

Vous porterez Madame

Pour le printemps prochain, on nous présente des redingotes qui sont bordées du bas, n'ont pas de col, mais, par contre, s'ornent de larges revers.

A tout heure du jour, sur les robes et sur les manteaux, il y a des boutons. Boutons de toutes formes et de toutes matières. Les plus nouveaux, pour les costumes de sport, sont en rondelles de bûches naturelles.

Avec les robes du soir on porte de grands mouchoirs de mousseline sur lesquelles les tranchées. On les aime en tons vifs, surtout vert, bleu-roi, rubis cerise ou rouge vif.

Le jersey est de nouveau très à la mode : jersey pour les costumes, les robes et les ensembles du soir. Jersey de laine, jersey de soie, jersey mat ou brillant, jersey transparent comme de la mousseline.

On voit des chandails de laine tricôtés à la main sur lesquels sont brodés des fleurs claires, blanches et bleues. Intentionnellement, ces fleurs ne sont pas très habilement dessinées, on leur donne une allure rustique, un peu tyrolienne.

On porte des gants ornés de renard argenté et des gants d'antelope garnis au poignet, de martre.

A Paris, on porte beaucoup, actuellement, le petit chapeau souple de satin ou d'ottoman de soie, très « à la tête ». Sa calotte basse est élançée par un ornement qui fuse, noué ou couteau.

L'obésité efface la jeunesse. Le THE MEXICAIN efface l'obésité. Produit entièrement végétal, en vente dans toutes les pharmacies. 9102



ROBE du soir, crêpe mat blanc avec drapé formant longue écharpe.

LA MODE LINGERIE

VOICI revenue l'époque des « Expositions de Blanc ». L'attrait du beau linge est irrésistible. Il reste, malgré qu'il soit réduit à sa plus simple expression, le luxe suprême des élégantes raffiniées. Jadis, à l'époque où la mode voulait des femmes étoffées, le linge de corps prenait une place considérable. Au-dessus du gilet de flanelle — le dit bien gilet de flanelle — il y avait la chemise, une belle chemise descendant jusqu'aux genoux et lourde de dentelles, sur la chemise un solide corset, sur le corset un cache-corset artistement brodé, puis venait le large pantalon, lui aussi orné de dentelles, et les Jupons, deux ou trois, superposés. Le tout était blanc. A cette époque, il fallait, pour être belle, posséder une poitrine débordante et un seant très dodu. Quand la nature avait refusé ces avantages, on les remplaçait par une abondance de lingerie.

Aujourd'hui, la mode, qui s'est enfin décidée à être raisonnable, veut que notre linge soit mince, souple, onduleux, aucun sous-vêtement ne doit en contrarier le galbe ; aussi notre lingerie de corps est-elle diaphane et réduite autant que possible. Il en est ainsi depuis plusieurs années.

En ce moment, notre linge se fait en soie ou en linon extrêmement fin, il est incrusté de dentelles ou paré de broderies. Les parures féminines emploient couramment les crêpes georgette, la mousseline de soie, le voile triple, tous ces fins tissus étant finement travaillés de jours et de petits plis. On avait tenté, depuis deux ou trois ans, de revenir au linge blanc, mais ce fut sans succès. C'est le linge de couleur qui a toutes les préférences : saumon, vert amande, souffre, rubis, rose, bleu lavande sont les couleurs préférées.

Il n'y a guère de changement dans la façon de nos chemises et de nos combinaisons qui s'attachent à conserver à notre silhouette sa minceur et sa sveltesse par d'humbles coupes en biais qui les font s'adapter sans plis à notre statue. Il y a pourtant un petit changement : notre lingerie se fait plus montante, mais elle se raccourcit beaucoup dans le bas.

La chemise-culotte ne se fait plus. On porte une chemise et une culotte séparées, mais de même tissu et de même couleur. Si la chemise de jour est extrêmement courte, la chemise de nuit est démesurément longue, elle ressemble à un peignoir ou à une robe d'intérieur. Certaines font penser à des kimonos, elles se ferment devant ou sur le côté et ont des manches très larges et très longues. D'autres sont garnies de volants, de ruches, d'emplacements et de nœuds. Une nouveauté, c'est la chemise de nuit en crêpe de Chine noir orné de dentelle blanche.

Le soutien-gorge et la gaine de tissu caoutchouté jouent, de nos jours, un rôle important dans les dessous féminins. Quoiqu'on les trouve chez la plupart des lingeries, ils ressortent surtout de l'art et de la science de l'orthopédiste. J'en parlerai une prochaine fois.

UNE PARISIENNE.

Les recettes pratiques

ENTRETIEN DES SOULIERS VERNIS

Pour remettre en état des souliers vernis ayant été mouillés, on commence par laver les souliers avec une éponge fine et on les essuie à l'aide d'un linge sec. Après quoi, on bourse l'intérieur des souliers avec des chiffons de fil, et, au bout de plusieurs heures, on frotte le vernis avec une flanelle enduite de cire à parquet. On frotte avec un linge sec, on remplace les chiffons qui sont à l'intérieur des souliers par d'autres bien secs, et on entoure les chaussures d'un torchon de fil.

POUR PARFUMER LA MAISON

Une cuillerée à soupe d'essence de térébenthine mise dans un vase et sur laquelle on jette de l'eau bouillante communique à un appartement une bonne odeur de sapin, c'est un procédé excellent en hiver durant les rhumes et en temps d'épidémie.

POUR AUGMENTER L'AROME DU CAFE

Lorsque le café moulu est dans le filtre, saupoudrez-le légèrement de sel fin, puis versez l'eau bouillante par petite quantité à la fois, comme on procède toujours. Ces quelques grains de sel augmentent considérablement l'arôme du café et ne laissent aucune saveur atypique.

L'EXTRAIT DE CAFE

L'extrait de café du commerce est obtenu avec des alambics; procédés hors de la portée des particuliers. Mais on peut faire soi-même une excellente essence en triplant la dose habituelle du café ordinaire, sans augmenter la quantité d'eau. L'essence ainsi obtenue peut se garder quelques jours.

On peut aussi faire bouillir du café directement dans le lait pour les crèmes, évitant ainsi le moindre goût d'eau.

LUSTRAGE DE LA FOURRURE

Les fourrures perdent parfois leur brillant après avoir été mouillées. Il faut alors les étendre sur une table et les saupoudrer d'acide borique en palettes. Laisser toute une nuit, et le lendemain l'acide borique a absorbé l'eau et la poussière. Brosser dans le sens des poils.



TAILLEUR du matin en lainage quadrillé gris.

POUR ETRE BELLE

POUR AVOIR UN TEINT VELOUTE

Pour donner à l'épiderme un aspect velouté et lui conserver la fraîcheur, enduisez matin et soir le visage de la préparation que vous aurez eu soin de faire la veille et dont nous vous donnons le secret :

Dans un verre de lait frais, pressez quelques gouttes de citron et laissez fermenter le liquide pendant toute une journée. Enduisez, puis enlevez cette pommade en tamponnant légèrement.



Une main blanche et douce...

Le Miel Hamamelis Mercier est une gelée pour les mains contenant 90 % d'eau Hamamelis. Le Miel Hamamelis est astringent, facilite la circulation, supprime la congestion, prévient les engelures, crevasses, mains rouges. Le Miel Hamamelis rendra vos mains blanches et douces malgré l'eau et le froid. En vente partout : le tube 4,90 ; le grand tube 7,90 ; le pot 11 fr. ; le tube d'essai 2,50. Laboratoire MERCIER 41, Route de Turin, NICE

MIEL HAMAMELIS MERCIER

POUR PREPARER SOI-MEME UN BON COLD-CREAM

Composer un mélange parfait avec ces trois substances : Huile d'amandes douces, 50 gr. ; Cire blanche, 10 gr. ; Blanc de baleine, 10 gr. Ensuite, ajouter : Eau de rose, 20 gr. ; teinture de benjoin, 5 gr. ; teinture d'ambre, 2 gr. La cire et le blanc de baleine doivent être fondus en bain-marie pour être incorporés à l'huile. Bien battre le tout pour mélanger.

LE SOIN DES MAINS

Quand vous vous essayez les mains, prenez la précaution, chaque fois, de repousser la peau des ongles avec la serviette de toilette.

Au sujet des mains, voici un petit secret : il paraît que les bains de mains guérissent la rougeur du nez.

Pour prendre un bain de mains, il suffit de plonger les mains et les avant-bras dans une grande cuvette remplie d'eau chaude et de rester cinq à six minutes jusqu'à ce que les parties immergées soient rouges.

Trois ou quatre bains de mains soulagent beaucoup l'hiver les personnes congestionnées par le froid ; ils décongestionnent parfaitement le visage.

LA PLANTE QUI MAIGRI Sans drogues ni régime

avec l'extrait de plantes GARDONNE vous pouvez à volonté maigrir vite ou lentement du corps entier ou de la partie désirée (cou, ventre, chevilles) pour conserver votre allure jeune, votre agilité et mieux vous porter. Résultat visible dès le 6^e jour. Recommandé par le corps médical. Milliers d'attestations. Notices intéress. et schéma, gratuits, sur demande. Lab. GANDHOUR, 8, rue Michodière, PARIS. 9452

RIDES DU COU

Les compresses de fine toile imbibées d'une infusion de roses de Provins sont excellentes pour combattre les rides du cou, ainsi que les cataplasmes de farine de seigle et de blanc d'œuf. Massez les rides et surtout faites des exercices de gymnastique, qui ne seront pas moins efficaces que les crèmes et eaux de toilette. Les plus salutaires sont les suivants :

1. Levez la tête et renversez-la en arrière, pour la ramener ensuite dans sa position normale, en deux temps ; 2. Penchez la tête à droite, puis à gauche, en quatre temps ; 3. Tournez la tête à droite, puis à gauche, en quatre temps. Evitez de baisser la tête en avant.

LES YEUX GONFLES

Si vos yeux sont gonflés par le sommeil ou les larmes, lotionnez-les avec une infusion d'arnica, 50 gr. pour un demi-litre d'eau à laquelle vous aurez ajouté une petite cuillère à café de borate de soude, suffiront. Cette infusion devra être employée chaude.

TROUBLES DES REGLES ET VIEILLESSE PRÉCOCE

Avec des règles irrégulières ou absentes, on constate souvent un vieillissement prématuré de la femme. Il se produit un amaigrissement progressif et une diminution prononcée des facultés physiques et intellectuelles. On dirait que la femme se « désèche ».

On sait que les ovaires qui fonctionnent normalement maintiennent un équilibre harmonieux de tous les organes. Tant que les règles persistent en régularité et en quantité la femme conserve tous ses attributs de jeunesse. Fis contre, l'insuffisance des règles entraîne une perturbation grave de l'organisme, en déséquilibrant les diverses fonctions organiques de la femme. Celle-ci en plus des troubles variés qu'elle peut ressentir (palpitations, angoisses, bouffées de chaleur, constipation, nervosité) prend rapidement un aspect stérile : peau ridée, teint terne, jaunâtre, cheveux rares et grisonnants.

Tous ces signes d'une débâcle physique peuvent être écartés avec une cure de Femoyl, produit d'hormones ovariennes et de plantes. Le Femoyl en agissant sur l'ovaire régularise les règles, favorise la circulation du sang, donne un teint clair, fait disparaître les rides et rend à la femme, avec la santé, une nouvelle période de jeunesse. Toutes pharmacies, la boîte : 14 Frs. Envoi franco de la brochure sur demande (Serv. A. 41), 36 bis rue Guersant, PARIS 17^e. 9428



EN HAUT : SPORT feutre marron, boucle fantaisie. EN BAS : FEUTRE taupé noir.

La Cuisine Familiale

POULET EN COCOTTE A LA PAYSANNE

Vider, flamber et briser un poulet de grain. Couper en des 60 gr de lard de poitrine. Mettre dans une casserole, en omelette une bonne cuillerée de beurre. Quand il est chaud y faire rissole le lard en même temps que six à huit petits oignons. Quand le tout est bien doré, le retirer sur une assiette et le remplacer par le poulet. Lorsque le poulet est bien doré à son tour, on remet lard et oignons ainsi que deux pommes de terre crues coupées en petits dés. Bien couvrir la cocotte et continuer la cuisson au four pendant vingt à trente minutes. Servir le poulet avec le jus de cuisson auquel on aura ajouté deux cuillerées de bouillon et un peu de persil haché et cuit pendant une minute sur le feu.

AROME PATRELLE

Donne au bouillon goût exquis. 0 c. 200

ALOYAU A LA ROYALE

Roulez et filetez un aloyau en anneau; placez-le dans une braisère, garnissez de tranches de jambon, carottes, oignons coupés ; mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc sec, deux verres de bouillon, un peu d'arôme de commerce, un verre de cognac, faites partir à feu vif. Laissez bouillir cinq minutes, formez hermétiquement le couvercle et mettez au four. Retournez la viande au bout d'une heure et demi, laissez la cuire encore autant de temps et réduisez la sauce.

POMMES AU CHOCOLAT

Vous évitez des pommes que vous faites pocher dans un sirop de sucre. Puis faites une crème au chocolat en mettant sur le feu deux tablettes et demi de chocolat que vous laissez fondre dans une tasse d'eau échauffée, tournez. Quand le chocolat est fondu, ajoutez un peu de cannelle en poudre et un peu d'eau. Laissez réduire et puis emplissez les pommes de cette crème. Mettez les pommes garnies au four. Mincez-les de blanc d'œuf battu en neige avec un peu de chocolat en poudre et du sucre. Laissez dorer à petit feu.

BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GLACÉS

Faites revenir dans le beurre un morceau de tranche. Lorsque la viande est bien dorée sur toutes ses faces, mouillez avec une tasse de bouillon et ajoutez un morceau de jarret de veau, deux oignons piqués d'un clou de girofle, un bouquet garni, du sel et du poivre. Couvrez le récipient de cuisson et laissez mijoter

pendant deux bonnes heures. Par ailleurs, versez de l'eau bouillante sur une douzaine d'oignons d'égal grosseur, afin de pouvoir les épousser plus facilement. Faites cuire les oignons dix minutes dans l'eau salée pour leur enlever leur âcreté. Retirez les oignons, égouttez-les, mettez-les à roussir dans une casserole contenant du beurre. Mouillez avec un peu de bouillon saupoudrez avec une cuillerée à café de sucre en poudre. Laissez bouillir et mettez ensuite au four pour que les oignons achement de se colorer. Quand le bœuf est cuit, dégraissez le jus de cuisson, liez-le avec un peu de féculé de pommes de terre délayées dans de l'eau. Ajoutez à cette sauce un petit verre d'eau-de-vie et une noix de beurre. Dressiez la viande sur un plat, entourez-la avec les oignons et versez la sauce sur le tout.

CONTRE LA CONSTIPATION PRENEZ LES GRAINS DU D^r J. MEYER

SUBRICS D'EPINARDS

Faites cuire les épinards à l'eau salée ; égouttez-les ; rafraichissez-les à l'eau froide et pressez-les fortement pour en extraire toute l'humidité. Ceci fait, hachez-les très très finement ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre et faites-les dessécher sur un feu vif en les remuant constamment. Ajoutez alors une cuillerée de farine de parmesan râpé, trois jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Mélangez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poêle et, lorsqu'il est bouillant, jetez dedans une cuillerée d'épinards roulés en forme de quenelle. Faites dorer les subrics des deux côtés, égouttez-les, dressés-les en turban et arrosez-les d'une sauce blanche.



DE GAUCHE A DROITE : Pour le soir, une JUPE collante en drap, manteau crêpe mat coupé en coquette trois tons dégradés. — ROBE tailleur en crêpe de laine noire, avec Jaquette réversible. — ROBE du soir en satin ciré fond noir impression grandes fleurs. — MANTEAU drap vert bouteille, garni parements tigre. (Photos H. Manuel).

Une famille de centenaires...

Ce cas n'avait, jadis, rien de surprenant ; nos ancêtres savaient se servir des vertus des plantes. Mais aujourd'hui encore, toute votre famille sera durablement à l'abri de la maladie, grâce à Genialo, boisson agréable, dépurative et bienfaisante que vous préparez, vous-même, à peu de frais. Genialo, extrait de longue vie, la boîte pour un litre, frs : 6.50. Dépôt : Gde Pharmacie de France, 1, rue Falgout, Lille, et toutes Pharmacies.

TANNAGE DES PEAUX

Fraiche ou sèche, faire tremper la peau 24 heures dans l'eau froide, l'étaler sur une planche et enlever les parties grasses et sanguinolentes à l'aide d'une lame de couteau peu tranchante. Eviter de couper le cuir.

Par peau, préparer un bain composé de trois litres d'eau additionnée de 300 grammes de sel marin, soit 100 gr. d'alun et 50 gr. de sel marin par litre d'eau. Faire bouillir ce mélange et le laisser tiédir, à ce moment, y plonger les peaux pendant 48 heures. Ce laps de temps écoulé, les retirer, les égoutter, les tendre sur une planche polie en dehors, les malaxer, les sécher en un lieu sec et sans feu en les étirant de temps en temps jusqu'à séchage complet. On aura, avant ce séchage, frotté le cuir avec une pierre ponce puis du blanc d'Espagne. Frotter le poil avec du son chauffé. Terminer en battant les peaux et en les brossant.

Nos Patrons Primes

A gauche. — Robe-manteau en fin lainage, se boutonnant sur le côté devant et formant col châle. Pincés et ceinture à la taille. Manches nouées.



No 6047 Mètre : 2 m. 80 en 140. No 6048 Mètre : 2 m. 50 en 140.

A droite. — Robe-manteau en lainage se boutonnant d'une façon nouvelle. Col et petits revers de manches en ottoman de soie. Poches sur les côtés.

Les secrétaires 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 du Réveil du Nord, 4, rue de Paris, LILLE.

UNE BONNE ENCAUSTIQUE

Voici la formule d'une encaustique ininflammable et sans odeur, qui peut s'appliquer à tous les meubles et n'en change pas le ton. Elle est préférable aux encaustiques pour 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 rayure qui peut nécessiter une remise à neuf de la partie 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 à 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.

Pour employer cette encaustique, réchauffez-la au bain-marie jusqu'à ce que la température soit juste assez chaude pour pouvoir tenir le doigt dans le liquide, surtout ne faites pas bouillir. Etalez le liquide en une seule couche en employant un pinceau doux. Cette couche doit être aussi mince que possible. L'eau s'évapore presque de suite et il ne reste qu'une imperceptible couche de cire étendue régulièrement.

Nettoyage des poêles et fourneaux

Voici, entre beaucoup, le moyen de nettoyage qui nous semble le plus pratique. Avez-vous un oignon cru ? Coupez-le par la moitié et servez-vous-en comme d'un tampon pour frotter la surface métallique à recouvrir ; la rouille s'enlève comme à plaisir. Quand l'oignon sera par trop noirci, vous en rafraichirez la section par une nouvelle coupe, la plus mince possible, et vous continuerez à astiquer vigilement. Le procédé peut paraître singulier, il est cependant efficace.