez bouillir cinq à six minutes, puis retirez les lardons et égouttez-les. Faites revenir les rognons éponges dans du beurre pendant deux ou trois minutes. Ajoutez-y des champignons. Faites sauter quelques instants et additionnez le tout aux rognons. D'autre part, coupez en dés et faites risoler quelques petites pommes de terre. Ajoutez-les dans la casserole, couvrez et laissez vingt minutes au four. Retirez le récipient, ajoutez au contenu trois cuillerées de jus de veau ou de bœuf. Laissez bouillir quelques minutes et servez en saupoudrant d'une pincée de persil haché.

Pour être belle

LE MAQUILLAGE DES LÈVRES

Les rouges noircis d'avant-guerre, à base d'alcool, les rouges évanescents qui s'évaporent sitôt, mais sont abandonnés pour des bâtons perfectionnés qui gardent à la bouche toute la journée une fraîcheur ravissante.

N'oubliez pas qu'il faut harmoniser le rouge des lèvres et le fard des yeux, et que tous deux doivent être choisis selon le teint que vous avez... ou que vous voulez avoir.

Le soir, après le démaquillage, oignez vos lèvres d'un mélange adoucissant de glycérine et eau de Cologne en parties égales, ou, si elles sont gercées gravement, d'huile d'amandes douces.

Le matin, une heure ou moins avant de mettre votre rouge, humidifiez-les par frottement de ce mélange. Vous leur garderez ainsi une chair lisse et de beau fruit.

LE SOIN DES ONGLES

Nettoyez les ongles avec la brosse à ongles toutes les fois que vous lavez vos mains. Puis chaque soir ou chaque matin, procédez aux soins suivants :

Avec une lime longue et fine, limez l'ongle en amande et introduisez la pointe de la lime sous l'ongle pour le bien nettoyer. Au besoin, entourez la pointe de la lime d'un peu d'huile imbibée d'eau oxygénée ou d'un liquide spécial pour blanchir.

Repoussez à l'aide d'un repousseur en os ou en ivoire les peaux qui entourent l'ongle. Si elles se détachent mal, adoucez-les avec un produit vaseliné.

Lorsque l'ongle est bien préparé, net, impeccable, enduisez-le d'un bon vernis que vous choisissez à votre convenance. N'appliquez jamais la couche nouvelle sur la couche ancienne. Enlevez avec le produit spécial et mettez une légère couche pour obtenir une teinte claire, une seconde couche pour obtenir une teinte plus soutenue.

L'APPREUX COMPERE-LORIOT

On peut parer à un début de comperelot en enduisant la paupière enflée de vaseline à l'oxyde orange. Mais ces soins ne sont qu'extérieurs et bien souvent la cause du comperelot est due à un mauvais fonctionnement du foie. Faites attention à votre régime et soignez votre foie.

LE FROID ET LE VISAGE

Le froid, le vent peuvent fatiguer la peau, la rougir, et gêner ainsi toute la grâce d'un visage. Le fard cachera un peu cette rougeur, mais pas complètement ; le nez devient violacé... C'est un désespoir pour soi-même et pour l'entourage.

Avec une crème calmante, appliquée avant de sortir, sous la poutre, et appliquée encore une fois le soir pour la nuit, vous ramèneriez votre teint à un aspect naturel.

Voici une bonne recette :

- Huile de vaseline..... 30 gr. Lanoline..... 20 gr. Liniment oïdo-calcaire... 40 gr. Essence de rose..... 2 gouttes



Ensemble avec cape 3/4 en tissu anglais carreaux noir et blanc. Photo Henri Manuel

L'économie par la perfection... C'est par la qualité de leur conception et de leur fabrication que ces célèbres poêles réalistes sent le chauffage économique par excellence. GODIN. Demandez le Catalogue et Notice sur le Foyer hygienique "404" à GUISE (Aisne) brûlant tous combustibles.

UNE BONNE ORANGEADE

Dans un litre de sirop de sucre tirant de 25 à 30 degrés, faites infuser le zeste de quatre ou cinq oranges, que vous coupez ensuite en morceaux ; vous en exprimez le jus, le passez au tamis de soie et le mélangez au sirop. Ayez soin de faire refroidir le boisson avant de vous en servir et mettez-la même au bain-marie si elle est trop chaude.

LES DELICIEUSES CROQUETTES DE CREVETTES

Epluchez une demi-livre de crevettes grises. Faites bouillir doucement les épluchures dans un demi-litre de lait pendant un quart d'heure. Filtrées, pressées des débris et recueillies encore tout le liquide. Préparez une béchamelle très grasse avec du beurre et de la farine, mouillez-la avec le lait et le jus aux crevettes. Incorporez les crevettes quand elles sont cuites, faites descendre sur le feu en tournant pendant cinq minutes et laissez refroidir. Roulez des croquettes avec cette préparation trempées dans de la farine et faites-les frire dans une friture bouillante. Servez sur un plat garni d'une serviette pliee.

CONCOMBRES FARCIS

Epluchez un ou deux concombres, coupez-les en tranches de un centimètre, enlevez les pépins et faites rapidement blanchir à l'eau bouillante salée. Préparez avec une boîte de miettes de thon et une quantité égale de beurre, une