LA PAGE DE MADAME

Pull-over à dessins écossais. Carré de laine à rayures.
(Création David.) (Photo N.Y.T.)

REVUE DE LA MODE

Pour confectionner les robes de nos petites filles, les robes habillées, pour les jours de fêtes enfantines, les plus élégants tissus sont en vogue : satin, crêpe, velours taffetas, faille, ottoman, crêpe de Chine, voile romain, mousseline, voile de soie. Le charme de ces modèles ne tient pas seulement à la beauté des tissus, mais surtout à la fraîcheur des coloris choisis, et ils donnent, par leur clarté, leur gaîté, une impression de douce saison.

Beaucoup de blanc, du rose délicat, des bleus pastel, du mauve tendre, du grège, du paille, du vert très pâle, telles sont les teintes les plus recherchées pour réaliser ces parures aux nuances exquises.

Il est des étoffes unies; il en est d'autres rayées, fleuries, pastillées, agrémentées de motifs, de fantaisie très divers. Ces motifs sont d'autre ton que la robe, parfois en velours ou argentés ou dorés.

Les fillettes portent la jupe plus longue et sans empiècement. Les corsages sont [illegible]. Pour les toutes jeunes, ils sont courts; pour les autres, ils vont à la taille, avec ceinture étroite ou large, se nouant devant ou derrière la jupe. Le haut est arrondi au ras de l'encolure, à moins qu'il ne soit coupé par un empiècement en forme de fichu ou de forme ronde ou carré; cet empiècement s'arrête à l'emmanchure ou descend sur le haut de l'épaule, de manière à bien en silhouetter l'arrondi.

Il est fréquent que l'on cherche à élargir le haut du fragile buste par des berthes, des pèlerines, des volants, des manches ballon, ou par de petites manches droites s'arrêtant au-dessus du coude. Souvent même la manche est complètement supprimée, et protégée à l'épaule par un rabat en forme ou froncé.

La longueur des jupes enfantines suit, dans son genre, celle des mamans, c'est-à-dire qu'on les fait plus longues, plus étroites du haut, avec un peu d'élargi au bas. Avec les tissus très minces on use, pour les monter, de fronces, celles-ci terminées parfois par une tête qui fait collerette à la taille et remplace la ceinture; enfin, il est des jupes entièrement plissées, d'autres dont les plis sont répartis en panneaux, placés devant et derrière ou sur les côtés.

Les jupes de velours se taillent légèrement en forme et ne comportent que peu d'ornements. Pour les robes tailleur, on a recours au gros pli rond devant, tenu jusqu'à mi-hauteur par des piqûres.

Par contre, les robes en tissus fins admettent toutes décorations : ce sont alors des volants, des bouillonnés, des rubans ruchés, des plis religieuse, des bords dentelés, des jours placés en tous sens. Avec le satin, on use des effets de brillant et de mat. Les fronces fines permettent des garnitures très mode pour les robes des fillettes. Pour les très jeunes, la robe droite en voile, en crêpe de Chine, en mousseline, se compose souvent d'un empiècement-corselet entièrement fait de fronces nid d'abeilles, avec jupe droite montée par des plis ou des fronces.

Enfin, épousant la mode des toilettes des mamans, beaucoup de costumes enfantins sont faits d'un mélange de coloris divers. C'est principalement dans le haut du corsage que se manifeste l'intérêt de ce mélange.

Pour reprendre le chapitre des robes destinées aux « grandes », aux mamans, disons que celles-ci s'accompagnent volontiers de chapeaux du soir, très petits, de nouveautés variées et que l'on porte le plus souvent avec voilette courte auréolant le front.

Pour ces coiffures de haute fantaisie, on use de garnitures amusantes et inattendues. Ce sera une toque de velours noir avec plis drapés s'arrondissant et formant une sorte de parure en hauteur que termine parfois, sur le fond, une fantaisie quelconque. Il est pour le soir de délicieuses toques en velours clair, travaillées et drapées si artistement qu'elles encadrent délicieusement le visage.

On fait beaucoup de toques en velours avançant sur le front, avec relevé en arrière se terminant en pointe allongée allant jusqu'au milieu de la calotte. On fixe alors l'extrémité par un gros nœud en même velours, pailleté, si l'on désire faire une coiffure « très soir ».

Pour le soir encore, d'amusants petits chapeaux travaillés de fronces nid d'abeille ornés de crosse ou de souples paradis. On revoit des tricornes plats et très petits en velours à coins aplatis sur le fond de la calotte. Leur grâce révèle ainsi la coquetterie des cheveux bouclés, ce qui complète un ensemble vraiment féminin.

DEUX PETITES ROBES

Nous aimons pour nos robes simples une ligne sobre qui, cependant, n'exclut pas la fantaisie, laquelle règne en maîtresse partout dans ce qui se dégage de la mode.

Pour la confection de ces petites robes, nos préférences vont, en général, aux doux lainages : nous pouvons voir de délicieuses et douillettes parures en angora, à moins que nous ne préférions la netteté des deux modèles ci-contre, qui sont extrêmement pratiques et faciles à porter sous n'importe quel vêtement, de lainage également, diagonale, natté, drap, etc... :

1° Robe en lainage Corinthe très nouveau. Le corsage, très peu dégagé au cou, se boutonne sur le côté et chaque bouton est appuyé sur une fine nervure. Très léger, blousant à la taille, manches longues, jupe bien arrondie aux hanches et sobrement évasée dans le bas.

2° Petite robe en fin natté de laine vert mousse. D'une élégante simplicité, un mouvement drapé à l'épaule et à la taille lui donne tout son chic.

Disparition

Il y a deux jours, la petite Marguerite T..., élégamment vêtue d'une robe en crêpe de Chine rose, chapeau assorti, chaussettes de soie roses et souliers vernis, accompagnait ses parents au mariage de sa cousine.

Au cours du repas, elle tacha sa jolie robe, eut peur d'une réprimande et s'enfuit... Depuis, on ne l'a plus revue.

Les parents ne cessent de se faire à eux-mêmes d'inutiles reproches.

« J'aurais dû lui dire, se lamente la pauvre maman, que j'avais découvert un produit merveilleux qui enlève toutes les taches sans abîmer le tissu. J'aurais dû lui raconter cet essai que j'avais fait avec le Ravie ! sur un vieux corsage tout taché de transpiration et qui est redevenu neuf comme par miracle. »

Nous apprenons que la petite T..., retrouvée et rassurée par des amis, vient de regagner le domicile paternel et a bien ri en voyant sa robe sortir toute neuve du bain de Ravie !

Ravie ! est en vente dans toutes les maisons possédant un bon rayon de droguerie. Prix du tube : 2 fr. 50.

Coiffure du soir.
(Création Esther Meyer.) (Photo France-Presse.)

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR...

les Affections des Voies respiratoires et leurs complications

L'élément symptomatique le plus fréquent des affections pulmonaires est le spasme plus ou moins accentué des parois bronchiques. Ce spasme qui a son origine dans une dilatation excessive du poumon, contrarie la fonction respiratoire, la rend difficile et douloureuse; c'est tantôt la crise d'étouffement de l'emphysème pulmonaire, tantôt les affres des accès d'asthme ou même plus communément les difficultés d'expectoration au cours d'un catarrhe bronchique.

La conséquence la plus redoutable des affections pulmonaires répétées est leur répercussion inévitable sur le rythme cardiaque. Les tissus affaiblis du poumon remplissant mal leur fonction d'épuration du sang, la circulation s'alourdit, le cœur se fatigue et va diminuer progressivement la vigueur de ses contractions.

Ainsi se développe cette double insuffisance fonctionnelle du poumon et du cœur; cercle vicieux, le mauvais fonctionnement de l'un annihilant chez l'autre le profit des réactions défensives.

Les méthodes curatives doivent, dès lors, poursuivre un double but : renforcer l'action du cœur, mais aussi le soulager en supprimant les causes de sa fatigue; et, parmi celles-ci, la plus nuisible et la plus fréquente aussi, le spasme bronchique.

L'adjuvant nécessaire et certainement le plus précieux à toute médication est l'usage de la poudre fumigatoire. Les fumigations au moyen des *poudre et cigarettes ESCOUFLAIRE*, réalisent intégralement et dans tous les cas, l'action anti-spasmodique; *leur efficacité est rapide et certaine*.

Les Laboratoires ESCOUFLAIRE, 27, Grande-Rue, à Baisieux (Nord), envoient gratuitement leur boîte d'essai. Leurs préparations se trouvent dans toutes les pharmacies.

DISTINCTION

Le grand succès de la mode française, c'est son infinie distinction qui met au goût du jour pas à pas, minute par minute, toute la délicieuse fantaisie.

Du velours, du romain, du satin mat, du Chine, souvent, très souvent en noir : voilà de quoi réaliser des ensembles magnifiques grâce encore à la vogue de ces riches lamés, pour l'éclat desquels, c'est bien le noir qui soit le plus parfait. Chaque jour, les détails qui nous sont offerts sont tous des révélations ; les plus excentriques ont un charme, les plus simples aussi. Comment démêler ce fil d'or ? Mystère et secret de la mode. Examinons ces trois modèles :

1° Magnifique toilette en velours noir. Hanches enclosées dans un harmonieux drapé à peine perceptible remontant à la taille. De fourreaux volants allurent la jupe, qui a une légère traîne.

2° Belle toilette du soir en crêpe de soie. Parme enluminé de dentelle or. Mouvement d'écharpe aux épaules.

3° Toilette en satin blanc mat. Charmante fantaisie agrémentant les épaules qui apparaissent discrètement. La jupe très ample est longue et la ligne élégante est accrue par la ceinture large dégageant une hanche et se nouant au long de la silhouette en longs pans.

cieuse et fine, cette artiste possède un très bel organe qu'elle mène avec beaucoup de sentiment.

Mlle Gerrey, de la troupe sédentaire, fut une Mallika très agréable à entendre; cette artiste a de très grandes possibilités qui sont à leur aurore.

Mme Lorand fut une Mistress très digne et très vraie.

Miles P. Rousseau et Badie, respectivement Miss Hellen et Miss Rose, pleines de charme, donnèrent élégamment la réplique à leurs partenaires: M. Fermond (Frédéric), dont la voix paraissait plus claire aujourd'hui et qui fut à la hauteur du rôle. Mais quel bel acteur, quelle prestance et quelle jolie voix chez M. Claudel (Gérold), de l'Opéra-Comique de Paris; sûr de lui, habile à ménager sa voix pour qu'elle garde toute sa puissance au moment voulu.

M. Baldone, de l'Opéra-Comique, fut un Brahmane prestigieux; digne, parfaitement adapté au rôle, sa belle voix grave avait des accents prenants, sans doute parce que le sentiment n'y manquait pas!

Citons encore M. Rémi Ronsin (Hadjji), MM. Valentin et Fabre.

Enchantement des yeux que le grand ballet des Bayadères, où le talent de Miles Ernst et Dellys reçut une consécration nouvelle.

Il est regrettable qu'un si joli spectacle n'ait pas attiré la grande foule.

LILLE. — Grand-Théâtre. — Relâche.
— Théâtre Sébastopol. — Relâche.
LILLE. — LE REXY. — Le seul permanent à partir de 14 heures. Le dimanche, deux matinées, à 2 h et à 5 h. Cette semaine : « 42e rue ». 576

Salle Sainte-Cécile Téléph. 314.. Matinée 3 h. Soirée 8 h. 15. - 2 films parlants français
Jeanne Harlow, Clark Gable dans :
LA BELLE DE SAIGON
LA FEMME EN HOMME 32580

COLISÉE
Matinée à 3 h. - Soirée à 8 h. 30
DANS LES RUES
Production dramatique inspirée du roman de J.-H. Rosny, de l'Académie Française
Petit Officier... Adieu
Grande comédie musicale.

Casino de Roubaix. A 3 h. et à 8 h. 30
« Ames libres », avec Norma Shearer
« Dans les rues », avec Pierre Aumont

Hippodrome de Tourcoing
A 3 h. et à 8 h. 30
Chaque spectateur a droit à un déclassement à des
PRIX TRÈS RÉDUITS

Téléph. 2.31 OLYMPIA RUE HOUCHARD
Mat. à 3 h., Prix réduits. Soir. à 8 h.
DANS LES RUES
comédie dramatique
L'ENFANT DE MA SŒUR
1 h. 30 de fourire avec Bach

CINEMA NOEL
76 rue Jouffroy, Roubaix (T. 3..5.60)
Matinée 3 h. Prix réduits. Soirée 8 h.
Clark Gable et Jeanne Harlow dans
LA BELLE DE SAIGON
Armand Bernard, Blanche Montel dans
CHASSÉ-CROISÉ
LA CEINTURE DU DOCTEUR
comique

Maison des Tramways A 3 heures et à 8 h.
Florelle et Jim Gerald dans
MA TANTE D'HONFLEUR
un fourire, un succès formidable
LA TRAGEDIE DE MEYERLING
avec Lil Dagover
une belle réalisation dramatique

PALAIS D'ÉTÉ, TOURCOING (T. 16.10)
Deux grands films parlants :
ARIANE et PASSION

PONT DES PIATS
TOURCOING (Téléph. 18.13)
Matinée 3 h. prix réduits. Soirée 8 h.
Gina Manès et Gaston Modot dans
SOUS le CASQUE de CUIR
Le premier film [illegible] Richard Dix
SON GOSSE
LES ACTUALITÉS PARLANTES

On patauge et l'on s'enrhume
Heureusement le Sirop des Vosges Cazé, remède éprouvé et sûr, soulage et guérit promptement dans tous ces rhumes, bronchite, catarrhe, asthme, emphysème.
Sirop des Vosges Cazé
10 fr. 60 le grand flacon, ttes pharmacies (A)

BELGIQUE

L'état de santé de M. Renkin

L'état de santé de l'éminent ministre d'Etat continue à s'améliorer légèrement.

La journée de dimanche s'est passée dans le calme.

LE MONUMENT PATRIOTIQUE DE DINANT

Le comité du monument national aux martyrs civils a fixé au 28 janvier une assemblée générale afin de prendre les dispositions nécessaires pour la constitution de la société en vue du monument à élever à Dinant avec la formule : *Furore Teutonico...*

LE SCANDALE DES FONCTIONNAIRES

M. Félix Verfaille, le cabaretier de la rue du Nord qui avait été arrêté jeudi soir, a été remis en liberté hier, après avoir été longuement interrogé par M. Geerinck, juge d'instruction.

M. Verfaille était poursuivi uniquement parce qu'il avait reçu la valise de Pater Vereecken, prêtre interdit et agent d'affaires, qu'il connaissait depuis de nombreuses années mais avec lequel il n'avait eu que des rapports consécutifs à la vie militaire qu'ils avaient vécue ensemble.

UN VIEILLARD MEURT A LA SUITE DE COUPS

Un vieillard demeurant dans une baraque, aux portes de Charleroi, a été attaqué par des malfaiteurs qui en voulaient à ses économies. Le malheureux a été roué de coups et il a succombé dimanche matin aux suites d'une fracture du crâne.

UN VOYAGEUR TOMBE MORT EN GARE DU MIDI, A BRUXELLES

M. Jean [illegible], commerçant, marié et père de deux enfants, demeurant Montagne-aux-Herbes-Potagères, à Bruxelles, s'est affaissé sur le quai de la gare du Midi, à Bruxelles, dimanche à 9 h. 30, au moment où il allait prendre le train de Gand.

Le malheureux avait couru pour arriver à temps et il a été terrassé par une embolie à la porte même du wagon.

LE DRAME DE BRACONNAGE DE HOOMBEEK

De nombreuses perquisitions ont été opérées dans la région de Hombeek, près de Malines, pour découvrir les braconniers qui ont tiré à coups de fusil sur les maréchaux des logis Karstens et Gysemans.

Dans plusieurs maisons on a découvert des munitions de chasse, des fusils ou des pistolets qui seront soumis à l'expertise du Parquet pour savoir si l'on ne se trouve pas en présence des armes ayant servi aux braconniers.

Robe de chambre en vigogne réversible. Revers et parements croisés.
(Création David.) (Photo N.Y.T.)

Pyjama en crêpe de Chine. Veste vieil or et pantalon noir boutonné sur le côté.
(Création David.) (Photo N.Y.T.)

ESSAYEZ VOTRE CHANCE
Gagner mille francs... peut-être ?
Pour connaître les conditions du Concours, achetez chez votre fournisseur un tube à 2 fr. 50 de la
« REINE DES CRÈMES »
et lisez le papillon qui est annexé à chacun de ces tubes. - Valable du 1er au 31 Janvier 1934. 32792d

Aloyau au porto

Parer la viande et lui donner la forme d'un carré long. La faire cuire au four (15 minutes par livre), verser dans le plat de cuisson un verre de porto. Arroser souvent l'aloyau avec du beurre et vers la fin de la cuisson l'arroser avec le jus du plat composé de beurre et de porto. Dès que la viande est cuite, la saler sur toutes ses faces et la servir vivement dans un plat chaud. Passer le jus d'un citron dans la sauce de cuisson et verser dans la saucière chaude.

Tarte aux marrons

Réduire les marrons en farine. Mélanger une livre de farine de marrons, une livre de sucre en poudre, six jaunes d'œufs, le zeste et le jus d'un citron. Travailler le tout pendant une demi-heure. Ajouter ensuite six blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer un moule, y verser la préparation, mettre dans un four pas trop chaud et laisser cuire trois quarts d'heure.

Champignons au blanc

Choisir des champignons très frais, très fermes, bien blancs et sans aucun vide entre le chapeau et la queue. Enlever la peau de ces champignons et à mesure qu'on les épluche, les jeter dans une casserole contenant un peu de beurre, du sel et le jus d'un citron. Couvrir la casserole, laisser bouillir quelques minutes. Saupoudrer ensuite avec une cuillerée à soupe de farine (quantité pour une livre de champignons), ne pas laisser brunir. Mouiller avec du bouillon non coloré, laisser cuire encore cinq minutes. Retirer la casserole sur le bord du fourneau, lier avec deux jaunes d'œufs, saupoudrer de persil haché et pour finir, additionner un morceau de beurre frais et le jus d'un citron.

Nos bureaux sont fermés le dimanche.

Salade andalouse

Peler des concombres, les couper en tranches, les saupoudrer de sel, les laisser dégorger une heure. Partager en deux de belles tomates dont on retirera les pépins. Emincer quelques oignons. Disposer les concombres, les tomates et les oignons par rondelles dans un saladier. Saler, poivrer, arroser d'huile et de vinaigre, laisser macérer une heure dans un endroit frais. Au moment de servir, saupoudrer de mie de pain émiettée et de fines herbes hachées.

LAVEGANT
LAVE TOUS LES GANTS
Des gants toujours neufs grâce à
LAVEGANT

Côtelettes de porc aux fines herbes

Prendre des côtelettes premières, les faire revenir dans du beurre bruni. Ajoutez du persil et de l'estragon haché, ainsi qu'un petit oignon coupé fin. Mouiller avec un verre de vin blanc sec; additionner du jus de viande, sel et poivre. Lorsque la cuisson est terminée, incorporer à la sauce le jus d'un citron et quelques cornichons coupés en demi-rondelles.

PRENEZ GARDE !
Les fêtes ont prodigué à votre gourmandise bien des tentations : foies gras, bonbons, sucreries, champagne, vins fins, et vous avez grossi ! Ne vous désolez pas, une tasse matin et soir, de Thé Mexicain, pour maigrir sans nuire à la santé, remédiera à ces excès et vous permettra même de les recommencer. En vente dans toutes pharmacies.

Rognons à la mode de Bourges

Couper les rognons par le milieu, les faire sauter et les dresser sur de petits croûtons ovales. Déglacer le jus de cuisson des rognons avec un verre de vin rouge. Laisser réduire; incorporer un peu de gelée de viande, lier avec un morceau de beurre; arroser les rognons avec la sauce. Garnir le milieu du plat avec un ragoût composé de petit lard, de petits oignons et champignons.

ENGELURES - CREVASSES
Pour les éviter, plongez-vous les mains ou les pieds pendant quelque temps dans de l'eau bien chaude contenant une dose de BLANCO. 327894