

Le Centre de la Mode

LA MODE

LE TRICOT

Il y a déjà plusieurs années que 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. Depuis, le tricot a conquis le monde et sa vogue ne fait que croître et embellir. La technique s'est perfectionnée à un très haut degré et on arrive à faire au tricot des vêtements de toute beauté. Il n'y a pas bien longtemps encore on ne savait tricoter que la laine; aujourd'hui, on tricote toutes sortes de fils que l'on mélange au besoin, aussi bien la laine que le coton, la soie que la rayon.

Le succès du tricot fait à la main n'a pas seulement pour cause des motifs pratiques et économiques, mais aussi et surtout la facilité qu'il donne de créer des costumes et des robes dont la plasticité ne saurait être obtenue avec n'importe quel autre tissu. Le tricot se prête à tout: on voit des robes de soirée en tricot comme on voit des robes de sport.

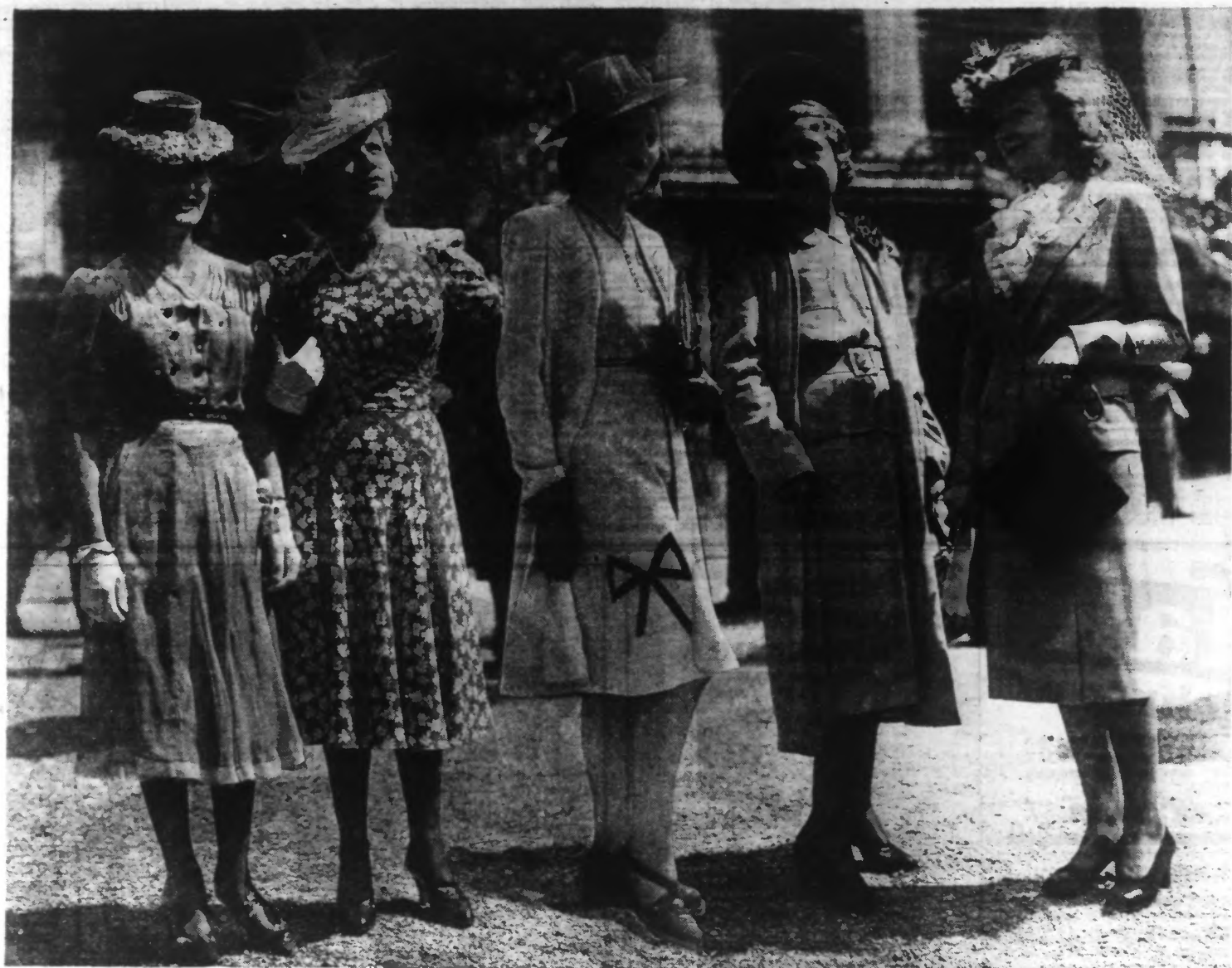
Cet engouement provient aussi du plaisir que nous éprouvons à créer de belles choses, à combiner des coloris et des formes, à faire de l'art en somme. Il est très facile pour faciliter et encourager notre tâche, l'industrie du fil, qui se perfectionne chaque jour, met à notre disposition des matériaux merveilleux. Travailler aux aiguilles devient un délicat plaisir d'artiste, car c'est une véritable joie que d'harmoniser des teintes ou de les opposer, que de créer des points, que d'inventer des modèles. Le fil se prête à tout, nous pouvons aussi bien en faire un tapis royal qu'une arachnienne et impalpable dentelle.

Que ne fait-on pas en tricot! Je laisse de côté layettes, pull-overs, blouses, sweaters, jupes et jaquettes qui sont d'un travail courant, mais voici des gants en tricot et crochet. Pour les, on les exécute en fil de lin, le travail en est si fin, si tenu qu'on jurerait de la dentelle. A leur côté, voisine un sac à main en fil de soie, fait au crochet au point de mailles serrées, onduleuses. Vous parlerai-je des berets et des toques, des écharpes et des cravates, sans oublier ces vastes châles multicolores et les inimitables maillots de bain? Et puis, voici encore, pour varier l'aspect d'une robe, de charmantes encolures de laine angora, et que dire de cet éblouissant boléro rouge en dentelle de laine?

L'ameublement, lui aussi, a recours au tricot ou au crochet. N'est-ce pas la mode de garnir nappes et serviettes d'entre-deux ou de dentelle au crochet?

Cet etc. sur les plages, les vêtements de tricot seront l'heure. Mettons-nous donc bien vite à l'ouvrage, sinon, car il est un peu tard, pour nous confectionner des robes, mais pour tricoter bien vite de belles écharpes, des châles rutilants ou tout simplement des accessoires.

UNE PARISIENNE.



Sur le champ de courses, un bel ensemble de toilettes d'été, robes légères et tailleurs, d'une sobre élégance. (Photo Henri Manuel.)

Hygiène et Beauté

LES DENTS

Soignez vos dents. Soignez-les avec excès, avec exagération.

Ce qu'il faut leur faire? D'abord un brossage énergique au réveil, avec de l'eau, froide ou chaude selon votre goût, aromatisée d'un bon élixir. Les marques excellentes n'en manquent pas, et chaque parfumeur prépare avec amour sa ou ses eaux dentifrices. Vous pourriez cependant, si cela vous amuse, faire vous-même celle-ci, qui est très agréable:

Alcool	400 gr.
Anis	15 gr.
Croûte	4 gr.
Cannelle	4 gr.
Teinture d'ambre	2 gr.
Essence de menthe	0 gr. 50
Carmin	0 gr. 05

Laissez infuser anis, cannelle et girofle dans l'alcool, pendant huit jours. Puis ajoutez à l'ambre la menthe et le carmin, après avoir filtré.

Répétez ce brossage aromatique après le repas de midi. Et, le soir, avant de vous coucher, savonnez vigoureusement vos dents avec un dentifrice en savon ou en pâte, puis rincez-vous avec l'eau additionnée d'élixir.

Si vous avez les dents serrées, la brosse ne pénétrera pas dans les interstices. Utilisez le fil à dents, qu'on vend au rayon d'hygiène de tous les grands magasins.

POUR EVITER LES RIDES

Chaque fois qu'on se lave le visage, le faire à l'eau excessivement chaude, puis à l'eau bien froide. Deux fois de suite. Terminez par l'ablution à l'eau très chaude, aussi chaude que l'on peut le supporter sans accidents à la peau.

Ne pas essuyer, mais sécher vivement à l'aide d'un éventail ou près du ventilateur. Dans ce dernier cas, ne pas approcher à moins d'un mètre d'un petit ventilateur, et fermez les yeux.

LES PAUPIERES GONFLEES

Le massage léger, très adouci, vient presque toujours à bout de cette boursoufflure qui afflige tant de jeunes femmes; mais encore méfiez-vous de ces mouvements qui doivent être faits sciemment et suivre les lavages à l'eau de bœuf.

Le lait de figuier, l'eau de laitue, l'eau de fenouil, sont excellents pour les lavages d'yeux, car ils préviennent ce gonflement chez celles qui y sont sujettes.

QUAND ON SAIGNE DU NEZ

Pour arrêter un saignement de nez, il suffit de s'étendre sur le sol tout de son long et sur le dos, puis de rapprocher les bras du corps. En restant quelques instants dans cette position, l'écoulement saigne s'arrête comme par enchantement. Ce remède paraît invraisemblable mais que nos lecteurs l'essayent et ils seront surpris de l'efficacité et de la rapidité de l'effet.

UNE MISE EN GARDE

Il faut que toutes les femmes se persuadent bien de ceci: la santé est commandée par l'état du sang. Sang vis, sang pur, sang régulier, bonne santé. Sang capricieux ou pauvre, santé mauvaise se traduisant par mille maux (vertiges, lassitude, idées noires, migraines, accidents congestifs, troubles de l'estomac, de l'intestin ou des reins, etc.) que l'on appelle maux féminins.

Il faut que toutes les femmes sachent leur santé et vivront de bons jours à tous les jours du mois comme à tous les âges de la vie. Il faut que toutes les femmes fassent comme la majorité d'entre elles une cure facile, peu coûteuse et salutaire de la fameuse JOUVENCE DE L'ABBÉ SOURY.

9106

Nos Patrons Primes

A gauche. — Vous serez charmante en portant cette robe de foulard imprimée garnie de plus creux doublés de foulard uni; à la jupe et aux manches. L'encolure drapée, nouée sur le devant, est en foulard uni. On placera à la taille une fermeture invisible de 19 centimètres.

N° 7987
Métrage, taille 44 : 2 m. 50 et 1 m. 10
en 100

N° 7988
Métrage, taille 44 : 2 m. 90 et 0 m. 40
en 100

A droite. — Voici une petite robe en crépe imprimé qui sera facile à porter; elle s'orne de bandes de crépe uni. Le corsage boutonné sur le devant est avec empiècement d'ouï partent des fronces.

N° 7987
Métrage, taille 44 : 2 m. 50 et 1 m. 10
en 100

N° 7988
Métrage, taille 44 : 2 m. 90 et 0 m. 40
en 100

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 commande au « Service des Patrons du Réveil du Nord », 164, rue de Paris, Lille.

Un bon entraînement et un bon "Elesca"

ELESCA
EXQUIS DÉJEUNER LACTÉ, RECONSTITUANT COMPLET
L'ETUI TASSE : 9 fr. 60 9118

Recettes pratiques

- POUR CONSERVER LES FLEURS**
On peut conserver très longtemps les roses, les œillets et toutes les fleurs à longue tige, en coupant tous les jours le bout de la tige avec des ciseaux bien propres et en ayant soin de changer l'eau du vase soir et matin.
- NETTOYAGE DES GANTS DE PEAU NOIRS**
Recourez les coutures où le fil a cédé; frottez les parties décolores avec un pinceau ou un tampon de ouate imbibé de bonne encre noire, à laquelle on aura ajouté quelques gouttes d'huile pour donner plus de brillant et assouplir la peau. Faire sécher en prenant garde de ne pas poser les gants sur des objets qui pourraient être tachés par eux. Les gants noirs remis à neuf de cette manière pourront être encore utiles.
- REMISE A NEUF DES EPONGES**
Quand une éponge devient molle et un peu gluante, il faut la faire tremper pendant quelques heures dans du petit-lait, puis la passer à l'eau froide.
- On peut aussi, après avoir fait tremper l'éponge dans de l'eau chaude additionnée de quelques cristaux de soude et après l'avoir bien pressée, la laisser durant une heure ou deux, dans de l'eau fortement acidulée par le jus d'un ou de plusieurs citrons, suivant la grosseur de l'éponge. On la presse souvent et on la rince plusieurs fois à grande eau.
- POUR DEBOUCHER UNE BOUTEILLE DE SIROP**
Dans bien des cas il est difficile de déboucher une bouteille de sirop déjà entamée, mais dont le bouchon est collé très fortement au goulot. Presque sûrement on casse le bouchon au ras du col de la bouteille, en essayant de tirer dessus. Le moyen d'éviter cet inconvénient est très simple: au lieu de tirer sur le bouchon, il faut presser dessus pour l'enfoncer un peu plus. Cela décollera mieux l'adhérence du sucre, et, en tout cas, on ne risquera pas de casser le liège. On peut aussi tremper le goulot dans de l'eau tiède.
- LE HUILAGE DES PARQUETS SANS JOINTS**
Les nouveaux parquets sans joints doivent être, à plusieurs reprises, passés à l'huile de lin, quand ils sont neufs. Il ne faut procéder à l'encastillage que quand ils sont bien saturés d'huile.
- LE SECRET DE L'HARMONIE SEXUELLE**
est dévoilé sans détours, aux éducateurs, aux parents, aux époux, dans trois livres récents, par un généreux philanthrope universellement connu. Plus de 800 000 exemplaires distribués, 30 000 références. Cette offre humanitaire ne poursuit aucun but commercial et n'a en vue que le bien public.
- Cout total: 7 fr. 50 (timbres usuels français ou mandats). Etranger: 10 fr. Publications W. H. Baxter (S. R. N. S.) 330, boulevard Chevre, Marseille. 6557

Ce qui se porte

Pour les journées ensoleillées, les robes en shantung, en toile, en lin, boutonnées sur toute la hauteur, sont très pratiques et d'un très joli effet.

La combinaison-culotte connaît un renouveau. Le crêpe satin et la mousseline sont très employés, finement colorés, le rose rivalisant avec le lilas ou le cyclamen.

Avec les toilettes estivales, les gants en suède de couleur tendre, finement bordés d'un galon tranchant, sont très goûtés.

Les sacs ont, de préférence, la forme d'une grande enveloppe de lettre. Ils doivent toujours être de même tissu que la robe.

Le col et remplacent la boucle de ceinture; sur d'autres modèles, elles tiennent lieu de bouton.

Si vous êtes jeune faites donc vos 200 mètres au pas de course tous les matins, dont la première moitié en pliant et levant les genoux, la seconde moitié en sautant à grandes enlambées comme par-dessus des ruisseaux imaginaires.

BEAUTÉ DES JAMBES

Les massages seuls ne sont pas suffisants pour acquérir ou conserver la beauté des jambes.

Le « mollet de coq » est aussi laid que le « poteau »: c'est le muscle bien fait qui est beau. Pour former ce muscle et le maintenir en état, rien ne vaut le mouvement.

Le saut à la corde, les exercices à la barre, la course à petites foulées, la course sur place sont des exercices parfaits.



A gauche: Tailleur imprimé de petits pots. — A droite: Robe imprimée, boléro bordé de bandes unies deux tons (Photo Henri Manuel.)

La Cuisine Familiale

COMMENT CONSOMMER LE CHOCOLAT

Il existe peu d'aliments se prêtant à des préparations aussi variées que le chocolat.

Pour le petit déjeuner, on le prend en tasse, à l'eau ou au lait. Dans votre sac, vous pouvez l'emporter en tablettes, en bonbons, en croquettes. Pour les entremets, gâteaux, crèmes, il existe plus de deux cents manières d'accommoder le chocolat ou le cacao, aliments sains, nourrissants et économiques, ressource précieuse pour les maîtresses de maison.

Par gourmandise, par besoin, pour fortifier votre organisme, mangez du chocolat. 9385

POTAGE AUX CONCOMBRES

Enlevez la peau et la graine des concombres et coupez-les en tranches minces que vous saupoudrez de sel. Une heure après égouttez les tranches et mettez-les dans la casserole avec du beurre, un oignon, du cerfeuil, de l'oseille hachée menu. Ajoutez la quantité de bouillon chaud nécessaire. Salez et, après un quart d'heure d'ébullition, versez dans la soupière après avoir lié le potage avec des jaunes d'œufs.

LES EPINARDS AU FOUR

Lavez à grande eau un kilo d'épinards, secouez-les dans un panier à salade, pressez-les et hachez-les crus. Mettez sur une planche: 125 gr. de farine, au milieu déposez un peu de sel, de poivre, de muscade râpée, 150 gr. de beurre frais, une demi-livre de fromage à la crème et un verre de crème double. Cassez trois œufs entiers, mélangez-les les épinards et mettez au four une demi-heure. Dès que la croûte se forme à la surface, servez.

HACHIS DE LEGUMES

Prenez un demi-litre de lait, battez-y trois œufs entiers. Quand vous avez cuit à l'eau des pommes de terre, coupez-les en petits cubes; faites de même avec des carottes, prenez une boîte de pointes d'asperges. Mélangez trois cuillerées de ces légumes au gâteau, beurrez un moule, remplissez-le du mélange et faites cuire à feu doux.

Hachez fin ce qui reste de légumes, préparez une sauce tomate dans laquelle vous incorporez ce hachis et servez avec le pain de légumes.

CHAUSSON AUX POMMES

Mettez sur la table 250 grammes de farine; déposez dans le milieu 125 gr. de beurre, 15 gr. de sucre en poudre, une pincée de sel, un décilitre d'eau et deux jaunes d'œufs. Mélangez ces ingrédients, incorporez-leur la farine en écrasant la pâte avec la paume de la main (opération qui se nomme en pâtisserie « fraser »), ramenez la pâte en une boule que vous fraisez une seconde fois, formez-en de nouveau une boule et laissez reposer deux heures à la cave.

Pendant ce temps, préparez une marmelade de pommes, très serrée, c'est-à-dire contenant très peu d'eau, et la pâte étant suffisamment reposée, abaissez-la à l'aide d'un rouleau ou d'une bouteille à l'épaisseur d'un centimètre, en lui donnant une forme ronde. Déposez au milieu la marmelade de pommes, humectez le tour de la pâte avec un peu d'eau, pliez-la en deux, appuyez sur les bords pour bien les souder de manière à bien enfermer la compote, repliez ensuite avec les doigts un léger rebord tout autour du gâteau; dorez-le à l'aide d'un pinceau trempé dans un œuf battu et faites cuire à four chaud; vers la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre et faites glacer en remettant le gâteau au four bien chaud. Faites refroidir sur une grille.