

LA PAGE DE MADAME

POUR LA VILLE: "MELUN"



(Création Worth.)

Manteau en lainage beige garni d'un large col de fourrure grise. Ceinture et poches.

(Wide World Photos.)

UTILE ET AGRÉABLE



Le tissu uni, le grain fin et mat, la grande souplesse des lainages actuels, permet de composer des robes habillées dont l'éclatance ne le cède en rien à celle des robes réalisées avec des étoffes de soie.

La jupe de ces robes s'évase modérément dans le bas, son ampleur mesurée, juste pour l'aisance de la marche, est disposée plutôt devant. L'intérêt principal de la coupe et des garnitures réside toujours surtout dans le corsage; encolure joliment drapée ou nouée, gracieux arrangements de taille enroulant le corps ou formant ceinture, manches ballonnées suivant la fantaisie le plus capricieuse. Les modèles que voici joignent justement l'utilité à l'agréable, caractéristiques bien féminines:

1° Charmante petite robe en velours violine, très gracieuse avec son corsage que note à l'encolure un simple drapé. Manches ballonnées jusqu'au coude avec hauts poignets;

2° Élégante robe d'après-midi, en beau lainage grise. Le devant du corsage est harmonieusement drapé, l'ampleur de la jupe plié devant. Des torsades à la ceinture et sur les côtés du corsage, simulant un boléro;

3° Toilette de souple lainage vert-noisette. Mouvement de cape au corsage, nar des manches très larges montées raglées. Découpes ramenant l'ampleur de la jupe vers le devant. Ceinture torsadée.

4° Beau manteau d'après-midi, en drap beige croisant et fermant sur le côté, avec nervures. Grand col châle et parements ou petit manchon skungs.

Filet au madère

Prendre un beau morceau de filet de bœuf paré et piqué. Le faire revenir dans du beurre avec sel, poivre, oignons et carottes. Egoutter la graisse, mouiller d'eau, ajouter un bouquet garni, couvrir et faire cuire au four en l'arrosant souvent (un quart de cuisson par livre de viande). Egoutter le filet au chaud, passer et dégraisser le jus, remettre le jus dans la casserole et l'épaissir avec un roux brun. A la première ébullition, ajouter du vin de Madère. Dresser le filet et arroser avec la sauce.

Teinturerie A MAINCENT

20 r. Vieil-Abbevois, Roubaix, T. 15.43. 1, rue Pierre-de-Houbaix, Roubaix, 62, r. Saint-Jacques, Tournai, T. 10.37.

Teintures et Nettoyages

de tous vêtements et Amublissements. Travail rapide et soigné. Livraison domiciliaire.

LA REVUE DE LA MODE

Les chapeaux de mi-saison ont commencé leur apparition; coiffures de transition de nos jours, vif dont les, coloris font, avec le ton de la fourrure, une opposition marquée et amusante. Pour l'instant, nous voyons beaucoup de pailles fantaisies, pailles rustiques, de chapeaux tendus de tissu, de peau souple, de satin, beaucoup de canotiers mouvements de diverses façons, en paille ou tendus de tissu. Les canotiers en paille fine, aux bords souples, dessinent souvent un mouvement plongeant devant et derrière, dont la ligne est inspirée de certaines coiffures du second Empire. Il est très courant d'enrouler la calotte d'un gros grain de même ton brodé de perles de couleurs diverses, le gros grain se terminant en arrière par un nœud très fin.

Pour tendre les formes canotier, on emploie des tissus fantaisie à petits motifs rappelant le tissage des pailles multicolores et parfois aussi le coloris de la toilette.

La paille angora fournit de charmants petits chapeaux, travaillés avec finesse en même tissu; chapeaux coquets qui, par leur tissu même semblent faire créés pour servir de transition entre les deux saisons.

Voici enfin, des chapeaux réalisés avec de la peau d'antilope noire; ils sont en forme de tricorne, à bords relevés, dont la pointe s'avance de façon à cacher presque entièrement l'œil gauche, sans cependant se poser trop fort sur l'oreille. Ces coiffures garnies d'un seul nœud de taffetas ou autre, sont chic et peuvent servir de casque habillé.

La mode actuelle subit des influences qu'elle ne connaît en aucun autre temps. Pour la haute mode par exemple, il n'est plus guère de saison. Nos maîtres de la couture doivent se pénétrer de l'esprit de toutes les races. Ils doivent s'inspirer de ce qui plaît aux femmes de tous les continents. En ce moment, par exemple, que de sollicitations diverses... Ceux qui aiment la neige vont aux sports d'hiver, ceux qui aiment la chaleur émigrent sur la côte méditerranéenne. Ainsi peut-on dans une même collection examiner des robes de toile qui s'en font vers le soleil et d'épais chandails ou sous-stations de sport d'hiver.

Pour les stations ensoleillées, la mode présente un caractère de grande simplification. Les tissus de coton les plus simples seront parmi d'autres couramment employés à la confection de petites robes qui seront faciles à laver et à repasser.

La robe-tailleur fermée par de gros boutons sera très souvent adoptée, sa forme étant particulièrement pratique. On la fera avec l'encolure découpée

en carré, le boutonage sur le côté, une découpe formera la ceinture, un gros côté de coton, par exemple. On fait aussi pour ces costumes d'un caractère un peu spécial, de ravissants cappons de lin qui sont délicieusement faits à porter et d'une grande solidité à l'usage.

Du côté des sports d'hiver, qui imposent toujours des tenues essentiellement classiques, on rencontre cependant beaucoup de fantaisie du côté des tricots, chandails et pull-overs. Ceux-ci prennent un caractère de plus en plus curieux. Ils présentent des effets de découpe, de drapés obtenus aux aiguilles et qui donnent à ces vêtements un caractère tout nouveau d'élégance.

C'est encore le goût de la simplicité qui assure au bécot un regain de vogue. On en porte de plus, soit en feutre, soit en tricot; il doit être assez large pour pouvoir se draper sous deux grosses boules de métal, sous un monogramme de métal chromé ou sous toute autre fantaisie.

Pour le soir, avec les robes longues, nous aurons de petits souliers en satin du coloris de la robe, avec boucles fantaisie que la nouveauté place tout à fait en avant de la chaussure, afin que ce petit accessoire joliment monté sur le bord de la jupe l'équipe.

PETITES RECETTES

Friture de langues de veau

Deux petites langues de veau, un jus de citron, 100 grammes de farine, 1 œuf, 2 cuillerées d'huile, trois quarts de verre d'eau, trois blancs d'œufs, une carotte, un oignon, épices, poivre. Ayant fait dégorger les langues dans de l'eau tiède, éplucher les cornes et les parties sanguinolentes, mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition, retirer, égoutter, puis mettre à l'eau bouillante assaisonnée des carottes coupées en tranches, faire cuire à douce ébullition jusqu'à cuisson complète, retirer de l'eau qui, passée, pourra servir comme liquide de poêlage. Faire refroidir après avoir retiré la peau. Les couper en quatre, saler, poivrer, saupoudrer légèrement de persil haché, arroser de jus de citron et laisser ainsi mariner trois quarts d'heure. Ce laps de temps écoulé, tremper chaque morceau dans la pâte à frire que l'on aura préparée trois heures à l'avance en délayant peu à peu la farine avec l'eau tiède, puis les jaunes, se réservant d'ajouter les trois blancs dans le moment de plonger la langue dans la pâte à frire. Étant bien dorées, égoutter, saler, servir bien chaud.

Dattes en pain

Deux cuillerées de marsequin, 200 grammes de moelle de bœuf, 120 grammes de mie de pain, 80 grammes de sucre, 500 grammes de dattes dénoyautées, quatre œufs. Ayant fait dégorger la moelle de bœuf à l'eau tiède, bien l'égoutter et la hacher très finement. Incorporer alors la mie de pain émietée en très fine poudre, puis les dattes grossièrement hachées avec un contenu chargé de farine et de sucre. Mélanger et arroser avec le marsequin, puis les œufs cassés au par un. Verser dans un moule un très grand beurré, donner une heure et demie de cuisson à four moyen. Verser chaud sur un plat de service ou un compotier. Arroser de crème à la vanille ou d'un sabayon très chaud. On peut également, pour rendre l'entre-mets moins coûteux, napper le pudding avec de la marmelade d'abricots passée, déglacée avec un peu d'eau tiède et aromatisée d'une cuillerée de marsequin.

Noûillettes mouillées

Mettre les noûillettes à cuire dans de l'eau salée pendant vingt minutes. Les égoutter, à l'aide d'une fourchette, incorporer aux noûillettes trois jaunes d'œufs (d'un après l'autre), une tranche de jambon coupée en gros dés et, pour finir, très vivement et très légèrement les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Verser cette préparation dans un moule à charlotte préalablement beurré et saupoudré de chapelure. Trois quarts d'heure de cuisson au bain-marie. Servir avec une sauce tomate. Incorporer également aux noûillettes deux cuillerées de gruyère râpé si c'est de notre goût.

Jolies robes floues

Par son penchant pour les contrastes, la mode favorise la combinaison de boîtiers, de petites capes, ou même de simples manches montées sur une guimpe, et l'adjonction de petits vêtements indépendants, dissimulés à propos un



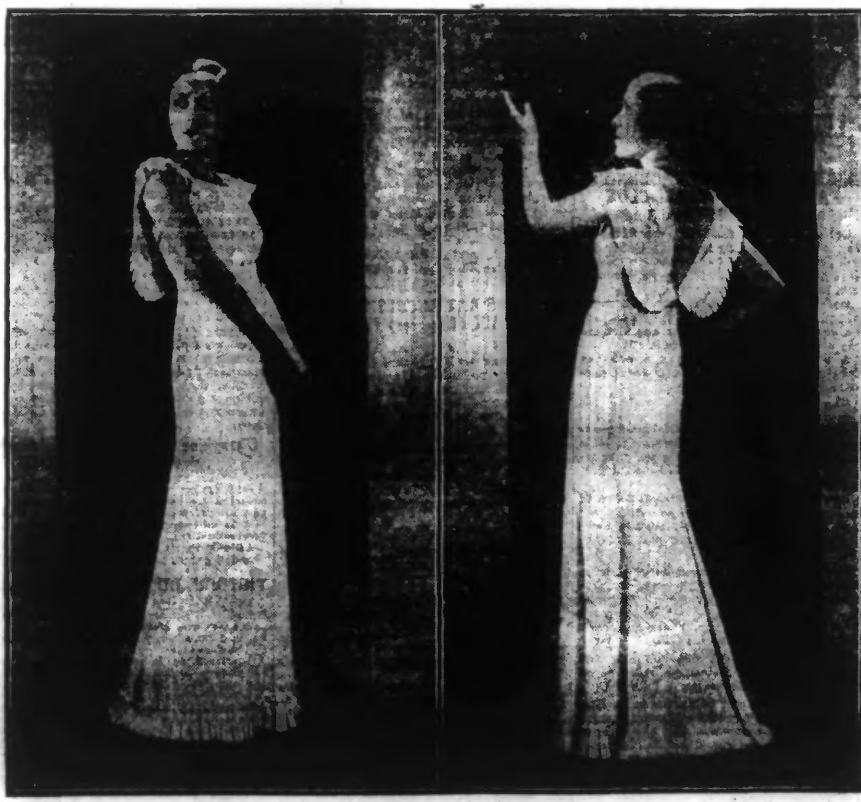
décolleté tron accentué, continue à inspirer d'heureux effets de variations.

Certaines petites robes tirent tout leur charme de par la souplesse des tissus qui les composent. A cet effet, le crêpe de Chine, la mousseline, le reorsette, toutes étoffes adhérent bien aux formes du corps se recommandent. Et voici deux bien jolis modèles:

1° Toilette pour le soir, en georgette rose. Large décolleté, jolies drapés de lanchés d'où se détache la jupe longue et ample. De même, il est facile d'ajouter, terminant le drapé, deux lons dans que l'on nouera devant, ce qui donnera un aspect très nouveau;

2° Autre toilette du soir, en mousseline de soie pastel. Elle est très décolletée, légèrement plus remontée devant. La jupe est montée au corsage par des plis fins. Jupe, naturellement longue et large.

POUR LE SOIR: LA ROBE "MAYA"



(Création Edmond Courtois.)

Élégante robe en marocain blanc, avec petite cape. Bande de plissé à la cape et au bas de la robe.

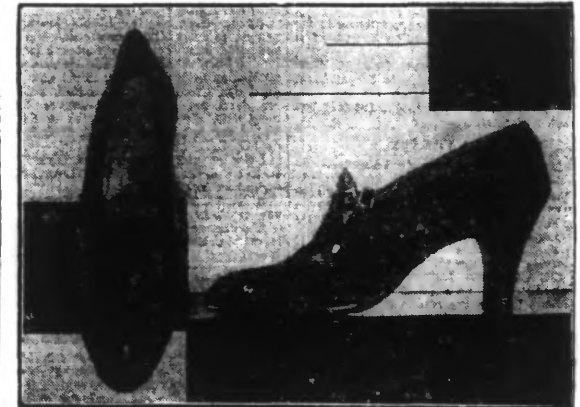
LA ROBE "RADIO"



(Création Lucy Gill.)

Robe de tricot marron et blanc à rayures dégradées. Ceinture de cuir marron.

LES JOLIS SOULIERS



(Création Juliette.)

A gauche: Soulier de chevreau vert avec bande de crocodile vert et boucle sur le dessus. A droite: Soulier d'antilope havane, avec garniture de lézard, lacet et boucle sur le côté.

Le céleri

Avec un substantiel aromatique et violent le céleri ne laisse personne indifférent. On l'aime ou on le hait. Certaines personnes très nerveuses ne peuvent affronter son parfum.

Cru assaisonné au vinaigre, il est diurétique et stimulant. Cuit, son action est moins sûre. La cellulose qu'il contient est favorable à l'évacuation de l'intestin. Il fait, sans conteste, filtrer le rein et ce sont là de grosses qualités.

EAU de mélisse des CARMES BOYER
Facilite la Digestion
Sur du sucre ou dans une infusion

ÉTATS-CIVILS

ROUBAIX. — Naisances. — Emilienne et Emile Vermandère, rue des Loges-Haies, 289. — Françoise Degehout, rue de Sébastopol, 60. — André Coussert, de Watteios. — Eliane Jehin, rue Fourcroy, 22. — Déjà. — Louis Desnate, 67 ans, rue Jehand'Ar, 32. — Joseph Driwart, 21 ans, rue des Arts, 214, cour Thier, 4. — Hérit Bor, 73 ans, rue de Rome, 71, cour Olivier. — WASQUEHAL. — Déjà. — Adolphe Desreumaux, veuve Degey, 73 ans, rue La Fontaine, 24. — ROUBOING. — Naisances. — Claudine Deschamps, rue du Vélodrome, 21. — Paul Liard, rue de l'Ermitage, 33. — Raymond Dekeyser, rue du Cité-Houpline, 387.

4 fr. 95 qui valent 20 francs

En mélangeant un flacon de Quintonine à un litre de vin de table, vous préparez vous-même, contre la fatigue, l'anémie, la faiblesse et le manque d'appétit, un litre de vin fortifiant complet qui, par son goût agréable et son pouvoir tonique, l'emporte sur n'importe quelle préparation fortifiante coûteuse. La Quintonine est en effet un extrait concentré de quinquina, kouda, coca, quassia, cannelle, associés dans une judicieuse formule au glycérophosphate de chaux assimilable. Un flacon de Quintonine coûte seulement 4 fr. 95. Toutes pharmacies.

Nos bureaux sont fermés le dimanche.

NÉCROLOGIE

CONVOIS FUNÈRES

Les personnes qui, par erreur ou omission, n'auraient pas reçu de lettre de faire part de la mort de

Madame Adolphe DELATTRE née Marie DUVOSKELD pieusement décédée le 4 mars 1933, dans sa 65^{ème} année, est priée de considérer le présent avis comme une invitation à assister aux Convoi et Service qui auront lieu le mardi 7 mars, à 9 h. 30, en l'Église du Sacré-Cœur, à Tournai, Assemblée 41, rue du Dragon, à 9 h. 30.

De la part de: Mmes Jeanne, Berthe, Alice Cho, M. et Mme Jovite Cau-SINOQUET, M. et Mme F. Cau-Moder de New-Quisins, M. et Mme Eug. Cau-Ducloux, ses enfants. Cet avis tient lieu de faire-part. La famille recevra les condoléances à la sortie de l'église. 74162

On annonce la mort de **M^{lle} Jean-Baptiste DUQUESNOIS née Fideline TACK** Membre des Confréries de Rosaire et des Trépassés, Médaille du Travail des Établissements Leclercq-Dupire décédée à Watteios le 4 mars 1933, dans sa 73^{ème} année, administratrice des Établissements de l'Éclaircie-Océan. Les obsèques auront lieu le mardi 7 mars, à 10 h. 15, en l'Église Saint-Martin, au presbytère. Tout son corps sera conduit au Cimetière du Centre pour y être inhumé. Assemblée à la maison mortuaire, 16, rue du Moulin, 10 heures. De la part des familles Duquesnois, Tack. Od

Vous êtes priés d'assister aux Convoi et Salut d'Âme Solennels de **Suzanne-Thérèse-Françoise DELESCUSE** rappeille à Dieu le 8 mars 1933, à l'âge de 81 ans, 1/2, laquelle avait été mariée le mardi 7 mars, à 15 heures, en l'Église de Saint-Étienne, au presbytère. L'assemblée à la maison mortuaire, 13, avenue Oustave-Delory, à 14 h. 45. La famille recevra les condoléances à la sortie de l'église.

Il ne sera pas envoyé de faire-part, le présent avis en tenant lieu. De la part de: Monsieur et Madame Albert Delecluse-Tou, ses parents; de Mademoiselles Marie et Françoise Delecluse, ses sœurs, et de toute la famille. 74164

REMERCIEMENTS ET OBITS

La famille Destombes-Deroost, très touchée des marques de sympathie qu'elle a reçues et à la suite du décès de

Madame V^{ve} Jean DESTOMBES née Avila DEROOST adresse ses sincères remerciements aux nombreuses personnes qui leur ont fait parvenir des lettres, des télégrammes et assister, ont exprimé leurs sentiments de condoléances. L'Obit du mois sera célébré le mardi 6 mars, à 9 heures, en l'Église du Sacré-Cœur, à 9 heures. 74165

Le Docteur Védéalisme et Madame Albert Lefebvre, Mademoiselle Marie-Anthoinette Lefebvre se trouvent dans l'impossibilité de répondre personnellement aux nombreuses personnes qui leur ont manifesté leur sympathie à la suite du décès de leur père.

Monsieur Gabriel LEFEBVRE se permet de trouver en l'expression de leurs sincères remerciements. L'Obit du mois sera célébré le jeudi 8 mars, à 10 heures, en l'Église Saint-Vincent, à Maroquin-Barvaux. 511634

REMERCIEMENTS La famille Blanquet et Delam, très touchée des marques de sympathie qu'elle a reçues à la suite du décès de

Madame BLANQUART née Fideline DEHEM adresse ses sincères remerciements aux personnes qui ont assisté aux funérailles de leur mère. 74166

La famille Vanhecke remercie les personnes qui ont assisté aux funérailles de leur mère. 74167

Mademoiselle Christiane Vanhecke ou qui, en l'absence, ont exprimé leurs sentiments de condoléances. 74168

La famille Verbeke remercie les personnes qui ont assisté aux funérailles de leur mère. 74169

Madame V^{ve} Charles VERBEKEN née Elisa QUIVORON ou qui, en l'absence, ont exprimé leurs sentiments de condoléances. 74170

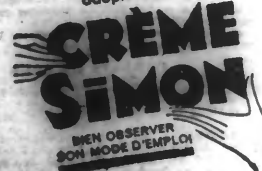
Monsieur Désiré DEFFRENES ou qui, en l'absence, ont exprimé leurs sentiments de condoléances. 74171

Un Conseil de Beauté

Pour garder la fraîcheur de votre visage, su appliquer ce lait invisible que chaque femme aime et que les hommes admirent, depuis l'emploi des crèmes invisibles.

Une d'une crème soignée, soignée, rigoureuse, composée de produits de tous premiers choix, adaptés à tous les types de peau, naturels, vieillies, colorées et jupes.

Vous n'avez pas le choix, Madame, adoptez la



CRÈME SIMON
BIEN OBSERVER SON MODE D'EMPLOI