

notre page féminine

LA MODE

CADEAUX

C'est une mode vieille comme le monde et suivie par tous les peuples de la terre que celle qui consiste à offrir des cadeaux. En Orient et en Extrême-Orient, on en offre et on en reçoit à tout bout de champ. Chez nous, en France, c'est à l'occasion d'un anniversaire ou d'une fête que l'on donne des présents, mais c'est incontestablement en l'honneur du premier jour de l'année que l'on offre le plus de cadeaux qui prennent alors le nom d'étranges. C'est là un excellent usage, car donner et recevoir sont deux gestes qui font toujours deux heureux.

Mesdames, mesdemoiselles, je ne pense pas, en ce moment, aux belles étrennes que, toutes, vous allez recevoir, mais à celles que vous allez offrir. Une lectrice m'écrit : « Je voudrais donner quelque chose à mon mari pour ses étrennes et je me trouve bien embarrassée. Conseillez-moi. Sans être précisément pauvre, je ne suis pas riche ».

C'est une observation que j'ai faite depuis longtemps : les dames sont très souvent embarrassées pour offrir des cadeaux aux messieurs. Manque d'habitude, évidemment... J'ai également remarqué qu'elles avaient une prédilection pour les cravates; selon leurs moyens elles s'achètent une ou six cravates et, comme le goût féminin est presque toujours en contradiction avec le goût masculin, ces cravates n'obtiennent généralement qu'un succès d'estime... Non, n'offrez pas de cravates.

Voici une liste de petits objets pas trop chers qui font toujours plaisir à un représentant du sexe fort : un portefeuille (ne vous croyez pas obligée d'y glisser un chèque sur la Banque de France); un briquet, il n'est pas nécessaire qu'il soit en or; une épingle de cravate, une perle, par exemple, mais pas en toc; une chevalière... ou, mais l'or est cher... S'il est fumeur, vous n'aurez que l'embarras du choix; mais, attention, s'il fume la pipe, ne faites pas l'empresse de la première bouffarde venue, confiez-en l'achat à un vieux fumeur de pipe; une boîte de cigares, un étui à cigarettes. S'il aime la lecture, vous êtes sauvée. Tâchez de connaître les auteurs qu'il préfère et apportez-lui quelques belles éditions. Il y a aussi les stylos, les porte-mines, les encriers, les sous-main et les pots à tabac. Si monsieur est chasseur, pour quatre ou cinq mille francs, vous lui procurerez un excellent fusil; s'il est pêcheur, une bonne gaule et une douzaine de lignes lui feront le plus grand plaisir, à moins que vous ne préfériez lui offrir un bocal avec un petit poisson rouge...

Toutefois, si ces présents sont trop chers pour vos faibles ressources, sans doute aurez-vous pensé à lui tricoter un bon chandail qu'il sera très heureux d'endosser, cet été, au bord de la mer.

Et puis, qu'importe le cadeau, c'est la façon de l'offrir qui en fait le prix et vous offrirez le vôtre avec l'amour de vos beaux yeux et le charme de votre sourire.

UNE PARISIENNE.

Un bon entraînement et un bon "Elesca"



ELESCA
EXQUIS DÉJEUNER LACTÉ, RECONSTITUANT COMPLET
L'ETUI TASSE : 0 fr. 60

La cuisine familiale

POTAGE COULIS DE POISSON

Ne jetez pas l'eau de cuisson d'un bar, mulot, turbot, cabillaud... Mais pour cela le court-bouillon aromatisé d'un bouquet garni, d'oignons et de carottes ne doit pas contenir de vinaigre ou de vin blanc. Lorsque le poisson est retiré, passez le bouillon au tamis et faites bouillir avec des feuilles de laitue, du cerfeuil, de l'oseille, le tout haché menu. Laissez d'un jaune d'œuf battu avec un peu de crème fraîche et versez dans la soupière sur les rondelles d'un petit pain légèrement fritt au beurre.

CÉLERIS FARCI

La farce est faite de hachis de porc, ou de porc et de veau, ou de porc et de bœuf, mélangé à un tiers de son poids de mie de pain trempée dans du bouillon, du lait ou de l'eau, du sel, du poivre, de la noix de muscade et un œuf.

Par ailleurs, on prépare le céleri de la manière suivante : Après avoir enlevé les parties dures et le sommet de façon à obtenir des tronçons de 15 cm. environ, on le se coupe et on le fait blanchir à l'eau bouillante salée environ une heure. Puis on rafraîchit et on égoutte soigneusement les céleris dans une passoire. Ayant défilé le cordon, on introduit la farce entre les liges et on le légèrement en haut et au milieu. Puis on remet dans la marmite en couvrant juste assez les légumes de l'eau de leur première cuisson et on laisse bouillir à nouveau pendant vingt minutes.

On prépare une sauce blonde avec le reste de l'eau de cuisson ou à l'extrait de viande, et on y laisse encore mijoter quelque temps les céleris.

On sert sur un plat allongé, après avoir enlevé les ficelles et couvert de sauce.

AROME PATRELLE

Donne au bouillon goût exquis, n.c. sans sel

COTELETTES D'AGNEAU LOUIS XIV

Préparez avant tout la sauce. Mettez dans une casserole une grande verre de madère et jetez dedans une douzaine de champignons émincés. Faites réduire de plus de moitié. Dans un autre récipient, faites fondre un morceau de beurre, liez avec un peu de farine, ajoutez un verre de lait et autant de bouillon. Mélangez cette sauce au madère et aux champignons et laissez encore réduire de façon à obtenir un coulis assez épais. Retirez sur le coin du fourneau; liez la sauce avec trois jaunes d'œufs. Faites sauter les côtelettes, masquez-les avec la sauce réduite et passez-les au four très chaud.

CEPES FOURRES

Une livre et demie de beaux cepes. Huile, sel, poivre, ciboule, 2 ragots échalote, persil, chapelure. Beurre.

Séparez les têtes des cepes de leurs pieds, nettoyez ceux-ci et mettez-les à mariner dans de l'huile salée, poivrée.

Au bout d'une couple d'heures, égouttez les têtes pour les faire sauter ensuite dans un plat contenant du beurre frais. Prenant les queues, hachez-les et les mélanger aux herbes (ciboulette, échalote, p. r. l. estragon) que vous avez finement hachées. Réunissez ces deux hachis pour les passer quelques minutes au beurre.

Prenant alors les têtes, placez la partie creusée à l'extérieur pour les bourrer avec le hachis conditionné et assaisonné. Saupoudrez de chapelure et faites légèrement gratiner au four.

CHAUSSONS AUX POMMES

Mettez sur la table 250 gr. de farine, déposez dans le milieu 125 gr. de beurre, 15 gr. de sucre, un décilitre d'eau et deux jaunes d'œufs.

Ramenez la pâte en boule, que vous écraserez encore une fois, puis laissez reposer pendant deux heures au frais. Préparez une marmelade de pommes très serrée, puis abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau de l'épaisseur d'un centimètre.

Déposez au milieu la marmelade, numérotez le tour de la pâte avec un peu d'eau, pliez-la en deux, repliez et à l'aide d'un pinceau trempé dans un œuf battu dorez-en toute la surface. Faites cuire à four chaud et, vers la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre et faites caraméliser en remuant le gâteau au four bien chaud. Faites refroidir sur une grille et servez.



A gauche : Manteau draperie noire, col et revers astrakan, boutons fantaisie. — A droite : Robe lainage, bandes appliquées, plis sur les manches. (Photo Henri Manuel.)

CONSEILS AUX JEUNES MAMANS

QUAND BEBE N'A QUE QUELQUES JOURS

Dès les premiers jours, l'enfant doit être surveillé. Si on ne peut baigner l'enfant chaque jour, il faut que son petit corps soit entièrement lavé à l'éponge avec une eau savonneuse et chaude (37 degrés).

Si l'enfant est baigné, le bain ne devra durer que deux ou trois minutes. En le sortant du bain, il faut le frotter légèrement et le poudrer de talc.

La tête doit être également lavée chaque jour à l'eau savonneuse et chaude (35 degrés).

Si quelques croûtes se forment sur le cuir chevelu, il faut les recouvrir de vaseline boriquée.

Au bout de deux ou trois jours, il faut les frotter légèrement avec un tam-

pon de coton hydrophile et la tête redonne sa saine et nette au bout de quelques jours de ce traitement.

Il faut aussi nettoyer les yeux chaque jour avec de l'eau bouillie tiède et un tampon de coton hydrophile.

Il faut nettoyer également, et chaque jour, les oreilles, les narines, la bouche, les ongles de l'enfant pour éviter toute infection.

L'enfant doit être changé avant chaque tétée. Après la tétée, il ne doit pas être remué et posé avec douceur dans son berceau.

La peau de l'enfant s'infecte avec une telle facilité qu'il ne faut la mettre en contact qu'avec des linges d'une netteté absolue.

Le nouveau-né, bien portant, doit dormir, presque continuellement.

Il s'éveille seulement pour les tétées.

L'absence de sommeil, les cris, les pleurs, indiquent que l'enfant ne se porte pas bien, qu'il digère mal, que son alimentation est exagérée ou insuffisante. Il faut alors consulter immédiatement un médecin.

La température normale d'un bébé, doit se maintenir à 37°.

Le poids d'un enfant pendant les premiers jours, suit une courbe descendante, puis ascendante.

Après avoir baissé de 150 à 200 grammes les deux ou trois premiers jours, il doit progressivement augmenter pour atteindre le dixième jour le poids de la naissance.

On ne doit jamais sortir un enfant avant dix jours en été et vingt à trente jours en hiver. S'il fait très froid, il est prudent d'attendre davantage et de demander l'avis du médecin.

Un aliment sain, économique, nutritif, naturel : LE CHOCOLAT

Jeunes mamans, vous qui êtes encore inexpérimentées, apprenez à soigner vos petits, à leur donner force et vigueur en surveillant leur alimentation.

Avant leur départ pour l'école, faites-leur prendre une bonne tasse de cacao. Cet aliment sain, naturel, économique, leur permettra d'affronter le froid et fortifiera leur organisme.

S'il ne faut pas abuser des bonbons, on doit manger du chocolat, et de l'avis même des médecins, le chocolat, le cacao, doués de propriétés stimulantes, sont des aliments hautement recommandés. A la condition que leur consommation soit normale et que ces produits soient de qualité irréprochable.

Aussi, jeunes mamans soucieuses de la santé de vos enfants, faites-leur manger raisonnablement du chocolat — du bon chocolat français.

Nos Patrons Primes

A gauche. — Robe en lainage, taillée avec découpe devant et empiècement en pointe dans le dos. Manche longue à entourage fantaisie. Jupe avec couture devant.



N° 7447 Métrage : 1 m. 90 en 140
N° 1448 Métrage : 2 m. 40 en 140

A droite. — Très simple, cette robe en lainage garnie au corsage d'un empiècement boutonné devant. Manches longues resserrées dans un poignet.

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

Envoyez votre demande au Service des Patronnes du Réveil, 2, rue de Paris, à Lille.

3^{fr.}50
mariages cérémonies
la belle revue de mode 1939

REGLEZ AVEC Femosyl VOTRE VIE FEMININE



Hygiène et Beauté

LES RIDES AUTOUR DES YEUX

Retirer les rides qui entourent les yeux est chose presque impossible; il vaut mieux les empêcher de se former, ou tout au moins les chasser dès qu'elles se manifestent.

Voici quelques massages indiqués dans ces cas :

Tout d'abord, graisser légèrement à l'huile d'amandes douces.

Paupière supérieure. — Poser les deux pouces sur le front, au-dessus des tempes. Avec les index, effleurer la paupière en partant du coin des yeux, près du nez, pour arriver à la tempe. Fermer les yeux; revenir doucement, en passant sur les yeux.

Paupière inférieure. — Tenir le lobe de l'oreille droite entre l'index et le médius de la main gauche. Le pouce, reste libre, massera l'œil droit. Passer doucement le gras du pouce le long de la paupière en partant de la tempe vers le nez; revenir un peu plus bas et appuyer davantage sur la pommette. Même mouvement de la main droite pour l'œil gauche.

UNE BONNE CRÈME DE BEAUTE

Un cold-cream à faire soi-même et souverain pour les yeux délicats. Prenez une rondelle de cire vierge et faites-la fondre au bain-marie dans un récipient de porcelaine, ou verre, ou faïence, mais non de métal. Quand il n'est plus que parfaitement fondu, ajoutez-y cinquante grammes d'huile d'amandes douces et un demi-tube de vaseline pure. Tournez ensuite ce liquide à l'aide d'une petite spatule de bois, exactement comme vous tournez une mayonnaise. Quand il est complètement refroidi et, sans cesser de tourner, versez-y peu à peu de toutes petites doses d'eau de roses et tournez toujours pour faire absorber.

Quand votre cold-cream est devenu blanc et compact, mettez-le dans le récipient que vous désirez et laissez-le vingt-quatre heures à l'air ou dans la glacière.

Faites bien attention à deux choses : ne jamais cesser de tourner jusqu'à refroidissement complet du liquide qui deviendra, en refroidissant, solide et un peu transparent.

Ne commencer à additionner l'eau de roses qu'à partir du moment où c'est complètement froid.

LES MAINS ET LE TRAVAIL

Si le travail ménager abîme vos mains, enduisez-les chaque jour de lanoline ou de toute crème à base de ce produit. Gardez sur vos mains pendant dix minutes, puis savonnez à l'eau tiède additionnée de borate de soude.

Évitez l'eau très chaude ou très froide. Poncez à l'aide d'une pierre ponce la paume et le dos de la main. Ayez toujours un petit flacon dans lequel vous aurez mélangé à parties égales du jus de citron et de la glycérine. Vous en enduirez vos mains après les avoir lavées et parfaitement essuyées. Laissez sécher.

De temps en temps, prenez du marc de café et frottez-vous les mains; ce procédé blanchit extrêmement les mains.

SOINS DE BEAUTE EN HIVER

Pour les peaux vite irritées, sujettes à la couperose, des compresses d'eau de racine de guimauve donnent de très bons résultats; il est nécessaire de laisser bouillir les racines environ dix minutes. Cette eau est très adoucissante. Vos yeux se fatiguent rapidement, et vos paupières rougissent. Faites après vos promenades des lavages de thé chaud. Le mieux est de vous étendre pendant une 1/2 heure et de laisser sur vos yeux fatigués un épais tampon imbibé d'eau de bleuets, ce qui rendra à votre regard toute sa limpidité, tout son éclat.

De petites gerçures aux lèvres, des cloques de fièvre vous désolent. On en saupoudre la fourrure à nettoyer, en l'étendant sur toute la surface avec la main; puis on enlève la sautoie dont on débarrasse la peau en la battant légèrement à l'envers avec deux petites baguettes.

La fourrure mouillée doit être étendue sur une table et saupoudrée d'acide borique; laisser ainsi toute une nuit.

Brosser le lendemain matin avec une brosse douce en suivant le sens du poil; l'humidité et la poussière auront disparu; battre légèrement avant de remettre en place.

Si la fourrure est froissée, broser les poils dans le bon sens avec un tampon de café moulu trempé d'eau. Presser et laisser sécher en la secouant de temps en temps.

Une fourrure claire à nettoyer est d'abord étendue sur une table, puis frottée avec une éponge trempée dans un mélange d'eau tiède et de son. Frotter ensuite avec du son sec, au moyen d'un tampon de mousseline. Brosser vivement dans le sens du poil.

Si vous avez un bouton à la lèvre, ne le grattez surtout pas. Lavez-vous les lèvres avec de l'eau bouillie additionnée d'eau de roses et touchez le bouton plusieurs fois par jour avec un rien d'aïun.

Lisez **Confidences** le grand succès de l'année 36 pages de lecture passionnante 1^{fr.}

Recettes pratiques

LES TOILES CIRÉES

Les toiles cirées et le linoléum s'entretiennent en excellent état si on les frotte de temps en temps, avec un mélange à parties égales de vinaigre et d'huile de table.

L'HUMIDITE DU SEL

Pour éviter que le sel soit humide dans les salières : Le sel humide bouche les trous pratiqués dans les salières qui deviennent inutilisables. On évite cet ennui en plaçant dans la salière un ou deux grains de riz.

NETTOYAGE DES FOURNURES

Parmi les moyens recommandés, la sclure de bois fine et légère est excellente. On en saupoudre la fourrure à nettoyer, en l'étendant sur toute la surface avec la main; puis on enlève la sautoie dont on débarrasse la peau en la battant légèrement à l'envers avec deux petites baguettes.

La fourrure mouillée doit être étendue sur une table et saupoudrée d'acide borique; laisser ainsi toute une nuit.

Brosser le lendemain matin avec une brosse douce en suivant le sens du poil; l'humidité et la poussière auront disparu; battre légèrement avant de remettre en place.

Si la fourrure est froissée, broser les poils dans le bon sens avec un tampon de café moulu trempé d'eau. Presser et laisser sécher en la secouant de temps en temps.

Une fourrure claire à nettoyer est d'abord étendue sur une table, puis frottée avec une éponge trempée dans un mélange d'eau tiède et de son. Frotter ensuite avec du son sec, au moyen d'un tampon de mousseline. Brosser vivement dans le sens du poil.

Réponse à la question posée en deuxième page

GEOGRAPHIE PARISIENNE

Le cimetière du Père Lachaise. A part les visites dominicales, chaque convoi y laisse l'un des siens.

NETTOYAGE DES APIS

Frotter le tapis avec des feuilles humides de thé, ou avec du marc de café. Les couleurs reprendront leur teinte.

Les restes de feuilles de chou ou de céleri sont également utiles. On les coupe en menus morceaux qu'on promène en appuyant sur toute la surface du tapis. Il est nécessaire que les légumes soient très frais.

Un autre procédé consiste à battre fortement les tapis, à les laver à l'eau fraîche avec une brosse, puis à battre à nouveau. Quand ils sont bien secs, on les frotte partout avec de la mie de pain de seigle chaude, puis on les étend à l'air un jour ou deux.

Un peu d'ammoniaque dans de l'eau froide, dans laquelle on plonge une brosse douce enduite de savon dont on frotte la surface, rend à celle-ci toute sa fraîcheur et l'éclat du neuf.

Les taches d'encre sur un tapis s'enlèvent assez facilement, surtout si elles sont fraîches. On peut placer sur la tache du lait, jusqu'à ce qu'il noircisse. Rincer ensuite. Si la couleur n'est pas altérable, on peut remplacer le lait par le jus d'un citron.

NETTOYAGE DES BOUILLIERS

Pour enlever le dépôt calcaire formé dans les bouillottes : Une bouillotte utilisée depuis un certain temps présente un dépôt calcaire d'une épaisseur étonnante. Il ne faut pas tenter de la gratter ou d'enlever par morceaux, mais introduire dans la bouillotte une dizaine de cuillerées d'eau dans lesquelles on verse prudemment (car ce produit est très corrosif) une cuillerée d'acide nitrique. Il suffit d'agiter, de vider le récipient ainsi nettoyé, puis de rincer copieusement à l'eau claire.