

# LA PAGE DE MADAME

## Revue de la Mode

Les tisserands et les soyeux offrent continuellement aux coiffeuses les ressources infinies de leurs étoffes nouvelles. Dans les lainages, nous voyons toute la variété des crêpes unis, des crêpes à rayures cannelées formées par du crêpe, des crêpes fins semés de petits multicoleurs, des crêpes grainés et des crêpes parcourus de fines diagonales.

Toutes les étoffes de laine, en général, ont du relief par la manière dont elles sont tissées et travaillées. Ici, nous avons des quadrillés qui viennent du tissage et l'on obtient deux tons en contre-sens; là, nous voyons des rayures cloquées formant un bouillonné; là encore, des losanges sont obtenus par le contre-sens du tissage.

Dans le domaine du sport, nous remarquons des velours de laine bouclés qui donnent l'impression des tissus en poil de chèvre mais qui ont l'avantage d'avoir une grande variété de couleurs et de gros lainages à jantes apparentes. Pour la pluie, voici des étoffes douces dont l'imperméabilité tient à la nature du tissage et de la laine à poil couchée sur laquelle l'eau glisse.

Ensuite, vient la série des ensembles; une sur fond bure et crois multicoleurs en relief ou pastilles tissées, ou gros pieds de poules, alors que des jerses à grosses rayures ou à fils tubulaires sont soutenus par une résille.

Au rayon de la soie, nous voyons des crêpes mats et granités de rayonne; des tissus tout soie aux armures accentuées et des tissus nattés de rayonne; puis toute une gamme de satins reversibles et crèponnés.

Les velours sont également très en faveur. Les uns sont demi-mats, d'autres sont mats, portés en rayures, ou des côtes. Certains d'entre eux ont les poils écomatés et laissent apparaître ainsi les fonds de tissu, ce qui est ce que l'on peut voir sur des fonds de crêpe granité des dominos, des croisés, des pois, des fliées ou des damiers de velours.

Dans les velours cloqués, le cloqué est serté de métal; dans les velours façonnés, on voit des fonds aux applications d'or.

Puis, à côté des velours, nous voyons encore des crêpes façonnés, cloqués ou des dessins de passementerie, de broderie ou de moire; de matelassés en deux tons. Et ces impressions métalliques permettent d'obtenir des tonalités magnifiques de pierres précieuses et servent surtout à la confection des robes de soirée.

Et dans le domaine des fantaisies, toutes les coquetteries sont propres à embellir les toilettes exécutées avec ces beaux tissus. Il en est de très simples à côté de très riches.

L'actualité d'archer se voit une parure faite d'un col et de poignets assortis en cuir perforé de teinte vive.



Nouvelle coiffure avec cheveux roulés en dessous.

A GAUCHE : Robe d'après-midi en dentelle lamée or et noir; manches en crêpe bleu pâle avec inscription dentelle.

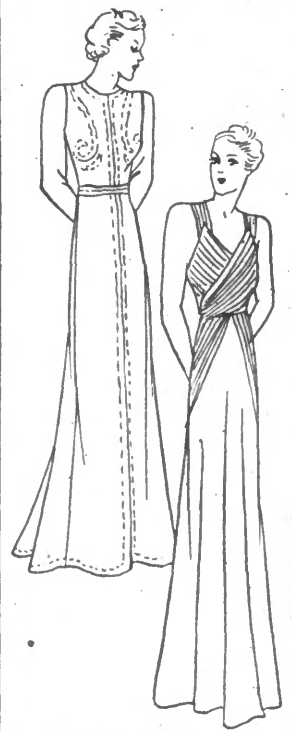
A DROITE : Robe du soir en tulle noir; le corsage brodé de perles argent et couleurs.

(Photos Dorvyn.)

## LES ROBES DU SOIR

La mode, très diverse, s'ingénie surtout à souligner les charmes de la femme; modélés des seins, grands décolés devant sur un buste de buste impeccable, nuques et dos harmonieux, silhouettes conduites, jambes qui se laissent voir dans la fente des jupes ou dans l'écourté devant des robes.

Les robes de couleurs rivalisent avec la robe noire longue, étroite, sinieuse, décolletée ou montante. Les plumes, le tulle en torsades, les paillettes et les broderies illuminent; les robes noires, mais, nous voyons à côté de ravissantes



modèles en satin vert armure, en drap rose vieil, en jersey rubis, en mousseline bleu pâle, en velours océan, tuchela, en satin rayé multicolore et en dentelle et velours rouge clair.

Et ce ne sont que drapés, que froncés et que plis, en long, en large et en travers.

Ci-contre deux jolis modèles pour le soir :

1°) Robe de dîner ou de théâtre en fin drap brillant corail, de forme très simple, rehaussée de broderies d'or.

2°) Belle robe du soir en mousseline bleu océan; le corsage croisé est ouvert et garni de petits plis ainsi que les épaules des hanches.

## CONSEILS PRATIQUES

### Meubles cirés

Les meubles polis à la cire conservent presque indéfiniment leur brillant et ont à ce titre le soin de les frotter tous les jours avec un morceau d'étoffe de laine grossière. Cependant, il arrive, par exemple, à la table à manger de recevoir des taches de sauces répandues qui ont pénétré à travers la nappes. Nettoyez dans ce cas avec un chiffon trempé dans du lait bien chaud qui en lèvera toutes les taches et passez l'encastique faite de sève jaune et d'eau, que vous frottez avec un morceau de laine lorsqu'elle est sèche.

Très originale aussi est cette idée d'assortir au col et aux poignets un petit boléro court, sans fermeture, sans manches et arrondi devant.

Et enfin la grande diversité des garnitures, les broderies nous fournissent elles aussi une aide précieuse. Nous voyons des charmanis petits boléros entièrement brodés de grandes fleurs ce ton vif portés sur des robes en lainage noir; il en est d'autres brodés d'or qui embellissent des robes de soie noire. Souvent, les broderies sont limitées à un nuage, d'un bijou, d'un motif; elles dessinent un noué au-dessous d'un col, un bracelet sur une manche, un collier sur le devant d'une robe, ou une longue chaîne descendant jusqu'à la taille.

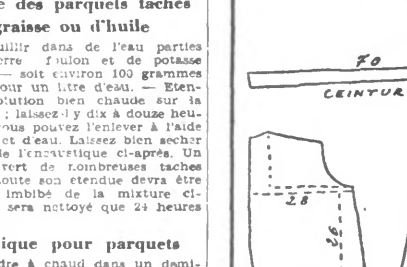
MARSE.

## Ensemble en velours ou satin et son patron

### Nettoyage des parquets tachés de graisse ou d'huile

Faites bouillir dans de l'eau parties égales de terre fuller et de potasse d'Amérique — soit environ 100 grammes de chaque pour un litre d'eau — Etendez cette solution bien chaude sur la partie tachée; laissez-y dix à douze heures, après, vous pouvez l'enlever à l'aide du sable fin et de l'eau, laissez bien sécher et couvrez de charbon blanc à l'éponge.

La potasse sert de mordant pour fixer la cire au bois du parquet. On étend cette encastique à l'aide d'une brosse de badigeonneur, ou, à son défaut, d'une éponge ou d'un chiffon de laine; on laisse bien sécher, puis on frotte à la brosse suivant la méthode ordinaire et connue.



## PULL-OVER CHAUD ET CONFORTABLE



Pour tricoter ce modèle simple et pratique, il faut 350 grammes de laine, 2 aiguilles de 3 millimètres et 2 de 8 millimètres.

Le point employé: point de côtes simples, effectuée 1 maille à l'endroit, 1 maille à l'envers.

Devant. — Monter 70 mailles avec les aiguilles de 3 millimètres; faire 15 rangs de côtes simples.

Taille. — Prendre les aiguilles de 3 millimètres et resserrer à la taille en tricotant les mailles deux par deux, de façon à n'avoir plus que 35 mailles. Faire 8 rangs sur les 35 mailles; puis reprendre les aiguilles de 8 millimètres et reporter 1 maille entre toutes les mailles du rang précédent, de façon à retrouver les 70 mailles du début. Continuer en faisant, aux rangs endroit seulement, une augmentation de chaque côté de la maille du milieu; aux rangs envers, ne pas faire d'augmentation et prendre la maille du milieu sans la tricoter. Il faut enlever 1 maille de chaque côté, sur les bords, pendant 4 rangs, faire la cinquième sans en enlever, 1 maille sur le bord; la sixième sans en enlever, etc... Faire ainsi 48 rangs.

Emmanchures. — Pour le col et les emmanchures en rabattant de chaque côté deux fois 4 mailles et une fois 3 mailles; ensuite, 2 mailles au commencement de chaque rang pendant 33 rangs.

Épaules. — Rabattez ensuite quatre fois 5 mailles de chaque côté pour les épaules, puis rabattez les mailles du milieu.

Dos. — Le dos est exécuté comme le devant.

Manches. — Monter 36 mailles avec les aiguilles de 3 millimètres et travailler en faisant les augmentations du milieu comme pour le devant en diminuant les côtés d'une maille pendant 4 rangs, les cinquième sans diminuer et reprendre 1 maille pendant 4 rangs, les cinquième sans diminuer, etc... Travailler ainsi jusqu'à 44 centimètres du bas.

Haut de manches. — Quand la manche est suffisamment longue, rabattez de chaque côté: deux fois 8 mailles, une fois 3 mailles, une fois 2 mailles, puis deux fois 10 mailles, fermer ensuite les mailles qui restent.

Assemblage. — Faire les coutures des épaules et celles des dessous de bras. Assembler le devant et le dos formant une pointe arrondie dans le haut; la replier

## Encastrique pour parquets

Faites fondre à chaud dans un demi-litre d'eau environ 625 grammes de cire jeune et 125 grammes de potasse blanche, en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il en résulte une masse épaisse et homogène, dont l'eau ne se sépare plus quand on la laisse un moment reposer. Ajoutez un demi-litre d'eau bouillante et remuez activement jusqu'à complète incorporation. La cire jaune doit être coupée en très petits morceaux ou rasée pour faciliter sa dissolution rapide.

La potasse sert de mordant pour fixer la cire au bois du parquet. On étend cette encastique à l'aide d'une brosse de badigeonneur, ou, à son défaut, d'une éponge ou d'un chiffon de laine; on laisse bien sécher, puis on frotte à la brosse suivant la méthode ordinaire et connue.



## LA GRANDE TOMBOLA de la Presse du Nord

Voilà l'heure venue de jouer sa chance dans la grande tombola de la Presse du Nord.

Il n'en coûte qu'un franc; ce qui fait de cette tombola avec ses nombreux portefeuilles et ses lots en nature, tous de premier choix et de goût parfait, la loterie la meilleure marquée qui existe.

### POUR UN FRANC

vous pouvez gagner et vous êtes certain de vous féliciter de ce que vous aurez gagné.

Demandez un billet et même plusieurs billets à nos dépositaires et vendeurs, ou dans nos bureaux.

Hâtes-vous si vous voulez avoir des numéros des premières séries qui vont bientôt être épuisées.

sur l'endroit et la maintenir si l'on veut à l'aide d'une cordelette passée dans le trou et nouée devant. Passer également une cordelette à la taille. Ces cordelettes peuvent être du ton de la jupe qui accompagne ce pull-over.

Toutes les fournitures nécessaires à la confection de ce modèle sont en vente AUX LAINES DU BROUTEUX 89, rue de Tournai, à Tourcoing

## Les bonnes recettes

### Longe de porc limousine

Mouillez avec un peu d'eau le fond d'une cocotte en fonte et placez-y la longe, dont vous laverez de bœuf le dessous, et dans un grand plat, mettez un vin de vin blanc et de la farine, incorporez pour finir un jaune d'œuf, mélangez bien, terminez en versant de l'huile goutte à goutte comme une mayonnaise.

### Marmelade de pamplemousses

Ne pelez pas les fruits, retirez seulement les pépins et les pépins. Coupez en tranches, minces que vous ferez macérer 24 heures dans 4 litres d'eau (pour 3 litres de fruits). Jetez cette eau et remplacez-la par la même quantité d'eau pure. Faites cuire doucement jusqu'à ce que les fruits s'amollissent. Retirez du feu, versez dans une terrine, couvrez et laissez macérer encore 24 heures. Pesez autant de sucre que vous avez de livres de marmelade. Faites bouillir en tournant fréquemment jusqu'à ce que la marmelade ait pris la consistance de gelée. Mettez en pots immédiatement et couvrez avec du papier de soie trempé dans du lait bouilli.

### Lapin tartare

Coupez le lapin en morceaux et mettez-le à mariner au moins quatre heures avec huile, sel, poivre, ail, persil, échalotes hachées. Retirez les morceaux, égouttez-les et passez-les dans de la mie de pain finement émiettée. Faites griller ensuite à feu moyen tout ce qui est armé avec la marinade passée. Servez sur un plat rond avec une garniture de cretonnes et accompagnez d'une sauce tartare ainsi préparée: haches finement deux

### Retour de M. van Zeeland

M. van Zeeland, ancien premier ministre, qui a démissionné à Ostende le 19 h. 10 de Londres, est arrivé à Bruxelles le 18 h. 30. Il s'est refusé à toute déclaration.

### Manifestation franco-belge

Les anciens officiers de réserve de l'armée française résidant en Belgique ont réuni au cours de leur assemblée générale comme président, le capitaine comte de Nicolay.

Au cours d'un banquet auquel participaient de nombreuses personnalités françaises et belges, M. Bergson, ministre de France et le lieutenant-général Denis, ministre de la Défense nationale, portèrent la santé du roi des Belges et du président de la République.

Le comte de Nicolay célébra ensuite l'idéal commun qui unit les officiers de France et de Belgique. Le lieutenant-général Denis remercia le comte de Nicolay pour l'hommage rendu à l'armée belge. Il tint à mettre en relief l'esprit de dévouement aux intérêts de la nation qui existe dans les deux armées et félicita les officiers français de veiller à la préparation du rôle qu'ils auraient à remplir en cas de guerre. Cet exemple, dit-il, ne sera pas perdu.

M. Bergson remercia le lieutenant-général Denis et se dit heureux d'avoir pu constater la solidarité des officiers français résidant en Belgique et les liens qui les rattachent aux officiers de l'armée belge.

Parmi les personnalités qui assistaient à cette solennité, remarquons le général de Gamaud, du 1er Corps d'armée de Lille; le colonel Laurent, attaché militaire à l'ambassade de France; le général Van den Bergen, chef d'état-major général de l'armée belge, et de nombreux généraux et officiers supérieurs.

### Drôleries

Il arrive parfois, en écrivant, qu'on laisse échapper une tournure de phrase qui prête à rire.

En voici quelques exemples: "Il lut attentivement la lettre, se gratta péniblement la tête, et la mit dans un poche."

Les hommes sont tous les mêmes! Ils ne sont jamais comme les autres! "En visage impossible dénotait une profonde surprise."

A vous s'agit-il d'autre, et de meilleurs.

flueurs blanches

SUPPRIMÉES PAR

## NIFLURYL

ACTION IMMÉDIATE et RADICALE

PUISSANT ANTI-SEPTIQUE BACTÉRICIDE-CICATRISANT

TRAITEMENT SIMPLE et RAPIDE DES PÉRIESES BLANCHES NON TOXIQUE

Se trouve chez tous les pharmaciens

## BELGIQUE

### Retour de M. van Zeeland

M. van Zeeland, ancien premier ministre, qui a démissionné à Ostende le 19 h. 10 de Londres, est arrivé à Bruxelles le 18 h. 30. Il s'est refusé à toute déclaration.

### Manifestation franco-belge

Les anciens officiers de réserve de l'armée française résidant en Belgique ont réuni au cours de leur assemblée générale comme président, le capitaine comte de Nicolay.

Au cours d'un banquet auquel participaient de nombreuses personnalités françaises et belges, M. Bergson, ministre de France et le lieutenant-général Denis, ministre de la Défense nationale, portèrent la santé du roi des Belges et du président de la République.

Le comte de Nicolay célébra ensuite l'idéal commun qui unit les officiers de France et de Belgique. Le lieutenant-général Denis remercia le comte de Nicolay pour l'hommage rendu à l'armée belge. Il tint à mettre en relief l'esprit de dévouement aux intérêts de la nation qui existe dans les deux armées et félicita les officiers français de veiller à la préparation du rôle qu'ils auraient à remplir en cas de guerre. Cet exemple, dit-il, ne sera pas perdu.

M. Bergson remercia le lieutenant-général Denis et se dit heureux d'avoir pu constater la solidarité des officiers français résidant en Belgique et les liens qui les rattachent aux officiers de l'armée belge.

Parmi les personnalités qui assistaient à cette solennité, remarquons le général de Gamaud, du 1er Corps d'armée de Lille; le colonel Laurent, attaché militaire à l'ambassade de France; le général Van den Bergen, chef d'état-major général de l'armée belge, et de nombreux généraux et officiers supérieurs.

### Drôleries

Il arrive parfois, en écrivant, qu'on laisse échapper une tournure de phrase qui prête à rire.

En voici quelques exemples: "Il lut attentivement la lettre, se gratta péniblement la tête, et la mit dans un poche."

Les hommes sont tous les mêmes! Ils ne sont jamais comme les autres! "En visage impossible dénotait une profonde surprise."

A vous s'agit-il d'autre, et de meilleurs.

L'émulsion étudiantine de Radio P.T.T. Nord

On nous communique que l'émulsion étudiantine de Radio-P.T.T. Nord, qui avait lieu primitivement le dimanche matin, sera diffusée désormais le samedi soir, de 20 h. 30 à 22 h. 30, chaque semaine.

Le 10 janvier: étudiants de l'Etat; le 7 février: étudiants de la Catho; le 21 février: étudiants de l'Etat, et ainsi de suite.

### Programmes du lundi 10 janvier 1938

RADIO-P.T.T. NORD (91,3 m.), 6 h. 30: Variétés. — 7 h. 30: Informations. — 8 h. 30: Informations. — 9 h. 30: Informations. — 10 h. 30: Informations. — 11 h. 30: Informations. — 12 h. 30: Informations. — 13 h. 30: Informations. — 14 h. 30: Informations. — 15 h. 30: Informations. — 16 h. 30: Informations. — 17 h. 30: Informations. — 18 h. 30: Informations. — 19 h. 30: Informations. — 20 h. 30: Informations. — 21 h. 30: Informations. — 22 h. 30: Informations.

RADIO-P.T.T. NORD (91,3 m.), 6 h. 30: Informations. — 7 h. 30: Informations. — 8 h. 30: Informations. — 9 h. 30: Informations. — 10 h. 30: Informations. — 11 h. 30: Informations. — 12 h. 30: Informations. — 13 h. 30: Informations. — 14 h. 30: Informations. — 15 h. 30: Informations. — 16 h. 30: Informations. — 17 h. 30: Informations. — 18 h. 30: Informations. — 19 h. 30: Informations. — 20 h. 30: Informations. — 21 h. 30: Informations. — 22 h. 30: Informations.

RADIO-P.T.T. NORD (91,3 m.), 6 h. 30: Informations. — 7 h. 30: Informations. — 8 h. 30: Informations. — 9 h. 30: Informations. — 10 h. 30: Informations. — 11 h. 30: Informations. — 12 h. 30: Informations. — 13 h. 30: Informations. — 14 h. 30: Informations. — 15 h. 30: Informations. — 16 h. 30: Informations. — 17 h. 30: Informations. — 18 h. 30: Informations. — 19 h. 30: Informations. — 20 h. 30: Informations. — 21 h. 30: Informations. — 22 h. 30: Informations.