

La Mode à Paris

Il y a quelques quarante ans, une femme qui se servait de fards pour réparer des ans irréparables...

Il est certain qu'une personne jeune et bien portante ne devrait pas avoir recours aux artifices d'une palette multicolore...

L'art du maquillage est difficile, il exige du goût et du savoir-faire. En premier lieu, il ne faut se servir que de produits de toute première qualité...



Toque feutre vieux rouge, garni nœud de feutre bleu roy et d'une voilette noire

LESIEUR 5.45 LE LITRE BAISSE DE PRIX... Image of a bottle of Lesieur oil.

Ce qui se porte Madame

Les robes de « diner » que l'on porte en fin d'après-midi ou le soir, lorsqu'il ne s'agit pas d'un bal ou d'une soirée de gala...

Le petit gris, la loutre, le renard, le vison le ragondin garnissent les manteaux aussi bien que les manchons...

En croisière...

À bord de son yacht, la charmante Mme D... s'habille, elle dit, en se mirant, et même la vie en matelots...

Certains gants en peaux ou en gros tricots de soie ont des manchettes volumineuses travaillées en deux tons...

Les bijoutiers nous montrent des colliers en fin fil d'or platine, faisant une innombrable quantité de fois le tour du cou...

Le bérêt que l'on croyait à l'agonie fait preuve de la plus grande vitalité. En ce moment, il fait fureur, il est plus pimpant que jamais et toujours aussi seyant...

MESDAMES !

Si vous voulez, même par temps de pluie, le soleil chez vous, servez-vous du BAUTIN qui vous donnera le soleil dans votre appartement...

THE DE JOUVENCE MALADIES de la FEMME. Image of a medicine bottle.



Souliers pyrogravés et émailés sur chevrons blanc. Sac assorti.

D'OU PROVIENNENT CES MALAISES ?

- FEMMES. — Cette lenteur à trouver le sommeil réparateur ; — les insomnies répétées qui vous lassent lasses et irritables ; — cette langue blanche et pâteuse au réveil ; — cette haleine mauvaise le matin ; — ces nausées, ces migraines, ces maux d'estomac intolérables ; — cette perte de l'appétit que les mets les plus délicats et les médicaments les plus variés n'arrivent pas à vous faire retrouver ; — cette perte des forces ; — cette anémie progressive ; — cette humeur anarctique qui vous rend insupportable à votre entourage ;

son les symptômes d'une constipation rebelle qu'il vous faut traiter et guérir. La constipation est une intoxication latente contre laquelle vous lutterez par tous les moyens possibles, afin d'éviter les complications graves...

Mais une alimentation surveillée ne suffit pas à enrayer une constipation tenace. Vous ferez régulièrement des cures de désintoxication. Certaines cures radicales réduisent le nombre des microbes intestinaux de façon importante.

« Comment tu plonges avec tes chaussures ? » — « Oui, j'ai toujours peur de marcher sur un crabe. » — « Mais tes souliers ne doivent pas durer longtemps à ce dur régime ? » — « Erreur, ils durent aussi longtemps que les tiens parce que je les entretiens à la Crème Eclipse qui imperméabilise le cuir et conserve la chaussure. »

DIALOGUE SOUS L'EAU

« Comment tu plonges avec tes chaussures ? » — « Oui, j'ai toujours peur de marcher sur un crabe. » — « Mais tes souliers ne doivent pas durer longtemps à ce dur régime ? » — « Erreur, ils durent aussi longtemps que les tiens parce que je les entretiens à la Crème Eclipse qui imperméabilise le cuir et conserve la chaussure. »

RECETTES PRATIQUES

SICCATIF POUR CARRELAGES

Cette préparation a pour but de donner de l'éclat aux carreaux qui servent de pavage des cuisines ou des demeures anciennes. On la prépare de la manière suivante :

Prendre : Eau, 1 litre ; Carbonate de soude cristallisé, 100 grammes ; Gomme laque en écailles, 200 grammes.

Faire bouillir jusqu'à dissolution complète de la gomme laque et y incorporer 500 grammes d'eau et dans une teinte jaune, ou de rouge d'Angleterre, si les carreaux sont rouges. L'enduit s'applique au pinceau et se laisse sécher jusqu'à complet durcissement.

Une raison d'économie fait remplacer par de la colophane ou résine ordinaire, la jolie gomme laque ; mais le résultat est à la fois moins beau et moins durable.

GANTS EN PEAU DE DAIM

Ces gants, dits d'officiers se lavent sur les mains avec un bon savon de Marseille ou miel, du savon en paillettes. Mettre quelques gouttes de glycérine dans l'eau de lavage et de rinçage conserve aux gants toute leur souplesse.

POUR NETTOYER, DÉBRASSER, DÉTACHER... LE NETTOYANT RAVIE!

Le petit gris, la loutre, le renard, le vison le ragondin garnissent les manteaux aussi bien que les manchons, ceux-ci ont très sensiblement augmenté de volume depuis l'année dernière.

LAVAGE DE LA LAINE A MATELAS

Ce lavage n'est point nécessaire chaque fois que l'on procède au battage d'un matelas. Toutefois, il s'impose de temps à autre comme étant le moyen le plus certain d'en expulser les germes d'insectes et de maladie. Placez la laine dans un grand cuvier très propre, versez dessus de l'eau tiède. Remuez, retournez, brasses, étirez le plus souvent possible durant les 24 heures, durant lesquelles la laine séjournera dans l'eau. Préparez l'eau de lavage suivante : pour 25 litres d'eau, râpez 1 kilo de savon de Marseille, ajoutez 250 grammes de carbonate de soude et, par litre d'eau, ajoutez une petite cuillerée de café d'aromatique. Retirez la laine de la première eau en la pressant sans la tordre, mettez-la dans l'eau préparée et vous la remuez en tous sens sans la savonner ou la presser. Rincez ensuite par petite quantité, puis égouttez en tordant à peine. Étendez en couches minces sur de grands morceaux de linge propre. Retournez très souvent et n'employez qu'après un séchage parfait qui doit s'exécuter le plus rapidement possible.

NETTOYAGE DES TONNEAUX

On met dans le baril quelques litres de chaux vive sur laquelle on verse de l'eau, puis on la ferme. La masse ne tarde pas à s'échauffer fortement ; il se forme une buée abondante qui pénètre le bois. Il faut alors ajouter quelques litres d'eau et agiter le liquide en tous sens. Quelques heures après, on y passe de l'eau froide à plusieurs reprises et, pour terminer, on le rince avec quelques verres de vin. La chaux, comme tous les alcalis, s'empare des acides, des gaz et du tannin contenus dans le bois ; si le tonneau est neuf, elle emporte avec elle toutes les impuretés et devient ainsi un des meilleurs agents de nettoyage.

LES CASSEROLES

Vous remettre à neuf les casseroles noyées par la fumée en les recouvrant d'une épaisse couche de boue faite de cendres et d'huile ordinaire. Frottez avec un chiffon de toile, et lorsque cet enduit a disparu, passez énergiquement le chiffon de laine.

CONTRE L'HUMIDITÉ D'UNE CAVE

Un moyen infallible d'assécher une cave, c'est d'y répandre un sac de charbon de bois. Au bout de quelques jours, toute l'humidité aura été absorbée par le charbon, que l'on pourra retirer de la cave, entièrement sèche.



Petite robe fillette en crêpe georgette vert nil. Manteau fillette en lainage bleu orné de broderies de soie de ton plus clair.

je suis grand et bien portant grâce à Elecca. Image of a child.

LE COIN DES GOURMETS

SELLE D'AGNEAU A LA PARMENTIER

Saliez l'intérieur d'une belle selle d'agneau ; placez-y un bon morceau de beurre et une branche de thym. Roulez-la et enveloppez-la bien dans la toilette qui l'enlève. Mettez la selle cuire à la broche ou au four. Arrosez-la de temps en temps avec du beurre, quelques gouttes de jus de citron et même avec un peu d'eau (jamais de bouillon). Il faut environ quarante minutes de cuisson. Entre temps, faites cuire à l'eau salée des pommes de terre nouvelles d'égalé grosseur. Retirez la viande, ajoutez au jus de cuisson du bon jus de viande et quelques gouttes de jus de citron. Dresser la selle sur un plat très chaud et entourez-la des pommes de terre bouillantes. Servez le jus dans la saucière chaude.

FILET DE BŒUF SAUCE PÉRIGUEUX

A défaut de filet, un morceau de la petite tête conviendra parfaitement pourvu qu'il soit bien « saisi » et un peu saignant. Coupez-le finement, placez les tranches en escalier sur un plat long très chaud, et servez avec la pseudo-Périgueux qui sera excellente, quoique ressemblant à l'assaisonnement à la crème Périgueux qui réclame des truffes fraîches et de la bonne glace de viande.

FILET DE BŒUF A LA MODERNE

Parez un morceau de filet de bœuf pesant environ deux kilogrammes, taillez-le en tranches minces sans aller jusqu'au fond avec le couteau afin que les tranches soient retenues à la base. Formez une farce en posant 125 grammes de gras, un petit oignon, de la deserte de veau ou de poulet rôtis. Amalgames le contenu d'une petite boîte de purée de fole gras. Garnissez-en l'intérieur de chaque tranche, renfermez-les et enveloppez-les d'une crêpe de veau ramolée à l'eau chaude. Ficelez et faites cuire au four en posant le filet ainsi préparé au-dessus d'un grill posé sur un plat de fer battu pour recevoir la graisse et le jus. Retournez plusieurs fois le rôti, que vous servez à point avec une sauce blanche veloutée.

ŒUFS A LA REINE

Séparez les blancs des jaunes à six œufs frais. Battez les jaunes et mêlez-les peu à peu un demi-litre de lait et deux cuillerées de sucre en poudre. Mettez cette crème dans un plat à soufflé bien beurré et mettez à four doux. Quand l'œuf est cuit, versez dessus un verre plein de porto ou de xérès. Battez les blancs d'œufs très fermes avec une cuillerée de sucre et recouvrez le plat de crème cuite. Faites dorer à feu assez vif et servez de suite.

PECHES-CHANTILLY

Pelez les pêches, coupez-les en deux et supprimez les noyaux. Faites-les cuire dans l'eau avec un morceau de vanille. L'eau doit juste les couvrir. Quand elles sont molles à point, disposez-les en couronne dans un compotier. Mettez dans leur cuisson du sucre, un verre de kirsch ou de maraquin et laissez cuire jusqu'à consistance d'épais sirop que vous versez sur les pêches. Mettez au milieu un dôme de crème chantilly sucrée et parfumée au girofle et servez bien frais.

POIRES CHANTILLY

On pèle des poires, on enlève les pépins, on les coupe en deux ou quatre et on les fait étuver doucement dans un peu d'eau avec quelques morceaux de sucre. Lorsqu'elles sont froides et bien ébouillies, on les enveloppe de crème fouettée, sucrée et vanillée.

Pour être belle

POUR CONSERVER UN TEINT CLAIR

Régime alimentaire pour garder un teint clair : Viandes blanches, légumes verts, chlorés, endives, éviter les boissons alcooliques, le café, le thé en grande quantité et toute la venaison.

SOINS DES DENTS

Une fois par mois, brossez vos dents avec un mélange d'eau tiède et d'eau oxygénée, à raison de cinquante pour cent chaque. Elle vous débarrassera les gencives et les cavités des dents de tout ce que ne peut éliminer la pâte dentifrice.

UNE BONNE GELÉE DE GLYCERINE POUR LES MAINS

Gomme adragante... 8 gr. 50 Glycerine... 60 grammes. Eau... 120 grammes. Extrait de roses... VI gouttes.

LA SANTÉ DES FEMMES

80 % ne sont pas satisfaites de leur santé ! JEUNES FILLES, leur formation est pénible : chlorose, anémie, coliques utérines violentes. FEMMES, ce seront des époques irrégulières, hémorragies excessives, épuisantes ; d'où fatigue générale, bouillonnement, AU RETOUR D'ÂGE, chagrinement d'humeur, idées noires, obésité, vapeurs, palpitations, varices, hémorroïdes.

LE NETTOYANT RAVIE!

TOUS TISSUS, LAINAGES ET SOIERIES

LAIT DE BEAUTE

Les peaux qui se congestionnent facilement en hiver devront être lotionnées matin et soir avec une émulsion de lait de beauté, ainsi appelée parce qu'elle présente l'apparence laiteuse.

LA SANTÉ DES FEMMES

JEUNES FILLES, leur formation est pénible : chlorose, anémie, coliques utérines violentes. FEMMES, ce seront des époques irrégulières, hémorragies excessives, épuisantes ; d'où fatigue générale, bouillonnement, AU RETOUR D'ÂGE, chagrinement d'humeur, idées noires, obésité, vapeurs, palpitations, varices, hémorroïdes.

FANDORINE

Guérit les maladies de la femme. Le fl. 8.50. fco 9 fr. - le triple fl. fco 18 fr. Établissements Chatelet, fournisseurs des Hôpitaux de Paris, 2, r. de Valenciennes, Paris, et toutes pharmacies.

Nos Patrons-Primes

A gauche. — Le velours s'apprécie parfaitement à l'exécution de ce manteau, demi-cintre par sa couture montante devant et celle du milieu du dos. Il s'enrichit d'un col d'hermine, de coupe tout à fait nouvelle.

COMMENT LE DIRE...

Il n'y a pas une femme qui, connaissant la Gyraldose, puisse ensuite s'en passer.

GYRALDOSE

Pour les soins intimes de la femme.

UN CADEAU

CHATELAIN, 2, r. de Valenciennes, Paris. Le N° 1 18.50

LES LECTRICES QUI DÉTIRENT LES PATRONS-PRIMES

Les lectrices qui désirent les patrons-primés 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 deux francs. Les envois sont faits franco à domicile. Bien indiquer le numéro du ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.

Envoyer votre demande à

Service des Patronnes du « Réveil du Nord », 166, rue de Paris, Lille 2.