LA PAGE DE MADAME

CONFORTABLE TRICOT POUR HOMME

Ce vêtement au tricot s'exécute avec 400 grammes de laine chinée ou unie et deux aiguilles de 3 millimètres.

Les points employés sont les suivants :

Côtes simples. — 1 maille endroit, 1 maille envers.

Point fantaisie. — 2 mailles endroit, 2 mailles, au premier rang ; deuxième rang : tricoter les mailles comme elles se présentent ; troisième rang : à l'endroit ; quatrième rang : à l'envers et répéter toujours ces 4 rangs.

DEVANT GAUCHE. — Monter 38 mailles : tricoter les 12 mailles de gauche au point de côtes simples et les autres mailles au point fantaisie.

Boutonnières. — A 4 centimètres du bas, faire à gauche une boutonnière en rabattant 4 mailles à 4 mailles du bord et en les remontant au rang suivant. Les sept autres boutonnières suivront à 5 centim. d'intervalle. Travailler tout droit jusqu'à 10 centimètres du bas.

Poche. — Tricoter 6 mailles, rabattre les 25 mailles suivantes ; terminer le rang, laisser en attente.

Fond de poche. — Monter séparément 26 mailles, travailler au point fantaisie pendant 7 centimètres. Reprendre les mailles laissées en attente, faire le rang de retour en intercalant les 26 mailles du fond de poche au-dessus des 26 mailles rabattues.

Augmentations du dessous de bras. — Faire alors à droite une augmentation tous les 6 rangs jusqu'à 32 centimètres du bas.

Emmanchure. — Rabattre à droite 4 mailles, 3 mailles, trois fois 1 maille, soit 10 mailles. A ce moment, faire une seconde poche au-dessus de la précédente, sur 20 mailles seulement, puis continuer tout droit jusqu'à 39 centimètres du bas.

Décolleté. — Faire à gauche vingt fois une diminution tous les 2 rangs en tricotant ensemble les 2 dernières mailles au point fantaisie et continuer tout droit jusqu'à 20 centimètres de hauteur totale d'emmanchure.

Epaule. — Rabattre les mailles au point fantaisie en trois fois. Tricoter les 12 mailles au point de côtes simples pendant 7 centimètres et rabattre.

DEVANT DROIT. — Cimme le gauche en vis-à-vis, sans faire de boutonnières. Ne faire qu'une poche, dans le bas.

DOS. — Monter 114 mailles, travailler au point fantaisie tout droit pendant 10 centimètres.

Augmentation des dessous de bras. — Faire de chaque côté une augmentation tous les 8 rangs, jusqu'à 32 centimètres du bas.

Emmanchures. — Rabattre de chaque côté 3 mailles, 2 mailles, trois fois 1 maille, soit 8 mailles et continuer tout droit jusqu'à 20 centimètres de hauteur totale d'emmanchures.

Epaules. — Les rabattre en trois sur 11 centimètres, comme celles du devant et les mailles qui restent en une fois pour le décolleté.

Manches. — Monter 52 mailles ; faire 5 centimètres de côtes simples, puis travailler au point fantaisie.

Augmentations des dessous de manche. — Faire de chaque côté une augmentation tous les 8 rangs, jusqu'à 48 centimètres du bas.

Hauts de manche. — Rabattre 2 mailles au début de chaque rang jusqu'à 60 centimètres du bas et les mailles qui restent en une fois.

ASSEMBLAGE. — Faire les coutures des épaules et des côtés. Fermer les manches et les monter. Coudre les bandes du décolleté à l'encolure du dos et les réunir au milieu. Coudre les fonds de poche et les boutons.

Les fournitures nécessaires à la confection de ce tricot sont en vente
AUX LAINES DU BROUTTEUX
89, rue de Tournai, Tourcoing

REVUE DE LA MODE

La mode est venue tirer de leur sommeil les manchons d'autrefois, pour leur donner la vedette et les produire au premier plan de l'actualité féminine.

Chaque couturier à tour à tour repris cette chose charmante et désuète pour la faire sienne et pour en composer une des plus exquise parure. Chez un de nos grands faiseurs, nous voyons la mongolie, modernisée à souhait, faire des cols et des manchons doux et soyeux.

La vogue des fourrures russes nous a ramené les putois, les martres, les visons, travaillés par bandes verticales et dont on fait de gros manchons assortis aux cols ou aux parements des manteaux.

Bien entendu, les effets d'application, si appréciés cette saison, sont utilisés pour composer les manchons-sacs que les femmes élégantes adoptent le plus volontiers pour accompagner les toilettes de ville.

Ce modèle nouveau de manchon s'enroule souvent sur lui-même en une savante spirale. Et dans cet ordre d'idées, nous avons vu un grand manchon composé d'un seul renard argenté, dont la ligne si pure est une véritable réussite.

Certaines maisons accusent une préférence très nette pour le petit manchon tubulaire, moins somptueux, mais si pratique et si spirituel. Quand on l'accompagne d'un de ces collets à l'ancienne mode, on est sûre d'obtenir un appréciable succès d'originalité.

Dans la note de fantaisie, il ne faut pas oublier de mentionner un curieux manchon fait de renards argentés et sur lequel s'enlève un nœud de velours fushia.

S'étant échappé des salons des couturiers et des grands fourreurs, le manchon a fait son chemin. Très parisien, il est entré vivement à nouveau dans le domaine des colifichets.

Naturellement, rubans, fleurs, plumes, ont profité de cet engouement pour s'abattre sur ce petit rectangle de tissu, destiné plus à parer qu'à protéger, et le petit manchon fantaisie, le manchon du soir a repris vie. Charmant, séduisant, inutile, il est prétexte à ces mille raffinements dont les femmes ont le secret.

D'ailleurs parmi les jolis colifichets du moment, nous revoyons les toques en plumes avec manchon assorti. Tous les oiseaux, depuis le paradis jusqu'au moineau, en passant par le pigeon, sont à l'honneur dans ces coiffures.

La fantaisie actuelle évite d'employer ces garnitures dans leurs coloris naturel; elle les teint en rose, en turquoise, en bleu et même en jaune d'or. Et les ailes choisies sont pointues et se posent de toutes les manières.

Il est vrai que dans la mode, les modèles de printemps ont déjà fait leur apparition.

Un changement très sensible se manifeste dès à présent et les petits chapeaux inclinés sur l'œil sont remplacés par des formes à bords droits et dont l'étroite calotte varie de hauteur, et par des canotiers au mouvement très nouveau, garnis à profusion de coques et de nœuds de rubans de fantaisie, dont beaucoup présentent un caractère vieillot.

Pour les jeunes filles et les très jeunes femmes, de nouvelles auréoles ou de grands bourrelets, posés en arrière, sont garnis de fleurs de toutes sortes.

Puis nous verrons encore beaucoup de turbans et de toques drapées faites en jersey, en mousseline torsadée, d'un chic incomparable. Les pailles cousues feront les chapeaux un peu habillés le bakou et le panama restant plutôt réservés au sport.

Mais la demi-saison emploie des matières de transition telles que la moire, le gros grain et les mélanges divers. Puis, il va sans dire que les fleurs sont plus que jamais en faveur et que les voilettes n'ont rien perdu de leur importance.

MARESE.

(*Photo N.Y.T.*)

Robe de dîner en crêpe mat broché, motif velours.

LES JOLIES ROBES DE FILLETTES

Pour les fêtes enfantines, pour les réunions élégantes, nous voyons sautiller les jeunes et légères silhouettes vêtues de robes de velours, de crêpe à jupes amples et bouffantes, qui s'opposent si joliment à l'ajusté des corsages-corselets strictement boutonné dans le dos ou devant.

Des garnitures charmantes égayent de mille manières la sobre élégance de ces modèles. C'est parfois un ruché ou un plissé en satin ou en georgette de couleur vive posé en bordure, ou encore quelques bouquets de fleurs brodées, disposés de distance en distance de l'épaule au bas de la jupe. Et sur les robes de

drap clair, on voit fréquemment des incrustations d'un ton opposé, foncé, au corsage et au bas de la jupe. Pour ces incrustations les oiseaux et les paniers de fleurs semblent les motifs les plus réussis.

On voit aussi sur les robes habillées des petits volants de tissu plissé, et souvent de longues ceintures de velours d'un ton opposé, nouées sur le côté en longs pans.

Pour les petites filles, si l'on préfère un tissu plus léger, moins fragile, et surtout lavable, qui puisse servir en toute saison, le crêpe lingerie est tout indiqué. Travaillé de fronces, de petits plis, de nids d'abeilles, de plissés il fait de ravissantes petites robes.

Voici deux jeunes et charmants modèles :

1°) Robe en crêpe bois de rose; empiècement formant manches ; jupe avec plis devant et dans le dos ; ceinture en velours.

2°) Robe en fin lainage lavable bleu pâle ; jupe et manches plissées ; corsage travaillé de découpes ; ceinture nouée en même tissu.

PETITS CONSEILS

Entretien des éponges

Si elles sont naturelles, on peut, avec de l'eau fortement vinaigrée les débarrasser du savon qui s'y accumule et les rend gluantes ; si elles sont en caoutchouc, de l'eau de lessive, avec du savon fondu et des cristaux, les nettoie parfaitement.

Pour faire briller les meubles

Il faut les frotter avec un mélange d'huile d'olive et de vin rouge en parties égales. Pour des bois clairs, remplacer le vin rouge par du vin blanc.

Pour hâter l'ébullition

Pour hâter l'ébullition des légumes, le procédé est des plus simples. Il consiste à mettre dans l'eau, dans laquelle les légumes doivent bouillir, un petit morceau de sucre.

L'entretien de l'aluminium

L'aluminium demande des soins assez particuliers. Une casserole en aluminium ne doit jamais être nettoyée dans l'eau de vaisselle, si on y a mis des cristaux de potasse ou de soude. On ne doit employer que l'eau pure bouillante, car les sels de potasse ou de soude attaquent ce métal et le rendent grisâtre, quand ils ne le noircissent pas.

L'aluminium poli se déploit assez rapidement. Pour le repolir, on le frotte avec un linge imbibé de la composition suivante : eau: 100 grammes ; borax: 4 grammes ; ammoniaque liquide (alcali volatif) : 5 gouttes.

On fait dissoudre le borax dans l'eau, et lorsque la solution est refroidie, on ajoute l'ammoniaque. Après ce nettoyage, on passe l'ustensile à la peau de chamois.

UNE BELLE INDÉFRISABLE

40 fr. Sevrin, 98, r. Collège, Rx (T. 313.68).
44381

Pets de nonne

On met dans une casserole 250 grammes d'eau, une cuillerée à soupe de sucre, une pincée de sel et 65 grammes de beurre. On amène à ébullition et on ajoute peu à peu et en pluie 150 grammes de farine ; on tourne sans arrêt à la cuillère de bois pour éviter les grumeaux.

Quand toute la farine est incorporée, on continue de travailler la pâte tout en la laissant cuire sur feu doux pendant quinze à vingt minutes. Au bout de ce temps, la pâte bien lisse doit se détacher des parois de la casserole, on retire cette dernière du feu et on laisse la pâte un moment sur le coin du fourneau. Lorsqu'elle n'est plus chaude, on y incorpore quatre œufs, un par un, en mélangeant bien, de façon à ne mettre un œuf que lorsque le précédent est bien mélangé.

Parfumer avec vanille, zeste ou fleur d'oranger.

On met alors la friture sur le feu et, lorsqu'elle est modérément chaude, on y laisse tomber de la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix. Si la pâte a été bien faite, les beignets doivent gonfler immédiatement. On active un peu le feu au fur et à mesure de la cuisson et on enlève les beignets dorés à souhait.

Il ne reste plus qu'à les égoutter, les sucrer abondamment et les déguster tout chauds.

DENTELLES

Il semble que nous ne pourrons plus jamais nous passer de dentelles, tant les ravissants modèles que nous avons vus ont obtenu de succès. Dentelles fines, dentelles épaisses, toutes sont en vogue, toutes possèdent cette grâce délicate qui fait leur charme.

Elles sont employées pour le jour, pour le soir, et en garnitures de toutes sortes par toutes les maisons.

D'ailleurs, toutes les femmes aiment avoir une robe en dentelle, surtout une robe du soir. Elles se portent facilement, se transforment aisément et leur charme féminin plaît toujours.

Cette saison, elles s'exécutent en fines et légères laizes, en guipure aux motifs fins et serrés ou larges et en relief. Elles sont blanches, noires, bleu nuit, cyclamen ou violettes. Des modèles mélangent le tissu et la dentelle, qui forme manches, empiècements, cols, gilets, entre-deux ou volants du ton du tissu ou d'un coloris contrastant.

Et, à nouveau, la grâce des garnitures de dentelle blanches rend plus seyantes les robes de jours foncées.

Ci-contre quelques emplois de la dentelle :

1°) Blouse en mousseline de soie et dentelle bleu pâle.

2°) Empiècement et manches en laize.

3°) Robe d'après-midi en dentelle grenat.

Ravissante robe du soir en tulle et dentelle buvard.

Faisan au porto

Bien beurrer le faisan et le faire revenir avec un gros morceau de beurre dans une cocotte. Quand il est bien doré, ajouter sel, poivre, oignon, échalote, bouquet garni. Laisser cuire une heure. Découper entièrement le faisan enlever la viande qui reste sur la carcasse, ajouter le foie.

D'autre part, mettre dans une cocotte un gros morceau de beurre ; quand il est fondu, ajouter deux ou trois grosses cuillerées à soupe de porto rouge. Faire revenir le faisan dans le porto et laisser cuire cinq minutes. Placer dans un plat et verser dessus la sauce de première cuisson qu'on a eu soin de passer. Au moment de servir, arroser de fine et mettre le feu.

Ananas à l'orange

Prendre un ananas frais ou de conserve, le couper en tranches minces que l'on partagera en quatre. Enlever la partie centrale si elle est dure. Mettre les tranches dans une coupe de cristal entourée de glace pilée. Par ailleurs, enlever le zeste de trois ou quatre oranges que l'on débarrasse de la pellicule blanche. Couper les oranges en tranches minces et retirer les pépins. Faire cette opération au-dessus de la coupe dans laquelle on a mis l'ananas afin de ne pas perdre le jus des oranges. Saupoudrer de sucre en poudre, arroser d'un peu de kirsch, de rhum ou de marasquin. Servir glacé.

Coquilles au parmesan

Pour six coquilles, prenez 100 grammes de parmesan râpé. Délayer à froid dans du lait (un verre à eau) deux cuillerées à soupe de farine, une petite pincée de sel et du poivre. Placer sur le feu ; quand le mélange a un peu épaissi, ajouter, en continuant à tourner, un gros morceau de beurre et le parmesan râpé. Travailler vivement le tout et, lorsque l'appareil est bien lisse, le retirer du feu ; laisser tiédir et incorporer deux jaunes d'œufs et trois ou quatre blancs battus en neige. Verser dans les coquilles préalablement beurrées, mettre au four à feu vif et laisser gratiner pendant une dizaine de minutes. On peut ajouter au parmesan un demi-quart de jambon ou de langue fumée hachés menu.

Une jolie coiffure adaptée à la forme de votre visage dégagera votre personnalité. Ne confiez donc le soin de votre indéfrisable qu'à un spécialiste de l'Institut de beauté JOSÉ, 9, rue Esquermoise (Grand'-Place), LILLE (Tél. 264-89). Tout pour votre beauté. 60 fauteuils à votre disposition. Indéfrisable garantie: 70 à 225 fr.
44437d

Quelle collaboratrice modèle!

C'EST L'AVIS DE SON ENTOURAGE...

remarque tante Annie

Parfaitement dévouée, d'un caractère toujours égal, la fatigue semble passer sur elle sans l'effleurer... Vraiment, elle travaille dans la joie... Aussi, sa situation s'améliore.

Le secret de sa réussite ? celui de centaines de milliers de femmes :

LA JOUVENCE DE L'ABBÉ SOURY

N'oubliez pas que ce remède n'a jamais été remplacé... N'oubliez pas qu'il assure une parfaite régularité de la fonction sanguine et n'oubliez surtout pas que si votre sang circule mal, tout va mal.

Ecartez de vous tristesse, soucis, neurasthénie... Ecartez le malheur...

Faites votre cure de bonheur... faites votre cure de
JOUVENCE DE L'ABBÉ SOURY

JOUVENCE DE L'ABBÉ SOURY

AUCUN AUTRE PRODUIT NE PEUT LA REMPLACER